

プレスリリース <報道関係者各位>

2020年6月25日  
株式会社マルキン  
株式会社シーフードレガシー  
一般社団法人フィッシャーマン・ジャパン  
ASCジャパン（海洋管理協議会）



## 「銀鮭を通して多くの人にサステナブルシーフードを知ってほしい」 宮城県女川町から未来に続く水産業を目指して 日本初のASC認証銀鮭、イオン店舗で販売開始

株式会社マルキンが、国際非営利組織Ocean Outcomes日本支部（現：株式会社シーフードレガシー）、一般社団法人フィッシャーマン・ジャパンとともに2017年より取り組んでいた「宮城女川・銀鮭AIP」が、日本で初めてギンザケのASC認証を取得しました。今回取得したASC（Aquaculture Stewardship Council）認証は環境と社会に配慮した責任ある水産物であることを証明する国際的な制度です。

1. 責任のある養殖業を目指しAIPからASC取得に至った日本初の事例
2. 関東と東北エリアのイオン/イオンリテールにて6月26日（金）から販売開始
3. 持続可能な漁業を広く伝えるための消費者啓蒙やネット販売/SNSキャンペーンもスタート

### ■責任のある養殖業を目指しAIPからASC取得に至った日本初の事例

AIP（Aquaculture Improvement Project、養殖業改善プロジェクト）は、責任のある養殖業を実現するための世界的に行われているプロジェクトの一つで、本AIPは日本における初の事例として2017年に発足しました。

今回認証を取得したマルキンは、女川地域で初めてギンザケを産業規模で養殖することに成功し「銀鮭の父」と言われた鈴木欣一郎氏が1977年に設立した会社です。その後同社は事業を拡大し加工流通業も経営するようになりましたが、2011年の東日本大震災の津波により壊滅的な被害を受け

たことをきっかけに、事業強化のために責任のある養殖業への転換を目指し、本プロジェクトに取り組みました。

銀鮭のASC認証を取得するためには養殖場による生息環境や生態系への影響、種苗や飼料の持続可能性、病害虫の管理、養殖業の社会的責任などを含む8つの原則が審査対象に含まれます。本プロジェクトでは主に弊社が認証取得を実現するための改善計画の策定や実施に携わり、生簀が生態系に及ぼす影響のモニタリング、餌や稚魚のサステナビリティ、社内ガイドラインに社会的責任に関する事項を明記するなどの改善に取り組んできました。

今回ASC認証を取得した銀鮭の生産量は年間70トンです。

## ■関東と東北エリアのイオンイオンリテールにて6月26日（金）から販売開始



日本で初めてASC認証を取得した銀鮭は、6月26日（金）から関東（東京、神奈川、千葉）と東北エリアのイオン、イオンリテール約90店舗にて販売されます。

販売される銀鮭は味や質の追求だけでなく、持続可能な餌や稚魚を使用し周囲の生態系への影響にも配慮した方法で育てられている、美味しさとサステナビリティを兼ね備えた商品です。また、流通加工のトレーサビリティも確立されており、どのような過程で生産されたかが公表されているため、安心・安全も担保されています。店頭ではASC認証を取得したことがわかるようにステッカー（左図）を貼付して販売いたします。

イオン販売店舗の詳細については、イオン発表のプレスリリース内容をご参照ください。<https://www.aeon.info/news/>

## ■持続可能かつ責任のある漁業を広く伝えるための消費者啓蒙やネット販売/SNSキャンペーンもスタート

マルキンの常務鈴木真悟が理事を務める一般社団法人フィッシャーマン・ジャパンでは、「ASC認証銀鮭を通して日本の多くの人にサステナブルシーフードのことを知って欲しい。未来につながる漁業・水産業をつくる仲間を増やしたい」という鈴木真悟の思いを形にするため、SDGs14「海の豊かさを守ろう」を推進し、サステナブルシーフードを消費者に広めるための啓蒙活動も行っていきます。

- ・EC×SNSでのASC認知向上銀王プレゼントキャンペーン（6月25日スタート）

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/fishermanjapan/fj-007-2.html>

- ・ネットメディア等と連携しASC銀鮭を啓蒙

<https://job.fishermanjapan.com/column/2220/>

- ・直営居酒屋魚谷屋（東京中野）にてASC銀王PRイベントを実施（7月再開以降の予定）

<http://uotaniya.fishermanjapan.com/>



<各団体からのコメント>

鈴木真悟氏（株式会社マルキン 常務取締役/一般社団法人フィッシャーマン・ジャパン理事）

「今回の取組みは当社だけでは実現できるものではなく、関わっていただいた多くの企業・団体の皆様に感謝しております。天然魚の水揚げが減少する中、環境に配慮した養殖水産物への関心は高まっているので、同様の取組みが全国各地へ広まっていききっかけになればと思っています。」



山本 光治氏（水産養殖管理協議会（ASCジャパン）ジェネラルマネージャー）

「認証取得を目指しご尽力された株式会社マルキンと関係者の方々に心からお祝い申し上げます。サーモンは国内外で非常に人気のある食材で世界的に養殖が盛んに行われています。世界で養殖されるサーモン重量の40%以上がすでにASC認証を取得している現状ですが国内の養殖では認証取得はまだ限定的であります。国内初となるの銀鮭のASC認証取得が、株式会社マルキンのさらなる発展につながることで、また他の銀鮭養殖業へのモデルとなることを強く願っています。」



村上 春二（株式会社シーフードレガシー 取締役副社長）

「日本初の銀鮭AIPを発足してから約3年。新型コロナウイルスの影響で国内水産物への需要と重要性が高まる昨今、SDGsに貢献するこのASC認証取得の実現は非常に誇らしい達成だと考えます。本認証商品を通じて、ASC認証やAIP商品を取り扱う企業そして共に生産現場のサステナビリティ向上に取り組む企業が益々増大するような社会の醸成に繋がることが期待しています。」



■株式会社マルキン <http://www.kaki-marukin.com/>

宮城県女川町にある銀鮭・カキ・ホタテなど地元養殖海産物を中心に扱う水産加工会社です。自社銀鮭「銀王」のブランド化を進め、創業当初からの「生産者の顔の見える流通」を具現化し、その取組みは復興庁の被災企業による復興事業事例集でも紹介されています。日本の漁業をとりまく資源管理問題や漁業者の減少・高齢化といった環境の中で、持続可能性のある産業とすべく国際水準での改善に取り組んでいます。

■フィッシャーマン・ジャパン <http://fishermanjapan.com/>

漁業のイメージをカッコよくて、稼げて、革新的な「新3K」に変え、次世代へと続く未来の水産業の形を提案していく若手漁師集団。2024年までに三陸に多様な能力をもつ新しい職種「フィッシャーマン」を1000人増やすというビジョンを掲げ、新しい働き方の提案や業種を超えた関わりによって水産業に変革を起こすことを目指す。

■株式会社シーフードレガシー [www.seafoodlegacy.com](http://www.seafoodlegacy.com)

シーフードレガシーは、海と人をつなぐ象徴としての水産物（シーフード）を豊かな状態で未来世代に継ぐ（レガシー）ことを目指す、ソーシャル・ベンチャーです。世界を網羅する幅広いネットワークや専門知識を活かし、国内外の漁業者、水産企業、NGO、政府等と協働して、日本の水産業に適した解決策を描きます。

■ASCジャパン（水産養殖管理協議会） <https://www.asc-aqua.org/ja/>

ASC（水産養殖管理協議会）は、環境や地域社会や人々に配慮した、責任ある養殖により生産された水産物を対象とする国際的な認証制度です。厳格な審査により認証された養殖水産物は、加工・流通の過程でもCoC認証（MSCと共有）によってトレーサビリティを担保しています。ASC ロゴは、消費者の方々に自分の購入する商品が持続可能な水産物であると知らせる力強いメッセージとなります。

■本件に関するお問い合わせ

・株式会社マルキン（広報担当:鈴木真悟）

電話: 0225-50-2688

・株式会社シーフードレガシー（担当：山岡）

[miki.yamaoka@seafoodlegacy.com](mailto:miki.yamaoka@seafoodlegacy.com) または 080-3550-2920

・一般社団法人フィッシャーマン・ジャパン

事務局長 長谷川琢也 TEL : 0225-98-7071