

コープデリ連合会の水産方針・持続可能な調達方針

～持続可能な水産資源の利用と水産漁業者との連携を強め、日本の魚食文化を育みます～

1. 水産資源の回復と環境保全、人権・労働問題に配慮し、持続可能な水産資源の開発と利用をすすめます。

- (1) 原魚のトレースを強め、違法な取引・採取・漁獲を排除し、過剰漁獲や資源枯渇につながらない方法で行われた水産物を取り扱います。
- (2) 「MSC認証」※¹「ASC認証」※²などの持続性と環境に配慮した水産物の取り扱いをすすめます。また、主力取引先に「COC認証」※³の取得を要請します。
- (3) 完全養殖まぐろをはじめ、完全養殖による環境への影響を最小限にとどめられるように配慮していきます。また、うなぎ資源増殖対策や完全養殖に向けて、生産者・研究者との取り組みをすすめます。
- (4) ワシントン条約などの国際条約の順守、自然資源枯渇防止の観点で関係機関の規制措置等を順守します。まぐろの未成魚については、RFMO(地域漁業管理機関)、WCPFC(中西部太平洋まぐろ類委員会)、水産庁の規制措置を踏まえ、適切な調達を行っていきます。
- (5) 漁獲や養殖、加工の現場で、人権侵害が行われていると第三者機関によって立証されているものは調達しません。

2. 水産漁業者と顔の見える産直商品の開発をすすめ、日本の水産漁業を守ります。

- (1) 日本近海での水産物の取り扱いを強め、とくに資源量が豊富な魚種を中心に調達し、水産物の自給力の向上に貢献します。また、近海で漁獲される未利用魚や廃棄される魚種の活用をすすめます。
- (2) 水産漁業者・製造加工者と連携して、安全で新鮮な品質管理の行き届いた水産物を提供するフードチェーンを作ります。
- (3) 水産資源の回復や資源管理に取り組んでいる水産漁業者との連携を強め、海の環境保全や地域振興にも貢献していきます。
- (4) 産直水産物の生産者と生協組合員との産地見学・交流をすすめ、産地のファンを育成します。

3. 日本の食文化を育む、食育活動に取り組みます。

- (1) 日本の近海魚や旬の魚などの利用をすすめ、日本の魚食文化の伝統を伝えます。
- (2) 水産漁業者との交流をすすめ、日本の水産漁業の実態を広く消費者に知らせ、魚食文化を広げます。
- (3) 魚料理教室やレシピ作りをすすめ、魚を料理し、食べる機会を増やす活動をすすめます。

4. 定期的な進捗管理とリスク評価を行います。

- (1) トップが参加する会議で、課題の進捗管理を行います。
- (2) また、同会議で定期的に、法令順守、資源保護状況、環境への影響と影響規模の状況を把握し、課題の優先順位や方針を決定します。

※ 1 MSC認証 [持続可能で適切に管理された漁業]
※ 2 ASC認証 [環境や社会に関し適切に管理されている養殖]
※ 3 COC認証 [MSC認証やASC認証製品を取り扱う加工業者や商社が取得認証]