

責任ある養殖により生産された水産物「ASC」の新商品登場！ 6月5日（木）ASC認証「パンガシウス」発売

総合スーパー「イオン」420店舗で販売

イオンは6月の環境月間の取り組みの一環として、6月5日（火）より北海道から鹿児島までの総合スーパー「イオン」420店舗において、“責任ある養殖により生産された水産物”ASC（Aquaculture Stewardship Council：水産物養殖管理協議会 以下、ASC）の認証を取得したパンガシウス3品目を発売します。当商品は、ASC認証商品として今年2月に販売を開始した「トップバリュ 生アトランティックサーモン」に次いで2魚種目となります。



パンガシウスはなまずの一種で、欧米では手軽にお求めいただける白身魚としてフィッシュ&チップスやフィッシュバーガーの具材として広く親しまれています。また、完全養殖の技術が確立した魚種であり、最も養殖量が多いベトナムでは年間140万トン生産され、その半分近くが輸出されている淡水魚です。

イオンは資源の枯渇防止と生物多様性保全の観点から、2006年よりお客さまに継続的に新鮮でおいしい魚介類をご提供するため、“海のエコラベル”MSC認証商品の展開を始め、さらに昨年は、日本において初のASC認証商品となる「トップバリュ 生アトランティックサーモン」の展開を開始しました。これらの商品は、環境に配慮しているだけでなく、おいしさも併せ持つ点において、多くのお客さまのご支持をいただいています。

このような中、6月の環境月間に向け、環境配慮型の商品の選択肢のさらなる拡充に加え、お客さまに新しい魚食のご提案をするべく、お手頃価格でさまざまな料理でお召し上がりいただけるパンガシウスに注目しました。

当商品は、養殖場周辺の広範囲にわたり水質や養分放出のモニタリングを行うなど、ASC認証を取得した養殖場で大切に育て上げました。そこで成魚となったパンガシウスは生きたまま加工場まで輸送し、加工から冷凍までを1か所で行うことで淡水魚特有の臭みのない、ふっくらとした食感を実現しました。切り身のほかムニエル香味、バジルソースで下ごしらえした商品も同時に展開し、さまざまな味わいを手軽にお楽しみいただける品揃えでお客さまにご提案してまいります。

【商品の概要】

| 商品名 | 規格 | 本体価格 | 税込価格 |
|-----------------------------------|----|------|------|
| パンガシウス フィレ（養殖） | 1枚 | 91円 | 98円 |
| トップバリュ ASC認証白身魚（パンガシウス） バジルソース | 2枚 | 369円 | 398円 |
| トップバリュ ASC認証白身魚（パンガシウス） ムニエル香味 | 2枚 | 369円 | 398円 |

販売開始日：2014年6月5日（木）

展開店舗：北海道から鹿児島までの総合スーパー「イオン」420店舗

原料原産地：ベトナム

※ 店舗により取扱い商品や展開時期、価格は異なる場合があります。

【パンガシウス調理例】



「パンガシウス 照り焼き」



「パンガシウス バゲットサンド」

【ご参考】

【ASCについて】

ASC (Aquaculture Stewardship Council : 水産物養殖管理協議会)

環境に大きな負担をかけず、地域社会や人権にも配慮している「責任ある養殖水産物」の普及を通じ、養殖産業を持続可能なものに変革することを目的とした「ASC認証制度」を管理している団体です。WWF（世界自然保護基金）とIDH（オランダの持続可能な貿易を推進する団体）の支援のもと、2010年に設立されました。現在、12品目の養殖水産物がASC認証の対象となっています。



ASC認証マーク

【MSCについて】

MSC (Marine Stewardship Council : 海洋管理協議会)

MSCは、自然破壊につながる方法にたよらず、水産資源利用の持続性と環境保全に配慮した漁業に認証を与え、そこで漁獲された魚介原料のみを使用し、製品化されたものにMSCエコラベルを付ける取組みを行なっている国際的な認証団体です。同団体は、各国で資源・環境配慮型の漁業を認証する認証機関を設定し、その機関が実際の現場で漁業の認証を行います。現在、魚の乱獲や枯渇が問題視される中、世界でMSCエコラベルが付いた製品が普及しはじめており、注目されています。



MSC認証マーク

【イオン持続可能な調達のための原則】

制定の背景、狙い

イオンは、自然資源の持続可能性と事業活動の継続的発展の両立をめざし、2014年2月「イオン持続可能な調達のための原則」を制定しました。この原則に沿って、急速な資源の減少が危惧されている水産物について、伝統的な魚食文化を未来の子どもたちに残していくために、調達方針を制定しました。

「イオン持続可能な調達のための原則」

- 1、自然資源の違法な取引・採取・漁獲を排除します。
- 2、生物多様性保全、自然資源枯渇防止の観点で、イオン基準を設定・運用します。
- 3、再生不可能な資源の利用については、最小限に留めます。
- 4、農産物や漁業資源の産地、漁獲方法などのトレーサビリティを確立します。
- 5、林産物において、保護価値の高い森林の破壊を防止します。

【イオン水産物調達方針について】

資源の枯渇防止と生物多様性保全の観点から、定期的なリスク評価を行います。また、リスク低減のために、実行可能な対策を検討し、持続可能な水産物の調達に努めます。

水産物での具体的な取り組み事項

認証商品の販売

- ・持続可能な漁業の認証商品の積極的な販売。(天然魚の認証MSC、養殖魚の認証ASC)
- ・2014年に養殖魚のASC認証商品の販売を開始する。

トレーサビリティの確立

- ・トレーサビリティに関するイオンのマニュアルを作成し、管理を徹底する。

違法な取引の排除

- ・ワシントン条約の絶滅危惧種として取引制限のあるヨーロッパウナギに関しては、ワシントン条約付属書の規定を担保する確実な方法が見当たらないため、取り扱いを中止する。

定期的なリスク評価

- ・ワシントン条約の改定や、条約に影響のあるIUCNのレッドリスト等の改定の際には、リスクの再評価を行い、必要な対策を検討する。