

世界初のMSC認証のかつお削りぶしを和食店が利用開始！

1. 世界初（※）のMSC認証のかつお削りぶしを使用した料理が、6月8日より、和食店「きじま」においてお客様に提供される。（※ヤマキ・WWFジャパン調べ）
2. MSC認証かつお削りぶしがお客様へ提供されたことは、「12. つくる責任つかう責任」や「14. 海の豊かさを守ろう」などのSDGs達成につながる。
3. 今回の取組みは、持続可能なカツオの漁獲と消費を目指すWWFジャパンが、株式会社きじまとヤマキ株式会社を相互に紹介する形で、両事業者の持続可能な水産業推進への思いが結実したものだ。

株式会社きじま（神奈川県横浜市 代表取締役：杵島 正光 以下、きじま）、ヤマキ株式会社（愛媛県伊予市 代表取締役社長：城戸善浩 以下、ヤマキ）、公益財団法人世界自然保護基金ジャパン（東京都港区 会長：末吉竹二郎 以下、WWFジャパン）は、世界初のMSC（Marine Stewardship Council、海洋管理協議会）認証を取得したヤマキ製品のかつお削りぶしを使用した料理が、和食店きじまの店舗で6月8日より提供開始されることを、6月8日の国連世界海洋デーにあわせてお知らせいたします

和食店・きじまは、1980年横浜に創業しました。現在は6店舗で、どこよりも新鮮な海の幸をご提供するお店を目指し、お客様に安心してお食事をお楽しみ頂くための様々な取組みを継続しております。

また、きじまは豊かな海を未来に残すため、持続可能な水産物においてもっとも信頼できる国際認証であるMSC認証・ASC認証を取得した水産物の利用を推進しております。

鯉節屋・だし屋、ヤマキは2019年に鯉節製造から製品製造までサプライチェーン一気通貫でMSC-CoC認証を取得し、その後製品発売の準備を行い、世界初のMSC認証を取得したかつお削りぶしを外食産業向け限定のNB製品として2021年6月1日に発売いたしました。

WWFジャパンは、2020年より国内のカツオの漁獲・加工・販売状況を調査したうえで、国内の主な取り扱い企業や漁業者などと持続可能なカツオの漁獲と消費に向けての協議を続けております。そうした中、水産物の持続性に関する取組みをそれぞれ単独で進めていたきじまとヤマキの橋渡しをWWFジャパンが行い、これを機に今回の2社間パートナーシップが創出され、ヤマキ製のMSC認証かつお削りぶしが和食店・きじまのおだしに全面的に導入され、きじまのお客様に提供されることになりました。

MSC認証かつお削りぶしが、実際に和食店で提供開始されることは、和食文化を守るための画期的な試みであるとともに、SDGsのうち、「12. つくる責任つかう責任」や「14. 海の豊かさを守ろう」だけでなく、「17. パートナーシップで目標を達成しよう」を実現することにも繋がると、きじま・ヤマキ・WWFジャパンは考えております。

今回、「だし」という観点からほぼすべての料理に、このMSCかつお削りぶしを導入することを決めた和食店・きじまの杵島弘晃氏及び各担当者は、この取組みについて以下のように述べています。

- ・「この度、ヤマキ・WWFとの素晴らしい協働により、MSC認証の鰹節を使った和食をお客様に提供できることを大変嬉しく思います。和食の根幹を支える豊かな海の幸は諸外国の食文化と比較しても特徴的かつ魅力的である一方、資源の持続可能性が懸念されています。今回の取組みは、日本の食文化を尊重しながら水産資源の持続可能な利用も同時に進めていくことが可能であることを示す重要な一歩であると考えています。」
(株式会社きじま 事業戦略室 杵島 弘晃)
- ・「今回のきじま・WWFとの協働を通じて、『おいしさ』と『健康』そして『食文化の継承・食資源の持続性確保』に対して新たな一歩を踏み出せたと感じております。これからも『鰹節屋・だし屋、ヤマキ』として体と心に美味しい商品を提供して参りたいと考えています。」(ヤマキ株式会社 コーポレート・コミュニケーション部 田中 宏則)
- ・「きじまやヤマキの持続可能な水産資源利用への貢献などSDGs 実現への強い思いが、このような世界初の快挙につながったと思います。このSDGsへの先進的な取組みがきっかけとなり、MSC認証商品が日本の小売企業やレストランに広がるとともに、水産資源の持続可能性が向上することを期待します」。
(持続可能な漁業を推進するWWF海洋水産グループサイエンス&テクノロジー担当 植松周平)

【本件に関する記事に掲載可能な画像は下記よりダウンロードください】

(6月31日まで有効)

<https://wwfj.box.com/s/pxhc20kb2fgl762l8vsn8l035fplm19e>

■企業・団体概要

- 株式会社きじま : きじまは横浜創業の和食店で、「美味しい和食と豊かな海を、未来もずっと。」をスローガンに、持続可能な水産物や畜産物の導入、添加物を一切使用しない無添加の調味料や有機/自然栽培の農産物の利用などを通じて、『美味しく安心・安全、そしてサステナブルな和食』をご提供しております。 <https://kijimagroup.co.jp/>
- ヤマキ株式会社 : ヤマキは、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ」として鰹節とだしを通じて、「おいしさ」と「健康」、そして「食文化の継承・食資源の持続性確保」に貢献してまいります。
<https://www.yamaki.co.jp>
- WWFジャパン : 1961年にスイスで設立された地球環境保全団体です。人と自然が調和して生きられる未来を築くため、現在100カ国以上で、希少な野生生物の保護や、森や海などの自然環境の保全、自然資源の持続可能な利用、地球温暖化の防止などを目指したプロジェクトを展開しています。 <https://www.wwf.or.jp/>

■問い合わせ先

- 株式会社きじま 事業戦略室 杵島 弘晃 TEL : 045-870-4068
ヤマキ株式会社 コーポレート・コミュニケーション部 田中・橋本 TEL:03-3251-1398
WWFジャパン メディアグループ 新井 秀子 Email: press@wwf.or.jp