

日本初！国際的基準の「オーガニック水産物」として認証 **くら寿司 「オーガニックはまち」養殖開始** 国際競争に負けない「高付加価値水産物」として卸売も

回転寿司チェーン「くら寿司」を運営するくら寿司株式会社（代表取締役社長：田中邦彦、所在地：大阪府堺市）が手掛けた「オーガニックはまち」が、日本で初めて、国産的基準のオーガニック水産物としての認証を取得いたしました。出荷・販売については2021年12月を予定しており、くら寿司店舗でのお寿司としての提供に加え、当社初の試みとなる、他の流通店への「卸売」も視野に入れています。



近年、オーガニック食品への需要は国内外でますます高まっており、世界的には10兆円規模、日本国内においても、ここ10年でおおよそ2倍に成長しています。※1

しかし、これまで国内には「有機水産」に関する第3者が認証する規格がなく、各事業者自薦で名乗っている状況でした。それらの背景から、認証機関である株式会社オーガニック認定機構（略称：OCO）が、国内や各国の管理基準を基に「有機水産養殖及び加工」という新規格を策定。独立行政法人農林水産消費安全技術センター（略称：FAMIC）に設立された認定センターが、このOCOの新規格の認証業務に対して、国際的基準に準拠していると2021年3月に正式に認定。これにより、日本の水産養殖においても、第三者機関から、世界的な基準で、審査・認証されることが可能になりました。

「オーガニックはまち」は、この「有機水産養殖及び加工」に基づいた審査を初めてクリアしたことで、国際的基準を満たした日本初のオーガニックフィッシュとして認証を取得しました。当社は2018年からこの研究開発をスタートさせており、飼料製造・漁場での養殖・製品加工までの一連の生産プロセスおよびトレーサビリティにおいても国際的基準で養殖しています。

現在今年12月の販売に向けて順調に育成が進んでいます。また販路に関しては、通常の店舗販売（寿司として提供）のほか、スーパーマーケットなどの流通店へ販売することも計画しています。

今後くら寿司は店舗運営だけでなく、養殖事業への注力を通じて、当社の社是でもある「食の安心安全」や「漁業創生」の実現に努めていきたいと考えています。食の多様化が進む現代において、お客様に対しても多様な選択肢を提供することで、これからもくら寿司での食事を楽しんでいただきたいと思います。

（※1）詳細はP.4 参照

【オーガニックはまちの品質】

国際基準のオーガニックフィッシュであることを認証する「有機水産養殖及び加工」という規格は、①飼料製造、②育成環境、③加工管理の3つの観点から対象養殖魚を審査します。また、認証した事業者が継続して認証の技術的基準を満たしていることを確認するために、毎年審査を継続的行います。くら寿司の「オーガニックはまち」もこの厳格な審査をクリアしたことで国際基準を満たす日本初のオーガニックフィッシュとして認証を取得することができました。

① 飼料製造



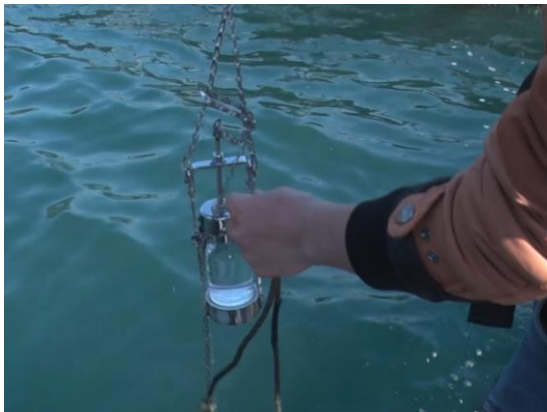
画像:オーガニック飼料

【基準】

有機水産飼料の使用

- ・原料の加工から飼料製造までの過程において、化学合成された飼料添加物及び薬剤の使用を禁止。
- 飼料総重のうち、有機比重は 85%以上、遺伝子組み換えや化学合成された飼料添加物以外の非有機素材が 15%以下、海洋飼料素材はIUU漁業以外の人のために捕獲した天然の魚や加工作業の中で発生する副産物を使用。

② 育成環境



画像:養殖場の水質検査の様子

【基準】

定期的な水質の調査、投薬や給餌の記録管理、緩衝地帯を設け非有機水産物との明確な分離

- ・定期的な水質調査、薬の投薬、餌やりなど、全ての飼育活動を記録。
- 養殖網ごとの「密を避けた」環境で育てることで、心地よい飼育環境を維持。「オーガニック」とそれ以外の養殖網を、「80m」以上空けることで接触を防ぐ。

③ 加工管理



画像:HACCP に基づいた加工の様子

【基準】

HACCP(ハサップ)システムに基づく管理体制の徹底

- ・HACCP は、食品の製造・出荷の工程で、どの段階で微生物や異物混入が起きやすいかという危害をあらかじめ予測・分析して、被害を未然に防ぐ方法。この点がこれまで行われていた製品の抜き取り検査による安全確認とは大きく違う点。

HACCPシステム



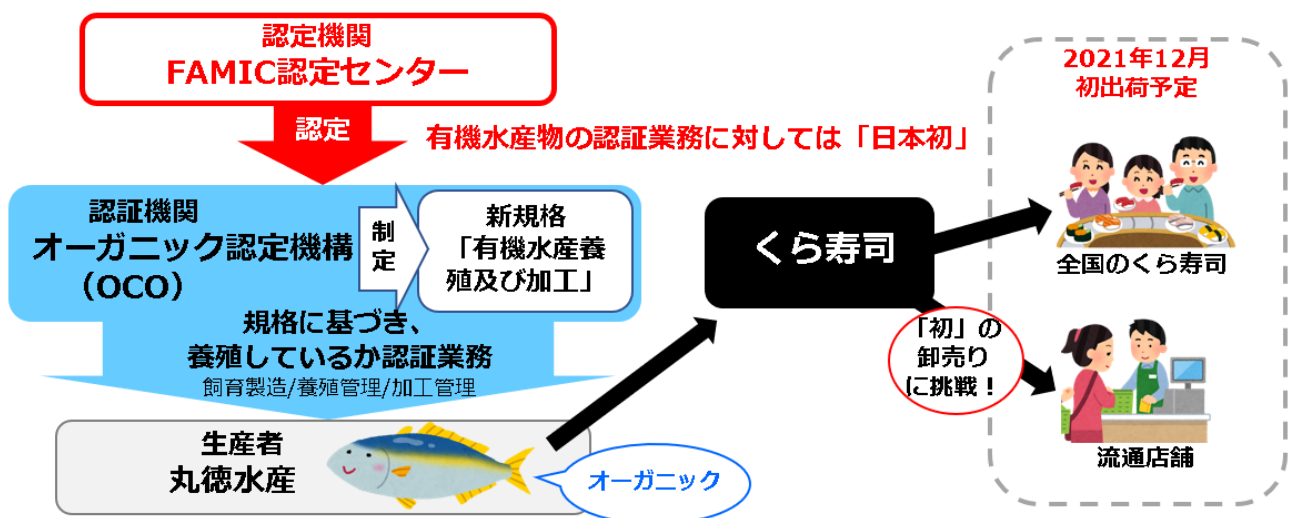
【「オーガニックはまち」開発年表・販売計画】

- 2018 年 11 月 ……オーガニックはまちの養殖取組開始
 養殖開始するにあたり規格にもとづいて
 漁場の確保 生簀の設置 飼料の開発 加工管理の徹底など事前準備
- 2020 年 7 月 ……いけすに稚魚を入れ養殖を開始
- 2021 年 12 月 ……出荷予定。全国のくら寿司および、提携スーパーで販売予定

【オーガニックフィッシュ(はまち)の認証の流れ・全体像】

「オーガニックはまち」は『有機水産養殖及び加工』という規格をクリアしたことで、オーガニックフィッシュとして認証を受けました。認証機関とは、生産者が定められた規格に基づいて生産しているかをお客様の代わりにチェックする第三者機関です。生産者は認証機関の審査をクリアすることで初めて認証を取得し、認証マークを付けて製品を販売することができます。しかし、認証機関の能力にばらつきがあれば、信頼性を保つことができなくなるため、認定機関が認証機関の認証能力を国際的な基準で公平に判断することで、より品質の高い生産物の審査や管理を厳密に行っています。

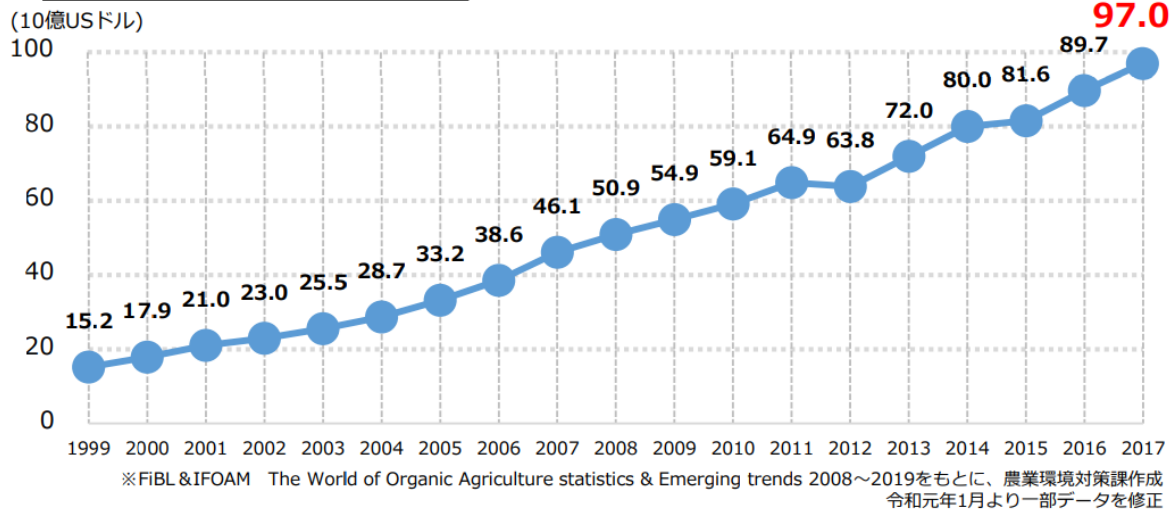
今回、認定機関である FAMIC 認定センターが有機水産物の認証業務に対して認定を行うことは初めてで、その為、オーガニックはまちは国際的基準の認証を取得した日本初のオーガニックフィッシュであると言えます。



【国内外のオーガニック市場】

世界の有機食品売上は年々増加しており、2017 年では約 970 億ドル(約 10.7 兆円/1ドル=110 円)に達しています。日本は中国に次いでアジア2位、世界では 13 番目の有機食品市場規模になりますが、年率 4.51%で市場が拡大した場合、2030 年までには 3,000 億円規模の市場になると試算されています。農林水産省としても「食料・農業・農村基本計画」(2020 年 3 月 31 日閣議決定)を受けて、農水産物の海外出荷額の拡大を目指しており、2025 年に 2 兆円、2030 年に 5 兆円を目指しています(2020 年 9,222 億 5,096 万円)。

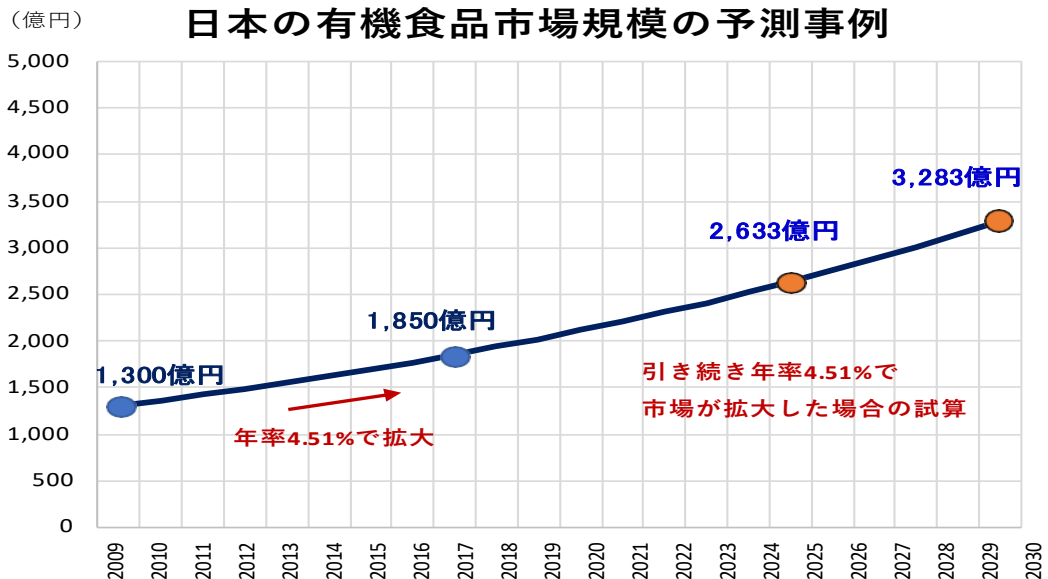
世界の有機食品売上の推移



有機農業をめぐる事情(農林水産省)

https://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/kazyu/r01_6/attach/pdf/index-9.pdf

日本の有機食品市場規模の予測事例



有機農業の推進に関する基本的な方針における目標値の設定について(農林水産省)

https://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/kazyu/r01_7/attach/pdf/index-4.pdf