

《Press Release》

2024年7月10日

報道関係各位

国立大学法人宮崎大学
株式会社九州築地

**大切な地球環境を次の世代に引き継ぎたい
～ Sustainable Seafood に関する大学生との意見交換 ～**

宮崎大学地域資源創成学部山崎有美准教授の研究室と株式会社九州築地（以下「九州築地」）は、クラウドファンディング「宮崎の老舗魚屋が挑戦！未来につながる魚『しまうら真鯛』を子どもたちに届けたい」の一環として、大学生の魚食への意識についての意見交換会を開催することとしました。

日本で3番目の真鯛ASC認証を目指して

九州築地は、特徴ある養殖魚を中心とした生鮮魚介類水産卸売を行っています。同社では、水産業を取り巻く世界の現状の理解を深め、安全安心な魚を選び、地球環境や海洋保全につなげる活動の一環として、宮崎県延岡市島浦島にある有限会社木下水産（以下「木下水産」）と、「しまうら真鯛」の国際水産認証であるASC・COC認証取得を目指しています。

次の世代を生き育てる大学生は、魚をどう食べている？

クラウドファンディングでは、宮崎大学学生食堂で、Sustainable Seafoodとしてしまうら真鯛をこの秋に提供し、若者世代に海の現状や魚のことを伝える予定です。それに先立ち、少人数の学生と「魚を食べること」、「海・水産の持続可能性」などについて意見交換の場を設けることとしました。九州築地のクラウドファンディングへの思いを、自身の言葉で未来の親世代である学生に伝えたいと考えています。

若い世代のとの意見交換を通じて、大切な地球環境を次の世代に引き継いでいくためのきっかけとなるよう取り組んでまいりますので、当日の取材をご検討いただければ幸いです。

- 日時：令和6年7月19日（金）12時15分～13時30分
- 場所：宮崎大学 研究・産学地域連携推進機構 1F大会議室
- 内容：しまうら真鯛や国際水産認証ASC、水産の現状などを九州築地から説明
多様な角度から学生とフリーディスカッションを実施
- 出席者：株式会社九州築地 代表取締役 築地 加代子
地域資源創成学部 准教授 山崎 有美
地域資源創成学部の学生を中心とした15名程度の学生

【参考情報】

○クラウドファンディング

「宮崎の老舗魚屋が挑戦！未来につながる魚『しまうら真鯛』を子どもたちに届けたい」

<https://camp-fire.jp/projects/view/762538>

○OASC (Aquaculture Stewardship Council) 認証

国際社会環境認定表示連合 (ISEAL) が策定した基準をクリアした漁業者が取得できる、環境と社会への影響を最小限にする責任ある養殖水産物であることを示す認証制度。

<https://jp.asc-aqua.org/asc-certification/>

○OASC・COC 認証

ASC 認証を受けた養殖魚のサプライチェーンに関する認証制度。養殖現場から食卓までの流通に関わる全ての企業が有効な CoC (Chain of Custody) 認証を持っていないと、ASC ラベルを表示することができません。

○有限会社木下水産 しまうら真鯛

1972 年から延岡市島野浦で海面養殖を創業。

しまうら真鯛の生産

生け簀台数	128 台
稚魚	20 万尾
年間生産量	約 35 万尾

島野浦は日に何度も潮流が変わる環境のため、酸素が豊富な海域であり、持続的な海面養殖に適した海域です。ここで 20 数年来、完全無投薬で育てられている「しまうら真鯛」は、安全・安心かつハイクラスのホテルシェフも納得する味が自慢です。



発信元：国立大学法人宮崎大学 総務広報課 広報係

TEL：0985-58-7114

Mail：kouhou@of.miyazaki-u.ac.jp

内容に関する問い合わせ先：

① 地域資源創成学部 山崎 有美

TEL：0985-58-7468

Mail：kouhou@of.miyazaki-u.ac.jp

② 株式会社九州築地 代表取締役 築地 加代子

TEL：0985-28-7845

Mail：k.tsukiji@kyushu-tsukiji.co.jp