

《Press Release》

2025年7月29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
ASC JAPAN

サステナブルな海と未来について語る ～ フリートークセッション ～

ASC 認証マダイを活用した特別イベントを開催 ～ 宮崎大学で若者と語る、サステナブルな海と未来 ～

宮崎大学 研究・産学地域連携推進機構と株式会社九州築地（代表：築地加代子）、ASC JAPAN は、2025年8月6日（水）に宮崎大学にて、ASC 認証を取得した宮崎県産マダイ「しまうら真鯛」をテーマにした特別イベントを開催いたします。

本イベントでは、世界的な水産養殖の国際認証制度である「ASC 認証」の意義、そして地元の自然環境と調和した養殖の取り組みを、次世代を担う大学生にわかりやすく、楽しく伝えることを目的としています。

地元の養殖業者と流通販売会社である弊社が協力し、ASC 認証の取得に至るまでの道のりや背景、認証がもたらす社会的意義について、当事者の声を直接届ける貴重な機会です。

当日は、養殖業者・販売者・ASC の担当者によるフリートークセッションのほか、クイズ大会やパネル展示、ASC 認証マダイを使った料理の試食提供など、楽しく学べるプログラムをご用意しております。水産業の現場と学生が直接交流し、持続可能な海の未来について考えるきっかけとなれば幸いです。

つきましては、ぜひ当日のご取材をご検討くださいますよう、よろしくお願い申し上げます。

【イベント概要】

- ・ **日時**：2025年8月6日（水）14:00～15:00
- ・ **会場**：宮崎大学 生協食堂 多目的スペース
- ・ **内容**：
 - ・ 地元の ASC 認証マダイをテーマにしたフリートークセッション
 - ・ クイズ大会、パネル展示
 - ・ 「しまうら真鯛」を使った料理の試食
- ・ **登壇者**：
 - ・ 株式会社九州築地 代表取締役 築地 加代子
 - ・ 有限会社木下水産 取締役専務 木下 拓磨
 - ・ ASC JAPAN オフィスマネージャー 川田 直美

【参考情報】

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

COC 認証は、「ASC 認証を受けた持続可能な水産物」が、消費者に届くまでの流通や加工の過程で他の非認証品と混ざらず、きちんと分別・管理されていることを証明する仕組み。これがあることで、ラベルが貼られている水産物が“本当に”持続可能で責任ある方法で生産されたものだと消費者が安心を得ることが出来る。

ASC 本部による ASC 認証マダイ「しまうら真鯛」の紹介動画

<https://asc-aqua.filecamp.com/s/i/k3YgJX7CMg7cywxw>

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：

研究・産学地域連携推進機構 産学・地域連携部門 西片 奈保子

TEL：0985-58-7946

Mail：nishikata@cc.miyazaki-u.ac.jp

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

“美味しい”の先にある、海のストーリー

ASC知ってる？

～サステイナブルな海と未来～



世界認証取得
マダイでは
世界で4例目！！

8/5(火)～8/9(土)
しまうら真鯛の海鮮丼が
宮崎大学生協食堂メニューに登場！
ストーリーを知って食べると
より一層美味しいですよ！



2025

8.6 水 14:00-15:00

場所 宮崎大学生協食堂
多目的スペース

定員 30人【参加費無料】

※QRコードより
事前申し込みをお願いします



生産者の＜木下水産＞
＜株式会社九州築地＞＜ASC JAPAN＞が登壇。
ASC認証の取り組みや
しまうら真鯛の養殖現場などをご紹介します。
未来の食と健康について学びませんか？

試食あり！

アンケートにもご協力をお願いします