



南三陸から社員食堂へ。
持続可能なシーフードを
育てる、食べる、広げていく。

宮城県漁協 志津川支所
戸倉出張所 戸倉カキ生産部会
部会長 後藤清広さん



パナソニックが、生産者から社員食堂までの販路を開拓



カキ養殖場を、持続可能な形で復興させたい。

東日本大震災からの復興へ。宮城県南三陸町のカキ養殖場が目指したのは、自然環境保全と両立する養殖でした。過密養殖を解消することで、カキに栄養が行き渡り、養殖期間が3年から1年に短縮。東北復興に取り組んできたパナソニックは、WWFジャパンのプロジェクト支援を通じ、日本初となるマガキ養殖のASC認証※1取得をサポートしました。

サステナブル・シーフードの、生産から消費までを支える。

ASC認証やMSC認証※2を取得した持続可能な水産物、サステナブル・シーフード。パナソニックは、その消費を支える取り組みも広げています。2018年3月に、日本で初めて社員食堂への継続的な導入を開始。翌年には、支援してきた南三陸のカキを使ったメニューの提供もはじめました。社員にサステナブル・シーフードを知ってもらい、消費行動の変革

を促すこの取り組み。今では、様々な企業に導入が広がりはじめました。今後は更なる拡大のため、企業ネットワーク※3構築にも取り組んでいきます。もっと、サステナブル・シーフードが当たり前になるくらしへ。海の豊かさを守るパナソニックの挑戦は、これからも続きます。



第1回ジャパン・サステナブルシーフード・アワード受賞

サステナブル・シーフード
導入の取り組み



A Better Life, A Better World