

市政記者各位

唐泊恵比須かきが メル 国際水準の認証(MEL)を取得しました！

バスケット式
カキ養殖で日本初！

福岡市漁業協同組合唐泊支所は、令和6年10月25日に、カキ養殖において、国際水準の水産エコラベルであるMEL(マリン・エコラベル・ジャパン)の養殖認証規格の認証を受け、この度、MEL 認証取得水産物としてのカキ出荷体制が整いましたのでお知らせします。MEL などの認証取得水産物は国際的に優先取引されており、今回の MEL 認証取得により、販路の拡大が期待できます。これを契機に、魚のいいまち福岡のサステナブル・シーフードとして、唐泊恵比須かきを国内外に PR してまいります。



【取得した MEL 認証の概要】

- ・種類 MEL 養殖認証規格
- ・取得者 福岡市漁業協同組合 唐泊支所
- ・対象 カキ養殖(垂下式・バスケット式)
- ・発効日 令和6年10月25日



【MEL】

日本発の水産エコラベル認証制度で、水産資源の持続性と環境に配慮している生産者(漁業・養殖業)を第三者機関が審査・認証し、消費者が選択的に購入できるようラベル表示するもの。

MEL は、GSSI(世界水産物持続可能性イニシアチブ)が FAO(国連食糧農業機関)のガイドラインを満たしていることを承認した、国際水準の水産エコラベルです(世界で7つのみ)。

また、水産エコラベルは特に SDGs 目標 12(生産・消費)、14(海洋資源)の達成に貢献するツールとして注目されています。

【唐泊恵比須かき】

従来の筏垂下式カキ養殖^{※1}に加え、新たにバスケット式カキ養殖^{※2}に着手し、県内で初めて年間を通じたカキの生産に成功。香港・シンガポールの有名レストランへの輸出に加え、令和5年9月からはザ・リッツ・カールトン福岡で提供される等、国内外で高い評価を得ています。

福岡市漁業協同組合唐泊支所は、取引先である香港のシェフから国際認証取得について助言を受け、本市の「国際認証(水産エコラベル)支援事業補助金」を活用し、MEL 認証審査に申請、現地審査等を経て、認証を取得しました。

※1:カキ稚貝を付けたホタテ貝殻をロープに通し、筏から吊るして育成する手法。

※2:カキ稚貝をバスケットに入れ、海面で揺らしながら育成する手法。カキ同士がぶつかって殻が削れることで、深いカップ状の美しいカキができる。

ランヴォール(輸出先である香港のレストラン)からのメッセージ

栄えあるMEL認証の取得、おめでとうございます！
水産業界での持続可能な取り組みに対する皆様の献身的な姿勢は、正に称賛に値します。
この認証は、皆様が環境問題に尽力していることを示すだけでなく、料理界全体の模範となるものです。持続可能な漁業と養殖業にまい進するその姿勢は、次世代のために海洋資源を保護するには必要不可欠です。
この度の功績によって、業界全体が皆様の後に必ず続くものと確信しています。これからも素晴らしい仕事を続けてください。そして持続可能性をさらに推進していただくことを心から願っております。



— ザ・セントレジス香港 ランヴォール 統括総料理長 オリビエ エルザー —

ザ・リッツ・カールトン福岡(ホテル)からのメッセージ

この度、唐泊恵比須かきがMEL認証を取得されたことを心よりお祝い申し上げます。海洋資源の持続可能な利用という理念のもと、漁業者の皆様のためご尽力に敬意と感謝を申し上げます。
私どもも安全で環境に配慮された食材の選択を推進し、福岡の食材の価値をさらに高めて参ります。
昨年より当ホテルでご提供している唐泊恵比須かきは、その貝柱の濃厚な旨味と深い味わいで、多くのお客様にご好評をいただいております。
かきが育まれる博多湾の美しい景色を眺めながら、ぜひ珠玉の一品をご賞味いただければ幸いです。



— ザ・リッツ・カールトン福岡 総料理長 早坂 心吾 —

唐泊恵比須かきの主な取扱店

- ▷ 唐泊恵比須かき小屋 福岡市西区小田池ノ浦地先
- ▷ ザ・リッツ・カールトン福岡 福岡市中央区大名 2-6-50 福岡大名ガーデンシティ



「ふくおかさん家(ち)のうまかもん」とは？

福岡市は、福岡市内で生産された農林水産物及びその加工食品を「ふくおかさん家(ち)のうまかもん」として応援しています。



【問い合わせ先】

福岡市農林水産局水産振興課

担当:富田

TEL 092-711-4363

