



環境にやさしい商品づくり

加工・流通段階のMEL認証取得

－ 海産物のきむらや －

(株)海産物のきむらや(渡町、木村美樹雄社長)の主力商品であるもずく製品がマリン・エコラベル・ジャパン(MEL^メル^ル)認証を取得。認証マークを添付した商品を生活協同組合の宅配や店舗などで販売中です。今回の「ちよっと拝見」は同社におじゃましました。

同社のもずく製品の原料は、沖縄県の伊平屋島と久米島で養殖されたものがほとんどです。このうち、伊平屋村漁業協同組合が行っている「オキナワモズク海面漁業」がMEL認証を取得したことを受け、2025年5月に同社は流通加工段階(CoC)認証を取得しました。

MEL認証は、国際的に認められている日本発の水産エコラベル認証制度です。水産資源の持続性と環境に配慮している事業者(漁業・養殖業)を審査し、認証するものです。

「持続可能な水産物」を消費者に積極的に選んでもらうことで、豊かな海を守りながら日本の水産業と魚食文化の発展に寄与することを目指しています。

同社は昨年11月から、加工・製造を行う「CO・OP沖縄県伊平屋島産味付もずく(米黒酢入り)」などのコープ商品をMELロゴマーク付きパッケージに切り替えて納入。生協の宅配や店舗などで7アイテムが販売されています。今後、順次アイテムを増やしていく予定。

生協は、これらの商品を環境、安全で自然に優しい商品として消費者に強い関心を持ってもらえる商品と位置付けています。

沖縄県久米島の漁業協同組合もこのたび、MEL認証を取得。久米島産の原料を使った商品もMELロゴマーク付きパッケージに切り替えていきます。

同社の竹本圭吾^{けいご}常務取締役は「私たちは、環境に配慮した養殖によって育まれ

た伊平屋島や久米島産のもずくを大切な素材として使用し、豊かな海の恵みを生かした商品づくりに取り組んでいます。これからも素材へのこだわりを大切に、皆さまに安心・安全な商品を届けてまいります」と話しました。

詳しくは、同社(☎45-6555)まで。



生協に納入する MEL マーク商品を
手にする竹本圭吾常務取締役