

池下産業が「FOS」取得

持続可能性が評価 国内初、マイワシ魚油で

北海道広尾町の水産加工業、池下産業(株) (池下藤一郎社長) の製造する太平洋産マイワシを原料とする魚油が、国際的な環境認証「Friend of the Sea (フレンド・オブ・ザ・シー)」(FOS) を取得した。魚油を対象としたFOS取得は国内初。

池下社長は「国際的にもプレミアムな価値のある認証で、販売への影響も

022年度に漁業改善プロジェクト(FIP)を立ち上げた。

取り組みを進める中で、顧客からFOS取得の要望が挙がったのを受け、昨年からの認証取得への取り組みも並行して実施。兼松やUMITTOの支援を受け、MSC認証への取り組みで培ったデータ収集などのノウハウを活用し、今年5月15日付で取得にこぎ着け

FOSは、世界サステナビリティ機構(WSO)が運営する、漁業や水産関連製品などの持続可能性を評価する国際的な認証制度。審査では海洋生態系への影響や混獲管理、法令順守だけでなく、船や工場のエネルギー、ゴミ管理、労働環境までが網羅的に評価される。

今回の認証対象は、浜平漁業などまき網漁業者

らが道東沖で漁獲したマイワシを原料に、池下産業が製造した魚油。同社の魚油は独自の原料管理などによる品質の高さで国内外で評価を得ており、認証取得で販売にさら



らに弾みがつきそうだ。池下社長は今回の取得を契機に「国内でのFOSの認知度が上がり、水産業界全体での関心も高まれば」と期待。MSC認証については、マイワシ太平洋系群の国際的資源管理手法の整備が課題となっているとして、「引き続き(取得に)取り組んでいく」との意向を示している。

国内外で定評を誇る池下産業の魚油

