

# マルハチ村松認証取得へ

カツオを対象  
静岡工場など  
SDGsに貢献



国際認証「MSC C〇C」の範囲となるマルハチ  
村松の静岡工場製造ライン=25日午前、焼津市

MSC認証は、英国に本部を置く海洋管理協議会(MSC)が運用する制度。環境や人権に配慮した持続可能な漁業に“お墨付き”を与える。C〇C認証はMSC認証を得た水産物を取り扱う加工、流通業者向けで、トレーサビリティーの確保

などが求められる。審査は19日にあり、製造工程でMSC認証されたカツオによる原料と、それ以外の原料が混在しない仕組みが確立されているかどうか

だし専門メーカーのマルハチ村松(焼津市、村松善八社長)は持続可能な漁業、海洋資源の保護などにつながる国際認証「MSC C〇C」を取得する。5月中旬の予定で、カツオを対象魚種に静岡工場など4カ所の拠点と協力会社2社の範囲で申請した。国連で採択された持続可能な開発目標(SDGs)達成への貢献を目指す。

クやかつお節エキスなど10種類程度に増やしていく。認証を示すラベルを付けての販売ができるようになる。同社はかつお節製造工程で本来捨てられてしまう煮汁を貴重な資源と捉えて積極的に活用するほか、設備投資の見直しによる省エネ活動、フードロス削減などSDGsに沿った取り組みを推進。その

延長線上で取得に動いた。村松社長は「水産資源の保護、有効活用にこれから力を入れていく」としている。  
(経済部・関本豪)

