

ニュースリリース

2200 Alaskan Way Suite 420 Seattle, WA 98121
206.913.3930 | www.alaskapollock.org



即時リリース用

2021年7月26日

詳細は以下にご連絡ください。

Craig Morris, CEO | 1-206-913-3930

Craig.Morris@alaskapollock.org

media@alaskapollock.org

天然のスケトウダラを原料とする水産練り製品は世界で最も気候に配慮したタンパク質
ライフサイクルアセスメントの結果、天然のスケトウダラを原料とする水産練り製品は、天然エビ、
マグロ、豆腐など他の多くのタンパク質と比べ、二酸化炭素排出量が著しく少ないことが明らかに

ワシントン州シアトル — アラスカスケトウダラ生産者協会(GAPP)は、包括的なライフサイクルアセスメント(LCA)を実施した結果、天然のスケトウダラを原料とする水産練り製品が世界で最も気候に配慮したタンパク質の一つであることを発表しました。

約2年前、GAPPは、サステナビリティ・コンサルタント企業である Quantis と共同で LCA プロセスを開始しました。これは、GAPP がずっと以前から知っていたこと、つまり天然スケトウダラ海産物が気候に配慮したタンパク質であることを証明するためでした。LCA プロセスの一環として、天然のスケトウダラを原料とする水産練り製品を、地球温暖化係数、エネルギー使用、土地・水資源の使用、廃棄物の排出量など、いくつかの主要な影響のカテゴリーに基づいて分析しました。

当協会は本日、天然のスケトウダラを原料とする水産練り製品が、他のタンパク質源に関して報告されている比較可能な統計値と比べて二酸化炭素排出量が著しく少ないため(タンパク質 1kg あたりの CO2 相当量を kg で測定)、気候に配慮したタンパク質として LCA により確認されたことをお伝えしたいと思います。

- 天然のスケトウダラを原料とする水産練り製品: 5.02¹
- 豆腐: 9.82²
- 天然マグロ: 34.05³
- 牛肉: 115.75³
- 天然エビ: 121.20³

¹ Quantis International, Life Cycle Assessment of Wild Alaska Pollock (天然スケトウダラのライフサイクルアセスメント): ISO LCA レポート (2021)

² 豆腐の製造により生成される温室効果ガス排出量: ケーススタディ, Journal of Hunger & Environmental Nutrition (2017)

³ Monterey Bay Aquarium/Dalhousie University Seafood Carbon Emissions Tool (モンレーベイ水族館/ダルハウジー大学 海産物二酸化炭素排出ツール)、報告されている範囲の中間点に基づいて、タンパク質 1kg あたりの CO2 相当量を kg で測定 (2021年7月14日現在)

GAPP の最高経営責任者である Craig Morris はこう語っています。「次の世代に健全な地球を残すために私たちができることの一つは、気候変動に対する解決策となるタンパク質を選ぶことです。そして天然のスケトウダラを原料とする水産練り製品は体にとっても地球にとっても最も良い選択肢です。サステナブルな食品の選択肢がますます重要になっていることは私たち自身の調査から明らかになっており、今回の LCA の結果は最高のタイミングとなりました。消費者の皆様は、最も好きな海産物が地

ニュースリリース

2200 Alaskan Way Suite 420 Seattle, WA 98121
206.913.3930 | www.alaskapollock.org



地球上で最も気候に配慮したタンパク質の選択肢の一つであることが分かり、ご安心いただけることでしょう。」

天然スケトウダラ業界は、科学的根拠に基づいて国の海洋資源とその生息地の管理を行う北太平洋漁業管理協議会とアメリカ海洋大気庁 (NOAA) の活動を支援しています。天然のスケトウダラは、混獲を減らす努力など、NOAA の生態系に基づく持続可能な漁業の基準に沿って漁獲が行われています。こうしたことから、世界最大の持続可能な漁業として認定され、責任ある漁業管理が世界的に認められています。

GAPP 役員会のメンバーであり、GAPP サステナビリティ委員会議長であり、かつ Global Seas の共同設立者、社長兼最高経営責任者である Bob Desautel は次のように語っています。「40 年以上にわたり、天然スケソウダラ業界は、このおいしくて素晴らしいタンパク質を、遠いアラスカの自然のままの海から、世界中の食卓に届けるために、惜しみない努力をしてきました。そして、天然スケソウダラの継続的サステナビリティを確保するだけでなく、環境への配慮に責任を持ち、あらゆるタンパク質の中で、天然スケソウダラが最も二酸化炭素排出量の少ないタンパク質の一つであるという事実の確認に力を注いでいます。これを成し遂げるため天然スケソウダラ業界は、船から世界各地の岸や港に至るサプライチェーンのあらゆる地点での効率性実現に、重点的に取り組んでいます。私たちは、数十年にわたる経験と科学に基づいて、効率性の追求に挑戦し続けています。最新の技術とイノベーションを活用して、この先何年も二酸化炭素排出量の最適化するための方法を見つけることに取り組み続けます。」

二酸化炭素排出量に配慮したタンパク質の選択肢の一つとして、天然のスケトウダラを原料とする水産練り製品は、次世代のために環境を保護するという現在の課題に対応するのに役立ちます。

Morris はこのように言っています。「天然のスケトウダラの未来と環境を守ることが、私たちの最優先事項です。今回の結果は、天然のスケトウダラの将来性を示すものであり、業界が持続可能な活動を取り入れるために取った方法が成功していることを大変嬉しく思っています。今回の結果により、私たちの存在が消費者の皆様の間さらにしっかりと根付くことを願っています。」

天然のスケトウダラを原料とする水産練り製品は、完璧な高品質の優れたタンパク質源であり、多くの寿司店で、カリフォルニアロールやポケボウルのような人気メニューに使われています。水産練り製品は、サラダやサンドイッチのおいしい食材として、貝類の代替品としても使用されています。

詳しい情報は、以下にアクセスしてください。

<https://www.alaskapollock.org/fish/sustainability#ClimateFriendly>

GAPP について

アラスカスケトウダラ生産者協会 (GAPP) は、アラスカで収穫・加工されたスケトウダラの冷凍品の販売促進を行っています。2003 年に設立されたアラスカの非営利法人である GAPP は、ヨーロッパ、北米、日本を中心とした世界の主要な白身魚市場で「Genuine Alaska Pollock (本場のスケトウダラ)」の普及に努めています。水産物のバイヤーと消費者の皆さまに Genuine Alaska Pollock® の優れた点をお伝えすることが、私たちの目標です。 www.alaskapollock.org

###