

FAロゴマーク

## ニチレイフレッシュ

「こだわり素材—FA商品」への取り組み

# 生活者にも、環境にもやさしい食材を求めて

ニチレイフレッシュが積極的に展開するFA (Free from Antibiotics) 商品。それは、私たちの食と環境のあり方に警鐘を鳴らす耐性菌問題に端を発しています。人にも環境にもやさしい食材とは何か—。飼育・養殖段階から始まる私たちの取り組みは、今、世界中に広がっています。

### 人々の食を脅かす耐性菌

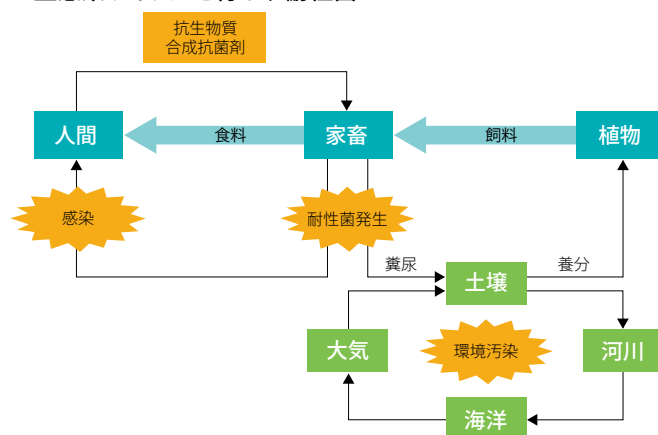
水産品、畜産品の調達・卸事業を展開するニチレイフレッシュは、「鮮度」、「おいしさ」、「安全」、「安心」、「健康」そして「環境にやさしい」をキーワードに掲げ、こうした価値ある商品を「こだわり素材」として位置付け、グローバルな調達ネットワークを構築しています。

この背景の一つには、耐性菌の問題があります。耐性菌とは、抗生物質が効かない細菌のことで、免疫力が低下した人間の体内で活性化すると、抗生物質を使用しても効かないという状況に陥ってしまいます。この耐性菌は、薬剤(抗生物質・合成抗菌剤)を投与し続けた家畜の体内で、出現するとされています。1990年代末には、一部のマスキミでも取り上げられ、耐性菌の恐怖が指摘されていました。

ニチレイフレッシュでは、こうした不安を解消するため、できるだけ薬剤に頼らず自然の力を最大限活用して、「健

康」で「おいしく」そして「生活者にも環境にもやさしい」畜産素材を提供するために、「FA」というコンセプトのもと、新しい食材の開発・調達に取り組んでいます。

### 生態系サイクルを脅かす耐性菌



### “薬剤を使用しない”という新しいコンセプト—FA (Free from Antibiotics)

ニチレイフレッシュでは、「こだわり畜産素材」の一つとして、病予防のためのワクチンのみを接種し、耐性菌の発生や残留の不安がある薬剤をいっさい使用しないチキンの飼育法を、国内の生産者とともに確立しました。こうして、誕生したチキンが「FAチキン」です。また、家畜の体内に入った薬剤の多くは糞とともに排出され、それが土壌を汚染する危険性を伴います。しかし、こうした薬剤を使用しない「FAチキン」は環境に対する影響も小さく、まさに「環境にやさしい」商品です。

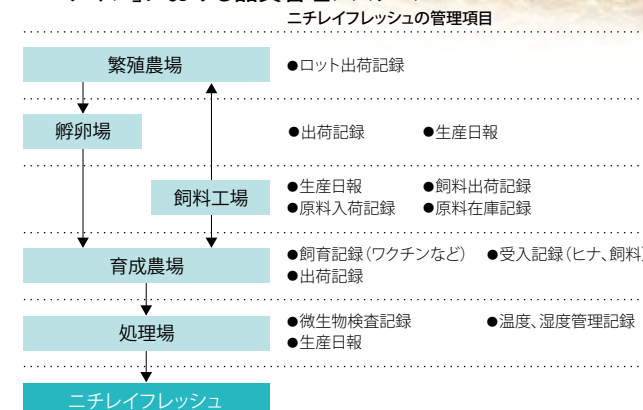
現在、「FAチキン」の飼育は、日本をはじめブラジル、中国の生産者とともに進んでいますが、ニチレイフレッシュでは飼料から出荷までの全過程を監査して、品質管理に努めています。また、「ニチレイフレッシュこだわりセミナー」などを通じ、FA商品の価値をより広く伝えることに取り組んでいます。

### チキンからえび、そしてさまざまな食材へ

「FAチキン」に続いて、サウジアラビアNPC社が生産する養殖えびを「FAシュリンプ」として認定しました。薬剤などを使用せずに“健康なえび”を育てるためには、より自然に近い環境を整えなければなりません。NPC社では、都市や工業地帯から離れた紅海海岸線の砂漠地帯において、えびが過密にならないよう数量を抑え、一個10ヘクタールという広大な池で養殖を行っています。また、養殖に使用した水はETP (Efficient Treatment Pond) と呼ばれる浄化システムを使って、浄水してから海に戻しています。

ニチレイフレッシュは、NPC社と共同で管理体制を整備し「FAシュリンプ」を実現させました。ニチレイフレッシュでは、「FA」というコンセプトをチキン、シュリンプ以外の食材にも拡大し、「こだわり素材」の実現に取り組んでいきます。

### 「FAチキン」における品質管理システム



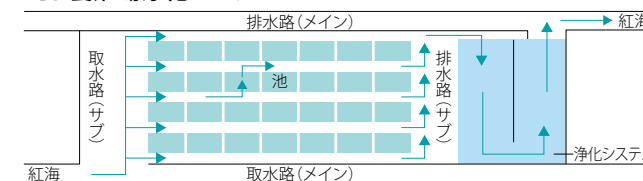
### 富樫 幸男

(株)ニチレイフレッシュ 畜産事業本部 食鳥グループ グループリーダー



「耐性菌問題を何とかせねば」という切実な思いから、「FAチキン」開発に取り組みました。「FAチキン」の販売には、有用微生物や養鶏などの知識も必要なので、社内向けの研修会を行うなど、専門知識の習得に努めています。

### えび養殖場浄化システム



### 中久保 完

(株)ニチレイフレッシュ 水産事業本部 水産第三グループ マネージャー



「FAシュリンプ」の認定は、信頼できるパートナーとの出会いがあってこそ実現したものです。今後も、世界各地に広がる養殖えびの産地で、こうした認定作業を行い、「FAシュリンプ」の拡大に取り組んでいきたいと考えています。

## Topics

### 資源保護に配慮し、“あさり”を収穫しています。

当社のあさりの調達先、中国遼寧省の無公害規制地域の干潟では、「手掘り漁法」による収穫で乱獲を防止しています。また、計画的な稚貝の放流、エリア・時期を定めた収穫管理によって、あさりの資源保護にも努めています。

