



## 横浜市内を中心に事業展開する飲食業者がお客様と共に進める「海と陸を守り育てる」プロジェクト

### 事業目的

豊かで安心して泳げる海、豊かで実りあふれる大地を、孫の時代・その先の未来に残すため、

- ① 生産者の「思い」と「誇り」を伝え、消費者の皆様と一緒に「海と畑」を育み、守り続けることが出来る環境を整える。
- ② 生産者の「困った」を食材に加工し、つくり上げ、大消費地・横浜に提供することで、廃棄食材を最小限にする。

以上のことを利用的に、事業を展開して参ります。

上記目的を達成するために、以下の事業を実施します。

- ① 横浜周辺で漁獲された食材からなる商品の売り上げの一部を活用し、水産資源を増やすための放流等の事業を行うとともに、環境保護活動へ参加いたします。《SDGs目標12および14》
- ② 不適格品および温度の急変で成長し過ぎ余ってしまった野菜・果物や、獲れ過ぎてしまった小魚や販売不能な魚たちを、無駄に廃棄することなく第一次加工品として、可能な限りを消費可能にします。《SDGs目標12および17》

これらの取組を通じて、我々飲食業界が率先して、生産者の顔が見え、消費者に安全な食材を提供する機会をつくって参ります。

また飲食業者として、自然の大切さを消費者に伝えながら、豊かで実りあふれる海と大地を、孫の時代・その先の未来に残します。

### 事業計画

#### 【内容および体制】

この事業は、飲食事業者・11社が集まった「かながわイレブン」において、以下のような内容・体制で実施して参ります。

- 放流に使う稚魚・稚貝等の買い付けは、これまでの実績や漁業関係者とのつながりのある「(株)ファーストドロップ」を中心に実施。《稚魚の放流》稚魚の種類は、「マダイ」・「クロダイ」・「ヒラメ」・「マコガレイ」・「トラフグ」を想定しております。放流場所は、大さん橋・象の鼻パークを中心に「横浜港内=横浜市域の東京湾」を想定しております。
- 《稚貝の放流》稚貝の種類は、「アワビ」・「サザエ」を想定しております。放流場所は、「三浦半島」を想定しております。それぞれ公益財団法人神奈川県栽培漁業協会を通じ、実施時期および実施方法を調整中です。
- 取れすぎてしまった小魚や、成長しすぎてしまった野菜・果物を水産業者や農家から買い取るための交渉は、水産事業者との強いパイプのある「(有)たのし屋本舗」および「鶴一家」が、農産物においては地場の農産物を積極的に使い、農業者と強いパイプのある「(株)SURF CAPP」・「(株)オリーブクリエイト」・「(株)レガロダイニング」および「(株)エイト」が、それぞれ実施。
- 加工および研究は、「(有)たのし屋本舗」が所有する施設に、各社が参加して実施。

### 問合先

#### かながわイレブン

代表者氏名 近藤一美

〒245-0051 神奈川県横浜市戸塚区名瀬町 2060

TEL: 045-810-0010 (担当: 事務局長 島田直樹)

FAX: 045-810-0012 E-mail: shimada@8eito.com