

2016-12-08 (木)

スーパーで MSC 認証の紅さけを買う

バラ売りの特売の紅さけとそれほど値段が変わらなかったのに、
MSC 認証(※)の紅さけを買ってみた。

最近、地元のイオンでは「海のエコラベル」と書かれた MSC 認証の紅さけを
扱うようになった。有機 JAS マークの付いたオーガニック野菜が、
オーガニックでない物より値段が高いのと同じで、MSC マークの付いた紅さけは、
マークのない物よりかなり高いのかなと思ったけど、10 円かそこらの違いだったので
MSC マークの付いた MSC 認証の紅さけを買うことにした。

MSC マークは、捕りつくしを防いだり、漁の際に目的以外の海の生物の巻き添えを
防いだりするような方法で捕られた水産物に付けられるマークで、
漁業者だけでなく流通・加工業者も審査と認証を受けるという。

私が買った紅さけは、白いトレーにラップというパッケージで、
MSC マークのシールが貼ってあった。

魚のトレーは洗ってリサイクルに出してるけど、これって結構面倒くさい。
商品の値段にはトレーの値段も含まれるはずで、ゴミを買ってリサイクルに出すなんて
なんだかなあと思う。バラで MSC マークの紅さけが売ってた時もあったので、なぜ
パッケージ販売に変えたのか、お店に電話して聞いてみた。

販売方法を変えたのは売る側の都合だとばかり思ってたけど、聞いたらお客さんの
要望だった。それに別物だとばかり思ってたバラ売りの紅さけとパッケージされた紅さけは、
実は同じ物でどちらも MSC 認証の紅さけだと言う。中身は同じなので、
パッケージされた方はトレー代とパッケージのための人件費が上乗せされている。
それも確認した。だったら私はバラ売りの方を買いたい。

バラ売りの方も MSC 認証の紅さけだということを、はっきり分かりやすく表示して欲しい
と鮮魚の担当者にとって電話を切った。

(アラフォー女子)

MSC マーク



※MSC=Marine Stewardship Council、海洋管理協議会

※[MSC ホームページ](#)および、[WWF ホームページ](#)を参照しました。