

「幸えび」が国際基督教大学の学食で提供について

漁業の問題

年間消費量が1.3億トンにのぼるなど、魚介類は世界で広く取引されています。人口増加の傾向に伴い、タンパク質を主とする栄養素を確保するため漁業の必要性は高まると考えられます。

3分の1の魚介類が獲りすぎとされる一方で、資源量が十分ある魚は6%です。

IUU（違法・無報告・無規制）漁業が問題になり、養殖業の拡大が期待されていますが、汚染など課題はたくさんあります。魚介類の調達を持続可能なものにするため、ASC/MSC認証をはじめとする認証漁業の推進は欠かせません。

なぜ「幸えび」？

国産の「幸えび」は、循環式陸上養殖を使います。海洋汚染、環境負荷の低減を目指します。

— 「幸えび」の特徴 —

(1) 抗生物質、保存剤、保水剤を使わない
(2) 輸入しておらず、フードマイレージが低い
(3) 殻まで食べられるためフードロスを低減

「幸えび」について もっと知る →

SDGs推進室
icu-sdgs-students-mygroup@icu.ac.jp

国際基督教大学(ICU)の学食にて「幸えび」を使用した料理が提供されました。大学での提供は初の試みとなります。毎日60食限定で6月7日から9日まで日替わりでお召し上がりいただきました。

国際基督教大学(ICU)のSDGs推進室は、2021年4月に発足された教職員・学生合同の組織です。SDGs17の目標達成を目的とし、学内・学外問わず活動をしています。今回、意識すべき課題は「12 つくる責任 つかう責任」と「14 海の豊かさを守ろう」です。海幸ゆきのや合同会社が生産・販売を行う国産シロアシエビのブランド「幸えび」は、環境に優しい生産方式とそのおいしさ・新鮮さから「幸」せを運ぶ食材として注目を集めています。

「幸えび」の生産方式は天竜川の清流を使った完全閉鎖循環型陸上養殖を採用しております。また、抗生物質や保存剤などの薬品は一切使用せず、「幸えび」にとってストレスフリーな環境下を構築し、安全で安定する生産に成功。陸から陸へ、「幸」せを運ぶ「幸えび」は、頭から尻尾まで殻ごと食べられ、生食も可能なサスティナブルな食材としてSDGsに寄与します。

<詳細>

提供メニュー:「幸えび」のかき揚げうどん、ジャンバラヤ「幸えび」添え、「幸えび」と野菜の天井
価格:600円 / 1食

国際基督教大学(ICU)のSDGs ウェブサイト:<https://sites.google.com/info.icu.ac.jp/icusdgs/home>

Serving at Gakki

SUSTAINABLE YUKI EBİ



Wednesday June 7

Yuki Ebi Tempura Udon
「幸えび」のかき揚げうどん

Thursday June 8

Jambalaya with Yuki Ebi
ジャンバラヤ「幸えび」添え

Friday June 9

Yuki Ebi Tempura Rice Bowl
「幸えび」と野菜の天井



Limited 60 Servings
それぞれ60食限定



For details of participation prizes
キャンペーン参加は、こちらから

Sustainability

Yuki Ebi was cultured using aquaculture that
minimizes environmental and social consequences
環境と社会への負荷を最小限にする養殖業により調達

