

## **ＪＦしまねとイオンの鮮魚の直接取引がさらに拡大 漁港で一次加工された水産物の常時展開を開始 6/23～関東・東海・西日本の「イオン」約２００店舗で販売開始**

漁業協同組合 JFしまね（以下、JFしまね）とイオンは、日本海の美味しい魚をより多くのお客さまに味わっていただくため、毎月数回実施している鮮魚の全量買取の取り組みに加え、毎日店頭で並ぶ常時展開商品の直接取引を開始します。6月23日（土）より、関東・東海・西日本の総合スーパー「イオン」約200店舗にて販売いたします。

JFしまねとイオンは、2008年8月より、国内で初めて漁協と大手小売の間で鮮魚の直接取引を開始いたしました。この取り組みでは、JFしまねがイオン専用の漁船を出し水揚げされた水産物を魚種や大きさにかかわらずイオンが全量買い取り、山陰をはじめ西日本エリアのグループ店舗にて販売する直接取引を毎月数回実施しています。

この直接取引が、鮮度面・品揃え面でお客さまからご好評いただいたことから、より多くのお客さまに島根の美味しい魚を食べていただくため、生産者と小売が直接話すことで、さらに付加価値の高い商品提供ができないか可能性を探ってまいりました。

そこでこのたびイオンは、松江市に駐在員事務所を開設し専任バイヤーを配置し、島根の魚をより鮮度の良い状態で関東・東海エリアの店舗で販売する体制を整え、毎日展開する商品にまで拡大することとなりました。

今回の取り組みでは、従来店舗で実施していた、うろこや内臓の除去など「魚の一次加工」を水揚げ直後漁港にてJFしまねが施すことで、より鮮度の良い状態で店舗まで配送することが可能になりました。生産者側としては一次加工処理による商品付加価値の向上、小売側としては年々要望の高まる調理済みの魚の供給体制の強化が、それぞれ実現できます。

第一弾として、来る6月23日（土）より、本マグロや真アジなど、山陰エリアの店舗で展開している島根県の旬の約10魚種を、西日本・東海・関東の「イオン」約200店舗まで拡大し販売します。

JFしまねとイオンは、今後も連携を深めながら、より新鮮でより利便性の高い鮮魚をお客さまに提供し続けることで、水産物の消費拡大と魚食文化の普及に努めてまいります。