



2022年9月15日
株式会社JR西日本イノベーションズ

給食を通じて食料の大切さとSDGsへの理解を深める幼児向け食育イベント 「かいじゅうステップ SDGs 大作戦 みらいの給食週間」への参画 陸上養殖水産物「プロフィッシュ プレミアムオーガニックフィッシュ」 「クラウンサーモン」の提供について

株式会社JR西日本イノベーションズ（大阪市北区、代表取締役社長：奥野 誠）は、「JR西日本グループ中期経営計画 2022」に掲げた「地域共生企業」の具現化に向け、産業振興・雇用創出につなげ地域活性化に貢献するとともに、SDGs達成を通じた社会課題解決に貢献するため、鳥取県の「お嬢サバ」や「クラウンサーモン」をはじめとした陸上養殖水産物の生産と、陸上養殖事業の拡大に取り組んでいます。

この度、2022年9月25日（日）から9月30日（金）に株式会社円谷プロダクション、株式会社魚国総本社、消費者庁が企画し、幼児期から日々の食生活や食料の大切さ、食品ロス削減をはじめとするSDGsの取り組みへの理解を目的とする関西地区の幼稚園・保育園児向けの食育イベント「かいじゅうステップ SDGs 大作戦 みらいの給食週間」に弊社が参画することといたしました。本イベントではSDGs目標達成に資する食料品等を生産・製造する各企業の食材を活用した特別給食メニューが日替わりで提供され、当社は9月30日（金）の給食食材として陸上養殖水産物「プロフィッシュ プレミアムオーガニックフィッシュ」の「クラウンサーモン」を提供いたします。

また「クラウンサーモン」が養殖場から市場に出荷された後、調理・提供までの過程を、写真等を用いて分かりやすくお伝えすることで、園児の皆さんにSDGsへの理解に加え、陸上養殖や陸上養殖水産物に親しみを持って頂けるよう取り組んで参ります。

JR西日本グループは、本取り組みを含め今後もさまざまな事業パートナーとともに陸上養殖事業の拡大に挑戦し、海の豊かさと持続可能な海洋資源の確保によるSDGs目標達成に加え、陸上養殖事業を通じた産業振興・雇用創出による地域活性化と社会課題解決を目指し、貢献してまいります。

[開催概要]

- ・ イベント名：「かいじゅうステップ SDGs 大作戦 みらいの給食週間」
- ・ 期間：2022年9月25日（日）～30日（金）
- ・ 対象：関西の幼稚園・保育園 対象園児：約2万人
- ・ 企画：円谷プロダクション 魚国総本社 消費者庁
- ・ 協賛企業：ANA フーズ株式会社 九鬼産業株式会社 株式会社JR西日本イノベーションズ
- ・ 提供献立：「クラウンサーモン」の塩焼き
- ・ 提供日：9月30日（金）

※イベントの詳細は公式 Web サイト：<https://sdgs.kaijustep.com/>を参照下さい。

みらいの給食週間

おいしくみらいをかんがえる

2022年9月25日(日)~30日(金)



企画：円谷プロダクション 魚国総本社 消費者庁
協賛：ANA フーズ 九鬼産業 JR 西日本イノベーションズ

かいじゅうステップ
SDGs 大作戦

© TPC © ksw

かいじゅうステップ SDGs 大作戦 みらいの給食週間

おいしく 未来を かんがえる

SDGs（持続可能な開発目標）とは、だれもが安心して笑顔でくらせる社会を実現するために、2030年までに達成すべき17個の目標です。

「みらいの給食週間」は、給食をとおして、SDGsについて学ぶ食育プログラムです。

食は世界につながっているから。おいしい食事 みんなを元気にしたいから。
子どもたちの未来をかんがえる、はじめのいっぽ。

会期中は、以下のイベントを毎日実施します。



特別メニュー

SDGsのことを考えた食材を使った食事を提供。



食育プログラム

アニメーションや絵本、生産者からのビデオメッセージなど、楽しく学べます。
※各プログラムは4・5歳児クラスを中心に各園の方針にあわせての実施となります。

保護者の方へ

使用する映像は、
魚国総本社 YouTubeチャンネルで、
ご家庭からごらんいただけます。



9/25
10:30~
(日)

魚国総本社 YouTube 配信 「ちーこ先生のSDGs親子クッキング」

やさしい料理研究家・大畑ちつる先生が、食材をムダなく使い、食品ロス削減につながる栄養満点レシピを動画で配信！子どもたちのお手伝いポイントも紹介します。

協力：osaka food style



9/26
(月)

食品ロスを減らそう！ 「大きな鶏つくねのお味噌汁」

25日の親子クッキングでご紹介する食品ロス削減につながるレシピが給食に登場！
絵本「たべものかいじゅうあらわる!？」の読み聞かせも行います。

協力：消費者庁



9/27
(火)

地域の食材を食べよう！ 「はも天丼とキュウリのごま酢和え」

「地産地消」により、輸送にかかるエネルギー消費を削減。淡路島の「はも」と富田林の「秋胡瓜」をいただきます。

協力：カネキ 中島食品



9/28
(水)

世界の農園からおとどけ！ 「バナナパフェとセサミクッキー」

自然環境も働く人々の暮らしも守る、エクアドル産「田辺農園バナナ」とニカラガ産「フェアトレード認証ごま」がスイーツに！

協力：ANA フーズ 九鬼産業



9/29
(木)

未来のお肉を食べてみよう！ 「大豆の焼肉丼」

食肉による環境負荷を軽減する大豆で作ったお肉を、子どもたちの大好きな味付けで調理します。

協力：ネクストミーツ



9/30
(金)

海の豊かさをまもろう！ 「クラウンサーモンの塩焼き」

海を汚さない陸上養殖で、水にこだわり育てられた、生でも安心して食べられる「PROFISH/プレミアムオーガニックフィッシュ®」のクラウンサーモンを塩焼きで。

協力：JR西日本イノベーションズ



かいじゅうステップ SDGs 大作戦 公式ウェブサイトのご案内

SDGsについて学べるアニメや
絵本「たべものかいじゅう あらわる!？」
読み聞かせ動画など、楽しい情報が満載！



クラウンサーモンの塩焼きとクラウンサーモンの養殖場



※画像はイメージです

クラウンサーモン



クラウンサーモン



クラウンサーモンの養殖場

J R西日本グループの陸上養殖の取り組み

J R西日本グループは、さまざまな事業パートナーとともに陸上養殖に挑戦し、産業振興・雇用創出による地域活性化とSDGs達成による社会課題解決に貢献してまいります。

【陸上養殖の意義】

- ① 地域に特色ある産業を興し雇用を創出するほか、新たな地域産品を創り出し、地域活性化・地域共生に貢献します。
- ② 安全・安心・新鮮で美味しい水産物を流通できる仕組みを構築し、「日本の食文化」を守ります。
- ③ 水産資源を作り育てることで、海と海洋資源を保全するとともに、将来にわたり安定かつ持続可能な食糧を確保します。

【PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュの名称について】

自然濾過された地下水等、水質に優れた自然由来の水にこだわり、適正な管理下で持続的な生産に資する生産手法の陸上養殖であること、また生産履歴の管理や寄生虫やウイルス等に関する水産物の個体検査等も行い安全・安心を担保している水産物であることから、「PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュ」と命名しました。「PROFISH」は、「PREMIUM」の「PR」、「ORGANIC」の「O」、「FISH」を組み合わせたもので、選び抜かれた(=「PRO(プロ)」)水産物(=「FISH(フィッシュ)」)であることを表しています。

【ロゴタイプについて】

円を使ったシンプルなロゴデザインで、「安心感」や「親しみやすさ」を表しています。またロゴデザインの中に、プレミアムの頭文字「P」とオーガニックフィッシュの頭文字「O」、「魚(FISH)」のモチーフを入れ込むことで、「PROFISH プレミアムオーガニックフィッシュ」の認証マークとなるようデザインしています。

シンボルマークの2つの重なる円は、海ではなく陸上で魚を育てる水槽を表すとともに、「∞(無限大)」のマークも表し、陸上養殖の「持続可能性」を象徴しています。



※WEBページ (URL <https://www.westjr.co.jp/life/profish/>)

【対象の水産物】

- | | |
|-----------------------------|------------------|
| ・鳥取生まれの箱入り娘「お嬢サバ」 | (鳥取県岩美郡岩美町・米子市等) |
| ・瀬戸内産 塩田熟成牡蠣「オイスターぼんぼん」 | (広島県豊田郡大崎上島町) |
| ・富山いみず、いい水そだち「べっ嬢さくらます うらら」 | (富山県射水市) |
| ・瀬戸内産 塩田わんぱく車海老「とれ海老やん」 | (広島県豊田郡大崎上島町) |
| ・山口長門産 長州極純淡麗「大吟雅とらふく」 | (山口県長門市) |
| ・鳥取生まれの箱入り娘「白雪ひらめ」 | (鳥取県米子市等) |
| ・「クラウンサーモン」 | (鳥取県倉吉市) |
| ・「プロフィッシュ ホンカワハギ(仮称)」 | (島根県出雲市) |
| ・「プロフィッシュ アカアマダイ(仮称)」 | (長崎県五島市) |

本取り組みは、SDGs目標の2番、8番、9番、13番、14番、15番に貢献するものと考えています。

