

2023年8月22日
イオン株式会社
イオン東北株式会社

これからも福島県の水産物が
全国で身近な存在になるよう、地域とともに歩み続けます
「福島県産水産物」の取り扱いについて

イオンは、新鮮でおいしく、安心していただける福島県産水産物を、これからも変わらずお客さまに届けてまいります。

イオンは東日本大震災翌年の2012年より、小名浜港で水揚げされたかつおの販売を開始し、2018年6月から「新鮮でおいしく、安全・安心な福島の海の幸を、より多くのお客さまに届けたい」との思いのもと、福島県と福島県漁業協同組合連合会（JF福島漁連）と共同で「福島鮮魚便」に取り組んでいます。

福島鮮魚便は黒潮と親潮が会う豊かな漁場で獲れた、身の引き締まった鮮魚がお客さまに好評で「福島を応援したい」という声に支えられ、東北や首都圏を中心に常設15店舗、毎月・期間限定6店舗、計21店舗まで取り扱い店舗を拡大してきました。売場には専門販売員を配置し、商品の安全性や調理方法など様々な質問にお答えしています。

また、出荷元の漁港で実施される魚種毎の検査に加え、イオンでも入荷のある週毎にサンプルを採取のうえモニタリング検査を実施し、自主検査の結果をイオンのコーポレートサイト*で公開しています。

こうしたなか、福島県産水産物が全国で身近な存在になるよう、引き続きモニタリング検査を行うことで、より安心してお求めいただける体制を構築します。

《イオンの福島県産水産物に関する自主検査体制》

「福島鮮魚便」をはじめ、イオンで販売している福島県産水産物は、出荷元の漁港で実施される魚種毎の検査に加え、イオンでも入荷のある週毎にサンプルを採取しモニタリング検査を実施しています。また水産加工品については水揚げ時期と使用時期を考慮して原料段階で検査を行います。

なお、自主検査の結果については、引き続きイオンのコーポレートサイト*で公開してまいります。

※「放射能・放射性物質 関連情報」 <https://www.aeon.info/radioactivity/>

これからもイオンは、科学的な根拠に基づき、商品の安全を担保するとともに生産者の皆さまと共に持続可能な生産・流通体制の維持にむけて積極的に取り組んでまいります。

ご参考

イオンコーポレートサイト「放射能・放射性物質 関連情報」（抜粋）

（詳細） <https://www.aeon.info/radioactivity/>

これからも福島県産水産物を応援してまいります。

イオンは、お客さまに安心してお買い物をしていただくため、東日本大震災以降、生鮮食品や米を中心に放射性物質の自主検査を実施し、その結果を公開しています。

水産物については、福島県で水揚げされた新鮮な魚介類を取り扱う「福島鮮魚便」について、入荷のある週ごとにサンプルを採取し、放射性物質のモニタリング検査を実施することで安全を担保してまいりました。

こうしたなか、2023年8月、東京電力福島第一原子力発電所からトリチウム（*）を含むALPS処理水が海に放出されるのを機に、自主検査として、新たに水産物中のトリチウムのモニタリング検査を開始することといたしました。結果についてはホームページで速やかに公開いたします。

検査にあたって自主基準を設定いたしました。自主基準は、日本では食品に含まれるトリチウムの規制基準がないため、トリチウムの人体に対する影響度やWHOの飲料水に関するガイドラインなどをふまえ、有識者からの意見を参考に設定しました。万が一、水産物から自主基準を超えてトリチウムが検出された場合には、自主基準を下回ることが確認されるまで販売を見合わせます。

なお水産物の他、農産物や畜産物についても当面の間モニタリング検査を継続し、その結果を公開してまいります。

これからもイオンは、安全な商品の提供のために、科学的な根拠を担保するとともに、生産者の皆さまと共に持続可能な生産・流通体制の構築に向けて積極的に取り組んでまいります。

（*）トリチウムは、水素の仲間自然界にも広く存在する放射性物質です。そのため、除去が難しくALPS処理水に残りますが、海水で大幅に希釈した後に海洋放出するとされています。