Pacific Urchin Harvesters Association

Canada

パシフィック・ウニ・ハーベスター協会

良質は自然の中にあり

パシフィック・ウニ・ハーベスター協会(The Pacific Urchin Harvesters Association 略称PUHA)は、1992年にブリテイッシュ・コロンビア州(略称B.C.州)の協会法により、社団法人を設立、110名の赤ウニのライセンス保持者、及び、この業界に関わるダイバー、甲板員、加工業者の代表となっています。

PUHAの主な目的と方針:

- この漁業を一つの持続可能なモデル事業として維持する。
- ウニ捕獲による経済利益を最大にする。
- 地域社会に我々業界の認識と知識を高める。

我々の誓約

我々PUHAは、最高品質と価値のある商品を提供する取り組みと共に、お客様のご期待を上回る様、商品と漁業の運営に、首尾一貫して更なる努力をしております。我々は絶えず、品質管理と品質保証(QC/QA)の基準向上と、商品取り扱いや物流調整の改善に努め、お客様とのコミュニケーションを高めております。全てを開示する所存で、PUHAは、ウェブサイト(www.puha.org)から、全ての報告書や研究を無料で皆様にアクセスして戴け、また、関心をお持ちの方々には、どなたからもコメントをお受けしております。

赤ウニ

赤ウニは、世界最大の大きさで, 北米の太平洋沿岸にある岩場の亜潮間帯のみに生息しています。この生物は、明るい赤色、または濃いえんじ色をしており、海藻を主食とし、時には、他の多くの有機物も食します。我々が知っているウニは、生殖腺組織の部分を取り出した物で、それは、非常に高価で珍味なシーフードです。ウニは、日本料理において、代表的な刺身素材ですが、また、多くの他の文化で、風味を増すとして、スープ、カスタード、海鮮料理にも使用されています。B.C.州の清らかな冷たい海で獲れたウニは、世界で最も甘いウニの一つです。

赤ウニは、わずかな捕食者はいますが、ラッコほど食欲旺盛な動物はいないでしょう。ラッコが再び繁殖した辺りでは、ウニ、二枚貝、アワビ、カニなどの数が著しく減少してしまいます。B.C.州におけるラッコの数は急速に増え、この動物が、B.C.州のウニ漁業を持続するにあたり、主に懸念されています。

ウニ漁業

1978年、B.C.州では、初めて赤ウニの捕獲が記録されました。ウニ漁は、予防体制のもと、保護漁による捕獲の割当や、サイズは最小90 mmを限度とし、区域のライセンスと個々の割当プログラム(IQ)も含め、管理されました。PUHAは、定期的にカナダ水産海洋省(D.F.O.)と、B.C.州環境省及び、労働者災害補償局(W.C.B.)、先住民と他の非政府組織に、赤ウニのB.C.州における管理に関して、助言を求めています。

当協会は、現場の監視、積荷を降ろす許可とリサーチするための資金として、年間のライセンス料を徴収し、運営することで、我々が持続可能な事業に対する誓約を強調しています。このような体制のもとで、商業用に捕獲されたそれぞれのウニは、認可を受けた独立第三者法人によって、重量、日付、獲れた場所、及び、他の重要な捕獲情報が記されます。

責任ある漁業のための行動規範

1999年、PUHAは、責任ある漁業のための行動規範を許諾しました。その規範は、商業漁業の運営における一般原則とガイドラインを定めています。この規範厳守により、直接、ウニの群体の維持や、現代と次世代の水環境の保護に貢献します。

商品の加工作業

B.C.州には、バンクーバーとその周囲に七つの主なウニ加工業者があります。連邦に登録された工場は、カナダ食品衛生検査局により立ち入り検査が行われます。加工施設では、一つ一つのウニが割られ、粒ウニがすくい取り出され、きれいにすすぎ洗われます。粒ウニは、次に薄い塩水/保存液に漬けられ、等級が厳選され、小さな木箱またはプラスチックトレーの容器に並べられ、包装されます。それらのウニは、冷蔵され、保冷コンテナーに入れられ、航空便でお客様のもとへ送られるので、通常、遠く離れた日本でさえ、船荷のドックから48時間以内に、お店の棚に並べられます。

リサーチ

PUHAは、連邦、州と、先住民を含む他の地域社会機関の協力で、年に一度、生物体量の調査を行っています。調査は、地域社会の関心事、D.F.O.の依頼、産業界の助言を基に、優先順位がつけられます。PUHAは、五つの主な漁場を別にし、そこで、ウニの生態と環境を、現在進行中で長期にわたり、ウニの成長、回復、死亡率、最適な密度や、食料と商品の特質関係、他生物の種との相互作用なども含め、研究しています。

ウニの加工業者

Grand Hale Marine Products Ltd.
11151 Twigg Place
Richmond, B.C. V6V 2Y2
Office: 604.325.9393
Fax: 604.325.9310
ghale@intergate.bc.ca

Paladin International Food Sales Ltd.
#9-12671 Bathgate Way
Richmond, B.C. V6V 1J7
Office: 604.821.0133
Fax: 604.821.0155
pladin@infinet.net

RBS Seafood Harvesting Ltd.
151 Government Street
Victoria, B.C. V8V 2K6
Office: 250.383.6410
Fax: 250.383.6403
Toll Free: 1.866.383.6410
info@rbsseafoods.com

Seagate Fisheries Ltd.
12180 Vulcan Way
Richmond, B.C. V6V 1J8
Office: 604.278.8684
Fax: 604.278.8270
seagate@shawcable.com

Sung Fish Co. Ltd.
1795 Pandora Street
Vancouver, B.C. V5L 1L8
Office: 604.255.4718
Fax: 604.255.4781
sales@sungfish.com

Territory Seafoods
8383 Crompton Street
Vancouver, B.C. V5X 4J1
Office: 604.322.7700
Fax: 604.322.7712
territory@telus.net

PUHAは下記の連盟のメンバーです。

BC SEAFOOD ALLIANCE

ウニの栄養情報

ウニはエネルギー、オメガ3脂肪酸、多価不飽和脂肪酸、たんぱく質、鉱産物(ジンクなど)又はビタミンの良質供給源となります。

カロリー ----------172kcal/100g
たんぱく質 - 合計 ----------13.27%
多価不飽和脂肪酸 ----------1.75%
オメガ3脂肪酸 ----------1.07%
エイコサペンタエン酸 (EPA) -------.79%
ドコサヘキサエン酸 (DHA) ----------.04%
ジンク ----------17.00 ppm

関連情報

PUHA www.puha.org
D&D Pacific Fisheries www.d-dpacificfisheries.com
BC Seafood Alliance www.seafoodalliance.com
Code of Conduct www.responsiblefishing.com

Pacific Urchin Harvesters Association
902-4th Street
New Westminster, B.C. V3L 2W6
Tel. 604.524.0322
Fax: 604.524.1023
puha@telus.net www.puha.org

このパンフレットは、Canada Agri-Food International (CAFI) Program と、Agriculture And Agri-Food Canadaの協力で発行されました。