

# 新聞で学ぼう!



国際連合食糧農業機関(FAO)の「世界漁業・養殖業白書2016年」によると、世界で漁獲量が生物学的に持続可能な水準にある水産資源の割合は年々増えてきています。また水産庁の「平成28年度魚種別系群別資源評価」によると、日本周辺海域においても約8割の魚種の資源が良くない状態となっています。水産資源の激減を問

## 海と食卓を守る。サステナブル・シーフード

### 深刻な海洋資源の落ち込み

「海洋生物のレッドリスト」。今春、新聞紙面で大きく取り上げられた同リストは、海の生き物における絶滅危惧種を示したものです。しかし、国際自然保護連合(IUCN)が絶滅危惧種とした太平洋クロマグロは除外、イワシやホッケなどの大衆魚などは「絶滅の恐れなし」と判定され、多方面から批判の声が上がりました。実際、1988年に約450万トンに達していたイワシの漁獲量は、2005年には2万8千トンと、150分の1に落ち込んでいます(東京新聞 朝刊5月5日より)



題視する世界各地の水産業界では、持続可能な(サステナブル)な漁業や養殖業に注目が集まり、乱獲を止め、科学的根拠に基づいた予防原則に従う漁業や、自然環境への負荷を最小限におさえ、養殖を営む生産者が増えています。その代表的な取り組みとして、海の自然や資源を守って獲られた持続可能な水産物であることを示す、国際的に認知信頼されて

いるMSC認証やその養殖版であるASC認証の取得が挙げられます。認証された水産物にはそれぞれラベルが貼られ、消費者もサステナブルな水産物とそうでないものを見分ける仕組みが確立されています。米国や欧州の主要な市場地域のスーパーマーケットでは、MSCやASCをはじめとする認証ラベルのついていない商品を探すのが困難なほど、「サステナブル」の概念は浸透しているといわれています。

なかでも世界最大の小売企業ウォルマート(米国)は、早くから、持続可能な水産物(サステナブル・シーフード)を重視しており、MSCをはじめとする特定の認証ラベルや、その取得を目指す明確な目標、測定方法等を有するFIP(Fishery Improvement Project: 漁業改善プロジェクト)等により生産された水産物を調達する方針を掲げています。



西友では、親会社である米国ウォルマートが掲げる「グローバル・レスポンスビリティ」というグローバルな取り組みのもと、社会課題や環境問題の解決に向けて、「機会創出」「環境」「地域社会」の3つを注力分野と定め、お客様やお取引先様、



合同会社西友 企業コミュニケーション部 バイス・プレジデント 和間 久美恵氏

NGOや自治体と協力して、多面的にサステナビリティ・社会貢献活動を推進しています。「環境」に関しては、「人々の暮らしと環境を持続させる商品」を販売することを目標の一つとしており、「持続可能な漁業」に向けて「那智勝浦

## 西友が取り組む、人々の暮らしと環境を持続させる商品



### 日本の漁業と未来の食卓のために

**資源保護と漁師生活の安定に寄与する「那智勝浦ピンチョウマグロ延縄FIP」**  
和歌山県那智勝浦町で水揚げ量が最も多い、ピンチョウマグロ。このFIPによって、多くの方々に、この美味しさを知って頂くことが出来れば、その価値は高まり、クロマグロ(資源減少中)の漁獲に頼らずに済みます。資源保護と同時に、マグロ漁師たちの生活の安定につながります。

**日本初の養殖漁業改善プロジェクト「宮城女川銀鮭AIP」**  
天然資源の減少、後継者の不足など日本の漁業が抱える問題解決のために推進するのがこのAIPです。この産業を後世に残していくためには、生産者である私たち自身が率先して自然環境に配慮した責任ある漁業に取り組むことが必要不可欠と考えています。

# 環境に優しく、美味しい、海の恵み

秋の味覚、サンマ。日本の食卓の風物詩ですが、今年も歴史的な不漁が予想されています。同様に、スルメイカや秋鮭、ホッケ、イワシなど日本の食卓に馴染み深い多くの魚が、気候変動や海洋汚染、そして過剰漁業などの要因により、不漁が続き資源量の減少が問題となつていきます。そんな中、限りある私たちの海の資源を守り、持続させる取り組みが、世界でも、日本でも行われています。



現在、米国の店舗では全ての鮮魚や冷凍魚がこの方針に則って調達されています。加えて2025年までは、イギリス、カナダ、ブラジル、メキシコなどの各国の店舗においても、取り扱うすべての商品を同方針に則って調達することを目指しています。

## 今の日本に求められる「FIP/AIP」

世界的に水産資源の枯渇が大きな課題とされているなか、西友が支援するのは、一歩ずつ持続可能な漁業を目指し課題解決していく取り組み、FIP/AIPです。FIP/AIPは世界で広く認知されているプロジェクトで、北米ではウォルマートだけでなく大手小売企業のうち約3分の2が積極的な支援を公約しています。漁業者や企業、流通、NGOなどが組織的に協力してMSC/ASC認証を目指すもので、具体的には、不漁や資源量の減少、環境への負荷など、現状の課題を特定し、解決のための計画作成や定期的なモニタリングなどを行います。日本では現在、宮城県の養殖業者や和歌山県の水産買付加工会社と大分県の延縄漁船、NGOのオーシャン・アウトカムズ、株式会社シーフードレガシー、そして消費者との接点となる西友が連携して、資源保護を目的とした「那智勝浦ピンチョウマグロ



延縄漁業改善プロジェクト(FIP)や日本初のAIPである「宮城女川銀鮭養殖漁業改善プロジェクト(AIP)」が展開されています。今後、「日本の海、未来の食卓」のことが考えられた、美味しい銀鮭やピンチョウマグロなどが西友の店舗で順次販売される予定です。

## 新しい輪の形成が日本の水産資源を守る

世界から出遅れ、日本でMSC/ASC認証を取得する生産者は非常にわずかです。この現状を好転させるため、日本の水産資源を持続可能(サステナブル)なものとする道筋を描いているのが、前述のウォルマートを親会社を持つ、合同会社西友です。同社は、漁師などの生産者や専門組織と多様に連携して、漁業/養殖漁業改善プロジェクト(FIP/AIP)に取り組んでいます。



オーシャン・アウトカムズ 日本プログラムディレクター 村上 春二氏

そして水産関連企業が存続する上で大変有意義な投資(イニシアチブ)がFIP/AIPが増えることで国

日本の経済そして良文化の主幹にある水産資源の持続可能性が懸念される今、市場と漁業者が二丸となり漁業の持続可能性の向上に取り組むFIP/AIPは、漁業者にとり極めて重要なことにつながります。



株式会社シーフードレガシー 代表取締役社長 花岡 和佳男氏

消費者が美味しい魚介類を食べ続けられる状態を作り出すために、国際基準の認証を取得する準備段階の位置付けにあるFIPやAIPを国内で増やしていくことは、とても有効な手段。西友や専門機関などの連携は、SDGS達成に向けた具体的な歩みといえます。

### MSC/ASC

海洋の自然環境や水産資源を守り、持続可能な漁業によって漁獲された水産物であることを示すMSC (Marine Stewardship Council: 海洋管理協議会) 認証は「海のエコラベル」とも呼ばれています。これと同様に、天然ではなく養殖された水産物についてはASC (Aquaculture Stewardship Council: 水産養殖管理協議会) 認証のラベルもあります。

### SDGS

持続可能な開発目標 (Sustainable Development Goals) 。2015年、国連サミットで採択された2030年までの国際目標です。責任ある消費と生産、気候変動への対策、海の豊かさを守るなど水産資源に関わる項目もあります。

### 用語解説