



**SEAFOOD LEGACY**  
designing seafood sustainability in Japan, together

株式会社シーフードレガシー

〒104-0045

東京都中央区築地2-14-6

LXS築地804

2016年12月22日

## 東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会が発表した 「持続可能性に配慮した水産物調達基準(案)」における改善提案

2016年12月13日に東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会（以下「組織委員会」）から「持続可能性に配慮した水産物調達基準(案)」（以下「調達方針案」）が発表されました。

環境保全や資源の持続的利用は国際オリンピック委員会（以下「IOC」）の基本政策であり、食材などの持続可能な調達は大会開催にあたり重要な要件となっています。実際に2012年のロンドン大会や2016年のリオ大会では高い基準のサステナブル調達基準が設定され、また2020年の東京大会においても、東京都は五輪招致に際して「環境を優先した東京大会」を打ち出してきました。しかしながら、組織委員会がこの度公表した調達方針案は、過去2大会のものと比較して大きく後退しており、IOCの基本方針を満たしているとは言い難く、自らの公約をも反故にしたものと捉えられかねないものになってしまっています。

### 五輪調達基準が持つ役割と、私たちが描くシーフードレガシー

「持続可能性に配慮した水産物調達基準」は、東京五輪関連施設で扱う水産物の質を定めるだけでなく、それを機に私たちがこれから日本及び世界にどのようなシーフードレガシーを築くのか、その構想を具体化させる重要な役割を持ちます。

新鮮で美味しい旬のサステナブルな日本の魚をもって東京五輪で最高の「おもてなし」をして、それを機に日本の水産関連業界を復活させ、豊かな地域社会や魚食文化を未来世代に残すためには、世界に後ろ指を指されるような低い調達基準を設けてそれを100%達成するのではなく、世界基準の調達基準を設定してその目標達成に向け国内外の多くのステイクホルダーがうまく乗ることのできる仕組みを作りあげることが必要です。

組織委員会は2020年東京五輪の「3つの基本コンセプト」に「全員が自己ベスト」「多様性と調和」「未来への継承」を掲げています。果たしてこの度の調達基準案は、日本の水産関連業界に自己ベストを発揮させ、持続可能な水産物を未来へと継承していくことを可能にするものでしょうか。現状維持に留まり、達成可能性ばかりを重視して基準を下げるようでは、後に残るのは負の遺産ばかりになってしまいます。

### 枯渇へ進む水産資源

世界的な過剰漁獲等の影響により、すでに世界の約30%の資源が枯渇状態にあることが指摘されています。また、違法・無規制・無報告な漁業による被害総額は100～235億米ドルに達するとされており、海洋生態系、水産関連ビジネス、魚食文化の持続性だけでなく、食糧安全保障問題や沿岸地域の暮らしをも脅かす大きな問題となっています。

これらの問題を解決し豊かな海のレガシーを未来世代に残すべく、主要市場や漁業国であるヨーロッパやアメリカをはじめ様々な地域では、資源管理強化や貿易規制など様々な先進的な取り組みを進め、水産業を成長産業へと押し上げている国もたくさんあります。

しかし日本では、クロマグロやニホンウナギが相次いで絶滅危惧種に指定されるなど、漁業や貿易の規制が遅れ水産資源管理が後手に回る状態で、日本周辺海域の水産資源水準は半分以上が「低位」の状態が続き、漁獲量は最盛期の1/3以下、漁業従事者数は1/10以下にまで落ちており、回復の兆しが見えていません。

## シーフードレガシーが提案する「持続可能性に配慮した水産物の調達基準(案)」の改善点

### 1. 加工品の取り扱いについて

- 生鮮/加工、国産/輸入、漁獲/養殖を問わず、東京五輪関連施設で振舞われる全ての水産物が持続可能なものであるべきです。調達基準案の第1項目に「サプライヤーは、生鮮食品については、本調達基準を満たすものを調達することとし、加工食品については、主要な原材料である水産物が本調達基準を満たすものを可能な限り優先的に調達することとする」とありますが、これでは加工品は基準がないに等しい状態です。本気で持続可能性を追求するのであれば、「主要な」の定義を定め、「可能な限り優先的に」を削除することが求められます。

### 2. 法令遵守について

- 違法・無規制・無報告 (IUU) 漁業由来の水産物や、奴隷労働など社会面で問題のある水産物、また保護価値の高い海洋環境を破壊する漁業により獲られた水産物は、オリンピック・パラリンピックで取り扱われるべきではありません。調達基準案の第2項目①に「漁獲または生産が、漁業関係法令等に照らして、適切に行われていること」とありますが、この文言では曖昧かつ不十分です。「漁獲または生産が、関連するすべての国際法、国内法を遵守していること」とすべきです。

### 3. 科学に基づく資源管理計画について

- 調達基準案の第2項目②には「天然水産物にあつては、科学的な情報を踏まえ、計画的に水産資源の管理が行われ、生態系の保全に配慮されている漁業によって漁獲されていること」、③には「養殖水産物にあつては、科学的な情報を踏まえ、計画的な漁場環境の維持・改善により生態系の保全に配慮するとともに、食材の安全を確保するための適切な措置が講じられている養殖業によって生産されていること」とありますが、これも持続可能性の確保を目指すのであれば文言が不適切です。「科学的な情報を踏まえ」は「科学的な情報に基づき」に変更し、「計画的に」は「目標と時間軸が明確で持続性の確保を最優先する具体的計画のもと」に変更することが求められます。

### 4. 違法漁業由来や社会面で問題のある水産物の取扱い及びトレーサビリティについて

- 調達基準案の第2項目は調達基準の根幹です。調達する全ての水産物において生産現場まで遡ることが可能な透明性あるトレーサビリティの確保が必須であることを、この項目下に記載することが求められます。違法・無規制・無報告 (IUU) 漁業由来の水産物や、奴隷労働など社会面で問題のある水産物、また保護価値の高い海洋環境を破壊する漁業により獲られた水産物は、オリンピック・パラリンピックで取り扱われるべきではなく、実際に過去2大会ではその対策として、透明性あるトレーサビリティの構築が必須条件として掲げられてきました。

### 5. エコラベル認証商品について

- 調達基準案の第3項目には「MEL、MSC、AEL、ASCによる認証を受けた水産物については、上記2の①～④を満たすものとして認める。このほか、FAOのガイドラインに準拠したものとして組織委員会が認める水産エコラベル認証スキームにより認証を受けた水産物も、上記2の①～④を満たすものとして同様に扱うことができるものとする」と記載されています。FAOガイドラインは、科学と予防原則に則った水産資源管理と長期的な改善目標に要点を置いた原則及び規則を規定しています。MSC/ASC認証に関しては、国際的にも「水産物の最優良事例」としての定評があり、FAOの国際基準をすべて遵守している唯一の認証プログラムとして過去に開催されたオリ

ピック大会でも推奨されています。しかしながら、MEL/AELに関しては、評価基準や審査過程で不透明な部分が多く、国際基準の持続可能性には満たない部分\*があります。現状、MELは絶滅危惧種に指定されたクロマグロの産卵群を巻き網で漁獲する漁業にも認証ラベルを発行しています。これは「持続可能な魚とそうでない魚を区別する」という認証プログラムの精神に反するものであり、国際的な注目が集まるオリンピックの場で日本ブランドの信用を損なう原因になりかねません。よって、調達基準案の第3項目からMEL及びAELを削除することが求められます。ただ、もしMEL及びAELを文中から削除することが何らかの理由により困難な場合は、せめて条件として「MEL、AEL及びその他の認証ラベルは、今後の取組強化を通じて、客観的視点からFAOガイドラインに準拠したことが国内外のNGOを含む独立した第三者機関により認められ次第、上記2の①～④を満たすものとして認める」旨の文言を追記する必要があると考えます。

\*FAOガイドラインには、最大持続生産量（MSY）に基づく資源管理や予防原則に基づく基準の厳格性、認証機関の商業的・財政的利害や既得権益からの独立性、審査過程の透明性などの担保が定められていますが、少なくとも現時点におけるMELやAELは、実質的にMSYや予防原則に則っていない資源管理に基づいている上に予め設定された明確な基準がなく、また水産業界や資源管理母体と密接に関わる組織により運営され、さらに審査過程も不透明であるため、客観的視点からFAOガイドラインに批准しているとは言い難い状態です。

#### 6. 認証商品以外の水産物について

- 調達基準案の第4項目は、認証商品以外の水産物についての記載がありますが、いかようにも読み取れるものとなっているため、当項目の文言すべてを削除することを求めます。代わりに「上記3に示す認証を受けた水産物以外を必要とする場合は、専門組織と漁業者/生産者が協働して取組むFIP（漁業改善プロジェクト）やAIP（養殖改善プロジェクト）或いは同等の改善計画を通じて、FAOガイドラインに準拠していることが客観的に認められている認証取得を目指すものでなければならぬ」旨を記載することが相応しいと考えます。なお、MSC/ASCの両団体と提携を結び、FIPを積極的に支援したリオ五輪では、州内の中小漁業者の認証取得が進み、のべ70トン、350,000食のMSC/ASC認証由来のサステナブルシーフードが提供されました。これは過去最大規模でのMSC/ASC認証水産物の提供になります。東京五輪も少なくとも同レベルの基準を持ち成果をだすことが求められます。
- 調達基準案の別紙でも認証商品以外の水産物について記載がされていますが、書類や確認するデータの種類の不明確かつ「適切」とする基準も曖昧であり、科学的な基準や妥当性の根拠も示されておらず、提出される書類の妥当性の確認方法も明示されていないため、調達基準として極めて不適切であると考えます。このままではこの調達基準自体が、国際基準であるFAOガイドラインに見合わない、または見合う意図を伴わないと捉えられかねません。

#### 7. 海外産の水産物について

- 調達基準案の第6項目は「海外産の水産物で、上記2を満たすことの確認が困難なものについては、組織委員会が認める持続可能性に資する取組に基づいて漁獲または生産され、トレーサビリティが確保されているものを優先的に調達すべきである」と記載されています。「組織委員会が認める持続可能性に資する取組」は基準が曖昧であり不公平となる可能性があり、また「トレーサビリティが確保されているものを優先的に調達すべき」は実際にはトレーサビリティの確保が調達の条件となっていない文言とも言えます。海外産の水産物で、上記2を満たすことの確認が困難なものについては、そもそも調達すべきではないので、調達基準案の第6項目は全削除を求めます。

#### 8. 関連書類の保管について

- 調達基準案の第7項目は「サプライヤーは、使用する水産物について、上記3～6に該当するものであることを示す書類を東京2020大会終了後から1年が過ぎるまでの間保管し、組織委員会が求め

る場合はこれを提出しなければならない」と記載されてあります。サステナブルシーフードのバトンを次の五輪開催都市に確実に渡すために、関連書類は組織委員会に限らず一般に対して公開すべきであり、保管期間も少なくとも次の五輪大会の開催時期までは保管しておくことが求められます。

日本でも、いや、どこよりも海と密接に関わってきた日本だからこそ、この問題を解決することができる、私たちシーフードレガシーは信じています。2020年東京五輪の調達方針が未来世代を中心としたものになることを願っております。

2016年12月22日  
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