



東京サステナブルシーフードシンポジウム  
魚から考える日本の挑戦  
Beyond 2020

オリンピックレガシーを作りSDGs達成を目指す

## 日本の水産業の成長産業化と国際競争力強化を目指して 持続可能な海洋環境・地域社会・水産経済へ向けて、いま飛躍の第一歩を

水産資源は著しく減少し、それに付随する形で違法漁業や労働問題など、水産に関わる環境、社会、経済を脅かす様々な問題が明るみになってきています。

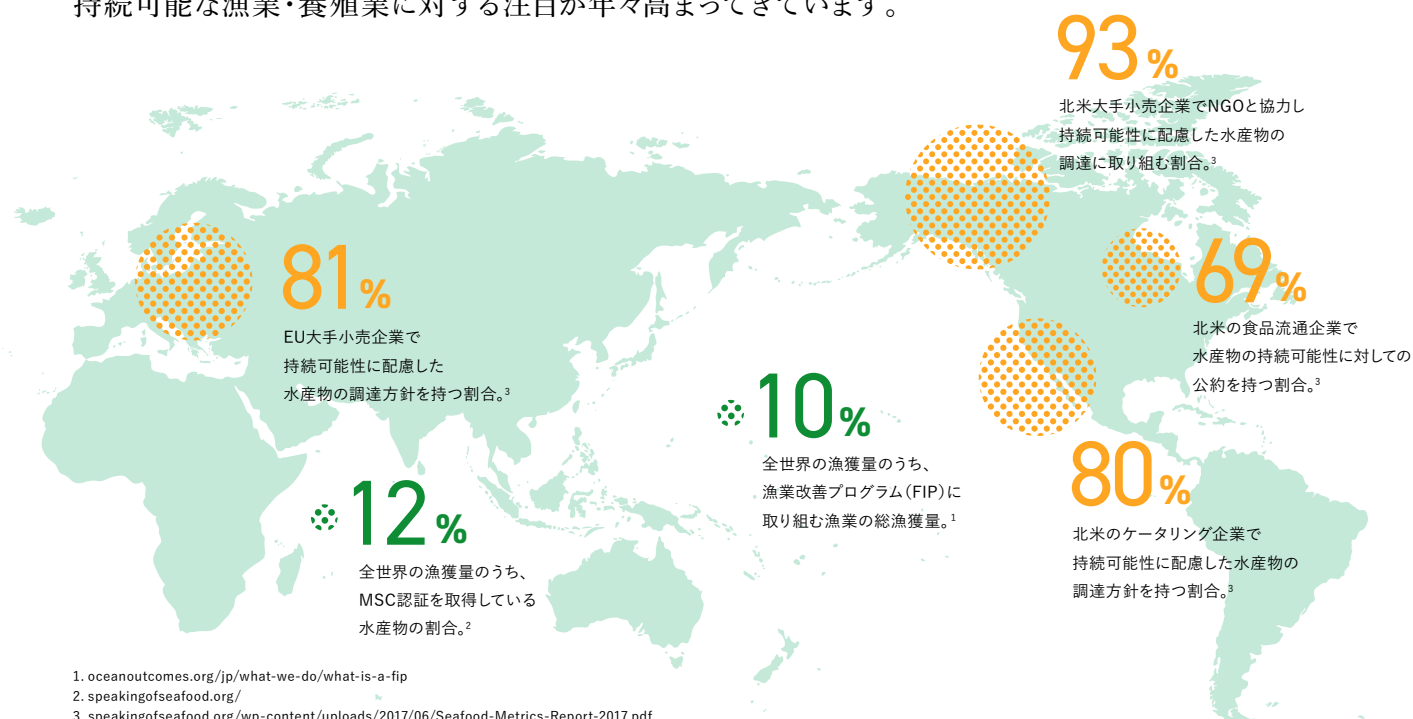
2013年に和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、2020年に東京オリンピック・パラリンピックの開催を控える今、和食やそのエッセンスである水産資源の問題に日本社会がどう向き合うかに、世界から注目が集まっています。国内の漁業はいまだに衰退の一途を辿り、国内消費の約半分を占める輸入水産物の管理においても主要輸入地域に大きく遅れをとる中、日本の水産業復活、そして魚食の文化伝承のためにも、持続可能性という視点の重要性が益々高まっています。

いま、国内でも複数の企業が、NGOや専門組織とのパートナーシップを築き、水産物の調達、社食の運営、トレーサビリティ・システムの開発などの分野で、サステナブル・シーフードの取り組みの更なる活性化を進めています。第3回目となる今年のシンポジウムでは、国内外の水産関連企業が活用する持続可能性を追求するためのツールや、企業の方針づくりを支援する様々な組織、またフロントランナー企業による先進的な活動事例の紹介を通して、国連による2030年に向けた「持続可能な開発目標(SDGs)」の達成を視野に入れ、日本の水産業の成長産業化と国際競争力強化を目指して、オリンピックレガシーを残すための取り組みと市場の拡大を、参加者の皆様と共に考えます。

皆様の海洋環境、地域社会、水産経済の持続可能性を追求する先進的な取り組みと、それによる事業のさらなるご繁栄を、心よりお祈り申し上げます。

# 数字で見るサステナブル・シーフード

世界中の約80%の漁業資源が限界、もしくは過剰利用状態にある今、世界の水産業界では持続可能な漁業・養殖業に対する注目が年々高まってきています。



近年、水産業界の成功モデルとして日本でもサステナブル・シーフードに対する関心が高まってきています。

世界の水産業界には、IUU(違法・無報告・無規制)漁業や奴隷労働、過剰漁業による生態系の破壊、といった多くの社会問題が紐付いており、こうした中、欧米では小売業、飲食店、そのサプライチェーン上の企業が中心となり「持続可能性に配慮した水産物の調達基準」を設け、それを一つずつ実施していくことで、消費者や地域社会からの信頼を勝ち得て来ました。世界の水産資源は科学に基づいた予防原則に従って管理をすることで半永久的に私たちに利益をもたらしてくれます。約80%の漁業資源が限界、もしくは過剰利用状態<sup>4</sup>にある現在においても、管理を適切に行うことで約23%の漁獲増加が見込まれており、水産業界の利益は最大で315%の増加が可能との試算<sup>5</sup>も出ています。

その一方でIUU漁業による損失は年間で2兆円を超え、世界の漁獲量の約15%を占める<sup>6</sup>など課題も残っており、欧米ではこうしたマーケットを通しての共通課題を解決するプラットフォームを設け、NGO、専門機関、政府などと連携することで大きな成果を出しています。また、リスクから市場を守り消費者への安心・安全を担保する仕組みとして、トレーサビリティの強化に乗り出す企業も近年増えてきています。

複雑に入り組む水産物の流通網で「いつ・どこで・誰が・何を・どれほどの量・どのようにして」漁獲、加工したのかを段階別で把握することは難しく、運搬や加工の段階で違法漁業由来の水産物が正規のルートに混ざってしまうことが懸念されています。IT技術の発達や関係者の意識向上により、水産物の生産・流通の見える化が進んでおり、透明性のあるトレーサビリティ・システムが世界の水産市場では確立し始めています。

4. [www.wwf.or.jp/activities/nature/cat1136/](http://www.wwf.or.jp/activities/nature/cat1136/)  
5. Costello et al., "Ocean Prosperity Roadmap: Synthesis Report," 2015.  
6. [www.fao.org/asiapacific/news/detail-events/en/c/396002/](http://www.fao.org/asiapacific/news/detail-events/en/c/396002/)

## 企業のネクストステップ

2012年のロンドン五輪ではあらゆる分野の企業が次々とサステナブル・シーフードの導入を公約し、その市場を一気に拡大しました。世界に誇る魚文化を持つ日本だからこそ、2020年の東京五輪の開催を機会にして、多くの企業ができることから一つずつ積極的に取り組みを行いイニシアチブを発揮することで、日本の水産業を大きな利益を生み出す持続可能な成長産業に転換させ、国際競争力の強化を図ることが可能です。



絶滅危惧種や乱獲種の取り扱いを削減、中止する。



サプライチェーンを見直し、違法漁業由来の水産物を排除する。



国際的な基準を満たした水産物（MSC/ASC認証など）の取り扱いを拡大する。



あらゆる分野の企業が社員食堂や学生食堂などでサステナブル・シーフードを積極的に調達・情報発信する。



生産者の持続可能性確保に向けた取り組み（FIP/AIP）をサポートする。

こうした取り組みは多くの企業がCSR活動のベンチマークと定めるSDGs（持続可能な開発目標）と連動させることができます。複雑なサプライチェーンを持つ水産業界は、SDGsの17の目標のうち14番（海洋の持続可能な利用）と12番（持続可能な生産と消費）のみならず、8番（経済成長と働きがいのある人道的な仕事の推奨）や10番（人や国の不平等をなくす）、17番（パートナーシップによる問題解決）とも関連します。

また企業の社会的責任が問われる今、消費者の手に渡る商品ができるまでの過程に対する関心も高くなってきています。海外では直接的な関わりはなくとも、奴隷労働に関係する商品を販売した、として小売企業が消費者団体から訴えられるケースも実際に発生しています。最新の研究では、日本国内で流通する輸入水産物の約24~36%がIUU漁業由来の可能性があることが指摘されました。<sup>7</sup> また、国産の水産物においても産地偽装や誤表示といったニュースが後を経ちません。企業にとってサステナブルでトレイサブル（追跡可能）であることは付加価値ではなく、企業のブランドを守るためのリスクヘッジでもあるのです。

7. [seafoodlegacy.com/ja/news/20170823-1529.html](https://seafoodlegacy.com/ja/news/20170823-1529.html)



シーフードレガシーは、持続する豊かな海を実現するために、企業へはサステナブル・シーフードの調達やトレイサビリティ・システムの構築をサポートし、またNGOへは活動をサポートし、両者を戦略的にネットワーキングする、コンサルティング&プラットフォーム組織です。



[seafoodlegacy.com](https://seafoodlegacy.com)



[facebook.com/seafoodlegacy](https://facebook.com/seafoodlegacy)



## SDGs

持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals)。2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された2016年から2030年までの国際目標。17の目標と169のターゲットからなり、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、など水産資源とかかわる項目も多い。

## サステナブル・シーフード

持続可能な、つまり将来に向け安定して活用し続けることのできる水産物。サステナブル・シーフード推進の取り組みは「未来の世代に魚食を継承すること」とも言われる。そのためには自然環境や生態系だけでなく、社会的、経済的な面でも持続可能であることが必要で、生産者、流通加工業、小売業、飲食業、消費者それぞれの理解と参加が求められる。

## 認証(エコラベル)とFAOガイドライン

認証(エコラベル)は、ある一定以上の基準を満たした漁業や養殖業から生産される水産物のみを与えられ、持続可能な水産品とそうでないものを差別化する役割がある。世界には多数の認証制度があるが、その上位概念として、国連のFAO(Food and Agriculture Organization、世界食糧農業機関)が2005年に発表した「水産物エコラベルのガイドライン」では、認証制度が守るべき規範を示している。

## GSSI

Global Sustainable Seafood Initiatives(持続可能な水産物普及のための国際パートナーシップ)。現在世界には140にも及ぶ水産エコラベルが存在すると言われ、エコラベルの乱立による市場の混乱が問題視されている。GSSIは各国の水産企業や非政府組織などが参加する枠組みで、段階的で透明性のあるプロセスを経て、FAOのガイドラインを満たす水産物の認証スキームに対してお墨付きを与えるグローバル・ベンチマーク・ツールの役割を果たす。現時点ではアラスカシーフードマーケティング協会(ASMI)の水産エコラベル「責任ある漁業管理」(RFM)認証、アイスランドの責任ある漁業管理機構(IRFM)の証明プログラム、そして海洋管理協議会(MSC)、グローバル水産養殖アライアンス(GAA)の養殖エコラベル「ベスト水産養殖業務」(BAP)認証の4種類がGSSIによる認定を受けている。2020年の東京五輪の調達コードにも盛り込まれ、日本でも注目されている。

## MSC認証

海洋の自然環境や水産資源を守り、適切な管理を行っている漁業に対する漁業認証と、認証された漁業で獲られた水産物がサプライチェーンにおいて非認証水産物と混ざること防ぐためのCoC認証の2つからなる。MSC認証品であることを示す青いラベルは「海のエコラベル」とも呼ばれ、持続可能な水産品の目印として世界で広く認められている。日本でも大手スーパー等で取り扱われ、オリンピックの調達コードにも盛り込まれている。

## ASC認証

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認証ラベルと同様、天然ではなく養殖された水産物については、ASC認証のラベルがある。ASC認証は、その養殖水産物が自然環境や社会への負荷を最小限におさえて育てたものであることを示す。

## FIP/AIP

Fishery Improvement Project(漁業改善プロジェクト)、および

Aquaculture Improvement Project(養殖改善プロジェクト)。漁業者、企業、流通、NGOなどが協力して、MSC認証やASC認証の取得を目標に、漁業や養殖業の持続可能性をめざす組織的な取り組み。具体的にはまず現状の課題を特定し、次いで課題解決の計画を作成し公表、定期的なモニタリングを通じて計画の見直しと調整を行う。北米では大手小売企業のうち約3分の2の企業がFIPに対して積極的な支援を公約している。日本でも2016年から次々とFIP/AIPに取り組む生産者やそれを支援する企業が増えている。

## IUU漁業

漁業資源管理の枠組みを逃れて行われる、Illegal(違法)・Unreported(無報告)・Unregulated(無規制)漁業のこと。乱獲による資源激減の一因となり、また市場全体で巨額の損失を生み出している。IUU漁業や奴隷労働に由来する水産物を扱うことは、企業にとってブランドイメージやCSR、信頼性を損なう大きなリスクとなる。EUおよび米国では、IUU漁業由来の水産物を市場に出さないための規制が実施されている。

## 人権問題

東南アジア諸国等を中心とする水産業者らのネットワークが人身売買や違法に連れてこられた奴隷労働者を使って生産した水産物が世界に広く流通していることが、ここ数年の調査で明らかになった。このようにして生産された水産物はサプライチェーン上で合法的に生産された水産物と混ざってしまうため、追跡は極めて難しい。近年、欧米の小売を中心にこうした人権問題に関係する水産物をサプライチェーンから排除する動きが強まっている。

## トレーサビリティ

追跡可能性ともいう。商品の生産段階から流通、消費あるいは廃棄段階まで追跡(トレース)が可能なこと。責任ある漁業や養殖に由来する水産物であることを保証するためには、複雑な水産品の流通経路をモニタリングするトレーサビリティの確立が必要だが、中小事業者の費用負担や知識の不備、言語の問題、共通規格がないことなどハードルは多い。環境負荷低減や水産資源管理のためだけでなく、世界的に大きな問題となっているIUU漁業や労働問題改善のためにもトレーサビリティの確立が期待されている。

## プレコンペティティブ・コラボレーション

非競争連携。企業単体では解決できない共通の課題に、共同で理解し取り組むことで、持続的資源を確保し、公正な競争の土台を築く。本来ライバルである同業他社同士が協力することによって、問題解決に要するコスト、時間、人員の負担を分担し、単体の負荷を減らせる。欧米では同業他社だけでなく、サプライチェーン上の関係他社(小売業や飲食店が漁業者を支援するなど)や、NGO、専門機関、政府など多くの組織が連携することで成果を上げている。現在国際的に活動を展開するプラットフォームの一例としてSeaBOS、Sustainable Seafood Coalition、Seafood Taskforceなどが挙げられる。

## マーケット・イニシアチブ

ビジネスが主導権を持って新しい動きを作り出すこと。持続可能性とは、自然環境の生態系だけでなく、社会全体として、またビジネスとして持続可能でなくては成り立たないため、マーケットが主導する「持続可能な水産物」の取り組みは大きな意味を持つ。