



東京湾 から 2020年東京五輪を目指す！

Aiming for the 2020 Tokyo Olympics from **Tokyo Bay!**

～そしてレガシーをSDGs2030へ～

～And leverage that legacy into SDGs for 2030～

海光物産株式会社

Kaiko Bussan Co., Ltd.

俺たちが『金』を獲ってやる！

We will win 『A gold medal』！



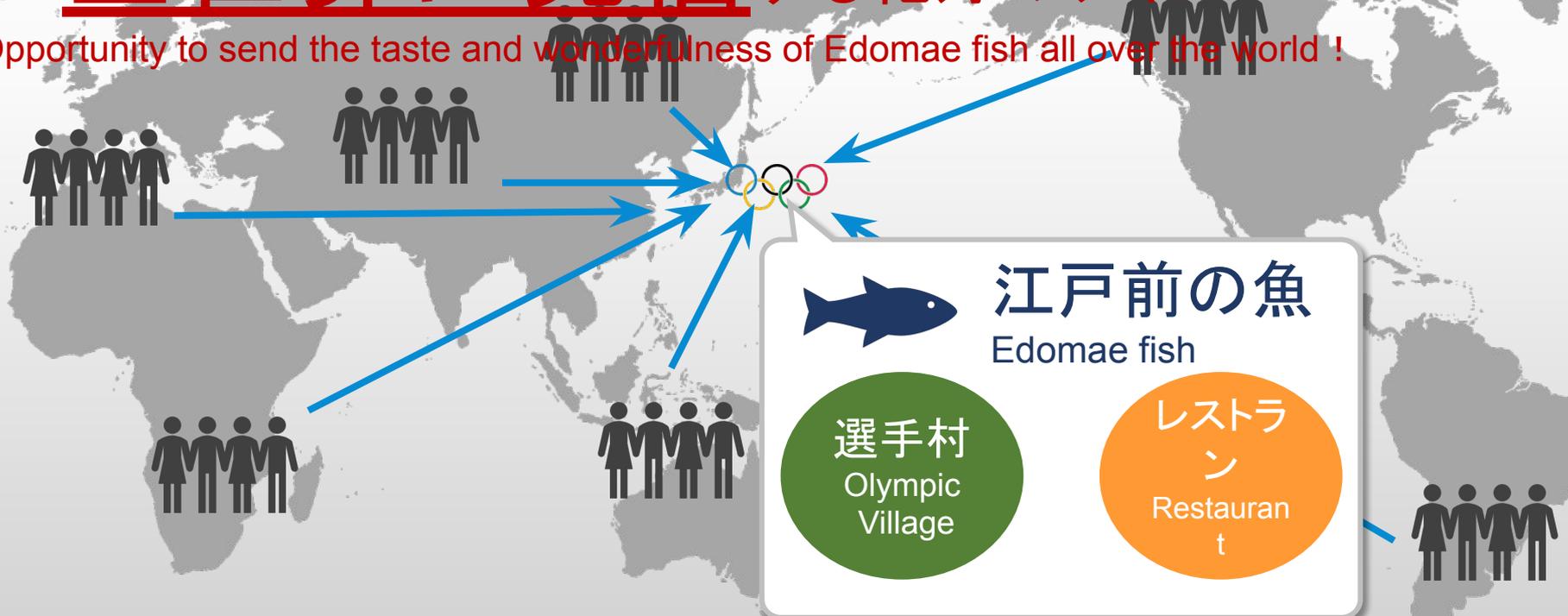
目的 Purpose

江戸前の海に、全世界からアスリート、観光客がやってくる
Athletes and tourists from all over the world come to the EDOMAE sea

→ 江戸前の魚の旨さや素晴らしさを、
全世界に発信する絶好のチャンス！

Opportunity to send the taste and wonderfulness of Edomae fish all over the world !

HACCP...?
MSC...?



江戸幕船橋 瞬又



天然無神室

無料アプリ
「スマート動画」をダウンロードし、
このマークにスマホをかざりて、
迫力の3D動画に
アクセス!
※酔い注意!

瞬
Syn

活きている
締めたる魚

五月〜十月限定

お魚はまだ
生きています

又
Jime



産家
町田雅香 監

心 漁魂 Spirits 瞬又 to 料魂 Hearts 心

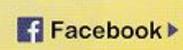
海光物産

海光物産株式会社

〒273-0011
千葉県船橋市湊町3-20-7 大伝ビル205
TEL 047-435-2060
FAX 047-435-1848

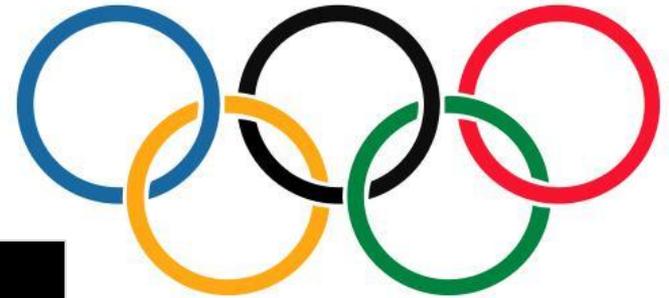
<http://www.daidenmaru.com/>

*スマート動画の無料アプリサービスは予告なく終了する場合があります。
*各ウェブサイトへのアクセスや、スマート動画の再生にはデータ通信料が発生します。



2020年東京オリンピックに向けて Toward Tokyo 2020

千葉ブランド水産物 (千葉県2015)
Chiba Brand Seafood (Chiba Prefecture 2015)





千葉ブランド水産物

知ってほしい、食べてほしい
太陽の味ちびの海

2015年10月
「江戸前瞬めすずき」が
千葉ブランド水産物 認定！

「Sea Bass of Syun/ime®」 was certified as
“Chiba brand Sea Food” by Chiba prefectural government
in October 2015 !

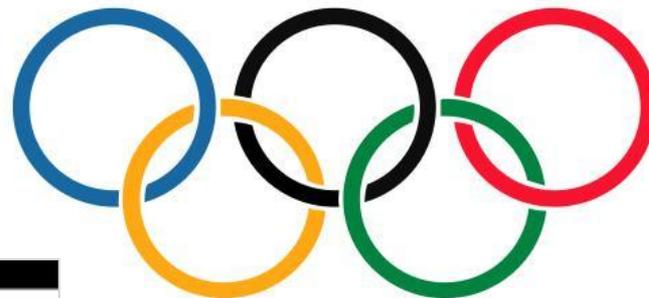


太陽の味ちびの海

2020年東京オリンピックに向けて Toward Tokyo 2020

千葉ブランド水産物 (千葉県2015)
Chiba Brand Seafood (Chiba Prefecture 2015)

全国プライドフィッシュ (JF全漁連2016)
National Pride Fish (JF Zengyoren 2016)





漁師が選んだ、本当においしい魚

PRIDE FISH

**2016年7月 JF全漁連
全国プライドフィッシュ『夏の魚』に認定！**

**Also, certified as 'National Pride Fish · summer fish
that is a really delicious fish selected by fishermen'
by the JF Zengyoren in July 2016 !**

鱒

の宴
なる
と味わい

戸前力
スズメ目研一

送れ、東日本!
日本を笑顔に

秒殺神経抜きだ!!



オリンピック・パラリンピックに提供できる 魚の基準とは

What are **fish procurement standards** that can be provided
for the Olympic and Paralympic Games ?



クリアしなければいけない課題 Challenge

環境
自然

Environment / Nature

生態系
資源

Ecosystem / Resources

これらに配慮された漁業で
漁獲されたもののみ！

Only those fishes caught in fisheries that take these
presences into consideration !

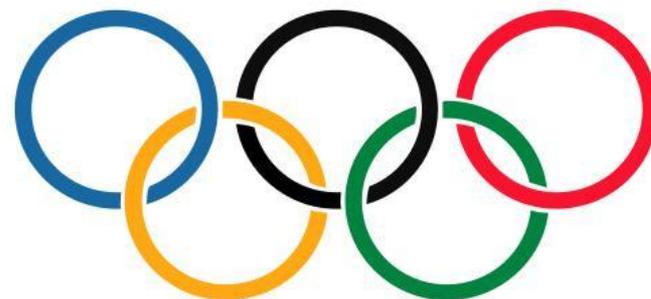
2020年東京オリンピックに向けて Toward Tokyo 2020

千葉ブランド水産物 (千葉県2015)
Chiba Brand Seafood (Chiba Prefecture 2015)

全国プライドフィッシュ (JF全漁連2016)
National Pride Fish (JF Zengyoren 2016)

MSC漁業認証予備審査(SCS 2015)
MSC Certification Pre-Assessment (SCS 2015)

- 東京湾のスズキの科学的な資源評価が成されていない
- 具体的な資源管理の数値目標が示されていない
- **このままではMSC認証取得は不可能!**
- Scientific evaluation of sea bass in Tokyo Bay had not been performed.
- No specific numerical targets for resource management had been indicated.
- **Impossible to obtain MSC certification in this state!**



FIP漁業改善計画(O2 2017~5ヵ年計画)

- 操業データの蓄積によって独自の資源管理計画を作成し、それを全世界に公表
- Created our own resource management plan using accumulated operational data and published it worldwide.

ファイル ホーム 挿入 ページレイアウト 数式 データ 校閲 表示 ヘルプ 検索

Arial 10 A⁺ A⁻
 折り返して全体を表示する

B I U 背景色 文字色
 セルを結合して中央揃え
 標準 % 0.00 0.00
 条件付き書式 テーブルとして書式設定 セルのスタイル

グループボックス フォント 配置 数値 スタイル

D32 35°29'N 139°49'E

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

1 【毎操業時】漁獲サンプリング記録 - 東京湾スズキFIP 2019年 8月分No. 2

月/日/年	風向	サンプリング対象魚種 漁獲場所 (緯度経度)	漁獲場所 (緯度経度) *各投網場所	深度	操業開始時間 終了時間	魚種	重量 (kg)	体調 (mm)	魚種	重量 (kg)	体調 (mm)	魚種	重量 (kg)	体調 (mm)	魚種
08/19/2019	SW	①木更津市沖海ほたるSW側	35°28' N 139°52' E	23	20:20~20:45	スズキ(フッコ)	20	500~650	カマス	20	250~300				
		②川崎市沖風の塔W側	35°29' N 139°50' E	26	21:15~21:40	スズキ(フッコ)	40	500~650	カマス	6	250~300	タチウオ	10	500~650	
		③木更津中央本船航路SW側	35°27' N 139°50' E	28	22:10~22:40	スズキ(フッコ)	50	500~650	サワラ, サゴシ	70	450~700	タチウオ	20	500~650	
		④本船航路SW側	35°27' N 139°50' E	30	22:48~23:18	スズキ(フッコ)	200	500~650	サワラ, サゴシ	100	450~700	タチウオ	20	500~650	
		⑤本船航路SW側	35°27' N 139°49' E	30	23:25~23:50	スズキ(フッコ)	120	500~650	サワラ, サゴシ	70	450~700	タチウオ	20	500~650	
		⑥本船航路SW側	35°26' N 139°49' E	30	00:00~00:25	スズキ(フッコ)	100	500~650	サワラ, サゴシ	80	450~700	タチウオ	20	500~650	
		⑦本船航路SE側	35°26' N 139°50' E	27	00:40~01:05	スズキ(フッコ)	80	500~650	サワラ, サゴシ	50	450~700	タチウオ	10	500~650	
		⑧本船航路WSW側	35°26' N 139°48' E	28	01:15~01:40	スズキ(フッコ)	40	500~650							
		⑨本船航路W側	35°28' N 139°50' E	28	01:50~02:15	スズキ(フッコ)	20	500~650							
		⑩本船航路SE側	35°28' N 139°51' E	27	02:30~02:55	スズキ(フッコ)	100	500~650	ワカシ	100	250~300				
		⑪木更津沖	35°26' N 139°49' E	23	03:10~03:35	スズキ(フッコ)	20	500~650							
		⑫中ノ瀬航路NE側	35°25' N 139°47' E	29	03:50~04:30	スズキ(フッコ)	20	500~650	ワカシ	300	250~300				
		⑬千葉市検見川沖	35°37' N 140°02' E	8	06:20~07:20	スズキ(フッコ)	50	500~650	シンコ, コハダ	1000	110~120				
08/21/2019		①木更津沖海ほたるSW側	35°30' N 139°49' E	23	22:00~22:25	スズキ(フッコ)	50	500~650	タチウオ	10	500~650				
		②川崎市浮島沖	35°30' N 139°49' E	24	23:00~23:25	スズキ(フッコ)	80	500~650	コハシロ, コハダ	放流					
		③大田区羽田沖	35°32' N 139°49' E	17	23:50~00:20	スズキ(フッコ)	150	500~650	コハシロ	1000	160~180				
		④羽田沖	35°32' N 139°49' E	17	00:30~01:05	スズキ(フッコ)	300	500~650	コハシロ	300	160~180				
		⑤羽田沖	35°32' N 139°49' E	20	01:30~01:55	スズキ(フッコ)	60	500~600							
		⑥市原市八幡沖	35°33' N 140°04' E	8	03:10~03:50	スズキ(フッコ)	80	500~600	セイゴ	放流	250~300				
		⑦八幡沖	35°33' N 140°04' E	10	04:00~04:50	スズキ(フッコ)	200	500~650	セイゴ	放流	250~300				
		⑧千葉市検見川沖	35°36' N 140°02' E	14	05:15~05:40	スズキ(フッコ)	10	500~650							
		⑨市川市行徳沖	35°37' N 139°57' E	8	06:20~06:50	スズキ(フッコ)	10	500~650	シンコ	50	70~80				
08/23/2019	SW	①木更津沖海ほたるSW側	35°30' N 139°49' E	23	21:20~21:45	スズキ(フッコ)	80	500~650	タチウオ	20	500~650				
		②木更津沖海ほたるSW側	35°30' N 139°49' E	23	22:05~22:30	スズキ(フッコ)	100	500~650	タチウオ	15	500~650				
		③川崎市風の塔SW側	35°29' N 139°50' E	26	22:35~23:00	スズキ(フッコ)	120	550~650	タチウオ	20	500~650	カマス	10	250~300	サワラ, サゴシ
		④川崎港沖	35°29' N 139°49' E	27	23:08~23:35	スズキ(フッコ)	80	500~650	タチウオ	10	500~650	カマス	10	250~300	サワラ, サゴシ
		⑤東扇島沖	35°28' N 139°49' E	28	23:40~00:05	スズキ(フッコ)	100	500~650	タチウオ	5	500~650	カマス	10	250~300	サワラ, サゴシ
		⑥海ほたるNE側	35°28' N 139°52' E	21	00:40~01:15	スズキ(フッコ)	50	500~650							
08/26/2019	SW	①川崎市風の塔NW側	35°29' N 139°49' E	26	22:45~23:10	スズキ(フッコ)	100	500~650	サバ	120	270~350	タチウオ	20	500~650	
		②風の塔SW側	35°29' N 139°49' E	26	23:15~23:40	スズキ(フッコ)	80	500~650	サバ	140	270~350	タチウオ	10	500~650	
		③風の塔SW側	35°29' N 139°49' E	27	23:50~00:15	スズキ(フッコ)	220	500~650							
		④風の塔SW側	35°29' N 139°49' E	28	00:25~00:50	スズキ(フッコ)	240	500~650							
		⑤東扇島沖	35°28' N 139°49' E	29	00:57~01:22	スズキ(フッコ)	120	500~650							
		⑥中央本船航路SW側	35°28' N 139°49' E	30	01:30~01:55	スズキ(フッコ)	120	500~650							
		⑦中央本船航路SW側	35°28' N 139°49' E	30	02:02~02:27	スズキ(フッコ)	100	500~650							

2020年東京オリンピックに向けて Toward Tokyo 2020

千葉ブランド水産物 (千葉県2015)

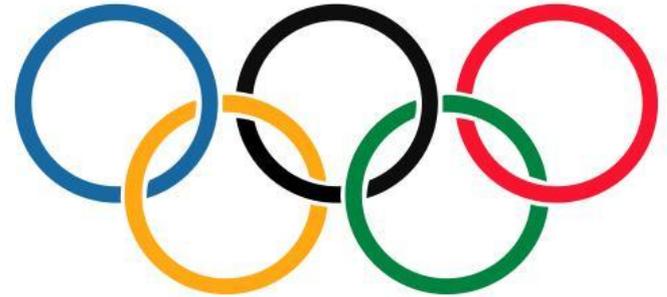
全国プライドフィッシュ (JF全漁連2016)

MSC漁業認証予備審査(SCS 2015)
MSC Certification Pre-Assessment (SCS 2015)

- 東京湾のスズキの科学的資源な評価が成されていない
- 具体的な資源管理の数値目標が示されていない
- **このままではMSC認証取得は不可能！**
- Scientific evaluation of sea bass in Tokyo Bay had not been performed.
- No specific numerical targets for resource management had been indicated.
- **Impossible to obtain MSC certification in this state!**

FIP漁業改善計画(O2 2017~5カ年計画)

- 操業データの蓄積によって独自の資源管理計画を作成し、それを全世界に公表
- **MSC合格レベルの約60%達成！(2018年12月現在)**
- Created our own resource management plan using accumulated operational data and published it worldwide.
- **Reached the MSC 60% pass level (conditional pass)! (as of December 2018)**



Tokyo Bay sea perch - purse seine

- Overview
- Details
- Improvement Progress
- Actions Progress
- Red Indicator Progress

Overview

FIP Description

Tokyo Bay is one of the leading fishing regions in Japan for Japanese sea perch (*Lateolabrax japonicus*), a historically and culturally important fish used for edomae sushi.

MORE

FIP Objective(s)

Improve sea perch fish management and ensure stock abundance by 2020.

FIP Type

Comprehensive

FIP Stage

Stage 3: FIP Implementation

Start and Projected End Dates

November 2016 - December 2020

Next Progress Report Due

Friday, May 10, 2019

Species

Common Name

White Perch

- Follow this FIP
- Print
- PDF
- f
- Twitter
- Home

Please login to follow.

FIP at a Glance

FISHERY STATUS FIP is addressing 28 of 28 indicators

Current Status:



Starting Evaluation: November 01, 2016



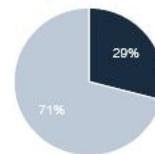
FIP PROGRESS

Progress Rating

A

ADVANCED
PROGRESS

Actions Complete



● Complete ● Incomplete

Next Update Due

MAY 2019

Target End Date

DEC 2020

ADDITIONAL IMPACTS

TRACEABILITY

FIP Leads

2020年東京オリンピックに向けて Toward Tokyo 2020

千葉ブランド水産物 (千葉県2015)

全国プライドフィッシュ (JF全漁連2016)

MSC漁業認証予備審査(SCS 2015)

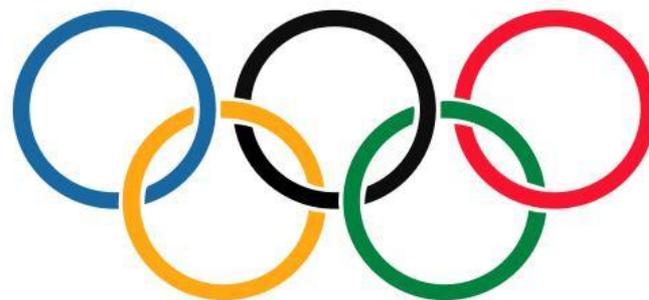
- 東京湾のスズキの科学的資源な評価が成されていない
- 具体的な資源管理の数値目標が示されていない
- **このままではMSC認証取得は不可能!**

FIP漁業改善計画(O2 2017~5カ年計画)

- 操業データの蓄積によって独自の資源管理計画を作成し、それを全世界に公表
- **MSC合格レベルの約60%達成!(2018年12月現在)**

MEL マリンエコラベル・ジャパン(日水資2018)
MEL Marine Eco-Label Japan Council (JFRCA 2018)

- **2018年4月12日生産段階認証及び流通加工段階認証取得!!**
- **Acquired production and distribution processing stage certifications on April 12, 2018!**



2020年 東京五輪における調達基準



世界基準

Global Standard

MSC

ASC

2018年4月12日旧基準認証取得

新基準・Version2(GSSI審査中)を申請中

Acquired old version certification ver.1 in 12th April 2018.

On going to apply new certification ver.2 (applying for GSSI).



目下日本独自の
認定制度

Japan's unique certification system currently

MEL

AEL

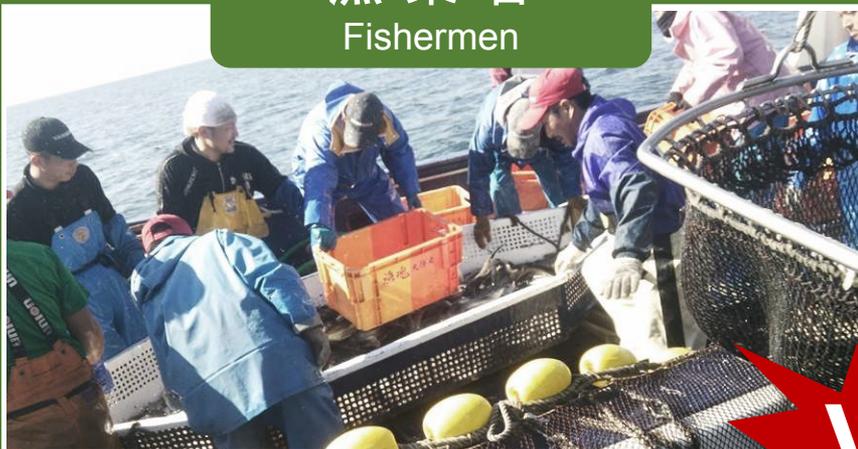
『サステナブルシーフード』に対する市場評価

Market evaluation for Sustainable Seafood

『サステナブルシーフード』をサポートする国内マーケットの体制は、まだまだ未熟かつ不十分。

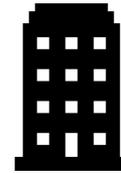
The domestic market structure that supports "sustainable seafood" is still immature and insufficient.

漁業者 Fishermen



- 持続可能な漁業を目指す。
- **ルールと目標値**を設定。
- **自分たちの漁獲(収入)をコントロール。**
- Aim for a sustainable fishery.
- Set rules and target values.
- Control their catch (income).

マーケット Market



価格至上主義

Price based-procurement

- サステナブルシーフードを調達せよ、という企業方針。
- Corporate policy to procure sustainable seafood.

VS

鮮度が良いのは分かるが、もう少し、安くならないの？

I understand the freshness is good, but isn't it a little cheaper ?

- “認証ありき”で、国内産にこだわりを持たない。
- Based on certification, But it has no commitment to domestic direction.

WILD CAUGHT



NO RED
Since Earth Day, 2012

LOW ABUNDANCE;
FISHING METHOD
SERIOUSLY
HARMS OTHER
WILDLIFE OR
NATURAL
HABITATS.

WILD CAUGHT



YELLOW

SOME PROBLEMS
EXIST WITH
ABUNDANCE OR
FISHING
METHOD.

WILD CAUGHT



GREEN

RELATIVELY
ABUNDANT;
FISHING METHOD
CAUSES LITTLE
DAMAGE.

WILD CAUGHT

CERTIFIED
SUSTAINABLE
SEAFOOD
MSC
www.msc.org



SOURCED FROM A
RESPONSIBLE
FISHERY THAT
ENSURES
SOURCES WILL
NOT BE DEPLETED.

FARM RAISED



WHOLE FOODS MARKET™
**RESPONSIBLY
FARMED**
3rd PARTY
•VERIFIED•

THIRD-PARTY
VERIFIED TO MEET
OUR QUALITY
STANDARDS.

CLASSIFICATIONS

First and foremost, we follow the Monterey Bay Aquarium Seafood Watch and Marine Stewardship Council certifications for environmentally sustainable fishing.



MSC-CERTIFIED
MSC standard for well-managed and sustainable fishery



SUPER GREEN
Low mercury content, high omega-3s. Good for you, good for the ocean.



SUSTAINABLE
Monterey Bay Aquarium Seafood Watch "Best Choice"



GOOD ALTERNATIVE
Some concerns with practices



WORST
Inadequate practices, environmental concerns from this category

NIGIRI OR SASHIMI, 2 PIECES

MSC ALBACORE OREGON	6	ARCTIC SURF CLAM CANADA
TUNA TROLL & POLE OR LEADLINE, HAWAII	6	GEDDUCK WASHINGTON
TUNA TATAKI TROLL & POLE OR LEADLINE, HI	6	EAST COAST RED CRAB USA
ORA KING SALMON NEW ZEALAND	8	SEA EEL KOREA
HOUSE-CURED WILD SALMON ROE AK 10		JACKFISH SCOTLAND, SELECTED
WILD COHO SALMON ALASKA	6	HOUSE-COOKED OCTOPUS OVERCAUGHT, SPINNY OR LATCH, CRABAPPLE
SMOKED IVORY SALMON ALASKA	5	HOUSE-MADE SWEET EGG OMELET
SCOTTISH OCEAN TROUT SCOTLAND	8	QUAIL EGG
HOUSE-PICKLED MACKEREL JAPAN	7	INARI
FRANÇOIS SMELT ROE ISLAND	35	AVOCADO NIGIRI
	44	SCALLOP JAPAN

まき網漁業者が悪い？

Is the purse seine fisherman bad?

まき網を取り巻く現実とジレンマ

The reality and dilemma surrounding the purse seine

日本人の
魚食需要は
満たされな
い！

Japanese fish food demand
is not satisfied !

大量破壊兵器
という仮想敵
レッテル

A virtual enemy label of weapons of
mass destruction

まき網漁業者が悪い？

Is the purse seine fisherman bad?

まき網を取り巻く現実とジレンマ

The reality and dilemma surrounding the purse seine

日本人の大量破壊兵器
魚食需要は満たされな
という仮想敵
まき網に携わる人間の意識

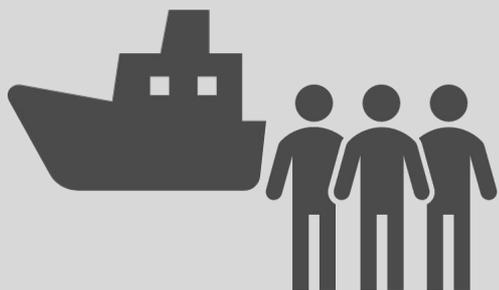
The important thing is **the consciousness**
human beings involved in purse seine.

総合的判断と今後の取り組みの方向性

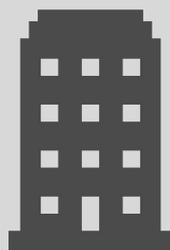
Overall judgment and direction of future initiatives

欧米諸国より10~20年遅れているのは...

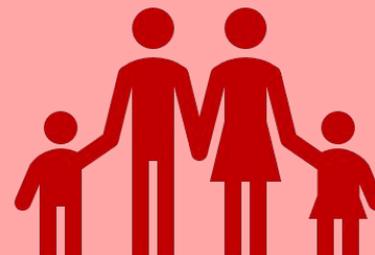
What is the reason for being 10 to 15 years behind Western countries?



漁業者
Fishermen



行政機関
Government



消費者、流通業者の
意識レベル
Consciousness level
of consumers and
distributors

100年後も持続可能な漁業のために

For sustainable fisheries after 100 years

漁業資源＝「日本の共有財産」としての認識を深める

Resource is to deepen recognition as “Japanese common property”

漁業者 Fishermen

- 海や魚は漁師のものではなく日本の『共有財産』。
- 世界に発信できる**独自の資源管理計画**の作成など。
- インプット、アウトプットの他に**バリューコントロール**。
- The sea and fish are not the property of fishermen, **but Japanese “shared property”**.
- Creation of **original resource management** plans that can be transmitted to the world.
- **Value control** in addition to input and output.

行政 Government

- IUU漁業の**取り締まりや罰則**を一層強化。
- **トレーサビリティ**を沿岸漁業まで明確にする。
- 科学的資源評価の充実と、第三者による**監視体制の整備と透明化**。
- Further strengthening IUU fisheries **control and penalties**.
- Clarify **traceability** to coastal fisheries.
- Enhancing scientific resource assessment and **maintenance & transparency of monitoring system** by a third-party.

消費者 流通業者 Consumer Distributor

- 上記を**知る権利**の行使。
- 「**資源管理を徹底する漁業者の魚**」を選ぶ。
- トレーサビリティの曖昧な魚は買わない。
- Exercise **the right to know** the above.
- Select **“Fisher's fish thorough resource management”**.
- I don't buy fish with ambiguous traceability.

五輪後のレガシー Olympic Legacy

世界に向けて
Toward the world

「EDOMAEブランド」の確立を目指す
Aim for establishment of **「EDOMAE brand」**

国内に向けて
Toward Japan

「責任ある持続可能な漁業」の成功事例を実践
「SDGsへの取り組み」 ⇒ 海洋環境・食育
Practice success stories of **「Responsible and sustainable fisheries」**
「Initiative for **SDGs**」 ⇒ Marine environment / food education

衰退する漁業を成長産業に転換させるための足がかり
A foothold to convert a declining fishery into a growing industry

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

世界を変えるための17の目標



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
世界を変えるための17の目標



14 海の豊かさを
守ろう

12 つくる責任
つかう責任

17 パートナーシップで
目標を達成しよう

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

2030年に向けて
世界が合意した
「持続可能な開発目標」です





我々海光物産は、日本の大切な共有財産である水産物を
扱う役割を担うものとして、常にその恵みに感謝しつつ、
魚が本来持つ価値を最大限に引き出し、
責任ある持続可能な漁業を国内外に発信し、
『地球の利用の仕方、その中での日本の水産業と魚食文化の発展』
に貢献してまいります！！

Company Policy

We at Kaikou Bussan take responsibility for the handling of marine products, which are Japan's shared commodity. We always appreciate this bounty.

We pull the maximum value from fish and work to share a responsible and sustainable fishing industry both in Japan and abroad, contributing to the responsible utilization of the earth while developing Japan's fisheries and fishing culture.

FIPがもたらしたビジネス 機会と意識改革とは The Reforms and Business Opportunities of FIP

株式会社ヤマサ脇口水産
Yamasa Wakiguchi Suisan, Ltd.

はじめに

Goals for this Session

- ▶ **いち水産会社がなぜ、資源管理に取り組むか背景を理解いただきたい**
Understand why the leading fisheries adopt resource management measures
- ▶ **持続性ある漁業とは何を指すべきなのか理解いただきたい**
Understand what a sustainable fishing industry should strive towards
- ▶ **この活動が水産業界のパラダイムシフトを引き起こし輝く未来を獲得できる唯一の方法だと理解いただきたい**
Understand why this movement is the only way by which the Japanese fishing industry can move towards a bright future
- ▶ **ここにいる皆様が私共の活動に賛同いただき一緒に持続性ある漁業を推進する本当の集団になれるきっかけになりたい**
Let`s make this our common goal and move toward sustainable fishing together!

会社概要

Company Overview

- ▶ 創業 明治30年 Established 1897
- ▶ 設立 平成7年 Incorporated 1995
- ▶ 代表者 脇口光太郎 President Kotaro Wakiguchi
- ▶ ●本社 Head Office
 - ▶ 〒649-5335 和歌山県東牟婁郡那智勝浦町築地6-6-9
TEL. 0735-52-2991 FAX. 0735-52-3401
Wakayama-ken, Higashi-muro-gun, Nachi-Katsuura-cho,
Tsukiji 6-6-9
 - ▶ ●工場 Processing Plant
 - ▶ 〒649-5312 和歌山東牟婁郡那智勝浦町宇久井1058-5
TEL. 0735-54-2001 FAX. 0735-54-1516
Wakayama-ken, Higashi-muro-gun, Nachi-Katsuura-cho, Ugui
1058-5
 - ▶ ●直営:勝浦漁港「鮪にぎわい市場」
Storefront: Nigiwai Market at Katsuura Port

沿革 Company History

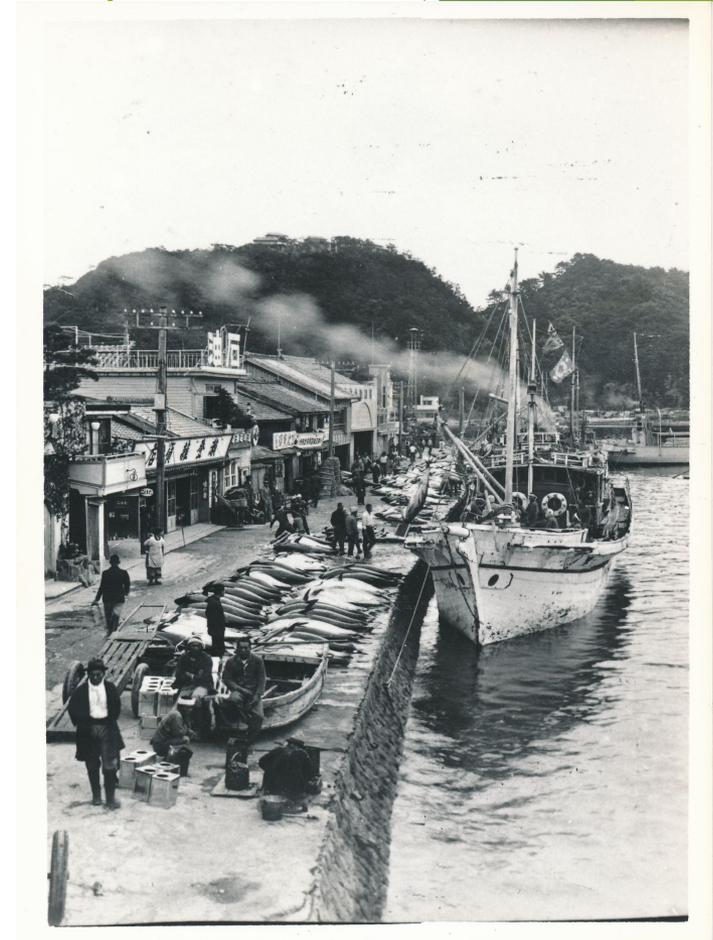
- ▶ 1897年 初代脇口おさきが脇口水産を開業
1897 Company started by Osaki Wakiguchi
- ▶ 1995年 那智勝浦町大字朝日2丁目にて、株式会社ヤマサ脇口水産法人設立
1995 Incorporated at Asahi 2-chome
- ▶ 1998年 那智勝浦町大字宇久井字太唐に工場建設
1998 Established processing plant in Ugui
- ▶ 2004年 四代目脇口光太郎が代表取締役に就任
2004 Kotaro Wakiguchi became the fourth president
- ▶ 2005年 和歌山県企業ソムリエ委員会認定 中小企業経営革新計画承認
2005 Wakiguchi Suisan designated an “Innovative Business” by Wakayama Prefecture
- ▶ 2006年 農林水産省事業 ドバイへの展示出展 水産物流構造改革事業実施計画
2006 Wakiguchi Suisan designated an “Innovative Business” by Ministry of Agriculture, Forestry, and Fisheries
- ▶ 2007年 中小企業地域資源活用促進法認定
2007 Government passes law to support innovative countryside businesses, includes Wakiguchi Suisan in this category

沿革 Company Profile

- ▶ 2008年 和歌山県「優良県産品(プレミア和歌山)」認定
2008 Wakiguchi Suisan products receive approval under Wakayama quality brand
- ▶ 2009年 経済産業省「元気なモノ作り中小企業300社」選定
和歌山県「百年企業表彰」受賞
2009 Wakiguchi Suisan chosen by Ministry of Economy, Trade, and Industry as “300 Best Small Businesses in Japan”
Wakayama Prefecture commends Wakiguchi Suisan for over 100 years of business
- ▶ 2012年 水産庁 ファストフィッシュ認定 MSC1次審査合格
2012 Wakiguchi Suisan clears first stage of MSC assessment
- ▶ 2013年 HALAL認証 調達方針発表
2013 Wakiguchi Suisan receives Halal Certification. Announces Procurement Policy.
- ▶ 2014年 FDA方式HACCP認定
2014 Wakiguchi Suisan receives FDA HACCP approval
- ▶ 2017年 FIP取り組み開始
2017 Wakiguchi Suisan begins Fishery Improvement Program

紀州勝浦漁港(昔)

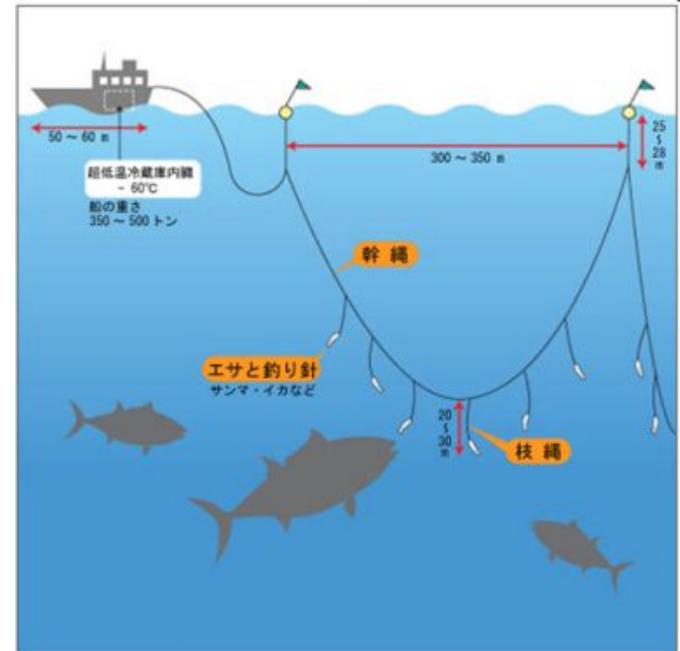
Kii-shuu Katsuura Port (Then)



大正から昭和初期にかけての那智勝浦市場の活気ある様子
The market conditions from Taisho Era (1912 OR 1910`s) to
the beginning of Showa Era (1926 OR 1930`s).

紀州勝浦漁港(現在)

Kii-shuu Katsuura Port (Now)



延縄(はえなわ)漁法
40～50メートル間隔でしか釣針は無いので、群の中で釣り上げられるのは、ほんの一握り。殆どのマグロが生き延びると言うエコな漁法。年間水揚げ量1万2000トンの那智勝浦漁港その全てが延縄漁法による水揚げ。

Long-line Fishing

- ◆ Hooks are spread over no more than 40-50 meters, so only a handful of fish are caught in any group.
- ◆ Considered an "Eco-friendly" method because almost all tuna survive until brought aboard.
- ◆ The annual catch of 12,000 tons which comes through Nachi-Katsuura Port is exclusively caught via long-line fishing.

紀州勝浦港の特徴

Kii-shuu Katsuura Port Special Distinction

- **那智勝浦漁港は巻き網船が一切入港しない**
The only port in Japan which prohibits boats using round haul netting.
 - Prohibited for last 90 years.
- **”日本唯一”の鮪水揚漁港**
 - 昭和の巻き網初期の頃に巻き網船団を締め出し断絶。以来一切入港せず。
- **2012年MSC予備審査時に、「漁法」の選別が唯一確実な港だと評価いただく。**

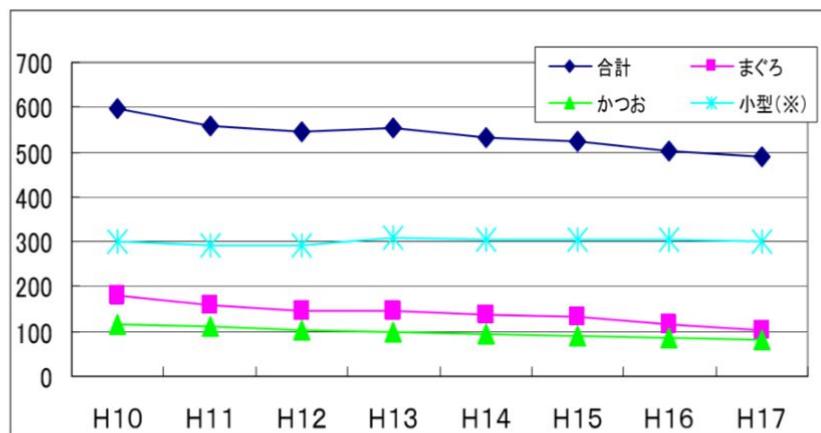
During a 2012 MSC pre-assessment, was officially confirmed that round haul net boats do not come to port.

近海延縄漁の状況

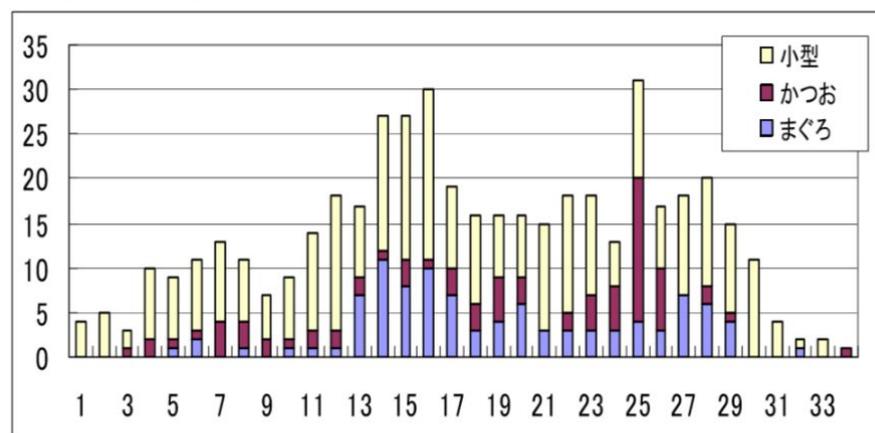
2 近海かつお・まぐろ漁業

- 20トン以上の近海まぐろはえ縄漁船の許認可隻数は、平成10年の180隻から平成17年の104隻に減少。20トン以上の近海かつお釣り漁船については、平成10年の115隻から平成17年の82隻に減少。20トン未満の近海かつお・まぐろ漁船(ほとんどがまぐろはえ縄漁船)については、約300隻で横ばい。
- 船齢については15年を超える漁船が約7割。平均船齢は、20トン以上の近海まぐろはえ縄漁船で約19年、20トン以上の近海かつお釣り漁船で約17年。

■許認可隻数の推移



■船齢別隻数構成



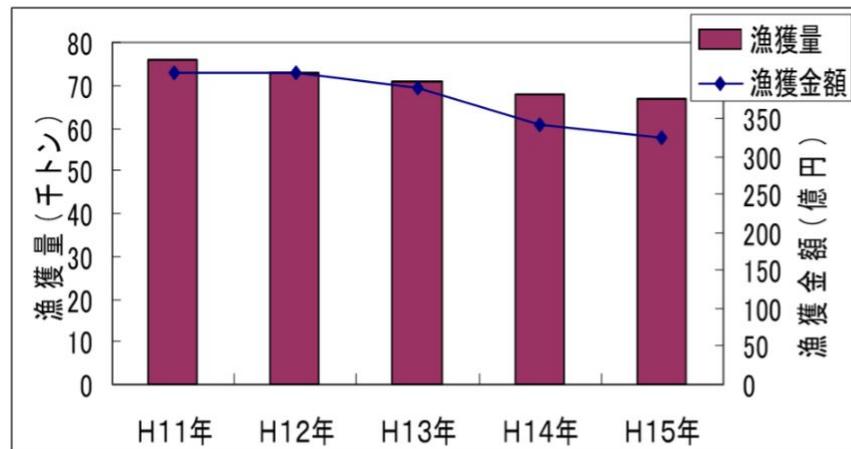
まぐろ : 20トン以上の近海まぐろはえ縄漁船
 かつお : 20トン以上の近海かつおはえ縄漁船
 小型 : 20トン未満の近海かつお・まぐろ漁船(平成13年以前は承認漁業)

資料: 水産庁許認可統計

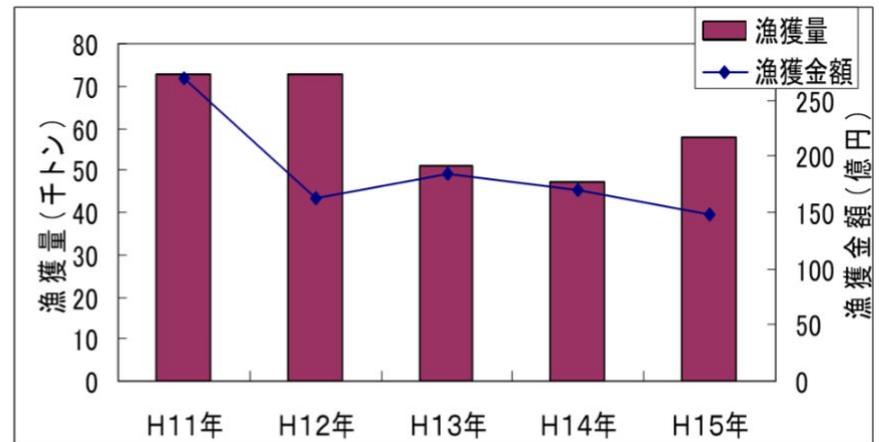
近海延縄漁の状況

- 近海・沿岸まぐろはえ縄漁業は、メバチ、ビンナガ、サメ類、キハダ、カジキ類を漁獲しており、漁獲量(76千トン→68千トン)・漁獲金額(410億円→326億円)ともに漸減傾向。
- 近海かつお釣り漁業は、主にカツオを漁獲しており、漁獲量は平成13年よりカツオ漁獲減の影響により大きく減少、漁獲金額は平成12年のカツオ価格の急落により大きく減少。

■近海・沿岸まぐろはえ縄漁業の漁獲量と漁獲金額



■近海かつお釣り漁業の漁獲量と漁獲金額



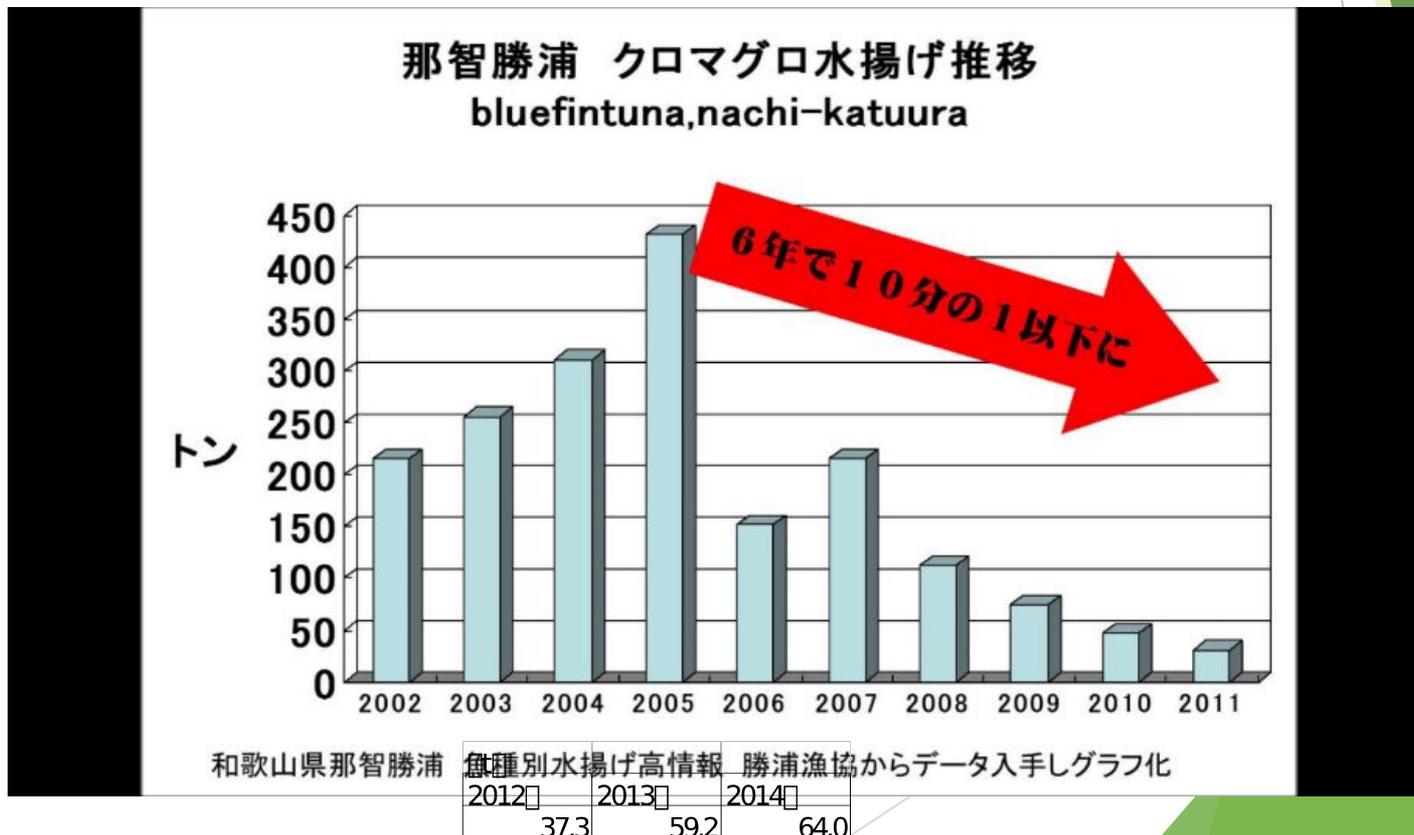
※ 20トン未満漁船(ほとんどがまぐろはえ縄)が平成13年以前、沿岸まぐろはえ縄漁業に含まれていたことからその合計値を使用。

資料:農林水産省「漁業・養殖業生産統計年報」

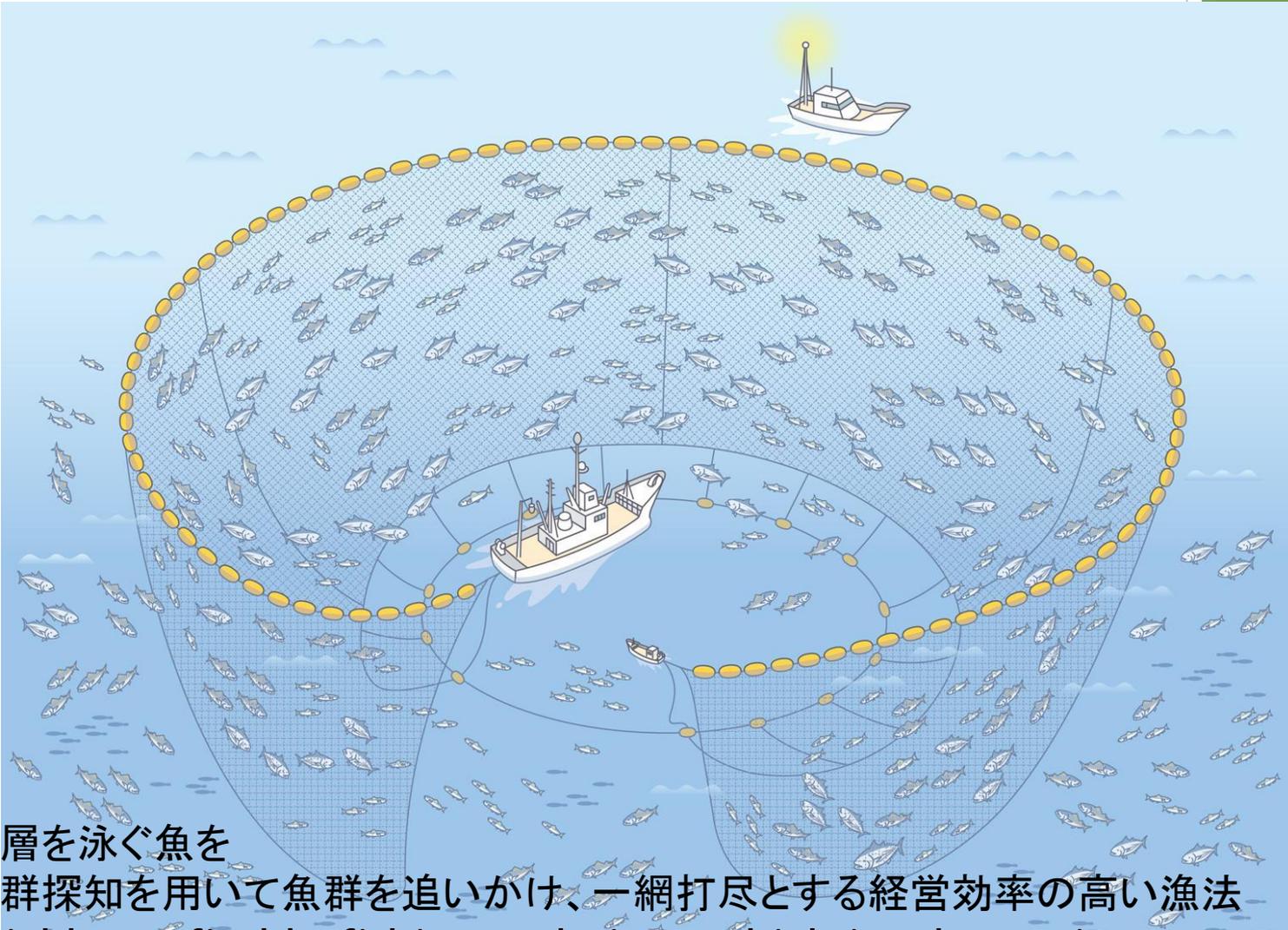
近海延縄漁の状況

Coastal Long-line Fishing

- ・2000年代に入り、急激な勝浦クロマグロの減少
Since the start of the 2000`s, there has been a steep drop in Bluefun Tuna at Katsuura.
- ・絶滅の危機 ***Danger of Extinction***



巻き網漁 Round Haul Netting



- ・表層を泳ぐ魚を
- ・魚群探知を用いて魚群を追いかけて、一網打尽とする経営効率の高い漁法

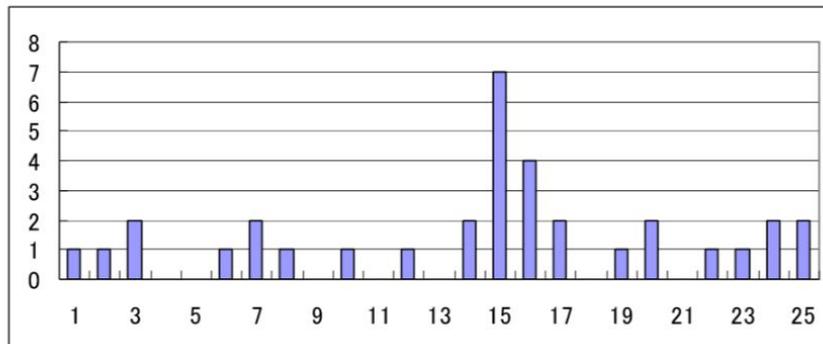
A highly profitable fishing technique which involves using a fishfinder to chase a school of fish, and catch them all at once.

巻き網漁

3 海外まき網漁業

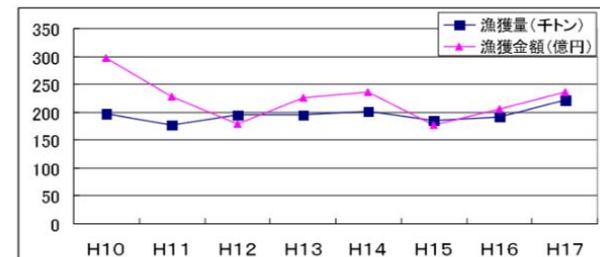
- 海外まき網漁業(大中型まき網漁業のうち、かつお・まぐろ漁獲を目的として単船で操業するもの)の許認可隻数は平成8年以降35隻(23経営体)となっており、現在の平均船齢は14.5年。
- 漁獲量については、約19万~22万トン、漁獲金額については約180億~240億円で推移。
- 漁獲物のうち約7~8割を鰹節や缶詰の原料となるカツオが占めており、主要水揚港は、焼津、枕崎、山川、石巻。

■ 船齢別隻数構成



資料:水産庁許認可統計

■ 漁獲量及び漁獲金額の推移



資料:業界調べ

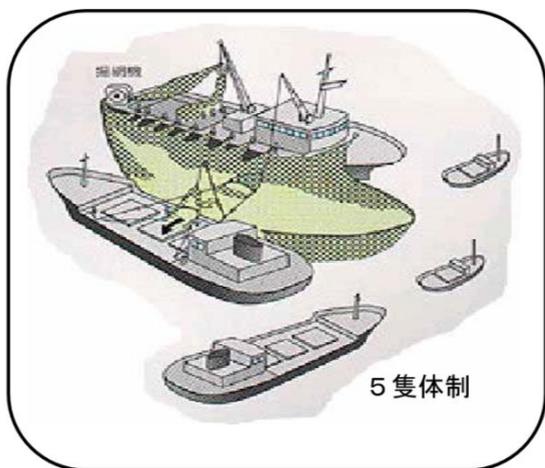
巻き網漁

6 大中型まき網漁業（海外まき網漁業を除く。）

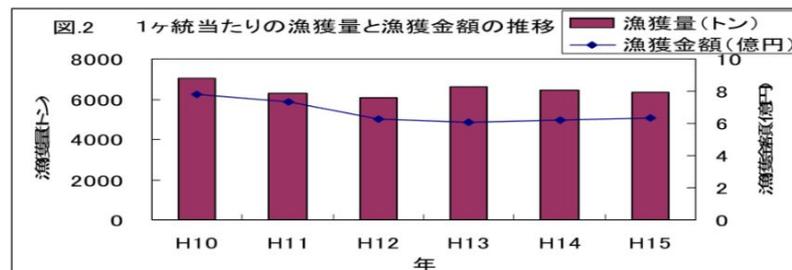
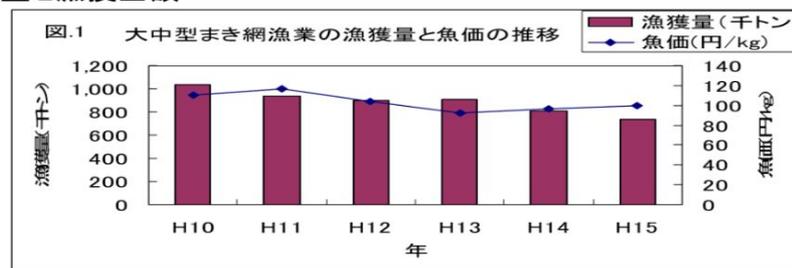
①大中型まき網漁業の現状

- 総トン数40トン以上（北部太平洋海区にあっては総トン数15トン以上）の動力漁船により、まき網を使用し
て行う漁業であり、主たる漁法としては、網船1隻に附属船として火船もしくは探索船1～2隻、運搬船3～3
隻、計4～6隻で船団を組んで操業。漁獲対象は、アジ、サバ、イワシ、カツオ、マグロ等。
- 年間漁獲量、年間漁獲金額、平均魚価、1ヶ統当たりの漁獲量、漁獲金額は、平成10年に比べ平成15
年は減少。
- 過去の過大な債務負担及び昨今の燃油価格の高騰により利益を得るのは困難な状況。

■操業形態



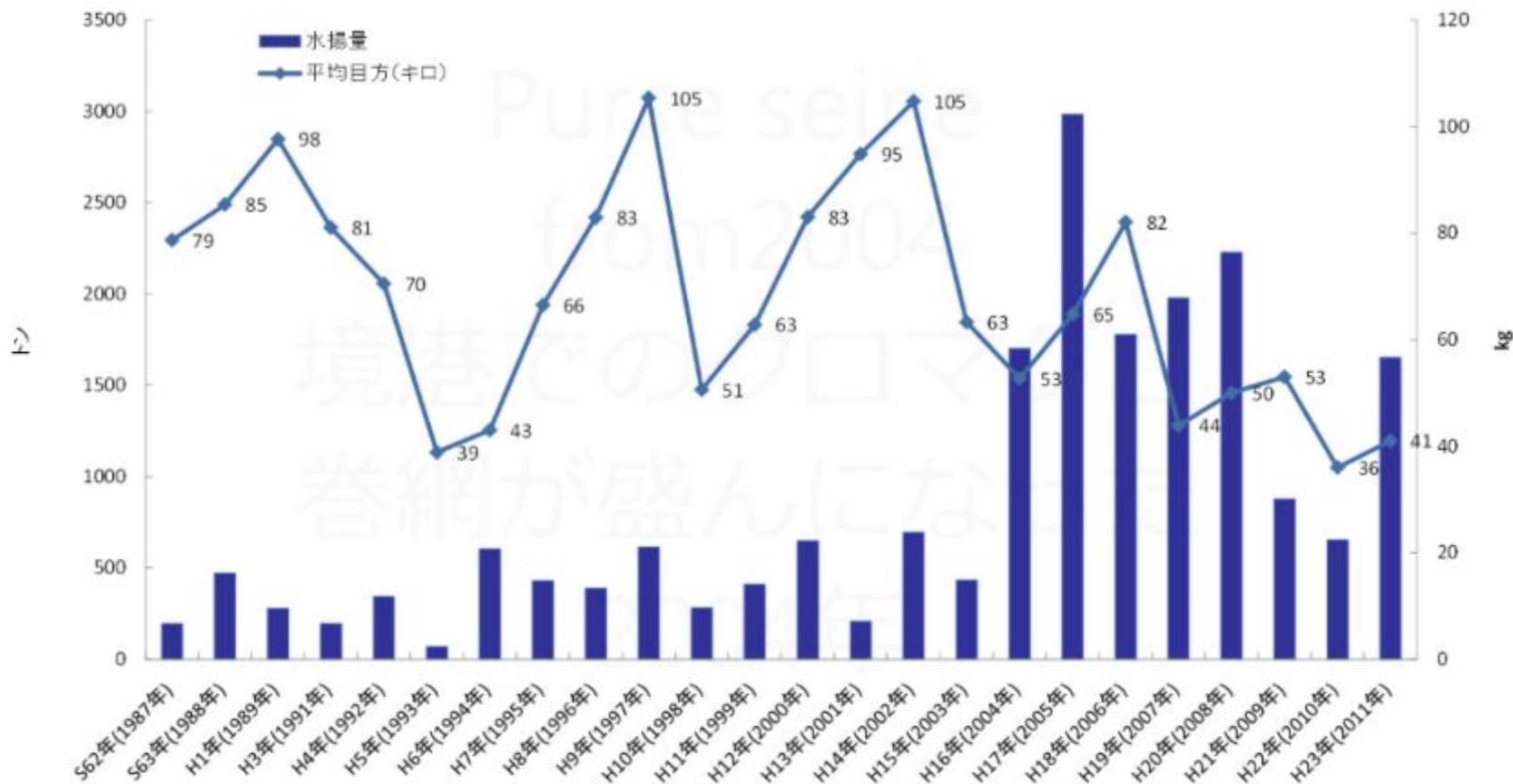
■漁獲量と漁獲金額



巻き網漁

Round Haul Netting

境港の巻き網実績データ(境港市水産課)



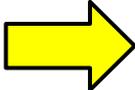
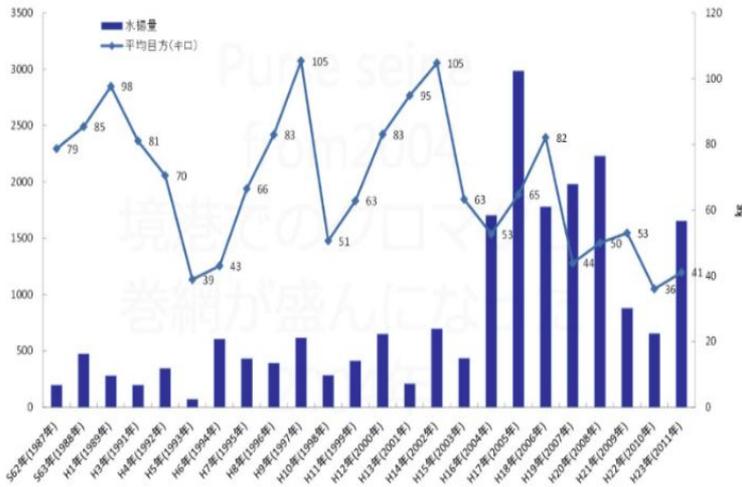
H24 (2012)	583
H25 (2013)	1,333
H26 (2014)	1,564
H27 (2015)	1,422

自足性ある漁業の必要性 Knowing when to say "Enough"

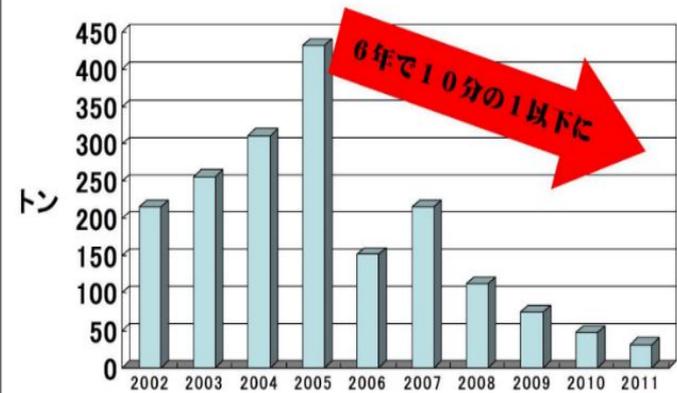
巻網漁の拡大 → 勝浦クロマグロの減少
More net fishing → Less bluefin in Katsuura

**絶滅の危機
Extinction Alert**

境港の巻き網実績データ(境港市水産課)



那智勝浦 クロマグロ水揚げ推移
bluefintuna,nachi-katsuura



和歌山県那智勝浦 魚種別水揚げ高情報 勝浦漁協からデータ入手しグラフ化

巻き網漁 Round Haul Netting



© Greenpeace / Roger Grace



持続性ある漁業を目指す Aiming for Sustainability

- ▶ 2012年 MSC1次審査クリア
- ▶ 2013年 調達方針の発表
- ▶ 2012
 - ▶ Passed first MSC Inspection
- ▶ 2013
 - ▶ Procurement Policy Announced

株式会社 ヤマサ脇口水産 調達方針 Yamasa Wakiguchi Tuna Company

ヤマサ脇口水産 は以下のような水産物を調達しません。

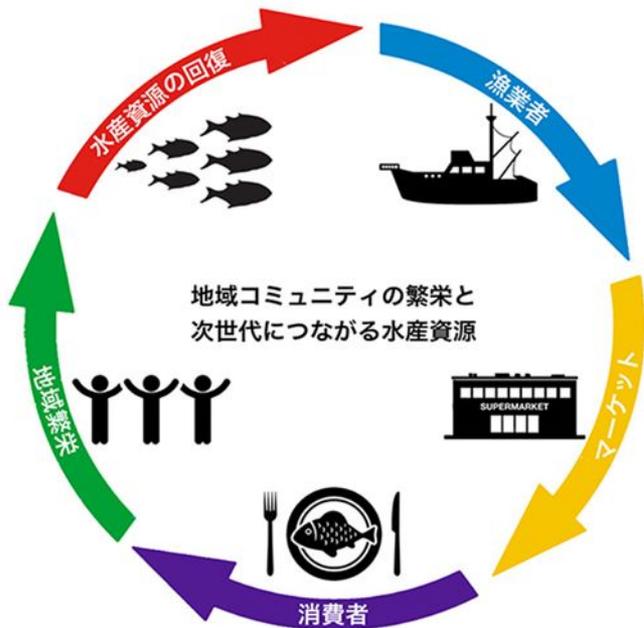
- 1 違法な漁業** 由来の水産物
- 2 生態系** に悪影響を与える方法で生産された水産物
集魚装置の使用、魚群探知機を多用した巻き網漁、底引き網漁業などで捕獲された水産物を、私たちは調達しません。
- 3 持続可能ではない手法で漁獲された クロマグロ**
クロマグロが経済的にも生態学的にも特に重要な種であることを鑑み、上記1～3の調達方針に基づき、持続可能ではない手法で漁獲されたクロマグロを、私たちは調達しません。
4-1. 現在のクロマグロ漁獲尾数の98%が未成年であり、資源回復の障害となっていることから、30キロ未満の未成年を調達しません。
4-2. 資源管理や自然環境への影響の観点から、密漁・異種によって生産されたクロマグロを調達しません。

ヤマサ脇口水産 は以下の様な水産物を積極的に調達します。

- 1 トレーサビリティ** が確保されている水産物
- 2 適切な資源管理措置** が導入されている水産物
過剰漁獲や絶滅危惧種の保護回避措置、並びに資源管理のルールを守る漁船による水産物を積極的に調達します。
- 3 信頼性の高い第三者機関による認証** を取得した水産物
MSCなどの信頼性の高い持続可能な漁業であると認証された漁業による水産物、または認証取得に向けた改善を試みている漁業からの水産物を積極的に調達します。

持続性ある漁業を目指す Aiming for Sustainability

- ▶ 2017年よりFIPスタート
Since 2017: Fishery improver project(FIP) start



漁業改善プロジェクト(FIP)のプロセス



持続性ある漁業を目指す Aiming for Sustainability

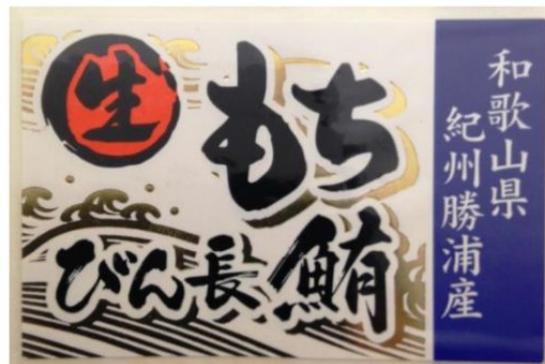
2017年11月16日

那智勝浦ビンチョウマグロ延縄 FIP

西友店舗で11月17日（金）からFIP対象ビンチョウマグロの販売を開始

合同会社 西友は、「那智勝浦ビンチョウマグロ延縄 FIP（Fishery Improvement Project/漁業改善プロジェクト）」対象であるビンチョウマグロ「もちびんちょう®」を、11月17日（金）から通年※¹で、関東の主要21店舗※²にて販売いたします。

今回販売する那智勝浦ビンチョウマグロ FIP「もちびんちょう®」は、近海延縄漁の最大産地である紀州勝浦港（和歌山県東牟婁郡那智勝浦町）で活け締めされた天然のマグロの中でも、1割前後の割合でしか出現しない希少価値の高いマグロです。身の粘りやもちもち感で赤身本来のおいしさを楽しめる「もちびんちょう®」を、通常の生マグロと変わらない価格でお買い求めいただけます。店頭では那智勝浦ビンチョウマグロ延縄 FIP 対象商品であることがわかるよう、ステッカーを貼付して販売いたします。



商品に貼付されるラベル

【西友の販売店舗】（関東主要21店舗）

赤羽店、東陽町店、新小岩店、常盤平店、浦安店、行徳店、ひたち野うしく店、小手指店、福生店、成増店、ひばりヶ丘店、リヴィンオズ大泉店、リヴィン光が丘店、清瀬店、練馬店、荻窪店、リヴィン田無店、西荻窪店、大船店、リヴィンよこすか店、ザ・モールみずほ16店

持続性ある漁業を目指す Aiming for Sustainability

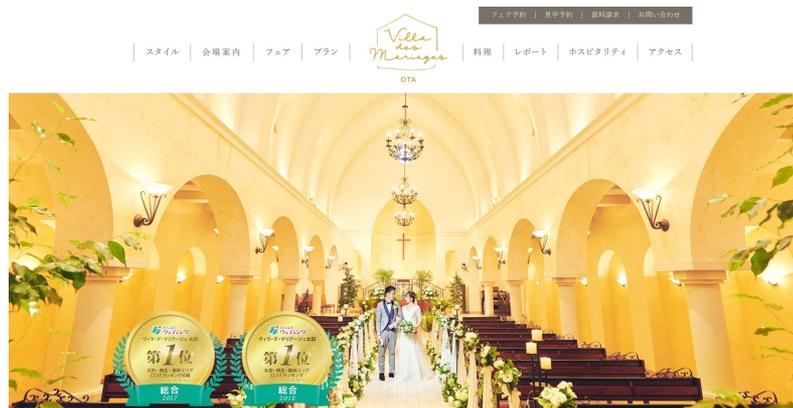
▶ プリオホールディングス様 Prior Holdings

▶ 9月～11月の婚礼メニューにFIPびんちょう活用のメニュー導入

Introduced FIP Albacore to the Sept-Nov wedding reception menu

▶ 将来のサステナブルシーフードの動きを察知し導入。2020東京オリンピックに向けた動き

Sensing the future push for sustainable seafood - moving towards 2020 Tokyo Olympics



持続性ある漁業を目指す Aiming for Sustainability

- ▶ Yahoo様社員食堂での導入
Served in the Yahoo Dining Hall
- ▶ Google様社員食堂での導入
Served in the Google Dining Hall

持続性ある漁業を目指す Aiming for Sustainability

▶ 阪急百貨店様

Hankyu Department Store

▶ FIPも含めたサステイナブルを推進する脇口水産の延縄鮪を応援

Supports Wakiguchi`s progress toward sustainability in line with FIP



持続性ある漁業とは

What is a Sustainable Fishery?

▶ 資源としての持続性

Sustainable Resource Management

- ▶ 資源管理され、適正価格で流通する漁業資源の確保

Managing resources and distributing them at a fair price, ensuring they last

▶ 産業としての持続性

Sustainable Business Practices

- ▶ 水産業従事者がいなくなる状態

Keeping fishery workers from losing their jobs

活動を通じての意識改革とは

Changing our ways through action!

- ▶ **持続性ある漁業を実現することが日本の水産業界の近代化及び成長につながり、水産先進国としての地位の確立ができる。**
Creating a sustainable fishing industry is tied to the modernization and growth of Japan`s fisheries, as well as establishes Japan as a Developed Country when it comes to fishing.
- ▶ **旧態然とした仕組みからの脱却、本気でやり切らないと実績はついてこない。**
Throwing off the habits of old, we must give it our all without giving up!
- ▶ **最近の事例(4月22日巻き網)**
Recent case: April 22nd, round haul netting
- ▶ **最近の事例(昨年のシンポジウムでのHANA GROUP様)**
Recent case: Hana Group at last year`s symposium

活動を通じての意識改革とは

Changing our ways through action!

- ▶ **持続性ある漁業を目指す、よき雰囲気を作っていきます。**
Get excited about sustainability and do what you can to aid the movement
- ▶ **延縄漁の漁師さんを次世代につなげるための応援を宜しくお願いします。**
Support long-line fishermen so the practice can continue into the next generation
- ▶ **持続性ある漁業を目指す私たちに応援をおねがいします。**
And please support us as our company strives to become sustainable!



旨い銀鮭をつくる

豊かな海と手間暇を
惜しまぬ職人の技と思いが



2019.11.08

宮城女川銀鮭AIP (養殖漁業改善プロジェクト)

Miyagi Onagawa Coho Salmon AIP
(Aquaculture Improvement Project)

『責任ある養殖漁業への取組』

“Pursuing Responsible Aquaculture”

株式会社マルキン

鈴木 真悟

【株式会社マルキン】Marukin Co., Ltd.

- ・代表取締役：鈴木 欣一郎 ・Representative Director: Kinichiro Suzuki
- ・所在地 : 〒986-2242
宮城県牡鹿郡女川町小乗浜字小乗1-22
- ・URL : <http://www.kaki-marukin.com/>
- ・従業員数 : 30名(パート含む) 平成30年12月時点
- ・設立 : 平成19年7月
- ・事業内容 : **銀鮭養殖・加工**
かき・ほたて加工出荷
さんま等の鮮魚出荷
各種加工品



代表取締役
鈴木 欣一郎

1977年(昭和52年)に、女川町で銀鮭の養殖を手掛け、初めて事業レベルでの養殖に成功。

以来40年以上、業界のパイオニアとして、

養殖から加工まで自社で一貫生産するいわゆる6次産業化を実現し安全・安心の銀鮭を提供しております。

In 1977 in Onagawa, Marukin first succeeded in cultivating coho salmon for commercial operation.

Since then, for over 40 years, it has pioneered the industry by raising and processing the fish itself and realized the sixth sector industrialization and have been providing safe and reliable Coho salmon

内水面(孵化～稚魚育成)

Internal waters (Incubation and fry cultivation)



海面(稚魚～成魚)

Ocean water (Fry to adult fish)

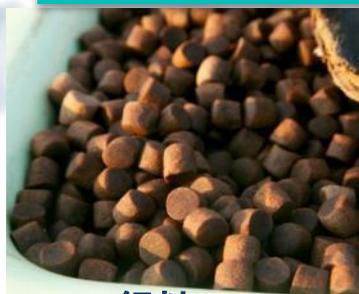


水揚げ

Harvest



トレーサビリティ(生産履歴)の確立 Establishing Traceability



飼料(EP)

Fish feed (EP)



Processing
加工



Shipping
出荷



Selling
販売

ASC認証って何？ What is ASC Certification?

- ・ASC認証は養殖水産物に対するエコラベルである。
ASC (Aquaculture Stewardship Council: 水産養殖管理協議会) による、環境に負担をかけず地域社会に配慮して操業している養殖業に対する **国際的な認証制度**。

ASC Certification is an eco-label for aquaculture products.
It is an international certification given by the Aquaculture Stewardship Council (ASC) to aquaculture farms that operate with environmental sustainability and social responsibility in mind.

- ・世界的には水産資源の乱獲や海の環境変化で水産資源が枯渇している昨今、**漁業の持続可能性へ向けた取り組み**が求められている。

While stock depletion is prominent due to overfishing and changes in the marine environment, there is a demand for sustainable fishing.

- ・ヨーロッパやアメリカでは「**海のエコラベル**」と呼ばれる海洋管理協議会 (MSC) 認証や水産養殖管理協議会 (ASC) 認証を取得したシーフードの需要が高い。

In Europe and America, the demand is high for seafood with "Marine Eco-label" such as Marine Stewardship Council (MSC) certification and Aquaculture Stewardship Council (ASC).



持続可能な漁業に向けての取組

Aiming for sustainable fishery

女川町産養殖銀鮭のブランド力を高めるために、世界的な水産エコラベルの動向に対応して、当社でも2020年を目処に

「水産養殖管理協議会(ASC)」

(Aquaculture Stewardship Council)

認証取得に向け、

「養殖漁業改善プロジェクト(AIP)」

(Aquaculture Improvement Project)

を立ち上げ、責任ある養殖漁業に取り組んでいます。

To enhance the brand of coho salmon raised in Onagawa and to join the worldwide trend of favoring fishery eco-labels, we aim to receive the

Aquaculture Stewardship Council (ASC)

through

Aquaculture Improvement Project(AIP) by 2020 as a

responsible aquaculture fishery.

(第3種郵便物認可) 6

日本初、AIP取組み

養ギンでASC認証取得目指す

までに年

マルキンでの養ギン水揚げ風景

宮城県女川町でギンサケの養殖から加工まで一貫生産しているマルキン(鈴木欣一郎社長)は、2020年までの水産養殖管理協議会(ASC)認証取得に向け、今年8月に「養殖漁業改善プロジェクト」(以下、AIP)を立ち上げ、持続可能なギンサケ養殖の改善に取り組む。すでに第三者機関による予備審査は終了している。

AIPは、養殖漁業の人フィッシュヤーマン・ジ持続可能性を向上させるために漁業者、企業、流通、NGOなどの利害関係者が協働するプロジェクトで、第三者機関が漁業審査を行い、課題を特定、その課題を解決するための計画を策定して公開。定期的な進捗(ちょく)状況の確認を通じて計画の見直しや調整を行い、情報公開する品質管理方式。

国際環境NGOのオーシャン・アウトカムズ(本部・米オレゴン州ポートランド)と宮城県の漁サケに市場が席巻されている現状に対し、国内

市場において評価が低い養殖ギンサケの価値向上を図るために、海外市場で評価されること重要だと考えたことがきっかけ。

鈴木貞信専務は「すでに東南アジアなどでも一部マーケティングを実施したが、和食ブームもあって、『フード・イン・ジャパン』のサーモンとして関心を示してもらっている」と説明。

そのうえで「今後、チリやノルウェーといった国に挑んでいくには、ASC認証は必須。天然資源の減少や後継者不足が問題となっている。これまでの漁業を持続可能な産業としていくために、養殖も取り組むを始めることにした」と話している。

ASC認証に向けた具体的取組: 養殖漁業改善プロジェクト(AIP)

Tasks for ASC Certification: Aquaculture Improvement Project (AIP)

原則1	適用されるすべての国および地方による法規制の順守 Conform to all applicable legal regulations in Japan and the local region.
原則2	自然の生息環境、その地域の生物学的多様性と生態系機能の保護 Protect the local natural habitats, biological diversity, and the ecosystem.
原則3	野生個体群の健康と遺伝的健全性の保護 Protect the stock health and genetic health of wild populations.
原則4	環境上効率的でかつ環境に責任を持つ方法での資源の利用 Use natural resources efficiently and responsibly with regard to the environment.
原則5	病虫害の管理における環境配慮 Have environmental consideration by managing disease-carrying pests responsibly.
原則6	養殖場の管理運営に対する社会的責任 Manage the aquaculture farm with social responsibility.
原則7	地域の一員として良識的かつ誠実であること Be a sensible and sincere member of the local community.

例 原則2

(自然の生息環境、その地域の生物学的多様性と生態系機能の保護)

- 判定基準2.1 底生生物の生物学的多様性と底生生物への影響
- 判定基準2.2 操業場所の内部と近隣の水質
 - 例: 1年目 溶存酸素量のモニタリング手順を決定
 - 2年目 溶存酸素量をモニタリングし記録をつける
 - 低溶存酸素量の測定頻度を確保する
- 判定基準2.3 生産による栄養塩の放出
- 判定基準2.4 絶滅危惧種と脆弱な自然環境への影響
- 判定基準2.5 捕食動物を含む野生生物への影響



認証取得

プロジェクトの進捗状況はパートナーである国際環境NGO『オーシャン・アウトカムズ』のホームページより随時公表しております。

Our project's progress is stated on our partner website, "Ocean Outcomes" (international environmentalist NGO).

予備審査により改善が必要とされた主な項目

Items Needing Improvement Highlighted by Pre-assessment

- ・法令順守の証拠 → 関連法の条文確認、納税証明など
Proof of regulation conformity → Confirm relevant regulations, tax payment receipts, etc.
- ・魚病等が発生した場合の対処法 → 原因究明方法の明確化
周知方法などのマニュアル化
Handling fish diseases → Clarify methods for identifying the disease cause and create operational protocol for disease notification.
- ・飼料のトレーサビリティ確保 → 原料のトレーサビリティ、
工場の環境負荷
Ensuring fish feed traceability → Traceability of ingredients, factory's environmental impact.
- ・フィッシュソーススコアの算出 → 養殖生産に関わる各指数の算出eFCR等
Calculate FishSource Score → Calculation of indices related to fish farming such as eFCR, etc.
- ・自然環境への影響の有無 → 漁場の環境モニタリング
Impact to natural environment → Monitoring of fish farm environment.

漁場環境調査の経過について

Progress of Fish Farm Environment Study

ASC認証基準に沿った漁場モニタリング計画を策定し実施。
以前に他魚種にてASC審査に関わった実績のある大学研究機関と協働で進行中。

・調査内容の一例 Sample Study

・底質・ベントスのサンプル採取

底質の硫化物や微生物の発生状況の確認が目的。
銀鮭イケス周辺8地点および比較対照区1地点にて海底の泥を採取し分析依頼。

In accordance with ASC Certification criteria, a fish farm monitoring plan has been created and implemented. Now being implemented with the cooperation of a university research institution previously involved in the ASC screening of another fish species.

Benthos sample has been sampled from the ocean bottom to check for sulfide and microbes on the ocean bottom. For analysis, mud samples were extracted from eight points around the Coho salmon ponds and one sample elsewhere for comparative purposes.



底質採取時の様子

採取された海底の泥

飼料の改善について

Improving the Fish Feed

・飼料中の微粒子割合の測定

養殖期間中に使用する飼料の粒子サイズの測定を行い水質への影響調査。詳細分析は継続中。

・Measurement of fish feed pellets.

The pellet size of the fish feed for farmed fish is measured.

Whether it affects the water quality has been studied. Detailed analysis continues.

・フィッシュソーススコアの算出

原料の配合においてはeFCR(増肉係数)等の数値基準を算定。

FFDRm FFDRo(魚粉・魚油依存率)

・Fish source score

The blended ingredients are estimated with numeric values such as the eFCR.

FFDRm FFDRo (fishmeal and fish oil dependency)

《課題》《Pending Issues》

・飼料原料のトレーサビリティ情報の開示

Disclose traceability information for fish feed ingredients.

・RTRS認証の大豆を使用しなければならない。

RTRS-certified soybeans must be used.

・生産工場のGHG排出量の算出

Calculation of factory's GHG output.



銀鮭用の配合飼料(EP)

銀鮭電子養殖履歴システム・養殖場モニタリング

Coho Salmon Electronic Tracing System & Aquaculture Farm Monitoring

海上生簀
Ocean corves

現場作業小屋
On-site control room

通信路: 調査選択
Survey selection

携帯電話キャリア
Cell phone carrier

日報入力
Daily Report input

インターネット
Internet

アメダス Weather Forecast

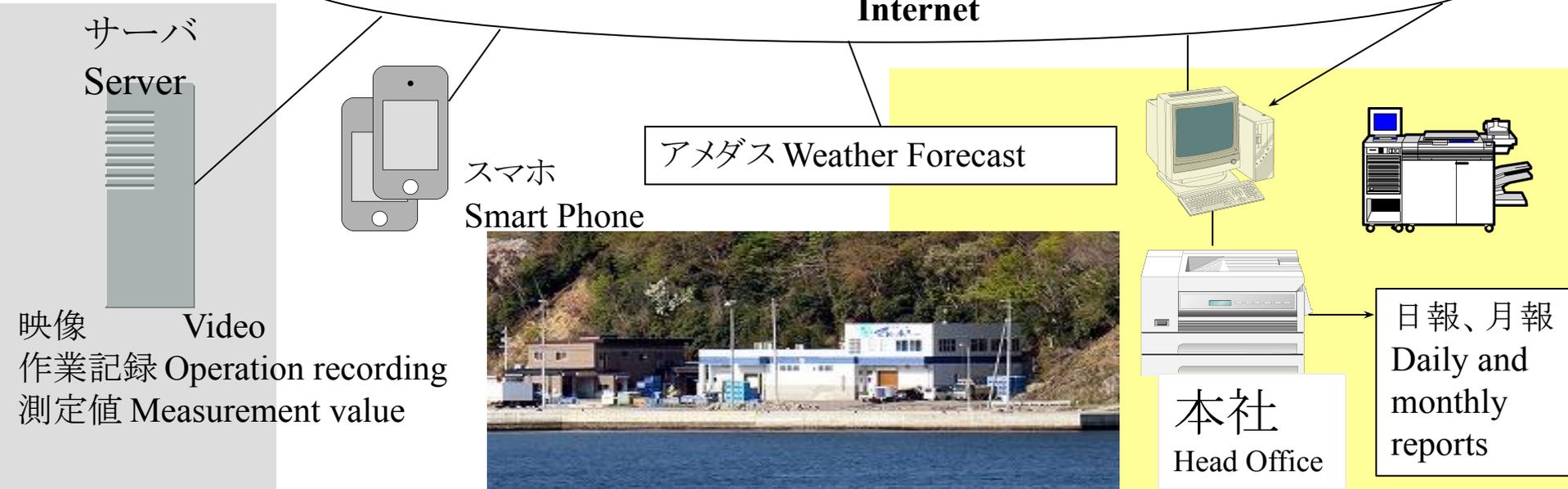
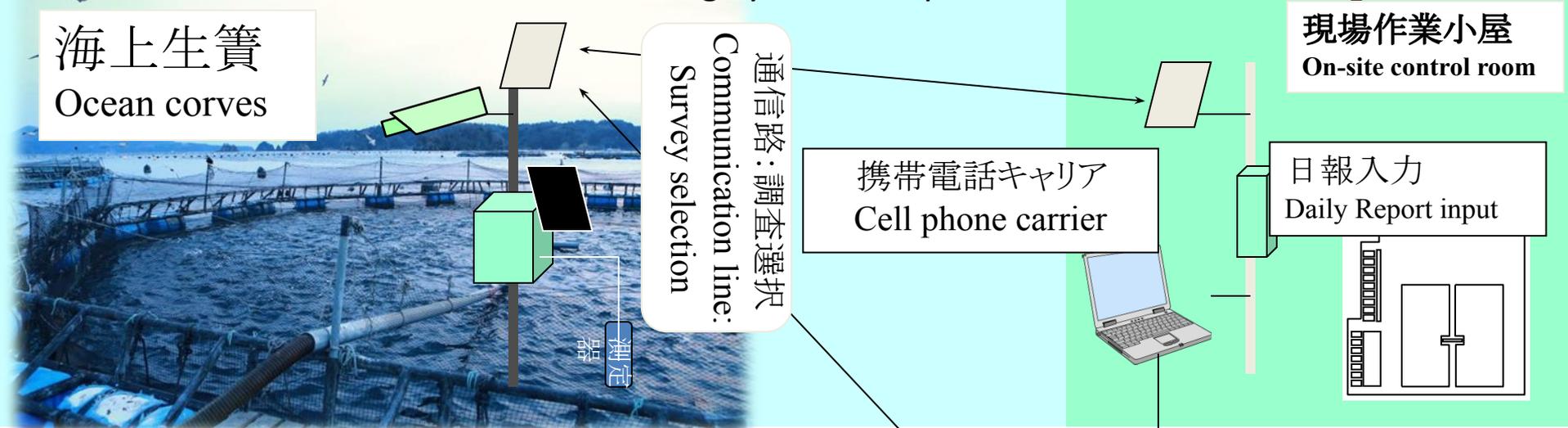
サーバ
Server

スマホ
Smart Phone

本社
Head Office

日報、月報
Daily and monthly reports

映像
Video
作業記録 Operation recording
測定値 Measurement value



漁場モニタリング機の試験の様子

Testing Fish Farm Monitoring Equipment



The screenshot shows a mobile application interface for fish farm monitoring. At the top, it displays the time 19:39, battery level at 24%, and a signal strength indicator. The main heading is '映像' (Image). Below this, there are buttons for '映像' (Image), 'グラフ' (Graph), and 'ログアウト' (Logout). A date and time stamp '2018/03/29 19時現在 5.5°C' is shown. A line graph displays two data series: '水深(10m)' (Water depth 10m) in blue and '気温' (Temperature) in green. The x-axis represents time from 00:00 to 23:00. Below the graph, there is a 'ダウンロード' (Download) button. A large image shows a circular fish farm structure. Below this is a grid of 12 rows of small thumbnail images, labeled from 00時 to 11時. At the bottom, there are navigation arrows, a share icon, and a refresh icon.

海上生簀には自動モニタリング装置を設置。
魚の様子や周辺の水質・気候データを常時
観察可能となっております。

Ocean cages have automatic monitoring equipment.
The fish, water quality, and weather data can be monitored
at all times.

ASC審査基準では
気温・栄養塩・溶存酸素量等の測定が必須。
その他、映像録画が可能。電源は太陽光発電にて確保。

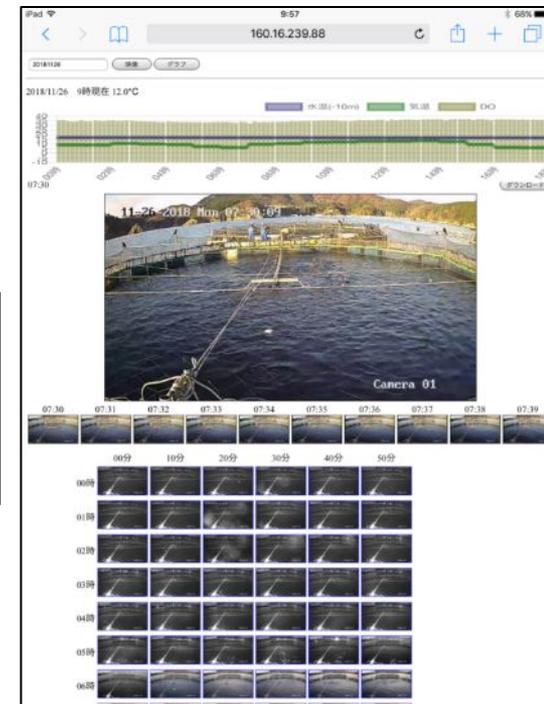
Under ASC standards,
the air temperature, nutrient salt, oxygen saturation, etc.,
must be measured.

Video recording is also possible. Powered by solar.



左図：リアルタイムでの映像監視が可能。

右図：測定されたデータはクラウド上に
蓄積され PC・タブレット・スマホ
にて確認可能。



認証商材の取り扱う準備としてCOC認証を取得

Obtain COC Certificate to Prepare for Certified Products

and BLUE Co., Ltd.

MSC CoC certificate registration code; MSC-C-57334
ASC CoC certificate registration code; ASC-C-02276

Certificate issue date; March 1, 2019
Site schedule issue date; March 1, 2019

No.	Name of Company	Name of Site	Type of Activity	Address
8	KISHIMA Co.,Ltd.	Omotenashi-Kan Kijima Honjin	Restaurant/Take Away to Consumer	3970 Totsukacho, Totsuka-ku, Yokohama-shi, Kanagawa 244-0003, Japan
9	KISHIMA Co.,Ltd.	Shinyokohama store	Restaurant/Take Away to Consumer	3-4 Shinyokohama, Kohoku-ku, Yokohama-shi, Kanagawa 222-0033, Japan
10	KISHIMA Co.,Ltd.	Uozanmai Kijima	Restaurant/Take Away to Consumer	20-2-2F Totsukacho, Totsuka-ku, Yokohama-shi, Kanagawa 244-0003, Japan
11	Marukin Co., Ltd.	Onagawa factory	Secondary processing, Primary processing, Storage, Trading Fish (Buying/Selling)	1-22 Konorihama, Onagawa-cho, Oshika-gun, Miyagi 986-2242, Japan
12	PlanHill Co., Ltd.	Francis La Porte	Restaurant/Take Away to Consumer	1-16-20 Hisamoto, Takatsu-ku, Kawasaki-shi, Kanagawa 213-0011, Japan

The most up-to-date information on the certificate and scope can be found on the MSC website(www.msc.org).

【 MSC/ASC-COC認証登録証 】

登録番号 MSC-C-57334
ASC-C-02276

対象品目<MSC>

アメリカンロブスター
カツオ
大西洋アカウオ
サバ など

<ASC>

アトランティックサーモン
バナメイエビ
真かき

MSC Chain of Custody Certificate

and BLUE Co., Ltd. has been certified in accordance with the requirements of the Marine Stewardship Council Chain of Custody Standard (Group Version 10, February 2015).

and BLUE Co., Ltd.

9-2-4 Kitakarasuyama, Setagaya-ku, Tokyo, 157-0061, JAPAN

Activity: Trading Fish (Buying/Selling), Processing - Secondary processing, Restaurant/Take Away to Consumer
Species: American lobster, Brown tiger prawn, Golden redfish, Herring, Mackerel, Northern prawn, Patagonia toothfish, Skipjack tuna, Snow crab, Sockeye-red salmon, Striped shrimp, Walleye pollock, Yeuso scallop



MSC CoC certificate registration code; MSC-C-57334
Certificate issue date; March 1, 2019
Date of expiry; February 28, 2022

The holder of this fish or fish products sold as MSC certified may, after getting approval from MSC, apply the MSC logo to fish and fish products within their scope of certification. The scope and validity of certification is available on the MSC website www.msc.org

Accreditation number: ASI-ACC-036
AMITA AMITA CORPORATION
3-2-4 Kudam-kita, Chiyoda-ku, Tokyo JAPAN

Takaaki Onishi
Name of the issuer
March 1, 2019

ASC Chain of Custody Certificate

and BLUE Co., Ltd. has been certified in accordance with the requirements of the Marine Stewardship Council Chain of Custody Standard (Group Version 10, February 2015).

and BLUE Co., Ltd.

9-2-4 Kitakarasuyama, Setagaya-ku, Tokyo, 157-0061, JAPAN

Activity: Trading Fish (Buying/Selling), Processing - Secondary processing, Restaurant/Take Away to Consumer
Species: Atlantic Salmon, Pacific Oyster, Whiteleg shrimp



ASC CoC certificate registration code; ASC-C-02276
Certificate issue date; March 1, 2019
Date of expiry; February 28, 2022

The holder of this fish or fish products sold as ASC certified may, after getting approval from MSC, apply the ASC logo to fish and fish products within their scope of certification. The scope and validity of certification is available on the ASC website www.asc-apsa.org

Accreditation number: ASI-ACC-036
AMITA AMITA CORPORATION
3-2-4 Kudam-kita, Chiyoda-ku, Tokyo JAPAN

Takaaki Onishi
Name of the issuer
March 1, 2019

認証の普及に向け必要なこと

Requirements to Promote Certification

生産者の意識改革

Change in Producer's Mindset

- 自然環境への配慮
- 後継者、担い手の育成
- Consideration for natural environment.
- Train successors and providers.

消費者への周知

Consumer Awareness

- 漁業・水産業の現状
- なぜ認証が必要なのか理解
- Current Condition of fisheries industry.
- Understand why certification is important.

関連先との協働

Cooperation by Related Parties

- 飼料会社のデータ提供協力
- 分析機関の協力
- 行政機関の協力(指導、助成金等)
- Data provided by fish feed companies.
- Cooperation from analytical institutions.
- Cooperation from government agencies (guidance, subsidies, etc.)

コスト

Cost

- 審査費用
- 漁業改善に要する資材費・管理費
- Assessment cost.
- Material and administrative expenses for reforming fisheries.



FIP

持続可能なタコ樽流し漁

FIP

Sustainable Octopus Barrel Fishing

また漁村に子どもたちの笑い声が響く日を夢見て

Dreaming the day that the laughter of children could be heard in fishing villages once again...

Ogasawara Koichi

◇ 小笠原 宏一 (30)

おがさわら こういち

- ・出身 北海道苫前町 Tomamae, Hokkaido
- ・所属 北るもい漁協 Kitarumoi Fishery Cooperative Association
苫前いさり部会会長 Tomamae Isari Subcommittee Chairman
- ・漁業 たこ樽流し漁 Octopus barrel fishing
- ・漁師歴10年 Fisherman for ten years

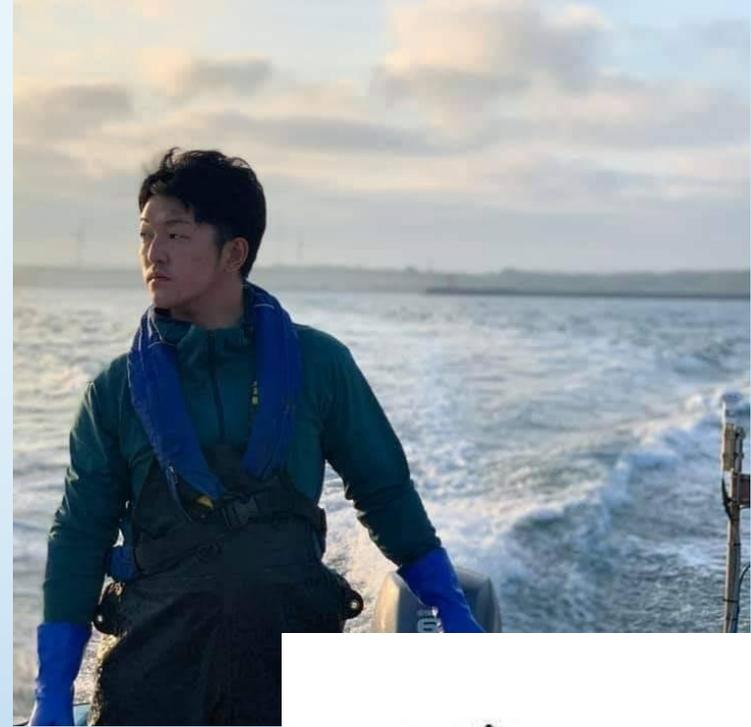
父親が漁で大けがをしたことで漁師になることを決意

Decided to become a fisherman because his father sustained serious injuries while fishing.

とままえちょう

◇ 苫前町 Tomamae

- ・人口 約3000人 (Population: App3,000)
- ・高齢化率 40% (Percentage of elderly inhabitants: 40%)
- ・基幹産業 漁業や農業
(Key industries: Fishery and agriculture Kitarumoi Fishery Cooperative)
- ・北るもい漁協苫前支所、組合員数は57名
(Association Tomamae Branch, 57 members)



タコ樽流し漁とは

What is octopus barrel fishing?

釣り竿とウキの代わりに『樽』

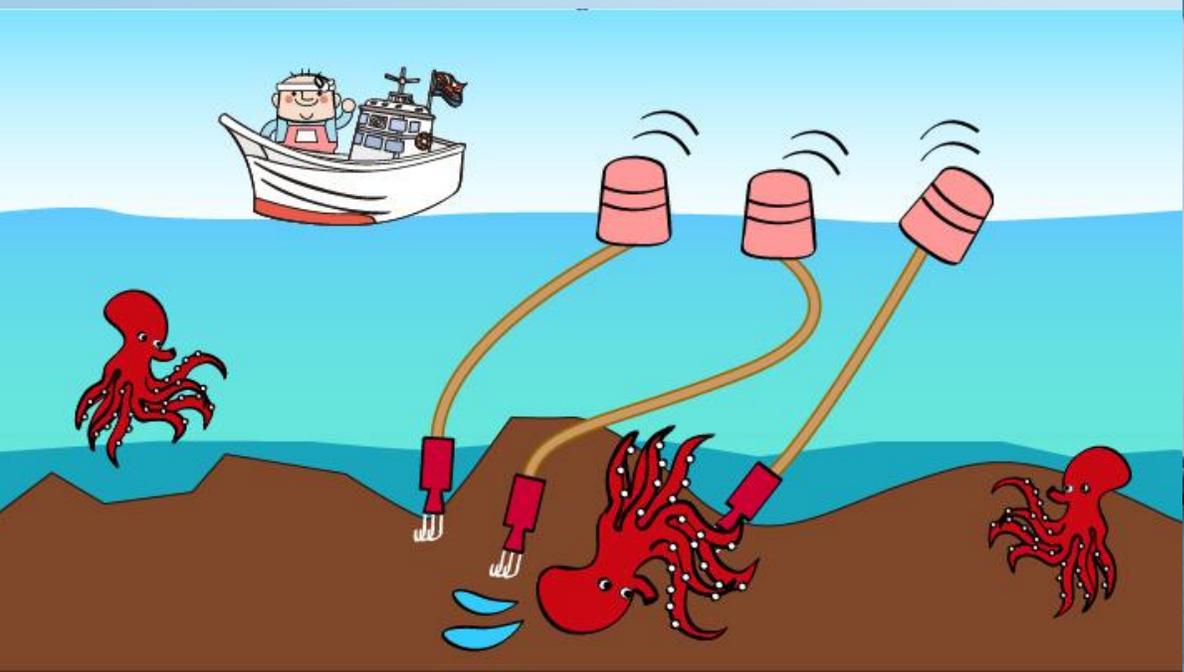
ルアーの代わりに『イサリ』

『潮』の流れを利用して海底にいるタコを漁獲する漁法

Uses **barrels** instead of fishing rods and floats

Uses octopus-shaped *isari* instead of lures.

A way to catch octopuses at the bottom of the sea during ebb tide.



樽流し漁の魅力

Benefits of barrel octopus fishing

漁業者への魅力 Benefits to fishermen

低資金で始められる(磯船、漁具)
Low start-up costs (surf-fishing boat, fishing gear)

海を覚えることができる
Can learn about the sea

低コストな操業資金
(一日当たりの燃料代は5000円程度)
Low operational costs
(the fuel cost per day is approximately 5,000 yen)

環境への魅力 Environmental benefits

燃料の消費が小さい
Low fuel consumption

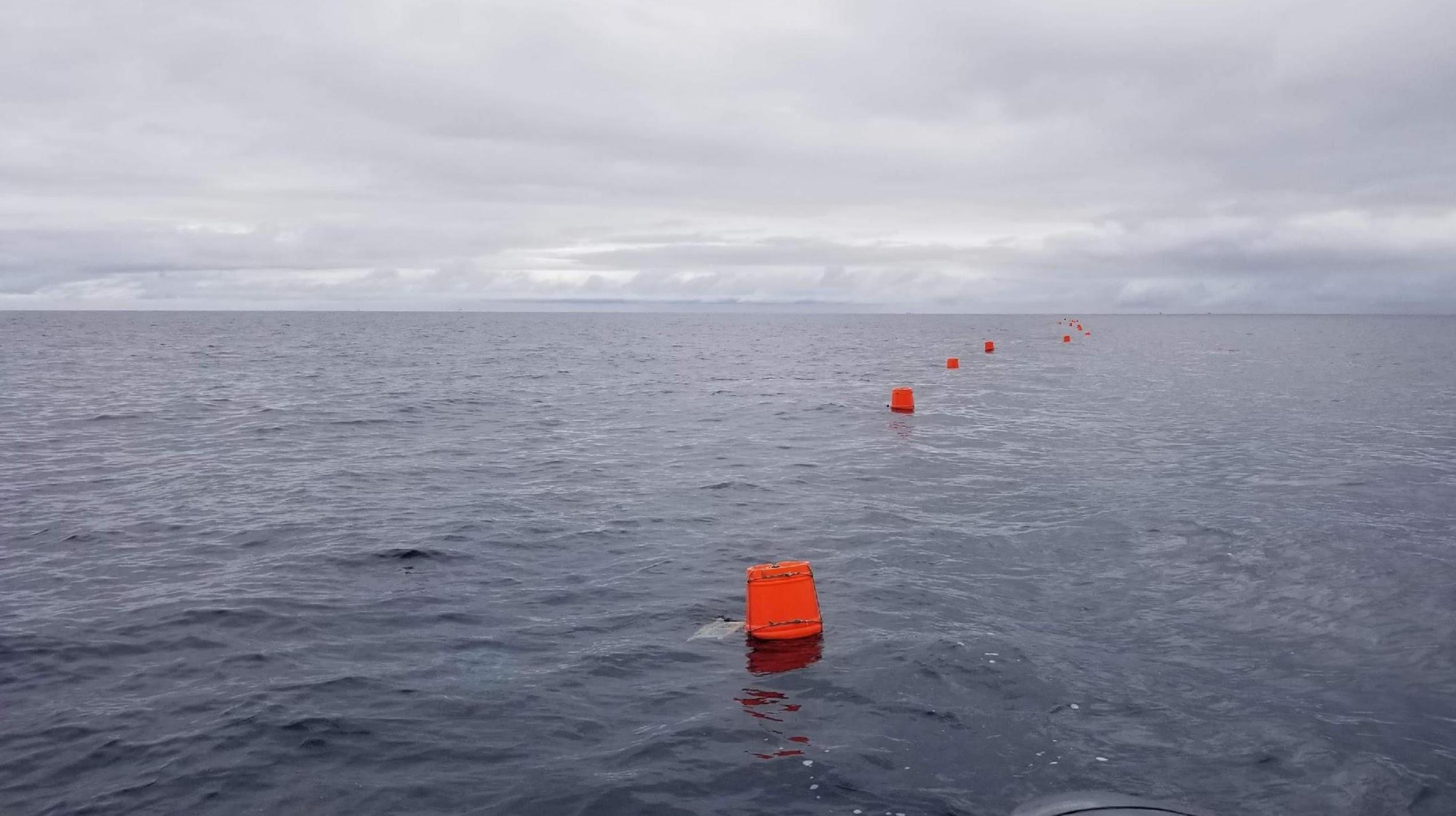
混獲がない
No by-catch

漁獲圧をコントロールしやすい
Easy to control fishing pressure

漁業の入り口として最適/漁業者にも環境にもやさしい樽流し漁

Ideal as a way to get started in fishery.Barrel fishing is good for fishermen as well as to the environment.

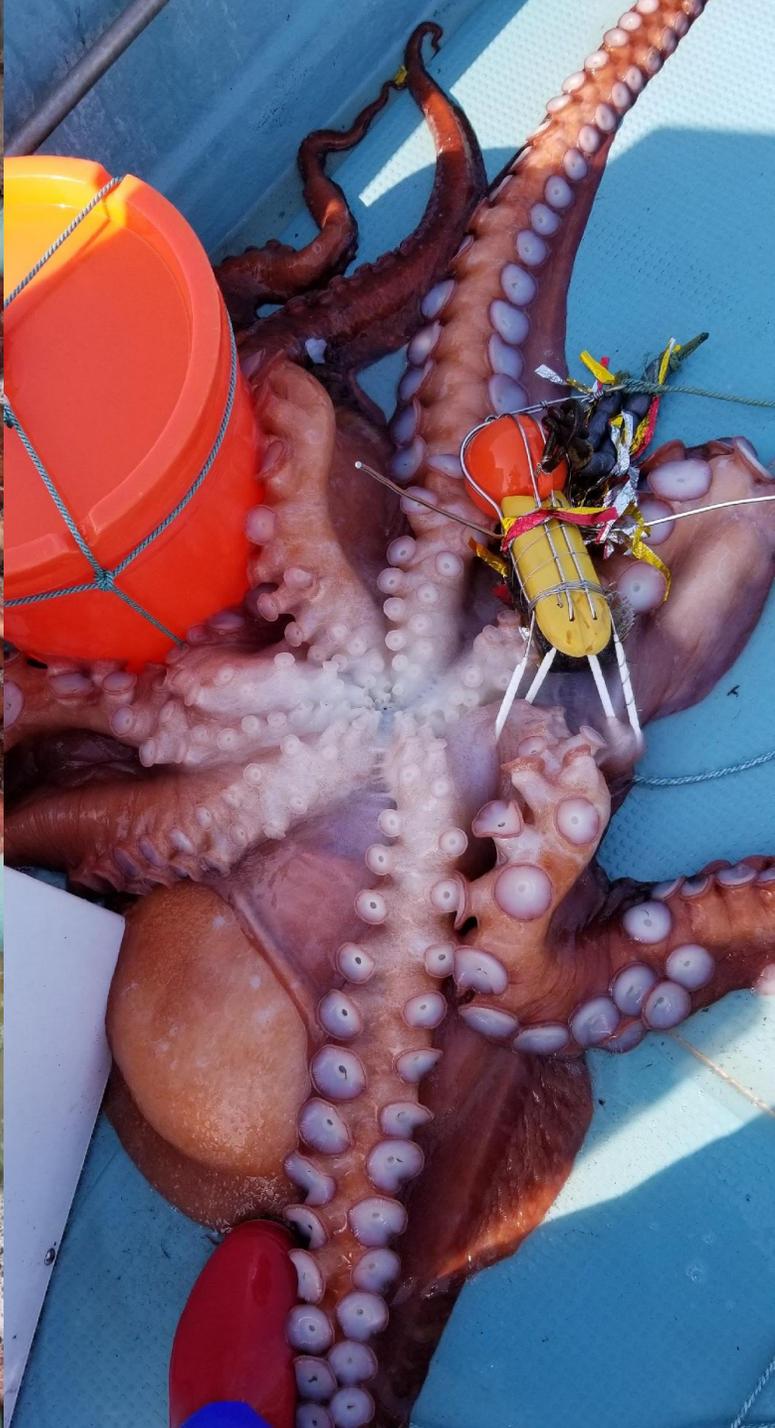
















なぜFIPをはじめたのか

Why I started FIP

まちづくり活動を通じて自分には何ができるのか考えた。I was considering what I could do myself through town development activities.



知識なんかあとからでいい。
問題は何をしたいか。Know-how can come later.
What did I want to do to tackle the issues?



かつては賑わいをみせていた
漁村コミュニティを復活させたい！
I want to revive a once-bustling fishing town
community!

魅力ある樽流し漁をさらに盛り上げたい！

I also want to give barrel fishing, which is fascinating, a boost!

様々な外の人と知り合うようになる。

I want to meet all kinds of people outside of our community.



**漁業改善プロジェクト(FIP)を知り
実現に向け始動！**

**Learn about Fishery Improvement Projects (FIP)
and make it a reality!**

重要な産業である漁業の後継者不足

Insufficient successors in fishery,
an important industry

持続可能なコミュニティの存続と
地方創生！

Continuation of sustainable
communities and regional
revitalization!

資源減少
Depletion of resources

漁獲高減る
・収入源が減る

Decreasing catches
Decrease in source of income

漁師減少
・高齢化・後継者不足

Decreasing number of
fishermen
Aging, insufficient

街の活気が減る

Decrease of the vitality of towns

FIP導入

- ・資源回復
Replenishment of resources

漁師のイメージアップ！
Improving the image of fishermen

- ・若手漁師の参入
Young generation becomes fishermen

ブランド化 Branding

- ・レストランのメニュー開発
Developing restaurant menus
- ・単価アップ Price increase

町おこしイベント
Town revitalization events

- ・消費者と生産者を結ぶイベントなど

苫前が全国に環境に優しくて伝統的な漁が経験できる街として有名に！

Throughout Japan, Tomamae is well-known as a town where you can experience traditional, environmentally friendly fishing.

ミズダコFIP 進捗状況

Giant Pacific Octopus FIP x Progress Status

2019年 4月 苫前ミズダコFIP 発足

April 2019: Established Tomamae Giant Pacific Octopus FIP

苫前いさり部会 27名

Tomamae Isari Comittee member 27

北るもい漁業協同組合

Kitaruimo Fisherie Association

×

地方独立行政法人北海道立総合研究機構

水産研究本部・稚内水産試験場

Local incorporated administrative agency Hokkaido

Research Organization

×

NGO オーシャンアウトカムズ

Ocean Outcome

×

株式会社 シーフードレガシー

Seafood Legacy

漁獲情報の収集と記録 (水揚げ & 放流尾数など)

Collecting & recording catch information (numbers of specimens caught and released, etc.)

資源状況に合わせた資源管理の遵守

Adhering to resource management in accordance to the conditions of resources

資源管理目標が下限値を下回った場合の管理措置の発動

Putting management measures in place when resource management targets fall below lower limits

資源管理措置の説明提案と支援

Proposes and assists with resource management measures

Fisheries Research Department, Wakkanai Fisheries Research Institute

MSC認証に関する専門家による支援(資源状況のモニタリング、販路開拓支援、FIP・MSC認証への啓発・情報提供)

Assisted by experts for MSC certification (resource status monitoring, sales channel development assistance, education about FIP & MSC certification & providing information)

管理目標

- ・ 目標管理基準：目標（理想）とする資源と漁獲量の水準。我が国ではこれを最大持続生産量（MSY）とすることが法律に明記された。
- ・ 限界管理基準：漁獲を制御して資源量の回復を促すべき水準（例えばMSYの60%など）
- ・ 禁漁水準：資源が不可逆的な水準まで低下するのを回避するため禁漁する水準（例えばMSYの10%など）

漁獲制御ルール (HCR: Harvest Control Rule)

上記の管理目標をクリアするための漁獲制限のルール

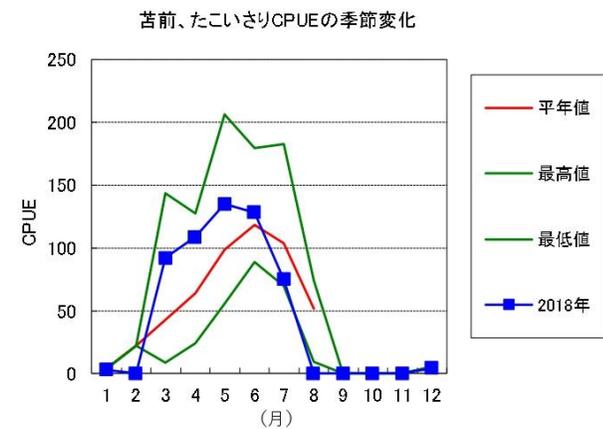
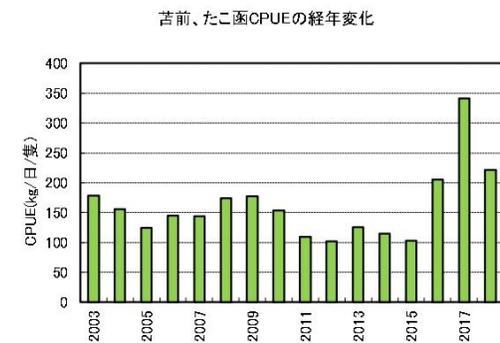
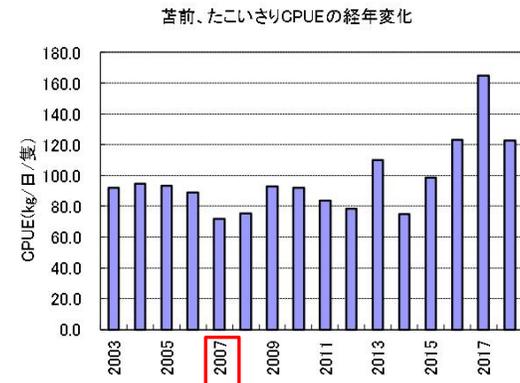
一般的には、一つの系群に対して資源動態を数理モデルで表して、それに基づいて管理目標を設定し漁獲制御ルールを決めるものであるため、“苫前地区のたこいさり漁業”のように一系群のなかの一部の海域・漁業に対して準用する場合には考え方が難しくなる。例えば、苫前いさり漁業が何らかのHCRを定め漁獲を制御しても、その効果が苫前地区に対して直接的に現れない、といったことがある。

今回の取り組みでの考え方

苫前地区いさり漁業での暫定的な管理目標と漁獲制御ルールを定め、これに率先して取り組み進めることで、いずれ管内全体のミズダコ資源管理にインセンティブを与えていくようなイメージ。

苫前たこいさり漁業への水試の提案する暫定管理目標案

- 1. 管理目標：**苫前地区におけるミズダコ資源水準を2003年以降の最低水準より高く保つことで、将来にわたり安定した漁獲収入を得ていく。※水試でこれまで北るもい漁協から提供を受け管理している苫前地区の漁獲データが2003年以降（裏面の図参照）
- 2. 漁獲制御ルール：**ある年において、その前年の重量CPUE（一日・一隻あたりの平均漁獲重量）が80kgを下回る低水準となり、さらに当該年5月までの尾数CPUEが前年同期を大きく下回った場合に、6月以降の漁獲制限を行い、資源や親ダコの取り残しを確保する。
尾数CPUEの前年比の程度に応じて、6月以降①一隻あたりの漁具数（タル数）を削減もしくは出漁日数を制限、②10kg以上の雌ダコの海中還元、③6月以降の早期切り上げ（禁漁）等の措置を部会で検討し、自主規制として適宜実施する。なお、この時には苫前地区のたこ箱漁業に対しても同様の措置の協力を要請し実践することが望ましい。



A coastal scene at sunset. The sun is low on the horizon, casting a bright, shimmering path of light across the water. Several fishing boats are visible in the harbor, some with their lights on. In the background, there are silhouettes of wind turbines and a building. The sky is a mix of orange and grey.

日本の沿岸漁業を変える。
Change the coastal fisheries of
Japan.

待っていたって持続可能になんかならない。
If we wait, they will no longer be sustainable.

ここでいつまでも暮らしていけるように。
Make a change so that people will always be
able to live here.

**TSSS
2019**

水産物サステナブル 調達改善支援サービス

**Sustainable Procurement Improvement
Support Service**





Agenda

1) 提案の背景

Background

2) 広がる機会

Opportunity

3) 生じるメリット

Merits

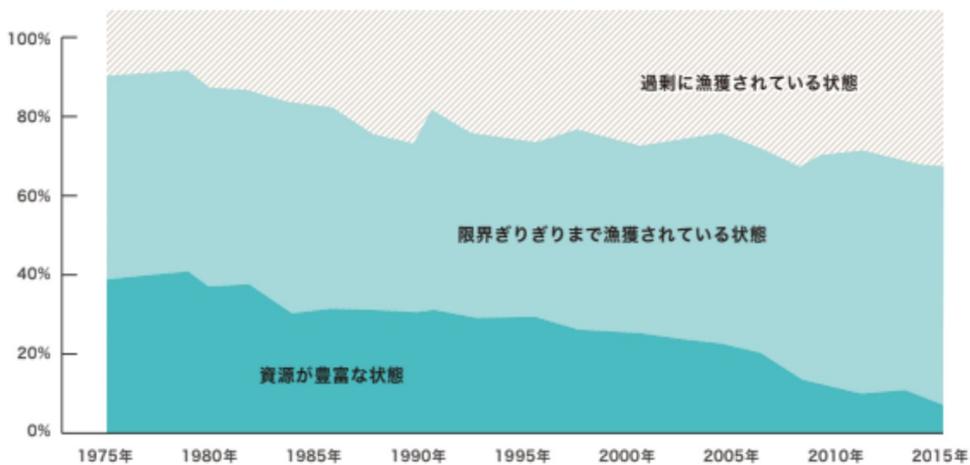
4) サービスの流れ

Steps

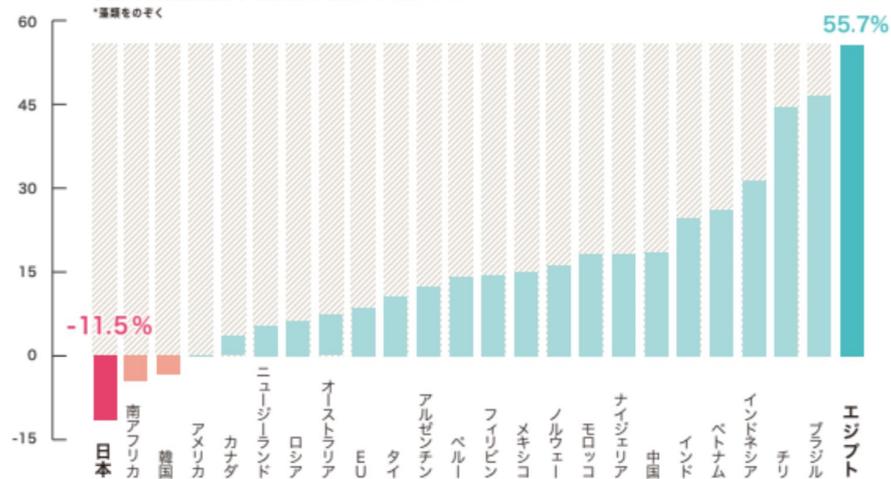
5) 最後に

Conclusion

世界の水産資源状況 (1974 - 2015年) The State of World Fisheries and Aquaculture (FAO, 2018) Table 23 を改変



世界の漁業生産量予測成長率 (2016 - 2030年) The State of World Fisheries and Aquaculture (FAO, 2018) Table 22 を基に制作

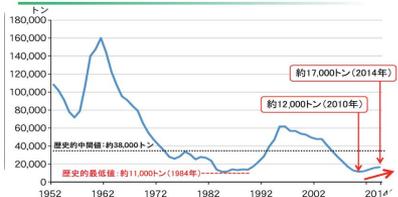




Pacific Bluefin Tuna

Thunnus orientalis

太平洋クロマグロ親魚資源量の動向



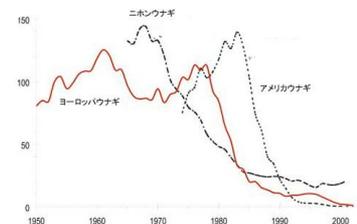
Download

Translate page into:



Japanese Eel

Anguilla japonica



Download

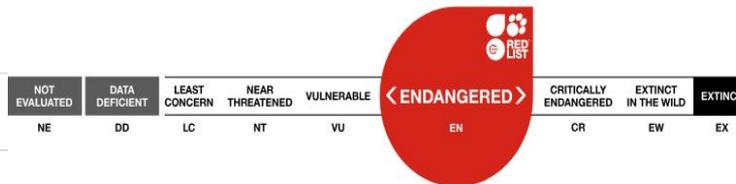
Translate page into:



LAST ASSESSED
20 August 2014

SCOPE OF ASSESSMENT
Global

[Skip to Assessment in detail](#)
[Skip to Text summary](#)



LAST ASSESSED
30 May 2013

SCOPE OF ASSESSMENT
Global

[Skip to Assessment in detail](#)
[Skip to Text summary](#)

労働・違法漁業：見えないところで未だに起こっている

強制労働



違法な洋上転載



無報告・無規制漁業



IUU漁業の規模の大きさ

IUU漁業の年間の推定金銭的価値



100～235億ドル
(約1兆1400億円～
約2兆6800億円)

(出典:FAO)

日本の年間漁業生産額
(2014年)



1兆5039億5100万円

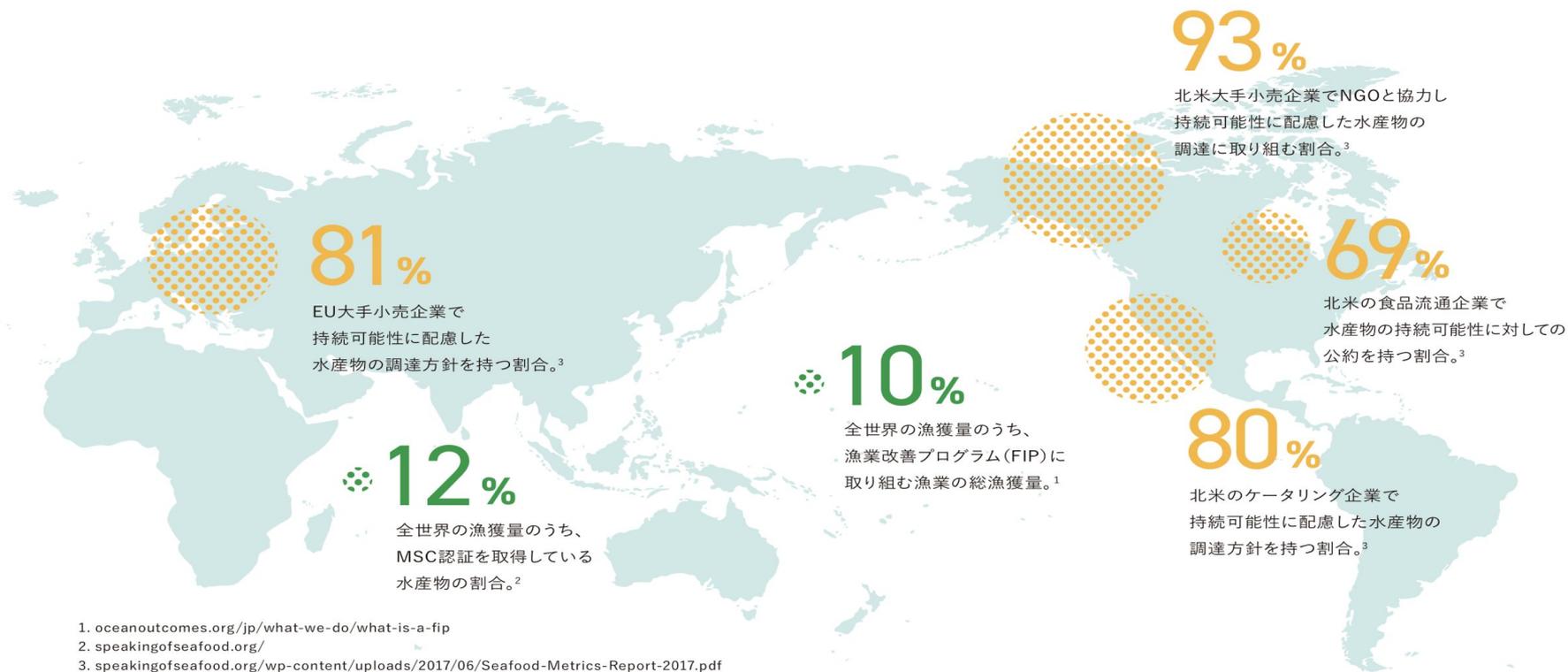
(出典:農林水産省)

年間の推定IUU漁業量

1,100～2,600
万トン

(出典:FAO)

*WWFジャパン発表資料より



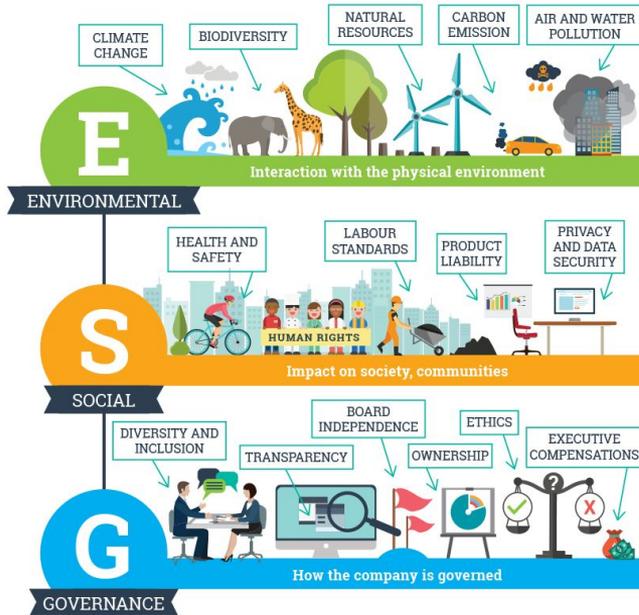
1. oceanoutcomes.org/jp/what-we-do/what-is-a-fip

2. speakingofseafood.org/

3. speakingofseafood.org/wp-content/uploads/2017/06/Seafood-Metrics-Report-2017.pdf



FOR BETTER BUSINESS PERFORMANCE



This is an illustration not a comprehensive list of ESG factors.
Created by The Impacter®

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



SDGsは社会・環境・経済のグローバル課題のまとめ(2030年計画)



SDGs 14. 海の豊かさを守ろう

海洋と海洋資源を持続可能な開発に向けて保全し、持続可能な形で利用する

- 14.1 あらゆる活動(特に陸上)による海洋汚染、海洋ゴミ、富栄養化を防止、大幅に削減(2025まで)
- 14.2 生態系の回復、管理、保護、レジリエンス強化(2020まで)
- 14.3 海洋酸性化の影響の最小限化、対処
- 14.4 資源の最大持続生産量のレベルまで回復するため、漁獲規制やIUU漁業の撤廃(2020まで)
- 14.5 少なくとも沿岸または海域の10パーセントを保全(2020まで)
- 14.6 過剰漁業やIUU漁業につながる補助金の撤廃(2020まで)
- 14.7 漁業、養殖業、観光業の持続可能な管理・利用を通じ、開発途上国の経済的便益を増大
- 14.a 海洋の健全性の改善に向けた、知識の増進、研究能力の向上、海洋技術の移転
- 14.b 小規模・沿岸零細漁業者に対し、資源や市場へのアクセスを提供
- 14.c 海洋資源の保全・持続可能な利用のための国際連合条約(UNCLOS)に反映されている国際法を実施し、海洋資源の保全及び持続可能な利用を強化



サステナブルな水産物

- GSSI 認定認証水産物
- 資源管理の有効性が第三者に担保された漁業により生産される水産物

● FIP/AIP

深刻な問題のある水産物

- 絶滅危惧種、乱獲種、IUU 漁業や人権侵害などに関与している可能性のある水産物

Point: 01 「サステナブルな水産物」を調達する

サステナブルかどうかを判断するわかりやすいツールの1つが認証エコラベルです。例えば持続可能な漁業に対する MSC 認証、責任ある養殖に対する ASC 認証があり、世界で広く認知されています。他にも、GAA (Global Aquaculture Alliance) の BAP 認証や、ASMI (アラスカシーフードマーケティング協会) の RFM (責任ある漁業管理) 認証プログラムなどが知られています。これらの認証エコラベルは、GSSI (Global Sustainable Seafood Initiative) の認定を受けており、国際的に信用性が高いものとなっています。

**Point: 02** 「サステナブルな水産物」を増やす

Increase Sustainable Seafoods

サステナブルになっていく過程、つまり、サステナブルな魚を増やすことも大切です。MSC 認証や ASC 認証を取得できるレベルにまで漁業・養殖業を改善していくための FIP/AIP (漁業/養殖漁業改善プロジェクト) を、企業が購買や資金提供を通して支援する、プロアクティブな協働モデルが近年注目を集めています。

Point: 03 「深刻な問題のある水産物」を避ける

Avoid the seafood that faced critical environment and social issue

過剰漁業や IUU 漁業により漁獲された水産物は推奨されません。環境面以外に、人権侵害など社会面でも悪影響が及ぼされていないかに注意する必要があります。

1. 水産物調達の現状把握 (ベースラインチェック)

国際基準を用いて、現在調達している水産物のサステナビリティ・アセスメントを行います。「深刻な問題のある水産物」「サステナブルな水産物」「その間の水産物」に分類します。水産物調達の現状を把握することで、調達方針や調達改善計画を作成するための基礎を築きます。

水産物調達アセスメントに必要な基本情報：
対象商品の原料水産物の魚種、漁法、産地、天然/養殖、他

日頃から取り扱う魚介類の調達状況や持続可能性がここまで低いとは思いませんでした。持続可能な水産物の調達は企業の将来にも影響することを改めて実感しました。



バイヤー

目安期間：

アセスメントを実施する
魚種や情報量により
期間が変わります。

例) 10 魚種で 3 ヶ月程度

2. 調達目標 & 調達改善 計画の作成 (ゴール & ロードマップ)

水産物調達アセスメントの結果を見ながら、国内外の事例を参考に複数のシナリオを立て、日本で実現可能な調達目標(ゴール)と、御社の強みを活かした調達改善計画(ロードマップ)を作成します。同時に、ステークホルダーや自社社員等を対象とした勉強会を開催し、イニシアチブを周知させます。

調達目標の例：
○年までに△の水産物の○%をサステナブルにする

グローバルの基準を細み込みながら、自社の強みをより引き立てることができました。改めて自社のバリュープロポジションを見直す機会にもなり、各部署との団結力が強まりました。



CSR 課

目安期間： 3-6ヶ月

3. 調達目標の発表 (パブリッシュ)

調達目標の達成には生産者やサプライヤーの協力と、消費者の需要が不可欠です。調達方針の発表は生産者やサプライヤーへの強力なメッセージであり消費者の意欲向上や需要喚起にも大きく寄与します。

シーフードレガシーは、日本における、サステナブルシーフードムーブメントの象徴的イベントである TSSS(東京サステナブルシーフード・シンポジウム)を主催するほか、毎月ビジネスワークショップ、生産者ミーティング、メディアセミナーなど数々の関連イベントを開催しております。

孫の代まで 魚があってほしい。そのためには、系統的に資源の水揚げができる漁業の実現が必要で、その努力をマーケットが仕入れて支えてくれることで、浜は生まれ変わると思っています。



漁業者

目安期間： 要相談

4. 調達改善計画の実施 (インプレメンテーション)

お取引のある生産者やサプライヤーに「深刻な問題のある水産物」の生産・物流を避け、「サステナブルな水産物」の生産・物流の増加を働きかけ、その改善を支援。並行して、必要に応じ「深刻な問題のある水産物」の代替品を生産物流する業者や、サステナブルな水産物を生産・物流する業者をご紹介します。

お客様が調達方針と目標をプレスリリースで発表したこと、自社のサプライチェーンの方針も180°変わりました。供給体制を整えることが急務ですが、商品提案力にもより新しい強みがありました。



サプライヤー

目安期間： 調達目標の発表から 3 ヶ月以内

5. 調達改善の進捗確認 (プログレスチェック)

国際基準を用いて、調達する水産物のサステナビリティ・アセスメントを行い、調達改善の進捗を確認します。進捗に問題がある場合は、必要に応じて第三者専門機関を交え、調達目標や調達改善計画の見直しを行います。アセスメントの結果は、CSR 報告書でもご活用いただけます。

直報報告や実際の取り組みを CSR レポートや統合レポートでご紹介した結果、ステークホルダーのみならず様々なお言葉や評価をいただくことができました。



経営層

目安期間： 1 年ごとに確認



Thank you for your attention!

本サービスについてのお見積もりや詳細を
ご希望の方は、お気軽にご連絡くださいませ。
If you have any questions, Please contact me.

Mail : daisuke.matsui@seafoodlegacy.com

Web : www.seafoodlegacy.com



SEAFOOD LEGACY
designing seafood sustainability in Japan, together

松井 大輔
企画営業部