



Sustainable Seafood

Designing seafood sustainability in Japan, together

2016

サステナブル・シーフード

(持続可能な方法で漁獲・生産された水産物)

日本の水産市場復活の鍵





サステナブルシーフードが日本の水産市場復活の鍵

2016年。リオデジャネイロ・オリンピック・パラリンピックが幕を閉じ、次の開催都市である東京に世界の注目が集まっています。環境保全や資源の持続的利用を重視するオリンピック・パラリンピックでは、食材などの「持続可能な調達」が重要な開催要件となっており、日本の食の持続性に向けられる関心が今後一層高まることが予想されます。

中でも大きな関心を寄せられるのが魚介類。ユネスコの世界無形文化遺産に登録された和食は今や世界中で人気で、特に寿司や刺身は各地で広く愛されています。一方で、日本の漁獲量は最盛期の4割以下と低迷し、クロマグロやニホンウナギが絶滅危惧種に指定されるなど資源の激減が心配されています。国内の水産資源管理や貿易規制が先進的な漁業国及び水産市場国に遅れをとり、日本の水産関連ビジネスや地域社会の未来に懸念が膨らんでいます。

日本は金額ベースで世界最大規模の水産物消費国であり、よって世界の漁業資源管理のあり方次第で特に大きな(不)利益を被る国です。これは政治、行政、企業、消費者、科学者、NGO、メディア全てに課せられた課題であり、それぞれに担うべき役割があります。海洋環境における社会課題はますます複雑化・多様化し、行政の主導に頼るだけでは解決が難しい今日、企業とNGOがパートナーシップを結び主体的に問題解決に取り組むことで、水産資源管理強化の需要を作り出す気運が徐々に高まってきています。

世界各地に目を向けると、そこは環境への配慮を無視し過剰な漁業を続けた末に、漁場や地域社会が崩壊した事例に溢れています。しかし同時に、その経験に学ぶ企業とNGOが連携し、積極的に「魚介類のサステナブル調達」に取り組むことで、独立性が担保された科学と予防原則に基づいた水産資源管理の需要を作り出し、水産業を成長産業としてきた事例もいくつもあります。これらの地域で積極的に「魚介類のサステナブル調達」に取り組む企業は、消費者、投資家、地域社会の評価や信頼を勝ち得て繁栄しています。

海の生態系を守り、日本の水産業を復活させ、魚を食べる文化の持続性を、2020年東京オリンピック・パラリンピックのレガシーとして残したい——。そうした願いを込め、この冊子では国際的な大手小売や水産関係企業やNGOを中心とした好事例に学び、「オリンピックレガシー」「プロフィットアビリティ(利益性)」「リスクヘッジ」「プレコンペティティブ・コラボレーション(非競争連携)」の4つの切り口から、日本の水産関連ビジネスがいまこそ取り組むべき、日本の現状に合った「魚介類のサステナブル調達」の枠組みについて考えます。

日本の水産業復活の鍵、サステナブルシーフードを考える上での4つの枠組み

1 オリンピックレガシー

イギリスでは2012年のロンドン・オリンピック・パラリンピックを機に、水産に携わる大小様々な企業が次々とサステナブルシーフードの導入を誓約し、その市場を一気に拡大しました。海と密接に関わり、世界から評価される魚食文化を持つ日本だからこそ、2020年東京五輪を大きなチャンスと位置付けマーケットイニシアチブを発揮することで、水産業をより利益を生み出す持続的な産業に転換することが可能です。

P.01-02

2 プロフィットタビリティ（利益性）

サステナブルシーフードはその重要性和共に、システム構築やエコラベル導入などコストがかかるイメージが付きものです。しかし長期的に見るとそれは安定した原材料調達や商品管理を意味するものであり、持続的な収益につながります。サステナブルシーフードによるビジネス活性化の効果は、欧州をはじめ各地で実証されています。

P.03-04

3 リスクヘッジ

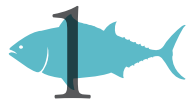
水産品のサプライチェーンは非常に複雑で、合法的に操業している企業も、IUU(違法・無報告・無規制)漁業、奴隷労働、不正表示、海洋汚染、生態系破壊など多岐にわたる国際問題に関与するリスクに常に晒されています。サステナブルシーフードを導入し、産地情報やサプライチェーンの透明性を確保することで、企業のブランドイメージやCSRの取り組み等への悪影響を未然に防ぐことができます。

P.05-08

4 プレコンペティティブ・コラボレーション（非競争連携）

企業単体の力では解決できない共通課題を共有し、各企業が公正にきちんと競争できる土台(持続的な資源の確保)を築くことが、プレコンペティティブ・コラボレーションの基盤です。欧米では本来はライバル関係にある同業他社に加え、サプライチェーン上の企業、専門NGO、政府など多くの組織が連携することで、大きな成果を出しています。

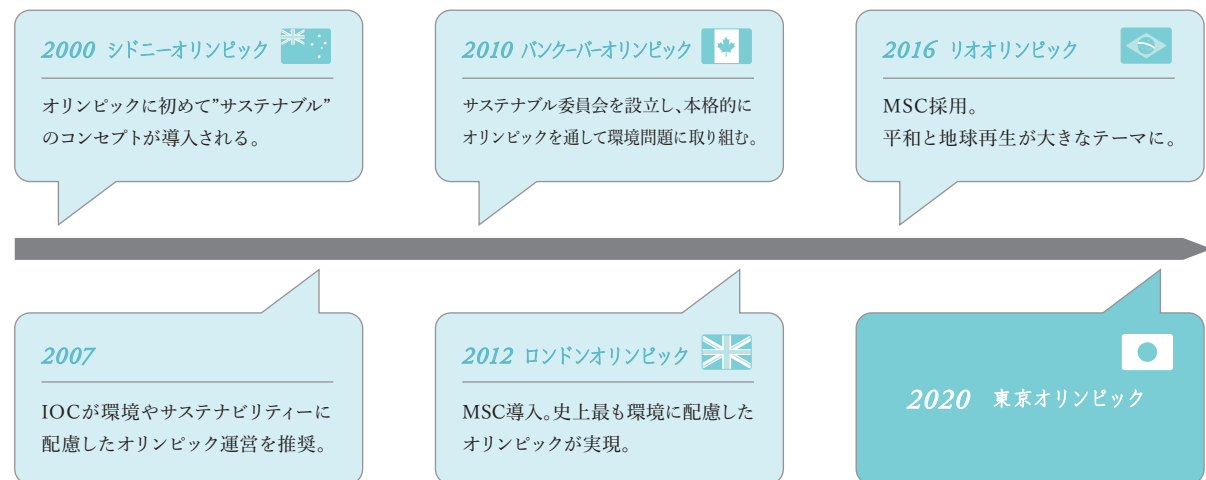
P.09-10



オリンピック開催を機とする市場成長

～ロンドン・リオに学ぶオリンピック効果～

世界中の注目を集めるオリンピック。スポーツの祭典であると同時に国際平和などの重要なメッセージの発信の役割も果たしています。近年では、地球環境やサステナビリティも大会の重要なメッセージの一部として注目されています。



大会のサステナブル運営を全面にアピールし、オリンピック招致に成功した2012年ロンドン大会では「史上最も環境に配慮した大会」を目指し、現に多数の環境イニシアチブを実現させました。水産物のサステナブル調達にも細かな決まりを設けると共に、サプライヤー各社の長期的なサステナブル計画を診断するなど、徹底的なこだわりがありました。MSC¹、ASC²の採用はもちろん、環境に最大限配慮した調達システムの構築は、現在でもイギリス市場に大きな影響を及ぼしています。

地球再生や生物多様性をテーマにした2016年リオオリンピックもロンドン同様、食のサステナブル調達を推奨すると共に、地産地消や季節の食材を取り扱うなど、ロンドンから更に進歩したルール作りを実施し、世界から評価されています。

サステナブルシーフードとは、資源が枯渇しているものは取り除き (*Exclude the worst*)、環境に良いものを推奨し (*Promote the best*)、その他は改善していくこと (*Improve the rest*) だ。

ーロンドンオリンピック・フードビジョンより

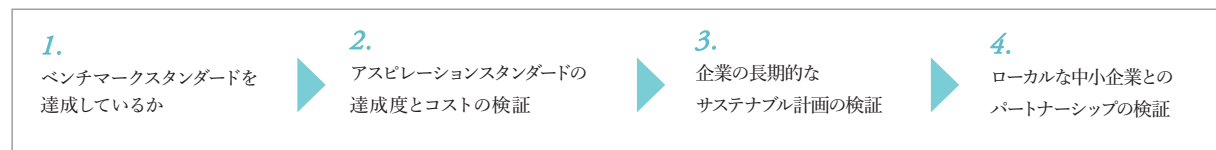
ロンドンオリンピック水産物調達の決まり

ベンチマークスタンダード (必須)	アスピレーションスタンダード (推奨)
- すべての水産物は持続可能な漁業から調達されていること。 - 天然物に関してはFAO(国際連合食糧農業機関)の定めた決まりに従い(MSC認証、Marine Conservation Societyの "Fish to eat"を含む)良質で海洋環境に害を与えないものを採用すること。	- 多種多様な水産物を使用し、1種への集中した漁獲に繋がらないように配慮すること。 - 養殖に関しては高品質かつ環境に最大限配慮したサステナブルな餌を使用していること。 - 調達が道徳的なマナーで行われていること。

1. MSC: Marine Stewardship Council 海洋管理協議会減少傾向にある世界の水産資源の回復を目指し、認証制度と「海のエコラベル」を通じて、持続可能な漁業の普及に向けた取り組みを行っている国際的な非営利団体です。国連食糧農業機関(FAO)の定める「責任ある漁業の行動規範」に沿ってMSCが策定した「持続可能な漁業のための原則と基準」に則り漁業が「漁業認証」を取得し、その漁業で獲られた水産物をサプライチェーンにおいて取り扱う企業が「CoC認証」を取得し適切に管理することで、「海のエコラベル」を製品に表示することができるようになります。これら認証の審査は、中立的な立場にある第三者機関によって行われます。

2. ASC: Aquaculture Stewardship Council 水産養殖管理協議会ASCは、責任ある養殖業の認証制度を管理する、独立した国際非営利団体です。WWFとIDH(Dutch Sustainable Trade Initiative オランダの持続可能な貿易を推進する団体)の支援を受けて2010年に設立されました。認証された製品に付けられるASCラベルは、その水産物が自然環境と社会への影響を最小限に抑えて育てられた製品であることを、消費者に約束するものです。

ロンドンオリンピック ケータリング業者採用の流れ



「ロンドンオリンピックがイギリスのケータリング事業に広くサステナブルシーフードを普及させるきっかけになったのは間違いないでしょう。一番明確な成功はケータリング事業が積極的に参加したことです。オリンピック直後から次々と企業がサステナブルシーフードの導入を誓約したのです。」

—MSC プログラムディレクター, *Toby Middleton*



ロンドンオリンピックから3年、2015年にIOC委員会はロンドンオリンピックのフードレガシーのレポートを更新しました。たった数年間での出来事ですが、オリンピックが市場にもたらした影響がしっかりと現れています。



政府・公営施設:

イギリス全土の公営施設の1/3にあたる施設がサステナブルシーフードを導入。導入先は英国議会議院から刑務所、病院、軍隊と様々。その量は年間40万人分、金額にして1700万ポンドに匹敵。



ロンドン行政区:

サステナブルシーフード普及に貢献しているかという質問に対してイエスと回答した行政区は全33区中、2011年に17区だったのに対して2013年には27区に増加。



学校:

イギリス全土の1/5にあたる学校とロンドンにある16の大学がサステナブルシーフードのスタンダードに該当するケータリングを採用。



観光地:

大英博物館、ロンドン動物園など多数の観光名所でもサステナブルシーフードを導入。



食品産業:

イギリス最大の水産卸会社などの大企業からローカルな中小企業まで多数がサステナブルシーフードへの本格参入を発表。



レストラン:

人気チェーン店、ローカルな個人経営レストラン、ミシュラン星獲得レストランなど多数がサステナブルシーフードの取り扱いを発表。



インフルエンサー:

パークレー、ブリティッシュエアウェイズ、コカ・コーラ、グーグルなど、市場に大きな影響を及ぼす大企業がサステナブルシーフードのスタンダードに該当するケータリングを採用。

合計にしてなんと年間200,000,000食以上の需要が誕生!!!

2020年、4年後の日本は?

オリンピック効果でサステナブルシーフード市場が賑わうことは過去2大会で証明されています。これは衰退傾向にある日本の水産関連業界にとっても明るい兆しです。海と密接に関わり、世界から評価される魚食文化を持つ日本だからこそ、この動きを大きなチャンスにし、より利益を生み出す持続的な産業に転換することができるはずです。



サステナブルシーフードが生み出す プロフィットアビリティ（利益性）

サステナブルシーフードはその重要性と共に、システム構築やエコラベルの導入などコストがかかるイメージがつきものです。しかし、長期的に見るとそれは安定した漁獲の確保を意味するものであり、持続的な収益に繋がります。サステナブルシーフードによるビジネス活性化の効果は、ヨーロッパを始め世界各地で立証されています。

欧米に見るサステナビリティが利益を生む3つの背景

1. IUU（違法・無報告・無規制）漁業の取り締まり

驚くことに、現在世界の漁業では、IUU漁業などを含めた行き届かない管理が原因で年間100～230億USドル³の損失が生まれています。これは世界の漁業の年間輸出額1300億USドル（2012年）の8%～18%³にも及びます。既にEUとアメリカではIUU漁業由来の水産物が市場に出回らないための規則が動いており、市場にクリーンな利益が生まれています。

2. 資源管理

FAO（国際連合食糧農業機関）の報告によると世界の水産資源の52%は限界状態、32%はすでに枯渇⁴（過剰に利用）している状態にあり、現在の状況が続くと2048年までには海洋生態系が崩壊、修正不可能な状態になる⁴とWWF（世界自然保護基金）は危惧しています。その反面、持続可能な漁業とIUU漁業対策を徹底することで、世界の漁業は年間740億USドルの伸びしろがあることも事実です。持続可能な漁業を含め世界的に見ると漁業は成長産業なのです。

3. 消費者のニーズと新しいビジネス開拓

企業にとって商品の安定した調達死は死活問題です。長期的、かつ持続的な利益に繋がるFIP（漁業改善計画）⁵などは5%～35%⁶の収益率が期待できる投資の対象としても近年注目を集めています。また「自然派」や「サステナブル～」といった言葉が広く認知されるようになった今、海外同様日本でもサステナブルシーフードの需要が高まることは間違いないでしょう。一部の調査では、消費者がエコラベル及び水産資源の現状を認識した場合、明確にエコラベル商品を重視し、非ラベル商品を低く評価する傾向にあることが分かっています。



海外事例

EU事例

かつては年間11億ユーロにも及ぶIUU漁業由来の水産物が市場に出回り、一般家庭の食卓にのぼる水産品の30%がIUU漁業由来であったEU諸国。2010年にCFP(共通漁業政策)が施行されて依頼、IUU漁業の規制強化によりEU諸国間での自給率が高まり、漁業は大きな成長をとげています。2013年から2014年にかけてEU間での自給率は44.5%から47.5%と3ポイント⁷も改善しています。また、水産物の価値が正しく評価され、全体的な販売価格が上昇し、EU内での一人あたりの水産物消費量も上昇しています。日本では馴染みが薄いですが、ヨーロッパを中心にシェアを広げる水産物のオーガニックプロダクト(養殖)の需要も大きく伸びており、2014年から2015年の1年間でEU内でも特にオーガニックプロダクトの需要の高いイギリスではプラス13%、フランスではプラス33%⁷と急成長を遂げています。

アメリカ事例

海産物国内需要の90%を輸入に頼るアメリカにおいても、IUU漁業に対しての規制が始まっています。今年オバマ大統領が批准書にサインしたFAOの寄港国措置協定(The Port State Measures Agreement)により、IUU漁業由来の製品を積んでいる疑いのある外国漁船の入港を拒否する標準規定を設定しつつあります。国内の資源管理も進んでおり、非持続的な漁業を促進する補助金を排除し資源を保護しながら国産水産物のシェアも伸ばしいます。2014年には水産業全体の総売上は1530億USドル(2013年より8%上昇)、総収入420億USドル(6%上昇)、雇用は3%上昇、業界の付加価値は640億USドル(6%)上昇⁸と、水産業は成長産業としてアメリカ経済に貢献しています。今後、IUU漁業対策を含めアメリカの水産資源を持続可能なレベルで利用し、再生していくと年間310億USドルの収益に繋がり、50万もの雇用が生まれる⁸との統計も出ています。

3. <http://www.fao.org/asiapacific/news/detail-events/en/c/396002/>

4. <http://www.wwf.or.jp/activities/nature/cat1136/>

5. FIP: Fishery Improvement Project 漁業改善計画

多くの漁業者は様々な問題に直面しています。FIPとはそれらの問題を世界的に信頼性の高い規準に基づき改名し、漁業者と利害関係者が協力的に持続可能な漁業を目指し一歩ずつ解決に向けて取り組むプロセスです。より多くの漁業者がFIPに取り組み、より多くの水産関連企業がそれを調達することにより、持続的な水産資源の保全だけでなく、長期的なビジネスにつながることを意味します。

6. http://encouragecapital.com/wp-content/uploads/2016/01/Executive_Summary_FINAL_1-11-16.pdf

7. <http://www.eumofa.eu/home>

8. <http://www.fishwatch.gov/sustainable-seafood/by-the-numbers>

<http://www.st.nmfs.noaa.gov/Assets/economics/publications/FEUS/FEUS-2014/Report-and-chapters/FEUS-2014-FINAL-v5.pdf>





サステナブル調達から考える企業のリスクヘッジ

水産品のサプライチェーンは非常に複雑で、合法的に操業している企業も、違法漁業、不正表示、詐欺、海洋汚染などのリスクに晒されています。現在、世界の水産業界が抱える問題の中でも最も重大な問題がIUU（違法・無報告・無規制）漁業と奴隷労働です。産地情報やサプライチェーンの透明性が得られず、IUU漁業や奴隷労働に関与した可能性のある水産物を販売して利益を得たとなれば、企業イメージの低下につながるリスクもあります。これらの問題は、企業のブランド価値やCSRの取り組みにも大きな悪影響を及ぼします。

シーフードサプライチェーンにはびこる二大問題

1. IUU違法漁業（違法・無報告・無規制）漁業

IUU漁業は、世界全体の漁業管理に悪影響を及ぼしています。違法な活動は追跡が追いつかず、見境のない場合も多いため、国内および国際的な管理努力を水の泡と化し、海洋環境に打撃を与え、世界中の主要な漁業国の漁業継続を危険に晒しています。

2. 奴隷労働

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奴隷労働を使って生産した水産物が世界市場に広く流通していることが、ここ数年でNGOやメディアなどによる複数の調査により明らかになっており、大きな国際問題となっています。男性女性ともに誘拐され、騙され、人身売買され、船上や加工工場で働かされています。このようにして生産された水産物は、加工工場やサプライチェーン上で合法的に生産された水産品と混ぜ合わされ世界中に出荷されるので、追跡が極めて難しいのが現状です。

2015年、取引記録の公開が義務づけられているアメリカでは、奴隷労働に関与するタイの加工業者の製品がコストコ、ウォルマート、セーフウェイなどの主要小売へ出荷されているというスキャンダルが、AP通信のジャーナリストの調査により⁹世に広く出回りました。こうしたニュースが報道されたアメリカやヨーロッパの消費者は、小売業者や水産事業者の責任を追求し始め、クリーンなサプライチェーンの保持により多くの注意を向けるよう要求しています。マーズ、P&G、ネスレ、コストコなど多くの企業が、企業自体が奴隷労働に直接関与しているわけではないにも関わらず、奴隷労働に関与した商品を消費者に提供したとして、消費者から集団訴訟を起こされるまでになりました。¹⁰

包括的なトレーサビリティシステムを実現すれば、これらのリスクは緩和されます。「産地から食卓まで」の生産履歴を辿るという複雑な問題を解決するために、政府、NGO、技術企業が連携して革新的な方法を模索しています。

9. <http://www.seafoodsource.com/news/supply-trade/retailers-and-restaurants-respond-to-latest-ap-slave-labor-report>

10. <https://www.undercurrentnews.com/2015/09/16/us-lawsuit-over-slavery-in-pet-food-supply-chain-targets-mars-procter-gamble/>



© Environmental Justice Foundation



© Environmental Justice Foundation



トレーサビリティシステム構築への課題

1. 言語と技術レベルの違いによる障壁
2. 完全なトレーサビリティの実現に必要な費用や知識を中小事業者に課すことの難しさ
3. サプライチェーン情報の開示に消極的な業界風土
4. トレーサビリティに関する共通規格がまだ設定されていない

サプライチェーンの完全なトレーサビリティを実現するための道のりはまだ遠いものの、その第一歩はすでに踏み出されており、トレーサビリティについて研究し、実現可能な解決策を共に生み出すための会話に加わる企業、専門NGO、政府が増えています。多くの組織が集まり、イニシアチブを発揮することで、トレーサビリティシステムの構築はより具体化していくことでしょう。

海外事例

マークス&スペンサー（イギリス）

上記の問題への対応が各企業に求められている中、イギリスのマークス&スペンサーはサプライチェーンにおける奴隷問題や労働環境の改善のために、すべての取引先漁船に対して、2021年までに（イギリス籍の漁船は2017年まで）責任のある漁業スキーム、RFSによる認証を求めることを発表しました。RFSを全面的に適用する試みは世界初で、これによりIUU漁業、奴隷問題対策になるだけでなく、漁法や漁獲域なども一括しての管理が可能となり、クリーンでサステナブルなサプライチェーンに繋がります。

企業とNGOの連携（イギリス）

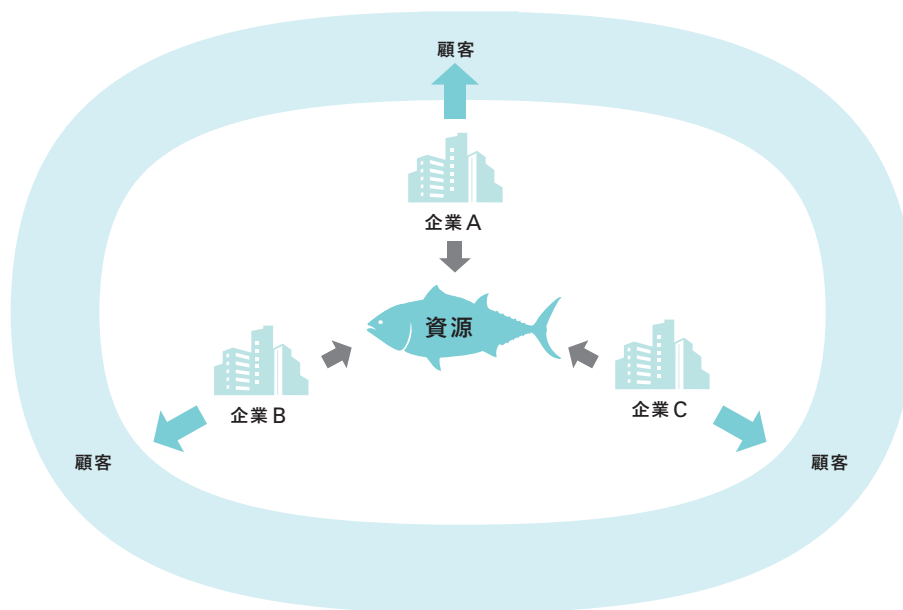
2015年、イギリス大手スーパーマーケットのアスダとモリソンズ、生活協同組合のコーポレーティブフード、飼料会社のバイオマルとスクレッティングが、SFP(Sustainable Fisheries Partnership:サステナブル・フィッシャリーズ・パートナーシップ)のオーシャンディスクロージャープロジェクトに新たに参加し、自社が取り扱う水産品の環境負荷や持続可能性に関する情報を積極的に公開しています。¹

11. <https://www.sustainablefish.org/Programs/Professional-Guidance/Ocean-Disclosure-Project>



プレコンペティティブ・コラボレーション(非競争連携)で 実現するサステナビリティの確立

持続する豊かな海の実現という、自然環境と直面した根本的な問題に取り組むには、企業単体の力だけでは難しいものがあります。海外ではすでに企業、政府、NGOなど多数の組織が非競争連携の形をとり協力してこの問題に取り組むことで、大きな成果を出しています。商品販売し利益を得るためには、商品を作る良質な材料が不可欠です。通常であればライバル関係にある企業同士が公正にきちんと競争できる土台(持続的な資源の確保)を築くことが、プレコンペティティブ・コラボレーションの基盤となっています。



サステナブルシーフードにおけるプレコンペティティブ・コラボレーションの枠組み

1. 同業他社による連携

通常であればライバル関係にある企業同士がプレコンペティティブコラボレーションを行う最大のメリットは、問題解決に要する時間・コスト・人員の負担を各社で分担しつつ、バイイングパワーをより強大なものにして、サプライチェーン上の企業とともに具体的な解決策へと導くことができることにあります。

2. サプライチェーン上の企業間における連携

大手小売や飲食店チェーンなどでは、自社が取り扱う商品の原料となる魚介類のサステナビリティを高めるために、生産者がMSC・ASC・FIPなどに取り組むための活動資金を助成し、その生産物を積極的に調達する事例が、欧米を中心に多く見られます。

3. 専門NGOとの連携

本来はライバル関係にある企業同士がプレコンペティティブコラボレーションを組み成功を収めるには、「魚介類のサステナブル調達」をサポートする専門NGOなど、中立な第三者機関を含めることが鍵となります。

目指すゴールの一例 ～企業連携だからこそ成し遂げられること～

1. 漁業・養殖技術の向上による生産性UP

同業他社やサプライチェーン上にある複数の企業が問題を共有し、より深く関わることにより、漁法の改善、資源調査、技術の向上などが可能になります。

2. トレーサビリティの強化によるIUU漁業や奴隷労働に関与する水産物の市場からの排除

複雑な水産品の流通をモニタリングするトレーサビリティの確立により、表示情報の信憑性が高まります。現在、世界的に大きな問題となっているIUU(違法、無報告、無規制)漁業や労働環境の問題の改善に大きく貢献します。

3. 独立性が担保された科学と予防原則に基づいた水産資源管理

企業が専門NGOと連携し積極的に「魚介類のサステナブル調達」に取り組むことで、独立性が担保された科学と予防原則に基づいた水産資源管理の需要を作り出します。

4. サステナブルシーフード需要の確立

水産関連企業全体でサステナブルシーフードの普及に務めることで、消費者間での認知度が向上し、サステナブルシーフード商品の需要が拡大されるとともに、その企業努力が消費者や投資家などに正当に評価されるようになります。

海外事例

Sustainable Seafood Coalition (イギリス)



法的視点から環境問題に取り組むNGO、ClientEarthにより2011年に設立された連合。大手スーパーマーケット、加工業者、レストランなどが約25社/団体が加入しています。イギリス国内にて供給される水産物を持続可能な漁業から獲られたものに統一するために政府、研究機関、NGOのスペシャリストを招き、独自の10箇条とルールを定めています。ラベル使用の推奨を始め、大型スーパーマーケットが多数参加することで消費者を巻き込んだ活動が可能になり、EUにも大きな影響を与えています。

<http://www.sustainableseafoodcoalition.org/>



by Smabs Sputzer via Flickr CC license

The National Fisheries Institute Crab Council(アメリカ)



アジアから輸入されるカニが年々小さくなっていることに危機感を覚えたアメリカの水産漁業会社が合同で設立した協議会。現在ではアメリカ国内29社が参加しています。持続可能な仕入れを確保するためにアジア5カ国でのFIP事業に合同で参加、政府機関、NGO、現地の会社、漁師と共に活動することで新興国でのサステナブルシーフードの教育にも繋がっています。

<http://www.committedtocrab.org/>



© NFI Crab Council

Sea Pact(アメリカ)



アメリカの大手水産業者9社が合同でファンドを作り、漁業改善を行う生産者を支援するFIPを主に行っています。Fishwise、Sustainable Fisheries Project、Ocean OutcomesなどのNGO団体がアドバイザーとして参加することで企業と生産者が密接に関わりながらサステナブルシーフードの普及に大きく貢献しています。現在までにブラジルでのロブスターFIP、メイン州でのオオノガイFIP、底引き網の改善プロジェクトなどで大きな成果を出しています。

<http://www.seapact.org>



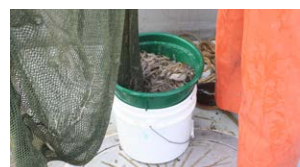
©Sea Pact

Shrimp Sustainable Supply Chain Task Force(タイ)



国際的大手食品会社やNGO団体が集まり2014年に設立された同盟。エビの輸出大国であるタイでの労働環境改善や違法漁業の取り締まり、タイから世界に広がる流通のトレーサビリティや透明性の確保に取り組んでいます。設立間もないですが、タイ政府と合同でプロジェクトを展開するなど、すでに成果を出しています。

<http://www.shrimptaskforce.global/>



by Todd Radenbaugh via Flickr CC license



私たち株式会社シーフードレガシーは、海の生態系、社会、ビジネスにおけるサステナビリティをデザインし、その実現のために、国内外の水産関連企業やNGOをサポートし、両者を戦略的にネットワークし、多くの海外事例に学びつつ日本のビジネス・土着文化に適った解決策を形にするコンサルティング会社です。

シーフードレガシーという社名は、社会と海との繋がりを象徴する水産物（シーフード）を、豊かな状態で未来世代に継いでいきたい（レガシー）という想いが込められています。また、当社のロゴは、企業からNGOまで国内外の多様なステークホルダーが社会課題と当事者意識を共有し、輪（和）を生み重なりあって、自然、社会、ビジネスが持続できる解決策を共に生み出していく形をイメージしています。



国内の水産資源管理や貿易規制が先進的な漁業国及び水産市場国に遅れをとり、日本の水産関連ビジネスや地域社会の未来に懸念が膨らんでいます。しかし日本でも、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と、私たちは確信しています。海洋環境における社会課題はますます複雑化・多様化し、行政の主導に頼るだけでは解決が難しい今日、企業とNGOがパートナーシップを結び主体的に問題解決に取り組むことで、独立性が担保された科学と予防原則に基づいた水産資源管理強化の需要を作り出す気運が今後益々高まることが期待されます。

そして、食材などの「持続可能な調達」が重要な開催要件となっているオリンピック・パラリンピックの2020年東京開催を控えた今こそ、日本でその機運を高める絶好のチャンスです。

海は人類共有の財産であり、その自然環境は未来世代からの借り物です。豊かな海に子供達が夢と探究心を抱き、多様な水産物が並ぶ食卓を囲む家族に笑顔が溢れ、地域の沿岸漁業や海洋生態系サービスの恩恵を受ける関連産業に後継者が列をなし、母なる海に包まれ育つ幸せを全ての人が共有できる社会の実現に向け、このレポートが少しでもお役に立てれば幸いです。

皆様の海洋環境と漁業の持続可能性を追求する先進的取り組みと、それによる事業及び地域社会の更なるご繁栄を、心よりお祈り申し上げます。

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

Sustainable Seafood

Designing seafood sustainability in Japan, together

2016

サステナブルシーフード
(持続可能な方法で漁獲・生産された水産物)
日本の水産市場復活の鍵

2016年11月11日発行

作成者・プロデュース

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

info@seafoodlegacy.com

著者

花岡 和佳男 / 株式会社シーフードレガシー

松井 花衣 / 株式会社シーフードレガシー

Ana Chang / 株式会社シーフードレガシー

編集・デザイン

野田 久美子

佐々木 千穂 / 株式会社シーフードレガシー

翻訳

石原 薫

表紙写真

PhotoAlto/Jerome Gorin/Getty Images

©株式会社シーフードレガシー

無断転載禁止

