

魚から考える日本の挑戦2018

2020年に向けて主流化 調達・社食・売り場が変わる



東京サステナブルシーフード・シンポジウム

TOKYO SUSTAINABLE SEAFOOD SYMPOSIUM

この報告書に記載した事実関係や数字などのデータ、組織名、所属、肩書などは、すべて2018年11月1日現在のものです。

シンポジウム開催概要

Tokyo Sustainable Seafood Symposium

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2018

2020年に向けて主流化 調達・社食・売り場が変わる

日 時 2018年11月1日(木) 9:30～18:30

会 場 イイノホール&カンファレンスセンター(東京都千代田区内幸町2-1-1 飯野ビルディング4F)

主 催 日経ESG、株式会社シーフードレガシー

共 催 米ディヴィッド&ルシール・バックカード財団、米ウォルトンファミリー財団

パートナー／協力 日本電気株式会社、合同会社西友、日本水産株式会社、日本生活協同組合連合会、外務省

この報告書の作成にあたり、シンポジウムの関係者および講演者のみなさまに厚く御礼申し上げます。

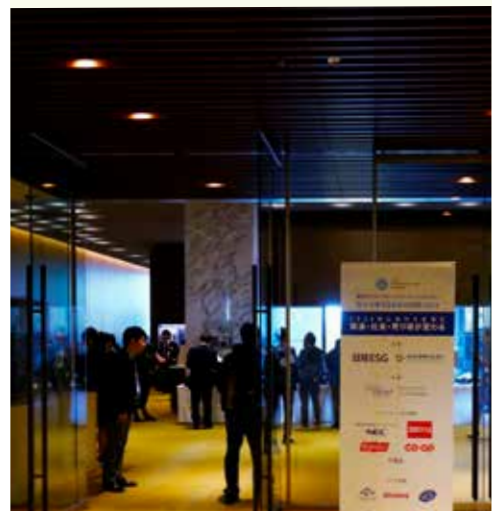
持続可能な魚・水産物を、 社会の主流にしてゆくために

2015年から毎年開催している東京サステナブルシーフード・シンポジウム。第4回の今回は過去最大の規模となり、昨年の2倍近い64名の登壇者を中心に、終日、密度の高い議論が交わされました。会場を埋めた600人以上の参加者の多くが夜のレセプションまで残り、業種を超えた交流が最後まで冷めやらぬ熱気を見せました。

日本でも小学校の授業でSDGs*が紹介され、2019年のG20大阪サミットでは海洋プラスチック問題が議論に上がろうとしています。もはや海洋環境と持続可能な水産資源の問題は、漁業や食品業界にとどまらず、次世代を担う子供たちを含めた社会全体の課題として共有され始めています。

しかしその一方、開会挨拶に立った日経BP副社長の酒井綱一郎氏が「個人的意見」として述べたように、「持続可能な水産物において日本はまだ後進国」「東京オリンピック・パラリンピックに間に合うのか、不安がある」というのも現実です。

今回はテーマにも掲げたように、持続可能な水産物が社会の主流となる日へ向けた具体的な取り組みが話題の中心となりました。生産者から水産会社、小売、飲食店、社員食堂、研究機関、政府、投資家、NGO、そして消費者にいたるまで、私たち全員が今、大きな節目にいることを感じる1日となりました。



会場のイノホールには、朝から多くの参加者がつめかけ、全21セッションの席を埋めた



国内のみならず世界各国から集まったスピーカーは、昨年の倍近い64名となった

魚から考える日本の挑戦2018 報告書 目次

INTRODUCTION		P.03
目次		P.04
基調講演 1	過剰漁業を止め、資源の復活を ウォルトンファミリー財団 エグゼクティブ・ディレクター カイル・ピーターソン氏	P.05
基調講演 2	海との新しい関係づくり 外務省 地球規模課題審議官・大使 鈴木 秀生 氏	P.06
基調講演 3	シェフの力をもっと活かして 上海ディズニーリゾート 料理長 アラン・オリアル 氏	P.07
基調講演 4	海洋生態系の崩壊をくい止める 環境事務次官 森本 英香 氏	P.08
基調講演 5	激変した日本の漁業環境 水産庁 長官 長谷 成人 氏	P.09
トークセッション 1	その魚は奴隷労働の産物では？ 水産物のトレーサビリティと社会問題	P.10
トークセッション 2	本気で考えないと、食べられなくなる 2020年に向け、日本の魚を考える	P.12
ランチョンセッションA,B		P.14
分科会	国際的とりくみによって約束する、サステナブル・シーフードの未来	
	A トップ水産企業が動けば、世界が動く	P.16
	B ウナギ資源の未来を拓く	P.17
	C 世界有数の輸入国として、対策の本格化を	P.18
	企業の姿勢を示すメッセージとしての持続可能性	
	D 時代に合った価値を伝えるために	P.20
	E 社員食堂から日本の魚食を変える	P.21
	F 投資の判断基準になるサステナビリティへの取り組み	P.22
	ビジネスとして経済サイクルをつなぐ	
	G 明解・公正なエコラベルが普及を支える	P.24
	H 広く、わかりやすく、正しく伝えたい	P.25
	I 日本でもできるFIP/AIPから始める	P.26
	サステナブル・シーフード、次の時代を拓く	
	J 獲る現場と食べる現場を結ぶ危機感	P.28
	K 海だからこそ、通信・情報技術が強い	P.29
総括セッション	もはや待つ理由はない、行動と発信を	P.30
閉会挨拶・会場展示・レセプション		P.32
講師プロフィール		P.33
サステナブル・シーフードを よりよく理解するための用語集		P.34



基調講演 1

20年かけて変えたアメリカの海、
協力と信頼で変化を起こす

過剰漁業を止め、資源の復活を

世界有数の消費国として、日本の取り組みを
21世紀のサクセスストーリーに

ウォルトンファミリー財団 エグゼクティブ・ディレクター カイル・ピーターソン氏
Kyle Peterson / Executive Director, Walton Family Foundation

米ウォルマートの創業者ウォルトン家が創設し、今も運営するウォルトンファミリー財団は、社会問題や環境問題に取り組む活動を数多く展開している。その中でも「海洋環境の保全にかかわる活動は、大きな存在感がある」と説明したのは、財団のエグゼクティブ・ディレクターをつとめるカイル・ピーターソン氏だ。

環境への意識を育てた家族の体験

ウォルマートを創業したサムとヘレンのウォルトン夫妻は、子供や孫たちを連れてさまざまな所へ旅をした。今もその子孫が運営する財団が、環境問題に特に力を入れている根本には、そうした経験の中で子供たちが世界の多様な環境に触れたことがある、と言う。

海洋環境について、財団の基本的な考え方は「過剰な漁業*をくい止めることが、海洋環境の保全につながる」というものだ。

アメリカ国内ではコロラド川、ミシシッピ川などの代表的な川、そしてメキシコ湾などから取り組みを始めて、過剰漁獲による魚の減少をくい止め、河川・海洋環境を保全するために活動してきた。そこでは Conservation Alliance for Seafood Solutions などのプラットフォームが、企業と多くの NGO をつなぎ、協働による問題解決に大きな役割を果たした。20年前のアメリカで水産資源は危機的状況にあったが、現在はその甲斐あって大幅に改善されていると言う。

異なる立場の連携が、変化をもたらす

具体的にはサプライチェーン*全体にわたるプレイヤーが集まって、カニ、サケ、マグロなどの資源問題を議論した。政府の参加も不可欠だった。20年間の取り組みで数多くの認証漁業プロジェクトが生まれ、全米食品小売店の

8割近くが、水産物の調達方針*に持続可能性を取り入れた。消費者の意識も変わりつつあると言う。

こうした大きな問題の解決は、1つの組織だけでは不可能だ、とピーターソン氏は連携の重要性を強調した。さまざまな立場の協力によって信頼関係が築かれ、その結果、多くの活動が可能になったと言う。こうした「和」の精神は、本来なら日本の得意分野で、日本でも同様の動きは可能はずだ、とピーターソン氏。

消費大国としての日本に寄せる期待

ウォルトン財団は現在、水産物の資源国（生産国）としてアメリカ、インドネシア、メキシコ、チリ、ペルーに、消費地域としてアメリカ、日本、EU に特にフォーカスしている。その中で「日本とアメリカは世界最大規模の水産物消

費国。つまり水産資源を持続可能な形で活用していく責任を負っている」。

これをふまえ、ピーターソン氏は日本で現在起きている変化に注目した。国会で漁業法の改正案が審議され、IUU（違法・無報告・無規制）漁業*への取り組みも議論に上がっている。水産業界でも新しい動きが起きている。こうした日本の動きを、このシンポジウムの直前まで滞在したインドネシアで開催された国際会議、Our Ocean Conference*でも紹介してきた、とピーターソン氏は述べた。

「米国での20年間の活動を通じて、変化を起こすことはできたと実感した。これからは日本の変化に注目したい」「2020年の東京オリンピック・パラリンピックをひかえ、日本独自の取り組みが21世紀のサクセスストーリーとなることを期待している」と結んだ。



*p34「サステナブル・シーフードをよりよく理解するための用語集」参照



基調講演 2

G20に向けた日本の海洋プラスチック対策と持続可能な海洋

海との新しい関係づくり

海洋プラスチックごみをなくし、
循環型の経済モデルへ

外務省 地球規模課題審議官・大使 鈴木 秀生 氏

日本人は神話の時代から海の恵みを受けてきたのに、近代以降は海から一方的に資源をとり続けるだけの関係になってしまった。これからは海に投資し、海を育てていく経済モデルが必要だ、と唱えたのは、外務省の地球規模課題審議官、鈴木秀生氏。

海洋環境問題は食料問題

海洋は食料供給源として注目を集めているという。日本では少子化が叫ばれるが、世界的にはむしろ人口の爆発的増加による食料問題の方が深刻だ。その食料需要増加への回答が海にある。魚の乱獲や海洋汚染は、その貴重な食料を奪うことに直結している。

海洋の持続可能性を考える時、1つには「法の支配」、つまりルールに従って公共財である海を利用すること、そしてもう1つは「保全と利用の調和」が重要だ、と鈴木氏は述べた。とかく保全、保護ばかりが論じられるが、利用があって初めて保全の意味が生まれる、と言う。

海洋の持続可能性を脅かしている問題として具体的にとりあげたのが、海洋プラスチックごみの問題だ。世界中で人間の使い捨てたプラスチックが風に飛ばされ、水に流され、波に打たれて海岸や海底に堆積している。5ミリ以下のマイクロプラスチックが水産物を通して口に入り、人体に害を及ぼす可能性も指摘されている。

海へ流れるプラスチックごみを減らす

プラスチックごみ排出量を見ると、アジア各国の排出量が圧倒的に多い。従って途上国を含めた、世界全体でこの問題に取り組む必要がある。

この問題は2018年のカナダG7サミットでも話題になり、その場で、日本は2019年6月のG20サミットでも引き続きこの問題に取り組むことを約束した。

取り組みの基本方針は、2016年の伊勢志摩サミットで示された、3R（Reduce＝排出量削減、Reuse＝再使用、Recycle＝再資源化）による、陸域での発生源対策だ。海洋プラスチックごみのうち、8割は陸から流れ込んだものだという。せっかくプラスチックごみを回収しリサイクルする計画があっても、野積みのようなずさんな管理では、風や雨で流出し海に入ってしまう。そのため、日本はこれまで、3Rの知見共有やきちんとした管理方法の導入支援、再生処理時に出る熱を利用した発電所の建設支援など、さまざまな局面で日本の技術やノウハウを活用した国際協力を行っている。人材研修支援などの活動はフィジーなど太平洋14ヶ国に及ぶ。

急がれる、プラスチック利用の見直し

今後の取り組みとして鈴木氏は、シンポジウムの2週間ほど前に発表された、プラスチック資源循環戦略の素案を紹介した。そこではワンウェイ（使い捨て）プラスチック（容器包装等）の25%削減、リユース、リサイクルしやすいデザイン工夫、使用済プラスチックの100%有効再利用、バイオマスプラスチックの導入促進、といった目標が掲げられている。

世界を見渡せば、インドネシアでは主要都市でレジ袋の廃止または有料化を決定した。中国ではウォーターステーションの整備によって、マイボトルの使用を促している。ケニアでもレジ袋の全廃を決めた。「これらの国にできて、日本にできないはずはない」と鈴木氏。

日本でもすでに、化粧品メーカーがマイクロビーズ使用撤廃に取り組んでいる。一部のコンビニでは、回収したPETボトルを自社製品の飲料ボトルに再利用し始めている。日常生活で使われるプラスチックを新たな素材として再生す

る取り組みも始まっている。

企業へも参画を呼びかける

2019年に大阪で開催されるG20へ向けて、循環型経済モデルの構築が急がれている。企業にとってもこの動きに参加することは大きな意味がある、と鈴木氏は参加者へ向けて訴えた。

地球規模の問題に対する認識と取り組みはブランド戦略上も重要で、これを怠ると大きなリスクになる。新しい経済モデルに即した、新しい素材や技術を他国に先んじて開発することで、大きな差別化となり高付加価値を生み出す、と鈴木氏。「プラスチックごみ対策と経済成長の好循環をめざす」と述べた。





基調講演 3

ディズニーリゾートが進めるサステナブル・シーフード

シェフの力をもっと活かして

上海ディズニーリゾート、年間1,500万食を支える
次世代の主役は養殖水産物

上海ディズニーリゾート 料理長 アラン・オリアル 氏
Alan Orreal / Chef, Culinary Director at Shanghai Disney Resort

上海ディズニーリゾートの敷地内では、59のキッチンで800名を超えるシェフが働き、1年間に1,500万食の料理を提供している。その全料理人のトップに立つ料理長のアラン・オリアル氏が「シェフの発信力は、かつてないほど高まっている。これをもっと活用してほしい。ここにいる水産関係者のみなさんにも、もっとシェフと話をしてほしい」と呼びかけた。

食材の中でも特に重要なシーフード

オリアル氏はグレートバリアリーフで有名な、オーストラリアのクイーンズランド州出身。現職の前はシンガポール航空で、ビジネスクラスやファーストクラスの機内食メニュー開発に携わったこともある。シーフードは子供の頃から

身近だった。サトウキビの加工場で働く父が、釣った魚をよく家族の食卓に持ち帰り「自分が子供の頃はもっとたくさん魚がいたものだ」と聞かされた、と回想する。

上海ディズニーリゾートの全キッチンをあずかる視点で見ると、コストコントロールの意味でも、高品質のたんぱく質源としても、シーフードは非常に重要だ、とオリアル氏は言う。

ウォルト・ディズニー・カンパニー全体では、世界中で年間8,500万食が提供され、そのうち水産物の割合は約2割。世界的な健康指向もあって、さらに伸びている。戦略面も含めて常によりよい食材を求める中で、持続可能な水産物の確保は大きな課題だ。

食材の中でも特に重要なシーフード

ところが人々の口に入る素材を選ぶ立場にあるシェフに、魚についての情報が届いていないと言う。「今まであまり語られずにきたことだが、業界全体としてシェフへの教育が足りない。自分たちの扱っている魚が、どんな種類で、どこかの海の、どんな深さで獲れたのか、誰が獲ったのか、あまりに知らなさすぎる」とオリアル氏。「ぜひ力を貸してほしい、私たちに知識を提供してほしい」と訴えた。

持続可能な水産物としてオリアル氏が特に注目しているのが養殖品だ。水産業の中で、天然物の漁獲高が例年ゼロ成長にとどまる一方、養殖水産物は伸び続け、2030年には世界で消費される魚の2/3を占めるとも言われている。



持続可能なたんばく質源を確保する上で、養殖水産物は食料資源の主役となる、とオリアル氏は力を込める。

持続可能な養殖漁業を支援する

中国では現在、中流階級の成長もあって水産物の消費量増大が著しい。中国の食品産業の中でも、水産物の養殖は最も高い成長率を示している。上海ディズニーリゾートで持続可能な養殖水産物の認証である BAP 認証* を重視しているのもこのためだ。

上海ディズニーリゾートは多くの NGO とも協力関係を結んでいる。その 1 つ、China Blue* とは 2015 年からの関係で、より多くの水産物をサステナブルにする iFISH プロジェクトも支援している。

また FIP(漁業改善プロジェクト)* を通した、イカ類の持続可能な漁業の実現へ向けた支援も行っている。産卵海域の特定から漁法の改善まで、取り組みは多岐にわたる。東南アジアではまだ FIP の数が少なく、その先進例としても意義がある。

オリアル氏が特に期待を寄せる試みとして、今年から提供を始めた四川省産の陸上養殖サーモンがある。生産者のアクア・セレクトと、BAP 認証を運営する GAA との緊密な連携によって、持続可能性だけでなく味と品質にも自信を持てるサーモンが誕生した。

総合的に見て持続可能な水産物を

上海ディズニーリゾートで消費されるシーフードのうち、養殖品は現在約 4 割だが、今後はもっ

と増えるだろう、とオリアル氏。

しかし養殖でありさえすればよいわけではない。「カーボンフットプリントのことも考えなくては。いくら持続可能な養殖魚でも、遠くから空輸したのでは、責任ある食材調達とは言えない」。トータルで持続可能な、環境負荷の少ない方法を考えなければならない、と述べた。

上海ディズニーリゾートでは今後、水産物の 75% までを養殖に切り替えようとしている。あわせて、調達元の確保のためにも「持続可能な水産物の認証取得支援も進めていきたい」。

「ディズニーは、決して食の世界で主役ではない。でもディズニーには大きな発信力がある。ここに集まった NGO や企業のみなさんと協力して、変化を進めていきたい」と呼びかけた。



基調講演 4

ポスト愛知目標と
SDGs達成に向けた海の持続可能性

海洋生態系の崩壊をくい止める 保護し、再生し、価値観の転換で持続可能な社会に

環境事務次官 森本 英香 氏

環境事務次官の森本英香氏からは冒頭、環境省が他省庁や経済界、NGO と共同で注力している、サーキュラーエコノミー（循環経済）モデルの紹介があった。このテーマではフィンランドと共同で、2 回目の国際会議が日本で開催されたばかりだ。

サーキュラーエコノミーの考え方では、資源の使い方に関するリデュース、リユース、リサイクルの 3R のみならず、シェアリングやサービサイジング（モノを売るビジネスからサービスを売るビジネスに転換することで、消費されるモノの量を減らす）など、さまざまな価値の転換やビジネスモデル、新素材開発などを手段に含めて考える。

一方、2020 年に愛知目標* の期限をひかえ、その先をにらんだ取り組みも始まっている。そ

こでは生物多様性の確保へ向けた課題にフォーカスしているが、アジアの海洋生物の現状は決して楽観できない。

急がれる海洋環境の保護

これに対する取り組みとして、森本氏は 3 つの話題を紹介した。

1 つは海洋保護区の確保。愛知目標では海洋の 10% を保護区にすることが掲げられたが、日本ではまだ沿岸を中心とした 8.3% にとどまる。これを沖合や海底域へ広げることが求められる。特に熱水域など特異な生物相を持つ海底は注目される。そのために、現在は陸だけを対象としている自然環境保全法を、陸から海まで広げることも視野に入れている。

2 つ目は、サンゴ虫の死滅による白化が進ん

でいる、サンゴ礁の保全だ。国際的なサンゴ礁モニタリングの中で、日本はアジア地域を担当している。国内のサンゴ礁については、影響があるとされる赤土の流出など、陸域由来の負荷を減らすこと、また観光による被害を軽減するために持続可能な観光へのシフト、そしてサンゴの再生の試みがある。

根本的な原因とされる気候変動全体については、さまざまなデータベースの整備から始めている。1km 単位のメッシュで計測した気候データや、海洋では温暖化で圧迫されているとされるスルメイカの生息域調査などがある。

モデル地区と生態系の視点から

生物多様性は変化のタイムスパンが長く、現状の正確な把握も難しいことから、取り組みの難

しい課題ではある。このためモデル地区を設定して対応策を試み、うまくいった結果を活かしての展開を考えると。具体的には、陸では大雪山、海では沖縄の慶良間（けらま）諸島がモデル地区に選ばれている。

自然の生態系自体が、防災・減災の機能を持つ面も注目されている。たとえば2018年の西日本豪雨被害で、人工植林の杉林は根こそぎ流出して土石流が起きたが、自生していた広葉樹林では、樹根が土壌を保持して土石流は起きな

かった、といった現象だ。

そして3つ目が、海洋プラスチックの問題。外務省の鈴木氏の説明に加えて、プラスチック循環戦略を紹介した。

「プラスチック・スマート」で賢くつきあう

同じワンウェイ使用のプラスチックでも、医療用などは必要だが、レジ袋については時間をかけてでも廃止・有料化すべき、と森本氏。

こうした使い分けを含め、プラスチックとの

賢いつきあい方を推進する「プラスチック・スマート」キャンペーンを最後に紹介した。技術やしくみのイノベーションを通して、プラスチックの代替品や新しい使い方、素材開発などの取り組みを、企業、個人、団体から募集している。持続可能なサーキュラーエコノミーへ向けて、日本発の動きを推進していく活動のひとつだ。



基調講演 5

資源評価や資源管理の強化、IUU対策

激変した日本の漁業環境

新しい枠組みの整備と、国際基準の取り組みで、日本の漁業を持続可能に転じる

水産庁 長官 長谷 成人 氏

最後の基調講演は水産庁長官の長谷成人氏が、70年ぶりの漁業法改正を含む水産政策の改革について紹介した。

激変した日本の漁業

遠洋漁業が盛んだった時代、日本は世界最高の漁獲量を誇る漁業国だった。その後時代は大きく変わり、国際規制によって漁場は大幅に限られ、国内でもマイワシの漁獲量が大幅に減る、干潟が減少するなど、さまざまな要因がからみあって、現在の日本の漁獲量はピーク時の半分まで減少している。

長谷氏は、現在の世界で往時のような漁業を望むことは意味がない、としつつ、日本の漁業を持続可能な産業に生まれ変わらせるために何をしていくことができるか、そのための方策を紹介した。

時代に合った規制・枠組みへの転換

現在進んでいる水産改革は「資源管理」「遠洋・沖合漁業」「養殖・沿岸漁業」「流通・加工」の4つのテーマを柱にしていると言う。

このうち最初の「資源管理」については、従来の漁船の大きさや数による制限では適切な資源管理ができなかった。そこで魚種別の最大漁獲量（最大持続生産量、MSY）をベースにした、国際的に見て遜色のない管理への転換をめざしている。維持すべき資源水準（目標管理基準）と、最低限守るべき、下回ってはならない資源水準（限界管理基準）の2つを出して漁獲枠を設定する、実効性のある管理方法だ。マグロについてはすでに合意ができ、現在はサンマについては枠組みを交渉中だ。

海洋資源の維持は、国際的な枠組みの共有と実行がなければ成り立たない。もともと豊かな漁場である日本近海の資源を保つために、外交と取り締まりの両面から体制を強化していきたい、と語った。

続く「遠洋・沖合漁業」「養殖・沿岸漁業」についても、漁船の大きさによる規制や漁業権の管理など、時代に合わなくなっている古い枠組みの見直しによって、職業としての漁業の魅力を刷新し、水産業の担い手を取り戻そうとしている。特に、漁業権が十分に活用されてい

ない場所への積極的な新規参入の促進は、今回の改革でも注目される点だと言う。

国際基準のもとで日本の漁業も持続

そして「流通・加工」については、成長著しい海外マーケットを視野に入れた取り組みが検討されている。

その前提の1つとして不可欠なのが、IUU漁業*対策と、違法漁業による水産物を排除することだ。日本に入ってくる輸入水産物のチェックとともに、日本から輸出される水産物に密漁品が含まれていないか、確実なチェックのために、まずは漁獲証明書*などによる管理の強化、厳罰化を考えている。代表的な例としては、これまで200万円だったナマコ密漁の罰金上限を、3千万円まで引き上げた。

こうした法規制の改革がめざしているのは、日本の漁業そのものを持続可能に転じていくことだ。「日本の水域で日本の漁船が操業を続けられるよう、浜の漁業コミュニティが存続できるように、活動を続けている」と長谷氏は締めくくった。

その魚は奴隷労働の産物では？

違法・過剰漁業、資源枯渇、人権問題が同時に起きている、漁船での強制労働

Labour Rights Promotion Network Foundation (LPN) ディレクター パティマ・タンブチャヤクル 氏

FishWise 代表 トバイアス・アギーレ 氏

進行: ㈱シーフードレガシー CEO 花岡 和佳男 氏



近年、企業の社会的責任として大きな問題となっているのが、児童労働や「現代の奴隷」と言われる強制労働によって供給された商品だ。自社が直接関わってなくても、下請けや調達先の問題で糾弾される企業が相次いでいる。さまざまな分野でサプライチェーン*が全世界に及ぶ今、これは決して特殊な問題ではない。

2015 年、東南アジアを中心とする水産業者が強制労働による水産物を出荷していたことを AP 通信が伝え、衝撃的なスキャンダルとして世界の注目を浴びた。タイで Labour Rights Promotion Network Foundation (LPN) を立ち上げたパティマ・タンブチャヤクル氏らが取り組んでいるのが、この問題だ。

20 年以上も船上で拘束されて

強制労働者には人身売買の犠牲者も多い。その実態を紹介したビデオでは「二度と家族に会えないと思った」「逃げたら撃つぞと言われた」「死ぬときは陸で死にたい」など、生々しい証言が流れる。中には 22 年間にわたって拘束されていたミャンマー人もいる。

LPN はタイのサムットサコン県を拠点とし、2004 年にタイ国内の移民労働者を保護する目的で発足した。労働者の救出と保護、社会復帰を支援し、労働センター、文化・学習センター、児童センターなどを持つ。

漁業問題に取り組むきっかけは、インドネシアの漁船に拘束された人々の助けを求める声だった。「人員も活動資金もほとんどなかったが、見過ごすわけにはいかなかった」。インドネシア政府にも働きかけ、はじめ腰の重かった政府も人権問題*として対策に乗り出した。「これまで 2 千人以上の移民労働者が帰国したが、まだ 3 千人が救出を待っている」。長い間に船上で病気になったり、亡くなる人もいる。

2 人で活動を始めた LPN は徐々にメンバーを増やし、救出者も活動に参加した。しかし「ここまでの変化は、我々だけでは不可能だった」。AP 通信の記者が 6 ヶ月にわたって活動に同行し、取材を重ねた報道が世界に衝撃を与えた。

長期にわたって拘束され、人生を奪われてしまった人たちは、解放されてもすぐには社会復帰できない。その自立支援、教育活動も LPN

の活動の一部だ。自立を支援するリハビリテーションセンターは募金や寄付金で運営され、日本政府の支援にも支えられていると言う。

遠い国で起きたことが CSR 問題に

タンブチャヤクル氏はこの活動が評価されて、世界の水産物の持続可能性への貢献を顕彰するシーフードチャンピオンアワードを受賞し、ノーベル平和賞の候補にもなった。献身的な活動に最大限の敬意を表する、と FishWise の代表、トバイアス・アギーレ氏は言う。

FishWise はサステナブル・シーフードを推進するコンサルティング NGO で、北米小売企業を中心に、水産物の調達改善に関する支援を行う。特に民間企業のリーダーシップに着目し、調達方針*の策定やトレーサビリティ*の確立などを支援してきた。たとえば米国の大手スーパー、ターゲットは、取り扱うすべての生鮮・冷凍水産物について、サプライチェーン全体に及ぶ厳しいガイドラインを導入した。

コラボレーションの構築にも取り組む。トレーサビリティは 1 社だけでは確立できない。人権問



労働者を10年、20年と漁船に拘束し、過酷な作業に従事させる漁船の問題は、東南アジアだけでなく世界各地にある。こうして獲られた魚が北米にも流通していた
写真：Labour Rights Promotion Network

題を解決するには、新しい協力関係も必要になる。そして3つ目は、知識の共有だ。優れた事例から学ぶものは多く、共有することで動きも広がる。今日のシンポジウムもその1つだと言う。

タンブチャヤクル氏の紹介した東南アジアの実態と同様のことは世界のあちこちで起きており、北米企業の責任問題にもつながっている、とアギーレ氏。

違法操業船の多くは過剰漁業*を行い、魚が減る。すると減った資源を求めて、遠くの漁場まで出ることになる。燃料費がかかるので、コストを削ろうと強制労働に手を出す。人員を減らし、安全策も省いて、過酷な労働を強制する。こうした船は同時に武器や違法薬物、取引が禁止されている生物などの運搬に手を染めることも多い。

こうした問題は表に出ないところで多くの企業につながっている。米国とEUの水産市場は、この問題を知って青ざめた。「ある企業のCEOは私に『これは我が社のサプライチェーンにもつながっているのか?』と尋ねたが、私の答はイエスだった」とアギーレ氏。

待ったなしのサプライチェーン透明化

こうした問題を解決するには、サプライチェーン全体の可視化が不可欠だが、それは簡単ではない。だから企業は通常、こうした公約には慎重で、すぐには方針を公表しない。

しかし今回は先にショッキングな事実が公になり、企業も手をこまねているわけにはいかなかった。何も対策を講じない姿を消費者や株主に見せるのは、大きなリスクとなる。

米国の大手スーパー、セイフウェイのCSR担当役員は「簡単なことではない」としながら、「我々はこの問題に対応し、行動することを約束する」と発表した。FishWiseも協力して、同社のシーフードの全サプライチェーンをマッピングし、リスクのある製品や工程をあぶり出し、そこに関わるサプライヤーの協力を1社ずつ取りつけた。

こうした取り組みは時間も手間もかかるが、多くの関係者が協力した。その結果、彼ら自身も顧客との関係を強化できた、とアギーレ氏。

2018年、北米最大の水産物見本市・展示会 Seafood Expo で FishWise は、企業の責任あ

る調達を支援するプラットフォームを発表した。水産業にかかわる企業が社会的責任を果たすためのツールなどが無料で公開され、企業は公約なしにこうしたサービスを利用できる。

「LPNは生産現場から、FishWiseは市場側からの活動。上流からと下流からの活動は、互いにどのように影響するのか?」と進行役の花岡氏から問われて、タンブチャヤクル氏は「この情報が公開されてから、水産物の輸入大国である米国がタイを監視リストに入れ、これがタイ政府を動かした」と答えた。買う側でストップがかかれば、獲る側も考えを改めざるを得ない。問題が明るみに出ること、サプライチェーンをさかのぼるチェックが入り、これが生産現場を変えたのだ。

一方アギーレ氏も「現場で起きていることを知らせてもらった意義は大きい」と答えた。違法漁業と労働問題がいかに密着しているかが明らかになり、企業に求められる取り組みが明確化された。肝要なのは透明性の確保。サプライヤーと密な連携をとり、結果を公共の場で共有することだ、と答えた。

本気で考えないと、食べられなくなる

危機感が足りない日本人、2020を機に多様性を活かす知恵を取り戻せ

豊洲マグロ仲卸「鈴与」3代目店主、(一社)シーフードスマート代表理事 生田 興克氏

北京、ロンドン オリンピック バドミントン日本代表、

フライシュマン・ヒラード・ジャパン シニアコンサルタント FHスポーツ&エンターテインメント事業部 池田 信太郎氏

脳科学者、作家、ブロードキャスター 茂木 健一郎氏

進行: 日経ESG編集 シニアエディター & 日経ESG経営フォーラム プロデューサー 藤田 香氏



2つ目のトークセッションは、豊洲マグロ仲卸「鈴与」3代目店主の生田興克氏、元オリンピックバドミントン日本代表の池田信太郎氏、脳科学者の茂木健一郎氏という異色の顔合わせとなった。

目の前にある危機が見えていない

生田氏は流通の第一線に身を置きながら、10年以上にわたり「シーフードスマート」の代表理事として持続可能な水産物に関する活動を行ってきた。

その生田氏から見ても、明らかに魚が減っている、と言う。まだ卵を産む前のマグロが入荷し、売られていく。あと1年海に置けばさらに大きく育つの、それを待てない。そんなもったいない獲り方をしているのは当たり前。サケも獲れなくなり、イクラ、スジコは、ここ1年で10倍にも値上がりした。塩辛にするスルメイカもいなくなり、これはマグロの餌でもあるので、マグロが減る一因とも言われている。

明らかに私たちの食生活から変えていかなければ

ならない状況なのに、日本の社会全体に危機感がなさすぎる、それはメディアの責任も大きい、と生田氏は言う。食の話題をなぜか深刻なニュースにはせず、「ウナギがいなくなる」ニュースも「代用品ができました」という話題にすりかわる。なぜ代用品まで作らなければならないのか、そこに触れない。触れても「絶滅危惧種*だが、美味しい」という方向に行ってしまう。消費者が自分で情報を取りに行かないと、真実が見えなくなっている。

オリンピックの発信力を活かして

続いて話題を提供した池田氏は、ロンドンと北京のオリンピックにも出場したアスリートであり、また東京オリンピック・パラリンピック大会組織委員会のアスリート委員、飲食戦略検討委員として、ここで提供される食のサポートを考える立場だ。

アスリートの視点で言えば、いかにして自身のパフォーマンスを上げるかがすべてだ。晴海で整備が進む選手村には期間中200ヶ国以上、およそ1万人のアスリートが滞在するが、コ

ンディションを第一に考えるため、生ものの提供は難しく、食器も紙皿を使わなければならないなど、制約も多い。自身の経験を振り返っても、アスリートが開催国の文化に触れる機会は、実は非常に少ない、と池田氏は言う。

それでも選手村から日本の食文化を世界へ向けて発信したい、また国内も含めてサステナブルな魚食を訴え、オリンピックの発信力を活用して、戦略的なPRの手法を使った啓蒙、啓発活動につなげたい、と訴えた。

多様性を活かすには、手間と知恵がいる

一方茂木氏は、魚の多様性、また日本の魚食文化の多様性に触れ、持続可能な豊かさには、多様性を活かす知恵が必要だと訴えた。

海洋の多様な水産資源は、量も種類も膨大だ。マグロだけでも多くの種類があるが、ほとんどの消費者は単に「マグロ」としか認識していない。その多様性を享受することは簡単ではない、手間と時間と知恵が必要だ、と茂木氏。

日本では昔から多種多様な魚が獲れ、また魚の各部位を余すところなく活かし、味わってき



あたりまえと思っていた日本の豊かな魚食の文化。このままでは存続させられなくなる日が来るかもしれない 写真:gr_K / PIXTA(ピクスタ)

た。漁師町では、数がまともらず都会に出荷されないさまざまな地魚を食べてきた。そこには何をどのように食べれば美味しいかの知恵があった。多様性を活かす知恵だ。一魚種を大量に獲って絶滅に追い込むようなことは「最も知恵のないやり方。もっと知的な獲り方をしてほしい」と力を込めた。

これに生田氏も「〇〇がなくなる、と言われると、日本人は我先にそれを食べようとする。フランス人の寿司屋でのインタビューで『絶滅危惧種だからクロマグロは食べない』という発言があったが、なぜ日本ではそうならないのか、長いこと考えてきた」。

日本人の知恵を現在につなげて

生田氏がたどりついたひとつの答は「サステナブル・シーフードこそが美味しい、と言えない」ことだった。それが言い切れない限り、絶滅危惧種であろうが「美味しい」ものに走るのが日本人だ。そこに企業も知恵を使ってほしい、と述べた。

これに池田氏は「サステナビリティ」は企業

にはかなり浸透しているが、消費者にはほとんど実感されていないのでは、と述べた。「認証を取得した食品」は、消費者にとってどんな意味を持つのか？ それをどう認知してもらうかが課題であり、戦略コンサルタントとしては取り組み甲斐のあるところ、と述べた。

茂木氏は重ねて、子供の頃から多様性やエコロジカルシステムに関する知識、思考を身につけなければ、なかなか事態は変わらない、とも述べた。日本は世界からこれだけ注目されているにも関わらず「危機感がない」と力説。「このシンポジウムも、トロール漁の是非や調査捕鯨のこと、政治的な話題も恐れず俎上に乗せていかなくては本当の変化を起こせない。もっとつつこんだ議論を」と訴えた。

日本人はもともと繊細な感覚を持っていた。懐石料理のように一品ずつ違う器に盛ったり、いろいろな魚を、それぞれ最も美味しい方法で調理する文化を持っていた。その文化がとぎれてしまい、今につながっていないのが問題、と茂木氏は訴えた。そういう知恵、たとえば漁師町の魚の獲り方や、保存、加工、食べ方などを

掘り起こして活かすべきだ、と。

これには生田氏も同意した。2020 年へ向けた取り組みは、なかなか夢に描くとおりにはいかないが「日本はそもそもサステナブルな文化を持っていた。干物でも塩鮭でも、徹底して資源を活かし尽くす文化。そういうものを思い出してほしい」。

池田氏は、オリンピックは世界トップクラスの認知度がある一方で、限られた資源を有効に使わなければ実現できない。それをいかにマネジメントしていくかを考えるきっかけとしていきたい、と語った。

最後に「茂木さんのお話は、言い方は過激だが正論」と進行の藤田氏が引き取った。漁師町では昔からいろいろな知恵があり、干物や塩鮭の他、小さな魚は網から出ていくようにしている富山湾のブリも、資源を持続可能な形で活用するための知恵だった。氷見では決まったサイズより大きいものを「寒ぶり宣言」として出荷している。そこに IoT や AI の活用なども取り込みつつ、サステナブルの取り組みへとつながっていかねければ、と締めくくった。

午前のセッションに続き、午後は4つの会場に分かれての発表と議論があった。その前に昼休みの時間を利用して、2つのランチセッションが開かれた。今回シンポジウムに参加している、サステナブル・シーフードに関する活動をしている2つの組織からのプレゼンテーションだ。サンドイッチとお茶の軽食を用意して、和やかながら情報量の多いプレゼンテーションに、会場は2室ともいっぱいに埋まった。



㈱シーフードレガシー
企画営業部 統括部長
松井 大輔 氏

サステナブル・シーフードへ踏み出す「最初の一歩」のためのワークショップ

シーフードレガシーは、サステナブル・シーフードに特化した日本唯一のコンサルティング組織。松井氏がその活動・目的とともに、新しく立ち上げた「サステナブル・シーフード・ビジネス・ワークショップ」を紹介した。

日本でもSDGs*がたびたび話題に上るが、サステナブル・シーフードは目標12番「つくる責任、つかう責任」14番「海の豊かさを守ろう」をはじめ、深い関わりのあるテーマだ。しかし企業がいざ取り組もうとしても、何から着手してよいのか、自社とどう関わりがあるのか、わかりづらいこともある。自分たちはビジネス、NGO、研究機関など多岐にわたる分野の知見や豊富な先進事例を参照し、時代や各企業ごとの事情に合った取り組みをクライアント企業に提案できる、と松井氏。

その活動の1つがワークショップの定期開催だ。豊富なネットワークを活かして国内外から専門講師を迎え、サステナブル・シーフードをめぐるさまざまなトピックを取りあげる。情報収集、ネットワークづくり、情報交換の場を提供することで、多くの企業が取り組みを加速させる機会を作りたい、と語った。



Sustainable Fisheries Partnership (SFP)
グローバル・ツナ・ディレクター
トム・ビケレル 氏

持続可能なマグロ資源のために、日本市場ができること

国際 NGO Sustainable Fisheries Partnership (SFP) でマグロ部門のディレクターをつとめるトム・ビケレル氏。マグロはよく知られているように泳ぎが速く、国境などおこまけなしに広範囲を回遊する。このため資源管理には国際協力が不可欠だ。

現在、マグロ漁業を管理しているのはRFMO（地域漁業管理機関）で、海域ごとにその海のマグロを獲る国、食べる国が参加する。ところが各国の代表は短期的な自国利益のために動くことも多く、必ずしも資源管理にベストの判断をするとは限らない。その上、ここでの決定が遵守されているわけでもない。

この実態に対してビケレル氏は「買う側からの要望が上がると、影響力がある」と述べた。特に現在のマグロ漁の問題として、人工集魚

装置（FAD）を使う巻き網やはえ縄などの漁法で、意図せず他の魚やウミガメ、海鳥などを殺傷してしまう混獲*問題を挙げた。

こうした問題に対し、生鮮・冷凍マグロの世界最大の輸入国である日本企業からも、RFMOへの要望をあげてほしい、それが自社のサステナブル戦略の成果にもつながる、と訴えた。



国際的とりくみによって約束する、 サステナブル・シーフードの未来

Sustainable Seafood × Global Commitment



写真: Jean-Baptiste Jouffray

分科会 A

トップ水産企業が動けば、世界が動く

マルハニチロ㈱ 経営企画部サステナビリティ推進グループ 佐藤寛之氏
日本水産㈱ 養殖事業推進部 部長 屋簷利也氏
ウォルトンファミリー財団 環境部門 プログラムオフィサー テレサ・イッシュ氏
Stockholm Resilience Centre 副サイエンス・ディレクター ヘンリック・オスターブロム氏



分科会 B

ウナギ資源の未来を拓く

イオン㈱ 商品戦略部 マネージャー 山本泰幸氏
Iroha Sidat Indonesia ウナギ事業副代表 ジョン・スタント氏
インドネシア海洋漁業省 リリ・ウィドド氏
WWFインドネシア 漁業担当オフィサー ファリッツ・リザル・ファフリ氏
中央大学法学部 准教授 海部健三氏
WWFジャパン 自然保護室 海洋水産グループ長 山内愛子氏



写真: © whitcomberd - stock.adobe.com

分科会 C

世界有数の輸入国として、対策の本格化を

WWFジャパン シーフード・マーケット・マネージャー 三沢行弘氏
FishWise シニアプロジェクトマネージャー トレーシー・リンダー氏
食品需給研究センター 酒井純氏
GR Japan マネージャー(公共政策) 小谷野祥浩氏
The Nature Conservancy 国際海洋チーム 海洋政策ディレクター マルタ・マレーロ・マルティン氏

トップ水産企業が動けば、世界が動く



左から、進行: Stockholm Resilience Centre 副サイエンス・ディレクター ヘンリック・オスターブロム氏／スピーカー: マルハニチロ㈱ 経営企画部サステナビリティ推進グループ 佐藤寛之氏／日本水産㈱ 養殖事業推進部 部長 屋葺利也氏／ウォルトンファミリー財団 環境部門 プログラムオフィサー テレサ・イッシュ氏

「荒唐無稽と思えたイニシアチブが、次世代につながる」 「世界トップ水産会社10社のうち、日本企業が3社」

SeaBOS（海洋管理のための水産事業）* は世界最大手の水産企業 10 社が参加する、持続可能な海の管理に向けたイニシアチブ。生態学で言うキーストーン種の考え方を水産業界にあてはめ、世界最大手クラスのキーストーン企業が共に動けば、世界の水産業を変えられる、という考えから始まったイニシアチブだ。

ヘンリック・オスターブロム氏は SeaBOS の母胎となった Keystone Dialogues の牽引役。発足翌年の 2017 年に国際連合の海洋会議で発表した際、出席者たちは半信半疑だった。その後 2018 年 7 月に開催された FAO（国際連合食糧農業機関）の水産委員会で、初めて SeaBOS の実質的成果が公的に認められた。最大手水産企業 13 社中 10 社の参加を得て、SeaBOS の活動は軌道に乗りつつある。

2018 年に軽井沢で開催された 3 回目のダイアログでは、全メンバー 10 社の CEO が一堂に会し、企業側にとってもこの活動は資産だ、という評価を得ることができた。

SeaBOS は現在、5 つのタスクフォースによる活動を展開している。IUU 漁業* の抑制、透明性の確保とトレーサビリティ* の向上、政府との協力、ビジョンと戦略・監視・コミュニケーション、そしてサプライチェーン* からのプラスチック削減だ。

日本水産では SeaBOS 参加の 2 年前からマ

テリアリティへの取り組みを開始し、各種の国際活動に参加する一方、自社の扱う水産物全 450 魚種、150 万トンの資源調査に着手した、と屋葺利也氏が紹介した。全体の 93% を占める天然魚について 1 年半かけて分析した結果、37% は国際認証品、それを含む 88% はセーフ。残る 12% のうち 3% は問題あり、資源回復計画や利用の制限が必要、そして 9% が「不明」。この不明分を解明するのが次の課題だと言う。

養殖漁業で使われる配合飼料のトレーサビリティ問題もある。2030 年までに、グループの全調達品をサステナブルにしたいと考えている。

そのために国内の活動だけでは遅れをとる、「世界の動向をいち早くつかめる SeaBOS への参加には大きなメリットがある」と述べた。また SeaBOS に参加して「業界を主導していく責任を意識するようになった」と屋葺氏は言う。持続可能な水産資源の活用をめぐって、それまで交流のなかった国内最大手 3 社の間で情報交換ができるようになったのも収穫だった。

マルハニチロは日本一、そして世界一の規模を誇る水産企業。世界各国にグループ企業と拠点を持つ視点も含めての、サステナビリティ長期ビジョンと活動を、佐藤寛之氏が紹介した。

オスターブロム氏も「16 ヶ国・174 関連会社という規模は巨大。これが動き始めれば、大きな影響力を持つ」と期待を寄せた。SeaBOS

参加のメリットを問われて佐藤氏はやはり「日本の先を行く、海外の動きをいち早く知ること」。自社や業界に対して、社会から求められていることを知り、先進事例を直接知るメリットも大きい、と答えた。さらに「こうした取り組みは、スピード感も大事」。早く対応することで力を発揮できる、と語った。

SeaBOS の展開について屋葺氏は「メンバーが固まり、テーマも見えてきた。これからは成果を出していかなければ」。それには現在の欧米、東南アジア、日本に加え、漁獲量の多い中国とロシアからも参加が必要、また広く他の企業にも続いてほしい、と述べた。佐藤氏も「SeaBOS には、次世代に資源をつないでいく中心的な役割を担ってほしい」と強く同意した。

SeaBOS を支援するウォルトンファミリー財団のテレサ・イッシュ氏からは「SeaBOS は次ステップにつながる取り組み」。

2015 年にオスターブロム氏に会ったとき、その話は「荒唐無稽に思えた」が、SeaBOS メンバー企業は「他の企業を引き上げるだけの力を持っている」と、SeaBOS の影響力に大きな期待を寄せた。「競合する企業同士も、競争の必要ない部分での協力から得るものは大きい」「全員がそれぞれ別のピースを持っていて、力を合わせて初めてパズルを完成させられる」と激励した。

ウナギ資源の未来を拓く



左から、進行: WWFジャパン 自然保護室 海洋水産グループ長 山内愛子氏／スピーカー: イオン㈱ 商品戦略部 マネージャー 山本泰幸氏／Iroha Sidat Indonesia ウナギ事業副代表 ジョン・スタント氏／インドネシア海洋漁業省 リリ・ウィッド氏／WWFインドネシア 漁業担当オフィサー フェリッツ・リザル・ファフリ氏／中央大学法学部 准教授 海部健三氏

「サステナブルなウナギを応援したい消費者に、選択肢を提供する」
「資源問題が深刻にならないうちに保全したい」

日本の魚食文化の中で、絶滅危惧種*でありながら人気の衰えないのが、ウナギ。世界には亜種を含めて19種のウナギがいるが、IUCN（国連自然保護連合）*のレッドリスト*で「深刻な危機」のヨーロッパウナギに次いで、ニホンウナギとアメリカウナギの状況も「危機」とされている。そんな中、これ以外のウナギが注目されている、と中央大学の海部健氏が紹介した。

その1つがインドネシアのピカール種。東南アジアからアフリカの東岸まで、インド洋全域に生息する。これが減りすぎないうちに、持続可能な形で維持しようという取り組みが、ピカール種の保全プロジェクトだ。

プロジェクトの実質的な発起人と紹介されたのは、イオンの山本泰幸氏だ。イオンが掲げる持続可能な水産物の調達方針*の中で、どうしても打つ手がなかったのが、ウナギだったと言う。ニホンウナギは危機的な状態になってしまったが、インドネシアのウナギ資源はまだ持続可能な活用の見込みがある、と述べた。

実際に現地でビコウ種を養殖する Iroha Sidat Indonesia 社からは、スタント氏が事業を紹介した。同社はグループ会社が生産する餌を使って、自社施設でウナギを養殖・加工し、高いトレーサビリティ*を強みにした商品を日本へ輸出している。商品には蒲焼や肝なども並ぶ。資源問題にも注目し、2013 年からウナギ

の放流に取り組み、WWF インドネシアとの協力も進めている。

WWF インドネシアのファリッツ・リザル・ファフリ氏によると、インドネシアには亜種を含めて世界 19 種のうち 10 種のウナギが生息している。その中でもピカール種を含む 2 種はすでに獲りすぎの危険性があると言う。

そこで WWF インドネシアと WWF ジャパンが共同で、ウナギの漁業管理、養殖改善策に乗り出している。シラスウナギ漁のガイドライン作成や、MSC*、ASC* などの国際認証取得へ向けたサポートなどのために、実態調査から着手し、政府、NGO、漁業者や中間業者、専門家も交えた検討を進めている。

インドネシアの海洋漁業省からはリリ・ウィドド氏が取り組みを紹介。現在、漁業統計を取り、ウナギ資源の管理計画を立てていると言う。海洋漁業省では150g以下、及び体長35cm未満・体幅2.5cm未満のウナギの輸出を禁止している他、禁漁区域も設けられている。今後はさらにシラスウナギの扱いのガイドライン策定、またダム の魚道設置などを計画している。

「日本の大手企業が扱い始めたことで、ピカール種を準絶滅危惧種に押し上げてしまった」と海部氏。資源維持のために ASC、MSC などの認証取得へ向けた取り組みも望まれるが、現状で正確な資源量の測定はほぼ不可能なので、

データの足りない魚のための枠組みを利用して
認証を取る方法を探っている、と語った。

WWFのファフリ氏が挙げたのは、シラスウナギを採る漁業者と、養殖業者や中間業者との連携がうまくいかなかったり、また養殖場が離れていて運搬に時間がかかるため、せっかく採ったシラスウナギの約半数が途中で死んでしまう問題だ。スタント氏からはこの問題に対して、シラスウナギのサプライヤーとの合意を試みている、と紹介があった。同社が購入したい量を注文してから、シラスウナギを採ってもらい、それ以上は採らない、という方法だ。

イオンの山本氏は「これはCSRではなく、商品を通じて消費者の不安をなくすために行っていること」と述べ、本業の一部として活動が続けていく姿勢を強調した。海部氏も「このプロジェクトの意義は、消費者に選択肢を示したところにある」。世界中探しても問題のないウナギ資源が存在しない中、これもまだ完全に持続可能とは言い切れないが、世界基準に向けた取り組みとして意義深い、と語った。

最後に進行役を勤めた WWF ジャパンの山内愛子氏が「官民学連携のよいモデル。他の水産資源にもこのような動きが出てくるとよい」と締めくくった。

世界有数の輸入国として、対策の本格化を



左から、進行: The Nature Conservancy 国際海洋チーム 海洋政策ディレクター マルタ・マレーロ・マルティン氏／スピーカー: WWFジャパン シーフード・マーケット・マネージャー 三沢行弘氏／FishWise シニアプロジェクトマネージャー トレーシー・リンダー氏／食品需給研究センター 酒井純氏／GR Japan マネージャー(公共政策) 小谷野祥浩氏

「魚の来歴がわかることは付加価値になる」 「規制が成立すれば、守らないほうがコスト高」

この連続シンポジウムでも毎回話題に上る、IUU（違法・無報告・無規制）漁業*。最初に The Nature Conservancy (TNC) のマルタ・マレーロ・マルティン氏から、問題の全体像が説明された。

IUU 漁業による損失は、世界で毎年 230 億米ドル上ると言われる。この問題に早くから取り組んできたのが EU だ。漁獲証明書*のない水産物は流通させないルールによって、IUU 漁業由来の水産物を締め出した。EU での現在の課題は、紙からデジタルへの移行だ。漁獲の日付、海域、漁法からその漁船の経歴までを、速やかにたどれるよう、システムのデジタル化が望まれている。

アメリカは EU と比べれば後発だが、おかげで最初からデジタルシステムを導入できた。それでも陸揚げ地での検査体制、情報や文書の欠落、EU との整合性など、課題は多い。

IUU 漁業対策フォーラムの事務局をつとめる GR Japan の小谷野祥浩氏は、国内外産を問わず密漁品は流通に乗せないしくみが必要、と訴えた。現在ある漁獲品売買の書類に保管義務はなく、さかのぼっての確認ができない。国産品も輸入品も、まず今ある伝票の保管義務から始めてはどうか、と提案した。

IUU 漁業のリスクは長いサプライチェーン*のさまざまなところで発生する、と指摘したのは、

WWF ジャパンの三沢行弘氏。対策となる漁獲証明書は、日本ではまだ義務化が進まない。

そこで各国の実情に合わせた対策を議論しているのが、Global Dialogue on Seafood Traceability (GDST)。56 の企業や組織が参加する国際的プラットフォームで、日本からも日本水産、日本生活協同組合連合会、味の素などが参加する。

サステナブル・シーフードを推進するコンサルティング NGO、FishWise のトレーシー・リンダー氏は「トレーサビリティ*は最終的な解決策ではないが、問題を捕捉する大きな力になる」。アメリカは 2018 年 1 月 1 日から、主要 13 魚種について IUU 漁業および偽装水産物に対する輸入規制を開始した。これらの種はすべて輸入の際、漁獲証明などの報告と保管が求められる。IUU 漁業の問題解決には政府だけでなく、企業と NGO、サプライチェーンの各社の協力が不可欠、と語った。

では日本でのトレーサビリティ確保は、どうしたら実現できるのか？

漁業者、産地市場・漁協、加工業者、流通業者を横断してのデータ提供は簡単ではない。これを IT システムで解決する試みを、食料需給研究センターの酒井純氏が紹介した。

気仙沼で陸揚げされるカツオとビンチョウマグロを対象に、漁獲・陸揚げデータ提供システ

ムの実証実験が 2018 年度に行われた。その結果、産地市場にも、買受・加工業者にも利点があるとわかり、さらに魚種を拡大しての実施を予定していると言う。

そこまでわかっていて「なぜ日本では対策が進まないのか？」と会場からの質問に、三沢氏は「企業もトレーサビリティの必要性を痛感している」が、1 社だけでは対応できない。さらに「最大の原因は規制の遅れ。日本にも EU や米国のようなルールが必要」と力を込めた。これに小谷野氏は、制度・政策の提言をする立場から「政府が法制化するにあたって、関係者から合意を得るプロセスで、強い説得力となるエビデンスが求められる」と明かした。

「海外ではなぜトレーサビリティの確立が進んでいるのか？」の質問には、マルティン氏が「EU で魚を売るにはトレーサビリティが必須。市場に出すための条件になっている」。リンダー氏も「トレーサビリティによって、新しい顧客の獲得など、得られる利益は大きい。米国では魚の来歴がわかるようにすることで、商品価値を上げられる」。

三沢氏は「規制が成立すれば、守らない方がコスト高になる」。数々の課題はあるが「日本も国として、IUU 問題をもっと重視する必要がある」とマルティン氏。企業からも国に役目を求め続けてほしい、と結んだ。

企業の姿勢を示す メッセージとしての持続可能性

Sustainable Seafood × ESG & SDGs



写真協力: 損保ジャパン日本興亜

分科会 D

時代に合った価値を伝えるために



Hana Group North America, Peace Dining Corporation 代表取締役 ジョシュ・オオニシ氏
日本生活協同組合連合会 商品本部 本部長スタッフ 松本哲氏
楽天(株) サステナビリティ推進部 マネージャー 眞々部貴之氏
㈱博報堂 組織開発ファシリテーター シニアコンサルタント 兎洞武揚氏

分科会 E

社員食堂から日本の魚食を変える



パナソニック(株) ブランドコミュニケーション本部 CSR・社会文化部 事業推進課 課長 喜納厚介氏
エームサービス(株) 品質統括センター 仕入・物流管理室 室長 柴田豪氏
㈱グリーンハウス 商品本部 グループ食材推進部 副部長 米令和也氏
㈱シーフードレガシー 企画営業部 統括部長 松井大輔氏

分科会 F

投資の判断基準になるサステナビリティへの取り組み



写真: © wellphoto - stock.adobe.com

㈱大和総研 調査本部 主席研究員 河口真理子氏
高崎経済大学 経済学部 教授 水口剛氏
味の素(株) 広報部 ダイレクトコミュニケーショングループ長 CSR統括 長谷川泰伸氏
日本水産(株) 取締役 常務執行役員 CFO(最高財務責任者) 山本晋也氏
日経ESG編集 シニアエディター & 日経ESG経営フォーラム プロデューサー 藤田香氏

時代に合った価値を伝えるために



左から、進行: ㈱博報堂 組織開発ファシリテーター シニアコンサルタント 兎洞武揚氏/スピーカー: Hana Group North America、Peace Dining Corporation 代表取締役 ジョシュ・オオニシ氏/日本生活協同組合連合会 商品本部 本部長スタッフ 松本哲氏/楽天㈱ サステナビリティ推進部 マネージャー 眞々部貴之氏

「スーパーで魚を買う判断基準の第3位がサステナブル」 「急には変わらない消費者、でもミレニアルは違う」

サステナブル・シーフードと企業ブランディングをテーマにしたセッションは、企業を支える文化としてのブランドに踏み込む議論となった。進行役は博報堂の兎洞武揚氏。

Hana Group は欧米に展開する持ち帰り寿司チェーンで、米国内に 300 以上の売場を持つ。アメリカの持ち帰り寿司は高級品。その中で持ち帰り寿司として初めて「100% サステナブルなシーフード」をうたった、と代表のジョシュ・オオニシ氏が説明した。

2012 年に FDA（アメリカ食品医薬品局）基準でウナギが「赤」に指定された時、役員会は即決で「ウナギの扱いはやめる」。人気商品だけに現場の反発もあったが、従業員も知恵を出し合い、売り上げは逆に伸びた。

アメリカのプレミアムスーパーでは、魚の購入基準としてサステナブルであることが 3 位まで上がっている。特にミレニアルと呼ばれる若い世代は、高くてもサステナブルなものを選ぶ人が多い。

アメリカの BtoB 市場では大手スーパーが次々と調達方針*にサステナビリティの要素を取り入れている。Hana Group はもともとサステナブルを宣言してきた経緯から「他社と違い、サステナビリティを重視する企業姿勢を改めて説明する必要がなかった」と言う。一方、持ち帰り寿司の購入でサステナビリティを重視する

消費者は 13%にとどまる。「BtoB と BtoC には、別のブランディング戦略が必要だ」。

独自の姿勢でサステナビリティを含めた組織ブランドを長年守ってきたのが、日本生活協同組合連合会だ。全国の大学、職場、地域などの生協 320 組合が参加する日本生協連は、商品事業と通販事業を持ち、商品事業の中で水産物を含む独自ブランド商品およそ 4,500 点を作っている、と松本哲氏が紹介した。

1960 年代から環境を意識した商品を扱ってきた生協だが、現在の水産物で大きな軸が MSC*、ASC* の認証品だ。MSC 認証の水産物は 2017、18 年と大きく伸び、認証の認知度も大きく向上した。中でも「骨取りさばのみぞれ煮のような、人気商品を MSC 認証品にできたことには大きい意味がある」と松本氏。

一方、日本有数のインターネット企業、楽天の眞々部貴之氏は「サステナビリティという分野ではニューカマーだが」と前置きして取り組みを紹介した。楽天は 70 以上のサービスを展開するが、大きな柱はネットショッピング。2017 年に策定したマテリアリティ方針でサステナビリティを本格的に組み込み、「持続可能な消費」を掲げて、楽天市場のモール内に「EARTH MALL with Rakuten」を開設した。国際認証品をはじめ、幅広いサステナブルな商品を扱いながら、購入者とともに出店する店舗側にもサス

テナビリティの価値を普及していく考えた。

進行役の兎洞氏はオオニシ氏に「アメリカの状況がここまで進んでいることが意外で、衝撃を受けた」と投げかけた。これはなぜなのか、またオオニシ氏が BtoB、BtoC それぞれに対して取っているアプローチは？

最初の問いには「アメリカにはホールフーズ・マーケットなどの強い先導役がいたことが大きい」とオオニシ氏。そのモデルに他の小売業が追随した、と説明した。またアメリカの食品業界は健康志向が強く、その先に持続可能性への意識が芽生えたのではないかと分析した。

消費者の意識変化はゆっくりだが、ミレニアル世代の成長とともに「サステナビリティへの取り組みにも、あらゆる食材や容器、使う水まで目を向けなくては」とオオニシ氏は言う。

楽天の眞々部氏も、若い世代の価値観を大きな要因と認めた。「アメリカでサステナビリティへの動きを先導したのは若い世代で、シリコンバレー界隈のコミュニティだと思う」。楽天の社員も平均年齢が 30 代、かつ同業界の一角を占めるという意味で、同じ指向性があるって当然だ、と語った。

「1997 年の創業当時、誰もネットで買い物するなんて考えていなかった。同じようにサステナビリティについても、新しい価値を新しい世代の人たちと作っていく」と自信を見せた。

社員食堂から日本の魚食を変える



左から、進行: ㈱シーフードレガシー 企画営業部 統括部長 松井大輔氏／スピーカー: パナソニック㈱ ブランドコミュニケーション本部 CSR・社会文化部 事業推進課 課長 喜納厚介氏／エムサービス㈱ 品質統括センター 仕入・物流管理室 室長 柴田豪氏／㈱グリーンハウス 商品本部 グループ食材推進部 副部長 米今和也氏

「サステナブルを社食から、全国10万人の従業員と、その先へ」 「導入の苦労、今後規模がまとまればコストダウンも」

日本で初めて社員食堂にサステナブル・シーフードを導入したパナソニック。その経緯を含め、喜納厚介氏が説明した。

背景には東京オリンピック・パラリンピックの調達基準で持続可能性が強く求められたことがあった、と喜納氏。パナソニックは30年来のオリンピック・ワールドワイド公式パートナーで、オリンピックの社会的役割に積極的に協力する立場にある。

また同社は20年にわたって海の豊かさへの貢献活動を続けており、宮城県のカキ養殖で日本初のASC認証*取得にも協力している。そして創業100周年に向けて、社員が手軽に社会貢献できる方法の1つとして社員食堂へのサステナブル・シーフード導入が実現した、と言う。

「これはあくまでスタート」と喜納氏は語る。社員の意識、MSC*やASC認証の認知度の向上はもちろん、国内10万人の従業員からその家族、関係各社へと波及して、持続可能な水産物の需要を高められれば、と考えている。また他社でも導入が増えてくれれば、BtoBの給食業界にも浸透が進むだろう。

社員食堂への導入の実現には、まず社内の担当部門、そして給食会社や流通会社の理解と支援が不可欠だった。サステナブル・シーフードを掲げたメニューを出すには、流通から提供までサプライチェーン*上にいる各企業にCoC

認証*を取ってもらう必要がある。給食業界としても初めての取り組みに、いち早く挑戦してくれたのがエムサービスだった。

数々のハードルを乗り越えて2018年3月に導入されたメニューへの手応えは上々で、30%の選択率だと言う。今後は2020年度中に全国120拠点の社員食堂すべてに導入したい、と喜納氏。また内容もイベント的メニューから定番化に進めたい考えだ。

エムサービスは創業以来43年、企業や医療施設の食堂を中心に給食事業を手がけてきた。他にもスタジアムや大学などの施設を含め、全国で1日約120万食を提供する。パナソニックには2018年3月から4ヶ所、10月からはさらに5ヶ所の社員食堂でサステナブル・シーフードを使ったメニューを提供している。30%という選択率はなかなか達成できるものではなく、メニュー開発の工夫を重ねた甲斐があった、と柴田豪氏は語る。

グリーンハウスも創業以来70年、給食事業を手がけてきたが、サステナブル・シーフードの取り組みは2018年春にパナソニックの相談を受けたのが始まりだった。2018年夏にCoC認証を取得、パナソニック2ヶ所、損保ジャパン日本興亜2ヶ所で提供を開始している。CoC認証には、管理マニュアルをわかりやすく説明した写真入り冊子の作成、各営業所への説明な

どの苦労があった、と米今和也氏。

調達量がまとまらず、業務用の規格品が使えないため、現場の手間やコストがかさんでしまう問題もあった。MSC、ASC認証の水産物を使いたくても、種類が限られるのも課題だ、と柴田氏。エムサービスでは練製品を含めると年間2,500トンの水産物を使うが、よく使うサバ、サケ、サワラ、エビ、カレイ、アジのうち認証品があるのはサバ、サケ、エビくらい。さらに業務用で使うには、カットして骨を抜いた冷凍品が望ましい。米今氏も大きくうなずき、特に今後、高齢者の福祉施設などに使うには不可欠、と述べた。

エムサービスでは、実は数年前から大学などでMSC認証の魚を使ったメニューを提供しており、パナソニックからの相談には「ついに来たか、と思った」と柴田氏。グリーンハウスでも、社内ですり期していたことだと言う。

課題はコストだが、社内でも価値を認知してもらうことに加え、「こちらからもコスト低減策を提案し、給食会社さんにもメニューの工夫などをお願いしなければ」と喜納氏。

複数拠点で同時にCoC認証を取ることでコストダウンや、業務用の規格で調達できるようになれば、低コストでの提供も可能になる。サステナブル・シーフードがますます身近になっていく可能性に、全員が期待を寄せた。

投資の判断基準になるサステナビリティへの取り組み



左から、進行：日経ESG編集 シニアエディター&日経ESG経営フォーラム プロデューサー 藤田香氏／スピーカー：㈱大和総研 調査本部 主席研究員 河口真理子氏／高崎経済大学 経済学部 教授 水口剛氏／味の素㈱ 広報部 ダイレクトコミュニケーショングループ長 CSR統括 長谷川泰伸氏／日本水産㈱ 取締役 常務執行役員 CFO(最高財務責任者) 山本晋也氏

「2年前と今は違う。ESGの中でも水産業に注目が集まっている」 「日本企業はもっと情報発信を。100%できるまで黙っていてはだめ」

ESG 投資* とは何かを、まず大和総研の河口真理子氏が説明した。従来の投資は財務内容の評価するが、そこに E (Environment、環境)、S (Social、社会)、G (Governance、ガバナンス) の視点を加えて判断するのが ESG 投資だ。

投資家への調査でも、長期的には ESG 要因が実質的な影響を及ぼすという答が 9 割以上を占める。特に長期運用においては見過ごせない要因となっている。

たとえば投資先の企業が、違法漁業や児童労働の問題を抱える仕入先から品物を入れていたとしたら、15%の投資家が即売却し、68%が投資を再考する、という調査もある。

高崎経済大学の水口剛氏は「ESG にはもう 1 つ意味がある」と言う。規模の大きい投資家は、経済全体に投資しているという考え方がある。1 社の水産企業が過剰漁業* をして魚の資源を枯渇させると、経済活動の基盤が壊れてしまい、その企業だけでなく外食産業、小売、ホテルと次々に影響が及ぶ。サステナビリティを進めることは投資家にとって長期的な利益になる。特に水産分野で、投資視点のポイントは 3 つある。過剰漁獲による資源枯渇、強制労働の人権問題*、そして養殖で使う抗生物質だ。

企業側としては情報開示が重要だ。自社だけでなくサプライチェーン* 全体にわたって、生物多様性、海洋資源、資源循環、有害物質の

排除、人権配慮などが評価される。

企業の情報開示を分析する英国の NPO、Fish Tracker Initiative が 2018 年に出した、Empty nets という報告書には、水産業の上場企業 228 社が載っている。日本企業は 40 社と最も多いにもかかわらず、どこかの海で何を獲っているかの情報開示がほとんどないと言う。水口氏は「このシンポジウムの発表を聞いて、日本企業もぜひぶん資源調査をしていることがわかったので、これからは変わるだろう」としつつ、情報開示の強化を訴えた。

日本水産の山本晋也氏は、投資家からの「水産企業への要請をひしひしとを感じる」と言う。日本水産では 4 年前から本格的な CSR に取り組み、2016 年に CSR 行動宣言を公表した。その後マテリアリティを設定、生態系保全や人権配慮、フードロス削減などに取り組む。2016 年からは SeaBOS* に参加、また WWF ジャパンの太平洋クロマグロ保全の誓いにも参画している。同社が扱う天然水産物は年間 150 万トンに上るが、2016 年にその内訳を調査したところ、37%は認証品、これを含む 88%は資源状態も含めて心配ないという結果だったが、残りの 12%については課題が残ると言う。

味の素の長谷川泰伸氏は近年、ESG 投資をテーマとする会合に出る機会が増えたが、言葉の通じにくさを強く感じたと言う。悩んだあげ

くの解決策は、財務以外の KPI の数値化だった。商品ライフサイクル全体での CO₂ 排出量や水の消費量を試算し、自然資本プロトコルを使った定量化にたどりついた。自然環境に与えるインパクトを金額で表現し、一方で生み出している社会的・経済的価値と並べることで、社会への貢献度を示すことができる。

河口氏は「さまざまな ESG 専門家を招いて投資家勉強会を開くが、魚をテーマにしたときは事後アンケートで過去最高の評価が出た。質問も多く、予定時間をオーバーするなど、関心が非常に高かった」と言う。「みんな魚の話になると自分ごとになる」。

企業の側でも社外取締役や社会全般の関心の高まりを受けて、今では取り組まないことがリスクだという認識が高まっている、と長谷川氏。味の素では ESG 投資家への説明会でサステナビリティをテーマにしたところ、かつてないほどの申し込み数に IR 担当者が驚き、定期開催することになったと言う。

「それでも情報開示にはまだ大きな意識の差がある」と河口氏。「地道に」とか、「まだまだ」といった言葉に日本人は好感を持つが、国際的にはネガティブに受け取られる、と警告した。

「これからまさに、投資家の目が魚へ向けられる。新しい情報交換、取り組みにつなげていただければ」と進行役の藤田氏が結んだ。

ビジネスとして 経済サイクルをつなぐ

Sustainable Seafood Business Frameworks



写真提供: マルキン



分科会 G

明解・公正なエコラベルが普及を支える

Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI) プログラムディレクター ハーマン・ヴィッセ氏
MSC日本事務所 プログラム・ディレクター 石井幸造氏
水産養殖管理協議会(ASCジャパン) ジェネラルマネージャー 山本光治氏
Global Aquaculture Alliance (GAA) アジア・ビジネス・デベロップメント・ディレクター ジェーン・ピ氏
Alaska Seafood Marketing Institute (ASMI) サステナビリティ・サーティフィケーション・アドバイザー スーザン・マークス氏
㈱シーフードレガシー CEO 花岡和佳男氏



分科会 H

広く、わかりやすく、正しく伝えたい

Sailors for the Sea 日本支部 理事長 井植美奈子氏
Norpac Fisheries Export 代表取締役, Insite Solutions 社長 トーマス・ジェームス・クラフト氏
Sustainable Fisheries Partnership (SFP) グローバル・ツナ・ディレクター トム・ビケレル氏
Seafood Watch シニアプログラムマネージャー ライアン・ビゲロウ氏
㈱シーフードレガシー COO 村上春二氏



分科会 I

日本でもできる FIP/AIP から始める

(同)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
㈱ヤマサ 鮎口水産 代表取締役 鮎口光太郎氏
FishChoice プログラムディレクター クリスティン・シャウッド氏
㈱マルキン 常務取締役 鈴木真悟氏
㈱シーフードレガシー COO 村上春二氏

明解・公正なエコラベルが普及を支える



左から、進行: 榎シーフードレガシー CEO 花岡和佳男氏/スピーカー: Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI) プログラムディレクター ハーマン・ヴィッセ氏/Global Aquaculture Alliance (GAA) アジア・ビジネス・デベロップメント・ディレクター ジェーン・ピ氏/MSC日本事務所 プログラム・ディレクター 石井幸造氏/Alaska Seafood Marketing Institute (ASMI) サステナビリティ認証アドバイザー スーザン・マークス氏/水産養殖管理協議会(ASCジャパン) ジェネラルマネージャー 山本光治氏

「評価されラベルのついた水産物を、店頭で消費者が選んでくれて完成する」 「これからは社会課題にも目を向けたい」

消費者にとって持続可能な水産物を見分けるカギとなるのが認証表示、通称エコラベル*だ。海外ではサステナビリティが注目を集めるとともに認証の数が増え、乱立ぎみとも言われる。

そうした認証制度を一定の基準に照らして審査しているのが、Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI)*だ。プログラムディレクターのハーマン・ヴィッセ氏が概要を説明した。

GSSIは持続可能な水産物の普及のための国際パートナーシップ。認証の信頼性・透明性を高めることを目的に、認証制度自体を審査する。

審査の基本はFAO（国際連合食糧農業機関）のガイドライン*に沿っているかどうかだ。しくみの信頼性、基準の厳正さ、認証制度を使って水産業全体の改善に取り組んでいること、などを見る。現在世界で7つの認証制度がGSSIの認定を受けているが「今日ここに、そのうち4つの代表が集まっている」とヴィッセ氏。

GSSIはMSC*やASC*などグローバルな認証だけでなく、特定産地の漁業に根ざした認証制度も対象とし、これまでアラスカとアイスランドの認証が認定を受けている。日本からもマリン・エコラベル・ジャパン（MEL）*が現在、認定をめざしている。またこれからは環境面の持続可能性だけでなく、社会的責任も重視していきたい、とヴィッセ氏は展望を語った。

MSCからは日本事務所の石井幸造氏が登

壇。MSCは漁業の持続可能性を担保する「漁業認証」と、サプライチェーン*上で持続可能な水産物を他と区別できていることを保証する「CoC認証*」との2つによって成り立つ。MSC認証を取得した水産物が、エコラベルをつけてレストランや店頭に並び、それを消費者が選ぶことでマーケットが広がる。

MSC認証では3つの原則に照らして漁業を評価する。対象とする水産資源の持続可能性、他の生物を含む生態系への影響の低減、そしてそれを管理するシステムだ。MSCを取得した漁業は世界で359あり、世界の天然漁獲量のおよそ12%を占める。CoC認証を取得した企業は世界で4,435ある。うち200強が日本企業で、ここ数年で急増していると言う。

MSC認証が天然の水産物を対象とするのに対し、ASC認証は養殖水産物のための認証だ。「MSCの兄弟分」、とASCジャパンの山本光治氏が説明した。

ASCは2010年に発足、つい先月（2018年10月）、サケ類の基準でGSSI認定を受けた。CoC認証はMSCと共有でき、加工業者にとっては効率よく利用できる。対象魚種は10種、基準の原則は環境と社会。養殖現場の大きな問題として、抗生物質の使用を特に厳重にチェックしている、と山本氏。世界の養殖漁獲量の5%がASC認証を取得している。

同じく養殖水産物を対象とする認証に、Best Aquaculture Practice（BAP）認証*がある。日本への参入は最近だが、北米市場を中心に、ヨーロッパや中国でも広く受け入れられ始めている。GSSIの認定も受けている、とジェーン・ピ氏が説明した。認証取得施設数は1,850。BAP認証では社会的側面も重視し、消費者教育などの活動にも力を入れていると言う。

続いて、スーザン・マークス氏が、ASMIの運営するアラスカの地元に着したGSSI認定の認証制度、RFM*を紹介した。

アラスカはもともと早くからサステナビリティを意識してきた。1959年の州憲法にも記載があり、アラスカの水産業者は持続可能な漁業を目指す自分たちの取り組みに誇りを持っている。認証制度は2010年に始まったが「認証は漁業が持続可能であることを検証しているにすぎない。最も大事なものは厳格な漁業管理と人々の意識」とマークス氏は語った。

日本での展望を問われてヴィッセ氏は「2年前は誰もGSSIを知らなかった」そこからずいぶん変わっている、これからオリンピックに向けてサステナブル・シーフードのさらなる普及を期待する、と答えた。

持続可能な水産物を消費者に伝える上で大きな力を持つエコラベル、それ自体が適切であってこそ正しい普及と言えるだろう。

広く、わかりやすく、正しく伝えたい



左から、進行: ㈱シーフードレガシーCOO 村上春二氏/スピーカー: Sailors for the Sea 日本支局 理事長 井植美奈子氏/Norpac Fisheries Export 代表取締役、Insite Solutions 社長 トマス・ジェームス・クラフト氏/Sustainable Fisheries Partnership (SFP) グローバル・ツナ・ディレクター トム・ビケレル氏/Seafood Watch シニアプログラムマネージャー ライアン・ビゲロウ氏

「外からの評価と、内からの情報開示の両方が必要」 「漁業者を孤立させず、市民社会とつなぐべき」

サステナブル・シーフードは生産者だけでも、流通や小売だけでも実現できない。先行する欧米では、さまざまなイニシアチブが多岐にわたる取り組みを支え、推進している。

最初に紹介されたのは、この分野で随一の知名度を誇る水産物レーティング*を行う、米モントレーベイ水族館の Seafood Watch*。ライアン・ビゲロウ氏がその概要を説明した。

アメリカで流通する水産物の9割は輸入品だが、中には来歴がはっきりしないものも含まれ、何がサステナブルなのか消費者にとってわかりづらい。そこで「赤・黄・緑」のシンプルな表示でそれを区別したのが、Seafood Watch のレーティングだ。

評価は科学的レビューにもとづき、評価プロセスは一般公開される。「そうでなければ業界の協力を得ることはできなかった」とビゲロウ氏。レーティングは、消費者だけでなく業界に向けた発信でもある。「レーティングではあるが、持続可能な水産物についての情報発信もしたい」と語った。Seafood Watch では大企業、中小企業、NGO、動物園や博物館などともパートナーシップを組む。小規模漁業者と企業の間をつなぐ活動なども後押ししたい、と展望を述べた。

しかし Seafood Watch の評価基準をそのまま日本の水産物にあてはめると「多くが赤の評

価になり、何もお勧めできなくなってしまう。現状の中でのベストチョイスを紹介して、楽しくムーブメントを盛り上げたい」と語ったのは、Sailors for the Sea 日本支局の井植美奈子氏。井植氏が紹介した「ブルー・シーフード・ガイド」は、日本の水産事情に通じた国内外のエキスパートによる運営委員会が開発した、独自の評価法によるシーフードのリストだ。企業や自治体など影響力のあるプレーヤーと組んで「ポジティブに推進したい」と語った。

続いて登壇したのは、SFP のトム・ビケレル氏。SFP は国際 NGO として、大企業に対して調達改善のコンサルティングなどを行い、科学的根拠にもとづいてサプライチェーン*上のすべてのステイクホルダーが漁業の改善に関わり、世界の漁業をサステナブルにしていくことをめざしている。「世界有数の水産物消費国である日本の小売や流通企業とも、協力関係を強化していきたい」と語った。

SFP はいくつかのツールを使って活動しているが、そのツールの1つがオンラインで情報提供を行う FishSource。MSC 認証*の基準にもとづいて、漁法や海域ごとに水産資源、及び漁業のパフォーマンスを評価し、スコアをつけるもので、レーティングという意味ではシーフード・ウォッチと似ているが、一般向けではなく業界向けだ。

スコアの低い水産資源については漁業改善のアドバイスをを行い、同時にその水産物を扱う企業には取り扱いを続けるよう勧めることで、改善の支援としていることが大きな特徴。こうして企業側と漁業者側、双方のメリットにつなげている。この他、世界中で漁業改善プロジェクト (FIP)*に取り組んでいる漁業の進捗状況を一括して見られる形で公開している、Fishery Progress という新しいツールもある。進捗状況は5段階評価され、改善状況のチェックもできる。

ハワイの水産企業 Norpac Fisheries Export のトマス・ジェームス・クラフト氏は、企業の視点から「Seafood Watch のレーティングや、MSC 認証、FIP など、いろいろなくみ�が混在して業界は混乱していた」と振り返った。同社は扱う水産物の信頼性を早くから重視し、「信頼、責任、トレーサビリティ*」のコンセプトを立てて取り組んできたと言う。

資源問題や労働問題への責任を果たすために、2004 年にはデジタルトレーサビリティシステムを構築し、ビジネスパートナーや業界、研究者らと共有してきた、とクラフト氏。政府や公的機関が、問題を正しく理解しているとは限らない。一方で小規模の漁業者は厳しい立場に置かれている。彼らを孤立させず、市民社会と連携する努力をしていかなければ、と訴えた。

日本でもできるFIP/AIPから始める



左から、進行: ㈱シーフードレガシー COO 村上春二氏／スピーカー: (同)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／㈱ヤマサ脇口水産 代表取締役 脇口光太郎氏／FishChoice プログラムディレクター クリスティン・シャウウッド氏／㈱マルキン 常務取締役 鈴木真悟氏

「効率と利益追求だけでは、自分たちの仕事が続かなくなる」 「消費者も、魚はいつでも安価で衛生的なのが当たり前と思わないで」

西友のサステナブル調達の上位には、親会社である米ウォルマートのグローバル・レスポンスビリティの取り組みがある。他国のグループ会社ではアメリカ、イギリス、カナダ、ブラジルいずれも 90%、100%まで調達基準を達成しているが、日本ではまったく状況が違う、と和間久美恵氏が説明した。

そもそも国内では MSC*、ASC* の国際認証品が圧倒的に少ない中、できることを探して、認証取得に向けた漁業改善 (FIP*)・養殖改善 (AIP*) プロジェクトにかかわり始めた。現在の対象は宮城県女川の銀鮭養殖 AIP と、那智勝浦のピンチョウマグロはえ縄漁 FIP。助成金によるサポートの他、店舗での販売という形で協力する。

那智勝浦からは、ヤマサ脇口水産の脇口光太郎氏が登壇。ヤマサ脇口水産は創業明治 30 年だが、近年マグロが激減していると言う。「大正から昭和の海にはマグロがあふれていた。僕が仕事についた 25 年前も 120~130 億円の水揚げがあったが、25 年間で半減した」と脇口氏。その危機感から、2017 年から西友やシーフードレガシー、オーシャン・アウトカムズの協力を得て FIP に取り組む。

那智勝浦では、比較的大きなマグロの魚体に傷をつけにくい、はえ縄漁法で漁獲されたマグロが水揚げされる。大量捕獲できる巻き網漁は効率的で利益も高いが、資源を獲り尽くしてしまう上、

マグロを傷つけるので値が下がる。那智勝浦では昭和の初めに巻き網を締め出した。それでも離れた港からの巻き網漁船の影響もあり、マグロ資源がここまで減ってしまった、と脇口氏。

宮城県女川のマルキンは、銀鮭の養殖・加工を一貫で手がける。一般的な漁師は養殖から水揚げまでだが「うちは加工、出荷までやる」と鈴木真悟氏。もともと鈴木氏の祖父が一人でサケの養殖を始め、昭和 52 年に初めて事業として成功させた。当時サケの養殖という概念はなく、漁協も市場も扱ってこなかったの自分で箱詰めし、全国の市場に出荷したと言う。もともとトレーサビリティ* が確立されているので、それを付加価値として輸出を考えたところ、国際的な認証が必要とわかった。

そこから AIP の取り組みが始まった。認証取得に向けた養殖場のモニタリングでは、溶存酸素量や水質など養殖場内の環境、及び養殖場が環境に与える影響を数値化し、最小限に抑えることが求められる。それを手作業でやるだけでなく、一歩進めて IoT を活用した養殖管理に進めたい、と考えている。

続いて漁業改善プロジェクトを支援するイニシアチブ、Fishery Progress の開発と運営を行う NGO、FishChoice から、クリスティン・シャウウッド氏が活動を紹介した。

FishChoice は 2 つのツールを独自開発して

使っている。1 つは魚種や産地、漁法などの情報をもとに、自社の扱う水産物についてオンラインでサステナビリティを自己評価できる My FishChoice。

もう 1 つは世界中の FIP の進捗をオンラインでモニタリングできる Fishery Progress だ。こちらは改善に取り組む漁業者や支援団体が進捗をオンラインで報告し、運営管理者のレビューを経て公開されるもの。提供開始から 2 年で世界の FIP の 80% 以上をカバーし、現在 50 ヶ国・22 件が掲載されている。水産物を利用する企業に見てもらいたいことを想定し「調達先の信頼性チェックに使ってほしい」と言う。日本のマーケットに合わせた和訳も始まっている。

進役のシーフードレガシー村上氏から、FIP や AIP の改善プロジェクトが増えている理由を問われてシャウウッド氏は「企業も改善に取り組んでいる漁業者から買い付けることで、持続可能な水産物を支援でき、それが自分たちのビジネス存続につながるから」と答えた。

サプライチェーン* とのつきあい方には文化の違いもあるが、資源がなくなれば事業が存続できないことには変わりない、と村上氏。

和間氏も海外との違いは認めつつ「できることから始めればよいと気づき、2016 年から FIP、AIP に参画している」。始めなければ前進はできない、と語った。

サステナブル・シーフード、 次の時代を拓く

Sustainable Seafood × New Initiatives

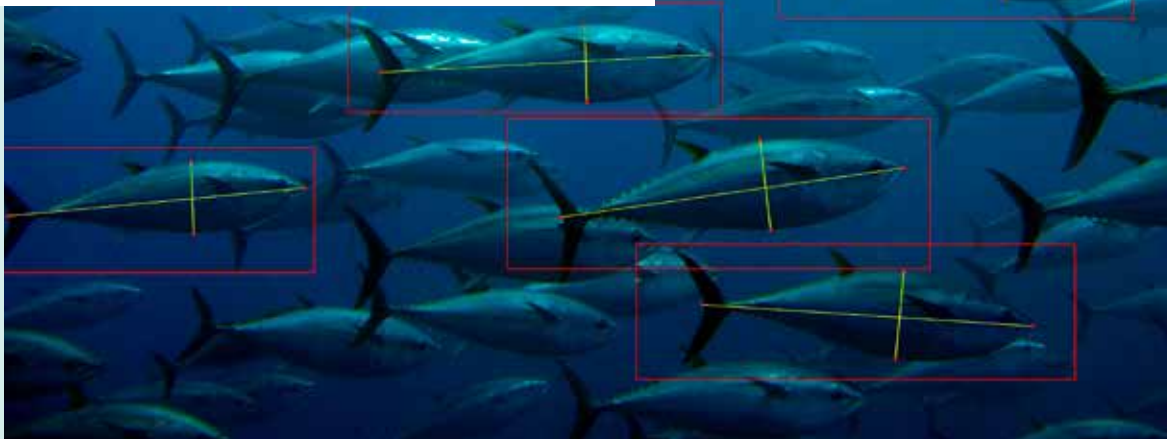


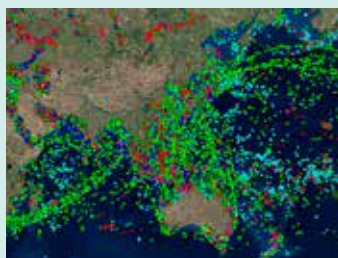
写真: ©NEC Corporation



分科会 J

獲る現場と食べる現場を結ぶ危機感

フードジャーナリスト、一般社団法人Chefs for the Blue(シェフス・フォー・ザ・ブルー) 代表理事 佐々木ひろこ氏
 ㈱海光物産 代表取締役社長 大野和彦氏
 九州大学大学院工学研究院 環境社会部門 准教授 清野聡子氏
 「シンシア」オーナーシェフ、Chefs for the Blueリードシェフ 石井真介氏
 豊洲マクロ仲卸「鈴与」3代目店主、シーフードスマート代表理事 生田興克氏



Powered by ESRI
 Includes material ©2019 exactEarth Ltd. All Rights Reserved

分科会 K

海だからこそ、通信・情報技術が強い

日本電気㈱ デジタルプラットフォーム事業部 マネージャー 早坂真美子氏
 ㈱NTTドコモ 地域協創・ICT推進室 担当課長 山本圭一氏
 KDDI㈱ ビジネスIoT推進本部 地方創生支援室 マネージャー 福岡正義氏
 ウミトロン㈱ 代表取締役 藤原謙氏
 ㈱IHIジェットサービス 衛星情報サービス部 取締役 兼 部長 川邊有恒氏
 日経ESG編集 シニアエディター & 日経ESG経営フォーラム プロデューサー 藤田香氏

獲る現場と食べる現場を結ぶ危機感



左から、進行：豊洲マクロ仲卸「鈴木」3代目当主、シーフードスマート代表理事 生田與克氏／スピーカー：フードジャーナリスト、(一社)Chefs for the Blue (シェフス・フォー・ザ・ブルー) 代表理事 佐々木ひろこ氏／海光物産㈱ 代表取締役社長 大野和彦氏／九州大学大学院工学研究院 環境社会部門 准教授 清野聡子氏／「シンシア」オーナーシェフ、Chefs for the Blueリードシェフ 石井真介氏

「本当にこれでいいのか。毎日、東京湾の海を見ていて、不安になった」 「今までは食べる人が、魚の出所まで想像力を及ぼせなかった」

漁師とシェフ、水産業の上流と下流の両端が主役となったこのセッション。東京湾で漁業をいとなむ海光物産の大野和彦氏が口火を切った。

大野氏は船橋が拠点。東京オリンピック・パラリンピックはいわば「俺たちの仕事場」である東京湾が舞台だ。「よし、東京 2020 に俺たちの魚を出すぞ」と力が入る。

海光物産では 2015 年に千葉ブランド水産物、2016 年には「漁師が選んだ本当に美味しい魚」プライドフィッシュの認定を受け、ブランド価値には自負がある。さらに 2015 年に MSC 認証*の予備審査を受け、16 年から漁業改善プロジェクト (FIP)*にも取り組んでいる。

2016 年末に発表されたオリンピック調達基準では、日本独自の MEL 認証*も認めるという。そこで MEL 認証を取得し、これで晴れてオリンピックに魚が出せる——しかし「何かすっきりしなかった」と大野氏。

本当にこれでいいのか。毎日、東京湾の海を見ていて、なんだかスズギが減った、獲れても小さくなった気がする。このままでは 5 年後、10 年後が不安だ。資源管理とはすなわち、自分たちの収入にブレーキをかけることだが、それが必要だと感じるようになった。「漁業資源は共有財産だ」という認識を深めることが、いちばん大事」と大野氏は訴えた。

フードジャーナリストの佐々木ひろこ氏は、

持続可能性の考え方がレストランの現場へ入ってきた流れを丁寧にたどって紹介した。

持続可能性の国際的な枠組みは 1990 年代に成立したが、料理人の世界が大きく動き出すのは 2000 年代に入ってからだ。デンマークのレストラン「ノーマ」のレネ・ゼネッピ氏が健康的な生産の重要性を説いた他、世界的シェフの間から持続可能性を重視する声が次々と上がった。現在、シェフのセミナーや学会などのイベントでは、ほぼ必ずと言ってよいほど食の持続可能性の話題が出る。

佐々木氏が海の持続可能性について意識したのは、ここ 2 年ほどだと言う。「農業と違い、漁業は遠い存在で、恥ずかしながら真剣に考えたことがなかった」。そこから始まったのが、佐々木氏が代表を務める Chefs for the Blue。「ブルーは海のこと、海のために集まった料理人たち、という意味」と説明した。

リードシェフで、自身のフレンチレストラン「シンシア」のオーナーシェフでもある石井真介氏は振り返って「僕も気になっていたことだったので、知り合いを中心にシェフに 30 人くらい声をかけたら、ほぼ全員来た」。石井氏自身、フランス料理を始めて 23 年ほどになるが、昔とは市場の様子が変わったと言う。その変化は料理人としての毎日の中で感じていたが、どこかで「自分たちには関係ない」と思って

いた。しかし実状を知って「ショックを受けた」。他のシェフたちが参加したのも、やはり毎日の中で思うところがあったからだろう、と語った。

九州大学の清野聡子氏からは、九州の漁村をとりまく水産文化と歴史、環境問題、漁業、地域のつながりについての話題が紹介された。

2017 年、玄界灘にある沖ノ島が「宗像（むなかた）・沖ノ島と関連遺産群」として世界遺産に登録されたが、その 3 つの神社を維持してきたのは漁村だった。「漁場があることで、漁村が支えられ、それが文化を支えてきた」。

また「漁師さんは、実は大工さんでもある」。山の木や竹を切ってきてものを作るので、山から海まで全部知っていた。環境を活かした知恵があり、文化がある。漁村はただ魚を獲るだけでなく、地域のアイデンティティに関わる側面があることを大事にしたい、と語った。

宗像での国際会議では「魚がいなくなったら、漁業者が支えてきた文化が崩壊する。魚の資源を維持しなくては」と海外の参加者から強く言われた。食べ方を考え直す、そのためのトレーサビリティ*にも取り組み始めている。漁師の間には IT への抵抗感もあるが「多くの人に関わり始める中で、漁師さんも新たな一歩を踏み出している」。目の前の生活と魚が、過去と未来に強く結びついていること、そして未来へ向けて変えていく責任を意識させる話題だった。

海だからこそ、通信・情報技術が強い



左から、進行：日経ESG編集 シニアエディター&日経ESG経営フォーラム プロデューサー 藤田香氏／スピーカー：日本電気㈱ デジタルプラットフォーム事業部 マネージャー 早坂真美子氏／㈱NTTドコモ 地域協創・ICT推進室 担当課長 山本圭一氏／KDDI㈱ ビジネスIoT推進本部 地方創生支援室 マネージャー 福嶋正義氏／ウミロン㈱ 代表取締役 藤原謙氏／㈱IHIジェットサービス 衛星情報サービス部 取締役 兼 部長 川邊有恒氏

「現場に入って初めてわかる、テクノロジーで解決できる課題がある」 「水産養殖の拠点管理、実はIoTと相性がよい」

一見縁遠く思える漁業とITの組み合わせ。しかし年ごとに新しい試みや継続的な展開の話題が増えているテーマでもある。

NTTドコモの山本圭一氏が紹介したのは、ICT プイとアプリによる「海洋環境の“見える化”」ソリューションだ。プイに内蔵したセンサーで測定した海中の水温や比重などの情報が、サーバーを通して漁師のスマホに届く。2016年から実証実験、2017年からサービスを開始している。

東日本大震災の復興支援で漁師の話を聞いて、海中の状態を知るのに苦労しているとわかった。「データの使い方のノウハウは、漁師の人たちが持っている」と山本氏。それは現場に足を運び、話を聞く中でわかってきたことだ。さらに実際に形にすると新たな気づきがあり「これがイノベーションにつながる」。ノリの主な産地をはじめ、対馬の真珠、長崎のマグロ養殖やアワビの陸上養殖にも広がっている。

KDDIの福嶋正義氏も震災の復興支援で東松島市へ出向し、地元の困りごとに取り組む中から課題が浮上してきたと言う。対象は同じく海の中、特に「定置網に魚が入っているか」を知ること、さらにはその予測だ。

震災で海の近くに住めなくなって、以前は自宅から15分だった浜が今では1時間かかる。1時間かけて出向いて「網は空でした」では困

る、という話がきっかけだ。プイで集めたデータと、気象庁や自治体の気象データ、海洋データを組み合わせる「漁獲量推定システム」を開発した。日単位漁獲量予測の確度は、サケの定置網で70%まで上がった。

ウミロンが提供するのは、海面養殖の餌やりをサポートするソリューション。代表の藤原謙氏はもともと宇宙技術が専門だが「IoTと水産養殖は相性がよい」。「分散配置された生産拠点の管理はIoTの得意分野」だと言う。

不適切・過剰な餌やりは海を汚し、コストを上げる。餌は養殖コストの実に7割を占めると言う。そこでいけす内の魚の行動データと、人工衛星から得る世界の海洋データを組み合わせる最適な餌やりの配分を導き、自動給餌機と組み合わせた。現在愛媛県のマダイ養殖と、大部分のブリ養殖での実証実験にとりかかっている。

「給餌の問題はやりたかった」とNECの早坂真美子氏。しかし前提となるデータが不正確、不完全だった。魚のサイズは人手で測るので、少数しか測れない上、誤差も大きかった。

そこで開発したのが、いけす内のステレオカメラと画像解析を使った、養殖魚のサイズを自動測定するシステムだ。誤差なく正確に、時間も手間もかけず、より多くの魚を測れ、魚にもストレスがかからない。2019年からのクラウドサービス提供をめざしてトライアル中で、さ

らにサイズ以外のデータ収集にも活用していきたい、と紹介した。

ここでも課題のありかは外部からは見えず、現場観察や当事者との丁寧なディスカッションが重要だった、と早坂氏。

IHIジェットサービスの川邊有恒氏が紹介したのは、漁船トラッキングの取り組み。利用するのはカナダexactEarth社が提供する、人工衛星を使ったリアルタイム船舶位置情報AISだ。地球全体を58基の衛星でカバーして、小型船舶まで含めて毎日18万隻以上をモニタリングしている。通信もできるので、操業状況を記録し、さらにブロックチェーン技術を使って市場から食卓までの過程を追跡し、トレーサビリティ*確保につなげることもできる。

この方法で、南太平洋のマグロ漁の情報を市場までつなげる試みをWWFが行っている。市場でスマホを使えば、漁獲位置がわかる。船上でも衛星を利用してリアルタイムでデータを取り、河岸に揚げてからタグ付けできる。低コストで、現場での負担なくトレーサビリティを実現できる、と紹介した。

水産業は職人技に頼っていた点が多々あり、技術を使ってより効率よく、質の高い生産につなげられる余地は多い。技術の的確な使い方を発見することが、最大の知恵だと思わせるセッションだった。

もはや待つ理由はない、行動と発信を

漁業の現場から、強制労働などの人権問題、金融、IT、おもてなし、浜の文化、ブランディングと、これまでにない幅広い話題にわたった議論の数々。

サステナブル・シーフードというテーマが、生活と社会のあらゆる面につながる実態が浮き彫りになった。締めくくりのセッションでも、語りきれない話題と思いが広がった。

東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会 総務局 持続可能性部長 荒田有紀氏

北京、ロンドン オリンピック バドミントン日本代表 フライシュマン・ヒラード・ジャパン シニアコンサルタント FHスポーツ&エンターテインメント事業部 池田信太郎氏

水産研究・教育機構 理事長、農林水産省顧問 宮原正典氏

㈱大和総研 調査本部 主席研究員 河口真理子氏

イオン㈱ 商品戦略部 マネージャー 山本泰幸氏

進行: ㈱シーフードレガシー CEO 花岡和佳男氏

日経ESG編集 シニアエディター&日経ESG経営フォーラム プロデューサー 藤田香氏

長い1日を締めくくる総括は、スピーカー5名と進行役2名でのセッション。この場で初めての登場となる2人のトークを皮切りに、ここまで午前の基調講演と座談会、午後の分科会と、終日全20本のセッションで取り上げたまざまな話題をたどるトークとなった。

荒田有紀氏は東京オリンピック・パラリンピック組織委員会の持続可能性部長をつとめる。「オリンピック・パラリンピックはスポーツだけではない」、この大会を通じて「Be better, together」という持続可能性コンセプトを伝えたい、と語った。

持続可能性に関して組織委員会で掲げる5つのテーマは「気候変動」「資源管理」「大気・水・緑・生物多様性」「人権・労働」「参加・協働・情報発信」。イベント自体のサステナブルな運営をめざし、持続可能性に配慮した調達コードをはじめ、大会運営によって社会への影響を及ぼしたい、レガシーとして残るものを作っていく、と述べた。

水産研究・教育機構理事の宮原正典氏は、長年水産物を見てきた観点から「今ある資源回復計画を見直してほしい」と訴えた。これだけ取り組みが語られていても「現に今、魚が減っている」。日本の漁業で数値管理ができてるのは魚種で50種中7種にすぎない、と言う。

これまでの魚の資源管理に対しては「日本の特殊事情」や「周辺国」を言い訳にしてきたが、それにしても、日本が率先して資源管理を進めるべき時だ、と強調した。

——東京オリンピック・パラリンピックでは、どんなアピールができそう？

荒田氏：2018年6月の運営計画発表は反響が大きかった。目標は先進的だが、それをどう

実現するかが問題。それでも、こういう観点があるんだと消費者を含めた世の中に知ってもらい、考えてもらうきっかけを作りたい。

——人権のことを調達コードに入れたのも、通報窓口を設けたことも、画期的だったのでは。

荒田氏：どうしても基準から外れてしまったものを通報できる場所を作ることは、こだわりがあった。ルールには、守る、遵守させる面と、攻める、発信としての面とがある、それを活かしたいと考えた。

池田氏：晴海に選手村が建設中だが、限られた資源をどう活用していくか、運営の面にも注目していきたい。またアスリートにとってオリンピックは、まず自分の試合へ向けてフォーカスしていくものだが、試合が終わった後はどう日本を体験するか、になる。「試合の後」にも目を向けて、日本の食とのタッチポイントを作っていく。

——2020是水産改革のタイミングにもなる。

宮原氏：政府が規制するだけでなく、みんながそうしようと思えることが大事。ただ認証がついていればOKではなく、出所が知りたい、という声が高まること。

管理するためのテクノロジーはすでにある。魚にICチップを入れて、トラックがゲートをくぐるだけで中の魚のタグをチェックすることはできる。紙の証書なんて時代錯誤。タブレットで入力してGPSと連動させて、といったデータ管理ができるインフラはすでにある。技術はあるんだから、早く使おう。

藤田氏：分科会のIoTを取り上げたセッション

でも、すでに異業種からそうしたシステムの取り組みが始まっている事例が多数紹介された。

——世界のEGS投資家から、日本の水産業の姿はどう見られているのか？

河口氏：まだ見られていない。ほとんど発信していないから。水産業に限らないが、日本企業はなかなか国際的な意思表示をしない。実はサステナブルの取り組みもずいぶんやっているのに、残念ながら開示が下手。企業の積極的な発信は大事だ。手を挙げてやっていることをアピールしてほしい。

日本が取り組むことは、世界中の水産業の持続可能性を向上させる上で大きな意味を持っているから、すごく注目を集める。将来への戦略を示せるかどうか、ビジョンと計画をセットで出せるかが見られる。

その中でも、小売業にはわかりやすい発信力がある。スターバックスがプラスチックストロー削減で大きな話題になったように、そうしたアピールによって投資家だけでなく消費者の行動を変えることができる。

——小売の中で、先端の取り組みを進められているイオンさんだ。

山本氏：我々も持続可能な調達基準を設定し、2020年目標をコミットしていて、必ず達成しなければならない。CoC認証*はイオングループで1,200店舗ほど取得している。2020年は目前で、国内で認証を取得した水産物が増えるのを待っていない。輸入原材料はMSC*・ASC認証*を取ったものにどんどん切り替えている。

本年バリのOur Ocean Conference*でも、持



持続可能な原材料への切り替えと、ウナギの取り組みを発表し、コミットメントを表明した。全ては消費者視点から。漁業への支援も、消費者が求める魚食の持続可能性を担保するため。

——国内でなくても、とは言いながら、本当に望ましいのはどういうことか。

山本氏：我々は、海のエコラベル*を商品に表示したいがためにやっているのではない。将来的には、お魚売場の全ての国産水産物に持続可能性の裏付けがあることが理想。

——オリンピック・パラリンピックでは、どの程度国産を取り入れられそう？

荒田氏：調達コードでは持続可能性だけでなく、国内産であることも優先している。サステナビリティを担保しつつ、国内の美味しいものを、できるだけ多く取り入れたいと考えている。具体的には言えないが、なるべく多く。

——国内の認証品が増えないのはなぜなのか？

宮原氏：サバが何万トンも獲れていると言うのに、なぜ国産のサバが食卓に上がらないのか。それは国内で食用にならない、成長前の小さい魚を獲りすぎているからだ。これは消費者も悪い。錦織選手が「ノドグロが食べたい」と言えばノドグロに殺到し、小さいものまで食べ尽くしてしまう。魚の食べ方から変えなくては。

池田氏：スターバックスのストローの話もそうだが、多くの人に伝わるようにするには、話の出し方が重要。メディアの発信には、どうストーリーを描いて伝えるかが大事。自分も銀座に飲食店を出すが、たとえばおいしい野菜を出すことで「認証品はおいしい」と実感してもらうのも、認証普及の1つの形。

——広めるために、金融の力を借りられないか？規模の小さい企業への ESG 投資* などは？

河口氏：ずっと ESG 投資の話をしてきたが、ESG 融資というもある。地方銀行が ESG 融資に取り組んでいけば、魚の獲り方を変えることもできる。たとえばどんな漁協に融資するか、そこに ESG の視点を入れられる。ただし ESG という言い方は伝わらないので、工夫は必要だ。実際、林業で FSC 認証を取得する林家への都の支援などもある。

——社内外には、どんな動きが必要？

山本氏：サステナビリティに関するワークショップに参加した時、他社は CSR の人ばかりで、商品調達に関わっているのは私だけだった。持続可能な調達は CSR ではなく、仕入れの問題だと認識すべき。

13 年前に MSC 認証を日本で初めて本格的に導入した際は、私が水産物の担当として取り組んだ。イオンがヨーロッパから農産物工程管理の GAP を日本で初めて導入したときも、仕入れ担当者が手がけた。食品に関わる問題は CSR 部門担当者でなく、商品調達の担当者が理解して取り組むべき。

——最後にひとことずつどうぞ。

山本氏：世界中から水産物を買うにあたり、日本の消費者に提供するものが、安全はもとより、環境や人権についてもクリーンで安心できるか、というプレッシャーは大きい。川上までさかのぼる第三者のチェック制度が必要。

河口氏：海とのつきあい方を変えなければならぬ。ギブアンドテイクに戻さなくては。みなさん、周りの人に語りかけてほしい。魚

のことは、誰にとっても自分ごと。

宮原氏：テクノロジーはあるんだから、早く使って！というのがひとつ。もうひとつは、資源管理のためには「小さい魚を食べるときは、よく考えて」。

池田氏：スポーツと環境の組み合わせはこれまであまりなかったが、2024 年のパリ五輪では、スポーツの競技団体も環境配慮が問われるようになると思う。誰も無関係ではられない。このシンポジウムでも、サステナブル・シーフードをキーワードに、もっと視野を広げられるかもしれない。

荒田氏：「Be better, together」のスローガンのように、2020 年に向けてサステナブル・シーフードを推進していきたい。

花岡氏：我々シーフードレガシーのスローガンも、Designing Seafood Sustainability in Japan, Together. と、「共に」をキーワードにしている。

今年は 4 回目のシンポジウム開催で、登壇者 64 名、参加者は事前登録が 800 名と、これまでにない規模となった。振り返れば 1、2 回目は日本企業の取り組みもまだ始まったばかりで、出演をお願いして断られることも多かったが、今年は多くの方から「出たい」と申し出をいただくほどになった。日本最大、アジア圏でもおそらく最大のサステナブル・シーフード・イベント。ここから今後もさらによいイニシアチブが生まれることを期待している。

閉会挨拶は、シンポジウム共催のデヴィッド・ルシール・バックカード財団のサラ・ホーガン氏と、日経 ESG 編集長の田中太郎氏。ホーガン氏はこのシンポジウムが始まってからの4年間で「企業の取り組みも、漁業者の活動も、そして何より業種を越えたパートナーシップが大きく進んだ」と述べて、サステナブル・シーフードをめぐる取り組みとともに、2015年の第1回から3倍以上に増えた参加者を迎えた会の成長を喜んだ。田中氏も「この会は毎年パワーアップしている」と継続による力を強調した。



会場展示

この日会場となった4つのホールをつなぐホワイエには、登壇者の所属団体をはじめとするサステナブル・シーフードの認証団体や関連 NGO、企業などの展示が並び、中にはセンサー内蔵スマートバイの実物展示も。朝早くからランチタイムまでセッションがすし詰めの1日だったが、開場前や幕間の移動時間には見学する人、資料を受け取る人が引きも切らず訪れていた。

レセプション

例年サステナブル・シーフードを中心とした料理が並ぶレセプションは、このシンポジウムの楽しみのひとつ。今年はますます趣向を凝らした彩り豊かな皿の数々が並び、目と舌を楽しませた。乾杯にはウォルトンファミリー財団のテレサ・イッシュ氏、シーフードレガシーの花岡氏がスピーチに立ち、感謝とねぎらいの言葉をバックに、業種と国境を越えた和やかなネットワーキングとにぎわいが続いた。



カイル・ピーターソン

Walton Family 財団事務局長。プログラム戦略立案を通して年間3億米ドル以上の助成金提供と運用を指揮。前職は非営利コンサルティング企業FSG代表取締役。教育、人材開発、国際保険、経済開発、環境の分野で25年以上の経験を持ち、ピースコープ職員としてシエラレオネでの活動経験も。

鈴木 秀生

外務省地球規模課題審議官・大使。昭和60年入省、経済協力開発機構日本政府代表部、総合外交政策局、経済協力局、欧州局などを経て、平成20年より23年まで在アメリカ合衆国日本国大使館、23年より26年まで在ベトナム日本国大使館、27年より29年まで在韓大韓民国日本国大使館。29年より現職。

アラン・オリアル

上海ディズニーリゾート料理長として施設全体にわたる食事の調理を指揮する。世界司厨士協会連盟・若手シェフの国際的発展(Global Development of Young Chefs) 委員会副委員長。料理学校のゲスト講師、料理オリンピックでの中国、日本代表チームコーチの他、TV出演も。

森本 英香

環境事務官。1981年環境庁入庁、環境省大臣官房長、原子力規制庁次長のほか、国際連合大学（UNU）上級フェロー、地球温暖化京都会議（COP3）議長秘書官などを経て2017年より現職。環境基本法、里地里山法の制定、原子力規制委員会の設立、福島の変換・再生などに携わる。

長谷 成人

水産庁長官。昭和56年農林水産省入省、水産庁研究部、北太平洋漁業国際委員会（カナダ・バンクーバー）、水産庁振興部、資源管理部、宮崎県農水産部漁政課長などを経て、平成24年水産庁資源管理部審議官、28年水産庁次長、29年より現職。

花岡 和佳男

株式会社シーフードレガシー CEO。2015年シーフードレガシーを設立、多様なステークホルダーのための非競争連携プラットフォームを通じて、日本に適した解決のデザインに取り組む。内閣府規制改革推進会議水産WG 専門委員、水産庁太平洋広域漁業調整委員会委員、GSSI 運営理事。

パティマ・タンブチャヤクル

Labour Rights Promotion Network Foundation (LPN) 共同設立者。バンコクの工場での移民労働者への虐待に関心を持ち、以後20年以上にわたり、人権侵害への認知度向上、移民労働者の生活改善や雇用の法改革に関する運動にたずさわり、現在もタイ周辺地域の海や陸で起きている課題に取り組む。

トバイアス・アギーレ

FishWise 代表、企業・財団・行政・NGO との協働でサステナブル・シーフードを推進。アルバートソン、ターゲット他のアメリカ企業とパートナーシップを組み、海洋と海に支えられて生活する人々のために業界のリーダーシップを後押し。スタンフォード大学、カリフォルニア大学サンディエゴ校 国際政策・戦略研究大学院卒。

藤田 香

「日経 ESG」編集・シニアエディター、日経 ESG 経営フォーラムプロデューサー。「ナショナルジオグラフィック 日本版」副編集長、「日経エコロジー」編集委員を経て現職。環境省 SDGs ステークホルダー会合委員、環境成長エンジン研究会委員などを務める。富山大学客員教授。

生田 興克

豊洲マグロ仲卸「鈴与」3代目店主。豊洲でマグロ仲卸業を営む傍ら「かしこくたべて、さかなをふやす」を合言葉に、水産資源のより持続的な利用をめざす一般社団法人シーフードスマートの代表理事を務める。講演、執筆、SNS、テレビ、ラジオ等で活にまつわる様々な情報を発信。

池田 信太郎

2008年北京、2012年ロンドン五輪バドミントン日本代表。2015年現役を引退。米フラインシュマン・ヒラード・ジャパン シニアコンサルタント、FH スポーツ&エンターテインメント事業部。東京2020年東京オリンピック・パラリンピック組織委員会アスリート委員、飲食戦略検討委員として活動。

茂木 健一郎

脳科学者、作家、ブロードキャスター。専門は脳科学、認知科学。「クオリア」（感覚の持つ質感）をキーワードとして脳と心の関係进行研究、文芸評論、美術評論にも取り組む。小林秀雄賞、桑原武夫賞賞など。東京大学理学院、法学部卒、東京大学大学院理学系研究科物理学専攻、理学博士。

松井 大輔

株式会社シーフードレガシー 企画営業部 統括部長。2015年MSC/ASC 認証水産物を出す飲食店を福井県に、2017年にはNGOなどとの協力で厳格な水産調達方針を定めた「サステナブル・シーフードレストランBLUE」を世田谷区にオープン。2018年より現職。

トム・ビケレル

国際 NGO Sustainable Fisheries Partnership (SFP) グローバル・ツナ・ディレクターとして、マグロに関する会議やプログラムを率いる。英環境・食糧・農村地域省 (Defra)、英貝類協会 (SAGB)、英 WWF 漁業政策オフィサー、米モントレーベイ水族館 Seafood Watch、英政府系水産当局 Seafish などを経て現職。

ヘンリック・オスターブロム

Stockholm Resilience Centre 副サイエンス・ディレクター。世界の主要水産企業が参加するKeystone Dialogues プロジェクトリーダーとしてSeaBOS 発足に貢献。世界規模で海洋の未来を予測するネレウス・プログラム主任研究員、統合海洋生物園研究 (IMBeR) ワーキンググループなどで活動。

佐藤 寛之

マルハニチロ株式会社 経営企画部 サステナビリティ推進グループ。1997年株式会社ニチロ（現マルハニチロ）入社、以来主に水産事業業務に携わる。2006～2011年イギリス及びオランダ駐在。2015年より現在の業務に従事。

星茸 利也

日本水産株式会社 養殖事業推進部 部長。1984年日本水産入社。以後主に国内外の養殖関連業務に従事。チリ、インドネシア、アメリカ等の海外養殖現場を経験。チリのサーモン養殖子会社Salmones Antartica 社に通算13年駐在（2012～2016年CEO）。帰国後現職。

テレサ・イッシュ

ウォルトンファミリー財団 環境部門プログラムオフィサー。持続可能な水産業に貢献するサプライチェーンの力を強化する、環境プログラム助成金管理を担当。FishWise 共同創設者、その後環境NGO のEnvironmental Defense Fund にて水産物バイヤーに対して、持続可能な水産物の調達方針策定・導入を牽引。カリフォルニア大学サンタクルーズ校環境学、生物学学士、海洋科学修士。

山内 愛子

WWF ジャパン 自然保護室 海洋水産グループ長。日本の沿岸漁業における資源管理型漁業や共同経営事例を研究の後、2008年WWF ジャパン自然保護室に入局。2016年7月より現職、水産政策審議会資源管理分科会特別委員。水産研究・教育機構 SH"U"N プロジェクト外部レビュー委員。

山本 泰幸

イオン株式会社 商品戦略部 マネージャー。2001年より環境配慮型プライベートブランド・グリーンアイ水産物の規格策定、その後商品開発に携わる。2006年MSC 認証商品を日本に本格導入。「海のエコラベル」名づける親。

ジョン・スタン

Iroha Sidat Indonesia ウナギ事業副代表。1996年よりアジア全域に展開するJAPFA のグループ会社、Suri Tani Pemuka にて水産分野に従事。2009年養鯉事業を開始、2012年Iroha Sidat Indonesia 設立。WWF インドネシア、WWF ジャパンと共同で養鯉の管理実践方法を構築。

リリ・ウィッド

インドネシア海洋漁業省 漁業総局 水産資源管理総局 内水面漁業資源管理長。インドネシア海洋漁業省で内水面資源管理の推進に従事。2006年入省、2010年ボゴール農科大学にて海洋沿岸資源管理学修士号を取得。

ファリッツ・リザル・ファフリ

WWF インドネシア漁業担当オフィサー。2015年より現職にてインドネシアでの漁業改善プロジェクト（FIP）を通じて現地政府および慣習組織、民間企業、大学と協力。2016年より海洋・漁業プログラムの漁業チームの一員として、バリ島を拠点にFIPを支援。

海部 健三

中央大学法学部准教授、専門は保全生態学。中央大学研究開発機構 ウナギ保全研究ユニット長。2015年より国際自然保護連合（IUCN）・ウナギ属魚類専門家サブグループメンバー。研究の傍らウナギの保全と持続的利用に携わる。一橋大学社会学部卒、東京大学大学院農学生命科学研究科博士。

マルタ・マレーロ・マルティン

環境保全団体 The Nature Conservancy 国際海洋チーム 海洋政策ディレクター。2016年から海洋政策プログラムを指揮。環境法のスペシャリストとして10年以上にわたりEUを中心とした国際政策による自然保護に取り組む。6年前から国際的なIUU 漁業問題の解決に取り組み、深海の環境保全のための画期的な法律制定を支援。

三沢 行弘

WWF ジャパン シーフード・マーケット・マネージャー。企業などで国内外の事業企画・推進に携わった後、WWF ジャパン入局。企業の調達や漁業生産、持続可能な形への転換を推進する一環として、世界的なトレーサビリティのプラットフォームであるGDST等を活用し、日本で流通する水産物の透明性・信頼性の確

保に向けた動きを後押しする。

トレーシー・リンダー

FishWise トレーサビリティ部門 シニアプロジェクトマネージャー。IUU 漁業対策とトレーサビリティ向上のために、ステークホルダーを支援するリソースを開発。水産業の研究に加え、政策・科学研究の一般広報活動を行ってきた経験をもとに、パートナー企業へのアドバイスや国際的イニシアチブでも活動。

酒井 純

1998年より食品需給研究センター勤務。2002年より食品トレーサビリティ・システムの設計・導入支援を担当。主に農林水産省、水産庁などの補助や委託プロジェクトでの調査やガイドライン作成にたずさわる。「輸出のための水産物トレーサビリティ導入ガイドライン」、漁獲・陸揚げデータ提供システム（CALDAP）など。

小谷野 祥浩

GR Japan マネージャー（公共政策）。衆議院事務局、財務省出向などを経て、2016年よりGR Japan にて政策分析、政策提言活動に従事。水産政策では特にIUU 漁業対策に関する政策提言活動を実施。NGO などと連携して「IUU 漁業対策フォーラム」を通した政策提言活動、シンポジウムの開催などを行う。

免洞 武揚

株式会社博報堂 組織開発ファシリテーター/シニアコンサルタント。専門はソーシャルイノベーション。1992年博報堂入社、2002年より博報堂ブランドデザインにてコーポレートブランディング業務に従事。2010年より、マルチステーキホルダーによるソーシャルイシュー解決に取り組む。

ジョシュ・オオニシ

北米最大の寿司小売Peace Dining Corporation 及びHana Group North America 社長。スーパーの売場で質の高い新鮮な寿司を職人が提供する業態を創始、ハイエンドスーパー、企業のセントラルキッチンなど300ヶ所以上に展開。寿司や和食の浸透とともにサステナビリティを大きな理念とする。

松本 哲

日本生活協同組合連合会 商品本部 本部長スタッフ。1988年日本生活協同組合連合会入職、物流管理、営業、商品開発などにたずさわり、2017年より現職。持続可能な水産物調達のための調査・企画を担当、MSC・ASC など認証品の取扱拡大、養殖改善プロジェクト（AIP）支援に取り組む。

眞々部 貴之

楽天株式会社 サステナビリティ推進部 マネージャー、楽天技術研究所・未来店舗デザイン研究室。NGO、総合シンクタンクを経て2015年より現職。サステナビリティ戦略策定、ESG 情報開示、ソーシャルイノベーション創出などを担当。2018年より「EARTH MALL with Rakuten」を楽天市場内にオープン。

喜納 厚介

パナソニック株式会社 ブランドコミュニケーション本部 CSR・社会文化部 事業推進課 課長。1988年入社、業務用AVCシステムの大手法人営業、パナソニックセンター東京等施設の企画・構築、CEATECやエコプロなど展示会の企画・運営に携わる。2016年より現職。

柴田 豪

エムサービス株式会社 品質統括センター 仕入・物流管理室室長。2007年入社、2015年より現職。2018年にはCoC 認証取得に携わる。

米今 和也

株式会社グリーンハウス 商品本部グループ 食材推進部副部長。2001年入社、購買部門で野菜などのバイヤー業務に約10年間携わったのち、都内の大手企業の社員食堂の運営を行うエリアマネージャー業務を担当。2014年より商品本部、2017年より現職。

河口 真理子

株式会社大和研 調査本部 主席研究員。CSR・ESG 投資、エシカル消費などを担当。アナリスト協会検定会員、早稲田大学非常勤講師。国連グローバル・コンパクト・ネットワーク・ジャパン理事、日本サステナブル投資フォーラム共同代表理事、エシカル推進協議会理事、WWF ジャパン理事などをつとめる。

水口 剛

高崎経済大学教授。専門は責任投資、非財務情報開示。環境省・グリーンボンドに関する検討会座長、ESG 金融懇談会委員等を歴任。1984年筑波大学卒、経営学博士（明治大学）。2008年より現職。主な著書に「ESG 投資－新しい資本主義のかたち」（日本経済新聞出版社）など。

長谷川 泰伸

味の素株式会社 広報部ダイレクトコミュニケーショングループ長 CSR 統括。1986年味の素入社、研究職、製パン事業の立ち上げ、原料購買、品質保証等を経て、2012年より環境コミュニケーション、2017年より環境およびCSRを担当。

山本 晋也

日本水産株式会社 取締役常務執行役員、CFO（最高財務責任者）。1985 年日本水産入社、経理部長、執行役員などを経て、2016 年より経理部、総務部、法務部、CSR、リスクマネジメント担当、2017 年取締役常務執行役員、最高財務責任者（CFO）、CSR、経営管理部門掌管。

ハーマン・ヴィッセ

Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI) プログラムディレクター。GSSI の設立に先立ち、コンサルタントとして GSSI の基盤となるプロジェクトを牽引、ベンチマーク・ツールの開発やステークホルダーとのダイアログを取りまとめた。オランダ・ワロニンゲン大学卒、水産養殖・海洋資源管理の修士。

ジェーン・ピ

Global Aquaculture Alliance (GAA) アジア・ビジネス・デベロップメント・ディレクターとして BAP 認証の市場受入拡大、中国はじめアジアの小売、e コマース、ホテル、飲食業などにサステナブル・シーフードのソリューションを提供。中国海洋大学学士、米ミズーリ州立大学異文化コミュニケーション学修士。

石井 幸造

MSC 日本事務所プログラムディレクター。食品会社等勤務を経て米インディアナ大学にて公共政策学修士取得、その後財団法人国際開発センターで途上国の地域振興や環境関連事業に従事。2007 年 MSC 日本事務所開設時より現職、MSC 認証や MSC エコラベルつきの水産物の普及に努める。

スーザン・マークス

Alaska Seafood Marketing Institute (ASMI) サステナビリティ/認証

アドバイザー。アラスカの責任ある漁業管理認証プログラムの展開のための戦略立案、マーケティングおよび PR を指揮。MSC、米モントレー水族館 Seafood Watch プログラムを経て現職。

山本 光治

水産養殖管理協議会 (ASC ジャパン) ジェネラルマネージャー。アジア太平洋水産養殖ネットワーク (NACA) や国連食料農業機関 (FAO) の水産養殖職員として 20 ヶ国の養殖現場での事業に従事。2017 年より現職。

村上 春二

株式会社シーフードレガシー取締役副社長/COO。2013 年より国際環境 NGO ワイルド・サーモン・センター日本プログラムを指揮。その後、国際環境 NGO オーシャン・アウトカムズの創立メンバーとして日本支部長に就任。日本で初めて漁業/養殖漁業改善プロジェクトのモデルを構築。漁業・養殖業や市場の持続可能性向上、水産の現場とビジネスに根付く解決策を戦略的に構築・指揮。

井植 美奈子

セイラーズフォーザシー日本支局理事長。海洋環境保護 NGO Sailors for the Sea の日本法人を 2013 年に設立、啓蒙普及活動を展開。水産資源のレーティングプログラム「ブルーシーフードガイド」の他、マリンスポーツや子供向け海洋教育プログラムを通して、また企業や自治体、大学との連携により活動する。

トーマス・ジェームス・クラフト

Norpac Fisheries Export 代表取締役、Insite Solutions 社長。30 年に及ぶ水産業の経験をもとに、水産物の電子トレーサビリティ・システムを提供。複数の FIP 出資の他、各種国際プログラムでも活動、2012 年には SeaWeb によるシーフードチャンピオン受賞。

公認会計士。

ライアン・ビゲロウ

水産物のサステナビリティを格付評価する Seafood Watch のシーアプログラムマネージャー。一般、ビジネス、科学、政策の普及プログラムとりまとめ、発信物やイベント、消費者ガイドやパートナーシッププログラムの監督などに携わり、また国際 NGO コミュニティにおいてシーフード・ウォッチの代表として活動。

和間 久美恵

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。2009 年同社 企業コミュニケーション部 広報室シニア・ディレクターとして入社。2015 年企業コミュニケーション部 バイス・プレジデント就任。

脇口 光太郎

株式会社ヤマサ脇口水産 代表取締役。和歌山県那智勝浦町で創業明治三〇年の鮭干買業を営む。独自開発の冷凍技術により生鮮まぐろの味の追求と、流通・販売ロスの問題解決に挑戦。2013 年に調達方針を発表、持続可能でない漁法や違法操業によるマグロは扱わないことを宣言。現在、ピンチョウマグロ延縄漁業の FIP に取り組む。

クリスティン・シャウウッド

FishChoice プログラムディレクター。世界の漁業改善プロジェクト (FIP) の状況を提供するウェブサイト FisheryProgress を牽引する。国連の海洋プログラム、David and Lucile Packard 財団を経て、自然保護団体 The Nature Conservancy の保全パートナーシップイニシアチブを運営、現在に至る。



サステナブル・シーフードをよりよく理解するための用語集

愛知目標

「生物多様性条約 戦略計画 2010-2020」の通称。2010 年に愛知県名古屋市で開かれた、生物多様性条約第 10 回締約国会議 (COP10) で採択された。生物多様性条約の目的「(1) 生物多様性の保全、(2) 生物多様性の構成要素の持続可能な利用、(3) 遺伝資源の利用から生ずる利益の公正かつ衡平な配分」に向けた目標。2002 年の COP6 で採択された戦略計画が目標の 2010 年までに達成されなかったため、より積極的な行動を促す明確な目標とされた。

アラスカ RFM 認証

Alaska Responsible Fisheries Management Certification Program (アラスカの責任ある漁業管理認証プログラム)。ASMI (Alaska Seafood Marketing Institute、アラスカシーフードマーケティング協会) が運営する第三者認証。FAO ガイドラインを満たした漁業基準と、サプライチェーンに関する CoC 基準により構成される。アラスカ産の持続可能な水産物であることの認証。GSSI の認定を受けている。

エコラベル (認証システム)

ある基準を満たした漁業や養殖業から生産される水産物に与えられ、持続可能な水産物とそうでないものを区別する。こうしたエコラベル商品を選ぶことで消費者は間接的に環境保全や資源の維持に貢献できる。

オリンピックレガシー

大会期間後もその影響を継承することで、社会をサステナブルな方向へ転換する契機として五輪を活用する考え方。2000 年代から五輪大会にサステナビリティの概念が導入され、2012 年のロンドン五輪は「史上最も環境に配慮したオリンピック」として注目された。

過剰漁業

生態系のバランスが崩れ、水産資源の再生の力が失われてしまう限界を超えて行われる漁業のこと。現在世界中の海洋資源のうち、約 30% が枯渇状態にあり、60% が限界レベルで利用されている。

漁獲証明書

水産物に関して数量、漁法、海域、時期、漁船名などを記入し、漁獲から移送、出荷までの生産・流通の流れについて輸出国の政府が確認したことを示す書類。漁業者

が各国で認可された業者であることの証明にもなる。2010 年に施行された EU の IUU 漁業規制により、EU 圏内への輸出には漁獲証明書の提出が義務付けられている。

混獲

目的外の魚や生物を獲ってしまうこと。魚に限らず、サメやウミガメ、イルカなどの大型哺乳類や海鳥などが網にかかる例も多い。認証取得の審査には、混獲への対応も含まれ、必要に応じて漁具の改善などを行う必要がある。日本では漁業報告義務事項に混獲情報が含まれておらず、国際的に疑問視されている。

サステナブル・シーフード

持続可能、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。そのため環境や生態系だけでなく、社会的、経済的にも持続可能でなければならず、生産者、流通加工業、小売業、飲食業、消費者それぞれの参加が求められる。

サプライチェーン

商品の原料の生産現場から消費者の手に渡るまでの流通経路のこと。水産物は生産現場が海上にあり、また国境を越える輸出入が多い商品であるため、サプライチェーンの追跡が難しい。水産物の持続可能性を担保するためには、トレーサビリティの確立された、透明性のあるサプライチェーンが必須。

持続可能性

生物資源 (特に森林や水産資源) の長期的に維持可能な利用条件を満たすこと。広義には、自然資源消費や環境汚染が適正に管理され、経済活動や福祉の水準が長期的に維持可能なことをいう。サステナビリティ。

人権問題

東南アジア等を中心とする水産業者のネットワークが、人身売買の犠牲者など奴隷労働者を使って生産した水産物を広く流通させていたことが明らかになった。このような水産物はサプライチェーン上で他の水産物と混ざり、追跡はきわめて難しい。欧米の小売を中心に、こうした人権問題に関わる水産物を排除する動きが強まっている。

絶滅危惧種

IUCN (国際自然保護連合) が発表するレッドリスト内の絶滅のおそれのある野生生物のうち、深刻な危機 (Critically Endangered)、危機 (Endangered)、危急 (Vulnerable) のカテゴリーに分類された生物種。

調達方針

小売業や飲食業が商品を仕入れる際の条件や方針。例えば「ワシントン条約対象種は取り扱わない」「原料となる水産物の種の特定及び流通経路を追跡できる商品のみを取り扱う」「2020 年までに自社ブランドの水産物の 50% を MSC および ASC 認証の水産物に切り替える」など、取扱品の条件を規定する。

トレーサビリティ

追跡可能性。商品の生産から流通、消費、廃棄まで追跡 (トレース) が可能なこと。責任ある水産業に由来する水産物であることを保証するにはトレーサビリティの確立が必要だが、水産物流通の複雑さ、費用負担、知識不足、言語の問題、共通規格がないことなどハードルは多い。海洋環境や水産資源の保全だけでなく、IUU 漁業の対策にもトレーサビリティが求められる。

レーティング (格付け) システム

水産物の持続可能性を点数や色分けにより格付けする制度。認証制度では、漁業者単位で認証が与えられるのに対し、レーティングは魚種・漁獲海域・漁法によって持続可能性のレベルが決まる。

レッドリスト

IUCN (国際自然保護連合) が発表する、絶滅のおそれのある生物種のデータベース (正式名称: 絶滅のおそれのある種のレッドリスト)。

AIP (Aquaculture Improvement Project)

養殖改善プロジェクト。漁業者、企業、NGO などが協力して、持続可能な養殖業の確立をめざす組織的な取り組み。一般的には、この取り組みを通して ASC 認証の取得をめざす。具体的には現状の課題を特定し、課題解決の計画を公表、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。

鈴木 真悟

宮城県女川町で地元海産物を扱う、株式会社マルキン常務取締役。1977年に銀鮭養殖を初めて事業化した業界のバイオニア。以後40年以上にわたり養殖から加工、販売まで一貫して行い、トレーサビリティが確立された自社ブランド銀鮭「銀王」を幅広く販売。現在、「宮城女川銀鮭 AIP」を立ち上げ、ASC 認証取得に向けて活動する。

佐々木 ひろこ

フードジャーナリスト、一般社団法人 Chefs for the Blue 代表理事。食文化、レストラン、料理を中心に取材・寄稿。2017 年より東京のトップシェフ約 30 名とともにサステナブル・シーフードの普及に取り組む。2018 年、米の海洋保全団体 SeaWeb 主催のグローバルコンペティション「Co-Lab 2018」にて初代優勝。

大野 和彦

株式会社海光物産代表取締役社長。1982 年明治大学卒、大傳丸に入社。1989 年海光物産を設立、1993 年同社の代表取締役に。大傳丸は「漁魂」、海光物産は「KIWAMERO- 命」をスローガンに、魚が本来持っている価値を引き出すことで魚食の普及と食糧自給に貢献することを目指す。日本初の漁業改善プロジェクト（FIP）に取り組んでいる。

清野 聡子

九州大学大学院工学研究院 環境社会部門 准教授。専門は沿岸・流域環境保全学、水生生物学、生態工学。地域の知恵や科学を活かした海洋保護区を研究、水産物のトレーサビリティ・システムを開発。東京大学卒、同大学院農学系研究科水産学専攻修士課程修了、工学博士。東京大学大学院総合文化研究科助手、助教を経て 2010 年より現職。

石井 真介

「Sincère」オーナーシェフ、一般社団法人 Chefs for the Blue リードシェフ。東京の一流レストランで修業後渡仏、フランスのミシュラン二つ星、三つ星レストランで勤務。2016 年に「Sincère」をオープン。フレンチの伝統技術と日本の季節感を取り入れたメニューを提供。コースメニューには常に 5 種以上の旬のシーフード料理を取り揃える。

早坂 真美子

日本電気株式会社 デジタルプラットフォーム事業部 マネージャー。ソフトウェア開発、販促、マーケティング、先行的な事業開発支援などを担当。2016 年、社内のアイデアコンテストで、水産 ICT に関する事業企画案が採択。2017 年より「養殖魚サイズ測定自動化ソリューション」を日本水産と共同開発。

山本 圭一

株式会社 NTT ドコモ 地域協創・ICT 推進室 担当課長。1995 年 NTT 入社、2002 年より NTT ドコモ。2011 年より「東北復興新生支援室」リーダーとして活動。2016 年より東松島市の養殖現場で「水産 +d」の実証実験を開始、2017 年より現職にて、スマートフォンで海の状態を把握できる「ICT ブイソリューション」サービスを開始。

福岡 正義

KDDI 株式会社 ビジネス IoT 推進本部 地方創生支援室 マネージャー。1998 年 KDDI 入社、国内通信ネットワークの建設に従事。2013 年宮城県東松島市に出向、復興支援業務。2017 年より現職にて地方創生にかかわる IT/IoT の実証・実装業務に従事。水産関係のデータ・IoT 活用事業を多数手がける。

藤原 謙

水産養殖向けデータサービスのウミトロン株式会社共同創業者、代表取締役。人工衛星によるモニタリングを活用した水産養殖向けサービス開発に取り組む。2017 年、生育管理システム UmiGarden をリリース、マダイ、ブリ、マグロ、サーモン等の魚類養殖向けに展開中。JAXA、三井物産などを経て 2016 年より現職。

川邊 有恒

株式会社 IHI ジェットサービス 取締役 衛星情報サービス部長。1982 年 IHI 入社、航空宇宙事業本部所属。2009 年人工衛星を利用した船舶トラッキングに着手、2017 年より IHI ジェットサービスにて本格事業開始。カナダの衛星 AIS プロバイダー exactEarth 社 日本販売代理店。漁船のトラッキングシステムを利用した原産地証明に取り組む。

荒田 有紀

東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会 総務局 持続可能性部長。1993 年より東京都庁勤務。2006 年度よりオリンピック・パラリンピック招致本部で 2016 年大会の招致にかかわる。環境局、アーツカウンシル東京を経て 2017 年度より現職。

宮原 正典

水産研究・教育機構理事長、農林水産省顧問。1978 年農林水産省入省、2014 年より水産総合研究センター理事長、2017 年より現職。大西洋マグロ類保存委員会（ICCAT）、日ロ漁業合同委員会、日中漁業委員会、ワシントン条約締約国会議ほかの政府代表、ICCAT 等の議長を務めた。1978 年東京大学卒、1985 年米デューク大学修士。

下はこの報告書に収録された用語を中心にしています。より詳しい用語解説は、シーフードレガシーのウェブサイトをご覧ください。
<https://seafoodlegacy.com/sustainable-seafood-dictionary-2/>

ASC 認証

国際的な非営利団体、Aquaculture Stewardship Council（水産養殖管理協議会）の運営する、養殖水産物の認証制度。環境と社会に配慮し、責任ある養殖により生産されたものであることを証明する。GSSI の認定を受けている。

BAP（Best Aquaculture Practice）認証

国際的な非営利団体、Global Aquaculture Alliance（世界水産養殖同盟）の運営する、養殖水産物の認証制度。養殖産業における環境、社会、動物福祉、食品の安全性に関する重要な要素を定め、それを満たす水産物に与えられる。

China Blue

China Blue Sustainability Institute の通称。中国初の、持続可能な漁業・養殖業の推進を目的とした NGO。2015 年設立。海南省でのティラピア養殖改善プロジェクトを行うほか、中国では唯一の持続可能な養殖を目指す企業主導型のイニシアチブ、Hainan Tilapia Sustainability Alliance を発足。また小売業やバイヤーがサプライチェーン上の環境・社会的リスクを確認できるデータベース、iFISH を開発している。

CoC（Chain of Custody）認証

製品が、製造・加工・流通・購入・保管・販売の全過程において適切に管理され、非認証原料の混入やラベルの偽装がないことを担保する認証。途中で CoC 認証のない事業者にも一度でも所有権が移れば認証製品として扱えない。このため認証製品の管理には、全工程において他製品と明確な識別、帳票上での明示、記録の保管などが必要。

ESG 投資

Environment（環境）・Society（社会）・Governance（ガバナンス）投資。社会的責任投資ともいう。各分野への適切な対応が会社の長期的成長の原動力となり、最終的には持続可能な社会の形成に役立つことを示した投資の判断基準の一つである。一般的に財務リターンが高く、投資リスクが小さいとされ、現在注目を浴びている。

FAO ガイドライン

持続可能な水産物とそうでないものを区別する認証制度の、さらに上位にあるのが 2005 年に国連の FAO が発表

した「水産エコラベルのガイドライン」。認証制度が守るべき規範を示しており、法的拘束力はないものの、これを参考にした格付け・認証制度が多い。

FIP（Fishery Improvement Project）

漁業改善プロジェクト。漁業者、企業、NGO などが協力し、持続可能な漁業の確立をめざす組織的な取り組み。一般的には、この取り組みを通して MSC 認証の取得をめざす。具体的には現状の課題を特定し、課題解決の計画を公表、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 2/3 の企業が FIP に対して積極的な支援を公約している。

GSSI (Global Sustainable Seafood Initiatives)

世界水産物持続可能性イニシアチブ。各国の水産企業や非政府組織が参加する。水産物の認証スキームを評価し、透明性のあるプロセスによって FAO のガイドラインを満たしているものを認定することで、国際的ベンチマーキングの役割を果たす。2020 年東京五輪の調達コードにも盛り込まれている。

IUCN (International Union for Conservation of Nature)

国際自然保護連合。国家、政府機関、非政府機関で構成される国際的な自然保護ネットワーク。絶滅のおそれのある生物種のデータベース、レッドリストを発行する。

IUU 漁業

漁業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、巨額の損失を生み出している。IUU 漁業や強制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や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流通させないための規制が実施されている。

MEL（マリン・エコラベル・ジャパン）認証

一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会が管理する、日本発の漁業認証制度。「持続可能な水産物」を「現在および将来の世代にわたって最適利用ができる様、資源が維持されている水産物」と定義し、資源と生態系の保護に積極的に取り組む漁業に与えられる。現在 GSSI 承認をめざして改善に取り組んでいる。

MSC 認証

国際的な非営利団体、Marine Stewardship Council（海洋管理協議会）が運営する、持続可能な漁業・水産物の認証制度。認証取得漁業で獲られた水産物には、その証として MSC の「海のエコラベル」を表示することができる。GSSI にも承認され、現在世界で最も広く使われている認証制度。世界の漁獲高の約 14% が、MSC 認証取得漁業で獲られていると言われる。

Our Ocean Conference

アワオーシャン会合。世界各国の政府、経済界、シンクタンク、NGO などが集まって、海に関わる問題について協議する国際会議。2014 年から毎年開催されている。気候変動、持続可能な水産業、海洋汚染などをテーマに、参加者どうしが問題解決に向けて協力し、具体的に実現可能な行動に移すことを目標に議論する。参加する国や団体は、海の状態をよくしていく誓約をし、セクターや業界を超えてディスカッションに参加する。

SDGs (Sustainable Development Goals)

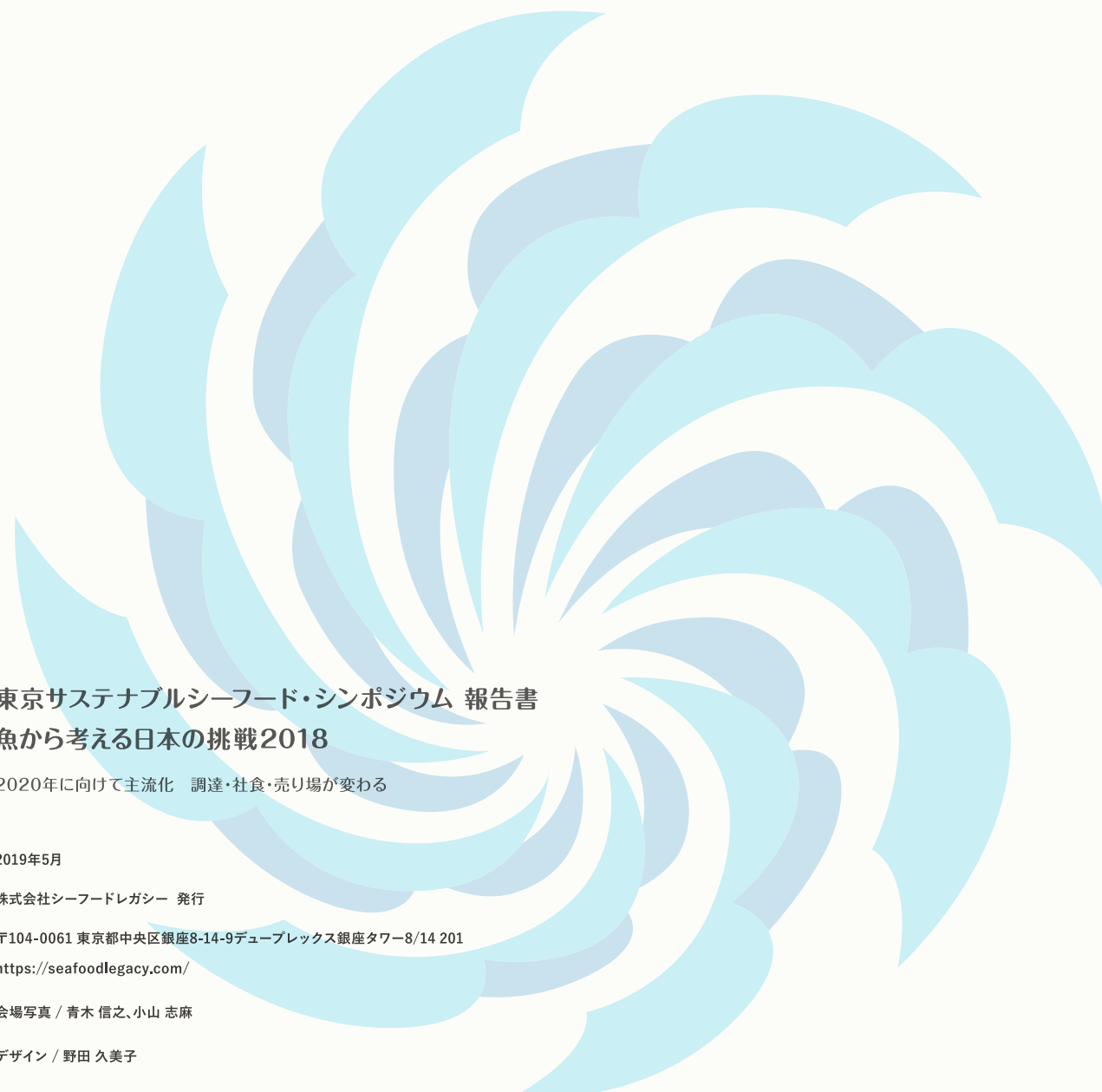
持続可能な開発目標。2015 年 9 月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ」に記載された 2016 年から 2030 年までの国際目標。17 の目標と 169 のターゲットからなり、責任ある消費と生産 (12)、気候変動への対策 (13)、海の豊かさを守る (14)、など水産資源とかかわる項目も多い。

SeaBOS (Seafood Business for Ocean Stewardship)

海洋管理のための水産事業。水産業会のキーストーンアクターと呼ばれる世界最大手の水産企業が協働することで、持続可能で健全な水産業の実現を目指す取り組み。

Seafood Watch（シーフード・ウォッチ）

米モントレーベイ水族館の運営する格付けプログラム。水産物の持続可能性レベルを緑（サステナブル）・黄（要観察）・赤（資源枯渇）の 3 色で示す。世界で最も認知度の高いレーティング制度として影響力が大きい。水産物の評価情報を無料で公開しており、この情報を元に地域に特化したレーティング制度を持つ NGO も多い。



東京サステナブルシーフード・シンポジウム 報告書 魚から考える日本の挑戦2018

2020年に向けて主流化 調達・社食・売り場が変わる

2019年5月

株式会社シーフードレガシー 発行

〒104-0061 東京都中央区銀座8-14-9デュープレックス銀座タワー8/14 201

<https://seafoodlegacy.com/>

会場写真 / 青木 信之、小山 志麻

デザイン / 野田 久美子

編集 / 株式会社インフィールドデザイン 井原 恵子

© 株式会社シーフードレガシー

無断転載禁止