

プレスリリース
報道関係者各位

2019年11月12日
株式会社シーフードレガシー

東京サステナブルシーフード・シンポジウム2019を開催しました 参加者約1,000人、スピーカー100人が考えた水産業の未来

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、所在地：東京都中央区）は日経ESGと2019年11月7日（木）～8日（金）に、アジア最大級のサステナブル・シーフードに特化したシンポジウム「東京サステナブルシーフード・シンポジウム（TSSS）2019」を開催しました。2日間述べおよそ1000人、スピーカーは100人と沢山の方にご参加、ご登壇いただきました。

本シンポジウムは、近年、海洋資源の減少や海洋プラスチック問題が世界的な課題になる中、豊かな魚食文化や海洋生態系を未来に残すべく、水産資源を持続可能に生産・消費する「サステナブル・シーフード」の活動を知り、広げていくための象徴となるイベントです。行政、企業、NGO、研究機関など国内外で第一線で活躍するスピーカーから学ぶだけでなく、参加者同士で交流しムーブメントを作るための場として今年で5回目の開催を迎えました。

今年のテーマは「いよいよ近づく2020年、持続可能な魚から考えるSDGs・ESG経営」。ビジネスと海洋環境のサステナビリティを両立させるための具体的なヒントを、大きく3つのテーマに分けて考察、議論しました。

1. サプライチェーンに潜む人権侵害やIUU（違法・無報告・無規制）漁業などのリスクから日本の水産業や水産市場を守る
2. サステナブル・シーフードをSDGsやESG経営と結びつけて企業の新たな価値とする
3. テクノロジーや認証が漁業、養殖業を持続可能な方向へシフトする原動力となっている

さらにこれらのサステナブル・シーフードについての取り組みは企業にとってSDGs・ESG経営を進める柱の1つになり、ESG投資家も注目、評価し始めている国際的な潮流も紹介されました。

今年は日本のサステナブルシーフード・ムーブメントの活性化に貢献した活動を表彰する第1回「ジャパン・サステナブルシーフード・チャンピオン・アワード」も初開催。個人や1つの組織による取り組みである「イニシアチブ」部門、複数組織による「コラボレーション」部門それぞれからファイナリストとして4プロジェクト、その中から3つのチャンピオンが選ばれました。

<イニシアチブ部門>

・『日本初 社員食堂へのサステナブル・シーフードの継続導入』拡大推進プロジェクト～社員食堂から、消費行動を変革し、SDGs達成



に貢献～

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

<コラボレーション部門>

・「インドネシア・スラウェシ島 エビ養殖業改善プロジェクト(AIP)」
日本生活協同組合連合会、WWFジャパン（公益財団法人世界自然保護基金ジャパン）、BOMAR社
（PT.Bogatama Marinusa）、WWFインドネシア（WWF-Indonesia）

・日本初の次世代トレーサビリティシステム構築プロジェクト
海光物産株式会社、株式会社大傳丸、有限会社中仙丸、株式会社ライトハウス

詳細については公式サイトをご覧ください。

<https://sustainableseafoodnow.com/2019/946/>

また、今年は生産現場にも焦点を当てました。

実際に持続可能な漁業、養殖業に向けて取り組みを進めている生産者がセッションでのプレゼンだけでなく試食会を開催し、生産者とサプライチェーンを繋げる機会にもなりました。さらに、今後ニーズが増加する地球のタンパク源を満たすとして重要視されている養殖水産物の持続可能性についても議論されました。



セッション以外にも、サステナブル・シーフードの魅力をお伝えするため、ランチやレセプションにもサステナブル・シーフードを使った各種メニューを協賛企業各社にご提供いただきました。

（右中央：ランチとして提供されたMSC、ASC認証つき水産物を使ったお弁当。右下：レセプションで提供されたお料理）



当シンポジウム主催者の一人である花岡和佳男（株式会社シーフードレガシー代表取締役社長）のコメント：

年々規模が拡大し、サステナブルシーフードに特化したイベントとして日本最大・アジア最大級に成長したTSSS。より本質的かつ未来志向で具体的な議論が繰り広げられるようになり、サステナブルシーフードの国内主流化を可視化するイベントになりました。多様なステーキホルダーのイニシアチブが紡ぎ合い大きなムーブメントになってきていることを嬉しく思います。



各セッションの詳細については年末よりブログで公開いたします。公式サイトではプログラムやスピーカー、アワードについてご確認いただけます。

<https://sustainableseafoodnow.com/2019/>

■本件に関するお問い合わせ

株式会社シーフードレガシー（担当：山岡）

miki.yamaoka@seafoodlegacy.com または 080-3550-2920



■株式会社シーフードレガシー（www.seafoodlegacy.com）

シーフードレガシーは、海と人をつなぐ象徴である水産物（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）という想いのもと、社会・経済・環境におけるサステナビリティの実現のため、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、日本のビジネスに適した解決策を形にする、コンサルティング/プラットフォーム組織です。