



天然のおいしさを、アラスカから。
サステイナブルシーフード

アラスカ産シーフードの サステナビリティについて

..... サステナビリティの成功事例

それはアラスカにあります

シーフードのサステナビリティについて正しく理解することは難しいことです。もし、天然でサステナブルなシーフードを手に入れたいなら、アラスカ産シーフードを探してみてください。

アラスカでは、天然のシーフードはかけがえない資源で、この自然の恵を継続して享受するために長い間、努力してきました。漁業者や加工業者、科学者、そして規制関係者にとって、サステナビリティは生活において重要なだけでなく、同時に伝統に深く根差したものであるのです。

アラスカには、漁業が主要産業としての役割を担っている小さな町や村がたくさんあります。

アラスカには9,000隻以上の漁船が登録されています

..... そのほとんどが、.....
何代にもわたって漁業を営む家族単位の小規模漁業で活用されている小型漁船です。
.....

ファミリー & コミュニティ

家族単位で営まれる小規模漁業はアラスカ産シーフードの魂ともいえるでしょう。世代から世代へ漁業が伝えられていく中、サステナビリティの重要性もしっかり伝承されています。

実際に、多くの自治体、コミュニティでの生活は、健全な天然の水産資源によって成り立っています。だからこそアラスカの漁業者や漁村、漁業コミュニティは、厳格な漁業規則を遵守し、サステナブルな漁法を用い、最新の科学的なデータを取り入れるなどの厳しい漁業管理施策に取り組んでいるのです。

漁業・水産業は、

..... アラスカ州で
民間セクター最大の雇用を創出している産業です。
.....



アラスカ産シーフードのサステナビリティを構成する5本の柱

サステナブルなアラスカ産シーフードを食卓に届けるためにアラスカは州をあげて、下記の5本の柱に取り組んでいます。この資料ではこの柱をひとつひとつ解説していきます。



ファミリー & コミュニティ



漁業管理



無駄のない資源の活用



社会的責任



認証プログラム



漁業管理



アラスカは、科学に基づいたサステナブルに管理された漁業を成功させたパイオニアであり、世界中の漁業にその手本となる存在であると評価されています。

アラスカ州、アメリカ合衆国連邦政府、そして国際的な機関がサステナビリティというゴールを共有し、それぞれが過剰漁獲を防止し、生態系や漁業コミュニティを守るための法的権限を有します。

魚を獲ることを制限することもない。そうした強い決意のもと、アラスカでは、常に「水産資源の存続」が優先されているのです。

漁業者、水産加工業者、そして環境保護団体など、広く民間が参加する取り組みとなっていることは、アラスカの漁業管理が成功している理由のひとつです。官民一体となって取り組むことにより、責任ある漁業管理の重要性について、理解を深めることができます。

アラスカでは、
……それは州憲法に記されています……

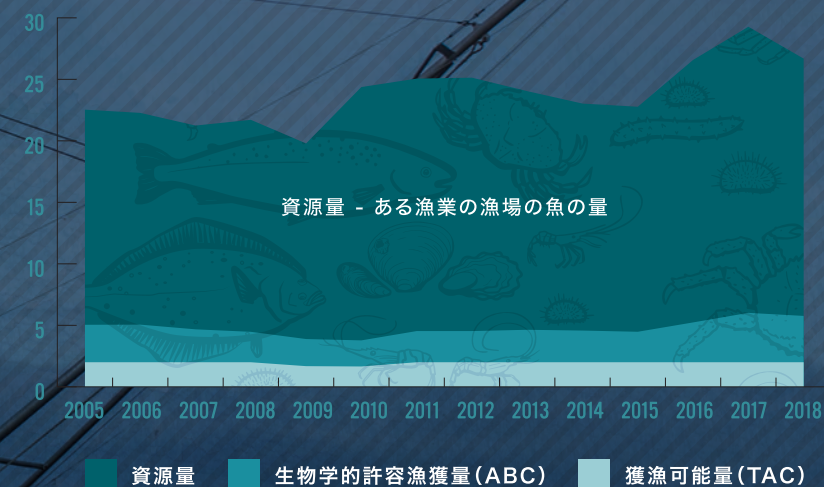
1959年、アラスカが
アメリカ合衆国の州となったときから、
漁業のサステナビリティは、
州憲法に掲げられています。



アラスカでは、漁獲量の設定に、
科学的、かつ予防的なアプローチを用います。

……これにより実際に漁獲される量(漁獲可能量)は……
「許容された漁獲量(生物学的許容漁獲量)」より
大幅に低いレベルに制限されます。

◆ベーリング海・アリューシャン列島 底魚漁の漁獲量



持続可能な範囲で最大限漁獲できる量を示す「生物学的漁獲許容量(ABC)」は研究機関によって算出されます。さらに漁業管理機関が、科学的に算出された漁獲許容量を大幅に下回る量の「漁獲可能量(TAC)」を設定します。「漁獲可能量」は、必ず「生物学的漁獲許容量」を下回るレベルで設定されます。



無駄のない 資源の活用



アラスカでは、自然の恵を無駄なく利用する伝統を何世代にもわたって継承してきました。豊かな恵みを最大限に活用すること。それは、現在のアラスカの水産業においても重要な原則となっています。

アラスカで漁獲される様々なシーフードのあらゆる部位が世界中の様々なマーケットで活用されています。また、多くの生産者は、生産過程で生まれる部位を利用して、フィッシュミールや魚油を生産しています。こうした取り組みによりシーフードの価値の向上や市場における多様性が実現するのです。

骨: ペットフードや肥料として使用されるほか、汚染された土壌から重金属や放射性廃棄物を分離するのにも活用されています。

白子、胃袋、卵: 世界の様々なマーケットにおいて重宝され、希少価値のある食品として評価されています。

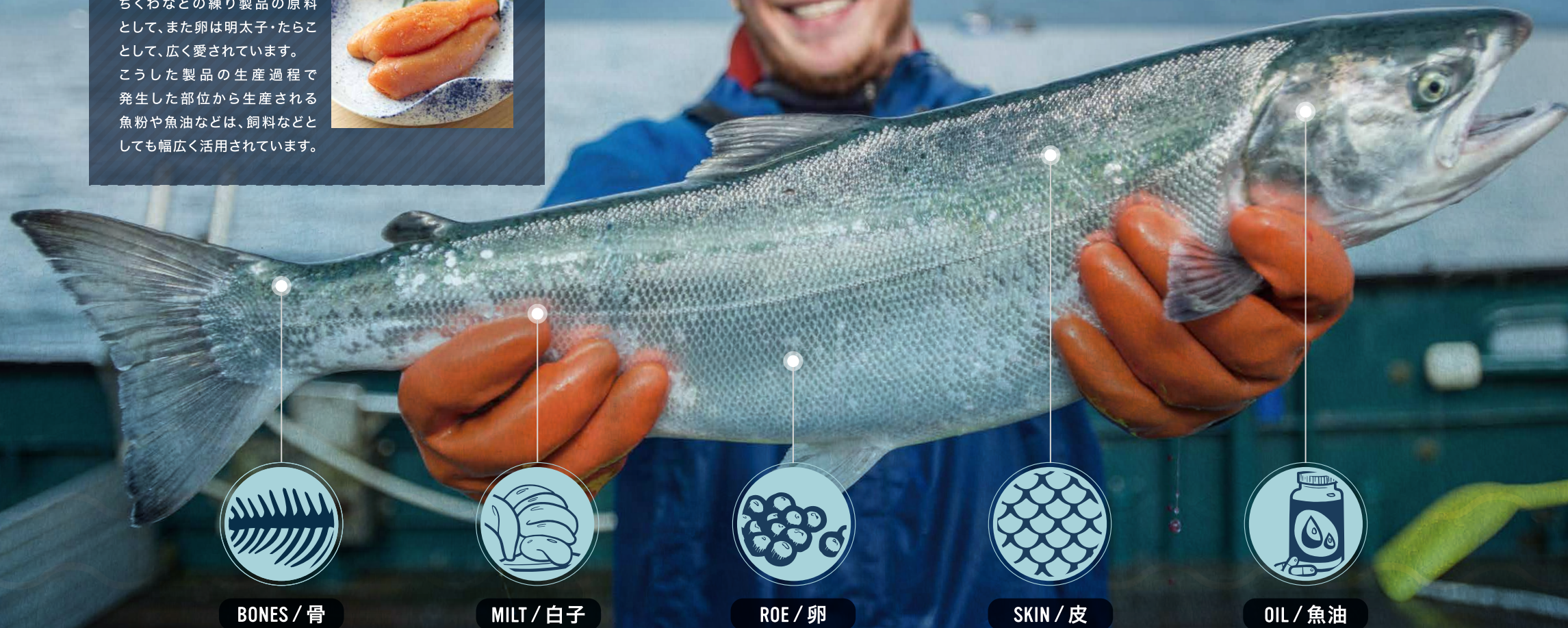
皮: 治癒特性があることから繊維に活用されています。また魚の鱗は生分解性プラスチックの原料となることもあります。

魚油: DHAやEPAなどオメガ3脂肪酸が多く含まれ、様々なサプリメントなどに活用されています。

スケソウダラの例



アラスカのスケソウダラの身は様々な白身魚製品やカニカマやちくわなどの練り製品の原料として、また卵は明太子・たらことして、広く愛されています。こうした製品の生産過程で発生した部位から生産される魚粉や魚油などは、飼料などとしても幅広く活用されています。



BONES / 骨



MILT / 白子



ROE / 卵



SKIN / 皮



OIL / 魚油



社会的責任



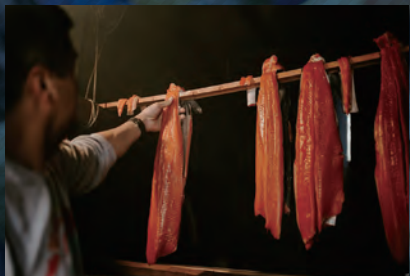
アラスカでは、環境を保護し、水産資源を保護することを重要視しています。また、同様にそこに暮らす人々も大切にしています。

アラスカの水産業においては、水産業で働く人々、漁業を代々受け継いできたコミュニティに住む人々が、安全で公平な労働環境で働き、正当な収入を得ることを大切に考えています。アラスカの経済の基盤である水産業が社会的責任を率先して果たしていくことは、重要な責務であるといえるでしょう。



アラスカの労働者は
様々な法令や機関によって
保護されています。

アラスカの漁業はアメリカ合衆国連邦政府と州の一連の法律や規制のもとで行われています。また、厳格な検査や法執行により法令遵守が徹底されています。



アラスカでは、
食糧としてのシーフードの確保が
重視されています。

慣習や伝統としての漁獲行為、そして、天然のシーフードを食糧とし、伝統的なアラスカの生活の一部として活用すること。アラスカでは、こうした目的での漁業は、商業漁業に対して常に優先されています。

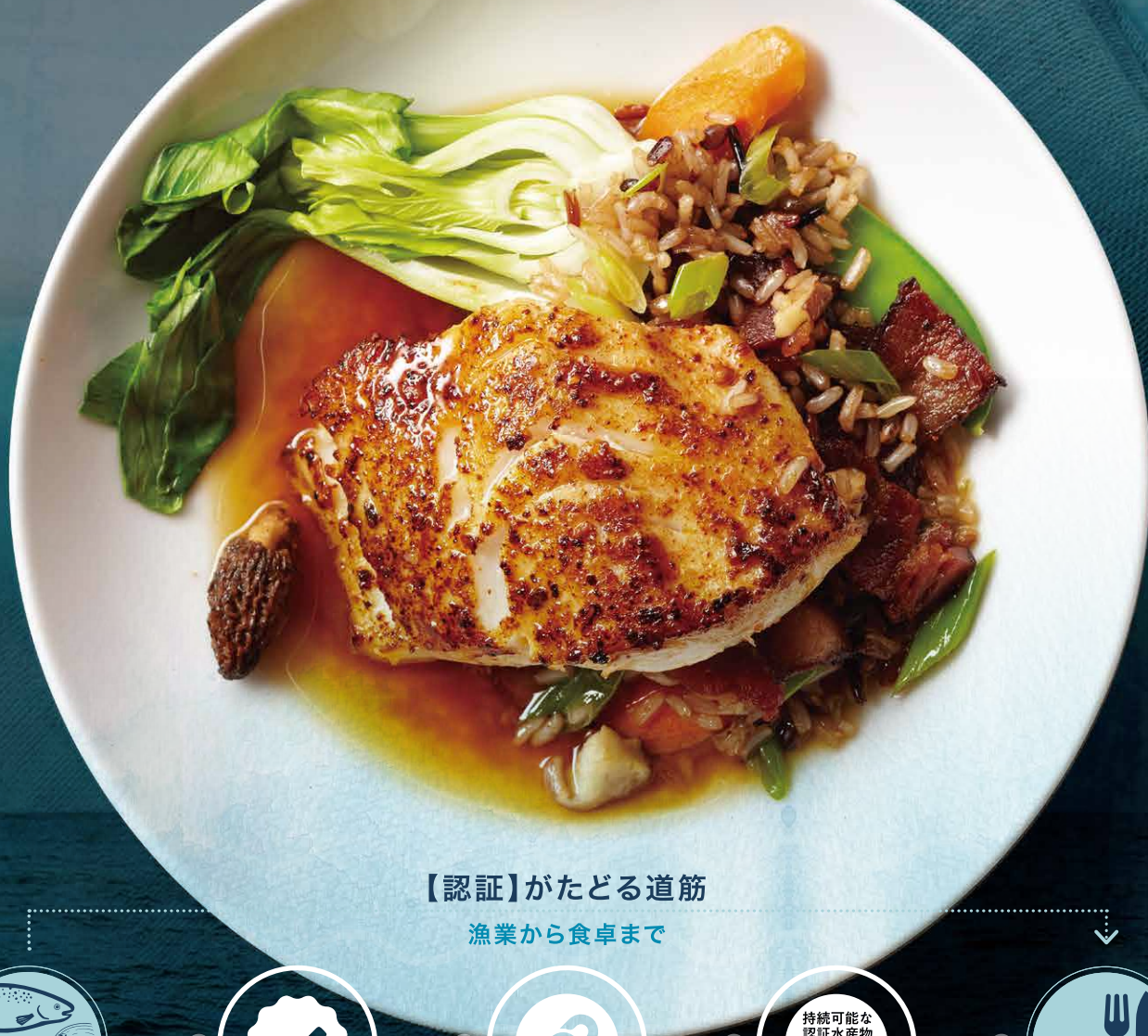


認証プログラム



認証は、漁業が「責任ある漁業管理」と強力なガバナンスのもとで行われていることを示す手段のひとつです。

認証は、漁業がサステナブルに管理されているか基準に照らし合わせて評価する仕組みです。あなたが買ったシーフードが合法的に漁獲されたサステナブルなもので、漁獲地点までトレースすることが可能なシーフードであることを、認証によって高いレベルで保証することができます。アラスカでは、「責任ある漁業管理認証プログラム（RFM認証）」と「海洋管理協議会（MSC認証）」という二つの独立した第三者認証プログラムにより、アラスカ産シーフードのサステナビリティを示しています。



【認証】がたどる道筋

漁業から食卓まで



漁業認証



CoC認証
(加工・流通過程認証)



エコラベル表示



RFM認証とMSC認証

RFM認証とMSC認証はそれぞれ、認証を受けたシーフードについて、誰が漁獲したかまでサプライチェーンをトレースできることを買い手に保証するCoC認証プログラムを備えています。

どちらも「世界水産物持続可能性イニシアチブ（GSSI）」の設定した水準をクリアした認定プログラムであり、天然の漁業に対する最も包括的な国際的基準で、かつ最善の実践方法とされている国連食糧農業機関（FAO）の責任ある漁業のための行動規範に準拠したプログラムです。



サステイナブルな天然のシーフード

とはいったいどんなシーフードでしょうか？

それぞれの種の繁殖や、取り巻く生態系の健全性をそこなうことなく
長期間にわたり、その水産資源が持続するよう、責任をもって管理された漁業により漁獲されたシーフードのことです。

サステイナブルなシーフードは、この地球上でもっとも環境効率性の高いたんぱく源と言えます。
だから、自信を持ってお勧めできるのです。

アラスカには
「絶滅危惧種」として
指定されている魚種はありません

アラスカでは、漁業より生態系を守ることが
優先されています。

アラスカにおける
漁業規制は全て生態系を
守るためのものです

- ・ 漁場や漁期をクローズすること
- ・ 漁船の大きさや漁具の制限
- ・ 特定の漁具の使用の禁止
- ・ ライセンス制度の適用



天然のおいしさを、アラスカから。
サステイナブルシーフード



アラスカシーフードマーケティング協会 / ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE

業界関係者: [公式サイト] <https://japanese.alaskaseafood.org/>

一般消費者: [公式サイト] <https://japanese.wildalaskaseafood.com/>

[お問合せ] ASMIJapan@xpd-inc.co.jp

ALASKASEAFOOD.ORG • [ALASKASEAFOOD.ORG/RFM-CERTIFICATION](https://alaskaseafood.org/rfm-certification)