

天然の魚のとり過ぎが問題に

今、魚や貝などのとり過ぎが問題となっています。世界の水産物需要は50年前と比較して、5倍に増えています。魚は体に良くおいしいことから、世界で一人当たりの魚の消費量が急激に増えているのです。一方、魚や貝などの水産資源には限りがあります。

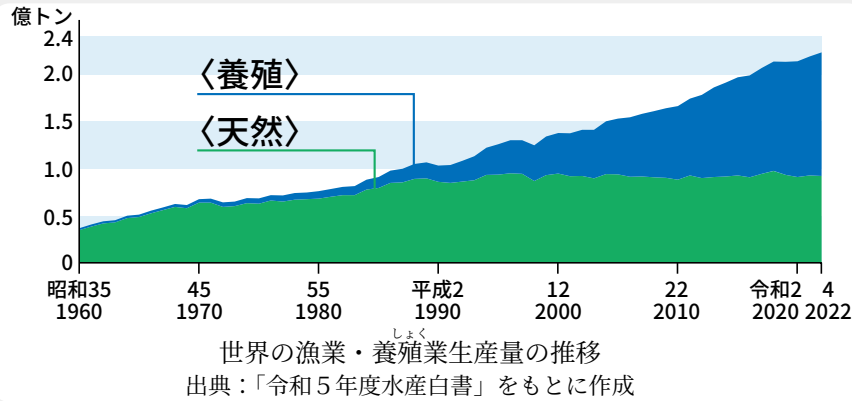
将来の世代にわたって魚が食べられるように、世界では漁業に関するルールが定められています。しかし、一部のルールを守らない漁業が問題となっています。決められた漁獲量を守らず一度に大量の魚をとる乱獲や、ダイナマイトを使った漁による海の環境破壊などの例があげられます。違法漁業によりとれた水産物は1年間に2,600万トンといわれており、2022年の世界の漁業・養殖業の生産量で換算すると、約12%にもなります。



養殖の魚も増えているが課題も

世界の人口は過去50年で2倍以上に増えており、そもそも天然の魚だけでは十分ではありません。そこで、安定した生産量を保ちやすい養殖の魚が注目されており、今後も養殖業が増えると考えられています。しかし、養殖業者の管理が適切でない、海の環境に悪影響を及ぼします。

養殖魚のエサが腐ったり、死んだ魚を放置したりすると、周囲の海の水質も悪化します。養殖場では、網や浮きなどにバクテリアなどが付かないように、化学薬品を使うことがあります。ところが、薬品を使い過ぎると、魚類だけでなく、海鳥や浜辺の植物などにも悪影響を与える可能性があるため、適切な管理が重要なのです。



エシカル消費の目安となる第三者認証と水産エコラベル

海の環境を守りながら魚を食べ続けられるように、持続可能な漁業や養殖業であることを第三者が保証する仕組み（認証制度）があります。認証された漁業・養殖業でとれた魚にはマーク（水産エコラベル）が付けられるため、エシカル消費であるかどうかを判断する一つの目安となります。ここでは、3つの認証制度とその水産エコラベルを紹介します。

1

天然の魚の水産エコラベルとして世界的に知られている「MSC認証」

MSC認証は、天然の魚を対象とした水産エコラベルの仕組みです。1997年にイギリスで作られました。例えば、小さい魚や他の生物をとらないよう目の粗い網を使用したり、漁獲量や漁の時期に配慮するなどして、MSC認証の基準を満たし持続可能と判断された漁業は、とれた魚にMSCラベルを付けることができます。

MSC認証をはじめとする水産エコラベルの認証制度では一般に、加工工場、輸送用トラック、販売店などで、認証を受けていない水産物と混ざらないよう厳しく管理されます。水産エコラベルが付いた商品を買うことは、「水産資源や海洋生態系に配慮してとれた水産物を選ぶ」ということであり、厳しい基準を守って努力している生産者を応援することにつながります。



キハダマグロ



ホタテ



カツオ



スケソウダラ

など



2

養殖の魚の水産エコラベルとして世界的に知られている「ASC認証」

ASC認証は、養殖の魚を対象とした水産エコラベルの仕組みです。2010年にオランダで作られました。海の環境汚染や周りの生物への悪影響がないかどうか、さらに地域社会に配慮して養殖しているかどうか、さらに審査され、基準を満たしたやり方で生産された魚だけが商品にこのラベルを付けられます。

農前の3分の1に減らす決断をしました。ラベル取得までに5年かかりましたが、過密養殖だった時に比べてカキの栄養状態がよくなり、収穫まで2-3年かかっていたのが1年に短縮できたことで経営面でもプラスに働きました。2020年には、1事業者当たりの生産量は2倍、売上金額も1.5倍になっています。



カキ



エビ



ブリ



サーモン

など



3

日本生まれの水産エコラベル「MEL認証」

MEL認証は、2007年に日本で生み出されました。認証審査の厳しさは国際的な基準を満たしている意味でMSC認証やASC認証と似ていますが、日本の周りの海には世界の約25%にあたる3,700種近い魚が生息し、豊富な魚種に合わせた多様な漁法が多く存在することから、独自の事情にマッチした仕組みとして新たに作られました。当初は天然の魚のみでしたが、2018年から養殖の魚も兼ねた水産エコラベルの仕組みへとバージョンアップされています。

三重県鳥羽市答志島は、養殖ワカメで初めて、MEL認証を取得しました。認証を受けるためには、海への環境負荷を最低限にとどめるための基準を作成し、厳しく管理することが求められます。例えば、この漁協では、漁船の修理に使う塗料は環境に配慮した製品を購入し、古くなったロープは適切に処分することを決めています。海に不法投棄していないことを証明するために、いつ、どこで、何をどのくらい廃棄したのかについても詳細に記録されます。作業手順書通りに漁業を行ったかどうかを記録する項目は、全体で141項目に及びます。さらに、加工段階で、認証ワカメが一般のワカメと混じらないように、作業の段階ごとに重さが量られ記録されます。このような厳しい管理を経過して商品化されたものに、認証ラベルを付けることができるのです。

漁業



カタクチイワシ



マサバ

など

養殖



マダイ



わかめ

など

