

## WWF ジャパン 飲食業における水産物の持続可能な調達に向けて

魚や貝などの水産物は、獲り尽くしたりせず、海洋環境を適切に保全していけば、いつまでもその恵みを受けることが出来ます。しかし、利用の仕方を誤れば、やがてその自然の恵みも失われてしまいます。私たちの食を将来に渡り守っていく上で、今、水産資源の「持続可能な利用」を含めた「海洋環境の保全」が重要なテーマになっています。

世界の水産物の漁獲量は、この半世紀の間に、飛躍的に増えました。1950年に2000万トンだった漁獲量は、1980年までに3倍に増加。1980年代までは、右肩上がりに増えていきました。この過剰な漁獲は、世界の水産資源の状態を、明らかに悪化させることになりました。その結果、1990年代以降、漁獲量が頭打ちになっています。1975年から2015年までの水産資源の状態を比べてみると、健全な資源状態の水産資源が占める比率が確実に下がり、一方で、枯渇の危機にあるものが増えてきています。

世界的に起きている、水産資源の危機問題。これを解決するためには、漁業の方法を含めた、徹底した資源管理や海洋環境の保全を行なう必要があります。これらは、養殖業も含めて、漁業を営む人々にとって、損をするものではなく、長期にわたり漁業が続けられるという面で、本来、利益に繋がるものです。しかし、資源管理や海の環境にも配慮した、しっかりとした、まじめな取り組みをしている漁業には、それなりにコストがかかります。その上、違法な、また資源や環境を犠牲にして漁獲された、ただ単に安いだけの水産物を消費者が選ぶようなことがあれば、そのような漁業者は、まじめにやっているだけ損をしてしまい、次第に漁も続けられなくなってしまいます。

資源管理や海の環境に配慮した漁業・養殖業者がいつまでも漁を続けるためには、その水産物を利用する側が、その調達・消費の仕方を持続可能なものにしていくことが重要なカギとなります。

WWF ジャパンは、飲食業界において、自然・生態系・社会と調和のとれた持続可能な水産物の利用を促進するため、調達方針の制定、実行を求めて参ります。下記に、今後、独自の調達方針を定めるにあたって、WWF ジャパンが考える、持続可能性を担保するために必要最低限の項目を示しています。この項目を遵守し、自らの取組みを推進することを宣言し、こちらに署名をお願い致します。

署名をした後は、宣言にある項目の実現にむけて、活動を推進していただきますようよろしくお願い致します。WWF ジャパンは、持続可能な水産物調達にかかる情報提供を行い、宣言を行った飲食店の取組を支援するほか、署名を行った飲食店名／企業名、また取組みの進捗について、WWF ジャパンのオウンドメディア、またメディアを通じて広く、消費者、社会にむけて公表・発信をして参ります。

## 持続可能な水産物の調達に向けての宣言

私たちは、持続可能な水産物の調達と提供に向けて、下記の実践を推進することをここに宣言します

### 1. MSC/ASC ラベル付きのメニューの提供を行う

MSC（海洋管理協議会）、ASC（水産養殖管理協議会）の流通・加工認証（CoC）<sup>i</sup>について、未取得の場合は、取得に向けたアクションを、宣言署名後 6 か月以内に開始する。

### 2. 持続可能性の向上に取り組む/持続可能性の比較的高い水産物の調達を推進する

- 上記認証取得を目指した FIP（漁業改善プロジェクト）および AIP（養殖業改善プロジェクト）<sup>ii</sup>に取り組んでいる水産物の調達を支援する。
- WWF のサステナビリティ評価<sup>iii</sup>により、緑の評価の水産物を積極的に調達する。

### 3. 持続可能性が確認できない水産物の取扱いの取り止めに努める

持続可能性の担保できていない、また持続可能性が確認できない水産物は、以下を参照の上、リスクを十分に理解した上、代替品の取扱いを検討する<sup>iv</sup>。

- 「Endangered Marine Species Guide; WWF's recommendations for at-risk marine life in seafood supply chains 2019」<sup>v</sup>に掲載された種
- WWF のサステナビリティ評価<sup>vi</sup>により、赤の評価の水産物

### 4. IUU 漁業<sup>vii</sup>由来の水産物を排除するためにトレーサビリティ<sup>viii</sup>の確保に努める

自身の調達する水産物に対して、サプライヤーに漁獲海域に加えて、漁法などの情報の提供を求め、それらの確認ができる水産物の調達を積極的に行う。

### 5. 持続可能な水産物に関して顧客、サプライヤーおよび従業員に対して継続的に働きかけを行う

- 顧客及び従業員に対して持続可能な水産物に関する積極的な情報発信を行う。
- サプライヤー（生産者を含む）に対して、トレーサビリティの確保や、持続可能な水産物の優先的な生産や調達を働きかける。

- 
- i CoC 認証: MSC/ASC 認証を取得した漁業/養殖業由来の水産物に認証ラベルをつけて流通させるには、認証を受けていない水産物と混ざらないようにするため、加工・流通過程においても認証を取得することが必要。CoCは Chain of Custody の略。
- ii FIP/AIP: 一定期間内に MSC または ASC 認証取得を目的とした改善計画を立案実行し、定期的にその進捗が公開された漁業・養殖業。
- iii WWF ジャパン発行『おさかなハンドブック』P.42-43。
- iv なお、これらにリストされている種であっても、その中の個別の漁業/養殖業においては、MSC/ASC 認証が取得できている、というケースもある。そのケースにおいては、認証製品の積極的な調達を検討する。
- v WWF US 発行の絶滅が危惧され、サプライチェーンにおいて避けるべき水産種をまとめたガイド。IUCN (国際自然保護連合)「絶滅のおそれのある種のレッドリスト」における、特に絶滅の危機が高いとされる 2 つのカテゴリー (CR および EN) にランクされている種、ワシントン条約において国際取引が禁止/規制されている種を定義している。
- vi iii)に同じ。
- vii Illegal, Unreported and Unregulated (「違法・無報告・無規制」に行われている) 漁業
- viii サプライチェーンの各段階において、生産・加工・流通の情報の追跡が可能なことを指す。