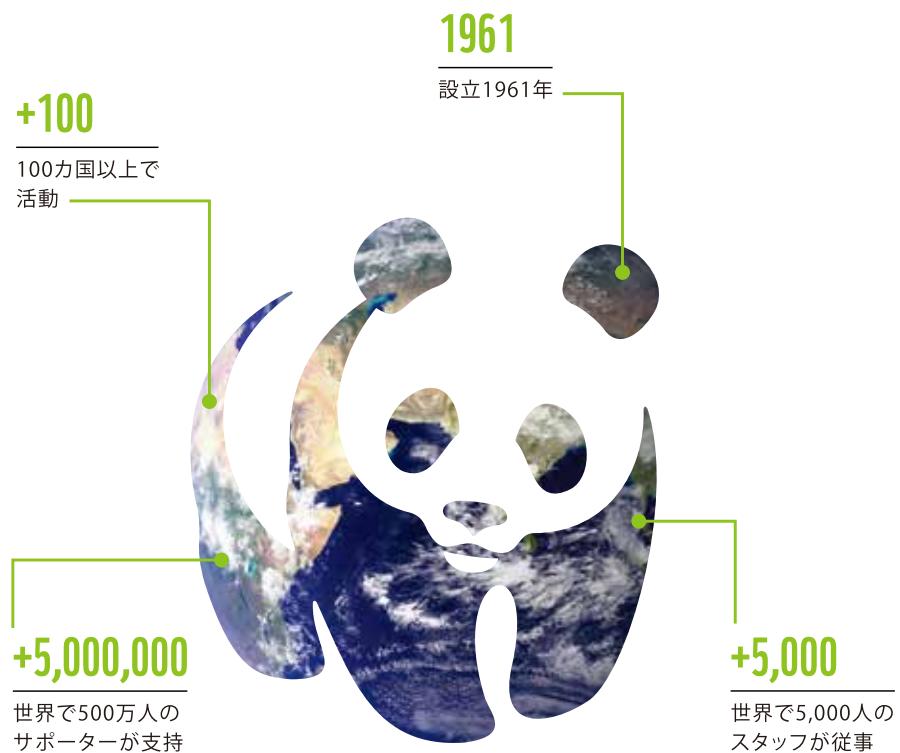


WWF in numbers



©NASA

JPN
WWF.OR.JP

WWF カムチャツカの自然と「MSC」のサケ



カムチャツカの自然と
「MSC」のサケ



私たちはWWFです
人と自然が調和して生きられる未来を目指して、地球規模の悪化をくい止めるさまざまな活動を実践しています。
wwf.or.jp



ミックス
責任ある木質資源を使用した紙
FSC® C014687

WWF ジャパン(公益財団法人 世界自然保護基金ジャパン) 〒105-0014 東京都港区芝3-1-14 日本生命赤羽橋ビル6F
TEL : 03-3769-1711 FAX : 03-3769-1717

©1986 Panda symbol WWF-World Wide Fund for Nature (Formerly World Wildlife Fund) ®"WWF" is a WWF Registered Trademark

2015.4 作成

INDEX

4 カムチャッカの自然と資源

6 カムチャッカで今、何が起きているのか?

8 日本とカムチャッカ

9 日本の私たちができることは?

10 WWFロシアから

12 世界の動き「MSC」

13 持続可能な漁業のためのMSC認証制度

14 海から食卓までトレーサビリティを確保

16 〈インタビュー〉加工の現場から

18 〈インタビュー〉流通の現場から

20 MSCで守られる海洋環境

22 〈コラム〉オリンピックと持続可能な水産物

23 〈コラム〉養殖版・海のエコラベル「ASC」



カムチャッカの自然と資源



豊かな自然と水産資源はカムチャッカの財産

ロシアの東の端に位置するカムチャッカ半島は、手つかずの自然が多く残り、その海も世界屈指の豊かさを誇っています。ベーリング海やオホーツク海に臨む長い海岸線は多様な魚類や鳥類、鯨類といった多くの野生生物の独特的な生態系を育み、豊富な漁業資源を生み出す豊かな母体にもなっています。

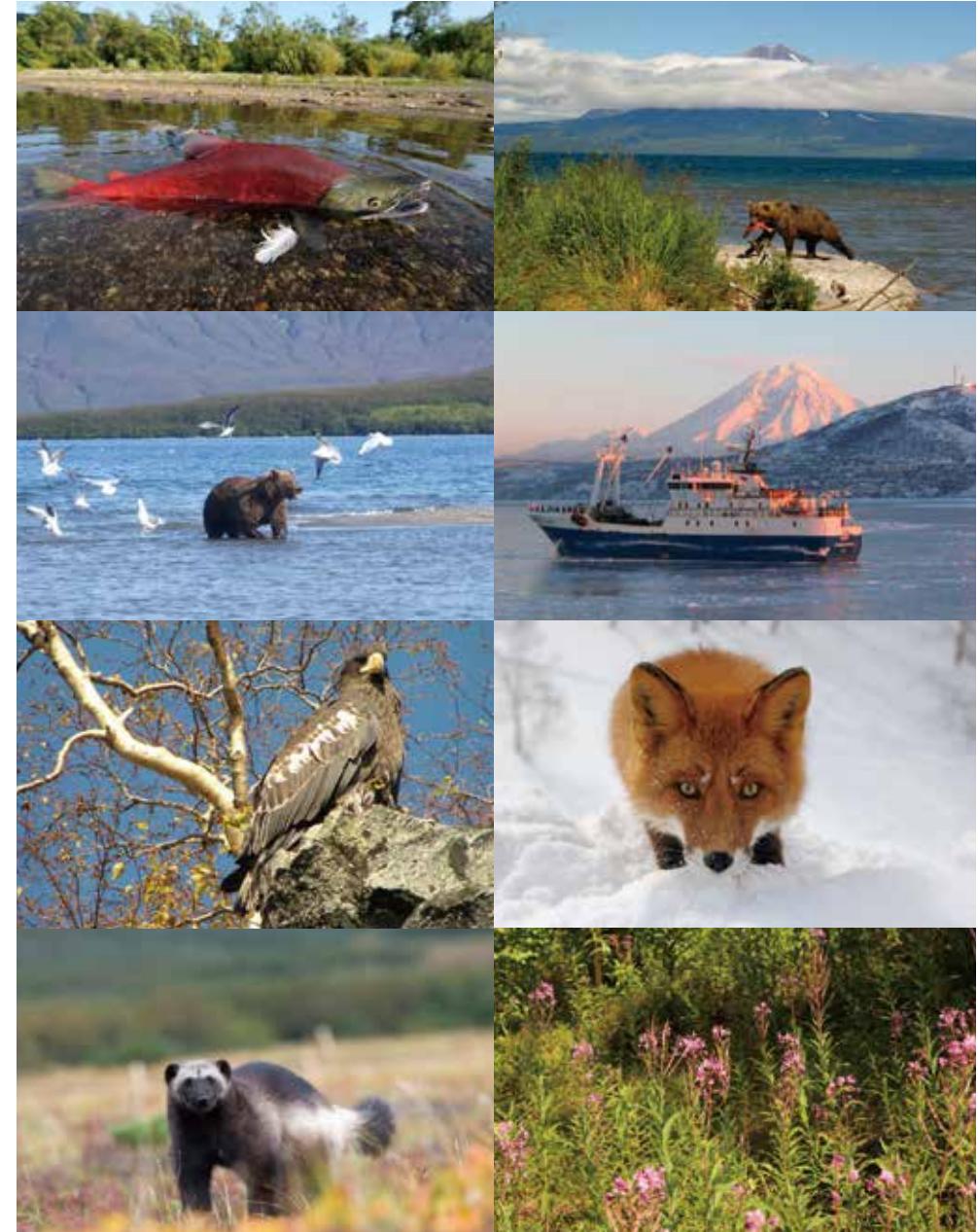
そのため周辺の海域は、古くから漁場として人々に恵みをもたらしてきました。このカムチャッカの自然環境の豊かさと問題を物語る魚が「サケ」です。

太平洋の天然サケ類は、その四分の一がカムチャッカで生まれます。サケはさまざまな野生動物の生存に欠かせない、生態系の中での重要な役割を果たします。また、カムチャッカ沿岸を中心とした地域の人々の暮らしと経済にとっても無くてはならない漁業資源として、広く利用されてきました。しかし、その資源利用のあり方が今、生態系に広く影響を及ぼす問題として懸念されているのです。



■カムチャッカ DATA

- ☛ 人口32万人（うち先住民1万8千人）
- ☛ 2万5千人が水産業に従事
- ☛ 水産業が地域経済の2割（10億ドル）を占める
- ☛ ロシア極東域漁獲の34%を占める
- ☛ カムチャッカの漁獲のおよそ半数が輸出
- ☛ 天然サケの年間漁獲量：15万～20万トン



カムチャッカで今、何が起きているのか？

違法漁業が引き起こす問題とその裏側

カムチャッカ半島の人々は、収入源の多くをサケ資源に依存しているのと同時に、現場では密漁も多く行われているということが2008年のWWFロシアとトラフィックの調査報告書*により明らかになりました。

特に価値の高い卵（イクラ）を獲るため産卵域でのサケの密漁が増加しており、漁獲量のおよそ3分の1が密漁によるものである可能性が疑われています。

この背景には近年、道路事情がよくなり川の上流域に人が立ち入りやすくなったことや、ロシアの経済状況、規制緩和などがあるほか、密漁による収入がカムチャッカの地域の人々にとって、すでに重要な収入源になっていることも重大な要因となっています。

十分な調査や管理計画もなくこのまま乱獲を続ければ、いずれ資源は枯渇し、サケを餌としているヒグマやオオワシなどにも危機が訪れ、生態系が脅かされることになります。そして現在、サケ漁によって生計を立てている人々も、生きる術を失ってしまいます。

こうした違法漁業を抑えるためには、合法的な漁業の推進や加工産業の発展、また観光事業などによる新たな収入源の確保などが必要です。同時に、大きな輸出先となっている日本の対応も考えいかなければなりません。

*出典：WWF-Russia and TRAFFIC Europe, 2008,
"Illegal, Unreported, and Unregulated Pacific Salmon Fishing at Kamchatka"



© T.Shiplenok

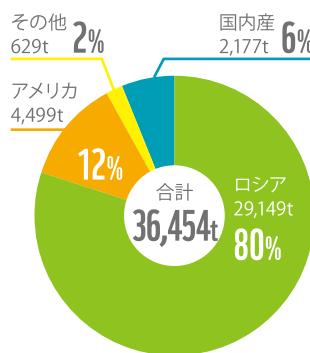


© A.Filatina

サケはカムチャッカの経済にとって欠かせない資源ですが、それが今違法な漁獲によって脅かされています。合法的な漁業団体が存在している川において、密漁は家計の約30%の収入となっているのに対し、合法的な漁業事業体によって使用されていない川においては、密漁によって得られる収入が家計の90%～100%にも及んでいます。

日本とカムチャッカ

ベニザケの国別輸入量と
国内生産量（2013年）



出典：水産物パワーデータブック2014年版

日本はロシア産ベニザケの主要マーケット

カムチャッカの川や周辺の海で獲られているサケの大部分の輸出先は、日本をはじめとするアジア諸国です。

日本とロシアのサケ貿易は1980年代以降活発になり、市場にはロシア産の天然サケに由来する製品の取扱いが増加してきました。日本は自国でも多くのサケを水揚げ・生産していますが、近年は輸入量がそれを上回る年もあり、輸入を通じた消費は、着実に拡大しています。特に日本はロシアからベニザケを多く輸入しており、2013年には国内で流通するベニザケの80%がロシア産でした。日本で消費されるベニザケの多くは、カムチャッカ半島周辺の極東ロシア地域で漁獲されているのです。



日本の私たちができることは？

ロシアと日本、両国の協力が不可欠

カムチャッカのサケを守るには、違法な漁業を容認せず、日本市場においても資源管理や生態系保全のルールに沿った健全な漁業と流通を積極的に支持していくことが重要です。カムチャッカのどこで、どれくらい、どのようにサケが獲られ、日本の食卓まで届いているのか。そのトレーサビリティの確保が、カムチャッカの水産資源と自然の保護を進める上で、ひとつの大きな課題です。

トレーサビリティが確保されれば、日本市場でも「持続可能な漁業」によるサケを選び、違法漁業によるサケを排除することができます。大きな消費と流通を担う日本の市場こそが、カムチャッカの資源と自然の保護に大きな役割を果たすのです。



WWFロシアから



WWFロシア
カムチャッカ生態系保全プログラム
ディレクター
セルゲイ・ラファンノフ

カムチャッカ生態系の保全における MSC認証の役割

カムチャッカの生態系が直面している、破壊的な漁業、過剰漁獲、違法漁業などの脅威を取り除くため、WWFは水産会社や漁師、地域コミュニティと協力して、MSC認証の基準に沿った、持続可能な天然サケ漁業への転換に取り組んでいます。

2012年にはベニザケ漁業で、カムチャッカ初のMSC認証が誕生しました。このMSC認証のプロセスは、生態系保全に良い効果をもたらしています。認証取得にあたり、水産会社は漁業の影響評価計画を策定・実施。科学者の協力を得て、独立の監視プログラムも設立し、全漁獲サケ類や混獲種への漁業活動の影響を評価、影響を受ける絶滅の恐れのある種の管理戦略も策定しました。科学的データに基づいた漁業管理が導入され、漁業水域での密漁を減らす事になりました。

また、MSC認証はその審査のプロセスが公開されているため、すべてのステークホルダーが審査報告書に対してコメントすることができます。MSC認証の導入により、地域コミュニティがサケ漁業管理の意思決定に参加することができるようになりました。

現在、MSC認証を取得したいという漁業者の数は増えており、沿岸域で操業する5つの水産会社が、WWFの支援のもと、認証取得に向けて取り組んでいます。これはカムチャッカのサケ総漁獲量の40%に相当します。

持続可能な漁業の実現には、水産物を購入する側の役割も重要です。実際、日本、中国、ヨーロッパの企業がMSC認証サケを求めたことで、カムチャッカの漁業者が持続可能な漁業を方針に取り入れ、認証取得が実現しました。消費国がMSC認証サケを積極的に求める声は、漁業管理の改善、違法漁業や乱獲の排除、カムチャッカの生態系保全、そして地域の人々の暮らしや社会の安定にも繋がります。



© A.Bonk



© D.Semenov/WWF.RU

実例 カムチャッカ半島オゼルナヤ川の ベニザケ漁業がMSC認証を取得

2012年9月、カムチャッカ半島オゼルナヤ川のベニザケ漁業が持続可能で適切に管理された漁業の基準に合致していると評価され、MSC認証を取得しました。ロシアでは3件目、カムチャッカ半島では初となるMSC認証を取得したこのベニザケ漁業は、その大部分が日本へ、一部は欧米へも輸出されています。オゼルナヤ川サケ漁業は、世界の天然サケ漁業のなかでも主力のひとつです。

MSCによれば、今回の認証取得は、2009年～2011年の漁獲量に基づくと、年間約4,000～6,000トンのMSC認証ベニザケを世界市場にもたらすこととなります。



世界の動き「MSC」

「持続可能な漁業」とは

今、世界の水産資源は、すでに3割以上が獲り過ぎで枯渇し、さらに5割以上が限界状態で枯渇の危機にあると言われています。

水産資源と海の環境を守りながら、資源の価値を高めて漁業者の生計を維持向上させるためにできることは何か——。

そこで誕生したのがMSC認証制度です。

持続可能な漁業のためのMSC認証制度



MSCが推進する「持続可能な漁業」

MSC (海洋管理協議会 : Marine Stewardship Council) は、世界の水産資源の維持・回復や海洋環境の保全を目指し、持続可能で適切に管理された漁業で獲られた証「海のエコラベル」を管理・推進している国際的なNPOです。

MSC認証とは、独立した第三者機関が「持続可能な漁業」を認証し、市場や消費者がそれを選ぶことで漁業者の取り組みを支えるしくみです。審査は科学的根拠に基づいて行われ、そのプロセスは公開されます。

- 資源の持続可能性
- 漁業が生態系に与える影響
- 漁業の管理システム

世界で広がるMSC

MSC認証製品の年間総売上は世界で48億ドル(約5,740億円)に達しています。参加漁業数も増加し、すでに世界の水産物の1割以上がMSC認証漁業(審査中を含む)で獲られ、その数は現在も増え続けています。CoC認証では、世界最大のスーパーマーケットチェーン・ウォルマートの取得や、マクドナルドが欧米に続きブラジルでもフィレオ フィッシュにMSCラベルを付けると発表し、大きな話題になりました。

日本のMSC認証漁業は2015年3月末現在2件、さらに1件が本審査に入りました。CoC認証は67社(587件)が取得しています。



- 世界34カ国の漁業がMSCプログラムに参加
- 世界の天然水産物の10.5%がMSC認証漁業(審査中含)で水揚げ
- 世界66カ国の事業者がMSC CoC認証を取得

2013/2014年度 年次報告書

海から食卓までトレーサビリティを確保



水産資源や海洋環境に配慮して獲られた魚がほかの魚と混ざることなく、確実に食卓に届けられなければ、認証の意味は失われてしまいます。卸、加工、流通など、その魚を扱うすべての事業者が認証を受けることでトレーサビリティが完成し、そこではじめてMSCマークが付けられます。

海の現場は「漁業認証」

- ・過剰な漁獲を行わず、資源を枯渇させないこと
- ・枯渇している場合は、回復できる場合のみ漁業を行うこと
- ・漁場の生態系や生産力を維持できる形で漁業を行うこと
- ・国際的、国内、地域的なルールに則した漁業を行うこと
- ・持続可能な資源利用ができる制度や体制を作ること

漁場の豊かさが守られ、
漁業者の生計維持につながる



CoC認証制度は、水産物の流通過程に携わる以下の事業者が対象です。
 1. 水産物流通過程に携わる流通事業者
 2. 水産加工製品の製造を行う加工事業者
 3. 水産物流通過程で加工（開梱・再包装）を行う量販店
 4. 水産物のメニューを提供する飲食店



加工・流通は「CoC認証」(Chain of Custody)

- ・認証製品と非認証製品の分別と識別ができるか
- ・入荷・加工・出荷の記録があるか
- ・製品から原料ロットまで記録をさかのぼることができるか

消費者の製品に対する信頼性が増し、
非認証製品との差別化となり、商品価値の向上につながる

〈インタビュー〉加工の現場から



極洋食品株式会社
八戸工場 取締役工場長
松林 雄介

製品と企業の「信頼性」を示すMSC

水産物を主体とした総合食品会社である極洋では、ロシア・カムチャッカ産のMSC認証ベニザケを取り扱い、子会社の極洋食品八戸工場で製品に加工しています。サケを専門に扱うこの工場で加工する量は年間7,500トンになりますが、MSC認証製品はまだそのうちの一部です。MSC認証製品を今後、量的にも拡大したいと考えていますが、残念ながら日本でのMSCの認知度はまだまだ低いと感じています。

極洋がMSC CoC認証を取得するきっかけとなったのはお客様からのご要望でしたが、これは私たちの環境方針に合致していました。品質や安全性を追求すれば、その魚が水揚げされる前の漁場、海にまで目を向けることになります。そして水産に携わる者にとって、水産資源を守ることは、自らの事業を守ることでもあるからです。魚がいなくなれば私たちの事業に未来はない。私たちだけではありません。世界中の漁業従事者とその家族の将来が失われてしまいます。MSCは生物の持続可能性を守る制度ですが、同時に水産事業の持続性を守るための制度でもあると考えています。

資源を管理するということは、より品質の良い魚を獲るということにもつながります。それにより「MSCラベルのサケは美味しい」と消費者が認知してくれるようになれば、努力してMSC認証を取得するすべての人々に利益が還元されるようになり、この仕組みがもっと大きく回るようになるはずです。そこを目指していきたいですね。

極洋は、すでにISO14001認証やHACCPを導入していましたが、これらは環境マネジメントや食品の安全管理に取り組む姿勢の証です。MSC CoC認証もこれらと同様に、環境保全に取り組む証として、企業の価値を高めるものだと言えるでしょう。今後は自社ブランド商品にもMSCラベルを付け、認知の拡大に貢献したいと思っています。



「美味しさのために“漬け込み”という独自の加工方法を取り入れているため、通常より手間暇がかかり、工程が複雑になっています。MSC認証品とそれ以外とが混ざることがないよう厳密に管理するためには、従業員の定期的な教育が欠かせません」



〈インタビュー〉流通の現場から



イオングループ
食品商品企画本部 水産商品部 部長
奥井 範彦

2020年までにMSC認証製品を大幅に増やしたい

イオングループは「サステナビリティ基本方針」を掲げる中で、「環境負荷の少ない原料・資材等を選択する」よう努めることを宣言しています。MSC CoC認証を取得したのも、水産物の取扱量が世界最大級の企業として、水産資源の保全と日本の食文化を守る責任があると考えるからです。

現在イオンではMSC・ASC*認証製品を最優先に調達しているにも関わらず、その取扱量は全水産物の3%しかありません。これは国内のMSC取得漁業者がまだまだ少ないことが大きな要因です。認証漁業者を増やすことが最重要課題ですが、そのためには一般のお客様の認知度向上も必要です。

ヨーロッパでは「MSC認証製品でなければ扱わない」という企業が増えていますが、これは市民の認知度が日本よりも高く、国の指導も大きく影響しています。2015年3月、イオンの「生物多様性の保全と持続可能な利用に向けた取り組み」が「国連生物多様性の10年日本委員会(UNDB-J)」の連携事業として認定されましたが、官民の協力をより強化し、企業各社が一斉に取り組むことができれば、社会的認知度も上がります。お客様がMSCラベルの意味を知り、製品を選んでくだされば、漁業者やメーカー、小売にもメリットが増え、この取り組みが一層盛り上がっていきはうです。

2020年までに、イオンではMSC認証製品を現在の3%から10%まで増やしたいと考えています。それにより、参加企業、メーカー、漁業者が増えていく環境が整っていけば、価格も抑えられてお客様も買いやすくなる。ロシアでMSC取得が増えれば、イオンでも取扱いが増えます。でもやはり、国産の魚で勝負したいですね。

*ASC:養殖の認証制度。23ページ参照

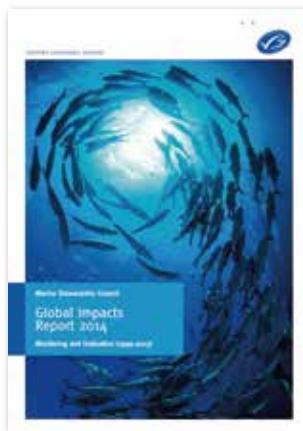


「イオンでは全従業員に対して、定期的に継続して、MSCの意義を徹底指導しています。いつでもお客様に『MSCとは何か』『なぜMSCを取り扱っているのか』をきちんと説明できなければなりません。お客様に知っていただくことが、MSCが日本で根付くための第一歩ですから」



© Takeshi Mori

MSCで守られる海洋環境



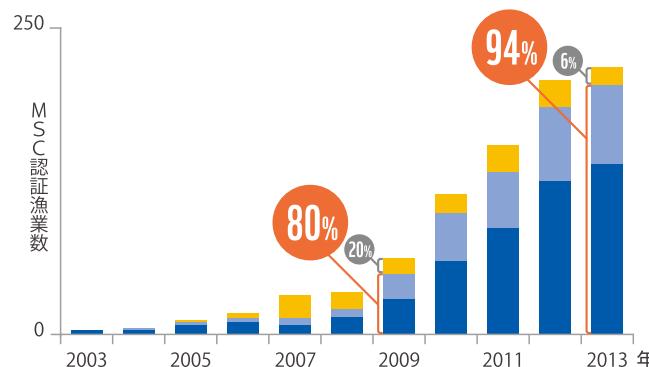
海洋生態系の保全に貢献

—MSC「環境インパクト報告書2014」より

MSC認証では、認証漁業に対して、MSC基準への達成度に応じて、漁業の改善を求めています。認証漁業がこの改善を期限までに着実に実施することで、資源状況が良好になり、生態系への影響が低減される。つまりMSCによって、着実かつ継続的に水産資源の状態や海洋生態系は改善され、より健全になるのです。

資源状態の改善

資源状況が「最大持続可能なレベルを維持もしくは上回っている」MSC認証漁業の割合が、2009年の80%から、2013年には94%に増加しました。



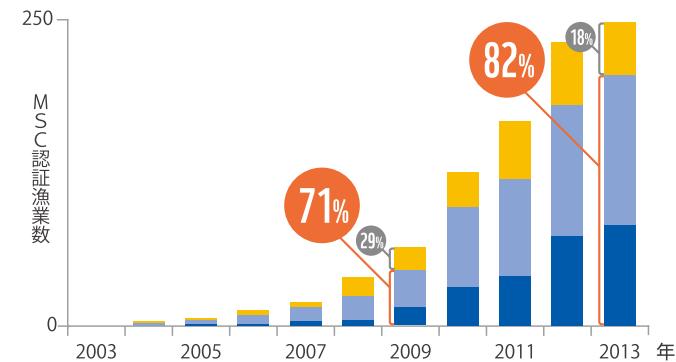
健全な資源の漁業の参加数が増えたことのほか、MSC認証プログラムに沿って漁業の改善が行われ、資源状況がより良好になったことを示しています。

凡例)

- 最大持続可能なレベルに向け改善中
- 最大持続可能なレベルを維持している
- 最大持続可能なレベルを上回っている

生態系への影響の低減

生息域と生態系への影響が「非常に低い状態」の認証漁業の割合が、2009年の71%から2013年の82%に増加しました。



2013年には29の漁業が改善を遂行し、生態系への影響についてモニタリングや報告の改善、漁具による影響調査の増加、漁具の変更による影響の緩和などが行われました。

凡例) 生息域と生態系への影響について

- ベストプラクティス*に向けて改善している漁業
- ベストプラクティスの状態にある漁業
- ベストプラクティスを上回る漁業

*ベストプラクティス：MSC認証基準の審査スコアが平均80-90点の漁業管理

「環境インパクト報告書」とは

MSCは、2013年から毎年、MSC認証制度が海洋環境の改善にいかに貢献しているのかを示す「環境インパクト報告書」を発行しています。第三者による独立した審査プロセスを通して蓄積された知見を分析することで、持続可能な漁業に向けた改善が着実かつ継続的に進んでいることを実証しています。



〈コラム〉オリンピックと持続可能な水産物

2012年ロンドンオリンピック以降、開催国が提供する水産物は
MSC認証とASC認証とすることが宣言されています。

2016年リオデジャネイロオリンピック・パラリンピック組織委員会は、開催27日間で提供されるおよそ1,400万食について、MSC認証およびASC認証水産物を推進すると宣言しました。これは選手、職員、報道関係者、会場内のレストランに供給されるすべての水産物が、持続可能な天然水産物認証または責任ある養殖認証を受けていることを意味します。さらに開催国ブラジルは、2016年までに持続可能な漁業を推進し、オリンピックにできるだけ持続可能な「自国の水産物」を提供する、という方針も打ち出しました。

2020年の東京オリンピック・パラリンピックでも、開催国である日本に同様の基準が求められるでしょう。そのとき「日本の持続可能な水産物」をどれだけ世界の人々へ提供できるか。早急な取組が必要です。

〈コラム〉養殖版・海のエコラベル「ASC」

世界の人口増加とともに水産物の需要も増大し、既に世界の海で魚種資源の90%*は限界まで獲られたと言われています。それを打開する方法のひとつが養殖であり、天然漁業への圧迫を減らしつつ、世界の需要を満たすことが可能ですが。しかし養殖魚に対する需要が急速に高まつことにより、餌となる水産資源の乱獲、水質汚染、生態系のかく乱など、新たな問題も出てきました。

天然漁業を対象とするMSCと同様に、環境に大きな負担をかけず、地域社会にも配慮した養殖業を認証し、「責任ある養殖水産物」であることが一目でわかるよう、マーケットや消費者に届けるしくみが「ASC (Aquaculture Stewardship Council : 水産養殖管理協議会)」認証制度です。

ポイントとなるのは、

- 1.自然資源の持続可能な利用を補いながら、
- 2.養殖そのものが及ぼす環境への負荷を軽減し、
- 3.これらに配慮した養殖業に携わる地域の人々の暮らしを支える

ASCの養殖水産物の認証は、そのための社会的な仕組みの一つなのです。

*出典：FAO, The State of World Fisheries and Aquaculture 2014

