

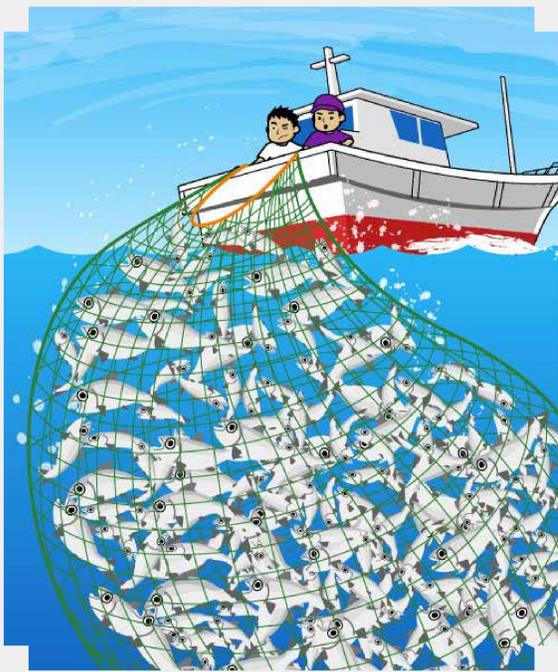
魚新聞

東京都消費生活総合センター

世界の海で魚のとり過ぎが問題に

今、魚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倍に増えていきます。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。しかし、魚や貝などの水産資源には限りがあります。

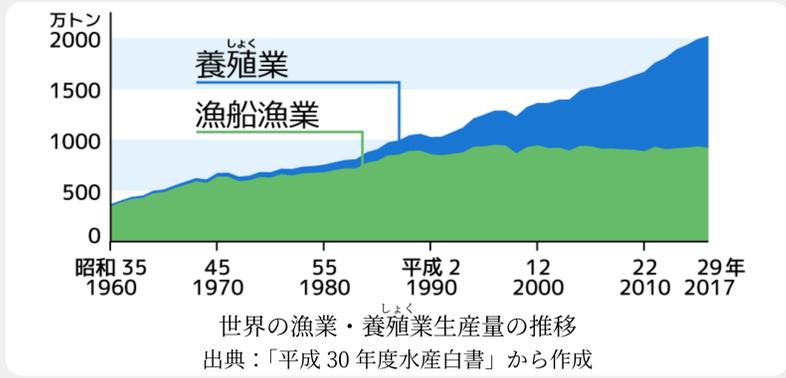
将来の世代にわたって魚が食べられるように、世界では漁業に関するルールが定められています。しかし、一部のルールを守らない漁業による乱獲が問題となっています。決められた漁獲量を守らず一度に大量の魚をとったり、ダイナマイトを使い海の環境を破壊してしまうなどの例があげられます。こうした違法漁業が世界全体の漁獲量に占める割合は、11〜19%といわれています。私たちが食べている魚は、どこでどうやってとられた魚なのでしょうか。



世界中で養殖業も増えている

魚のとり過ぎが問題になっているといっても、天然資源には限りがあります。一方で、世界の人口は過去50年で2倍以上に増えていきます。養殖であれば、安定した量や品質を保つことができるため、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。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。薬品を使うと、海鳥や浜辺の植物などにも悪影響を与える可能性があります。適切に管理することが重要なのです。



エシカル消費の目安となる国際認証ラベル

海の環境を守るため、持続可能な漁法や水産養殖に対し、国際認証ラベルを設けています。ここでは、3つの国際認証ラベルを紹介します。

1 MSC「海のエコラベル」

MSC認証は、いつまでも魚介類が食べられるように、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、持続可能な漁業でとられた水産物であることを第三者が認証した商品に付けられます。

MSC認証は、いつまでも魚介類が食べられるように、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、持続可能な漁業でとられた水産物であることを第三者が認証した商品に付けられます。

MSC認証に限らず国際認証の水産物は、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



キハダマグロ



ホタテ



カツオ



スケソウダラ



2 責任ある養殖により生産された水産物「ASC認証」

養殖業がますます増える中、海の環境汚染を防ぎ、周りの生物に悪影響を与えないような配慮が必要です。ASC認証は、いわば「養殖版の海のエコラベル」です。こうした問題が起きないように配慮して養殖しているかどうかを厳しく審査し、合格した水産物だけに与えられる認証ラベルです。

日本で初めてASC認証を取得したのは、宮城県南三陸町のカキ養殖です。2011年3月11日、東日本大震災による大津波でこの地域は壊滅的な被害を受けました。カキ漁師が仕事に復帰するのは大変なこと

でしたが、「持続可能な養殖業」を目指し、養殖施設を震災前の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年に短縮できたのです。取得後3年が経過した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倍になりました。労働時間も短縮され、環境だけでなく漁師の経済的にも作業的にも持続可能な養殖が可能となり、若い世代の後継者も出てきています。



カキ



エビ



ブリ



サーモン



3 日本生まれのエコラベル マリン・エコラベル・ジャパン(MEL)

日本は世界的に見ても非常に生物多様性が高い国です。日本の海の周りには、約3700種の魚がいて、これは世界の約25%に当たります。マリン・エコラベル・ジャパン(MEL)は、日本生まれのエコラベルで、他国と比較して「小規模漁業者が多く、豊富な魚種に合わせたたくさんの漁法が存在する」といった日本の水産業事情に合わせた国際認証ラベルです。

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きます。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を詳細に記録する必要があります。作業手順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項目にも及びます。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を量って記録していくのです。このような厳しい管理を経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

養殖

マダイ

わかめ

