

# サステイナブルシーフード 認知じわり

## メリットなど講演

サステイナブルシーフードに関するコンサルタンを行うシーフードレガシーは5日、都内でシンポジウム「第3回サステナブル・シーフードプラットフォームゼロから始めるサステナブル・シーフード調達」を開催し、実際にサステイナブルシーフードの調達に取り組んでいる企業が課題やメリットなどについてそれぞれ講演した。

### シーフードレガシーがシンポ



講演者によるパネルディスカッション

め、消費者にも認知してもらおう。そして五輪後は世界に向け『EDOMAE』ブランドの確立を目指す。衰退する日本の漁業を成長産業に転換させる足掛かりにしたい」となると述べた。

千葉・船橋でスズキの漁業改善計画(FIP)に取り組んでいる海光物産の大野和彦社長は「東京五輪では江戸前の魚を全世界に発信するチャンス。ぜひ江戸前の魚を提

業界でいち早くMSCの加工流通過程の管理(COC)認証に取り組んだ豊洲の仲卸・亀和商店の和田一彦社長は昨年

プは持続可能な海産物を全体の60%以上という目標がある。その50%のうち15%以上はMSC、ASCに由来するものとして

「2020年までに同社全体の購入金額の50%を認証ある水産物に増やしていくことを目標としている。さまざまな認証がある中で実際に扱っているのがMSC、ASCと

供したいという思いから取り組みを開始した。ところが、東京湾のスズキは科学的資源の評価がされていないなどの問題があり、海洋管理協議会(MSC) 認証取得は難しいということだったので、FIP漁業改善計画に取り組むことになった。今はMSC合格レベルの約60%まで達成。マリン・エコラベル・ジャパン(MEL)は昨年4月に取得した。100年後も持続可能な漁業のためには漁業資源は日本の共有財産としての認識を高

「MSC、ASC認証の商品を扱うメリットはサステイナブルシーフード調達方針をもつ企業と取引でき、メリットは価格が高いのと供給源が限られること。ただ、持続可能性が担保されているので、取引先に対し物がないので販売できないというのではない安心感とオーダーメイドで計画的に商品化できるのがメリットだ」と述べた。

また、サステイナブルシーフードの中でも日本で初の、最良の養殖業(BAP、世界養殖連盟が運営) 認証の水産物を実際に社員食堂に導入した日立製作所産業・水業務統括本部ブランドコミュニティ

「2020年までに同社全体の購入金額の50%を認証ある水産物に増やしていくことを目標としている。さまざまな認証がある中で実際に扱っているのがMSC、ASCとBAPで、現在の扱い魚種はBAPのパナメイエビとパンガシウス。今後はメニユでも人気の食材であるアトランティックサーモンなどサケ類とスズキなどは扱いたい。今後もクライアントの思いを具現化し、日本の和食を未来に残す取り組みとしてサステイナブルシーフードを扱っていきたい」と方針を示した。

講演の参加者からはMSCなど調達に関わる費用に関してや、実際に導入してからの成果などについて質問が相次いだ。