

# 『東京湾スズキ漁 FIP』プレスリリース内容 日本初、漁業改善プロジェクト（Fishery Improvement Project）

企業、漁業者、NGO が協力して、日本初となる『東京湾スズキ漁 FIP』を開始 東アジアにおける持続可能な水産物の提供に向けた取り組み

Company LOGOS

即日発表

関連画像のリンク

<http://www.oceanoutcomes.org/jp/news/tokyo-bay-fishery-improvement-launch/>

2016 年、持続可能な水産物の市場価値は 115 億米ドルに到達するなど著しい成長が見られる中、世界中で漁業の持続可能性の向上を促進することは、より重要になっています。 アジア圏における水産物の総漁獲量は世界全体の最大約 69%を占めると言われる一方、MSC（Marine Stewardship Council：海洋管理協議会）、ASC（Aquaculture Stewardship Council：水産養殖管理協議会）といった機関の国際認証をうけている水産物は、そのうち 11%にとどまっており、日本で漁業改善プロジェクト（Fishery Improvement Project、以下 FIP）に取り組むことは、アジア圏の持続可能な水産市場の成長のため、大きな課題となっています。

のような状況を受け、この度、オーシャン・アウトカムズ（O2）と海光物産株式会社が、日本初となる漁業改善プロジェクト『東京湾スズキ漁 FIP』を発足しました。また、グローバルで持続可能な漁業の実現に注力する米ウォルマート・ストアーズ・インクの子会社である合同会社西友が、株式会社シーフードレガシーの紹介を得て、東京湾における持続可能なスズキ漁を実現するため、本プロジェクトを支援することを決定しました。具体的な取り組みとして、まずは、10 月下旬に本プロジェクトの対象となるスズキの試験販売を関東の西友 4 店舗において実施し、その品質・鮮度と価格にお客様より好評を得ました。今後は、店頭での販売展開、また、助成金の拠出を含む支援内容に関して討議を進めます。

■漁業改善プロジェクト（FIP）について 漁業改善プロジェクト（FIP）とは、漁業者、企業、流通、NGO などの利害関係者が協力し、漁業の持続可能性の向上に取り組むプロジェクトです。具体的には、漁業者の協力のもと第三者機関（O2）が漁業審査を行い、課題を特定、その課題を解決するための計画を作成し公表、そして定期的なモニタリングを通じて計画の見直しと調整を実行します。北米においては大手小売企業 25 社が水産市場の 90%を占めるとの報告もある中、その約 3 分の 2 の企業が FIP に対し、積極的に支援することを公約しており、グローバルマーケットにおいて欠かすことのできないビジネス条件の一つとなっています。

また、東京湾はスズキ漁にとって主要な漁場であり、江戸前寿司にとって重要な食材の産地です。同時に地域社会にとって重要なスズキをいつまでも漁獲できるようにするためには、科学的根拠に基づいた資源の管理を行う必要があります。

本プロジェクトにおける第一ステップとして、O2 は海光物産と協力し、MSC 認証予備審査によって特定された課題を解決していく計画を作成します。その漁業の改善計画には、例として絶滅危惧保護種の混獲モニタリング、より堅牢な資源豊度のモニタリングや評価をする為の漁業情報収集を実施、そして今後管理計画にむけて協働する意向を記しています。

今回のプロジェクト発足に際しての各社のコメントは以下の通りです。

**村上春二（オーシャン・アウトカムズ／日本プログラムディレクター）** 「今回の『東京湾スズキ漁 FIP』の発足は、日本の持続可能な水産物を取り巻く情勢において記念すべき瞬間です。持続可能な漁業の実現を目指し、漁業の改善に着手することは、水産資源にとって、そしてそのコミュニティ全体にとって有意義で有益な取り組みだと考えます。」

**大野和彦（海光物産株式会社／代表取締役社長）** 「漁業の改善とは新しいコンセプトである一方、我々漁業者にとって納得できるものでした。スズキを漁獲し、加工・販売する会社は、スズキの資源豊度に大きく依存しています。資源が減少すると、漁業も縮小します。このプロジェクトは、日々、漁業者が漁業を営む海に対し敬意を持ち、悪影響を及ぼすことなく、最適量のスズキ資源を活用することにつながると考えています。」

**花岡和佳男（株式会社シーフードレガシー／代表取締役社長）** 「海の生態系、ビジネス、そして地域社会の持続可能性の実現に向けて、今回のように小売企業が生産者を支援する非競争連携の発展が今後日本市場においてもさらに活性化されていくことを願っています。」

**和間久美恵（合同会社西友／企業コミュニケーション部 バイス・プレジデント）** 「『東京湾スズキ漁 FIP』が取り組むような、持続可能な漁業を目指す責任ある行動は、日本の水産資源にとって、今後、とても重要だと考えます。同じ水産資源を共有する企業として、消費者に対して環境に優しい持続可能な商品を提供することは企業の社会的責任であると考えます。」

追加情報：

オーシャン・アウトカムズ（O2）サイト（<http://www.oceanoutcomes.jp>）

海光物産株式会社サイト（<http://www.daidenmaru.com>）

株式会社シーフードレガシーサイト（<http://www.seafoodlegacy.com/ja/>）

合同会社西友サイト（<http://www.seiyu.co.jp>）

**オーシャン・アウトカムズ（O2）：**

O2 は、漁業の持続可能性の向上にむけて地域コミュニティや漁業者、そして水産関連企業と協働し、次世代につながる豊富な水産資源と地域社会の繁栄を目標に活動します。O2 は、持続可能な漁業を目指す漁業関係者に対し、科学的なアドバイスや専門知識を提供することにより、各漁業が持続可能で環境に優しい漁業に近づけるようサポートします。当団体は水産科学や漁業管理方策に関する高い専門性、水産関連ビジネスにおける豊富な経験、持続可能性を評価する国際的な基準の熟知、そして国際環境 NGO、水産科学者、水産関連企業とのネットワークを最大限に引き出し漁業の持続性向上に向けて協力します。

**海光物産株式会社：**

海光物産は千葉県船橋市の卸売業者で、まき網漁業会社として法人登記している(株)大傳丸と(有)中仙丸がそれぞれ 50%ずつ出費して 1989 年 10 月に創業された。(株)大傳丸と(有)中仙丸は、まき網船を 2 隻ずつ所有し、東京湾北部まき網事業協同組合の構成員である。(株)大傳丸代表・大野和彦氏と(有)中仙丸代表・中村繁久氏は船橋市漁業協同組合の組合員でもある。海光物産(株)は、スズキの水揚げ高日本一を誇る船橋市で、4 分の 3 以上の取扱量ですを占めている。スズキの価値を最大限に引き出すため、厳選した旬のスズキを、血抜きと神経抜きを瞬時に行う「瞬メ」手法で旨みと鮮度を封じ込め、全国卸売市場だけでなく高級ホテル・レストランなどに出荷している。瞬メしたスズキが 2015 年に、「江戸前船橋瞬メすずき」として「千葉ブランド水産物」に認定され、さらに 2016 年には「漁師が選んだ本当に美味しい魚」『全国 PRIDE FISH』にも選ばれた。

**株式会社シーフードレガシー：**

シーフードレガシーは、社会と海とのつながりを象徴する水産物（シーフード）を、豊かな状態で未来世代に継いでいきたい（レガシー）という想いのもと、海の生態系、社会、ビジネスにおけるサステナビリティをデザインし、その実現のために国内外の水産関連企業や NGO をサポートし、両者を戦略的にネットワークし、多くの海外事例に学びつつ日本のビジネス・土着文化に語った解決策を形にするコンサルティングを行っています。

**合同会社西友：**

西友は、親会社であるウォルマートが掲げる「Global Responsibility」というグローバルな取り組みのもと、社会課題や環境問題の解決に向けて、「機会創出（Opportunity）」「環境（Sustainability）」「地域社会（Community）」の 3 つを注力分野と定め、お客様やお取引先様、NGO や自治体の皆様と協力して、多面的にサステナビリティ・社会貢献活動を推進しています。「環境」に関しては、「人々の暮らしと環境を持続させる商品を販売すること」を最終目標の一つとしており、今回の『東京湾スズキ漁 FIP』への支援の他にも、「持続可能なパーム油のための円卓会議（RSPO）」に加入し、「みなさまのお墨付き」をはじめとするプライベートブランド商品に使用するパーム油を 100%持続可能なものに切り替えるなど、各活動を推進しています。