

最近よく目にする このマークは？

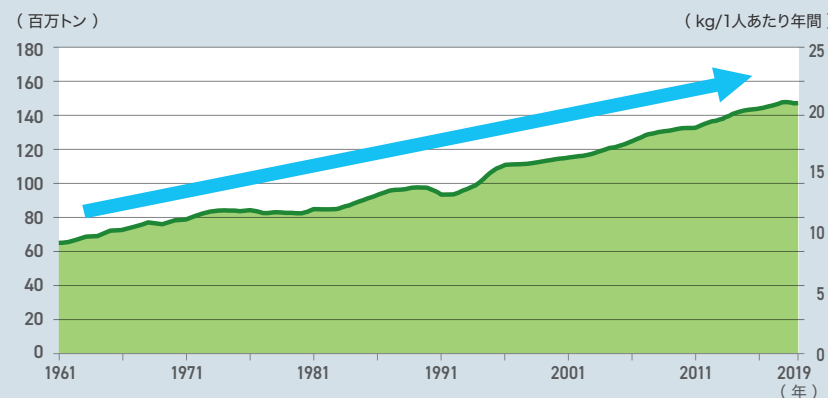
右下のカラフルなマークを、最近いろいろところで目にしませんか？ これは、日本を含む国連加盟国193カ国が、2015年の国連サミットで採択したSDGs（エスディーゼーズ）「持続可能な開発目標」。地球環境を保護し、すべての人が平和と豊かさを楽しむことができる世界を目指し、17の目標を掲げています。



水産物の需要は世界的には増え続けています

世界の水産物消費量

出典：国連食糧農業機関（FAO）
世界漁業・養殖業白書2020年



でも地球の
資源には
限りがある

海や海の資源を守り
持続可能な方法で
利用することが必要



海の豊かさを未来に つなぐために

そのSDGsの目標の中で、水産に関係が深いのが、魚のマークの目標14「海の豊かさを守ろう」です。持続可能な社会のために、海や海の資源を守ること、海や海の資源を持続可能な方法で利用することを目的としています。

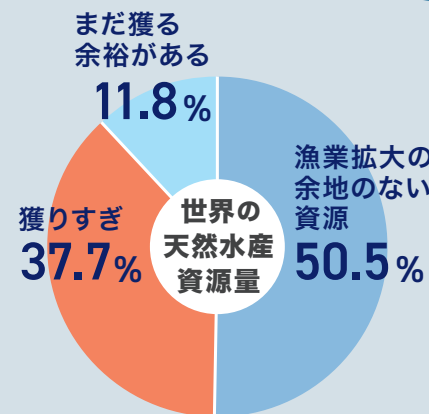


知っておきたい！

サステナブル シーフードの こと

大好きな魚が食べられ なくなってしまう!?

実は、世界的には水産の需要は、人口の増加、所得水準や嗜好の変化、健康志向の高まりなどから増加傾向にあります。そして天然の水産資源は、右図のように獲りすぎなどによって不足気味なのが現状です。今の子どもたちや、さらにはその先の世代にわたって、おいしい水産物をいつまでも食べ続けていけるようにするために、海や水産物を守る取り組みが世界中で行われています。

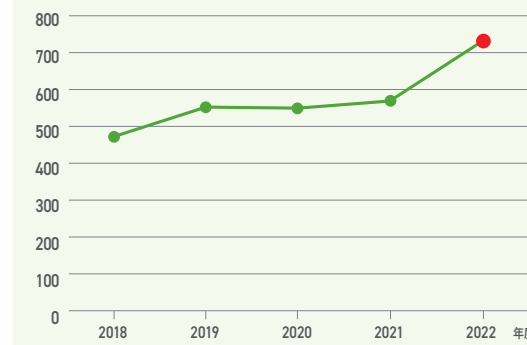


出典：国際農林業協働協会
「世界漁業・養殖白書」（2021年）より
マルハニチロが編集

日本でも着実に認証ラベル付きの製品が増加中！

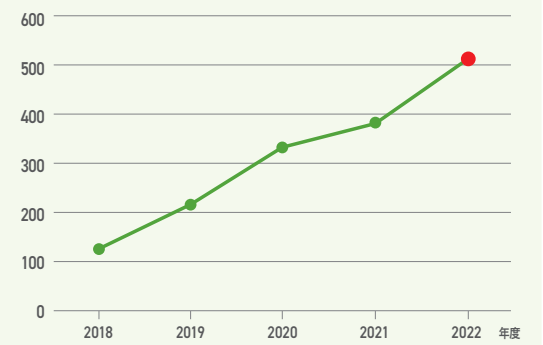
スーパーなどで魚を選ぶときに、認証ラベルを見たことがある人も増えてきているかもしれません。私たちが認証ラベルが付いた製品を選んで購入することは、持続可能な漁業・養殖業を応援することにつながります。

日本における MSCラベル付き製品数の推移



出典：一般社団法人 MSCジャパン資料をマルハニチロが編集

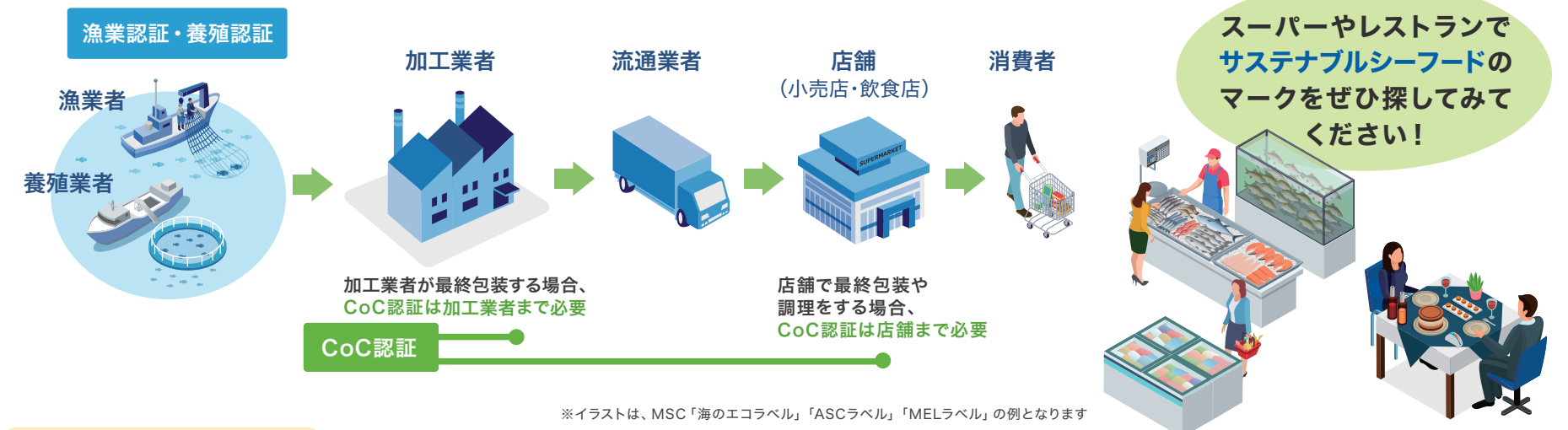
日本における ASCラベル付き製品数の推移



出典：一般社団法人 ASCジャパン資料をマルハニチロが編集

サステナブルシーフードの 認証水産物が 私たちに届くまで

消費者向けサステナブルシーフード製品が最終包装されるまでの加工・流通に携わる事業者は、その流通段階で他の製品と混ざることがないように「CoC認証」を取得する必要があります。漁場から店頭まで鎖がつながるような一連の管理が求められています。



マルハニチロのおすすめ

CONTENTS

サカナクロスサイトで魚の多様な価値を発信中！

SAKANA X サカナクロス
SAKANA X



サカナクロス流
3分でわかるMSC認証
MSC「海の
エコラベル」って？

- 世界で一番漁獲量が多い白身魚は？
- 持続可能な漁業で獲られた水産物の目印
- アラスカのMSC認証漁業とマルハニチロのスケソウダラ事業

MSC認証について
さらに詳しく



海と魚がもっと好きになる
ウェブマガジン umito.®



なかなか知ることができない
海や魚にまつわる情報を発信しています。



マサバのペーパークラフトを
作ってみよう！

ご自宅でお楽しみするマサバのペーパークラフトをご紹介します。記事内で紹介するマサバのペーパークラフトは、サバペディアからダウンロードして実際に作ることができます。

詳しいページの
内容はこちら



海の森、ブルーカーボン
生態系とは？

海の森とも呼ばれている「ブルーカーボン生態系」をご存じですか。海の中に森があるの…？近年注目を集めている「ブルーカーボン生態系」についてご紹介します。

詳しいページの
内容はこちら



そこで——持続可能な サステナブルシーフード！

こんなマークを見たことはありませんか？



これらのマークは
海と魚たちを守りながら
獲ったり育てられた証

つまり
サステナブルシーフードの
証なんです

天然水産物に付いている MSC「海のエコラベル」

MSC「海のエコラベル」は、水産資源と環境に配慮し適切に管理された漁業でとられた天然水産物の証です。



漁業者には、「魚をとりすぎない」「魚や生き物のすみかを守る」「魚をとるためのルールを守る」の3原則を満たした漁業であることが求められています。

養殖水産物に付いている 「ASCラベル」

ASCラベルは環境と社会に配慮した責任ある養殖により生産された水産物の証で、2024年8月時点では12魚種が対象になっています。



ASC養殖場認証は、海底の汚染指標、エサ原料となる天然魚の使用率、地域社会との関わりなど、7原則に沿って審査基準が決められています。