

# 水産物の持続的利用に向けたアウトリーチ活動 ～ SH“U”Nプロジェクトについて～

- SH“U”Nプロジェクト
- 背景
- 水産エコラベルについて
- SH“U”Nプロジェクトの評価
- 評価結果の発信



国立研究開発法人  
水産研究・教育機構 本部 大関 芳沖



SH“U”Nプロジェクトチーム | 2017. 11. 22

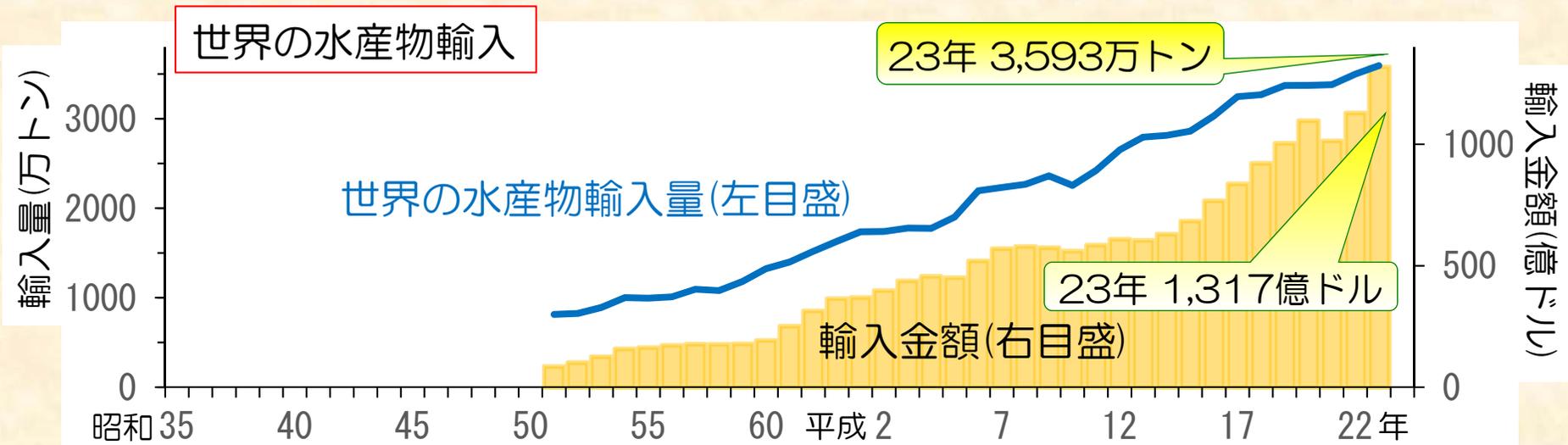
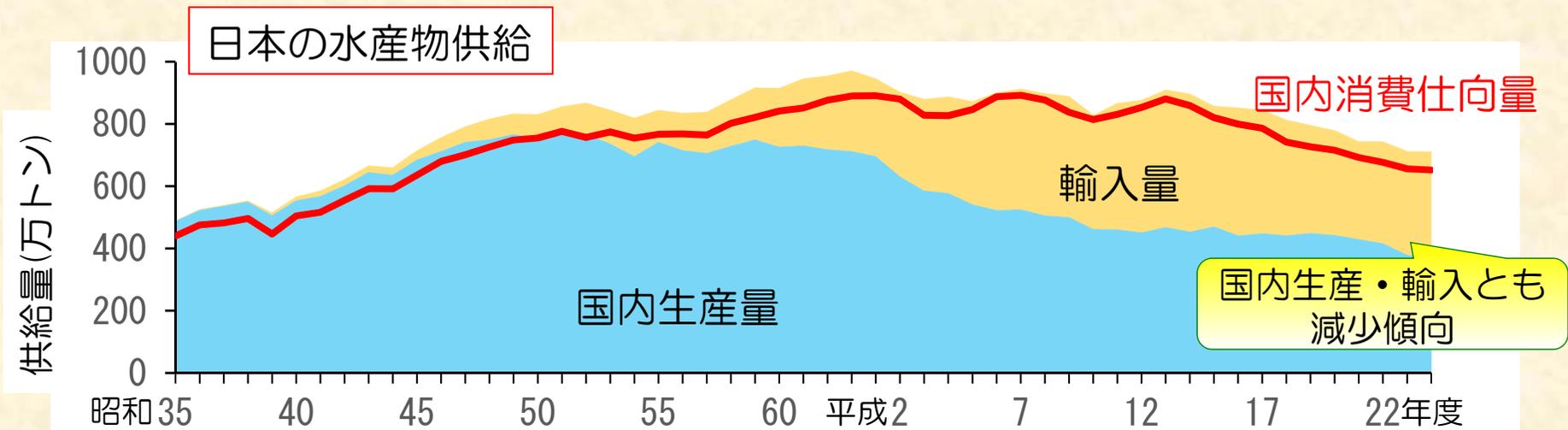


## Sustainable, Healthy and “Umai” Nippon seafood

「持続して利用できる、  
健康によく“うまい”日本の魚」

- 水産資源や漁獲の状況、漁業管理などの情報を、魚種ごと、生産地ごとにまとめて、消費者の皆様に理解していただくための仕組み。
- 水産物を購入するときに参考になる、健康と安全・安心に関する情報なども加え、自然と体に優しいお魚選びのガイドとなる「おさかな推奨リスト」を提供。

# 水産物の需給と水産業の将来



- 国内の水産物生産・輸入とも減少傾向
- 一方で、世界の水産物需要は増大傾向、輸出も金額ベースで増加中
- 東京オリパラは、我が国水産物に注目を集めるチャンス

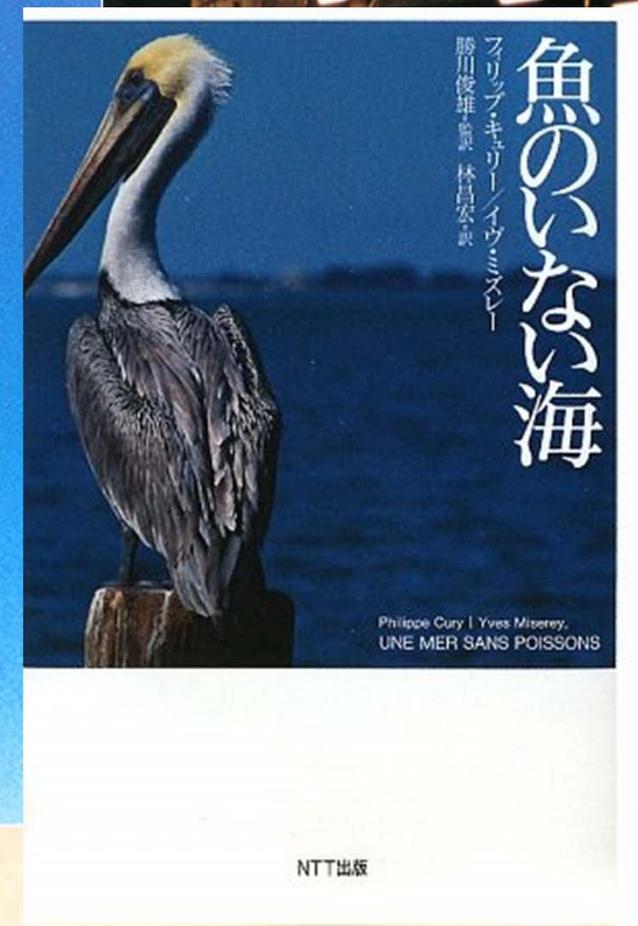
# 魚食の持続性に対する危機意識



環境先進国スウェーデンでも  
見落とされていた  
重大な問題とは!?

魚の消費国日本にも重要な意味をもつ一冊

スウェーデン・ジャーナリスト大賞&環境ジャーナリスト賞受賞 新評



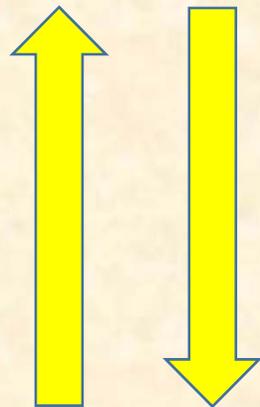
# 水産エコラベル



消費者に、持続的な漁業・養殖業でとられた魚介類であることを示す

認証審査団体

消費者に代わって個別の水産物の資源状況・漁獲状況・環境への影響などを審査



生産・流通業者  
合格したものにラベルをつけて販売



# 日本における水産エコラベルの普及



ロンドンオリンピックから、Sustainability (持続可能性)が開催テーマとして重視されるようになり、その流れが継続している。

- ロンドンとリオでは、MSC・ASC認証が採用された。
- 東京では、MEL・MSC等の認証のほか、資源管理計画や科学的な情報に基づく、持続性の証明が調達業者に求められている。



パブリックコメント用



東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会

持続可能性に配慮した調達コード

(案)

# 水産エコラベル 3つの方式



## ➤ 個別認証方式

個別の生産者・流通業者が、認証審査団体に審査を依頼  
認証を受けることで、自らの製品をブランド化



## ➤ 推奨リスト方式

審査組織が、市場に出回っている水産物を審査  
赤青黄のようなラベルをつけたリストを配布  
販売業者や飲食店は、持続可能性が高いもの  
を取り扱っていることで、他との差別化



## ➤ 情報提示方式

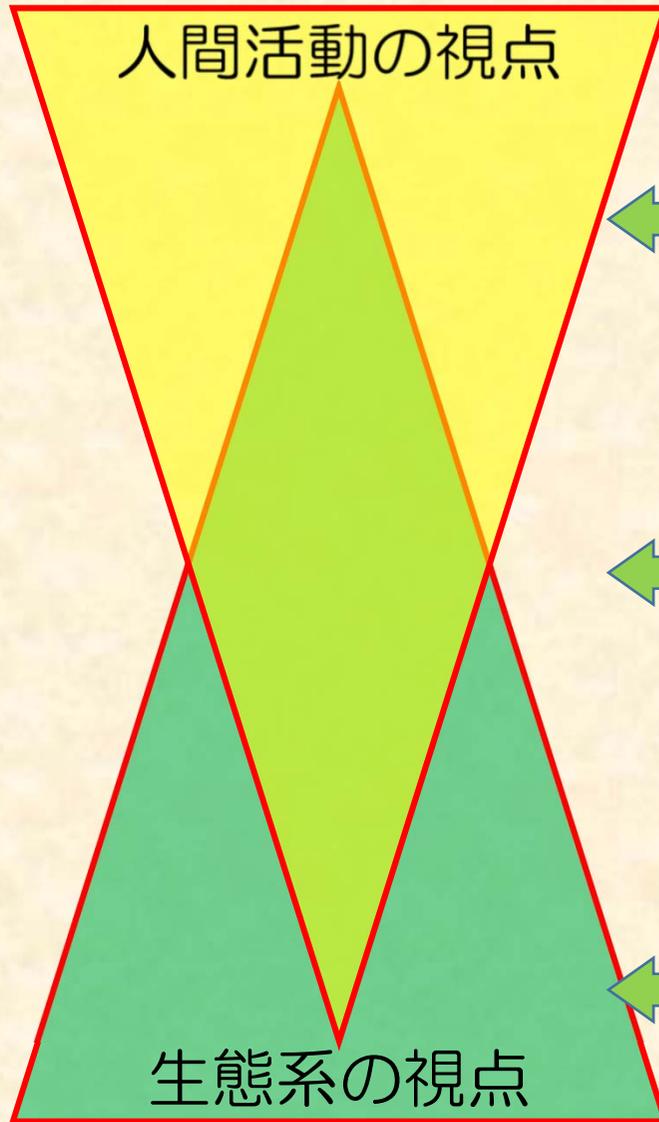
政府系研究機関等が、アウトリーチの一環として、  
情報を分かりやすく提示



# 健全な持続的利用に対する考え方の違い



食料供給、漁業共同体・雇用の維持



持続的な最大の  
食料供給

持続的な最大の  
経済価値

生態系がほぼ手つか  
ずのままで残されて  
いる状態

陸上では

畑・牧畜

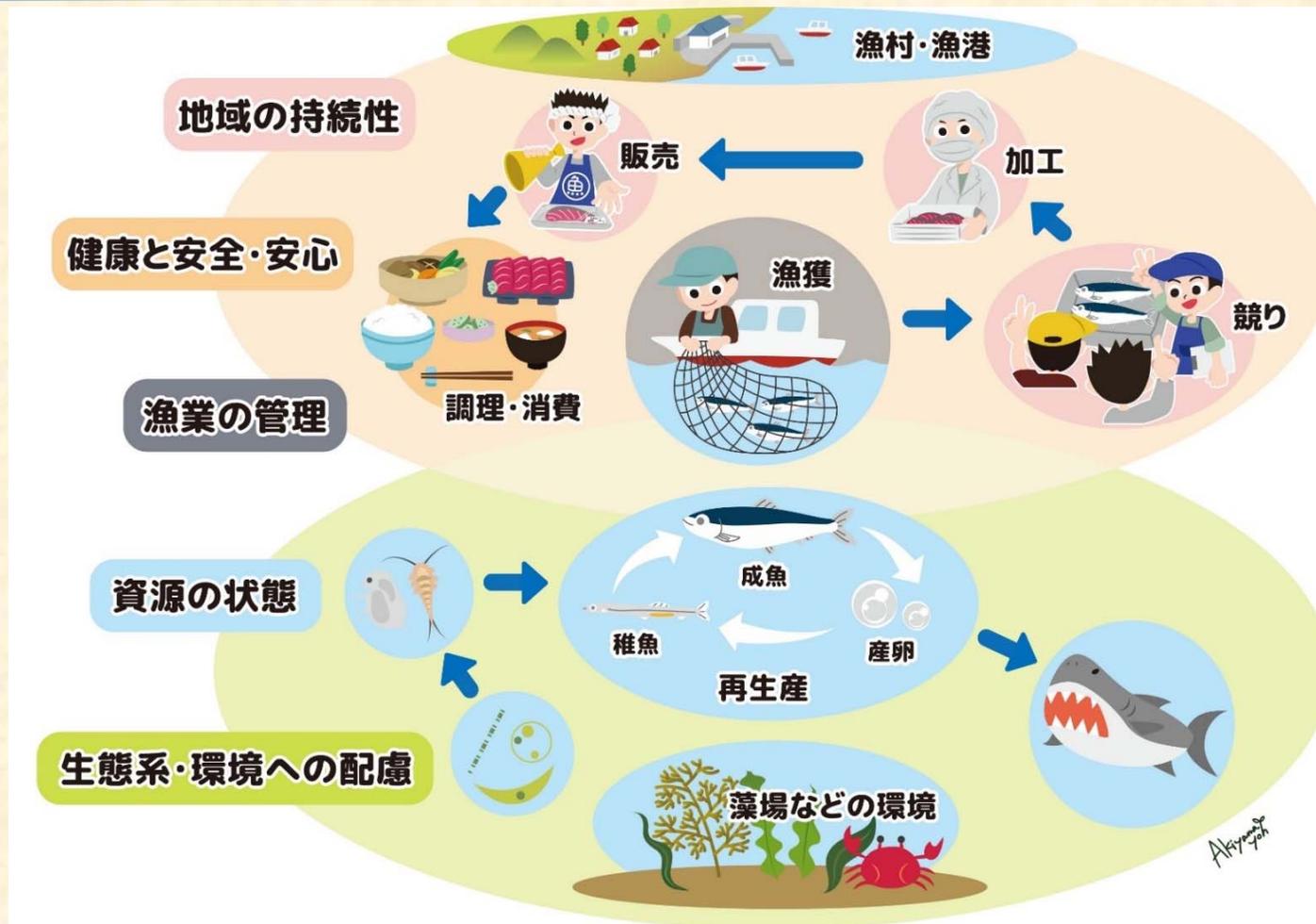
里山・  
中山間地

手つかずの  
熱帯雨林

生態系の保全、生物多様性の維持

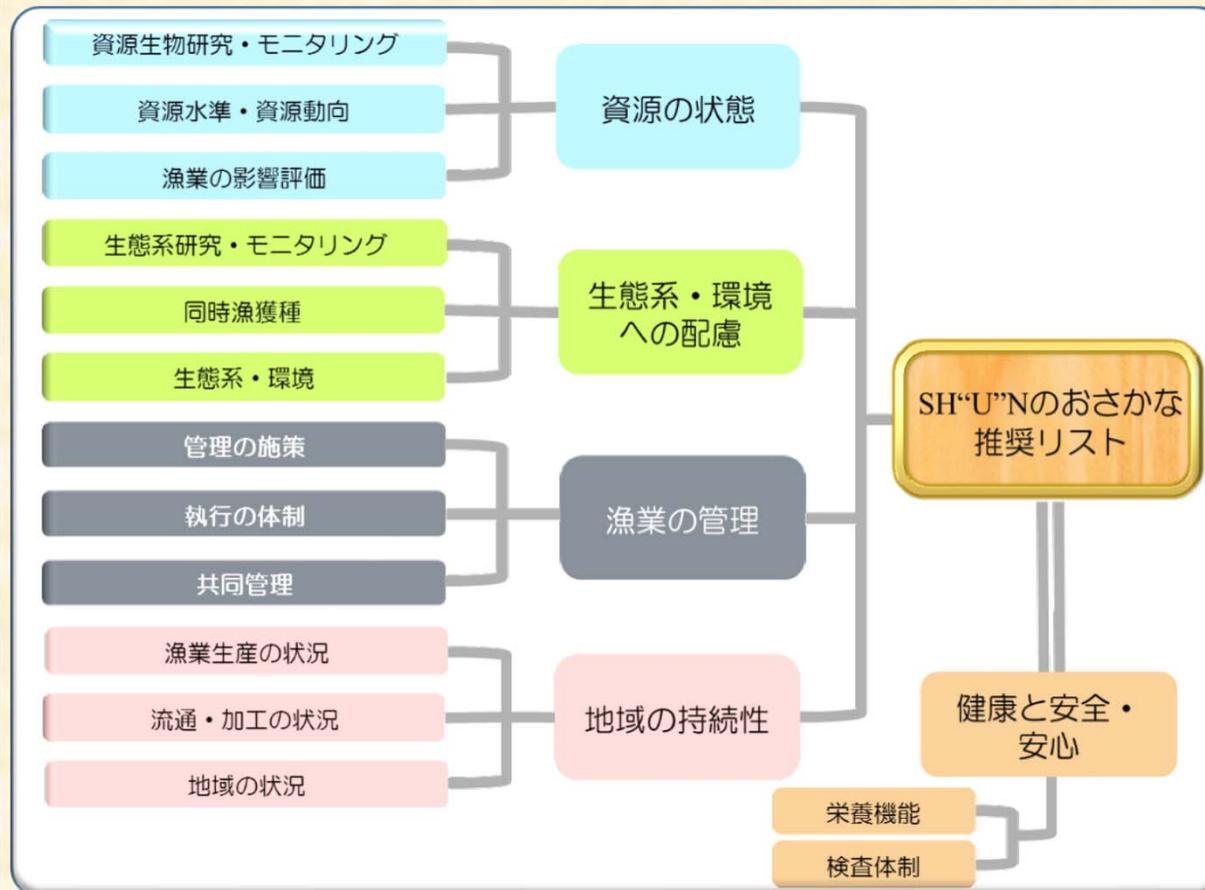
(R. Hilborn & U. Hirborn, 2012より図化)

# 水産システム全体を評価 (SH“U”Nプロジェクト)



- 資源とは「自然-人間-文化の相互作用から生まれるもの」(Zimmermann 1933)
- 自然界にたくさんの魚がいても、それだけでは「水産資源」ではない。
- わたしたちの社会が価値を認め、漁獲し、加工・流通し、消費することによってはじめて水産資源になる。

# 4つの評価軸による持続性評価



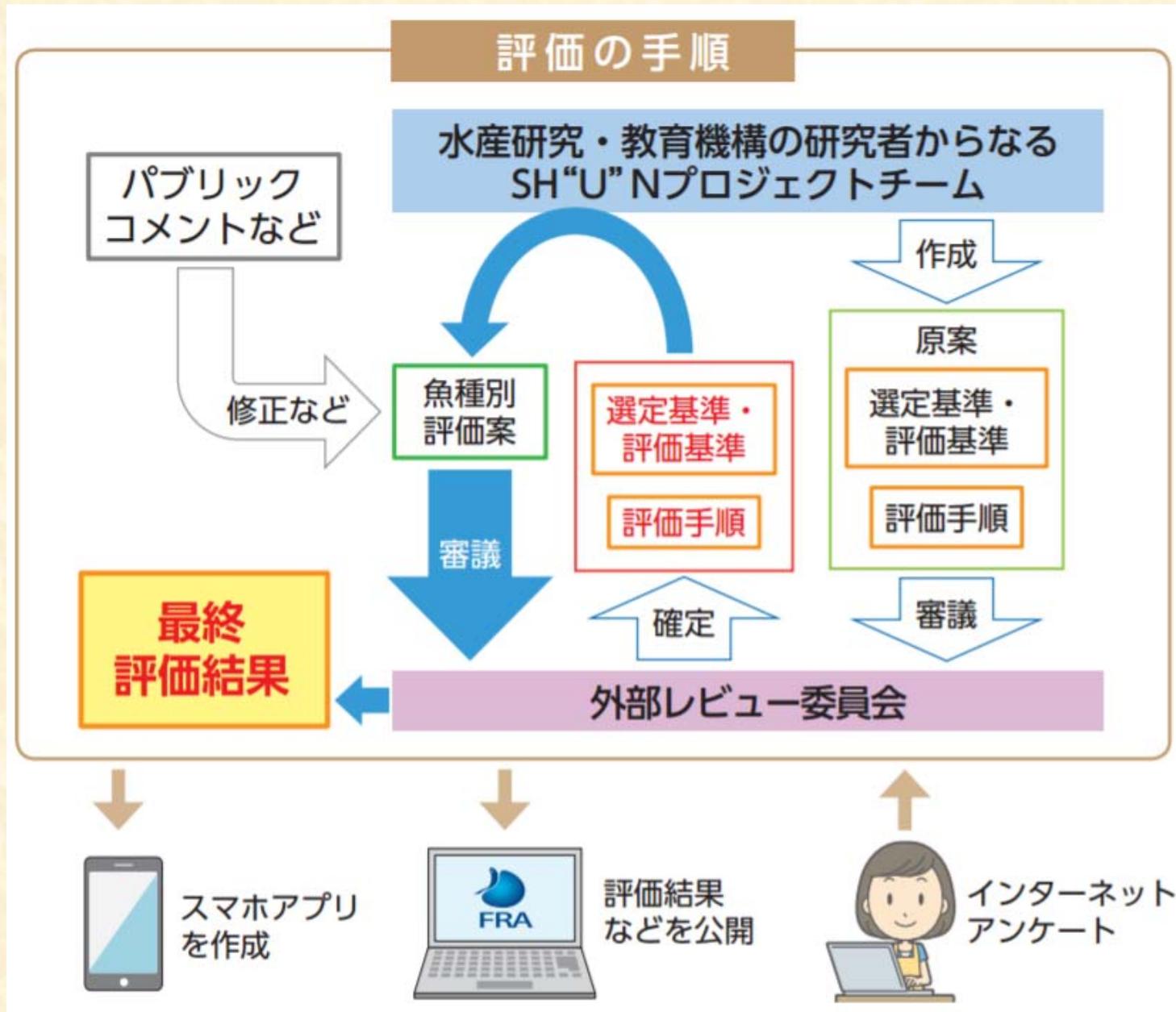
**資源の状態** 十分な調査研究がなされているか、海の中にどれくらいいるのか、増えているのか減っているのか、持続的な利用のために透明で適正な評価システムが確立されているか、などを評価

**生態系・環境への配慮** 生態系の仕組みを意識しつつ、漁業が他の生物や海洋生態系全体ならびに環境に与える影響について評価

**漁業の管理** 地域の漁業者と政府が協力して行っている、水産資源を管理するための工夫や、そこで行われている管理の内容について評価

**地域の持続性** 地域に根付く多様な水産文化を守り継承していく基盤である、日本各地の地域社会の持続性を評価

# 透明性の高い評価プロセス



# 評価結果の公表



- 解析結果だけでなく評価に使用した全てのデータ・外部レビュー委員による評価結果等を公開。
- 各地の団体や企業等が、水産認証に申請する際や地域の持続性を高めるための各種計画・戦略を立案する際などに、情報の活用を期待。

SH\*U\*N サステナブルでヘルシーなうまい日本の魚プロジェクト  
Sustainable, Healthy and "Umai" Nippon seafood project

さかな検索 あなたの注目度 English

© 2017 Joshibi University of Art and Design

ホーム SH\*U\*Nとは お知らせ さかな検索 用語集 お問い合わせ

「海にいる魚の量や増減」、「海の生態系」、「海での漁業活動」、「漁業を取りまく地域産業や社会」、そして食品としての「健康と安全・安心」などのどれか一つがかけても、水産物を持続的に利用することはできません。SH\*U\*Nプロジェクトでは、食卓と海とのつながりを見直し、将来にわたって水産物を食べ続けられるよう、みなさんに考えていただくきっかけをつくる活動を展開していきます。

Sustainable, Healthy and "Umai" Nippon seafood project : SH\*U\*N project

さかな検索  
海面漁船漁業を中心に評価作業優先順位を決定し、四季に対応して順次魚種毎の評価結果を公表しています。

テキスト検索  
さかなの名前、または都道府県名を入れてください。

地域から選ぶ 魚名一覧

水産資源を安心して持続的に利用するためのガイドとなる水産物の評価結果(案)の公表に関する意見再公録集約結果

第3回SH\*U\*Nプロジェクト外部レビュー委員会 議事録概要の掲載

平成29年5月31日に開催された、第

Download on the App Store  
GET IT ON Google play

『SH\*U\*Nプロジェクト』のスマホアプリが無料でダウンロードになりました。最新のおススメ魚種情報などのコンテンツをお楽しみください。

<http://sh-u-n.fra.go.jp/>

SHU

## あなたの総合評価



資源

### 資源の状態

マサバは我が国周辺における重要水産資源であり毎年コホート解析により年齢別資源量が算出され、それに基づいて漁獲可能量（TAC）が算出されている。コホート解析に必要な漁獲量、年齢組成、更に次年度の資源量予測に必要な年齢別成熟割合、近年の再生産成功率、加入量などのデータは国の委託事業として水産研究・教育機構（以下、水産機構）、関係都県により毎年調査され更新されている。

マサバは長周期の資源量変動がみられ、太平洋系群は1990年代には低水準期が続いたが、2000年代前半から増加傾向にある。2015年現在資源水準は低位にあるが、増加傾向は続いている。現状の漁獲圧は生物学的な管理基準であるFmed（親子関係のプロットの中央値に相当する漁獲係数）より小さいが、資源の回復を図るため更に小さく抑えられている。将来予測では現状の漁獲圧が続いた場合、2020年に親魚量が低位水準と中位水準の境であるBlimitを上回る確率は極めて高い。

資源評価結果は公開の会議で外部有識者を交えて協議されるとともにパブリックコメントにも対応した後に確定されている。資源評価結果は毎年公表されている。

報告書

引用文献▼

詳細



生態

### 生態系・環境への配慮

評価対象である日本の太平洋北部（以下、太平洋北区：我が国の漁獲統計海区）では、主要水産種の食性、栄養段階、捕食者などに関する長年の調査を通じて、生態系に関する情報が比較的豊富に得られており、現在生態系モデルを用いた解析が進められている。海洋環境及び低次生産に関する調査や主要小型浮魚類の加入量調査などが毎年定期的に行われ、調査を通じて生態系に関する広域的な時系列情報をモニターできる体制も整っている。大中型まきあみ漁船は漁獲成績報告書の提出が義務づけられており、主な利用種の漁獲情報は経年的に蓄積されている。

太平洋北区においてマサバを漁獲する大中型まきあみ漁業は、混獲が発生しにくい操業形態を取っており、混獲の影響は小さいと評価されるが、混獲非利用種や希少種に関して漁業から情報収集できる体制が整っていない点は改善の余地がある。

マサバを対象とした大中型まきあみ漁業が、食物網を通じてマサバの捕食者、餌生物、競争種に重大な間接影響を及ぼしている兆候は検出されなかった。さらに、太平洋北区の表層生態系全体の变化として、マサバ、マイワシ、カタクチイワシ等の小型浮魚類は魚種交替と呼ばれる大規模長周期の資源変動を示すが、各魚種の資源変動は位相がずれており、かつ資源状態の悪化が懸念される魚種はないことから、これら小型浮魚類は全体として動物プランクトン等による二次生産とマグロ類、カジキ類等の高次捕食者をつなぐ生態系機能を維持していると考えられる。ただし、太平洋北区の漁獲は栄養段階3.5~4に集中しており、マサバは資源状態が低位でありながら漁獲量に占める割合が最も高い重要魚種であることから、漁獲が環境変動と相まって生態系に及ぼす影響を慎重にモニタリングしていくことが大切である。大気環境、水質環境への影響は軽微であると考えられる。

報告書

引用文献▼

詳細

## マサバ

スズキ目、サ  
体は紡錘形で  
本種はゴマサ

### 分布

北太平洋の北  
島沖合に分布

### 生態



### 漁業の管理

マサバは太平洋系群の年齢別漁獲量の90%以上は、北部太平洋海区大中型まきあみ漁業による漁獲とされている。このうちマサバは北部太平洋海区大中型まきあみ

# 現在の状況と今後の予定

- 評価試行が完了した4魚種について、評価結果を公表  
マサバ太平洋北部・マイワシ太平洋北部・マアジ太平洋北部・  
アオギス瀬戸内海西部

- スマホアプリを公開
- 評価作業を本格化
- 今年中にさらに3魚種公表
- 今後も継続して評価結果公表予定



SH'U'N サスティナブルでヘルシーなうまい日本の魚プロジェクト

ゴマサバ

「海にいる魚の量や増減」, 「海の生態系」, 「海での漁業活動」, 「漁業を取りまく地域産業や社会」, そして食品としての「健康と安全・安心」などのどれか一つがかけても、水産物を持続的に利用することはできません。SH'U'Nプロジェクトでは、食卓と海とのつながりを見直し、将来にわたって水産物を食べ続けられるよう、みなさんに考えていただくきっかけをつくる活動を展開していきます。

**Sustainable, Healthy and "Umai" Nippon seafood project : SH'U'N project**

**さかな検索**  
海面漁船漁業を中心に評価作業優先順位を決定し、四季に対応して順次魚種毎の評価結果を公表しています。



あなたの Fish Points

- 32 資源
- 36 生態系
- 32 漁業
- 36 地域

sustainable world  
**SH'U'N**  
Sustainable, Healthy and "Umai" Nippon seafood project  
いま、おすすめのさかな

マイワシ 4 Osusume level  
マアジ 4 Osusume level  
マサバ 3 Osusume level

10日前からのみんなの動き

資源 生態系 漁業 地域 more

たべたさかなをえらぶ

SH'U'N 情報  
(オホーツク海)ズワイガニの漁期です  
土用の丑の日(一の丑)まであと21日  
「ハモ」は梅雨から夏場が最盛期ですよ

みんなの動き 情報・設定

ホーム

Sustainable, Healthy and "Umai" Nippon seafood project  
SH'U'N

Japan Fisheries Research and Education Agency

# スマートフォンアプリを公開



- 食べた魚を選ぶと、評価点に応じて個人のFish Pointに加算
- 旬の魚、おすすめの魚、当該魚種のトリビアなども表示
- みんなの魚食で、資源や生態系が変化していく仕組み
- 現在、使いにくいところを改善中

水産物は、日本文化にとって、  
和食にとって、大切なたからもの

- 別途、水産物に対する持続的利用意識アンケートを、インターネットにより間隔を置いて実施
- アプリの利用データやホームページのアクセス結果は、**国民の皆様の水産物への関心（研究ニーズ）**の現れ
- アクセス結果を、水産研究・教育機構における中長期研究計画や、人材育成・教育方針等の立案にも活用
- 社会と国立研究機関との間の日常的な相互作用を通して、**「科学技術を使いこなす社会」**の実現に寄与