

# サステイナブルな 天然のシーフードは アラスカにあります

天然のシーフードはアラスカにとってかけがえのない資源であり、私たちはこの自然の恵みを継続して将来の世代に残していくために、州を上げて長年にわたり様々な取り組みを行ってきました。なぜなら、アラスカのシーフードに関わる様々な人びと、漁業者や水産加工業者、研究者、そして規制管理者にとって、"サステナビリティ"は伝統に根差したライフスタイルそのものだからなのです。



詳しくはこちら



天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード



ALASKASEAFOOD.ORG • RFMCERTIFICATION.ORG

©2024 ASMI 21-059



天然のおいしさを、アラスカから。  
サステイナブルシーフード

## アラスカ産シーフードの サステナビリティについて

アラスカ産シーフードの  
サステナビリティを  
構成する5本の柱



ファミリー&コミュニティ  
漁業管理  
無駄のない資源の活用  
社会的責任  
認証プログラム



## ファミリー&コミュニティ

アラスカの漁業者や漁業コミュニティではサステナビリティの重要性もしっかりと伝承しています

家族単位で営まれる小規模漁業はアラスカ産シーフードの魂ともいえるでしょう。世代から世代へ漁業が伝えられていく中、サステナビリティの重要性もしっかり伝承されています。

実際に、多くの自治体、コミュニティでの生活は、健全な天然の水産資源によって成り立っています。だからこそアラスカの漁業者や漁村、漁業コミュニティは、厳格な漁業規則を遵守し、サステイナブルな漁法を用い、最新の科学的なデータを取り入れるなどの厳しい漁業管理施策に取り組んでいるのです。

アラスカでは8,200隻以上の漁船が登録されています。そのほとんどが、何代にもわたって漁業を営む家族単位の小規模漁業で活用されている小型漁船です。漁業・水産業は、アラスカの多くの地方コミュニティにとって、最大の雇用源、所得源、税収源となっています。

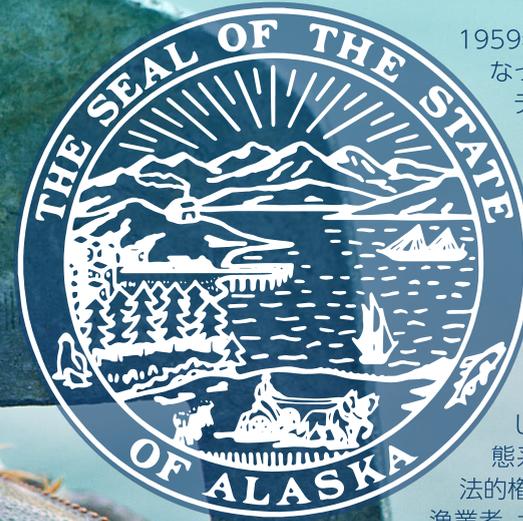




## 漁業管理

変化に適応していくために：  
生態系を守るための様々な調査を行っています

気候変動などによりもたらされる環境の変化は、多様な生物が互いに関わり合って成り立つ地球の豊かな生態系に、影響を及ぼす可能性があります。アラスカの漁業管理は、最先端の科学的手法を用いて、魚の個体数や生息環境を継続的に監視しています。これにより、管理戦略をリアルタイムに修正することが可能となり、現在のニーズを満たしながら長期的な生態系の健全性を維持し、水産資源だけでなく、そこで暮らす人々の生活を支える大切なコミュニティも守ることができます。



1959年、アラスカがアメリカ合衆国の州となったときから、漁業のサステナビリティは、州憲法に掲げられています。アラスカは科学に基づきサステナブルに管理された漁業を成功させたパイオニアであり、世界中の漁業の手本となる存在であると評価されています。

アラスカ州、アメリカ合衆国連邦政府、そして国際的な機関がサステナビリティというゴールを共有し、それぞれが過剰漁獲を防止し、生態系や漁業コミュニティを守るための法的権限を有します。漁業者、水産加工業者、そして環境保護団体など、広く民間が参加する取り組みとなっていることは、アラスカの漁業管理が成功している理由のひとつです。官民一体となって取り組むことにより、責任ある漁業管理の重要性について、理解を深めることができます。





## 無駄のない資源の活用

アラスカでは、獲れた魚を無駄なく活用することを目指しています

アラスカの漁業者は、漁獲したあらゆるシーフードを最大限に活用するよう努めています。骨や卵、皮などアラスカ産シーフードの各部位は、世界中の様々なマーケットで高く評価されています。アラスカの多くのシーフード生産者は、一次加工後に残った部位を利用してフィッシュミールや魚油などの製品を生産しています。こうした取り組みにより、アラスカ産シーフードの市場における価値が向上し、利用率が高まり、多様性が実現するのです。



アラスカのスケソウダラの身は様々な白身魚製品やカニカマやちくわなどの練り製品の原料として、また卵は明太子・たらことして、広く愛されています。こうした製品の生産過程で発生した部位から生産される魚粉や魚油などは、飼料などとしても幅広く活用されています。



### 骨

ペットフードや肥料として使用されるほか、汚染された土壌から重金属や放射性廃棄物を分離するのにも活用されています。



### 白子、胃袋、卵

世界の様々なマーケットにおいて重宝され、希少価値のある食品として評価されています。



### 皮

治癒特性があることから繊維に活用されています。また魚の鱗は生分解性プラスチックの原料となることもあります。



### 魚油

DHAやEPAなどオメガ3脂肪酸が多く含まれ、様々なサプリメントなどに活用されています。





## 社会的責任

### 水産資源とアラスカで暮らす人々を守る

アラスカでは、環境や水産資源を保護することを重要視しています。また、同様にそこに暮らす人々も大切にしています。

アラスカの水産業においては、水産業で働く人々、漁業を代々受け継いできたコミュニティに住む人々が、安全で公平な労働環境で働き、正当な収入を得ることを大切に考えています。アラスカの経済の基盤である水産業が社会的責任を率先して果たしていくことは、重要な責務であるといえるでしょう。



### アラスカの労働者は様々な法令や機関によって保護されています

アラスカの漁業はアメリカ合衆国連邦政府と州の一連の法律や規制のもとで行われています。また、厳格な検査や法執行により法令遵守が徹底されています。





## 認証プログラム

持続可能な漁業と  
食卓をつなぐ役割を果たします

認証は、漁業が「責任ある漁業管理」と強力なガバナンスのもとで行われていることを示す手段のひとつです。

認証は、漁業が持続可能な管理されているか基準に照らし合わせて評価する仕組みです。あなたが買ったシーフードが合法的に漁獲された持続可能なものであることを、認証によって高いレベルで保証することができます。アラスカでは、「責任ある漁業管理認証プログラム（RFM認証）」と「海洋管理協議会（MSC認証）」という二つの独立した第三者認証プログラムにより、アラスカ産シーフードの持続可能性を示しています。



そのシーフードが持続可能であるということを、より厳しいレベルで伝える必要がある場合には、RFMやMSCが提供する一連の認証プログラムの活用をおすすめします。これらの認証プログラムの活用により、認証漁業に由来するシーフードを、それ以外のシーフードと区別して提供することができます。

どちらも「世界水産物持続可能性イニシアチブ（GSSI）」の設定した水準をクリアした認定プログラムであり、天然の漁業に対する最も包括的な国際的基準で、かつ最善の実践方法とされている国連食糧農業機関（FAO）の責任ある漁業のための行動規範に準拠したプログラムです。

RFM認証プログラムのエコラベルには、「アラスカ」など、シーフードの選択において重要な要素である産地の情報が明記されます。また、エコラベルには使用料が発生しません。

