

アラスカシーフード サステイナビリティ

の教科書

Sustainability



地球や環境にやさしい



天然のおいしさを、アラスカから。

今晚の夕食のおかず選びが、地球の未来を左右する!?

はじめに

「サステイナブル」という言葉を耳にしたことはありますか？

辞書を引くと「Sustainable = 持続可能な」という日本語がみつかります。

将来もずっと、現在のような地球環境のもとで

人々が暮らしていく、 “環境面での持続可能性” という意味で使われることの多い言葉です。より身近な言葉に置き換えれば、

「サステイナブル＝ 地球や環境にやさしい」
ということですね。

今、世界中で

「サステイナブルなシーフードを求める動き」が

広がってきています。そして、この問題に関心を寄せる人たちが増えています。

では、「サステイナブルなシーフードを選ぶ」とは、

いったい何を意味するのでしょうか？

今晚の夕食のおかずを選ぶ、あなたの何気ない選択 が、
あなたを取り巻く世界にいったい、
どのような影響を与えてているのでしょうか？

次のページから、サステイナビリティについて

わかりやすく解説していきます。ほんの数分だけお付き合いください。

あなたはこれからいつだって、スマートでサステイナブルなシーフードを
選ぶことができる ようになります。





“アメリカ最後の開拓地であり、
サステイナビリティのはじまりの地”

アラスカと聞いて、何を思い浮かべますか？
雪に覆われた山々、数百万年前にできた氷河、そして
信じられないほど美しい夏場の緑……。

それでもう一つ、アラスカ州は、
シーフード・サステイナビリティの世界的モデル
でもあるのです。
アラスカは、持続可能な水産資源の活用について、
その州憲法に謳っている唯一の州であり、それを行き渡らせている
州政府の執行能力の高さも、世界的モデルと言えるでしょう。

アラスカ州がもし国だったら、
その水産物輸出高は常に世界トップ10入りするほどの「水産王国」。
また、アラスカではひれ魚の養殖が禁止されているため、
アラスカ州で漁獲される魚は100%天然です。
天然の恵みを絶やさないよう最善の管理を行いながら、漁業資源として
上手に利用する。それが水産王国アラスカの選択だったのです。

アラスカ産シーフードの種類は？

- [サーモン] 紅鮭、銀鮭、白鮭、カラフトマス、キングサーモン
- [白身魚] スケトウダラ、真ダラ、銀ダラ、赤魚類、カレイ類、ニシン、ホッケなど
- [カニ] たらばガニ、アブラガニ、いばらガニ、ズワイガニ（本ズワイ、大ズワイ）など
- [魚卵など] タラコ・明太子、真ダラ子・白子、かずの子



いつも十分な

魚がいること

「サステイナブル＝持続可能なシーフード」とは、どんなシーフードを指すのでしょうか？天然の海の生き物たちは、私たち人間と同様に子孫を残し、繁殖します。この天然の繁殖力を大事に利用し、いくつかの約束ごとを守りながら漁業を行うことにより、将来にわたってずっとその天然の恵みを享受することができます。

「サステイナブル＝持続可能なシーフード」とは、その資源が枯渇してしまうことのないようなルールのもとで漁獲されたシーフードのことです。

アラスカの成功の秘密は、2つの基本的なルールにあります。

1. 生態系に悪影響を与えないこと。

魚はもちろん、すべての海の生き物たち、そして自然環境をできる限り保護しなければ、自然の繁殖を期待することはできません。

2. 乱獲をしないこと。

乱獲とは、海の生き物たちが自然に繁殖する速度を超えて、過剰に獲り続けてしまうこと。乱獲をすると、やがてその資源は枯渇してしまいます。

どうですか？意外にシンプルなルールだと思いませんか？

アラスカは、「責任ある漁業管理」を通じてこの約束ごとを順守しています。1959年にアラスカがアメリカ合衆国の州となって以来、アラスカ州憲法にはこう記されています。

「魚を含む天然資源は、それがサステイナブル＝持続可能な範囲内でのみ活用すること」

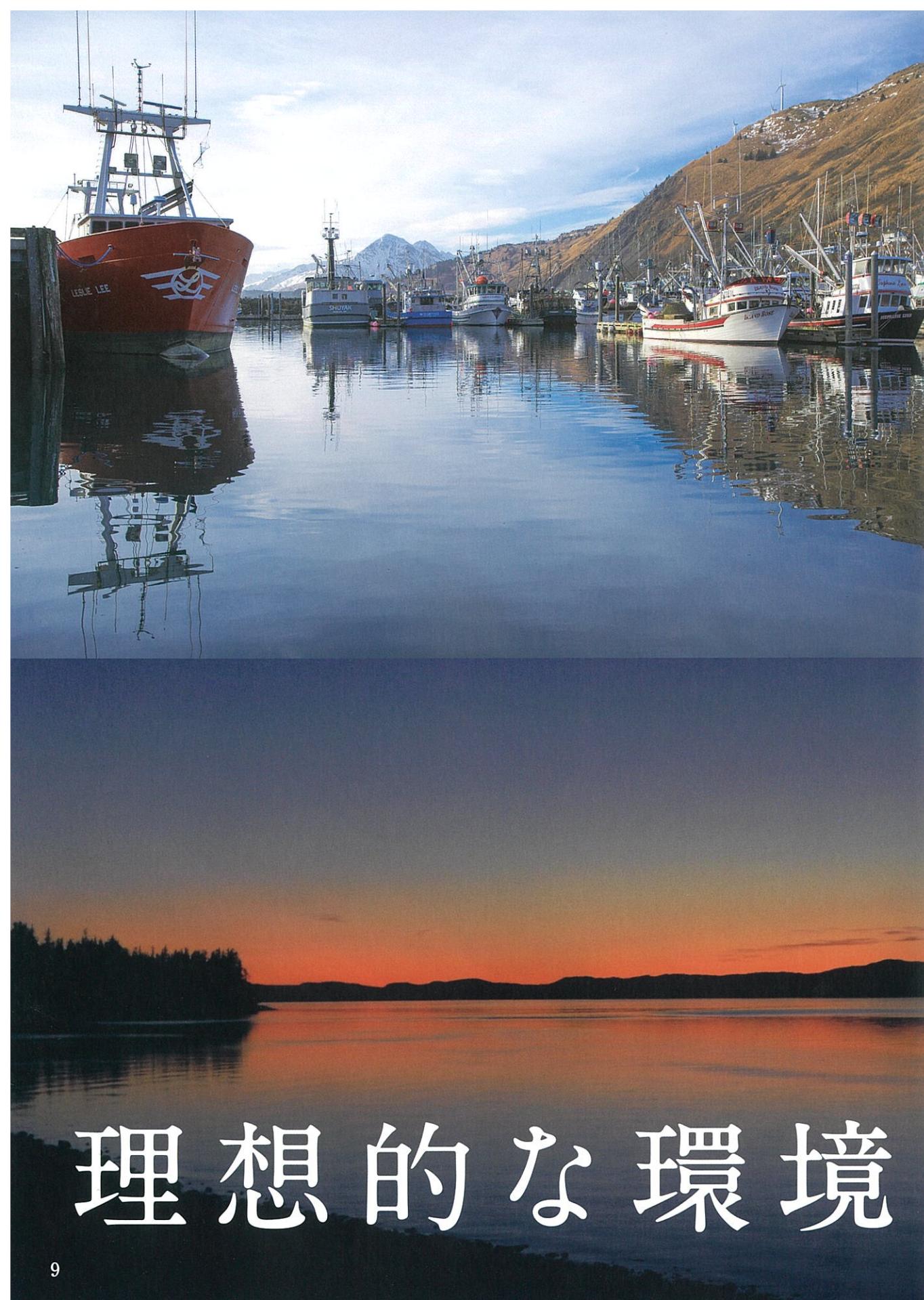
このようにしてアラスカ州は天然のサステイナブルなシーフードを将来にわたって残していくことを約束しているのです。



アラスカでは、海の生き物への敬愛の念は、
数世紀前の先住民のアートにも、また今日、海にかかわる仕事で
生計を立てているたくさんの漁業者の営みにも見ることができます。
天然の水産資源を漁獲する際のルールを守り、
サステイナビリティを実現するために、アラスカの漁業者たちは、
時々短期的なチャンス、つまり
今そこに泳いでいる魚を獲らない、
という選択肢をとることさえあります。

彼らは皆、例の二つのルールを守りながら漁業を行い、
アラスカの水産資源を守っていくこと、サステイナブル＝持続可能なものに
しておくことが、どれほど大事かを理解しています。
彼らは、そうした厳しい漁業管理が
地球の天然の水産資源と自分たちの、
そして次世代の暮らしを守る唯一の方法だということを
知っているのです。

そして、私たち一般消費者、小売店、料理人、食材卸業者まで、
一人ひとりが食卓にのぼるシーフードのサステイナビリティを
確実にするために、果たせる役割があります。
アラスカ産のシーフードのように、それがサステイナブルな方法で
管理・漁獲されたことを証明できる商品を購入することです。
サステイナブルなシーフードのみを購入することで、
市場に影響を与え、
責任を持ってシーフードを選択するという意識を
広めることができます。



理想的な環境

アラスカの海洋環境は、自然の生態系にダメージを与えるような漁業や養殖業、重工業などによる汚染から守られています。その結果、アラスカの水産物は、
豊かな自然の恵みの中で育まれます。

アラスカでは、環境が守られていることをどうやって確認しているのでしょうか？

まず、海洋保護区(MPA)があります。何十万平方マイルに及ぶ40以上の保護区が、このデリケートで壊れやすい自然環境を人間の活動から保護するために設けられました。

これで保護されるのは、私たちが味わう天然のシーフードにとどまりません。クジラ、アシカ、カワウソ、そして鳥類が、
安全で汚染のない環境を保証されています。

そしてアラスカ州は、海洋哺乳類保護法、オットセイ法、マグナソン-スティープンス漁業保存法など、たくさんの保護法に従っています。

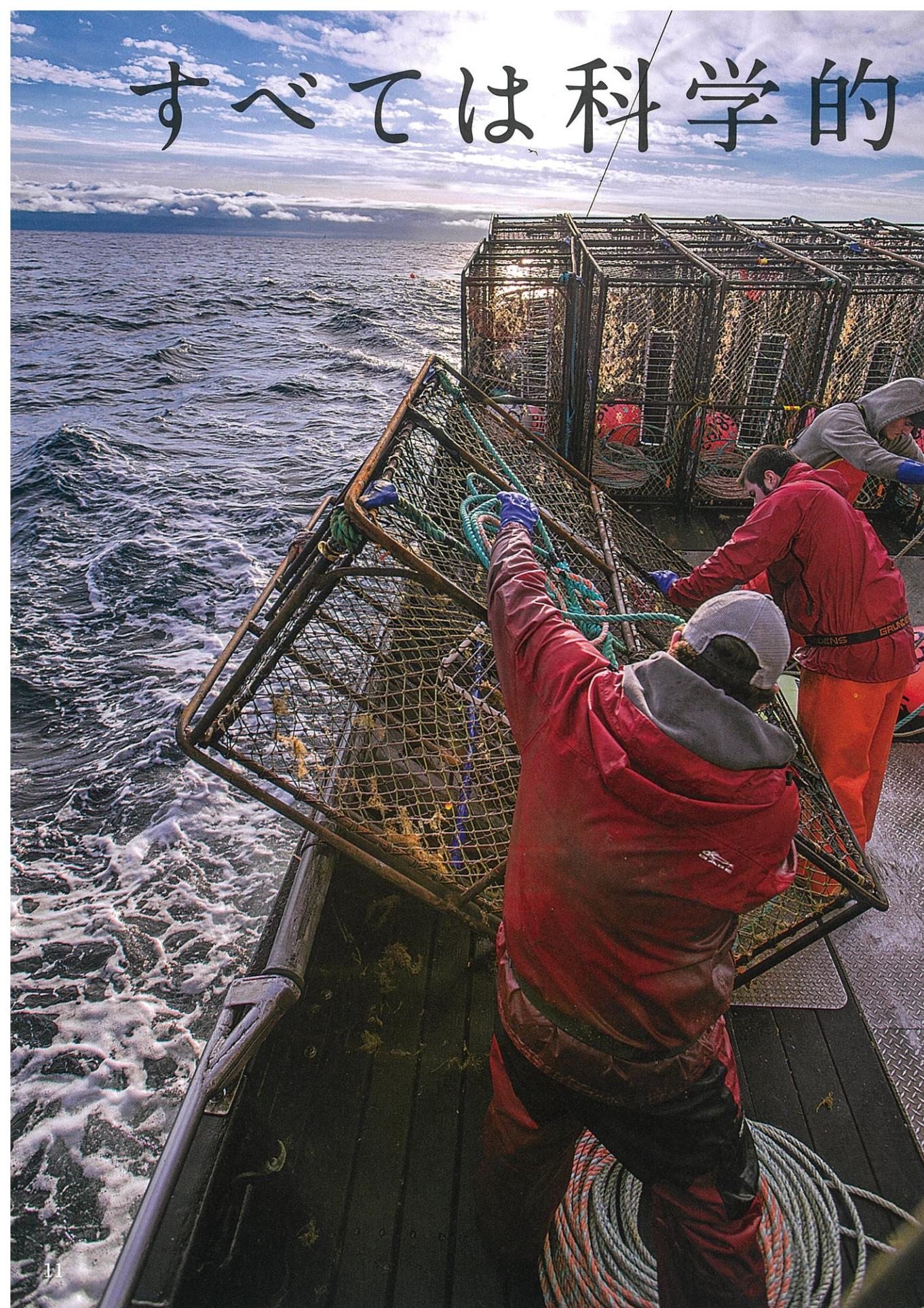
残念ながら、世界には、種の存続の危機に瀕している生物がたくさんいます。海の生物も同様です。実はすでに2000以上の魚類が国際自然保護連合のレッドリストに載っているのです。

では、アラスカで漁業の対象となっている海の生き物たちはどうでしょう。実は、**レッドリストに載っているものはひとつもない**のです。この事実は、アラスカ州が海洋生物を保護するために、どれほど目を光らせているかを証明しています。

を守るために

すべては科学的

な根拠をもとに



では、漁業者たちは、どのようにして生態系を壊さない漁獲量を知るのでしょうか？

アラスカでは、数字がすべてを物語っていると言ってよいかもしれません。

まさに数字こそが物語なのです。というのは、アラスカの漁業管理は、

あらゆる側面で**最新の科学データに基づいている**からです。

最新の調査結果が出ると、科学者たちは大忙しとなります。

さまざまなアラスカの水産資源について、科学的に考察を行いながら、「どのくらいの漁獲量なら、

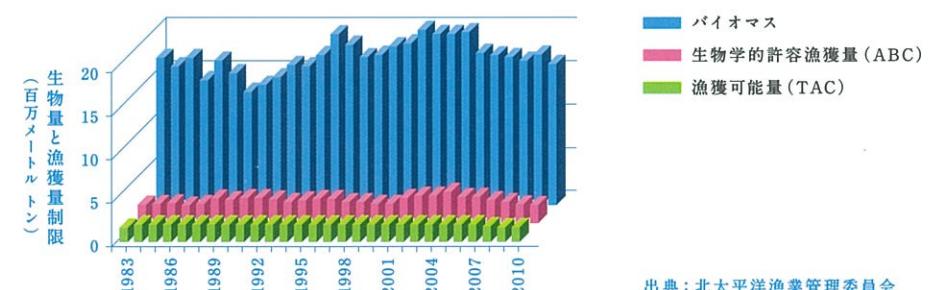
生態系に悪影響を与えない漁業を継続することができるか」

「どのくらいの量の親魚を獲らずに逃がせば、次世代の魚の量を確保できるか」などについて、あたらしい制限を設けます。大変に複雑な手続きですが、これによって乱獲を防ぎ、サステイナブルな水産資源の生息数を維持し、繊細な生態系を保護することが可能になるのです。

このような**予防と保護**を中心としたアプローチで、

アラスカ州の漁業は、世界のモデルとなったのです。

ベーリング海・アリューシャン列島の底魚漁獲制限（1983-2010）



出典：北太平洋漁業管理委員会

科学者は、まず**生物学的許容漁獲量 (ABC: Acceptable Biological Catch)**を計算します。これは、サステイナブルな範囲内で獲ることのできる水産資源の最大量です。グラフにあるように、これは海に生息する魚類の総量(バイオマス)のうちの、ほんのわずかな量です。そして、さらに慎重を期すために、漁業管理関係者はもう一段踏み込み、**漁獲可能量 (TAC: Total Allowable Catch)**を決定します。これは、合法的に漁獲される水産資源の量を定めたものです。漁獲可能量が生物学的許容漁獲量を上回ることは決してないので、アラスカ州には、将来にわたって常に十分な量の魚類がいることになります。



規則のあるところでは、それは実施されなければなりません。

サステイナビリティを実行するには、

責任ある漁業管理と強力な行政上の仕組みが必要です。

アラスカ州では、アメリカ海洋漁業局(NMFS)と

アラスカ州漁業狩猟局が共同で(州、合衆国、そして国際レベルの他組織の協力のもと)サステイナブルな漁業の管理方法を定めています。

アラスカ州では、次のことを実施しています。

1. 期間およびエリア単位での漁場の閉鎖

(定められた期間およびエリアでのみ漁獲が許可されます)

2. 漁船の規模の制限

3. 漁具の種類の制限

4. 漁具の仕様に関する制限

また州、合衆国、そして国際的な組織が協力して、

漁獲数を正確に報告することを裏付けるために、アラスカの主要な漁場を管理・監視しています。さらに、こうした政策の決定には、漁師、水産物加工業者、そして環境団体の人たちといった一般の人々の参加が奨励されています。

アラスカ州民は、**自ら漁業管理の過程に参加することで、その重要性(スマート・マネジメント・アクション)について理解が広まる**と考えているのです。

い」を実行する

認証

それでは、あなたの買ったシーフードがサステイナブルかどうか、

どのようにしたらわかるのでしょうか？

答えは簡単。そのシーフードがもし

「アラスカ産」であれば、

それはサステイナブルなシーフードです。

前のページまで読んできていただいたとおり、

「アラスカ産のシーフード」は

「サステイナブルなシーフード」の代名詞なのですから。

しかし、それでは、あなたの買ったシーフードが

本当にサステイナブルかどうか、どのようにしたら証明できるのでしょうか？

漁業が、責任をもって管理されているかどうか？

乱獲や生態系の破壊に加担していないかどうか？

サステイナブルなシーフードと、そうでないシーフードを区別し、

客観的に評価、証明するため、

便利な方法があるのです。



証明

アラスカの「責任ある漁業管理認証」についてご説明しましょう。

アラスカでは様々な水産資源を対象にした漁業がおこなわれています。サケマス漁、スケトウダラ漁、銀ダラ漁、カニ漁、真ダラや底魚類の漁など。これらのアラスカの漁業は、「サステイナブルな漁業管理のための国際的な基準」にのっとって厳しく管理されています。

しかし、時に、それをしっかりと「証明」しなければならないことがあります。それを証明するためにアラスカは、
「責任ある漁業管理認証」という仕組みを作りました。

この仕組みはいわゆる、第三者認証制度というもので、アラスカの漁業がサステイナブルであること（国連食糧農業機関（FAO）の「責任ある漁業管理」規則に基づいて行われていること）、それが消費者に正しく伝えることができるようしっかりと管理されているということ（国連食糧農業機関（FAO）の「水産物エコラベルガイドライン」に基づいて表示されていること）を、
公正・中立で権威ある第三者に確認・認証してもらったものです。

つまり、アラスカのシーフードがサステイナブルであることが、単なるイメージではなく、客観的に証明する仕組みがあるということです。



このマークがサステイナブルなシーフードの目印です。



天然のおいしさを、アラスカから。

原産地がアラスカであることを示すロゴマークです。



第三者機関によって「責任ある漁業管理」が証明されたエコラベルです。

行動すること

たくさんの種類の中からヘルシーで、おいしい、サステイナブルなシーフードを選ぶとき、アラスカにはそれがあります。

アラスカ産のシーフードを買うとき、
あなたはおいしさだけではなく、
責任ある選択をしたことになります。
同時にその選択こそが、
サステイナブルなシーフードをサポートする
ことにもなります。

次回、お気に入りのレストランやスーパーマーケットでは、
お店の人に、そのシーフードがどこから来たのか、
どのように獲られたのかを忘れずに聞いてみてください。
いや、それよりもいっそアラスカ産のものを頼むか、
アラスカシーフードのロゴを探す方がよいかもしれませんね。



天然のおいしさを、アラスカから。



アラスカシーフードマーケティング協会とは？



アラスカシーフードマーケティング協会(ASMI)は、アラスカ州とアラスカの水産業界により運営されている非営利団体で、天然、かつサステイナブル(持続可能)なアラスカ産シーフードの販売促進のための様々なプロモーション活動を行っています。



天然のおいしさを、アラスカから。

アラスカシーフードマーケティング協会【日本事務所】
〒160-0008 東京都新宿区三栄町26-3 インターナショナルプレイス
TEL:03-3225-0089 FAX:03-5363-1118 <http://japanese.alaskaseafood.org/>