

## 水産物の持続的利用に向けた情報提供の試み



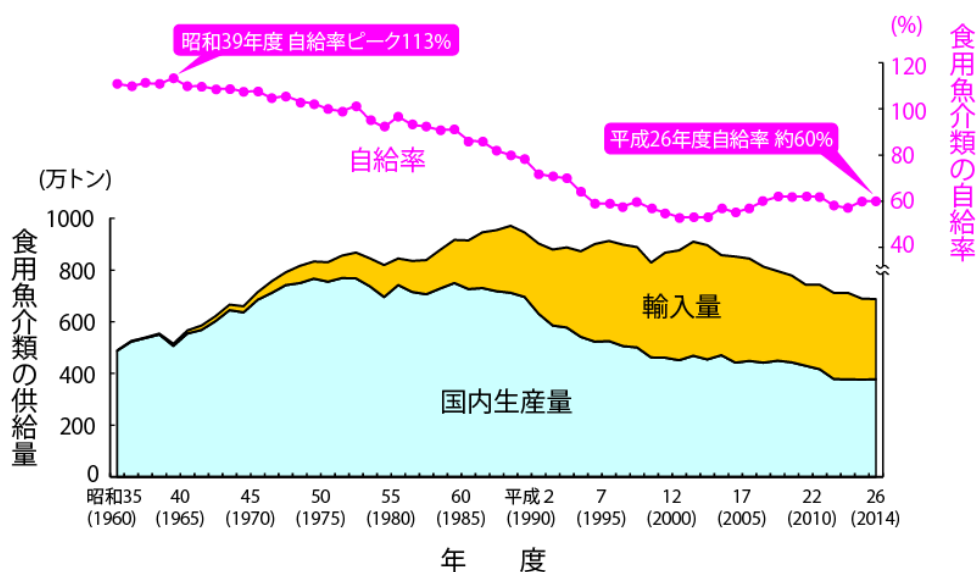
研究推進部 大関 芳沖

最近、日本では魚が家庭の食卓に並ぶことが少なくなっていると言われていますが、健康食指向から世界の水産物需要は急速に増加しています。魚料理が主体となる和食が世界遺産に登録された一方で、テレビで流れる「ウナギは絶滅危惧種？食べられなくなるかも」「乱獲で世界の魚類は絶滅へ」などの危機的な情報を眺めていると、「安心してこれからもおいしい魚を食べられるのだろうか？」という疑問を持つ人も多いのではないのでしょうか。こうした消費者のニーズに応えて、水産エコラベルといわれる認証制度が近年急速に普及してきました。これは、認証審査団体が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し、合格したものにラベルをつけて販売することで資源や環境に悪影響をもたらす漁業を適正化していこうという活動です。水産エコラベルの多くは、個別の生産者が審査を受けて自らの製品をブランド化しようとする仕組み（個別認証方式）ですが、審査組織が市場に出回っている水産物を審査し、アメリカのシーフードウォッチのように赤青黄のラベルを

つけたリストを店頭で配布することで、消費者に情報を提供する仕組み（推奨リスト方式）もあります。

水産総合研究センターでは、これまで長期間にわたって水産上重要な多くの魚介類について資源状況や漁業の実態を調べてきました。また、海洋環境の変化や沿岸の魚介類生息場、加工流通、水産経済などについての研究も行っていますが、これらの成果は主に行政機関や漁業者に向けて報告されてきました。

今回、新たに研究成果広報の一環として、我が国で漁獲される水産資源と漁獲の現状を一般の消費者にわかりやすく伝え、安心して持続的に利用するためのガイドとなる水産魚介類リストを作成することとしました。このリストでは、持続可能性の視点として水産資源と海洋生態系の持続性だけでなく、地域固有の文化と地域経済の持続性も考慮することにしています。作成されたリストは、MSC や MEL-Japan といった既存のエコラベルと対立するものではなく、認証審査団体においても科学的な情報源として利用してもらうこと



を期待しています。店頭で表示されている品目名と原産地表示に対応したわかりやすい形でホームページ等に公表する予定であり、消費者の食材選択だけでなく、次世代への食育・地方創生等に向けた取り組みにも活用してもらうことで、日本の食文化の維持と持続的な水産資源の利用が推進されることを期待しています。

図1 食用魚介類自給率等の推移 (水産庁「図で見る日本の水産 平成27年」より改変)