

水産資源保護への取り組み

【海洋資源保全プロジェクト 「ブルーシーフードガイド」】

日本は魚食文化であり、これまで私たちは当たり前のように魚介類を消費してきた。しかし、魚介類は今や無限に存在するわけではない。ウナギやマグロなど、このままでは将来的に食べられなくなる日が来ることにどれだけ国民が気付いているだろうか。

こうした状況の中、アメリカのロックフェラー財団会長ご夫妻が設立した海洋自然保護NPO団体の日本支局「Sailors for the Sea Japan（セイラーズフォーザシー日本支局）」は、海洋資源保全プロジェクト「ブルーシーフードガイド」を二〇一三年一月から実施している。このプロジェクトは、資源として豊富な「ブルー」の魚介類をリスト化したガイドを作成、ウェブページやレストランでの配布を行っている。また、ガイドに選出された魚介類を提供するレストランを、公式サステナビリティパートナーとして認定している。今回は、現在の日本の水産資源の状況や問題点、「ブルーシーフードガイド」の取り組み内容

について日本支局理事長の井植美奈子氏にお話を伺った。

水産資源の現状について教えて頂けますか。

「世界的な傾向なのですが、きちんと管理されている魚は回復していますが、漁獲規制が不十分な魚は減少しています。例えば、回遊性で管理が不十分であったマグロなどの大型魚は五十年前と比べて九十六%減っています。残りの四%を現在も乱獲している状態です。人間が海の生態系に与える影響は漁業だけではありません。地球温暖化によって生息可能海域が変動しているというところで、漁場が変わったり、生息できる魚種が変わったりすることもありますし、酸性雨も大きな問題となっています。海が酸性化するとクラゲが大量発生します。そうすると、クラゲはプランクトンを食べ尽くしてしまうので、小魚の餌がなくなり、生態系が崩れます。様々な連鎖が多岐多様に起こっているのが現状です。日本でも同じぐらいの数字で、例えば下関漁港の水揚げ量は五十年間で九十六%減っていたりと、全体的に資源が減少していると認識されていますね。」

日本の水産資源保護の現状について教えてください。

「各地域では、現場の漁師さんが一番、資源が無くなっていることに危機感を抱いているので、それぞれの取り組みをしているところもあります。行政の対応が不十分です。たった七魚種しか漁獲枠が設定されていないうえに、先進国の中で日本だけはまだオリンピック方式を採用しているんですね。皆が一斉にスタートして獲って帰ってくる方式なので、大きくなるまで魚が残らない。例えばクロマグロは水揚げ量の九割は未成魚です。そうすると、海の中で産卵できる魚がいなくなってしまう。先進国、特にノルウェーなどのスカンジナビア諸国は資源管理がきちんとできているので、いつでも大きな魚が捕れます。」

漁業先進国では、個別漁獲量割当（IQ或いはITQ）と呼ばれる方式で魚を管理しています。個別漁獲量割当方式を採用すると、一隻が漁獲できる量が決められているので、それに従って、一トンあたりの単価がより高い魚（すなわち大きな魚、成魚）を獲ろうとしますよね。それで値段がつかない小魚は皆見逃すようになります。そして漁獲量が管理されていく。日本は魚の奪い合いによって、漁場が荒れ果てていきます。日本も個別漁獲量割当を早く導入しないと、ブルーシーフードガイドを監修し

てくださっている三重大学の勝川俊雄博士をはじめ、科学者はいま必死に訴えています。やっ
と今年になって、クロマガゴの未成魚に対する
漁獲量に上限が設定されましたが、漁獲が多かつ
た『十年前の漁獲量の半分』なので、実質的に
は今まで通り獲り続けることになります。産卵
場でも獲り放題なので、クロマガゴが回復する
とは思えません。まだまだこれからの課題が多
いところですね。」

**これからブルーシーフードガイドのプロジェクト
について詳しくお尋ねします。まず、資源とし
て豊富な魚介類を「ブルー」とする判断基準は
なんですか。**

「アメリカのパッカード財団が率いるモントレ
ベイアクアリウムプログラムに、シーフードウォッ
チというのがあり、それをお手本にしています。
シーフードウォッチには、魚種、漁獲方法、海
域に分けてそれぞれ研究チームがあり、その三
つの条件を複合して『ブルー…資源として豊富』
『イエロー…まだ消費できる』『レッド…漁獲、
消費を控えるべき』の三色に分類しているの
です。日本では漁法というの誰も分からない
りません。なので、私たちはこのシーフードウォッ

チをお手本にはしていますが、いま比較的枯渇
していない魚種を『ブルー』と言っています。
その判断の根拠は水産庁のデータ、各漁連のデー
タ、それからIUCN（国際自然保護連合）、
WWF（公益財団法人世界自然保護基金）やグ
リーンピースなど、それぞれが出している独自
のデータを全て総合し、最も厳しい基準値を採
用しています。



水産資源保護の大切さを語るセイラズフォーザシー日本支
局理事長の井植美奈子氏（右）。左は筆者＝芦屋市の関西オ
フィス

私たちも、ブルー・イエロー・レッドそれぞ
れのデータは全部確保してあるのですが、ブルー
シーフードガイドはブルーだけ、つまり比較的

まだ豊富で枯渇していない魚の種類のみを公表
しています。」

**なぜブルーシーフードガイドはブルーしかリスト
化していないのでしょうか。**

「まずはこれがムーブメントにならないといけ
ないと思ったんです。ロケットスタートが第一
目標だったので、そのためには、全ての軋轢が
あつてはならない、イエローやレッドを発表す
ることによって、反対勢力や業界団体、漁民の
皆様にも迷惑がかかる部分が必ず出てくるわけ
です。しかし、私たちは圧力団体ではないので、
それを望んでいるわけではないんです。私たち
は教育団体なので、啓蒙ということ考えた時
に、スムーズな方法はブルーのみをリスト化す
ることだったんです。」

**今後、ムーブメントが広がればイエローやレッ
ドも公表するのでしょうか。**

「いや、私はこのままブルーだけでいけると思
います。みんな賢いですから、ブルーがあるつ
てことは、イエローとレッドってあるの？という
疑問が生じますし、何だろう？と自分たちの学
習なんですよね。学習の機会を提供するのが私
たちの役目で、そのあとの個々の判断はグラデー
ションがあると思うんです。便宜的にレッド・

イエロー・ブルーと言っていますが、例えばイエローとブルーの間にオレンジや緑があるじゃないですか。自然界のものなので、毎年魚の状況は変わります。暫定的に今年は豊富だったけれども、来年は違ったり、豊富といっても、去年に比べたら豊富だけれども、長期的に見ると豊富とは言えなかったりもするわけです。これらを全て説明するとなると科学的データの提示になつてしまうので、一般市民の関心を引きつけにくい。なので、シンブルにブルーだけというのは変わらないと思います。」

ブルーシーフードガイドに選出された魚介類を提供するレストランには、どのような所があるのでしょうか。

「現在オフィシャルパートナーを募集しており、これからどんどん広がっていきますが、第一号店はヨコハマ グランド インターコンチネンタルホテルで、ホテル内全てのレストランのグランドメニューに採用しています。神戸オリエンタルホテルでも同じように採用していただいています。それから、お寿司屋さんなどいくつものレストランがあります。規模の大きさを問わず誰でもできるようになっていきます。インターネットやイベントに参加してくださった方から申込が可能です。」

サステナビリティパートナー認定時の一番の判断基準は提供しているメニューになりますか？

「メニューはもちろん見ますが、レッドリストに載っている魚を提供していたとしても、それが判断基準にはなりません。ハンドブックをお渡ししていて、それを読んでいただければ何が良くて何が良くないというのが自ずと分かるようになっているので、あとは自己責任と自己判断ですね。」

ブルーシーフードガイドは、企業に対するキャンペーンでもあります。一番大事なのは一般のユーザーの方たちです。一般市民に対する啓蒙活動なので、ブルーシーフードという考え方を知ってもらおうべく、認定基準を緩やかにして、サステナビリティパートナーを増やすのが一番ですね。」

そもそも、どういった経緯でブルーシーフードガイドが発足したのでしょうか。

「三年ほど前に、ロックフェラーご夫妻と成田山新勝寺を散歩したのですが、成田山はお魚を祭っているんです。魚河岸さんたちがお参りに行くお寺なのですが、そのお寺には魚のマークが色々なところにいっぱいについている。日本人はこんなに魚を大事にしているはずなのに、な

ぜマグロはいなくなり、うなぎも今後絶滅するし、といった状況になっているのだからという話から、おそらくそういった教育ができていない、知識がないからだねということになったのです。その時に、デイビッド氏が、自分のポケットからシーフードウォッチの小さいポケットガイドを取り出して見せてくれて、これが全ての始まりです。」

シーフードウォッチに、『ブルー』『イエロー』『レッド』と書いてあるのを見て、もう少し日本の現状に即したやり方はないかなということまで考えたのが、ブルーだけ、しかもレストランに置いてもらうというやり方なんです。レストランってちよつと楽しい思いをしに友達同士で行ったり家族で行ったりデートで行ったりしますよね。そういう楽しい中にこのコンセプトが登場してくる、デートをしている時に『ブルーシーフードを選ぶほう、それってかっこいいわね』と思われるような流れを作っていきたいという思いがあります。」

マグロやうなぎなど今まで食べていたものが、保護が進むにつれて食べられなくなることを市民に理解してもらうのに、ハードルがあるのではないでしょうか。

「食べるな、と言うと反発はあります。ですか

ら、食べるなどと言いません。これを食べたらずら、というおすすりめなんです。例えばお寿司屋さんで、締めはマグロの手巻きを食べようかカツオにしてみようか、どっちにしようかという時にカツオを選ぶという選択肢なんです。カツオはブルー、マグロは言っていないけれどもレッドであるということを知識して、どっちにしようかという時に選択できる知識を提供したい。無理があつてはいけないと思つています。一人がマグロではなくカツオを選んだだけで、単純計算をすると消費量は半分になるじゃないですか。実際、マグロが成魚になるまでに六年かかるのですが、六年間規制すれば増えるということが分かつています。地球規模で考えれば六年はものすごく短期であり、そんなに難しいことではないんです。このことに皆が気付くのを待っています。」

今後の目標を教えてください。

「一つの区切りは二〇二〇年です。オリンピックの年なんです、オリンピックではロンドンもリオもMSC¹認証がスタンダードになってます。これは、サステナブルな漁法で獲った魚に対して与えられるマークなんです。その漁法で

獲った魚でないとオリンピック村では使つていけないというのがロンドンにもリオにも適用されているのです。なので、日本も必ず言われると思います。その時に、ロンドンにしてもリオにしても日本にしても、食生活、食文化が全く違うので、魚の種類とその数についてMSC側も自分たちだけでカバーできると思つていらつしやらない。なので、二〇二〇年までに日本のスタンダードで、ブルーシーフードがオリンピック村に採用されるとすれば少なくとも私たちはバーバリアンではないよ、環境に優しい社会を目指しているんですと世界にアピールできるチャンスです。」

△所感▽

海は人間にとって非常に大切な存在である。これまで人間は海の資源を活用し、文明を築いてきたが、同時にその資源を食いつぶし、いま先例のない危機が人類を脅かしている。今回の取材によって、その危機に対する我々一人一人の責任意識の重要性を改めて確認できた。セイラズフォーザシー日本支局の行いは、政府や行政の決定を待たずにイニシアチブを発揮する市民性の表れであると強く感じた。

(文責 高野 詩織、ノブル・ヴァレンタン)

¹ Marine Stewardship Council (海洋管理協議会)

セイラズフォーザシーは米国ロックフェラー財団会長のデビッド・ロックフェラー Jr.氏が設立した海洋環境保護教育を目的としたNPO法人です。日本支局は2013年に一般社団法人として登記されました。「次世代の子供たちに美しい地球を手渡すために」グローバルな視点で海洋環境の観点から地球環境の改善を提唱し、海洋環境保護教育に従事しています。活動拠点はニューヨーク、ニューポート、サンフランシスコ、ポルトガル、横浜、に置き、各国の首相、皇族、財閥のメンバーをはじめとした世界のリーダー達が活動に貢献しています。

日本での主な活動は、食育の観点から海洋保護を提唱する「ブルーシーフードガイド」の設立と普及、マリンスポーツに環境保護のレギュレーションを提唱する「クリーンレガッタ」、東北復興支援としてロックフェラー財団の窓口を務める「レジリエンスサポート」、子供たちの教育プログラム「KELP」などがあります。



「ブルー」のみをリスト化したガイドを手にする本誌編集委員長・筆者・井植美奈子氏(左から)＝芦屋市の関西オフィス