

平成 25 年 5 月 9 日

報道機関各位

「北海道ほたて漁業」MSC 認証に伴う 認証登録書の授与式開催について（取材のお願い）

北海道漁業協同組合連合会

本会では、平成 22 年 4 月から北海道ほたて漁業振興協会と連携の上、持続可能な漁業の国際認証である MSC 漁業認証の取得に向け、審査を受けてまいりましたが、この度、平成 25 年 5 月 13 日付で MSC のほたて漁業認証が成立する運びとなりました。

つきましては、この認証を受け、下記の通り MSC からの認証登録書の授与式を開催することとなりましたので取材報道頂きたく宜しくお願い申し上げます。

記

1. 認証名

北海道ほたてMSC 漁業認証

2. 認証対象

- | | |
|-----------|---------------------------|
| (1) 認証取得者 | 北海道漁業協同組合連合会 |
| (2) 対象漁業 | ほたて貝(垂下式・桁網式)漁業 |
| (3) 対象海域 | 北海道(噴火湾・根室海峡・オホーツク海・サロマ湖) |
| (4) 対象生産量 | 410,000t (H24 年度実績) |

3. 授与式の日時等

- | | | |
|----------|----------------------|------------------------------------|
| (1) 開催日時 | 平成 25 年 5 月 21 日 (火) | 16:00～ |
| (2) 開催場所 | 北海道漁業協同組合連合会 | 7 階第一会議室
札幌市中央区北 3 条西 7 丁目 水産ビル |

4. 授与式出席予定

MSC 側出席予定者

MSC 本部	グローバル・コマーシャル・ディレクター	Nicolas Guichoux
ムーディー・インターナショナル・サティフィケーション	経営企画部 部長	重田 孝次
	マーケティング部	水野 綾子
MSC アジア	MSC アジア太平洋地域 ディレクター	Kelvin Ng
MSC 日本事務所	プログラム・ディレクター	石井 幸造
	広報担当マネージャー	牧野 倫子

5. MSC 認証の概要及び認証取得の経緯等は別紙の通りです。

お問い合わせ先

北海道漁業協同組合連合会 (共販一部 加瀬・所)

TEL 011-281-8586

(別紙)

1. MSCとは

MSC漁業認証とは、持続可能で適切に管理され、環境に配慮して営まれる漁業のための認証制度で、ロンドンに本部をおく非営利団体 MSC(Marine Stewardship Council：海洋管理協議会)によって運営されている。

また、国際社会環境認定表示連合 (ISEAL)と国連食糧農業機関 (FAO) の「海面漁業から魚類と水産物エコラベリングのためのガイドライン」に準拠した唯一の水産エコラベルであり、信頼できる漁業認証とエコラベリングの制度として以下が要求される。

- (1) 科学的根拠に基づく、客観的な第三者による漁業審査
- (2) 利害関係者との協議と異議申し立ての手順が組み込まれた透明性の高いプロセス
- (3) 対象魚種の持続可能性、生態系、管理システムに関する基準

*MSC認証制度の詳細につきましては、MSC日本語ホームページ (<http://www.msc.org>) をご参照ください。

2. 日本のMSC取得状況

「北海道ほたてMSC漁業認証」は世界で201番目の漁業となり、日本では京都府機船底曳網漁業連合会の2漁業に次ぐ認証となります。

当該認証海域でのほたて水揚量は、原貝換算で410,000トンであり、これは、このホタテガイ種としては、世界最大規模の漁獲高です。

漁獲されたホタテガイは、日本国内への供給のみならず、欧米や東南アジアなどに輸出されています。

3. ほたて MSC 認証取得の背景と目的

- (1)北海道の「ほたて貝漁業」の歴史は古く、1800 年代後期にオホーツク海でほたて漁が始まり、1900 年代初頭には機械化が進み、漁獲量は 10,000t から 80,000t までに推移し、ピークに達したのは 1934 年のことであった。
- (2)その後、乱獲が進み、1955 年には、約 6,000t まで漁獲が落ち込み、漁獲区域の制限や漁期の規制・特定漁具の禁止・サイズ制限など資源管理対策が講じられたが、資源量を回復させるには至らなかった。
- (3)1964 年に新しい採種器が開発され、さらには中間育成段階を設けたことにより、飛躍的に増産に繋がった。
- (4)このような漁業者の努力が実を結び、1975 年には 70,000t まで回復し、近年は年間 40 万^トの安定した水揚げとなっている。
- (5)こうしたなか、欧米諸国で持続可能な漁業の国際的な認証制度として MSC 認証が認知されてきており、当該ほたて漁業は国際的に高いレベルで資源管理を行っていたことから、これまでの漁業者の努力を消費者に伝える方策として MSC 認証の取得を目指した。

4. 認証審査の経過について

- (1)弊会では「北海道ほたて漁業振興協会(44 会員)」の参加を得て、Intertek Moody Marine 社(本社：イギリス)を認証機関として、2010 年 4 月から認証審査を開始した。
- (2)当初は、2011 年度中での認証取得を目指してきたが、いくつかの評価指標について、要求スコアを満たす資料の取りまとめに時間を要していた。しかし 2012 年に入り、二枚貝向けの改訂版評価基準が発行された。その二枚貝向けの評価基準に基づき再評価を実施することでスコアが改善し、希望する認証範囲での認証成立の可能性が高まった。
- (3)審査過程では、専門家による査読やインターネット上での公開過程を通じて利害関係者からパブリックコメント等によるレポートチェックを受けた。
- (4)このような厳しい審査を経て、認証審査開始から 3 年の歳月を費やし、今般、本道ほたて漁業について、MSC 漁業認証を取得することができた。

5. 北海道漁業協同組合連合会 櫻庭会長のコメント

育てて獲る漁業の優等生である北海道のほたて漁業は、今や全道水揚げの三分の一近くが海外に輸出され名実ともに国際商品として成長しました。こうしたなか、本会は3年前から北海道ほたて漁業振興協会と連携し、持続可能な漁業の国際認証として評価の高い MSC 認証取得に挑戦してきましたが、お陰さまでこのほど厳しい審査を乗り越え悲願の認証取得にこぎつけました。

北海道のほたて漁業は、先人たちの並々ならぬ努力により、安定した生産を維持し、文字通り本道の基幹魚種としての基盤を築きましたが、今般の MSC 認証により世界的にこの間の取り組みが評価されたわけであり大変名誉なことでもあります。

待ちに待った朗報に、全道のほたて漁業関係者一同、大変喜んでおります。認証に向けてお世話を頂いた関係行政等の皆様に心から感謝とお礼を申し上げます。

今後も MSC 認証を機に認証に恥じないよう、将来にわたり更なるほたて漁業の発展に関係者一同組織を挙げて取り組んでいく決意を新たにしております。

北海道漁業協同組合連合会
代表理事会長 櫻庭 武弘

(参 考)

1. 世界のほたて MSC 漁業認証の取得リスト

(1) アルゼンチン(南西大西洋=パタゴニア)

①水揚量 50,000t(原貝)

②サイズは小型(300粒/KG)でイタヤ貝に似ており、北海道産ほたてとは別種

(2) カナダ(北西大西洋)

①生産数量 5,000t(ムキ身)

②一部、冷凍製品あるが、主に生鮮での流通

(3) 英国(北東大西洋=マン島)

①生産数量 4,000t(原貝)

②水揚数量が少なく、生鮮主体での流通

(4) 英国(北東大西洋=シェットランド諸島)

①漁獲量 800t(ムキ身)

②生鮮主体での流通

※今回の北海道ほたて MSC 漁業認証は、ほたて漁業では世界で 5 番目の認証取得となります。

2. MSC 商品の流通情報

(1) EU・米国大手小売店(カルフル・ウォルマート他)

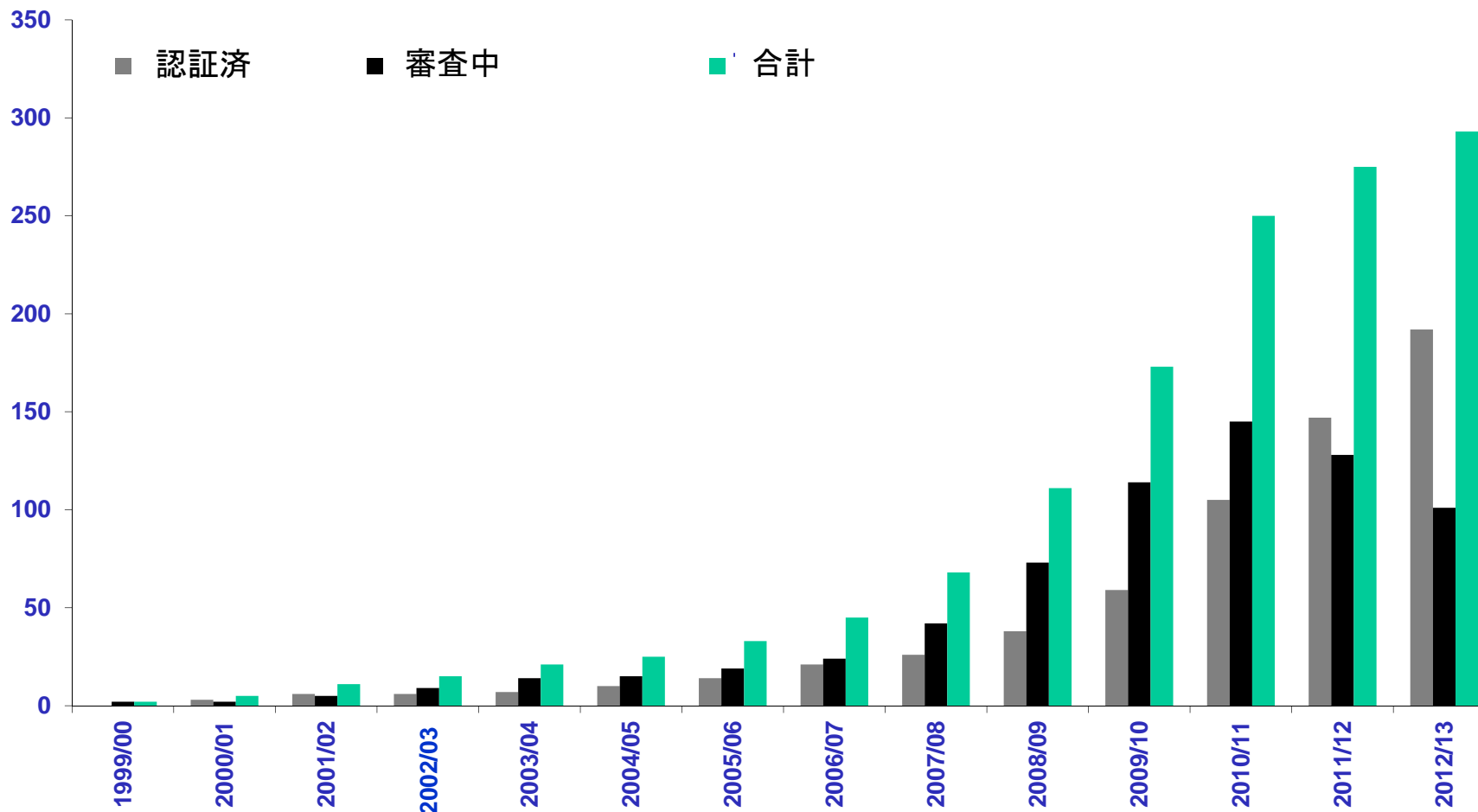
①MSC 認証商品の積極販売が報道されている。

(2) EU マクドナルドの発表

①フィレオフィッシュの原材料の「白身魚」は、全て MSC 漁業認証の原料を使用するに切り替える←ロシア産助宗だけは MSC 認証が無いことから使用されていない。(現在、MSC 認証審査中)



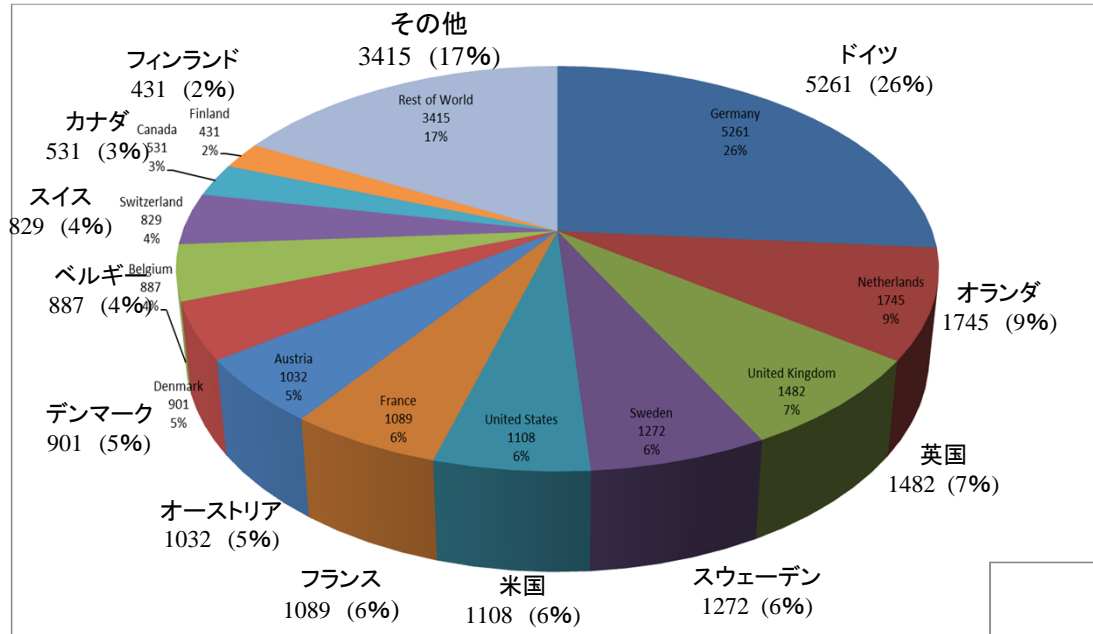
MSC認証漁業（2013年4月末現在） 200 の認証取得漁業、100以上の認証審査中漁業



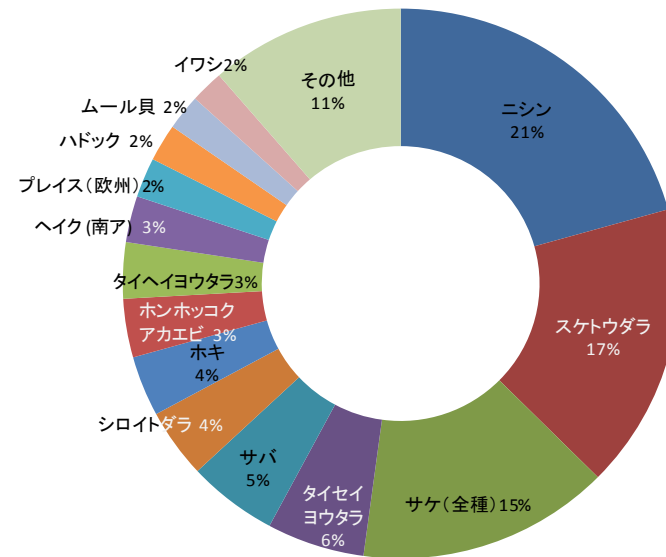
- 世界の11%以上の食用向け天然魚漁獲漁業が認証制度に関与（約1,000万トンの水産物）



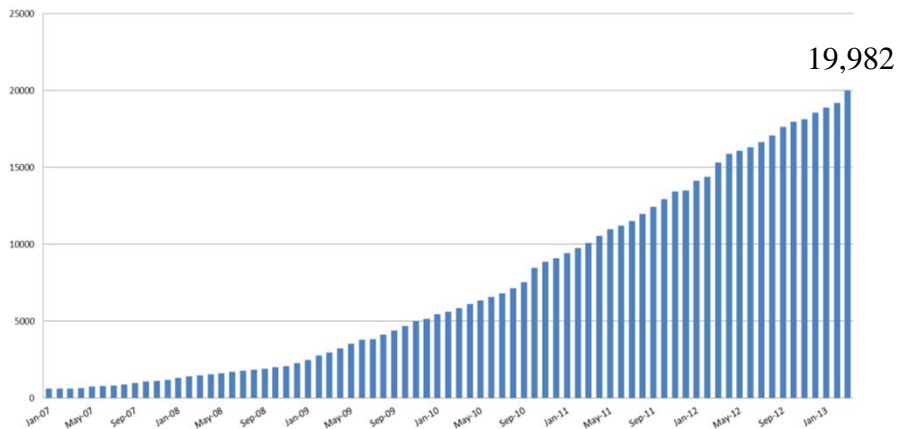
MSCラベル付き製品：106カ国で19,982製品が販売（2013年3月末現在）



認証製品魚種別の内訳（2013年3月現在）



MSCラベル付き製品数の推移（2007年－2013年1月）



The best environmental choice in seafood

MSCに関する欧米における主なマーケット動向1



アメリカ・カナダ

- **WAL MART**が、北米店舗で販売する天然水産物は、必ずMSC認証または認証取得予定の漁業によるものと規定
- **Wholefoods Market**は、全店舗におけるMSC認証水産物の販売を公約。
- **ALDI**は、自社ブランド製品をMSC認証製品に
- **Loblaw**は、2013年まで販売する水産物の供給源を100%MSC認証漁業とすることを発表
- **Sodexo**が、北米におけるすべての天然魚の調達を2015年までにMSC認証漁業から行うことを発表
- **米国マクドナルド社**は、2013年2月より全米14,000店舗で、フィレオフィッシュにMSCエコラベルを表示

WAL*MART

WHOLE
FOODS
MARKET



Loblaw
COMPANIES LIMITED

sodexo



イギリス

- **ASDA**が生鮮・冷凍水産物を100%MSC認証とする目標を設定
- **Sainsbury's**が2008年末にMSCラベル製品を倍増。天然サケ、エビ製品は100%MSC認証漁業を供給源とし、2012年3月には100種類以上のMSC認証製品を発売した。2020年までにすべての水産物をMSC認証製品とする目標を設定
- **ASDA, TESCO, Waitrose, Sainsbury's, Morrisons**は鮮魚売場のCoC認証を取得

ASDA

Sainsbury's

TESCO

Waitrose

MSCに関する欧米における主なマーケット動向2



ドイツ



- Iglo社の冷凍食品の販売でトップシェア、引き続きMSC製品を取り扱いを表明
- Lidlは、3000の販売店でMSC認証製品を増やすことを公約
- METROグループは取り扱い水産物のほぼ100%を、MSC認証製品を主とする持続可能な水産物 にすることを旨す



METRO Group

The Spirit of Commerce

オランダ

- オランダの食品小売企業すべてが、2011年以降、店舗で販売するすべての天然魚をMSC認証とすることを決定
- KLMオランダ航空 → 機内食にMSC認証水産物を使用



フランス

- Carrefourは、自社ブランド製品を通じてMSC認証を提供。製品数は増加中。
- KFCがフランスの提供する魚は100%MSC認証のスケソウダラで、製品にはMSCラベルを表示。



ヨーロッパ全体

- マクドナルド社がヨーロッパ40か国の約7,000店舗で、2011年10月よりフィレオフィッシュにMSCエコラベルを表示。

