

季報

第95号

海のエコラベルMSC認証 資源と環境に優しい京都底曳網漁業



MSC認証を取得したズワイガニ・アカガレイ漁

平成20年11月

京都府立海洋センター

目次

はじめに.....	1
1 MSC 認証とは.....	2
2 MSC 認証のしくみと認証水産物のながれ.....	3
3 MSC 認証の現状.....	4
4 京都府機船底曳網漁業連合会のMSC 認証.....	5
(1) 認証取得までの審査過程.....	5
1) 予備審査.....	6
2) 本審査.....	7
評価項目の作成と公開.....	7
書類審査と漁業者インタビュー（現地審査）.....	8
利害関係者の公聴会.....	9
現場審査の講評.....	9
審査レポートの作成と公開.....	10
最終審査レポートの公開.....	10
3) 認証の取得.....	10
(2) 認証に関するコスト.....	11
5 ズワイガニとアカガレイのMSC ロゴマーク.....	11
6 消費者とMSC 認証.....	13
おわりに.....	15

はじめに

2005年の国連食糧農業機関（FAO）の報告書によると、世界の水産資源の7%がすでに枯渇し、16%が乱獲状態にあり、52%が資源を維持することができる限界まで漁獲されているといわれています。これは、多くの漁業が資源の持続的な利用を無視したかたちで行われてきた結果といえます。また、マグロ延縄漁業などでは、水揚げの対象としない海亀や海鳥などの混獲が社会的な問題となっています。これからの漁業には、資源を持続的に利用すること、水揚げの対象としない生物の混獲を極力減らすことなどが強く求められています。このような中、欧米では資源を適正に管理し、環境に配慮している漁業に対して認証を与え、その漁業で水揚げされた水産物にエコマークを付けることができる「MSC認証制度」が広まってきています。

京都府底曳網漁業はズワイガニ、アカガレイを主体に保護区や操業禁止区域の設定、漁獲サイズの拡大やコッドエンド（網の一番奥に当たる魚捕部分）の目合拡大、混獲防止機能をもつ改良網による操業を行うなど様々な資源管理に取り組んでおり、一時は悪化した資源が徐々に回復してきています。一方、京都府産のズワイガニやアカガレイがこのような管理を行いながら水揚げされていることは、消費者にはほとんど伝わっていないのが現状です。そこで、このような資源管理の取組みを消費者にも伝え、併せて漁業者の皆さんが今後も管理を継続していくことを再確認すること、さらに新たな流通販路が開拓され付加価値が向上することを期待し、MSC認証の審査を受けることとしました。そして、今秋、日本はもとよりアジアで初めてMSC認証を取得することができました。

本冊子では、MSC認証の概要や府底曳網漁業における認証審査の過程等について紹介したいと思います。

1 MSC認証とは

MSCはMarine Stewardship Council（海洋管理協議会）の略で、乱獲による水産資源の枯渇に歯止めをかけ、資源の持続性の確保を推進するために、1997年（平成9年）にWWF（世界自然保護基金）と世界最大級の消費財メーカーのユニリーバによって設立された国際NPO法人です。本部は英国ロンドンにあります。MSCは「持続可能な漁業のための原則と基準」を作成し、これに合致した漁業に対しMSC認証を与えます。

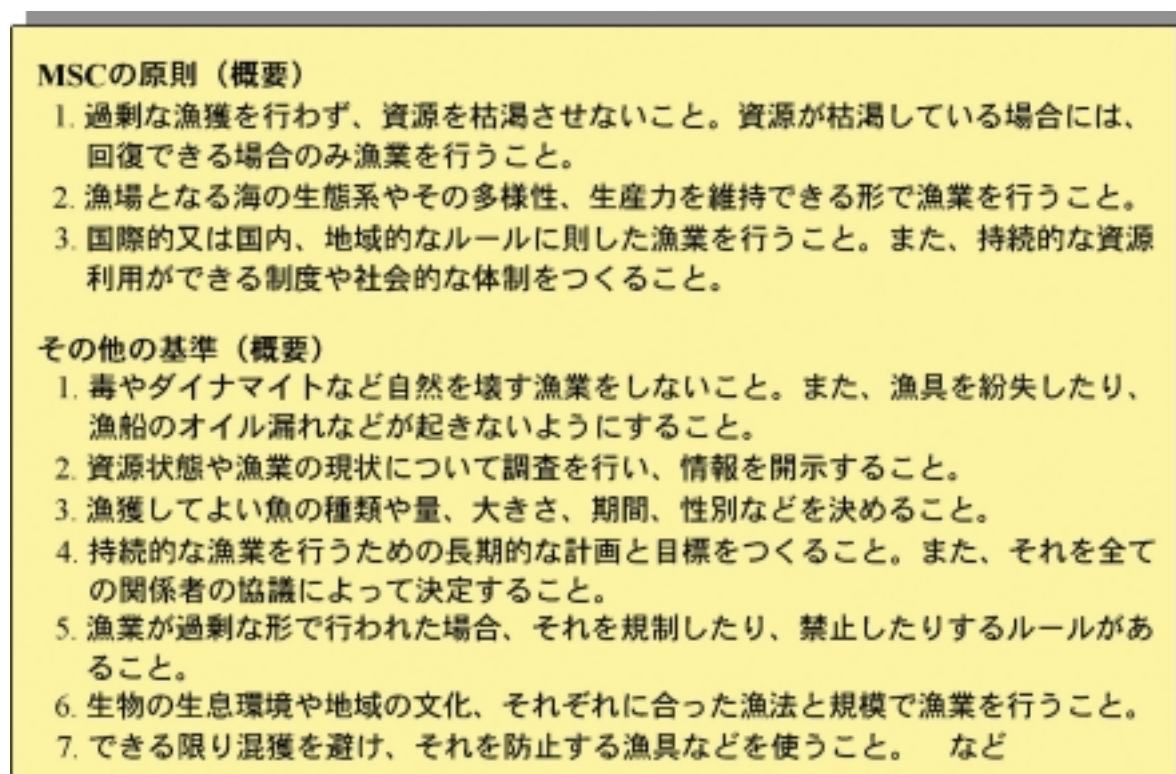
MSCの原則と基準の概要を図1に示しました。この原則は、次の3点に要約することができます。

資源が持続的に利用されていること（「資源に優しい漁業」）

漁業が環境に配慮していること（「環境に優しい漁業」）

規則を守る仕組みが整っていること

この原則をもとに、さらに具体的な計23の基準が設定されています。



MSCの原則（概要）

1. 過剰な漁獲を行わず、資源を枯渇させないこと。資源が枯渇している場合には、回復できる場合のみ漁業を行うこと。
2. 漁場となる海の生態系やその多様性、生産力を維持できる形で漁業を行うこと。
3. 国際的又は国内、地域的なルールに則した漁業を行うこと。また、持続的な資源利用ができる制度や社会的な体制をつくること。

その他の基準（概要）

1. 毒やダイナマイトなど自然を壊す漁業をしないこと。また、漁具を紛失したり、漁船のオイル漏れなどが起きないようにすること。
2. 資源状態や漁業の現状について調査を行い、情報を開示すること。
3. 漁獲してよい魚の種類や量、大きさ、期間、性別などを決めること。
4. 持続的な漁業を行うための長期的な計画と目標をつくること。また、それを全ての関係者の協議によって決定すること。
5. 漁業が過剰な形で行われた場合、それを規制したり、禁止したりするルールがあること。
6. 生物の生息環境や地域の文化、それぞれに合った漁法と規模で漁業を行うこと。
7. できる限り混獲を避け、それを防止する漁具などを使うこと。 など

図1 MSCの「持続可能な漁業のための原則と基準」の概要
(WWFジャパンのホームページから引用)

認証を受けた漁業により水揚げされた水産物にはMSCのロゴマーク（図2）を付けて流通、販売することができます。小売店の魚売り場に並ぶ水産物は、国内産や外国からの輸入物など多種多様です。これらの中には、適正な資源管理が行われながら水揚げされたものもあれば、乱



図2 MSC認証のロゴマーク

獲などにより枯渇寸前のものもあるかもしれません。店頭の商品にはそのような情報は全く表示されていないため、消費者には購入しようとする水産物がどちらなのか全く分らないのが現状です。

MSC認証のロゴマークを付けて販売することは、その水産物は「資源と環境に優しい漁業」で水揚げされたものであることを証明します。私たちの身の周りでは「エコマーク」の付いたリサイクル製品などをよく目にしますが、MSCロゴマークは「海のエコマーク」といえます。

2 MSC認証のしくみと認証水産物のながれ

MSC認証の審査はMSCではなく、MSCから独立した組織ASI（認定機関）から認定された「認証機関」が行います。認証を取得した漁業により水揚げされた水産物は、市場に出荷され、仲買業者から小売業者、場合によっては加工業者に渡り加工品となり消費者へと流れていきます。ここで問題となるのが、MSC認証の水産物か、そうでない水産物かを明確に識別した上で流通させるということです。そこで、MSC認証とは別に、COC認証（Chain of Custody：加工流通過程の管理認証）があります（図3）。この認証は「仲買業者」「卸・加工業者」「小売業者」等が取得し、COC認証をもつ業者がMSCロゴマークを付け、MSC認証商品として扱うことができます。COC認証を取得するには、MSC認証の水産物と他の水産物とが混じらないような厳格な仕

分け、伝票の管理等が義務付けられており、審査の段階でこれらが厳しくチェックされます。これにより、MSC認証商品が同じ魚種であっても他のものと区別され、最終的に消費者に届くこととなります。なお、COC認証を取得した業者により、すでに

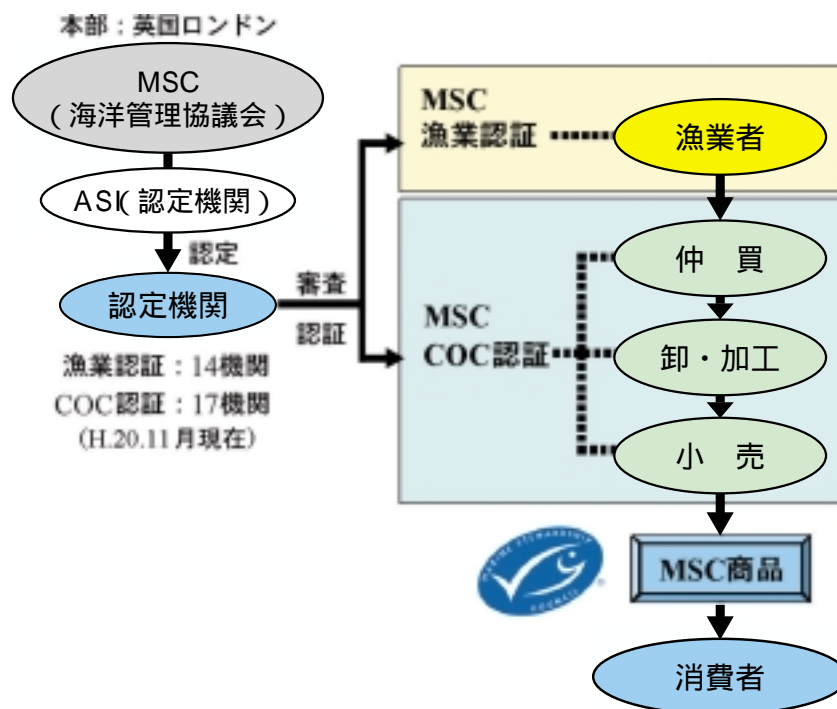


図3 認証とMSC商品のながれ

MSCロゴマークが付けられた商品を販売する小売店等は、COC認証を取得する必要はありません。

最近、食品の産地偽装が社会的に大きな問題となっており、産地から消費者に届くまでのトレーサビリティ（履歴管理）が重要といわれていますが、MSCロゴマークはまさにこのトレーサビリティの機能をも有しているといえます。

3 MSC認証の現状

MSC認証を取得した漁業は、平成20年10月末までに米国アラスカのサケ漁業、同ベーリング海とアリューシャン列島のマダラ、スケトウダラ漁業、豪州西部のロブスター漁業、英国南西沖の大西洋サバ漁業など、欧米、オセアニアを中心に35漁業となっています。これらの認証漁業により水揚げされたMSCロゴマーク付きの水産物は、全世界で加工品を含めると1,600種類を超えました（平成20年7月末現在）。

欧米ではレストランがCOC認証を取得し、MSC認証の水産物を使ったメニューにロゴマークを付けることにより、「この食材は資源や環境に優しい漁業で水揚げされた魚介類」ということを利用者に明示し、「こだわり」を強調している事例もあります（図4）。

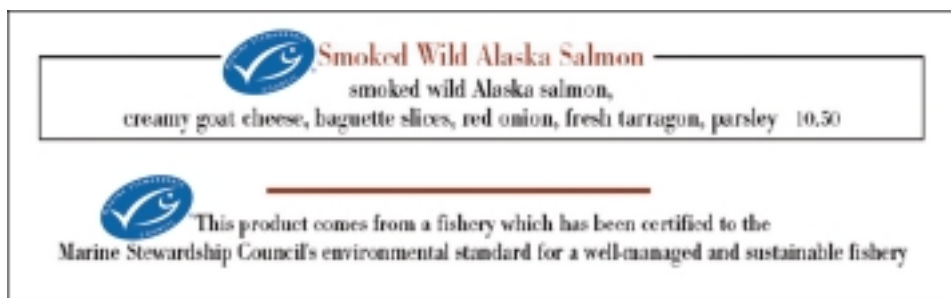


図4 米国レストランのメニュー（MSCジャパン提供）

我が国ではCOC認証を取得した国内の業者により、すでにMSC認証を取得しているアラスカ産のサケの切り身やスケトウダラを使った「たらこ」などにMSCロゴマークが付けられ、一部の小売店等で販売されています。その商品数は平成20年4月には、100種類を超えました。

米国の最大スーパー「ウォルマート」やオランダの小売業組合では、数年以内には取扱う水産物は全てMSC認証商品とすることを発表しています。

4 京都府機船底曳網漁業連合会のMSC認証

今回、京都府機船底曳網漁業連合会（京底連）はズワイガニとアカガレイ漁業について、平成20年9月19日にアジアでは初めて、世界では33番目となるMSC認証を取得しました。ここでは、京底連のMSC認証審査について紹介します。

(1) 認証取得までの審査過程

MSC認証に関する審査は、上述したように公式な認定を受けた「認証機関」が行います。京底連は豪州に本部をもつT Q C S I (Total Quality Certification Science International) という機関により審査を受けました。

審査は、「予備審査」と「本審査」の2つに大別することができます(図5)。

1) 予備審査

当該漁業が本審査に進むことが可能かどうかを判断するために、予備審査が行われます。京底連の場合には平成17年4月27日から29日までの3日間、府内の舞鶴市、宮津市、京丹後市内で行われました。予備審査ではあらかじめ認証機関から示された質問事項(漁業の概要、対象資源の

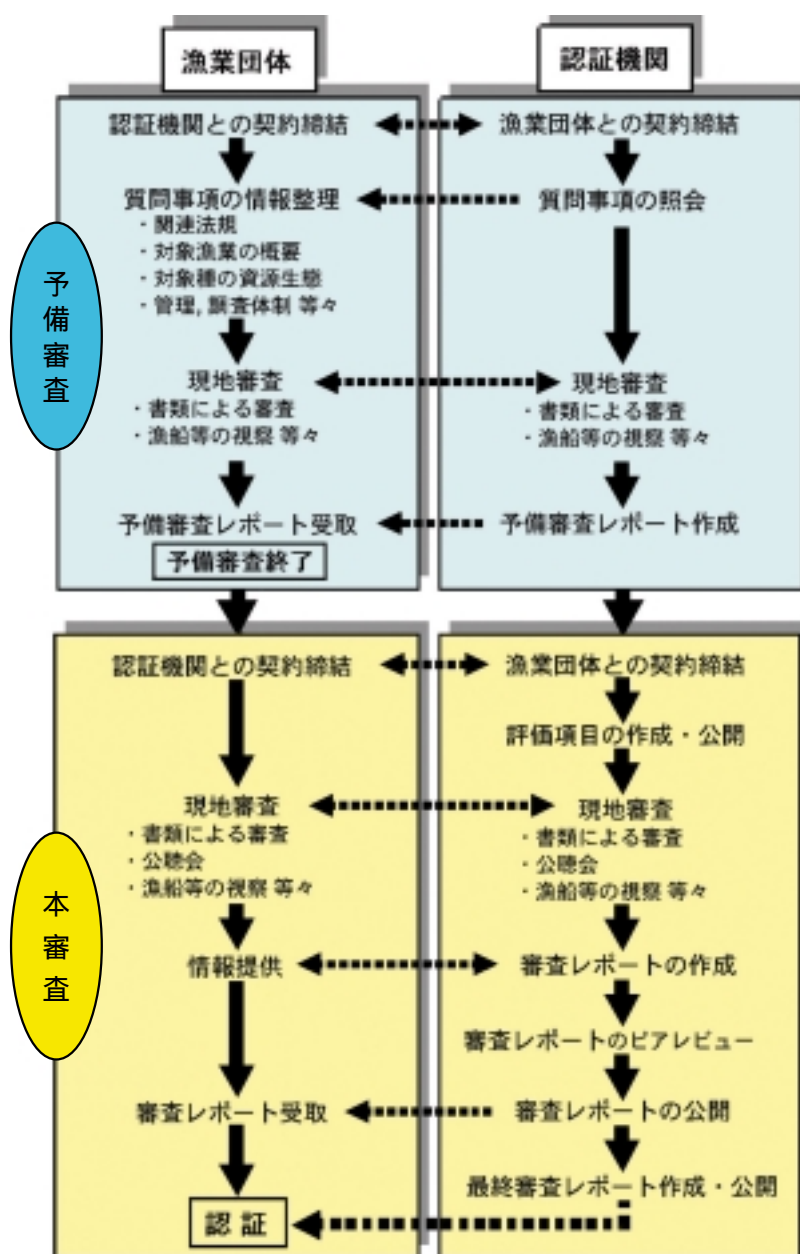


図5 MSC認証審査のながれ

資源生態や調査内容、自主規制を含む各種関係法令等) に関して資料を提示、説明しました。また、認証機関の審査員が漁港に出向き、漁船や漁具等の視察も行われました(図6)。なお、予備審査では、審査員によるMSC認証制度に関する説明が行われ(図7)、漁業者の皆さんのMSC認証についての理解を深めることができました。



図6 審査員の漁船視察



図7 MSC認証制度説明会

予備審査等で得られた情報をもとに、審査員により予備審査レポートが作成されます。当レポートは平成17年9月にまとめられ、京底連は認証取得の見込みがあるとの判断がされました。また、レポートには本審査までに新たに必要となる資料等についての指摘も記載されました。これにより、京底連は予備審査過程を終了し、本審査に進むこととなりました。

MSC認証審査に関する内容、手続き等は、全てMSCホームページで公開されますが、予備審査の過程は非公開で行われます。

2) 本審査

本審査の過程は、全てにおいてMSCホームページで公開され、世界中の人々からのコメントを受付けるシステムとなっています。本審査の過程は、次のいくつかの段階に分けられます。

評価項目の作成と公開

上述したMSCの原則と基準（図1）は、世界中の様々な漁業を審査する場合の基本となります。実際の審査では、認証を受けようとする漁業が、この原則と基準に適合するかどうかを正確に審査できるように、その漁業にあった評価項目が審査員によって作成されます。併せて、評価項目ごとに100点、80点および60点の3段階の得点基準が示されます。評価項目はMSCホームページで公開され、30日間コメントが受け付けられます。京底連の場合には、最

最終的に合計84の評価項目が設定されました。

なお、審査の結果、一項目でも60点未満と判断されたときには認証を得ることはできません。

書類審査と漁業者インタビュー（現地審査）

評価項目に基づく書類審査が平成18年5月9日から12日までの4日間、府漁連の会議室で行われました（図8）。審査チームは豪州と国内の専門家併せて6名の審査員で構成されました。アジアで初めてのMSC認証審査であったことから、MSC本部（英国）やWWFジャパンなどがオブザーバーとして出席しました。



図8 書類審査

MSCの審査では、対象となる資源や漁業等に関する科学的な情報が求められるため、海洋センターでは各評価項目に対する証拠書類の作成を全面的に支援するとともに、全ての審査項目について審査対応しました。中には審査中に追加資料を求められ、審査最終日までに資料作成を行い、提示したこともありました。

併せて、漁港での関係漁業者へのインタビュー（図9）、水揚げ市場での伝票管理等に関する審査も行われました。

審査では漁業による混獲が厳しくチェックされますが、その



図9 漁港での漁業者インタビュー

中で普段私たちが全く意識していない海鳥（特に絶滅危惧種）への影響についての質問がありました。もちろん、底曳網には海鳥は入網しませんが、非水揚げ物を海上投棄し、それを海鳥が捕食することによる副次的な影響の有無等についての証拠書類を求められることもありました。

利害関係者の公聴会

MSC認証の審査では、利害関係者の意見を聴取することも重要な過程となっています。利害関係者とは京底連によるズワイガニ、アカガレイ漁業や認証に関心をもつ団体及び個人等の全てが該当します。今回の審査では、書類審査が行われた5月9日午後5時から宮津市内で約30名が出席し、公聴会が開催されました。

我が国ではMSC認証に関する知名度が低いため、水産関係団体からは認証制度について勉強するために参加したとの意見や、自然保護団体からは底曳網漁場の生態系に対する影響について厳しく審査されているかといった意見が出されました。

現地審査の講評

現地審査の最終日（5月12日）に審査チームによる講評がありました（図10）。講評では、京底連は模範的な資源管理の取組みを行っており、認証の発行に値し、各評価項目に対する得点は総じて高いとの評価を得て、無事現地審査が終了しました。



図10 審査員による現地審査の講評

審査レポートの作成と公開

審査が終わり、審査チームにより審査レポートが作成されました。審査レポートの内容については、まず審査申請者である京底連がチェックしました。海洋センターもこの段階でチェックしました。次に、審査員以外の専門家によるチェックを受ける必要があります。京底連の場合には、国内外の3名の専門家により厳しいチェック（ピアレビュー）が行われました。この過程で指摘された部分は全て修正等を行った上で、次にMSCホームページで30日間公開し、パブリックコメントを受けることになります。当審査では平成19年3月に審査レポートを公開し、この期間に寄せられたコメントを反映させて、同年7月に審査レポートが完成しました。審査レポートは審査機関（TQCSI）からMSC本部へ送られましたが、その後MSC本部からはいくつかの改訂要求が出されました。審査レポートの修正作業は審査チームが行いますが、漁業現場での資源管理等の詳細については、海洋センターも対応しました。最終的にはレポートの改訂要求と修正作業とを何回か繰返し、平成20年6月によりやく修正作業が終了しました。

最終審査レポートの公開

この間の修正作業では、審査レポートとして大変重要となる審査項目やその採点が多少変更されたため、再度MSCホームページで30日間公開しパブリックコメントを受けることになりました。結果的にはコメントがなかったため、審査の最終過程となる最終審査レポートが平成20年8月に同ホームページで公開され、21日間の異議申し立ての期間が設定されました。

なお、公開用の最終審査レポートは170頁（英語版）の膨大なものとなりました。

3) 認証の取得

21日間の公開期間を終え、京底連はズワイガニ、アカガレイ漁において平

成20年9月19日にアジアで初となるMSC認証を取得しました。

同年10月9日には京底連の主催により、京都市内のホテルで認証授与式が行われました。同授与式には、府知事、MSC本部及びWWFジャパンの代表者ら約80名が出席し、MSC最高責任者ルパート・ハウス氏から京底連会長へ認証登録証が手渡されました（図11）。



図11 MSC認証授与式（平成20年10月9日京都市内ホテル）

(2) 認証に関するコスト

認証取得のための審査には費用がかかります。費用は審査を受けようとする漁業規模などによりかなり異なるようですが、京底連の本審査費用は700万円でした。このうち半額は、米国の持続的漁業を推奨するファンド（Sustainable Fisheries Fund：SFF）からの助成を受けました。

認証取得後には毎年、年次監査が行われます。また、認証を継続するためには5年毎に審査を受ける必要があります。いずれの場合も審査費用の負担が発生しますが、最初の認証審査に比べると負担はかなり軽くなるといわれています。

なお、認証水産物にロゴマークを付ける場合には、その売上価格に応じていわゆるロゴ使用料が課せられます。

5 ズワイガニとアカガレイのMSCロゴマーク

これまでの欧米での認証事例をみると、MSCのロゴマークを付けるのは生

産者ではなく、COC認証を取得した加工や小売等の業者である場合が一般的です。京底連のズワイガニ、アカガレイについても、現在までのところ同様の取扱いとなります。したがって、京底連が水揚げした全てのズワイガニ、アカガレイにMSCロゴマークが付けられ、販売されるわけではありません。現在、京都市内の大手小売店等では、京底連のアカガレイがMSC認証水産物として販売されています（図12）。11月6日のズワイガニ解禁日には、産地市場において雄ガニにMSCロゴマークが付けられ、大阪市内のデパートへ出荷されました（図13）。



図12 店頭に並べられた京底連のMSCアカガレイ（京都市内大手小売店）



図13 MSCロゴマークが付けられた雄ズワイガニ（京都府漁連）

京底連のMSC水産物の販売を希望する業者等はかなりあるようですが、現在までに国内でCOC認証を取得している業者数が僅かであることから、現時

点では限られた業者により販売されている程度です。今後はCOC認証を取得する業者が増加し、MSCロゴマーク付きのズワイガニ、アカガレイが地元丹後はもとより、広く流通販売され、MSC認証がより多くの消費者に認知されることを期待したいと思います。併せて、これまではMSC認証商品といえば輸入水産物だけでしたが、京底連の認証はMSC水産物にも国内産があることを消費者にPRする大切な役割を担っているといえます。

一方、MSC認証取得までの審査過程は全てMSCホームページで公開されているため、欧州の大手水産会社からは京底連のズワイガニ、アカガレイを扱いたいといった海外からの情報も寄せられているようです。

6 消費者とMSC認証

水産資源は国民共有の財産といえます。環境に配慮しながら、水産資源を持続的に利用することは、漁業者の皆さんに課せられた役割です。一方、消費者の役割とは何でしょうか？消費者は新鮮で美味しい魚介類を少しでも低価格で食べられることを望んでいます。低価格な魚介類の中には、資源が豊富でたくさん漁獲されるものもありますが、資源の持続的な利用を全く無視したいわゆる乱獲状態にある場合も少なくありません。消費者は漁業のように法的に規制されたり、乱獲を防止する義務を負わされたりしているわけではありませんが、これからは、乱獲をひき起している漁業で水揚げされた魚介類を購入するのではなく、適正に管理された漁業で水揚げされた魚介類を購入することが求められるように思います。このことにより、消費者も持続可能な漁業に参画することになり、国民の共有財産である水産資源を生産者（漁業者）と消費者とで管理、利用することになるのではないのでしょうか。

しかし、上述したように、消費者には店頭で販売されている魚介類（加工品を含む）がどのような漁業で水揚げされたのかが全く分らないのが現状です。MSCロゴマークは、その水産物が環境に配慮し、資源を持続的に利用している漁業で水揚げされたことを示すものです（図14）。消費者はこのロゴマ

ークが付いた魚介類を購入することにより、持続的な漁業をサポートすることが可能となります。

我が国におけるMSC認証商品は、今のところ輸入物を含めてもそれほど多くは出回っていないため、魚介類に関する全ての食材を



図14 MSCロゴマークの冷凍食品
(MSC年次報告書から引用)

MSC認証商品だけで賄うことは難しいかもしれません。しかし、MSCロゴマークの有無にかかわらず、店頭に並ぶ魚介類がどのような漁業で水揚げされ、その資源は適正に管理されているかどうかなど、このような視点を持つことが消費者にも求められているように思います。

一方、生産（漁業）者サイドでは、漁業団体、行政、研究機関も含めて、漁業の現場で実践されている資源管理の内容等について、消費者に対し積極的に情報発信していく必要があると考えます。

おわりに

京底連のMSC認証の取得までには、本審査から2年以上の年月を要しました。これだけの時間を要した理由には、本認証が我が国はもとより、アジアで初めての事例であったこと、とりわけ我が国と欧米との資源管理に関する考え方等が異なっていることから、その説明並びに最終審査レポートの修正に多くの時間が費やされたためです。

京底連では、これまでにズワイガニ、アカガレイを中心とした様々な資源管理の取組みを実践してきました。今回のMSC認証の取得は、これらの取組みを今後も継続していくことを漁業者の皆さんが再確認するとともに、京底連が資源と環境に優しい漁業を行っていることを消費者に広くアピールするものです。

認証の対象はズワイガニ、アカガレイの2種ですが、底曳網で水揚げされる他の魚介類においても、コッドエンドの目合拡大や小型魚等の混獲を防止する改良網の導入等による資源管理が行われています。このように京都府の底曳網はズワイガニ、アカガレイだけではなく、他の魚介類も含めて「資源と環境に配慮した漁業」というイメージを積極的にアピールしていきたいと思えます。そして、ひいては京都府で水揚げされる全ての魚介類のイメージアップにつながることを期待したいと思います。

最後に、水産資源を漁業者と消費者とが一体となって管理、利用するといった新たな仕組みを、MSC認証を通して丹後から全国に発信できれば幸いです。