



# MSC年次報告書2016年度

20年目のMSC～ずっと魚がとれる海

WE'VE BEEN HELPING KEEP OUR  
OCEANS WILD FOR **20** YEARS

BECAUSE WILD IS IMPORTANT. WILD IS EXCITING.

HELPING TO KEEP OUR OCEANS HEALTHY  
AND TEEMING WITH LIFE IS A BIG JOB.

**TOGETHER** WE'VE BEEN  
ENSURING...

OUR OCEANS AND SEAFOOD LOVERS  
ARE THRIVING AND ARE CONTENT ♡

THANKS TO THE FISHERS, RESTAURANTS, PROCESSORS,  
BRANDS, SUPERMARKETS AND EVERYONE WHO LOVES

**WILD, TRACEABLE, SUSTAINABLE**  
SEAFOOD. FOR TODAY AND FUTURE GENERATIONS.

SO HERE'S TO YOU  
AND TO ANOTHER  
**20** YEARS  
AND BEYOND.

**THANKS**

FOR CHOOSING MSC. 

# 目次

最高責任者からのごあいさつ	4	北東太平洋のリーダーシップ	22	リドル社、グローバルな取り組みを強化	37
評議員会会長からのごあいさつ	5	継続的な取り組み	24	イタリアのフィンダス社がMSCを奨励	
20年目のMSC~ずっと魚がとれる海へ~	6	「初」となった漁業	26	初のMSC認証ピザが誕生	38
MSCの20年	8	開発途上国にむけて	28	ニュージーランドに持続可能な ツナ缶が登場	
MSCと持続可能な開発目標(SDGs)	10	認証水産物をつなぐサプライチェーン	30	持続可能な水産物が並ぶ鮮魚売場	39
2016年度の概要図	11	MSC CoC 取得トップ20ヵ国	32	ホスピタリティー産業に焦点	40
規準の策定	12	MSCエコラベル付き製品数	33	メッセージの拡散	41
環境インパクト	14	金メダル級のシーフード	34	マーケティングのハイライト	42
海上では	16	パートナー企業との協働	35	財源と資金援助	44
持続可能な漁業の推移	18	イオンの先導	36	ガバナンス	46
2016年度MSC漁業認証数の推移	19	中国、111番目の製品			
規模の拡大	20				

# 最高責任者 からのごあいさつ



MSCの20周年を記念する年次報告書を、みなさまにお読みいただけることを大変喜ばしく思います。1997年にWWFとユニリーバ社によってMSCが設立されてから、瞬間に20年という歳月が過ぎました。

これまでの足跡を辿ってみますと、実に感慨深いものがあります。画期的なアイデアを立ち上げ、変革を引き起こすための実行可能なメカニズムを提唱するに至るまでの道程は、試行錯誤の連続でした。その中で、科学的根拠に基づいて策定され、現在も定期的に改訂を行っているMSCの漁業規準は、環境に対して責任のある、持続可能な漁業を認証するための厳格な規準として広く認知されるようになりました。前例の無い未検証のプログラムに、当初より関わってくださった漁業および水産業者の方々の支援を通して、MSCプログラムは信頼と信用を得られるようになり、今ではその効果は実証済みのものとなりました。

海洋資源を適切に管理する持続可能な漁業は報奨され、消費者はより多くの持続可能な水産物を積極的に購入できるようになりました。漁業の改善も確実に進んでいます。

MSCのパートナーによる先導的な取り組み、多くの資金や援助の提供、そしてMSCの職員や評議員会の決意と努力のおかげで、ここまで辿り着くことができました。現在、世界で400を超える漁業がMSCプログラムに参加しており、年間1,200万トンの水揚量

を誇り、世界の天然魚漁獲量におけるMSC認証取得または審査中の漁業による割合が14%近くを占めるまでになりました。持続可能で完全に追跡可能な水産物を取引する市場は、年間およそ6,000万米ドルにまで成長し、100カ国以上の国々で25,000ものMSCラベルの付いた製品が取り扱われるようになりました。

そして何よりも重要なのは、信頼性の高い市場ベースのプログラムによる、現実的で永続的な変化が広く実証されるようになったことです。毎年夏頃に発表されるMSC『環境インパクト報告書』には、認証漁業の資源量の安定化、混獲の削減、海洋生態系への影響の軽減、そして科学的知見に基づく適切な管理といった1,000を超える改善が報告されています。

こうした成果を大変嬉しく思う一方で、取り組むべき課題は山積しています。現在、海洋環境は逼迫した状態にあります。増え続ける人口に対応するためには、さらにタンパク源を供給し、海洋生態系の回復力を維持しなければならないのに、気候変動や酸性化、汚染による脅威は、ますます深刻化しています。不可逆的で壊滅的な被害を回避する機会は、わずかしが残されていません。

そうした中で、海洋保全の問題が、重要なグローバル・アジェンダとして浮上してきたことに強い期待感を抱いています。中でも国連の持続可能な開発目標 (SDGs) の1つである目標14は、「海洋保全や海洋資源の持続可能な利用」を目標に掲げており、2020年までに漁獲調整を行い、過剰漁獲およびIUU (違法、無報告、無規制) 漁業に終止符を打ち、早い段階で水産資

源を回復させようという意欲的な内容です。

一度にすべてを解決できる特効薬はありませんが、MSCに代表される信頼性の高い市場ベースのプログラムの効果は実証されており、MSCは今後、ますます重要な役割を担うことになると確信しています。数々の緊急かつ広大な課題に対応するため、MSCでは独自の目標を掲げ、世界の天然魚漁獲量におけるMSC認証取得済みもしくは審査中漁業の割合を、2020年までに20%に引き上げ、2030年までには少なくとも1/3にすることを目指しています。

かなり高い目標を目指すこととなりますが、現実にはそれだけ切迫した状況なのだということなのです。この20年間における成果を見る限り、多種多様なパートナーが協働して1つの目標に取り組みれば、決して不可能なことではありません。

これまでMSCを支えてくださった多くの方々々に心より感謝の意を表します。この年次報告書が皆様にとって刺激となり、さらに高い目標を達成していただけることを願っています。

最高責任者 ルパート・ハウス

# 評議員会会長 からのごあいさつ



MSCの設立からの20年の間に、海洋保全の重要性に対する理解が深まってきました。現在、海の健全性の改善、食糧供給や暮らしの安定、そしてビジネスチャンスの向上において、MSCのような組織への期待が高まりを見せています。

MSCがこの20年間で成し遂げたことは、賞賛に値するものです。認証漁業の数や認証水産物の水揚量、MSCラベルの付いた製品数は大幅に増加しています。最新の海洋科学および漁業管理を反映したMSC規準の改訂によって、数だけでなく、その質も大きく向上しています。漁業の管理能力についても、対象魚種のみにとどまらず、操業水域の海洋生態系全体へと拡がり、大々的に改善されています。

MSCは2017年に20周年を迎えました。この記念すべき年に、今後3年間および2020年以降の方向性をまとめた最新の中期計画がスタートします。計画の策定においては、MSC評議員会が密接に携わり、漁業、水産業、環境保護団体、ならびに科学者を代表するメンバーからなる評議員会、技術諮問委員会、およびステークホルダー協議会の専門性が活かされています。深い知識を持ち、海上での実地体験が豊かなメンバーの知見を反映させた計画に則し、MSCは自信を持って正しい方向へとあゆみを進めてまいります。

組織としての発展に伴い、MSCは海洋の持続可能性に対する国際的な取り組みにおいても、ますます重要な役割と責任を果すようになりました。中期計画では、2020年までに世界の天然魚漁獲量におけるMSC認証の取得または審査中の漁業による割合を20%まで引き上げるという目標を掲げており、残りの80%についてももちろん視野に入れていきます。私たちが提唱する市場ベースのソリューションは、漁業のガバナンスがしっかりと行われていて、持続可能性に対する意識の高い市場においては、確実に成果をあげています。次なる課題は、こうした政策環境がまだ十分に整っていない地域、特に開発途上国における漁業管理の推進、および持続可能な水産物への関心が芽生え始めたばかりの地域における市場の拡大です。ここ数年、アフリカや太平洋地域など、開発途上国での経験豊富なメンバーによる評議会への参加を促進したことで、より多様な顔ぶれの、地理的分布においてもバランスの取れた評議会が実現できました。多種多様なクライアントの状況を反映させていくために、今後さらに多様性を進めていきたいと考えています。

この場をお借りして、MSCのこれまでの20年間の成果に貢献してこられた評議員会、技術諮問委員会、ステークホルダー協議会の歴代の委員の方々、そしてMSCのマネジメントおよびスタッフに感謝申し上げます。

MSC評議員会  
会長 ウェルナー・キーン

# 20年目のMSC ~ずっと魚がとれる海へ~

20 YEARS  
OF THE  
MSC

## 20年前…

無尽蔵と考えられていた海洋資源に陰りが見え始めました。水産資源および海洋環境を保護するために設けられた規制や指針は、何十年にもわたる過剰漁獲によって損なわれてしまった資源を立て直すには、十分なものではありませんでした。何億もの人々に食糧を供給し、その暮らしを支えてきた海は、危機的状况へと追い込まれたのです。

懸念が高まる中、全く違う分野を代表する2つの団体がパートナーシップを組むことを決断しました。自然保護団体のWWFと当時パーズアイやイグロ・ブランドを抱えていた消費財メーカー大手のユニリーバ社です。この両者が、世界の水産資源およびそれを支える海の健全性を長期にわたって保全するために、スクラムを組んだのです。そのソリューションとして提唱されたのが、市場ベースのメカニズムによって、持続可能な漁業を推進する経済的なインセンティブの推奨でした。事業者および消費者が、

独立した組織によって持続可能であると認証された漁業の水産物を積極的に選ぶようになれば、それが他の漁業の改善も促すことになると期待されました。

海洋管理協議会 (MSC) は1997年2月17日、独立した非営利団体として正式に登録されました。MSCの設立により、持続可能な水産市場への方向性が確立され、各方面のパートナーがこの取り組みへの参画を表明するようになりました。その後、海洋学者とNGO、水産業界の協働により、国連食糧農業機関 (FAO) のガイドラインに沿った、持続可能な漁業のための原則が策定されました。大小様々な漁業が次々とMSC認証の取得を目指すようになり、海上における何百もの改善措置の実施につながりました。水産物を扱うサプライチェーンの小売業者、ブランド、および事業者らは大胆な調達方針を掲げ、持続可能な天然水産物を求める消費者は、MSCラベルの付いた製品を積極的に求めるようになりました。

## そして今日

世界の天然魚漁獲量に占めるMSC認証水産物の割合は、12%を超えるまでになりました。

34カ国におけるおよそ300の漁業が、独立した第三者機関の審査によって持続可能な漁業として認証され、認証の取得、およびその維持のために数百例におよぶ改善措置が実施されています。これは水産資源の増加と安定のみならず、混獲の削減や生息域への影響の軽減、科学的知見の向上および管理強化にもつながっています。サプライチェーンにおいても、海から食卓に至るまでの道程を確実に遡ることのできるCoC認証を取得した企業は3,700以上にのぼり、認証に含まれる現場の数は42,000にまで増えました。MSC「海のエコラベル」は、持続可能な天然水産物の証として世界で最も認知されており、信頼度においてもトップの座を誇っています。MSCラベルの付いた製品は約25,000品あり、世界100カ国以上で取引されています。

## そして今後は、

海洋保全の取り組みをさらに強化し、認証を取得・維持していくための漁業の努力を支援し、現在と将来の世代にわたって水産物の供給が確保されるように一層努力してまいります。この20年間で多大な成果を上げてはいるものの、まだまだ課題が山積しています。特に開発

途上国では、漁業が人々の暮らしと食糧安全保障を支えているだけに、私たちの活動をさらに強化していかなければなりません。

MSCはこれからも漁業の管理の改善を促す第一の触媒としての役割を果たし、海洋の持続可能な利用および生態系の回復に貢献し、食糧安全保障ならびに人々の暮らしを末永く支えてまいります。最新の中期計画には、2020年までの具体的な取り組みが記されています。

また今後は、漁業への関与を大幅に強化し、現在のMSCプログラムにおいて主要となっていない魚種や生態系、特に開発途上国での活動を強化します。認証漁業の割合を増やしながらかも、最優良事例を反映させることでMSCプログラムの信頼性を維持し、新しいツールやシステムを導入することによって、より効率の高い取り扱いのしやすいプログラムを提供してまいります。

中心的な役割を果たしてこられた商業パートナーとの連携をさらに深め、欧米、中国、日本といった主要市場における持続可能な水産物の需要を伸ばすことで、漁業の変革を促しま

## ビジョン、2030年までに 達成すべき目標、 そして2020年の目標

す。そして、MSC認証による効果を実証するために科学的な調査研究を推進しつつ、消費者向けキャンペーンを通して持続可能な水産物に対する人々の認識と支持を広げてまいります。

20年前の設立当初、スタッフはほんのわずかで、拠点はロンドンに限られていましたが、今や世界中に活動の場を拡げる国際的な組織へと成長しました。進化を続けながらも、オープンで透明性の高い組織として、効率よく成果を上げてまいります。

MSCの取り組みの効果は、この20年間で実証されました。世界の海が生命にあふれ、現在と将来の世代にわたって水産物の供給が確保される、という私たちのビジョンを現実のものとするために、パートナーおよびサポーターのみなさまと協働しながら、さらに影響を強めていきたいと思えます。

### ビジョン

世界の海が生命にあふれ、現在と将来の世代にわたって水産物の供給が確保されることです。

### 2030年までに達成すべき目標

2030年までに、世界の漁業の漁獲高において、3分の1以上がMSC認証取得もしくは審査中のものであることを目指します。MSCは、「触媒」として漁業管理の改善とマーケットの変革をリードし、海洋の持続可能な利用に貢献し、回復力、食料安全保障、生計を支援します。

### 2020年の目標

世界の漁業の漁獲高の20%が、MSC認証取得または審査中の漁業のものとなることを目指し、世界的に重要な海洋生態系の生産性と回復力を支えます。

“

水産物をどのように漁獲・消費するかによって、海の健全性、豊かさ、そして生産性への影響は大きく変化します。この20年間、MSCは革新的なアイデアを掲げて世界中の漁業に変革を起こし、持続可能性に対する消費者の意識を高め、持続可能な水産物の購入を推進してきました。世界随一の水産物認証プログラムとしてのこれまでの20年にわたる経験を活かし、MSCの規準をさらに進化させ、世界中の水産物市場においてその影響力を拡大していくことを期待します。これからの20年間、海の健全性、そして海からの莫大な恩恵、地球および社会が存続するための基盤となる便益の保全のために、MSCの存在がますます不可欠なものになっていくことでしょう。

WWFインターナショナル 事務局長  
マルコ・ランベルティーニ氏

”

# MSCの20年



WWFとユニリーバ社がMSCの構想を打ち出す。

300名を超える科学者、研究者および各種団体との18ヵ月間にわたる国際協議の末、MSCの規準が策定される。

MSC「海のエコラベル」の付いた水産物が、持続可能な漁業まで遡って追跡できることを保証するCoC規準が施行される。

Sainsbury's

セインズベリー社が、持続可能な漁業からのみ、天然魚の調達を行うことを宣言。

イギリス・テムズ川河口のニシン漁業が初の再認証を取得。

白身魚を対象とした世界最大の漁業であるアラスカのスケソウダラ漁業がMSC認証を取得。



カナダ・グランドバンクスのマダラ漁業が崩壊。環境保護団体および水産業界で過剰漁獲に対する懸念が高まる。



MSCがロンドンの英国会社登記局にて慈善団体として正式に登録される。

西オーストラリア州のオーストラリアイセエビ漁業、テムズ川河口のニシン漁業、アラスカのサケ漁業が、世界初のMSC認証を取得。

MSC「海のエコラベル」付き製品の販売がスタート。



ヤング社ブルーレストのブランド「Fish for Life」のアラスカ産天然サーモンがMSC「海のエコラベル」の付いた100番目の製品となる。



メキシコ、バハ・カリフォルニアのイセエビ漁業が、開発途上国における漁業として初の認証を取得。



リドル社がMSC「海のエコラベル」を自社ブランドに付け、ヨーロッパで大々的に販売を開始。

Walmart

世界最大手小売企業のウォルマートが、鮮魚と冷凍魚をMSC認証漁業からのみ調達する方針を発表。

# 20 YEARS OF THE MSC



マクドナルド社が、ヨーロッパ全土の店舗でMSC認証の水産物の提供を開始すると発表。  
2013~2014年には、北米の店舗でも同様に展開。

オランダ全土の小売食品チェーンが、天然水産物の調達を2011年よりMSC認証漁業からのみ行うと発表。

日本の小売大手のイオンが、1000品目となるMSC「海のエコラベル」付き製品をリリース。

獐子島にてZonekoのホタテガイ漁業が中国初のMSC認証を取得。



イケア社が世界の49の国と地域で6.5億人の顧客に対し、持続可能な認証水産物のみを販売することを宣言。

MSCがグローバルな持続可能な水産物の認証プログラムとして初めて、世界水産物持続可能性イニシアチブ(GSSI)の認定を受ける。

初のMSC環境インパクト報告書が発表され、認証漁業によって実施された約400の漁業改善の行動計画が紹介された。



100の漁業がMSC認証を取得もしくは審査中となる。

ベトナム・ベンチェのミスハマグリ漁業が東南アジア初となるMSC認証を取得。

西オーストラリアの州政府がMSC認証審査を受ける漁業に対し1,450万豪ドルの助成プログラムを設立。

アイスランドのマダラ漁業がMSC認証を取得し、同国の他の漁業に対してMSCプログラムへの道を開く。



アシュタムディにおけるアサリ漁業がインド初のMSC認証を取得。

MSC漁業規準およびCoC規準が改訂され、最新の最優良事例が反映された。

全世界の天然のマダラ、ハドックおよびヘイクのMSC認証取得済み漁獲量の割合が55%に達する。

MSC「海のエコラベル」の付いた製品数が20,000品目に到達。

MSC認証漁業により実施された改善が1,200を超える。

# MSCと 持続可能な開発目標 (SDGs)

世界の193カ国によって採択された国連の持続可能な開発目標 (SDGs) は、2030年までに政府、事業者、開発機関が目指すべき17の目標を定めたものです。その中でも海洋保全是、最優先課題の1つとして挙げられています。

SDGsの目標の1つである目標14 (SDG14) は、海洋保全や海洋資源の持続可能な利用を目標に掲げており、2020年までに過剰漁獲およびIUU (違法・無報告・無規制) 漁業に終止符を打ち、漁業管理に変革を起こし、水産資源を回復させようという意欲的な内容です。

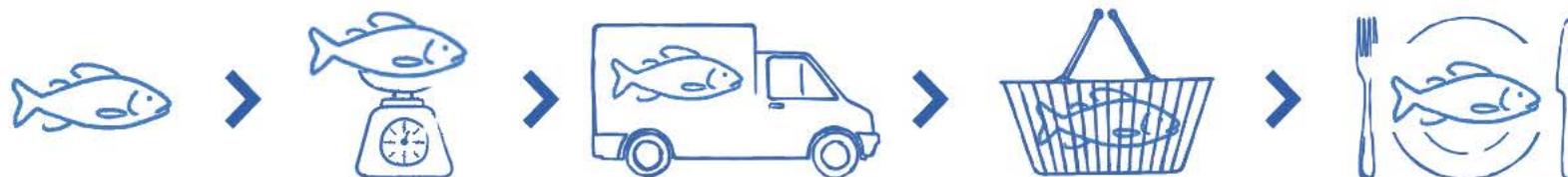
これを具体化させるためには、MSCの役割が非常に重要です。MSCは、漁業管理の強化、そして進捗状況の目安となる指標などの実践的なツールの提供をはじめ、各国政府、NGO、科学者およ

び事業者と協働でSDG14に向けての計画立案、そして2017年の国連海洋会議といった各種イベントにも携わっています。

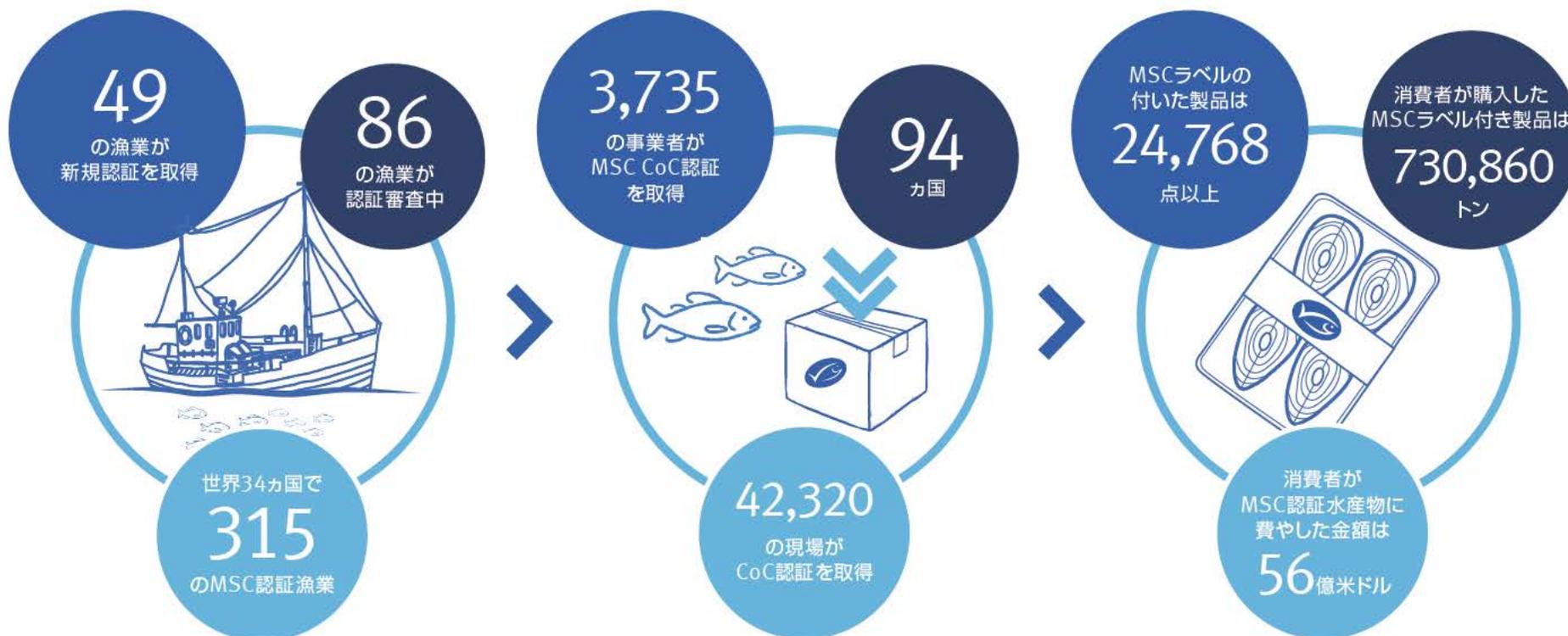
MSCの活動は、その他の長期・短期目標にも深く関係しています。持続可能な漁業は、目標2 (SDG2) の食糧の安定確保、そして目標8 (SDG8) の働きがいのある人間らしい仕事および経済成長にも深く関連しています。また、MSCは消費者と漁業者、サプライチェーン内の事業者を結び付けることで、目標12 (SDG12) の持続可能な消費と生産を推進し、目標17 (SDG17) の持続可能な開発に向けたグローバル・パートナーシップを活性化するための重要な役割を担っています。



# 2016年度の概要図



持続可能な漁業から...



...消費者まで

# 規準の策定

## 20年前…

持続可能な漁業管理への理解が進み始めてはいましたが、まだ実践方法は一貫性に乏しく、漁業の業績を測る術は十分ではありませんでした。1995年に国連の食糧農業機関（FAO）が策定した「責任ある漁業のための行動規範」は、最優良事例に関して初めて国際的な合意を得ました。国連加盟国のほとんどがこの自主的な行動規範を採択したものの、規範の内容が漁業現場で実際に実践されているかを十分に確認することができない状況でした。

MSCの設立後、世界各地で科学者、環境保護活動家、水産業界の代表、政策立案者らが集まり、水産科学や管理における理念、政策協定を実際に適用するためにはどのようにすればよいのか議論を重ねました。1997年12月、アメリカ、バージニア州ウォレントンのエアリー・ハウスにおいて、持続可能な漁業のための原則と基準についてステークホルダー間で合意が形成され、それを基にMSCの漁業規準が策定されることになりました。それから20年、持続可能な水産物の試金石として使用されてきたMSC規準は、以下の3つの原則から成り立っています。

- 資源の持続可能性。漁業活動は、資源量を永続的に維持できるレベルでなければならない。

- 漁業が生態系に与える影響を最小限にすること。漁業は、生態系の生産性、機能および多様性を損なわないよう操業しなければならない。
- 漁業の管理システム。漁業は関連の法規を順守し、状況に応じて柔軟に対応可能な管理システムを有しなければならない。

これらの原則を維持しつつ、各方面のステークホルダーからの意見を考慮しながら、科学的知見の進歩および漁業管理における最優良事例を反映させる形で、規準の更新や改訂が継続的に行われています。その中でも最も重要視されているのが、漁業管理に対する認識の変化です。対象魚種に限らず、いまや海洋生態系全体を念頭においた管理が求められるようになりました。

規準への適合を審査するのは、独立した認証機関です。審査プロセスは包括的かつ透明で、すべてのステークホルダーにコメントをする機会が設けられています。認証取得後でも、認証を維持するために一定期間までに特定の改善を行うことが義務づけられる漁業もあります。そして、そうした条件が確実に実行されていることを検証するために、年次監査が行われます。

MSC漁業規準と表裏一体をなしているのが、MSCのCoC規準です。MSC「海のエコラベル」の付いた水産物を販売するためには、サプライチェーン内のすべての取引業者、加工業者、および小売業者が、適切な追跡システムを有していることを実証するCoC認証を取得していなければなりません。これによって、持続可能な認証水産物が他の水産物と混ぜられたり置換えられたりするのを防ぐことができるため、MSC「海のエコラベル」付き製品を購入した消費者は、持続可能な認証漁業にまで追跡可能な水産物であるという確証を得ることができるのです。

## そして今日…

MSCは世界の最優良事例を反映させながら常に進化し続けることで、持続可能な水産物を認証する、世界で最も信頼されている厳格で堅固な規準としての座を守り抜く覚悟をしています。2017年3月には国際的な水産物認証プログラムとして、世界水産物持続可能性イニシアチブ（GSSI）の認定を受けるという世界初の快挙を成し遂げることができました。

環境NGO、国際企業、独立の専門家、政府および政府間組織の連合からなるGSSIは、国連FAOガイドラインに基づき、水産物認証プログラムのベンチマーキング方法を開発しました。認証プログラムのガバナンス、運用管理、サブ

ライチェーンのトレーサビリティ、審査方法に加え、深海漁業や脆弱な海洋生態系に関する項目、漁業の影響を示すためのデータ収集などといった広範囲にわたる関連項目が検証されます。

GSSIプログラム・ディレクターのヘルマン・ヴィス氏は「MSCがGSSIのベンチマークをクリアし、認定を受けたことは、水産物認証に対する信頼性を確立するうえで画期的な出来事です」と述べています。

また、MSCは天然水産物の認証プログラムとして唯一、国際社会環境認定表示連合（ISEAL）の正式メンバーになっています。メンバーは、認証規準策定や認証制度の信頼性維持およびプログラムが社会・環境に与える効果のモニタリングに関するISEALの厳格な規範を順守しなければなりません。

独立機関が昨年、オランダで行った消費者向けエコラベルに関する調査の結果、90のエコラベル制度のうち、透明性と信頼性の観点で最高評価を受けた11のエコラベルの1つに、MSCの「海のエコラベル」も入っていました。

MSCのスタッフは、科学研究にも頻繁に関わり、持続可能な海洋管理への理解を深める助けをしています。今年は、南極でのIUU漁業<sup>1</sup>、

大規模海洋生態系における潜在的漁獲生産量<sup>2</sup>、個体群の推定数予測モデルの改善<sup>3</sup>、MSCの異議申し立てプロセスの意義<sup>4</sup>、南アフリカにおける海洋管理と持続可能性目標の関係<sup>5</sup>といった内容の査読付き論文に貢献しました。

### 今後の展望

MSCは、これからも世界随一の持続可能な水産物の認証プログラムとしての役割を果たすため、漁業規準およびCoC規準の定期的な見直し、そして必要に応じた改訂に取り組みます。改訂後の規準には、認証漁業およびサプライチェーン事業が、不当な労働慣行と一切関わりがないことを確実に保証できるよう、リスク評価に基づく要求事項を新たに導入しました。

MSC規準を満たすのは、当然のことながら容易なことではありません。しかしMSCは、規準へ適合するために必要な改善に取り組む漁業を奨励したいと考えています。その一環として、MSC認証の取得を目指す漁業が技術的・経済的支援を得られるための「MSCへの移行プログラム」の開発に着手しました。また複数の魚種を対象としている漁業や、データ不足の小規模漁業や開発途上国の漁業などを審査するための新たなアプローチも検討しています。

これに並行して、審査および監査プロセスについても厳格性を損なうことなく、可能な限りの効率化を図れるよう見直します。そのために、電子化した審査ツールの開発や、漁業審査報告書の査読のため、独立した科学者から構成される外部査読パネルの設置なども行います。

MSCは現在、ASC（水産養殖管理協議会）と協働で海藻規準を策定しており、2017年10月の発行を予定しています。海藻の年間生産量はおよそ2,500万トン、その経済価値は56.5億米ドルと推定されており、需要も年々増えています。海藻はまた、海洋生態系においても重要な役割を担っています。MSCとASC協働の海藻規準を通じて、責任ある収穫および養殖を報奨し、改善のためのベンチマーク作成を目指しています。

1 Longo, C. et al 2017. Using the Ocean Health Index to Identify opportunities and challenges to Improving Southern Ocean ecosystem health. *Frontiers in Marine Science*, 4:20.

2 Fogarty, M.J., et al 2016. Fishery production potential of large marine ecosystems: A prototype analysis. *Environmental Development*, 17(1): 211-219.

3 Anderson, S.C., et al 2017. Improving estimates of population status and trend with superensemble models. *Fish and Fisheries*, 18(4): 732-741.

4 Brown, S., et al 2016. On the road to fisheries certification: The value of the Objections Procedure in achieving the MSC sustainability standard. *Fisheries Research*, 182: 136-148.

5 Barendse, J., et al 2016. A broader view of stewardship to achieve conservation and sustainability goals in South Africa. *South African Journal of Science*, 112:5-6.

“



北ヨーロッパにおける14年間のデータからは、MSC認証漁業が対象としている資源量は認証取得前よりも豊富で、より持続可能な漁獲率となっている実態が見えてきました。

これに対して、ヨーロッパの非認証漁業の対象資源は資源量、漁獲努力ともかなりの変動が見られ、平均漁獲努力量は依然として漁業資源の生産性を確保できる範囲を超えています。

MSC科学・規準ディレクター、デビッド・アグニュー博士

”



# 環境インパクト

MSCの活動が、海洋環境の前向きな変化の原動力となっていることを確認するために、私たちのプログラムが社会・環境に与える効果について定期的なモニタリングと報告を行っています。2011年より、認証漁業が実施した改善をまとめた環境インパクト報告書を毎年発行しています。

世界の水産資源の31.4%は、過剰漁獲されていると考えられていますが、これは少なく見積もった数字であり、正式な資源評価がなされていない場合も多々あるため、実際の過剰漁獲の割合はもっと多いと考えられます。MSC『2017年環境インパクト報告書』のデータ（同報告書p.26）を見ますと、MSC認証漁業が対象としている資源は持続可能なレベルで維持されているのに比べ、同じ水域で操業している非認証漁業が対象としている資源については必ずしもそうではありません。MSC認証の取得後に対象魚種の資源量が増えている事例がかなりあります。

MSC認証漁業のおよそ94%については、認証を維持するために少なくとも1つの改善を求められています。2000年以降に認証漁業によって行われた持続可能性の向上、もしくはモニタリングの強化に向けた改善は1,238にのぼり、混獲の削減に向けた漁具の改変、禁漁区域の設置、モニタリングの改善および管理措置の強化等もこれに含まれています。

認証取得のために必要な条件を満たすために、海洋保全および漁業科学の発展向上につながる研究プロジェクトを立ち上げたケースもあります。例えば、2008年にグリーンランドのホックアアカエビ漁業がMSC認証の本審査に入った当時、操業区域の海底生息域に関するデータはほとんどありませんでした。そこで、グリーンランド持続可能漁業者会（SFG）はロンドン動物学会（ZSL）と協働し、こうした底生生息域の研究と分布を調べる調査研究を始めました。漁業の年間資源評価の際に使用する測量船からカメラを降ろし、数百メートル下の海底の高解像度映像を撮らえることに成功しました。

研究の結果、海底の生息域およびそこに生息する何百もの生物に関して得られた新たな情報をまとめた3つの論文が発表されました。これを基に、SFGは混獲軽減措置の実施を試験的に試み、重要なサンゴおよび海綿種を保護するための海洋保護区の設置に向けて動いています。SFGは2013年にMSC認証を取得した後もZSLとのパートナーシップを継続し、脆弱な海洋生態系を特定するための博士課程プロジェクトへの資金援助を行っています。

SFGのペーラ・ムンク・ベルジン氏は次のように述べています。「漁船の船長らは当初、科学者達がやっていることに対して懐疑的でしたが、密接に関わっていく中でその様子に変化が現れたのです。今では新しい発見や興味深い現象を科学者に伝えようと、船長同士で競い合うまでになっています。このことは、MSC認証を取得したことに加え、認証審査プロセスによる大変重要な副次的効果だと言えます。」



“

ここ数年、私たちは環境への影響を最小限に抑えるため、複数の漁獲戦略を実践してきました。MSC認証を取得することによって、そうした取り組みが独立した機関を通じて実証されるだけでなく、混獲のモニタリングおよびその軽減への取り組みを一層強化する方法を認識することができました。

スコットランド白身魚生産者協会 会長  
マイク・パーク氏

”

MSC認証漁業のおよそ

94%

が、認証を維持するために少なくとも1つの改善を実施しなくてはなりません。

“

MSC認証プログラムは、漁業に対する継続的改善を促します。このことは、基準を満たしているか否かだけを審査する他の認証プログラムと異なる特質だと思っています。MSCは、さらなる改善を実施できるようにするための重要なデータを提供してくれるのです。

セインズベリー社 ブランド・ディレクター  
ジュディス・バッチェラー氏

”

# 海上では

## 20年前…

漁業が持続可能な方法で操業していることを示す、国際的に認知された方法は存在していませんでした。MSC認証はその課題を解決すべく、水産資源および海洋環境の保全に取り組んでいる漁業の市場における認知度を向上させるシステムを確立しました。

どんなに持続可能性に優れた漁業であっても、MSC認証取得には多くの努力が求められます。それゆえ、既に厳しい規制が敷かれている水産業界に対し、できたばかりの任意の認証プログラムに参加する意義を説得しなければならず、MSCのスタッフは支持を得るため、漁業団体および政府、研究機関、環境団体とミーティングを重ねました。

2000年3月に2つの漁業がMSC認証審査を完了し、見事認証を取得しました。西オーストラリア州のオーストラリアイセエビとテムズ川河口のニシン漁業が世界初のMSC認証漁業となったのです。同年10月、持続可能性の象徴ともいえるアラスカのサケ漁業が認証取得に成功しました。

MSCのプログラムはゆっくりと、しかし着実に浸透していきました。2001年にはニュージラ

ンドのホキ漁業が、大規模な白身魚漁業として世界初のMSC認証を取得しました。2004年には、メキシコ、バハ・カリフォルニアのイセエビ漁業が開発途上国における初のMSC認証を取得しました。そしてその直後に南アフリカのヘイクトール漁業が認証漁業の仲間入りを果たしました。

重要な分岐点となったのが、2005年のアラスカ・スケソウダラ漁業の認証でした。世界最大の白身魚漁業による認証の取得によって、MSC認証水産物の供給量が格段に増加したのです。MSCの「海のエコラベル」が付いた製品の増加は、より多くの漁業にMSC認証の取得を促すことになりました。

## そして現在…

世界の天然魚漁獲量に占めるMSC認証水産物の割合は12%を超え、9百万トン以上の漁獲量を誇るまでになりました。世界34カ国の300以上もの漁業が既にMSC認証を取得し、現在86の漁業が審査中です。多くの漁業は、5年の認証有効期間の後に再認証審査を完了し、長年にわたる持続可能性への取り組みを実証しています。再認証を数回取得することに成功している漁業もあります。こうした持続可能な認証漁業は、水産資源の健全性と生産性が将来の

世代にわたって確実に保全されるように取り組んでいるのです。

主要な魚種の中には、MSC認証を取得していることが一般的なものもあります。天然のアカザエビ、ホッコクアカエビおよび白身魚類は、世界の漁獲量の70%以上がMSC認証取得もしくは現在審査中の状態にあります。40%を超えるカレイ・ヒラメ類、サケ類も同様です。数種類のカツオ・マグロ類、二枚貝、小型の浮魚については20%台まで近づいています。特定の魚種を対象とする漁業、もしくは特定の水域で操業している漁業の一定数以上が認証を取得すると、他の漁業もそれに追随するということがこれまでの経過から明らかになっています。

しかし、MSCは、海洋での変革を起こす触媒としての役割はまだ十分に果たしきれていないということを認識しています。温帯域や高緯度海域におけるMSC認証漁業の数は増えていますが、熱帯海域ではまだ比較的少なく、重要な海洋生態系であるにもかかわらず、認証漁業が皆無という場合もあります。認証漁業の大半は先進国にありますが、開発途上国の漁業管理を改善し、食糧供給および暮らしの安定を図ることは、これまで以上に喫緊の課題となりました。

## 今後の展望

MSC認証を取得、維持していくための漁業の努力をこれまで以上に支援していきます。2020年までに、MSC認証および審査中漁業の漁獲量を、海洋での総漁獲量の20%まで引き上げるという目標を達成するためには、特にMSCの関わりが限られている海域においては、活動をより一層強化していかなければなりません。これまではMSCのプログラムに参加していないものの、漁獲量が大きく生物多様性を脅かす可能性も大きい海域（大規模海洋生態系、LME）で操業する漁業に対する働きかけを強化していきます。開発途上国の漁業にプログラムへの参加を促すことは、特に大切だと考えています。MSC認証を取得するにはかなりの改善が必要となる場合がありますが、付随する環境・社会・経済的なメリットは非常に大きなものがあります。

また、MSCのプログラムではまだ数が少ないものの、世界規模あるいは地域レベルの生態系や経済および暮らしにとって重要であるイカ、タコ、カニ、カツオ・マグロ類、小型浮魚類、海藻についても取り組みを強化していきます。あらゆる地域や魚種を対象とする漁業に参加を促すことはもちろんのこと、既にMSC認証を取得し、さらなる改善に取り組んでいる漁業がより一層、利益を享受し認知されるよう尽力してまいります。



天然のアカザエビ、ホッコク  
アカエビおよび白身魚類に  
ついては、世界の漁獲量の

70%

以上がMSC認証を取得、もし  
くは認証審査中の状態です。

“

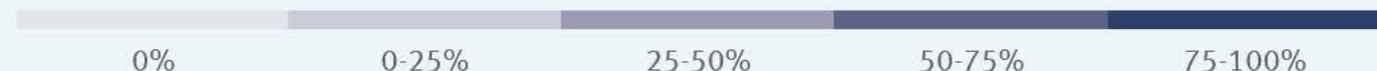
17年前、多くの人が集まり、漁業を存続させるためにはどうすればよいかについて知恵を絞った結果、MSC認証のメカニズムを活用することを思いつきました。彼らには先見の明があったのだと思います。単に市場の恩恵を享受するだけでなく、漁業が社会的に認められるためには、持続可能な漁業への転換が重要になる時が必ずくるといことが、彼らにはわかっていたのです。私たちが今こうして成功しているのは彼らのおかげなのです。

西オーストラリア州のロブスター漁業者  
ジェームス・バラトル氏

”

# 持続可能な漁業の推移

世界中の広域海洋生態系 (LME) と、FAOの主要な漁獲地域における認証水産物の漁獲量



NOAA\*によって区分された  
66LMEのうち、  
**33**  
LMEにMSC認証漁業が存在



15のLMEでは、漁獲量の  
**20%**  
以上がMSC認証を取得

地図上の12のLMEでは、2006年から2016年  
までの間に、MSC認証漁業による漁獲量が  
**20%**  
以上増加

2016年2月28日にデータ修正

\*アメリカ海洋大気庁

# MSC漁業認証数の推移(2016年度版)

MSC認証漁業による漁獲量(トン)



MSC認証水産物の  
総重量は  
**950**万トン

全世界の漁獲量の  
**12%**  
がMSC認証

世界の天然魚漁獲量の  
**2%**  
が審査中の漁業によるもの

世界で  
**34**カ国  
の漁業がMSC認証を取得

\*現在認証一時停止中の17漁業を含む

# 規模の拡大

## 困難を乗り越えた、オレンジラフィ漁業

20年前には、ニュージーランドのオレンジラフィ漁業の持続可能性などあり得ない、と一笑に付されたことでしょう。オレンジラフィは長寿の底生魚ですが、80年代と90年代の過剰漁獲によって資源量が激減してしまっていたのです。

身がジューシーなため人気の高いこの魚の資源量をどうにか立て直そうと、この20年間、ニュージーランドの水産業界と政府は協働で、個体群動態を把握するための調査研究や光ファイバーケーブルを使った動画送信から漁獲許容量の大幅削減まで、積極的な取り組みを進めてきました。そして現在、ニュージーランドのオレンジラフィ漁業の年間漁獲量は成魚の4%、およそ6,000~7,000トンに抑えられています。かつて年間5万トンもの漁獲を行っていた80年代と比べると大きな変化です。

オレンジラフィ漁業の審査を行った認証機関、MRAGアメリカのロバート・トランブル氏は次のように振り返ります。「かつて深刻な事態に陥っていた漁業であっても、それを克服できることを証明できて、審査を行った甲斐がありました。世界で最も評判の悪い漁業の1つが、大幅な改善を実施した結果、独立した認証機関に

よる審査を完了し、持続可能性に対するMSCの厳格な規準を満たすまでになったことを世界に向けて発信することができました。」

2016年12月に認証を取得したオレンジラフィ漁業の漁獲量は、ニュージーランドで水揚げされるオレンジラフィの60%以上を占めており、他の非認証のオレンジラフィ漁業もMSC認証の取得を目指しています。ニュージーランドの深海魚の総水揚げ量の70%を超える水産物は、MSC「海のエコラベル」を付けて出荷されており、市場でも高く評価されています。

## デンマークの浮魚漁業

イカナゴ、ヨーロピアンズプラット、ノルウェーコダラの小型浮魚3種を対象とするデンマークの大規模漁業がMSC認証を取得したことにより、デンマークの天然魚漁獲量のおよそ9割がMSC認証のものになりました。こうした小型魚は海の世界連鎖にとって不可欠なものです。自然の要因によりかなりの資源量の変動が見られます。デンマーク漁業生産者協会（DFPO）とデンマーク浮魚漁業者協会（DPPO）が管理する認証漁業は、科学的根拠を基にした厳格な漁獲方策を講じることで、対象種の資源量を損なうことなく、対象種を餌と

する他の魚種、鳥類、哺乳類に負荷を与えない漁獲率を順守しています。

この漁業が水揚げした魚は魚粉と魚油に加工され、養殖のサケやマスの飼料として使用されます。認証取得により、飼料に使われるMSC認証の小型浮魚の総漁獲量が5分の1以上増加しました。持続可能な供給源より調達された飼料を使用していることを実証することは、ASC認証取得を目指す養殖場が満たすべき基準の1つとなっています。

「水産養殖が世界的に急成長している中、環境負荷を持続可能なレベルに維持していくことが不可欠です」と語るDFPOの持続可能性マネージャーのソフィー・スメデガード・マティーセン氏は、続けて次のようにコメントしています。「魚粉・魚油にする浮魚を対象とする私たちの大規模漁業は、MSC認証を取得したことにより、自ら環境負荷の軽減に貢献するだけでなく、他の浮魚漁業や養殖飼料の生産者に対しても持続可能性への転換を促すことができました。」

## 大震災を乗り越えて

地震と津波による甚大な被害をもたらした東日本大震災から5年、あるカツオ・マグロ漁業が復興のシンボルとなりました。被災後の塩釜で設立された明豊漁業株式会社が見事、日本で3例目となるMSC認証を取得したのです。

明豊漁業は、一本釣りにより、およそ3,000トンのカツオとビンナガマグロを漁獲しています。カツオとマグロは日本では特に重要な魚で、刺身としてだけでなく、和食の基本である出汁などに使用する鰹節にとってもなくてはならない材料です。

明豊漁業の松永賢治社長は次のように述べています。「震災後に感じた、持続可能な水産品を販売していかなければならないという思いがこの漁業を始めたきっかけとなったので、この度MSCの漁業認証を取得できたことを大変喜ばしく思っております。今回の認証に先立ち、親会社である水産加工会社の株式会社明豊もCoC認証を取得しましたので、今後は明豊漁業の持続可能な一本釣りのカツオとビンナガマグロを、さらに市場に普及させていくつもりです。」



この1年間で

# 49

漁業が新たにMSC認証を取得し、さらに86漁業が本審査に入っています。

“

独立した認証機関が、科学的根拠を基に審査を実施して発行する報告書は、外部の専門家によって査読が行われるため、MSC規準を満たした漁業は、その持続可能性を実証することができるのです。

私たちは過去に縛られるべきではありません。私たちは漁業の改善を望んでおり、それが達成できたあかつきにはその漁業は認知されるべきです。前向きな変化が、生産性の高い、健全な海洋への転換を促すのです。

MSC アジア太平洋地域担当ディレクター パトリック・カレオ

”

# 北東太平洋のリーダーシップ

北東太平洋は、持続可能な水産物を最も豊富に生産している海域です。総水揚げ量のなんと80%がMSC認証を取得しています。重量に換算すると250万トンで、これは、世界のすべての人々に1食ずつ振舞うことができる量です。

北東太平洋の漁場はアメリカ・カリフォルニア州北部、オレゴン州、ワシントン州、カナダのブリティッシュ・コロンビア州、アラスカ湾、ベーリング海峡にまたがっており、ここで獲れる認証魚種はサケ、ピンナガマグロ、ホッコクアカエビ、ヘイク、ヒラメ・カレイ類、西海岸のメバル、アラスカのスケソウダラをはじめ、数多くあります。

この海域で操業する漁業の多くは、長期にわたって持続可能性に取り組んでいます。その最たる例が、アラスカのスケソウダラ漁業です。世界最大規模のMSC認証漁業として2005年に初めて認証を取得し、2016年には2回目の再認証を取得、つまり3度続けて認証を取得し

ています。アラスカのスケソウダラはマクドナルド社のアメリカ店舗で販売されるフィレオフィッシュや、バースアイ社がヨーロッパで展開するオメガ3フィッシュフィンガーズ、トライデント社の付加価値の高いブランドや日本の練り物製品にも使用されており、切り落しは魚粉や魚油に加工されています。

北東太平洋を代表するもう1つの魚種がサケです。アラスカのサケ漁業は2000年に世界で3番目となるMSC認証を取得し、その後もアラスカ政府と水産業界の堅固な取り組みにより、さらに功績を伸ばし続け、2017年には新たなマイルストーンを次々と打ち立てました。プリンスウィリアム湾の漁業は、数年間にわたり孵化場が天然サケの個体群におよぼす影響について調査を行った結果、再認証を取得しました。また、先住民族だけで完全に管理、運用されている漁業として、世界初のMSC認証を取得したアネット島のメトラカトラ・アメリカ先住民コミュニティの小規模漁業が再認証を取得し、認証範

囲をサケ類全5種にまで広げました。

カナダのブリティッシュ・コロンビア州のサケ漁業も、2017年に再認証を取得しました。改訂された漁業規準を用いて審査された初のサケ漁業です。長年にわたる継続的な改善により、認証範囲はすべてのベニザケ、シロザケ、カラフトマスを含むまでになりました。

北東大西洋の天然漁獲物のうち

80%

がMSC認証を取得しています。

“

アメリカおよびカナダの太平洋沿岸の漁業者は、自国だけでなく世界中の人々に持続可能な水産物を供給している責任ある漁業として、MSC認証を取得できたことを大変誇りに思っています。いつか、世界のほとんどの漁業がMSC規準を満たすようになることを期待しています。

ブリティッシュ・コロンビア  
シーフード・アライアンス エグゼクティブ・ディレクター  
国際持続可能漁業協会 会長  
クリスティーナ・バリッジ氏

”

# 継続的な取り組み

MSC漁業認証の有効期間は5年です。認証を維持するためには、再認証審査を受けなくてはなりません。それにより、引き続き持続可能な漁業であること、そして認証の条件として課せられた改善が完了していることを実証することができます。

## 持続可能な白身魚の安定供給

世界有数のマダラ資源量を誇るバレンツ海のマダラ・ハドック・シロイトダラ漁業の再認証取得により、持続可能なマダラを五大陸に向けて確実に供給できるようになりました。

バレンツ海漁業はノルウェーとロシアの共同管理下にあり、20カ国以上の国々に持続可能な水産物を供給しています。2010年に初めて認証を取得した際には、いくつかの改善条件が付けられましたが、それらすべてが実施され、完了していることが確認されました。より影響の少ない漁具の試験的使用、混獲軽減措置の実施、海底生息域への影響を最小限に抑えるといった改善が認められました。

水産物の販売を担当するオーシャン・トロローズ社は、生息域および脆弱な海洋生態系(VME)への影響の軽減、より負荷の少ない、低燃費のトロール漁具の導入により一層取り組むことを公約として掲げています。

“  
審査チームからのいくつかの推奨事項のみで、1つの改善条件もなく認証が取得できたのは、脆弱な海洋生息域と生態系への影響の軽減に私たちが熱心に取り組んでいることが認められたからです。VMEの保護をより一層強化し、将来を見据えた持続可能な漁業として、これからも邁進してまいります。”

オーシャン・トロローズ社  
チーフ・サステナビリティ・オフィサー  
セルゲイ・センニコフ氏

## イワシの認証拡大

1つの認証漁業が誕生すると、それが呼び水となって、他の漁業も追随しようとする動きが頻繁にみられるようになりました。その結果、より多くの漁業者が認証の恩恵を享受し、生態系の改善へとつながっています。フランス・ブルターニュのイワシ漁業は2010年に初めて認証を取得しましたが、イワシの資源量が増加したことで、スペイン・ビスケー湾でもイワシの漁獲が始まりました。MSC認証を維持するために、フランスの漁業者はスペインの漁業者と協働し、共通の漁業管理方策に合意する必要がありました。共同管理計画の確立に向け、漁業枠の設置、および科学データの収集と情報交換に取り組むことになったのです。その結果、2017年1月にはフランスのイワシ漁業の再認証、ならびにスペイン・ビスケー湾のイワシ漁業の認証取得も実現しました。

“  
MSC認証プログラムが両漁業の協働を促す起爆剤となり、ビスケー湾の豊富なイワシ資源がこれからもずっと保全される体制が確立されました。”

MSCヨーロッパ地域担当ディレクター カミエル・デリッヒ



## その他の認証漁業の取り組み

### アルゼンチンのカタクチイワシ

2011年、アルゼンチンの漁業がカタクチイワシ漁業として世界初のMSC認証を取得しました。認証を申請した2社は当時、5隻の漁船で資源の10~15%を漁獲していました。この漁業は2017年1月に再認証を取得し、その認証範囲は13社、24隻の漁船にまで拡張されました。

### カナダ ノバスコシア州ファンディのハドック

南スコシア大陸棚とファンディ湾、およびジョージ・バンクで操業するカナダのハドック漁業は、資源の回復に成功し、混獲種であるマダラ等への影響を軽減させた功績が認められ、昨年再認証の取得に成功しました。2つのハドック個体群の資源量はこれまでで最大、もしくはそれに近いレベルにまで回復しています。

### アメリカのオヒョウとギンダラ

アラスカのベーリング海およびワシントン州の太平洋沿岸沖で操業するアメリカのオヒョウ漁業が2回目の再認証を取得しました。健全な資源量を維持するだけでなく、混獲によるアホウドリの死亡率を85%削減することができました。また、北太平洋でもアメリカのギンダラ漁業が、健全な資源量の維持と適切な管理を行っているとして再認証を取得しました。

“  
世界初のカタクチイワシ認証漁業として、適切に管理された健全な資源量を保つ持続可能な漁業であると、再びMSC認証審査によって認められたことを大変誇りに思います。

センタウロ社 マネージャー  
カルロス・ロドリゲス氏

“  
顧客からは、消費者のニーズに応えるためにMSC認証取得を求められています。私たちはビジネスにテコ入れをすべく、MSCプログラムに参画していきます。

スコシアハーベスト社 最高執行責任者  
アラン・ダントルモン氏

# 「初」となった漁業

## 米国初の二枚貝

二枚貝は、米国で最も人気がある水産物の1つです。アメリカウバガイとアイスランドガイ漁業が認証を取得したことにより、MSCのエコラベルを付けた二枚貝が米国の市場に出回るようになりました。

アメリカウバガイとアイスランドガイの採取は、米国東海岸沿岸の南はデルマーバ半島沖から、北はマサチューセッツ州のジョージバンクまでの範囲で行われます。これら2種の年間総水揚げ量の市場価値は4千万米ドルを超えます。

認証までのプロセスは、バンブル・ビー・シーフード、シー・ウォッチ・インターナショナル、ラモニカ・ファイン・フーズ、アトランティック・ケープ・フィッシャリーズ、そしてサーフサイド・フーズなど、複数の加工業者によって支援されました。

バンブル・ビー・シーフード社のサステナビリティ部長マイク・クラフト氏は次のように述べました。

「私たちのお客様ならびに消費者は、持続可能性に関心を持ち、持続可能なアメリカウバガイとアイスランドガイを選択することで、現在、そして将来の健全な海洋生態系のために貢献したいと考えています。そして私たちも同じように考えています。」

## フィンランド初

フィンランドではまだMSC認証漁業が誕生していませんが、昨年フィンランド漁業協会のバルト海ニシン漁業とスプラット漁業が本審査に入ったため、近い将来に、状況が一変することが考えられます。審査中の漁業は、フィンランドの総漁獲量のおよそ90%にあたる132,000トンのニシン、および12,000トンのスプラットの水揚げを誇っています。

両種とも、地元向けの食用や健康サプリに使用されるほか、水産養殖向けの魚粉・魚油の原料として使用されます。認証取得のあかつきには、それが呼び水となって、バルト海の他の漁業、ならびに魚粉・魚油向け魚種を対象とする漁業の間で、持続可能な漁業への転換が進むことが期待されています。

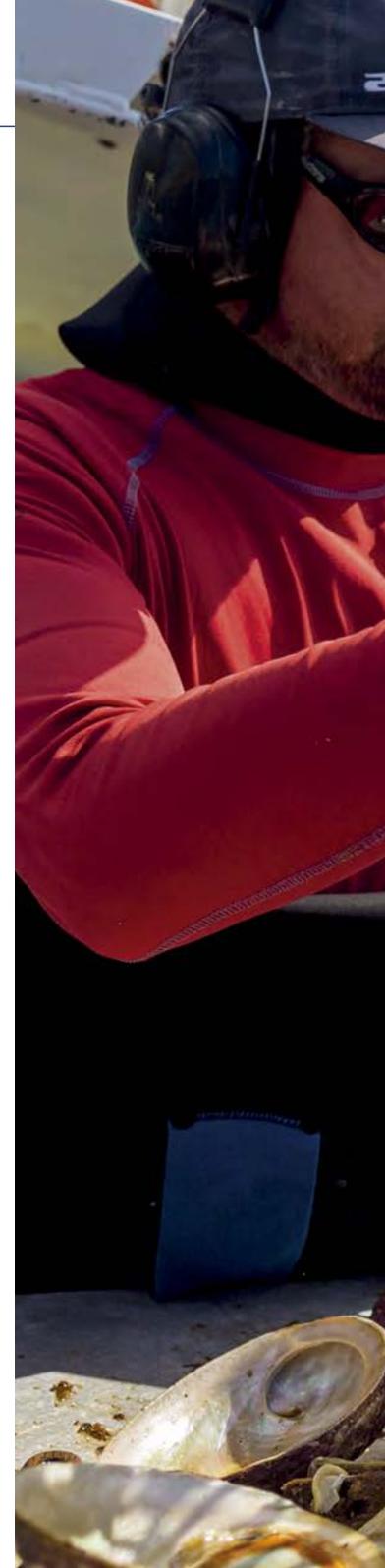
フィンランド漁業者協会のCEOであるキム・ヨルダス氏は次のように語っています。「フィンランドの漁業にとって、バルト海ニシンとスプラットは大変重要な魚種です。フィンランドの漁業が初めてMSC認証審査に入ることになり、大変うれしく思っています。将来の世代に資源を確実に残すために、持続可能な漁業がいかに大切であるかを、私たちは重々承知しています。魚油・魚粉業界では、認証された持続可能な原料の調達を求める声が、特に高まっているように感じています。」

## 唯一のアワビ漁業

西オーストラリア州のアワビ漁業が、アワビ漁として初となるMSC認証を取得しました。市場価値の高い美味な食材として、オーストラリア、中国、日本、東南アジアに輸出されるアワビの総輸出額は、数百万豪ドルにおよびます。

認証範囲となる種は、ウスヒラアワビ、ビクトリアアワビ、オーストラリアトコブシの3種です。ダイバーたちは、水上に設置したタンクより酸素を供給するフーカと呼ばれる潜水装置を使って、生息するアワビを採取します。

漁業の水揚げ量の約半分は、主にアジアに向けて輸出されます。西オーストラリア州アワビ漁業協会の会長兼臨時執行役員のピーター・リカビー氏は次のように述べました。「アジアおよび国内のお客様はトレーサビリティを重視しており、トレーサビリティの証であるMSC『海のエコラベル』はアジアで広く認知されています。科学的根拠に基づいたMSC認証を取得したことにより、私たちは持続可能で適切に管理された漁業であることを、実証することができるのです。」



## 商業とレジャーを兼ねた カニ漁業の認証

西オーストラリア州では、レジャーとしてワタリガニ（ガザミ）を獲ることが盛んで、青い体色から「ブルーイ」という名で親しまれています。毎年、5万~10万人ほどの人たちがカニ獲りのためにピールハーヴェイ河口にやってきます。その量は年間100トンに上り、小型の船で漁に出る地元の漁業者たちの年間漁獲量とほぼ同じです。漁業者の中には何世代にもわたって、河口で漁を営んでいる人たちもいます。

この度、ピールハーヴェイのワタリガニ漁業が独立した第三者認証機関の審査を経て、持続可能な漁業として認証されました。商業漁業と遊漁が合同で認証を取得するのは世界初の快挙で、地元の漁業組合とレジャーとしてのカニ獲りを楽しむ西オーストラリア州の住人74万人からなる遊漁組合レックフィッシュウェスト（Recfishwest）の長年にわたる協働の賜物であるといえます。

商業漁業、遊漁ともに、カニ資源および生態系の持続可能性を損なうことのないよう、厳格な規制の下で行われています。例えば、小さいカニやカニ以外の種が逃げられるように設計されているトラップの使用、漁獲可能量および漁業ライセンス、トラップ数の制限、季節に応じた禁漁期間の設置といった規制が設けられています。

この認証範囲には商業漁業によるボラも含まれています。西オーストラリア州政府は、州内の50の商業漁業が第三者によるMSC認証審査を受けられるよう1450万豪ドルの予算を組み、審査費用の助成を行っています。この制度を利用して認証を取得した漁業は今回のピールハーヴェイの漁業で3例目となります。



“ 商業漁業であろうとレクリエーションとしてのカニ獲りであろうと、関係ありません。これからもずっと健全な漁業を見守って行くためには、協力していく必要があることを、私たちはみな理解しています。

レックフィッシュウェスト 最高責任者  
アンドリュー・ローランド博士

”

# 開発途上国にむけて

開発途上国に暮らす数億の人々の生活と食糧安全保障に不可欠である漁業は、貴重なタンパク質の供給源であるだけでなく、経済的にも大変重要です。2014年の開発途上国の漁業による総輸出額は、他の食品の合計を超える8百億米ドルでした。

開発途上国の漁業にとって、適切に管理された持続可能な漁業への変革は必須の課題です。MSC認証の取得は新たな市場の開拓にもつながります。しかし開発途上国の漁業にとって、MSC規準を満たすことは容易ではありません。認証審査費用の負担、資源量を把握するためのデータの不足、操業する海域でのガバナンスが不十分といったハードルに加え、MSC認証がもたらす恩恵について理解されていないケースもあります。

開発途上国において、MSC認証を取得している漁業の数は、2017年4月の時点で28になりました。これはMSC認証漁業による総漁獲量のおよそ10%に過ぎません。MSCは、これをなんとか3年間で倍増させようという目標を掲げています。

MSCは、アフリカ、ラテンアメリカ、インド、インドネシアといった主要な国々や地域でMSCの認知度を上げ、持続可能性を高めるために様々な活動を行っています。また、通常の審査で必要な定量的なデータが十分でない漁業でも持続可能性が評価できるよう、リスクに基づく審査の枠組みを開発しました。

2015年には、『MSC認証に向けた取り組み』という新たなツールキットの提供を開始しました。これは、持続可能な漁業を実現するための漁業改善を行うための包括的な手順書です。このツールキットを使用して、これまでに7つの開発途上国の漁業改善プロジェクトに携わるおよそ140名を対象に研修を実施しました。また欧米でも、持続可能性に向けた改善の確認とモニタリングにツールキットを応用する方法を、60名の漁業専門家に対して提供しました。

現在、「MSCに移行中の漁業 (ITM)」プログラムの開発を行っていますが、これはMSC認証取得に向けて改善を行っている漁業に技術的・財政的支援を行うことを目的としています。

こうしたツールにより、開発途上国の漁業を育成し、持続可能な漁業への道を着実に進んでいけるようにサポートしています。

## スリナムのアトランティック・シーボブ漁業

スリナムのアトランティック・シーボブ漁業は、2011年に熱帯のエビ漁業として世界初のMSC認証を取得しました。これまで5年間に行った漁業改善が認められ、昨年、再認証されました。これにより、今後も付加価値の高い認証エビをヨーロッパ市場に向けて出荷し続けることができるようになりました。

スリナムの漁業は、MSCが開発した、リスクに基づく審査の枠組みを適用して認証された最初の漁業の1つです。その後、資源量および他の種への影響に関するデータの収集力も向上しました。MSC認証を維持するために混獲軽減用の逃避パネルを網に設置し、脆弱な種が定期的に混獲されていないことを確認する詳細なデータも収集できるようになりました。また、海底生息域におよぼす影響の調査・研究にも助成を行いました。



© Natalie Steins / MSC

“漁業者、政府および水産業界による熱意ある協働によって、スリナムのアトランティック・シーボブ漁業は多くの課題を乗り越え、認証取得に至りました。私たちは認証を取得・維持するためにいくつかの改善を実施し、多くの恩恵を享受することができました。それが、スリナムと似通った国々における漁業のMSC認証取得を促すインセンティブになることを願っています。”

エビ加工業者 ハイプログ社CEO  
ディルク・ジャン バルベヴィエット氏

## チリのダブル認証

昨年はチリで2つの漁業がMSC認証の取得に成功しました。いずれもコシオリエビと呼ばれる、貝殻を背負わないヤドカリの仲間を対象としており、片方の漁業はミノエビも認証範囲に入っています。コシオリエビは主にアメリカに出荷され、ランゴスティノまたはベビーロブスターという名前で販売されることが多く、ミノエビは急速冷凍処理された後に、欧米に向けて輸出されます。両漁業とも資源量を維持するためにここ数年、禁漁期間や漁獲割当量の設定、より選択性の高いトロール網を導入する等、大幅な改善を実施してきました。

## 「Fish for Good (フィッシュ・フォー・グッド)」プロジェクト

「郵便くじを買って、インドネシア、メキシコ、南アフリカの人々の暮らしと食糧安全保障に貢献しよう」というオランダ郵便番号くじの新たなプロジェクトFish for Goodがスタートしました。これにより、今後4年間にわたって175万ユーロが授与され、上記新興経済国の漁業分布調査、および持続可能性についての基礎的な審査が行われます。こうした予備審査の後、いくつかの漁業に対して、MSC規準に対する現状確認と、MSC認証の取得に向けた改善計画が立案されます。

## インド洋のタコ漁業

アフリカ沿岸地域では何世紀も前からタコ漁が行われてきました。タコは地元で食される以外にヨーロッパなどにも輸出されています。MSCは、アフリカ連合・動物資源局 (AU-IBAR) および海洋保全NGOブルー・ベンチャーズと協働で、アフリカ沿岸のタコ漁業の分布を調査するプロジェクトを立ち上げました。マダガスカル、ケニヤ、タンザニア、ザンジバル、モザンビーク、ロドリゲス島、コモロの漁業に対してMSC規準に照らし合わせた現状分析を行い、漁業改善計画 (FIPs) を支援する機会を検討します。

ブルー・ベンチャーズは既に、MSC認証の取得を目指すマダガスカルの小規模伝統タコ漁業の漁業改善計画に関わっています。これまでに、地域型海域管理の一環として、コミュニティ主導の管理の導入、一時的な禁漁期間とそれによる生産性の向上、データ収集用のスマートフォンアプリの開発といった改善を行ってきました。

# 認証水産物をつなぐサプライチェーン

## 20年前…

持続可能な水産物を買いたいと思っても、実際にはそれがなかなかできない状況でした。意識の高い消費者たちは、特定の魚種の購入を控えたり、どこで獲られたものかを調べようとしたりもしましたが、信頼できる情報を入手するのは困難でした。持続可能性を主張する小売業者やレストラン、ブランドはあっても、それを第三者が検証する方法はほとんどありませんでした。

これは水産サプライチェーンの事業者にとっても、悩みの種でした。持続可能な水産物に焦点を当てたNGOによるキャンペーンが増える中、追跡可能で、持続可能な水産物を提供することができれば、潜在的リスクを軽減し、市場における優位性の確保にもつながることを認識する企業が少しずつ増えてきました。そして何よりも事業の長期安定を図るためには、水産資源の確保が不可欠であるという認識が高まってきたのです。

こうした課題の解決策を提供したのがMSCで

した。MSCはCoC認証制度を通じて、水産物のバリュー・チェーンの中の水産物が、合法で適切に管理された持続可能な漁業によって供給されており、将来的にも安定した調達を図ることができるという保証を事業者を提供し、また消費者も、MSC「海のエコラベル」を目印に、迷うことなく持続可能な水産物を選ぶことができるようになったのです。

MSC「海のエコラベル」が付いた初の製品となった西オーストラリア州のオーストラリアイセエビは、2000年にアメリカのホールフーズ・マーケットで発売されました。しかしその後、MSCエコラベル付きの製品数は伸び悩み、100品目を超えるまでに2年の月日を要しました。認証水産物の供給量が少なければ、必然的に市場も限られてしまい、供給量を増やすためのインセンティブも十分ではありませんでした。

しかし、MSCプログラムに参加する小売事業者やブランドが増え始め、こうした流れが好転しました。スイスのミグロス社と生活協同組合、ドイツのメトロ社、リドル社、イグロ社、そし

てイギリスのセインズベリー社が、持続可能な水産物の調達に率先して取り組みはじめたのです。市場でのMSCの認知度が高まるにつれ、認証取得を目指す漁業およびサプライチェーン内の事業者が増えました。その結果、供給量が増え、さらに市場が拡大していったのです。

## そして今日…

MSC認証水産物の世界的市場価値は年間50億米ドルを超えるまでになりました。2017年3月末時点においては、世界101カ国で24,768点ものMSC「海のエコラベル」付きの製品が販売されています。つまり、10年間で2,500%もの伸びを達成したことになります。これら製品は、認証を取得した持続可能な漁業から供給された108の魚種を原料に作られたものです。冷凍品、缶詰、鮮魚に加え、ペットフードからピザまで、あらゆる形態の製品にMSCエコラベルが表示されるようになりました。

こうした認証製品が消費者の手に届くまでには、加工や包装、小売、レストラン、ケータリング、そしてクルーズ船や航空機にいたるまで、数多くの事業が関与しています。CoC認証の取得事業者数

は昨年、3,735に達し、世界94カ国の42,000以上の現場が認証されるまでになりました。

世界の市場で販売されている水産物の30%については誤表示の可能性が高いという研究結果 (Pardo et al, 2016) が発表されていますが、CoC認証でつながるサプライチェーンにおいては、MSC認証水産物の誤表示はほぼ皆無であるということが、定期的に実施しているDNA検査で実証されています。例えば、2016年に、イギリスとアイルランドのフィッシュ・アンド・チップスのレストランを対象に行われた調査の結果、CoC認証を取得していない店舗では、取得している店舗と比べると、表示と異なる魚種を提供する可能性が4倍もあるということが明らかになりました。認証を取得しているフィッシュ・アンド・チップスレストラン61店舗のうち、マダラと間違えてハドックを出していた店はわずかに1店舗でした。これと比較して、近隣の61の非認証店舗では、そのうちの5店舗で表示と異なる魚種が提供されていました。



MSC認証水産物を調達することで、持続可能性への取り組みを表明する企業が急増しています。少なくとも77の大手小売企業、14のブランド、そして17の外食サービス企業がMSC認証水産物の調達を公約に掲げています。各国で行われた調査の結果、3分の1を超える消費者がMSC「海のエコラベル」を認知しており、特にドイツなどでは、より高い割合で認知されています。

#### 今後に向けて…

市場における持続可能な水産物への需要を高めていきます。次の3年間で、海における変革を促すインセンティブが最も高い市場に焦点を当て、持続可能性に力を注いでいる漁業や企業が報奨されるよう取り組んでいきます。戦略的に重要なのはヨーロッパ、中でもドイツ、イギリス、フランス、スペイン、イタリアの市場、そしてアメリカ、中国、日本の市場です。

主要な商業パートナーとの協働をさらに深めるだけでなく、MSC「海のエコラベル」付きの製品の導入が進んでいない鮮魚売場や外食サービスといった分野に向けた活動も進めていきます。

そしてこれまで以上に、魚を愛する世界中の消費者とのつながりを大切にし、持続可能な水産物およびMSCの果す役割について、認知と理解の向上に努めてまいります。マーケティング・キャンペーンや教育、データの共有や漁業にまつわる認証漁業ストーリーの紹介、MSCのアンバサダーや商業パートナーとの協働を通じ、認証漁業の功績を紹介し、持続可能な水産物に真摯に取り組んでいる人たちが報奨されるようにしていきたいと考えています。健全な海を守るために私たち一人一人ができることがあるということを伝えていきます。

# MSC CoC 認証取得トップ20カ国

各国のMSC CoC認証取得企業数の推移



## 511

のCoC認証取得企業・団体が、  
地図で示した以外の地域で存在

## 3,735

の事業者がMSC CoC認証を取得

## 42,320

の現場がCoC認証を取得

## 94

カ国で企業・団体が  
CoC認証を取得

# MSCエコラベル付き製品数



“ MSCエコラベルの付いた水産物の市場への導入が開始されたのは、消費者の環境問題への意識が高いヨーロッパ諸国からでした。今日では、すべての主要経済国でMSC「海のエコラベル」を見つけることができます。冷凍、生鮮、缶詰の水産物に加えて、サプリメント、ペットフード、魚粉、そしてまもなく天然の真珠にもMSCエコラベルが付けられます。

MSCグローバル・コマーシャル・ディレクター  
ニコラ・ギシュエ

”

MSCエコラベル付き製品数

# 24,768\*

(2016年3月31日の20,492品目より増加)

消費者に販売したMSCエコラベル付き水産物の重量

# 730,860<sup>トン</sup>

(2015年度の660,000トンより増加)

消費者が購入したMSCエコラベル付き水産物の推定総額

# 56<sup>億米ドル</sup>\*\*

\*各国において購入できる製品数の世界全体での合計 (SKU)。

\*\*消費者向けMSCエコラベル付き製品の小売販売額。卸売価格に売価値入率の世界平均である40%を加算して算出した金額。

## 金メダル級のシーフード

2016年にブラジルのリオデジャネイロで開催されたオリンピック・パラリンピックでは、70トン超、35万人分以上に相当する持続可能な水産物が、選手やメディア関係者に対して提供されました。選手村のレストランメニューには、かつてないほどのMSC認証の天然水産物と、ASC認証の養殖水産物がメニューに並びました。

人気メニューの1つが、ブラジルの伝統料理である塩ダラのコロッケ「ポリーニョ・デ・バカラオ」でした。使用されたのは、家族経営による漁業・加工会社であるヴィジール社提供のアイスランド産のマダラです。食堂やレストランでMSC「海のエコラベル」をPRするポスターには、ヴィジール社の漁業者が写っていました。

MSC「海のエコラベル」が付いた水産物は、2012年のロンドンオリンピック・パラリンピックから提供されるようになり、リオ五輪組織委員会もそれを公約に掲げました。しかし、ブラジルには認証水産物がほとんどなく、公約を果すためにはオリンピック級の努力が必要でした。

MSCおよびASCの規準を満たすため、ブラジルの多くの漁業や養殖業、サプライチェーン事業者が改善に務め、リオでは5つの漁業が、所属する州の助成により、MSC認証プログラムへの参加を果しました。マクドナルド社はオリンピック・パラリンピックの期間中、ブラジル全土の店舗で提供するフィレオフィッシュにアルゼンチンの100%MSC認証のホキを使用し、持続可能な水産物に対するブラジル国民の意識向上に貢献しました。

そしてMSCは、2020年の東京オリンピック・パラリンピックでも、MSC認証水産物が提供できるよう全面的にサポートしていきたいと考えています。持続可能な水産物に対する組織委員会の取り組みが、日本における持続可能な漁業への契機となることを期待しています。既に、日本の漁業やサプライヤーからは、2020年の東京オリンピック・パラリンピックまでに認証を取得したいという、高い関心が寄せられています。

“  
「オリンピックとパラリンピックは、文化的架け橋となり、共同体意識や可能性について幅広く訴求することができます。この持続可能な水産物調達と消費への取り組みが大切な遺産としてブラジルで引き継がれていくことを期待しています。」

2016年リオオリンピック・パラリンピック組織委員会  
サステナビリティ・マネージャー  
ジュリー・ダフス氏

”



# パートナー企業との協働

この20年間、MSCは各方面の業界に対して、海洋保全のための持続可能なソリューションを見出し、その実践に向けた行動のために協働することを呼びかけてきました。昨年は、水産業界の多部門において強力な新しい取り組みが始動しました。

## 北極域での漁場拡大の停止

NGOからの圧力を受け、水産物のバイヤーとサプライヤーの支援を受けた多くの漁業者らが、海水の融解が進む北極域での操業拡大を停止するという歴史的合意に至りました。温暖化による海水の融解が進むにつれて、新たな漁場の開拓が可能になってきましたが、底曳網漁により、脆弱な海洋生態系が損なわれる懸念も高まってきました。ノルウェーとロシアの漁業間の合意では、北緯76度線より先での底曳網漁を行わないことに加えて、新たな漁場を開拓する前に海底地形図を作成し、脆弱な生息域を確認することが求められます。この自主的な合意には、ノルウェーとロシアの漁業だけでな

く、マクドナルド社とイギリスの小売大手であるTesco社、セインズベリー社、マークス&スペンサー社、水産物サプライヤーであるエスパーセン社、フィンダス社、ヤングズ社も署名しました。これらはMSC認証水産物に対し熱心に取り組んでいる企業ばかりです。2019年からのMSC漁業認証審査にはMSC規準第2.0版が適用されますが、今回の合意は各漁業の再認証に向けた準備の一環としてまとめられたものでもあります。

## カツオ・マグロ類のトレーサビリティ

持続可能なカツオ・マグロ類漁業を推進するため、ここ数年、多くの小売企業、加工業者、漁業がMSCと協働するようになってきました。MSCも世界経済フォーラムのメンバーに働きかけ、持続可能な認証カツオ・マグロ類の調達を増やすことを目的とした、カツオ・マグロ類2020トレーサビリティ宣言への署名を奨励してきました。2017年6月の国連海洋会議の席では、50の主要企業が宣言に署名しました。

## キーストーン・ダイアログの取り組み

科学者とビジネスリーダーによる初めての「キーストーン・ダイアログ」を経て、世界最大手の水産企業8社が、海の持続可能性に向けた10項目からなる行動計画を発表しました。2016年11月にモルディブで開催された1回目の会談には、4人のアドバイザーが招待されましたが、光栄なことにMSCの代表もそれに加わることができました。それぞれの企業は自社のサプライチェーンの透明性とトレーサビリティの向上、そして、IUU（違法、無報告、無規制）漁業の削減を約束しました。また水産養殖における抗生物質の使用削減、温室効果ガス排出量およびプラスチック汚染の削減、現代の強制労働や児童労働についても、優先的に取り組むことになりました。

こうした取り組みを実践するため、署名企業は新たに「海洋管理のための水産事業 (SeaBOS)」を立ち上げ、天然漁業と水産養殖漁業、ヨーロッパと北米、アジアの企業、水産業界と科学

とを結びつけるイニシアチブを取ることにになりました。

「キーストーン・ダイアログ」は、ストックホルム・レジリエンス・センターの科学者の発案で始動しました。比較的少ない生物量でありながらも、生態系において重要な役割を担っているキーストーン種と同じように、一握りの大企業が海の健全性に大きな影響力を持つようになってきました。このイニシアチブには、マルハニチロ株式会社と日本水産株式会社、株式会社極洋といった日本の大手水産企業3社のほか、タイ・ユニオン・グループとドンウォン・インダストリーズといったカツオ・マグロ類の最大手加工企業2社、マリーン・ハーベストASAとセルマックといったサケ養殖の最大手2社、ニュートレコの子会社であるスクレッティングとカーギル・アクア・ニュートリションといった水産飼料の最大手2社、農産業コングロマリットのチャールンポーカパンフーズが名を連ねています。



## イオンの先導

日本は世界有数の水産物消費国ですが、持続可能な水産物の重要性に対する認識はまだ十分ではありません。海洋環境への理解を深めて、改善を推進するためには小売企業の努力が不可欠です。この10年間、その先頭をきってきたのが、イオンです。

日本最大手のスーパーマーケットチェーンであるイオンは、2006年にMSC認証製品の販売を開始し、今では18の魚種、40近くの製品を扱うまでになりました。昨年度は、MSCと協働でマーケティング販売したサバ、そしてスケトウダラを使った人気練り物製品のちくわが新たに店頭に並びました。また、2016年10月に、カツ

オ・ピンナガマグロー本釣りで認証を取得した明豊漁業で獲られたMSC「海のエコラベル」付きカツオの販売も始まりました。イオンのおよそ50店舗では、認証水産物専用のコーナー「フィッシュボタン」が設けられるまでになりました。

そして今、イオンは認証水産物の普及をさらに推進するため、2020年までに、販売する水産物の15%をMSC認証漁業もしくはASC認証養殖漁業から調達することを目標として掲げています。イオンはこれまでもMSC認証製品を積極的に消費者に推奨し、調達先の漁業に対してもMSCのコンセプトを紹介してきました。

“

「水産資源を保護し、将来の世代も私たちと同様に水産食品を楽しめるように、イオンは持続可能な水産品を積極的に調達しています。MSC認証製品を販売することは、この取り組みの重要な部分です。」

イオン株式会社 執行役 環境・社会貢献・PR・IR担当 三宅香氏

”

## 中国、111番目の製品

11月11日は中国の「独身の日」。これは「1人」を意味する「1」が並ぶことから始まった、ネット通販各社が一斉にセールを行う日です。その中でも中国大手のTモールは、この日に合わせて中国111番目のMSC「海のエコラベル」付きの製品、アイスランドのアカウオの販売をスタートさせました。オンライン取引額が1年で最も大きい「独身の日」ですが、真夜中のカウントダウンまでに、Tモール（天猫）やタオバオ（淘宝）のサイトには、これまでの記録を上回る74億のアクセスがありました。

TモールはMSCと協働で、年間を通じて中国の消費者に持続可能な水産物を積極的に推奨してきました。世界有数のeコマースサイト、アリババの子会社であるTモールの顧客は、4.66億人以上にものぼります。

“

Tモールは持続可能な水産物の調達をその戦略に掲げており、中国市場にMSC認証製品を供給するために、水産業界とのグローバルな協働を積極的に推進していきます。

Tモールドットコム シニア・マーケティング・マネージャー 鵬越氏

”

## リドル社、グローバルな取り組みを強化

リドル社は大手小売チェーンとして長年、MSC認証製品の販売に積極的に取り組んできました。ドイツの常時販売の自社ブランドで扱う生鮮・冷凍の天然水産物すべてにMSC「海のエコラベル」が付けられています。そして今、MSC「海のエコラベル」にそれほど馴染みのない消費者向け市場における製品数拡大を目指して、全世界の販売拠点で、持続可能な水産物の調達に取り組んでいます。

例えば、同社がポルトガルで販売しているマダラは既に、100%MSC認証のものに限られています。マダラはポルトガルを代表する料理、「バカラオ」に使われるので、これは大きな快挙

です。また、2008年にスペインで初めてMSCラベル付き製品を販売したのもリドル社です。現在、リドル社は自社包装水産物の4分の1にMSC「海のエコラベル」を付けて販売しています。そして2017年末には生鮮・冷凍水産物の35%をMSCもしくはASC認証製品にすることを目指しています。

2017年6月から、アメリカでもリドル社の店舗が次々とオープンしていますが、アメリカで販売する生鮮・冷凍の天然水産物はMSC認証製品に限られ、養殖の水産物についてもASCもしくは養殖業最善慣行規格（BAP）認証のもののみを扱うことを宣言しています。

“

私たちは長期にわたって製品を販売できなければなりません。だからこそ、持続可能な製品の調達が大切なのです。

リドル社 グローバルCSRマネージャー ジュディス・コンニー氏

”

## イタリアのフィンダス社がMSCを奨励

イタリアは、他のヨーロッパ市場と比べると、MSCの広がりにはやや時間がかかっていますが、イタリアの冷凍食品ビジネスを先駆するフィンダス社の取り組みにより、状況が変わってきています。フィンダス社は昨年、MSC「海のエコラベル」を広めるために、イタリアで27種類のMSC認証製品の販売をスタートさせました。これは、人気商品カピタン・フィンダスのフィッシュ・フィンガーズを含む全フィンダス・ブランドの天然水産物原料の80%を超える量に相当します。

これはイタリアで販売される冷凍水産物の4分の1がMSC認証のものであることを指し、大変喜ばしいニュースです。フィンダス社はMSC認証の天然水産物の調達に全面的に取り組んでおり、イタリアの水産市場を持続可能な市場に転換するために、MSCとの協働を積極的に進めています。

フィンダス社は、イグロ、パーズアイを抱えるノマド・フーズ・ヨーロッパ社の傘下に入っています。



“

これは大きな功績であると自負しており、水産物のサプライチェーン全体に影響を与え、変化のきっかけになると確信しています。

フィンダス・イタリア社 専務取締役 フランチェスコ・ファトーリ氏

”

## 初のMSC認証ピザが誕生

コティピザがピザチェーンとしては世界初、そしてレストラン・チェーンとしてはフィンランド初となるMSC CoC認証を取得しました。267店舗で提供される水産物は、すべてMSC認証を受けた持続可能な漁業まで遡って追跡することができます。



© Kotipizza

フィンランド最大手のピザチェーンであるコティピザは年間800万枚以上のピザを販売しており、そのうちのおよそ150万枚にモルディブの一本釣り漁業で獲られたカツオ、あるいはノルウェーの北東北極圏で獲られたエビが使われています。

CoC認証の取得を記念し、コティピザはテレビでのコマーシャルを含む大規模なマーケティングキャンペーンを展開した結果、15歳から54歳までのフィンランド人の4分の3近くにこのニュースが伝わったとされています。

“ 自分が口にする食べ物がどこから調達され、どのようにして生産されているのかを気にする顧客が増えてきています。MSC「海のエコラベル」は私たちの誇りを示すものです。これは、持続可能な認証漁業からの水産物のみをお客様に提供していることを、独立した第三者によって認められたという証です。私たちは世界をよりよくするという思いを一枚一枚のピザに込めています。海の健全性、そしてステークホルダーの生活向上に貢献することができることを誇りに思います。

コティピザ グループ CEO トミー・テルヴァネン氏

”

## ニュージーランドに 持続可能なツナ缶が登場

“ WWF、MSC、ジョン・ウェストの協働により、MSC認証の持続可能なカツオを使ったパシフィカルのツナ缶がニュージーランドのスーパーマーケットで発売され、ニュージーランドの消費者も持続可能なツナ缶を購入することができるようになりました。ジョン・ウェスト・ニュージーランドのリーダーシップのおかげで、太平洋の持続可能な漁業がまた大きな一歩を踏み出すことができました。

WWFニュージーランド キャンペーン責任者 ビーター・ハードスタッフ氏

”

ジョン・ウェスト・ニュージーランドとWWF、MSCの3者の3年にわたる努力の結果、ニュージーランドの消費者は認証された持続可能なツナ缶を初めて購入できるようになりました。

MSC「海のエコラベル」が付いたカツオのツナ缶は、今やニュージーランドにおいて全国規模でスーパーの店頭で並ぶまでになりました。ジョン・ウェスト・ニュージーランドは、ナウル協定加盟国(PNA)8カ国によって管理されている世界最大のカツオ巻網漁業、パシフィカルからカツオを調達しています。



© John West



## 持続可能な水産物が並ぶ鮮魚売場

MSC「海のエコラベル」の付いた冷凍、缶詰および包装済みの水産物は、ヨーロッパのスーパーではすっかりお馴染みになりましたが、そうした製品を扱う店舗の鮮魚売場においてはMSCラベル付き水産物はまだ十分に浸透していません。しかし、これも変わりつつあります。去年は大手小売企業2社がMSCのCoC認証を取得し、鮮魚売場に並ぶ水産物も持続可能な認証漁業まで遡って追跡が可能になりました。

イギリス最大手小売企業のTesco社は、全国656の鮮魚売場でMSCエコラベルを導入し、これまで以上にMSC認証水産物の認知度を上げることに貢献しています。イギリスのスー

パーとしては最も多い、タイセイヨウマダラとコーンウォールのイワシを含む22の認証水産物を取り揃えています。

スペインでは、エロスキ社が、スペインの小売チェーンとして初のMSC認証を取得しました。700ある鮮魚売場のおよそ半数でMSCエコラベル付きのマダラ、カンタブリア産カタクチイワシとピンナガマグロが並ぶようになりました。エロスキ社は今後も段階的に認証水産物の種類を増やし、2020年までにはすべての鮮魚売場で認証を取得する計画で、MSCラベル付きの水産物の販売量を200万kgまで増やすことを目指しています。

“

お客様からは、健全な資源量を維持し、他の海洋資源や環境を損なわない方法で漁獲された水産物であるという証が重要であるという声をいただいています。MSC「海のエコラベル」の付いた製品や水産物の取扱いを大幅に拡大することで、持続可能な漁業から調達された水産物がイギリス全土のお客様に提供できるようになります。

Tesco社 責任ある調達担当ディレクター ジャイルズ・ボルトン氏

”

# ホスピタリティー産業に焦点

レストランでもMSC「海のエコラベル」を目にすることが多くなりましたが、今年は様々な国の数百ものホテルのレストランがそのメニューにMSCエコラベルを表示しました。

イギリスのプレミア・イン・グループはホテルチェーンとしては世界で最も多い635の拠点にMSC「海のエコラベル」付きメニューを展開し、イギリス全土でこれまでよりも年間300万食分多い、持続可能なフィッシュ・アンド・チップスが提供されるようになりました。

ビーフイーターや ビュリュウワーズ・フェイル、テーブル・テーブルといったレストランもプレミア・インの傘下にあり、そのメニューにはエビ、スケソウダラ、ハドック、ホワイトニング、マダラを含む持続可能な認証魚種が含まれています。

一方、北欧では、ホテル・グループ最大手のノルディック・チョイスが、スウェーデンとノルウェーにおけるすべてのホテルでMSC認証を取得しました。

2015年には、ストックホルム近郊のノルディック・チョイス・グループのスパ&カンファレンス・ホテル「やすらぎ」が、北欧のホテルとしては初のMSC認証を取得しました。今ではノルディック・グループのクラリオン・ホテル、クオリティ・ホテル、コンフォート・ホテル等、200近いホテルが認証を取得するまでになり、その他にもいくつかの独立系のホテルが認証を取得しています。

CoC認証を取得することにより、メニューにはMSC「海のエコラベル」に加え、責任ある水産養殖水産物に付けられるASCのロゴも使用することができます。

MSC「海のエコラベル」はアジアのホテルのメニューにも見られるようになりました。2年前にアジア初のMSC認証ホテルとなったヒルトン・シンガポールに続いて、中国のホテルチェーン、シャングリラの8つのホテルがCoC認証取得の申請を発表しました。

“

持続可能でトレーサビリティが確保されたサプライチェーンからの調達、ホスピタリティー産業にとってこれまで以上に重要になってきました。お客様からは責任ある行動を求められていますから、私たちのレストラン・ブランドがMSC認証を取得できたことを大変誇りに思っています。

ウィットブレッドは責任ある調達方針を掲げています。この認証取得が、ホスピタリティー産業全体としての基準作りに向けた大きな一歩となることを期待しています。MSCの認証・エコラベル制度を通じて、誰もが海洋の健全な将来に貢献できるようになるのです。

プレミア・インの親会社「ウィットブレッド」持続可能性担当ディレクター ジェームス・ピッチャー氏

”

“

私たちには、責任ある選択以外の道はありません。これからも水産物を提供していくためには、海洋にとって最良の選択肢であるMSCとASCの認証製品を調達しなければなりません。レストランでこれらをご注文いただくことにより、お客様も持続可能な漁業と責任ある養殖業に貢献することができます。

ノルディック・チョイス・ホテルグループ  
持続可能性担当ディレクター  
キャサリン・デリ氏

”

# メッセージの拡散

消費者を啓発し、持続可能な漁業への理解を深めることは、MSCのミッションの中核をなしています。持続可能な水産物がなぜ重要なのか、そしてMSC「海のエコラベル」を選択することで、毎日の生活を通じて水産資源の持続可能性に貢献できることを理解していただければと、私たちは考えています。消費者の支持こそが、市場における持続可能な水産物の需要を増やし、海洋環境の変革を推進する一助になります。

水産物の消費者を対象に、隔年で実施している消費者調査結果からは、持続可能性に対する意識の高さがうかがえます。だからこそ、消費者の理性だけでなく感情に対しても、より効果的に訴えかけていかなければなりません。私たちの掲げる変革の理論は、消費者を基盤としていますが、より厚く信頼され、積極的に変革に関与し行動していくために、私たちにできることはまだまだあるのだという確信のもと、MSCの20周年記念という、またとない機会を十分に活用したいと考えています。

2016年度は、各地域共通のメッセージを掲げたマーケティング活動を行います。題して「ずっと魚がとれる海-選ぼう『海のエコラベル』(Keep it Wild—choose the blue fish)」。MSCのそれぞれの地域担当が協働してマーケティングを行うのは、これが初めてのことで、世界の各地域でグローバルにキャンペーンを展開することにより、より多くの人にMSCを身近に感じてもらい、アピールできればと考えています。心に響く短編映画、ビジネスパートナーと協働でマーケティングを行うためのツールキット、バラエティ豊かな各国レシピ、そしてMSCをこれまで支えてきてくれた、持続可能な漁業に取り組む一人一人の物語をつづったショートハンドストーリーをまとめた「認証漁業ストーリー (Wild Ones)」などを制作しています。

このキャンペーンでは、持続可能な漁業に関わる人々の物語を紹介することに焦点を当てています。持続可能な水産物を食卓に届けるために尽力している人たちについて知り、持続可能性をより身近に感じていただくために、漁業者やパートナーの取り組みに焦点を当てた短編映画を制作し、SNSやその他のデジタルメディアを通じて配信していきます。

持続可能な漁業のために、日々頑張っている人たちの日常を見ていただくことで、数字や科学的根拠だけでは伝えきれないMSCの理念に

より共感していただけると信じています。

この他にも、持続可能性および水産物に対する熱い想いを秘めた人々にMSCアンバサダーになってもらい、その影響力をフル活用したいと考えています。数々の賞を授与されている有名シェフ、サーフィンのチャンピオン、自然カメラマン、そしてバイオニア的存在の漁業者と、アンバサダーの顔ぶれは実に多彩です。彼らのサポートを得ることで、MSCの活動に対する一般消費者の認知度を高め、MSCの活動をさらに拡大できると確信しています。

“

自分たちが口にする食材がどこからくるのかを気にする人たちが増える中、MSC「海のエコラベル」は簡単に、そして安心して持続可能な水産物を手に入れる方法を提供しています。キャンペーンや認証漁業ストーリーを通して、海を身近に感じ、海洋保全のためにできることを日々の生活で実践してもらえるよう願っています。消費者が持続可能な選択をすることこそが、真の変革をもたらすのです。

MSCグローバル・コミュニケーションズ&マーケティング・ディレクター サラ・ブレイデン

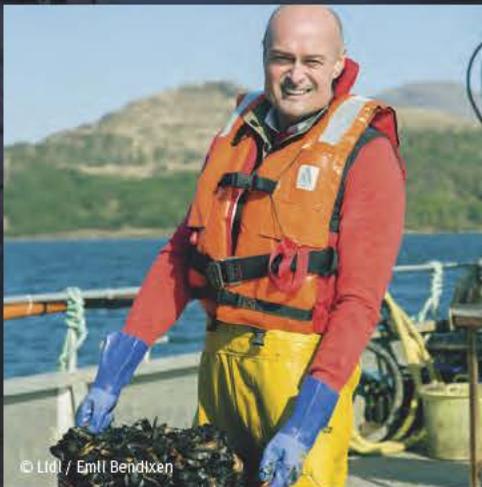
”



# マーケティングのハイライト



© David Loftus



© Lidl / Emil Bendixen



## シーフードをYoutubeに

MSCを長年支持するオランダ人シェフのパート・ファン・オルフェン氏は、MSC最初の公式アンバサダーとなりました。最高の持続可能な認証水産物を求めて世界中を旅し、持続可能な漁業に取り組む漁業者たちの姿を、週1回の割合で、インターネットで最大の料理番組であるJamie Oliver's Food Tubeで紹介しています。「Fish Tales」と題したパートの料理番組は数十万回も再生され、登録者数も5万人近くまでになり、広く知られた存在となっています。

## リドル社の意外なキャンペーン

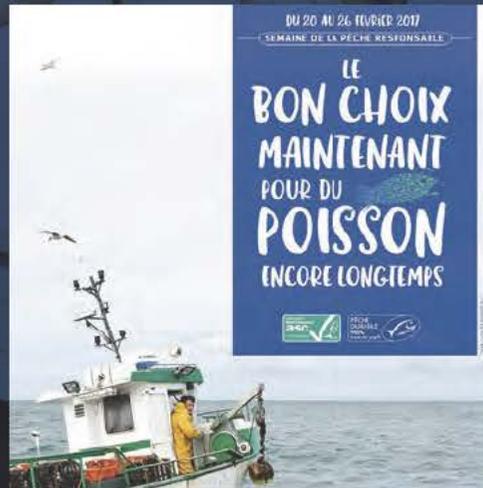
イギリスで展開されたリドル社の大規模な広告キャンペーンで、スコットランドのMSC認証イガイがクローズアップされました。リドル社の水産物の調達先に懐疑的なコメントをソーシャル・メディアに上げたクリスという実在の人物がマル島を訪れ、リドル社が調達しているMSC認証イガイの漁業者、ダグラスに出会うまでのストーリーを描いたもので、テレビ、映画、新聞、ラジオをはじめ、デジタルおよびソーシャル・メディアで取り上げられました。

## サステナブル・シーフード・デー

3月31日のサステナブル・シーフード・デーは、オーストラリアの年間行事としてすっかり定着した感があります。今年はそのキャンペーンの一環として、数人のセレブリティ・シェフとMSCサポーターであるアンディ・アレン氏とスコット・グディング氏との料理対決「Choose the Blue (青いラベルを選ぼう)」をネットで流したところ、3万5千回以上再生されました。審査員が1位に選んだアンディ氏の作品は、唐辛子とガーリックオイルで味付けしたスカル島のタイガーエビの炭火焼とキハダマグロのサラダでした。また、メディアやSNS、各種イベントを通じて、推定890万人の人たちにMSCのメッセージを届けることができました。

## 海からデンマークの食卓へ

MSCデンマークは9月に、パートナーとともにマーケティングキャンペーンを展開し、100万人以上、すなわちデンマーク人の5人に1人とつながることができました。キャンペーンでは、映画館やYoutubeでの広告、地下鉄や全国の広告スペースでのポスター、店頭パンフレット、SNSに加えて、魚の日にコペンハーゲンの市庁舎前の広場において、テレビで人気の子役スターであるセバスチャン・クライン氏を迎えてのイベントを開催しました。パートナーとしてキャンペーンを共催したのは、小売企業のリドル社、生活協同組合、アルディ社や、デンマーク漁業生産者協会、水産企業のロイヤルグリーンランド社、そしてデンマーク国立水族館でした。



### フランス初の責任あるフィッシュ・ウィーク

フランスでは、WWF、ASCとともに、持続可能な水産物に対する消費者の意識向上を目的とした一週間にわたるイベントを開催しました。フランスでこうしたイベントが行われるのは初めてのことで、小売企業、水産製品ブランド企業、ケータリング企業、認証漁業、水族館など、20ものパートナーも参加しました。メゾン・デ・ゾセアンで開催した会議やパリ水族館での持続可能な漁業の写真展をはじめ、各店舗で配布するパンフレット、デジタル・メディア・キャンペーンなど様々な活動を展開し、また、制作したオンラインビデオは8万5千回を超える再生回数を記録しました。



### スウェーデンのヘッドラインニュース

MSC「海のエコラベル」の認知度をさらに高めるために、スウェーデンでは4回目となる全国規模のキャンペーンを、14の小売企業、ブランド企業、レストランとともに展開しました。キャンペーン後にストックホルムで行ったアンケートの結果によると、5人に1人はMSCの広告を見たと回答し、MSCエコラベル付きの水産物を探してみようという気持ちになったと答えています。MSCの認知度は昨年の57%から64%に伸びました。その大きなきっかけとなったのは、スウェーデンの料理コンテスト「マスターシェフ」の優勝者であるサンドラ・マスティオ氏が、朝のテレビニュース番組でMSC認証水産物を使った料理を披露したことでした。



### カナダでさらにメッセージを拡大

カナダでは、持続可能な認証水産物について広く知ってもらうため、シェフやメディア、ブロガーの方々と協働してきました。今年のハイライトの1つは、トロントで24のメディアを集めて行った、MSC認証のオーシャンズの缶詰3種とGold Seaの缶詰1種の発売披露イベントでした。他にもザ・ドレーク・ホテルで100人以上のゲストを招き、5人のトロント在住のシェフによる認証水産物を使った料理バトルを主催したり、モントリオールの夕食会に選りすぐりのフード・ブロガーを招いてMSCプログラムを紹介しました。

# 財源と資金援助

設立から20年の間、MSCは常に支援者からの寛大なご支援に非常に感謝しています。2016年度も、支援者の方々から資金援助をいただきました。支援者からの援助がなければ、MSCは世界の海が生命にあふれ、現在と将来の世代にわたって水産物の供給が確保されるという、長期的使命を達成することができません。

MSCの支援者はこれを理解し、MSCのビジョンをわかちあっています。支援者による資金提供は、世界中のMSCプログラムの到達範囲と影響力を強化するための努力を支えています。特に、デビッド&ルーシーバックカード財団、オランダ郵便番号くじ、そしてウォルトン・ファミリー財団からの継続的なサポートは、MSCのミッションを遂行するうえで、なくてはならないものです。

さらに、プロジェクトの資金提供者の寛大な支援により、世界中の多くのパートナーやステークホルダーと協働しながら、本報告書に記されている成果をあげることができたのです。デビッド&ルーシーバックカード財団からのプロジェクト助成金により、昨年私たちは日本ででの活動内容を大幅に向上させることができました。オランダ郵便番号くじによる追加プロジェクト奨励金を授与され、メキシコ、インドネシア、南アフリカでの事前審査プログラムを提供するグローバルプロジェクトに着手できたことを大変うれしく思います。また、南アフリカとモザンビークのプロジェクトでのGIZプロジェクトのために資金援助をいただいたアデシウム財団にも、感謝を申し上げます。

MSCは、以下の組織のご支援に感謝いたします。

## アメリカの財団

Holzer Family Foundation  
Herbert W. Hoover Foundation  
National Fish and Wildlife Foundation  
New Venture Fund  
David and Lucile Packard Foundation  
Remmer Family Foundation  
Skoll Foundation  
Triad Foundation  
Walton Family Foundation

## イギリスの信託基金および財団

AG Leventis Foundation  
Cecil Pilkington Charitable Trust  
Swire Charitable Trust

## その他のヨーロッパの財団

Adessium Foundation(オランダ)  
BalticSea2020(スウェーデン)  
Daniel and Nina Carasso Foundation(フランス)  
DEG(ドイツ投資開発公社)  
Dutch Postcode Lottery(オランダ)  
GIZ(ドイツ国際協力公社)  
Nessling Foundation(フィンランド)  
Oak Foundation(スイス)  
Statutory European Fisheries Fund(フィンランド)

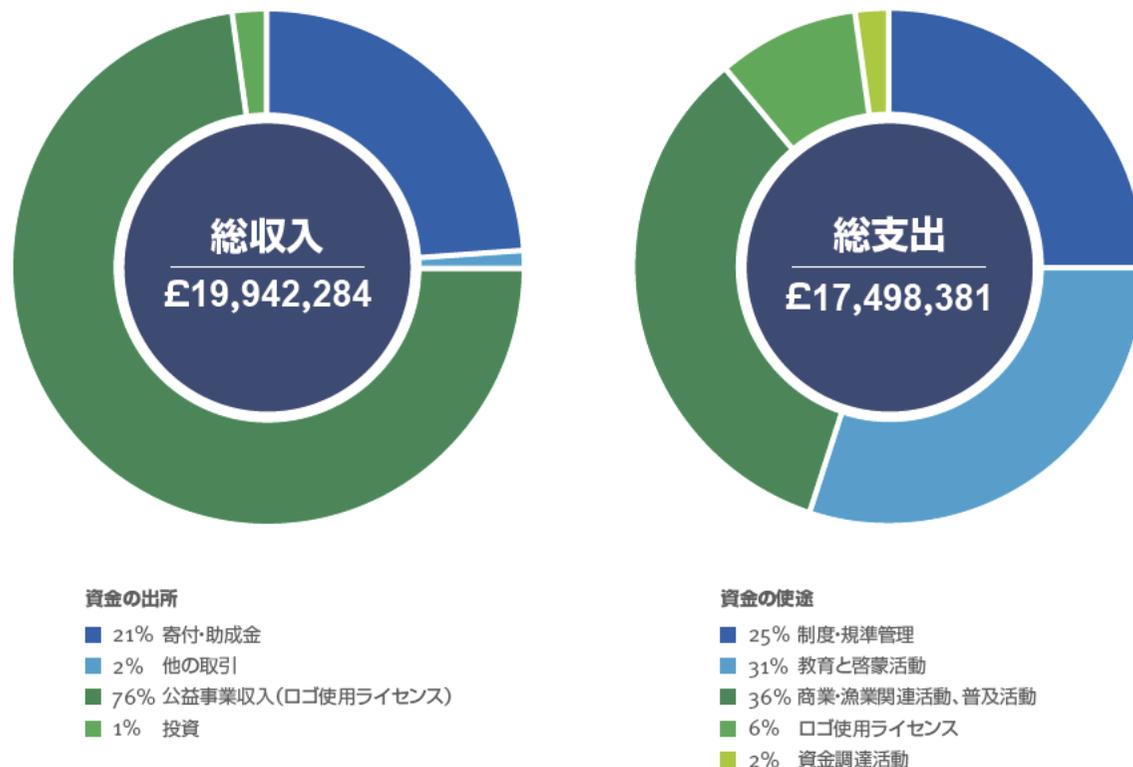
## 民間企業

ロイヤル・カリビアン・クルーズ社Ocean Fund  
海魁水産(中国)  
Findus(スウェーデン)

## NGO

Resources Legacy Fund / Sustainable Fisheries Fund  
WWFスウェーデン

# 決算報告 2016年度



**2017年3月31日の資金 : £24,892,780**

2016年3月31日の資金 : £21,234,196

収入もしくは支出欄に掲載されていない損益については、£1,214,681の増収となりました。

## 決算報告書摘要についての 評議員会の報告

決算報告書摘要は、評議委員が承認し、その代表者が2017年7月27日に署名した、法定評議員年次報告書および決算書から抜粋したものである。2017年8月4日に、監査法人Crowe Clark Whitehill LLPにより、問題なしとの報告がなされた全決算報告書が、法定評議員年次報告書および決算書に関して発行された。

監査人の見解では、決算報告書摘要は2017年3月31日に終了した会計年度の全決算報告書と整合するとの旨を、監査人は評議員会に確言した。この決算報告書摘要は、当該公益団体の財務状況を完全に把握するための情報を網羅しているとは限らない。法定評議員報告書・決算報告書・監査人の報告書の全文はMSC（海洋管理協議会）の財務責任者より入手可能で、住所はMarine Stewardship Council, 1 Snow Hill, London, EC1A 2DHである。

評議員会代表

MSC評議員会  
会長 ウェルナー・キーン  
2017年8月4日

# ガバナンス

## 2016年度 MSC評議会

MSC評議会は、MSCを管理する組織です。技術諮問委員会とステークホルダー協議会の助言を得ながら、MSCの全体的な方向性を定め、進捗状況をモニターし、MSCが確実にその目的を遂行できるようにしています。

Werner Kiene博士 – 会長

Jeff Davis氏 – MSC評議会 議長

Chris Zimmermann博士 – 技術諮問委員会 議長

Peter Trott氏 – ステークホルダー協議会 共同議長

Lynne Hale氏

David Mureithi氏

Eric Barratt氏

Jean-Jacques Maguire氏

Paul Uys氏

Felix Ratheb氏

Jim Leape氏

## 2016年度 技術諮問委員会

MSC技術諮問委員会 (TAB) は、認証・認定方法の策定や漁業認証の進捗状況の確認など、MSC規準に関する技術的、科学的事項についてMSC評議会に助言します。

Christopher Zimmermann博士  
(ドイツ) – 会長

Keith Sainsbury博士 (オーストラリア)

Tony Smith博士 (オーストラリア)

Adam Swan氏 (イギリス)

Lucia Mayer Massaroth氏 (ドイツ)

Stephen Parry氏 (イギリス)

Tim Essington博士 (アメリカ)

Victor Restrepo博士 (アメリカ)

Alex Olsen氏 (デンマーク)

K Sunil Mohamed博士 (インド)

Simon Jennings博士 (イギリス)

Juan Carlos Seijo博士 (メキシコ)

Florian Baumann博士 (ドイツ)

Michèle Stark氏 (スイス)

### 評議会を去る方々に感謝の意を表します

Jonathan Jacobsen氏

Monique Barbut氏

### 新たに就任された方々に歓迎の意を表します

Michèle Stark氏

Florian Baumann博士

### 技術諮問委員会を去る方々に感謝の意を表します

Edith Lam氏 (オーストラリア)

## 海洋管理協議会インターナショナル (MSCI) 評議会

海洋管理協議会インターナショナル (MSCI) 評議会は、MSC「海のエコラベル」使用許諾および料金体系を監督します。

Jeff Davis博士 – 会長

Werner Kiene博士 – 評議会会長

Eric Barratt氏

Paul Uys氏

ルパート・ハウズ – MSC最高経営責任者

### 新たに就任された方々に歓迎の意を表します

Eric Barratt氏

Paul Uys氏

## 2016年度 MSCステークホルダー協議会

MSCステークホルダー協議会は、MSC評議員会に対し、多様な視点・地域・関心から、MSCの運営に関する助言、指導や提案を行います。メンバーは公益および商業／社会経済の2つの分野にわかれています。第三者によるガバナンス審査の後、MSC評議員会は、MSCのステークホルダー協議会の変更に合意しました。構成される審議会のメンバーは、新しい分科会において、また漁業認証プロセスと規準の見直しに、重要な役割を果たすこととなります。水産業、保全共同体、市場セクター、学識経験者の代表者を含む17人のメンバーで構成される予定です。予定されている新しいステークホルダー審議会は、技術諮問委員会と評議員会に重要なステークホルダーの視点とアドバイスを、引き続き提供します。

### 公益部門

Peter Trott氏 共同議長 – FishListic  
Eyiunmi Falaye教授 – University of Ibadan (ナイジェリア)  
Nancy Gitonga氏 – FishAfrica (ケニア)  
Martin Hall博士 – Inter-American Tropical Tuna Commission  
Eddie Hegerl氏 – Marine Ecosystem Policy Advisors P/L (オーストラリア)  
Patricia Majluf博士 – Oceana (ペルー)  
Dierk Peters博士 – (WWF/ユニリーバ)  
Alfred Schumm氏 – (WWF)  
Yorgos Stratoudakis博士 – IPIMAR (ポルトガル)  
Abdul Ghofar博士 – University of Diponegoro (インドネシア)  
Alasdair Harris博士 – Blue Ventures (マダガスカル)

Meghan Jeans氏 – New England Aquarium (アメリカ)  
Rory Crawford氏 – Birdlife International/RSPB (イギリス)  
Patrick McConney博士 – University of West Indies (バルバドス)  
Yvonne Sadovy教授 – University of Hong Kong (香港)  
石村学志博士 – 岩手大学 (日本)  
Jennifer Kemmerly氏 – Monterey Bay Aquarium (アメリカ)  
Moises Mug氏 – Fish for the Next Generation/Costa Rican Sport Fishing Foundation (コスタリカ)  
Marco Quesada博士 – Conservation International (コスタリカ)  
Frédéric le Manach博士 – Bloom Association (フランス)

### 商業／社会経済部門

Christine Penney氏 共同議長 – Clearwater Seafoods (カナダ)  
Christina Burrigge氏 – BC Seafood Alliance (カナダ)  
Jim Gilmore氏 – At-sea Processors Association (アメリカ)  
John Goodlad博士 – Shetland Catch  
Annie Jarrett氏 – Pro-Fish Pty Ltd, Australia and Australian fishing industry  
Jens Peter Klausen氏 – J.P. Klausen & Co. A/S (デンマーク)  
Guy Leyland氏 – Western Australia Fishing Industry Council Inc  
Mike Mitchell氏 – Youngs Bluecrest (イギリス)  
Simon Rilatt氏 – Espersen  
Libby Woodhatch氏 – Seafood Scotland (イギリス)

Eduardo Gonzalez-Lemmi氏 – San Arawa  
Ivan Lopez氏 – Pesquera Ancora SL (スペイン)  
George Clement氏 – Deepwater Group (ニュージーランド)  
Stefanie Moreland氏 – Trident Seafoods (アメリカ)  
Johann Augustyn氏 – South African Deep Sea Trawling Industry Association (南アフリカ)

### ステークホルダー協議会を去る方々に感謝の意を表します

解散となりましたが、MSCは、貴重なご意見とご尽力くださった歴代のステークホルダー協議会の方々に御礼申し上げます。協議会の方々の支援と関与は、MSCの継続的な成功と進化に不可欠であり、その貴重な貢献に感謝の意を表します。

THANKS TO ALL OUR STAFF

この20年間、MSCのビジョンを実現するために懸命に取り組んできたスタッフに感謝の意を表します。

20 YEARS OF THE MSC

**MSC本部**  
ヨーロッパ・中東・アフリカ地域事務所

Marine House  
1 Snow Hill,  
London EC1A 2DH

info@msc.org  
Tel + 44 (0) 20 7246 8900  
Fax + 44 (0) 20 7246 8901

Registered Charity number: 1066806  
Registered Company number: 3322023

**MSCアメリカ地域事務所**

1255 23rd Street NW  
Suite 27  
Washington, DC 20037  
USA

americasinfo@msc.org  
Tel +1 202 793 3284

Non profit status: 501 (C) (3)  
Employer Identification number: 91-2018427

**MSCアジア太平洋地域事務所**

6/202 Nicholson Parade,  
Cronulla  
NSW 2230  
Australia

apinfo@msc.org  
Tel +61 (0)2 9527 6883

Non profit status: Registered with ACNC  
Registered Company number:  
ABN 69 517 984 605, ACN: 102 397 839

**地域事務所と管轄地域**

北京 中国  
ベルリン ドイツ・スイス・オーストリア・  
ポーランド  
ケープタウン 南アフリカ  
コペンハーゲン デンマーク  
ハーグ オランダ・ベルギー・ルクセンブルク  
マドリード スペイン・ポルトガル

ミラノ イタリア  
パリ フランス  
レイキャビク アイスランド  
サンチャゴ チリ  
シアトル 米国  
シンガポール 東南アジア・香港  
ストックホルム スカンジナビア・バルト海  
東京 日本

**トロント カナダ**

**その他の活動地域**

アントワープ ベルギー  
釜山 韓国  
カンクン メキシコ  
ヘルシンキ フィンランド

ケーララ インド  
リマ ペルー  
モンテビデオ ウルグアイ  
モスクワ ロシア  
サルバドール ブラジル

ソウル 韓国  
ワルシャワ ポーランド



QRコードをスキャンすると、2016年度MSC年次報告書の英語版デジタルバージョンがご覧いただけます。

詳細はこちらをご覧ください

[msc.org/annualreport](http://msc.org/annualreport)  
[info@msc.org](mailto:info@msc.org)



@MSCecolabel



/MSCecolabel



/marlne-stewardshlp-council

デザイン Forster Communications 画像の著作権は特に明記されていない限り、MSCが有しています。

本報告書の内容は特に明記されていない限り、2017年3月31日時点の正確なデータに基づくものです。会計年度は2016年4月1日から2017年3月31日です。

© MarIne Stewardshlp Council 2017