私たちの海を守るしるし

MSC「海のエコラベル」

を知っていますか？



MSC「海のエコラベル」は
環境の持続可能性に関するMSCの基準を
満たしていると認められた漁業で獲られた
水産物の証です

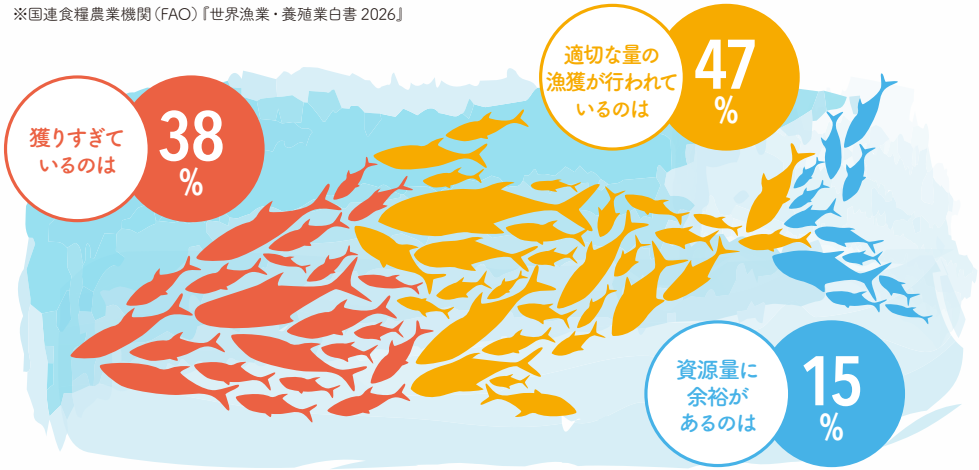
MSCジャパン
（Marine Stewardship Council：海洋管理協議会）

近い将来、身近な魚が食べられなくなる？

**魚は、卵を産んで自然に増えていくものです。
しかし、増える数よりも多く獲ると減ってしまいます。**

現在、世界の水産資源の38%は持続可能な水準を超えて過剰に漁獲されています（※）。
このままでいくと、今まで食べていた身近な魚が食べられなくなったり、水産物をタンパク源とする地域の人々に重大な食糧危機をもたらす可能性があります。

※国連食糧農業機関（FAO）『世界漁業・養殖業白書 2026』



私たちの海を守るしるし、MSC「海のエコラベル」

この問題を解決するために生まれたのが、MSCの認証制度とMSC「海のエコラベル」。環境の持続可能性に関するMSCの基準を満たしていると認められた漁業で獲られた水産物の証です。
これからもずっと魚を残していけるよう取り組んでいる、持続可能な漁業があります。そうした漁業で獲られた水産物が、私たちの食卓に届くまでを見てみましょう。

MSCとSDGs

MSCの認証制度は、SDGs（国連の持続可能な開発目標）の目標14「海の豊かさを守ろう」等の達成に貢献するものです。海を守るための重要なツールのひとつとして、国連でも指標として活用されています。

14 海の豊かさを守ろう

持続可能な漁業に対する「MSC漁業認証」

MSC漁業認証は、以下の3つの原則に基づく厳格な認証規格を満たした漁業が取得できます。
認証取得のためには、第三者の審査機関による審査が必要です。

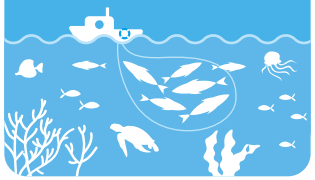
1 資源の持続可能性

対象としている水産資源が豊富であり、枯渇の心配がないということ。



2 漁業が生態系に与える影響

海鳥やウミガメ、絶滅危惧種を混獲したり、生態系を破壊したりしない。



3 漁業の管理システム

国際ルール、国内法、漁業の取り決めなどにより、有効に管理されている。



認証水産物が確実に届く仕組み「MSC CoC認証」

MSC漁業認証を取得した漁業で獲られた認証水産物と、それ以外の非認証の水産物が混ざらないよう厳格に管理し、漁場から店頭まで認証水産物が確実に届くようにする仕組みがMSC CoC認証です。
MSC「海のエコラベル」が付いた製品は、MSC CoC認証を取得した事業者によって製造・流通されているので、消費者は安心して選ぶことができます。

※CoCはChain of Custody の略で「加工・流通過程の管理」を意味します。



※MSCラベルを表示

MSCラベルが付いた商品を選ぶ消費者が増え、需要が高まれば、より多くの漁業者がMSC漁業認証の取得を目指し、持続可能な漁業に向けた改善に取り組みます。

**消費者がMSC「海のエコラベル」付き商品を選ぶことが
水産資源を守ることにつながります。**

MSC「海のエコラベル」が付いた商品は どこで買えるの？

MSC「海のエコラベル」の付いた水産品は、世界70カ国以上で約22,000品目、
日本では約600品目が販売されており
イオングループ、生協・コープ、イトーヨーカドー・ヨーク、マクドナルド、
ロイヤルホストなどで購入・注文できます。



鮮魚や水産加工食品、缶詰、冷凍食品、
フィッシュバーガーなどに付いています。ぜひ探してくださいね！

海のエコラベル
持続可能な漁業で獲られた水産物
MSC認証
www.msc.org/jp

これからもずっと魚を残していけるように
MSC「海のエコラベル」が付いた商品を選びましょう

一般社団法人 MSCジャパン

Email : MSCJapan@msc.org　WEB : https://www.msc.org/jp

@MSC_Japan　@MSCJapan　@mscjapan