

**全国漁連・信漁連 専務・参事会議  
指導担当部課長会議 合同会議**

# **「MEL認証取得推進について」**

**水産エコラベルは「新しい社会」のインフラです**



**2021年7月9日**

**(一社)マリン・エコラベル・ジャパン協議会**

**垣添 直也**



**コロナ禍は人類にとって  
100年に一度の試練。**

**同時に世界を大きく変える絶好の  
チャンスでもある。**



# MELは一般社団法人として再出発以来5年目を迎えた



2016年12月1日 設立総会開催(会員は大日本水産会と全漁連の2団体)

2018年2月1日 MEL漁業認証規格(Ver.2.0)、CoC認証規格(Ver.2.0)が発効

3月9日 MEL養殖認証規格(Ver.1.0)が発効

2018年9月25日 GSSIに対しMEL認証スキーム(漁業、養殖、CoC)の承認を申請

2019年2月28日 MEL新認証規格による7件(漁業1、養殖2、CoC4)の認証が発効

2019年3月28日 日水資のJAB認定が決定(国際審査機関として認定された)

2019年12月12日 GSSIがMEL(V-2、漁業、養殖、CoC)承認決定を公表

2019年5月20日 MEL協議会と海生研が「MEL認証審査に関する覚書」締結  
(審査機関の複数化)

2020年12月 GSSIの承認継続審査(MOCA)開始

2021年1月31日 MEL漁業認証規格(Ver.1.0)、CoC認証規格(Ver.1.0)が新規格  
への移行期間終了。漁業10件、CoC18件が失効

2021年3月 MEL認証累計100件を超え、6月末には(漁業10、養45、CoC73)  
計128件に到達した

# この間日本の水産行政は大きく動いた

- 2017年4月28日 新たな水産計画が閣議決定。「水産エコラベルの推進」が重要水産政策として盛り込まれた
- 2017年5月19日 「寄港国措置協定」(PSMA) 国会承認、加入書をFAOに寄託
- 2020年7月 「養殖業成長産業化総合戦略」策定(農林水産省)
- 2020年12月1日 改正漁業法が施行
- 2020年12月11日 「特定水産動植物等の国内流通適正化等に関する法律」公布  
(2017年にFAOが策定した「漁獲証明制度のための自主的ガイドライン」を受けて、日本でも導入の検討が始まり、国内流通適正化法を通して実務化される方向にある)
- 2020年12月 「農林水産物・食品輸出拡大実行戦略」策定(農林水産省、2030年の輸出目標を5兆円、うち水産物1.32兆円)

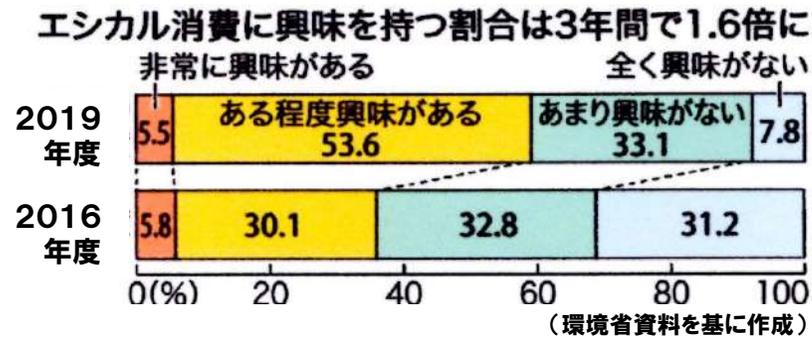
**日本は世界と足並みを揃えた水産行政推進を決意した**

# そして……新しい時代への前触れが

日本もようやく「2050年までにカーボンニュートラル実現」を宣言。

(2020年10月26日菅総理の所信表明演説。2021年5月26日改正地球温暖化対策推進法成立)

## エシカル消費への関心の高まり



| 興味がある |       |
|-------|-------|
| 2016年 | 35.9% |
| ↓     |       |
| 2019年 | 59.1% |

### エシカル消費とは？

「地域の活性化と雇用等も含む、人や社会・環境に配慮した消費活動」(環境省)

- ①フェアトレード、②エコラベル、③地産地消等が当たる

## 水産エコラベルの先駆けであるMSCの認知度

日本生協連のモニターアンケート調査によると、MSC商品を「買ったことがある」+「見たことはあるが買ったことはない」の合計が、2016年15.9%、17年20.7%、18年29.7%、19年27%、20年32.1%と4年間で2倍になっている。

MSCの調査では17.4%

水産エコラベルにとって、機は正に熟さんとしている

# 1. コロナ禍で人類が目指す方向が変わるか？

- CSR: Corporate Social Responsibility  
(企業の社会的責任)
- ESG: Environment, Social, Governance  
(環境、社会、統治)
- SDGs: Sustainable Development Goals  
(持続的開発目標)

今、新しい社会構造、産業活動、生活様式を求める動きが顕在化している。向かう先は持続可能な社会。同時に今まで時代をリードして来たあらゆるコトや仕組が一変しつつある

# 海は「新しい時代」のカギを握る

緊急事態はコロナだけではない。気候変動（地球温暖化、異常気象、食糧供給の不安定化）は不都合な真実。



「海を守れなくて、人類の明日が守れるか？」

人類が享受している生態系サービスの3分の2は海が提供している

「自然の恵みを持続的に利用し、地球上から飢餓をなくする」  
という人類が共有する目標＝SDGsを達成するには海が重要なカギを握っている

# コロナ禍で顕在化した「食」が抱える課題

- 気候変動がもたらす「食」の危機の現実化

- 「食」の供給の脆弱性

- 穀物生産における土地の制約と水の不足
- 工業的畜産システムと動物愛護
- 飼料の制約

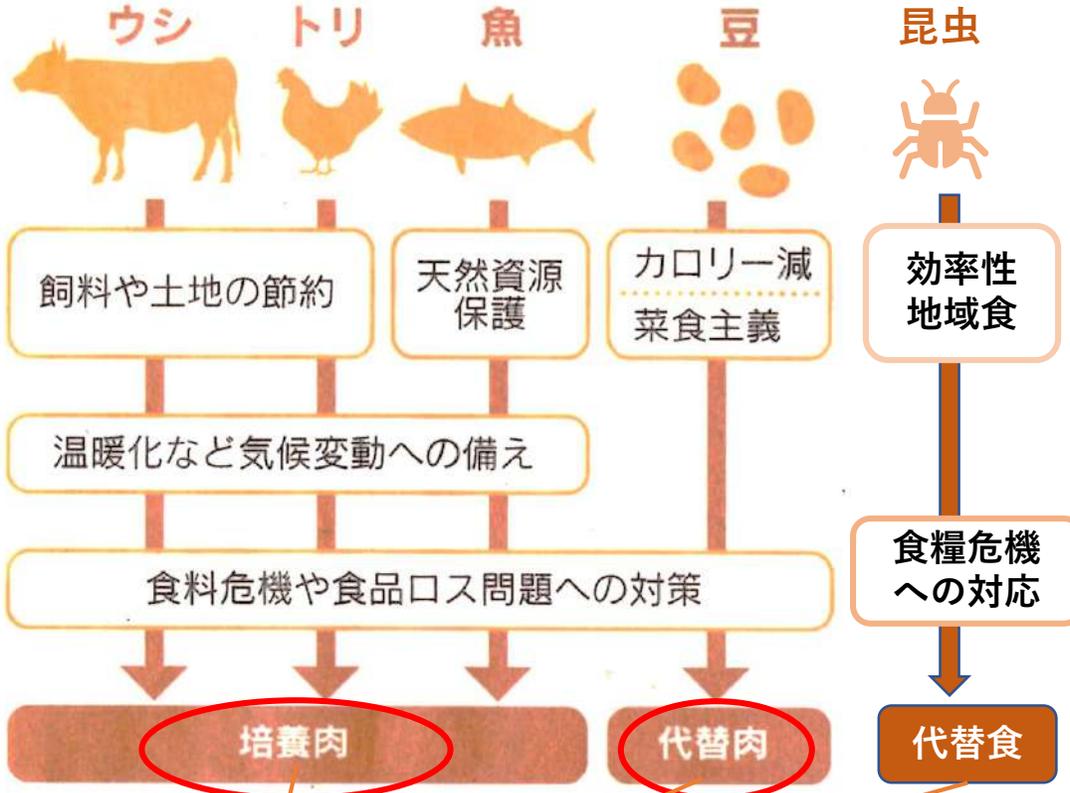
.....

- 社会的弱者に対する「食」の充足

- 個の主張や価値観が「食」を多様化する

「自然の恵みを持続的に利用し、地球上から飢餓をなくする」  
という人類が共有するSDGsを達成する上で、水産物への期待は大きい

# 「食」の持続可能な供給への警鐘



現在地球上には、家畜としての豚10億頭、牛15億頭、鳥200億羽がいると言われる。これまでの技術革新が、動物を生き物でありながら、食肉、牛乳、卵を生産する機械として進化させてきた。年間の生産量は牛肉62百万t、豚肉96百万t、鶏肉103百万t、鶏卵59百万t、牛乳523百万t（水産物は179百万t）。

地球上にいる家畜としての15億頭の牛が消費する餌や水また環境に与える影響に、地球は将来にわたり耐え続けられるか？

**深刻化する地球環境問題とポストコロナへの対応として、欧米において「代替プロテイン」が急浮上しつつある。食の創造的破壊が始まる。**

# 2. 水産資源は？

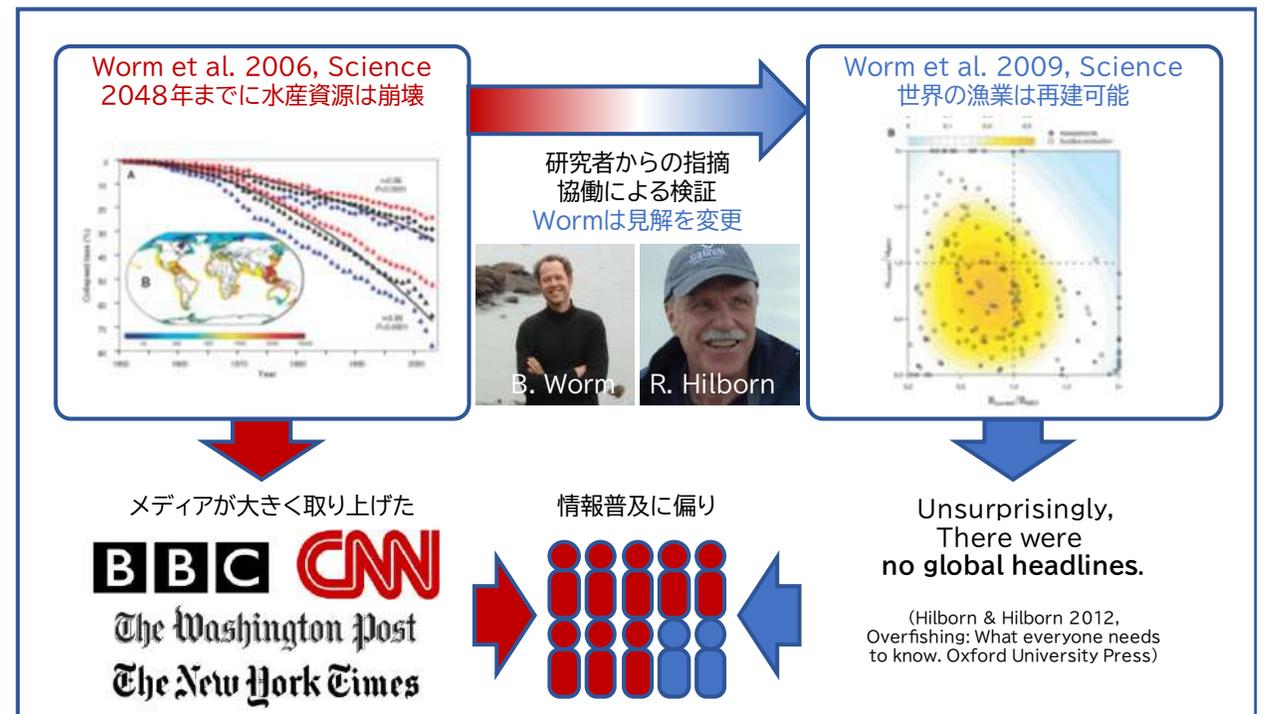
◆ 2000年代中頃から、国連ミレニアム生態系評価プロジェクトに参加した科学者達の論文が「水産資源は枯渇に向かっており2050年には食卓に上る水産物はなくなる」という資源崩壊論を繰り返し、メディアを巻き込んだ論争となった。

2006年11月3日 ニューヨークタイムズは一面で水産資源の崩壊を大々的に報道した。

**A future without fish**  
A new study suggests that overfishing could lead to a catastrophic loss of marine species as soon as the middle of the century.

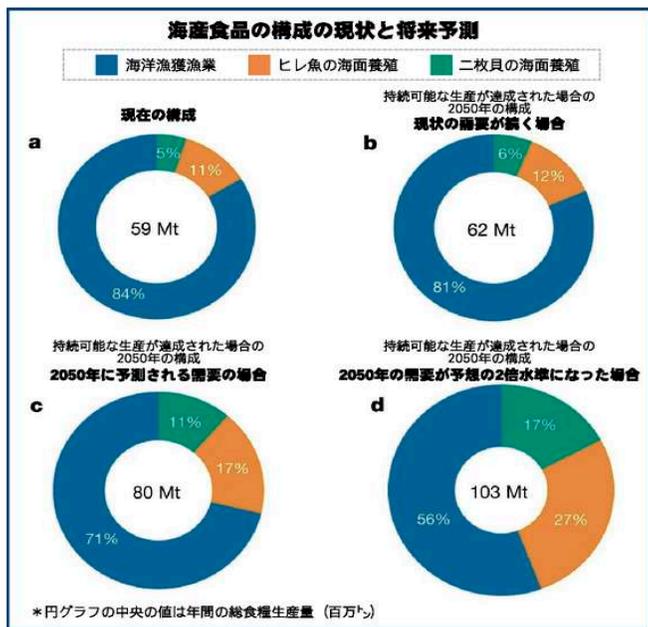
**Percent of seafood species collapsed**  
(defined as less than 10% left)

Source: SeaWeb The New York Times



資源に関する議論には科学的論拠がベースに対し、メディアは話題性を優先

◆ 2020年8月、カリフォルニア大学サンタバーバラ校のコステロ教授のチーム（日本から水研機構の宮原理事長(当時)および岩手大学の石村准教授が参加)による、人類がこれから30年持続的に海洋を利用するなら、海洋からの食糧供給は増加する需要を支えうるとした論文がNatureに掲載され、資源崩壊論にクギを刺すとともに持続的利用の推進を強く訴えた。(The future of food from the sea)



みなと新聞より

持続可能な生産が達成された場合、  
 漁業で漁獲される魚は1.16倍に増える。  
 養殖では、2050年のひれ魚の海面養殖  
 は現在（2020年）の4.3倍に増加する。



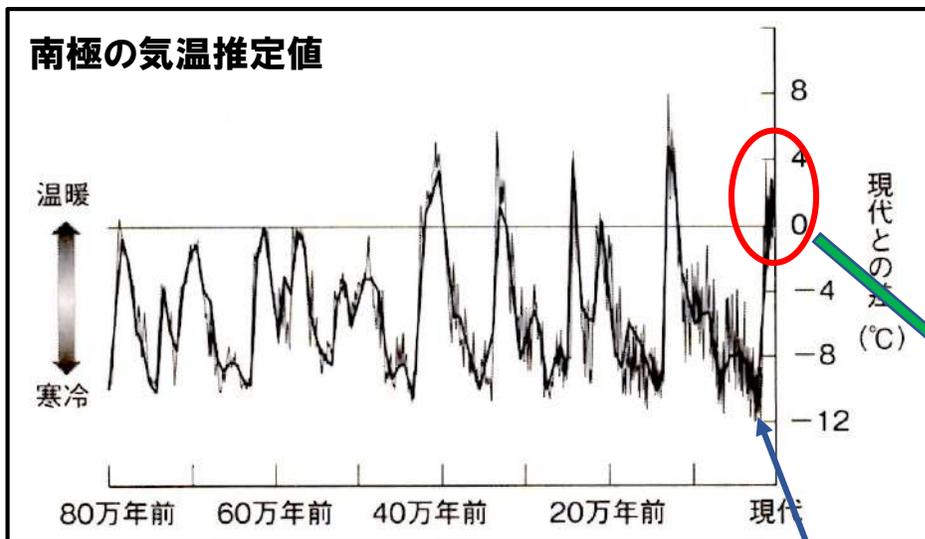
日本の養殖業成長産業化総合戦略(2020年7月)

中国の煙台市が発表した養殖プロジェクト「海洋牧場百箱計画」(2020年12月)

- ◆ 2020年12月、「The High Level Panel for a Sustainable Ocean Economy」に参加した世界14カ国の首脳（日本の菅首相もメンバー）が人類と地球のために持続可能な海洋経済の構築に関するビジョンを共有し、**その中で2030年の目標として漁業資源の持続可能な水準までの回復および養殖の持続可能な拡大への取り組みをコミットした。**
- ◆ FAOは2009年にPSMA協定（IUU防止、抑制、廃絶のための寄港国措置協定）を採択した（2017年に発効）。  
日本は2017年にPSMA協定に加入し、更に2020年には「特定水産動植物等の国内流通の適正化等に関する法律」を制定し、IUU問題に積極的に取り組む姿勢を内外に示した。

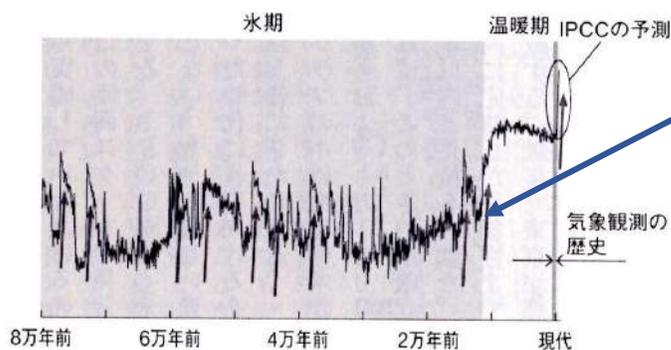
**乱獲だけではない。気候変動が生物資源に与える影響の深刻さも増しており、水産業は大きな課題を抱えている**

# 地球温暖化と10万年単位の気温の波動

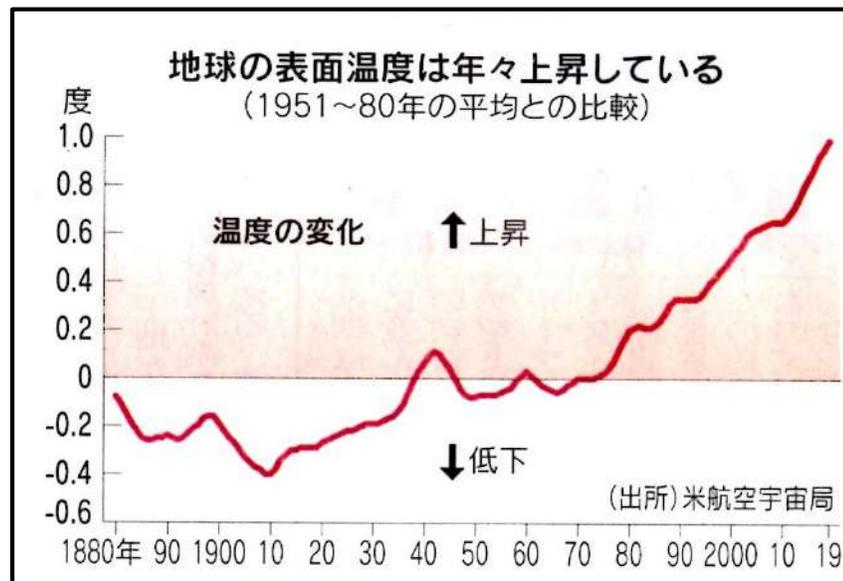


Jouzel et al. (2007) Science, 317, 5839, 793-797

- 地球は10万年サイクルで温暖化と寒冷化を繰り返している
- 産業革命以降の150年温暖化は、大きな温暖化のトレンドの中の一部ではあるが、食料の生産基盤をも危険にさらしている



IPCCの予測と過去の気候変動



# 「IUU漁業指数」で日本は152ヶ国中ワースト19位

**IUU漁業指数**: Global Initiative Against Transnational Organized Crimeによって2019年に発表された。IUU対策に関する指標40項目について、沿岸国、旗国、寄港国、その他に分け、脆弱度、蔓延度、対応度別に評価し指数化している

脆弱度: IUUが起きている可能性がある

蔓延度: IUUの疑いがある

対応度: IUUを減らすための措置が講じられている

日本は全般にわたり厳しい評価となっており、欧米系NGOが持つ日本の透明性への疑問と日本の漁業に対する不信感として片付けず、真摯な対応が求められる

|     | 脆弱度  |      | 蔓延度  |      | 対応度  |      | 全体   |      |
|-----|------|------|------|------|------|------|------|------|
| 沿岸国 | 5.00 | 152位 | 1.40 | 115位 | 1.00 | 93位  | 2.63 | 91位  |
| 旗国  | 5.00 | 151位 | 2.00 | 142位 | 3.67 | 145位 | 3.38 | 146位 |
| 寄港国 | 5.00 | 150位 | 1.50 | 138位 | 2.50 | 104位 | 2.72 | 114位 |
| その他 | 3.00 | 98位  | 1.43 | 121位 | 1.57 | 7位   | 1.97 | 36位  |
| 全体  | 4.28 | 151位 | 1.63 | 111位 | 2.22 | 59位  | 2.63 | 133位 |

(ワースト19位)

- ・沿岸国、旗国・・・は国家の役割を示す
- ・5点法で5は悪い、1は良いの間で評価
- ・因みにベストの上位は①ベルギー、②ラトビア、③エストニア
- ワーストは①中国、②台湾、③カンボジア

### 3. エコラベルという考え方

- ◆地球を守ることを謳った1972年の第1回国連人間環境会議の「ストックホルム宣言」から20年後、1992年にリオ・デ・ジャネイロで開催された国連環境開発会議（地球サミット）に於いて、エコラベル認証が環境管理に有効な手段として国際的に認識され アジェンダ21に盛り込まれた。エコラベル制度とは「一定の環境基準に適合している事業やその製品について認証を与え、定められたラベルを表示することが認められる 仕組み」と定義された。
- ◆アジェンダ21受け、1993年にカナダでFSC (Forest Stewardship Council) が設立され、林業事業者、木材事業者、製紙事業者、森林組合、環境保護団体等を巻き込み本格的エコラベル認証制度の先駆けとなった。この流れが発展し、2012年のロンドンオリンピック・パラリンピックにおいて、大会のテーマである持続可能性の実践として、FSC認証を受けた木材・紙製品が使用されることにつながった。更に、この考えはリオ・デ・ジャネイロ、東京に継承されている。

## 4. では水産エコラベルとは？

- ◆ 1992年に開催された国連環境開発会議(地球サミット)において、エコラベル認証が環境管理に有効な手段として認識され、アジェンダ21に盛り込まれた。
- ◆ 水産分野に於いてFAOが中心となって水産エコラベル認証の制度化を推進した。1995年のFAO総会で「責任ある漁業のための行動規範」が採択され、水産資源の持続的な利用や生態系の保全に関する理念、基本原則が提示された。
- ◆ 水産エコラベルは、1997年にMSC(Marine Stewardship Council、本部イギリス)がWWFとユニリーバ社の支援で漁業、流通加工に関する認証活動を開始した。養殖については、遅れたが2001年にBAP(Best Aquaculture Practice、本部アメリカ)が活動をスタート。
- ◆ 2005年にFAO水産委員会が「海洋漁業からの漁獲物と水産エコラベルのためのガイドライン」を採択したことを契機に急速に世界に広がった。

# 5. FAOの「水産エコラベルのためのガイドライン」



漁業認証を2005年策定、2009年改定、養殖認証を2011年に策定

## 水産エコラベル認証基準として

- (1) 漁業については、関係する国際協定(国連海洋法条約、FAOの行動規範等)と整合しており、①適切な漁業管理、②認証の対象となる水産資源の利用状況、③生態系への影響評価について基準が設けられていること。
- (2) 養殖業については、関係する国際協定(国際獣疫事務局(OIE)の定めた規格、FAOの行動規範、WHO等)と整合しており、①動物衛生および福祉、②食品安全、③環境保全、④社会経済的側面について基準が設けられていること。
- (3) 流通加工段階で、非認証水産物の混入や混在が生じないことが確保されていること。

が定められている。GSSIはこの基準に沿って自らの基準(ベンチマークツール)を開発し、承認申請のあったスキームの審査を行っている

## 6. MELについて

MELの源流は、FAOのガイドラインを基に2007年に発足した大日本水産会による「マリン・エコラベル・ジャパン」。以来9年間の活動の後、2016年に政治主導の下変革を求められ、有識者による検討を経て、**国際標準化を実現する**という使命を担って一般社団法人として再出発した。2017年の「新たな水産基本計画」に水産エコラベルの推進が明記され、国の水産政策に取り入れられた。

FAOのガイドラインでは、水産エコラベルに対し「生態系や資源の持続性に配慮した方法で漁獲・生産された水産物が、技術的・財政的能力があり、且つ中立性・独立性のある第三者機関(認定機関及びこれにより認定された認証機関)によって認証され、非認証水産物の混入や混在が生じないことが確保されている」を求めている。

MELは、このFAOの要求とGSSIの基準を認証規格に取り入れるると共に、日本の自然、生物、産業、食文化の特長を反映させた漁業認証規格、養殖認証規格、CoC認証規格を開発、提供している

# MELは、後発ながら2019年12月にGSSIに承認され、国際標準のスキームとして世界にデビューした

2019年12月13日「MELニュース」号外

MELは、「GSSI年次報告2019」に世界で9つの承認スキームとして掲載されている

**MELニュース**

GSSIがMELV2承認決定を公表

2019年12月12日(現地時間)、GSSI事務局は理事会(Steering Board)がMELを承認したことを公表しました。

この結果、MELは世界で9番目のGSSIに承認されたスキームとなりました。

本日(日本時間13日)江藤 拓農林水産大臣が定例記者会見で発表され、折から開催中であります「MELワークショップ」の来賓挨拶において伊東 良孝農林水産副大臣よりご出席の皆様への披露がありました。

MELは日本の自然、産業、食文化の多様性を大切に守り、日々進化しながら認証取得者および関係の皆様と共に国際標準の水産エコラベルに相応しい活動を進め、水産物の持続的利用を推進して参ります。

詳細はMELのホームページに本日付で掲載しましたので参照下さい。

### Nine GSSI recognized certifications

In 2019, two new Scheme Owners were benchmarked against the GSSI Global Benchmark Tool and have achieved recognition by GSSI: Bord Iascaigh Mhara (BIM), in February, and Marine Eco-Label Japan (MEL) V2, in December.

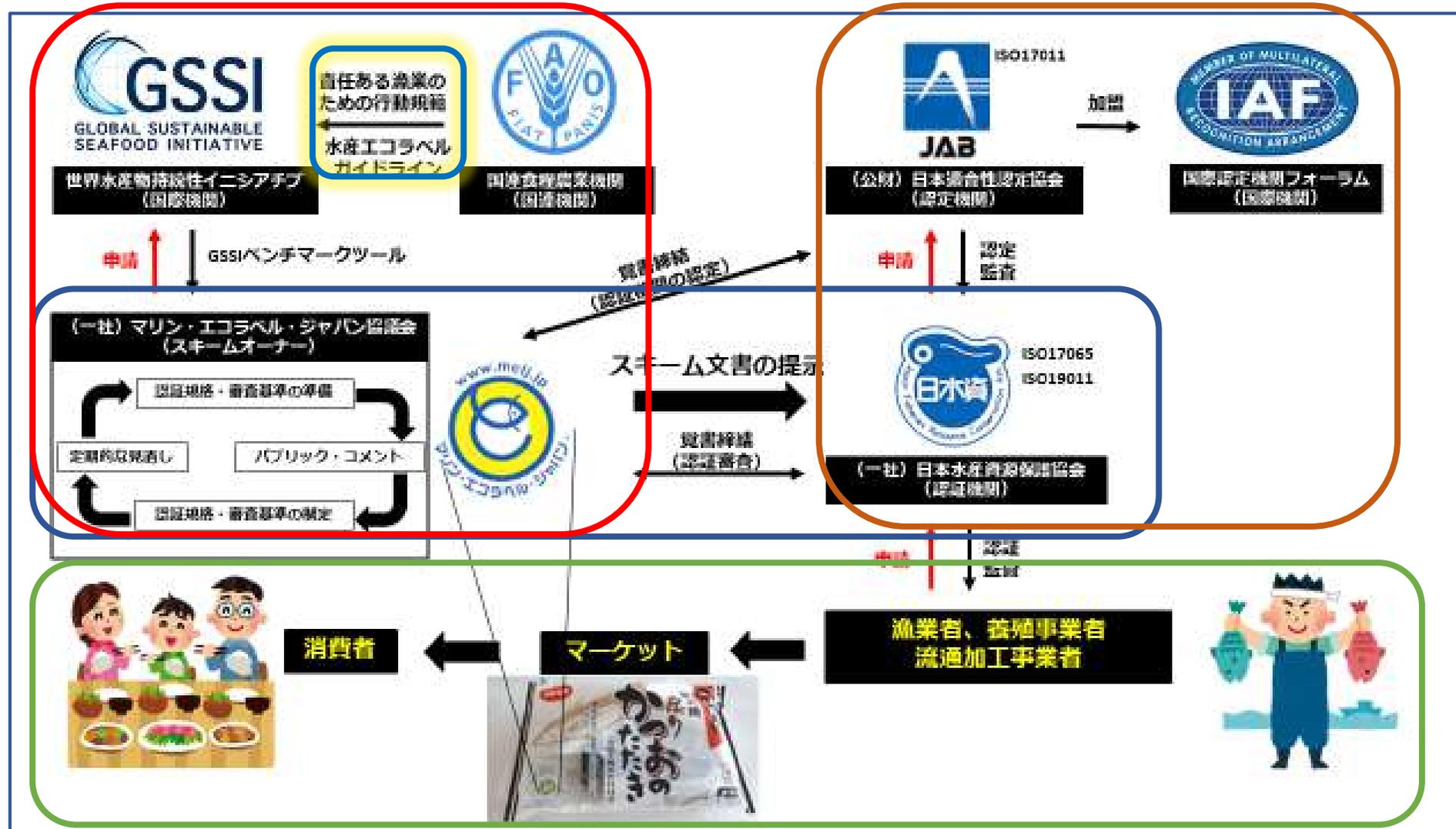
In total, there are 9 GSSI recognized certification schemes.

GSSIは、2015年にFAOと協働して水産エコラベルを審査する「基準」を開発し、申請のあったスキームが「基準」に適合しているか否かの審査・承認を行なっている

# 日本にMELを定着させるためには関係者の協働が不可欠である



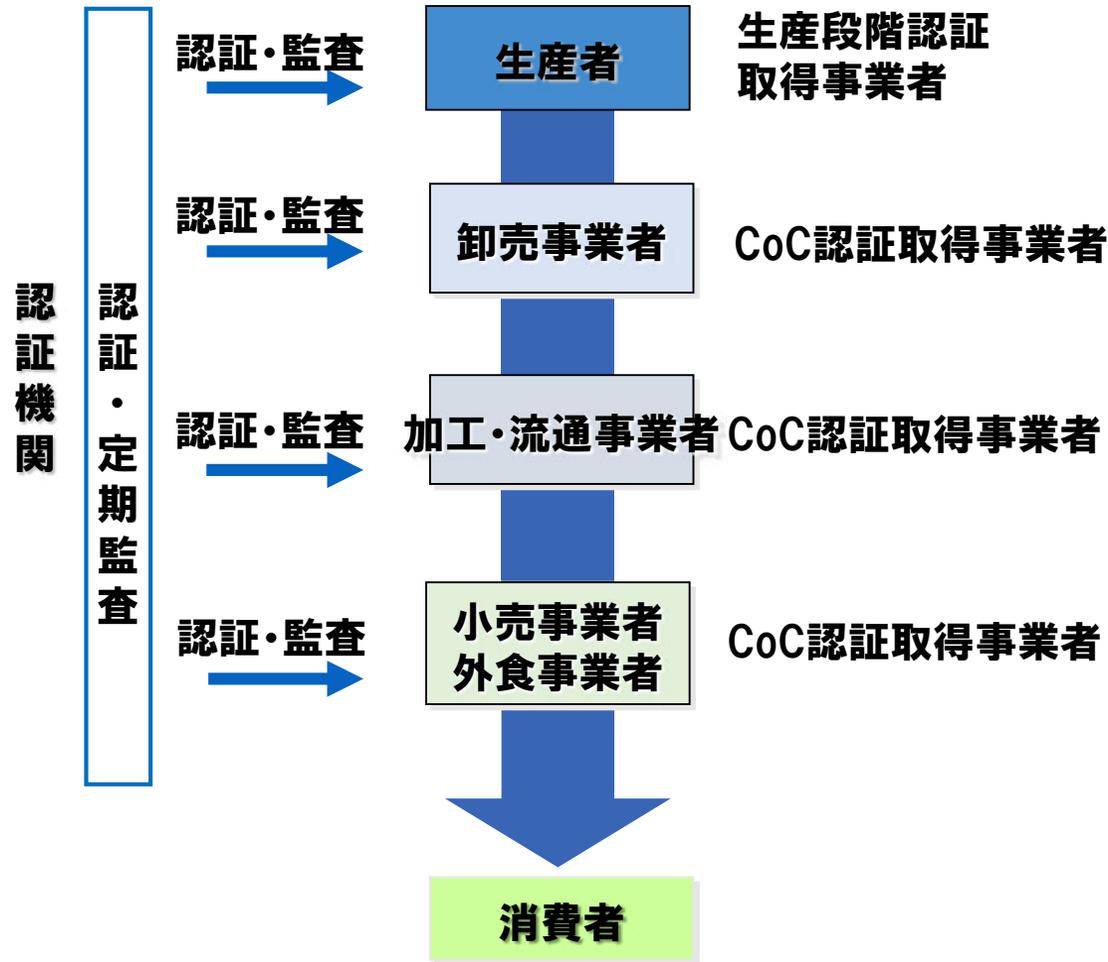
# MELの仕組みと国際標準化(承認、認定)



資料: MELで作成

**日本の水産業にとって、自らと国益を守れる認証制度が必要**

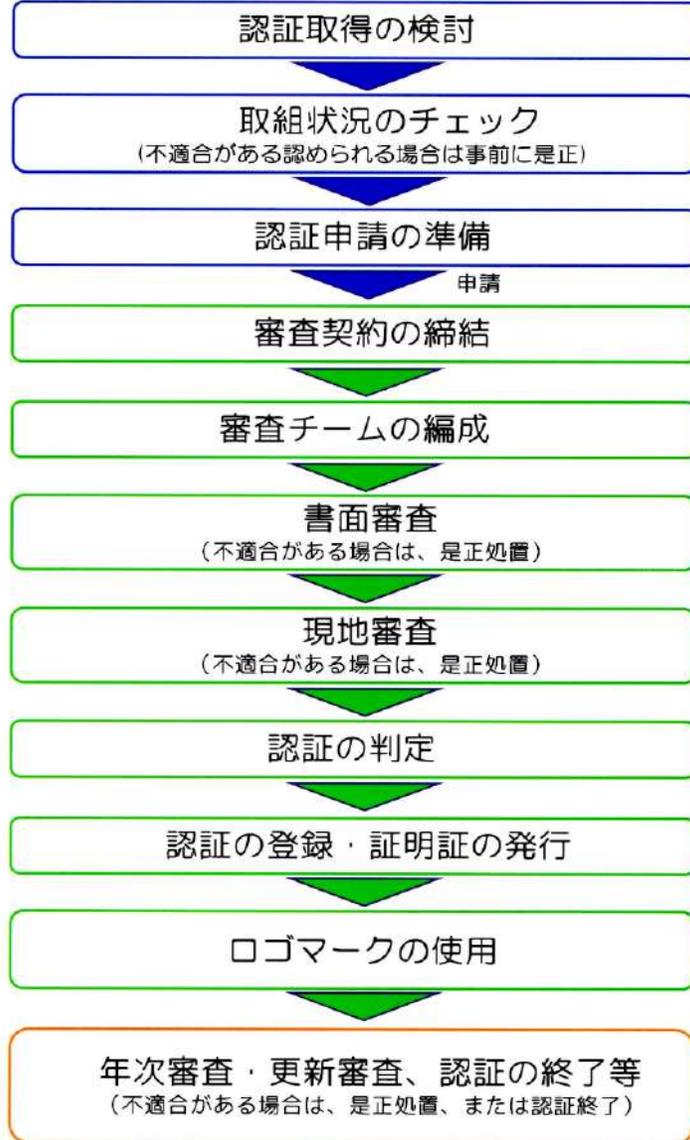
# 認証水産物のフロー



- MELは現時点では日本の事業者を対象にしている。従ってMEL認証品は国産であることを約束している
- 政府が国策として推進している水産品の輸出において、バイヤーサイドからHACCPに加え水産エコラベル認証が求められている
- MEL認証に対する内外の認知度はまだまだ低い。が、GSSIに承認された認証スキームが認証する商品を「購買方針」に公表している小売業、外食業が増えており、認証取得者にとって機会である

水産エコラベルは究極のトレーサビリティを約束する仕組みである

# MEL認証を取得するには



(資料:認証取得のためのガイド)

事前準備

審査

認証の維持

- ◆ MEL認証はスキームオーナーであるMELと、認証機関である日水資、認定機関であるJABがそれぞれ独立した立場で機能を果たすことにより、認証取得を希望する事業者を国際標準に沿って認証する仕組みである。同時に市場を通し消費者のエシカル消費を支えており、申請する事業者は基準を遵守する意識が求められる。
- ◆ 認証取得を希望する事業者は「認証取得のためのガイド」に沿って、事前準備を経て認証機関に申請し、受理されて審査が開始される。
- ◆ 認証申請には細部にわたる入念な準備が必要。現在、公的補助によりコンサルティングのプログラムがあり、無償で指導が受けられる。
- ◆ 通常申請書提出、受理まで1～2ヶ月、審査契約締結から認証の登録完了まで漁業で6ヶ月、養殖で4ヶ月、CoCで3ヶ月かかる。認証取得後も毎年の年次審査および有効期限毎の更新審査が必要である。認証取得と維持にかかる費用は業態と規模により異なるが、審査機関から事前に見積り額が提示される

# 日本で活動している水産エコラベル



## マリンエコラベルジャパン協議会 (MEL)

- 日本発で日本の漁業、養殖業、CoCを認証
- 漁業ver.2.0: 9件、養殖ver.1.0: 43件、CoC ver.2.0: 66件 (2021年5月31日)



## 養殖エコラベル (AEL)

- 日本発で養殖業、CoCを認証。
- 養殖: 40件、CoC: 60件 (2021年2月)
- MELとの統合に合意している (統合期日は未定)



## 水産養殖のための種苗認証協議会 (SCSA)

- 日本発で人工種苗による養殖業とCoCを認証。
- 養殖: 4件、CoC: 6件。 (2021年2月)



## 海洋管理協議会 (MSC)

- 漁業、CoCを認証
- イギリス発で、世界の水産業を認証。
- 漁業: 世界: 454件、1763万t (2021年2月28日)  
日本国内: 10件、51万t (2021年2月28日)
- CoC: 世界: 5315件、日本国内: 303件 (2021年2月28日)



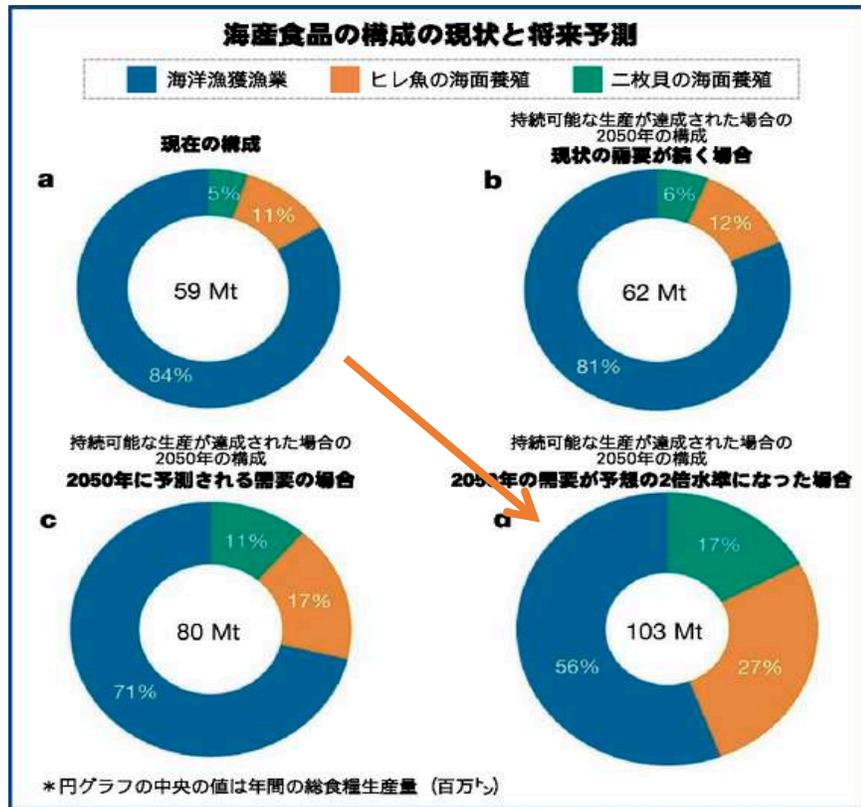
## 水産養殖管理協議会 (ASC)

- 養殖業、CoCを認証。サーモン規格でGSSI承認。
- オランダ発で、世界の養殖業を認証。
- サケ、エビ、ティラピア、パンガシウス、マス、アワビ、二枚貝 (カキ、ムール貝、アサリ、ホタテ)、ブリおよびスギの12種の魚介類
- 養殖: 世界890件1336養殖場 (2021年2月28日)  
日本13件 (68養殖場) (2020年2月28日)
- CoC: 世界2493件 (2021年2月28日)  
日本152件 (2021年2月28日)

# 7. 水産エコラベル認証を取得する意味？

## <生産において>

前述の「Nature」の2020年8月20日号に掲載されたChristopher Costelloのチームの論文([Nature](#) volume 588, pages 95–100 (2020)) によれば



みなと新聞より

- 持続可能な生産が達成された場合、2050年のひれ魚の海面養殖は現在(2020年)の4.3倍に増加する。
- 漁業で漁獲される魚も1.16倍に増える。
- この論文は、生産の主力である淡水養殖をカバーしていないが、将来を支えるカギは飼料と環境保全にあることを示唆している。

**環境や資源を守ることは自らの事業を明日を担保する**

# <マーケティングにおいて>

## ① 小売業の購買方針は認証商品をコミットしている

### ◆アメリカ Walmart様のケース

鮮魚、冷凍品について、2025年を目標にウォルマート(アメリカ、カナダ、ブラジル、メキシコ、中米) サムズクラブ、アズダ(イギリス)を対象に全ての水産物において次のいずれかを満たすもの

- ・MSC認証、BAP認証、**GSSIに承認された認証**を取得している水産物
- ・測定可能な評価基準を持つFIP/AIPにより生産された水産物

鮮魚、冷凍品の他にツナ缶に関する目標が定められている

**GSSIのグローバル・パートナーでもある**

### ◆日本 イオン様のケース

2020年を目標に、イオン連結対象のGMS、SMを対象として

- ・MSC認証、ASC認証の流通加工認証の100%取得
- ・主要全魚種で持続可能な裏付けのあるPBを提供する

持続可能な商品販売において、**GSSIベース**、MSCおよびASC認証品拡大、完全養殖品拡大、FIP支援を推進、MSC、ASC認証商品常設コーナー「Fish Baton」を展開

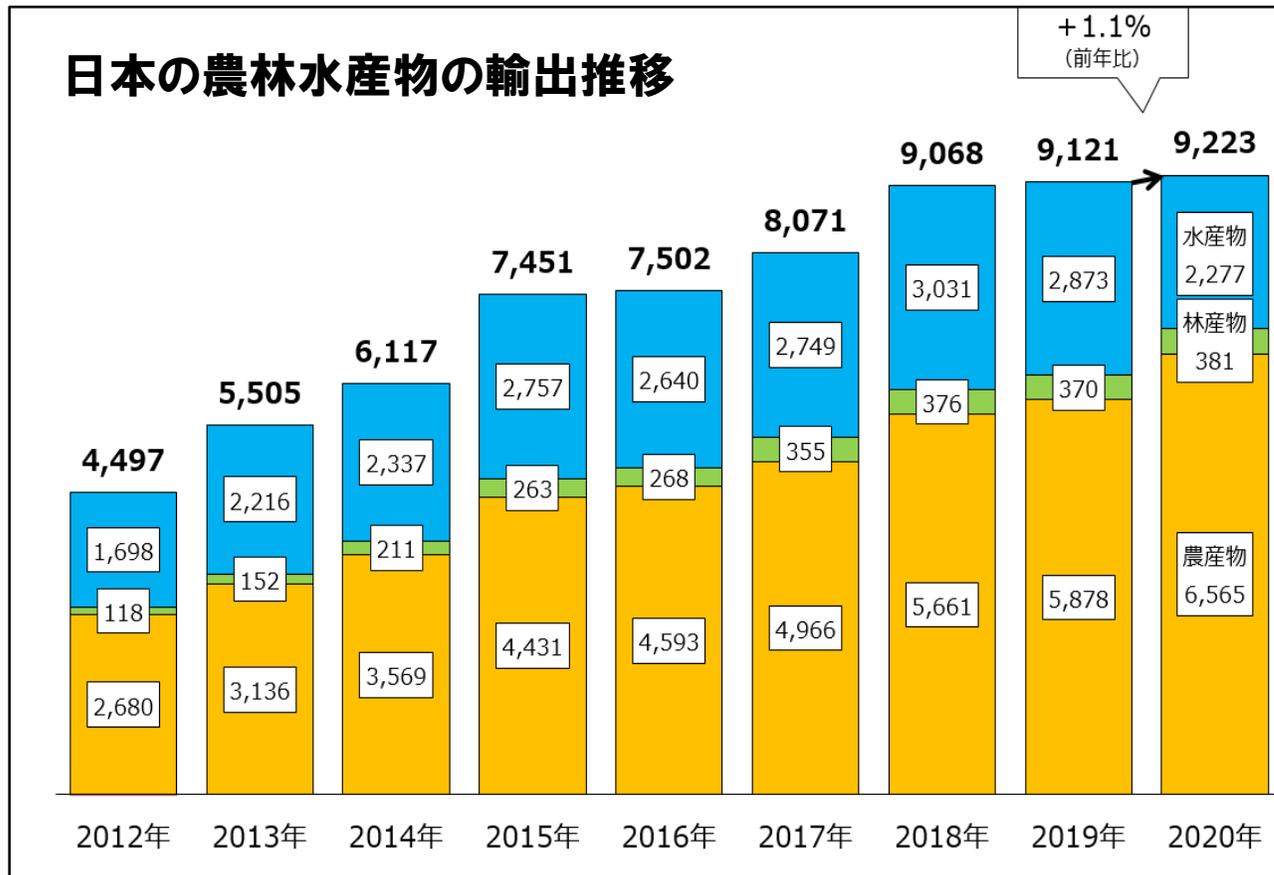
**GSSIのグローバル・パートナーでもある**

### ◆日本 日本生協連様のケース

水産部門コープ商品(PB)で、GSSIが承認する水産エコラベル付商品の供給高構成比を2030年までに50%以上とします

**GSSIのグローバル・パートナーでもある**

## ② 日本は、水産物を含め食品の輸入大国から輸出国へ舵を切ろうとしている。日本の水産物が世界の市場で闘おうとするなら、HACCP認定と水産エコラベル認証が車の両輪として必要になる



(農林水産省)

2020年の輸出目標1兆円は未達  
(水産物の不振が足を引っ張った)

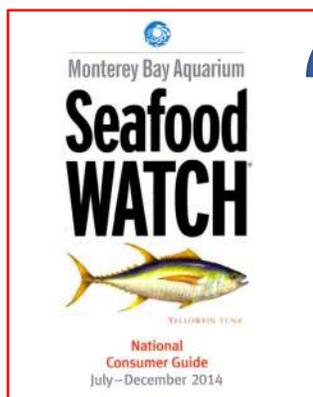
政府は新たに2030年目標を5兆円とした。内訳は水産物1兆3200億円、農産物3兆5100億円。

背景には、海外市場、特にアジア市場の拡大がある。農水省が推定する市場は2015年890兆円から2030年1360兆円。内訳アジア420→800兆円、北米220→280兆円、ヨーロッパ210→240兆円

水産物の輸出は2020年比で5.8倍を目標としており、改正漁業法のもと抜本的な改革が求められる

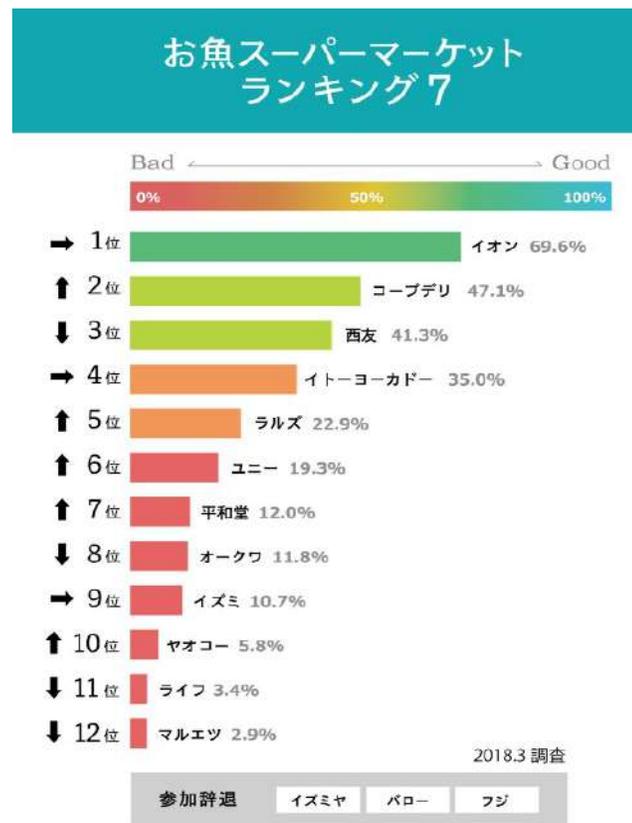
### ③ NGOの動き

## NGOは独自にSustainabilityを推進する活動を展開している



| BEST CHOICES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | GOOD ALTERNATIVES                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | AVOID                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Amaebi/Spot Prawn (Canada & AK)<br>Ancho/Abalone<br>Bincho/Abalone Tuna (Canada & US troll, pole)<br>Ebi/Shrimp (AK)<br>Gindara/Sablefish/Black Cod (AK)<br>Ikura/Salmon Roe (AK wild)<br>Iwana/Arctic Char (farmed)<br>Iwashi/Pacific Sardines (Canada & US)<br>Izumidai/Tilapia (Ecuador & US)<br>Kani/Oysters<br>Katsuo/Bonito/Skipjack Tuna (troll, pole)<br>Maguro/Yellowfin Tuna (US troll, pole)<br>Masago/Smelt Roe (Iceland)<br>Saba/Atlantic Mackerel (Canada)<br>Sake/Salmon (AK)<br>Sawara/King & Spanish Mackerels (US)<br>Suzuki/Striped Bass (US hook & line, farmed)<br>Uni/Sea Urchin (Canada wild) | Amaebi/Spot Prawn (CA & WA)<br>Bincho/Abalone Tuna (US longline)<br>Ebi/Shrimp (Canada wild & US)<br>Gindara/Sablefish/Black Cod (CA, OR & WA)<br>Hiramasa/California Yellowtail<br>Hirame/Flounders, Soles (US)<br>Hotate/Scallops (wild)<br>Isumidai/Tilapia (China & Taiwan)<br>Kani/Dungeness Crab (US)<br>Kankama/Surimi/Alaska Pollock (US)<br>Katsuo/Bonito/Skipjack Tuna (imported troll, pole and US longline)<br>Kodai/Tai/New Zealand Snapper<br>Maguro/Yellowfin Tuna (imported troll, pole and US longline)<br>Masago/Smelt Roe (Canada)<br>Saba/Atlantic Mackerel (US)<br>Sake/Salmon (CA, OR & WA wild)<br>Tai/Red Pungy/Red Snapper (US)<br>Tako/Octopus (Spain & US)<br>Uni/Red Sea Urchin (CA wild) | Awabi/Abalone (China & Japan)<br>Bincho/Abalone Tuna (except Canada & US troll, pole and US longline)<br>Ebi/Shrimp (imported farmed, Mexico wild)<br>Hiramasa/Hiramasa/Yellowtail (Australia & Japan farmed)<br>Honi/Maguro/Bonito Tuna (Iwashi/Atlantic Sardines (Medit. Sea)<br>Kani/Red King Crab (Russia)<br>Katsuo/Bonito/Skipjack Tuna (except troll, pole and US longline)<br>Maguro/Yellowfin Tuna (except troll, pole and US longline)<br>Sake/Salmon: Atlantic (farmed)<br>Tai/Kodai/New Zealand Snapper (trawl, Danish seine)<br>Tako/Octopus<br>Taro/Buffin Tuna<br>Uragai/Freshwater Eel (farmed)<br>Uni/Green Sea Urchin (ME wild) |

「食べずに守る」という新しい価値観が台頭。アメリカのモンレー湾水族館が、1990年から幅広く展開している海洋と水産資源保全のための消費者啓蒙活動が日本にも静かに浸透を始めている。



GREENPEACE

エシカル消費が社会に広がる中、認証取得事業者への社会的評価と認証ロゴマークつき商品の価値は着実に高まる流れにある

## 8. MELが「新しい時代」のお役に立つために

### ◆ 国際標準化を進め、日本はもとより世界から信頼される

そもそもエコラベル制度は約束したことが正しく行なわれているか社会の厳しい監視下にある。自然環境と資源を守ると言う大きな潮流の中で、当然水産エコラベル制度に関する国際的な基準も年々厳しくなっており、日本の資源管理、認証制度の運営についても国際標準に沿った対応と信頼性が求められている。MELは昨年12月に施行された改正漁業法のもと、独立した組織として資源管理において国際的に通用する理論構築と透明性の高い活動を関係者ととともに推進する。

- ① 先ず、昨年12月から続けているGSSIの承認継続審査(MOCA)に合格する
- ② GSSIが準備中のベンチマークツール改訂(2021年に発効予定)への申請準備を進める
- ③ 日本の水産物の素晴らしさと、それを人々の豊かな生活につなぐ技を世界に発信する

## ◆ 国内では改正漁業法のもと、水産業の復活に貢献する

改正漁業法の施行により、資源管理のあり方が抜本的に変る。加えて、気候変動によるとされる資源の減少が深刻化している。このような状況下で、MELの認証制度が国際承認を維持するためには、スキームオーナーだけでなく関係者全ての行動の信頼できる証拠が求められている。MELが期待に応えるためには、世界に信頼される活動を通して認証取得者と社会のお役に立てる更なる活動に取り組む。

具体的には

- ①ガバナンスの強化。アドバイザーボード機能の強化、審査体制強化、審査報告書のピアレビューの完全実施等
- ②認証取得者を増やす。特に消費者との接点を担っておられる小売業、外食業の皆様に参加いただき、生産から消費まで一貫したトレーサビリティを約束する仕組みを通して安全・安心を確立する
- ③海外スキームとの間でCoCの相互認証や海外導出を進める
- ④フィッシュミール・魚油および養魚用飼料の認証制度開発に取り組む

# ◆ MELロゴ付商品が身近に —— イト-ヨーカ堂様の売り場



(店内加工(鮮魚、惣菜)とアウトパック商品)



流通から見た「マリン・エコラベル」  
について

(株)イト-ヨーカ堂  
マルシェ部総括マネージャー  
井上 浩一様

日本発信の認証を、売場(リアル & ネット)を通じて天然・養殖の生産者を巻込んで消費者の皆様にも認知いただくことが我々の仕事と考えております。

**MEL認証数は128件。魚種は20種、対応する数量は15万トン。  
MEL CoC認証申請中あるいは準備中の小売業は10チェーンを越えた。  
「新しい時代」の小売業にとって、エシカル消費の流れからも水産エコラベル認証は持続可能な社会へのインフラとして無視できない**

# MEL認証された水産物



20魚種、 対応する生産トン数15万t (2021年6月末現在)

# 明日への至言

## ■ ミルトン フリードマン博士の言葉

「将来に期待するなら付加価値を高めるしかない」

## ■ 「コストはゼロ以下にはならない。しかし付加価値は無限」

(ウォーレン パフェット)

## ■ 「自らの未来をつくることにはリスクを伴なう。しかし未来をつくろうとしない方がもっとリスクが大きい。成功するとは限らないが、未来をつくろうとせず成功することはない」

(ピーター ドラッカー)

水産物の価値はモノとしての価値だけではない。コトとしての価値、社会的価値の確立は新しい時代の付加価値をつくる。日本の事業者にしか実現出来ないモノ、コトがある筈。それを皆様がやらなくて誰がやる？

**「持続可能な社会は、産業と社会の共感と日々の  
努力でつくりあげることが出来る。」**

**MELはご一緒にします**

**有難うございました。**



**お問い合わせ先:**

**(一社)マリン・エコラベル・ジャパン協議会**

**〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-1**

**三会堂ビル7F**

**TEL:03-5545-3315 FAX:03-5545-3316**

**Email:info@melj.jp**