



for a living planet

人の暮らしと共に、この自然を守りたい
私たちは、そんな活動に取り組んでいます

WWF Japan

MSCについて

WWFは現在、海洋環境の保全と、持続的な海洋資源の利用を推進するため、MSC（海洋管理協議会）による漁業と水産物の認証制度を広げる活動を展開しています。日本でも現在、MSCマークの付き製品の販売も始められているほか、国内漁業の認証に向けた取り組みが進められています。

MSCとは？

MSCマークとは、MSC（Marine Stewardship Council：海洋管理協議会）のロゴマークです。このマークは、ある特定の条件を満たした、魚や貝、エビ、カニなどの海産物製品に付けられるものです。

特定の条件、とは、海の環境を保全しながら、天然の海産物の持続的な利用を実現する、ということ。国際的な第三者機関であるMSCは、このような資源・環境配慮型の漁業を認証する「認証機関」を世界各地で認定します。そして、このMSCのマークが付けられた製品は、それが海の自然を守って作られた製品である、という証となります。

また、このマークは、一般の消費者が、海の環境保全を間接的に支援し、そのような取り組みに力を入れている漁業者を後押しするものでもあります。



MSC10263
www.msc.org/

MSCの認証のしくみ

海洋資源の管理の必要性が高まる中、MSC（Marine Stewardship Council：海洋管理協議会）は誕生しました。MSCとは、1997年にWWFと大手食品関連会社が立ち上げた組織で、1999年に独立した非営利団体となりました。MSCの認証は、漁業資源の保全と海の環境保全が同じ一つの目標であることを認識し、その利用と保全を料理することをめざしたものです。

環境に配慮した漁業の認証

MSCは、このような自然破壊につながる方法に頼らず、資源利用の持続性と、環境保全に配慮した漁業に「認証」を与え、そこで生産された製品に、ロゴマークをつける取り組みを行なっています。

このためにMSCは「持続可能な漁業のための原則と基準」を作成し、これに則した漁業を認証しています。この原則と基準は、FAO（Food and Agriculture Organization of the United Nations：国連食糧農業機関）の「責任ある漁業のための行動規範」を基にしています。

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、または国内、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（概略）

- 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、それをすべ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をなどをつかうこと。

MSCは各国でこのような漁業を認証する「認証機関」を認定し、その機関が実際の現場で漁業の認証を行ないます。世界には厳しい審査を受け、MSCの認証を受けた漁業が実際にいくつも存在します。これらの認証を受けた漁業は、定期的に認証機関の検査を受けることになっています。

CoC認証について

MSC認証の対象は、漁獲方法だけではありません。漁獲後の流通に対しても行なわれます。これは、仮に漁業のやり方そのものが認証されても、製品への加工・流通過程で非認証製品と混入してしまえば、漁業者にメリットがないばかりか、MSCが信頼を失うことになりかねないためです。そのため、水揚げ後の水産物の流通と加工に対する認証が行なわれます。これをCoC(Chain of Custody)認証と言います。

具体的には、漁獲方法や生鮮地などを水産物に明記したり、認証を受けた加工業者に品を卸すなどの方法があります。製品の搬入・搬出の量や歩留まりが検証可能な形で記録することも必要です。

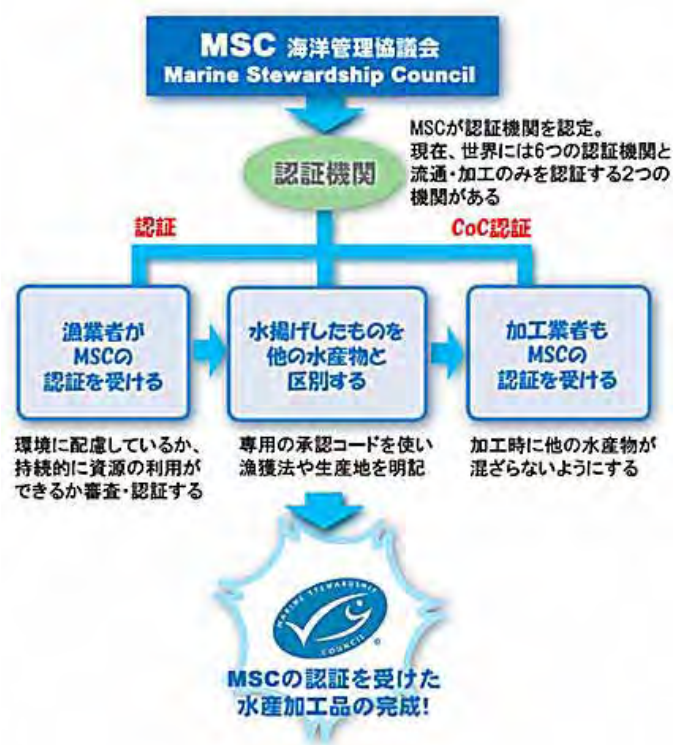
日本のスーパーマーケット等で一般にみられる店内の加工については、スーパーマーケット本社と、MSCが認定した認証機関が契約を結び、数店舗についてサンプルチェックを行うという形をとる形となります。MSCのラベルは最終加工者が付けることになっているので、すでにMSCのラベルが付いた商品を販売する小売店はCoC認証を取得する必要はありません。

認証の流れ

MSCの海洋管理制度は、生産から流通、消費まで、一連のつながりが全て審査され、持続的でない形で生産された製品が混ざるのを防ぐ仕組みになっています。

認証された製品が消費者の手に！

こうして、さまざまな審査をパスし、MSC認証を受けたノルウェイ・ロブスターは、街中の店頭には並ぶこととなります。これらの認証を受けた漁業の漁獲製品には、MSCのロゴマークが付けられて販売されるため、消費者には一目で、それが環境に配慮した製品であることが分かるしくみになっています。



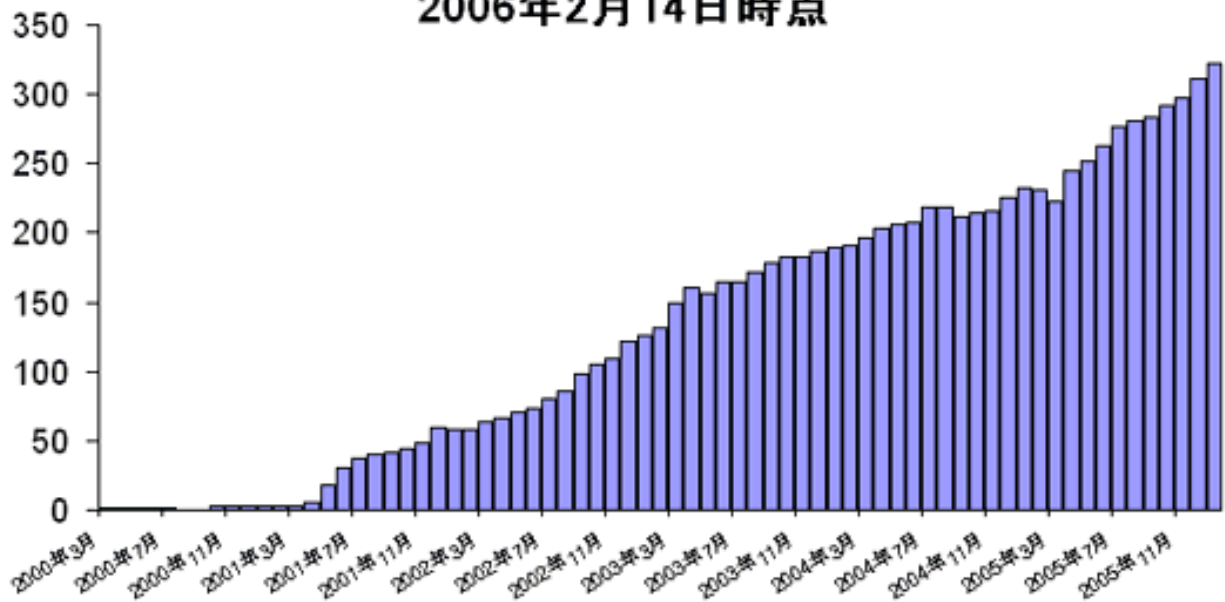
MSCのこれから

1999年、世界中の専門家や漁業関係者との協議を繰り返し、ついに「基準」を作り上げたMSCは、WWFと食品関連会社の手を離れ、独立を果たしました。

環境保全と漁業の視点をふまえながらも、どちらかに偏ることのない第三者の機関として、その活動を本格的に始めることになったのです。

そして2000年3月、オーストラリア西部のイセエビ漁と、イギリスのテムズ川河口でのニシン漁が、世界で初めてMSCの認証を受けました。その後も、認証は着実に増え、現在ではイギリスやアメリカ、メキシコ、ニュージーランド、南アフリカ、オーストラリアで漁業がMSCの認証漁業が行なわれています。

MSC認証を受けた製品の品目数 2006年2月14日時点



今後、MSCの認証が広がってゆけば、持続的に漁業を行ないながら、海の環境を保全することができるでしょう。日本のような水産資源を多く利用している国がこれに参加すれば、その効果はさらに大きなものとなるに違いありません。

WWFは現在、MSCの取り組みが、世界の海洋環境を保全する手法の一つになるものと考え、各国で推進と普及に取り組んでいます。MSCやFSCは、国境を越えて一般の消費者の環境に対する意識を行動に移すことができる、現実的な仕組みです。海の持続的な利用に向けた取り組みは、まだまだ始まったばかりですが、着実にその歩みを進め始めています。



WWF ジャパン

〒105-0014

東京都港区芝3-1-14 日本生命赤羽橋ビル6F

Tel: 03-3769-1711 (代) / Fax:03-3769-1717

<http://www.wwf.or.jp/msc/>

(C)1986 WWF (R)WWF-Registered Trademark