



天然アラスカ産スケソウダラ 持続可能な管理

持続可能な水産物認証の重要性

持続可能な水産物認証は、対象の漁業が、持続可能性や、適法性、トレーサビリティなどの規範に従って行われているかどうかを証明するしくみです。アラスカで行われているスケソウダラの漁業は、いずれも世界水産物持続可能性イニシアチブ（GSSI）の認定プログラムである、「責任ある漁業管理（RFM）認証プログラム」と「海洋管理評議会（MSC）」の認証漁業です。GSSIは、世界の様々な水産物認証プログラムがFAO（国際連合食糧農業機関）のガイドラインに従っているかどうかを143の要素に基づいて評価するためのベンチマークプロセスを提供しており、世界中の大手小売事業者や水産企業が導入する認証プログラムを選ぶ際の基準となっています。

持続可能な漁業管理の成功例

アラスカのスケソウダラ漁業は、環境を損なうことなく持続可能な漁業として存続していくため、科学的根拠に基づく厳しい漁業管理のもと行われています。毎年、連邦政府の研究機関によって実施される大規模な資源調査。こうした資源調査と、その数十年分の過去のデータも活用し、スケソウダラの個体数が推定され、持続可能な漁獲量の上限である生物学的許容漁獲量（ABC）が決定されます。北太平洋漁業管理協議会は、ABCにより許容される漁獲の上限よりも少ない漁獲量、漁獲可能量（TAC）を設定します。過剰漁獲の状態になることを防ぐため、アラスカのスケソウダラ漁業では、ABCとして示される「持続可能な漁獲量の上限」より少ない水準でTACが設定される状態が30年以上にもわたり継続しています。生息海域の保全、漁業の対象であるスケソウダラ以外の魚種の混獲を防ぐための規制やこうした対策の厳格化など、生態系を損なわないための漁業管理によって、長期的な持続可能性をより一層確なものにしているのです。

また、アラスカ産スケソウダラの生産者は、魚から無駄なく魚肉を採取することや、魚卵の商品化、そして残った部分から食用以外の魚粉を生産するなどの様々な取り組みにより、スケソウダラ資源の価値の最大化、完全活用を目指しています。

他のタンパク質と比較した 天然アラスカスケソウダラの炭素の影響

（タンパク質 1kg 当たりの CO₂ 相当量 (kg)）



あなたにも、地球にもやさしい

アラスカ産スケソウダラは地球にもやさしい食材です。あなたの暮らしが環境にもたらす負担を最小限に抑えるようなサステナブルなたんぱく質をお探しなら、天然アラスカ産スケソウダラをおすすめします。責任ある漁業管理のもと持続可能な方法で漁業が行われているため、アラスカのスケソウダラ資源は潤沢で再生可能な状態を保っています。また、ライフサイクルアセスメント（LCA）により、気候変動に悪影響を与えないたんぱく質の選択肢としてトップランクに位置付けられています。

また、陸上でたんぱく質食材となる動物や食品を生産するために消費する真水の量と比べると、海水から淡水を作るための装置を備えた船で漁獲加工されるアラスカ産スケソウダラの生産に消費される真水の量はほんとうに少ないものといえます。