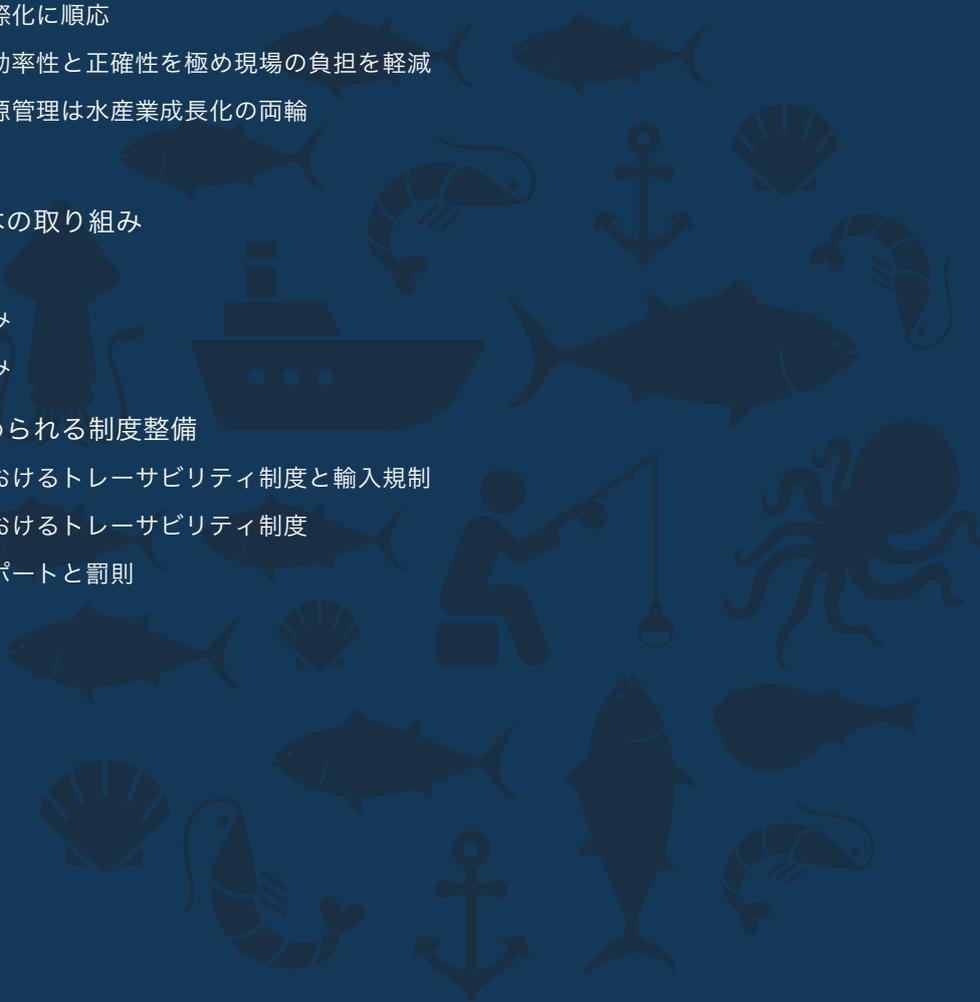




日本市場が晒される 輸入水産品リスク

輸入及び国産水産物における
トレーサビリティ導入を考える

03	Chapter 1	はじめに
04	Chapter 2	日本市場が晒される輸入水産品リスク
	2-1	IUU漁業
	2-2	奴隷労働
	2-3	偽装表示
06	Chapter 3	日本市場における偽装表示の実態調査
	3-1	調査概要
	3-2	調査結果
08	Chapter 4	考察と検証
	4-1	カイマン/パンガシウス
	4-2	消費者や生産者への経済的な悪影響
	4-3	IUU漁業や奴隷労働等との関連の可能性
	4-4	ハイリスク種
	4-5	原因：制度不備
12	Chapter 5	トレーサビリティとは
	5-1	生産現場の魅力あるストーリーを消費者へ正しく伝達
	5-2	水産市場の国際化に順応
	5-3	異業界参入で効率性と正確性を極め現場の負担を軽減
	5-4	流通管理と資源管理は水産業成長化の両輪
	5-5	主要要素
14	Chapter 6	先進市場と日本の取り組み
	6-1	EUの取り組み
	6-2	米国の取り組み
	6-3	日本の取り組み
16	Chapter 7	日本政府に求められる制度整備
	7-1	輸入水産物におけるトレーサビリティ制度と輸入規制
	7-2	国産水産物におけるトレーサビリティ制度
	7-3	事業者へのサポートと罰則
18	Chapter 8	終わりに
19		巻末注



Chapter 1

はじめに

2020年の東京オリンピック・パラリンピック競技大会（以下「オリンピック・パラリンピック」）の開催が2年後に迫っています。環境の保全や資源の持続的活用が基本精神に組み込まれているオリンピック・パラリンピックでは、食材などの「持続可能な調達」が重要な開催要件となっており、日本の食の持続性に世界中から関心が向けられています。とりわけ注目を浴びているのは水産物。ユネスコ世界無形文化遺産にも登録された和食は今や世界中で人気で、特に寿司や刺身は各地で広く愛され、多くの外国人観光客の訪日目的にも挙げられています。

水産物の「持続可能な調達」を妨げる主因の一つとされる違法・無報告・無規制漁業（以下「IUU漁業」）の排除を目的に、水産物に輸入規制を設けてトレーサビリティ体制を確立する動きは世界で広がりを見せており、EUに続き米国も2018年から管理体制を強化しています。日本では、水産庁はこれらの海外市場へ輸出する国内事業者に対し2018年4月に「輸出のための水産物トレーサビリティ導入ガイドライン」¹を発表しましたが、国内市場へのIUU漁業由来の水産物の流入リスクから守るための輸入品を対象とした施策は、まだ整備が進んでいません。

日本は欧米に次ぐ世界第三の水産物輸入市場であり、また複数の国際的大手水産企業が本社を置く国でもあり、世界の水産資源管理や流通管理の在り方次第で特に大きな（不）利益を被る国です。日本の水産業の成長産業化を描くには、水産資源の評価及び管理の国際基準化と並行して、IUU漁業などのリスクを日本の水産市場から排除する流通管理の強化が欠かせません。このレポートでは、日本の水産市場が晒されるリスクを検証し、その改善策としての輸入及び国産水産物におけるトレーサビリティ導入の必要性について考えます。

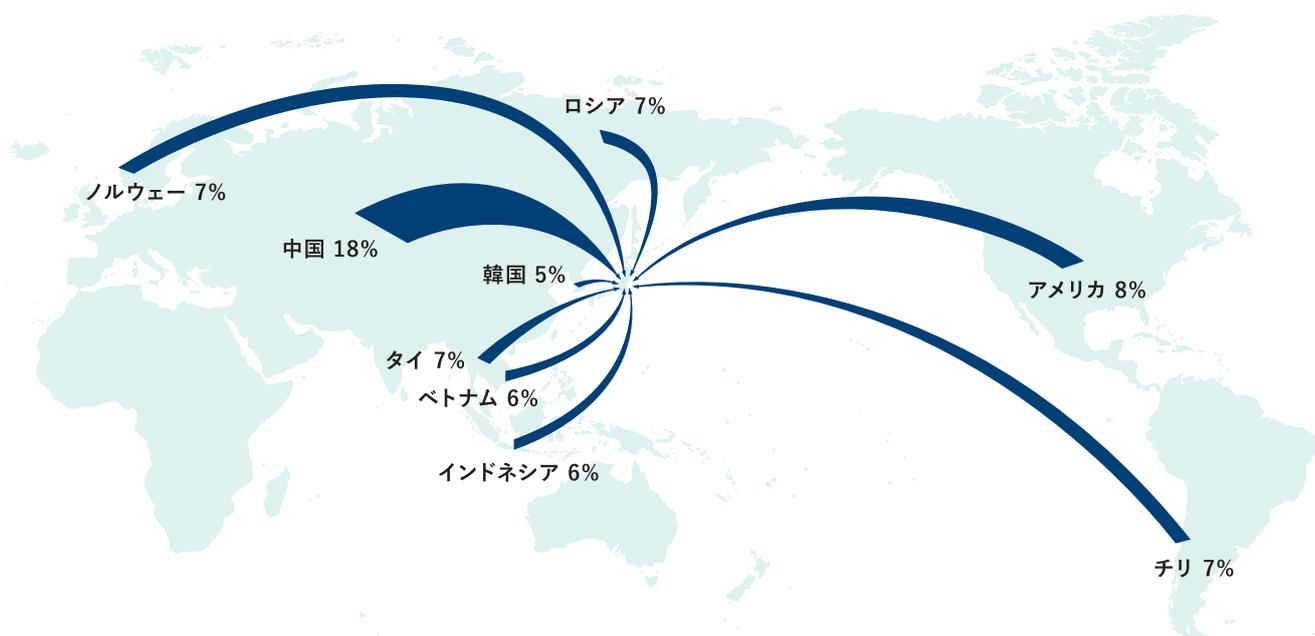
Chapter 2

日本市場が 晒される 輸入水産品 リスク

水産物消費の約半分を輸入品に頼る日本市場²は、世界規模で進む原料水産物の不足に食品流通のグローバル化によるサプライチェーンの複雑化が加わって生じる、IUU漁業、奴隷労働、偽装表示など、輸入水産物が内包する多岐にわたる深刻なリスクに日々晒されています。世界各地で大きな注目を浴びているこれらの

リスクは、持続性の担保を目指す水産資源管理の実効性を脅かし、生産者の人権を不当に侵害するだけではありません。真実な生産者の市場を奪い、漁業を中心とする地域社会に理不尽な不利益を生じさせます。市場地域の消費者を欺き健康を脅かし、流通に携わる全ての企業の信頼を損なうものです。

主な日本の水産物輸入国



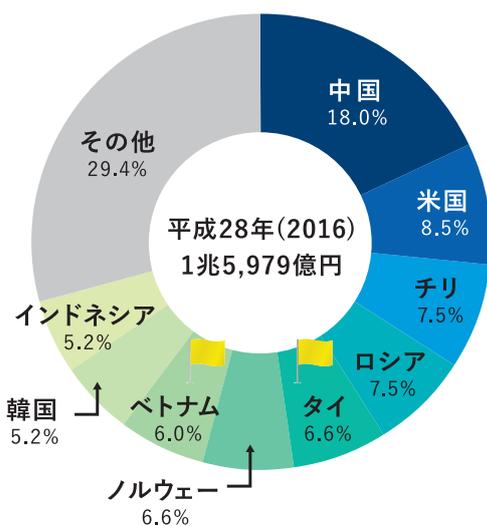
財務省「貿易統計」に基づきシーフードレガシーにて作成

2-1 IUU漁業

日本市場がIUU漁業に由来する水産物のブラックマーケットに？

国家、地域もしくは国際社会により定められている法的な保安全管理措置に反して行われるIUU漁業が世界各地で蔓延し、科学的根拠と予防原則に基づく資源管理の実効性を脅かしています。また、IUU漁業は奴隷労働や児童労働などの人権問題とも紐づいています。IUU漁業は世界の漁獲量の約15%を占める1,100～2,600万トンと推定され、その金額的価値は最大で年間2兆6100億円³、日本の年間生産額を超えるという報告があります。世界第一及び第二の水産輸入市場である欧米ではIUU漁業由来の水産物を市場から排除する対策が進む中、IUU漁業由来の水産物が日本市場に流通しているリスクレベルは「中～高」と評価されており⁴、欧米市場が排除する問題商品が制度設備の遅れた日本へ行き着く可能性の大きさを示しています。

日本の水産物輸入国と割合



タイとベトナムは現在EUより適切なIUU漁業対策を行っていないとして、イエローカードが発行されています。

2-2 奴隷労働

知らずに販売 → 奴隷労働に関与した商品を提供したとして集団訴訟へと発展

児童労働、誘拐、人身売買、過酷な環境で非人道的な労働を強いられる奴隷労働が、各地の水産業界で大きな問題となっています。2014年から2016年にかけて、これらの問題と紐づいた東南アジアで生産された水産品が、複雑なサプライチェーン上で合法的に生産された水産品と混ぜ合わさり、欧米の複数の食品及び小売企業で取り扱われたことが調査され、広く報道されました⁵。この結果、複数の国際的大手小売や食品企業が、直接関与したわけではないにも関わらず、奴隷労働に関与した商品を提供したとして、消費者から集団訴訟を起こされるまでになり、各社は信頼回復のために急速な対応に迫られました⁶。輸入水産品を扱う日本企業も他人事ではありません。

2-3 偽装表示

偽装表示は、IUU漁業や奴隷労働等に由来する水産品の市場への扉

世界各地の市場では水産品の種や産地などの情報を偽装して販売するケースが相次いで報告されており、IUU漁業や奴隷労働等に由来する水産品が市場に紛れ込む要因の一つとなっています。水産品の偽装表示は世界平均で約20%⁷～25%⁸との調査結果があり、実際と偽装内容の金額的価値の差から生じる経済的メリットが主な動機とされています。日本でも、2013年にホテル等で安価なバナメイエビを比較的高価な芝海老として販売する偽装表示が発生しました⁹。流通に携わる全ての企業が信頼を失い、対応に追われる事態となりました。

Chapter 3

日本市場における偽装表示の実態調査

IUU漁業、奴隷労働、偽装表示などのリスクから日本市場の今と日本の水産業の未来を守る、実効性のある輸入規制やトレーサビリティ制度とは、果たしてどのようなものでしょうか。まずは日本市場の実態を探るべく、IUU漁業対策フォーラム¹⁰のメンバーである株式会社シーフードレガシー¹¹は、国際NGOオセアナ¹²、北里大学海洋生命科学部 吉永龍起 准教授¹³と協力し、国内水産市場の偽装表示に関する調査を行いました。

3-1 調査概要

期間： 2017年9月～2018年4月

地域： 北海道、青森県、宮城県、新潟県、埼玉県、東京都、千葉県、神奈川県、愛知県、奈良県、大阪府、兵庫県、京都府、広島県、福岡県、鹿児島県

対象： スーパーマーケット、百貨店、回転寿司屋、居酒屋、レストランなど123店舗で販売されていた水産品355点

方法： DNA検査*の結果とラベルやメニューの表示比較

*DNA検査について

各標本からDNA試料を調整し、ミトコンドリアDNAの16S rRNA遺伝子座の部分塩基配列（約600 b.p.）をPCRにより増幅しました。続いてDNA塩基配列を決定し、データベースに照合して種を査定しました。表示と異なる種が検出された場合は、確認のために再実験を実施しました。

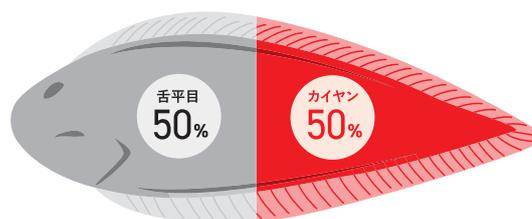
サンプリングを行なった都道府県
及び偽装表示が明らかになった地域



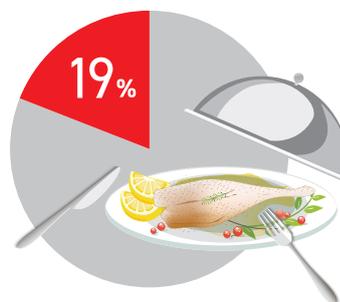
3-2 調査結果

- 調査を行なった45のホテル内にある48の飲食店からサンプリングした69点の水産品のうち、9店舗でそれぞれ1点ずつ計9点、偽装表示が確認されました。
- 偽装表示が確認された水産品は、いずれも「舌平目」とメニューに記載されていましたが、DNA検査によりいずれもカイヤン（主に東南アジアで養殖される。ナマズ目パンガシウス科に分類）であることが明らかになりました。
- 「舌平目」と表示された水産品は計18点あり、このうち偽装表示が確認されたのは9点で、割合は50%になります。
- サンプリングを実施したホテル内の飲食店は計48店あり、このうち偽装表示が確認された店舗は9店で、割合は約19%となります。
- 偽装表示が確認された店舗は北海道、青森県、宮城県、埼玉県、東京都、京都府、奈良県、大阪府、広島県と広く分布していました。
- ホテル以外の36の飲食店でサンプリングした195点の水産品からは、今回の調査では偽装表示は確認されませんでした。
- スーパーマーケットや百貨店など39の小売店でサンプリングした91点の水産品からは、今回の調査では偽装表示は確認されませんでした。

舌平目と表示された水産品の半数がカイヤンという結果に



19%のホテル飲食店で偽装表示が発覚（調査対象48店舗中）



Chapter 4

考察と検証

サプライチェーン上のどこかで水産物がすり替えられている！

今回の調査では偽装表示が確認された割合は国際平均と比較して低い結果になりましたが、発覚した偽装表示は氷山の一角に過ぎず、国内市場における偽装表示の全貌を把握するには、定期的かつ包括的な調査が必要です。今回の調査からは、特定形態の飲食店における特定種の偽装表示という組織的かつ故意的なものとも見える偽装表示が、国内の水産市場で全国規模で行われているという実態が、明らかになりました。

4-1 カイヤン / パンガシウス

IUU漁業リスクの高い国で生産され、世界各地で偽装表示されるパンガシウス

カイヤンの属するパンガシウス科は、ベトナムやタイをはじめとする東南アジア各国で養殖されています。2018年4月現在、両国ともEUにより適切なIUU漁業対策を行っていないとされ、イエローカード対象国に指定されています（EUのカードシステムについてはChapter6で紹介）。

パンガシウス科の魚は世界でも多くの偽装表示の事例が確認されており、アメリカ、カナダ、ヨーロッパ、エジプト、南アフリカ、ブラジル、インドをはじめとする各地で、スズキ、ハタ、舌平目、アカガレイ、オヒョウなど、18もの異なる高価格水産品として販売されていたことが報告されています¹⁴。

しかしパンガシウス科の魚は決して得体の知れない怪しい魚ではなく、持続可能性の観点から見ると安定供給が可能な、極めて重要な種です。責任ある養殖業により生産されるものであればパンガシウス科の魚が広く流通されること自体はむしろ推奨されるべきことであり、問題なのはサプライチェーン上のどこかで密かに水産物のすり替えが行われていることです。



カイヤン：ナマズ目パンガシウス科。東南アジアを中心に養殖が盛んな魚種。



舌平目：カレイ目ウシノシタ科及びササウシノシタ科を総称して舌平目と呼ぶ。

photos: © Shutterstock.com

4-2 消費者や生産者への経済的な悪影響

ホテルでいただくコース料理。 メニューに並ぶ高級食材に膨らむ期待・・・

フレンチなどで提供される舌平目は、国内でも漁獲があり高級魚に近い扱いをされることが多い一方、カイヤンの属するパンガシウス科は主に東南アジアで養殖され、日本では比較的低価格で広く流通しています。この金額的価値の差は消費者の期待を裏切るものであり、販売店舗をはじめとするサプライチェーン上の企業全体の信頼を損なうだけでなく、舌平目のブランドイメージの低下や、国内の生産者から市場を奪うなど、地域社会へ経済的悪影響を及ぼします。



高価格水産物と比較的安価な水産物をすり替えることで生じる経済的メリットが偽装表示の主な動機とされる。

4-3 IUU漁業や奴隷労働等との関連の可能性

偽装表示の存在は、IUU漁業に由来する水産物の市場流入の可能性を示唆

今回の調査では、偽装表示に使われた輸入水産物（カイヤン）がIUU漁業や奴隷労働などに関与しているのかは明らかになっていません。しかし、サプライチェーン上のどこかで水産物のすり替えが行われていることは、こうしたリスクに紐づく水産物が知らぬ間に日本市場に流入している可能性があることを意味します。



IUU漁業を行っていたこの漁船からは、143トンもの違法に漁獲されたチリアンシーバス（アイナメの一種）が発見された。

4-4 ハイリスク種

今回の調査で発覚したリスクは氷山の一角

今回の調査で発覚したのはカイヤンが舌平目に偽装表示されていたケースだけでしたが、日本に輸入されるIUU漁業リスクの高い水産物としては、ウナギ類、ヒラメ・カレイ類、サケ・マス類、タラバガニ類、ズワイガニ類、ニシン類、サバ類、タコ類などが挙げられます¹⁵。また、国内で漁獲されるシラスウナギやナマコなどの不正流通や密漁の問題も指摘されています。



商業価値の高い魚種ほどIUU漁業や偽装表示との関連の可能性が高まる傾向にある。

4-5 原因：制度不備

輸入及び国産水産物におけるトレーサビリティを導入して水産物のすり替えを防ぐ

今回明らかになったのは、サプライチェーン上のどこかで安価な輸入水産物と高価な国産水産物のすり替えが密かに行われている実態であり、それを容認している体制の問題性です。日本の水産市場が被る被害やリスクを最小限におさえ、水産業成長産業化のポテンシャルを最大限に高めるためには、全ての輸入品を対象とした水産物トレーサビリティの導入と、IUU漁業由来の水産物を国内市場に入れないための輸入規制が不可欠です。また、現在の体制では、種のすり替えがサプライチェーン上のどの段階で行われているかが特定できないため、輸入品だけでなく国内生産の水産品においても、トレーサビリティ体制の構築が求められます。

2018年5月現在、国内市場にて牛肉や米にはトレーサビリティの義務が存在している一方、水産物のトレーサビリティに関する規則は任意であり、法的義務や罰則はありません。輸出のための水産物トレーサビリティ導入ガイドラインは発表されていますが、輸入水産物における取り組みは一部の対象を除いて進んでいません。また国産水産物の生産情報の報告に関しても、漁獲・陸揚げ情報の報告が義務付けられているのは大臣許可漁業に限定されており、舌平目漁業を含む多くの沿岸漁業が該当する知事許可漁業は知事の裁量に委ねられており、直接に法的義務を課していません。

商品情報表示

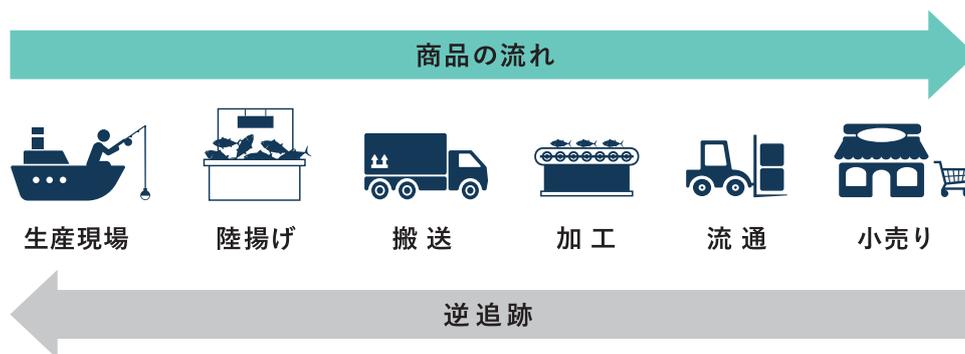
今回の調査で偽装表示が確認されたすべての水産品は、飲食店で販売されていたものです。日本の食品表示は、容器包装に入れられ店頭で販売されるものは、消費者の選択に資することを目的とするJAS法や、衛生上の危害発生の防止を目的とする食品衛生法により、名称、賞味・消費期限、製造者名、原材料名、原産地、添加物などの表示が必要となっています。しかし、飲食店のように客の求めに応じその場で製造・調理・販売されるものについては、店頭販売と同等の表示が義務付けられておらず、簡略化された表示で済まされることもあります。今回の調査でも、飲食店では下記の表にある表示がなされていました。このような曖昧な表示では、消費者は水産物を選択購入することができません。正確で十分な情報を表示することが求められます。

メニュー表示	DNA検査により特定された魚種
イカ	アカイカ、スルメイカ、トラフコウイカ、アメリカオオアカイカ、ヨーロッパコウイカ
サーモン	ギンザケ、シロザケ、タイセイヨウサケ、ニジマス
フカヒレ	アブラツノザメ、ヨシキリザメ
ほっけ	キタノホッケ、マホッケ
マグロ	キハダマグロ、メバチマグロ、タイセイヨウクロマグロ
ウナギ	ニホンウナギ、アメリカウナギ

Chapter 5

トレーサビリティ
とは

食品のトレーサビリティとは「生産、加工および流通の特定の1つまたは複数の段階を通じて、食品の移動を把握できること」を意味し、この定義は2004年のCodex委員会総会で合意されました。水産物を取り扱う多様なステイクホルダーは協力の下、水産物の流通経路を生産段階から最終消費あるいは廃棄段階まで追跡可能にし、第三者の検証によりその信憑性を担保することが求められています。リスクから自然、資源、企業、社会が守られ、責任ある漁業が促進されることで、水産業の持続性を確保することが可能になります。



5-1 生産現場の魅力あるストーリーを消費者へ正しく伝達

トレーサビリティはリスクヘッジだけではなく、商品の付加価値付けのツールとしても注目されています。例えば、「顔の見える農家」などは生産者が特定でき、商品が消費者の手に渡るまでの履歴がわかる商品であるため、消費者から一定の認知度と信頼を得ています。水産品でも同様の展開が期待されます。生産者の想いが刻まれた表情、大自然と戦う筋肉の隆々しさ、漁船や養殖生簀の様子、水平線に囲まれる景色、対象魚が育つ海の生態系の豊かさ、磯や潮の香り、鮮度を保つ処理や運搬へのこだわりなど、商品に付帯する全ての情報がストーリーとなり、商品価値の向上につながります。魅力あるストーリーを生産者から消費者まで正しく伝達することに、トレーサビリティの確立は大いに役立ちます。

5-2 水産市場の国際化に順応

国内トレーサビリティ体制を構築する際は、その基準及び仕組みが日本独自でなく、巨大水産市場でありこの分野における先駆者である欧米のシステムと整合性を取ることが重要です。それにより、日本市場だけでなく欧米市場ともビジネスを行う生産者や流通業者の、貿易手続きにかかる手間や負担を大幅に軽減することができ、国際貿易の幅を広げます。

5-3 異業界参入で効率性と正確性を極め、現場の負担を軽減

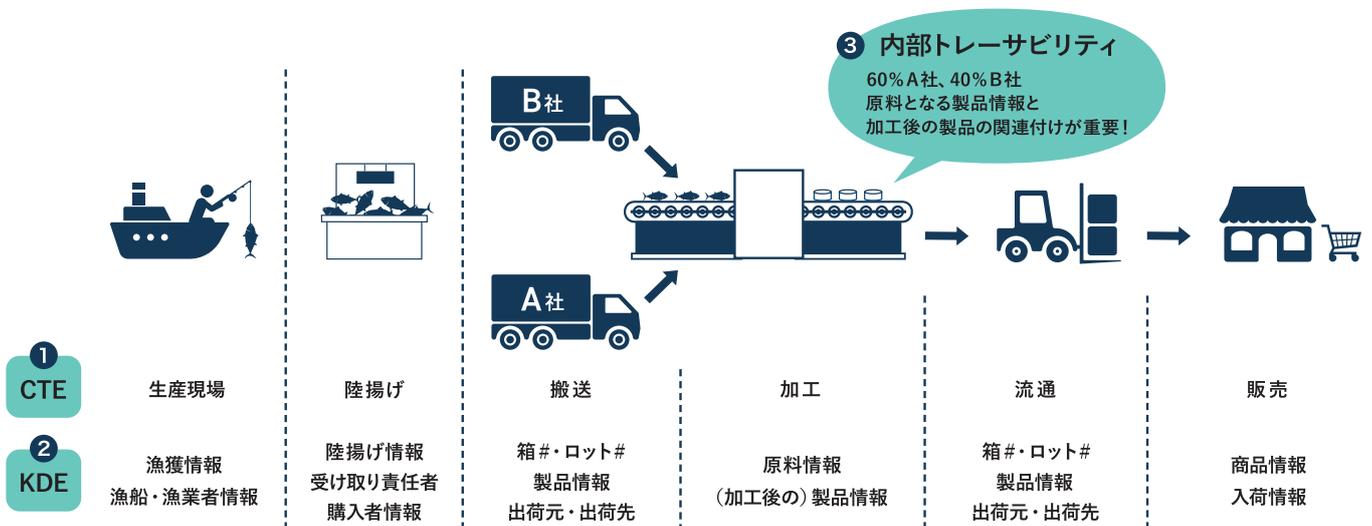
IoT技術を駆使した統一データベースを構築することで、生産者と市場関係者の間で生産及び流通に関する情報を共有することが可能となります。また、個人情報等を除き、第三者機関が情報を確認することで正確性が担保され、強固なトレーサビリティ体制が構築されます。

5-4 流通管理と資源管理は水産業成長化の両輪

強固なトレーサビリティの構築は、IUU漁業を排除する有効な手段となるだけでなく、水産資源評価及び管理の質を高める働きも持ち合わせています。漁獲情報が収集・蓄積されることで、科学的根拠と予防原則に基づく持続的な水産資源管理を追求することができます。

5-5 主要要素

サプライチェーン上で対象の水産品を追跡する上で重要となるのが主要データ要素：KDE（Key Data Elements）と、重要追跡点：CTE（Critical Tracking Event）の二種類の情報です。また各CTEでは内部トレーサビリティと呼ばれる組織内での取り組みが重要となってきます。



① CTE（重要追跡点）

サプライチェーン上における商品の動きを把握するためのイベントを指します。水産サプライチェーンでは水揚げ、市場でのせり、輸送、加工など、売買が発生し、所有権が移行するポイントが主なCTEとなります。商品の追跡を可能にするためには各CTEにて適切なKDEが記録されなければなりません。

② KDE（主要データ要素）

魚が漁獲されたポイントから販売されるまでのサプライチェーン上に存在する加工、卸、流通企業間でやりとりされるべき商品の情報のことを指します。「いつ・どこで・誰が（誰から誰に）・何を・どのように（加工、輸送、保管したのか）」がKDEの主要要素となり、企業のサプライチェーン上での役割により必要なKDEの組み合わせは異なります。ある企業とその前後の取引情報がKDEにより繋がることで、小売から漁獲まで遡ることが可能になります。

③ 内部トレーサビリティ

流通や加工の段階で入荷した原料となる食品のロットと加工後の商品の出荷ロットの関連付けをする取組を指します。原料となる水産物が数力所から集まる場合や加工され形態が変わる際に特に重要となるものです。内部トレーサビリティの整備が行われていない場合、原料となる水産物と加工後の商品の繋がりが途絶えてしまうため、サプライチェーン上の記録の正確性を担保することができません。

Chapter 6

先進市場と 日本の 取り組み

6-1 EUの取り組み

EUでは2010年よりIUU漁業規制が制度化されており¹⁶、輸入水産物に漁業国の認定を受けた漁獲証明書の添付を義務付けると共に、EU域内産の水産物のトレーサビリティを強化して、IUU漁業由来の水産物の輸入を排除しています。

輸入水産物

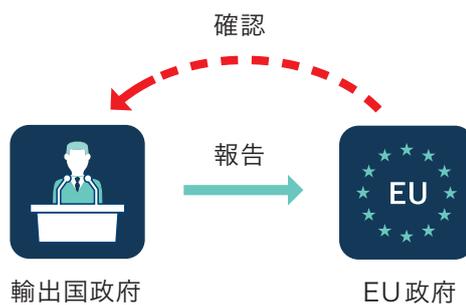
養殖、淡水魚、稚魚または幼生を用いて生産された養殖魚、観賞魚、貝類などを除く全ての海面漁業由来の水産製品（加工品を含む）を対象に、輸入業者が漁獲証明書を輸入国の関係当局に提出することが定められています。漁獲証明書では、漁船の旗国により漁獲が適用される法令及び国際的な保存管理措置に従ったことが認証されていなければならない、加工品については加工証明書も併せなければなりません。国内で適切なIUU漁業対策を行っていないと認められる国や地域をイエローカードに指定して改善措置を協議し、改善が認められない場合はレッドカードに指定して水産物の輸入を拒否するシステムを導入しています。書類の偽装、または虚偽・無効書類を使用した場合、各加盟国の国内法に従い、違反によって得られた水産製品の価値の5倍以上に相当する制裁措置が課せられます（5年以内に再犯した場合は8倍）。

EU産水産物

EU域内水産物のトレーサビリティ制度も導入されており、EU産の水産物を対象に、操業日誌・水揚申告

日本が先進市場である欧米の輸入規制やトレーサビリティ制度から学べることは多く、国際市場と整合性が取れる基準および仕組みが国内で実現すれば、貿易手続きにかかる日本側の負担軽減につながります。

を旗国及び水揚先のEU加盟国の関係当局に、販売記録を販売が行われた国の関係当局に、報告することが義務付けられています。また事業者間では、漁業者から小売業者まで、ロット毎の情報を出荷先の事業者へ伝達し、入荷先及び出荷先の情報を記録・保持することが義務付けられています。加盟各国は、EUの共通漁業政策のルールに違反していることが疑われる事業者に対して行政処分及び刑事告訴を含む適当な措置を取ること、また制裁措置はルール違反により獲得された経済的な利益を剥奪するようなものでなければならない、と定められています。



6-2 米国の取り組み

米国では2014年にIUU漁業対策に関する大統領タスクフォースを設置、2015年に「行動計画」を制定し、IUU漁業取締に向けた国内連携の拡大、法執行力の強化、輸入される水産物のトレーサビリティプログラムの開発等を定めました。2016年12月に海洋大気

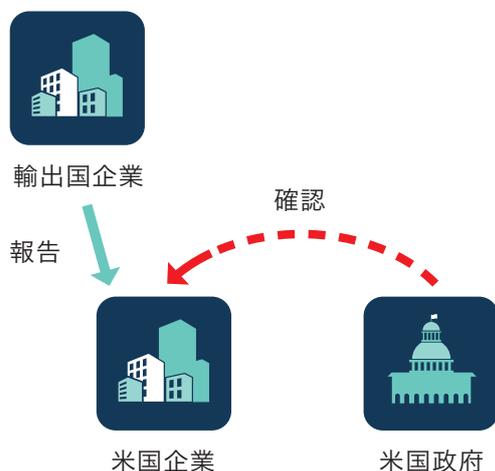
庁による水産物輸入監視制度（SIMP：Seafood Import Monitoring Program）¹⁷ を制定する最終規則を発表し、2018年1月より一部の魚種（計13種）を対象に水産物輸入監視制度を施行しています。

輸入水産物

2018年1月に水産物輸入監視制度（SIMP）が施行され、輸入水産物に対する監視体制を強化しています。タイセイヨウダラ、ワタリガニ、シイラ、ハタ類、タラバガニ、ナマコ類、サメ類、メカジキ、マグロ類など指定された魚種（養殖水産物を含む）を対象に、漁獲情報、陸揚情報、水産物の情報を、商品の輸入時に輸入業者が米国政府データポータルを通じて米国海洋大気庁及び関税・国境取締局に報告することが定められています。報告された情報を国家海洋漁業局が検証可能とするため、輸入業者は漁獲から輸入までの加工・流通過程に関する記録の保持義務を負います。米国の水産資源の持続的利用を規定したマグナソン・ステーブンス法及び同法に基づく規則に違反した場合は10万ドル以下の民事上の罰金、政府機関に対して故意に虚偽の報告を行った場合は10万ドル以下の刑事上の罰金または6ヶ月以下の懲役が課せられます。

米国産水産物

国産水産物のトレーサビリティについては、漁業者は国家海洋漁業局に漁船航海報告書を、一部魚種の漁業・取引許可取得者は地域管理者にVMS漁獲量報告書を、漁業者は最初の取引業者へ漁船に関する情報を、そして最初の取引業者は地域管理者に取引報告書を、基本的に電子的な方法で報告することが定められています。



6-3 日本の取り組み

日本は、IUU漁業対策の一環として寄港国による入港する漁船の検査などの措置を定める、違法漁業防止寄港国措置協定（PSMA：Port State Measures Agreement）に2017年6月に加入しました¹⁸。しかし、当該協定が適用される水産物は輸入水産物全体のうちの一部であり、多くは漁船ではなくコンテナなどで輸入されることから、さらなる取り組みが求められます。

輸入水産物

冷凍マグロ（クロマグロ、ミナミマグロ、メバチマグロ、メカジキ）の輸入は水産庁による事前確認が定められており、IUU漁業国からのマグロ、IUU漁船が漁獲したマグロ、正規登録されていない漁船が漁獲したマグロ、漁獲証明書が付されていないクロマグロ等は輸入禁止となっています¹⁹。

南極地域のメロの輸入は漁獲証明が義務付けられ、IUU漁船が漁獲したメロの輸入は禁止されています²⁰。カニの輸入は、ロシアとの二国間協定に基づき、ロシア政府発行の証明または原産地証明の義務付けがなされています²¹。

上記の対象以外の水産物については、市場への流通を防止するための制度は講じられていません。日本が水産物を輸入する主要な国には、EUのイエローカードに指定された国や地域が複数あります。今後、より包括的にIUU漁業の規制を強化することが課題として挙げられます。

国産水産物

国産水産物のトレーサビリティには法的拘束力をもつ規則がなく、生産情報（漁獲・陸揚げ）の報告義務においても大臣許可漁業に限定され、沿岸漁業が該当する知事許可漁業は知事の裁量に委ねられており、直接に法的義務を課していません。

Chapter 7

日本政府に 求められる 制度整備

IUU漁業や奴隷労働などに紐づく輸入水産物が持つリスクから日本の水産市場を守り、水産業を成長産業化していくためには、リスクを市場から排除し、国内生産及び市場をクリーンに保つ取り組みが欠かせません。そのためには全ての輸入品を対象とした水産物トレーサビリティの導入、IUU漁業に関与した水産物を国内市場に入れなかったための輸入規制の導入、国内生産の水産品におけるトレーサビリティの導入、事業者への十分なサポートの提供と、問題を市場から排除する十分な罰則の規定が必要です。

7-1 輸入水産物におけるトレーサビリティ制度と輸入規制

EU及び米国がトレーサビリティ制度の各国での導入を先導して普及させることで、より多くの行き場を失ったIUU漁業由来の水産物がトレーサビリティ制度がない国（日本）にしわ寄せとして流入してくるリスクが広がっています。そのため、IUU漁業などの問題に由来する水産物の日本市場への輸入を禁止する仕組みを構築することが求められます。

全魚種を制度の対象とすることが求められます。ただし、IUU漁業のリスクが高い魚種（太平洋クロマグロ、かに、なまこ、ニホンウナギ、ヒラメ、カレイ、イカなど）については、優先して制度の対象とすることが求められます。

7-2 国産水産物におけるトレーサビリティ制度

国際貿易関係における差別待遇の禁止を基本原則の一つとするWTO（世界貿易機関）は、輸入品に対して適用される国内法令が同種の国内産品に対する待遇より不利であってはならないと義務付けています²²。国内生産者や国内市場を不当な輸入水産品から守る観点からも、国産水産物の一貫したトレーサビリティの仕組みを構築することが求められます。

全魚種を制度の対象とすることが求められます。ただし、シラスウナギやナマコなどIUU漁業のリスクが高い魚種、取引価格の高い魚種、取引量の多い魚種といった要素を考慮して優先的に制度の対象とすることが求められます。

7-3 事業者へのサポートと罰則

事業者の負担軽減

水産物のトレーサビリティを担保するためには、統一データベースの構築や、サプライチェーン上の企業が一貫したトレーサビリティシステムを導入することが重要となります。こうした取り組みを支援するためには、やりとりが必要な情報に関して、輸出用水産物だけでなく、より包括的な事業者向けのガイドラインを作成することや、生産者や企業がトレーサビリティに関する知識や情報を得るための研修の機会を設けることが求められます。

抑止力の働く罰則

今回の調査からは、この偽装表示がどのような経緯で発生したのか、サプライチェーンのどの時点で水産物のすり替えが行われたのかは、明らかになっていません。より正確な実態把握を行うという観点からもトレーサビリティの導入が強く求められます。そして真っ当な生産者や流通業者が損をすることがない様に、表示偽装行為やIUU漁業及び奴隷労働などに由来する水産品を排除する十分な抑止力の働く罰則を設ける必要があります。



Chapter 8

終わりに

IUU漁業や奴隷労働は各地で大きな問題として取り上げられており、欧米に次ぐ第三の水産物輸入市場である日本が、欧米の動きに次いでどのような対策を取るか、世界が注目しています。

この問題への取り組みは、国際連合による2030年に向けた持続可能な開発目標（SDGs）の目標10「人や国の不平等をなくそう」、目標12「つくる責任 つかう責任」、目標14「海の豊かさを守ろう」、目標17「パートナーシップで目標を達成しよう」等の達成に具体的に貢献するものでもあります。食材などの持続可能性が重要な開催要件となっているオリンピック・パラリンピックの2020年東京開催を控えた今こそ、日本でその機運を高める絶好のタイミングです。

また、世界主要輸入市場基準の輸入規制とトレーサビリティ体制を日本で整備することは、日本の水産業をIUU漁業などのリスクから切り離すだけにとどまりません。日本産水産品の質と安心安全が高まれば、世界市場でジャパン・ブランドの訴求力はさら

に強まり、日本の水産業の成長産業化のポテンシャルを最大限に高めることができます。それには行政による力強い主導が求められ、サプライチェーン上の企業やNGOなど多様なステイクホルダーによる協働も必要です。

海は人類共有の財産であり、その自然環境は未来世代からの借り物です。食卓に多様な水産物が並び、家族に笑顔が溢れる。豊かな海に子ども達が夢と探究心を抱き、海の生態系サービスの恩恵を受ける水産業へ後継者が列をなす。母なる海に包まれ育つ幸せをすべての人が共有できる。このような社会の実現に、本レポートが一助となれば幸いです。

皆様の海洋環境、地域社会、水産経済の持続性を追求する取り組みと、それによる社会の更なるご繁栄を、心よりお祈り申し上げます。

巻末注

1. <http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/export/attach/pdf/traceability-7.pdf>
2. <http://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/H28/attach/pdf/index-13.pdf>
3. https://www.wwf.or.jp/activities/data/20171227_ocean01.pdf
4. https://www.wwf.or.jp/activities/data/20171227_ocean02.pdf
5. <https://www.theguardian.com/global-development/2014/jun/10/supermarket-prawns-thailand-produced-slave-labour>
6. <https://www.seafoodsource.com/news/environment-sustainability/consumers-sue-u-s-wholesaler-thai-company-over-slave-labor>
7. http://usa.oceana.org/sites/default/files/global_fraud_report_final_low-res.pdf
8. <http://speakingofseafood.org/wp-content/uploads/2017/06/Seafood-Metrics-Report-2017.pdf>
9. https://www.nikkei.com/article/DGXNASDJ05011_V01C13A1QM8000/
10. <http://iuu-watch.jp>
11. <http://seafoodlegacy.com/ja/>
12. <http://oceana.org>
13. <https://www.kitasato-u.ac.jp/mb/study/tree/yosinaga.html>
14. http://usa.oceana.org/sites/default/files/global_fraud_report_final_low-res.pdf
15. https://www.wwf.or.jp/activities/data/20171227_ocean01.pdf
16. https://ec.europa.eu/fisheries/cfp/illegal_fishing/info_en/
17. <http://www.iuufishing.noaa.gov/>
18. http://www.mofa.go.jp/mofaj/press/release/press4_004629.html
19. http://www.meti.go.jp/policy/external_economy/trade_control/03_import/05_maguro/import_maguro.html
20. http://www.meti.go.jp/policy/external_economy/trade_control/03_import/06_mero/import_mero.html
21. http://www.meti.go.jp/policy/external_economy/trade_control/03_import/07_kani/kani.html
22. http://www.meti.go.jp/policy/trade_policy/wto_agreements/wto_kyoteigaiyou.pdf

株式会社シーフードレガシーは、
海洋環境、地域社会、水産経済のつながりを
象徴する水産物（シーフード）を、豊かな状態で
未来世代に継いでいく（レガシー）ために、
国内外の水産関連企業やNGOをサポート、
戦略的にネットワークし、多くの海外事例に学びつつ
日本の現状に適した解決策を形にする
ソーシャル・ベンチャーです。

日本市場が晒される輸入水産品リスク
輸入及び国産水産物におけるトレーサビリティ導入を考える

2018年5月22日 発行

株式会社シーフードレガシー

〒104-0045

東京都中央区築地2-14- 6 LXS築地804

info@seafoodlegacy.com

<http://seafoodlegacy.com>

無断転載禁止

