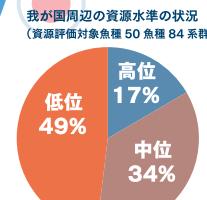


持続可能な漁業プロジェクト

FIP-AIP  
OUTLINE

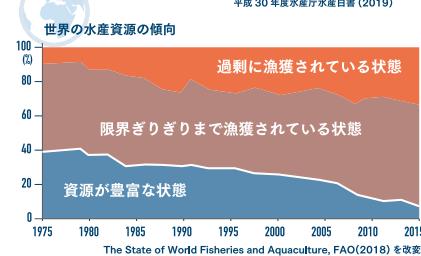
# ピンチです。



## 今、世界の海はピンチです。

世界における食用魚の 80% 以上がすでに生物学的に獲っても良いとされる限度以上に漁獲されています。

日本でも 80% 以上の魚が「獲りすぎ」「限界ぎりぎり」という評価なのです。

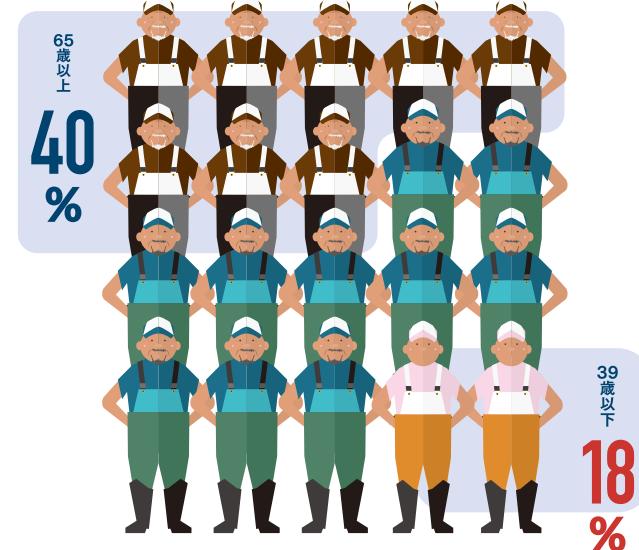


2019年  
77  
億人

2050年  
90  
億人

世界の人口が 2050 年には 90 億人になり、タンパク源の不足が予想されています。そのため水産物が国際的な注目を浴びています。

# 漁師がいなくなってしまう



漁師はいま日本に 16 万人いますが、約 40% が 65 歳以上、39 歳以下は 18% しかいません。

このままでは食用魚よりも先に魚を取る人がいなくなってしまいます。

漁業を未来に残すためにも、水産資源を増やし、適正な価格で取引する良い循環を作り未来もみんなが魚を食べられる状態を作らなければなりません。

平成 30 年度水産白書、水産庁 (2019)



環境

経済

社会

## 持続可能な漁業とは キレイごとではありません！

持続可能とは「環境」「経済」「社会」のバランスが取れている状態。漁業は「環境」の上に成り立っているので、環境を守り、資源を増やし、市場で差別化する生産現場と、そこから調達する企業とがつながることで経済性・環境を両立させなければなりません。

# そこでこれからも漁業を 続ける為の取り組みが必要です。

## それが 漁業改善プロジェクトです

漁業改善プロジェクトとは、海の環境を守り、水産資源を増やし、持続可能な漁業を目指す国際的なプロジェクトです。

しかし、持続可能な漁業を確立することは簡単ではありません。



水産市場や漁業、地域や自治体などが一丸となって、漁業の持続可能性を改善し、その「過程」を応援する取り組みです。

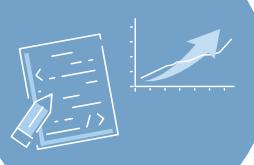
持続可能な漁業を目指す上で資源の管理は非常に重要です。

→漁業者だけで管理の課題や資源評価の課題を解決することは困難

### 協力



### 管理



新たな価値  
新しい漁業  
↓  
強い漁業  
そして地域の繁栄

## 漁業改善プロジェクト<天然の水産物>

### FIP (Fisheries Improvement Project)

## 養殖漁業改善プロジェクト<養殖の水産物>

### AIP (Aquaculture Improvement Project)

いきなり完璧なゴールを目指すのではなく、まずはできることから皆で少しづつ始める。そのプロセスが FIP・AIP です。

## こんな方に向いています

国際認証エコラベル  
(MSC 認証  
・ASC 認証)\*  
を取得されたい方

認証取得は  
検討しているが、  
いつでも取得できるように  
準備をされたたい方

地域を漁業で  
盛り上げたい方

市場における  
差別化を図りたい方

資源管理の  
必要性を感じている方

北米市場や  
ヨーロッパへの  
輸出に興味をもつ方

漁業の活動を  
もっとみんなに  
知ってもらいたい方

SDGsに貢献して  
ブランドイメージを  
向上させたい方

\*MSC 認証とは … 国際的な非営利団体、Marine Stewardship Council( 海洋管理協議会 ) が運営する、持続可能な漁業・水産物の認証制度。認証取得漁業で獲られた水産物には、その証として MSC の「海のエコラベル」を表示することができる。GSSI にも承認され、現在世界で最も広く使われている認証制度。世界の漁獲高の約 14% が、MSC 認証取得漁業で獲られていると言われる。

ASC 認証とは … 国際的な非営利団体、Aquaculture Stewardship Council ( 水産養殖管理協議会 ) の運営する、養殖水産物の認証制度。環境と社会に配慮し、責任ある養殖により生産されたものであることを証明する。GSSI の認定を受けている。

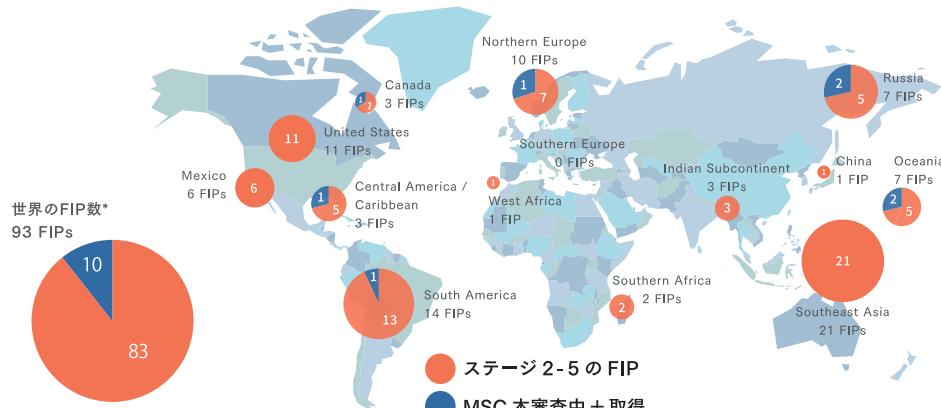
# 浜から世界へ

## 国内外から注目される漁業改善プロジェクト

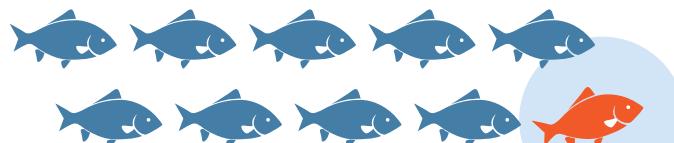
世界では漁業改善プロジェクトの取り組みが急速に増え、欧米のスーパーマーケットも次々と取り扱いを公言しています。日本でも浸透しつつあり、合同会社西友やイオン株式会社をはじめとする大型スーパーマーケットおよびザ・リッツ・カールトン東京などの外資系ハイエンドホテルでも、FIP や AIP の水産物を積極的に取り扱っています。

### 世界で行われている FIP の数（2016 年時点）

Progress Toward Sustainable Seafood – By the Numbers 2017 Edition (California Environmental Associates, 2017) を改変



世界の 10% が FIP で漁獲されています。\*



MSCは世界の水産物の生産量の 12% を占めています。\*

\* Progress Toward Sustainable Seafood – By the Numbers 2017 Edition California Environmental Associates (2017) p34 を改変

# 日本でも注目されています！

FIP・AIP の取組は、日本でも浸透しつつあります。合同会社西友やイオン株式会社をはじめとする大型スーパーマーケットおよびハイアットグループやヒルトンなどの外資系ハイエンドホテルでは、FIP・AIP の水産物や認証水産物を使った商品を積極的に取り扱っています。

### 活動事例



東京湾スズキ FIP  
(2016 年 11 月開始)



那智勝浦ビンチョウマグロ延縄 FIP  
(2017 年 10 月開始)



宮城女川銀鮭 AIP  
(2017 年 6 月開始)



北海道苦前樽流し漁・ミズダコ FIP  
(2019 年 4 月開始)

### SDGsを強化できます

日本の取り組みが遅れており、急務とされている 14 番「海の豊かさを守ろう」はもちろん、それ以外の目標達成にも繋がります。

2020 年の東京オリンピックでは FIP・AIP の海産物が使用されます。つまり、FIP・AIP に取り組むことで、オリンピックであなたの魚をアピールすることができるのです。



計画的に  
漁業ができます

プロジェクトを通じて漁場や対象魚種の資源状況が分かると、今獲っても大丈夫な漁獲量や漁法などの改善点が見えます。  
計画的な漁業は安定供給にも繋がる未来への貯金です。



信頼される  
生産者になります



多くの人に活動を  
知ってもらいます

FIP・AIP が始まると、活動に関する情報が Web サイトで公開され、活動の進捗も第三者である専門機関に評価されます。その情報が消費者からの信頼獲得と市場での競争力強化にもつながります。

# FIP・AIP

## ～プロジェクトの発展と実行の流れ～

<FIP・AIP を始めるために>

1

調査

まずは実現したい未来の漁業についての想いを教えてください。  
その後、現状の漁業を分析し、目標の実現に必要な課題を洗い出します。  
(これを“予備審査”と呼びます。)

2

合意

目標を達成するために、いつ・誰が・何を・いつまでに改善するか明確にした活動計画を策定します。そして課題を解決するために必要なメンバーを集め、活動計画に合意そして役割を明記した覚書を締結します。  
活動計画は通常1～5年かかります。

3

実行

<2>で合意された計画を期限内に実行します。  
実行する上で直面する課題は参加者みんなで協議し解決します。

4

確認

半年ごとに計画の進捗確認、今後の進め方を調整します。進捗状況が良い場合はメディアで取り上げられることも。

進捗状況は、世界各国のFIPの進捗状況を一目でわかるようにしたグローバルサイト、Fisheryprogress.orgでも公表されます。

5

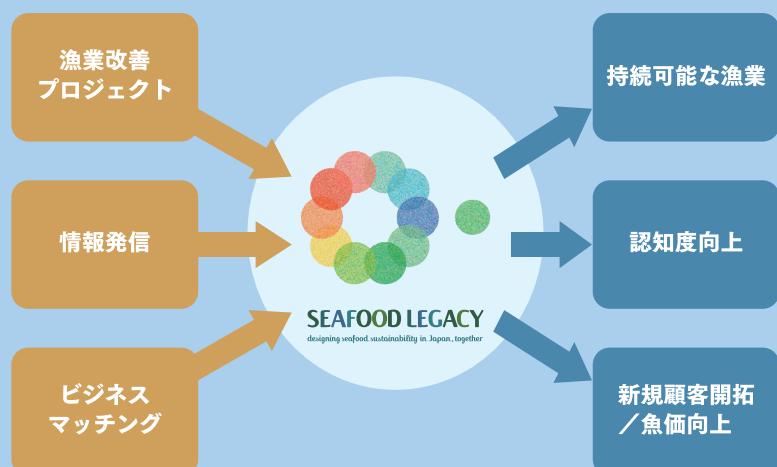
目標実現

MSCやASCなど国際的な認証取得を目標に掲げる漁業者も多くいます。認証の取得は長期的な計画となります。FIP・AIPは目標達成までの「過程」に価値がつくので、挑戦し続けるメリットがあります。



## シーフードレガシーだからできること

シーフードレガシーは、社会・経済・環境におけるサステナビリティを念頭に、海と人をつなぐ象徴としての水産物（シーフード）を豊かな状態で未来世代に継ぐ（レガシー）ことを目指す、ソーシャル・ベンチャーです。世界を網羅する幅広いネットワークや専門知識を活かし、国内外の漁業者、水産企業、NGO、政府等と協働して、日本の水産業に適した解決策を描きます。



FIP・AIP の構築と管理



MSC認証や  
ASC認証取得までのサポート



ビジネスマッチング

日本で唯一、FIP・AIP に取り組んだ実績を持つ専門家があり、また国際エコラベルの基準を熟知しているため、現実的な計画を関係者と立て、併走者としてサポートします。



資源管理アドバイス

世界での事例を参考にその漁業や地域にあった資源管理の方法をアドバイスします。



トレーサビリティの強化

IoT 技術などを利用した、効率的で透明性も確実になるツールやシステムの導入をサポートします。



株式会社シーフードレガシー (Seafood Legacy Co., Ltd.)

✉ info@seafoodlegacy.jp ☎ 03-6884-6496

<https://seafoodlegacy.com/>

Twitter: @Seafood\_Legacy Facebook: @seafoodlegacy

まずはお気軽にお問い合わせください



---

株式会社シーフードレガシー  
(Seafood Legacy Co., Ltd.)

〒104-0061

東京都中央区銀座 8-14-9

デュープレックス銀座タワー 8/14 201

✉ info@seafoodlegacy.jp

☎ 03-6884-6496

<https://seafoodlegacy.com/>

まずはお気軽にお問い合わせください