

お取引先とともに

持続可能な地球・社会づくりを見据えて、さまざまな産業分野において、グローバルサプライチェーン全体で責任ある原材料調達の実践が求められています。マルハニチログループでは、グローバルに事業を展開する水産・食品企業として、責任ある調達の実践に努めています。

海洋生態系の保全への社会的関心が高まるなか、近年は生鮮食品売り場でも、自然環境・水産資源に配慮して獲られた水産物であることを示す「MSC認証」を表示した商品が増加しつつあります。



(c) MSC / Heiner H. Schmitt

IN FOCUS

持続可能な漁業を実践する「北海道のホタテ」を、世界の食卓へ。

世界的な魚食需要の高まりを背景に国際的な漁獲競争が進化するなか、持続可能な水産資源の調達・供給・消費の仕組みづくりへの関心・期待が国際的に高まっています。

こうしたなか注目されているのが「MSC認証」です。「MSC (Marine Stewardship Council: 海洋管理協議会)」は、持続可能な漁業の普及を目的に1997年に設立された国際的な非営利団体です。「持続可能な漁業」に関するMSC漁業認証は、「MSC規準」に則って第三者認証機関が世界各地の漁業(漁場・魚種・漁法)を審査し、規準を満たした漁業は、国際認証「MSC認証」を取得することができ、製品にMSC「海のエコラベル」を表示することができます。2017年3月現在、世界30カ国以上・312の漁業がこのMSC認証を取得しており、世界で漁獲される天然魚の約10%がMSC認証取得漁業で獲られています。

マルハニチロがMSC認証商品取り扱いに向けた取り組みを開始したのは2006年。流通大手企業から、海外のMSC



ホタテガイ漁業の操業



環境に対する意識の高い欧州の国々で認知度が高まっているMSC「海のエコラベル」



認証商品の輸入取り扱いの要請を受けたことをきっかけにMSC-CoC認証を取得。翌2007年9月に「MSC 紅鮭スモークサーモン」の販売を開始して以降、MSC認証商品の取り扱いを徐々に広げてきました。

そして2017年、マルハニチロはMSC認証の北海道のホタテ製品の取り扱いを本格化します。年間約40万トンの水揚げ量を誇る北海道漁業協同組合連合会のホタテガイ漁業は、2013年5月にMSCの漁業認証を取得するなど、日本における持続可能な漁業の先進事例となっています。北海道のホタテ製品は2015年1-12月の輸出総額が590億円にのぼり、国産水産物のなかでも大きな輸出金額を誇ります。

マルハニチログループは、グローバル販売ネットワークを活かし、持続可能な漁業を実践する「北海道のホタテ」ブランドの価値を世界に広め、欧州を中心に新しい販路の開拓に努め、世界の食卓にお届けしていきます。

VOICE

MSCの普及活動を通じて持続可能な「食」の資源調達を実践していきます。

4年前にMSC漁業認証を取得した北海道産ホタテは、その95%が認証取得商品です。にも関わらず、一次処理を行う加工場や国内の取扱流通業者で、CoC認証を取得している企業が限定されていることから、MSC認証商品として流通させることがなかなかできず、一部の輸出向け商品以外にその「価値」を活かしきれていないのが実態です。2020年のオリンピック・パラリンピック東京大会に向けて、これからはますます世界からの注目が集まるなか、魚食先進国を自負する日本の持続可能な水産物の扱いは世界水準と言えるでしょうか。北海道産ホタテをMSC認証水産物の代表として国内外のお客さまにお届けするために、サプライチェーン全体に向けた普及活動をこれからも続けていきます。



マルハニチロ(株) 水産部 部長 兼 特種課長 熊本 義宣