

「海のエコラベル」が付加価値を上げる

水産基本計画のテーマの一つが漁業資源の管理だ。資源を管理し持続可能なものにする「海のエコラベル」の取得が、水産物の高付加価値化につながり、国際競争力の源泉になる。北海道でマイワシをとる漁業者や水産加工業者、商社などが連携して挑戦する「産地ぐるみの付加価値能力向上」の試みを追った。



ジャーナリスト

金子 弘道 *KANEKO Hiromichi*

かねこ ひろみち
1947年茨城県生まれ。71年早稲田大学卒業後、日本経済新聞社に入社。経済部を経て編集委員、論説委員に。退職後、鳥取環境大学環境政策学科教授、帝京大学経済学部教授を歴任。2018年から帝京大学客員教授。水産ジャーナリストの会会長。著書に『TPPと農業の異次元改革』（東京図書出版）など。

MSC認証取得プロジェクト

「プロジェクトの発足式？ 私たちはそんな仰々しいことはしませんよ」。北海道マイワシ漁業改善プロジェクトのコーディネーター役で、コンサルタント会社のUMITO Partners（ウミト・パートナーズ（東京・渋谷）の代表取締役、村上春二さんに質問したところ、こんな軽やかな答えが返ってきた。

プロジェクトの目標はフィッシュミール（魚粉）や魚油など水産飼料で、MSC（海洋管理協議会、本部・ロンドン）の認証を取得することだ。MSC認証は「海のエコラベル」と呼ばれ、持続的漁業の国際的な証明書だ。

参加企業は総合商社の兼松、まき網漁業の浜平漁業（静岡県沼津市）、水産加工業の池下産業

（北海道広尾町）、ウミト・パートナーズの4社だ。ウミト・パートナーズが総合商社の兼松から依頼を受けたのが2021年夏。国際的なガイドラインに沿って、プロジェクト参加企業と1年がかりで詰めた計画や覚書などを、漁業の改善に取り組みむグローバルプロジェクト「フィッシュリー・プログレス」のウェブサイトにアップロードし、世界にプロジェクトの発足を発信した。これが発会の合図になった。

参加各社の役割は、浜平漁業がマイワシ資源を的確に管理できる操業に徹し、操業の環境への影響を調査する。池下産業は浜平漁業のとったマイワシを魚粉や魚油に加工するほか、漁業者とのコミュニケーションの窓口を担う。兼松は輸出など流通を受け持ち、ウミト・パートナーズは各社の活動をサポートしながら全体を管

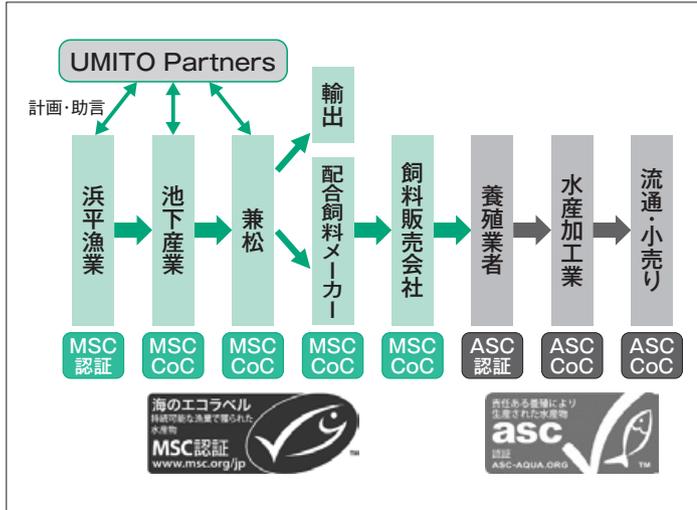
理・運営する（図）。

ウミト・パートナーズは21年6月に創業した若い会社だが、村上さんは漁業と養殖の漁業改善プロジェクトを日本に初めて導入し、創業の10年ほど前から海洋資源を守りながらビジネスとしてもうかる漁業の創出をサポートしている。宮城県気仙沼市のメカジキやヨシキリザメのはえ縄漁、北海道苫前町のミズダコ樽流し漁、東京湾のスズキまき網漁などの漁業改善プロジェクトを手がけてきた。

参加企業が認証取得に動いたのは、MSC認証を得た養殖業向け飼料の需要が増えるからだ。世界の漁獲高約2億トンの半分以上はすでに養殖魚が占め、今後とも増加すると見られるが、その飼料にも認証が求められるようになった。

兼松穀物飼料部副原料課長の木原宏明さん

図 北海道マイワシ漁業改善プロジェクトの完成形



によると、認証をめぐる状況は予想以上のスピードで変化している。例えば養殖エビの輸出国ベトナムでは、15年ごろから養殖魚のエコラベルであるASC（水産養殖管理協議会、本部・オランダ）の認証を取得する養殖業者や水産加工業者が増えた。輸出国の小売店などからASC認証の要請が高まったからだ。

さらには20年ごろになると、ASCが養殖魚だけでなく飼料原材料の中身の開示を求めようになった。飼料の原料になる魚は、どの海域でどのように漁獲されたのか、飼料には認証を得た魚粉や魚油が何パーセント含まれるかなどを示さなければならぬ。チリやペルーなど魚粉の輸出国はすでにMSC認証を取得していたが、

国内需要が主流で輸出が少なかった日本などアジア諸国は出遅れた。

さらにASCは24年9月にも、ASC認証の新しい飼料基準にはMSC認証の飼料原料を使用しなければならぬとの規制を加えるとみられる。そうならばMSC認証飼料および漁業改善プロジェクトへの需要はいつそう高まる。「MSC認証の飼料が普及すれば養殖業者はASC認証をクリアしやすくなり、やがて持続可能な養殖魚のサプライチェーンにつながるだろう」と村上さんは見る。

まき網漁でMSC認証に挑む

プロジェクトは、浜平漁業が北海道道東沖での操業情報や北部太平洋のマイワシ資源の情報収集から始まった。調査で浮かび上がった課題の解決策をウミト・パートナーズが策定し、参加企業が協働で段階的に改善していく。改善目標を達成したら、MSC認証の審査手続きに移る。「認証は早ければ2024年、遅くても25年には取得したい」と、木原さんは期待する。

調査にあたる浜平漁業は、大中型まき網漁業者で、本船や探索船、運搬船を5隻所有。イワシ漁には4隻で船団を組む。道東沖のマイワシ漁は6月末から7月末まで操業し、8月にはカツオ、マグロ漁に転じるが、9月には再び道東沖のイワシ漁に戻り、10月末まで操業する。

北海道水産林政部によると、1987年に134万トだった北海道のマイワシ漁獲高は、2005年に89トへと激減したが、13年ごろから徐々に回復。20年には約23万トに戻った。22

年は25万トの漁獲枠が認められており、道東沖では大中型まき網の24船団が操業する。道東での浜平漁業のイワシ水揚げ量は年1万ト強。21年度はその9割近くを池下産業が買い付けた。

浜平漁業は魚種別の漁獲量、ウミガメやサメなどイワシ以外の魚種を混獲しなかったか、絶滅危惧種に遭遇しなかったかなどを調査、網が着底した際に海底の岩場などに引つ掛かった場合は、その位置を記録する。漁獲量は水産庁も調べているが、MSCの認証取得には一歩踏み込んだデータが求められる。

浜平漁業の収集したデータをウミト・パートナーズが解析し、船団の操業エリアの生態系に及ぼす影響を計る。それを基に網目を大きくするとか、混獲した生物を放流するとか、環境への悪影響を最小限に抑える改善策を考えていく。調査が1漁期で足りなければ翌年も続けていく。

まき網漁で懸念されるのはイワシ以外の魚種の混獲だが、浜平漁業専務の山田智之さんは「北海道の漁場では、混獲は少ない」という。南の海域に比べ北海道はウミガメやサメなどの生息数が少ないうえ、ここ4、5年はサケなどの魚種がイワシの網に入ることもめっきり減った。それだけ道東のサケやサンマの生息数が減っているのだろう。

網の着底事故もほとんどない。網を傷めれば補修作業に2、3日かかるから、船長は海底が砂地の場所をよく記憶して網を下す。「道東でのイワシ漁ではMSC認証を取得できる可能性が高い」と山田さんは言う。

山田さんが気をもむのは「まき網漁がMSC

に認められるかどうかだ。魚の群れを網で取り囲むまき網漁は、魚を一網打尽にするので持続可能な漁法ではないとのイメージがある。これに対して村上さんは「漁法が悪いわけじゃない。資源保護の体制をつくり、どんな活動をするのが重要」と指摘する。事実、世界ではまき網漁でMSC認証を取得した漁業者は少なくない。日本でも伊藤忠商事の契約漁船で、中西部太平洋で操業するカツオとキハダマグロのまき網船6隻が、22年5月にMSC認証取得の本審査に入っている。

生食用イワシのブランド化を推進

浜平漁業の大口ユーザーである池下産業が、MSC認証取得の漁業改善プロジェクトに参加したのは、イワシのブランド化で付加価値の向上に努めた下敷きがあるからだ。「独自性のある品質のいい商品、付加価値の高い商品といろいろな武器を持っていないと生き残れない。MSC認証もその一つだ」。池下産業社長の池下藤一郎さんの言葉は歯切れがいい。

1983年創業の池下産業は、十勝港に水揚げされるイワシやサバなどを魚粉や魚油に加工していた。魚粉の生産量は年間約1万5000ト。北海道で獲れるイワシ由来の魚粉に占めるシェアは3割を超える。「魚粉業界には品質のいいものを作り、自分の言い値で売るといふ遺伝子がない」と、藤一郎さんの父で会長の池下藤吉郎さんはいう。業界に風穴を開けたのが、生食用イワシのブランド化だった。

ブランド化の第一弾は2017年に売り出し

た冷凍ブランド「Revofish(レボ・フィッシュ)」だ。9月から10月にとれる道東沖のイワシは脂がのつておいしい。浜平漁業の乗組員がわざわざ自宅に送っているのを見て、池下さんは生食用イワシの加工を思いついた。イワシを新鮮なまま急速冷凍すれば通年販売できる。イワシ業界の革命(Revolution)との意味を込めてレボ・フィッシュと命名した。

レボ・フィッシュのなかでも、通常の1.5倍ほど大きいイワシを選別し、「大トロいわし」のブランドで売り出した。販売価格はキロ1500〜1800円とマグロ並みだ。周囲からは「イワシの冷凍なんて誰が食べるか」と言われたが、大手スーパーや回転寿司チェーンのニーズにぴったりはまった。

18年にはユーザーの要望を受け、大トロいわしを切り身のフィレに加工した商品も発売。大トロいわしより小ぶりのイワシは「高鮮度いわし」のブランドで販売した。今ではニューヨークのレストランや香港の寿司店にも輸出する。22年9月にはハラル認証を取得し、イスラム圏への輸出も狙う。

21年10月には大トロいわしフィレを機能性表示食品としても発売した。イワシに含まれるEPA(エイコサペンタエン酸)やDHA(ドコサヘキサエン酸)など必須脂肪酸は健康効果が高いといわれる。池下さんらはイワシの脂分やEPA、DHAの含有量などデータを3年がかりで計測・分析し、消費者庁に届け出た。天然魚に機能性が表示されるのは国内では初めてだという。

魚粉の加工過程で抽出される魚油は、EPA



浜平漁業の水揚げ風景

やDHAの原料として医療品や健康食品向けに販売する。魚油の輸出量は南米や東南アジア、韓国向けなどに年6000トに達している。

認証取得で高いバリューチェーン

ブランドイワシ加工のため、池下産業は2017年に十勝港の隣接地に工場を新設。水揚げされた魚はまず、機械で大きさを選別し、大きなサイズは大トロいわし、小さなものは魚粉用に大別する。さらにサイズの大きなイワシは、池下産業の規格に沿って重量別に選別し、液体窒素でマイナス110度以下に急速冷凍する。

重視するのはイワシの鮮度だ。浜平漁業の船舶は、海水と氷を入れた水槽にイワシを入れ、そこに氷でふたをし、氷でサンドイッチ状にし



人工の海水氷を利用して鮮度を保持

て運んでくる。水揚げされたイワシは10時間以内に冷凍している。

工場内の鮮度管理も徹底した。普通はイワシを海水と真水で作った水で冷やすが、夏の海水温度は高いうえ、イワシは水が溶けた真水に触れると傷む。そこで池下産業では海水を製氷した水と、2、3度に冷却した地下水に塩を混ぜて「人工海水」を作った。それを工場のラインにかけ流しにするので、イワシは真水に触れずに済む。魚粉も同じように生産されるので鮮度が高い。養殖魚は鮮度が高い魚粉はよく食べるから成長が早まり、養殖業者の生産効率も高まる。

新工場のもう一つの特徴は原料庫を10数個に分け、買い付けた魚を漁業者ごとに区分できること。生産ラインも漁業者ごとに分かれている。

MSC認証には、認証を得た魚がユーザーに届くまでの加工・流通を管理するCOC(加工流通過程の管理)認証が必要だ。MSC認証を取得したイワシに、非認証のものが混入しないようトレサビリティを確保するのがCOC認証だが、池下産業の工場にはその体制が整っている。

ブランド化に続いて池下さんが踏み出したのが、主力の魚粉や魚油のMSC認証だ。池下産業にとってMSC認証を取得する効果は大きい。「漁業資源を守ることがブランドになり、それが利益率の高い商流になっていく」(村上さん)からだ。MSC認証の魚粉と魚油で漁業、飼料加工、流通のサプライチェーンが連携すれば、魚粉や魚油の付加価値を高めるバリューチェーンが築かれる。

認証取得は漁業の「見える化」

MSC認証が養殖業全体に及ぼす影響も大きい。新たな水産基本計画では養殖業の成長産業化を掲げ、ブリやタイ、ホタテガイなど養殖魚の輸出促進をうたっている。輸出市場で評価を得るには養殖水産物に対するエコラベルであるASC認証が必要だ。そのASC認証を得るにはMSC認証付きの飼料が不可欠になってきた。

「MSC認証って漁業者の行動を『見える化』することなのです」と木原さんは指摘する。水産庁はTAC(漁獲枠の上限)規制の対象魚種の拡大やIQ(個別漁獲割当)などで資源をコントロールし、漁業者は乱獲にならないような漁業を心がける。こうした取り組みを、見え

るようにするのがMSC認証だ。認証を取得しなければ、世界からは持続可能な漁業を実施していないと見られ、輸出市場で日本の養殖魚の評価は下がり、国際競争力は失われる。

水産物は、畜産物のように輸入関税で守られていない。国際競争力が低下すれば、「海外産の養殖魚が大量に流入し、国内の養殖業を圧迫することもあり得る」と、木原さんは危機感を募らせる。

もちろん、MSC認証付きの飼料を輸入に頼ることも可能だが、輸入依存度が高まれば、養殖業は海外の魚粉相場に左右されやすくなり、経営が不安定になる。やはりMSC認証の国産飼料が必要だろう。

日本の漁業が量から質への転換が叫ばれて久しい。その手段の一つがMSCなど各種認証制度だ。認証の普及は漁獲量の管理につながっていく。ただ、MSCなどの普及には、国が認証を取得しやすい環境を整える必要がある。水産庁は持続可能な漁獲枠の設定など法制度を整備し、調査データを開示するなど漁業の「見える化」を推進する。その枠組みができていれば認証は取得しやすい。

漁船にはセンサーや画像認識装置などを導入し、漁師の勘に頼っていた作業をデジタル化することを考えてもいい。漁船の調査作業の省力化につながり、デジタル情報を漁船から監督官庁などに直送すれば、年度末の統計の集計を待たずに、資源の減少に即応できる。北海道マイワシ漁業改善プロジェクトは、日本漁業が抱える課題を突き付けている。