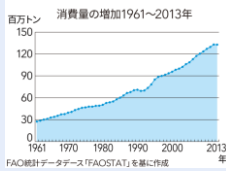


福岡県立八幡高等学校 飛松 香美 大峯 由子 小野 眞拓 川崎 兼治 木戸 健琉 清永康輝 田中 淳志

1 取り組みのきっかけ

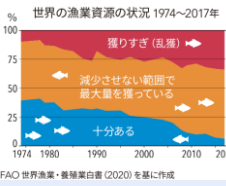
魚の消費量の増加

一人当たりの魚の年間消費量は、過去50年で2倍以上に増えている。その背景には世界的な健康志向、生活水準の向上、保存や輸送の技術が発達したことがあげられる。



★漁業の問題点

魚の種類や海域にあわせて様々な漁法がある。漁法によっては魚を取りすぎる「乱獲」につながったり、狙った魚以外の魚と一緒に取ってしまう「混獲」が起こってしまう。一緒に獲れた売れない魚や、小さい魚は捨てられることもある。



★養殖の問題点

養殖は計画的に生産できる一方で、養殖場を作るために自然の環境を破壊したり、化学薬品やエサで、周りの海を汚してしまうことがある。大型の魚を育てるために大量の小魚をエサとして海から獲るため、資源量に影響を与える。

2 サステナブルシーフードに着目

サステナブルシーフードとは水産資源の獲りすぎに注意し、海の環境を守って獲られた水産物や、環境と社会への影響を最小限に抑えた養殖場で育てられた水産物のこと **世界基準のエコラベル**

“天然”水産物につけられる「MSC」ラベル



水産資源と環境に配慮した漁場で獲られた天然水産物の認証ラベル

- ・魚を獲りすぎない
- ・海の生態系を壊さない
- ・他の生物に配慮し獲る

“養殖”水産物につけられる「asc」ラベル



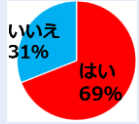
環境と社会への影響を最小限にして育てられた養殖の水産物の認証ラベル

- ・エサの原料となる魚資源を使いすぎない
- ・水質や環境を汚染しない
- ・抗生物質などは過剰投与しない
- ・労働条件や地域社会との関係を良好に保つ

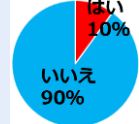
★八高生にアンケート

1~3年生794名の回答結果

Q.世界で漁獲類が乱獲されているのを知っているか?



Q.MSC認証、ASC認証を知っているか?



5 八幡高校でサステナブルシーフードを広める

八幡高校の食堂でサステナブルシーフードを使ったフィッシュロールパンを提供

【提供方法】

プラン①

食堂の給食会社にて、MSC/ASC CoC認証を取得し、提供する

- ・サステナブルシーフードの表記及びMSC/ASCのエコラベルの表記が可能
- ・認証取得・維持にコストがかかる
- ・研修受講、内務監査、認証審査等により2~3カ月程度必要

認証取得の時間や認証取得・維持にコストがかかるため断念

プラン②

食堂の給食会社にてイベント的に提供する

- ・基本、イベント的に一度限り
- ・無償提供が条件
- ・認証水産物をCoC認証を取得した企業から調達
- ・CoC認証について理解するための説明を付ける

決定

12月1日イベント開催

八幡高校 SDGs 14A 魚



応募期間が短かったにもかかわらず122名の応募があり、イベント当日は大変盛り上がった。



食堂の方の協力を得てフィッシュロールパンを30個提供

食後のアンケート

- ・サステナブルシーフードを知る良い機会となった
- ・家族や、知り合いにサステナブルシーフードのことを勧めたいと思う
- ・今後も食堂で販売してほしい
- ・魚がジュシーでとてもおいしかった



イベントの様子は1月8日の読売新聞に掲載

6 イベントで分かった課題

- ▶ 食堂で認証水産物を取り扱うためにはCoC認証の取得が必要
- ▶ 認証取得には費用がかかりコストが上がる
- ▶ 業務用の食材が少なく食堂に負担がかかる

解決策

- ・低コストで認証が取得
- ・業務用規格の商品開発

CoC認証：MSC/ASC認証以外の水産物混入を防ぐ加工流通過程の管理のための認証

7 まとめ

消費は私たちの選択で成り立っている。その選択の仕方、海や魚を守ることに、壊すことにもつながる。今回私たちはサステナブルシーフードに着目し、探究し、推奨してきた。しかし、認証が付いていなくても地元で、各地で頑張っている生産者の存在も忘れてはならない。これからの消費は、消費者である私たちがまず、今、海で起こっていることを知る。その上で魚を選択し、美味しく食べる。そんな選択が積み重なって持続可能な消費ができれば、海の環境や生きもの、海を守りながら漁業・養殖業を行っている生産者、水産物の加工、流通・販売をする人、そして私たちみんなが幸せな持続可能な社会になると信じている。

これからの取り組み

海の豊かさを守るための一つの方法として、私たちはサステナブルシーフードというものがあることを知った。そしてそれを広めるためにPanasonicの喜納様やASCジャパンの石井様のご支援、そして八幡高校の食堂の皆様の協力のもと、食堂で「フィッシュロール」を生徒の皆さんや先生方に提供し、サステナブルシーフードを知ってもらうことができた。しかし、この1回のイベントで終わらせるつもりはない。持続可能な取り組みとして八幡高校を「日本初、学食にサステナブルシーフードを提供する高校」にすることが最終目標である。今後、認証取得やコストをどうクリアしていくか、食堂への働きかけ等、課題は多いが、今後も引き続き最終目標に向けて取り組み続けていく。また、地域の企業とのコラボも視野に入れていきたい。特に今回は、ASCジャパンとも何かできないか考えてみたい。