

# 海を守る食卓へ

①

海の豊かさを皆で守り、魚をおいしくいただこう



## 持続可能な漁業目指す

スーパーに並ぶ多種多様な魚。和食が世界遺産に登録され、そのおいしさとヘルシーで魚食は世界でも人気ですが、日本周辺で海の資源が減り続けていることを存じでどうか。漁獲量は減少し、重要な産業だった水産業の衰退は今、地域社会の衰退にもつながっています。

一方、世界では人口増加に備え、持続的な漁業の重要性が高まっています。大切な漁業の源を守るために、漁業の共通ルールが国連などによってまとめられ、漁獲量を守りながら成長産業化を進める国もあります。

さらに、さまざまなエコラベルを通じて持続可能な漁業への認識が市場や消費者にも広まりつつあります。私は環境に配慮し、持続可能な漁業で取られた水産物の国際エコラベル「MSC認証」の審査員として10年ほど活動し、国内外の水産現場を見てきました。そこで日本の漁業を改善する

## 水産資源を将来へつなごう

支援が必要だと感じ、企業への助言なども行っています。

日本人は魚好きが多いですが、水産資源の危機が広く共有されています。海の豊かさを守ることは、魚をおいしくいただくだけでなく、食文化や伝統、経済など豊かな生活を守ることに直結します。この連載では、将来世代に貴重な水産資源をつないでいくために、今できることを考えます。

(海洋環境コンサルタント・田村陽子、イラスト・SMILES FACTORY)

田村 陽子  
(たむら・ようこ)

1976年、秋田市生まれ。米ワシントン大海洋・環境政策修士。「グローバルマリンコンサルティング」代表を務め、認証取得支援や国連工業開発機関(UNIDO)で水産資源保護活動に携わる。

