

Blue Seafood Guide

ブルーシーフードガイドは地球にやさしいサステナブルなシーフードのリストです。

ブルーシーフードガイドとは

地球温暖化や乱獲が原因で枯渇する魚介類が増えています。水産庁によると資源量が豊かな魚種は全体のわずか24%にすぎません。約半数の魚種は資源量が低位にあります。クロマグロもウナギも絶滅危惧種に指定されました。太平洋クロマグロは過去50年で97.4%も減少し、ウナギは違法取引も横行しています。しかし、適切な管理漁業によって激減した魚の資源も回復することが知られています。ブルーシーフードガイドは持続可能な水産物を優先的に消費することにより、日本の漁業を支援しながら枯渇した水産資源の回復を促進するという考え方に基づいています。

国連FAOの「責任ある漁業のための行動規範」を原則として科学的に定めた独自のメソドロジーに基づき、持続可能な水産物を選択しています。国連の持続可能な開発目標SDGsの14番「海の豊かさを守ろう」に賛同し、持続可能な社会の実現を目指します。

「おいしく、たのしく、地球にやさしく。」をモットーに、消費者が楽しみながら持続可能な選択ができるよう、知識と情報を提供しています。

未来を生きる子供たちに健康な海を残すために、豊富でおいしく、地球にやさしいブルーシーフードを優先的に選び、海に休息を与えましょう。

ブルーシーフードの選定基準*

ブルーシーフードの選定基準は次のとおりです。いずれも持続可能性を証明するための原則、1 資源状態、2 生態系への影響、3 管理体制を科学に基づき厳正に審査しています。

- 1 ブルーシーフードチョイスのサステナビリティ評価基準で合格した魚介類
- 2 米国モンレーベイ水族館発行のSeafood WatchでBest Choiceに選ばれた魚介類のうち、日本で手に入るもの
- 3 MSC(Marine Stewardship Council・本部/イギリス)の漁業認証を取得した漁業による魚介類のうち、日本で手に入るもの
- 4 ASC(Aquaculture Stewardship Council・本部/オランダ)の養殖認証を取得した養殖場による魚介類のうち、日本で手に入るもの

*ブルーシーフードガイドのメソドロジーは以下で閲覧できます。

https://sailorsforthesea.jp/common/data/BlueSeafoodGuide_Methodology.pdf

セイラズフォーザシーは水産資源評価で世界的に高い評価の、米国モンレーベイ水族館 Seafood Watch のオフィシャルパートナーです。

ブルーシーフードガイドは、世界の代表的な水産物のレーティング（格付け）プログラムで構成される、GSRA（グローバル・シーフード・レーティングス・アライアンス）のチャーターメンバーです。GSRAでは評価基準の最低ラインの統一がなされています。

おいしく、
たのしく、
地球にやさしく。



Blue Seafood Guide

ブルーシーフードガイド 三重県版

2021

Mie Prefecture

Blue Seafood Guide

ブルーシーフード ガイド 三重県版 2021

三重県でとれるサステナブルな水産物のリストです。



カツオ

B 一本釣り、引き釣りなど



サワラ

B 引き釣りなど



イセエビ

B 刺網



ビンナガ

M MSC国内取得事業者 尾鷲物産



キハダマグロ

M MSC国内取得事業者 尾鷲物産



メバチマグロ

M MSC国内取得事業者 尾鷲物産

B Blue Seafood Choices ブルーシーフード資源評価

2018年よりブルーシーフードガイドは日本近海の水産資源に対して、漁業の持続可能性を測る国際的な基準をベースにした独自の手法を用いて評価を行い、ブルーシーフードチョイスとしてお勧めしています。日本の海が豊かになればブルーシーフードチョイスも増えていきます。ブルーシーフードガイドは日本の海を応援しています！詳しくはホームページへ www.sailorsforthesea.jp/blueseafood

M MSC Marine Stewardship Council 海洋管理協議会

MマークはMSC認証を取得した漁業があることを示しています（日本国内の認証取得漁業のみ名称を記載しています）。MSCは、減少傾向にある水産資源の維持・回復に向け、持続可能な漁業の普及に取り組んでいる国際的な非営利団体です。MSC認証を取得した持続可能な漁業で獲られた証であるMSC「海のエコラベル」のついた水産物を選ぶことが将来の世代まで水産資源を残していくことにつながります。



クロアワビ

B 海女漁



サザエ

B 海女漁、刺し網など



マガキ

S



ワカメ (養殖)

S



ノリ (養殖)

S



アオサノリ (養殖)

S



スジアオノリ (養殖)

S



ヒロメ (養殖)

S

S シーフードウォッチ Seafood Watch Best Choices

アメリカ、モンレーベイ水族館による、水産物の持続的消費を促進する権威あるプログラムです。資源量や漁獲方法、海洋環境への影響を評価してシーフードを緑色・黄色・赤色の3段階に分類し『おすすめ、中間、食べないで』を表現しています。セイラーズフォーザシーはシーフードウォッチのオフィシャルパートナーです。ブルーシーフードガイドには、シーフードウォッチの『おすすめ』から日本で見かけるものを選び掲載しています。

Monterey Bay Aquarium
Seafood Watch



BEST CHOICES

Blue Seafood Partner ブルーシーフードパートナー

ブルーシーフードの理念に賛同し、持続可能な海の資源の利用を推進する企業・団体です。



三重県
三重県津市広明町13番地
TEL:059-224-3070



志摩市
三重県志摩市阿児町鶴方3098-22
TEL:0599-44-0001

鳥羽マルシェ
三重県鳥羽市鳥羽1-2383-42
TEL:0599-21-1080

いかだ荘 山上
三重県志摩市磯部町矢883-12
TEL:0599-57-2035

四季の海鮮 魚々味
三重県鳥羽市堅神町833 潮騒の駅内
TEL:0599-21-1522

海苔テラス
三重県松阪市中央町465-1
TEL:0598-31-1400

伊勢網元食堂
三重県伊勢市本町18-27
TEL:050-5890-9864

有限会社伊勢志摩冷凍
三重県志摩市阿児町鶴方1401-4
TEL:0599-43-1900

鳥羽国際ホテル
三重県鳥羽市鳥羽1-23-1
TEL:0599-26-4121

NEMU RESORT
三重県志摩市浜島町追子2692-3
TEL:0599-52-1211



ブルーシーフードパートナー募集中!

美しい海、豊かな海洋資源を子供達の未来へ、ご賛同頂ける組織・団体、大歓迎!

お申し込み: www.sailorsforthesea.jp/blueseafood/
お問い合わせ: info@sailorsforthesea.jp 0797-62-6700