

「環境問題」は
人類全体の
問題であるとの
共通認識
なくしては
効果なし

ピーター・ドラッカー著『新しい現実』より

経済発展と環境講座 ～うなぎ班～

組織概要

日本の伝統的な食文化であるうなぎの存続が危ぶまれる今、問題解決するために高校生である私たちができるを考えアクションを起こしています。

一人でも多くの方にサステナブル・シーフードを知ってもらい、未来の海を守っていくことを目標としています。

オリジナルロゴ

私たちはこの活動を行うにあたりオリジナルのロゴを作成しました。ロゴには以下の意味が込められています。

Sustainable Seafoodを表すSS



お問い合わせ先

電子メール→ ochanomizu.unagi@gmail.com

Twitter→@ss_environment



お茶の水女子大学附属高等学校

探究Ⅰ 経済発展と環境 うなぎ班





ウナギの国内漁業生産量・養殖生産量の推移

出典：農林水産省「漁業・養殖業生産統計年報」

これから先うなぎが食べられなくなる…??

うなぎの漁獲量は減少しています

うなぎの漁獲量が減少していることを知っていますか？
1985年に41,000 t だった漁獲量は2015年は20,000 t と約半分にまで減少しました。
これらの要因は
①気候変動②生息環境の悪化③乱獲
の主に3つだと考えられています。

このまま減少が続くと食卓にうなぎが登場しなくなる日がきてしまうかもしれません。

この問題を放っておくだけですか？

たしかに「うなぎが減少している」というとただ買い物をするだけのわたしたちにできることは何もない、ただそれを見守るしかないと思ってしまうかもしれません。しかし本当にそれで良いのでしょうか？

何もできないと諦めないでください
私たちにもできることはあります

—日本の誇れる食文化を
守っていきませんか？—

「消費」は「意思表示」

地球は、現代の私たちだけのものではなくこれから先へと続していくものです。私たちの「消費」行動は「意思表示」でもあります。私たちの声は商品選択により社会全体へと届きます。

サステナブル・シーフードという選択

サステナブル（持続可能）×シーフード
これからの未来でも魚を食べられるように、環境に気を付けて漁業を行う活動のことを「サステナブル・シーフード」といいます。サステナブルとは持続可能、つまりこれからもずっと続していくことができるということです。

普通の魚と何が違うの？

サステナブル・シーフードは味も形も他の魚と変わりません。大きな違いは魚を獲りすぎていない、自然を傷つけないように気を付けているということです。

認証ロゴを
探ししましょう

認証マーク

私たちが魚を購入する際にサステナブル・シーフードかを確認できるためにある一定の基準をクリアしたものにはマークがついています。

MSC認証マーク

海洋管理協議会のMSC「海のエコラベル」です。MSC漁業認証を取得した漁業で獲られた水産物を、流通、製造・加工、販売のすべての過程においてCoC認証を取得した企業が適切に管理することで、初めてMSC認証「海のエコラベル」のついた製品が消費者に届きます。



ASC認証マーク

水産養殖管理協議会の認証マークで、責任ある養殖（環境への配慮等）に関するASCの国際基準を満たした水産物への認証です。

