

環境 NEWS (第27回)

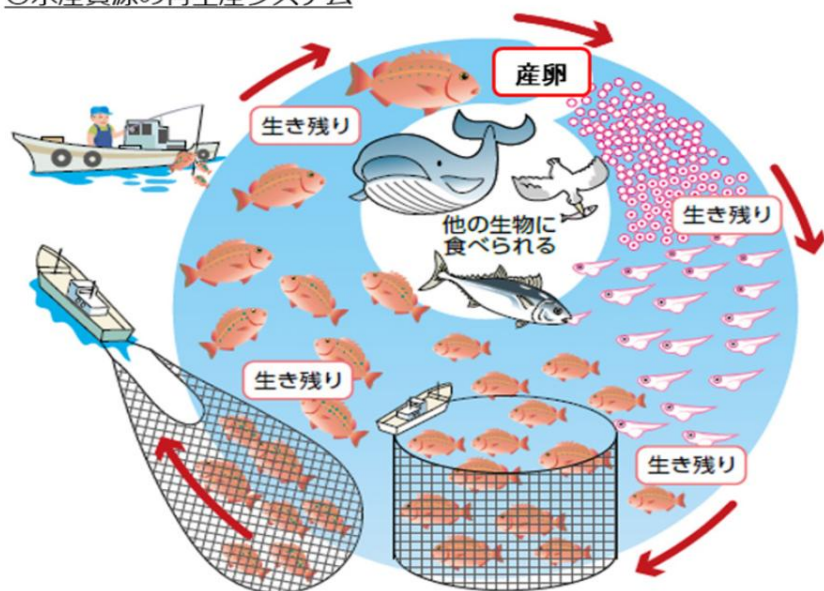


全日本サーフキャスティング連盟本部 環境部

SDGsの「S」は、Sustainable(持続可能)の頭文字ですが、釣り人を含めて日本の漁師さんたちは、持続可能な漁業活動を行っています。
そんな記事を見つけましたのでご紹介致します。

我々釣り人も、気候変動だけではなく、獲り過ぎによる資源の枯渇を危惧しています。
そして、魚食はサステナブル！！

○水産資源の再生産システム



資料：「ジュニア農林水産白書 2022年度版」より抜粋



恵まれた海洋環境を有する我が国では、多種多様な魚が漁獲され地域ごとに魚食文化が根付いています。水産物の消費拡大に向けた取組を官民協働で推進するため、水産庁では「さかなの日」を制定しました。「さかなの日」をきっかけに「さかなを食べること」=SDGs 達成に向けた消費行動であることについて知って頂き、魚を食べることによって、おいしい魚を未来につないでいきませんか。

水産物は、私たちの生命の維持に欠くことができない栄養素であるタンパク質の重要な摂取源です。日本人が摂取するタンパク質のうち、約17%が魚介類であり、動物性タンパク質の摂取量に占める魚介類の割合は、約30%にも上っています。

このように重要な水産物ですが、**自然の生態系の一部である水産資源は、使えば消失する鉱物資源や農畜産物と異なり、漁獲しても親魚がある程度残っていれば、食物連鎖の中で、産卵と成長を繰り返し、資源が回復する持続的な資源です。**このため、適切に管理すれば持続的に利用が可能となる特性を持っています。漁業は、自然環境における再生産能力を利用する産業であり、こうした生態系を含めた海洋環境に配慮した漁獲を行うことで持続的に続けることが出来る産業です。

将来にわたって持続的な水産資源の利用を確保するため、我が国では漁獲可能量(TAC)の設定を基本として、資源を管理しています。漁獲可能量は、資源調査の結果を踏まえた資源管理目標に従い設定されています。これに加えて、その他の公的規制や漁業者等による操業日数の自主的規制を組み合わせ、水産資源の保存・管理を適切に行っています。

このため、「さかなの日」は「さかな×サステナ」をコンセプトにしました。

水産庁