



島根県内で見つけた「エシカル」につながる（エシかってる）行動や事柄を Facebook で紹介しています。

vol.4

「MSC」「ASC」認証って何だろう？

Upload:

2021/9/21

ス々に、大型ショッピングセンターの食料品売り場に立ち寄った。

生鮮食料品売り場には、周辺地域の生産者の野菜が並ぶ広い産直コーナーが設置され、徐々に「エシカル」が盛り上がってきているようです。

隣の鮮魚コーナーでは、鮮魚や水産加工品が並べられた商品ケースの一角から、繰り返し録音されたアナウンスが流れている。食品に貼られている「MSC認証」と「ASC認証」のラベルについての説明のようだ。

“海のエコラベル”として知られる「MSC認証」は、持続可能で環境に配慮した漁業で獲られた天然の水産物やその加工品の証として、「国際フェアトレード認証」などとともにエシカル消費の目印として様々な資料に登場している。

もうひとつの「ASC認証」とはなんだろう？

耳を澄ませてみると、MSCが天然の水産物を扱うのに対し、環境と社会に配慮した養殖業を認証し、責任ある養殖により生産された水産物につけられるラベルであるということらしい。WWFは、国際的な海洋保全活動の一環として、MSC認証とともに普及につとめているとのこと。



それならば・・・と、

「ASC認証」ラベルのついた魚の骨抜き切り身を手に取り、夕飯に食べてみることにした。

「ガンバシウス」というその魚は、ナマズの仲間の淡水魚。ベトナムですくすく養殖され、我が家の食卓にやってきた。同じ東南アジアで食される、空心菜と一緒にムニエルでいただきます。

白身の淡水魚とあってかなり淡泊。素材そのものの味というよりは、油で焼いたりフライにしたりするのがよさそう。すでに「白身魚」と呼ばれる魚の中に、混ざってきているのかもしれない、馴染みのある食感なのだった。



海産物には恵まれている島根県。

だが、周りを見渡せば、以前は大衆魚であったノドグロや鰯、手頃に手に入っていたイカやタコも、漁獲量の減少や需要の増加で徐々に手に取りにくくなり、海に囲まれた日本でも魚離れは深刻な状況。天然の海洋資源の枯渇を考慮する上では、養殖される水産物が手元に届く背景についても気にかけていく方がよいのだろうか。

そんなことを考えた、ある日の夕飯のお話。

○MSC認証について〔海洋管理協議会による認証〕 <https://www.msc.org/jp/>

○ASC認証について〔水産養殖管理協議会による認証〕 <https://jp.asc-aqua.org/>

「エシカル消費」の推進

「エシカル (ethical)」とは、「倫理的、道徳的」という意味の英語。

「エシカル消費」とは、より良い社会に向けた、人や社会、環境などに配慮した消費行動のことです。

詳しくは、島根県消費とくらしの安全室の「エシカル消費の推進」のページをご覧ください。

https://www.pref.shimane.lg.jp/life/syoku/shohi/kurasi_info/ethical.html

島根県環境生活部環境生活総務課
消費とくらしの安全室（島根県消費者センター）

〒690-0887 島根県松江市殿町8-3

島根県消費者センター

Facebookは
こちらから→



facebook.com/Shimane.CIC