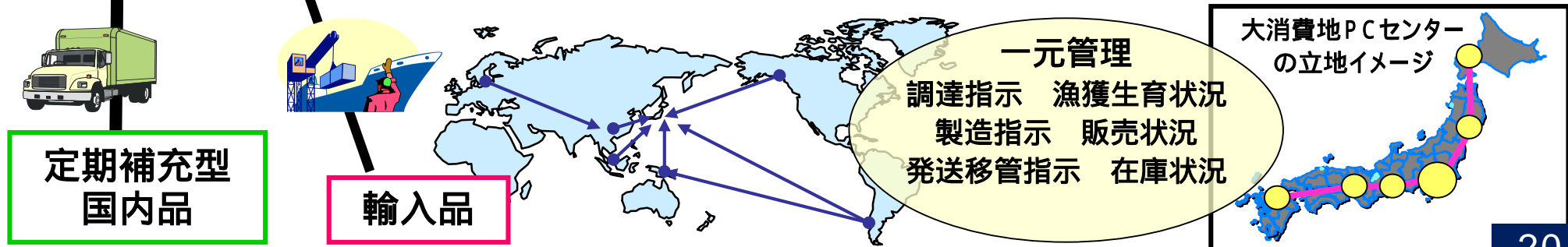
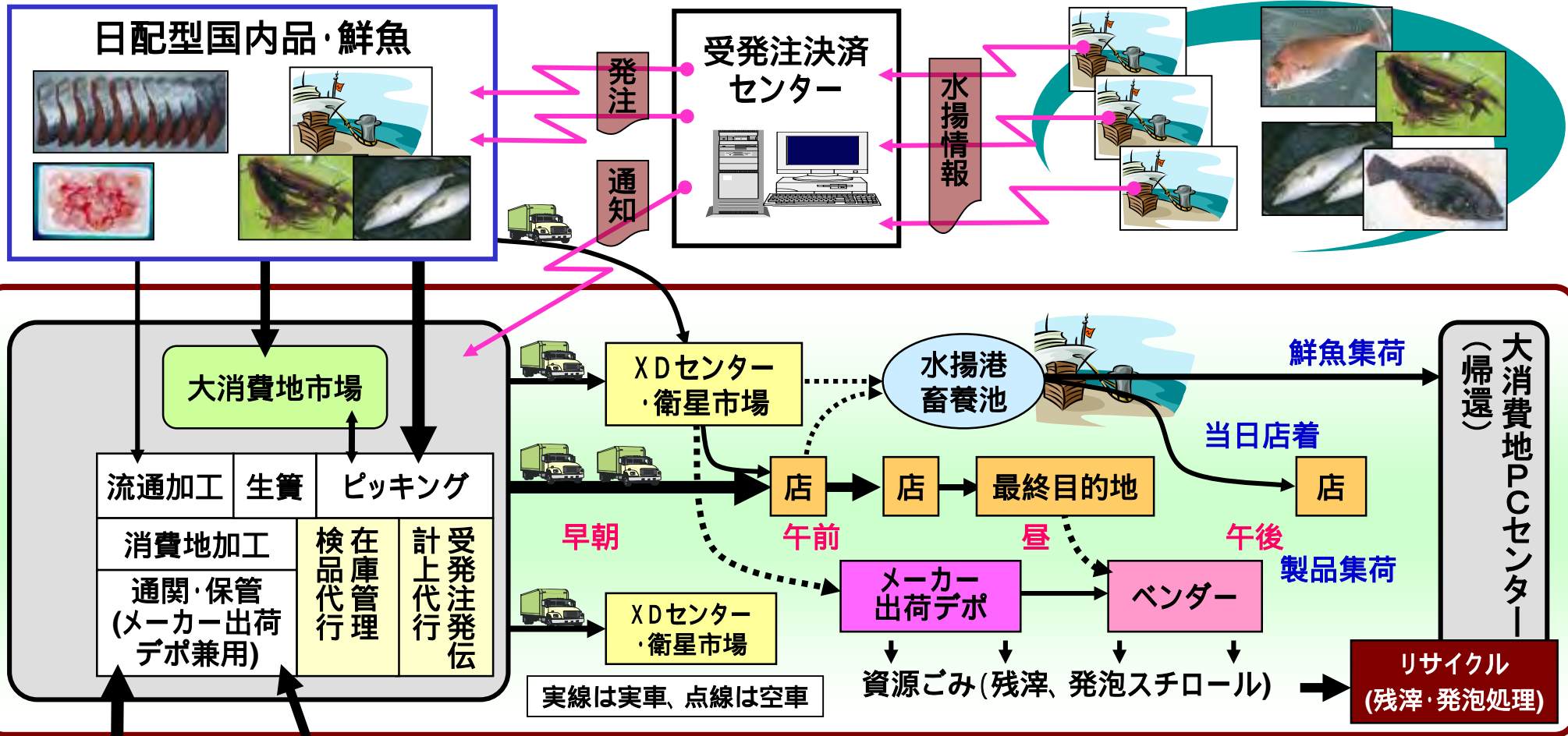


大消費地・市場を軸とした、加工処理施設の併設型が理想



アジェンダ

消費者の魚食に対する傾向、
水産事業の目指す姿

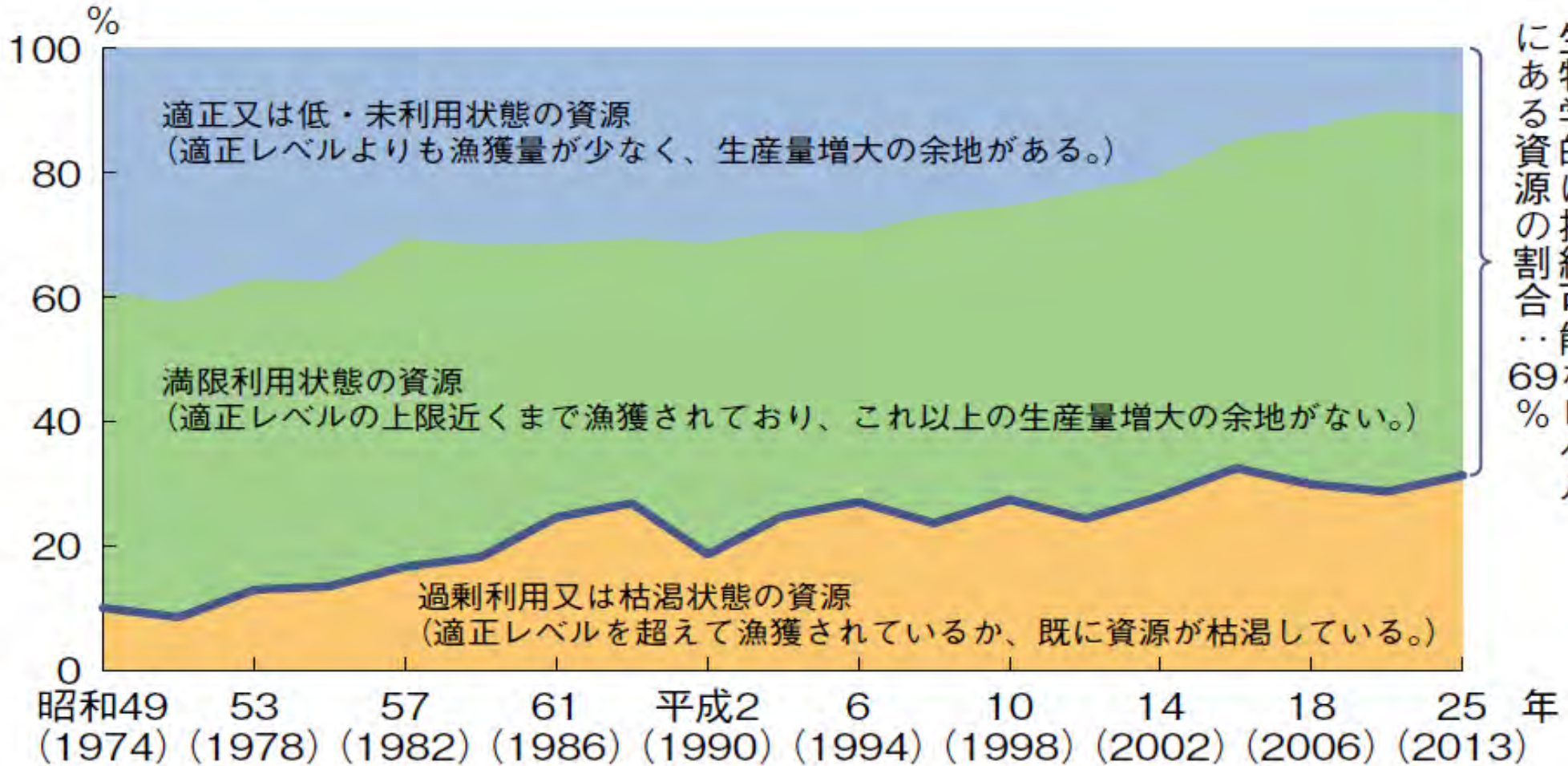
産地との連携、市場の活用、
調達上の工夫と課題

水産資源減少に対する認識

サステナブルシーフードの取り組み

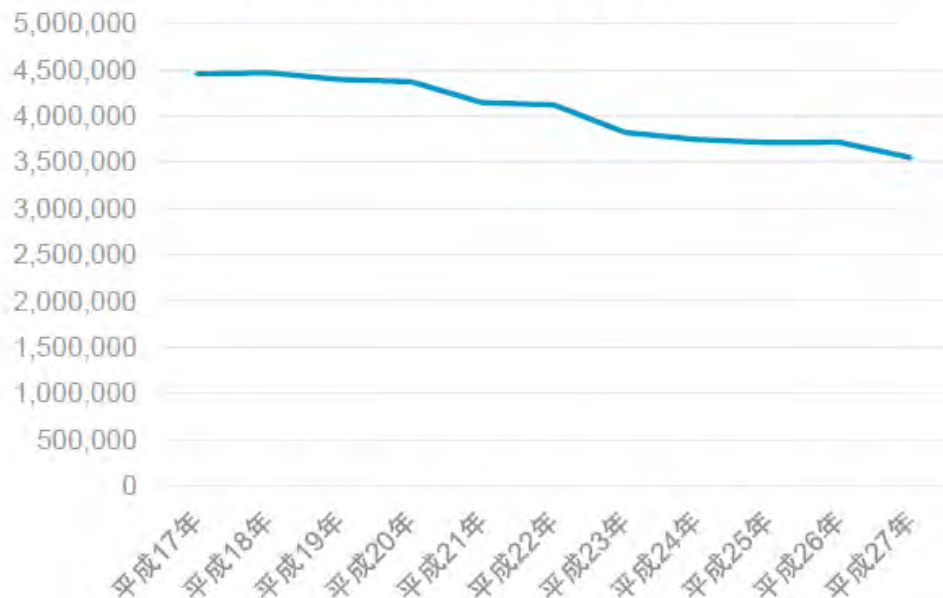
世界の水産物の資源状況

過剰利用・枯渇状態と満限利用状態を合わせると約**85%**
適正・低利用状態の資源は、約**15%**

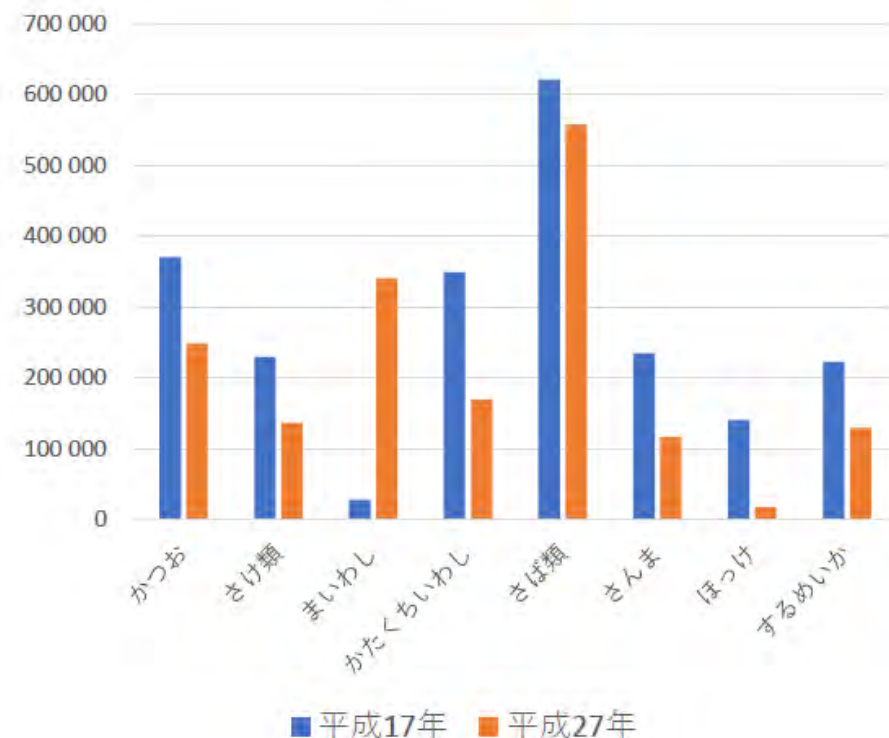


資料：FAO「The State of World Fisheries and Aquaculture 2016」に基づき水産庁で作成

日本における漁獲量の推移



主要魚種別 平成27年と平成17年の水揚げ量の比較



持続的な調達に対する危機意識の高まり

さんま水揚げ量 10月まで 昨年対比 49.1%

するめいか水揚げ量 8月まで 昨年対比 82% 単価 同138%

キーワードは、近隣国での連携と消費者の意識改革
 要望として、資源の現状維持のための施策に留まらず、
 資源の回復に向けた施策の立案・実行を政府にお願いしたい

2009年 4月

北東大西洋さば漁業がMSC 認証

スコットランド ノルウェー デンマーク アイルランド
オランダ スウェーデン 計6カ国

2012年 4月

認証停止 アイスランド グリーンランド フェローが
自国の独自枠の設定

2016年 5月

北東大西洋のさば漁業がMSC 再認証

スコットランド デンマーク アイルランド ノルウェー
オランダ スウェーデン イングランド 北アイルランド
ドイツ フランス リトアニア 計11の国と地域

アジェンダ

消費者の魚食に対する傾向、
水産事業の目指す姿

産地との連携、市場の活用、
調達上の工夫と課題

魚種の減少に対する認識

サステナブルシーフードの取り組み

イオンが目指す持続可能な社会の全体像



イオン持続可能性推進

商品開発 調達 販売 環境 品質



お客さまへの“安心”のお届け

全てはお客さまのために
“安心”のお届け

年1度の第三者のチェック
“国際基準”

生産者から売り場まで
“トレーサビリティ”

安心の可視化
“エコラベル”

おいしさも、環境も、受け継いでいく。

The diagram is split into two vertical panels. The left panel illustrates aquaculture (ASC) with a fish farm and a worker. The right panel illustrates wild-caught fish (MSC) with a fishing boat and a school of fish.

ASC (Aquaculture Stewardship Council) 認証

- 安全・公平な労働環境
- えさで海を汚さない
- 自然環境や野生生物への影響を抑える
- 環境にやさしい
- 責任ある養殖により生産された水産物

MSC (Marine Stewardship Council) 認証

- しっかり管理して魚を獲る
- とりすぎない
- 海の生態系への影響を抑える
- 天然
- 環境にやさしい
- 持続可能な漁業で獲られた水産物

認証商品を選んで、おいしいお魚と海の環境を次世代に。

イオン持続可能な調達原則

イオン水産物調達方針

持続可能な商品の販売

違法な取引の排除

定期的なリスク評価

トレーサビリティの確立

水産物の持続可能な調達のための組織

アセスメント会議

持続可能な調達推進委員会