



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、IUU(違法・無報告・無規制)漁業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。過半数の魚種は資源量が低位にあります。太平洋クロマグロは過去50年で急激に97.4%も減少し、IUU(違法・無報告・無規制)漁業のターゲットにもなってきました。ウナギも違法取引が横行し、絶滅危惧種に指定されています。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。科学的評価法等の詳細は学術ジャーナル《Marine Policy》に掲載されています。 <https://doi.org/10.1016/j.marpol.2021.104945>

- 1 Blue Seafood Choice ブルーシーフード資源評価に合格した魚介類
- 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

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。



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 京都府版

2025
KYOTO Prefecture

Blue Seafood Guide

ブルーシーフード ガイド 京都府版 2025

京都府でとれるサステナブルな水産物のリストです。



ズワイガニ 底びき網
Snow crab **B**



マアジ 定置網
Japanese jack mackerel **B**



アカガレイ 底びき網
Flathead flounder **B**



マガキ (養殖) 垂下式養殖
Japanese oyster **S**



イワガキ (養殖) 垂下式養殖
Rock oyster **S**



トリガイ (養殖) 垂下式養殖
Heart clam **S**



アカモク (養殖)
Akamoku **S**



ワカメ (養殖)
Wakame **S**



京都の魅力。文化と持続可能な漁業と経済発展

歴史と文化の都・京都。京都府は日本海に面し、若狭湾をはじめ多様な景観・漁場を生み出しています。京都府では沿岸漁業が盛んです。また資源管理にも積極的に取り組んでおり、かつて持続可能な漁業を示すMSC認証を日本で初めて取得した実績もあります。船が家屋の一階部分に直接入る伊根の舟屋、天橋立など観光と漁業が密接なものも特徴です。

資源管理の一例として、ズワイガニ底びき網漁業があります。オスとメスを分けた漁期や漁獲可能量 (TAC) などが設定されており、その持続可能性が認められブルーシーフードに認定されました。京都府では「間人ガニ」「舞鶴かに」といったブランドで付加価値を上げています。カニを目当てに国内外から観光客が訪れ、持続可能な水産資源は地域の経済発展にも貢献しています。

Blue Seafood Guide



ブルーシーフードガイドは、2つの国際漁業認証と2つの評価プログラムのデータを統合して、日本で流通しているサステナブルなシーフードをおすすめしています。

B Blue Seafood Choice 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。また2020年から、日本に輸入されている魚種も同じ手法で評価し、紹介しています。詳しくはホームページへ www.sailorsforthesea.jp/blueseafood



S Seafood Watch Best Choice シーフードウォッチベストチョイス

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・黄・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。



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。



A ASC Aquaculture Stewardship Council 水産養殖管理協議会

本部をオランダのユトレヒトとし2010年に設立。水産養殖が、環境への悪影響を最小限に抑えながら、人類に食糧と社会的便益を供給する世界を実現するために、効率的な市場メカニズムを利用して、水産養殖を環境と社会に配慮した持続的な業界に変革することを目指す国際的な非営利団体です。養殖の水産物はASCロゴのついたものを選びましょう。



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 070-2831-3020