

身近にできるサステナブルな活動

リサーチの背景

昨今各企業から注目を集めている「サステナビリティ(持続可能性)」。一見、私たちの普段の生活とは関連が薄い印象があります。しかし実際は、環境・社会の持続性を高める活動は個人単位でも行うことができます。本稿では消費活動とごみ出しの観点から、身近に行えるサステナブルな活動を紹介します。

作成者: S. F.

レポートに関する
お問い合わせ:
03-5542-5300
info@sfinter.com

海のエコラベル



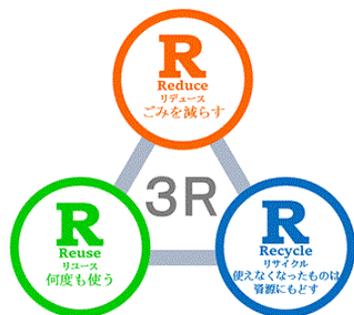
毎日のお買い物から実践

私たち生活者は、消費を通じて資源の有効活用といったサステナブルな取り組みを行うことができます。持続可能な方法で生産されている水産物や加工品である「サステナブル・シーフード」がその一例です。スーパーなどの小売店では、このような商品には「海のエコラベル」が貼ってあり、消費者が一目で見分けることができます。こうした食品を日々の食事に取り入れることで、持続可能な社会に貢献することができます。消費という私たちが日々行う活動で欲しい商品を市場に示すことで、よりサステナブルな商品が店頭に並ぶように働きかけられるのです。

ごみの分別には意味がある

ペットボトル、缶、ダンボール…日本では、こうした品目をそれぞれ分別して指定場所に排出すると、資源として再利用される仕組みがあります。ごみと資源の分別は面倒なことと思われがちですが、その意義を知ればそうした考えも変わるかもしれません。例えばダンボールを資源として回収・リサイクルできれば、資源を循環利用することができます。一方で分別をせず焼却してしまうと、有効活用できずに終わってしまいます。例えば、ごみ箱を「資源回収箱」と捉えてみるのは一つの解決策かもしれません。使用済みの容器などをごみではなく資源として扱うことは、持続可能な資源活用につながります。

リサイクルを含む3つの“R”



出典:「プラスチック容器包装リサイクル推進協議会」

社会を持続可能にするカギ

以上、日々の買い物やごみの出し方からできるサステナブルな活動を紹介しました。世界では9割にのぼる水産資源が危機的な状況にあるといわれています。今後さらにサステナブル・シーフードを普及させていくためには、持続可能な方法での生産を可能にする土壌を広めることと、私たち消費者の意識向上が求められています。また、循環型社会に関して関心のある割合はまだ低いといわれています。なぜごみの分別をするのか、今地球全体でどのような環境問題が起きているのか等を学ぶ機会が少ないことが、問題意識の低下を招いているのかもしれません。日々の暮らしでできる身近なサステナブルの活動と環境教育が、社会を持続可能にするためのカギになっています。

サステナブル・シーフードとは？

サステナブル・シーフードは、大きく「天然」と「養殖」に分かれます。以下、それぞれの認証を行っている協議会を紹介します。

「天然物」の認証精度



MSCとは？

「天然」に分類されるのは、MSC (Marine Stewardship Council 海洋管理協議会) の認証を取得した漁業で獲られた水産物です。1997年に設立されたMSCは、認証制度と水産エコラベルを通じて、持続可能で適切に管理された漁業の普及に努める国際非営利団体です。本部はイギリスのロンドンにあり、日本事務所は2007年に開設されました。

「養殖物」の認証精度



ASCとは？

養殖による水産物にも、MSCと同様に認証する仕組みがあります。養殖版海のエコラベルの「ASC (Aquaculture Stewardship Council: 水産養殖管理協議会)」の認証制度です。水産養殖管理協議会 (ASC) は、WWF (世界自然保護基金) と IDH (オランダの持続可能な貿易を推進する団体) の支援のもと2010年に設立された、独立した国際的な非営利団体です。

サステナブル・シーフードの広がり

イオンやイトーヨーカドー、COOPといった小売店でサステナブル・シーフードの取り扱いがされています。また、マクドナルドといった外食産業の使用も広がっています。消費者がこうした商品を求めるようになれば、日々の買い物や飲食のお店を選ぶ基準の一つになっていくかもしれません。



(出典:「サステナブル・シーフード・ウィーク2019 協賛企業」より抜粋)

参照・引用資料

- サステナブル・シーフード、「MSCとは？」 <http://sseafood.net/blog-entry-7.html>
- サステナブル・シーフード、「ASCとは？」 <http://sseafood.net/blog-entry-8.html>
- サステナブル・シーフード、「サステナブル・シーフード・ウィーク2019 協賛・賛同企業／組織、および協力、後援団体の皆さま」 <http://sseafood.net/blog-entry-59.html>

本レポートに掲載された内容は作成日における情報に基づくものであり、予告なしに変更される場合があります。

本レポートに掲載された情報の正確性・信頼性・完全性・妥当性・適合性について、いかなる表明・保証をするものではなく、一切の責任又は義務を負わないものとします。株式会社サティスファクトリーは、本レポートの配信に関して閲覧した方が本レポートを利用したこと又は本レポートに依拠したことによる直接・間接の損失や逸失利益及び損害を含むいかなる結果についても責任を負いません。

また、本件に関する知的所有権は株式会社サティスファクトリーに帰属し、許可なく複製、転写、引用等を行うことを禁じます。