

Sustainable Report No.045

漁獲分布域の変化と 日本の食卓の変化

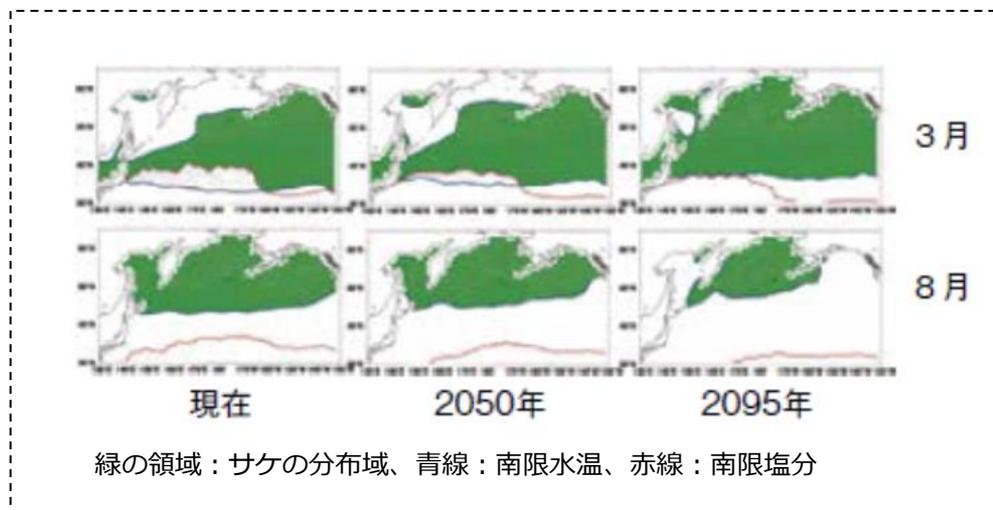


サステナブルレポートとは、サステナビリティを指標に社会課題や環境課題からテーマを選定し、それらの背景・ソリューション事例・将来への展望などを考察する独自の調査報告書です。
小川電機グループは、全従業員ひとりひとりが本レポートを作成・発信する取組みを行っています。

■ 社会課題

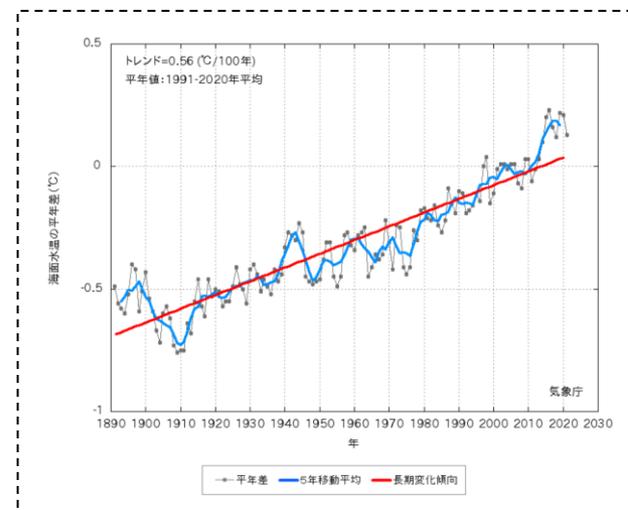
- 近年、ブリやサワラ等の**魚の分布域が北上**が進み、水産資源のバランスや**漁獲量に変化**が生じている。日本の漁獲量は2015年に352万トンで、ピークだった1984年の1160万トンから約3分の1に減少。
- 過去100年における**海水温の上昇**は顕著であり、日本海で約 1.5℃、太平洋側で0.9℃、全世界平均で0.54℃上昇している。
- 今後は、海水温の**変動予測と適応**が求められ、それらに応じて**地域の食文化も変化**していくことが考えられる。

■ 温暖化による水温予測結果を用いたサケの分布域予測図



出典：水産庁

■ 地球の年平均海面水温の平均差の推移



出典：気象庁

獲れなくなる魚を代替する食品開発とは

■ 解決事例

- 大正15年創業の食品メーカー、カネテツデリカフーズ株式会社は神戸市に本社と工場を置く。
- 2014年誕生『ほぼシリーズ』は、本物のような**味・食感・見た目を再現した練り製品**。高価な食材や調理に手間がかかる食材の味を手軽に家庭へ届ける。



■ 『ほぼシリーズ』のイクラ、ホタテ、カニ



ほぼいくら	
名称	魚卵状食品
原材料名	植物油脂(国内製造)、デキストリン、サーモンオイル、しょうゆ、みりん、食塩、鮭エキス、ゼラチン/増粘剤(増粘多糖類、アルギン酸ナトリウム)、塩化カルシウム、調味料(アミノ酸等)、酢酸ナトリウム、酸化防止剤(V.E)、グリシン、着色料(カロチノイド、紅麹)、乳化剤、(一部に小麦・さけ・大豆・ゼラチンを含む)
内容量	50g
賞味期限	枠外(表面下部)に記載
保存方法	要冷蔵(10℃以下)保存
販売者	カネテツデリカフーズ(株) 〒658-0033 神戸市東灘区向洋町西5丁目8番地
製造者	光和デリカ(株) 〒314-0408 茨城県神栖市波崎6437

栄養成分表示 1包装(50g)あたり	
エネルギー	67 kcal
たんぱく質	0.5 g
脂質	6.6 g
コレステロール	7 mg
炭水化物	1.5 g
食塩相当量	1.6 g

この表示値は、目安です。
▽ホームページ▽
<http://www.kanetetsu.com/>

アレルギー物質(推奨品目含む) 小麦・さけ・大豆・ゼラチン

- サーモンオイルの鮭は、えび・かにを食べています。
- 開封後はお早めにお召し上がりください。
- お問い合わせ先:カネテツデリカフーズ(株) お客様係
TEL.0120-227379(土日曜・祝日を除く 午前9時~午後5時)



画像：すべてカネテツデリカフーズ株式会社

漁獲量の回復と安定に向けて

いなくなった魚が戻ってくるために

■ 企業展望

- 消費者への**安価供給を目的として展開**される代替食品の内、**商品PRに環境の視点が含まれないもの**もあり、喜ばれるべきターゲットにリーチしていない可能性がある。
- 適応だけでなく、有限な水産資源を適切に管理し、貴重なたんぱく源として**持続可能な漁業活動**を継続していく事が理想である。
- 地球温暖化を始めとする環境変化が海洋に影響を及ぼす**メカニズムの解明**を進め、海流や生態系の変化を予測から**緩和策を先手で講じなければ**ならない。

■ 影響予測例

① サンマなど漁業の位置ならびに漁期の変化

② トラフグなど養殖適地の変化

③ 海域の高水温化によるノリ等養殖への影響

④ 海面上昇による海岸や藻場・干潟等への影響

⑤ 新たな有害生物の出現

■ 中長期的な視点に立つ温暖化適応策

① 資源生物の生息域・種類・量の変化に対する漁業の適応

② 増養殖可能魚種の変化への適応

③ 増養殖施設等の適応

④ 水産物流基地、流通加工の適応

⑤ 新奇な赤潮・貝毒原因種、有害生物、病気等への適応

引用：[水産庁](#)

「本物」も食べつつけられる日本の未来の食卓へ

■ 参照・引用資料

- 水産庁, 平成29年度 水産白書「(3) 海洋環境の変化と水産資源との関連」, 2018年5月25日 (https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/h29_h/trend/1/t1_1_2_3.html)
- 気象庁, 「海面水温の長期変化傾向(全球平均)」, 2022年2月15日 (https://www.data.jma.go.jp/gmd/kaiyou/data/shindan/a_1/qlb_warm/qlb_warm.html)
- カネテツデリカフーズ株式会社, 公式ホームページ「ほぼシリーズとは」, 2023年1月26日参照 (<https://www.kanetetsu.com/pages/hobokani>)
- 水産庁, 「漁業における省エネルギー対策と地球温暖化への適応策」, 2007年6月21日 (<https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/climate/honbu/attach/pdf/top-95.pdf>)

■ サステナブルレポートに関するお問い合わせ先



小川電機株式会社

〒545-0021 大阪府大阪市阿倍野区阪南町2丁目2番4号

tel:06-6621-0031(代)

- 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。
- 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。
- 本レポートに関する知的著作権は小川電機株式会社に帰属し、許可なく複製、転写、引用等を行うことを禁じます。