



PRESS RELEASE

報道関係者各位

2019 年 10 月 17 日

ルレ・エ・シャトー

ルレ・エ・シャトー日本支部、海洋保護に向けた行動を開始

マニフェスト “Vision for the Sea (ヴィジョン・フォー・ザ・シー)”

海洋資源保護のための 6 つの重要施策を発表

ルレ・エ・シャトー（本部：フランス、パリ 17 区、代表：会長 フィリップ・ゴンベール）の日本支部では、私たちの海を守ることの重要性、そしてこの目標を達成するための方法を日本政府および一般市民の皆様にお伝えしたいと考え、今回の“Vision for the Sea (ヴィジョン・フォー・ザ・シー)”を発行しました。シェフたちは、漁業資源保護を目的に活動している 2 団体、Seafood Legacy および Ethic Ocean の協力のもと、警鐘を鳴らしています。特筆すべきことに、日本の漁業はこれまで全く規制されてきていません。

世界の海洋資源は、憂慮すべき状況にあります。国際連合食糧農業機関（FAO）では、主要な漁業資源の 90%は過剰漁獲、あるいはその寸前にあると報告しています。2018 年に発行された報告書によると、この乱獲が続いた場合、アジア太平洋地域では数十年内に産業としての漁業が崩壊する懸念が指摘されています。

資源管理が一定しているとは言い難い日本では、水産製品の減少と地方水産業の衰退が深刻視されています。日本近海で漁獲できる魚 50 品種を代表する 84 資源の評価によると、その 50%は危機的な状況にあります。この厳しい現実には、混獲、沿岸開発、汚染、気候変動をはじめとする他の要素と相まり、海洋生態系に大規模な破壊をもたらしています。

現在、世界で消費されている全海産物の約 50%は水産養殖施設で養殖されていますが、養殖は世界の人々への水産物の供給に役立ち、漁業資源の消費を多少なりとも軽減しているとしても、多くの生態系を複雑にしています。

ルレ・エ・シャトーの日本支部副会長であり神戸北野ホテルの総支配人・総料理人の**山口浩氏**は、「自然は私たちの国のアイデンティティの形成に一役を担ってきており、その自然に不可欠な要素である海は、世界で最も洗練されている日本の料理文化の基盤となっています。海はその奥深さ、幅広さ、多様性ゆえに、多くの地域社会において中心的な役割を果たしています。これを守るために、私たちは力を合わせて断固たる行動をとらなければなりません」と述べています。

ルレ・エ・シャトー日本支部の 6 つのコミットメント：

1. 科学的根拠に基づいた管理計画を実施し、測定可能で独立した透明性のある進歩を遂げている漁業者および養殖業者を積極的な調達により**サポート**。
2. 製品の厳格なトレーサビリティを確立し、地域と季節に応じて漁獲・収穫を行い、その方法と産地に関する情報を開示している小規模および職人的な漁業者・養殖業者からの調達を**優先**。
3. 問題解決に向けたソリューションを見つけるための対話を選択することにより、コミュニティの調和を**維持**。特定のサプライヤーからの調達を停止するのではなく、進歩に向けたあらゆる要望をサポート。
4. それぞれの地域独自の伝統やアイデンティティを尊重する一方で、海洋資源の無責任な利用を**徹底的に抑制**（産卵を済ませた成魚のみを調達し、無駄を削減）。
5. お客様、学生、未来のシェフに海の現状を**詳しく伝える**。海を守るために行動を起こしている漁師や海産物養殖業者の取り組みを認知。
6. 組織に属していない専門家をゲストに招き、ルレ・エ・シャトー日本支部メンバー向けのワークショップを**開催**。海、漁業、養殖業者に関するメンバーの知識を深めるとともに、自らが選択した調達方法が海の生態系に与える影響を分析、理解、改善する。

ルレ・エ・シャトーの副会長、オリヴィエ・ローランジェは、このイニシアティブについて楽観的な見方を示しています。「日本人シェフのメンバーがいち早くルレ・エ・シャトーの International Vision を受け入れ、Vision of the Sea を採択したことをとても嬉しく思います。どんなに困難な道のりになろうとも、この挑戦に立ち向かい、未来の世代が全人類の公益である海の豊かさと美しさを体験することを可能にしてくれるでしょう」

ルレ・エ・シャトーについて

1954年に発足したルレ・エ・シャトーは、世界中の厳選された580のホテルとレストランが加盟する協会です。ルレ・エ・シャトーは、強い信念を持ち、お客様と心のこもった関係を築きたいと願う個人経営のホテルオーナーやシェフによって支えられています。

ナパバレーのブドウ畑から、フランスのプロヴァンス地方、インド洋にちりばめられた数々の美しいビーチ、そして伝統的な日本の温泉旅館まで、ルレ・エ・シャトーは世界中に拠点を展開しています。土地の文化と人類の歴史が感じられる唯一無二の体験からインスピレーションを得た、すばらしいライフスタイルをご紹介します。

ルレ・エ・シャトーのメンバーは、世界中の食文化やおもてなしの伝統が誇る、豊かさと多様性を守り、推進したいという思いを胸に抱いています。2014年にユネスコで宣言したルレ・エ・シャトーのヴィジョンにもあるように、土地の歴史や環境の保護にも積極的に取り組んでいます。

www.relaischateaux.com #relaischateaux

シーフードレガシーについて

シーフードレガシーは、サステナブル・シーフード・コンサルティングを提供する、東京に本部を構えるソーシャル・ベンチャーです。水産物（シーフード）は海洋生態系・水産経済・地域社会の繋がりを象徴しており、シーフードレガシーは、これらを豊かな状態で未来世代に継いでいくことを目的に掲げています。つまり、水産物のレガシーを持続させることを目的としています。

Ethic Ocean について

Ethic Ocean は、水産資源および海洋生態系の保護を目的とした環境団体です。水産業界における持続可能なプラクティスの実施を強化するための機会の創出を使命としています。

www.ethic-ocean.org

<本リリースに関する報道関係者お問い合わせ先>

ルレ・エ・シャトー大阪イベント広報事務局（共同 PR 内） 南里、小山
電話 03-3571-5251 Email relaischateaux-pr@kyodo-pr.co.jp