

2019年6月

ルレ・エ・シャトー・ジャパン ビジョン

アクション フォー サステナブル シーフード

目的

「料理とおもてなしによるより良い世界の構築」をビジョンに掲げるルレ・エ・シャトーは、世界の料理やおもてなしの歴史文化を守り継承するミッションを遂行する中、2015年9月に国際連合が「持続可能な開発のための2030アジェンダ」を採択して人間、地球及び繁栄の為の行動計画として宣言された：国際社会全体の持続可能な開発目標（SDGs・Sustainable Development Goals）と合わせて、ルレ・エ・シャトー ジャパンは各地で達成への貢献を一層強化して参ります。

日本では、地域性に富んだ四季折々の海の幸の恩恵を受け、自然調和の精神の基に豊かな食文化や地域社会が築かれてきました。しかし、海洋生態系の破壊が続き、その持続可能性が脅かされています。ルレ・エ・シャトー・ジャパンは、日本が世界に誇る海の恵とそれを基礎とする伝統や文化を未来世代に継ぐために、2009年11月にNGOエティック・オーシャンと共作した「サステナブル・シーフード・サプライ・コミットメント」及び2014年11月にユネスコで宣言した20の項目の「ルレ・エ・シャトー ビジョン」の中の「Vision 5：責任ある漁業を徹底的に推進すること、海洋生態系の脆弱化に歯止めをかけるためにあらゆる手段を支持することにより、漁業資源と海洋生物多様性の保護に参加する」ならびに「Vision 6：食材の無駄遣いや乱獲を抜本的に削減し、その土地の旬の食材を使う事によって、天然資源や生態系を保護することに貢献」を進める上で、SDGsの「持続可能な開発のために海洋・海洋資源を保全し持続可能な形で利用する」ことを目的とした「SDG14：海の豊かさを守ろう」と協働して貢献すべく、ルレ・エ・シャトー ジャパン ビジョンの一部に「アクション フォー サステナブル シーフード」を設け、「誰一人取り残さない」というSDGsの基本理念に共鳴しながら、難しい日本の水産資源にまつわる問題に細心の注意を払いながら向き合います。

アクション/行動

1. **持続可能性を追求する責任ある漁業及び養殖業を応援します。** 持続可能性を担保する科学的な管理計画に基づく漁業や養殖業を行う生産者や、持続可能性の確保に向け第三者専門機関を交え透明性・客観性を持って進捗確認が可能な改善計画を立て実行する生産者からの水産物を、商品や生産者の努力に見合った適切な価格で積極的に購入します。
2. **小規模・零細の沿岸漁業者及び養殖業者を支えます。** トレーサビリティが確立され、漁法、漁場、生産者などの情報が明確な水産物を優先して調達します。伝統的な漁業及び養殖業を営む生産者や、地域に根ざした小規模・零細の沿岸漁業者及び養殖業者が生産する“地のもの”“旬のもの”を、積極的に選択します。
3. **調和や個性を尊重し、問題の根本的解決を目指します。** 過剰漁業やIUU漁業などに由来する水産物を生産する漁業者に対して、単に既存の調達を中止するのではなく、問題解決を促すべく、継続的に耳を傾け、対話を続け、改善を長期的に支援します。
4. **海の恵みの無駄遣いを徹底的に削減します。** 持続可能性を担保する資源管理が行われていない魚種に関しては、地域特有の文化や伝統の継承に配慮しつつも、再生産経験のない未成魚よりも、成長し子孫を海に残したことのある成魚を優先的に調達します。また、調達した水産物は無駄遣いを徹底的に削減します。
5. **漁業者及び養殖業者の努力をお客様に伝えます。** ルレ・エ・シャトー・ジャパンのメンバーが料理やおもてなしを提供するお客様、レストランスクールの生徒、そして将来シェフを目指す若者に対して、あらゆる機会を最大限に活用して、水産資源や海洋生態系の現状、そして問題解決を目指し活動計画を実行する漁業者及び養殖業者の努力の意義や価値を、正確に伝えます。
6. **継続的に成長します。** ルレ・エ・シャトー・ジャパンのメンバーを対象とした勉強会を定期的に開催します。海洋や水産に関わる理解を深め続けると同時に、第三者専門機関を交え客観性を担保して、自らの水産物調達における海洋生態系へ与える影響を定期的に分析・把握・改善します。

※ これらのアクションは、ルレ・エ・シャトーがNGOエティック・オーシャンと共作し2009年に発表したサステナブル・シーフード・ポリシーの精神を引き継いでいます。

ルレ・エ・シャトー・ジャパンがルレ・エ・シャトー・ビジョンに「SDG 14：海の豊かさを守ろう」と協働して取り組む意義

世界の主要漁業資源の約30%が過剰漁獲されており、約60%がその一手手前の状態にあると、FAOが警鐘を鳴らしています。また国連の科学者組織は2018年に「乱獲が続けば今世紀半ばにアジア・太平洋地域の海で漁獲可能な魚がいなくなる」とする報告書を発表しています。これに混獲、沿岸開発、海洋汚染、気候変動などの複合的要因とも相まって、海洋生態系に限界が迫っています。また、水産資源管理の精神を踏みにじる違法・無報告・無規制（IUU）漁業や、水産業界に蔓延する人身売買や奴隷労働等の問題も後を絶ちません。

水産資源の枯渇や地域水産業の衰退は、日本でも深刻な問題となっています。日本周辺海域で獲られる資源評価対象種50種84系群のうち、約5割の資源量が危機的状況にあり、そのうちの1割超は近年さらに減少傾向にあります。一方で資源量が豊かだとされるのは2割に満たず、水産庁は「回復に向けた資源管理が重要」と指摘しています。加えて、日本周辺海域には約3000種の魚が生息し内約500種が食用対象であると言われており、この資源評価対象50種84系群以外は資源情報の収集すらしていないため、持続可能性を担保する資源管理の実施が難しい現状です。

ルレ・エ・シャトー・ジャパン天然資源だけでなく、魚類、甲殻類、海藻などの養殖においても、持続可能性の担保が欠かせないと考えています。現在、世界における水産物消費量の約半分は養殖に依存しています。2050年には90億人に達するとされる世界人口の増加に伴い、蛋白源の需要を満たすためにも、天然資源への負荷を抑えるためにも、養殖依存の割合は今後も増加していく見込みです。ただ養殖においても、海洋環境の破壊、餌となる魚の乱獲、蓄養のための未成魚の乱獲、養殖魚の脱走による天然魚への遺伝子汚染、養殖施設内で発生する病気や抗生物質の大量投与による周辺環境への影響、など解決すべき問題は多い現状です。責任ある養殖業者と協働し、環境負荷を減らし社会問題を解決する努力を支えることが、私たちルレ・エ・シャトー・ジャパンの使命だと考えています。

海の生物の育成に必要な環境を保護し、再生産のペースを守りながら漁獲を続ければ、海は豊かな生態系を育み続け、水産資源は持続可能な資源として活用し続けることができます。この取り組みで世界をリードする欧米では、持続可能な水産物を積極的に購入・消費する活動が各地で展開されており、ル



ルレ・エ・シャトーもその旗振り役として各地で活躍しています。欧米とは事情が大きく異なるとはいえ、日本でも、いや、どこよりも海と密接に関わってきた日本だからこそ、この問題を解決し持続的な成長を続けることができると、ルレ・エ・シャトー・ジャパンは信じています。人類共有の財産であり未来世代からの借り物である海の豊かさ、そして日本が世界に誇る伝統や文化を、未来世代に継承するために、私たちは行動します。

ルレ・エ・シャトーとは

ルレ・エ・シャトーは、地域ごとに異なる食文化やおもてなしの多様性と豊かさを大切に守り、より多くのお客様へ提唱していくことを理念に持つ、世界各地のホテルやレストランのオーナーが加盟する国際非営利組織です。フランス・パリに本部を置き、2019年4月現在、世界62ヶ国、約580のホテルとレストランが加盟しています。

ルレ・エ・シャトーの一員であるということは、地球上に点在するホテルやレストランを営む職人であり、世界のおもてなしや料理における長い歴史文化の継承者であるということです。私たちは、素晴らしい地球環境や真心こもったおもてなしが加わることで生まれる感動的な料理が、より良い世界を作るための基礎であると信じています。各地の料理を守り、継承しうることへのミッションに誇りを持ち、決して投げ出すことなく、決して安易な誘いに迎合することなく、実直にミッションをこなします。

ルレ・エ・シャトーは2014年11月にユネスコでルレ・エ・シャトーのビジョンを宣言しました。そのビジョンは、“料理とおもてなしによる、より良い世界を構築するために”を信条の基礎として「世界の優れた料理を守るために」、「美しさと美味しさの情熱を分かち合うために」、「より人間的な世界で生きるために」の3つの領域での行動目標を掲げ20項目が記載されています。

日本では2019年4月現在、11のホテル・旅館と8のレストランが、ルレ・エ・シャトーに加盟し、ルレ・エ・シャトー・ジャパンを構成しています。

参照資料：ルレ・エ・シャトー ヴィジョン