

限りある資源を大切に、食品ロスからウナギを守る取組

- 絶滅危惧種のニホンウナギ(参考1)は、日本の食文化を支える貴重な食材です。
- 近年、ウナギの国内供給量や輸入量は減少傾向にあり、シラスウナギ(ウナギの稚魚)の採捕量も依然として低い水準のままです(参考2、参考3)。
- 毎年、土用の丑の日には、多くのかば焼きが店頭並びますが、市場での取引価格が高騰している状況も見られます(参考4)。
- 限りある資源を枯渇させることのないよう、また、日本の食文化が次世代へと継承されるよう、食品関連事業者で、代替品の販売、トレーサビリティの確保、売れ残り廃棄(食品ロス)削減を含む様々な取組が行われています。

取組例①

「ウナギ取り扱い方針」を策定し、取組を実施

イオン株式会社では、「ウナギ取り扱い方針」を策定し、資源の枯渇防止に貢献するとともに、日本伝統の食文化を次世代に残すべく、その持続可能な調達に向けた取組を実施。

【イオン「ウナギ取り扱い方針」】

- ・主に「ニホンウナギ」と「インドネシアウナギ」の2種を販売します。
- ・2023年までに100%トレースできるウナギの販売を目指します。
- ・「インドネシアウナギ」の持続可能性を担保するため「インドネシアウナギ保全プロジェクト」を推進します。
- ・ウナギ以外の原材料を使用した「蒲焼」の商品開発を進めます。
(平成30年6月公表)

【平成30年土用の丑の日に向けた具体的な取組】

- ・販売期限が迫ったものは、値引き販売や試食分として使用。
- ・賞味期限の長い真空パックによる商品の販売。
- ・新たな「蒲焼」商品の原材料としては、パンガシウス(ASC認証*を受けたベトナムの養殖場で養殖されたナマズの一種)、近畿大学発なまず、豚のかば焼きなどがあり、店頭で販売。
※ASC認証：責任ある養殖の国際認証。養殖時のロスの削減効果あり。

取組例②

スーパーバイザーによる店舗別在庫管理の徹底で、廃棄量ゼロ

株式会社ヨークベニマルでは、土用の丑の日の前後に、スーパーバイザーによる店舗別在庫の過不足を徹底、店間移動による在庫調整で、無駄なロスの発生を防止。

その結果、平成30年7月の土用の丑の日前後の廃棄量はゼロ(POSデータより)。

このほか、品質へのこだわり、割引や特典のPRで予約注文を行い、確実な販売につなげる取組も実施。

出典：株式会社ヨークベニマル 広告



他の大手事業者においても、需要予測や予約販売などによる発注量の適正化、パック商品など消費期限の長い商品への切替え、見切り販売など、食品ロス削減の取組が見られる。

<参考1>ウナギをめぐる国内及び国際情勢について

- 環境省は、平成25年に、ニホンウナギを絶滅危惧 I B 類としてレッドリストに掲載。

※ウナギの成熟年齢は4-15年と考えられ、全国の主要な河川における天然ウナギの漁獲量データ（漁業・養殖業生産統計）における成熟個体数の変動を基にした3世代（12-45年）の減少率は72～92%となる。よって、3世代における個体数の減少率は50%以上と推測されることから絶滅危惧 I B 類（Endangered(EN)）に選定。

<環境省レッドリストカテゴリーの絶滅危惧種>

区分	内容	ウナギ類のランク	具体例
絶滅危惧 I A 類 (Critically Endangered(CR))	ごく近い将来における野生での絶滅の危険性が極めて高い種		イリオモテヤマネコ アユモドキ
絶滅危惧 I B 類 (Endangered(EN))	絶滅危惧 I A 類ほどではないが、近い将来における野生での絶滅の危険性が高い種	ニホンウナギ	アマミノクロウサギ ライチョウ ムツゴロウ
絶滅危惧 II 類 (Vulnerable(VU))	絶滅の危険が増大している種		タンチョウ アカウミガメ

※環境省レッドリストカテゴリーは、国際自然保護連合（IUCN）のカテゴリーの考え方を踏まえて作成されている。

出典：環境省「環境省レッドリスト2018」

- 国際自然保護連合（IUCN）は、平成26年6月、ニホンウナギを絶滅危惧IB類としてレッドリストに掲載。同年11月には、アメリカウナギも絶滅危惧IB類として掲載（ヨーロッパウナギは既に絶滅危惧IA類として掲載済み）。

<IUCNレッドリストカテゴリーの絶滅危惧種>

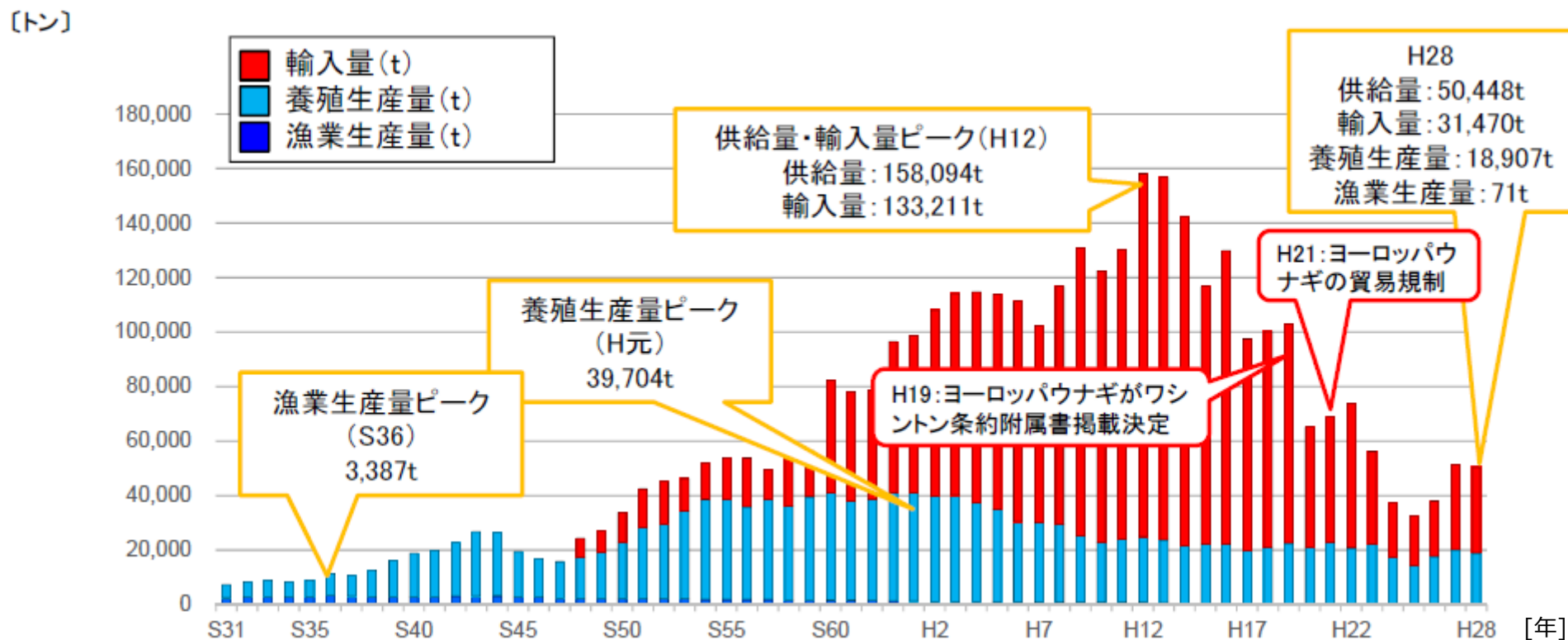
区分	内容	ウナギ類のランク	具体例
絶滅危惧 I A 類 (Critically Endangered(CR))	ごく近い将来における野生での絶滅の危険性が極めて高い種	ヨーロッパウナギ (*)	ミナミマグロ
絶滅危惧 I B 類 (Endangered(EN))	絶滅危惧 I A 類ほどではないが、近い将来における野生での絶滅の危険性が高い種	ニホンウナギ アメリカウナギ	大西洋クロマグロ、マナマコ、 ラッコ (*)、トキ (*)、 ジャイアントパンダ (*)
絶滅危惧 II 類 (Vulnerable(VU))	絶滅の危険が増大している種	Anguilla borneensis (ボルネオウナギ)	メバチマグロ、ニシネズミザメ (*)、ジンベエザメ (*)

*ワシントン条約（絶滅のおそれのある野生動植物の種の国際取引に関する条約）附属書掲載種

出典：水産庁「ウナギをめぐる状況と対策について」 2

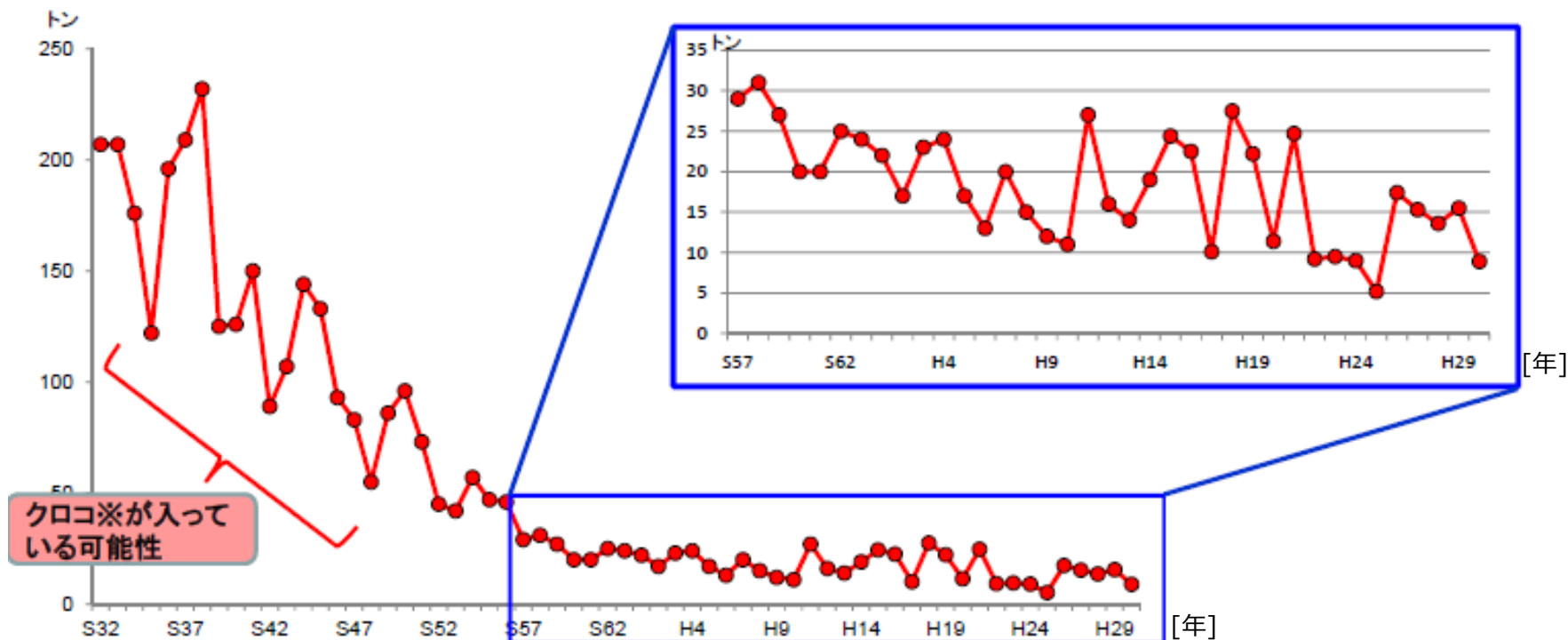
<参考2>我が国におけるウナギ供給量の推移

- 昭和60年頃からウナギの輸入の増加によって、国内供給量は増加。平成12年には約16万トンが供給されたが、その後減少し、近年では、約5万トンとなっている。
- この変化は、昭和60年頃から、中国において日本への輸出を目的としたヨーロッパウナギの養殖が急成長したが、ヨーロッパウナギの資源の減少に伴い、急激に衰退したことが主要因である。
- ヨーロッパウナギは、平成19年にワシントン条約の附属書に掲載され、平成21年から貿易取引が制限されている。



<参考3> シラスウナギの国内採捕量の推移

- シラスウナギの採捕量は、昭和50年代後半以降低水準であり、かつ、減少基調。

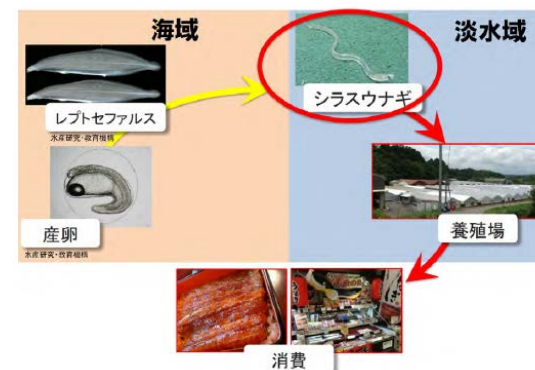


出典：農林水産省「漁業・養殖業生産統計年報」（昭和32年～平成14年）、平成15年以降は水産庁調べ（採捕量は、池入数量から輸入量を差し引いて算出。） ※クロコとは、シラスウナギが少し成長して黒色になったもの

出典：水産庁「ウナギをめぐる状況と対策について」

<ウナギの養殖をめぐる状況>

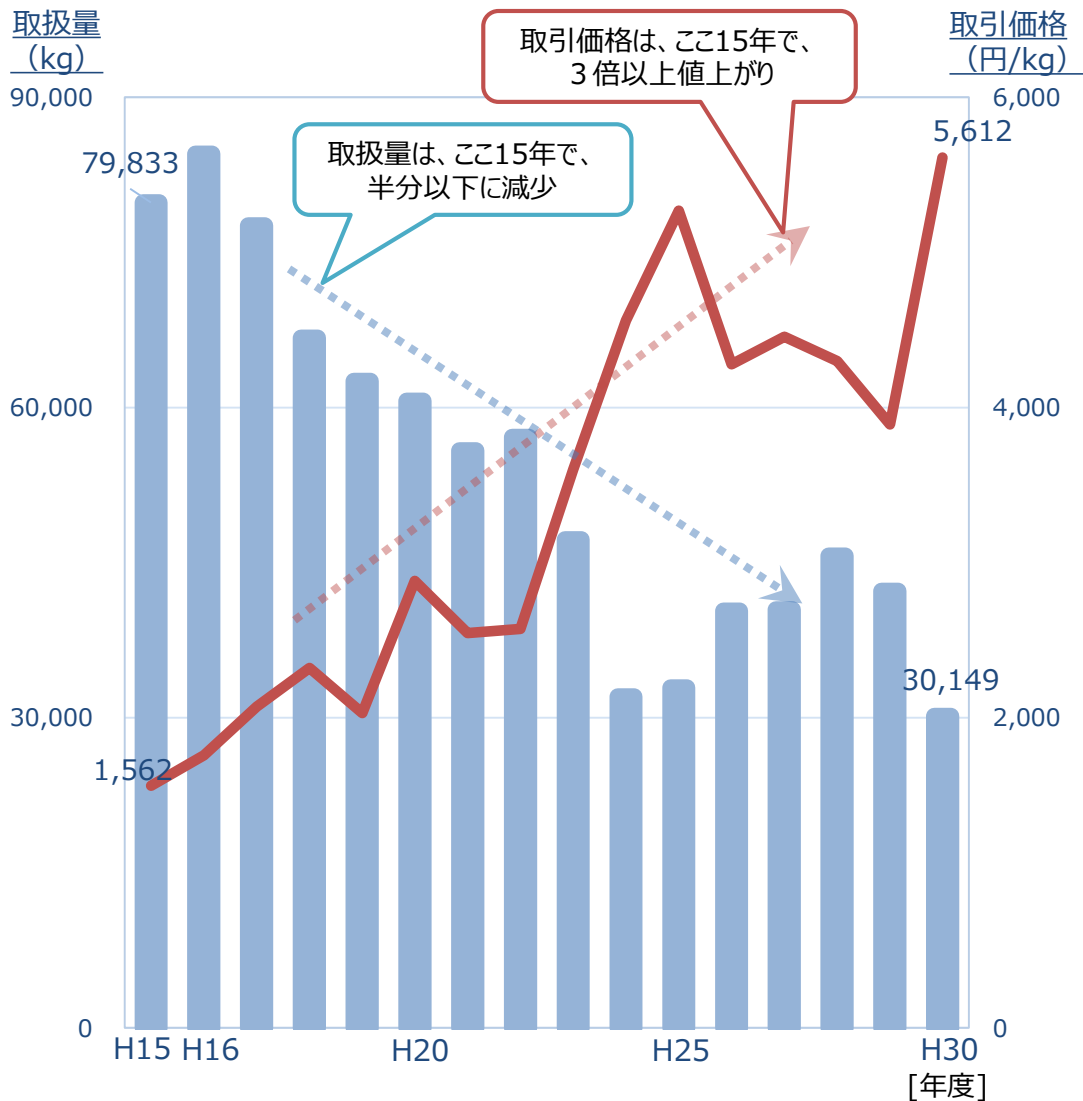
- 食用の養殖ウナギは、現在、その全てが自然環境下で生まれたウナギの稚魚を捕獲して人工的に育てたものである。産卵場から海流に乗って成育場にたどり着いたシラスウナギを河口等で捕獲し、養殖に用いる。
- 2015年から2016年にかけての国内シラスウナギ漁期中の採捕量は13.6tとされており（水産庁「ニホンウナギ稚魚国内採捕量の推移」）、個体当たりのシラスウナギの体重を0.2gとすると、6,800万個体が漁獲されたことになる。



出典：環境省「ニホンウナギの生息地保全の考え方」

<参考4>ウナギの消費について

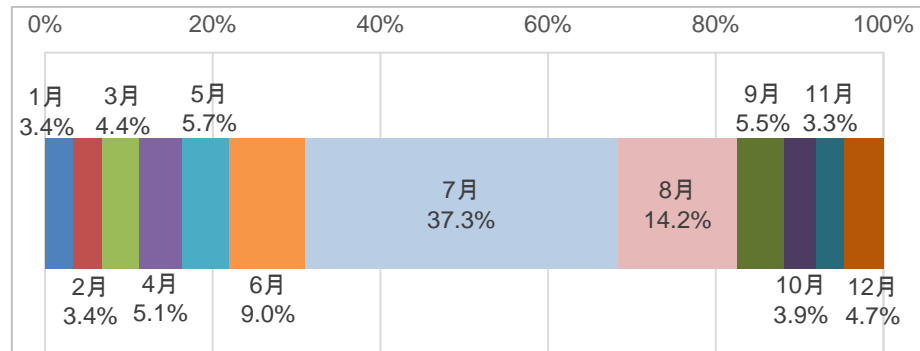
東京都中央卸売市場における7月の「ウナギ」の取扱量と取引価格の推移



出典：東京都中央卸売市場 市場統計情報（月報・年報）

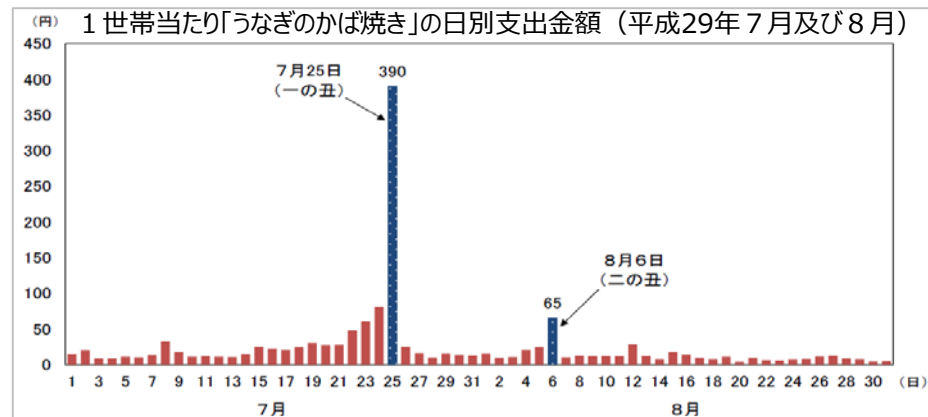
家計調査結果からみる「うなぎのかば焼き」の支出 ～土用の丑の日に増える「うなぎのかば焼き」の支出金額～

- 平成29年の「うなぎのかば焼き」の1世帯当たりの支出金額を月別にみると、7月、8月で年間の半数を占めています。



※平成29年の「土用の丑の日」は、7月25日と8月6日でした。年によっては、夏の「土用の丑の日」が2回ある場合があり、この場合、1回目を「一の丑」、2回目を「二の丑」といいます。

- 平成29年7月及び8月の「うなぎのかば焼き」の1世帯当たりの支出金額を日別に見ると、土用の丑の日に当たる7月25日（一の丑）が390円、8月6日（二の丑）が65円と、同じ月の他の日に比べて特になくなっていきます。



出典：総務省統計局「家計調査」（平成29年）
総務省統計局「家計ミニトピックス：土用の丑の日と「うなぎのかば焼き」」（平成30年9月公表）