

【丸紅グループ水産物調達方針】

丸紅グループは長年培ってきたグローバルな水産物調達・販売ネットワークを生かして水産物の安定供給を行っています。丸紅グループは水産物の調達において以下リスクがあることを認識しており、環境持続性に向けた取り組みを行うことや社会的責任を果たすことが重要であると考えています。

- ・ 天然水産物の調達において過剰漁獲・混獲や IUU(違法・無報告・無規制) 漁業等による海洋の生物多様性の喪失リスクがあること
- ・ 養殖水産物の調達において人工的な養殖場のための森林等の生息域破壊や養殖活動での給餌や排水等により環境への負の影響を及ぼすリスクがあること
- ・ 水産物調達が人権・地域社会へ与える影響が大きいこと

丸紅グループは、海の豊かさを守りながら次世代に引き継ぎ、地域社会・人権に配慮しながら安全かつ安心な水産物を安定供給することがサステナブルな水産物ビジネスであると考え、以下調達方針を定めます。

対象

丸紅グループが取り扱う水産物

取り組み方針

1. 違法取引・IUU(違法・無報告・無規制) 漁業の排除

丸紅グループは水産物の取引においてワシントン条約など国際条約並びに関連法令を順守します。
また、取り扱い水産物の原産地のトレーサビリティ確保、および IUU 漁業の排除に努めます。

2. サステナブルな水産物の調達と販売の拡大

丸紅グループはお取引先とも協働の上、以下サステナブルな水産物の取り扱いの拡大を目指していきます。

- ・ GSSI（世界水産物持続可能性イニシアチブ）に承認された認証（※）を取得した水産物
（※）MSC*/ASC*/BAP*など
- ・ 養殖水産物については、上記認証を取得した海面養殖水産物及び環境への負の影響を抑えた養殖事業である陸上養殖水産物

*MSC：Marine Stewardship Council（海洋管理協議会）によって運営されている、世界の水産資源を守るための持続可能な漁業に対する認証制度

*ASC：Aquaculture Stewardship Council（水産養殖管理協議会）によって運営されている、環境と社会に配慮して生産された責任ある養殖水産物に対する国際的な認証制度

*BAP（Best Aquaculture Practices）：世界水産物連盟（Global Seafood Alliance）によって運営されている、環境と社会に配慮して生産された責任ある養殖水産物に関する国際的な認証制度

3. 環境・生態系/生物多様性の保全

丸紅グループは上述の取り組みに加え、事業を通じた環境・生態系/生物多様性の保全も行っていきます。

- ・ 一般的な陸上養殖と比較して水質汚染や養殖魚の流出といった周辺環境や生態系への影響を防ぐことの可能な閉鎖循環式陸上養殖（Recirculated Aquaculture System：「RAS」）事業に参画し販売を行うことで、環境・生態系/生物多様性に配慮した水産物の安定供給に貢献します。

- 国内外の水産加工や流通を行う事業会社における FSC 認証資材やプラスチック削減資材への切り替え、リサイクル材の使用等に取り組み、低環境負荷包装材の使用促進を行っていきます。

4. リスク管理

丸紅グループは単体および連結子会社の一次サプライヤーを対象として丸紅グループの人権・サプライチェーン基本方針の通知を実施しました。今後必要に応じたサステナビリティ上のリスク調査を継続して実施して参ります。

取り組み

- 丸紅グループ会社の認証品取扱状況
<https://marubeni.disclosure.site/ja/themes/22/>
- グループ会社における取組状況
 - 丸紅シーフーズ <https://www.marubeni-seafoods.com/sustainability/index.html>
 - Eastern Fish Company <https://easternfish.com/environmental-leadership/>
 - Danish Salmon A/S <https://danishsalmon.dk/sustainable-aquaculture/>

以上