



天然アラスカスケトウダラ

持続可能な管理

持続可能なシーフード認証の重要性

持続可能なシーフード認証は、漁業が持続可能性、適法性、トレーサビリティのベストプラクティスに従っていることを保証するものです。天然アラスカスケトウダラ漁業は、責任ある漁業管理（RFM）と海洋管理評議会（MSC）の認証を保有しており、これらはいずれも世界水産物持続可能性イニシアチブ（GSSI）によって承認されています。GSSIは、国際連合FAOガイドラインに基づいて、143の必須要素に対して認証プログラムを評価するものであり、世界中の大手の小売業者およびシーフード会社にとって信頼できる基準となっています。

持続可能な漁業管理のモデル

アラスカスケトウダラ漁業は、科学に基づく管理を採用して、持続可能性と環境ステewardシップを確実なものとしています。連邦の科学者は、年次の大規模調査を実施して、数十年に及ぶデータを維持することで魚の個体数を推定し、生物学的許容漁獲量（ABC）として知られている持続可能な漁獲量制限を決定しています。北太平洋漁業管理協議会は、乱獲を防ぐために、保守的な漁獲割当量または漁獲可能量（TAC）を設定しており、30年以上にわたってABC以下の数字となっています。

加工業者は現在、より多くの食肉の回収、スケトウダラの魚卵の販売、食用以外の部分の魚粉への転用を行うことによって、スケトウダラを最大限に利用しています。エコシステムに基づいた管理は、生息地の保護、混獲の規制、保全対策の厳格な遂行を統合することによって、長期的な持続可能性をより一層確実なものにしています。

他のタンパク質と比較した 天然アラスカスケトウダラの炭素の影響



健康に良く地球に優しい

地球も天然アラスカスケトウダラが大好きです。本当です。持続可能なタンパク質を摂取し、総合的な環境フットプリントを最小限に抑えたいならば、天然アラスカスケトウダラ以外は探す必要はありません。天然アラスカスケトウダラは、責任をもって管理され、持続可能な方法で収穫されている豊富な天然の個体群のおかげで、温暖化の防止に貢献するタンパク質の選択肢として、ライフサイクルアセスメント（LCA）によってトップにランク付けされており、検証されています。

それだけでなく、ほとんどの加工船は、海水から淡水を作るための逆浸透淡水化装置を備えているため、漁業では、陸上でタンパク質を生産するために使用する淡水よりも少ないわずかな淡水しか使用していません。