# 東京湾スズキ – まき網

## 概要

東京湾は日本でも有数のスズキ漁が盛んな地域である。スズキは歴史的にも文化的にも重要な魚種で、江戸前寿司の ネタとして利用されている。江戸前寿司は１９世紀後半の江戸時代に考案された寿司の種類で、現代の握り寿司の原点である。

本漁業は年間を通して行われているが、最盛期は夏である。しかし、最大持続可能生産量（MSY）に基づく資源評価および科学に基づく予防的な漁業管理方策の欠如により、資源枯渇のリスクに直面している。東京湾スズキ FIP により、漁業に対する科学的な理解が進み漁業管理の在り方が改善されるとともに、東京湾に置けるスズキの全体的な資源豊度維持の取り組みが実施され、成長する持続可能な水産物市場においてスズキ漁業の認知度を高める。

FIP の目的
2020 年までにスズキの漁業管理を改善し、資源豊度維持を確保する

FIP のタイプ: 包括的

FIP のステージ: ステージ３：
ステージ３：FIP 活動の実施

プロジェクトの開始と完了:
2016 年 11 月~ 2020 年 12 月

次回の報告期限:
2019年5月

魚種
一般名: スズキ
学識名: Lateoloabrax japonicus

漁法: まき網

漁獲場所
FAO 漁獲統計海区
61（太平洋、北西）
排他的経済水域 (EEZ)
国: 日本
地域漁業管理機関 (RFMO)
太平洋

ボリューム
FIP による生産量: 279 トン

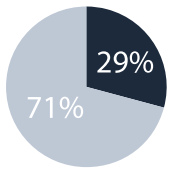
## 進捗一覧

漁業状況: 本 FIP は 28 中 28 の指数を考慮している

現在の状況:

FIP 開始時の状況:

FIP の進捗:

| 進捗評価 | 完了したアクション | 次回の報告期限: |
|---|---|---|
| A |  | 2019 年 5 月 |
| 優良な進展 | ●完了 ●未完了 | プロジェクトの完了目標: 2020 年 12 月 |

## FIP のリード

組織名:
株式会社 シーフードレガシー (Seafood Legacy Co., Ltd.)

組織タイプ:
企業

連絡先:
村上春二 (shunji.murakami@seafoodlegacy.com)

ウェブサイト:
https://seafoodlegacy.com/

組織名:
オーシャンアウトカムズ (Ocean Outcomes)

組織タイプ:
NGO

連絡先:
ジョセリン・ドリューガン (jocelyn@oceanoutcomes.org)

ウェブサイト:
http://www.oceanoutcomes.org/

## FIP への参加者

海光物産株式会社