

持続可能性に配慮した調達コード（第3版） 解説

<個別基準：水産物>

2024年5月
公益社団法人 2025年日本国際博覧会協会



大阪・関西万博では持続可能な万博の運営を目指しており、その取組の1つとして持続可能性に配慮した物品やサービスの調達があります。水産物については、食品としての安全性が重視されるのはもちろんですが、近年、生産段階における環境負荷の低減、労働安全の確保や人権への配慮等も求められ、様々な認証制度も開発・普及されるなど、「持続可能性への配慮」が世界的な潮流となってきました。

このため、大阪・関西万博において使用される水産物についても、その生産段階の持続可能性への配慮が確実なものとなるよう、「持続可能性に配慮した水産物の調達基準」を策定したものです。

一方で、国内の事業者・消費者ともに、大阪・関西万博が目指す持続可能性の概念はまだ十分に浸透していない状況です。そのため、調達基準のポイントを説明しつつ、持続可能性の意味や必要な取組について事業者や消費者の皆様が理解を深めていただけるよう本解説を作成しました。

調達基準と本解説により、生産者だけでなく、加工や流通も含め、全ての段階の関係者が高い意識を持って取り組み、農林水産業・食品業界全体で持続可能性の水準が底上げされることを期待しています。



水産物個別基準：概要

概要

対象	飲食サービスに提供される水産物の生鮮食品及び水産物を主要な原材料とする加工食品 サプライヤーは、水産物の生鮮食品については、本調達基準を満たすものを調達することとし、加工食品については、主要な原材料である水産物が本調達基準を満たすものを可能な限り優先的に調達することとする。また、食品ロス削減にも配慮して調達を行う。
要件	① 漁獲又は生産が、FAO（国際連合食糧農業機関）の「責任ある漁業のための行動規範」や漁業関係法令等に照らして、適切に行われていること。 ② 天然水産物にあつては、科学的な情報を踏まえ、計画的に水産資源の管理が行われ、生態系の保全に配慮されている漁業によって漁獲されていること。 ③ 養殖水産物にあつては、科学的な情報を踏まえ、計画的な漁場環境の維持・改善により生態系の保全に配慮するとともに、食材の安全を確保するための適切な措置が講じられている養殖業によって生産されていること。 ④ 作業者の労働安全を確保するため、漁獲又は生産に当たり、生産される国又は地域における関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。 ⑤ 水産物の漁獲及び生産に係る作業者の労働に係る人権の保護・尊重を確保するため、水産物の生産に当たり、生産される国又は地域における関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。
要件への適合度が高いもの	● MEL、MSC、ASC認証を受けた水産物 ● FAOのガイドラインに準拠したものとして博覧会協会が認める水産エコラベル認証スキームにより認証を受けた水産物 ● 上記以外の水産物を必要とする場合は、以下、いずれかに該当するもの (1) 上記に示す認証取得を目指し、透明性・客観性をもって進捗確認が可能な改善計画に基づく漁業・養殖業により漁獲または生産される場合を含め、上記要件への適合度が高いことが別紙に従って確認されていること (2) 漁業法に基づく資源管理であつて行政機関から認定されたものに基づいて行われている漁業により漁獲され、かつ、要件の④及び⑤について別紙に従って確認されていること (3) 漁場環境の維持・改善に関する計画であつて、行政機関による確認を受けたものにより管理されている養殖漁場において生産され、かつ要件④及び⑤について別紙に従って確認されていること
留意点等	● 絶滅危惧種については例外を除いて使用しないこと。ただし、資源保存や再生産確保など持続可能な利用のための措置が講じられているもの、又は完全養殖によるものは使用可能。 ● 水産物の輸送にかかる温室効果ガスの排出量や地域の資源循環、地域の経済の活性化への貢献度を考慮すべきとの観点から、開催国内で持続可能性を踏まえて生産された水産物の利用に配慮すべき。ただし、WTO政府調達協定の対象となる政府調達として調達を行う場合には、同協定を遵守しつつこれを検討しなければならない。 ● 海外産の水産物で、要件への適合度が高いことの確認が困難なものについては、フェアトレードの取組によるもの等、博覧会協会が認める持続可能性に資する取組に基づいて生産され、トレーサビリティが確保されているものを優先的に調達すべき。
調達計画書・結果	● 博覧会協会が求める調達に関する計画及び結果を原則報告しなければならない。 ● 生鮮食品について、「要件への適合度が高いもの等」の水産物の調達が困難な場合には、調達計画及び結果にその量、理由及び上記要件①～⑤の遵守に向けた取組内容を記載しなければならない。
推奨	● MEL、MSC、ASCの認証を受けた水産物を最大限調達すること。 ● 絶滅危惧種を加工品を含めて一切使用しないこと。 これらの取組を行うことを宣言したサプライヤーは、その取組内容および調達状況を公表すること。博覧会協会は優れた取組事例を博覧会協会HP等にて公表するとともに表彰する。
書類保管義務等	1年間。博覧会協会が求める場合は提出しなければならない。

水産物個別基準：共通基準との関連、調達コード遵守に向けて

博覧会協会、ライセンサー及びパビリオン運営主体等が提供する飲食サービスに使用される水産物については、「持続可能性に関する基準」が適用されるほか、持続可能性の観点からの個別基準を以下のとおり定める。

【解説】 ここでは、調達コード（共通基準）の規定が個別基準についても適用されることを記載しています。

例えば、調達物品等の製造・流通等における差別・ハラスメントや強制労働・児童労働の禁止、調達物品等のマーケティングにおける不当表示の禁止等を規定する「3. 持続可能性に関する基準」を満たしていただく必要があります。また、「5. 担保方法」に基づき、調達コードの遵守状況について博覧会協会が確認する場合があるほか、「(11) 通報受付対応（グリーンパス・メカニズム）」に基づき調達コードの不遵守に関する通報については通報受付窓口で受け付けます。

ライセンサーは、ライセンサー直接契約事業者と締結する契約において、ライセンサー直接契約事業者による本個別基準の遵守が確保されるように、必要な内容を仕様書に記載する等の措置又はその他の適切な措置を講じなければならない。また、パビリオン運営主体等は、パビリオン直接契約事業者と締結する契約において、パビリオン直接契約事業者による本個別基準の遵守が確保されるように、必要な内容を仕様書に記載する等の措置又はその他の適切な措置を講じなければならない。

【解説】 ここでは、本個別基準を遵守するために適切な措置を講じることを求めています。

ライセンサー※¹やパビリオン運営主体等※²が、本個別基準を遵守するためには、調達先に調達コードを周知し、仕様書等に必要な内容を記載する等の措置を講じる必要があります。

※ 1：大阪・関西万博ロゴ等を用いたライセンス商品を製造・販売等する事業者

※ 2：日本国政府、博覧会協会、博覧会協会と出展に関する参加契約書を締結する外国政府、国際機関及びその他の機関（公式参加者）並びに企業及び自治体等（非公式参加者）、博覧会協会と商業活動に関する営業参加契約書を締結する事業者（一般営業参加者）、その他博覧会の各パビリオンの運営に参画する事業者（未来社会ショーケース事業参加者、TEAM EXPO2025参加者、催事参加者、及び広報・プロモーション参加者等）



水産物個別基準：対象及び食品ロス削減

1. 本調達基準の対象は、水産物の生鮮食品（※）及び水産物を主要な原材料とする加工食品とする。
サプライヤー^{注1}は、生鮮食品については、本調達基準を満たすものを調達することとし、加工食品については、主要な原材料である水産物が本調達基準を満たすものを可能な限り優先的に調達することとする。また、食品ロス削減にも配慮して調達することとする。

※食品表示法に基づく食品表示基準において、生鮮食品として別表第二に掲げられた水産物に該当するもの。魚類、貝類、水産動物類、海産ほ乳動物類、海藻類が含まれる（ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、切り身、刺身（盛り合わせたものを除く。）、むき身、単に凍結させたもの及び解凍したもの並びに生きたものを含む。）加熱処理等を行った場合（ゆで海老、蒸したこ等）、塩蔵等を行った場合（いくらしょうゆ漬け、塩たらこ、塩蔵わかめ（塩抜き含む。）等）及び水分調整等の目的で日干し等の乾燥を行った場合（ひもの等）などは加工食品に分類されます。

注1：ライセンス商品に関しては「サプライヤー」を「ライセンシー直接契約事業者」に読み替える。また、パビリオン運営主体等が調達する物品・サービスに関しては「サプライヤー」を「パビリオン直接契約事業者」に読み替える（以下同様）。

【解説】ここでは、水産物個別基準の対象及び食品ロス削減に関して記載しています。

水産物個別基準の対象は、博覧会協会及び博覧会協会が契約を締結する物品・サービスの提供事業者※1（サプライヤー）、ライセンシー、パビリオン運営主体等が提供する飲食サービス※2に使用される水産物（生鮮食品及び水産物を主要な原材料とする加工食品）となります。

※1：以降は、サプライヤー、ライセンシー、パビリオン運営主体等を総称してサプライヤーと表記します。

※2：大阪・関西万博に関連して来場者等に提供される飲食品（飲食・物販）を指します。

○ 含まれるものの例：パビリオンや会場内のレストラン等で提供される飲食品、ライセンシーが販売する大阪・関西万博のロゴマークがついた公式商品

× 含まれないものの例：サプライヤーや作業員等が自身で持ち込んだ弁当



水産物個別基準：対象及び食品ロス削減（つづき）

【解説】

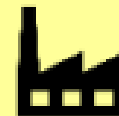
サプライヤーは、水産物の生鮮食品について調達基準を満たすものを調達しなければなりません。また、加工食品については、多種多様な原材料を大量に用いて製造されるものが多い中で、その原材料については、均一な品質、ロットの確保、価格、製品にあった品種・規格等が重要となることから、実現可能性を考慮し、主要な原材料（使用した原材料に占める重量割合で最も上位のもの）である水産物が調達基準を満たすものを可能な限り優先的に調達することとしています。

また、サプライヤーは食品ロス削減のため、必要な量及び賞味期限等を配慮し計画的に調達することが求められます。食品ロス削減とは、飲食を提供・販売する際に賞味期限切れや余剰による廃棄が生じないように需要予測、適正受注を進めること、水産物の加工の過程で発生する廃棄物の量削減に取り組む事業者から調達することを推奨するものです。

求められる役割と行動

食品
製造業

- ✓ 需要予測の高度化や適正受注の推進
- ✓ 消費実態に合わせた容量の適正化
- ✓ 原料の無駄のない利用、製造・出荷工程の適正管理・鮮度保持
- ✓ 製造方法の見直しや容器包装の工夫等による賞味期限の延長
- ✓ 年月表示化など賞味期限表示の大括り化
- ✓ 食品の端材や形崩れ品の有効活用



「参考」

農林水産省「食品ロス削減推進法基本方針について食品関連事業者の皆様に取り組んでいただきたいこと」

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/161227_4-148.pdf

水産物個別基準：持続可能性の観点から求められる要件

2. 上記1の水産物について、持続可能性の観点から以下の①～⑤が求められる。

- ①漁獲又は生産が、FAO（国際連合食糧農業機関）の「責任ある漁業のための行動規範」や漁業関係法令等に照らして、適切に行われていること。
- ②天然水産物にあっては、科学的な情報を踏まえ、計画的に水産資源の管理が行われ、生態系の保全に配慮されている漁業によって漁獲されていること。
- ③養殖水産物にあっては、科学的な情報を踏まえ、計画的な漁場環境の維持・改善により生態系の保全に配慮するとともに、食材の安全を確保するための適切な措置が講じられている養殖業によって生産されていること。
- ④作業者の労働安全を確保するため、漁獲又は生産に当たり、生産される国又は地域における関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。
- ⑤水産物の漁獲及び生産に係る作業者の労働に係る人権の保護・尊重を確保するため、水産物の生産に当たり、生産される国又は地域における関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。

【解説】ここでは、水産物の生産段階において求められる要件を示しています。

①では、違法漁業に由来する水産物を排除するために、国際的なルールや国内法令等に沿った漁獲・生産を求めており、具体的には、必要な免許や許可の取得、操業区域、操業期間等に係る規制の遵守、地域漁業管理機関の定める資源管理措置の遵守等を行っていることが必要です。

なお、FAO「責任ある漁業のための行動規範」とは、1995年にFAO総会で採択された、環境や次世代の人類にも配慮した水産資源の持続的開発と利用を漁業者及び漁業に関係する国々が自ら責任を持って実現する漁業の体制を確立するための行動規範であり、国際的な漁業の枠組づくりや各国政府の政策策定の理念的基盤として適用されているものです。この中の第6条（一般原則）においては、「漁業の権利と資源保存の義務は一体であること」、「持続的開発の実現」、「乱獲と過剰漁獲能力の防止」など、19に渡る基本的な原則を列挙しています。

漁業関係法令については、幅広い漁業に関係するものとして、漁業法、水産資源保護法、持続的養殖生産確保法、水産流通適正化法、各都道府県の漁業調整規則等が挙げられます。



水産物個別基準：持続可能性の観点から求められる要件（つづき）

【解説】

②では、天然水産物に係る資源管理の措置を求めており、具体的には、科学的な情報を踏まえた資源管理の目標の設定、資源管理の目標を達成するための休漁、体長制限、漁具規制等の措置、混獲を減らすための取組等を行っていることが必要です。

③では、養殖水産物に係る漁場環境改善の措置を求めており、具体的には、水質、底質等に関する養殖漁場環境の改善目標の設定、養殖漁場環境の改善目標を達成するための漁場環境のモニタリング等の措置、水産用医薬品の適正使用等を行っていることが必要です。

④では、作業者の労働安全を確保するための措置を求めており、具体的には安全作業のための服装や保護具の着用、機械・器具等の点検や適切な使用・保管、化学薬品・燃料等の適切な保管または廃棄処理等を行っていることが必要です。

⑤では、強制労働、児童労働等が疑われる漁船で水揚げされた水産物や、水産物の加工、流通、包装等において人権が侵害されるような労働でとられた水産物の流入を防ぐため、生産される国や地域における関係法令等に照らして適切な措置が講じられていることが必要です。

「参考」

水産部門の社会的責任評価（SRA）ツール

<https://riseseafood.org/topics/the-social-responsibility-assessment-tool/>



水産物個別基準：調達可能なもの

3. MEL、MSC、ASCによる認証を受けた水産物については、GSSI（Global Sustainable Seafood Initiative）による承認を受けていることを踏まえ、上記2への適合度が高いものとして原則認める。このほか、FAOのガイドラインに準拠したものとして博覧会協会が認める水産エコラベル認証スキームにより認証を受けた水産物も、上記2への適合度が高いものとして同様に扱うことができるものとする。

【解説】ここでは要件①～⑤への適合度が高いものとして既存の認証スキーム等を活用することができることを記載しています。

具体的には、MEL、MSC、ASCの認証品については要件①～⑤への適合度が高いものとして扱います。また、その他の認証スキームについては、GSSIの承認を受けている、または、承認を受けることが十分見込まれることが認証スキームオーナーからの申請に基づき確認できれば、当該認証スキームにより認証を受けた水産物についても、上記の認証と同様に扱うこととします。

ただし、認証品であっても、博覧会協会が要件に適合しないおそれが高いと判断したものについては、基準適合性を確認します。

「参考」

MEL（マリン・エコラベル・ジャパン協議会） <https://www.melj.jp/>

MSC（Marine Stewardship Council） <https://www.msc.org/jp>

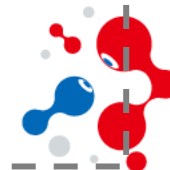
ASC（Aquaculture Stewardship Council） <https://jp.asc-aqua.org/>

GSSI <https://www.ourgssi.org/jp/>

FAO「責任ある漁業のための行動規範」について <http://www.fao.org/docrep/005/v9878e/v9878e00.htm>

FAOのガイドライン

- ・Guidelines for the Ecolabelling of Fish and Fishery Products from Marine Capture Fisheries. Revision 1. (2009)
- ・Guidelines for the Ecolabelling of Fish and Fishery Products from Inland Capture Fisheries. (2011)
- ・Technical guidelines on aquaculture certification. (2011)



水産物個別基準：調達可能なもの（つづき）

【解説】

前ページに記載したように、MEL、MSC、ASCの認証品に加えて、「博覧会協会が認める認証スキーム」についても調達可能としています。「博覧会協会が認める認証スキーム」に関する申請の手続きについては、右記のとおりです。

【「博覧会協会が認める認証スキーム」に関する申請の手続き】

申請者は、以下の書類を博覧会協会に提出してください。書類は日本語で作成し、英語表記のものは日本語訳を添付してください。

- **申請書**（[こちら](#)からダウンロードしてください）
- 認証スキームの概要（趣旨・目的、認証内容、対応品目、認証取得件数等）
- スキームオーナーの法人情報（名称、主な事務所の所在地、代表者、事業概要等）
- GSSIの承認に関する情報

申請書類はメール（ESMS-choutatsu@expo2025.or.jp）に上記書類を添付してお送りください。郵送をご希望の場合、メールにてお問い合わせください。

申請できるのは原則として認証スキームを所有し、運営・維持しているもの（スキームオーナー）とします。

審査の上、適当と判断したものについては博覧会協会の持続可能な調達のページ（<https://www.expo2025.or.jp/overview/sustainability/sus-code/>）で公表します。審査には2か月程度かかる見込みです。



水産物個別基準：調達可能なもの（つづき）

4. 上記3に示す認証を受けた水産物以外を必要とする場合は、以下のいずれかに該当するものでなければならない。
- (1) 上記3に示す認証取得を目指し、透明性・客観性をもって進捗確認が可能な改善計画に基づく漁業・養殖業により漁獲または生産される場合を含め、上記2への適合度が高いことが別紙に従って確認されていること。
 - (2) 漁業法^{注3}に基づく資源管理であって、行政機関から認定されたものに基づいて行われている漁業により漁獲され、かつ、上記2の④及び⑤について別紙に従って確認されていること。
 - (3) 漁場環境の維持・改善に関する計画であって、行政機関による確認を受けたものにより管理されている養殖漁場において生産され、かつ、上記2の④及び⑤について別紙に従って確認されていること。

注3：「漁業法等の一部を改正する等の法律」（平成30年12月公布、令和2年12月施行）

【解説】ここでは、前ページまでに記載した水産物以外が必要な場合について記載しています。

MEL、MSC、ASC等の認証を受けていない水産物で調達が必要なものについては、以下の表に従って対応する必要があります。

資源管理協定を作成し、行政機関による認定を受けている場合	(2) を適用
漁場改善計画を作成し、行政機関による認定を受けている場合	(3) を適用
資源管理協定もしくは漁場改善計画を作成していない場合、または行政機関による認定を受けていない場合	(1) を適用

調達基準別紙に従った確認については、漁業者または漁業者の所属する漁協等（国産の場合）、輸入事業者（海外産の場合）が、添付のチェックリストに沿って確認を実施してください。なお、チェックリストに沿った各項目の確認については、どのような情報を根拠に判断したかを説明可能であれば、その具体的な方法についての制限はありません。ただし、確認の信頼性をより高める観点から、できるだけ行政文書や出荷記録などの客観的・具体的な情報に基づく確認を行うよう努めるとともに、その内容をチェックリストに記録してください。

調達基準別紙チェックリストは[こちら](#)からダウンロードできます。



水産物個別基準 : 調達可能なもの（つづき）

【解説】

資源管理協定

日本周辺水域の水産資源の適切な資源管理の取組の1つで、漁業者による自主的な資源管理の取組です。平成23年から、国及び都道府県が「資源管理指針」を策定し、この指針に沿って関係漁業者が「資源管理計画」を作成・実践する体制で実施されていましたが、改正された漁業法において、国や都道府県による公的規制（数量管理等）との組み合わせによる資源管理推進の枠組みとして、国又は都道府県が認定・公表する「資源管理協定」として実施されることとなりました。

「資源管理計画」は、令和5年度までに漁業法第124条に基づく「資源管理協定」に移行完了されます。

漁場改善計画

養殖業に従事する漁業関係者が主体となって養殖漁場の環境を改善していく取組です。平成11年に成立した「持続的養殖生産確保法」において、漁業協同組合等が持続的な養殖生産の確保を図るため、養殖漁場の改善に関する計画（「漁場改善計画」）を作成し、都道府県知事が認定する制度として実施されています。

資源管理協定もしくは漁場改善計画を作成していない場合、または行政機関による認定を受けていない場合、（1）を適用します。

（1）の「認証取得を目指し、透明性・客観性をもって進捗確認が可能な改善計画に基づく漁業・養殖業により漁獲または生産される場合」とは、認証基準に対する第三者による現状評価と、認証取得までの年次ごとの改善計画をウェブサイトなどで公開している場合を想定していますが、この場合でも、資源管理協定等を作成していない、または、行政からの認定を受けていない場合は、調達基準2の①～⑤への適合度が高いことを**次頁の内容**に沿って確認する必要があります。

《参考》

資源管理協定：水産庁「新たな資源管理の部屋」<https://www.jfa.maff.go.jp/j/suisin/index.html>

漁場改善計画：水産庁「持続的養殖生産確保法の運用について」

https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/syotoku_hosyo/attach/pdf/index-15.pdf



別紙（４の（１）～（３）に関する確認方法）

要件への適合度が高い認証を受けた水産物以外を必要とする場合は、説明責任の観点から合理的な方法に基づいて、以下の確認を実施し、その結果について書面に記録する。

確認主体	● 国産水産物の場合：漁業者または漁業者の所属する漁業協同組合等 ● 輸入水産物の場合：輸入事業者
①水産物の漁獲・生産の要件	● FAO の「責任ある漁業のための行動規範」に準拠している。 ● 国内法令に基づき、当該漁業を営むために必要な免許、許可等を管理当局から受け、操業区域、操業期間、漁具・漁法、漁獲量、漁獲物等に係る規制を遵守している。 ● 国際的な管理が行われている漁業にあっては、地域漁業管理機関の定める資源管理措置を遵守している。
②天然水産物の漁獲の要件	● 科学的な情報を踏まえた資源管理の目標を設定し、それを達成するための措置（漁獲対象とする資源の保存及び管理に効果的な措置等）を実施しており、その内容が行政機関から認定を受け、公表されている。（IQ（漁獲割当）による管理が行われているものを含む。） ● 非対象種や小型魚等の混獲を減らすための取組を行っている。
③養殖水産物の生産の要件	● 水質、底質等に養殖漁場環境の改善目標を設定し、それを達成するための措置（漁場環境のモニタリング、養殖生産に関する記録の保持、餌飼料の適正使用、飼育密度又は活込数量の制限等）を計画的に実施している。 ● 水産医薬品以外の薬品の使用を禁止し、水産医薬品については、使用禁止期間等、法令を遵守し適正に使用している。
④労働安全に係る要件	関係法令等に照らして適切に次の措置が講じられていることを確認する。 ● 安全作業のための服装や保護具が着用され、作業後は適切に保管されている。 ● 表示板設置、定期的な休憩等による作業環境の改善が行われている。 ● 機械・器具等の安全装備等の確認、使用前点検、適切な使用及び使用後の整備・保管が行われている。 ● 化学薬品・燃料等は適切に保管または廃棄処理されている。
⑤人権に係る要件	人権に関して関係法令等に照らして適切に次の措置が講じられていることを可能な限り確認する。 ● 生産者等が、人身取引による作業者等の搾取を禁止している。 ● 生産者等が、その作業者等が処罰の脅威の下に強要され、かつ、自らの自由意思で申し出たものではない労務を禁止している。 ● 生産者等が、原則 15 歳未満の子どもの労働を禁止しており、かつ、危険な機械の使用や危険有害な物質の取り扱い、長時間労働、夜間労働等を含む危険有害労働への 18 歳未満の若年労働者の従事を禁止している。 ● 生産者等が、適用される関係法令に基づき適切な労働管理を行っている、並びに、人種、国籍、性別等の違いによる雇用及び労働条件の面での差別を禁止している。



水産物個別基準：留意点（絶滅危惧種の扱い）

5. 絶滅危惧種^{注4}については、基本的に使用しないこととする。ただし、資源保存や再生産確保など持続可能な利用のための措置が講じられているもの^{注5}、又は完全養殖によるもの^{注6}は使用可能とする。

注4：IUCNが作成する絶滅のおそれのある野生生物のリスト（The IUCN Red List of Threatened Species）において、Threatenedカテゴリー（CR：深刻な危機、EN：危機、VU：危急）に記載されたもの。

注5：MEL、MSC、ASC等GSSIにより認められている水産エコラベル認証を受けたもの。または、法令、国際条約等に基づき漁獲量規制等に関する措置が講じられているもの。

注6：完全養殖のサイクルで得た卵をふ化させて養殖まで一貫して行うもの。

【解説】ここでは、絶滅危惧種の扱いについて記載しています。

絶滅危惧種については、調達コードの共通基準に「資源保存や再生産確保等持続可能な利用のための措置が講じられていない絶滅危惧種等の野生動植物に由来する原材料を使用してはならない」としてありますが、水産物については、より詳しく規定し加工品を含めて例外を除き使用しないこととしています。

絶滅危惧種を定めたリストは様々なものがありますが、本調達コードにおいては、国際的に知られているIUCN（国際自然保護連合）が作成する注4に記載したものととしています。（一般的に食用として使用されているものの例：ミナミマグロ、メバチマグロ、アメリカウナギ、ニホンウナギ、アワビ等）

注5の「法令、国際条約等に基づき漁獲量規制等に関する措置が講じられているもの」の例としては、以下が挙げられます。

- ・国連海洋法条令等に基づき、最大持続生産量（MSY水準）を実現する資源量を確保するため、国際機関による最新の科学的な資源評価に基づいて漁獲量規制等の措置が講じられているもの（例：要件を満たすミナミマグロ、メバチマグロ）
- ・適切な資源管理がされており、かつ、水産流通適正制度と同様に、法にのっとり漁獲されたものが証明される仕組みで生産・流通されたもの（例：要件を満たすアワビ、ニホンウナギ）

注6の完全養殖とは、人工種苗から親魚を育てて採卵し、さらに人工種苗を育てることを続ける、養殖種苗を天然に依存しない養殖です。（例：要件を満たすニホンウナギ）

※注4の絶滅危惧種（加工品含む）を使用する計画がある場合には、必ず調達計画書に記載し博覧会協会に報告しなければなりません。また、

注5又は注6であることを調達報告書に記載するとともに証明できるものを保管しなければなりません。



【参考】IUCNが作成する絶滅のおそれのある野生生物のリスト

(The IUCN Red List of Threatened Species)

・IUCNのレッドリストの9つのカテゴリーのうち、本基準が対象となる絶滅のリスクが高いカテゴリー：

深刻な危機（CR）	五つの「深刻な危機」の基準のどれかに合致し、野生で極端に高い絶滅のリスクに直面していると考えられるもの
危機（EN）	五つの「危機」の基準のどれかに合致し、野生で非常に高い絶滅のリスクに直面していると考えられるもの
危急（VU）	五つの「危急」の基準のどれかに合致し、野生で高い絶滅のリスクに直面していると考えられるもの



【参考】IUCNレッドリストの検索方法

- ① [IUCN Red List of Threatened Species](#)のデータベースにて、水産物と関連する下記のパラメータを選び、検索する。
- ② 検索結果は、同ページの下方で一覧が表示される。
- ③ 検索結果のファイルダウンロードも可能（IUCN事務局に申請すれば無料ダウンロードが可能だが、数時間かかる。）

TYPE

- Species
- Featured Regions
- Documents
- Red List Indices

SEARCH FILTERS 37

▼ Taxonomy 2

Search...

- ☐ Fungi kingdom (0)
- ☒ Plantae kingdom (0)
- ☒ Animalia kingdom (482)
- ☐ Chromista kingdom (0)

▼ Red List Category 3

RESULTS (482)

Taxonomy: Animalia - Kingdom, Plantae - Kingdom

Geographical Scope: Global

Red List Category: CR - Critically Endangered, EN - Endangered, VU - Vulnerable

Use And Trade: 1 - Food - human

Habitats: 10 - Marine Oceanic, 11 - Marine Deep Benthic, 12 - Marine Intertidal, 13 - Marine Coastal/Supratidal, 15 - Artificial/Aquatic & Marine, 9 - Marine Neritic

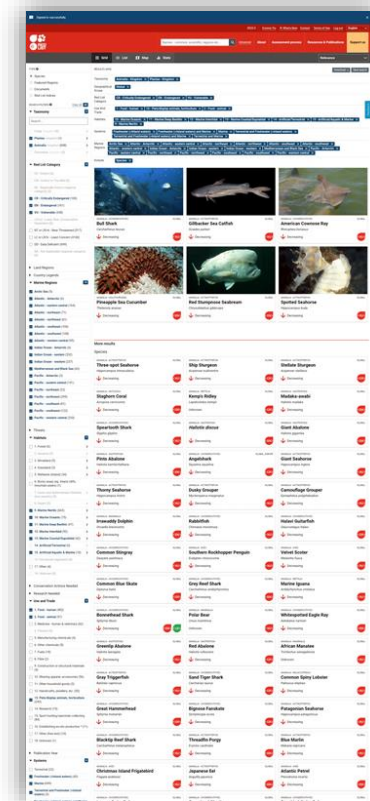
Systems: Freshwater (=Inland waters), Freshwater (=Inland waters) and Marine, Marine, Terrestrial and Freshwater (=Inland waters), Terrestrial and Freshwater (=Inland waters) and Marine, Terrestrial and Marine

Marine Regions: Arctic Sea, Atlantic - Antarctic, Atlantic - eastern central, Atlantic - northeast, Atlantic - northwest, Atlantic - southeast, Atlantic - southwest, Atlantic - western central, Indian Ocean - Antarctic, Indian Ocean - eastern, Indian Ocean - western, Mediterranean and Black Sea, Pacific - Antarctic, Pacific - eastern central, Pacific - northeast, Pacific - northwest, Pacific - southeast, Pacific - southwest, Pacific - western central

Include: Species

Download

② 検索結果



① 検索のパラメータ
選定*

* 海水域、淡水域、汽水域に生息するCR、ENとVUの動植物を想定し、「Taxonomy」、「Geographical Scope」、「Red List Category」、「Use and Trade」、「Habitats Systems」、「Marine Regions」の項目において、該当するパラメータを選び、検索する。

③ 結果ダウンロード

Request data

Please answer the following questions related to your request for data:

Approval required

Your data request must be approved by IUCN before you are granted access.

☒ Should my request be approved, I agree to the Terms of Use, except where otherwise answered above and as expressed in writing by IUCN, for the information obtained from the IUCN Red List. My answers above accurately reflect my use of the data I am requesting from the IUCN Red List.

Submit for approval

For any publications making substantial use of the data, IUCN and its partners welcome the opportunity for collaboration and possible co-authorship. For consideration prior to publication, for citation or confirmation regarding the Terms of Use or how they may apply to your intended use of the data, please contact the IUCN Red List at redlist@iucn.org

Previous Finish

水産物個別基準：留意点（開催国内産への配慮）

6. サプライヤーは、水産物を選択する上で、水産物の輸送にかかる温室効果ガスの排出量や地域の資源循環、地域の経済の活性化への貢献度を考慮すべきである。こうした観点から、開催国内で持続可能性を踏まえて生産された水産物の利用に配慮すべきである。ただし、サプライヤーが、WTO政府調達協定の対象となる政府調達として調達を行う場合には、同協定を遵守しつつこれを検討しなければならない。

【解説】 ここでは、開催国内産の調達に配慮することを求めています。

水産物を輸送距離の短い開催国内から調達することは温室効果ガス排出の抑制にもつながるため開催国内で生産された水産物に配慮するように求めています。

「開催国内で持続可能性を踏まえて生産された水産物」とは、前ページまでに示した水産物を示しています。

ただし、サプライヤーが、WTO政府調達協定の対象となる政府調達として調達を行う場合には、同協定を遵守しつつこれを検討しなければなりません。



水産物個別基準：留意点（海外産の扱い）

7. サプライヤーは、海外産の水産物で、上記2への適合度が高いことの確認が困難なものについては、フェアトレードの取組によるもの等、博覧会協会が認める持続可能性に資する取組に基づいて生産され、トレーサビリティが確保されているものを優先的に調達すべきである。

【解説】ここでは、海外産水産物に関する留意点について記載しています。

国産・海外産にかかわらず、要件への適合度が高い水産物を調達することが原則ですが、海外から調達する水産物について要件への適合度が高いことの確認が困難な場合にはこの規定を適用します。

「持続可能性に資する取組に基づいて生産され、トレーサビリティが確保されているもの」については、環境保全などの取組が確認できるもので、どこから調達したか追跡可能なものを想定しています。海外展開されている認証スキームで、スキームオーナーまたはサプライヤーからの申請に基づき、こうした内容を担保できると博覧会協会が認めたものについては、この規定を満たすものとして取り扱います。なお、サプライヤーが、上記のような認証の仕組みに基づかない海外産の水産物で、本規定の適用を希望する場合は、サプライヤーからの問い合わせに応じて個別に判断します。

「博覧会協会が認める持続可能性に資する取組に基づいて漁獲または生産され、トレーサビリティが確保されているもの」に関する申請の手続きは下記の通りです。

申請者は、以下の書類を博覧会協会に提出してください。書類は日本語で作成し、英語表記のものは日本語訳を添付してください。

- 申請書（[こちら](#)からダウンロードしてください）
- 認証スキームの概要（趣旨・目的、認証内容、対応品目、認証取得件数等）
- スキームオーナーの法人情報（名称、主な事務所の所在地、代表者、事業概要等）
- 持続可能性に関する要求事項及びトレーサビリティに関する仕組みについて確認できる資料

申請書類はメール（ESMS-choutatsu@expo2025.or.jp）に上記書類を添付してお送りください。郵送をご希望の場合、メールにてお問い合わせください。

申請できるのは原則として認証スキームを所有し、運営・維持しているもの（スキームオーナー）とします。

審査の上、適当と判断したものについては博覧会協会の持続可能な調達のページ（<https://www.expo2025.or.jp/overview/sustainability/sus-code/>）で公表します。審査には2か月程度かかる見込みです。



水産物個別基準 : 提出・保管資料

8. サプライヤーは、使用する水産物について、博覧会協会が求める調達に関する計画及び結果を原則報告しなければならない。なお、生鮮食品について、上記3、4の水産物の調達が困難な場合には、調達計画及び結果にその量、理由、及び上記2の遵守に向けた取組内容を記載しなければならない。また、上記3～7及び下記9に該当するものであることを示す書類を大阪・関西万博終了後から1年の間保管し、博覧会協会が求める場合はこれを提出しなければならない。

【解説】ここでは、博覧会協会に提出が必要な書類、保管すべき書類、期限等について記載しています。

サプライヤーは、生鮮食品、絶滅危惧種（加工品含む）を調達する場合、博覧会協会が別途定める調達計画書を作成し、博覧会協会に提出することが原則※が必要です。生鮮食品について、要件への適合度が高い水産物の調達が困難な場合は、その品目、量、そして調達が困難な理由と、要件の遵守に向けて取り組んでいる内容を記載いただきます。博覧会協会は、サプライヤーから事前に提出された調達計画を確認し、持続可能性に配慮した調達に関して適宜協議を行います。また、博覧会協会は必要に応じてサプライヤーに対し追加情報の開示やヒアリングを求めることがあります。 ※博覧会協会が認めた場合を除く

また、サプライヤーは調達完了後、または万博終了後速やかに博覧会協会が定める調達報告書を博覧会協会に提出する必要があります。博覧会協会は、その結果を集計し公表することとしています。

なお、調達基準では、持続可能性に関する要件やその確認方法について規定しており、実際に使用された水産物がこの調達基準に沿ったものかを確認できるようにしておく必要があります。そのため、サプライヤーは調達基準への適合状況について合理的に説明できる書類（認証の取得状況等に関する情報）を保管し、博覧会協会の求めに応じて開示・説明できるよう準備することを求めています。書類に含まれる項目例として、調達元の納入事業者名、品名、数量、認証の有無及び認証名、産地、出荷者・納品事業者・加工事業者があります。さらに、サプライヤーからサプライチェーンに対して同様の情報を管理するよう求めることで、本規定の実効性が一層高まると言えます。



水産物個別基準 : 推奨事項

9. 上記2に加えて、生産者における持続可能性の向上に資する取組を一層促進する観点から、MEL、MSC、ASCの認証を受けた水産物を最大限調達することが推奨される。絶滅危惧種を一切使用しないことも推奨される。また、これらの取組を行うことを宣言したサプライヤーは、その取組内容および調達状況を公表することとする。

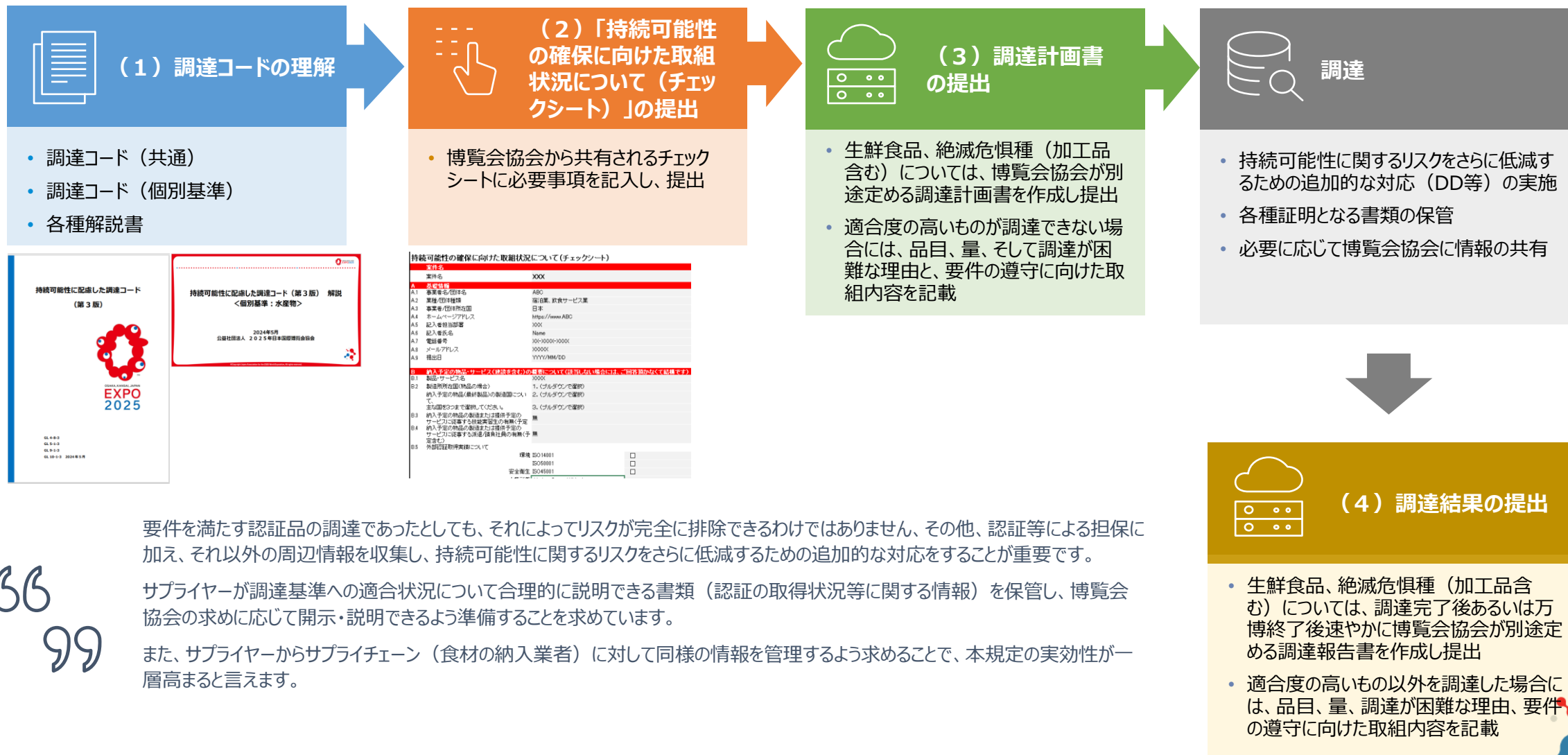
【解説】 ここでは、要件への適合度が高い水産物のうち、持続可能性の観点でより望ましいものとして推奨する水産物を記載しています。

具体的には、MEL、MSC、ASCの認証を受けた水産物を最大限調達することを推奨しています。また、絶滅危惧種は加工品を含めて一切使用しないことも推奨しています。

こうした推奨される取組を行うことを宣言したサプライヤーは、その取組内容及び調達状況を自社HP等で公表することができます。また、博覧会協会は優れた取組事例として博覧会協会HP等にて公表するとともに表彰します。



サプライヤーに求められる書類等



要件を満たす認証品の調達であったとしても、それによってリスクが完全に排除できるわけではありません、その他、認証等による担保に加え、それ以外の周辺情報を収集し、持続可能性に関するリスクをさらに低減するための追加的な対応をすることが重要です。

サプライヤーが調達基準への適合状況について合理的に説明できる書類（認証の取得状況等に関する情報）を保管し、博覧会協会の求めに応じて開示・説明できるよう準備することを求めています。

また、サプライヤーからサプライチェーン（食材の納入業者）に対して同様の情報を管理するよう求めることで、本規定の実効性が一層高まると言えます。

持続可能な調達ワーキンググループ資料

[【資料4-7】国立研究開発法人水産研究・教育機構大関顧問説明資料「持続可能な水産物調達基準の策定に向けて」](#)

[【資料4-8】一般社団法人大日本水産会説明資料「日本型水産エコラベル（MEL）」](#)

[【資料4-9】株式会社シーフードレガシー説明資料「2025年を見据えた先進的な水産物調達コード」](#)

[【資料7-2-2】農・畜・水産物、パーム油の個別基準に対する主な農林水産省の意見](#)

[【資料8-2】責任あるまぐろ漁業推進機構説明資料「マグロ類のIUCNによる絶滅危惧評価について」](#)

[【資料8-3】農林水産省説明資料「うなぎ関係（水産流通適正化制度の概要、シラスウナギの流通適正化に向けた取組、ニホンウナギ人工種苗の技術開発](#)

