

3R瓦版 (5月号)



© 2013 フジコ イトウ All Rights Reserved.

生物多様性と食べ物について

2015年11月にISO14001:2015のJIS版が発行され、本格的に環境マネジメントシステムの移行が始まりました。既に導入している会社やこれからの会社もあるでしょう。この2015年版ISO14001では、「リスクと機会」や「リーダーシップ」など、新規の要求事項と変更された要求事項があります。この改訂で再度、生物多様性が注目されています。そこで、今回は、久々に取り上げられる「生物多様性」について考えてみたいと思います。

生物多様性には、種の多様性、生態系の多様性、遺伝子の多様性があります。地球温暖化が年々進み、今回のISO14001の改訂でもクローズアップされています。企業の取組みとしての生物多様性の取組みは、森林維持、絶滅危惧種や準絶滅危惧種の原種の保護など、様々です。

人間は、生物や生態系から恩恵を受けています。例えば、日頃から日本人がよく食べている、米、野菜、肉、魚などです。人間の欲望のために、異常な捕獲や乱獲がされており海洋資源が枯渇し始めています。それに対して、一部では、海洋資源の保護に懸命に努めています。

例として、日本人が、特によく食べているマグロについて考えてみましょう。マグロの中でも、クロマグロ（タイセイヨウクロマグロ）は、絶滅危惧種に指定されており、種の保存が必要となりました。今では、全国各地で、クロマグロの養殖が盛んにおこなわれています。特に、近畿大学の水産研究所では、クロマグロの完全養殖が有名です。完全養殖とは、人工ふ化した仔魚を親魚まで育て、また排卵から人工ふ化し、次の世代まで生み出す技術です。

そのため、水産化学研究所の職員は、養殖魚に与えるエサ、台風や猛暑などの自然現象、魚につく寄生虫の駆除、クロマグロにストレスを与えないなど、細心の注意を払いながら、種の保存と食の安全に配慮しています。もちろんクロマグロ以外にも、私たちが良く食べるタイやブリもあります。私たちが、美味しい魚を食べることができるのも、水産研究所の方々や養殖業者の日々の努力があるからです。

そこで、改めて考えてみたいと思います。種の保存のために、私たちが個人レベルで出来ることはありませんか？例えば、私たちが日ごろ食べているものを残さず、廃棄しない。また、生物に感謝しながら食事をするなど、ちょっとした事でも、生物多様性保全の取組みができるように思います。

夕食のひと時にでも、この話を話題にして、生物多様性について考えてもらえると嬉しく思います。

日本写真印刷株式会社 総務部環境安全グループ 橋本隆幸

RepairFactory (株)本杉工機

京都府久世郡久御山町田井新荒見220番地

tel: 0774-66-6254