



いつも となりに
おいしい キョクヨー

News Release

株式会社 極 洋

2025 Vol.20

2025 年 6 月 2 日

第 2 回キョクヨーグループ水産物資源調査

㈱極洋および国内外のグループ会社 16 社が 2023 年度に調達した水産物について、その資源状態を調査しました。

1. 調査目的

世界的な魚食の普及により水産物の需要が増大するなか、海洋環境の保全や水産資源の持続的な活用の重要性が高まっています。

そうした状況下において、キョクヨーグループは、適切に管理された漁業や海洋環境に配慮した水産養殖からの調達に努めています。

こうした考えのもと、グループの調達状況を定期的に確認するとともに課題を把握し、その課題に対して適切に対応することを目的として、第 2 回水産物資源調査を実施しました。

2. 調査結果

<重量は原魚換算値ベース>

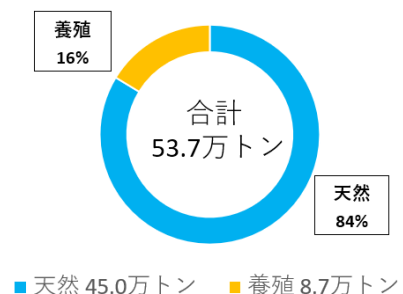
(1) 調達した水産物の内訳

合計：53.7 万トン

「天然」 45.0 万トン (84%)

「養殖」 8.7 万トン (16%)

調達した水産物の内訳



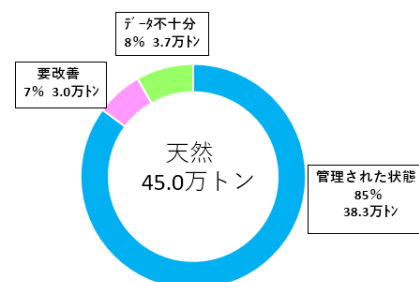
(2) 天然水産物の資源状態

「管理された状態」 38.3 万トン (85%)

「要改善」 3.0 万トン (7%)

「データ不十分」 3.7 万トン (8%)

天然水産物の資源状態



「管理された状態」は、前回調査※の 78%から 85%に改善

※2020 年度に調達した水産物について調査



いつも となりに
おいしい キョクヨー

News Release

株式会社 極 洋

2025 Vol.20

3. 課題と今後の対応

<課題>

「管理された状態」からの調達比率を増加させるためには何が必要か。

<対応>

- ①「要改善」について、漁業機関等の情報を継続的に確認していくとともに、既に始めている資源状態に関するサプライヤーとの対話の対象範囲を広げて資源管理方法等を確認し、IUU 漁業リスクの最小化、資源の枯渇リスクがない水産物の取り扱い増加を図っていきます。
- ②「データ不十分」について、S F P等の調査機関が運用しているデータベースでアップデートされた資源状態を確認し、一部資源状態の把握が可能となりました。さらなる改善に向けて、調査機関等の情報を引き続き確認していきます。そして、サプライヤーとの対話を進めることで漁獲方法・海域等を確認し、トレーサビリティの確保に努めていくとともに、社内でのデータ管理において、さらに精度を上げていきます。
- ③「管理された状態」にある天然水産物については、認証水産物の取り扱い増加に努めていきます。

グループ全体で今回の資源調査結果を共有するとともに、3 年毎に調査を実施して、状態把握、対応策の検討および実施を継続していきます。そして、天然水産物だけでなく養殖水産物においても、国際的な養殖認証などにより適切に管理されている水産物の取り扱い増加を推進していきます。

調査結果の詳細は、[こちら](#)をご覧ください

以上