

GSTC解釈文書

保護種の環境配慮型調達に関する要求事項

2026年3月3日

解釈文書管理番号	2026INTD01
日付	2026年3月3日
参照文献:	<ul style="list-style-type: none">● GSTC Industry Standard version 3.0 for Hotels and Accommodations● GSTC Hotel Standard version 4.0● GSTC Requirement for Hotel's Performance Against Eight GSTC Criteria
参照される文書 セクション	基準 D1.1 – 環境に配慮した購入 (GSTC Industry Standard version 3.0 for Hotels and Accommodations) 指標 A13.8 およびD13.3 (GSTC Hotel Standard version 4.0)
参照される特定の項目	GSTC Requirement for Hotel's Performance Against Eight GSTC Criteria における「フカヒレスープ」
曖昧さ または解釈上の	認証機関から、フカヒレスープを提供するホテルが、GSTCの環境に配慮した購入に適合しているとみなされ得るかについて、明確化の要請があった。

<p>不確実性の記述</p>	<p>この解釈上の曖昧さは、主に以下の点に起因する：</p> <ul style="list-style-type: none"> 「GSTC Requirements for Hotel's Performance against Eight GSTC Criteria」において、フカヒレスープが具体例として明示的に挙げられていること； 注記において、危急種、絶滅危惧種であっても、一部の地域では国の持続可能な利用戦略の下で積極的に管理されている場合があると記載されていること； サメ漁が合法であり、国家漁業管理システムの対象となる管轄区域の存在すること <p>地域間で一貫した解釈と調和のとれた監査アプローチを確保するためには、明確化が必要とされた。</p>
<p>GSTCによる解釈</p>	<p>1. 原則に基づく解釈</p> <p>フカヒレスープは、以下に関連する世界的に認識されている持続可能性リスクのため、明示的に言及されている：</p> <ul style="list-style-type: none"> サメのヒレ切り慣行； 過剰漁獲および資源枯渇； IUU漁業(違法・無報告・無規制漁業)の禁止； (IUU: Illegal, Unreported, and Unregulated) サメおよびエイ類の多くがIUCNレッドリストにおいて絶滅危惧種として分類されていること <p>したがって、GSTCスタンダードにおいてフカヒレスープは高リスク製品として扱われる。</p> <p>監査における基本的な立場としては、フカヒレスープの提供は原則として許容されないものとし、関連する基準および指標のすべての要件への適合が、十分かつ検証可能な証拠により示されない限り、適合とは認められない。</p> <p>2. 条件付きの許容性</p> <p>GSTCは、すべてのサメ由来製品を一律に世界的に禁止するものではない。ただし、ホテルがフカヒレスープを提供する場合、以下のすべてを明確に証明できる場合に限り許容される：</p> <ul style="list-style-type: none"> 種の現状¹ 使用される種が以下において 絶滅危機種、絶滅危惧種として指定されていないこと： <ul style="list-style-type: none"> IUCN レッドリスト (絶滅危機種、絶滅危惧)、 CITES 附属書 (該当する場合)、 該当国の保護種リスト 合法的調達 製品は適用される国内法に従って合法的に調達されている。 責任ある漁業管理 信頼性のある検証可能な証拠：

¹日本の環境省、日本のレッドリストでは、それぞれ「絶滅危惧(Threatened)」、「絶滅危惧IA類(Critically Endangered、CR)」、「絶滅危惧IB類(Endangered、EN)」、「絶滅危惧II類(Vulnerable、VU)」と訳されている。WWFでは「絶滅危機種(Threatened)」、「近絶滅種(Critically Endangered、CR)」、「絶滅危惧種(Endangered、EN)」、「危急種(Vulnerable、VU)」訳されている。

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 生きたサメのヒレだけを切り落とすことの禁止(例:FNA制度(ヒレ自然付着制度²)、 ○ 科学的根拠に基づく在庫管理、 ○ 該当する場合、地域漁業管理機関(RFMO)の規則への遵守。 <ul style="list-style-type: none"> ● トレーサビリティ <ul style="list-style-type: none"> ○ 漁獲から最終製品までの完全なトレーサビリティ、 ○ 合法的取得およびサプライチェーンの健全性を示す裏付け書類、 ○ 可能な場合、第三者保証メカニズムを活用。 <p>上記のいずれかの要素について明確かつ十分に証明できない場合、当該提供はGSTC Industry Standard version 3.0 for Hotel and Accommodations の基準D1.1、または、GSTC Hotel Standard vesion 4.0の指標A13.8、およびD13.3に対して、不適合とみなされる。</p> <p>3. 実務的監査方針</p> <p>以下の複雑性を踏まえ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 種の同定、 ● 国際的な取引の流れ、 ● 異なる国の規制アプローチ、 <p>認証機関は予防的なアプローチを取るべきである。</p> <p>これには以下が含まれる:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 立証責任はホテルまたはレストラン側にある。 ● 監査人は、供給者の申告や一般的な合法性主張のみに依拠してはならない。 ● 種の保護状況、トレーサビリティ、管理体制に不確実性がある場合、当該提供は不適合とする。 ● 透明かつ検証可能な証拠がない場合、適合とみなしてはならない。
<p>解釈の根拠</p>	<p>「GSTC Industry Standard version 3.0 for Hotels and Accommodations」の基準D1.1、「GSTC Hotel Standard version 4.0」の指標A13.8、および 基準D13.3は、観光事業者による以下への関与を防止することを目的としている:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 生物多様性の損失、 ● 絶滅危機種、または絶滅危惧種の取引、 ● 違法または持続不可能な野生生物の搾取。 <p>フカヒレスープは、高い保護リスクおよび世界的な懸念と広く関連付けられているため、Hotel's Performance Requirements において例示されている。ただし、この要求事項は文化的価値判断ではなく、原則および科学的根拠に基づくものである。</p> <p>注記では、一部の種が国の持続可能な利用戦略の下で管理される可能性があることが認められている。したがって、GSTCは全面的な禁止を課しているわけではない。適合性は以下の要素に基づいて判断される:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 種の保護状況、

² ヒレを自然に付着させたままの状態の水揚げを義務付ける制度

	<ul style="list-style-type: none">● 合法性、● 責任ある管理、または● 検証可能なトレーサビリティ。 <p>本解釈は以下のとおり明確にする：</p> <ul style="list-style-type: none">● 国際的な生物多様性保護基準との整合性、● 認証機関間の一貫性、● 予防原則の適用、● GSTC認証制度の信頼性、および健全性の保護。
--	--

本資料は英語版を基に翻訳しています。

詳細についてはお問い合わせください。accreditation@gstc.org (英語のみ)