



Aquaculture
Stewardship
Council



September 2019

ASCニュースレター



最新のニュース



株式会社キシマと、株式会社and BLUEとASCが和食店として日本初のASC認証水産物の提供を2019年9月1日より開始したことをお知らせいたします。

株式会社キシマは、神奈川県横浜市を中心に和食店「きじま」を6店舗展開し、全国各地の浜や漁師との独自のネットワークや業界に精通した専門の仕入部隊により毎日新鮮な海の幸を顧客に提供しています。<http://kijimagroup.co.jp/>

近年は「美味しい和食と豊かな海を、未来もずっと。」とのスローガンを掲げ、美味しくて安心・安全、そしてサステナブルな和食店として様々な取り組みを拡大しています。

中でも日本の水産物のサステナビリティには強い問題意識を持ち、この度、日本の和食店としては初めてASC/MSCのCoC認証を取得し、持続可能な水産物を使った料理の提供をスタートさせました。



先月のイベント



ASCは先月、8月21日（水）～23日（金）、東京ビッグサイトで開催されました「第21回 ジャパン インターナショナル シーフードショー」に出展しました。お越しいただいた皆様、ありがとうございます！

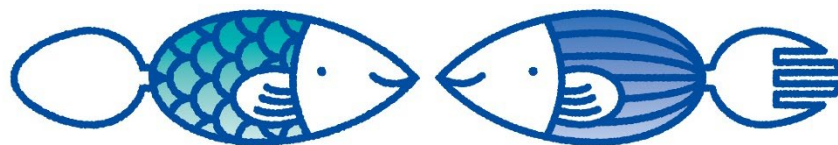
各企業の協力のもと、冷蔵庫にはたくさんのASC商品を並べさせていただきました。

また初日にはセミナーを開くことによって、日本・中国・海外の現状をお伝えすることが、よりASCの活動を知ってもらうことが出来ました。



ジャパン・インターナショナル・シーフードショー
Japan International Seafood & Technology Expo

サステナブル・シーフード・ウィーク2019



サステナブル・シーフード・ウィーク

サステナブル・シーフード・ウィーク2019実行委員会
(MSC日本事務所、ASCジャパン) は、

MSC「海のエコラベル」やASCラベルのついた「サステナブル・シーフード」をより身近に感じてもらうキャンペーン「サステナブル・シーフード・ウィーク 2019」を、2019年10月8日～31日の間に開催いたします。











東京都、愛知県、宮城県、埼玉県の4都県で料理教室やワークショップを開催する他、楽しみながら「サステナブル・シーフード」について知ってもらう初のオンラインイベント「#fishface (フィッシュフェイス)」も実施します。詳細はウェブサイトへ <http://sseafood.net/>

#fishface



認証済および審査中の養殖場












	認証済	審査中		認証済	審査中	
アワビ 	17	1	ブリ・スギ 	16	-	認証済 合計 1058
二枚貝 	243	7	エビ 	305	132	
パンガシウス 	46	3	ティラピア 	43	1	審査中 合計 263
サケ 	320	88	淡水マス 	54	11	
スズキ・タイ・オオニベ 	14	20	海藻* 	1	1	

* ASC/MSC
基準の海藻

2019年8月現在

魚種別による認証済生産量



魚種	生産量 (mT)	魚種	生産量 (mT)
アワビ 	835	ブリ・スギ 	14,350
二枚貝 	155,666	エビ 	210,533
パンガシウス 	200,569	ティラピア 	162,621
サケ 	978,736	淡水マス 	48,945
スズキ・タイ・オオニベ 	11,032	認証済 合計	1,783,287

ASC（水産養殖管理協議会）ジャパン
www.asc-aqua.org/ja/

このニュースレターに関する問い合わせ先
担当：川田 直美
Email: naomi.kawata@asc-aqua.org

※配信停止をご希望の方は、[送信元](#)へ「配信停止」とご連絡ください。