



Aquaculture  
Stewardship  
Council



# October 2020

## ASCニュースレター



# サステナブル・シーフード・ウィーク2020開催！



今年で7回目を迎える「サステナブル・シーフード・ウィーク」を、10月1日から10月30日まで開催します。

現在の外出がしにくい状況でも、家にいながらにして、海洋環境や水産資源を守ることができます。それが、MSC、ASC認証を取得した「サステナブル・シーフード」を選ぶことです。

今年のテーマは「おうちから守る魚の未来」。スーパーなどで「サステナブル・シーフード」を購入し、ご自宅で料理を楽しみましょう！

## サステナブル・シーフード・ウィーク 2020

 10月1日 - 10月30日 



おうちから守る魚の未来

## 人気スープ作家・有賀薫さんのレシピを作ってプレゼントを当てよう

シンプルで体に優しいレシピが大人気のスープ作家・有賀薫さんによる、MSC、ASC認証シーフードを使ったレシピをお届けします！ ぜひレシピ動画を観ながらスープを作って、ご自身のTwitterに写真をアップしてください。抽選で80名様にMSC、ASCのキッチングッズが当たります。

詳細・応募方法は次ページまたは

<http://sseafood.net/>



# サステナブル・シーフードで温かいスープを作ろう！



有賀薫さんのMSC/ASCスープをYouTubeにて配信しています。右に画像をクリックすると見られます。レシピは「**MSC認証マダラとじゃがいものミルクスープ**」、「**ASC認証バナメイエビのワンタンスープ**」の2品！ **アレンジ**もご紹介しています。この動画を観れば、サステナブルなスープの作り方だけでなく、「サステナブル・シーフード」のこともわかります。



スープ作家  
有賀 薫と作ろう  
MSC・ASC 認証水産物で  
簡単サステナブル  
シーフードスープ



## プレゼント応募方法

- 1 @MSC\_Japan と @ASC\_jpn をフォロー
- 2 有賀薫さんの動画を参考にスープを作る
- 3 #サステナブルシーフード #MSC #ASC の3つのハッシュタグと一緒に、スープの写真をTwitterに投稿すれば応募完了！

※MSCまたはASCラベル付きサステナブル・シーフードであれば、有賀薫さんが使用した魚種でなくても構いません。

### ※要確認※

このニュースレターを受け取ってくださっている方も応募が可能です！当選者はご自宅で使ってもよし、仕事場でASC/MSC紹介に使ってもよし。ご本人はもちろんのこと、ご家族、ご友人・同僚の方たちにもお伝えいただいて、一緒に「サステナブル・シーフード・ウィーク」を盛り上げましょう！

FSC® 認証木材を使用したカッティングボード、穴あきスパチュラ、クロス鍋敷き、布製ランチョンマットのセットを抽選で80名様にプレゼント！





# 東京サステナブルシーフード・シンポジウム2020

サステナブル・シーフードの国際的フラッグシップイベント、「東京サステナブルシーフード・シンポジウム2020」の参加登録が開始されております。

今年の開催期間は11/4（水）～6（金）、9（月）～11（水）。

11/10(火) 14:40～15:30のセッションには、ASCジャパン山本が登壇し、実際にASC認証を取得した「株式会社マルキン」やそのステークホルダーの方々とASC認証取得までのプロセスと国内での養殖場認証の拡大などについてパネルディスカッションをします。

DAY5 11.10 14:40-15:30 (50min)

パネルディスカッション「AIP養殖業改善プロジェクトからASC国際認証エコラベルを取得するまでの道のり」

**TSSSS  
2020**

東京  
サステナブル  
シーフード  
シンポジウム

11月4日-6日  
9日-11日

オンライン開催 **参加無料**

SEAFOOD LEGACY 日経ESG

	スピーカー 株式会社シーフードレガシー 取締役副社長 村上 春二	>
	スピーカー 一般社団法人フィッシャーマン・ジャパン事務局長 ヤフー株式会社 SR推進統括本部 CSR推進室 東北共創 長谷川 琢也	>
	スピーカー 水産養殖管理協議会 (ASCジャパン) ジェネラルマネージャー 山本 光治	>
	スピーカー 株式会社マルキン 鈴木 慎吾	>

シンポジウムはオンライン開催ですので参加をされる方は以下より事前にご登録ください。登録は無料、事前登録いただいた方はスピーカーの資料もダウンロードできます。

<https://sustainableseafoodnow.com/2020/>



## 第2回 JSSAファイナリスト決定！

第2回「ジャパン・サステナブルシーフード・アワード」(JSSA)のファイナリストが選出され、新しい取り組みで業界のパイオニア的な存在となったプロジェクトを表彰する「リーダーシップ部門」、複数の企業、組織、もしくは個人がノウハウを共有して実現した意欲的なプロジェクトを表彰する「コラボレーション部門」からそれぞれ4プロジェクトが選ばれました。

各部門のトップとなるチャンピオンは東京サステナブルシーフード・シンポジウム2020会期中(11月6日)に発表されます。

### リーダーシップ部門

- 「美味しい和食と豊かな海を、未来もずっと。」  
株式会社きじま
- **みんなでおためし！海のエシカル～試食・学び・交流を通して「海の豊かさを守る」取り組み**  
生活協同組合コープみらい、コープデリ生活協同組合連合会
- **持続可能な水産物の調達と消費をめざす日本生協連の取り組み**  
日本生活協同組合連合会
- **邑久(おく)町虫明の牡蠣を世界へ**  
邑久町漁業MSCチーム、邑久町漁業協同組合、株式会社マルト水産、イオンリテール株式会社

### コラボレーション部門

- **Gyoppy! (ギョッピー)**  
ヤフー株式会社、株式会社Huuuuu編集部、  
くいしん株式会社、マルハニチロ株式会社、株式会社ドットライフ
- **カフェ及びダイニング業態30店舗にてサステナブル・シーフード提供拡大商品開発プロジェクト**  
株式会社ゼットン、株式会社ニチレイフレッシュ
- **ブロックチェーンを活用した非対面型ビジネスモデルの構築～Ocean to Table～**  
海光物産株式会社、日本IBM株式会社、  
アイエックス・ナレッジ株式会社、株式会社ライトハウス
- **高知カツオ県民会議の取り組みと持続可能性への挑戦**  
高知商工会議所、高知大学、中土佐町、  
高知県かつお漁業協同組合、株式会社高知新聞社

各プロジェクトの詳細は公式サイトをご覧ください。

<https://sustainableseafoodnow.com/2020/award>

# 『国際認証ラベルに関する認知度調査』



## 結果報告特別セミナーのご案内

日本サステナブル・ラベル協会（JSL）では国際認証ラベル（マーク）の認知度と意識行動を把握するためにJSLのホームページ（<https://jsl.life/>）で紹介している9のラベルについての認知度調査を2020年2月に実施しました。その調査の結果を報告するセミナーが行われます。

※オンライン会議システム「zoom」を使って視聴していただくイベントです。後日視聴もあり

【日時】2020年10月29日（木）15:00～16:30

【開催場所】ウェビナー（Zoomを使用）

【参加費】1,000円（JSL会員は無料）

【申し込み・詳細】peatixより要予約

<http://ptix.at/7XzC5o>

【チケット申込終了時刻】10月28日（水）正午まで

【定員】80名（先着順）

### 『国際認証ラベルに関する認知度調査』結果報告特別セミナー 「サステナブル・ラベルを活用した持続可能な経営とSDGs」



FSC®ジャパン  
マーケティング  
& 広報担当

河野 絵美佳



水産養殖管理協議会  
(ASCジャパン)  
ジェネラル  
マネージャー

山本 光治



フェアトレード・ラ  
ベル・ジャパン  
事務局長

中島 佳織



日本サステナブル  
・ラベル協会  
代表理事

山口 真奈美

10月29日（木）15:00～16:30

主催： JSL JAPAN SUSTAINABLE LABELS ASSOCIATION 一般社団法人日本サステナブル・ラベル協会

詳細・お申込みはこちらから ⇒ <http://ptix.at/7XzC5o>

# 海藻認証の近況



- 2018年にASCとMSCで共同で策定した海藻認証の近況報告となります。
- これまで認証を取得した生産者
  - 2019年1月 ユーグレナ、ユーグレナとクロレラ、日本
  - 2019年11月 Gijang Sustainable Seaweed Network、わかめ、韓国
- 審査中の生産者
  - Veramaris LLC. シゾキトリウム属 アメリカ
  - Wando Eco-friendly Seafood Cooperative (WESC), ヒジキ、昆布



Gijang の塩蔵と乾燥わかめは韓国のLotte eMartとHomepluで販売中

# 国内ASC養殖場認証取得数



2020年10月1日現在、国内養殖場の認証取得状況をお知らせします。

68 養殖場（13件） 審査中養殖場：0件 ★[ウェブサイト](#)からもご覧いただけるようになりました★

企業数 (取得順)	養殖場数	生産企業・漁協	所在地	魚種	ラテン名（英語名）	認証状態
1	5	宮城県志津川漁協戸倉	宮城県	牡蠣	<i>Crassostrea gigas</i> (Pacific cupped oyster)	取得
2	3	黒瀬水産（日本水産）	宮崎県	ブリ	<i>Seriola quinqueradiata</i> (Japanese amberjack)	取得
3	1	グローバルオーシャンワーク	鹿児島県	ブリ	<i>Seriola quinqueradiata</i> (Japanese amberjack)	取得
4	50	宮城県漁業協同組合 石巻地区支所・石巻湾支所・石巻市東部支所	宮城県	牡蠣	<i>Crassostrea gigas</i> (Pacific cupped oyster)	取得
5	1	アクアファーム（マルハニチロ）	大分県	ブリ	<i>Seriola quinqueradiata</i> (Japanese amberjack)	取得
6	1	ユーグレナ	沖縄県	ユーグレナ クロレラ	<i>Euglena gracilis</i> (Euglena) <i>Chlorella sorokiniana</i> (Chlorella)	取得
7	1	鹿児島県東町漁協	鹿児島県	ブリ	<i>Seriola quinqueradiata</i> (Japanese amberjack)	取得
8	1	奄美養魚（マルハニチロ）	鹿児島県	カンパチ	<i>Seriola dumerili</i> (Greater amberjack)	取得
9	1	ジャパンサーモンファーム	青森県	ニジマス	<i>Oncorhynchus mykiss</i> (Rainbow trout)	取得
10	1	遊佐試験場（マルハニチロ）	山形県	サクラマス	<i>Oncorhynchus masou</i> (Masu salmon)	取得
11	1	FRDジャパン	千葉県	ニジマス	<i>Oncorhynchus mykiss</i> (Rainbow trout)	取得
12	1	マルキン	宮城県	銀鮭	<i>Oncorhynchus kisutch</i> (Coho salmon)	取得
13	1	ダイニチ	愛媛県	マダイ	<i>Pagrus major</i> (Red seabream)	取得



# 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	31	1	ブリ・スギ	15	2	認証済 合計 1352
二枚貝	261	3	エビ	353	68	
パンガシウス	43	3	ティラピア	41	-	審査中 合計 219
サケ	497	110	淡水マス	64	13	
スズキ・タイ・オオニベ	43	13	熱帯魚類	-	6	
			海藻*	4	-	

\* ASC/MSC 基準の海藻

# 魚種別による認証生産量



魚種	生産量 (mT)	魚種	生産量 (mT)
アワビ 	937	ブリ・スギ 	11,062
二枚貝 	121,456	エビ 	254,200
パンガシウス 	173,680	ティラピア 	129,242
サケ 	1,114,517	淡水マス 	44,198
スズキ・タイ・オオニベ 	36,313	<b>認証済 合計</b>	<b>1,885,605</b>

# ASC認証データ



- ASC養殖場認証取得者数  
世界：1352（前年 1028）  
国内：68（前年 62）
- ASC CoC認証取得者数  
世界：2408（前年 2012）  
国内：145（前年 119）
- ASCラベル付き商品数  
世界：26,683商品  
国内：318商品

## CoCリスト

ASC商品を取り扱っている国内のCoC企業  
（145社）10月1日現在

日本語のCoCリストを作成しましたので、ご  
興味のある方はダウンロードしてください。



こちらより  
ダウンロードできます

ASC（水産養殖管理協議会）ジャパン  
[www.asc-aqua.org/ja/](http://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](mailto: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。