



Aquaculture
Stewardship
Council



February 2021

ASCニュースレター



CoC トレーニングビデオ公開

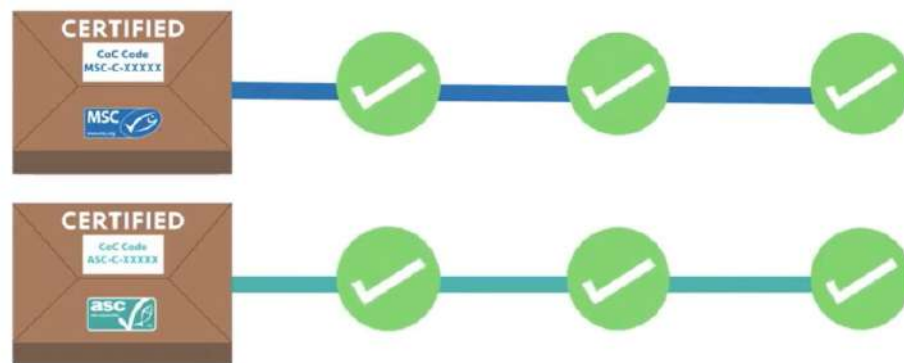


鮮魚カウンターや外食産業で働かれている方々のために、CoC（Chain of Custody）認証とその実施方法を、より深く理解できるようにASCはMSCと共同で、動画を作りました。

CoC規格の一環として、認証を取得した企業は、CoCの要求事項と規格の遵守を確実にする方法について、スタッフを訓練する必要があります。

トレーニングビデオの目的：

1. ASC/MSCのプログラムの理解を深めること
- 2 CoC規格への適合性の向上
- 3.企業の方々のサステナブルシーフードへの取り組みをサポートすること



トレーニングビデオのリンク

- [CoC認証について（標準バージョン）](#)
CoC認証とは何か、なぜ必要なのか？ASC/MSCのラベルの意味(3:26 min)
- [CoC認証について（レストラン向けバージョン）](#)
消費者向け事業者用、メニューでのラベルの使用法(6:10 min)
- [CoC認証について（鮮魚売場向けバージョン）](#)
消費者向け事業者用、鮮魚売場でのラベルの使用法(6:58 min)



アメリカ初の魚類認証「ヒレナガカンパチ」

Blue Ocean Maricultureは、ハワイの養殖場でASCのブリ基準の認証を取得し、アメリカ初の魚類でのASC認証養殖場となりました。認証されたヒレナガカンパチは、日本でもコナ珈琲として有名な、ハワイ島コナ近郊の沖合の沈下式生簀で養殖され、「ハワイアン・カンパチ」として販売予定です。

ヒレナガカンパチは、特にお寿司やお刺身に使われることが多く、料理人の間では重宝されています。その他、さまざまな企業、特に寿司メーカーに販売されており、小売店やケータリング業者にも供給されています。

2009年に操業を開始したBlue Ocean Maricultureは、現在ではヒレナガカンパチの種苗生産施設も持ち合わせ、沖合養殖までの一貫した事業を展開しています。



「Blue Seafood Beauty Book」 自分も地球も健康で美しく



セイラーズフォーザシーが運営する、「Blue Seafood Beauty Book」でASC認証の水産物が掲載されております。サステナビリティに関してはもちろん、美容や健康にどのように効果的なのか、おすすめの調理法や選び方など有益な情報が載っています。以下にASC認証の水産物の記事を記載しておりますので、是非ご覧くださいませ。

パンガシウス: <https://sailorsforthesea.jp/beauty/pangasius>

ユーグレナ: <https://sailorsforthesea.jp/beauty/euglena>

アワビ: <https://sailorsforthesea.jp/beauty/awabi>

ムール貝: <https://sailorsforthesea.jp/beauty/mussel>

ブリ: <https://sailorsforthesea.jp/beauty/buri>

アトランティックサーモン: <https://sailorsforthesea.jp/beauty/atlanticsalmon>

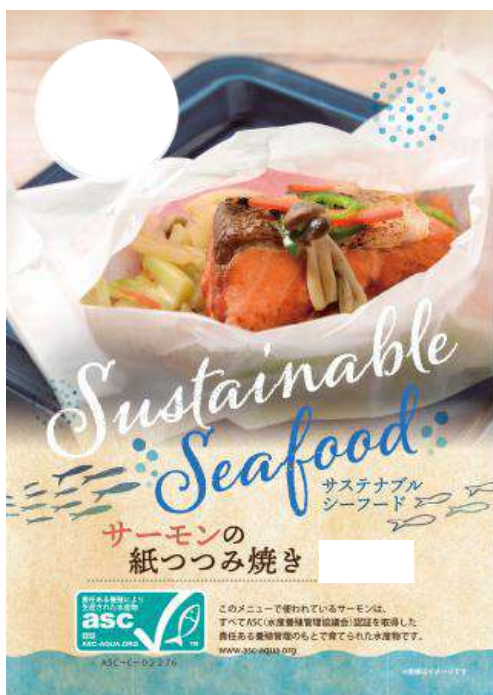
カキ: <https://sailorsforthesea.jp/beauty/kaki>



パナソニック社員食堂 ASC認証メニュー続々と提供



パナソニックの各拠点にて、ASC認証水産物を使用したメニューが続々と提供されています。エビ、サーモン、パンガシウスがよく使用され人気のようです。ASCではロゴライセンス契約を締結済みの企業様向けにデザインなどに使えるツールキットを提供しております。ご希望の方はお気軽にご連絡ください。



国内ASC養殖場認証取得数



2021年2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：2養殖場（1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
(14)	2	弓ヶ浜水産株式会社	鳥取・新潟	銀鮭	<i>Oncorhynchus kisutch</i> (Coho salmon)	審査中

ASC認証データ



誠に申し訳ございませんが、テクニカルトラブルのため、今月の認証養殖場の数、魚種別認証生産量、およびASC認証データをお届けすることが出来かねます。改善次第、再開させていただきますので、何卒ご理解の程、よろしくお願いいたします。



CoCリスト

ASC商品を取り扱っている国内のCoC企業
(152社) 2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認証の商品/メニューPR コーナー開始



毎月のニュースレターに、商品/メニューPRのコーナーができました。CoC認証を取得している企業や認証水産物に興味のある企業の担当者全員へ送っているのですが、主要マーケットへダイレクトに宣伝することができます。

商品は、先着順にて掲載させていただきます。この機会に是非ご利用くださいませ!



【お申し込み方法】

ご希望の方は以下のファイルに必要情報を記入し商品画像と共にお送りください。

<https://www.asc-aqua.org/wp-content/uploads/2020/06/ASC-Product-PR-Sheet.xlsx>

担当: 松井(daisuke.matsui@asc-aqua.org)

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

記事を二次利用されたい方は、お問い合わせください

※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。