



Aquaculture
Stewardship
Council



April 2021
ASCニュースレター



WWFの「火サス」キャンペーン



「海の幸をいつまでも食べられるように。」WWFは、そんな思いをもったレストランと一緒に、サステナブル・シーフードのメニューを提供するキャンペーンを開始しました。

それが、火曜サステナブル・シーフード定食。通称、**火サス**。ASCもこのキャンペーンを応援しています。

動画をCHECK!

火曜日だけでもサステナブルシーフードを食べよう!

【協カレストラン】

- イケアレストラン
- きじま
- アロハテーブル
- 羽田市場
- パークハイアット東京 など

【キャンペーン詳細】

Twitterでツイート&フォローでサステナブル・シーフードを当てよう!

<https://www.wwf.or.jp/campaign/kasasu/>



©WWF Japan



IKEA渋谷「スウェーデンレストラン」オープン

4月21日にイケア・ジャパン株式会社は、都市型店舗で初めてとなるレストラン、「スウェーデンレストラン」を、IKEA渋谷7階にオープンしました。

このレストランで特に力を入れているのが、サーモンを使ったメニューです。イケアのサーモンは、ノルウェー産のアトランティックサーモンで、すべて「ASC認証」を受けた持続可能な水産物を使用しています。

イケアはスカンジナビアンフードの伝統を大切にしており、なかでもスウェーデン食文化に欠かせないサーモンは、美味しいだけでなく、タンパク質やオメガ3脂肪酸が豊富に含まれ、健康にも良いとされています。

「フィレサーモン定食 ジンジャーソース」や「サーモンポキ」など7種類、IKEA渋谷でしか食べられないメニューがあります。



<https://www.ikea.com/jp/ja/stores/shibuya/>

ASC 10周年記念本



2020年、私たちは10周年を迎えました。パートナー企業やASC認証取得企業の皆さま、そして私たちをサポートしてくださっている方々と残念ながら集うことができませんでしたが、私たちは記念に本を作りました。

この本は、インタビューや逸話、おいしいレシピ、素晴らしい写真が満載の、美しいイラスト入りのコーヒーテーブルブックです。関係者を振り返り、認証を受けた魚種を紹介し、持続可能な水産物のムーブメントに参加することで事業成長した養殖会社を紹介しています。

これは、見て楽しんだり、ASCとその歴史を知ったり、夕食の新しいレシピを見つけたりしていただくための本です。

駆け出しの頃のアイデアとスタート地点から、世界で最も信頼される水産養殖認証制度になるまでの道のりをお伝えしたいと私たちは考えました。

- [横の画像をクリックしていただきますと、ASCの10年の軌跡をご覧いただけます。](#)





ASC-MSC海藻(藻類)基準 説明会のご案内

この度、2016年に策定されたASC-MSC海藻(藻類)認証の説明会を実施いたします。基準の各原則について、担当者より解説いたし、質問の時間も設けております。生産者はもちろん、流通、小売などのサプライチェーンに関わる企業様も、是非ご参加くださいませ。



【概要】

開催日：2021年5月21日

時間：9時～11時30分

開催方法：Zoomによるオンラインセミナー

言語：日本語

プログラム(仮):

- 1.イントロダクション
- 2.ASCのマーケット状況
- 3.ASC-MSC海藻(藻類)認証基準の説明
- 4.Q&A

【申し込み/お問い合わせ】

以下のアドレスまで、1.会社名 2.お名前を記入の上ご連絡くださいませ

ASCジャパン 渉外担当 松井大輔 daisuke.matsui@asc-aqua.org

参加希望者には、後日ZoomのURLをお送りいたします

セミナーのご案内：チリのサーモン養殖業



WWF ジャパンは、チリのサーモン養殖業の持続可能性に関するセミナーを開催し、世界のサーモン養殖におけるチリの位置づけや日本のサーモン輸入の動向について説明した上で、どのようにチリのサーモン養殖業の持続可能性を向上できるかを紹介する。

開催日時：2021年5月21日(金)14:00~16:00 (受付 13:45~)

会議形式：ZOOM によるオンラインセミナー

プログラム：

- セミナーの趣旨説明 前川 聡 氏(WWF ジャパン)
- 養殖サーモンの生産と日本の輸入の動向 佐野 雅昭 氏(鹿児島大学)
- サーモン養殖に関する ASC 認証の現状と課題 山本 光治 (ASC ジャパン)
- チリでのサーモン養殖の課題と WWF の取り組み 吉田 誠 氏(WWF ジャパン)
- 質疑応答・意見交換

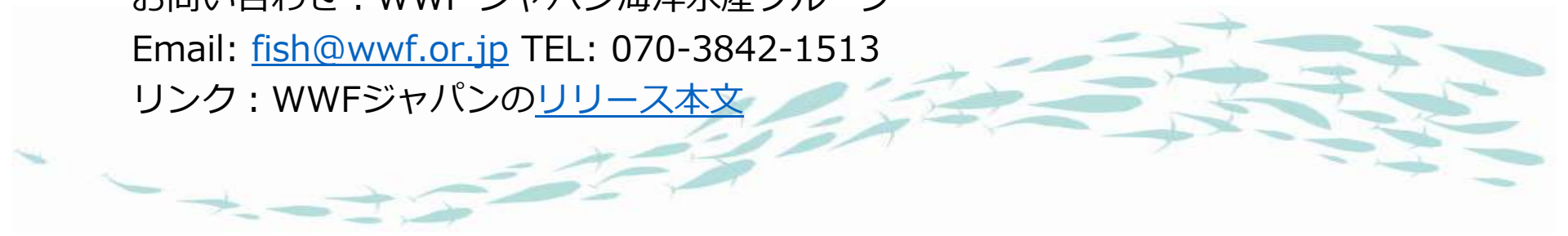
お申し込み：5月19日(水)までに、以下の URL にアクセスしてご登録をお願いします。

https://wwf.zoom.us/webinar/register/WN_WrZNGVEuQVCwIHYfh0eLdw

お問い合わせ：WWF ジャパン海洋水産グループ

Email: fish@wwf.or.jp TEL: 070-3842-1513

リンク：WWFジャパンの[リリース本文](#)



SEASPIRACY : 責任ある養殖業の重要性を再確認



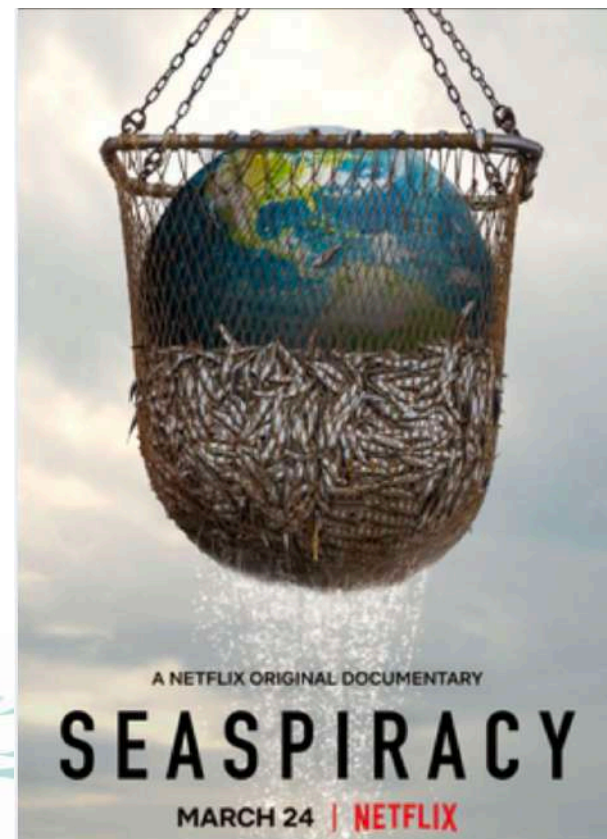
最近公開されたNetflixのドキュメンタリー：Seaspiracy「シースピラシー」が世界中で話題となっています。

海と世界の食料システムの改善を考え、さまざまな水産業界の重要な問題提起していますが、ASCとしてはいくつかの根拠や、解決策 “誰もがシーフードを食べるのをやめるべき”があまりに短絡的なものではないかと考えます。

この作品が問題提起する飼料では、魚粉魚油が天然由来の原料に加え残渣の利用や代替原料の利用により革新している内容には触れていませんでした。IUU由来の魚粉は深刻な懸念事項であり、国を超えた共同作業と、ASC基準で要求される原料のトレーサビリティ向上を通じて根絶する必要があります。また、サーモン養殖場での死亡率や寄生虫の問題もASC認証が要件として定める責任ある養殖場では厳格に管理されている内容です。

[FAOによる最近の報告によると](#)、約33億人が動物性タンパク質の20%以上シーフードに依存しており、バングラデシュ、スリランカ、カンボジアを含む多くの国では、魚が動物性タンパク質摂取量の最大50%を供給しています。同時に、約2,050万人が養殖業で直接雇用されています。これらのことから冒頭の短絡的解決策ではなく コラボレーション、透明性に重点を置き、認証制度がツールの一つとなり養殖業者のパフォーマンスを向上していくことが現実的かつ有効な解決策ではないかと考えます。

SEASPIRACYに対するASCの見解はこちらに詳しく発表しています[リンク](#) (英語)



ASC意見公募（パブコメ）募集中



ASCでは、ASC養殖場基準-原則2（これまでの魚種ごとの基準を一本化するファームスタンダードの環境指標）とASC Chain of Custody（CoC）認証規格の補足要件のパブコメを募っています。

ASCの現行基準の法的・社会的要素を調整し、ASC養殖場基準の原則1と3を作成した後、環境責任を網羅する原則2を形成するための意見を求めています。

さらにASCは、水産物業界における不正行為、食品の安全性、抗生物質の残留といった問題に対応するため、CoC（Chain of Custody）補足要件の拡大を提案しており、その提案に対するステークホルダーの意見も求めています。

皆様からの幅広いご意見をお待ちしています。

- (1) [養殖場基準](#)（英語）
- (2) [COC認証規格の捕捉要件](#)（英語）



先月もお知らせしましたが、パブコメの期限は、5月7日までとさせていただきます。上記リンク先の**SURVEY**、もしくは直接ASCジャパンのスタッフにご意見をお寄せください。

国内ASC養殖場認証取得数



2021年4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。

67 養殖場（12件） 審査中養殖場：3養殖場（2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	FRDジャパン	千葉県	ニジマス	<i>Oncorhynchus mykiss</i> (Rainbow trout)	取得
11	1	マルキン	宮城県	銀鮭	<i>Oncorhynchus kisutch</i> (Coho salmon)	取得
12	1	ダイニチ	愛媛県	マダイ	<i>Pagrus major</i> (Red seabream)	取得
(13)	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
(14)	1	熊本県海水養殖漁業協同組合	熊本県	タイ	<i>Pagrus major</i> (Japanese seabream)	審査中

認証済および審査中の養殖場











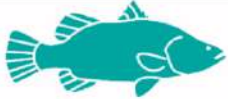


認証済		審査中		認証済		審査中		
アワビ	31	18	ブリ・スギ	18	1			認証済 合計 1,371
二枚貝	240	12	エビ	312	545			
パンガシウス	45	1	ティラピア	39	2			審査中 合計 702
サケ	552	98	淡水マス	65	13			
スズキ・タイ・オオニベ	47	12	熱帯魚類	6	-			
			海藻*	16	-			

* 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 	1,459	ブリ・スギ 	76,693
二枚貝 	73,797	エビ 	205,638
パンガシウス 	130,610	ティラピア 	116,976
サケ 	1,113,055	淡水マス 	36,797
スズキ・タイ・オオニベ 	46,370	海藻 	587
熱帯魚類 	4,500	認証済 合計	1,826,482

ASC認証データ



- ASC養殖場認証取得者数
世界：1371（前年 1142）
国内：67（前年 64）
- ASC CoC認証取得者数
世界：2522（前年 2269）
国内：179（前年 136）
- ASCラベル付き商品数
世界：29,535商品
国内：328商品

CoCリスト

ASC商品を取り扱っている国内のCoC企業
179社 4月1日現在（グループCoC含む）

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ため、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!

今回は、フィッシャーマン・ジャパンからの商品をご紹介します。



【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)

仙台空港 「ふいっしゃーまん亭」



4月12日に、フィッシャーマン・ジャパン直営店の「ふいっしゃーまん亭」がオープン。マルキンのASC銀鮭を使用した、「銀鮭の王様 銀王丼」やMSCの大西洋マグロやカツオを使用した海鮮丼が提供されます。仙台空港をご利用の際には、是非お立ち寄りください。



【店舗概要】

営業時間: 7:00~19:30 (L.O)19:00

定休日: 年中無休

席数: 6席

商品PR

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。