



Aquaculture
Stewardship
Council



June 2021

ASCニュースレター



ASCの新しい飼料基準



飼料基準は2021年6月15日にリリースし、今後14ヶ月間は本基準の「準備期間」となります。この期間に、審査員、飼料メーカーおよびそのサプライヤーは基準に精通し、認証に向けた準備が可能です。

その後、本基準は2022年9月1日に発効し、飼料工場の認証が始まります。養殖場は24か月の移行期間内にASC認証対応の飼料に切り替えることで、ASC養殖場基準を引き続き満たすことができます。



ASCのウェブサイトには、この続きを載せていますので、詳細は[こちら](#)から。

ASC Feed Standard (Version 1.0)

表紙をクリックしますと英語原文をご覧ください。

日本語訳も現在準備中です。

ASCの新しい飼料基準の概要



ASC 飼料基準



プログラムの概要

飼料基準のリリースは、飼料工場が認証を取得できるようにするための飼料認証プログラムの最初の重要な節目です。

飼料認証プログラムの一環として発行される様々な文書は以下の図でご確認ください。

文書

基準文書

ASC
飼料基準

実務ガイド

認証単位の
要件
(RUoC)

飼料工場の
関連項目

認証・認定の
要件
(CAR)

認証機関の
関連項目

制度保証文書

導入までのタイムテーブル

ASC飼料基準v1.0
リリース
2021年6月15日

飼料工場、サプライヤー、および関心のあるステークホルダーは、要求事項を理解するために基準を確認することをお勧めします。

CAR & RUoCの
意見公募
2021年9月-10月

認証・認定の要件 (CAR) および認証単位の要件 (RUoC) について、60日間の意見公募が開始されます。

CAR & RUoCの
リリース
2022年 春

CARとRUoCのバージョン1.0は、意見公募のフィードバックを確認した後にリリースされます。これにより、認証機関 (CAB) の認定プロセスが開始されます。また、飼料工場はRUoCを導入しなければなりません。

実務ガイドの発行
2022年 春

実務ガイドのバージョン1.0が発行されます。

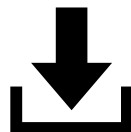
飼料基準の発効
2022年 秋

発効日以降、初回審査が行われ、認証スケジュールに従って、CABからASC認証書が発行され、飼料をASC認証品として販売することができます。

養殖場の移行期間
2022年 秋

養殖場がASC基準の飼料に切り替えるための24ヶ月の移行期間が始まります。

PDFバージョンはこちらから



世界最大級のシーフードビジネス会議（NASF）



シーフードビジネス会議North Atlantic Seafood Forum（NASF）は6月8-10日にオンラインで開催され、ASCのCEOクリス・ニナスはASC飼料基準の発表と飼料業界の持続可能性について8日に講演しました。

またASCはMSCとGAAと協力して、気候変動に関するセミナーを10日に共同開催。

セミナーでは Fair SeasLtdのMikeMitchellが議長を務め、アイスランド外相のGuðlaugur Þór Þórðarsonや、IPPCレポートの著者であるGeir Ottersenが気候変動がもたらすバリューチェーン全体のビジネスに対する影響や、持続可能な食料生産の重要性について発表。

気候変動がもたらす魚の資源の分布の変化や養殖業の持続可能な発展について、また、消費者の傾向や認証制度を含むマーケット拡大についても議論しました。



- NASFリンク（英語）：<https://nor-seafood.com/>
- セミナーに関する記事（英語）<https://www.asc-aqua.org/news/latest-news/asc-to-co-organise-climate-change-seminar-at-north-atlantic-seafood-forum/>



フィッシャーマン・サンドイッチ 東京駅に出店

東京駅地下1階の改札外にあるショッピングエリア「グランスタ丸の内」の一角に、三陸の海の幸を提供する飲食店「フィッシャーマン・サンドイッチ」が5月19日に期間限定オープン。ASC認証のギンザケを使用した香草グリルサンドが提供されています。無休で営業時間は午前9時～午後8時。店内には4席の飲食スペースがあります。東京駅を利用する際には、テイクアウトで利用したいですね!



フィッシャーマン・サンドイッチ URL

<https://fishermanjapan.com/project/%E3%83%95%E3%82%A3%E3%83%83%E3%82%B7%E3%83%A3%E3%83%BC%E3%83%9E%E3%83%B3%E3%83%BB%E3%82%B5%E3%83%B3%E3%83%89%E3%82%A4%E3%83%83%E3%83%81/>



世界海洋デー



6月8日は世界海洋デー（World Ocean Day）でした。そこでASCはこの日に合わせてビデオを制作しました。

ASC認証が目指すのは

豊かな海とマングローブ – 熱帯雨林の保全

強制労働のない世界と – 安全な職場

持続可能な飼料の利用と – 飢えのない世界

技術革新の推進と – 低炭素社会への変革

環境と社会に配慮して養殖された魚には – ASCロゴがついています。

世界の海とそれに携わる人々を守るため

サステナブルシーフードを選んでみませんか。

ASCのロゴを探してみてください。



ASC認証が目指すのは

**Aquaculture
Stewardship
Council**

ビデオをご覧になるためには、
左のイラストをクリックして
ください。。



ASC-MSC海藻規格説明会 資料等公開

5月21日に開催された海藻(藻類)規格説明会にて使用された資料を公開しております。当日参加できなかった方や、再度確認されたい場合などにご活用くださいませ。また、内容に関しまして質問や不明点ありましたらお気軽にご連絡くださいませ。

【説明会資料】

- プレゼンテーション資料 4種類
- Q&A資料（その時いただいた質問を回答とともにまとめました・エクセルファイル）

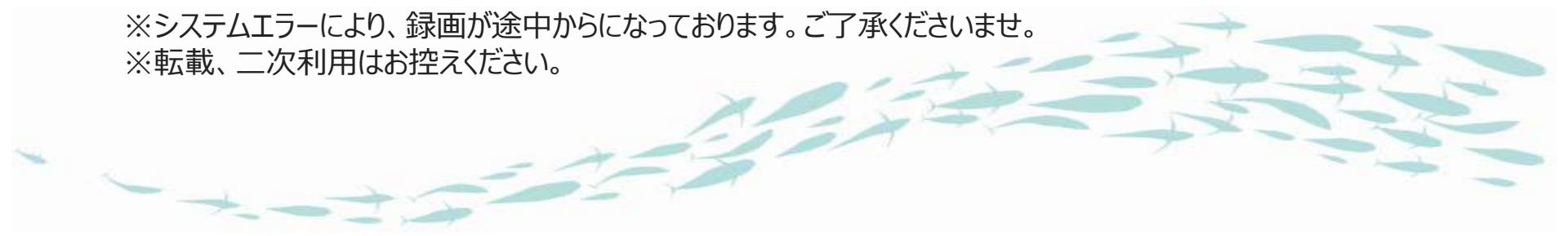
https://asc-aqua.filecamp.com/s/Seaweed_Seminar/fo



【録画】

<https://zoom.us/rec/share/YXad3AIIYtBZhHThwrd8cnKwfm0S471Y0zW09q1YRoDQFg11m524U7rGoIbsKlId.tYs4DdsXBETQjvtv>

※システムエラーにより、録画が途中からになっております。ご了承くださいませ。
※転載、二次利用はお控えください。



国内ASC養殖場認証取得数



2021年6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	マタイ	<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	30	ブリ・スギ	18	1			認証済 合計 1,399
二枚貝	266	11	エビ	311	558			
パンガシウス	42	3	ティラピア	40	2			審査中 合計 715
サケ	556	80	淡水マス	65	14			
スズキ・タイ・オオニベ	48	15	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 	1,613	ブリ・スギ 	76,696
二枚貝 	93,506	エビ 	228,078
パンガシウス 	132,975	ティラピア 	145,796
サケ 	1,216,431	淡水マス 	36,797
スズキ・タイ・オオニベ 	51,549	海藻 	587
熱帯魚類 	4,500	認証済 合計	1,977,476

ASC認証データ



- ASC養殖場認証取得者数
世界：1399（前年 1314）
国内：67（前年 65）
- ASC CoC認証取得者数
世界：2571（前年 2331）
国内：191（前年 140）
- ASCラベル付き商品数
世界：30,251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
191社 6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、CITABRIA BAYPARK grill & bar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)



CITABRIA BAYPARK grill & bar

異国のリゾート感を都心で体験できる、新しいスタイルの全屋外型セルフレストラン、

「CITABRIA BAYPARK grill & bar」がCoC認証を取得し、ASC認証水産物を使った食事が提供されます。市場からの新鮮な食材を中心にアジアのエッセンスを加えた炭焼きグリル料理と本格ピザ窯で作る焼きたてピザをお楽しみいただけます。また、東京湾の夜景を眺めながらサステナブルシーフードを食べることができます。

お子様とご一緒にご家族で、ペット同伴でも入店可能です。



Pizza		Appetizer	
マルグリータ	1300	鹿児島産 ASCアリのセビーチエ	1100
Margherita - tomato, mozzarella, basil		鹿児島産 ASCアリのセビーチエ	
〜モッツアレラチーズとトマトとバジルソース		ブチバジナル パーニャカウダ	1000
スパイスカレー	1400	Dark Spicy Spiced Beef in sauce	
Spicy Pork Ribs - Mixed pork, Leek, tomato, Corniche		クラシックシーザーサラダ	900
〜焼きヒリヒリ辛スタイルピザ		Classic Caesar salad	
シーフードピザ	1600	モッツアレラチーズとカラフルトマトのマリネ	1500
Seafood Tomato - ASC Octopus, ASC Shrimp, ASC Clam, olive anchovy		〜Tomato, Mozzarella, Lemon	
〜MSC タコ, ASC パタメイ工, ASC アサリを使用, アンチオキドトマトソース		自家製 パテドカンパーニュ	1000
クアトロフォルマッジ	1500	Frit de canigou	
Quattro Formaggi - mozzarella, gorgonzola, Gamberoni, grana padano		ラタトゥイユ	700
〜4種のチーズをまんじゅう状にした贅沢なピザ		〜季節限定のトマトソース	
照り焼きチキンとコーン	1400	BAYPARKポテトサラダ	600
Teriyaki Chicken & Corn		〜MSC 産地をまねたポテトサラダ	
〜豚骨出汁を使用した、お子様にも人気の1枚です		フィッシュ&チップス	1200
		〜FP ビンチョウダマの産地	
		クリスピーチキンウィング	1200
		〜スパイス〜パテドコーンソース	
		〜Crispy fried chicken wings with spicy Buffalo sauce	
		メツグライクスダ ソーセージの盛り合わせ	1800
		Meatballs, mince & sausage	
		自家製サンバルディップのトルティヤチップス	900
		Tortilla chips with salsa	
		カクテルスナック	800
		〜ミックスナッツ、塩ハニースト、イタリアンドライハーブ	
		〜Chestnut, Walnut, Crispy Nuts and Cheese	
		Dessert	
		オリジナルバスクチーズケーキ	600
		Basque Biscuits & Cheese cake	
		自家製 チョコレータン	600
		Handmade chocolate tart	

CITABRIA BAYPARK grill & bar
 〒135-0061 東京都江東区豊洲6丁目4-2 6
 TEL : 080 9179 5151
 HP : <https://www.citabria-baypark.com/>

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。