



Aquaculture
Stewardship
Council



April 2023

ASCニュースレター



国際人権NGOがASC認証の 社会基準を高評価



国際人権NGOの[Human Rights at Sea \(HRAS\)](#) は2023年3月、報告書「Does it do What it Says on the Tin?」を公開しました。報告書の中でHRASは、設定した15の主要パフォーマンス指標（KPI）に対して、ASC 養殖場認証基準と飼料基準はそれぞれ14のKPIを満たし、比較した水産認証制度の中で最高得点を獲得したと発表しました。HRASはASC認証が基準の中で労働者の権利と福利厚生に関する情報を公開していること、また課題を解決するために計画を策定することを要求していることを高く評価し、ASC認証を取得した水産養殖業者は、より確実に社会的責任を果たしている裏付けになると評価しました。

レポート（英語）は[こちらからダウンロード](#)いただけます。



Figure 4: Bar graph showing the benchmarking scores for all the aquaculture certifications, standard and ratings uncovered in the ecosystem review.

Explanation: The size of the bar represents the benchmarking score. Bars are ordered from best performer to worst performer.

ASC初の年次報告書



ASCは2021年の活動の成果をお知らせする年次報告書を発行しました。

ASCは、責任ある水産養殖に対する認識の高まりと、私たちの使命を支え続け、改善の推進に挑戦し続けるパートナーやステークホルダーに感謝申し上げます。本報告書では、ASCのプログラム全体の進捗状況、改善点の開発、認証数の増加、需要と認知度の向上、そして戦略の継続的な改善についてご紹介しています。

CEOであるクリス・ニネスは、「初の年次報告書を発行できたことを嬉しく思います。責任ある水産養殖への関心が世界中で高まっていることを祝い、継続的な進歩を目指す私たちの責任を再確認しています」と述べています。

2022年の年次報告書は、今年後半に発表予定です。



ASC年次報告書をクリック

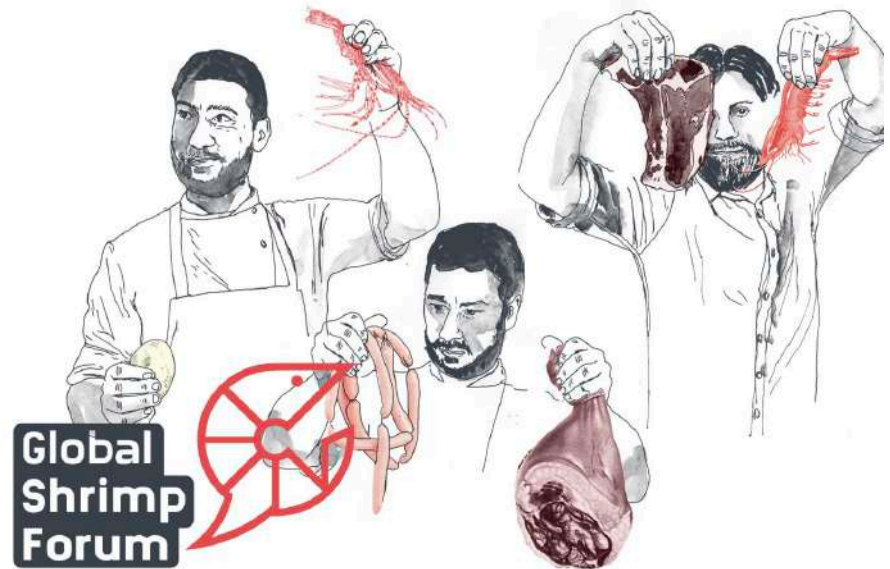
エビ消費を促す研究提案の募集



グローバル・シュリンプ・フォーラム財団 (GSFF)は、世界のエビ消費促進に関する研究提案を募集します。

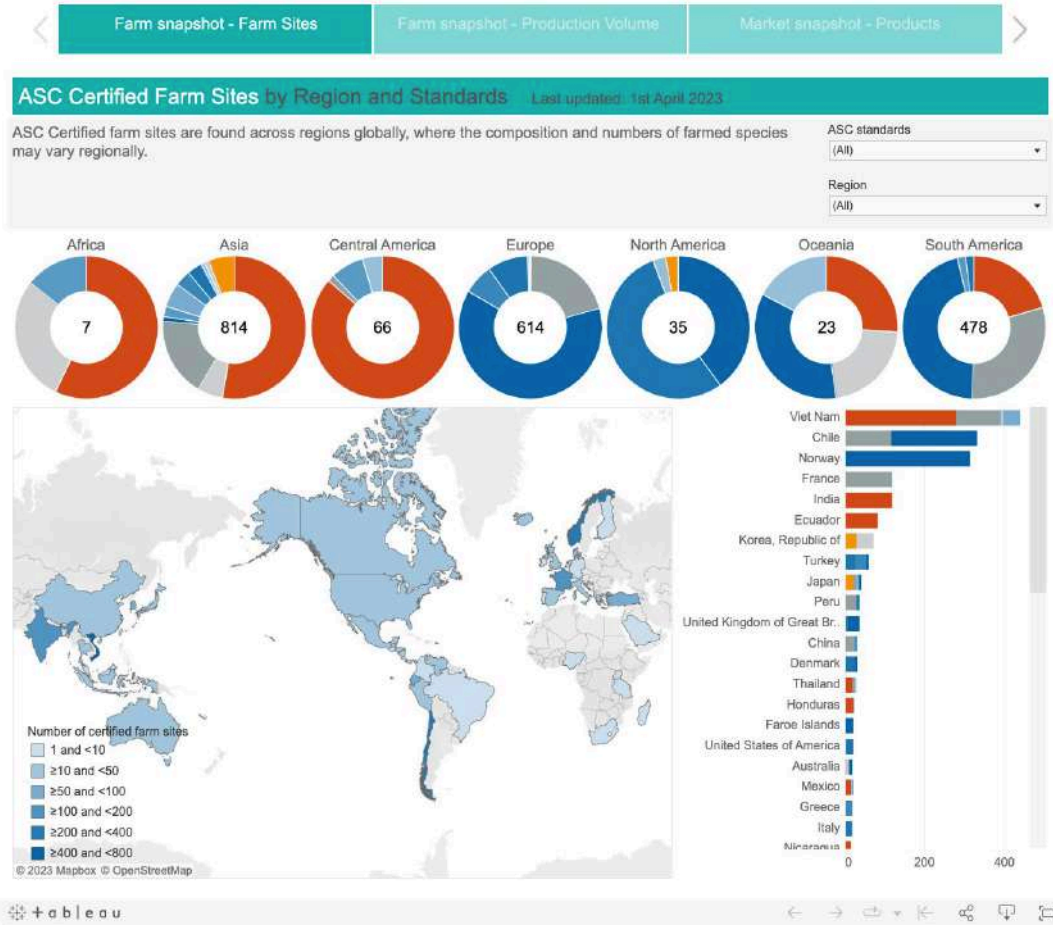
財団は、グローバル・シュリンプ・フォーラム (GSF)で生じる財政的余剰を使って、マングローブ保全や養殖改善、プリコンペティティブリサーチなど、財団のミッションに沿ったプロジェクトに財政的に貢献することを目指しています。

今回は、エビ消費を世界で促進するための最善の手法やストラタジーを定義することを目的として、ステークホルダーから広く応募します。募集に寄せていただいた研究は選考後2023年9月にオランダで行われる第2回グローバル・シュリンプ・フォーラムにて発表されます。また同時に「グローバル・シュリンプ・カウンスル」の設立の可否を議論する会合を開催します。



研究の募集要項 (TOR) に関しては secretariat@shrimp-forum.com にご連絡ください。
[英語本文のリンク](#)

インパクトダッシュボード



ASCのホームページでは、ASCに関する最新データが調べることができるダッシュボードがごございます。

養殖場数、生産量、ASCラベル付き製品の3つのカテゴリに分かれており、それぞれの魚種や地域に絞って検索をすることも可能です。検索したデータは、ダウンロードすることも可能です。

例を出すと、日本のASCラベル付き製品数は、576で世界で12位となっております。(1位は、オランダで製品数は3,515です) データは毎月更新され、常に新しい情報を提供しております。現状の確認や、今後の取り組み方針の策定の為に是非ご活用くださいませ。

【インパクトダッシュボード】

<https://asc-aqua.org/our-impact/demonstrating-impact/#glance>

国内ASC養殖場認証取得数



2023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。

42 養殖場（**15**件） 審査中養殖場：1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ス	鹿児島県	ブリ	<i>Seriola quinqueradiata</i> (Japanese amberjack)	取得
4	3	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 ※ 認証単位が養殖場から漁業に変わりました。	宮城県	牡蠣	<i>Crassostrea gigas</i> (Pacific cupped oyster)	取得
5	1	マルハニチロAQUA アクア事業所 上浦漁場	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	マルハニチロAQUA 奄美事業所 久根津漁場	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)	取得
14	1	熊本県海水養殖漁業協同組合	熊本県	マダイ	<i>Pagrus major</i> (Japanese seabream)	取得
15	19	宮城県漁協北上町十三浜支所青年部グループ	宮城県	ワカメ・コンブ	<i>Undaria pinnatifida</i> (Wakame) <i>Laminaria japonica</i> (Kelp)	取得
(16)	1	東町漁協獅子丸水産	熊本県	マダイ	<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	53	5	ブリ・スギ	18	0			
二枚貝	416	6	エビ	596	357			認証済 合計
カレイ目の魚類	1	0	ティラピア	34	6			2,037
パンガシウス	45	2	熱帯魚類	8	2			審査中 合計
サケ	635	128	淡水マス	112	4			525
スズキ・タイ・オオニベ	71	9	海藻*	49	6			

* 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	2,533	ブリ・スギ	7,429
二枚貝	146,469	エビ	406,218
パンガシウス	106,264	ティラピア	90,420
サケ	980,067	熱帯魚類	10,276
スズキ・タイ・オオニベ	66,008	淡水マス	39,112
海藻	11,690	認証済 合計	1,866,666

ASC認証データ



- ASC養殖場認証取得者数
世界：2037（前年 1669）
国内：42（前年 81）
- ASC CoC認証取得者数（標準）
世界：2926（前年 2766）
国内：186（前年 166）
- ASCロゴ付き消費者向け製品数
世界：24,799 製品
国内：576 製品

CoCリスト

ASC商品を取り扱っている国内のCoC企業
（186社）4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認証に関する商品/メニュー/サービス PR コーナー開始



毎月のニュースレターに、商品/メニュー/サービスに関するPR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もので、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。

毎月、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や参考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)

株式会社ニチレイフレッシュ ASC FRESH&FRESH



水揚げから工場搬入～加工まで低温かつ短時間で行いえびの鮮度を維持することで、えび本来のしっかりとした歯ごたえと味やうま味を引き出した商品です。様々な規格がございますので、用途に合ったものをお選びいただけます。

FRESHC FRESH <殻付きえび>

ブロックタイプ

サイズ別 1kg×10

IQFタイプ

サイズ別 1kg×10

サイズ別	規格	数量
31 / 40	約110尾	約110尾
41 / 50	約145尾	約145尾
51 / 60	約170尾	約170尾
61 / 70	約200尾	約200尾
71 / 80	約230尾	約230尾

FRESHC FRESH <サラダえび>

サイズ別 1kg×10

サイズ別	規格	数量
31 / 40	約110尾	約110尾
41 / 50	約145尾	約145尾
51 / 60	約170尾	約170尾
61 / 70	約200尾	約200尾
71 / 80	約230尾	約230尾

FRESHC FRESH <頭肉付寿司えび>

サイズ別 1kg×10

サイズ別	規格	数量
31 / 40	約110尾	約110尾
41 / 50	約145尾	約145尾
51 / 60	約170尾	約170尾
61 / 70	約200尾	約200尾
71 / 80	約230尾	約230尾

FRESHC FRESH <むきえび>

ブロックタイプ

サイズ別 1kg×10

IQFタイプ

サイズ別 1kg×10

真空タイプ

サイズ別 1kg×10

サイズ別	規格	数量
26 / 30	約120尾	約120尾
31 / 40	約150尾	約150尾
41 / 50	約180尾	約180尾
51 / 60	約210尾	約210尾
61 / 70	約240尾	約240尾
71 / 80	約270尾	約270尾
81 / 90	約300尾	約300尾

FRESHC FRESH <有頭ボイルえび>

有頭ボイル中むきタイプ

サイズ別 1kg×10

サイズ別	規格	数量
31 / 40	約110尾	約110尾
41 / 50	約145尾	約145尾
51 / 60	約170尾	約170尾
61 / 70	約200尾	約200尾
71 / 80	約230尾	約230尾

FRESHC FRESH <寿司えび>

サイズ別 1kg×10

サイズ別	規格	数量
31 / 40	約110尾	約110尾
41 / 50	約145尾	約145尾
51 / 60	約170尾	約170尾
61 / 70	約200尾	約200尾
71 / 80	約230尾	約230尾

FRESHC FRESH <尾付きえびフライ>

サイズ別 1kg×10

サイズ別	規格	数量
31 / 40	約110尾	約110尾
41 / 50	約145尾	約145尾
51 / 60	約170尾	約170尾
61 / 70	約200尾	約200尾
71 / 80	約230尾	約230尾

FRESHC FRESH <尾付きむきえび>

サイズ別 1kg×10

サイズ別	規格	数量
21 / 25	約130尾	約130尾
26 / 30	約160尾	約160尾
31 / 40	約190尾	約190尾
41 / 50	約220尾	約220尾
51 / 60	約250尾	約250尾
61 / 70	約280尾	約280尾
71 / 80	約310尾	約310尾



大規模なえび養殖場からお届けする養殖のプロによりしっかりと管理された海水養殖『FRESH&FRESH』のこだわりのパナメスイビです。

パナメイ「FRESH&FRESH」4つのこだわり

- 「トータルインテグレーション」=「安全・安心」の追求・・・**
トータルインテグレーションとは養えび・養殖場・加工まで全てを一貫管理するシステムのことです。このシステムが「安全・安心」の確保につながります。
- 「海水養殖」=「美味しさ」の追求・・・**
FRESH&FRESHは、養分豊富な塩淡水を用いて養育されたえびを原料に採用し、こだわりの「養殖」が実現されています。味、旨み、食感に高い品質を追求します。
- 「高メい率」=「活えび投入」=「鮮度」の追求・・・**
高品質な原料を厳選し、高品質なえびを投入することによって実現している、鮮度に高い品質を追求します。鮮度がよい状態で加工された製品は、食感もよくなります。活えびを加工することで、毎日、食感が変わります。その新鮮さは、お楽しみください。
- 「マングローブ保全活動」・・・**
この商品の生産の一部は、インドネシア・ラバシ地区のマングローブ保全活動に活用されています。

株式会社ニチレイフレッシュ
担当: 宮地 俊行
E-mail: miyachit@nichirei.co.jp
詳細の取引条件につきましては、ご相談致しますのでご連絡ください。

商品PR

ASC（水産養殖管理協議会）ジャパン
<https://jp.asc-aqua.org/>

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。