



Aquaculture
Stewardship
Council



May 2023

ASCニュースレター



ASCのCoCモジュールは5月末に発効 食品安全要件は2024年まで延長



2023年5月30日から、ASCの新しい加工・流通過程（CoC）モジュールが発効し、義務化されます。この新モジュールでは、世界食品安全イニシアチブ（GFSI）認定スキームまたはISO22000認証を取得する必要がある食品安全要件が導入されますが、ASCは1年間の猶予期間を設けます。これにより、企業はASCのCoC認証を維持しながら、新しい食品安全要件に向けて取り組むことができます。猶予期間は2024年5月30日までとなっています。

ASCのCoCモジュールには、食品安全要件以外にも他の要件が含まれており、これによりASCラベルの価値と保証が向上します。また、新要件では、CoC認証書の所有者は特定のデータをASCに報告する必要があります。さらに、食品詐欺の脆弱性審査や介入計画の実施、違法または不正行為を防ぐための基準の導入なども行われます。

ASCのウェブサイトでは、ASCのCoCモジュール文書や詳細情報を入手することができます。また、関連する資料やFAQ、チェックリストガイドも提供されています。



ニュース全文はこちらから



国連のマルチ・ステークホルダー・フォーラム



ASCのマーケットリサーチ&インサイト担当ディレクター、ベルトラン・シャロンは、今月5月3日、米国ニューヨークの国連本部で開催された第8回「持続可能な開発目標(SDGs)のための科学技術革新(STI)に関する年次マルチステークホルダーフォーラム」で、講演し、責任ある水産養殖の重要性とSDGsの進展について強調しました。

ASCは世界全体でSDGsの目標に取り組んでおり、持続可能性基準の採用によって生産者と消費者の意識を高めることを目指しています。さらに、ASCはSDGsの実績研究を進め、科学的イノベーションを促進し、持続可能な産業化に貢献することを約束しています。

ASCのSDGsレポート
はこちらから (英文)



ニュース全文はこちらから



ASCとSSPが主催する「シュリンプ・サミット」



2023年6月12日から14日まで、エクアドルのグアヤキル市でASCシュリンプ・サミットが再び開催されます。ASCとSSPは、エクアドルの持続可能なエビ生産を促進するための取り組みを行っており、今年のサミットには世界の主要マーケットからのエビのバイヤーが参加する予定です。

エクアドルは世界有数のエビ生産国であり、バナメイエビを主要な市場に供給しています。2022年には100万トン以上のエビを66カ国に輸出し、輸出額は67億ドルに達しました。また、エクアドルは世界のASC認証エビ生産の約40%を占めています。

ASCシュリンプ・サミットでは、ASC認証を取得した養殖場や加工工場の見学が行われ、責任ある養殖生産の実態が参加者に直接紹介されます。さらに、責任ある水産養殖の重要な要素である飼料工場も視察の対象となっています。

ASCのエビの世界基準では、全てのエビに抗生物質の使用を禁止しています。これはエクアドルの自然生態系の保護と一致しており、安全で透明なエビの生産を実現するために重要な取り組みとされています。



ニュース全文はこちらから



小規模養殖場がグループ認証でASC認証取得



ASCは、小規模養殖場が持続可能な養殖方法に準拠していることを示すASC認証を取得できるよう支援しています。これにより、世界中の中小規模生産者がASC認証を受けることが可能となります。ASCのプログラム保証ディレクターであるエフレイン・カルデロンは、小規模養殖場がアクセス可能な認証を通じてASC基準を満たしていることを示すことの重要性を強調しています。

すでに4つの生産者グループがASC認証を取得しており、グループ認証では、共同でASC基準を達成するための監査費用やリソースを共有することが求められます。

ASCグループ認証は、責任を持って生産された水産物の需要が増えている中で、小規模生産者がアクセス困難な市場に参入する機会を提供しています。消費者は、ASCグループ認証を通じて、小規模生産者の水産物が信頼できる養殖場で生産されていることを保証することができます。

グループ認証では、ASC基準の完全性が維持されます。認証を受けるためには、グループのすべての参加者が基準の要件を満たす必要があります。

ASCは、科学者やNGOからなる技術作業部会の指導のもと、グループ認証の仕組みを構築しました。

ニュース全文はこちらから



IKEA サステナブルフード フェア



MSC認証のエビや、ASC認証のサーモンを使ったサラダやラップサンドなど、サステナブルなメニューが集まりました！植物由来の原料で作られたプラントベースのメニュー、ASC/MSC認証のシーフード、鶏の生育環境に配慮した平飼い鶏や卵、ホルモン剤不使用の放牧牛を使用するなど、イケアは食のサステナビリティも大切にしています。サステナブルなフードメニューで、地球にやさしい選択をしてみませんか？

期間：2023年5月18日（木）～7月2日（日）

- ※IKEA原宿・IKEA渋谷・IKEA新宿では取り扱いメニューが異なります。
- ※内容は変更される場合がございます。あらかじめご了承ください。
- ※なくなり次第終了とさせていただきます。
- ※写真はイメージです。

<https://www.ikea.com/jp/ja/stores/restaurant/ca00-sustainable-food-fair-pub6ac1c2d0>



ISO 22000認証/GFSI承認スキーム オンライン説明会のお知らせ



水産養殖管理協議会（ASC）の新しい加工・流通過程（CoC）モジュールでは、加工および出荷に携わる企業は、金額、量、従業員数のいずれかの規模に基づいて組織が免除されない限り、世界食品安全イニシアチブ（GFSI）承認スキームまたはISO 22000認証を取得する必要があります。

このGFSI承認スキームとISO 22000認証に関するウェビナーを、以下の日程で開催します。

- 7月24日（月） 14時-15時
- 講師：LRQA ジャパン 清水佐衣子主任審査員
- FSSC 22000 / ISO 22000主任審査員が、分かりやすく認証のポイントを解説致します。
- 無料でご参加いただけます。是非ご登録ください。
- お申込みリンク先：<https://info.lrqa.com/l/12702/2023-05-28/gnbg7v>
- お問い合わせはLRQA マーケティング部
メール：japan-marketing@lrqa.com
お電話：045-670-7447

国内ASC養殖場認証取得数



2023年5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。※ 認証単位の定義が変わりました。

48 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	2	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	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	10	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	6	ブリ・スギ	17	0			
二枚貝	410	6	エビ	597	352			認証済 合計
カレイ目の魚類	1	0	ティラピア	36	4			2,035
パンガシウス	47	3	熱帯魚類	8	3			審査中 合計
サケ	636	129	淡水マス	110	4			522
スズキ・タイ・オオニベ	72	8	海藻*	49	6			
			飼料	0	1			

* 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 	2,545	ブリ・スギ 	6,884
二枚貝 	150,418	エビ 	410,061
パンガシウス 	111,744	ティラピア 	90,430
サケ 	989,199	熱帯魚類 	10,209
スズキ・タイ・オオニベ 	67,458	淡水マス 	39,112
海藻 	11,690	認証済 合計	1,889,550

ASC認証データ



- ASC養殖場認証取得者数
世界：2035（前年 1697）
国内：48（前年 81）

※ 認証単位の定義が変わりました。

- ASC CoC認証取得者数（標準）
世界：2927（前年 2794）
国内：187（前年 169）

- ASCロゴ付き消費者向け製品数
世界：25065 製品
国内：579 製品

CoCリスト

ASC商品を取り扱っている国内のCoC企業
（187社）5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。

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)

株式会社亀和商店 ASC バラマンディ



バラマンディは、オーストラリア北部・東南アジア原産の白身魚です。口当たりは柔らかく、バター風味のしっとりした食感で最も素晴らしい食用魚の一つと考えられています。バラマンディは責任ある海洋での養殖に適しています。彼らはフレキシタリアン（動物性の餌を少ししか食べない雑食性）で、食物連鎖の下位の餌でよく育ちます。これは、私たちが生産する以上の量の魚を環境から摂取していないことを意味します。バラマンディはまた、ホルモン、抗生物質、化学物質を使わずに育てることを可能にする丈夫な魚種でもあります。私たちのバラマンディは厳密に監視され、低密度に保たれています。それらは彼らの海の養殖網のスペースのちょうど1%を占めます - それらは環境への影響を最小にします。オーストラリス社のバラマンディは、個別の真空パックで瞬間凍結されるので使い勝手がよく、1年中供給可能なのでヒョウ、ハタ、タイ、メロの代わりになることができます。タンパク質とオメガ3が多い一方で、カロリーはサーモンの半分と健康によい魚です。



商品名： ASCバラマンディ
規格： 冷凍フィレ
原料： ベトナム
加工地： ベトナム
価格： お問い合わせください

株式会社亀和商店

担当：和田一彦

E-mail: k.wada@kamewa.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。