

# January

# 2024

# ASC ニュースレター



Setting The  
Standard for  
Seafood



# ベトナムのエビ養殖がASC認証による経済効果を報告

英国水産コンサル企業であるMEP（Macalister Elliott Partners Ltd）はベトナムのASC認証を取得したエビ養殖場に関する調査研究を実施した。

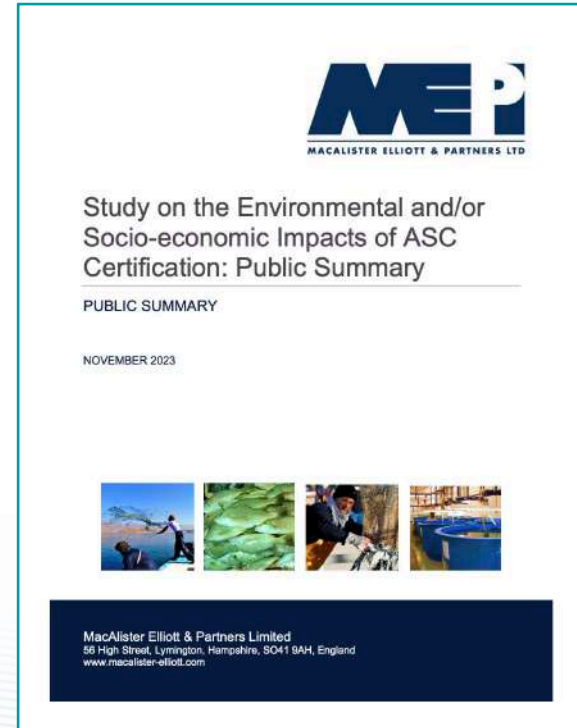
この報告書によるとASC認証はベトナムのエビ養殖業者に経済的な効果を、増加する経費にもかかわらず報告した。

また、抗生物質と排水処理に対する厳格な要件が製品の品質向上の一助になったと分析した。また、認証を取得する事で直接加工会社に販売する販路を構築し、海外市場へのアクセスが拡大した。

社会面においても従業員は労働条件の改善を報告した。今回の研究では小規模生産者の課題点も再認識し、今後の制度の向上や、将来の調査・研究にこれらの知見を活用する予定です。

報告書のリンク（英語）：

[https://asc-aqua.org/wp-content/uploads/2024/01/3447R03A\\_MEP\\_ASC-Impact-Evaluation-Public-Summary.pdf](https://asc-aqua.org/wp-content/uploads/2024/01/3447R03A_MEP_ASC-Impact-Evaluation-Public-Summary.pdf)



## ニチレイグループ社員食堂、ASC認証のエビメニューが大好評！

1月にニチレイグループの3拠点の社員食堂で、ASC認証のエビを使用した特別メニュー「まるごと海老フライ&ハンバーグ」を提供しました。

どの拠点も非常に好評で、ニチレイフレッシュが取り扱うASC認証品を紹介するブースにも多くの社員が訪れ、サステナビリティに対する関心の高さが伺えました。特に、来場者全員を対象にASCパンフレットを配布したことで、食事中にパンフレットを読んでいる光景が見られ、今後も積極的に配布を行う方針です。

また、ニチレイグループの社員食堂では、2023年度には本社（東京都）を含む関東圏の拠点でASC認証商品を提供し、2024年度はさらに実施拠点を増やし、ニチレイグループ社員食堂へMSC・ASC認証品を導入していく予定です。ニチレイグループはこの活動を通じて社員一人ひとりのサステナビリティに対する意識を高めるとともに、社員が持続可能な水産物を次世代につなげる大切さについて知ってもらい、サステナブルな選択ができるような行動変容に繋がることを目指していきます。



# 宮城県南三陸 ASC認証カキ PR拡大

2016年に、日本で初めてASC養殖場認証を取得した宮城県漁業協同組合 志津川支所では、ASC認証のカキのPRを拡大しております。昨年には、戸倉地区だけでなく志津川地区でもASC養殖場認証の範囲を拡大し、生産量も増やしております。今後は、街全体での認知度向上の為、観光拠点や開催される様々なイベントでもASCラベルを使用したポスター、バナー、のぼりなどを活用していく予定です。

また、2024年1月21日に、池袋で開催された第9回 Fish-1グランプリでは、戸倉 SeaBoys (JFみやぎ)として出場し、カキの天ぷらときんぴらごぼうを使い特製のレモンソースを加えた【漁師考案・旬の味「戸倉っかきドッグ」】を提供しました。そこでは、準グランプリを受賞し南三陸町のASC認証カキの魅力を参加者に伝えました。地域と一体となったプロモーションで、美味しさと環境の素晴らしさを伝えており、より一層の認知拡大に繋がります。



Fish-1グランプリ 記事:  
<https://news.yahoo.co.jp/articles/df555ff20ad3326c859958ed56cf001bf10ed94a>



戸倉SeaBoys (JFみやぎ)  
 漁師考案・旬の味「戸倉っかきドッグ」



# ASC認証に関する商品/メニュー/サービス

## PR コーナー

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。

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)

## ASC認証 姫はまぐり(ホワイトクラム)

オランダで1925年創業以来、独創的な商品開発により、急成長する国債市場のニーズに対応し、世界中の海から貝類や甲殻類を収穫し、流通まで一貫した事業を展開するグローバル企業であるLENGER SEAFOODS。姫はまぐりはLENGER SEAFOODS社のベトナム工場より日本へ直輸入をしております。2020年に世界で初めて姫はまぐり(ホワイトクラム)でASC養殖場認証を取得し、ベトナム政府による、衛生プログラムで管理される養殖場で収穫し、国際衛生基準(IFS/FSSC22000)の工場で加工をして、安心・安全で美味しい商品を欧米を中心に世界へ届けております。また、歴史が培った独自の最新設備により、高いレベルでの砂抜きを実現しております。認証商品を使用した商品開発に、是非ご検討ください。

【お問い合わせ先】

株式会社ビー・ワールドグループ株式会社

TEL: 03 3570 0735

FAX: 03 3570 0760

住所: 東京都江東区有明3-6-11 TFTビル東館8F

<https://www.b-wg.jp/>



ASC認証取得 サステナブルシーフード

砂抜き・ボイル済み・旨味まるごと冷凍・加熱調理用

# 姫はまぐり

世界で初めてASC認証(ほたて)取得

姫はまぐり(ホワイトクラム)は、ベトナム政府による衛生プログラムで管理される養殖場で収穫し、国際衛生基準(IFS/FSSC22000)の工場で加工をして、安心・安全で美味しい商品を欧米を中心に世界へ届けております。また、歴史が培った独自の最新設備により、高いレベルでの砂抜きを実現しております。認証商品を使用した商品開発に、是非ご検討ください。

姫はまぐり(ホワイトクラム)の魅力を3つのポイントで紹介します。

- 1 料理が綺麗に+**  
白く小さな貝殻は料理から取り除きます。
- 2 使い勝手がとてもよい+**  
30gパックの冷凍パックで加熱調理が簡単です。
- 3 旨味成分ごと冷凍+**  
下処理いらず。そのまま調理で旨味が溶け出します。

発射1QF500gパック(冷凍)

色々な料理に使える美味しい! 姫はまぐり

オランダで1925年創業以来、独創的な商品開発により、急成長する国債市場のニーズに対応し、世界中の海から貝類や甲殻類を収穫し、流通まで一貫した事業を展開するグローバル企業です。姫はまぐりはLENGER SEAFOODS社のベトナム工場より日本へ直輸入をしております。

LENGER SEAFOODS

高度な砂抜き技術

100年近くの歴史が培った独自の最新設備により、高いレベルでの砂抜きを実現しますので、安心してご利用いただけます。

世界トップクラスの衛生管理

姫はまぐりは、2020年には世界初のASC認証を取得するなど、サステナブルなサプライを実現。ベトナム政府による衛生プログラムで管理される養殖場で収穫し、国際衛生基準の工場で加工をして、安心・安全で美味しい商品をご提供しております。

FSSC 22000 IFS

旨みを凝縮した冷凍パック保存

素材の旨さをぎゅっと閉じ込めた加熱済みパック(冷凍)ですので、開封してそのまま使え、簡単手間いらずです。

お問合せ先 ビー・ワールドグループ株式会社

ブルーチップグループ  
B.W.G.

東京都江東区有明3-6-11 TFTビル東館8F  
TEL: 03-3570-0735 FAX: 03-3570-0760  
URL: <https://www.b-wg.jp/>

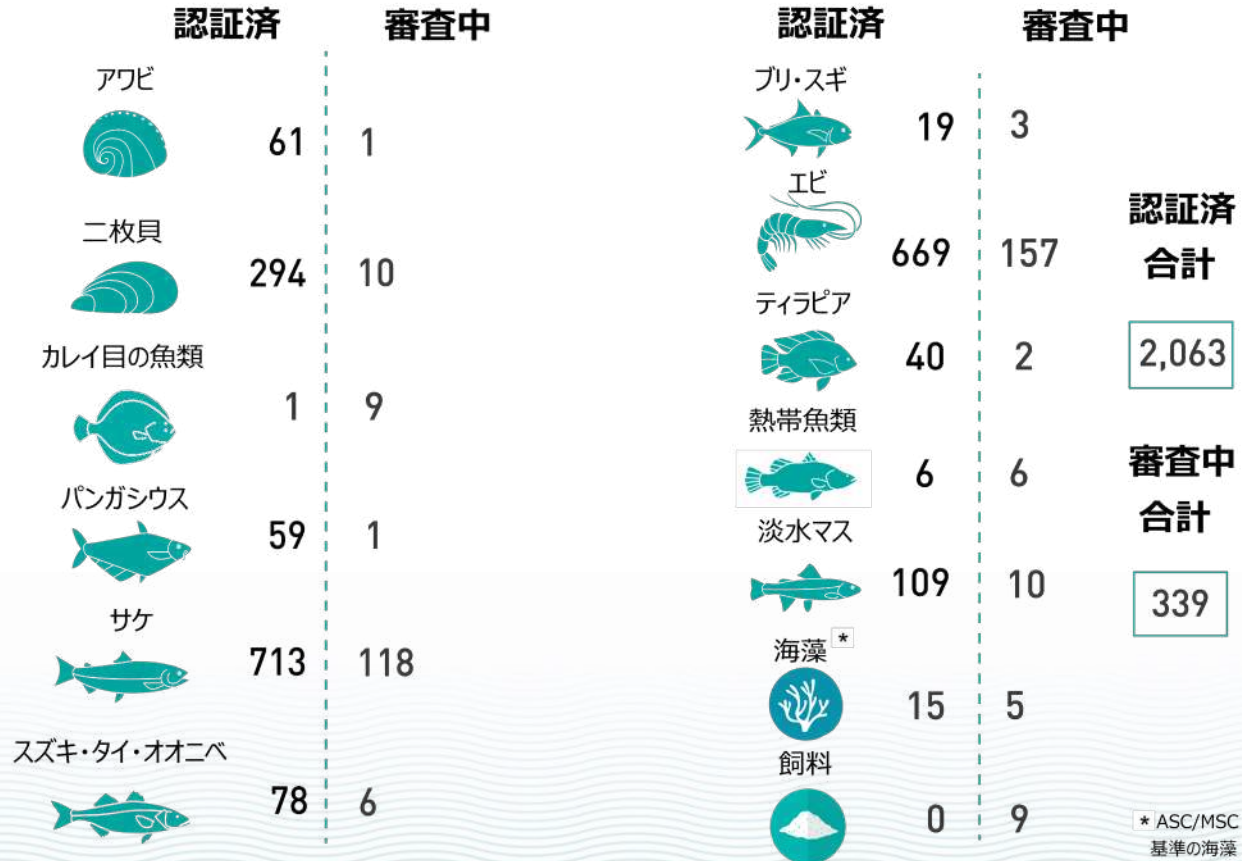
# 国内ASC養殖場認証取得数

2024年1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。













47 養殖場（17件） 審査中養殖場：2 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	認証状態	企業数 (取得順)	養殖 場数	生産企業・漁協	所在地	魚種	認証状態
1	2	宮城県志津川漁協戸倉	宮城県	牡蠣	取得	11	1	マルキン	宮城県	銀鮭	取得
2	3	黒瀬水産（日本水産）	宮城県	ブリ	取得	12	1	ダイニチ	愛媛県	マダイ	取得
3	1	グローバルオーシャンワークス	鹿児島県	ブリ	取得	13	2	弓ヶ浜水産株式会社	鳥取・新潟	銀鮭	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	取得	14	1	熊本県海水養殖漁業協同組合	熊本県	マダイ	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	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	取得
6	1	ユージェナ	沖縄県	ユージェナクロレラ	取得	16	1	東町漁協獅子丸水産	熊本県	マダイ	取得
7	7	鹿児島県東町漁協	鹿児島県	ブリ	取得	17	1	海神貿易	熊本県	ブリ	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	取得	(18)	1	福井中央魚市	福井県	ニジマス	審査中
9	1	ジャパンサーモンファーム	青森県	ニジマス	取得	(19)	1	泉澤水産	岩手県	サクラマス ギンザケ	審査中
10	1	FRDジャパン	千葉県	ニジマス	取得						

# 認証済および審査中の養殖場



# 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 	7,376	ブリ・スギ 	16,573
二枚貝 	154,630	エビ 	491,260
パンガシウス 	83,098	ティラピア 	96,681
サケ 	1,032,245	熱帯魚類 	4,346
スズキ・タイ・オオニベ 	76,861	淡水マス 	60,444
海藻 	11,756	カレイ目の魚類 	34
		<b>認証済 合計</b>	<b>2,035,304</b>

# ASC認証データ

- ASC養殖場認証取得者数
  - 世界：2063（前年 2013）
  - 国内：47\*（前年 101）

※ 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：2978（前年 2903）
  - 国内：193（前年 185）
- ASCロゴ付き消費者向け製品数
  - 世界：25,295 製品
  - 国内：606 製品

## CoCリスト

ASC商品を取り扱っている国内のCoC企業  
（193社）1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

# Thank you



**Setting The  
Standard for  
Seafood**

Aquaculture Stewardship Council  
Daalseplein 101, 3511 SX, Utrecht, Netherlands  
Tel: +31 30 230 5929

[www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org)  
[communication@asc-aqua.org](mailto:communication@asc-aqua.org)  
Aquaculture Stewardship Council, 2016

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](mailto: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。