



2019年11月 MSCニュースレター

MSC(海洋管理協議会)日本事務所

目次



マーケット情報

- ・ [イオン\(株\) MSC認証水産物を使用した冷凍ミールキットの販売開始](#) P. 4

漁業情報

- ・ [西オーストラリアのタコ漁業が新たにMSC認証を取得](#) P. 6
- ・ [欧州の10漁業が1つのグループとして認証を更新](#) P. 7
- ・ [ソロモン諸島のキハダマグロ・ビンナガマグロがMSC認証を取得](#) P. 8

広報活動

- ・ [東京サステナブルシーフード・シンポジウムにMSCが登壇](#) P. 10
- ・ [サステナブル・シーフード・ウィーク2019 #fishface受賞作品発表](#) P. 11

MSC認証取得状況

P. 12

マーケット情報



イオン(株) MSC認証水産物を使用した冷凍ミールキットの販売開始



2019年11月17日

イオン(株)は、全国の「イオン」、「イオンスタイル」、「マックスバリュ」等、約1,400店舗[※]にて、電子レンジ加熱のみで“スチーム調理”ができ、“調理時に、においが出にくい”魚を使った冷凍ミールキット「トップバリュレンジ調理セット」の販売を開始しました。

新商品であるミールキットは4品目あり、そのうちMSC認証水産物を使用した製品は二つです。

一つ目は「トップバリュ 赤魚と彩り野菜のアクアパッツァ」で、レモン風味のソースで和えたさわやかな味付けです。メインとなる魚介類には、MSC認証のアイスランド産のタイセイヨウアカウオが使用されており、また、ASC認証のチリ産ムール貝も使用されています。

二つ目は「トップバリュ すけとうだらと彩り野菜の黒酢ソース」です。メインとなる魚介類には、MSC認証のスケトウダラが使用されています。まろやかな黒酢ソースで和えた、お子さまも食べやすい味となっています。

同社は、日本の食文化を未来に継続していけるよう、時代とともに変化していくお客さまのライフスタイルに合わせた商品の企画・開発をしております。また、限りある水産資源を守り、伝統的な魚食文化を未来の子どもたちに残していくために、「イオン水産物調達方針」を定め、MSC、ASC認証水産物の積極的な取り扱いを行っています。

※一部取り扱いのない店舗がございます。

イオングループ ニュースリリース: https://www.aeon.info/wp-content/uploads/news/pdf/2019/11/191114R_3.pdf

イオンサステナビリティデータブック: https://www.aeon.info/wp-content/uploads/sustainability/images/report/2019/19_data_a3.pdf

トップバリュMSC認証製品一覧: <https://www.topvalu.net/search/item?word=MSC>



「トップバリュ 赤魚と彩り野菜のアクアパッツァ」



「トップバリュ すけとうだらと彩り野菜の黒酢ソース」

漁業情報



西オーストラリアのタコ漁業が新たにMSC認証を取得



2019年10月31日

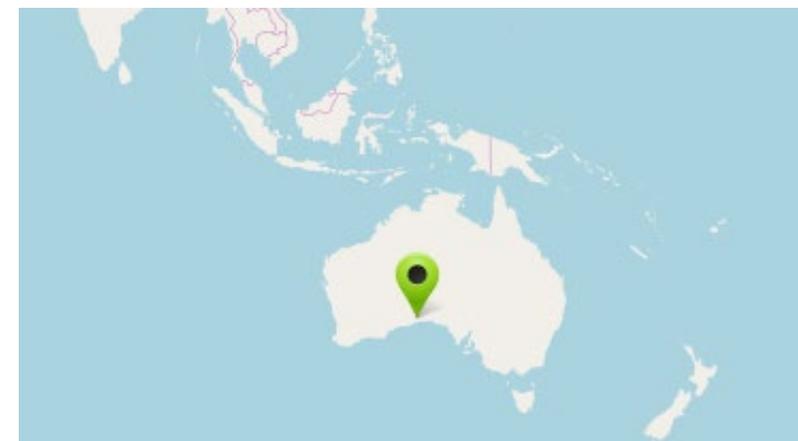
西オーストラリアのタコ漁業が新たにMSC認証を取得しました。スペインのマダコに次ぐ世界で2番目のMSC認証取得タコ漁業となります。

対象魚種はタコの一種で、2018年の漁獲量は189トンでした。今回の認証は船舶リストに掲載された漁船によって、餌を使用しないタコ箱を用いて漁獲されたタコが対象となります。漁獲されたタコは西オーストラリアの複数の港に水揚げされ、主に3つの加工場 (Fremantle Octopus Company, West Australian Octopus, Two Rocks) で加工されます。

審査は独立した第三者審査機関のq.inspecta GmbH社によって行われ、資源状態、漁業による環境への影響、それらの管理システムが検証され、この漁業が持続可能であることが証明されました。

この漁業について、詳しくはMSCのウェブサイトをご覧ください
[Western Australian Octopus Fishery](#) (英語のみ)

注: 2019年11月の本ニュースレター配信時は「対象魚種はグルミーオクトパス(英名: Gloomy octopus)」と掲載しておりましたが、2020年5月に変更となりましたので、一部修正しております。



認証漁業の操業海域

欧州の10漁業が1つのグループとして認証を更新



2019年10月31日

MSC漁業認証の有効期間は5年となっており、認証更新の際は再審査が行われます。

この度、認証の更新を機にドイツ、デンマーク、オランダ、スウェーデンの10の底魚漁業が1つのMSC認証取得漁業として統合され^{*1}、再度認証されました。この漁業には複数の漁法が含まれており、対象魚種は、アツカワダラ、メグリム、ハドック、ヘイク、リング、ヨーロッパアカザエビ、ホッコクアカエビ、プレイス、セイス(シロイトダラ)、ヨーロッパソール、タイセイヨウマダラ^{*2}、ホワイティング^{*2}です。

審査は独立した第三者審査機関のControl Union Pesca社によって行われ、資源状態、漁業による環境への影響、それらの管理システムが検証され、この漁業が持続可能であることが証明されました。

*1 1つの組織ではなく、MSC認証の申請者として1つのグループに統合したことを意味します。

*2 タイセイヨウマダラ、ホワイティングは再審査前の一時停止が継続しています。

統合前の10漁業

- CVO North Sea plaice and sole
- Danish and Swedish nephrops
- Denmark Skagerrak and the Norwegian Deep cold-water prawn
- DFPO Denmark North Sea & Skagerrak cod & saithe
- DFPO Denmark North Sea & Skagerrak haddock
- DFPO Denmark North Sea plaice
- DFPO Denmark North Sea sole
- DFPO Denmark North Sea, Skagerrak and Kattegat hake and plaice
- Germany North Sea saithe trawl
- Sweden Skagerrak, Kattegat and the Norwegian Deep cold-water prawn



**Joint demersal fisheries
in the North Sea and adjacent waters**

この漁業について、詳しくはMSCのウェブサイトをご覧ください [Joint demersal fisheries in the North Sea and adjacent waters](#) (英語のみ)

ソロモン諸島のキハダマグロ・ビンナガマグロがMSC認証を取得



2019年11月25日

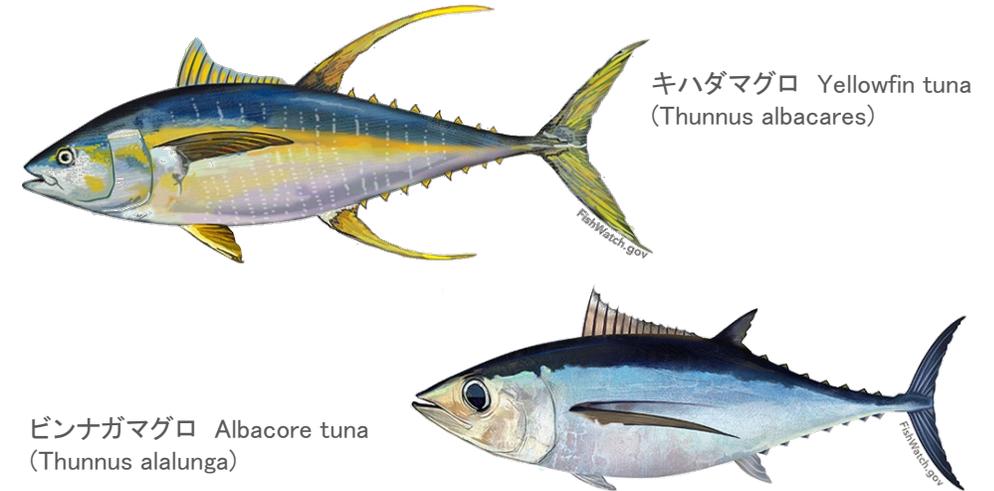
シンガポールのTri Marine International社により申請された、キハダマグロ、ビンナガマグロの延縄漁業が新たにMSC認証を取得しました。

この漁業の対象となるのは、ソロモン諸島EEZで漁獲され、Soro港に水揚げされたキハダマグロとビンナガマグロです。ただし、現地を拠点とする台湾・中国・フィジー船のうち現地企業との用船契約または二国間協定に基づいて運用されている船舶に限られます。

水揚げされたビンナガマグロは主に缶詰用としてタイに輸出され、キハダマグロは刺身用として米国、日本に向けて販売されます。

審査は独立した第三者審査機関のSCS Global Services社によって行われ、資源状態、漁業による環境への影響、それらの管理システムが検証され、この漁業が持続可能であることが証明されました。

この漁業について、詳しくはMSCのウェブサイトをご覧ください
[Solomon Islands longline albacore and yellowfin tuna fishery](#) (英語のみ)



認証漁業の操業海域

広報活動

東京サステナブルシーフード・シンポジウムにMSCが登壇



2019年11月7日、8日

日本や海外から識者が集まり「サステナブル・シーフード」について話し合われる年次イベント「[東京サステナブルシーフード・シンポジウム2019](#)」が、イイノホール&カンファレンスセンターで開催されました。

1日目のセッション「東京五輪はオリンピックレガシーを継げるのか」には、MSC本部からチーフ・プログラム・オフィサーのニコラ・ギシューが来日し登壇。日本の水産市場のサステナビリティ向上への期待を語りました。

2日目のセッション「認証水産物を通じてのエシカル消費の推進とSDGsへの貢献」には、MSC日本事務所よりプログラム・ディレクターの石井が登壇し、様々な業界や他の国際認証制度との更なる協働を提案しました。

MSCはブースも出展し、多くの方にお越しいただきました。

2日目のランチで提供された「サステナブル・シーフードと季節野菜の六升弁当」は、MSC CoC認証を取得している和食店「きじま」によるもので、MSC認証のホタテ・カツオ・ズワイガニ・メバチマグロ等が使用されました。

MSCブログにて詳細レポートを掲載しております

1日目:[東京サステナブル・シーフード・シンポジウム2019レポート\(前編\)～東京五輪とシーフード](#)

2日目:近日中に掲載予定



1日目のセッションに登壇したニコラ(MSCチーフ・プログラム・オフィサー)

2日目のセッションに登壇した石井



MSC認証水産物などのサステナブル素材がふんだんに使用された、「サステナブル・シーフードと季節野菜の六升弁当」

サステナブル・シーフード・ウィーク2019 #fishface受賞作品発表



2019年11月15日

10月に開催されたMSC・ASCの共催イベント「サステナブル・シーフード・ウィーク」の、初のオンライン投稿キャンペーン「#fishface(フィッシュフェイス)」の受賞作品が発表されました。

応募総数111件の中から、MSCアンバサダー・ココリコ田中さんとサステナブル・シーフード・ウィーク実行委員会が、厳正な審査のうえ「MSC賞」「ASC賞」「サステナブル・シーフード賞」の受賞作品を決定しました。

MSC賞の作品には「MSC認証 無着色辛子明太子 450g」(提供:丸市食品株式会社)、ASC賞の作品には「ASC認証 マダガスカル産 海老の極」(提供:株式会社極洋)、サステナブル・シーフード賞の作品には「MSC認証 アラスカ産 紅鮭 切り身セット」(提供:株式会社ベニレイ)が贈られました。



MSC賞
MSC認証
無着色辛子明太子
450g
(提供:丸市食品株式会社)

5名



ASC賞
ASC認証
マダガスカル産 海老の極
(提供:株式会社極洋)

2名



サステナブル・シーフード賞

MSC認証
アラスカ産紅鮭
切り身セット
(提供:株式会社ベニレイ)

7名



#fishface たくさんのご応募
ありがとうございました!

サステナブル・シーフード・ウィーク2019実行委員会 (MSC日本事務局・ASCジャパン)

全受賞作品はこちら: [#fishface投稿キャンペーン 受賞作品を発表します!](#)

【MSC認証】(2019年11月29日時点)

□漁業認証取得漁業数:

世界・・・417件 / 日本国内・・・5件

□漁業認証審査中漁業

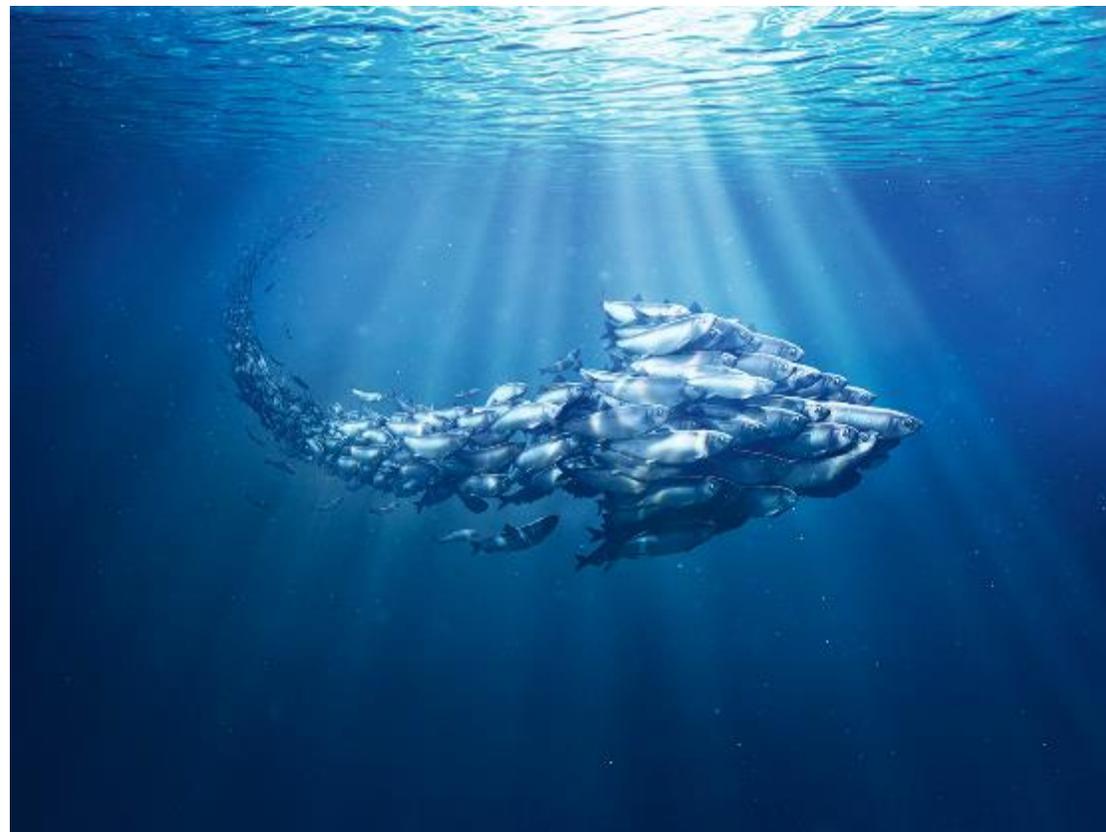
世界・・・102件 / 日本国内・・・2件

□CoC認証取得事業者数

世界・・・ 4,951件 / 日本国内・・・262件

□MSCエコラベル付き製品数:

世界・・・ 41,000品目以上 / 日本国内・・・846品目





ありがとうございました

このニュースレターに関する問い合わせ先

MSC(海洋管理協議会)日本事務所

Tel: 03-5623-2845

Email: MSCJapan@msc.org

<https://www.msc.org/jp>

www.msc.org