



2019年12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

- (株)ゼットンがCoC認証取得 MSCのサステナブル・シーフード導入へ …… P. 4
- マルハニチロ(株) MSC認証スケトウダラを使用した新商品を発売 …… P. 5
- 日本マクドナルド(株)「フィレオフィッシュ」パッケージをMSCラベル付きに …… P. 6

漁業情報

- ロシアのMSC認証刺し網漁業の対象魚種にパイクパーチを追加 …… P. 8
- イギリスのザルガイ漁業がMSC認証を取得 … P. 9 ● カナダのカラスガレイ漁業がMSC認証を取得 … P.10
- 世界初 ナマコ漁業がMSC認証を取得 … P.11 ● 日本のマルト水産 岡山県のカキでMSC認証を取得 … P.12
- アメリカのカキ漁業がMSC認証を取得 … P.13

広報活動

- 2019年度MSC奨学金プログラム受賞者がWCPFCに参加 …… P.15
- 日本サステナブル・ラベル協会 国際認証フォーラムを開催 …… P.16
- 環境展示会「エコプロ2019」各企業・団体ブースがMSCを紹介 …… P.17
- MSC認証の北海道ほたて 北海道ぎょれんが京急電鉄車両でPR …… P.18

MSC認証取得状況 …… P.19

マーケット情報



(株)ゼットンがCoC認証取得 MSCのサステナブル・シーフード導入へ



2019年12月

国内外で飲食店を展開する株式会社ゼットンが、MSCのCoC認証を取得しました。

同社は2020年2月より、葛西臨海公園内にある3店舗（「PARKLIFE CAFE&RESTAURANT」、「CRYSTAL CAFE」、「バーベキュー広場」）にて、MSC認証水産物の提供を予定しています。また、2020年春には、国内の「アロハテーブル」全店舗でのCoC認証の取得も目指しており、MSCラベルの積極的な利用などを通じ、従業員ならびに消費者へのサステナブル・シーフードの認知向上を目指すとしています。

同社は2019年4月に発表した「Sustainability Strategy 2019-2020」の中で、様々な課題に貢献するための、四つのテーマを設定しています。今回の取組はそのテーマの一つである「持続可能な資源利用社会実現への貢献」に関するものです。

「Sustainability Strategy 2019-2020」のテーマ

1. 持続可能な低炭素・脱炭素社会実現への貢献
2. 持続可能な資源利用社会実現への貢献
3. 人権・労働に配慮した社会実現への貢献
4. 持続可能な社会を実現する地域づくりへの貢献



PARKLIFE CAFE&RESTAURANT



CRYSTAL CAFE



バーベキュー広場

(株)ゼットン リリース：<http://www.zetton.co.jp/news/news/msc-asc-coc.php>

(株)ゼットン「Sustainability Strategy 2019-2020」：<http://www.zetton.co.jp/company/docs/sustainabilitystrategy2019-2020.pdf>

マルハニチロ(株) MSC認証スケトウダラを使用した新商品を発売



2019年12月23日

マルハニチロ株式会社はMSC認証のアラスカ産スケトウダラを使用した新商品、(株)シジシージャパン様向け留型商品「白身魚タルタルソース 6個入り」の販売を12月23日から開始しました。

まろやかなタルタルソースをMSC認証のスケトウダラの上へのせフライにした商品で、1個ずつトレイを切り離し、ラップをかけずに電子レンジで加熱することもでき、自然解凍も可能です。

マルハニチログループは、サステナビリティ中期経営計画(2018～2021年)の重点課題のひとつとして海洋資源の保全を掲げており、持続可能な漁業・養殖認証(MSC、ASC)取得水産物の取り扱いを推進し、今後もMSC「海のエコラベル」を表示した家庭用調理冷凍食品などの商品を拡大するとしています。



MSC認証スケトウダラを使用した
「白身魚タルタルソース(6個入り)」

マルハニチロ株式会社 商品情報(冷凍食品): <https://www.maruha-nichiro.co.jp/products/prodlist?c=1>

マルハニチロ株式会社 海洋資源の保全: <https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/sustainability/environment/maintenance/>

日本マクドナルド(株)「フィレオフィッシュ」パッケージをMSCラベル付きに



2020年1月

日本マクドナルド株式会社は、昨年10月、「フィレオフィッシュ」を25年ぶりにリニューアルすることを発表しました。このリニューアルに伴い、同社は11月から12月にかけて、「フィレオフィッシュ」のパッケージを、持続可能な漁業で獲られた水産物であることを示すMSC「海のエコラベル」付きのものに切り替えました。

マクドナルドは、マクドナルドの強みと規模(スケール)を活用して、社会的課題や環境問題に取り組むグローバルな枠組み“Scale for Good (スケールフォーグッド)”を策定しました。お客様向け紙製容器包装類にはFSC®認証紙、店舗用のフライオイルにはRSPO認証油、またコーヒー豆はレインフォレスト・アライアンス認証農園で栽培されたものを使用するなど、持続可能な調達を進めています。

新たにMSC認証の「フィレオフィッシュ」も加わったことにより、同社はこれら認証製品を紹介するトレーマットを利用するなどし、消費者への認知向上に向け取り組んでいます。

日本マクドナルド(株) リリース: <http://www.mcdonalds.co.jp/company/news/2019/1028a/>

日本マクドナルド(株) ウェブサイト: http://www.mcdonalds.co.jp/company/scale_for_good/sourcing/



マクドナルドで販売されている認証製品



2019年11月20日から約2週間限定で利用された、各認証製品を紹介するトレーマット

漁業情報



ロシアのMSC認証刺し網漁業の対象魚種にパイクパーチを追加



2019年11月28日

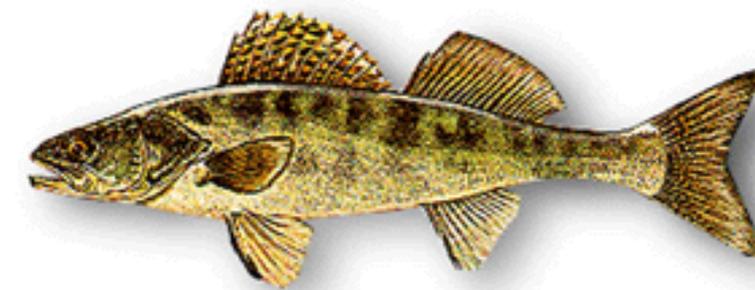
2016年にMSC認証を取得したロシアの刺し網漁業の認証範囲に、新たにパイクパーチが追加されました。今回の追加によって対象魚種はヨーロピアンパーチとパイクパーチの2種類になりました。

この漁業はロシアのIrikla貯水池で行われており、2018年の漁獲量は280.4トンでした。

独立した第三者審査機関のMRAG Americas社によって認証範囲を拡大するための審査が行われ、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た結果、この漁業が持続可能であることが証明されました。

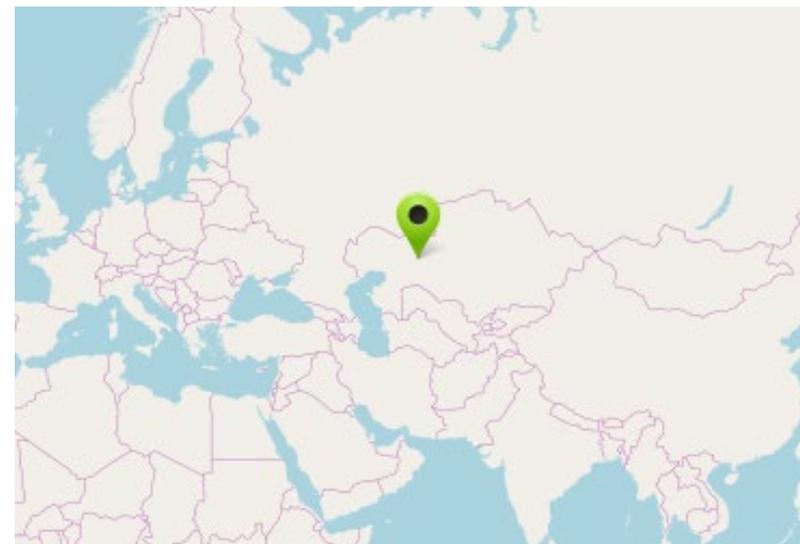
ただし今後の状況を見据え、パイクパーチについて、漁業の管理機能を評価するための具体的な調査計画を立てることが条件として付与されました。

詳しくはMSCのウェブサイトをご覧ください。
[Irikla Reservoir Perch Fishery](#) (英語のみ)



画像提供: FAO

パイクパーチ
英名Pike perch (*Sander lucioperca*)



認証漁業の操業海域

イギリスのザルガイ漁業がMSC認証を取得



2019年12月3日

Leigh Port Partnership によって申請されたザルガイ漁業が、MSC認証を取得しました。この漁業の操業海域はテムズ川河口域で、漁法はけた網です。

対象となるのは Thames Estuary Cockle Fishery Order の認可を受けた14隻の船によって漁獲されたザルガイで、主にLeigh on Sea港に水揚げされ、生鮮で加工場へ輸送されます。2017年の年間漁獲量は4,053トンでした。

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た結果、この漁業が持続可能であることが証明されました。

詳しくはMSCのウェブサイトをご覧ください。
[Thames cockle dredge](#) (英語のみ)



ザルガイ Cockle
(*Cerastoderma edule*)

画像提供:FAO



認証漁業の操業海域

カナダのカラスガレイ漁業がMSC認証を取得



2019年12月5日

カナダの複数の漁業、加工団体等からなるグループによって申請されたカラスガレイ漁業がMSC認証を取得しました。この漁業には底びき網と刺し網の2つの漁法が含まれます。

対象となるのは、申請者グループに所属する船舶によってNorthwest Atlantic Fisheries Organization の管理区域 0A、0B、3LMNOで漁獲されたカラスガレイで、2016年の漁獲量は17,690トンでした。船舶や水揚げ港の詳細は審査レポートのTable 44～47をご覧ください。

審査は独立した第三者審査機関のLloyds Register (Acoura) 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た結果、この漁業が持続可能であることが証明されました。

ただし、混獲種や生息域の管理、MSYLレベルの資源量を達成するために適切な漁獲方策の設定など、さらなる改善の改善に向けたいくつかの条件が付与されました。

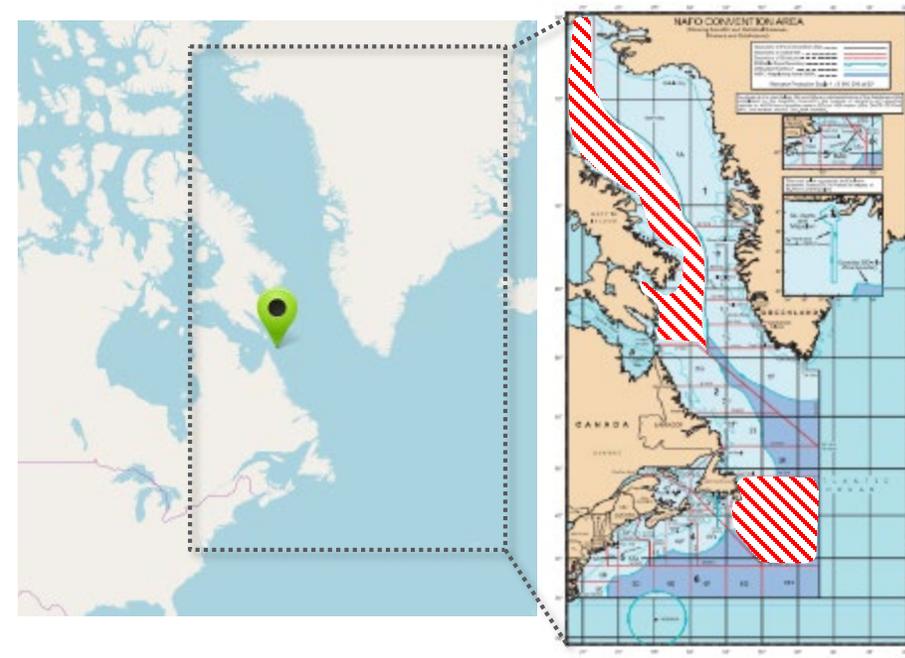
詳しくはMSCのウェブサイトをご覧ください。

[Canada 0AB 2+3KLMNO Greenland Halibut Bottom Trawl and Gillnet](#) (英語のみ)



画像提供: FAO

カラスガレイ Greenland halibut
(*Reinhardtius hippoglossoides*)



斜線部分が対象海域

世界初 ナマコ漁業がMSC認証を取得



2019年12月10日

西オーストラリアのナマコ漁業がMSC認証を取得しました。ナマコでのMSC認証取得は世界初となります。

認証の対象となるのはハネジナマコとトゲクリイロナマコの Pilbara 資源*です。この漁業は潜水による手作業での漁獲を行うため、混獲や生息域に与える影響が極めて小さいことが特徴です。

漁獲されたナマコはメルボルンにある Tasmanian Seafoods 社の工場加工された後、シンガポール、香港、中国、台湾などのアジア市場に輸出されます。

審査は独立した第三者審査機関の Lloyds Register (Acoura) 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た結果、この漁業が持続可能であることが証明されました。

ただし、漁獲制御ルールの有効性を示すことや、ナマコ漁業が生態系に与える影響の詳しい調査など、さらなる改善に向けいくつかの条件が付与されました。

* 西オーストラリア州北部沿岸東経114° 50' から120° に生息する資源

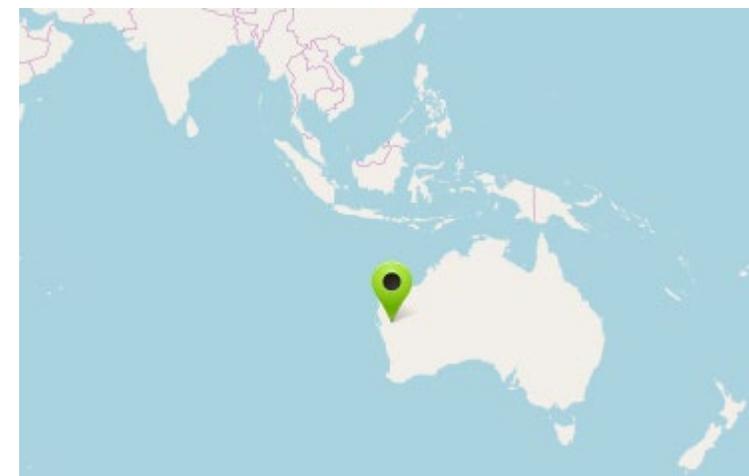
詳しくはMSCのウェブサイトをご覧ください。 [Western Australian Sea Cucumber Fishery](#) (英語のみ)



ハネジナマコ Sand fish
(*Holothuria scabra*)



トゲクリイロナマコ Deep-water
redfish (*Actinopyga echinites*)



認証漁業の操業海域

日本のマルト水産 岡山県のカキでMSC認証を取得



2019年12月13日

兵庫県相生市を拠点とする株式会社マルト水産が、瀬戸内海のカキ漁業でMSC認証を取得しました。

認証の対象となるのは、岡山県瀬戸内市邑久町(おくちょう)の垂下式のカキ漁のうち、岡山県産の種ガキを使用したもので、邑久町漁協が漁獲するカキの約80%がこれに該当します。2018年の邑久町漁協年間漁獲量は約1,500トンでした。

これまでにMSC認証を取得したカキ漁は地まき式によるもので、垂下式のカキ生産でのMSC認証取得は世界で初となります。

マルト水産では、カキを原料とした製品の製造・販売を行っており、今回の認証取得は同社が主導し、生産者と漁業協同組合とが一体となって取り組んだ成果です。

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、MSCの二枚貝審査規格に沿って審査された結果、この漁業が持続可能であることが証明されました。

詳しくはMSCのウェブサイトをご覧ください

[Maruto Suisan rope grown Pacific oyster, Okayama fishery](#) (英語のみ)



マガキ Pacific cupped oyster (*Crassostrea gigas*)



カキの漁場

アメリカのカキ漁業がMSC認証を取得



2019年12月19日

Prestige Oyster 社がルイジアナ州とテキサス州で生産するカキ(英名: Gulf of Mexico oyster)漁業でMSC認証を取得しました。アメリカでカキ漁業がMSC認証を取得するのは初めてのことです。

認証の対象となるのは、Prestige Oyster 社および同社と専売契約を結んだ生産者が漁獲するカキのうち、漁場で採苗して成貝まで育てたもので、稚貝を移植した場合は対象外となります。この漁業の漁法はけた網で、2017年の漁獲個数は169,353個でした(1個の重量は約110ポンド)。

審査は独立した第三者審査機関の MRAG Americas 社によって行われ、MSCの二枚貝審査規格に沿って審査された結果、この漁業が持続可能であることが証明されました。

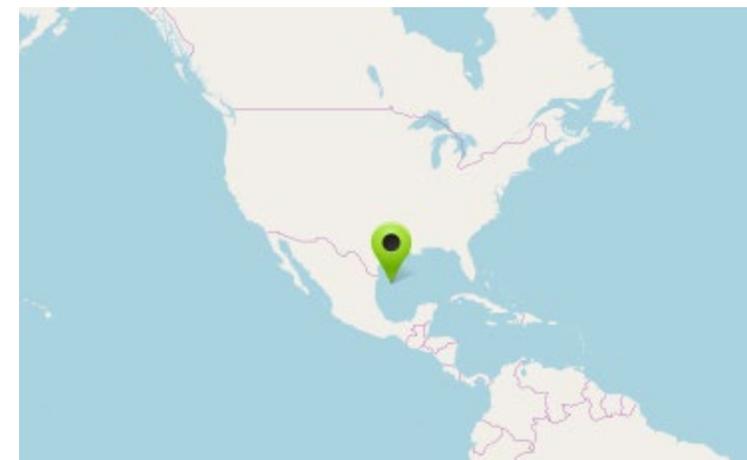
ただし今後の状況を見据え、漁業の管理システムの決定において予防的なアプローチを踏まえた合意形成を行うことなど改善に向けいくつかの条件が付与されました。

詳しくはMSCのウェブサイトをご覧ください。

[Prestige Oysters Texas and Louisiana private oyster fishery](#) (英語のみ)



Gulf of Mexico oyster (別称: American cupped oyster)
(*Crassostrea virginica*)



認証漁業の操業海域

広報活動

2019年度MSC奨学金プログラム受賞者がWCPFCに参加



2019年12月5日～11日

2019年度のMSC奨学金プログラムを受賞したビアンカ・ハースさんが、パプアニューギニアで開催された「中西部太平洋まぐろ類委員会 (WCPFC) 第16回年次会合」に参加しました。

ハースさんは地域漁業管理機関 (RFMO) と、国連の持続可能な開発目標 (SDGs) の関係についての研究で、MSCより奨学金を授与されています。



ハースさんを含む2019年度MSC奨学金プログラムを受賞者については、MSCブログをご覧ください。
[2019年MSC奨学金プログラムの受賞者発表！](#)

2019年11月17日

一般社団法人日本サステナブル・ラベル協会が、マクドナルドの研究施設にて国際認証フォーラム「持続可能な社会・未来を考える～持続可能な調達とは？～」を開催しました。（主催：一般社団法人 日本サステナブル・ラベル協会、共催：日本マクドナルド株式会社、後援：公益財団法人世界自然保護基金）

このフォーラムは、地球環境・社会課題の現状や、マクドナルドの商品に使われている国際認証について、学生の皆さんに知ってもらうとともに議論する場として開催されたもので、当日は高校生・大学生と企業・団体に所属する関係者60名以上が参加しました。

フォーラムでは、MSC認証はじめFSC®認証、RSPO認証、レインフォレスト・アライアンス認証、また日本マクドナルド(株)の取り組みについて紹介されました。

また、環境省生物多様性主流化室の藤田道男室長補佐や、WCS (Wildlife Conservation Society) 自然環境保全研究員の西原智昭氏による生物多様性保全や国際認証の効果についての講演もなされ、様々な立場の幅広い世代が、持続可能な未来のために何ができるか、どのように協働していけばよいのかをディスカッションするなどし、地球環境・社会課題の現状について話し合う貴重な機会となりました。



国際認証フォーラム「持続可能な社会・未来を考える～持続可能な調達とは？～」参加者



マクドナルドで販売されている認証製品を試食し、グループディスカッションを行う学生

環境展示会「エコプロ2019」各企業・団体ブースがMSCを紹介



2019年12月5日～7日

日本最大規模の環境展示会「[エコプロ2019](#)」が東京ビッグサイトで開催されました。

消費者庁、株式会社セブン&アイ・ホールディングス、日本サステナブル・ラベル協会、パナソニック株式会社など、多くの企業・団体ブースでMSCを紹介いただきました。



左上: 消費者庁

「あなたの消費が世界の未来を変える エシカル消費」の一環としてMSCラベルを紹介。

右上: セブン&アイ・ホールディングス

「動物や植物を守ろう」コーナーで、MSCラベル付き「セブンプレミアム辛子明太子」が紹介。

左下: 日本サステナブル・ラベル協会

MSCを説明するパネルを展示。様々な国際認証ラベル製品とともにMSCラベル付き製品を紹介。

右下: パナソニック

MSCラベルが付いたサステナブル・シーフードの社食への導入について紹介・提案するコーナーが設置。

MSC認証の北海道ほたて 北海道ぎょれんが京急電鉄車両でPR



2019年10月28日～2020年1月4日

北海道漁業協同組合連合会(北海道ぎょれん)が北海道ほたてを大々的にPRする「北海道ほたて号」が、2019年10月28日から2020年1月4日の約2か月間、神奈川と東京間を走る京急電鉄を運行しました。

北海道ほたての消費拡大とブランド訴求を目的とした企画で、京急電鉄1編成(ブルースカイトレイン2100系)の青い車体には大きなほたての写真がプリントされました。

車内の広告スペースも全て北海道ほたてをPRするポスターとなっており、MSC漁業認証を取得していることを紹介するポスターも掲示されました。



●MSC漁業認証 取得漁業数

世界・・・395件／日本国内・・・6件

●MSC漁業認証 審査中漁業数

世界・・・98件／日本国内・・・1件

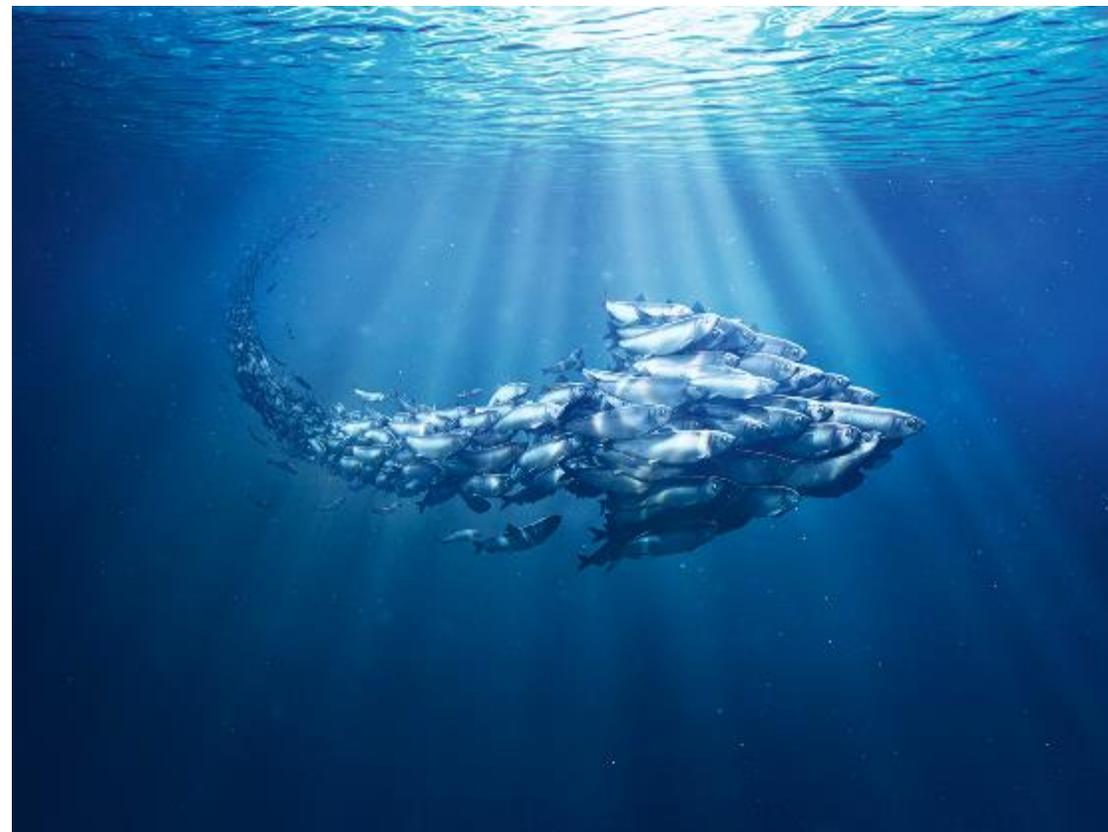
●CoC認証 取得事業者数

世界・・・ 4,999件／日本国内・・・266件

●MSCエコラベル付き製品数

世界・・・ 41,000品目以上／日本国内・・・865品目

(2019年12月26日時点)





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