



# 2019年7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

- ・ 日本生協連、MSC認証水産物を使用した「冷凍ミールキット」新商品を発表 P. 4
- ・ ニッスイ、2019年秋・冬の新商品・リニューアル品を発表 P. 5
- ・ 新しいMSC Chain of Custody 認証規格について P. 6

## 漁業情報

- ・ アイルランドのムール貝増殖漁業が新たにMSC認証を取得 P. 8
- ・ MSC認証アメリカ底引き網漁業にアカウオ、マダラ等を追加 P. 9
- ・ チリマアジが新たにMSC漁業認証を取得 P. 10

## その他

- ・ 2019年MSC奨学金プログラムの受賞者を発表 P. 12
- ・ 横浜みなと博物館の企画展内でMSC認証を紹介 P. 13
- ・ 第1回ジャパン・サステナブルシーフード・アワードの応募を受付中 P. 14
- ・ MSC認証取得状況 P. 15

# マーケット情報



# 日本生協連、MSC認証水産物を使用した「冷凍ミールキット」新商品を発表



2019年7月1日

日本生活協同組合連合会(以下:日本生協連)は、「冷凍ミールキット」の拡充に向け、7月1日から全国の生協の宅配および店舗にて順次販売することを発表しました。※取り扱いの有無、時期、価格は各生協によって異なります。

「冷凍ミールキット」は、あらかじめ下ごしらえしたMSC認証の魚(すべて骨取り済)や肉、野菜などの材料と調味用のたれをパックして冷凍した料理素材のセットです。昨年9月から販売されているMSC認証のシロイトダラを使用した「たらと野菜の甘酢あん」、「たらと野菜の黒酢あん」に続き、今回はMSC認証のコガネガレイ、タイセイヨウサバを使った新商品が追加されています。

日本生協連は、今後もメニューのバリエーションを増やし、「冷凍ミールキット」として本格展開するとしています。



「CO・OP たらと野菜の甘酢あん」



「CO・OP たらと野菜の黒酢あん」



「CO・OP 骨取りかれの野菜あんかけ」



「CO・OP 骨取りさばとなすのごま味噌炒め」

コープのMSC「海のエコラベル」付き商品はこちらからご覧いただけます。:<https://goods.jccu.coop/lineup/eco/msc.html>

# ニッスイ、2019年秋・冬の新商品・リニューアル品を発表



2019年7月18日

日本水産株式会社(以下:ニッスイ)が、2019年秋・冬の新商品・リニューアル品を発表しました。

MSC認証の水産物を使った新商品としては、「MSCおさかなミンチ200g」、「SmartSeaCook MSC白身魚と野菜のバジルソース」、「SmartSeaCook MSC白身魚と野菜のトマトソース」の3品が紹介されています。いずれもアメリカ(ベーリング海)やロシア(オホーツク海)のMSC認証を取得している持続可能な漁業で漁獲されたスケトウダラが使用されています。

「MSCおさかなミンチ200g」はさまざまな料理に使いやすく、健康関連市場において近年注目を高める白身魚のたんぱく質を手軽にプラスできます。

「SmartSeaCook MSC白身魚と野菜のバジルソース」と「SmartSeaCook MSC白身魚と野菜のトマトソース」については、フライパンで手軽に調理できる魚+野菜+ソースのキット品シリーズです。魚をより気軽においしく召しあがっていただくために、調理の手間を省き、洋風の味付けで魚のおいしさを楽しむことができます。



「MSCおさかなミンチ200g」



「SmartSeaCookMSC白身魚と野菜のバジルソース」と  
「SmartSeaCookMSC白身魚と野菜のトマトソース」

日本水産(株)のニュースリリースはこちらからご覧いただけます。: <http://www.nissui.co.jp/news/20190718.html>

# 新しいMSC Chain of Custody 認証規格について



2019年7月

MSCは今年の3月、標準バージョン、グループ向けバージョンならびに消費者向け事業者(CFO)用バージョンの新しいCoC認証規格を発表しました。新たなCoC認証規格には、強制労働もしくは児童労働のリスクが確認されたサプライチェーン内の企業に対しての、第三者による労働に関する監査の実施も含まれています。

新しいCoC認証規格は2019年9月28日から発効となり、この日以降に実施される審査／年次監査からはこの新しい規格が適用されることとなります(既にMSCのCoC認証を取得している企業については、この日以降に予定されている最初の年次監査から新しい規格が適用されることとなります)。

[MSC Chain of Custody Standard : Default Version](#) (日本語和訳は[こちら](#))

[MSC Chain of Custody Standard : Group Version](#)

[MSC Chain of Custody Standard : Consumer-Facing Organization \(CFO\) Version](#)

※グループ向けバージョンと消費者向け事業者(CFO)用バージョンの和訳については、8月中に[こちら](#)に掲載予定です。

※変更の概要は[こちら](#)からご覧いただけます。

# 漁業情報



# アイルランドのムール貝増殖漁業が新たにMSC認証を取得



2019年7月4日

アイルランドのイガイ類の垂下式増殖漁業が、新たにMSC認証を取得しました。対象種はムール貝として利用されている、ヨーロッパイガイ、ムラサキイガイ、キタノムラサキイガイの3種類の貝です。

アイルランドのBord Iascaigh Mharaを代表とする本漁業認証の申請グループには、36の漁業者と加工業者が加盟しています。

審査は独立した第三者審査機関のSAI Global社によって、MSC漁業認証の二枚貝の規格に基づいて、漁業による環境への影響、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。

詳しくは、MSC認証漁業の情報検索サイトをご覧ください。

[MSC Track a Fishery](#) (英語)



対象漁業の海域



ヨーロッパイガイ: Blue mussel  
(学名: *Mytilus edulis*)

# MSC認証アメリカ底引き網漁業にアカウオ、マダラ等を追加



2019年7月9日

2014年にMSC漁業認証を取得した、アメリカの底曳き網漁業に、新たにマダラ、イギリスガレイ、アラスカメヌケ(アカウオ)、ダークブロッチドロックフィッシュ、ボッカチオロックフィッシュ、カナリーロックフィッシュが認証に追加されました。この漁業はアメリカ西部EEZ内で操業しており、魚種は今回の追加で18魚種、漁獲量は26,545トン(2017年)になりました。

この度、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、上記の6魚種が追加されることになりました。

ただし、今後の状況を見据え、いくつかの条件も提示されました。これら条件の中には、回復計画の期限内にリングコッド(南系群)とギンダラの資源量がMSYレベル付近に達するようにすることや、マダラの漁獲方策と漁獲制御ルールに関するものが含まれています。

詳しくは、MSC認証漁業の情報検索サイトをご覧ください。

[MSC Track a Fishery](#) (英語)



対象漁業の海域



画像提供: NOAA Fishery

アラスカメヌケ(アカウオ): Pacific ocean perch  
(学名: *Mytilus edulis*)

2017年の本漁業による漁獲は94t。

# チリマアジが新たにMSC漁業認証を取得



2019年4月26日

チリのまき網漁業が新たにMSC漁業認証を取得しました。魚種はチリマアジ(英名: Chilean jack mackerel、学名: *Trachurus murphyi*)で、操業海域は太平洋西部(チリ沖)、漁獲量は268,340トン(2017年)です。

審査は独立した第三者審査機関のLloyds Register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。

ただし今後の状況を見据えて、認証にはいくつかの条件が付与されました。その中には、この海域のチリマアジ資源がMSYレベルに近い値を保つための漁獲制御ルールが明確に講じられるようにすることや、非対象種および絶滅危惧種の混獲率が低下しているデータを示すことなどが含まれます。

詳しくは、MSC認証漁業の情報検索サイトをご覧ください。

[MSC Track a Fishery](#) (英語)



対象漁業の海域



画像提供: NOAA Fishery

# その他

# 2019年MSC奨学金プログラムの受賞者を発表



2019年7月8日

MSCは、2019年度のMSC奨学金プログラムにおける5人の受賞者を発表しました。このプログラムは2012年に始まり、水産学と漁業管理、またはサプライチェーンのトレーサビリティに関する研究を行う、世界中の学生を支援しています。

●**ビアンカ・ハースさん**(オーストラリア、タスマニア大学)

地域漁業管理機関(RFMO)と、国連の持続可能な開発目標(SDGs)に類する持続可能性イニシアチブとの関連についての研究

●**ロドリゴ・オヤネデルさん**(イギリス、オックスフォード大学)

チリでのメルルーサ漁業で生計を立てる地元の漁民を脅かす、メルルーサの違法漁業についての研究

●**ギリエルメ・スザーノ・コケイロさん**(ブラジル、パラナ連邦大学)

南ブラジルの小規模で伝統的な地域漁業における、混獲排除装置利用の社会経済学的効果の研究

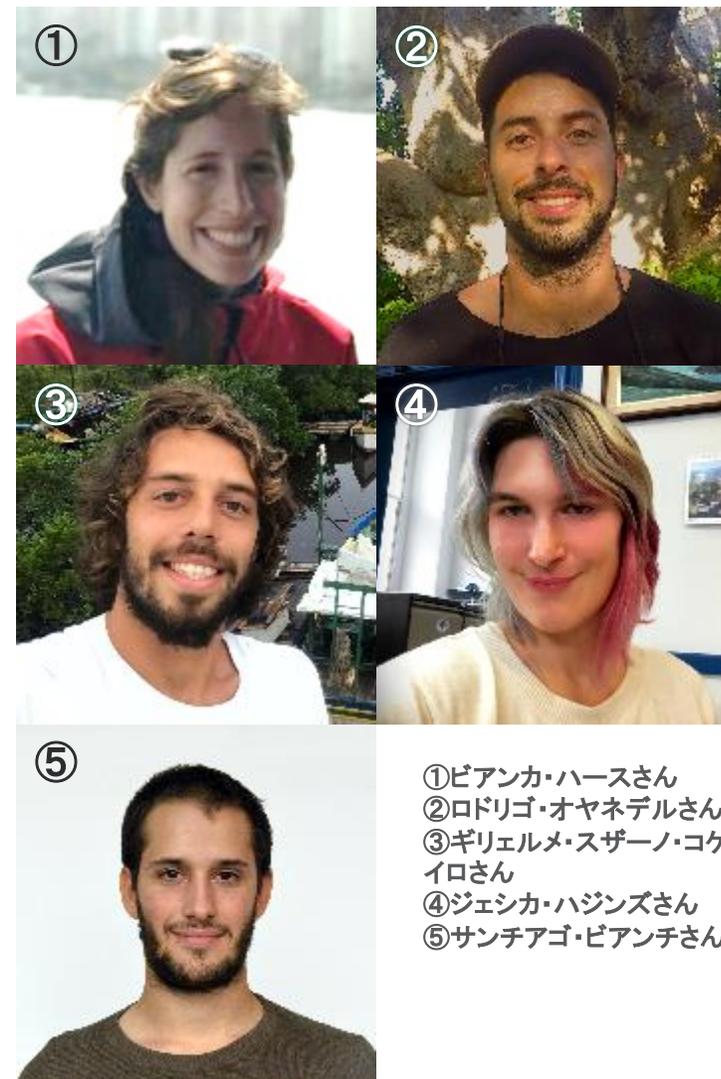
●**ジェシカ・ハジンズさん**(イギリス、ヘリオット・ワット大学)

クイーンズランド水域における、ノコギリエイの個体群動態を研究予定

●**サンチアゴ・ビアンチさん**(アルゼンチン、マル・デル・プラタ国立大学)

アルゼンチン南部のミナミナラバガニ漁業におけるクモガニ混獲の削減に、脱出口が役立つかどうかの研究

詳しくは、MSCの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！](#)



①ビアンカ・ハースさん  
②ロドリゴ・オヤネデルさん  
③ギリエルメ・スザーノ・コケイロさん  
④ジェシカ・ハジンズさん  
⑤サンチアゴ・ビアンチさん

# 横浜みなと博物館の企画展でMSC認証を紹介



2019年7月15日

横浜・みなとみらい21地区の日本丸メモリアルパーク内にある横浜みなと博物館で、海の日である7月15日(月・祝)より企画展「[オドロキ！日本・海の環境と開発～海といつまでも](#)」が開催されました。その中で、MSC認証が紹介されています。

この企画展では、海の環境を守り、海の恵みを活かす多様な取り組みが紹介されています。会期は9月29日(日)まで。

また、8月2日(金)には、同会場にて関連企画「[MSCクイズイベント](#)」を開催しました。

来場した子どもにMSCスタッフが一對一でクイズを出題し、MSCグッズをプレゼント。約25名の子どもたちが参加しました。

詳しくは、MSCのブログをご覧ください。  
[横浜みなと博物館の企画展で「海」を学ぼう ～MSCの展示があります！](#)



企画展入口



MSCを紹介するパネル(中央)



MSCクイズの様子

# 第1回ジャパン・サステナブルシーフード・アワードの応募を受付中



2019年7月31日

MSCも主催となっている、[「第1回ジャパン・サステナブルシーフード・アワード」](#)の応募が現在受付中です。締め切りは8月31日(土)まで。

このアワードは、サステナブル・シーフードを促進する国内イニシアチブを讃えるもので、漁業現場、企業、行政、教育、メディアなど分野は問いません。サステナブル・シーフードを広めてきた方、日本の水産業を持続可能にするための活動をしてきた方、ぜひご応募ください。

応募対象は、2018年7月～2019年7月の期間に日本国内で行われた、もしくは開始されている取り組み(現在も継続しているものも対象です)

詳細は[こちら](#)をご確認ください。ファイナリストも本ページで紹介されます。

受賞者は、2019年11月7日(木)に[東京サステナブルシーフード・シンポジウム\(TSSS\)2019](#)メインステージにて発表されます。

日本最大のサステナブルシーフードイベントで授賞式

**TSSS** Tokyo  
Sustainable  
Seafood  
Symposium

**第1回**  
**ジャパン・サステナブルシーフード・アワード**  
**応募受付中!**

## 【MSC認証】(2019年7月31日時点)

### □漁業認証取得漁業数:

世界・・・376件 / 日本国内・・・6件

### □漁業認証審査中漁業

世界・・・134件 / 日本国内・・・2件

### □CoC認証取得事業者数

世界・・・ 4,800件 / 日本国内・・・240件

### □MSCエコラベル付き製品数:

世界・・・ 38,000品目以上 / 日本国内・・・792品目



@Philip van Ierschoot



# 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](mailto:MSCJapan@msc.org)

---

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

[www.msc.org](http://www.msc.org)