



2020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

- パーク ハイアット 東京 MSCのタイセイヨウクロマグロの提供開始 P. 4
- 日本水産 「MSCおさかなミンチ」を使った新製品を販売 P. 5

漁業情報

- ナミビアのヘイク漁業がMSC認証を取得 P. 7
- アイスランドのランプフィッシュ漁業がMSC認証を取得 P. 8

広報活動

- サステナブル・シーフード・ウィーク2020が終了 P. 10
- MSC「海のエコラベル」の日本での認知度が19%にアップ P. 11
- 東京サステナブルシーフード・シンポジウムにMSCの石井が出演 P. 12
- MSC年次報告書 2019年度 日本語版が完成 P. 13

- MSC認証取得状況 P. 14

マーケット情報



NORTH ATLANTIC SEA SCALLOPS

Price **\$26.99** /lb
20-30 SCALLOPS/lb

NET WT 1.30 LBS (590g) KEEP FROZEN

MSC

Wild Caught Product of the USA

MSC

Wild Caught Product of the USA

MSC

Wild Caught Product of the USA

NORTH ATLANTIC SEA SCALLOPS

Price **\$26.99** /lb
20-30 SCALLOPS/lb

NET WT 1.30 LBS (590g) KEEP FROZEN

MSC

Wild Caught Product of the USA

MSC

Wild Caught Product of the USA

MSC

Wild Caught Product of the USA

NORTH ATLANTIC SEA SCALLOPS

Price **\$26.99** /lb
20-30 SCALLOPS/lb

NET WT 1.30 LBS (590g) KEEP FROZEN

MSC

Wild Caught Product of the USA

MSC

Wild Caught Product of the USA

MSC

Wild Caught Product of the USA

Wild-Caught Atlantic Cod Fillet

Nutrition Facts

Net Weight: 2.00 lbs (907g)

MSC

Wild Caught Product of the USA

MSC

Wild Caught Product of the USA

Wild-Caught Atlantic Cod Fillet

Nutrition Facts

Net Weight: 2.00 lbs (907g)

MSC

Wild Caught Product of the USA

MSC

Wild Caught Product of the USA

Wild-Caught Atlantic Cod Fillet

Nutrition Facts

Net Weight: 2.00 lbs (907g)

MSC

Wild Caught Product of the USA

MSC

Wild Caught Product of the USA

Wild Caught SOCKEYE SALMON FILLETS

Net Weight: 2.00 pounds (32 oz) (907g)

MSC

Wild Caught Product of the USA

MSC

Wild Caught Product of the USA

Wild Caught SOCKEYE SALMON FILLETS

Net Weight: 2.00 pounds (32 oz) (907g)

MSC

Wild Caught Product of the USA

MSC

Wild Caught Product of the USA

Wild Caught SOCKEYE SALMON FILLETS

Net Weight: 2.00 pounds (32 oz) (907g)

MSC

Wild Caught Product of the USA

MSC

Wild Caught Product of the USA

Wild Caught SOCKEYE SALMON FILLETS

Net Weight: 2.00 pounds (32 oz) (907g)

MSC

Wild Caught Product of the USA

MSC

Wild Caught Product of the USA

パーク ハイアット 東京 MSCのタイセイヨウクロマグロの提供開始



2020年11月9日

パーク ハイアット 東京が、ホテルでは世界初となる、MSC認証のタイセイヨウクロマグロを使った料理の提供を開始しました。

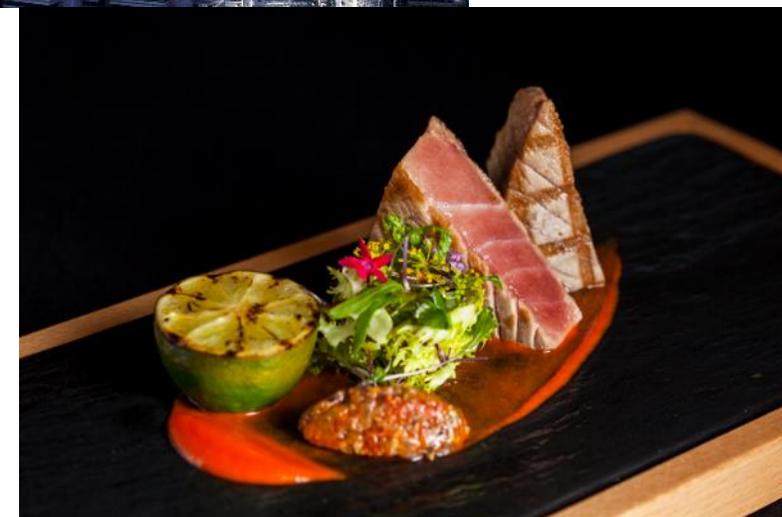
ホテル内のレストラン、ニューヨーク グリルで提供される「サステナブル中トロのグリルトマトと山葵チャツネ ライム」に使用されるタイセイヨウクロマグロは、今年8月にクロマグロ漁業としては世界で初めてMSC漁業認証を取得した臼福本店によって漁獲されたものです。

メニューには、MSC認証の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」が表示されています。

パーク ハイアット 東京は2015年にMSCのCoC認証を取得し、MSC認証水産物など、持続可能な食材を使った料理の提供に取り組んでいます。

パーク ハイアット 東京 プレスリリース:

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000112.000012816.html>



MSC認証タイセイヨウクロマグロを使用した「サステナブル中トロのグリルトマトと山葵チャツネ ライム」

日本水産 「MSCおさかなミンチ」を使った新製品を販売



2020年12月

日本水産株式会社(以下ニッスイ)は、「MSCおさかなミンチ」を使用したMSC「海のエコラベル」付き新製品「魚屋さんの御馳走 おさかなミンチを使った和風そばろ」を、12月から販売します。

同製品は、ニッスイの人気商品「MSCおさかなミンチ」を甘辛のしょうゆで味付けしたそばろです。MSC認証の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おり、低脂肪で良質なたんぱく質を手軽にとることができます。

畜肉のひき肉を使ったそばろと異なり脂が少ないため、冷めた状態でもほぐれやすく、ご飯にのせてそのままお召し上がりいただけます。

ニッスイは、MSC認証水産物の取り扱いに向け約10年前にCoC認証を取得しました。昨年5月時点で25品目のMSCラベル付き製品を取り扱っており、水産資源の持続可能性向上のため、今後も普及に取り組むとしています。

ニッスイ2020年 秋・冬新商品発売について <https://www.nissui.co.jp/news/20200716.html>
特設サイト「おさかなのミンチ ここがすごい！」 <http://www.sokkin-tanpaku.jp/>



「魚屋さんの御馳走 おさかなミンチを使った和風そばろ」



「MSCおさかなミンチ」

漁業情報



ナミビアのヘイク漁業がMSC認証を取得



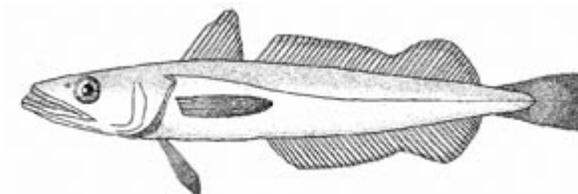
2020年11月17日

ナミビアのヘイク漁業が新たにMSC認証を取得しました。アフリカ大陸では南アフリカのヘイク漁業に続く2番目のMSC認証漁業となります。漁法は、はえ縄と底層トロールで、対象魚種はヘイク2種 (*Merluccius capensis*、*Merluccius paradox.*)です。認証の申請者グループであるNamibian Hake Association and Namibia Ministry of Fisheries and Marine Resourcesに所属する船によって漁獲され、Walvis BayまたはLüderitz港に水揚げされたものが認証の対象となります。年間の漁獲量は約136,000トンで、主にヨーロッパに向けて輸出されます。

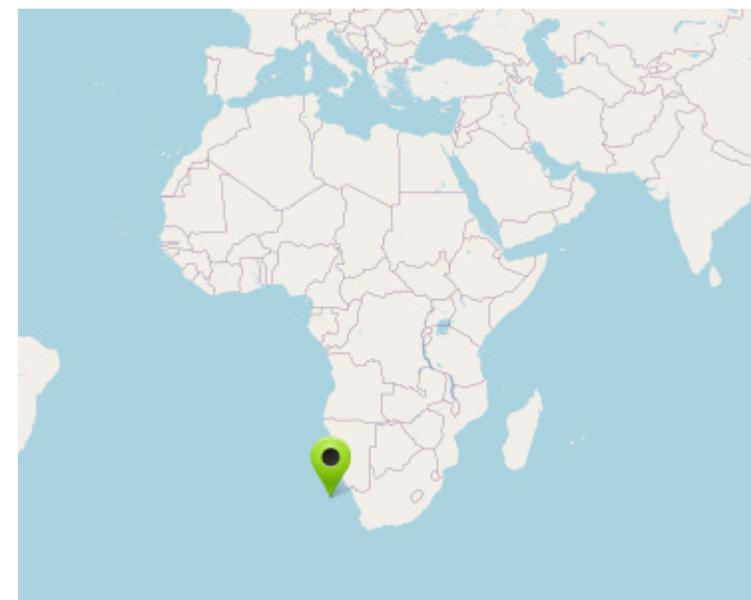
審査は第三者審査機関であるControl Union (UK) 社によって行われました。認証に際して、より適切な資源調査や、混獲や生態系に与える影響の調査の実施、明確な目標を組み込んだ管理システムを証明することなどいくつかの条件が付与されました。

ナミビア政府 漁業・海洋資源大臣 A Kawana 博士のコメント

「ナミビアの漁業の長期的な健全性と海洋の生物多様性を管理することは私たちの責任であり、それは同時に漁業が既存の資源の価値を最大化して次世代に渡すことにつながります。今回の認証は過去に乱獲されたメルルーサ資源の再建に向けて行ってきた取組が機能し、ナミビアのメルルーサが地蔵可能であるということが独立的に認証されたものでもあります。」



ヘイク: Hake (*Merluccius capensis*)



対象漁業の操業海域

アイスランドのランプフィッシュ漁業がMSC認証を取得



2020年11月17日

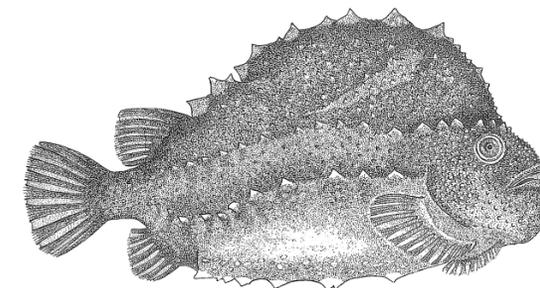
アイスランドEEZ内で操業するランプフィッシュの刺し網漁業がMSC認証を取得しました。申請者はIceland Sustainable Fisheriesというアイスランドの漁業者、加工業者、輸出業者からなる団体で、この団体に所属する船舶で漁獲された2020年漁期からのランプフィッシュが認証の対象となります。年間の漁獲量は約5,000トンです。

報告書に掲載されている指定の港に水揚げされ、申請者グループの事業者を通して販売されるランプフィッシュのみが認証のものとして取り扱われます。

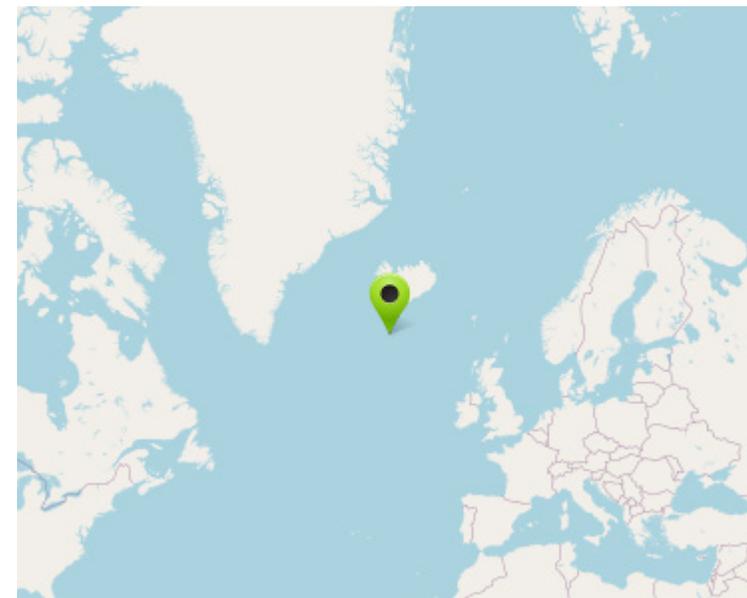
審査は第三者審査機関であるSAI Global社によって行われました。認証に際して、混獲種の情報収集と、絶滅危惧種である海鳥への影響の状況把握と混獲対策を講じることなど、いくつかの条件が付与されました。

※この認証は以前「Icelandic Gillnet lumpfish」として認証されていた漁業が、審査単位を一部変更して新規漁業として認証されたものです。

認証漁業の詳細や報告書は、漁業認証のウェブサイト(Track a Fishery)からご覧いただけます(英語)
[ISF Iceland lumpfish](#)



ランプフィッシュ: Lumpfish (*Cyclopterus lumpus*)



対象漁業の操業海域

広報活動

サステナブル・シーフード・ウィーク2020が終了



2020年10月1日～30日

MSC日本事務所およびASC(水産養殖管理協議会)ジャパンは、MSC「海のエコラベル」およびASCラベルのついた「サステナブル・シーフード」を啓発、促進するキャンペーン「サステナブル・シーフード・ウィーク2020」を実施しました。

「おうちから守る魚の未来」をテーマに、大人気のスープ作家・有賀薫さんにMSC・ASC認証水産物を使ったスープを考案いただき、オリジナル動画を作成。レシピを作り、Twitterに写真を投稿すると抽選でオリジナルグッズが当たるとい、オンライン主体のプレゼントキャンペーンを展開しました。

動画の視聴回数は1,700回を超え、応募者からは、「このラベルは知らなかったけれど、これからは気をつけて探してなるべく選ぼうと思いました」などの好意的な声が寄せられました。

また、10月23日(金)には、愛知県名古屋市の「エコパルなごや」で小学生を対象とした特別授業を行いました。

プレスリリース [「サステナブル・シーフード・ウィーク2020「おうちから守る魚の未来」が終了」](#)
有賀薫さんレシピ動画 <https://youtu.be/wn8z810IC0I>

サステナブル・シーフード・ウィーク 2020
10月1日 - 10月30日

asc
MSC認証

おうちから守る魚の未来

スープ作家
有賀 薫と作ろう

MSC・ASC 認証水産物で
簡単サステナブル
シーフードスープ



スープ作家・有賀薫さん



プレゼント賞品の、FSC®認証木材を使用したカッティングボード、穴あきスパチュラ、クロス鍋敷き、布製ランチョンマットのセット

MSC「海のエコラベル」の日本での認知度が19%にアップ



2020年11月6日

MSC(海洋管理協議会)が世界23カ国で実施した消費者調査の結果、2020年の日本でのMSC「海のエコラベル」の認知度は19%で、前回の2018年から7ポイントの大幅アップとなりました。現在、日本ではMSC「海のエコラベル」付き製品が急増し、イオングループ、生協・コープ、セブン&アイグループ、西友、マクドナルドなどで販売され、手に入りやすくなったことが理由として考えられます。

また、日本の消費者が海洋環境で最も懸念していることとして、プラスチックなどによる海洋汚染(65%)、気候変動に伴う海洋環境への影響(52%)に続き、過剰漁獲や水産資源の現状(43%)が挙げられました。

水産資源の持続可能性については、「子どもや孫の世代が魚を食べ続けることができるよう、水産資源を守る必要がある」(72%)、「企業には持続可能な水産物についてもっと発信してほしい」(52%)、「消費者はより持続可能な水産物に切り替えるべきだ」(49%)という結果となりました。

MSC日本事務所は、将来にわたって魚を食べ続けていくことができる海洋環境を目指して、これからもステークホルダーと協力しながら、日本のMSC「海のエコラベル」の認知・啓発に努めてまいります。

MSCは2年に1度世界規模の消費者調査を実施しており、今回の調査は2020年1月から3月にかけて、独立機関のグローバルスキャンの最新の調査方法を用いて、日本を含む世界23カ国の水産物を購入する消費者を対象に実施しました。

MSC日本事務所プレスリリース

[「サステナブル・シーフードの証、MSC「海のエコラベル」日本での認知度が19%にアップ」](#)

東京サステナブルシーフード・シンポジウムにMSCの石井が出演



2020年11月10日

MSC日本事務所プログラム・ディレクターの石井が、「[東京サステナブルシーフード・シンポジウム2020](#)」のパネルディスカッション「国内の漁業者はなぜ認証取得に踏み出すのか」に、スピーカーとして出演しました。

ファシリテーターの日本漁業認証サポートの鈴木允さん、スピーカーの海光物産の大野和彦さん、マリン・エコラベル・ジャパン協議会の垣添直也さん、株式会社臼福本店の臼井壯太郎さんとともに、日本の漁業者が水産認証を取得する意義や、その課題について活発な意見交換が行われました。

石井は、MSC認証を取得した日本の漁業について、「日本のMSC認証水産物のマーケットはこの10年で20倍以上に拡大しているが、これをさらに広げ、せっかく取った認証を有効に使っていただけたらいい」と述べました。



左から、日本漁業認証サポート鈴木允さん、MSC石井、マリン・エコラベル・ジャパン協議会垣添直也さん、株式会社臼福本店臼井壯太郎さん、海光物産大野和彦さん

MSC年次報告書 2019年度 日本語版が完成



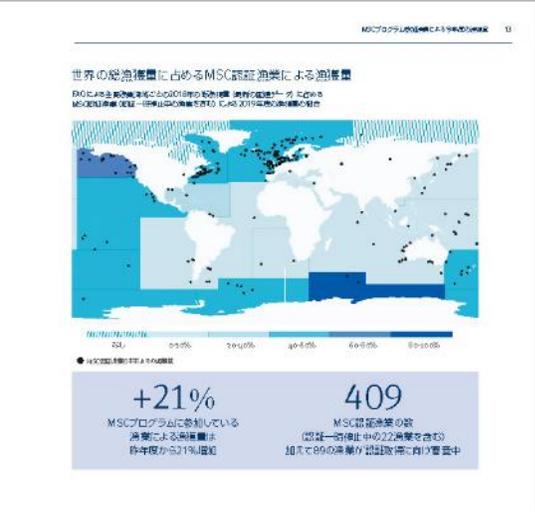
2020年12月3日

『MSC年次報告書 2019年度 持続可能な漁業を支え、推進する』の日本語版が完成し、MSC公式ウェブサイトにて公開しました。

MSCプログラムに参加している漁業による漁獲量は、世界の天然魚の総漁獲量の17%以上に達しました。世界全体でのMSC「海のエコラベル」付き製品の品目数は5年前の2倍となっており、消費者の選択肢は拡大しています。

報告書では世界各国のMSCに関する取り組みや広まりも紹介しており、日本での事例にも触れています。ぜひご一読ください。

MSC年次報告書2019年度(日本語版)は、MSCウェブサイトの[こちら](#)からご覧ください(PDF)



フィレオフィッシュをアップグレード

長期にわたるイオンの取り組み

2019年度は、MSC認証漁業による漁獲量は、世界の天然魚の総漁獲量の17.4%に達しました。

2019年度は、MSC認証漁業による漁獲量は、世界の天然魚の総漁獲量の17.4%に達しました。

MSC認証取得状況(2020年11月30日時点)



●MSC漁業認証 取得漁業数

世界・・・449件(417件)／日本国内・・・7件(5件)

●MSC漁業認証 審査中漁業数

世界・・・68件(102件)／日本国内・・・5件(2件)

●CoC認証 取得事業者数

世界・・・5,287件(4,951件)

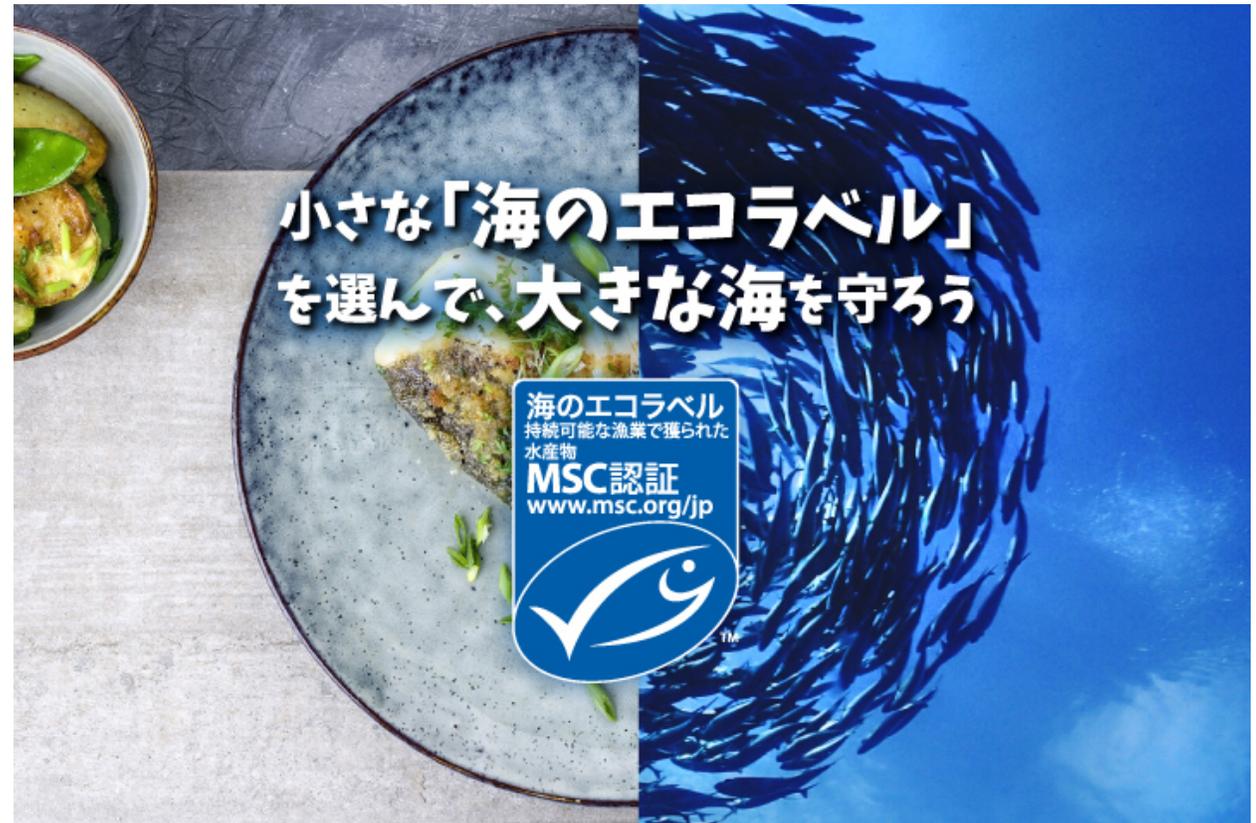
日本国内・・・298件(262件)

●MSCエコラベル付き製品数

世界・・・45,000品目以上(41,000品目以上)

日本国内・・・939品目(846品目)

※()内は2019年11月29日時点の数字



国内のCoC認証取得企業リストの入手をご希望の方は、MSCJapan@msc.orgまでご連絡ください。

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

誠に勝手ながら、MSC日本事務所は
2020年12月26日(土)から2021年1月5日(火)まで
年末年始休業とさせていただきます。
※新年は1月6日(水)より通常業務を再開いたします。

MSC日本事務所の情報はこちらもどうぞ

ウェブサイト: <https://www.msc.org/jp>

Twitter: https://twitter.com/MS_C_Japan

Facebook: https://www.facebook.com/MS_C_Japan/

Instagram: <https://www.instagram.com/mscjapan/>

ブログ: <http://msc-japan.blog.jp/>