



# 2020年12月 MSCニュースレター

一般社団法人 MSCジャパン

# 目次



## マーケット情報

- イオン 中国でMSCラベル付きPB製品展開、ベスト商品賞を受賞 ..... P. 4
- イオン MSC認証タイセイヨウクロマグロを使ったにぎり鮨・刺身を販売 ..... P. 5
- マルハニチロ 新企業CMにMSC「海のエコラベル」付き製品が登場 ..... P. 6

## 漁業情報

- ロシア バレンツ海のタラバ・ズワイガニ漁が審査入り ..... P. 8
- カナダのズワイガニ漁がMSC認証取得 ..... P. 9
- アラスカのスケトウダラ、マダラ、カレイ類の更新審査が完了 ..... P. 10

## 広報活動

- MSC認証の北海道ほたて 京急電鉄「北海道ほたて号」でPR ..... P. 12
- 世界の有名シェフによる「サステナブルなブルーレシピ」を公開 ..... 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

**Nutrition Facts**  
Calories 70

MSC logo

**NORTH ATLANTIC SEA SCALLOPS**

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

NET WT 1.30 LBS (590g) KEEP FROZEN

**Nutrition Facts**  
Calories 70

MSC logo

**NORTH ATLANTIC SEA SCALLOPS**

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

NET WT 1.30 LBS (590g) KEEP FROZEN

**Nutrition Facts**  
Calories 70

MSC logo

**Wild-Caught Atlantic Cod Fillet**

**Nutrition Facts**  
Serving Size 1.00 lb (454g)  
Calories 110

MSC logo

**Wild-Caught Atlantic Cod Fillet**

**Nutrition Facts**  
Serving Size 1.00 lb (454g)  
Calories 110

MSC logo

**Wild-Caught Atlantic Cod Fillet**

**Nutrition Facts**  
Serving Size 1.00 lb (454g)  
Calories 110

MSC logo

**Wild Caught SOCKEYE SALMON FILLETS**

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

MSC logo

**Wild Caught SOCKEYE SALMON FILLETS**

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

MSC logo

**Wild Caught SOCKEYE SALMON FILLETS**

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

MSC logo

**Wild Caught SOCKEYE SALMON FILLETS**

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

MSC logo

# イオン 中国でMSCラベル付きPB製品展開、ベスト商品賞を受賞



2020年12月

2006年に日本の総合小売企業として初めて店舗でMSCのCoC認証を取得し、MSC認証水産物の取り扱いを積極的に進めるイオングループが、海外での展開も拡大しています。

イオンは今年7月、イオン中国で販売されるプライベートブランド（PB）のトップバリュ冷凍魚シリーズに、MSCエコラベルの利用を開始しました。

製品は、トップバリュのマダラのステーキ 300g、カラスガレイのステーキ 300g、タイセイヨウマダラのステーキ 300g、スケトウダラのフィレ 240gの4品で、パッケージにはすべてMSCエコラベルが表示されています。

このMSC冷凍魚シリーズは、上海で行われた「2020グローバルPBブランド商品アジア展示会」の「2020年度 PBブランド ベスト商品賞」の受賞が決定しました。食品部門での受賞は、イオン中国のMSC冷凍魚シリーズのみで、味覚などの五感、品質管理、コンプライアンス、商業価値、戦略価値など7つの評価基準に則り審査が行われ、受賞が決定しました。



中国で販売されているMSC「海のエコラベル」付きトップバリュ冷凍魚シリーズ



# イオン MSC認証タイセイヨウクロマグロを使ったにぎり鮨・刺身を販売



2020年12月31日～2021年1月1日

MSC認証のタイセイヨウクロマグロを使用した製品が、12月31日、1月1日の2日間、イオンリテール・イオンリテールストアの計136店舗※で販売されました。今回販売された製品は、MSC認証のタイセイヨウクロマグロの大とろ、中とろ、赤身を使ったにぎり鮨とお刺身です。※北関東24店舗、南関東50店舗、北信越10店舗、東海18店舗、近畿28店舗、中四国6店舗

昨年8月にクロマグロ漁業として世界で初めてMSC漁業認証を取得した、臼福本店によって漁獲されたタイセイヨウクロマグロを使用しており、パッケージにMSC「海のエコラベル」を付けて販売されました。

イオンは、「海の豊かな資源を未来へつなげる」という想いのもと、2006年からMSCラベル付き製品を販売しています。今回のにぎり鮨、刺身の他にも明太子やちくわなどの加工品やMSC認証水産物の具材を使ったおにぎりなど、様々なMSCラベル付き製品を展開しており、今後も取り扱いを拡大するとしています。



※写真はイメージです。

# マルハニチロ 新企業CMにMSC「海のエコラベル」付き製品が登場



2021年1月1日

マルハニチロ株式会社が、新企業CM「家族の物語」シリーズから「おじいちゃんとの釣り」編と「お父さんのお弁当箱」編の2作品を放映することを発表しました。

「お父さんのお弁当箱」編で登場する冷凍食品「白身魚タルタルソース」は、水産資源や生態系に配慮した持続可能な漁業で獲られたMSC認証のアラスカ産スケトウダラが使用されています。

「白身魚タルタルソース」は1996年から販売されている同社の人気冷凍食品で、2018年からMSC「海のエコラベル」付きで販売されています。

新企業CMは、2021年1月1日(金)より全国で放映されています。



MSC「海のエコラベル」付き「白身魚タルタルソース」

マルハニチロ ニュース: [https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/news\\_center/news\\_topics/2020/12/24.html](https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/news_center/news_topics/2020/12/24.html)

マルハニチロチャンネル: [https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/news\\_center/channel/](https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/news_center/channel/)

# 漁業情報



# ロシア バレンツ海のタラバ・ズワイガニ漁が審査入り



2020年12月14日

ロシアバレンツ海で操業するタラバガニ、ズワイガニかご漁が新たにMSC漁業認証の取得に向け審査に入りました。

申請者は14の企業から成る団体Far Eastern Crab Catchers Association(極東カニ漁業協会)で、ロシアの大手漁業会社であるAntey社のグループ企業も含まれています。

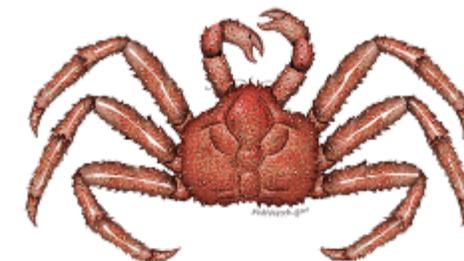
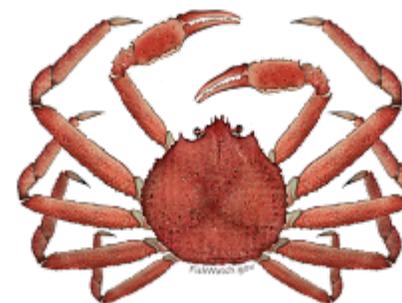
Antey社の水産物は主にアメリカ、日本、韓国、中国に輸出されています。この漁業による年間の漁獲量は2,160トン(2020)で、既に認証を取得しているカニ漁業と合わせるとロシアのバレンツ海のタラバガニ、ズワイガニはほぼ100%が認証取得漁業もしくは審査中の漁業で漁獲されたものとなります。

審査はMSC漁業認証規格に則り、第三者審査機関であるLloyds Register(Acouira)社によって行われます。本審査が完了するまでは、この漁業が持続可能であるかの判断はなされません。

認証漁業の詳細や報告書は漁業認証のウェブサイトからご覧いただけます。

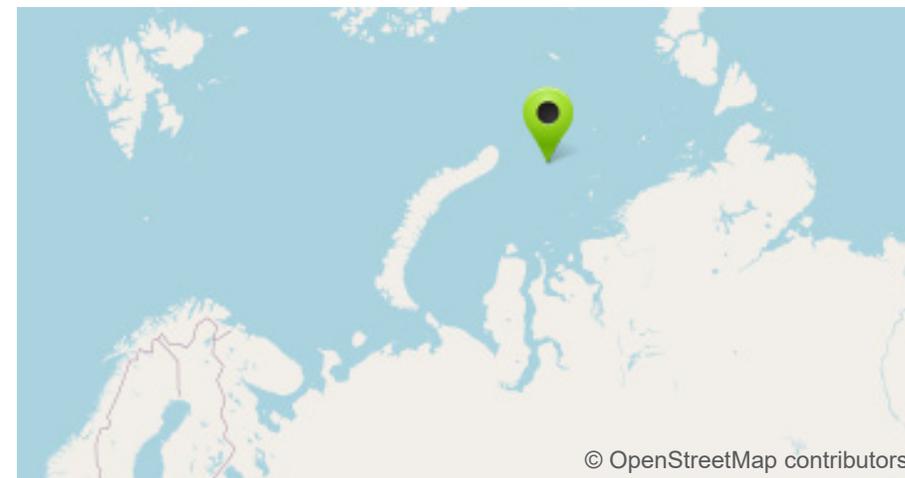
[Antey Sever Barents Sea Crab](#)

画像提供: NOAA Fisheries



左 ズワイガニ: Snow crab (*Chionoecetes opilio*)

右 タラバガニ: Red king crab (*Paralithodes camtschaticus*)



© OpenStreetMap contributors

対象漁業の操業海域

# カナダのズワイガニ漁がMSC認証取得



2020年12月14日

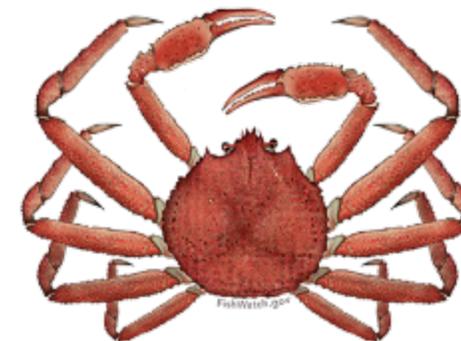
カナダのセントローレンス湾で操業するズワイガニかご漁がMSC漁業認証を取得しました。申請者はL'Association Québécoise de l'Industrie de la Pêche (AQIP:ケベック漁業協会)で、年間の漁獲量は約8,500トンです(2018)。

この認証では湾北部で漁獲されたズワイガニのうち、ケベックを拠点とする漁船によって漁獲され、AQIPに所属する企業に販売されたものが認証の対象となります。詳しい海域や漁船のリストは報告書に記載されています。

審査は第三者審査機関であるLloyds Register(Acouira)社によって行われました。認証に際して、将来的にMSYレベルの資源量を達成できる漁獲制御ルールの実施、タイセイヨウセミクジラをはじめとする絶滅危惧種への影響を把握し、個体数を減少させたり回復を妨げていないことを証明することなど、いくつかの条件が付与されました。

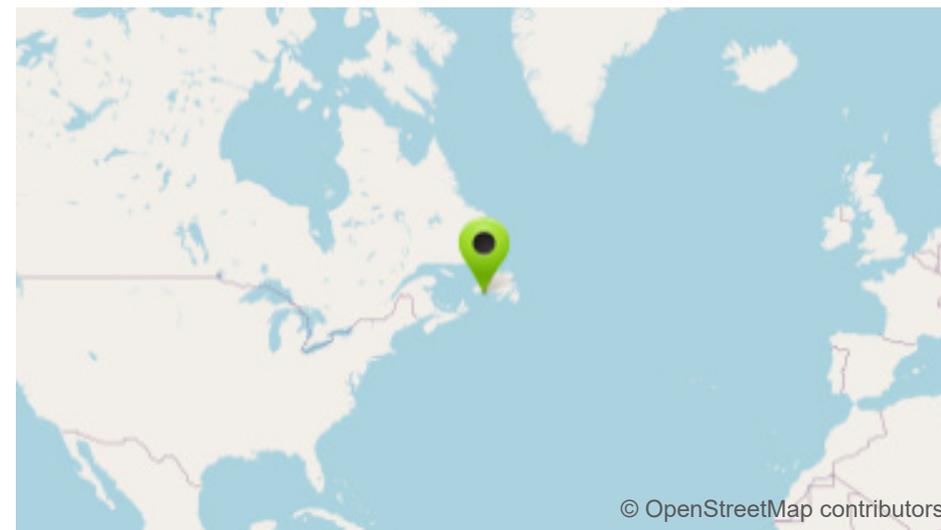
認証漁業の詳細や報告書は漁業認証のウェブサイトからご覧いただけます。

[AQIP snow crab trap](#)



画像提供:  
NOAA Fisheries

ズワイガニ: Snow crab (*Chionoecetes opilio*)



© OpenStreetMap contributors

対象漁業の操業海域

# アラスカのスケトウダラ、マダラ、カレイ類の更新審査が完了



2020年12月17日

ベーリング海・アリューシャン列島、アラスカ湾で操業するスケトウダラ、マダラ、カレイ類(8種)の漁業がMSC漁業認証を更新しました。また、これまではベーリング海・アリューシャン列島の漁業とアラスカ湾の漁業とを分けて認証を取得していましたが、この更新を機に統合され以下の3つの漁業になりました。

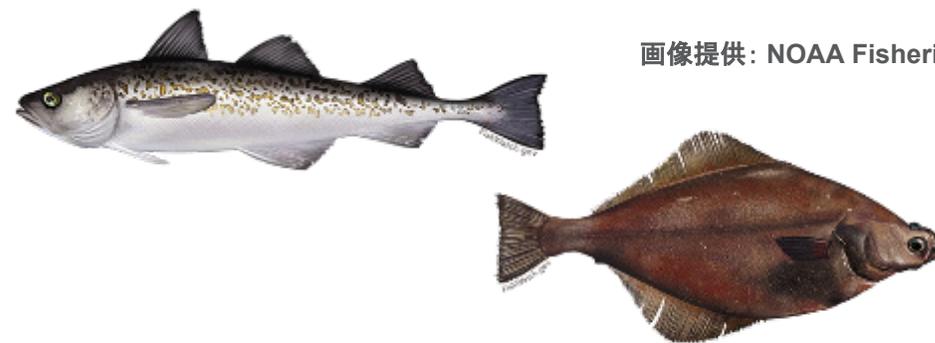
- BSAI and GOA Alaska pollock (1,498,383トン)\*
- BSAI and GOA Pacific cod (195,136トン)\*
- BSAI and GOA flatfish (252,644トン)\*

\* 括弧内は対象漁業による2018年の漁獲量

審査は第三者審査機関であるMRAG Americas社によって行われ、MSC漁業認証規格を満たすことが確認されました。

認証漁業の詳細や報告書は漁業認証のウェブサイトからご覧いただけます。

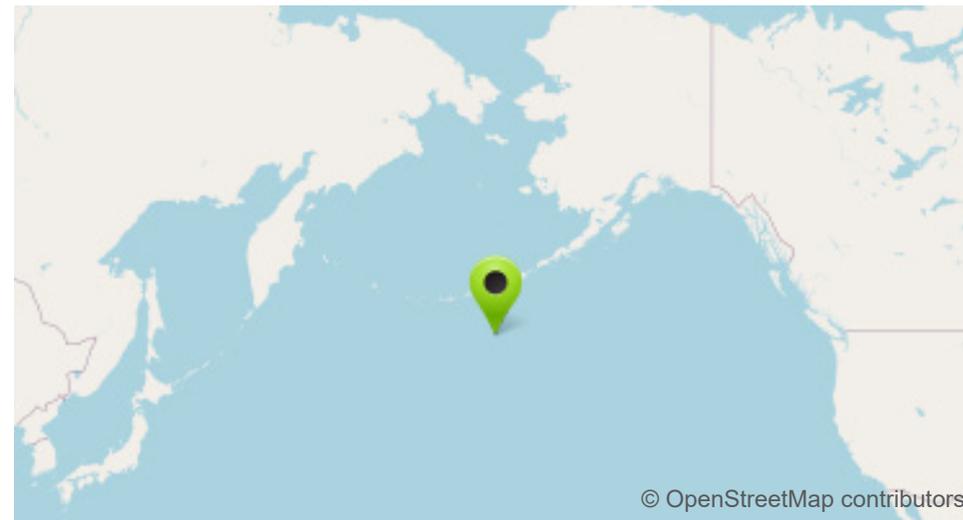
[BSAI and GOA Alaska pollock](#) / [BSAI and GOA Pacific cod](#) / [BSAI and GOA flatfish](#)



画像提供: NOAA Fisheries

右 スケトウダラ: Alaska Pollock (*Gadus chalcogrammus*)

左 アラスアブラガレイ: Arrowtooth Flounder (*Atheresthes stomias*)



© OpenStreetMap contributors

対象漁業の操業海域

# 広報活動

# MSC認証の北海道ほたて 京急電鉄「北海道ほたて号」でPR



2020年12月7日～2021年2月6日

東京～神奈川間を走る京急電鉄の、京急ブルースカイトレイン(600形)1編成全てに北海道ほたての広告が掲出された「北海道ほたて号」が運行されています。※運行予定は[京急電鉄のホームページ](#)でご確認ください。

北海道漁業協同組合連合会(北海道ぎょれん)による広告で、ブルースカイトレインの青い車体には大きなほたてがプリントされています。また、車内広告は「世界のほたて料理でおいしく旅気分!」、「ほたてクイズ」、「チャレンジ! ほたて料理」など、全て北海道のほたてをPRするものとなっています。

MSC「海のエコラベル」とともに、北海道のホタテガイ漁が2013年にMSC認証を取得したことを紹介するポスターも、大きく掲示されています。



# 世界の有名シェフによる「サステナブルなブルーレシピ」を公開



2021年1月8日～29日

MSCは、水産資源のサステナビリティに高い関心を持つ世界の有名シェフたちが考案した「サステナブルなブルーレシピ」を公開しました。

世界中の消費者に対し、サステナブルな水産物の購入を促すグローバルなキャンペーンで、MSCが活動する日本、イギリス、イタリア、韓国、アメリカ等の世界21カ国で公開されています。

MSCジャパンでは、このキャンペーンにご協力いただいた世界各国の10人のシェフのうち、日本で手に入りやすい魚種を使った4人のシェフのレシピを紹介しています。

MSC「海のエコラベル」がついたサステナブルな魚介類を使い、自宅で世界のおいしい料理をつくるのが、魚の未来を守ります。レシピを作り、「#海のエコラベル」とハッシュタグを付けてSNSで投稿するなど、「サステナブルなブルーレシピ」のシェアにご協力いただきますようお願いいたします。

プレスリリース [「世界の有名シェフたちによるMSC認証水産物を使った「サステナブルなブルーレシピ」を公開」](#)

キャンペーンサイト <https://stories.msc.org/jp/bluerecipe>



バート・ファン・オルフェン  
MSC認証のツナ缶を使ったモルディブ料理「マスフニ」のピタパンサンド



ミッチ・トックス  
MSC認証メルルーサのバスク風(※マダラ、スケトウダラで代用可)



ダグニ・ロス・アスムズドター  
MSC認証マダラのブランダード



オットー・ゴー  
MSC認証カラスガレイの紹興酒蒸し

# MSC認証取得状況(2020年12月31日時点)



## ●MSC漁業認証 取得漁業数

世界・・・449件(395件)／日本国内・・・7件(6件)

## ●MSC漁業認証 審査中漁業数

世界・・・68件(98件)／日本国内・・・5件(1件)

## ●CoC認証 取得事業者数

世界・・・5,302件(4,999件)

日本国内・・・301件(266件)

## ●MSCエコラベル付き製品数

世界・・・46,000品目以上(41,000品目以上)

日本国内・・・948品目(865品目)

※( )内は2019年12月26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](mailto: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

---

一般社団法人 MSCジャパン

Tel: 03-5623-2845

Email: [MSCJapan@msc.org](mailto:MSCJapan@msc.org)

---

MSC日本事務所は一般社団法人となり、正式名称は「一般社団法人 MSCジャパン」となりました。どうぞよろしくお願いいたします。

## MSCジャパン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](https://twitter.com/MS_C_Japan)

Facebook: [https://www.facebook.com/MS\\_C\\_Japan/](https://www.facebook.com/MS_C_Japan/)

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

ブログ: <http://msc-japan.blog.jp/>