



# 2018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

- ・日本水産(株)が、第2回 ニッスイ「缶切り部」を開催 p.4
- ・損保ジャパン日本興亜 社員食堂でMSC認証水産物の提供開始 p.5
- ・パナソニック(株)、サステナブル・シーフードへの取組みを拡大 p.6
- ・国内小売PB缶詰で初！CO・OPのMSCエコラベル付き缶詰 p.7

## 漁業情報

- ・北大西洋・米国東海岸のビンナガ・キハダマグロ漁業 MSC漁業認証取得 p. 9
- ・フェロー諸島のアツカワダラ、リング漁業がMSC漁業認証取得 p.10
- ・アイスランドのホッコクアカエビ漁業がMSC漁業認証取得 p.11
- ・インド洋のカツオまき網漁業 MSC漁業認証取得 p.12

## その他

- ・東京サステナブルシーフード・シンポジウム 分科会に石井が登壇 p.14
- ・パナソニック創業100周年記念「CROSS-VALUE INNOVATION FORUM 2018」に石井が登壇 p.15
- ・MSC 認証取得状況 p.16

# マーケット情報





# 日本水産(株)が、第2回 ニッスイ「缶切り部」を開催



2018年10月27日

日本水産株式会社(以下「ニッスイ」)は、10月27日、家庭に保管されている水産缶詰などの食品を無駄にせず、有効利用することを啓発するイベント「缶切り部」を開催しました。

同社は一般社団法人フードサルベージとともに、今春よりニッスイ「缶切り部」を実施しており、今回で2度目の開催となります。

当日は、MSC認証のさばを使用したニッスイのNB商品「デンマーク産鯖オイル漬」などの缶・びん詰5種類と、フードサルベージ公認シェフの高田大雅氏による調理やレクチャーのほか、参加者のレシピ発表やディスカッション、試食が行われました。

ニッスイグループは、CSRの重要課題のひとつに「フードロス」を挙げており、生産・流通・消費段階におけるフードロス削減に加えて、さまざまな角度からこの問題に取り組んでいます。ニッスイ「缶切り部」は、「家庭で水産缶詰を“フードロス”させない」ことをテーマにしています。



「デンマーク産鯖オイル漬」

第2回 ニッスイ「缶切り部」については、こちらをご覧ください。 <http://www.nissui.co.jp/news/20181102.html>

# 損保ジャパン日本興亜 社員食堂でMSC認証水産物の提供開始



2018年11月20日

損害保険ジャパン日本興亜株式会社(以下「損保ジャパン日本興亜」)は、同社の新宿本社と西東京市の事業所の2か所の社員食堂において、MSC認証の持続可能な水産物の提供を開始しました。

国連が定めた10月16日の「世界食糧デー」に合わせ、ASC認証の水産物を使ったメニューを提供した同社ですが、11月からはMSC認証水産物を使ったメニューの提供も開始しました。

提供されたのは、MSC認証のタラを使った「タラのコリアンフリッター」です。メニュー表示のポスターなどには、持続可能な漁業で獲られたことを示すMSC「海のエコラベル」が表示されています。

損保ジャパン日本興亜は、社員にはマイカップとマイストローの持参を推奨し、プラスチック製のコーヒーカップとストローも、原則提供していません。また、MSC、ASC認証のサステナブル・シーフードの提供をすることで、消費者として、身近な社員食堂の利用を通して社員が持続可能性への配慮を考えるきっかけにしたいとしています。

損害保険ジャパン日本興亜株式会社リリース:

[https://www.sjnk.co.jp/~media/SJNK/files/topics/2018/20180524\\_1.pdf](https://www.sjnk.co.jp/~media/SJNK/files/topics/2018/20180524_1.pdf)



MSC認証のタラを使ったメニュー  
「タラのコリアンフリッター」

# パナソニック(株)、サステナブル・シーフードへの取組みを拡大



2018年11月30日

今年3月に、国内で初めてMSC認証のサステナブル・シーフードの提供を、本社を含む2拠点の社員食堂で開始したパナソニック株式会社が、その取組みをさらに拡大させています。

11月末時点での提供拠点は、大阪府や滋賀県、神奈川県内の合計9拠点で、各拠点のメニューにはMSC「海のエコラベル」が表示されています。

同社によると、導入初日の第1弾メニュー「MSC認証びんちょう鮪 & かつおの漬けと帆立貝柱の井ぶり」は、前例のない喫食率45.6%を記録しましたが、その後も約半年間に渡り、平均30%を越える喫食率を維持しています。また、最近ではMSC認証のサバ、ホッコクアカエビなどを使った料理も提供するなど、提供魚種も増やしています。

この取組みは、本年がパナソニック社創業100周年を迎えるなか、社員の社会参画促進活動の一つでもあり、同社は2020年までに約120拠点ある全社員食堂へのMSC認証などのサステナブル・シーフードの導入を目指しています。また、この取組みにより、社員のサステナブル・シーフードに対する理解を促進し、消費行動の変革を促すことで、周囲への影響拡大を目指しています。

パナソニック株式会社のリリース: <https://news.panasonic.com/jp/press/data/2018/03/jn180302-3/jn180302-3.html>

【パナソニックの取組み紹介動画】

サステナブル・シーフードを社員食堂に日本で初めて継続的に導入: <https://www.youtube.com/watch?v=yhSRBn3Axx8>

社員食堂からSDGs達成に貢献: <https://www.youtube.com/watch?v=CsMGXLAVsf4>



社員食堂雰囲気



第1弾食堂メニュー  
「MSC認証びんちょう鮪 & かつおの漬けと帆立貝柱の井ぶり」



# 国内小売PB缶詰で初！CO・OPのMSCエコラベル付き缶詰



2018年12月3日

日本生活協同組合連合会(以下「日本生協連」)は12月21日より、同会加工食品部門で最初のMSCエコラベル付き商品としてCO・OPブランドの缶詰4品を発売することを発表しました。国内小売プライベートブランド(PB)の缶詰にMSC「海のエコラベル」が表示され販売されるのは、今回が初となります。商品は、MSC認証のノルウェー産のサバを使用した次の4点です。

① CO・OP 北欧さばフィーレ  
オイル漬 120g



② CO・OP 北欧さばフィーレ  
水煮 120g



③ CO・OP 丁寧仕上  
こだわり鯖みそ煮 150g



④ CO・OP 丁寧仕上  
こだわり鯖水煮 150g



日本生協連では、2015年に国連で採択された「持続可能な開発目標(SDGs)」について、生協もその一端を担うべく、今年6月、7つの取り組みを通じてその実現に貢献することを約束する「コープSDGs行動宣言」を採択しました。

そのうちの1つとして掲げられた「持続可能な生産と消費のために、商品とくらしのあり方を見直していきます」に基づく具体的な取り組みとして、水産部門のコープ商品におけるMSC認証とASC認証の商品の供給金額構成比を2020年までに20%以上に引き上げることを目標としています。

➤ 「CO・OP 北欧さばフィーレ オイル漬 120g」と「CO・OP 北欧さばフィーレ 水煮 120g」のプレスリリース:

[https://jccu.coop/info/newsrelease/2018/20181203\\_01.html](https://jccu.coop/info/newsrelease/2018/20181203_01.html)

➤ 「コープSDGs行動宣言」は、こちらをご覧ください。<https://jccu.coop/activity/sdgs/>

# 漁業情報

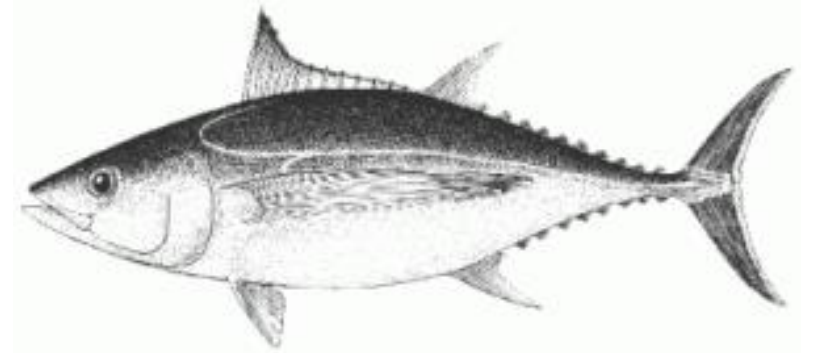


2018年10月23日

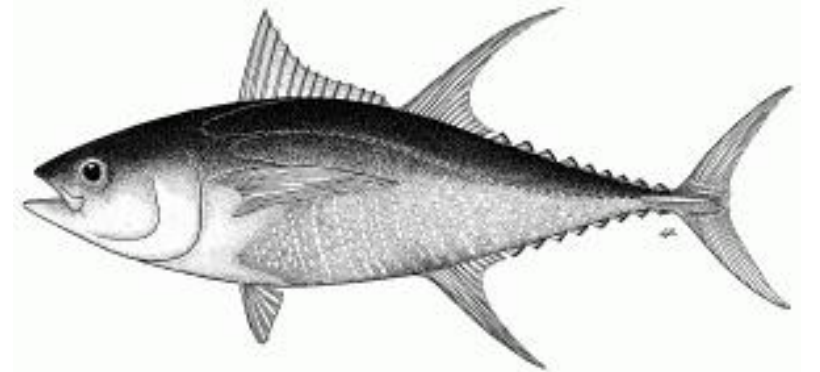
北大西洋およびアメリカ東海岸のはえ縄メカジキ漁業のMSC漁業認証に、10月23日、新たにマグロ2種が加わりました。認証に追加された魚種は、ビンナガマグロ(*Thunnus alalunga*)とキハダマグロ(*Thunnus albacares*)です。

認証を取得したデイ・ボート・シーフード社は2013年にメカジキを対象としたはえ縄漁業で認証を取得しており、ビンナガマグロとキハダマグロは混獲物という位置づけでした。今回、迅速審査のプロセスを経て、新たにビンナガマグロ、キハダマグロが認証魚種として加わりました。

審査は、独立第三者機関であるMRAG America社によって行われました。



ビンナガ(学名:*Thunnus alalunga*)



キハダマグロ(学名:*Thunnus albacares*)

# フェロー諸島のアツカワダラ、リング漁業がMSC漁業認証取得



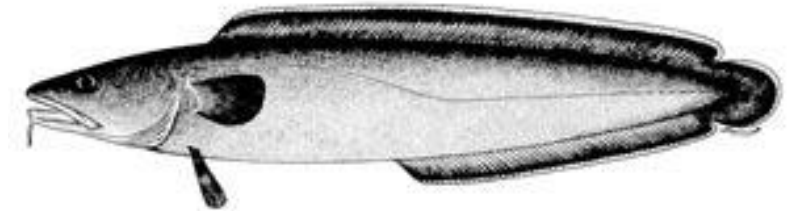
2018年10月24日

フェロー諸島のアツカワダラ(学名:*Brosme brosme*)、リング(学名:*molva molva*)漁業が10月24日、MSC漁業認証を取得しました。漁法は釣り、はえ縄、底曳網です。北西大西洋で行われる漁業が対象です。

認証を取得したのは、[JFK社](#)です。

審査は、認定されている独立第三者機関であるDNV-GL社によって行われました。

アツカワダラとリングの漁業が認証を受けるのはアイスランドとノルウェーに次いで3例目です。フェロー諸島での漁獲はアツカワダラが約2,500トン、リングが約5,500トンです。伝統的な漁法で獲られたこれらの水産物は、伝統的な方法で塩漬けにされてポルトガル、スペイン、イタリアなどに輸出されています。



マツカワダラ(学名:*Brosme brosme*)



リング(学名:*Molva molva*)

画像参照元: FAO



# アイスランドのホッコクアカエビ漁業がMSC漁業認証取得

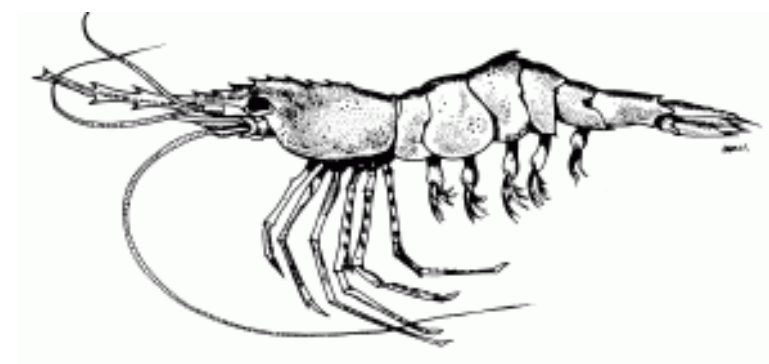


2018年10月30日

アイスランドのホッコクアカエビ(学名:*Pandalus borealis*)漁業が10月30日、MSC漁業認証を取得しました。漁法は底層トロールです。北東大西洋で行われる漁業が対象です。

認証を取得したのは、[アイスランド・サステナブル・フィッシャリーズ](#)です。

審査は、認定されている独立第三者機関であるDNV GL社によって行われました。



ホッコクアカエビ(学名:*Pandalus borealis*)

画像参照元: FAO

# インド洋のカツオまき網漁業 MSC漁業認証取得

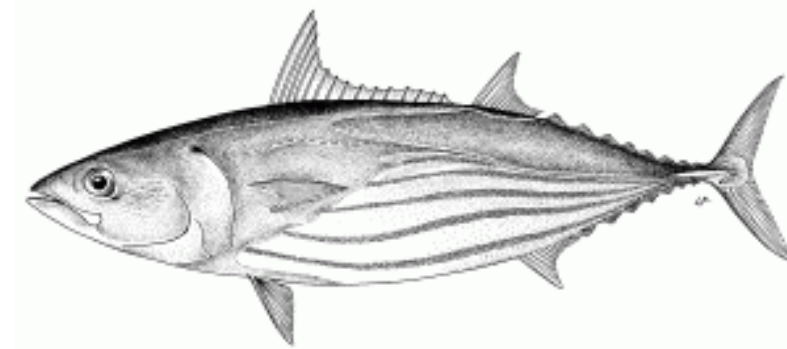


2018年11月9日

インド洋のカツオ(学名 : *Katsuwonus pelamis*)漁業が11月9日MSC漁業認証を取得しました。東インド洋、西インド洋で行われる漁業が対象です。

認証を取得したのは、スペイン・バスク地方を拠点とするペスケラス・エチェバスタール社です。2013年にカツオ、メバチ、キハダマグロ漁業でMSC本審査入りしましたが、認証取得には至りませんでした。その後、すべての航海にオブザーバーを乗せる、不要な漁獲物を素早くリリースする、固定式のFAD(集魚装置)は使用しないなどの改善を行い、今回の審査にのぞみました。

審査は、独立第三者機関である[Lloyds Register](https://www.loydsregister.com/)社によって行われました。



カツオ(学名 : *Katsuwonus pelamis*)



# その他

今日の魚のとり方は、  
未来につながっている。



選ぼう。海のエコラベル



# 東京サステナブルシーフード・シンポジウム 分科会に石井が登壇



2018年11月1日

2015年から続く「[東京サステナブルシーフード・シンポジウム](#)」が、今年も盛大に開催されました。(日経ESGとシーフードレガシー主催)

今年のテーマは「2020年に向けて主流化:調達、社食、売り場が変わる」。国内外から65名の登壇者と600名強の来場者が集まる中、3つのトークセッション、5つの基調講演、12のパネルディスカッションが繰り広げられました。

MSC日本事務所プログラム・ディレクター石井も分科会「認証エコラベル商品の調達を増やす」に登壇。石井とともに、

- ・ASCジャパンのジェネラルマネージャーの山本光治氏
- ・グローバル・アクアカルチャー・アライアンス(GAA)アジア・ビジネス・デベロップメント・ディレクターのジェーン・ビ氏
- ・GSSIプログラムディレクターのハーマン・ヴィッセ氏
- ・アラスカシーフードマーケティング協会(ASMI)サステナビリティ・サーティフィケーション・アドバイザーのスーザン・マークス氏

も登壇いたしました。



左から進行役のシーフードレガシー・花岡さん、GSSI・ハーマンさん、石井、ASC・山本さん、GAA・ジェーンさん、ASMI・スーザンさん



2018年11月2日

10月30日～11月3日、有楽町の東京国際フォーラムで、パナソニック株式会社の創業100周年を記念するシンポジウム「CROSS-VALUE INNOVATION FORUM 2018」が開催されました。

開催期間中、2日に行われたパナソニックの社員食堂の事例を紹介した「社員食堂からSDGs達成に貢献～サステナブルシーフードを社食に導入する意義・手法～」と題したセミナーに、MSC日本事務所プログラム・ディレクターの石井が登壇。セミナーに70名以上の聴講者が参加しました。

セミナーでは、MSCについての概要や組織としての歴史、認証制度の仕組みや、MSCの事例を解説しました。



登壇する石井 photo credit@YokoAsano

## 【MSC認証】(2018年11月30日時点)

### □漁業認証取得漁業数:

世界・・・360件 / 日本国内・・・4件

### □漁業認証審査中漁業:

世界・・・ 88件 / 日本国内・・・2漁業3魚種

### □CoC認証取得者数:

世界・・・ 4,490件 / 日本国内・・・197件

### □MSCエコラベル付き製品数:

世界・・・33,000以上 / 日本国内・・・677



@Philip van Ierschoot



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)

@Marine Stewardship Council 2017