



Aquaculture  
Stewardship  
Council



# August 2021

## ASCニュースレター

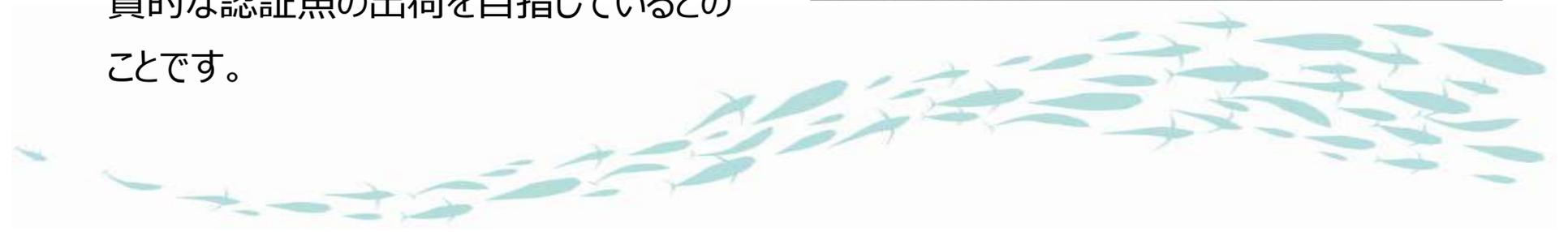


# 弓ヶ浜水産(株)ギンザケ養殖でASC認証を取得



日本水産株式会社のグループ企業で、ギンザケなどの養殖と加工・販売を行う弓ヶ浜水産株式会社は、2021年7月5日付で鳥取県の境港海面養殖場および新潟県佐渡事業所で、ギンザケのASC認証を取得しました。

これに先立ち、CoC認証を本社工場は2019年9月に、また佐渡工場も2021年4月に取得していて、2022年春より実質的な認証魚の出荷を目指しているとのこと。



# Haedam社が海苔で初のASC認証を取得



韓国のHaedam社が運営する養殖場が、責任ある持続可能な海藻生産のためのASC-MSC海藻基準認証を世界で初めて「海苔」で取得しました。

Haedam社の養殖場は、韓国の西海岸に位置するプアン郡のウイドという小さな島にあります。同社の海苔はPulmuoneブランドとして販売されており、パリパリの海苔スナックや味付け海苔は、ヨーロッパやアメリカに輸出されています。

海苔は世界中で需要の伸びている人気の海藻類の一つで、寿司で使われる板海苔やスナックとして親しまれています。韓国では「ギム」と呼ばれています。

Haedam養殖場では*Pyropia yezoensis*と*Pyropia tenera*という種類の海苔を生産しており、海に浮かぶ筏で栽培されています。秋に胞子を網につけ、冬の間複数回収穫を行います。独特の色と風味を持つ海苔を作るには、約50日が理想的な生育期間とされています。



認証証明書の受理の様様



# 「ひろがる、サステナブル・シーフードへの取り組み」 動画を公開 パナソニック

2018年3月に、日本で初めてサステナブル・シーフードの社員食堂への継続導入を2拠点で開始したパナソニック。

自社拠点への導入が広がり、2020年度末には、累計導入数が50拠点を越えました。他の企業にも導入が広がっており、パナソニックが連携した4社においても、合計38拠点に導入されるまでになりました。

なぜサステナブル・シーフードへ力を入れるのか、他の企業との連携方法など取り組みに関することがとてもわかりやすく紹介されております。以下のリンクより是非ご覧くださいませ。



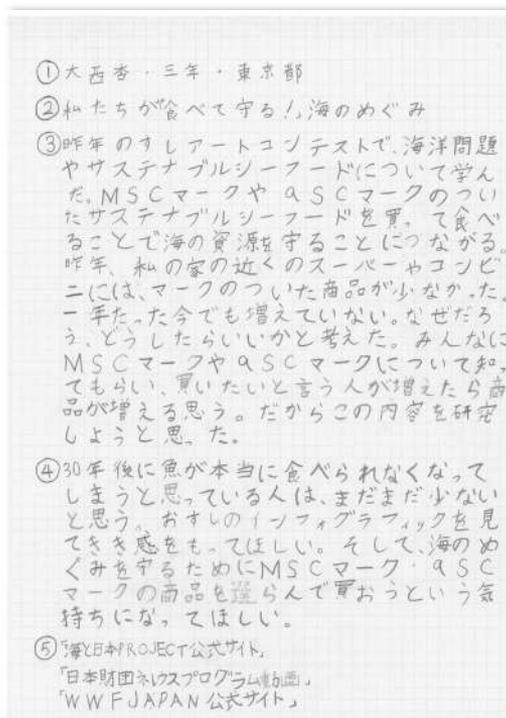
水産資源の危機的な状況や、

【リンク】

チャンネルパナソニック ch.04 CSR

<https://channel.panasonic.com/jp/contents/33232/>

海と日本プロジェクトin東京主催の海洋インフォグラフィックコンテストが8月21日に実施され、優秀な作品20名から、入賞者が決まりました。参加資格は小学生対象で、海についての自由研究レポートを作成し、その研究レポートを元にデザイナーとインフォグラフィックを共同制作するものでした。20名の中にMSC/ASCについて自由研究してくれた小学生がいましたので、ご紹介いたします。



# 国内ASC養殖場認証取得数



2021年8月1日現在、国内養殖場の認証取得状況をお知らせします。

**90** 養殖場（**14** 件） 審査中養殖場：0 養殖場（0 件） ★[ウェブサイト](#)からもご覧いただけるようになりました

企業数 (取得順)	養殖場数	生産企業・漁協	所在地	魚種	ラテン名（英語名）	認証状態
1	5	宮城県志津川漁協戸倉	宮城県	牡蠣	<i>Crassostrea gigas</i> (Pacific cupped oyster)	取得
2	3	黒瀬水産（日本水産）	宮崎県	ブリ	<i>Seriola quinqueradiata</i> (Japanese amberjack)	取得
3	1	グローバルオーシャンワーク	鹿児島県	ブリ	<i>Seriola quinqueradiata</i> (Japanese amberjack)	取得
4	70	宮城県漁業協同組合 石巻地区支所・石巻湾支所・石巻市東部支所	宮城県	牡蠣	<i>Crassostrea gigas</i> (Pacific cupped oyster)	取得
5	1	アクアファーム（マルハニチロ）	大分県	ブリ	<i>Seriola quinqueradiata</i> (Japanese amberjack)	取得
6	1	ユーグレナ	沖縄県	ユーグレナクロレラ	<i>Euglena gracilis</i> (Euglena) <i>Chlorella sorokiniana</i> (Chlorella)	取得
7	1	鹿児島県東町漁協	鹿児島県	ブリ	<i>Seriola quinqueradiata</i> (Japanese amberjack)	取得
8	1	奄美養魚（マルハニチロ）	鹿児島県	カンパチ	<i>Seriola dumerili</i> (Greater amberjack)	取得
9	1	ジャパンサーモンファーム	青森県	ニジマス	<i>Oncorhynchus mykiss</i> (Rainbow trout)	取得
10	1	FRDジャパン	千葉県	ニジマス	<i>Oncorhynchus mykiss</i> (Rainbow trout)	取得
11	1	マルキン	宮城県	銀鮭	<i>Oncorhynchus kisutch</i> (Coho salmon)	取得
12	1	ダイニチ	愛媛県	マダイ	<i>Pagrus major</i> (Red seabream)	取得
13	2	弓ヶ浜水産株式会社	鳥取・新潟	銀鮭	<i>Oncorhynchus kisutch</i> (Coho salmon)	取得
14	1	熊本県海水養殖漁業協同組合	熊本県	マタイ	<i>Pagrus major</i> (Red seabream)	取得

# 認証済および審査中の養殖場



認証済		審査中		認証済		審査中		
アワビ	36	13	ブリ・スギ	18	1			認証済 合計 1,469
二枚貝	308	7	エビ	319	630			
パンガシウス	39	4	ティラピア	40	0			審査中 合計 799
サケ	563	116	淡水マス	73	15			
スズキ・タイ・オオニベ	51	10	熱帯魚類	6	2			
ヒラメ	-	1	海藻*	16	-			

\* ASC/MSC  
基準の海藻

# 魚種別による認証生産量



魚種	生産量 (mT)	魚種	生産量 (mT)
アワビ 	1,675	ブリ・スギ 	2,265
二枚貝 	149,782	エビ 	202,431
パンガシウス 	141,118	ティラピア 	169,750
サケ 	1,511,438	淡水マス 	46,362
スズキ・タイ・オオニベ 	54,768	海藻 	587
熱帯魚類 	4,500	<b>認証済 合計</b>	<b>2,284,676</b>

# ASC認証データ



## • ASC養殖場認証取得者数

世界：1469 (前年 前年のテクニカルトラブルによりデータなし)

国内：90 (前年 前年のテクニカルトラブルによりデータなし)

## • ASC CoC認証取得者数

世界：2618 (前年 前年のテクニカルトラブルによりデータなし)

国内：203 (前年 141)

## • ASCラベル付き商品数

世界：32,071商品

国内：328商品

## CoCリスト

ASC商品を取り扱っている国内のCoC企業

203社 8月1日現在 (グループCoC含む)

日本語のCoCリストを作成しましたので、ご興味のある方はダウンロードしてください。



こちらより  
ダウンロードできます

# ASC認証の商品/メニューPR コーナー開始



毎月のニュースレターに、商品/メニューPRのコーナーができました。CoC認証を取得している企業や認証水産物に興味のある企業の担当者全員へ送っているため、主要マーケットへダイレクトに宣伝することができます。

商品は、先着順にて掲載させていただきます。この機会に是非ご利用くださいませ!

今回は、「La Paix(ラペ)」をご紹介します。



## 【お申し込み方法】

ご希望の方は以下のファイルに必要情報を記入し商品画像と共にお送りください。

<https://www.asc-aqua.org/wp-content/uploads/2020/06/ASC-Product-PR-Sheet.xlsx>

担当: 松井([daisuke.matsui@asc-aqua.org](mailto:daisuke.matsui@asc-aqua.org))

# おでん屋 平ちゃん ASC認証水産物を使用した料理を提供



5年連続ミシュラン一つ星獲得店として名を馳せるフレンチレストラン「La Paix(ラペ)」にて、新年限定で開催していた「おでん屋 平ちゃん」が日本橋室町に、6月12日にグランドオープン。ランチ、ディナーともに、ASC認証水産物を使った素敵な料理を食べることができます。現在は、ASC認証マダイを使った前菜やメの料理が提供されております。イノベティブな料理とASC認証水産物を食べに、是非足を運んでみてください。



平ちゃん

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町1丁目12-10 B1F

[050-3623-1723](tel:050-3623-1723)

ランチ 11:30~15:00 (LO13:00)

ディナー 18:00~22:00 (LO20:30)

定休日 木曜日

<https://tabelog.com/tokyo/A1302/A130202/13257531/>

商品PR

ASC（水産養殖管理協議会）ジャパン  
<https://jp.asc-aqua.org/>

このニュースレターに関する問い合わせ先  
担当：川田 直美

Email: [naomi.kawata@asc-aqua.org](mailto:naomi.kawata@asc-aqua.org)

記事を二次利用されたい方は、お問い合わせください

※配信停止をご希望の方は、[送信元](#)へ「配信停止」とご連絡ください。