



Aquaculture
Stewardship
Council



September 2021

ASCニュースレター



消費者向けASCウェブサイト増設



9月に消費者向けコンテンツ「養殖とは」をASCのウェブサイト増設いたしました。トップページのタイトルの一番右側になります。これまでASCのウェブサイトは水産関係者向けのコンテンツが多くありましたが、より消費者を含む幅広い方々に分かりやすく説明をしたサイトとなります。現在は8部門に分かれており最後にはFAQもあります。

- ASCとは
- 水産養殖が重要な理由
- 責任ある水産養殖が必要な理由
- ASCラベルの付いた水産物の購入で、状況はどう変わるのでしょうか？
- ASCは信頼のおける基準ですか？
- ASC認証が改善を重ねていることは、どのように確認できますか？
- ASCによる責任ある水産物摂取の支援のしくみ

今後はSNSと連携してより多くの方に責任ある養殖の重要性を伝え、さらに内容も随時追加していく予定です。

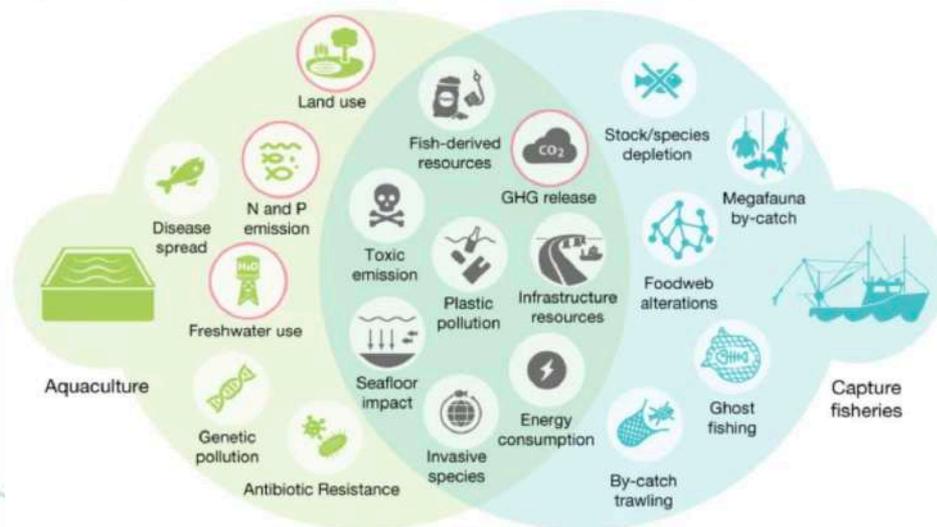
<https://jp.asc-aqua.org/aquaculture-explained/>



地球温暖化ガス（GHG）削減につながる水産養殖業

2021年9月15日付のジャーナルNatureにて、ASCのRobert Parkerが共著する水産物の環境負荷に関する研究を報告した。今回の研究は1690の養殖場と1000の漁業からのデータを分析し、GHGの排出、水や土地の資源などへの環境負荷が他の動物性食料と比べ低いと報告した。特に海藻や二枚貝の養殖によるGHG排出、有機物の排出や水資源の利用が一番低い負荷とし、天然漁業は有機物の排出は低いGHG排出はサーディンやタラで低く、ロブスターやカレイ目の漁業で高かった。消費量の多い養殖サーモンや鯉は幾つもの環境指標で他の養殖魚に比べ優れていた。

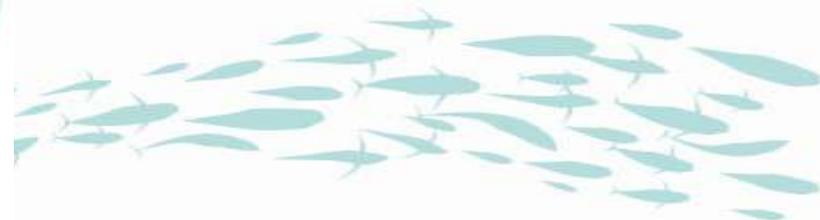
Fig. 2: Major stressors stemming from aquaculture and capture fisheries.



【リンク】

Gephart, J.A., Henriksson, P.J.G., Parker, R.W.R. et al. Environmental performance of blue foods. *Nature* **597**, 360–365 (2021).

<https://doi.org/10.1038/s41586-021-03889-2>



TSSS2021 いよいよ開催



東京サステナブルシーフード・シンポジウム (TSSS) は2015年来、毎年開催され、サステナブルシーフード・ムーブメントをリードするアジア最大級のイベントです。今年、シンポジウムからサミット (=山頂) としてバージョンアップされます。



今年のテーマ=ブルー・エコノミー、2030年へのロードマップ

サブタイトル=DXとESG投資で変わる日本の水産

開催日時 2021年10月11日 (月)、12日 (火)、13日 (水) 各9:30-17:00

参加費 3日間通して1人 5,500円 (税込) オンラインイベント

申込はこちらから <https://sustainableseafoodnow.com/2021/>



ASC認証バラマンディ 商品販売開始

2021年3月にASC熱帯魚類基準の認証を取得したAustralis Aquaculture, LLCのバラマンディの販売が開始されております。日本国内向けとしては、Blueyou社が皮付きフィレとして登録しております。高級ホテルなどで主に使用されており、脂の乗った白身と焼くと香ばしい皮目が特徴です。ご興味がある方は、是非ご連絡くださいませ。



Australis社
<https://www.thebetterfish.com/>

Blueyou社
<https://www.blueyou.com/>

国内ASC養殖場認証取得数



2021年9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	マダイ	<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 	46	4	ブリ・スギ 	18	1	認証済 合計 1,544
二枚貝 	308	11	エビ 	371	140	
パンガシウス 	41	3	ティラピア 	39	0	審査中 合計 300
サケ 	570	116	淡水マス 	75	13	
スズキ・タイ・オオニベ 	53	10	熱帯魚類 	6	1	
ヒラメ 	-	1	海藻* 	17	-	

* 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	6,755	ブリ・スギ	2,332
二枚貝	177,606	エビ	244,813
パンガシウス	130,541	ティラピア	141,388
サケ	1,337,231	淡水マス	45,002
スズキ・タイ・オオニベ	54,350	海藻	587
熱帯魚類	2,448	認証済 合計	2,143,053

ASC認証データ



• ASC養殖場認証取得者数

世界：1544（前年 1386）

国内：90（前年 62）

• ASC CoC認証取得者数

世界：2618（前年 2397）

国内：データの移行関係で
データ抽出できず（前年 141）

• ASCラベル付き商品数

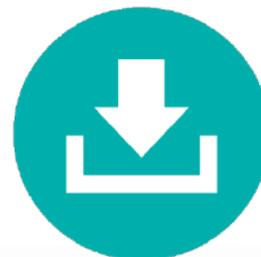
世界：32,430商品

国内：255商品

CoCサプライヤー

ASCのウェブサイトが変わりまして、グループ
CoCの企業まで検索できるようになりました。

現在2277社ございます。



こちらより
検索できます

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、「うみとさち」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)

うみとさち(ウミトロン) ASC認証真鯛 オンラインショップで販売中



IoT・AI技術を活用したスマート給餌機「UMITRON CELL（ウミトロン セル）」等を提供するウミトロンが、技術を活用し育てた魚をおいしさ・安心・サステナブルにこだわったシーフード「うみとさち」として販売を開始しました。

現在、「うみとさち」のオンラインショップではASC認証取得の真鯛（内海水産）を販売中です。AIによる食欲を解析し、適切な給餌量に調整することで、海への無駄な餌の流出を防ぎ、環境負荷を低減すると共に、短期間でも大きく身質の良い魚の生育をサポートしています。



商品詳細

ご注文をいただいてから締めた真鯛をその日に出荷しております。一度も冷凍せずにお届けする、鮮度抜群の食感をお楽しみください。

2021年10月末までは送料無料キャンペーン実施中！

「うみとさち」オンラインショップ
URL: <https://umitosachi.net/>

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

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。