



Aquaculture  
Stewardship  
Council



# November 2021

## ASCニュースレター



# トア再保険株式会社の社員食堂でASCメニュー



2021年10月22日、29日、11月5日に、サステナブル・シーフード・ウィークの一環として、トア再保険株式会社の社員食堂でASC認証のギンザケを使ったメニューが、株式会社ニッコクトラストによって提供されました。

## ASC銀鮭と彩野菜のエスカベッシュ



注文はASC銀鮭ばかりであつという間に売切れたらしいです。

他にもこんなお声が：

- さっぱりした味わいですが味がよく染みっていて美味しい！
- 彩野菜が鮮やか！野菜も採れて目にも体にも嬉しい♪
- 銀鮭の身が厚くて食べごたえあり！

その他のメニューとしましては、「ASC銀鮭と長芋・きのこのポン酢バター炒め」と「ASC銀鮭のコーンクリーム揚げ」がありました。

ASC認証のメニューが食堂で使われることが多くなってきて嬉しく思います。





# 専門学生考案のASC認証メニュー 社員食堂にて提供開始

辻調理師専門学校のカークルSSP（未来を少しずつ変えるカークル～食のサステナブルプロジェクト～）のメンバーが考案したメニューが、株式会社アドバンテスト(株式会社アドバンファシリティズ運営)の社員食堂にて提供が開始されます。使用される水産物は、日本サーモンファーム株式会社が養殖したASC認証のトラウトサーモンです。

責任ある養殖により生産された水産物  
asc  
ASC-AQUA.ORG  
ASC-C-02276

## SUSTAINABLE SEAFOOD

サステナブル・シーフード メニュー

12/24  
Thu

辻調理師専門学校生考案  
メニュー（あら汁付き）

### サーモンの豆鼓炒め

Stir fried salmon - black bean sauce  
野菜とサーモンに豆鼓（中国の発酵食品）ソースを絡めると何だか良い！

メニューで使われているトラウトサーモンは、すべてASC（水産養殖管理委員会）認証を取得した責任ある養殖場で育てられた水産物です。 [www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org)

責任ある養殖により生産された水産物  
asc  
ASC-AQUA.ORG  
ASC-C-02276

## SUSTAINABLE SEAFOOD

サステナブル・シーフード メニュー

12/15  
Wed

辻調理師専門学校生考案  
メニュー（あら汁付き）

### サーモンの漬け丼

Soy-marinated seasoned salmon vinegared rice bowl  
提供前にさばいた脂の乗ったサーモンはやっぱり旨い！

メニューで使われているトラウトサーモンは、すべてASC（水産養殖管理委員会）認証を取得した責任ある養殖場で育てられた水産物です。 [www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org)

責任ある養殖により生産された水産物  
asc  
ASC-AQUA.ORG  
ASC-C-02276

## SUSTAINABLE SEAFOOD

サステナブル・シーフード メニュー

12/22  
Wed

辻調理師専門学校生考案  
メニュー（あら汁付き）

### サーモンの幽庵焼き

Grilled salmon Yuan (soy sauce and citrus) style with grated radish  
こだわった漬けダレで焼いたサーモンは旬の軸と大根おろしで旨味がプラス！

メニューで使われているトラウトサーモンは、すべてASC（水産養殖管理委員会）認証を取得した責任ある養殖場で育てられた水産物です。 [www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org)

# NewsPicksで「養殖」が記事に



NewsPicksとは、日本のソーシャル型オンラインメディア・ニュースサイトであります。今回の記事は、図解で「養殖」について丁寧に説明されていて、誰にでも分かりやすいものとなっています。NewsPicksの特徴としましては、メディアからのニュース配信だけでなく、編集部が作成するオリジナル記事も配信しているということです。

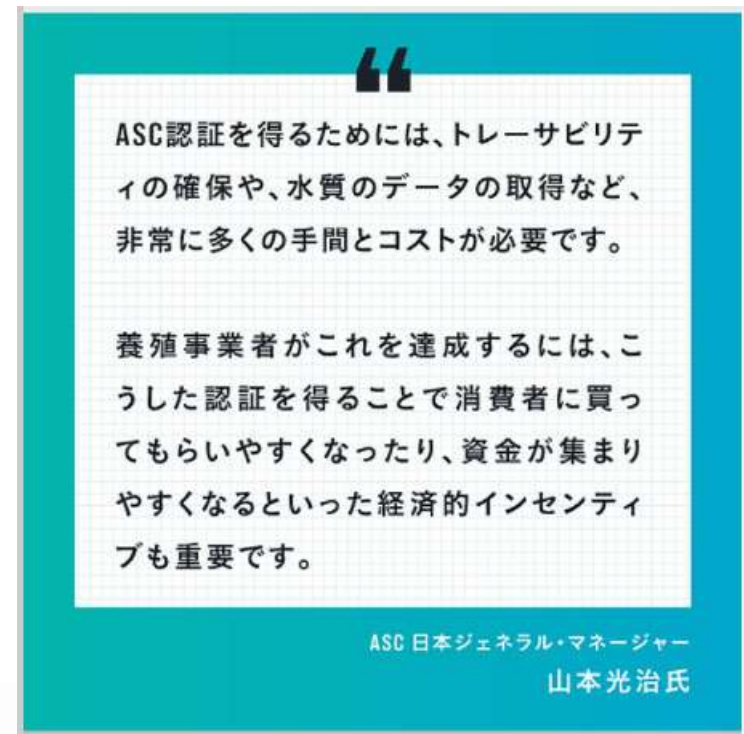
今回の記事も、弊会の山本がインタビューに答え、そちらを掲載していただきました。

NewsPicks お申し込み方法

10日間 無料体験付き

<https://newspicks.com/register/trial/plan>

NewsPicksの記事にご興味がある方は、  
画像をクリック↓





# CoC規格と補足要件



2021年3月8日–5月7日の2ヶ月間、ASCはCoC規格の補足要件についてパブコメを行い、国内外から100以上のコメントをオンライン入力、メール、セミナー等の方法で受理しました。このパブコメで寄せられたご意見とその内容にそれに対する返答をまとめて先月10月26日公開しました。

いただいたご意見の概要は以下の内容に関するものでした；

- GFSI規格の適応
- 食品偽装に対する脆弱性診断ツール
- 抜き打ち監査の頻度
- CoC認証取得企業の製品に対する責任
- 監査の運用性
- MSC認証からの相違

今後は、まずパブコメでご意見をいただいた懸念事項も踏まえ認証取得企業でパイロットを実施して確認し、最終版を仕上げます。その文章を2022年Q1でASC技術諮問委員会にかけ2022年Q2の発表を予定しています。発表後12か月の移行期間の間にCoC認証取得事業者は、既存のCoC規格に加え、ASCの補足的なCoC規格要素に対して審査されることとなります。

レポート（英語） <https://www.asc-aqua.org/wp-content/uploads/2021/10/ASC-CoC-Module-Public-Consultation-Feedback-Revisions-Report.pdf>

# 国内ASC養殖場認証取得数















2021年11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。

**89** 養殖場（**13** 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・ワークス 株式会社	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)	
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 	49	1	ブリ・スギ 	18	1	認証済 合計 1,588
二枚貝 	307	20	エビ 	399	138	
カレイ目の魚類 	-	1	ティラピア 	40	1	審査中 合計 310
パンガシウス 	44	7	淡水マス 	76	17	
サケ 	580	114	熱帯魚類 	6	1	
スズキ・タイ・オオニベ 	52	10	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	2,415	ブリ・スギ	4,086
二枚貝	139,315	エビ	379,859
パンガシウス	109,105	ティラピア	206,910
サケ	1,392,226	淡水マス	47,161
スズキ・タイ・オオニベ	53,574	熱帯魚類	2,448
海藻	587	<b>認証済 合計</b>	<b>2,337,686</b>



# ASC認証データ



- ASC養殖場認証取得者数
  - 世界：1588（前年 1309）
  - 国内：89（前年 68）
- ASC CoC認証取得者数（標準）
  - 世界：2668（前年 2442）
  - 国内：158（前年 150）
- ASCロゴ付き消費者向け製品数
  - 世界：19,790 製品
  - 国内：389 製品

## 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2299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、「末永海産株式会社」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))

# ASC認証 牡蠣の潮煮



宮城県産の旨味の濃い、春先の牡蠣を使用。あふれる牡蠣の“潮”だけで煮込みました。無添加・無調味で潮や水すらも加えない100パーセントの牡蠣のうまみをご堪能いただけます。潮ごと入っていますのでそのまま炊き込みご飯やパスタが簡単に作れます。



**商品名：**ASC認証 牡蠣の潮煮

**内容量：**170g

**産地：**宮城県産

**販売ロット：**40入 1cs～

**配送条件：**要相談

**蔵前価格：**400円

【お問い合わせ】

末永海産株式会社 末永 康也

Mail : [koya@suenaga.co.jp](mailto:koya@suenaga.co.jp)

TEL : 080 5843 1300

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。