



Aquaculture  
Stewardship  
Council



June 2022  
**ASCニュースレター**



# ASCの新しい追加CoCモジュール



ASCは、2022年5月30日より、加工・流通過程（CoC）の追加モジュールを発表しました。現在の保証システムを強化し、水産物詐欺やラベルの付け間違い、食品の安全性、抗生物質の使用といった緊急課題に対処し、具体的な製品チェックの機会を増やすことを目的としたものです。

今回追加された要件は、パブリック・コンサルテーション期間を含む様々な策定段階の過程において必要であると提案されたものです。責任ある慣行を反映しており、デジタルトレーサビリティ（追跡可能性）と革新的な製品認証技術の使用規定を含んだ、新しい保証手順およびツールセットを形成しています。発効日までの1年間に、CoC取得企業と監査の実施を担当する適合性評価機関（CAB）に実施の準備を行ってまいります。

またこのASC CoCモジュールは、日本語に翻訳しています。完成次第ニュースレターでご案内いたします。



詳しくは

<https://jp.asc-aqua.org/news/latest-news/asc-introduces-new-chain-of-custody-requirements-to-strengthen-assurance/>

# Global Shrimp Forum 2022



記念すべき第1回グローバル・シュリンプ・フォーラムが、2022年9月6日から8日にかけてオランダのユトレヒトで開催される運びとなりました。それに先立ち、50人の講演者が発表されました。当イベントの幕開けである開会式の司会進行を務めるのは、ASCのCEO兼グローバル・シュリンプ・フォーラム財団会長の、クリス・ニネスです。

エビ産業がどのように世界の最大の課題解決に役立つのか、グリーン・カルチャー・ラボ所属のウォルター・ファージ氏など、さまざまな基調講演者に見解を共有してもらいます。加えて、エビ生産の再考察と展望セミナーでは、バナメイエビの最大生産国5か国が示す意気込み、そして、この主要生産国間に見られる相違点を探ります。他の専門家から話を聞き、今日の業界が直面している最も重要な問題について深い洞察を得られる絶好の機会です。イベントチケットの購入は、お早目に、[グローバル・シュリンプ・フォーラム](https://www.asc-aqua.org/global-shrimp-forum) のウェブサイトからお買い求めください。

ニュースの詳細は <https://jp.asc-aqua.org/news/latest-news/line-up-released-for-the-first-ever-global-shrimp-forum/>

Global  
Shrimp  
Forum  
2022



# 世界の養殖水産物の3.3%が認証水産物



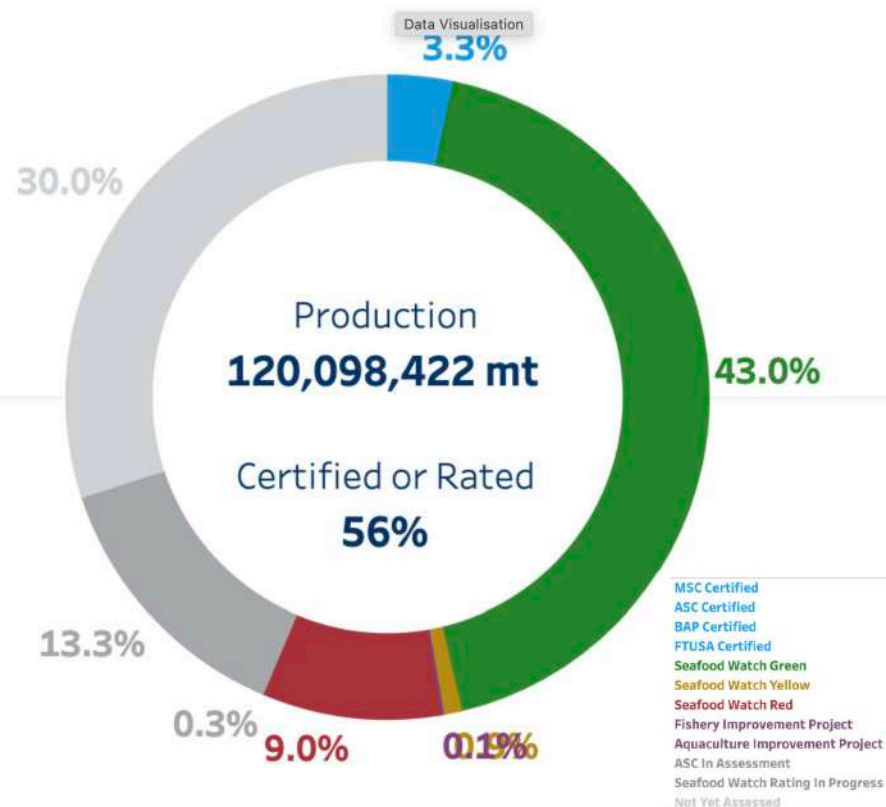
認証とレーティングコラボレーション（Certification and Ratings Collaboration）はASCを含む5つの団体（フェアトレードUSA、MSC、モンレーベイ水族館シーフードウォッチプログラム、およびSFP：持続可能な漁業のためのパートナーシップ）が協働することで世界の漁業と養殖の生産現場の改善を促進することを目標としています。その取り組みの中で世界の漁業、養殖漁業を対象に持続可能な漁獲割合を算出したインタラクティブなツールを提供しています。

このツールで養殖水産物にフィルターをかけると（右図）、現在世界生産量の3%強が現在コラボレーションに参加している認証を取得していて、43%がシーフードウォッチプログラムで緑と評価されています。一方、全生産量のほぼ3分の1がまだ認証やレーティングでは全く評価されていないことも示しています。

データツールのリンク：

<https://certificationandratings.org/data-tool-2021/>

## CERTIFICATION AND RATINGS COLLABORATION





# サステナブルシーフードを導入して約3年



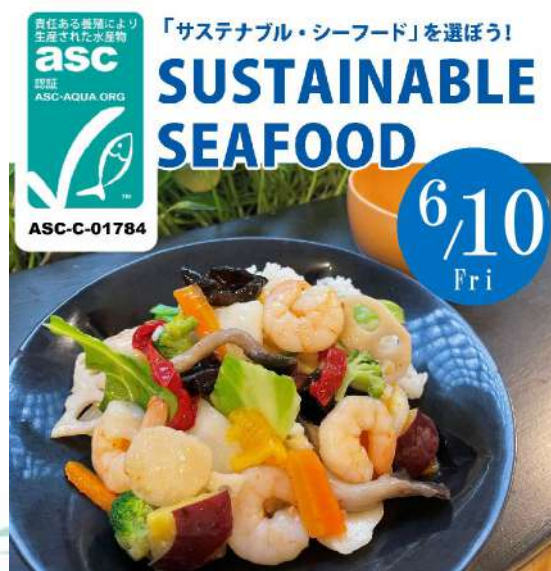
三井住友海上では、5月26日にCNTビル食堂で**海老とコーンのフリッター**、6月10日に駿河台ビル食堂で**エビと12品目野菜の中華丼**のASCサステナブルシーフードメニューが提供されました。



食堂によっては、ASC販促品とのセットということもあり、4人に1人はサスシーメニューを選ぶ大盛況ぶりだったそうです。

三井住友海上では、「サステナブル・シーフードを食べよう！」を合言葉に、普段の消費行動から社会の変革を促し、レジリエントでサステナブルな社会を目指して、取り組みを継続していくようです。

実際、両食堂のサステナブルシーフードの提供も、約2年と約3年近くになりました。

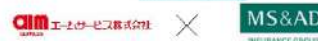


継続は力なり！



**エビと12品目野菜の中華丼**  
(中華スープ付き)

\*メニューで使われている「パナメイ」エビは、すべてASC（水産養殖管理協議会）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。



# 楽天EXPO2022 EARTH MALL ASC認証カキ トークセッション



楽天グループ株式会社主催イベント「楽天EXPO2022」にて、サステナブルな商品を販売しているEARTH MALLと、「たみこの海パック」代表 阿部 民子様と、ASCジャパンにてトークセッションを開催予定です。認証製品の販売先として拡大を続けるECサイトの展望や、認証製品を販売することのメリット等についてお話をする予定です。

※参加対象は楽天市場の出店店舗様向けとなっております。



**Rakuten EXPO 2022**  
Walk Together ~店舗さまと共に創るEXPO~

**7.21**  
[木曜日]  
13:00~  
リアル/オンライン  
同時開催

## EARTH MALL掲載店舗に学ぶ サステナブルな取り組み

| 参加上限:3,000名 |



阿部 民子 氏  
たみこの海パック  
代表



楽天グループ株式会社  
SDGs推進プロジェクト課



松井 大輔  
水産養殖管理協議会(ASCジャパン)  
渉外担当



過去のEARTH MALLでの「たみこの海パック」についての記事はこちら

<https://event.rakuten.co.jp/earthmall/magazine/article/2021/0311/>

# 国内ASC養殖場認証取得数



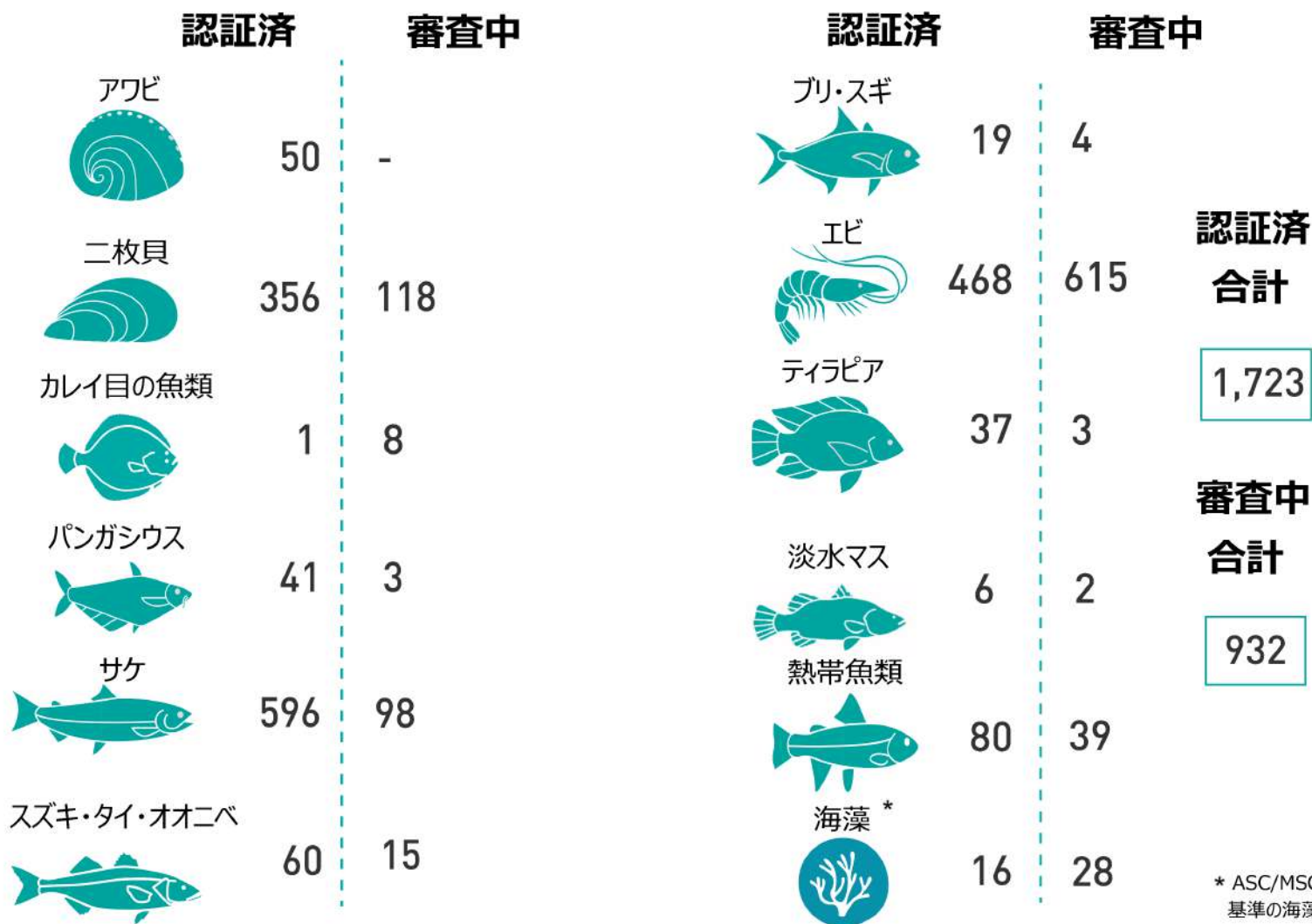
2022年6月1日現在、国内養殖場の認証取得状況をお知らせします。

**81**養殖場（**14**件） 審査中養殖場：19養殖場（1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> (Japanese seabream)	取得
(15)	19	宮城県漁協北上町十三浜支所青年部グループ	宮城県	ワカメ・コンブ	<i>Undaria pinnatifida</i> (Wakame) <i>Laminaria japonica</i> (Kelp)	審査中



# 認証済および審査中の養殖場



\* 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	2,353	ブリ・スギ	4,259
二枚貝	180,998	エビ	373,714
パンガシウス	93,133	ティラピア	128,418
サケ	1,597,673	淡水マス	2,448
スズキ・タイ・オオニベ	51,376	熱帯魚類	43,793
海藻	387	<b>認証済 合計</b>	<b>2,478,552</b>

# ASC認証データ



- ASC養殖場認証取得者数  
世界：1723（前年 1399）  
国内：81（前年 67）
- ASC CoC認証取得者数（標準）  
世界：2815（前年 2571）  
国内：173（前年 156）
- ASCロゴ付き消費者向け製品数  
世界：21,672 製品  
国内：452 製品

## CoCリスト

ASC商品を取り扱っている国内のCoC企業  
（173社）6月1日現在

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認証に関する商品/メニュー/サービス PR コーナー開始



毎月のニュースレターに、商品/メニュー/サービスに関するPR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のので、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。

毎月、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!



## 【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や参考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))

# 株式会社ミナト水産



宮城県女川株式会社マルキンのASC銀鮭を使用した、ASC認証商品です。AEONにて、販売されております。(お取り扱い詳細は、各店舗へお問い合わせくださいませ。)

加工業者の株式会社ミナト水産は、食の安全に気を配り、使用している食材は東北産、国産にこだわっています。メインとなるシーフードはもちろん、付け合わせの野菜なども国産ですので、安心してお召し上がりいただけます。ASC認証水産物の加工に関しても、是非お問合せください。



株式会社ミナト水産  
TEL: 0226-48-5112  
住所: 宮城県気仙沼岩月宝ヶ沢6番地1  
<https://www.minato-suisan.com/>  
担当者: 畠山 正志  
TEL: 090 4559 5789  
Mail: [hata.minato@chive.ocn.ne.jp](mailto:hata.minato@chive.ocn.ne.jp)

商品名: 銀鮭とパプリカの旨塩ソテー  
内容量: 190g  
原料: 日本  
加工地: 日本

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。