



Aquaculture
Stewardship
Council



July 2022

ASCニュースレター



養殖場の審査強化と新しい飼料基準の運用に向けて、新しい文書を発行



ASCは、2022年7月14日、ASC養殖場基準の改訂版認証および認定要件（CAR）と認証単位要件（RUoC）、そして、飼料基準の新しい認証および認定要件（CAR）と認証単位要件（RUoC）の文書を発表しました。

いずれも、ASCによる基準の運用と審査に必要なプロセス定義に役立つ重要な文書です。文書の発行に続き、パブリックコンサルテーションの考察およびフィードバックの編入が発表されます。

認証単位要件（RUoC）とは、ASC認証プログラムに参加している養殖場や飼料工場が、認証の取得あるいは維持に必要な管理や行程要件に準拠するための情報および手順を入手できるよう定めたものです。ASC基準で指定されている行動要件の補足という位置づけになります。さらに、ASC認証を取得済みの養殖場や飼料工場が、認証取得施設において、認証を目立たせたい、ASCロゴやトレードマークを使いたい、などの場合においても、そのガイドとして、この認証単位要件（RUoC）が機能します。

認証および認定要件（CAR）とは、適合性評価機関（CABs）が利用するもので、彼らが一貫した方法で養殖場と飼料工場を審査できるよう、認証要件を定めたものです。飼料工場が製品をASC準拠の飼料として販売し、養殖場がASC認証の養殖場として水産物製品をサプライチェーンに販売できるようにしています。認証および認定要件（CAR）は、また、CABsの認可に必要な条件を規定しています。



詳しくはこちら⇒ <https://jp.asc-aqua.org/news/latest-news/asc-launches-new-documents-to-strengthen-farm-audits-and-operationalise-the-new-feed-standard/>

UN Ocean Conference 2022



リスボンで開催されたUN Ocean Conference（国連海洋会議）2022の一環として、ASCは、ブルーフード・パートナーシップ（フレンズ・オブ・オーシャンアクションが主導する世界経済フォーラムのプラットフォーム）および認証・格付けコラボレーションと共同で、6月28日に「持続可能な水産養殖への道」というサイドイベントを主催しました。

このイベントは、持続可能で責任ある水産養殖の重要性と、国連の持続可能な開発目標（SDGs）を達成するために水産業が果たすことのできる役割に焦点を当てるために開催されました。

水産養殖業が関連するすべてのSDGsに公平に貢献するという目標を実現するためには、業界全体での共同行動が必要不可欠です。この目的のために、ASCは民間部門と非民間部門、そして科学と学問にまたがって活動するブルーフード・パートナーシップの積極的なメンバーとなっています。

この会議に先立ち、ブルーフード・パートナーシップの持続可能な水産養殖ワーキンググループにより、「持続可能な水産養殖への道：責任ある成長のための現在の知識と優先事項について」という新しいレポートが発表されました。この報告書は、同ワーキンググループが作成中のロードマップの強力な基盤となるもので、養殖業がどのようにSDGsに貢献できるかを定義し、この野心を達成するための明確な道筋を示すものです。



United Nations



**UN Ocean Conference
Lisbon, Portugal**

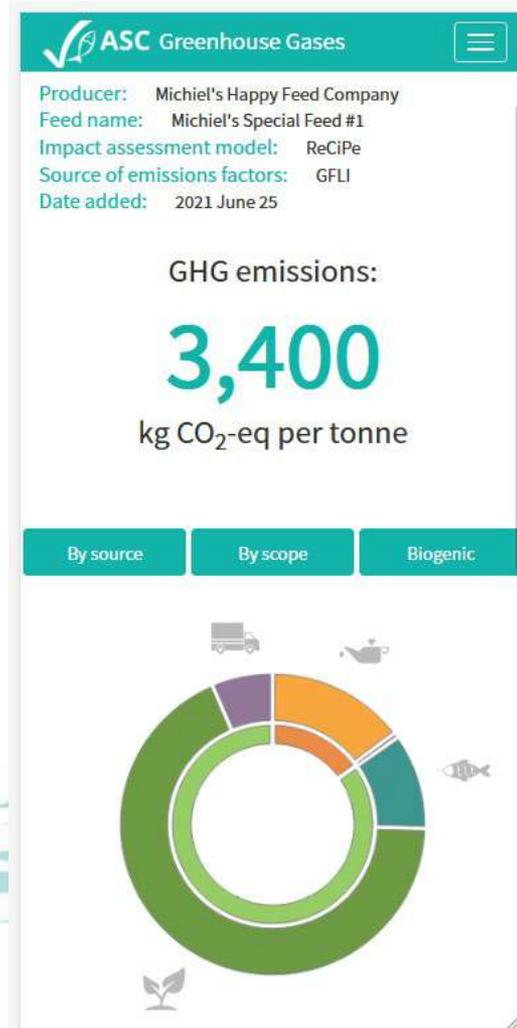
温暖化ガス（GHG）ツールの開発



ASCは温暖化ガス（GHG）に関する新しいプロジェクトを立ち上げ、Nature紙に掲載（volume 597, pages360–365、2021）の研究チームを迎えて、希望する認証取得の養殖場および認証ラベルつき製品の温暖化ガス排出量（kgCO₂-eq per tonne）を測定・公開することのできるツールを開発しています。今年中に養殖場でのパイロットも行う予定しています。このツールの利用は基準で定められる要件ではありませんが、参加する養殖場、またはASC製品を販売する小売店は温暖化ガスへの取り組みについて数値とともに言及できるようになります。また将来的にはカーボンオフセットの仕組みにも繋がることも構築しています。

研究のリンク：[Nature volume 597, pages360–365 \(2021\)](https://www.nature.com/articles/s41586-021-03889-2)
<https://www.nature.com/articles/s41586-021-03889-2>

GHG排出計算ツールのデモ：モバイル版



ASC認証マダイ ウミロン「うみとさち」特別イベント



ウミロン株式会社は、2022年8月9日（火）に帝国ホテルで開催される、親子で海の環境や持続可能性について学ぶ特別イベントにてデモンストレーションを行います。
「杉本東京料理長と学ぶセミナー＆ランチコース ～おいしい海を守るには～」で提供するランチコースでは、ウミロンのAI・IoT技術で育てたシーフードブランド「うみとさち」のASC認証真鯛をメインで使用。他、ウミロンのスマート給餌機「UMITRON CELL（ウミロンセル）」のアプリを活用し、イベント参加者に真鯛の生け簀への遠隔餌やり体験を実施するなど、海の環境や持続可能性、養殖について知って、体験して、味わっていただく内容を予定しています。ぜひ、ご参加ください。



イベント概要

開催日程：8月9日（火）① 11:00～ ② 13:30～（各回2時間制）

場所：帝国ホテル 東京 本館17階「インペリアルバイキング サール」

使用食材：ウミロンのパートナー生産者である株式会社ダイニチ・株式会社内海水産が生育する、ASC認証（※）を取得した真鯛

料金：1名様 大人 14,300円 お子様 8,600円（インペリアルクラブ会員 大人 13,500円 お子様 8,000円）（消費税込、サービス料別）

ご予約・お問い合わせ先：プフェレストラン「インペリアルバイキング サール」（03-3539-8187 または下記Web予約ページ）

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/imperial-tokyo-sal/reserve>

備考：各回人数限定・要予約。食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客さまは、係へお申し付けください。

帝国ホテル 東京 イベントページ：

https://www.imperialhotel.co.jp/j/tokyo/restaurant/sal/plan/sdgs_seminar_4th.html

第4回ジャパン・サステナブルシーフード・アワード



第4回ジャパン・サステナブルシーフード・アワード（以下JSSA）は、水産業や海のサステナビリティに取り組んでいる方を広く募集し、最も優れたプロジェクトを「チャンピオン」と表彰します。

リーダーシップ部門

単独、もしくは複数の企業、組織、個人による、画期的な取り組みで業界のパイオニア的存在となったプロジェクトを表彰します。周囲が次に続くような取り組みであることを重視します。

コラボレーション部門

複数の企業、組織、もしくは個人がノウハウを共有することで実現したプロジェクト（同業者間の協働も含む）を表彰します。複数組織が協働することで業界により大きな影響を与える取り組みであることを重視します。

新設！U30（30歳未満）部門

学生を含む、30歳未満の個人、あるいは30歳未満の個人を主体とする組織によるプロジェクトを表彰します。水産業を持続可能にするためのプロジェクトであれば、構想や過程の段階での応募も可能です。

応募締切は8月19日となりますので、周りの方にお薦めいただきたいです！

ASCもJSSAの実行委員会を務めております。

リーダーシップ部門
まずは始める！先進的な取り組み

コラボレーション部門
コラボレーションの力で
インパクトを生み出す取り組み

新設！U-30部門
海や魚を大事にしたい！
構想や途中過程でもOK!

応募締切
2022.
8.19

応募はこちら

主催：ジャパン・サステナブルシーフード・アワード実行委員会（ASCジャパン、（一社）MSCジャパン、（一社）セイヤーズフォーズシー日本支店、（公財）世界自然保護基金ジャパン（WWFジャパン）、（株）シーフードレガシー

第4回ジャパン・サステナブルシーフード・アワードの詳細はこちら

<https://sustainableseafoodnow.com/2022/award/>

国内ASC養殖場認証取得数



2022年7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。

82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	62	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



認証済		審査中	認証済		審査中	
	50	-		17	1	
	365	118		470	644	認証済 合計
	1	9		37	3	1,732
	41	4		6	2	審査中 合計
	601	109		76	43	976
	59	16		9	28	

* 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 	3,667
二枚貝 	165,699	エビ 	336,937
パンガシウス 	104,369	ティラピア 	113,491
サケ 	1,572,196	淡水マス 	2,697
スズキ・タイ・オオニベ 	51,376	熱帯魚類 	43,240
海藻 	387	認証済 合計	2,396,412

ASC認証データ



- ASC養殖場認証取得者数
世界：1732（前年 1467）
国内：82（前年 89）
- ASC CoC認証取得者数（標準）
世界：2813（前年 2602）
国内：175（前年 156）
- ASCロゴ付き消費者向け製品数
世界：20,595 製品
国内：476 製品

CoCリスト

ASC商品を取り扱っている国内のCoC企業
（175社）7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もので、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)

サカナノミライ



深大にぎわいの里内、魚の惣菜・弁当販売やイトインもできるお店。東日本大震災後、移住した石巻で漁業者の想いを知ったことをきっかけに「漁業者と消費者をつなぐお店」を目指しています。「魚の楽しみを知って欲しい。魚を通じて、地域で子どもと向き合えたら」とオーナーの魚谷浩さん。グランドメニューを作らず、店頭には旬を活かした惣菜が並びます。宮城県産のASC認証水産物も、使用されておりますので、お近くにお越しの際は、是非お立ち寄りください。



サカナノミライ

TEL: 042 426 8964

住所: 東京都調布市深大寺1-11-1

<https://www.facebook.com/sakananomirai>

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。