



Aquaculture
Stewardship
Council



January 2023

ASCニュースレター



2月16日(木) ASC CoC追加モジュール オンライン説明会 開催



ASCは、2023年5月30日より有効となる、加工・流通過程（CoC）の追加要件を発表しました。現在の保証システムを強化し、認証水産物の区別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を増やすことを目的としたものです。

今回、ASCプログラム保証チームの担当者 ウェンディ・バンタより本件の詳細を説明する説明会を2月16日(木)午前9時よりオンライン開催致します。当日は、プレゼンテーションを用いた説明会とQ&Aのセッションを予定しております。どなたでも参加できるオンライン説明会となりますので、この機会に是非ご参加くださいませ。尚、事前のご登録は必要なく、当日のオンライン説明会のリンクが作成出来次第、ニュースレターにご登録の皆様へ再度ご案内いたします。

日本語翻訳版：https://www.asc-aqua.org/wp-content/uploads/2022/09/ASC-CoC-Module-v1.0-Final-30-May-2022_JP.pdf



【CoCモジュール オンライン説明会】

日程:2023年2月16日

時間:9:00-10:30

会場:オンライン(Zoom)

言語:英語(同時通訳有り)

シーフードショー大阪 ブース出展



ASCジャパンは、2023年2月21日、22日にアジア太平洋トレードセンター ATCホールにて開催されるシーフードショー大阪でブース出展いたします。例年、出展企業様でASC認証ラベルやASC認証商品を見かけることが増えてきております。現在のASC認証の広がり、首都圏だけでなく、日本全国に広がっております。そのような状況で、初の試みとなるシーフードショー大阪での出展をいたします。関西エリアの企業様や、ご参加予定の方は、この機会に、是非ASCジャパンのブースにお立ち寄りください。また、事前にご連絡いただければ、会場内にてご面談など調整することが可能となっておりますので、担当者までお気軽にご連絡くださいませ。当日、皆様にお会いできることを楽しみにしております。

【シーフードショー 大阪】

日程:2023年2月21日-22日

時間:10:00-17:00 ※最終日は16:00

会場:ATCホール

担当:松井(daisuke.matsui@asc-aqua.org)



ASC飼料基準 v1.01



飼料基準は、飼料工場の独自の業務と、飼料製造に使用する原料の供給者の両方に対する、法的、社会的、環境的要件の持続可能性を網羅しています。2021年6月に発表していた基準の一部を加筆修正したバージョン1.01を今月新たに発表しました。

また、2023年の1月14日から、飼料工場はASC飼料基準の認証を申請することができるようになりました。

ASC認証養殖場は2025年1月14日まで、つまり24カ月以内にASC認証を取得した飼料会社の生産する飼料に切り替えることで、ASC養殖場基準を継続することができます。

この続きは[ニュースサイト](#)からご覧いただけます。

改定された飼料基準v1.01はこちらよりダウンロードできます。



NHK 国際報道2023でASC認証を紹介



1月26日に「国際報道2023」NHK BS1 22:00において、“日本と歩んだ「チリ産サーモン」生産地で異変！？”という番組が放映され、その中でチリで養殖されるサーモンが抱える様々な環境や社会の課題について取り上げられました。そして今後期待される解決策として持続可能な養殖を求める声やASC認証が紹介されました。

欧米の大手スーパーから「持続可能な方法で育てられたサーモンしか買わない」という調達方針が年々高まる中、水産養殖企業の間で「ASC認証」を取得する動きが進んでいるとのことです。番組の中では実際にASC認証を取得している生産者も取り上げられ、ビジネスの継続・拡大におけるサステナビリティの重要性についても言及いただいています。

こちらの番組でも紹介される予定となっております。ぜひご覧ください。

「おはよう日本」NHK 総合 07:00～07:45 放送日：2月6日頃を予定



全文記事はこちら <https://www.nhk.jp/p/kokusaihoudou/ts/8M689W8RVX/blog/bl/pNjPgEOXyv/bp/pxAmdPel4x/>



クリスマスの社食でもサステナブルシーフード



2022年12月23日（金）に三井住友海上、千葉ニュータウンセンタービル社員食堂にて、ASC認証の素材を使ったクリスマスメニューが提供されました。

コロナ禍で社員食堂が利用される頻度が少ない厳しい状況の中、たくさんのお客様にこちらのメニューが多く選ばれました。

MS & ADホールディングス・サステナビリティ推進室は、「サステナブルを認知していただけるようなメニューを提供していければと思います。」と述べていました。

オムライス魚ミンチホワイトソース シュリンプチーズ添え
スープ・デザート付き



* これらラベルのついた水産物は、MSC（海洋管理協議会）認証を取得した漁業で獲られたもの、あるいはASC（水産養殖管理協議会）認証を取得した養殖場で育てられたものです。

www.msc.org.jp www.asc-aqua.org

第2回グローバル・シュリンプ・フォーラム開催



ASCはシュリンプ・インサイト、コンタンゴと共同で第2回グローバル・シュリンプ・フォーラムを、2023年9月5日から7日にオランダ、ユトレヒトにて開催します。このフォーラムは、温水域（非冷水系）エビ業界に特化して取り組むグローバル会議であり、エビ産業のレジリエンスを高め持続可能な未来に向かうよう推進させることを目的としています。エビ産業の生産、市場、価格の展望、サプライチェーン、イノベーションとテクノロジー、社会面、およびファイナンス・投資など多岐にわたるテーマごとに、世界のグローバルリーダー（生産者、飼料会社、水産企業、小売業者、その他の業界関係者約500名）を迎えて議論を行う予定です。

英語・参加登録リンク：<https://www.shrimp-forum.com/>



第1回アジア太平洋海藻会議 SEAGRICULTURE 開催



Seagriculture 会議は、2012 年からこれまでヨーロッパで開催され、海藻業界の主要な会議として実績を築いてきました。アジア太平洋地域の海藻マーケットは、今後も大きな成長を続け2029年までに160 億米ドル近くに達すると予想されています。そこで今回Seagricultureは新たにアジア太平洋地域に拡張したオンラインの会議として2月8-9日に開催されます。会議では飼料、食品、養殖、海藻のバイオリファイナリーなど、海藻に関連したトピックスで情報共有・議論を行います。ASC認証についても第2セッション：海藻ビジネスと投資でASCジャパンの山本による発表を予定しております。

参加登録リンク：<https://seagriculture-asiapacific.com/>



国内ASC養殖場認証取得数



2023年1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。

101養殖場（**15**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	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)	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	10	ブリ・スギ	18	0			
二枚貝	468	19	エビ	562	163			認証済 合計
カレイ目の魚類	1	1	ティラピア	34	5			2,013
パンガシウス	42	6	熱帯魚類	8	4			審査中 合計
サケ	635	81	淡水マス	116	3			328
スズキ・タイ・オオニベ	59	7	海藻*	21	29			












* ASC/MSC
基準の海藻

データ取得トラブルにより、**審査中**の数値は先月のものです。予めご了承ください。

2023年1月1日現在

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 	1,940	ブリ・スギ 	6,747
二枚貝 	163,881	エビ 	371,760
パンガシウス 	103,122	ティラピア 	109,667
サケ 	1,210,118	熱帯魚類 	6,112
スズキ・タイ・オオニベ 	52,424	淡水マス 	36,813
海藻 	387	認証済 合計	2,062,971

ASC認証データ



- ASC養殖場認証取得者数
世界：2013（前年 1648）
国内：101（前年 81）
- ASC CoC認証取得者数（標準）
世界：2903（前年 2706）
国内：185（前年 161）
- ASCロゴ付き消費者向け製品数
世界：23,502 製品
国内：554 製品

CoCリスト

ASC商品を取り扱っている国内のCoC企業
（185社）1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)

フィッシュ・アンド・プラネット株式会社

ASC認証 塩蔵コンブ



本製品は、宮城県石巻市十三浜の若手漁師グループが、山から海への豊富な栄養分がそそぎ込み、暖流と寒流の交わる荒波にもまれた海で、体にも環境にもやさしい製法で育てた肉厚で旨味抜群のコンブです。石巻十三浜の地で、約70年間、代々家族経営でワカメ・コンブの養殖を行ってきた生産者家族の後継ぎの若手漁師たちです。2011年3月の東日本大震災では大津波によってすべての養殖施設を失いましたが、同グループの生産者家族は皆でともに困難を乗り越え、現在は、若手漁師たちの3代目が先代から受け継いだ十三浜の地で、ワカメ・コンブの養殖を行っています。日本国内の漁業者減少による漁業の衰退、世界的な水産資源の枯渇と海の環境の悪化が深刻化している海の現状に大きな不安を抱いていた若手漁師グループとフィッシュ・アンド・プラネットが協働して、日本初となるコンブでのASC-MSC海藻（藻類）認証を取得したコンブです。ASC-MSC海藻（藻類）認証は、環境的に持続可能で社会的に責任ある海藻類の養殖及び天然資源採取を対象とする国際認証で、コンブでは日本で初めての取得となります。



フィッシュ・アンド・プラネット株式会社
担当：乗藤 紘史
hiroshi.norito@fishandplanet.com

商品名： 塩蔵コンブ
規格： 15kg/1kg/100g など応相談
原料： 宮城県
加工地： 宮城県

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。