



Aquaculture
Stewardship
Council



March 2023

ASCニュースレター



持続可能な水産養殖のロードマップを発表

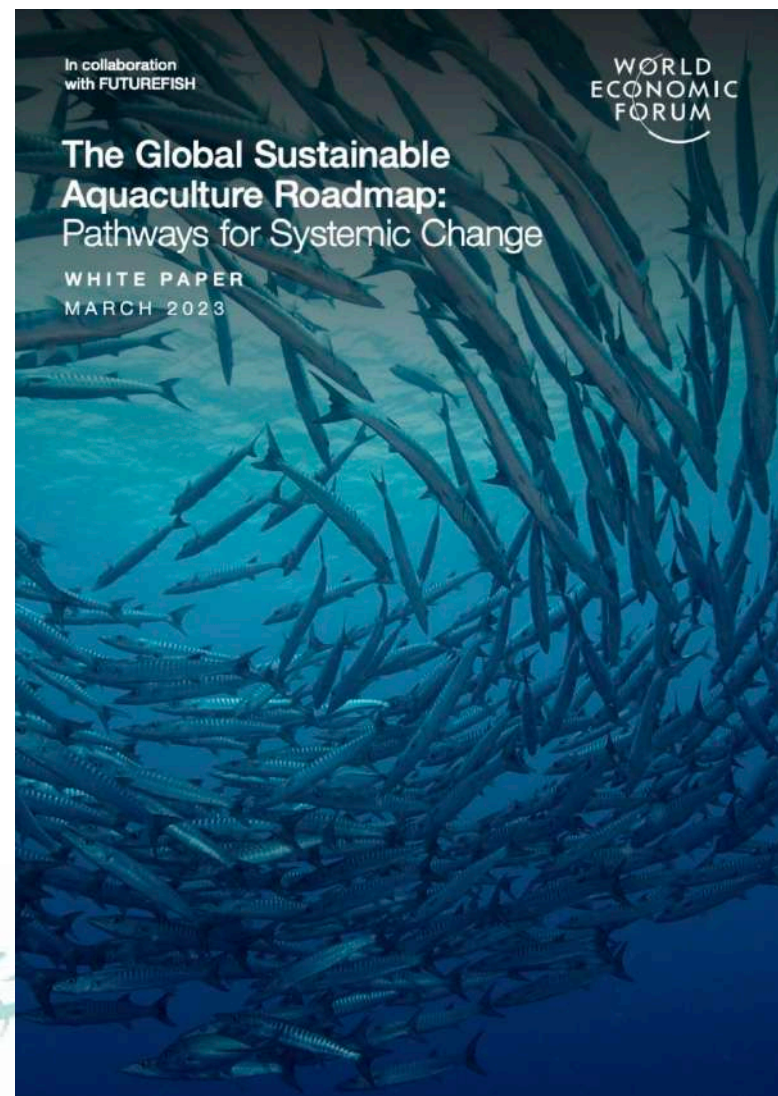


世界経済フォーラム（World Economic Forum）」の海洋保全プラットフォーム「Friends of Ocean Action」が指揮を取る「Blue Food Partnership」による「[持続可能な水産養殖のグローバルロードマップ：Global Sustainable Aquaculture Roadmap](#)」の白書が3月に発表されました。ASCも多くのパートナーと共にこのロードマップの活動に積極的に参画しています。

今回発表の白書では世界の水産養殖業とそのバリューチェーンを持続可能な業界に変革するための指針や方向性を提案する内容となっています。水産養殖は経済、自然、気候、栄養、地域社会など多くの柱があります。ロードマップでは科学的レビューに基づく持続可能な水産養殖レポートやグローバルガイドライン、国連機関（FAO）ブルー変革のロードマップなど、持続可能な水産業界をサポートする多くの組織の取り組みに基づき提案されました。

持続可能な水産養殖のグローバルロードマップ（英語）

https://www.aquacultureroadmap.org/aquacultureroadmap/wp-content/uploads/WEF_Global_Aquaculture_Roadmap_2023.pdf



イオンで宮城県十三浜産わかめ販売開始



イオンは3月16日（木）から、「イオン」「イオンスタイル」「マックスバリュ」「イオンスーパーセンター」など、全国約1,000店舗にて、日本で初めてASC認証を取得した、トップバリュグリーンアイナチュラル「宮城県十三浜産わかめ」（湯通し塩蔵）を販売開始しました。

イオンは、日本の食文化を将来につなげていくため、今後も生産者さまと協力しながら「持続可能な調達」に取り組んでいくそうです。

日本初のASC認証わかめ生産者さまの想いや、商品開発の経緯など、トップバリュ公式YouTubeチャンネルの動画コンテンツで詳しくお伝えしています。



[トップバリュ公式YouTube チャンネル](#)

国内初のASC 認証わかめを発売！「トップバリュ グリーンアイナチュラル 宮城県十三浜産わかめ」



きじま 松坂屋上野店に新店舗OPEN




 KIJIMA
 松坂屋 上野店 本館 B1
3/15(水)
OPEN



オーガニックにこだわった無添加の和食弁当・巻物、
 冷凍惣菜、鍋セット、焼き菓子販売いたします。

松坂屋上野店オープン記念
 「パンダ弁当」販売中！
 彩り豊かならし寿司と和のおかずのお弁当です。



3月15日に、松坂屋上野店の地下一階にきじま 新店舗がオープンしました。店舗では、ASC認証やMSC認証を取得した水産物を使用した美味しいお弁当、冷凍惣菜、オーガニック素材を使用したパウンドケーキなどが販売されております。神奈川を中心に店舗展開されておりましたが、東京での出店は今回が初めてとなります。きじまの養殖水産物におけるASC認証水産物の使用比率は現在で75%と、かなり多くのASC認証水産物を使用しております。<https://kijimagroup.co.jp/organic-2> オンラインショップから全国に配送できる商品もございます。

『うみさちドットコム』

www.umisachi.com/



②国際的なサステナブルシーフード認証であるMSC・ASC認証の
 持続可能な水産物の利用推進中



Seafood Expo Global (SEG)



4月25日－27日に、スペイン・バルセロナで世界最大のシーフードトレードイベントが行われます。160以上の国からバイヤーやサプライヤー、メディアなど、シーフード関係者が集い、既存のサプライヤーとのミーティングや新しい商品の調達、業界関係者とのネットワーキングを目的に来場します。シーフード業界が一堂に会するグローバルなイベントです。

ASCも出展しています。 **ブース情報 Hall 4 - A401**

4月26日（水） CEST17時 ASC Happy Hourも開催いたします。ご参加される方はこちらからお申込みください。 <https://www.eventbrite.co.uk/e/asc-happy-hour-barcelona-2023-tickets-596045978567>

イベント詳細はこちらから <https://www.seafoodexpo.com/global/>



The **GLOBAL**
Seafood Marketplace

25-27 APRIL 2023 / BARCELONA, SPAIN

FIRA BARCELONA GRAN VIA VENUE

社会的認証規格：SA8000 トレーニングコースのお知らせ



SAI Social
Accountability
International

SA8000 は、ソーシャル・アカウンタビリティ・インターナショナル (Social Accountability International, SAI) による、就労環境評価の国際規格で世界人権宣言、児童の権利に関する条約、国際労働機関 (ILO) の諸条約を基に作成しているものです。

SA8000はASC認証の社会的項目の審査員はこのコースの修了が必須要件となります。また、ASCの養殖場認証において、グループ・マルチ認証などで必須の内部監査員にもSA8000が求められます。SA8000規格のトレーニングが国内で行われることはあまり多くないためこの機会に対象の方は是非ご検討ください。コースの詳細や登録方法についてはこちらのwebサイトをご覧ください。

<https://sa-intl.org/event/sa8000-basic-classroom-training-tokyo-japan-april-2023/>

- 日時：4月17日－21日 @ 9:00 am – 5:30 pm
- 参加費：\$2100 USD
- 言語：英語



国内ASC養殖場認証取得数



2023年3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：1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	マルハニチロAQUA アクア事業所 上浦漁場	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	マルハニチロAQUA 奄美事業所 久根津漁場	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
(16)	1	東町漁協獅子丸水産	熊本県	マダイ	<i>Pagrus major</i> (Japanese seabream)	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		
アワビ	49	15	ブリ・スギ	18	0			
二枚貝	473	9	エビ	691	94			認証済 合計
カレイ目の魚類	1	1	ティラピア	34	6			2,073
パンガシウス	41	5	熱帯魚類	7	3			審査中 合計
サケ	633	114	淡水マス	114	2			261
スズキ・タイ・オオニベ	63	10	海藻*	49	2			

* 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 	2,293	ブリ・スギ 	6,747
二枚貝 	163,004	エビ 	353,764
パンガシウス 	105,809	ティラピア 	104,862
サケ 	1,017,382	熱帯魚類 	6,112
スズキ・タイ・オオニベ 	55,716	淡水マス 	33,718
海藻 	387	認証済 合計 1,849,794	

ASC認証データ



- ASC養殖場認証取得者数
世界：2073（前年 1670）
国内：101（前年 81）
- ASC CoC認証取得者数（標準）
世界：2921（前年 2740）
国内：187（前年 164）
- ASCロゴ付き消費者向け製品数
世界：24,441 製品
国内：567 製品

CoCリスト

ASC商品を取り扱っている国内のCoC企業
（187社）3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)

株式会社フィッシャーマン・ジャパン・マーケティング 国産ASC認証 銀鮭、ワカメ、真ガキ等の小ロット販売開始



飲食店やホテル、社食向けに小ロットでの認証水産物の販売を開始しました。1パック単位で複数の認証水産物を同梱して発送することも可能です。

CoCを取得した提携加工場での各種二次加工も受け付けておりますのでお気軽にお問い合わせください。順次取り扱い商品も拡大しておりますので、認証水産物をお持ちの企業様からのご連絡もお待ちしております。



株式会社フィッシャーマン・ジャパン・マーケティング
担当：津田、北野
marketing@fishermanjapan.com

商品名：銀鮭、ワカメ、真ガキ、真ダイ等
価格：お問い合わせください
配送方法：ヤマト便

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。