



# 2020年7月 MSCニュースレター

MSC(海洋管理協議会)日本事務所

# 目次



## マーケット情報

- きじま オンラインショップでMSC「海のエコラベル」付き製品販売 ..... P. 4

## 漁業情報

- ロシアのサーモン漁業がMSC漁業認証を取得 ..... P. 6
- バルト海のニシン、スプラット漁業がMSC漁業認証を取得 ..... P. 7
- ノルウェーのブルーホワイティング漁業がMSC漁業認証を取得 ..... P. 8
- 高知・宮崎の一本釣り漁業がMSC漁業認証の審査入り ..... P. 9

## 広報活動

- 明日プロジェクト 全国学生My SDGsレシピコンテスト 結果発表 ..... P. 11
- 学生向けワークショップ“JSL Youth Club with マクドナルド”開催 ..... P. 12
- ココリコ田中さん、末吉里花さん出演のオンラインイベント開催決定 ..... P. 13

- MSC認証取得状況 ..... P. 14

# マーケット情報



**NORTH ATLANTIC SEA SCALLOPS**

Price: **\$26.99** / 20-30 SCALLOPS/POUND

NET WT 1.30 LBS (590g) KEEP FROZEN

**Nutrition Facts**  
Calories 70

MSC logo

**NORTH ATLANTIC SEA SCALLOPS**

Price: **\$26.99** / 20-30 SCALLOPS/POUND

NET WT 1.30 LBS (590g) KEEP FROZEN

**Nutrition Facts**  
Calories 70

MSC logo

**NORTH ATLANTIC SEA SCALLOPS**

Price: **\$26.99** / 20-30 SCALLOPS/POUND

NET WT 1.30 LBS (590g) KEEP FROZEN

**Nutrition Facts**  
Calories 70

MSC logo

**Wild-Caught Atlantic Cod Fillet**

Price: **\$26.99** / 20-30 SCALLOPS/POUND

NET WT 1.30 LBS (590g) KEEP FROZEN

**Nutrition Facts**

MSC logo

**Wild-Caught Atlantic Cod Fillet**

Price: **\$26.99** / 20-30 SCALLOPS/POUND

NET WT 1.30 LBS (590g) KEEP FROZEN

**Nutrition Facts**

MSC logo

**Wild-Caught Atlantic Cod Fillet**

Price: **\$26.99** / 20-30 SCALLOPS/POUND

NET WT 1.30 LBS (590g) KEEP FROZEN

**Nutrition Facts**

MSC logo

**Wild Caught SOCKEYE SALMON FILLETS**

Price: **\$26.99** / 20-30 SCALLOPS/POUND

NET WT 1.30 LBS (590g) KEEP FROZEN

**Nutrition Facts**

MSC logo

**Wild Caught SOCKEYE SALMON FILLETS**

Price: **\$26.99** / 20-30 SCALLOPS/POUND

NET WT 1.30 LBS (590g) KEEP FROZEN

**Nutrition Facts**

MSC logo

**Wild Caught SOCKEYE SALMON FILLETS**

Price: **\$26.99** / 20-30 SCALLOPS/POUND

NET WT 1.30 LBS (590g) KEEP FROZEN

**Nutrition Facts**

MSC logo

**Wild Caught SOCKEYE SALMON FILLETS**

Price: **\$26.99** / 20-30 SCALLOPS/POUND

NET WT 1.30 LBS (590g) KEEP FROZEN

**Nutrition Facts**

MSC logo

# きじま オンラインショップでMSC「海のエコラベル」付き製品販売



2020年7月13日

神奈川県内で和食料理店を展開する株式会社きじまは、化学調味料・各種エキス類・保存料・合成着色料・合成香料などの添加物不使用の和惣菜を販売する「きじま公式オンラインショップ」をオープンしました。

MSC認証などのサステナブル・シーフードを使用した製品も展開され、MSC認証の岡山県産カキをふんだんに使用したMSC「海のエコラベル付き」かきめしは、きじまおすすめの製品として紹介されています。

きじまは「食を通じて持続可能な共同体の創造と発展に寄与する」を企業ミッションに掲げ、石油由来の合成洗剤の完全撤廃、FSC®認証木材を使用した店舗内装や箸の導入、温室効果ガス(CO2)を相殺するカーボンオフセットの導入などを進めています。

また、持続可能な食材やサステナブル・シーフードの使用、化学調味料・各種添加物不使用の発酵調味料の利用、有機栽培・自然栽培の農産物や動物福祉(アニマルウェルフェア)に配慮した方法で飼育された畜産物の積極的な利用を進めるとしています。

株式会社きじま プレスリリース: <https://www.dreamnews.jp/press/0000219130/>

きじま公式オンラインショップ: <https://kijima.thebase.in/>



MSC「海のエコラベル」付き「かきめし」

# 漁業情報



# ロシアのサーモン漁業がMSC漁業認証を取得



2020年7月

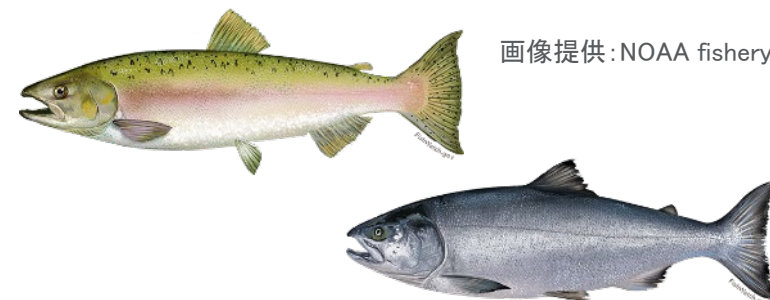
ロシアのカムチャッカ半島周辺を漁場とする4つのサケ漁業がMSC漁業認証を取得しました。これらの漁業が漁獲対象とするのは、シロザケ、カラフトマス、ベニザケで、漁法は沿岸定置網、地びき網等の複数の網漁業です。対象魚種と漁獲量は以下の各漁業の詳細ページをご覧ください。

審査は第三者審査機関である MRAG Americas 社によって行われ、資源状態、漁業による環境への影響、それらの管理システムにおいて、この漁業が持続可能であることが証明されました。

ただし、対象魚種の管理方策を裏付けるためのデータ収集や、混獲種への影響評価、管理プロセスにおける意思決定の透明性の向上等が認証の条件として付与されました。

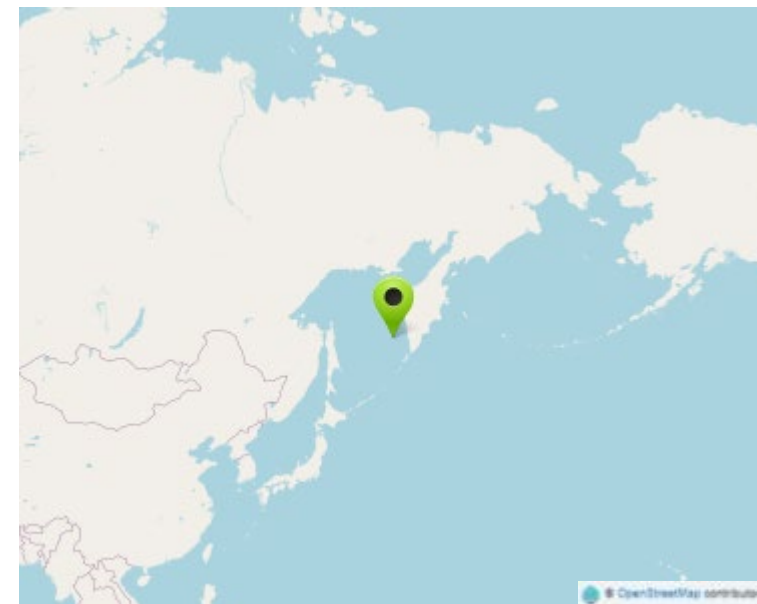
対象魚種や漁法はそれぞれの漁業によって異なります。  
各審査の詳しい情報やスケジュールは、下記より詳細ページをご覧ください。(英語)

1. [Ozernovsky RKZ No 55 West Kamchatka salmon fishery](#)
2. [Kolkhoz im. Bekereva-Ukinskij Liman & Belorechensk-Vyvenskoe Karaginsky Bay salmon fisheries](#)
3. [Vostochny Bereg-Maksimovsky, Koryakmoreprodukt-Nachinkinskoe & Severo-Vostochnaya Company Karaginsky Bay salmon fisheries](#)
4. [Zarya-Kolpakovsky Sobolevo Salmon Fisheries](#)



画像提供: NOAA fishery

左 カラフトマス: Pink Salmon (*Oncorhynchus gorbuscha*)  
右 シロザケ: Chum Salmon (*Oncorhynchus keta*)



対象漁業の操業海域

# バルト海のニシン、スプラット漁業がMSC漁業認証を取得



2020年7月1日

バルト海で操業するニシン、スプラット漁業がMSC漁業認証を取得しました。認証の対象となるのは、申請者グループ(エストニア、デンマーク、ドイツ、スウェーデンの水産加工団体)による、まき網および船びき網で漁獲されたニシンとスプラットで、2018年の総漁獲量は約208,000tでした。

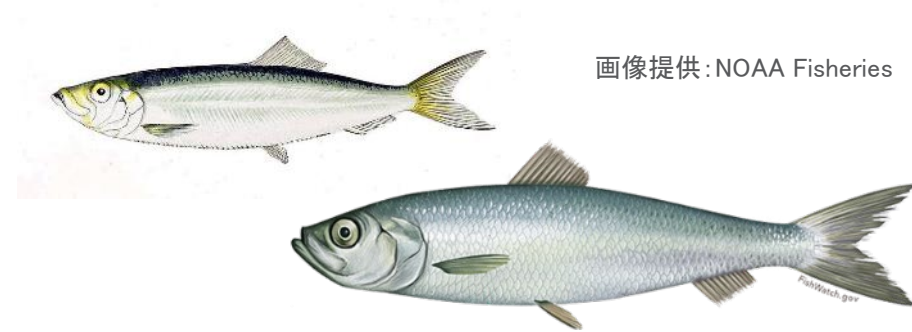
申請者グループに所属する船舶と水揚げ港は報告書に国別で記載されています。漁獲された魚は指定の港に水揚げ後、申請者グループが保有する加工工場にて加工され、一部は団体以外のバイヤーに販売されます。

審査は第三者審査機関である Lloyds Register (Acoura) 社によって行われ、資源状態、漁業による環境への影響、それらの管理システムにおいて、この漁業が持続可能であることが証明されました。

ただしニシンとスプラットの適切な漁獲制御ルールの設定、絶滅危惧種であるネズミイルカの一種への影響調査や管理方策の設定が、条件として付与されました。

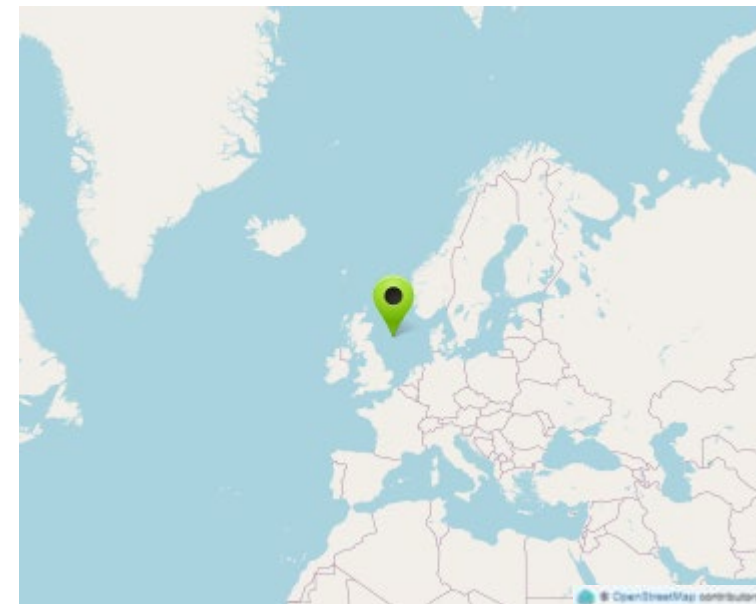
認証漁業の詳細や報告書は漁業認証のウェブサイトからご覧いただけます。

[PFA, SPSG, SPFPO, DFPO and DPPO North Sea Herring](#)



画像提供: NOAA Fisheries

左 スプラット: Sprat (*Sprattus sprattus*)  
右 ニシン: Atlantic Herring (*Clupea harengus*)



対象漁業の操業海域

# ノルウェーのブルーホワイティング漁業がMSC漁業認証を取得



2020年7月3日

北東大西洋で操業するノルウェーのブルーホワイティング漁業がMSC漁業認証を取得しました。漁法は、まき網、中層びき網、底びき網の3種類で、ノルウェーでブルーホワイティングを漁獲するすべての漁船が対象となります。2018年の漁獲量は438,426tでした。

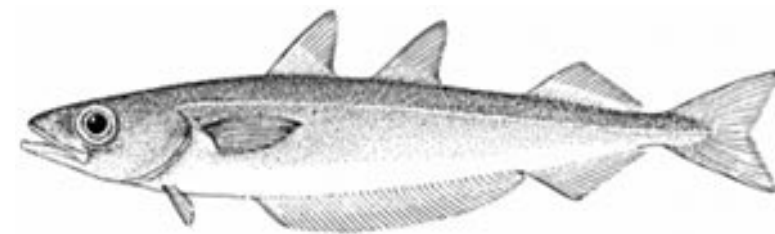
漁獲されたブルーホワイティングは、申請者であるNorwegian Fishermen's Associationを通して、ほぼすべてがフィッシュミールや魚油用としてヨーロッパ内に販売されます。バイヤーと水揚げ港のリストは報告書の付属書に記載されています。

審査は第三者審査機関である DNV-GL社によって行われ、資源状態、漁業による環境への影響、それらの管理システムにおいて、この漁業が持続可能であることが証明されました。

ただし2022年までに、対象魚種の資源量をMSYレベルにするための漁獲方策の策定やそのためのデータ収集、脆弱な海底環境への影響を明らかにすること等が条件して付与されました。

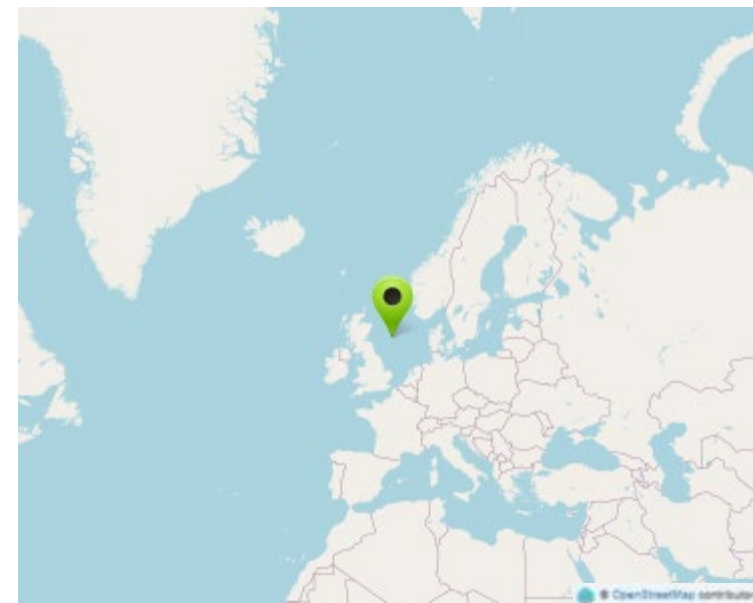
認証漁業の詳細や報告書は漁業認証のウェブサイトからご覧いただけます。

[Norway North East Atlantic blue whiting](#)



画像提供: FAO

ブルーホワイティング: Blue Whiting (*Micromesistius poutassou*)



対象漁業の操業海域



# 高知・宮崎の一本釣り漁業がMSC漁業認証の審査入り



2020年7月10日

近海かつお一本釣り漁業国際認証取得準備協議会による一本釣り漁業が、MSC漁業認証の取得に向け本審査に入りました。この協議会は、高知かつお漁業協同組合と南郷漁業協同組合に所属する19隻の近海一本釣り漁船で構成されています。今回の審査対象となるのは、これら19隻の漁船が漁獲するカツオとビンナガマグロで、これらの漁船による2019年の両魚種の漁獲量は約14,500トンでした。

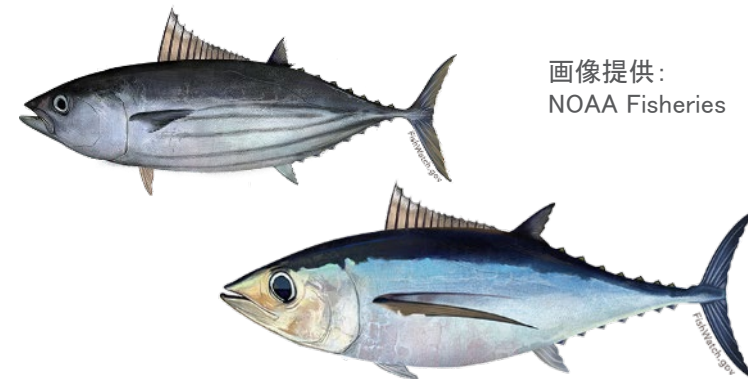
審査は、第三者審査機関であるControl Union (UK) 社によって行われます。本審査が完了するまでは、この漁業が持続可能であるかの判断はなされません。

## 近海かつお一本釣り漁業国際認証準備協議会の中田勝淑代表中田勝淑氏コメント

カツオ一本釣り漁業は、江戸時代から続く日本を代表する伝統的な漁業です。鰹のたたきや刺身、鰹節や鰹だしの原料として、日本人の食生活を支えています。竿で一尾ずつ漁獲する一本釣りは、資源を枯渇させることもなく、混獲も少ない、環境に大変やさしい漁業です。MSC認証取得への取り組みをきっかけにして、多くの方々に私たちのカツオに関心を持っていただき、この漁業を将来に残していきたいと思えます。

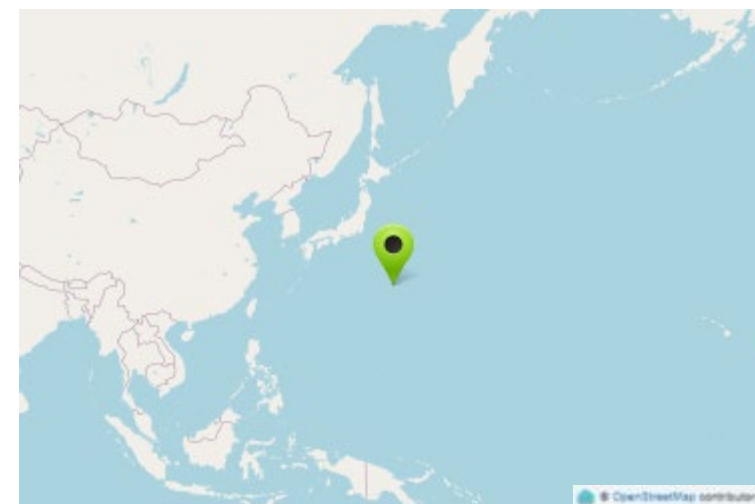
認証漁業の詳細や報告書は漁業認証のウェブサイトからご覧いただけます。

[Kochi and Miyazaki Offshore Pole and Line Albacore and Skipjack fishery](#)



画像提供:  
NOAA Fisheries

左 カツオ: Skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*)  
右 ビンナガマグロ: Albacore tuna (*Thunnus alalunga*)



対象漁業の操業海域

# 広報活動

# 明日プロジェクト 全国学生My SDGsレシピコンテスト 結果発表



2020年7月21日

MSC日本事務所が特別審査員として参加した「[全国学生 My SDGsレシピコンテスト～明日の料理をちょっとエコに～](#)」の、審査結果が発表されました。

このコンテストは、かえつ有明高校の学生によるSDGs普及活動団体 [明日プロジェクト](#)が3～4月に開催したもので、小学生から大学生までが対象です。

レシピには認証ラベルが付いた食材を使用する、生ゴミ排出量を少なくするなどの審査基準が設けられています。

審査の結果、MSC賞は[東京都 あおやまさんの「ちくわとたらこの餃子」](#)に決定しました。MSC「海のエコラベル」付きたらことちくわが餃子の具になった、新鮮なアイデアのレシピです。

受賞者には、賞状のほか、株式会社ベニレイ提供の「MSC認証 アラスカ産紅鮭 切り身セット」が贈られます。

全国学生 My SDGsレシピコンテスト ～明日の料理をちょっとエコに～ の結果発表はこちら: <https://kaetsusdgs.wixsite.com/website>

## MSC 賞

### 東京都 あおやまさん 『ちくわとたらこの餃子』

MSC 賞の受賞おめでとうございます！  
MSC「海のエコラベル」付き製品を2種類も使用したレシピで、ちくわとたらこを餃子に入れるというアイデアが新鮮でした。青じそやチーズのアクセントが食欲をそそります。

これからも、海洋環境や水産資源を守ることに繋がるMSC「海のエコラベル」の付いた製品を積極的に選んでいただけると嬉しいです



# 学生向けワークショップ “JSL Youth Club with マクドナルド” 開催



2020年7月30日

一般社団法人日本サステナブル・ラベル協会と、日本マクドナルド株式会社の共催で、学生とともにサステナビリティ、およびサステナブル・ラベルについて考え、行動するオンラインワークショップ「JSL Youth Club with マクドナルド」が開催されます。

サステナブル・ラベルをテーマにした5回にわたるワークショップでは、日本サステナブル・ラベル協会、日本マクドナルド、学生という立場や視点の異なる3者が、持続可能な未来の実現に向けたアイデアを導き出します。そのアイデアはグラフィック化され、動画として、全国のマクドナルド店舗や日本マクドナルドの公式SNSアカウントなどで公開される予定です。

MSCも協力団体として参加いたします。

## 「JSL Youth Club with マクドナルド」概要

- 開催期間：2020年8月6日(木)～9月10日(木) 毎回90分
- 実施方法：Zoom会議にてオンラインで実施
- 参加者：学生(12名程度)、一般社団法人 日本サステナブル・ラベル協会、日本マクドナルド株式会社
- 主催：一般社団法人 日本サステナブル・ラベル協会
- 共催：日本マクドナルド株式会社
- 協力：MSC(海洋管理協議会) 日本事務所、FSC®ジャパン(NPO法人 日本森林管理協議会)

# ココリコ田中さん、末吉里花さん出演のオンラインイベント開催決定



2020年8月1日～8月31日

MSC日本事務所が、6月より3カ月連続で開催中のキャンペーン“小さな「海のエコラベル」を選んで、大きな海を守ろう”の、最終月となる第3弾が8月1日(土)よりスタートしました。

人気キャラクター「しかるねこ」を起用した動画も引き続き好評をいただき、6月の第1弾では約4,000件を超えるご応募がありました。

また、本キャンペーンのフィナーレとして、8月28日(金)19:00より、MSCのアンバサダーを務めるココリコ・田中直樹さんと一般社団法人エシカル協会代表理事の末吉里花さんをお招きした、オンラインのトークイベントを開催します。

- 日時：2020年8月28日(金) 19:00～20:00
- 登壇者：MSCアンバサダー ココリコ・田中直樹さん、他  
一般社団法人エシカル協会代表理事、日本ユネスコ国内委員会広報大使 末吉里花さん
- 参加方法：どなたでもご参加いただけます。近日中にキャンペーン特設ページにて、詳細をお知らせいたします。<http://msc.org/jp/2020cp>



引き続き、本キャンペーンを告知するSNS投稿のリツイート、シェアにご協力いただきますようお願いいたします。

“小さな「海のエコラベル」を選んで、大きな海を守ろう”キャンペーン特設ページ  
<https://www.msc.org/jp/2020cp>

MSC日本事務所 Twitterアカウント  
[https://twitter.com/MSC\\_Japan](https://twitter.com/MSC_Japan)



田中直樹さん



末吉里花さん

# MSC認証取得状況(2020年7月31日時点)



## ●MSC漁業認証 取得漁業数

世界・・・419件(376件)／日本国内・・・6件(6件)

## ●MSC漁業認証 審査中漁業数

世界・・・95件(134件)／日本国内・・・6件※(2件)

## ●CoC認証 取得事業者数

世界・・・5,206件(4,800件)

日本国内・・・283件(240件)

## ●MSCエコラベル付き製品数

世界・・・43,500品目以上(38,000品目以上)

日本国内・・・914品目(792品目)

※( )内は前年同月の数字



※MSC漁業認証 審査中漁業数(日本国内)について、先月まで申請者単位の数を掲載しておりましたが、今月より1審査単位(UoC)で表記するため、件数が増加しています。

※国内のCoC認証取得企業リストの入手をご希望の方は、[MSCJapan@msc.org](mailto:MSCJapan@msc.org)までご連絡ください。

# ありがとうございました

このニュースレターに関する問い合わせ先

---

**MSC(海洋管理協議会)日本事務所**

**Tel: 03-5623-2845**

**Email: [MSCJapan@msc.org](mailto:MSCJapan@msc.org)**

---

**MSC日本事務所の情報はこちらもどうぞ**

ウェブサイト: <https://www.msc.org/jp>

Twitter: [https://twitter.com/MS\\_C\\_Japan](https://twitter.com/MS_C_Japan)

Facebook: [https://www.facebook.com/MS\\_C\\_Japan/](https://www.facebook.com/MS_C_Japan/)

Instagram: <https://www.instagram.com/mscjapan/>

ブログ: <http://msc-japan.blog.jp/>