



# 2020年9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

- イオン MSC認証のカキ 新商品販売開始 ..... P. 4
- 臼福本店のMSC認証タイセイヨウクロマグロが豊洲市場に初上場 ..... P. 5
- ゼットン「アロハテーブル」等でMSC認証メニューの提供開始 ..... P. 6

## 漁業情報

- MSC漁業認証プロセス第2.2版 変更の概要を公開 ..... P. 8
- ベーリング海西部のスケトウダラ漁業がMSC漁業認証の審査入り ..... P. 9

## 広報活動

- “小さな「海のエコラベル」を選んで、大きな海を守ろう” キャンペーン終了 ..... P. 11
- 新型コロナウイルス対策のため、遠隔での審査・監査を継続 ..... P. 12
- 有賀薫さんとコラボ サステナブル・シーフード・ウィーク2020開催 ..... 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** /lb  
20-30 SCALLOPS/lb

NET WT 1.30 LBS (590g) KEEP FROZEN

**MSC**

**Wild Caught Product of the USA**

**MSC**

**Wild Caught Product of the USA**

**MSC**

**NORTH ATLANTIC SEA SCALLOPS**

Price **\$26.99** /lb  
20-30 SCALLOPS/lb

NET WT 1.30 LBS (590g) KEEP FROZEN

**MSC**

**Wild Caught Product of the USA**

**MSC**

**Wild Caught Product of the USA**

**MSC**

**NORTH ATLANTIC SEA SCALLOPS**

Price **\$26.99** /lb  
20-30 SCALLOPS/lb

NET WT 1.30 LBS (590g) KEEP FROZEN

**MSC**

**Wild Caught Product of the USA**

**MSC**

**Wild Caught Product of the USA**

**MSC**

**Wild-Caught Atlantic Cod Fillet**

**Nutrition Facts**

Net Weight: 2.00 lbs (907g)

**MSC**

**Wild Caught Product of the USA**

**MSC**

**Wild-Caught Atlantic Cod Fillet**

**Nutrition Facts**

Net Weight: 2.00 lbs (907g)

**MSC**

**Wild Caught Product of the USA**

**MSC**

**Wild-Caught Atlantic Cod Fillet**

**Nutrition Facts**

Net Weight: 2.00 lbs (907g)

**MSC**

**Wild Caught Product of the USA**

**MSC**

**Wild Caught SOCKEYE SALMON FILLETS**

Net Weight: 2.00 pounds (907g)

**MSC**

**Wild Caught Product of the USA**

**MSC**

**Wild Caught SOCKEYE SALMON FILLETS**

Net Weight: 2.00 pounds (907g)

**MSC**

**Wild Caught Product of the USA**

**MSC**

**Wild Caught SOCKEYE SALMON FILLETS**

Net Weight: 2.00 pounds (907g)

**MSC**

**Wild Caught Product of the USA**

**MSC**

**Wild Caught SOCKEYE SALMON FILLETS**

Net Weight: 2.00 pounds (907g)

**MSC**

**Wild Caught Product of the USA**

**MSC**

# イオン MSC認証のカキ 新商品販売開始



2020年9月

MSC認証水産物を使用した様々な製品を展開するイオン株式会社が、「MSC認証 岡山県虫明産そのまま食べられる蒸し牡蠣」の販売を開始しました。また、10月中旬より、「MSC認証 サクサクとした食感の牡蠣の天ぷら」の販売を予定しています。

製品には、昨年12月に垂下式のカキ漁としては世界で初めてMSCの漁業認証を取得した株式会社マルト水産のカキが使用されており、カキが美味しくなる時期の原料に限定されています。

「MSC認証 岡山県虫明産そのまま食べられる蒸し牡蠣」はそのまま食べることができます。

「MSC認証 サクサクとした食感の牡蠣の天ぷら」は冷めても、サクサクとしたおいしい衣が特徴です。

※ 一部取り扱いのない店舗がございます。



「MSC認証 岡山県虫明産そのまま食べられる蒸し牡蠣」盛り付けイメージ



「MSC認証 サクサクとした食感の牡蠣の天ぷら」

エネルギー	たんぱく質	脂質	糖質	食塩相当量
387 kcal	12.6 g	19.3 g	40.3 g	0.9 g

# 臼福本店のMSC認証タイセイヨウクロマグロが豊洲市場に初登場



2020年9月1日

株式会社臼福本店のMSC認証タイセイヨウクロマグロが、東京・豊洲市場に初登場されました。

臼福本店のはえ縄漁業は、今年8月、タイセイヨウクロマグロでは世界で初めてとなるMSC漁業認証を取得しました。MSC認証のタイセイヨウクロマグロが販売されるのは世界で初めてとなります。

同社は宮城県気仙沼市の工場や、宮城県松島町にある松島さかな市場のレストランでCoC認証も取得しており、今後MSC「海のエコラベル」付きの製品やメニューを販売、提供していく予定です。



初競りの様子  
(写真提供:株式会社  
臼福本店)



臼福本店のMSC「海のエコラベル」付き製品とメニュー

MSC プレスリリース: [「気仙沼の臼福本店がタイセイヨウクロマグロ漁業で世界初のMSC認証を取得」](#)

MSC 臼福本店のストーリー: <https://www.msc.org/jp/whatyoucandoJP/learn-about-fishery-issues/msc-fish-story/usufuku-story>

# ゼットン 「アロハテーブル」等でMSC認証メニューの提供開始



2020年9月15日

株式会社ゼットンが運営する、ハワイアン・カフェ&ダイニング アロハテーブル全店と、SURF SIDE KITCHENにて、MSC「海のエコラベル」付きメニューの提供が開始となりました。

MSC認証のキハダマグロとメバチマグロを使用した「マグロとアボカドのポキライスボウル」と「マグロとサーモンのポキMIXライスボール」です。

ゼットンが運営する店舗では、今年の3月に葛西臨海公園内レストランPARKLIFE CAFE & RESTAURANTでMSCラベル付きメニューの提供が開始されました。

そして9月には、アロハテーブルと SURF SIDE KITCHEN で、MSCラベル付きメニューの提供が実現しました。

ハワイの空気を感じながら、MSC認証の持続可能なシーフードが楽しめます。

株式会社ゼットン ニュース:

<http://www.zetton.co.jp/news/news/20200909.php>



MSC認証のキハダマグロとメバチマグロを使用した「マグロとアボカドのポキライスボウル」と「マグロとサーモンのポキMIXライスボール」

# 漁業情報



# MSC漁業認証プロセス第2.2版 変更の概要を公開



2020年9月25日

MSC漁業認証プロセス\*の改定版となる第2.2版が有効となりました。これに伴い、変更内容をまとめた「[変更の概要\(日本語\)](#)」を作成いたしました。

新しいプロセスは2020年9月25日以降に行われる漁業審査・監査に適用されます。下記の「区分化」の禁止のみ、既に認証されている漁業、および2020年3月25日より前に審査が始まった漁業については、2023年3月25日より適用されます。

\*第三者審査機関がMSC漁業認証規格に則って審査する際の、漁業の適格性に関する基準とプロセスを示した文書

## 主な変更点

- 認証漁業が対象種を漁獲する際に同じ漁具を使って認証漁法と非認証漁法を併用する、いわゆる「区分化」を禁止
- シャークフィニング(サメのヒレのみを切り取る行為)に関する審査要件の強化
- 認証漁業による改善措置の実施について、より詳細な情報を開示

各文書はこちらからご覧いただけます。

[漁業認証プロセス第2.2版 変更の概要\(日本語\)](#) / [漁業認証プロセス第2.2版 全文\(英語\)](#)





# ベーリング海西部のスケトウダラ漁業がMSC漁業認証の審査入り



2020年9月25日

ベーリング海西部(ロシアEEZ内)で操業するスケトウダラ漁業がMSC漁業認証の取得に向けて本審査に入りました

この漁業の漁法は中層トロールで、2019年の漁獲量は263,300トンでした。

申請者はロシアの複数の漁業会社が所属するPollock Catchers Associationです。ロシアのスケトウダラ総漁獲量の半分以上がこの団体によって漁獲されています。

漁獲されたスケトウダラは船上でドレスまたはフィレに加工され冷凍された後、多くは加工原料として中国に向かいます。

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。

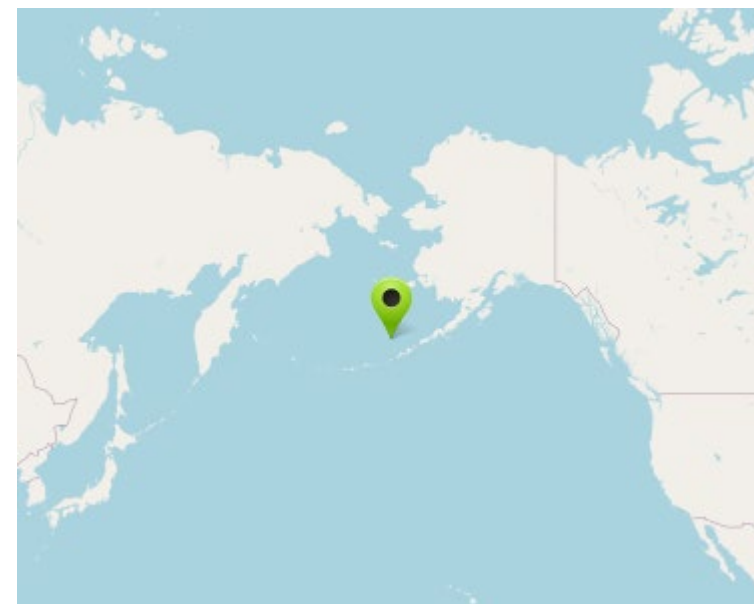
詳細は漁業認証のウェブサイトよりご覧いただけます。

[Western Bering Sea Pollock](#)

画像提供 NOAA Fisheries



スケトウダラ: Pollock (*Gadus chalcogrammus*)



対象漁業の操業海域

# 広報活動

# “小さな「海のエコラベル」を選んで、大きな海を守ろう”キャンペーン終了



2020年8月31日

MSC日本事務所が、6月1日より3カ月間開催した“小さな「海のエコラベル」を選んで、大きな海を守ろう”キャンペーンが8月31日で終了となりました。

MSC「海のエコラベル」付き製品などが抽選で合計1,126名に当たる本キャンペーンは、期間中に合計14,768件と、多くの応募がありました。

人気キャラクター「しかるねこ」を起用したMSCオリジナル動画は、日本だけでなくMSCのイギリス事務所、オーストラリア・ニュージーランド事務所でも配信され、再生回数は合計100万回を突破しました。

MSCはこれからもより多くの方々にMSC「海のエコラベル」について知っていただき、将来にわたって魚を食べ続けていくことができるよう、持続可能な漁業を推進していきます。

MSCプレスリリース:「“小さな「海のエコラベル」を選んで、大きな海を守ろう”キャンペーンおよびオンラインイベント「サステナブルなリモートお食事会」が終了」

MSC×しかるねこ コラボ動画: <https://youtu.be/zyppy2jYkcjk>



# 新型コロナウイルス対策のため、遠隔での審査・監査を継続



2020年9月7日

MSCは、新型コロナウイルス感染症の拡大により、遠隔での審査・監査の実施を可能とする措置を継続します。

この新たな措置の導入は、[今年3月の漁業認証とCoC認証取得事業者に対する措置](#)を踏まえたもので、適用期間は2020年9月28日から2021年3月27日までとなります。

MSC認証を保有する事業者は、新型コロナウイルス感染症の拡大による制限がある場合や、第三者審査機関が健康上のリスクがあると判断した場合、遠隔での審査・監査を続けることができます。

これまでに漁業認証・CoC認証を取得していない漁業者や企業が、初回審査を遠隔で行う場合は、リスク評価の実施と検証が追加で必要となります。

CoC認証を保有する事業者については、第三者による労働監査の実施期限を2021年3月28日（もしくは改訂された規格に対する2回目の監査のいずれか遅い方）まで延長することができます。



MSCプレスリリース：[「新型コロナウイルスへの対応として、遠隔での認証更新審査・監査を継続」](#)

# 有賀薫さんとコラボ サステナブル・シーフード・ウィーク2020開催



2020年10月1日～30日

MSC日本事務所およびASC(水産養殖管理協議会)ジャパンは、「サステナブル・シーフード・ウィーク 2020」を開催します。

本キャンペーンは、サステナブル・シーフードを選ぶことが海洋環境や水産資源を守ることに繋がるということを、多くの人に知っていただくため開催しており、今年で7回目となります。

今年のテーマは「おうちから守る魚の未来」。大人気のスープ作家・有賀薫さん考案の、MSC・ASC認証水産物を使ったスープレシピ動画によるオンラインキャンペーンを実施します。

レシピ動画を参考に、サステナブル・シーフードを使ったスープを作って、ご自身のTwitterアカウントに写真と感想をアップすると、抽選で80名様にMSC、ASCのキッチングッズが当たります。

10月23日(金)には、愛知県名古屋市のエコパルなごやで小学生を対象とした特別授業も行います。

サステナブル・シーフード・ウィーク公式ウェブサイト:<http://sseafood.net/>  
有賀薫さんコラボ動画:<https://youtu.be/wn8z810IC0I>

## サステナブル・シーフード・ウィーク 2020

 10月1日 - 10月30日 



おうちから守る魚の未来



スープ作家・有賀薫さん



プレゼント賞品の、FSC®認証木材を使用したカッティングボード、穴あきスパチュラ、クロス鍋敷き、布製ランチョンマットのセット

# MSC認証取得状況(2020年9月30日時点)



## ●MSC漁業認証 取得漁業数

世界・・・444件(379件)／日本国内・・・7件(5件)

## ●MSC漁業認証 審査中漁業数

世界・・・60件(138件)／日本国内・・・5件(2件)

## ●CoC認証 取得事業者数

世界・・・5,229件(4,881件)

日本国内・・・291件(252件)

## ●MSCエコラベル付き製品数

世界・・・44,000品目以上(40,000品目以上)

日本国内・・・929品目(815品目)

※( )内は前年同月の数字



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/MSC\\_Japan](https://twitter.com/MSC_Japan)

Facebook: <https://www.facebook.com/MSJJapan/>

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

ブログ: <http://msc-japan.blog.jp/>