



# 2018年10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

- ・オイシックス・ラ・大地、『Gyoppy!(ギョッピー!)』に参画 p.4
- ・イオン TOPVALU「MSC認証明太もちチーズグラタン」が新登場！ p.5
- ・コープデリ、MSC認証商品がまとめて検索可能に p.6
- ・イオン「トッパバリュFish Deli」店頭発表 学生考案レシピでPR p.7
- ・セブンプレミアム初！MSCエコラベル付き製品 販売開始 p.8
- ・第5回アワオーシャン会合 イオン・日生協が取組み発表 p.9

## 漁業情報

- ・ナンキョクオキアミ漁業がMSC漁業認証取得 p.11
- ・ミクロネシア連邦のキハダマグロ延縄漁業がMSC認証を取得 p.12

## その他

- ・サステナブル・シーフード・ウィーク2018 今年もさらに盛況 p.14
- ・サステナブル・シーフード・ウィーク2018 サブイベント p.15
- ・MSC 認証取得状況 p.16

# マーケット情報



# オイシックス・ラ・大地、『Gyoppy!(ギョッピー!)』に参画



2018年10月3日

安心・安全な農産品や加工食品、ミールキットなどの食品宅配を展開するオイシックス・ラ・大地株式会社は、9月6日に公開されたヤフー株式会社運営の、新メディア サービス『Gyoppy!(ギョッピー!)』への参画を発表しました。『Gyoppy!』は、海の環境汚染や生物多様性の危機、漁獲量の減少などの課題に関する読み物を掲載し、その一部の記事では読者が、すぐにその課題解決に向けた支援に参加できる仕組みを持ちます。オイシックス・ラ・大地は食材宅配サービス「Oisix」、「らでいっしゅぼーや」、「大地を守る会」の3ブランドを運営しており、まずは「らでいっしゅぼーや」においてMSC認証商品を販売、MSC商品製品についてはかつお、びんちょう、ホタテガイ、スケソウダラが含まれます。

オイシックス・ラ・大地株式会社プレスリリース：<https://www.oisixradaichi.co.jp/news/posts/1801003gyoppy/>

『Gyoppy!』ウェブページ：<https://gyoppy.yahoo.co.jp/>

海の豊かさを守ろう  
**Gyoppy!**

『Gyoppy!』サービスロゴ



サイトイメージ

# イオン TOPVALU 「MSC認証明太もちチーズグラタン」が新登場！



2018年10月10日

10月より、イオンでTOPVALUの新商品「MSC認証明太もちチーズグラタン」の販売が開始されました。

パッケージには、MSCの「海のエコラベル」が大きく使われています。

「MSC認証明太もちチーズグラタン」は、MSC認証の辛子明太子をふんだんに使用し、ホワイトソースをベースにおもちとチーズで仕上げた製品です。

レンジで温めるだけで、とろとろのおもちとチーズ、そして持続可能な漁業で獲られた水産物、MSCの辛子明太子を楽しむことができます。

この製品は、10月10日(水)より全国のイオングループ各店で販売されています。



新製品 MSC認証明太もちチーズグラタン

# 「コープデリ eフレンズ」、MSC認証商品がまとめて検索可能に



2018年10月10日

コープデリ生活協同組合連合会が運営するウェブサイト、[「コープデリ eフレンズ」](#)上で、MSC認証商品をまとめて検索できるようになりました。

「今週の新商品」、「かんたん調理」などといった従来のカテゴリーのほか、新しく「環境配慮商品」というカテゴリーを作ることによって、MSC認証商品や、その他認証商品といった、環境に配慮した地球にやさしい商品をまとめて検索することができます。

コープデリ生活協同組合連合会は、商品事業を進めていく上で、持続可能な水産資源の利用と漁業者との連携を強め、日本の魚食文化を育むことを目指し、「[水産方針・持続可能な調達方針](#)」を2016年にまとめました。方針に基づき、MSC認証製品の取り扱いを増やしています。

また、MSC、ASC認証商品を毎週180万部発行している宅配カタログで取り扱うと共に、コープデリグループ各会員生協の154店舗にて販売を行っています。（店舗により取り扱い品目は異なります）

## 環境配慮商品

ふだんのお買い物が  
世界や未来へのやさしさに。

環境・人・地域へのやさしさにつながる、  
社会貢献型商品や環境配慮型商品を集めました。  
ラインナップは牛乳やお米、日用品など  
毎日の生活に欠かせないものから嗜好品まで。  
ふだんの何気ないお買い物で、未来や、  
世界にちょっと想いを寄せてみませんか。



未来の子どもたちもおいしい魚を食べられるように

MSC認証商品 >

日本の水産資源と食文化を守りたい

MEL認証商品 >

環境保護や地域の発展を応援したい

レインフォレスト・アライアンス >

環境にやさしいものを選びたい

エコマーク商品 >

海の自然を守りながら育てて未来につなげたい

ASC認証商品 >

地球でくらすみんなのために森を守りたい

FSC®認証商品 >

わたしに、環境に、やさしく

有機認証商品 >

コープデリ生活協同組合連合会の [「コープデリ eフレンズ」](#)より

# イオン「トップバリュFish Deli」店頭発表会 学生考案レシピでPR



2018年10月16日

イオンは10月17日より、「トップバリュ Fish Deli おさかな惣菜シリーズ」と銘打った最大20品目を、全国の「イオン」、「イオンスタイル」、「マックスバリュ」など約2600店舗で順次販売しています。同シリーズは、MSC認証のサバなど、持続可能な水産物を使いバラエティーに富んだメニューを提案します。

発売開始に先駆け、16日にイオン葛西店で実施された店頭発表会では、製品の調理案の展示や、「MSC認証 骨取りさばのハーブレモン」を使った試食品の提供が行われました。当日配られた試食品のひとつ、「レモン香るサバ芋デリ」は日本大学生物資源科学部食品ビジネス学科の倉石真帆さんが考案したレシピで、当日は倉石さんも会場でPRしました。



日本大学生物資源科学部  
倉石真帆さん考案「レモン香るサバ芋デリ」



MSCエコラベル付き「トップバリュ Fish Deli おさかな惣菜シリーズ」



左:イオンリテール(株)水産商品部長の松本金蔵氏と日大の学生  
右:店頭の様子

# セブンプレミアム初！MSCエコラベル付き製品 販売開始



2018年10月26日

株式会社セブン&アイ・ホールディングスは、10月29日より、全国のセブン-イレブンやイトーヨーカドー等、セブン&アイグループ各店(2018年9月末時点で約21,000店舗)にて、セブンプレミアム初となるMSC認証の『セブンプレミアム 辛子明太子』の4品を順次発売することを発表しました。

同社は、「昨今、環境意識の高まりやエシカル消費が注目される中で、この認証製品を選ぶ方が増えている」とし、今回発売の『セブンプレミアム 辛子明太子』は、コンビニエンスストア、総合スーパー、食品スーパー等、様々な販売チャネルで展開する予定です。

## 【製品概要】

- ①『セブンプレミアム 辛子明太子 110g』398円(税込429円)
- ②『セブンプレミアム 減塩ひとくち辛子明太子 110g』398円(税込429円)
- ③『セブンプレミアム ひとくち辛子明太子 120g』398円(税込429円)
- ④『セブンプレミアム ひとくち辛子明太子 70g』298円(税込329円)

■イトーヨーカドー、ヨークベニマル、ヨークマート 10月29日(月)～順次発売

■セブン-イレブン 12月4日(火)～順次発売



①



②



③



④



# 第5回アワオーシャン会合 イオン、日生協が取組みを発表



2018年10月28-30日

「2020リーダーズ・フォー・リビング・オーシャン」の一環として、MSCのパートナーの皆さまが、MSC認証の追跡可能かつ持続可能な水産物の供給、売上の増加と安定供給に向けた取組みを拡大させました。この構想は昨年欧州連合（EU）がマルタで主催した「アワオーシャン会合」（Our Ocean Conference）にて立ち上げられたもので、今年10月28日から3日間、インドネシアのバリにて第5回目となる同会合が開催されました。これに合わせ、イオン株式会社、日本生活協同組合連合会が取組みを発表しました。

## 【イオン】

2020年までにイオン(株)連結対象の総合スーパー、スーパーマーケット企業で販売する水産物の20%をMSC及びASCラベル付き製品にすることを目指し、シーフード売場からデリカテッセン、グロッサリーへと拡大しています。“おにぎり”や“すりみ”等の新たな製品を導入しました。現時点では14%がMSCもしくはASCラベル付き製品となっています。20%達成に向け、今後もラベル付き製品を拡大していきます。また、水産資源保護の観点から、将来的にはMSCの漁業認証の取得を目指し、インドネシアにおいてウナギ稚魚のFIPの取組みを開始しました。

## 【日本生活協同組合連合会】

日本生協連は、水産部門のコープ商品におけるMSCとASCの認証商品の供給高の構成比を2020年までに20%以上に引き上げることを目標としています。2017年度は17%まで到達しました。また、日本生協連は、2018年に日本国内においてMSCの予備審査への資金的サポートを行うとともに、2018年7月より、インドネシアのスラウェシ島においてエビ養殖業改善プロジェクトを開始し、将来的に対象地域のエビ（ブラックタイガー）のASC認証を目指しています。

ニュースリリースは[こちら](#)

# 漁業情報

# ナンキョクオキアミ漁業がMSC漁業認証取得

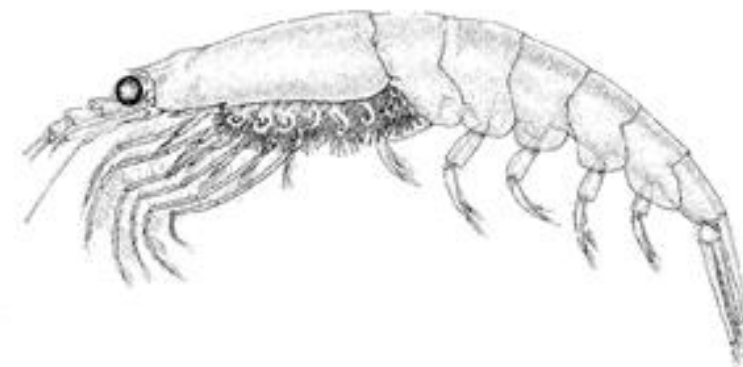


2018年9月6日

ナンキョクオキアミ(学名: *Euphausia superba*) 漁業が9月6日、MSC漁業認証を取得しました。漁法は中層トロールです。大西洋および南極海で行われる漁業が対象です。

認証を取得したのはチリ共和国サンチャゴ市に本社を置くDERIS社です。

審査は、認定されている独立第三者機関であるビューローベリタス社によって行われました。



ナンキョクオキアミ(学名: *Euphausia superba*)

画像参照元: FAO

# ミクロネシア連邦のキハダマグロ延縄漁業がMSC認証を取得



2018年10月5日

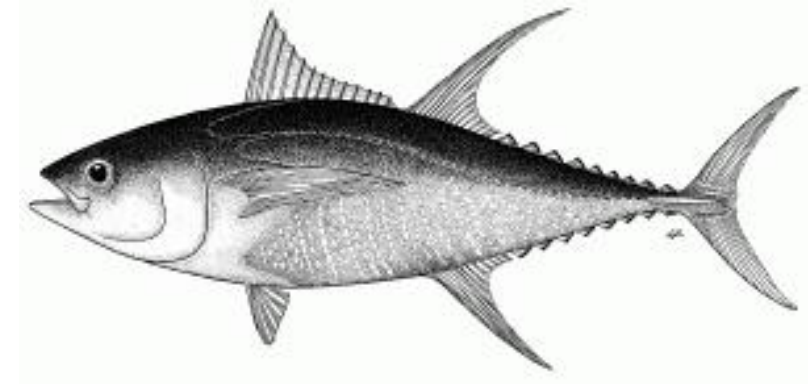
ミクロネシア連邦(FSM)排他的経済水域(EEZ)のキハダマグロ(学名: *Thunnus albacares*)延縄漁業が、MSC漁業認証を取得しました。

この漁業は、深圳聯成遠洋漁業有限公司(SZLC)、中国深圳華南漁業有限公司(CSFC)、聯成遠洋漁業ミクロネシア有限公司(FZLC)の漁船から構成されています。

この漁業による2016年のキハダマグロの水揚げ量は745トンでした。

審査12カ月におよび、認定されている独立第三者機関であるコントロールユニオン・ペスカ社によって行われました。

世界で年間に水揚げされるマグロ100万トン超がMSC認証漁業によるマグロです。これは全世界のマグロの総水揚げ量の約25%に相当します。



キハダマグロ(学名: *Thunnus albacares*)

画像参照元: FAO

# その他

今日の魚のとり方は、  
未来につながっている。



選ぼう。海のエコラベル



# サステナブル・シーフード・ウィーク2018 今年もさらに盛況



2018年10月13日-21

10月13日から21日まで、サステナブル・シーフード・ウィーク2018が開催されました。5回目となることしの協賛・賛同企業数は、昨年を上回る合計54社となりました(去年は46社)。

13日京都市中央卸売市場にて行われたメインイベントは京都国際映画祭とのコラボレーション企画で、MSCアンバサダーココリコ田中直樹さんのほか、グランジ 大・椿鬼奴夫妻、門脇佳奈子さん、天津 向さんが登場。整理券が配布開始後約5分で終了となり、立ち見の方がステージを囲うなど多くの人に参加しました。

メインイベントに先駆け10月10日には、葛西臨海水族園にてイベント「サステナブル・シーフードについてのレクチャーとクイズ」が行われました。この日は葛西臨海水族園が開園記念日で無料開放日のため、朝からたくさんの家族連れや子どもが参加しました。



プレイベントの様子



メインイベントの様子

# サステナブル・シーフード・ウィーク2018 サブイベント



2018年10月13日-21

京都で行われたメインイベントのほか、全国5所でサブイベントが行われました。(写真右上より時計回り)

13日 福島県郡山市日和田公民館に親子料理教室

17日 愛知県名古屋市環境学習センター

エコパルなごやにて小学6年生向けレクチャー&クイズ

20日 東京都東糀谷小学校にて親子料理教室

20日 京都女子大学附属小学校にてレクチャー&ゲーム

21日 大阪ガスハグミュージアムにて親子料理教室

20日の親子料理教室は、MSCスペシャルサポーターミズ・アース東京代表の守田さんが参加し、報道関係者にも取材されました。また守田さんは同日、イオンスタイル品川シーサイドにて行われたMSC認証 骨取さばのレモンハーブ試食にも参加し、商品をPRしました。



## 【MSC認証】(2018年10月31日時点)

### □漁業認証取得漁業数:

世界・・・359件 / 日本国内・・・4件

### □漁業認証審査中漁業:

世界・・・ 85件 / 日本国内・・・2漁業3魚種

### □CoC認証取得者数:

世界・・・ 4,457件 / 日本国内・・・192件

### □MSCエコラベル付き製品数:

世界・・・33,000以上 / 日本国内・・・638



@Philip van Ierschoot





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)

@Marine Stewardship Council 2017

---