



# 2018年8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

- ・MSC認証漁業 明豊漁業のカツオ新商品が販売開始 p. 4

## 漁業情報

- ・北東大西洋のハドック漁が漁業認証取得 p. 6
- ・バハマ近海のアメリカイセエビ漁業が漁業認証を取得 p. 7
- ・臼福本店が大西洋クロマグロ漁業でMSC認証の審査入り p. 8

## その他

- ・イオンモール幕張新都心にてオリパラ記念イベント、MSCのPRも p. 10
- ・ジャパン・インターナショナル・シーフードショー、MSCも出展 p. 11

# マーケット情報



# MSC認証漁業 明豊漁業のカツオ新商品が販売開始



2018年8月1日

MSC認証を取得している明豊漁業(本社:宮城県塩釜市)により獲られたカツオの新商品が発売されました。

今回発売されたのは「サラダかつお(生利節)」です。一本釣りで獲られたMSC認証のカツオが使われており、パッケージには持続可能な漁業で獲られたことを示すMSCのエコラベルが表示されています。

生利節の製造過程において、伝統製法である手火山式でいぶすことにより、資源と伝統、両方を守ることができる製品となっています。

この「サラダかつお(生利節)」は、東海地方のイオン全店舗で販売されており、今後は関東でも随時展開していく予定です。

この製品を取り上げたMSCブログもぜひご覧ください。

[【進藤豊代治商店・工場訪問！】サステナブルなカツオでMSC認証サラダかつお\(生利節\)](#)

[【販売店舗訪問！イオン熱田店】MSC認証サラダかつお\(生利節\)販売開始](#)



写真上より、MSC認証サラダかつお(商品)、イオンモール熱田(愛知県名古屋市)

# 漁業情報

# 北東大西洋のハドック漁が漁業認証取得



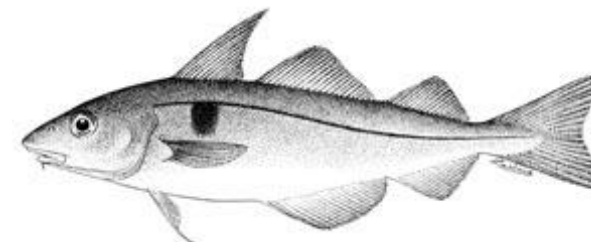
2018年7月25日

スコットランド漁業持続可能性認定グループ(SFSAG)のハドック漁業がMSC漁業認証を取得しました。

対象となる魚種はハドック(学名: *Melanogrammus aeglefinus*)です。北東大西洋、ロスコール島周辺海域で操業する漁業が対象となり、漁法は底曳網、水揚量は年間約4000トンです。

独立した第三者認証機関である[Control Union Pesca](#)が審査し、上記の漁は持続可能で適切に管理されていると認めました。

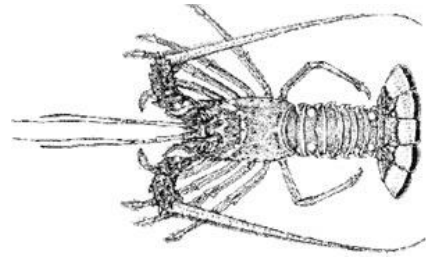
SFSAGのウェブサイトは[こちら](#)(英語)



ハドック

画像参照元:FAO

# バハマ近海のアメリカイセエビ漁業が漁業認証を取得



アメリカイセエビ

画像参照元:FAO

2018年8月7日

Bahamas Marine Exporters Association(BMEA)がアメリカイセエビ漁業で認証を取得しました。

対象となる魚種はアメリカイセエビ (学名: *Panulirus argus*) で、漁法は潜水、かご漁です。中西部大西洋 バハマ近海およびEEZ内で行われる漁業が対象となります。

この漁業の取引先は米国(60%)、欧州(30%)です。

独立した第三者認証機関である[Control Union Pesca](#)が審査し、上記の漁は持続可能で適切に管理されていると認めました。

# 臼福本店が大西洋クロマグロ漁業でMSC認証の審査入り



2018年8月22日

宮城県気仙沼市に本社を置く株式会社臼福(うすふく)本店の大西洋クロマグロ漁業が、MSC(海洋管理協議会)の漁業認証の取得に向け本審査に入りました。独立した審査機関のControl Union Pesca 社により、MSCの漁業規準を満たすかが検討されます。今回の審査対象となるのは、臼福本店の一隻のはえ縄漁船で、2017年の大西洋クロマグロの年間漁獲量は約48トンです。

これは、クロマグロ漁業としては初のMSC認証の本審査入りとなり、環境に配慮した持続可能な漁業のためのMSC漁業規準に則し、科学に基づいた審査が行われます。今回の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。

臼福本店の歴史は古く、創業は今から136年前に遡ります。1882年から気仙沼に魚問屋として創業開始した同社は、1930年代頃に漁業に参画しました。近海、遠洋など複数の海域で操業していましたが、1980年代より遠洋マグロ漁業に一本化しました。同社は、マグロの乱獲が国際的な問題になっている中で、漁獲量を守り、海と共存しながら資源を次世代につなげていくことを志しています。審査対象の第1昭福丸は、年間を通じて大西洋で操業しており、10月に大西洋クロマグロを漁獲します。東北に拠点を置く同社は、2011年の東日本大震災で被害を被った気仙沼および東北の水産業界の再興をめざしています。



画像提供:株式会社臼福本店



# 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



# イオンモール幕張新都心にてオリパラ記念イベント、MSCのPRも

2018年8月25・26日

イオンモール幕張新都心(千葉市美浜区)にて、“千葉にオリンピック・パラリンピックがやってくる”(2年前記念イベント)が開かれ、26日にはMSCのPRコーナー“海の未来について考えるワークショップ”も関連イベントとして催されました。

ワークショップでは、お子様が楽しみながら学べるMSCかるたや、完成品をそのまま持ちかえることができる飛び出す絵本作りが行われました。

また16時から、MSCアンバサダー、ココリコ・田中直樹さんと弊会プログラム・ディレクター石井が登壇する、MSCトークショー、クイズも同時開催。アンバサダーの田中さんは、参加した多くのお客様に向け、海の資源の大切さと認証製品を購入する意義をわかりやすく熱心に説明しました。続くMSC関連クイズでは、見事全問正解し、ココリコ田中さんとのじゃんけんに勝ったお子様に、MSCエコバッグがプレゼントされました。



当日のイベントの様子

# ジャパン・インターナショナル・シーフードショー、MSCも出展



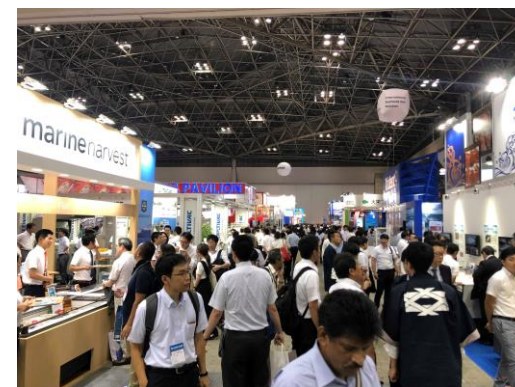
2018年8月22-24日

例年夏に東京ビッグサイト(東京都江東区)にて行われている  
ジャパン・インターナショナル・シーフードショーに、MSCは本年も  
出展いたしました。

開催期間中、『おいしいものをちょっとだけ(日本水産株式会社)』、  
『Free From MSC認証 ちくわ(イオン)』を使用したおつまみを試食  
として配布いたしました。

初日の22日には、弊会漁業担当マネージャーの鈴木が、ASCの  
山本光治氏とともに「MSC・ASCセミナー」と題した場内の同時開  
催セミナーに登壇しました。参加者は約100名と昨年から倍増し、  
立ち見の方も多数の熱気あふれるセミナーとなりました。

また、オーストラリアよりMSCアジア太平洋地域ディレクター、パ  
トリック・カレオも視察のため来日いたしました。



写真左上より時計回り: 日本大学生物資源科学部3年生、綱島春奈さん(弊会インターン)、MSC・ASC合同セミナー、会場の様子、弊会ブースの様子



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