



2019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

- ・ 日本初！本格和食店「きじま」がMSC認証カツオ、メバチの提供を開始 P. 4
- ・ 三井住友海上火災保険（株）の社食で認証水産物の導入開始 P. 5
- ・ 増える社食への導入 トーア再保険（株）が認証水産物メニュー導入開始 P. 6
- ・ 日本マクドナルド（株）が、「フィレオフィッシュ」にMSCエコラベルを表示 P. 7

漁業情報

- ・ マーシャル諸島のキハダマグロ、メバチマグロ漁業がMSC認証取得 P. 9
- ・ ロシアのマダラとオヒョウ漁業が新たにMSC認証を取得 P. 10
- ・ 韓国のキハダマグロ、カツオ漁業が新たにMSC認証を取得 P. 11
- ・ 米国メンヘーデン漁業が新たにMSC認証を取得 P. 12
- ・ 新規審査入り情報 オーストラリア南東部オレンジラフィ漁業 P. 13

その他

- ・ サステナブル・シーフード・ウィーク2019 盛況のうちに終了 P. 15
- ・ サステナブル・シーフード・ウィーク2019 オンライン&各地イベント P. 16
- ・ MSC認証取得状況 P. 17

マーケット情報



日本初！本格和食店「きじま」がMSC認証カツオ、メバチの提供を開始



2019年10月

本格和食チェーンで日本初となるASC認証の水産物の提供を2019年の9月より開始した株式会社キシマは、このたび、MSC認証のカツオとメバチマグロの提供も開始しました。本格和食チェーンでのMSC認証水産物の提供も株式会社キシマが日本初となります。

神奈川県横浜市を中心に和食店「きじま」を6店舗展開している同社は、「食を通じて持続可能な共同体の創造と発展に寄与する」ことをミッションとし、美味しく安心・安全、そしてサステナブルな食事を提供する和食店として様々な取り組みを拡大しています。

きじまでは認証の水産物以外にも無添加の調味料や有機・自然栽培の農産物を使用し、より安心・安全で美味しい和食を提供しています。今後も認証水産物の利用は随時拡大し、持続可能な漁業を営む生産者を支えるとしています。



MSC認証 薫焼き鯉のたたきポン酢



MSC認証 鯉のカルパッチョ



MSC認証 メバチマグロのユッケ丼



(株)キシマが取り組むSDGs(持続可能な開発目標)

三井住友海上火災保険(株)の社食で認証水産物の導入開始



2019年10月11日

MS&ADインシュアランスグループの三井住友海上は、駿河台本館と新館の社員食堂においてMSC認証水産物の提供を開始しました。導入初日は、MSC認証の明太子を使った「明太子パスタ」とMSC認証のベニザケを使った「焼鮭と山芋の4色丼」が提供され、両メニューとも好評につき完売しました。

同社は今後も、駿河台本館、新館にてそれぞれ別日に月1回ずつ「サステナブル・シーフードデー」を設け、MSCおよびASC認証水産物を使用したメニューを提供していきます。

同社グループは、2030年に目指す社会像を「レジリエントでサステナブルな社会」と定め、国連が2015年に策定したSDGs(持続可能な開発目標)を道標(みちしるべ)として、企業活動を通じた社会との共通価値の創造に取り組んでいます。

認証された食材を導入することで、持続可能な水産資源の調達を支援し、同社グループが定めた重点課題の一つである「自然資本の持続可能性向上」の実現に向けて貢献していきます。

参考: [MS&AD三井住友海上ニュースリリース「サステナブル・シーフード」の社員食堂導入について](#)



MSC認証水産物を使った「明太子パスタ」と「焼鮭と山芋の4色丼」



提供口に並ぶ方々



食堂内に掲示されたポスター



増える社食への導入 トーア再保険(株)が認証水産物メニュー導入開始



2019年10月21日

トーア再保険株式会社(本社:東京都千代田区)は、社員食堂でのMSC認証水産物の導入を開始しました。

10月21日(月)より導入を開始し、25日(金)までの4日間、社員食堂を運営する株式会社ニッコトラストと協働し、MSC認証のスケトウダラやホキを使用した料理を提供しました。

トーア再保険株式会社は、地球環境保護活動および社会の一員として、損害保険事業とも係わりの深い地球温暖化防止のテーマを中心に、地域社会・国際社会の安全ならびに発展に寄与するためのさまざまな社会貢献活動を行っており、MSC認証水産物の導入もその一環です。同社は環境への負荷軽減・保護に貢献していくとともに、より多くの社員が社会貢献活動への興味と理解を深めていけるような環境整備を行っています。

食堂の様子



期間中提供されたMSC認証のスケトウダラまたはMSC認証ホキを使用したメニュー



日本マクドナルド(株)が、「フィレオフィッシュ」にMSCエコラベルを表示



2019年10月28日

日本マクドナルド株式会社が、「フィレオフィッシュ」を25年ぶりにリニューアルすることを発表しました。「フィレオフィッシュ」は、1965年にアメリカで誕生し、日本では1971年の創業時からの人気メニューです。同社は、今年8月に全国約2,900の店舗でMSC CoC認証を取得しており、このリニューアルに伴い、パッケージにも持続可能な漁業で獲られた水産物であることを示すMSC「海のエコラベル」が表示されることとなります。MSCラベルのついた新パッケージは2019年11月から順次切り替わる予定です。

■リニューアルポイント(日本マクドナルド(株) リリースより抜粋)

「フィッシュポーション」の冷凍工程を「2回」から「1回」にし、さらなるおいしさを実現

このたび、メイン食材である「フィッシュポーション」を大きくリニューアルし、おなじみの「フィレオフィッシュ」が、よりおいしく生まれ変わりました。原材料のスケソウダラの冷凍工程を、従来の「2回」から「1回」に変更し、漁獲した魚をより新鮮なうちに素早く加工して、一度冷凍したら日本の店舗でフライされるまで凍ったまま届く行程になりました。『見た目(魚肉の白さ)』、『食感(ジューシーで身がしっかりとしている)』、『風味(魚本来の味)』という3つのポイントで、マクドナルド社内での食材評価システムのスコアでも従来のフィッシュポーションを上回る結果が出ており、美味しさが向上いたしました。

環境負荷の軽減も実現、MSC CoC認証も取得

今回のリニューアルは、生産工程における水やCO2の削減にもつながっており、環境への負荷軽減も実現しております。さらに生産工程全体で「MSC CoC認証」を取得することができ、日本で販売するフィレオフィッシュのパッケージにMSCの「海のエコラベル」が表示されることになりました。この新パッケージは11月から順次切り替わる予定です。おいしさの追求はもちろん、持続可能な社会を目指して、環境問題や社会問題などにも取り組んでまいります。



MSC「海のエコラベル」付き
フィレオフィッシュ

漁業情報



マーシャル諸島のキハダマグロ、メバチマグロ漁業がMSC認証取得



2019年10月7日

キハダマグロ、メバチマグロのはえ縄漁業が新たにMSC認証を取得しました。申請者は、Luen Thai Fishing Venture社の子会社であるMarshall Islands Fishing Venture社です。

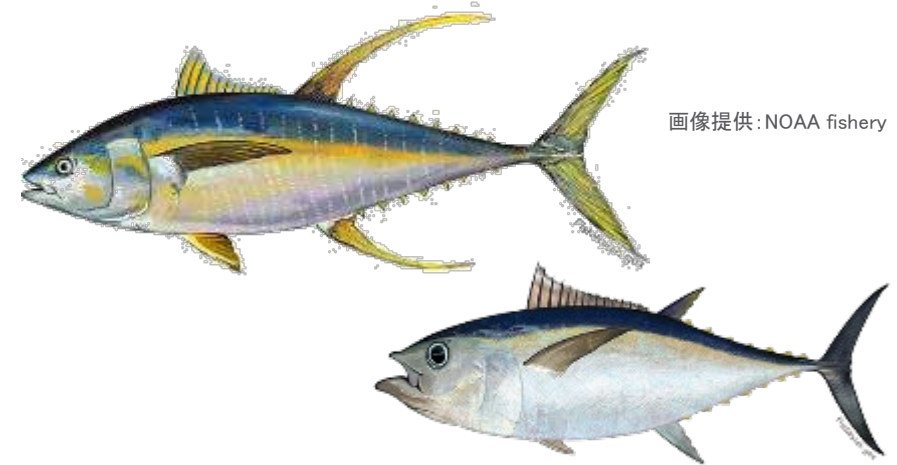
認証の対象となるのは、報告書の船舶リストに記載されている船によってマーシャル諸島EEZ内で漁獲されたキハダとメバチで、2017年の漁獲量は2,983トンでした。漁獲物は全てマーシャル諸島Majuroの刺身加工場に搬入され、ロインに加工された後、アメリカ、カナダ、中国、日本の市場に輸送されます。

審査は独立した第三者審査機関のControl Union Pesca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が検証された結果、この漁業が持続可能であることが認められました。

ただし、今後の状況を見据えて、両種の漁獲方策や漁獲制御ルールが中西部太平洋全体で整備されること等が条件として付与されました。

詳しくは、MSC認証漁業のウェブサイトをご覧ください。

● [MIFV RMI EEZ Longline Yellowfin and Bigeye Tuna](#) (英語)



画像提供: NOAA fishery

キハダ: Yellowfin tuna (*Thunnus albacares*)、
メバチ: Bigeye tuna (*Thunnus obesus*)



対象漁業の操業海域

ロシアのマダラとオヒョウ漁業が新たにMSC認証を取得



2019年10月8日

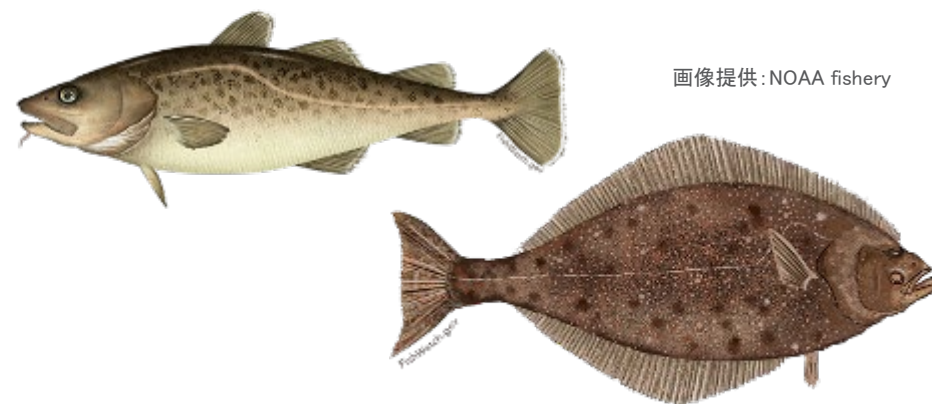
ロシア東部沿岸全域で操業するマダラとオヒョウのはえ縄漁業が、新たにMSC認証を取得しました。申請者は6つの会社で構成される漁業グループです (Longline Fishery Association)。

本認証の対象となるのは、報告書に記載されている25隻の船で漁獲され、Vladivostok港か、Petropavlovsk-Kamchatsky港に水揚げされるマダラとオヒョウとなります。この漁業で漁獲された魚は、全て船上でドレス加工され、二次加工のためほとんどが中国に出荷されています。

審査は独立した第三者審査機関のMarine certification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が検証された結果、この漁業が持続可能であることが認められました。

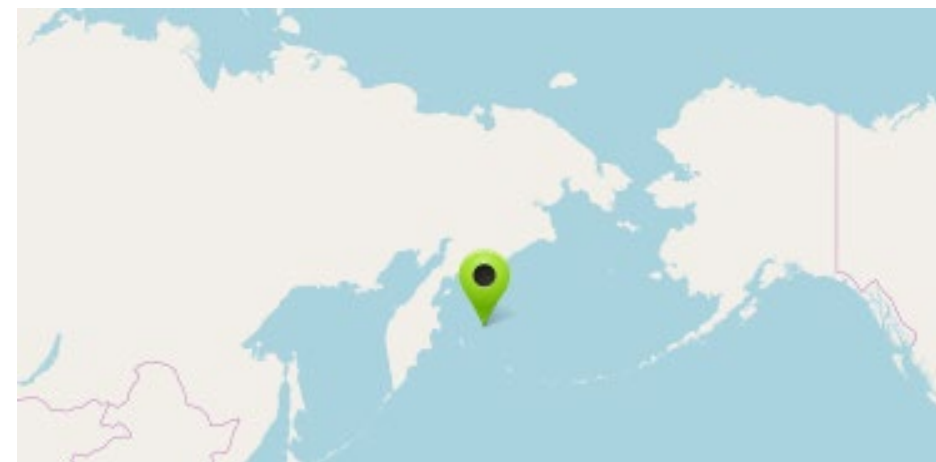
詳しくは、MSC認証漁業のウェブサイトをご覧ください。

● [Western Bering Sea Pacific cod and Pacific halibut longline](#) (英語)



画像提供: NOAA fishery

マダラ: Pacific cod (*Gadus macrocephalus*)、
オヒョウ: Pacific halibut (*Hippoglossus stenolepis*)



対象漁業の操業海域

韓国のキハダマグロ、カツオ漁業が新たにMSC認証を取得



2019年10月18日

太平洋中西部で操業するキハダマグロ、カツオ漁業が新たにMSC認証を取得しました。申請者は、Dongwon Industriesです。

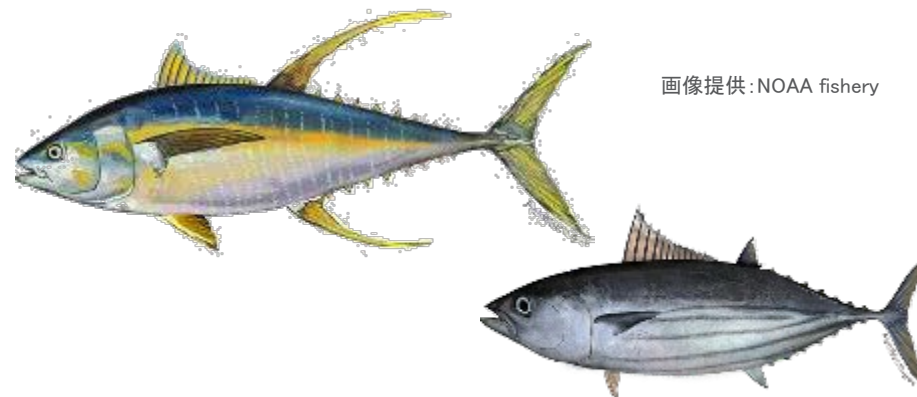
漁法は素群れ (free-school) のまき網漁業で、2017年の漁獲量は161,747トンでした。操業海域は、ナウル協定加盟国 (PNA) EEZ、クック諸島EEZ、公海となります。認証の対象となるのは報告書に記載されているDongwon Industriesが所有する11隻の船によって漁獲されたキハダマグロとカツオとなります。

審査は独立した第三者審査機関のControl Union Pesca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が検証され、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、今後の状況を見据えていくつかの条件が付与されました。その中には、両種の漁獲方策や漁獲制御ルールが中西部太平洋全体で整備されることや、絶滅危惧種の混獲対策等が条件として付与されました。

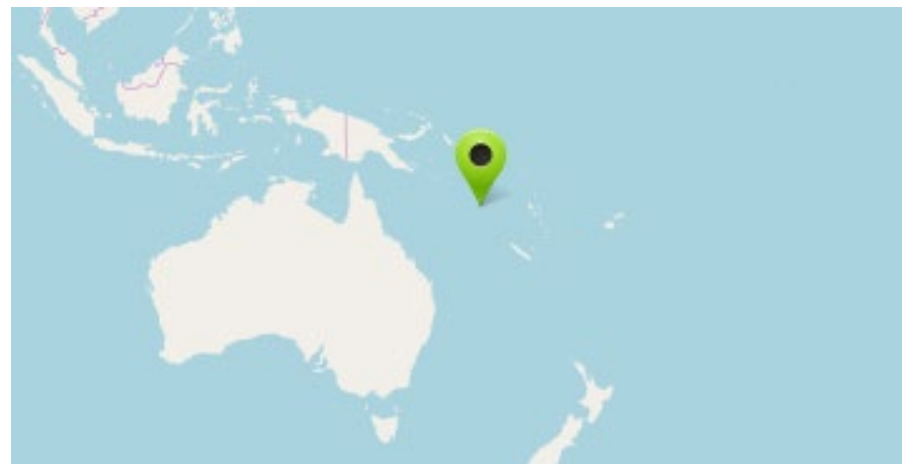
詳しくは、MSC認証漁業のウェブサイトをご覧ください。

● [Tropical Pacific yellowfin and skipjack free-school purse seine fishery](#) (英語)



画像提供: NOAA fishery

キハダ: Yellowfin tuna (*Thunnus albacares*)、
カツオ: Skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*)



対象漁業の操業海域

米国メンヘーデン漁業が新たにMSC認証を取得



2019年10月22日

メキシコ湾で操業するガルフメンヘーデン(英名: Gulf menhaden)漁業が新たにMSC認証を取得しました。申請者は、Omega protein社を中心とする、5つの会社から成るグループです。

この漁法はまき網で、この漁業による漁獲量は525,600 トン(2018)です。認証の対象となるのは申請者グループの漁業者によって漁獲されたガルフメンヘーデンです。

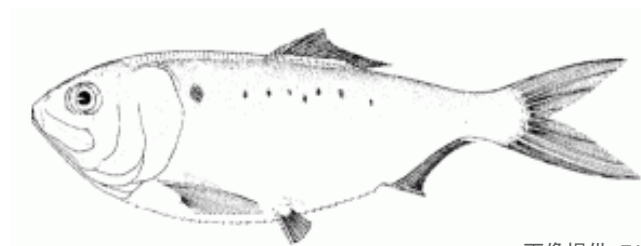
本種は魚粉、魚油に加工され、魚粉の約50%は米国内の、残りはアジア(特に中国)の養殖餌として消費されています。

審査は独立した第三者審査機関のSAI Global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が検証され、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、今後の状況を見据えていくつかの条件が付与されました。その中には、本種の生態的な特徴を加味した漁獲方策を構築すること、絶滅危惧種の混獲データを毎年レビューすること等が含まれています。

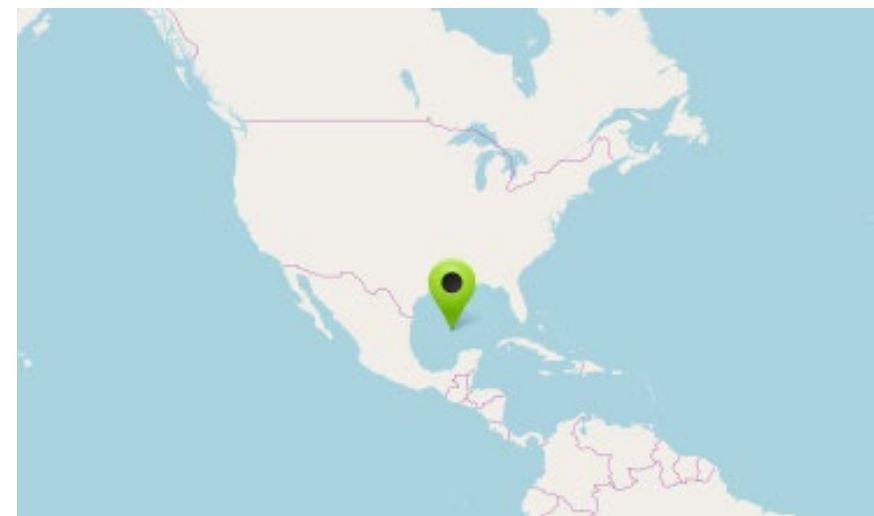
詳しくは、MSC認証漁業のウェブサイトをご覧ください。

● [U.S. Gulf of Mexico menhaden purse seine](#) (英語)



画像提供: FAO

ガルフメンヘーデン: Gulf menhaden (*Brevoortia patronus*)



対象漁業の操業海域

新規審査入り情報 オーストラリア南東部オレンジラフィ漁業



2019年10月3日

オーストラリア南東部のオレンジラフィ(英名: Orange roughy)がMSC漁業認証の本審査に入りました。

この漁業の漁法は底曳き網で、2019年の漁獲量は856トンです。

オレンジラフィは、漁獲に適した状態になるまでに30年かかるともいわれているほど長寿命で、一度資源量が減ると回復に時間がかかるため、適切な資源管理が求められる魚です。

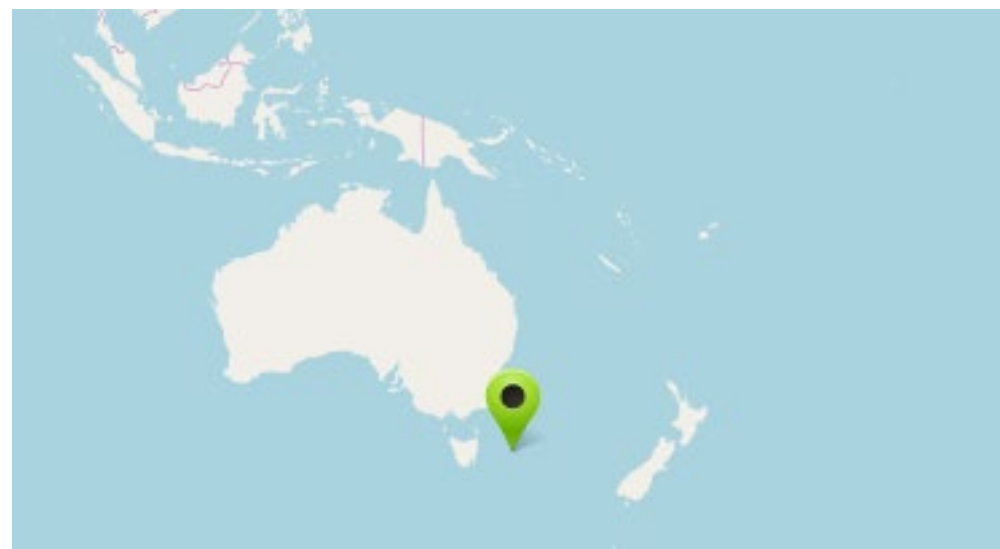
審査は、独立した第三者審査機関のMRAG Americas社によって行われ、環境に配慮した持続可能な漁業のためのMSC漁業規格に則して審査されます。審査が完了するまでは、この漁業が持続可能であるかの判断はなされません。

詳しくは、MSC認証漁業のウェブサイトをご覧ください。
● [Australia orange roughy - eastern zone trawl](#) (英語)



画像提供:FAO

オレンジラフィ: Orange roughy (Hoplostethus atlanticus)



対象漁業の操業海域

その他

サステナブル・シーフード・ウィーク2019 盛況のうちに終了



2019年10月8日～31日

サステナブル・シーフード・ウィーク2019実行委員会(MSC日本事務所、ASCジャパン)は、MSC「海のエコラベル」やASCラベルのついた「サステナブル・シーフード」をより身近に感じてもらうキャンペーン「サステナブル・シーフード・ウィーク 2019」を開催し、31日に無事に終了しました。

初日の8日(火)には、今年開園30周年を迎える葛西臨海水族園にてオープニングイベントを開催しました。

MSCアンバサダーのココリコ田中直樹さんが「サステナブル・シーフード」についての説明と“開幕宣言”を行い、田中さんとMCの天津 向さん、ゲストの尼神インターさんとひよっこりはんさんは、水産資源についてのクイズや、魚の顔をして写真撮影をする「#fishface投稿キャンペーン」の“始顔式”など、お客様と一緒に楽しみながら学びました。

一般の参加者(葛西臨海水族園ウェブサイトより申込)は29名、取材メディアは24社39名となりました。

イベントに関する掲載はTV3件、新聞など紙メディア46件、ウェブは193件と、多くのメディアに取り上げられました。

詳しい様子は、MSC日本事務所ブログをご覧ください。

[MSCアンバサダーのココリコ田中さんと「#fishface」で盛り上がりよう！～「サステナブル・シーフード・ウィーク2019」オープニングイベント参加レポート](#)



大いに盛り上がった水産資源クイズ



水産資源クイズ商品:ASC認証「海老の極」(株式会社極洋)、MSC認証「アラスカ産 紅鮭 切り身セット」(株式会社ベニレイ)、MSC認証「無着色 辛子明太子450g」(丸市食品株式会社)



登壇タレントによる#fishface投稿キャンペーン始顔式

参加者への記念品:「デンマーク産 鯖オイル漬け」(日本水産株式会社)、「CO-OPフィッシュソーセージ」(日本生活協同組合連合会)、「マックフライポテト[S]特別ご招待券」(日本マクドナルド株式会社)、「MSC認証原料使用 ライトツナフレーク 野菜スープ漬」(マルハニチロ株式会社)、MSC・ASC関連資料やグッズの詰め合わせ



サステナブル・シーフード・ウィーク2019 オンライン&各地イベント



2019年10月8日～31日

「サステナブル・シーフード・ウィーク2019」では、初となるオンラインイベント「#fishface投稿キャンペーン」と、仙台・埼玉での料理教室、名古屋でのワークショップも開催しました。

また、東京都内のイトーヨーカ堂3店舗では、ラベル付き水産物の試食を行う販促イベントを開催しました。

今年の協賛企業・組織数は19社、賛同企業・組織数は58社となりました。合計で77社となり、昨年の54社を大きく上回りました。詳しくは[公式ウェブサイト](#)をご覧ください。



10月8日(火)～31日(木) #fishface投稿キャンペーン@Instagram
参加者:111名 (詳しい開催結果は次回のニュースレターに掲載予定)



10月16日(水) サステナブル・シーフード・ウィーク ワークショップ@名古屋市環境学習センター「エコパルなごや」参加者:約140名
(MSC日本事務所ブログに[レポート](#)を掲載)



10月19日(土) サステナブル・シーフード料理教室 in 仙台@田子市民センター(仙台市宮城野区) 参加者:28名
(MSC日本事務所ブログにレポート掲載予定)



10月24日(木) サステナブル・シーフード料理教室 in 埼玉@コープデリ商品検査センター(さいたま市北区) 参加者:78名



10月15日(火) イトーヨーカ堂大森店での販促 (この他、10月11日(金)イトーヨーカ堂木場店、10月28日(月)イトーヨーカ堂曳舟店で開催)

【MSC認証】(2019年10月31日時点)

□漁業認証取得漁業数:

世界・・・397件 / 日本国内・・・5件

□漁業認証審査中漁業

世界・・・120件 / 日本国内・・・2件

□CoC認証取得事業者数

世界・・・4,881件 / 日本国内・・・259件

□MSCエコラベル付き製品数:

世界・・・40,000品目以上 / 日本国内・・・829品目





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

<https://www.msc.org/jp>

www.msc.org