



# 2019年1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

- ・マルハニチロ(株) MSC認証家庭用冷凍食品2点を新たに販売 p.4
- ・日本水産(株) MSC認証業務用食品を新たに販売 p.5
- ・イオンリテール(株)「サステイナブルな魚を使った海鮮巻(恵方巻)」販売 p.6

## 漁業情報

- ・世界初のASC-MSC海藻(藻類)認証を、微細藻類ユーグレナとクロレラが取得 p.8
- ・MSCが規準見直しで取り上げる16の議題を確定 p.9
- ・マルト水産が瀬戸内海のカキ漁業でMSC認証の審査入り p.10

## その他

- ・MSC 認証取得状況 p.12

# マーケット情報



# マルハニチロ(株) MSC認証家庭用冷凍食品2点を新たに販売



2019年1月11日

マルハニチロ株式会社が、2019年1月11日に春季新商品を発表しました。そのうち2点の家庭用冷凍食品で、MSC認証の食材が使用されています。

「Ocean Blueあさりと筍の磯辺揚げ」は、MSC認証のすけとうだらのすりみに、ASC認証のあさり、筍、にんじん等を入れた磯辺揚げ(6個入り)です。

また、「Ocean Blue白身魚天ぷら」は、MSC認証のすけとうだらの天ぷら(6個入り)です。

どちらの商品も、MSC「海のエコラベル」が表示され、2019年3月から全国で販売される予定です。

マルハニチロ株式会社は、グループビジョンとして「持続可能な『食』の資源調達力を高めること」を掲げ、グローバルに事業を展開する水産・食品企業として、責任ある調達の実践に努めています。MSC認証商品の取り扱いに関しては、2006年から取り組みを続けています。

詳しくはニュースリリースをご覧ください

[https://www.maruhanichiro.co.jp/corporate/news\\_center/news\\_topics/190111\\_maruhanichiro\\_new\\_products.pdf?fbclid=IwAR3nfc1mZEFmoVOMu9Hgi1nV1Ma3Fji8VQXO19blO0A7MJwPD\\_vtowmgk4M](https://www.maruhanichiro.co.jp/corporate/news_center/news_topics/190111_maruhanichiro_new_products.pdf?fbclid=IwAR3nfc1mZEFmoVOMu9Hgi1nV1Ma3Fji8VQXO19blO0A7MJwPD_vtowmgk4M)



MSCラベル付き  
「Ocean Blueあさりと筍の磯辺揚げ」と  
「Ocean Blue白身魚天ぷら」

# 日本水産(株) MSC認証業務用食品を新たに販売



MSC認証  
「MSC 笹形白身魚フライ NZ60」

2019年1月29日

日本水産株式会社が、2019年1月29日に春・夏の新商品を発表しました。そのうちの業務用食品1品に、MSC認証の水産物を使用されています。

新たに販売開始されるのは、「MSC 笹形白身魚フライ NZ60」です。本製品は、MSCの認証を取得しているニュージーランドの漁業で獲られたホキを使用した、産業給食や量販店水産売り場向けの商品で、4月1日から全国で販売される予定です。

日本水産株式会社は、「2017年に行った資源状況調査では、ニッスイグループが取り扱う天然魚の37%がMSC認証を取得した漁業で獲られたものでした。MSC、ASCなどの認証品を広く社会に普及するため、スケソウダラ、ホタテ、ブリなどの認証魚種に、これまで培ってきたすりみ製造、養殖技術を活用し、高品質な水産品として提供しています。これからも、『持続可能性に配慮した水産物の調達方針』への適合など、マーケットから必要とされる水産物、およびその加工品の生産販売に取り組んでいきます。」とし、MSC認証製品の取り扱いを拡大しています。

詳しくはニュースリリースをご覧ください。

<http://www.nissui.co.jp/news/20190129.html>

日本水産株式会社「サステナビリティレポート2018」はこちらからご覧いただけます。

<https://nissui.disclosure.site/ja/themes/121>

# イオンリテール(株)「サステイナブルな魚を使った海鮮巻(恵方巻)」販売



2019年2月1日



MSC認証のビンチョウとカニカマを使用した  
「サステイナブルな魚を使った海鮮巻(恵方巻)」

イオンリテール株式会社は、節分に併せ、MSC認証の水産物を使用した「サステイナブルな魚を使った海鮮巻(恵方巻)」を販売します。

本製品には、MSC認証のビンチョウとカニカマが使用されており、パッケージには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」が表示されています。他にも、ASC認証のアトランティックサーモン、きゅうり、大葉が具材として使用されています。

この「サステイナブルな魚を使った海鮮巻(恵方巻)」は、2月3日(日)限定で、東北・関東・北信越・東海・近畿・中四国のイオンの計150店舗の水産寿司売場で購入できます。

# 漁業情報





# 世界初のASC-MSC海藻(藻類)認証を、微細藻類ユーグレナとクロレラが取得

2019年1月23日

株式会社ユーグレナと八重山殖産株式会社が沖縄県石垣島で生産する、微細藻類ユーグレナ(和名:ミドリムシ)とヤエヤマクロレラが、2019年1月23日に「ASC-MSC 海藻(藻類)認証」を世界で初めて取得しました。

「ASC-MSC海藻(藻類)認証」は、それまでMSC認証、ASC認証ともに対象外だった海藻(藻類)に対して、持続可能で社会的責任のある海藻生産を認証するために、ASCとMSCが2018年3月に初の共同策定規準として定めた認証制度です。今回の微細藻類ユーグレナとヤエヤマクロレラが、世界初の認証となりました。

MSCのCEOルパート・ハウズは「株式会社ユーグレナの藻類の画期的な活用方法は、食料の安全保障や海洋の健全性、さらには国連SDGsの複数の目標の達成に大きく貢献するものです。この認証取得が今後、藻類の業界に広く浸透していく始まりになることを願ってやみません」とコメントを寄せています。

※微細藻類ユーグレナは、植物と動物の両方の特徴を持ち、ビタミン類やミネラルなど豊富な種類の栄養素をバランス良く含む藻の一種です。ヤエヤマクロレラは、八重山殖産が手がけている、石垣島で採取したクロレラ株です。植物と同じく光合成をして成長します。

詳しくはニュースリリースをご覧ください。 <https://goo.gl/zQyed5>



審査員による培養設備訪問



ASC-MSC海藻(藻類)認証書

# MSCが規準見直しで取り上げる16の議題を確定



Photo: CAPPMA

2019年1月24日

MSCでは、持続可能な漁業に関する優良事例の変化に合わせ、5年ごとにMSC規準の内容を見直しています。今回の見直しは、規準の効率、効果および進化の3分野に分け、取り上げる全16の議題には次の内容が含まれています。

- ◆不法投棄や紛失などにより水中に残っている「Ghost Gear(放置・廃棄漁具)」に、海洋動物がかかり、ケガや死に追いやられている「ゴーストフィッシング」の問題への対策
- ◆サメのヒレだけを獲る「シャーク・フィニング」という漁法への対策
- ◆ETP種(絶滅危惧種・保護種)の保護
- ◆小規模漁業、イカ、カニおよびタコ漁業へのMSCプログラムのアクセス性の改善

今後は、各方面のステークホルダーの協力を得ながら、1年をかけて改定内容を作り上げる予定です。

MSCのCEOルパート・ハウズは次のようにコメントを寄せています。

「見直しでは、すべての議題について徹底的に検討します。議題について詳しい方、関心のある方はぜひご協力をいただければと思います。ご連絡をお待ちしています。」

詳しくはニュースリリースをご覧ください: <http://urx3.nu/PTA6>

# マルト水産が瀬戸内海のカキ漁業でMSC認証の審査入り



2019年1月30日

兵庫県相生市を拠点とする株式会社マルト水産が、瀬戸内海のカキ漁業でMSC(海洋管理協議会)漁業認証の取得のための本審査に入りました。環境に配慮した持続可能な漁業のためのMSCの漁業規準を満たすかが審査されます。今回の審査対象となるのは、マルト水産の提携先の一つである岡山県瀬戸内市邑久町(おくちょう)のカキ漁業で、2018年の年間漁獲量は約1,500トンです。

マルト水産は、兵庫県相生市を本拠地とし、カキを原料とした製品の製造・販売を行っています。審査対象のカキ漁業は垂下式によるものですが、垂下式のカキ生産でMSC認証の審査に入るのは世界で初めてのことです。

MSC日本事務所の石井幸造は、以下のようにコメントしました。「企業のSDGs(国連の持続可能な開発目標)への取り組みの拡大、エシカル消費への消費者の意識の高まり、さらには来年に東京五輪をひかえていることもあり、MSC認証を取得した漁業で獲られた魚介類への需要は日本国内でも急増しています。このカキ漁業がMSCの基準を満たしているとして認証を取得すれば、国内での新たな魚種としてこの需要を満たすことにつながります。」

審査は、独立した審査機関のControl Union Pesca 社により行われます。

詳しくはニュースリリースをご覧ください: <http://urx3.nu/PTzP>



(株)マルト水産のウェブサイト  
<http://www.marutosuisan.jp/>

# 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



# MSC 認証取得状況



【MSC認証】(2019年1月31日時点)

□ 漁業認証取得漁業数:

世界...362件 / 日本国内...4件

□ 漁業認証審査中漁業

世界...87件 / 日本国内...4件

□ CoC認証取得者数

世界... 4,542件 / 日本国内...204件

□ MSCエコラベル付き製品数:

世界...35,348 品目 / 日本国内...715品目



@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  
広報担当: 牧野  
Tel: 03-5623-2845  
Email: [MSCJapan@msc.org](mailto:MSCJapan@msc.org)

@Marine Stewardship Council

---