



2019年3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

- ・Orkla Health社のMöllerタラ肝油が、MSCラベル付きに p.4
- ・パナソニック(株) 東京汐留ビルでも認証水産物の導入開始 p.5
- ・社食で広がるMSC認証 JXTGホールディングス(株)も導入開始 p.6
- ・MSCのCoC認証新規格 強制労働、児童労働問題も含める p.7

漁業情報

- ・焼津の石原水産 カツオとビンナガでMSC認証取得 p. 9
- ・ミクロネシア連邦 排他的経済水域のメバチがMSC認証取得 p.10
- ・「区分化」とシャークフィニングの公開協議を実施 p.11

その他

- ・消費者庁主催のエシカル消費啓発イベントでMSC認証をPR p.13
- ・MSC 認証取得状況 p.16

マーケット情報



Orkla Health社のMöllerタラ肝油が、MSCラベル付きに



2019年3月6日

ノルウェーのOrkla Health社が世界中で販売しているMöllerブランドのタラ肝油に、MSCエコラベルが表示されることになりました。

Möllerのタラ肝油は、1854年に薬剤師Peter Möller氏が開発した、北極タラの肝油をベースにした、オメガ3が豊富な健康食品です。原料となるマダラは、ノルウェーの北極圏に位置するロフォーテン諸島とヴェステローデン諸島の漁業で獲られたものです。

健康志向の消費者はますます持続可能な漁業から供給された水産製品を求めており、デンマーク、フィンランド、オランダ、ノルウェー、ポーランド、スウェーデン、イギリスの市場におけるサプリメントや魚油を消費する2,800人を対象とした調査では、約半数が海洋に対する懸念事項として、過剰漁獲、水産資源の枯渇の二つを挙げています。これは、一番多かった海洋汚染(64%)に次ぐものです。

MSCラベル付きのMöllerのタラ肝油は、2019年の1年間で500万本以上が世界中で販売される予定です。さらに、Orkla Health社は2025年までにすべての原料を持続可能なものにするを目指しています。

詳しくはニュースリリースをご覧ください。 <https://goo.gl/L1LF2j>

パナソニック(株) 東京汐留ビルでも認証水産物の導入開始



2019年3月8日

昨年3月に、大阪府門真市のパナソニック本社の社員食堂でMSC及びASC認証水産物を導入してから、約1年。

日本で初めて社員食堂に認証水産物を導入し、給食事業会社などと連携しながら提供拠点数を着実に増やしてきたパナソニック株式会社が、パナソニック東京汐留ビルの社員食堂でも、MSC及びASC認証水産物の提供を開始しました。

これにより、MSCのエコラベルをメニューに表示し、持続可能な漁業で獲られた水産物を提供するパナソニック社の社員食堂拠点数は、12となりました。

パナソニックは、2020年までに国内の全ての社員食堂でのサステナブル・シーフードの導入を目指しており、「これにより、MSCとASC認証の認知拡大、消費者である社員の消費行動の意識変革を促し、周囲への影響拡大を目指すことでSDG14の目標達成へ貢献していく」としています。



パナソニック東京汐留ビル 社員食堂の様子

パナソニック株式会社ウェブサイト: [「海を守る選択！」サステナブル・シーフードを社員食堂から拡げる](#)

社食で広がるMSC認証 JXTGホールディングス(株)も導入開始



2019年3月18日

JXTGホールディングス株式会社が、大手町本社の社員食堂で、MSC認証の水産物を使った料理の提供を開始しました。食堂内には持続可能な漁業で獲られたことを示すMSC「海のエコラベル」が表示されたポスターやパネルが展示され、提供カウンター前は、認証水産物が使われた料理を待つ方々にぎわいました。

記念すべき初日のメニューは、MSC認証のタラを使用した「タラのフリット添えキーマカレー」。このメニューは給食事業会社である株式会社グリーンハウスによって提供されています。

JXTGホールディングスは、海の環境保全(SDG14「海の豊かさを守ろう」)に貢献する身近な活動のひとつとして、今後も継続して社員食堂でMSC及びASC認証のサステナブルシーフードを提供していくとしています。



導入初日の社員食堂の様子



社員食堂は大盛況



MSC認証タラのフリット添え
キーマカレー

MSCのCoC認証新規格 強制労働、児童労働問題も含める



2019年3月28日

MSCは、新しいCoC認証規格を発表しました。新たなCoC認証規格には、強制労働もしくは児童労働のリスクが確認されたサプライチェーン内の企業に対しての、第三者による労働に関する監査の実施も含まれています。

強制労働および児童労働は水産業界全体を脅かす問題であり、迅速かつ容易な解決策はありません。MSCは水産業界での強制労働に対処するため、CoC認証規格および漁業認証規格の改定を継続して行っており、今回の新たな措置もその一環として導入されました。

MSC評議員会は2014年に、MSC認証要求事項の中に強制労働に関する明確な方針を含めることを宣言し、2016年にはMSCプログラムの中での労働に関する要求事項について、広範なステークホルダーとの協議を行うことを決定しました。今回発表された内容はそれを踏まえて策定されたものです。

審査員は、2019年9月28日からMSC CoC認証規格の改定版を適用しなければなりません。既にMSCのCoC認証を取得している企業に対しては、この期日以降に予定されている最初の監査で改定規格が適用されることとなりますが、労働に関する監査の必要性が認められた場合には1年間の猶予が認められます。

詳しくはこちら：<https://www.msc.org/jp/media-centre/press-releases/>

漁業情報



ミクロネシア連邦 排他的経済水域のメバチがMSC認証取得



2019年3月7日

ミクロネシア連邦(FSM) 排他的経済水域(EEZ)のメバチマグロ (*Thunnus obesus*) はえ縄漁業がMSC認証を取得しました。

この漁業の申請者は中国の複数企業によるグループで、2018年10月にキハダマグロのはえ縄漁業でMSC認証を取得していましたが、今回新たにメバチマグロが認証に加わりました。

審査は独立した審査機関のControl Union Pesca 社により行われ、対象魚種の持続可能性、漁業の環境への影響、それらの管理システムが規準を満たすことが証明されました。

ただし、Control Union Pesca 社は今後の状況を見据え、2022年までに満たさなければならない条件も提示しました。この条件には中西部太平洋のメバチ資源を維持するための、資源状態に応じた漁獲方策と、方策を実行するための漁獲制御ルールの改善、はえ縄で混獲される絶滅危惧種のモニタリングと管理の向上も含まれています。

詳しくは下記MSCのWebサイトをご覧ください。(英語)

[MSC Track a Fishery](#)



メバチマグロ (*Thunnus obesus*)



今回MSC認証を取得した漁業の操業海域

焼津の石原水産 カツオとビンナガでMSC認証取得



2019年3月14日

静岡県焼津市の石原水産株式会社は、太平洋の日本周辺とマイクロネシア周辺で漁獲している一本釣りのカツオ^{*1}とビンナガマグロ^{*2}についてMSC認証を取得しました。国内では北海道のホタテガイ、宮城県のカツオ・ビンナガ漁業などに続く6件目の認証漁業となりました。認証を取得した石原水産と契約する遠洋一本釣り漁船の第8永盛丸のカツオとビンナガの漁獲量は1760トン(2017年)です。

石原水産は、焼津港を本拠地にカツオやマグロを原料とした刺身やたたき、その他嗜好品などの製造・販売を行っています。今回の認証取得により、その加工原料であるカツオとビンナガが持続可能な一本釣り漁業で獲られていることが証明されました。

審査は独立した審査機関のControl Union Pesca 社により行われ、2魚種に関する持続可能性、漁業の環境への影響、それらの管理システムが検討されました。

*1 学名: *Katsuwonus pelamis* *2 学名: *Thunnus alalunga*
詳しくは[ニュースリリース](#)をご覧ください。



第8永盛丸 (写真提供: 株式会社永盛丸)



かつおの刺身 (写真提供: 石原水産株式会社)

「区分化」とシャークフィニングの公開協議を実施



漁業認証プロセスの見直しの一環として、同一の漁船(または審査単位)で行われる認証取得済みと非認証の漁獲の「区分化」と、サメのヒレだけを獲るシャークフィニングへの対処について公開協議を行いました。以下は今回提案された変更点です。

「区分化」

- 審査単位の既定から「漁業活動(fishing practice)」の文言を削除する。これは、同じ漁具を用いた漁業活動(例えば、一つのまき網漁業が、素群れを対象とした操業と人工集魚装置を用いた操業を行う場合)は、すべて審査単位の一部として、審査の対象としなければならないことを意味する。
- 審査単位の地理的範囲を規定する要求事項を追加する。
- すでに認証済みの漁業が新たな要求事項に適合するための時間として3年または5年を検討する。

シャークフィニング

- 過去2年以内にシャークフィニングの発生で起訴された個別の法人をMSC認証の「対象外」とみなし、その漁獲物は認証品として販売できない。
- この変更は2020年に公開、6か月後に発行することを目標とする。

この公開協議はいずれも4月3日まで実施されました。本提案に対するコメントを頂いた皆様に深く御礼申し上げます。

詳しくは[ニュースリリース](#)をご覧ください。

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



消費者庁主催のエシカル消費啓発イベントでMSC認証をPR



3月9日

消費者庁、京都府、京都市によるエシカル購入の普及・啓発シンポジウム「エシカル・ラボ in 京都」が京都市内で開催され、MSC認証制度と「海のエコラベル」についてPRしました。

基調対談では(一社)エシカル協会代表理事の末吉里花氏と吉本興業の芸人がトークをし、認証ラベル付き製品紹介の中でMSC「海のエコラベル」についてもお話しいただきました。

会場内では、2014年よりMSCの啓発ツールを制作する京都女子大学の学生と、同じく2017年より制作する京都工芸繊維大学の学生によるMSC啓発作品を展示し、来場者に一層の理解を促しました。

MSC 認証取得状況



【MSC認証】(2019年4月2日時点)

- 漁業認証取得漁業数:
世界...364件 / 日本国内...6件
- 漁業認証審査中漁業
世界...110件 / 日本国内...2件
- CoC認証取得事業者数
世界... 4,610件 / 日本国内...216件
- MSCエコラベル付き製品数:
世界...36,500 品目 / 日本国内...751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

@Marine Stewardship Council
