



# 2019年4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エコラベル付き製品の不適正表示は、世界で1%未満 p.4
- ・日本マクドナルド(株) MSC認証取得に向け取り組みを開始 p.5
- ・水産業界初 ニッスイが「DBJ環境格付」の最高格付を取得 p.6
- ・イオン MSC認証「トッパリュ お刺身盛り合わせ」の販売を開始 p.7
- ・クルーズ客船内店舗運営会社として世界初:マリタイム(株)がCoC認証を取得 p.8
- ・社食で広がるMSC認証 (株)デンソーが認証水産物の導入開始 p.9

## 漁業情報

- ・ヨーロッパパーチ、パイクパーチがMSC認証を取得 p.11
- ・北西部太平洋シロザケ、カラフトマスがMSC認証を取得 p.12
- ・北東大西洋のヨーロッパイガイがMSC認証を取得 p.13
- ・アラスカの底曳き網漁4魚種がMSCの本審査入り p.14

## その他

- ・MSC評議員会に5人の新メンバーが加入 p.16
- ・MSC 認証取得状況 p.17

# マーケット情報



# MSCエコラベル付き製品の不適正表示は、世界で1%未満



2019年3月18日

MSCは、TRACE Wildlife Forensics とSASA (Science and Advice for Scottish Agriculture) と協働で、世界18カ国、1,402のMSCラベル付きの製品の魚種を、DNAバーコーディングを使って識別しました。MSCラベル付き製品の検査としてはこれまでで最大規模であり、広範囲で行われたものです。

検査の結果、水産物に占める不適正表示の世界的平均が30%であるのに対し、MSCラベル付き製品については、1,402のうち、1,389の製品が正しくラベルリングされており、不適正表示は13製品と、全体の1%未満(0.92%)でした。不適正表示のあった製品は、包装済みの鮮魚および冷凍水産物や、レストランで調理された水産物でした。主に西ヨーロッパで検出され、1件のみがアメリカのものでした。誤表示が検出されたのはすべて白身魚(タラ、ヘイク、ホキ)およびカレイ・ヒラメ類の製品でした。

不適正表示には様々な理由が挙げられます。意図しない誤表示としては、水産物を漁獲した時点で異なる魚種として認識してしまったり、加工中の混同や、不明確な製品名の使用などが不適正表示に起因する可能性があります。一方、金銭的利益を目的とした意図的な置き換えも考えられます。大半は高価な魚種と安価な魚種の置き換えですが、持続可能ではない、あるいは違法な漁業で漁獲された水産物を、合法的に漁獲されたものとして市場に出すために虚偽行為が行われる場合があります。

DNA検査は魚種の置換を判定することができますが、置換が不正に行われたものであるのかを確認することはできません。そのためには、どの段階で問題が発生したのかを特定するために、サプライチェーンを介して製品の動きを追跡する必要があります。

MSCのCoC認証規格では、サプライチェーンで認証水産物を取り扱うすべての事業者(輸送、加工、小売業者など)は認証水産物と非認証水産物を分別するためのトレースバックシステムや、あらゆる段階でMSC認証製品であることを確実に識別することが求められています。今回のDNAバーコーディングの結果は、このような徹底したトレースバックシステムの成果とも言えます。不適正表示があった13の製品については、サプライチェーンの各段階の記録を入手し、トレースバック調査を実施しました。その結果、不正な置き換えが認められたのは2製品で、認証が一時停止されました。その他は漁獲または船上加工の際に類似の魚種を誤認し、置き換えが起きた事例など、意図的ではないケースでした。

詳しくはニュースリリースをご覧ください。 <https://www.msc.org/media-centre/press-releases/>  
Current Biologyで公開されている結果: <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0960982219301538>

# 日本マクドナルド(株) MSC認証取得に向け取り組みを開始



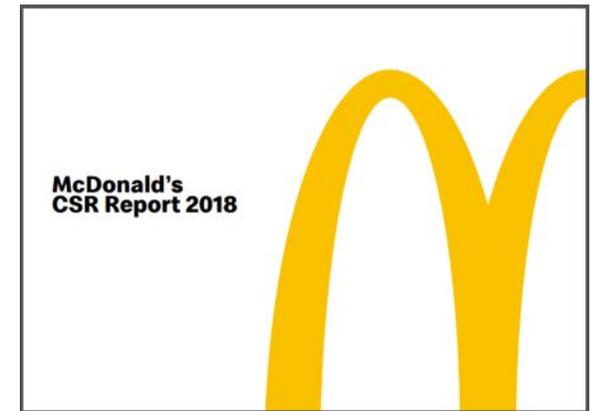
2019年3月

フィレオフィッシュで使用する魚についてMSC認証に向けた取り組みを進めることを2月にウェブサイトで発表した日本マクドナルド株式会社ですが、このたび同社のCSR報告書でもその取り組みを公表しました。

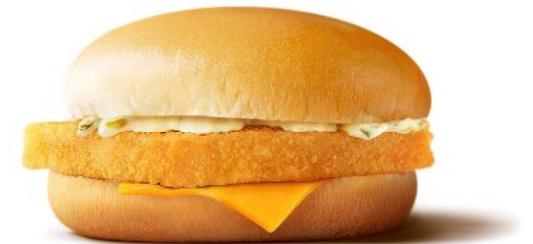
同社は、マクドナルドの強みと規模(スケール)を活用して、社会的課題や環境問題に取り組むグローバルな枠組み“Scale for Good(スケールフォーグッド)”を策定しました。既に、お客様向け紙製容器包装類にはFSC認証紙、店舗用のフライオイルにはRSPO認証油を使用するなど、持続可能な調達を進めています。

水産物については、2011年に欧州マクドナルド、2013年には米マクドナルドが、合わせて20,000以上の店舗でMSCのCoC認証を取得し、現在は、欧州、米国、カナダ、ブラジルのマクドナルドで販売されるフィレオフィッシュにはMSCの「海のエコラベル」が表示され販売されています。

日本マクドナルド(株)のCSRレポート2018はこちらからご覧いただけます: <http://www.mcdonalds.co.jp/company/csr/>



日本マクドナルド(株)のCSRレポート2018



フィレオフィッシュ(日本マクドナルド(株)提供)

# 水産業界初 ニッセイが「DBJ環境格付」の最高格付を取得



2019年3月22日(金)

ニッセイ

日本水産株式会社(以下ニッセイ)が、株式会社日本政策投資銀行(以下DBJ)の「DBJ環境格付」において、「環境への配慮に対する取り組みが特に先進的」とされる最高ランクの格付を獲得し、本制度に基づいて資金を調達しました。これは水産業界では初のことです。

「DBJ格付け」融資とは、DBJが開発した格付けシステムにより、企業の環境経営度を評点化し、優れた企業を選定し得点に応じて融資条件を設定するという世界で初めての融資メニューです。今回、ニッセイが「環境への配慮に対する取り組みが特に先進的」とであると評価された点の一つとして、MSC認証魚の積極的な調達が挙げられています。

具体的な評価点については以下のとおりです。

(1) 水産資源調達に関する大規模調査やCSR調達アンケート等の実施により持続可能なサプライチェーン構築に努めるとともに、独自の養殖技術の開発に加え、ASC認証の取得やMSC認証魚の積極的な調達に取り組む等、水産資源の持続的利用に配慮している点

(2) 魚油からEPAを精製する過程で分離される油脂をバイオマスエネルギーに活用する等、製造プロセスにおけるグループ横断的な環境負荷低減活動や、消費者に対するフードロス削減等の環境意識啓発に向けた取り組みを継続している点

(3) トップマネジメントがコミットしたCSR行動宣言に基づき、全社横断的なサステナビリティ経営推進体制を構築し、ステークホルダーからの期待や事業戦略への影響を踏まえた非財務側面の重要課題を特定している点

同社はCSR経営を促進するなかで、「豊かな海を守り、持続可能な水産資源の利用と調達を推進する」を重要課題の一つとして挙げ、海洋環境や水産資源の持続性、CSR調達といった社会課題に取り組んでいます。2017年にはニッセイグループ全社が取扱う水産物の資源の現状を把握するための調査を行い、その結果、ニッセイグループが取扱う天然魚の約4割が水産認証品であることが分かっています(うち36%はMSC認証水産品)。

日本水産株式会社のニュースリリースはこちらからご覧いただけます。: <http://www.nissui.co.jp/news/20190325.html>

株式会社日本政策投資銀行のニュースリリースはこちらからご覧いただけます。: [https://www.dbj.jp/ja/topics/dbj\\_news/2018/files/0000033515\\_file1.pdf](https://www.dbj.jp/ja/topics/dbj_news/2018/files/0000033515_file1.pdf) 6

# イオン MSC認証「トップバリュ お刺身盛り合わせ」の販売を開始



2019年4月

イオンが本州の店舗にて、MSC認証の水産物だけを使った「トップバリュ お刺身盛り合わせ」の販売を開始しました。MSC「トップバリュ お刺身盛り合わせ」3点盛には、MSC認証のキハダ、アマエビ、ホタテガイの3点が使用されています。また、MSC認証水産物だけでなく、ASC認証の水産物も含めた3点盛や4点盛もあり、様々な認証の魚介類を刺身で楽しむことができます。

同社は自社の「持続可能な調達方針」に基づき、持続可能な水産物の品揃え拡大と既存商品からの切替えに取り組んでおり、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ています。



MSC「トップバリュ お刺身盛り合わせ」3点盛  
(MSCキハダ、アマエビ、ホタテガイ)



MSC、ASC「トップバリュ お刺身盛り合わせ」4点盛  
(MSCキハダ、アマエビ、ASCサーモン、ティラピア)



MSC、ASC「トップバリュ お刺身盛り合わせ」3点盛  
(MSCキハダ、アマエビ、ASCサーモン)

# クルーズ客船内店舗運営会社として世界初 マリタイム(株)がCoC認証を取得



2019年4月11日

クルーズ客船内の飲食店、美容室、ショップ、マッサージなどの様々な店舗を運営するマリタイム株式会社が、CoC認証を取得しました。クルーズ客船内の店舗運営会社のCoC認証取得は同社が世界初となります。これにより、ピースボート『オーシャンドリーム号』のレストランでMSC認証の持続可能な水産物を提供することが可能になります。

6月8日は国連が定める「世界海洋デー」ですが、通常は国連本部で行われる世界海洋デーの公式レセプションが、今年はこのピースボート『オーシャンドリーム号』で行われます。国連公式イベントが船上で実施されるのは初めてのことで、招待状は国連からVIPの方々に送られます。

この世界海洋デーのレセプションでは、メニューにMSCエコラベルが表示され、認証水産物が提供される予定で、これは世界中をめぐるクルーズ客船のレストランでMSC認証の水産物が提供される世界で初めてのケースとなります。



ピースボート『オーシャンドリーム号』

マリタイム株式会社のホームページはこちらからご覧いただけます。: <http://www.maritimeld.com/index.html>

UN World Oceans Dayのイベントについてはこちらからご覧いただけます。: <https://unworldoceansday.org/event/world-oceans-day-onboard-peace-boat-june-8>

# 社食で広がるMSC認証 (株)デンソーが認証水産物の導入開始



2019年4月25日

愛知県刈谷市に本社を置く株式会社デンソー（以下デンソー）が、社員食堂にて、MSC及びASC認証の水産物を導入しました。4月25日時点で本社と西尾製作所内の計8か所の食堂で認証水産物が提供されています。

今年1月の導入初日は、カウンターに行列ができ、即完売となりました。それ以降、月1回のペースで「タラのホワイトチーズソース」、「北海道産ホタテと刈谷市産ほうれん草のロカボクリームパスタ」、「1本釣り鰹のたたき丼」、「サバ南蛮のスイートチリ」など、様々なMSC認証水産物を使った料理が提供されています。

同社（および(株)デンソーウェル）は給食事業会社3社（(株)グリーンハウス、(株)魚国総本社、エームサービス(株)）と連携し、今後も提供拠点を増やす予定です。

デンソーは、身近なところから社会課題(SDGsなど)に触れることで社員のサステナビリティへの意識を高められないか？と考え、社員食堂へのサステナブルシーフード導入を始めました。今後、さまざまな角度から社員浸透施策を推進することで、創業より経営の根底に流れるサステナビリティ経営を強化していきたいと考えています。



MSC認証「北海道産ホタテと刈谷市産ほうれん草のロカボクリームパスタ」



サステナブルシーフードの説明と提供カウンターの案内看板



(株)デンソーの社員食堂 提供カウンターの様子

デンソー(株)サステナビリティマネジメント: <https://www.denso.com/jp/ja/csr/csr-policy/policy/>

# 漁業情報



# ヨーロッパパーチ、パイクパーチがMSC認証を取得



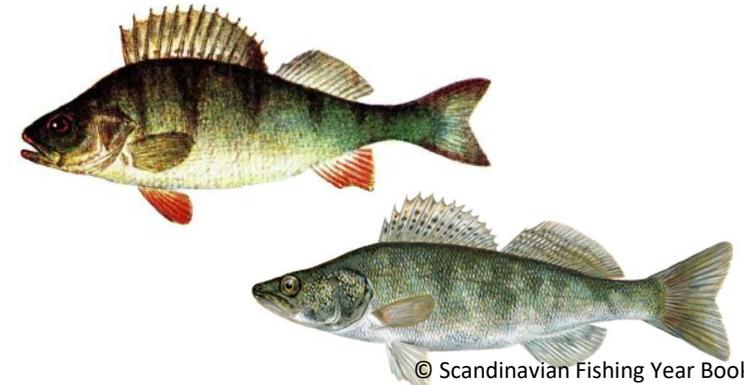
2019年4月2日

ヨーロッパ内水域(ペイパス湖、ロシア名:Pskovsko-Chudskoe Ozero)のヨーロッパパーチ(学名:*Perca fluviatilis*)、パイクパーチ(学名:*Sander lucioperca*)がMSC認証を取得しました。漁法は刺網、小型定置網、かけ回し漁法です。認証を取得したのは、スイスに拠点を置くBernard Wolf社を代表とする複数の企業によるグループです。この漁業による漁獲量は314.3 t(2016年)です。

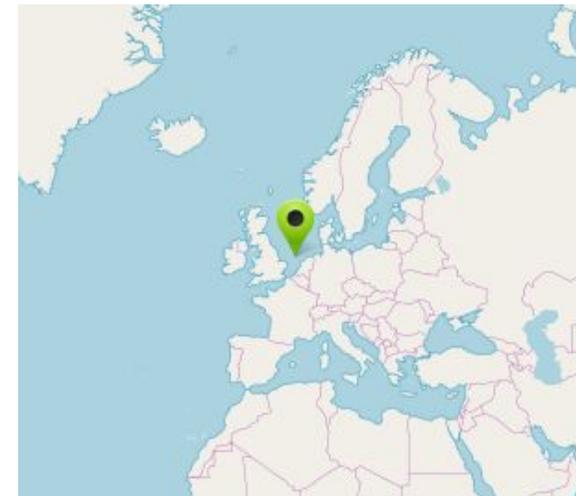
審査は独立した審査機関のMarine Certification社により行われ、2魚種について資源状態、漁業による環境への影響、それらの管理システムが検討され、この漁業が持続可能であることが証明されました。

詳しくは、MSCの認証漁業情報Webサイトをご覧ください(英語)

[MSC Track a Fishery](#)



© Scandinavian Fishing Year Book  
ヨーロッパパーチ、パイクパーチ



対象漁業の海域

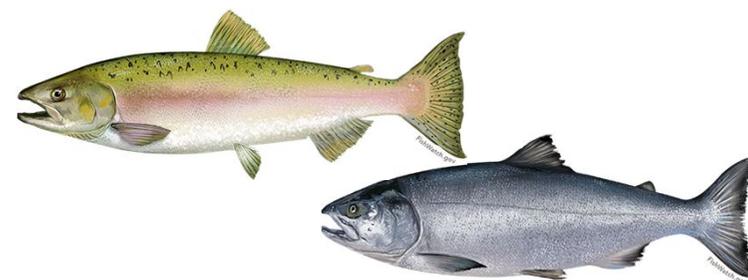
# 北西部太平洋シロザケ、カラフトマスがMSC認証を取得



2019年4月9日

北西部太平洋(カムチャッカ半島東部)のカラフトマス(学名:*Oncorhynchus gorbuscha*)、シロザケ(学名:*Oncorhynchus keta*)がMSC認証を取得しました。漁法は複数の網漁業(定置網、地曳き網)、認証を取得したのは、ロシアのTymlatsky Rybokombinat社を代表とする複数の連盟によるグループです。

審査は独立した審査機関のMRAG Americas社により行われ、2魚種について資源状態、漁業による環境への影響、それらの管理システムが検討され、この漁業が持続可能であることが証明されました。



カラフトマス、シロザケ 提供: NOAA Fishery



対象漁業の海域

詳しくは、MSCの認証漁業情報Webサイトをご覧ください(英語)

[MSC Track a Fishery](#)

# 北東大西洋のヨーロッパイガイがMSC認証を取得



2019年4月11日

北東大西洋(スウェーデン東部沿岸)のヨーロッパイガイ(学名:*Mytilus edulis*)垂下式増殖がMSC認証を取得しました。認証を取得したのは、スウェーデンのScanfjord Mollösund AB社です。

審査は独立した審査機関のControl Union Pesca社により行われ、漁業による環境への影響、それらの管理システムが検討され、この漁業が持続可能であることが証明されました。

詳しくは、MSCの認証漁業情報Webサイトをご覧ください(英語)

[MSC Track a Fishery](https://fisheries.msc.org/en/fisheries/scanfjord-swedish-rope-grown-mussel-fishery/@@view)

<https://fisheries.msc.org/en/fisheries/scanfjord-swedish-rope-grown-mussel-fishery/@@view>



ヨーロッパイガイ 提供: NOAA Fishery



C Streeter / MSC

# アラスカの底曳き網漁4魚種がMSCの本審査入り



2019年4月18日

北東部太平洋(ベーリング海、アラスカ湾)の、キタノホッケ(学名:*Pleurogrammus monoptygius*)、アラスカメヌケ(学名:*Sebastes alutus*)、ダスキーロックフィッシュ(学名:*Sebastes ciliatus*)、ノーザンロックフィッシュ(学名:*Sebastes polyspinis*)の4魚種を対象とした底曳き網漁がMSCの本審査に入りました。

アラスカメヌケ以外の3種は初めてMSC本審査の対象となります。

対象となる漁業はMSCの漁業認証規格に則って審査が行われており、現在アナウンスコメント用報告書案に対する、ステークホルダーのコメントを受け付けています。今後現地訪問を行い、調査結果へのパブリックコメントも受け付けます。本審査が完了するまでは、持続可能な漁業かどうかの判断はされません。

審査は独立した機関であるMRAG Americas社によって行われます。

詳しくは、MSCの認証漁業情報Webサイトをご覧ください(英語)

[MSC Track a Fishery](#)



キタノホッケ



アラスカメヌケ

# その他

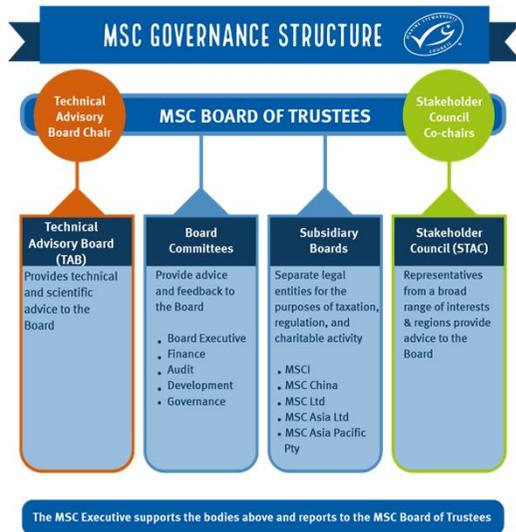
今日の魚のとり方は、  
未来につながっている。



選ぼう。海のエコラベル



# MSC評議員会に5人の新メンバーが加入



MSCの組織図



2019年4月2日

MSC評議員会は、内部の他のグループの意見も聞きながら、MSCの方向性を定め、目的を遂行している運営組織です。漁業、学界、NGO、小売業者など様々な分野の専門家15名で構成されています。この度、この評議員会に新たに5人の評議員が加わることになりました。

評議員の選定では、まず既存メンバーが、MSCや専門分野に関する知識などを加味したうえで、候補者を選びます。その後、候補者と面接をおこない、全ての評議員の合意を得た上で決められます。評議員は、自身が所属する組織の代表としてではなく、個人として任命され、任期は3年間です。新たな5人の評議員には、小売業、漁業、環境保全など異なる分野の専門家が選ばれました。評議員会に新しい視点をもたらし、よりよい組織運営に貢献することでしょう。

新しい評議員のリスト:

- ギルズ・ボルトン (Giles Bolton) 氏
- マリア・ダマナキ (Maria Damanaki) 氏
- デヴィッド・ロック (David Lock) 氏
- ステファニー・モアランド (Stefanie Moreland) 氏
- アマンダ・ニクソン (Amanda Nickson) 氏

詳しくはニュースリリースをご覧ください。 <http://bit.ly/2KD0uNd>

# MSC 認証取得状況



【MSC認証】(2019年4月26日時点)

□ 漁業認証取得漁業数:

世界...370件 / 日本国内...6件

□ 漁業認証審査中漁業

世界...107件 / 日本国内...2件

□ CoC認証取得事業者数

世界... 4,640件 / 日本国内...221件

□ MSCエコラベル付き製品数:

世界... 37,000品目以上 / 日本国内...755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

---