



2019年5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

- ・(株)セブン&アイグループが環境宣言『GREEN CHALLENGE 2050』を発表 p. 4
- ・日本生活協同組合連合会 MSC認証商品の供給高構成比は19.1% p. 5
- ・イケア・ジャパン MSC認証水産物を使用したシーフードフェアを開催中 p. 6

漁業情報

- ・米国・北西大西洋のイカ漁業がカナダマツイカでも認証取得 p. 8
- ・新規審査入り漁業 カムチャッカ半島周辺サケ漁業 p. 9
- ・ナウル協定の加盟国で、シャーク・フィニングが99%も減少 p.10

その他

- ・今年もベルギーのGlobal Seafood ExpoでMSC年次フォーラム開催 p.11
- ・MSC 認証取得状況 p.12

マーケット情報





(株)セブン&アイグループが環境宣言『GREEN CHALLENGE 2050』を発表

2019年5月8日(水)

株式会社セブン&アイ・ホールディングスが社会ニーズの変化や環境問題など、様々な社会環境の変化に対応するため、セブン&アイグループの環境宣言『GREEN CHALLENGE 2050』を定めました。

その中で「CO2排出量削減」、「プラスチック対策」、「食品ロス・食品リサイクル対策」、「持続可能な調達」の4つのテーマが挙げられており、「持続可能な調達」についてはオリジナル商品(セブンプレミアムを含む)で使用する食品原材料は、持続可能性が担保された材料を2030年までに50%、2050年までに100%使用することを目指しています。

また、取り組み事例としてはMSCなどの認証商品の販売及び商品開発を推進していることが紹介されています。

同社は消費者や取引先企業をはじめ全てのステークホルダーの方々と共に“豊かで持続可能な社会”の実現に向け、国内の同社グループ22,000店舗(19年2月末)を超える店舗ネットワークとサプライチェーン全体で、さらなる環境負荷低減を推進し、豊かな地球環境を未来世代に繋いでいくため、グループ全従業員が一丸となって取り組むとしています。

(株)セブン&アイ・ホールディングスのリリース：
<https://www.7andi.com/company/news/release/20190508.html>

『GREEN CHALLENGE 2050』の内容 (株)セブン&アイ・ホールディングスのリリースより

目指す姿	具体的な取組	2030年の目標	2050年の目指す姿
脱炭素社会	CO2排出量削減	グループの店舗運営に伴う排出量30%削減(2013年比)。	グループの店舗運営に伴う排出量80%以上削減(2013年度比)。
		自社の排出量(スコープ1+2)のみならず、スコープ3を含めたサプライチェーン全体で削減を目指す。	
循環経済社会	プラスチック対策	オリジナル商品(セブンプレミアムを含む)で使用する容器は、環境配慮型素材(バイオマス・生分解性・リサイクル 素材・紙、等)50%使用。	オリジナル商品(セブンプレミアムを含む)で使用する容器は、環境配慮型素材(バイオマス・生分解性・リサイクル 素材・紙、等)100%使用。
		プラスチック製レジ袋の使用量ゼロ。使用するレジ袋の素材は、紙等の持続可能な天然素材にすることを目指す。	—
	食品ロス・食品リサイクル対策	食品廃棄物を発生原単位(売上百万円あたりの発生量)50%削減(2013年度比)。	食品廃棄物を発生原単位(売上百万円あたりの発生量)75%削減(2013年度比)。
		食品廃棄物のリサイクル率70%。	食品廃棄物のリサイクル率100%。
自然共生社会	持続可能な調達	オリジナル商品(セブンプレミアムを含む)で使用する食品原材料は、持続可能性が担保された材料50%使用。	オリジナル商品(セブンプレミアムを含む)で使用する食品原材料は、持続可能性が担保された材料100%使用。

※目標は、社会環境変化に応じて見直してまいります。

日本生活協同組合連合会 MSC認証商品の供給高構成比は19.1%



2019年5月

2009年8月に日本生活協同組合連合会(以下日本生協連)がMSCエコラベルのついた製品の販売を開始してから約10年。2018年度の水産部門のコープ商品(PB=プライベートブランド商品)におけるMSC認証商品の供給高(会員生協への卸売金額)構成比は、すでに19.1%まで達成しました。

以前より、持続性と環境に配慮した水産物の取り扱いを進めている日本生協連ですが、2018年6月には国連で採択された「持続可能な開発目標(SDGs)」について、生協もその一端を担うべく、7つの取り組みを通じてその実現に貢献することを約束する「コープSDGs行動宣言」を採択しました。

そのうちの1つとして掲げられた「持続可能な生産と消費のために、商品とくらしのあり方を見直していきます」に基づく具体的な取り組みとして、水産部門のコープ商品におけるMSC認証とASC認証の商品の供給金額構成比を、2020年までに20%以上に引き上げることを目標としていましたが、2018年度については、MSC認証製品で19.1%まで達成しており、日本生協連は今後もMSCラベル付き製品を増やしていく方針です。

「コープSDGs行動宣言」について: <https://jccu.coop/activity/sdgs/>

MSCエコラベル付きコープ商品: <https://goods.jccu.coop/lineup/eco/msc.html>



コープのMSCラベル付き製品(一例)
※商品の取り扱いの有無は、各生協によって異なります。5

イケア・ジャパン MSC認証水産物を使用したシーフードフェアを開催中



2019年5月16日(木)

「より快適な毎日を、より多くの方々に」をビジョンとするスウェーデン発祥のホームファニッシングカンパニー イケアの日本法人イケア・ジャパン株式会社は、2019年5月9日(木)～6月30日(日)まで、「より健康的でよりサステナブルな暮らし」と「気候変動への取り組み」をテーマにしたサステナビリティ・キャンペーンを開催中です。

その一環として、5月16日(木)～6月23日(日)の期間、MSC認証の水産物を使用したシーフードフェアが全国のイケアストアで開催されており、バラエティー豊かなメニューはイケアストア2階のレストランにて提供されています。

さらに、フェア開催中の6月8日(土)には、世界海洋デーにちなんだクイズイベントを、IKEA Tokyo-Bay とIKEA 神戸で行います。

また、1階の食品売り場スウェーデンフードマーケットでも、MSCラベル付き製品が販売されているので、ぜひ探してみてください。

イケア・ジャパン(株)リリース:

[～a better world starts at home～ よりよい地球へ、毎日の暮らしから。サステナビリティ・キャンペーンを開催](#)
[IKEA 期間限定「シーフードフェア」開催](#)

MSCブログ:

[イケアのシーフードは、すべてMSCかASC! 「よりよい地球へ、毎日の暮らしから。サステナビリティ・キャンペーン」](#)



MSC及びASC認証水産物が使用されたメニュー

漁業情報

米国・北西大西洋のイカ漁業がカナダマツイカでも認証取得



2019年5月2日

アメリカの北西大西洋で行われているイカ漁業に、新たにカナダマツイカ(英名: Northern shortfin squid、別名: カナダイレックス)が認証に加わりました。

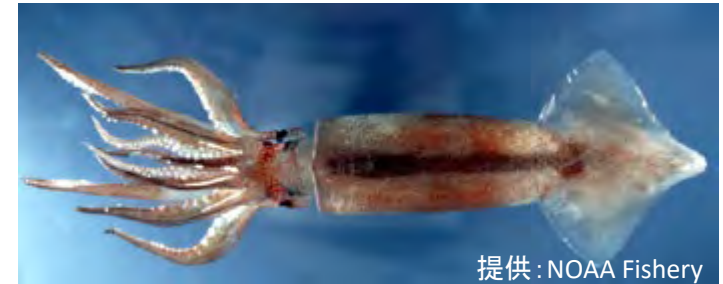
この漁業の漁法はトロール漁で、2018年に世界初のMSCイカ漁業として、アメリカケンサキイカ(英名: Longfin squid、別名: ロリーゴイカ)で認証を取得してまいいた。

この度、独立した審査機関のSCS Grobal Services社によって認証範囲を拡大するための審査が行われ、カナダマツイカも加わることになりました。この漁業による漁獲量は18113.6トン (2016)です。

詳しくは、MSCの認証漁業情報Webサイトおよび、過去のプレスリリースをご覧ください

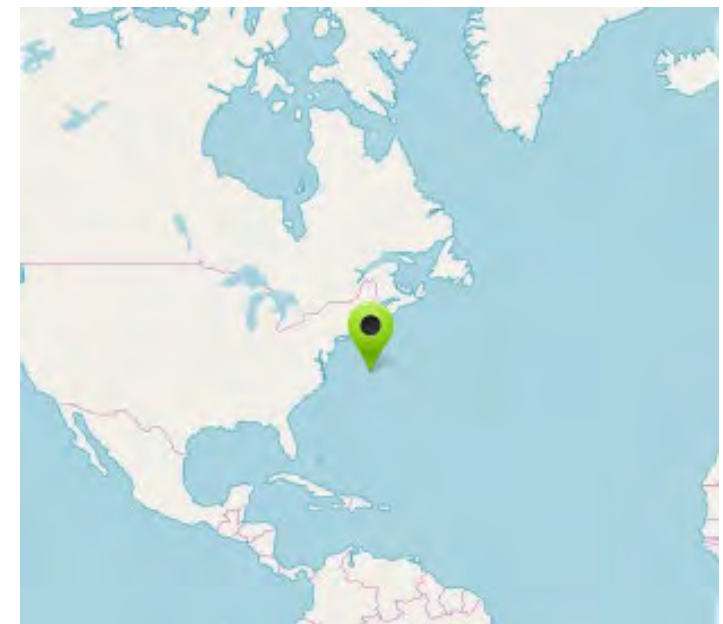
[MSC Track a Fishery](#) (英語)

[プレスリリース「持続可能なイカ漁業がMSC 認証を取得 ～ イカ漁業としては世界初 ～」](#)



提供: NOAA Fishery

カナダマツイカ(学名: *Illex illecebrosus*)



対象漁業の海域

新規審査入り漁業 カムチャッカ半島周辺サケ漁業



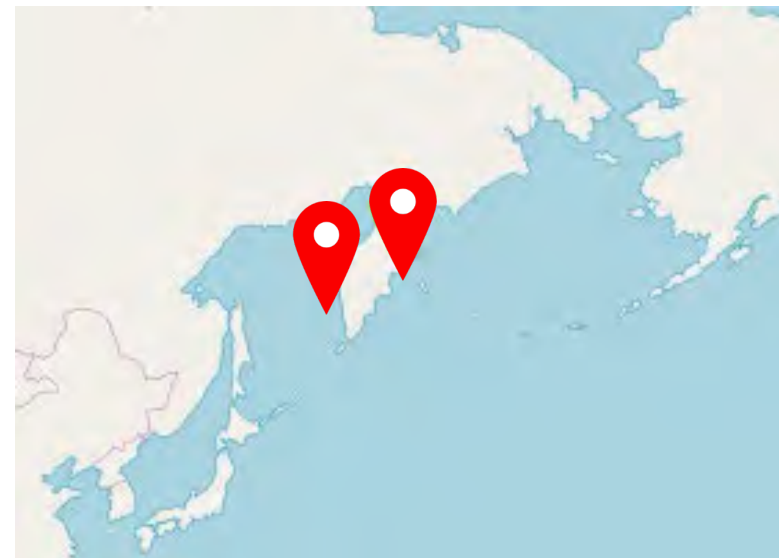
4月末から5月初頭にかけて、ロシアのカムチャッカ半島周辺を漁場とする5つのサケ漁業がMSC(海洋管理協議会)漁業認証取得のための本審査に入りました。これらの漁業が対象とするのは、シロザケ、カラフトマス、ベニザケ、ギンザケ等で、漁法は沿岸定置網、地びき網等の複数の網漁業です。

審査は、いずれの漁業も独立した審査機関の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。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。

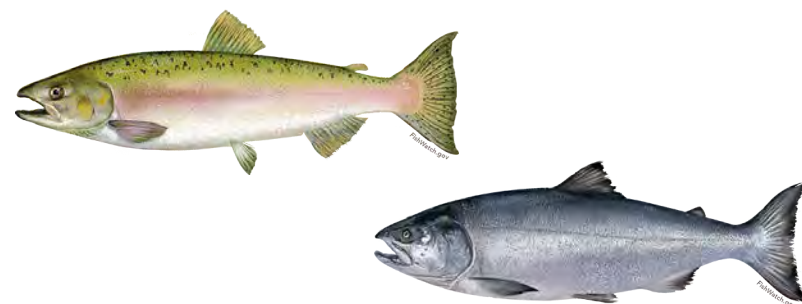
対象魚種や漁法はそれぞれの漁業によって少しずつ異なります。

各審査の詳細な情報やスケジュールは、MSCの認証漁業情報Webサイトをご覧ください。(英語)

- [1. Kolkhoz im. Bekereva-Ukinskij Liman Karaginsky Bay salmon fisheries](#)
- [2. Vostochny Bereg-Maksimovsky Karaginsky Bay salmon fisheries](#)
- [3. Koryakmoreprodukt-Nachikinskoe Karaginsky Bay salmon fisheries](#)
- [4. Vyvenskoe-Belorechensk Karaginsky Bay salmon fisheries](#)
- [5. Zarya-Kolpakovsky Sobolevo Salmon Fisheries](#)



対象漁業の海域



カラフトマス、シロザケ 提供: NOAA Fishery

ナウル協定の加盟国で、シャーク・フィニングが99%も減少



2019年5月13日

ナウル協定の加盟国(ミクロネシア連邦、キリバス、マーシャル諸島、ナウル、パラオ、パプアニューギニア、ソロモン諸島、ツバル)で、MSC認証を取得した漁業者のシャーク・フィニングが266件(2013年)から99%も減り、3件(2017年)になりました。

シャーク・フィニングは、高級食材のフカヒレを得るために、サメのヒレだけを切り取って、残りを海に廃棄する漁法です。多くの国で禁止されていますが、監視の目をくぐりぬけ、シャーク・フィニングを続ける漁業者が後を絶ちません。

MSCの戦略研究責任者であるフランシス・ニート博士は「MSCはシャーク・フィニングを禁止しています。漁業者は、MSC認証を維持していくため、シャーク・フィニングをやめたのです。素晴らしい事例です」と述べています。

※ナウル協定は、加盟国同士が地域内の漁業の管理(マグロ・カツオ巻き網漁業を許可する際の条件など)を協力し合うことを定めた準地域協定です。加盟国は、世界有数のカツオ・マグロ資源量を有する、計200マイルの排他的経済水域(EEZ)を持っています。

詳しくはニュースリリースをご覧ください。 <https://bit.ly/30TD61Y>

その他

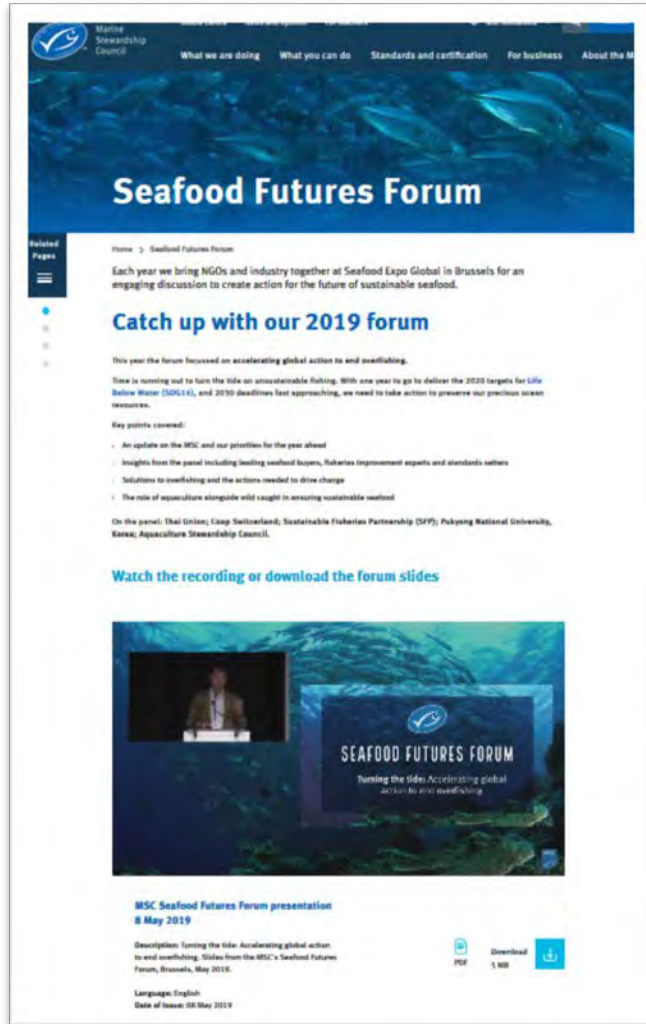
今日の魚のとり方は、
未来につながっている。



選ぼう。海のエコラベル



今年もベルギーのGlobal Seafood ExpoでMSC年次フォーラム開催



2019年5月8日

ベルギーのブリュッセルのグローバル・シーフード・エキスポの会期中の5月8日、MSC年次シーフード・フューチャー・フォーラムが開催され、水産業界の将来について活発な議論が行われました。

今年のフォーラムでは、コンサルタント会社のGlobescan、英国の大手冷凍食品会社のNomad Foods、MSCの三者による協議をまとめた報告書をベースに議論が展開されました。

「[Accelerating Progress on Healthy and Productive Oceans](#) (健全で豊かな海に向けて)」と題したこの報告書は、海が直面している危機に終止符を打つためには持続可能な調達方針が最も効果的であり、そのためには各国政府の取り組みが不可欠であるという結論に達しています。

また、海が直面している深刻な問題は、気候変動、汚染、過剰漁獲の3つであると認識を共にし、その中で重要な課題は、「消費者への働きかけ」「共有物の乱獲による資源の枯渇を乗り越える」「途上国の支援」であることを明らかにしました。

関連ニュースリリース: <http://bit.ly/2XokzZt> (5月8日付MSCニュースリリース)

<https://www.msc.org/seafood-futures-forum>
(MSCサイト内のフォーラム情報ページ)

【MSC認証】(2019年5月31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・・・133件 / 日本国内・・・2件

□CoC認証取得事業者数

世界・・・ 4,712件 / 日本国内・・・232件

□MSCエコラベル付き製品数:

世界・・・ 37,500品目以上 / 日本国内・・・744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
