



# 2019年8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

- ・ イオン（株） 「トップバリュ Fish Deli おさかな惣菜シリーズ」 新商品を続々販売 P. 4
- ・ 日本水産（株） “Smart Sea Cook” MSCラベル付き製品の販売開始 P. 5

## 漁業情報

- ・ 南米アトランティックシーボブ漁業が新たにMSC認証を取得 P. 7
- ・ オーストラリア南東部のトロール漁業が新たにMSC認証を取得 P. 8

## その他

- ・ MSCが、生物多様性指標パートナーとして再び愛知目標の指標に選定 P. 10
- ・ ジャパン・インターナショナル・シーフードショーにMSCが今年も出展 P. 11
- ・ MSC認証取得状況 P. 12

# マーケット情報





# イオン(株)「トップバリュ Fish Deli おさかな惣菜シリーズ」新商品を続々販売



2019年9月1日

グループの総合スーパー、スーパーマーケット企業で販売するMSC及びASCラベル付き製品の更なる増加を目指し、水産売場からデリカテッセン、グロッサリーへとラベル付き製品を拡大しているイオン株式会社ですが、「トップバリュ Fish Deli おさかな惣菜シリーズ」として、MSCエコラベル付き新商品を続々と発売しています。

このたび新商品として、MSC認証のアラスカ産スケトウダラを使用した「温めるだけのフィッシュナゲット」や、お手軽なサラダフィッシュ「サラダ用白身魚のほぐしすり身」が3種の味付け(辛子マヨあえ・ごま風味・バジルマヨ風味)で発売となります。温めるだけ、または開封してそのまま食べれるなど、調理の手間を省き、手軽に食べることができる便利な商品です。

また、「たっぷり野菜と子持ちししゃもの南蛮漬け」は、MSC認証のアイスランド産カラフトシシャモ、野菜、酢を使用したさっぱりとヘルシーなおさかな惣菜です。

その他、同じくカラフトシシャモを使った「卵たっぷり子持ちししゃもフライ」も発売されます。温めるだけで簡単にサクサクのししゃもフライが召し上がれます。

これら6製品は、全国のイオン、イオンスタイル等で随時発売されます。

トップバリュ Fish Deli おさかな惣菜シリーズ: <https://www.topvalu.net/tv-osakanasozai>  
トップバリュMSC認証製品一覧: <https://www.topvalu.net/search/item?word=MSC>



「サラダ用白身魚のほぐしすり身」 3品



「温めるだけのフィッシュナゲット」



「たっぷり野菜と子持ちししゃもの南蛮漬け」



「卵たっぷり子持ちししゃもフライ」

# 日本水産(株) “Smart Sea Cook” MSCラベル付き製品の販売開始



2019年9月1日

日本水産株式会社が、MSC認証の白身魚を使用した新商品を発売しました。新たに販売が開始されたのは、「SmartSeaCook MSC 白身魚と野菜のバジルソース」と「SmartSeaCook MSC 白身魚と野菜のトマトソース」の2種類です。

これら製品は、MSCの認証を取得しているベーリング海(アメリカ)やオホーツク海(ロシア)の漁業で漁獲されたスケトウダラを使用した商品で、全国で販売されます。

両製品ともに、フライパンで手軽に調理できる魚+野菜+ソースのキット品シリーズです。骨・皮を取ったスケトウダラと彩り豊かな野菜をバジルソースやトマトソースで味付けた洋風メニューです。

日本水産株式会社の資源状況調査では、2016年にニッスイグループが調達した天然魚のうち37%が認証を取得した漁業で獲られたものでした。

同社は今後も、持続可能性に配慮した水産物の調達方針に適合した水産物、およびその加工品の生産販売に取り組み、MSC認証製品の取り扱いを拡大する予定です。

「ニッスイ2019年 秋・冬新商品発売について」はこちらからご覧いただけます。

<http://www.nissui.co.jp/news/20190718.html>

日本水産株式会社「サステナビリティレポート2019」はこちらからご覧いただけます。

[https://s3-ap-northeast-1.amazonaws.com/sustainability-cms-nissui-s3/pdf/2019\\_sustainability\\_full\\_ja.pdf](https://s3-ap-northeast-1.amazonaws.com/sustainability-cms-nissui-s3/pdf/2019_sustainability_full_ja.pdf)



「SmartSeaCook MSC 白身魚と野菜のバジルソース」



「SmartSeaCook MSC 白身魚と野菜のトマトソース」



# 漁業情報



# 南米アトランティックシーボブ漁業が新たにMSC認証を取得



2019年8月6日

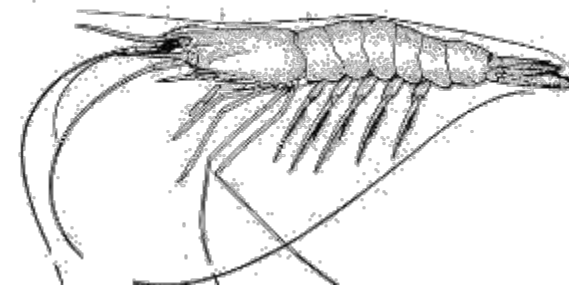
南米ガイアナ共和国EEZで漁獲されるアトランティックシーボブ (Seabob Shrimp) が新たにMSC認証を取得しました。

この漁業の申請者であるGuyana Association of Trawler wners and Seafood Processorsはガイアナで本種の漁業を行う船の90%近くを所有しています。漁獲量は年間最大20,000トンで、現地加工場で加工された後、多くが冷凍のむき身としてアメリカとEUに輸出されます。

審査は独立した第三者審査機関のVottunarstofan Tun EHF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。

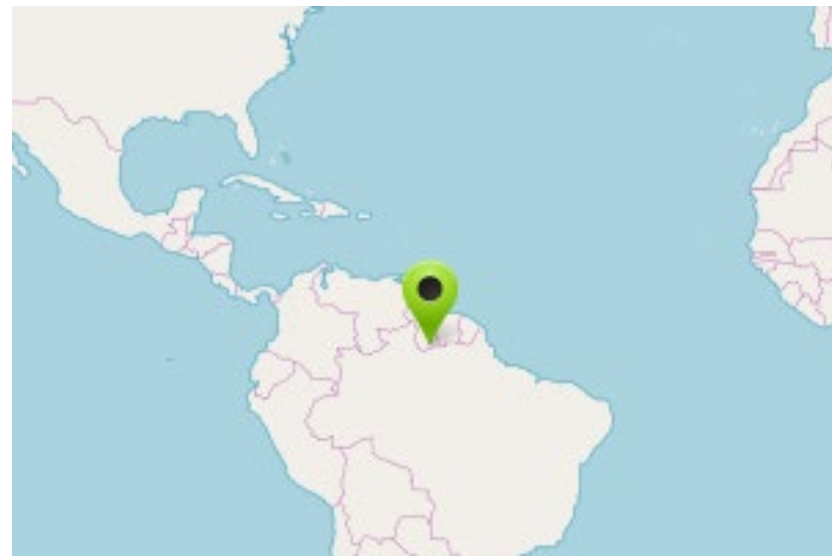
詳しくは、MSC認証漁業のウェブサイトをご覧ください。

[MSC Track a Fishery \(英語\)](#)



Seabob Shrimp (学名 : Xiphopenaeus kroyeri )

画像提供 : FAO Fisheries and Aquaculture Department



対象漁業の場所



# オーストラリア南東部のトロール漁業が新たにMSC認証を取得



2019年8月13日

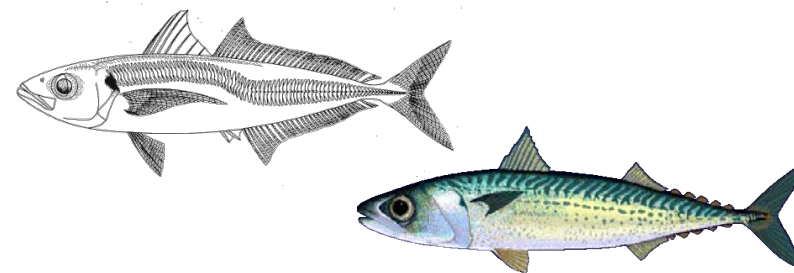
オーストラリアEEZ南東部で漁獲されるミナミアジ、ゴマサバ、レッドベイト(Redbait)が新たにMSC認証を取得しました。漁法は中層トロールで、漁獲量はそれぞれ、2,858t、2,748t、10tです(2017-2018年漁期)。

この漁業の申請者はRidley Agriproducts Pty社で、今回の認証の対象となるのは、同社と提携する船(Saints Antonio and Giuseppe)でUlladulla地区に水揚げされ、同社の加工場で加工されたものとなります。

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、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。

[MSC Track a Fishery \(英語\)](#)



ミナミアジ: Greenback horse mackerel (学名: *Trachurus declivis*)、ゴマサバ: Blue mackerel (学名: *Scomber australasicus*)

画像提供: FAO Fisheries and Aquaculture Department



対象漁業の海域



# その他

# MSCが、生物多様性指標パートナーとして再び愛知目標の指標に選定



2019年4月25日

MSC(海洋管理協議会)は、生物多様性指標パートナーシップの一環として、[愛知目標](#)の戦略目標実現に向けた公式指標に再び選ばれました。愛知目標とは、国連の[生物多様性条約](#)に基づき2010年の国際会議において採択されたもので、生物多様性の保全に向けた2020年までの目標が定められています。

今回は愛知目標4「遅くとも2020年までに、政府、ビジネス及びあらゆるレベルの関係者が、持続可能な生産及び消費のための計画を達成するための行動を行い、又はそのための計画を実施しており、また自然資源の利用の影響を生態学的限界の十分安全な範囲内に抑える」ための公式指標として、MSCのデータが選ばれました。

MSCが国別のMSC CoC認証取得事業者の数と、国別の消費者向けMSC認証製品の数を提供することで、愛知目標4の進捗状況を測ることができます。

MSCは2013年より、愛知目標6「2020年までに、すべての魚類、無脊椎動物の資源と水生植物が持続的かつ法律に沿ってかつ生態系を基盤とするアプローチを適用して管理、収穫される」の実現に向けた進捗状況を測るためのデータを提供してきました。

愛知目標の指標に選定されるのは、今回で2度目となります。



詳しくは、MSCのプレスリリースをご覧ください。  
[MSCが生物多様性指標パートナーとして再び愛知目標の指標に選定](#)



# ジャパン・インターナショナル・シーフードショーにMSCが今年も出展



2019年8月21日～23日

お台場・東京ビッグサイトで開催された「[第21回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー](#)」に、今年もMSCがブースを出展し、400名以上の方が訪れ盛況となりました。

ブース内には、MSCエコラベル付き製品のサンプルを多数展示し、関連資料を配布しました。また、今回初めてモニターを設置し、イオン トップバリュのMSCラベル付き製品のCMや、日本大学食品ビジネス学科の学生によるMSC認証水産物のレシピ動画、共立女子大学 デザイン学科の学生によるMSCのPRアニメーション、2018年にMSC漁業認証を取得した石原水産のPR動画に加え、MSCがこれまでに制作した映像を上映しました。

MSC認証製品の試食としては、『[おいしいものをちょっとだけ](#)（提供：日本水産株式会社）』を日大食品ビジネス学科の学生インターンがアレンジして、提供し、好評でした。

また、ASC（水産養殖管理協議会）とブースを隣接することで、双方の情報を求める方への利便性が向上しました。

新たな試みとしては、MSCのライセンス契約を結んでいただいている事業者様にサインパネルを配布し、各ブースで展示していただきました。



MSCブースの様子



MSCサインパネルと、モニターでのMSC関連映像



インターンの学生によるMSC認証ちくわのアレンジレシピを提供



MSCエコラベル付き製品の展示



## 【MSC認証】(2019年8月30日時点)

### □漁業認証取得漁業数:

世界・・・373件 / 日本国内・・・5件

### □漁業認証審査中漁業

世界・・・138件 / 日本国内・・・2件

### □CoC認証取得事業者数

世界・・・ 4,815件 / 日本国内・・・242件

### □MSCエコラベル付き製品数:

世界・・・ 38,500品目以上 / 日本国内・・・803品目



@Philip van Ierschoot



# 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](mailto:MSCJapan@msc.org)

---

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

[www.msc.org](http://www.msc.org)