



2020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



漁業情報

- ロシアのマダラ、ハドック漁業がMSC認証を取得 P. 4
- オランダのチリマアジ漁業がMSC認証を取得 P. 5
- MSC漁業認証プロセス第2.2版を公開 P. 6

広報活動

- 農林水産省内「消費者の部屋」でMSCを紹介 P. 8
- 全国学生 My SDGs レシピコンテストでMSCが特別審査員に P. 9
- MSCが漁業認証審査および認証プロセスの期間を6カ月間延長 P. 10

- MSC認証取得状況 P. 11

漁業情報



ロシアのマダラ、ハドック漁業がMSC認証を取得



2019年3月5日

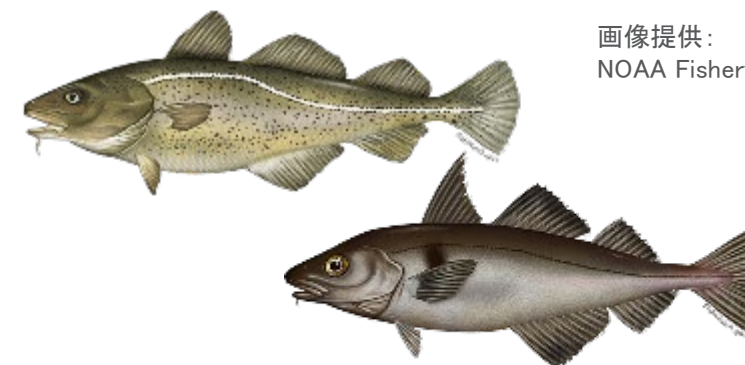
バレンツ海で操業するロシアのタイセイヨウマダラ、ハドック漁業がMSC認証を取得しました。漁法は底びき網で、2017年の漁獲量はマダラが19,129トン、ハドックが4,563トンでした。審査報告書のリストに含まれている船舶で漁獲されたマダラとハドックのみがこの認証の対象となります。

船上でドレス加工・冷凍された後、95%はノルウェーの港に直接水揚げされ、残りはロシアのMurmanskに水揚げされるか、洋上転載されます。船上加工および転載は漁業認証の範囲に含まれているため、CoC認証が必要になるのは、最初の水揚げから先のサプライチェーンからとなります。

審査はMSCの漁業認証規格に則って、独立した第三者審査機関であるDNV-GL社によって行われ、資源状態、漁業による環境への影響、漁業の管理システムが検証された結果、この漁業は持続可能であるとして認証されました。

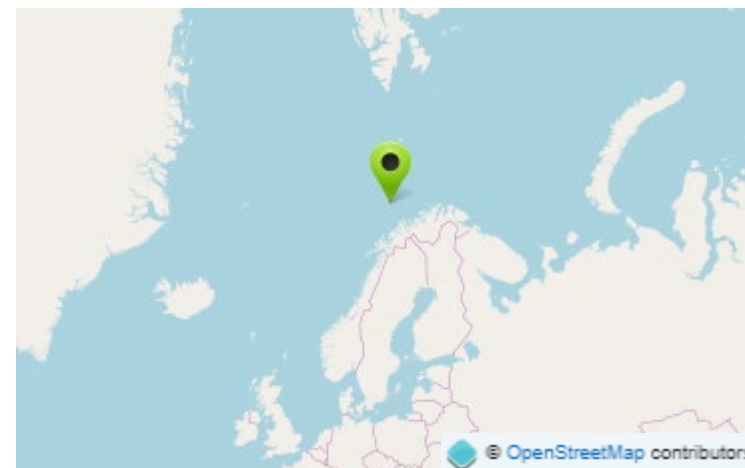
詳しくはMSCのウェブサイトをご覧ください。

[Murmanseld 2 Barents Sea cod and haddock](#) (英語のみ)



画像提供:
NOAA Fishery

左 タイセイヨウマダラ (*Gadus morhua*) 英名: Atlantic cod
右 ハドック (*Melanogrammus aeglefinus*) 英名: Haddock



対象漁業の操業海域

オランダのチリマアジ漁業がMSC認証を取得



2020年3月26日

南太平洋公海で操業するオランダのチリマアジ漁業がMSC認証を取得しました。申請者はオランダの Dutch Pelagic BV です。漁法は中層トロール(オッタートロール)で、2018年の年間漁獲量は35,186トンでした。arlevliet & Van der Plas (P&P)グループと Samherji 社の船によって南太平洋東部の公海で漁獲されたチリマアジが対象となります。チリマアジは2010年頃に資源量が大きく低下しましたが、近年ではMSYレベル付近を維持しています。

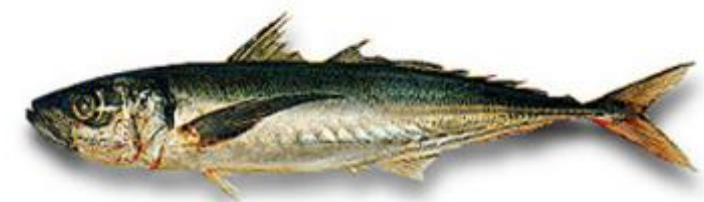
漁獲されたチリマアジは船上で無加工のまま凍結され、チリの Talcahuano 港, San Vicente 港に水揚げされます。P&P社の倉庫に保管されたのち、主に西アフリカに販売され、工場で燻製に加工されます。

審査はMSCの漁業認証規格に則って、独立した第三者審査機関である Control Union Pesca 社によって行われ、資源状態、漁業による環境への影響、漁業の管理システムが検証された結果、この漁業は持続可能であるとして認証されました。

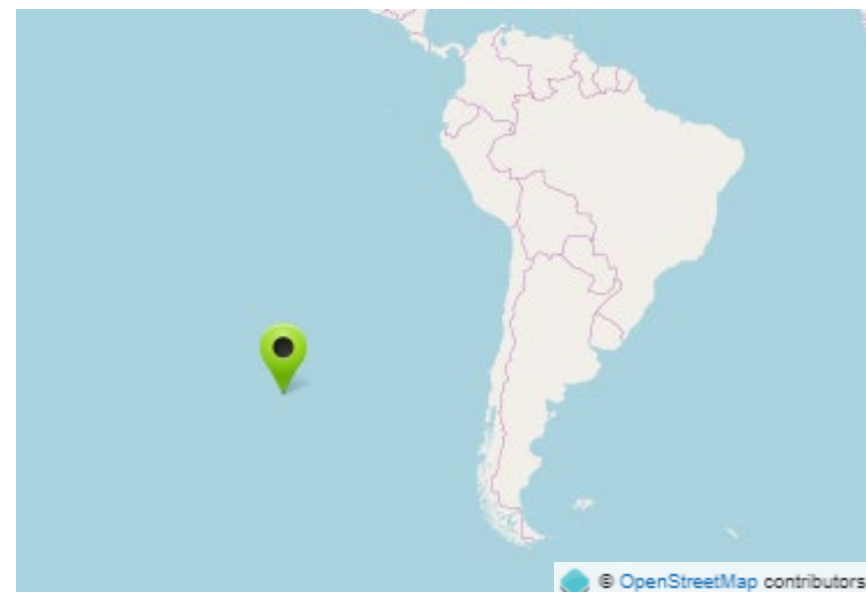
詳しくはMSCのウェブサイトをご覧ください。

[EU South Pacific midwater otter trawl Jack mackerel fishery](#) (英語のみ)

画像提供: NOAA Fishery



チリマアジ (*Trachurus murphyi*) 英名: Chilean Jack Mackerel



対象漁業の操業海域

MSC漁業認証プロセス第2.2版を公開



2020年3月25日

MSC漁業認証プロセスの改定版となる第2.2版を公開しました。これは、第三者審査機関が[MSC漁業認証規格](#)に則って審査する際の漁業の適格性に関する基準とプロセスを示したものです。

今回の主な変更点は以下の通りです。詳しい内容はMSCのプレスリリース[「MSCが漁業認証プロセスの改定版を公開」](#)をご覧ください。文章の全文(英語)は[こちら](#)からご覧いただけます。

- 認証漁業が対象種を漁獲する際に同じ漁具を使って認証漁法と非認証漁法を併用する、いわゆる「区分化」を禁止
- シャークフィニング(サメのヒレのみを切り取る行為)に関する審査要件の強化
- 認証漁業による改善措置の実施について、より詳細な情報を開示

これらの変更は、2020年9月25日からすべての漁業審査に適用されます。「区分化」の禁止のみ、既に認証されている漁業、および2020年3月25日より前に審査が始まった漁業については、2023年3月25日より適用されます。



©Carlos Aguilera, Smart Fish

※「漁業認証プロセス」は先月のニュースレターで見直しの進捗をお伝えした「MSC漁業認証規格」とは異なります。

MSC漁業認証規格: 認証の際に漁業が満たすべき規格

MSC漁業認証プロセス: MSC漁業認証規格に則って審査する際の漁業の適格性に関する基準と審査の進め方

広報活動

農林水産省内「消費者の部屋」でMSCを紹介



2020年3月16日～19日

東京・霞が関の農林水産省「消費者の部屋」で、特別展示「手軽においしく未来のために魚を食べよう～ファストフィッシュ&水産エコラベル～」が開催され、MSCを紹介するコーナーが設けられました。

共立女子大学 家政学部 建築・デザイン学科 林田ゼミの学生が制作したMSC PRポスターも飾られました。

※林田ゼミの学生による作品は、後日MSCブログ内でご紹介いたします。



全国学生 My SDGsレシピコンテストでMSCが特別審査員に



2020年3月20日～4月20日

かえつ有明高校の学生によるSDGs普及活動団体 [明日プロジェクト](#)が「[全国学生 My SDGsレシピコンテスト～明日の料理をちょっとエコに～](#)」を開催しています。

このコンテストの特別審査員として、MSC日本事務所が参加します。「MSC賞」では、株式会社ベニレイより提供の「MSC認証 アラスカ産紅鮭切り身セット」が、賞状などとともに贈られることとなっています。

小学生～大学生までが対象で、レシピには認証ラベルが付いた食材を使用する、生ゴミ排出量を少なくするなどの審査基準があります。

考案したレシピは、オンラインからの応募が必要となります。詳細は下記リンクをご覧ください。

全国学生 My SDGsレシピコンテスト ～明日の料理をちょっとエコに～
https://www.koubo.co.jp/system/contest/myrecipe_earthproject/



明日プロジェクト

主催の明日プロジェクトの詳細はこちら

- [ウェブサイト](#)
- [Facebook](#)
- [Instagram](#)
- [Twitter](#)

MSCが漁業認証審査および認証プロセスの期間を6カ月間延長



2020年3月30日

MSCは、新型コロナウイルス感染症が世界の水産業界に深刻な影響をもたらしている状況を踏まえ、MSC漁業認証に関連する漁業について、認証および審査プロセスを6カ月延長します。

CoC認証については、審査機関は引き続き遠隔による審査を行いますが、新型コロナウイルスの影響によりそれが不可能な場合は、6カ月の延長を申請することが可能です。

MSCは、漁業関係者、審査機関、サステナブル・シーフードのサプライチェーン事業者に対し、今後も更なる情報提供をいたします。認証製品のライセンス供与などのその他の活動については通常通り行います。

詳細は、MSCプレスリリース[「MSCが新型コロナウイルスへの対応として 漁業認証審査および認証プロセスの期間を6カ月間延長」](#)をご覧ください。



© piola666

MSC認証取得状況(2020年3月31日時点)



●MSC漁業認証 取得漁業数

世界・・・408件(364件)／日本国内・・・6件(6件)

●MSC漁業認証 審査中漁業数

世界・・・90件(110件)／日本国内・・・2件(2件)

●CoC認証 取得事業者数

世界・・・5,095件(4,610件)

日本国内・・・272件(216件)

●MSCエコラベル付き製品数

世界・・・41,000品目以上(36,500品目)

日本国内・・・893品目(751品目)



※()内は前年同月の数字



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

MSC日本事務所の情報はこちらもどうぞ

ウェブサイト: <https://www.msc.org/jp>

Twitter: https://twitter.com/MS_C_Japan

Facebook: https://www.facebook.com/MS_C_Japan/

Instagram: <https://www.instagram.com/mscjapan/>

ブログ: <http://msc-japan.blog.jp/>