



2020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

- マルハニチロ(株) MSCラベル付き新商品の販売開始 P. 4
- イオン(株) MSCラベル付きの手巻き寿司の販売開始 P. 5

漁業情報

- パプアニューギニアのまき網マグロ漁業がMSC認証を取得 P. 7
- インドネシアの手釣りマグロ漁業がMSC認証を取得 P. 8
- インド洋のイセエビ漁業がMSC認証を取得 P. 9
- 海洋管理基金で絶滅危惧種の保護プロジェクト等を助成 P. 10

広報活動

- MSC「海のエコラベル」付きのマグロ・カツオ類の販売量が急増 P. 12
- 人気キャラクター「しかるねこ」とのコラボ動画でキャンペーン開催 P. 13

MSC認証取得状況 P. 14

マーケット情報



マルハニチロ(株) MSCラベル付き新商品の販売開始



2020年5月

マルハニチロ株式会社が、MSC認証のシロイトダラを使用したマルハニチロブランドの新商品の販売を開始しました。

製品は、電子レンジで簡単に調理ができる「骨とり 鱈のみぞれ煮」と、「骨とり 鱈のチリソース」の2品です。パッケージには持続可能な漁業で獲られた水産物であることを示すMSCの「海のエコラベル」が表示されています。

5月時点で東海地方の一部量販店での取り扱いが開始され、6月からは関東エリア他全国で販売される予定です。

同社は持続可能な地球・社会づくりを見据え、さまざまな産業分野において、グローバルサプライチェーン全体で責任ある原材料調達の実践が求められているとし、グローバルに事業を展開する水産・食品企業として、責任ある調達の実践に努めているとしています。



MSC「海のエコラベル」付き 「骨とり 鱈のみぞれ煮」と、「骨とり 鱈のチリソース」

イオン(株) MSCラベル付きの手巻き寿司の販売開始



2020年5月20日

イオン株式会社が、トップバリュの寿司としては初となるMSCラベル付きの手巻き寿司の販売を開始しました。

MSC認証のキハダマグロを使った「トップバリュ手巻き寿司(MSC認証ツナマヨネーズ巻)」と、MSC認証の明太子を使った「トップバリュ手巻き寿司(MSC認証高菜明太巻)」の2品です。

イオンは、「イオン持続可能な調達方針」に基づき、MSCなどのラベル付き製品の取り扱いを拡大しています。

※地域、店舗によって販売開始日が異なる場合、取り扱いがない場合があります。

トップバリュのMSC「海のエコラベル」付き製品:

<https://www.topvalu.net/search/item?word=MSC>



MSC「海のエコラベル」付き
「トップバリュ手巻き寿司(MSC認証ツナマヨネーズ巻)」と、
「トップバリュ手巻き寿司(MSC認証高菜明太巻)」

漁業情報



パプアニューギニアのまき網マグロ漁業がMSC認証を取得



2020年5月11日

パプアニューギニア (PNG) EEZと周辺島嶼海域で操業するまき網漁業(素群れ及びFAD使用)がMSC認証を取得しました。申請者は、漁業者や加工会社を含むPNGの漁業協会 (Fishing Industry Association (PNG) Inc.)です。

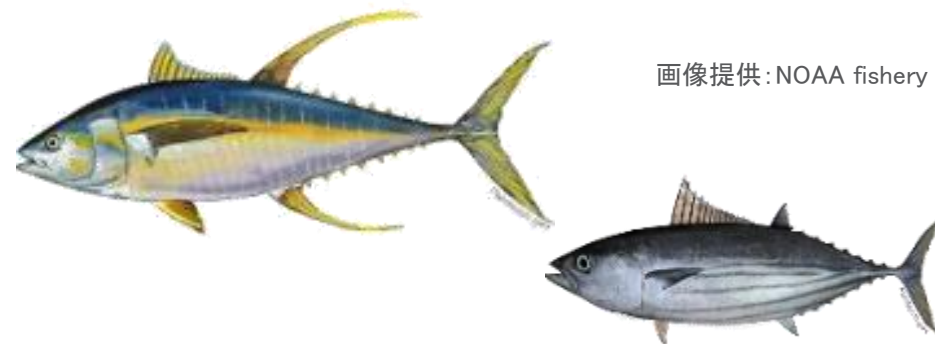
認証の対象となるのは、PNG国内のまき網漁業免許に基づいて操業しているPNGとフィリピン船籍の船で漁獲されたキハダマグロとカツオで、2017年の漁獲量は87,984トンでした。漁獲後は直接運搬船または加工場に輸送され、この段階からCoC認証が必要となります。

審査はMSCの漁業認証規格に則り、第三者審査機関であるSCS Global Services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として認証されました。

ただし、漁獲方策や漁獲制御ルールが中西部太平洋全体で整備されることや、希少種、生息域の管理等が条件として付与されました。

詳しくはMSC認証漁業のウェブサイトをご覧ください

[PNG Fishing Industry Association's purse seine Skipjack & Yellowfin Tuna Fishery](#)



画像提供: NOAA fishery

キハダマグロ: Yellowfin tuna (*Thunnus albacares*)
カツオ: Skipjack tuna (*Katsuwonus pelamis*)



対象漁業の操業海域

インドネシアの手釣りマグロ漁業がMSC認証を取得



2020年5月12日

インドネシアEEZで操業する手釣りキハダマグロ漁業(素群れ及びFAD使用)が新たにMSC認証を取得しました。申請者は、米国のAnova Food, LLCを中心とした複数の企業から成るグループです。2018年の漁獲量は100トンでした。

認証の対象となるのは、認証時点でFair Trade Fishermen associationsに登録されている、北ブル島を拠点とする漁船で漁獲されたキハダマグロで、漁獲後は船上でロインに加工されます。水揚げ後は現地バイヤーによってブル島の加工工場に集約されます。CoC認証は加工場から必要となります。

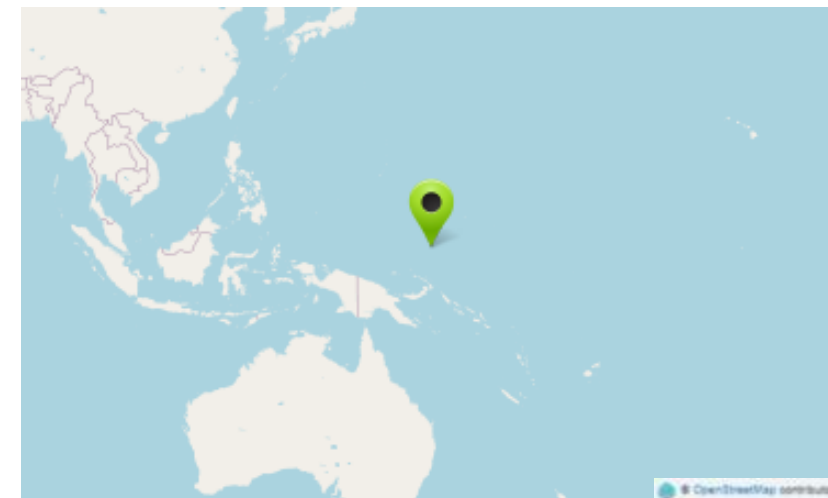
審査はMSCの漁業認証規格に則り、第三者審査機関であるSCS Global Services社によって行われ、資源状態、漁業による環境への影響、それらの管理システムが検証された結果、この漁業が持続可能であるとして認証されました。

ただし、漁獲方策や漁獲制御ルールが中西部太平洋全体で整備されることや、生息域のモニタリング等が条件として付与されました。

画像提供: NOAA fishery



キハダマグロ: Yellowfin tuna (*Thunnus albacares*)



対象漁業の操業海域

詳しくはMSC認証漁業のウェブサイトをご覧ください [North Buru and Maluku Fair Trade Fishing Associations, Indonesian Handline Yellowfin Tuna](#)

インド洋のイセエビ漁業がMSC認証を取得



2020年5月14日

南インド洋のフランス領セント・ポール島、アムステルダム島EEZで操業する、かご罟を用いたミナミイセエビ漁業がMSC認証を取得しました。申請者はフランスの漁業会社SAPMERです。

対象となるのはSAPMERの「Austral」を母船とする船団で漁獲されたミナミイセエビの一種（英名：St.Paul rock lobster、学名：*Jasus paulensis*）で、2017年の漁獲量は358トンでした。漁獲されたミナミイセエビは運搬船や輸送機によって冷凍または生鮮の状態です。台湾や日本向けに輸出されます。CoC認証は漁獲後の輸送時点から必要となります（ただしSAPMERの倉庫施設は除く）。

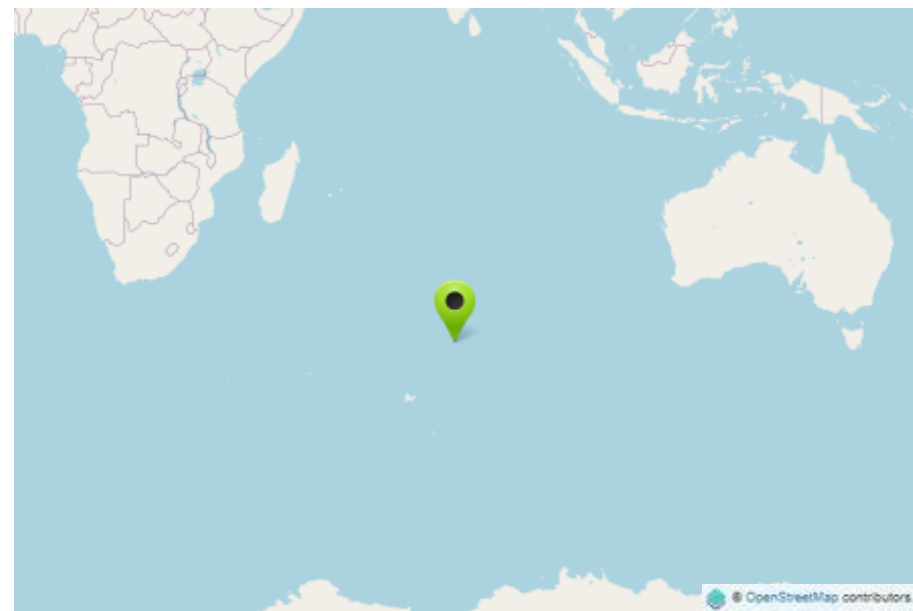
審査はMSCの漁業認証規格に則り、第三者審査機関であるControl Union Pesca社によって行われ、資源状態、漁業による環境への影響、それらの管理システムが検証された結果、この漁業が持続可能であるとして認証されました。ただし、漁獲方策や生息域のモニタリング等が条件として付与されました。

詳しくはMSC認証漁業のウェブサイトをご覧ください

[Southern Indian Ocean Saint Paul Rock Lobster Fishery](https://www.msc.com/indian-ocean-saint-paul-rock-lobster-fishery)



操業の様子



対象漁業の操業海域

海洋管理基金で絶滅危惧種の保護プロジェクト等を助成



2020年5月28日

MSCは、海洋管理基金(Ocean Stewardship Fund)を通して、海洋環境や水産資源を守るための取り組みを行う世界の15の漁業と研究プロジェクトに、総額65万英ポンド(約8,600万円)を超える助成金を授与しました。

海洋管理基金はMSCによる基金で、2018年に発足が発表されました。助成金の授与は今回が初で、今年は漁業が絶滅危惧種に与える影響の軽減や、海中に廃棄された漁具、いわゆる「ゴーストギア」への取り組みに特に焦点を当てています。授与の対象となったのは、ロンドン動物学協会、WWF南アフリカ、バードライフ南アフリカ、そしてアメリカ、ヨーロッパ、アジア、アフリカの漁業等です。

詳しくはプレスリリース「[MSCが、海中に廃棄された漁具への取り組みや 絶滅危惧種の保護を目的とする海洋プロジェクトを助成](#)」をご覧ください。



© iStock



© Zoological Society of London



© MSC

広報活動

MSC「海のエコラベル」付きのマグロ・カツオ類の販売量が急増



2020年5月1日

MSCは5月2日の「世界まぐろデー」に寄せて、MSC「海のエコラベル」付きマグロ・カツオ類の2018年度の販売量が、2015年度の21,500トンから54,000トンに急増したことを発表しました。

MSC認証を取得した持続可能な漁業によるマグロ・カツオ類の漁獲量は、2014年度は世界のマグロ・カツオ類の総漁獲量の14%であったのに対し、現在では28%にまで増加しています。

また、5月2日には『[MSC サステナブルなマグロ・カツオ類ハンドブック](#)』（英語）を発行しました。これは、持続可能なマグロ・カツオ類を調達するための包括的なガイドです。MSCは、生産者と消費者の双方に持続可能なマグロ・カツオ類への取り組みを継続するよう強く促しています。

詳しくは、プレスリリース「[持続可能なマグロ・カツオ類、需要の増加に伴い販売量が急増](#)」をご覧ください。



© Shutterstock

人気キャラクター「しかるねこ」とのコラボ動画でキャンペーン開催



2020年6月1日～8月31日

MSC「海のエコラベル」の認知向上を目指し、“小さな「海のエコラベル」を選んで、大きな海を守ろう”キャンペーンを3か月にわたって開催いたします。

消費者にMSC「海のエコラベル」をより身近に感じてもらうため、人気キャラクター「しかるねこ」とコラボしたMSCオリジナル動画を今回のキャンペーンのために特別に制作しました。

MSC日本事務所の[公式Twitterアカウント](#)をフォローし、キャンペーン専用ツイートでしかるねこの動画の前半を閲覧後、物語にまつわるハッシュタグを選択しツイートを投稿。すると物語の後半が見られ、キャンペーンへの応募が完了する仕組みです。

ツイートした方から抽選で合計1,126名に、しかるねこのグッズまたは、MSC認証製品を扱う企業の協力により、MSC「海のエコラベル」付き製品等をプレゼントします。

本キャンペーンを告知するSNS投稿のリツイート、シェアにご協力いただきますようお願いいたします。[\(MSCのTwitter投稿](#)／[MSCのFacebook投稿](#))



“小さな「海のエコラベル」を選んで、大きな海を守ろう”
キャンペーン特設サイト: <https://www.msc.org/jp/2020cp>
MSC日本事務所 Twitterアカウント: https://twitter.com/MSC_Japan
MSC×しかるねこ コラボ動画フルバージョン:
<https://youtu.be/zygy2jYkcjk>

MSC認証取得状況(2020年5月29日時点)



●MSC漁業認証 取得漁業数

世界・・・419件(370件)／日本国内・・・6件(6件)

●MSC漁業認証 審査中漁業数

世界・・・81件(133件)／日本国内・・・2件(2件)

●CoC認証 取得事業者数

世界・・・5,163件(4,712件)

日本国内・・・280件(232件)

●MSCエコラベル付き製品数

世界・・・42,000品目以上(37,500品目以上)

日本国内・・・897品目(744品目)



※()内は前年同月の数字

国内のCoC認証取得企業リストの入手をご希望の方は、
MSCJapan@msc.orgまでご連絡ください。



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/>