



2020年6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)ゼットン 葛西臨海公園内レストランでMSCラベル付きメニュー提供 P. 4
- イオン、MSC「海のエコラベル」付きPBツナ缶の販売開始 P. 5
- 世界初、イオン MSC「海のエコラベル」付きシマホッケの販売開始 P. 6

漁業情報

- 韓国のマグロはえ縄漁業がMSC認証を取得 P. 8
- アメリカ東部沿岸のイカ漁業がMSC認証を取得 P. 9

広報活動

- 国内消費者の約3割が今後サステナブル・シーフードを選ぶと回答 P. 11
- 第2回ジャパン・サステナブルシーフード・アワード募集開始 P. 12
- 「しかるねこ」コラボ動画35万回再生 MSCキャンペーン第2弾開始 P. 13

- MSC認証取得状況 P. 14

マーケット情報



NORTH ATLANTIC SEA SCALLOPS

MSC

Price **\$26.99** each
20-30 SCALLOPS/POUND

NET WT 1.30 LBS (590g) KEEP FROZEN

Nutrition Facts

Serving Size 1 Scoop, 100g	
Amount Per Serving	
Total Fat	7g
Cholesterol	50mg
Sodium	100mg
Total Carbohydrate	10g
Protein	20g

NORTH ATLANTIC SEA SCALLOPS

MSC

Price **\$26.99** each
20-30 SCALLOPS/POUND

NET WT 1.30 LBS (590g) KEEP FROZEN

Nutrition Facts

Serving Size 1 Scoop, 100g	
Amount Per Serving	
Total Fat	7g
Cholesterol	50mg
Sodium	100mg
Total Carbohydrate	10g
Protein	20g

NORTH ATLANTIC SEA SCALLOPS

MSC

Price **\$26.99** each
20-30 SCALLOPS/POUND

NET WT 1.30 LBS (590g) KEEP FROZEN

Nutrition Facts

Serving Size 1 Scoop, 100g	
Amount Per Serving	
Total Fat	7g
Cholesterol	50mg
Sodium	100mg
Total Carbohydrate	10g
Protein	20g

Wild-Caught Atlantic Cod Fillet

MSC

Nutrition Facts

Serving Size 1 Scoop, 100g	
Amount Per Serving	
Total Fat	1g
Saturated Fat	0g
Trans Fat	0g
Cholesterol	50mg
Sodium	100mg
Total Carbohydrate	1g
Protein	20g

Wild-Caught Atlantic Cod Fillet

MSC

Nutrition Facts

Serving Size 1 Scoop, 100g	
Amount Per Serving	
Total Fat	1g
Saturated Fat	0g
Trans Fat	0g
Cholesterol	50mg
Sodium	100mg
Total Carbohydrate	1g
Protein	20g

Wild-Caught Atlantic Cod Fillet

MSC

Nutrition Facts

Serving Size 1 Scoop, 100g	
Amount Per Serving	
Total Fat	1g
Saturated Fat	0g
Trans Fat	0g
Cholesterol	50mg
Sodium	100mg
Total Carbohydrate	1g
Protein	20g

Wild Caught SOCKEYE SALMON FILLETS

MSC

Net Weight: 2.00 pounds (32 oz) (907g)

KEEP FROZEN DO NOT THAW AND DEFROST IN 24 HOURS

Wild Caught SOCKEYE SALMON FILLETS

MSC

Net Weight: 2.00 pounds (32 oz) (907g)

KEEP FROZEN DO NOT THAW AND DEFROST IN 24 HOURS

Wild Caught SOCKEYE SALMON FILLETS

MSC

Net Weight: 2.00 pounds (32 oz) (907g)

KEEP FROZEN DO NOT THAW AND DEFROST IN 24 HOURS

Wild Caught SOCKEYE SALMON FILLETS

MSC

Net Weight: 2.00 pounds (32 oz) (907g)

KEEP FROZEN DO NOT THAW AND DEFROST IN 24 HOURS

(株)ゼットン 葛西臨海公園内レストランでMSCラベル付きメニュー提供



2020年6月

2019年12月にMSCのCoC認証を取得した株式会社ゼットンは、葛西臨海公園内の「PARKLIFE CAFE&RESTAURANT」で、今年3月よりMSC「海のエコラベル」付きメニューの提供を開始しました。

MSCラベルが付いたメニュー(6月時点)は、MSC認証のキハダマグロ、メバチマグロを使用した「マグロとアボカドのポキ ライスボウル」と、MSC認証のスケトウダラの卵を使用した「タラコとしめじの和風パスタ」、MSC認証のスケトウダラのフライ入りの「フィッシュフライカレー」です。

同社の持続可能な経営に向けた取り組みのテーマの1つ「持続可能な資源利用社会実現への貢献」では、サプライチェーン全体で資源効率を高め資源を循環させ、環境への負荷を可能な限り低減することを掲げています。

今後は、ワイキキに本店を構え国内外で展開しているハワイアン・カフェダイニング「ALOHA TABLE」でも、CoC認証の取得に向け取り組み、またMSC「海のエコラベル」の積極的な利用などを通じ、従業員ならびに消費者へのサステナブル・シーフードの認知向上を目指しています。

株式会社ゼットン プレスリリース:<http://www.zetton.co.jp/news/20200304.php>

MSC日本事務所公式ブログに同店の取材レポートを掲載しております。ぜひご覧ください。: [前編](#) [後編](#)



←「PARKLIFE CAFE&RESTAURANT」のメニューと外観



MSC認証水産物を使用したメニュー 一例

イオン、MSC「海のエコラベル」付きPBツナ缶の販売開始



2020年6月17日

イオンは、MSC認証のカツオを使用した「トップバリュ グリーンアイ ナチュラル 環境にやさしいMSC認証 ライトフレーク かつおオリーブオイル漬」の販売を開始しました。

国内のプライベートブランド製品(PB製品)のツナ缶が、MSC「海のエコラベル」付きで販売されるのは本製品が初めてとなります。

同社は、「海の豊かな資源を未来へつなげる」という想いのもと2006年から、MSC「海のエコラベル」付きの製品を販売しています。刺身や切身のほか、明太子やちくわなどの加工品、MSC認証水産物の具材を使ったおにぎりまで、様々な認証魚種を使った製品を展開しており、今後取り扱いを拡大するとしています。

※「トップバリュ グリーンアイ ナチュラル 環境にやさしいMSC認証 ライトフレーク かつおオリーブオイル漬」は、全国のイオン、イオンスタイル等、約1,200店舗で販売されています。店舗によって取り扱いがない場合があります。



イオン株式会社リリース:

https://www.aeon.info/wp-content/uploads/news/pdf/2020/06/200612R_2_1.pdf

MSC「海のエコラベル」付き
「トップバリュ グリーンアイ ナチュラル 環境にやさしいMSC認証
ライトフレーク かつおオリーブオイル漬」

世界初、イオン MSC「海のエコラベル」付きシマホッケの販売開始



2020年7月1日

イオン株式会社が、世界で初めてMSC「海のエコラベル」付きシマホッケの販売を開始しました。

製品は「縞ほっけ ふっくら干物」で、この製品に使用されているシマホッケは、MSC漁業認証を取得したベーリング海、アラスカ湾の底びき網漁業で漁獲されたものです。

パッケージにはMSCの持続可能な漁業で獲られた水産物であることを示す、MSC「海のエコラベル」が表示されています。

同社は、日本の伝統的な料理である干物にもMSC認証の原料を使用することで、水産資源を次世代につなげていくことを目指すとしています。

※全国イオンリテール(株)を始め、イオングループ会社へ随時発売される予定です。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。

海を守る 伝統を守る
縞ほっけ
ふっくらひもの



MSC(海洋管理協議会)認証を取得した持続可能な漁業で獲られた水産物です。
www.msc.org/jp



製品イメージ

「縞ほっけ ふっくら干物 2枚」、「縞ほっけ ふっくら干物 3切」、「縞ほっけ ふっくら干物 2切」

漁業情報



韓国のマグロはえ縄漁業がMSC認証を取得



2020年6月26日

中西部太平洋で操業するマグロはえ縄漁業がメバチマグロ、キハダマグロ、ビンナガマグロの3種を対象にMSC認証を取得しました。申請者は、韓国を拠点とする Dongwon Industries です。操業海域は、キリバス、ツバルのEEZと公海で、2017年の漁獲量は3,331トンでした。

Dongwon Industries が所有する船舶で漁獲されたマグロは、船上でセミドレスに加工され冷凍された後、運搬船で釜山または焼津の港に水揚げされます。審査単位ごとのトレーサビリティを確保するため、CoC認証は漁船の段階から必要となります。

審査は第三者審査機関の Control Union UK 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において、この漁業が持続可能であることが証明されました。

ただし、今後の状況を見据えていくつかの条件が付与されました。その中には、中西部太平洋域全体での漁獲制御ルール策定や絶滅危惧種への影響に関するものが含まれています。

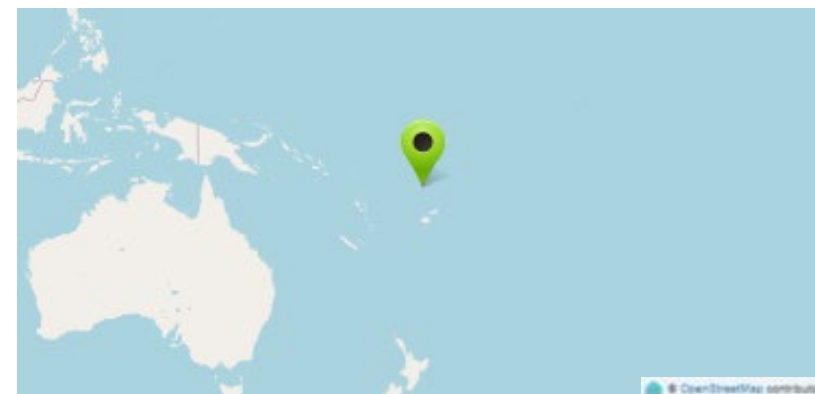
詳しくはMSC認証漁業のウェブサイトをご覧ください

[Pan Pacific yellowfin, bigeye and albacore longline fishery](#)

画像提供: NOAA fishery



右 メバチマグロ: Bigeye tuna (*Thunnus obesus*)
中 キハダマグロ: Yellowfin tuna (*Thunnus albacares*)
左 ビンナガマグロ: Albacore tuna (*Thunnus alalunga*)



対象漁業の操業海域

アメリカ東部沿岸のイカ漁業がMSC認証を取得



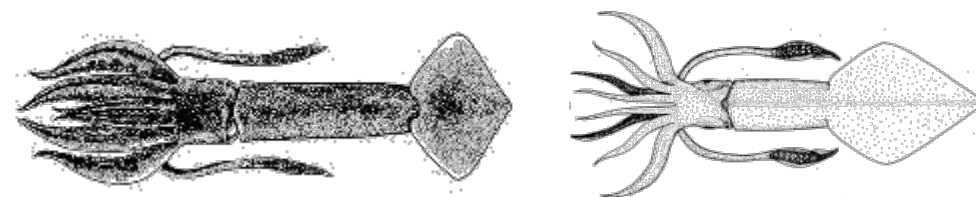
2020年6月29日

アメリカ東海岸沿岸海域で操業するSeafreeze Limited 社及びSea Fresh USA 社によるアメリカケンサキイカ、およびカナダマツイカ漁業がMSC認証を取得しました。漁法は底びき網で2018年の漁獲量は35,727トンです。

認証の対象となるのは連邦および州政府のイカ底びき網漁業ライセンスをもつ船舶のうち、Seafreezeに所属する船舶と、Sea Fresh 向けにイカを販売する船舶で漁獲されたアメリカケンサキイカとカナダマツイカです。水揚げ以降のサプライチェーンにはCoC認証が必要ですが、Seafreeze Limited 社と Sea Fresh USA 社の加工場については漁業認証の範囲に含まれるためCoC認証は必要ありません。審査は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において、この漁業が持続可能であることが証明されました。

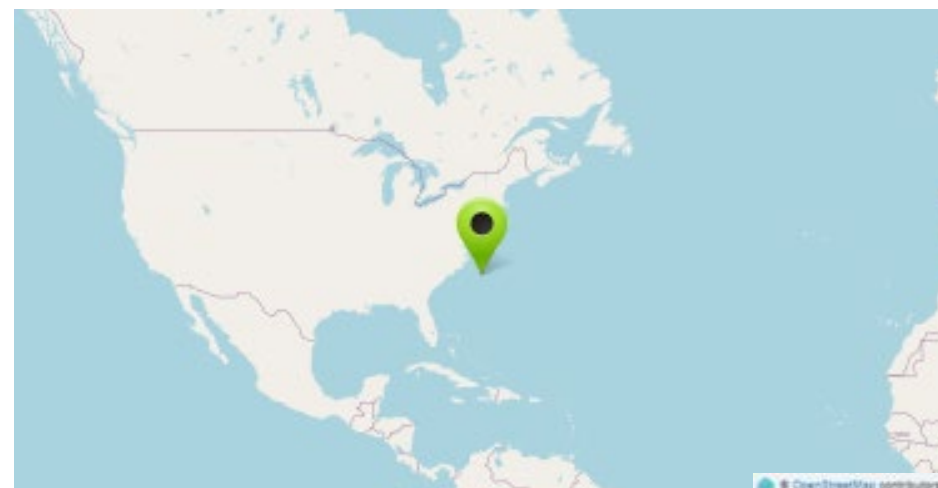
ただし、今後の状況を見据えて漁獲制御ルールの整備や生息域への影響が小さいことを証明するための情報の収集などいくつかの条件が付与されました。

詳しくはMSC認証漁業の[ウェブサイト](#)、または[プレスリリース](#)をご覧ください



画像提供:FAO

左 アメリカケンサキイカ: Longfin squid (*Doryteuthis (Amerigo) pealeii*),
右 カナダマツイカ: Northern shortfin squid (*Illex illecebrosus*)



対象漁業の操業海域

広報活動

国内消費者の約3割が今後サステナブル・シーフードを選ぶと回答



2020年6月8日

MSCが独立調査分析機関のグローブスキャン(GlobeScan)に委託し、世界規模で実施した最新の消費者意識調査の結果が、世界海洋デーの6月8日に発表されました。対象となったのは、世界23カ国、計2万人を超える消費者です。

世界平均では、水産物を購入する消費者の33%は、海洋環境や水産資源の保護につながる製品に切り替える意思があると回答しています。

日本でも、日本の消費者の30%が同じように感じているとともに、25%が購入する魚種を変える意思があると答えています。

また、日本では18～24歳の世代の3人に1人が、昨年、水産資源を保護するために何らかの行動をとっていると回答しました。この結果は上の世代に比べて高い数値となっており、同世代の3人に1人が、2040年までには好きな魚が食べられなくなってしまうのではないかと回答しています。



© iStock

詳しくは、MSCのプレスリリース「MSCの消費者意識調査で、日本の消費者の3人に1人が サステナブル・シーフードを選ぶと回答」をご覧ください。

https://www.msc.org/jp/media-centre/press-releases/World_Ocean_Day_2020_Japan

第2回ジャパン・サステナブルシーフード・アワード募集開始



2020年6月8日

MSC日本事務所が実行委員会メンバーを務める、第2回ジャパン・サステナブルシーフード・アワードの募集を開始しました。

本アワードは、日本におけるサステナブル・シーフードのムーブメントを促進し、持続可能な水産業への取り組みを「特別なこと」から「当たり前のこと」にすべく2019年に始まりました。2回目を迎える今年は、リーダーシップ部門とコラボレーション部門を設け、国内のサステナブル・シーフードの促進に功績のあった優れた取り組みを広く募集します。

<部門>

①リーダーシップ部門(旧「イニシアチブ部門」) ②コラボレーション部門

<応募対象>

2019年7月1日から2020年7月31日までの間に日本国内で実施が開始された、持続可能な水産業の普及に貢献したと認められる優れたプロジェクト。応募時点で実施中のプロジェクトも含まれます。

<応募期間・方法>

応募期間:2020年6月8日(月)～2020年8月19日(水)

応募方法:公式ページ内の応募フォームにて受付

<https://sustainableseafoodnow.com/2020/award/>

<アワード授賞式>

各部門のファイナリストの取り組み紹介と、その中から選ばれたアワード受賞者を東京サステナブルシーフード・シンポジウム2020内にて行います(11月第1週目オンライン開催予定)。



昨年のアワード授賞式の様子

「しかるねこ」コラボ動画35万回再生 MSCキャンペーン第2弾開始



2020年7月1日～7月31日

MSC日本事務所が6月1日より開催している、認知向上キャンペーン“小さな「海のエコラベル」を選んで、大きな海を守ろう”の第2弾が、7月1日よりスタートしました。

本キャンペーンのために人気キャラクター「しかるねこ」を起用して制作したMSCオリジナル動画は、再生回数35万回*を突破しました。

*Twitter・Facebook・YouTube上での、のべ再生回数(6月29日現在)

第2弾では、抽選で合計372名様に、しかるねこグッズ、MSCオリジナルデザインの「マックカード(500円の商品券)」、イオントップバリュの「おさかなレンジ調理セット詰合せ」、ノルウェー産のサバを使用したCO・OPのサバの缶詰セットが当たります。

応募は、MSC日本事務所の公式Twitterアカウント([@MSC_Japan](https://twitter.com/MSC_Japan))をフォローし、「しかるねこ」とのコラボ動画の前半を閲覧。物語にまつわるハッシュタグを選択後、ツイートを投稿することで完了します。

引き続き、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](#))



しかるねこ ノート



マックカード



イオン
トップバリュ商品



CO・OP商品

“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/zypy2jYkcjk>

MSC認証取得状況(2020年6月30日時点)



●MSC漁業認証 取得漁業数

世界・・・419件(373件)／日本国内・・・6件(6件)

●MSC漁業認証 審査中漁業数

世界・・・82件(137件)／日本国内・・・2件(2件)

●CoC認証 取得事業者数

世界・・・5,183件(4,717件)

日本国内・・・282件(237件)

●MSCエコラベル付き製品数

世界・・・43,000品目以上(38,000品目以上)

日本国内・・・905品目(770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/>