



2018年9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

- ・ニッスイ 秋・冬新商品の販売開始 MSCラベル付き6製品も p.4
- ・マルハニチロ MSC認証新商品の販売開始 日本企業初ツナ缶も p.5
- ・マルハニチロ(株) 新企業CMでMSC認証漁業が登場 p.6

漁業情報

- ・MSCが 次の漁業認証規準の見直し内容を発表 p.8
- ・フランスの伝統クロマグロ漁業がMSCの本審査入り p.9

その他

- ・ことしも開催 サステナブル・シーフード・ウィーク2018 p.11
- ・朝日地球会議2018にMSC石井が登壇 p.12

マーケット情報



ニッスイ 秋・冬新商品の販売開始 MSCラベル付き6製品も



2018年9月1日

日本水産株式会社が、2018年の秋・冬新商品の販売を開始しました。様々な売場を対象としたMSC認証のスケトウダラを使用した新商品・リニューアル品も6品目あり、パッケージにはMSCのエコラベルが表示されています。

新商品は、フィッシュソーセージ売場向け商品として、おやつやお弁当にぴったりの「MSC おやつソーセージ」、「MSC お弁当ハンバーグ」です。

また、冷凍食品売場向け新商品としては、「今日のおかず MSCフィッシュフライ完熟トマトのソースのせ」、また、日配品売場向け商品として「MSC 減塩ちくわ」と、風味かまぼこの「MSC 減塩海からサラダフレイク」がごございます。

そのほか、リニューアル品として「MSC おさかなミンチ」もあり、これら商品は、9月1日より全国で販売されています。



参照元: [日本水産株式会社ニュースリリース](#)

マルハニチロ MSC認証新商品の販売開始 日本企業初ツナ缶も



2018年9月1日

マルハニチロ株式会社が9月1日より2018年秋季新商品、改良品の販売を開始しました。MSC認証具材を使用した新商品も3種類あります。

新商品は、MSC認証のキハダマグロを使用した「MSC認証 ツナフレーク まぐろ野菜スープ漬」(70g)です。日本企業によるMSCエコラベル付きツナ缶の販売は本製品が初となります。

また、MSC認証すけとうだらを使用した「Ocean Blue白身魚のから揚げ」(6個入102g)もございます。そして、同じく、MSC認証すけとうだらを使用した、「おいしいおかず 厚切りガブッと!白身魚フライ」(6個入234g)。これは、厚切りの魚で素材感を表現した食卓向け冷凍食品です。



参照元: [マルハニチロ株式会社 ニュースリリース](#)

マルハニチロ(株) 新企業CMでMSC認証漁業が登場



2018年9月24日

マルハニチロ株式会社は、9月24日(月)より、新企業CM「つながる、幸。バリューチェーン」編を全国展開することを発表しました。

同社は中期経営計画「Innovation toward 2021」(2018～2021年度)において、経営基盤強化の施策のひとつとしてブランド強化を掲げ、新しくコーポレートブランド戦略を導入し、さまざまなコミュニケーションを展開しています。

今回のCMでは、北米ベーリング海でMSC認証を取得しているスケトウダラ漁業で働く甲板員の様子と、そこで獲られたスケトウダラを使った白身魚のフライを日本の食卓で子供が食べる様子が表現されています。

ここで食べられている白身魚のフライは、今年3月に販売開始されたMSC「海のエコラベル」付き冷凍食品「Ocean Blue 白身&タルタルソース」です。

MSCの「海のエコラベル」は、持続可能な漁業で獲られた水産物の証であり、サプライチェーンにおいてもMSCの基準に則り適切に管理されたものであることを証明します。同社は自社の2018年秋季新商品でもエコラベル付き製品を拡大しており、日本の食卓に持続可能な水産物を届けています。

動画はこちら：https://www.maruha-nichiro.co.jp/corporate/news_center/channel/tvcm001.html



マルハニチロ [ウェブサイト](#)より



冷凍食品
「Ocean Blue 白身&タルタルソース」

漁業情報

MSCが 次の漁業認証規準の見直し内容を発表



2018年9月25日

MSCは25日、次の漁業認証規準見直しの取り決め事項(Terms of Reference)を発表しました。

MSC漁業認証規準のうち、ここに書かれた分野は、これから3年間じっくりと検討され場合によっては改訂が行われます。

見直しの検討課題は、規準の効率化、効果の向上および継続的な発展の3つに分類されます。

規準の効率化を図るため、MSC漁業認証規準の仕組みについて熟考し、採点システムにおける冗長性、重複を明確にすると共に、規準の複雑さを軽減し、新たなデジタルツールとの互換性を向上させるための方法を探っていきます。

規準の効果を高めるためには、審査員が規準をどのようにして適用しているのかを精査し、特にその一貫性について検討しなければなりません。データが不足している漁業の審査を実施する際の既存のツールについても見直しを行います。

そして最後に、規準を発展させ続けるためには、漁業認証規準によって規定される業績レベルの持続可能性が適切でなくてはなりません。そのために、絶滅危惧種・保護種と漁業との関わりといった課題に対し、規準が十分に対応できているか、違法・無報告・無規制のIUU 漁業を含むガバナンス、そしてイカ・タコといった魚種の持続可能性を審査する上で、MSC漁業認証規準が適切であるかについても検討していきます。

漁業認証規準の見直しは5年ごとに行われ、ステークホルダーやMSCが実施するモニタリングおよび評価を通して提起された問題に対処し、規準を改正する機会となります。この度の検討課題は、2013年に行われた前回の見直し以後にまとめられたものです。

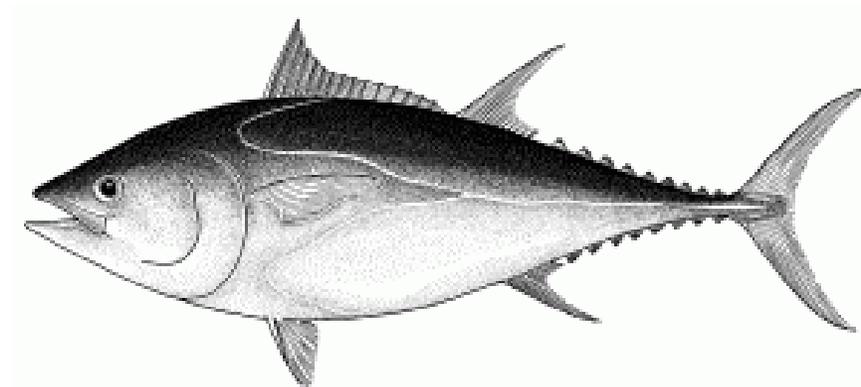
フランスの伝統クロマグロ漁業がMSCの本審査入り



2018年9月25日

延縄および手釣りによる、東部大西洋および地中海の大西洋クロマグロ(学名: *Thunnus thynnus*)の漁獲を行うフランスの伝統漁業が本日、MSC漁業認証規準に則った審査に入りました。この漁業は「Thon rouge de ligne – pêche artisanale (伝統漁業のクロマグロ)」というブランドの下、複数の漁船で構成されています。4月から12月までの操業期間の総水揚げ量はおよそ200トンで、主な出荷先は高級レストランをはじめとした地元のマーケットです。

この漁業は、大西洋クロマグロを対象としてMSCの本審査に入る2番目の漁業となります。MSCの国際的なプログラムに参加している他の漁業と同様、MSCの漁業認証規準に則って審査されます。科学とエビデンスに基づいた審査では、多様なステークホルダーからのフィードバックも反映されます。本審査が完了するまでは、持続可能な漁業かどうかの判断はなされません。審査は、認定されている独立第三者機関であるControl Union Pesca社によって行われます。



大西洋クロマグロ(学名: *Thunnus thynnus*)

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



ことしも開催 サステナブル・シーフード・ウィーク2018

2018年9月7日

2014年からスタートした、MSC認証・ASC認証を受けた水産物の利用を呼びかけるキャンペーン「サステナブル・シーフード・ウィーク(SSW)」ことしも10月13日(土)から21日(日)まで、日本各地でイベントが開催されます。

今回は教育と啓発をテーマに、より多くの子どもたちに「サステナブル・シーフード」を知ってもらうことを目指し、過去最大規模となる京都府、福島県、愛知県、東京都、大阪府の5都府県で、自治体・企業・教育機関と連携した6イベントを実施予定です。また、キャンペーンに先駆け、10月10日(水)には、プレイベントとして葛西臨海水族園にて、来場者に向けサステナブル・シーフードについてのレクチャーを行います。

初日の13日(土)に京都市中央市場で開催される「サステナブル・シーフード・ウィーク2018 メインイベント」は、京都国際映画祭のSDGs部門の1コンテンツとして、MSCアンバサダーのココリコ田中直樹さんなどによるトークを中心としたファミリー向けの啓発イベントです。

今年のキャンペーンの協賛・賛同・後援企業および団体数も、昨年以上になる見込みです。

サステナブル・シーフード・ウィーク



選ぶという海の守り方

私たちは水産資源の枯渇を防ぐための「サステナブル・シーフード」の普及に取り組んでいます。



MSCアンバサダーココリコ田中直樹さん

SSW2017の様子

朝日地球会議2018にMSCプログラム・ディレクター石井が登壇



2018年9月26日

朝日地球会議2018に、弊社事務所プログラム・ディレクター石井が登壇しました。

ことしの朝日地球会議のメインテーマは、「次世代への約束 もっと寛容な社会に」。9月24日から3日間にわたり行われたセッションには、国内外の専門家や政策決定者、省庁や企業・NPO関係者などが登壇し、宗教や信条、人種や性別などに基づく対立や差別を超えた寛容な社会を実現するための方策について議論を深めました。

石井は、三菱総合研究所理事長・元東京大学総長の小宮山宏氏、佐久専務取締役・南三陸森林管理協議会事務局長 佐藤太一氏とともに、パネル討論「ポスト2020年に目指す持続可能な社会」に登壇。2020年の東京五輪・パラリンピックを経て、持続可能な社会をレガシーにできるか注目されるなか、私たちがどのような社会を目指すべきか、それぞれの立場から意見を述べ合いました。



朝日地球会議2018に登壇する石井(写真右から二番目)



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

@Marine Stewardship Council 2017