



Aquaculture
Stewardship
Council



August 2020

ASCニュースレター



ASC認証の仕組みと閉鎖循環式養殖基準に関する パプコメを募集中



ASC認証は定期的に既存の基準を更新しており、今回はその見直しを進める過程で提案されている以下の二つに対してパブリックコメントを広く募っています。

ASC認証としての認証の仕組みやルールを定める“認証と認定のための要件（Certification and Accreditation Requirements）”をバージョン2.3へ更新予定です。

リンク：<https://www.asc-aqua.org/what-we-do/our-standards/new-standards-and-reviews/op-reviews/car-review/>

これまでも既存の養殖場基準で閉鎖循環式の養殖場が国内外でASC養殖場認証を取得していますが、今回は閉鎖循環式に適用される水資源や電気（エネルギー）などの利用に関する幾つかの項目を基準に追加する提案です。

リンク：<https://www.asc-aqua.org/what-we-do/our-standards/new-standards-and-reviews/ras/>

どちらも現在パブリックコメントを募集中で締め切りは9月4日となっています。オンラインでコメントを入力できる形式となっておりますが、ASCジャパンに日本語にて提出も可能ですので、ご連絡お待ちしております。

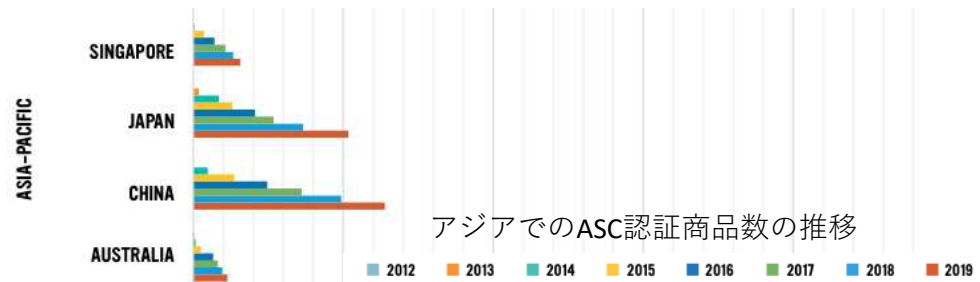


ASC needs you!

Join the Public Consultation today and provide your feedback on two important developments for the ASC Programme!

ASCが評価レポートを公開

ASCが今年で創立10周年を迎え、これまでの軌跡と活動を評価したレポートを公開しました。認証を取得した養殖場や認証商品を取り扱うパートナー企業への効果と影響を分析しています。認証制度としてさらなる向上を目指し今回の結果を今後の活動に結びつけまいります。またSDGsの各項目についての貢献も含まれますので、ASC認証をご利用いただいている企業様のサステナビリティをPRする際などにもご活用いただければと思います。お時間ある際には是非ご覧ください。



SERIOLA & COBIA

Figure 7. The six countries with ASC certified Seriola & Cobia farms as of December 2019. The numbers of farms certified by country and standard are provided in Annex 1.



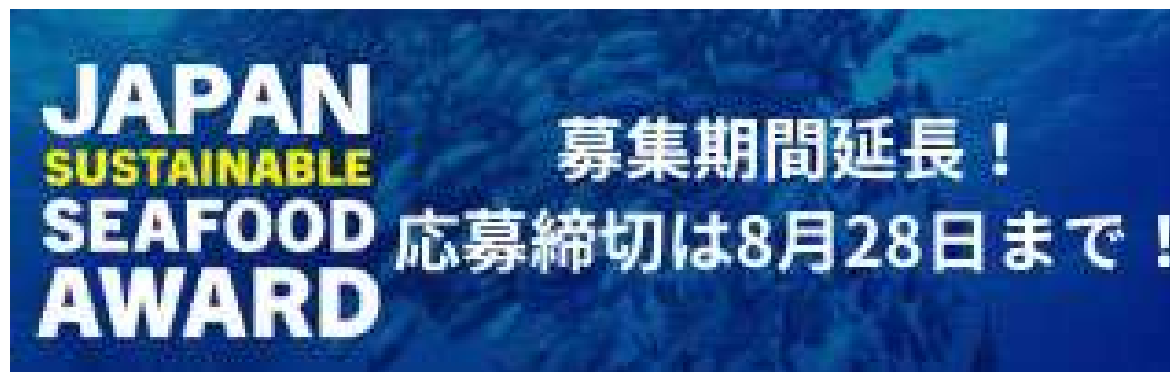
レポートの全文は[こちらのリンク](#)からご覧いただけます。(英文のみ)

第2回ジャパン・サステナブルシーフード・アワード



2回目を迎える2020年のジャパン・サステナブルシーフード・アワードはリーダーシップ部門（旧イニシアチブ部門）とコラボレーション部門の2つの部門を設け、国内でのサステナブル・シーフードに関する取り組みを広く募集します。受賞者の発表は東京サステナブルシーフード・シンポジウム2020にて行われます。

当初の応募締切は8/19（水）までとさせていただいていましたが、多くのご要望をいただき、この度**8/28（金）まで延長**させていただくことにしました。



ASCもジャパン・サステナブルシーフード・アワード実行委員会として参加します。

自薦他薦は問いません。皆様のご応募をお待ちしております。

ご応募の詳細はこちら <https://sustainableseafoodnow.com/2020/award/>

ASCジャパン 公式SNSアカウントを開設



ASCジャパンの公式SNSアカウントが8月より運用開始となりました！

幅広い層の消費者に対するASC認証の認知拡大を目指し、また、パートナー企業の皆様にも有益なコンテンツを随時配信していきますので、Facebook、Instagram、Twitterともに「フォロー」と「いいね」をどうぞよろしくお願いいたします。

下記のロゴをクリックしていただければ、アカウントにリンクします。



国内ASC養殖場認証取得数



2020年8月1日現在、国内養殖場の認証取得状況をお知らせします。

67養殖場（12件） 審査中養殖場：0件 ★[ウェブサイト](#)からもご覧いただけるようになりました★

| 企業数 (取得順) | 養殖場数 | 生産企業・漁協 | 所在地 | 魚種 | ラテン名（英語名） | 認証状態 |
|--------------|------|------------------------------------|------|-------|---|------|
| 1 | 5 | 宮城県志津川漁協戸倉 | 宮城県 | 牡蠣 | <i>Crassostrea gigas</i> (Pacific cupped oyster) | 取得 |
| 2 | 3 | 黒瀬水産（日本水産） | 宮城県 | ブリ | <i>Seriola quinqueradiata</i> (Japanese amberjack) | 取得 |
| 3 | 1 | グローバルオーシャンワーク | 鹿児島県 | ブリ | <i>Seriola quinqueradiata</i> (Japanese amberjack) | 取得 |
| 4 | 50 | 宮城県漁業協同組合 石巻地区支所・ 石巻湾支所・石巻市東部支所 | 宮城県 | 牡蠣 | <i>Crassostrea gigas</i> (Pacific cupped oyster) | 取得 |
| 5 | 1 | アクアファーム（マルハニチロ） | 大分県 | ブリ | <i>Seriola quinqueradiata</i> (Japanese amberjack) | 取得 |
| 6 | 1 | 鹿児島県東町漁協 | 鹿児島県 | ブリ | <i>Seriola quinqueradiata</i> (Japanese amberjack) | 取得 |
| 7 | 1 | 奄美養魚（マルハニチロ） | 鹿児島県 | カンパチ | <i>Seriola dumerili</i> (Greater amberjack) | 取得 |
| 8 | 1 | ジャパンサーモンファーム | 青森県 | ニジマス | <i>Oncorhynchus mykiss</i> (Rainbow trout) | 取得 |
| 9 | 1 | 遊佐試験場（マルハニチロ） | 山形県 | サクラマス | <i>Oncorhynchus masou</i> (Masu salmon) | 取得 |
| 10 | 1 | FRDジャパン | 千葉県 | ニジマス | <i>Oncorhynchus mykiss</i> (Rainbow trout) | 取得 |
| 11 | 1 | マルキン | 宮城県 | 銀鮭 | <i>Oncorhynchus kisutch</i> (Coho salmon) | 取得 |
| 12 | 1 | ダイニチ | 愛媛県 | マダイ | <i>Pagrus major</i> (Red seabream) | 取得 |

ASC認証データ



誠に申し訳ございませんが、データベースのプラットフォーム移行に伴うテクニカルトラブルにより、今月の認証養殖場の数、魚種別認証生産量、およびASC認証データをお届けすることが出来かねます。復旧次第、再開させていただきますので、何卒ご理解の程、よろしくお願いいたします。



CoCリスト

ASC商品を取り扱っている国内のCoC企業
(141社) 8月1日現在

日本語のCoCリストを作成しましたので、ご興味のある方はダウンロードしてください。



こちらより
ダウンロードできます

ASC認証の商品/メニューPR コーナー開始



毎月のニュースレターに、商品/メニューPRのコーナーができました。CoC認証を取得している企業や認証水産物に興味のある企業の担当者全員へ送っているのですが、主要マーケットへダイレクトに宣伝することができます。

商品は、先着順にて掲載させていただきます。この機会に是非ご利用くださいませ!

今回は、横浜冷凍株式会社の商品をご紹介します。



【お申し込み方法】

ご希望の方は以下のファイルに必要情報を記入し商品画像と共にお送りください。

<https://www.asc-aqua.org/wp-content/uploads/2020/06/ASC-Product-PR-Sheet.xlsx>

担当: 松井(daisuke.matsui@asc-aqua.org)

横浜冷凍株式会社 「ASCサーモントラウト トリムCフィレ(冷凍食品)」



ノルウェーの自然豊かなフィヨルドで育てたサーモントラウトを現地でトリムCフィレにしました。(皮あり・骨取り) お刺身・カルパッチョはもちろん、焼き、グリル、フライ、煮込みなど、和洋中の様々なサーモン料理にご使用いただけます。丁寧に骨取りをしておりますが、稀に骨が残っている場合がございます。お召し上がりの際はご注意ください。解凍後すぐにお召し上がりください。



| (冷凍食品) | |
|----------|------------------------------|
| 名称 | サーモントラウトトリムC (生食用) |
| 原材料名 | サーモントラウト (養殖) |
| 原料漁獲地 | ノルウェー王国 |
| 内容量 | 10Kg |
| 賞味期限 | 2021年5月 |
| 保存方法 | マイナス18℃以下で保存してください。 |
| 凍結前加熱の有無 | 加熱していません。 |
| 加熱調理の必要性 | 加熱の必要はありません。 |
| 原産国名 | ノルウェー王国 |
| 輸入者 | 横浜冷凍株式会社 横浜市西区みなとみらい4-6-2 |

※ひとつひとつ丁寧に骨を除去していますが、骨が残っている場合がございます。お召し上がりの際は、ご注意ください。

商品名: サーモントラウトトリムC

産地: ノルウェー

内容量: 10kg カートン 1200~

1800g/1枚 約6~8枚入

最低ロット: 1cs/10kgより

配送: 下記連絡先までご連絡ください

価格: 下記連絡先までご連絡ください

【お問い合わせ】

横浜冷凍(株)海外営業3部 担当 村山 TEL03-3555-3759 FAX03-3555-8413

メールアドレス mnaoyuki@yokorei.co.jp

商品PR

横浜冷凍株式会社

「ASCサーモントラウト スモークサーモン(冷凍食品)」



ノルウェーの自然豊かなフィヨルドで育てたトラウトサーモンを現地で、塩と砂糖のみで丁寧にスモークサーモンにしました。解凍してそのままお召し上がりいただけます。おつまみやサラダはもちろんサンドウィッチ、お寿司、パスタなど幅広くお召し上がりいただけます。丁寧に骨取りをしておりますが、稀に骨が残っている場合がございます。お召し上がりの際はご注意ください。解凍後すぐにお召し上がりください。



商品名: スモークサーモン

産地: ノルウェー

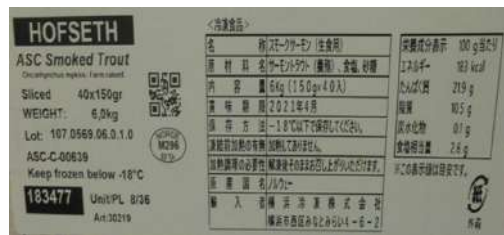
内容量: 6kg カートン

150g パック×40入

最低ロット: 1cs/6kgより

配送: 下記連絡先までご連絡ください

価格: 下記連絡先までご連絡ください



【お問い合わせ】

横浜冷凍(株)海外営業3部 担当 村山 TEL03-3555-3759 FAX03-3555-8413

メールアドレス mnaoyuki@yokorei.co.jp

商品PR

ASC（水産養殖管理協議会）ジャパン
www.asc-aqua.org/ja/

このニュースレターに関する問い合わせ先
担当：川田 直美
Email: naomi.kawata@asc-aqua.org

※配信停止をご希望の方は、[送信元](#)へ「配信停止」とご連絡ください。