



Aquaculture  
Stewardship  
Council



# November 2020

## ASCニュースレター





# ASC認証魚を捌いて学ぶ体験プロジェクト

11月29日（日）、葛西臨海公園内SORAMIDO BBQにて、株式会社ゼットン、ASC、WWFジャパン、株式会社シーフードレガシーとともに、海と日本PROJECTの協力のもと「日本さばけるプロジェクト」とコラボレーションし、「ASC認証魚を捌いて海の資源について学ぶ”親子で知る！つくる！食べる！”体験」を開催しました。

今回の取り組みは、魚の形を知らない、生の魚に触れたことがない、魚を捌いたことがない、そんなご家族が楽しく海や水産資源の現状を知り、実際にASC認証魚を捌き、食べることで海の恵みのありがたさ、美味しさを学ぶ体験型のプロジェクトでした。



今回使用した魚は、今年6月に世界初となるマダイでのASC認証を取得した株式会社ダイニチと関連養殖会社の株式会社内海水産が提供してくれました

# ウミロン×Chefs for the Blue 持続可能な魚を未来へ繋ぐシーフードアクション「うみとさち」



ウミロン株式会社は、豊かな海と美味しい魚を未来につなぐため、水産に関わるサプライチェーン全体で協働してより持続可能な水産業の実現を目指すシーフードアクション「うみとさち」を2020年11月25日（水）より開始。

その第一弾として、クラウドファンディングが2020年11月25日からスタートしています。株式会社ダイニチのASCマダイやCoC認証を取得した有名レストラン シンシアブルーでのスペシャルコースなど魅力的なリターンがございますので是非チェックしてみてください。



## ■クラウドファンディングプロジェクトサイト (Makuake)

<https://makuake.com/project/umitosachi/>

募集期間：2020年11月25日～2021年1月17日

# パナソニックセンター大阪内カフェ

ロバート馬場さん考案 ASCエビを使った「幸せだし天津飯～和風仕立て～」



パナソニック株式会社は、パナソニックセンター大阪2階のカフェ「Re-Life ON THE TABLE（リライフ オンザテーブル）」で 11月より、サステナブル・シーフードを使った商品3種の提供を開始します。

A S C 認証のエビを使った「アボカドシュリンプサンド（11/1～）」、「海老とアボカドのタルタル（11/1～）」と期間限定メニュー「幸せだし天津飯～和風仕立て～（11/6～12/6）」の3品です。期間限定メニューの開発にあたり、今回は、よしもと物産マルシェ「Best Buy クッキング！」（YouTube）とコラボし、吉本興業内でのブカツプロジェクト「料理ブ！」メンバーであるロバートの馬場裕之さんがレシピを考案しました。



## 店舗概要

店名 : Re-Life ON THE TABLE（リライフ オンザテーブル）  
住所 : 大阪市北区大深町4番20号 グランフロント大阪南館2F  
電話番号 : 06-6359-4750  
営業時間 : 11時～20時定休日 : 不定休  
HP : [https://www.panasonic.com/jp/corporate/center-osaka/floor/floor\\_2f/re-life\\_table.html](https://www.panasonic.com/jp/corporate/center-osaka/floor/floor_2f/re-life_table.html)

※メニューは予告なく変更する場合がございます

# 三井住友海上の社食にサステナブル・シーフード



11月11日（水）にMS & ADインシュアランスグループの三井住友海上火災保険株式会社、駿河台本館食堂でサステナブルシーフードメニューの提供がありました。

エムサービス株式会社のご提供で、今回は「**エビのトマトクリームパスタ、スープ付**」。エビがプリツとしていて美味しそうです！

「サステナブル・シーフード」を導入することで、身近な「食」を通じて、社員の意識改革を促し、グループのサステナビリティ取組の実践につなげていくそうです。



「サステナブル・シーフード」を選ぼう！

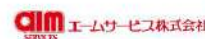
## SUSTAINABLE SEAFOOD



### エビの トマトクリームパスタ (スープ付)

\*メニューで使われているエビはすべて、ASC（水産養殖管理協議会）認証を取得した養殖場で育てられたものです。

[www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org)



# チリ Caleta Bay Webinar開催 ASC認証取得 トラウトサーモン

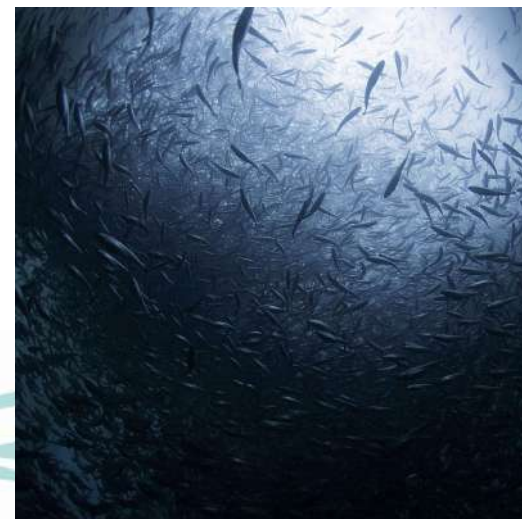


カレタベイアジアが、自社のトラウトサーモンについて11月11日（水）にウェビナーを開催しました。日本のハイスタンダードにあった優れた品質と栄養成分、また美しい身色のトラウトと銀鮭で定評があり、その評価に繋がる取り組みについて紹介されております。生産国であるチリの広大な自然の説明から始まり、安心安全につながるポイントが丁寧に説明されています。

ASC認証養殖場も2養殖所から6養殖所へ拡大することについても触れられています。

18分の短い動画ですので、是非ご覧くださいませ。

<https://vimeo.com/475681594>



# 韓国で世界初の認証・昆布とひじき



世界初となる昆布とひじきのASC・MSC海藻認証を韓国莞島郡の生産者組合（Wando Eco-Friendly Seafood Cooperative-WESC）の11人の生産者が取得しました。莞島郡では1968年から昆布そして1980年からヒジキを養殖しており水産養殖業が非常に盛んな地域で、WESCは、2005年から養殖業を始めました。現在のところWESCは、認証製品をヨーロッパ、台湾、又韓国国内の小売業者に供給することを計画しているとのこと。

これにより認証取得は3件となりました。

- 1) ユーグレナ社のユーグレナ・クロレラ
- 2) Gijang Sustainable Seaweed Network (韓国) のワカメ
- 3) WESC (韓国) の昆布とひじき (生産者の詳細と連絡先の[リンク](#))

また現在審査中の生産者は以下2件となります。

- 4) Veramaris LLC (アメリカ) の微細藻類シゾキトリウム
- 5) Haedam Co., Ltd (韓国) の海苔 (審査中の生産者の詳細[リンク](#))



11月5-7日に韓国の釜山で行われた国際水産貿易EXPOにて、ASC-MSC海藻認証の認証授賞式

# 国内ASC養殖場認証取得数



2020年10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。











68 養殖場（13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）	宮崎県	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	ユ－グレナ	沖縄県	ユ－グレナ クロレラ	<i>Euglena gracilis</i> (Euglena) <i>Chlorella sorokiniana</i> (Chlorella)	取得
7	1	鹿児島県東町漁協	鹿児島県	ブリ	<i>Seriola quinqueradiata</i> (Japanese amberjack)	取得
8	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
9	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
10	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
11	1	FRDジャパン	千葉県	ニジマス	<i>Oncorhynchus mykiss</i> (Rainbow trout)	取得
12	1	マルキン	宮城県	銀鮭	<i>Oncorhynchus kisutch</i> (Coho salmon)	取得
13	1	ダイニチ	愛媛県	マダイ	<i>Pagrus major</i> (Red seabream)	取得



# 認証済および審査中の養殖場












認証済		審査中		認証済		審査中		
アワビ 	31	1	ブリ・スギ 	15	4			認証済 合計 1297
二枚貝 	264	7	エビ 	291	72			
パンガシウス 	44	2	ティラピア 	38	-			審査中 合計 234
サケ 	503	117	淡水マス 	64	2			
スズキ・タイ・オオニベ 	43	13	海藻* 	4	-			

\* ASC/MSC  
基準の海藻

# 魚種別による認証生産量



魚種	生産量 (mT)	魚種	生産量 (mT)
アワビ 	937	ブリ・スギ 	11,062
二枚貝 	124,171	エビ 	230,068
パンガシウス 	179,168	ティラピア 	102,154
サケ 	1,108,628	淡水マス 	41,125
スズキ・タイ・オオニベ 	32,885	<b>認証済 合計</b>	<b>1,830,198</b>

# ASC認証データ



- ASC養殖場認証取得者数  
世界：1297（前年 1139）  
国内：68（前年 62）
- ASC CoC認証取得者数  
世界：2423（前年 2012）  
国内：150（前年 119）
- ASCラベル付き商品数  
世界：27,644商品  
国内：320商品

## CoCリスト

ASC商品を取り扱っている国内のCoC企業  
（150社）11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ため、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、株式会社ダイニチ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](mailto:daisuke.matsui@asc-aqua.org))

# 株式会社ダイニチ 「愛媛県産 ASC真鯛」



2020年6月 内海水産（愛媛県愛南町）は世界で初めて真鯛でASC認証を取得しました。漁場は愛媛県の最南端に位置し、南は太平洋、西は豊後水道に面しており、温暖な気候、養殖漁場に適したリアス海岸、速い潮流など恵まれた環境で育ちます。鮮度の良い状態で納品いたします。



商品名：内海水産 ASC認証 愛媛県産真鯛

活メ神経抜き

産地：愛媛県

内容量：1.2～1.8kg

販売ロット：2尾以上 1ケース～

配送条件：主に宅急便

価格：蔵前価格 ¥1,300/kg

備考：フィーレ加工、冷凍なども可能です

## 【お問い合わせ】

株式会社ダイニチ 水産事業部 角田勝

TEL：090 1004 4350

メールアドレス：kakuta@dainichi-ff.co.jp

商品PR

ASC（水産養殖管理協議会）ジャパン  
[www.asc-aqua.org/ja/](http://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](mailto:naomi.kawata@asc-aqua.org)

記事を二次利用されたい方は、お問い合わせください

※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。