



Aquaculture
Stewardship
Council



March 2021

ASCニュースレター



ASC意見公募（パブコメ）募集中



- ASCは3月8日から5月7日までの60日間、
 1. 養殖場基準（これまでの魚種ごとの基準を一本化するファームスタンダード）の環境指標
 2. COC認証規格の補足要件のパブコメを実施しています。概要は別途メールにてすでにお知らせしていますが、今回は内容を掘り下げてお知らせいたします。
（次の2ページに掲載）

➤ 関係者の皆様からの幅広いご意見をお待ちしています。

- （1）[養殖場基準](#)（英語）
- （2）[COC認証規格の捕捉要件](#)（英語）

より提出いただくか、直接ASCジャパンのスタッフに寄せていただきたくお願い申し上げます。



ASC意見公募（パブコメ）募集中

パブコメ1：養殖場基準の環境指標



養殖場基準の環境指標（英語）より既存の魚種基準と変更があり特筆すべき要件をいくつかまとめたものです。こちらの内容に関してご意見ありましたらお待ちしております。

1. 脱走魚：遺伝子組み換え魚の利用は原則できないが、閉鎖循環式養殖場など脱走のリスクがないように設計された施設において可能である。（詳細は基準2.4.2）
2. 海底への影響：海面生簀の養殖場における海底への影響を調べるための環境モニタリングは3段階に分ける行われる。サンプリングの頻度やサンプリングの項目も段階を踏んで増える。AZEは継続して必要とされる。（詳細は基準2.6.）
3. 抗生物質およびその他の薬剤の使用：世界保健機関（WHO）の特定する医療上重要な抗生物質を養殖場で使用することは原則できないが、他の治療法がなく、養殖施設の状況などいくつかの条件が揃い認められれば例外的利用も可能とする。（詳細は基準2.16.15）



ASC意見公募（パブコメ） 募集中

パブコメ2：CoC認証の補足要件



CoC認証規格の補足要件（英語）よりASC製品のCoC認証に新しく追加予定の要件をまとめたものです。こちらの内容が追加されることに関してご意見ありましたらお待ちしております。

1. 加工や包装を行う事業者は、GFSI：世界食品安全イニシアチブ(Global Food Safety Initiative) に承認された規格を持たなければならない。
2. 養殖場から認証水産物を直接購入している場合、その養殖場の認証が管理している工程と、CoC認証が適応になる工程に途切れが無いようにしなければならない。
3. 認証製品の購入量・販売量の記録を保持するだけでなく、定期的に電子情報で提供しなければならない。
4. 食品安全・偽装の確認のため、取り扱いの認証・非認証水産物のサンプルを指示に従い提供しなければならない。
5. 加工・包装を行う場合GFSIで求められる食品偽装の脆弱性評価ツール（FVA）を用いて、直面する食品偽装リスクの評価を実施しなければならない。

ASC初の熱帯魚類での認証



バラマンディ(スズキ目アカメ科)の生産者であるAustralis Aquaculture, LLCは、ベトナム中部の海面養殖場において、ASCの熱帯魚類基準の認証を世界で初めて取得しました。

今回の認証取得により、既に輸出されているいくつかの国の消費者は、環境への影響を最小限に抑えた方法で生産されていることや、事業を営む地域社会の発展に貢献していることを実感しながら、魚を楽しむことができます。

2004年に設立されたオーストラリス社は、持続可能性に対するコミットメントを中心に掲げ、その使命を「水産養殖を通じて、より良い魚とより良い世界を創造すること」としています。

現在、オーストラリス社は、

The Better Fish®および

Clean Harvest®

のブランドで、冷凍バラマンディ製品を生産しています。

Australis社 ホームページ

<https://www.thebetterfish.com/>





国分グループ本社株式会社 ASC認証牡蠣を使用したオンラインイベントを開催

国分グループ本社株式会社が展開する、購入型クラウドファンディングサイト「食と酒の未来勘所（みらいつぼ）」にて、ASC牡蠣に焦点を当てたオンラインイベントが4月26日(月)に開催されます。ASC養殖場認証取得生産者である宮城県漁業協同組合・志津川支所・戸倉出張所の牡蠣部会長 後藤清広さん、その息子である伸弥さん、日本サステイナブル・レストラン協会から割烹「伊勢 すえよし」主人 田中佑樹さん、ASCジャパンから渉外担当 松井が登壇します。



日時：2021年4月26日（月）19時半～21時

登壇者：

後藤 清広さん、後藤伸弥さん

（ASC認証取得の戸倉っこ牡蠣の生産者）

田中 佑樹さん

（日本サステイナブル・レストラン協会所属：割烹伊勢すえよし）

松井 大輔（ASCジャパン事務局）

開催形式：オンライン（Zoom）

参加費：4,500円（税込）

送付物：戸倉っこ牡蠣 むき身300g、殻付き3個（賞味

期限：数日 要冷蔵）、田中シェフ考案の牡蠣レシピ

■ 食と酒の未来勘所

<https://kokubu.en-jine.com/projects/asc-tokura-oyster>

ご興味ある方は、上記よりお申し込み下さい

戸倉っこカキの冒険



サステナビリティセンターでは、
東日本大震災の教訓を刻んだ、サステナブルな社会の実現を目指しています。

持続可能な地域社会の実現へ

東日本大震災の被災から立ち上がり、資源循環型の新たなまちづくりを行う南三陸町を拠点に環境・経済・社会の並立と豊かな生物多様性を目指した地域活性化と人材育成に取り組んでいます。

その一つの実績として、「奇跡の漁業革命 戸倉っこカキの冒険」・・・最弱・底辺のカキが日本一になるまでの物語が作成されました。

横の画像をクリックしていただきますと、素晴らしい物語をご覧ください。



WWFレポート

「震災復興から生まれた持続可能な養殖」



2011年3月に起こった東日本大震災から10年の月日が経ちました。

WWFではこの間、震災直後に開始した「暮らしと自然の復興プロジェクト」の一環として、宮城県南三陸町戸倉地区における、海洋環境に配慮した養殖業への転換を目指す復興の取り組みを支援。

この宮城県南三陸町の戸倉かき生産部会は、2016年に日本初の持続可能な養殖の国際認証「ASC認証」も取得しました。

WWFジャパンでは震災復興を通じ10年にわたって行なわれた、戸倉での一連の養殖の改善、そして自然環境、経済、社会、そして人の変化と、その取り組みの価値を、今回報告書にまとめ発表しました。

記事はこちら

<https://www.wwf.or.jp/activities/lib/4574.html>

下の画像をクリックしていただきますと、報告書をご覧ください。





EARTH MALL with Rakuten

ASC“戸倉っかき”東日本大震災から10年の軌跡

楽天がSDGsへの貢献を目指して持続可能な消費を提案する「EARTH MALL with Rakuten」のオンラインメディアにて、「たみこの海パック」の代表 阿部 民子さんのインタビュー記事が掲載されています。震災後の具体的な取り組みや想いが丁寧に綴られており、素敵な記事となっています。

「商品としてはただの牡蠣になってしまうんですけど、やっぱりそこにはこういう作った人たちの思いや取り組みがあります。結果的に日本初のASC認証を取ったんですけど、石巻も取っているし、どんどん海の環境が良くなれば、すごくいい魚も戻ってくるかもしれないし、いろんなことが良いことが起きると思うので、広がっていけばいいなと思います。」 記事抜粋



■ EARTH MALL with Rakuten 未来を変える読み物

<https://event.rakuten.co.jp/earthmall/magazine/article/2021/0311/>

国内ASC養殖場認証取得数



2021年3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：2養殖場（1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	ユーグレナ	沖縄県	ユーグレナク 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
(14)	2	弓ヶ浜水産株式会社	鳥取・新潟	銀鮭	<i>Oncorhynchus kisutch</i> (Coho salmon)	審査中

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	6	ブリ・スギ	18	1	認証済 合計 1403
二枚貝	266	12	エビ	314	499	
パンガシウス	45	2	ティラピア	39	2	審査中 合計 640
サケ	553	88	淡水マス	68	15	
スズキ・タイ・オオニベ	47	15	熱帯魚類	6	-	
			海藻*	16	-	

* 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	1,293	ブリ・スギ	78,447
二枚貝	72,369	エビ	199,759
パンガシウス	105,177	ティラピア	116,684
サケ	1,154,044	淡水マス	39,799
スズキ・タイ・オオニベ	42,319	海藻	587
熱帯魚類	4,500	認証済 合計	1,814,978

ASC認証データ



- ASC養殖場認証取得者数
世界：1403（前年 1196）
国内：68（前年 63）
- ASC CoC認証取得者数
世界：2506（前年 2239）
国内：150（前年 135）
- ASCラベル付き商品数
世界：28,848商品
国内：328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）3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FRDジャパン、きじまオンラインショップから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)

株式会社FRDジャパン 「千葉県木更津産 生サーモン おかそだち」



株式会社FRDジャパンでは千葉県木更津市にて水替え不要の閉鎖循環式陸上養殖で育てられたサーモン「おかそだち」の販売を開始しました。国産・生サーモンならではの鮮度感を味わって頂けます。海への排水がなく、抗生物質も使用していないため地球にも優しいサーモンです。



商品名： おかそだちサーモン
産地： 千葉県木更津市
数量・価格・配送条件等、詳細につきましてはお問い合わせ下さい。

【お問い合わせ】

株式会社FRDジャパン マーケティング担当 宮川千裕

TEL : 070 1432 7179

メールアドレス : c.miyagawa@frd-j.com

商品PR



きじまの冷凍スープシリーズ

横浜を中心に日本料理店を展開する「きじま」が、オンラインショップで冷凍のスープシリーズを新発売しました。その中の「和風トムヤムクン 魚醤仕立て」は、ASC認証のエビを使用していて、米酢と柑橘の酸味が効いた、エスニックなテイストのスープです。合計4種類のスープを食べ比べてみてはいかがでしょうか。



商品名：

1. 和風トムヤムクン 魚醤仕立て ￥810
2. 神山鶏の親子スープ 中華風 ￥810
3. 放牧豚のポトフ 白だし仕立て ￥810
4. 自然栽培じゃがいもと放牧牛乳のポタージュ ￥519

調理方法：

たっぷりのお湯を沸かし沸騰したら、冷凍された商品を袋のままお湯に入れ、弱火で10分間優しく温めてお召しあがりください。

【ご注文方法】

きじま Online Shop

URL: <https://kijima.thebase.in/>



K I J I M A
Online Shop

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

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。