

The background of the entire slide is an underwater photograph of a kelp forest. Sunlight rays penetrate the blue water, illuminating the green and yellowish-brown kelp fronds that sway gently. The scene is serene and natural, providing a thematic backdrop for the seafood-related content.

DAY4

11.9 (MON) 9:30~11:30

Seafood procurement strategies of retail giants

Corporate procurement

The corporate visions of Walmart and AEON for 2030

TSSS Tokyo
2020 Sustainable
Seafood
Symposium

対談

「国内小売最大手イオンが打ち出す2030ロードマップ」

Dialogue: Aeon's roadmap towards 2030



天然魚の持続可能性確認ツールの開発

Development of the Tool to Assess Seafood Sustainability

シーフードレガシー Seafood Legacy

上席主任 山内 愛子 Aiko Yamauchi

2020/11/9



ツール開発の経緯 Background

- 取り扱い天然水産物のレーティング手法の開発
レーティング手法については、国際的に最善の慣行を参考としながら、日本国内の事情も反映させるようなものとする
 - Development of the assessment tool for sourcing seafood
The methodology needs to be in alignment with global best practices while reflecting the domestic conditions
-



ツール開発の経緯 Background

- レーティングの目的

調達する天然水産物の持続可能性に関するベンチマークを行い、全体での持続可能性改善に向けた計画策定の根拠とする。また、調達方針実施の上で、進捗状況を判断するツールとして利用する

- Objectives

To conduct the assessment in order to identify the current gaps and develop an improvement plan. The tool is also used for measuring the progress.



ツール開発の経緯 Background

- アセスメントの主な対象

取り扱い水産物のうち、MSC認証かつMSCプログラムに紐づくFIP由来でない天然水産物

- Target products of the assessment

Non-MSC certified and non-FIP products



フィージビリティ調査より From Feasibility Study

- 持続可能性のレーティングについて、重要な基本要素 4 点

- ① 漁業や資源のデータのクオリティ
- ② 資源状況
- ③ 漁業の環境負荷
- ④ 管理の有効性

- 4 key elements for the assessment tool

- ① The quality of the data (fisheries, stock status etc.)
 - ② The stock status
 - ③ The impact for the marine ecosystem
 - ④ The effectiveness of the management
-



フィージビリティ調査より From Feasibility Study

- レーティングの結果は、MSC認証取得までの距離感を判断する上でも有用であり、改善プロジェクト（FIP）のフィージビリティも簡易に確認できるようデザイン
 - The results of the assessment will be useful to identify gaps with the MSC requirement, and will be available to make rapid assessment of the FIP feasibility
-

フィージビリティ調査より From Feasibility Study

- 開発する手法については、Global Seafood Rating Allianceや日本国内、海外市場にてレーティングを公表・活用しているNGO等組織と意見交換、レビューも取り入れて進める
- Needs to have sound consultation with relevant NGOs and other organizations such as GSRA, and to ensure the external review process.

GLOBALSEAFOODRATINGS.ORG



Monterey Bay Aquarium
Seafood Watch



SEAFOOD LEGACY
designing seafood sustainability in Japan, together





ありがとうございました

Thank you very much!

科学的な情報と持続可能な水産物調達の未来

Scientific knowledge and the future of sustainable seafood supply



Sustainable, Healthy
and “Umai” Nippon seafood

「持続して利用できる、
健康によく “うまい” 日本の魚」

水産研究・教育機構 資源研 大関 芳冲

SH'U'Nプロジェクトチーム | 2020.11.9

SH“U”N プロジェクト Objectives of SH“U”N project

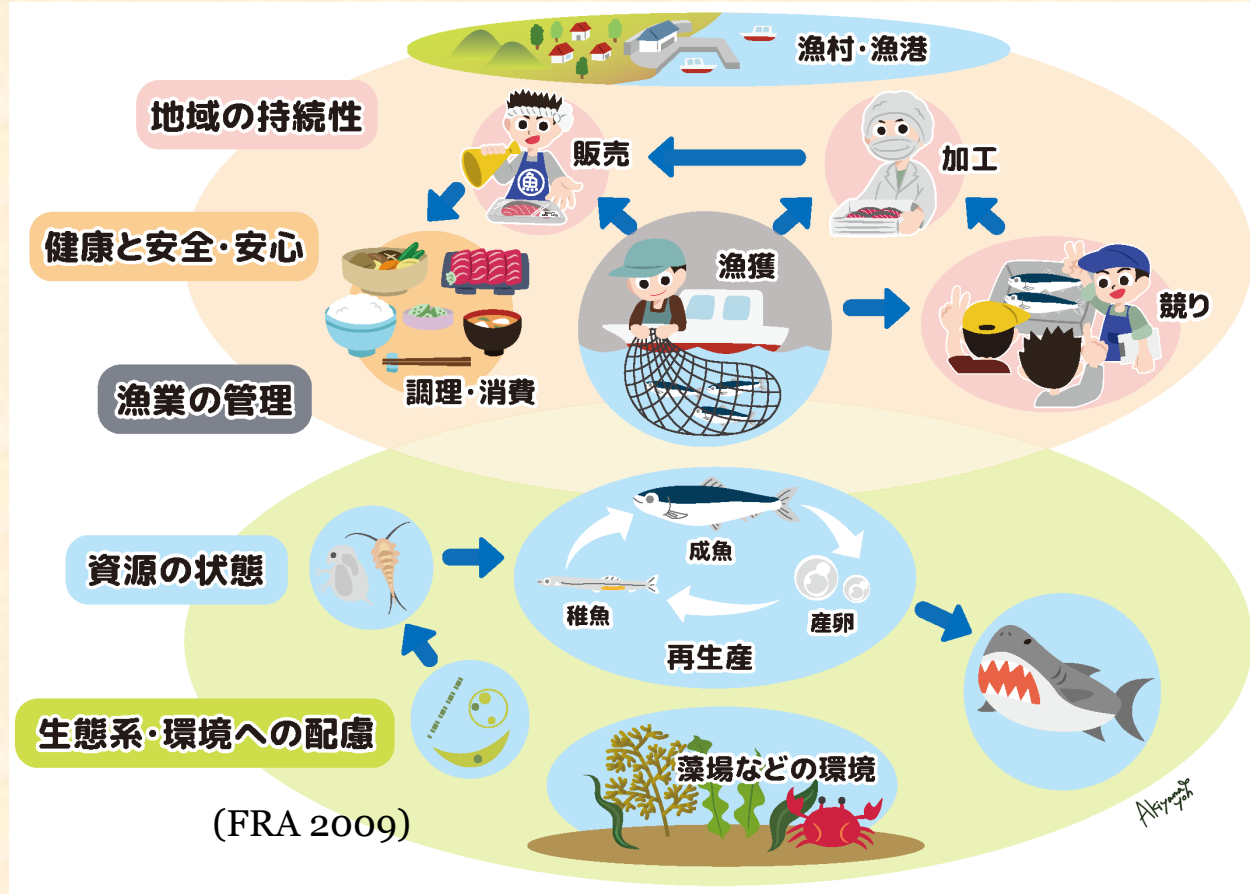
- 水産研究・教育機構は、持続的な水産業と責任ある消費の推進にむけて、科学的なアウトリーチ活動を2016年より開始

In order to promote the sustainable fisheries and responsible consumptions in Japan, Fisheries Research and Education Agency (FRA) have launched a scientific outreach project from 2016.

- 消費者の意識向上と漁業者の水産エコラベル取得を支援するため、水産物の持続的な利用に関連する科学的な情報を、整理要約して発信

FRA summarizes and provides relevant scientific information about the sustainability, in order 1) to enhance the consumer's consciousness, and 2) to support the application to the eco-labels by fishers or companies.

持続可能な水産物の概念 海の中から食卓まで Concept of “Sustainability” in the SH“U”N project



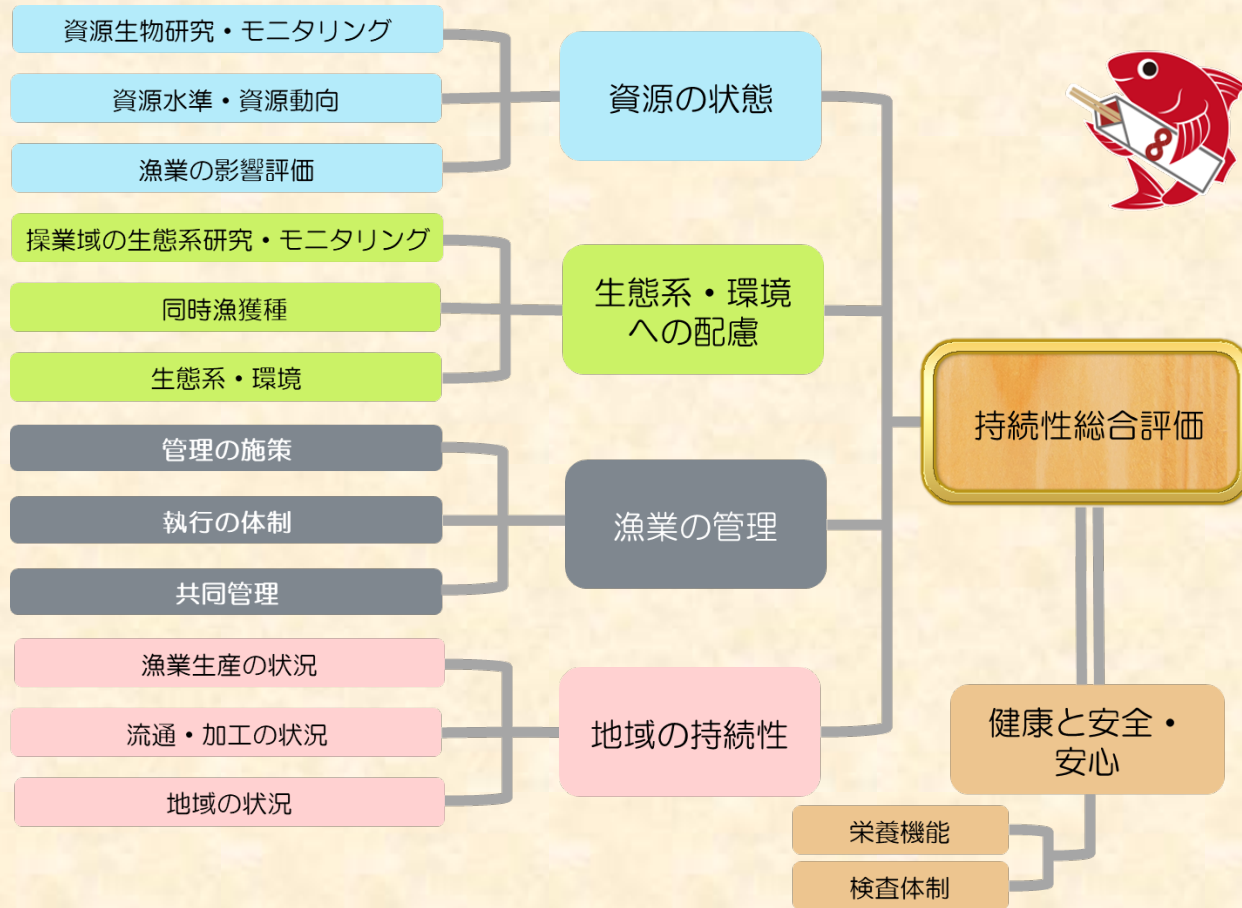
- 自然界の魚は、それだけでは「水産資源」ではない。社会が価値を認め、漁獲し、加工・流通し、消費することによってはじめて水産資源になる
- 自然と社会の中のさかなの流れ全体を「水産システム」ととらえ
- 資源を持続的に利用していくためには、自然と人間と文化のそれぞれを守り、円滑な相互作用を維持していくことが重要

Fisheries social-ecological system: Fish are born and grow up in the sea and caught by fishers, then processed and distributed on land, and finally eaten as seafood (from Zimmermann 1933).

The thick, robust and smooth interactions within fisheries social-ecological systems are important for sustainable fisheries.

4つの評価軸による持続性評価

Four major axis for evaluating seafood sustainability



資源の状態 (Status of stock) 十分な調査研究がなされているか、海の中にどれくらいいるのか、増えているのか減っているのか、持続的な利用のために透明で適正な評価システムが確立されているかを評価

生態系・環境への配慮 (Environmental & ecological consideration) 生態系の仕組みを意識しつつ、漁業が他の生物や生態系全体ならびに環境に与える影響を評価

漁業の管理 (Fisheries management) 地域の漁業者と政府が協力して行っている、水産資源を管理するための工夫や、行われている管理の内容について評価

地域の持続性 (Regional sustainability) 地域に根付く多様な水産文化を守り継承していく基盤である、日本各地の地域社会の持続性を評価

- 評価基準は、FAO の責任ある漁業に関するガイドライン、水産物エコラベルガイドラインに準拠して設定

Evaluation standards are compliant with FAO guidelines.



- 資源の状態と環境への配慮に関しては、GSSI (Global Sustainable Seafood Initiative) のGBT (Global Benchmark Tool) を参考にし、データが不足する場合には、生物や環境に与えるリスクを評価する手法として Risk Based Framework (RBF) を採用

GBT of GSSI are used in evaluations of **Stock status** and **Environment** axis as a reference.

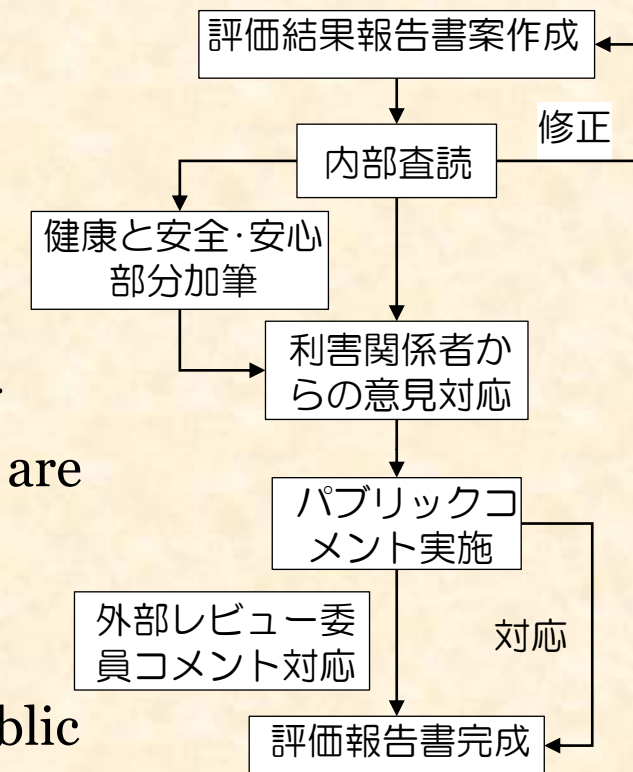
RBF method is adopted for assessing the environmental risk in case of data poor situations.

- 管理の状況と地域の持続性に関しては、世界銀行がまとめた Fishery Performance Indicators (FPIs) を参考に、日本の統計に準じて設定

FPIs proposed by World Bank are used in evaluations of **Fisheries management** and **Regional sustainability** axis as a reference, in consideration of Japanese official statistics.

評価のプロセス Process for evaluation

- 水研機構研究者が**公表されている文献情報**をもとに原案作成
Researchers in FRA write drafts based on **published evidences** (scientific papers, gray documents, statistics, reliable Web-pages).
- **利害関係者への意見聴取**により、情報の漏れや誤解などを修正
Insufficient information and/or misunderstandings would be collected during the process of **stakeholder consultations**.
- **パブリックコメント**により、広く意見を聞いた後に公表
Opinions from various viewpoint are collected during **public comment** processes.
- 評価手順や全体プロセスについては、**外部評価委員**がレビュー
Whole process, including stakeholder consultation and public comment, are checked by the **external review committee**.
- 全ての過程を、外部評価委員会の開催後に公表
Whole document, including reactions of stakeholder consultation and public comment, are published in the webpage after the external review committee.





SH'U プロジェクト
ブリ 日本海西部 Ver 1.0.0

本評価報告書は、SH'U プロジェクト
報告書案作成：2017年10月2日
Stakeholder consultation：2017年10月
パブリックコメント：2018年1月31日
報告書完成：2018年4月11日

境界、23千トンを中心と低位の境界とすると、2015年の漁獲量は51千トンであったことから、資源水準は高位と判断している。また、コホート解析による近年5年間（2011～2015年）の資源量の推移から、資源動向を増加と判断している。以上より5点を配点する。

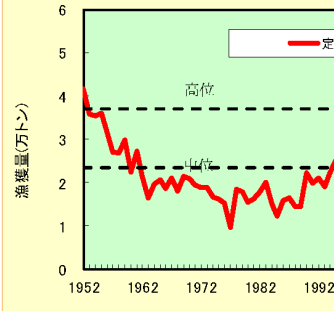


図 1.2.1 水準判断に使用した定置網の漁獲量の推移

1点	2点	3点	4点	5点
低位・減少 低位・横ばい 判定不能、不明	低位・増加 中位・増加	中位・横ばい	高位・減少 中位・増加	高位 高位

1.3 対象種に対する漁業の影響評価

1.3.1 現状の漁獲圧が対象資源の持続的生産に及ぼす影響

対象資源はコホート解析により現状の漁獲圧で漁獲を継続しても、資源推定と推定された、 F_{limit} は現状の漁獲圧（ $F_{current}$ ）としてABCを算定し、資源推定の精度向上の余地があることから B_{limit} は設定されていない（欠乏資源水準は高位であることから資源量は B_{limit} 以上の水準にあると判断し、法1により判定し、5点を配点する。

評価手法	1点	2点	3点	4点
①	$B_{cur} \leq B_{limit}$	.	$B_{cur} > B_{limit}$ $F_{cur} > F_{limit}$	.

態の悪化が懸念される魚種はないことから、これら小型浮魚類は全体として植物プランクトン等による基礎生産、動物プランクトン等による二次生産とマクロ類、カジキ類等の高次捕食者をつなぐ生態系機能を維持していると考えられる。ただし、マイワシは他の小型浮魚類よりも栄養段階が低く、1980年代に資源量が爆発的に増加した際には、捕食者の食性や食物網の構造や機能を大きく変化させたと考えられる。近年マイワシ資源が再び増加傾向にあることから、資源増大と生態系変化との関係や、その変化に漁業が影響を及ぼす程度をモニタリングしていくことが大切である。

[報告書](#) [引用文献▲](#) [詳細](#)

[Aydin, K., Gaichas, S., Ortiz, L., Kinzey, D., & Friday, N. \(2007\). A comparison of the Bering Sea, Gulf of Alaska, and Aleutian Islands large marine ecosystems through food web modeling \(p. 298\).](#)

Blokhin, I., V. Burkanov and D. Calkins (2007) Overview of abundance and trends of northern fur seal (*Callorhinus ursinus*) in Commander Islands, 1958-2006, caveats and conclusions. Proceedings of the 17th Biennial Conference on the Biology of Marine Mammals, Cape Town, 29 November – 3 December 2007.

Burkanov, V., A. Altukhov, R. Andrews, D. Calkins, E. Gurarie, P. Permyakov, S. sergeev and J. Waite (2007) Northern fur seal (*Callorhinus ursinus*) pup production in the Kuril Islands, 2005-2006. Proceedings of the 17th Biennial Conference on the Biology of Marine Mammals, Cape Town, 29 November – 3 December 2007.

[第2管区海上保安本部 \(2016a\) 平成27年の東北地方における海上犯罪の送致状況について（確定値）](#)

[第2管区海上保安本部 \(2016b\) 平成27年の海洋汚染の現状](#)

[田 永重・巨 真吾 \(2016\) 平成27（2015）年度ブリの資源評価。平成27年度我が国周辺水域の漁業資源評価 第2分冊、水産庁・水産総合研究センター，115-1183。](#)

[独立行政法人水産総合研究センター開発調査センター（2011）平成21年度海洋水産資源開発事業報告書（システム対応型：単船型まき網＜北部太平洋海域＞）。](#)
[横浜，68-83。](#)

[独立行政法人水産総合研究センター開発調査センター（2012）平成22年度海洋水産資源開発事業報告書（システム対応型：単船型まき網＜北部太平洋海域＞）。](#)
[横浜，72-82。](#)

[海老沢良忠（2014）北部太平洋まき網漁業における水揚情報を利用したカタクチイワシ漁況予測について。茨城水試研報，43，1-8。](#)

Gales (1993) Co-operative Mechanisms for the conservation of Albatross. Australian Nature Conservation Agency and Australian Antarctic Foundation, pp132

浜口哲一，森岡照明，叶内拓哉，蒲谷鶴彦（1985）山溪カラー名鑑日本の野鳥、山と溪谷社、pp591

- 解析結果だけでなく、評価に使用した全てのデータを公開
In the report, you can see all the assessment, data, data sources, and evaluation scores, which can be download from the project webpage.
- 論拠とした文献情報等は、直接もしくはリンクを通じてアクセス可能
Evidences can be accessed via direct URLs or links from the webpage.



評価作業の進捗 Progress in evaluation

■ 評価済
■ 案作成
■ in draft
■ 準備中
■ in prep.

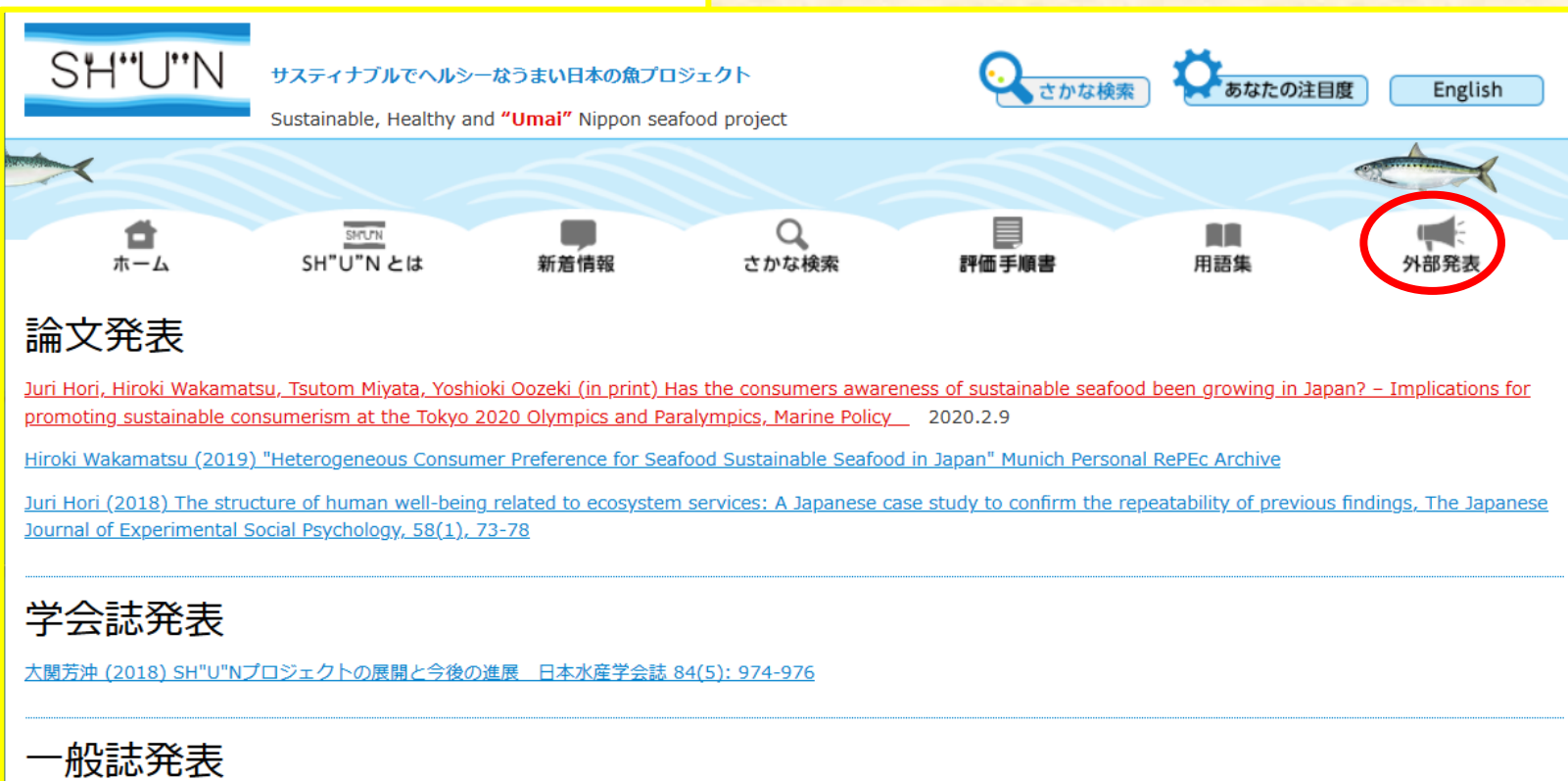
1	クロマグロ	21	ヤナギムシガレイ	41	ホッコクアカエビ	61	サザエ	81	キダイ
2	メバチ	22	マサバ	42	サクラエビ	62	エゾアワビ	82	マナマコ
3	キハダ	23	ゴマサバ	43	イセエビ	63	マダカアワビ	83	キチジ
4	ビンナガ	24	サンマ	44	ズワイガニ	64	トコブシ	84	アカメ
5	カツオ	25	ハモ	45	ベニズワイガニ	65	バイ	85	マツカワ
6	マアジ	26	キンメダイ	46	ケガニ	66	カンパチ	86	ヒレグロ
7	マイワシ	27	スズキ	47	ガザミ	67	ヒラマサ	87	ニシン
8	マアナゴ	28	ホッケ	48	シャコ	68	シマアジ	88	タチウオ
9	ブリ	29	カタクチイワシ	49	キタムラサキウニ	69	ウナギ	89	イカナゴ
10	マダイ	30	サワラ	50	エゾバフンウニ	70	ギンザケ	90	マカジキ
11	ヒラメ	31	サケ	51	アカガイ	71	トラフグ	91	トビウオ
12	シロギス	32	スルメイカ	52	バカガイ	72	クエ	92	ハタハタ
13	マダラ	33	ケンサキイカ	53	アサリ	73	マハタ	93	ムロアジ
14	スケトウダラ	34	ヤリイカ	54	ヤマトシジミ	74	サクラマス	94	ウマヅラハギ
15	アカガレイ	35	アオリイカ	55	ハマグリ	75	マガキ	95	キアンコウ
16	マコガレイ	36	ソデイカ	56	チョウセンハマグリ	76	マボヤ	96	エゾボラ
17	ソウハチ	37	マダコ	57	ウバガイ	77	ウルメイワシ	97	アオギス
18	マガレイ	38	ヤナギダコ	58	ホタテガイ	78	シシャモ	98	メガネモチノウオ
19	ムシガレイ	39	ミズダコ	59	サメガレイ	79	カラフトマス	99	ウスメバル
20	イシガレイ	40	クルマエビ	60	タイラギ	80	ニギス	100	イサキ
								101	ババガレイ
								102	アブラツノザメ
								103	メカジキ
								104	ヨシキリザメ

➤ 資源評価対象の天然魚から評価作業に着手

Start from target species of stock assessment in FRA

➤ 30魚種46群について評価完了

Evaluation reports are published on 30 species.



➤ 研究活動としての解析も併せて実施

Scientific studies on sustainable use has been conducted in this project.

➤ 水産物消費に関わる持続可能性に対する意識調査を隔年で実施 (3000標本, 国内8ブロック, 20歳以上8年代階層・性別は人口比)

Biennial web-questionnaires on consumers awareness of sustainable seafood have been done from 2017 (n=3000, 8 regional blocks, 8 age classes over 20).



消費に及ぼす要因の変化

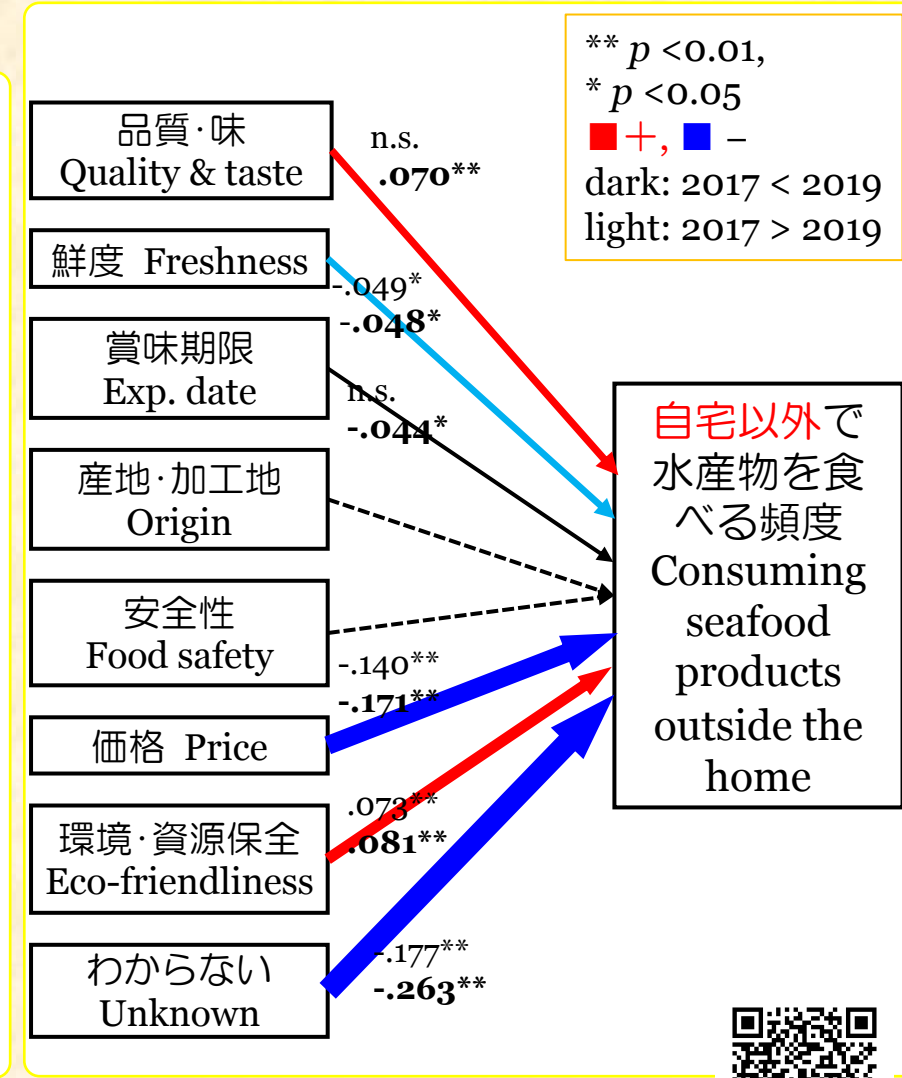
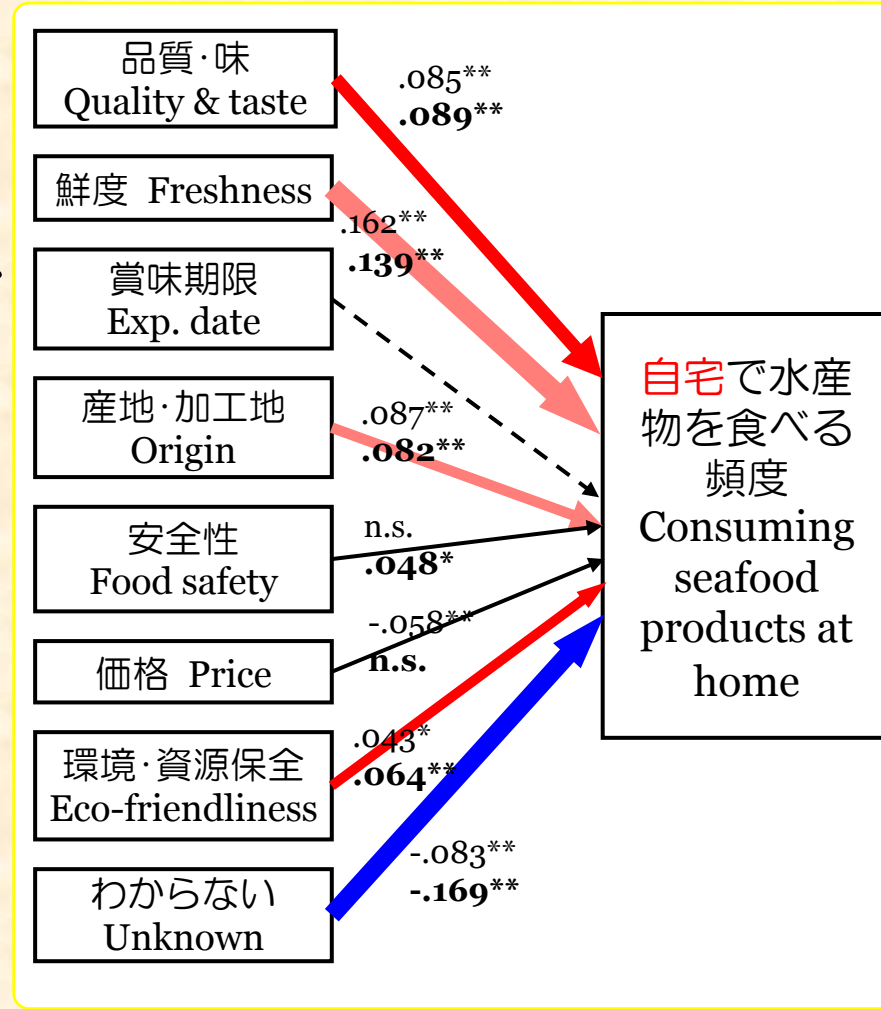
Factors affecting seafood consumption (2017 vs 2019)

- 自宅および自宅以外で水産物を食べる頻度は、2019年の方が減少

Frequency of consumption of seafood products both at home and outside the home showed a decline over this period.

- 環境に配慮した水産物の購入を試みる持続可能性意識は、微増

Interest of consumers in sustainable seafood consumption has slightly increased.



- 2021年以内に50種80系群の評価を目標
50 species (80 stocks) will be evaluated within 2021.
- SH”U”Nプロジェクトが、消費者意識の向上とエコラベルの取得支援への貢献することを期待
We hope the scientific information provided by SH”U”N project will enhance the consciousness of consumers, and be utilized by fishermen or companies for applying to get the fisheries eco-labels such as MEL, MSC, etc.
- ユーザー(消費者)との意見共有がアウトリーチ活動の鍵
Communication with users (fishers, governments, consumers, eco-labels, etc.) is the key for promoting our outreach program.



SH”U”Nプロジェクトの推進に
今後とも理解とご協力を



対談 「西友の調達改革！ BAP認証の導入も」

Dialogue:

Seiyu's procurement reform and the introduction
of BAP certification

TSSS2020

Walmart Japan/Seiyu's Initiatives on Sustainable Seafood ウォルマート・ジャパン/西友のサステナブル・シーフードの取り組み



Ning Gu ニン・グ

Executive Officer 執行役員SVP

Chief Ethics & Compliance Officer, チーフ・倫理・コンプライアンス・オフィサー

Seiyu GK 合同会社西友



Agenda

アジェンダ

1	About Walmart ✓ New commitment video	ウォルマートについて ✓ 新たなコミットメントのビデオ
2	About Walmart Japan/ Seiyu	ウォルマート・ジャパン/西友について
3	Overview of Walmart's sustainable seafood efforts	ウォルマートのサステナブル・シーフードの取り組み
4	Overview of Walmart Japan/ Seiyu's sustainable seafood efforts ✓ Certified seafood incl. BAP-certified	ウォルマート・ジャパン/西友のサステナブル・シーフードの取り組み ✓ BAP認証を含む認証水産品

Walmart
SUSTAINABILITY
MILESTONE SUMMIT

**CLIMATE
WEEK
NYC**

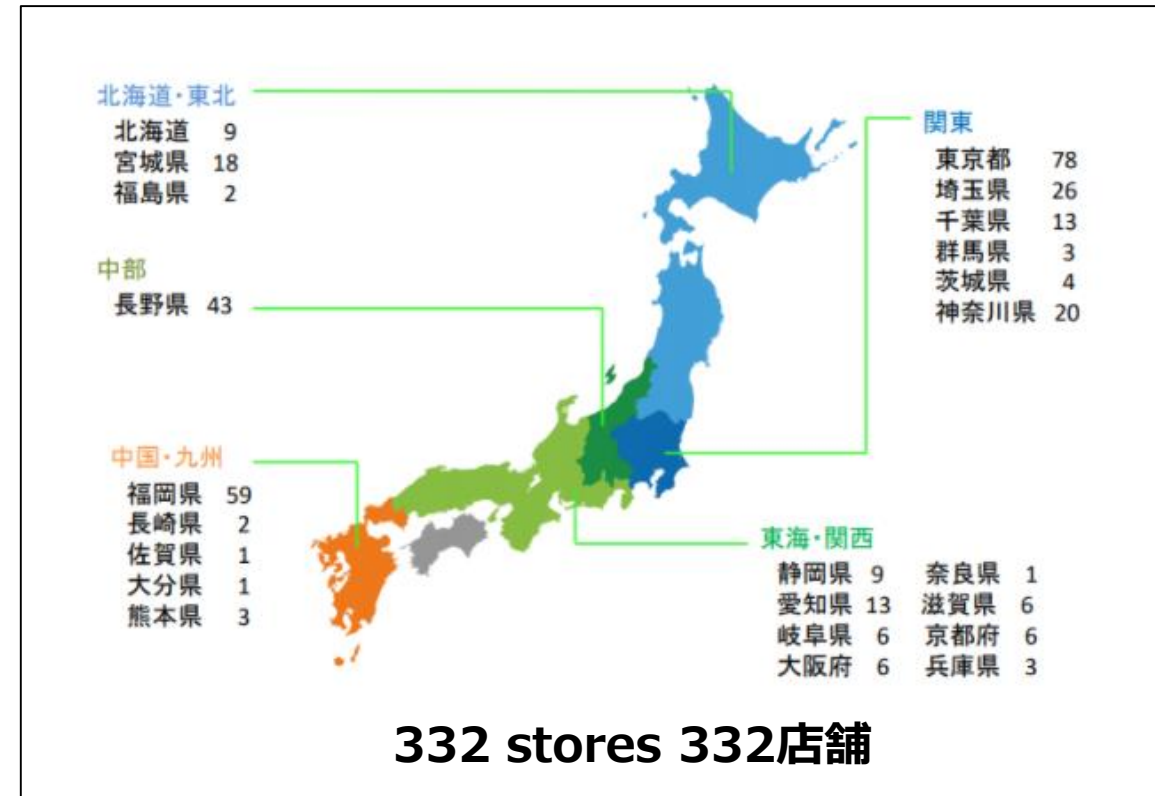
THE CLIMATE GROUP

September 22, 2020 | 12–1pm ET

LIVE STREAM EVENT

Walmart Japan/ Seiyu GK

ウォルマート・ジャパン/西友



Saving people money so they can live better

お客さまに価値あるお買物の機会を提供し、
より豊かな生活の実現に寄与する

Sustainability in Walmart Japan/ Seiyu GK

ウォルマート・ジャパン/西友におけるサステナビリティ



Opportunity
機会創出



Environment
環境



Community
地域社会

Focusing on Sustainable Seafood Initiatives
サステナブル・シーフード（持続可能な漁業）に注力

- ✓ First FIP (Fishery Improvement Project) in Japan
- ✓ 日本初のFIP(漁業改善プロジェクト)への参画
- ✓ First retailer selling BAP certified product in Japan
- ✓ 日本小売業として初めてのBAP商品の販売

Walmart Seafood Policy and Progresses



ウォルマートの水産物調達方針と進捗

Goal: More sustainably source 20 key commodities by 2025		In progress
<u>Seafood</u> Goal: By 2025, all Walmart U.S., Sam's Club, Asda, Walmart Canada, Walmart Mexico and Walmart Central America fresh and frozen, farmed and wild seafood suppliers will source from fisheries who are third-party certified as sustainable, actively working toward certification or engaged in Fishery Improvement Projects	Percentage of sustainably sourced seafood, according to supplier reports Wild-caught • Marine Stewardship Council (MSC) or Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI) • Fishery Improvement Project Farmed • Best Aquaculture Practices (BAP) or Aquaculture Stewardship Council (ASC)	Nearly 100% Walmart U.S. and Sam's Club Wild-caught • 74% MSC or GSSI certified • 24% publicly registered Fishery Improvement Project Farmed • 99% Walmart U.S. & Sam's Club farmed BAP or ASC

Walmart Japan/ Seiyu's Initiatives

Support for FIPs and AIP

スーパー 2022

ウォルマート・ジャパン/西友の取り組み
FIPとAIPへの支援



Offering Certified Seafood Products

認証水産品の販売



BAP-certified Shrimp

BAP認証 サラダえび



- Launched in March 2020
2020年3月発売
- 397 yen with volume of 150g
内容量150gで397円
- Convenient and easy to cook
salad and various dishes
サラダや様々な料理に使えて便利

BAP-certified Shrimp

BAP認証 サラダえび

サラダえび

解凍後、そのままトッピング!



BAP認証は責任のある養殖産業における環境、社会、動物福祉、食品の安全性ならびにトレーサビリティに関するもっとも重要な要素を定め、それらを満たす水産物に与えられる養殖認証制度です。

サラダえび

解凍後、そのままトッピング!

- ・パッケージの底の裏面にだけを取り出してご利用ください。
- ・パッケージの裏面をしっかりと、お湯で洗ってください。

(冷凍食品)

品名	サラダえび
原料名	アメリカ産、冷凍
原料産地	ベトナム
内容量	150グラム
賞味期限	包装外に下記記載しております
保存方法	冷凍-18℃以下で保管してください
解凍方法	解凍後そのままお召し上がりください
製造者	ベトナム
輸入者	株式会社日本水産物輸入
輸入元	中越水産物輸入株式会社



BAP認証は責任のある養殖産業における環境、社会、動物福祉、食品の安全性ならびにトレーサビリティに関するもっとも重要な要素を定め、それらを満たす水産物に与えられる養殖認証制度です。

解凍方法

- ① 凍ったまま必要な量だけ袋から取り出し、ザルなどに置いて流水に約5～10秒表面のグレア(氷膜)を落とすください。
- ② 次に冷蔵庫(10℃以下)で3～4時間解凍してご利用ください。解凍しすぎるとドロップ(液汁)が流出して、えびの旨みはなくなりやすくなりますのでご注意ください。

(お祝い)

一度解凍したものを再び凍らせてしまうと、品質が変わることがありますので、再凍結は避けてください。

賞味期限

賞味期限

“BAP certification defines the most critical components regarding environment, society, animal welfare, food safety, and traceability at responsible aquaculture industries. The BAP logo mark indicates that this product meet the BAP certification standard.”

Significance of introducing BAP Product and Challenges



BAP認証商品を導入した意義と課題

Significance 意義

- ❑ Offer customers good options of certified products in Japanese market (except for MSC and ASC)
- ❑ 日本マーケットにおいて、認証商品の別のオプションを提供することができた（MSCやASC認証品以外の選択肢）

Challenges 課題

- ❑ Awareness raising of BAP and sustainable seafood
- ❑ BAPやサステナブル・シーフードの認知度の向上



Further activities

今後の取り組み

Expanding the certified products with
frozen category

冷凍カテゴリーで認証商品を拡大

Acquiring CoC (Chain of Custody) certification

CoC認証を自社施設で取得



Doug's Speech

ウォルマートCEO ダグ・マクミロンのスピーチ

"The commitments we're making today ...put us on the path to becoming a regenerative company – one that works to restore, renew and replenish in addition to preserving our planet, and encourages others to do the same."

地球環境の保全に加え、復元、再生、また人々の生活を満たすことに努め、他の多くの人たちをリードする企業となる

Doug McMillon, President and CEO – Walmart

Thank you for listening.
ご清聴ありがとうございました。





Global Recognition of BAP

BAP認証の世界的認知度

Steven Hart, Vice President Asia Market Development

スティーブ・ハート
GAA 取締役副社長 アジア・マーケット・デベロップメント

steve.hart@aquaculturealliance.org



Feeding the Future

未来を養う

- Population expected to reach 10 billion by 2050, and society also becoming more affluent and resource intensive
- Food demand expected to roughly double and protein demand to increase by 30-50%
- Existing food production systems cannot be scaled without exacerbating climate change and biodiversity loss
- Need to transform food production and aquaculture has a major role to play

- 2050年には人口が100億人に達すると予想され、社会が豊かになり資源集約的になってくる。
- 食料需要は約2倍、たんぱく質需要は30～50%の増加が見込まれる。
- 既存の食糧生産システムは、気候変動と生物多様性を悪化させずには規模を拡大できない。
- 食品生産と養殖を変革する必要性は、今後より重要になってくる。



OUR MISSION

ミッション



To be the most trusted certification for farm-raised seafood.

(私たちのミッションは)
もっとも信頼される養殖水産物の認証になること

The Best Aquaculture Practices (BAP) program offers the most comprehensive end-to-end certification, certifying every step in the production chain. BAP standards are built on the four pillars of sustainability: food safety, environmental responsibility, social accountability, and animal health and welfare.

BAP認証はもっとも包括的なプロダクションチェーンを網羅する養殖認証制度です。

BAP認証は環境への責任、動物福祉、食品安全、社会への責任を4つの柱に掲げています。

WHY CHOOSE BAP CERTIFICATION?

なぜBAP認証を選ぶのか？



Comprehensive 包括性

Covers the entire aquaculture production chain, including processing plants, farms, hatcheries and feed mills
加工工場、養殖場、孵化場、飼料工場を含む養殖生産チェーン全体をカバーしています。



Responsible 責任性

Encompasses environmental responsibility, social accountability, food safety and animal health and welfare
環境責任、社会的責任、食品安全、動物福祉を網羅しています。



Benchmarked ベンチマーク

Benchmarked by internationally recognized third parties: GSSI, GFSI, GSCP
国際的な第三者機関であるGSSI、GFSI、GSCPに認められています。



Trusted 信頼性

Recognized and trusted by 150+ retail and foodservice companies worldwide
世界中150以上の小売、フードサービスがBAP認証を採用、マーケットから信頼されています。



Helpful サポート

Provides access to BAP Marketing Toolkit, which includes specific assets for producers
BAPマーケティングツールキットへのアクセスを提供します。



Resourceful リソース

Gain GAA membership status as part of your certification with access to a wealth of tools and resources from both BAP & GAA
認証の一環としてGAAの会員資格を取得することができBAPとGAAの豊富なツールやリソースを活用いただけます。

THE PILLARS OF SUSTAINABILITY

サステナビリティの柱



Environmental Responsibility 環境への責任

Compliance with standards that address issues such as habitat conservation, water quality and effluents

生息地の保全、水質、排水などの問題に対応した基準の遵守

Social Accountability 社会への責任

Ensuring producers are following best practices in human rights, labor laws, and employee health and safety

生産者が人権、労働法、従業員の安全衛生のベストプラクティスに従っていることを約束

Food Safety 食品安全

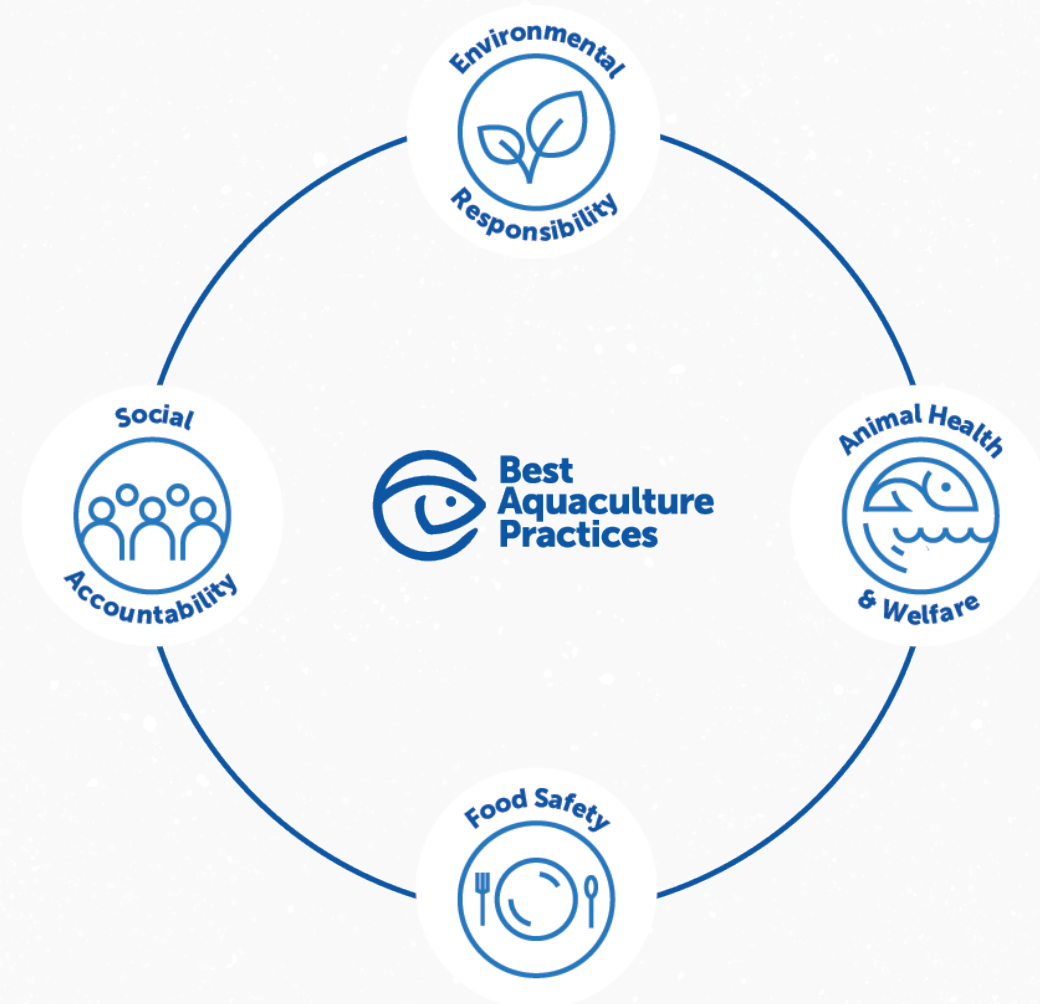
Assurance that no banned antibiotics or other chemicals are used and that all approved chemical treatments are carried out in a responsible fashion

禁止されている抗生物質やその他の化学物質が使用されていないこと、および承認されているすべての化学処理が責任を持って行われていることの保証

Animal Health & Welfare 動物の健康と福祉

Best practices in animal husbandry, addressing issues such as disease control

疾病管理などの問題に対応した動物飼育のベストプラクティスを採用





NORTH AMERICAN ENDORSERS

北米のエンドーサー

Food Service & Retailers



Suppliers





EUROPEAN & AFRICAN ENDORSERS

ヨーロッパ&アフリカのエンドーサー

Food Service, Retail, Supplier





CHINESE ENDORSERS

中国のエンドーサー

Ecommerce & New Retailers



Supermarket Retailers



Suppliers



Food Service





OCEANIA ENDORSERS

オセアニアのエンドーサー

Food Service and Retailers



coles



ENTERING THE JAPANESE MARKET

日本マーケットでの成長



2018

- First meeting with Japanese retailers
- Focus engagement with Japanese seafood importers/suppliers
- Gain first Japanese BAP endorsers and offer 1st BAP product in Hitachi employee cafeterias
- 1st participation in Tokyo Sustainable Seafood Symposium

2019

- Rapid acceptance of BAP with Japanese suppliers
- Continued focus on BAP promotional events
- Tokyo Seafood Show 1st BAP introduction
- BAP focused session at Tokyo Sustainable Seafood Symposium

2020

- Seiyu becomes 1st Japanese retailer to endorse BAP, followed by JCCU
- Despite pandemic continued growth of BAP support
- BAP recognized by Tokyo Olympic Games
- Participating in 3rd Tokyo Sustainable Seafood Symposium

2021

- Continue to focus on supporting sustainability growth in the market
- GOAL 2021 (delayed from 2020)

2018

- 日本の小売店との初ミーティング
- 日本の水産輸入業者・サプライヤーとの連携を重視
- 国内初のBAPエンドーサーを獲得し、日立の社員食堂にてBAP認証の水産物が提供される。
- 東京サステナブルシーフード・シンポジウムに参加

2019

- 日本のサプライヤーとの連携によりBAPの受け入れ拡大が進む
- BAPプロモーションイベントに引き続き注力
- 東京シーフードショー参加
- 東京サステナブルシーフード・シンポジウムでBAP認証にフォーカスしたセッションを開催

2020

- 西友が日本の小売業で初めてBAPに賛同し、JCCUがこれに続く。
- パンデミックにもかかわらず、継続的な成長を続ける
- BAPが東京オリンピックに認定される
- 東京サステナブル・シーフード・シンポジウムに参加

2021

- 市場での持続可能な成長を支えることに引き続き注力
- GOAL 2021 Tokyo（2020年より遅延）





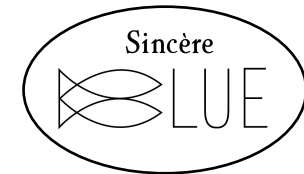
JAPANESE ENDORSERS

日本のエンドーサー

Suppliers



Food Service and Retailers



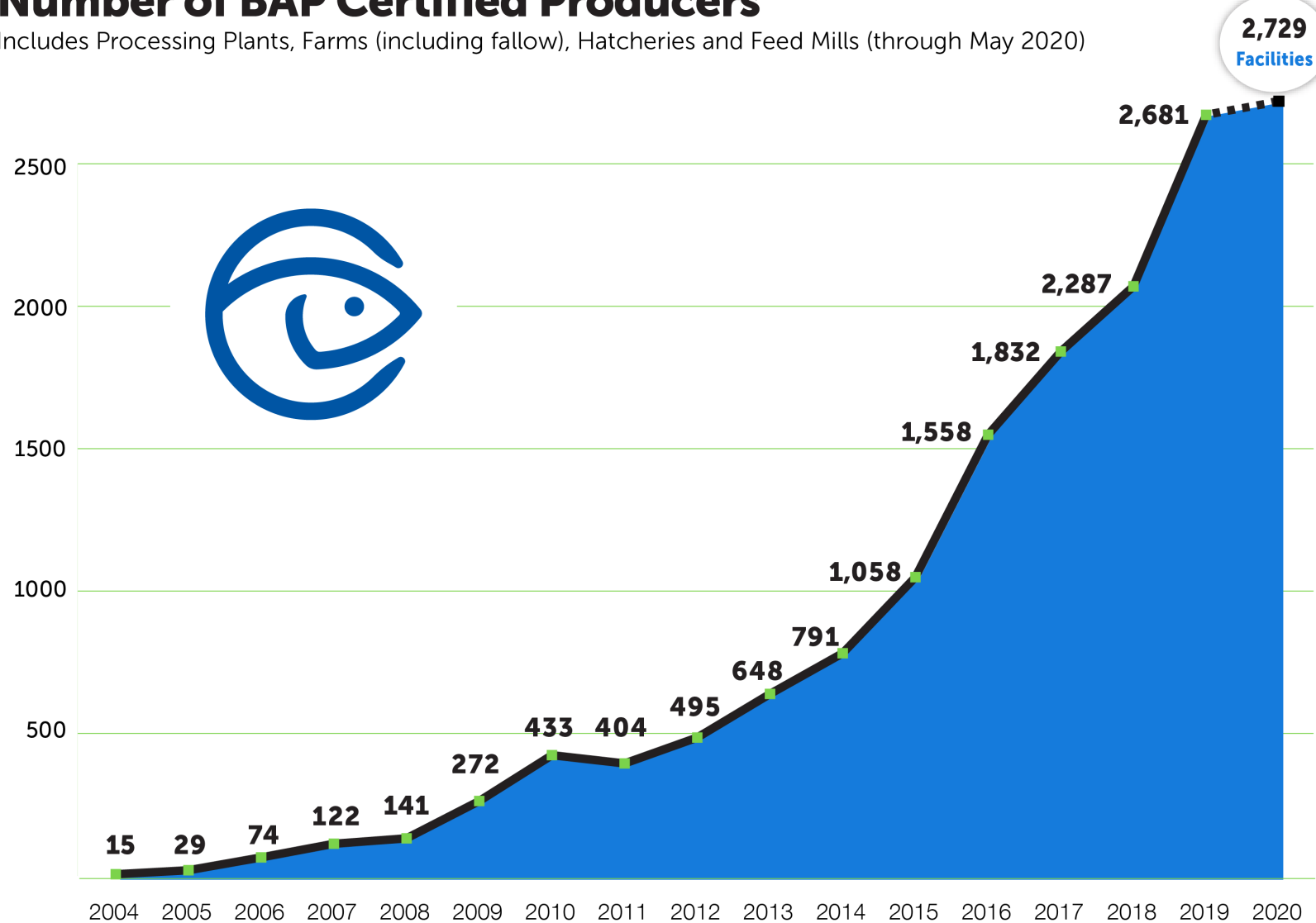
BAP CERTIFIED PRODUCERS

BAP 認証を取得した生産者



Number of BAP Certified Producers

Includes Processing Plants, Farms (including fallow), Hatcheries and Feed Mills (through May 2020)



WHAT WE DO

GAAの活動





You may have heard our announcement at GOAL

GOALカンファレンスでの発表を聞きましたか？

Attend our virtual meeting Dec 1 to learn more

Contact me to sign up

12月1日に開催されるバーチャルミーティングへのお申し込みは私までご連絡ください。



THANK YOU

Steven Hart (スティーブ・ハート)

steve.hart@aquaculturealliance.org



85 NEW HAMPSHIRE AVENUE
SUITE 200
PORTSMOUTH, NH 03801 USA

(603) 317-5000

INFO@AQUACULTUREALLIANCE.ORG

WWW.AQUACULTUREALLIANCE.ORG

WWW.BAPCERTIFICATION.ORG

