

An underwater photograph of a dense kelp forest. Sunlight rays penetrate the blue water, illuminating the green and yellowish-brown kelp fronds. The scene is serene and natural, with various types of seaweed visible.

DAY5

11.10 (TUE) 13:30~15:30

The power of domestic producers

Local production and International certifications

Local branding through the acquisition of international
certifications

TSSS Tokyo
2020 Sustainable
Seafood
Symposium

パネルディスカッション

「国内の漁業者はなぜ認証取得に踏み出すのか」

Panel discussion:

Why are Japanese fishermen embarking on the acquisition of certifications?

Who I am / what I do

鈴木 允

Makoto Suzuki

日本漁業認証サポート

Japan Fisheries Certification Support

- MSC/FIP 技術コンサルタント (登録済み)
- MSC/FIP Technical consultant (registered)
- MSC審査員
- MSC Auditor
- MEL コンサルタント (非公認)
- MEL Technical consultant (not registered)



日本におけるMSC認証の広がり

Expansion of MSC program in Japan

MSC(海洋管理協議会)日本事務所
石井 幸造 (Kozo Ishii)

MSC認証とエコラベルによる持続可能な漁業の普及

Theory of Change by MSC Certification and Ecolabel

MSC漁業認証

Fisheries
Certification

基準を満たした漁業が持続可能な漁業として認証される
Fisheries which meet MSC Standard are independently certified



より多くの漁業が改善に取り組み、認証審査へ進む
More fisheries choose to improve their practices and volunteer to be assessed against the MSC Standard

MSC認証水産物の需要が拡大
Market demand for MSC labelled seafood increases

小売企業やレストランが認証された持続可能な水産物を販売・提供
Retailers and restaurants choose MSC-labelled seafood

CoC認証
CoC
Certification



認証された漁業からの水産物のみ MSCラベルが表示され販売されることを保証
Traceable supply chain assures consumers that only seafood from MSC labelled fishery is sold with MSC ecolabel

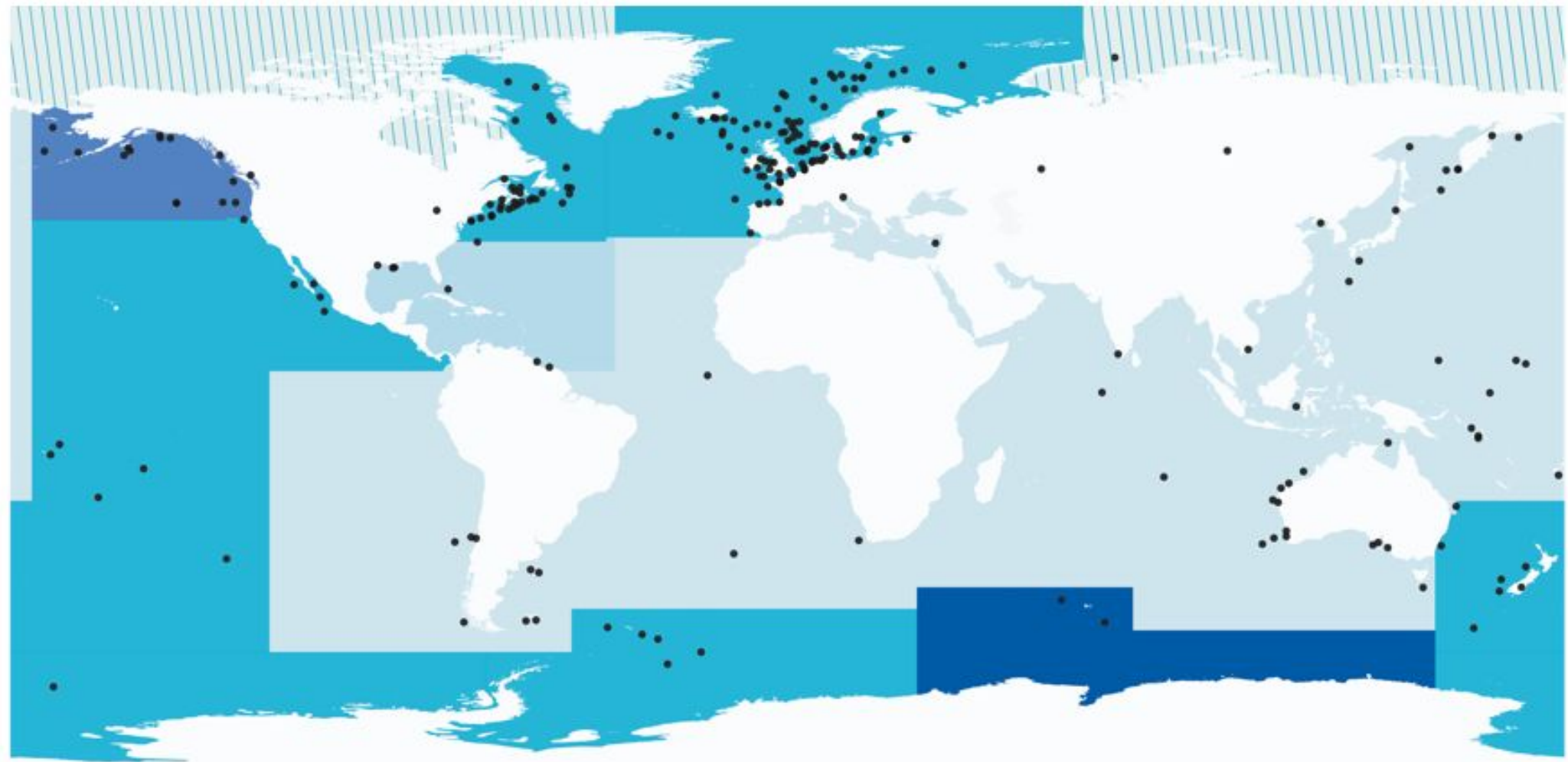


消費者はMSCラベルの付いた製品を選択し購入
Consumers choose MSC-labelled seafood

How the MSC works
with fisheries, suppliers
and retailers to encourage
a more sustainable
seafood market

MSC認証取得漁業の地理的分布

Proportion of global catch that is MSC certified



443
認証取得漁業
Certified fisheries

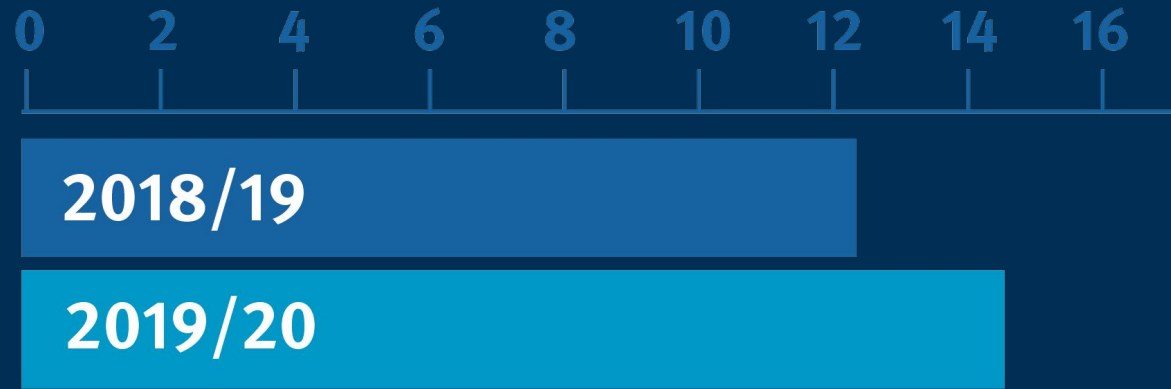
70
審査中漁業
In assessment fisheries



MSC certified marine catch (including suspended fisheries) and fishery data for the 2019-20 financial year, compared with total marine catch in each FAO major fishing area in 2018 (latest UN data available).³

MSC認証関連漁業による漁獲量

Catch volume by fisheries in MSC program



MSC認証関連漁業による漁獲量: 1,470万トン
MSC engaged catch reached 14.7 million tonnes

世界の天然魚介類漁獲量に占める割合
Of all marine wild catch...

17.4% MSC認証関連漁業による割合
was engaged with the MSC

15.0% 認証取得漁業による割合
certified

1.2% 認証停止中漁業による割合
certified but suspended

1.2% 審査中漁業による割合
in assessment

日本におけるMSC漁業認証の動向

Fisheries in MSC program in Japan

認証取得漁業 Certified Fisheries

- 北海道**ホタテガイ**漁業(2013年5月認証取得)
Japanese scallop fisheries in Hokkaido
- 明豊漁業**カツオ・ビンナガマグロ**一本釣り漁業(2016年10月認証取得)
Meiho Pole & line skipjack and albacore tuna fisheries
- 石原水産**カツオ・ビンナガマグロ**一本釣り漁業(2019年3月認証取得)
Ishihara pole & line skipjack and albacore tuna fisheries
- マルト水産**カキ**漁業(2019年12月認証取得)
Maruto Suisan oyster hanging culture
- 臼福本店**タイセイヨウクロマグロ**はえ縄漁業(2020年8月認証取得)
Usufuku Honten Northeast Atlantic longline bluefin tuna fishery

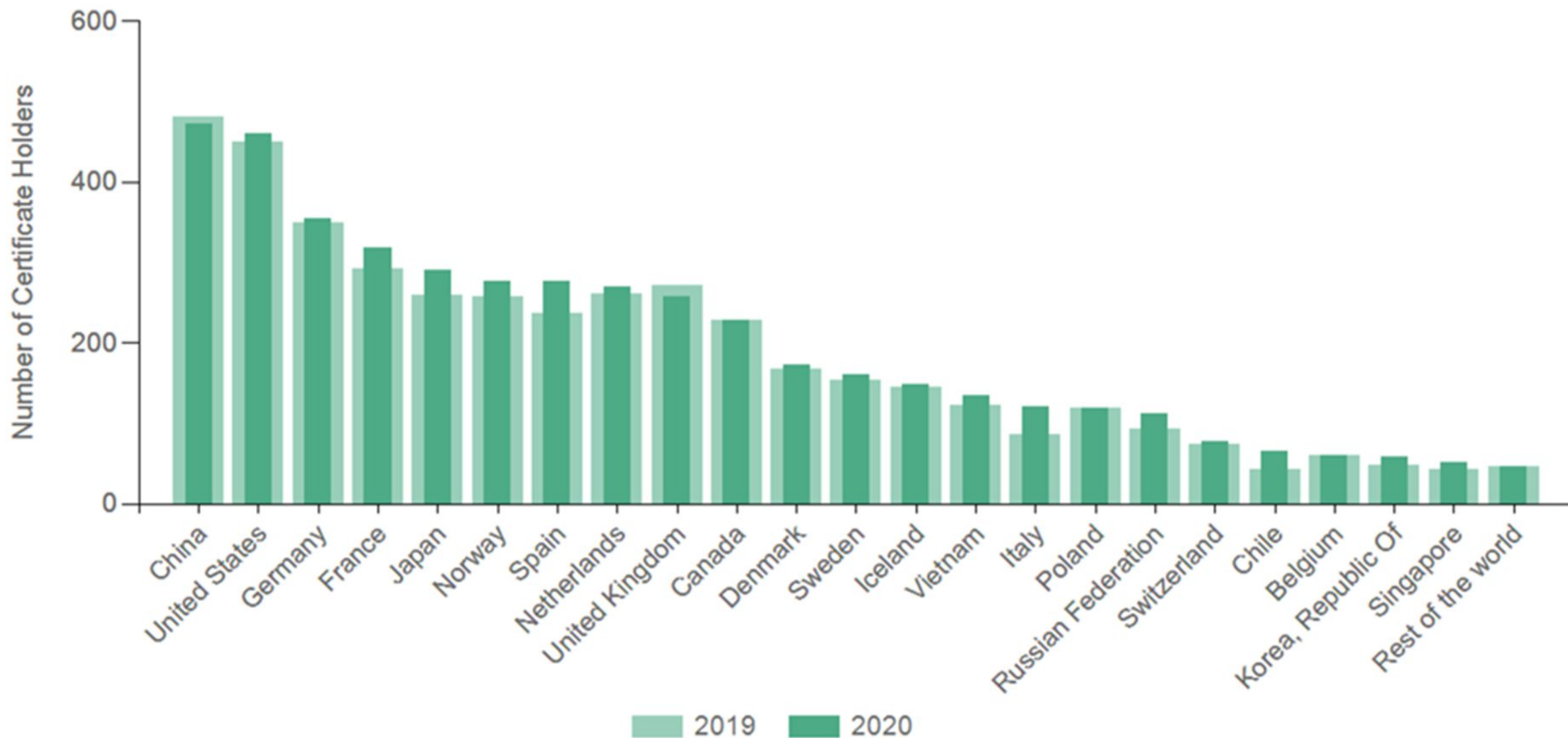
本審査中漁業 Fisheries Under Assessment

- 尾鷲物産**メバチマグロ、キハダマグロ、ビンナガマグロ**延縄漁業(2020年1月審査開始)
Owasebussan longline bigeye, yellowfin, albacore tuna fisheries
- 高知・宮崎**カツオ・ビンナガマグロ**近海一本釣り漁業(2020年7月審査開始)
Kochi, Miyazaki offshore pole & line skipjack and albacore tuna fisheries



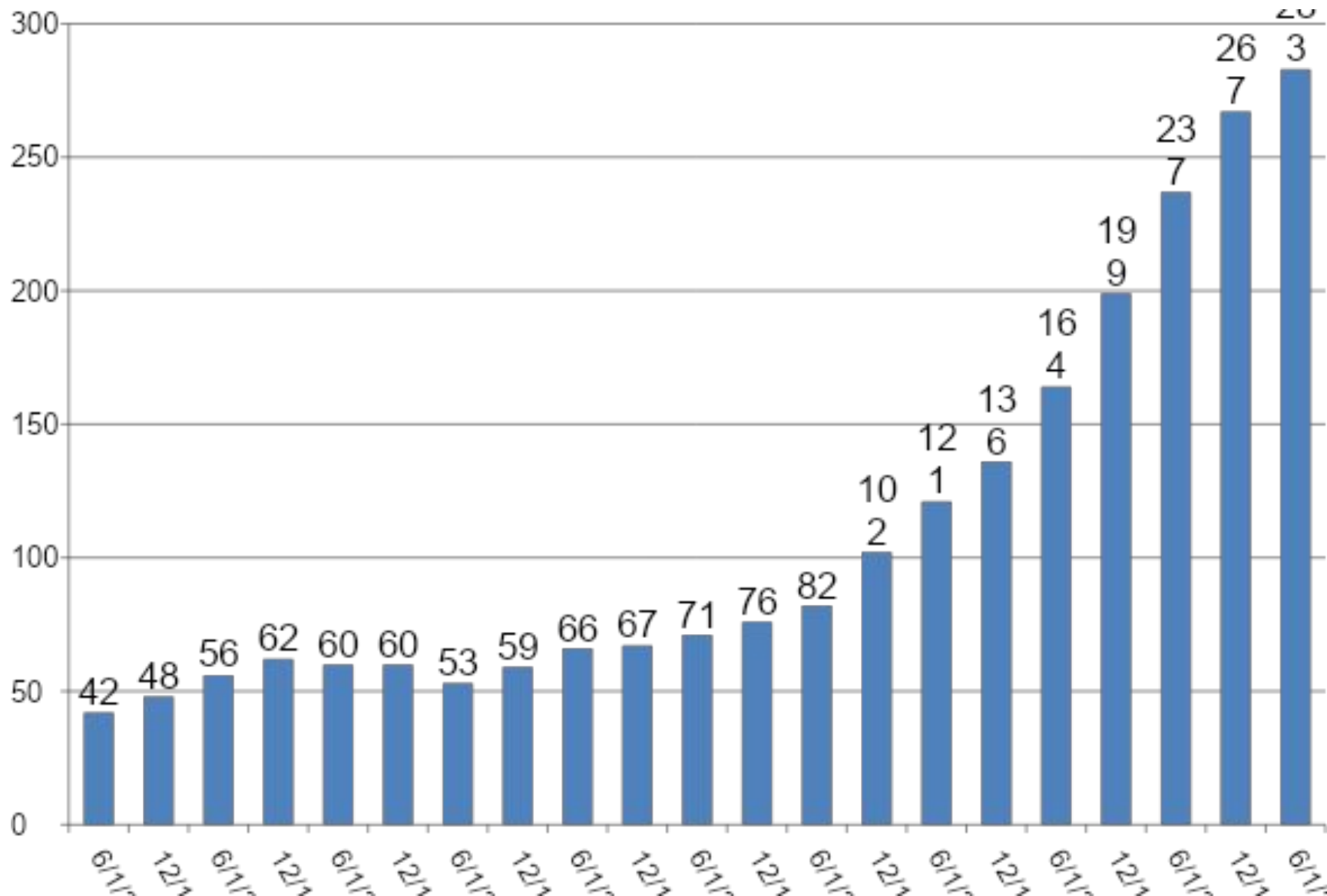
CoC認証取得企業数(国別) (2020年10月1日現在)

the Number of CoC certified companies by country



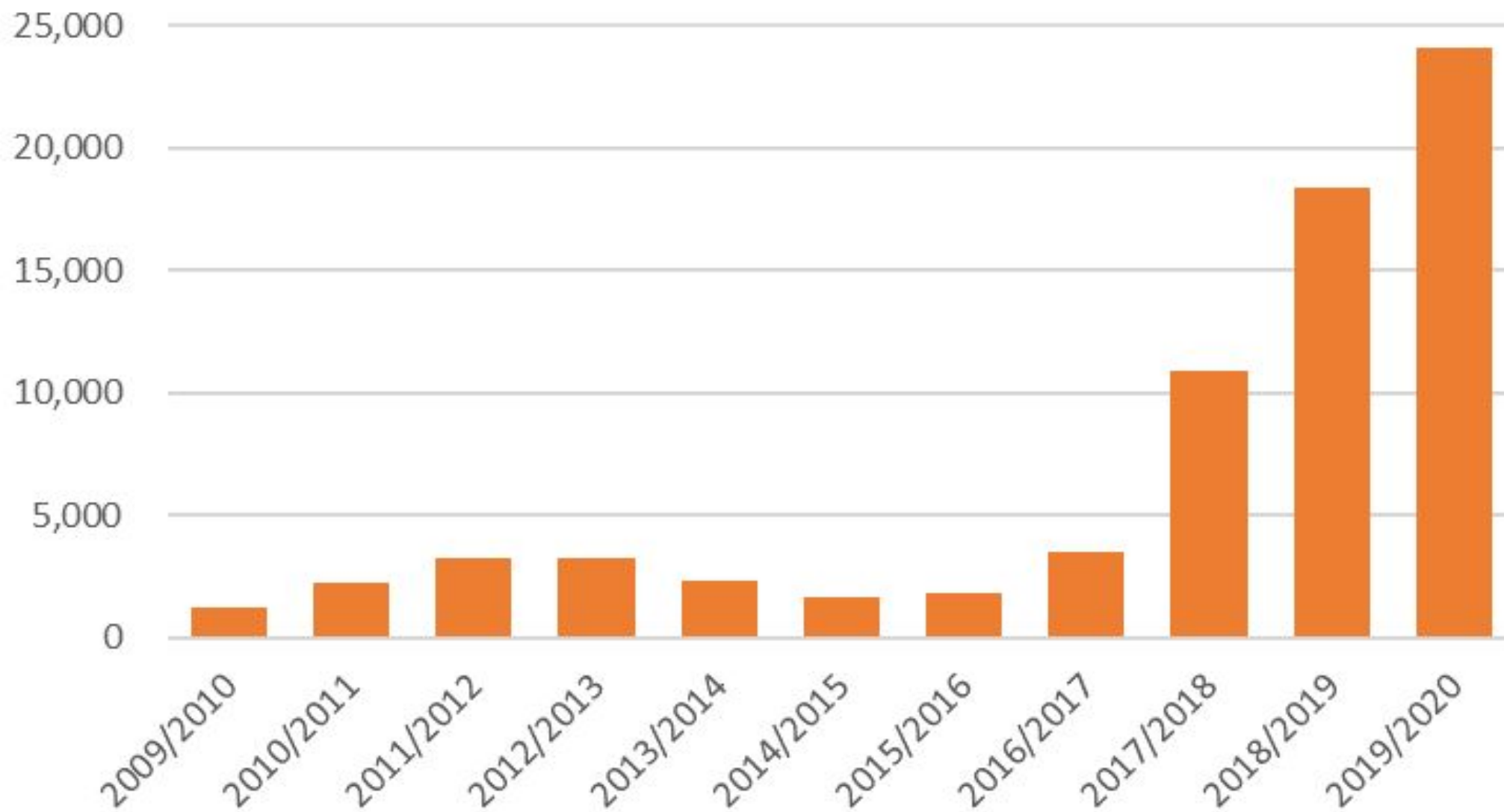
日本におけるCoC認証取得企業数の推移

the number of Companies with CoC certification in



日本におけるMSCラベル付き製品重量の推移(単位:トン)

Volume of consumer facing product sold each year in Japan (MT)



認証水産物マーケット拡大の背景

Reasons for expansion of certified seafood market in Japan



- 水産資源に関する危機意識の高まり(欧米に遅れること10年)
Awareness on fish stock depletion among seafood businesses

- SDGs達成に向けた取り組み
Contribution to achieve SDGs

- ESG投資の広がり
Expansion of ESG investment

- エシカル消費への関心の高まり
Consumers' awareness on ethical consumption

- 東京オリパラ調達方針
Tokyo Olympic Sustainable Sourcing Code

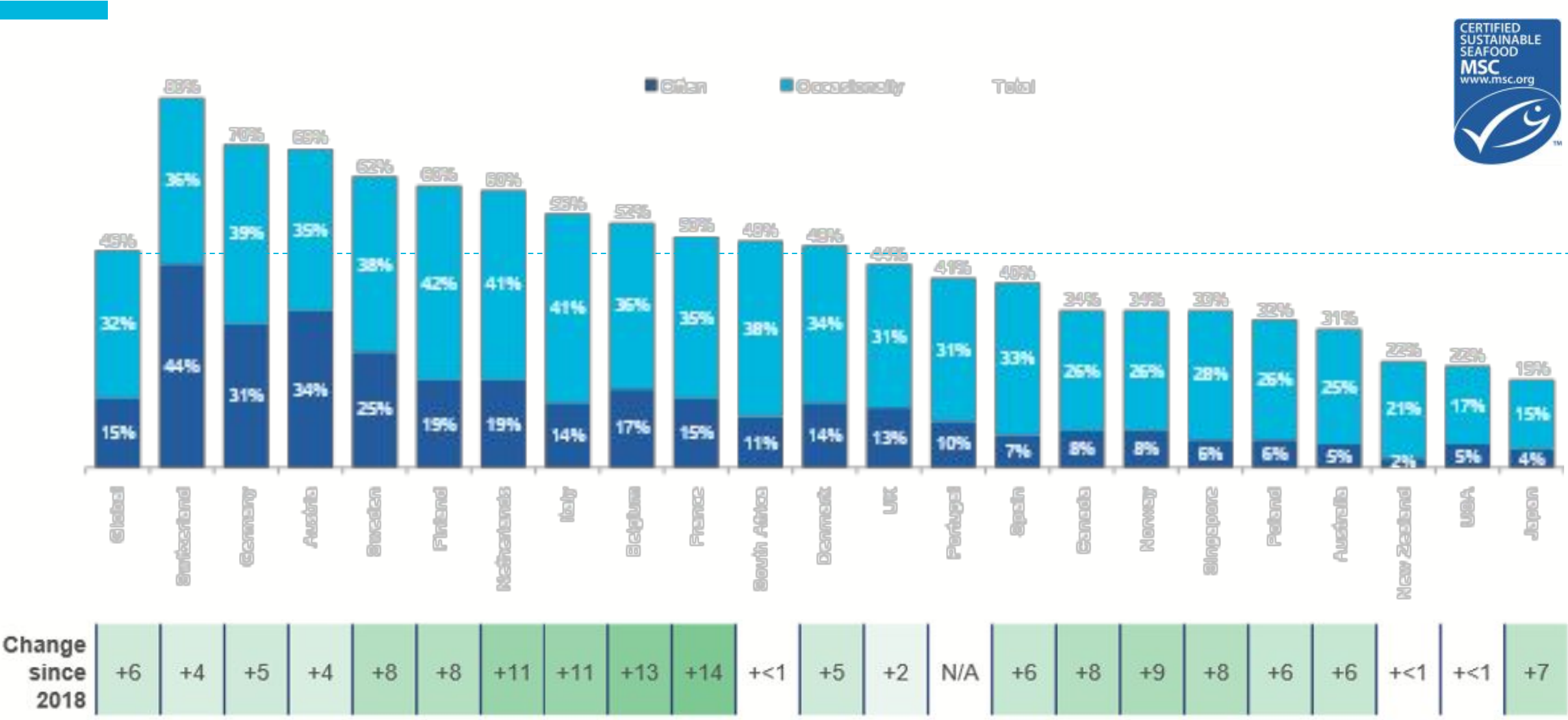
- 漁業に関連する課題の顕在化
Various issues on fisheries

- | | |
|---------------|---------------|
| • IUU漁業 | IUU fisheries |
| • 人権、労働問題 | labor issue |
| • ゴーストギア | ghost gear |
| • フィッシュウェルフェア | fish welfare |



MSCエコラベルの認知度(国別、2020年)

Awareness of MSC ecolabel by country (2020)



10 Base: General population, global, n=26,535
Q1.1: Have you ever seen the following logos?



ご清聴
ありがとうございました

東京サステナブル・シーフード・シンポジウム

Tokyo Sustainable Seafood Symposium

水産エコラベルが、ポストコロナの 「新しい社会」のお役に立つために

Marine Ecolabel's Contribution to "New Society" of the Post-Corona



2020年11月10日

(一社)マリン・エコラベル・ジャパン協議会 *Marine Eco-Label Japan Council*

垣添 直也

President, Naoya Kakizoe

**「水産エコラベル」は持続可能な社会のための
インフラとして、産業と生活を結ぶ
信頼の架け橋である**

*Marine Ecolabel is the reliable bridge between industry and
community as an infrastructure for sustainable society*

新型コロナウイルス感染症が我々人類に厳しく迫ったのは、「如何にして生き残るか？」であり、人の命はもちろんのこと、生活、産業、社会すべてに日頃当たり前と思っていたことは決してSustainableではなかったと言う現実であった。

What the pandemic is questioning us is how we could survive, and how we should realize that, other than human life, the community, industry, society we take for granted are not sustainable at all...

ポストコロナの社会は、「個」の主張や事情を優先する安全・安心とともに、Diversity (多様)、Sustainable(持続可能)、Resilient(復元可能、順応性)が求められることとなるであろう。

Besides individual assertion, and secure and safe prioritizing the matter, new society of the post-corona will ask for being more diversified, sustainable and resilient.

足元コロナの影響は甚大だが、MELが目指している「多様で持続可能な水産業」は、ポストコロナの新しい社会を支える重要な力ギとなる

Despite immense impact of the pandemic, diversified and sustainable fishery industry that MEL is intending to build is an important key for the new society of post-corona.

MELは2019年12月にGSSIに承認され、世界にデビューした

Recognized by GSSI on Dec 2019, MEL finally made its global debut.

2019年12月12日GSSIプレリリース

Marine Eco-Label Japan (MEL) V2 Scheme Recognition [View this email in your browser](#)




THE GLOBAL SUSTAINABLE SEAFOOD INITIATIVE
recognizes the **Marine Eco-Label Japan (MEL) V2 Scheme for Aquaculture and Fisheries**

HAARLEM, The Netherlands, 12 December 2019 – The Global Sustainable Seafood Initiative (GSSI) has provided formal recognition of the Marine Eco-Label Japan (MEL) V2 scheme for the scope of Aquaculture and Fisheries.

GSSI's recognition shows that their Aquaculture Management Standard (Version 1.0, 2018) and Fisheries Management Standard (Version 2.0, 2018) are in alignment with all applicable Essential Components of the GSSI Global Benchmark Tool (version 1.0, 8 October 2015).

The Tool is underpinned by the FAO Ecolabelling Guidelines and the FAO Technical Guidelines for Aquaculture Certification. It consists of performance areas related to scheme governance, operational management (including chain of custody) and applied aquaculture farm and wild-capture fisheries audit standards.

The Marine Eco-Label Japan scheme is the ninth seafood certification scheme to be benchmarked against GSSI's Global Benchmark Tool and to achieve recognition. Products certified by the recognized standards can be identified by a special logo including the V2 mark.

MEL-Japan gained a recognition from GSSI on Dec 12, 2019.

MELは、「GSSI年次報告2019」に世界で9つの承認スキームとして掲載されている

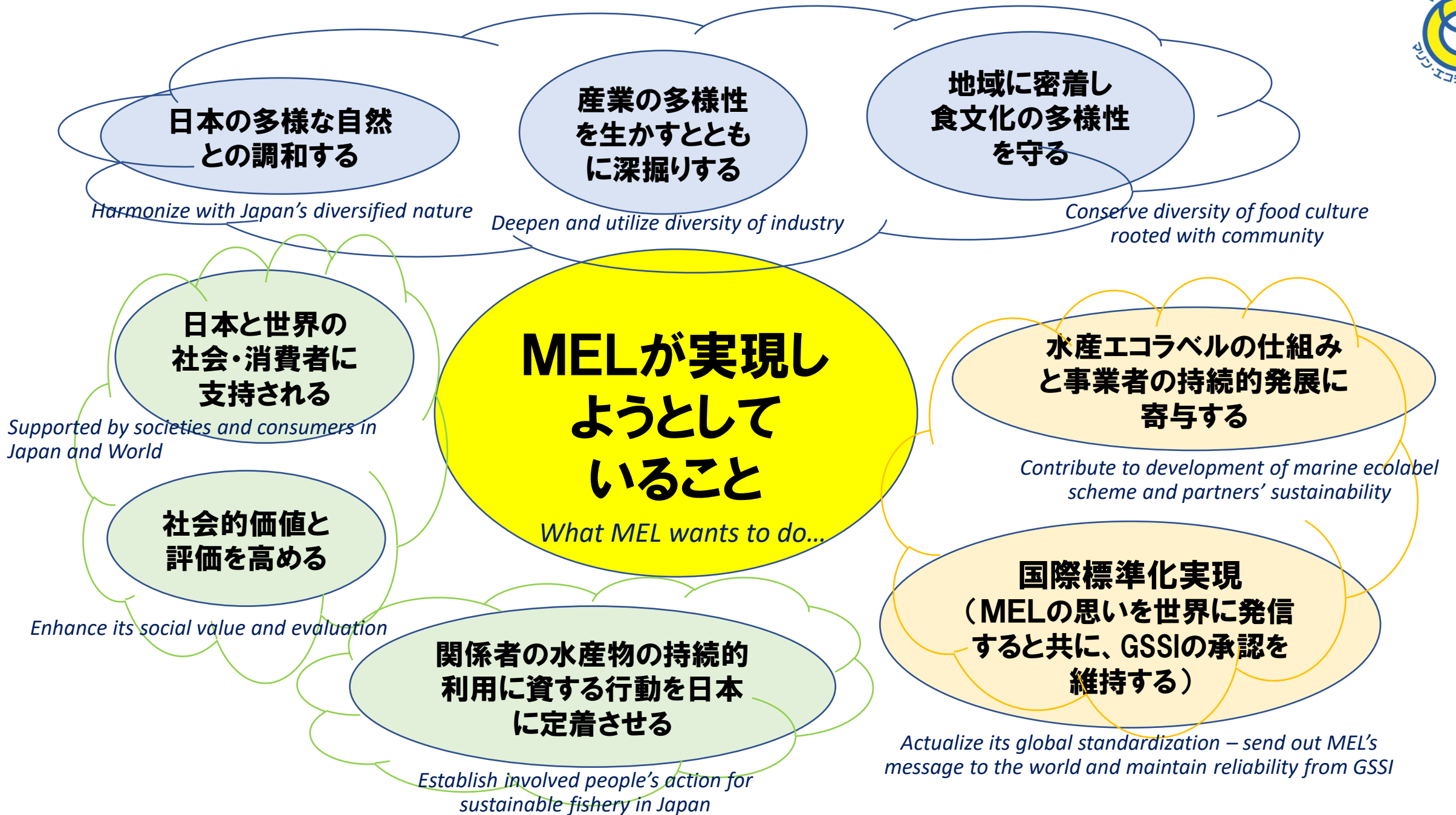
Nine GSSI recognized certifications

In 2019, two new Scheme Owners were benchmarked against the GSSI Global Benchmark Tool and have achieved recognition by GSSI: Bord Iascaigh Mhara (BIM), in February, and Marine Eco-Label Japan (MEL) V2 in December.

In total, there are 9 GSSI recognized certification schemes.



MEL-Japan was introduced as the ninth certification in GSSI Annual Report 2019.



関係者の協働が最も大切なカギとなる

Key is collaboration with involved parties



現在の認証者(2020年9月30日)

of Certified Entities (as of Sep 30, 2020)

MEL漁業認証Ver.2.0 Fishery 5件

MEL養殖認証Ver.1.0 Aquaculture 30件

MEL流通加工認証Ver.2.0 CoC 30件

他に現在審査中、およびコンサル中 件
Others (under Assessment and Consulting)

認証魚種数 14種 # of Species

生産量 10万4千トン Total Production

(魚種は現在、生産量是对应する昨年実績)

Species are currently recognized – 14 species
LY result responds to current certified coverage – 104,00MT

事業者のためだけ
ではなく社会の
役に立つ

Contribute to not only
business operators but society

世界が認める

Globally recognized

事業者の正しい
行動と関係者の
幅広い協働

Business operators' right action and
broad collaboration with involved parties

「水産エコラベルは持続可能な社会のためのインフラである」

Marine Ecolabel is the infrastructure for sustainable society

今、MELが取り組んでいること *What MEL is working on now ...*

国際標準化

- ① 本年12月から開始されるGSSIの承認継続審査(MOCA) への対応
- ② GSSIが準備中のベンチマークツール改訂への対応 (2021年前半に発効予定)

国内の課題

- ① ガバナンスの強化
アドバイザー機能の強化、審査体制強化、審査報告書のピアレビューの完全実施等
- ② 認証取得者を増やす
特に消費者との接点を担っておられる小売、外食の皆様に参加いただき、生産から消費まで一貫した究極のトレーサビリティを約束する仕組みを確立したい
- ③ 将来の相互認証やスキームの海外導出の研究を進める

MELは関係する皆様と力を合わせ、「多様で持続可能な水産業」でポストコロナの新しい社会を支えます。

Working together with involved parties, MEL will underpin diversified and sustainable fishery industry in the new society of the post-corona.

Global Standalization

- 1. Respond to GSSI's MOCA
- 2. Adjust GSSI New Benchmark Tools *d*

Domestic Challenges

- 1. Strengthen Governance
Advisory function, assessment system and peer-review implementation
- 2. Increase # of Certification
Gained support from retail and FS sectors, build traceability integrated from production to consumers
- 3. Study mutual-recognition and overseas business development

**MELは今年の12月で設立から4年、国際デビューから1年を迎えます。皆様のご支援と期待に応えられる様、一段と充実した活動をいたします。
どうかよろしくお願いします。**

By this December, it will have been four years since MEL Japan Council was founded, and one year since it made debut in global society. We will implement fulfilling activities further to meet your support and expectation.

有難うございました

Thank you for your attention!

**持続可能な漁業に向けた
臼福本店の取り組み**
**Usufuku's commitment to
sustainable fishing**

株式会社 臼福本店

(遠洋マグロ延縄漁業・廻船問屋・鮮魚卸売販売)

創業 明治15年(1882年)

今年で138年

同年 日本銀行開業

サグラダファミリア建設開始

Usufuku Honten Co. Ltd

(Pelagic tuna long line fishery, port wholesaler, wholesaler)

Established in 1882 (137 year old)

Same year as Japan national Bank and Sagrada Familia

1932



1935



1952



1963



1969



1972



1973



1978



海のエコラベル
持続可能な漁業で獲られた
水産物

MSC認証
www.msc.org/jp

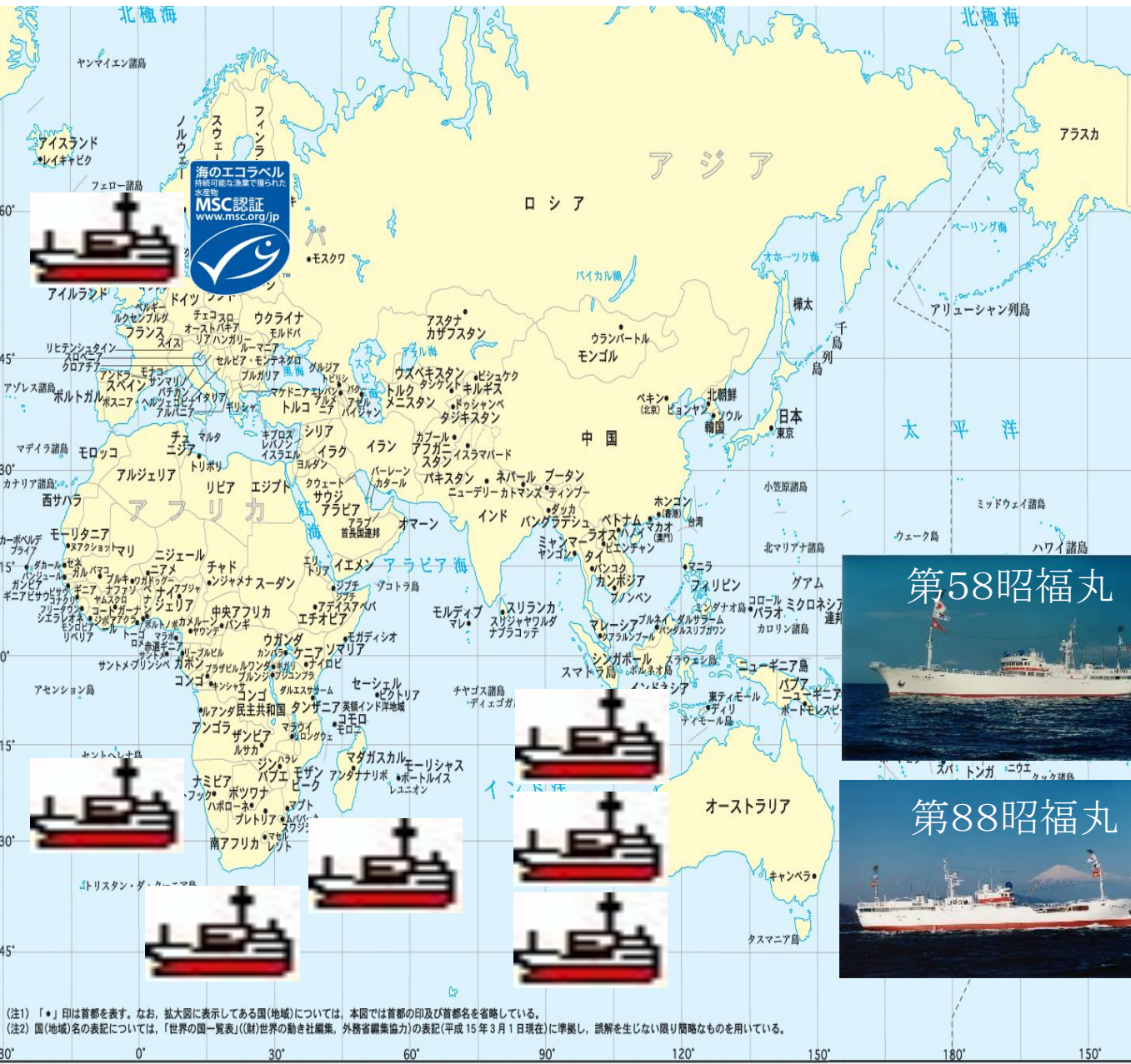


GOOD
DESIGN
AWARD
2020



臼福本店の所有する7隻の遠洋鮪延縄漁船

Usufuku Honten owns 7 Pelagic tuna long line vessels

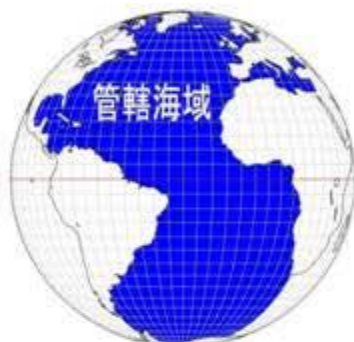


(注1) 「●」印は首都を表す。なお、拡大図に示してある国(地域)については、本図では首都の印及び首都名を省略している。
 (注2) 国(地域)名の表記については、「世界の国一覧表」(財世界の動き社編集、外務省編集協力の表記(平成15年3月1日現在)に準拠し、誤解を生じない限り略称のものを用いている。

世界のかつお・まぐろ漁業を管理する 地域漁業管理機関

ミナミマグロの資源管理はみなみまぐろ保存委員会（CCSBT）が行っている。

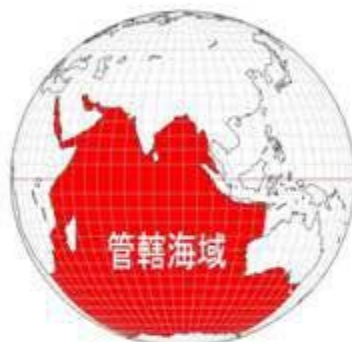
CCSBT: Commission for the Conservation of the Southern Bluefin Tuna



大西洋まぐろ類保存国際委員会

International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas (ICCAT: アイキャット)

- ・設立: 1969年
- ・設立目的: 大西洋におけるマグロ・カジキ類等の資源を最大の持続的漁獲を可能にする水準に維持すること
- ・管轄魚種: マグロ類、カジキ類、他
- ・加盟国: 48ヶ国+1機関
- ・本部: スペイン (マドリッド)



インド洋まぐろ類委員会

Indian Ocean Tuna Commission (IOTC)

- ・設立: 1996年
- ・設立目的: インド洋におけるマグロ・カジキ類等の資源保存、及び最適利用の確保
- ・管轄魚種: マグロ類、カジキ類、他
- ・加盟国: 27ヶ国+1機関
- ・本部: セイシェル (ビクトリア)



中西部太平洋まぐろ類委員会

Western and Central Pacific Fisheries Commission (WCPFC)

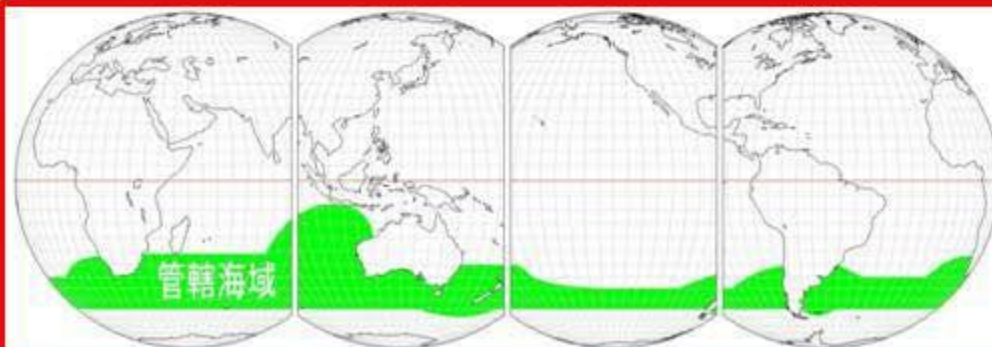
- ・設立: 2004年
- ・設立目的: 中西部太平洋における高度回遊性魚類資源の保存、及び持続可能な利用の確保
- ・管轄魚種: マグロ類、カジキ類、他
- ・加盟国: 23ヶ国+1機関+1地域
- ・本部: ミクロネシア連邦 (ポンペイ)



全米熱帯まぐろ類委員会

Inter-American Tropical Tuna Commission (IATTC)

- ・設立: 1950年
- ・設立目的: 対象水域におけるカツオ・マグロ類の保存、及び管理
- ・管轄魚種: マグロ類、他
- ・加盟国: 16ヶ国
- ・本部: アメリカ合衆国 (ラ・ホーヤ)



みなみまぐろ保存委員会

Commission for the Conservation of the Southern Bluefin Tuna (CCSBT)

- ・設立: 1994年
- ・設立目的: ミナミマグロ資源の保存管理、及び最適利用の確保
- ・管轄魚種: ミナミマグロ
- ・加盟国: 5ヶ国
- ・本部: オーストラリア (キャンベラ)

1994年
日本
オーストラリア
ニュージーランド
主要漁業国3国
によって設立

2020年度 大西洋クロマグロ(東)TAC国別割当漁獲量

2020 Atlantic bluefin tuna (east) TAC catch quota by country

EU	19,360t
モロッコ Morocco	3,219t
日本 Japan	2,801t
チュニジア Tunisia	2,590t
保留枠 on hold	750t
その他 others	7,280t

合計 36,000 t

2020年度 大西洋クロマグロ(西)TAC国別割当漁獲量

2020 Atlantic bluefin tuna (west) TAC catch quota by country

米国 US	1,247. 86t
カナダ Canada	515. 59t
日本 Japan	407. 48t
その他 Others	179. 07t

合計 2, 350 t

2020年度 大西洋クロマグロ東西合計 総漁獲量

2020 total combined east and west Atlantic bluefin tuna caught

総漁獲量 total 38,350 t

EU 17,536 t

日本 Japan 3,208.48 t

日本の漁獲量は全体の約8.3%

Japan catches 8.3% of global catch

第一昭福丸の漁獲量は全体の約0.19%

Shofuku maru No.1 0.19% of global catch

2020年漁期 大西洋クロマグロ漁場 出漁予定船リスト

Atlantic bluefin tuna fishery
2020 fishing season vessel List
(出漁選定会議 6月8日実施)

東大西洋 east Atlantic 40隻
西大西洋 west Atlantic 6隻
合計 total 46隻

別紙1
2020/6/8
第33回大西洋出漁対策協議会
大西洋クロマグロ漁場出漁予定船リスト
(2020/2021漁期)

NO	漁業者名	船名	申請数量(原魚重量)	備考
1	榑丸吉	38正進丸	73.258	
2	榑丸吉	80正進丸	73.258	
3	榑丸吉	82正進丸	73.258	
4	榑丸吉	83正進丸	73.258	
5	幸栄漁業㈱	151欣栄丸	73.258	
6	幸栄漁業㈱	88欣栄丸	73.258	
7	濱幸水産㈱	138欣栄丸	73.258	
8	山代水産㈱	18千代丸	73.258	
9	山代水産㈱	28千代丸	73.258	
10	勝倉漁業㈱	1勝栄丸	73.258	
11	勝倉漁業㈱	127勝栄丸	73.258	
12	榑日福本店	1昭福丸	73.258	1昭福丸代船
13	南鶴本商店	7光洋丸	73.258	7光洋丸代船
14	榑丸要漁業部	5大吉丸	73.258	
15	佐藤漁業㈱	15漁安丸	73.258	
16	佐藤漁業㈱	87漁安丸	73.258	
17	榑磯前漁業所	21磯前丸	60.000	***
18	榑トヤマ水産	1幸漁丸	73.258	
19	榑トヤマ水産	51幸漁丸	73.258	
20	榑トヤマ水産	15幸漁丸	73.258	
21	榑トヤマ水産	68幸漁丸	73.258	
22	秋布漁業生産組合	81幸漁丸	73.258	
23	榑トヤマ水産	38幸漁丸	73.258	
24	榑長久丸	1長久丸	73.258	
25	榑長久丸	11長久丸	73.258	
26	榑長久丸	21長久丸	73.258	
27	長久水産㈱	87長久丸	60.000	****2長久丸代船
28	海王丸漁業㈱	81海王丸	60.000	***
29	中村得照	106海王丸	60.000	**
30	榑太和	78太和丸	73.258	
31	榑太和	88太和丸	73.258	88太和丸代船
32	榑合栄丸	78合栄丸	73.258	
33	榑合栄丸	8合栄丸	60.000	**
34	山本蔵	38高豊丸	60.000	***
35	榑長久	68長久丸	60.000	****
36	串木野まぐろ㈱	8松栄丸	73.258	
37	串木野まぐろ㈱	1錦哉丸	60.000	**
38	神崎水産㈱	78幸栄丸	73.258	
39	神崎水産㈱	6幸栄丸	73.258	108幸栄丸代船
40	大洋A&F㈱	8大都丸	73.258	
船別割当枠計			2,824.256	
日本枠			2,824.270	
放流・投棄留保枠			15.000	

NO	漁業者名	船名	申請数量(原魚重量)	備考
1	南洋水産㈱	52正幸丸	71.680	
2	南洋水産㈱	31岬洋丸	71.680	
3	住吉漁業㈱	10住吉丸	71.680	15東栄丸代船
4	住吉漁業㈱	81住吉丸	71.680	
5	榑長久丸	12長久丸	71.680	
6	榑長久丸	35長久丸	50.000	**
船別割当枠計			408.400	
日本枠			408.400	
放流・投棄留保枠			2.000	

備考: **** 令和2/3年新規船 *** 令和元/2年新規船, ** 平成30/31漁期新規船

* 最終的な決定は、本年6月下旬までに関係漁業者より都県庁を通じて水産庁宛に枠の申請を行い、その申請に基づき「大西洋くろまぐろ年間漁獲割当の指令書」が水産庁から発給されるまでは、あくまでも業界の要望であることをご留意ください。

農林水産大臣発行 2020年度 大西洋クロマグロ 漁船別 漁獲割当指令書

Issued by the Minister of Agriculture,
Forestry and Fisheries in FY2020
Atlantic bluefin tuna by vessel
Fishing Quota Directive

第1昭福丸
(大西洋出漁実績船)
73.258t(原魚)

Shofuku Maru No.1
Catch quota 73.258t

※新規出漁船
55.350t(原魚)

農林水産省指令 2 水管第 674 号

宮城県気仙沼市魚町二丁目四番十一号
株式会社白福本店

令和 2 年 6 月 18 日付けで申請された大西洋くろまぐろの年間の漁獲量の限度については、下記のとおりとする。

なお、この処分に対して不服がある場合には、この処分があったことを知った日の翌日（以下「起算日」という。）から起算して 3 か月以内に、農林水産大臣に対して審査請求をすることができる。

また、この処分の取消しの訴えは、起算日から起算して 6 か月以内に、国を被告として提起することができる（ただし、起算日から起算して 6 か月以内であっても、処分の日から 1 年を経過すると処分の取消しの訴えはできない。）。

なお、審査請求をした場合には、処分の取消しの訴えは、上記にかかわらず審査請求に対する裁決があったことを知った日の翌日から起算して 6 か月（又は裁決の日から 1 年）を経過したときは提起することができない。

ただし、上記の審査請求期間又は処分の取消しの訴えの出訴期間について、正当な理由があるときは、上記の限りではない。

令和 2 年 9 月 9 日

農林水産大臣 江藤 拓



記

1. 割当ての有効期間 令和 2 年 9 月 20 日から令和 3 年 7 月 31 日まで
2. 漁業者別の割当て 東大西洋 73.258 トン
3. 船舶別の割当て
7KFY 第一昭福丸 東大西洋 73.258 トン

○ その他、本指令書については、原本を当該漁業者が所持するとともに、当該船舶の船内にその写しを所持し、漁業監督官から要求があったときはこれを提示しなければならない。

2020年東大西洋クロマグロ 漁獲管理用電子タグ

East Atlantic Bluefin tuna catch documentation electronic tag

(本年度電子タグは1隻 electronic tag used in 1 boats this year)

日本総漁獲枠(東西合計) 3,208.48 t

Total catch of Japan (both west and east) 3,208.48 t





21/04/2010 02:21

大西洋クロマグロ 日別漁獲数量報告

Atlantic bluefin tuna daily catch report

漁獲した位置・日付
投縄時間・タグ番号
重量、および放流尾数を
水産庁へ**毎日報告**

Location, date, time, tag#, weight,
release # are reported to Fishery Agency
everyday

List of Tags(タグ一覧表) / 大西洋クロマグロ 日別漁獲数量報告様式

Vessel Name/漁船名 () Call Sign/信号符号 ()
Total No. of hooks used in the set/使用鈎数 ()
Total No. of floats used in the set/使用鰐数 ()

No. of Bluefin tuna released or discarded (80kg is on a GG basis. Estimate the weight by eye.)
放流クロマグロ尾数 (80kgはGGの状態での重量。目測で判断して下さい。)

<80 kg (alive at release) / 80 kg下(放流時生存)	尾
<80 kg (dead at release) / 80 kg下(放流時死亡)	尾
>80 kg (alive at release) / 80 kg上(放流時生存)	尾
>80 kg (dead at release) / 80 kg上(放流時死亡)	尾

AREA/Position at Noon										DATE(dd/mm/yy)			Time of starting setting the gear	TAG No.	WEIGHT(Kg)
(WA/EA/MED)/(Lat+Long) 海域(西/東/地中海)/正午位置(緯度経度)										日	月	年	投縄開始時刻	タグ番号	重量(GG)
(例)	EA	59	°	45	'N	19	°	11	'W	30	10	18	14:00	〇〇〇〇-18-0001	200
1			°		'N		°		'W						
2			°		'N		°		'W						
3			°		'N		°		'W						
4			°		'N		°		'W						
5			°		'N		°		'W						
6			°		'N		°		'W						
7			°		'N		°		'W						
8			°		'N		°		'W						
9			°		'N		°		'W						
10			°		'N		°		'W						
11			°		'N		°		'W						
12			°		'N		°		'W						
13			°		'N		°		'W						
14			°		'N		°		'W						
15			°		'N		°		'W						
16			°		'N		°		'W						
17			°		'N		°		'W						
18			°		'N		°		'W						
19			°		'N		°		'W						
20			°		'N		°		'W						
21			°		'N		°		'W						
22			°		'N		°		'W						
23			°		'N		°		'W						
24			°		'N		°		'W						
25			°		'N		°		'W						

大西洋クロマグロ 国内陸揚げ予定報告書

Atlantic bluefin tuna landing report
(for domestic landing)

水揚予定港、予定日 予定数量を事前に 水産庁へ報告 水揚予定10日前に報告

Port, date, volume are reported to
Fishery Agency of Japan 10 days prior
to the landing

国内陸揚げ予定報告書(変更届)

(別紙3)

平成 30 年 2 月 7 日

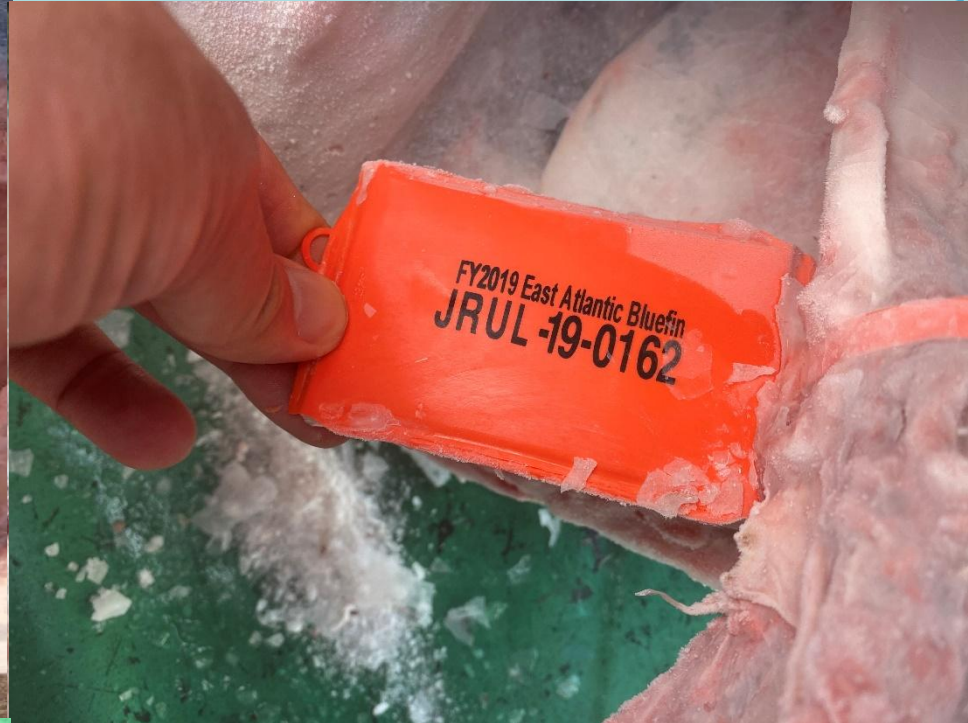
農林水産大臣 殿

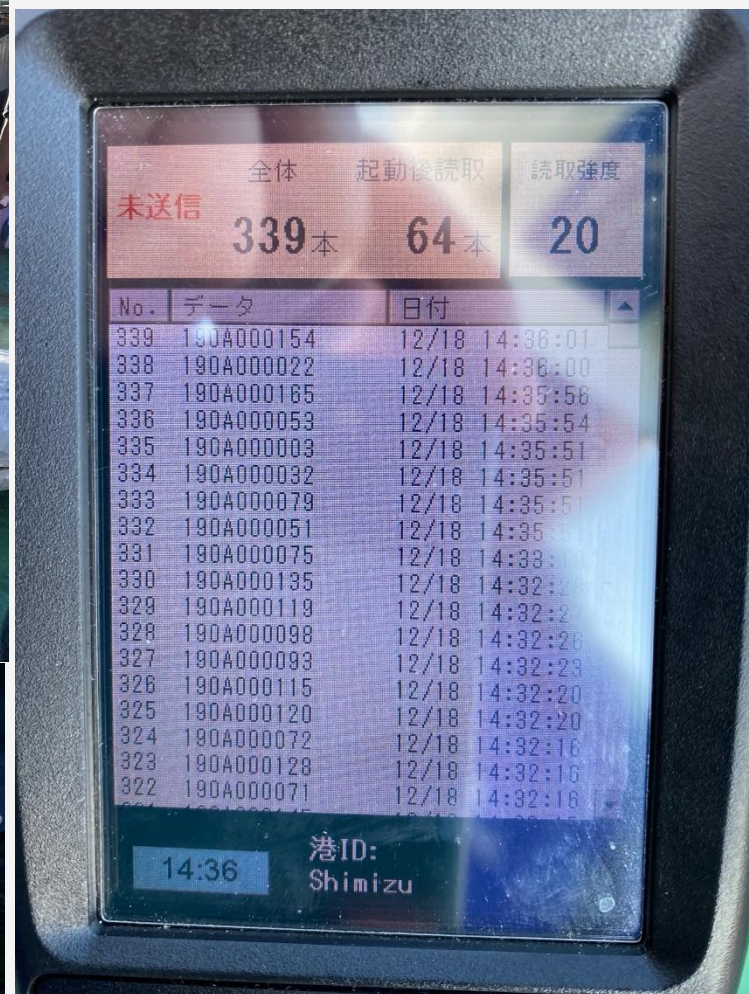
所在(住所) 宮城県気仙沼市魚町2丁目4番11号
名称(氏名) 株式会社 日福本店
電話番号 0226-22-0052

1 漁 船 名	第1昭福丸		〔記入上の留意点〕 (1) 漁獲物等を国内陸揚げする場合、陸揚げを行う予定日の10日前までに報告すること。 (2) 本報告内容に変更を生じた際には、速やかに報告すること。 (3) 「4 漁獲物等の搬入形態」については、該当するものを○で囲むとともに、運搬船の場合は、括弧内に船名を記入すること。 (4) 「5 転載の回数」については、コンテナ又は運搬船で搬入する場合に、今回陸揚げ分の転載回数を括弧内に記入すること。 (5) 「7 漁獲物等の今回陸揚げ予定量等」については、製品重量で記入すること。 なお、外国の現地法人に貸し渡された期間中に漁獲したものについては、括弧内に外数で記入すること。 (6) 大西洋くろまぐろ又はみなみまぐろを陸揚げする場合、以下に今回陸揚げ本数及びタグNoを記入すること。 今回陸揚げ本数 306 * タグNo. 1 ~ 306 うち欠番 無し (7) コンテナで搬入する場合、「10 コンテナ開封場所」を記入するとともに、以下にコンテナNoを記入すること。 (記入例: ABCD1234567) コンテナNo.
2 許 可 番 号	T第1035号		
3 漁 船 登 録 番 号	MG1-1776		
4 漁獲物等の搬入形態	独 航 船 ・ コンテナ 運搬船 (二拾四號大盛丸)		
5 転 載 の 回 数	港内(1) : 洋上()		
6 今回陸揚げ分の操業状況(操業期間及び海域)	平成29年10月～北東大西洋クロマグロ操業 平成29年11月～大西洋中部水域		
7 漁獲物等の今回陸揚げ予定量等(単位:トン)			
くろまぐろ	大西洋(西)	()	
	大西洋(東)	48.831 ()	
	太 平 洋	()	
みなみまぐろ	全 海 域	()	
め ば ち	大 西 洋	1.905 ()	
	太 平 洋	()	
	インド洋	()	
き は だ	大 西 洋	1.030 ()	
	太 平 洋	()	
	インド洋	()	
め か じ き	大西洋(北)	0.250 ()	
	大西洋(南)	()	
	太 平 洋	()	
	インド洋	()	
にしまかじき	大 西 洋	()	
にしくろかじき	大 西 洋	0.637 ()	
	大 西 洋	1.446 ()	
	太 平 洋	()	
そ の 他	インド洋	()	
	その他のうち鮫鮓	0 kg・鮫魚体 0.00 トン	
	鮫漁獲期間	年 月 日～ 年 月 日	
合 計	54.099 ()		
8 陸 揚 げ 予 定 日	2 月 22 日 (午前・午後)		
9 陸 揚 げ 予 定 港	清水 港		
10 コンテナ開封場所			
備 考			

※前回の大西洋クロマグロ申請時の書類









水揚げされたマグロは保税港を出る際、すべて検量し厳格にチェックされる
仮に1Kgでも超過漁獲(違反)が認められれば、**漁業ライセンス剥奪、罰金刑
および懲役刑等**が適用される

All tuna leaving the bonded port will be checked and will be punished (ban fishing license, imprisonment, fine fee) if there is a misreporting (even 1kg over)





なぜMSC認証取得にトライしたのか？

Why we are trying to get MSC certification?

MSC理由 why?

① 差別化をするため

Differentiation

② 意見をするため

To have our voice heard

③ 次の世代へ繋ぐため

For the future generations

(株)臼福本店 第一昭福丸
USUFUKU HONTEN CO.,LTD
SHOFUKU MARU No.1

海のエコラベル
持続可能な漁業で獲られた
水産物

MSC認証
www.msc.org/jp



MSC-C-58008

このタイセイヨウクロマグロは、MSC（海洋管理協議会）の基準に則り第三者によって認証された、持続可能で適切に管理された漁業で獲られた水産物です。www.msc.org/jp



Certificate

Usufuku Honten Northeast Atlantic longline bluefin tuna fishery

Operated by

Usufuku Honten
of

2-4-11, Sakanamachi, Kesennuma-shi, Miyagi, 988-0013, Japan

Control Union (UK) Limited (CU UK) certifies that the above-named Entity, as defined in the attached schedule, has been assessed against and conforms to the MSC Fisheries Standard V2.0 and has been found to meet the criteria for a well-managed and sustainable fishery. Fish and fish products originating from this MSC certified fishery are eligible to carry the MSC Logo. Further claims made about the fishery shall be in accordance with the rules established by the MSC.

Authorising signatory:

Dr Toru Tsuzaki
Fishery Schemes Manager
Control Union (UK) Limited

Fishery name: Usufuku Honten Northeast Atlantic longline bluefin tuna fishery
Certificate number: MSC-F-31459
Certificate date of issue: 10-08-2020
Certificate expiry date: 09-02-2026 (+ 5 years and 6 months, - 1 day)
Version control: 1.0, Last revision: 04-08-2020
Compliant with: MSC FCR 2.0 & GCR 2.2
CU UK accreditation code: ACC-MSC-005

This certificate remains the property of Control Union (UK) Limited. Usufuku Honten Co. Ltd. are permitted to use this in accordance with the agreed Terms & Conditions of Certification.

Page 1 of 4

Control Union (UK) Limited

56 High Street, Lymington, Hampshire, SO41 9AH, United Kingdom • +44 (0)1590 613007 • info@fishuk@controlunion.com • uk.controlunion.com

CU Fishery Certificate v1.8 (1st May 2020)



OFFICE • Control Union (UK) Limited • Suite 2a • 7th Floor • City Reach • 5 Greenwich View Place • London • E14 9NN
T +44 (0) 20 7488 2210 • E cuuk@controlunion.com • W www.controlunion.com

Inspections are carried out within the scope of the Principal's explicit, detailed instructions and with due care and skill. All our stakeholders are subject to the General Conditions of Business of International Federation of Inspection Agencies, a copy of which can be downloaded from this site: www.controlunion.com/infir/infirconditions. Claims in respect of any inspection performed by Control Union will be considered only if based upon failure to take due care proven by the Principal. Liability shall under no circumstances whatsoever exceed a total aggregate sum equal to ten (10) times the amount of the fee or commission due for the respective service to which the liability relates or from which it has arisen. This Certificate is not intended to relieve the parties to any relevant sales contract from their contractual obligations.



港沼仙気
昭福丸

第一昭福丸が
北東大西
洋沖で漁獲
した本まぐろ

天然
この商品は大自然で
漁獲されました。



MSC-C-58008
海のエコラベル
持続可能な漁業で獲られ
た MSC 認証
www.msc.org/jp

資源管理のもとで獲れた
大西洋天然黒まぐろです
QRコードにアクセスしてみてください！

中トロ

港沼仙気
昭福丸

天然
この商品は大自然で
漁獲されました。
赤身

めばちくろ

港沼仙気
昭福丸

天然
この商品は大自然で
漁獲されました。
赤身

資源管理のもとで獲れた
大西洋天然黒まぐろです
QRコードにアクセスしてみてください！

A fishing boat is shown from the stern, sailing on the ocean. The sun is low on the horizon, creating a bright, golden glow that reflects on the water. The sky is filled with soft, white clouds. The boat has a white hull and a dark upper section. A Japanese flag is visible on the mast. The text "第八路福丸" and "SHUPURU MARU NO 8" is visible on the stern.

MSC認証を取得することで、
日本の漁業とマーケットを
より持続可能なものに変えていきま
す。

We will change Japanese fisheries
and market into more sustainable
by achieving MSC certification



平成に感謝 令和に希望

海光物産株式会社創業30周年記念パーティー
R1.Nov.23th



東京湾 から 2020年
東京オリンピック・パラリンピックを目指したんだけど・・・！

From Tokyo Bay in 2020

We aimed for the Tokyo Olympics and Paralympics, but...!

海光物産株式会社

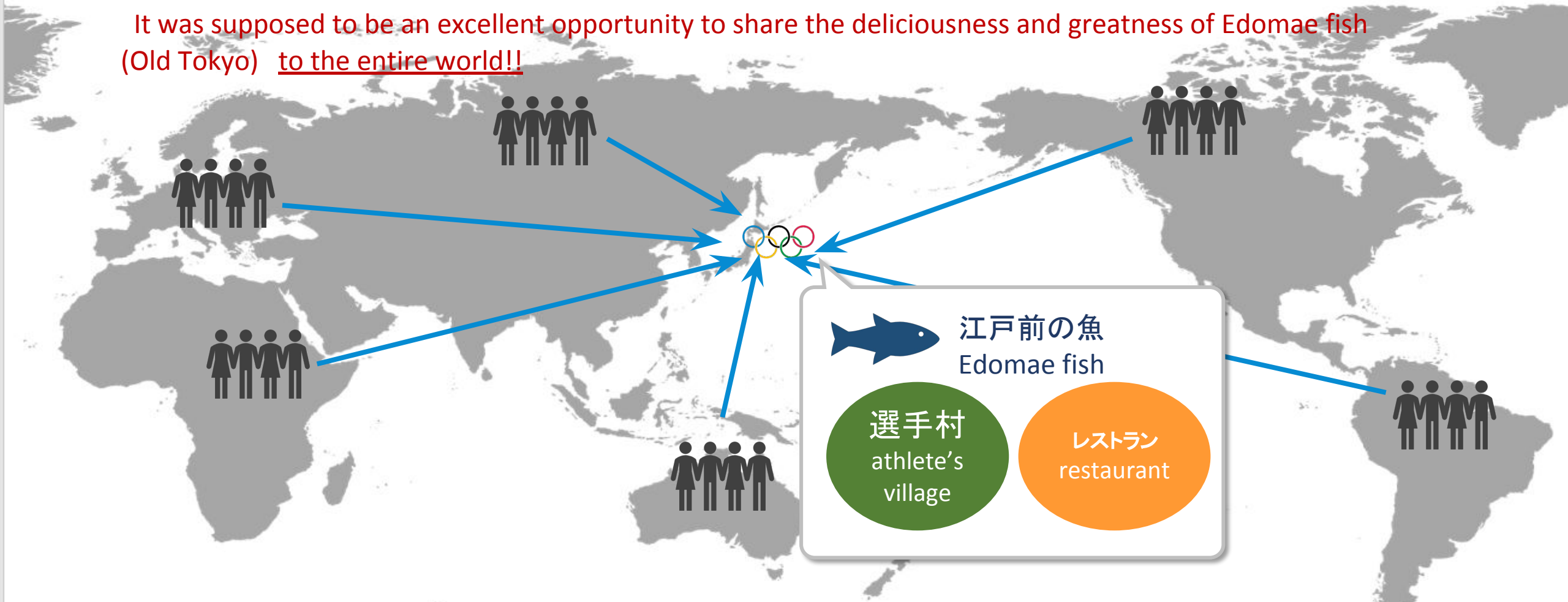
Kaiko Bussan Co., Ltd.

江戸前の海に全世界からアスリート、観光客がやってくるはずだった！

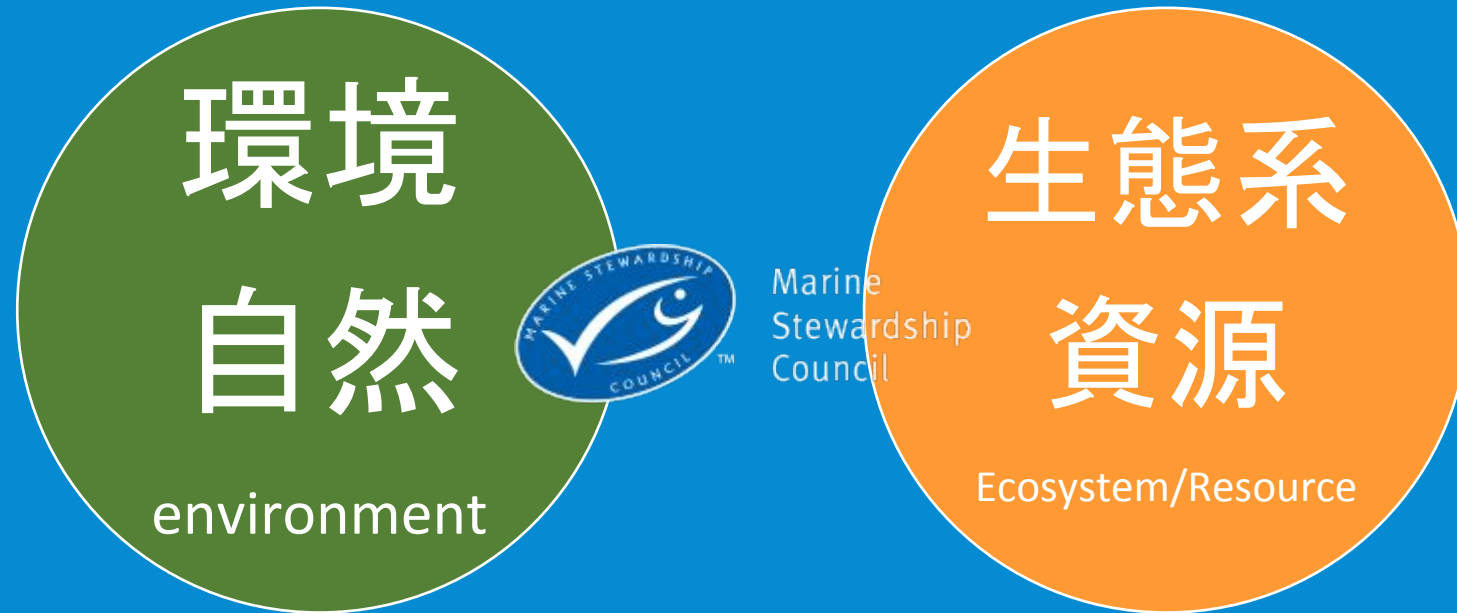
Athletes and tourists from all over the world were supposed to come to the Tokyo!

→ 江戸前の魚の旨さや素晴らしさを、
全世界に発信する絶好のチャンス！！のはずだった。

It was supposed to be an excellent opportunity to share the deliciousness and greatness of Edomae fish
(Old Tokyo) to the entire world!!



2014年当初、2020年東京五輪の水産物調達コード
The seafood sourcing code for the 2020 Tokyo Olympics in 2014



ロンドン、リオでも採用された
MSC認証が不可欠だと言われていた！

MSC certification, which was employed in London and Rio as well,
Was said to be indispensable!

けれども2018年にJOCが発表した調達コードは...

But the sourcing code that was announced by JOC in 2018 was...



ロンドン以降
リオでも踏襲
London & Rio

MSC



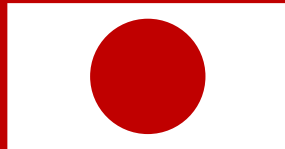
Marine
Stewardship
Council

ASC



日本にも独自のMELがあるのだから、MSC、ASCだけじゃなく、これも入れようじゃないか？

Japan has its own unique MEL as well, so we shall add this in as well instead of just MSC and ASC



日本発の
エコラベル
Japanese Ecolabel



MEL

東京オリンピック、パラリンピックに向けて Working towards the Tokyo Olympics and Paralympics

MSC漁業認証予備審査 / MSC pre-assessment (SCS 2015)

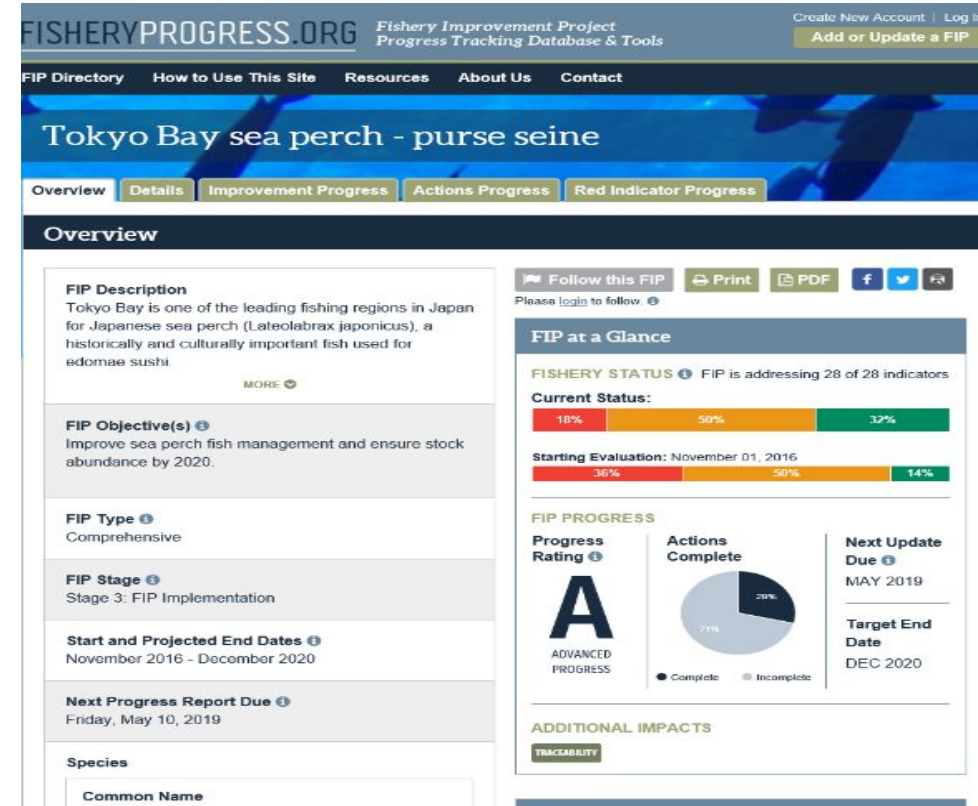
- 東京湾のスズキの科学的資源評価が成されていないため、資源管理の数値目標が示されていない。
- **このままではMSC認証取得は不可能！**
- Tokyo Bay sea perch have not been evaluated as a scientific resource, a numerical goal for the management of resources has not been disclosed.
- **At this rate, it will be impossible to obtain MSC certification!**

FIP漁業改善計画 / FIP_(O2 2017~5カ年計画)

- 操業データの蓄積によってトレーサビリティを明確化。
- **FIP進捗評価が『A』となり、MSC合格レベルの約60%達成！**
- Clarified traceability with the accumulation of operating data.
- **FIP progress rating became “A” and we achieved approximately 60% of the MSC passing level!**

MELジャパン認証Version1.取得 / Acquired MEL ver.1

- 2018年4月12日生産段階認証、流通加工段階認証取得。
- On April 12th, 2018, the production stage certification and distribution processing stage certification were obtained.
- **悲願であった2020年東京五輪への江戸前の魚の提供が決定！！**
- **Our wish, Edomae fish for the 2020 Tokyo Olympics, was confirmed!!**





MELじゃだめなんですか？
Is MEL unacceptable?

持続可能（Sustainable）な漁業とは？

What is sustainable fishery?

環境
生態系

Environment
Ecosystem

持続可能性を追求する漁業

Fishery that pursues sustainability

経済
性

Economy

社会
性

Sociality

サステナブルシーフードに対する市場価値

The market evaluation of sustainable seafood

本来サポートすべき国内マーケットの体制は？

What is the domestic market system that we should originally support?

漁業者 Fishermen



- 持続可能な漁業を目指すためには 管理、つまり **ルールと目標値** を設定。
- 自分たちの **漁獲(収入)** を規制。
- 水揚げ減を **単価** で補う必要性。

- To aim for sustainable fishery, management, **rules and target values**, are set.
- Regulate own **hauls (income)**.
- The **necessity** of compensating a reduction in hauls with **unit price**.

VS

マーケット Market

- サステナブルシーフードを調達せよ、という調達方針は打ち出すものの...
- While working out a procurement policy that commands the procurement of sustainable seafood...
- “認証ありき”で美味しさは二の次。国産の鮮魚でなくてもよい
- This is “based on certification” and deliciousness comes second. They do not have to be locally-produced fresh fish.

鮮度も良くて取り組みも評価はするが、もう少し安くないの？
Good quality, good initiative, but can't it be cheaper?

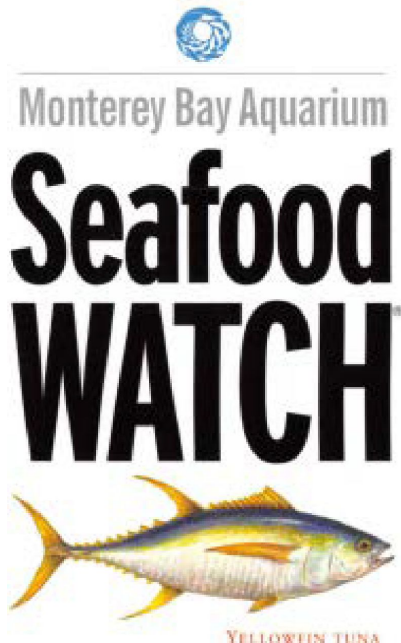


悲しいかなやはり価格第一？

How sad, is price the most important thing after all?

漁業認証は販売のためのツールではなく、漁業者自身を守るもの！！

Fishery certification is not a tool for sales but to protect fishermen themselves!!



消費者の「知ることの権利」 Consumers' "right to know"

水産物 = 『日本の大切な共有財産』

Seafood = "a precious shared asset of Japan"



消費者が「知ることの権利」を行使 ⇒ 大変意義深い
Consumers exercise their "right to know" ⇒ very significant

経路を知る

Know the process

どのように漁獲され、どのような流通を経て、手元に届いたかを知る。

Know how the seafood that they obtain is caught and distributed.

IUU漁業
忌避

Avoid IUU fishery

今、世界中で問題となっている IUU 漁業によって漁獲された物ではない、由緒正しいものであることを理解する。

Understand that it is not caught by the IUU fishery that is becoming a global problem and that it has noble origins.

安心・安全

Safety and peace of
mind

食べても 安心・安全を得る。

Gain safety and peace of mind after eating it.

エシカル消費、スマート消費として社会的ステータスの向上

Ethical consumption and smart consumption that improves social status

パネルディスカッション

「AIP養殖業改善プロジェクトからASC国際認証エコラベルを取得するまでの道のり」

Panel discussion:

The journey from an aquaculture improvement project (AIP) to obtaining the ASC certification

ASC

Positive Impact

水産養殖管理協議会

ポジティブインパクト



Aquaculture Stewardship Council
TSSS2020

山本光治

ジェネラルマネージャー ASCジャパン

Koji YAMAMOTO

General Manager Japan

About us



2010年設立の国際非営利団体
INDEPENDANT NPO
ESTABLISHED IN 2010



養殖水産物を対象とする
SEAFOOD FARMING ONLY



第三者認証制度
THIRD PARTY CERTIFICATION



科学に基づき測定でき基準で最善
の養殖方法を推進
MEASURABLE
SCIENCE-BASED CRITERIA ON
BEST PRACTICES



インパクト
IMPACT



透明性のある
TRANSPARENCY



追跡可能である
TRACEABILITY

ASC PRODUCT ON

生産





養殖場

1352

ASC certified
farms



審查中
養殖場

219

Farms in
assessment



魚種

12

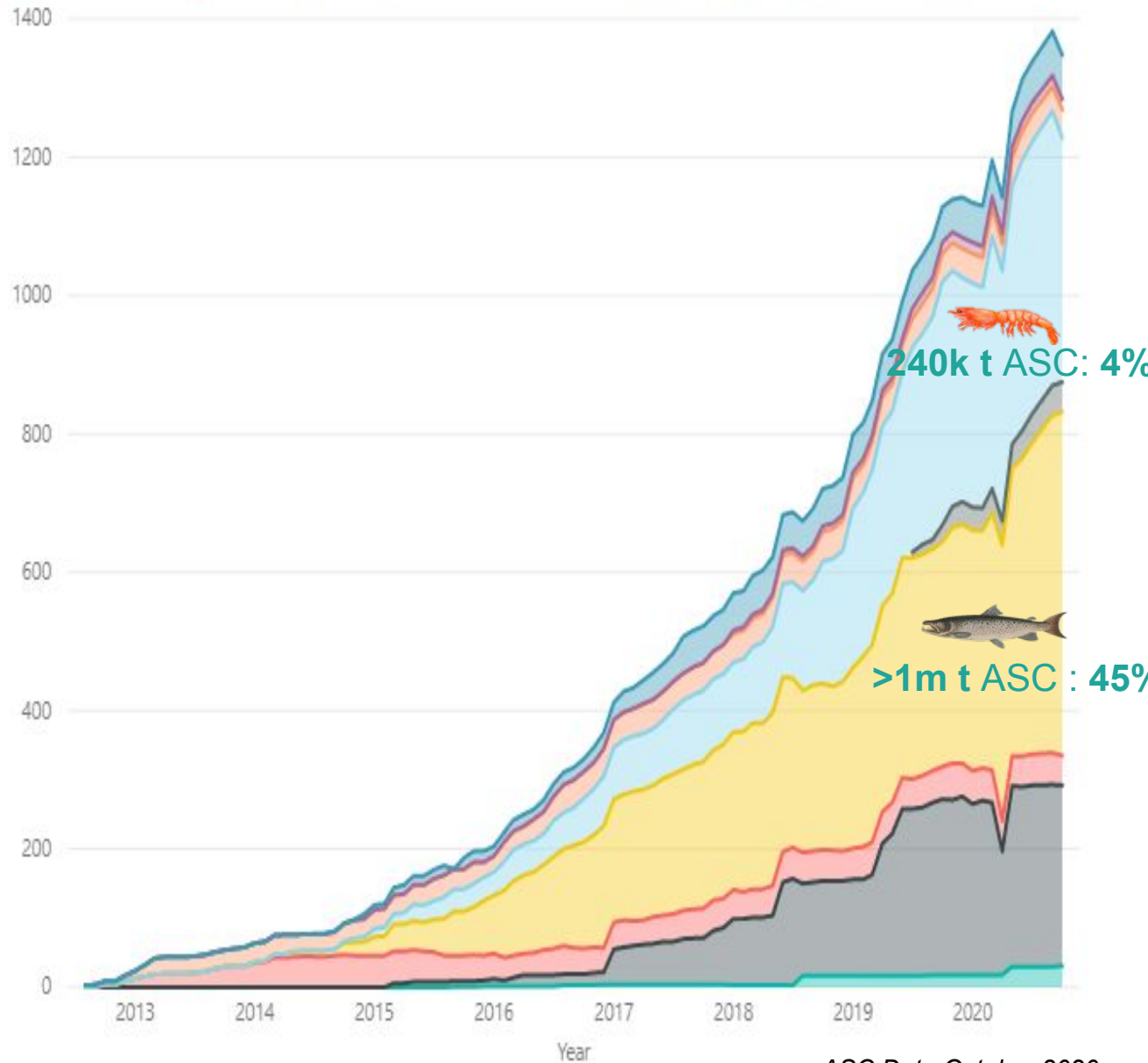
Group of
species

1,9m t

ASC水產物
生產量

ASC certified
volumes

Abalone Bivalve Pangasius Salmon Seabass/Seabream/Meagre Shrimp Tilapia Seriola/Cobia Trout



ASC Data October 2020

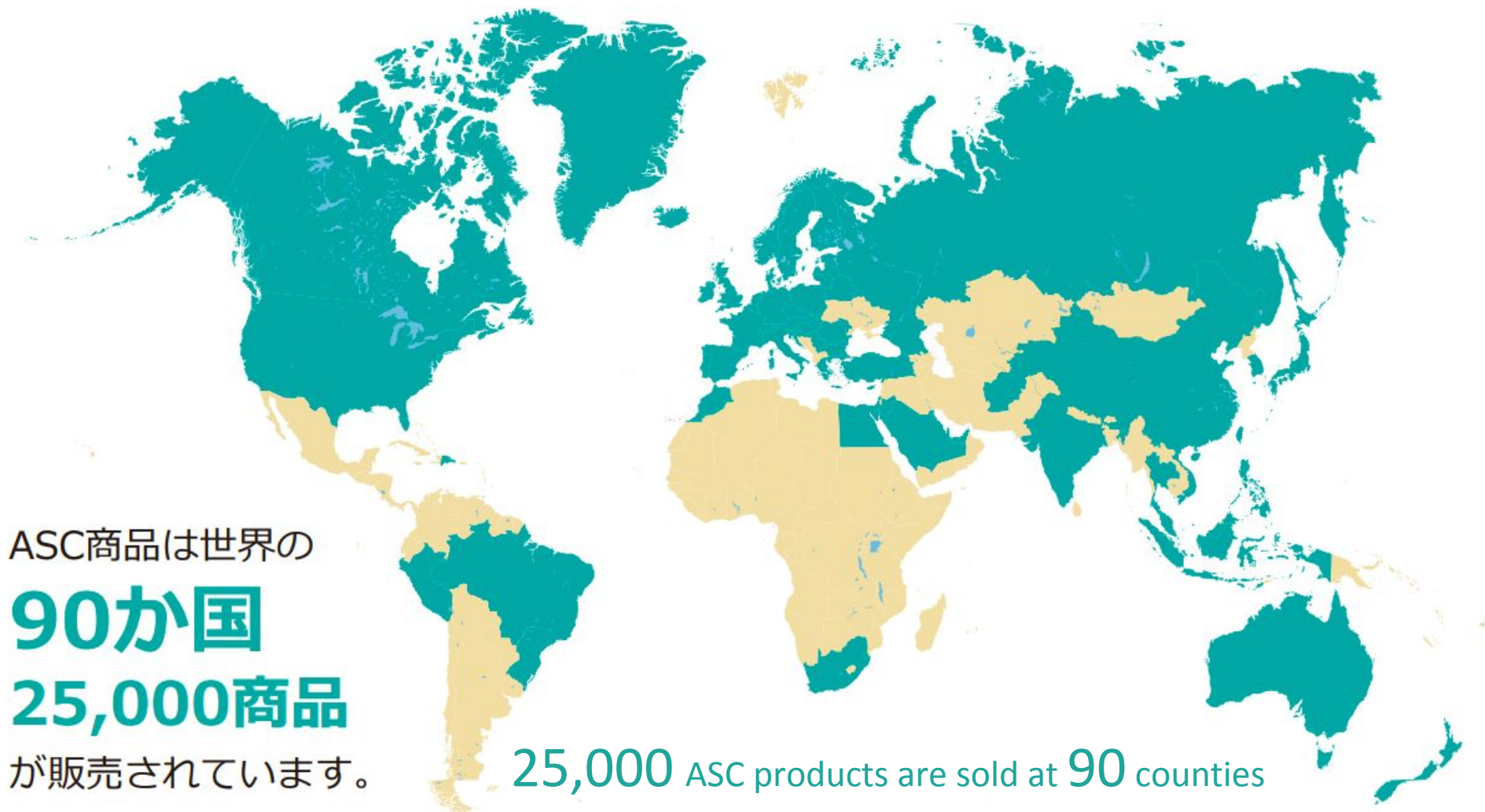
ASC CONSUMPTI ON

消費



ASC商品のマーケット

Market for ASC products



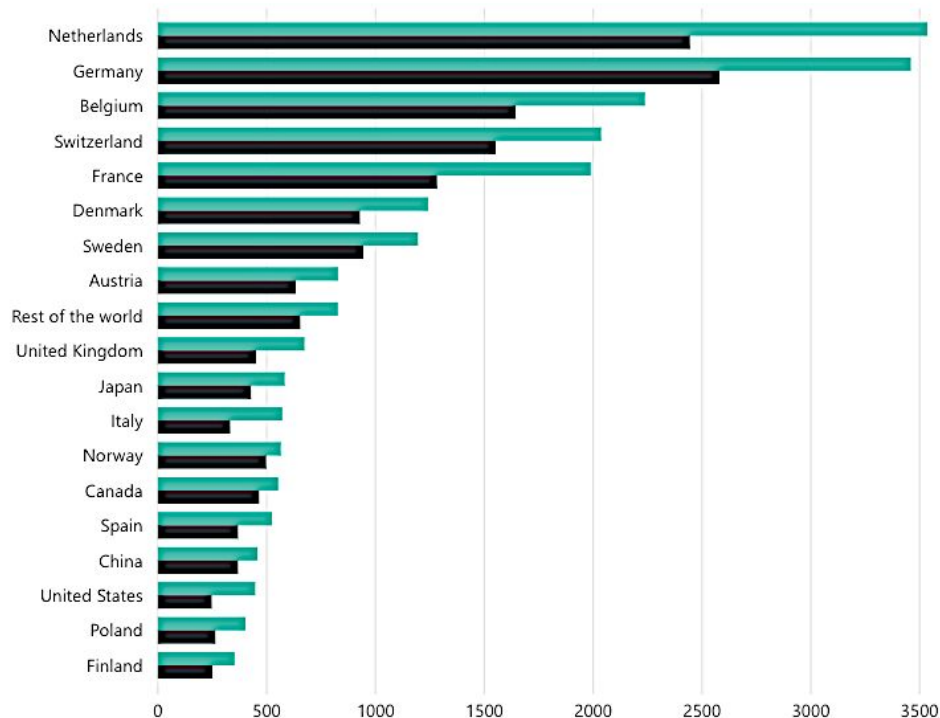
ASC商品とCoC企業

ASC products and CoC companies



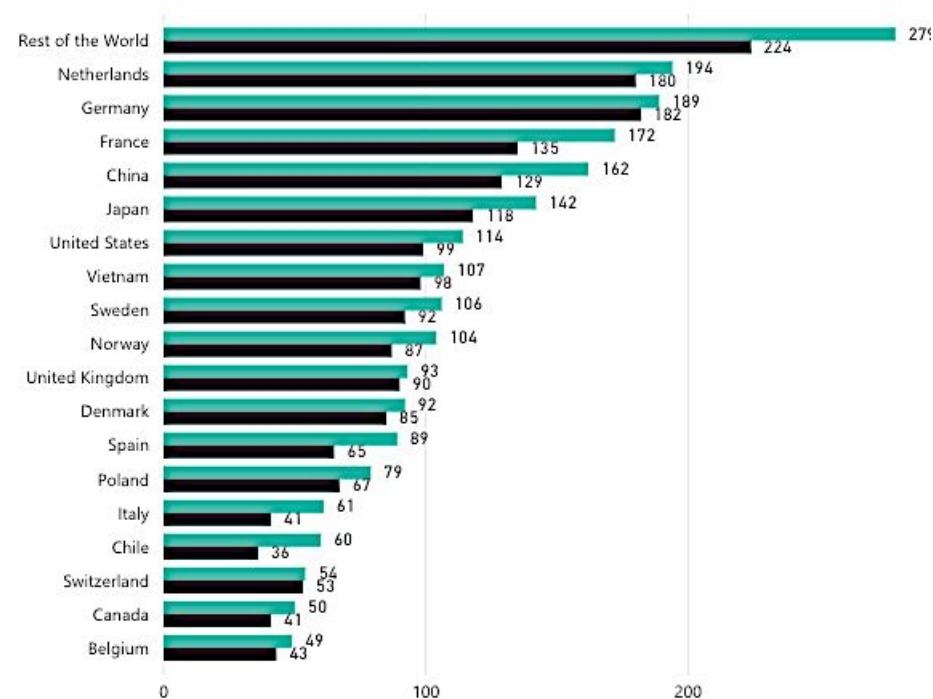
Number of ASC products

● Current ● Previous year



ASC CoC companies

● Current ● Previous year



外食業界

Food service sector

国内において小売店での ASC 認証水産物の販売が主要なマーケットであるが、近年の大手社員食堂での導入に加えて外食産業 (ホテル、受託給食会社、飲食店含む)でも数を伸ばしている

In Japan, ASC products are increasingly sold at food service sector in addition to retailers and companies' canteens.

国内 31企業 3,149事業所がCoC認証を取得 (2020.10月)

In Japan, 31 HORECA (149 sites) have CoC



REPORT

報告



2020



POSITIVE IMPACT:

PARTNER IMPROVEMENTS
THROUGH CERTIFICATION

ASC認証取得養殖場で 持続可能性が向上した分野

Improvements made by ASC certified farms include:



飼料：飼料会社との連携、飼料原料の調達、魚粉魚油の有効利用

Feed: cooperation with feed factories – change in sourcing – more efficient use of Fish meal and oil



賃金や教育に対する透明性や労働条件の向上

Transparency and training on wages and working conditions and improved health and safety conditions



エネルギー消費をモニタリング

Energy consumption : consistent recording of energy consumption for the first time



雇用条件に対する教育、残業手当

Training on employment contracts, reduction of overtime through changed shifts and better compensation of overtime



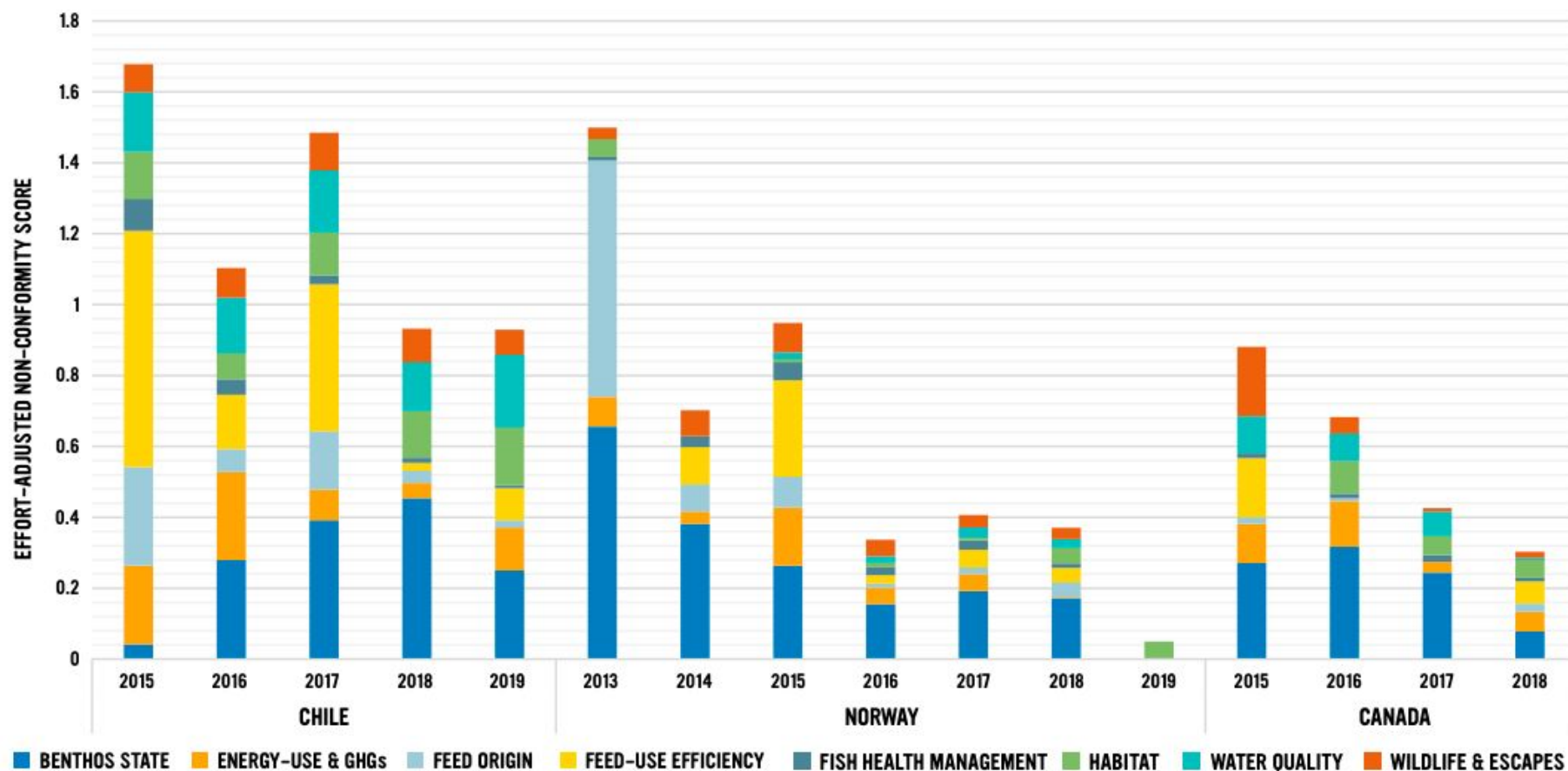
魚病対策の向上

Disease prevention : better biosecurity measures (shielding the farm from predators)

Download
[here](#)

ASCサーモン養殖場での環境項目の向上

Improvement of environmental criteria by ASC salmon farm



Upcoming...

進行中のプロジェクト



TO COME



- Aligned ASC Standard
養殖場基準の12魚種を一本化

Combine 12 species standards.

Launch planned for
発表予定 Q3/2022

FEED STANDARD 飼料基準



Animal-based
ingredients

Plant-based
ingredients

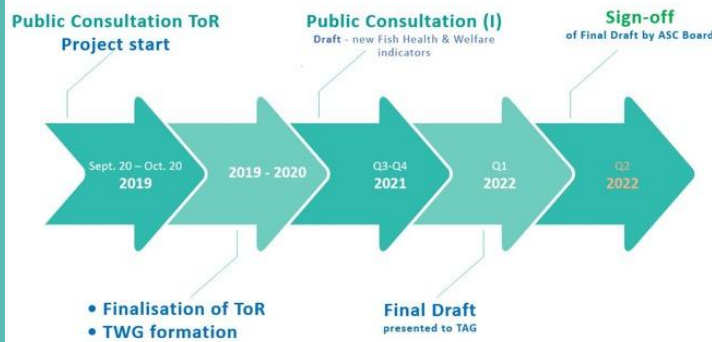
Fish meal /fish
oil



Launch planned for
発表予定 Q1/2021

FISH WELFARE PROJECT

Development of new ASC Fish Health & Welfare criteria / indicators





Thank you
ありがとうございました

Koji.yamamoto@asc-aqua.org



www.asc-aqua.org



Aquaculture Stewardship Council



@ASC_aqua

変わらぬものを未来へ
Bringing the unchanging into the future



海鮮百景

マルキン





旨い銀鮭をつくる

豊かな海と手間暇を
惜しまぬ職人の技と思いが



宮城女川銀鮭AIP (養殖漁業改善プロジェクト)

Miyagi Onagawa Coho Salmon AIP
(Aquaculture Improvement Project)

『責任ある養殖漁業への取組』

“Pursuing Responsible Aquaculture”

株式会社マルキン

鈴木 真悟

【株式会社マルキン】Marukin Co., Ltd.

・代表取締役: 鈴木 欣一郎 ・Representative Director: Kinichiro Suzuki

・所在地 : 〒986-2242

宮城県牡鹿郡女川町小乗浜字小乗1-22

・URL : <http://www.kaki-marukin.com/>

・従業員数 : 30名(パート含む) 平成30年12月時点

・設立 : 平成19年7月

・事業内容 : **銀鮭養殖・加工**

かき・ほたて加工出荷

さんま等の鮮魚出荷

各種加工品



代表取締役
鈴木 欣一郎

1977年(昭和52年)に、女川町で銀鮭の養殖を手掛け、初めて事業レベルでの養殖に成功。

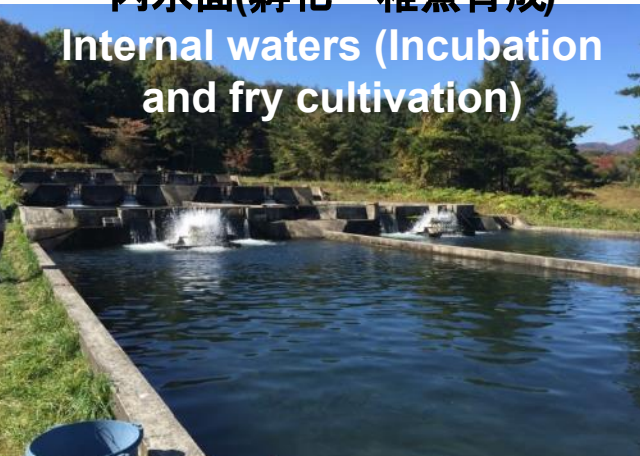
以来40年以上、業界のパイオニアとして、

養殖から加工まで自社で一貫生産するいわゆる6次産業化を実現し安全・安心の銀鮭を提供しております。

In 1977 in Onagawa, Marukin first succeeded in cultivating coho salmon for commercial operation.

Since then, for over 40 years, it has pioneered the industry by raising and processing the fish itself and realized the sixth sector industrialization and have been providing safe and reliable Coho salmon

内水面(孵化～稚魚育成)
Internal waters (Incubation
and fry cultivation)



海面(稚魚～成魚)
Ocean water (Fry to adult
fish)



水揚げ
Harvest



トレーサビリティ(生産履歴)の確立 Establishing Traceability

飼料(EP)

Fish feed (EP)



Processing
加工



Shipping
出荷



Selling
販売



ASC認証とは

- ・ASC認証は養殖水産物に対するエコラベルである。
ASC (Aquaculture Stewardship Council: 水産養殖管理協議会) による、環境に負担をかけず地域社会に配慮して操業している養殖業に対する**国際的な認証制度**。

ASC Certification is an eco-label for aquaculture products. It is an international certification given by the Aquaculture Stewardship Council (ASC) to aquaculture farms that operate with environmental sustainability and social responsibility in mind.

- ・世界的には水産資源の乱獲や海の環境変化で水産資源が枯渇している昨今、**漁業の持続可能性へ向けた取り組み**が求められている。

While stock depletion is prominent due to overfishing and changes in the marine environment, there is a demand for sustainable fishing.

- ・ヨーロッパやアメリカでは「**海のエコラベル**」と呼ばれる海洋管理協議会 (MSC) 認証や水産養殖管理協議会 (ASC) 認証を取得したシーフードの需要が高い。

In Europe and America, the demand is high for seafood with "Marine Eco-label" such as Marine Stewardship Council (MSC) certification and Aquaculture Stewardship Council (ASC).



持続可能な漁業に向けての取組

Aiming for sustainable fishery

女川町産養殖銀鮭の
ブランド力を高めるために、
世界的な水産エコラベルの動向に対応して、当社
でも2020年を目処に

「水産養殖管理協議会(ASC)」
(Aquaculture Stewardship Council)

認証取得に向け、

「養殖漁業改善プロジェクト(AIP)」
(Aquaculture Improvement Project)

を立ち上げ、責任ある養殖漁業に
取り組んでいます。

To enhance the brand of coho salmon raised in
Onagawa and to join the worldwide trend of favoring
fishery eco-labels, we aim to receive the
Aquaculture Stewardship Council (ASC)
through
Aquaculture Improvement Project(AIP) by 2020 as
a responsible aquaculture fishery.

2017.05.17付 水産経済新聞

6

(第3種郵便物認可)

日本初、AIP取組み

マルキン



マルキンでの養ギン水揚げ風景

養ギンでASC認証取得目指す

宮城県女川町でギンサケの養殖から加工まで一貫生産しているマルキン(鈴木成一)は、2020年までの水産養殖管理協議会(ASC)認証取得に向け、今年8月に「養殖漁業改善プロジェクト」(以下、AIP)を立ち上げ、持続可能なギンサケ養殖の改善に取り組む。すでに第三者機関による予備審査は終了している。

AIPは、養殖漁業の持続可能性を向上させるために漁業者、企業、流通、NGOなどの利害関係者が協働するプロジェクトで、第三者機関が漁業者と連携し、課題を特定、その課題を解決するための計画を策定して公開、定期的な進捗(チェック)状況の確認を通じて計画の見直しや調整を行い、情報公開する品質管理方式。

国際環境NGOのオーシャン・アウトルカムズ(本部・米オレゴン州ポートランド)と宮城県の養殖ギンサケに市場が広がることを目指す。国内

市場において評価が低い養殖ギンサケの価値向上を図るために、海外市場で評価されるような重要な要素を洗い出さなければならない。

鈴木貞樹社長は「すでに東南アジアなどでも一部メーカーが実施しているが、和食ファームもあって、『ノード・イン・ジャパン』のサーモンとして関心を示してもらっている」と説明。

そのうえで「今後、チリやノルウェーといった国に挑んでいくには、ASC認証は必須。天然資源の減少や後継者不足が問題となっている。これまでの養殖を持続可能な産業としていくために、も取り組む必要がある」と話している。

「マルキン」は、養殖ギンサケ「銀王」ブランドのよりに、「生産者の顔が見える流通」を具現化してきた生産者で、ギンサケ以外にカキやホタテの養殖、加工も行っている。

AIPに取り組むのは、世界に先駆けギンサケの養殖に成功し、10年以上の実績があるにもかかわらず、チリやノルウェーといった国際的な養殖ギンサケに市場が広がることを目指す。国内

ASC認証に向けた具体的取組: 養殖漁業改善プロジェクト(AIP)

Tasks for ASC Certification: Aquaculture Improvement Project (AIP)

原則1	適用されるすべての国および地方による法規制の順守 Conform to all applicable legal regulations in Japan and the local region.
原則2	自然の生息環境、その地域の生物学的多様性と生態系機能の保護 Protect the local natural habitats, biological diversity, and the ecosystem.
原則3	野生個体群の健康と遺伝的健全性の保護 Protect the stock health and genetic health of wild populations.
原則4	環境上効率的でかつ環境に責任を持つ方法での資源の利用 Use natural resources efficiently and responsibly with regard to the environment.
原則5	病虫害の管理における環境配慮 Have environmental consideration by managing disease-carrying pests responsibly.
原則6	養殖場の管理運営に対する社会的責任 Manage the aquaculture farm with social responsibility.
原則7	地域の一員として良識的かつ誠実であること Be a sensible and sincere member of the local community.

例 原則2

(自然の生息環境、その地域の生物学的多様性と生態系機能の保護)

判定基準2. 1 底生生物の生物学的多様性と底生生物への影響

判定基準2. 2 操業場所の内部と近隣の水質

例: 1年目 溶存酸素量のモニタリング手順を決定
2年目 溶存酸素量をモニタリングし記録をつける
低溶存酸素量の測定頻度を確認する

判定基準2. 3 生産による栄養塩の放出

判定基準2. 4 絶滅危惧種と脆弱な自然環境への影響

判定基準2. 5 捕食動物を含む野生生物への影響



プロジェクトの進捗状況はパートナーである国際環境NGO『オーシャン・アウトカムズ』のホームページより随時公表しております。

Our project's progress is stated on our partner website, "Ocean Outcomes" (international environmentalist NGO).

予備審査により改善が必要とされた主な項目

Items Needing Improvement Highlighted by Pre-assessment

・法令順守の証拠 → 関連法の条文確認、納税証明など

Proof of regulation conformity → Confirm relevant regulations, tax payment receipts, etc.

・魚病等が発生した場合の対処法 → 原因究明方法の明確化
周知方法などのマニュアル化

Handling fish diseases → Clarify methods for identifying the disease cause and create operational protocol for disease notification.

・飼料のトレーサビリティ確保 → 原料のトレーサビリティ、
工場の環境負荷

Ensuring fish feed traceability → Traceability of ingredients, factory's
environmental impact.

・フィッシュソーススコアの算出 → 養殖生産に関わる各指数の算出eFCR等

Calculate FishSource Score → Calculation of indices related to fish farming such as eFCR, etc.

・自然環境への影響の有無 → 漁場の環境モニタリング

Impact to natural environment → Monitoring of fish farm environment.

漁場環境調査の経過について

Progress of Fish Farm Environment Study

ASC認証基準に沿った漁場モニタリング計画を策定し実施。
以前に他魚種にてASC審査に関わった実績のある大学研究機関と協働で進行中。

・調査内容の一例 Sample Study

・底質・ベントスのサンプル採取

底質の硫化物や微生物の発生状況の確認が目的。
銀鮭イケス周辺8地点および比較対照区1地点にて海底の泥を採取し分析依頼。

In accordance with ASC Certification criteria, a fish farm monitoring plan has been created and implemented. Now being implemented with the cooperation of a university research institution previously involved in the ASC screening of another fish species.

Benthos sample has been sampled from the ocean bottom to check for sulfide and microbes on the ocean bottom. For analysis, mud samples were extracted from eight points around the Coho salmon ponds and one sample elsewhere for comparative purposes.



底質採取時の様子

採取された海底の泥

飼料の改善について

Improving the Fish Feed

・飼料中の微粒子割合の測定

養殖期間中に使用する飼料の粒子サイズの測定を行い水質への影響調査。詳細分析は継続中。

・フィッシュソーススコアの算出

原料の配合においてはeFCR(増肉係数)等の数値基準を算定。

FFDRm FFDRo(魚粉・魚油依存率)

・Fish source score

The blended ingredients are estimated with numeric values such as the eFCR.

FFDRm FFDRo (fishmeal and fish oil dependency)

《課題》《Pending Issues》

・飼料原料のトレーサビリティ情報の開示

Disclose traceability information for fish feed ingredients.

・RTRS認証の大豆を使用しなければならない。

RTRS-certified soybeans must be used.

・生産工場のGHG排出量の算出

Calculation of factory's GHG output.

・Measurement of fish feed pellets.

The pellet size of the fish feed for farmed fish is measured.

Whether it affects the water quality has been studied. Detailed analysis continues.



銀鮭用の配合飼料(EP)

海上生簀には自動モニタリング装置を設置。
魚の様子や周辺の水質・気候データを常時
観察可能となっております。

Ocean cages have automatic monitoring equipment.
The fish, water quality, and weather data can be monitored
at all times.

ASC審査基準では
気温・栄養塩・溶存酸素量等の測定が必須。
その他、映像録画が可能。電源は太陽光発電にて確保。

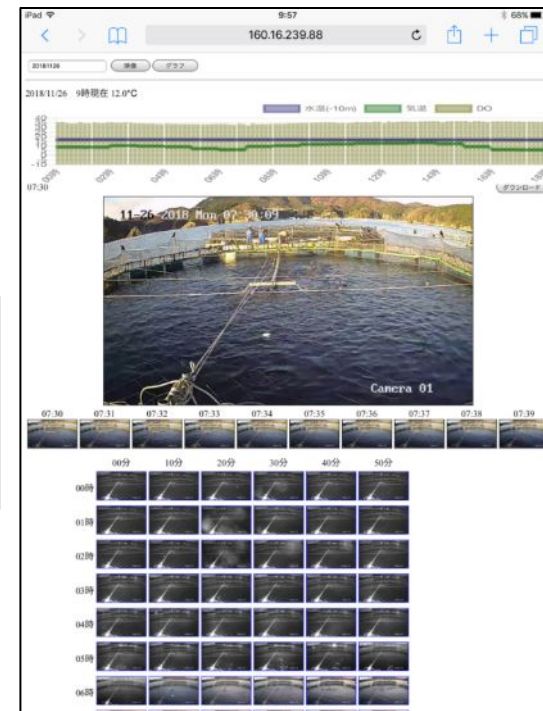
Under ASC standards,
the air temperature, nutrient salt, oxygen saturation, etc.,
must be measured.

Video recording is also possible. Powered by solar.



左図：リアルタイムでの映像監視が可能。

右図：測定されたデータはクラウド上に
蓄積され PC・タブレット・スマホ
にて確認可能。





2019年3月 認証商材の取り扱う準備としてCOC認証を取得

Obtain COC Certificate to Prepare for Certified Products on March ,2019

and BLUE Co., Ltd.

MSC CoC certificate registration code; MSC-C-57334
ASC CoC certificate registration code; ASC-C-02276

Certificate issue date; March 1, 2019
Site schedule issue date; March 1, 2019

No.	Name of Company	Name of Site	Type of Activity	Address
8	KISHIMA Co.,Ltd.	Omotenashi-Kan Kijima Honjin	Restaurant/Take Away to Consumer	3970 Totsukacho, Totsuka-ku, Yokohama-shi, Kanagawa 244-0003, Japan
9	KISHIMA Co.,Ltd.	Shinyokohama store	Restaurant/Take Away to Consumer	3-4 Shinyokohama, Kohoku-ku, Yokohama-shi, Kanagawa 222-0033, Japan
10	KISHIMA Co.,Ltd.	Uozanmai Kijima	Restaurant/Take Away to Consumer	20-2-2F Totsukacho, Totsuka-ku, Yokohama-shi, Kanagawa 244-0003, Japan
11	Marukin Co., Ltd.	Onagawa factory	Secondary processing, Primary processing, Storage, Trading Fish (Buying/Selling)	1-22 Konorihama, Onagawa-cho, Oshika-gun, Miyagi 986-2242, Japan
12	PlanHill Co., Ltd.	Francis La Porte	Restaurant/Take Away to Consumer	1-16-20 Hisamoto, Takatsu-ku, Kawasaki-shi, Kanagawa 213-0011, Japan

The most up-to-date information on the certificate and scope can be found on the MSC website(www.msc.org).

【MSC/ASC-COC認証登録証】

登録番号 MSC-C-57334
ASC-C-02276

対象品目<MSC>

アメリカンロブスター
カツオ
大西洋アカウオ
サバ など
<ASC>

アトランティックサーモン
バナメイエビ
真かき

MSC Chain of Custody Certificate

and BLUE Co., Ltd.

9-2-4 Kitakatsuyama, Setagaya-ku, Tokyo, 157-0061, JAPAN

Activity: Trading/Fish Buying/Selling, Processing - Secondary processing, Restaurant/Take Away to Consumer
Species: American lobster, Brown tiger prawn, Golden roach, Herring, Mackerel, Northern pike, Patagonian toothfish, Skipjack tuna, Snow crab, Scud, Sole, salmon, Striped shrimp, Walleye pollock, Yellow croaker

MSC CoC certificate registration code: MSC-C-57334
Certificate issue date: March 1, 2019
Date of expiry: February 28, 2020

Accreditation number: 03-ACC-036
AMITA AMITA CORPORATION
3-3-4 Koshikido, Ohta-ku, Tokyo 160-8588

Takaaki Onishi
Signed on behalf of
March 1, 2019

ASC Chain of Custody Certificate

and BLUE Co., Ltd.

9-2-4 Kitakatsuyama, Setagaya-ku, Tokyo, 157-0061, JAPAN

Activity: Trading/Fish Buying/Selling, Processing - Secondary processing, Restaurant/Take Away to Consumer
Species: Atlantic salmon, Pacific Oyster, Whiteleg shrimp

ASC CoC certificate registration code: ASC-C-02276
Certificate issue date: March 1, 2019
Date of expiry: February 28, 2020

Accreditation number: 03-ACC-036
AMITA AMITA CORPORATION
3-3-4 Koshikido, Ohta-ku, Tokyo 160-8588

Takaaki Onishi
Signed on behalf of
March 1, 2019

2017年4月 ASC予備審査 April 2017 **ASC preliminary examination**

2017年5月 ASC認証取得を目指す養殖漁業改善プロジェクト

『宮城女川銀鮭AIP』立ち上げ

May 2017 Established **Miyagi Onagawa Coho Salmon AIP** Aquaculture Improvement Project with goal of acquiring ASC certification

2017年6月- 必要書類整理・管理マニュアル等の各種文書作成

June 2017 - Document preparation and management manual creation

2018年3月- 自動モニタリング機 運用開始

March 2018 - Began operation of automatic monitoring device

2018年7月- 漁場環境調査開始

July 2018 - Began environmental surveying of fishing grounds

2019年11月- ASC対応飼料での養殖開始

November 2019 - Began aquaculture with ASC-compatible feed

2019年3月 加工場COC認証取得

March 2019 Obtained processing plant COC certification

2020年2月 ASC本審 February 2020 **ASC main examination**

2020年6月 ASC認証取得

June 2020 ASC certification acquired

2020年6月よりASC認証銀鮭として出荷開始

Began shipping ASC-certified Coho salmon from June 2020

2020年6月25日
イオンリテール株式会社
イオン東北株式会社

養殖のエコラベル「ASC認証」を銀鮭で“国内初取得” 6月26日（金）「ASC認証 銀鮭」を発売 三陸の豊かな海を未来につなぐ、環境にやさしい“銀色の王様”

イオンリテールとイオン東北は6月26日（金）、銀鮭で国内初のASC認証※1を取得した「ASC認証 銀鮭（養殖）」を、宮城県・東京都・千葉県・神奈川県「イオン」「イオンスタイル」約90店舗※2にて発売します。

このたび発売する商品は、宮城県で「銀王」ブランドとして生産・販売されている、上品な脂乗りと艶のある身質が特長の銀鮭です。2017年から認証取得に向けて取り組みを続け、今年6月に“養殖のエコラベル”と呼ばれるASC認証を取得しています。今期の出荷分から、商品パッケージに認証ラベルが付き、環境を考えて購入することができる“エシカルな銀鮭”となります。



※画像はイメージです。

今後もイオンは、日本の食文化を未来につなげていくため、生産者と協力しながら「持続可能な調達」の取り組みを推進・継続してまいります。



～SDGsの取り組み 目標14「海の豊かさを守ろう」～
回転寿司としては国内初※1となる CoC 認証を取得！
「回転寿司 羽田市場 グランスタ東京店」にて、2020年10月●日より、
「海のエコラベル」といわれる MSC 認証を受けたマグロと
ASC 認証を受けた銀鮭の取扱いを始めます。

株式会社 JR 東日本フーズ（本社：東京都台東区、代表取締役社長：日野 正夫）は、10月**日（*）より
エキナカ商業施設「グランスタ東京」にある「回転寿司 羽田市場」にて、海のエコラベルと言われる MSC 認証を
取得したマグロと、ASC 認証を取得した銀鮭の取扱いを始めます。

MSC 認証は水産資源や生態系に配慮した漁業で獲られた水産物に与えられる認証で、ASC 認証は環境や社会に
配慮した養殖場で生産された水産物に与えられる認証です。（株）JR東日本フーズと羽田市場（株）は、MSC・ASC
認証の水産物を適切に管理することができる CoC 認証を対象施設で取得しており、認証水産物を取り扱うことが
できます。回転寿司業態では国内初※1の取組みとなります。

水産資源の持続的な利用が世界的な課題となっている中で、MSC/ASC 認証の水産物を選ぶことは、非常に有効
な解決手段です。当社は認証水産物を積極的に使用するとともに、お客様にその重要性を伝えることで、SDGs の
達成に貢献し、豊かな海の実現を目指します。



MSC 認証マグロ MSC-C-57334



ASC 認証銀鮭 ASC-C-02276



<認証水産物の取引先>

MSC 認証クロマグロ	宮城県気仙沼市	株式会社白福本店
ASC 認証銀鮭	宮城県女川町	株式会社マルキン

<対象施設>

店名	: 回転寿司 羽田市場 グランスタ東京店
住所	: 東京都千代田区丸の内 1-9-1 JR 東京駅（改札内）地下1階「グランスタ東京」
店舗面積/客席	: 約 117.7 m ² (35.6 坪) / 42 席（通常時）
営業時間	: 平日・土曜・祝日：7:00～22:00 /日曜・連休最終日の祝日：7:00～21:00
運営会社	: 株式会社 JR 東日本フーズ



FISHERMAN JAPANとの連携 消費者啓蒙

Collaboration with FISHERMAN JAPAN for consumer awareness

Gyoppy!
海の恵かきを守ろう

キーワードを入力



YAHOO!
JAPAN



2020.07.10

日本初、世界基準と認められた銀鮭養殖。
味にも養殖環境の改善にもこだわり

TRITON JOB



FISHERMAN JAPAN
@fishermanjapan

【ASC取得記念キャンペーン】

@fishermanjapan をフォロー&ツイートをリツイートすると、抽選で5名様に **#銀鮭まるごと一本** プレゼント



世界基準の **#サステナブルシーフード** となった銀王についてはこちら--<銀王>、世界を目指す ASC認証取得で得たもの― | TRITON JOB

job.fishermanjapan.com/column/2220/



午後0:00・2020年6月25日・Twitter Web App

2,018 リツイートと引用リツイート 509 いいねの数

絵本プロジェクト Picture book project

社会問題と向き合う人のクラウドファンディング
GoodMorning

プロジェクトをはじめ

プロジェクトをさがす

GoodMorning ISSUES

GoodMorningとは?

ログイン / 新規会員登録

子どもたちに豊かな海を残したい！魚屋が日本の海の問題を学べる絵本をプロデュース

FISHERMAN JAPAN ソーシャルグッド



¥ 現在の支援総額

2,129,280円

133%

目標金額は1,600,000円

支援者数

293人

募集終了まで残り

終了

日本の水産業を多くの世代に理解してもらうため、
小学校低学年の子どもたちが消費の主役になっていく20年後に向け
て、日本の海を取り巻く環境について理解を深められるような絵本を制
作。

In order to have more generations of citizens understand the Japanese fishing industry, **we created a picture book to help children in the lower grades of elementary school understand the Japanese ocean environment. In 20 years, these children will become the some of the country's leading consumers.**



認証の普及に向け必要なこと

Requirements to Promote Certification

生産者の意識改革

Change in Producer's Mindset

- 自然環境への配慮
- 後継者、担い手の育成
- Consideration for natural environment.
- Train successors and providers.

消費者への周知

Consumer Awareness

- 漁業・水産業の現状
- なぜ認証が必要なのか理解
- Current Condition of fisheries industry.
- Understand why certification is important.

関連先との協働

Cooperation by Related Parties

- 飼料会社のデータ提供協力
- 分析機関の協力
- 行政機関の協力(指導、助成金等)
- Data provided by fish feed companies.
- Cooperation from analytical institutions.
- Cooperation from government agencies (guidance, subsidies, etc.)

コスト

Cost

- 審査費用
- 漁業改善に要する資材費・管理費
- Assessment cost.
- Material and administrative expenses for reforming fisheries.



ご清聴ありがとうございました