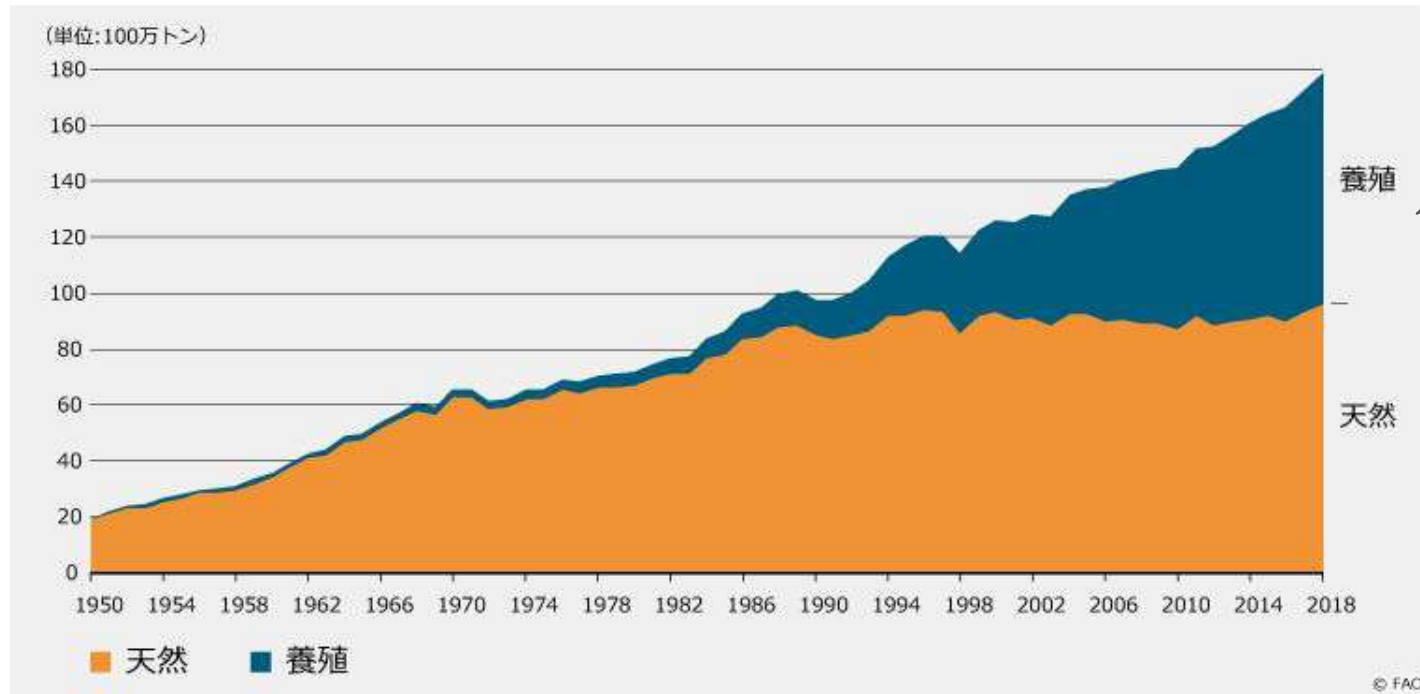




世界水産物連盟ニュースレター 2022年2月



問題点の整理



世界の魚介類総生産量(海藻類等は除く) 出典: FAO「世界漁業・養殖白書2020年」

世界的な魚の消費は右肩上がり一方で漁船漁業による生産量は頭打ちで、養殖業の拡大が需要を賄う為に大きな役割をはたしています。しかし養殖により全ての資源の問題が解決するわけではありません。

また、養殖が急速に増加したことにより以下の様な問題が発生しております。

-餌による水質汚染、生餌など他の資源の使用、養殖場建設による自然環境の破壊、養殖魚の脱走により生態系に与える影響、過度な抗生物質の使用、過酷な労働環境など



BAP認証では4つの柱(食品安全、環境への責任、社会への責任、動物の健康と福祉)を設け、養殖のサプライチェーンの各段階に基準を設定する事により、これら全ての問題やその他の問題にも対応しております。

問題点の整理～BAP認証での対応～

今回は餌による水質汚染、生餌など他の資源の使用についてです。

-BAP認証の養殖場基準では生餌、モイストペレット(MP)の使用が禁止されております。

(1.18: Uncooked whole organisms and their uncooked by-products shall not be used as feed in any production system. 養殖場基準 1.18)

-給餌効率、排出する廃水、水質、堆積物に関してのモニタリング、養殖場周辺エリアの土壌と水の保全も求められております。

(主に養殖場基準の Pillar3. Environmental Responsibility A～F)

養殖場基準

また、餌に使用される資源に関しても魚粉、魚油の配合率が明示されている飼料を購入し、その使用状況をしっかりと記録することが求められております。FIFO比に関しても魚種毎に特定の数字が設けられており、特定の数字が無い場合でも4.0を超えてはならず、加工残渣を含めても5.0を超えてはいけなくなっております。

FCRIに関しても、魚種毎に目標が設定されており、将来的にはこちらが必須条件になると予想されます。

※FIFO比: 養殖期間中に飼料として使用された原料の魚のkg/収穫した魚のkg。

※FCR: 養殖魚が飼料を生体量に変換する比率。養殖魚がkg大きくなるのに、どれくらいの飼料を使ったか。

飼料工場基準

魚粉、魚油の原料に関しては、少なくとも50%はMSC認証もしくはMarin Trust認証由来のもの、もし国内での流通がなく難しい場合にはMarin Trust、SFP、WWFもしくはFisheryProgress.orgにて検証されているFIPを含めても良いとされております。

サーモンに関しては75%はMSC認証もしくはMarin Trust認証由来のものである必要があります。

※2022年の6月以降

餌に使用される大豆原料の少なくとも50%はPro Terra、RTRS、SSAPなどFEFACにベンチマーク承認を受けている認証由来のものとする。

餌に使用されるパーム油に関してはRSPO認証由来のものとする。

※2025年6月以降

餌に使用される魚粉、魚油の原料に関しても少なくとも75%はMSC認証もしくはMarin Trust認証由来のもの、もし国内での流通がなく難しい場合にはMarin Trust、SFP、WWFもしくはFisheryProgress.orgにて検証されているFIPを含めても良いとする。

2021年にBAP認証は8.6%の成長

責任ある水産物の生産と調達に対する業界の証として、困難な時期でも BAP認証は昨年8.6%成長し、2021年末時点で6大陸の36生産国で3,169施設が認証を取得しており2020年末時点の2,918施設より増加しております。

187施設が認証から退きましたが、2021年の認証維持率は93.6%で2020年の91%より増加しました。

これは保持率が89%から91%の範囲内であった直近の5年間では過去最高でした。

更に540の施設が初めてBAP認証を取得しました。

GSAのCEO ブライアン・パーキンスは以下の様に述べています。

「私たちの既存顧客維持率は、環境的および社会的責任、動物の健康と福祉、または食品安全に関わらず、持続可能性の全範囲に対する養殖生産者の取り組みを物語っています。彼らはサプライチェーンの混乱、労働力不足、インフレに引き続き挑戦していますが、これらの悩みの種にもかかわらず、BAPのような認証プログラムが提供する第三者の保証なしにはビジネスは責任を持って成長できないという信念を堅持しています。私たちと私たちの仕事を引き続きサポートしてくれた、小売業者や外食産業を含むシーフードバリューチェーンの全ての支持者に感謝します。」

更に、BAP認証は2021年に多くの成果を挙げました。これには、スリランカで3つ星のBAPエビを提供した最初の会社 ([Taproban Seafood Group](#))、スペインで最初のBAP認証飼料工場 ([Dibaq Group](#))、BAPと直接統合するトレーサビリティシステムを使用する世界初のティラピア会社 ([Regal Springs Tilapia](#))が含まれます。



海外での事例

Vima Foodsとのエンドーサー契約

パナマに本部、中央アメリカ、米国、中国に拠点を置き、主にパナマ、メキシコ、米国にて業務用と消費者向けに冷凍水産物を取り扱う供給業者 Vima FoodsがBAP認証を取得した加工工場からの 2つ星以上の水産物の調達を宣言しました。

また、Vima FoodsはBSP認証へのサポートも宣言しております。

エビ、ムール貝、イカ、アトランティックサーモン、ヨーロッパシーバス、ヨーロッパヘダイなどが Vima Foodsが取り扱う750以上の商品の中に入っております。

ガリシア州(スペイン)の漁業コミュニティにルーツを持つ Vima Foodsは、「冷凍、冷蔵、保存された食品の製造、保管、流通、マーケティングに専念する」複数の企業で構成される国際的なグループに進化しました。

BAPには現在、MERCADONA、Makro/Metro, Aldi, Lidl, Alcampo/Auchanなど、スペインに拠点を置く、またはスペインでビジネスを行っている多くのエンドーサーがおります。



Vima Foodsのホームページ

<https://vimafoods.com/en/vima-foods-group/#about-us>

詳細はGSAのブログへ

<https://www.globalseafood.org/blog/spains-vima-foods-commits-to-bap-bsp/>

BSP認証の活用事例



1. ドイツに基盤を置くディスカウントチェーン企業の Aldi社にてBSP認証をサポート頂いております。
世界中に9000店舗以上で展開するボックスストアの最大手チェーン。全米でも 1000店舗を超えている。BSP認証のエンドーサーとして責任ある漁船基準(RFVS基準)の発展や、パイロットケースの支援を頂いております。こちらは全世界の Aldi Groupに適応されております。
以下のリンク先に記載が御座います。

<https://cr.aldisouthgroup.com/en/responsibility/our-work-action/fish-seafood#responsible-fishing-vessel-standard-rfvs>



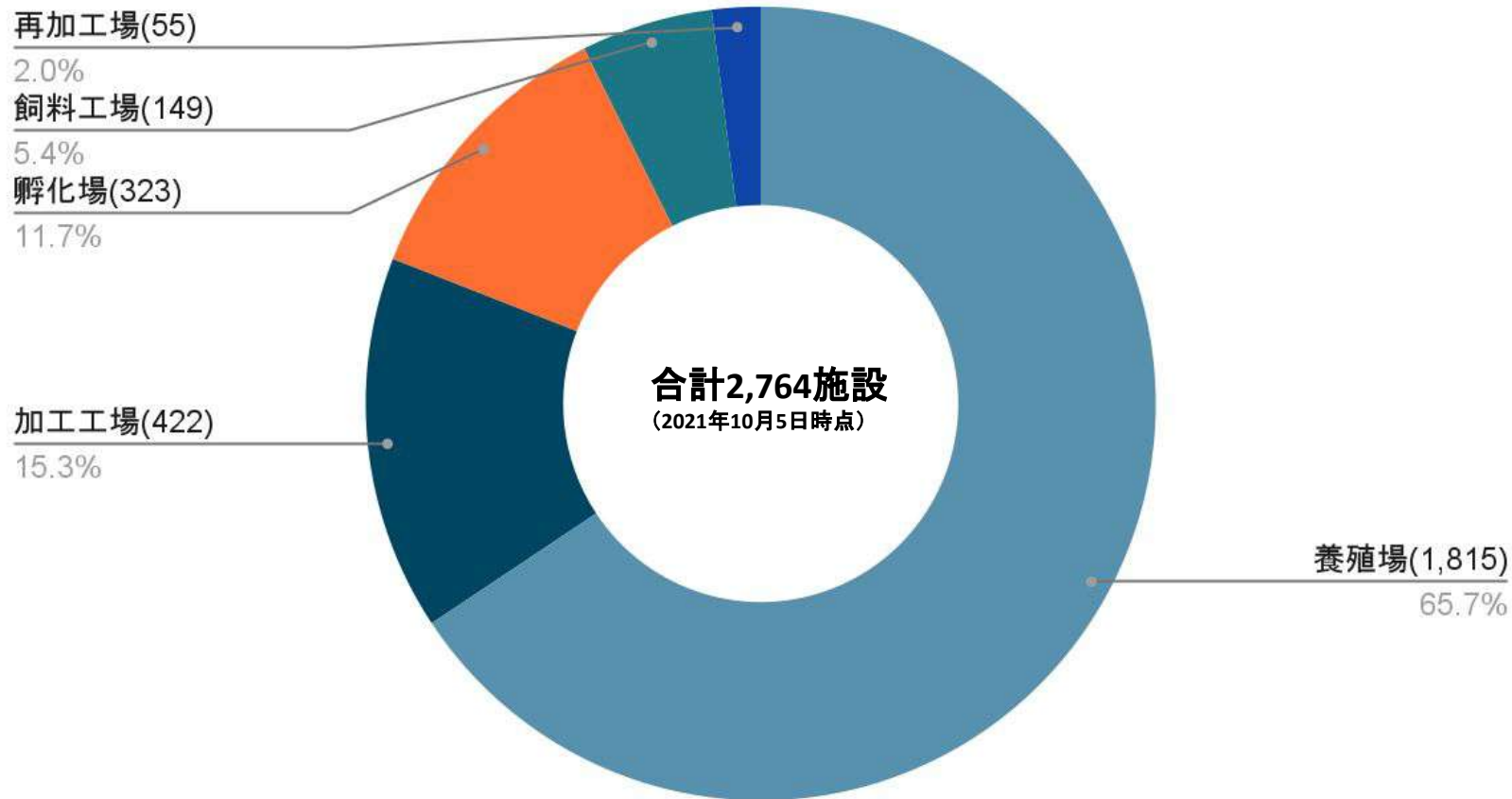
2. マークス&スペンサー(Marks & Spencer, 略称: M&S)社にエンドーサーとしてBSP認証をサポート頂いております。
プライベートブランド(PB)の衣料品・靴・ギフト商品・家庭用雑貨・食品などを販売するイギリスの小売業者。国外を合わせた従業員数は 8万人、グループ全体の売上高は約 1.5兆円を超える。
以下のページのWILD-CAUGHT SEAFOOD STANDARDS部分に記載が御座います。

<https://corporate.marksandspencer.com/sustainability/our-products/food/raw-materials-commodities-and-ingredients/fish-and-shellfish#53d082d410464aaea22a81c712318e1b>

世界での認証施設数

現在システム改訂中のため、こちらのページは先月と同じものです。

世界でのBAP認証施設数(2021年10月5日時点)

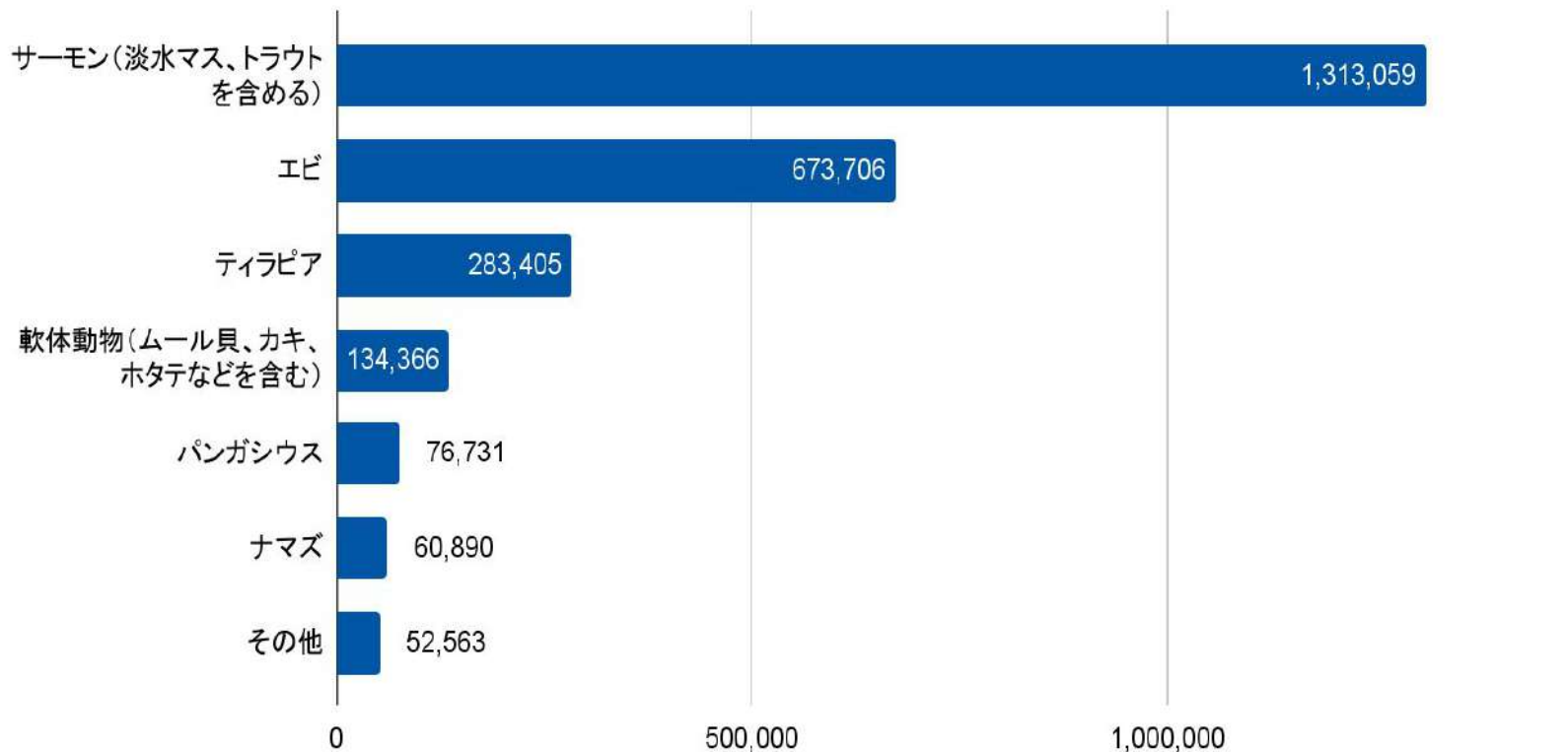


2021年10月5日時点のBAP認証施設数は2,764軒です。
※こちらの数字は各施設の直近の監査結果より集約されております。

魚種別の認証生産量1

現在システム改訂中のため、こちらのページは先月と同じものです。

2021年10月5日時点（単位:トン）



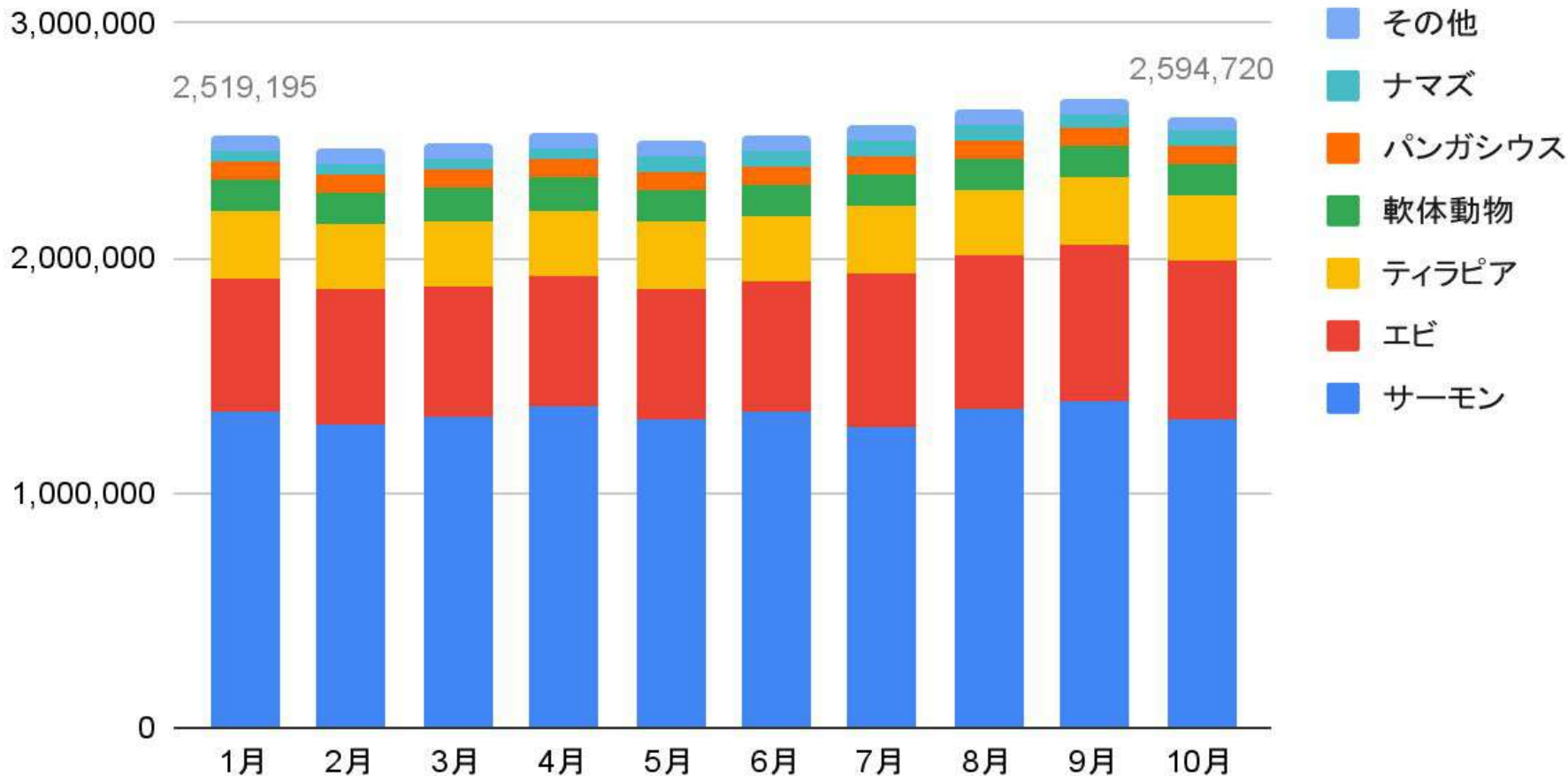
2021年10月5日時点、BAP認証水産物の世界合計は **2,594,720トン**です。

※こちらはBAP認証を取得している全養殖場の直近の監査結果からの数字です。
基本的には2020年1月～2020年の12月まで(カレンダー一年)の生産量になります。

魚種別の認証生産量2(年間の推移)

現在システム改訂中のため、こちらのページは先月と同じものです。

2021年10月5日更新(単位:トン)



※こちらはBAP認証を取得している全養殖場の直近の監査結果からの数字です。
基本的には2020年1月～2020年の12月まで(カレンダー一年)の生産量になります。

BAP認証フェアの企画大募集中です！

BAP認証を運営するGSAではマーケティングサポートも積極的に行っております。
共同でのイベントをご希望の方は日本マーケット担当芝井までご連絡下さいませ。
それぞれのイベントのご要望に合わせて打ち合わせをさせて頂き、必要に応じてポスター、ポップ、
その他ビデオ、ステッカー等々を 無料にてデザイン、納品致します。
※必要枚数の印刷に関しては各企業様でご負担を頂けますようお願い致します。



Front (4' x 6')

Back (4' x 6')

マーケティングサポート用にご用意ができる資料は以下をご参照下さいませ。

<https://drive.google.com/file/d/1COWGrAKVCVoEldZzmsOcSIXJZHcQ5-5h/view?usp=sharing>

マーケットとして導入しやすいBAP認証

ふ化場、飼料工場、養殖場、加工工場はBAP認証の対象になり、年に一度の監査が必要になります。
商品の加工が発生しないサプライヤー、小売、社員食堂やレストランなどのフードサービスはエンドーサー合意書の締結のみで、無料でBAPロゴの使用やリリース、レポート等での発信が可能になります。

特例1: 個別包装された商品を開封、再梱包またはラベルの張り替えをせず、商品の梱包やラベルをそのままの状態での流通する場合について。その施設は加工工場認証の取得対象外になり、エンドーサー合意書の締結のみ必要となりBAPロゴ付き商品として、そのまま販売して頂けます。

特例2: 最終消費現場での商品の加工、調理、再包装、またラベル張り替えをする場合は加工工場認証の対象外となり、エンドーサー合意書の締結のみでロゴを使用いただけます。(スーパーのバックヤード加工、飲食店・レストラン・ホテルの調理場加工など。)

また、複数の水産物を使用した製品に関して、使用された一部の水産物がBAP認証であればロゴマークを使用することができます。可能な限りどの水産物がBAP認証なのかを明記してください。

詳しくは<https://japan.bapcertification.org/Marketing>よりBAP認証ロゴガイドラインをご参照ください。

ふ化場、飼料工場、養殖場、加工工場はBAP認証の対象となります。

BAP認証水産物を販売促進または購買支援する企業はエンドーサー契約の対象となります。



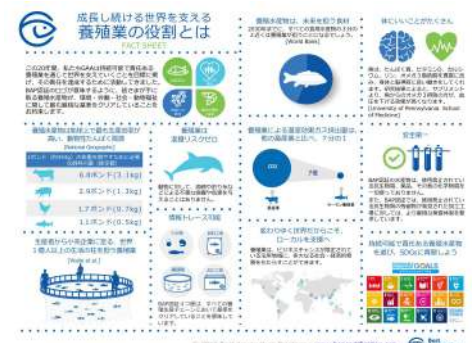
BAP認証の日本語版の各種資料について

BAP認証に関する日本語の三つ折りパンフレットや、各種資料を以下のリンク先より無料ダウンロードすることができます。是非ご活用下さいませ。

<https://info.globalseafood.org/ja-jp/bap>



GSAとBAP認証のご案内



養殖漁業ファクトシート



BAP認証ロゴマーク使用ガイドライン



2020年次レポート

BAP認証の日本語ロゴについて

BAP認証の日本語版ロゴを用意しております。
利用をご希望の方は芝井までお問い合わせください。
kota.shibai@globalseafood.org



魚と人の
未来のために



責任ある
養殖水産物の
国際基準



国際基準を満たした環境で
養殖されています



海と魚を守る安心の
BAPマーク



きれいな海で獲れた健康な
魚介類の証

ニュースレターに関するお問い合わせは以下までお願い致します。
※二次利用をご希望の方はお問い合わせ下さいませ。

世界水産物連盟 日本マーケット担当
芝井 幸太

メールアドレス：
kota.shibai@globalseafood.org

電話番号：
080-2167-0086

BAP認証ウェブサイト
<https://japan.bapcertification.org/>

※配信停止をご希望の方は、こちらまで「配信停止」とご連絡くださいませ。

