



世界水産物連盟ニュースレター

2023年5月



6月15日(木)BAP認証とBSP認証のウェビナー開催

2023年6月15日10:30-12:00にBAP認証とBSP認証に関するウェビナーを開催致します。

参加費は無料、[こちら](#)のページより事前登録が必要です。

※事前登録を頂ければ後日録画版も共有可能です。

10:30-11:00 (30分) BAP認証の概要、国内外での広がり、日本国内での更なる認知度向上に向けて
GSA芝井

11:00-11:15 (15分) コンシューマーグッズフォーラムの活動と、GFSI、SSCIについて
The Consumer Goods Forum Japan シニアマネージャー、GFSI日本ローカルグループ大久保様

11:15-11:30 (15分) 世界初のBAP認証真鯛生産者、愛媛県愛南漁業協同組合の取り組みについて
愛南漁業協同組合 販売促進部長岡田様

11:30-11:50 (20分) BSP認証の概要、国内外での広がり、日本国内での更なる認知度向上に向けて
GSA芝井

11:50-12:00 (10分) 質疑応答

エンドーサーの皆様には繰り返しの内容となりますが、
BAP認証とBSP認証の概要から最新情報までを発信する機会となっております。
グループ内、お取引先様にもご共有頂けますと幸いです。



The graphic features a blue circular design with the text "BAP認証とBSP認証に関する最新情報" (Latest information on BAP and BSP certification) and a "参加費無料" (Free participation fee) badge. It includes a list of speakers and topics, a registration link, and the date and time: 2023 6.15 THU 10:30~12:00.

Global Seafood Alliance BAP BSP

参加費無料

BAP認証とBSP認証に関する最新情報

こんな方におすすめ

- 水産物を扱う企業
- BAP認証、BSP認証の最新情報を知らない方
- 生産者(天然・養殖を問わず)の方

以下のリンクから、事前登録の必要がございます。

事前登録のご案内 <https://ix.gsa/globalseafood>

10:30-11:00 30分
「BAP認証の概要、国内外での広がり、日本国内での更なる認知度向上に向けて」
2023年6月15日 GSA芝井

11:00-11:15 15分
「コンシューマーグッズフォーラムの活動と、GFSI、SSCIについて」
2023年6月15日 The Consumer Goods Forum, Japan シニアマネージャー、GFSI日本ローカルグループ大久保様

11:15-11:30 15分
「世界初のBAP認証真鯛生産者、愛媛県愛南漁業協同組合の取り組みについて」
2023年6月15日 愛南漁業協同組合 販売促進部長岡田様

11:30-11:50 20分
「BSP認証の概要、国内外での広がり、日本国内での更なる認知度向上に向けて」
2023年6月15日 GSA芝井

11:50-12:00 10分
質疑応答

2023 6.15 THU
10:30~12:00



みなと新聞にBAP認証日本初取得特集が掲載されました

5月25日のみなと新聞にて、BAP認証の特集が掲載されました。
電子版購読者の方は [こちら](#) から。以下、一部抜粋。

—輸出にあたってのBAP認証の強みは。

食品安全、環境面、社会的責任、動物の健康と福祉といった、外食や小売が求める要望の一つで応える、オールインワンの部分。他の認証でこれら全てを保証するなら複数の認証取得が必要となる場合があり、煩雑。BAP認証でなら費用と時間、労力が大幅に抑えられる。

しかも、BAP認証は養殖場基準で世界水産物持続可能性イニシアチブ(GSSI)から、加工工場基準の食品安全は世界食品安全イニシアチブ(GFSI)と、国際的に信用度の高い第三者ベンチマークの承認を受けている。社会面では持続的なサプライチェーンイニシアチブ(SSCI)へ申請中だ。

—GSAの今後の方針は。

日本の市場から「オールインワン」のBAPと、BSP認証を求められるよう普及活動を続ける。
輸出の際には現地の要望に基づきBAP・BSP認証の日本国内取得が必要になる。

消費者からの認知度向上のためには業界の協力が不可欠。ぜひ力を貸していただきたい。



みなと新聞 2023年5月25日 002面 01欄 読者の掲載、複製、転載を禁じます。

出典: みなと新聞5月25日



7月 ホーチミンにてシュリンプサミットを開催

2023年7月24から26日にかけて、ベトナム ホーチミン市にて、シュリンプサミットを開催いたします。
弊団体とTCRS(弊団体設立者のGeorgeが代表)の共催、多くのスポンサー様のご協力の元開催されます。

<https://web.cvent.com/event/daf8a54b-e475-4aef-a48d-3cd105a6ca6f/summary>

2023年シュリンプサミットは、世界の水産物バリューチェーンが一堂に会し、持続可能性と気候変動に焦点を当て、生産量の停滞から生産者の生活まで、アジアをはじめ世界各地のエビ養殖が直面する重大な課題に取り組むことを目的としています。

2023年シュリンプサミットは、業界が共通の問題意識を持ち、議論を通じて重要な課題に取り組み、合意形成と実行可能な解決策に向けて努力することを可能にします。

日本関連では、「クルマエビの父」故藤永元作先生へのご子息を通じての賞の授与を予定しております。

参加チケット、オンラインでの参加は上記URLよりご確認頂けます。
詳細やご質問等については芝井までご連絡ください。(本資料最終ページ)

Shrimp Summit
July 24 - 26, 2023 | Ho Chi Minh City, Vietnam
Select Language: English

Home Attend Agenda Hotel & Travel Sponsor the Summit Register Now

Shrimp Summit
JULY 24-26, 2023 HO CHI MINH CITY, VIETNAM
Presented by The Center for Responsible Seafood
Co-hosted by
Global Seafood Alliance Department of Fisheries VIETNAM CICAPE

Add to Calendar IN-PERSON & VIRTUAL Register Now

北米での消費者向けBAPキャンペーン

GSAは、6月の全米海洋月間と世界海洋デーに合わせ、消費者向けデジタル・マーケティング・キャンペーンを開始しました。本キャンペーンは、「Sustained by Seafood」をテーマに、海、海が与えてくれる資源、そして世界中の3,000以上のBAP認証を受けた生産者を称えるものです。

このキャンペーンは、水産物とそれを生産する人々とのつながりを確立することを目的とし、BAPラベルと、なぜ認証生産者の水産物が責任ある選択であるのかについて消費者向けに発信しています。

BAPは今月中、認証生産者のビデオをソーシャルメディアで紹介し、彼らが行っている称賛に値する仕事を紹介しています。生産者は、なぜ水産物の仕事が好きなのか、なぜBAP認証を取得することを選んだのか、労働者の公正な扱い、養殖水産物の世話、環境の尊重、製品の安全な取り扱いを保証するために行っている責任ある養殖方法についてコメントしています。

動画コンテンツに加え、BAPは、[こちら](#)のBAP消費者向けウェブサイトでアクセスできる新しいレシピや、認証生産者のシーフードレシピも紹介する予定です。GSAは、BAPのソーシャルメディアアカウントで#SustainedBySeafoodキャンペーンをフォローしていただくようご案内しています。BAPラベルだけでなく、責任ある水産養殖については、[こちら](#)で詳しく説明しています。

日本語の消費者向けページは[こちら](#)から。

Sustained
by Seafood
Look for the label → 



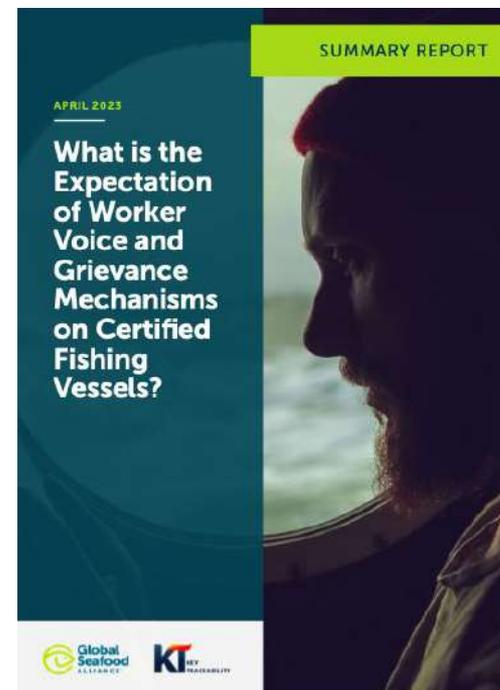
「認証船における労働者の声と苦情処理メカニズムへの期待とは？」

GSAは、2022年までに実施したアクション・リサーチ・プロジェクト「[認証船における労働者の声と苦情処理メカニズムへの期待とは？](#)」の最終報告書を発表しました。David & Lucile Packard Foundationの支援を受け、このプロジェクトは30カ国以上の150人以上の関係者と関わりました。キー・トレーサビリティが調査の指揮を執りました。調査結果には、最善の慣行を実践している、あるいは目指している漁船では、乗組員が安全かつ迅速に適切な苦情処理メカニズムにアクセスでき、労働者の声を反映するメカニズムを通じて、適切に労働者の声が反映されることが期待されています。

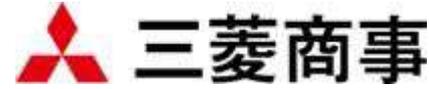
このプロジェクトを率いたGSAのメラニー・シグスは、「漁船乗組員のための労働者の声と苦情処理メカニズムプロセスの重要性については強い合意があり、最善の慣行で働く船ではそれらが整っていることが期待されているが、質の高いメカニズムの構築と運用方法についてはほとんど、あるいは全く指針がない。」と述べています。

「また、採用時の準備や海上でのWi-Fi利用が乗組員の福利厚生を向上させる鍵であり、上記の様な仕組みを利用する必要性を減らすのに役立つことも明らかになりました」。

要約は[こちら](#)から。
GSAブログは[こちら](#)から。



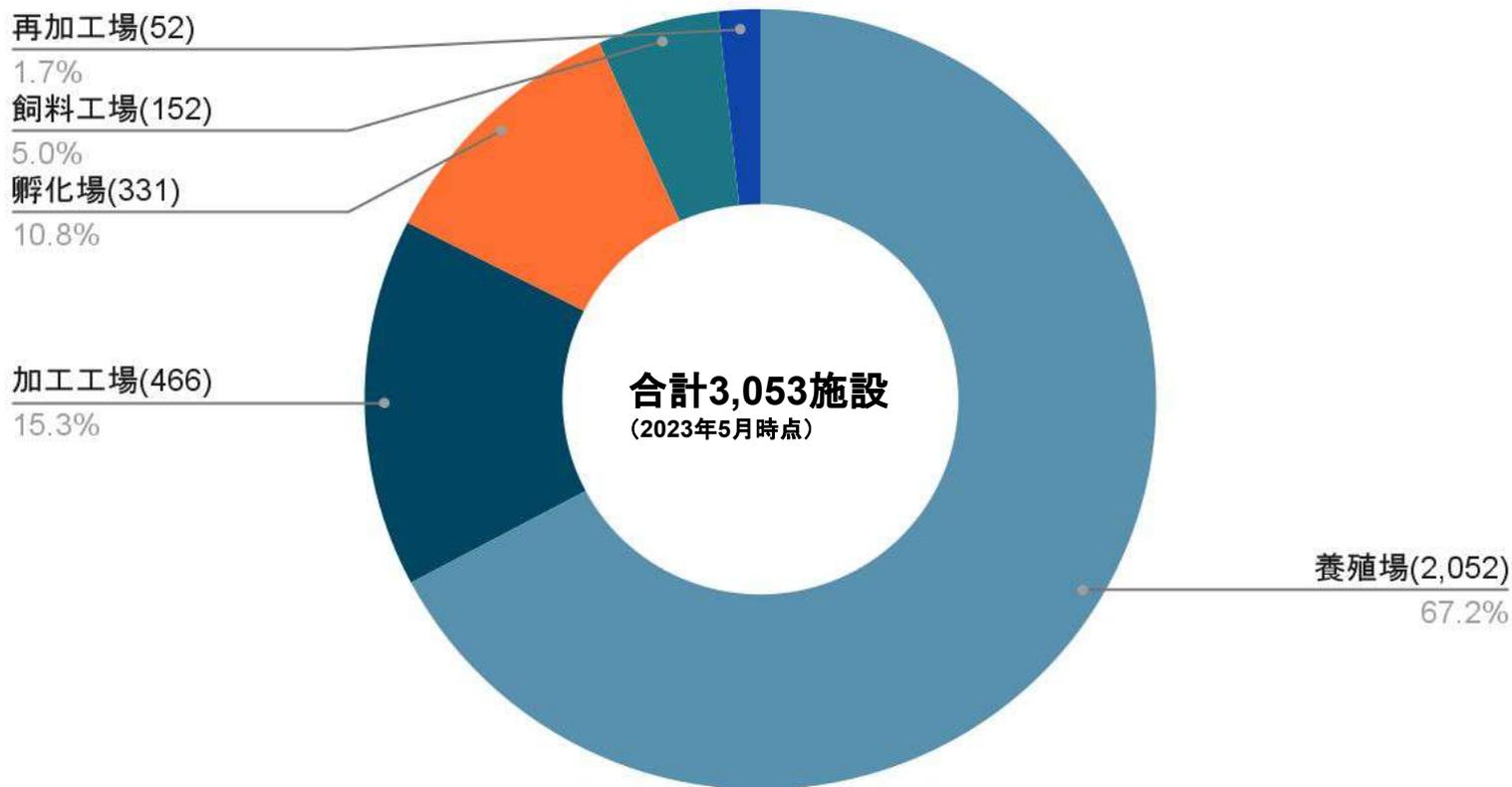
国内BAPエンドーサー企業一覧



※一部企業を掲載

世界でのBAP認証施設数

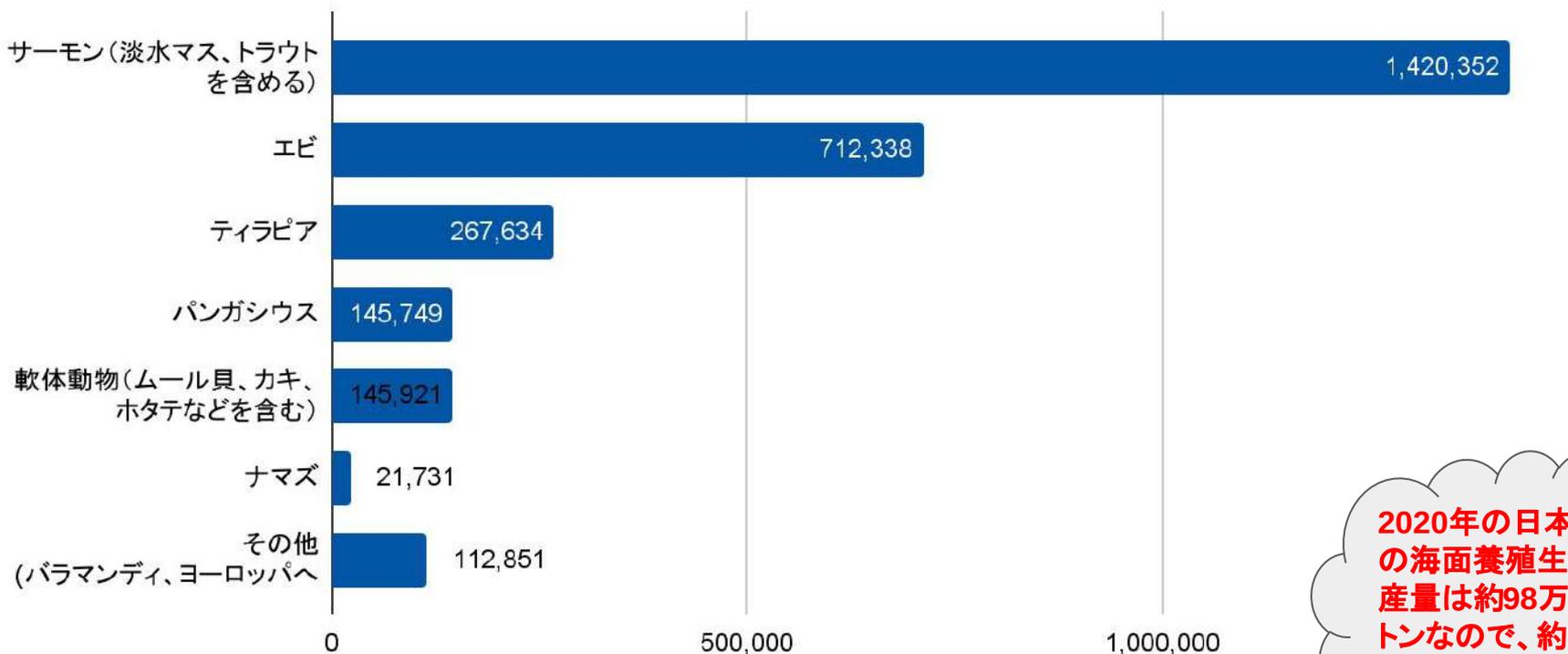
世界でのBAP認証施設数(2023年5月時点)



2023年5月時点のBAP認証施設数は3,053件です。
※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。
日本での取得施設は加工工場1件、養殖場1件の合計2件。

魚種別のBAP認証生産量

2023年5月時点（単位：トン）



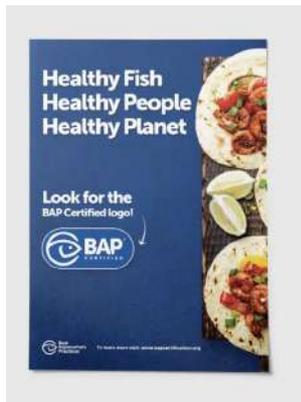
2020年の日本の海面養殖生産量は約98万トンなので、約2.88倍！

2023年5月時点、BAP認証水産物の世界合計は282万6576トンです。
36カ国で29魚種を認証済み。

※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。

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様お願い致します。



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>

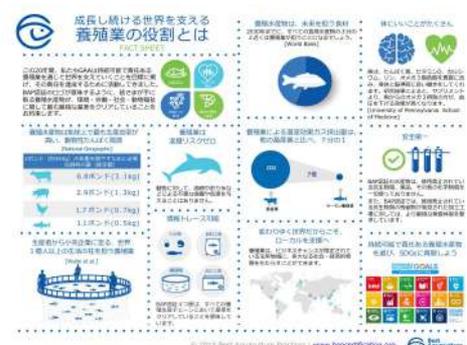
BAP認証の日本語版の各種資料について

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



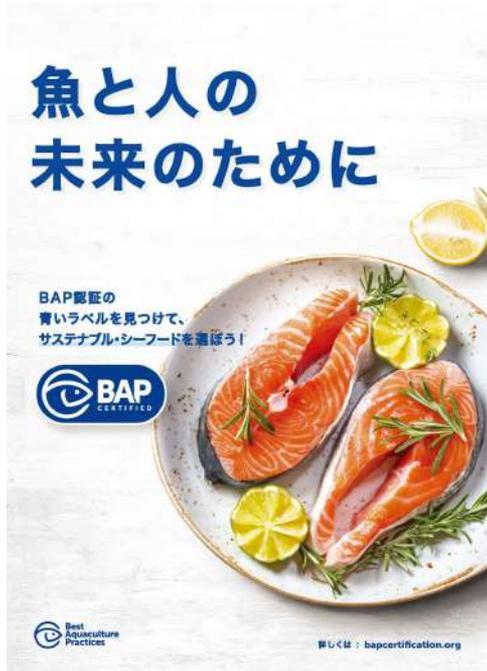
国際基準を満たした環境で
養殖されています



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



BAP 認証を選んで

世界の持続可能な
養殖業の発展を支える

世界で食用にて消費されている水産物の約52%は養殖業から生産されています。養殖は近年急速に増加しており、その結果、魚による水質汚染、魚病などの資源の使用、養殖廃棄物による自然環境の破壊、養殖魚の脱走による生態系にも影響、過度な抗生物質の使用、過剰な労働環境など様々な問題につながっています。

そこでBAP認証では4つの柱を設け、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解決に取り組んでいます。

BAP認証の4つの柱は
消費者に安心と安全を約束します！

- 🍴 食品安全
- 🌿 環境への責任
- 🏘️ 社会への責任
- 🐾 動物の健康と福祉

BAP認証は養殖水産物の国際認証で
以下の養殖業のサプライチェーン全てを対象としております

- 🐟 魚介類
- 🌾 陸上養殖
- 🐖 畜産
- 🐔 鶏畜

Best Aquaculture Practices

★ 社名
★ 業種
★ 国/地域
★ 認証工場

bapcertification.org

BAPとは、環境や社会への責任、
養殖される魚介類の健康、
食品安全を保证する養殖認証です。

BAP 認証のお魚を選んで
SDGSの達成に
貢献しよう！

14

BAP
CERTIFIED

魚と人の
未来のために

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。

