

Global Seafood Alliance

ニュースレター

2024 年 4 月

GSA、新CEOにマイク・コシス



2024年4月9日、GSAは、マイク・コシスを新しいCEOに任命したことを発表しました。

マイクは20年にわたる水産業界での豊富な経験を持ち、GSAを次の章へと導く適任者です。

彼は2022年4月に認証業務と情報技術を監督する最高システム責任者としてGSAに加わり、直近では2023年8月に最高戦略責任者に昇進しました。

マイクは、サプライチェーン・マネジメントと国際ビジネスを学んだのち、水産業界に入りました。

ペンシルベニア州立大学でロジスティクスと国際ビジネスの理学士号を、デューク大学フュークワ・スクール・オブ・ビジネスでMBAを取得しています。

「私は、パートナーと共に責任ある水産業の実践を世界的に推進し続けることを嬉しく思います。GSAは、世界有数の養殖・天然水産物生産者、小売業者、外食業者、NGOの多くと協力できることを誇りに思います。この仕事は、GSAの素晴らしいチームなしには不可能です。GSAの使命に対する彼らの献身と継続的改善への努力に、私は日々励まされています。このチームに仕え、GSAを未来へと導くことができることを光栄に思います。」

マイクの経歴には、ハイライナー・フーズ、キング&プリンスシーフード、ゴートンズシーフードといった一流シーフードブランドでリーダーシップを発揮した経験があります。2016年、ハイライナー・フーズで養殖調達担当副社長を務めていた彼は、IntraFishの40歳以下の40人リストに選ばれました。

GSAの長年のリーダーであるウォーリー・スティーブンスは、マイクのCEO就任を支援し、引き続きGSA理事会およびGSA執行委員会のメンバーとなります。

英語のブログは[こちら](#)。



GSA新CEOの マイク・コシス

6月27-29日 シュリンプサミット inインド、チェンナイ



エビ業界の関係者が一堂に会する影響力のある会合。

エビ業界が価格低迷の危機に見舞われる中、インドのチェンナイでシュリンプ・サミット2024を開催し、主要なステークホルダーと意思決定者を集めます。

実際の養殖場、ふ化場のツアーから、基調講演、パネルディスカッションとスピーカーによる講演などが予定されております。

世界の生産と市場、デジタル技術、疾病管理、エビの品種改良、養殖量の強化、持続可能な飼料、投資、イノベーションなど。

2024年6月27-29日

@インド、チェンナイ、ITC GRAND CHOLA

参加登録は[こちら](#)から。

シュリンプサミットに関してのご質問は、芝井までお願い致します。



Connect Engage Transform

27 - 29 JUNE, 2024

ITC GRAND CHOLA, CHENNAI, INDIA

REGISTER NOW



Responsible Seafood Summit in スコットランド



GSAは、2024年10月21日から24日まで、スコットランド東海岸のセント・アンドリュースで開催するレスポンシブル・シーフード・サミットの登録受付を開始しました。同会議は、スコットランドの水産物部門の貿易・マーケティング機関であるSeafood Scotlandが共催します。

22年にわたり、レスポンシブル・シーフード・サミット（IBGOAL国際会議）は、世界の水産物オピニオンリーダーたちの知識共有とアイデア交換のための非競争連携プラットフォームを提供してきました。

この種の国際水産物ビジネス会議としては最大規模のもので、ネットワーキングの機会、フィールドトリップ、先進的なプログラムを特徴としています。

今年は、オープニング・レセプション、イノベーション・アワードのファイナリストを祝うカクテル・アワー、セント・アンドリュースのオールド・コース・ホテルでのレセプションとディナーも予定されています。また、GSAは3日目にゴルフ・トーナメントを開催する予定です。

スコットランドは世界で最も信頼されている水産物の生産国のひとつであり、60種類もの水産物を提供し、世界120カ国以上に輸出しています。シーフード・スコットランドのCEOであるドナ・フォーダイス氏は、「これは、品質、革新性、持続可能性への投資によるもので、その結果、私たちが非常に誇りに思っている最高品質のシーフードが生まれたのです。私たちは、10月にセントアンドリュースに国際的なシーフード業界を歓迎することを楽しみにしています。」と述べています。

イベントの詳細とお申し込みは[こちら](#)から。定員には限りがあります。早期登録は6月30日まで。GSAは、イベント本部であるフェアモントと、セント・アンドリュースのダウントOWNにあるルサックス・セントアンドリュースの客室を予約しています。オールド・コース・ホテルは部屋数に限りがございます。ホテルの予約リンクは近日中に公開され、公開され次第、登録者に直接Eメールで送られます。

ご不明な点はGSAチームまでお問い合わせください。セント・アンドリュースでお会いしましょう！



今年はスコットランド、セントアンドリュースで開催されます。



会議はフェアモント・セントアンドリュースのアトリウムで開催される。

GSAは、海上での漁船乗組員へのWi-Fi提供に関するベスト・プラクティスを探る報告書を発表しました。

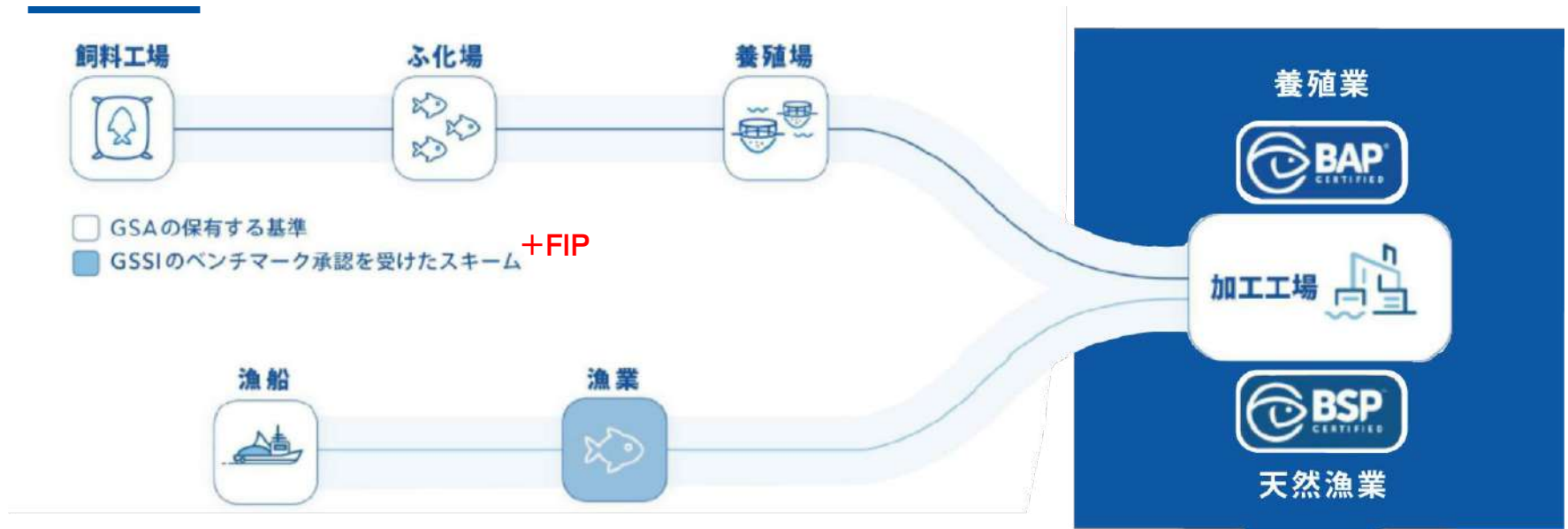
この急速に変化する接続技術の時代において、24時間を超えて海上にいる乗組員は、個人的な通話やメッセージのやり取りをするために、無料でWi-Fiにアクセスすべきであるということで、船主、民間企業、労働組合から幅広い合意が得られています。

調査によると、漁船にWi-Fiが設置されている例は多く、いずれも無料で利用できるが、アクセスに関する管理はさまざま。このような管理は、データ使用に関するものであったり、乗組員が積極的に漁船操業に従事しているときに個人用機器の使用を禁止するものであったりする。Wi-Fiの提供は、該当する場合、乗組員の維持と確保の両方に役立ち、海上でのデジタル・トレーニング、契約、給与計算、その他のサービスへのアクセスを確保するために利用できると指摘されている。海上での接続性に関するアンケートに回答した乗組員の70%が、Wi-Fiが利用できない漁船では働かないと答えている。

レポート全文は以下の画像から。



加工工場基準について



- 水産物のみを対象とした基準**
- 社会への責任、環境への責任、食品安全、動物の健康と福祉という責任ある水産物の4つの柱をカバーしている。
 - 天然と養殖どちらにも対応可能。

TIPS

- ✓ 食品安全に関してGFSIのベンチマーク承認あり。
※GFSIベンチマーク承認は世界に13規格しかなく、そのうちの1つです。
- ✓ 世界の150以上の小売、外食企業がこの加工工場基準を取得した工場からの水産物を評価して積極的に購買しております。

GSSIを調達方針に掲げている企業様へ

- ▶ **BAP認証では魚類や甲殻類を対象とした「養殖場基準」、「サーモン基準」、主に貝類を対象とした「軟体動物養殖場基準」が既にGSSIの承認を受けております。**
※BAP認証ではエビとサーモンのみではなく、その他魚類や貝類も含めて全ての魚種がGSSI承認となります。
- ▶ **BAP認証では養殖場の基準が入ってくる2つ星からがGSSI承認となります。**
魚類、甲殻類、貝類などを単純に比較することはできませんが、2つ星以上、最高レベルの4つ星を求めて頂ければと思います。
- ▶ **養殖場レベルで既にサーモン131万トン、エビ79万トンほどの認証生産量がございますので、皆様の持続可能な調達にご活用頂ければと思います。**

BAP認証の包括的な保証 Comprehensive Assurance

BAP Program		環境	社会	食品安全	動物福祉
養殖	ふ化場	✓	✓	✓	✓
	養殖場	GSSI ✓ *養殖場基準とサーモン養殖基準 *軟体動物養殖場基準も申請中	✓	✓	✓
	飼料工場	✓	✓	✓	N/A
	加工工場	✓	✓ *SSCIへ申請中	GFSI ✓	✓
水産物の包括的保証		✓	✓	✓	✓

BAP認証では最終店舗加工でも ロゴが引き継げます！



BAP認証ロゴを新たに使用する際は使用方法確認のため芝井

(kota.shibai@globalseafood.org)までご連絡ください。

BAP認証ロゴ使用の際は[ロゴ使用ガイドライン](#)に沿った使用が必要です！

レストラン、ホテル、食堂の店舗キッチン、小売・量販店のバックヤードなど、最終消費現場（消費者への提供まで物理的に距離が無い前述の様な現場）での加工の場合BAPロゴを追加費用なく引き継ぐことが可能です。

キッチン、バックヤード向けの運用手順をまとめました。社内、お取引先様への提案の際などにご活用ください。
※データをご希望の方は芝井までご連絡ください。

小売・量販店の最終店舗バックヤード加工向け

▶ 事前確認のお願い

新しくBAP認証ロゴ使用を始めの際は事前にGSAスタッフ（芝井）まで確認をお願いします。
kota.shibai@globalseafood.org

BAP(Best Aquaculture Practices) 認証とは、

養殖水産物の水産物、飼料工場、養殖場、加工工場を対象とし、その全ての段階において環境や社会への責任、養殖される水産物の健康、食品安全を確保する認証制度です。消費者の皆さまにはBAP認証ロゴが「責任ある養殖水産物の証」として選択されています。

※BAP認証ロゴは該当する養殖水産物のみ使用することが可能です。ロゴガイドラインに沿って、適切なロゴの使用をお願いします。

チェック手順

納品されたパッケージにはBAPロゴとCERT#12345のような5桁の認証番号が必ず付いています。BAPロゴと認証番号を確認（以下3ステップ）

生産者検索ページで認証番号が有効か確認
www.bapcertification.org/trackware

該当の商品にのみBAPロゴを使用することが可能

スチールロゴケース

認証番号が付いたスチールロゴケース

ロゴと認証番号が印刷されたケース

使用例

1. 店舗キッチンで調理するアソートの食用パックなどで、複数の水産物を使う場合、使用される水産物がBAP認証であれば商品のロゴマークを使うことができます。可能な限り、どの水産物がBAP認証なのかを明確にしてください。
※この商品のパッケージにはBAP認証を取得した水産物です。

2. BAPロゴと認証番号が付いた冷凍パックや小分けパックで調理して小分け、シリアルに食べるなど、該当商品に対してはBAPロゴをそのまま使用することが可能です。（MDシールに貼るなど。）

レストラン、ホテル、食堂などの最終店舗キッチン加工向け

▶ 事前確認のお願い

新しくBAP認証ロゴ使用を始めの際は事前にGSAスタッフ（芝井）との確認が必要です。
kota.shibai@globalseafood.org

BAP(Best Aquaculture Practices) 認証とは、

養殖水産物の水産物、飼料工場、養殖場、加工工場を対象とし、その全ての段階において環境や社会への責任、養殖される水産物の健康、食品安全を確保する認証制度です。消費者の皆さまにはBAP認証ロゴが「責任ある養殖水産物の証」として選択されています。

※BAP認証ロゴは該当する養殖水産物のみ使用することが可能です。ロゴガイドラインに沿って、適切なロゴの使用をお願いします。

チェック手順

納品されたパッケージにはBAPロゴとCERT#12345のような5桁の認証番号が必ず付いています。BAPロゴと認証番号を確認（以下3ステップ）

生産者検索ページで認証番号が有効か確認
www.bapcertification.org/trackware

該当の商品にのみBAPロゴを使用することが可能

スチールロゴケース

認証番号が付いたスチールロゴケース

ロゴと認証番号が印刷されたケース

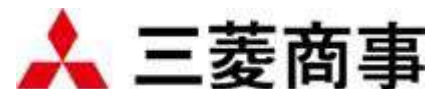
使用例

1. レストラン、ホテル、食堂など最終消費現場（キッチン）で複数の水産物を使ったメニューを提案する場合（例：エビ、貝類、イカを使ったシーフードチヤウハン、使用される水産物がBAP認証であれば商品のロゴマークを使うことができます。可能な限り、どの水産物がBAP認証なのかを明確にしてください。※このシーフードチヤウハンのエビはBAP認証を取得した食材です。

国内BAPエンドーサー企業一覧



MITSUI & CO.



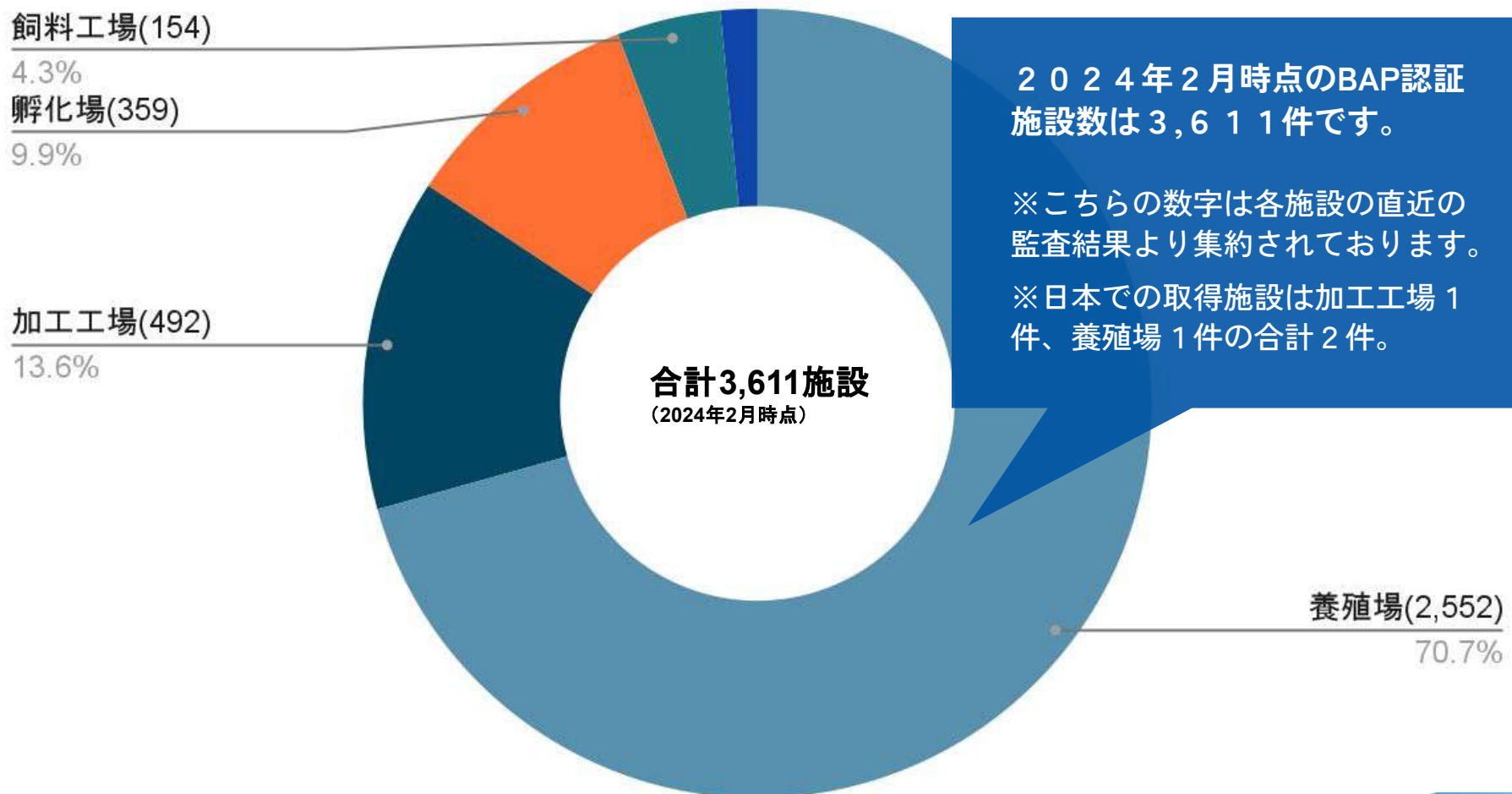
※一部企業を掲載。



※掲載希望の方は芝井までご連絡ください。

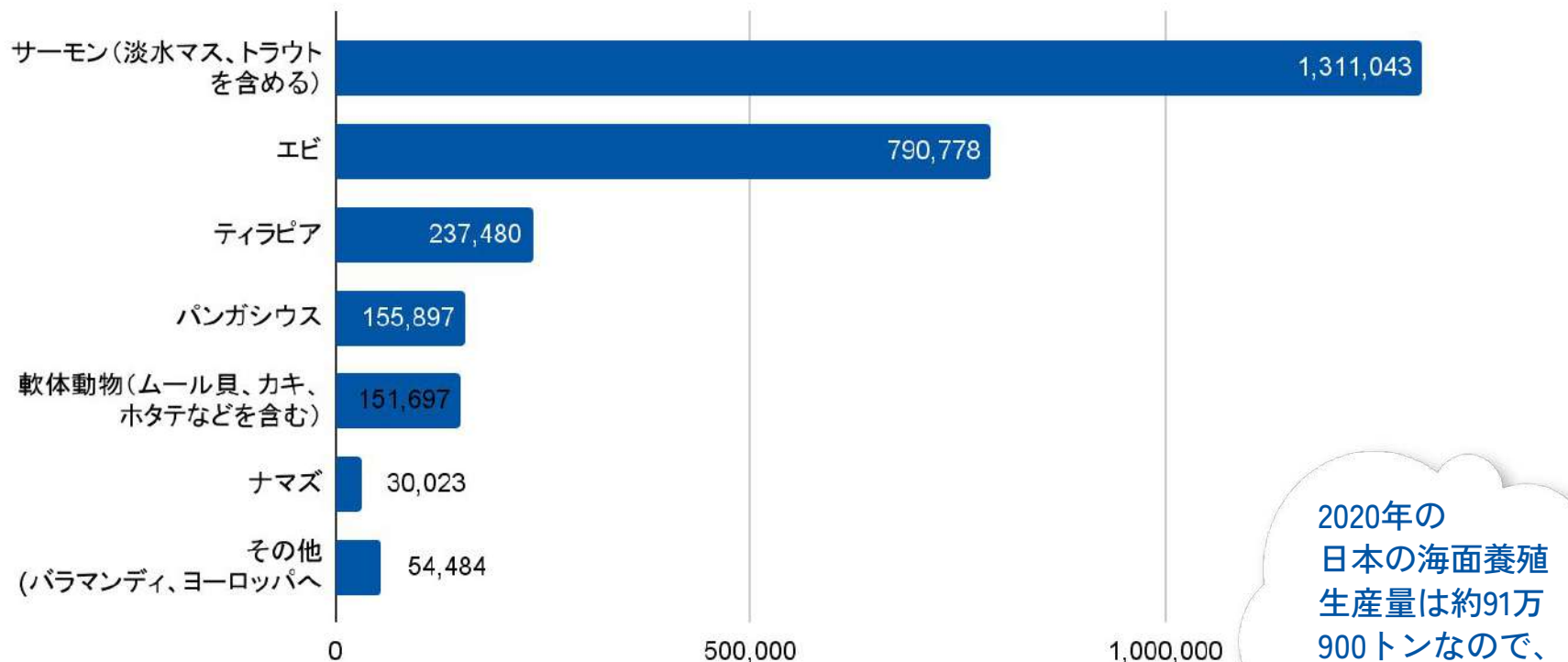
世界でのBAP認証施設数

世界でのBAP認証施設数(2024年2月時点)



魚種別のBAP認証生産量

2024年2月時点（単位:トン）



2020年の
日本の海面養殖
生産量は約91万
900トンなので、
約3倍！

2024年2月時点、BAP認証水産物の世界合計は **273万1402トン** です。**43カ国で30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

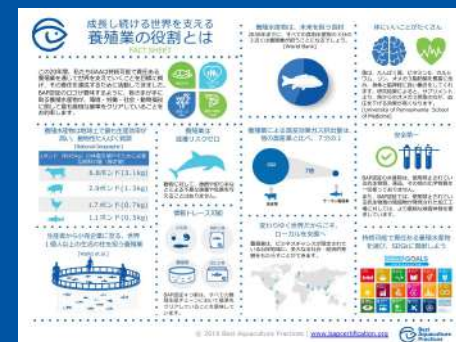


BAP認証に関する日本語の三つ折りパンフレットや、各種資料を以下のリンク先より無料ダウンロードすることができます。是非ご活用下さいませ。

<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





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

 kota.shibai@globalseafood.org

 [080-2167-0086](tel:080-2167-0086)

※ 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。



三井物産シーフーズ社の商品紹介



商品について

これら商品は、チリ最大のスモークサーモンメーカーで製造。

日本の伝統製法である振り塩燻製をするために、わが社の社員が現場で木目細かい指導を行い仕上げています。
活魚から燻製完成まで一貫した安全管理と、日本人の好む味付けを実現しております。

✉ 商品へのお問い合わせはこちら

三井物産シーフーズ株式会社
営業第二部 白木

✉ n.shiraki@mitsui-seafoods.com

東華商事株式会社様の商品紹介



海老フリッター (原産国:タイ)



- ▶ BAP3つ星のバナメイエビを使用したえびフリッターです。
解凍後そのままお召上がり頂けますので、様々な料理にご活用頂けます。

海老カツ (原産国:タイ)



- ▶ BAP3つ星のバナメイエビを使用し、白身魚すり身と合わせ海老カツに致しました。そのままおかずの一品に、パンやパンズにはさんでサンドイッチなどにもお使い頂けます。

海老天ぷら24g (原産国:タイ)



- ▶ BAP3つ星のバナメイエビを使用した海老天ぷらです。

尾なし海老フライ15g (原産国:タイ)



- ▶ BAP3つ星のバナメイエビを使用した海老フライです。尾の部分を除去しているので丸ごとお召上がり頂けます。

✉ 商品へのお問い合わせはこちら

東華商事株式会社
代表取締役 山之内貴信

✉ yamanouchi@touka-shouji.co.jp

🌐 <http://www.touka-shouji.co.jp/>

株式会社EM生活様の商品紹介

結のエビ(ムキエビ) (原産国:タイ)



500g(1袋の内容量の目安35尾)

自然豊かなバンクロック村で育む EM養殖のエビ

タイ中部にあるペッチャブリーは、海沿いで塩づくりや漁業を、内陸部ではお米や果物をつくるなど、自然からの恵み豊かなエリア。そのペッチャブリーにある、バンクロックという小さな村で「結のエビ」(バナメイ種)

は育てられています。人と、村と、水、水、そして照らす太陽や、こちよ、い風や、繋がる大地と、共にあなたのテーブルを彩り、おいしく飾ります。



商品へのお問い合わせはこちら

株式会社EM研究機構
小島様

✉ keita-k@emro.co.jp

👉 結のエビについて詳しくは [こちら](#)

株式会社トーホー様より BAP認証付きパンガシウスのリリース

株式会社トーホー様は、同社初の取り組みとしてBAP認証を取得したサステナブルフード「骨取り白身魚フィーレ(パンガシウス) 2kg」を2023年9月下旬から、ホテルやレストランなどの外食産業様向け業務用食品として発売すると発表致しました。

フィーレタイプの淡泊な白身魚であり、フライやムニエルなどあらゆる料理にアレンジが可能なため、メニューの汎用性の高さが特長です。また、骨を取り除いているため、店舗でのオペレーション効率の改善や人手不足対策にもなるなど、プロ用食材を扱う同社が自信を持っておすすめできる商品。BAP認証を取得し、全てのロットにおいて原料トレース管理が可能な安心・安全で高品質であり、持続可能な商品となっております。

プレスリリースは[こちら](#)から。



調理例

石光商事株式会社様の商品紹介

有頭グルムキ海老 バナメイ



▶ 新鮮なバナメイエビを、殻むき処理を行い、グルムキ(中剥き)加工を行いました。お祝い事やオードブルに活躍の商品です。

サイズ	入り数	規格
16/20	50尾	500g×2pc×10(化粧箱)
21/25	66尾	500g×2pc×10(化粧箱)
26/30	80尾	500g×2pc×10(化粧箱)

生むきえび バナメイ 26/30



1kg x10pc

▶ バナメイ海老の頭・殻を除去、生の状態で IQF凍結しました。フライ・天ぷら原料として汎用性のある商品です。

✉ 商品へのお問い合わせはこちら

石光商事株式会社
商品部 安藤様

✉ h-ando@ishimitsu.co.jp

🌐 <https://www.ishimitsu.co.jp/>