



世界水産物連盟ニュースレター 2022年6月



株式会社大林組様の社員食堂にて BAP海老天井の提供

株式会社大林組様がBAP認証エンドーサーに加わりました。
2022年5月18日に東京都港区の本社にてBAP認証海老天井の提供が行なわれました。
BAP認証を紹介するポスターも活用いただき、社員の方々に伝わる様なお取り組みを頂いておりました。
今回の大林組様の加入により、日本国内のBAP認証エンドーサーは27社となりました。

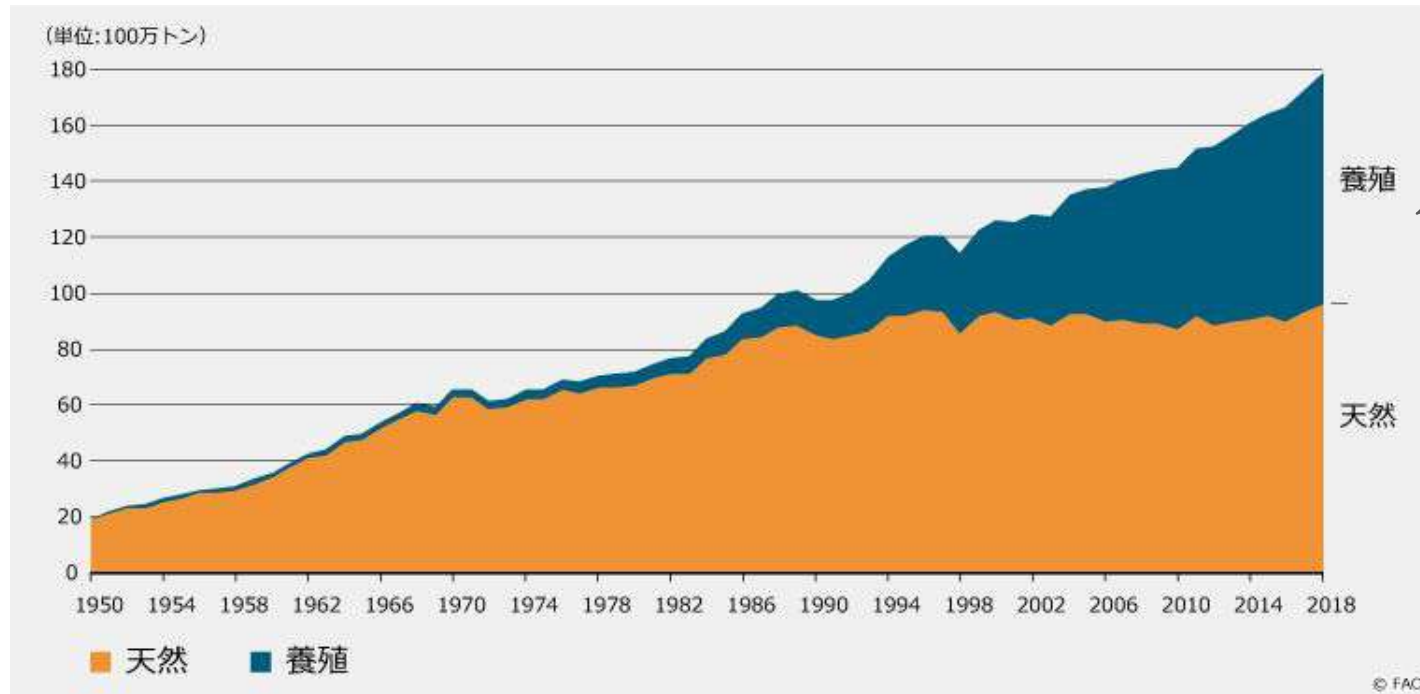


BAP認証のエビを使用したエビ天丼



商品とBAP認証の紹介ポスター

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**労働環境**についてです。

養殖場での作業は、機械類使用中の手作業ミス、溺れる事故や感電のリスクがあるほか、危険物を使用するため、危険をともなう可能性があります。作業員が養殖場でのリスクについて十分な知識を持っていない、あるいは、十分に認識していない可能性があり、場合によっては安全マニュアルが十分に整備されていないこともあります。養殖場によっては、外国人作業員も雇っています。一部の国では、外国人作業員の不法就労の事例が報告されています。そのため、BAP認証では、外国人作業員の適法な就労を証明する文書を必要としています。水産養殖が盛んな途上国では賃金水準が低く、労働法が着実に施行されていない可能性もあります。数百人の作業員を雇用する大規模養殖場は一般的に、現地に宿舎を備えていますが、この宿舎の生活環境を適正な状態に維持する必要があるものとしします。

施設の検査中、監査員は、その施設の環境が労働法に準拠しているかどうかを評価するとともに、作業員から無作為に選んだ対象者の聞き取り調査を行い、賃金、安全、生活環境についての意見を聞きます。

BAP認証の労働面の項目には賃金および福利厚生、労働時間、強制労働、奴隷労働、年季奉公、人身売買労働および囚人労働、児童労働および若年労働者、労働者の雇用条件、差別、懲罰、虐待および嫌がらせ、結社の自由および団体交渉、労働者の健康と安全に関する項目が含まれております。

BAP認証では養殖場だけではなく、加工工場基準、ふ化場基準、飼料工場基準全てに労働面での基準を設けており、GSCP(世界社会コンプライアンスプログラム)のベンチマーク承認を受けております。



GOAL国際会議

10月3日から6日にアメリカ合衆国シアトルのFairmont Olympic Hotelにて開催するGOAL国際会議は今年で21回目の開催を迎える、養殖業における世界最大規模の国際会議です。本年度は天然水産物にも対象を拡大して行われます。

本年度のGOAL国際会議の事前登録が開始しております。

業界をリードする生産者、バイヤー、また政府、NGO、学者などの参加者を迎え、スピーチやセッション、生産者とバイヤーのマッチング等を予定しております。

参加費用はUSD2,095(7月15日までの申し込み)、USD2,695(9月9日まで)、USD3,295(10月3日まで)となっております。

プログラムの詳細や登録は[こちら](#)からご確認いただけます。



Aquademiaポッドキャスト

世界水産物連盟(GSA)ではBAP認証、BSP認証の2つの認証の運営に加えて、責任ある水産物を広げるという目的のもとGOAL国際会議やオンラインマガジン、ブログ、ポッドキャストなどの運営も行っております。

今回はAquademiaポッドキャストをご紹介します。

Aquademiaポッドキャストは地球が直面している問題と水産物がどのように関連しているか、消費者が支援するために何ができるかについて消費者と水産業界の参考になり、より良い水産物の選択を行うための知識を身に付けることを目的としています。各エピソードは、さまざまな分野の専門家へのインタビューを取り上げ、水産物が私たちの世界とどれほど深く関係しているかを示しています。

水産業界の専門家から環境科学者、シェフまで、あらゆる人々の声が含まれており、すべてのリスナーに楽しんでいただけます。

現在は英語のコンテンツのみですが、気候変動と水産物、ブロックチェーンと水産物など興味深いエピソードが揃っております。

以下の画像をクリックすると、Aquademiaポッドキャストのページリンクが表示されます。



国内BAPエンドーサー企業一覧



※全27社のうち、24社を掲載

BSP認証ウェビナー開催報告

6月22日(水)にBSP認証のウェビナーを開催致しました。
当日は企業、NGO、記者、ジャーナリスト等、幅広くご参加頂きました。

フェリス女学院大学 田儀様より「台湾・中国・韓国はえ縄漁船におけるIUU漁業と日本のサプライチェーン・人権問題リスク」と題して実際の事例を含めて問題点をお話いただきました。

その後にGSA芝井より漁船上の人権問題に対応できる第三者認証「BSP認証」のご紹介をさせていただきました。

参加者の皆様に個別にフォローアップをさせていただいており、このウェビナーをきっかけに国内でのBSP認証への取り組みを進めて行きたいと思います。

当日の資料が必要な方はkota.shibai@globalseafood.org までご連絡ください。

また、ウェビナーに関しての記事をみなと新聞様で掲載いただきました。

<https://www.minato-yamaguchi.co.jp/minato/e-minato/articles/124307>



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。



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[こちら](#)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。



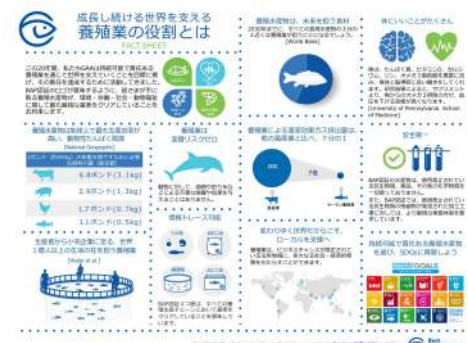
BAP認証の日本語版の各種資料について

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。

