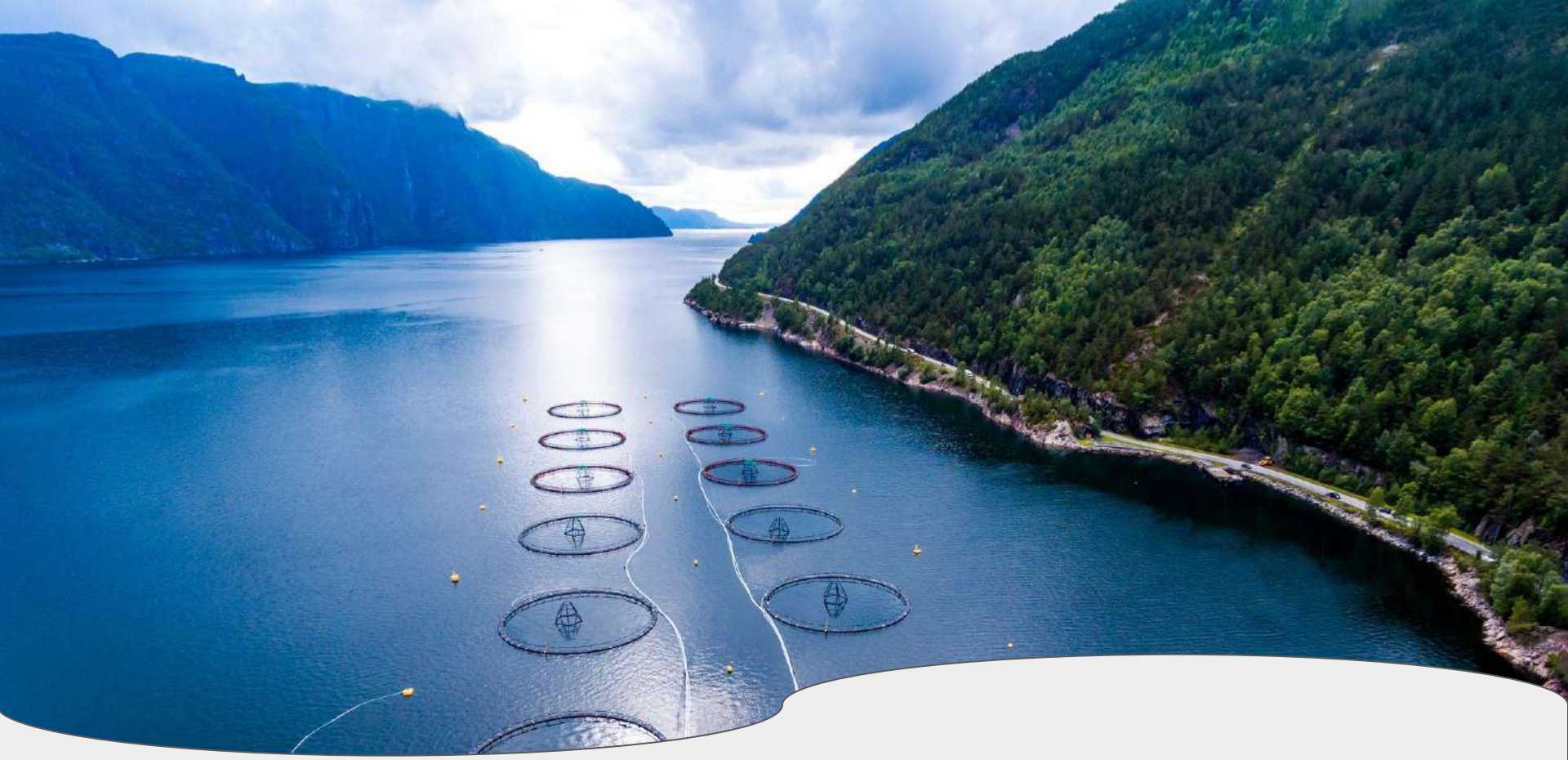


# 世界水産物連盟ニュースレター
# 2022年7月

Global Seafood ALLIANCE™

# ときがわ町にてBAP認証エビを使用した学校給食の提供

海の幸を食べながら子ども達に魚や海の未来などについて考えてもらいたいと、埼玉県ときがわ町の小学校で「海彩給食」が提供されました。この取り組みは海と日本プロジェクトがときがわ町と連携して行いました。
海と日本プロジェクトin埼玉事務局様、ときがわ町教育委員会給食センター様のご協力により2022年7月15日に埼玉県ときがわ町の小中学校全5校の700名を対象にBAP認証のエビを使用した給食を提供させていただきました。
玉川小学校の5年生を対象に、給食前の4時間目を使用して特別授業も行いました。

当日の様子は以下へ
https://www.youtube.com/watch?v=Dl_BuY4yBeI
みなと新聞様でも取り上げて頂きました
https://www.minato-yamaguchi.co.jp/minato/e-minato/articles/125123

BAP認証についての授業風景

BAP認証えびフリッターを使用した学校給食

海彩給食のチラシ

給食配膳の様子

「お魚クイズ」に取り組む様子

# ジャパンインターナショナルシーフードショーへの出展

GSAは8月24日(水)から26日（金）にかけて東京ビッグサイトにて開催されるジャパンインターナショナルシーフードショーに出展致します。
BAP認証とBSP認証を紹介するブースを設けます。
小さいブースではありますがご参加の皆様は以下までお立ち寄り下さい。

## 水産エコラベルコーナーのR-39

加えて、外食産業に向けてBAP認証の紹介プレゼンテーションを行います。
BAP認証を外食産業にてさらにご活用頂くために、主に流通企業やレストランチェーン等の方々を対象に50人規模での開催を予定しております。

日時: 8月24日(水) 15:30-16:30
場所: 中会議室@ジャパンインターナショナルシーフードショー会場
費用: 無料
※登録が開始次第、詳細をご連絡致します。

# 国分グループ本社株式会社様の商品展示会

**6月29日、30日で国分グループ全国低温フレッシュデリカ事業展示会が行われました。**
**BAP認証の水産物を使用したメニューを複数展示いただきました。**

# 海藻養殖基準のパブリックコメント

海藻養殖基準は60日間（9月13日まで）のパブリックコメントの期間に入ったとGSAが発表しました。

BAP認証の既存の基準への海藻養殖基準の追加は、動物飼料の原料、食品およびウェルネス製品の原料、人間が消費する海藻の人気の高まりと環境的および社会的に責任のある海藻生産に取り組む必要性を感じさせます。

BAP海藻養殖基準は、紅藻、褐藻、緑藻を含むすべての藻類に適用されます。養殖方法には、栄養繁殖した海藻、またはロープなどの担体上で胞子から種がまかれ、収穫可能なサイズに育てられた海藻が含まれます。
ただし、この基準は既存のBAP養殖場基準またはBAP孵化場基準が適用される陸上または水上での水路、池、またはタンクを使用する集約的養殖システムには適用されず、それらは既存のBAP認証養殖場基準もしくはふ化場基準で対応可能です。

海藻養殖基準は以下の4つのセクションで構成されています。

- 社会的説明責任
- 環境への責任
- 食品安全
- トレーサビリティ

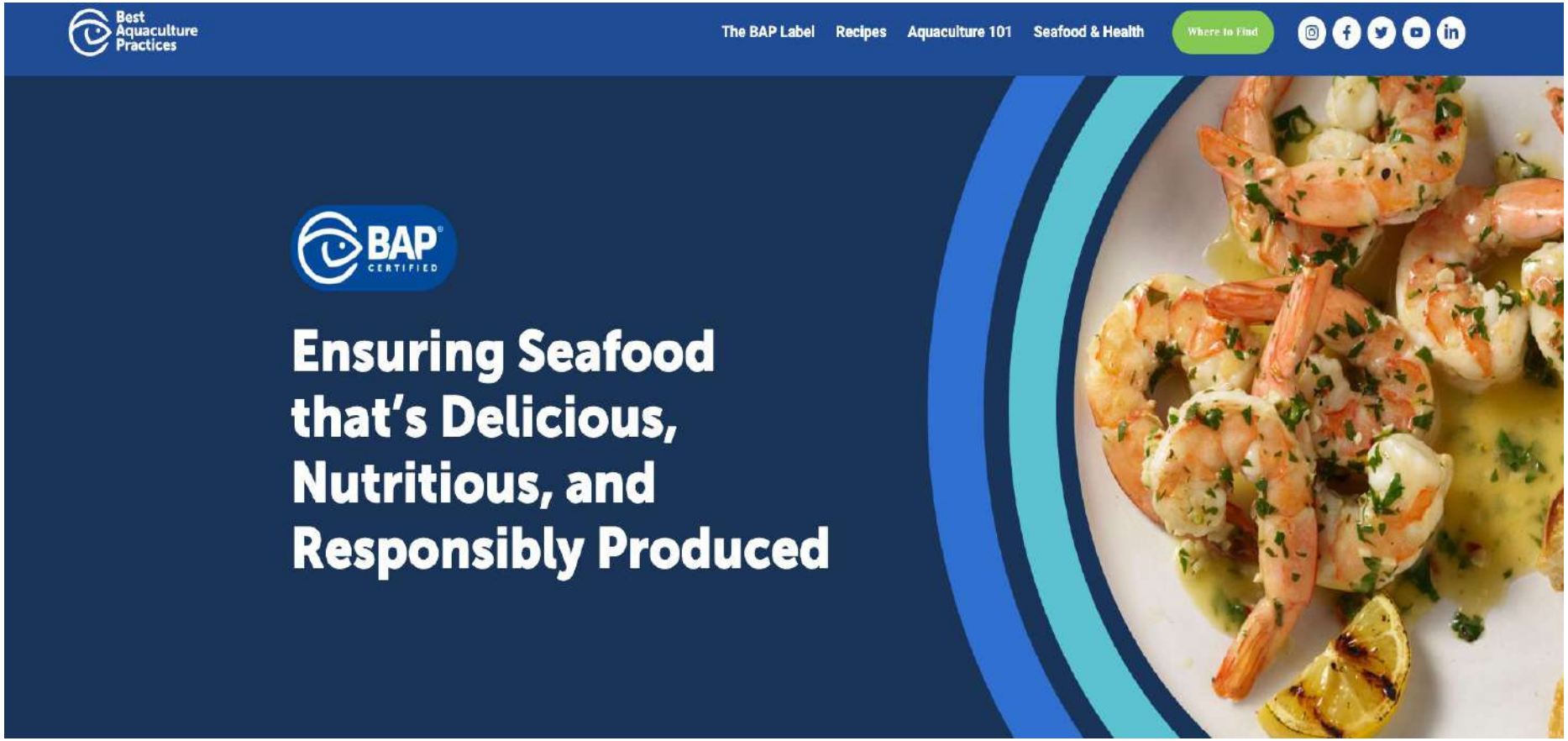
海藻養殖基準はこちら、パブリックコメントフォームはこちらよりダウンロード頂けます。

# BAP認証消費者向けページの公開

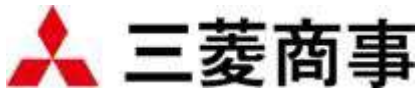
GSAはBAP認証の消費者向けページを新たに公開しました。
BAP認証の基本情報や養殖業についての紹介、レシピや水産物が健康に与える良い影響に加えて、どこでBAP認証付きの商品を見つけることができるのか”how to find”のページも設けております。

ページはこちらからチェック

※現在は英語ページのみです。



# 国内BAPエンドーサー企業一覧



※全27社のうち、23社を掲載

# BSP認証　水産庁への訪問について

7月7日(木)に漁船上での人権問題に関しての意見交換を行う為に水産庁 資源管理部 国際課様へ訪問致しました。
BSP認証、特にその中の責任ある漁船基準(RFVS)に関してのご説明と意見交換をさせて頂きました。

# 責任ある漁船基準の最新情報について

GSAは責任ある漁船基準(RFVS:Responsible Fishing Vessel Standard)2.0版が60日間のパブリックコメントと理事会の承認を経て発行されたと7月25日に発表しました。
責任ある漁船基準2.0版は1.0版に代わるものです。テスト期間で得られた教訓と業界パートナーからのフィードバックは、認証漁船における乗組員の権利と福祉を世界的に保証するものとして信頼性を強化するために、2.0版に適用されました。
2.0版は多くの新しい要求事項を取り入れており、特に、乗組員に影響を与える深刻な人権侵害の事例や、違法な児童労働の使用を管理するためのゼロトレランスポリシーが開発され、責任ある漁船基準の要求事項に組み込まれました。

現在、全世界で27隻が責任ある漁船基準を満たしており、610名の乗組員が対象となっております。
さらに2隻の漁船が認証取得を進めているところです。

Best Seafood Practices

# 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。**

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/1COWGrAKVCVoEIdZzmsOcSlXJZHcQ5-5h/view?usp=sharing

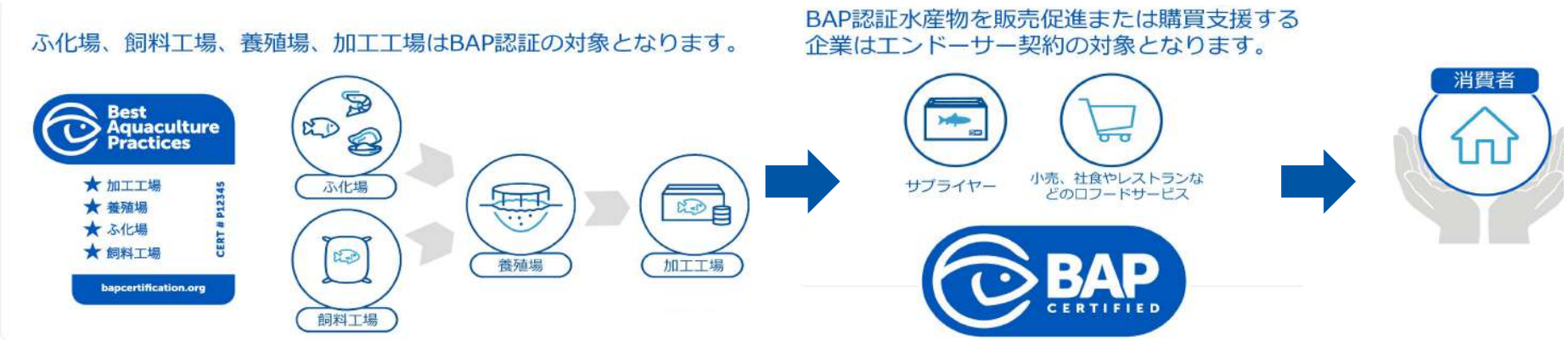
# マーケットとして導入しやすいBAP認証

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ピッキング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。



# 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

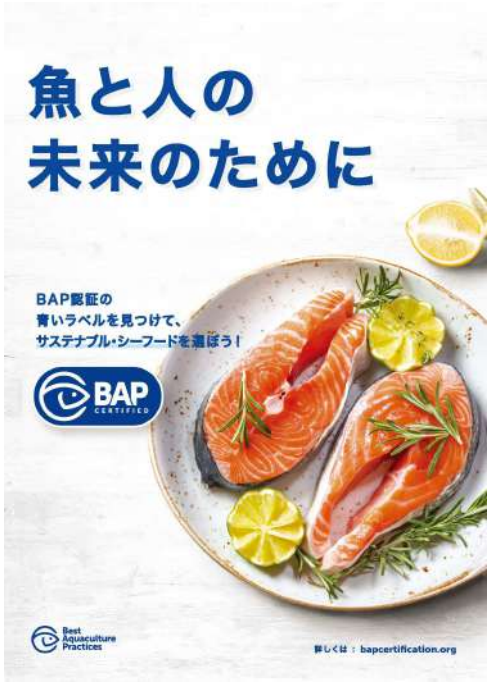
養殖漁業ファクトシート

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

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。