

BAP認証ニュースレター

2021年11月

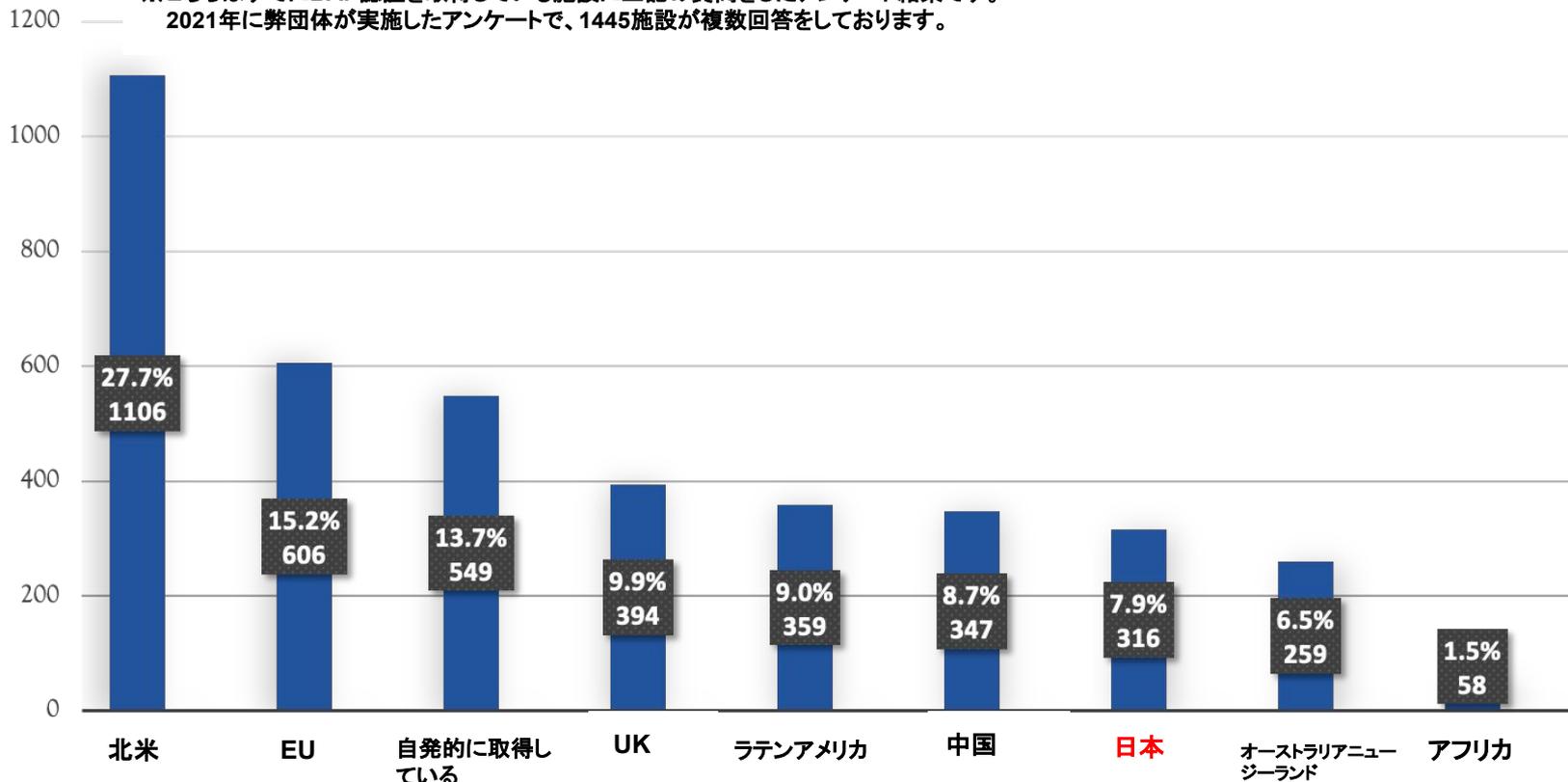


BAP認証を求めている国(マーケット)はどこ？

どちらの国のマーケットがBAP認証を取得・維持する上でのモチベーションになっていますか？

※こちらはすでにBAP認証を取得している施設に上記の質問をしたアンケート結果です。

2021年に弊団体が実施したアンケートで、1445施設が複数回答をしております。



316のBAP認証施設が、日本のマーケットが自分たちのBAP認証取得・維持のモチベーションになっていると回答をしており、日本がBAP認証を求めるマーケット国として大きな役割を果たしており今後の更なる拡大が期待されております。

エンドーサー企業の皆様のお陰で、日本は持続可能性(BAP認証)を求める国という認識が拡大しているのではないのでしょうか。

2021GOAL国際会議

2021年4月からオンラインにて行われてきた、養殖に関する世界規模の国際会議「GOAL国際会議」は11月17日午後9時(日本時間)から最終8回目のセッションが行われて閉幕をします。

※アーカイブも閲覧可能ですので、登録を済ませておき後ほどご確認頂くことも可能です。

最終日のセッションでは、世界のエビや魚類の生産量の年次調査の結果や今後の予想や分析、養殖が直面する重要な課題に対する新しい解決策を見つけた個人や企業を表彰する世界養殖イノベーション・アワードの発表などが行われます。

全8回の録画版は以下のページより登録、ログインをすることで無料で視聴可能です。

GOAL国際会議ページ(英語)

<https://www.globalseafood.org/goal/>

画面左の赤いボタン「Register」より
ご登録ください。



第3回ジャパン・サステナブルシーフード・アワードについて

こちらはジャパン・サステナブルシーフード・アワード実行委員会（ASCジャパン、（一社）MSCジャパン、（一社）セイラズフォーザシー日本支局、WWFジャパン、株式会社シーフードレガシー）が主催しているもので、サステナブルシーフードの普及や日本の持続可能な水産業の推進に貢献したプロジェクトを表彰するものです。2021年10月12日(火)の東京サステナブルシーフードサミットにて、リーダーシップ部門、コラボレーション部門、特別賞の3つが発表されました。

リーダーシップ部門（新しい取り組みで業界のパイオニア的な存在となったプロジェクト）にて、日本生活協同組合連合会様の「コープサステナブル」「海の資源を守る」シリーズ発売及び「責任ある調達」への取り組み」が受賞しました。

BAP認証を含む、数ある水産物認証を共通ロゴマークによりまとめ、消費者へ訴求するという優れたアイデアが受賞理由の一つに挙げられています。

水産物認証は数多くありますが、単独で調達量の100%をカバーすることはどの業態においても不可能です。グローバルなサプライチェーンにおいては、各生産国の現場での認証取得の有無や自社の調達基準に照らし合わせながら、各認証をうまく組み合わせることが調達全量の持続可能性を目指す上では必要なのではないのでしょうか。

ジャパン・サステナブルシーフード・アワードについてのリリースは[こちら](#)



「CO・OPスモークサーモントラウト切り落とし」



BSP認証の広がり

BSP認証は、世界で唯一の漁船レベルでの乗組員の安全と健康と福祉、衛生環境を保証する第三者認証です。漁船上での基準(RFVS)と加工工場での基準(SPS)をまとめてBSP認証と呼んでいます。

世界では11の加工工場が天然水産物に対応する加工工場基準(SPS)を取得。
12隻が漁船上での基準(RFVS)を取得しております。
取得した生産者の情報は [BSPウェブサイト](#) から確認頂けます。

北米とヨーロッパの小売、外食産業を中心に、漁船での人権問題や IUU漁業の排除を目的として拡大をしております。RED LOBSTER, H-E-B, Disney, Waitrose, ALDI, Thai Unionなど。企業のHPやレポートにRFVSへの活動を記載頂くなどの形でサポート頂いております。※現時点では商品へのロゴ印字は行っておりません。
[こちらからエンドーサーを確認可能です。](#)

国内でも日本水産株式会社様のHPにて、グループ会社のRFVS取得についてご紹介頂いております。
[こちらより確認頂けます。](#)

VESSELS

RFVS(Responsible Fishing Vessel Standard)が乗組員の安全と健康と福祉、衛生環境の保障を提供します



PROCESSING PLANTS

SPS5.1 加工工場基準 がCoCと社会的説明責任を含めて包括的な保障を提供します

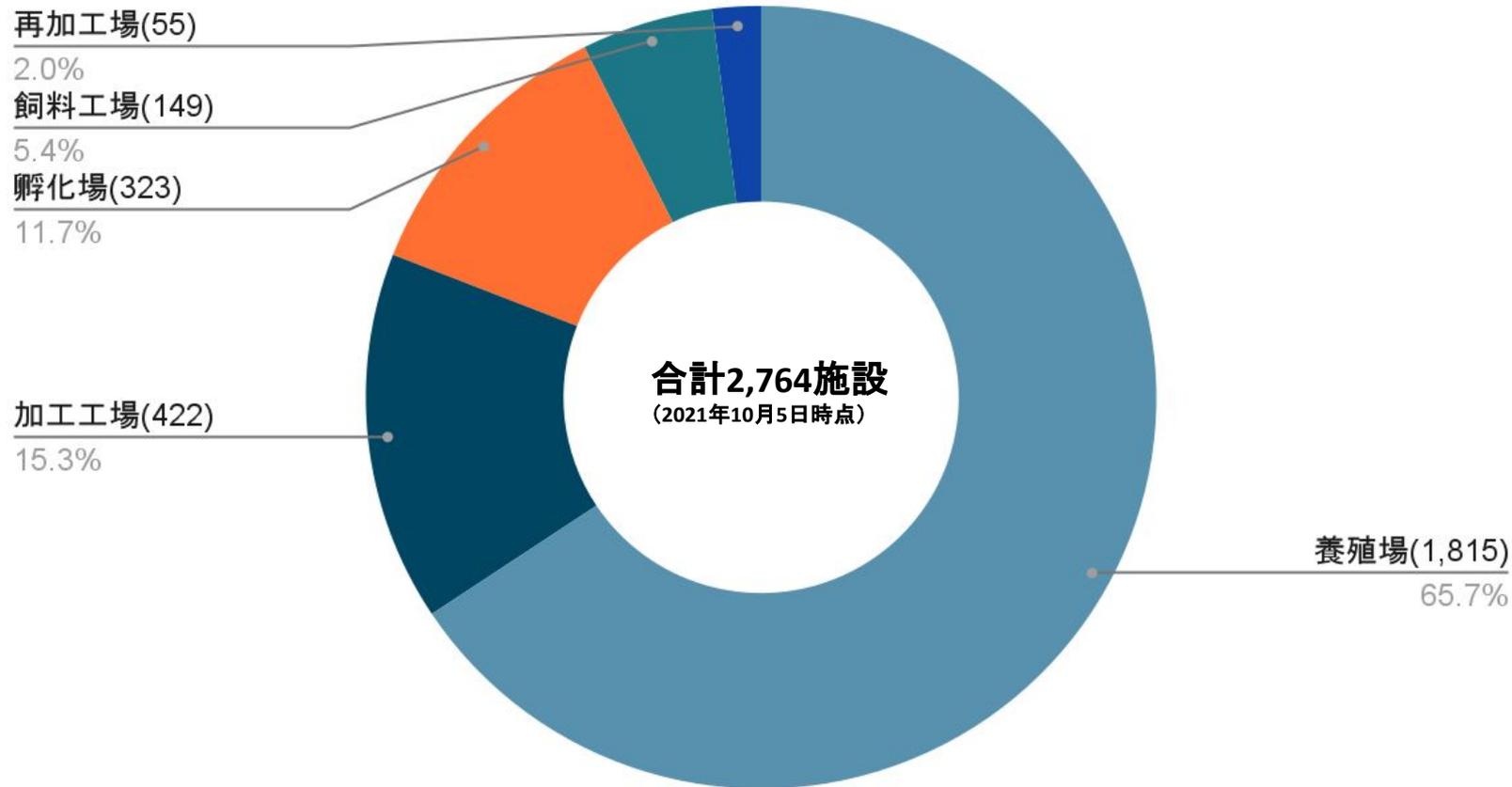


FISHERY

GSSIのベンチマークを受けた
第三者認証との協働(例: MSC
など)

世界での認証施設数

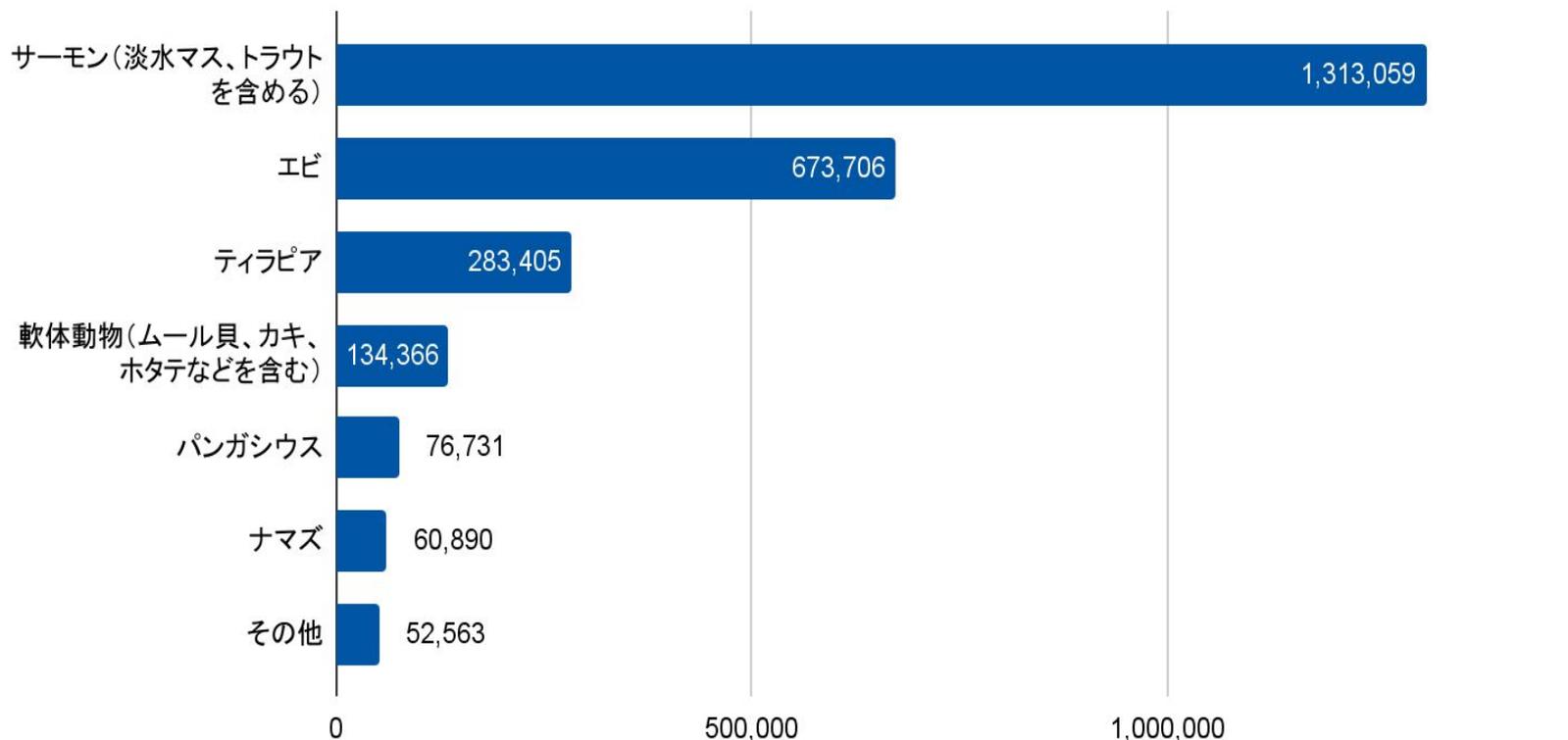
世界でのBAP認証施設数(2021年10月5日時点)



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

2021年10月5日時点（単位:トン）

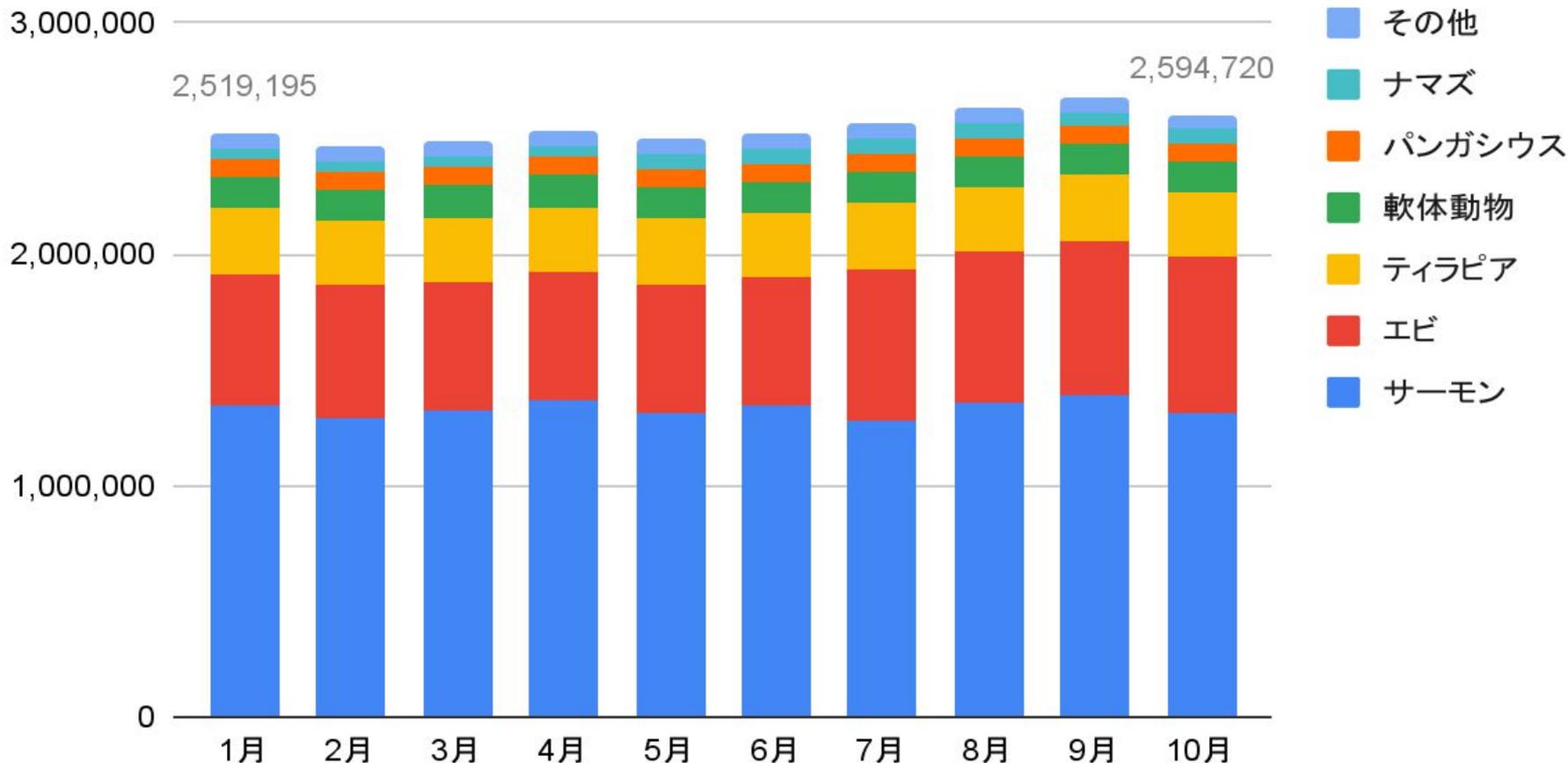


2021年10月5日時点、BAP認証水産物の世界合計は **2,594,720トン**です。

※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)

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き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>

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。

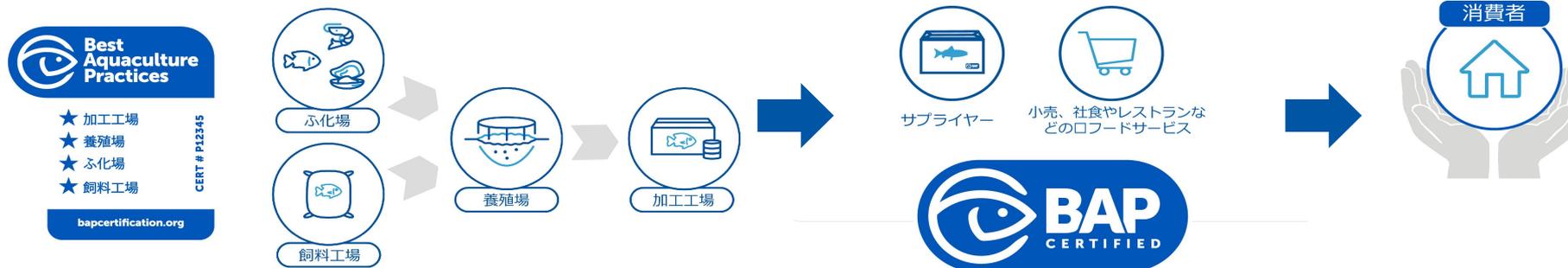
特例2: 最終消費現場での商品の加工、調理、再包装、またラベル張り替えをする場合は加工工場認証の対象外となり、エンドーサー合意書の締結のみでロゴを使用いただけます。(スーパーのバックヤード加工、飲食店・レストラン・ホテルの調理場加工など。)

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、各種資料は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://japan.bapcertification.org/Marketing>

GAAとBAP認証のご案内



Download

養殖漁業ファクトシート



Download

BAP認証ロゴガイドライン



2019年 年次レポート



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

An underwater scene with a large, octagonal net trap in the center. The trap is made of a dark frame and a fine mesh. Several divers are visible around the trap, and many fish are swimming in the blue water. The lighting is dim, creating a serene and somewhat mysterious atmosphere.

BAP認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。

BAP認証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。