

#### BAP認証の消費者認知度調査2024



日本では初めてとなる「BAP認証の消費者認知度調査2024」を実施しました。

調査企画は弊団体、実査機関は株式会社クロス・マーケティング様、人口の性年代構成比に基づき全国の 16-65歳の男女3,000名を対象としました。

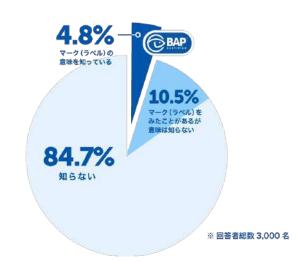
BAP認証のラベルの意味を知っているは4.8%、見たことがあるとの合計は15.3%となりました。

養殖場、加工工場を中心に養殖業のサプライチェーン全体を通じて、食品安全、環境への責任を重要視する声が多く見られました。

また、44.6%がBAP認証に対して追加でのプレミアムを払うと回答し、その中で11-50円ほどの追加という回答が約半数を占めました。

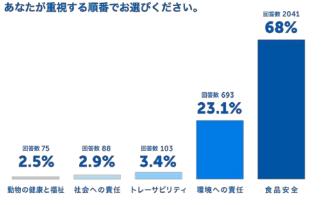
認知度調査の詳細はこちらからご確認頂けます。

#### BAP認証の認知度調査





以下の選択肢の項目全てを第三者の監査員がチェックしていますが、



#### GSA調査、エビ眼柄除去の普及率と代替策の課題を探る



何十年もの間、世界のエビ養殖産業は、ふ化場の効率化を目的とした育種技術に依存してきました。

エビの眼柄(頭部から突き出た突起で、先端に眼がある)には、脱皮、生殖成熟、産卵のプロセスに影響を与える複雑な腺があり眼柄を除去したり、切ったり、つまんだりすることで産卵を誘発することができます。

眼柄を切除した親エビのメスがより早く成熟し、10~20倍の卵を産むことが判明したため、1970年代から1980年代にかけてエビ養殖の広範な商業化に貢献しました。

しかし近年、消費者や動物愛護団体が残酷な行為であると懸念し、業界に対して代替手段の採用を求めているため、眼柄除去は批判の的となっています。そのため、GSAは、世界中のエビふ化場におけるこの方法の普及率を定量化し、商業的に可能な代替方法が有効であることが証明された場合、その方法を採用するスケジュールを見積もることにしました。

2023年、世界のBAP認証プログラムを管理するGSAは、ブラックタイガーシュリンプ(Penaeus monodon)とパシフィックホワイトシュリンプ(Litopenaeus vannamei)の2種のエビを生産するタイ、ベトナム、インド、オーストラリア、中国、日本、エクアドル、米国の主要エビ生産者と生産者団体、関係者を対象に調査を実施しました。GSAは、ワークショップやオンライン会議、電子メールを通じて、世界各地で100人以上の個人と関わってきました。

GSAは、眼柄除去の実施は国によって様々であり、主に生産モデル、繁殖プログラム、生産における様々なコスト要因に影響されることを学びました。このような多様性を認識した上で、この調査では、短期的に業界を眼柄除去から移行させる普遍的な解決策はないことが分かりました。

さまざまな地域が直面する多様な課題に対処するため、全体的かつ適応的なアプローチが奨励され、今後15年から20年の変化に 影響を与えるためには、段階的なシフトと継続的な試行が不可欠です。

GSAのプログラム・インテグリティ担当ディレクターであるクリス・ウィークスのコメント

「GSAは、この問題が業界における重要な問題であることを認識しており、今回の調査によって、この問題にどのように対処すべきかについて貴重な洞察を得ることができました。このプロジェクトから得られた知見は、GSAの意思決定とBAP基準開発により良い情報を提供するために使用されます。」

原文ブログはこちらから。

#### GSA、カナダBC州のサーモン養殖業者と連帯



BC州では、サーモンの養殖部門が年間4億食を生産し、約6,000人の直接・間接雇用を生み出している。

サーモンはBC州第1位の水産物および農産食品の輸出品であり、総経済生産高は10億ドルを超える(出典:Modern Salmon Farming in British Columbia: A Review, 2024)。

BC州のすべてのサーモン養殖場は、BAP認証を含む、少なくとも1つの第三者認証プログラムによって自主的に認証されている。BAP基準は、加工工場、養殖場、孵化場、飼料工場を含む養殖生産チェーン全体を対象としている。BAP認証を取得した生産者は、年1回の第三者監査を通り、監査中に発見された不適合に対処しなければ認証を受けることができない。BAP基準は、環境への責任、社会への責任、食品安全、動物の健康と福祉をカバーしている。

GSAのマイク・コシス (CEO) は

「BC州のサーモン養殖部門は地域経済への貴重な貢献であり、カナダと世界市場に向けた健康的で責任あるタンパク質の信頼できる供給源です。」と述べています。

BAPの要件には、養殖場が重要な自然の生息地を置き換える事がないことの確認、水質と排水の監視、廃棄物の適切な処理の義務付け、養殖密度の制限などが含まれます。BAP基準の要件について詳しくは、BAPのウェブサイトをご覧ください。

BC州におけるサーモンの養殖に反対する人々は、養殖場が天然のサケの個体数に影響を与えるリスクについて懸念を表明しています。カナダ科学諮問事務局(CSAS)などの連邦政府の検討では、天然のサケに対するリスクは最小以下であると指摘されており、専門家の査読を経た研究による証拠の数々は、養殖業が天然のサケの個体群に与えるリスクは最小であることを示しています。

GSAとBCSFAは共同で円卓会議「未来のための養殖」を開催します: この座談会では、BC州の若手サーモン養殖業者とKitasoo Xai'xais First Nationの代表者が集まり、サーモン養殖業が採用している責任ある慣行とBAP認証取得のポイントについて議論します。 ディスカッションでは、実際の養殖場を見学した後、ライブで質疑応答が行われます。参加登録はこちらから。

原文ブログはこちらから。



BC州のサーモン養殖場

# Wright Brothers UKがBAP認証プログラムを支持



水産物サプライヤーであるWright Brothers UKが、BAP認証プログラムに賛同しました。

Wright Brothers UKは、英国を代表するシーフード・サプライヤーであり、同地域の500以上のレストランにシーフードを提供しています。

同社はまた、ロンドンに3つのレストランを持ち、顧客が好むシーフード製品を自宅まで配達するサービス「ライト・ブラザーズ・アット・ホーム」も行っています。同社の製品には、サーモン、エビ、貝類、トラウトなどがあります。

創業者兼COOのロビン・ハンコック氏は、「Wright Brothers UKでは、Wright流 で責任ある調達に努めており、BAP認証を当社 の調達方針に加えることができ、大変嬉しく思っています。BAP認証基準の4つの柱は、社会への責任、食品安全、動物の健康と 福祉、環境に対する私たちの要求を表しています。」とコメントしています。

UKマーケットディベロップメント マネージャーのマイク・バーセットは、「Wright Brothers UK社をBAPエンドーサーのコミュニティーに迎えることができて感激しています。彼らがBAPとの提携を決めたことは、最高品質の製品を顧客に提供するだけでなく、責任ある倫理的な方法で生産された製品を顧客に提供するという彼らの決意を強調するものです。」とコメントしています。

原文ブログはこちらから。





5

#### アクアデミア ポッドキャストでの日本の紹介



GSAのジャスティンとマディがホストを務めるアクアデミアは、水産物全般について新鮮な情報をお届けするポッドキャストです。

アクアデミアは、水産物が地球が直面している問題とどのように関係しているのか、消費者に何ができるのか、より良い水 産物を選択するための知識を消費者や業界の専門家に伝えることを目的としています。

各エピソードは、水産物が私たちの世界といかに深く関わっているかを示すために、様々な分野の専門家へのインタビューを特集しています。

水産業界の専門家から環境科学者、シェフまで、あらゆる声が含まれており、すべてのリスナーが興味深い発見をすることができます。

今回のAquademiaポッドキャストでは、日本の水産業界の過去、現在、未来について、成功事例を踏まえながら紹介しました。

 $\underline{https://the-aquademia-podcast.simplecast.com/episodes/exploring-japan-a-country-spotlight-with-kota-shibai-gsa-marke}\\ \underline{t-development-coordinator}$ 



# 6月27-29日 シュリンプサミット inインド、チェンナイ BAP



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。





# 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(旧GOAL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<u>こちら</u>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タウンにあるルサックス・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。

#### 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** 

	加工工場	~	ン *SSCIへ申請中	GFSI V	N/A
養殖	養殖場	GSSI ・ ・表報場基準とサーモン要領基準 ・軟件動物構造協基準も申請中	V	~	~
	ふ化場	~	V	~	V
BAP	Program	環境	社会	食品安全	動物福祉



BAP

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。



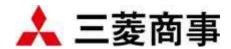


# 国内BAPエンドーサー企業一覧







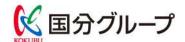




































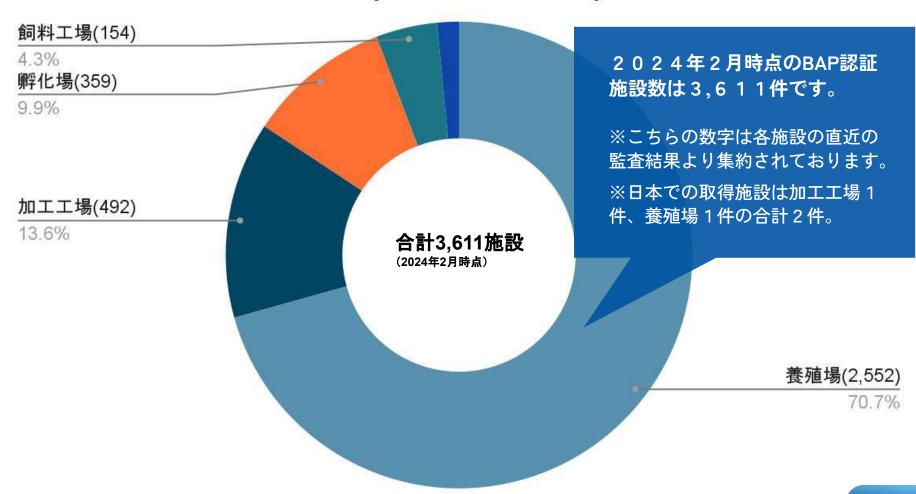
※一部企業を掲載。



#### 世界でのBAP認証施設数



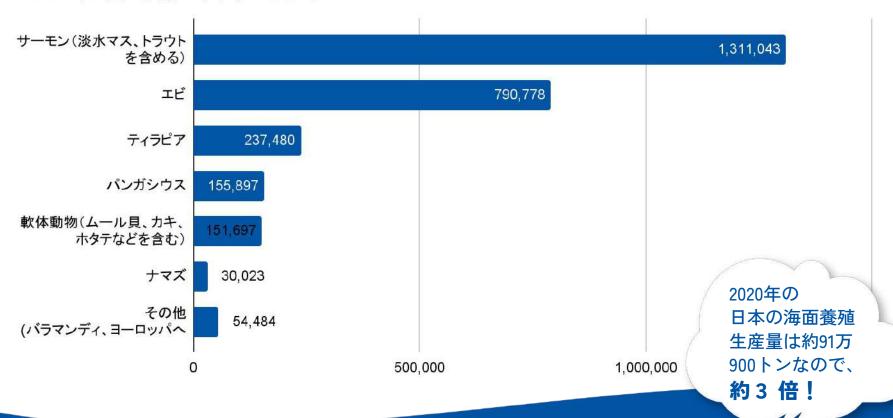
#### 世界でのBAP認証施設数(2024年2月時点)



#### 魚種別のBAP認証生産量



#### 2024年2月時点 (単位:トン)



2024年2月時点、BAP認証水産物の世界合計は 273万14021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<u>無料にてデザイン、納品</u>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")

## 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









## 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



kota.shibai@globalseafood.org



080-2167-0086

※ 配信停止をご希望の方は、<u>こちら</u>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



# 東華商事株式会社様の商品紹介





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し上がり頂けますので、様々な料理にご活用頂けます。



▶ 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、パンやバ ンズにはさんでサンドイッチなどにもお 使い頂けます。



▶ BAP3つ星のバナメイエビを使用した海 老天ぷらです。



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し上がり頂けます。

#### ≥ 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)

#### **着のエビについて詳しくは** こちら

#### 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、



照 らす太陽 い風や、繋がる大 共にあなたのテーブ 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



# 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。







# 石光商事株式会社様の商品紹介





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)



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

ttps://www.ishimitsu.co.jp/