

Global Seafood Alliance

ニュースレター

2023 年 11 月

埼玉県の小中学校の学校給食にBAPサーモン！



海と日本プロジェクトin埼玉県の活動として「海彩給食」が開催されました。

10月30日埼玉県行田市の小中学生6,000名、11月15日ときがわ町の小中学生770名を対象として、BAP認証4つ星のサーモンを使用した学校給食が提供されました。

給食の前には、日本の漁業や養殖業の課題と展望、認証について授業の機会を頂きました。

また当日の様子はテレビ埼玉「マチコミ」でも放送いただきました！

※海彩給食とは子供たちが「食べる」ことで魚や未来の海について考える機会を提供するプロジェクトです。

みなと新聞での記事は[こちら](#)。



インドネシアJAPFA社がBAPの販売を強化



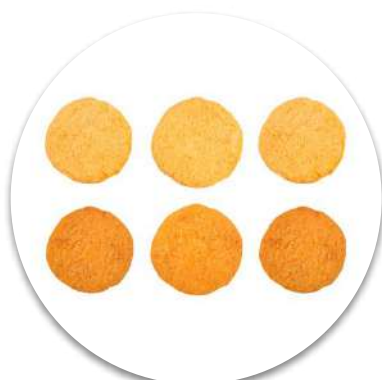
**BAP認証を取得した
施設からの調達を宣言！**

- ▶ 産業用農業食品会社であり、動物性タンパク質製品を提供するインドネシア有数の企業である。以下の3つの部門でBAPを促進する。
- ▶ ・ **400店舗以上**を展開するBest Meat Indonesia
・ ジャカルタを中心としたオンラインショップJapfa Best
・ 販売とマーケティングの中心Japfa Food

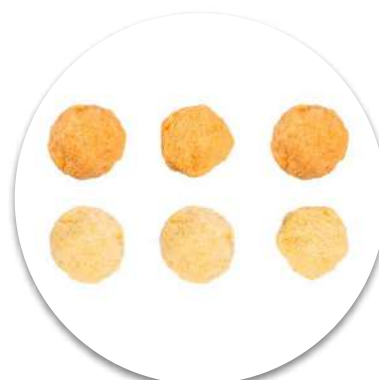
商品カタログは[こちら](#)から。要望に応じて日本マーケットにもBAPロゴ付きの供給可能です。



Ebi Fry



Shrimp Burger



Shrimp Bites



Other

シーフードレガシータイムズに掲載いただきました



サステナブルシーフードに関するコンサルティング会社、シーフードレガシーが発信するメディア「シーフードレガシータイムズ SEAFOOD LEGACY TIMES」で記事を掲載いただきました。

BAP認証、BSP認証の概要や最新情報、今後に向けた思いなどをお話させていただいております。

前編: https://times.seafoodlegacy.com/kota_shibai_1/

後編: https://times.seafoodlegacy.com/kota_shibai_2/



BAP認証のGSSI承認が更新

新たに軟体動物養殖場基準もGSSI承認に！



- ▶ 既にGSSI承認であった魚類や甲殻類を対象とした「養殖場基準」、「サーモン基準」に関しては無事に更新されました。

※エビとサーモンのみではなく、その他魚類もGSSI承認となります。

- ▶ 主に貝類を対象とする「軟体動物養殖場基準」が新たにGSSI承認となりました。

牡蠣、ホタテ、ムール貝など日本でも馴染みのある魚種も対象となっております。

こちらの件に関するプレスリリースは[こちら](#)から。

中国、広州で開催されるグローバル・シーフード・トレード・フェアでBAP認証を推進



GSAは、2024年6月20日～22日に中国広州で開催されるグローバル・シーフード・トレード・フェアにおいて、イベント主催者のLiang Zhi Longと提携し、BAP認証生産者のプロモーションを支援することを発表します。このイベントは第4回広東料理Eコマースフェア2024と併催されます。

グローバル・シーフード・トレード・フェアの創立者であるZhu Changliang氏は、「世界最大の水産物市場であるため、外国企業は中国水産物市場への参入を望んでいる。中国の顧客は健康志向が高まっており、その結果、高品質の水産物に対する需要が拡大している。広東省は長年にわたり最大の水産物消費・生産省であり、非凡な水産物市場を誇っている。国際貿易の先進地として、広州は世界市場と中国を結ぶ地理的優位性を持っている。」と述べています。

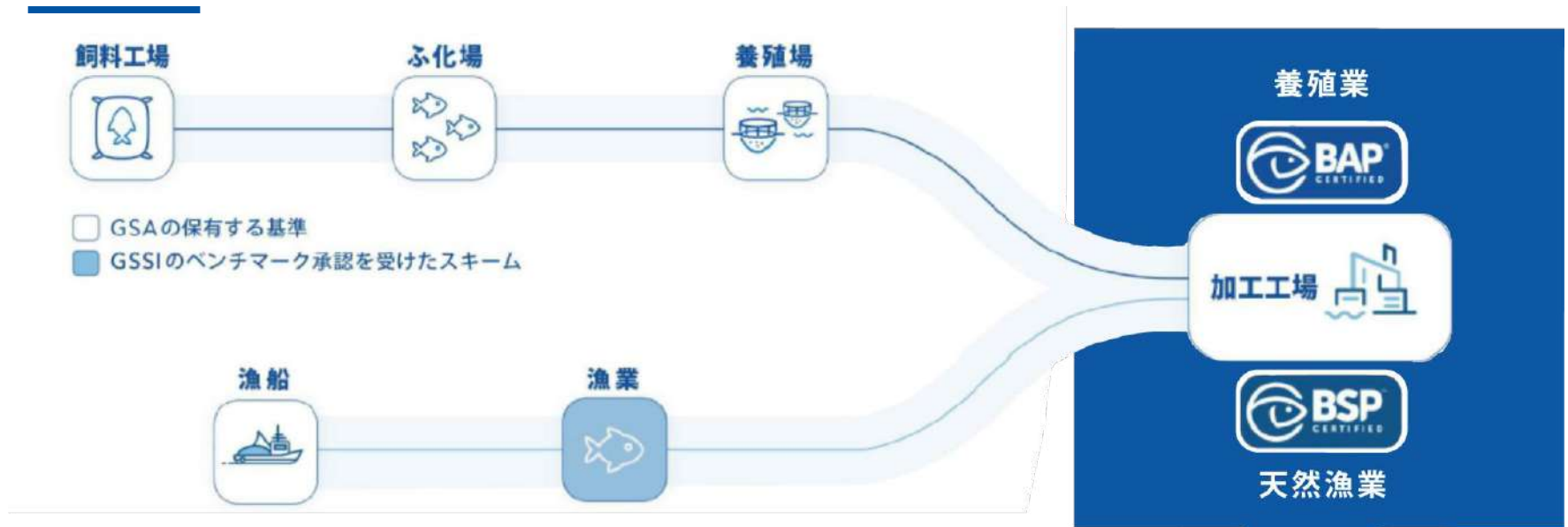
このイベントは、世界中の水産物サプライヤーに中国市場で製品を紹介する機会を提供します。今回の提携により、BAP認証を受けた生産者は優遇された料金で同イベントに出展することができます。

GSAの市場開発担当シニア・バイス・プレジデント、Steve Hartのコメント。

「BAP認証を受けた生産者は、私たちの厳しい基準を満たすために多くの努力をしています。グローバル・シーフード・トレード・フェアとの関係は、BAPが提供する保証を求める世界中の市場にアクセスするために努力を重ねてきたこれらの生産者に新たな利益をもたらします。最近の消費者調査から、中国の消費者の30%近くが店頭でBAPロゴを目にすることを認知しており、56%がBAPロゴ入りの製品を購入することを希望していることが分かっています。」



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142万トン、エビ71万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場基準 ※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 加工工場基準	✓
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)との確認が必要です。
kota.shibai@globalseafood.org

BAP(Best Aquaculture Practices) 認証とは、
養殖水産物の生産、加工工程、最終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認証ロゴで買取れ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にのみ使用することが可能です。ロゴガイドラインに沿った、適切なロゴの使用をお願いします。

チェック手順

1. 商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)
2. 生産者検索ページで認証番号が有効か確認
www.bapcertification.org/trackware
3. 該当の商品にのみBAPロゴを使用することが可能

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、使用される一の水産物がBAP認証であれば他の水産物のBAPマークを使うことができます。可能な限り、この水産物がBAP認証のものを確認してください。※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食品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ロゴを直接描くことが可能です。(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、
養殖水産物の生産、加工工程、最終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認証ロゴで買取れ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にのみ使用することが可能です。ロゴガイドラインに沿った、適切なロゴの使用をお願いします。

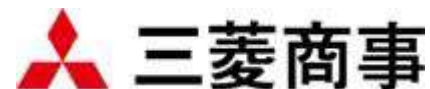
チェック手順

1. 商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)
2. 生産者検索ページで認証番号が有効か確認
www.bapcertification.org/trackware
3. 該当の商品にのみBAPロゴを使用することが可能

使用例

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調理する場合(例:エビ、貝類、イカを使ったシーフードチヤウハン、使用される一の水産物がBAP認証であれば他の水産物のBAPマークを使うことができます。可能な限り、この水産物がBAP認証のものを確認してください。※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



大林組

AUDACE



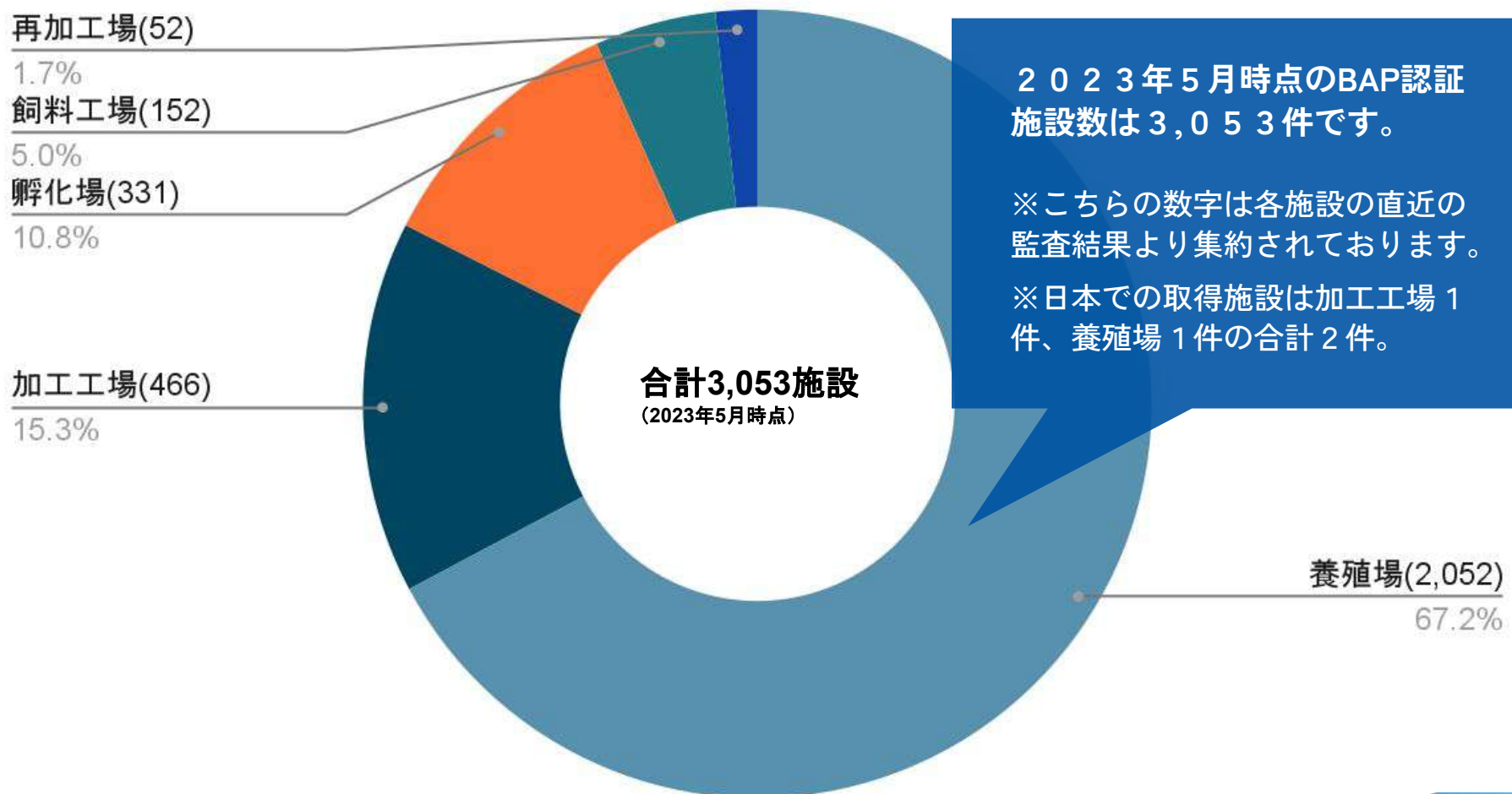
※一部企業を掲載。



※掲載希望の方は芝井までご連絡ください。

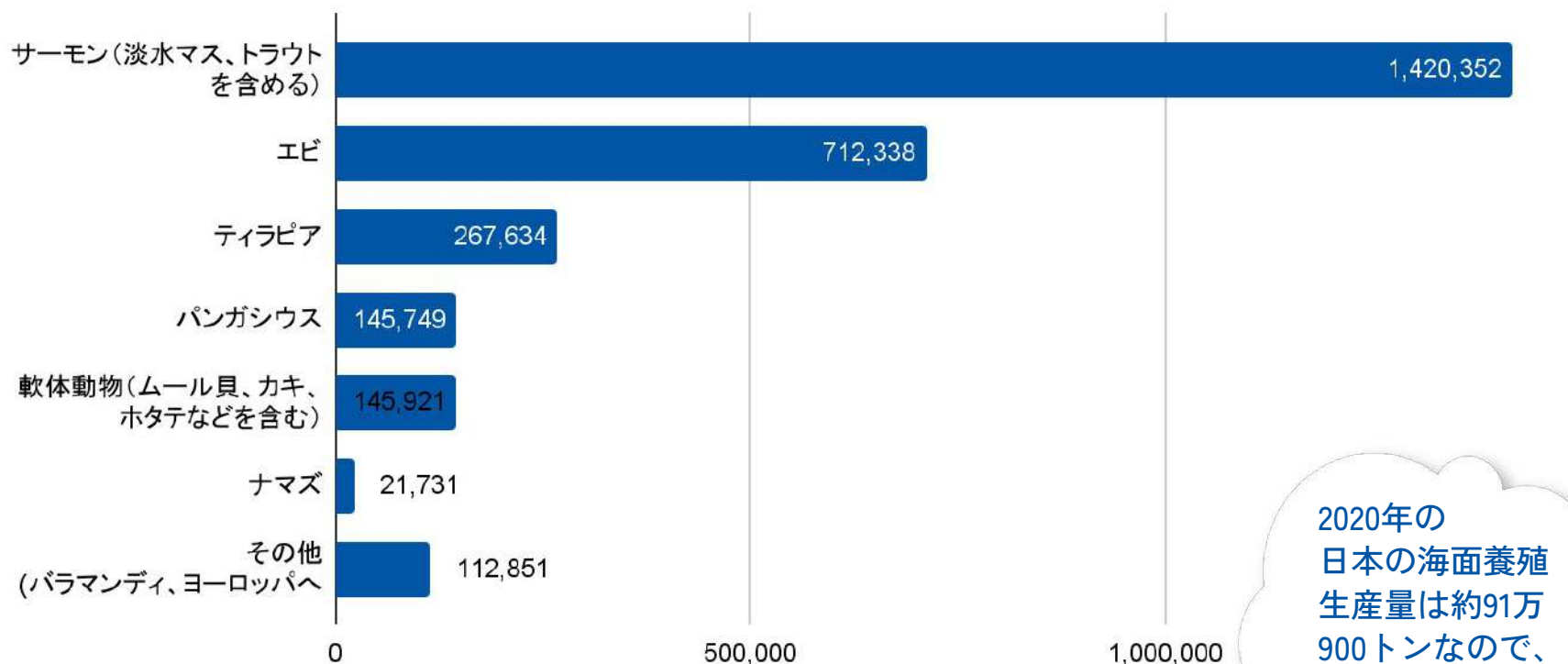
世界でのBAP認証施設数

世界でのBAP認証施設数(2023年5月時点)



魚種別のBAP認証生産量

2023年5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3.1倍！

2023年5月時点、BAP認証水産物の世界合計は **282万6576トン** です。**36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

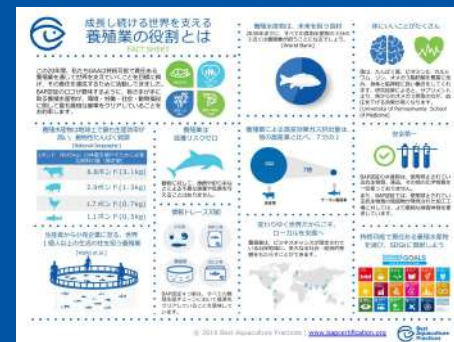


BAP認証に関する日本語の三つ折りパンフレットや、各種資料を以下のリンク先より無料ダウンロードすることができます。是非ご活用下さいませ。

<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。

