FCP 標準制度に関する勉強会

ＪＡＳ制度・水産エコラベルについて　議事概要

日時：平成 29 年 11 月 24 日（金）　14:00～17:15
場所：中央合同庁舎４号館 12 階　第 1219-1221 会議室
参加者：27 事業者・団体　計 30 名
議事次第：

１．開会挨拶
２．「新たなＪＡＳの活用方法について」　食料産業局食品製造課食品規格室　船田規格専門官
３．「水産エコラベルをめぐる状況について」　水産庁漁政部企画課　浜辺係員
４．グループディスカッション
　論点１「水産エコラベルの消費者に向けた普及と選択につなげる取組について」
　論点２「水産エコラベルの流通加工事業者への普及・連携方策について」
５．閉会挨拶

議事概要：

FCP 標準制度に関する勉強会では、「新たな JAS の活用方法について」、「水産エコラベルをめぐる状況について」、それぞれ担当職員より説明した後、水産エコラベルの普及に向けた今後の取組について、２つの論点で参加者に議論していただき、グループ毎に発表を行った。発表では、次のような意見があった。

【論点１】**水産エコラベルの消費者に向けた普及と選択につなげる取組について**

・認知度の向上のために、メディアを活用する。例えばさかなクンや有名なタレント、ゆるキャラを活用して、ＴＶや広告などに取り上げてもらう。
・食育で持続可能な漁業/養殖業の大切さを、子どもの頃から意識づける。
・パッケージに漁業の現状や社会貢献について直接表示する。
・「この商品を購入すると、持続可能な漁業/養殖業を行っている生産者へ〇〇円還元されます。」といった具体的な社会貢献について記載する。
・エコラベル付きの商品を買った消費者に賞品が当たるエコポイントの仕組みや、エコ減税といった仕組みにする。

【論点２】**水産エコラベルの流通加工事業者への普及・連携方策について**

・小売は消費者に売れる商材を仕入れるので、まず消費者がエコラベル商品を求めることが必要。
・事業者に持続可能な漁業/養殖業への取組を義務づける。
・市場や漁協など、関係者が必要な認証を取得するインセンティブとして補助金などを活用する。
・認証取得のメリットを明確化するため、優良事例の紹介や表彰制度を設立する。
・大手水産加工事業者が主導して、業界全体に取組を促す。
・水産物輸出につながるとアピールすると同時に、国際標準となるような取組を急ぐ。
・外食事業者が取り扱うと流通も取り扱わざるをえない。
・法人減税やＥＳＧ格付け指数等を活用して、事業者へのメリットを付与する。

新たなＪＡＳの活用方法について

農林水産省
食料産業局食品製造課
食品規格室

平成29年11月

目　次

1　JASの機能とビジネスにおける活用の方向

2　今後のJAS規格・認証の展開方向

（参考）新たなＪＡＳ規格の活用イメージ

1　JASの機能とビジネスにおける活用の方向

ＪＡＳとは（Japanese Agricultural Standard）

○　食品・農林水産分野において農林水産大臣が定める国家規格
○　伝統的には、国内市場に出回る食品・農林水産品の品質や仕様を一定の範囲・水準に揃えるための基準

しろしょうゆ

※色が薄く、色をつけずに料理に風味をつけることが可能

色度：46番以上
(独特の淡い琥珀色)
無塩可溶性固形分(エキス分)：
特級‥16%以上
上級‥13%以上
標準‥10%以上　　など

集成材

接着性能：はく離率10%以下
ﾎﾙﾑｱﾙﾃﾞﾋﾄﾞ放散量：0.3～4.2mg/L
曲がり・反り・ねじれ：1mm/m以下
含 水 率 ：15%以下
など

有機農産物

・種まき又は植え付けの前２年以上、禁止された農薬や化学肥料を使用しない
・ほ場に周辺から使用禁止資材が飛来し、又は流入しないように必要な措置を講じている
・遺伝子組換え技術を使用しない
など

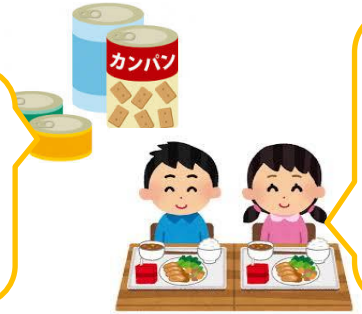
社会におけるＪＡＳ

○　国内における影響力と信頼性は高く、社会経済システムにも浸透

公共調達

➢自衛隊非常食、学校給食、公共建築工事などでは、JAS規格適合が調達基準に。

非常用糧食はJAS規格に適合すること(自衛隊糧食通則)

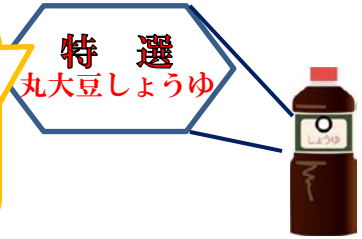


JAS規格に適合する食材の購入を行うこと（学校給食用食材納入規程）

規制

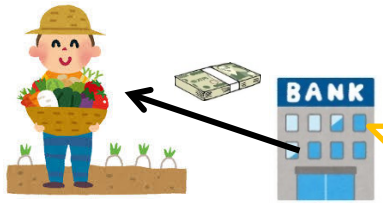
➢食品表示、建築基準などでは、JAS規格適合を求める規制も。

しょうゆの「超特選」、「特選」等の表示をする場合は、しょうゆのJAS製品であることが前提（食品表示基準）



金融

➢JAS認証事業者に対する優遇金利の適用など



有機JAS認証を取得している事業者に、設備資金及び運転資金を低利融資(地方銀行Ａ)

補助金

➢JAS認証木材使用者に対する住宅建築補助など

新築又は改修にJAS認証の県産材を使用すること（地域県産材利用住宅補助金：Ｂ県等)

国際規格・海外規格

林産物のJAS規格は、

✓　国際規格であるISO規格に引用。

✓　韓国、インドネシア等の国家規格に同内容が規定。

ビジネスにおけるＪＡＳ

○　サプライヤーの品質管理の基準に、バイヤーの調達の基準に活用されるほか、商談では、サプライヤーは説明や証明の後ろ盾として、バイヤーは確かなものであることの判断材料として活用

○　特に海外取引では、JASの活用により、海外のバイヤーに馴染みのない日本の産品、技術、取組であっても、客観的で説得力のある説明・証明、信頼の獲得が容易に

【海外取引におけるJAS規格・認証の活用例】

商談の手段として活用

- タイの取引先に「食用植物油脂のJAS規格」の内容を示しながら認証取得を説明し、品質の高さと管理技術の確かさについて信頼を獲得（食品メーカーＡ）
- 海外取引において、原料に用いている醤油が「しょうゆのJAS規格」の認証品であることを説明し、蒲焼のタレの品質の高さについて説明（食品メーカーＢ）
- 香港の高級食料品スーパーとの取引において、「生産情報公表JAS規格」の認証を取得していることが契約の決め手に（農業者Ｃ）

JASのブランド力を活用

- タイの日系法人が、日本品質をタイ国内向けにアピールするため、「ハム類・ベーコン類・ソーセージのJAS規格」の認証を取得し、販売（食品メーカーＤ）
- 台湾、中国、韓国及び東南アジア諸国では、「しょうゆのJAS規格」が日本ブランドとして人気であるため、認証を取得し、輸出（食品メーカーＥ）
- 台湾では、高品質である「りんごストレートピュアジュースのJAS規格」の認証を取得した製品が高評価。輸出量も大幅増（農協Ｆ）

ビジネスにおける規格・認証の戦略的な制定・活用①

○ 規格・認証の活用は、事業者の競争力の強化にとって重要・有効なツール

○ 他方、事業者の競争力を更に強化するためには、他者が定めた既存の規格（ルール）に合わせるだけでなく、自ら新たな規格（ルール）を定め、自らに有利な競争環境を整備することが重要かつ有効

乳等省令をベースとした「乳酸菌飲料」の国際規格の制定

- 海外では認知度が低く、生活必需品である他の乳製品と異なり、**高率の付加価値税**が課される清涼飲料水に分類される例も存在

- 他の乳製品と同様の**軽減税率区分へ変更を促す**には、各国が食品分類決定の際に参照する**コーデックス規格に、「発酵乳」の一類型として位置付けることが効果的。**

- **コーデックス規格化の結果**、乳酸菌飲料の認知が確立。イタリアなどでは**食品分類の変更により、税率が低減**。

発酵乳
- 発酵乳
- 濃縮発酵乳
- フレーバード発酵乳
- 乳酸菌飲料

ビジネスにおける規格・認証の戦略的な制定・活用②

ＪＩＳをベースとした「省エネ性能」の評価方法の国際規格の制定

Catalogue

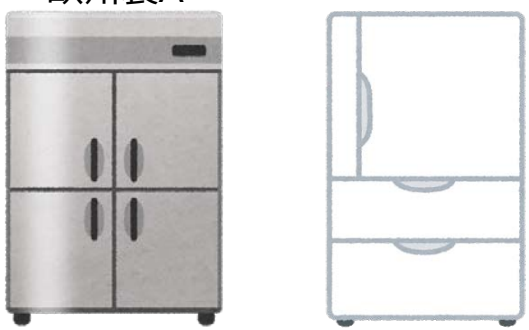
EU-A　　JAPAN－B

ECO !!

Energy consumption < *Energy consumption*

冷蔵庫カタログ

欧州製A　　日本製B



省エネ !!

消費電力 > 消費電力

規格

✓ **国際規格（IEC62552－３：2007）**

（試験条件）
- ◆ **扉開閉を行わない**
- ◆ **水などの負荷は投入しない**
- ◆ **周囲温度は１条件（25℃±1℃）　など。**

日本提案により改正

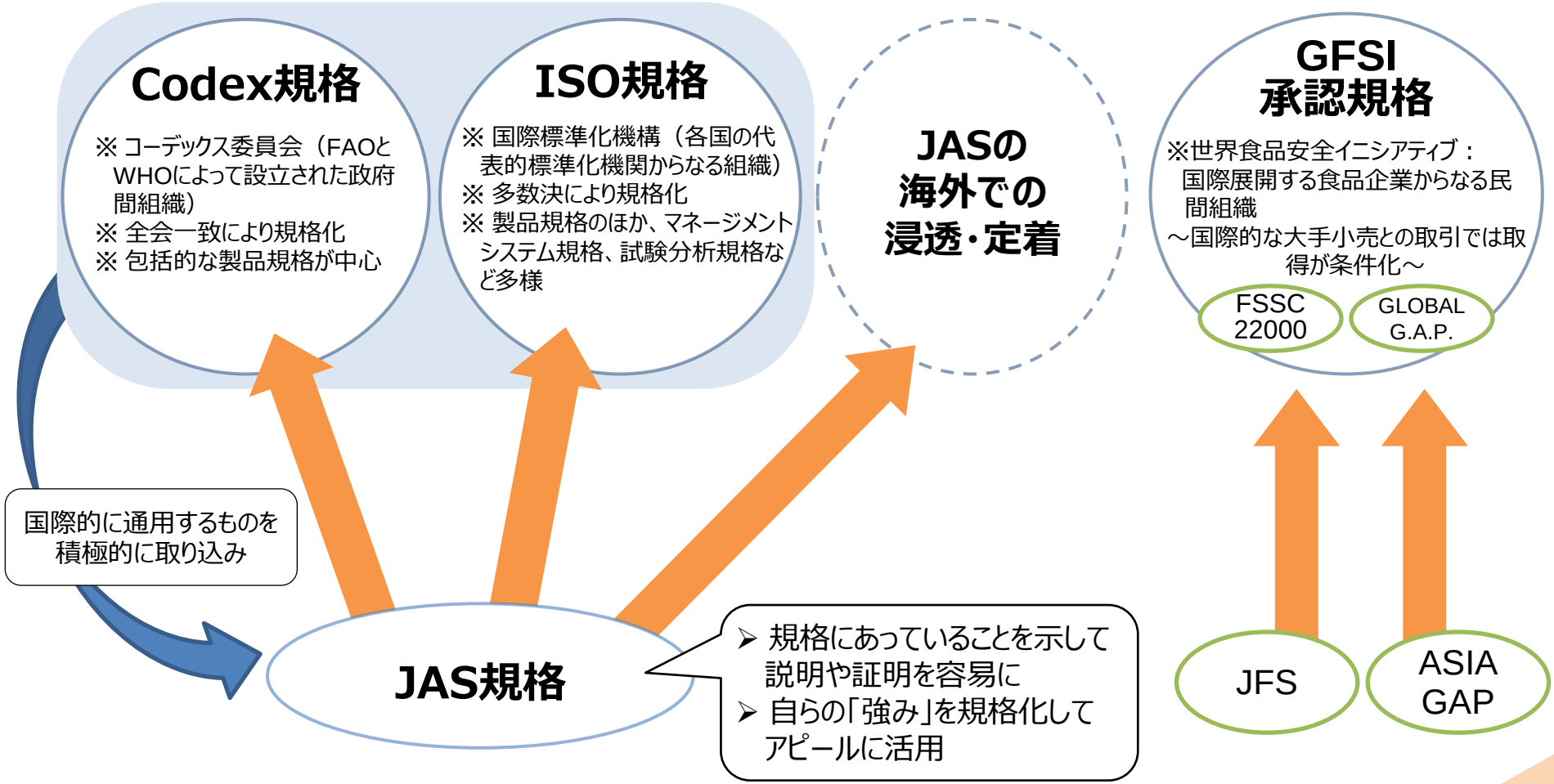
✓ **国際規格（ＩＥＣ62552-３：2015）**

（試験条件）
- ◆ **扉開閉を行う**
- ◆ **水などの負荷を投入する**
- ◆ **周囲温度は2条件（32℃±0.5℃及び16℃±0.5℃）　など**

グローバルなＪＡＳの展開

○　JASについても、競争力の更なる強化に向け、事業者や団体、産地や地域が自ら規格を定め、国内外とのビジネスにおいて活用。当該JAS規格・認証の国際化を併せて進め、我が国に有利な競争環境を整備

○　国際化を見据えて、ＪＡＳ規格・認証を戦略的に制定・活用することが重要。



新たＪＡＳ制度のポイント

○　これまでのJASは、①全国的に出回る食品・農林水産品の品質や仕様を対象に、②国が主導し、国内業界全体のコンセンサスを得て規格を定めてきたところ

○　これからのJASは、ビジネスにおいて戦略的に制定・活用し得るよう、①特定の事業者・地域のモノやサービスなども対象にするとともに、②民間提案に応じ弾力的な手続により規格を定めていく枠組へ転換

【これまでのＪＡＳ】		【　新たなＪＡＳ　】
○品質・仕様の平準化 （粗悪品の排除）	➡	品質・仕様の平準化、 **＋取引の効率化・円滑化、事業者や地域の差別化・ブランド化**
○国内市場	➡	国内市場**＋海外市場も視野、国際化も指向**
○Ｂ　to　Ｃ　＋　Ｂ　to　Ｂ	➡	Ｂ　to　Ｃ　＋　**Ｂ　to　Ｂ**
○全国	➡	全国**＋特定の地域、特定の事業者**
○品質・仕様	➡	品質・仕様**＋プロセス、サービス、マネジメント、こだわり、ものがたり…**
○生産・製造業者	➡	生産・製造 **＋流通、物流、資材、試験研究ほか、フードチェーンに関わる方々**
○品質管理担当者	➡	品質管理**＋商品開発、営業、マーケティングの担当者、経営者**
○役所主導	➡	**民間主導（民間からの提案を規格化）**

2　今後のJAS規格･認証の展開方向

強みのアピールにつながる多様なＪＡＳ規格の制定

○　新たなJASでは、強みのアピールにつながる多様な規格を戦略的に制定・活用し得るよう、モノの品質だけでなく、モノの生産方法、試験方法、事業者による取扱方法など、多様な規格を制定可能。

生鮮品など品質が変化するもの、ノウハウなどのオープンにできない秘伝や営業秘密が絡むものにも規格を活用したアピールの途。

モノの品質の規格

➢　一定の原材料、成分等を満たす産品の基準

✓ 例えば、ビーガン向けに、動物性原料を含まないことを規格化

高野豆腐

モノの生産方法の規格

➢　一般的な方法により生産される産品の基準

✓　例えば、伝統的な抹茶をアピールするため、我が国では一般的な製法を規格化

伝統製法の抹茶

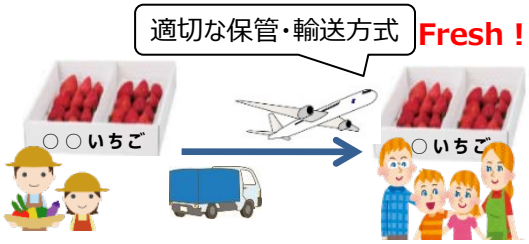
「本物」を類似品と差別化

通常の茶葉の粉末茶

事業者による取扱方法の規格

➢　一定の方法により生産、保管・輸送、販売等を行う事業者の基準

✓　例えば、鮮度をアピールするため、定温保管・輸送方式を規格化。能力を有する事業者を認証



認証事業者が扱うので「新鮮」とアピール可能に

モノに関する試験方法の規格

➢　特定の成分などの測定、分析方法を公定化するもの

✓ 例えば、機能性成分を多く含むことをアピールするため、成分の統一的な測定方法を規格化。

統一的な測定方法

客観的に比較可能！

低　機能性成分　高

ほうれんそう

寒締めほうれんそう

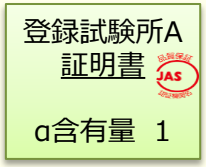
自らの産品や技術の優位性を根拠を示してアピール

ＪＡＳ制度において定められる規格とＪＡＳマーク

○　JASは、①産品の品質・仕様だけでなく、②産品の生産・流通プロセス、③事業者による産品の取扱方法、④事業者の経営管理の方法、⑤産品の試験方法、⑥これらに関する用語など、多様な規格を制定可能

○　規格に適合していれば、その内容が一見して分かるJASマークの表示が可能

対象		内容（例）	JASマーク
産品	① 品質・仕様	特定の原材料、成分等の農林水産品・食品の規格	産品に表示可
	②生産プロセス 流通プロセス	特定の栽培法・製法で生産された農林水産品・食品の規格　など	
事業者	③ 産品の取扱方法	事業者による特定の栽培管理や飼養管理、品質・衛生管理、保管・輸送管理、販売管理、料理の調理や提供方法の規格　など 官能評価員など、技量・力量に関する規格　など	事業者の広告に表示可
	④ 経営管理方法	事業者による労務管理、社会貢献に関する規格 など	
⑤試験方法		成分の測定方法・DNA分析方法の規格 など	試験証明書に表示可
⑥用語		①～⑤に関する用語の定義	―



事業者・産地の提案によるＪＡＳ規格の制定

○　JASについては、ビジネスにおいて戦略的に活用したい事業者・団体、産地・地域からの提案を受けて規格化する枠組みを整備

○　農林水産省及び(独)農林水産消費安全技術センター（通称：FAMIC）の相談窓口がサポートするほか、予算措置により規格制定の支援を実施

- 事業者・団体、産地、地域の提案を受けて規格を制定。既存の民間規格のスキームオーナーからの提案も可。
- 規格の制定に向け、案件ごとに、事業者・団体や産地・地域、自治体、研究機関、学識経験者等に加え、農林水産省の各関係部局やFAMICからなる官民連携の体制で対応。
- 規格の検討の初期段階から国際化を視野。

規格化の事前相談

窓口：
- 農林水産省食料産業局JAS室
- (独)農林水産消費安全技術センター

規格化が適当な場合

官民連携の体制で対応

基本戦略の設定
- 目標の設定
- 検討の進め方（活用する国際的枠組、支持層作りを含む）

など

規格原案の作成
- 技術的データの収集
- 関係者間の調整
- 日英両語による規格案作成

など

規格原案の作成に向け、予算措置の活用も可能

JAS規格化

国際化

※ 国際化対応がない場合もあり得る

ＪＡＳ規格制定の流れ

民間発意 → 規格化の事前相談 → プロジェクトチームの編成 → プロジェクトチームにおける JAS規格原案の検討 → 法第４条に基づく JAS規格原案の申出 → JAS規格案の作成 → 通商弘報・パブコメ → JAS調査会による審議・議決 → JAS規格の制定・公示

大臣発意 → プロジェクトチームの編成

プロジェクトチームにおける JAS規格原案の検討 → 廃案

法第４条に基づく JAS規格原案の申出 → 廃案

通商弘報・パブコメ → 廃案

JAS調査会による審議・議決 → 廃案

①当該産品・技術の国際的なポジション（日本独自・先行か後発か）や規格化の目的（平準化か差別化かなど）に応じた有意な内容・水準に設定され、かつ、

②「JAS規格の制定・見直しの基準」(※)を満たす蓋然性が高い場合に、

規格化に向けたプロジェクトチームの立上げをサポート

【JAS規格の制定・見直しの基準】

①社会・経済の基礎・基盤としての機能、業全体の競争力の強化、新市場の創出などの公益性がある

②規定内容が十分であり、規定水準が妥当である

③利害関係者との意見調整が十分行われている

④関係する知的財産所有者がいる場合、その者との調整が行われている

⑤農林水産政策の目的に適合している

などを満たす場合に、JAS規格として制定。

今後のＪＡＳ規格・認証のあり方イメージ

○　今後のJASについては、その認証取得が海外市場も含め訴求力の高いものとなるよう、平準化のツールとしてだけではなく、差別化のツールとしても活用。具体的な基準は、平準化か差別化かといった規格の目的に応じ、有意な内容・水準に設定し、維持管理。

○　既存のJAS規格についても、こうした方向に即して見直し。

⇨ 当該産品・技術の国際的なポジションと規格化の目的に応じて有意な内容・水準（①～⑤）に設定。
JAS法の目的に適い、業全体の競争力の強化、社会経済への波及等の公益性が認められる場合にJAS規格として制定。

産品・技術の国際的なポジション	JAS規格化の目的・効果		定めるJAS規格の内容・水準	備考
		海外への訴求力		
日本独自 日本先行	差別化	◎	① 性能評価方法	✓ 機能性成分の試験方法
			②相当程度明確な特色があるものとして、特定のもののみが実現可能な内容・水準	
	平準化	○～◎	③ 商品・事業者一般が満たすべき標準的な内容・水準 ※③未満の内容・水準では制定しない	✓ 災害食 ✓ 事業者向け品質JAS規格
日本後発	差別化	○～◎	④ 相当程度明確な特色があるものとして、特定のもののみが実現可能な内容・水準	
	平準化	△～○	⑤ 国際的に平均的な内容・水準 ※⑤未満の内容・水準では制定しない	✓ 木質ペレット

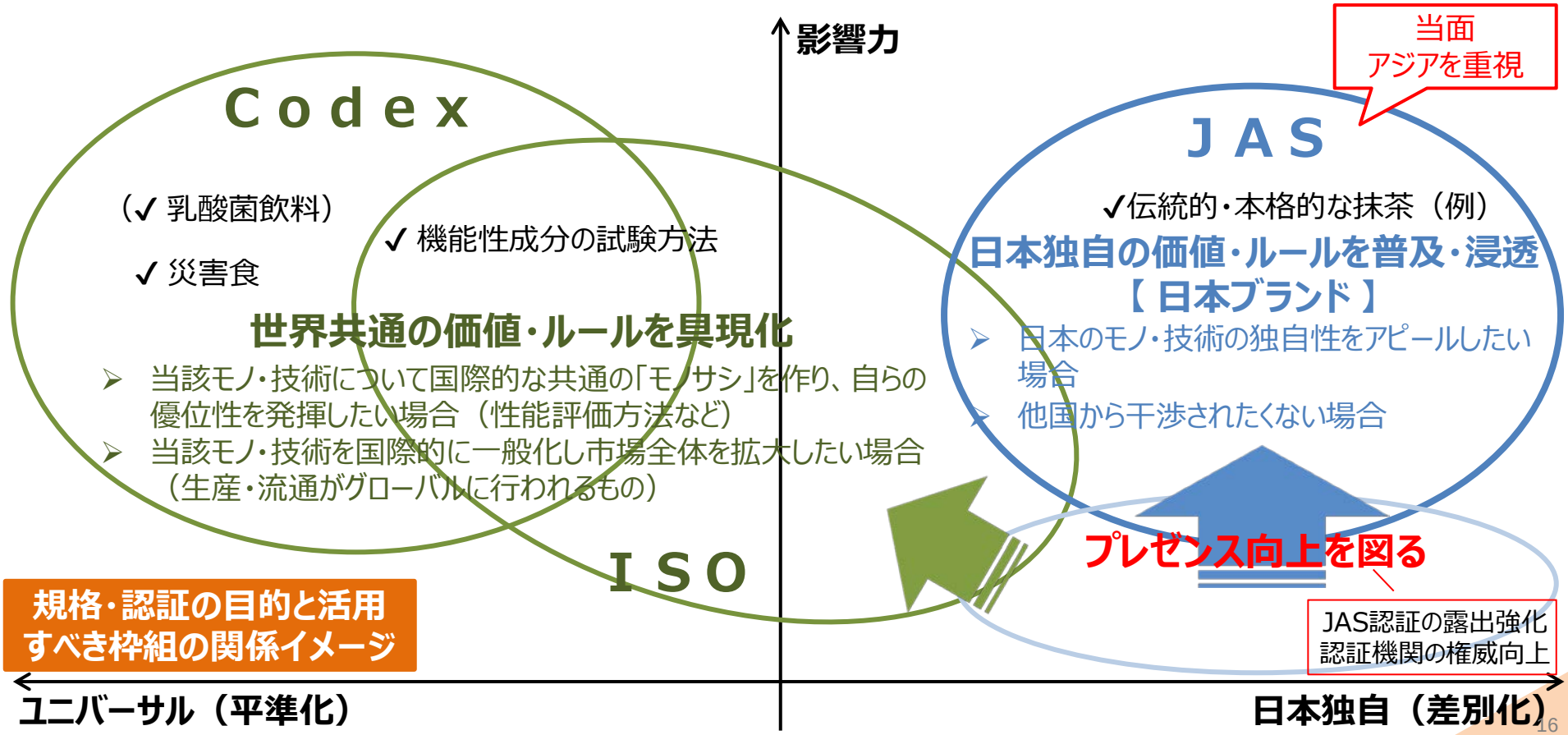
➢ 定める規格の内容・水準は、一般的に、性能評価方法規格よりも製品規格の方が、製品へのマーク表示が可能なため訴求力は高くなる一方、技術流出のリスクが高いほか、規格化に向けた関係者の調整が難航する可能性大。

ＪＡＳ規格・認証の国際化戦略イメージ

○　JAS規格・認証の国際化に当たっては、その目的によって費用対効果の高い枠組み・方法を選択することが重要。

○　当該モノ・技術について共通の「モノサシ」を作り自らの優位性を発揮したい場合や、当該モノ・技術を一般化し市場全体を拡大したい場合には、国際規格の制定を指向。この場合、製品規格にあっては、地域性が大きい、代替性が高く互換性の問題が小さいという農林水産品・食品の特性を踏まえれば、生産・流通がグローバルに行われるものでなければ馴染みにくい。

○　日本の独自性を強調したい場合には、他国との調整が必須となる国際規格の制定よりも、JASそのもののプレゼンスを高めJAS認証を活用。ただし、性能評価方法にあっては、国際規格を制定し共通の「モノサシ」とすることが有効。



（参考）新たなＪＡＳ規格の活用イメージ

強みのアピールにつなげるアイデア①（品質）

○ 特有の**品質**を効果的に伝えるため、JAS規格を制定
○ 特定の原材料の使用・不使用を内容として標準品との差別化も可能

●グルテン含有量の低い食品であることをアピールしたい場合

- 海外を中心にグルテンフリー食品が人気。
- グルテンフリー食品の国際規格（Codex規格）をJAS規格化し、認証取得。
- 海外市場における評価に直結。

Codex規格

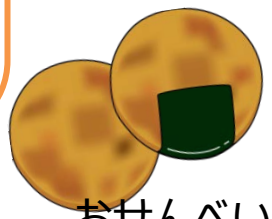
✓ グルテン含有量
✓ 汚染防止措置
✓ 表示

日本語のため
取り組みが容易

翻　訳

JAS規格

✓ グルテン含有量
✓ 汚染防止措置
✓ 表示



おせんべい

高野豆腐

海外の評価基準に適合

強みのアピールにつなげるアイデア②（プロセス）

○ こだわりの**作り方**、独特の**使い方**などを効果的に伝えるため、JAS規格を制定
○ 商品の品質を規格にするだけでは表現しきれない特長をアピール可能
○ 出荷後に品質の変化する商品であっても、特長を効果的に表現

●伝統的な抹茶をアピールしたい場合

➢海外で抹茶人気が高まる中、質の悪い茶葉を粉末にしただけの粉茶も抹茶として流通。
➢日本の伝統的な製法（日光を遮って育てた茶葉を用い専用炉と臼で製造）をJAS規格化。
➢「本物」として認証を取得し、異なる製法の類似品と差別化。

特有の製法を規格化

通常の茶葉を粉末にしたもの

「本物」を類似品と差別化

強みのアピールにつなげるアイデア③（取扱方法）

○ **サービス**の質の高さを効果的に伝えるため、JAS規格を制定
○ モノだけでなく、提供するサービスについてもアピール可能

●「和食」を提供できることをアピールしたい場合

➢日本の「食」は、訪日観光客の最も主要な旅行目的になるなど、興味関心が高いところ。
➢日本の伝統的な食文化である「和食」の特徴を規格化し、認証取得。食材、調理、もてなしなど「和食」の魅力を体験できることをアピール。

「和食」に関する規格のイメージ

➢ 多様で新鮮な食材と素材の味わいの活用
　地域に根ざした多様な食材の活用、素材の味わいを活かす方法による調理など

➢ バランスがよく、健康的な食生活
　一汁三菜メニュー、うま味の活用や動物性油脂を低減した料理の提供など

➢ 自然の美しさの表現
　食事の場での季節感の表現（つまもののあしらい、季節にあった器の利用）など

➢ 年中行事との関わり
　祭りや行事に関連した料理の提供など

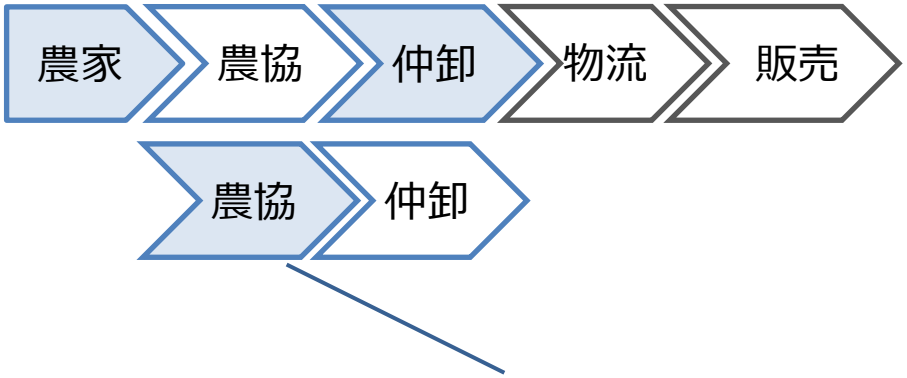
「和食」の魅力の訴求が可能に

強みのアピールにつなげるアイデア④（取扱方法）

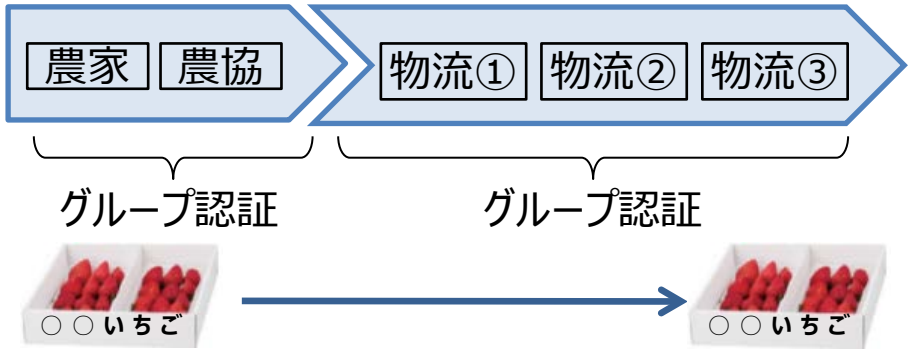
○ 事業者の**生産や流通の方式**などをJAS規格化し、認証を取得
○ その能力を有する者として優位性をアピール。取引における事業者選択の目安にも
○ さらに、こうした能力を有する者が取り扱う産品も一定の管理がなされていることをアピール可能

●鮮度の高さをアピールしたい場合

➢鮮度を維持する定温保管・輸送方式をJAS規格化し、能力を有する者として認証を取得。
➢保管・輸送能力を差別化し、取引先へのアピール力が向上。
➢認証事業者が扱う産品についても、鮮度が維持されていることをアピール可能に。



認証による差別化
業界全体の能力向上



取り扱い産品も鮮度
保持をアピール可能

強みのアピールにつなげるアイデア⑤（経営管理）

○ **CSRなどの取組や経営管理**を効果的に伝えるため、JAS規格を制定

○ モノやサービスに直接かかわるものだけでなく、経営の理念・ポリシー・取組がアピールが可能に。企業価値の向上も

● **環境に配慮した企業活動をアピールしたい場合**

➢企業の社会責任は、信頼や期待を集める上で近時増々重要。
➢環境に配慮した経営管理の基準をJAS規格化し、実践している企業として認証を取得。
➢環境配慮企業であることのアピール力が高まり、企業イメージ・ブランド価値が向上。

環境に配慮した経営管理規格イメージ

- 環境に配慮した原料の使用、商品の調達
- エネルギーの節減、再生可能エネルギーの使用
- 物流効率の向上
- 廃棄物の適正な処理、利用　　等

企業イメージ・企業価値が向上！

強みのアピールにつなげるアイデア⑥（要員能力）

○ 専門的な**知識や技術**を効果的に普及するため、JAS規格を利用可能。
○ 第三者認証を組み入れ、能力を有する者の優位性を保証。個人の能力についてもアピール可能。

●日本茶の知識や技術を普及したい場合

➢海外において日本茶に関心が集まる一方、日本茶の知識や技術を有する人材はわずか。
➢日本茶の専門家に必要な知識や技術をＪＡＳ規格化し、国内外の能力を有する者が認証を取得。
➢正しい日本茶を普及することで、海外市場における販売拡大に寄与。

【規格内容イメージ】

知　識			技　術
歴　史	茶業概要	栽培・製造	茶鑑定
科　学	品質審査	利　用	インストラクション

認証

筆記試験　　実技試験

日本茶普及を後押し
市場拡大に寄与

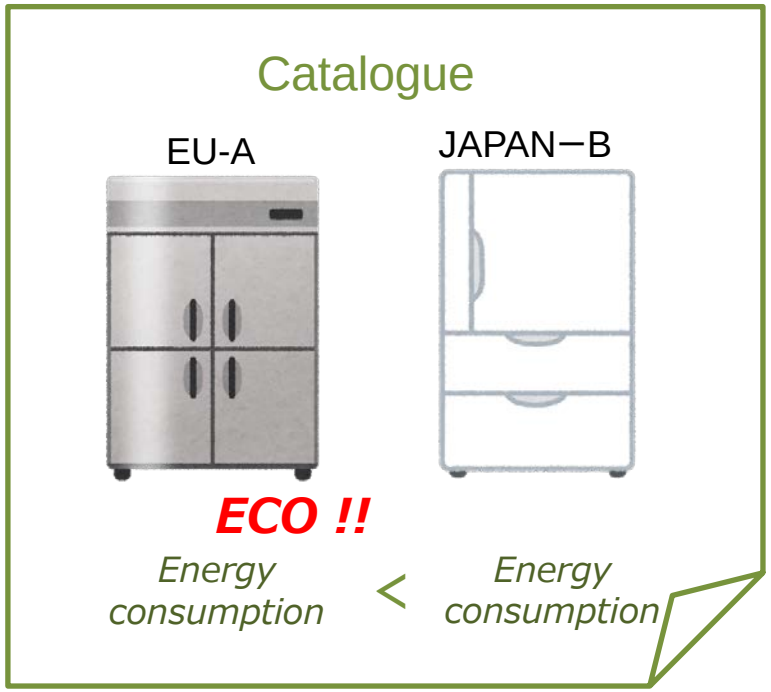
試験方法規格とは

○　製品の優劣を客観的に比較するためには、その性能評価方法（試験方法）を揃えることが必要

	日本車	米国車	欧州車
燃費	２０ km／L	２０ km／L	２０ km／L
試験方法	JC08モード	LA#4モード	NEDCモード

試験方法規格の戦略的な活用

○ 性能評価方法（試験方法）の規格化（公定化）を戦略的に行うことにより、自社の優位性を発揮



規格

✓ **国際規格（IEC62552－３：2007）**

（試験条件）
- ◆ **扉開閉を行わない**
- ◆ **水などの負荷は投入しない**
- ◆ **周囲温度は１条件（25℃±1℃）　など。**

日本提案により改正

✓ **国際規格（ＩＥＣ62552-３：2015）**

（試験条件）
- ◆ **扉開閉を行う**
- ◆ **水などの負荷を投入する**
- ◆ **周囲温度は2条件（32℃±0.5℃及び16℃±0.5℃）　など**

強みのアピールにつなげるアイデア⑦（試験方法）

○　食品・農林水産品についても、その優位性の証明につながるような成分の測定方法やDNAの分析方法などをJAS規格化（公定化）

○　時間が経つと品質の変化が大きい生鮮品や生産にノウハウなどの営業秘密や産地の秘伝の絡む産品などについても、優位性の客観的なアピールが可能に

●養殖技術の高さをアピール

- 我が国事業者が養殖魚の魚臭さを抑える独自の養殖方法を開発・工夫。
- 魚臭さ成分の統一的な測定・分析方法の確立・規格化により、魚臭さがないことを客観的に証明し、養殖技術の高さをアピール。

農林水産大臣の登録を受けたISO基準を満たす試験所の測定結果

魚臭さ成分α測定方法	一般養殖	天然	独自の養殖方法
	１０	１	**１**

登録試験所A
証明書　JAS
α含有量　１

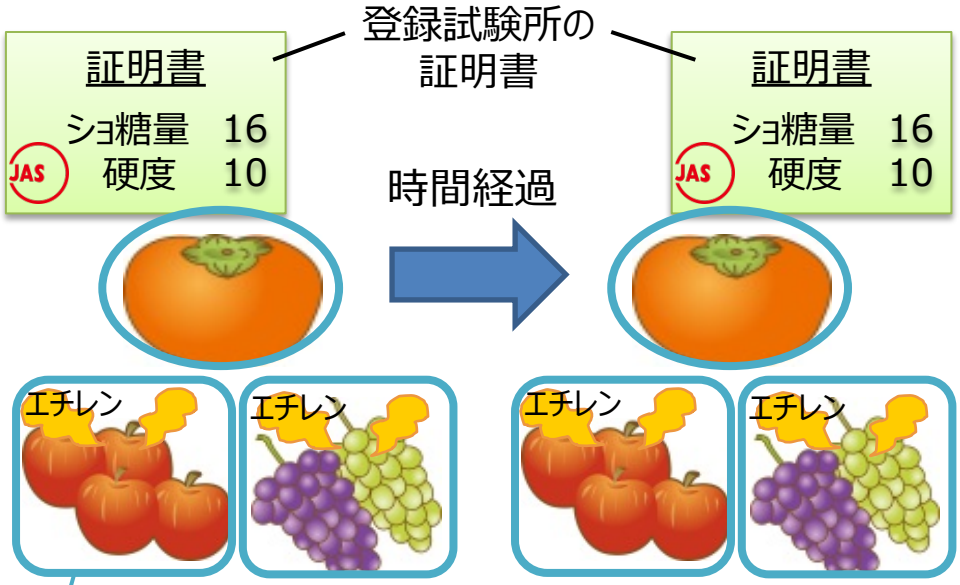
養殖技術の高さをアピール
「天然物と遜色なし！」「安定供給を実現!!」

強みのアピールにつなげるアイデア⑧（試験方法）

○ 食品・農林水産品の試験方法規格を活用し、食品関連製品やサービスのアピールも可能

● エチレン吸着素材の性能をアピール

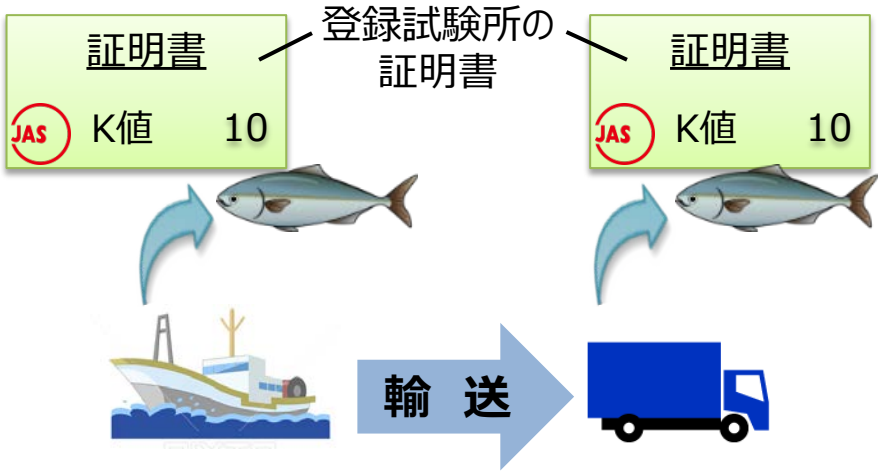
- 果物の熟度は、他の果物から発生するエチレンにより進行。
- 熟度の指標となるショ糖量や硬度などの測定方法を規格化し、エチレン吸着素材の性能を間接的に証明。



熟度が進まないことを示して
エチレン吸着性能の高さをアピール

● 鮮度保持輸送・保管の能力をアピール

- 魚の鮮度の保持は、取り扱う者の管理が重要。
- 鮮度の指標となるK値の測定方法を規格化し、魚の輸送・保管能力を間接的に証明。



鮮度が変わらないことを示して
輸送・保管能力の高さをアピール

ご相談・お問い合わせ先

農林水産省食料産業局食品製造課食品規格室

室長　松本
担当　田中、加集、岡田

TEL：０３－６７４４－７１８２
jas_soudan@maff.go.jp

（独）農林水産消費安全技術センター
規格検査部商品調査課

課長　牟田
担当　山内、横田、藤田

TEL：０５０－３７９７－１８４６
shohin_mailbox@nm.famic.go.jp

Copyright 2016 Food Industry Affairs Bureau.　Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

ご相談・お問い合わせ先（各地域）

（北海道）札幌センター　規格検査課
TEL：０５０－３７９７－１７６０

（東北）仙台センター 規格検査課
TEL：０５０－３７９７－１８９０

（関東）横浜事務所 規格検査課
TEL：０５０－３７９７－１８８０

（中部・北陸）名古屋センター 規格検査課
TEL：０５０－３７９７－１８９８

（近畿・中四国）神戸センター 規格検査課
TEL：０５０－３７９７－１９０９

（九州・沖縄）福岡センター 規格検査課
TEL：０５０－３７９７－１９２５

Copyright 2016 Food Industry Affairs Bureau.　Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries.

水産エコラベルをめぐる状況について

平成30年1月

水産庁

１．水産エコラベルとは

２．世界の状況

３．日本における水産エコラベルの取組

水産エコラベルとは

● 水産エコラベルは、生態系や資源の持続性に配慮した方法で漁獲・生産された水産物に対して、消費者が選択的に購入できるよう商品にラベルを貼付する認証スキームのこと。

＜背景＞

○ 1995年にFAOが「責任ある漁業のための行動規範」を採択。

○ FAO（国連食糧農業機関）が、海面漁業における水産エコラベルの認証スキームの国際的なガイドラインを2005年に策定（2009年に改訂）。

○ 2011年に養殖業及び内水面漁業に関する認証スキームの国際的なガイドラインを策定。

⇒世界中で水産エコラベル認証スキームが誕生

GUIDELINES FOR THE ECOLABELLING OF FISH AND FISHERY PRODUCTS FROM MARINE CAPTURE FISHERIES
Revision 1

DIRECTIVES POUR L'ÉTIQUETAGE ÉCOLOGIQUE DU POISSON ET DES PRODUITS DES PÊCHES DE CAPTURE MARINES
Révision 1

DIRECTRICES PARA EL ECOETIQUETADO DE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS DE LA PESCA DE CAPTURA MARINA
Revisión 1

＜種類＞

1 生産段階認証（漁業認証/養殖認証）

2 流通加工段階認証（CoC（Chain of Custody）認証）

生産から流通・加工・小売の各流通加工段階において、認証を取得した事業者の取引のつながりによって、認証された水産物を消費者のもとへ確実に届くことを担保。

水産エコラベルとは（ CoC認証について）

- 持続可能で環境に配慮していると認証された漁業から生産された水産物（認証水産物）が、流通・加工の過程において非認証水産物と混ざることなく消費者に届くようにすることを目的とした認証。
- 水産エコラベルが貼付された商品は、認証された漁業から生産され、流通～製造・加工～販売の全ての過程において、CoC認証を取得した事業者により、きちんと分別管理して取り扱われた商品といえる。

○ MSC漁業認証

基本的に世界中のどのような漁業も審査対象。データの少ない小規模漁業向けの審査方法もある。

海のエコラベル 持続可能な漁業で獲られた水産物 MSC認証 www.msc.org/jp

○ MEL漁業認証

日本をはじめとするアジアの多様な魚種・漁法に対応
（複数の魚種を同時に漁獲する漁法など）

www.melj.jp マリン・エコラベル・ジャパン

※CoC認証において、MEL、MSCともに、
同じ認証の水産物同士の混合については、認められている。

※認証された遠洋かつお・まぐろ漁業により漁獲された
認証水産物が、実際に国内の小売店で販売されている例。

■Chain of Custody（CoC）のイメージ

2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会における持続可能性に配慮した水産物の調達基準（概要）

＜要件＞

① 漁獲又は生産が、**FAOの「責任ある漁業のための行動規範」や漁業関係法令等に照らして、適切に行われている**こと。

② **【天然水産物】**科学的な情報を踏まえ、**計画的に水産資源の管理が行われ、生態系の保全に配慮**されている漁業によって漁獲されていること。

③ **【養殖水産物】**科学的な情報を踏まえ、**計画的な漁場環境の維持・改善により生態系の保全に配慮**するとともに、**食材の安全を確保**するための適切な措置が講じられている養殖業によって生産されていること。

④ **作業者の労働安全を確保**するため、漁獲又は生産に当たり、関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。

（海外産で、上記要件の①～④の確認が困難な場合）
組織委員会が認める持続可能性に資する取組に基づき漁獲または生産され、トレーサビリティが確保されているものを優先

（要件①～④を満たすことを示す方法）

ア **MEL、MSC、AEL、ASC、**FAOのガイドラインに準拠したものとして組織委員会が認める認証スキーム

イ **資源管理に関する計画であって、行政機関による確認を受けたものに基づいて行われている漁業**かつ要件④について確認

ウ **漁場環境の維持・改善に関する計画であって、行政機関による確認を受けたものにより管理されている養殖**かつ要件④について確認

エ 認証取得を目指した改善計画によるものを含め、要件①～④を満たすことを確認

＜国産を優先的に選択＞
（国内水産業の振興とそれを通じた漁業・漁村の多面的な機能の発揮等への貢献を考慮）

（生鮮食品）

加工

（加工食品）

主要な原材料である水産物が本基準を満たすものを、可能な限り優先的に調達

サプライヤー（ケータリング事業者等）

持続可能な開発目標（SDGs）について

- 持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals：SDGs）は、2015年９月に国連で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」の中に位置づけられた、17のゴールと169のターゲットから構成される、国際社会全体の普遍的な目標。
- SDGsの14番目には「Life below water」として、「持続可能な開発のために海洋・海洋資源を保全し、持続可能な形で利用する」ことが、記載されている。
- 日本においても、2016年12月に「持続可能な開発目標実施指針」が決定。

SDGs（14 Life below water）

Goal 14. Conserve and sustainably use the oceans, seas and marine resources for sustainable development

14.1 By 2025, prevent and significantly reduce marine pollution of all kinds, in particular from land-based activities, including marine debris and nutrient pollution

14.2 By 2020, sustainably manage and protect marine and coastal ecosystems to avoid significant adverse impacts, including by strengthening their resilience, and take action for their restoration in order to achieve healthy and productive oceans

14.3 Minimize and address the impacts of ocean acidification, including through enhanced scientific cooperation at all levels

14.4 By 2020, effectively regulate harvesting and end overfishing, illegal, unreported and unregulated fishing and destructive fishing practices and implement science-based management plans, in order to restore fish stocks in the shortest time feasible, at least to levels that can produce maximum sustainable yield as determined by their biological characteristics

14.5 By 2020, conserve at least 10 per cent of coastal and marine areas, consistent with national and international law and based on the best available scientific information

14.6 By 2020, prohibit certain forms of fisheries subsidies which contribute to overcapacity and overfishing, eliminate subsidies that contribute to illegal, unreported and unregulated fishing and refrain from introducing new such subsidies, recognizing that appropriate and effective special and differential treatment for developing and least developed countries should be an integral part of the World Trade Organization fisheries subsidies negotiation[2]

14.7 By 2030, increase the economic benefits to small island developing States and least developed countries from the sustainable use of marine resources, including through sustainable management of fisheries, aquaculture and tourism

14.a Increase scientific knowledge, develop research capacity and transfer marine technology, taking into account the Intergovernmental Oceanographic Commission Criteria and Guidelines on the Transfer of Marine Technology, in order to improve ocean health and to enhance the contribution of marine biodiversity to the development of developing countries, in particular small island developing States and least developed countries

14.b Provide access for small-scale artisanal fishers to marine resources and markets

14.c Enhance the conservation and sustainable use of oceans and their resources by implementing international law as reflected in the United Nations Convention on the Law of the Sea, which provides the legal framework for the conservation and sustainable use of oceans and their resources, as recalled in paragraph 158 of "The future we want"

目標 14.　持続可能な開発のために海洋・海洋資源を保全し、持続可能な形で利用する

14.1　2025 年までに、海洋ごみや富栄養化を含む、特に陸上活動による汚染など、あらゆる種類の海洋汚染を防止し、大幅に削減する。

14.2　2020 年までに、海洋及び沿岸の生態系に関する重大な悪影響を回避するため、強靭性（レジリエンス）の強化などによる持続的な管理と保護を行い、健全で生産的な海洋を実現するため、海洋及び沿岸の生態系の回復のための取組を行う。

14.3　あらゆるレベルでの科学的協力の促進などを通じて、海洋酸性化の影響を最小限化し、対処する。

14.4　水産資源を、実現可能な最短期間で少なくとも各資源の生物学的特性によって定められる最大持続生産量のレベルまで回復させるため、2020 年までに、漁獲を効果的に規制し、過剰漁業や違法・無報告・無規制（IUU）漁業及び破壊的な漁業慣行を終了し、科学的な管理計画を実施する。

14.5　2020 年までに、国内法及び国際法に則り、最大限入手可能な科学情報に基づいて、少なくとも沿岸域及び海域の 10 パーセントを保全する。

14.6　開発途上国及び後発開発途上国に対する適切かつ効果的な、特別かつ異なる待遇が、世界貿易機関（WTO）漁業補助金交渉の不可分の要素であるべきことを認識した上で、2020 年までに、過剰漁獲能力や過剰漁獲につながる漁業補助金を禁止し、違法・無報告・無規制（IUU）漁業につながる補助金を撤廃し、同様の新たな補助金の導入を抑制する[2]。

14.7　2030 年までに、漁業、水産養殖及び観光の持続可能な管理などを通じ、小島嶼開発途上国及び後発開発途上国の海洋資源の持続的な利用による経済的便益を増大させる。

14.a　海洋の健全性の改善と、開発途上国、特に小島嶼開発途上国および後発開発途上国の開発における海洋生物多様性の寄与向上のために、海洋技術の移転に関するユネスコ政府間海洋学委員会の基準・ガイドラインを勘案しつつ、科学的知識の増進、研究能力の向上、及び海洋技術の移転を行う。

14.b　小規模・沿岸零細漁業者に対し、海洋資源及び市場へのアクセスを提供する。

14.c　「我々の求める未来」のパラ 158 において想起されるとおり、海洋及び海洋資源の保全及び持続可能な利用のための法的枠組みを規定する海洋法に関する国際連合条約（UNCLOS）に反映されている国際法を実施することにより、海洋及び海洋資源の保全及び持続可能な利用を強化する。

持続可能な水産物とは

◆「持続可能な水産物」に関する世界的に合意された定義は存在していない。

◆学術的には国際サステナビリティ学会において、「サステナビリティ学とは、気象変動や生物多様性・生態系サービスの劣化など、世界が抱える複雑で長期的な問題に対して、俯瞰的・統合的アプローチで取り組み、人間活動と自然環境が調和した持続的社会の構築を目指すための学術体系である」としており確立しているものと考えられるが、水産物に特定されたものではない。

◆「持続可能な水産物」を国際的に受け入れられるよう表現するなら「現在および将来の世代にわたって最適利用が出来る様資源が維持されている水産物」が妥当と思われる。

（一社）マリン・エコラベル・ジャパン協議会資料より

水産エコラベル誕生の経緯①

・1972年 国連人間環境会議（ストックホルム会議）において「人間環境宣言」採択

地球環境の保全と開発・成長のバランスを目指すことが確認された。

・1982年 国連海洋法条約採択

生物資源の保存及び利用等について規定。発効1994年、日本の批准1996年。

・1992年5月 責任ある漁業に関する国際会議（カンクン会議）

国際的に合意された漁業資源の保存措置等を害するような無秩序・無責任な操業（便宜置籍、規制違反等）が問題化していることを踏まえ、FAOに「責任ある漁業のための行動規範」づくりを要請。

・1992年6月 国連環境開発会議（地球サミット）

・「生物多様性条約」への署名

・「アジェンダ21」採択（責任ある漁業の励行－持続可能な海洋生物資源の利用と保存）

エコラベルが、持続可能で環境への負荷の少ない経済社会を構築するために有効な手段として国際的に認識された。（第4章）

・1995年 第28回 FAO総会において「責任ある漁業のための行動規範」採択

環境と調和した持続的な水産資源の利用や生態系の保全に関する理念、基本原則が示されている。

→水産資源の管理や生態系保全等の行動規範を具体化する水産エコラベルについて、検討が始まった。

・<日本> 1996年 海洋生物資源の保存及び管理に関する法律 成立

・1997年 MSC（海洋管理協議会）設立、MSC認証を旗揚げ。

環境NGOのWWFとユニリーバ社（英）に支援されて設立された非営利団体。持続可能で適切に管理され、生態系に配慮した漁業に関する水産エコラベル認証。第1号認証は2000年。

→ヨーロッパでは行政も産業も敏感に反応し、水産エコレベル認証の独自基準作りが開始された。

水産エコラベル誕生の経緯②

・<日本> 2001年 水産基本法 成立

水産物の安定供給の確保と水産業の健全な発展を理念とする法律。水産資源の適切な保存及び管理についても記載。

・2005年 FAO水産委員会において「海洋漁業からの漁獲物と水産物のエコラベルのためのガイドライン」採択（2009年改訂）

－3つの原則－

①科学的根拠に基づいた客観的な方法による漁業審査
②透明な認証プロセス
③漁業の管理体制、対象魚種の持続可能性・生態系の3つの要素に基づいた基準

・<日本> 2007年 大日本水産会内に「マリン・エコラベル・ジャパン協議会」設立

・<日本> 2008年 生物多様性基本法 成立

生物多様性の保全と持続可能な利用に関する施策を推進。

・2010年ASC（水産養殖管理協議会）設立、ASC認証を旗揚げ。

・2012年 ロンドンオリンピック・パラリンピック開催

飲食提供の基本戦略の中で食材の調達基準を規定。MSCの認証水産物等が選手村で提供された。

・2015年 国連において「持続可能な開発のための2030アジェンダ」採択

先進国と開発途上国が共に取り組むべき国際社会全体の普遍的な目標。持続可能な開発目標（SDGs）として17のゴールが設定。

・2016年 リオデジャネイロオリンピック・パラリンピック開催

飲食提供の基本戦略等において食材の調達基準を規定。MSCやASCの認証水産物等が選手村で提供された。

FAOの「責任ある漁業のための行動規範」

- 環境や次世代の人類にも配慮した水産資源の持続的開発と利用を漁業者及び漁業に関係する国々が自ら責任を持って実現する漁業の体制を確立するための行動規範。
- 法的拘束力のない宣言的、プログラム規定的な規範。

（1）策定の経緯

- 国際的に合意された漁業資源の保存措置等を害するような無秩序・無責任な操業（便宜置籍、規制違反等）の問題化を受けて、1992年5月に「責任ある漁業に関する国際会議（カンクン会議）」が開催され、FAOに「責任ある漁業のための行動規範」の策定を要請。
- 同年11月、FAO理事会において、FAOによる行動規範の策定を承認。
- 1995年10月、FAO総会において、「責任ある漁業のための行動規範」を承認。

（2）規範の概要

【目　的】漁業の重要性を認識し、資源の持続的利用の促進のための責任ある漁業体制を確立。

【主要項目】・一般原則（乱獲及び過剰漁獲能力の防止、科学的根拠に基づく管理など）

・漁業管理（資源の持続的利用のための措置の採択、関係国の協力、データの収集など）

・漁業操業（旗国による操業許可等の記録、適切な漁具・漁法の利用など）

・養殖（適切な餌料、餌料添加物、薬品の使用、遺伝的多様性の保全など）

・貿易及び漁獲魚処理（資源の保存・管理措置への合致など）

FAOの「水産エコラベルガイドライン」

- 生態系や資源の持続性に配慮した方法で漁獲・生産された水産物へのエコラベル付与に関し、認証の基準や手続き等を標準化するための指針。
- 「海洋漁獲漁業からの水産物のエコラベリングのためのガイドライン」(2005年策定、2009年改訂)
- 「養殖認証に関する技術的ガイドライン」(2011年策定)

【主な内容】

1. 水産エコラベル認証スキーム

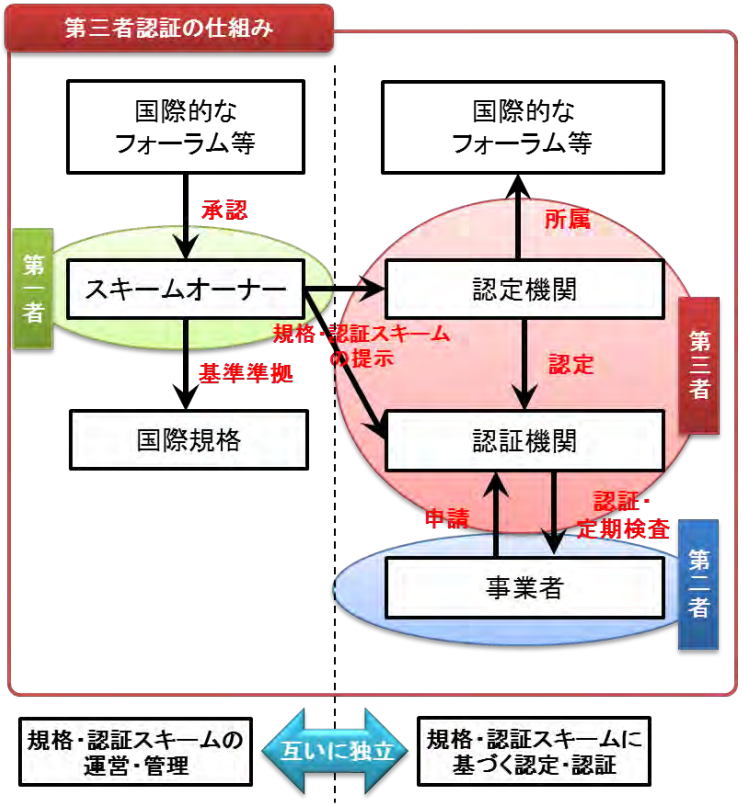
(1)対象となる漁業・養殖業が、**技術的・財政的能力があり**、且つ中立性・独立性のある**第三者機関**(認定機関及びこれにより認定された認証機関)**によって認証基準を遵守していることが認証されるもの**であること。

(2)WTO/TBT協定を遵守し、不必要な貿易制限を招いていないこと。

2. 水産エコラベル認証基準

(1)漁業については、関係する国際協定(国連海洋法条約、FAOの行動規範)等と整合しており、**①適切な漁業管理**、**②認証対象となる水産資源の利用状況**、**③生態系への影響評価について基準が設けられている**こと。

(2)養殖業については、関係する国際協定(国際獣疫事務局(OIE)の定めた規格、FAOの行動規範、WHO)等と整合しており、**①動物衛生及び福祉**、**②食品安全**、**③環境保全**、**④社会経済的側面について基準が設けられている**こと。



※このほか、流通加工段階で、非認証水産物の混入や混在が生じないことが確保されていることを認証する流通加工段階認証(CoC認証)も、ガイドラインに記述されている。

２．世界の状況

１．水産エコラベルとは

３．日本における水産エコラベルの取組

水産エコラベルの乱立

Copyright: HCW Consulting

世界の水産エコラベル認証取得状況

- 欧米においてはMSC（Marine Stewardship Council）認証とFOS（Friend of the sea）認証が主要な水産エコラベルとして認知されている。
- 北欧や北米においてはMSC認証が普及している一方、南欧、地中海、アフリカ北部や東南・南アジアにおいてはFOS認証が普及している。

MSC（Marine Stewardship Council）認証

イギリスに本部をおくMSC（海洋管理協議会）が運営する水産エコラベル認証制度であり、1997年に創設。現在、世界において329漁業が認証を取得しており、CoC認証を取得した企業は4,095社にのぼる。（H29.12末時点）

FOS（Friend of the Sea）認証

イタリアに本部をおく環境NGOが運営する水産エコラベル認証制度であり、2006年創設。漁業及び養殖業を認証しており、漁業については83漁業が認証を取得。CoC認証（漁業）を取得した企業は481社。（H28.3末時点）

欧米の流通業者の動き

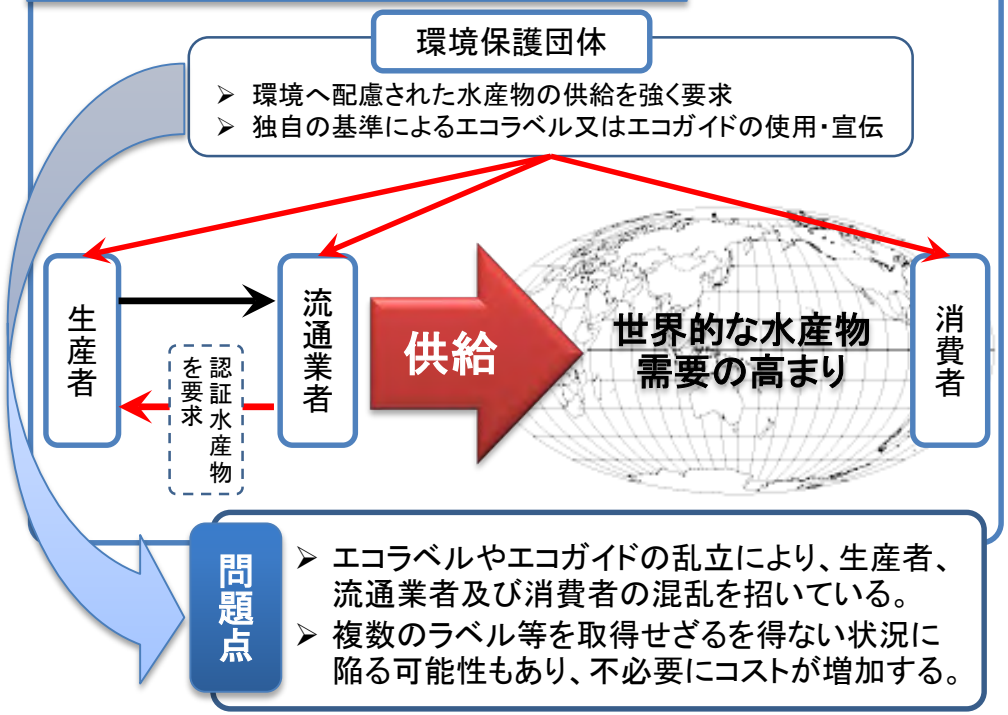
- ウォルマートにおいては、独自の水産物調達ポリシーを作成し、店内販売の条件としており、MSCラベルやそれに準ずるラベルのあるものや、The Sustainability Consortium（商品の持続可能性を促進する団体）の作成したプログラム等、持続可能性に配慮されていることが担保されている商品でなければ仕入れないとしている。
- ウォルマートに限らず、欧米の流通業者においては、概ね何らかの水産物調達ポリシーを作成している。

出典：水産エコラベル国際標準化有識者検討会議 資料を元に水産庁において加工

GSSIの誕生

- GSSI（Global Sustainable Seafood Initiative）とは、持続可能な水産物の普及を目的に2013年2月に設立された、水産関連企業、NGO、専門家、政府及び政府間組織による地球規模の戦略的連合組織。国際的なプラットフォームとして、情報交換の促進や、Global Benchmark Toolの開発及びこのツールに基づく各認証スキームの承認を行い、水産エコラベル認証スキームの信頼性確保と普及・改善を目的としている。
- 現在、50の企業がGSSIに財政的支援を行い、FAO等の8機関もGSSIの普及・推進に関わっている。（2017年11月時点。）

サプライチェーンにおける認証の問題



GSSIの設立

GSSIは、ドイツ政府の出資により設立されたドイツ国際協力公社（GIZ）、国際的な水産関係企業17社及びNPO法人3社により2013年2月に設立

GSSIのパートナー企業及び機関

GSSI承認とは

- GSSI承認とは、国際規格であるFAOの「責任ある漁業のための行動規範」及びFAOの「エコラベルガイドライン」を具体化したGSSIの基準（Global Benchmark Tool）に適合していると認められること。
- ベンチマークの審査プロセスは、Global Benchmark Toolに基づき7段階で構成される。

Global Benchmark Toolについて

Global Benchmark Toolとは、国際規格であるFAOの責任ある漁業のための行動規範（CCFR）及びFAOのエコラベルガイドライン（海面漁業、養殖業及び内水面漁業）を公平な基準として作成されたGSSIの承認基準。作成にあたっては、FAOからも技術的なサポートを受けており、あらゆる認証スキームは、これに基づいてGSSIから承認を受けることによって、国際規格を満たしている認証スキームであるとの世界的な信頼を得ることができる。

ベンチマークフレームワーク

ベンチマーク基準は以下のA～Dの4つのフレームワークで構成され、それぞれにEssential Components（必須要件）及びSupplementary Components（補足要件）がある。

- A　認証スキームに関するガバナンス要求事項
- B　認証スキームに関するマネジメント要求事項
- C　養殖業認証の基準
- D　漁業認証の基準

GSSIベンチマークプロセス（7段階）

1. 申請
2. 専門家による書面審査
3. 専門家による現地審査、仮報告書作成
4. ベンチマーク委員会による評価
5. パブリックコンサルテーション
6. GSSI運営委員会による承認
7. GSSIによるモニタリングや定期的な再評価

GSSIの目標

2020年までに世界の30%の水産物がGSSIによって承認された認証スキームにより認証されたものにする。

出典：水産エコラベル国際標準化有識者検討会議 資料

GSSIから承認されたスキーム

● 2017年12月末現在、3つの漁業認証スキーム、1つの養殖認証スキームがGSSI承認されている。

GSSI (/)
GLOBAL SUSTAINABLE SEAFOOD INITIATIVE

Home (/) About GSSI (/about-2/gssi-story/) Partnership (/partnership/how-gssi-works/)
Milestones (/milestones/gssi-timeline/) Benchmarking (/benchmarking/the-global-benchmark-tool/)
News and Events (/news-and-events/news-2/)

Benchmarking (/benchmarking/the-global-benchmark-tool/) » Recognized Schemes

GSSI-recognized Seafood Certification Schemes

The seafood certification schemes below have been benchmarked against the Global Benchmark Tool Version 1 (/assets/GSSI-Benchmarking-Tool/GSSI-Global-Benchmark-Tool-V.1-October-2015.pdf) and are recognized by the GSSI Steering Board. A seafood certification scheme is recognized after successfully completing the 7-step Benchmark Process. The expert-led process involves objective assessments made against the Benchmark Framework. For more information see the Benchmark Tool Factsheet. (/assets/GSSI-Benchmarking-Tool/2016-07-09-Tool-fact-sheet-web.pdf)

Seafood Certification Scheme	Date of recognition	Scope of recognition	Benchmark Report
Alaska Responsible Fisheries Management (RFM) Certification Program > Scheme Profile (/benchmarking/recognized-schemes/alaska-rfm-program/)	**12 July 2016**	Fisheries Certification (Alaska Responsible Fisheries Management (RFM) Standard version 1.3, effective 1 January 2016)	> GSSI Benchmark Report for the Alaska RFM Program (/assets/Asmi-rfm/2016-07-12-ASMI-GSSI-Benchmark-Report.pdf)
Iceland Responsible Fisheries Management (IRFM) Certification Programme CERTIFIED > Scheme Profile (/benchmarking/recognized-schemes/iceland-rfm-certification-programme/)	**8 November 2016**	Fisheries Certification (Fisheries Management Standard Version 2.0, effective 1 July 2016)	> GSSI Benchmark Report for the Iceland RFM Certification Programme (/assets/Iceland-RFM/2016-11-08-IRFM-GSSI-Benchmark-Report-SECURED.pdf)
Marine Stewardship Council (/benchmarking/recognized-schemes/marine-stewardship-council/) > Scheme Profile (/benchmarking/recognized-schemes/marine-stewardship-council/)	**14 March 2017**	Fisheries Certification (MSC Fisheries Certification Requirements and Guidance Version 2.0, effective 1 October, 2014)	> GSSI Benchmark Report for the Marine Stewardship Council (/assets/MSC/Final-MSC-GSSI-Benchmark-Report-SECURED.pdf) (/benchmarking/recognized-schemes/marine-stewardship-council/)
Best Aquaculture Practices Certification > Scheme Profile (/benchmarking/recognized-schemes/global-aquaculture-alliance-best-aquaculture-practices/) ()	**4 October 2017**	Aquaculture Certification Salmon Farms (Issue 2, Revision 3, October 2016), and Finfish and Crustacean Farms (Issue 2.4, 23 May 2017)	> GSSI Benchmark Report for the Best Aquaculture Practices Certification (assets/GAA/2017-10-04-GAA-GSSI-Benchmark-Report-SECURE.pdf)

Pages in this Section (/benchmarking/the-global-benchmark-tool/)

Benchmark Tool (/benchmarking/the-global-benchmark-tool/)
Sign up (/benchmarking/sign-up/)
Recognized Schemes » (/benchmarking/recognized schemes/)
- Global Aquaculture Alliance's Best Aquaculture Practices Certification (/benchmarking/recognized-schemes/global-aquaculture-alliance-best-aquaculture-practices/)

Public Consultation (/benchmarking/consultation-closed/)
Independent Experts (/benchmarking/independent-experts/)
Benchmark Committee (/benchmarking/benchmark-committee/)

(https://twitter.com/ourGSSI)

Contact

BakkeRij
Hendrik Figeeweg 3F, Unit 13, 2031 BJ Haarlem, The Netherlands
Tel:(+31) 6 26 93 52 97
e-mail:secretariat@ourgssi.org
(mailto:secretariat@ourgssi.org)

Quick Links

About GSSI (/about-2/gssi-story/)
The Global Benchamrk Tool (/benchmarking/the-global-benchmark-tool/)
Subscribe to receive the latest News (http://eepurl.com/bOlCS9)

© 2017 GSSI. All Rights Reserved.

Site by BLU42 Media (http://www.blu42media.com/)

UA-48133547-1

※ MELは、漁業及び養殖認証スキームの両方を構築中。

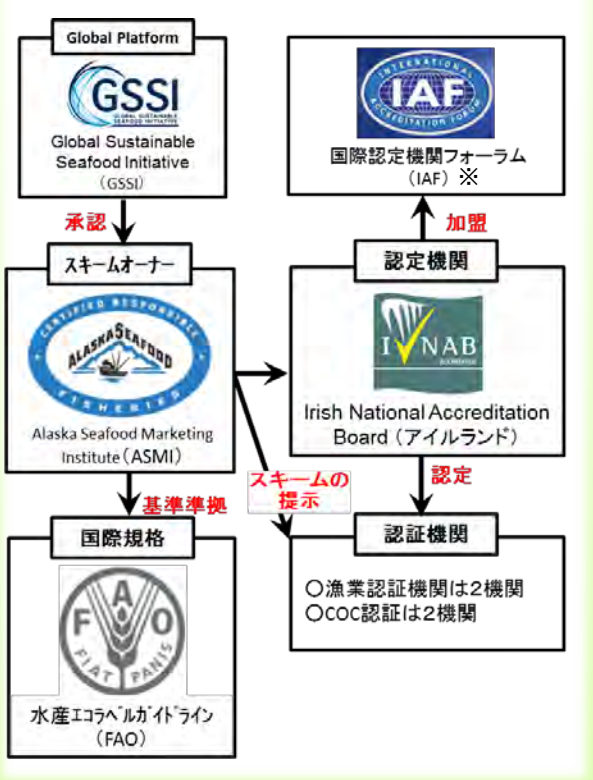
（2017年12月末時点）

各スキームの概要

MSC認証（英国）

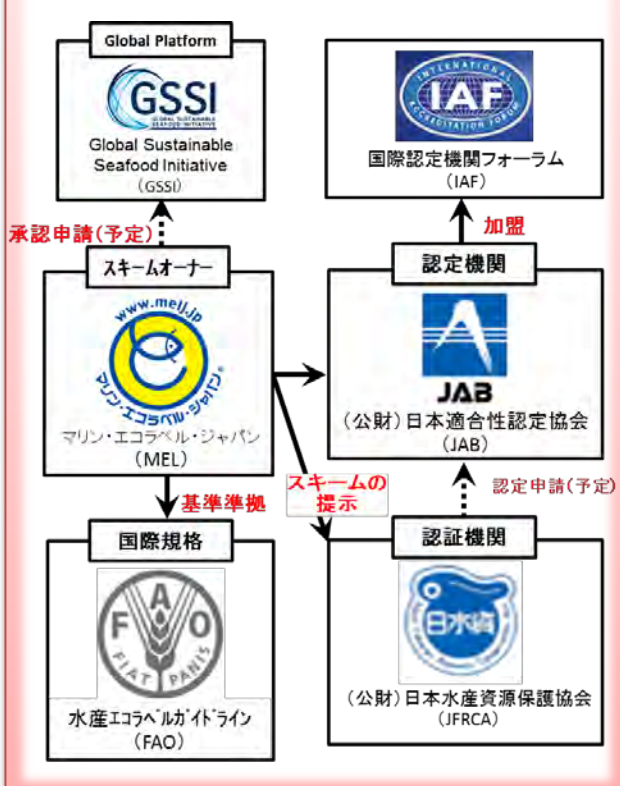
- ISEAL Allianceは、信頼できる持続可能性基準のための国際的な会員制の協会。
- MSCは、ISEALの規範に合致した唯一の天然魚漁獲漁業の第三者認証制度。
- 2017年3月、GSSIから承認。

ASMI認証（アラスカ）



- 一般的なISO型の第三者認証制度。
- 2016年7月、GSSIから承認。

MEL認証（日本）



- 一般的なISO型の第三者認証制度の形となるべくスキームを構築中。

※ IAFは国際的な認定機関の集まり。ここに加盟し、IAF MLAに署名している認定機関同士は同等の認定能力を有すると国際的に認められ、認定された認証機関同士も同等の能力を持つと認められる。

３．日本における水産エコラベルの取組

１．水産エコラベルとは

２．世界の状況

水産エコラベルの構築に係る閣議決定等

○輸出力強化戦略（平成28年５月農林水産業・地域の活力創造本部決定）

Ⅲ－第１－４－（３）
・日本発の国際的に通用する民間の規格・認証の仕組みの構築
◇　水産エコラベル（平成29年度までにMELジャパン（マリン・エコラベル・ジャパン）の中に輸出向け水産物の認証スキームを構築することを目指す）

○水産基本計画（平成29年４月28日閣議決定）

第２－Ⅰ－４－（１）
ウ　水産エコラベルの推進
　我が国の水産物が持続可能資源であり、管理しつつ最大限活用することの重要性を消費者に理解してもらうためにも、持続可能な漁業・養殖業由来であることを示すエコラベルの普及を、水産加工業者や流通業者等との連携を図りつつ促進していく。この一環として主要資源の状況や資源管理の実施状況につき理解しやすい形で積極的に公表し、これにより、漁業者がより高いレベルの資源管理に取り組むインセンティブを与える。

○知的財産推進計画２０１７（平成29年５月知的財産戦略本部決定）

Ⅱ－１－（２）
（水産分野における国際標準化の推進）
・小規模で多様な漁業が多種多様な魚種を利用している我が国水産業の実態等に対応し、コスト面等で取り組みやすい規格や認証の仕組みの構築と、その国際規格化に向けた取組等について官民が連携して推進し、輸出環境の整備等を図る。

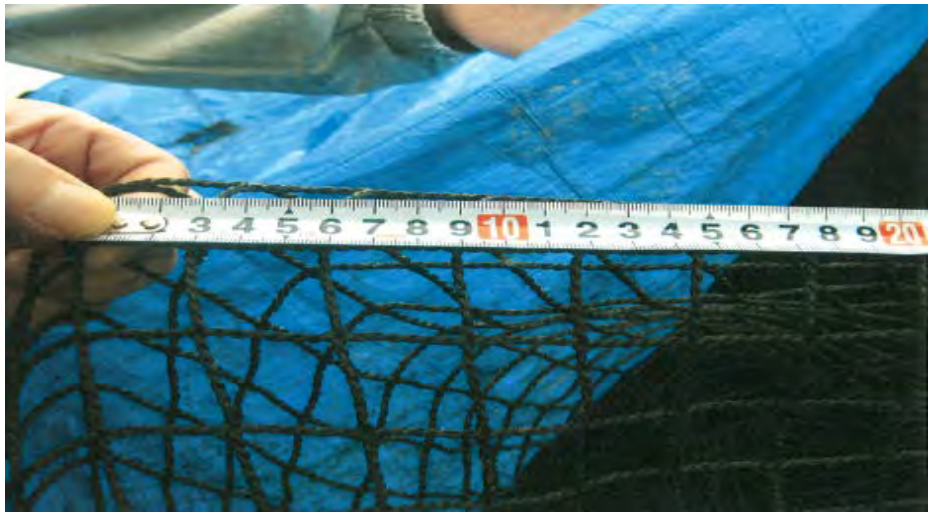
○未来投資戦略２０１７（平成29年６月９日閣議決定）

第２－Ⅲ－２－ⅱ）－④
・（中略）日本発のGAP認証、HACCPをベースとした食品安全管理規格認証及び水産エコラベル認証の仕組みに関し、普及及び国際承認に向けた民間団体の取組や、国際標準の議論に参画できる人材育成体制整備を促進する。

べにずわいがに漁業

かにかごに9cmの脱出口を設置し、小型のカニを保護。

定置網漁業



スケトウダラ・サケ資源（幼稚魚）の保護のため、定置協会独自の取組みとして、開始から6月まで箱網(魚取り部)の目合に「荒目」を使用するとともに、幼魚の海中放流を実施。

（一社）マリン・エコラベル・ジャパン協議会資料より

我が国で主に活用されている水産エコラベル認証

海外の認証

MSC認証

イギリスのＭＳＣ（海洋管理協議会）が運営する認証スキーム。世界では329漁業が認証を取得。我が国ではホタテガイ（北海道）、アカガレイ（京都府）、カツオ及びビンナガ（宮城県）の４漁業が認証を取得。流通加工については138事業者が認証を取得。

ASC認証

オランダのＡＳＣ（水産養殖管理協議会）が運営する認証スキーム。対象魚種は、サケ、二枚貝、ブリ、アワビ、海藻など13種。世界では569養殖場が認証を取得。我が国ではカキ（宮城県）、ブリ（宮崎県、鹿児島県）の3養殖業（9養殖場）が認証を取得。流通加工については50事業者が認証を取得。

漁業

養殖業

我が国の認証

MEL認証

（一社）マリン・エコラベル・ジャパン協議会が運営する認証スキーム。平成28年12月に一般社団法人化。静岡県駿河湾のサクラエビ漁業など28漁業が認証を取得。流通加工については53事業者が認証を取得。

AEL認証

（一社）日本食育者協会が運営する認証スキーム。平成26年2月設立。宮崎県のカンパチ、鹿児島県のブリ、愛媛県のマダイなど29養殖業が認証を取得。流通加工については11事業者が認証を取得。

※認証数は平成29年12月末現在の値（ASCについては、平成30年１月末現在）（水産庁調べ）。

日本発の水産エコラベルの取組の推進について

- 持続可能で環境に配慮された我が国水産物の販路拡大、消費の増加に向けて、小規模で多様な漁業が多種多様な魚種を利用している我が国水産業の実態等に対応した水産エコラベル（MEL）の取組を推進。（2007年に開始、2017年12月現在:28件（漁業認証））
- MELの認知度の向上に向けて、①認証取得数及び取扱商品数の増加、②国際シンポジウムなど、イベント等による消費者等に対する啓発活動、③水産資源情報の見える化等の取組を推進。

日本発の水産エコラベル認証

マリン・エコラベル・ジャパン（MEL）は、一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会がスキームオーナーとして策定・運営する、我が国の資源管理の実態等を踏まえた規格・認証スキーム。

MELは、FAOの水産エコラベルガイドラインに沿って、

① 「人」の管理
② 認証対象となる「資源」の管理
③ 「生態系」への配慮

の3本柱からなる要求事項を定めている。

認知度向上に向けた取組

- 漁業者による認証取得数の増加
- 流通加工事業者、外食、ホテル等と連携し、店頭に並ぶエコラベル商品数を増加
- 国際機関等と連携した国際シンポジウムによる国内外への発信

水産資源情報の見える化 ～SH“U”Nプロジェクト～

・漁業者から消費者まであらゆる方々にとって一目で分かる資源情報等の提供

・最新の科学的情報のデータベース化による認証審査の透明化、迅速化

海外との連携

- 現在の主な輸出先である香港、米国に加え、今後、輸出を拡大していくEU、アジア等の流通加工事業者によるMELの取扱数の増加。
- 多様な漁業が多種多様な魚種を利用するといった特徴が類似しているアジア地域の漁業者によるMEL認証の取得。

国産水産物の消費拡大

一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会　組織体制図

一般社団法人マリン・エコラベル・ジャパン協議会（H28.12.2設立）

（スキームオーナー）　H29.10.3時点

総　会：意思決定機関
正会員：2社
・（一社）大日本水産会
・全国漁業協同組合連合会

顧問

評議員会

理事会：業務執行機関

会　長　：　垣添 直也（（一社）大日本水産会・相談役）
専務理事：　長岡 英典（（一社）大日本水産会・常務理事）
理　事　：　伊藤 裕康（（一社）全国水産卸協会・会長）
早山 豊（全国水産物卸組合連合会・会長）
山下 潤　（日本かつお・まぐろ漁業協同組合・代表理事組合長）
永井 良和（全国水産物商業協同組合連合会・会長）
佐藤 忠則（北海道漁業協同組合連合会・代表理事副会長）
松本 哲　（日本生活協同組合連合会・生鮮原料事業推進室長）
大森 敏弘（全国漁業協同組合連合会・常務理事）
中平 博史（（一社）全国海水養魚協会・専務理事）
監　事　：　吉田 光徳（（一社）日本トロール底魚協会・会長理事）
富岡 啓二（（一社）全国底曳網漁業連合会・会長理事）

事務局：業務の事務
業務執行理事：1名、事務局長1名、事務局員：1～3名

覚書

スキーム文書の提示

契約
又は
覚書

認定機関（ＡＢ）
（公財）日本適合性認定協会（ＪＡＢ）

認定
＝審査能力の評価

認証機関（ＣＢ）
（公財）日本水産資源保護協会（ＪＦＲＣＡ）

認証
＝漁業・製品の認証規格へ適合性評価

漁業者
流通加工事業者

設置

委員会
又は
専門部会

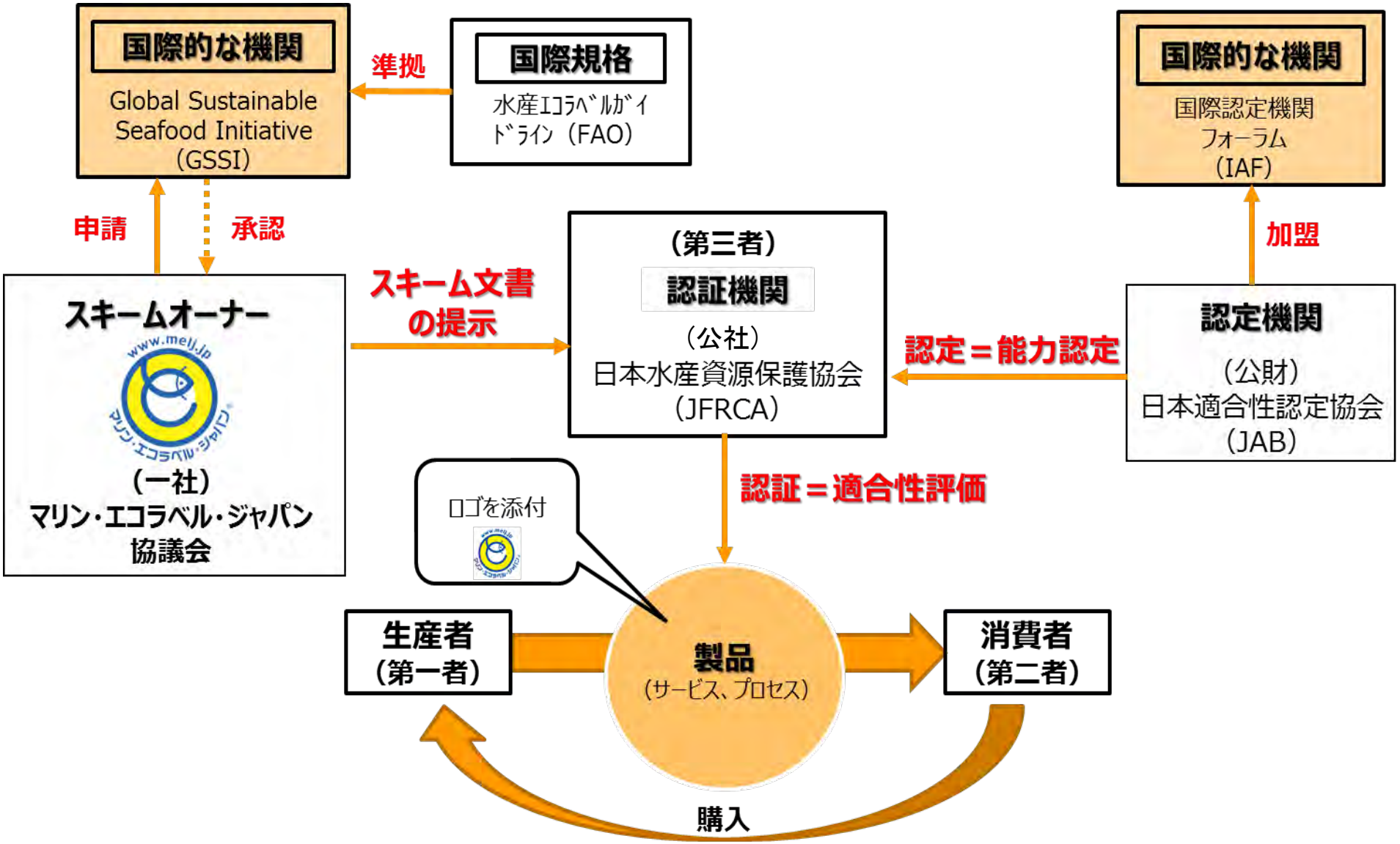
漁業認証規格委員会
（水産業界）長岡 英典（（一社）大日本水産会・常務理事）
（加工流通業界）中野 健一（全国水産物商業協同組合連合会・専務理事）
（環境団体）宮本 俊和（（一社）自然資源保全協会・理事）
（消費者団体）山崎 初美（主婦連合会・環境部）
（学識経験者）黒倉 壽（東京大学大学院・特任教授）

養殖認証規格委員会
（水産業界）長岡 英典（（一社）大日本水産会・常務理事）
（学識経験者）佐野 元彦（東京海洋大学大学院・教授）
（加工流通業界）中野 健一（全国水産物商業協同組合連合会・専務理事）
（環境団体）宮本 俊和（（一社）自然資源保全協会・理事）
（消費者団体）山崎 初美（主婦連合会・環境部）
（水産業界）中平 博史（（一社全国海水養魚協会））

設置

作業部会
漁業認証規格・CoC認証規格
東京大学八木研究室　ほか
養殖認証規格
東京海洋大学　ほか

マリン・エコラベル・ジャパン（MEL）の国際標準化イメージ図



出典：東京大学 八木研究室

各スキームの比較表

		海外の認証				日本発の認証	
ロゴマーク		MSC 本部：イギリス（1997年設立）		ASC 本部：オランダ（2010年設立）		MEL 本部：日本 （2007年設立（2016年改組））	※養殖エコラベル（AEL）については、2014年より（一社）食育者協会が運営をしているが、今後MELに統合予定。
運営主体		MSC（Marine Stewardship Council） （和名：海洋管理協議会）		ASC（Aquaculture Stewardship Council） （和名：水産養殖管理協議会）		（一社）マリン・エコラベル・ジャパン協議会	
URL		https://www.msc.org/		https://www.asc-aqua.org/ja		http://www.melj.jp/	
設立背景		WWFとユニリーバにより設立 1999年に完全独立		WWFとIDHの支援により設立		日本の漁業団体・会社の総合団体である大日本水産会の内部に設立	
目的		持続可能な漁業の推進		持続可能な養殖業の推進		持続可能な漁業・養殖業の推進	
認証対象範囲		漁業 流通加工（CoC）		養殖業 流通加工（CoC）		漁業、養殖業 流通加工（CoC）	
FAOガイドラインへの準拠		○ （GSSI承認取得（H29.3））		○ （自己宣言）		○ （自己宣言）	
認証実績	海外	漁業：329件 (H29.12)（日本を含む）	流通加工：4,095件 (H29.12)（日本を含む）	養殖：569養殖場 (H30.1)（日本を含む）	流通加工：1,407件 (H30.1)（日本を含む）	漁業：0件	流通加工：0件
	日本	漁業：4件(H29.3)	流通加工：138件 (H29.12)	養殖：3件（9養殖場） (H30.1)	流通加工：50件 (H30.1)	漁業：28件(H29.12)	流通加工：53件 (H29.12)
取得費用	初回審査	15,000米ドル～120,000米ドル		数百万円		数十万円～数百万円	
	年次審査	原則毎年実施、更新は5年毎（漁業）		毎年実施、更新は3年毎		初回審査の半額（毎年実施）	
	ロゴ使用料	販売金額の約0.5%		販売額の約0.5%		3～10万円/年 （売り上げ、組織の規模に応じる）	
取組の特徴		基本的に世界中のどのような漁業も審査対象。データの少ない小規模漁業向けの審査方法もあり。		ティラピア、バンガシウス、サケ、二枚貝（カキ、ホタテ、アサリ、ムール貝）、アワビ、淡水性マス、エビ、ブリ・スギ、海藻の9魚種13品目を対象とした認証 （日本の主要魚種であるマダイ、マグロは基準策定中）		日本をはじめとする アジアの多様な魚種・漁法に対応 （複数の魚種を同時に漁獲する漁法など）	
審査会社		世界：SCS Global Services、DNV Gl Business Assurance Norway AS　等 日本：ME Certification　等		世界：Bureau Veritas Certification Holdings SAS（バンガシウスなど4魚種）　等 日本：アミタ（株）（ブリ、二枚貝）		（公社）日本水産資源保護協会	

（水産庁調べ）

（参考）水産エコラベルに関する統計（消費者の認知度と購入意向）

平成28年度　農林水産情報交流ネットワーク事業　全国調査

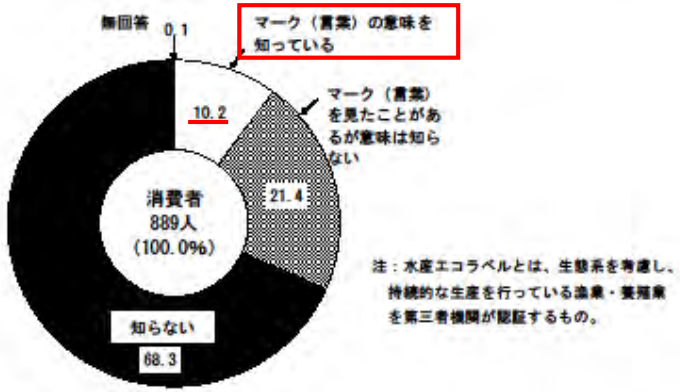
食料・農業及び水産業に関する意識・意向調査（平成29年３月21日公表）

１　消費者モニターに対する調査結果

ア　水産エコラベルの認知度

水産エコラベルの認知については、「知らない」と回答した割合が68.3％と最も高く、次いで「マーク（言葉）を見たことがあるが意味は知らない」（21.4％）、「マーク（言葉）の意味を知っている」（10.2％）の順であった。

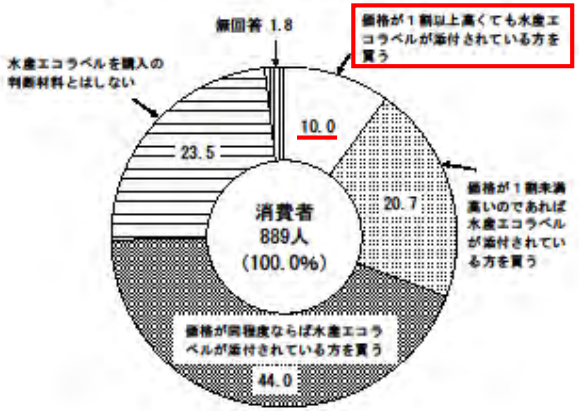
図１－15　水産エコラベルの認知度



イ　水産エコラベルが添付された商品の購入意向

同じ食材に対し水産エコラベルの添付の有無による購入の意向については、「価格が同程度ならば水産エコラベルが添付されている方を買う」と回答した割合が44.0％と最も高く、次いで「水産エコラベルを購入の判断材料とはしない」（23.5％）、「価格が１割未満高いのであれば水産エコラベルが添付されている方を買う」（20.7％）の順であった。

図１－16　水産エコラベルが添付された商品の購入意向
（添付されていない商品との価格による比較）



（参考）水産エコラベルに関する統計（漁業者の認知度と取得意向）

平成28年度　農林水産情報交流ネットワーク事業　全国調査　食料・農業及び水産業に関する意識・意向調査

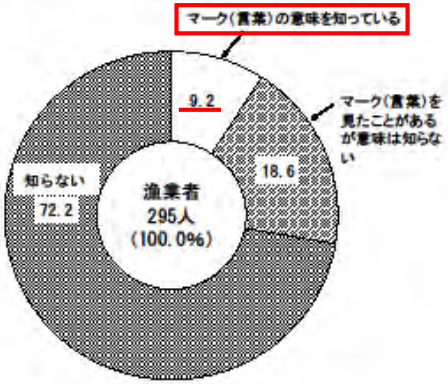
（平成29年３月21日公表）

２　漁業者モニターに対する調査結果

ア　水産エコラベルの認知度

水産エコラベルの認知度は、「知らない」と回答した割合は、72.2%と最も高く、次いで「マーク（言葉）を見たことがあるが意味は知らない」（18.6%）、「マーク（言葉）の意味を知っている」（9.2%）の順であった。

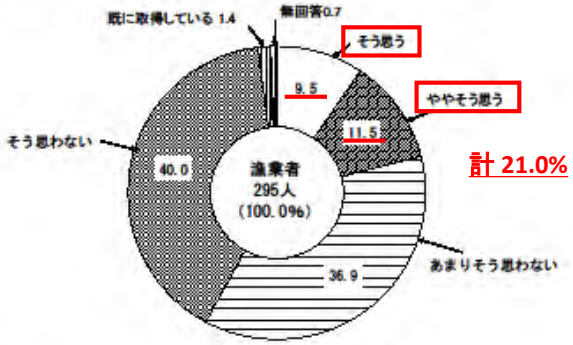
図２－16　水産エコラベルの認知度



イ　水産エコラベル認証の取得の意向

水産エコラベル認証を取得したいかは、「そう思わない」と回答した割合が40.0%と最も高く、次いで「あまりそう思わない」（36.9%）、「ややそう思う」（11.5%）の順であった。

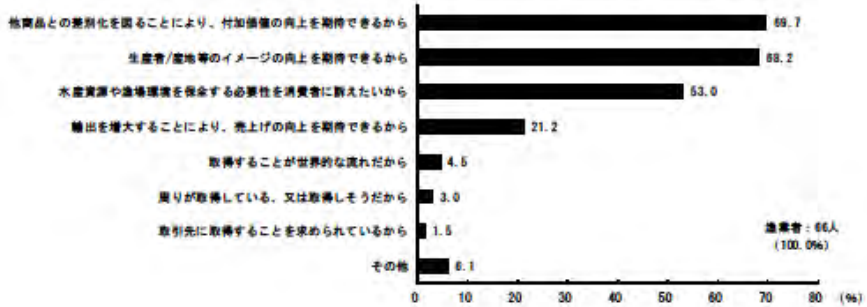
図２－17　水産エコラベル認証を取得したいと思いますか



ウ　水産エコラベル認証を取得したい理由

水産エコラベル認証を取得したいかについて「そう思う」又は「ややそう思う」、「既に取得している」と回答した者において、取得したい（した）理由は、「他商品との差別化を図ることにより、付加価値の向上を期待できるから」と回答した割合が69.7%と最も高く、次いで「生産者/産地等のイメージの向上を期待できるから」（68.2%）、「水産資源や漁場環境を保全する必要性を消費者に訴えたいから」（53.0%）の順であった。

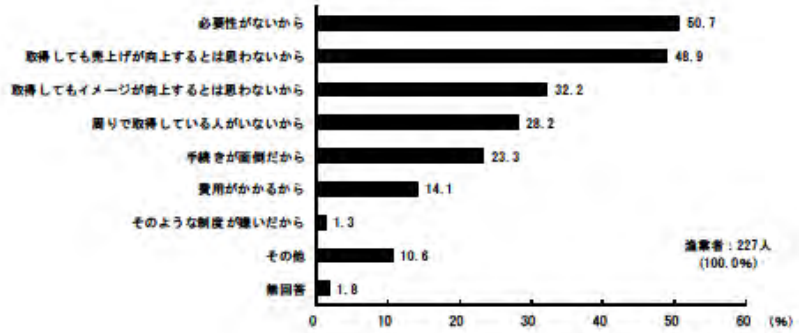
図２－18　水産エコラベル認証を取得したい理由（複数回答）



エ　水産エコラベル認証を取得したくない理由

水産エコラベル認証を取得したいかについて「あまりそう思わない」及び「そう思わない」と回答した者において、取得したくない理由は、「必要性がないから」と回答した割合が50.7%と最も高く、次いで「取得しても売上げが向上するとは思わないから」（48.9%）、「取得してもイメージが向上するとは思わないから」（32.2%）の順であった。

図２－19　水産エコラベル認証を取得したくない理由（複数回答）



（参考）水産エコラベルに関する統計（流通加工業者の認知度と取得意向）

平成28年度　農林水産情報交流ネットワーク事業　全国調査　食料・農業及び水産業に関する意識・意向調査

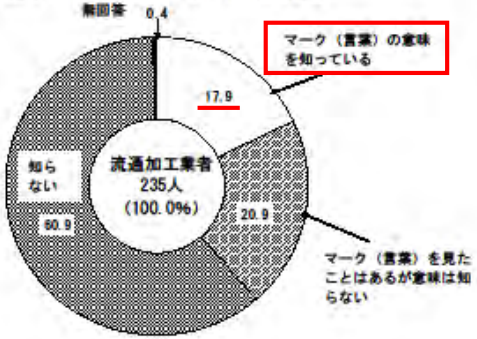
（平成29年３月21日公表）

３　流通加工業者モニターに対する調査結果

(ｱ) 水産エコラベルの認知度

水産エコラベルの認知度は、「知らない」と回答した割合が60.9%と最も高く、次いで「マーク（言葉）を見たことはあるが意味は知らない」(20.9%)、「マーク（言葉）の意味を知っている」(17.9%)の順であった。

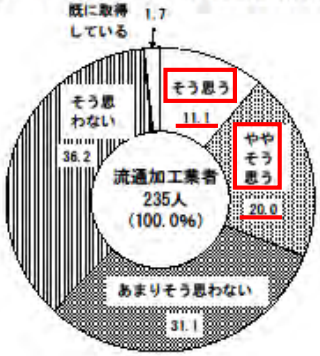
図３－13　水産エコラベルの認知度



(ｲ) 水産エコラベル認証の取得の意向

水産エコラベル認証を取得したいかは、「そう思わない」と回答した割合が36.2%と最も高く、次いで「あまりそう思わない」(31.1%)、「ややそう思う」(20.0%)の順であった。

図３－14　水産エコラベル認証を取得したいか

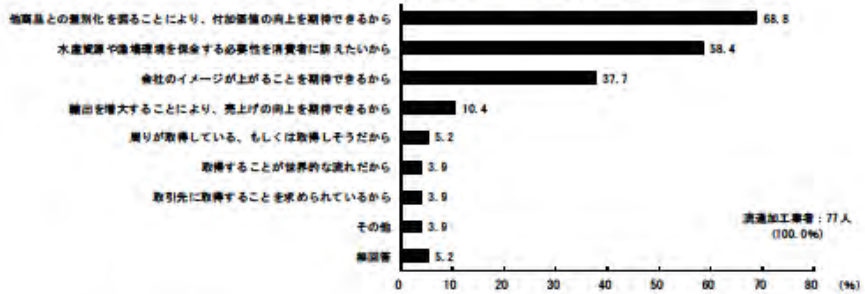


計 31.1%

(ｳ) 水産エコラベル認証を取得したい理由

水産エコラベル認証の取得の意向が「そう思う」又は「ややそう思う」、「既に取得している」と回答した者において、取得したい（した）理由は、「他商品との差別化を図ることにより、付加価値の向上を期待できるから」と回答した割合が68.8%と最も高く、次いで「水産資源や漁場環境を保全する必要性を消費者に訴えたいから」(58.4%)、「会社のイメージが上がることを期待できるから」(37.7%)の順であった。

図３－15　水産エコラベル認証を取得したい理由



(ｴ) 水産エコラベル認証を取得したくない理由

水産エコラベル認証の取得の意向が「あまりそう思わない」又は「そう思わない」と回答した者において、取得したくない理由は、「必要性がないから」と回答した割合が61.4%と最も高く、次いで「取得しても売上げが向上するとは思わないから」(21.5%)、「取得してもイメージが向上するとは思わないから」(13.9%)の順であった。

なお、「その他」の主な回答としては、水産エコラベルをよく知らないため等であった。

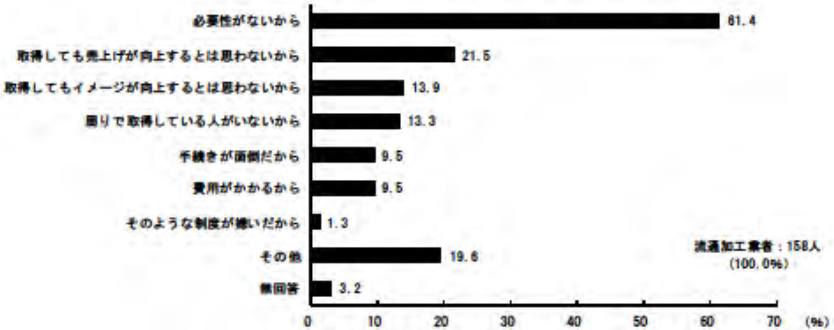



図３－16　水産エコラベル認証を取得したくない理由