

水産業界をリードする情報誌

日刊
速報

水産タイムス

THE SUISAN TIMES

発行所 株式会社 水産タイムズ社

編集発行人 越川宏昭

〒108-0014 東京都港区芝5-9-6

TEL 03(3456)1411 FAX 03(3456)1416

ホームページ <http://www.suisantimes.co.jp/>

e-mail suisan@suisantimes.co.jp

日刊(但し土・日曜・祝祭日休刊)

購読料 1ヵ月 4,800円 6ヵ月 28,800円(税別)



Smiles for All.
すべては、笑顔のために。



東洋水産

2020年(令和2年)

1月22日(水) 13216号

原料・人手不足、脱フロンが課題

全水加工連・中山会長が年頭会見

全国水産加工業協同組合連合会(全水加工連)の中山嘉昭会長はこのほど、都内の事務所で年頭会見を開き、水産加工業界の現状と今後の方針について語った。発言の要旨は次の通り。

去年は加工原料の不足で非常に苦労した年だった。特に秋サケ、サンマ、スルメイカが少なく、国から輸入割当の増枠等の措置を受けたものの、世界的な水産物需要の拡大と円安で輸入すること自体が難しかった。



中山会長

「水産加工業者にも予算を」

労働者が不足している。「特定技能」による外国人を受け入れることができるようになったが、3年経過し帰国する直前に行方が分からなくなるようなことが見受けられる。実態についてしっかり調査する必要がある。

冷蔵庫の脱フロンについては地方からの要望

が強い。全国の加工業者の多くで耐用年数を超えた機械を使用している。何度も直しながら使用している中で、自然冷媒に切り替える資力がないのが現状。特に組合の冷蔵庫となるとやめるわけにいかないため、困窮している。自然冷媒機器は高価で、ランニングコストも高い。さらに大型機器の開発が先行し、中小向け冷蔵庫は遅れていると聞く。

昨年、自民党で水産加工振興検討会が設置され、フロンやHACCPなど水産加工業者に影響の大きい問題について議論していただいた。

漁業者と車の両輪と言われながらも、加工業者への予算は少ない。多くの水産加工業者に当てはまる問題については予算をしっかりと付けていただきたい。また、検討会の場で、水産庁と中小企業庁が経営や技術的な各種相談窓口を一本化する、水産加工業者向けワンストップ窓口を設置することが決まった。1月下旬から説明会が開かれる予定。

今後は人口が減少し、食べる人が減れば作る人も減る。生き残りをかけるには、連携がキーワードになる。輸出について今年からしっかりと議論したい。

全水商連・岩沼会長が年頭会見……………	2
高口又四郎商店、「棒だら煮」に注力……………	2
「新橋あなごフェア」開幕、24日まで……………	3
日本水産、海外販売推進部を3課に……………	4
アカイカ流通懇談会、2月12日開催……………	4
五十嵐康之氏(五十嵐冷蔵社長)死去……………	4

業界人物スポット

ブリューインバー 主水(モンド)

むさし しょういち
武蔵 晶一氏

レジ袋の有料化、理解を得たい 全水商連・岩沼会長が年頭会見

全国水産物商業協同組合連合会(全水商連)の岩沼徳衛会長は年頭会見を20日開き、地球温暖化などによる大衆魚の不漁が、街の魚屋の商売に大きな影響を与えていることなどを語った。主な内容は次の通り。

◇ ◇

台風による被害など、地球温暖化の影響を肌で感じる出来事が最近起きている。また、地球温暖化は漁獲量にも大きな影響を与え、サンマやイカ、秋サケ、サバなど大衆魚の不漁により市場に魚が集まらない状況となっている。

魚価が高いことで、消費者の節約志向が強まり、年間通じて商売は盛り上がらなかった。消費増税もあったが、大きな混乱もなく移行した。残念だが、混乱するほど商売が繁盛しなかったとも言える。



会見する岩沼会長

年末は天候に恵まれ、例年通り刺身などの販売は好調だった。一方、年始は閑散としていた。働き方改革に伴い正月に休む大手スーパーもあり、年末の販売に期待したが大きな影響はなかった。

今年は総会を5月25日に東京・銀座のホテルで開催。全国大会を9月20日に広島・福山で初めて開催する予定。一致団結して大会を盛り上げていきたい。

地球環境の問題は重要なテーマ

魚食普及の取り組みについては、今年度もOPRT(責任あるまぐろ漁業推進機構)とタイアップした天然刺身マグロキャンペーンを実施する。近年マグロが高くなっているが、これ以上魚離れをしないように街の魚屋としてしっかり取り組む。

今年7月からレジ袋の有料化が義務化される。地球環境や水産物に悪影響を与えると問題視されている。レジ袋は魚屋にとって利便性、衛生面や品質保持の面で必要不可欠な資材。販売に際しては十分説明し、理解を得たい。

水産物の漁獲量が減少し、水産関係業界で大きな問題となっている。水産資源の保護・育成の観点からも地球環境の問題は重要なテーマとしてしっかり取り組みたい。

2018年の食品衛生法改正に伴い、街の魚屋もHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が義務化された。

全水商連として衛生管理の手引きを昨年3月作成。2021年6月にはHACCPによる衛生管理が義務化されるため、日々の衛生管理の記録を行うように徹底する。

高口又四郎商店、「棒だら煮」に注力

青豆加工品や漬物を主に製造する高口又四郎商店(新潟市、高口和則社長)は「棒だら煮」の拡販に注力している。

北海道産の乾燥棒ダラを一晩かけて水で戻し、独自のタレで丹念に煮込んだ一品。圧力鍋で時間をかけて加熱。骨まで食べられるため幅広い年齢層で楽しめる。ご飯のお供のほか、日本酒をはじめとする酒との相性も良い。

「棒鰯煮」は新潟や山形の内陸部で食されてきた郷土料理の一つ。新潟の内陸部では人の集まるハレの日に欠かせない料理として愛されてきた。固形量200g、680円。



「棒だら煮」をPRする
高口社長

手作業で巻き上げた昆布巻

同じ水産煮つけ商品である「鮭ジャンボ巻(昆布巻)」「にしんジャンボ巻(昆布巻)」も同社が自信を持って送り出す一品。

「鮭ジャンボ巻」は質の良い、北海道産の昆布と国産の鮭を使用。開封後も形が崩れずに食感が楽しめるよう、ていねいな手作業で鮭を巻き上げた。下処理をしたうえで調味。一晩寝かせて味をなじませている。包装後に加熱殺菌を行う。1本750円。価格はすべて税別。

「新橋あなごフェア」開幕、24日まで

東京・新橋駅周辺の飲食店約30店舗が参加する「第1回新橋あなごフェア」（主催＝同実行委員会）が20日スタートした。（一社）日本アナゴ協会とティーオー食研が後援。アナゴの消費拡大と、新橋エリアの飲食店を盛り上げるため、冬の土用の丑の日（1月23日）に合わせて開催している。24日まで。

「土用の丑の日」に“アナゴ”を食べるという新たな日本の食文化を醸成する企画。日本アナゴ協会の所英樹代表（ティーオー食研会長）は「ここ10年で大幅に減少しているアナゴの消費を拡大することに加え、年明けに売り上げが落ち込む飲食店を盛り上げるのがねらい」と同フェアの主旨を説明する。



自家製のクラフトビール約10種類を楽しめる「ブリューインバー 主水 銀座醸造所」では「アナゴのフィッシュ&チップス」を提供（右端はティーオー食研の高田和広社長）

和食店、居酒屋をはじめ、イタリアン、ビアバー、ビストロ、韓国料理店などが、各店舗の特徴を生かしたオリジナルのアナゴ料理を提供している。

スタンプ5個で豪華賞品が当たる

フェア期間中は豪華賞品が当たるスタンプラリーを実施。参加店舗でアナゴメニューを注文するごとに「アナゴちゃん」スタンプを台紙に押してもらおう。スタンプが5個集まると、抽選で魚由来のスキンケアセット（2万円相当）や活締め煮込みアナゴが当たる。

参加店舗は次の通り。▽Bells GRILL&JAZZ
▽福は内▽新橋ふれんち みざん▽Buca del Tappo▽まごころ いし井▽寿毛平▽El Tragón
▽車海老専科 膳所龍門▽新橋かんてら▽明

石ニューワールド▽和牛焼肉 うし成 新橋▽さかなや 哲▽かき家 こだはる 新橋店▽チーズタッカルビ&サムギョプサル 韓国料理やさい畑 新橋店▽BONOCASA▽酒亭 穂棕▽魚串 然▽旬菜和膳 ぼん▽Ivoire▽夢 酒みずき▽Hola!Ginza

7▽松玄凜▽上越やすだ 新橋銀座口店▽グリル魚がしバル▽板前バル 銀座8丁目店▽ブリューインバー 主水（モンド）銀座醸造所▽根室食堂 新橋店▽新橋炉ばたや▽LOTO BLU Italiana TOKYO（順不同）

フェアに合わせた公式フェイスブック（<https://www.facebook.com/shinbashianagofair/>）も開設している。

春の土用の丑の日に合わせて、2回目のフェアを4月13～17日開催する予定。所代表は「次回は50～100店舗の参加をめざす」と意気込んでいる。



新鮮な魚介にこだわった和食バル「板前バル 銀座8丁目店」（上）では「穴子の有馬煮」（下）と「穴子の天ぷら」を提供している

業界人物スポット

ブリューインバー 主水（モンド）
武蔵 晶一氏

銀座にある大人の隠れ家的ビアバー。30年以上続く老舗バーをリニューアル。店の奥にある醸造所で、約10種類の自家製ビールを作り提供している。このほど「新橋あなごフェア」に参加。ビールに合う「アナゴのフィッシュ&チップス」は店の人気メニューのひとつ。



日本水産、海外販売推進部を3課に

日本水産3月1日付。【機構改正】(販売)▽「海外販売推進部」に「商品課」を新設し、既設の「海外販売課」「企画課」との3課体制にする▽「広域営業本部」の「家庭用営業部」を「家庭用営業第一部」「家庭用営業第二部」に分け、「広域家庭用課」と「加工食品課」を再編し「加工食品第一課」「加工食品第二課」として「家庭用営業第一部」に配置。「家庭用営業第二部」に「冷凍食品第一課」「冷凍食品第二課」を配置。それぞれ2課体制とする▽「広域営業本部」の「特販営業部」の「生協第一課」「生協第二課」を統合し「生協営業課」とし、既設の「広域食材第一課」「広域食材第二課」との3課体制とする

(経営管理)「情報システム部」の「運用課」を廃止する

最高執行責任者に浜田晋吾専務

【人事】3月1日付。▽最高執行責任者(COO)＝代表取締役専務執行役員 浜田晋吾(食品事業執行委嘱、生産部門管掌)▽水産事業副執行委嘱、サプライチェーンマネジメント部担当を解く＝執行役員 小林雄二▽特命事項担当＝執行役員 前橋知之(養殖事業推進部担当)▽広域営業本部長委嘱＝執行役員 新藤哲也(大阪支社長委嘱)▽技術開発部・商品開発部担当を解く＝執行役員品質保証部・お客様サービスセンター・CSR部担当 伊勢宗弘▽技術開発部・商品開発部担当＝執行役員 食品分析部・中央研究所担当 山下伸也(中央研究所長委嘱)▽食品事業執行委嘱、生産部門管掌＝執行役員 梅田浩二(広域営業本部長委嘱)▽サプライチェーンマネジメント部担当＝執行役員食品事業副執行委嘱・営業企画部担当 松島和浩(業務用食品部長委嘱)▽養殖事業推進部担当＝執行役員 田中輝(広域営業副本部長委嘱)

水産事業副執行に木村健司氏

▽水産事業副執行＝木村健司(EMDEPES社)▽業務用食品部長＝金澤建支(広域営業本部食材営業第一部長)▽広域営業副本部長＝鈴木正和(同食材営業第二部長)▽広域営業本部食材営業第一部長＝洲崎幹雄(経営企画IR部)▽同食材営業第二部長＝堀井豊彦(コン

ビニエンス事業部コンビニエンス営業第一課長)▽同家庭用営業第一部長＝池田聡(家庭用食品部加工食品課長)▽同家庭用営業第二部長＝亀尾康文(広域営業本部家庭用営業部長)▽海外販売推進部長＝外山邦彦(常温食品事業部長)▽常温食品事業部長＝水口亨(常温食品事業部常温食品課長)▽大阪支社長＝三谷拓己(名古屋支社長)▽名古屋支社長＝浅山徹(名古屋支社食材営業課長)▽食品生産推進部長＝瀬々義之(八王子総合工場長)▽八王子総合工場長＝榊田明信(技術開発部長)▽技術開発部長＝嶋崎暢之(技術開発部)▽中央研究所長＝塩谷格(中央研究所大分海洋研究センター長)▽情報システム部長＝平尾陽子(情報システム部管理課長)

アカイカ流通懇談会、2月12日開催

全国いか釣り漁業協会(重義行会長)は「第1回アカイカ流通懇談会」を東京・赤坂の三会堂ビルで2月12日開催する。アカイカが持つ食材としての特性を評価し、スルメイカの代替食材としての活用のほか、新規用途などについて関係者が意見交換を行う。いか釣り漁業と流通・加工業との連携強化による相互振興も目的の一つ。主な参加者は次の通り。順不同、敬称略。

▽重義行(全国いか釣り漁業協会)▽岡崎恵美子(東京海洋大学)▽山下秀幸(水産研究・教育機構開発調査センター)▽松田竜太(水産庁漁政部加工流通課)▽利波英樹(全国いか加工業協同組合)▽堤坂猛(全国水産加工業協同組合)▽河村桂吉(大型イカ釣り漁業者)▽谷地源士郎(中型イカ釣り漁業者)

五十嵐康之氏(五十嵐冷蔵社長)死去

五十嵐康之氏(いがらし・やすゆき＝五十嵐冷蔵社長、東京冷蔵倉庫協会元会長)18日午後8時4分死去、87歳。五十嵐冷蔵と関連会社の社葬として通夜は30日18～19時、葬儀・告別式は31日12時30分～14時、いずれも東京都港区芝公園4-7-35の大本山増上寺光摂殿で執り行う。喪主は五十嵐隆晴氏、葬儀委員長は同社の片岡齊副社長。香典、供物は辞退している。供花については牧野総本店(電話03-3445-0506)まで。



故五十嵐氏

2020年版 冷凍食品業界要覧

毎年ご好評いただいて 47 年目！

一段と内容を拡充！冷食業界人必携のデータ集

定価：12,000円(税別・送料サービス)

2019年12月12日発刊 好評発売中



冷凍食品関連企業1000社を掲載

- ◎メーカー、問屋等の会社概要、取扱品目・ブランド、さらに連絡窓口までを記載
- ◎工場の所在地から工場長名、生産品目を記載しており、売り込みやDM発送に便利
- ◎日本冷凍食品協会の全会員リスト、問屋団体やユーザー関連、団体の会員名簿も詳しく記載

売上高、内訳がわかる

- ◎製造業者編と問屋編の売上高は過去3年間の実績を時系列で記載

変化する業界動向つぶさに

- ◎有力メーカーの最新動向と今後の方針を総まとめ
- ◎恒例「食品問屋の冷食取扱ランキング」最新データを掲載

海外事業の最新動向

- ◎独自の現地取材を生かした海外事業の最新動向。特に毎年定点観測している中国・タイの情報は業界唯一

※本申込書をFAXしてください。発売次第、請求書を同封の上、発送致します。

※海外からのご購入の場合、送料が別途かかります。

発行所 (株)水産タイムズ社 〒108-0014 東京都港区芝5-9-6

FAX03-3456-1441 電話03-3456-1411

2020年版冷凍食品業界要覧 申込書

FAX03-3456-1441

日報用

申込日 年 月 日

★部数 部 ★金額＝合計 円 【価格 1冊 12,000円(税別)送料サービス】

【御社名】

【ご担当者様氏名】

【部署・役職】

【御住所】〒

【電話】

【FAX】