▷2面　ノルウェー漁業大臣が来日
▷3面　久世、ヤグチが春の展示会
▷4面　宝幸が新体制、社長に森元氏

2019年（平成31年）
3月18日（月）
第4743号
毎週月曜日発行

水産タイムス
THE SUISAN TIMES

ホームページ http://www.suisantimes.co.jp/
E メール suisan@suisantimes.co.jp

購読申込みは　〒108-0014
株式会社　水産タイムス社
東京都港区芝5－9－6
電話　03(3456)1411
FAX　03(3456)1416
年間購読料27,600円(税別)

ニッスイ

トラックドライバーの頂点競う

ニチレイロジグループ　安全確保と物流品質の向上へ

「安全第一」と点検競技に臨む代表選手

ニチレイロジグループのロジスティクス・ネットワーク（ロジネット）と、その協力会社で構成するロジネット協力会は10日、「第6回ドライバーコンテスト全国大会」を千葉県船橋市の卓冶会会場で開催した。

ロジネット協力会の関本卓冶会長（岡山スイキャウ会長）は「回を重ねることで競技のレベルが上がっている。日頃の努力の成果を発揮できる貴重な機会だ」と大会の意義を強調。

法規の尊重と日常の点検技術、乗務員の安全確保、物流品質の向上など、開催目的は多岐にわたる。交通事故の防止と環境負荷の低減に努め、トラックドライバーとしての誇りを促し、社会的責務の自覚につなげている。

北海道、東北、関東、中部、関西、九州の各支部ブロック予選を勝ち抜いた優秀ドライバー21人が集結。物流品質・連帯意識・関連法規から出題される学科競技、4トン冷凍機付き車両のロジネット基準による点検競技に挑戦し、物流品質の高さを競った。個人戦での協力者は三友通商の麻生実さん。

ロジネット協力会の関本卓冶会長（岡山スイキャウ会長）は「回を重ねることで競技のレベルが上がっている。日頃の努力の成果を発揮できる貴重な機会だ」と大会の意義を強調。

また、表彰式ではニチレイロジグループ本社の梅澤一彦社長が「皆さんの地道な努力がニチレイロジの『選ばれ続ける仕事』を支えている。食品物流は生活を支える最も重要なインフラ。卓越した物流サービスをめざし、自信と誇りを持って、全国のドライバーの見き手になってほしい」と期待を寄せた。

豊田通商ツナドリーム沖縄　近大マグロに認定

近畿大学は豊田通商のグループ会社であるツナドリーム沖縄が養殖したクロマグロについて、飼育プロセスや食味などが審査基準をクリアしたことを確認。近大マグロに認定した。完全養殖による持続可能な方法で、資源枯渇、関連法規から出題される学科競技、4トン冷凍機付き車両全体で年間2000尾の出荷体制をめざす。

近大マグロの認定基準は①近畿大学の指導の下で同大学の飼育技術にあること②食品SBU担当は「天然マグロでなくても②近畿大学水産研究所」店舗での学と密接な連携を推進ま、近大マグロと同等と認定されることを一。

認定証を持つ服部執行役員（右から2人目）と升間主計近畿大学水産研究所所長（同左）

12日に都内で開催された記者会見で豊田通商の服部治行執行役員兼・生活産業本部長補佐穀物SBU、人工冬化から育成したクロマグロの資源量は依然と して過去最低水準。近畿大学水産研究所の研究員が指導に当たっていた。

マグロは近畿大学水産研究所と豊田通商の技術協力で、稚魚から出荷まで約1年半の全工程を通した養殖技術を確立。漁獲の選別から近大マグロの高水揚げを実現。

今後の高水揚げを生かした成長促進が期待される。中間育成において越冬後のヨコワは5㌔超サイズ。既に近大マグロ認定を取得している長崎県のツナドリーム五島産と比べると2倍となり、養殖業者は大型サイズから養殖を開始できる。成魚では出荷までの育成期間が五島産より6～12カ月短縮できる。また、沖縄国際物流ハブ機能を活用することで成魚の海外向け販売に強みを持つ。

マグロ食べ比べメニューを提供

近畿大学が出店している養殖魚専門料理店「近畿大学水産研究所」は特別メニュー「近大マグロお造り食べ比べ～串本・八戸・阪市と銀座店で提供した。

近畿大学（白浜）産とツナドリーム沖縄産の近大マグロが食べ比べするもので1100円（税別）。各店11月30食限定。ディナータイムのみの提供となった。

が、好評だった。

積み重ねた実績　『冷蔵倉庫の新築・改造』
再生への提案　『旧耐震冷蔵倉庫の改修』
東亜建設工業　東日本営業支店
執行役員支店長　白川裕康
東京都新宿区西新宿3-7-1　☎(03)6758-2601

未来みつめ、日々新たな創造

豊洲　トップに聞く《1》

聞き手・越川宏昭本紙会長

築地から豊洲へ――平成の大引っ越しから早くも5カ月が経った。新たな環境にも馴染んできた頃と思うが、さて、実際に移転してみてどうか。社員のモチベーションは上がったか。肝心の商売はうまくいっているのか。運営面で改善すべき点はないか。今3月期の業績動向や新年度の抱負も含め、卸売会社6社のトップに聞いた。

丸千千代田水産㈱
石橋利至子社長

大都魚類㈱
網野裕美社長

――「世紀の引っ越し」から5カ月。

石橋利至子社長　新市場は、商品特性に合ったエリアごとの適温管理ができる閉鎖型施設。きれいで安全な店が最大の持ち味です。当社のオフィスも窓こしに見える中庭の緑が鮮やかで、太陽光も優々と差し込む。働く環境としては良いと感じます。

――従業員のモチベーションは上がった。

石橋　移転を機に設けたテストキッチン付き多目的スペース「プロデューススタジオWA」は、実際に商品を調理したりする商談ができますし、従業員のちょっとした憩いの場になっています。「WA」には「和」や「輪」など様々な意味が込められています。

――築地ではアットホーム な社員が人気でしたが。

石橋　7街区には卸売会社有の社員食堂があります。当社独自の食堂はありませんので、「WA」で千代田らしさ、を感じてもらえればと思っています。室内のレイアウト、デザイン、テーブルやイスに至るまで、若い人のセンスを取り入れ、かなりこだわったものです。

――化粧室もまるでホテル のよう。明るく快適な職場環境にしたいという思い が随所に感じられる。

石橋　いい仕事をするためには、いい環境。これは昔から変わりませんね。

――逆にデメリットや改善すべき点は。

石橋　当社に限っていませんが、乗り継ぎが増え、通勤時間が延びました。また、築地に比べかなり広い卸売場棟の3階の荷捌きスペースが狭い気もします。使い方もまだ改善の余地があり、さらなる工夫が必要ですね。

――確かに、開業後も必要に応じて直しがあるともいわれていました。

石橋　卸売会社が共同で立ち上げた、豊洲物流、も4月からの本格的な稼働に向け、効率の向上を追求し、より厳しさを増す中で、食品卸売会社として成長を続けていくためには、これまで変わることのない「信用」を大切にしながら、時代のニーズに合った新たな商品やサービスを提供していくことに尽きます。取引の自由化が促進される卸売市場法の改正も「追い風」と捉え、成長のチャンスとしたいですね。

――新年度の抱負は。

石橋　「個」からチーム力や課題を体にした「総合力」で勝つ企業にしたいと思っています。昨年は「IoT・AI・クラウドアワード2018」でユーザ部門の賞をいただきました。

――新年・千代田水産の新たなスローガンも「未来を見つめ、日々新たな価値創造」ですね。

石橋　今、役職員の一人ひとりに「移転を機に、良い方向に変えて行こう」と呼びかけています。「総合力」で戦ものです。こうした取り組みの積み重ねが不可欠になってきます。

――より効率的、合理的に新たな価値創造の仕組みを築いていくためには、これまで変わることのない「信用」を大切にしながら、時代のニーズに合った新たな商品やサービスを提供していくことに尽きます。取引の自由化が促進される卸売市場法の改正も「追い風」と捉え、成長のチャンスとしたいですね。

――新年度の抱負は。

石橋　「個」からチーム力や課題を体にした「総合力」で勝つ企業にしたいと思っています。昨年は「IoT・AI・クラウドアワード2018」でユーザ部門の賞をいただきました。

――新年・千代田水産の新たなスローガンも「未来を見つめ、日々新たな価値創造」ですね。

石橋　今、役職員の一人ひとりに「移転を機に、良い方向に変えて行こう」と呼びかけています。「総合力」で戦ものです