今週の紙面

缶詰・びん詰・レトルト特集 2～3面

先の台風15号で備蓄需要も改めて見直され、依然として需要が根強い缶詰・びん詰・レトルト食品の動向を探る。

マリンフーズ特集 4面

購読申込みは 〒108-0014
株式会社 水産タイムズ社
東京都港区芝5－9－6
電話 03(3456)1411
FAX 03(3456)1416
年間購読料30,360円(税別)

水産タイムズ
THE SUISAN TIMES

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

2019年(令和元年)
9月23日(月)
第4768号
毎週月曜日発行

マルちゃん
Smiles for All.
すべては、笑顔のために。
東洋水産株式会社 TOYO SUISAN 〒108-8501 東京都港区港南2-13-40 電話03(3458)5111

台風被害の漁港再開でセール

イオン

千葉「勝山・船形漁港」の鮮魚販売

イオンリテールは、台風15号で大きな被害を受けた千葉県鋸南町の勝山漁港や、館山市の船形漁港が再開したことを受け、2漁港に水揚げされた新鮮な魚を販売する「勝山・船形漁港セール」を千葉県習志野市のイオン津田沼店など県内6店舗で20日開始した。

「店舗に来店される多くのお客様へ漁業復活を発信するとともに、漁港の出荷支援につなげたい。一日も早く台風前の通常の姿に戻したい」と室井英男南関東カンパニー商品統括部長は強調した。

電気が復旧した勝山・船形漁港は18日に定置網漁の水揚げを再開。これらの鮮魚を順次、千葉県内の「イオン」「イオンスタイル」の店舗で販売していく。

勝山・船形漁港の魚を専用コーナーで販売しているイオン津田沼店は20日、前日に水揚げされた鮮度抜群の「いなだ」「黒むつ」「いさき」「ごま鯖」「太刀魚」「きびれ鯛」「めじな」「真あじ」を販売。いなだをその場で刺身にして試食販売を展開して新鮮さをアピールした。

丸物はウロコ・エラとり、内臓抜きや二枚・三枚おろしを無料でサービス。刺身や姿づくりも格安で調理する。

実施店舗はイオン津田沼店をはじめ、イオンマリンピア店、イオンスタイル木更津、イオン館山店、イオンスタイル君津、イオン富津店。水揚げ量によって、千葉の他店舗でも販売する。

「房総半島の海は、内房と外房があるが、特に内房の定置網は鮮度が自慢。新鮮でおいしい魚を味わっていただきたい」(室井部長)。イオンでは今後、外房も含め再開した漁港から順次、鮮魚を調達。漁港セールを開始していく方針。

水揚げが再開された漁港から新鮮な魚が届く

張り切るスタッフ

シリーズ

東京五輪と食品流通

東京冷蔵倉庫協会 秋山真人会長

「円滑な物流確保」最優先に

あきやま・まさと 昭和32年5月生まれ。ニチレイロググループ本社執行役員、ロジスティクス・ネットワーク社長、ニチレイロジグループ本社専務などを経て、東京団地冷蔵社長。昨年5月から東京冷蔵倉庫協会会長。

――東京五輪・パラリンピックまで1年を切った。開催期間中は交通量の大幅な増加が必至で、物流業界としても適切な対策が求められる。食品の円滑な流通に向け、東京冷蔵倉庫協会会長、東京団地冷蔵社長として重要な立場にある。

規制内容踏まえ「万全の態勢」を

秋山会長 結論としていうなら、業界側から「この規制は困る」と言えない。具体的な規制内容が示された段階で、物流業界としての対応策を検討していくことになるが、それには荷主、小売サイド等との連携が不可欠。扱うのが食品だけに、いかなる規制下にあっても「円滑な流通」を確保するというのが基本的な考えだ。業界に対する一定の「優先」や「配慮」を求めることは考えられる。

――開催期間中は都内を中心に交通量の増加が予想される。7月24日、26日に本番を想定した大規模交通規制が行われたが、これをどう受け止めたか。

秋山 一つの参考にはなったと思う。既に10月22日の「即位礼正殿の儀」も規制内容が示されている。ただ、五輪・パラリンピックは1～2日ではない。開催期間が長期に及び、規制による影響もこれまでの比ではなくなる。選手村から各競技会場に向けての道路は何らかの規制が行われるだろうし、五輪専用道路の設置も想定される。都内の臨海地区は「封鎖状態」「通行止め」「車線規制」などが考えられる。

荷主・運送業者との連携が不可欠

――「食品流通」は確保されなければならない。規制の対象外となる車両があって然るべきと考えるが。

秋山 冷蔵倉庫業界としては、今後明らかになる規制内容を踏まえ、荷主、小売との協議を行い、できる限り流通に支障を生じさせないよう、様々な対応を考えていくことになる。

具体的には在庫の調整(前倒し、後ろ倒し納品、集荷)や配送時間の変更、時差配送、まとめ配送、共同輪配送などが考えられる。これらをどう円滑に進めていくかが今後の検討内容だ。そのためには、荷主・運送業者との連携は必要不可欠であると考える。

――会員から不安の声はないか?

秋山 今の段階で、具体的には挙がっていないが、今後、規制内容が明らかになれば、出てくるかもしれない。規制内容の変更を求めることは難しいが、円滑な食品物流を確保するための要望点が生じれば、東冷倉として行政および「2020TDM推進プロジェクト」に働きかける。

――五輪が「働き方改革」「物流効率化」のレガシー(遺産)につながれば、と前向きにとらえる見方もある。秋山氏自身、五輪開催をどう受け止める?

秋山 冷蔵倉庫・低温物流業界が五輪開催によって物流生産性の向上を実現する契機になれば、業界にとっても有意義なことだと思う。ただ、「働き方改革」は企業レベルで既に取り組みが進んでおり、一定の成果をもたらしている事例も数多く出ている。

五輪を機に仕事の進化・変革を

五輪があろうがなかろうが、「働き方改革」「物流効率化」は業界にとって今後も恒常的に取り組んでいかなくてはならない重要なテーマだ。

――特に冷蔵倉庫業界は今、深刻な「人手不足」に直面している。

秋山 人手が足りないばかりに作業が滞り、結果として生産性向上に支障を来たしているケースが数多く見られる。このほかにも「施設の経年化」「新たな建設用地の確保」「フロン冷媒問題」「電気料金の高騰」など様々な課題を抱えており、こうした一つひとつの課題を乗り越えることなくして、業界の将来を展望することはできない。

五輪が「働き方改革」で新たな成果をもたらすことには大いに期待するが、それと同時に直面する諸課題への対応が急務であることも忘れてはならない。東京オリンピック・パラリンピックを契機に、冷蔵倉庫業界の仕事を進化・変革させていく必要がある。

(聞き手・越川宏昭本紙会長) ※随時掲載

江藤農水大臣を表敬

大日本水産会

人・船・資源の構造改革へ支援求める

大日本水産会の白須敏朗会長をはじめとする水産関係団体役員・企業代表など計19名は17日、江藤拓農林水産大臣に表敬訪問を行った。

白須会長は、「人」「船」「資源」に関する構造改革について、大臣の地元・宮崎での事例を元に、漁船乗組員確保プロジェクトの一環としての宮崎海洋高校への働きかけ、宮崎県下の近かつ船などによる「もうかる漁業」を使った代船建造、マリン・エコラベル・ジャパン(MEL)が国際認証GSSI取得間近であることなどを挙げ、「これらについて頑張っており、ぜひ大臣のお力添えをお願いしたい」と述べた。

江藤大臣は「自分の生まれは門川町で、漁業に関してはそれなりに現場感覚を持っている。若い人たちに夢を持って漁業に参入してもらうには、居住環境が改善され、最新機器を装備した新鋭船への代船建造が必要である」と答えた。

表敬メンバーは次の通り(順不同、敬称略)。▽日本水産社長・的埜明世▽マルハニチロ社長・伊藤滋▽(一社)海洋水産システム協会会長・津端英樹▽(一社)全国いか釣り漁業協会会長・重義行▽全国漁業協同組合連合会参事・檜垣浩輔▽(公社)全国漁港漁場協会会長・橋本牧▽全国さんま棒受網漁業協同組合専務・大石浩平▽全国水産加工業協同組合連合会会長・中山嘉昭、同常務・提坂猛▽(一社)全国底曳網漁業連合会会長・富岡啓二▽(一社)全国まき網漁業協会専務・武井篤▽日本かつお・まぐろ漁業協同組合常務・土屋和▽日本漁船保険組合会長・三宅哲夫▽(一社)日本トロール底魚協会会長・吉田光徳▽大日本水産会会長・白須敏朗、同専務・内海和彦、同常務・長岡英典、同常務・小林憲、同漁政部部長代理・平井克則

江藤大臣(前列左から6人目)と握手する白須会長(同左)

放置艇1・7万隻減

プレジャーボート調査

水産庁と国土交通省が実施した「平成30年度プレジャーボート全国実態調査」によると、放置艇は約7万隻(全体の44%)で、前回(平成26年度)と比べて約1万7000隻減少した。

プレジャーボートを利用したレクリエーションが盛んになるにつれて、許可を得ずに係留・保管している放置艇が多く見受けられるが、船舶の運航障害、自然災害時の船舶流出による被害、景観の悪化など、放置艇による様々な問題が表面化している。港湾・河川・漁港におけるプレジャーボートの実態を網羅的に把握することで、放置艇の解消をめざしている。

調査によると、港湾・河川・漁港に係留・保管されているプレジャーボートは16万隻で、前回調査と比べて1万7000隻減少した。このうち許可を得て係留・保管しているものは前回調査とほぼ同数の約9万隻、放置艇は1万7000隻減の7万隻となった。放置艇の全体割合は44%で前回調査より5%減少した。

ICFA

健全な漁業存続を求めて決議

ICFA(国際水産団体連合)年次総会、FAO(国連食料農業機関)水産部局とICFAの意見交換会が11～12日、イタリアのローマで行われた。ICFAは各国の水産団体を会員とする非政府組織。海洋は世界人類のための主要な食料資源という理念を掲げる。

8月のCITES(ワシントン条約)会合でアオザメの付属書Ⅱへの掲載が採択されたこと、また生物多様性条約(CBD)の枠組みの下、海洋保護区(MPA)を拡大する流れにあることを受け、日本は「海洋水産資源の持続的な利用は、世界の食料保障および栄養、途上国をはじめとする沿岸域での生活の糧に貢献する。資源の持続可能な利用を行う漁業活動は、不合理に否定されるべきではない」とする決議を提案。ICFAメンバーから賛同を得た。

日本からは大日本水産会の白須敏朗会長、松本冬樹調査役、日本トロール底魚協会の吉田光徳会長、OPRT(責任あるまぐろ漁業推進機構)の長畠大四郎専務、マリン・エコラベル・ジャパン(MEL)協議会の須藤佳澄部長が出席した。

大水白須会長「科学に立脚した議論を」

19日に会見した白須会長は「MPA拡大を扱う国際会合や国連BBNJ(国家管轄圏外水域における海洋生物多様性協定)会合で、既存のRFMO(地域漁業管理機関)の取り組みを踏みにじることがないよう主張した。また、CITES関連では、FAOの専門家パネルの見解を尊重し、科学に立脚すべきという決議案に賛同を得たことは、こうした動きに歯止めをかける意味からも一歩前進だった」と総括した。

中央が白須会長

ICFA総会風景

双眼鏡

20日に幕開けをしたラグビーWカップ、そして来年は東京五輪・パラリンピックとビッグイベントが相次ぎ、訪日客の大幅増が見込まれている。人手不足のもと、働き方改革が求められる我が国では食の需要増にどう対応するのか、外食産業は重い課題に直面している。

先般都内で開かれた業務用卸久世の展示会ではまさにそういった課題への解決策を提案して来場者の関心を集めていた。題して「人手不足改革」。さらに「パフォーマンスをあげろ」というサブタイトルがついている。

会場では「効率簡便」「高付加価値」「高齢化」「健康」の4つのキーワードに沿って様々な提案があった。中でも強調されたのが「効率簡便」。仕込みいらずの和惣菜、使いたいときに使える冷凍フルーツ、そして非加熱、包丁いらず、レンジ対応といった切り口で様々な展示が行われた。

時宜を得たこれらの提案を生み出したのは「久世女子」と呼ばれる女性社員たちだ。毎年春秋の2回行う展示会のために知恵を絞る。長年、顧客のために研究してきた成果が実を結んでいる。

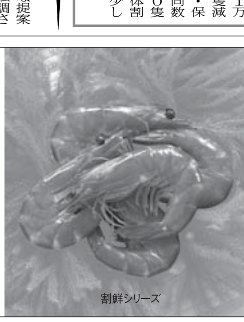
男目線の食提案はどうにも行き届かない。そこを女子目線できめ細かく対応したのが久世の売りである。

外食産業の調理場で足りない人手を知恵で補う。そのお手伝いをしますよという呼びかけが新鮮だった。

ニチレイ

サウジアラビア産ホワイトえび

えびを創る
「えび」を通して、
人々に心の満足を提供する。
株式会社ニチレイフレッシュ水産事業本部
〒104-8402 東京都中央区築地6-19-20 ニチレイ東銀座ビル10F

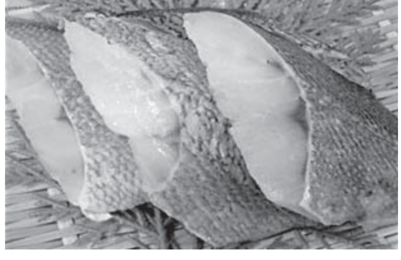


割鮮シリーズ

対馬水産株式会社
本社:長崎県対馬市美津島町鶏知乙290番地
大阪営業所:大阪府大阪市淀川区西中島5-11-10 第三中島ビル5F
東京営業所:東京都港区浜松町2-1-18 東亜ビル7F
道頓堀穴子家:大阪府大阪市中央区心斎橋筋2-2-10 新日本三ツ寺ビル1F 9号
しろや新宿:東京都新宿区歌舞伎町1-18-9 Wamall歌舞伎町 2F
しろや銀座亭:東京都中央区銀座5丁目9-16GINZA-A5 3F
しろや北新地:大阪府大阪市北区曽根崎新地1-5-32 ボネールビルB1F
検索 対馬水産
【長崎県対馬産の国産天然魚】
とことん鮮度にこだわった天然物高級魚を生食用真空パック冷凍にして対馬から全国・海外にお届けいたします。
お刺身でのお召し上がりはもちろんのこと、白焼きなどの焼き物や、鍋の具材としても美味しくお召し上がりいただけます。

ANNIVERSARY 100TH NICHIMO 1919 - 2019
ニチモウ

ますます多様化・成熟化する日本の食文化の中で、ニチモウは「浜から食卓へ」を合言葉にマーケットニーズに対応した調達・製品開発を行っています。



食品事業本部【主要取扱い品目】
すり身、タラバガニ、ズワイガニ、カニ関連商品
たらこ・明太子・魚卵加工品、北方魚・南方魚冷凍食品
魚惣菜(漬魚、煮魚、焼き魚)、ツナパウチ、具材その他加工品

ニチモウ株式会社
〒140-0002 東京都品川区東品川2-2-20(天王洲オーシャンスクエア)
TEL03-3458-3524 FAX03-3458-4557
●札幌 TEL.011(261)3103 ●仙台 TEL.022(726)5092
●名古屋 TEL.052(681)0106 ●大阪 TEL.06(6398)0755
●下関 TEL.083(222)3471 ●福岡 TEL.092(721)0999

食品事業本部第三営業部
ニチモウは日本国内はもとより、北米、南米、ロシア、ヨーロッパ、東南アジアなど世界の海から水産物を調達し、お届けしています。特に、アラスカ、ロシアの北方魚の取り組みでは、技術指導員を漁場へと派遣し、船上での作業を細かく指導することで、徹底した品質管理と鮮度管理を行っています。