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

２０２０年（令和２年）
３月２日（月）
第４７９０号
毎週月曜日発行

Smiles for All.
すべては、笑顔のために。
マルちゃん
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

新たな資源管理へ前進

水産庁　サバ類で先行導入

サバ類日本海及び東シナ海
2020年ABC 22万ｔ
サバ類太平洋
2020年ABC 50万1000ｔ

水産庁はマサバ対馬暖流系群及びゴマサバ東シナ海系群（福岡、2月20～21日）、マサバ・ゴマサバ太平洋系群（東京、2月26～27日）の資源管理方針に関する検討会（第2回）をそれぞれ開催した。最大持続生産量（MSY）をベースにしたサバ類の新たな資源管理導入に向け、水産庁が策定した資源管理目標や漁獲シナリオなどについて漁業者や加工業者など関係者と議論した。水産庁の神谷崇資源管理部長は「TAC案を含めて検討会で賛同を得られた。次のプロセスに進んでいく」と語った。

水産庁が示したサバ類の資源管理の目標値と2020年のＡＢＣ（ＴＡＣ）案

	親魚量（2018年）	限界管理基準値 LRP	目標管理基準値 TRP	最大持続生産量 ＭＳＹ	ＡＢＣ（ＴＡＣ）案		
					2018年	2019年	2020年
マサバ（対馬暖流系群）※日本分70%	24.0万ｔ	14.3万ｔ	31.0万ｔ	32.3万ｔ			26.5万ｔ
ゴマサバ（東シナ海系群）※日本分95%	8.7万ｔ	5.1万ｔ	10.9万ｔ	7.6万ｔ			3.6万ｔ
サバ類（日本海及び東シナ海）					35.4万ｔ	35.3万ｔ	30.1万ｔ
上段：総ＡＢＣ、下段：日本分ＡＢＣ					20.9万ｔ	26.0万ｔ	22.0万ｔ
マサバ（太平洋系群）	118.5万ｔ	56.2万ｔ	154.5万ｔ	37.2万ｔ			47.4万ｔ
ゴマサバ（太平洋系群）	5.3万ｔ	5.0万ｔ	15.8万ｔ	10.5万ｔ			2.7万ｔ
サバ類（太平洋）					60.3万ｔ	72.7万ｔ	50.1万ｔ

これまでの資源管理では、安定した加入が見込める最低限の親魚資源量への回復をめざしてきたが、新たな資源管理では持続的な水産資源の利用を確保するため、大臣の定める資源管理基本方針において「目標管理基準値（TRP）」（MSYを達成する資源水準の値）と「限界管理基準値（LRP）」（乱獲を未然に防止するための資源水準の値）を設定し、これらを基に管理を実施する。

漁獲により減少した水産資源は、自然の回復力により再び増加するが、その増加量（回復量）と同じ量だけ漁獲すれば資源量は増減せず、その水準で維持される。回復量が最大になる資源量で、その回復量分を漁獲すれば〝最大の漁獲量〟が持続的に得られるというのがMSYをベースにした資源管理の考え方。欧米の資源管理ではすでにMSY理論が適用されており、大きな効果を生んでいる。

水産庁は2020年度のサバ類のTAC設定に向け、親魚量が10年後（2030年）にMSYを50%以上の確率で上回る漁獲シナリオを作成。漁獲シナリオに則して毎年1つのABC（生物学的漁獲可能量）を算出し、TACを設定する。

水産庁が示した「サバ類日本海及び東シナ海」（マサバ対馬暖流系群及びゴマサバ東シナ海系群）の2020年の総ABCは30万1000t。そのうち日本分ABC（TAC）は22万t。「サバ類太平洋」（マサバ太平洋系群及びゴマサバ太平洋系群）の2020年ABC（TAC）は50万1000tとしている。マサバとゴマサバは個々に資源評価を行うが、資源管理は「サバ類」として当面ひとまとめにして行う。

他の魚種へ順次拡大

水産庁は第2回検討会を経て、今回示した資源管理目標と漁獲シナリオを含む資源管理基本方針を策定する。パブリックコメント実施後、5月下旬開催予定の水産政策審議会資源管理分科会への諮問・答申を経て決定。2020年漁期からTAC法に基づいてサバ類資源の先行管理（2020年7月1日～21年6月30日）を行う方針。サバ類の資源管理を先行事例として、今後他の魚種についても順次拡大する。

今週の紙面

東海澱粉が都内で展示会　2

東海澱粉が都内で２月21日開催した総合展示会「東海澱粉グループ・トレードショー」では、６つの顧客課題にスポットを当てた多彩な商材ブースをアピールした。

シーフードショー大阪フォトルポ　3

「第17回シーフードショー大阪」が２月19～20日に開催。１万3574名が来場し活発な商談が行われた。記者がが撮影した写真から当日の様子を振り返る。

「子ども記者」豊洲市場を取材　4

ＮＰＯ法人海のくに・日本は、都会の小学生が漁業や魚の流通・消費を「こども記者」として取材する「われは海の子2019」を２月22日、東京・豊洲市場で行った。

横浜冷凍

つくば物流センター竣工

首都圏の物流網を広域にカバー

圏央道６拠点目となる最新鋭の物流センター

横浜冷凍（横浜市、松原弘幸社長）は茨城県つくば市に建設していた「つくば物流センター」の竣工式を2月27日行った。同社役職員、施工関係者らが出席した。

つくば市は、圏央道と常磐道が交差する物流の要衝で、多くの食品メーカーの工場が集積している。北海道と関東を結ぶ大洗港にも近く、フェリー貨物の保管拠点としての可能性も見込める。

吉川会長

松原社長

同社はすでに圏央道で5拠点の物流センターを稼働させており、「つくば物流センター」を加えた6拠点で首都圏の物流網を広域にカバーするネットワークがより強化された。

庫内の冷却方法に、温度の変化が極めて少ない自然対流冷却方式を導入。プラットホームには外気・塵の進入を防ぐ高効率陽圧除湿空調システムを採用し、貨物の保管に最適な環境を提供する。

また、電動式移動ラックとカーゴナビゲーションシステムを同社で初めて全フロアに配置しただけでなく、トラック予約受付システムを導入し、荷主・従業員・ドライバーにとって円滑な入出庫を行う。

入退館のフードディフェンスシステムの完備や自然冷媒（NH3／CO2）冷凍機の採用、屋上太陽光発電システムの設置など「人」「もの」「地球」にやさしい冷蔵倉庫となっている。

同センターは国土交通省が定める物流総合効率化法（物効法）の認定を受けている。

神事後の記念式典で吉川俊雄会長は「陸海空の物流が集中するヨコレイのランドマーク的な物流センターになる」と挨拶。松原社長は「保管能力100万t突破の記念すべき物流センターで思い入れを感じている」と語った。

タイ産手長エビ
日本での普及図る

タイ農務担当官事務所が試食会

タイ産手長エビ（ガムグラームエビ）

在日タイ農務担当官事務所は2月27日都内で、タイ産手長エビ（ガムグラームエビ）の試食会を主催した。駐日タイ大使のラーピセートパン夫妻をはじめ、小売店バイヤーらが出席。ガムグラームエビを使った焼き料理、塩炒め、トムヤムスープ、炒飯、パッタイ、チーズオーブン焼きの計6メニューを一流タイ人シェフが調理した。

ガムグラームエビは1尾の重さが300～600ｇで比較的大きく、緑褐色で高級感あるエビ。通称「河川のロブスター」。食感が良く、タイ人の間で人気が高い。年間約2万2000tを生産し、タイ国内のほか、中国、東南アジア諸国、米国などに輸出されている。

日本では流通量が少ないため、おいしさを伝えるため試食会を開いた。①GAP（生産工程管理）基準に沿って養殖を行っている②養殖方法の改良でその期間を1年から7カ月間に縮めることに成功した③和洋中の幅広いメニューに使えることを伝えた。

試食会で泡盛スパークリング「瑞泉レガーレススパークリング」をふるまった。ラーピセートパン駐日タイ大使は「タイと日本はアユタヤ朝（14～18世紀）時代から交流がある。泡盛に必ずタイ米を使うのがその証」と語り、両国のつながりの深さを示した。

ラーピセートパン夫妻は日本赴任3回目。夫人はキユーピータイランドに6年勤務した経験を持つ。

令和新時代

ひと

くしろ・としお　マルハニチロホールディングス（現マルハニチロ）社長、日本缶詰びん詰レトルト食品協会会長、大日本水産会副会長などを歴任。昭和22年９月生まれ。中央大学法学部卒。島根県出身。

（一社）日本食品認定機構
理事長　**久代　敏男氏**

業界の底上げに「もう一汗」

「日本の水産業が今後も発展し続けるには、輸出拡大をどう進めるかがカギ。日本の食品が堂々と世界に打って出ていけるよう、私なりに力を尽くしたい」

日本の農産物や食品の輸出促進に向け、大日本水産会から引き継いだHACCP認定事業を行う。1月29日付の機構設立とともに理事長に就いた。

農産物・食品輸出促進法が今年4月施行されるのを受け、これまで大水が実施してきた米国向け水産食品加工施設のHACCP認定審査業務（新規認定・継続・更新認定・品目追加など）を担当する。

EU向けにも水産食品加工施設などのHACCP認定の一次審査、輸出先国が求める施設の定期確認に関する業務を行う。

マルハとニチロの「世紀の合併」を実務レベルで支え、合併後は新会社の社長として経営の舵取りを果たした。水産・食品事業の複合的な連携で今や安定収益の企業体質となったマルハニチロの基盤を築く。

今回の理事長就任に際し、日本発の水産エコラベル普及を図るマリン・エコラベル・ジャパン（MEL）協議会の会長として奮闘を続ける垣添直也氏（元日本水産社長）を全く意識していないといえば嘘になる。「垣添さんがMELなら、オレはHACCP」というほど単純な話ではないものの「日本の水産業界の底上げを考えた時、ある意味で日本水産とマルハニチロが手を携えなければならない局面があるとの思いは、ずっと以前からあった」。

「輸出拡大」という共通テーマで、垣添氏とともに汗を流すことになった今の境遇を、偶然というよりも「意気に感じている」。

日本水産

ウェブサイトを大幅に刷新

日本水産（東京・西新橋、的埜明世社長）は2月26日、ウェブサイトをリニューアルした。

従来のデザイン・レイアウトを大幅に一新、アクセスしやすく、使いやすい構成にした。「ニッスイいいね！」コンテンツも新設。ステークホルダーとニッスイを結ぶコミュニケーションツールの一つとして、さらなる利便性向上とコンテンツの充実を図る。

パソコン、スマートフォン、タブレットなど、様々なユーザー環境に応じて、画面のデザインなどを自動的かつ最適に表示する「レスポンシブウェブデザイン」を採用。また画面のデザインそのものも、直感的で分かりやすくした。アクセスの多い商品紹介やレシピ検索のコンテンツに多様な機能を導入し、探している情報へのアクセスを容易にしている。

閲覧の際の利便性を向上させるため、トップページを1つに統合。関連情報も閲覧しやすくした。

「ニッスイいいね！」は同社がグローバルに展開する事業など、幅広い取り組みを情報発信している。

【ＵＲＬ】https：／／www.nissui.co.jp

社長に五十嵐隆晴氏

五十嵐冷蔵

五十嵐冷蔵（東京・芝浦）は1月18日に死去した故五十嵐康之社長の後任に、五十嵐隆晴（いがらし・たかはる）常務が就任した。1月20日付。

五十嵐隆晴新社長

隆晴氏は昭和44年12月生まれの50歳。慶應義塾大学商学部を卒業後、約3年間の米国留学と企業研修を経て三井物産に出向。その後、五十嵐冷蔵で食品部課長、食品部長を務め、平成26年取締役。29年物流本部副本部長兼営業部長、令和元年5月から常務取締役物流本部長（物流本部営業部長、国際物流室長兼務）。

隆晴氏は康之前社長の甥（おい）にあたり、1月31日の社葬では喪主を務めた。

サンマ缶詰を値上げ

マルハニチロ

マルハニチロ（東京・豊洲、伊藤滋社長）は、サンマ缶詰の価格を改定する。

サンマは昨年の記録的な不漁で原料の調達価格が大幅に高騰している。生産コストの上昇分を吸収する取り組みを実施してきたが、価格改定が不可避の状況となった。

サンマ缶詰9品を対象に、4月1日納品分から1缶あたり10円値上げする。

双眼鏡

新型ウイルスの感染者が増えており、国内感染者が900名（クルーズ船含む）を超え、終息の気配がみられない。不要不急の外出や会合は控えるようにという政府アナウンスがあり、いずこの業界も会合は自粛基調。

観光バス、タクシーや観光地の宿泊施設に大きな影響がでている。気のせいかいつも混雑する通勤電車も空いているようだ。週末にスーパーマーケットに行ったがいつもの賑わいはなかった。ただ、マスクと消毒液の売出しには長蛇の列ができて、たちまち売り切れてしまった。

恒例、春の商品展示会も開催を自粛するところが相次いでいる。今後のビジネス面での多大な影響が懸念される。

駅のホームで周りを見回せばマスク顔のオンパレード、たまたま筆者がマスクを外していたら、何か無防備な気がして落ち着かなかった。マスクなしで咳やクシャミをするとすぐ周りからにらまれてしまう雰囲気である。

自営策としては「マスク」「手洗い」「うがい」は当然として、更なる対策として時差出勤やテレワークを取り入れるところが増えているという。

同年の友人K君からウィルス対策についてのメールが入った。曰く、①ウィルスを侮るな②最善策は過剰防衛③弱虫になり切ろう。世の中に迷惑をかけないようにという高齢者の心得である。

ニチレイ
えびを創る
「えび」を通して、
人々に心の満足を提供する。
サウジアラビア産ホワイトえび
割鮮シリーズ
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

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
しろや銀座亭：東京都中央区銀座 5 丁目 9-16　GINZA-A5 3F
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
EU HACCP　取得済
حلال　3T2231219　取得済
国産天然　対馬金穴子
【対馬金穴子　生開き（冷凍）】長崎県対馬産
対馬水産では EU HACCP と、日本ハラール協会 の工場認定を取得し日本国内だけでなく世界中に日本の天然穴子を使った高級日本料理をレシピと共に広めたいと考えております。

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(684)6331　●大　阪 TEL.06(6398)0755
●下　関 TEL.083(222)3471　●福　岡 TEL.092(721)0999
食品事業本部第一営業部
南米をはじめとする世界の海で魚肉すり身の製造をニチモウの技術者が指導しています。
多様で高品質な魚肉すり身を提供し、日本の豊かな「食」の実現に貢献しています。