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）
8月31日（月）
第4814号
毎週月曜日発行

選ばれつづける仕事。
日本最大の低温物流ネットワーク
Nニチレイロジグループ
www.nichirei-logi.co.jp

令和新時代

ひと

## マルハニチロ株式会社
取締役専務執行役員　**粟山　治氏**

もみやま・おさむ　昭和34年1月28日生まれの61歳。東京都出身。東海大学海洋学部卒業後、大洋漁業（現マルハニチロ）入社。水産第二部長、水産第三部長、水産加工品部長、海外戦略部長を歴任。常務を経て今年4月現職。

## いかなる状況下も活路見出す

若い頃、キューバ産のロブスターを日本市場に売り込んだ。その後、結婚式の定番メニューとなったが、当時は「国産のイセエビよりも価格的に扱いやすい」と商材として、ホテルの料理長にプレゼンしながら、何度もキューバを往復した。

世界を代表する水産企業のマルハニチロで、事業のうち、水産資源の保全、持続可能な水産物の安定供給を担う立場となった今も、その時の苦労ぶりがいを忘れていない。これまで海外駐在の経験はないが、「海外出張は年間12回、営業が今後も予想されるが、コロナ禍という厳しい状況下での船出。だが、「世界の魚食文化をリードする使命と責任が、マルハニチロにはある」との思いが悲観も吹き飛ばす。

国内外の市場動向はもちろん、水産資源の保全、持続可能な水産物の安定供給を「。

2020年3月期の水産事業は、相場安と原料高で収益が伸びず、厳しい結果となった。Vチ字回復を期すこの先に「コロナという未曾有の試練に直面。新年度は赤字を覚悟したユニットもあったが、むしろ最販店向けのリテール部門を伸ばす算を度外視することはできないが、今後の活路を見出す。

まもなく天王山の第3四半期（11～12月）。ウィズ／アフターコロナという前代未聞の初陣に挑む。

---

捕鯨協会

## 鯨肉の抗疲労効果でセミナー
### 元体操日本代表　田中理恵さんが対談

（左から）日本捕鯨協会の山村和夫理事長、ゲストの田中理恵さん、共同船舶の所英樹社長、塩田教授

（一社）日本捕鯨協会は商業捕鯨再開一周年特別メディアセミナー「くじらエキスの更なる可能性　鯨肉由来ペプチドバレニンによるアンチエイジングに役立つことを紹介。

田中さんは「クジラにそれほどのイメージがあるとは知らなかった。選手時代は貧血にも悩まされたこともあり、現役時代に知っていれば良かった」とユーモアを交えて感想を述べ、クジラはアスリートにとっても理想的な食材と選手は疲れていても、つい気合いで乗り越えようとしがちだが、食事、栄養面からサポートできれば有難い。現役のアスリートにも抗疲労効果が高い鶏の胸肉を積極的に摂取しているが、鯨肉にも抗疲労効果や抗酸化効果がある上、鶏肉に比べて脂質が10分の1、コレステロール値が2分の1とヘルシー。さらにアスリートに不足しがちな鉄分も豊富に含んでいると、スポーツ選手のコンディションづくに役立つことを紹介。

### アスリートへの可能性

田中さんは「クジラにそれほどのイメージがあるとは知らなかった。選手時代は貧血にも悩まされたこともあり、現役時代に知っていれば良かった」とユーモアを交えて感想を述べ、クジラはアスリートにとっても理想的な食材と選手は疲れていても、つい気合いで乗り越えようとしがちだが、食事、栄養面からサポートできれば有難い。現役のアスリートにも抗疲労効果が高い鶏の胸肉を積極的に摂取しているが、鯨肉にも抗疲労効果や抗酸化効果がある上、鶏肉に比べて脂質が10分の1、コレステロール値が2分の1とヘルシー。さらにアスリートに不足しがちな鉄分も豊富に含んでいると、スポーツ選手のコンディションづくに役立つことを紹介。

（一社）日本捕鯨協会は田清一氏はくじらエキスが認知症やうつ病を改善する可能性が高いことを紹介したほか、特別ゲストの田中理恵さん（元体操女子日本代表）と鯨成分が与えるアスリートへの可能性について対談した。

塩田教授は「アスリートの感染拡大に伴う緊急事態の宣言が発令され、以降は休撮量が前年同期を下回った。魚種も含め、価格を下げた魚種が多かった。高級魚の多くで価格が下がったほか、新型コロナウイルスの流行に伴う外出自粛要請や飲食店の休業で需要が減ったことが影響したものとみられる。

一方で、マイワシやサバ類の平均価格は、前年から大きく落ち込むことはなかった。コロナ禍で外出が抑制される中、一定の家庭内需要に支えられたことや、輸出が好調であったことが影響したと考えられる。

### マイワシとサバの輸出好調、価格底支え

水産物輸出から状況をみると、1～6月の水産物輸出は6%減の32万9000t、金額で28%減の103億円となった。平均価格は23%減の314円／kg。うち、冷凍サバの輸出量は10万9000t、輸出全体の33%と比重が高く、前年同期を11%下回ったものの、輸出価格は125円／kgと前年同期並みだった。冷凍マイワシの輸出量は6万1000tで、輸出全体の19%を占め、前年同期比では数量が2%減、平均価格が82円／kgで前年同期の1.1倍高だった。マイワシやサバ類は家庭内需要が高かったことに加え、好調な輸出が、産地価格を底支えした要因の一つと考えられる。

---

## 水揚量4%減92万6000t
### 上半期の主要魚種

（一社）漁業情報サービスセンター（JAFIC）が調査している全国主要68港における1～6月の調査対象全魚種の累計水揚量は92万6000tで、前年同期比で4%減となった。

主要7魚種の水揚量はビンナガ、カツオ、ホッケ、生鮮スルメイカなど16魚種が前年同期を上回り、そのうちビンナガ、ホッケ、マイワシなどは過去5年で最高水準だった。

1～6月の平均価格は4%減の166円／kgで6%弱み。1月に前年を上回ったものの、2月以降は5月を除き前年を下回った。

上半期は均価格が前年を下回る魚種が多かった。

## カタクチや生鮮カツオ過去５年で最低水準

今週の紙面

ファミマの丑の日商戦　2
ファミリーマートは食品ロス削減に向けて季節商品の完全予約制に取り組んでいる。完全予約制の実施2年目の今年の丑の日商戦の廃棄金額は実施前から約80%減少した。

三生医薬がシンポジウム　3
三生医薬はウェブシンポジウム「健康食品新時代の幕開け　免疫への可能性」をこのほど開催。機能性表示食品の免疫表示や課題、マーケットについて有識者が講演した。

7月の水産物輸出、4%増　4
財務省が28日発表した貿易統計（速報値）によると、7月の水産物輸出量（真珠、魚粉・ミールなどを含む）は5万9698tと前年同月比4.1%増となった。

---

## 海洋深層水でサツキマス養殖
### 赤穂化成が成功
### 9月から高知県内に出荷

海洋深層水で育てた「プラチナサツキマス」

2020年3月期の水産事業は、相場安と原料高で収益が伸びず、厳しい結果となった。V字回復を期すこの先に「コロナという未曾有の試練に直面。新年度は赤字を覚悟したユニットもあったが、むしろ最販店向けのリテール部門を伸ばす算を度外視することはできないが、今後の活路を見出す。

まもなく天王山の第3四半期（11～12月）。ウィズ／アフターコロナという前代未聞の初陣に挑む。

赤穂化成（兵庫県赤穂市、池上良成社長）は高知県海洋深層研究所、高知県室戸漁業指導所と共同研究を行い、海洋深層水を利用したサツキマスの養殖にのほど成功した。「プラチナサツキマス」というブランド名で、高知県内のホテルや飲食店などに向けて9月から出荷を開始する。

天然サツキマスは近年、河川環境の変化などにより個体数が減少しており、「幻の魚」と呼ばれている。様々な分野で海洋深層水の有効利用をめざしている同社は、年間を通じてサツキマスが安定供給できるようにみやンリの予防改善にも役立つことから、「日常の食事にぜひ取り入れたい」と自信を覗かせた。

さらに「鯨肉や肌のたるみ、シワの予防改善にも役立つことから、「日常の食事にぜひ取り入れたい」と自信を覗かせた。

### 成育に適した水質

海洋深層水は水温が低温で安定しており、サツキマスの養殖に適している。水槽に引き込む海洋深層水の温度は10～11℃、海洋深層水は清浄性が高く、魚の病気を起こす細菌やウイルスなどの病原体がほとんどいないため、投薬の必要もなく、安心安全な環境で養殖ができる。また、配合飼料だけを与えるため、アニサキスの心配もなく、生のまま刺身として食べることができる。

### 今年500尾出荷

今年出荷するのは2年魚、約500尾。春から秋はラウンド（生鮮、約1kg）で県内のホテルや飲食店などに出荷し、それ以降は冷凍フィレ（平均約320g）などを通信販売やふるさと納税などを通じて販売する計画。来年は種苗生産も同社は2014年から海洋深層水を活用した生食可能なカキの畜養研究を開始し、本社のある兵庫県赤穂産のカキを室戸沖の海洋深層水で48時間浄化した生食用カキを「プレミアムオイスター」として17年12月から販売している。

---

## 水産は1割増と好調
### 7月のスーパー　食料品4・5%増

日本チェーンストア協会（会員36社）が21日公表した7月度の販売統計（速報）によると、食料品の販売金額（構成比67・6%）は前年同月比4・5%増（既存店ベース）となった。水産品（構成比6・6%）は前年同月比10・1%増と引き続き好調だった農産品（11・5%増）、畜産品（9・0%増）、その他食品（20・0%増）も前年同月を上回った。惣菜（0・4%減）は微減。

7月の水産品の販売動向は、刺身盛り合わせ、マグロ、タイ、タコ、サーモン、カキ、塩鮭、ウナギ、魚肉冷凍惣、干物は引き続き好調だった。カツオ、丸物、海藻類の動きは鈍かった。

日配（4・2%増）、一般食品（3・6%増）も増えた。惣菜（0・2%増）は前年同月並み。

スーパーマーケット中核店舗における7月の水産品の販売は好調を維持した。家庭での調理用食材への需要は引き続き高止まりしており、相場安と傾向にあり、一定の家庭内需要に支えられたことや、輸出が好調であったことが影響したと考えられる。

### マイワシとサバの輸出好調、価格底支え

水産物輸出から状況をみると、1～6月の水産物輸出は6%減の32万9000t、金額で28%減の103億円となった。平均価格は23%減の314円／kg。うち、冷凍サバの輸出量は10万9000t、輸出全体の33%と比重が高く、前年同期を11%下回ったものの、輸出価格は125円／kgと前年同期並みだった。冷凍マイワシの輸出量は6万1000tで、輸出全体の19%を占め、前年同期比では数量が2%減、平均価格が82円／kgで前年同期の1.1倍高だった。マイワシやサバ類は家庭内需要が高かったことに加え、好調な輸出が、産地価格を底支えした要因の一つと考えられる。

---

積み重ねた実績　『冷蔵倉庫の新築・改造』
再生への提案　『川崎震洽蔵倉庫の改修』
東亜建設工業　東日本建築支店
執行役員常務支店長　白川裕康
東京都新宿区西新宿3-7-1　☎(03)6758-2601

---

## 大丸有SDGsに協力
### 全漁連、ギョギョいち食材提供

JF全漁連は三菱地所や農林中央金庫が9月30日まで実施している「食で応援丸の内」連帯プロジェクト」に参画し、同JFグループが手掛ける産・丸の内・有楽町（大手町・丸の内・有楽町）に拠点を置く企業が、企業の枠を超えて連携することでSDGsモデルの構築をめざす取り組み。「サステナブルフード」「災害対応と資源循環」「WELL-BEING」「コミュニケーション」の5つのACT（テーマ）を設定しており、「食のサステナブルフード」「災害対応と資源循環」「WELL-BEING」「コミュニケーション」の5つのACT（テーマ）を設定しており、「社食でのフードロス削減実験」「食のサステナブルピリティワークショップ」など数多くのイベントが予定されている。

代表するビジネスエリアのシンボルである丸ビル・新丸ビル（東京都千代田区）の対象飲食店で取り扱うこと、生産者を応援するもの。

「大丸有SDGs ACT5」は、大丸有（大手町・丸の内・有楽町）に拠点を置く企業が、企業の枠を超えて連携することでSDGsモデルの構築をめざす取り組み。「サステナブルフード」「災害対応と資源循環」「WELL-BEING」「コミュニケーション」の5つのACT（テーマ）を設定しており、「社食でのフードロス削減実験」「食のサステナブルピリティワークショップ」など数多くのイベントが予定されている。

---

## 双眼鏡

JFおさかなマルシェ　ギョギョいち

最近あまり聞かない言葉だが、「情緒」という言葉は筆者にとって特別な意味をもっている。

小学校高学年の学期末のこと。通信簿を見た母が「あれまあ」と声をあげた。「素行編に「情緒不安定」と書いてあったのだ。母に意味を尋ねると、「落ち着きがないということだね」と笑う。

「情緒」を盛書で調べると「事に触れて起こる微妙な感情」そして「ある種の雰囲気」とある。教師はどんな曖昧な言葉を小学生の素行欄によく書いたものだ。

「情緒」こそ人間の素養として何よりも大事なものだという教育者が、昭和を代表する数学者で文筆家の岡潔氏。

著書に「情緒と創造」「情緒と日本人」など「情緒」の二文字が度々登場する。

岡氏は人のみたる所以は「思いやりの感情、情緒があるかなしか」。また、「情緒が人の中心だ」と断言する。

私が岡氏を偉大だと思う所以は、数学的な頭で緻密な理屈を構築する一方で、音楽や絵画、文学などの芸術をこよなく愛したことにある。

数学と芸術は一見相れない気がするが、岡氏には「情緒ある数学の世界」という言葉もあり、切っても切れない仲だとわかりやすく説いてくれる。

わが人生の裏側について回った「情緒」という言葉。その深い意味、価値を初めて知ったのは、昭和溢いてくる気もする。

---

For your best result　ティ食研
美味しく安全安心な食品を世界からお届けします
中国・韓国・トルコ
株式会社　ティーオー食研
代表取締役会長　所　英樹
〒105－0004
東京都港区新橋3丁目26－3　会計ビル6F
電話03－6264－6197　FAX03－6264－6198
活やわらが煮込穴子

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）
TEL03-3458-4553　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。

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
〒1048402　東京都中央区築地6-19-20 ニチレイ東銀座ビル10F