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

2020年（令和2年）
11月16日（月）
第4825号
毎週月曜日発行

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）

ニッスイ

今週の紙面

サケマス特集　2～4面

コロナウイルスの影響で内食需要が高まり、量販店などにおけるサケ・マスの販売は順調に推移している。サケ・マスを扱う主要な水産会社などに生産・販売動向について聞いた。

東都水産

麻生のTOBに賛同

資本提携で成長戦略バックアップ

東都水産（東京都江東区、江原恒社長）は9日開催の取締役会で、麻生（福岡県飯塚市、麻生巖社長）が100％出資する合同会社ASTSホールディングス（東京都千代田区、以下ASTS）による同社の普通株式に対する公開買い付け（TOB）に関して賛同の意を表明した。また、麻生・ASTSと資本業務提携契約を締結することを決めた。

麻生グループによるTOBの目的は「東都水産への取締役の派遣による経営参画と、麻生グループの有する九州地区での営業基盤やネットワーク、その他幅広い分野での事業基盤等のリソースの提供を通じて東都水産と麻生・ASTSの企業価値向上を図るため」としている。

買い付け価格は1株あたり4550円。買付予定数は最大数の397万9580株。買付予定数の下限は132万9180株（33・4％）で、東都水産の総議決権の3分の1を超える議決権を保有する筆頭株主・大株主となることをめざす。買い付け期間は11月10日～12月22日。

東都水産の江原社長は10日の会見でTOBについて「当社の独自の成長戦略をバックアップするため、3分の1の議決権を取得するもの。保有比率が50％を超えた場合でも、上場廃止はしないことで合意している」と説明した。

今回のTOBを行うために8月設立されたASTSの名称について江原社長は「ASは麻生、TSは東都水産を意味する。社名からわかる通り、当社のパートナーとして成長戦略をともに進めていく意思のあらわれ」と語った。

会見を行う江原社長（左）と長谷煌一郎会長

江原社長はTOB後の具体的な取り組みなどについて明かさなかったが、「かねがね示してきた『資源アクセスの強化』『輸出を含めた販売チャネルの多様化』といった基本方針は今後も変わることはない」と説明した。

全水加工連の総合品質審査会

農水大臣賞に「鰹焼節」など5品

全国水産加工業協同組合連合会（全水加工連）は11日、第31回全国水産加工品総合品質審査会の受賞結果を発表した。農林水産大臣賞には高岡商店の「鰹焼節　柚しょうゆ味」＝写真＝など5品、水産庁長官賞には水永水産の「ダシ仕込み　焼き干しサバ」など10品が選ばれた。

高岡商店の「鰹焼節　柚しょうゆ味」

そのほか、東京都知事賞5品、大日本水産会会長賞・全国水産加工業協同組合連合会会長賞各10品、ノルウェー王国大使賞・オランダ王国大使賞・カナダ大使館公使賞・アイスランド共和国大使賞各1品、主婦大賞・若者大賞各5品が選定された。

出品数は1次審査734品、2次審査91品、特別賞1次審査68品、特別賞2次審査出品数13品。

Withコロナ　どう向き合う

㈱喜代村

木村　清　社長

「真っ当な商売」しのぐ脅威

東京の築地場外に「すしざんまい本店」（平成13年）をオープン以後、全国に次々と店舗（現在56店舗）を拡大。「日本で一番安くてうまい、行列ができる寿司チェーン」として国内はもとより、海外観光客の圧倒的支持を得る。

きむら・きよし　昭和27年4月生まれの68歳。千葉県出身。航空自衛隊員、水産会社勤務を経て昭和54年独立。マグロの初セリでは昨年、史上最高値の3億3600万円で落札した。

――新型コロナウイルスの感染が収束しないばかりか、またも全国へと拡大。本格的な冬を前に、第3波の到来が鮮明になってしまいました。

めざすべきは「コロナ根絶」

木村　3～4月の第1波はやむを得ないとしても、5月に緊急事態宣言による外出自粛でようやく収まりかけてきたのに、国は性急な「解除」に走った。その結果の第2波です。

海外では欧米やブラジルのように、その後も感染拡大が続いたところもありますが、ニュージーランドみたいに抑え込みに成功した国もある。日本ももう少し我慢していれば、状況は違っていたでしょう。

――第2波が収束しない状況の中で「GoToトラベル」「GoToイート」がスタート。都市から地方に感染が広がっています。

木村　「格安で旅行できる」「買い物クーポンがもらえる」とマスコミも一緒になって騒ぎ立ててきましたが、「おトク」といっても財源はあくまで税金。つまり自分たちのお金を使って旅行しているに過ぎない。その結果、感染が広がったのでは本末転倒と言わざるを得ません。

――これから、どうすべきと考えますか。

木村　3月の感染拡大から納得いかないのは政府やマスコミから「根絶」という言葉が出てこないこと。早く通常の姿に戻したい気持ちはわかりますが、コロナ対策をしっかりしてほしい。せめて、PCR検査を短期間で行うべきです。

めざすは「根絶」です。「経済は回す。感染はなるべく減らしてほしい」――そんな虫のいい姿勢でコロナに立ち向かうことなどできません。

――3月以降の業績は。

木村　ここへきて、ようやく盛り返してきた感じはありますが、10月までは完全な赤字状態。「どこよりも新鮮でおいしい寿司を、どこよりも安く」が「すしざんまい」のポリシーですが、外食業界の激しい競争の中にあって、この基本に徹してきたからこそ、お客様の支持が得られ、繁盛を続けてくることができたのです。

「人に必要とされれば生きていける」「景気がいい、悪いは自分が決める」――そう言って社内を鼓舞してきました。ただ、そうした「真っ当な商売」でさえも凌駕（りょうが）してしまうのがコロナの最大の脅威といえます。

――赤字状態が続けば企業は存続できません。

木村　室内の換気を短時間で行う強力な空気清浄機を設置したのをはじめ、小まめな消毒、思い切った席の間隔など、感染対策を徹底してきました。

持ち帰りメニュー、宅配メニューも充実させました。コロナの影響で辞めた従業員は一人もいません。「地道に、着実に取り戻していくことだ。どんな状況下にあっても、決して悲観してはいけない、焦ってはいけない」と必死に社内を勇気づけています。

――天王山の年末商戦が目の前に迫っています。

年末に向けて多彩なフェア

木村　年末に向けて「冬のうまいもの市」（12月20日まで）を開催中です。「本まぐろ特選五貫にぎり」「冬の三貫」「炙り三貫」「さば棒すし」など、今が旬のメニューを特別価格で提供しています。

「すしざんまい」が丹精込めた「おせち三段重」の予約もスタートしました。私自身が素材を一品一品厳選した「極上本鮪と自家製いくら・明太子詰め合わせ」も予約受付中です。すしざんまい自慢の大とろ・中とろ・赤身と、たらこ・いくら・明太子を重箱に盛り付けました。年末年始の食卓を華やかに彩る豪華な詰め合わせです。

リーマンショックの時はそうでもありませんでしたが、バブル崩壊後はしばらく大変でした。この試練は何としても乗り越えなくてはなりませんし、必ず乗り越えてみせます。

――年始の「マグロ初セリ」も注目されます。

木村　初セリについてはノーコメント。「（値段はともかく）いいマグロを買います」とだけお答えしておきます。

（随時掲載）

漁港予算の満額確保を財務省へ要請

自民党漁港議連

自民党の漁港漁場漁村整備促進議員連盟（衛藤征士郎会長）は「漁港・漁場・漁村の整備促進に関する緊急特別決議」を12日開催した臨時総会で承認するとともに、財務省へ要請を行った。

矢野主計局長（左から4人目）に要請した

令和3年度水産関係公共予算の概算要求では、漁港漁場整備長期計画の着実な推進とともに水産改革に即した水産業の成長産業化をめざし、前年比22％増の868億円を要求している。

財務省では矢野康治主計局長に面会した。衛藤会長は、地域からの要望が特に強い▽様々なリスクに対応できる、漁港の多様な生産・流通・加工体制の構築▽強大化する自然災害に備えた、漁港・漁場・漁村・海岸の安全性の向上▽地球規模での海洋環境の変化に対応した、広域的な水産環境の整備▽ウィズ・コロナ時代に適応した、漁村の賑わいの再生――に必要な予算として、令和3年度水産基盤整備予算の満額確保を要請。同席した議員も、地域の状況と漁港漁場漁村整備の重要性を訴えた。

東水2期

経費縮減で営業利益1.6倍

東都水産の2021年3月期第2四半期（4～9月）は、売上高が484億3700万円で前年同期比14・0％の減収となったが、人件費の縮減や貸倒引当金の戻り入れなどにより、営業利益は160・2％増の4億9100万円となった。

大幅な減収となったが、販売管理費が前年同期比約5億円（18・8％）減少し、営業増益となった。経常利益は129・6％増の7億1500万円、四半期純利益は140・6％増の5億3200万円。

冷蔵倉庫及び関連事業の利益が大幅改善

水産物卸売事業の売上高は14・1％減の459億5000万円、営業利益は13・3％増の1億4000万円。新型コロナウイルスの影響で減収となったが、人件費の縮減、貸倒引当金戻り入れなど経費の削減に努めた。

冷蔵倉庫及びその関連事業の売上高は13・6％減の21億8700万円、営業利益は2億2200万円（前年同期は8000万円の損失）と大幅に改善した。埼玉県魚市場の保管料収入が増加したが、カナダのエアロ・トレーディング社の売上高が減少した。売上総利益率の向上などで増益となった。

不動産賃貸事業の売上高は5・7％減の3億4300万円、営業利益は24・7％増の1億2000万円。小売店舗のテナント収入が減少したが、昨年運営を開始した小売店舗にかかる新設費用の減少などにより増益となった。

通期は売上高1000億円（前期比15・2％減）、営業利益10億円（同25・6％減）、経常利益12億円（同21・9％減）、当期純利益9億円（同33・8％減）を計画。

フィッシュプロテイン訴求

日かま協

（一社）日本かまぼこ協会（下村全宏会長）は、11月15日の「かまぼこの日」を皮切りに、良質なタンパク質を含む魚肉ねり製品の「フィッシュプロテイン」をキーワードとしたPR活動を展開する。

フィッシュプロテインの認知拡大として、ひと目でわかりやすいロゴとともに、協会の活動内容やタンパク質の重要性についてわかりやすく解説したホームページを開設。今後、スーパーマーケットで販売されるかまぼこ製品にロゴ付きのシールをつける。

「フィッシュプロテイン」のロゴは、日本かまぼこ協会が定める魚肉タンパク質の基準量を満たしていることを示すマーク（商標登録出願中）とする。ホームページでは、フィッシュプロテインの魅力と重要性、かまぼこ製品を使ったおすすめレシピを紹介。SNSと連動し、消費者がかまぼこ製品の新しい魅力や情報を理解できるようにイラストやグラフ、写真を使って解説する。

訴求ポイントは①手軽にパッと栄養補給②アミノ酸の黄金バランス③消化によく体内吸収されやすい――。フィッシュプロテインは「魚由来のタンパク質」を指し、良質のタンパク質が豊富で、消化もしやすいかまぼこ製品が手軽に栄養補給できることを訴求する。

絶品くじら尾の身

すしざんまいが特別販売

すしざんまい（本店＝東京・築地、木村清社長　※社名は喜代村）が貴重な鯨の「尾の身」使った寿司を数量限定の特別メニューで提供している。

1貫550円と他の寿司ネタと比べて決して安いといえないものの、独特の味わいと希少性から鯨肉に郷愁を覚える中高年だけでなく、鯨料理を本格的に食べたことがなかった人にもファンが誕生している。

提供している「くじら尾の身」は、昨年スタートした商業捕鯨によるもので、三陸沖の日本EEZ（排他的経済水域）で獲れたニタリクジラ。体長は12～13mほどで体重は16t前後あるが、全体に占める「尾の身」の割合は極めて低い。

捕鯨会社の共同船舶によると「尾肉には等級があり、すべてを合わせても製品に占める割合は1％程度。特に今回は品質にこだわり〝尾肉1級〟を提供した。この尾肉1級は0・05％程度の超希少部位」（営業課・淀野健太主任）という。

鯨の中でもニタリクジラは特に濃厚で深い味わいが特徴。脂が乗りやすい鯨種で、生産工程で新ラインを導入後、品質が格段に向上した。鯨独特のにおいが少なく、旨みが凝縮している。寿司チェーンでは赤肉やベーコンを提供する店はあっても「尾肉1級を使っていただくのは私の知る限り初めて」（淀野氏）。

なかなか味わえない極上の霜降り

木村社長も「思い切って一番の高級部位である尾の身でメニュー化した。鯨のおいしさや魅力を知っていただきたい」と太鼓判を押す。

双眼鏡

人が発する「熱」が人を動かす。それが時には人生行路をも変えてしまう。人気俳優の綾野剛（38）が定職を持たない21歳の頃、軽い気持ちで受けた映画のオーディションに受かる。最初の撮影は台本にして3行、わずか30秒の場面である。

簡単に終わるつもりでいたら彼の演技に監督のオーケーが出ない。なんと23回目のテイクでやっとオーケー。若い彼は爆発寸前。ワンカットを演じるのがいかに大変なことか、身をもって知った。同時に「役者になる」と決めた一瞬である。

「大人があれほどの熱量で向き合ってくれたのは初めて。心臓が動きだした気がした」と述懐。監督の本気が駆け出し俳優をその気にさせた。監督の「熱」が若者に伝わったのである。

以上は読売新聞11月7日付「エンタメ」欄から借用したもの。

池波正太郎のエッセー集「男のリズム」にも似たような話が載っていた。池波は人気作家だが、劇作家、演出家でもあった。池波曰く「舞台の下手から上手へ通り抜けるセリフなしの役者にも『やりがいがある』と思わせ、熱中させるだけの肉付けをしてやらねばならぬ」。

どんな仕事でも無意味な仕事などない。要は上に立つ者が仕事に熱をもち、いかに下に伝えていくかである。

「人」に「もの」に「地球」に“優しい”
食品流通のエキスパート
yokorei GROUP
http://www.yokorei.co.jp/

PRISTINE SALMON
Sustainable Seafood from the other side of the globe
良い鮮度、鮮やかな身色、それが
PRISTINE SALMON。
ノルウェーの北極圏に限定し、冷たい海水で育つ
アトランティックサーモン。
オーロラサーモン®
「三方よし」売り手よし、買い手よし、世間よし
オーシャン貿易株式会社
本　社：〒604-8134 京都市中京区六角通烏丸東入堂之前町254 WEST18 4階　TEL: 075-255-0900　FAX: 075-255-0908
東京営業所：TEL: 03-6226-5803　大阪営業所：TEL: 06-6448-7733
http://www.oceantrading.co.jp/

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。