

水産業界をリードする情報誌

日刊
速報

水産タイムス

THE SUISAN TIMES

発行所 株式会社 水産タイムズ社

編集発行人 大場 隆広

〒108-0014 東京都港区芝5-9-6

TEL03(3456)1411 FAX03(3456)1416

ホームページ <http://www.suisantimes.co.jp/>

e-mail suisan@suisantimes.co.jp

日刊(但し土・日曜・祝祭日休刊)

購読料 1ヵ月 5,280円(税別 4,800円)

6ヵ月31,680円(税別28,800円)



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。



東洋水産

TOYO SUISAN

2026年(令和8年)

8月24日(月) 第14808号

ソラマチで9月にノルウェーSFフェス

ノルウェー大使館水産部(東京都港区)は、ノルウェーシーフードを知って、楽しんで、食べ尽くすフードイベント「ノルウェーシーフードフェス2026」を東京・押上の東京ソラマチ4階スカイアリーナで9月11~13日開催する。様々なジャンルの人気の飲食店11店舗がノルウェー産のサーモンやサバ、ニシンなどを使った限定メニューを提供する。

毎年好評のノルウェーシーフードの無料配布も行う。今年は「サーモンBBQ」(1000食)、「サバの炭火焼き」(2000食)、「サバ寿司」(1200食)に加えて、初の試みとして「ニシンのコンフィ」(1000食)の4品を3日



ニシンのコンフィ(イメージ)



「EL TRAGÓN」のパエリア

間で合計5200食を無料配布する。

日本航空とJALUXとの取り組みとして、鮮度の高い生鮮の状態

で一度も冷凍せずにノルウェーから日本へ空輸する“サバヌーヴォー®”を使ったメニューも登場する。

きめ細やかな脂のりで、ふんわりジューシーな味わいを楽しめる“サバヌーヴォー®”のメニューを「EL TRAGÓN(エルトラゴン)」(パエリア)、「食堂新」(鯖カツ)、「骨取り魚の飯田商店」(骨取りさばの混ぜご飯)、「若廣」(トマト香る鯖カツプレッツェルバーガー 特製リゾット仕立て)などが提供する予定。

(2ページに続く)

鈴廣「ぷちかま」、QOL向上で金賞……………2
MDHD、国産いりこ入リスナック発売……………2
カネリョウ、大学で海藻の出張授業……………3
角上魚類、鶴ヶ島店をオープン……………3
漁済連、9月に事務所を移転……………3
水研機構、陽光丸を被災地に派遣……………4
日本海・東シナ海・瀬戸内海系群で過去最低
水研機構、トラフグ資源調査を公表……………4

うなぎの井口、高級蒲焼きの販売開始……………4

業界人物スポット

(一社) 大日本水産会

会長

えだもと まさあき
枝元 真徹氏

注目のノルウェー産ニシンが初登場

（表紙の続き）サーモンやサバと並ぶ今回の注目商材が、初登場のノルウェー産ニシン。9～11月にかけて旬を迎える上質な脂のりのニシンはクセも少なく、様々な料理に適している。サバの価格が高騰する中、今後日本の食卓における新たな魚の選択肢として期待されている。



「天ぷらすずき」のサーモンとニシンのバイキング丼

今回は、「天ぷらすずき」（サーモンとニシンのバイキング丼）、「魚串さくらさく」（ノルウェーニシンの串カツ）がノル

ウェー産ニシンを使ったメニューを提供する。脂ののったジューシーな味わいと、やわらかな食感が楽しめる。

不動の人気を誇るノルウェーサーモンを使ったメニューは「ØL La Cabina」（サーモンタコス）、「salmon atelier Hus」（サーモンステーキ～ライム＆ハーブ～）、「salmon noodle 3.0」（ノルウェーシーフードフェス限定 秋の贅沢サーモンポルチーニラーメン）、「レストラン リラ・ダーラナ」（ホットスモークサーモンのオープンサンド）が販売する。

入場無料。9月11～13日11時～20時（初日のみ13時～20時）。

鈴廣「ぷちかま」、QOL向上で金賞

鈴廣かまぼこ（神奈川県小田原市、鈴木智博社長）の「ぷちかまチーズ」が、「第9回ウェルネスフードア



「ぷちかま チーズ」

ワード2026」の「OYATSU部門」で金賞をこのほど受賞した。

同アワードはQOL向上に貢献する食品・食品素材を表彰することで、日常生活に取り入れやすく、長期的な健康づくりに貢献する

ウェルネスフードの普及をめざしている。

東京ビッグサイト（東京・有明）で4～6日開催された「ウェルネスフードジャパン2026」内で、最終審査・授賞式が行われた。

「OYATSU部門」で金賞を受賞した「ぷちかま チーズ」は、タラとグチのスリミの配合による“もちつる”食感と、クリームチーズ、ゴーダ、パルメザン、エメンタールの4種のチーズをブレンドした濃厚な味わいが特徴。1粒あたり約1.6gのたんぱく質を摂取できる。

魚由来のたんぱく質を手軽に摂ることができる食べやすさに加え、おやつとして満足感があるおいしさと個包装の利便性などが評価された。

プラスチック使用量の削減を目的に、2023年2月に巾着包装からピロー包装へ切り替え、従来品と比べてプラスチック使用量を約27%削減している。

9個入り、税込843円。鈴廣かまぼこ直営店、公式オンラインショップ（<https://ec.kamaboko.com/shop/>）で販売している。

MDHD、国産いりこ入りスナック発売

MDホールディングス（大阪府東大阪市、廣田光浩CEO）はノンフライ菓子「じゃこ推し」を9月1日発売する。



「じゃこ推し」

ふわっと香るいりこの風味とサクサクとした食感が特徴。国産いりこを砕いたパウダーを生地練り込み、カルシウムをおいしく摂ることができる。

商品1袋あたり112kcal、脂質は0.2mgとヘルシーに仕上げた。カルシウムは100gあたり465mg含んでいる。

商品名に「推し」という言葉を入れることで、カルシウム摂取量が少ない若年層にも親しみやすい商品をめざしている。

食べたい分だけ取り出せて、おいしさをキープできるチャック付きの袋を採用している。30g、税込226円。

カネリョウ、大学で海藻の出張授業

カネリョウ海藻（熊本県宇土市、高木良樹社長）は京都光華大学（京都府）で海藻を通じた食文化や健康づくりをテーマにした出張授業をこのほど実施した。

授業は健康科学部健康栄養学科管理栄養士専攻の正課科目「食品開発演習」で7月8日と18日の2日間行った。



講義の様子

初回講義では海藻を通じた食文化や健康づくりに対する同社の取り組みを紹介するとともに、海藻の種類や栄養価、

和食文化との関わりを解説。国内の海藻消費量の減少や機能性研究の動向にも触れながら、海藻研究の最新知見を交えて紹介し、海藻が持つ健康価値や食品としての可能性を伝えた。

海藻に含まれる食物繊維やミネラルなどの栄養成分に加え、「海藻ファースト」による減塩や血糖値上昇抑制といった健康機能についても、科学的根拠に基づいて紹介した。

2回目の授業では、学生が5つのグループに分かれ、メカブやモズクを使ったオリジナルレシピを考案し、プレゼンテーションを行った。

各グループは海藻の栄養特性や機能性を踏まえて「便秘に悩む人向けのレシピ」「夏バテ気味の女子大学生向けのレシピ」など、ターゲットと健康課題を設定。栄養バランスや食べやすさに配慮したアイデアを発表した。



学生考案の「夏バテ防止ねばねばそば」

授業を行った同社海藻科学研究所の吉積一真所長は「改めて海藻の価値が注目されている一方で、国内の消費量は減少傾向にあり、若い世代が海藻に触れる機会が減っている。管理栄養士をめざす学生の皆さんには、今回学んだことを生かして一人でも多くの人に海藻の価値や健康機能を伝えてほしい」とコメントしている。

角上魚類、鶴ヶ島店をオープン

角上魚類（新潟県長岡市、柳下浩伸社長）は鶴ヶ島店（埼玉県鶴ヶ島市）を20日オープンした。



鶴ヶ島店の売場の様子

鶴ヶ島市は関越自動車道と圏央道が交わる鶴ヶ島JCTを有する交通の要所。

同社は豊洲市場や同社発祥の地である寺泊港（新潟県）への良好なアクセスに着目し、流通と製造のためのセンターを2023年に構えた。

鶴ヶ島店の佐藤由尉店長は「来店するお客様に毎日ワクワク楽しんでもらえる店づくりをめざす」としている。

【角上魚類 鶴ヶ島店】住所＝埼玉県鶴ヶ島市大字高倉字天神前1201。営業時間＝平日10～19時、土日祝9～19時。

漁済連、9月に事務所を移転

全国漁業共済組合連合会（漁済連、奈良満会長）は事務所を9月14日移転する。

新住所は東京都千代田区内神田1-1-16 大手町ゲートビルディング6階（〒101-0047）。電話・FAX番号に変更はない。

業界人物スポット

（一社）大日本水産会

会長

えだもと まさあき
枝元 真徹氏

19日に開催した第28回ジャパン・インターナショナル・シーフードショーの開幕式で「シーフードショーを機に水産会社に就職した学生がいると聞



いている。若い世代に水産業の魅力を伝えてほしい」とあいさつした。1984年東京大学法学部卒業後、農林水産省に入省。水産庁資源管理部長や大臣官房長、事務次官などを歴任。2022年退官。23年から現職。1961年生まれ、鹿児島県出身。

水研機構、陽光丸を被災地に派遣

水産研究・教育機構（芳野正理事長）は漁業調査船「陽光丸」を熊本県宇城市の三角港に11日と14～18日派遣し、令和8年熊本地震の被災者支援を行った。



給水車に給水支援する陽光丸

人の入浴を支援した。

陽光丸は東シナ海や日本海南部から九州海域でアジやサバ、イワシ、タチウオ、アカムツなどの資源調査や海洋観測に関するモニタリングなど、漁業に関連した海洋調査を行っている。

日本海・東シナ海・瀬戸内海系群で過去最低水研機構、トラフグ資源調査を公表

水産研究・教育機構（芳野正理事長）は資源評価対象魚種192魚種のうち、2026年度のトラフグ日本海・東シナ海・瀬戸内海系群と伊勢・三河湾系群の評価結果を21日公表した。日本海・東シナ海・瀬戸内海系群では加入量が過去最低となる一方、伊勢・三河湾系群では資源量が増加しており、系群によって異なる資源動向を示した。

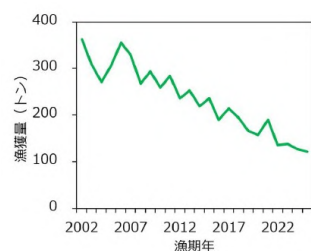
日本海・東シナ海・瀬戸内海系群の漁獲量は、2002年漁期の363 tから減少傾向にあり、25年漁期は122 tと過去最低を更新した。

年齢別漁獲尾数は、0～3歳魚が減少傾向にある一方、4歳魚以上は比較的安定して推移している。

資源量は20年漁期の1385 tをピークに緩やかな増加傾向にあったが、21年漁期以降は減少傾向に転じ、25年漁期は989 tだった。

漁獲割合（資源量に対する漁獲量の割合）は近年、横ばい傾向にあり、25年漁期は12%だった。

加入量（0歳魚の資源尾数）は、05年漁期



漁獲量は2002年漁期以降減少傾向

の82.2万尾をピークに減少傾向を示し、25年漁期は過去最低の4.3万尾だった。

天然由来の加入量も05年漁期の75.6万尾をピークに減少し、25年漁期は過去最低の2.7万尾だった。

親魚量は23年漁期の926 tから減少し、25年漁期は824 tだった。

伊勢・三河湾系群では資源量が増加

伊勢・三河湾系群の漁獲量は、21年漁期は50 tまで減少したが、その後増加傾向を示し、25年漁期は167 tになった。

年齢別漁獲尾数は、0歳魚と1歳魚が全体の7～9割を占めており、25年漁期は2歳魚の漁獲尾数が大幅に増加した。

資源量は1993年漁期以降、6～7漁期年周期で増減を繰り返しながら減少傾向にあったが、21年漁期から増加に転じ、25年漁期は687 tだった。

漁獲割合は93年漁期以降、増減を繰り返しながら減少傾向にあり、25年漁期は24%だった。

加入量はおおむね5～6漁期年周期で増減しており、25年漁期は11.3万尾だった。このうち、放流由来の加入量は2.4万尾だった。

親魚量は25年漁期で104 tだった。

うなぎの井口、高級蒲焼きの販売開始

ウナギの白焼き・蒲焼きの通信販売を行っているうなぎの井口（静岡県浜松市、井口恵丞社長）はこだわりの蒲焼き商品「井口の誉（ほまれ）」の発売を開始した。



「井口の誉」はふっくらと柔らかな食感が特徴

同商品は地下100 mから汲み上げた南アルプスの伏流水で養殖した浜名湖産のウナギの中から1尾150 g前後の特大サイズを選

んで使用。エサとして大豆イソフラボンを配合した飼料を与えているため、脂がのり、ふっくらと柔らかな食感を実現している。

職人が手焼きした後、ウナギの頭から抽出した旨みエキスと浜松産のはちみつ、日本酒、静岡県の醤油を合わせたタレで味付けした。

特大2本セットは税込7540円。オンラインショップ（<https://www.una-iguchi.jp/>）で購入できる。