購読申込みは　〒108-0014
株式会社　水産タイムス社
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)

水産タイムス
THE SUISAN TIMES

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

2021年（令和3年）
4月12日（月）
第4845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
ニチレイロジグループ
www.nichirei-logi.co.jp

今週の紙面

春夏ねり製品特集　2～8

水産ねり製品の春夏商戦がスタートしている。各社、品質やおいしさはもちろん、簡便性、即食性などをコンセプトにした商品を多数投入している。全国の主要メーカーの新商品やリニューアル品の動向や販売方針などをまとめた。

南極海オキアミ

操業再開を

日本漁業再生の切り札

（一社）日本トロール底魚協会のオキアミ操業再開調査プロジェクトチーム（座長＝古田光巡会長）は、中間報告をとのほぼまとめた。

「海洋権益の確保」「オキアミミール（魚粉）の安定供給による養殖生産への貢献」「国際競争力のある漁船」など一衰退を続ける日本漁業を再生するための切り札になる（古田会長）として、2021年度も調査を継続する。

「海洋権益の確保」「養殖業振興」に直結

オキアミ操業は1961年に旧ソ連が研究開発、72年に日本も操業を開始した。その後、ロシア、日本ともに撤退した。現在は中国、ノルウェー、韓国、ウクライナ、チリが操業。ロシアも新船3隻を建造し、漁獲30万t規模で操業再開を決定した。中国メディアではナンキョクオキアミを「6・5億tの海の金鉱」と表現しており、「中国が最大の受益者になる」と報じている。

ナンキョクオキアミの資源量は4～5億tと推定され、漁業拡大の余地がある見込められるとした。

日トロ協の調査PTが中間報告

南極海のオキアミ操業について、世界の潮流であるSDGs持続可能な開発目標）に会致したものであり、食料供給、養殖業の振興、漁業全体の再興などの観点からも、「国策としての検討が必要」と国策としての検討が必要」と2つの支援を起爆剤として実施すべきと指摘している。

中間報告では「日本にとって海洋権益の確保は南極海あり、世界の人口増加に伴う食料問題の解決に向けて、海洋生物資源の活用が不可欠」との認識からオキアミ操業再開の必要性に言及。過去の大型トロール船（6000t型）の運航実績をベースに作成した操業計画で、年間漁獲量を10万t（原料ベース）、売上高換算で約49億円と推定し、減価償却費を約13億円の利益が見込めるとした。

報告書では、操業コスト、売上高改善に向けて工期短縮にも有効。施工段階で断熱材が露出しておらず、現場での火災リスク低減にも貢献する。吹き付け作業は、飛散養生に手間がかかるだけでなく作業環境が悪く、現場施工の負担になっていた。さらに現場での断熱材の吹き付けは、他工種の溶接や溶断火花が飛散して火災を発生させるリスクが大きく、建設業界全体の課題となっていた。

東亜建設工業の防熱耐火パネルは幅900㎜、厚さ250㎜、最大高さ9mまで適用可能。断熱材（－25℃相当の断熱性能）を用いて、現場施工の負担なくなる。

掛かるだけでなく作業環境が悪く、現場施工の負担になっていた。さらに現場での断熱材の吹き付けは、他工種の溶接や溶断火花が飛散して火災を発生させるリスクが大きく、建設業界全体の課題となっていた。

東亜建設工業の防熱耐火パネルは幅900㎜、厚さ250㎜、最大高さ9mまで適用可能。断熱材（－25℃相当の断熱性能）を用いて、現場施工の負担なくなる。

防熱耐火パネル大臣認定

東亜建設工業

耐火・耐熱性能が一体化

東亜建設工業（東京都新宿区、秋山優樹社長）は、冷凍冷蔵倉庫向け耐火構造壁として使用できる防熱耐火パネルで1時間耐火構造、30分耐火構造の国交大臣認定をこのほど取得した。

冷凍冷蔵倉庫の外壁には、建物の機能上、高い断熱性能を求められる一方で、建築基準法上の耐火性能も要求される。そのため、従来の冷凍冷蔵倉庫は鉄筋コンクリート製の外壁に厚さ200㎜程度の断熱層を設けている。

近年、現場での施工省力化に伴い、柱梁の躯体にプレキャスト化が採用され、外壁にはコンクリートパネルなどを利用した乾式工法を採用し、耐火性能を確保することが多くなった。また、断熱性能を確保するために、現場で断熱材を200㎜程度吹き付けた、その上に仕上げ材で化粧をする設計が主流となっている。

防熱耐火パネルは、耐火性能と断熱性能を一体化したため、現場での断熱材と耐火吹付材の吹き付け作業、仕上げ材の工程が不要で、現場作業の環境改善に加えて工期短縮にも有効。施工段階で断熱材が露出しておらず、現場での火災リスク低減にも貢献する。吹き付け作業は、飛散養生に手間がかかるだけでなく作業環境が悪く、現場施工の負担になっていた。さらに現場での断熱材の吹き付けは、他工種の溶接や溶断火花が飛散して火災を発生させるリスクが大きく、建設業界全体の課題となっていた。

東亜建設工業の防熱耐火パネルは幅900㎜、厚さ250㎜、最大高さ9mまで適用可能。断熱材（－25℃相当の断熱性能）を用いて、現場施工の負担なくなる。

日本側は前年と同水準

日ロさけ・ます交渉が妥結

日ロさけ・ます漁業交渉が3月29日～4月2日、ウラジオストクで開催され、2021年の日本200海里水域における日本漁船による操業条件について妥結した。

日本の200海里水域分（日ロ漁業合同委員会第37回会議）の漁獲量は前年と同水準で、カラフトマス、ベニザケ、ギンザケ、マスノスケ計1550t、シロザケ500tの合計2055t。ただし、ベニザケ、ギンサケ、マスノスケは3種合わせて1隻当たり11t以内。

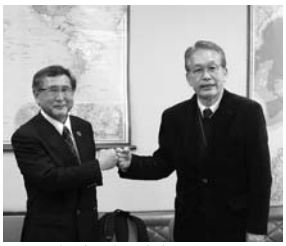
ロシア水域はベニザケ15tに削減

ロシア200海里水域分は、ロシア系さけ・ますの操業条件、ロシア200海里水域における日本漁船による操業条件、ロシア系さけ・ますの操業条件について妥結した。

原氏は「非常勤を含めると全国に約1600人を抱える大組織をいかに持続的に運営していくかが最大の課題だった。昨年7月に組織再編を行い、道筋を作った。未来図はできたが、実行に移すのはこれから。途上で職を去るのは大変申し訳ないが、トップがあまり長く居座るのは組織として健全ではない。後任の中山理事長はもともと水研にいたので、スムーズに移行できると思う。中山色を出し、新たな組織づくりをしてほしい」と期待した。

水研機構・新旧理事長が会見

中山新理事長「生態系含めた資源研究必要」



中山新理事長（左）と宮原氏

水産研究・教育機構の理事長に4月1日付で任じた中山一郎氏と宮原正典前理事長が2日、会見した。

中山新理事長は魚貝類やホヤ、鯨まで幅広く対象に研究してきた遺伝学研究の専門家。

「魚の性決定やサケ科の雌雄判別、三倍体作出方法など、実際に世界で用いられている技術を開発してきた」

水産研究・教育機構の理事長に4月1日付で任じた中山一郎氏と宮原正典前理事長が2日、会見した。

中山新理事長は魚貝類やホヤ、鯨まで幅広く対象に研究してきた遺伝学研究の専門家。

「魚の性決定やサケ科の雌雄判別、三倍体作出方法など、実際に世界で用いられている技術を開発してきた」

ここ3年は大手水産会社の研究所に所属。国の研究機関と民間の違いを強く感じたという。

「民間の場合、目的達成までに何をするべきかはっきりしており、必要な技術は試すってでも利用する。国研はイチから技術を積み重ねていく。今後は国内外の機関との異業種連携を強化していきたい」と意欲を示した。

優先事項と位置付けているのが、資源評価と養殖環境の研究。

「世界第6位の広大な海域の研究。豊かな環境、魚種の多様性を生かすは、世界に冠たる水産国に戻れる。宮原前理事長が構築した資源評価システムを全力で運営していく」と語った。

資源評価した上で、「資源研究についても生態系全体で考える必要がある。また、長期的気候変動の影響も非常に大きいため、しっかり研究したい」という。

養殖は世界の潮流で、成長産業を支える技術、養殖研究の2つの柱として地域振興と天規模化を挙げた。

「日本は1979年に養殖研究所を設立し、先見の明があったと言えるが、現在は異なった状況になっており、くやしい思いがある。複合的な養殖の研究も進めたい」と語った。

7年間理事長を務めた宮原氏は「非常勤を含めると全国に約1600人を抱える大組織をいかに持続的に運営していくかが最大の課題だった。昨年7月に組織再編を行い、道筋を作った。未来図はできたが、実行に移すのはこれから。途上で職を去るのは大変申し訳ないが、トップがあまり長く居座るのは組織として健全ではない。後任の中山理事長はもともと水研にいたので、スムーズに移行できると思う。中山色を出し、新たな組織づくりをしてほしい」と期待した。

「中山色を出し、新たな組織作りを」

令和新時代

横浜丸魚㈱ マーケティング部次長　齋藤 融氏

さいとう・とおる　おさかなマイスターで水産庁長官任命の「お魚かたりべ」。魚食普及貢献者として大日本水産会から平成28年度に表彰を受けた。北里大学水産学部卒。52歳。

復興支援の「ホヤ」レシピ本

三陸産のホヤは、独特の香りで地元の人に好まれる一方、一般にはなじみの薄いマニアックな海産物。

東日本大震災から10年。販路回復・拡大に苦心した陸地域の復興支援と、コロナ禍における国産水産物の消費拡大を目的に、ホヤの魅力を詰め込んだ小冊子「LOVE&HOYA」を作成した。服部栄養専門学校が考えた22の絶品レシピを掲載。「構想から1年半、作成に半年を要した」。

ひとりの水産人として「何か手助けはできないか」と何度も被災地を訪れた。

ホヤをおいしく食べるため、漁師と話し、流通の仕組みを変え、鮮度維持の実験も。試行錯誤を繰り返す。

ホヤを使った「アヒージョ」「クリームスープ」といった洋風メニューから、おつまみ系では「ホヤと野菜のキンピラ」「ホヤの燻製」、ホヤのベーグルやテリーヌもある。

殻付きホヤのさばき方やいったん冷凍する技術、養殖が高いホヤの基本知識も紹介している。

利用魚（食材）にした献立を考案している。

子供たちは、魚のおいしさに変わりはないと、水産資源の大切さを給食を通じて実感している。

給食の栄養士と一緒に「未利用魚」に着目。学校

「ホヤは可能性のある食材。多くの人においしく食べてほしい」

今はコロナ禍で開催が難しい。小学生に水産業の魅力を伝えるイベントを企画中。

次期漁港長期計画策定に向け提案

漁港新技術研

左から竹安正副会長、中西勉副会長、山本部長、橋本会長、野口哲史副会長。次期長計の策定に向けて意見を交わした

漁港漁場新技術研究会（橋本牧会長）は水産庁漁港部に長期計画の検討方法について提案書を手渡すとともに意見を交わした。

提案書では、水産庁が今年度進める次期漁港漁場整備長期計画の策定に際し、国が打ち出した新たな経済政策の中で「グリーン」「デジタル」を成長戦略の中心に据えていることに触れ、漁港漁場新技術研究会（橋本牧会長）は水産庁漁港部に6日面会し、今後の漁港漁場整備に係る技術について提案書を手渡すとともに意見を交わした。

提案書では、水産庁が今年度進める次期漁港漁場整備長期計画の策定に際し、国が打ち出した新たな経済政策の中で「グリーン」「デジタル」を成長戦略の中心に据えていることに触れ、

意見交換では、洋上風力施設と漁業・漁場の共存に関する調査や、直轄事業のフロンティア漁場整備の全国展開・の期待などについての分野に力点を置くべきと話した。また、次期漁港水産環境整備部に係る漁港のICT化などにおいて、同会の技術に対する期待が示された。

意見交換を終え、橋本会長は様々な課題に対して、新技術を開発するだけでなく、普及するところまでしっかり取り組みたい」と話した。

6次産業化調査

漁家レストラン販売額11%増

農水省がこのほど公表した「令和元年度6次産業化総合調査結果」における科学技術協力計画も採択した。

ロシア200海里水域分（ロシア連邦の200海里水域における日本国の漁船による200海里水域分）は、ロシア系さけ・ますの2021年における漁獲量は、ロシア200海里水域における日本漁船による操業条件について妥結した。

漁業協力費は2億6000万円、3億13万円の範囲で漁獲実績に応じて決定。これも前年と同じ金額で、実際の支払額は2億6000万円だった。そのほか、2021年の漁業分野における科学技術協力計画も採択した。

ロシア200海里水域分は、ロシア系さけ・ますの2021年における日本漁船による操業条件について妥結した。

漁獲割り当て量125t（前年同）。うち、ベニザケ15t（前年25t）、シロザケ24t（前年25t）、カラフトマスは昨年に引き続き、漁船1隻により、曳き網による採算性の向上を目的とした試験的な操業を行う。

漁獲割り当て量125t（前年同）。うち、ベニザケ15t（前年25t）、シロザケ24t（前年25t）、カラフトマスは昨年に引き続き、漁船1隻により、曳き網による採算性の向上を目的とした試験的な操業を行う。

漁業関係者代表（日本漁業協同組合連合会、全国漁業者組織連合会、全国漁業協同組合連合会）、ロシア側は「日ロ漁業合同委員会」、ロシア200海里水域分は「日ロ政府間協議」で協議している。

ロシア200海里水域分は「日ロ政府間協議」で協議している。

機能性表示食品の生鮮カンパチ発売

中性脂肪を下げる効果を訴求

ベイシアとMが販売　体ショッピングセンターチェーンの経営を行うベイシア（群馬県前橋市）はマルマス81t（前年70t）、キンザケ31t（前年同）、マスノスケ21t（前年同）。

入荷料は約243円（前年同）。操業期間は6月1日～7月31日で、36日間（前年は7月7日～7月21日）。

出席者は日本側が黒真悟水産庁増殖推進部長（政府代表）ほか、外務省、水産庁、北海道及び関係漁業関団体の関係者。ロシア側はサフチュク連邦漁業庁副長官（ロシア政府代表）ほか、外務省、連邦漁業庁の関係者。

ロシア系さけ・ますは、日ソ漁業協力協定及び日ソ漁業協力協定に基づき、「日本200海里水域」「ロシア200海里水域」における我が国漁船の漁獲量等の操業条件に関して毎年協議を行っている。日本200海里水域分は「日ロ漁業合同委員会」、ロシア200海里水域分は「日ロ政府間協議」で協議している。

ニチレイロジ、物流管理で新サービス

ニチレイロジグループは、荷主向け物流管理クラウドサービス「e-i x-i（イーリックシー）」の無償提供を5日間始めた。物流情報管理をリアルタイムで行い、顧客の業務をサポートする。在庫検索やスピード出庫依頼などの基本機能が無料で利用できる。

e-i x-iは入荷（仕入）商品の到着結果を迅速にチェックすることが可能。在庫検索でもサプライ化を実現し、多彩な検索条件を備えている。販売管理システムからトレーサビリティ管理まで、全拠点出庫データの検索も可能。

L-i x-i（ニチレイロジステム）の消化仕入機能に連携し、「日本200海里水域」における我が国漁船の漁獲量等の操業条件に関して毎年協議を行っている。日本200海里水域分は「日ロ漁業合同委員会」、ロシア200海里水域分は「日ロ政府間協議」で協議している。

ニチレイロジグループは、荷主向け物流管理クラウドサービス「e-i x-i（イーリックシー）」の無償提供を5日間始めた。物流情報管理をリアルタイムで行い、顧客の業務をサポートする。在庫検索やスピード出庫依頼などの基本機能が無料で利用できる。

For your best result
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
代表取締役会長兼社長　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

活やわらか煮込穴子

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。
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

サウジアラビア産ホワイトえび

割鮮シリーズ

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インに対応した調達・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。