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)

水産タイムス
THE SUISAN TIMES

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

2022年(令和4年)
1月17日(月)
第4882号
毎週月曜日発行

ニッスイ

今週の紙面

「サスシーカタログ」開設 4面

シーフードレガシーはサプライチェーン関係者のサステナブル・シーフードに特化した売買をサポートするBtoB専門ウェブサイト「Sustainable Seafood Catalog」(サスシーカタログ)をこのほど開設した。

11月家計支出 魚介類4%減 2面

11月の家計支出は、2人以上世帯の消費支出が1世帯あたり27万7029円となり、前年同月比0・6%減少した。食料支出は1・6%減の7万8490円で、そのうち魚介類への支出は4・1%減少して6016円となった。

団体トップ年頭会見 4面

・MF21 渡邉会長
・海外まき協会 中前会長
・漁港協会 橋本会長
・システム協会 森会長

阪和興業とGオイスター

資本業務提携

GO大槌工場で阪和向け製造

阪和興業は11日、ゼネラル・オイスター(東京都中央区)が実施予定の第三者割当増資のうち、11万2000株(出資比率2・8%)を引き受ける合意を含む資本業務提携契約を締結したことを発表した。

垂直統合事業を加速

ゼネラル・オイスター(GO)は、牡蠣を中心とした飲食、卸売、加工、陸上養殖、6次産業化事業を展開している。東証マザーズ上場。国内主要都市に直営25店舗を展開するほか、「牡蠣の養畜方法」「牡蠣の陸上養殖方法(米国、台湾、中国含む)」「牡蠣の保存方法」の3つの特許技術により、自社グループ内で事業の垂直統合化を進めている。

阪和興業は今回の業務提携により、GOが岩手県上閉伊郡大槌町に保有する最新鋭の水産加工工場で、阪和グループのハンワフーズ、丸本本間水産、東日本フーズ向けに高次水産加工製品の生産を行う計画。

また、「ゼネラル・オイスターが展開する各事業と連携し、当社食品部門の成長戦略である『川上、川中、川下を統べる垂直統合型事業展開』を加速させ、両社のさらなる発展をめざす」としている。

大槌工場分社化と合弁化へ協議

ゼネラル・オイスターによると、両社は今回の第三者割当増資後、加工事業の拡大を行いながら、大槌工場の分社化(分社化の方法は検討中)と、加工工場運営会社の合弁事業化に向けた協議を開始することについても合意しているという。

GOが今回の第三者割当増資で得る資金は4億9000万円。資金の使途について同社は成長投資に3億7800万円(支出予定時期は2022年1月~25年3月)、設備更新投資(店舗事業)に1億1200万円(同22年1月~23年12月)としている。

成長投資の具体的な使途は①陸上養殖の量産化に向けた投資(2億6700万円)②EC通販事業の強化(1億100万円)③大槌工場の増産対応費用(1000万円)としている。

「信頼と誠実」
守谷エレベータ
守谷輸送機工業株式会社
http://www.moriya-elevator.co.jp
☎045(785)3111(代)

ウニノミクス

国連が模範として推薦

ウニ畜養で磯焼け対策

SDGs達成へ

国連の「持続可能な開発のための国連海洋科学の10年(2021−2030年)」は、日本国内外でウニ畜養事業を展開するウニノミクスグループを公式推薦することをこのほど発表した。営利企業として公式推薦を受けるのは世界で3社目。

「国連海洋科学の10年」はSDGs(持続可能な開発目標)達成に向け、海洋科学に関する定性的・定量的知識と科学的根拠に基づく解決策を広く提供するための計画・枠組みのこと。2017年の国連総会で宣言された。

「国連海洋科学の10年」コーディネータを務めるジュリアン・バルビエール氏(ユネスコ政府間海洋学委員会海洋政策・地域調整部門長)は「我々は海洋の未来を守り、健全な地球を取り戻すために最適なパートナーを常に探し求めている」としたうえで、「ウニノミクスが取り組むウニ畜養事業による磯焼け対策と藻場保全は、多面的かつ三方良しの解決策であり『国連海洋科学の10年』の枠組みで支援し促進させたい模範的なイノベーション」と評価している。

ウニノミクス(東京都江東区)の武田ブライアン剛代表は「公式推薦を受け、活動を共にするパートナー各位と協力し、『国連海洋科学の10年』が掲げるビジョンへ貢献すると同時に、SDGs達成に向け邁進する」と意気込みを語っている。

痩ウニを2カ月で食用品質に

ウニノミクスはノルウェー食品・漁業・水産養殖研究所(NOFIMA)の技術を基に、日本やノルウェー、カナダ、米国における複数拠点で実証実験を実施。磯焼け状態の海で採捕した痩せたウニを約2カ月で食用に適した身入りと品質に畜養する技術を確立した。

ウニノミクスの関連会社である大分うにファーム(大分県国東市、栗林正秀代表)は、磯焼け対策を目的とした商業規模でのウニ陸上畜養事業を世界に先駆けて国内で稼働。昨年8月には大分県内や台湾向けに出荷を開始した。

武田代表によると「日本に続き、米国(カリフォルニア)、カナダ、メキシコ、ノルウェー、オーストラリア、ニュージーランドでも事業化計画が進んでいる」という。

2021 2030 United Nations Decade of Ocean Science for Sustainable Development

国連海洋科学の10年が掲げるビジョンに貢献

万城食品とハナマルキが協業

漬け魚用たれを開発

わさび製品を中心とする香辛料・調味料メーカーの万城食品(静岡県三島市、米山一郎社長)は、味噌・醸造製品メーカーのハナマルキ(長野県伊那市、花岡俊夫社長)と協業し、今年4月頃から鮮魚漬け魚用業務用たれ2種類を販売することを11日発表した。

今回の協業では、万城食品の鮮魚向け商品の評価ノウハウと販路基盤、ハナマルキが持つ確かな発酵技術と開発対応力を掛け合わせることで、確かなおいしさで高品質な「鮮魚漬け魚用業務用たれ」を開発した。

生塩こうじ入り西京漬けの素

万城食品が実施した消費者調査によると、調理が簡単でおいしく魚を楽しむことができる漬け魚の需要が高く、「味付け」が最も重要であることがわかった。

西京漬け、塩こうじをラインナップ

今回発売する「鮮魚漬け魚用業務用たれ」は「生塩こうじ入り西京漬けの素」「乳酸菌入り生塩こうじ」の2種類。消費者調査で最も人気の高かった「西京焼き」と、様々な料理に活用しやすい「塩こうじ」をラインナップした。内容量は1kg。

パッケージはパウチ型を採用。必要な分を簡単に取り出しやすく、保存もしやすい。鮮魚の切身にかけるだけで、簡単に本格的な漬け魚を販売することができる。

万城食品の三代康雄取締役兼東京本部長兼経営企画室長は「漬け魚用たれ商品は、漬ける作業を行う現場の課題と消費者に提供する商品価値を両立させる難しさがあるが、今回ハナマルキの全面的な協力を頂くことでより良い商品を開発することができた。今後は購買動機を醸成するような売場作りを行うなど、お取り扱い店舗と相談しながらていねいな販売に取り組み、協業成果を拡大したい」としている。

ハナマルキの平田伸行取締役マーケティング部長は「万城食品の販路で鮮魚製品の漬けたれとして発酵調味料を生活者に提案できることは意義深い取り組み。今後も両社の協業を軸に、鮮魚と発酵調味料の可能性を調査・研究し、より多くの生活者の食と健康に貢献していく」とコメントしている。

女性パワーで拓く 令和新時代

海の宝!水産女子の元気プロジェクト

さかなメデリスト
水島 綾子氏

水島氏主催の手まり寿司ワークショップで「愛でる10か条」を実践する参加者

五感とココロで魚を愛でる

「さかなメデリスト」とは、その名の通り、魚を"愛でる"人のこと。「3秒以上目を合わせる」「気になる部分を愛情込めてペチペチ奏でる」といった「魚を愛でる10カ条」を信条とする。水島氏は初代さかなメデリストとして、10カ条を実際に体験してもらうワークショップを開催し、50人以上のメデリストを輩出。魚好きの裾野を広げるため活動している。

10カ条は"生き物としての魚"とココロで向き合うためのツールである。決して魚を食べることを強要するものではない。

「『魚を食べた方がいい』と認識している人は多い。しかし、そこから魚を食べる習慣が身につくまでには大きな溝がある。"愛でる"といった一風変わったアプローチをすることで、魚に対して少しでも愛情や興味を持ってほしい」(水島氏)

メデリストとして心掛けているのは「消費者の一人である」こと。ワークショップやイベントで磯焼け問題について触れる際は自分の考えを押し付けることなく、漁業者から聞いた現状を代弁するに留めている。

同氏が運営するウェブサイトでは、「先輩インタビュー」と称して、漁業者や水産物販売業など現場の先人たちの取り組みや理念についての情報発信を行う。初代メデリストでありながら、"先輩"と仰ぐのは水産物を生産・供給する現場従事者への敬意の表れ。

水島氏の本業は焼菓子製造業。そのノウハウを生かし海藻スイーツの製造も行う。原料には徹底した資源管理下で収穫された国産ヒジキやCO_2削減のために養殖された昆布などを使用。時期や量を限定し販売している。

「SDGs(持続可能な開発目標)が注目されているが、現状をどう捉え、どう行動するかはその人次第。難しい話題でも、自分ごととして捉えられるようにスイーツという形にした。これをきっかけに、問題を知る人や行動する人が増えるとうれしい」

◇ ◇

みずしま・あやこ 神奈川県横須賀市出身。さかなメデリストとして魚食普及の活動をするほか、菓子製造業「AS muffin(アズマフィン)」代表も務める。

昨年のサンマ

水揚げ2万t割れ

3年連続過去最低

全さんまは2021年漁期の水揚げ状況を7日公表した。最終的な水揚げ数量は1万8291t(前年比62%)で2万tを割り込み、3年連続で過去最低となった。

平均単価(10kg当たり)は6205円で前年比29%アップしたものの、数量減により水揚げ金額は前年比80%の113億円にとどまった。

北海道の花咲を除いて各漁港とも前年を大幅に下回った。岩手県宮古、釜石、大船渡などは前年比38%、宮城県も気仙沼が4565tから2223tと半減し、女川は5060tから1236tと4分の1に激減した。

福島県の小名浜は326tから17t、千葉県の銚子も476tからわずか18tに減少した。

サンマの水揚げ状況(2021年12月末)

		水揚数量(t)	前年比	単価	前年比
北海道	花咲	10,480	122%	5,960	100%
	厚岸	1,350	48%	5,417	130%
	釧路	115	76%	4,843	114%
	計	11,945	103%	5,887	107%
岩手	宮古	126	27%	8,271	193%
	釜石	255	31%	8,030	184%
	大船渡	2,471	40%	6,913	153%
	計	2,852	38%	7,073	158%
宮城	気仙沼	2,223	49%	6,606	159%
	女川	1,236	24%	6,570	149%
	計	3,459	36%	6,593	154%
福島	小名浜	17	5%	4,202	110%
千葉	銚子	18	4%	6,930	159%
総計		18,291	62%	6,205	129%

6割のサバがプラスチックを誤食

長崎大が調査

長崎大学総合生産科学域水産学領域の八木光晴准教授らは、附属練習船の「長崎丸」「鶴洋丸」と共同で魚類のマイクロプラスチックの誤食実態をこのほど明らかにした。

九州西岸の東シナ海に生息する7種類の魚種、計385個体を対象に調査を実施。最も多くマイクロプラスチックが含まれていたのはマサバで、63%の個体割合で誤食が確認された。

八木准教授らは、海洋の浮遊マイクロプラスチックを採集して、密度やサイズを調査してきた。それらのデータを基に、誤食実態を調査した結果、消化管内に含まれるマイクロプラスチックの個数は1尾あたり平均で0・36個。底層魚では0・12個だったが、マサバやマアジといった表層魚では0・80個と約7倍だった。

八木准教授らは「生体への影響についての研究はこれから展開する予定だが、プラスチック汚染が身近な魚にまで及んでいることを実感した」としている。

2月に特別シンポ

日本水中ドローン協会

ブルーエコノミーをテーマに

木村理事

(一社)日本水中ドローン協会(東京台東区、小林康宏代表理事)は「水中ドローン×ブルーエコノミー」をテーマとした水中会議特別シンポジウムをオンラインで2月6日実施する。副題は「私たちが水中ドローンで【海の未来】にできること」。アテナ工央(愛知県岡崎市)の平松卓三代表やNPO法人海辺つくり研究会の木村尚理事らが登壇する。

同シンポジウムでは、昨年に8漁港で展開した水中ドローン体験会「水中ドローンで知る『私たちの海』」の報告をし、課題、解決策を共有する。さらに、各業界で活躍する有識者を招き、講演やパネルディスカッションを行う。プログラムは次の通り。

平松代表

▽イントロダクション・主催者挨拶▽水中ドローンで知る「私たちの海」報告▽講演「『根がかりプロジェクト』~豊かな海を守るには?~」(平松代表)▽講演「海辺の環境再生―ブルーカーボンとモニタリングの必要性―」(木村理事)▽パネルディスカッション~私たちが水中ドローンで【海の未来】にできること~

同イベントは、日本財団が展開する「海と日本プロジェクト」の一環。希望者は専用ページ(https://forms.gle/JrALwe419YSe3U4V7)から申し込みを行う。13~16時、参加費無料。定員200名。協会会員でなくても参加が可能。

Marubeni Group
世界の美味しい感動を"いま"と"未来"の食卓へ
丸紅グループは豊かな水産資源を守る責任と
美味しい水産物を供給する使命をこれからも果たしていきます
EASTERN FISH COMPANY
DANISH SALMON
Marubeni Foods
丸紅グループの水産物流カンパニー
株式会社ベニレイ BENIREI CORPORATION
2021年4月に丸紅株式会社は水産・農産ビジネスを統合し生鮮食材部を新設いたしました。

「鮮度」「美味しさ」「安全」「安心」「環境にやさしい」
それが私たちの『こだわり』です。
海と大地と人をつなぐ
ニチレイフレッシュ
水産事業部
〒104-8402 東京都中央区築地6-19-20 ニチレイ東銀座ビル
TEL 03-3248-2204 FAX 03-3248-2134

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。