水産タイムズ
THE SUISAN TIMES

2024年（令和6年）
1月8日（月）
第4979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38,280円
（税別34,800円）

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

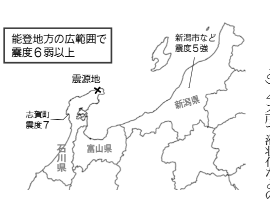
Smiles for All.
すべては、笑顔のために。
マルちゃん
TOYO SUISAN
東洋水産株式会社

能登半島地震が発生

最大震度７の揺れ　大津波警報も

死者、ケガ人多数　水産関係に大きな被害

1月1日午後4時10分、石川県能登地方を中心にマグニチュード7・6の地震が発生した。この地震により石川県志賀町で最大震度7を観測したほか、能登地方の広い範囲で震度6弱以上の揺れを観測し、家屋の倒壊や火災、道路の陥没など大きな被害が発生。死者やケガ人が多数出ている。各地の漁港では津波被害や漁船の転覆が報告されており、漁業をはじめ農林水産関係などに大きな被害が出ている。



農林水産省（5日7時30分時点）によると、石川県では、多数の漁港で防波堤や岸壁、臨港道路の損傷などの被害、水産荷さばき所などの共同利用施設で被害、57隻以上の漁船の転覆・座礁、さらに水産総合センターの配管の破損などの被害が確認されている。

新潟県では、漁港内で漁船7隻が横転、破損などの被害、陸上保管していた漁網の流出、陸上水槽の稚ナマコ、サケの卵の流出など、液状化による漁協事務所の傾き、3漁港で臨港道路の破損などの被害、水産業共同利用施設（荷さばき所など）4カ所で液状化などの被害が確認されている。

富山県では漁船3隻が沈没、複数の大型定置網のロープ切断、陸上養殖水槽配管の損傷やサケ稚魚のへい死など、県栽培漁業センターの飼育海水の断水、10漁港で岸壁・護岸の沈下、臨港道路の破損などの被害など、水産業共同利用施設（給油施設等）6カ所で傾きや損傷などの被害が確認されている。

また、石川県七尾市公設地方卸売市場（青果・水産物）では断水・一部の地盤陥没など（4日）を確認。金沢市中央卸売市場では卸売場、低温貯蔵庫の天井材が一部落下（3日撤去済み）、仲卸売場の給水管破損による漏水及び停電（4日復旧済み）などが確認された。

七尾市のスギヨ「総力挙げて対応」

石川県七尾市に本社を構えるねり製品メーカーのスギヨは2日時点で、従業員の安否を含め、本社と工場（北陸工場、団地工場、能登半島等）の状況の確認を進めているとしている。「現在のところ復旧の目途がたっていない。道路等が寸断されており、在庫の出荷も遅延が起こる状況。被災していない場所の自社工場、グループ工場、協力工場の総力を挙げ、対応していく」としている。

新潟県でも新潟市や三条市、柏崎市などで最大震度5強を観測。大きな揺れがあったものの、一正蒲鉾（新潟市）、堀川（聖篭町）ともに従業員に被害はなかった。各工場においても製造面や物流面で影響はなく、通常通り稼働しているという。

大水が対策本部を４日に設置

大日本水産会は能登半島地震による被害拡大の状況を鑑み、5日開催予定だった新年賀詞交歓会の開催を中止。また、枝元真徹会長を本部長とする能登半島地震対策本部を4日設置した。同本部では国や関係県、市町村、漁連・漁協など系統組織、水産団体、水産企業などと連携し、情報収集・提供を行うとともに、被災地に対する支援対策、復興支援対策の検討・要請を行う方針。

対策本部を9～12日開催し、状況の確認や体制・対処方針の確認などを行う。

対策本部事務局の連絡先は大日本水産会漁政部総務課（電話03－3528－8511、FAX03－3528－8530）。

年頭会見

水産庁　森健長官

被害状況把握に注力

海洋環境の変化、ALPS処理水への対応にも言及

水産庁の森健長官が年頭会見を水産庁記者クラブで5日開いた。1日に発生した令和6年能登半島地震への対応、海洋環境の変化とALPS処理水放出への対策などの方向性を示した。発言要旨は次の通り。

◇

本年1月1日に令和6年能登半島地震が発生した。今なお、全体の被害数が明らかになっていないが、まずは亡くなられた方の冥福を祈り、被害を受けた方へお見舞いの言葉を申し上げる。

水産庁は地震発生以来、状況把握などの対応に努めている。現在、水産関係施設での被害や漁船転覆といった報告を受けている。まずは被害状況の把握、それから早期の復旧、生業の再建に向けた取り組みを行う。

地震対応以外の課題として、昨年は海水温の上昇でサケ、サンマなどが不漁になった。こうした海洋環境の変化は短期と中長期の両面で取り組んでいく。漁業は自然相手の営みなので、急激な変化への対応によるリスクや不確実性を低減する環境整備が必要。短期的には漁業共済や「積立ぷらす」の実施、海底耕耘や藻場・干潟の再生などを進めていく。

中長期的には、昨年開催した「海洋環境の変化に対応した検討会」の取りまとめで述べられている資源評価、資源調査の充実・高度化、漁港や漁獲対象魚種の複合化・転化、養殖業との兼業や転換といった取り組みを行う。

ALPS処理水への対応について、岸田文雄総理は今後数十年に渡ろうとも廃炉とALPS処理水の放出を安全に完遂し、漁業者の方々が安心して生業を継続できるような対策を取り続けると語っている。科学的根拠のない輸入規制に対しては、撤廃と風評被害の防止のために安全性を分析して、国内外に発信し、基金を活用しながら現場の水産関係者に寄り添った対策をする。輸出先の多角化にも取り組んでいく。

会見する森長官

年頭会見

ＪＦ全漁連　坂本雅信会長

全精力傾け支援する

JF全漁連の坂本雅信会長は年頭記者会見を都内で5日開催した。坂本会長は能登半島地震への支援策について「全精力を傾けて支援する」などと語った。発言要旨は次の通り。

◇

1月1日の能登半島地震の発生を受けて、全漁連として対策本部を3日設置した。国に対して支援を求めるとともに、JFグループとして何ができるか協議していく。また、漁船保険組合や全国共済水産業協同組合連合会など関係団体と連携し、漁業者に寄り添った対応をしていきたい。

現在は情報収集が主体だが、関係団体などの協力を得ながら支援募金を早急に開始する。道路が寸断されるなどにより、詳細な情報がつかみにくいが、全精力を傾けて支援していく。

昨年8月にALPS処理水の海洋放出が開始されたが、新たに就任した齋藤健経産大臣には「（海洋放出後の）これから先が大事。安全性を維持しながら風評被害を防いでほしい」と伝えた。

中国などの禁輸措置を受けて、日本産水産物を多くの人が支援・応援してくれていることを大変ありがたく思う。一過性で終わらないよう、日本の水産物の国内消費をさらに拡大していきたい。

会見する坂本会長

藻場再生などブルーカーボンを推進

漁業を継続・発展させるためには「人」「資源」「モノ（漁船や設備など）」の3つが必要。モノに対する支援はこれまで充実させてきた。「資源」については海洋環境の変化で漁業が大きく変わってきている。今後は藻場や干潟の再生に取り組む必要がある。民間企業を巻き込んだ形で実施し、カーボンクレジットを活用するなどブルーカーボンを進めることが必要と感じている。

「人」については後継者づくりが最大の課題。地方が疲弊する中で漁業者を確保するには、漁業者をサポートする漁協の存在が重要になる。漁協の組織を再構築し、今後拡大していきたい。

防人としての漁業の役割を打ち出す

漁業が国にとってどういう役割を果たしているのかを国民に理解してもらえるように努めたい。

漁業が果たす役割として3つの防人（食料安全保障、国境監視、海洋保全）としての役割が挙げられるが、もう一度原点に戻り、漁業の存在価値を打ち出していきたい。漁業に付加価値を付けることで、人の問題など様々な課題が解決できる。また、漁業者自身にも誇りを持ってもらいたい。

リケン

「ザクザクわかめ」に新商品“ねぎ塩味”

ふりかける
ザクザクわかめ
生姜香るねぎ塩味

理研ビタミン（東京都新宿区、山木一彦社長）は「ふりかけるザクザクわかめ® 生姜香るねぎ塩味」（写真左）を2月1日発売する。

「ふりかけるザクザクわかめ」はリケン独自の“ザクザク製法®”が生み出す弾ける食感が特長。調味ワカメを一枚一枚バラバラにしながら極限まで乾燥させている。シリーズ累計出荷数は400万袋を突破。数々のヒット賞を受賞している。

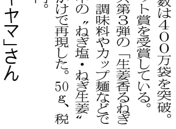
シリーズ第3弾の「生姜香るねぎ塩味」は、調味料やカップ麺などで人気上昇中の“ねぎ塩・ねぎ生姜”味をふりかけで再現した。50g、税込356円。

「ザキヤマ」さん起用のCM投下

同社は「ふりかけるザクザクわかめ」初となるCMをラジオとテレビで放送する。「ザキヤマ」の呼び名で親しまれる、お笑い芸人・アンタッチャブルの山崎弘也さんを起用した。

「ザキヤマ」と「ザクザク」をかけ、これまでになかった新しいワカメの食感を伝える映像になっている。

テレビCMは26日～2月8日まで。放送エリアは北海道、宮城県、福島県。YouTube（26日～2月29日）とTVer（26日～2月8日）でも放送する。


CMにザキヤマさんを起用

今週の紙面

マルハニチロGの展望　2

マルハニチロの2024年３月期第２四半期は売上げ、営業利益とも過去最高を更新した。値上げが浸透した食材流通、加工食品事業がけん引。新中期経営計画の進ちょくは順調で、新たな事業などにも挑戦を続けている。

オイシックス　ウニ再生養殖に出資　3

オイシックス・ラ・大地は高品質ウニの養殖などを手掛ける北三陸ファクトリー（岩手県洋野町）の第三者割当増資を引き受ける形で、12月25日出資した。

大手水産トップ年頭あいさつ　4

マルハニチロの池見賢社長、ニッスイの浜田晋吾社長、極洋の井上誠社長、ニチレイの大櫛顕也社長が新年に際し、年頭あいさつを行った。

水産３％増

11月のスーパー

鍋向け商材が好調

（一社）全国スーパーマーケット協会、（一社）日本スーパーマーケット協会、オール日本スーパーマーケット協会の業界3団体が12月21日公表した2023年11月の「スーパーマーケット販売統計調査」（速報版、食品中心に扱うスーパーマーケット270社集計）によると、食品合計（構成比91・3％）の売上高は前年同月比4・2％増（既存店ベース）と増加した。

そのうち、生鮮3部門合計（構成比33・8％）は3・5％増。青果（前年同月比5・6％増）、畜産（2・9％増）、水産（1・7％増）ともに前年同月を上回った。

惣菜（3・6％増）、日配（5・4％増）、一般食品（4・3％増）はいずれも好調だった。

スーパーマーケット中核店舗を対象とした調査で、11月のカテゴリー別の景況感は青果・日配が「好調」、水産・惣菜・一般食品が「やや好調」、畜産が「やや不調」となった。

気温の低下により、ブリやサケなど鍋関連商材の動きがよかった。一方、マグロなどの刺身類が不調とのコメントが多くなったが、冷凍エビや冷凍イカなど冷凍加工品は好調との声が多かった。塩干類は比較的好調に推移したが、魚卵は価格高騰の影響を受けて不振となった店もあった。貝類は不調とするコメントが多かった。

チェーンストア、農産品が好調

日本チェーンストア協会（会員56社）が12月22日公表した11月度の販売統計（速報）によると、食料品の販売金額（構成比68・7％）は前年同月比4・6％増（既存店ベース）と増加した。

生鮮品は農産品（構成比9・5％）が6・2％増と好調だったが、畜産品（同8・2％）は微増（1・2％増）。水産品（同5・7％）は2・0％減少した。惣菜（同9・2％）は4・9％増、その他食品（同36・2％）は6・1％増と好調だった。

水産品は、マグロ、ホタテ、ブリ、ハマチ、塩サバ、冷凍魚、魚卵、海藻類などはまずまずの動きだったが、タコ、イカ、マサバ、タラ、サンマ、カニ、カキなどは苦戦した。

「メリハリ消費」や「国産国消」

恵方巻商戦が本格化

イオンリテールは予約限定商品13品目を含む恵方巻21種30品目を品揃えした。今期は集いの場を想定した商品やメリハリ消費に対応した商品のほか、国内水産業を応援する「プライドフィッシュ」を活用した商品として、「みやぎサーモンのカラフル太巻」（写真）や「ふくい甘えびの彩り太巻」（いずれも税込2786円）なども用意している。

マルエツは「創作江戸前寿司鮨玉がかり監修 あなご太巻」（ハーフ税込1382円、1本2678円）、「豪華海鮮恵方巻」（ハーフ753円、1本1490円）、「ぜいたく海鮮恵方巻（うに入）」（1本2138円）などの贅沢な恵方巻をラインアップ。「極みの恵方巻セット」（2700円）、「人気の恵方巻セット」（1598円）といった食べ比べが楽しめるセットも用意した。

セブンイレブンは「特別感」「国産国消」「定番商品」をテーマにした「銀座九兵衛監修 恵方巻」（税込1296円）、「海の幸 海鮮恵方巻」（861円）、「海老とツナのサラダ恵方巻」（388円）など5種6品をラインアップした。

ローソンは「賛否両論監修 銀鱈西京焼の恵方巻」「鮨由う監修 炙りほたての海鮮恵方巻」など、名店監修の恵方巻を4品用意した。基準外・規格外のアナゴ端材を刻んで使用した「もったいない穴子刻み恵方巻」をスマホアプリ予約限定で販売する。

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

ニチモウ

ますます多様化・成熟化する日本の食文化。
ニチモウは消費者とマーケットのニーズに対応するため、高品質・安全・低コストの製品を開発し、長期的に安定供給する体制を整えています。

ニチモウ
ずわいがに
3kg

食品事業本部第二営業部
北洋海域で獲れたカニを、船上でボイルし、急速凍結しました。ニチモウの指導員が乗船して、指導とチェックを行い、高品質の製品をお届けしています。

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）
TEL03-3458-4450　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

We are team N!

ニチレイは挑戦しています。
資源不足、フードロス、人手不足の問題。
冷凍技術を活かして、
さまざまな課題の解決を目指してきました。
食に関わるすべてのいのちを、大切にしたい。
栄養をムダにすることなく、
世界中においしさと健康を届けたい。
そして、時代に合った理想の食のあり方を、
追求しつづけていきたい。
培ってきた冷凍技術で、
おいしさへのこだわりで、
どんな課題も解決してみせる。
この熱い想いは、ずっと冷めることはありません。
どんな課題も、料理してみせる。
ニチレイ
テレビCMは
こちら ▶▶▶

蒲鉾の水野

みなとまち
塩竈の味。

魚の街に育まれた
職人の卓越した技と
厳選された上質の素材。

水野の揚蒲鉾

水野水産株式会社
本　社／宮城県塩釜市北浜四丁目四番十四号
　電話〇二二－三六四－八一五一
東京支店／東京都中央区築地三丁目十二番五号
　電話〇三－五五六五－七九九七
蒲鉾の水野本店／宮城県塩釜市北浜一丁目六番三号
　電話〇二二－三六一－一四一一

ホームページアドレス http://www.mizunosuisan.com