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）

水産タイムス
THE SUISAN TIMES

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

2026年（令和8年）
1月26日（月）
第5079号
毎週月曜日発行

HACCP対応ブラシ
TAKASAGO

年間生産量が8万t強に拡大
ニッスイ　PY社を完全子会社化

ペスケラ・ヤドラン社の加工場

ニッスイは昨年12月に発表したチリのグループ会社トラウト・キングサケ加えカ（SA）社によるサーモン養殖加工会社ペスケラ・ヤドラン社（チリ、PY社）の全株式の取得が15日付で完了し、PY社を完全子会社化したことを16日発表した。

今回の買収で、既に進めているSA社の増産計画とあわせて、2030年にはニッスイグループの南米でのサーモン養殖生産量を現在の2・5倍にあたる年間8万t強に拡大することをめざす。

同社は「アトランティックサーモンを養殖・加工・販売するPY社がグループに加わることで、SA社のトラウト・キングサケを加えた3魚種のラインアップで多様な市場ニーズに対応できる体制となり、当社グループ全体でのシナジーが見込める」と判断した」と今回の投資を決めた。

両社の管理一体化でシナジー

当初計画した長期ビジョンでは、2030年度の養殖事業における売上高100億円、営業利益100億円規模としていたが、今回の投資で計画を大きく上回ることとなる。

SA社は現在、トラウトとキングサケを年間約3万t強生産している。自社の淡水養殖場での種苗生産から、自社飼料工場での飼料生産、養殖・加工まで行っている。加工はトラウト・キングサケを中心に、日本向けの生食・フィレ加工を得意としている。販売先は日本向けが約90%。次いで米国、ブラジル、チリなどと続く。

PY社は現在、アトランティックサーモンを年間約3万t生産、種苗生産を含む淡水養殖場の普信や、飼料の外部調達、業務の外注など高コスト体質が課題となっている。

ニッスイは昨年12月に発表したチリのグループ会社トラウト・キングサケ加えカ（SA）社によるサーモン養殖加工会社ペスケラ・ヤドラン社（チリ、PY社）の全株式の取得が15日付で完了し、PY社を完全子会社化したことを16日発表した。

今回の買収で、既に進めているSA社の増産計画とあわせて、2030年にはニッスイグループの南米でのサーモン養殖生産量を現在の2・5倍にあたる年間8万t強に拡大することをめざす。

同社は「アトランティックサーモンを養殖・加工・販売するPY社がグループに加わることで、SA社のトラウト・キングサケを加えた3魚種のラインアップで多様な市場ニーズに対応できる体制となり、当社グループ全体でのシナジーが見込める」と判断した」と今回の投資を決めた。

両社の管理一体化でシナジー

当初計画した長期ビジョンでは、2030年度の養殖事業における売上高100億円、営業利益100億円規模としていたが、今回の投資で計画を大きく上回ることとなる。

SA社は現在、トラウトとキングサケを年間約3万t強生産している。自社の淡水養殖場での種苗生産から、自社飼料工場での飼料生産、養殖・加工まで行っている。加工はトラウト・キングサケを中心に、日本向けの生食・フィレ加工を得意としている。販売先は日本向けが約90%。次いで米国、ブラジル、チリなどと続く。

PY社は現在、アトランティックサーモンを年間約3万t生産、種苗生産を含む淡水養殖場の普信や、飼料の外部調達、業務の外注など高コスト体質が課題となっている。

ニッスイは今後、SA社とPY社のオペレーションを一体化することで、①魚種構成・イケスの配置の最適化で年間8万t強の生産体制を確立②外注業務の内製化とコストの最適化③加工機能の活用による付加価値創出④海外販売チャネルの拡充・クロールバリンクスの拡充―といったシナジーを想定している。

赤潮を消滅させる寄生生物の培養に成功

東北大が研究
実用化に期待高まる

東北大学大学院農学研究科の西谷肇教授らの研究グループは赤潮の原因となるプランクトン「カレニア・ミキモトイ」を殺藻する生物を発見し、この生物の単離・培養に成功したことを16日発表した。研究成果は国際誌「communications biology」で昨年12月9日公開した。

カレニア・ミキモトイは波泳性を持った植物プランクトン。西日本で春から夏に赤潮を発生させる原因となっている。近年、秋に東北北海道沿岸で赤潮を形成する事例が発生しており、温暖化に伴う分布域拡大が懸念されている。

同研究グループは2020年に大阪湾で寄生渦鞭毛藻性児で初めて発見、同生物は赤潮プランクトンに寄生するが、珪藻など無害なプランクトンには寄生しないため、漁業活動に害をもたらす赤潮プランクトンだけを選択的に消滅させることができる。

西谷教授らの研究室で発見から年単位以上にわたり寄生生物の安定的な維持・管理に成功している。

この寄生生物が赤潮プランクトンに与える影響について室内培養実験を行ったところ、寄生生物を添加した場合には、赤潮プランクトンの密度が大幅に抑えられた。この結果から、同生物の存在が実際の海域でも赤潮プランクトンの密度減少に大きく影響している可能性が示された。今後、寄生が発生しやすい環境条件を解明することで、赤潮の発生と収束時期の予測、赤潮プランクトンの除片法の開発への応用が期待できる。

赤潮プランクトン（左）と寄生生物により赤潮プランクトンが消滅したフラスコ

「地域資源を活用し漁村活性化を」
全漁連　第3回海業セミナー開催

三浦常務

JF全漁連（坂本雅信会長）は第3回JFグループ海業セミナーを都内で21日開催し、海業に関心を持つ全国のJF組合員約100人に対面とオンラインで取り組み事例などを紹介した。

開催に先立ち、全漁連の三浦秀常務は「海住環境の激変と魚種の変化、水産様々な問題を解決する一つの手段として海業がある。地域資源を活用した海業で、漁業者の所得を向上させ、漁村を活性化させたい」とあいさつした。

2地域の取り組みを発表した

地域の特性を生かした取り組み

今回はJF由比港（静岡県、大谷達也組合長）の購買課の大橋人士氏とJF魚津（富山県）の濱住裕之組合長が登壇し、地域の特性を生かした取り組みについて発表した。

大橋氏は「由比港漁協海業」としての取り組み」と題し、JF由比港で直営している水産物直売所や食堂「浜のかきげや、東京市の小学生を対象にした漁業体験プログラム、静岡新聞社や海釣りアプリUMIGO」を提供しているウミゴーと開発中の漁業体験GOなどについて説明した。

予約アプリ「漁業体験GO」は家族と楽しむファミリーワーケーションができる環境を整備したいと話った。

発表終了後は東京海洋大学の工藤貴史教授と大橋氏、濱住組合長によるトークセッションを行った。

業務用カニカマ「SEA AURA」
ニッスイ　新商品52品を発売

ニッスイ（東京都港区、田中輝社長）は「2026年春・夏新商品発表会」を東京・白金台の八芳園で20日開催した。「お客様に寄り添い、新しい〝食〟でお客様の喜びに貢献します」をコンセプトに、「ココロを満たす」「作る楽しさ」「カラダを整える」をテーマとした新商品52品を3月1日（一部を除く）発売する。

家庭用冷凍食品の新商品は10品。本格的な食料理が手軽に楽しめる「今日のおかず」シリーズの第3弾として「今日のおかずレンジ」で味わえるさばの塩焼き」「同じ梅しそフライ」の3品を投入する。

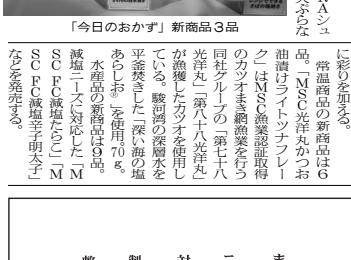
「さばの塩焼き」は淡路島の藻塩を使用した塩麹で漬け込み、香ばしく焼き上げた。「さわらの西京焼き」は白味噌ベースの調味だれに一晩じっくり漬け込み、焼き上げた。2品とも個食タイプ（1枚・70g入り）。

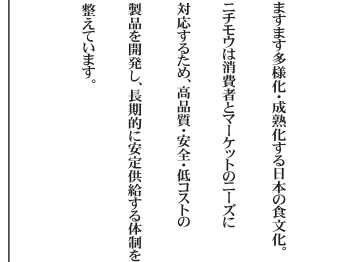
骨取り済みで安心して食べられる。同社独自の「ふっくら漬け込み技術」でふっくらとした食感に仕上げた。

業務用食品の新商品は19品。業務用冷凍カニカマとして「SEA AURA（シーオーラ）」シリーズ3品を新発売。商品名が輝いてほしいという思いを込めての商品名を付けた。

「SEA AURAシュレッド」はきくれやすくつまり感のあるシュレッドタイプのカニカマ。スケソウダラエキスを使用した独自配合の調味液をまぶしたもので、しっとり感とほぐれやすさを向上させた。解凍後のリパック販売にも適した個包装。3個×2袋パックの小分けタイプで簡便性が高い。1パックあたりカルシウム89㎎（モモ風味は11㎎）、卵不使用、弁当に彩りを加える。

常温商品の新商品は6品。「MSC光洋丸かつお漬けライトツナフレーク」はMSC漁業認証取得のカツオまぐろ網漁業を行う同社グループの「第七十八光洋丸」（第八十八光洋丸）が漁獲したカツオを使用している。駿河湾の深層水を平釜焚きした「深い海の塩あらしお」を使用。70g。減塩ニーズに対応した「MSC FC減塩たらこ」「MSC FC減塩辛子明太子」なども発売する。


「SEA AURAシュレッド」


「今日のおかず」新商品3品

「MSC光洋丸かつお漬けライトツナフレーク」

リージョナルF　寿司で海の変化を発信

リージョナルフィッシュ（京都市、梅川忠志社長）は同社公式オウンドメディア「ミライのイケス」で海洋環境の変化を発信する特設サイトを3月から公開する。

「日本の魚や寿司を未来にどのように残すか」をテーマに、海水温上昇による魚への影響や魚種の変化について、寿司を通して消費者にわかりやすく、正しく伝える。

サイト内のコーナー「未来の寿司ネタ天気予報」では、サーモンやマグロ、ネギトロなど5種類の寿司ネタをピックアップし、海水温上昇による影響や未来における価値を示す。

同社が開発した高温耐性マサバや22世紀鯛など、品種改良やクノム編集を加えた魚種についても掲載。海水温上昇の課題を解決する取り組みも紹介する。

有名寿司店の職人や水産卸売業者などが監修予定。経営企画部の寺内康雄マネージャーは「日本近海の海水温は2100年ごろに3・4℃上昇すると予想されているが消費者に知られていない。ブランクなサイトデザインにすることで、多くの人が海洋環境の変化に興味を持てるようにしたい」と話った。

大洋A&F、本社を高輪に移転

大洋エーアンドエフ（舟木謙一社長）は本社を東京都港区高輪に移転し、7月24日から業務を開始する。

新しい住所は東京都港区高輪2－21－2 THE LINKPILLAR 1 SOUTH。JR高輪ゲートウェイ駅から徒歩1分、都営浅草線、京急本線泉岳寺駅から徒歩3分、電話番号とFAX番号の変更はない。

極洋、ベトナムに子会社を設立

極洋（東京都港区、井上誠社長）は、ベトナムで切身などの水産加工品を製造する子会社キョクヨー・ベトナム（KYOKUYO VIETNAM CO.,LTD）を昨年12月設立したことを25日発表した。

資本金は65億6055万円（約4000万円）。社長はキョクヨー・ピナ・フーズ社の渡邊順一社長が兼務をしている。

管理本部を新設

極洋、4月1日付。【機構改正】▽管理本部を新設▽管理部（総務）、「財務経理部（総務）」、「SR推進部（総務部）」、「情報システム部」「人事部」「グループ統括部」（新設）を置く。「物流管理部」を「ロジスティクス部」内に設置し、一部業務を集約することで効率化を図る。

▽「経営管理部」の業務を「物流管理部」に移管し、「ロジスティクス部」内に設置▽「品質保証部」「生産管理部」「ロボット部」「研究所」を置く。グループ全体における生産加工、物流、品質管理などの生産・物流業務の一元化・高度化の推進を図る▽通関業務を担当する「通関業務部」を「ロジスティクス部」内に設置し、一部業務を集約することで効率化を図る。

▽「業務本部」を新設し、「品質保証部」「生産管理部」「ロボット部」「研究所」を置く。グループ全体における生産加工、物流、品質管理などの生産・物流業務の一元化・高度化の推進を図る▽通関業務を担当する「通関業務部」を「ロジスティクス部」内に設置し、一部業務を集約することで効率化を図る。

▽「経営管理部」を廃止し、「総務部」の管轄下に、「全社的な総務業務を担当する「総務課」、「営業部門の財務、会計業務を取りまとめる「事業経理課」を設置し、「海外事業部」を廃止し、「海外子会社」部の国内子会社を統括管理する部署として「グループ統括部」を新設。

▽「業務本部」を新設し、「品質保証部」「生産管理部」「ロボット部」「研究所」を置く。グループ全体における生産加工、物流、品質管理などの生産・物流業務の一元化・高度化の推進を図る▽通関業務を担当する「通関業務部」を「ロジスティクス部」内に設置し、一部業務を集約することで効率化を図る。

▽「経営管理部」の業務を「物流管理部」に移管し、「ロジスティクス部」内に設置▽