食生活を豊かに――
円滑な流通供給に努める
丸水秋田中央水産株式会社
〒010-0802 秋田市外旭川字待合28番地
電話 018-869-5311番代
FAX 018-868-1931
http://www.marusui-akita.co.jp/
e-mail:a.soumu@marusui-akita.co.jp

みなと新聞電子版
www.minato-yamaguchi.co.jp/
お申込みはホームページから

日刊 みなと新聞
1月19日 月曜日
2015年（平成27年）
発行所
みなと山口合同新聞社©
〒750-8506下関市東大和町1丁目1-7
☎083(266)3214 土曜・日曜・祝日休刊

大阪木津地方卸売市場
大阪木津市場株式会社
生産者の想いを形に
代表取締役社長 桑原 浩
取締役営業統括 渡壁 保秀
大阪市浪速区敷津東3丁目6番16号 電話06(6649)4711

スルメイカTAC4割増

漁業者 資源増加に懐疑的

水産庁が提案

水産庁は16日開いた意見交換会で、2015年漁期スルメイカTAC（漁獲可能量）を前年比41%増の42・5万㌧とする案を示した。秋季発生系群の資源量が過去最高となった調査結果などから算出したが、漁業者から「実際の漁獲は上がっていない」との発言が相次いだ。

国内で漁獲されるスルメイカは、秋に発生する系群と冬に発生する系群の2つに大別される。水産庁が行った秋季発生系群の調査結果によると、資源量推定値は過去最高の234・5万㌧。冬季発生系群も中位水準で資源の豊富さからTAC増枠を提案した。

一方で、全国いか釣り漁業協会や岩手、青森県の漁業者らは「現実の漁獲が少ない。資源量が多いと聞いても納得できない」と調査の信ぴょう性に疑問を投げかけた。

水産庁の黒萩真悟資源管理推進室長は「イカ釣漁業者からの声を聞いて、資源調査結果よりも少なめのTACを提案している」と説明した。

水産庁サイドは昨年6月の調査で資源を確認していたが、「7月ごろに漁が始まると獲れなくなった」（水産総合研究センター木所英昭資源管理グループ長）。「沿岸からいなくなっただけかと思いきや沖合でも獲れているわけではない、不気味な状況」（水産庁堤坂猛管理課長）

本紙取材に対し、堤坂課長は、「いたはずのイカがどこに行ったのか」と首をひねった。

TACはABC（生物学的漁獲許容量）を基に設定する。ABCを算出する際、「現状の漁獲圧の維持」「産卵親魚量の増大」など目標（シナリオ）を決める。シナリオは複数パターンを想定、ABCも複数個できる。今回のABCは、秋季発生系群と冬季発生系群ともに「親魚量の維持」が目標。さらに予防的措置として、計算上の値を2割削り、秋季は40・2万㌧と冬季は19・4万㌧をABCに設定した。ABCを合計した59・6万㌧から韓国の漁獲量（直近5年平均）を差し引いた42・5万㌧がTAC案となっている。

TACは、今回の議論や今後募集するパブリックコメントを踏まえ、2月中旬に開く水産政策審議会資源管理分科会で正式に決まる。

「スルメ資源は変動しやすい」と水産庁の堤坂課長

「売れ残る魚」有効に

丸の内 飲食「魚治」が昼夜営業

MUGEN

魚をもっと有効に食べてもらおうと、5日、東京・丸の内に飲食店「魚治」が昼夜ともに営業を開始した。同店は築地市場で廃棄される魚を有効活用する「築地もったいないプロジェクト」の第1弾としてオープン。居酒屋チェーンを展開するMUGEN（内山正宏社長）が運営する。

その日仕入れた魚が並ぶ

内山正宏社長

仕入れのメーンは山治など築地仲卸。規格外、網傷、旬を外れているなどの理由で売れ残る水産物を買い付ける。内山社長は「築地で年間何十億円も捨てられる」と強調。廃棄を減らすことに加え、仲卸の商売のチャンスにつながればと期待を込める。

仲卸以外は、かいせい物産（宮崎成人社長）ともタイアップし、東日本大震災で販路を失った生産者からの仕入れも実施。南三陸直送のホヤはホヤキムチ（580円）として販売する。被災地以外でも、市場に出回らない未利用魚の取り扱いも進めていきたいとしている。

メニューは、その日の仕入れに合わせて変える。「安かろう悪かろうでは意味がない。おいしさもプラスしていかないと」と内山社長。ハマグリを使ったお通しやノドグロの煮付けなど、毎日違った味わいを楽しめる。

「もったいない」の精神は食材だけではない。店員が着る法被は従来なら廃棄される布の切れ端で作製。テーブルは廃材で作る。内山社長は「コストはかかったが、こだわりたかった」と熱く語る。

客層は30～40代の会社員で、夜の客単価は3700～3800円。ランチも行い、1000円前後の海鮮丼など150～160食が売れる大盛況だ。内山社長は、丸の内の第1号店を皮切りに、店舗数を増やしていく構え。今後は渋谷など「順次店舗を増やし、若い人にももったいないの意識を広めたい」と語る。

▼魚治＝東京都千代田区丸の内3の3の1 新東京ビル地下1階、☎03・6269・9099

生産者が値上げ要求

対日すり身 円安が重しに

米ベ海スケソウ

Aシーズン20日幕開け

【シアトル】米アラスカ・ベーリング海で20日、今年Aシーズンのスケソウダラ漁が開幕する。生産者は主力製品の値上げを前提に取引先との交渉を開始。すり身は世界的な需給逼迫（ひっぱく）で米貨建てでの上方修正を求める。市中在庫が低水準の日本側は一段の円安進行で上昇幅を最小限にとどめたい考え。スケコは前年同様に大型供給の可能性が高く、弱含むとの見方が浮上している。

今年の同海の漁獲枠は前年比3%増の131万㌧。競合するロシアは同5%増の172万㌧で決定している。アラスカの生産者には2006年、08年、10年、12年の卓越年級群を後ろ盾に「漁獲枠を取り残す懸念はなく、製品ごとの需給に合わせたプロダクトミックス戦略を進める素地」（大手生産者）が整う。

欧州や日本など主力需要家との価格交渉は年明け早々から始まった。フィレーは米側が前年Bシーズンに比べ200～300㌦高のトン3300㌦を唱える。一方、中国加工向け主体のドレス（H&G）製品はロシア産との競合が比較的少ない大型サイズ（500㌘アップ）で1600～1650㌦を要求。ともに成約情報はない。

価格交渉をめぐっては今年、「本来の需給動向とは関係のない外部要因」（同）が影響。為替相場はドル高・ユーロ安に加え、2次凍結品のドレス製品を供給するロシアのルーブルは対ドルで前年比4割強も下落した。米価を引き下げても自国通貨建てでは前年対比で採算性を維持できる構図で、ロシア側の出方も焦点になっている。

アラスカの加工場（スケソウ―IQFフィレーの生産ライン）

毎年移動する旧正月（春節）の時期も懸念材料のひとつだ。中国の加工業者は工場生産の稼働が止まる旧正月までに成約を急ぎ在庫を抱える必要がない。今年の大型連休は2月18～24日と例年に比べ遅く、2次加工業者は静観の構えという。

（6面に続く）

「かまぼこ900年」のぼり登場！

豊島蒲鉾の山口社長デザイン

全蒲連

かまぼこ900年のぼり登場―。全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会（全蒲連、鈴木博晶会長）は今年、かまぼこが古文書に登場して900年の節目に当たることから「かまぼこ900年」をキーワードに需要を盛り上げる。

このほど作製したのぼり＝写真＝を、2月初旬にも全国のかまぼこ屋に配布。各地で掲げ「かまぼこ900年」をアピールする。イベントなどでも活用。ピンバッジも同時期に配布するなど露出を増やす。

のぼりは海と太陽をモチーフにしたダイナミックなデザインが特長。豊島蒲鉾（福岡市）の山口美栄社長の手によるもの。かまぼこを食べて元気になる、ハッピーになる、これまでも、そしてこれからも、との思いをイメージしている。

ゼロ関税で水産物集中搬入

昨年末、台湾から中国・厦門へ

昨年11月から12月15日までの1カ月半で、中国厦門（アモイ）に台湾から1年分の輸入量に匹敵する水産物が集中搬入した。中国メディアの中国貿易新聞は「中国と台湾が締結する自由貿易協定（海峡両岸経済協力枠組、ECTA）を受けたゼロ関税による安価な水産物が（中国）大陸の消費者を喜ばせた」と報じている。

中国の厦門東渡港には昨年のこの期間、台湾からサンマや冷イカ、スッポンの卵など1万1000㌧が入荷。1～10月の台湾からの輸入量1万3000㌧に匹敵する量が、11月からの1カ月半に集中搬入した。昨年1月～12月15日の台湾から厦門向けの水産物輸入量合計は前年同期比10・4%増の2万4000㌧となった。

台湾のサンマ漁獲数量は2年連続世界一で、同港への輸入量は1万5400㌧に達した。また、中国国内のイカ加工業の拡大を受け、台湾からの同港への冷イカ輸入量は前年同期比19倍に急増。

スッポン養殖は台湾の先進的技術と経験が中国大陸での養殖の礎をつくり、「台湾生まれ中国育ち」の養殖方式が拡大。14年の台湾からの同港向け輸入量は前年同期比7倍に急伸したもよう。

新社長にヨハソン氏

マルハニチロG 米ウエストワードシーフーズ

【シアトル】マルハニチログループで米国に拠点を置くウエストワードシーフーズの社長に、マーク・ヨハソン副社長ゼネラル・マネージャーが1日付で昇格した。アリエスカシーフーズのトップも兼任する。リック・ダットン前社長は上級顧問に退いた。

ウエストワードは昨年末、アラスカ・コディアックの工場を売却。同業のアリエスカを含め、スケソウ事業をダッチハーバーの2カ所に集約する。ヨハソン新社長は同工場売却による売り上げ減少分を漁船のラインアップ強化や生産効率の工場で補う陣頭指揮を執る。

新社長に大野常務

岐阜魚介

【岐阜】岐阜市中央卸売市場の卸売会社岐阜魚介は10日、取締役会を開き、大野悟朗常務が同日付で社長に就任する人事を決めた。坂井田清社長は体調不良により取締役に退いた。

大野　悟朗（おおの・ごろう）氏　岐阜南高（現岐阜聖徳学園高）卒。1977年に岐阜魚介入社。鮮魚畑を歩み、2008年取締役。11年常務取締役営業統括。岐阜市出身の56歳。

大野悟朗新社長

Shutō 酒盗 和製アンチョビ
―酒盗のある食卓を―

株式会社しいの食品 神奈川県小田原市成田939 ☎0120(48)5641

きょうの紙面

企画 漁業・養殖	2
地域のページ・長崎	4
POS・2014年海藻類	5
年頭会見＝JAFIC	5
日食工14年販売額4467億円	7
乾ノリ生産量昨年超えへ	7
さかなの動き＝生鮮ウニ	8

墨魚卓滴

今年のNHK大河ドラマ「花燃ゆ」は、吉田松陰も主人公のひとり。松陰は松下村塾で久坂玄瑞、高杉晋作、伊藤博文など維新で活躍した数多の志士を輩出し、精神的指導者・理論者として幕末の動乱期に大きな影響を与えた。松陰が門弟たちに語った言葉は今も私たちの胸に突き刺さる力を持つ▼「夢なき者に理想なし、理想なき者に計画なし、計画なき者に実行なし、実行なき者に成功なし。故に、夢なき者に成功なし」という言葉は有名だ。志を立てることがすべての源泉と説く。そして常識にとらわれず、道義に即した行動を重要視した▼29歳の若さで松陰がこの世を去った35年後に、パナソニック（旧松下電器）を一代で築いた松下幸之助氏が生まれる。「経営の神様」とたたえられる幸之助氏の哲学の真髄は「会社の目的は社会貢献にある」という言葉に尽きる▼幸之助氏は亡くなる10年前に私財70億円を投じて松下政経塾を設立。名前も松下村塾とよく似ているが、より良い日本を築くべく、政治や経済のリーダーとなる人物を育てるという思いは松陰と重なる▼企業や人々がある意味で理念喪失、目標喪失に陥っている現代の日本。あらためて二人が何を問うたか考える必要がある。「花燃ゆ」の初回、松陰の「新しい時代を乗り越えるためには、教えられるだけでなく、自分で考える」という言葉は素直にうなずけた。（康）

もっと新鮮に、
もっと快適に、
もっとクリーンに…。
NISSIN
Technology in HVAC&REFRIGERATION
冷凍空調プラント・トップメーカー
日新興業株式會社
〒532-0005 大阪市淀川区三国本町1丁目12番30号 TEL06(6394)1171代
〒144-0052 東京都大田区蒲田5丁目38番3号 蒲田朝日ビル TEL03(5710)7061代
〒424-0805 静岡県静岡市清水区袖師町16番地 TEL054(361)5221代
札幌・釧路・函館・八戸・気仙沼・石巻・塩釜・小名浜・銚子・新潟・小木・三崎
焼津・伊勢・境港・尾道・下関・福岡・高知・長崎・臼杵・宮崎・串木野・枕崎
http://www.nissin-ref.co.jp

マツイ-MISO 「西京味噌」（大連松井味噌有限公司 商標権登録済）専門に中国で22年の生産実績！
100% 日本独資
日本人常駐
●西京漬、粕漬、みりん漬、味噌漬、海鮮ピリ辛、醤油漬など各種調味料を取り扱っています。
●漬け込み・味付け・着色など、クライアントの用途・要望に合わせたオーダーメイドが可能です。
●高品質のみそを安定供給できます。

HACCP／ISO9001・2000認証工場
HACCP:GB/T19001—2000IDT
認証番号 05506Q 11022 ROS
HACCP／ISO9001・2000認証工場
大連松井味噌有限公司
遼寧省大連市瓦房店市総台鎮機場路380号
TEL/FAX 0411-85252222・85250692/85250966
E-mail:ken@omiso.co.jp
担当:松井健一 TEL 1390-4088793 担当:張彦彦 TEL 139-42806793
松井味噌株式会社
兵庫県明石市藤江2028-54 担当:松井孝彦
TEL 078-926-2626 E-mail:taka@omiso.co.jp