Sui-Kei
水産経済新聞
http://www.suikei.co.jp

支局網

北海道支局（札幌）	011-261-6062
東北支局（仙台）	022-263-8476
三崎支局	046-880-0757
東海支局（焼津）	054-627-3141
大阪支局	06-6452-9201
長崎支局	095-826-1120
釜　　山	

外国為替対顧客相場（三菱東京ＵＦＪ銀行）

通貨	6日	前営業日
米ドル	120.05円	120.71円
カナダドル	97.06円	96.90円
ユーロ	132.26円	131.54円
ノルウェークローネ	15.32円	15.26円
豪ドル	92.91円	92.79円
ＮＺドル	92.66円	91.83円
中国人民元	19.52円	19.62円
タイバーツ	3.76円	3.77円
インドルピー	2.08円	2.09円
韓国100ウォン	11.16円	11.15円
南アフリカランド	11.59円	11.54円
ロシアルーブル	2.36円	2.38円

高度衛生管理型で初運用

高鮮度生マグロを全国へ

銚子第一卸売市場

【銚子】銚子市内に3か所ある市場のうち、近海マグロ・カジキ類を主に扱う第一卸売市場が6日、運用を開始した。衛生・鮮度管理に最新の設備が導入された高度衛生管理型施設として、3月29日に竣工式を終えたばかり。この日は高知県船籍のマグロ延縄船2隻が入港、メバチやビンナガなど約1000本の生鮮マグロ類を揚げた。

品質をチェックする買受人。マグロが床面に接地しないようスノコを利用

同日未明、東沖を操業していた第31若潮丸、第33若潮丸の2隻の魚槽から、マグロ類が次々と吊り上げられ、荷捌所内に運び込まれた。施設は船に相対する搬入口以外、すべて封鎖されており、同口も入庫後すぐにシャッターを下ろす。完全封鎖型施設として、鳥類や風雨などの侵入が極力抑えられる。漁獲物は殺菌処理冷却海水で洗浄され計量、ステンレス製のスノコに陳列される。

新しい市場に足を踏み入れた買受人は、「広くてきれいで使いやすい」と話す。尾や腹を見ながら、肉質・脂の乗り具合を確かめ入札。結果はアナウンスのほか、新たに設置した電子掲示板にも表示される。

買い手が決まると、海と反対側に位置する搬出口が開く。一連の流れは一方通行であり、衛生面が特に飛躍した。「新市場の利点を生かし、安全・安心なマグロを供給していきたい」など、意気込みが語られた。

他方、施設が変わったことで、若干戸惑う姿も散見された。事前に説明会も開かれていたが、運用して初めて分かることもあり、買受人らは「早く慣れていかないと」と話す。

JF銚子市漁協の和田一夫市場長は、「皆の意見を聞きながら必要な部分を改善して、よりよい市場にしたい」とし、施設だけでなく運用面においても、さらなる高度化へ意欲を示した。

この日は2階の管理用通路に関係者や市民らが集まり、施設に並ぶ魚と入札の風景を見学した。隣接する海業支援施設では、一般の人へ生鮮・加工品の販売を予定している。

高鮮度生マグロを全国へ

銚子第一卸売市場

【札幌】札幌市場の荷受・カネシメ高橋水産の社員食堂で2日、クジラの竜田揚げ入りカレーが出された。

同食堂でクジラを使ったメニューが提供される案内の記事を見た際、自社食堂でもどうかと発案、クジラ肉普及を図るのは、約3年ぶりという。狙いからも、メニュー化が実現した。

今回は高橋松一郎会長が、3月の参議員食堂でのクジラ竜田揚げカレー使用されたのは、平成25年度の南極海での調査捕鯨の副産物であるミンククジラの加工用胸肉。

クジラ竜田揚げカレーを楽しむ高橋松一郎会長㊨と高橋清一郎社長

「鯨カレー」提供 高橋水産食堂で

好評「おいしい」「懐かしい」

提供されたクジラ竜田揚げカレー

栄養士の砂原会里同社や、「捕鯨を守る会」北海道支部会長も務める高橋清一郎社長をはじめ、同社社員らが続々と食堂を訪れ、「軟らかくておいしい」「懐かしい」などと感想を口にしつつ、クジラのうま味を楽しんだ。予定していた200食は完食され、足りなくなったという。

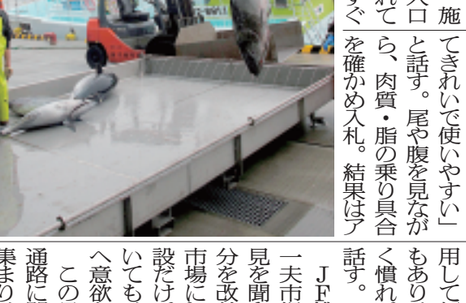
総務企画課主任によると、クジラ肉の臭みを抑えるため、特にショウガ汁を効かせたという。食堂のテーブルにはクジラ肉の栄養成分を示した手

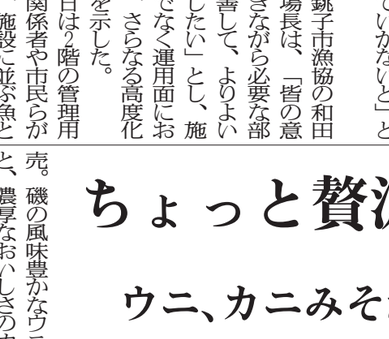
船からの陸揚げ。滑り台の傾斜で施設内へ運ばれる

ちょっと贅沢、新製品

ウニ、カニみそがおいしい

㈱かね徳が春夏の新商品





かね徳の新商品。「甲いかうにかにみそ」㊤と「真いかうにかにみそ」

【芦屋】㈱かね徳（東村員徳社長）は春夏の新商品として、ウニとカニみそがおいしい「甲いかうにかにみそ」「貝（あかにし）うにかにみそ」「真いかうにかにみそ」を販売。磯の風味豊かなウニと、濃厚なおいしさのカニみそを、それぞれコウイカ、アカニシ貝、マイカと和えた逸品で、これまでにないちょっと贅沢（ぜい）沢で特別な創作かにし）は、アカニシ貝の珍味として人気となりそのしこしこした食感が両商品は黒に金の縁取り、「真いか」は使い勝手がいい個食包装のダルパックで、それぞれ高月、解凍後10度C以下で「貝」と「真いか」は15日、「甲いかうにかにみそ」は10日。

おいしい。

また、「真いか」は、国産のスルメイカを使用。ウニとカニみそに加え、イカゴロ（肝臓）のる。

同社ではウニとカニみその相性のよさを引き出すことに成功したことから、今回のX0797-35-7903品以外の14商品開発も検討していく。

「甲いか」は80㌘、「貝」は65㌘、「真いか」は45㌘×2。

賞味期限は解凍前マイナス18度C以下1年3か月、解凍後10度Cで「貝」は9日、「甲いか」は10日。

▽㈱かね徳＝〒659-0068、兵庫県芦屋市業平町4-1、☎0797-35-7901、FA

「甲いかうにかにみそ」「貝（あかにし）うにかにみそ」「真いかうにかにみそ」

西友、生鮮品の品質向上へ1日から

「鮮度チェックプログラム」開始

西友は1日から、「生鮮食品満足保証プログラム」の強化策の一環として、生鮮食品売場の点検を行う「鮮度チェックプログラム」を開始した。

「鮮度チェック隊」に任命された従業員が、顧客が最も多く来店する夕刻に先立ち、毎日午後3時に、一斉に生鮮食品売場を巡回し、品質のチェックを行うことで、生鮮食品の品質・鮮度を一層強化するもの。

各店舗の「鮮度チェック隊」は、「鮮度チェック中」と記された腕章をつけて売場を回り、ドリップが出てしまった魚や肉、萎（しお）れたり傷の付いた野菜などが売場に並んでいないかを確認。販売にふさわしくない商品があった場合は、商品を撤去するという。

商品が整頓され、十分に補充されていることや、清掃が行き届き、顧客にとって快適な買い物環境が整っているかどうかについても確認し、問題があれば直ちに改善する。

これまで、生鮮食品の売場の点検は、店舗単位で実施されてきたが、さらに徹底して生鮮食品の品質・鮮度の改善を図るため、店舗単位でのチェック実施に加え、全店統一した方法で運用することを決めた。

同社では、平成26年4月から、生鮮食品カテゴリーにおける品質向上を目指す「生鮮食品満足保証プログラム」を開始。生鮮食品の調達、物流、店舗、それぞれにおける鮮度管理の各プロセスを見直し、強化したことで、26年の生鮮食品カテゴリーの売り上げは、前年比8.1%増を達成した。

店頭で定期的に実施しているアンケートでも「食品の鮮度」に対する評価が大幅に向上している。

小学生向け紹介動画

東京都中央卸売市場

1日から貸出し開始

東京都中央卸売市場は、このほど、新たに小学生向け紹介動画「教えてイッチーノ！ 中央卸売市場のしくみ」を制作。1日から貸し出しを始めた（写真はDVDのカバー）。都中央卸売市場のマスコットキャラクター、市場の妖精「イッチーノ」が、タイムスリップした少年時代の織田信長に、中央卸売市場の機能や役割を解説するストーリー。

メディアはDVD。映像時間は12分。主に野菜を材料に、生鮮食料品が産地から食卓に届くまでの流れを紹介する。

若手俳優の広田亮平さんと、子役の濱田ここねさんを起用。「イッチーノ」の声は声優の小桜エツコさんが担当する。DVDの貸し出し期間は、ほかの資料と同じく2週間。

▽問い合わせ先・東京都中央卸売市場管理部総務課＝☎03-5320-5720

日本水産 水産事業第一部水産第二課

やりがい感じる部署

論理的な話し方目指す

女性のチカラ GO!

★巽　さやかさん

明治大学文学部の3年生の時に英語に留学。帰国後、英語を使える仕事に就きたいと就活を行った。その中で日本水産の説明会に参加し、北海道出身としても「何かしっくりきた」感触を受けた。「水産関係といえば国内の仕事というイメージがあったが、説明会を聞いてみるとグループ会社は世界各国にあるし、これは英語を生かせるチャンスがあると感じた。何よりも説明会である鮭鱒の部署に配属された映像は、自分が育った北海道の海を思い出させた」と話す。

一方で、サケの大ベテランが社内外にたくさんいる中で、まずは社内の営業担当者に参考になるような大変な思いもしている。

また、「職場も取引先も周囲が男性ばかりで、年齢も離れているので、どうやってコミュニケーションを取ればよいのかと悩んだりもした」と本音をもらす。でも仕事をしているうちに、女性でよかったと実感してきた部分もある。

「女性なので名前を覚えてもらいやすい点や、例えば取引先の方が娘さんとどう接してよいか分からない話などをきれいた時、娘の立場から話をして打ち解けたなど、よかったと思うこともあった。

S.A.の「FIVE STAR」製品の調整も

また、「職場も取引先のように論理的にきちんと話すこと」だとか。明快で説得力のある話し方をする身近な先輩の男性を手本に、今後がんばりたいとも。

入った当初はS.A.社中心の仕事だったが、今は養殖鮭鱒全般を担当。ノルウェー産の生鮮物を調達することもある。

「やりがいのある今の部署で仕事しやすい点や、いずれは違う部署や海外をもたいと夢の実現に向け、がんばる姿にエールを送りたい。

（浮須）

女性のチカラ

フルノ・シンガポールの社屋外観

東南アの拠点 事業強化図る

古野電気子会社

「フルノ・シンガポール」に改称

【西宮】古野電気のシンガポール子会社「RICO LTD」は1日付で社名を「FURUNO SINGAPORE PTE LTD」（日本語名称＝フルノ・シンガポール㈱）に変更した。

「ＲＩＣＯ社」は1970年の設立以来、シンガポールやインドネシア、マレーシアなどで船舶用電子機器の製品・部品の販売、アフターサービスを提供。5年前に古野電気のグループ会社となった。今回の社名変更は、同社が昨年9月までに「ＲＩＣＯ社」の株式を100%取得して完全子会社としたことを受けてのもの。同社では今後、東南アジアの拠点として事業を強化していく方針。

レシピコンを実施

ブログサイトとコラボ

日本アクセスは乾物イタリアンレシピBook「和食だけじゃない！手軽にオシャレに『おうち』で乾物イタリアン」（写真）の出版を記念し料理ブログのポータルサイト「レシピブログ」とのコラボで乾物イタリアンの活性化を図る。

実施期間は今月10日から7月17日まで。モニタは200人。グランプリは2人（海産部門、農産部門各1人）に「アクアパッツァ」の乾物フルコースを、カテゴリー賞は9人にキッチン家電を、日本アクセス賞は1人に特選乾物ギフトセットを贈呈。ダブルチャンス賞として30人にアマゾンギフト券1000円分が贈られる。審査員には同レシピブックを監修したイタリアンシェフの日高良実氏や、各カテゴリーメーカー、同社担当者