第18233号　日刊（土日祝除く）　昭和26年7月11日第3種郵便物認可

スイケイ　https://www.suikei.co.jp

日刊 水産経済新聞

THE SUISAN-KEIZAI

2022年（令和4年）4/25（月）Monday

発行所　水産経済新聞社　〒106-0032 東京都港区六本木2丁目1番13号 六本木MYビル3階　☎03-5544-9831（代）FAX 03-5544-9837

TODAY'S NEWS

赤潮対策支援継続 道知事に要望 2
赤潮の原因「海洋熱波」か 2
兵庫・香美町の魚 魚力とPR 2
荷受別取扱実績④ 道荷主協まとめ 3
「産地」を考える 6
スイケイマーケット
アトラン復活祭のピーク過ぎる 5
バナメイ水揚げ本格化

魚食（うおしょく）にっぽん　きかなで元気!!プロジェクト　vol.135

道日本海ニシン 4000トン突破

近年最多、石狩、小樽が寄与

【札幌】北海道日本海沿岸（後志北部―宗谷）のニシン漁の漁獲量（道まとめ、速報値）は、10日現在で前年同期比71%増の4189トンとなり、資源増大プロジェクト（種苗放流事業）が始まった1996年以降で初の4000トン超えを果たした。

留萌でさらに加算も

4月上旬（1～10日）は前年の同じ時期を65%上回る553トンを加算している。例年なら3月下旬で終了する後志管内の小樽、石狩管内（JF石狩湾漁協）の厚田、浜益が、漁期の後ろ倒しで4月に入っても漁があったことに加え、4月に漁が本格化する留萌管内の増毛や羽幌などでも漁獲が増えたことが寄与した形だ。

1～3月の主力産地である小樽と石狩管内の刺網は当旬で終漁。小樽は前年比3・2倍の827トン、石狩管内は83%増の2704トンと、いずれも96年以降の最多記録となった。今期は特に3月以降の後半の伸びが顕著だった。

これにより全体の累計漁獲は近年初の4000トン超えを記録。これまでは2020年の3360トンが1996年以降の最多だった。

今後は留萌管内での漁獲が焦点。同管内では昨年は4月から漁獲集計終期の5月末までに約1200トン、一昨年は900トンを加算しており、今期どこまで伸びるかが注目される。

道立総合研究機構中央水産試験場によると、一昨年の4～5月に留萌管内で漁獲されたニシンは4月は石狩、小樽で漁獲されるのと同じ「石狩湾系」ニシンで、5月は「北海道・サハリン系」ニシン。昨年は全般的に道・サハリン系群が主体だったという。

道・サハリン系群は近年増加傾向が指摘され、オホーツク沿岸の産地でのニシン漁獲にも寄与。ロシアの研究機関も資源の増加傾向を確認している。

JFえひめ

東京営業所を披露

平井組合長「努力重ねる」 県内水産物販売の拠点に

JFえひめ（平井義則組合長）は今月から東京・日本橋に営業所（愛媛県漁業協同組合東京営業所）を開設し、首都圏を中心に営業活動を展開し始めた。初年度の取扱金額は10億円を目標としている。21日には関係者に営業所を披露したあと、近隣のホテルで祝賀会を開催した。

2年前に県内43漁協が合併して誕生したJFえひめは、販売事業の重要性を考え、東京に販売拠点を設けることを「一丁目一番地」に掲げていた。ただ、同時期に新型コロナウイルスが発生。東京営業所の開設も当初予定を延期していた。

祝賀会の中で平井組合長は「まず東京で足元を固め、その後に関東・東北地区へと『えひめの魚』を知ってもらう活動を展開する。併せて消費者が何を求めているかニーズをしっかりと把握して、地元漁業者とともに努力を重ねて価値を知ってもらえるように努力していく」と表明した。

来賓として出席したJF全漁連の岸宏会長は、漁業法改正や漁業環境を取り巻く厳しさに言及しながら、「全国に誇る『えひめの魚・水産物』を売っていくという時宜にかなった英断。今しっかりと走り出すことが成果を生むことにつながる。全漁連も協力していきたい」と激励。中央魚類の伊藤晴彦社長が豊洲市場の現状を説明しつつ、「将来に向けて大きな意味がある。大歓迎したい」と乾杯の音頭を取り歓談へと移った。会には県内選出の山本順三参院議員、長谷川淳二衆院議員も出席。中村時広県知事も祝辞を寄せた。

東京営業所の住所などは次の通り。

▽〒103―0021、東京都中央区日本橋本石町3―3―5、三友常盤橋ビル8階、☎03―6665―0481、FAX03―6665―0482

平井組合長（右から2人目）を激励する（左から）大森敏弘全漁連専務、伊藤社長、岸会長。右端は長谷川議員

価値ある魚増やす管理に

マダイ2系群で意見聴取

水産庁　管理手法検討部会

日本海西と瀬戸内海のマダイ2系群の資源管理に向け、生産現場の参考人などから意見を聞く管理手法検討部会が21日、都内でオンライン参加を交えて開催された。

資源管理を進めるにあたり、情報収集や管理を含む「遊漁」の扱いを問う意見が多く出された一方、資源評価案では来年の漁獲が現在の3分の1になり得る日本海西・東シナ海系群のマダイ資源評価について漁業者から多くの疑問が投げ掛けられ、「現場が納得できるデータを揃え、再度計算し、改めて評価結果を示すべきだ」などの論点を整理した。

管理手法検討部会は、漁獲可能量（TAC）や漁獲管理の基本方針について話し合うステークホルダー会合を前に、より詳しく生産現場など参考人の意見を聞き反映させるために開催されている。

今回議論したマダイ2系群のうち、瀬戸内海中・西部系群については4人の参考人が意見を述べた。資源評価では、現状に近い漁獲を続けても目標とする最大持続生産量（MSY）が可能とするものが示されている中で、漁獲の情報収集などが未整備な遊漁の管理を問う声が多く挙がったほか、入り組んだ瀬戸内海という海域内で隣県の管理方法が異なることも課題とされ、論点整理に反映された。

一方、マダイ日本海西部・東シナ海系群については、10人の参考人が参加。資源回復に向けて2022年には現在の3分の1に当たる1900トンまで漁獲を減らす必要があるとする資源評価に参考人から疑義が続出。特に、商業的には価値が低い7歳以上の資源を増やすシナリオになっている資源評価案に、「漁業者の感覚、実態とかけ離れており納得できない」「この管理では資源が増えても漁業者はいなくなる」など厳しい意見が出され、「利用実態、使いやすい2～3歳の経済価値の高いマダイを増やすシナリオを」などを求める意見が出された。

水産庁は、資源評価に対する疑問をはじめ、市場外流通、活魚、遊漁の数量把握の課題や緩やかな管理の工夫などを論点としてまとめ、ステークホルダー会合に向けた準備を進める考えを示した。

自国食材の魅力を発信

水産はキングサーモンPR

ニュージーランド政府

ニュージーランド（NZ）政府は21日、東京・港区のレストラン「ワカヌイ」で、同国の食品・飲料の魅力を発信するイベント「Made with Care and Evolution」を開催した。訪日したジャシンダ・アーダーン首相も登壇し、日本のニーズに対応した魚介や畜肉、果物などが豊富に揃っていることを紹介、さらなる活用を訴えた。

開会にあたりダミエン・オコーナー貿易・輸出振興大臣は「日本とNZの交流は今年で70周年を迎える。食品を通じた2国間交流も長く、乳製品や漁業の分野でも協力してきた。引き続き、素晴らしいパートナーシップを深めていきたい」とあいさつした。

アーダーン首相は「日本においてNZ産食材の需要は伸びている。日本人は味、健康、鮮度を重視しているという調査があり、わが国はこれらを満たしながら持続可能な食品を多く提供できる。食品を食べてもらえればNZのよさが分かっていただけると思う。さまざまなキャンペーンも実施しているので、ぜひ体験してほしい」と語った。

会場ではパネルディスカッションも実施された。科学、食品加工、農業のコンサルティング会社の代表者が「サスティナブルな食品・飲料のこれからを考える」をテーマに議論。日本で持続可能な食品がトレンドになっていることと、食品の安定供給に課題を抱えている実態を踏まえ、高付加価値のNZ食材と加工技術の活用が提案された。

ニュージーランドキングサーモン社のサーモンを使ったマリネ

NZ産食材の利用を促すアーダーン首相

またランチも振る舞われ、水産品ではニュージーランドキングサーモン社が手掛けるサーモンのマリネが前菜として登場。2種類のパプリカを使ったピューレとレモンドレッシングで味付けされており、サーモンの鮮度感をPRした。

NZ産水産物は世界トップクラスの持続可能性を誇り、魚介類においても「アニマルウェルフェア」を意識しているなどの特徴がある。

2019年には初めて輸出額が20億NZドルを超えるなど日本での需要も伸長。ムール貝やイセエビ、イカなどを輸出しており、「楽天市場」などで行っているキャンペーンを利用することで手軽に購入することができる。

新会社マリンバース設立

養殖魚を持続的安定供給

F&LCと拓洋

【大阪】スシローや京樽などを展開する㈱FOOD&LIFE COMPANIES（大阪・吹田市、水留浩一社長最高経営責任者〈CEO〉）と養殖事業を行う㈱拓洋（熊本市、山本宇宙社長）は21日、共同で養殖新会社㈱マリンバース（熊本市東区健軍本町1―1、山本社長、資本金500万円）を15日付で設立したと発表した。魚の養殖・販売のほか、種苗生産、飼料の仕入れ・製造・販売などを行う。

F&LCは、限りある水産資源の持続可能性という大きな社会的課題を解決する必要があると判断。その解決の一助となる水産資源の安定的な生産・活用を目指すため、拓洋とともにマリンバースを通じて取り組んでいく。これによりF&LCは、世界の消費者に安全・安心な食を安定して提供することで「変えよう、毎日の美味しさを。広めよう、世界に喜びを。」というビジョンを実現していく。

一方、拓洋は1951年の創業以来、「より良い製品をお客様にお届けする」ことを第一に考え、種苗から成魚までの一貫生産で養殖事業に取り組んできた。同社はこれまで培ってきた養殖技術をさらに進化させ「かけがえのない資源である海の環境を守りながら利用し、良質の水産物を安定的に供給することで、日本が抱える食料問題の解決に寄与していきたいとの思いでマリンバースを設立した」としている。

農林水産省

桑興商事営業倉庫のサメ ＪＦ焼津外港冷蔵庫のカツオ

EU認定書を交付

農林水産省は22日、東京・霞が関の省内で㈱桑興商事（阿部泰浩社長）冷蔵庫の冷凍のカツオ、キハダ、メバチに欧州連合（EU）向け施設認定書を交付した。

サンリクフーズは2020年8月に魚肉ソーセージの製造で認定を取得している。阿部社長は「サメ肉は30年ほど前にはイタリアに輸出していた実績があり、気仙沼には年間4000トン近い水揚げがある」と話し、「フカヒレで有名な気仙沼は肉の活用が課題の一つ。サメ肉を評価してくれる国として欧州向けの販売にもがんばりたい」と決意を示す。

焼津漁協の外港冷蔵庫は20年1月から稼働している。

認定書を受け取った松永喜一郎専務は「焼津に水揚げする主力の海外まき網船の全35隻がEU認定を取得し、買い受ける側からの要望もあり認定取得に取り組んだ」ときっかけを話し、今後は荷揚げ拠点になる市場での認定取得にも取り組む姿勢を示す。

焼津漁協ではこのほかミナミマグロ向けに2000トンなど、計6000トンの庫腹があり、今回認定を受けた3000トンと合わせて9000トンの庫腹をもつ。

サンリクフーズの冷凍自動倉庫の冷凍ネズミザメドレス、スキンレスチャンク、スケソウの冷凍スリ身、JF焼津漁協（西川角次郎組合長）の外港

農林水産省輸出・国際局輸出支援課の佐藤紳課長（いずれも㊧）から認定書を受け取る阿部社長㊤と松永専務

記者席

想定を超える状況に警戒

◎…㈱ライフコーポレーションの清水信次名誉会長（96）の取締役退任で、スーパー業界の経営者で最年長に躍り出る横山清㈱アークス社長（86）。ただ、業界歴61年の横山社長をしても収束の見通せない新型コロナウイルスとウクライナ情勢の混乱に「過去60年で最大の危機感をもっている」という。水産に絡んで「ノルウェーサーモンが遠回りとなり、ロシア産水産物の中国加工品搬入は不透明。日ロ漁業交渉も足踏み中だ。想定を超える状況でどこまで続くかも分からない」と最高レベルで警戒。パートナー企業との結束を強化し苦境を乗り切る。

◎…「兵庫県は実はハタハタもホタルイカも全国1位の水揚げを誇り、カニも常に1位争いをしているのに、ハタハタと言えば秋田、ホタルイカは富山、カニなら鳥取と消費者のイメージに刷り込まれている」と肩を落とすのは、JF但馬漁協の丸山和彦参与。「兵庫県は実力はあるのに知られていない」とイメージ戦略では各県の後塵（じん）を拝している現状を嘆き「関東の人に兵庫県はおいしい水産物がたくさんあると知ってほしい」と、30日まで開催されている「かに」など、新型コロナに恨み節。（那覇）

◎…「3月以降、過去4～5年の間では最高値、昨年比では3倍に浜値が高騰している」と語るのは、沖縄県車海老漁業協同組合の具志司参事。県産クルマエビの高付加価値化を目的に、生きたままマイナス50度Cで凍らせる「活〆急速凍結車海老」を組合員が首都圏の消費地にかなり認知度向上を目指す。

◎…「兵庫県は実はハタハタもホタルイカも全国1位の水揚げを誇り、カニも常に1位争いをしているのに、ハタハタと言えば秋田、ホタルイカは富山、カニなら鳥取と消費者のイメージに刷り込まれている」と肩を落とすのは、JF但馬漁協の丸山和彦参与。「兵庫県は実力はあるのに知られていない」とイメージ戦略では各県の後塵（じん）を拝している現状を嘆き「関東の人に兵庫県はおいしい水産物がたくさんあると知ってほしい」と、30日まで開催されている「かに」など、新型コロナに恨み節。（那覇）

2022.4.25