2011年（平成23年）
6月20日（月）
第4358号
毎週月曜日発行

水産タイムズ
THE SUISAN TIMES

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

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
定価1カ月2,300円

マルちゃん
Smiles for All.
すべては、笑顔のために。
東洋水産株式会社
TOYO SUISAN　〒106-8501 東京都港区港南2-13-40 電話03(3456)5111

ワールドシーフードビジネスニュース

ベトナム最大手のエビ輸出会社は、現在最大の市場である米国以外に市場拡大を狙っている。3月の震災以降、日本の水産業界からの需要の高まりを感じている。

MELジャパン 県の補助事業に
水産資源の保護と地域振興で

高知県は、水産資源の保護と持続的利用を目指すMEL（マリン・エコラベル）ジャパンの認証を活用して水産物のブランド化を図る補助事業を23年度スタートした。MELジャパンの普及が県レベルの事業に盛り込まれたのは初めて。

事業名は「高知県水産物ブランド化推進事業」。MELジャパンの認証取得と、認証水産物の認知度向上などを促進するための事業で補助率は2分の1。

高知県は、漁業協同組合などの団体が実施する高知県産水産物の地産外商の推進、宗田節加工業の振興と産地だが、地元に水揚げされるカツオ、キンメダイ、ゴマサバの地産外商の推進や宗田節加工業の振興を目的とした「地産外商等ソフト事業」も盛り込まれた。

MELジャパンは、水産資源や生態系の保護に積極的に取り組んでいる漁業を認証する制度。それらの漁業により漁獲された水産物が、認証を受けていない他の水産物と混ざることなく流通・加工することも認証対象となる。

高知県では現在、これらの事業を活用して、いくつかの漁業が申請されるよう準備中。大日本水産会のMELジャパン事務局では「水産資源の保護と地域産業の振興という2つの意味合わせ、MELジャパンの認証を取得する事業に要する経費について、予算の範囲内で補助金を交付する。事業予算1700万円のうち認証取得に700万円、認証水産物を含む高知県水産物の認知度向上など、いわゆる〝地産外商〟に1000万円を計上した。

高知県はカツオの有数の産地だが、地元に水揚げされるカツオ、キンメダイ、ゴマサバの地産外商の推進や宗田節加工業の振興を目的とした「地産外商等ソフト事業」も盛り込まれた。

MELジャパンは、水産資源や生態系の保護に積極的に取り組んでいる漁業を認証する制度。それらの漁業により漁獲された水産物が、認証を受けていない他の水産物と混ざることなく流通・加工することも認証対象となる。

高知県では現在、これらの事業を活用して、いくつかの漁業が申請されるよう準備中。大日本水産会のMELジャパン事務局では「水産資源の保護と地域産業の振興という2つの意味から、MELジャパンが県の事業の一つとして位置づけたことは非常に画期的。地球ブランドという形でエコラベルを活用しながら、持続性に配慮した漁業を支えていくという考えに応えられるよう、普及を強化していきたい」（大日本水産会・木上正士事業部長）としている。

榊東冷倉元会長に藍綬
春の叙勲・褒章

榊氏

東日本大震災の影響で延期されていた春の叙勲と褒章の受章者が発表された。農水省関係の伝達式は28日午前10時50分から農水省7階講堂で行われる。

〔旭日小綬章〕佐々木新一郎（70、京都府漁連会長）、渡邊静次（71、元漁済連会長）

〔旭日双光章〕安部泰宏（72、全水卸組連副会長）、岡田和子（71、香川県漁協女性連会長）、金成勝雄（79、福島県漁船保険組合長）、川島良一（71、石川県信漁連副会長）、兒玉隼人（71、宮崎県漁連理事）、東村克徳（71、元全珍連理事長）

〔旭日単光章〕氏田十三五（87、新潟県内水面漁連理事）、大場昇（80、元山形県鮭人工孵化事業連会長）

〔瑞宝重光章〕東久雄（71、元農林水産審議官）

褒章は黄綬が山梨県の齊藤敏夫氏（養殖業、74）、兵庫県の川井功一氏（前島食品会長、62）、福岡県の西山紀昭氏（鮮魚店店主、70）、長崎県の杉永金生氏（杉永蒲鉾元社長、72）、大分県の真鍋ハマ子氏（水産業、66）ら。伝達式は6月29日午前11時10分から農水省7階講堂で行われる。

このほか、元東京冷蔵倉庫協会長（元日本冷蔵倉庫協会副会長）で元東京団地冷蔵社長の榊敏秀氏が国交省関係で藍綬褒章を受章した。文部科学省関係で大和田哲男アビー社長ら。

「加工・流通業界にも支援を」
復興へ向け緊急集会
全漁連産地工場会

全漁連の産地工場会・西日本産地工場会は東日本大震災からの復興に向けた合同緊急集会を13日、東京・内神田のコープビルで開いた。

第一次補正予算で漁船、漁港施設の整備や金融対策が盛り込まれたものの、加工・流通や製氷施設に関しては第二次補正予算以降とされたため、関係者が一堂に会し、漁業から加工、通、冷凍・製氷施設を含め一体となった政府の支援を求めた。全漁連の大森敏弘漁政部長が2次補正に向けての考え方を示した。

産地工場会の芳賀長恒会長は「未曾有の大津波が生活基盤、産業基盤の全てを一瞬にして飲み込んだ。日本の食を支え、地域経済を支えてきたが、被害が甚大で会社レベルでは到底、復興はおぼつかない。国の支援が何よりも必要であり、二次補正では加工・流通分野もぜひ盛り込んでもらいたい」と語った。西日本産地工業会の原連会長も「被災者が持続的に復興を果たしていけるようにしてほしい」と望んだ。

全漁連の田口昭博常務の挨拶の後、中小企業庁経営支援部経営支援課企画調整一係長の渡辺俊弘氏が施設・設備の復旧・整備に対する補助について説明。八戸、大槌・釜石、大船渡、気仙沼、石巻、福島、銚子の各地区代表が現状や復興に向けた問題点を語った。

八戸の島守賢ダイマル会長は「水産庁予算の約2000億円のうち、水産加工分野へはわずか18億円。いまだに土農工商なのではないか」と指摘。補助の仕組みについても「国が半分、県が4分の1を補助するにしても、4分の1は被災者の自力。二重債務を抱えることになる」と語った。

全漁連産地工場会の模様

ミンク17頭にとどまる
JARPNⅡ釧路沖鯨類捕獲調査

2011年度第二期北西太平洋鯨類捕獲調査（JARPNⅡ）の沿岸域鯨類捕獲調査（春季釧路沖）が10日終了した。捕獲頭数はミンククジラ17頭。調査期間中の天候不良で、終日調査できた日が13日にとどまったため、予定の捕獲頭数（ミンククジラ60頭）を大きく下回った。

調査は鯨類による捕食が漁業資源に及ぼす影響評価に関するデータ収集が目的。例年、春季は宮城県鮎川沖、秋季は北海道釧路沖で行われているが、東日本大震災で鮎川沖での調査実施が困難となったことから今年度は春季も釧路沖で行った。

3隻の標本採集船が釧路港を中心とした半径50マイル以内での海域でミンククジラの捕獲調査を行い、胃内容物の餌生物種の同定、内容物重量の測定、生物学的情報を収集。

主な発見鯨種はミンククジラ（35群・41頭）のほか、シャチ、ツチクジラなどで、捕獲されたミンククジラの全個体から胃内容物として餌生物（スケトウダラやオキアミなど）が観察された。第一胃内容物重量は平均41・6kgだった。ミンククジラ捕獲頭数の組成はオス9頭、平均体長6・70m（5・28～7・86m）、メス8頭、平均体長6・29m（4・39～8・11m）。

水産庁では「調査は国際捕鯨取締条約第8条に基づき、農林水産大臣が発給した特別許可書の下で実施されたものであり、調査結果はIWC（国際捕鯨委員会）科学委員会に報告されるなど、北西太平洋における鯨類資源の保存及び管理に資する科学的知見の蓄積・増進に役立っている」としている。

調査実施主体は一般社団法人地域捕鯨推進協会。調査総括は加藤秀弘東京海洋大教授、調査団長は日本鯨類研究所の安永玄太氏が努めた。

「海洋立国」へ提言
海洋政策研究財団

海洋政策研究財団はこのほど、新たな「海洋立国」の実現に向けて「排他的経済水域及び大陸棚の総合的な管理に関する法制の整備について」をまとめた。

つて、海洋の持続的な開発と利用を促進することで日本の経済社会の健全な発展と国民生活の安定向上、人類と海洋の共生につなげることを目的としている。

排他的経済水域の開発、利用、保全に関する基本理念を掲げたほか、開発行為、科学的調査の取り扱いなどを定めている。

大水、執行役員2氏が退任

大水7月1日付。▽営業本部長付物流担当＝頼重和（執行役員北部支社長）▽執行役員を解く＝神戸東部支社長　貝原孝

うなぎシーズン到来
コンビニ各社が熱い販売合戦

ファミマートのうな重

土用の鰻のPRポスター

ファミリーマートは7月21日の〝土用の丑の日〟に合わせて、国産ウナギを使った「国産うな重」など計7商品の予約受付を20日開始する。全国の約8300店舗で7月29日まで受け付ける。

「国産うな重」は1・5尾（税込1980円）、1尾（税込1680円）、3／4尾（税込1380円）の3品。いずれも数量限定。中部地方、愛知県、岐阜県、三重県、静岡県の一部）では「愛知県一色産」、その他の地域では「鹿児島県産」を使用している。

香ばしくふっくらと口どけのよい蒲焼きに仕上げた。「国産うな重」に別添されている山椒は最高級の紀州有田産を100%使用。香りが高く、辛味が強い味わいが特長で、ウナギ蒲焼きとの相性は抜群。

「国産うな重」のほか、牛肉の希少部位〝三角バラ〟を使った「牛カットステーキ重」（税込980円）、切りカットした豚バラ肉を柔らかく焼き上げた「豚焼重」（税込690円）、海老の天ぷらをぜいたくに3本のせた「大海老天重」（税込690円、数量限定、島根県浜田港で水揚げしたアナゴを使った「穴子ちらし」（税込800円、数量限定）の予約を受け付ける。

国産蒲焼きを予約販売
ミニストップ

ミニストップは7月18日まで、国内のミニストップ（2011年4月末で2032店）で土用の丑の日に向けた「うなぎ蒲焼重」（数量限定）などの予約を受け付けている。

〝トップバリュ　グリーンアイ〟の国産ウナギ蒲焼きを使用した「鹿児島産うなぎ蒲焼重」（1580円）、「同（半身）」（1280円）はいずれも数量限定。同じ敷地内で養殖と加工を一元管理し、豊富な地下水を利用して育てたウナギ。皮は香ばしくパリッと仕上げ、身はふんわりと柔らかいのが特長。

「九州産うなぎ太巻寿司」（680円）も数量限定（南東北・関東・東海・近畿・四国・九州地区のみ）。九州産のきざみウナギを使ったぜいたく太巻き寿司。ウナギのほか、キュウリと玉子を組み合わせた。きざみレンコンが食感のアクセント。「炭火焼うな重」（798円）は中国・福建省で養殖されたウナギを使用。炭火でじっくりと焼き上げた。脂がのった肉厚の蒲焼きは、ふっくらとした柔らかさが特長。

夢をかなえる

回転寿司評論家、B級グルメ評論家としてテレビ、雑誌などで活躍。回転寿司通が高じて昨年11月、全国の回転寿司チェーンを束ねた日本回転寿司協会を設立した。初年度から、多彩な事業計画を盛り込んでいたが、東日本大震災の被災地への炊き出しが最初の大きな仕事になった。

一般社団法人　日本回転寿司協会
専務理事　米川　伸生氏

回転寿司は楽しさが大事

——幼少時代の「元禄寿司」に始まり、回転する寿司の魅力にとりつかれて早幾とせ。足を運んだ店は数百軒とか。

「デカネタ、変わりネタ、産地直送、激安といったネタをメインにした分類ではもう回転寿司は語ることができない。回転寿司店の特性、客のニーズから『高級志向・居酒屋系』『素材重視系』『エンタメ系』『均一・激安系』の4つに分類した」

——最近は回転寿司でも注文するケースが目立つが。

「寿司が回っているから回転寿司は楽しい。どうせ楽しむなら思い切り楽しまなけりゃ。回転寿司は遊園地だ！」

——昨年は回転寿司協会の設立に奔走。一般社団法人としてスタートしたが。

「全国を代表する回転寿司チェーンが名を連ねている。回転寿司の誕生から50余年。今や外食に欠かせない存在となったが、原料問題や環境問題など、個々の店舗レベルで対応が難しいグローバルな課題に対応するのが協会。業界の活性化とレベルアップを図りたい」

——「回転寿司フェア」の開催や「回転寿司マイスター」認定制度など、ユニークな事業が盛り込まれている。

「フェアは回転寿司関連業者のトレードショーとして会員を中心とした各店舗が出店。セミナーの開催や創作寿司グランプリ、早握り大会、マグロ科解体ショー、パネルディスカッションなどを行う。マイスター制度は優秀な回転寿司職人の養成を目指す。握りの技能やサービスなどを基準とした検定試験を実施。S級、A級などの格付けを行い、マイスター取得者や店舗にはステッカー、バッヂを授与する」

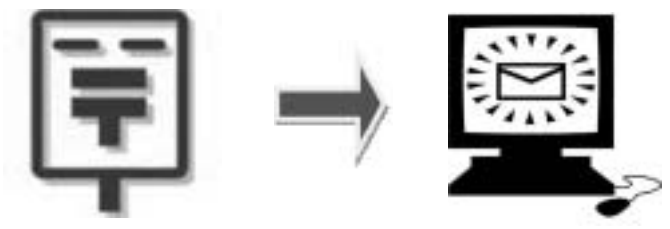
よねかわ・のぶお　東京出身、44歳。慶大卒。全国の回転ずしを食べ歩き、民放のクイズ番組で回転寿司通のチャンピオンに。回転寿司評論家として経営指南や商品プロデュースに当たっている。

「日刊速報水産タイムズ」

&

「日刊速報冷食タイムズ」

水産タイムズ　冷食タイムズ
その日のニュースがその日の夕方に
電子版日刊速報 好評です



ＰＤＦ形式で添付し、メールで配信！

今までとの違いは・・・

より早く！
・ご契約者様のご登録メールに発行前日ＰＭ５時半をメドにお届け
・１契約５名様のメールアドレス登録が可能（※同事業所内）
・紙面の社内回覧が不要

より読みやすく！
・カラー画像が加わり、一段と情報がわかり易く
・ＰＤＦ画面で自在に読み返せる

検索が便利！
・記事はご自身のパソコン内に保存
・当社ホームページ（www.suisantimes.co.jp)のＷＥＢサービスで過去の記事も簡単検索・（日刊速報ご契約者様には無料でＩＤ・パスワードをご提供）

やっぱり紙ベースで読みたい！というご契約者様には、
メールの代わりにＦＡＸで記事配信します

料金：日刊速報水産タイムズ・日刊速報冷食タイムズともに半年契約で30,240円（税込み）