▷2面　水産系うまみ調味料特集
▷4面　東北復興水産加工品展示商談会特集

2018年（平成30年）
5月21日（月）
第4702号
毎週月曜日発行

水産タイムス
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　水産タイムス社
東京都港区芝5－9－6
電話　03(3456)1411
FAX　03(3456)1416
年間購読料27,600円(税別)

マリちゃん
Smiles for All.
すべては、笑顔のために。
東洋水産株式会社
TOYO SUISAN 〒112-0013 東京都文京区音羽2-1-1 電話03-3943-5111

豊洲市場で習熟会

本番想定のデモ

6街区（水産仲卸売場棟）では行き交うターレの安全を確認した

10月の新市場移転を控え、豊洲市場水産物部は16日、豊洲市場の6街区・7街区への買出人、買参人や市場関係者を対象とした2回目の「習熟会」を開いた。場内の物流に関するデモンストレーションを行いつつ、市場施設の使い勝手を確認するもので、関係者2000人以上が参加した。

多くの関係者が見守る中、鮮魚が水産卸売場棟（7街区）到着したという設定

使い勝手は？

開場まで5カ月　物流に課題も

入退場ゲートで指示される7街区（水産卸売場棟）のバースに鮮魚を積んだトラックが運ばれた想定でテモをスタート。本番さながら発泡スチロール箱をトラックからフォークリフトで荷捌場に搬送し、検品後、仕分を行い、セリ場へ移した。

7街区と6街区（水産仲卸売場棟）は4つの閉鎖型連絡通路で結ばれている。水産物の搬送に“ターレ”が活躍するのは築地市場と同じ。ただ豊洲市場は衛生面に配慮した密閉方式を最大の特色としているため、フォークリフトを含めメーカーが電動式で動きは静かだ。6街区の仲卸売場には各店舗に充電装置が設置されている。一日の仕事が終われば翌朝に向けて充電する。

この日は、7街区から6街区への連絡通路を経由して場内へ荷下ろし、買出し車両への積み込みまでを確認した。

場内におけるターレは左側通行となっているが、一時停止や優先などの細かな取り決めは今後の検討材料となっている。

習熟会を終え、記者会見した東京都水産物卸売業者協会の伊藤義康会長は「今日は鮮魚を想定したが、実際はマグロもあれば活魚もある。商流はともかく、物流面で検討すべき課題が山積しており、今日はスタート。開場まで5カ月を切っており、準備を急がなければならない」と強調した。

記者の質問に答える伊藤会長

伊藤会長「課題は山積」

南米鮭鱒養殖好調で増収増益

日水前3月期　売上高7・4％増

日本水産（東京・西新橋、しが見られ、ファイン事業は、売上高が6830億円で前年比7・4％増、営業利益は235億円で3・7％増となった。

南米の鮭鱒養殖事業が好調に推移した。一方で食品事業は原材料や物流費の上昇など事業環境に変化の兆

水揚げ金額は約80億円と前年度を上回った。

「昨年はコウナゴやイカ、カツオ、サンマなど年間通じてほとんどの魚種が不漁だった。特に、ここ数年のサンマの不漁が大きく響いている」と語る。

震災後は漁船も減り、水揚げ数量は震災前の半分近くに減少した。

「魚価高で市場の水揚げ金額は比較的安定しているが、水産加工業者にとっては厳しい」という。

中央棟のさばき場の屋上には太陽光パネルを設置。天井の一部をガラス張りにすることで採光

の禁開世社長）の前3月期は、売上高が6830億円で前年比7・4％増、営業利益は235億円で3・7％増となった。

水産事業は売上高2227億円（前年比211億円増）、営業利益103億円（同33億円増）。

漁労事業は減収減益だったが、養殖事業が増収増益。加工・商事事業は増収減益となった。

食品事業は増収もコスト増が影響

食品事業は売上高3377億円（前年比233億円増）と伸びたが、営業利益は107億円（同3億760

0万円減）と増収減益となった。

ファイン事業は売上高20億円（同1億320億円）と増収増益。

水産食品51％増益

東洋水産前3月期

東洋水産の平成30年3月期は、売上高が前年比1・6％増の3888億円、営業利益が9・6％減の264億円、経常利益が8・3％減の286億円、当期純

利益が11・5％減の184億円となった。国内即席麺は微増（0・1％以下）の735億円、セグメント利益は5・5％減の99億76

00万円。

国内即席麺事業の売上高は微増となった。

水産食品事業の売上高は1・9％増の320億円、セグメント利益は51・4％増の2億8800万円。原材料価格が高騰する中、適正価格の維持に努めた大幅増益となった。

海外即席麺事業の売上高は微増（0・1％以下）の735億円、セグメント利益は5・5％減の99億76

00万円。

冷蔵事業の売上高は4・0％減の213億円、セグメント利益は81・6％減の1億3300万円。

海外冷蔵事業の売上高は6％増の177億円、セグメント利益は20・6％増の3400万円。

今期は売上高4550億円、売上高が前年比6・7％増の4800億円、経常利益275億円、当期

純利益191億円を見込んでいる。

専務に住本常務

東洋水産6月28日付。▽専務取締役＝住本常務（常務取締役）▽常務取締役＝真喜屋理恵子（取締役）▽取締役＝新任取締役候補＝村山一郎（相模工場長）▽同＝上川秦夫（宮城東洋代表取締役）▽同＝山本和夫（専務取締役）▽同（酒悦代表取締役会長に就任予定）＝戸川規久生（取締役）▽常務取締役＝3月15日付。▽退任（死去）＝藤田寿夫社外取締役）

双眼鏡

本欄は平成元年から始めたので今年で30年目。よくも続いたものだと我ながら感心する。毎号欠かさず出稿する書き手の苦労もさることながら、拙い文章にお付き合い頂く読者諸氏にもお礼を申し上げたい。

本欄は俗にいうエッセー、あるいは随筆、広辞苑によれば、随筆とは「自由な形式で書かれ、思索的な色彩の濃い散文」となる。本欄は確かに形式にとらわれないが、さて「思索的な散文か」と問われれば、返答に窮する。

日頃、いろいろな場面で抱た所感を書き綴っている。「随筆」というよりは「日々雑感」と称する方が当っかも知れない。

本紙は週刊なので年に約50回発行する。30年間で1500本の原稿を掲載したことになる。

ただ、本欄は本当に読まれているのだろうかと考えると内心忸怩たるものがある。

古来、「天上之を信じて多しとす　一人之を信じて少しとせず」という。これを頼みの綱として、今ひとり「双眼鏡」を書き続けようかと思っている。

だから、書く題材に行き詰る度に「もうやめよう」と思った。ところが、時々だが読者から「いつも読むのを楽しみにしています」と言われることがある。「豚もおだてれば木に登る」の態で、そうすると、また、そのひと言を思い浮かべつつパソコンに向かうのである。

続く原料不足

苦境打開へ結束

全国いか加工組合が福岡で総会

全国いか加工組合（利波英樹理事長）は第54回通常総会を福岡市のホテル日航福岡で11日開き、全ての議案を原案通り承認した。

イカ加工業界をめぐっては、原料確保が最大の課題となっており、全国イカ水揚げ集中（JF全漁連）によれば、2017年は近年のピーク1996年（38万7950t）の31・9％で記録のある1988年以来の低水準となった。

国内クルメイカの危機的な資源水準が続き、輸入加工業者は工場の操業度を下げつつ、製品値上げや量目変更などで対応している。

利波理事長

利波理事長（トナミ食品工業社長）は「29年度にかなり追加枠の発給は本枠と同時に1万2000t125年連続で行われ、水産庁をはじめ関係各位に厚く御礼申し上げる。今年のイカ来遊予想は厳しかった前年並みと

企業価値向上へ「新しい価値」をプラス

新中計「MVIP+2020」始動

日本水産は2018～2020年度の新たな中期経営計画「MVIP+（プラス）2020」をスタートさせた。2015年度にスタートした前中期経営計画「MVIP2017」で設定した目標値を全て達成したことを踏まえ、新中期経営計画では、この流れを踏襲しつつ、持続的な成長とさらなる企業価値向上を実現するために「新しい価値」をプラスする。

2020年度の数値目標は、売上高7360億円（2017年度実績6830億円）、営業利益320億円（同234億円）、経常利益320億円（同248億円）、当期純利益220億円（同173億円）。

主要戦略は、①持続可能な水産物の利用と調達の推進②資源の最大活用と製品ロスの最小化を目指し、製品

植物性蛋白の削減や賞味期限延長などの検討③水産資源を活かした、健康に寄与する医薬原料や食品の拡大④フィフスタイルの変化に対応した事業への構造転換⑤海外展開の加速⑥水産資源の持続可能性につながる研究開発の更なる強化⑦働き方改革や健康増進支援策等を通じた健康経営の推進⑧コーポレートガバナンスの強化――の8項目を掲げている。

同社グループが取り扱う水産物の資源状態を把握し、持続可能性への配慮などの対応状況について発信する。原料や製品の調達において、人権の尊重などに配慮した「CSR調達」をサプライヤーとともに進める。

「ライフスタイルの変化に対応した事業への構造転換」では、日本に限らず欧米でも社会環境変化に伴い、食事に求められるものが変わって来ていることを踏まえ、簡便・即食などのニーズに対応した美味しく、鮮度の良い商品を充実する。合わせてこれらの加工・生産機能の強化と再編も進める。

海外展開では、水産・食品事業における欧州での

5億円（前年比6900億円増）、営業利益20億8600万円（同18億9000万円減）。

物流事業は売上高164億円（前年比1億7900万円増）、営業利益19億3100万円（同1億320万円減）で増収増益。

ファイン事業は売上高2

59億円（前年比6900億円増）、営業利益20億8600万円（同18億9000万円減）。

物流事業は売上高164億円（前年比1億7900万円増）、営業利益19億3100万円（同1億320万円減）で増収増益。

ファイン事業は売上高2

専務に浜田食品事業執行

日本水産6月27日付。▽取締役常務執行役員＝食品事業執行委嘱、生産部門管掌、商品開発担当＝浜田晋吾▽取締役執行役員＝北米事業執行委嘱、ニッポンスイサン（U.S.A.）社長＝浅井正秀（ユニシー社筆頭社長）

はごろも、増収も営業利益半減

はごろもフーズ（静岡市、池田憲一社長）の前3月期は、売上高が前年比0・7％増の1799億円となった。経常利益は16億500万円（同50・7％減）にとどまった。営業利益は16億500万円（同43・4％減）。

今期は売上高4550億円、経常利益275億円、当期純利益16億5900万円（同43・4％減）。

グロやカツオの価格が高騰に加え、販売奨励金や広告宣伝費が増加したことで、営業利益は16億500万円（同50・7％減）にとどまった。経常利益は16億500万円（同43・4％減）。

今期は売上高4550億円、売上高が前年比6・7％増の4800億円、経常利益275億円、当期純利益16億5900万円（同43・4％減）。

売機会が減少した。

業界人

㈱女川魚市場　代表取締役専務　加藤　實氏

かとう・みのる　昭和24年10月生まれ、69歳。女川町出身。宮城県漁連職員として24年間、女川市場で働いていた。平成18年、株式会社移行と同時に県漁連から転籍、専務に。趣味はゴルフ等。

復興順調も不漁が課題

平成23年3月の東日本大震災で甚大な被害を受けた女川町地方卸売市場は、荷さばき場（27年6月竣工）、管理棟（28年6月竣工）、中央棟荷さばき場（28年8月竣工）と順次完成。昨年4月に西棟荷さばき場が竣工したことで、全面共用が開始された。

新市場は高度衛生管理型であるだけでなく、省エネ・低コスト型。

震災からの復興が進む中、頭を悩ましているのが、不安定な水揚げだ。29年度（1～12月）の水揚げ量は、東日本大震災が発生した23年を除けば過去最低の3万6000tに減少。魚価高の影響で、

水揚げ金額は約80億円と前年度を上回った。

「昨年はコウナゴやイカ、カツオ、サンマなど年間通じてほとんどの魚種が不漁だった。特に、ここ数年のサンマの不漁が大きく響いている」と語る。

震災後は漁船も減り、水揚げ数量は震災前の半分近くに減少した。

「魚価高で市場の水揚げ金額は比較的安定しているが、水産加工業者にとっては厳しい」という。

中央棟のさばき場の屋上には太陽光パネルを設置。天井の一部をガラス張りにすることで採光を良くしている。

「維持費を軽減し市場にしたおかげで、水揚数量が減っていても、作業効率も良くなり、働きやすい市場になった」

管理棟2階にある「市場食堂」も好評だ。市場関係者だけでなく、見学者や観光客が訪れる。定置網でその日に水揚げされた色々な魚が食べられる。

「三陸の中では復興が進んでいる方だと思う。漁船をたくさん呼び寄せ、さらに元気にしたい」

「信頼と誠実」
守谷エレベータ
守谷輸送機工業株式会社
http://www.moriya-elevator.co.jp
☎045(785)3111(代)

えびを創る
「えび」を通して、
人々に心の満足を提供する
株式会社ニチレイフレッシュ水産事業本部
〒104-8402　東京都中央区築地6-19-20 ニチレイ東銀座ビル10F
サウジアラビア産ホワイトえび
割鮮シリーズ

シャキッとした歯ざわり
便利で手間いらず
割烹
針しょうが
テーオー食品株式会社
本社　〒171－0052　東京都豊島区南長崎1－2－4
☎03（3952）1381（代）

ニチモウ
「高品質かつ低価格な製品を安心して食べたい」
ニチモウは、そんな消費者の皆様のニーズに対応するため長期的に安定供給できる体制を整えています。
食品事業本部【主要取扱い品目】
すり身、タラバガニ、ズワイガニ、カニ関連商品
たらこ・明太子・魚卵加工品、北方魚・南方魚冷凍食品
魚惣菜（漬魚、煮魚、焼き魚）、ツナパウチ、具材その他加工品
ニチモウ株式会社
〒140-0002 東京都品川区東品川2-2-20（天王洲郵船ビル）
TEL03-3458-4548　FAX03-3458-4557
URL http://www.nichimo.co.jp/
●札幌 TEL.011(261)3103　●仙台 TEL.022(726)5092
●名古屋 TEL.052(684)6331　●大阪 TEL.06(6398)0755
●下関 TEL.083(222)3471　●福岡 TEL.092(721)0999
食品事業本部第四営業部
「三陸銀鮭寒風干し」は、ニチモウグループが稚魚から水揚げまで一貫した管理のもと育てた銀鮭を使用しています。新鮮な原料を厳しい衛生基準を満たした工場で、一つひとつ丁寧に熟成・乾燥させて作り上げました。鮭本来の旨みが凝縮された一品をお楽しみください。