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
年間購読料38,280円
（税別34,800円）

水産タイムス
THE SUISAN TIMES

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

2025年（令和7年）
6月2日（月）
第5048号
毎週月曜日発行

NISSUI
まだ見ぬ、食の力を。

葉野氏（右）から登場人物を描いた色紙を贈呈された森長官

森長官と海業漫画の作者が対談
漫画で海業の本質伝える
水産庁

水産庁は、海業をテーマに同庁がこのほど製作した漫画「うみぎょう!」の作者、葉野宗介（はの・そうすけ）氏と森健長官の対談を5月28日行った。取材・製作のエピソードや作品を通して伝えたい思いなどを語り合った。

水産庁は漁業者や漁村地域の関係者の意識醸成、国民・消費者理解の促進を目的に漫画「うみぎょう!」を製作。葉野氏の描くどこか懐かしい絵柄と登場人物の成長を通して、海業とは何かをコメディを交えながらわかりやすく伝えている。水産庁ホームページで全3話を公開している。

海業に取り組む人々の思いや成長描く

森長官は漫画製作の経緯について「幅広い世代に支持されている漫画を通じて、漁業関係者や世間一般の人に海業を知ってもらおうと考えた。ただ取り組みを紹介するだけでなく、海業に取り組む人々の目線を踏まえ、様々な立場の人の思いや成長する様など、ストーリー性を持たせて描いてくれる人を探す中で、葉野先生にたどり着いた」と説明。

「懐かしさを感じる絵柄と、人間味あふれるコメディがマッチした素晴らしい作品を描いていただいた」と感謝を伝えた。

森長官から製作過程で楽しかったことや苦労した点について聞かれた葉野氏は「取材時に現地で聞いたエピソードは、どれも刺激的で興味深かった。早朝に定置網の水揚げ作業を見学したが、活気にあふれており、作業している人がかっこよかった。辛かったことは、作品を描いていただいて、「懐かしい」と言う話は締め切りぐらいです。とても楽しく製作できた」と答えた。

海業で漁村の魅力を再確認し幸せに

作品には魅力的な人物が多く登場する。葉野氏は取材時に聞いたエピソードや、話してくれた人の感情をヒントにキャラクターを作った。2話目に登場する『鉄平』のほっとした人となりは自分自身の持つ部分であり、一番思い入れを持ってる。海業に取り組む人の目線を推進する『鉄平』が立ち上がるのは、「海業をやっても、タブレットを用意しても、15日には葉野氏も参加し、海業をPRする。

「うみぎょう!」の表紙と「鉄平」の登場シーン

水産庁HPで公開している

ワンフローズンの定塩サバフィレ
「サバイキング」販促強化
ニチモウ

ニチモウ（東京都品川区、青木信也社長）はノルウェーで現地加工したワンフローズンの定塩サバフィレ「サバイキング」のプロモーションイベントをパートナーのヴィコマール社（ノルウェー）共同で5月23日開催した。ニチモウの青木社長、ノルウェー大使館水産部のヨハン・クアルハイム水産参事官と、ポール・ツァイル水産アドバイザーも同席した。

左からクアルハイム水産参事官、ニチモウの青木社長、ヴィコマール社のオレ・クリストファー氏、木川TL補佐

「サバイキング」は、ニチモウが掲げるパーパス「浜から食卓までを網羅し、挑戦の歩みを未来へ」を具現化した高付加価値のサバ製品。ヴィコマール社とニチモウの協力により商品化に成功した。

ニチモウ食品事業本部第三営業部第二チームの木川TL補佐は「サバイキング」の特徴について①旬の脂ののった原料のみを使用②グレーズ水を使用せず、素材そのものの味わいを重視③日本人に親しみやすいブランド名―の3つを挙げた。

英国海域で9月後半～10月に漁獲した脂ののった生サバを原料に、ノルウェー南部の港町にあるヴィコマール社の最新鋭の加工場でフィレ・塩加工、急速凍結まで行っている。

脂ののった「サバイキング」

店頭で掲示した「サバイキング」のPOP

工場では塩水で冷却したサバをロボットによるフィレマンで3枚おろしに、同社独自の塩水かけ流し製法でフィレに塩水を吹きかけて急速凍結している。塩水タンクにサバのフィレを漬け込む一般的な製法ではなく、塩水かけ流し製法によりサバ特有の生臭さを抑制できるという。

木川TL補佐は「フルウェーの定塩加工したワンフローズンの塩サバは珍しく、革新的な商品。解凍時ドリップも出にくく、脂のつった甘み高いフィレの製造を開始した。23年からニチモウも同プロジェクトに参画。昨年5月頃からサバイキングのブランド名を冠したワンフローズンの定塩サバを販売している。

ヴィコマール社のディレクター、オレ・クリストファー氏は「日本の加工技術を取り入れた洗練された工場。毎年、製造ラインの改善を行い、これまで約30億円投資した。製造コストを抑えるため可能な限り自動化を進めている」と同社の同じようなおいしさ」とアピールした。

独自の塩水かけ流し製法で臭み抑える

約30億円投資の最新鋭の工場で生産

ヴィコマール社は3Q2の塩サバは珍しく、革新的な商品。解凍時ドリップも出にくく、脂のつった甘み高いフィレの製造を開始した。23年からニチモウも同プロジェクトに参画。昨年5月頃からサバイキングのブランド名を冠したワンフローズンの定塩サバを販売している。

ヴィコマール社は3Q2年に設備投資を行い、サバの加工場にフィレ加工ラインを導入し、付加価値の高いフィレの製造を開始した。23年からニチモウも同プロジェクトに参画。昨年5月頃からサバイキングのブランド名を冠したワンフローズンの定塩サバを販売している。

今回の業務提携の内容は、マルハニチロとセンコーが共同または協力して行う物流に関わる一連の業務に加え、物流以外の業務。

物流関連業務では▽センコーの保有する輸配送機能の共有▽両社が保有する物流拠点の相互活用▽物流に関するノウハウの相互提供▽センコーが保有する人材派遣機能の活用▽海外事業システムの共有▽海外事業に関わる共同での戦略推進―などを行う。

物流以外の業務では▽センコーの進める学童保育、介護、フィットネス事業などへの協業を進める商品・サービスの開発▽各種施設、外食などへの食材提供とそのフードバックによる商品・サービスの開発―などを行う。

センコーと物流以外を含めて業務提携
マルハニチロ

マルハニチロ（東京都江東区、池貝賢社長）は、物流事業などを中心に幅広く事業を展開するセンコーグループホールディングス（東京都江東区、福田泰久社長、以下センコー）と提携を含めた包括的業務提携を5月26日付で締結したことを同日発表した。

東証プライムに上場するセンコーは「未来潮流を創造する企業グループ」というビジョンを掲げ、物流・商流事業を核にビジネスサポート事業、ライフサポート事業、プロダクト事業など幅広い事業を展開している。2025年3月期の連結売上高は8541億円、経常利益は337億円、当期純利益は183億円。

今回の業務提携の内容は、マルハニチロとセンコーが共同または協力して行う物流に関わる一連の業務に加え、物流以外の業務。

物流関連業務では▽センコーの保有する輸配送機能の共有▽両社が保有する物流拠点の相互活用▽物流に関するノウハウの相互提供▽センコーが保有する人材派遣機能の活用▽海外事業システムの共有▽海外事業に関わる共同での戦略推進―などを行う。

物流以外の業務では▽センコーの進める学童保育、介護、フィットネス事業などへの協業を進める商品・サービスの開発▽各種施設、外食などへの食材提供とそのフードバックによる商品・サービスの開発―などを行う。

業務提携の理由について、マルハニチロは「共に100年を超える水産文化を土台に育まれた社の保有する経営資源を有機的に連携させることを通じて、物流機能の持続性の向上と強化、非物流分野における共創を通じた企業価値向上が目的」と説明している。

新任取締役に安田・小梶専務
マルハニチロ

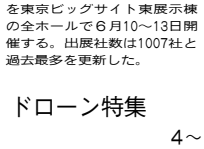
マルハニチロ、6月25日【役員人事】▽取締役（新任）＝専務執行役員安田大助▽同（同）＝同小梶脇今社外取締役（常勤監査役）▽同（同）＝大野泰（常勤監査役）▽同（同）＝同介（常勤監査役）▽同（同）＝山嵜睦（同）▽退任＝並澤貞彦（取締役）▽同（同）＝綾隈介（常勤監査役）▽同＝兼山嘉人（監査役）

今週の紙面

FOOMA JAPAN特集 2～3

（一社）日本食品機械工業会は世界最大級の食品製造総合展「FOOMA JAPAN 2025」を東京ビッグサイト東展示棟の全ホールで6月10～13日開催する。出展社数は1007社と過去最多を更新した。

ドローン特集 4～5



教育現場や大阪・関西万博での導入など、社会実装が進む水中・水上ドローンの取り組みを取材した。

積み重ねた実績　『冷蔵倉庫の新築・改造』
再生への提案　『旧耐震冷蔵倉庫の改修』
東亜建設工業　東京本店機械支店
独行役員常務支店長　北林勇武
東京都新宿区西新宿3-7-1　☎(03)6758-2601

サバイキングをアピールする木川TL補佐（右）

工場について説明した。工場は年々進化しており、骨取り加工をはじめ、生の原料を使用した塩サバ以外のサバ加工品の開発も取り組んでいる。

木川TL補佐は「ワンフローズンのノルウェー産塩サバの認知度は今後さらに広まっていく。2回凍結した塩サバと比べると味の違いは歴然。一度食べてしまうと他の塩サバは食べられなくなってしまう。

とそのおいしさに自信をお示しいる。

同社は今シーズン、サバイキング約2001前シーズン実績約80t）を目標に買い付ける計画。

デパ地下で試食販売

ニチモウは東武百貨店池袋店本館（東京・西池袋）の魚力東武池袋店で、ワンフローズン定塩サバフィレ「サバイキング」の試食販売を5月24日実施した。

ニチモウ食品の木川TL補佐とフルウェーの加工業者・ヴィコマール社のオレ・クリストファー氏が店頭でサバイキングを焼き、試食提供しながらその魅力をアピールした。試食した来店者からは「おいしかった」と好評だった。

木川TL補佐は「おいしいサバというのは「サバイキング」と想起できるようにイメージキャラクターを作った。来店者にはサバの味とキャラクターを一緒に覚えてほしい」と語った。

魚力東武百貨店池袋店の小関弘樹店長は「フルウェー産塩サバは脂のりが違うため、来店客は手に取りやすいのではないか」と試食販売に期待を寄せた。

ニチモウは消費者とマーケットのニーズに対応するため、高品質・安全・低コストの製品を開発し、長期的に安定供給する体制を整えています。
ますます多様化・成熟化する日本の食文化。

食品事業本部第二営業部
北洋海域で獲れたカニを、船上でボイルし、急速凍結しました。ニチモウの指導員が乗船して、指導とチェックを行い、高品質の製品をお届けしています。

食品事業本部【主要取扱い品目】
すり身、ズワイガニ、タラバガニ、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
魚物菜（漬魚、煮魚、焼き魚）、ツナパウチ、貝材その他加工品

ニチモウ株式会社
〒140-0002 東京都品川区東品川2-2-20（天王洲オーシャンスクエア）
TEL03-3458-4450　FAX03-3458-4557
●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