第18636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

2023年（令和5年）12/20（水）Wednesday

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

ステップ1への移行は再議論 2
過去5年平均並み石川定置スルメ 2
うおいち1～2月商品情報㊤ 3
苫小牧産ホッキを付加価値化 6
オンライン体験ツアー親子参加 6

MARUHA NICHIRO
海といのちの未来をつくる

スイケイマーケット

サバ不足募る 5
全国秋サケ11月末速報

柔軟な資源調査必要

食べる側とのギャップ解消も

海洋変化フォローアップ会議

水産庁は18日、水産庁長官の私的懇談会である「海洋環境の変化に対応した漁業のあり方を考える検討会」（座長・宮原正典・よろず水産相談室 afc. masa代表）のフォローアップ会議を開催した。有識者からは、既存の手法にこだわらない柔軟な資源調査の実現や、獲れる魚が変わっているのに食べられている魚が変わっていないという、獲る側と食べる側にあるギャップの解消の必要性などが指摘された。会議は1年後に再び開催し、情勢の変化に対応していく。

提言をフォローアップする会議の開催は珍しく、有識者委員からも開催を高く評価する声がかかれた。

会議では今年6月に漁業の複合化・生産や加工・流通に内在するミスマッチの解消などを盛り込んだ提言に対する政府の取り組みとして、水産庁は2023年度補正予算に漁法や漁獲対象種の複合化を実証する予算を盛り込んだことなどを説明。

さらに水産庁と水産研究・教育機構などの視察団が9月に実施した米国での資源管理・調査の結果を報告。海洋環境の変化による資源量変動の対応策として、災害救済基金の給付や、複数種の操業を可能とする柔軟性の確保、一貫性をもちながらタイムリーに実施する生物学的調査、海面養殖など代替となる生産手段の導入支援などが実施されていることが説明された。

ただ、35%以上の収入減を対象に実施されているという基金からの給付までには約5年を要しているなど、米国も日本同様に環境の変化への対処に苦慮している実情も示された。

また、米国の漁業者は科学的な管理・調査について自ら詳しく勉強し、「自分たちで漁獲可能量（TAC）を決めている」意識をもって活動をしているという状況も報告。ただし、そのレベルに到達するまでには30年以上の歳月を要していることも示され、資源管理体制の構築の難しさも共有した。

視察団の報告や有識者の意見を踏まえ、森健水産庁長官は、現在、まさに海洋環境の急速な変化に直面している状況の中で長い時間をかけて対処できる状況にないとしながら、「漁業者との対話を大切にし、しっかり対応していきたい」と述べた。

提言の進捗（ちょく）の確認のために開催されたフォローアップ会議

定置網漁業を開始

加工施設も新設へ

神奈川・大磯二宮漁協

神奈川・JF大磯（宮庫）が、農林中央金漁協（小島拓組合長）援しており、農林中央金庫とJA三井リース㈱が新たな漁協事業の柱として、定置網漁業を開始している。きょう20日には大磯町役場も町おこしの一環として事業を支試験操業が行われる予定。

同漁協は2017年に大磯漁協と二宮漁協が合併し誕生した。組合員は定置網をはじめシラス船びき漁業、刺網漁業などを行っている。今回、新設する定置網は漁協の新規事業として取り組むことから、漁労長と乗組員を新たに漁協職員として雇用した。

定置網は初期投資を抑えることができ、シケなどにも強く、相模湾ではこれまでなかった「五島式」を採用。市場価値の高い魚を漁獲している。

事業開始にあたって、JA三井リースは定置網と連搬車両のファイナンスリースを請け負い、大磯町が定置網一式のリース事業費として1800万円余りを補助した。リース期間は「漁協の負担にならない期間に設定した」（JA三井リース）と、契約は10年間となっている。

定置で獲れた魚は21年にオープンした「大磯販わい交流施設　オオイソコネクト」での販売や地元の学校給食への提供などを予定している。

小島組合長は「地元の人や子供たちに大磯で獲れた魚を食べてもらい、漁業についても知ってほしい。かつてあった朝市も復活させ、大磯港に足を運んでもらえるようにしたい」と定置網を基軸にした町おこしに意欲を込めた。

漁協は学校給食向けの加工も行う予定で、来年には仮設の工場で開始を見込む。さらに定置網を活用した漁業体験も予定。

テーマは、同大会の基本理念、基本方針を分かりやすく表現した標語・スローガン。

大会専用コスチュームのデザインを募集している。公募を通して県民へ大会機運の醸成を図っていく。県民が対象で、来年2月22日当日の消印まで有効。

デザインは「とこまる」が着る大会専用の衣装（法被やかっぱなど）で、大会専用コスチュームのデザインを募集している。公募を通して県民へ大会機運の醸成を図っていく。県民が対象で、来年2月22日当日の消印まで有効。

道産食品を世界へ

輸出事業会社を設立

カネシメHD

高橋社長

【札幌】カネシメ高橋水産㈱などの持ち株会社・カネシメホールディングス㈱（札幌市、高橋清一郎社長）は、今月1日付で北海道産食品を輸出する事業会社「TASTE OF HOKKAIDO㈱」（札幌市）を設立した。水産物卸売事業を通じて培ってきた海外企業との関係や取引ノウハウを生かし、水産物のみならず、さまざまな魅力ある道産食品を世界へ発信する。

カネシメ高橋水産は60年前から北米や欧州、ロシアから水産物を調達する開発輸入を手掛け、欧州など海外の企業との関係を構築。この中で近年の世界的日本食ブームも相まって、「北海道の食」に対する需要拡大を実感してきた。

一方、道内の食品メーカーなど供給業者は高品質の商品を扱うものの、中小規模で輸出のノウハウをもたないところも多く、チャンスロスが生じていた。

新会社はこうした事態の打開に向けて設立。カネシメHDの100%子会社で、資本金1000万円。代表取締役には高橋社長が就任した。スタッフはカネシメHDの職員（兼務）のほか、食品輸出のプロや専門知識を有する外部人材も登用し、来春までに10人前後の陣容とする。

輸出を円滑にできる体制を整え、水産物に限らず、農畜産物、加工食品、酒類、菓子などを扱う事業者と業界の垣根を越えて連携し、需要の拡大が見込まれる海外マーケットへの輸出に取り組む。

（一社）北海道貿易物産振興会の会長も務める高橋社長は「これまで海外への販路をもたなかった中小企業のプラットフォームのような存在となり、輸出を拡大していきたい」と狙いを語る。輸出先ごとの衛生要件、各種規制への対応など、供給業者への指導・コンサルティング業務も行い、輸出を推進する。

最近はインバウンド観光客の回復・増加に伴い、北海道を訪れ、本場の道産食品のおいしさを知る人が増加。こうした人が帰国後、現地で再び“本場”の道産食品を求める需要も見込まれ、同社では品質確かな道産食品の輸出を通じ、海外での日本食の品質底上げも図りたい考え。新会社での輸出の第一弾として、定評を誇る道産米の欧州への輸出を計画しているという。

輸出品目や実績を徐々に増やしていき、5年後に年間売り上げ15億円を目指す。高橋社長は「北海道の食のポテンシャルは大きい。世界への販売を広げ、北海道の発展に貢献していきたい」と意欲をみせている。

中小の「プラットフォーム」に

新会社のブランドロゴ。豊作を象徴する「雷輪文様」を取り入れた

TASTE of HOKKAIDO JAPAN

天皇海山のキンメ水煮缶

㈱八戸魚市場が発売へ

認知向上、販路拡大狙う

【八戸】八戸市魚市場（地方卸売市場）の卸、㈱八戸魚市場（八戸市、川村嘉朗社長）は、北西太平洋・天皇海山海域で漁獲されたキンメダイを原料にした水煮缶詰を開発した。今月下旬に発売し、土産品などとしての長い時間をかけて対処できる状況にないとしながら、「漁業者との対話を大切にし、しっかり対応していきたい」と述べた小売用商品を発売するのは初めて。

八戸魚市場が近く発売するキンメダイの水煮缶

同社によると、天皇海山では国内船として唯一、八戸を拠点とする第88正進丸㈱丸吉、遠洋底刺網）、第51開洋丸（開洋漁業㈱、遠洋底びき網）の2隻がキンメを漁獲し、八戸に水揚げしている。数量は昨年、今年とも約1200㌧（八戸市による「キンメダイ」集計と安定しているが、大半が静岡・沼津市での干物加工用と、用途が限定的だったことから、今回、新たな販路開拓に向け、漁獲物を受託販売する同社が商品開発に乗り出した。

商品形態に缶詰を選んだのは、賞味期限が長く扱いやすく、手間いらずで食べられ、簡便性に優れるため。レンジは0%で、想定小売価格は700～800円。同社が入港船に寄贈する大漁旗をイメージしたパッケージデザインにも注目。

今月下旬から地元仲買人や土産店向けに売り出し、そのあと県外の土産店向けなどにも売り込んでいく考え。

同社担当者は「八戸でキンメダイが安定して水揚げされていることは、地元の（一般の）人にもあまり知られておらず、消費もされていない。缶詰の販売を通じ、地元の人にも食べてもらい、八戸の土産などとして使ってもらえれば」と、期待を込めている。

シンプルな水煮缶に仕上げた。一缶には頭、尾を取った キンメ一尾相当の身が入るという。

いボリュームも十分だ。そのまま食べるのはもちろん、八戸名物の「せんべい汁」や炊き込みご飯、パスタの具にしたりしてもおいしい。一缶170%入り（固形量130%）で、想定小売価格は700～800円。同社は入港船に寄贈する大漁旗をイメージしたパッケージデザインにも注目。青森産技・食品総合研究所と共同で開発。製造は八戸缶詰企業グループの㈱三星（八戸市）に委託した。天皇海山のキンメは脂乗りがよいのが特徴だ。

豊かな海づくり三重大会

県民にテーマなど募集

開催機運の醸成図る

【三重】三重県は、2025年秋に開催予定の「第44回全国豊かな海づくり大会―美し国みえ大会」のテーマと、大会応援マスコット「とこまる」の大会専用コスチュームデザインを募集している。公募を通して県民へ大会機運の醸成を図っていく。県民が対象で、来年2月22日当日の消印まで有効。

テーマは、同大会の基本構想（https://www.pref.mie.lg.jp/SUIKEIEI/HP/m0115800053.htm）に記載の開催意義や基本理念、基本方針を分かりやすく表現した標語・スローガン。

大会専用コスチュームのデザインは、「とこまる」が着る大会専用の衣装（法被やかっぱなど）で、三重県の水産業や豊かな自然に育まれた多彩な水産物をイメージさせるデザインのカラーイラスト画（正面・背面）。

テーマ、コスチュームデザインとも最優秀賞には賞状、副賞5万円と県産水産物6000円相当が贈られる。このほか優秀賞（各3点）、佳作（各5点）も決める。高校生以下が入賞した場合には、現金は同額のQUOカードで代替する。

入賞作品と入賞者は、来年6月ごろに県実行委員会総会で決定する。

応募方法の詳細、応募用紙などは、ホームページ（https://www.pref.mie.lg.jp/SUIKEIEI/HP/m0115800055.htm）を参照。

▽応募・問い合わせ先

・三重県農林水産部水産資源管理課豊かな海づくり大会推進班（第44回全国豊かな海づくり大会三重県実行委員会事務局）〒514-8570、津市広明町13、☎059-224-2162（直通）

外国産標準和名最新版を公開

豊洲市場協会

（一社）豊洲市場協会（伊藤裕康会長）は14日、「おさかな普及センター資料館」が作成した「輸入される外国産魚類の標準和名について」（第20版）を公開した。食用として輸入される、あるいはその可能性のある外国産魚類の標準和名を文献調査報告・図鑑、「おさかな普及資料館」に寄せられる問い合わせなどを基に選定した。公開中のサイトのアドレスはoyos u-market.or.jp/2023/12/14/7945。

流通状況、世界の海域の用紙などは、ホームページ（https://www.pref.mie.lg.jp/SUIKEIEI/HP/m0115800055.htm）を参照した。公開中のサイトのアドレスはoyosu-market.or.jp/2023/12/14/7945。

ニッスイ

家庭用、業務用冷食を値上げ

ニッスイは家庭用冷凍食品を来年3月1日納品分から最大約13%、業務用冷食を4月1日納品分から最大約17%、それぞれ価格改定する。対象となる家庭用冷食は食卓惣菜類、弁当惣菜類、米飯類、冷凍野菜など55品。約3～13%の値上げ。業務用冷食は水産揚げ物類（チキン加工品、コロッケ類、中華類、米飯類、冷凍野菜など29品。約3～17%の値上げ。

【おことわり】本日「記者席」休載します。

好評配信中！スマホで読める！便利に使える！

スイケイデジタル
水産経済新聞 電子版
SUIKEI DIGITAL

●朝一番で、どこにいても最新のニュースをチェックできる！
●スマホ・タブレットなら専用アプリでサクサク読める！
●気になる紙面は「お気に入り」に保存！
●2014年5月からの全てのバックナンバーが閲覧可能！

購読料のご案内
◎紙面版+電子版「スイケイデジタル」セット：月額 7,924円(税込)
◎紙面版：月額 5,724円(税込)
◎電子版「スイケイデジタル」：月額 5,830円(税込)
※お支払い・ご請求に関しての詳細はご利用規約をご覧ください
セットがお得です！
1アカウントで PC1台+モバイル1台での利用が可能です。
ご利用にはログイン ID としてメールアドレスが必要です。

10日間無料で試読できます

ご購読・試読のお申し込みは
①電話でのお申し込み 0120-22-4567
②web からのお申し込み https://www.suikei.co.jp/suikei_digital/
水産経済新聞社