第17412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　http://www.suikei.co.jp

日水産経済新聞

THE SUISAN-KEIZAI

2018年（平成30年）11/22（木）Thursday

発行所　水産経済新聞社　〒106-0032 東京都港区六本木6丁目8番19号　電話 03-3404-6531（代）FAX 03-3404-0863

TODAY'S NEWS

特集 2—3
24日は「鰹節の日」世界中で注目

商材シリーズ特集 4—7
23日「牡蠣の日」シーズン到来

「やまや醤」で本格米菓を発売 10

新たなステージへ 水産先進国ノルウェーの挑戦 特集10 10

MARUHA NICHIRO
海といのちの未来をつくる

スイケイマーケット

豊洲市場シラス干 9
秋ねり、カニカマー人勝ち

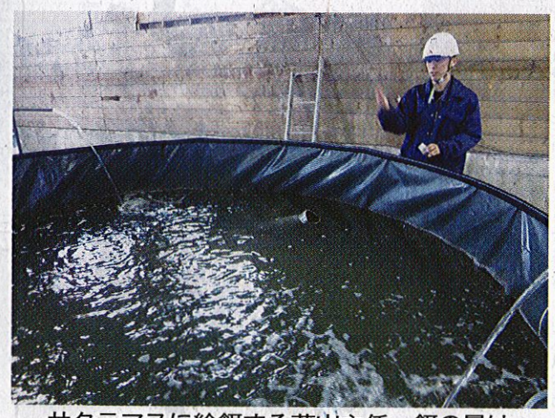
サクラマスすくすく

陸上養殖試験、順調に

課題の夏場乗り切る

稚内・カタクラフーズ、栽培水試

【稚内】北海道稚内市の水産加工、㈱カタクラフーズ（猪股和範社長）が挑戦しているサクラマスの陸上養殖試験が順調に推移している。サクラマスは生残の最大課題と目されていた高水温期の夏場も乗り越え、すくすくと成長。来春までの一つの目標である、平均体重1㌔超えの達成もみえてきた。



サクラマスに給餌する藤山主任。餌の量は日によって調整している

試験は低利用資源のホタテのウロを活用した配合飼料を用い、サクラマスの陸上養殖技術を確立させることが目的。同社と道立総合研究機構栽培水産試験場（釜蘭市）が、道の補助事業である「ホタテ未利用資源等を用いたサケ科魚類養殖魚の質的向上に関する研究」の一環として行っている。

飼育は6月5日から同社の敷地内に設置した直径3㍍、深さ1㍍の円形水槽で開始した。投入した稚魚は、道総研さけます・内水面水産試験場（恵庭市）で生産した体長12～13㌢、体重60㌘程度の200尾。水槽には近海からくみ上げる海水をかけ流し式で供給。ホタテのウロからカドミウムを除去して抽出した「ホタテウロエキス」を添加した配合飼料を給餌しながら、育ててきた。

飼育上の最大の課題は、くみ上げる海水の水温が上昇する夏場とみられていた。同社で飼育を担当すると、サクラマスの適水温は12～18℃で、20℃を超えると「厳しい」とされる。近海では20℃を超えることもざらだ。栽培漁業センター（坂尚行研究主幹）によると、実際、夏場にばに水温が20℃を超える場面もあったという。

しかし、現時点で死などは報告されていない。マスは9月末時点で約150㌘に成長。主任は「水温が高い全滅の可能性もあると中、多くがすくすくとした。

（高水温）に強い可能性があるのではた」と話す。

幹も「（1年目としては）評価してよい」と指摘している。

9月6日に発生した東部地震による停電の影響で、数十分間の事態は免れたものの、13日現在、元気に生きている。栽培水産試験場の

漂着海藻を有効利用

神奈川・鎌倉で

障害者支援にも 畜肉の飼料へ

海岸に打ち上がった海藻を豚の飼料にしてブランド化へ―こうした取り組みが観光地で知られる神奈川・鎌倉地区で行われている。本来であれば廃棄される海藻が有価物となることに加え、海藻を回収する障害者支援という側面もある。13日には鎌倉市内で「鎌倉海藻ポーク（仮称）」の試食会も行われ、味の違いを確かめた。

この企画は「大量に流れ着く海藻を何とかして利用したい」と考えた、同県6次産業化プランナーで料理教室・鎌倉ダイニングを主宰する矢野ふき子さんが中心となって実施。前から構想はもちつつも関係各所との調整などから挫折しかけたが、県畜産技術センターや養豚業者らの協力を得て今年の夏前から構想を本格化させ実現に至った。

海岸に漂着する海藻はJF鎌倉漁協に漁業権があるため漁協と県水産課で調整し、回収の際には同漁協の承認証を提示するなどの仕組みづくりを確立。市内の障害者作業所に所属する約20人が回収に携わり、洗浄や乾燥、粉砕、パッキングまでを行う。これを鎌倉ダイニングが買い取り、養豚業者に販売する流れだ。

従来、漂着海藻は費用を払って委託廃棄していた。鎌倉漁協によると回収される海藻は「主にカジメとアラメで、時期によってはワカメやアカモク、ホンダワラ、ヒジキも混じる」という。季節変動もあるが、漁網に掛かった海藻と合わせて、週一回の回収で20～25㌔程度が集まる。1週間かけて乾燥、粉砕して製品化するが、これらの作業を担う障害者の収入増にもつながる。

飼料として与えられる粉砕海藻

試食会では通常の餌で育てた豚と海藻を混ぜた餌を出荷45日前から与えた豚とを食べ比べた。参加者は「大きな違いは感じない」としたが、豚肉は多く含むためか、ゆでても変わってくる。

TAITRAの王副秘書長らによるテープカットで漁業展が開幕した

「2018台湾国際漁業展」

高雄で23日まで開催

「漁業」から「食品」を

【台湾・高雄＝黒岩記者】アジアの主要な漁業地域である台湾で、水産業の川上から川下までを集結させた展示会「2018台湾国際漁業展」（主催・中華民国対外貿易発展協会〈TAITRA〉、貿易展覧有限公司）が21日、台湾・高雄市の高雄展覧館で開幕した。世界18か国を含む161の企業・団体（327ブース）が出展している。あす23日まで。

今年で4回目となる漁業展は、漁業生産や漁労（AE）などから、過去最高となる84人のバイヤーを招待した。

台湾は水産を通じた交易も盛んで、日本だけでなく近隣のアジア諸国やアラブ首長国連邦（UAE）などから、過去最先駆け、20エーや豪州を招き、国養殖を学ぶ

海外パビリオンも充実した。台湾は水産を通じさせている。カキなど日本産の生鮮品や中南米のエビ、南太洋の貝類などを紹介する。漁業展に開催した。

開幕式で表してTA

熙蒙副秘書

延縄マグロにこだわり
ねぎとろ・切りおとし
三河屋
TEL 0270-31-4411 FAX 0270-20-3515

測定では、魚体重は200㌘前後のものから大きいものは500㌘を超えた。平均体重は380㌘。藤山主任によると体長は20～30㌢だ。

この先、水温低下（15日現在の水槽の温度は8・5度C）に伴い、成育速度は鈍化する見通しだが、藤山主任は「このままのペースでいけば、（飼育期間の来年5月ごろまでに）飼育の一つの目標としてきた、平均体重1㌔超えはいけそう」と期待感を表す。

一方、三坂研究主幹はみえてきた課題として、「成育に個体差がある」ことを指摘、「今後、大きく育った個体を選んで掛け合わせ、成育のよい魚をつくる『育種』も考えていきたい」と話している。

また、藤山主任によると、冬の低水温期の成長対策として、同社の食品工場の排熱を活用し、水槽に供給する海水を温める仕組みをつくることも、検討事項に上がっているという。

記者席

◎…堺市の堺中央綜合卸売市場内・大起水産㈱と堺店で開かれた第7回鳥取県フェア「松葉がに祭りin堺」。祭りの実行委員長でJF鳥取県漁協の板倉高司副組合長は、「6日の解禁初日はブランド松葉ガニ『五輝星』に記録的な200万円の高値が付いた」と胸を張って披露、幸先のよいスタートを切ったことを紹介。「皆さんにも鳥取県産のズワイガニを購入してもらいたい」とアピール。（堺）

◎…女性の力で水産を元気にしようと、水産庁の「海の宝」水産女子の元気プロジェクト」が今月スタート。事務局を務める研究指導課の廣山久志課長は初会合のあいさつで「会議出席者の4分の3が女性なのは、水産庁発足以来初めてだろう」といつもとは違う華やかな雰囲気に心を弾ませた。今後の方針についても「このプロジェクトで漁業・水産業に携わる女性の存在感を高め、成長産業化につなげていきたい」と意欲満々。（堺）

◎…元気寿司は堅調な中食需要を取り込もうと、今月都内にテークアウト専門店を開店させた。既存店の研究や商品開発に力を注いだという同社。法師人尚史社長は「持ち帰りの時間を15分以内と設定し、いちばんよい状態で食べてもらえるようシャリの握り方や、色変わりのしやすいマグロは上質なミナミマグロにするなどして工夫している」とこだわる。「首都圏で立地条件のよいところを常に探し、テークアウト専門店を早く軌道に乗せたい」と積極姿勢。

2018.11.22

ブランド松葉ガニに200万円

初めてだろう」といつもとは違う華やかな雰囲気に心を弾ませた。今後の方針についても「このプロジェクトで漁業・水産業に携わる女性の存在感を高め、成長産業化につなげていきたい」と意欲満々。

都市漁村交流で講演会

12月11日に大分市内で

「都市と漁村の交流に向けた取組を学ぶin大分」をテーマに、トークイベントなどの都市漁村交流企画が12月11日、大分市の大分リーガルホテルで開かれる。水産庁漁港漁場整備部防災漁村課、都市漁村交流推進協議会（会長・藤本昭夫大分県姫島村長）、漁港漁場漁村総合研究所（漁村総研、高吉晋理事長）、全日本漁港建設協会（長野章会長）が共催する。

2部構成で、第1部は水産庁事業の一環として行われる。「渚泊（なぎさはく）の効果的な推進方策」をテーマに渚泊の説明や事例紹介とともに、情報発信ポータルサイトについても説明。これらの取り組みをさらに広げていくことを目指す。

第2部は、都市漁村交流推進協議会事務局が都内で定期的に開催している講演会「トーク&トークまちに元気を！」の地方開催バージョンという位置付け。大分県佐伯市で漁業、アウトドア体験を提供するNPO法人かまえブルーツーリズム研究会、瀬戸内海の離島で体験学習などを実施する兵庫県・JF坊勢漁協がそれぞれ取り組みを話すほか、イタリアの漁村観光についても発表が行われる。

参加費は無料だが、終了後の意見交換会は会費制となる。いずれも12月4日までに申し込みが必要。問い合わせは都市漁村交流推進協議会事務局（漁村総研内）☎03－5833－3220。

5か月ぶり前年超え

全国スルメイカ9月水揚げ

生鮮、冷凍ともプラス

JF全漁連のまとめによると、全国の9月のスルメイカの水揚げは、生鮮、冷凍合わせて前年同月比8%増の1万142㌧と、今年4月以来、5か月ぶりに前年同月を上回った。

生鮮は主力の北海道、三陸ともわずかながら前年を上回り、トータルで1%増の6224㌧となった。冷凍も北海道、三陸、本州日本海の主要3地区で前年を上回る水揚げがあり、トータルで22%増の3918㌧と伸びた。生鮮、冷凍の数量が揃って前年同月比プラスとなるのは、2月以来。

平均単価は生鮮が10%安のキロ522円、冷凍が7%安の587円。高値による製品販売低迷の経験から、前年を下回るレベルで推移している。

ただ、単月で前年を上回る水揚げがあったとはいえ、1月からの累計水揚げは、生鮮が前年同期比17%減の1万8071㌧、冷凍が19%減の7388㌧と依然、不漁だった前年をさらに下回るスローペースが続いている。

全国のイカ水揚げ集計

（単位＝数量・トン）

地区		9月 生鮮	前年比	冷凍	前年比	合計	前年比	1～9月 合計	前年比
スルメイカ	北海道	1,938	102%	1,782	121%	3,720	111%	9,112	86%
	三陸	3,973	102%	1,420	118%	5,392	105%	8,709	80%
	日本海	274	90%	715	135%	989	119%	6,276	79%
	九州	40	60%	1	13%	41	55%	1,302	95%
	合計	6,224	101%	3,918	122%	10,142	108%	25,399	82%
アカイカ	北海道	－	－	－	－	－	－	1	33%
	三陸	－	－	182	－	182	9100%	4,632	112%
	その他	－	－	－	－	－	－	－	－
	合計	－	－	182	－	182	9100%	4,633	112%

炭火焼きされる「海藻ポーク」

有限公司の張光球董事長のほか、台湾や高雄市の要人が列席した。開会のあいさつで王副秘書長は、台湾で唯一の国際漁業展として、今年は国内の最新漁業技術だけでなく、諸外国の水産の特色を出した点を強調。よりキメ細かな対応として「バイヤーと各ブース担当者による一対一の商談会を、今までにない規模で開催する」とし、新規ビジネスの創造に期待を込めた。

羅

ではノルウの専門家な漁業やナーも開あいさつで王副秘書長は、台湾で唯一の国際漁業展として、今年は国内の最新漁業技術だけでなく、諸外国の水産の特色を出した点を強調。よりキメ細かな対応として「バイヤーと各ブース担当者による一対一の商談会を、今までにない規模で開催する」とし、新規ビジネスの創造に期待を込めた。

RAの王資有展覧

水経サイトは
あらゆるデジタル媒体に最適化
http://www.suikei.co.jp
水産経済新聞 検索
Facebookページもチェック！ http://www.facebook.com/suisankeizai
Twitterでもニュースを配信中！ @SuikeiNews
PC、スマートフォン、タブレットPC…
■ニュースは「魚」「水産・加工」「イベント」などのカテゴリーから調べることができます。
■「魚」についてはさらに「マグロ」「サケ」など、魚種別に情報のチェックができます。
※サイト上で閲覧できるのは、記事の一部となっております。
水産経済新聞 購読のお申込みは
■ホームページより トップページ＞「購読申込み」から
■お電話で フリーダイヤル 0120-22-4567（受付時間：平日9時～18時）
水産経済新聞社

漁船漁業を守ります。
漁船保険

プレジャーボートにも賠償責任保険の時代です。 プレジャーボート責任保険
お問い合わせは 03－3591－3102 日本漁船保険組合 本所 保険業務部 船主責任保険課 www.ghn.or.jp
日本漁船保険組合