ネットにない水産市場の企業情報
全国水産卸売業者名鑑 2018
お申込はみなと新聞支社へ
好評発売中 B5判 約360頁（定価12,000円＋税）

みなと新聞HPの無料検索サイト
水産機器資材ガイド
こんな機械・資材・添加物が欲しかった!!が見つかるサイト
大手検索サイトから　水産　機器　で検索

日刊みなと新聞
2月22日 木曜日
2018年（平成30年）
発行所
みなと山口合同新聞社©
〒750-8506 下関市東大和町1丁目1-7
☎083(266)3214 土曜・日曜・祝日休刊

CAS CELLS ALIVE SYSTEM
電気料金でお困りの方ご連絡ください
アビーでは、電気エネルギーを極限まで減らす新しい技術開発にいち早く着手しています。
株式会社アビー（本社）TEL：04-7137-9131 http://www.abi-net.co.jp

スマホでICT漁業

北部九州3県　九大と漁場情報網構築

スマートフォンを片手に最先端の情報通信技術（ICT）を駆使してもうかる漁業をする試みが福岡、佐賀、長崎の北部九州3県で進んでいる。ベテラン漁師伝来の知恵と技を科学技術力に代えて、腕を競う若い漁師が活躍する時代が来そうだ。

20年春に漁師アプリも

これは、2017年度から3カ年計画で始まった水産庁の「ICTを利用した次世代スマート沿岸漁業技術開発事業」に基づくもの。昨春から九州大応用力学研究所付属大気海洋環境研究センターの広瀬直毅教授が中心となって、北部九州の漁業関係者と連携して開発を進めている。

システムが完成すれば「どこの漁場にいつ行けば、どんな魚がどのくらい獲れるか、3日先まで予測できるようになる」（広瀬教授）。漁業者は「狙いを定めた漁場にまっしぐらに向かえるから高い燃油や無駄な時間も節約できる」ということだ。

水産庁によると、事業はICTで漁場形成データを「見える化」し、2020年春までに漁業者がスマホやタブレットなどで簡単に漁場探査できる専用アプリケーションの開発を目指す。狙いは「効率の良い漁をして、次代を担うスマートな漁師を育成する」（研究指導課）こと。

具体的には①ベテラン漁師の経験知②過去からの漁海況の集積データ③衛星情報を含むリアルタイムの海洋観測データーなどを九州大のスーパーコンピューターで解析。これを基にスマートフォンのサービス機能にある無料アプリの「ドロップボックス」や「ブルートゥース」「位置情報（GPS）」などを使って、漁海況情報のネットワークシステムを構築する。

ベースとなるデータは今春から、プロジェクトに参画する漁業者が海面から海底までの水温、塩分濃度などを鉛直的に計測ができるCTD測器を漁場に随時、投入して海域ごとの情報を集めることになっている。

CTDは大型の海洋調査船などに搭載される高精度で高価な海洋観測器。プロジェクトでは、JFEアドバンテック（兵庫県西宮市）が「漁業者でも負担が少ない安価な沿岸漁業用の簡易器」を開発中で、近く完成する方向にある。

広瀬教授によると、このCTD測器は「簡単に漁具に取り付けられる仕様」とし、海中に投下すると、自動的に漁業者のスマホのGPSと連動して観測海域の緯度、経度が記録される。そこで「魚が獲れた時は音声入力で魚種やサイズ、尾数を言ってもらえば、後に魚群探査情報として使える電子ログ（操業日誌）ができる」という。

来年度からは航海機器メーカーのフルノが事業に参加予定で、漁場、季節ごとの潮流の方向や流速などのデータが追加されることになっている。

一連の漁海況基礎情報の観測海域は世界文化遺産に登録された福岡県宗像市の沖ノ島や佐賀県呼子のイカ漁場、対馬暖流が流れる長崎県の壱岐・対馬周辺漁場など。対象魚種はケンサキイカ、マアジ、トラフグ、ヨコワ、アカムツの5魚種で、効率の良い漁を目指す一方、漁獲枠超過に悩むヨコワなど資源保護も考慮に入れている。

ICT漁業実現に向けたプロジェクトチームは九州大の他、福岡、佐賀、長崎各県の水産研究センターと、各種のデータ観測などに協力する3県の約50人の漁業者や漁協で構成されている。水産研究教育機構西海区水研、漁業情報サービスセンターやJFEアドバンテック、環境・建設コンサルタントのいであーなども参画し、共同で研究開発を進めている。

すり身3万㌧減82万㌧

17年世界生産　東南アジアの減産響く

フォーラムで仏FS社推定

2017年の世界すり身生産量は、前年比3万㌧減の約82万㌧（推定値）となりそうだ。フューチャー・シーフード社（FS社、フランス）のパスカル・ゲニュゲス社長が21日、東京都内でオレゴン大学すり身スクールが開いた第3回すり身フォーラム日本で発表したもの。北米のスケソウダラすり身生産が順調な一方、東南アジア系すり身の減産が影響した。製品ベースでは2～3％増の約300万㌧。消費面では東南アジアの需要がけん引した。価格面は東南アジアの減産などから米国のスケソウ需要が上昇。欧州や中国などが積極的にスケソウすり身を買い付けるなど、変化がある点を強調した。

世界のすり身生産量推定の内訳は、スケソウやパシフィックホワイティング、ホキなど冷水系すり身が前年並みの28万㌧、イトヨリやタチウオなど東南アジア系すり身が3万㌧減の48万㌧、中国のハクレンが前年並みの5万㌧、サバやイワシなどが前年並みの1万㌧とした。

供給量に大きな変化がある東南アジアは、タイが6000㌧減の5万2000㌧、中国が4万㌧減の16万㌧、ベトナムが1万㌧減の16万㌧と軒並みに減少。一方、インドは15年が6万5000㌧、16年が7万5000㌧、17年が9万5000㌧と主要供給国で唯一伸長している。

ただ、新工場などを含め、「（供給体制に）非常に大きな変化があるかもしれない」とコメントした。タチウオやイトヨリなど資源の減少などを受けた供給不安も大きく、良品質のすり身の減少、単価の上昇、地場消費の増加などから、全世界の6割を占める一大供給エリアの動向が注目される。

米スケソウへ依存度高まる

需要面では、米国スケソウすり身への依存度が高まっている点を強調。日本、韓国、欧州が米国からの輸入を増やした他、「中国が市場に戻ってきた」と、ハイグレード品を中心に買い付けていると報告した。今年の米国Aシーズンの欧州向け価格については、「5～8％上昇」とし、生産減のため、価格が上昇トレンドにある点を説明した。

同フォーラムは21日から2日間の日程で開催。初日はすり身とねり製品の世界情勢として、米国、日本、タイ、その他東南アジアの最新情報を討論。かまぼこ900年の歴史や、日本以外で成功したねり製品産業の紹介などがあった。

小浜海産物社長に西野弘純専務

【小浜】小浜海産物は10日、定時株主総会と取締役会を開き、西野弘純代表取締役専務が新社長に就任した。上野清治社長は代表権のある会長に就いた。

上野清治会長

西野弘純社長

西野社長は1991年小浜海産物入社、冷凍塩干部に配属され、海外業務（フランス、スペイン）に1年間従事。2007年取締役海外事業部長、09年専務取締役、13年代表取締役専務。京都産業大外国語学部英米語学科卒。49歳。福井県小浜市出身。

新体制は次の通り。（敬称略）

代表取締役会長　上野清治▽代表取締役社長　西野弘純▽専務取締役流通営業本部長（常務取締役流通営業本部長）菅沼正美▽専務取締役製品事業本部長（常務取締役製品事業本部長）森陽介▽常務取締役総務統括（取締役総務部長）菅原祥二▽取締役統括部長　坪田武夫▽取締役商品事業部長兼敦賀営業所長（商品事業部長兼敦賀営業所長）中西健一▽執行役員総務部長（総務部長代理）永井幸和▽執行役員鮮魚部長（鮮魚部長代理）福本泰生▽非常勤監査役　大下明秀

取締役の松宮伝、新野元三の両氏は退任した。

シーフードショー大阪が開幕

第15回シーフードショー大阪
関係者による鏡開きで幕を開けた

264社・団体出展、22日まで

インバウンド輸出拡大テーマ

【大阪】水産食品の見本市「第15回シーフードショー大阪」（大日本水産会主催）が21日、大阪市のアジア太平洋トレードセンターで開幕した。22日まで。全国の水産会社など264社・団体が出展し、両日で1万7000人の来場者を見込む。

大日本水産会の白須敏朗会長は開会式で「今回は『インバウンド需要への対応』『水産物の輸出拡大』『女性が中心になり地域活性化に貢献する』の3つのテーマがある。関西の皆さんの底力を持って大いに盛り上げていきたい」と呼びかけた。

齋藤健農水大臣の祝電が披露された後、白須会長、JF長崎県漁連の川端勲会長、JF大阪府漁連の岡修会長、マリン・エコラベル・ジャパン協議会の垣添直也会長ら15人が開幕を告げる鏡開きを行った。

水産物貿易強化で一致

日・ノルウェー両首脳会談

安倍総理（右）握手を交わすソールバルグ首相（首相官邸HPより）

訪日期間は銀座の寿司店でサーモン寿司を握った

ノルウェーのアーナ・ソールバルグ首相は14日、東京都内で安倍晋三内閣総理大臣と二国間の貿易連携について会談した。ノルウェー水産物審議会（NSC）によると、会談では「水産物を含め互いに有益な貿易関係を強化する」ことが焦点になったという。ソールバルグ首相は両国の貿易関係について「海洋経済を推進し、かつ持続可能な利用を推進するのが重要だ」と話した。

安倍総理は会談後、「両国は海洋国家として多くの共通点を持つ。経済関係のさらなる強化など、一層協力を進めることで（意見が）一致した」とコメント。「ノルウェーとの関係を発展させていきたい」と今後の貿易に一層協力体制をとる姿勢を示した。

NSCのグンバル・ヴィエ日本・韓国担当ディレクターは首相の訪日について「両国の今後の結束強化に向けた重要な一歩」と解説。「水産物を中心に築いてきた協力関係がこれからも発展することを切に願う」とした。ソールバルグ首相は「日本は水産物輸出においてとりわけ重要で大きな存在」とあらためて強調。「ノルウェーは日本とともに水産消費大国であり、多方面で協力を期待できる」と語った。

特　集

日水“水産物持続利用”経営❷

グループが取り扱う全魚介類の資源状態を調査するなど、日本水産（大木伸介社長）が強化する水産物の持続的利用の取り組みを紹介する。

きょうの紙面

食品産業優良企業など表彰❸
ニチレイなど人事❸
POS・1月❹❺
築地の養魚取扱額前年割れ❻
さかなの動き＝エビ❻

役員異動

ニチレイフーズ（6月）

退任（監査役）富永忠矢▽取締役常務執行役員経営企画部・人事部・研究開発部・管理部・素材調達部・農産調達部管掌家庭用事業部長　竹永雅彦▽取締役常務執行役員物流部・広域事業部管掌業務用事業部長　福本雅志▽監査役　岡田恒

役員管掌変更

ニチレイ（4月1日）

取締役執行役員CSR本部副本部長　経営監査部・法務部・人事総務部・財務IR部・経理部・広報部管掌事業経営支援部長（取締役執行役員CSR本部副本部長　経営監査部・法務部・人事総務部・財務IR部・経理部・広報部管掌事業経営支援部・経営企画部管掌）田口巧▽取締役執行役員、株式会社ニチレイフーズ代表取締役社長経営企画部管掌（取締役執行役員、株式会社ニチレイフーズ代表取締役社長）大櫛顕也▽取締役執行役員技術戦略企画部管掌　品質保証部長（取締役執行役員品質保証部管掌技術戦略企画部長）川崎順司

塩田　剛久氏（しおた・たけひさ＝㈱三豊創業者、前取締役会長）病気療養中のところ1月16日死去、89歳。葬儀は密葬で近親者で済ませた。三豊（塩田康就社長）主催の「お別れの会」が3月10日午後1～3時、京王プラザホテル本館5階コンコードボールルームBC（東京都新宿区西新宿2の2の1、☎03・3344・0111）で執り行われる。

週間アクセスランキング（2月14～20日配信）
－みなと新聞電子版より－

1位	大阪のパプアニューギニア海産、「自由出勤制」が受賞	2018年02月15日号
2位	ロシア産イカ9月にも搬入／合食「生食用や高級塩辛に」	2018年02月16日号
3位	【連載】「水産業再生へのシナリオ」対談「石破茂氏×小松正之氏」(1)	2018年02月14日号
4位	ロシア産イカ輸入へ道／経産省17年度割当案に追加	2018年02月15日号
5位	ブリフィレー輸出17年過去最高8900㌧	2018年02月14日号
6位	【人事異動】日本水産（3月1日）	2018年02月08日号
7位	パンガシウス輸入急増／ベトナム産5年で10倍	2018年02月09日号
8位	【人事異動】極洋（3月1日）	2018年02月16日号
9位	全漁連、予算確保に感謝／大日本水産会共催	2018年02月06日号
10位	スルメイカ4カ月連続前年超／「在庫統計」17年12月末	2018年02月15日号

※購読・試読はホームページからお申し込み下さい
みなと新聞　検索
＊一部の記事は途中まで無料でお読みいただけます
＊右の日付は紙媒体のみなと新聞掲載年月日です

サカナの味と風味を！
魚肉エキス　タイミ
仙味エキス㈱

墨魚卓滴

午前10時を過ぎたころには、早くも客でにぎわいだす大阪市の黒門市場。そのほとんどが海外からの観光客だ。インバウンド消費を取り込み、かつてとはガラリと客層が変わった▼にぎわいが店舗改装も後押ししているのだろう。1年ぶりにみると各店の雰囲気もより明るくなった気がする。昼前になれば多くの客でごった返す▼大阪観光局によると、2017年に来阪した外国人客は前年比18％増の1111万人。初めて1000万人を突破した。13年は263万人、14年は376万人、15年は716万人、16年は940万人とまさに右肩上がり▼21、22両日開催のシーフードショー大阪ではインバウンド需要への対応、水産物の輸出拡大、女性による地域活性化の3つのテーマが柱。西日本を中心に前回より13社多い264社が出展。日本の魚食文化を広く発信する▼インバウンド需要では、カニやマグロなど一部商材を除き、まだまだ商機をつかみ切れていないのが実情ではないか。訪日客は口コミ効果の影響が大きいのか、黒門市場だけでなく、交通の不便なところでもインバウンドで潤っている例もある▼「輸出事業を積極的に展開していく」とは関西のある商社トップ。アジア以外にもターゲットを広げる。有望なマーケット開拓が社員の士気を高める。（宮）

2018・2・22

自慢したくなる「おでん。」
フジミツのおっ!!伝
フジミツ株式会社
www.fujimitsu.jp
【お問合せ先/三隅事業所】〒759-3803 山口県長門市三隅下2378番地31 TEL.0837-43-2777（代）

新製品 Fish Analyzer™
鮮度が見えるから食べ方が広がる。
さぁ、どうやって食べよう。
Yamato Always the best way to weigh
大和製衡株式会社
0120-36-2224