



水産タイムス

THE SUISAN TIMES



発行所 株式会社 水産タイムズ社
編集発行人 越川宏昭
〒108-0014 東京都港区芝5-9-6
TEL 03(3456)1411 FAX 03(3456)1416
ホームページ: <http://www.suisantimes.co.jp/>
e-mail: suisan@suisantimes.co.jp
日刊(但し土・日曜・祝祭日休刊)
購読料: 1ヵ月 4,800円 6ヵ月 28,800円(税別)

2015年(平成27年)
12月18日(金) 12229号

日本海老協会がエビ・カニ料理教室

正月に向け、さばき方のコツ伝授

日本海老協会(築地)は15日、「海老蟹クッキングパーティー」を東京都内で開催した。「年末年始にエビやカニを食べたいけどさばき方がわからない。料理方法が難しそう」といった声を受け、エビ・カニ料理の基本を学んでもらおうと企画した。フェイスブックで参加者を募り、育児中の主婦や



エビ料理を教える藤井さん



料理作りを楽しんだ参加者ら

独身の会社員ら男女25人が参加した。

この日はエビ・カニ専門の水産会社から直接仕入れた新鮮なエビ・カニを用意。同協会の藤井稚代(わかよ)さんがズワイガニのむき方に始まり、クルマエビの塩焼き、ちらし寿司、エビチリ、カニの味噌汁の料理方法を教えた。

藤井さんはエビの背わたの取り方や、そのまま焼くと丸まってしまうエビを竹串にさして真っすぐ焼くコツなどを伝授した。カニは一般的なキッチンバサミを使ってさばいて見せ、参加者の目をくぎづけにした。

友人に誘われて参加したという40歳の男性は「普段から家で料理はするが、エビチリは作ったことがなかったので、自宅で挑戦してみたい」と話していた。

藤井さんは「知人からエビ・カニの料理教室を開いてほしいとリクエストされ、見て学んでもらえればと初めて開催した。20人ほどを予定していたが、25人も応募があり楽しんでもらえた。第2回も計画したい」と手応えを感じている。

- 共同船舶社長に森英司氏…………… 2
- 日口漁業委で妥結、漁獲割当 1.7%増…………… 2
- 紀文、20~30代対象におせち教室開催…………… 2
- 鐘崎、「大漁旗」を海外へアピール
- 経産省のプロジェクト事業に選定…………… 3
- 東京・新宿で「塩田熟成牡蠣」を提供…………… 3
- ニチレイロジ船橋DC、8期棟が完成…………… 4

(11229)

業界人物スポット

千葉県銚子市長

こしかわ しんいち
越川 信一氏

共同船舶社長に森英司氏

共同船舶は17日の株主総会・取締役で伊藤誠社長が退任し、新社長に森英司氏が就任した。伊藤氏は非常勤取締役。山村和夫相談役も退任したが、日本捕鯨協会会長として引き続き勤務する。

共同船舶12月17日付新役員体制。▽代表取締役社長（新任、総括ならびに海上事業担当）＝森英司▽取締役（KKP総括）＝所英樹▽同、上席執行役員（営業・管理・社長室担当）＝福留義保▽非常勤取締役＝伊藤誠、宮本俊和（自然資源保全協会理事）、藤瀬良弘（日本鯨類研究所理事長）、中田晃（税理士）▽執行役員＝大川敏弘（管理担当）、細根賢一（海上事業担当）、稲芳久（生産担当）

日口漁業委で妥結、漁獲割当1.7%増

日口漁業委員会第32回会議がモスクワで7～16日開催され、2016年の日口双方の200海里水域における漁獲割当量など操業条件について妥結した。ロシア200海里水域の日本漁船操業条件は、総隻数546隻（前年546隻）で、漁獲割当量が6万3455.9t（同6万2395.8t）と前年比1.7%増えた。

主な魚種別の割当量はサンマ5万3020t（同5万1370t）、スケソウダラ500t（同1500t）、イカ7309t（同7007t）、マダラ1108.8t（同1108.8t）。協力金は4億1814.4万円（同3億2913.4万円）。

有償入漁の漁獲割当量は1044.7t（同2026t）、総隻数22隻（同22隻）、見返り金3368.4万円（同8743.5万円）。

2016年の日本200海里水域におけるロシア漁船の操業条件は、総隻数101隻（同101隻）で、漁獲割当量が6万3455.9t（同6万2395.8t）と微増した。

主な魚種別の割当量はイトヒキダラ2万7800t（同2万7800t）、サンマ8650t（同2万1299.8t）、イワシ・サバ2万7005.9t（同1万3296t）。

紀文、20～30代対象におせち教室開催

紀文食品が事務局を務める「お正月ニッポンプロジェクト」は、20～30代の料理ブロガーなどを対象とした「はじめてのおせち」料理教室を東京・銀座のスタジオ・プラスジー・

ギンザで11日開催した。若い女性に人気の料理家SHIORIさんが、はんぺんの伊達巻や松風焼きなどの作り方を参加者した20人に伝授。また、手軽にできる1人前のおせち「銘々重」のお重詰めにも挑戦した。

紀文食品が20～60代の既婚女性を対象に実施した調査によると、特に20～30代が“お正月”や“おせち料理”に対して関心が高く、次世代に伝えていきたいという意識が強いことがわかった。



講義する紀文食品の山本真砂美執行役員

今回の料理教室には、20～30代の料理ブロガーなど20人が参加。実習が始まる前には、紀文食品の山本真砂美執行役員が正月やおせち料理のいわれ、歴史などについて講義した。

山本執行役員は「おせち料理は年神様も一緒に食べているので、家族で一緒に食べることが大切」などと説明した。

この日参加者が作ったメニューは「はんぺんの伊達巻」「松風焼き」「関東風雑煮」の3品。SHIORIさんの実演調理に



実演調理する SHIORI さん

続き、参加者は調理実習を行った。また、調理後には、小さな重箱を使った1人前の「銘々重」のお重詰めに挑戦。紅白蒲鉾や伊達巻、黒豆、松風焼き、田作りなど計7品を、5寸四方の小さなスペースにきれいに詰めた。紅白蒲鉾は半分にカットして市松模様に並べるなど、彩りや見ためにこだわりながら、参加者は「はじめてのおせち」づくりを楽しんだ。

「お正月ニッポンプロジェクト」は、日本の大切な文化である正月を後世に伝承することを目的に、日本を代表する礼節の専門家である飯倉晴武氏（作家）が発起人となり、2009年10月に設立された。

鐘崎、「大漁旗」を海外へアピール 経産省のプロジェクト事業に選定

仙台の笹かまぼこメーカー、鐘崎（吉田久剛社長）の「大漁旗」が経済産業省のプロジェクト事業「The Wonder 500」に選ばれた。全国各地から「食」部門で148商材（全体では約1900商材）の応募があった。

「The Wonder 500」は、世界にまだ知られていないが、日本が誇るべき優れた地方産品を選定し、海外に広く伝えていくために経産省が立ち上げたプロジェクト。「ふるさと名物」を活用した「地方発クールジャパンの推進」の一環で、事業予算は総額5億円。対象となるのは「ものづくり・食・観光」分野における優れた地方産品。



海外に広めるべき「食」の一つに認定

「The Wonder 500」に選ばれた商品は、事業者とプロデューサーのマッチングのほか、国内外の展示イベントやメディアと連携したPR活動を通して、海外の消費者・バイヤーに対するマーケティングが行われる。

仙台を代表する名産品「笹かまぼこ」は、近海の三陸沖や仙台湾といった豊かな漁場で獲れた魚を原料に、明治時代から作られてきた伝統的なねり製品。ヒラメ、イトヨリダイ、スケトウダラなどの白身魚のスリミを笹の葉の形に成形し、じっくり焼いて作られる。

大判で厚みのある笹かまぼこ

全国屈指のねり製品生産量を誇る宮城県で鐘崎の「大漁旗」は、とりわけ大判で厚みがあり、食べ応えのある笹かまぼことして人気。厳選したスリミ原料を主体に、独自の製法で丹念に焼き上げた笹かまぼこは、表面は香ばしく、中はふっくらとしている。魚本来の旨みとぷりぷりした食感が特徴。

食の安全やアレルギーにも配慮し、保存料・着色料無添加はもちろん、通常、つなぎとして使われる卵白やでんぷんまで使用しな

い点も評価された。

東京・新宿で「塩田熟成牡蠣」を提供

季節を問わず一番おいしい旬のカキを、自分で焼いて楽しむバーベキューレストラン「BBQ（バーベキュー）フェスタ」が13日、東京・新宿駅西口近くの「思い出横丁」にオープンした。運営するのはラストリゾートジャパン（東京・豊島区、大橋康宏社長）。

カキは、塩田跡の養殖池で育った「ストライプオイスター」「クレールオイスター」。今冬は生食専用のカキとして育てられ



「海ミルク」を堪能

た「塩田熟成牡蠣」のうち「ストライプオイスター」「クレールオイスター（塩田熟成牡蠣小町）」を提供。

「塩田熟成牡蠣」は、瀬戸内海の大崎上島の業者から直送。透明度の高い海水と緑豊かな山からの湧水（真水）が混じった汽水の塩田跡の養殖池でカキを育てている。カキ本場・フランスと同じ養殖環境で日本では唯一。

オープンを記念し、1月31日まで「広島産殻付き牡蠣1kg盛り（瀬戸田レモン付き）」（通常1980円）を100円引きで提供する「広島かき祭り」を開催。営業時間は11時～23時、年中無休（年末年始を除く）。

業界人物スポット

(11229)

千葉県銚子市長 越川 信一氏

こしかわ

しんいち



4年連続水揚げ日本一に輝いた全国屈指の銚子漁港を抱え、魚と観光の町として新たな可能性にかける。「銚子沖は黒潮と親潮が交錯し、利根川から栄養豊富なミネラルも加わる絶好の漁場。水揚量だけでなく、魚の旨さでも日本一」とアピールする。銚子市出身。慶應義塾大学経済学部卒業後、日本リース、大衆日報社を経て、平成19年銚子市議会議員。2期目の25年5月に銚子市長就任。昭和36年11月19日生まれ。

ニチレイロジ船橋DC、8期棟が完成



ロジスティクス・ネットワークの拠点

ニチレイロジグループのロジスティクス・ネットワーク（東京・築地、滋野泰也社長）が船橋物流センター（千葉県船橋市、芳村暢夫所長）に建設していた2万t規模の「8期棟」が完成し、12月1日稼働を開始した。老朽化が進んだ3棟を取り壊し、新棟（2万260t）を建設したもので、投資額は約38億円。これにより船橋物流センター全体の保管能力は9万7774tとなり、ニチレイロジグループで最大、全国でも屈指の収容能力を誇る一大物流拠点となった。

船橋物流センターは東京湾の最北端に面し、都心からほど近い。首都圏の大動脈である東関東自動車道や国道357号線（湾岸線）沿いにある。東関東自動車道には至近に谷津船橋インターチェンジができたが、東京外郭環状道路（外かん）と東関東自動車道を結ぶ工事が急ピッチで進んでいる。これが開通すれば東北道、常磐道、関越道へダイレクトで行ける



芳村所長（左）とニチレイ・ロジエンジの鬼塚茂氏

冷食工場を抱え、ニチレイグループの主要生産拠点の一つ。船橋物流センターは1962年（昭和37年）に開設され、今日まで度重なる増設により業容拡大を続けてきた。

今回の「8期棟」が完成する前までは2・3・4・5・6・7・9期棟が存在。1期棟は既になかったので、やや分かりにくい話に

なるが、今回はこのうち経年化した2・3・5期棟を取り壊し、新たな冷蔵倉庫を「8期棟」として建設したものの。

これにより陣容は「6期棟」1万4294t、「7期棟」4万7138t、「4・9期棟」1万6082tと、今回新設の「8期棟」2万260tとなる。

新棟（8期棟）は、建築面積4649㎡、耐震RCS構造4階建てで延床面積1万6052㎡。冷蔵能力はF級1万5195t、FC級1690t、C級3375t。パース数は15（4～10t、コンテナ車対応）、人荷用エレベータ1台と垂直搬送機4台、カート兼用垂直搬送機1台を持つ。

全荷捌き室を低温化、オールLED照明に



幅広いニーズに対応

全荷捌き室を低温化し、各階荷捌き室は0度対応が可能。除湿対応でクーラーに再熱ヒーターを導入

した。

セキュリティでは、フードディフェンスのための顔認証システムを採用。未登録者は冷蔵庫棟内に入室できない。24時間・365日体制。

また、地球温暖化防止に向けた環境対策の一環としてアンモニア冷媒を採用。CO₂の削減効果は20%。

オールLED照明で省エネ対策にも努めている。正面のプラットホームをはじめ、冷凍室、仕分け室など、全てをLED照明にした。従来の蛍光灯と比較して約33%の電力削減が見込まれている。

全国の低温輸配送をネットワーク

ロジスティクス・ネットワーク（ロジネット）は文字通り、全国の低温輸配送会社をネットワーク化。ロジネットの主要な拠点間はネットワークの大動脈として独自の幹線便（Nねっと便）を運行する一方、主要都市部を中心として地域ごとに設定した小口の配送便網を全国展開。輸・配送をバランスよく組み合わせ合わせたネットワークで多品種・少量・多頻度配送に対応している。