食生活を豊かに——
円滑な流通供給に努める
丸水秋田中央水産 株式会社
〒010-0802 秋田市外旭川字待合28番地
電 話 018-869-5311番代
F A X 018-868-1931
http://www.marusui-akita.co.jp/
e-mail:a.soumu@marusui-akita.co.jp

この新聞はISO14001認証取得の本社印刷センターで印刷しています
ご購読のお申し込みは
0120-66-3710
1カ月の購読料 5,250円(消費税込み)
HP=www.minato-yamaguchi.co.jp/minato/

日刊 みなと新聞
11月14日 月曜日
2011年 （平成23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

ニッスイ

養殖魚が過半占める
漁獲伸び悩みで——FAOが予想
12年世界水産物消費

【ミラノ・ロイターRS＝時事】国連食糧農業機関（FAO）は9日に公表した報告書で、健康的かつ栄養価の高い食品の人気が高まる一方、漁獲高が伸び悩んでいることを背景に、来年の世界水産物需要の50%超が養殖によってまかなわれるようになるとの見通しを示した。

FAOは水産養殖を、一大さえる可能性が潜在的に高い」と指摘した。

報告書によると、アジア太平洋地域は2008年時点で世界の生産量の89・1%を占め、中でも中国は独で62・8%にシピも産している。二方、サーモンはノルウェーやチリが主産国となっている。

品目別では、コイの世界的主産国は中国で、タイやベトナム、インドネシア、インドなどアジア漁業・養殖業生産統計が同地域に集中している。

農水省統計部は、6月に公表した2010年の県の生産量のとりまとめ（第2報）では東日本大震災の影響で、岩手県の調査結果として公表した。

10年の漁業・養殖業の生産量は527万1100トンで前年に比べ6万1000トン（3%）減少した。海面漁業の漁獲量は408万3000トンで、6万4000トン（1・5%）減少。海面養殖業の収穫量は110万9000トンで、9万3000トン（7・7%）減少した。内水面漁業・養殖業の生産量は4万4000トン（4・8%）減少し、7万9000トン（1・5%）増えた▽カタクチイワシは35万3700トンで、宮崎、静岡、三重、岩手などで減少したものの、北海道などで増加し75万7000トン（2・3%）増加した▽カツオは30万3900トンで、宮崎、静岡、三重などで増加、3万7000トン（10・6%）減少した▽サバ類は75万7900トンで、長崎、島根、青森などで減少したが、静岡、三重、岩手などで、漁獲量のほとんどを占める北海道で増加し75万7000トン（2・3%）増えた▽スルメイカなどが含まれるその他は32万7100トンで、漁獲量は3万1300トン（10・6%）増えた。

（3面に続く）

10年漁業・養殖業生産統計
生産3%減527万トン
漁業、養殖、内水面とも減産

農水省統計部は、6月に公表した2010年の県の生産量のとりまとめ（第2報）では東日本大震災の影響で、岩手県の調査結果として公表した。

10年の漁業・養殖業の生産量は527万1100トンで前年に比べ6万1000トン（3%）減少した。海面漁業の漁獲量は408万3000トンで、6万4000トン（1・5%）減少。海面養殖業の収穫量は110万9000トンで、9万3000トン（7・7%）減少した。内水面漁業・養殖業の生産量は4万4000トン（4・8%）減少し、7万9000トン（1・5%）増えた▽カタクチイワシは35万3700トンで、宮崎、静岡、三重、岩手などで減少したものの、北海道などで増加し75万7000トン（2・3%）増加した▽カツオは30万3900トンで、宮崎、静岡、三重などで増加、3万7000トン（10・6%）減少した▽サバ類は75万7900トンで、長崎、島根、青森などで減少したが、静岡、三重、岩手などで、漁獲量のほとんどを占める北海道で増加し75万7000トン（2・3%）増加した▽スルメイカなどが含まれるその他は32万7100トンで、漁獲量は3万1300トン（10・6%）増えた。

（3面に続く）

米ブラジル
12年漁獲予想2176万尾
11年実績わずかに下回る

【北米支局】米アラスカ州漁業狩猟局（ADF&G）は10日、2012年の主要5河川系アリストル・ベニ漁獲予想2176万尾と、11年の漁獲実績2187万尾をわずかに下回る見込みと発表した。

12年のアベニ総来遊予想尾数は3330万尾で、過去10年平均の37%減少予想。今回発表されたアラスカ半島南部水域の107万尾は、11年（1190万尾）の5%減少トギアックが57万尾で11年（70万尾）の19%減少となっている。

なお、漁獲予想および漁獲実績は四捨五入されているので、それぞれの合計とは一致しない。

白地水産
カキ新ブランド創出へ
第一水産 築地で高評価

【築地】第一水産（白地弘之社長）は白地水産（広島県江田島市、白地桂三社長）と生カキの新たなブランド化に取り組んでいる。白地水産は今シーズンから生食用カキの出荷をスタート。同社の生カキは築地に連日入荷し、「品質面で日本一にしていきたい」と意気込む。

同社は主力商材のシラスを通じ築地市場と取引。「生カキを扱うことでシラスの販売にもつながる」と説明する。

白地水産はこれまで、シラスを主体に乾燥カキや冷凍カキも手掛けてきた。生鮮カキ取り扱い開始の理由を白地社長は「月に築地市場を訪れる機会が多く、浜と一緒になって何かできないかと考えていた。これを契機に品質を強化し、三陸に負けないブランドをつくっていきたい」と話す。

第一水産は「シラスで培った鮮度・衛生管理技術をいかしていく」と話す。

白地桂三社長

築地で最高水準の卸値をマーク

生産水域表示の徹底求める
全水卸

全国中央卸売市場卸売協会（全水卸）の伊藤裕康会長は10日、水産庁内で会見し、「われわれは待っていられない状況」と、生産者に向けて漁獲水域名の表示を推奨。

会員会社がそれぞれの出荷者に送る予定だ。

全水卸は10月26日、水産庁に生産水域名表示の徹底を求めて要請を実施。10日には水産庁、消費庁、農水省食料産業局を訪れ、さらなる徹底の強化を求めた。

日本は後発国水産国際顧問水産担当、水産庁担当官、中前明海外まき網漁業協会、三浦望水産庁参事官、まるさ漁協国際部長、網野勝久全国近海カツオまぐろ漁業協会専務、塚原敏夫海外漁業協力財団アドバイザー、ミクロネシアはカンニ・エリエール・ソーシアム議長、外務次官補パトリック・マッケンジー国家海洋資源管理局事務局長らが出席した。

伊藤裕康会長

だけでなく自ら産地に要請し、早期に明記を徹底したい」と説明した。

要望文は10日に全漁連、全国さんま棒受網漁業協会（全さん協）、全国いか釣り漁業協会、日本トロール底魚協会などのほか東日本大震災の各都道府県に送付。団体の徹底を促すほか、今後、生産者に向けて漁獲水域名の表示を推奨。

280人が出席した80周年記念式典

大阪本場が開設80周年
式典に280人出席し節目祝う

【大阪】大阪市中央卸売市場本場が11日、開場から80年を迎え、同開設80周年記念事業委員会は同日、記念式典を同市内のリーガロイヤルホテルで開いた。市場関係者をはじめ、行政幹部や荷主など280人が出席。戦前から西日本における鮮魚の流通拠点として歩んできた市場のさらなる発展を誓い合った。

開設者である同市の松井一郎市長は「食の都」大阪市を支えるにあたり、食育でこどもたちの健全な育成に取り組んでいる。そのためにも、全国を代表する拠点市場にふさわしい役割を果たさなければならない」とあいさつした。

（5面に詳報）

巻網入漁料方式を
售日数購入に変更

日・ミクロネシア漁業協議

日・ミクロネシア漁業協力財団（海外漁業協力財団）とパイザー、ミクロネシアはカンニ・エリエール・ソーシアム議長、外務次官補パトリック・マッケンジー国家海洋資源管理局事務局長らが出席した。

外漁業協力財団）であり、巻網漁業の現行の協定を再検討し、従来の漁獲量の額を基礎に入漁料を支払ううえで入漁料を、操業に必要な隻日数を入漁料として購入する方式に変更することで合意した。

カナダ・イースト卵輸入推移(CIF)

年	数量(㌧)	単価(円/㎏)
1988	8,299	976
1989	4,095	760
1990	8,307	949
1991	4,450	611
1992	6,121	600
1993	2,885	428
1994	4,351	537
1995	4,364	699
1996	4,718	1045
1997	3,237	522
1998	3,148	423
1999	3,296	374
2000	4,238	456
2001	4,011	621
2002	4,204	793
2003	4,575	596
2004	2,748	542
2005	3,949	564
2006	2,688	509
2007	2,450	741
2008	2,058	770
2009	2,704	876
2010	2,409	921

＊貿易統計より

内販A卵1180～1200円想定
加イースト 冷カズノコ 2200～2300トンに減産

【札幌】カナダ東海岸（イースト）の冷凍カズノコ価格は、前年よりも50円前後安の㌔1180～1200円の内約。近年のイースト卵は低位安定で国内株付けがスペインで盛り返した。スペインで盛り返した。冷凍卵は北部1900～2000㌦、南部3000～3100㌦が繰り返された。

今季生産は8月上旬に本格化。序盤伸び悩んだが中盤から漁が好転。主力の北部・ペインヤロー湾で枠を獲り残したもの、同月下旬以降のピクトー、フィッシャーマンズハンクで盛り返した。

生産は北部3000～3300㌧、南部2200～2300㌧に減産する。

カナダ・イースト冷凍卵の味付けカズノコ製品

秋の勲章伝達式が11日農水省であった＝写真。水産関係では、有村興一（鹿児島県漁業協会副理事長）、北館清（北海道信漁連副会長）、青山行男（元熊本県漁連副会長）、渡邉力（元宮城県漁業共済組合組合長）の各氏が旭日双光章、川上廣氏（元日置漁協組合長）が旭日単光章、大島登（元水産庁漁港部長）、淵川弘（元水産庁研究部長）の両氏が瑞宝中綬章を受章。箇井信隆農水副大臣から勲章と勲記を手渡された。（5面に関係記事）

農水省で秋の勲章伝達式
箇井副大臣「これからも後継者の指導を」

箇井副大臣は「東日本大震災からの復旧・復興は、わが国にとって、農林水産省にとって最大の喫緊の課題だ。全力を挙げている。わが国全体の農林水産業の再生も待ったなしの課題だ。農政三本柱を中心とした方針で全力を挙げて取り組んでいる」と強調、「受章者のみなさまの今までのご労苦、ご功績をこれからも生かしていくために、今までどおり活動していただき、後継者の方にご指導していただきたい」と要望した。

受章者は午後、皇居で皇太子殿下に謁見した。

きょうの紙面

▽日本一の水揚げ 兵庫・但馬の松葉ガニ解禁。但馬地区漁協「有力メーカー紹介」（2、3面）

▽宮城県＝施設保有漁協が設立総会 全国初、共同利用に特化。OUG中間決算 こちら漁況情報部＝生鮮サンマ（5面）

墨魚卓滴

わが家のエンゲル係数は、これ以上下がりようがないくらいまで下がっている▼一昨年6月に法が施行された。原材料や賞味期限、原産地、目的、成分表示を明記しなければならない。さまざまな病気に応じ獣医師がアドバイスや処方する特別療法食もあり、食に関して、うるさい人は一人暮らしの大学生、おまけに犬と鳥も飼っている。病気ちがいの犬には、動物病院の魚肉ソーセージや、ちくわを塩ぬきして与えるほど、特製スープを手作りする家庭も。そこで、毎日、特製スープをフード代がかかる▼ペットフードの市場規模は年々拡大。昨年は3000億円の大台にのった見込みで、ペットフードに安全と健康食品のドリンクなどという意識が強まっているのは、いやしやれない。ペットフードも、年齢や分だけ愛しい、と主人よりも大切にされる犬が少なくもない。（柏）

夕方には明日の新聞が読めます
簡単操作 電子版
お申し込みはみなと新聞 HP から
www.minato-yamaguchi.co.jp/minato/

Minato-Tsukiji.com
A web-based daily news service in English
◆ Delivers worldwide and domestic seafood industry trends.
◆ Contents include data of import/export, catch, landing, Tsukiji wholesale price, etc.
◆ Subscription fee is US $ 125 per 3 months
For more info? E-mail: service@mail.minato-tsukiji.com
会員制英字ニュースサイト
◆ 企業動向や主要商材の市況を記事と写真で紹介。
◆ 輸出入や水揚高のデータ、築地市場の主要商材価格表も掲載。
◆ 購読料は年契約52,500円(前払い)
詳細は最寄り支社局、またはTsukiji.com事業部(東京支社内)TEL:03-3571-6181まで。

マツイ-MISO 「西京味噌」（大連松井味噌有限公司 商標権登録済）専門に中国で20年の生産実績!
100% 日本独資 日本人常駐 HACCP/ISO9001・2000認証工場
●西京漬、粕漬、みりん漬、味噌煮、海鮮ビリ辛、醤油漬など各種調味料を取り扱っています。
●漬け込み・味付け・着色など、クライアントの用途・要望に合わせたオーダーメイドが可能です。
●高品質のみそを安定供給できます。
HACCP:GB/T19001-2000IDT 認証番号 05506Q 11022 ROS
HACCP/ISO9001・2000認証工場
大連松井味噌有限公司
遼寧省大連市瓦房店市碧台鎮機飛路380号
TEL/FAX 0411-85252222・85250692/85250966
E-mail:ken@omiso.co.jp
担当：松井健一 TEL 1390-4088793
担当：張彦彦 TEL 139-42806793
松井味噌株式会社
兵庫県明石市藤江2028-54 担当：松井孝彦
TEL 078-926-2626 E-mail:taka@omiso.co.jp