

水産業界をリードする情報誌

日刊
速報

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)

2014年(平成26年)

12月24日(水) 第11992号

「漁業就業支援フェア」に300人超

(一社)全国漁業就業者確保育成センター(小坂智規会長)は20日、東京・丸の内の東京国際フォーラムで「漁業就業支援フェア2014」を開催。全国から309人の漁師候補生が集まった。

これは「漁師」になるための就業相談会。未経験者・家族連れも歓迎、参加費無料、予約なしでOK、履歴書不要、



漁師になるための相談会

服装自由、漁業に興味・関心を持つ人なら誰でも参加できるスタイル。

セミナー形式で漁業全般を説明する「ガイダンスコーナー」、漁師の仕事内容について分からないことや、漁師になる上での悩みなどを相談できる「総合相談ブース」、全国の漁業者と直に話ができる「出展団体ブース」(43ブース)で構成され、どこも熱気むんむん。

参加者はガイダンスを受けた後、個々のブースを回り、実際の仕事内容や待遇など、詳しく聞いて回った。資料コーナーでは漁業関連の資料も取り揃えていた。

新たな生きがいを海に求めて

最近、サラリーマンや管理職など、安定した仕事に就いていながら「新たな生きがい」を求めて、あえて漁師を目指すという「目的志向型」の転職組が増えている。これには漁師になりたいという人を様々な面からサポートする「漁業研修制度」が国の補助事業として確立されていることも一つの大きな要因。漁業就業フェアに参加し、出展している漁協・漁業会社とマッチングが成立すれば、一定期間、採用が決まった職場で仕事をしながら基礎的な漁労作業の指導が受けられる。

支援フェアは東京のほか、大阪、福岡、仙台でも行われており、漁業者就業者の高齢化と後継者不足に歯止めをかけるべく、未来の漁師が続々と誕生している。

- 福久漁業、マグロのロイン加工に挑戦…………… 2
- 25年の海難事故、漁船は189隻…………… 2
- ハラル外食店、都内に開店、おせちも受付… 3
- フロン類使用の法律が一部改正…………… 3
- 東洋水産「赤いきつね・緑のためき」
北陸新幹線開業記念商品を限定販売…………… 4
- ニチュが新型バッテリーフォーク発売…………… 4

業界人物スポット

(11152)

(株)鈴廣蒲鉾本店
魚肉たんぱく研究所

まつおか ようこ
松岡 洋子氏

福久漁業、マグロのロイン加工に挑戦

福久漁業（静岡県焼津市）の第38福久丸は国の補助事業「もうかる漁業」を活用して、漁獲したマグロの船上ロイン（4つ割り）加工に取り組んでいる。冷凍マグロの弱みにドリップの発生がある。魚体中心温度は血合いの近くで約30度と高いため、凍結時間が長いと細胞内の表結晶が大きくなり細胞膜が破れ解凍時にドリップが発生するのだ。これを防ぐには、いかに早く凍結させるかがカギとなる。



ロイン加工した冷凍マグロ

アルコールスラリーアイスも活用

しかし、これまでのGG（えらと内臓を取り除いた状態のもの）では魚体が大きいため、魚体の中心温度が下がり切るまで長時間かかる。齋藤邦雄専務は「もっといいものを作るには、この大きさを解決するしかない」と考えた。それがロイン加工だった。小さくして短時間で凍結することで、氷結晶が大きくなるのを防ぎドリップの発生を抑えることができる。



齋藤専務

冷凍マグロにはドリップに加え、チヂレの問題もある。齋藤専務は「漁獲したマグロを死後硬直前に凍らせると、解凍した時に死後硬直がただちに起こって肉がひねれてしまう」と説明する。だが鮮度を最優先させると、漁獲後すぐに凍結するしかない。死後硬直開始まで待てば、鮮度が下がってしまう。

均温処理による身割れ対策も

このジレンマを破るために、齋藤専務が目にしたのがスラリーアイスだ。微細な0.1ミリ程度と海水が混ざったマイナス2度の液体で、魚体との密着性が高く急激な冷却効果もあるものの、魚体を氷結させることはない。このため、死後硬直開始までの間、鮮度を維持しながらマグロを熟成させることが可能だ。

ただ、ロイン加工もいいことづくめではない。デメリットとして▽身肉が露出するため衛生面の不安▽身割れが起りやすい▽身肉表面が荒れ破棄部分の増加――などが挙げられる。

齋藤専務はこれらの改善にも取り組んでいる。まず衛生面の不安は、専用資機材の使用で衛生管理を徹底し、専門のロイン加工者を置いた。

歩留りの悪化は、死後硬直が始まった後の凍結時に、身肉の変形を防ぐW型トレイに乗せて凍結庫に入れる。さらに、均温処理による身割れ対策も行っている。

25年の海難事故、漁船は189隻

海難審判所がこのほどまとめた平成26年版レポートによると、漁船の海難は合計189隻だった。このうち衝突が107隻で最も多く、次いで乗揚の29隻。

原因としては「見張り不十分」が87件、「居眠り」が20件、「船位不確認」が16件。

「見張り不十分」の内容は、「強風で、釣り船などが出ている時間帯ではなかったことから、船首浮上により生じる死角を補う見張りをせず、航行中、ゴムボートに衝突した」や「大漁で漁獲物の選別に気を奪われ、周囲の見張りを行わずに衝突した」など。「居眠り」の内容は、「周囲に他船が見当たらない上、風邪による体調不良もあり、居眠りに陥り乗り上げた」などとなっている。

PBは「気象・海象への配慮不十分」も

一方、遊漁船の海難は衝突が11隻、乗揚が4隻などで計23隻。漁船と同様に「見張り不十分」が最も多く8原因、次いで「操船不適切」「信号不履行」が各3原因となっている。

またプレジャーボート（PB）の場合は、海難の原因として「気象・海象に対する配慮不十分」も目立っている。

同レポートは、平成25年中に発生した海難の発生状況な裁決について取りまとめ、その裁決の中から、「貨物船A船×漁船B丸」の横切り船の航法不遵守による衝突事件など、海事関係者に参考になると思われる事例を航法別、船種別に詳しく紹介している。コラムでは関係者の利便性を考慮した「テレビ会議の方法による調査と審判」を掲載している。

ハラル外食店、都内に開店、おせちも受付

商社のアスリンク（東京都、モハメッド・シャーミン社長）は、ハラル認証レストラン「東京ハラルレストラン」を東京・赤坂に19日オープンした。和食のほか、マレーシア、インドネシア、バングラデシュ、アラブ、トルコ料理等をランチ、ディナーで提供する。20席。



和食をはじめ多国籍メニュー、おせちもある

弁当宅配、ケータリングにも応じる。その取り組みのひとつとして、冷蔵「完全ハラルおせち三段重」（3～4人用、税込3万円）の注文を受け付けている。

一の重（洋風）にはオマール海老のローストやホタテのポワレ等、二の重（和風）には鯛の塩焼きや海老の姿煮など、三の重（インド風）にはスパイシーチキンなどを盛り合わせる。東京23区内は送料無料（問い合わせ番号03-6459-1721）。

モバイル寿司マシンとハラル酢も紹介

東京ハラルレストランのお披露目に際し、モバイル寿司マシン（製造販売元はトップ）を訴求した。

簡単に寿司が作れる機械で、大きな特徴はサイズが世界最小（高さ35cm、横幅17cm、奥行き34cm）であること。軽量もわずか6kgしかない。

ただ、性能は抜群



モバイル寿司マシン、左隣りにハラル対応酢

で、1分間に寿司玉20個を寿司職人並みに仕上げることができる。

世界対応モデルで、中東などイスラム圏からも引き合いが強い。ただしイスラム圏で提案するうえで、ハラル対応の酢がネックになっていた。そこで同社は福岡醤油店（三重県伊賀市）が製造するアルコール成分なしの「レモン酢」とセットで提案することで解決した。

今回の提案の際にも、モバイル寿司マシンをレモン酢と共に紹介した。

フロン類使用の法律が一部改正

政府は「フロン類を使用した業務用冷凍空調機器の管理の適正化」「充填・再生の適正化」「フロン類の使用の合理化及び管理の適正化の指針」などに関する内容を定める関係省令を10日付で公布した。

この中で「今後見込まれるハイドロフルオロカーボン（HFC）の排出量の急増傾向を早期に減少に転換させることを含め、フロン類の段階的な削減を着実に進め、フロン類を中長期的には廃絶することを目指す」と指針を示した。

環境影響度を低減させた製品の普及を促進

対策の基本的な方向性は以下の通り。

フロン類代替物質の開発、使用済みのフロン類の再生などにより、新たに製造等を行うフロン類の地球温暖化係数の低減及び当該フロン類の製造等の量の削減を促進する。

フロン類使用製品について、国内外の今後の技術進歩や市場の動向等も踏まえつつ、使用フロン類の環境影響度を低減させた製品の普及を促進する。

第一種特定製品の使用などに際してのフロン類の漏えいを防止するため、第一種特定製品に使用されるフロン類の管理の適正化を推進する。

第一種特定製品の整備に際しての充填の適正化並びに特定製品の整備、廃棄の際のフロン類の回収を推進するとともに、回収されたフロン類の適切な破壊及び再生を促進する。

環境省と経済産業省では、来年4月1日に予定されている施行に向け、引き続き必要な法令などの整備と関係者への周知を図るとともに、フロン類の排出抑制に取り組む。

東洋水産「赤いきつね・緑のたぬき」 北陸新幹線開業記念商品を限定販売

東洋水産は来年の北陸新幹線開業にちなんで「マルちゃん 赤いきつねうどん 北陸新幹線開業記念カップ」「同 緑のたぬき天そば 北陸新幹線開業記念カップ」を2015年1月26日(予定)、北陸・信越地区で限定販売する。希望小売価格180円(税抜)。



©東京日本食品化研株式会社

北陸新幹線バージョンの限定品

2015年3月14日の北陸新幹線長野～金沢間の開業を記念した特別パッケージ。北陸新幹線金沢延伸に向けて開発された新車両 E7系を大きくデザインすることで、新幹線開業のお祝いムードを盛り上げ、地域に愛されるブランドとしてアピールしていく。

東京から金沢までの路線図も掲載。「祝2015年北陸新幹線開業」のロゴを入れている。

「赤いきつね」「緑のたぬき」とともに信越地区では東向け、北陸地区では西向けとなっており、それぞれつゆの特徴が異なる。

「赤いきつねうどん」の東向け(信越地区)は濃口しょうゆを使用し、鰹節と昆布のだしを効かせたつゆ。西向け(北陸地区)のつゆは淡口醤油で昆布、鰹節、煮干し、雑節のだし。「緑のたぬき天そば」も西向けは煮干のだしがポイント。

ニチュが新型バッテリーフォーク

ニチュ三菱フォークリフト(京都府長岡京市)は、リーチ型バッテリーフォークリフト「プラッター」(0.9～4.0トン積)をフルモデルチェンジし、2015年1月5日発売する。

プラッターは、国内初のリーチ型バッテリーフォークリフトとして1958年に発売され、以降、様々な物流現場に納入されている。2013年には累計販売台数21万台を達成した同社のベストセラー機。

今回のモデルチェンジでは「走る」「曲がる」「止まる」の基本性能を向上、同時に安全性・

操作性・省エネ性も改善を図った。

滑りやすい路面でより安定した走行が可能になる「アンチスリップ制御」を標準装備。「コントロールリンケージ」の改良で、走行安定性が格段に向上した。また運転席の右奥に「プレゼンススイッチ付新ペダル」を採用したことで、安全な乗車姿勢での荷役操作が可能。

操作性・省エネも大幅に向上

走行・荷役フィーリングを幅広く調整できる「カスタムフィーリングシステム」を搭載、作業効率の改善に寄与している。リンケージ構造の見直しにより、キャスター輪を小径化することなく低床フロア化を実現。フロア高さ <1.0～1.8 トン積:315mm→265mm、2.0～3.0 トン積:365mm→315mm>と大幅な低床化を実現した。



ベストセラーのプラッターをフルモデルチェンジ

タイプによって229万5000円～505万円。

省エネ性能も向上。「ECOスイッチ」を新たに搭載し、エコモード時、電力消費を従来比最大で15%カットした。稼働時間は従来比最大21%アップ。

2014年度「グッドデザイン・ベスト100」を受賞。

業界人物スポット

(11152)

(株)鈴廣蒲鉾本店
魚肉たんぱく研究所

まつおか ようこ
松岡 洋子氏

来年は創業150周年。「老舗にあって、老舗にあらざ」の社是の下、伝統的な蒲鉾の製造手法を最先端の科学で解明するのがテーマ。数値に表れない僅かな違いを、経験によって察知し、微調整を続けてきた蒲鉾職人の「勘」と「技」に畏敬の念を抱きながら日々の研究にいそしんでいる。今年「魚肉すり身の坐り処理と加熱ゲル物性に関する研究」で東京大学大学院から博士号(農学)を授与された。2004年入社。