ニズワイ学習会
陸旋網漁協 2

マグロのつぶやき
SY再考㊤ 2

サポ国際管理へ
PFC委会合 3

年、さらに飛躍
し水産部会 6

大王製紙株式会社

スイケイマーケット

北欧サバ増加

道産秋サケ、一進一退

パネルディスカッションの様子。（右から）二瓶氏、滝村氏、鈴木氏、畠山氏

大日本水産会がシンポ

広がれ！パパ料理

時間やお金かけず、片付けも

大日本水産会魚食普及推進センターは11日、平成27年度第1回国産水産物流通促進事業シンポジウムを開いた。パパ料理研究家で㈱ビストロパパ社長の滝村雅晴氏が講演。「共働き世帯が増える中、夫が外で働き、妻が家で料理を作って待つ時代ではなくなっている」と語り、家族のためにお父さんが作る「パパ料理」の普及を呼び掛けた。

滝村氏によると、「男の料理」は自分のおなかが減った時に自分が食べたい物を作って食べる、趣味の料理。それに対して「パパ料理」は、妻や子供のおなかが減った時に気づいてお父さんが作る思いやりの料理。

パパ料理はおいしいことに加えて「時間やお金をかけすぎないこと、買い物、片付け、ゴミ捨てまでできることが掟（おきて）」といい、子供にも手伝ってもらう父子料理の大切さも伝えた。

また、パパ料理を始めるきっかけとなった長女が8歳で病死した自身の体験から、「家族で食事できる時間は有限。作った料理を食べてくれる相手がいることは幸せなこと」と語った。

続いて女子栄養大学栄養クリニック管理栄養士の鈴木智草氏が魚の健康性について講演。魚には豊富なタンパク質やDHA、EPAが含まれており、肉にはない季節感があることも魅力の一つだと語った。

パネルディスカッションでは、㈱テロワール・アンド・トラディション・ジャパンの二瓶徹社長をコーディネーターに、滝村氏、鈴木氏、パパ料理を始めたばかりの㈱ビズグラウンドの畠山友一社長が登壇。

「パパ料理は相手を思いやる視点がよい。しかし、男性に料理を作る意識がまだ浸透していない」（鈴木氏）、「一汁三菜を作るのは大変だが、一品だけでもパパ料理を作ってみてはどうか」（滝村氏）、「定時で帰れるなど、パパ料理が普及しやすい環境ができることも重要」（二瓶氏）など、男性の意識改革や環境づくりが課題であると話し合った。

食料…

日中韓農…

共同声明にサインした（右から）李長官、林大臣、陳副部長

…対策では覚書も締結した。

共同声明には、自然災害と気候変動、バイオマスエネルギーの開発、農業の科学技術協力や6次産業化なども盛り込まれている。日中韓FTA農業交渉については、各国の懸念を考慮したうえで…

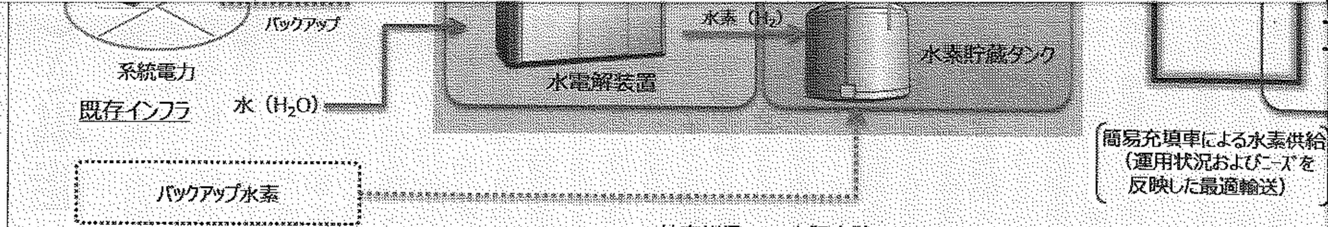
…国に対しては日本産食品の輸入規制問題については、WTOの結論を待つことなく規制が早期に撤廃されることを働き掛けた（林大臣）ことを明らかにした。中国側についても同様に輸入規制問題について早期解決を求めるとともに「サンマをはじめとする北太平洋公…

李長官、陳副部長…に輸入規制の所管と異なるが、それぞれ担当部署となる韓国・食品医薬品安全処、中国・質検総局に要望を伝えていくと回答があった。中国では質検総局のみならず、農林畜産食品部としても積極的に対応していくとの返答が得られたという。

「福岡大会」は宗像市で

第37回豊かな海づくり大会

【福岡】第37回全国豊かな海づくり大会福岡県実行委員会（会長・小川洋知事）は11日、福岡市のホ… 総会を…



神奈川県での実証実験スキーム

により生成した水素を使った物流の実証実験を始める計画を発表したほか、山口県周南市では、市内の石油化学コンビナートの副生水素を使った実証実験を、今週から市公設地方市場で開始する。

神奈川も来年度から検討

水素は、採取方法によるものの、化石燃料に依存せず、使用時にCO_2を出さないクリーンなエネルギーとして今後利用機会の拡大が官民を挙げて推進されている。

その水素をエネルギーとして使う方法には、主に、内燃機関などで燃焼させる方法と、大気中の酸素と化学反応させて電気を生成する、燃料電池の方法があり、輸送用機械の用途では、燃料電池方式が主流となっている。実用化に向けた取り組みが始まった水素フォークリフトも、神奈川、山口での実験で使われる豊田自動織機製のものはこの方式で、電動フォークリフトのバッテリーを、水

調べによると14年現在6000台近くの水素フォークが導入されている米国では、その68%が食品関係の用途であるという。また、バッテリー式電動機と比べると、水素の充填は1回3分ほどで6～8時間ほどの充電相当のエネルギーを補給できるので、24時間使用するような用途では稼働率が上がり、また、実

離（改質）して取り出す方法で、都市ガスのインフラがある場所ならどこにでも設置できるため、据置型燃料電池では主流の供給方法となっており、大阪府中央卸売市場で非常用ディーゼル発電機の置換え用としての導入実績がある。しかし、改質時にCO_2を排出するため今回の実証実験例では採用されない。

電気分解して取り出す方法で、特に出力が一定ではない風力や太陽光発電による電力エネルギーの変換、貯蔵の有効な方法として検討されており、神奈川のケースではこの方法を採用する方向だ。

実証実験の動向は、山口県周南市では市内のコンビナートで発生する副生水素を使い、市公設市場敷地内に、周辺の青果市場や物流倉庫などで実証実験を行うというもの。期間は4年間で、今年度中に検討を進め、来年度以降実証実験に入る予定。

課題としては、水素の調達、輸送コスト、また水素燃料電池ユニット等の価格がまだ高く、公的助成を抜きでは、現状全く採算性がないことなどがある。

日刊食料新聞 20150915

魚介類など「和食」がベスト

魚食普及C 〝パパ料理〟でセミナー

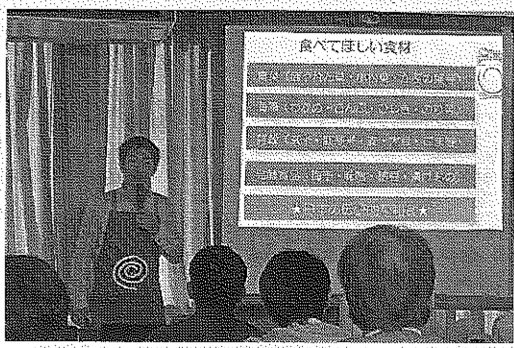
大日本水産会魚食普及推進センターは11日、港区赤坂の三会堂ビル石垣記念ホールで平成27年度第1回国産水産物流通促進事業セミナー「パパ料理で家族も幸せ、みんなで健康に！～魚屋さんに買い物に行こう！」を開催した。セミナーでは、㈱ビストロパパ代表の滝村雅晴氏が講演し「子供が誕生したことを契機に料理作りにはまってしまった。最初は独りよがりで同じ料理ばかり作ってしまい、食べてもらう家族のことは考えなかった。その反省から家族の健康を気遣うと、やはり青菜、海藻、雑穀、発酵食品や魚など和食がベストである」と述べた。

思い込みで料理するのは禁物

セミナーの開催あたり大日本水産会の重義行専務は「私も地元で料理教室を行っている。最近、退職したお父さんが自分の趣味と居場所を確保するために、料理を始める人も多くなっている。今日はお父さんの料理について理解を深めたい」と挨拶した。

続いて記念講演が行われ、滝村氏は「子供が産まれる以前、料理はまったく行わず、共稼ぎであったため毎晩のように外食ばかりだった。ところが子供が誕生したことを契機に料理作りにはまってしまった。子供が成長すると、子供と一緒に料理を作る。子供の手伝いは小手伝い程度でよいので、参加させることが重要だ。料理を行って気がついたのは、思い込みの目分量で料理を作っていたことだ。例えば計量スプーンが『大・中・小』の3種類があるが、少量スプーンは小と思いがちだが、実は『中』である。料理を行うには、思い込みをやめて正しい知識を持つことが必要だ」と話した。

また「一時期、焼き飯ばかりにハマッテしまったところ、子供から『また焼き飯なの』と身を引かれ、自分の料理は独りよがりであったことに気が付いた。このため、料理は家族のため健康を考えなければならないと反省した。今では、健康にとって重要な『腹八分目・よく噛む・よく寝る・間食をしない・胃を休める』を心掛ける。そして、食材は青菜・海藻・雑穀・発酵食品、そして魚介類など日本の伝統的な和食を料理の中心に置いている」と述べた。



講演する滝村氏

次に2つめの基調講演として「お魚が健康に良い訳は」をテーマに女子栄養大学栄養クリニック管理栄養士の鈴木智草氏が行ったほか、パネルディスカッテションも行われた。

大日本水産会が魚食シンポ

パパ料理で家族健康・幸せ!!

滝村氏「思いやりが大切」
鈴木氏「缶詰など活用を」

大日本水産会魚食普及センターは11日、国産水産物流通促進事業シンポジウム「パパ料理で家族も幸せ、みんな健康に！～魚屋さんに買い物に行こう！～」を東京都内で開いた。パパ料理研究家の滝村雅晴氏、女子栄養大栄養クリニックの鈴木智草氏が講演。滝村氏は「パパ料理は家族への思いやりが大切」、鈴木氏は「魚の調理に困ったときは缶詰などの活用を」と訴えた。

滝村氏は男料理を「自分の食べたいものを自分の都合で作って食べる趣味料理」、パパ料理を「妻や子どものお腹が減ったときに気づいて作る家庭料理」と解説。パパ料理は家族の健康を気づかう思いやりが大切で、「家族で食卓を囲むことを大事にする父親を増やすこと。それが結果的に魚食普及につながる」と強調した。

鈴木氏は魚の栄養素について説明。魚は肉より多くのタンパク質を含む、魚に含まれるEPA・DHAは脳梗塞や心筋梗塞を予防するなどと説いた。家庭で魚料理に困った場合は「切り身や小分けパック、缶詰など利用してほしい」と語った。

講演後は滝村氏、鈴木氏、T&Tジャパンの二瓶徹代表取締役、ビズグラウンドの畠山友一社長によるパネル討論も行った。

パパ料理研究家の滝村氏

女子栄養大栄養クリニックの鈴木氏

外食「サーモンあれば食べる」

大阪で露の日本食品市場セミナー

ジェトロ

【大阪】モスクワの日本食レストランでロシア人が最もよく食べるのがカリフォルニアロール。食材で「それがないと店はつぶれる」といわれるのがサーモン。サーモンさえ入っていれば売れる。2番目がウナギ。しかし、家庭では全く食べない―。

ジェトロ・モスクワ事務所農林水産・食品分野コーディネーター、ユーリア・チナリョーバ氏はロシア人の日本食をめぐる外食行動をこう説明する。日本貿易振興機構（ジェトロ）大阪本部は2日に大阪市内で「ロシアの日本食品市場」をテーマにセミナーを開催。講師の同氏はロシア科学アカデミー社会学研究所の分析レポート「現代ロシアの中流階級・10年が経過して」（2014年）が明らかにした内容を紹介するとともに、ロシアについての基礎的な知識から、家庭での食事や購買動向、日本食レストラン事情、輸出する際に留意すべき点や問題点など、幅広いテーマを分かりやすく解説した。

中流階級の6割は女性

「大都市出身の若い、手に職を持つ高学歴の女性で、学んだ専門を生かした仕事に就き、自分の社会的地位・収入・キャリア・起業のチャンス増大に満足している人物が典型的なロシアの中流階級の肖像」。ロシアの14年中流階級人口は人口全体（1億4600万人）の42％で、就労層の44％。そのうち64％が女性。年齢別では18～25歳20％、26～30歳13％、31～40歳27％と、31～40歳が最も多く、18～40歳で中流階級の6割を占める。

ロシア人は家庭でどんなものを食べているか。毎日または週に何回か食べる食品は、①パン②穀類、コメ、パスタ、粥③肉、鳥肉④牛乳・乳酸菌食品の順に多く、パンは9割以上、2～4位の食品は7割以上の人が食べている。以下、⑤サラダドレッシング⑥バター⑦生野菜⑧果物⑨チーズ⑩食肉加工品（ソーセージ、サラミ）⑪カッテージチーズ、それを用いた製品⑫ケーキ、チョコレート（キャンディー類含む）⑬果物・野菜ジュース⑭「魚（ゆでたもの、炒めたもの、塩漬け、燻製）⑮食肉燻製加工品⑯ミネラルウオーター（炭酸入り・なし）。これ以下は1桁台となる。「肉、鳥肉」76％、「食肉加工品」42％に対して、「魚」は27％にとどまる。

ロシア人の富裕層が日本食材を買う理由は、日本食を食べたいというよりも、高品質の食材を求めている。一方、一般のロシア人はレストランで食べて感動した、カリフォルニアロールなどの日本食を、家庭で作るために日本食材を購入する傾向がある、とチナリョーバ氏は分析する。

買い物は①スーパー②食品市場③特化型店舗（八百屋、肉屋、魚屋、企業店舗）④専門店（ハラル、カシュルート、ベジタリアンなど）⑤インターネットショップであるが、最近の傾向として①遺伝子組み換えではない食品、保存料・着色料・「E」系添加物のない食品を求める傾向が強まっているのと、②健康食品のチェーン店③農場直営販売ネットショップ④ネット宅配店⑤家庭調理用下処理済み食材や調理済み惣菜の配送サービス―が増加していると指摘する。

外食については、年齢別では週に2～3回、週に1回レストランに行くのは18～30歳が最も多く、月に数回行くのは18～30歳と31～45歳が多い。46～60歳は年に数回しか行かない。60歳以上の人は全くレストランに行かない。

モスクワで人気ナンバーワンの料理はヨーロッパ料理（64％）。2位はロシア料理（20％）、3位はイタリア料理（20％）で、日本料理（17％）は4位。モスクワの日本食レストランには日本人が食べて、和食だと分からないくらいの店もあれば、日本人でも感動する店もある。①チェーン店（平均客単価1300ルーブル）②日本人シェフのいるレストラン（同2500ルーブル）③高級レストラン（同3000ルーブル）④デリバリーサービス（1000ルーブル以上の注文でデリバリー無料）のうち、一般的なロシア人が最も多く行くのがチェーン店。インターネットで調べて行く。

「最もよく食べるのがカリフォルニアロール」とモスクワの日本食事情を説明するチナリョーバ氏

三菱伸銅

養魚2カ月時短育成

イケス用銅合金線をPR

三菱伸銅（東京都品川区）は8月にあったジャパン・インターナショナル・シーフードショーで海面養殖イケス用銅合金線「UR30ST」を提案した。イケスに藻や貝類が付きにくく、ほどんど洗浄の必要がないのが特徴。「このイケスを使うことで通常より1～2カ月ほど早く養殖魚が育つ。餌代も節約できる」（同社）とアピールした。

海面養殖用のイケス網は現在、主に化学繊維、亜鉛メッキ鋼線といった素材が使われている。ただ藻や貝類の付着による養殖魚への影響、メンテナンスの必要性、耐久性などに課題があった。

「UR30ST」はこれらの問題を解決。定期的なクリーニングをほとんど必要とせず、潮流による変形も減少させる。「ブリ稚魚で飼育実験をしたところ、化学繊維網に比べて成長速度が25％上がった。また、寄生虫の付着も減少した」（同）という。

1998年の発売以降、世界で400台以上の販売実績がある。チリや豪州ではサーモン、日本ではブリ、カンパチなどに使われている。

▼三菱伸銅㈱＝℡03・5449・2588

世界で400台以上の販売実績がある

築地 生鮮マグロ相場

魚種	産地	最高	最低	中値	前日比	前年比	入荷
インド	ケープタウン	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	豪州	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	NZ	1,800	1,800	1,800	0	0	1
キハダ	インドネシア	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	スリランカ	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	豪州	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	マーシャル	1,800	1,800	1,800	0	0	1
クロマグロ	アイスランド	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	カナダ	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	ボストン	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	メキシコ	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	NZ	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	スペイン	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	ボストン	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	豪州	1,800	1,800	1,800	0	0	1
メバチ	インドネシア	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	クック諸島	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	グアム	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	ケープタウン	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	スリランカ	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	ニューカレドニア	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	ハワイ	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	バリ	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	パラオ	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	フィジー	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	フィリピン	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	ブラジル	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	プーケット	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	マーシャル	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	モルディブ	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	モーリシャス	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	ロサンゼルス	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	台湾	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	豪州	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	NZ	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	セブ	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	タヒチ	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	トンガ	1,800	1,800	1,800	0	0	1
	ニューヨーク	1,800	1,800	1,800	0	0	1

※中値は卸が発表した成立品の平均。1が同値表示。

027本で前年同月比58％増加。バハ・アクア・ファームス（BAF）社の出荷が順調だったメキシコ産養殖物が845本と2倍に急増した他、天然物も日本人技術者が現地指導しているアイスランド産が漁期終盤を迎えているが豊漁が続き、入荷は906本と前年同月比36％増加。豪州産も658も57本（前年同月は31本）と増えた。

天然ミナミマグロは、ニュージーランド（NZ）産が漁期終盤を迎えているが豊漁が続き、入荷は906本と前年同月比36％増加。豪州産も658荷動きは衰えなかった。豪州産の養殖ミナミマグロは357本（前年同月は192本）と増加。7月と同様に国内養殖マグロの品薄から積極的に集荷された。

メバチは全体で104リランカ産は84本と約4倍増だった。

豪州産のセリ値は、小型のダルマサイズが多かったため、セリで売れた526本（82％）の平均値は1813円と前年同月比15％安だった。

注目の機器

古賀産業

庫内まるごと洗浄、徹底除菌

3Dフリーザー 衛生的で安全な自動開閉式

古賀靖社長

「作業中は昇降器を閉めて異物混入を防止。作業後は昇降器を開け庫内を丸洗いして完全除菌」―。古賀産業（山口県下関市、古賀靖社長）は食の安全、危害防止の要件を満たす世界初の開閉2分割タイプのストレート式3Dのフリーザー「TUZD」を開発した。

3Dフリーザーは、エアブラスト式冷凍機のように冷気を貫流させるダクト（通風管）がなく、3次元空間で効率良く冷熱交換するシステム。このダクトレス構造は高品質冷凍を可能とする一方、複雑な配管がない分、庫内を隅々まで洗浄できるのが特長だ。

通常、目に見えず手が届かないダクトの死角は、例えばフライ類の粉や油などが付着しやすく、洗浄、剥離も困難で雑菌の温床となりやすい、といわれている。

「TUZD」シリーズは従来の3Dストレートフリーザーの上ぶた部分を随時、自動開閉できるストローク（昇降）方式にしたもので、より行き届いた洗浄ができる。この他、運転中は出入り口を除いて庫内が外部と完全遮断されるため菌や異物が入り込む余地もなくなる。

勘場会長（左）から河内屋大会

大会IN愛媛

長を選任した。（1面に関係記事）

同組合連合会（全蒲連）の下村全宏副会長の