

「信用筋」を重視し、品質向上が求められる。製品販売動向についての報告を中心に、知

近年最低 4750トン

ながら遊泳する。また、魚放流時の春の沿岸水が生き残りや成長してからの水温耐性に影響している可能性にも触れ、年の不漁要因や海洋環境変化の分析をさらに進める必要があるとした。

【製品生販動向】 11月末時点の道秋サケ水揚げは11万3400ト(前年10%減)、501億円(25%増)、税抜き平均価格はキロ454円(39高)。親、卵とも昨年の在庫が低位な中、災による三陸産消失でヨート。高値での新物タートに加え不漁で魚高が加速した。道漁連の推定による今処理配分は、いずれも魚ベースで生鮮3万8000ト(シエア35%、蔵8000ト(7%)、凍6万3900ト(58%)など。

冷凍ドレス出来高は44000ト。近年優勢だった中国向け輸出が原風評被害で不透明な情であったことに加え、魚

に消化。製品には、しょうゆイクラ4150ト、塩イクラ500ト、スジコ200ト、生冷イクラ100トなどに仕向けられた。道産イクラ供給は5000トを割り込む4750トと推察され、「近年では最も少ない生産。前年比4〜5割高水準で心配された年末販売だが、ここまでは順調と見

仙都魚類が試食提案会

【仙台】仙都魚類(鈴木文史朗社長)は16日早朝、仙台市場で旬の魚・マダラの試食会を行った。写真。マダラとアルゼンチンチンアカエビ、ムールガイ、宮城産のシメジ、長ネギなどを使いトマトベースのスープで仕上げた「フイヤーベース鍋」を。同社は先月から、魚のおいしさをシンプルに消費者に伝えようと、「旬の魚」をテーマに、青果卸なども連携した試食会を先月から開催している。



ふんだんに使いながら、スープで簡単に調理できる。気温が下がって、鍋にはピッタリの季節。家庭でおいしく味わってほしいという話。同日、ウジエスパーの長町店と袋原店でも同様の試食販売を行い、消費者にも直接PRした。

石巻に工場新設へ

来年3月にも 被災地復興を重点支援

【福岡】柴田熔接工業(福岡市、柴田勝紀社長)は早ければ来年3月にも宮城県石巻市内に工場を新設する方針だ。東日本大震災で壊滅的打撃を受けた東北地方水産業界の迅速な復興支援を図るため、中心的位置にある石巻に拠点を設け、被災地からの要望が多いフレックアイス製氷機や急凍凍結機などを現地でも提供したいと出向した。また、柴田社長は事業説明会でエンジンリアンやOEMで顧客の幅を広げていくとともに、看板製品であるフレックアイス製氷機の一段の普及を図っていく考えを強調。8年かけてフレックアイスは全国の水産業界に広がりつつある。力を注ぎ集中したい。また、急速凍結機や超低温冷蔵庫、水自動搬送機、魚介類を高精度保持するFKアイシステムなど新たな分野にも挑戦していく」と述べた。



出席者に事業説明を行う柴田社長

「カツオ一本釣り漁業」などPR エコプロダクツ2011に出展

M S C

MSC(海洋管理協議会、ルパート・ハウスCEO)は15、17日、東京ビッグサイトで開かれた「エコプロダクツ2011」に出展した。MSC認証の仕組みをパネルで紹介したほか、国内外の製品パッケージを展示。MSC認証への理解と、さらなる認知度向上を図った。

ブースでは、土佐鰹水産(静岡県藤枝市、明神宏幸社長)がMSC認証取得の「カツオ一本釣り漁業」の「薫(わら)焼き鰹たたき」と「鰹ガリックレアステーキ」の試食を提供。同社営業部の明神由佳さんは「今年で3回目の出展。徐々にMSCカツオの認知度が高まっていると手応えを強調。来場者からは「カツオ特有の臭みがなくおいしい」との感想が上がった。MSCは今年で6回目の出展。石井幸造プロダムディレクターは「毎年訪れてくれるリピーターが増えてきた。認証商品が増えたと喜んでくれる来場者もいて、MSCの大切さを理解してくれる人が増えてきた。今後認知度向上に努めたい」と意気込む。同展示会ではイオン、コープネットもMSC認証商品を紹介した。



国内外のMSC認証製品の

4ト(前週明け)	千葉 1・5-3キ	神奈川特大 5500-5000	三重・高知 300-170	260-200	300-150
割上伸。ごった。が強保合	マコカレイ 1000-700	愛知中 2000-1000	イシモチ 600-500	・10入(入荷主力) 160-120	青森 300-200
	茨城 700-600	徳島 600-500	ナマコ・青石川 1500-1200	セグロ(150箱、3キ箱値) 千葉 500	