



から、刺網のニシン漁がスタート。2月半ばまでの累計水揚げ量は「おおむね500ト近くまで達し今年には食べ応えのある大型が多く、取引も活発化している」

漁だった昨年や一昨年に匹敵する順調な水揚げが続く。

1尾30秒前後の特大サイズが多いのが特徴で、身に厚みがあって調理がしやすい「刺身や寿司ネタ用としても引き合

東京・築地市場(中央区)2月中旬の卸値はキロ当たり500円前後。潤沢な入荷が続いたことで、シーズン入り直後の半値近くまで値下がり。今や「安価な輸入の解凍品とさほど変わらない」

### 勤場蒲鉾店

### 枕崎水産加工協組

### 吉村商店

## 九州から農水大臣賞に選出

# 第33回食品産業優良企業表彰 11年度優良ふるさと食品中央コンクール

【福岡】「第33回食品産業優良企業表彰」と「2011年度優良ふるさと食品中央コンクール」の農林水産大臣賞に九州の水産業界から2企業、1団体が選出された。選ばれたのは、食品産業優良企業表彰の食品産業部門農商工連携推進タイプで(勤場蒲鉾店(鹿児島県いちき串木野市、勤場五男社長)、団体部門では枕崎水産加工業協同組合(同県枕崎市、西村協組(会長)優良ふるさと食品

中央コンクールの国産畜水産利用部門で(勤吉村商店(佐賀県唐津市、吉村司社長)の「アジア餃子」。

3月13日に表彰式が東海大校友会館である。

勤場蒲鉾店は①創業以来、総原料のうち最低30%が国産原料で、北海道産のすり身、県産のアジやサバ、タチ、地元で串木野地区で水揚げされる近海魚を10%ずつ使用のこしき海洋深層水やリン酸などの添加物を使用しない季節商品、新魚種を

用いた限定商品など付加価値の高い商品の開発④工場のある地産産物のみで発電・売電する「メガソーラー計画」に計画段階より積極的に携わったなどが認められた。

枕崎水産加工業協同組合は地域のブランド化に県内の中でもいち早く取り組み、「枕崎鰹節」の地域団体商標の登録や、「枕崎鰹節の本枯れ武士」の地域食品ブランド基準制度の「本場の本物」に認定されるなど、地域ブランド化の確立を掲げ、地域の活性化を図ってきた

②イスラム教の戒律に従って処理された食品「ハラル」や、ユタヤ教の資

格を持った指導者が製造工程をその目で確かめてユタヤ教の教義に従った安全な食品「コーシャ」の認証をうけた商品は、国際市場でも注目されているなど。

吉村商店の「アジア餃子」の特徴はアジをメインとしたキョウザで、魚離れの若者からお年寄りまで簡単に魚を摂取できる。アジをはじめキャベツ、タマネギ、ジャンボニンニクなどのおあんを、佐賀県産のお茶を練り込んだ皮で包んだ。佐賀県を広くPRし、2011年にハラル承認を取得し、海外への販売展開も可能な商品。

## まぐろから見える世界

(社)責任あるまぐろ漁業推進機構専務 原田雄一郎

◆FFAが世界のマグロ漁業レポート◆  
世界のカツオ・マグロ漁獲量の60%を占める中西部太平洋。この海域にある島しょ国を束ねる南太平洋漁業機関(FFA、加盟国17)が、「世界のマグロ漁業事情・調査レポート」を公表した。専門家が各地を訪問して入手し

たデータ、情報を基に作成した395ページの大冊で、世界のマグロ漁業、流通、加工、市場などの現状が概観でき

◆マグロ漁業開発意欲込む◆

このレポートで、太平洋諸島各国(PIC)のマグロ漁業開発にかけ

ける意気込みを、より一層強く感じる。FFAは「PICにおいて、経済的発展の礎はマグロ資源であり、また多くのPICには、そのために利用する資源



よ国のマグロ漁業開発意欲を鼓吹している。マグロ漁業関係者は、島しょ国の意欲を既に実感しているであろうが、PICの200海里水域内の遠洋国

## 南太平洋島しょ国「高まる開発意欲

## 真に協力できるのは日本

ない。台湾、中国などは、素早くこの流れに沿って事業展開を進めているもようだ。

◆数種のマグロ資源衰退指摘◆

メバチ、キハタと文脈から読める。

◆不可欠なマグロ保全◆

一方レポートでは、

また、この問題で各国の利害が絡み合い、合意を取り付けるのは容易でなく、そのメバチ・キハタの管理何よりもマグロ

を促進すれば、を漁獲対象とせ漁業(メバチの幼魚を混獲)の規制により多額の負担をこうととなるので、ONSをどう取るて難しい問題とされている。(数種とは)

パーソナル情報ム

第16回全国生鮮流通フォーラム