阿部泰浩 気仙沼魚市場買受人協会 新理事長に聞く

「川上と川下をつなぐ役を」と語る阿部新理事長

気仙沼魚市場買受人協会が5月29日に開いた平成27年度通常総会で、新しい理事長に阿部長商店の阿部泰浩社長を選出した。同市場の買受業者の代表として同市水産業界の発展を支えることとなった阿部新理事長。自らの役割を「漁業者と共生し、消費者に海の恵み情報を発信すること」で、これまで以上に川上と川下の距離を縮めること」とし、次のように語った。

川上と川下の距離縮める役割果たす

消費者に海の恵み発信

三陸を代表する産地市場の気仙沼は、年間を通じてマグロ、カツオ、サンマ、サメなどが次々に水揚げされ、その中で安住してきた感がある。しかし、東日本大震災後、懸命に復旧・復興に取り組んできて、「従来の仕事を見直そう」という機運が私たちの間に高まってきたと感じる。

国、県、市をはじめ多くの人々の支援をいただき、30年、40年と使える鮮魚出荷、水産加工工場の完成が相次ぐ中で、気仙沼では近海マグロはえ縄漁船の減船といった新たな問題も発生している。三陸を代表する気仙沼の水産物流通・加工業者である私たちは、漁業者とともに生き残りをかけるということが、今後の大きなテーマではないだろうか。

一方で、安全・安心を求める消費者とできるだけ近いところに立ち、三陸の魚のよさ、漁業者のこだわりなどの情報を発信することも重要。観光客が多く訪れるようになった気仙沼で、買受業者が素材のよさを消費者に直接伝えようと、魚料理飲食店を開業し、テストマーケティングに取り組んでいることが一例だ。

それに加え、漁業者が昔から沖で食べていたメカジキの内臓などのおいしさを、消費者に知ってもらう取り組みも始めるべきだろう。「海の恵みを丸ごと食べ尽くそう」というライフスタイルの提案にトライし、これまで知られていなかった魚の価値情報を消費者に伝えることが、再生産可能な漁業の生き残りの一助になるのではないかと考える。

多種多様な水産物に恵まれた環境に胡坐（あぐら）をかかず、川上と川下をつなぐ役割を果たし、6次産業化を目指すことが気仙沼の買受人の生き残る道ではないだろうか。壊滅的な被害を乗り越えてきた気仙沼の買受人には強い絆と底力がある。これらの実現に向けて一丸となって進んでいくことができると私は思う。

味の素、うま味調味料を値上げ

8月19日出荷分から

味の素は2日、家庭用のうま味調味料「味の素」「うま味だし・ハイミー」を8月19日出荷分から値上げすると発表。原料のタピオカでんぷんの価格高騰や円安の進行でコストが上昇したため。値上げは7年ぶりで、上げ幅は1㌔当たり6－12％。

値上げと同時に、ビンや袋の種類も減らす。「味

主要鮮魚の週間市況

築地市場◆6月26日－7月2日

長崎産などが減少高

▽マアジ＝中型（120㌘上）の入荷は日量平均5100箱（前週1万600箱）。まき網の定時休漁入りや、シケの多発により、長崎と千葉産が減少した。このため、期間中の中心値は、長崎産がキロ600円、千葉産が400円と、他魚種も全般に少なかったため、前週比2－3割上伸した。

産地別割合は、千葉が8割、長崎と三重がともに2割など。

今後の入荷は一段と減少し、千葉や高知産などが堅調相場となる予想となっている。

引き合い弱まる

▽マサバ＝入荷は日量590箱（前週1000箱）。週を通して1000箱に満たない低調入荷となった。しかし相場は、宮城産の600－700㌘がキロ350－300円など全般に弱もちあい。

量販店などの買いが、割安なゴマサバ（岩手や静岡産など）に向かった影響などから、さえない

スルメ、

水産関連機械版

最適な加工現場を提案

各種機器でトータルサポート 安全、衛生、効率を追求

ティー・エイチ・システム

カツオマグロなどの食品加工機械製造・販売を行う㈱ティー・エイチ・システム（岩崎浩之社長）は、今年5月に完成・稼働した生食用冷凍カツオ・マグロ加工場（写真）で、バンドソーをはじめ各種機器の納入や加工ラインの配置（設計）などを担当して新鋭工場を支援した。

静岡県中部の新工場は超低温冷蔵庫を付設して、カツオ・マグロ加工ラインやタタキ用焼き機を導入した総合工場にな

などをレイアウトした。

バンドソーやグラインダ

枠組みに再生プラスチックを使った台部分を乗せ、冷凍魚などを乗せた時の衝撃を吸収・軽減する工夫を施す。数十本からなる台部分は外して洗え、衛生的にもよい。最近、木造台からの切り替えの注文も多くなっているという。

ティー・エイチ・システムでは、バンドソーなどの加工機械の製造販売からメンテナンス、消耗品の販売、さらには生産工程の設計など生産現場をトータルサポートしている。岩崎社長は、「顧客の要望を聞いて、安全性、効率性、衛生面を追求した生産現場をサポートしている。工場全体を任せてもらえれば、生産現場で必要不可欠な日々の衛生面に配慮して、効率のよいヒトとモノの動線を構築していく。将来的な受注変動に対しても、（工場の）レイアウトが容易に変更できるように可変性に富んだ設計を提案している」と話している。

▽問い合わせ先・㈱テ

多様な魚を三枚おろし

「TAF型三枚卸機」 サバからハマチまで

フィッシュカッターツネザワ商事

各種魚類の三枚おろし製品作りに貢献しているツネザワグループの三枚卸機は種類が多いが、そんな中で引き合いが相次いでいるのが「TAF型三枚卸機」。300㌘という小型のサバから比較的大きなハマチ、シイラといった平たい魚まで三枚おろしする万能タイプ。多様な魚の加工処理作業現場で大きな役割を果たしている。

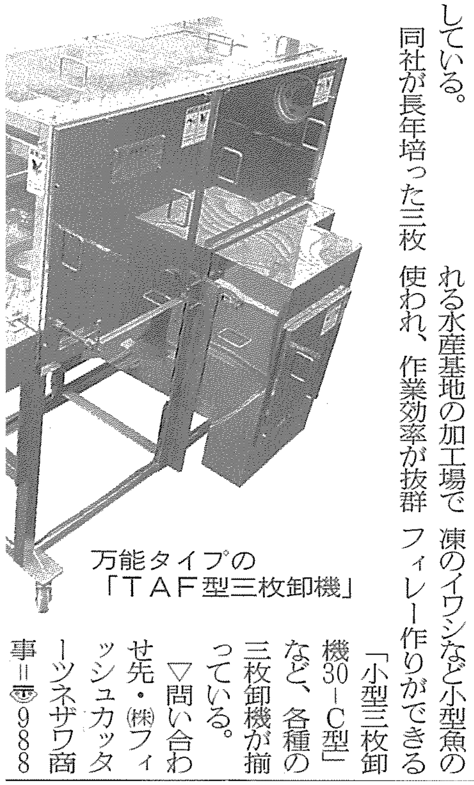
同社が長年培った三枚おろし技術を駆使して開発した機械。最大の特徴は丸刃を前後・左右・上下に自由に変えてカットすること。このため三枚おろしする魚に合わせて切り方を変えることができるので、多様な魚種の処理に対応するわけだ。

しかも、生魚の処理だけでなく半解凍でも三枚おろしできるため、完全に解凍しないうちにカットするので魚の鮮度保持にも役立つという優れもの。多様な魚が水揚げされる水産基地の加工場で使われ、作業効率が抜群と、高く評価されている。

同グループにはこのほか、「ハマチ・ブリ三枚卸機」といったさらに大型の魚の三枚おろしができる機械がある。この機械だとハンドルを操作するだけで、2－3㌔のハマチから7－8㌔のブリまで三枚おろしできる。

さらに、機械が魚の厚さを感知し平らなヒラメやカレイのエンガワまできれいに取ることができる「ヒラメ・カレイ三枚卸機」、生だけでなく半解凍のイワシなど小型魚のフィレー作りができる「小型三枚卸機30－C型」など、各種の三枚卸機が揃っている。

▽問い合わせ先・㈱フィッシュカッターツネザワ商事＝☎988



万能タイプの「TAF型三枚卸機」