

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 大場 隆広

〒108-0014 東京都港区芝5-9-6

TEL03(3456)1411 FAX03(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 5,280円(税別 4,800円)

6ヵ月31,680円(税別28,800円)



Smiles for All.

すべては、笑顔のために。



東洋水産

TOYO SUISAN

2025年(令和7年)

11月11日(火)第14623号

伊藤裕康氏のお別れの会、しめやかに

中央魚類(東京都江東区、今村忠如社長)は、9月7日に逝去した伊藤裕康最高顧問(元会長)のお別れの会を東京・内幸町の帝国ホテル東京で10日執り行った。全国から市場関係者や荷主など水産業界の関係者が多数参列し、献花した。



全国から業界関係者が多数参列し、献花した

会場入り口では、今村社長と長男の伊藤晴彦ハウスイ社長、美代子夫人が参列者を迎え、一人ずつあいさつした。

会食会場には、「幼少期～青年期」「雌伏(しふく)期」「社長、会長兼CEO、全水卸会長として」「豊洲市場移転～11.7 開場延期まで」「豊洲市場移転～現在」と伊藤氏の思い出の写真を時代ごとに展示した。立教大学の学生時代や美代子夫人との結婚式などのプライベートや、中央魚類社長・会長、全水卸会長としての長年の活躍を写真で見ながら参列者は故人を偲んだ。

また、伊藤氏が2016年受章した「旭日中綬章」の勲章や、生前の功績を称えて叙された「正五位」の位記、生前愛用していたゴルフクラブや手帳、お孫さんの描いた伊藤氏の似顔絵なども展示した。

今村社長は参列者に配布したパンフレットの御礼文で、伊藤氏の他人を優しく包み込む人柄や築地市場から豊洲市場への移転を推し進めた功績を称えるとともに、「日本の魚食文化を大切にし、わが国の漁業・水産業の発展に全力で取り組んだその歩みは私たちの記憶に深く刻まれています」と記した。

大水2期、水産物販売は6%増収……………	2
全国漁港漁場大会の要請行動を実施……………	2
特3漁港の市議会議員が農水省に要望……………	2
東京農大、ホヤで一般向け講座を開催……………	3
鈴茂、のり巻きカッターの機能向上……………	3
神奈川県が海業シンポジウム開催……………	4
9月家計支出、サンマやイカが増加……………	4

業界人物スポット

東京農業大学

農学部デザイン農学科

教授

たにぐち

谷口

あきこ

壺樹子氏

大水 2 期、水産物販売は 6 %増収

大水（大阪市、山橋英一郎社長）の2026年3月期第2四半期（4～9月）は、市場営業部門中心に売上高が好調に推移し、営業利益は15.4%増の2億6200万円となった。

売上高は前年同期比6.1%増の495億4900万円、経常利益は16.6%増の3億6000万円、中間純利益は3.1%減の2億3600万円。

水産物販売事業の売上高は6.1%増の494億3600万円、セグメント利益は13.9%増の3億4200万円。市場営業部門、市場外営業部門ともに増収。

市場営業部門の鮮魚はサンマやマグロ、マダイの扱いが増加。貝類や養殖ブリ、タコが減少した。塩冷品は鮭鱈、エビ、塩サバが増加したが、ねり製品や凍魚、カニは減少した。

市場外営業部門は国内向けスリミの販売が堅調に推移。海外向け凍魚の販売も増えた。

冷蔵倉庫事業の売上高は6.4%増の1億3900万円、セグメント利益は283.1%増の1000万円。

通期は売上高1000億円、営業利益6億9000万円、経常利益8億3000万円、当期純利益5億7000万円を計画。

全国漁港漁場大会の要請行動を実施

全国漁港漁場協会（田中郁也会長）は「第74回全国漁港漁場大会」で採択された令和8年度漁港漁場漁村海岸整備予算の確保に関する要望書を、山本啓介農林水産大臣政務官に7日提出した。



山本政務官（左から3人目）に要望書を手渡した

要請団を代表して北海道漁港漁場協会の高橋昌幸会長（神恵内村長）が「水産業の発展と、漁村で安心して暮らせるために必要な予算を要望したい。8年度は漁港漁場整備長期計画の最終年度であり、格段の配慮をお願い

する」と求めた。

山本政務官「人を呼び込める港をつくる」

山本政務官は「漁港を現状に適応させるとともに新たな機能をつけることによって、水産業全体の振興につながる。また、海業により漁港を水産業以外にも活用することで、地域外から人を呼び込める港をつくっていききたい。皆さんの声をしっかりと政策に反映していく」と答えた。

その後、要請団一行は藤田仁司水産庁長官、中村隆漁港漁場整備部長ら幹部と面会した。

要望書では①海洋環境の変化に対応した基盤整備、藻場干潟対策②漁港の生産・流通機能の強化、養殖拠点整備③漁港・漁村・海岸の強靱化対策、長寿命化対策④全国展開を加速するための海業振興策の充実——を求めた。

特 3 漁港の市議会議長が農水省に要望

全国市議会議長会特定第三種漁港協議会（会長＝藤川優里八戸市議会議長）は水産基盤整備事業や漁業経営の安定、資源管理などに関する要望書を根本幸典農林水産副大臣に6日提出した。



根本副大臣（手前中央）に要望書を手渡す
藤川会長（左隣）

藤川会長は「13市議会議長でお願いに来了。海洋国家日本において、漁業関係者が生業として漁業を続けていけるようご尽力いただきたい」と求めた。

根本副大臣は「地域で農林水産業を支えていただいていることに感謝している。今日の要望をしっかりと受け止めたい」と答えた。

要望の概要は次の通り。

①水産基盤整備に係る予算の確保②国際情勢変化による影響への対応③地球環境の保全④水産業の成長産業化の促進、漁業経営安定の取り組み⑤東日本大震災からの復興

東京農大、ホヤで一般向け講座を開催

東京農業大学はホヤをテーマにしたオープンカレッジを東京都世田谷区の代田キャンパスで8日開催した。

農学部デザイン農学科の谷口亜樹子教授、食の6次産業化プロデューサーの大石新市氏が講師を務めた。受講者は「ホヤご飯」を調理するとともに、ホヤの栄養や機能性、おいしいホヤの調理と加工方法などを学んだ。

谷口教授は、ホヤは5つの基本味である「甘味」「酸味」「塩味」「苦味」「うま味」が揃った食品であることを説明。臭みや苦さを感じるホヤは時間が経ってしまったもので、新鮮なホヤは「甘味」と「うま味」が感じられることを強調した。

また、谷口教授が取り組んでいる「ホヤ殻たい肥」の農産物への活用についても紹介。ホヤ殻土壌で作った農作物は味が濃く、甘味が強くなるという。

実際にホヤ殻土壌と通常の土壌で栽培したジャガイモの栄養素を比較したところ、ホヤ殻土壌のジャガイモの方が、糖度、グルタミン酸、ビタミンCが多かった。小松菜やハウレンソウなどの薬物野菜は栄養価が高くなるだけでなく、早く大きく成長した。

大石氏は東京・赤坂のフレンチレストラン「Bistro Q」と東京・日本橋のイタリアンレストラン「えびな亭」で提供されているホヤメニューを紹介。調理を工夫することで、ホヤ特有の香りを抑えられることを伝えた。

ホヤの5味が調味料、ホヤご飯に挑戦



ホヤを調理する受講者

調理したホヤご飯はホヤのむき身を研いだコメの上にのせて炊くだけ。受講者からの「調味料は入れないのか」との質問に、谷口教授は「調味料を入れなくても

ホヤの5味が十分な味付けとなる」と答えた。

受講者には土産として刺身用の「恵海ホヤ」、蒸しホヤを渡した。ホヤはデジタルブックプリント（岩手県大槌町）、ケーエスフーズ

（宮城県南三陸町）が提供した。

同大学では来年度から学食でホヤを提供する予定。提供に向けて、1～2日開催された「東京農業大学収穫祭」でホヤの唐揚げをふるまうとともに、アンケートを実施した。



ホヤご飯

鈴茂、のり巻きカッターの機能向上

鈴茂器工（東京都中野区、谷口徹社長）は主力商品ののり巻きカッター「SVC-ATC」の作業性を一段と高めた後継機「SVC-ATD」をこのほど発売した。きれいな切り口を実現する切れ味はそのままに、テーブルの自動降下機能を取り入れて人の動作を減らし、作業性を高めたことが最大のポイント。



細部を見直してより使いやすいとした

さらに、投入間口拡張・安全カバーの構造やガイドブロックの形状を見直して視認性を高めている。洗浄機対応刃枠用洗浄ガードと運転スイッチの形状変更により洗浄・清掃性も向上させた。カッター刃交換の簡素化や脱着部品軽量化も実現した。

業界人物スポット

東京農業大学
農学部デザイン農学科

教授 谷口 亜樹子氏

同大学のオープンカレッジでホヤをテーマに講座を開催した。東北の復興を手伝いたいという思いからホヤの研究を進め、フリーズドライの「ホヤふりかけ」



やホヤ殻を活用した「ホヤたい肥」に挑戦している。専門は食品科学、食品加工学。「食べ物と健康食品学総論」など多数の書籍を編著。2018年から現職。趣味はスキューバダイビングとワインを飲むこと。1964年生まれ、新潟県出身。

神奈川県が海業シンポジウム開催

神奈川県は海業への認知度・理解度を高めるため「かながわ海業シンポジウム」を横浜市の横浜情報文化センターで26日開催する。

海業に興味・関心のある人なら誰でも参加可能。海業の事例紹介やパネルディスカッションなどを行う。

水産庁漁港漁場整備部海業政策課の染川洋海業振興室長が海業の推進について特別講演するほか、東海大学海洋学部水産学科の李銀姫准教授が「人間中心の経済学と漁業者中心の海業学について考える—『漁』『民』連携が織りなす世界—」と題して基調講演を行う。

「かながわ海業モデル事業」と静岡県との先進事例の紹介と、「民間企業からみた海業へのアプローチ、漁業関係者からみた民間の受け入れ方」と題してパネルディスカッションも実施する。



神奈川県電子申請システム

参加は神奈川県電子申請システム (https://dshinsei.e-k-anagawa.lg.jp/140007-u/offer/offerList_detail?tempSeq=110383) から申し込む。定員は会場150名、オンライン500名。21日締め切り。

9月家計支出、サンマやイカが増加

総務省がまとめた9月の家計支出によると、2人以上世帯の消費支出は1世帯当たり前年同月比5.3%増の30万3214円、物価変動の影響を除いた実質では1.5%増加した。食料支出は6.2%増の9万3134円で、そのうち魚介類は4.2%増の5846円となった。

サンマは前年より水揚げが好調だったことから、前月に続いて大幅増。同じく水揚げが増えて卸売価格が下がっているイワシ、イカも増加した。不漁のホタテ貝は引き続き大幅減となった。

生鮮魚介のうち鮮魚は10.4%増。サンマ(前年同月比約2.4倍)、イワシ(16.0%増)、イカ(18.7%増)、マグロ(5.6%増)、エビ(5.7%増)、カニ(4.2%増)などが増加した。

一方、ブリ(22.3%減)やアジ(5.1%減)、タコ(13.1%減)、サバ(1.4%減)などが減少した。

生鮮魚介のうち貝類は18.6%減となり、ホタテ貝(43.7%減)、シジミ(14.3%減)、アサリ(3.4%減)が減った。

塩干魚介は3.9%減で、シラス干(14.2%減)、干アジ(8.9%減)、タラコ(3.2%減)が減少。

魚肉練製品は2.4%増加し、揚かまぼこ(4.2%増)とちくわ(3.7%増)が増えた。

他の魚介加工品は1.2%減で、魚介の缶詰(4.6%増)と魚介のつくだ煮(3.4%増)が好調に推移。乾物・海藻は2.8%増となり、干ノリ(5.4%増)、ワカメ(1.6%増)、コンブ(4.5%増)が増加した。

調理食品は5.9%増加し、弁当の寿司(3.9%増)とウナギのかば焼き(5.5%増)が増加した。外食は3.0%増で、寿司は3.2%増えた。

2025年9月の1世帯あたりの主要魚介類支出金額

品目	金額		
	2025年(円)	2024年(円)	前年同月比(%)
消費支出	303,214	287,963	5.3
食料支出	93,134	87,688	6.2
魚介類	5,846	5,612	4.2
【生鮮魚介】	3,319	3,049	8.9
（鮮魚）	3,188	2,888	10.4
マ グ ロ	418	396	5.6
ア ジ	74	78	-5.1
イ ワ シ	29	25	16.0
カ ツ オ	145	150	-3.3
カ レ イ	48	56	-14.3
サ ケ	461	452	2.0
サ バ	70	71	-1.4
サ ン マ	448	183	144.8
タ コ	77	76	1.3
ブ リ	153	197	-22.3
イ カ	146	123	18.7
タ コ	73	84	-13.1
エ ビ	223	211	5.7
カ ニ	25	24	4.2
他 の 鮮 魚	502	447	12.3
刺身盛り合わせ	298	315	-5.4
（貝類）	131	161	-18.6
ア サ リ	28	29	-3.4
シ ジ ミ	24	28	-14.3
カ キ	15	9	66.7
ホ タ テ 貝	40	71	-43.7
他 の 貝	24	23	4.3
【塩干魚介】	1,035	1,077	-3.9
塩 サ ケ	209	207	1.0
タ ラ コ	153	158	-3.2
シ ラ ス 干	121	141	-14.2
干 ア ジ	41	45	-8.9
他 の 塩 干 魚 介	511	525	-2.7
【魚肉練製品】	653	638	2.4
揚 か ま ぼ こ	175	168	4.2
ち く わ	169	163	3.7
か ま ぼ こ	204	205	-0.5
他 の 魚 肉 練 製 品	105	101	4.0
【他の魚介加工品】	839	849	-1.2
カツオ節・削り節	71	74	-4.1
魚 介 の 漬 物	199	214	-7.0
魚 介 の つ く だ 煮	61	59	3.4
魚 介 の 缶 詰	250	239	4.6
他 の 魚 介 加 工 品 の そ の 他	258	264	-2.3
【乾物・海藻】	724	704	2.8
干 ノ リ	255	242	5.4
ワ カ メ	127	125	1.6
コ ン ブ	46	44	4.5
【調理食品】	13,259	12,519	5.9
寿 司（ 弁 当 ）	1,254	1,207	3.9
ウナギのかば焼き	154	146	5.5
冷 凍 調 理 食 品	1,013	901	12.4
惣 菜 材 料 セ ッ ト	370	288	28.5
【肉類】	8,001	7,772	2.9
生 鮮 肉	6,519	6,309	3.3
牛 肉	1,532	1,644	-6.8
豚 肉	2,859	2,688	6.4
鶏 肉	1,599	1,467	9.0
【外食】	15,943	15,480	3.0
一 般 外 食	15,307	14,790	3.5
寿 司	1,440	1,396	3.2