

ホームページアドレス <http://www.zensui.jp>

通巻第**228**号

も く じ

年頭のご挨拶	1 頁
全国水産加工業協同組合連合会 代表理事会長 斎藤洋平	
年頭の御挨拶	2 頁
水産庁漁政部長 竹谷廣之	
第 16 回全国水産加工品総合品質審査会開催	3 頁
バンコクコーナー	13 頁
ニュース	
催事のお知らせ	
・第 55 回全国水産加工たべもの展	14 頁
・第 8 回「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」.....	15 頁
・第 3 回「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー大阪」...	17 頁
・第 21 回ふるさと食品全国フェア	19 頁
・FOODEX JAPAN 2006 (第 31 回国際食品・飲料展).....	20 頁
・2006 スーパーマーケットトレードショー.....	22 頁
平成 17 年度水産加工食品製造業技能評価試験の実施状況	23 頁
輸入割当発表	21 頁
会務報告	28 頁



年頭のご挨拶



全国水産加工業協同組合連合会

代表理事会長 齋藤 洋平

平成十八年の年頭に当たり謹んで新年のお慶びを申し上げます。

長期に亘り低迷してきた我が国経済は、昨年来、景気は回復基調にあるとされていきますが、国民の消費意欲は必ずしも捗々しい回復の兆しは見られず、加えて、原油価格の高止まり、年金制度改正や増税などの影響で更に消費を控えることも予想され、業界としては未だ楽観視できる様な状況ではありません。

水産加工業について平成十七年を振り返りますと、不況等に伴う消費と価格の低迷に加え、原料の面では、日本周辺水域の漁業生産が、サンマ、カツオ及び小型のサバなどを除き水揚げ伸びず価格が高値で推移し、他方、海外でも主要な魚種が不漁にみまわれたり、世界的な水産物需要の拡大による競合と円安の影響などから、輸入魚の価格の高騰や数量の大幅な減少があり、更に、原油の高騰から諸資材が値上げされるなど、一段と厳しい経営を余儀なくされました。

水産加工業を取り巻く環境の変化から、製品の安全・衛生の向上、労働力確保、残滓・廃水処理などの従来からの課題に加えて、近年、消費者の求める食品の各種表示問題を始め、厳しさが増す経営に即応した資金融資の円滑化、加工原料調達の逼迫化、外国産水産加工品の輸入の急増等の新たな課題への取り組みが重要となつてきております。

表示の関係では、JAS法に基づく品質表示基準が改正され、本年十月から大部分の水産加工品について原料原産地の表示が義務化されることから適正な対応を周知徹底、資金融資の関係では、一般金融の円滑な融資に資するためのセーフティネット保証の業種指定の継続要請、又、国内外の加工原料の安定的確保対策及びその有効利用・新製品開発などに取組んでいきたいと考えています。更に、外国産水産加工品の輸入の急増が価格の低迷と国内加工業の空洞化を招いている要因であり、現在進められているWTO・FTA等の

貿易交渉の結果次第では一層深刻な事態も懸念もされるところから、必要な措置が講じられるよう要請していきたくと考えています。本年も引き続き厳しい環境にあると想定されますが、永年の経験と創意工夫によりこの難局を乗り越えて活路を切り開いて行かなくてはならないと考えております。

本会は国民への安全な食料供給という重要な役割の一翼を担う業界として、水産加工業の維持・発展と地域社会の活性化に貢献すべく、水産加工業が直面する諸課題の解決に向け、関係の皆様と協力し組織を挙げて諸課題に取組んで行く所存です。

終わりに、皆様の益々のご繁栄を祈念いたします。新年のご挨拶といたします。

年頭の御挨拶



水産庁漁政部長

竹谷 廣之

平成十八年の年頭に当たり、皆様方に謹んで新年のお慶びを申し上げます。

はじめに、本年が水産加工業界にとりまして大いなる飛躍の年となりますよう、心から御期待申し上げます。

水産加工業は、我が国で生産される水産物の最大の仕向先であり、季節や漁海況の変動により影響を受けやすい水産物を、年間を通じて、国民に対して安定的に供給するという重要な役割を果たしております。また、消費者ニーズに即応した安全で安心な水産加工品を提供することにより、健康で豊かな日本型食生活の一翼を担うとともに、水産物消費の拡大や魚食普及の推進に大きく貢献しております。

更に、水産加工業は、漁業とともに全国の漁村等を中心とした沿岸地域の基幹産業として、雇用・収入確保の機会を提供するなど地域経済の発展と活性化において極めて重要な

産業であり、我が国の地域振興の観点からも必要不可欠な産業であります。

しかしながら、近年の水産加工業を取り巻く状況を見ますと、周辺水産資源状況の悪化等による原材料供給事情の不安定化、廉価な輸入加工品の増加に伴う競争の激化など、依然として厳しい状況に置かれております。

水産庁といたしましても、水産加工業が今後とも発展できますよう、水産資源の適切な管理を行いつつ、水産加工業の経営安定、事業基盤の強化、漁業との連携強化、環境負荷の低減や水産資源の有効利用を推進するための各種施策を引き続き講じるとともに、食の安全・安心の確保についても所要の施策を講じてまいる所存であります。

また、昨年六月に「食育基本法」が制定されましたことは、皆様方の御承知のとおりで

すが、農林水産省といたしましても、食料自給率の向上を目指し、国民の健全な食生活の実現に向けた「食育」を推進することとしており、各種施策を講じているところであります。

皆様方におかれましても、引き続き、国民の期待に応えた、安心で安全な魅力ある商品を提供していただくとともに、適正な食事の摂取量を分かりやすく示した「食事バランスガイド」の活用等を通じた「食育」の推進にも御協力下さいますよう、お願い申し上げます。

結びに、本年が全国水産加工業協同組合連合会のみならずの御発展と関係者の皆様方の御活躍の年となられますことを祈念いたしまして、新年の御挨拶とさせていただきます。

第十六回全国水産加工品総合品質審査会開催

本会は、十月二十一日（金）、東京・市ヶ谷の江上料理学院において、第十六回全国水産加工品総合品質審査会を開催しました。全国から応募のあった九六九点を一次審査で一四〇点（一般審査一一六点、特別賞二四点）に絞った。

一般審査分については、十名の審査委員（審査委員長 須山三千三東京水産大学名誉教授）により、原料、形状、色沢、香氣、食味等十項目についての審査が行われました。

また、特別賞（ノルウェー王国大使賞、オランダ王国大使賞、アイルランド大使賞）については、四名の審査委員により原料、形状、色沢、香氣、食味、技術の六項目について審査が行われました。

この結果、農林水産大臣賞には、株式会社土蔵屋の「若さぎ甘露煮」、丸高水産株式会社の「吟鮭炙り焼（ぎんけいあぶりやき）」、株式会社タイムルの「鯖寿司のはちのへ巻」の三点が選ばれました。その他、水産庁長官賞五点、東京都知事賞五点、社団法人大日本水産会会長賞十点、全水加工連会会長賞十点、



農林水産大臣賞授与
（浅川水産庁加工流通課長）



審査風景



社団法人大日本水産会会長賞授与
（石原専務理事）



東京都知事賞授与
（北原東京都農林水産部水産課調整担当係長）

オランダ王国大使賞一点、ノルウェー王国大使賞一点、アイルランド大使賞一点、合計三十六点が選賞されました。

表彰式開催

第十六回全国水産加工品総合品質審査会表彰式は、十一月二十一（月）東京都中央区の銀座ラフィナートにおいて、十四時より開催されました。表彰式には、浅川水産庁漁政部加工流通課課長、オーゲ・バーンハルト・グルットレ、ノルウェー王国特命全権大使、F・L・Mフォッセナー、オランダ王国大使館農務参事官、キース・モインズ、アイルランド大使館二等書記官をはじめ、多数の関係者のご臨席のもと開催されました。

まず、主催者として本会齋藤会長より式辞が述べられ、続いて須山三千三審査委員長から審査経過報告がなされました。

次に、浅川水産庁漁政部加工流通課課長より祝辞が述べられ、続いて三十名の方々に対して表彰状の授与が行われ、続いて受賞者を代表して、株式会社土蔵屋の平野毅社長より謝辞が述べられ終了しました。



ノルウェー王国大使賞授与
(オーゲ・バーンハルト・グルットレ大使より)



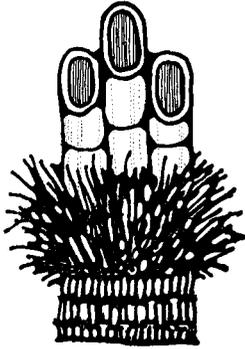
全水加工連会長賞授与
(齋藤会長より)



アイルランド大使賞授与
(キース・モインズ二等書記官より)



オランダ王国大使賞授与
(F・L・M・フォッセナー農務参事官より)



受賞者謝辞

須山審査委員長による 審査経過報告

塩蔵・乾燥品では、マイワシや灰干サンマ、シラス干などで内容の濃い製品があり、特にアジ・サバの開き干しはさまざまな工夫が凝らされ多彩だった。節類では削り加工のよいものや、ナマリ節にも注目が集まった。珍味・調味加工品は今年も多彩な出品があり、アイデアのあるメサバや燻(くん)製など、強い生産意欲と創意工夫が伝わってきた。ねり製品は東北地区からの出品が主力で、もう少し多くの出品を期待したい。そのほかでは巻寿司や焼き魚、スモークサーモンなどで多彩で、見応えのある商品が多かった。

総合してみると、水産加工品のもつ多彩な味覚と食感が表現され、着装と技術に一層の進歩がみられた。

農林水産大臣賞を受賞した土蔵屋の「若さぎ甘露煮」は味付が適度に濃厚で食感に優れていた。丸高水産の「吟鮭炙り焼」は解凍後のドリップがなく、肉に弾力があり、炙りによるサケ肉の風味が良い点などが高く評価された。ダイマルの「鯖寿司のはちのへ巻」は冷凍寿司としての形状がよく、解凍後のメサ

バと酢飯、食菊の総合的な食感がよかった。水産庁長官賞では、カネシンの「鯉なまりぶし」は伝統製法による形状と食感がよく、丸万水産の「さばたたき」は技術と食味の良さが評価された。

特別賞については、オランダ王国大使賞の飯岡屋水産「純米酒干し あじ開き」は調理加工と食味が素晴らしかった。アイルランド大使賞の梶尾商店「あじ開き醤油干し」はふりゴマの風味と食味に優れていた。



審査経過報告
(須山三千三審査委員長)

農林水産大臣賞 二点

出品財 若さぎ甘露煮

株式会社土蔵屋（茨城県行方市）

本製品は、大型で煮崩れがなく、原料の素焼きに伴う特有の光沢をもつ。調味料の配合は良く、調味煮熱による味付けは適度に濃厚で、原料ワカサギのもつ味が生かされている。また頭部、魚骨を含む総合的な食感に優れている。

資本金 一、〇〇〇万円、従業員 二〇名

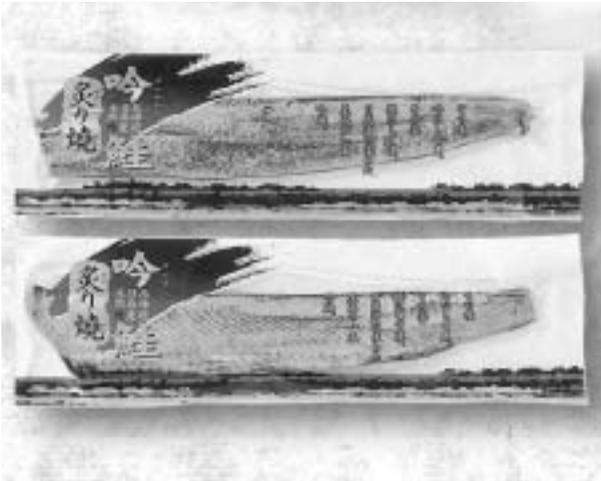


出品財 吟鮭炙り焼

丸高水産株式会社（北海道札幌市）

本製品は、調理の形態が良く、表面の炙り焼きが適度である。解凍したフィレーは、生筋肉の弾力をもち、原料サケのうま味と炙り焼きによる風味が調和している。

資本金 九、〇〇〇万円、従業員 二二七名



出品財 鯖寿司のはちのへ巻

株式会社タイムル（青森県八戸市）

本製品は、冷凍棒寿司として形状と色彩が良く、解凍後のしめさば、酢飯、食用菊はそれぞれ特有の味をもち、棒寿司としての総合的な食味及び触感が良い。

資本金 三、〇〇〇万円、従業員 九〇名



水産庁長官賞 五点



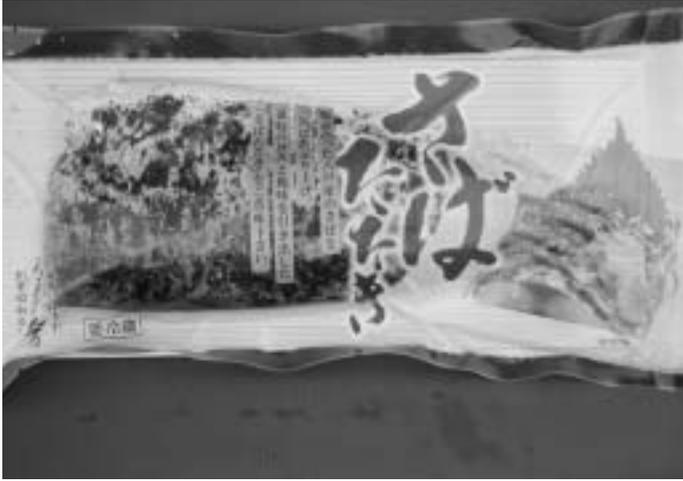
出品財 子持ちとろしめさば
マルヨ水産株式会社（青森県八戸市）



出品財 鯉なまりぶし
株式会社カネシン（静岡県焼津市）



出品財 貝柱賢沢煮
株式会社泰商店（京都府京都市）



出品財 さばたたき
株式会社丸万水産（青森県八戸市）



出品財 こだわりの中骨抜きひもの
株式会社力ネットモ（静岡県沼津市）



東京都知事賞 五点

出品財 わかさぎ飴煮

小沼水産株式会社(茨城県かすみがうら市)



出品財 お豆腐入り揚かまぼこ「むら」

株式会社松島蒲鉾本舗(宮城県松島町)



出品財 まぐろ頭肉炊き

焼津中央水産株式会社

(静岡県志太郡大井川町)





出品財 煙とば
東和食品株式会社（北海道白糠郡）



出品財 ぴり辛あまだれ 銀だら
有限会社進藤商店（福岡県粕屋郡）



大日本水産協会会長賞 十一点

- 出品財 ふくの一夜
- 株式会社日高食品（山口県下関市）
- 出品財 まぐるチャーシュー
- 株式会社山政（静岡県焼津市）
- 出品財 さばの醤油干し
- 有限会社鈴幸商店（静岡県沼津市）
- 出品財 さば西京漬け
- 株式会社山太（愛知県知多郡）
- 出品財 伊達の白波銀鱈
- 三波食品株式会社（宮城県塩釜市）
- 出品財 さんまレモンじめ
- 株式会社鴨安商店（茨城県神栖市）
- 出品財 真いか一夜干し（辛醤油味）
- 有限会社力ネオ小川水産（北海道枝幸郡）
- 出品財 明太子のたまり漬
- 前田海産株式会社（山口県下関市）
- 出品財 骨まで食べられるさばの味噌煮
- 株式会社なとり（東京都北区）
- 出品財 しめさばかぶら漬
- 株式会社ヤマヨ（青森県八戸市）

全国水産加工業協同組合連合会会長賞 十一点

- 出品財 秋鮭スモークサーモンスライス
- 三洋食品株式会社（千葉県市川市）
- 出品財 北の便り鮭茶漬け
- 朝日食品株式会社（北海道上磯郡）
- 出品財 純白
- 大阪削鯉株式会社（兵庫県尼崎市）
- 出品財 まるごとくん さんまのひもの
- 株式会社マルコーフーズ（静岡県沼津市）
- 出品財 小カマスの丸干し
- 合資会社金丸水産（宮城県東白杵郡）
- 出品財 焼きチーズ
- 株式会社函館まんわ（北海道函館市）
- 出品財 灰干しさんま
- 有限会社西出水産（和歌山県和歌山市）
- 出品財 サバみりん
- 株式会社長谷川商店（福岡県福岡市）
- 出品財 商売繁盛スベシヤル
- 橘水産株式会社（静岡県沼津市）
- 出品財 黒酢しめさば
- 丸竹八戸水産株式会社（青森県八戸市）

第十六回 全国水産加工品総合品質審査会
ノルウェー王国大使賞受賞
「トラウトサーモン西京漬」

自然の恵みをそのままに
化学調味料を使用せず
魚本来の味をそのままに生かし、
伝統の二度漬製法で漬け込みました。

豊かな味を創り、健康で明るい食生活に貢献する

味のほんまとう URL: <http://www.hamato.co.jp>

味の浜藤株式会社 東京都中央区月島3-26-1 〒104-0052
tel:03-3531-3131 fax:03-3531-0008

特別賞 三点

オランダ王国大使賞

出品財 純米酒干し あじ開き

株式会社飯岡屋水産（茨城県東茨城郡）



ノルウェー王国大使賞

出品財 トラウトサーモン西京漬

味の浜藤株式会社（東京都中央区）



アイルランド大使賞

出品財 あじ開き醤油干し

株式会社梶尾商店（茨城県東茨城郡）



バンコクコーナー

アセアンの日系調味料製造会社・販売会社及びベトナム情報

1, タイ

タイ・キュービー

マヨネーズ・加工野菜・食酢・ケッチャップ・チリソース・醤油・ソース・スープの製造販売。年商3億9,300万バーツ。タイ国内向け98%、輸出2%（日本・他）

資本金 1億2,000万バーツ。メインのジョイント相手 サハグループ

タイ・味の素

味の素・他調味料製造販売。その他非公開。

ミツカン・タイランド

食酢・春雨・焼肉ソース・照り焼きソースの製造販売。

サイアム・ヤマモリ

レトルト食品の製造。日本へ輸出。

ツバキ・フード・サービス

醤油・味噌・エキス（カツオ・昆布）・業務用ソース全般・料理酒の販売輸出。

ナガイ・パッケージ・タイランド

スナック菓子・即席麺の香料・即席麺の調味料の製造販売。

NPフーズ（シンガポールの子会社）

2, ベトナム

ベトナム味の素

味の素・他調味料製造販売。その他非公開。

3, シンガポール

キッコーマン

醤油・照り焼きソースの製造販売

シンガポール・味の素

味の素・他調味料製造販売。その他非公開。

NPフーズ

スナック菓子・即席麺の香料・即席麺の調味料の製造販売。

エヌビー食品（大阪市） 高田香料（兵庫県尼崎市） アフィコ（フィリピン）の合弁

キング・アルコール・インダストリー

味醂・照り焼きソース・うどんのつゆの製造販売。キング醸造の関連会社。

ミツカン・アジア・パシフィック

業務用食酢・家庭用すし酢・穀物酢の製造販売。

4, ベトナム情報

ベトナム商業省によれば、本年12月の輸出予想額は30億米ドルで、通年では320億米ドルとなる見込みで、本年度の年間目標を約5億米ドル上回る見通しとのこと。

本年輸出が、好調だった理由として水産物、電子製品、部品、カシューナッツ、電線など主要品目の輸出価格が下期に上昇したことを指摘。今後も、コーヒー、水産物、米の3品目の輸出価格は、国際需要の高まりから、今後も上昇するだろうと述べた。

輸出総額の内、日本は35億米ドルで増加傾向にある。

催事のお知らせ

第五十五回全国水産加工たべもの展 開催のご案内

一、開催目的

全国の優秀な水産加工食品を一堂に展示し、一般の認識を深めるとともに、水産加工技術の交流と消費の拡大を図り、水産加工業の健全な発展をめざします。

二、名称

「第四十五回農林水産祭参加
第五十五回全国水産加工たべもの展」

三、主催及び後援

主催 全国水産加工たべもの展
運営委員会

後援 農林水産省、大阪21世紀協会

四、会期

平成十八年二月十八日(土)～

十九日(日)

(二日間)

五、会場

大阪マーチャングイズ・マートビル

(OMMビル)二階展示ホール

大阪府中央区大手前二丁目七番三十一号

六、催しの内容

・品評会

優秀な出品財に対し、農林水産大臣賞、水産庁長官賞、大阪府知事賞、大阪消費者大賞(運営委員会会長賞)を授与します。

・展示会

国内で生産された出品財を展示し、水産加工品の技術交流の場とします。また、実演販売を実施するなど消費の拡大を図ります。

・即売会

水産加工品を例年どおり特別価格で即売します。

七、申込方法

出品を希望する方は、関連業種別に左記までお問い合わせ下さい。

水産ねり製品

〒553-0005 大阪府福島区野田二二 二二一

大蒲水産加工業協同組合

TEL 〇六 六四六一 六五七一

水産物つくた煮

〒543-0031 大阪府天王寺区石ヶ辻町八 十三

(株)天満屋内

大阪府調理食品協同組合

TEL 〇六 六七七一 三八〇七

加工昆布

〒530-0047 大阪府北区西天満三 四 四

イワイビル 606号

大阪昆布商工業協同組合

TEL 〇六 六三六三 五〇〇六

水産珍味

〒531-0071 大阪府北区中津二 五 二二四

(株)濱善商店内

大阪府珍味協同組合

TEL 〇六 六三七四 一九一四

節類

〒550-0021 大阪府西区川口二 七 二二五

大阪鰹節類商工業協同組合

TEL 〇六 六五八一 六六四四

その他水産加工品

〒531-0071 大阪府北区中津二 五 二二四

(株)濱善商店内

大阪府珍味協同組合

TEL 〇六 六三七四 一九一四

第八回「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」出展者募集中!
(The 8th Japan International Seafood & Technology Expo)

開催概要

一、主催 社団法人大日本水産会

二、会期 平成十八年七月十九日(水)～二十一日(金)

三、スケジュール

搬入 平成十八年七月十七日(月)十二時～十七時・十八日(火)九時～十七時

会期 平成十八年七月十九日(水)十時～十七時・二十日(木)十時～十七時・二十一日(金)十時～十六時

搬出 平成十八年七月二十一日(金)十六時～二十時

四、会場 東京国際展示場、ビッグサイト^a

東四・五ホール

五、募集開始

平成十七年十月一日(土)

六、募集締切

平成十八年五月十二日(金)

七、募集小間

八、出展対象製品・技術

六五〇小間

魚介類・水産物

鮮魚、魚卵、貝類、カニ、エビ、

ウニ、海藻、川魚等の産地魚貝

(漁業協同組合・漁業者・養殖業者)、輸入水産魚(商社、大使館)

等の各種水産物

水産加工品

切身、焼き魚、煮魚、塩干物、缶詰・保存加工製品、フライ、マリネ・スモーク製品、かまぼこ・ねり製品、鰹節、昆布等の各種水産加工品

調味料・食品添加物

たれ、醤油、魚醤、塩、わさび、しょうが、お酢等の各種調味料ならびに食品添加物

食品加工機械・関連装置

カッター、スライサー、ダイサー、ミキサー、焼き機・グリル、骨抜

き機、食品充填機、水産原料洗浄機器等の各種水産加工機械・関連装置

包装・物流機器・サービス

食品包装機械・関連装置、包装資材、ラベリングマシーン、コンテナ、コンベア、魚輸送のロジステイクス、定温流通技術

技術、厨房設備・調理器具

包丁、まな板、ラップ、コンロ、電子レンジ、シンク等の各厨房設備・調理器具

魚ディスプレイ

商品ディスプレイケース、冷凍ショーケース、各種トレイ、POP・商品展示サポート商品

冷凍・冷蔵機器

冷凍・冷蔵機器、解凍技術、鮮度管理技術

寿司ビジネス

寿司ロボット・製造機器、回転すしコンベヤー、しゃり製造機器、炊飯機器、寿司店、サポート・ビジネス

HACCP対策用機器・サービス

食品衛生管理機器・設備・技術

術

殺菌水製造装置、海水殺菌装置、紫外線、遠赤外線・オゾン・マイクログ波殺菌装置、HACCP対策用プラント・エンジニアリング設備、シャッター、シート、エアシヤワー、作業着、マスク、帽子、手洗い設備、各種洗剤・各種ブラシ・薬剤、殺菌・滅菌装置、衛生管理サービス、衛生管理資材

水産バイオマス/リサイクル
水産物焼却処理施設・関連装置、魚アラ・貝殻処理施設・関連装置、生ごみ処理機、発泡スチロール・プラスチック・段ボール減容・処理施設・関連装置、排水処理施設・装置、各種廃棄物処理サービス、水産におけるバイオマス/リサイクル技術

外食店舗運営用コンピュータシステム・ソフトウエア、POS・セルフォードシステム

漁場保全・海洋環境保全技術
漁業・海面養殖技術

陸上養殖技術・お魚生産工場
出版物

料理本、レシピ集、図鑑

水産バイオ技術
水産物から機能・医薬成分を抽出する技術

水産物から抽出した成分を医薬品、美容品や機能食材に製品化する技術

水産物から抽出した電子・電機分野に応用する製品を開発する技術

九、来場対象

水産物から生まれた機能性商品
水産バイオ関連技術、製品

シーフードバイヤー・ユーザー
スーパーマーケット/コンビニエンスストア/百貨店/鮮魚店等小売業者/寿司店等小売業者/寿司店、活魚店、料亭/ホテル・旅館/レストラン等飲食産業/通信販売業者/「<シヨッピング・インターネット販売業/水産加工業者/食品加工業者/給食業者/惣菜業者等中食業者

全国水産関係者

自治体/漁業組合/漁業者/養殖業者/水産加工業者/水産関係

者/水産試験場

十、来場者数 三〇、〇〇〇人(目標)

十一、入場方法
当日登録制

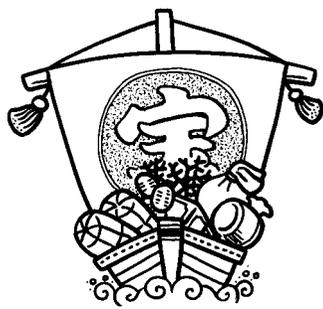
受付にて、アンケートに記入後、入場者証と交換

特別招待状のない方は、有料(¥一、〇〇〇円)となります。

十二、お問い合わせ・資料請求

「シーフードショー」事務局/エグジビションテクノロジーズ株式会社
〒一〇七 〇〇五二

東京都港区赤坂八 五二二六
赤坂DSビル
TEL 〇三 五七七五 二八五五
FAX 〇三 五七七五 二八五六



第三回「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー大阪」
(The 3th Japan International Seafood and Technology Expo Osaka)

一、主催 社団法人大日本水産会

二、会期 平成十八年二月十六日(木)～十七日(金)

三、スケジュール

搬入 平成十八年二月十四日(火)

十三時～十七時・十五日(水)九

時～十七時

会期 平成十八年二月十六日(木)

十時～十七時・十七日(金)十時

～十六時

搬出 平成十八年二月十八日(金)

十六時～二十時

四、会場 インテックス大阪

五、募集開始

平成十七年六月一日(水)

六、募集締切

平成十七年十一月二十五日(金)

七、募集小間

二三〇小間

八、出展対象製品・技術

魚介類・水産物

包装・物流機器・サービス

食品包装機械・関連装置、包装資材、ラベリングマシーン、コンテナ、コンベア、魚輸送のロジステイクス、定温流通技術

厨房設備・調理器具

包丁、まな板、ラップ、コンロ、電子レンジ、シンク等の各種厨房設備・調理器具

魚ディスプレイ

商品ディスプレイケース、冷凍シヨークース、各種トレイ、POP・商品展示サポート商品

冷凍・冷蔵器

冷凍・冷蔵機器、解凍技術、鮮度管理技術

HACCP対策用機器・サービス・食品衛生管理機器・設備・技術

殺菌水製造装置、海水殺菌装置、紫外線、遠赤外線・オゾン・マイク口波殺菌装置、HACCP対策用プラント・エンジニアリング設備、シャッター、シート、エア

シャワー、作業着、マスク、帽子、手洗い設備、各種洗剤・各種ブラ

シ・薬剤、殺菌・滅菌装置、衛生管理サービス、衛生管理資材

廃棄物処理機・技術

水産物焼却処理施設・関連装置、魚アラ・貝殻処理施設・関連装置、生ごみ処理機、発泡スチロール・プラスチック・段ボール減容・処理施設・関連装置、排水処理施設・装置、各種廃棄物処理サービス

外食店舗運営用コンピュータシステム・ソフトウエア、POS・セルフオーダーシステム

漁場保全・海洋環境保全技術
漁業・海面養殖技術

出版物

料理本、レシピ集、図鑑

九、来場対象

シーフードバイヤー

大小スーパーマーケット/チェーンストア/百貨店/鮮魚店等、小売業者/通信販売業者/TVショッピング・インターネット販売業
シーフードユーザー
ホテル・レストラン/寿司店、活魚店等外食産業者/水産加工業

者/給食業者/惣菜業者等、中食業者

全国水産関係者

自治体/漁業組合/漁業者/養殖業者/水産加工業者/水産関係者/水産試験場

十、来場者数 目標10、000人

十一、入場料金

一、000円(税込)(会期中二日間利用可)

出展者には、特別招待券を必要枚数無償提供。

全国主要対象者・関係者には、主催者より特別招待券を配布。

十二、入場方法

当日登録制

受付にてアンケートに記入後、入場者証と交換。(会期中二日間利用可)

招待状ない方は、有料(¥1、000円)(税込)となります。

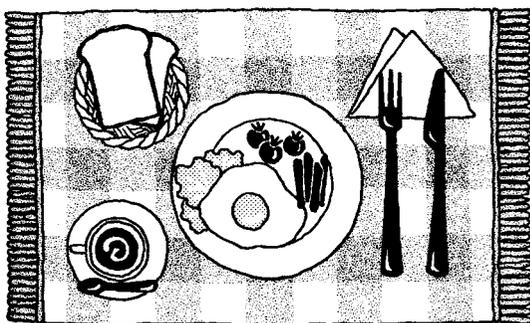
十三、お問い合わせ・資料請求

「シーフードショー大阪」事務局/エグジビションテクノロジーズ株式会社
〒107 0052
東京都港区赤坂八 五 二十六

赤坂DSビル

TEL 03 5775 2855

FAX 03 5775 2856



第二十一回ふるさと食品全国フェア

一、会期

平成十八年三月一日(水)～

三月三日(金)三日間

十時～十七時(最終日は十六時まで)

二、会場

東京ビッグサイト東四ホール

(2006スーパーマーケット・トレード

ショー同時開催)

三、テーマ

個性豊かな「ふるさと食品」のブランド化

を目標して!

四、主催

財団法人 食品産業センター

五、後援

農林水産省

六、入場者

約五〇、〇〇〇人(三日間予定)

七、入場料

三、〇〇〇円(招待券持参者は無料)

八、参加資格

参加者は、食品の製造・販売の事業を行う企業およびこれらの方々が組織する団体、農林水産団体、ならびに地方公共団体とします。

九、参加対象品目

全国各地で生産されている加工食品を中心とする地域特産品

・農産加工品

・水産加工品

・畜産加工品

・一般食品(調味料、麺類、菓子、パン、

飲料、その他)

十、展示会の利用法

商品のPRはもちろん、商談・情報交換の場^aとして幅広くご利用いただけます。

・流通ルートの開拓

・新商品の発表と販売促進活動

・新商品および既存商品の販売の可能性の

把握(テストマーケティング)

・ユーザーニーズを生産と商品開発に反映

させるための情報収集

具体的な展開方法

・商品の展示・商談

・試食・試飲の実施

・試供品の配布

・パンフレットの配布

・商品の特徴などを紹介するパネル展示およびビデオの上映

・お問い合わせ先

「第二十一回ふるさと食品全国フェア」事務局

局

食品産業センター 環境・普及部

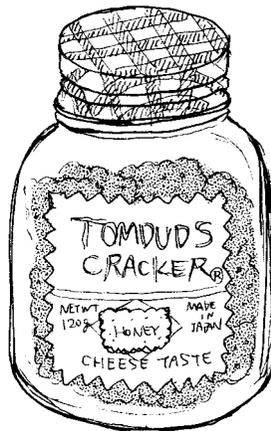
〒一〇七 〇〇五二

東京都港区赤坂一 九 一三

三会堂ビル三階

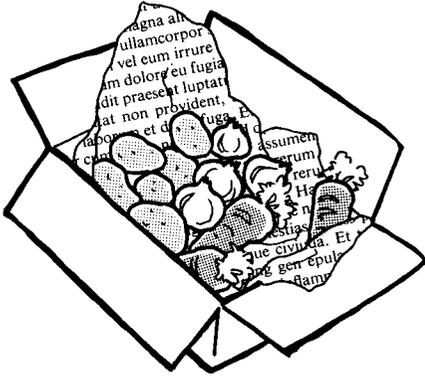
TEL 〇三 三三三四 一三三七

FAX 〇三 三三三四 一三九七



FOODEX JAPAN 2006 (第31回国際食品・飲料展)
 (The 31th International Food and Beverage Exhibition)

- 一、会期 平成十八年三月十四日(火)～十七日(金)の四日間
 三月十四日(火)～十六日(木) 十時～十七時
 三月十七日(金) 十時～十六時三十分
- 二、会場 幕張メッセ(一 八ホール)
- 三、主催 日本能率協会、日本ホテル協会、国際観光旅館連盟
 日本観光旅館連盟、国際観光日本レストラン協会、国際観光施設協会
- 四、後援 外務省、厚生労働省、農林水産省、国土交通省、千葉県千葉市、日本貿易振興機構(JETRO)(以上申請予定)
- 五、協賛 関連四十五団体(申請予定)
- 六、予定展示規模
 二、四〇〇社ノ二七、〇〇〇平方メートル(三、三〇〇小間) 前
 回二、二六二社ノ二八、二二七平方メートル(三、三九〇小間)
- 七、予定来場者数
 九〇、〇〇〇名(前回九二、四四二名)
- 八、出展対象
 食品
 農産物(生鮮・冷凍・ドライ)、農産加工品、穀物、畜産物(冷凍・ドライ)、乳製品、水産物(生鮮・冷凍・ドライ)、肉加工品、調理済食品、水産加工品、レトルト食品、惣菜、デリカテッセン、健康志向食品、オーガニックフーズ、調味料・香辛料、各種麺類、ベーカリー、デザート、ベビーフード・シルバーフード 他
- 九、来場対象
 その他茶類、健康志向飲料 他
 その他
 食品・飲料団体、自治体、専門書籍 他
 フードサービス、中間流通、メーカー、小売、レジャー、官公庁、店舗建設・設計、関連機器メーカー・販売、農・畜・水産生産者・生産団体、その他、海外来場者
- 十、入場登録料
 ¥五、〇〇〇(消費税込)
 「当日入場登録カード」、「事前登録証」の持参者は無料。
 ただし、一般の方、十六歳未満の方の入場登録はできません。
- 十一、集中展示
 ・惣菜・中食 PLAZA FOOD EX DELI、HEALTH、ORGANIC & NATURAL PLAZA、TEA & COFFEE PLAZA、日本の味全国食品博
- 十二、同時開催
 HOTERES JAPAN 2006 (第三十四回国際ホテル・



レストラン・ショー

第二十七回フード・ケータリング

ショー

第六回厨房設備機器展

十三、お問い合わせ先

FOODEX JAPAN 事務局

住所 一〇五 八五三二

東京都港区芝公園三 一 二十二

日本能率協会産業振興本部内

TEL 〇三 三四三四 三四五三

FAX 〇三 三四三四 八〇七六

ニュース

輸入割当発表

八月二十六日 平成十七年度

「大西洋にしん」

全体 六五,〇〇〇トン

本会分 一〇,九三三トン

八月二十六日 平成十七年度

「いわし」

全体 五〇,八〇〇トン

本会分 三,五四六トン

八月二十六日 平成十七年度

「あじ」

全体 一二五,〇〇〇トン

本会分 二〇,五七〇トン

九月二十七日 平成十七年度

「さば」

全体 二二七,〇〇〇トン

本会分 四〇,八〇〇トン

十月二十六日平成十七年度

「たらの卵」

全体 八四,三〇〇トン

本会分 八,五二五トン

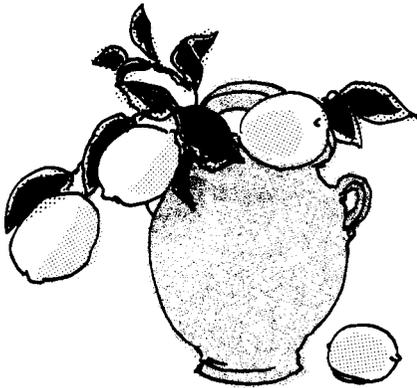
(博多辛子めんたい協同組合分を含む)

十月二十六日平成十七年度

「干しするめ」

全体 四,五〇〇トン

本会分 九一トン



催事のお知らせ

第四十回 2006スーパーマーケット・トレードショー開催

DISCOVER THE NEXT

- 一、名称 2006スーパーマーケット・トレードショー第四十回記念大会
- 二、会期 平成十八年三月一日(水)～三日(金)三日間
十時～十七時(最終日十六時)
- 三、会場 東京ビッグサイト(東京国際展示場)東ホール
- 四、テーマ DISCOVER THE NEXT
ONリーワンを目指して
- 五、主催 社団法人日本セルフ・サービス協会
- 六、後援 経済産業省、農林水産省、米国大使館米国農産物貿易事務所、日本貿易振興機構、FMI日本事務所、東京商工会議所
- 七、協賛 店舗システム協会、日本小売業協会、全国セルコ・グループ運営本部、オール日本スーパーマার্ケット協会、日本ポラントアリー・チエーン協会、日本チエーンストア協会、日本ショッピングセンター協会、日本百貨店協会、全国スーパーマーケット協会、農協流通研究所、日本生活協同組合連合会、日本缶詰協会、日本冷凍食品協会、日本食鳥協会、日本惣菜協会、全国食肉公正取引協議会、食品産業センター、日本厨房工業会、食品流通構造改善促進機構、日本フランチャイズチェーン協会、日本フランチャイズチェーン協会、食料農商交流協会、中央酪農会議、日本食肉消費総合センター、日本卵業協会、流通問題研究協会、流通経済研究所、日本加工食品卸協会、CIES-JAPAN
- 八、入場料 三、〇〇〇円(消費税込み)
業界関係者のみ・招待券持参者は無料
- 九、併催催事 第八十一回全国研究会、同時開催セミナー、他
- 十、来場者数 七〇、〇〇〇名予定(会期中延べ人数)
- 十一、主催運営事務局 社団法人 日本セルフ・サービス協会
スーパーマーケット・トレードショー運営事務局
〒一〇一 〇〇四七
東京都千代田区内神田三一 一九 八

櫻井ビル四F

TEL: 〇三 五二〇九 一〇五六

FAX: 〇三 三三五五 四八二九

公式ホームページ

URL: <http://www.smts.jp>

E-mail: trade@smts.jp

十二、同時開催

第二十一回ふるさと食品全国フェア

ア「主催」 食品産業センター

Super Showcase「主催」メサコ・

メッセフランクフルト

第四回店舗開発ショウ「主催」

日本ホームセンター研究所

十三、お問い合わせ先

社団法人日本セルフ・サービス協会

スーパーマーケット・トレードショー運営

事務局

〒一〇一 〇〇四七

東京都千代田区内神田三 十九 八

櫻井ビル

TEL: 〇三(五二〇九)一〇五六

FAX: 〇三(三三五五)四八二九

E-mail: trade@smts.jp

ニュース

平成十七年度水産加工食品製造業
技能評価試験(初級)の実施状況

平成十七年度の標記試験は、十二月末まで
に一七二回開催され、合格者は、二、四〇一
名に達しました(前年比十四%増)。国別合
格者数及び作業別合格者数は、それぞれ、表
1、表2のとおりです。

表2 平成17年度職種作業別合格者数
(平成17年12月20日現在)

作業名	合格者数		計
	男	女	
節類	27	144	171
加熱乾製品	18	73	91
調味加工品	96	549	645
くん製品		13	13
塩蔵品	167	627	794
乾製品	181	384	565
発酵食品	18	104	122
計	507	1894	2401

表1 平成17年度国別合格者数
(平成17年12月20日現在)

国名	合格者数		計
	男	女	
中国	491	1836	2327
インドネシア	10	8	18
タイ	3	18	21
ベトナム	2	29	31
フィリピン	1	3	4
計	507	1894	2401



当社は、創業以来100余、国内第2位の湖霞ヶ浦の水辺の郷にて行方市、土蔵屋号として佃煮を製造してまいりました。

”古いのれんと新しい味”をモットーにその時代にふさわしい商品づくりに専念し、その間、各種品評会に於て農林大臣賞、水産庁長官賞、その他各種の榮譽に浴しております。

伝統の味 土蔵屋

代表取締役社長 平野 毅

〒311-3832

茨城県行方市麻生278

TEL 0299-72-0486(代)

FAX 0299-72-0487

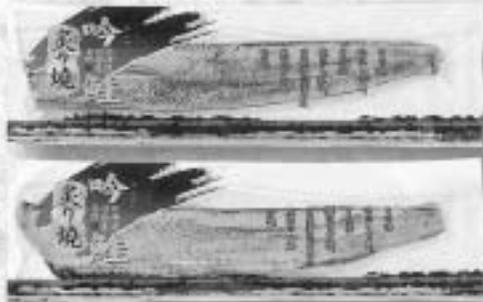
第16回
全国水産加工品総合品質審査会



吟^{ぎん} 鮭^{けい}

北海道
日高産
天然鮭

炙^{あぶ} り焼^{やき}



吟鮭炙り焼とは...

吟鮭はもっとも美味しい時期とされる9月～10月上旬に漁獲された天然鮭です。
沖獲りのオスから特別に吟味した鮭のみを使用しておりますので、
色目、身の厚み、脂のりが良く味は格別です。
獲れた日に下処理し、独自の製法により熟成させていますので臭みがありません。
また、両面を同時に、かつ短時間で焼くため、鮭本来の旨味を閉じこめることが可能になりました。
さらにノンドリップ製法で仕上げているので、あらゆる料理に適しています。

 **丸高水産株式会社**

〒063-8606 札幌市西区発寒9条14丁目516番地 TEL011-664-5111
<http://www.marutaka-suisan.co.jp>

第16回 全国水産加工品総合品質審査会

水産庁長官賞受賞



焼津特産

鯉なまり節

創業以来45年、昔ながらの製法にこだわった逸品です。焼津港に水揚げされる鯉の中でも一本釣りのトロ鯉を選び、鮮度を損なわず、鯉本来の味をそのままに、檜薪の燻煙で香りづけした手作りのおいしさを味わってください。

株式会社 カネシン

静岡県焼津市大村新田177番地の4 TEL054-628-8313
E-mail : kaneshin10@ny.tokai.or.jp FAX054-628-8180

ピリ辛の、独特の深い味わいを。



銀だら ぴり辛 あまたれ

大人気の銀だらに当店秘伝の調味液に博多名物、辛子明太子の漬け液を加え味付けにひと工夫凝らしたものです。これまでにない独自の味付けで東京都知事賞を受賞致しました。

有限会社 進藤商店

TEL 0120-262-505

〒811-0115 福岡県粕屋郡新宮町新宮102
TEL.092(962)2222/092(963)2222
FAX.092(962)0078

東京都知事賞受賞

まろやかな風味と 新鮮な食品を提供



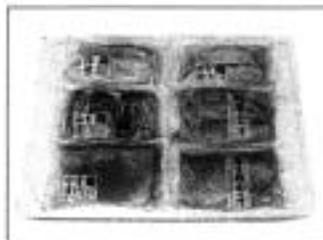
海鮮粕漬・伊達の白波

金目鯛・目張・真鯛
紅鮭・目枝・銀鮭



いか塩辛シリーズ

職人造り・塩辛(瓶入り)
めしの友・逸品いか塩辛



マルチパックシリーズ

赤魚粕漬・メロ西京漬
いか味噌漬・銀鮭西京漬
金目鯛西京漬・鱈西京漬



三波食品株式会社

宮城県塩釜市新浜町1丁目43-1
電話022-366-2151番(代表)



Natural & Healthy.

前田海産

韓国伝来、明太子の醤油漬けを5年の歳月を経て、「明太子のたまり漬け」として復刻させました。

たらこに合う味わい深いたまり醤油を厳選し、昆布の天然だしを調合させた独自のたれにじっくり漬込み熟成させた逸品です。

明太子とは異なる辛味のない風味豊かな味わいが特長です。昆布と共に召し上がり下さい。

前田海産株式会社

〒750-8501

山口県下関市彦島西山町4丁目13番33号

TEL(0832)67-5151 FAX(0832)66-7101



会務報告

自 七月二十一日
至 十二月二十日

八月

一日 平成十七年度第四回水産加工食品
製造業技能評価委員会（稲垣・谷
口・久綱）

二十九日

平成十七年度第五回水産加工食品
製造業技能評価委員会（稲垣・谷
口・久綱）

九月

八日

平成十七年度第五回理事会

二十一日 平成十七年度第六回水産加工食品
製造業技能評価委員会（稲垣・谷
口）

十月

二十一日

第十六回全国水産加工品総合品質
審査会

三十一日

平成十七年度第七回水産加工食品
製造業技能評価委員会（稲垣・谷

十一月

二十一日 第十六回全国水産加工品総合品質
審査会表彰式

二十九日

平成十七年度第八回水産加工食品
製造業技能評価委員会（稲垣・谷
口・久綱）

十二月

二十日

平成十七年度第九回水産加工食品
製造業技能評価委員会（稲垣・谷
口・久綱）



全国水産加工業

協同組合連合会

謹賀新年

代表理事 斎藤 洋平	代表理事 中田 邦彦	副会長 田谷 克弘	常務理事 北風 善弘	理事 稲垣友三郎	理事 福島 哲男	理事 内海 勝男	理事 才賀 賢一	理事 日合 安郎	理事 中山 嘉昭	理事 上垣 和弘	理事 清水 和候	理事 前田 登	理事 城野 保忠	代表理事 田中 彰一	監事 佐藤 泰造	職員 立石健治郎	職員 一同
------------	------------	-----------	------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	---------	----------	------------	----------	----------	-------

衣類にしみこんだ魚のニオイ・汚れで
お困りではありませんか？

魚による衣類のニオイ、汚れを スッキリ落とす！

全水加工連が水産加工の組合員および
従業員向けにライオン(株)と共同開発！！

介護の汚れや
乳幼児による
汚れも解決！

作業衣についた
魚類による汚れ、
臭い、臭い移り等の
問題を即解決！

ペットによる
汚れ等も
効果を発揮！

一般の衣料
でも洗浄力と
仕上がりの
白さが好評！



水産加工業者様向け
強力魚臭
衣料用洗剤

全水加工連推奨品
SEA JET
シージェット

全水加工連たより通巻第三二八号

平成十八年一月五日発行

頒価一部(千共)二五〇円(消費税込)

発行所 〒一〇四〇〇六一東京都中央区銀座一 一〇 三

全国水産加工業協同組合連合会 代表者 斎藤洋平

年間購読五〇〇円(消費税込・年二回発行)会費の中に購読料を含む

電話 〇三 三五六四 六三三三 (指導課ダイヤルイン)

FAX 〇三 三五六四 五九七〇

印刷所 連合印刷センター