

Sui-Kei

水産経済新聞

http://www.suikai.co.jp

支局網			
北海道支局(札幌)	011-261-6062		
東北支局(仙台)	022-263-8476		
三崎支局	046-880-0757		
東海支局(焼津)	054-627-3141		
大阪支局	06-6452-9201		
長崎支局	095-826-1120		
釜山	+82-51-256-8400		

外国為替対顧客相場(三菱東京UFJ銀行)			
通貨	17日	前営業日	
米ドル	109.96 円	109.83 円	
カナダドル	86.03 円	85.58 円	
ユーロ	124.85 円	124.60 円	
ノルウェークローネ	13.66 円	13.58 円	
豪ドル	81.41 円	81.13 円	
NZドル	75.89 円	75.56 円	
中国人民元	16.95 円	16.89 円	
タイバーツ	3.16 円	3.15 円	
インドルピー	1.79 円	1.79 円	
韓国100ウォン	9.48 円	9.45 円	
南アフリカランド	8.46 円	8.55 円	
ロシアルーブル	1.93 円	1.92 円	

漁業、農業など向上
18、19日 沖縄で初の
「第1回農水産業支援技術展」が18、19日の両日、沖縄県宜野湾市の沖繩コンベンションセンターで開催される。主催は農水産業支援技術展沖縄実行委員会、農林水産省、内閣府沖縄総合事務局、沖縄県、JF沖繩漁連、全水加工連、日本加工食品卸協会などが後援。

新の情報、技術、機器を展示会には6次産業化技術、幅広い紹介し、沖縄の食支援をテーマにした25社機展、50小間が出展する。どの推進を支援する。これらを通じて魅力ある食料(し)を産出し、サニテツ技研に

仙台水産、阿部蒲鉾店が山鉾巡業に参加
【仙台】杜(もりの)の初夏を彩る「第32回山鉾巡業」が14、15日の両日、仙台市の中心市街地を舞台に開催され、大勢の地元市民や観光客で賑わった。15日の「本まつり」の目玉は仙台水産、阿部蒲鉾店などの地元企業が所有する山鉾(ぼこ)11基の巡行。仙台藩祖・伊達政宗を祭った青葉神社の

第32回仙台・青葉まつり



山鉾の前ですずめ踊りを披露する仙台水産の社員ら

杜の都の初夏を彩る

係者総出で大隊列を組んで観衆の前を練り歩いた。み、「仙台水産、魚がうまい」カツオが来る。戸時代初期発祥の祭り。戦争で中断したが、伊達政宗の没後350年を迎えた昭和60年に市民のまを披露しながら、沿道に埋め尽くした大

SPOT スポット
4月1日付で水産庁国際課長に就任した。国際課の仕事は捕鯨交渉や日中韓を中心とする2国間交渉、国際協力、地域管理協定など多岐にわたる。「マグロやサンマをはじめ、世界的な資源管理の動きが強まっている。国内漁業者に国際的な管理を理解してもらう努力が、ますます必要になっている。」
これまでの国際交渉は遠洋の入漁条件に関わるものが多かったが、近年は国際的な資源管理に関わるものが増えている。

国際的な管理に理解を

おひ、国内漁業への影響が大きい。最も顕著なのは太平洋クロマグロの資源管理。今まで影響がなかった沿岸漁業者も管理の対象であり、「現場の実態を踏まえて交渉し、その結果を国内にきちんとフィードバックしなくてはならない。国内への説明がとて重要だと思っている。」

水産庁国際課長 黒川淳一氏
「水産にはずり、やっとな仕事だった」と話す。その点は、30代に経歴役所の経歴部長職を。当時はバリエーションが豊富で、気がなかつたが、模索していた時期。漁協をはじめ、カマボコ組合など、関係者と出会う機会が多かった。その結果、調整を行う必要性を痛感し、徹底的に説明をした。それが、役立っている。」

におわないブリ

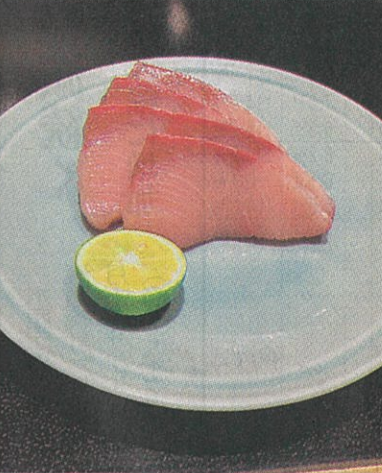
【株食縁は16日、東京都港区の居酒屋「魚の飯(まんま)」で、においがなく脂乗りがよいのを特徴とする同社の養殖ブリの試食会を開いた。会場には定番の刺身だけでなく、タタキやフリカツのサンドイッチなどの血が並び、来場者からは「脂が乗っておいしー」などの感想が聞かれた。食

(株)食縁が東京で試食会
「新しい夏のスタミナ食材に」
試食として並んだのは刺身、タタキ、サイコロステーキ、フリカツのサンドイッチ、フリ焼肉丼の5種類。いずれも脂乗れいなく、血合い部分もきれいなまま、1年間保蔵可能な「有路社長」



有路社長は「植物由来の脂なので、さっぱりとした味わい。中性的な脂質なので、血液もサラサラになる」と、健康面の効果もアピールしていた。販売価格についても、「フリ焼肉丼は切身のサイスと枚数を調整すれば、ワンコイン(500円)でも提供できる」と価格競争力も高いと力を込めた。

植物由来でさっぱり
一般的なブリの脂質率は約30%、高い部位では20%程度、サーモンでは15-18%、ウナギでも18%程度だが、食縁のブリは約30%、高い部位では50%近い。血に盛られたステーキには脂が浮いているのがよく分かるのだが、食べてみると意外としてくなくない。有路社長は「植物由来の脂なので、さっぱりとした味わい。中性的な脂質なので、血液もサラサラになる」と、健康面の効果もアピールしていた。販売価格についても、「フリ焼肉丼は切身のサイスと枚数を調整すれば、ワンコイン(500円)でも提供できる」と価格競争力も高いと力を込めた。



血合いまできれいな刺身