



“例年は”が
適用しませんよね

年々海が変化して
います

本気の！ サカナ トーク

表紙ではシーボーン昭徳の
「あじひらき」を紹介

しょうとく
シーボーン昭徳編

「『水産業界が厳しい』と聞くけれど、何がどうなっているの？」
今回は、そんな組合員の疑問に答えるため、業界の“リアル”を知る産直産地「シーボーン昭徳」の西木さんとパルシステムの水産担当が、裏事情を含めた本気トークをお届けします。

パルシステム 水産課課長
吉江健一

水産課11年目。産直産地の原料を中心に、おいしく安全で、組合員にとって価値のある商品の供給のため、日々奮闘中。

シーボーン昭徳
西木孝明さん

目利き歴24年。自社の巻き網船団「昭徳丸」が漁獲した魚を中心に、徹底して良質な原料を追い求める。



人手不足、
しかも外国人労働力に
頼れない魚市場

「魚がとれた！」と
単純には喜べない
西木…昨冬も三陸のさばは大不漁でした。そのぶん九州でとれたのですが、1年分のさば需要をまかなおうと各社が必死になり、買い付けと原料保管を九州で行った結果、キャパシティがさほど大きくない九州各地の原料用冷凍庫がパンパンに。本来は夏にとれるあじ用に余裕があるはずだった冷凍庫がぎゅうぎゅうで、頭を抱えた加工会社は数知れません。じつは、うちもその一社です。

吉江…とりわけ、九州の魚市場は選別がていねいなので人の手や目に頼る部分が多い。豊富な魚種がとれる、海の豊かさが生んだ地域文化です。このていねいさが魚価を上げることになり、ひいては厳しい状況です。

西木…いちばんの課題は働き手不足。船乗りよりも、水揚げされた魚を選別する「魚市場」が深刻です。魚の仕分けという単純作業なので、技能習得を目的とする外国人技能実習生に頼れず、日本人だけでまかなっていませんが、唐津の場合30年前には300人いた働き手がもう40〜50人。良質な魚を積んだ船が港に戻ってきても、魚市場の作業が間に合わなくて、水揚げするまでに2〜3日かかることもあり。これではどんなにいい魚でも鮮度が落ちてしまう……やるせないですよ。

30年前、今の状況を
想像した漁業者は
いなかった

吉江…いか、いわし、さんま——日本は各地に、単一魚種の加工に特化したメーカーや船がたくさんありました。食べていけるだけの安定した漁獲量があったあかしてすよね。それがガラリと変化してしま、少し前まで、ぶりといえは長崎県や石川県が有名な産地でしたが、今や水揚げ1位は北海道です。魚の生息域がどんどん北上しているのを、いろいろな産地と話していると実感します。

産直という信頼関係

西木…海の課題は途方もない。でも「産直」の関係があるから、いつだって大変だけど楽しいのも確かです。作りっぱなしではなく、組合員から指摘があれば何度も意見を戦わせて改善し、届けているのがぼくらの魚です。不漁で原料を他産地のものに切り替えざるを得なかったとき、吉江さんたち水産課の方々はいっしょに悩み、商品化を助けてくれました。組合員のみなさんからは、励ましの声が届きました。こうした信頼関係が、ぼくら作り手をずっと支えているんです。



「カタログ」に掲載されているマークについて

- 遺伝子組換え表示 遺伝子組換え対象作物を使用していない商品および青果・酒には表示しません。
※遺伝子組換え対象作物：大豆、とうもろこし、じゃがいも、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイア、からし菜
※GMOにNO! (飼料)の分別生産流通管理は、とうもろこし対象。
- 不使用 GMO不使用 主原料および副原料において遺伝子組換え原料を排除し、検査においても不検出の商品
- GMOにNO! (食品) GMO不使用 生産・流通・製造段階において遺伝子組換え原料を排除した商品。主原料および副原料いずれかで遺伝子組換えの混入を防ぐため、分別生産流通管理している商品。※ただし主原料が不分別の場合は、不分別
- GMOにNO! (飼料) GMO不使用 牛乳、鶏卵、鶏肉等の飼料において遺伝子組換え作物の混入を防ぐため分別生産流通管理している商品
- 副原料不分別 GMO不使用 原料のなかで水を除く、構成比が5%以上のものは対象外の原料を使用しているが、5%未満の原料に不分別の原料が使われている
- 不分別 GMO不使用 原料のなかで水を除く、構成比が5%以上のものに、不分別の原料が使われている

原料のなかで水を除き、構成比が5%以上を主原料、5%未満を副原料とします。

■ パルシステムの取り組みを表示

- pal パルシステムが独自開発したオリジナル商品
- 組合員開発 組合員による商品開発チームなどが、商品開発に協力した商品
- 産直 産直の精肉および100%提携産地の水産品
- 産直原料 主原料で、かつ当該商品を製造するうえで不可欠な原料に産直品を使用しており、かつその原料が100%産直品の加工品
- リユース・リサイクルするもの(紙バック・びん類・野菜の通い箱等)
- 削減 容器包装や付属(ストロ―など)のプラスチック削減に取り組んだ商品

■ アレルゲンの表示
アレルギーのある方は、商品包材の表示を必ずご確認ください。

表示品目	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	大豆
表示方法	卵	乳	麦	そ	落	え	か	く	豆

青果・米・卵・酒・非食品を除くすべての商品のうち、原材料に特定原材料8品目と大豆が含まれている商品には、その品目名を略称で表示しています。

※大豆を除く特定原材料に準ずる19品目については、表示していません。
※コンタミネーション表示については、特定原材料8品目と大豆で、かつ製造者から情報提供をいただいた商品のみ表示となっています。(乳)(卵)のように()で表示しています。

配達・利用についてのお問い合わせ

■ 配達、交換、返品、請求関係、休止、住所変更など

まずはヘルプ情報サイトへ
24時間チャットで対応しています

よくある質問
FAQ、問い合わせフォーム
などもこちらから

電話でのお問い合わせが必要な場合はこちらへ。通話料は無料です。
0120-868-014 月～金曜日：9時～20時 土曜日：9時～17時
※お問い合わせ内容の確認とサービス向上のために、通話の内容を録音しております。

商品についてのお問い合わせ

■ 原材料、賞味期間、使い方、レシピ など

【商品情報ダイヤル】
0570-011-099
月～金曜日：10時～17時

お問い合わせをいただいた際、お名前、組合員番号、電話番号を伺います。

※ナビダイヤルは有料です。パルシステムの配達エリアからは固定電話の場合、一律1分10円+消費税でご利用いただけます。携帯電話の場合は、ご本人の利用プランにより料金が異なります。

その他のお問い合わせ ※通話料は無料です。

- 欠品情報自動お知らせダイヤル 0120-829-804 (受付時間：注文紙提出日翌日18時～商品配達前日)
- CO・OP共済 コープ共済センター 0120-50-9431 月～土曜日：9時～18時
- カタログ「Caica(かいか)」 サービス事業課 0120-114-312 月～金曜日：10時～17時
- カタログ「Caica(かいか)」 雑誌年間購読、学習教材・講座、国内旅行など サービス事業課 0120-374-335 月～金曜日：10時～17時
- 各種保険 共済連保険事務センター 0120-201-342 月～金曜日：9時～17時30分



“例年は”が
適用しませんよね

年々海が変化して
います

パルシステム 水産課課長
吉江健一

水産課11年目。産直産地の原料を中心に、おいしく安全で、組合員にとって価値のある商品の供給のため、日々奮闘中。

シーボーン昭徳
西木孝明さん

目利き歴24年。自社の巻き網船団「昭徳丸」が漁獲した魚を中心に、徹底して良質な原料を追い求める。

本気の！ サカナ トーク

表紙ではシーボーン昭徳の「あじひらき」を紹介

しょうとく
シーボーン昭徳編

「水産業界が厳しい」と聞くけれど、何がどうなっているの？
今回は、そんな組合員の疑問に答えるため、業界の“リアル”を知る産直産地「シーボーン昭徳」の西木さんとパルシステムの水産担当が、裏事情を含めた本気トークをお届けします。



人手不足、
しかも外国人労働力に
頼れない魚市場

「魚がとれた！」と
単純には喜べない

西木…昨冬も三陸のさばは大不漁でした。そのぶん九州でとれたのですが、1年分のさば需要をまかなおうと各社が必死になり、買い付けと原料保管を九州で行った結果、キャパシティがさほど大きくない九州各地の原料用冷凍庫がパンパンに。本来は夏にとれるあじ用に余裕があるはずだった冷凍庫がぎゅうぎゅうで、頭を抱えた加工会社は数知れません。じつは、うちもその一社です。

吉江…とりわけ、九州の魚市場は選別がていねいなので人の手や目に頼る部分が多い。豊富な魚種がとれる、海の豊かさが生んだ地域文化です。このていねいさが魚価を上げることになり、ひいては厳しい状況です。

西木…いちばんの課題は働き手不足。船乗りよりも、水揚げされた魚を選別する「魚市場」が深刻です。魚の仕分けという単純作業なので、技能習得を目的とする外国人技能実習生に頼れず、日本人だけでまかなっていませんが、唐津の場合30年前には300人いた働き手がもう40〜50人。良質な魚を積んだ船が港に戻ってきても、魚市場の作業が間に合わなくて、水揚げするまでに2〜3日かかることもあり。これではどんなにいい魚でも鮮度が落ちてしまう……やるせないですよ。



産直という信頼関係

西木…海の課題は途方もない。でも「産直」の関係があるから、いつだって大変だけど楽しいのも確かです。作りっぱなしではなく、組合員から指摘があれば何度も意見を戦わせて改善し、届けているのがぼくらの魚です。不漁で原料を他産地のものに切り替えざるを得なかったとき、吉江さんたち水産課の方々はいっしょに悩み、商品化を助けてくれました。組合員のみなさんからは、励ましの声が届きました。こうした信頼関係が、ぼくら作り手をずっと支えているんです。

30年前、今の状況を
想像した漁業者は
いなかった

吉江…いか、いわし、さんま——日本は各地に、単一魚種の加工に特化したメーカーや船がたくさんありました。食べていけるだけの安定した漁獲量があったあかしのすよね。それがガラリと変化してしまい、少し前まで、ぶりといえは長崎県や石川県が有名な産地でしたが、今や水揚げ1位は北海道です。魚の生息域がどんどん北上しているのを、いろいろな産地と話していると実感します。

想像した漁業者は
いなかった

「カタログ」に掲載されているマークについて

■ 遺伝子組換え表示 遺伝子組換え対象作物を使用していない商品および青果・酒には表示しません。
※遺伝子組換え対象作物・大豆、とうもろこし、じゃがいも、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイア、からし菜
※GMOにNO! (飼料)の分別生産流通管理は、とうもろこし対象。

不使用	GMO不使用	主原料および副原料において遺伝子組換え原料を排除し、検査においても不検出の商品
GMOにNO! (食品)	GMOにNO!	生産・流通・製造段階において遺伝子組換え原料を排除した商品。主原料および副原料いずれかで遺伝子組換えの混入を防ぐため、分別生産流通管理している商品。※ただし主原料が不分別の場合は、不分別
GMOにNO! (飼料)	GMOにNO!	牛乳、鶏卵、鶏肉等の飼料において遺伝子組換え作物の混入を防ぐため分別生産流通管理している商品
副原料不分別	GMO不分別	原料のなかで水を除く、構成比が5%以上のものは対象外の原料を使用しているが、5%未満の原料に不分別の原料が使われている
不分別	GMO不分別	原料のなかで水を除く、構成比が5%以上のものに、不分別の原料が使われている

原料のなかで水を除き、構成比が5%以上を主原料、5%未満を副原料とします。

■ パルシステムの取り組みを表示

pal	パルシステムが独自開発したオリジナル商品	組合員開発	組合員による商品開発チームなどが、商品開発に協力した商品
産直	産直の精肉および100%提携産地の水産品	産直原料	主原料で、かつ当該商品を製造するうえで不可欠な原料に産直品を使用しており、かつその原料が100%産直品の加工品
リユース	リユース・リサイクルするもの(紙バック・びん類・野菜の通い箱等)	削減	容器包装や付属(ストロ―など)のプラスチック削減に取り組んだ商品

■ アレルゲンの表示
アレルギーのある方は、商品包材の表示を必ずご確認ください。

表示品目	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ	大豆
表示方法	卵	乳	麦	そ	落	え	か	く	豆

青果・米・卵・酒・非食品を除くすべての商品のうち、原材料に特定原材料8品目と大豆が含まれている商品には、その品目名を略称で表示しています。

※大豆を除く特定原材料に準ずる19品目については、表示していません。
※コンタミネーション表示については、特定原材料8品目と大豆で、かつ製造者から情報提供をいただいた商品のみ表示となっています。(乳)(卵)のように()で表示しています。

配達・利用についてのお問い合わせ

■ 配達、交換、返品、請求関係、休止、住所変更など

まずはヘルプ情報サイトへ
24時間チャットで対応しています

パルシステム ヘルプ 検索

よくある質問
FAQ、問い合わせフォーム
などもこちらから

電話でのお問い合わせが必要な場合はこちらへ。通話料は無料です。
0120-868-014 月～金曜日:9時～20時 土曜日:9時～17時
※お問い合わせ内容の確認とサービス向上のために、通話の内容を録音しております。

商品についてのお問い合わせ

■ 原材料、賞味期間、使い方、レシピ など

【商品情報ダイヤル】
0570-011-099
月～金曜日:10時～17時

お問い合わせをいただいた際、お名前、組合員番号、電話番号を伺います。

※ナビダイヤルは有料です。パルシステムの配達エリアからは固定電話の場合、一律1分10円+消費税でご利用いただけます。携帯電話の場合は、ご本人の利用プランにより料金異なります。

レシピはこちらで検索

その他のお問い合わせ

■ 欠品情報自動お知らせダイヤル 0120-829-804 (受付時間:注文紙提出日翌日18時～商品配達前日)
※欠品情報案内後にあたりに欠品が発生する場合があります。

■ CO・OP共済 コープ共済センター 各種保険 共済連保険事務センター
0120-50-9431 月～土曜日:9時～18時 0120-201-342 月～金曜日:9時～17時30分

■ カタログ「Caica(かいか)」 サービス事業課 0120-114-312 月～金曜日:10時～17時
チェックはこちら

■ カタログ「Caica(かいか)」 雑誌年間購読、学習教材・講座、国内旅行など ■ カタログ「スクエア住まいとくらし」新築・リフォーム、太陽光発電、シロアリ防駆除、エアコンクリーニング、ふとん丸洗い・仕立て直しなど
サービス事業課 0120-374-335 月～金曜日:10時～17時

※通話料は無料です。