



“例年は”が通用しませんよね

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

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ます。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い、少し前まで、ぶりといえ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。
■ GMOにNO! (食品) 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。
■ GMOにNO! (飼料) 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

■ 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
産直 産直の精肉および100%提携産地の水産品
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)

■ 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

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
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

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。

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
■ CO-OP共済 コープ共済センター
■ カタログ「Caica(かいか)」
■ 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

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



“例年は”が通用しませんよね

年々海が変化しています

「『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ます。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。

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。
- GMOにNO! (食品) 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。
- GMOにNO! (飼料) 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 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%未満の原料に分別の原料が使われている。
- 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。

■ 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 プラスチック容器包装や付属(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

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。

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

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。

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)

■ 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