

# も く じ

平成17年度通常総会開催 .....	1 頁
平成17年度水産加工関係功績者表彰 .....	7 頁
<b>資料</b>	
平成16年漁業・養殖業生産統計(概数).....	10 頁
平成16年水産加工品生産量 .....	14 頁
(陸上において生産された水産加工品の生産量)	
水産物輸入数量・金額(平成16年1月~12月).....	19 頁
バンコクコーナー .....	21 頁
<b>ニュース</b>	
人事異動 .....	6 頁
平成16年度水産加工食品製造業技能評価試験の結果について.....	23 頁
<b>出品大募集!</b>	
第16回全国水産加工品総合品質審査会出品募集のご案内 .....	25 頁
新入職員挨拶 .....	26 頁
輸入割当発表 .....	27 頁
水産物安全・安心強化事業に係る「一般的衛生管理講習会」	
開催のご案内 .....	27 頁
会務報告 .....	28 頁



# 平成十七年度通常総会開催

## 議案原案どおり承認可決

本会は、六月二十七日(月)、午後一時三十分より、東京都港区の虎ノ門パストラルにおいて、平成十七年度通常総会を開催しました。

総会は、出席人員を行ったのち、小境会長より、次の通り、挨拶が述べられました。

「景気回復が言われているが、中小企業、特に食品関連につきましては依然厳しい経営環境が続いている。中でも、水産加工業の経営は、加工原料確保の面では国内物の減少と輸入物の価格上昇、製品販売の面では売れ行き不振と価格の低迷、加えて、外国産加工品の輸入の急増などにより年々厳しさを増している。更に、現在進められているWTO・FTAなどの貿易交渉の結果によつては、より深刻な状況を招くことも懸念される状況にある。一方、消費者の食品に対する安全・安心への関心が高まってきており、水産加工品の

より一層の品質向上と、原料原産地を始めとする各種の表示問題、トレーサビリティ・システムの導入などへの対応が重要な課題となつてきている。本年は、昭和三十九年に任意法人全国水産加工組合連合会として発足して以降四十年の節目にあたる記念すべき年である。国民への食料供給という大切な役割を

担う業界として、改めてその使命を心に刻み、全力を挙げてこれらの問題に積極的に取り組むとともに、水産業の健全な発展を基本理念として制定された「水産基本法」に基づき必要な政策が講じられるよう強く要請するなど、我が国水産加工業振興のため努力する」旨挨拶が、述べられました。

続いて、ご臨席された元農林水産大臣 大島理森衆議院議員、水産庁大内加工流通課長および農林中央金庫水産部後藤副部長より祝辞が述べられました。

引き続き、衆議院議員原田令嗣先生からの祝電が披露されました。

次いで、議長選出に入り、内海勝男(宮城県水産加工業協同組合連合会代表理事会長)が議長に選出され、議事に入りました。

第一号議案 平成十六年度業務報告書、貸

借対照表、益計算書及び剰余金処分案の承認に関する件

第二号議案 平成十七年度事業計画並びに

収支計画の承認に関する件  
賦課金の額、徴収時期及び徴収方法に関する件

第三号議案 理事及び監事の報酬に関する

件  
借入金の最高限度額の承認に関する件

第四号議案 余裕金預入金金融機関の承認に

関する件  
関する件

第五号議案 役員

の任期満了による選挙に関する件

以上の議案について、本会の稲垣常務より内容説明が行われ、いずれも可決承認されました。

第一号議案の内容説明後、田中代表監事が



総 会 会 場

ら監査報告があり、いずれも法令、定款、会計原則にしたがって、適正かつ正確に処理されている旨の意見が述べられました。

また、本年度の未処分剰余金九三、三二四、五六三円については、次のとおり処分することが決定されました。

利益準備金	三〇、〇〇〇、〇〇〇円
教育情報資金	五、〇〇〇、〇〇〇円
役員退任手当積立金	一五、〇〇〇、〇〇〇円
出資配当金	三六、一七四、九七九円

次期繰越剰余金 七、一三九、五八四円

## 主な議案の説明内容

第一号議案の平成十六年度業務報告書等に関する件

### 概況

日本経済は長期に亘る低迷から抜け出せず、景気の先行きや雇用不安等から、国民の消費意欲も、依然として持ち直すことなく推移した。

特に、食品産業については、食の安全・安心を求める消費者意識の高まり、グローバルゼーションの進展等、様々な課題に直面する中で、食料品の消費支出が一層減少し、経営に大きな影響を受けている。

水産加工業は、我が国漁獲量の約三分の二を利・活用する最大の仕向先であり、漁業と相まって地域経済を支えると共に、消費者ニーズに応える多種多様な加工品を生産し、安定的に水産物を提供する重要な役割を担い、国民生活を支える上で不可欠の産業である。

しかしながら、平成十六年度の水産加工業を取り巻く状況は、不況等に伴う消費低迷や量販店を主体とする製品価格の引き下げ競争

等に加え、日本周辺水域の漁業生産が一部の魚種を除き殆どが不漁であったことや、海外でも主要な魚種が不漁にみまわれたり、EU、ロシア等での水産物需要の高まりから競合し、原料魚の価格上昇や数量の減少が見られる等、原料魚の確保の面も含め、引き続き厳しい経営を余儀なくされた。

さらに、水産加工品製造に関し HACCP 方式に準じる高い衛生基準を国内販売品についても求める動きが出てきており、また、魚種名称の厳正化や JAS 法に基づく水産加工品の原料原産地（国）表示品目の拡大等の検討が進められる等、消費者等からの食品の安全・安心に対する要請が一段と高まりつつある。

加えて、中国等からの外国産水産加工品の輸入が年々拡大しており、国内加工業の衰退と空洞化が懸念される等、我が国の水産加工業者は極めて厳しい経営環境に置かれている。

このような状況のなか、本年度においても、会員等との連携・協力の下、経済事業において、国内外からの加工原料魚の確保と安定供給、調整保管、国産水産加工品の販売・斡旋等に努めるとともに、指導事業において、水産加工品の消費拡大、品質・衛生管理の向上、

労働力確保対策等の推進に努めた。

また、全水加工連創立四十周年を記念して、東京で各界から多数の来賓の出席を得て記念祝賀会を挙行了した。

## 事業の状況

### (1) 経済事業

加工原料魚の確保について、共同購買を実施するとともに、全水加工連販売㈱と共同して自主買付け等に努めた。また、魚価安定基金の助成を受け水産物調整保管事業、水産物安定供給推進事業を実施した。

一方、製品の販売については、サバ、アジ、タラコ、その他の水産加工品について全水加工連販売㈱との連携の下で、生協、量販店への販売拡大に引き続き努力した。

### (2) 指導事業等

水産加工品の消費拡大と品質向上を図るため、農林水産祭の一環として「全国水産加工品総合品質審査会」を実施し、優秀加工品の表彰とPRに努めた。

また、大日本水産会が行う国庫補助事業「水産物安全・安心推進強化事業」に参画し、「水産加工の品質・衛生管理マニュアル」、「水産加工場の品質衛生管理レベル自己判定チェックシート」等の作成に協力した。

「全水加工連たより」及びFAX通信「全水加工連ネット」を通じて、加工関連情報などの提供に努める。

会員及び青年部の行う各種事業に対し、活動費の一部を助成した。

(財)国際研修協力機構から認定を受け本会が行っている、外国人研修生が技能実習生に移行するための試験（水産加工食品製造業技能評価試験）を実施した。

調整保管事業について、関係団体と協力して制度改善等の検討に参画するとともに、各方面に予算確保の要請をした。

水産加工関係優遇税制の継続延長などについて、関係各団体と協力して各方面に要請し、延長が認められた。

また、原材料の減少や需要の減少により事業活動に支障が生じている中小企業者を融資保証の面で支援するセーフティネット保証制度の対象として「水産食品製造業」が引き続き特定業種に指定されるよう、関係団体と協力し関係省庁に要請し、延長が認められた。

その他、水産加工品の原料原産地表示問題について、関係団体と共同して農水省消費安全局等に問題指摘と意見具申を行った。

なお、全水加工連販売㈱の製品販売及び貿易品等の売上は、長期化する景気低迷のなか

で引き続き健闘している。また、タイ国の水産加工合弁企業（CO-OP FOODS THAILAND LTD.）も、引き続き黒字基調を維持している。

◎第二号議案の平成十七年度事業計画書等に  
関する件

### 情勢認識

政府は五月の月例経済報告で「景気は、一部に弱い動きが続くものの、緩やかに回復している。また、個人消費は持ち直しの動きがみられる。」とし、先行きについても「世界経済の着実な回復に伴って、景気回復は底堅く推移すると見込まれる。」としている。

しかしながら、「家計調査（総務省）」によれば、食料品の消費支出は依然として前年度を下回る状況が続いており、この消費低迷の傾向は十七年度も続くものと思われる。

水産加工業を巡る環境は、日本周辺水域の水産資源状況の悪化とともに輸入魚についても不漁と諸外国との買付けの競合が激化しており、原料魚の確保の逼迫化や価格上昇、さらに原油の高騰に伴う諸資材の値上げ等によるコストアップ要因がある一方、長い不況に伴う製品価格の低迷や外国産水産加工品の

輸入の増大等から、十七年度も引き続き厳しい経営を強いられるものと考えられる。

加えて、国民の食品についての安全、安心に対する意識は高く、水産加工品についてもより高い品質等を要求されている。しかしながら、中小・零細企業が大半を占めるわが国水産加工業の実情を考えると、なかなか難しい面があり、引き続き大日本水産会と協力し、対応可能で、かつ、十分な品質管理方式等の策定に努める必要がある。この他、食品の各種表示問題等についても、原料原産地表示等に続いて次々に要求されることも予想されることである。

また、外国産水産加工品の輸入の急増が価格破壊と国内加工業の衰退と空洞化を招いている大きな要因であり、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されることである。

「水産基本法」には、水産加工業及び水産流通業の健全な発展を図ること<sup>a</sup>が謳われているところであり、同法に沿って、わが国水産加工業の維持・発展に資する具体的な施策が講じられるよう働き掛けていくこととする。

## 本会の対応

本会は、設立当初から加工原料魚の安定供給を最大の柱としてきたが、社会情勢の変化等に伴う収益低下により、厳しい決算が避けられない状況にあるため、会の運営見直しを行ってきたところであるが、引き続き必要な見直しを進め、業務運営の効率化と各人の一層の能力向上に努めていくこととする。

経済事業、指導事業等の実施にあたっては、会員加工業者の存立と発展に寄与することを基本方針とし、種々の課題について必要な活動を効果的に実施していく。

また、本会の全額出資子会社の全水加工運販売㈱との一層の連携を強めると共に、タイ国の合併会社（CO-OP FOODS THAILAND「TD」）に対して、本会として業務委託、加工委託等を通じて運営に協力すると共に、会員加工業者に寄与する。

## 施策

### 1 経済事業

IQ枠の拡大や海外における加工原料魚の他国との買付競争激化等に伴い、本会の経済事業も大きく変化させていく必要がある。このような経営環境の変化に対応した展開として、与信機能の拡充等を図りつつ、次の事業

を行う。

### (1) 加工原料魚の安定供給

会員加工業者のニーズに沿ったきめ細かな、加工原料魚の安定供給を図るため、次の事業を実施する。

ア 加工原料魚の安定供給の一環として傘下組合員と提携し、冷蔵庫等の建設計画に着手する。

イ IQ品目の共同購買事業の拡大、本会主導による現物供給の増大。

ウ 取引商社及び会員加工業者の協力の下で、海外原料魚の積極的取り扱い。

エ 会員加工業者との共同による加工原料魚保管販売事業の実施。

オ 会員加工業者及び商社等と連携して、海外で処理・加工した半製品の輸入と会員加工業者への供給。

カ 会員加工業者の協力の下、全水加工運販売㈱の輸入事業の拡大及び同社のタイ出張所を通じての、東南アジア地域の情報収集等による原料供給事業強化。

### (2) 製品販売・経営基盤強化等

会員加工業者の生産した製品の販売や経営基盤の強化等を図るため、次の事業を実施する。

ア 魚価安定基金の助成による水産物調整

保管事業の実施。

イ 生協及び量販店等との提携強化と共に、会員加工業者の製品販売の拡大。

ウ 会員加工業者との共同による製品保管販売事業の実施。

エ インターネット等を利用した製品の紹介・販売事業の実施。

オ 会員加工業者と協力しての新製品の開発・販売。

カ 全水加工連販売協と協力して、製品販売及び輸入業務等を含め、本会経済事業の補完的業務の一層の拡大。

キ 合併会社(COOP FOODS THAILAND)との事業活動を通じて、会員加工業者等への製品供給・販売等につき積極的取り組み。

## 2 指導事業

### (1) 組織の強化と経営管理能力の向上

本会と会員加工業者間との連携強化と経営管理能力向上を図るため、次の事業を実施する。

ア 関係諸機関・団体との関係を密にし情報収集に努めると共に、「全水加工連たより」(年二回発行)および本会ホームページなどにより会員等への情報提供。

イ 組合活動助成事業、青年部活動助成事業及び協議会等運営助成事業の実施。

ウ 外国人研修生を対象に技能実習生への移行を可能にする「水産加工食品製造業技能評価試験」の実施。

### (2) 品質向上、販路開発等

会員加工業者の生産する水産加工品の品質向上と販路の開発・拡大を図るため、次の事業を実施する。

ア 全国水産加工品総合品質審査会を開催

し、優良製品に農林水産大臣賞、水産庁長官賞、東京都知事賞、大日本水産会会長賞、本会会長賞及び特別賞(ノルウェー大使賞、オランダ大使賞、アイルランド大使賞)を授与するとともに、ホームページ等により広く受賞製品の紹介。

イ 水産加工に係る各種の施策・制度等の情報収集と事業調査等の実施。

## 3 その他

組織強化、水産加工業の維持・発展を図るため、次の事業を実施する。

### (1) 施策等の要請活動

水産加工業の存立基盤に係る重要問題(金融制度、税制、安全・安心対策、公害対策、外国人研修制度、WTO・FTA等通商問題、

その他)について、関係団体と連携し国等への施策要請活動等の実施。

(2) 全水加工連販売協と協力の下、PL補償制度の周知徹底と万全の対応実施。

### (3) 本会ホームページの運営

第七号議案の役員の任期満了による選挙に関する件

選挙管理者の横田建彦氏(東京都惣菜水産加工業協同組合代表理事組合長)より、今回の選挙は、平成十七年六月一日付けで、理事十四名、監事三名の選挙を本日この場で行う旨の公示をするとともに、正会員に対して、六月二十日までに立候補届出書又は候補者の推薦書を選挙管理者に提出するよう通知した。六月二十日に立候補等の締め切りをしたところ、理事の数十四に対して、立候補等が十四名、監事の数三に対して立候補が三名あった。同日、役員選挙規定第七条第五項の規定に基づき、理事及び監事の候補者の公示を行った。候補者が理事、監事の数を超えなくなつたので、第十四条の2第2項の規定に基づき、当選人に当選の通知と告示を行い、会員にも通知をした。さらに、当選人に対し、当選の旨を通知してから五日以内に

辞退する旨の届出がなかったので、承諾したものとみなし六月二十六日に第十七条の規定に基づいて公告した旨報告されました。  
 当選した理事は、総会終了後別室で理事会を開催し、定款第二十八条の2の規定により、会長、副会長を互選しました。  
 新役員は、次のとおりです。

代表理事会長	齋藤 洋平
代表理事副会長	中田 邦彦
副会長理事	田谷 克弘
〃	北風 善弘
常務理事	稲垣友三郎
〃	福島 哲男
理事	内海 勝男 (新任)
〃	才賀 賢一
〃	日合 安郎 (新任)
〃	中山 嘉昭
〃	上垣 和弘
〃	清水 候
〃	前田 登 (新任)
〃	城野 保忠
〃	田中 彰一
代表監事	佐藤 泰造 (新任)
〃	立石健治郎 (新任)

新任の内海勝男氏は、宮城県水産加工業協同組合連合会代表理事会会長、日合安郎氏は、富山県水産加工業協同組合連合会代表理事会会長、前田登氏（前監事）は、山口県西部水産加工業協同組合代表理事組合長、新任監事の佐藤泰造氏は、大船渡湾冷水産加工業協同組合代表理事組合長、立石健治郎氏は、枕崎水産加工業協同組合代表理事組合長を務めています。



## ニュース

### 人事異動

四月一日付 業務部指導課 (業務部企画課)	久綱 亮子
二月一日付 採用 業務部業務課	山田 涉
四月一日付 採用 業務部業務課	彌永健次朗
全水加工連販売株式会社 六月十三日付 常務取締役 (取締役営業部長)	齋藤 豊
一月十日付 採用 営業部第一課	白鳥 裕之
二月一日付 採用 営業部加工・原料チーム	川村 恭平
三月三十一日付 退職 (全水加工連 業務部指導課長)	大畑 文孝

# 平成十七年度水産加工関係功績者表彰

平成十七年度水産加工関係功績者表彰が、六月二十七日の通常総会終了後、東京都港区「虎ノ門パストラル」において行なわれました。

水産加工業の振興及び組合運営に功績のあつた十一名の方々に對し、小境会長より表彰状と記念品贈呈が行なわれ、永年のご苦勞をねぎらいました。



## 平成十七年度

### 水産加工関係功績者

佐藤 俊雄（六十九才）

枝幸水産加工業協同組合 元理事



長年に亘り鮮魚仲買商を営み、地元産の毛がに、かれいの販路販路拡大に努め、自社の法人化とともに代表取締役として、

広く加工品も手がけ地域の中核会社としてリーダーの役割を果たしている。

特に、昭和五十六年三月から当組合理事に就任以来二十一年間組合のまとめ役として組合長を補佐し購買品共同購入を推進、組合経営基盤の確立に大いに貢献した。

また、昭和五十五年から枝幸魚地方卸売市場買受人組合副組合長として二十二年間卸売場における諸問題解決に率先して当たる等その手腕は同業者から高く評価されており、貢献された業績は誠に大なるものがある。

中村 順（五十六才）

古平町水産加工業協同組合 副参事



昭和四十二年採用以来三十八年に亘り組合職員として組合運営に携わり、冷蔵庫、購販売業について全国一円の販売促進に優れた手腕を発揮し道内有数の優良組合としての運営基盤を確立した。

組合の経営基盤である冷凍・冷蔵庫の三次に至る増改築に際し、計画から運営に至るまで参画しその運営は高く評価される。

また、購販売業の共販体制の確立を図り全国の荷受市場・量販店・生協等への販売ルートを積極的に開発し、その功績は大である。

佐々木 京造（六十九才）

宮古水産加工業協同組合 理事



昭和四十年から四十年間に亘り水産加工業を営み、その間、冷凍冷蔵庫を加えた水産加工業へと転身を図る等経営手腕を発揮している。

長年に亘り宮古水産加工業協同組合の理事、監事を努め、共販体制



の確立、県外からの原料調達に尽力、サンマの外来船の誘致等、当地域の水産加工業の進展と経済的地位の確立に尽力をなし、その功績は大である。

村山 祐一 (六十六才)

茨城県水産加工業協同組合連合会 副会長 理事

昭和三十五年家業の水産加工業に従事して

から四十五年に亘り水産

加工業に携わり、その間、

茨城県知事賞、農林水産

大臣賞等を受賞する等そ

の業績は大である。



長年に亘り大津港水産加工業協同組合及び茨城県水産加工業協同組合連合会の監事及び理事として製品の品質の向上、新製品の開発、消費の拡大を図る等、県下の水産加工業の振興に大きく貢献した。

増田 清衛 (七十七才)

霞ヶ浦水産加工業協同組合 理事

長年に亘り水産加工業を経営し、その間、茨城県水産業功労者ほう賞、水産庁長官賞を受賞される等その業績は大である。

長年に亘り霞ヶ浦水産加工業協同組合の監



事、理事及び霞ヶ浦北浦水産加工業協同組合連合会の理事を務めた、特に、昭和二十七年の霞ヶ浦水産加工業協同設立と同時に

に加入し、理事となつてからは組合長を補佐し水産業団体の育成に尽力し、平成三年の連合会結成に協力するとともに水産物の消費拡大と水産加工業の振興に大きく貢献した。

小西 恒男 (七十五才)

銚子東浜水産加工業協同組合 理事

長年に亘り水産加工業を経営し、その間、千葉県水産功労賞を受賞する等その業績は大である。



製品開発の意欲が厚く、近代的な新工場のもと新技術開発など組合青年部等への普及・指導に積極的

に当たつておりその功績は大である。組合の監事を十五年間の長きに亘り就任し

その堅実な仕事ぶりを評価され組合員の信頼は厚く健全な組合経営に寄与し、理事に就任してからは購買事業・指導事業の促進を推進し組合発展のため多大な貢献をした。

實方 伊佐六 (七十三才)

千葉県水産加工業協同組合 理事



長年に亘り水産加工業を経営し、その間、千葉県水産功労賞を受賞される等その業績は大である。

大原水産加工業協同組

合の監事に就任し、その堅実な仕事ぶりを評価され、理事、組合長を歴任し現在に至っている。イワシを原料とする地元の水産加工業を維持するため原料魚の確保に努めるとともに、アジ、サンマ等の塩干、冷凍食品加工への転換等の加工形態の多様化も推進し組合員の経営安定に寄与する等、水産加工業の振興に寄与しその功績は多大である。

中川 幸作 (七十四才)

新湊水産加工業協同組合 元理事



昭和三十三年以来、四十七年間に亘つて水産加工業を経営し、水産加工業の技術開発に取組み市場産業の発展に寄与する

とともに、組合の購買販売、保管事業に積極

的に参加し、組合の経営基盤の確立に大きく貢献する等その業績は大である。

理事として組合の運営に努力するとともに組合員の親睦・融和に努め組合発展に寄与した。

小林 義信 (六十三才)

焼津市魚仲水産加工業協同組合 副組合長



長年に亘り鯉節類加工業に従事し、この間技術の向上、工程の改良に努めるとともに家業の発展にまい進した業績は大である。

副組合長として総務担当、外国人研修生受け入れ事業を担当して会長を補佐するとともに役員選任規程の見直しに着手し組合間の調整に努め組合運営の安定的推進を図った功績は多大である。

齋藤 五十一 (六十才)

焼津水産加工業協同組合 理事

長年に亘り鯉なまり節製造業に従事し、この間品質の向上製造工程の努めるとともに鯉なまり節の普及宣伝と販路の拡大を図り「焼

津特産」の名跡を高めた功績は大である。



組合理事として、購買・販売部門を担当し、全国シェア九〇パーセント以上を誇る「焼津鯉なまり節」の消費拡大に努め組合員の経営の合理化に寄与した功績は多大である。

早田 壽一 (六十七才)

和歌山県水産加工業協同組合 理事



昭和三十六年創業以降、長年に亘り水産加工業を経営し、この間、ちりめん製品などの品質向上と消費の拡大に努めた業績は大である。

理事として、豊かな経験と卓越した識見を持って、組合と和歌山県南部地区のパイプ役となり水産加工業の運営と発展に尽力するとともに水産物の消費拡大に努め地域水産業の振興発展に寄与した功績は多大である。



# 資料

## 平成十六年漁業・養殖業生産統計(概数)

農林水産省大臣官房統計部では、四月二十八日平成十六年漁業・養殖業生産統計概数を公表した。それより海面漁業のみを抜粋し掲載致します。

### 〔解説〕

平成十六年の海面漁業の漁獲量は四四一萬一千トンで前年に比べ三十一萬一千トン(六・六%)減少した

これは、すけとうだら、まあじ、さば類等が増加したものの、さんま、するめいか、かつお、かたくちいわし、ほたてがい等が減少したことによる。

漁獲量の多い上位五魚種(かたくちいわし、さば類、ほたてがい、かつお、まあじ)の動向をみると、以下のとおりである。

ア かたくちいわしは四九万八千トンで、船びき網、大中型まき網、中・小型まき網等による漁獲量が減少したことにより、前年に比べ三万七千トン(六・九%)減少した。

イ さば類は三三万五千トンで、中・小型まき網による漁獲量が減少したものの、定置網等による漁獲量が増加したことにより、前年に比べ六千トン(一・八%)増加した。

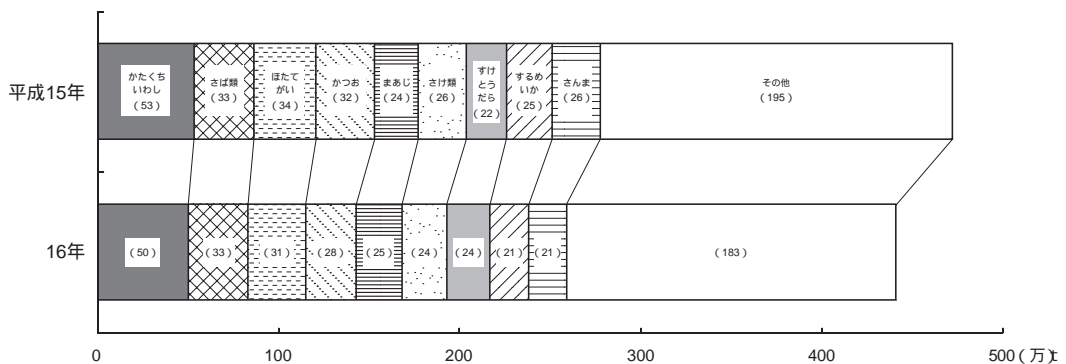
ウ ほたてがいは三一万四千トンで、大部分を占める北海道が気象の影響等により減少したことから、前年に比べ三万トン(八・七%)減少した。

エ かつおは二八万三千トンで、かつお一本釣、大中型まき網等による漁獲量が減少したことにより、前年に比べ三万九千トン(一一・一%)減少した。

オ まあじは二五万一千トンで、大中型まき網による漁獲量が減少したものの、定置網等による漁獲量が増加したことにより、前年に比べ九千トン(三・七%)増加した。

カ さんまは二二万九千トンで、船びき網、大中型まき網、中・小型まき網等による漁獲量が減少したことにより、前年に比べ一萬七千トン(七・四%)減少した。

海面漁業魚種別漁獲量



### 海面漁業魚種別漁獲量

単位：1,000 t

魚 種	平 . 16	15	対前年差	対前年比
				%
海面漁業計	4,411	4,722	311	93.4
魚 類 計	3,336	3,506	170	95.2
まぐろ類計	250	251	1	99.6
くろまぐろ	15	11	4	136.4
みなみまぐろ	4	5	1	80.0
びんなが	67	68	1	98.5
めばち	81	83	2	97.6
きはだ	78	79	1	98.7
その他のまぐろ類	5	5	0	100.0
まかじき	4	4	0	100.0
めかじき	10	9	1	111.1
くろかじき類	6	6	0	100.0
その他のかじき類	1	1	0	100.0
かつお	283	322	39	87.9
そうだがつお類	22	22	0	100.0
さめ類	27	26	1	103.8
さけ・ます類計	258	287	29	89.9
さけ類	245	264	19	92.8
ます類	13	23	10	56.5
このしろ	14	10	4	140.0
にしん	5	3	2	166.7
まいわし	51	52	1	98.1
うるめいわし	32	31	1	103.2
かたくちいわし	498	535	37	93.1
しらす	51	68	17	75.0
まあじ	251	242	9	103.7
むろあじ類	26	38	12	68.4
さば類	335	329	6	101.8
さんま	207	265	58	78.1
ぶり類	69	61	8	113.1
ひらめ	6	6	0	100.0
かれい類	55	61	6	90.2

海面漁業魚種別漁獲量（つづき）

単位：1,000 t

魚 種	平 . 16	15	対前年差	対前年比
				%
ま だ ら	36	33	3	109.1
す け と う だ ら	238	220	18	108.2
ほ っ け	174	168	6	103.6
め ぬ け 類	1	1	0	100.0
き ち じ	1	1	0	100.0
は た は た	13	15	2	86.7
に ぎ す 類	5	4	1	125.0
に べ ・ ぐ ち 類	3	4	1	75.0
え そ 類	5	6	1	83.3
い ぼ だ い	4	4	0	100.0
あ な ご 類	8	9	1	88.9
は も	3	3	0	100.0
た ち う お	16	13	3	123.1
え い 類	5	5	0	100.0
ま だ い	14	15	1	93.3
ち だ い ・ き だ い	7	7	0	100.0
く ろ だ い ・ へ だ い	4	4	0	100.0
い さ き	6	5	1	120.0
さ わ ら 類	9	8	1	112.5
し い ら 類	9	10	1	90.0
と び う お 類	6	6	0	100.0
ぼ ら 類	2	3	1	66.7
す ず き 類	10	10	0	100.0
い か な ご	66	60	6	110.0
あ ま だ い 類	2	2	0	100.0
ふ ぐ 類	7	6	1	116.7
そ の 他 の 魚 類	222	254	32	87.4
え び 類 計	24	26	2	92.3
い せ え び	1	1	0	100.0
く る ま え び	1	1	0	100.0
そ の 他 の え び 類	21	23	2	91.3

海面漁業魚種別漁獲量(つづき)

単位：1,000 t

魚 種	平 . 16	15	対前年差	対前年比
				%
か に 類 計	33	34	1	97.1
ず わ い が に	6	5	1	120.0
べにずわいがに	18	18	0	100.0
が ざ み 類	3	3	0	100.0
その他のかに類	6	7	1	85.7
お き あ み 類	45	51	6	88.2
貝 類 計	410	441	31	93.0
あ わ び 類	2	2	0	100.0
さ ざ え	9	9	0	100.0
は ま ぐ り 類	1	1	0	100.0
あ さ り 類	36	37	1	97.3
ほ た て が い	314	344	30	91.3
うばがい(ほっき)	8	8	0	100.0
さるぼう(もがい)	7	7	0	100.0
その他の貝類	33	32	1	103.1
い か 類 計	333	386	53	86.3
こ う い か 類	8	7	1	114.3
す る め い か	213	254	41	83.9
あ か い か	58	45	13	128.9
その他のいか類	54	80	26	67.5
た こ 類	54	61	7	88.5
う に 類	13	13	0	100.0
な ま こ 類	9	9	0	100.0
海 産 ほ 乳 類	2	2	0	100.0
その他の水産動物類	40	84	44	47.6
海 藻 類 計	114	111	3	102.7
こ ん ぶ 類	91	84	7	108.3
わ か め 類	4	4	0	100.0
ひ じ き	7	7	0	100.0
て ん ぐ さ 類	2	2	0	100.0
その他の海藻類	10	14	4	71.4

平成十六年水産加工品生産量  
（陸上において生産された水産加工品の生産量）

概要

1 平成十六年の水産動植物を主原料とした食用加工品生産量は二二二万九、五九七tで、前年並みであった。

加工種類別に見ると、冷凍食品は水産物調理品がかなり減少したことにより五%減少し、乾製品は煮干し品が大幅に減少したことにより四%減少した。

一方、塩蔵品は、さけ・ますが増加したこと等により五%増加し、その他の食品加

図1 加工種類別の生産量構成割合

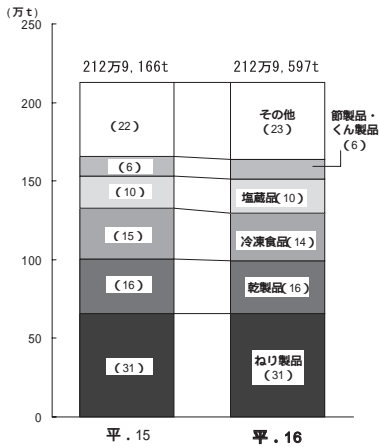


表1 加工種類別の生産量

単位: t

加工種類	平. 16	15	対前年差	対前年比
食用加工品計	2,129,597	2,129,166	431	100
ねり製品	660,322	658,293	2,029	100
冷凍食品	303,236	319,582	16,346	95
乾製品	332,872	346,680	13,808	96
塩蔵品	218,396	208,947	9,449	105
くん製品	13,037	12,848	189	101
節製品	109,839	110,770	931	99
その他の食用加工品	491,895	472,046	19,849	104
1) 生鮮冷凍水産物	1,628,978	1,548,220	80,758	105

注: 1) は、水産物の生鮮品(丸のほか、フィレー等を含む。)を凍結室において凍結したものである。

解説

1 食用加工品生産量  
 主な加工種類別の生産量は、以下のとおりである。

2 生鮮冷凍水産物の生産量は一六二万八、九七八tで、前年に比べ五%増加した。

工品も調味加工品が増加したこと等により四%増加した。

(1) ねり製品  
 ねり製品の生産量は六六万三二七tで、前年並みであった。

品目別にみると、やきちくわは一三万九、三四三t、魚肉ハム・ソーセージは七万一、二二二tで、前年に比べそれぞれ二%、五%増加したものの、ねり製品の約七割を占めるかまぼこ類は四四万九、七五六tで、前年に比べ一%減少した。

(2) 冷凍食品  
 冷凍食品の生産量は三〇万三、一三六tで、前年に比べ五%減少した。

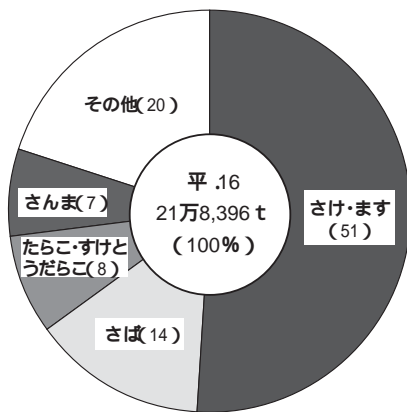
品目別にみると、魚介類(切り身、むきえび等の加工品)は一六万三三七tで、前年に比べ一%減少し、水産物調理食品は一四万二、八九九tで、中国、タイ等からの輸入が増加したこと等により、前年に比べ

表2 乾製品の品目別生産量

品 目	平. 16	15	対前年比	
				%
乾 製 品 計	332,872	346,680		96
塩 干 品	234,981	231,354		102
煮 干 し 品	62,860	81,572		77
うち、いわし	25,560	32,533		79
しらす干し	21,684	29,594		73
素 干 し 品	35,031	33,754		104

(3) 乾製品  
 乾製品の生産量は三三万二、八七二tで、前年に比べ四%減少した。  
 品目別にみると、塩干品は三三万四、九八一tで、ほっけが大幅に増加したこと等から前年に比べ二%増加し、素干し品は三万五、〇三二tで、するめが増加したこと

図2 塩蔵品の構成割合



(4) 塩蔵品  
 塩蔵品の生産量は二万八、三九六tで、前年に比べ五%増加した。  
 品目別にみると、さけ・ますは二万三、九五t、たらこ・すけとうだらこは一万八、一八三t、さんまは一万五、四七四tで、前年に比べそれぞれ一五%、一一%、八%増加したものの、さばは三万二二一tで、前年に比べ一七%減少した。

(5) くん製品、節製品  
 くん製品の生産量は二万三、〇三七tで、前年に比べ一%増加した。  
 節製品の生産量は一〇万九、八三九tで、前年に比べ一%減少した。品目別にみると、けずり節は四万二、八八九tで前年に比べ二%増加したものの、節類は六万六、九五〇tで、前年に比べ三%減少した。

2 生鮮冷凍水産物生産量  
 生鮮冷凍水産物の生産量は一六二万八、九七八tで、前年に比べ五%増加した。  
 品目別にみると、さば類は二二万三、一九七t、まあじ・むろあじ類は二七万二、九七〇tで、前年に比べそれぞれ七%、二五%増加したものの、いわし類は三〇万九、六六一t、さんまは一〇万七、三五九tで、前年に比べそれぞれ三%、一八%減少した。



# 1 品目別生産量

## (1) 水産加工品生産量

品目	平. 16	15	対前年差	対前年比
	t	t	t	%
食用加工品計	2,129,597	2,129,166	431	100
ねり製品	660,322	658,293	2,029	100
やきちくわ	139,343	137,238	2,105	102
かまぼこ類	449,756	453,374	3,618	99
包装かまぼこ	30,175	31,270	1,095	96
かまぼこ	101,768	105,556	3,788	96
あげかまぼこ	211,477	212,172	695	100
ゆでかまぼこ	32,676	33,285	609	98
風味かまぼこ	55,894	53,607	2,287	104
その他のかまぼこ類	17,766	17,484	282	102
魚肉ハム・ソーセージ類	71,223	67,681	3,542	105
冷凍食品 注1)	303,236	319,582	16,346	95
魚介類 注2)	160,337	162,536	2,199	99
水産物調理食品 注3)	142,899	157,046	14,147	91
乾製品	332,872	346,680	13,808	96
素干し品	35,031	33,754	1,277	104
するめ	15,668	13,244	2,424	118
にしん	10,096	10,258	162	98
いわし	801	2,337	1,536	34
その他の素干し品	8,466	7,915	551	107
塩干し品	234,981	231,354	3,627	102
いわし	27,029	28,820	1,791	94
あじ	54,847	54,427	420	101
さんま	23,352	22,911	441	102
さば	29,037	28,094	943	103
かれい	14,205	14,241	36	100
ほっけ	37,486	31,742	5,744	118
その他の塩干し品	49,025	51,119	2,094	96
煮干し品	62,860	81,572	18,712	77
いわし	25,560	32,533	6,973	79
しらす干し	21,684	29,594	7,910	73
いかなご・こうなご	7,500	7,665	165	98
貝柱	2,523	5,376	2,853	47
その他の煮干し品	5,593	6,404	811	87
塩蔵品	218,396	208,947	9,449	105
いわし	1,694	1,341	353	126
さば	30,211	36,606	6,395	83
さけ・ます	110,395	95,971	14,424	115
たら・すけとうだら	12,758	13,671	913	93

注：1) 「冷凍食品」は、水産物を主原料として加工又は調理した後、マイナス18 以下で凍結し、凍結状態で保持した包装食品である。

2) 「魚介類」は、魚介類の切り身、むきえび等の加工品である。

3) 「水産物調理食品」は、水産物のフライ、天ぷら等、水産物を主原料とした調理食品である。

# 1 品目別生産量(つづき)

品目	平. 16	15	対前年差	対前年比
	t	t	t	%
塩蔵品(つづき)				
たらこ・すけとうだらこ	18,183	16,396	1,787	111
さけ・ますの卵	10,211	11,431	1,220	89
かずのこ	10,173	10,258	85	99
さんま	15,474	14,267	1,207	108
その他の塩蔵品	9,297	9,006	291	103
くん製品	13,037	12,848	189	101
節製品	109,839	110,770	931	99
節類	66,950	68,719	1,769	97
かつお節	38,258	35,974	2,284	106
かつおなまり節	3,825	3,932	107	97
さば節	12,860	16,920	4,060	76
その他の節類	12,007	11,893	114	101
けずり節	42,889	42,051	838	102
かつおけずり節	20,871	20,796	75	100
混合けずり節	12,918	12,505	413	103
その他のけずり節	9,100	8,750	350	104
その他の食用加工品	491,895	472,046	19,849	104
塩辛類	32,205	33,895	1,690	95
いか塩辛	25,465	26,989	1,524	94
その他の塩辛	6,740	6,906	166	98
水産物漬物	81,288	76,932	4,356	106
醤油漬けさけ・ますの卵	12,026	16,175	4,149	74
その他の水産物漬物	69,262	60,757	8,505	114
調味加工品	339,912	313,171	26,741	109
水産物つくだ煮類	112,118	108,155	3,963	104
こんぶつくだ煮	46,498	44,182	2,316	105
その他のつくだ煮類	65,620	63,973	1,647	103
乾燥・焙焼・揚げ加工品	142,973	123,130	19,843	116
さくら干し・みりん干し	19,840	19,855	15	100
いか製品	65,749	53,826	11,923	122
その他の乾燥・焙焼・揚げ加工品	57,384	49,449	7,935	116
その他の調味加工品	84,821	81,886	2,935	104
からしめんたいこ	26,437	25,776	661	103
その他	58,384	56,110	2,274	104
その他	38,490	48,048	9,558	80
	千枚	千枚	千枚	
焼・味付のり <sup>注4)</sup>	8,312,553	8,308,266	4,287	100

注：4)「焼・味付のり」の生産量は、板のりに換算した枚数である。

# 1 品目別生産量（つづき）

## （2）生鮮冷凍水産物生産量

品目	平. 16	15	対前年差	対前年比
	t	t	t	%
生鮮冷凍水産物 <sup>注5)</sup>	1,628,978	1,548,220	80,758	105
まぐろ類	29,846	20,909	8,937	143
びんなが	17,000	4,738	12,262	359
めばち	4,591	7,504	2,913	61
きはだ	6,447	6,425	22	100
その他のまぐろ類	1,808	2,242	434	81
かつお類	19,142	20,484	1,342	93
さけ・ます類	152,711	150,349	2,362	102
いわし類	309,661	320,731	11,070	97
まいわし	33,139	33,069	70	100
その他のいわし類	276,522	287,662	11,140	96
まあじ・むろあじ類	172,970	138,098	34,872	125
さば類	223,197	207,725	15,472	107
さんま	107,359	130,784	23,425	82
たら類	53,662	40,046	13,616	134
まだら	10,008	10,152	144	99
すけとうだら	43,654	29,894	13,760	146
ほっけ	44,622	46,187	1,565	97
いかなご・こうなご	36,077	27,381	8,696	132
その他の魚類	113,608	120,281	6,673	94
貝類	105,585	94,579	11,006	112
ほたてがい貝柱	50,539	39,933	10,606	127
ほたてがい	42,386	40,852	1,534	104
その他の貝類	12,660	13,794	1,134	92
いか類	91,540	75,302	16,238	122
するめいか	63,957	53,098	10,859	120
その他のいか類	27,583	22,204	5,379	124
その他の水産動物類	70,956	62,008	8,948	114
すり身	98,042	93,356	4,686	105
すけとうだら	50,687	60,221	9,534	84
いわし・さば	2,375	2,744	369	87
ほっけ	35,539	15,411	20,128	231
その他のすり身	9,441	14,980	5,539	63

注：5）「生鮮冷凍水産物」は、水産物の生鮮品（丸のほか、フィレ等含む。）を凍結室において凍結したものである。  
 なお、すり身にして凍結したものは、「すり身」として別掲している。

【利用上の注意】  
 1 調査の目的 水産加工品の生産に関する調査は、水産加工品の振興対策等のための資料とすることを目的に実施したものである。  
 2 調査の範囲 調査対象は、全国の陸上加工経営体と生産するすべての陸上加工経営体とを調査する。なお、陸上加工経営体とは、販売を目的とした水産加工品を生産する加工工場又は加工施設を有し、専従の従業員が在籍する経営体（以下、調査対象）をいう。  
 3 調査事項 陸上加工種類別品目別生産量  
 4 調査期間 平成十六年一月一日から十二月三十一日まで  
 5 調査の方法 調査の方法は、陸上加工経営体等の自計申告調査、調査員又は職員による面接調査、資料の閲覧及び行方調査である。  
 6 用語の定義及び約束 水産動植物を主原料とし、販売を目的として陸上において生産された食用加工品及び生鮮冷凍水産物をいう。ただし、水産缶詰・瓶詰、寒天、油脂・飼肥料等を除く。  
 7 食用加工品とは、同一加工を行った場合は、最終段階の該当品目による生産量が計上されている。（例えば、かつおからかつお節を製造し、更にかつお節を製造した場合は、かつお節の生産量のみが計上される。）  
 8 この資料は、概算であり、詳細は追って刊行する。平成十六年水産物流通統計年報に掲載する。  
 9 連絡先：農林水産省大臣官房統計部 生産流通消費統計課 消費統計班 電話（代表）〇三（三五）〇二（八二）  
 〇三（三五）〇二（八二）  
 〇三（三五）九一（〇七）八三  
 この資料は、農林水産省ホームページの「農林水産統計データ」に掲載している。  
 [http://www.maff.go.jp/www/info/index.html] [http://www.maff.go.jp/www/info/index.html]

## 資 料

## 水産物輸入数量・金額（平成16年1月～12月）

〔単位：kg、千円〕（単位未満 切捨て）

品 目	数 量	対前年比	金 額	対前年比
生きているもの				
うなぎの稚魚	4,001	334	1,872,929	1,323
うなぎ	26,600,713	111	30,062,769	126
えび、ロブスター	2,179,928	99	6,507,011	97
赤貝	5,830,247	94	3,141,418	97
その他	29,648,297	111	29,472,292	103
小計	64,263,186	108	71,056,419	114
生鮮、冷蔵、冷凍				
にしん	40,191,235	82	5,420,670	83
たら、メルルーサ	26,595,691	96	7,972,173	96
たらのすり身	138,947,354	133	25,950,265	121
ぶり	295,428	66	55,142	73
あじ	52,442,120	122	6,304,562	133
さんま	595,555	94	91,056	76
さば	100,993,290	79	20,085,692	100
いわし	34,512,892	78	2,677,352	77
かつお	81,218,488	113	6,978,213	123
びん長まぐろ	6,901,469	216	2,621,390	284
きはだまぐろ	133,409,562	102	50,809,458	106
くろまぐろ（肉、フィレ含）	25,735,589	119	53,540,133	106
めばちまぐろ	135,390,419	93	91,388,491	101
みなみまぐろ	11,372,834	138	16,364,697	105
その他まぐろ	13,311,919	112	11,807,306	116
かじき類	16,814,416	94	7,141,605	100
さけ、ます	239,544,707	111	103,598,338	102
さわら	9,996,687	87	4,287,990	98
たち魚	3,009,187	71	649,230	75
メロ（マジェランアイナメ）	6,104,989	61	5,828,733	58
たい	2,465,170	81	625,333	77
さめ	1,146,932	78	2,163,163	110
ししゃも	18,561,995	94	4,754,762	104
ふぐ	12,243,030	114	3,431,834	158
ぎんだら	14,886,898	121	13,449,653	101
赤魚	33,592,307	80	8,121,532	85
ひらめ、かれい類	63,632,782	94	23,544,156	97
その他魚	119,174,754	94	23,679,200	90
IQ魚のフィレ	72,004,777	116	21,509,488	108
その他の魚のフィレ	114,912,814	124	60,914,857	126
魚肉	175,426,598	104	41,459,140	99
数の子	3,851,242	72	2,177,300	66
たらこ	37,576,046	103	56,781,195	116
その他の魚卵	13,197,953	99	8,813,577	81
いせえび、ロブスター	7,268,852	96	13,595,946	89
えび	242,037,465	104	217,858,737	96
かに	109,969,733	104	80,702,398	95
いか	60,734,480	118	24,577,117	110
もんごういか	32,318,619	99	19,081,567	99
たこ	53,341,703	95	34,468,088	96

〔単位：kg、千円〕(単位未満 切捨て)

品 目	数 量	対前年比	金 額	対前年比
あわび	1,011,152	112	4,047,144	112
はまぐり	19,346,359	102	3,078,850	95
ほたて、貝柱	1,547,943	149	1,198,411	119
い貝	123,646	53	51,618	61
かき	7,902,864	96	4,550,103	106
うに	4,870,634	110	16,264,464	103
甲殻類、軟体類	78,412,930	103	22,234,500	94
その他	37,498	97	32,136	102
小 計	2,378,981,007	103	1,136,738,765	101
塩蔵、乾燥、くん製				
筋子	4,322,078	93	5,448,997	84
たらこ	1,920,672	87	3,055,869	87
子持ちこんぶ、わかめ	913,072	112	1,320,054	79
数の子	8,146,434	95	10,459,968	82
その他の魚卵	777,029	100	933,759	113
うに	318,249	137	988,973	112
くらげ	9,012,244	112	3,303,462	114
いか	4,426,119	117	4,412,337	122
その他	8,883,587	114	8,503,798	117
小 計	38,719,484	105	38,427,217	96
調製品				
うなぎ	48,757,821	115	65,673,750	159
いか	42,223,529	121	17,925,497	114
その他	322,463,771	116	210,540,292	108
小 計	413,445,121	116	294,139,539	117
その他水産物				
魚粉、ミール	398,307,000	104	30,263,610	107
その他粉、ミール	3,910,000	93	584,721	78
わかめ	65,756,592	163	12,025,854	154
真珠	65,363	116	31,591,271	101
その他	121,534,734	89	22,046,025	92
小 計	589,573,689	105	96,511,481	105
合計(全水産物輸入)(A)	3,484,982,487	105	1,636,873,421	104
総計(日本の総輸入金額)(B)		-	49,216,636,346	111
(A) / (B)		3.33% (前年3.54%)		

資料：(社)日本水産物貿易協会

# バンコクコーナー

## 1. ベトナムの水産業・水産加工業

### ① 水産業

ベトナムは、約**3,260km**の海岸線を有し国土の北部にはホン河、南部にはメコン河に代表される二つの大河が流れ、その河口は肥沃なデルタ地帯を形成している。この影響で、常に栄養豊富な水が陸上では米作に、河口付近では海老・貝類及び沿岸水域の魚類に、好影響をもたらしている。

ホーチミン・ブンタオ近郊の漁場は、漁獲される魚種が多彩である。

また、国土の約3倍にも及ぶ**100万km<sup>2</sup>**の経済水域に加え、デルタ地域及びその周辺部には約**150万ha**の養殖可能水域を有している。

### ② 水産加工業

水産加工業は、中国のカントリーリスクを踏まえて、最近新たな投資先として再度見直されて来ているようである。

又、ベトナムの水産加工食品分野の発展は著しく、廉価で良質な労働力・手先の器用さ・加工技術の向上・**HACCP**・**ISOP**導入等、工場の衛生基準強化などにより、一部の加工場は世界的に見ても十分対抗出来有る、食品製造工場へと発展して来ているようである。

製品も単純な冷凍加工のみでなくパイヤーの要求に合わせた末端消費者向けの冷凍食品、例えばエビフライ、すしネタなど付加価値の高い製品の加工割合が増えている。

5～10月が雨季で漁獲量が多い、11月～4月が乾季で漁獲も少ない。

### ③ 主な漁獲対象魚種

主な漁獲対象魚種は、海老・舌平目・**Spanish Mackerel**・エイ鱈・キス・イトヨリ・カツオ・メアジ・シマアジ・ママカリ・ティラピア・カワハギ・**Catfish**類・紋甲イカ・ヤリイカ・イイダコ・蛸・ワタリガニ・ガザミ・すり身・アケ貝。

### ④ 主な加工製品形態

寿司ネタ、フライ物（エビフライ・シシャモ・イカ）、イカリング、フィレー（**Cat Fish**・赤松鯛・イトヨリ・イカ・舌平目 etc）、真空パック（サバ他）、春巻き、すり身製品、開き物（フライ・天ぷら用 — キス・メアジ・シマアジ）、ハーフカット（ワタリガニ）、乾き物（スルメ・ロールイカ）、調味干し（天日干し）シマアジ・ママカリ、ボイル製品

### ⑤ 問題点

- ・インフラの整備、特に発電コストの削減（電気代が高い）
- ・ガソリン代も比較的高い（タイと同程度）約US\$ 0.50/ℓ
- ・衛生教育の再教育が必要  
（衛生観念・意識は比較的高いが…不足感がある。工場により差がある）
- ・工場ごとの自社検査体制の確立（検査の外注…自前のラボが無い工場もある）

- ・工場用水の再検討、大半が地下水を使用  
（水道水であっても、水道局側で地下水と河の水を混ぜて供給する。取水に当たり、ろ過処理・加塩素処理は行っているが、但し飲用には不適）
- ・軟水化装置は、使用していない。
- ・加工機械等のメンテナンスの頻度（中古機械が多い）
- ・工場と主積み出し港との距離が比較的遠い（原料搬入・製品積出しの横持ちコスト増）
- ・日系営業冷蔵庫の庫腹不足（現在1社のみ）
- ・自社原料保管庫のキャパ不足の問題

給与等

初任給

国営企業職員 US \$ 100/Month

外国企業職員 US \$ 200/Month

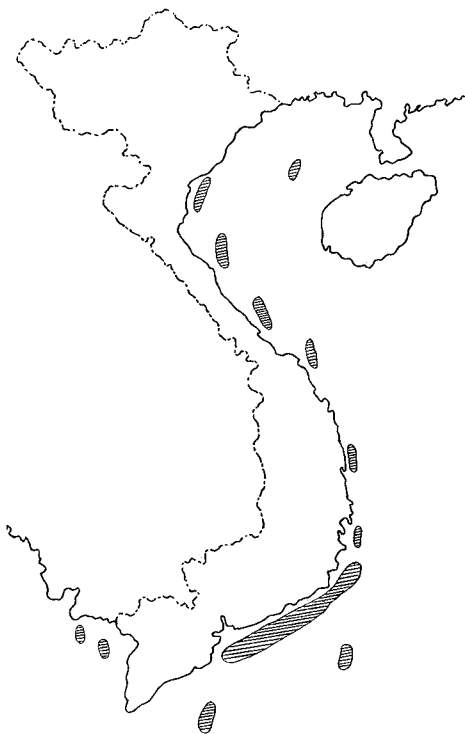
最低賃金

ハノイ・ホーチミン市内 626,000vnd/月（約US \$ 40/月）

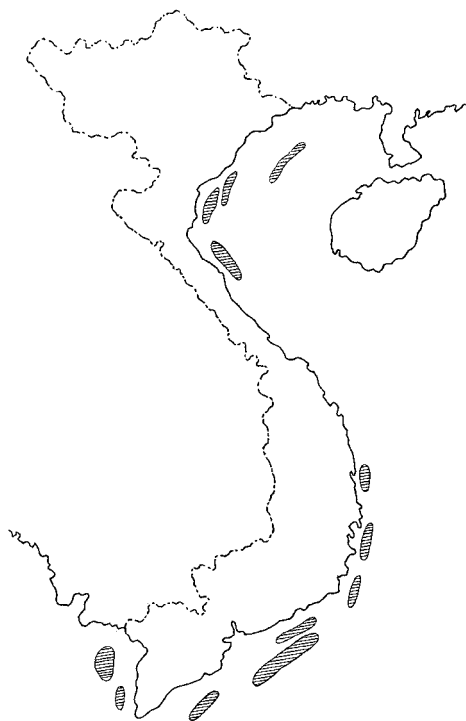
ハイフォン・ブンタオ・ビエンホア 556,000vnd/月（約US \$ 35/月）

その他の地区 487,000vnd/月（約US \$ 30/月）

FISHING PLACES AND KNOLLS OFFSHORE VIETNAM SEA



SQUID KEY PLACES AT VIETNAM SEA



（出所：ベトナム水産省）

ニユーース

**平成十六年度水産加工食品製造業  
技能評価試験の結果について**

平成十六年度の標記試験は、水産庁並びに財団法人国際研修協力機構のご指導の下、外国人研修生を対象とした、水産加工食品製造業技能評価試験（初級）を、三十六都道府県において、一九二回開催し、二、七五三名が合格しました（再試験合格者三七名を含む）。国別合格者数及び作業別合格者数は、表1、2のとおりです。

また、技能評価試験（中級）を一回開催し、二名が合格しました。国別合格者数及び作業別合格者数は、表3、4のとおりです。

平成十七年度は、技能評価試験（初級）を四月から六月の間で既に、六十二回開催され、八七〇名が合格しております（再試験合格者一〇名を含む）。国別合格者数及び作業別合格者数は、それぞれ表5、6のとおりです。

また、技能評価試験（中級）を一回開催し、二名が合格しました。国別合格者数及び作業別合格者数は、表7、8のとおりです。

表1 初級 平成16年度国別合格者数  
(平成17年3月31日現在)

国名	合格者数		計
	男	女	
中国	531	2,104	2,635
インドネシア	16	16	32
タイ	2	18	20
ベトナム	8	57	65
フィリピン	1		1
計	558	2,195	2,753

表3 中級 平成16年度国別合格者数  
(平成17年3月31日現在)

国名	合格者数		計
	男	女	
中国	1	1	2
インドネシア			0
タイ			0
ベトナム			0
フィリピン			0
計	1	1	2

表2 初級 平成16年度職種作業別合格者数  
(平成17年3月31日現在)

作業名	合格者数		計
	男	女	
節類	23	137	160
加熱乾製品	27	155	182
調味加工品	89	550	639
くん製品		10	10
塩蔵品	181	692	873
乾製品	194	516	710
発酵食品	44	135	179
計	558	2,195	2,753

表4 中級 平成16年度職種作業別合格者数  
(平成17年3月31日現在)

作業名	合格者数		計
	男	女	
節類			0
加熱乾製品			0
調味加工品			0
くん製品			0
塩蔵品			0
乾製品			0
発酵食品	1	1	2
計	1	1	2



表7 中級 平成17年度国別合格者数  
(平成17年6月28日現在)

国名	合格者数		計
	男	女	
中国		3	3
インドネシア			0
タイ			0
ベトナム			0
フィリピン			0
計	0	3	3

表5 初級 平成17年度国別合格者数  
(平成17年6月28日現在)

国名	合格者数		計
	男	女	
中国	164	665	829
インドネシア	2	4	6
タイ	2	11	13
ベトナム	2	17	19
フィリピン		3	3
計	170	700	870

表8 中級 平成17年度職種作業別合格者数  
(平成17年6月28日現在)

作業名	合格者数		計
	男	女	
節類		1	1
加熱乾製品			0
調味加工品			0
くん製品			0
塩蔵品			0
乾製品		2	2
発酵食品			0
計	0	3	3

表6 初級 平成17年度職種作業別合格者数  
(平成17年6月28日現在)

作業名	合格者数		計
	男	女	
節類		103	103
加熱乾製品	4	3	7
調味加工品	26	139	165
くん製品		3	3
塩蔵品	39	279	318
乾製品	94	143	237
発酵食品	7	30	37
計	170	700	870



# 出品大募集！

## 「水産加工品品評会の全国大会」 農林水産祭参加行事 第十六回全国水産加工品総合品質審査会出品募集のご案内

### 一. 出品商品

一般水産加工品（非食品を除く）

### 二. 出品対象者

全水加工連の会員または傘下組合（組合員）及び水産加工全国団体の会員等

### 三. 出品料

無料（一次審査）。

ただし、二次審査へ出品する場合は、一品（一出品財）につき一、五七五円（同一出品財が特別賞へも出品する場合、別途同額の出品料がかかります）

### 四. 申し込み手続

申込書にご記入のうえ、所属の組合へご提示下さい。

### 五. 申し込み期間

平成十七年八月上旬

（八月三十一日（水））

### 六. 賞の種類（本数）（予定）

- ・ 農林水産大臣賞（三）
- ・ 水産庁長官賞（五）

### 八. 主催

全国水産加工業協同組合連合会（全水加工連）

九. 後援（予定）  
農林水産省

### 十. 広報宣伝

受賞品は一年間、全水加工連のホームページに無料で掲載。

### 十一. 三賞への登竜門

当審査会は、農林水産祭参加行事です。で、農林水産大臣賞を受賞した製品は、翌秋の三賞（天皇杯、内閣総理大臣賞、日本農林漁業振興会会長賞）の候補となります。三賞への登竜門として、まず当審査会で農林水産大臣賞をゲットするよう、大いに挑戦してください。

### 十二. お問い合わせ先

全国水産加工業協同組合連合会  
業務部指導課まで

TEL ○三（三五六四）六三二三  
FAX ○三（三五六四）五九七〇

### 七. 日時及び会場

#### (1) 審査会

日時：平成十七年十月二十一日（金）

十一時～一七時

会場：江上料理学院 東京都新宿区市ヶ

谷左内町二十一番地

電話 ○三（三二六九）〇二八一

#### (2) 表彰式

日時：平成十七年十一月二十一日（月）

一四時～一五時

会場：銀座ラフィナート

東京都中央区銀座一―二六―一

電話 ○三（三五六二）〇七七七（代）

## ニ ュ ー ス

### 新入職員挨拶

この度、一月十日付けで全水加工連販売㈱に勤務させて頂く事になりました白鳥裕之と申します。

北海道の生協の水産部門で働いていた経験を生かし、常に前向きに、向上心を持って積極的に仕事をしていきたいと思っておりますので、今後ともご指導、ご協力の程宜しくお願ひします。

- ・ 出身：北海道
- ・ 趣味：野球、ゴルフ
- ・ 年齢：三十一歳



この度、二月一日付で業務部業務課へ配属となりました山田渉と申します。

「博多っ子」の特徴である、頑固で熱いマ

インドの、のぼせもん<sup>a</sup>ですが、水産加工業という新たなフィールドのアスリートとなりうるよう、微力ながら専心努力いたす所存です。なにとぞご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

- ・ 高崎市立高崎経済大学卒
- ・ 出身：福岡県福岡市
- ・ 趣味：アメリカンフットボール、旅行
- ・ 年齢：二十五歳



この度、二月一日付けで全水加工連販売㈱加工・原料チームで働くことになりました川村恭平(カワムラ キョウヘイ)です。

コーヒー業界で働いた経験を水産業界でどのように活かすかは謎ですが、開拓精神をもつて前に進んで行きたいです。ご指導、ご協力を是非よろしくお願ひいたします。

- ・ 出身：山梨県甲府市
- ・ 住居：神奈川県厚木市
- ・ 趣味：酒、サーフィン

- ・ 年齢：二十六歳 O型
- ・ 好きな言葉：温故知新



この度、四月一日付で業務部業務課に配属となりました彌永健次朗と申します。

まだまだ、若輩者ではございますが、一生懸命頑張りたいと思います。今後ともご指導のほど宜しくお願ひいたします。

- ・ 東京海洋大学海洋科学部政策文化学科卒業
- ・ 出身：茨城県神栖町
- ・ 趣味：スポーツ観戦、ジョギング
- ・ 年齢：二十三歳



## 輸入割当発表

三月二十三日平成十六年度

「いか」

全体 五九、九五〇トン

本会分 五、四七六トン

三月二十三日平成十六年度

「太平洋種にしん」

全体 七一、〇〇〇トン

本会分 一、五一九トン

四月二十六日平成十七年度

「ぶり・さんま・貝柱及び煮干し」

全体 二六、四〇〇、〇〇〇ドル

本会分 五、五〇〇、〇〇〇ドル

四月二十六日平成十七年度

「たら」

全体 七二、七〇〇トン

本会分 二、五八一トン

(内) 一、七〇〇トンは、ハンバーグハンバーガー協会分)

四月二十六日平成十七年度

「ほたて貝」

全体 五、七二〇トン

本会分 二、五七七トン

四月二十六日平成十七年度

「すけそうだら」

全体 一、〇二七、〇〇〇トン

本会分 九、一八三トン



## 水産物安全・安心強化事業に係る

### 「一般的衛生管理講習会」開催のご案内

社団法人大日本水産会において、国の補助事業による「水産物安全・安心推進強化事業」の一環として、HACCPの前提となる一般的衛生管理の徹底を図ることを目的とした標記講習会を左記の内容にてご提案しております。

団体（組合）等が開催する場合、開催費用の二分の一が補助されますので、開催を希望する組合にあつては、社団法人大日本水産会品質管理部（電話：〇三―三五八五―六九八五）まで、お問い合わせ下さい。

記

1. 開催期間…平成十七年六月～平成十八年 二月
2. 対象者 …水産加工業者
3. 内 容…水産加工場に関する一般的衛生管理、HACCPの概念
4. 時 間…約二時間
5. 講 師…(社)大日本水産会登録専門家
6. 場 所…希望するところに講師派遣
7. 費用負担…経費の二分の一補助

# 会 務 報 告

			三月	
		一日	平成十六年度イ力需給対策連絡協議会(佐々木)	
		二日	平成十六年度第十一回水産加工食品製造業技能評価委員会(稲垣・大畑・谷口・久綱・森谷)	
		八日	安定供給協議会(稲垣・佐々木)	
		十六日	第二回衛生管理水準評価基準作成・評価総合検討会(佐々木)	
		二十八日	平成十六年度第十二回水産加工食品製造業技能評価委員会(稲垣・大畑・谷口・森谷)	
		三月		
		二十七日	平成十七年度第二回理事会	
		三十日	平成十七年度第二回水産加工食品製造業技能評価委員会(稲垣・谷口・久綱・森谷)	
		六月		
		二十七日	平成十七年度通常総会	
		二十八日	平成十七年度第三回水産加工食品製造業技能評価委員会(稲垣・佐々木・谷口・久綱・森谷)	
		七月		
		七日	第一回衛生管理水準評価基準作成・評価総合検討会(佐々木)	
		十二日	第十六回全国水産加工品総合品質審査委員会	
		二十日	平成十七年度第二回会長・副会長会議	
		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)	
		五月		
		十日	おさかな普及推進委員会	
		十六日	農林水産省常例検査(現物検査四月十八日～十九日)(本検査 五月十六日～二十七日)	
		四月		
		二十一日	魚佃安定制度共同研究会(稲垣・佐々木)	
		二十七日	平成十七年度第一回理事会	
			平成十七年度第一回水産加工食品製造業技能評価委員会(稲垣・谷口・久綱・森谷)	
		二月		
		七日	平成十七年度予算説明会(魚佃安定基金関連)(稲垣・佐々木)	
		十五日	平成十六年度第七回理事会	
		二十四日	第二回H A C C P推進協議会(佐々木)	
		十二月		
		二十七日	平成十六年度第九回水産加工食品製造業技能評価委員会(稲垣・大畑・谷口・森谷)	
		二十八日	仕事納め	
		一月		
		五日	仕事始め	
		三十一日	平成十六年度第十回水産加工食品製造業技能評価委員会(稲垣・大畑・谷口・森谷)	