



迎春



第273号
 発行所
 静岡県焼津市
 焼津漁業協同組合
 経理部企画課
 628-7121
 印刷所
 (株)やまもと印刷工業

年頭のご挨拶

焼津漁業協同組合 代表理事 西川 角次郎



西川 角次郎

明けましておめでとうございませう。
 組合員の皆様方におかれましては、平成30年の輝かしい新年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

さて、昨年の当組合の主要事業であります魚市場の水揚げ状況について概略を申し上げますと、鮪延縄冷凍船につきましては、取扱隻数の減少により水揚数量は減少しましたが、赤身の魚価の堅調により平均単価が上昇したことから、水揚金額は前年に比べ増加をいたしました。また、一本釣鯉冷凍船につきましては、取扱隻数は前年並みとなりましたが、カツオの不漁に伴う漁獲量の低迷により数量は減少したものの、前半のカツオの魚価高騰により平均単価が上昇し、水揚金額は前年と比べ増加となり、さらに、海外旋網船におきましても、取扱隻数の減少により水揚数量は減少しましたが、全般的に魚価が堅調に推移したことから、水揚金額は前年と比べ増加をいたしました。以上のような結果、全体の水揚高は、数量で約13万6千トン、金額では約462億5千万円となり、数量は前年実績には及びませんでした。金額につきましては、前年を上回ることでございました。本年におきましても、遠洋漁業を取り巻く漁業情勢は依然として厳しく、産地間競争も激化する中での水揚集荷は、引き続き最重要課題であります。したがって、漁獲物の水揚げを安定的に確保するべく、全力で外地船誘致活動に取り組んで参りたいと考えております。

次に冷蔵部であります。冷凍保管料につきましては、第4冷蔵庫の代替に伴い保管業務が期中で終了したことで等により減少となり、また、販売高につきましても、塩販売が海外旋網船の取扱隻数の減少等もあり、冷蔵部全体としても、減収となりました。このような中で、特に本年度は、外港において新冷蔵庫の建設工事に着手していくことになりました。競合相手が多い中、寄託物の集荷は大変難しいものと思われませんが、竣工後には安定的な集荷が得られるよう、水際にある立地の利便性を生かした計画的かつ効果的な営業活動を展開して参りたいと存じます。

また、葬祭部につきましては、葬儀の規模に縮小傾向が多く見られましたが、「セレモニーホール・しおさい」の広報活動を積極的に展開いたしましたので、受注件数は前年より増加し、葬祭売上高につきましても前年より増加いたしました。本年度も引き続き、新規会員獲得に取り組んでいくとともに、組合員の皆様をはじめ、より多くの市民の皆様方に地元企業ならではの安心感のある葬祭サービスを提供し、より広く焼津漁協葬祭部をご利用いただけるよう努力をして参りたいと存じます。

以上のとおり、昨年度はおかげさまで、全体的には前年実績を上回る成績を収めることができました。これも偏に関係の皆様方の御理解と御協力の賜物であり、心より厚くお礼を申し上げます。

一方、当焼津外港地区では、平成27年度に策定・承認された「高度衛生管理基本計画」に基づき、現在、外港第5バース荷捌所岸壁のマイナス9メートルへの増深工事が進められておりますが、これに併せて、当組合では、本年3月末の完成に向けて衛生管理型の新荷捌所の施設整備を進めているところであります。この完成により、大型海外旋網船の受入体制が強化されることとなりますが、引き続き、外港新冷蔵庫の建設を含め、海外旋網船の水揚げを行う外港区域における水揚施設を拡充することで、万全の水揚体制を構築して参りたいと考えております。

また、ミナミマグロ漁業につきましても、漁獲枠が段階的に増枠され、更に平成30年以降につきましても増枠が決定されておりますが、一方では、魚価の低迷が長引いていることから、当組合では、当地特産のミナミマグロのブランド化の定着と魚価の回復を図るべく「焼津ミナミマグロ」としてPR活動を展開しております。昨年11月には、前年に引き続き市民の皆様をお招きし、冷凍ミナミマグロの解凍やサク取りの方法などを紹介し、できあがったお刺身を各自で試食する「第3回冷凍ブロックお造り教室」のイベントを開催いたしました。今後も安全・安心で高品質な天然のミナミマグロのPR活動を通じ、ミナミマグロの消費拡大につなげて参りたいと考えております。

いずれにいたしましても、

当組合を取り巻く環境は、依然として予断を許さない状況下にあります。今後とも、組合事業の維持・発展を図るため、役員一同一丸となつて、全力で取り組んで参る所存でありますので、組合員の皆様方におかれましても、より一層のご支援、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

最後になりますが、組合所属各漁船の航海の安全と大漁、並びに皆様方の益々の御健勝と御多幸を心より祈念申し上げます。新年の御挨拶といたします。

外港売場管理棟完成 竣工修祓式を挙行

当組合が焼津漁港外港地区で所有する第四冷蔵庫の建替工事に伴い、これまで第四冷蔵庫施設内にあった市場部外港事務室の代替えとなる外港売場管理棟が完成し、昨年12月4日(月)午前10時から竣工修祓式を執り行ないました。

今回完成した外港売場管理棟は鉄骨造り2階建て、延べ床面積は約400平方メートル。1階に事務室、値決め室、倉庫など、2階には休憩室、水揚関係者控室、防災用品備蓄倉庫などを設置、屋上には津波時に外階段から上って避難できる避難施設を設けました。

今後は、水産庁の補助事業により進めている高度衛生



第3回 冷凍ブロックお造り教室



遠洋漁業の基地・焼津は、全国に先駆けて未開の南半球でミナミマグロ漁を切り拓いてきました。焼津でマグロと言えは「ミナミマグロ」と言うほど焼津市内では古くから親しまれております。

当組合が取り扱う天然ミナミマグロは「焼津ミナミマグロ」としてブランド化を推進しておりますが、店頭で売られている冷凍のブロックやサクを今まで以上においしく味わっていた方法や、平成27年度から焼津市水産振興会の後援を得て「冷凍ブロックお造り教室」を開催しております。

今年で3回目を迎えるこのミナミマグロPR事業は毎年好評を得ており、昨年は11月26日に当組合魚市場の解凍売場・鮮魚売場に於いて開催し、募集などで集まった約150人の親子連れなどが参加してミナミマグロについて楽しく学ぶ一日となりました。

参加者は4〜6人のグループに分かれてテーブルにつき、最初は「焼津ミナミマグロについて学ぼう」と題してプロジェクトの映像

その後、各テーブルに提供されたミナミマグロの薄切り冷凍ブロックを使い、上手な解凍の仕方や、解凍されたブロックから皮、血合いなどを取り除き刺身におろす方法を学び、切り終えた刺身は酢飯の丼に盛り付け、赤いダイヤとも称される高級寿司店でも愛用される「ミナミマグロ」の強い甘みと上品な味わいを堪能しました。そして、最後にミナミマグロの大トロと中トロのセット(特賞)などが当たる抽選会が行われて、会場は大いに盛り上がりしました。

「焼津ミナミマグロ」は、当組合直販店「ヤイツナコープ」の店頭や通信販売でもお求め頂けるほか、焼津市の「ふるさと納税」のお礼品にもなっております。

焼津漁協がお勧めする「焼津ミナミマグロ」を、ぜひ一度ご賞味ください。

船舶職員養成講習会開催



平成29年度 永年勤続職員被表彰者一覧

氏名	所属
【勤続40年】 山梨 福弘 増田 和幸	市場部業務第二課長 市場部荷役課長
【勤続30年】 高橋 馨 山田 真己 藁 科光 高塚 晶子 鈴木 洋子	市場部庶務課長兼庶務係長 市場部会計課長 市場部荷役課荷役係長 市場部荷役課荷役係 総務部労務課労務係
【勤続20年】 望月 雄二	冷蔵部業務一課超低温工場係長
【勤続10年】 柳原 寿樹 加藤 裕也 青山美智子	市場部業務第一課新屋売場係 市場部業務第三課外港売場係 葬祭部庶務課庶務係兼営業課営業係

当組合は、平成29年度の永年勤続職員表彰式を昨年11月17日(金)午前9時から組合会議室において行いました。

今回の被表彰者は40年表彰2名、30年表彰5名、20年表彰1名、10年表彰3名の合計11名の方々に、西川組合長からそれぞれに表彰状と記念品が授与されました。

栄えある表彰を受けられました皆様方のご努力に対し深く敬意を表すると共に、今後ますますのご活躍をお祈りいたします。

平成30年 焼津魚市場定休表 2018

日	月	火	水	木	金	土
1	7	8	9	10	11	12
2	14	15	16	17	18	19
3	21	22	23	24	25	26
4	28	29	30	31		
5				1	2	3
6	4	5	6	7	8	9
7	11	12	13	14	15	16
8	18	19	20	21	22	23
9	25	26	27	28		
10				1	2	3
11	4	5	6	7	8	9
12	11	12	13	14	15	16
13	18	19	20	21	22	23
14	25	26	27	28	29	30
15				1	2	3
16	8	9	10	11	12	13
17	15	16	17	18	19	20
18	22	23	24	25	26	27
19	29	30				
20			1	2	3	4
21	6	7	8	9	10	11
22	13	14	15	16	17	18
23	20	21	22	23	24	25
24	27	28	29	30	31	
25				1	2	3
26	3	4	5	6	7	8
27	10	11	12	13	14	15
28	17	18	19	20	21	22
29	24	25	26	27	28	29
30						

印は市場定休日

焼津魚市場取扱高対比表

魚種	28年			29年			前年対比 (%)		
	数量 (t)	金額 (千円)	単価	数量 (t)	金額 (千円)	単価	数量	金額	単価
南まぐろ(水揚)	1,563	2,582,401	1,652	1,545	2,496,356	1,615	99	97	98
南まぐろ(陸送)	718	1,190,351	1,658	677	1,118,333	1,652	94	94	100
めばち	8,260	6,086,359	737	7,462	5,780,272	775	90	95	105
きはだ	4,048	2,505,405	619	4,895	4,008,227	819	121	160	132
きはだ(海まき)	24,009	6,031,197	251	26,079	7,086,598	272	109	117	108
他のまぐろ類	1,806	1,304,033	722	1,573	1,332,089	847	87	102	117
びんなが	7,426	2,499,700	337	9,407	3,008,229	320	127	120	95
かつお(南方)	14,758	3,892,181	264	14,731	4,785,766	325	100	123	123
かつお(その他)	11,606	2,853,388	246	7,814	2,441,106	312	67	86	127
かつお(海まき)	67,699	12,042,212	178	61,115	13,707,726	224	90	114	126
その他	1,685	607,011	360	1,309	489,701	374	78	81	104
(合計)	143,578	41,594,238	290	136,607	46,254,403	339	95	111	117

※記載数量・金額は単位未満を四捨五入して表示してあります。

成人の日

本年、組合職員で次の方々がめでたく成人式を迎えられました。「成人の日」を迎えるにあたり、これまでに多くの方々に支えられて成長してきたことを感謝するとともに、次代を担う大人としての新たな歩み始める節目として、さらに自らを高める努力をしていきたいものです。

今後とも健康に留意され、ますますご活躍されますよう祈念いたします。

市場部業務第一課新屋売場係 望月 郁緒里
市場部業務第一課新屋売場係 小倉 龍馬
市場部業務第三課外港売場係 内田 大三
市場部業務第三課外港売場係 川島 大志
市場部会計課計算係 古永家 佳織