

湊公園からの遠望(画:清水喜輝氏)



インスピレーション
になろう

WEEKLY REPORT

No.2936 2018年9月10日

事務所 ひたちなか市海門町二丁目8-13 ひたちなか商工会議所那珂湊支所内
 TEL.029(263)7811 例会日 每週月曜日 12:30
 FAX.029(263)6859 例会場 常陽銀行湊支店二階会議室
 URL : <http://www.nakaminato-rc.com/>

★ 点 鐘

菊池眞一郎会長
 司会 川崎 通夫SAA

★ 会長挨拶

菊池新一郎会長

テーブル上のクリアファイル、来年開催の茨城国体にロータリーが協賛しています。そのお礼というか、宣伝して下さいという意味も含めて、1人5枚届いております。あとステッカー、公式訪問の際にガバナーから頂いたのですが、車にでも貼ってPRして下さいということです。お願いで強制ではないそうです。あと、東海那珂RCで観月移動例会のお知らせです。10月10日、ホテル・テラス・ザ・ガーデンで開催されます。参加希望の方ございましたらお声かけ下さい。会費は1万円です。もう一つ30日に予定しております「クルージング＆バーベキュウ」。去年米山奨学生を交えて好評でした。今年も予定しておりますが、天候不順等で船が出せない場合は「家族バーベキュウ」とさせて頂きます。御家族お誘い合わせてご参加下さいます様、ご案内したいと思います。詳細は近くになりましたら改めてご連絡差し上げたいと思います。

★ 出席報告

会員数 25名

四つのテスト

The Four-Way Test

言 行 は こ れ に 照 ら し て か ら
 Of the things we think, say or do

1. 真実かどうか
 Is it the TRUTH ?
2. みんなに公平か
 Is it FAIR to all concerned ?
3. 好意と友情を深めるか
 Will it build GOOD WILL and BETTER FRIENDSHIP ?
4. みんなのためになるか
 Will it be BENEFICIAL to all concerned ?

出席者 12名
 欠席者 12名
 出席免除者 1名
 出席率 50.0%

★ 委員会報告

国際奉仕委員会

磯崎 孝委員長

先週もお願いしましたが、基隆RC訪問の応募書面が出来ましたので、配布いたします。参加希望者は、申込をよろしくお願ひ致します。人数によってですが、2泊3日で10万円位を予定しております。宜しくお願ひいたします。

★ 卓 話

鯉沼 勝久会員



今から世界の水産物の流れを「タコ」を使ってご説明いたします。最近外国の方が魚に関して非常に価値観を認め初めまして、今まで潤沢に入ってきた輸入魚も段々と外国に買い負けているという状況です。

通常のタコはボイラーブイで蒸して発色さえ出せば売れたという時代から、味が美味しいと売れないという時代へと変化しています。当社は独自で「うまい凝縮製法」といった方法で生産を行っております。「うまい凝縮」とは何が違うのかですが、通常は発色させるため、漂白剤、あるいは亜硫酸エリソルビン酸といった薬剤を使って蒸し上げ、黒みを抜いて赤みを強くさせる工程を行ってきました。よく皆さんが出し上がるタコは、食べ終わった後に舌にザラつき感が残る、それはミョウバンとか、亜硫酸エリソルビン酸が入っているからです。そうしないと従来のメーカーが使っている機械だと皮が剥けてしまうのです。当社はうまいを凝縮するのに自社開発の機械に入れ替え蒸し上げています。通常は乾いた蒸氣で蒸すのですが、そうすると皮にダメージが出て剥けてしまいます。だから薬剤を使う訳です。当社の機械は湯気発生装置で100%ウェットな蒸氣で蒸しております。そうしますと、タコの中に凝縮したうまいが残る茹タコができあがります。ここまで宣伝でございます。

うま味凝縮蒸したこ



ソフトスチーマー(5機)

・2010年、たこ業界では初導入 →「蒸す」を工業化
・加熱した熱と水蒸気で、原料を蒸し上げる



今、映っているのは当社独自の蒸し器の写真です。タコの蒸し器2台、イカ専用、エビ専用といったそれぞれ用途に合わせた5機のソフトスチーマーの機械が入っております。

タコについてヨーロッパでは「デビル・フィッシュ」と呼ばれほとんど食されていませんでした。ポルトガル、スペイン、イタリア、ギリシャといった地中海沿岸ではタコを食べる習慣はありました。というのが今までで、タコの栄養素はタウリンが一杯入っているとか、亜鉛が多く含まれているとか、映像の上から3番目、精力の増強とも書いてありますが、1年で成魚になりますから汚染されている海の中では、非常に安

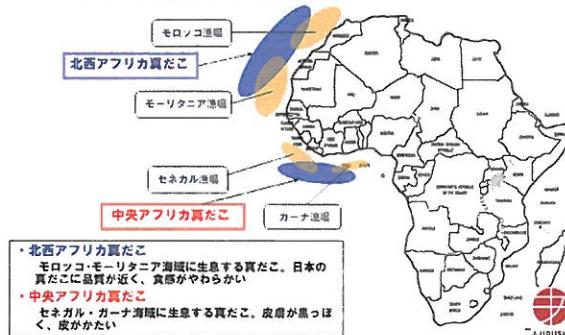
蛸に含まれる主な栄養素と効能

タウリン	・肝機能の強化と疲労回復。 ・コレステロールを減らす。 ・血栓を防ぐ。
亜鉛	・コラーゲンの生成。 ・動脈硬化の予防改善。 ・精力の増強。
ナイシン	・二日酔いの予防。

*その他に、ビタミンB2・ビタミンE・鉄分・銅など子供の成長に大切な栄養素もたくさん含まれています。

全・安心な、しかも高タンパク低カロリーということでヨーロッパでは食べられる様になってきております。

アフリカで獲れる主なタコ



これはアフリカで獲れる主な产地なのですが、主に獲れているのは、モロッコ、モーリタニア、セネガルです。ほぼこの地区で獲っておりまます。昭和38年頃にこの地区で大手漁業会社の「丸は大洋漁業」とか「ニチロ」がトロールで引いたらたらタコが捕れたということでした。もともと今の漁場というのは日本の大手水産会社が開拓した漁場です。モロッコ、モーリタニア、セネガルから日本に輸入していました。日本の消費量の6~7割が西アフリカ産で、当時の日本人が食べておりました。



これがモーリタニアのつぼ漁の様子です。真ん中に黒い塊があります。この壺は日本の青年海外協力隊の方が、何か現地で産業を興すのに初期投資も少ない産業ということで始めたと伺っています。この壺、プラスチック製ですが中にコンクリートが入っています。魚船は乗っても4~5人ぐらいです。海も荒れるのでシーズン中には数百名犠牲になったこともあったようです。アラブ系の方が多いですが、現金収入はモロッコ、モーリタニア地区では漁業ぐらいしかない

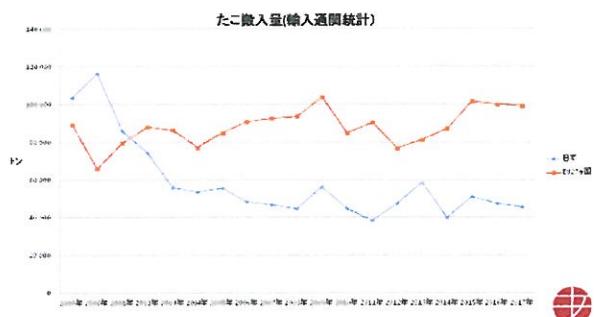
ので、シーズンになると数万人の方が、漁場にやってきてタコ漁を始めるといったことです。



これはモリタニア港のトロール船です。大体250トンぐらいの船ですが、ほぼ日本の中古船とか海外の中古船を安く買って操業をしている状況です。

漁獲の方法は先程ご説明した「ツボ漁」、今見て頂いた「トロール船」、これは「氷藏船」といってタコを氷で締めて陸揚げする工程で使う船です。そして右下のこれは「釣り」です。メキシコあたりではこの漁法が多いと聞きます。

タコ原料搬入量は2002年を境にEUに逆転された



先程からお話ししている様にタコの原料搬入量が、2002年を境にEUに逆転されました、という表です。字が小さくて見えないかもしれませんのがオレンジの線がEUで、日本は青い線です。最初の頃（2000年）を見てもらえると日本は12万トン弱ありました。今では逆に日本が約4万トン、EUは近年10万トンです。完全に逆転しています。海外の方がシーフードに対する認識が高い。提供の仕方が日本はスーパーの特売品という形、グラム¥198で売れば良しという扱いですが、ヨーロッパはメインディッシュになるんです。そういう意識で販売しているので、原料の買値も全然違っています。



ここからがヨーロッパでのタコの販売の写真

です。食べ方としては、プルポ・ア・ラ・ガジェーガといってスペインのジャガイモと一緒にオリーブオイルでパブリカと岩塩で食べる代表的な食べ方です。大きいタコを長時間煮まして、柔らかくしてはさみで切りジャガイモと一緒に食べます。これが1プレート3000円とか5000円位で売っているので、これをみんなでつまみながら赤ワインを飲んでパンをかじる。これでお昼を済ませている方も多いそうです。刺身で食べる日本と違って結構な量を食べます。



この写真はスペインのスーパー・マーケットの写真です。日本と違って、タコをパックだけして売るのではなくて、パッケージにしてブランド力のある様な方法で販売しています。タコの商品価値そのものが高くなっています。パッケージ大変綺麗ですよね。開ければすぐに食べられる様になっていますし、本当に水産物の提案の仕方が上手だなと思いました。

気になる価格ですが、この20年で西アフリカ産タコは5倍になりました。1999年は400円/kg弱、今年は1600円/kgになりました。今まで待つてれば魚は必ず日本に入ってきた。しかし今は完全に覆っている時代です。なぜヨーロッパでタコの消費が高くなったか。ポルトガル、スペイン、イタリア、ギリシャに、主に東欧地区の観光客が来て、シーフード料理が食べて行く。タコは煮てオリーブオイルをかけば生臭さも無いので消費量が増えてきています。それからインスタ映えもします。意外にここがポイントです。東欧の人はタコを食べたこと無いですし、見たこと無い人もいます。地中海へ行ってタコを食べ、インスタ映えするからネットに上げる。我々以上にタコの価値を認めているのです。しかもドイツでソーセージ片手にビールをガバガバ飲んでいた人が、ヘルシーなおつまみとしてタコを選択する。段々タコを食べる文化が東欧まで広がりを見せています。また今までエジプト等に行っていた人が、地中化沿岸に出かける方が増えています。このことも後押ししている一因だと思います。因みにスペインでは年間9千万人ほど観光客が来ています。人口が4千5百万人位なので、倍の方が観光にみえている。数から見てもまだまだ消費は伸びていくと思われます。これが今のタコマーケットの現状ではないかと思います。こういった流れですので、ここにお集まりの方がご存命間はまだ魚は日本に

入ってくるとは思います。我々の次の世代となるとなかなか安く魚を食べようとか、いつでも食べられるといった時代は無くなっていくのかなと思います。これから懸念材料になる様な数字だと思っています。



当社としても、西アフリカの原料の状況ですので、2012年からインドネシアにいる「シマダコ」の調査をし、インドネシア産も扱うようになりました。新規開拓するのは大手水産会社とか商社の仕事ですが、自由に新規開拓ということがコンプライアンスの問題も含めてなかなか難しい状況です。我々はインドネシアの事業は独自で進めて参りました。2012年から始めて6年になります。今年から月に数十トンのシマダコが冷凍で入ってくるようになりました。シマダコというのは写真のように輪紋が入っています。人によっては「タイガー・オクトパス」という方もいます。品質的にはマダコよりはちょっと落ちるかなと思いますが、加工品としては問題なく使える品質です。

次の地図がインドネシアの地図になりますが、このマカッサルというところでタコの冷凍加工を行っています。国民は人柄的には非常に穏やかな方が多いのです。一番良いところは、島国なので情報が伝わるのが割と遅いことです。一回開拓すればしばらくは様々な情報が飛び交わないので、比較的長く供給元として取引出来る場所ではなかろうかと思います。上のフィリピンだとまた人種が少し違ってしまうので、インドネシアは適所という判断でした。



これはマカッサルの工場の写真です。鮮度も上がって非常に加工しやすい品質になって来ています。

現地では疑似餌を使ってタコを獲ります。小さいボートで行って一匹一匹獲ってくるという漁法です。インドネシアでも最近はたこ焼きを食べたり、お寿司を食べたり日本食が流行っています。価格は日本と変わりません。収入は余りありませんがやっぱり食べたい。お寿司等は普通に食べてあります。



この写真はシマダコの初出荷セレモニーです。テープカットされてる方は水産庁の長官クラスの人です。また、スラビシ島の知事とかが出席されたり、セレモニーは大成功でした。

そして現在のタコの出荷は、段々日本品質に近づき、良質なタコが日本に送られてくるようになりました。

本当に世界は変わってきております。水産物も今まで必ず日本に来ると行った状況から、世界が食べ始めていますので、もうちょっとお金を出して食品の価値を上げていく意識を持たないと、海外からの食品調達は難しい時代になってくると思います。それから日本企業は量産する技術は優れているとは思います。規律正しく同じものを量産していく技術は世界に誇れるものがあると思います。が反面悪いところが出ていているのが今のコンビニかなと思います。どこへ行っても同じ品質のものが安く24時間いつでも買える。ここまで簡単で便利で安心なものがあると何かあった時にそれこそ料理も出来ない。いつでも食べられるというので危機感も無い人が増えてしまうということです。できるだけお孫さんとか、一緒に食を楽しむとか一緒にものを作るとかということを教えて頂ければ次世代には変化があり、何かあった時、生き残れるのかなと思います。今は良いけれどこれからは大変ですよ、というようなことだと思います。極力、タコに限らず全ての水産物がそうなっていく中で、産地を広めたいとかして安定供給を目指していきたいと思います。今後ともよろしくお願ひ致します。

「出席はロータリアンの3大義務の1つです」