Sui-Kei
日刊水産経済新聞
http://www.suikei.co.jp

支局網

北海道支局（札幌）	011-261-6062
東北支局（仙台）	022-263-8476
三崎支局	046-880-0757
東海支局（焼津）	054-627-3141
大阪支局	06-6452-9201
長崎支局	095-826-1120
釜　山	+82-51-256-8400

「旨い本マグロ祭り」開催

今年も品評会

長崎

冬らしい冷え込みがようやく実感されるようになった12月最初の金曜日、今年もホテルセントヒル長崎で養殖マグロの品質を競う国内唯一の品評会「第7回長崎発旨い本マグロ祭り」（長崎県まぐろ養殖協議会、JF長崎漁連主催）が開催された。第1回大会が開催された7年前から、長崎県では「量から質への転換」を掲げマグロの品質向上を目的に品評会を開催してきた。今年も厳正な審査が行われ、委員の多くが「違いがほとんどない」と、高レベルなマグロの出品に悩まされながら採点した。翌日の水産加工振興祭では恒例となったマグロの解体ショー、即売会なども開催。多くの県民が駆け付け、盛り上がりをみせた。

色も重要な審査項目だ。一般審査員も一生懸命審査した

おいしさ、色、脂乗りを厳正審査

最優秀賞は人工種苗マグロ

7回目を迎える「長崎発旨い本まぐろ祭」が12月7日、開催された。

最高得点を取得した最優秀賞は、JF五島漁協が出品した豊田通商の子会社、ツナドリーム五島の人工種苗クロマグロが受賞。次点となる優秀賞は長崎ファームに贈られた。人工種苗マグロの受賞は2年前に最優秀賞、優秀賞のどちらもが受賞して以来となった。

現場の責任者でもあるツナドリーム五島の中村光辰所長代理は、人工種苗の大きな懸念材料でもあった歩留まりについて「改善してきている」と話し、天然マグロの漁獲制限が強まる中で、人工種苗が品質で再び高い評価を受けたことはマグロ養殖への大きな希望となった。

審査はこれまでの品評会と同じく、出品者名を隠したブラインド方式で行われた。鮮度による差がつかないよう取り上げ日を揃え、サイズは昨年までの45~55㌔よりも5㌔上限を引き上げ、45~60㌔の範囲とした。

審査はマグロの鮮度を保つため冷房を最低の21度Cに設定した部屋で、専門審査員、一般審査員ともに15人ずつがマグロに近寄ったり離れたりしつつ色みを熱心に見比べ、試食。「難しかー」とレベルの高いマグロに頭を悩ませつつ採点していた。

審査委員長を務めた宮原正典水産研究・教育機構理事長は講評で「外観の差は本当に少なかった」と平均的な仕上がりだったと評価し、「1位、2位の差が小さかった。ツナドリームは一般審査員の支持を多く集めていた」と明かした。養殖マグロが「国内だけでなく海外市場でも評価されるようになるといい」と今後に期待を寄せた。

審査委員長を務めた宮原理事長

財部会長のあいさつで幕を開けた

チャンピオンフィッシュを食べよう会

品評会に引き続き、最優秀、優秀賞を受賞したマグロに加え、県の適正養殖魚認定制度品評会でチャンピオンフィッシュとして選ばれた養殖ブリとタイの試食会「チャンピオンフィッシュを食べよう会」（長崎漁連、長崎県かん水魚類養殖協議会、長崎県まぐろ養殖協議会主催）が開かれた。事前に申し込みのうえ、抽選で選ばれた県民30組60人が招待され、マグロの寿司、養殖ブリ、マダイの刺身などを堪能した。

専門審査員による真剣な審査

養殖マグロの長崎産シェアは4割に

長崎県が対馬で試験的にマグロ養殖に取り組んだのは1994年。その3年後には民間業者の養殖が始まり、少しずつ生産量を増やしてきた。

ちょうど品評会が始まった2011年には出荷尾数が6万㌧の全国1位になった。当時生産量で1位だった鹿児島県に「追い付け、追い越せ」で生産量を増やし、14年には尾数、数量でも日本一を達成。昨年は10万8000尾、6558㌧となり、全国の生産量の約4割を占めるまでになった。

品評会の冒頭、県まぐろ養殖協の財部安則会長はこうした状況を念頭に「養殖マグロ業界は（餌となる）サバブーム、それに伴う高騰などで厳しい状況にある。だからこそ、品質にこだわり販路拡大に取り組みたい」と品評会の意義について述べた。

「全国大会」開催を

第7回大会への出品数は県内から7点、県外からは大分県の西南水産が出品し計8点だった。全国区の開催を望む声は、第1回大会時から出ているが実現していない。

国際的には「持続可能性」をキーワードに養殖水産物の価値が高まっている側面もあるが、国内には今でも「天然信仰」とも呼ぶべき「天然魚の方がおいしい」とみる消費者もいる。今や数量、尾数ともに日本一となった長崎県。

養殖マグロの質の高さを全国区でアピールするためにも、最大の消費地、東京で全国区の品評会を開催できれば大きな話題を呼び、宣伝となることは間違いないだろう。

関係者による講演会も開催

審査結果を待つ間には、関係者による講演会も開かれた。水産機構西海区水産研究所まぐろ増養殖研究センターの玄浩一郎センター長によるマグロ養殖の概要や、高機能サプリメント「ビタプレ」の販売で知られるアプロジャパンの白石英一郎常務によるブリなどの養殖魚の実態、冷凍機を製造、販売している高砂熱学工業の担当者による同社製氷機で作られる氷の特徴などが説明された。

マグロ解体ショー、即売会で大賑わい

同時期に開催される長崎県の水産加工振興祭で、今年もマグロの解体ショー、即売会などが行われた。

マグロ解体ショーには子供たちも参加した

マグロの解体ショーは昨年に続き、双日ツナファーム鷹島の永田正美営業部長が華麗な包丁捌きを見せ、県まぐろ養殖協議会企画部会長の西山文利ニシヤマ産業社長の解説で会場を盛り上げた。

解体されたのは、双日ツナファーム鷹島の50・2㌔の養殖クロマグロ。おろしたばかりのマグロのサクをかけて、マグロの重量当てクイズやじゃんけん大会だけでなく、包丁を握っていた永田部長の体重までがクイズの問題となり、会場で見事な包丁捌きに見入っていた来場者は、身を乗り出してクイズに参加していた。西山部会長が「銀座ならこれで4000円か5000円で売られている」と市価を示すと会場からはため息が漏れた。

会場に設けられた養殖協議会のブースでは一サク、約200㌘が大トロ、中トロ、赤身のどれでも1000円の特売価格で販売され、長蛇の列ができた。3パック、5パックと積み上げて買い求める人もみられ、用意した約800パックは好調のうちに売り切れた。

加工振興祭では試食も配られた

即売会では飛ぶような売れ行きをみせた

最優秀賞　JF五島漁協 ツナドリーム五島

「カイゼン」を積み重ね

最優秀賞を受賞したJF五島漁協が出品したのは、豊田通商グループの㈱ツナドリーム五島で養殖した人工種苗のクロマグロだ。

中村光辰所長代理は授賞式で「きょうの受賞はマグロを販売してくれる仲卸業者や餌を供給してくれる飼料会社、輸送してくれる運送会社の方々、そして何より情熱をもって育ててくれている従業員、皆でもらった賞だと思う」と関係者への謝意を述べたうえで、「これに満足しないで、もっとおいしいマグロを作って、マグロ業界を盛り上げたい」とさらなる高みを目指す決意を示した。

ツナドリーム五島の中村所長代理

同社は一昨年の出品時には優秀賞を受賞。中村所長代理は「次こそは最優秀賞を受賞してリベンジを果たしたい、という気持ちで取り組んできた」と話し、具体的には「トヨタグループなので『カイゼン』を常に考え、例えば自分たちで漁港へ買い付けに行くことでより鮮度のよい餌を仕入れたり、輸送の際には温度を記録するロガーを入れることで管理を徹底するなどしてきた。みんなで取り組んできた努力が結果となり、本当にうれしい」と笑顔をはじけさせた。

同社では3年ほど前からツナドリーム五島種苗センターを稼働させており、受精卵のふ化から稚魚の育成まで五島での完全養殖を実現している。今回出品したのも、人工種苗の完全養殖クロマグロ。中村所長代理は「マダイやシマアジなども以前は天然種苗が主体だったが、今では完全養殖が主力になっている。人工種苗マグロは歩留まりなどでまだ天然に追い付いていない部分もあるけれど、負けないマグロを作れるようになった」と、人工種苗マグロの品質に自信を深めている。

優秀賞　長崎ファーム

「新鮮なサバ餌が強み」

初出品の㈱長崎ファームが優秀賞を受賞した。梶原裕二課長は「初めてのチャレンジでこのような賞をいただけて、びっくりするばかり。ご協力くださった皆さんに、感謝したい」と、戸惑いながらも喜びを表現した。

長崎ファームの梶原課長

長崎ファームは、首都圏を中心にフグの専門店「とらふぐ亭」などを運営する東京一番フーズの100%子会社。2001年に設立して以来、長崎県平戸市唯一のマグロ生産者として、平戸市と地元JF中野漁協による協力体制のもと、平戸沖の漁場でクロマグロやトラフグの養殖を手掛けてきた。

梶原課長は「地元には餌として利用できる鮮度のよいサバが水揚げされる漁港が近くにあり、おいしいマグロの養殖に向いている」と、強みについて話す。

同社は外食産業としては初となるクロマグロの養殖事業に取り組み、初出荷したのは7年ほど前。品評会に出品したのは51・4㌔の3年生だが、リスクを避けるためにも20~30㌔の2年生の出荷を主力にしている。

「極海一番本まぐろ」ブランドで市場向けのほかグループの海鮮活魚料理店「魚の飯（まんま）」「魚王KUNI（うおくに）」や米国・ニューヨークに店舗を構える「WOKUNI（うおくに）」でも提供している。

良川忠必社長は「ニューヨークの店舗は昨年オープンし、ミシュランやニューヨーク・タイムズへの掲載も追い風となり、養殖マグロの引き合いは予想していた以上順調に推移している。安全・安心な日本産というブランドに加え、サステイナビリティ（持続可能性）への意識の高まりの中で今後もさらなる引き合いが考えられる。この評価をもとに、自社の強みである生産から販売までを手掛ける6次産業化をさらに強固なものにしたい」と意欲を示す。

「このお魚、おいしいね」
～そのひと言を聞くために～
TOREI 東洋冷蔵株式会社
■本　社／〒135-0034 東京都江東区永代二丁目37番28号 澁澤シティプレイス永代 TEL.03-5620-3200 FAX 03-5620-3300
■支　社／東京　■支　店／札幌・東北・静岡・名古屋・大阪・広島・福岡

鷹島 本まぐろ
双日ツナファーム鷹島株式会社
〒859-4301
長崎県松浦市鷹島町阿翁浦免字迎801番地4
Tel. 0955-41-6038 Fax 0955-41-6039
URL http://www.sojitz-tunafarm.com

食を通して健康文化を創造し、
社会に貢献できる企業でありたい……
世界においしいしあわせを MARUHA NICHIRO GROUP
TAFCO 大洋エーアンドエフ株式会社
代表取締役社長　若狭信行
〒104-0055　東京都中央区豊海町4－5
豊海振興ビル4階
TEL 03(6220)1255　FAX 03(6220)1455

大型定置網・魚類養殖
財部水産株式会社
代表取締役　財部安則
〒817-0431
長崎県対馬市美津島町尾崎一四九
電話　〇九二〇(五三)二〇〇八
FAX　〇九二〇(五三)二〇一二

養殖マグロはおいしい

第17431号 日刊（土日祝除く） 昭和26年7月11日第3種郵便物認可
スイケイ http://www.suikei.co.jp
日刊水産経済新聞
THE SUISAN-KEIZAI
2018年（平成30年）12/20（木）Thursday
発行所 水産経済新聞社 〒106-0032 東京都港区六本木6丁目8番19号 電話 03-3404-6531（代） FAX 03-3404-0863

TODAY'S NEWS

特集 旨い本マグロ祭り 長崎で品評会 6

特集 第37回 海とさかな 自由研究・作品コンクール 2－3

スイケイマーケット

11月の輸入減少 5

豊洲ミナミマグロ急増

OUGグループ
株式会社 うおいち
☎06-6469-2061（業務連絡）
大阪 大阪市福島区 大阪市中央卸売市場
東部 大阪市東住吉区 大阪市東部市場
北部 大阪府茨木市 大阪府中央卸売市場
和歌山 和歌山市西浜 和歌山市中央卸売市場
滋賀 滋賀県大津市 大津市公設地方卸売市場

漁業「運用方針」案を了承

外国人在留資格

職種、地域の移動に強い懸念

合同会議で多角的に検証

自民党水産部会（伊東良孝部会長）および水産総合調査会（浜田靖一会長）は19日、党本部で水産分野にかかる「特定技能の在留資格に係る制度運用に関する分野別方針（案）」について検討した。水産庁から示された政府案に対し、今後検討課題に対応することを条件に了承した。

自民党水産合同会議

水産業界を代表し、大日本水産会の白須敏朗会長、JF全漁連の長屋信博専務、全水加工連の中山嘉昭会長が、それぞれ水産業界における現状の人手不足の実態と人材確保の困難さを訴えるとともに、改正入管法が成立し今後新たな外国人労働力確保の道が開けたことを歓迎する一方で、「水産現場でスムーズに受け入れられる体制と、現場の声をよく聞いて加工業者らも連携を取り、沿岸漁業はさまざまな漁業、さまざまな地理的条件にも的確に対応できる受け入れ体制をつくること」などを要望した。

最大の課題は、水産加工分野が含まれる飲食料品製造業分野に含まれる分野別運用方針の中で、3年ないし5年の技能実習を経た実習生らが特定技能外国人として引き続き働く場合に、同業種なら水産加工業でなくパン加工といった条件のよい職種に移動してしまうこと。結果的に水産加工業の人手不足が解消しない懸念が残るだけでなく、労働条件の悪い地方から、インフラが整った大都市圏に特定技能労働者が集中し、地方の人手不足が解消しないことだ。

この点に対し、法務省は外国人労働者受け入れに対して、「登録支援機関」を設け、ここが外国人労働者の環境支援を行って地方公共団体などに受け入れ機関をつくってもらうと対応を示した。水産庁も、外国人材受入れ環境整備事業（2019年度予算）で、水産業に従事する外国人を、地域社会に円滑に受け入れ、共生を図るための環境整備を支援すると説明した。しかし、職場の移動を止める対策に至っていないため、多くの議員から受け入れ対応の不備を鋭く指摘された。

合同会議では、水産庁から漁業分野別運用方針案について説明がされ人手不足の状況、生産性向上や、国内人材確保の取り組みなどを紹介。漁業分野の受け入れ見込み数を上限9000人と示し、その外国人材の受け入れ基準も示した。

農林水産省が、漁業分野の特定技能所属機関などを構成員とする業界団体や関係者により構成される協議会（漁業特定技能協議会＝仮称）を設置し、漁業分野に特有な事情に応じた固有の措置の設定、外国人受け入れ状況の把握、不正行為に対する横断的な再発防止策など、外国人の適正な受け入れと保護に有用な情報を共有に努めると説明した。

水産日本復活へ尽力

江島潔議員を励ます会開催

前自民党水産部会長の江島潔参院議員（山口選挙区）を励ます会が18日、東京・千代田区の憲政記念館で開催され、長谷成人水産庁長官、重義行大日本水産会専務、大森敏弘JF全漁連常務ら水産関係者多数が出席した。

会の冒頭、江島議員の所属派閥である清和研の細田博之会長が「下関市長を4期務めるなど地方行政に大変詳しい。技術者でもあり、これから目指す科学大国日本を導くにふさわしい人だ」と激励した。

続いて浜田靖一党水産総合調査会会長が「今年の国際捕鯨委員会（IWC）にも一緒に出席させてもらった。水産部会長として日本の水産業の成長産業化に向け熱心に取り組んでくれた。水産業界に精通した人だ」とたたえた。

このほか山本順三国家公安・防災担当大臣、石田真敏総務大臣、片山さつき地方創生・女性活躍担当大臣らが次々と登壇し、江島議員を激励した。

これに対し江島議員は「下関は多くの魚種が揚がり、漁村も賑わいをみせているが、この賑わいを全国へ広げ、多くの水産議員とともに水産日本復活を目指し尽力し、日本を元気にしていきたい」と力強く語った。

力強く宣言する江島議員

第19回シーフード料理コンクール

●農林水産大臣賞●

お魚料理チャレンジ部門 **天野みどりさん**（愛媛）

プロを目指す学生部門 **山本純輝さん**（三重）

JF全漁連シーフードセンターは16日、東京・渋谷区の服部栄養専門学校で「第19回シーフード料理コンクール」（後援・農林水産省ほか）を開催した。全国から寄せられた2896の応募作品から最終審査に残った16人が料理の腕前を競い、お魚料理チャレンジ部門では主婦の天野みどりさん（愛媛県）の「のりのオムレット&鯖でチリコンカン風」、プロを目指す学生部門では山本純輝さん（三重県立相可高校3年生）の「マスカットカマス巻き 海苔のバルサミコソース」が農林水産大臣賞に輝いた。

コンクールは、水産庁が魚食拡大を目指して実施している「魚の国のしあわせプロジェクト」実証事業に登録している。

今回はお魚料理チャレンジ部門が「みんなで楽しむ『のりと魚介藻類を使った料理』」、学生部門では「私のお店で出したい『のりと魚介藻類を使った料理』」をテーマに実技審査が行われた。

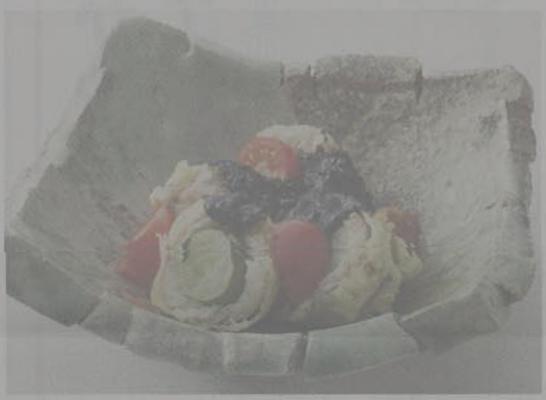
服部幸應審査委員長（服部学園理事長）や全漁連の大森敏弘常務ら7人の審査員と特別審査委員のさかなクン計8人による審査の結果、各部門から農林水産大臣賞、水産庁長官賞、大日本水産会会長賞、日本放送協会会長賞が各1点、特別賞として日本おさかなマイスター協会会長賞、審査委員長特別賞を選出。最終審査に残った16人全員に、入選としてJF全漁連会長賞が贈られた。

「次はノリの香りを生かしてほしい」服部委員長

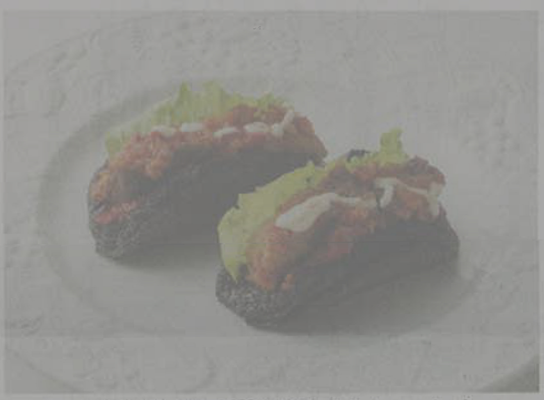
天野さんは第16回の同コンクールでも水産庁長官賞を受賞しており、今回の料理の特徴を「ノリは脇役でありながら、料理を引き立てる。オムレットは甘さとともにノリのうま味が残るように工夫した」と説明した。

山本さんは、「さっぱりとしたカマスとマスカットの甘みを生かした料理に、バルサミコ酢とノリのソースを合わせた」と紹介。レシピづくりに約2～3週間を要したという。

総評で服部審査委員長は「マヨネーズや酢などを合わせるとノリの香りが立つ」とアドバイスし、「日本人の食生活を見直すことで、魚食普及に貢献してほしい」と呼び掛けた。



山本さんの「マスカットカマス巻き 海苔のバルサミコソース」



天野さんの「のりのオムレット& 鯖でチリコンカン風」

運送外業務、慣習に負担

物流改善へ国交省懇談会

軽荷物のパレット化検証

国土交通省自動車局はこのほど、13日に開催した加工食品物流におけるトラックドライバーの労働時間改善に関する、今年度2回目の懇談会の結果を報告した。それによると手作業の多い軽くて単価の低い商品の積み込みは、フォークリフトを使えるパレット化の実証実験を年度内に実施。併せて委員からは、物流現場の改善だけでなく、これまでの慣習を見直す必要性も指摘された。

委員からは検品の省略化や発注から納品までに必要な時間（リードタイム）の延長、賞味期限の3分の1ルールの見直し、積み荷情報の事前連絡、ドライバー待ち時間の補償などについて意見が出た。生産現場や販売現場への最適化を優先したことで、物流にしわ寄せがあることも言及された。

製造業や卸売業、トラック運送事業者を対象にしたアンケートの中間報告でも、輸送以外の業務をドライバーが行う際の費用請求を、発注者に求めていないことが明らかになった。理由の大半が「運賃に含まれていると認識されている」ためで、「着荷主側での作業を発荷主に請求できない」「新たな請求で仕事を失う可能性がある」など、過去の慣習が覆せていない実態が明白になった。

懇談会ではリードタイム延長や、日持ちする加工食品の発注回数削減による配車効率の改善、インスタントラーメンなど軽くて単価の低い商品のパレット化推進について、それぞれ来年1～2月に実証実験し、効果を検証することを決めた。

また、11月に配布したアンケートは、製造業者による提出が4分の3を占め、それ以外の業種で回答が極めて少なかったため「全体がみえない」（同局）と課題を残す。来年1月末までの期間内にさらに提出を促す方針を示した。

延縄マグロにこだわり
ねぎとろ・切りおとし
三河屋
TEL 0270-31-4411 FAX 0270-20-3515

暫定専務にウッドロー氏

ASMI

アラスカシーフードマーケティング協会（ASMI）はアレクサ・トンコビッチ専務理事の退任に伴い、暫定の専務理事として12月21日付でジェレミー・ウッドロー氏が就任すると発表した。

ウッドロー氏はアラスカ州政府運輸省の広報担当を務めたあと、2017年からASMIのコミュニケーション・ディレクターに従事している。

トンコビッチ氏は15年10月から3年2か月にわたり専務を務めた。

震災関連で食料問題フォーラム

柳内JF福島漁連理事らが発表

公開シンポ「東日本大震災に係る食料問題フォーラム2018」（日本学術会議農学委員会・食料科学委員会合同分科会主催）が21日、東京・港区の日本学術会議講堂で開かれる。福島県産の食品の安全性への理解、放射線被ばくと健康、食品の安全性とリスクコミュニケーションに関する課題を議論して、福島県の農林水産業復興を加速させることを目指す。参加費無料で事前登録は不要。

水産業復興の取り組みとリスクコミュニケーションでは、JF福島漁連の柳内孝之理事が「福島県における漁業復興の現状と課題」で、関谷直也東京大学大学院情報学環総合防災情報研究センター教授が「水産物の安全に関する現状と課題」をテーマにそれぞれ話す。

時間は午後1時～5時。水産物に関しては2時30分～3時10分、総合討論は4時10分～4時50分を予定している。

小・中学生の団体見学可に

豊洲市場 来年1月15日から

東京都は14日、来年1月15日から豊洲市場での小・中学生の団体見学の受け入れを始めると発表した。社会科見学目的に限定。受け入れは、月・火・木・金曜の開場日の午前9時30分～午後3時30分。

豊洲市場管理課庶務担当（☎03-3520-8213）に電話予約したあと、所定の申込書に記入し、ファクスで送信する必要がある。詳細は中央卸売市場のサイト（http://www.shijou.metro.tokyo.jp/news/2018/1214.html）。

記者席

平成最後の一年「やり切る」

◎…平成最後の一年を「やり切った」と振り返るのは、山徳平塚水産の平塚隆一郎社長。年初に掲げた新商品開発、増収増益といった経営目標すべてを達成でき、東日本大震災を境に選んだ高品質と常温商品に特化した路線が「間違いでなかった」とうなずく。忙しさが増した分、プライベートの目標「日常的な運動」「語学勉強」などは思うようにならなかった様子。「ワークライフバランスはいま一つ」と苦笑いしつつも、来年に向け「新しいことにどんどん挑戦する。その姿勢を貫き続けたい」と決意。（石巻）

◎…ブリ養殖で知られる兵殖が配合飼料だけで育て上げる養殖マグロ「ヨコヅーナ」。出荷するのは、一般的な養殖マグロよりも2年ほど長い5歳魚。中迫猛社長は漁場がある大分県津久見市について「冬場の海水温が13度C近くまで下がるので、マグロの成長速度は遅い」と説明。コスト高になる環境だが「大きな木の年輪のようなもの。時間をかけて蓄えたマグロの脂は、食べた時にとろけるおいしさになる」と厳しい環境が「ピカイチのマグロを作る」と胸を張る。

◎…「これまでの工事は建築・土木が主体だったが、今後は設備、電気、防熱といった内装が中心になり、現場が輻輳（ふくそう）してくる」と指摘したのは、ホウスイが今月初旬に行った川島物流センター（埼玉県比企郡川島町）の上棟式であいさつした建築工事担当でJFEシビル㈱の小泉秀夫取締役常務執行役員建築事業部長。「だがそこで大事なのは、各社が譲り合い、我慢し、団結して、よいものを造る、という気持ち。来年3月末には、必ずやご満足いただける物流センターを竣工させる」と決意を新たにしていた。

2018. 12. 20

平戸から世界へ
世界遺産「安満岳」の清流と対馬海流の恵みをいただき"すっきりとした脂身"に仕上がりました。
平戸市長
黒田成彦
東京一番フーズ
代表取締役社長
坂本大地
中野漁業協同組合
組合長
綾香良一
長崎ファーム
代表取締役社長
良川忠必
株式会社長崎ファーム
平戸本マグロ
「極海（きわみ）一番」
第7回 長崎発 旨い本鮪祭 品評会 優秀賞受賞
株式会社長崎ファーム
東京本社 〒135-0043 東京都江東区塩浜2-2-13
TEL 03-5634-2929 FAX 03-5634-2729
長崎支社 長崎県平戸市田平町山内免344-5

JF五島の
人工種苗マグロ
第7回
最優秀賞受賞
長崎発 旨い本鮪祭 品評会
第5回
優秀賞受賞
JF五島 五島漁業協同組合 代表理事組合長 草野 正
〒853-0007 長崎県五島市福江町 1190-9
TEL: 0959-74-5510 FAX: 0959-74-5576
(株)ツナドリーム五島
〒853-0501 長崎県五島市玉之浦町荒川白泊 901-1
TEL: 0959-75-8220 FAX: 0959-75-8221 E-MAIL: tunadream@tunadream.com