

日本水産魚譜

Nippon Suisan Gyofu

Scientific Illustrations of Food Fish of the World

ニッスイの前身である共同漁業株式会社は、1920（大正9）年、わが国初となる水産に関する民間の研究機関「早鞆（はやとも）水産研究所」を設置しました。その研究領域のひとつとして漁場調査および魚類の研究に取り組み、山口県水産試験場の技師であった熊田頭四郎（としお）氏が招聘されました。熊田氏はさまざまな漁場で漁獲した魚の天然の形態を、現場で観察してスケッチし、微細にわたって描写した図「魚譜」を作成しました。のちに有田繁・富田菊枝両氏も加わってこの活動は戦後まで続き、未完成のものも含めると千余点に上ります。

これらの「魚譜」を利用して戦前戦中には4点の図鑑が、1961（昭和36）年には日本水産創業50周年を機に『日本水産魚譜』が刊行されました。そして、創業100周年を迎えた2011（平成23）年、国立科学博物館名誉研究員の上野輝彌先生、おさかな普及センター資料館館長・坂本一男先生の編著・監修のもと、新たな『日本水産魚譜』を刊行しました。

NISSUI REPORTでは、この戦前からニッスイに伝わる貴重な資料「魚譜」を表紙に使用しています。次回以降もお楽しみいただければ幸いです。

 **日本水産株式会社**

〒105-8676 東京都港区西新橋1-3-1 西新橋スクエア

代表電話 03-6206-7000

ウェブサイト <http://www.nissui.co.jp/>



本誌は環境へのやさしさに配慮して、FSC®認証紙と植物油インキを使用しています。

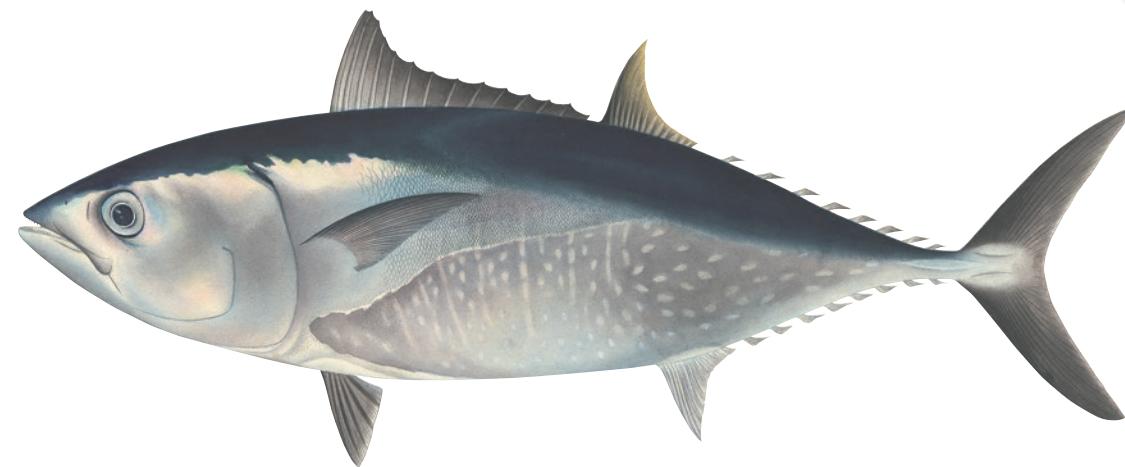


NISSUI REPORT

第104期 **中間**

2018.4.1 ▶ 2018.9.30

トップインタビュー P1	EPAのすすめ P13
決算情報 P3	グループ会社紹介（国内） P15
ニッスイの養殖事業の取り組み P5	グループ会社紹介（海外） P17
CSR P9	NISSUI TOPICS P19



クロマグロ *Thunnus orientalis* Temminck and Schlegel

全長3m ■分類：スズキ目／サバ亜目／サバ科／マグロ属 ■分布：北太平洋、西オーストラリア、ニュージーランド、南東部太平洋

体は典型的な紡錘形。小さな眼、短い胸鰭（先端は第2背鰭の起部にも達しない）、尾柄隆起が黒色であることで他のマグロ属魚類と区別できる。

tomita

〔証券コード：1332〕

日本水産株式会社



持続可能な水産資源から 世界の人々に健康をお届けする

日本水産株式会社
代表取締役 社長執行役員
最高経営責任者 (CEO)

的埜 明世

Q 中計初年度の進捗と今後の展望について教えてください。

中期経営計画MVIP+ (プラス) 2020の初年度の業績は、第2四半期を終え、水産事業は苦戦したものの概ね順調に進捗していると考えています。

水産事業では、ヨーロッパの加工・商事事業および国内のぶり養殖事業は順調に推移しましたが、国内の加工・商事事業で、一部の主要魚種の販売数量減少や仕入れ価格の上昇などがあり苦戦しました。また、心配しておりました南米の鮭鱒養殖事業の昨年の稚魚の斃死による影響については、計画内におさま

りました。食品事業では、北米・ヨーロッパ、国内のチルド事業は順調に推移しましたが、白身魚や米などの原料価格が上昇した影響が出てきました。

第3四半期以降、水産事業は、南米事業を回復させるとともに、新規魚種への挑戦など養殖事業の拡大と高度化に取り組めます。

食品事業では、国内外ともに原料価格の上昇が予想され、厳しい事業環境になると見えています。引き続きコスト削減に取り組むとともに、即食/簡便や健康に対するニーズなど、ライフスタイルの変化に対応した事業に構造転換していきます。

ファインケミカル事業では、REDUCE-IT (米国で

の高純度EPA製剤の循環器系疾患発症抑制の有効性を確認した大規模臨床試験)の結果を受け、高純度EPAへの期待が高まっています。将来のビジネス拡大に向けた準備を、しっかりと進めます。

また、IoT・AIなどのデジタル技術や魚に関する独自の技術をもとに、差別化・高度化したビジネスへの変革を進め、持続的な成長を目指してまいります。



Q 「CSRに根差した経営」について取り組みなどを教えてください。

企業が事業活動を進める上では、環境や人権等、さまざまな社会課題に直面しますが、それらを解決に導きつつ、持続的に発展していくことが重要だと考えています。また、一つ一つの課題に真摯に向き合うと共に、ダイアログなどを通じ、ステークホルダーとのコミュニケーションを重ねながら活動しています。

社会課題の解決のためには、国内外のさまざまな企業、NGO・NPO、各国の政府各機関などとの連携が重要であり、SeaBOS (持続可能な水産ビジネスを目指すイニシアティブ) への参画など、関連するさまざまな団体とのコミュニケーションも始めました。

ニッセイグループは、水産資源が持続的に利用され、世界の人々が健康な生活を営めるよう、企業としての責務を果たし、国際社会の一員として、水産資源利用におけるルール構築とその遵守など積極的に取り組みます。また、事業活動が生み出すCO₂、廃棄物、使用水等の環境負荷削減を今後もより一層進めます。具体的な取り組みについては、本紙にご紹介していますのでご参照ください。

Q 株主還元について教えてください。

配当性向は、将来、30%以上を目指したいと考えています。しかしながら、さまざまな経営環境の変化や災害等の事業リスクに対応できる財務体質を実現するため、当中計期間中は15%~20%としています。

2018年度は、中間期においては1株当たり4円 (前年同期は4円) の配当とさせていただきます。期末につきましても4円 (前年同期は4円) の配当を計画しております。今後も企業価値を高めるべく、社会課題に取り組みながら収益性を高めてまいります。引き続きご支援のほど宜しくお願い申し上げます。

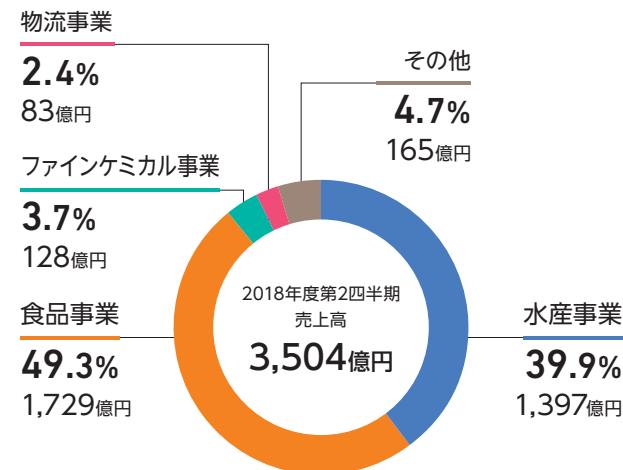
南米鮭鱒養殖事業の昨年の稚魚斃死による影響は計画内におさまり、 新中計MVIP+ (プラス) 2020は、概ね順調なスタートとなりました。

日本において水産事業の一部主要魚種の販売価格の下落や、食品事業の原料価格上昇など、厳しい事業環境になりましたが、北米や欧州の水産・食品事業が順調に推移するとともに、南米の鮭鱒養殖事業の昨年の稚魚斃死の影響が計画内におさまるなど、全体では年間計画にそって進捗しています。

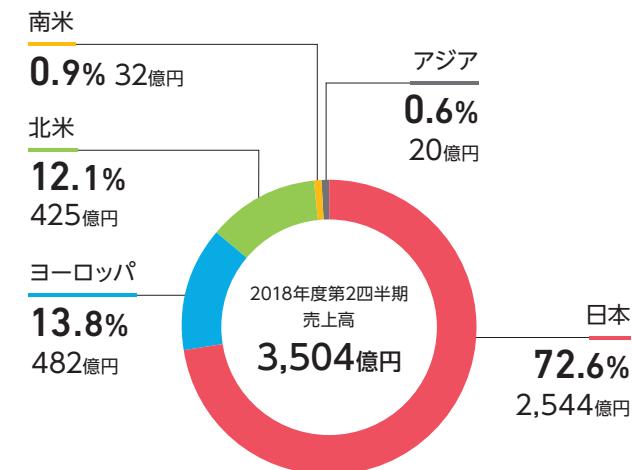
なお、当第2四半期の営業成績は、前年同期比において南米鮭鱒養殖事業の減益影響をその他の事業でカバーしきれず、売上高は3,504億83百万円 (前年同期比193億66百万円増)、営業利益は105億60百万円 (前年同期比24億8百万円減)、経常利益は119億52百万円 (前年同期比13億6百万円減)、親会社株主に帰属する四半期純利益は69億19百万円 (前年同期比23億76百万円減) となりました。



事業別売上高構成比



地域別売上高構成比



(注2) 第1四半期連結会計期間より、セグメント別の経営成績をより適切に把握するため、セグメントに帰属する販売費及び一般管理費の配賦基準を見直しております。

売上高



営業利益



親会社株主に帰属する四半期 (当期) 純利益



配当金



(注1) 第1四半期連結会計期間より、在外子会社等の収益及び費用については、各社の決算日の直物為替相場により円貨に換算する方法から、期中平均為替相場により円貨に換算する方法に変更したため、2017年度の数値については遡及適用後の数値を使用しております。

ニッスイの養殖事業の取り組み

確かなトレーサビリティ管理と独自の研究開発

ニッスイは水産資源へのアクセス強化策として、国内外でさまざまな魚種の養殖事業に力を注いでいます。海外ではサケマス、国内ではギンザケ、ブリ、本マグロ、カンパチ、サバなどの養殖事業を展開しています。

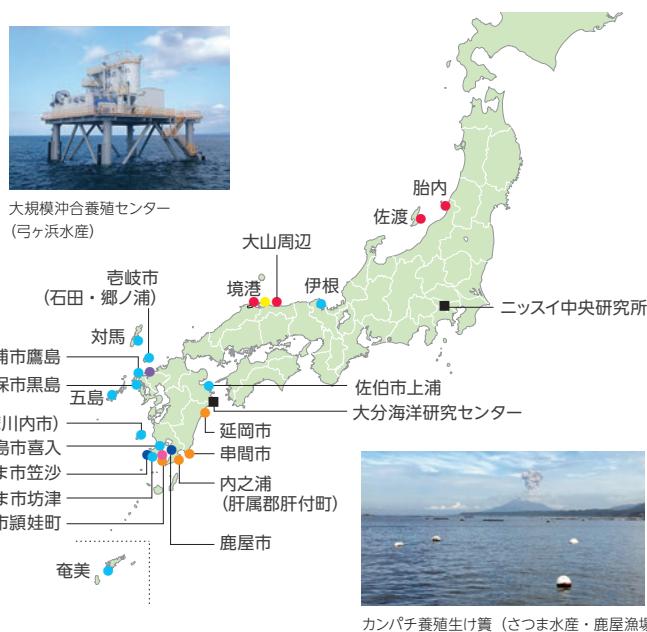
いずれも飼育から流通に至る全工程で、確かなトレーサビリティ（食品の生産履歴）管理を行っています。全ての工程をシームレスに管理することで、安全・安心・健康を

世界の食卓に届けています。

ニッスイは食品メーカーとして、「食べ物のおいしさ」にこだわっています。そのため中央研究所（東京都八王子市）と中央研究所大分海洋研究センター（以下大分海洋研究センター／大分県佐伯市）を中心に、種苗、飼料、養殖、水揚げ、加工、流通の全ての段階で、独自の研究開発を行っています。

ニッスイグループ養殖関連事業所・養殖場マップ

- サケマス
- サバ
- 本マグロ
- マダイ
- カンパチ
- エビ
- ブリ



本マグロ養殖生け簀 (金子産業・鷹島栽培センター)



本マグロの種苗生産 (西南水産・奄美漁場)



カンパチ養殖生け簀 (さつま水産・鹿屋漁場)

南米



S.A.社の養殖場

トラウト

当社が1988年にチリのサルモネス・アンタルティカ社 (S.A.社) で養殖サ



ケ事業を開始して30周年を迎えます。育種から採卵、淡水育成、海面飼育、飼料製造、製品加工までを行う生産体制を確立。ニッスイグループのグローバルリンクスで“FIVE STAR”ブランドとして販売し、厳格なトレーサビリティや品質が世界の市場から高い評価を得ています。



FIVE STARブランドのトラウト成魚

本マグロ

2014年度に完全養殖の本マグロの生産に成功しました。

グループ会社の西南水産 (鹿児島県) の甌島事業所で生産されたもので、「喜鮪® (きつな) 金ラベル」ブランドで2018年3月に初出荷しました。2019年秋には、グループ会社の金子産業 (佐賀県) の五島事業所でも、完全養殖本マグロの出荷開始を予定しています。本マグロ用の配合飼料を開発し利用しています。



西南水産坊津漁場

ブリ

グループ会社の黒瀬水産 (宮崎県) は、日本初のブリの完全養殖を事業化しました。天然の稚魚を採捕する従来の養殖法とは異なり、飼育した親魚より採取した卵から生まれた稚魚 (人工種苗) を育て、成魚として再び卵を採取して魚を育成することを実現させました。

同社は2017年12月、世界で初めてブリで、「責任ある養殖水産物」であることを証明する、ASC認証を取得しました。



(ASC-C-01759)



黒瀬ぶりの水揚げ

ギンザケ

鳥取県境港市に弓ヶ浜水産を設立して、国内でのギンザケ養殖を行っています。孵化場、淡水養殖場、海面養殖場、加工場などの施設での、孵化から加工までの全ての工程を弓ヶ浜水産が一括管理し、「境港サーモン」ブランドとして全国に出荷しています。2016年から、同社の佐渡事業所 (新潟県) でもギンザケの養殖を行っています。

本年11月には、親魚の飼育と採卵のための新施設が完成します。



独自開発の自動給餌制御システム (弓ヶ浜水産)

カンパチ

新たにさつま水産 (鹿児島県鹿屋市) を設立して、2017年7月からカンパチ養殖事業を開始しました。錦江湾入り口に位置している鹿屋漁場は、海水の流れが速く溶存酸素が豊富であること、十分な水深と最適な水温であることなど、カンパチの養殖に最適な環境です。本年、笠沙事業所 (鹿児島県南さつま市) でも、カンパチの養殖を始めました。



カンパチ

新規魚種、陸上養殖の事業化

ニッスイでは新規魚種の養殖をはじめ、大分海洋研究センターでのバナメイエビ国内陸上養殖の調査研究、マダコの完全

サバ

弓ヶ浜水産（鳥取県境港市）は、2016年から、鳥取県栽培漁業センターや大分海洋研究センターが生産したサバの人工種苗の養殖を始め、「境さば」として水揚げを開始しました。



人工種苗に配合飼料を給餌して養殖することで、天然マサバで多く見られる寄生虫（アニサキス）のリスクを低減することができ、より多様なメニューへの展開が期待できます。



境さばの水揚げ

養殖の技術構築など、養殖事業で次々と新たな領域を開拓しています。

サクラマス

サクラマスは生育環境の影響から漁獲量が減少し、幻の高級魚となっています。弓ヶ浜水産では、佐渡島の沖合でサクラマス（成魚）の育成を行い、冬の日本海の荒波や潮流の激しい漁場により、運動量が多く、適度な脂のりで身のしまった魚に仕上がっています。桜前線の北上と共に出荷を開始して、活き締めで鮮度の良いままお届けします。



佐渡島沖の生け簀

バナメイエビ〜エビ養殖事業化試験

ニッスイでは、鮮度がよく生食が可能で、安全安心な国産の養殖エビをお届けするため、2011年に大分海洋研究センターが、国内でのバナメイエビの陸上養殖の基盤研究を開始しました。

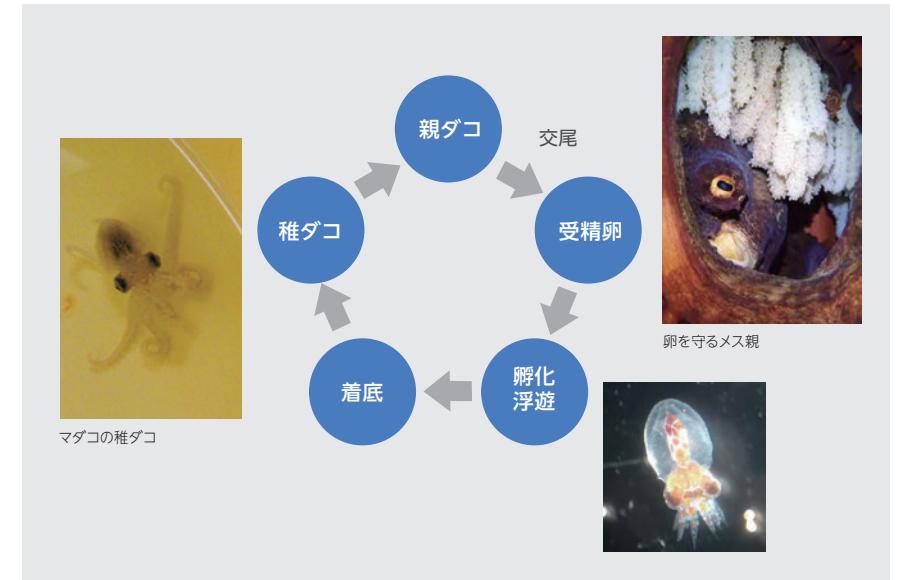
2016年からは事業化のための研究（フィジビリティスタディ）に着手しました。2017年度から、業務用食材「白姫（しらひめ）えび」として販売を開始しています。



完全養殖マダコの研究

タコ類は非常に身近な水産物ですが、養殖の技術は確立されていませんでした。大分海洋研究センターでは、かねてより①親ダコから安定的に採卵する技術、②孵化幼生を飼育する環境の適正化、③稚ダコの飼育に適性のある餌料の開発を行ってきました。その結果、2016年4月に同研究センターで孵化した成魚由来の卵が2017年4月に孵化して数万尾のマダコ幼生が得られ、極めて困難とされるマダコの完全養殖に成功しました。

今後は、最終目標である天然資源に依存しない完全養殖マダコの安定供給体制の構築を目指していきます。

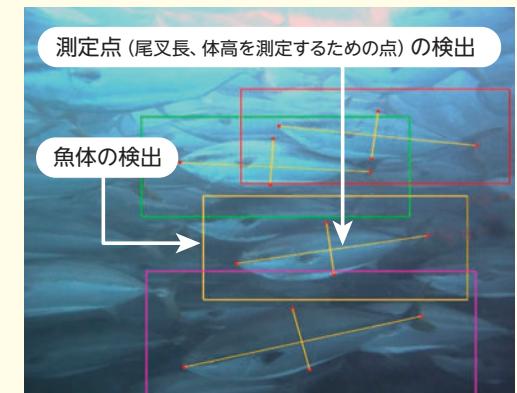


AIを活用した養殖魚の体長測定自動化

ニッスイは、日本電気株式会社（NEC）と、同社の持つ先進のAI・IoT技術を活用して、養殖魚の体長などの測定を自動化するソリューションを共同開発しました。

このソリューションは、生け簀内の養殖魚を水中で撮影した映像をアップロードするだけで、魚の体長・体高を自動測定し、さらにこれらの値から体重を算出して、育成中の魚の成長状態をレポートするクラウドサービスです。魚体と非接触のため、魚体を傷めず効率的に測定でき、ストレスによる斃死や魚病リスクを回避できます。測定作業の人的・時間的負担が大幅に軽減でき、測定精度も向上するなど、養殖魚の成長管理の生産性向上が実現できます。

▶▶ AIによるブリの魚体検知画面



水中カメラで撮影した魚群の映像から、AIにより測定対象魚を検出し、同時に測定点を自動的に抽出し、その測定点に基づいて尾叉長（びさちよう、前端から尾びれの後端までの長さ）や体高（背縁から腹縁までの垂直の長さ）を自動測定します。さらにこれらの値から、魚体重換算モデル式を用いて魚体重を算出することも可能です。

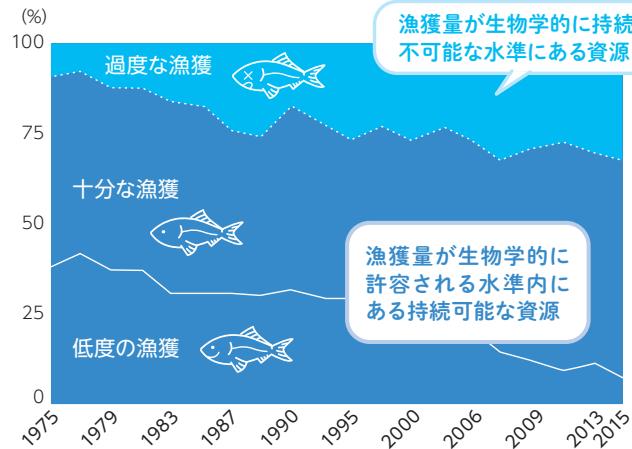
ニッスイグループは、CSRのマテリアリティ（重要課題）に3つのテーマを掲げ、各々の分野における重要課題に取り組んでいます。

資源への取り組み	豊かな海を守り、持続可能な水産資源の利用と調達を推進する ●海洋環境 ●水産資源の持続可能性 ●CSR調達
食への取り組み	安全安心で健康的な生活に貢献する ●健康 ●R&D・イノベーション ●品質 ●フードロス
人への取り組み	社会課題に取り組む多様な人材が活躍できる企業を目指す ●ダイバーシティ ●人材育成

資源への取り組み

持続可能な水産資源の利用と調達の取り組み

世界の海洋漁業資源の動向



世界の水産資源状況は枯渇化が進んでいるといわれ、水産資源の持続性の確保は重要な課題です。事業活動による海洋環境と水産資源への影響を最小限に抑え、資源の持続的利用を推進するため、グループ会社（国内28社、海外16社）が調達した主な魚（天然魚）の資源状況について魚種、漁獲海域、原産国、重量（原魚換算）を手掛かりに調査・分析を行い、その結果をまとめました。

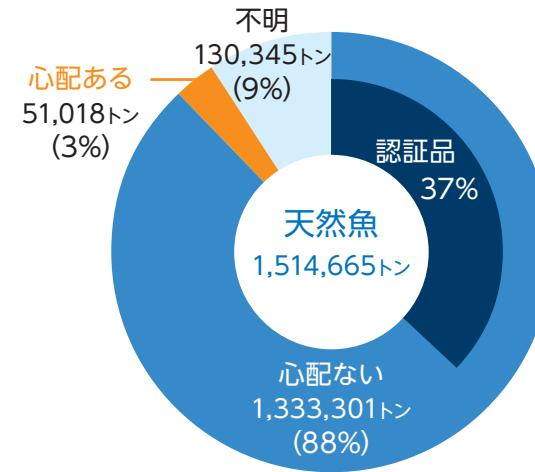
注：図中の白線は持続可能な水準内の2つの下位カテゴリーを区分しており、白線より上部は十分に漁獲されており、白線より下部は十分に漁獲されていないことを示す。
 出典：FAO.2018.「The State of World Fisheries and Aquaculture 2018 - Meeting the sustainable development goals.」を基に当社加工

ニッスイグループが調達した天然魚の資源状況（2016年）

資源状況の分析は次の4つのSTEPで行いました。



※1) FAO: Food and Agriculture Organization of the United Nations (国連食糧農業機関) ※2) FISHSOURCE: 水産資源を評価する国際的なデータベース



調査の結果、ニッスイグループの調達数量は世界の漁獲量の1.6%に相当し、取り扱い魚種のうち88%は「心配ない」、37%は水産エコラベル認証品でした。絶滅危惧種を含め「心配ある」と分類された魚種については、資源回復計画の有無、網目規制や操業期間の制限の有無、漁業管理の有無を確認し、取り扱いを判断しています。管理されていないことが明らかな資源や不明な状態が継続する資源、さらにIUU漁業*3や強制労働が疑われる場合には、取り扱いしません。

ニッスイグループの取扱水産物の概要は以下のとおりです。

- 取扱数量：原魚換算重量で約160万トン
世界の漁獲量の1.6%に相当
- 取扱魚種数：学名で約450種
- 漁獲海域：FAO区分の海域で18カ所
- 原産国数：約80カ国
- 天然魚と養殖魚の構成比：天然魚93%、養殖魚7%

ニッスイは調達した水産物の資源状況の実態調査を定期的に行い、**「2030年までにニッスイグループの調達品についての持続性が確認されている」状態を目指します。**

ニッスイWEBサイト「サステナビリティ」ページに調査の詳細を掲載しています。 <https://nissui.disclosure.site/ja/themes/87>

資源への取り組み

水産エコラベル

MSC認証は、「天然」の持続可能な水産物に与えられる水産エコラベルです。その水産物が、海の自然環境や水産資源を守って獲られたことはもちろん、その後の加工・流通の過程においても管理基準をクリアしていることを意味します。

ニッスイはアラスカのスケソウダラをはじめとし、多くの漁場や魚種でMSC認証を取得しているものを取り扱っています。すでに皆様にお楽しみいただいている商品のほか、2018年秋の新品ラインナップにもMSC認証品が並びます。

また、「養殖」における水産エコラベルがASC認証です。その養殖業が持続可能な方法で運営され、周辺の自然環境や地域社会への配慮が行われていることを証明します。

2017年12月、グループ企業である黒瀬水産株式会社

は、養殖のブリで世界初となるASC認証を取得しました。

ニッスイグループでは2014年にマグロの完全養殖に成功しており、ブリに続くASC認証の取得を目指します。

今後も、食品事業において取り扱い認証魚種の活用を進め、冷凍食品や缶詰、ちくわなどの食品に加工することで、水産エコラベルの普及に努めていきます。



黒瀬ぶり

▶▶▶ MSC認証ラベル
(MSC-C-51733)



▶▶▶ ASC認証ラベル
(ASC-C-01759)



水産エコラベル商品は、ニッスイグループの食品事業全体へ広がります



● 今日のおかず
MSC フィッシュフライ
完熟トマトのソースのせ



● MSC
おやつソーセージ



● MSC 減塩海からサラダフレーク



● MSC 減塩ちくわ



● MSC おさかなミンチ

CSR Top Message

ダイバーシティの推進にあたり、的埜社長が従業員に向けて、女性活躍について想いを伝えました。



多様な人材が活躍できるグッド・カンパニーを目指します

ダイバーシティを推進する理由

日本は人口減に向かっており、この先、人手不足がより深刻になることは避けられません。また、人口の半分が女性にもかかわらず、当社の女性社員割合は半数に遠く及ばない状況であり、ここに取り組むべき課題があると考えています。かつて私が勤務していた北米では、グループ会社の役員に女性が当たり前について、当時、大変驚いた記憶があります。比較すると、当社で管理職として活躍する女性は、まだ僅かです。

多くの優秀な人材が活躍する企業には、女性が働きやすい環境や施策が整っていますが、当社は、まだ、女性に十分な活躍の場を提供できていません。言い換えると、人材の活用・活躍が進まない企業に留まっているということです。

現状に問題意識を持ち、変わっていけば、ニッスイは多様性を受け入れる企業、女性が活躍できる風土の企業だという認識が広がると思います。すると、さらに優秀な人材が男女を問わず集まることになるでしょう。

企業にとって多様性は重要な経営課題です。ダイバーシティにはさまざまな要素がありますが、ニッスイでは、

まず、女性活躍を優先的に進めつつ、「多様な人材が活躍できるグッド・カンパニー」を目指していきます。

全体で共有したい価値観

教育もまた重要な課題です。入社した社員は、性別に関係なく育てていきます。性別で仕事内容を制限することは、差別につながると考えています。配属先や出張先、業務の内容によって、性別の考慮が必要な場合もあると思いますが、これが機会を奪うことになってはいけません。

企業人として、最前線の現場を知り、さまざまな職種を経験することで、会話の幅も広がります。学歴や専攻が何であったとしても、入社後にどう育てられたか、揉まれたかで、その後に発揮する能力は大きく変わってきます。これに男女の違いは無いはずで。

企業は世の中に認められる商品やサービスを提供し、その利益を得ることで、人を育てる原資が得られます。それによって、多様な人材が活躍できる風土をつくっていく。そして、優秀な人材が集まり、さらに利益を得るという好循環をつくっていきたくと考えています。

血管年齢を若く保つ！動脈硬化性疾患に EPA!

EPAとは「エイコサペンタエン酸」の略称で、イワシ・サバ・アジなどの青魚に多く含まれるn-3系脂肪酸の一つです。

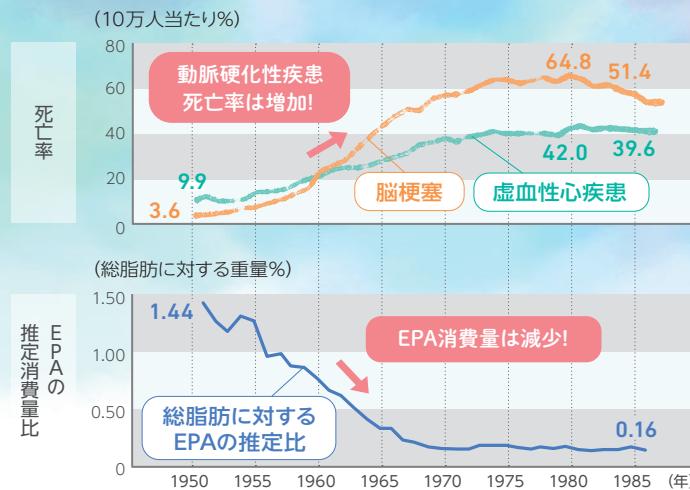
EPA不足のリスク

かつての日本人は魚をたくさん食べていたので、ふだんの食生活でEPAの必要摂取量を無理なくとることができました。しかし、食の欧米化で肉中心の食生活になり、EPAの消費量は減少しています。

EPA不足が進むと、動脈硬化性疾患のリスクが上昇することが明らかになり、食生活の変化とともに虚血性心疾患や脳梗塞で命を落とす人が増えています。

EPA量の減少で血管の病気が増加

EPA消費量と動脈硬化性疾患死亡率推移



参考文献：泰 霞哉ら「わが国の栄養におけるEPAとEPAエチルエステルの血清脂質に対する効果」第3回心臓血管薬物治療法国際会議 サテライト・シンポジウム 講演記録集 1989年10月19日 (Medical Tribune)

ヒトは血管から 老いていく

動脈硬化が起きると、動脈の内側につくられたプラーク（血管内部への盛り上がり）によって、血管自体がしだいにろく壊れやすくなります。

EPAはさまざまな働きで動脈硬化性疾患の進行を抑制します。

EPAの心臓・血管系の健康へのさまざまな効果

01 | 中性脂肪を下げる

中性脂肪やコレステロールは、大きな分子で血管内を移動しています。この大きな分子が血管壁の内側に取り込まれると、プラークがつくられます。EPAをとると、血液中の「中性脂肪値を下げる」ことが、多くの実験データで証明されています。

02 | プラークを安定させる

プラークができて、破裂しなければ大事に至らない可能性が高くなります。「プラークの安定性」は最近見いだされたEPAの新しい機能で、動脈硬化性疾患の抑制に大きく貢献しているといわれています。

03 | 血圧低下作用

動脈硬化でもろくなった血管に高い血圧がかかると、血管が傷ついて血栓がつくられやすくなります。EPAをとると、赤血球の膜がやわらかくなり血液はサラサラとなり、血圧低下の方向に働くことが多くの論文に発表されています。

04 | 血小板の凝集抑制効果

血管の傷に血小板が集まると血栓がつくられます。EPAによって血小板の活性化を鎮めることができます。つまり、血栓をできにくくすることにより、動脈硬化性疾患の発症予防につながります。

1日600mgのEPA摂取で中性脂肪値が約20%も低下!

健康診断などで指摘されることも多い“脂質異常”や“高脂血症”。EPAは、それらの原因の一つである「中性脂肪値」の低下にも効果を発揮します。

「EPA600mg含有飲料」飲用時の血中中性脂肪値の変化量



日本臨床栄養学会雑誌33 (3.4) : 120-135, 2011

血中中性脂肪値が120-200mg/dlを中心としたボランティア計101名(男性61名、女性40名)を対象に、EPA含有飲料とオリーブ油配合飲料を対照飲料として無作為に割り付け、12週間飲用してもらい、血中中性脂肪の変化を主評価項目として有効性の検討ならびに安全性の確認を行いました。その結果、EPA含有飲料を飲んだグループは血中中性脂肪値が摂取前値に比べ35.3~37.8mg/dl低下しました(低下率は19~20%)。また正常値の人が用いても問題はなく、安全性も確認されました。

※血中中性脂肪低下作用には個人差があります。

日本海洋事業株式会社

日本の海洋・深海調査を支え続けて38年。
これまでに培った技術・ノウハウを生かして
国際コンペティション
「Shell Ocean Discovery XPRIZE」*にも挑戦中。

*石油大手Royal Dutch Shellがメインスポンサーとなり、海中ロボットを使った
超広域・超高速の海底マッピングを競う国際大会



北村 仁社長

研究調査船・探査機を運航管理

日本海洋事業株式会社の主要事業は、国立研究開発法人海洋研究開発機構（JAMSTEC）が所有する研究調査船・深海探査機・各種調査観測システムの運航・管理を行う業務です。1980年の創立以降、現在に至るまで、日本海洋事業は世界に誇るわが国の海洋・深

海底調査研究を支えることを通じて、日本の社会・学術の発展に貢献しています。

日本海洋事業が運航管理を行っている代表的な研究調査船・深海探査機は、海底資源・大気・海洋・海底下構造といった幅広い研究分野に対応した最新鋭船「かいめい」、北極海～太平洋・インド洋の広い海域を観測可能で耐氷性能も持つ「みらい」、人が乗船して深海

▶▶▶ 海中ロボットの国際大会「Shell Ocean Discovery XPRIZE」に挑戦中の「Team KUROSHIO」



写真提供：「Team KUROSHIO」



▶▶▶ 海底広域研究船「かいめい」



写真提供：JAMSTEC

▶▶▶ 海洋地球研究船「みらい」 ▶▶▶ 有人潜水調査船「しんかい6500」



写真提供：JAMSTEC



写真提供：JAMSTEC

6,500メートルまで潜ることができる有人潜水調査船「しんかい6500」があります。これらの調査船等では、気候変動研究や、地震・津波に対する防災・減災研究に資する調査・観測が行われています。

研究調査船・探査機の運航管理には、揺れる船上で重い探査機を安全確実に海中投入・船上回収したり、何千メートルものケーブルの先端に吊したソナーやカメラを曳航して目標物に接近させるなど、さまざまな技術・ノウハウが必要になります。こうした技術・ノウハウは、かつてはニッスイの洋上の現場で培われ、漁船から研究調査船に変わっても、日本海洋事業に脈々と受け継がれています。

現在、ニッスイが支援している海中ロボットの国際大会「Shell Ocean Discovery XPRIZE」が開催されており、日本海洋事業も「Team KUROSHIO」（JAMSTECを含む国内の8団体・企業がメンバー）の一員として参加しています。この大会は水深4,000メートル級の海域で自律型海中ロボットAUV（Autonomous Underwater Vehicle）等を用いて、海底の広域3Dマップの構築とターゲットの写真撮影にチャレンジし、その精度やスピードを競うというもので

す。「Team KUROSHIO」は石油業界にもニーズのある広域の精密海底地形調査を、従来よりも高速かつ低コストで行う方法の開発に取り組んでいます。日本の技術力を世界に示すとともに、将来のビジネス拡大につながるチャンスにもなり得ます。

XPRIZE予選には世界から32チームが参加し、「Team KUROSHIO」は予選を突破した9チームのうちアジアで唯一のチームとなりました。決勝戦（Round 2）は今年11-12月に行われます。

会社概要

会社名	日本海洋事業株式会社
本社	神奈川県横須賀市
代表取締役社長	北村 仁
創立	1980年1月
資本金	324百万円
従業員	341名（2018年4月1日現在）
事業内容	海洋調査船等の運航管理、調査研究・観測の支援

ノルディック・シーフード社

ヨーロッパに数多くの営業拠点を構築。
世界中に広がるニッスイグループと連携して、
ヨーロッパ域内で水産品販売事業を展開。



ラース・オルセン社長

販売地域と新規事業参入 の両面で事業を拡大

ノルディック・シーフード社は1987年に設立、デンマークのユトランド半島北部の町ヒルツシャルツに本社と冷凍倉庫兼工場を構え、2006年にグループ入りしてからニッスイのヨーロッパ域内における水産品販売事業の拠点となっています。

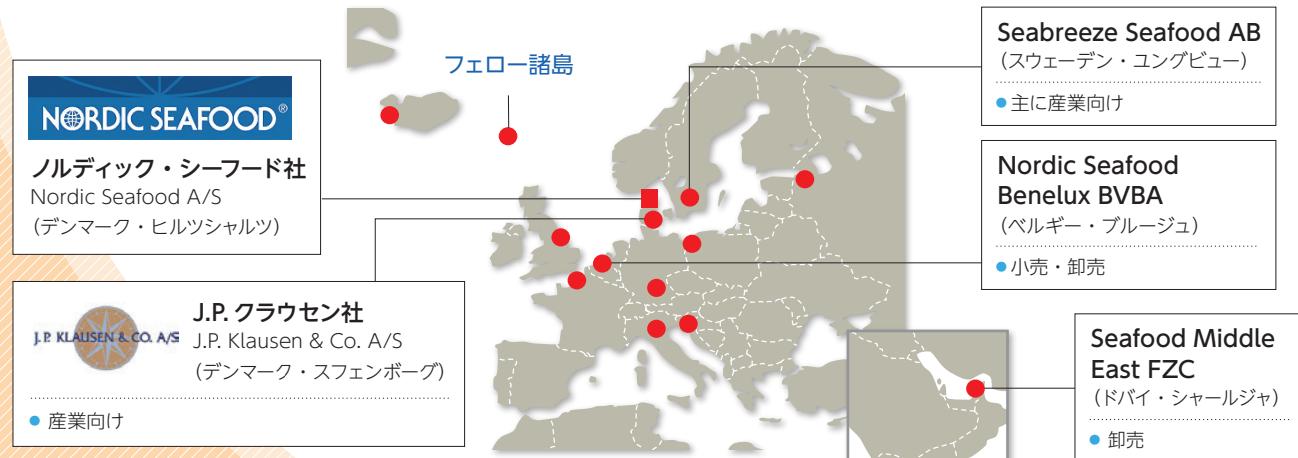
同社はこれまで欧州各国のパートナーと一緒に20数社の販売子会社を設立し、それぞれの国、地域、事業

領域で営業活動を行う一方、調達、保管、配送等は本社で一括して行う体制を構築することで効率的な経営を実現しています。

また、同社の子会社の一つであるJ.P. クラウセン社はデンマークの中央部に位置するフン島にオフィスを構え、欧州域内に限らず南米、アジアを含めたグローバルな市場において食品加工会社等の産業向け大口ビジネスを展開しています。

ノルディック・シーフード社はこれまでに順調に販売地域と新規事業参入の両面において事業の拡大を進め

ノルディック・シーフード社の事業拠点と子会社例



ノルディック・シーフード社の商品群



ノルディック・シーフード社の代表的な商品調理イメージ。左から、サーモン、タラ、エビ・枝豆、エビ

てきました。2017年には、豪華客船を運営するクルーズライン各社に対する販売を開始。また同年6月には隣国スウェーデンでの販売を本格化するために、同国の水産物販売会社であるSeabreeze社を取得しました。さらに同年9月には、ベルギーにNordic Seafood Beneluxを設立して、ベネルクス三国（ベルギー、オランダ、ルクセンブルク）への販売体制を強化しています。

今後ともノルディック・シーフード社はこれまで進出した各国での継続的な成長を目指すとともに、引き続き事業拡大の挑戦を続けていきます。

ノルディック・シーフード社社屋

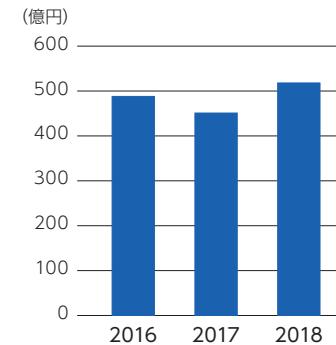


ノルディック・シーフード本社ビル



ノルディック・シーフード社の冷凍倉庫（右は2017年建設の新倉庫）

ノルディック・シーフード社の 売上高推移



クルーズ船に横づけされ、荷卸し中のトラック

会社概要

会社名 ノルディック・シーフード社
Nordic Seafood A/S
本社 デンマーク・ヒルツシャルツ
社長 ラース・オルセン
設立 1987年
従業員 149名
事業内容 水産物の加工、販売

① オーストラリアのエビ養殖会社 シーファーム・グループ社に資本参加

5月22日、オーストラリア最大のエビ養殖会社であるシーファーム・グループ社（Seafarms Group Ltd、以下SFG社）と、同社の発行済み株式数の14.99%に相当する第三者割当増資を約25百万オーストラリアドル（約21億円）で引き受けることで合意しました。

SFG社は、環境基準が厳しくエビ養殖の参入障壁が高いといわれる同国において高品質な養殖エビを生産しており、同国養殖エビ生産量の1/3強を占めています。このたび、同社が同国北部のノーザンテリトリーで新たに大規模なエビ養殖場の開発許可を得る見通しがつき、当社としても差別化されたエビ養殖事業の生産拠点および商材の確保の点で意義が大きいことから、出資することになりました。

この出資に伴い、当社はプロジェクト・シー・ドラゴン社の生産するブラックタイガーを日本・オーストラリアおよびニュージーランド市場で独占的に販売すること、また関連製品をグループ各社の販売網を通じてグローバルに販売することが可能となります。

▶▶▶ SFG社の既存の養殖場（クイーンズランド州）



▶▶▶ SFG社の製品
（ブラックタイガー）



② シーロード社の新船TOKATU、母港ネルソンに到着

6月16日、グループ会社であるシーロード社（本社：ニュージーランド、ネルソン市）の新船TOKATUが、ノルウェーの造船所から、パナマ運河経由で6週間の旅路を終え、母港のネルソンへ到着しました。

同船は、シーロード社が20年ぶりに建造した新しい漁船で、冷凍加工工場を備えた全長82メートルのニュージーランド最大級のトロール船です。船名のTOKATUの名は「HE TOKATU MOANA（海の荒波に耐える岩）」という言葉から取ったものです。

港では、WAKA AMA（アウトリガーカヌー）が出迎え、KAPA HAKA（マオリの伝統芸能）の歓迎の儀式が行われました。

▶▶▶ 母港ネルソンに到着したTOKATU



③ SeaBOS軽井沢会議に参加

ニッスイは世界の水産業界のリーダー企業が参画するSeaBOS※（持続可能な水産ビジネスを目指すイニシアティブ）の一員として、持続可能な水産事業のための課題解決に取り組んでいます。

9月3日～4日、軽井沢で第3回SeaBOS会議が開催されました。国連SDGsの推進役であるスウェーデン皇太子ビクトリア殿下がご臨席されたほか、趣旨に賛同しメンバーとなった世界の漁業、養殖、飼料のトップ企業10社のCEOが顔を揃えました（当社は的埜社長が出席）。二日間の会議では、IUU（違法・無報告・無規制）漁業・奴隷労働の撲滅などに取り組むことで合意しました。また、海洋プラスチックごみ問題についても新たに戦略を策定していくことが決まりました。今後、水産業界におけるサステナブルな事業活動の取り組みが本格化します。

※SeaBOS：シーボス。Seafood Business for Ocean Stewardshipの略。日本、ノルウェー、タイ、米国、韓国など世界各国から水産企業10社が参加。日本からは、ニッスイ、マルハニチロ、極洋の3社が参加。スウェーデン ストックホルム大学のストックホルム・レジエンス・センターが事務局として活動を推進。

▶▶▶ 中央・スウェーデン皇太子ビクトリア殿下
前列右から一番目・ニッスイ的埜社長



Photo by Embassy of Sweden

④ ステークホルダーとの意見交換

ニッスイグループではCSRの重要課題に取り組むにあたり、定期的にステークホルダーの皆様からご意見・ご提案をいただいています。8月1日、第4回となるステークホルダーダイアログを開催しました。有識者として、WWFジャパン 山内氏と、国立研究開発法人水産研究・教育機構 大関氏を招き、持続可能な水産資源の利用とCSR調達について意見を交わしまし

た。その中でも、2017年度に実施した水産資源状況調査※については、「すごいデータを作られた。これだけの調査は世界にもまれだろう」（山内氏）、「調達した水産物の約4割がエコラベル認証品だった。この結果は率直に消費者に伝えていい」（大関氏）と評価をいただきました。

※調査の詳細についてはP9・10をご覧ください。



▶▶▶ 山内 愛子氏
（公財）世界自然保護基金ジャパン
（WWFジャパン）
自然保護室
海洋水産グループ長



▶▶▶ 大関 芳沖氏
国立研究開発法人
水産研究・教育機構
顧問

ニッスイ出席者： 細見会長、的埜社長、山本常務、浜田常務、高橋取締役、前橋執行役員、伊勢執行役員

⑤「とっとり共生の森」森林保全・管理協定を締結

10月30日、鳥取県および同県琴浦町と森林保全・管理協定を締結しました。

この協定の対象森林として、大山隠岐国立公園内の船上山の森（同県東伯郡琴浦町）に「おさかなをはぐくむ湧水と海を守る森」を設け、水源涵養を目的とした整備活動を推進します。

ニッスイグループの共和水産、弓ヶ浜水産は鳥取県を中心として地域と共にそれぞれ漁業、養殖事業を営んでおり、美保湾での「境港サーモン」、大山の豊富な湧水を活用した「大山湧水サーモン」を生産しています。

両社の事業を支える海や湧水の水源を守るための森林保全活動は、ニッスイグループとして掲げるマテリアリティ「豊かな海を守り、持続可能な水産資源の利用と調達を推進する」に則ったCSR活動と位置付けて実施します。

今後はグループ企業を含めた社員およびその家族による植栽や下草刈りなどの森林保全の活動を定期的に行います。

▶▶▶「とっとり共生の森」協定書に調印



⑥「海とさかな」自由研究・作品コンクールの一環として 全国の小学校17校で出張授業を実施

1982年より開催している「海とさかな」自由研究・作品コンクールは今年で37回目を迎え、本コンクールの活動の一環として「出張授業」等を開催しています。6月1日から出張授業をスタートし、全国の小学校17校を訪問、総勢1,669名の子どもたちが授業を受けました。

出張授業では、魚の生態や魚食などが主なテーマとして取り上げられ、なかには投網体験やイワシ等の煮干しを解剖して「耳石」を見つけるといったユニークな授業もありました。子どもたちは、熱心に授業に耳を傾け、授業の最後の質疑では、講師の先生をうならせるような難しい質問もありました。ニッスイは、本コンクールへの支援を通じて、一人でも多くの子どもが、海やさかなの不思議に触れることで、豊かな想像力や自然に対する優しさを持って育つことを支援していきます。

▶▶▶出張授業での投網体験



⑦2018年ニッスイ秋・冬新商品

2018年秋・冬新商品は、「新しい価値を創造し、食シーンを豊かにする食卓応援団」をコンセプトに、「多様なライフスタイルへの対応」「健康訴求への対応」「減少する魚食への対応」をポイントとした新商品やリニューアル品を発売しました。



●今日のおかず
若鶏の旨だれ
から揚げ
(家庭用)

多様なライフスタイルへの対応

女性の活躍が広がる中、簡単・便利な食事の需要がますます高まっています。調理の手間を軽減できる商品をお届けします。



●今日のおかず
MSC フィッシュフライ
完熟トマトのソースのせ
(家庭用)



●時短スープ チキンの旨味
完熟トマトスープ
(日配品)



●CANから惣菜
さばのkok旨みそ煮
(缶詰)



●デリシャス
Kitchen
スープパスタ
ミネストローネ
(家庭用)



●ひとくちかスナックフライ
(業務用)



●EPA+ (エパプラス)
ひとくち豆乳クッキー 抹茶味
ホワイトチョコチップ入り
(常温品)

健康訴求への対応

少子高齢化や社会保障への不安感などを背景に、健康志向は引き続き高まっています。健康ニーズに向けた商品をお届けします。



●美味塩技 (おいしおわざ)
減塩 FCI いかの塩辛
(水産品)
[リニューアル]



●MSC おさかなミンチ
(水産品)
[リニューアル]



●焼いか風味ちくわ
イカってる (日配品)



●魚屋さんの御馳走
活じめ 黒瀬ぶり大根 (水産品)



●魚屋さんの御馳走
白身魚と自家製豆腐の
ふんわりしんじょう (業務用)

減少する魚食への対応

魚を食べることが減少している現状に対し、家庭での魚調理のネックになる手間を省き、もっと手軽においしく魚を召しあがっていただける商品をお届けします。