

小売が日曜営業提案

年始も商機訴え体制改善を

築地市場（東京都中央区）から豊洲市場（江東区）への移転と都卸売市場の将来像を検討する都の庁内組織「市場のあり方戦略本部」は10日、設置後初となる小売業者へのヒアリングを行った。ヒアリングでは主に卸売市場の利用と市場外流通の現状や課題を分析。出席者は消費者に一番商品を売り込む日曜日や年末年始の開市など、営業体制の改善を都に求めた。



都市場あり方本部がヒアリング

ヒアリングには卸売市場の利用者としてマルエツの上田真社長、イオンリテールの井出武美専務執行役員、オンラインマーカー「羽田市場」を展開する野本良平CSN地方創生ネットワーク社長ら5人が出席。出席者は市場の使い勝手について「全国から荷が集まる豊富な品ぞろえ」などメリットを挙げた一方、「第3回会合を開く」

「産地から運ぶのに時間がかかる」「水揚げ日、生産者の明記がないなどトレーサビリティが不十分」など、鮮度面や安全性の課題を指摘。市場外流通については「産地から直接仕入れると、鮮度面で他社と差別化ができる」と市場利用との違いを説明した。上田社長は「日曜日営業など、商品を買いやすい状況にしてほしい。より使い勝手のいい市場になるのでは」とした。

今後は中旬に中西充本部長によるヒアリングを行い、下旬に戦略本部の

神明がゴダック子会社化 全株式 荒谷体制は維持

コメ卸最大手の神明（神戸市、藤尾益雄社長）は1日、高級水産物輸入販売を手掛けるゴダック（東京・築地、荒谷公彦社長）の株式を取得したと発表した。取得したのは全株式。ゴダックは今後、荒谷社長が引き続き代表を務め、組織体制を維持。なお、レストラン事業は昨年9月に新設分割により、Gコンセプト（荒谷社長）に承継したため、今回の買収に含まれていない。

神明側は「ゴダックが美味へのこだわりは、当目指す、あくなき品質と」社グループの成長戦略で



藤尾益雄・神明社長



荒谷公彦・ゴダック社長

も不変のテーマと評価。グループに元気寿司（宇都宮市）を保有するなど「川上から川下までの食のバリエーション」構築に向け事業展開。今年3月には水産加工業者の神戸まるかん（神戸市）、青果卸の東東大阪（大阪）を子会社化した。

ゴダックは「天使の海老をはじめ、高級海産物の輸入商社として成長。レストラン事業分割後のゴダック2017年2月期決算は売上高60億5300万円（前期63億8300万円）、営業利益4億1000万円（10億4800万円）、経常利益4億円（10億6900万円）、当期純利益2億7100万円（8億2700万円）だった。

激流 5月号より

非情な決断

JR大阪駅ビルから 追い出される「デパ地下」

「従来型のデパ地下はもういない」。斜陽の百貨店業界の中で、デパ地下だけは唯一「希望の星」のはずだが、それも過去のことになりつつある。

JR大阪駅の駅ビルのSC「ルクアイーレ」にある地下二階の「デパ地下」、イセタンフードホール（店舗面積三二〇〇平方メートル）のことだ。すでに一月末をもってひっそりと閉鎖。同スペースは二〇一七年冬から一八年春にかけて、複合的な飲食店としてリニューアルオープンする予定だ。「ファッションに強い伊勢丹でも西日本では勝てない」と言われていたが、百貨店の強みの「デパ地下」をもってしても、今回JR大阪駅ビルから「追い出される」ことになる。

どうしてこんなことになったのか。「非情な決断」を下したのはJR西日本SC開発。駅ビル「ルクア大阪」（二万平方メートル）と、同三万三〇〇〇平方メートルの「ルクアイーレ」の複合SCからなる（を運営するが、「大家」の言い分を代弁すれば、「百貨店は用済みで、もういらぬ」ということだ。

そもそもJR西日本SC開発が「三顧の礼」で百貨店の三越伊勢丹を誘致して「大阪ステーションシティ」をオープンした

のは六年前の二〇一一年五月。自らが開発するSC「ルクア」と「JR大阪三越伊勢丹」を北側に、既存の大丸梅田店を増床して南側に配置、三店を核にしたが、大失敗。初年度のJR大阪三越伊勢丹の売り上げは五五〇億円を見込んだが、結果は三〇〇億円。計画が甘すぎ、百貨店二つは不要だったのだ。JR西・三越・伊勢丹の複合ブランドコンセプトがわかりづらかった。その後、JR大阪三越伊勢丹は一五年四月には百貨店を業態転換して新設したルクアイーレの「テナント」（二万三〇〇〇平方メートル）である「isetan」として、細々と生き残った。それでも「デパ地下」は、三越伊勢丹にとって百貨店の「レゾンドテール」だったはずだ。

だが、さすがにJR西日本側も甘くなかった。「ルクアは非鉄道事業の柱であり大事に育てる。リニューアルで収益増に結び付けたい」（来島達夫・JR西日本社長）。

ルクア全体の売上高は七六一億円（一六年三同期）。これを早期に一〇〇〇億円に持っていくためには、業態転換後も伸びが鈍い「ルクアイーレ」から、いよいよ「百貨店外し」を始めようというわけだ。

（二面木に続く）

スルメイカなど主要種軒並み減産

みはと 5/8

生産量の推移

(単位:千ト)

年次	サバ類	マイワシ	カツオ	ホタテガイ	スケソウダラ	スルメイカ	カタクチイワシ	サンマ	ミンナミマグロ	キハダ
2007年	42	39	81	1,242	1,287	2,604	506	4,397	5,639	5,720
2008年	40	33	73	1,146	1,319	2,581	474	4,373	5,520	5,592
2009年	41	42	83	1,202	1,293	2,411	443	4,147	5,349	5,432
2010年	39	40	79	1,111	1,286	2,356	480	4,122	5,233	5,313
2011年	39	34	73	869	1,129	2,264	431	3,824	4,693	4,766
2012年	34	33	67	1,040	1,090	2,198	158	3,747	4,786	4,853
2013年	30	31	61	997	1,150	2,169	396	3,715	4,712	4,773
2014年	34	31	64	988	1,098	2,250	369	3,717	4,705	4,769
2015年	36	33	69	1,069	1,081	2,110	358	3,550	4,619	4,688
2016年	35	28	63	1,032	991	1,914	311	3,217	4,249	4,312

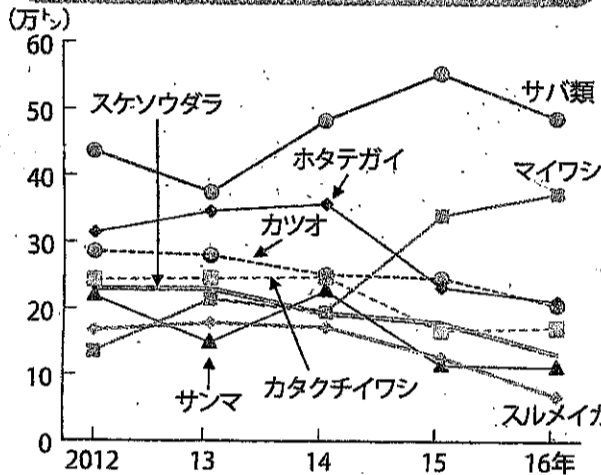
*資料:農林水産省統計部「漁業・養殖業生産統計年報」

*2011年の海面漁業・養殖業の生産量については、東日本大震災の影響により、岩手県、宮城県及び福島県においてデータを喪失した調査対象があり、消失したデータは含まない数値。

*2016年は概数

一部既報―農水省が公表した2016年の漁業・養殖業生産量(概数)は、前年比8%減の431万2000トと1956年以来最低を更新した。マイワシ、カタクチイワシを除きスルメイカが半減したのをはじめ、サバ類やカツオ、サケなど多くの主要魚種の漁獲減少が響いた。海面漁業ではブリ類、マダイの収穫量が前年を上回った半面、ホタテガイが台風による北海道の養殖施設被害で大幅に減産した影響が大きかった。収穫量が右肩上がりだったクロマグロも、1割減産の1万3400トにとどまった。生産量の1位は長崎が維持、2位鹿児島、3位高知と続いた。海産物はコンブ類が3割落ち込んだが、板ノリ、モズク類が増産。内水面漁業はサケ・マス類の減産から3万トを割り込み、内水面養殖ではウナギが1000ト減産、1位鹿児島、2位愛知だった。

海面漁業主要魚種別漁獲量の推移



*出典:農林水産省

漁獲量過去10年で最多

15年 増えるキハダ、減る脂物

キハダは1950年以降着実に漁獲量を伸ばす。06〜11年はソマリア沖海賊の活動が活発になったことから漁獲量が落ち込んだが、12年以降は再び増加傾向に転換。15年の漁獲量は136万トと50年比で11倍に増えた。

キハダの漁獲増は巻網船の増加に加え、人工浮き魚礁(FADS)を使用した操業の増加も一因。FADSはマグロを効率よく漁獲できる半面、未成魚も漁獲するため資源への負荷が大きく、規制強化を訴える声もある。

メバチの漁獲量は過去10年は37万43万トと横ばいで推移する。資源悪化から日本船の漁獲量は減少しているが、外国籍巻網船の大型化や増船で漁獲量を維持する。

乱獲の影響から漁獲量が低迷しているのが脂物だ。脂物の漁獲量は61年の14万トをピークに減少。15年漁獲量はピーク時に比べ7割減った。危機感を抱いた地域漁業管理機関(RFMO)は資源管理を強化しており、管理が奏功して漁獲量が増加傾向に転じた地域もある。

ミンナミマグロ保存委員会(CCSBT)は07年に、大西洋マグロ類保存国際委員会(ICCAT)は10年に総漁獲可能量(TAC)を大幅削減した。結果両種の資源は回復傾向に転じてTACは増枠。西種の過去5年漁獲量は右肩上がりが増えている。

クロマグロでは低迷する天然物に代わり養殖物の生産量が伸びている。15年の天然漁獲量は2万7927ト。一方、みなと新聞調べでは15年度(4月〜3月)養殖の

国連食糧農業機関(FAO)によると、2015年の世界のマグロ類(キハダ、メバチ、ミンナミマグロ、クロマグロ)の漁獲量は181万7873トと過去10年で最多だった。魚種別ではキハダが増加。15年のキハダ漁獲量は10年前の06年比で1割増えた。一方、脂物(クロマグロ、ミンナミマグロ)は減少。15年脂物の漁獲量は4割減の4万トだった。

マグロ類

みはと 5/8



生産量は3万8900トと天然を上回る。

養殖クロマグロ生産量の増加から今後伸びる見込み。資源回復中の天然ミンナミマグロ、大西洋クロマグロと合わせ、脂物の供給量は今後増える見通し。



多くは冷凍物として流通する

水 (一画) (り) (続) (ま)

今回「デパ地下」部分は、隣接する飲食ゾーン「バルチカ」を拡大することで対処。「バルチカ」は複数のエスニック系の店が屋台村のようになっており、外国人観光客に評判が高い。従来のデパ地下よりも、客単価が上がり、増収策に持ってこいと考えるのは自然だ。

実は今回の「ルクアイーレ」改装で百貨店が消えるのは、このデパ地下部分だけではない。運営していた靴やバッグ、アクセサリー売り場である地下一階の約3000平方メートルも、一部は他階へ移行するものの消える。そうすると、百貨店のissue anが運営する部分はわずか7000平方メートル程度となる。JR西日本にとっては、共同出資会社をつくってしまっただけに、「おつきあい」というところだろうが、この次の改装では、それさえもなくなってしまうのではないかと、百貨店は凋落の危機を迎えている。



百貨店は用済み? 賑わうルクアイーレ 写真提供: 共同通信社