

人と魚と海のネットワーク
香川県漁連ホームページ
<http://seaclub.power.co.jp/>
 E-mail:gyoren@power.co.jp



JF 高松市北浜町 8 - 25
 TEL 087-825-0350
J F 香川漁連 FAX 087-851-0699

去る 1 月 30 日(水) 県内水産関係 5 団体 (財団法人香川県漁業操業安全協会、香川県水産振興協議会、香川県水産増養殖研究会、香川県漁場環境保全対策協議会、シーフードかがわ 21) を統合する(社)香川県水産振興協会(仮称)の設立総会が、漁連会館 6 階大会議室において、会員となる市町・漁協・水産関係団体など約 90 人が出席して盛大に開催された。

田村設立発起人代表の挨拶の後、来賓として真鍋県知事をお迎えし、ご祝辞をいただいた。

小田漁協の松岡組合長が議長となり、議事に入り設立の承認をはじめ提出議案は、全て原案通り承認可決された。

なお、新役員に下記の方々を選任された。

今後、県に対し設立許可申請などの手続きを行い、4 月 1 日に設立登記を行う予定。

平成 14 年度基本方針

- (1) 栽培漁業推進のため、事業統合により県漁連放流事業と水振協の重要稚仔放流事業を一元化した大型種苗放流事業を実施し、放流効果実証事業に取り組む。
- (2) 県漁連が行う資源管理型漁業を支援するとともに、養殖業の振興を図るため、かん水・のり研事業に協力し、養殖用種苗の生産・育成などの技術開発に取り組む。
- (3) 就業者対策として、操業安全対策事業の拡充や中核漁業者を育成するため、漁業士・青年漁業士研修などを支援する。
- (4) 技術開発対策として、栽培漁業の発展のための種苗生産技術開発及び養殖業発展のための魚類養殖・ノリ養殖技術開発事業を拡充する。
- (5) 流通・加工・消費対策として、県内水産物の消費拡大推進事業を継続するとともに、加工対策に取り組み、県内水産物の付加価値向上を図る。
- (6) 漁場環境対策として、海面・海浜清掃事業の助成を行い、漁場環境の保全に取り組む。
- (7) 漁協経営・後継者対策にも鋭意取り組む。

社団法人香川県水産振興協会(仮称)設立総会開催

社団法人 香川県水産振興協会(仮称)役員名簿
 平成 14 年 1 月 30 日

役職名	氏名	所属
会長	田村 敦市	香川県漁業協同組合連合会 代表理事会長
副会長	増田 昌三	高松市 市長
専務理事	中川 壽	社団法人香川県遊漁船業協会 専務理事
理事	香川 早則	香川県信用漁業協同組合連合会 代表理事会長
理事	名和 基延	香川県東部漁業協同組合連合会 代表理事会長
理事	地濱 稔	高松市漁業協同組合連絡協議会 会長
理事	柳生 忠	小豆地漁業組合連絡協議会 会長
理事	濱田 正春	中讃地区漁業組合連合会 副会長
理事	小濱 福重	三豊郡漁業組合連合会 会長
理事	横山 忠始	詫間町 町長
監事	亀井 壽	香川県漁業協同組合連合会 代表監事
監事	片山 圭之	丸亀市 市長



(社)香川県水産振興協会(仮称)の設立総会

イカナゴ漁が始まる

イカナゴ漁は春を告げる漁として、また、漁船漁業としては 1 年のスタートを切る漁業として、漁業者のみならず加工業者、地元のすべてが期待しているものである。今期のイカナゴ漁は、1 月 15 日から始まった。

現在出漁しているのは、瀬戸内漁協所属の 3 隻だけで、初漁は昨年並みとのことで、今後の漁に期待したいと込網漁業者は話している。水揚げされたイ

カナゴは全量加工業者に引き取られ、釜揚げとして市場へ出荷される。

イカナゴ漁の漁期は、高松地区が1月15日から6月末、庵治、中讃地区が2月1日から6月末で、瀬戸内12、香西3、下笠居1、庵治26、与島2、本島1、小手島10、高見島10、佐柳漁協1の計66統である。例年の出漁パターンは、高松地区では、最初に3隻が出漁し、2月初旬に1隻増え、2月中旬以降から徐々に出漁隻数が多くなり、新子が出始める頃には全船が出漁する。庵治では2月20日頃に初出漁があり、ノリ養殖漁業との兼業者が多いため、ノリ養殖漁期が終了する4月初旬に全船が揃うようになる。

込網漁業は、潮流と平行に袋状の網を敷設し、魚が乗るのを待って獲る漁法。イカナゴ込網の他に餌料いわし込網(漁期7月1日~7月31日)いか込網(4月20日~6月20日)まながつお込網(7月1日~9月30日)魚込網(7月11日~11月30日)などがあり、それぞれ規模、網地等に違いはあるが、基本的な構造はほぼ同様であり、漁期、漁獲物などが異なる。

込網漁業者は、海域、魚の価格等にあわせて漁法を変えて出漁する。

いかなご込網(通称 イカナゴコマセ)

漁 具：袖網、丸網、袋網、錨などからなる。目は袖網76cm、袋網2~4mm。錨は1個400~500g。錨と錨の間隔は150~200m。

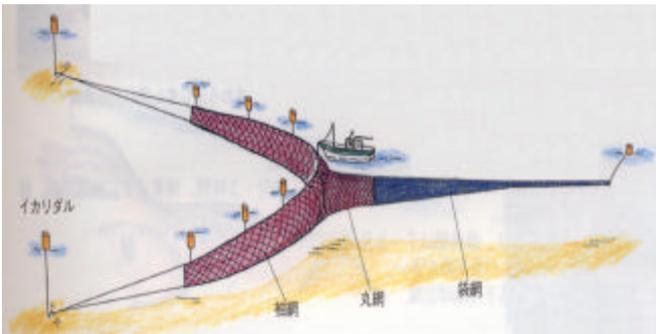
漁 法：潮流と袋網が平行になるよう、2個の錨を打って固定し、潮流に乗って来る魚を待ち受けてとる。普通、潮の動き始めから、潮が緩むまで約5時間操業し、潮が止まっている時に漁具を揚げる。操業は昼間。潮流の緩い小潮時は休業する。

漁 船：5~19トの漁船1隻で行う。乗組員は普通3人。

漁 期：1月15日(又は2月1日)~6月30日

漁獲物：イカナゴなど

漁 場：備讃瀬戸



いかなご込網漁具図

イカナゴをさっと湯がいた「釜揚げ」は早春の味。酢醤油にからしを効かせて食べる。鮮度落ちが早いので、普通は水揚げされたら加工場に直行し湯がかれる。この他2月中旬から下旬にかけてのフルセから新子に切り替わる1潮前位の新鮮な太いフルセを木綿針で3枚に卸し、醤油にわさびを効かせて食する「刺身」、酒と少々塩で素早く煮た「棒いり」、タレをつけて焼く「付け焼」、「スキ焼」等いかなご漁の盛んな庵治、瀬戸内ならではのふるさとのご馳走を食味しては如何か。

他には、南蛮漬や唐揚げ等にもするそうだ。また、新子を使ったイカナゴのクギ煮、最近、復活した「イカナゴ醤油」等、イカナゴを使った料理法はたくさんある。先人が工夫したイカナゴ料理を子孫に伝承していきたいものである。

漁村女性活動支援事業開催

香川県水産課の担い手・漁場保全グループでは、伊吹漁協婦人部(バッチ漁業・底曳網漁業従事者約20人余)に対し、パソコンによる営漁簿作成と青色申告研修を11月13日から1月22日の間で、漁連指導部の藤澤監査士と滝本氏(伊吹漁協の組合員への確定申告指導者)を講師に、三豊地区農業改良普及所のパソコンルームで5回行った。

この事業は、漁業者の所得申告を青色申告にすることによって、青色申告特別控除の55万円の控除を受け、節税に努めるとともに営漁簿を作成することにより、経費のムダを省き、経営改善の見直しを図ることを目的としている。

研修日には、普及室の予想よりも多くの参加者があり、皆さん熱心にパソコンに取り組み、指導員をタジタジとさせる活発な質問が飛び交った。魚価低迷で経営が苦しい今こそ、しっかりと経営内容を把握し、「内助の功」を発揮して頂き、漁家経済の立直しに婦人部の方々の活躍を期待したい。



熱心にパソコンによる青色申告研修に取り組む婦人部員たち

ナマコの牡丹餅について

ナマコは全身がやわらかいので、しばしば軟体動物かと思われませんが、実際はウニやヒトデと同じく棘皮(きょくひ)動物の1つである。

ナマコはそのグロテスクな形だけで、最近の若い人達は毛嫌いしたり、好きな人でも酢の物で食すか、このわたを食べるだけになっているが、かつては、前にも紹介したように俵物として、中国に輸出され外貨の稼ぎ頭の1つであった。しかし、皆様も今回紹介するナマコの牡丹餅についてはこんな食べ方もあったのかとビックリされると思うので、その作り方、食べ方を紹介したい。

作り方

冬の海の精気を吸ってまるまるとしたナマコに包丁を入れて内臓を抜く。きれいに水洗いした後、ひと口で食べられるぐらいの大きさのぶつ切りにし、ぐらぐらと煮え立った湯にサッとくぐらせる。たちまちナマコが半分ほどに縮みあがり、ゆで汁が黒く濁る。作り方のコツはこの煮え加減にあるという。手早く引き上げて白布に包み、ギュッと絞って水気を切り、砂糖と塩をまぜたキナ粉にまぶして皿に盛って出来上がりである。食べ方は、まだ熱いものを食せばよい。口に入れてシコシコかむと堅いような柔らかいような歯ざわりがして、キナ粉の香りと甘さが口中いっぱい広がる甘党の食べ物だったとのこと。これは江戸時代中期以後の、和三盆づくりに従事していた砂糖職人のおやつとして食されていたのが、東讃地域の海岸線にも拡がり、漁業者の各家庭で食されていたとのことである。また、白鳥神社の門前で名物として販売していた店(屋号あらうま)があったが、20年前位に姿を消し現在はない。東讃の各漁協に問い合わせたが、東讃・鶴羽漁協で一部の底曳漁業者が、大きくなりすぎ固くなったナマコを今でも牡丹餅にして食しているとの返事であったが、他は20数年前迄は作って食していた人もいるが、現在は食べないとのことであった。



なまこの牡丹餅と煮付け

この他、ナマコの珍しい食べ方として、1口大に切ったナマコを天ぷらにしたり、煮付けで食することもあるとのことだが、どんな味がするかは一度お試しあれ。

親から子へ孫へと伝わっていた食文化が少しずつ途絶えていき、香川の豊かな郷土食の伝承がなくなるとは寂しい限りである。今後も郷土食の紹介をしていきたいので、皆さん方からの紹介をよろしくお願ひしたい。

お知らせ!!

系統団体のポータルサイトとして、全漁連が運営中のJF-NE T「海の今、浜の声」に「瀬戸内海漁業の今が見える」と題して、庵治漁協が掲載されています。取材を通して今に生きる漁業者の声が率直に聞こえてきます。1度ご覧あれ。インターネットで <http://www.jf-net.ne.jp> シーフードかがわ21では、瀬戸内海で獲れるメバル、クロダイ、タコ、小エビ等18種類の魚介類のサバキ方、調理法、鮮度の見分け方等を紹介した「**かがわお魚便利帳**」(A4判40ページ)の冊子を4000部作成しました。漁協や漁協婦人部が実施する産直市や料理教室等で活用頂ければ幸いです。

主な行事予定(2/1~2/28)

- 2月 1日(金) 税務説明会
- 2月 7日(木) 第6回のり共販
- 2月 8日(金) サワラ資源回復計画等に関する5地区代表者会
- 2月12日(火) 漁村女性活動支援事業
- 2月13日(水) 四国四県共水連所長会議
四国四県漁連・信漁連会長会議
- 2月15日(金) 信漁連第3回臨時総会
- 2月19日(火) 三豊地域漁業者検討会
中讃地域漁業者検討会
- 2月20日(水) 高松地域漁業者検討会
東讃・小豆地域漁業者検討会
- 2月21日(木) かん水理事会
- 2月26日(火) 漁業技術研修会
漁業士研究会
第7回のり共販