

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

平成十三年度第二回全国魚食普及担当者研修会開催

J F 全漁連中央シーフードセンター主催の第 2 回全国魚食普及担当者研修会が 2 月 8 日(金)、東京都中央区の銀座ガスホールで開催された。この研修会は、全国の地方ステーション、都道府県担当者、一般消費者、水産団体、学校給食関係者など約 150 名を対象に、魚食普及事業に関する知識の習得と情報交換及び交流を図り、その成果を次年度事業計画に反映させることを目的に開催されたものである。

研修会は、主催者の全漁連長屋漁政部長の開会挨拶で始まり、水産庁漁政部加工流通課井上課長補佐の来賓挨拶に続き、食生活ジャーナリスト岸朝子氏による「岸朝子のおいしいございますね」と題した講演が行われた。

10 分間の休憩の後、J F 構築美濃崎水産加工グループ真鍋ハマ子氏の「浜の母ちゃん発・豊の海だより」と山口県魚食普及推進協議会原田智絵美氏の「おさかな料理コンクール山口県大会について」の 2 事例発表が行われた。



熱心に講演を聞く参加者

続いて、NHK 放送総局遠藤局長が平成 13 年度から NHK が取り組んでいる「食料プロジェクト」について講演した。

その後、各地域の魚食普及ステーションの担当者が集まり、「水産物消費改善推進事業について」平成 13 年度の取り組み事例の報告、平成 14 年度に向けての取り組み等について意見交換を行った。

景気低迷による水産物の消費不振を如何に打開するかを熱心に討議するとともに、担当者同志が交流を図った有意義な担当者研修会となった。

**第 29 回高松地区乾のり品評会開催
高松地区海苔養殖研究会**

平成 14 年 1 月 11 日、午前 10 時 30 分から高松市瀬戸内漁業センターにおいて、第 29 回高松地区乾のり品評会(会長：地濱稔)が開催された。

開催に先立ち地濱会長から主催者の挨拶があり、引き続き事務局より審査要領についての説明の後、審査に入った。本地区の品評会は今年で 29 年目を迎え、管内全生産者から 76 点(1 点 100 枚)が出品された。高松地区の製品は年々品質が向上しているが、今年は漁期当初から海況が順調で、出品された製品はこれまで以上に品質が似かよっており、おおいに審査員を悩ましていた。審査は、県漁連海苔検査員が中心となり、1 次審査で上位 20 点を選び、更に 2 次審査として 9 点を最終入賞製品として各賞が選ばれた。なかでも個人賞を受賞された製品はすべてに優れており、出席者は何度も見比べていた。

出品された製品は、恒例により高松市内の「讃岐老人ホーム」と「讃岐学園」に贈られた。(各 800 枚)

他、2 月 9 日・10 日にサンメッセ香川で開催された高松市園芸展で、入賞 9 品を展示するとともに焼のり、味付のりに加工して県産のりの PR を兼ねて即売した。なお、入賞者は次のとおり。

第 29 回高松地区乾のり品評会受賞者

賞名	受賞者	ブロック名
市長賞(団体賞)	香西漁業協同組合	
市長賞(個人賞)	安部孝義	香西
香川県農林水産部長賞	中村一則	屋島・女木・男木
高松市議会議長賞	阿部高広	香西
香川県漁業協同組合連合会長賞	明石 寛	香西
香川県海苔養殖研究会会長賞	糸谷武巳	瀬戸内
香川県水産振興協議会長賞	地浜義雄	瀬戸内
香川県信用漁業協同組合連合会長賞	坂口 栄	瀬戸内
高松市漁業協同組合連絡協議会長賞	津島和博	香西
高松地区海苔養殖研究会会長賞	東 英男	香西
ブロック賞	谷澤隆一 西口金吾	下笠居直島

2月からアジ、サバ、ウナギ、ワカメで

水産加工の原料原産地表示を義務づけ

水産加工品の「塩蔵・塩干サバ」、「塩干アジ」、「ウナギ加工品」、「塩蔵・乾燥ワカメ」の4品目について、改正JAS法に基づく原料原産地品質表示基準が2月1日から適用され、原料原産地表示が義務づけられる。昨年4月に品質表示基準が制定され、猶予期間を経て適用となるもので、スーパー等で販売されているものの中には、すでに表示を行っているものもある。このあと6月からは「カツオ削り節」について表示基準が適用される予定で、水産以外の加工食品では、農産物漬物の梅干とラッキョウが昨年10月から先行スタート、梅干とラッキョウ以外の農産物漬物も今年4月から義務化される。

改正JAS法による食品の品質表示制度は、生鮮食品、加工食品に分けて品質表示基準が制定され、生鮮食品は平成12年7月から名称、原産地を表示項目として、さらに水産物については、解凍したものの場合は「解凍」、養殖の場合は「養殖」と表示することも義務づけられている。また加工食品は平成13年4月から名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、製造業者(輸入品の場合、輸入業者及び原産国名)を表示項目として適用されている。

しかし、加工食品の場合、原産地は最終加工地を指し、原料がどこのものであっても日本で加工された食品は「日本国産」となることなどから、消費者が求める有益な情報を提供するため、原料原産地表示を適宜実施していくこととなったもの。水産加工食品については、水産庁が昨年設置した水産物表示検討会で、まず塩蔵・塩干サバ、塩干アジ、ウナギ加工品、塩蔵・乾燥ワカメ、カツオ削り節で行うことが決まった。

原料原産地表示は、アジの開きを例にとると、オランダ産原魚を使った場合は、一括表示の原材料名のところで「あじ(オランダ)」のように表示する。大分県産の原魚を使った場合は、「あじ(国産または大分県)」と国産である旨を表示するか、水域名、水揚港名、都道府県名、地名に変えることもできる。ワカメは、韓国産のワカメを使用した場合、「わかめ(韓国産)」。また、複数の原産地のものを使用し、韓国産55%、国産30%、中国産15%を混入した場合は「わかめ(韓国50%、国産、中国)」のように、重量割合が多い順に記載し、最も多い原産地の次に実含有率を上回らない10の整数倍で割合をパーセント表示する。(全漁連情報より転載)

フグとフグ毒

昔から「河豚は食いたし命は惜しし」と冬の鍋物の王者フグにはテトロドトキシンという、青酸カリの4倍とも600倍ともいわれる毒がある。なぜこれほど数字に差があるのかといえは、フグの種類と季節によって毒力が異なるからである。種族保存のためか、オスよりメスのほうが毒が強いそうだ。

フグの仲間は世界に100種以上、日本近海にも8属34種が知られている。そのすべてに猛毒があるわけではない。無毒のものもあるが、無毒のフグを食べてもうまくないそうだ。

そこで、日本産フグ科魚類の安全に食べられるフグの種類および部位について記す。

処理等により人の健康を損なうおそれがないと認められるフグの種類および部位

科名	種名	筋肉	部位皮	精巢
フグ科	トラフグ			
	カラス			
	サンサイフグ		-	-
	ショウサイフグ		-	-
	マフグ		-	-
	コモンフグ*		-	-
	メフグ		-	-
	ヒガンフグ*		-	-
	アカメフグ		-	-
	クサフグ		-	-
	シマフグ			
	ゴマフグ		-	
	ヨリトフグ			
シロサバフグ				
クロサバフグ				
カナフグ				
ハリセンボン科	ハリセンボン			
	ヒトツラハリセンボン			
	ネズミフグ			
	イシガキフグ			
ハコフグ科	ハコフグ		-	

：可食部位を表す。

*：岩手県越喜来湾および釜石湾ならびに宮城県雄勝湾で漁獲されたものは除く。

ナシフグについて：有明海、橘湾、香川県および岡山県の瀬戸内海域で漁獲されたナシフグの筋肉は販売が認められている。

俗に通という人は「フグは毒があって舌がピリピリとするくらいのものがうまい」という強がりを云う人もいますが、素人は正規の免許を持った人が処理したものを買って食べるのが無難である。食べ方としては皆様もよくご存知の薄いそぎ切りの<てっさ>、<てつちり>、<ふぐちり>と称されるちり鍋、唐揚げ、味噌汁などにして賞味されるほか、ひれは干して<ひれ酒>に、白子<精巢>は塩焼きや鍋物の具に、身皮は湯引きや煮ごりにして賞味される。鍋の後にだしを生かして作る<ふぐ雑炊>も

美味。



「てっさ (鉄刺)」

フグ料理のフルコースは、ひれ酒、白子酒、刺身、こぶぐ揚げ(子の唐揚げ)身皮、ちり鍋、雑炊など。

加工品では山口県の<焼きフグ>、石川県の薫製や<フグの筋(すじ)>と呼ばれる糠(ぬか)漬けなどが知られる。また、みりん干しや一夜干し、茶漬の具などもつくられている。「河豚は食いたし命は惜しし」などと野暮なことはいわず、冬の味覚の王様トラフグのフルコースをご賞味あれ、トラフグは高価すぎると思われる人は「讃岐でんぶく」も

全国漁協学校14年度「第二次」学生募集

全国漁業協同組合学校(千葉県柏市)では平成14年度(第63期)「第二次」の学生募集を下記の要領で行っています。

1 募集人員

50名(男女共学)

2 応募資格

1年以上漁業に従事か漁協団体に勤務中高卒(見込者を含)か同等以上の者、のいずれか。ただし、原則として漁協系統団体の推薦が要。

3 応募締切期日

平成14年3月15日(金)

4 応募先

出身地域の漁(指)連会長宛

5 入学選考料

3万円

6 応募書類

入学願書、成績証明書、健康診断書、推薦書(系統団体)

7 選考

3月22日(金)午前10時~応募書類提出の連合会で書類審査、学科試験(小論文)面接を行う。

8 入学発表

3月29日(金)

9 問合せ

同校

0471(44)8125

諺

さかなづくし

鮫鯨

「鮫鯨の待ち食い」

何もせずに、御馳走にありつこうとする者を揶揄するときに使う。ぼんやりと口をあいているさま。鮫鯨が餌を探さずに、ただ口をあいて小魚が近づいてくるのを待っていることからのたとえ。「棚から牡丹餅」にも通じる。

鮫鯨は深海にすむ魚で、頭と口がひじょうに大きいのが特徴であり、容姿は不細工そのもの。そこから「鮫鯨が粕に酔ったよう(顔が赤く、醜い人をあざけていうことば)」などという言葉が生まれた。

食べるには鍋が一般的。豚と同じく鮫鯨は捨てるところがない。旬は冬、茨城県の水戸・大洗地方ではつるし切りした「鮫鯨鍋」が名物である。またその肝臓を蒸した「あんきも」や、皮のともあえは珍味として人気がある。



アンコウの吊し切り:口から胃袋に水を入れ、体をふくらませてからさばく。茨城県那珂湊の市場にて(平凡社「食材魚貝大百科」より転載)