

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14年度香川県水産予算3875百万円 養殖魚ブランド化促進対策事業など実現

平成 14 年度香川県予算案は 2 月 19 日県議会に提案され、32 日間の審議の後、3 月 22 日決定された。

一般会計は 5,042 億 9 百万円で本年度当初比 1.8% のダウン、当初では 2 年ぶりのマイナス成長となった。水産関係予算は 3 億 875 百万円で前年度予算に比べ 3.3% 増加した。内訳は一般会計が 3 億 804 百万円で 5.7% 増加、特別会計は 71 百万円で 53.3% 減少した。

14 年度予算は、本県水産業を将来に向けて安定

的に発展させていくため 漁船漁業対策（放流事業予算枠の維持・サワラ資源の回復） 県内水産物の流通・販売促進（久里浜基地の整備・地域水産物利用推進事業の継続） 海苔の品質向上対策、香川県かん水養殖漁業協同組合からは 養殖魚のイメージアップとブランド化等販売促進対策の充実 消費者対策事業として養殖地体験懇談会の充実、緊急要望としてハマチ等養殖経営強化資金制度（仮称）の創設についてなどを重点に要望していたが、いずれも実現した。

特に、平成 14 年度の水産関係新規予算は下記のとおりである。

	13 年度	14 年度	前年比
一般会計	3,597 百万円	3,804 百万円	105.7
特別会計	152 百万円	71 百万円	47.2

単位：千円

水産課	県単独事業 新時代をリードする漁業担い手確保育成事業 (新しい漁業経営推進検討事業)	1,000	観光業など他産業との連携等による新しい漁業経営の確立と意欲ある漁業者グループの育成を効率的に行う体制の構築に向けて、調査・検討するもの
水産課	新時代をリードする漁業担い手確保育成事業 (男女共同参画活動支援事業)	712	平成 13 年 11 月に策定された「かがわ男女共同参画プラン」を踏まえ、漁村での男女共同参画の確立をめざし、女性の経営参画の促進等を支援するもの
水産課	全国豊かな海づくり大会推進事業	10,427	平成 16 年度に開催される第 24 回豊かな海づくり大会に向けて、大会実行委員会の設立、基本計画の策定等を行うもの
水産課	ブルー・ツーリズム推進事業	12,700	クルージングネットワークを活用したブルー・ツーリズムの推進を図るため、クルージングルートの設定や地元の受入体制の整備を促進するとともに、広く情報を発信するもの
水産課	資源回復計画推進支援事業	11,000	国が作成するサワラの資源回復計画に基づき、漁業者を中心に作成する漁獲努力量削減等実施計画を実施するための漁具改良、漁具買取り、休漁推進等を支援するもの
水産課	県単独事業 養殖魚ブランド化促進対策事業	112,593	本県で生産されるブリ類の一層のブランド化を促進するための経営環境を整えるため、新たに産地競争力強化対策資金を創設し、同資金に対する利子補給を行うもの

## 漁連の新組織4月1日スタート

平成 14 年 4 月 1 日の系統関係 5 団体（1 民法法人及び 4 任意団体）統合による（社）香川県水産振興協会の発足に伴い、漁連の機構改革が次のとおり行われた。

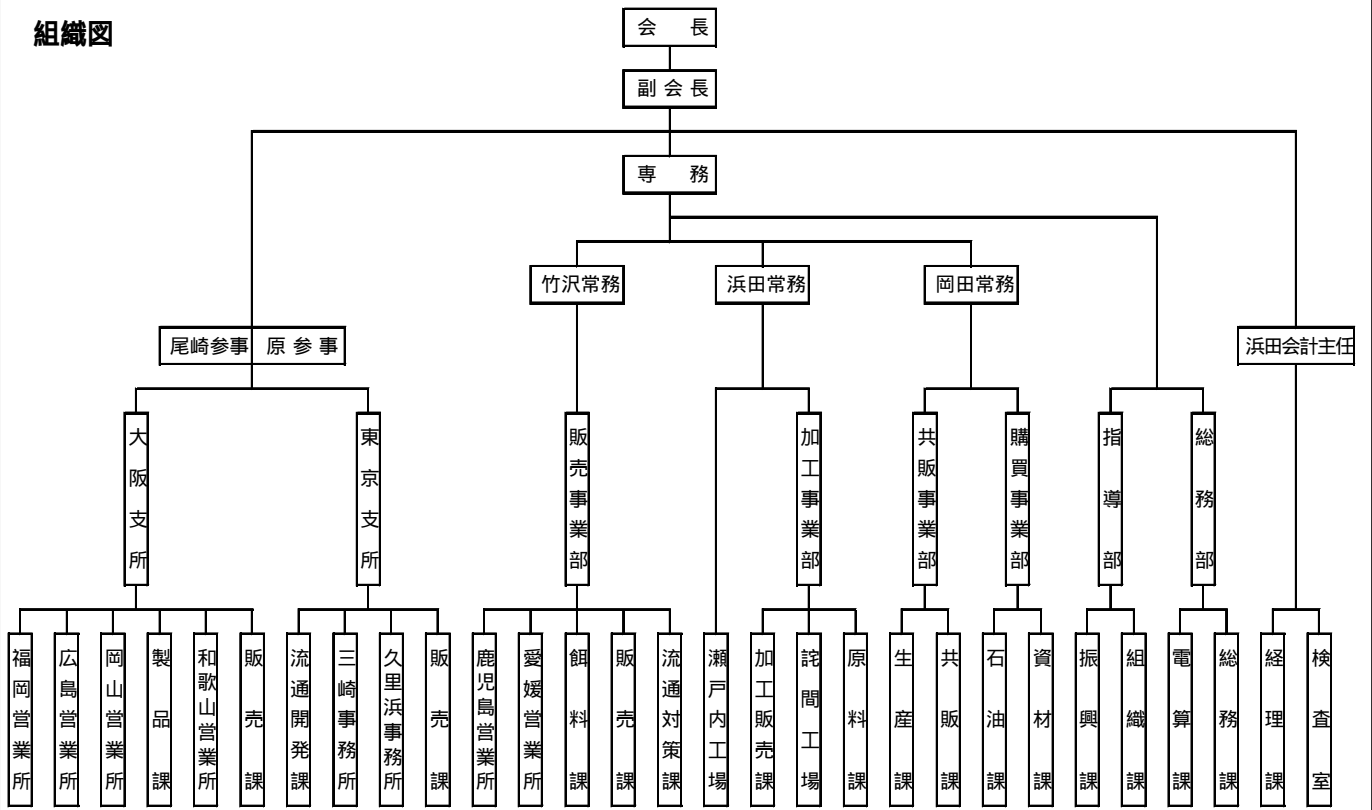
従来あった流通対策室が廃止され、対策室が行っていた漁船漁業対策（県内水産物の集荷、販売・市場調査業務）が販売事業部に新設する流通対策課へ

移管し、より特化させ、強力に漁船漁業対策を行うことになった。

また、対策室が行っていた魚食普及事業は協会へ一元化された。

なお、協会は当面、本会から職員 3 名が出向し、業務を推進するとともに、事業の充実、強化を図るため、指導部振興課の配属職員が協会業務を兼務する。

組織図



第7回全国青年・女性漁業者交流大会

全漁連主催、全漁婦連、全国漁青連協賛、農林水産省、農林中央金庫などが後援している「第7回全国青年・女性漁業者交流大会」が、3月6日・7日の両日、東京港区の虎ノ門パストラルで開催された。この大会は、全国の青年・女性漁業者が日頃の研究・実践活動の成果を発表するとともに、広く研究討論を深めることによって、漁業・漁村の活性化のための技術・知識などを研鑽することを目的として毎年開催されているもの。



「協業化によるアカガイ養殖」を発表する  
大浜漁協 亀野良博氏

第1日目の6日は、各都道府県の発表大会で選ばれた漁協婦人部や漁協青年部などの活動グループ、56グループが5つの分科会(漁業技術 増・養殖 漁業経営 環境保全運動 地域活動)ごとに、日頃取り組んでいる研

究・実践活動の成果を発表した。本県からは、第2分科会増・養殖部門で、大浜漁業協同組合アカガイ共同組の亀野良博部長が「協業化によるアカガイ養殖」また、第4分科会環境保全部門で、津田漁協婦人部大坪道子部長が「津田湾の恵みがいっぱいようこそふれあいとれとれ市場へ」を発表した。

発表後、各分科会ごとに「21世紀わたしたちの手で活気あふれる漁業・漁村を」シーフード・フロム・JF! 消費者に信頼される安全・安心・新鮮な水産物を食卓へ をテーマに研究討論が行われ、翌7日の全体討論で結果が報告された。

21世紀に夢を託せる漁業を築くため、しっかりとした事業や経営の基盤をそなえたJF(漁協)のもとで、資源を増やし、環境を守り、浜の担い手を育てるなどの「水産基本法」の理念を実現するため、漁村の青年・女性グループの様々な役割の発揮が期待されており、それに応えるため消費者・国民に理解される取り組みと暮らしを豊かにし元気あふれる地域づくりに向けた取り組み等について課題が出された。これらの取り組みとしては、漁業・漁村のもつ多面的な機能を、広く消費者に理解してもらい、そして、「食の安全」に対する意識の高まりの中で、安全・安心・新鮮な水産物を安定的に供給していくことが必要であり、また、地域の人々の出会いの場を作る、いろいろな働く場を作る、次の世代を担う子供たちを育てるなど、地域の活性化に努めることが重要であるとまとめられた。

その後、表彰式へと移り、審査委員長の赤井雄次

氏は、「発表自体に非常に個性が出てきたことが今年の特徴。自分たちが何をしているか、これからどうすればいいかを考え、活動の幅が広がっている」と講評を述べた。本県からの発表者、大浜漁業協同組合アカガイ共同組と津田漁協婦人部は、それぞれ全漁連会長賞を受賞し、表彰された。両グループ、両氏の今後ますますのご活躍に期待するとともに、今回の受賞に心から御祝いを申し上げます。

## 浮き鯛

広辞苑によると浮き鯛とは、水面に浮き上がった鯛。潮流などの影響で急に水圧が減少した時、浮き袋の調節がうまくできないために起こると説明されている。この浮き鯛にちなんだ「浮き鯛祭」を数百年に亘ってつづけている広島県三原市幸崎漁協の神事を紹介する。

4月13日、午前8時、井倉実組合長を先頭に、組合役員10名ほどが集まって神事の開始。最初に神主と漁師が船で沖へ出てタイを掬う行事を行った後、浮幣社本殿の扉を開き、供え物とお神酒を供え、並んで参拝。境内の満開の桜のしたの包丁石の上で手際よくさばく。さばかれてタイは本殿にお供えしたあと、参列者がお神酒を下げて食べる。祭りはこれで終わり。その間ほぼ一時間。静かでささやかな行事である。この神事のいわれは漁協に残っている「浮鯛抄」、「浮鯛系図」に記載されており、それによると、三韓征伐のとき、神功宮皇后が幸崎能地沖合に軍船を泊め海神に供えようとして酒を海中にそそいだところ、鯛が酔って浮上した。そこで漁民がその魚を捕らえ献上した。皇后は非常に喜んで、能地の漁民に、全国どこの海へ行って漁をしてもよろしい、といわれたという。この伝承は「日本書紀」に由来する。ご存知のように、幸崎の能地瀬戸内でもっとも遅くまで「家船」の伝統を残していたところである。全国をまたにかけた漁業者中の漁業者の集団といって過言でない。

現在は海底の変化で途絶したが、以前浮幣社の前方500mほどの海中に浅瀬があって八十八夜ごろになると、毎年赤いタイが幾十、幾百となく腹を上にして浮き上がってきた。この季節、産卵のため浅海へ接近しタイがこの浅瀬で急に上昇する海流に巻きこまれ、浮上するのだという。漁師さんたちは競って獲った。これも神功皇后様のお陰に違いないと言い伝えてきた。香川県海域で「浮き鯛」現象が見られるための条件は、まず第一に鯛のからだをしびれさせるほどの寒気が前提になる。第二に鯛の生息地である瀬が浅く、そこに強烈な潮流が吹き上げることが必要である。第三に大潮のとき、しかも満ち潮のときに限られる。

香川県の海域で浮き鯛がみられるのは1月末頃で、三ツ子島の西端から牛島の東北にあたる甲前の瀬と、塩飽本島と牛島の間にある黒鼻というソアイである。甲前の瀬は水深7~12m、岩場を交えた浅い瀬で、その瀬の窪地には鯛が好んで集まる。古老によれば、この海域は何年か何十年かおきに「鯛が大浮きをした」事があり、何隻にもあまる漁船が浮上現場に蝟集して、鯛釣りならぬ「鯛すくい」に大にぎわいになったことがあったそうである。

近年暖冬が続いているがタイ養殖漁業者は、天然の越冬タイが浮き上がる程、冷え込む年があることを考え、タイ養殖(越年養殖)を行う必要がある。

全漁連の漁協より転載



浮幣社の満開のさくらの下でタイをさばく漁師さん

## 諺

さかなづくし

「魚を煮るに煩わしければ碎く」

「魚は殿様に、餅は乞食に焼かせろ」ということわざもあるように、煮るにしても焼くにしても、魚はあまり動かさないほうがいいものです。動かすすぎると肉がぐずれてしまい、見た目もよくないばかりか、食べにくくなり味も落ちてしまいます。そんなところから、「うるさく干渉しすぎると人心が離れる」という意味にも使われます。

### 主な行事予定(4/1~4/30)

- 4月 1日(月) 新入職員入会式
- 4月 5日(金) サワラ流し刺網漁業者検討会
- 4月10日(水) 香川県漁業無線組合理事会
- 4月11日(木) 漁協職員協議会委員会
- 4月18日(木) 漁業共済ブロック会議