

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
FAX 087-851-0699
JF 香川漁連

二地区で新たに合併推進協議会が設立される!!

平成 14 年 5 月 16 日(木)午前 11 時から観音寺市役所において、室本漁協、大野原漁協及び豊浜町漁協は、それぞれの漁協の役員代表と香川県水産課、観音寺市役所、大野原町及び豊浜町役場の担当職員など、関係者約 30 名が出席するなか、合併推進協議会を設立するとともに第 1 回協議会を開催し、平成 15 年 1 月 1 日を合併日とすることで合意した。

ここに至るまでの経緯として、三豊南部地区の観音寺漁協など 6 漁協は、パッチ網や小型底曳網など漁船漁業を中心に漁業者の社会的・経済的地位の向上と地域漁業の発展に貢献してきたが、資源の減少による漁船漁業の不振や漁業者の減少・後継者不足など、漁協を取り巻く環境が一段と厳しさを増すなか、漁協基盤の強化が喫緊の課題であるとの認識で一致し、平成 10 年 11 月 2 日に合併推進協議会を設立したものの、それぞれの漁協の内部事情によって具体的論議に入れないうままに行き詰まり、現在は休眠状態となっている。

しかし、組合員の減少により組合の存続そのものに強い危機感を持った室本、大野原、豊浜町の 3 漁協は、小浜三豊漁連会長による 1 年余りかけた水面下での調整の結果、新たな協議会の設立にこぎ着けたものである。

あわせて、平成 14 年 5 月 26 日開催の通常総会で、室本漁協は全員の承諾をもって、同じく大野原漁協が役員一任の形で、また豊浜町漁協は 5 月 31 日開催の臨時総会で満場一致により、それぞれが組合員の総意で合併の推進を決議するなど、全力を挙げて合併に取り組んでいく力強い姿勢が示されたところである。

協議会の名称：室本・大野原・豊浜町漁協合併推進協議会
会長：小浜室本漁協長 副会長：合田大野原漁協長、合田豊浜町漁協長
委員：3 漁協役員各 3 名 計 9 名
合併予定日：平成 15 年 1 月 1 日

一方、平成 14 年 6 月 6 日(木)午前 11 時から粟島漁協において、粟島漁協と志々島漁協が、それぞれの漁協の全役員と香川県水産課及び詫間町の担当職員など、関係者約 20 名が出席するなか、2 漁協

による合併推進協議会を設立するとともに第 1 回協議会を開催し、平成 14 年 11 月 1 日予定という最短の日程で合併することで合意した。

ここに至るまでの経緯として、詫間地区の詫間漁協など 6 漁協は、三豊南部地区同様、漁協基盤の強化が喫緊の課題であるとの認識で一致し、平成 10 年 6 月 20 日に合併推進協議会を設立して鋭意協議を進めたものの条件が折り合わず、平成 12 年 7 月 11 日に解散のやむなきに至った。

しかし、志々島漁協は「正組合員数の 20 人割れ」による法定解散を避けるべく、理事会の決議に基づき近隣の漁協との合併を模索するなか、粟島漁協がかつては同じ村内の島であったとして、同漁協との合併を平成 14 年 5 月 25 日開催の通常総会において満場一致で決議したことから、新たな協議会の設立にこぎ着けたものである。

協議会の名称：粟島・志々島漁協合併推進協議会
会長：浅野粟島漁協長 副会長：若宮志々島漁協長
委員：2 漁協全役員各 7 名 計 14 名
合併予定日：平成 14 年 11 月 1 日

漁業を取り巻く状況が益々厳しくなるなか、50 有余年続いたそれぞれの漁協の歴史を、大きく変えてでも生き残っていくという強い意気込みを示された。この度のそれぞれの組合長及び役員並びに組合員各位の英断を高く評価し、晴れて合併が成就し将来にわたって地域漁業の発展に大きく貢献されるよう、協議会の設立と運営に携わっている「組織強化推進室」としては、県や地元市町とともに全力を挙げて支援・協力をしていきたい。

ところで本県では、まず「1 市町 1 漁協」に、さらに「地区ブロック単位の県下 5 漁協」に、を目標として漁協合併の推進に努めた結果、平成 8 年まで 57 漁協が存続していたものが、高松市瀬戸内漁協の合併が始まって、平成 13 年度においては、本島漁協(小手島・広島漁協と合併)、東讃漁協(白鳥本町漁協と合併)、引田漁協(相生漁協と合併)、及び土庄中央漁協(土庄・大部・家浦・甲生漁協が合併し、解散した洲崎漁協組合員が参加)の合併により、現在は 46 漁協となって合併推進の成果はある程度

認められるところとなっている。

しかしながら、漁業情勢の厳しさは年々加速しており、従って今後は、現在協議を進めている津田漁協と鶴羽漁協の合併を早期に実現していくとともに、国の新たな制度である「認定漁協」を核とした広域合併はもとより、そう遠くない将来に実現するであろう「県下一漁協＝香川県漁協」も視野に入れ、その設立に向けたコンセンサスづくりにも、鋭意力を注いでいく必要があると考える。

二十一世紀も二年目を迎えた今、本県の漁業を未来に繋ぎ、かつ更なる発展を期すため、漁協のあるべき姿、漁協の基盤強化の方策等について、漁業者並びに関係者とともに、真剣にさらなる議論を深めていきたい。

(組織強化推進室)

平成14年度 赤潮研修会開催

平成 14 年度赤潮研修会が、6 月 7 日に県水産試験場で開催され、関係漁協の職員など約 30 名が参加した。本県での赤潮被害は減少傾向にあるが、1995 年には東讃海域で約 4 億 7 千万円、1996 年には約 3 千 7 百万円、昨年度にも約 2 百万円の被害が出ており、同研修会は、赤潮に対する知識を深め、被害を未然に防止することを目的に赤潮発生シーズンを前に毎年開催されている。会では、6 月 15 日から開始される赤潮監視体制について県担当者から説明があり、各漁協による漁場調査の調査方法や県への連絡体制、赤潮発生時の情報伝達体制、注意報・警報発令基準などを確認した。その後、県赤潮研究所で培養した「シャットネラ アンティカ」など主要な 8 種類の赤潮プランクトンの観察実習が行われ、担当者から各赤潮プランクトンの形や色、動き方の特徴などの説明を受けた。また、各漁協による漁場調査に用いられる顕微鏡のメンテナンスも行われ、15 日からの赤潮観察に備えた。



赤潮プランクトンを熱心に検鏡する参加者

漁協職員交流集会開催される 「ユニバーサル・スタジオ・ジャパン」

県漁協職員協議会(会長 大廣正昭)は、6 月 2 日(日)「ユニバーサル・スタジオ・ジャパン」で漁協職員交流集会を開催した。

同交流会は、日頃忙しく仕事に追われている漁協職員が、たまの休日には、のびのびと自然を満喫し、家庭サービスにつとめるとともに、職員間の交流を深めようと毎年実施している。

今回は今までになく盛況で、子供も含めて 225 名と参加者が最も多く、小豆地区は船(びっぐあーす)で、他の地区はバス 5 台に分乗して出発し、ハリウッド映画の世界を満喫。数々のアトラクションを楽しんだ。

なお、今回、各ブロックでお世話をさせていただいた方々に紙面をお借りして厚くお礼申し上げます。



ジョーズ(サメ)の前で

「漁業体験ツアー」開催!

大橋お魚市運営協議会(与島漁業協同組合)主催の「漁業体験ツアー」が、5 月 19 日(日)午前 9 時から坂出市瀬居町西浦漁港で開催され、4 月 27 日の坂出特産市イベントにおいて、抽選により選ばれた 20 名の家族連れが参加した。参加者の中には、「スーパーで並んでいる魚しか見たことがない」という人もいた。体験したのは、小型の動力船で海底に接して網を曳き、魚介類を袋網に追い込んでとる漁法で、長さ 15 ~ 20 m の FRP 製の張竿(ビーム)で網口を広げる「えびこぎ網」といわれる代表的な底曳網漁業である。

参加者らは、向崎副組合長による開会挨拶の後、

底曳網漁業について説明を受けると、早速3隻の漁船にそれぞれ乗り込んだ。漁場に向かう途中、船上から建網の引き揚げ作業を見学し、網に掛かったゲタなどが水揚げされると参加者から歓声があがった。

瀬居島沖に到着後、漁師さんから底曳網の漁具・漁法について説明を受けながら、その作業を見学した。今回は、通常の半分位の“こぎ時間”ではあったが、それでも子供達には長いようで「早く魚がみたい」、「魚はまだ?」という声が聞かれた。そんな中、魚の入った袋網の引き揚げ作業になると、それまで少し退屈そうな表情をしていた子供達も、次々に巻き揚げられる網に注目していた。また、漁師さんの手によって袋網の中の魚が取り出されると、船上で跳ねるメバル、チヌ、フグ、イカ、タコ等を待ちかねたように軍手などで掴み籠に集めた。中には、魚を掴んで離さない子供もいて、あまりの好評ぶりに2度目の操業を行う程であった。帰港後には、会員の方々による「お魚さばき教室」が開かれ、マダイ、アジ、ニベ、ゲタの3枚卸しや皮ひき等に挑戦した。

また、昼食として用意されたマダイの姿造り、メバルの味噌汁、ゲタの唐揚げ、タコ飯、ウチムラサキ等のバーベキューを堪能しながら座談会を催し、調理方法を教えてもらったり、意見交換をした。参加者からは、「水族館等で魚は見られるけれども、今回のように生きた魚に触れさせてもらえる機会はないので、良い経験をさせてもらった。」等の声が聞かれた。参加者にとって今回の「漁業体験ツアー」は、漁業をより身近に感じると共に、生きた魚に触れて感動し、心に刻まれる貴重な体験となったようだ。



底曳網漁船での漁業体験

イカの王様アオリイカ

この時期に獲れるイカの中では、大型で、もっともおいしいと云われるアオリイカを紹介する。

アオリイカは泳ぐ姿の透明感から<ミズイカ>と通称されるが、他には地方名としてナガイカ、バシヨウイカなどがある。

このイカは5月下旬に香川県海域に産卵のために回遊して来、浅瀬の藻場やホンダワラのような大型海藻に寄ってくるので、この習性を利用して木の枝を海中に沈めておくと産卵群が集まる。これを釣る漁法を<イカシバ>などという。

卵は通常5ヶの卵粒を、長さ6~9cmの寒天質の鞘(卵囊らんのう)に収めて産み付ける。1尾の雌は1度に120~250ヶの卵囊を産むが、1尾の雌が産み付けた場所は他の雌も安心するのか、そこへ集中して産み、ときには何百ものエンドウマメ状の卵囊がひと塊になって海藻に付いている。

成長が早いので、人工繁殖に取り組んでいる所もある。アオリイカの<アオリ>というのは、昔、武将の乗った馬の鞍の下に敷くやや楕円状の毛布のようなものに似ており<泥障(あおり)>といったからだという。新鮮なアオリイカでは背中に断続的な白線があるのが雄、斑点模様のものが雌で、模様から雌雄の判定ができる。

アオリイカは活着している時は、透明感のある茶褐色で、刺めると透明な白色となり、内蔵部分が透けて見える。刺身で食する。エンペラの薄づくりはコリコリ感があり、乙な味である。また、下足の塩焼、唐揚げも美味である。



アオリイカの出荷

新しい組合長紹介

(敬称略)

詫間漁協

新任 尾崎 兼義
(平成14年5月25日付)

退任 尾崎 寅一



内海町漁協

新任 森 勝典
(平成14年5月27日付)

退任 丸川 計廣

