

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
J F 香川漁連

地産地消みのりと食のフェスタ開催

生まれも消費もかがわけん をテーマに「地産地消みのりと食のフェスタ」(県、同実行委員会など主催) が 11 月 9・10 日の 2 日間、さぬき市大川町のみろく自然公園で開催され、天候不良のなか大勢の来場者で終日、即売会や各種イベント会場は賑わった。

同フェスタは、昨年まで坂出市番の州の瀬戸大橋記念公園で開かれていた「県農林水産フェスティバル」に代わる県内最大級のイベントで、今年は特に地域で生産された農林水産物を地域で消費する「地産地消」を積極的に推進し、生産者と消費者のふれあいや交流を通じて相互の信頼関係を築き、県内で生産される新鮮で安全、安心な農林水産物や加工品などについて、広く県民に紹介することを目的としている。

今回の会場となったみろく自然公園は、平成 14 年 4 月に大川郡内の 5 町が合併して発足した「さぬき市大川町」に位置し、起伏のある美しい地形を生かした自然公園であるが、各会場が分散したため、来場者からはわかりづらいとの声が聞かれた。

県漁連のブース「おさかなワールド in みろく」では、県内産の煮干、チリメン、干エビなどの干物や漁協婦人部 (9 日 : 庵治、10 日 : 津田) によるタコ、イカ、エビの天ぷら、巻き寿司等の実演販売や魚市場から直送された魚介類売場は、新鮮で価格が市価の 2 ~ 3 割安と好評で、大勢の客が詰め掛けた。

一方、県漁連ブースに隣接し、香川県食生活改善推進連絡協議会の協力で実施した香川の観光ふるさと・さかな料理試食会は、県魚ハマチを県産オリブオイルで炒めた「瀬戸のハマちゃん焼き」や、県産米にタコなどの具を入れて炊きあげた「たこつぼタコ飯」などの新メニューを先着 300 名に振る舞ったが長蛇の列が出来、試食をした来場者は美味しい料理に満足気で、今回の目玉コーナーとなった。

また、おさかなシャトル によるミニ水族館の展示と、おさかなビンゴゲームは昨年から NHK 高松放送局・香川県・JA 香川県・香川県漁連・四国新

聞社の 5 団体で結成した「ふるさとの食につぼんの食かがわ実行委員会」と共催したが子供達に大人気であった。

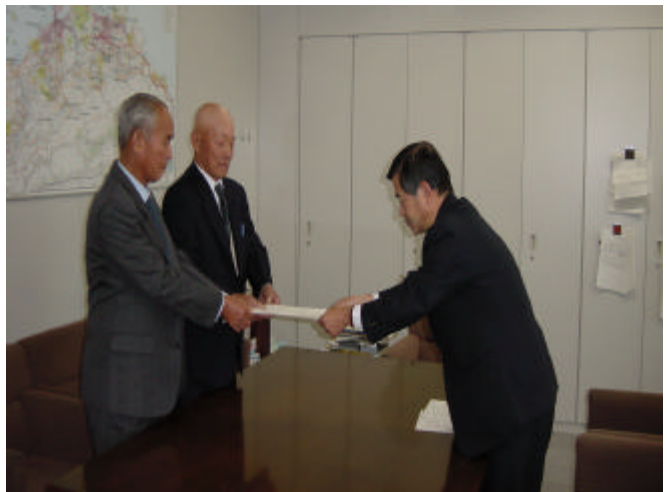


おさかなビンゴゲームを楽しむ来場者

今回のイベントは、初の 11 月の開催と場所を坂出市からさぬき市に移したことで入場者数は減少したが当初の目的は達成され、有意義なイベントとして幕を閉じることが出来た。

粟島漁協と志々島漁協が合併!!

粟島漁協の浅野組合長と志々島漁協の若宮組合長が、平成 14 年 11 月 1 日 11 時より県庁において、玉地農林水産部長から合併の認可書を手渡され、直ちに法務局への登記申請を行って当初の予定どおりに合併し、平成 14 年 6 月 6 日に合併推進協議会を設立後僅か 5 ヶ月という、本県の漁協合併の最短記録を樹立されました。



玉地県農林水産部長から合併認可書を手渡される
浅野・若宮両組合長

これまで、両漁協の健全な運営に努められるとともに、合併という大事業を成し遂げられた両組合長はもとより、役職員及び組合員各位の大いなる理解と協力に深く敬意を表します。

今後においても‘新生’粟島漁協が地域漁業の発展に貢献され、将来の更なる合併に備えて基盤強化に努められることを祈念し、今後も県漁連として特段の支援をしていきます。

今回の二漁協の合併により、平成 8 年まで県下に 5 7 漁協あったものが、4 5 漁協となりました。

ひうち灘のお魚料理にチャレンジ

「ヒラメの中華風お刺身」「スズキのかぶら蒸し」など

高校生に学ぶヘルシーお魚クッキング

地元で水揚げされた秋の魚を素材にした若者感覚の料理を主婦らに学んでもらう「ヘルシーなお魚クッキング開放講座」(三豊郡漁業組合連合会・三豊海域活性化対策協議会主催)が10月27日、観音寺市の観音寺中央高校であった。食物科の二、三年生10人が先生になり、ヒラメやスズキ、小エビなどを使って工夫を凝らしたメニューを紹介した。

講座は、三豊郡内の漁協が新しい調理方法で地元の魚介類の消費拡大を図ろうと実施。主婦ら36人が参加した。

メニューは、「ヒラメの中華風お刺身」「スズキのかぶら蒸し」「中華がゆ」「柿なます」の四品。

参加者は、ヒラメやスズキなどの内臓やヒレを取る生徒達の鮮やかな包丁さばきに関心しきり。工夫を凝らした料理を家庭での新献立に加えようと大張り切りで挑戦していた。

「簡単に作れて、彩りがきれい。お客さんにも喜んでもらえる料理」と話しており、盛会な講座であった。今後の水産物の消費拡大に期待したい。



高校生に学びながら料理に取り組む参加者

瀬戸内α魚チング・ツアー実施

香川県かん水養殖漁業協同組合では、ハマチ・カンパチ等養殖魚の消費拡大と養殖漁場体験会ツアーの観光資源への可能性をさぐるため、JTB高松支店の協力を得て11月1日に高松市の旅行代理店、旅館、イベント会社など12名を庵治漁協の養殖漁場に招いて意見交換を行った。

当日はあいにくの雨降りであったが、参加者全員が、かん水組合のチャーターした80人乗りの高速艇に乗り込み、船内で事務局によるハマチ養殖の歴史、香川県におけるハマチ以外の養殖魚の取り組み等の説明を受けているうちに庵治の養殖漁場に到着した。

初めに、カンパチを出荷している活漁船に乗り移り、嶋野組合長の説明を聞きながら熱心に出荷作業を見学した。参加者は初めて見る出荷作業に関心しながら小割網から活漁船へ積み込む為の網寄せ、クレーンでの小割網から活間への魚の抄い揚げ、抄い網から活間に魚を入れる方法等について組合長にいろいろと質問をしていた。

つづいて、ハマチの小割で待機している投餌船に乗り込み餌やりの状況を見学した。参加者はここでも「小割網に何尾、魚が入っているのか」「小割網の大きさ・漁場の水深は」「餌は何をやっているのか」「投餌船の新造費は」と矢つぎ早に組合長・漁連職員に質問攻め、或参加者は「釣り体験もできるということだが、どこの島に船を着けるのですか?」と云いながら船の下を見て、小サバ・アジ・コノシロが群泳しているのに吃驚しながら、「なるほどこれではどこでも釣れますはな」と呆気にとられていた。



出荷の様子を熱心に見る参加者

漁場見学の後は食い気ということで、漁協婦人部が料理を用意している庵治漁協いきいき日曜市の会場へ席を移した。嶋野組合長が、今回の「瀬戸内魚チングツアー」は漁業者としては養殖魚の消費拡大の一助として一般消費者に養殖漁場を体験して頂

くとともに、この企画が新しい観光事業に結びつけられるかどうかを検討するために、旅行代理店等の参加を得て実施しているものであり、この日曜市施設の有効活用等も併せて忌憚のない意見交換を行って欲しいとの挨拶があった。続いて岡田専務が日曜市の概要説明をした後意見交換を行った。



参加者による意見交換会

参加者の一人からは、すばらしい体験だった。従来の名所観光型にはない感動的な体験ができるので 20 ~ 30 人のグループ旅行の企画としては、すぐに組み入れは可能であるが小人数のグループ旅行は対象にならない。旅行代理店がツアー旅行の企画に入るとすれば、きちんと組織のある庵治漁協が対象となる必要で、養殖漁業者のグループとか婦人部・青年部とでは契約できない。漁業体験会のガイド役・食事の準備、この日曜市施設等の利用が期間限定で可能かという質問に対し、嶋野組合長よ

り、ガイド役・漁場体験会の船の手配等は可能であるが、婦人部による食事の準備やこの施設の利用等については、他の行事の兼ね合いもあり難しいとの返答があった。

しかし、庵治にはホテル・旅館・割烹等があるので、そことタイアップすれば可能と説明した。参加者からは、ここで料理を食べるから値打ちがあるのであり、ホテル等で食事をするのでは価値が半減するとの意見があった。庵治からの参加者から、このツアーに参加する業者が、浜の漁師小屋風の施設をつくり持ち廻りで料理を作るようにすればどうか、また他の意見として、企画としてはおもしろいが、ガイド料・備船料・料理代等の積算を行い、ツアー企画として成り立つのかももっと検討する必要がある等々と活発な意見交換が行われた。今後もっと詳細に企画を検討する必要があるのでお互いに協力することを約束し、婦人部手作りの浜料理に舌鼓を打った。

浜料理は、タイ飯・日曜市で大好評のエビ・イカ・イモの天ぷら・タイの味噌汁で、エビ・イカの天ぷらは特製で 1 つ食べればお腹がおきる大きさであり、婦人部手作りのタイ飯を頬張りながら天ぷらを 2 ~ 3 口食べれば満腹になる感があったが、参加者全員がおいしい、おいしいと大満足で食した。参加者全員で婦人部員にお礼を述べた後、チャーター船で竹居観音・兜島・大島・男木島・女木島を見ながら帰途に着いた。「来て・見て・食べて感動して！」の有意義な体験ツアーとなった。

オニオコゼ漁獲調査への協力を！

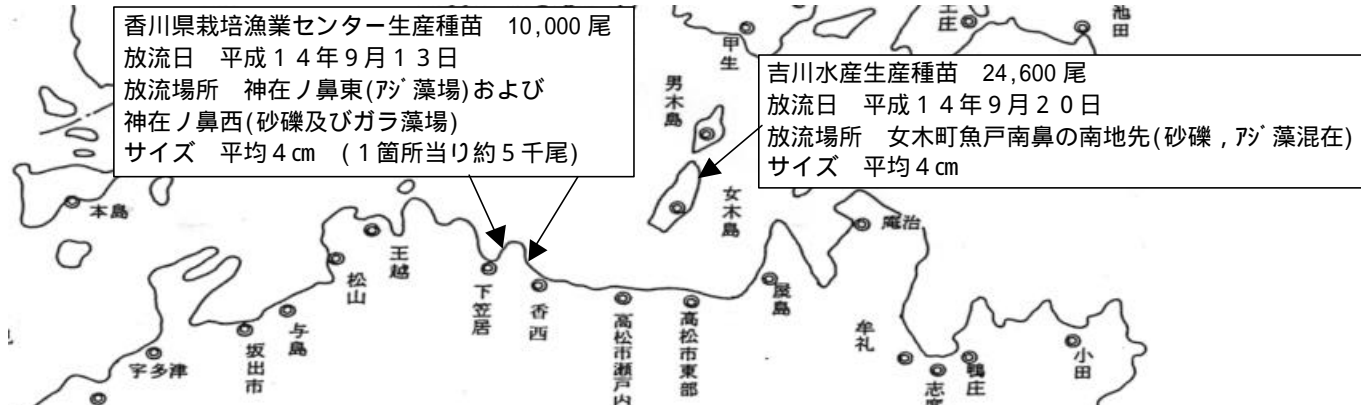
高松市農林水産課 水産係

平成 14 年 9 月に香川県栽培センター・吉川水産の協力により別図のとおりオニオコゼを放流いたしました。

この度の放流は、(社)県水産振興協会で行っている 6 センチよりやや小型の 4 センチ種苗で、大き

さ別の放流効果を把握することにより、一層効率的な放流を図る目的で実施したものです。

放流されたオニオコゼが漁獲サイズに生長するには 2 年以上を要すると思いますが、漁業者の皆さんには放流海域で網にかかったオニオコゼ(小型の物も含む)の漁獲情報(年月日、全長)を所属漁協に報告していただくようお願いいたします。



< 訂正とお詫び > 香川漁連だより 11 月 1 日 第 508 号の中で、1 頁「豊浜町、室本及び大野原の 3 漁協が合併契約書に調印!!」の記事中、(誤)大野参議院議員からの祝電が披露された後(正)大野衆議院議員にお詫びして訂正します。