

人と魚と海のネットワーク
香川県漁連ホームページ
http://www.jfnet.ne.jp/kagyoren/
E-mail:gyoren@ns.kagawa-
gyoren.or.jp



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

「第8回全国青年・女性漁業者交流大会」開催！

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し合う「第8回全国青年・女性漁業者交流大会」が全漁連の主催(全国女性連・全国漁青連協賛、農林水産省・農林中央金庫など後援)により、3月5日・6日の両日、東京都港区の虎ノ門パストラルで開催された。この大会は、発表を通じて、広く相互の知識や研究を交流し深めることによって、水産業・漁村の発展・活性化のための技術・知識などを研鑽することを目的に毎年開催されているもの。

初日の5日は、各都道府県の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、55グループが発表内容に応じた5つの分科会(漁業技術 増・養殖 漁業経営 環境保全活動 地域活動)ごとに、日頃の活動成果を発表した。本県からは、第2分科会〔増・養殖部門〕で、高松地区さわら流しさし網協議会の浜崎克彦会長が「サワラ資源の回復に向けて - 大漁旗を再び - 」を、第5分科会〔地域活動部門〕で、丸亀市漁業協同組合婦人部の西川清子部長が「浜の母さんがんばっとるけん! - 私たちの婦人部活動 - 」を発表した。

発表後には全体会として、「青年・女性としての今後のJFグループに期待するもの - 新たな時代に対応してJFグループはどうあるべきか - 」をテーマにパネルディスカッションが行われ、青年・女性のJF運営への参画や地域住民と連携した環境づくり、漁村からの情報発信等について活発に意見が交わされた。

翌6日には、各審査委員より部門講評があった他、大会審査委員長の赤井雄次氏(水産経営技術研究所長)が「どの発表も漁業・漁村が直面する基本的問題への取り組み。今後の活動は環境、食品の安全性、経営効率化の問題を念頭に」と総括。その後、表彰式に移り、全漁連の植村正治会長が「五十周年を迎えた全漁連は、浜の顔が見えるように努力している。厳しい経済環境は続いているが、浜は水産物を供給する原点であり、人知れぬエネルギーをもっており、漁協合併や新たな事業への取り組みでも、その端々がみえる。今回の発表を含んだ新しい取り組みについて、皆さんが浜の核として努力されるこ

とを期待する」と挨拶し、各賞の受賞者が発表された。本県から参加した高松地区さわら流しさし網協議会は水産庁長官賞を、丸亀市漁業協同組合婦人部は全漁連会長賞をそれぞれ受賞し、表彰された。両グループ、両氏の日頃の活動が十分に理解・評価された受賞を、心よりお祝いを申し上げます。



全国青年・女性漁業者交流大会開会式

第28回全国かん水養殖シンポジウム 宮崎市で3月6日開催

「養殖魚と養殖業界、今何をすべきか!」をメインテーマに、第28回全国かん水養殖シンポジウム(主催:(社)全国かん水養魚協会 岩切学会長)が3月6日宮崎市の「宮崎観光ホテル」で、全国の魚類養殖業者約650人が参加し、盛大に開催された。

昨年発生したBSE問題をはじめとする度重なる食品に関する不祥事が相次ぎ、安全・安心を求める消費者の要求は一段と強まっており、魚類養殖業は我が国にとって必要不可欠な食料産業として明確に位置付けられると共に更なる発展が期待されています。しかし、我が国魚類養殖漁業の経営は、需給バランスを欠いた生産や外国産水産物との競合により危機的状況に直面しているのが実情です。メインテーマの下で、我が国魚類養殖漁業の歩むべき方向についての講演と養殖現場の声に重点を置いた生産体制と養殖魚の抱えている問題点を討論する分科会方式を企画し、養殖漁業の基本である計

画的な生産の実行を図るために生産者は何をすべきかについて徹底追及を目指し討論が行われた。



シンポジウム開会式 (鮮魚宣誓)

シンポジウムは3月6日12時30分に開会。岩切学会長の主催者挨拶の後、木下寛之水産庁長官の来賓挨拶、松形祐堯宮崎県知事らの歓迎の挨拶があった。13時10分から基調講演として、水産庁増殖推進部弓削志郎部長が「ブランド・ニッポン、魚類養殖が進む方向」をテーマに講演。弓削部長は、「安全・安心・安価・安定(供給)がそろふことが理想、養殖業の今後のキーワードは「安」の字ではないか、種苗段階から出荷まで全工程をコントロールでき、需要に沿った商品づくりができる点が養殖魚のメリット」として、「消費者の安全志向が高い今こそ、養殖魚売り込みのチャンス」と語った。14時10分からは、これまで以上に現場の声に重点を置いた生産体制と養殖魚の抱えている問題点を討論するために、第1分科会は鹿児島県かん水養殖協会の水野義美会長を座長に、「ブリ類の経営安定策を探る」をテーマに、第2分科会は三重県漁連の三谷勝次会長を座長に、「マダイの経営安定策を探る」をテーマに、第3分科会は香川県かん水養殖漁業協同組合嶋野勝路組合長を座長に、「安心を売るために(養殖履歴)」をそれぞれテーマに設定し、具体的な実行への方策を討議した。各分科会では「国内養殖魚との競合が現在の魚価低迷の大きな要因となっている外国養殖サケは、国内では許可を受けていない水産用医薬品が使用されているので輸入規制の対象とすべきだ」(第1分科会)「生産調整は法的制度がないので難しさはありますが、マダイの価格安定のため、来年度は6千万尾の種苗導入で7万トン台の生産量を目標としたい」(第2分科会)「依然として薬に対する不安を持っており、医薬品の適正使用やワクチンへの転換で薬の使用量が激減している事、日々の養殖日誌に基づいた「養殖魚の履歴書」を、消費者はもとより荷受期間、量販店に積極的にアピールすべきだ」(第3分科会)などの意見が出され18

時25分に閉会した。また、18時30分からは懇親会を行い、なごやかな雰囲気の中で会員同志の親睦・交流を図った。



第3分科会座長嶋野勝路氏

**春の風物詩
イカナゴの新子(こな)
漁が始まる**

庵治漁協では、2月13日からいかなご込網漁に出漁してイカナゴ(成魚)を取っていましたが、春が近づくにつれて、新子が漁獲されはじめました。3月10日頃からはこの新子だけを狙って漁を行う予定です。

イカナゴは、庵治町や近隣の加工業者が釜揚げにして出荷しています。特に、新子は淡路島方面からも加工業者が買い付けにきます。

イカナゴの新子は、釜揚げ、くぎ煮、吸い物、玉子とじ、天ぷら等の料理方法があり、春の香りがします。神戸方面では各家庭でイカナゴのくぎ煮を作るのが春の風物詩となっております。

庵治漁協では、昨年初めての試みとして地元の消費者にも味わって貰おうと、沖で操業中の船から直接運んで、生き活き日曜日(毎週日曜日9時開催)で販売したところ大変好評でした。



新鮮なイカナゴ

今年は、昨年と同様に生き生き日曜市で他の地魚と一緒に販売するだけでなく、平日もイカナゴを水揚げしている漁港で直接消費者の方々へ販売することを計画しています。出来るだけ新鮮なイカナゴをお渡ししたいので、必ず下記漁協へ問い合わせをしてください。

まだ寒い日も続きますが、皆さんもイカナゴのくぎ煮を作り、家族や知人とともに瀬戸内の春を味わっててください。

販売価格

イカナゴ(新子) 450円/kg

問い合わせ先: 庵治漁業協同組合

TEL 087-871-4131

《イカナゴのくぎ煮》

材料

イカナゴ	1kg
濃口醤油	200cc
砂糖(きざら)	230g
酒	50cc
本みりん	150cc
土しょうが	50g

作り方

イカナゴをザルにいれて、水洗いをして手早く水を切ります。

鍋に醤油、砂糖、みりんを入れ、ふたをして強火で沸騰させます。

沸騰したら、イカナゴを2・3回に分けて鍋に入れます。

再び沸騰してきたら、アクをとります。

しょうがの千切りを入れて、そのまま強火でたきます。

煮汁が少量になれば、鍋を時々打ち返して中火にします。(箸などで絶対にかきまわさない)

煮汁がなくなればザルなどの容器に移し一気に冷やします。

一口メモ

鮮度の良い、イカナゴを選ぶこと。

煮汁を手早く捨てること。

扇風機などで手早く冷ますこと。

厚手の深鍋を使用すること。

春、イカナゴの旬の季節。新鮮な魚を「くぎ煮」にして冷蔵庫に保存すれば一年中しかもおいしく楽しめます。



イカナゴのくぎ煮

食品の表示、「賞味期限」に統一

「賞味期限」と「品質保持期限」は、いずれも「おいしく食べられる期限」ということで、意味は同じなのに別々の用語として使われてきたが、「品質保持期限」を廃止し「賞味期限」に統一される。食品表示制度の見直しに取り組む農水、厚生労働両省の専門家による共同会議が2月18日、表示を「賞味期限」に一本化する見解を示したもので、両省は、早ければ今夏から統一表示を実施する。

賞味期限は、現状での使用割合が全体の8割を占め、消費者のなじみも深く、統一を図ることでまとまった。

劣化しやすい食品の安全性を保障する「消費期限」は両方に共通しているため、今後も使用される。

新しい組合長紹介

(敬称略)

女木島漁協

新任 橋本時雄
(平成15年2月22日)

退任 橋本誠一



丸亀市漁協

新任 廣田香
(平成15年2月25日)

退任 濱田正春

