

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

## 漁連の新組織 4月1日スタート

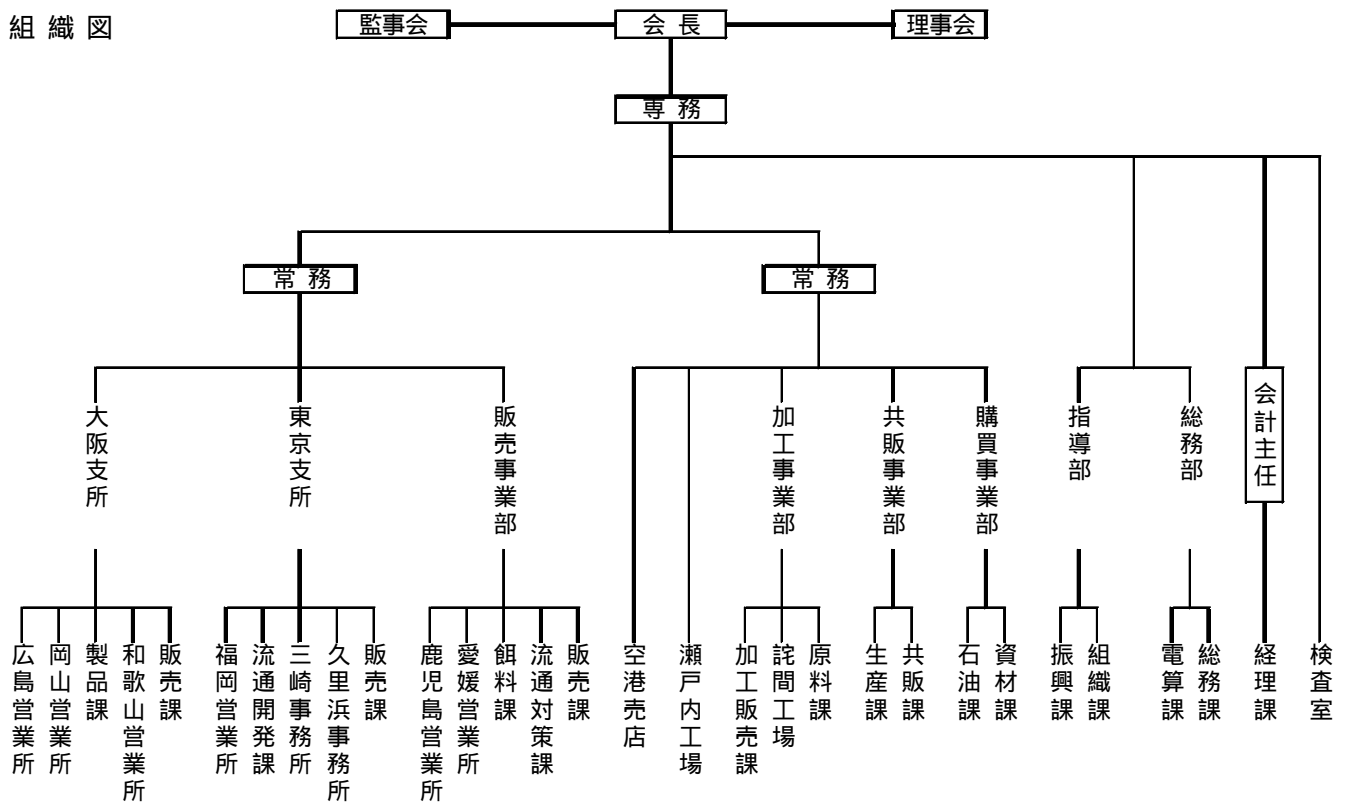
平成 15 年 4 月 1 日漁連の機構改革が次のとおり行われました。

従来、会計主任が検査室および経理課を統括しておりましたが、会計主任は経理全般を統括し、検査室は専務直轄となりました。

また、空港売店は 14 年度指導部に属してありま

したが、15 年度から独立し、専属職員 1 名を置き販売強化を図ります。なお、従来空港売店で取り扱っておりました直売、給食食材、普及イベント等については(社)香川県水産振興協会で行うことになりました。

組織図



人事異動内容 (部長級他抜粋)

氏名	(新)	(旧)
多田正彦	総務部長	指導部長
波柴耕三	指導部長	共販事業部長
鎌田孝	共販事業部長	東京支所長
行成隆志	加工事業部長	販売事業部次長
倉本将司	東京支所長代理	東京支所次長
砂田和稔	会計主任兼経理課長	経理課長
浜田俊二	組織強化推進室長 (財)香川県水産振興基金専務理事	会計主任兼総務部長

# 魚介類の名称のガイドライン (中間とりまとめ)について

改正 J A S 法 (平成 1 2 年 7 月施行) により、生鮮食品は名称・原産地などの表示が義務付けられていますが、魚介類は、輸入の多様化や同一魚でも地域や成長段階により呼称が異なる等の特有な事情があることから、消費者や関係業界から、魚介類の名称に関する多くの問い合わせが寄せられ、平成 1 2 年以降水産庁は「水産物表示検討会」及び「名称作業部会」で魚介類の名称の取り扱いについて検討を行ってきました。平成 1 4 年 1 1 月 1 5 日に中間とりまとめ案を公表し、国民から寄せられた意見等を踏まえ、検討会においてさらに検討を加え、このたび、水産庁から魚介類の名称ガイドラインの最終が公表されました。

## 1. 魚介類の名称の一般ルール

「種」により品質や価格に違いがあるため、消費者の商品選択に際し種名は重要な字用法となることから、原則として、生鮮魚介類の名称として「種名」(標準和名)を記載する。

(但し、既に一般的に名称が定着しているものについては、その名称とすることができる。)

## 2. 成長名、季節名

成長段階に応じた成長名や、季節に応じた季節名がある生鮮魚介類については、成長名や季節名がその内容を表すものとして一般に理解されるものである場合は記載できる。

(ブリ、サケのような成長段階や季節に応じて名称がある魚介類については、その名称によることができる。)

## 3. 地方名

地方名がある魚介類は、その地方名がその内容を表すものとして一般に理解される地域においては、その地方名が記載できる。

(但し、当該地方の地域以外で販売される場合は地方名に標準和名を併記すること。)

## 4. 外来種

消費者に優良誤認を生じさせないように、魚介類の名称の一般ルールに従って、その内容を最も的確に表し一般に理解される名称を記載する。

(但し、輸入水産物については、生鮮食品品質表示基準に基づき、「名称」とともに「原産国名」を記載しなければならない。)

## 5. ブランド名

関サバ、越前ガ二等ブランド名は、J A S 法に基づく魚介類の名称としては使わないこと。  
(但し、任意に商品名に使用することは可能。)

## 6. 使用猶予期間の設定

このガイドラインを踏まえた品質表示基準の実施に当たっては、名称の見直しによって消費者や販売業者が戸惑わないよう、十分な適用猶予期間を設定する。

今後の予定としては、1 5 年 4 月から魚介類の名称のガイドラインとして運用開始される。(併せて名称の一般ルール等の品質表示基準化を検討)

問い合わせ先：水産庁加工流通課企画表示班  
(TEL: 03-3501-1961)

## 試食会などで養殖生産物をPR

### かがわぎょれん量販店キャンペーン

本会は、3月30日の日曜日、兵庫県加古川市のイトーヨーカドー加古川店で、養殖生産物の販促キャンペーンを行った。

このキャンペーンは、平成 1 4 年度香川の観光ふるさと・さかな料理PR事業(国、県補助事業)の一環として、県漁連と(社)香川県水産振興協会が共催で取り組んでおり、1 4 年度既に東京・大阪など 4 ヶ所で開催、今回が最終の実施となった。事業の主な内容は、養殖生産物の新メニュー試食会、魚食普及イベントカー「おさかなシャトル」のミニ水族館を活用しての養殖生産物の展示、お魚ビンゴゲーム(お魚の名前と姿を覚えてもらう)等で、来店者に香川県の養殖生産物の美味しさ、安全性等についてPRをした。



お魚ビンゴゲームに集う参加者

駐車場特設会場に設置した「おさかなシャトル」のミニ水族館には、ハマチ、カンパチ、マダイ、ヒ

ラメ、トラフグ、アジ、サバ等 13 種類の瀬戸内の魚を展示し、来店者を迎えた。来店者は、水槽の魚を目で追いながら口々に名前を言ったり、シャトルの前で記念写真を撮ったりと、それぞれ楽しんでいる様子であった。また、シャトルのイラストを使っ  
ての「おさかなビンゴゲーム」は、ハマチ、カンパチのフィレが当たるとあって大人気で、各回 100 名、3 回とも直ぐに受付を終了し、参加者全員で大いに盛り上がった。

また、この日の試食会のメニューは、香川の観光ふるさと・さかな料理「瀬戸のハマちゃん焼き」で 300 名の来店者に試食してもらった。「瀬戸のハマちゃん焼き」は、刺身用に引いたハマチをレタス、金時人参といっしょにオリーブオイルで炒め、もろみを絡めて食べる丸ごと香川県産の料理で、安心・安全、簡単で美味しい新メニューで人気の一品である。試食した主婦からは、「和風イタリアンといった感じで新感覚の味」「子供が喜んで食べているし、おばあちゃんも抵抗なく食べられそう」と好評を得た。また、この日試食会に供したハマチは、同店に 3 月 12 日より本会大阪支所から納入が開始された活〆ハマチで、販売の方は、産地や生産者の顔が見える販促シールが好評で、消費者が安心して購入でき好評とのことであった。今後開店される、関西地区のイトーヨーカドーでも本会大阪支所扱いの養殖生産物販売が予定されており、販路の拡大、取扱い数量の増大が見込まれる。今後も、安心・安全の PR に努力をしていきたい。



「瀬戸のハマちゃん焼き」の試食会

## 6月1日から ボート免許が変わります

1. 資格区分が変更されます。

ボート・ヨット用	1 級小型船舶操縦士 (外洋免許)
	2 級小型船舶操縦士 (沿岸免許)
水上オートバイ用	特殊小型船舶操縦士

2. 酒酔い操縦の禁止、免許者による自己操縦、危険操縦の禁止、救命胴衣の着用については遵守事項として定められ、違反した場合は行政処分等を受ける場合があります。

3. 現行免許は次のとおり新免許に見なされ、引き換える必要はありません。(次回の更新時に新免許に引き換えとなります。)

現行免許	新 免 許
1 級	1 級 + 特殊
2 級	1 級 + 特殊
3 級	2 級 + 特殊
4 級	2 級 (5 ト限定) + 特殊
5 級	2 級 (5 ト・1 海里限定) + 特殊
4・5 湖川小馬力	2 級 (湖川小出力限定)

4. 詳しい改正内容等については、下記にお問い合わせください。

四国運輸局船員労働環境・海技資格課

(087-825-1190)

四国運輸局ホームページ:

<http://www.skt.mlit.go.jp/information/gyousei/gy045.htm>

## ニューフェイス紹介

アンケート項目

生年月日

出身地

出身学校

趣味

### 漁 連

< 購買事業部 石油課 >

大 江 洋 輔

昭和 55 年 12 月 30 日

さぬき市津田

獨協大学法学部法律学科

書道・短歌

