

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.jf-net.ne.jp/kagyoren/>  
 E-mail:gyoren@ns.kagawa-gyoren.or.jp



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

## 憲法記念日の知事表彰 水産業振興功労者

**木下利光**  
 宇多津漁業協同組合代表理事組合長

**若宮敏行**  
 粟島漁業協同組合常勤理事志々島支所長



木下利光氏



若宮敏行氏

香川県は5月1日、知事表彰受賞者として各界功労者86名を発表した。

水産業功労者としては、木下利光氏（宇多津漁業協同組合代表理事組合長）若宮敏行氏（粟島漁業協同組合常勤理事志々島支所長）の2名が表彰の荣誉に浴された。表彰式は、5月8日県庁で行われ、真鍋県知事が長年「この道一筋」に郷土の発展に尽くした功績をたたえた。

木下氏は、昭和28年より半世紀の長年月にわたりサワラ流し網漁業に携わるとともに、冬場のノリ養殖に取り組み、県下に先駆けて浮流し式養殖に着手するなど、ノリ養殖の技術開発に貢献するとともに、漁協の経営基盤強化と組合員の漁業生産の安定に尽くした功績は大なるものがある。また、平成14年には組合独自に、日本栽培漁業協会が生産したサワラ種苗の中間育成・放流を実施するなど、生産面においてもサワラ資源の増大に努めている。

また、関係団体の理事または監事として、県下水産業の振興、漁船保険事業の普及拡大、操業安全の

充実強化、遊漁船業の適正な発展などに貢献するとともに、香川海区漁業調整委員として、海面漁業の調整にも尽力された。

若宮氏は、半世紀以上の長年月にわたり漁船漁業に従事する傍ら、志々島漁業協同組合の監事、理事及び代表理事組合長として、特に組合長就任以降は直接業務に従事し、漁協の行う各種経済事業の充実強化と組合員の利便の増進に努め、漁協の経営基盤の強化と安定に尽くした。

また、関係団体の理事または監事として、本県水産業の振興に貢献するとともに漁業操業の安全対策の充実強化など、関係団体の発展と健全な運営に大きく貢献するとともに、昨年のも栗島・志々島両漁協の合併推進にも尽力された。

## 香川県無線漁業協同組合 通常総会開く

香川県無線漁業協同組合は、去る4月28日に漁連会館6階大会議室で、平成15年度通常総会を開催した。

総会は、服部組合長の挨拶で始まり、竹沢漁連専務の来賓挨拶があった後、議長に柳生忠氏（土庄中央漁協組合長）を選出して議事に入り、上程された6議案は、すべて原案どおり可決承認された。

また、任期満了に伴う役員選任が行われ、理事10名、監事3名が選任され、代表理事組合長に服部郁弘氏が再任された。新役員は次のとおり。

代表理事組合長	服部郁弘
理事	嶋野勝路
"	地濱稔
"	橋本時雄（新任）
"	木村進
"	森勝典（新任）
"	福由常雄
"	森重行
"	白川久芳
"	富山晴良（新任）
監事	山本等
"	三木正幸
"	田島貞彦

# ふれあい「建干網」2003 in カンオンジ開催

伝統漁法を現代によみがえらせる「ふれあい『建干網』2003 in カンオンジ」(観音寺漁協建干網実行委員会主催)が4月29日観音寺の財田川河口で開催された。

建干網は、干潮の時の河口に網を入れ、満潮で魚が上流に上がるのを見計らって網を張り、再び干潮になる時を待って一網打尽にする漁法。江戸時代から伝わり、一時途絶えていたが、同実行委員会が家族連れで楽しめる町おこしイベントとして6年前、約50年ぶりに復活させた。

当日は、約3,000人の参加のもと、財田川河口から上流約400mの地点に4m間隔で杭をうち、幅150m、高さ6mの網を張って、干

遊樂は、来て、見て、捕って魚と海と

潮時に逃げ場を失ったハマチ、タイ、チヌ、セイゴ、ボラなど海の幸を生け捕りにした。

午後1時20分の神事の後、午後2時の合図とともに、川の中州でザルを手にした家族連れらは腰まで水につかり、水しぶきを上げて網にかかった魚を一齐に追い回し、魚を捕まえるたびに大歓声をあげていた。一方、浅瀬に撒いた約10万個のハマグリ捕りコーナーでは、色つきハマグリを掘り当てると、記念品にサヨリが用意されていて、掘り当てた子供たちも大喜びだった。また、漁協婦人部によるお魚市も開かれ、うどんやタコの天ぷら、小エビのかき揚げなどに行列ができ、終日、漁業者とふれあい、豊かな海の幸を満喫していた。



放流されたハマチ、タイ、チヌなどの魚を追い求める参加者たち



浅瀬に撒いた色つきハマグリと記念品のサヨリを交換している参加者たち

## スルメイカ (マツイカ) について

皆様におなじみの するめ に用いるイカ類の中で最も多いスルメイカについて紹介します。スルメイカは、分類的にはツツイカ目アカイカ科スルメイカ属に属し、地方名マイカ(北海道)、マツイカ(香川・長崎・福岡)、クサイカ(香川)、ガンゼキ(長崎)と呼ばれている。

太平洋、日本海沿岸の各地で夏期を中心に広く漁獲されるが、スルメイカが産まれるのは九州の南から九州西岸、せいぜい日本海西部くらいの暖かい海である。直径60cmぐらいのゆるい寒天質の透明球体の中に卵が数千粒含まれている。産まれたばかり

の子供は1mmにも満たない小型で、本科の他種と同じように、はじめは触腕が癒着しているが、体長が4~10mm位になると二つに分かれ、本来の機能を持つようになる。外套長は30cmを少し越えるくらいだが、瀬戸内で漁獲されるのは、これよりもやや小型で、肉厚もやや薄い。日本の沿岸どこにでもいるようにみえるが、子細にみると冬に産まれるものと秋に産まれるものがある。前者は主に太平洋岸で漁獲されるもの、後者は日本海側に配分されるもの主流になる。それらは、それぞれ黒潮や対馬暖流に乗って、北の方に漂いながらだんだん成長する。北

上するとき、三陸では 夏イカ 漁が行われ、冷たい親潮の中でたっぷり餌を食べて、性成熟しながら南下回遊に入ると、今度は 下リイカ の漁が行われる。こうしてスルメイカは九州あたりから北海道へ北上し、そして産卵のためにまた南下するという日本列島縦断の往復旅行を一年でやってのける。だから年中、日本列島のどこかでは獲れるポピュラーなイカであるが、年によって好・不漁の波が激しい。寿命は一年である。スルメイカの群は上述の冬生まれと秋生まれだけでなく、本州沿岸のところどころで夏に小さな群れもある。

香川県海域では 5 月頃から 6 月にかけて小型定置網、込まし網等で多獲される。香川県では、スルメイカとは呼ばずマツイカ、クサイカ（腹ワタがタツプリと入っており、傷みやすく、すぐに内臓が傷んで臭くなるのでクサイカ）と呼ぶ。食べ方としては、全国的には、沖で釣り揚げたイカを酒、みりん、醤油などで味付けをした、たれの中に漬け込んだ「沖漬け」が人気を呼んでいる。香川県では、刺身、煮付、照り焼き、天ぷら、フライ、酢の物、サラダ、イカ飯等でよく食べられるが、八宝菜やシーフードカレーの具としても使われる。また、腹ワタが新鮮なイカが入手しにくいのが難点である。新鮮なイカが手に入れば、ぜひ手造りの塩辛をご賞味あれ。



今回は、以前にも一度行った事のある場所でありますが、5 周年記念として期間限定特別メニューが用意されており、出来たての生ビールを存分に楽しみ、しかも牛肉ジンギスカン・アイスクリームが食べ放題、おまけにお帰りの際にはスーパードライ 350ml 1 缶とジョッキ 1 個がお土産に付くなど、絶好の機会となっています。ふるってご参加をお願いします。

なお、参加負担金等については、各漁協に問い合わせ願います。  
(漁協職員協議会事務局)

## 平成 15 年度 放流事業始まる!!

(社)香川県水産振興協会の中核的事業として、推進している大型種苗放流事業が 5 月 8 日より始まった。

初日の 8 日は、夜半からの強い雨風で天候が心配されたが、小豆島一円に約 6cm のオコゼ種苗 2 8 千尾が無事放流された。種苗の状態は良好で、放流場所に定着後は順調に成長し、漁獲の増大につながることを期待している。

引き続きヒラメ、ベラ、メバル、クルマエビ、抱卵マダコの放流を予定していますが、マダコについては現在、長崎県の漁獲量が少なく、早期確保に向けて抱卵状況等調査中であります。

また、より効果的な放流事業を推進するため、同協会の漁獲量等のデータ収集について会員各位の協力をお願いいたします。

## 平成 16 年度本会職員新規採用のご案内

- ・採用予定数 若干名
- ・学部・学科 不問
- ・受験資格 平成 16 年 3 月に 4 年制大学、又は修士課程卒業予定者  
(平成 16 年 3 月末の年齢 25 歳以下)
- ・職種 総合職(本会業務全般)
- ・職場説明会 第 1 回 6 月 10 日(火)  
第 2 回 6 月 12 日(木)
- ・採用試験 7 月初旬(本人に通知)

詳しくは、本会総務部 山本までお問い合わせください。

TEL 087-825-0350

FAX 087-851-0699

メール soumu@ns.kagawa-gyoren.or.jp

## 漁協職員交流集会のお知らせ

6 月 1 日(日) アサヒビール園にて開催!!

香川県漁協職員協議会では、本年度の漁協職員交流集会を 6 月 1 日(日)に愛媛県伊予西条「アサヒビール園」にて実施いたします。

この漁協職員交流集会は、日頃、忙しく業務に追われている漁協の職員が、たまの休日にはのんびりと家庭サービスに努めると共に、職員間の交流を深めようと毎年実施しています。