

<p>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@kagawa-gyoren.or.jp</p>		<p>JF 高松市北浜町 8 - 25 TEL 087-825-0350 J F 香川漁連 FAX 087-851-0699</p>
---	--	---

平成16年香川県海域の海難事故発生状況

高松海上保安部は、平成16年の海難・人身事故の発生状況をまとめた。

船舶海難の隻数は、69隻(前年88隻)で、平成15年に比べ19隻減少し、船舶海難に伴う死亡・行方不明者は3人で、2人減少している。

船舶別の内訳は、漁船20隻(前年17隻)、プレジャーボート18隻(前年45隻)、貨物船17隻(前年16隻)の順となり、漁船の海難は全体の約30%を占め、平成15年と比べるとプレジャーボートの海難が大幅に減少している。

海難種類別の内訳は、衝突32隻(前年40隻)、乗揚げ13隻(前年12隻)、機関故障9隻(前年13隻)の順となっている。

新人職員奮闘記

「経理課にて」 岩井 俊彰

本年度より経理課でお世話になっております岩井俊彰です。早いもので、香川県漁連に入会して一年近くがたちました。仕事にも多少慣れましたが、まだまだの事が多いです。

経理課に配属になったころは、焦ってばかりでした。初めて手形を見てさわったときは、あまりの金額の大きさに緊張してしまいました。

学生の頃に簿記の勉強はしていましたが、実務処理などももちろん初めてのことでした。経理課には様々な伝票や書類などがやってきますが、そういったものがどういうものであるか最初まったく分からず、内容をノートに取ったりしてメモをする毎日でした。

簡単な処理でも焦ってミスを連発し、作業が遅れてしまい、経理課の諸先輩方に分かりやすく教えていただきました。

わたしの日常の業務内容は主に伝票の仕訳と経費の支払です。その他、月末の支所の伝票整理等を行っています。

伝票の内容や部署ごとの事情によって、科目が決まる訳ですが、最初の頃はよく見落として関係のない科目印を押していました。

元来の横着な性格のせいで、大丈夫だろうとよくよくチェックもせずに伝票を回してしまい、ミスを連発していました。最近はずすがに気をつけていますが、まだまだ未熟だと思う事が大変多くあり反省の毎日です。

十二月には応援として引田加工課の現場作業を体験しました。机にすわっているだけでは分からないこともたくさんあり、現場での作業を経験していない自分にとってよい経験になったと思います。

伝票などの書類上ではただの数字にみえていましたが、日々の現場での業務活動によって生じた意味のある数字として感じられるよいきっかけになりました。

現在は経理の業務の一部をしていますが、さらにさまざまな業務を請け負えるようにならなければなりません。しかし、まだまだ不勉強ですし、作業の正確さもスピードも足りません。

そういったところを改善していくため、日々精進を重ねていきますので、皆様のご指導の程よろしくお祈いします。

.....

「東京支所流通開発課にて」 岩中 義則

本年度より本会に入会しました、東京支所流通開発課の岩中義則です。

さて、僕が本会に入会してから早くも一年が経とうとしております。初めは、右も左もわからない新たな土地で事務所へたどり着くのもやっとの状況でした。電話をとっても注文ひとつまともに伝えることができず、夜の出荷作業でも足を引っ張ってばかりでした。それでも、周りの人たちの根気強く温かい御指導のおかげで、少しずつではありますが仕事を覚えてきている次第です。

まだまだ微力で、皆さんにはご迷惑をたくさんかけることと思いますが、日々努力し、少しでも早く一人前になれるよう一生懸命頑張りますので、ときには厳しく、ときには温かい目で御指導ご鞭撻のほど、何卒宜しくお祈いいたします。

第24回全国豊かな海づくり大会記念

「海を愛する子供たちの作品展」 絵画・習字・作文入賞作品の紹介

大会会長賞

小学校高学年の部

「おじいちゃんのいりこ飯」

観音寺市立豊田小学校 5 年 石井 裕子

「いりこ飯を作れ。」

いりこが好物の祖父の言葉はきまっています。でも、私はいりこが大きらいで、ご飯に入っても横によけていました。

そんなとき、社会科で「伊吹島のいりこ」について勉強することになりました。本やインターネットで調べて、心に残ったすごいことは、次の二つです。

一つ目は、いわしをとっていりこにするまでの工夫や苦労です。鮮度を保つために漁船を時速三十二ノットで走らせます。これはたいへん速い速度だそうです。船からすぐに加工するために、海ぞいに加工工場を建てています。船が港に着くと、工場長や網元さんが

「はよせーよー。船が来たぞー。」

などの声をかけ合って、いわしを急いで工場に送りこみます。いわしが手にふれるといたむので、いりこが出来上がるまでは、ぜったいいりこをさわらないそうです。

そういえば、いりこの皮はぴかっと光っていて、見るからにおいしそうです。祖父は、いりこのこんなところにひかれているのかもしれませんが。

二つ目は、「いわしがたくさんとれて、おいしく食べてもらえるように」という島全体の人の願いのことです。この思いをこめて、年に一度「よべっさん（えびすさん）」を船に乗せて伊吹島を一周したり、近くの島周りをしたりする行事が行われています。

「えびすさん」は海の神様なので、どの網元さんの家にもおまつりしてあるそうです。そんな、島の人々の願いが、小さないりこの一つ一つにつまっているのだと思うと、いりこをよけて食べていた自分がはずかしくなりました。

私たちの地区には、米の豊作を願う「ちょうさ祭り」や「ししまい」「だんじり」があります。海の豊

漁と田んぼの豊作と収穫の仕方はちがっても、願いは同じだったのです。

伊吹島の人たちのなやみも見つけました。「昔より、いわしのとれる量が減ってきている」ことです。海水がおせんされてきているために、魚たちに被害が出てきたのです。昔のきれいな海には、魚のたまごが浮いているのが見えるほどでした。今では、そのようなことはほとんどなくなったそうです。

このことを知って、私は、悲しくなりました。海をよごしているのは私たち一人一人に関係があります。私の住んでいる地域は川の上流にありますから、ひょっとしたら、私の家から出した洗たくやおふろの水のせいかもしれません。

この前、雨がふりました。雨水に流されてゴミが海にたくさん届いたことでしょうか。雨上がりの砂浜には、たくさんのゴミが打ち上げられているそうです。『魚にとって、めいわくなゴミなんだ』ということ、このときほど感じたことはありませんでした。私たち人間にとっていい気持ちがしないゴミは、もちろん、魚にとってもいい気持ちがするはずがありません。魚の豊かな昔の海にするための努力をすべての人たちが心がけていかなければならないと思いました。

私たち五年生は、七月に「洋上学習」で伊吹島へ行きました。そこで「いりこ工場」を見学したり、実際にいりこを生産する人たちのお話を聞くことができました。その話からは、「いつまでもいりこ漁ができる、豊かな海であってほしい」と願う島の人たちの強い思いを感じました。

「いりこ飯を作れ。」

今日も祖父が好物の、「いりこ飯」の言葉がとびました。

「伊吹のいりこにして、おいしいから。」

いりこの大きらいな私でしたが、伊吹のいりこについて調べるうちに、すっかりいりこが気に入ってしまった私に気がついて、笑ってしまいました。



中学・高校生の部

「海に生きる」

香川県立志度高校 定時制商業科 2 年

石原 光

いつものように七時前に起きて朝食を食べ、父の運転する車に乗って港に行く。港に着いたら魚の餌に入れる栄養剤をバケツに入れ、それをのせて船に乗り込み、漁業組合の冷蔵庫に向かう。今日もいい天気だ。顔に当たる潮風も心地よい。ふと目をやると、防波堤で釣りをしたり散歩している人たちがたくさんいるのが見える。

そうして冷蔵庫につくと、栄養剤の入ったバケツを黒板の所に置いて、組合の人にタイとフグの餌を頼み、船に戻る。組合の人が、栄養剤と餌を配合した飼料を作ってくれるのだ。飼料ができるのを待つ間、父は漁師の人たちと魚のことについて話しているようだ。組合の人が餌を持ってきてくれると、タイの餌はベルトコンベヤーで船に積み、フグの餌は私が手渡しでもらって船に乗せる。魚たちの餌を積み終わると、まずはフグの餌をやるために、沖合十分ほどの所にあるイカダに向かう。フグのイカダは二台あり、それぞれのイカダに五千匹のフグが入っている。父と二手に別れて餌やりをする。ふと見ると一つの餌を二匹のフグが奪い合って食べている。フグは餌を吸い込んで食べるのだが、大きい餌は一回では口に入らないことがあり、それを一生懸命食べている様子を見ているとけなげでかわいらしい。初めは勢いよく食べているのだが、満腹になったフグはイカダの隅に行ってしまうので最後の一箱がなかなか空にならない。

次にタイのイカダに向かう。タイは食欲が旺盛で三十～四十箱の餌を食べる。それだけの餌箱を船からイカダへ移し替えるだけでも重労働だ。タイはまだ小さくてやせているので、本当に太らせて出荷できるのだろうか、と心配になるが、秋口になると脂がのって、まるまると太るから不思議だ。これが海の力か、とも思う。父がタイの餌やりをしている間、私はイカダの外で釣りをして待つ。仕掛けはシンプルな二本針で、餌はタイの餌。手釣りで竿は使わない。今の季節に釣れるのはスズキ、チヌ、ドウナイ、マボラ、ナシフグと様々だ。普通は海底まで餌を落として釣るのだが、タイの餌やりをしている間はタイの食べた餌がこぼれ、それに魚がよってくるので魚が浮いてきて活性が上がり、よく釣れる。餌が沈む前に手元にアタリが伝わると、スズキの可能性が

高いので「おおっ」と思う。チヌやスズキが釣れるとやはり嬉しい。釣りをしているとあっという間に時間は過ぎ、父が餌やりを終えると、今度は私が餌箱を洗い、父が釣りをする。父はさすがに釣りがうまく、私が餌箱を洗い終わるまでに四～五匹もの魚を釣っている。昔は海がきれいで、魚がもっとたくさん釣れたそうだ。洗った餌箱を船に移し、組合の冷蔵庫に空箱を返しに行き、そこで父が組合の人と話をしている間、私は船を洗う。それが終わると午前の仕事は終わりだ。家に帰り昼食を食べる。午後の仕事は春先まで使っていたノリ網やノリで使った道具の片づけだ。それが終わると、家で少し休憩してから学校に行く。

私の家は漁業をしているため、中学卒業後は水産高校に進学し、漁業や海のことを勉強したいと思っていた。しかし中学のときに眼を痛め、水産高校への進学をあきらめざるを得なくなった。そこで現在は、昼間は家の仕事を手伝い、夜は商業科の定時制高校に通っている。春から秋にかけては魚の養殖と出荷をし、冬場はそれにノリの作業が加わる。

今の季節は気候も穏やかでいいのだが、冬場は海上は身を切るような寒さだ。天気が悪い日が多く、穏やかなことで有名な瀬戸内海にもそこそこ波が立つ。しかもノリの作業は二十四時間体制で機械を動かすため、作業をする私たちもほとんど寝る時間がない。私の場合はそれに学校の授業が加わるため、一年目の冬は本当にきつかった。近年の地球温暖化の影響で、瀬戸内海の海水温も上がっている。以前は三月頃までノリの刈り取りをしていたが、今年は一月の終わりで作業をうち切った。海水温が低い方がいいノリが育つのだ。海水温が上がり質が落ちると、刈り取っても出荷できないのである。海水温が低すぎてノリの養殖ができない北日本でも、ゆくゆくはノリの養殖が行われるかもしれない。また、海水温が上がれば私の家でもカンパチのイカダを冬の間中沖に置いておくことができるようになるかもしれない。海水温の変化に連動して、私の仕事が変わっていく。

私はこの仕事を始めてまだ三年目だ。父や組合の人と話しているうちに、海にずいぶん詳しくなった気がする。水産高校への進学はできなかったが、日々の仕事の中で学ぶことは多い。しかし、この広い海のことについてはまだまだ知らないことの方が多く、できないこともたくさんある。大きな船を操縦したり、網を張ったり碇を上げたりするのはまだ難しいが、この海で働きながらそれらのことも少しずつできるようになりたい。

農 林 水 産 大 臣 賞

小学校高学年の部

「おじいちゃんはつり名人」

高松市立日清小学校 6 年 糸谷 響

祖父は、一本づりの漁師。周りからつり名人と呼ばれている。なぜだか、船の名前も「名人丸」だ。名人丸は、他の漁師さんの船に比べると小さいけれど他の船に負けにくいぐらいのスピードで走る。

祖父が漁師を始めたのは、十五才の頃だ。祖父のお父さんが、体が弱くてあまり仕事ができなかったので、長男の祖父が若い頃から一生けん命に働いた。つりが得意だった祖父は漁師になるのは、いやではなかったそうだ。船の名前は、祖父のおばあちゃんが、名人になるようにと願ってつけてくれたらしい。

他の漁師さんは、網で魚をとるけれど、祖父は、一本づりだ。昔は、つりの人も多かったけれど、網に変わっていった。でも祖父は一本づりを通した。ふしぎに思った私は、祖父に聞いてみた。

「ただ、つりにこだわったのではない。魚を網でとると、とった魚が岩などにぶつかって中に入っている魚がきずつき、魚の値だんがおちる。時には、魚を殺してしまうこともある。それに網でとると、いらぬ小さな魚もたくさんとって、資源を減らすことになるから、つりにしたのだ」と、教えてくれた。

五年生の総合学習の時、ゲストティーチャーとして、祖父が学校にやってきた。「つり名人に聞く」というコーナーでみんなの質問に答えたりつり名人としてこだわっていることを説明してくれた。まず「ぎじえ」についてである。スズキなど白い魚をねらう時は、白色。タイなどをねらう時は、オレンジ。ハマチは緑。これは、何度も何度もちょう戦しているうちに、どのぎじえによくつれるか分かってきたらしい。魚は自分の体の色に似ているぎじえが一番よくいつくと祖父は言った。

また、よくつれるようになるには、魚のことをよく知ることが大切。どこにすんで、どんなエサを食べるのか……など研究していくと、よくつれるようになると教えてくれた。

友達は、この祖父のしかけの工夫や、研究熱心なことにおどろいていた。努力を重ねてきた祖父。私は、なんだか祖父がえらくなつたようで、少し自まんしたくなってきた。いっしょに来ていた他の漁師

さんが、

「糸谷さんがつったタイは、きれいだ。網でとった魚はきずがついたりするけど」

と言っていた。祖父は、つってきたタイなどの魚を海でいかしておく。お客さんに注文されるまで。これは祖父が、いつでも新鮮な魚をおいしく食べてもらうためにしていることだと教えてくれた。

しかし、最近祖父の仕事が少し変わってきた。祖父がつり名人というのが、広がったのか、名人丸が遊魚船になったことだ。お客さんを船に乗せ、よくつれるポイントに船をつける。そこで、つりをしてもらう。最初は、少しのお客さんだったけど、今はカレンダーに船を出す印がたくさんついている。

どうして祖父は、変わったのであろうか。聞いてみると

「今は、魚をとる人が上手になって、魚の量が減っている。魚の値だんも安い。そのうえ、不景気だ。将来が心配になったんや。自分でとらなくてもお客さんが、喜んでくれたらええ。タイなど自分でつれたら、お客さんは大喜びする」

と、少しさみしそうに言った。祖父は、自分のつりの技を次に生かそうとしている。私は前むきな祖父の生き方が、とてもすばらしいと思った。私だったら、長年かけて見つけたつりの工夫をあまり教えたくはない。自分だけのものにしておくのに。

つり名人と呼ばれているおじいちゃん。自分がつらなくても、お客さんにつってもらうことで喜びに変えるなんて、かっこいいよ。お客さんの喜びが、おじいちゃんの喜びになるんだね。安全運転で元気でがんばってね。

主な行事予定 (3/1 ~ 3/31)

- | | | |
|----|--------|--------------------------|
| 3月 | 2日(水) | さわら漁業者検討会 |
| | 7日(月) | 海づくり大会香川県実行委員会
御製碑除幕式 |
| | 8日(火) | 香川県水産研究発表会 |
| | 14日(月) | 第8回乾海苔共販 |
| | 19日(土) | 坂出市漁協合併調印式 |
| | 29日(火) | (社)香川県水産振興協会総会 |
| | 30日(水) | 第9回乾海苔共販 |
| | 31日(木) | 漁連理事会 |