

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



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

第37回放魚祭

7月26日(水)午前10時より第37回放魚祭(主催:(社)香川県水産振興協会、三豊郡漁業組合連合会、香川県漁業協同組合連合会、香川県信用漁業協同組合連合会、(財)香川県水産振興基金 協賛:香川県、三豊市、観音寺市)が、真鍋知事、横山三豊市長、白川観音寺市長ほか水産関係者約70名が出席し盛大に開催された。式典は、三豊市詫間町の大塚会館で行われ、厳かな神事のあと主催者を代表して服部会長が、「稚魚愛護・資源管理の精神を当地新生三豊市から全国に発信し、豊かな瀬戸内海を蘇らせることを願っております。」と挨拶した。その後、真鍋知事を始めとする来賓の方々から祝辞をいただき、続いて、多度津水産高校生に主催者・来賓より稚魚のお手渡しが行われた。



稚魚を放流する真鍋知事と園児

また、式典終了後、放流会場のゴマジリ港県営棧橋に移動し、式典出席者と地元詫間幼稚園児32名が三豊市議会香川議長の合図で、これからの豊漁を祈願してベラ・ヒラメ・メバル・マダイ各1千尾、タケノコメバル500尾を放流した。放流終了後、会場に集結していた三豊地区の各漁協の漁船が順次出港し、その後地元地先に帰り、ベラの稚魚約4万5千尾の放流を行った。また、事前放流として7月24日(月)に三豊市地先においてクルマエビ6万尾が放流された。今年度の放魚祭は地元子供会の児童・保護者を招待して水産教室や親子放流も実施し、

地元2市・漁業関係者のみなさんの協力を得て盛況のうちに閉会しました。来年度第38回放魚祭は小豆地区において開催予定。

漁協職員交流集会開催される

「海遊館、なんばグランド花月」

7月9日(日)に「海遊館、なんばグランド花月」において、漁協職員交流集会(香川県漁協職員協議会(会長 大廣正昭)主催)が開催された。

同交流集会は、日頃忙しく仕事に追われている漁協職員が、家庭サービスに努めるとともに、職員間の交流を深めようと毎年実施している。

今回は、家族を含め約130名の参加があり、海遊館のジンベイザメや観覧車からの眺め、なんばグランド花月でお笑いを楽しんだ。

なお、今回、各ブロックでお世話をいただいた方々に紙面をお借りして厚くお礼申し上げます。



なんばグランド花月の前で入場を待つ参加者

平成18年版水産白書より

(1) 漁業経営体の動向

平成16年の海面漁業・養殖業の経営体数は、前年に比べ2%減少し13万となった。

このうち、主に家族労働によって営まれる沿岸漁業経営体は12万3千で95%を占めている。

(2) 漁業経営の状況

沿岸漁船漁家(10ト未満の漁船漁家)の16年の漁業所得は前年に比べわずかに減少した。これは、漁業支出が減少したものの漁獲量の減少による漁業収入の減少の方が若干大きかったため。

海面養殖業漁家の16年度の漁業所得は、前年度に比べ10%増加した。収入、支出ともに規模が大きいブリ養殖、タイ養殖では、漁業所得の変動が大きいことに加え漁業外所得もほとんどないため、漁家所得は不安定となる傾向がある。カキ、ホタテ、ノリ養殖では比較的安定している。

中小漁業(10ト以上の漁船漁業)の16年度の収益は、前年度に比べ漁労支出が減価償却費等の減少により2%減少したが、漁労利益は前年度に引き続き赤字となった。

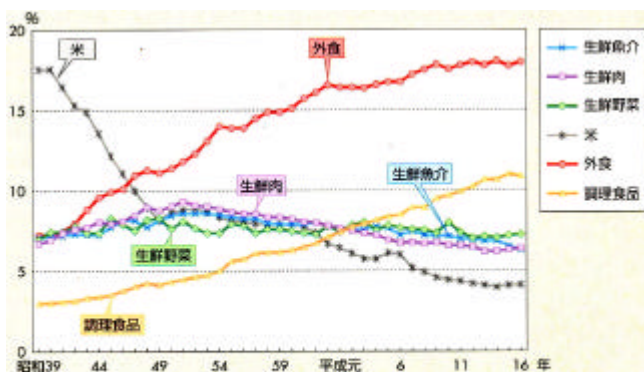
(3) 漁業就業者

16年の漁業就業者数は、前年に比べ3%減少し23万1千人となった。このうち、男子漁業就業者19万3千人について年齢階層別にみると、60歳以上の割合は0.9ポイント増加して46.8%と、65歳以上の高齢者の割合は0.7ポイント増加して34.5%となり、高齢化がさらに進行した。

(4) 水産物の消費動向の変化

生鮮魚介類の1人1年当たり供給量(16年14.8kg)が増えているにもかかわらず、購入量(16年12.8kg)が減少している理由の一つは、この40年間で外食や弁当、おにぎり、調理パン、惣菜といったすぐ食べられる調理済み食品(「中食」なかしょく)の形態による摂取割合が増え、食材として消費者に直接購入される生鮮魚介類の量が減少したため。もう一つの理由として、食材として販売・購入されている生鮮魚介類の形態が「切り身」や「刺身」といった最終的に消費される姿のものが増え、頭と骨といった不可食部分を一緒に購入しなくなったことが挙げられる。

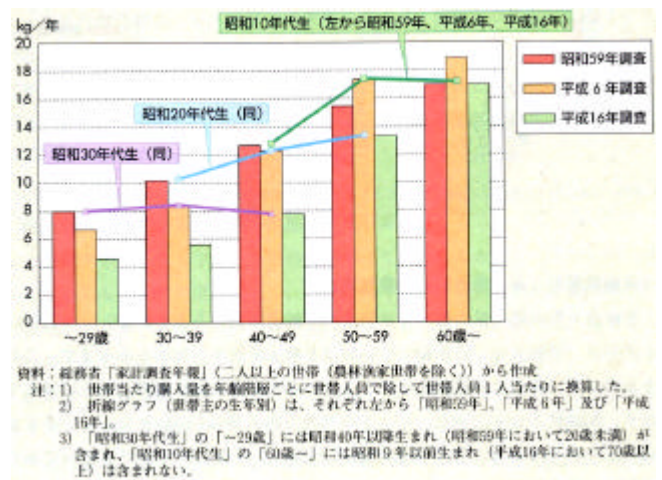
食料支出額に占める品目・形態別の割合の推移



資料：総務省「家計調査年報」(二人以上の世帯(農林漁家世帯を除く))から作成
注：「調理済み食品」は、工業的加工以外に一般に家庭や飲食店で行うような調理の全部又は一部を行った食品。冷凍調理食品、レトルトパウチ食品及び複数素材を調理したものを含む。弁当、おにぎり、調理パン、中華まんじゅう、レトルトパウチ食品、各種惣菜など。カップめん、即席めんは含まない。

年齢階層別に魚介類の消費動向をみると、年齢が高い層ほど購入量が多い傾向にあるが、後の世代ほど購入量が少なくなっている。最近、油脂の摂り過ぎによる栄養バランスの偏りや、食料資源の浪費といった諸問題が顕在化しており、「食育」の推進が重要な課題となっている。良質のたんぱく質や不飽和脂肪酸を豊富に含む水産物の優れた栄養特性や調理方法の普及・啓蒙を進め、特に、若い階層の消費の拡大を図るとともに、社会全体の高齢化が進む中で、魚介類の需要を支えている高齢者のニーズにも的確にこたえていくことが重要となっている。

1人1年当たり生鮮魚介類購入量(世帯主の年齢階層別)



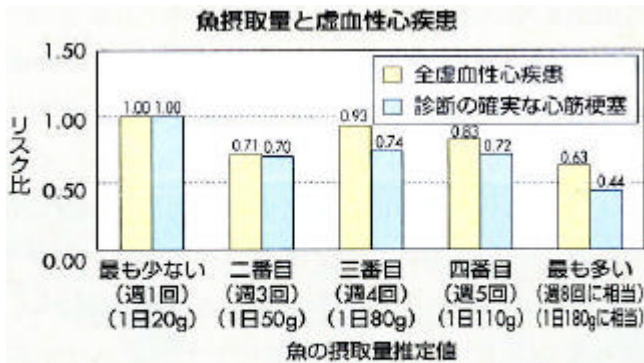
魚をたくさん食べる人ほど心筋梗塞になりにくい

- 厚生労働省研究班 -

魚の脂質に含まれるDHA(ドコサヘキサエン酸)やEPA(エイコサペンタエン酸)には、血管を詰まりにくくすることによる生活習慣病の予防や脳の発育に効果があることが知られています。これまでも、少しでも(週1、2回)魚を食べることが心筋梗塞をはじめとする虚血性心疾患の予防につながるという、海外の研究報告がいくつかありましたが、週1、2回以上、たくさん魚を食べるとさらに虚血性心疾患の予防効果が高くなるかどうかを示す研究結果は、これまで報告されていませんでした。そこで、厚生労働省研究班は、平成2年から約11年間にわたり、岩手県、秋田県、長野県、沖縄県に住む男女約4万人について、食事を含む生活習慣と虚血性心疾患発症との関連を追跡しました。

追跡期間中に虚血性心疾患を発症した男性207人、女性51人、合計258人について、高齢や喫煙など他の要因の影響を除いた上で魚の摂取量との関係を分析したところ、摂取量が最も多い(週8回

に相当)グループの全虚血性心疾患のリスクは、最も少ない(週1回に相当)グループの63%になりました。心電図、血液検査などで心筋梗塞と確定診断されたものに限ると44%と、リスク低下傾向がよりはっきりと示されました(図)。日本人の一人当たりの魚介類の消費量は世界でもトップレベルです。今回の調査によって、魚による虚血性心疾患予防効果は、週1、2回程度でも期待できるけれども、それ以上に食べるとさらに高くなることがわかりました。



資料:「厚生労働省研究班による多目的コホート研究」のホームページ (<http://epi.ncc.go.jp/jphc/>)

新しい組合長紹介

(敬称略)

西かがわ漁協

新任 横内 秀夫
(平成18年6月22日)

退任 小濱 福重



主な行事予定(8/1~8/31)

- 8月3・4日 1級小型船舶講習会
- 10日(木) 海苔研委員会
- 14・15日 盆休み
- 16日(水) かん水組合総会

加工食品の原料原産地表示について

- 生鮮に近い加工食品にも原料原産地表示が義務付けられます。 -

これまで生鮮食品と一部の加工食品の原材料だけに原産地表示が義務づけられていましたが、平成16年9月にJAS法に基づく加工食品品質表示基準が改正され、生鮮食品に近い加工食品にも主な原材料の産地表示が義務づけられました。
 なお、主な原材料とは、原材料に占める重量割合が50%以上のものをいいます。
 約2年間の移行期間を終える平成18年10月2日以降に国内で製造、加工された義務表示の対象品目には、原料原産地表示が必要となります。

義務対象品目

農産加工食品

乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実 塩蔵きのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実
 ゆで、または蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん
 異種混合したカット野菜、カット果実、その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの
 緑茶 もち いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類 こんにやく

水産加工食品

素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類
 (するめ、煮干しいわし、しらす干、ちりめんじゃこ、干こんぶ、板のり、焼きのり、味付けのり、乾燥わかめ 等)
 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類(塩さんま、塩さば、塩かずのこ、塩いくら、塩蔵わかめ、塩蔵したうみぶどう 等)
 調味した魚介類及び海藻類(まぐろしょうゆ漬け、さわらのみそ漬け、もずく酢、味付けめかぶ、いくらしょうゆ漬け 等)
 ゆで、または蒸した魚介類及び海藻類(ゆでだこ、ゆでかに、ゆでしゃこ、釜揚げしらす、釜揚げさくらえび 等)
 表面をあぶった魚介類(かつおのたたき、あじのたたき 等)
 フライ種として衣を付けた魚介類(衣をつけたカキフライ用のかき、衣をつけたムニエル用のしたびらめ 等)

畜産加工食品

調味した食肉 ゆで、または蒸した食肉及び食用鳥卵 表面をあぶった食肉
 フライ種として衣を付けた食肉 合挽肉、その他異種混合した食肉
 その他
 上記「異種混合」以外の生鮮食品を異種混合したもの

原料原産地の表示方法は？

主な原材料が国産品の場合は「国産」である旨を表示し、輸入品の場合は「原産国名」を表示します。国産品の場合は、都道府県名その他一般に知られている地名の表示も認められています。

【基本的表示方法】

名 称	あじの開き
原材料名	真あじ(A国)、食塩
内 容 量	1尾
消費期限	枠外下部に記載
保存方法	10 以下で保存してください
製 造 者	株式会社 県 市 町 -



名 称	あじの開き
原材料名	真あじ 食塩
原料原産地名	A国
内 容 量	1尾
消費期限	枠外下部に記載
保存方法	10 以下で保存してください
製 造 者	株式会社 県 市 町 -

【複数の原料原産地表示方法】

名 称	乾燥
原材料名	(A国、B国、その他)...
内 容 量	100g
消費期限	枠外下部に記載

重量割合の多いものから順に2箇所以上を記載し、その他の原産地を「その他」とすることも可能。

【別途記載する方法】

名 称	乾燥
原材料名	、 、 × ×
原料原産地名	商品名下部に記載
内 容 量	100g

商品名
原料 の原産地名 :A国

なお、詳細については、下記までお問合せください。

問合せ先 :中国四国農政局 香川農政事務所 消費安全部 表示規格課
〒760-0018 高松市天神前3-5 TEL:087(831)8155 FAX:087(831)8171



「青い羽根募金」のお願い

「青い羽根募金」とは

現在、全国1,205ヶ所の救難所・支所が救助拠点として整備され約5万8千人のボランティアの方々で救助員として活動しています。海難救助は、厳しい条件の中で行われるため、効果的、かつ、安全な救助活動を行うことができるよう救助員は、常日頃から組織的な訓練を行うとともに、ライフジャケット、ロープ等の救助資器材の整備も必要です。さらに、救助船の燃料等も必要となります。このために必要な資金は、全国的な募金活動等によって集められています。このため、社団法人日本水難救済会では、海上保安庁のご指導により昭和25年から「青い羽根募金」を開始し、周年、国民の皆様にご寄付をお願いしています。

このような活動をしています

沿岸海域において、漁船やプレジャーボート等の船舶海難、サーフィン、磯釣り、海水浴等での海浜事故が発生した場合に、全国各地の救難所員がボランティアで海難救助活動を行っています。

青い羽根募金の使途は部外の有識者で構成する青い羽根運営協議会委員の審議承認を得て決定されます。

<後 援> 国土交通省 海上保安庁 水産庁



海洋少年団募金活動



募金振込先

お問い合わせ/フリーダイヤル 0120-01-5587
郵便局/口座番号 00120-4-8400
銀行/三井住友銀行 日本橋東支店 口座番号(普) 7468319
募金サイト/ <http://www.chocom.jp>

寄付金に対する税制上の優遇措置

日本水難救済会は「特定公益増進法人」として国から特別に許可されているため、本会に対する寄付金については、寄付して頂いた方々に対し所得税・法人税の税法上の優遇措置があります。