

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

のり採苗終了

平成18年度の本会ノリ人工採苗が多度津のり種苗センターで9月19日より開始され、3万8千枚を採苗し10月15日で終了した。

本年度は、今のところ栄養塩もまずまずで、穏やかな秋晴れのもと順調に育苗が行われており、今漁期のノリの豊作に期待したい。



大型水車による採苗作業

水産基本政策の確立を求める全国漁民大会開催!

JF全漁連、漁業基本対策推進本部、WTO・FTA対策特別推進本部は、10月4日東京都港区の虎ノ門パストラルで「経営危機突破!水産基本政策の確立を求める全国漁民大会」を開催した。全国から漁業代表者1,800人が終結し、本会から服部会長、原常務ら19名が参加、来年に予定されている水産基本計画の見直しや指定漁業許可の一斉更新などを契機として、漁業・漁村の再生に向けた水産施策の抜本的強化を求める決議を行うとともに、出席した自民党国会議員に水産業界の窮状を訴えた。大会は途中から「水産政治力結集に向けた全国漁民大会」に切り替えられ、次期参議院選挙にオール水産の独自推薦候補を擁立することを緊急提起。これを満場一致で決議し、推薦候補者の丸一 芳訓氏より決意表明があった。大会終了後、大会決議の実現を求め、大会会場の虎ノ門パストラルから日比谷公園までデモ行進を行った。また、デモ行進と並行して、政府・自民党に対する要請活動を行った。

(全漁連情報 1506号より抜粋)

まるいち よしのり 丸一 芳訓氏のプロフィール



昭和26年生(55歳)

全国漁業協同組合連合会理事
全国漁業協同組合連合会総合政策部会副部長
兵庫県漁業協同組合連合会代表理事会長
育波浦漁業協同組合代表理事組合長

昭和48年3月 国士館大学法学部卒業
昭和48年4月～昭和53年11月 兵庫県警察
昭和53年12月～現在 漁業に従事
平成9年11月～現在 育波浦漁業協同組合代表理事組合長
平成10年6月～現在 兵庫県漁業共済組合理事
平成12年5月～現在 兵庫県内海漁船保険組合理事
平成12年6月～現在 兵庫県信用漁業協同組合連合会理事
平成16年6月～現在 兵庫県漁業協同組合連合会代表理事会長
平成16年6月～現在 全国漁業協同組合連合会理事
平成16年8月～現在 兵庫県瀬戸内海海区漁業調整委員会委員長
平成16年8月～現在 瀬戸内海広域漁業調整委員会委員
平成16年8月～現在 兵庫県農林水産政策審議会委員
平成17年3月～現在 兵庫県卸売市場審議会委員
平成17年5月～現在 全国海区漁業調整委員会連合会副会長
平成17年7月～現在 農林水産省水産政策審議会特別委員
平成17年8月～現在 兵庫県港湾審議会委員

【褒章・表彰歴】

平成元年4月 兵庫県のじぎく賞
平成17年5月 兵庫県知事表彰(農林水産功労)
平成18年4月 黄綬褒章

平成18年度漁業技術研修会・漁業士研究会開催

平成18年度漁業技術研修会(海苔養殖部門)(主催:香川県、県漁連、県信漁連、(社)県水産振興協会、県海苔養殖研究会)が、9月14日(木)午後1時30分から、漁連会館6階大会議室において開催され、県下の海苔養殖業者、漁協職員等約120名が参加しました。

当日は、講師に佐賀県有明海漁業協同組合連合会指導部長 田上卓治氏を招き、「佐賀県におけるノリ養殖業への取り組みについて」と題し講演が行われました。

平成12年の大型ケイ藻による大規模な色落ち被害により、漁場環境改善として平成13年から2割削減を継続実施していること、新たな生産体制として漁協を核とした委託加工の事例紹介及び、漁場改善を目的とした海底耕耘での想像以上のゴミが回収された事例等について情報が提供されました。

研修会終了後、午後3時から田上氏他の出席のもと意見交換会が行われ、漁業技術研修会で説明のあった海底耕耘や色落ち対策について、熱心な質問や意見がありました。



熱心に聞き入る参加者たち

水産食育教室を土庄町で開催

9月23日(土) 土庄町四海漁協で「水産食育教室」(主催:香川県水産振興協会、四海漁協 共催:土庄町、土庄町教育委員会、香川県 協力:四海漁協女性部、小豆郡内青年・指導漁業士)が開催された。「水産食育教室」は、魚食に関する正しい理解と、漁業や地域水産物への関心を高めるため、今年度は県下5ブロックにおいて小学生親子などを対象に、漁業体験、調理実習と栄養指導を一貫して行っている。

この日は、四海地区を中心に、土庄町在住の小学校の児童と保護者29名が参加した。冒頭の挨拶で、四海漁協の木村組合長は、「今日は、日頃は見ることのできない沖での底びき網漁の体験を通じて、四海で獲れる魚に親しんでもらうと共に、おいしい魚料理づくりに取り組んでもらいたい」と述べた。参加者は、まず漁業体験ということで、四海沖で山本昇氏、島本勢司両氏が操業する底びき網漁業の様子を見学した。網が巻き上げられ、袋網からエビや小魚が大量に出てくる光景を目の当たりにし、子供たちは歓声を上げていた。漁獲されたエビや小魚は、四海漁協に持ち帰り参加者、スタッフ全員で、エビ、小魚、カニ、ヒトデなどを選別した。ある程度選別の目処がたったところで、保護者を中心に香川県指導漁業士のもと、スズキ、ゲタ、ハモなどの捌き方を体験し、料理教室の食材とした。



魚の捌きに挑戦する保護者たち

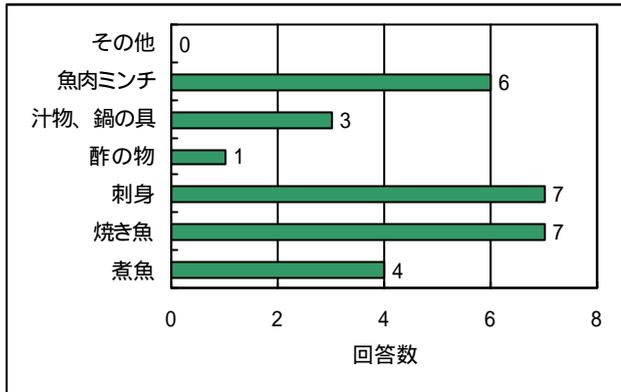
その後、場所を四海公民館に移し、漁獲された魚で調理実習を行うとともに、土庄町中央学校給食センターの山本栄養士から、魚の栄養価について学んだ。調理実習では、一田女性部長や香川県指導漁業士らに指導を仰ぎながらスズキの香草グリルや、小エビのピラフなどに挑戦、悪戦苦闘しながらも、参加者たちは何とか全ての料理を仕上げた。



料理に悪戦苦闘する子供たち

料理が完成し、参加者自ら調理したものに舌鼓をうち、好評のうちに水産食育教室は終了した。

魚料理で好きなものは何ですか(アンケート結果より一部抜粋)



食についての新たな話題です ★★「食育」★★

【食をめぐる最近の状況】

若い世代を中心に、朝食の欠食や野菜ぎらいが増えている。

米、魚介類が食材の中心であった従来の日本型食生活が崩れ、脂質のとりすぎなどが深刻になっている。

生活習慣病や内臓脂肪型肥満などの予備軍が増え、将来的に健康への悪影響が心配されている。



このような食に関する困った状況をなんとか正しい姿にもどそうと、昨年国において「食育基本法」という法律が制定されました。

【キーワード：食育】

「食育」とは生きる上での基本であって、知育、徳育、体育の基礎となるべきものです。様々な体験を通して「食」に関する知識と「食」を選択する力を身につけ、健全な食生活を実践する人間を育てることを目的とします。

【香川県の取り組み】

香川県では「食育」の推進による心身ともに健康で豊かな県民生活の実現を、県民運動として取り組んでいます。水産分野では、今年度から水産課に食育担当を配置し、(社)香川県水産振興協会と連携して県内の児童・生徒、保護者の方々を対象に、水産食育教室を開催しています。

【水産食育教室の特徴】

この教室は、漁業体験 調理実習 栄養指導の3講座を組み合わせたもので、体験を通し、恵みの海に感謝したり地域の魚のおいしさを味わっていただくことにしています。

漁業体験や調理実習の講師を浜の漁師さんや漁協女性部の方々が担当し、地元に着した水産情報や、魚のおいしい食べ方を生産現場から発信しています。生産者にとっても、消費者や子供たちと直にふれあえる体験は、水産物の消費動向やニーズを把握できるというメリットがあります。



水産食育教室で漁獲物の選別を体験する小中学生

【漁業者の方々へのお願い】

「食」の知識や認識を生産者、消費者、子供たちが共有することが、食生活の改善のみならず、浜に元気を与える契機になります。漁業者の方には、食育の一環を担い魚食普及のリーダーとして水産食育へのご支援、ご協力を今後ともお願いしたいと思います。

【問い合わせ先】

香川県水産課 担い手・漁場保全グループ
食育担当 藤原

TEL : 087 - 832 - 3472 (ダイヤル)

主な行事予定 (11/1 ~ 11/30)

- 11月 2日(木) 京浜地域水産物流通懇談会(東京)
- 7日(火) 漁連理事会
- 20~21日(火) 漁連定期監査
- 22日(水) 漁協運動功労者表彰式(東京)

フードフェスタかがわ2006を開催します

県内で生産されている農林水産品とこれらの加工食品等の展示・即売・商談などにより、県産の“食”にかかわる情報の提供とビジネス拡大の場を創設するため、本年度で2回目となる「フードフェスタかがわ2006」を12月2日(土)に開催します。この食の祭典へふるってご来場ください。
* () の部分が、主に水産関係の行事です)

開催日程及び場所

平成18年12月2日(土) 午前9時30分～午後4時30分

高松国際ホテル 高松市木太町2191-1 電話087-831-1511

セミナー会場(講演) 新館「瀬戸の間」

<セミナー1:「加工食品商品性向上セミナー」>・・・(出展者のみ受講可)

9:30～10:30 テーマ:これからの加工食品に望まれるもの
～ブランド化で価値を高めよう～

講師:マーケティング心理研究所 所長 山本和子氏

<セミナー2:「おさかな地産地消・食育セミナー」>・・・一般公開講座

10:45～12:15 テーマ:食べよう、海の幸、地魚～日本型食生活の再発見～

講師:元香川県明善短期大学学長 川染節江氏

*地魚の食べ方の提案などを通し、魚食の利点を見つめなおします。

<セミナー3:「香川園芸研究協議会協賛セミナー」>・・・(一般公開講座)

13:30～15:00 テーマ:果実加工のトレンドと課題

講師:(株)いのすや 代表取締役 西田俊二氏

メイン会場1(展示・即売) 本館「讃岐の間」アリーナ

次のものの展示・試食・即売・商談を行います

香川県内で生産された食品、料理、飲料など

県内で生産されたものを原材料として加工・製造、調理した食品など

地産地消・食育に関する展示、食育関連商品の展示・販売など

*水産関係出展予定者(平成18年10月18日現在)

・さぬき市 鴨庄漁協女性部 ・三豊市 (有)藤田水産 ・香川県漁連

【公開時間】10:30～16:30 商談業者のみ入場可

11:30～16:30 一般参加者も入場可(商談は終日可)

メイン会場2(水産食育コーナー) 本館「讃岐の間」ステージ

10:30～11:30 水産食育コーナー

かがわの水産物、水産加工品、水産食育教室の概要等の展示

おさかな切り身クイズ、漁法模型による模擬体験(常時展示)

14:00～14:30 おさかなビンゴゲーム

屋外展示場 ホテル新館入り口

9:30～16:30 「お魚シャトル」による瀬戸のミニ水族館の展示

主催

香川県、かがわ地産地消運動推進会議、かがわ農産物流通消費推進協議会、

香川県食品産業協議会、讃岐三畜銘柄化推進協議会、かがわ県産品振興協議会

お問い合わせ先 (運営事務局業務は、主催者から業務委託をしています。)

「フードフェスタかがわ2006運営事務局(コンパス・コミュニケーションズ株式会社内)

担当:大倉 電話087-864-5421 FAX087-868-7320