

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

香川フェア開催

～京都ジャスコ洛南店～

本会では、香川県等と共催で、香川県産ハマチを中心として県産水産物の販路拡大やブランド化を推進することを目的に、1月19～21日の3日間、京都市南区のジャスコ洛南店において「香川県フェア」を開催した。

フェア初日の19日、同店正面中央入口におさかなシャトルを設営し、ハマチ、カンパチ、マダイ、ヒラメ等15種類の泳ぐお魚を展示し、来店者に香川県産魚をPRした。また、午前、午後の各1回、来店者を対象に「おさかなビンゴゲーム」を行い、ビンゴ賞として、ハマチフィレやイリコ等をプレゼントし、フェアを盛り上げた。



大勢の人に囲まれた「お魚シャトル」

店内催事場では、県魚ハマチを使ったしゃぶしゃぶ「さめき出世鍋」の試食会も開催し、京都の人たちに香川県産ハマチのおいしさを堪能してもらった。展示即売コーナーでは、ハマチはもちろんのことタイラギ貝、スズキ、ワタリガニ、イダコ等県産天然魚を始め、煮干、チリメン等の水産加工品が本会職員により威勢良く販売された。午前11時には、竹沢専務を始め、山田県農政水産部長、嶋野県かん水組合長らが同店を訪れ、イオン幹部との懇談、イベント会場視察後、来店者先着300名に香川県産「焼きのり」をミニトマトと一緒に配りながら、来店者に県産水産物のPRと購入を呼びかけた。これら一連のキャンペーンは大変好評で、期間中の3日間、同店において県産ハマチ約500尾を販売し、

大盛況のうちにフェアは幕を閉じた。



本県産「焼海苔」を配布

今回の「香川県フェア」では、ジャスコ担当者からも、一般消費者からも香川県産水産物が高く評価されたことから、今後ますます安心・安全、新鮮・おいしいをPRしながら販路拡大に努め、全国のジャスコでハマチをはじめとする香川県産水産物が一点でも多く並べられるよう努力したいと感じた。

全国海水養殖シンポジウム開催

第32回全国海水養殖シンポジウム(主催:全国海水養魚協会、共催:兵庫県かん水養魚協会)が、2月6日(火)神戸市の神戸ポートピアホテルで「MADE in JAPAN・養殖魚の品格」をテーマに開催され、全国から海面養殖生産者をはじめ業界関係者ら多数が出席した。また、今回は消費者の参加も加えて分科会では活発な意見交換がなされた。本県からはかん水役員を始め若手生産者、関係団体総勢46名が参加した。



大会旗の引渡し式(右側嶋野会長)

会はず、主催者を代表して嶋野会長が「メイド・イン・ジャパンの養殖魚を前面に打ち出し、養殖業界が一丸となって推進して行こう」と強い口調で挨拶を述べた後、来賓の白須敏朗水産庁長官、井戸兵庫県知事、小松司兵庫県漁連会長がそれぞれ挨拶し、シンポジウムの成果を大いに期待する旨の祝辞を頂いた。

その後の基調講演では、「築地魚河岸三代目が見た養殖魚」をテーマに講演。築地から見た養殖魚の評価や全海水に期待すること等、そして販売促進には、生産者からの情報発信の大切さや養殖魚に対する「こだわり」を伝える事が必要であることの講演があった。

引き続き行われた分科会は、3つに分かれてのパネルディスカッション形式で行われた。消費者を対象とした第1分科会では「養殖魚をもっと知ろう。健康・安全・安心」をテーマに行い、第2分科会では、「養殖計画の徹底 - 継続は力なり - 」をテーマに意見交換し、適正尾数を計画、遵守、実践、そしてそれを継続することが価格安定、経営強化に不可欠である事を認識し、その後、2007年度の養殖計画を満場一致で決議した。第3分科会では、「国産トラフグ養殖及び国産ヒラメ養殖の行き方」をテーマに意見交換がなされた。

閉会式では各分科会の座長による、決議内容報告の後、前田兵庫県養魚協会々長より、次回シンポジウム開催地の香川県かん水養殖漁協嶋野組合長へ大会旗が引き渡された。嶋野組合長は挨拶の中、風光明媚な香川へ大勢の参加をお願いすると同時に、来年3月がかん水養殖業の祖、野網和三郎氏の生誕100年とハマチ養殖80周年にあたることから我々養殖業に携わる者にとっては記念すべき年となるので、当大会への大いなる期待と、成功に向け協力を賜るようお願いして、閉会となった。



パネルディスカッションで熱心に聞き入る参加者

新人職員奮闘記

「東京支所販売課にて」

守田 憲弘

本年度より、東京支所販売課でお世話になっております守田憲弘です。香川県漁連に入会して1年が過ぎました。最初は不規則な勤務時間に慣れるのが大変でしたし、目に入るもの聞くもの全てが初めてで戸惑う毎日でした。

業務内容は販売業務、出荷業務補佐の仕事を与えられていますが、電話注文を聞いているだけで営業といった仕事をしているとは言えません。その上、ミスも多く先輩方には迷惑かけてばかりで、目の前の事をこなすだけで精一杯の毎日でした。夜の出荷では、カンパチ、ヒラメ、タイの現場を回らせてもらいました。各現場で、一連の流れ、仕事内容が異なり体で覚えるまで時間がかかりました。まだまだ足を引っ張ることが多くありますが、先輩方の丁寧なご指導のもと、体で覚えていくことができました。現在タイの出荷を主として行っておりますが、早く一人前になり現場を任されるよう努力し頑張っていきたいと思っております。

また、8月には久里浜の方で1か月間研修に行き、営業では体験できない事を学びました。活〆作業、生簀管理など様々なことを現場の人達から教えてもらいました。この経験をいかして、香川の魚を自信をもって販売できるよう各市場に足を運んで営業していきたいと思っております。まだまだ知識、経験ともに未熟ですが、先輩方から一つでも多くの仕事を任せられるよう、頑張っていこうと思っております。皆様にはご迷惑おかけすることが多々あると思っておりますが、ご指導の程よろしくお願い致します。

主な行事予定(3/1~3/31)

- 3月 14日(水) 第8回乾のり入札
- 19日(月) 香川県水産研究発表会
- 26日(月) 漁連理事会
- 29日(木) (社)水産振興協会総会
- 29日(木) 丸一よしのり氏を励ます会
- 30日(金) 第9回乾のり入札