

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
JF香川漁連 FAX 087-851-0699

燃油高騰対策 「全国漁民大会」開催！ 「全国一斉休漁」実施！

JF全漁連、大日本水産会は7月15日、燃油暴騰による漁業者の窮状を政府及び国民に広くアピールするため、東京・日比谷野外音楽堂において「漁業経営危機突破全国漁民大会」を開催した。全国から漁業関係者4千人(本県からは43人)が集結した。大会は、午前11時から始まり、服部郁弘JF全漁連会長が挨拶し、続いて早崎達哉全国鯉鮪近代化促進協議会会長、岩崎富作JFいしかわ副組合長、熊谷ヒサ子青森県漁協女性協議会会長により力強い意見表明が行われた。

大会決議は、丸山英満JF宮崎漁連会長(全国近海かつお・まぐろ漁業協会会長)が読み上げ、満場の拍手で採択した。

自民党の谷垣禎一政務調査会長、浜田靖一水産総合調査会長、大島理森水産政策推進議員協議会長らから実効性・即効性のある政策を用意し、予算獲得を目指し、7月末か8月初めには結論を出すべく全力を尽くすなどの所信が表明された。大会には、100人以上の自民党国会議員が集結した。

大会終了後、農林水産省周辺を大会参加者がデモ行進した。

また、「全国一斉休漁」が同日実施され、本県も全漁協が参加したほか本会の鮮魚出荷もストップし全国にアピールした。

< 燃油価格暴騰対策に関する決議 >

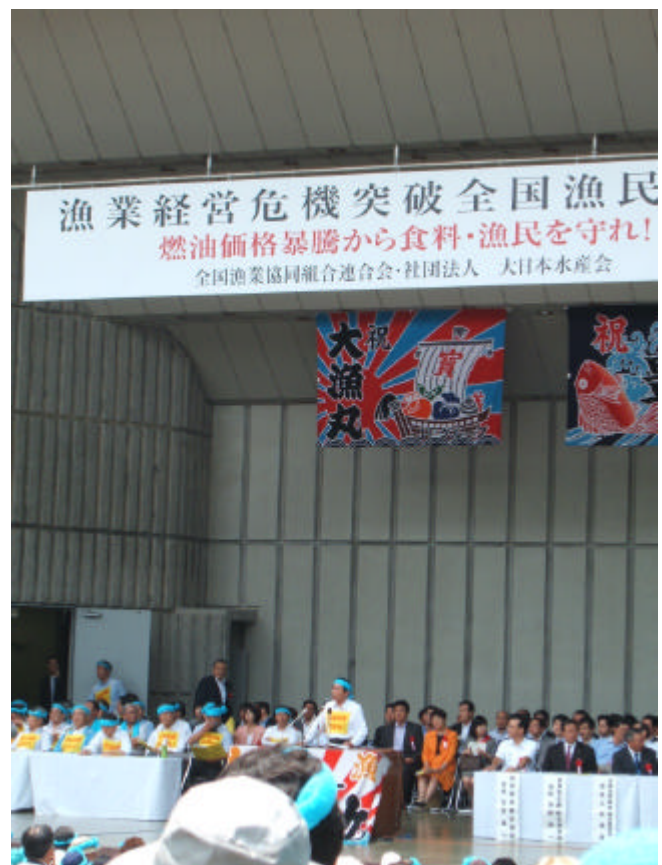
原油価格の暴騰により、全国の漁業・漁村は今まさに、息の根を止められようとしている。漁業者の自助努力はもはや限界を超え、出漁の断念や廃業者の発生など極めて深刻な事態にある。このまま推移すれば、国民への水産食料の安定供給の責務を果たすことができなくなるばかりか、地域の経済・社会に重大な影響を及ぼすことが懸念される。

かかる緊急事態に鑑み、下記事項の実現を政府・国会に強く求めるものである。

記

- (1) わが国漁業を存続させ水産食料の安定供給を図るため燃油価格の高騰に対する必要な補てん措置を講ずること。
- (2) 経営存続のため、税制及び金融措置等における抜本的な対策を講ずること。
- (3) 投機資金の国際原油市場への無秩序な流入を規制する国際措置を求めること。
- (4) 漁業用燃油の安定供給を確保すること。

2008年7月15日
漁業経営危機突破 全国漁民大会



燃油高騰に対して支援を求める服部全漁連会長

燃油価格高騰対策 国・県へ要望

7月2日、燃油価格高騰対策を国に働きかけてもらうため、服部会長ほか関係団体役員、漁業者代表

として5ブロック会長・副会長ら20名が県知事及び県議会に対し要望を行った。

また、7月9日には服部会長ほか関係団体役員、5ブロック会長ら13名が上京し、山田水産庁長官および地元選出の国会議員と面談、要望書を手渡した。

第39回放魚祭を開催

去る7月17日(木)午前10時より、県民に広く稚魚愛護と水産資源保護思想の普及高揚を図ることを目的とした、第39回放魚祭(主催:(社)香川県水産振興協会、香川県東部漁業協同組合連合会、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、東かがわ市、さぬき市、高松市)が、快晴の夏空のもと、東かがわ市の三本松ロイヤルホテルと新三本松港湾において、高木副知事、山本県議会副議長、藤井東かがわ市長ほか水産関係者等約110名が出席し、式典や稚魚の放流などが盛大に開催された。



稚魚を放流する服部会長と園児

式典は、三本松ロイヤルホテルで執り行われ、厳かな神事のあと主催者を代表して服部会長が、「水産業界は燃油高騰による一斉休漁など憂慮すべき事態が続いているが、稚魚愛護と水産資源保護の精神を、東かがわ市三本松から全国に発信し、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。続いて、来賓の高木副知事他の方々からのご祝辞をいただき、その後、多度津水産高校、多度津高校の生徒6名に放流稚魚のお手渡しが行われた。

式典終了後、いっぱいの大漁旗で彩られた放流会場の新三本松港湾の岸壁で、式典出席者と三本松幼稚園児67名及び水産教室を終えた三本松小学校児

童93名が、東かがわ市議会大山議長の合図で稚魚の放流を行った。この日放流された稚魚は、ベラ5万尾、トラフグ1万尾、マダイ・メバル・ヒラメ各1千尾、タケノコメバル5百尾で、これからの豊漁を祈願して三本松の海に放流された。また、事後放流として、東讃漁協管内の各地先において、クルマエビ6万尾が放流される。

放流終了後、会場に集結していた東讃地区各漁協の漁船12隻が順次出港し、出席者に見送られながら地元地先に帰り、稚魚の放流を行った。

地元3市、香川県、漁業者の皆さん他関係各位の協力を得て開催した放魚祭は、盛況のうち無事に閉会した。来年度第40回放魚祭は、高松地区において開催予定。

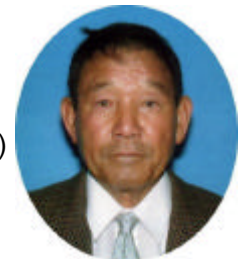
新しい組合長紹介

(敬称略)

詫間漁業協同組合

新任 安部 等
(平成20年6月22日)

退任 田島 貞彦



主な行事予定(8/1~8/31)

8月8日(金) 燃油高騰水産業緊急対策組合長会

かん水組合通常総会

養殖魚の今後のあり方と餌飼料の動向に関する研修会

13~15日(金) 漁連盆休み

21日(木) ハマチ80料理コンテスト審査会

29日(金) ハマチ80大使選考会

“新作”
かがわ県産品
大募集!

平成20年度

かがわ県産品コンクール

募集期間▶▶平成20年7月28日(月)～9月12日(金)

趣 旨

- 販路開拓に意欲的な県内事業者や生産者が持っている県産品を募集します。
- 本コンクールを通じて、県内はもとより全国展開が可能な、埋もれた県産品の掘り起こしを行います。
- 入賞した県産品は、香川県が愛媛県と共同で東京新橋に開設しているアンテナショップ「香川・愛媛せとうち旬彩館」をはじめ、百貨店等での「香川県フェア」において広くPRし、香川県産品全体の認知度向上を図ります。



コンクール審査風景

応募要件

- (1) 応募者は、香川県内に所在する事業者・生産者、または個人であること。
- (2) 応募県産品は、香川県内で製造または加工の最終段階が行われたものであること。
- (3) 応募県産品は、食品衛生法、不当景品類及び不当表示防止法、計量法、JAS法等関係法令に違反しないものであること。
- (4) 過去に国または県(各種関係協議会を含む)が実施した同様のコンクールで入賞した県産品は除く。

応募方法

応募を行う事業者等は、申込書に必要事項を記載し、写真またはチラシ等内容が分かるものを添付のうえ、募集期間中に下記へ送付する。(郵送の場合は消印有効)(現物商品は、後日審査会場へ持参すること。)

〈送付先〉かがわ県産品振興協議会事務局

〒760-8570 高松市番町4-1-10 香川県産品振興室内

TEL087-832-3375 FAX087-835-5210



東京(新橋)アンテナショップ「香川・愛媛せとうち旬彩館」

審 査

- (1) 応募された県産品について、審査委員が評価を行う。
- (2) 審査項目は、地域性・創造性・市場性・品質とする。
- (3) 応募が多数の場合は、一次審査(9月下旬)により審査対象を絞り込み、二次審査(10月上旬)で受賞県産品を決定する。

選賞予定数

- (1) 知事賞(最優秀賞)……………1点
- (2) かがわ県産品振興協議会長賞(優秀賞)

〔食品部門/非食品部門〕……………各1点

- (3) メモリアル2008賞(優秀賞)[食品部門/非食品部門]……………各1点

※メモリアル2008賞

平成20年度は、小豆島で日本で初めてオリーブの栽培が行われて100周年、野網和三郎が安戸池で世界で始めてハマチ養殖に成功して80周年、瀬戸大橋が開通して20周年、手袋の製造が始まって120周年の大きな節目を迎えている。これを機にこれらの地域資源を生かし、香川県産品の知名度の向上を図るため、オリーブ、ハマチ、瀬戸大橋、手袋に関連する商品の中から選定する。ただし、平成21年3月31日までに市場販売が可能な品目とする。



「香川・愛媛せとうち旬彩館」1階店内

その他

- (1) 入賞した県産品は、協議会が宣伝紹介するとともに、斡旋販売を行うなど販路の拡大を進める。
- (2) かがわ県産品振興協議会は審査員の評価コメントを取りまとめ、後日応募者に通知する。
- (3) 応募した県産品には、かがわ県産品振興協議会の流通アドバイザー派遣事業を優先的に実施する。

Local Products of KAGAWA 2008

「平成19年度 かがわ県産品コンクール」受賞産品



平成19年度
販路拡大チャレンジ部門

大賞 (食品部門)

ソイソルト

株式会社 かめびし

ソイソルトは、顆粒状の醤油で調味料や香辛料のようなものですが、これまでにないまったく別の食品の中に位置づけられています。従来の醤油の市場は和食が中心で、これに代わるものはポン酢醤油や味噌醤油しかありませんでしたが、ソイソルトなら、イタリアンやフレンチなどの洋食市場においても使いやすくなっています。



平成19年度
販路拡大チャレンジ部門

優秀賞 (食品部門)

タイラギ貝ヒモの佃煮

本島漁協女性部

全国でも有数の産地である瀬戸内海のタイラギ貝のヒモを佃煮にしました。一般の家庭ではあまり知られていないタイラギ貝のヒモは、本島では各家庭で工夫を加えながら古くから珍味として食べられてきたものです。



平成19年度
販路拡大チャレンジ部門

優秀賞 (非食品部門)

向日葵in塩入温泉石けん

有限会社 仲南源興公社

この石けんは、太陽の光を思う存分浴びたヒマワリから採ったヒマワリ油と、名湯「塩入温泉」の温泉水をたっぷり配合して、お肌への優しさをサポートしました。入浴用、洗顔用としてご使用ください。



平成19年度
メモリアル関連商品部門

優秀賞 (非食品部門)

「遊んで」・「使って」・「しまって(収納)」

オリーブの箸置き

香川県漆器工業協同組合青年会、
香川県漆芸研究所

生活雑貨である箸置きを、実用面だけでなく可愛らしさや遊び心を取り入れ、オリーブの葉をモチーフにして、伝統的な工芸品である香川漆器として仕上げました。オリーブだけでなく、ハマチや瀬戸大橋をモチーフにしたものも製作できます。



平成19年度
メモリアル関連商品部門

優秀賞 (食品部門)

オリーブの里小豆島 オリーブ茶

有限会社 オリーブの里小豆島

オリーブ葉だけを焙煎し、ほうじ茶タイプとして抽出しました。冷たく冷やしたオリーブ茶は、最初に甘味を感じ、あと口にオリーブ独特の苦味をわずかに感じる、すっきりさわやかな飲み口になっています。



平成19年度
メモリアル関連商品部門

優秀賞 (食品部門)

煮魚醤油

鎌田醤油 株式会社

ハマチは、主に刺身で食べられる機会が多いですが、この煮魚醤油は、水で薄めてハマチの切り身といっしょに煮込めば、簡単な調理法で、「ハマチの煮付け」や「ハマチ大根」「あら煮」として食べられます。

過去の受賞産品

平成18年度
せとうち旬彩館チャレンジ部門

大賞 (食品部門)

金陵 白下糖梅酒

720ml 詰

西野金陵 株式会社



平成17年度
オリーブ関連商品部門

大賞 (食品部門)

完熟・手摘みオリーブ油

株式会社 ヤマヒサ



平成17年度
せとうち旬彩館チャレンジ部門

大賞 (非食品部門)

思い出オーダー

「和手袋&バッグ・古彩」

引手袋製興会



平成17年度
せとうち旬彩館チャレンジ部門

大賞 (食品部門)

さぬきの手作り和盆サブレ

有限会社 ハイジ



平成17年度
魚とする瀬戸の地魚部門

大賞 (食品部門)

おととせんべい

有限会社 象屋元蔵