

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

JF全漁連

漁協運動功労者表彰

木下利光

宇多津漁業協同組合代表理事組合長



全漁連は、11月20日(木)平成20年度(第23回)漁協運動功労者表彰の式典と祝賀会を東京・虎ノ門パストラルで開催した。この表彰は、漁協系統運動の推進・発展に功労のあった者に対し、全漁連が表彰しているもので、本年度は全国で30名の受賞が

あり、本県からは木下利光氏(宇多津漁業協同組合代表理事組合長)が受賞された。

木下組合長は昭和28年より漁業一筋に従事しており、昭和49年より宇多津漁業協同組合の理事就任し、その人柄、見識及び指導力が認められ、平成4年から代表理事組合長に就任している。

平成20年度京浜地域水産物流通懇談会・香川フェア開催!

本県産水産物のより一層の販路拡大とブランド化を推進することを目的とした水産物流通懇談会を本会、香川県、(社)香川県水産振興協会、香川県かん水養殖漁業協同組合および本年はハマチ養殖80周年記念事業実行委員会との共催により、東京で開催した。

懇談会は、11月7日に築地市場厚生会館で開催し、本県から真鍋県知事をはじめ服部会長、嶋野かん水組合長など関係者16名と伊藤東京都水産物卸売業者協会会長ら首都圏の卸売業者及び量販店9社、12名により活発な意見交換が行われた。

また、香川ハマチ大使2名と本会原専務ほかハマチ養殖80周年記念事業実行委員会事務局スタッフ等で構成したキャラバン隊が、築地の卸売業者協会、卸売業者5社を訪問して香川県産ハマチのPRを行い、大歓迎された。懇談会会場の隣では、本県産ブランドハマチ「ハマチ3兄弟」:「ひけた鱈」・「なおしまハマチ」・「オリーブハマチ」の試食会が開かれ、築地市場関係者に本県産ハマチの美味しさや漁業者の取組みについて理解を深めてもらった。



ハマチ大使と築地卸売5社社長と服部会長

同日、横浜市のマルエツ井土ヶ谷店でも香川フェアとして、真鍋県知事の挨拶、本県産焼海苔の配布、ハマチ大使キャラバン及びおさかなシャトルイベント、ブリ・ハマチをはじめ、タイ・ヒラメなどの活魚やチリメン・煮干の販売、庵治漁協女性部によるエビ天などの実演販売などが行われ大盛況であった。



ハマチ大使とおさかなシャトル(マルエツ)

ハマチハンター選手権大会開催

ハマチ養殖80周年実行委員会では、10月26日に高松市屋島東町の「県立屋島少年自然の家」塩水プールで、県産ハマチPRを目的に世界初のハマチつかみ取り競技「ハマチハンター選手権大会」を開催しました。競技は、4名1チームとなり、プール内に設置した4×4×1mの網生簀の中に収容したハマチを手づかみで取り上げ、その尾数・時間を競うもので、当日はあいにくの悪天候にもかかわらず、県内外の一般企業・水産高校から30チーム(120名)の選手とその応援団が駆けつけ、大いに盛り上がりました。予選では網生簀に5尾のハマチを収容し、5分間での捕獲尾数(全て取り上げた場合は捕獲完了時間)を競い、上位6チームが決勝へ進出しました。



服部会長挨拶



見事ハマチをGet!

決勝では、網生簀に随時魚を追加し、10分間で捕獲できる尾数を競い、白熱した競技が展開されました。約3.6kgのハマチに悪戦苦闘しながらも、捕

獲できなかったチームは無く、どのチームも自ら掴み取った新鮮なハマチに大変満足していました。なお優勝は高知海洋高校マリナダイビング部で、決勝・予選を含め23尾のハマチを捕獲し、「お世話になった先生方と分けあって香川県産ハマチを堪能したい。」とコメントし、会場からは大きな拍手が送られました。2位は多度津水産高校海洋生産科チームで決勝13尾捕獲、期待の県漁連チームは決勝で8尾捕獲、3位に入賞しました。



漁連チーム3位入賞!

また、予選の前には各チームのアピールタイムがあり、県産ハマチについての想いを替え歌にしたものや自社商品を使ったハマチの食べ方など楽しいパフォーマンスが演じられました。その中でも特に会場を盛り上げた「富士通ゼロックス(株)」チームにはハイパフォーマンス賞が、「アサヒビール(株)高松支社」チームと「読売新聞高松総局」チームには特別賞が授与されました。

また、選手権大会の後は、プールの水位を落として一般者の親子を対象に「親子ハマチつかみ大会」が行われました。親子2名80組が参加し、広いプールのあちらこちらで歓声が響きわたり、県産ハマチを大いにPRできました。



親子でハマチをGet!

漁協役職員研修会の開催

平成20年11月19日(水)漁連会館6階大会議室において(主催、香川県、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、全国共済水産業協同組合連合会四国事業本部香川支店)漁協役職員研修会を開催した。この研修会は、的確な業務運営や社会規範遵守のためのコンプライアンス態勢の確立、経営の健全化等、これらを規程に基づき適切な処理を行うことを目的として開催したもので県下漁協役職員約90名が参加した。



熱心に研修する参加者

県水産課小林主任と県漁連八木副調査役が説明を行い、出席者全員が熱心に聞き入っていた。研修項目は下記のとおり

記

定款変更(12月決算組合)について
 組合員資格審査に関するQ&Aについて
 役員選挙及び役員選任の手続きについて
 業務報告書様式の改正について
 部門別損益計算書の作成手順について
 減価償却資産の法定耐用年数及び資産区分の見直しについて
 経理規程の一部改正(案)について
 2008年7月改正版基準勘定科目について

以上

主な行事予定(12/1~12/31)

12月16日(火) 第1回ノリ共販
 18日(木) 理事会
 25日(木) 第2回ノリ共販
 27日(土) 仕事納め
 1月5日(月) 仕事始め

高松市東部漁協事務所移転のお知らせ

高松市東部漁業協同組合の事務所が平成20年10月31日に下記住所に移転しましたのでお知らせします。

住所 高松市城東町2丁目1番1号先
 電話及びFAX番号に変更はありません。



伝えたいさぬきの郷土料理

いとより鍋

材料(10人分)

ハギ	5尾
タイゴ	10尾
地エビ	30尾
シマゲタ	10尾
糸より	10尾
ワタリガニ	5尾
じゃがいも	4個
玉ねぎ	4個
醤油	適量
水	22カップ



作り方

魚はウロコと内臓を取り水洗いをする。内臓を取るときに胆のうをツブさないこと。
 ジャガイモ・タマネギは半分に切り、更になるべく大きくきる。
 鍋に水を22カップとジャガイモと魚を入れて沸かす。
 水が沸いたら、タマネギ、エビ、カニを入れる。
 一沸きさせて、醤油を適量入れて味付けしたら出来上がる。