

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/>



高松市北浜町 8-25
TEL 087-825-0350
FAX 087-851-0699

第66回香川県漁協女性部大会開催

9月10日(火)午前10時から漁連会館6階大会議室において、県下漁協女性部部員他が参加して、第66回香川県漁協女性部大会が開催されました。



挨拶する石原県女性連会長

初めに、漁協女性部綱領唱和が行われ、石原女性連会長、嶋野信漁連経営管理委員会会長より主催者挨拶、香川県池田知事、平瀬農林中央金庫高松支店長より来賓祝辞後、表彰式が行われました。

活動優良女性部(女性連会長表彰)

引田漁協女性部

貯蓄推進優良女性部(信漁連会長表彰)

庵治漁協女性部

続いて大会決議を行い、各漁協女性部において次の決議事項を実践していくことになりました。

【決議事項】

1. 魚食普及活動及び食育の推進
2. ライフジャケットの着用推進
3. 暮らしの見直しと健康管理活動の推進
4. 天然石けん使用推進運動の強化
5. 漁協事業への積極的参加

その後、高松海上保安部よりライフジャケット着用の啓発運動について資料を使って説明がありました。また、水産大学校山本義久教授より『魚、食べまいよ!』をテーマに特別講演が行われました。

おさかな大使通信



《首都圏水産物流通懇談会》

9月6日(金)に豊洲市場にて首都圏水産物流通懇談会が行われました。県水産物の流通について情報交換をする懇談会、また県水産物の魅力をアピールする「さぬき海の幸PRキャラバン」に参加しました。懇談会では、市場で香川の水産物を扱う卸売業者の皆様にお話をお伺いすることができました。

「香川の水産物」そして「豊洲市場」というブランド力の強い2つが組み合わせることで、さらなる価値創造、そして全国各地への消費拡大につながるのではないかと改めて水産物の流通について考える機会になりました。PRキャラバン隊では、池田知事と共に事業者を回り、オリーブハマチをはじめとする香川のおさかなの魅力アピールしました。

初めての東京での活動の中で、香川で出荷される水産物をより多くの人に知ってもらうための取り組みや流通について、そして豊洲市場の皆様がどのような思いで県水産物を取り扱っているのかを学び、とても貴重な経験になりました。今回の経験を活かし、おさかな大使としてさらにPR活動に尽力していきたいと思えます。(山本 ひなの)



流通懇談会にて池田香川県知事の挨拶



《東信水産フェア》

9月21日(土)東信水産荻窪総本店にて池田香川県知事によるトップセールスが盛大に開催されました。私は、香川県PRキャラクターのはまうみくん、そして香川県観光推進協議会PRキャラクターの親切な青鬼くんとともに司会進行を務めさせていただきました。当日会場には多くの方々が集まり、池田香川県知事と嶋野会長から香川県産焼き海苔などの記念品が配布され、来場者の方々は笑顔で受け取っていました。また、店頭でのオリーブハマチ、オリーブマダイ、オリーブサーモンの販売も大盛況でした。このイベントを楽しみにしていた方々が大勢来店され、「毎年この日を楽しみにしています」「今年もオリーブハマチが食べられる日が来たね」などといった嬉しいお言葉をたくさんいただきました。さらに、体験型移動水族館おさかなシャトルの展示やおさかなビンゴゲームも行い、多くの子供たちが元気に笑顔で魚たちにふれあい、学ぶ姿を見ることが出来るとても嬉しかったです。今回のイベントでは、香川県の豊かな海の恵みを広めるための素晴らしい機会となり、これからも香川県のおさかなの魅力を全国に発信し、多くの方々にお届けできるように尽力していきたい

と思います。(石川 桃奈)



嶋野会長、池田香川県知事と記念品の配布



子供も大人にも大人気のおさかなビンゴゲーム

《オリーブハマチを使ったレシピ》

こんにちは！香川おさかな大使の橋崎桃奈です。これからオリーブハマチが出回るといことでハマチのカルパッチョレシピをご紹介します。

今年は9月13日(金)オリーブハマチの販売が開始されました。オリーブ葉粉末を飼料に添加し養殖した、程よい脂のりとさっぱりとした味わいが楽しめる特別なハマチです。オリーブ葉に含まれるポリフェノールの効果により、コラーゲンの量が普通のハマチに比べて多く、歯応えも良く大変美味しいです。オリーブハマチの出荷は、1月上旬までとなっていますので、是非皆さんご賞味下さい。

ハマチのカルパッチョレシピ

◇材料 オリーブハマチ・レタス・玉ねぎ

◇タレ	オリーブオイル	大さじ1
	レモン汁	大さじ1
	しょうゆ	小さじ1
	わさび	少々
	しょうが	少々
	ニンニク	少々
	黒コショウ	少々

◇作り方

- ① お好みの量のレタスと玉ねぎを洗って切る
- ② ハマチを薄く切る
- ③ タレをよく混ぜ合わせる
- ④ 盛り付ける

10分で作れる簡単レシピなので、ぜひ皆さん作ってみてください♪(橋崎 桃奈)

イベント情報やレシピなどを香川おさかな大使のインスタグラムにて投稿していますのでぜひご覧ください。

