

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.kagyoren.jf-net.ne.jp/>



JF 高松市北浜町8-25
TEL 087-825-0350
JF香川漁連 FAX 087-851-0699

漁協系統功労者表彰式の開催

11月20日(水)東京一ツ橋の如水会館で2024年度漁協系統功労者表彰式が開催されました。本年度は全国で59人の受章(漁協運動功労者表彰受章者36人、漁業振興功績者表彰受章者23人)がありました。香川県からは漁業振興功績者表彰を受賞された高松市瀬戸内漁協の男谷勝さんが出席され、賞状の授与が行われました。男谷さんは、小型底曳網漁業に長年従事し、会長を務める高松地区底曳網協議会は2020年からイカの産卵床を海中に設置する環境整備を行っており、その活動が評価され2022年に豊かな海づくり大会で同協議会が表彰を受けました。現在もイカ産卵床の設置活動や再放流サイズの拡大など、瀬戸内海の資源保護に努められています。



賞状授与の様子(左から3番目が男谷さん)



受賞後の記念撮影(高松市瀬戸内漁協 男谷 勝さん)



坂出市漁協
網野 末博さん

県下では坂出市漁協 網野末博代表理事組合長が漁協運動功労者表彰を受章されました。1969年から海苔養殖業、漁船漁業に従事され、現在は建網漁業を主に操業されています。2015年には坂出市漁協組合長に就任され、資源の維持管理や漁場の環境保全の取り組みなどにも尽力され、組合の発展に寄与されました。

おさかな大使通信

《たかまつ市場フェスタ》

10月27日(日)に高松市中央卸売市場にて「たかまつ市場フェスタ」が開催され、山本大使と一緒に参加しました。

このイベントでは、オリーブハマチ、オリーブマダイ、オリーブサーモンの試食提供を行い、来場していただいた方々にその美味しさをご賞味いただきました。また、PRイベントではハマチのマスコットキャラクター「はまうみくん」と一緒に登場し、香川県のオリーブ水産物や香川県の他の水産物の特徴、魅力、美味しさ、そして私たち香川おさかな大使の活動についても紹介しました。

イベント会場には多くの方々が集まり、大賑わいの中で香川県のオリーブ水産物を広めることができました。これからも、香川の美味しい水産物をPRし、より多くの方々に知っていただけるよう引き続き尽力してまいります。(石川 桃奈)



《中讃秋のぴちぴちとれたて市》

10月2日(土)に宇多津町にて開催された「第20回中讃秋のぴちぴちとれたて市」に参加しました。ハモ鍋の試食や、貝殻お絵かき体験のお手伝い、開会式の司会をさせていただきました。

当日は、かなり強い雨が降っていましたが、たくさんの方が来場されていました。ハモ鍋は、ハモの身がふわふわでいい出汁が出ていて、肌寒いこともあり、より一層体に染み渡りました。試食開始時間前から行列ができており、小さい子供達も試食をしてくれ、たくさんの方にハモの美味しさを知って頂けて嬉しかったです。

貝殻お絵かき体験は、子供たちが好きな魚や、絵を描いていました。オリーブハマチやクラゲ、ブリなど特徴を上手に掴んで素敵に貝殻を仕上げていました。私もお絵かき体験をしましたが、魚を描くのは難しく、上手に描く子供たちはすごいなと思いました。雨の為、午後からのお魚ビンゴゲームと模擬競りは中止になってしまい残念でしたが、半日でも、多くの方にお魚に触れていただけて良かったです。雨の中のご参加ありがとうございました。

(橋崎 桃奈)



ハモ鍋の試食を行いました!

《ひけた鰯出荷式》

11月8日(金)に引田漁業協同組合にて「ひけた鰯出荷式」が行われました。水揚げや出荷の様子の見学、出荷式での司会、地元の小学生や関係者の皆様とひけた鰯の試食をしました。

大きく育ったひけた鰯の水揚げ、そして出荷の様子はとても迫力があり、普段では見ることでできない貴重な経験になりました。また実際に鰯を持たせていただくこともできました。出荷式では多くのご来賓の方にご参加いただき、初出荷をお祝いするとともに、これからの販売に向けて一丸となって尽力できるよう、香川の水産物に関わる一員として気が引き締まる式となりました。そして最後に、水揚げされたばかりのひけた鰯をいただきました。これまでに食べたことのない身の引き締まりや弾力、脂の乗りに感動しました。

いよいよ今年もひけた鰯の出荷が始まりました。よりたくさんの方に美味しさや魅力をお伝えし、引き続き県内外でのPR活動に尽力していきたいと思えます。(山本 ひなの)

下の写真はひけた鰯を捌いている様子です。みんな興味津々ですね！そして美味しく試食させていただきました。

