

「しまねの魚消費拡大検討会」開催



「しまねの魚・浜料理・伝統料理を考える会」開催

CONTENTS

- しまねの魚消費拡大検討会開催 ②
- しまねの魚・浜料理・伝統料理を
考える会開催 ③
- 「豊饒(ほうじょう)の海22年の闘い」
出版披露会開催 ④
- 漁業技術レベルアップ研修会開催 ④
- 第14回全国青年・女性漁業者
交流大会開催 ⑤
- お知らせコーナー ⑥~⑦
- 浜の出来事(～未来の浜背人～) ⑧

しまねの魚消費拡大 検討会開催

平成21年3月4日松江市の東急インにおいて、しまねの魚消費拡大検討会を開催した。

この会は、昨年12月に漁業協同組合JFしまねと島根県魚商人組合連合会とが設立した「島根県魚食普及推進協議会」の推進方策を検討する会であり、近畿大学の日高先生を座長に、観光関連関係者、調理師会、給食会、すし組合、生協連合会、マスコミ等食に関する県内の関係者15人とJFしまね役員、魚商人組合連合会役員で構成されている。

検討の結果、来県者及び地



しまねの魚消費拡大検討会座長の
日高 健近畿大学准教授

元消費者を対象とする「呼び込み型」消費拡大対策として、来県者に対するPR活動や子どもと保護者を対象とした魚食普及活動、「すし」を活用したイベントの開催、保護者も交えた調理実習、親子さかな料理巡回教室、学校給食へのしまねの魚の供給拡大。また、県外の消費者を対象とする「出稼ぎ型」消費拡大対策として、県外小売店の鮮魚販売員に対し島根県実地研



質問に答えるJFしまね岸会長

修制度を設け島根県に対する理解を深めてもらう。「市場流通対策」として、しまねの魚に対する認識向上、トレーサビリティなど偽装防止策や評価情報の把握、流通関係者間の連携を強化する。前記すべての事業に共通する「共通対策」として、背中一押し運動の推進、三方一両得となる魚食普及活動の推進等4つの基本推進方策が承認された。

また、今後の活動がどのように展開されるかチェック機関としての役割も果たすため、定期的開催することを決定し閉会した。



イオンリテール松本GM (左)、
山陰中央新報社松本論説委員長 (右)

「しまねの魚・浜料理・伝統料理を考える会」開催



引き続き開催した「しまねの魚・浜料理・伝統料理を考える会」では、溝口島根県知事をはじめ、森山県議会議長、多久和副議長、島根県水産

振興議員連盟から、浅野顧問、細田顧問、佐々木顧問、岡本会長、藤山幹事長、中島事務局長、また、藤間農水商工副委員長、松浦松江市長、県市町村の水産行政担当者ほか、しまねの魚消費拡大検討会の委員等約80名が出席。

はじめに、主催者を代表してJFしまね岸会長の挨拶の後、しまねの魚消費拡大検討会で協議・検討された「しまねの魚消費拡大推進方策」の骨子を永田専務が発表し、同検討会の概要を座長である日高先生に報告して頂いた。続いて、溝口知事、森山県議会議長、松浦市長の挨拶の後、岡本水産振興議員連盟会長の乾杯の音頭で、試食会が始まった。その後、この会の料理監修者で現代の名工



伝統料理を味わう溝口知事(左)、料理について説明をする安田県調理師会副会長(右)

でもある島根県調理師会の安田副会長からの料理説明のもと、鯖えり焼き・鯛蕎麦・焙炉めのは・季節の鮮魚刺身盛り合わせ・浅茹で水ガニ・鰯の煮なます・赤ガレイの煮物・ノドグロの南蛮漬け・カメノテの吸い物・べべ御飯・すり身の揚げ物・そぞの酢味噌和え・どんちつちの干物・恵曇ウルメ鯛の丸干し・浜田の赤天・あご野焼き・和江の蒲鉾・スズキと鯛の塩釜焼き・鯖のソテーバジル風味・甘鯛のソテー赤ワインソースなど、昔ながらの浜料理・伝統料理から、新しい趣向を凝らした料理など様々な魚料理が並べられ、出席者らは懐かしい料理や、斬新な料理を話題にしなが、魚食普及に対し意見交換を行った。

また、島根の漁具・漁法、漁獲される代表的な魚を紹介したパネルも会場に展示され、参加者は改めて地元しまねの魚、また今後の魚食普及への意識が高まったのではないだろうか。



岡本水産振興議員連盟会長の発声による乾杯



来賓挨拶をする溝口島根県知事



主催者代表挨拶をするJFしまね岸会長



県議会議員の皆様



来賓挨拶をする松浦松江市長



来賓挨拶をする森山島根県議会議長

豊饒の海 悲劇の海

韓国漁船対策22年間の闘い

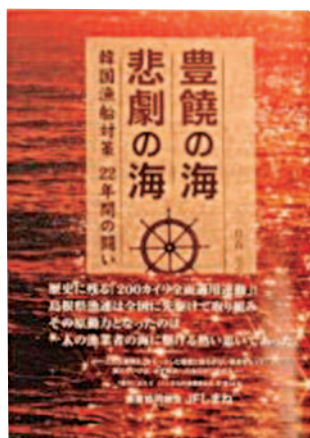
出版披露会開かれる



挨拶をされる
月森元市氏

去る3月31日(火)松江東急イン(松江市朝日町)において、「豊饒の海 悲劇の海」出版披露会が開催された。本書は昭和53年の韓国による12海里宣言以降、日韓漁業問題の解決に精力的に取り組まれた、小型底びき網漁業の月森元市氏(元島根県小型機船漁業協議会会長)が日韓新漁業協定発効までの22年間におよんで記された日記をもとに、JFしまねがまとめ発行したもの。

関係者約50名の出席を得た出版披露会で、岸会長は「全国に先駆けての運動を島根県水産業界の運動史として後世に残し、この運動を通して学んだ『どんな難問もきちっとした理念と揺るぎない信念を持って訴えていけば必ず解決の



糸口がつかめる』ことを、厳しい水産業界にあつて広く皆さんに理解して頂くのが本組合の務め」とあいさつ。水産庁増殖推進部・成子部長、島根県農林水産部・的場次長の祝辞に続き、著者の月森元市氏は当時を振り返りながら「多くの人の励ましで、大きな成果につなげることができた。海で育ち、海で生きた人生を誇りに思う」とあいさつ。続く宴では月森氏の功績を讃え、終始和やかな雰囲気のもと披露会は終了した。

なお、本書(A5判、268頁)は非売品として1000部印刷、関係先へ配布することとしている。

新規自営漁業者育成事業

漁業技術レベルアップ研修会開催

去る2月14日(土)、JFしまね大社支所会議室において、島根県の新規自営漁業者確保・育成事業の一環で、新たに自営で漁業就労を目指す漁業者を対象とした「漁業技術レベルアップ研修会」が指導者や研修生、県・市の行政水産関係者、JFしまね参加のもと開催された。



ヨコワの曳縄釣のビデオを見ながら解説

大社地区の江角卓一郎氏を講師に迎え、「ヨコワの曳縄釣」や「ブリの曳縄釣」について研修。実際に江角氏の船に新人研修生2名を乗船させ、ヨコワの曳縄釣を体験

させた様子を撮影撮影、松江水産事務所(した)ビデオを見ながら、



研修会講師
大社地区の江角卓一郎氏

ヨコワの習性や時期、船を曳く速さやタナのあわせ方、漁獲後の鮮度保持など解説頂き、ブリの曳縄釣では、江角氏が実際使用している漁具や手書きでぎっしり書かれた漁具図を用い、丁寧に分かりやすく説明頂いた。

研修生からは、疑似餌(タコベイト)の色や種類、潜航板の調整や糸の長さなど活発な意見交換が行われたほか、「地元でも試したい」、「漁具図をコピーしてほしい」などそれぞれが自立に向け更なる意欲をのぞかせた。



江角氏の漁具を真剣に見入る研修生

第14回全国青年・

女性漁業者交流大会

渡邊氏 『農林中央金庫賞』を受賞

去る3月5日、6日、虎ノ門パ

ストラルにおいて、第14回青年・女性漁業者交流大会が開催され、本県から青年の部に渡邊祐二氏（浜田中型まき網船主会）が代表として出場した。

渡邊氏は「『どんちっちあじ』って知ってるかい 燃える男!! 渡邊祐二 参上」と題して発表。斜陽傾向にあった浜田のまき網漁業をなんとか盛り上げようとする新



青年部代表
浜田中型まき網船主会／渡邊氏



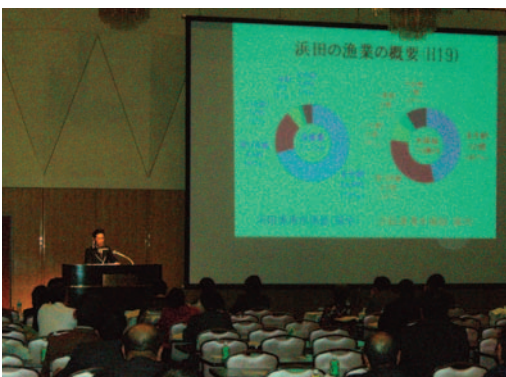
実際に脂質検体機器を用い「どんちっちアジ」を測定

しい取組の中で、魚体の脂質を測る「近赤外線ポータブル脂質検体機器」を使ったブランド化への取り組みを紹介。発表の中で渡邊氏は、実際に脂質検体機器を用い、演台でアジを測定するなど会場の注目を浴びた。

これまで脂質を測るのに魚体をつぶして測定しなければならなかったのに対し、この測定器は魚体を傷つけずに脂質を瞬時に確認できるようになったこと、さらに脂質が数字で出ることにより、出荷する魚の「美味しさ」を現場で目視でき、仲買や消費者へ伝えることができるようになったこともブランド化への大きな前進となったと渡邊氏は振り返った。

平成15年に157円/キロだったもの（アジ）が平成20年には300円/キロになるなど、漁獲量が減少したにもかかわらず収入は向上した」とした上で、「この取組により、まき網乗組員の意識改革に繋がり、漁獲量を増やすだけでなく、漁獲後の鮮度管理を今まで以上に徹底することで消費地における評価が向上すれば、必ず手取りに繋がるといふ相乗効果を齎したことがこの取組の最大の成果である」と言葉を強めた。

今後は更なる「どんちっち」ブランド確立に加え、トレーサビリティのへの取組も実施していきたいと意欲を語った。



指導部からのお知らせ

漁業用燃油使用効率化推進事業 (上架、船底塗料・塗布補助対象)

漁船の維持管理において、燃油を効率的に使用するための取組みにかかる経費の一部を負担する島根県独自の支援事業が、昨年に引続き実施されることになりました。対象者及び対象経費は次のとおりとなります。



1	対象者	JFしまね組合員が専ら使用する船とする。(但し、船外機船は対象外)
2	対象経費	上架施設使用料
		船底塗料(塗料用溶解剤を含む)購入費
		船底・プロペラ清掃委託費
3	助成額	10トン未満船・・・要した経費の1/3で、上限を13,000円とする。
		10トン以上船・・・要した経費の1/3で、上限を33,000円とする。
4	対象期間	平成21年4月1日～平成22年3月上旬まで(助成は、1隻につき1回)
5	問合わせ	JFしまね所属支所・出張所または指導部(21-0001)まで。

購買部からのお知らせ

石油製品供給価格体系見直しについて

本組合の石油製品供給価格については、合併後3年を目途に再検討する事を前提に、旧組合の価格体系を基本にタンク基地及び取引量、取引形態等を勘案し、A重油は1次～4次基地、軽油は1次～2次基地に区分して決定してきた。

今般、合併後3年を経過したのを機に、次の基本的考え方に基づき石油製品供給価格体系の見直しを行い組合員の負担に応えるものである。

全漁連の価格改定方式が平成21年4月1日より原則として月2回(1日・16日)になったことに伴い本組合もそれに対応し原則として、月2回の価格改定方式とする。尚、全漁連の価格発表が3営業日前であるので、本組合も発表は原則として3営業日前とする。

合併後3年を経過したのを機に供給価格は、県下統一価格を基本とする。

但し、浜田港・境港地区においては、全漁連及び元売製油所から大型タンカーで直接受入が可能なら、商品の転送費用が不要であるので、別途価格とする。

上記により **平成21年4月1日** より

A重油・軽油価格については県下統一価格といたしました。

(但し、ドラム配送及び代行給油については統一価格に実費を上乗せする。)

魚箱の価格改定については、発泡スチロールの値下げを実施いたしました。

JFしまね信用部からのお知らせ

JFしまね発足3周年記念

特別金利定期貯金『続 毎度ありがと3^{さん}です』のご案内

JFマリンバンクしまねでは、昨年度取扱いをしておりました、「JFしまね発足3周年記念定期貯金「毎度ありがと3です」」を、ご好評につき、今年度も平成21年4月1日から平成22年3月31日までの間、「続 毎度ありがと3です」として取扱をいたしております。

組合員の皆様をはじめ、ご利用いただいております皆様のご理解ご協力のおかげで、JFしまねは発足から3周年を無事迎えることができました。

この感謝の気持ちをこめまして、期間を延長して特別金利の「続 毎度ありがと3です」を提供させていただきます。

【商品内容】

ご利用いただける方	個人の方
お預かり金額	300万円以上
お預かり期間	3年
お預かり金利	店頭金利に年0.3%上乗せした金利

お預かりと同時に新たに年金受給口座をJFしまねにご指定いただいた方は、さらに年0.3%上乗せした金利（合計で店頭金利に年0.6%上乗せした金利）にてお預かりいたします。

他金融機関にてお預けされて満期を迎える貯金をお持ちの方、安全で利回りの良い商品をご検討の方、また、退職を迎えられ退職金を受け取られるサラリーマンの方など、この特別な機会に是非ご利用ください。
詳しくは、JFしまね信用窓口までお尋ね下さい。心よりお待ちしております。

続!
毎度ありがと3^{さん}です。

取扱期間 平成21年4月1日(水)から平成22年3月31日(水)

店頭金利 + 年0.3%
または
店頭金利 + 年0.6%

※上記上乗せ金利は、初回満期日まで適用となります。

- 対象者 個人の方
- 対象貯金 スーパー定期300・大口定期
- お預入期間 3年
- ご契約金額 新規ご契約300万円以上

※詳しくは、JFマリンバンクしまねの窓口までお尋ねください。店頭に商品概要説明書をご用意しております。

金利 特別金利として、店頭金利に年0.3%を上乗せいたします。

上乗せ金利	スーパー定期300(4月1日現在)		大口定期(4月1日現在)	
	店頭金利	上乗せ後金利	店頭金利	上乗せ後金利
年 0.3%	年0.30%	年 0.60% (税引後 年0.48%)	年0.35%	年 0.65% (税引後 年0.52%)

または お申込みと同時に、年金受給口座をJFしまねで新規に指定または予約、もしくは変更いただきますと、お預かり時の店頭金利に年0.6%を上乗せいたします。

上乗せ金利	スーパー定期300(4月1日現在)		大口定期(4月1日現在)	
	店頭金利	上乗せ後金利	店頭金利	上乗せ後金利
年 0.6%	年0.30%	年 0.90% (税引後 年0.72%)	年0.35%	年 0.95% (税引後 年0.76%)



浜の出来事

（未来の浜背人（はまおいびと））

出雲市地合町に住む

佐藤修一さん68歳

漁師暦50年の大ベテランである佐藤さんは現在、地元地合定置網の社長として毎日先頭に立ち頑張っておられます。そんな佐藤さんの宝物は孫の豊人君。小学5年生の豊人君は、小さい頃から佐藤さんに連れられ定置網船に乗り、魚を網ですくって生簀に移したり、水揚げされた魚を選別したりとお爺ちゃんの手伝いをしていくそうです。

家に居るときの優しいお爺ちゃんと漁に出たときの厳しくてかっこいいお爺ちゃん、両方のお爺ちゃんを知っている豊人君の「将来の目標」を綴った作文を紹介します。



地合定置網社長/佐藤修一さん(68)と孫の豊人君(10)

漁師になりたい
西脇 豊人
ぼくは、漁師になっておじいちゃんのとあつぎたいです。
あけは、夏のよながの三時におこしてていっしょに漁につれていってくれたことです。それで漁がおわって大漁だったときは、おじいちゃんがすごくよろこんでいてその日はすごくきげんがいいのを見て、ぼくもそんなふうによろこびたいと思いました。

ぼくは、おじいちゃんのとあつぎたいです。海を大切にしたいです。あけは、今は、海によくごみをすてていく人がいたりほかの国からごみがながれてきてくるからぼくは、きれいな海でおよびたりつりをしたりできる海になるようによびかけていきます。

はやくおじいちゃんみたいにな漁師になりたいです。

「漁師になって後を継ぎたい」と言われた瞬間どうでしたか？という問いに、「そりゃ、うれしかったよ」と満面の笑みで答えて頂きました。快く取材に応じていただいた佐藤さん、豊人君にこの場を借りてお礼申し上げます。

温かい真心に感謝

平成20年11月2日から平成21年3月31日までにご寄付頂いた方々のご芳名を掲載し、厚く御礼申し上げます。

【香典返し】

野村 博

新家 浅 夫



【年末募金】

島根県水産課

島根県漁業共済組合島根県事務所

全国合同漁業共済組合島根県事務所

島根県漁船保険組合

JFしまね仁摩支所

JFしまね益田支所

皆様からのご意見やご感想、ひとこと随想、また漁村に関する話題などお待ちしております。

〒690-0007 島根県松江市御手船場町575番地

漁業協同組合 JFしまね「明るい漁村」係

※E-mail: shidou@jf-shimane.or.jp または、

FAX: 0852-27-6130でもお寄せ下さい。

本誌のバックナンバー(pdf形式)をホームページで公開しています。

<JFしまねWEBサイト>

<http://www.jf-shimane.or.jp/akarui.html>

編集後記

「しまねの魚・浜料理・伝統料理を考える会」では、県内各地から選りすぐりの絶品が集り賑わいました。料理の殆んどが、それぞれの魚の持つ素材や特色をそのまま生かしたものであり、また普段口にする事のない魚(高価で・・・)もあったせいか、改めて魚の美味しさや奥深さを感じることができました。

JFしまねでは、この「しまねの魚」の魅力や美味しさを県内外の方々へ広く紹介し、食べてもらおうとする取組の中で、新たに「しまねの魚マスコットキャラクター」が公募により誕生しました。キャラクター名は・・・改めて紹介させていただきます。(二)