



水産情報速報版

H20. 1. 4 No1244
静岡県漁業協同組合連合会
☎054-254-6011 Fax054-253-9343
編集・発行=指導部 漁政課
URL: <http://www.jf-net.ne.jp/sogyoren/>



謹賀新年 今年も宜しく願い申し上げます。

1. 平成 19 年度県漁業士認定委員会開催される

県水産振興室では、12月2日県水産会館において、漁業関係者、学識経験者及び県関係者の出席のもと、平成19年度県漁業士認定委員会を開催し、審査の結果、青年漁業士3名と指導漁業士2名を認定しました。

これは漁業者としての意欲の高揚と資質の向上を図るため、漁業に関する知識や技術を習得し、本県漁業の中核者となり得る青年を「静岡県青年漁業士」として、また、現に優良な漁業経営を行い、漁業後継者の育成に指導的役割を果たしている者を「静岡県指導漁業士」として認定しているものです。

今回認定された漁業士は次のとおりです。カッコ内(所属漁協/漁業種類) (敬称略)

青年漁業士 飯島与治(伊東市/一本釣)、増山貴樹(南伊豆町/一本釣)、山田茂人(南伊豆町/一本釣) 指導漁業士 原田敏行(内浦/養殖業、定置網)、佐藤悦生(伊東市/さばすくい網、一本釣)

なお、認定式は、平成20年1月23日県庁にて執り行われます。

2. 第13回県青年・女性漁業者交流大会開催 県知事賞に稲取漁協女性部が選定される

県並びに本会(後援:県信漁連)では、12月7日静岡市民文化会館において、県下漁協青壮年部、女性部員等約90名の参加を得て、第13回静岡県青年・女性漁業者交流大会を開催しました。

大会は、「ブダイを漁獲してカジメ藻場の復活を!」下田市漁協青壮年部田牛支部 渡辺忠相氏 「魚食普及を通じて地域の活性化を」稲取漁協女性部 鈴木國江氏 「湖内に広げよう カキ養殖を見守る目」浜名漁協新居支所 太田和明氏の3件の活動実績発表と、県立焼津水産高校海洋学科3年の徳本隼人君から「地域漁業者と本校海洋観測能力との連携」と題した研究発表が行われました。続いて、県水産技術研究所の高木 毅主任研究員から「中国における水産物加工流通の現状視察」と題した講演が行われました。

今回、審査対象となった の発表は、審査委員7名(審査委員長:大石恒次県水技研所長)による厳正な審査が行われた結果、稲取漁協女性部が「食育の重要性を小中学校へ広め、地域に密着し行政とも連携して、活動の輪を広げているのはすばらしい。永年の活動実績が感じられる」などと高く評価され、最優秀賞(県知事賞)に選ばれました。また、3件の発表には県漁連会長賞が授与されました。

なお、両発表の内容は、3月5、6日東京において開催予定の第13回全国大会への出場に相応しいとして共に推薦されました。

安全・安心な水産物供給と活力ある漁業づくりに努めよう

自立漁協の構築に向け合併・事業統合を進めよう

3. 燃油高騰対策を求める全国漁業代表者集会在開催される - 全漁連情報抜粋 -

JF全漁連並びに 大日本水産会は、12月13日東京都永田町の自民党本部において、「燃油高騰対策を求める 漁業経営危機突破!全国漁業代表者集会」を開催しました。

全国から漁業代表者700人(本県からは15人)が集結し、止まることを知らない原油価格の高騰が漁業を直撃している現状下で、わが国漁業は危機存亡の淵にあると窮状を訴えました。集会では、国民への水産食料の安定供給を図るため、漁業生産の継続を確保する緊急支援対策を求める決議を行い、出席者全員でシュプレヒコールをあげ、出席した104人の自民党国会議員に水産業界への支援施策を求めました。

また集会終了後は、集会決議の実現を求め、政府・国会に対する要請活動を行いました。

なお、「燃油高騰対策を求める決議」は次のとおりです。

原油価格の異常な高騰は、全国の浜を直撃し、操業を中断して帰港したり、出漁そのものを断念せざるを得ない厳しい状況が続いている。燃油高騰の問題深刻化は、廃業者の大量発生のみならず、漁協経営や地域経済への影響、水産物の安定供給の問題にも直結するものである。我々は漁業生産を何としても継続し、安定供給の責務をはたしていくために、下記事項の実現を政府、国会に強く求めることをここに決議する。

記

1. 国民への水産食料の安定供給の観点から、漁業生産を継続するための、あらゆる支援施策を緊急に講じること。
2. 省エネ型操業の推進、省エネ機器導入にかかる緊急支援対策を講じること。
3. 生産コストに見合った魚価の実現に向け、効果的な消費・流通対策を講じること。

4. 「農山漁村の郷土料理百選」が決定される - 農林水産省 -

今般、農林水産省では、全国各地の農山漁村で脈々と受け継がれ、かつ「食べてみたい!食べさせたい!ふるさとの味」として、国民的に支持されている郷土料理を、「農山漁村の郷土料理百選」として99品を選定しました。これは、郷土料理にまつわる歴史文化、レシピ、伝承活動なども併せて国民に発信しながら、食文化を通じた地域振興を図ろうとしたもので、審査の過程では、国民の人気投票も取り入れて99品を選定し、最後の1品は、自分の一押し農山漁村の郷土料理を加えて、百選を完成させて欲しいとしています。

その結果、本県からは、「桜えびのかき揚げ」、「うなぎの蒲焼き」が選定されました。

5. 第44回水産加工技術セミナー開催のお知らせ

県では、新技術の開発・導入による新製品の開発、消費者志向に基づく品質の高度化・安全性の確保などを推進するため、水産加工技術セミナーを平成20年1月30日(水)13時から県水技研において下記内容にて開催しますので、多数ご参加下さるようご案内します。

講演1「水産技術研究所研究員による研究報告」

サバ類の脂肪量と光センサー測定法に活用 水技研に持ち込まれた水産物中の異物・寄生虫に冠する事例紹介 カツオの保冷温度と品質

講演2「クロマグロ養殖研究の軌跡」講師:近畿大学 熊井英水教授

講演3「水産油脂の酸化と抗酸化」講師:東京海洋大学 後藤直宏助教

参加申込期限:平成20年1月25日(金)定員80人になり次第締め切り(参加費無料)

申込・問合せ先:県水技研 企画加工研究室 054-627-1818

漁協系統事業の全利用運動を進め組織の強化を図ろう