



水産情報速報版

H21. 1. 30. No1257
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/>

年頭のご挨拶

新年明けましておめでとうございます。

年頭にあたり、県下漁協の組合員並びに J F グループの皆様方に謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

さて、昨年の国内経済は、長年に亘り我々を苦しめてきた石油価格が7月後半より下落傾向に転じたものの、アメリカ発のサブプライム問題に端を発した金融危機は瞬時に世界を駆け回り世界同時不況を懸念させる状況となり、国内においても上場企業等による雇用調整が加速し不況の波が押し寄せてきており、漁業界においては魚価に対する影響が心配される所です。

このような中で政治面では、衆参ねじれ状況のもと、政治の混迷が続く中での政権の舵取りが行われてきましたが、繰り返される突然の政権交代や激変する経済状況の中で政情の不透明感が増してきています。また、社会面では依然として後を絶たぬ食品の産地・賞味期限偽装や防衛省関連の諸問題等多くの不幸事が発生した一年であり、再発防止に向けた各種対策が急がれるところであります。

一方、我々漁業界を取り巻く環境は、前年に引き続きサクラエビ、シラス、サバ漁等の漁業に一部明るさが見られるものの、長年に亘る水産資源状況の悪化や漁業生産構造の脆弱化、現状は下落傾向にあるもののそれまでの石油価格の高騰やそれに伴う関連資材の値上げ等により厳しい状況が続く中で、漁業・J F グループの経営は極めて困難な状況になっています。

特に7月中旬までの石油価格の高騰は止まるところを知らず、全国各地で出漁を断念せざるを得ない状況にまで至り、漁業生産の継続と経営を維持することが困難な状況となりました。このため昨年7月15日には、全国 J F グループによる「漁業経営危機突破 全国漁業代表者集会」を開催し、全国一斉休漁による訴えを起すとともに緊急対策を政府に強く求めたところであります。幸いにもその後の石油価格の下落は何よりだと感じています。

また、最重要課題として取り組んできた県下4地区漁協合併構想に基づく合併推進については、国、県及び水産関係団体が一体となり取り組んだ結果、伊豆地区の先行6漁協による伊豆漁協が9月1日付けで成立し、残る賀茂地区2漁協も3月末を目途に伊豆漁協への吸収合併に向けて取り組んでいるところであります。

また、去る11月開催の県漁協組合長会議における段階的合併の採択を受け、熱海・伊東地区や榛原地区における合併協議や要改善漁協への対応も必要となっており、新年を迎え気持ちを新たに、漁協系統組織の経営基盤強化に一層がんばらなくてはならないと考えております。

年頭に当たり、所感の一端を申しあげましたが、私も確固たる信念の下で窮状打開に向け努力して参る所存でありますので、皆様方の更なるご理解ご協力を賜りたく存じます。

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

結びに、本県漁業並びに J F グループの益々の発展と皆様方のご健勝を祈念して、新年の挨拶といたします。

1. チャレンジ！おさかなクッキング、おさかなのこともっと知ろう

県おさかな普及協議会(会長：橋ヶ谷善生県漁連会長)では、1月14、15、21、22日の4日間、静岡市駿河区中田小学校(小長井邦男校長)において、5年生125名(4クラス)を対象に魚食普及出前講座を実施しました。

初めに、岸本浩和氏(東海大学海洋学部非常勤講師)から、「静岡県の漁業と魚について」と題して、郷土自慢が出来る魚についてなどの講演がされたあと、宮田克代氏(宮田クッキングスクール主宰)による料理実習が行われました。

料理実習は、宮田氏から、「キンメダイの姿煮」、「イワシのピカタ」の作り方のデモンストラーションや食材にまつわる話がされたあと、子供たちは、スタッフの助言を受けながら、キンメダイの下処理やカタクチイワシの手開きなどにチャレンジして料理を作り上げました。

試食の時間には、自分たちが作った料理に一斉に箸を伸ばし、「美味しい、美味しい」の言葉を発して食事をしていました。

このような活動が各地域で取り組まれ、継続的に子供たちに魚料理を学ぶ機会が提供されて興味を惹きつけられるようになれば、「魚好き」の子供たちが増えていくのではないかと期待されます。

2. 日本海べにずわいがに漁業 MEL ジャパン第1号認証取得

マリン・エコラベル・ジャパン(MEL ジャパン)は、12月10日、鳥取県境港の日本海かにかご漁業協会(西野正人会長)が、日本水産資源保護協会に申請していた日本海べにずわいがに漁業を、生産段階認証第1号として承認するとともに、現地6社の流通加工段階認証を承認しました。

※MEL ジャパンは、水産資源と海にやさしい漁業を応援する制度として2007年12月に発足。この制度は、資源と生態系の保護に積極的に取り組んでいる漁業を認証し、その製品に水産エコラベルをつけることにより、このような漁業を奨励・促進する制度。生産段階認証は、漁業が資源と生態系に配慮したものであることを認証。流通加工段階認証は、生産段階認証を受けた漁業による水産物が、認証を受けていない他の水産物と混ざることなく流通、加工されることを認証するもの。

3. 第46回水産加工セミナー開催のお知らせ

県水産技術研究所(安井 港所長)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・安全性の確保あるいは廃棄物の有効利用などを推進するため、水産加工技術セミナーを下記のとおり開催しますのでご案内します。

▽開催日時：平成21年2月16日(月)13時～16時10分

▽開催場所：県水産技術研究所
▽講演1「水産技術研究所研究員による研究報告」 ①光センサー測定器によるキンメダイの脂肪測定について ②高鮮度な冷凍カツオの解凍技術の開発 ③サクラエビとシラス干しの原産地判別について

▽講演2「新製品、新商品開発のノウハウー発想の転換で新たなビジネスへの挑戦ー」講師：(株)アムコ 代表取締役 天野良英氏

▽講演3「魚を食べて健康になる」講師：(独)水研センター 利用加工部長 村田昌一氏

▽募集：定員80名で締切り

▽申込み・問合せ先：県水産技術研究所 企画加工研究室 TEL054-627-1818

漁協系統事業の全利用運動を進め組織の強化を図ろう