

静岡県漁業協同組合連合会
1086 静岡市追手町 9-18
16.3.26 ☎ 054-254-6011
編集・発行 = 指導部漁政課

1. 第81回漁協新職員研修会開催

本会では、本年4月より新たに漁協に採用される新人職員を対象に、社会人の一般的マナーを学ぶとともに、漁協職員としての自覚を高め、その職務に対する基礎知識を習得することを目的に、去る3月23日(火)～24日(水)の両日、県水産会館において第81回漁協職員研修会を開催し、県下6漁協より18名が参加し研修会が開催されました。

初日は、本会森組合課長兼合併推進室長、河尻指導部長より、「漁協組織の現状と漁協職員としての心構え」、「静岡県の水産業について」と題して講義が行われ、引続き、県信漁連山崎総務部長、県共水連小林次長、県漁済組合川合参事補から夫々の系統団体事業の紹介が行われました。二日目は、N T Tマーケティング静岡石川幸子マネージャーを講師として、新社会人としての電話対応等のマナーを研修しました。

参加人数の内訳は次のとおりです。

稲取漁協(男1名)、南伊豆町漁協(男3名)、焼津漁協(男4名、女2名)、小川漁協(男4名、女1名)、丸榛吉田うなぎ漁協(男1名)、浜名湖養魚漁協(男2名)

今後の新職員の活躍が期待されます。

2. 駿河湾深層水水産利用施設がオープン

静岡県が新焼津漁港に建設を進めてきた、駿河湾深層水水産利用施設が完成し、去る3月24日関係者が出席し開所式が行われ、石川県知事より「深層水の可能性は計り知れない。実用の世界に広がっていくことを期待している」と挨拶が述べられました。

施設は、深層水の持つ低温安定性、清浄性、高栄養性などの特性を利用し、水産物の種苗生産などにおける利用技術開発を行うことにより、榛南地域を中心とした水産振興に寄与することを目的として建設されました。

同施設は、新焼津漁港にある深層水取水供給施設の西側に隣接し、約7,500㎡の敷地に、植物プランクトンを連続栽培するため、照度や水温などの調整機能を持つ水槽や研究機器を備えた飼育棟や機械棟が整備されました。

県では、水産試験場の附帯施設として、棟内に深層水を引き込む大小様々な水槽を整備し、深層水の持つ特性を生かしてタカアシガニやアカザエビ、ウナギなどの魚介類の育成技術や疾病対策などを研究する他、沿岸の磯焼け対策として活用する大型藻類の種苗培養研究などを進める計画です。

3. 県うなぎ加工業連絡協議会発足

県などの関係行政機関からの食品関係法令などの情報を迅速かつ確実に入手するため、ウナギ加工業者の組織化を図るとして、去る3月23日「静岡県うなぎ加工業連絡協議会」が発足しました。

設立会合では県内のウナギ加工を行う県内の組合や企業が参加し、同協議会の代表に白石嘉男氏(丸榛吉田うなぎ漁協長)が選任されました。

食の安全・安心へ向けた消費者や小売業者の関心の高まりに対し、未組織のウナギ加工業界では、行政機関からの食品衛生関係法令の改正などを確実に伝達するしくみが求められています。

この組織は昨年来、ウナギ製品の偽装表示問題が発生して、ウナギ加工業界で連絡網の必要性を強く感じた加工業者が県の支援を得て協議会を設立したもので、行政関係機関と連携し、食品関係法令の周知や行政との連絡調整を図ることなどにより、消費者の信頼を得て、本県ウナギ加工業界の発展を期することを目的としています。

また、今後、個人業者を含め、幅広く県内のウナギ加工業者に入会を呼び掛けてゆくとしています。

4. ゴマサバの養殖試験結果概要まとまる

- 県栽培漁業センター -

県栽培漁業センターでは、平成15年度から新規研究課題として、マアジ養殖の次候補としての新魚種を開発するため、平成15年6月よりゴマサバの養殖試験をはじめ、1月上旬までの養殖試験結果概要が報告されました。

試験は、6月26日に海上生簀に約2,000尾収容して馴致飼育を開始しました。多少の斃死がありましたが、7月31日に「通常給餌区」「隔日給餌区」「その他の飼育区」と生簀3面に580尾づつに分けて飼育されました。

通常給餌区：11月までは順調に成長したが、12月に入ると成長の停滞がみられました。尾数歩留まりは30%、成長倍率は480%、餌料効率は36%でした。

隔日給餌区：12月までほぼ順調に成長しましたが、通常給餌区と比べ成長が劣りました。尾数歩留まりは24%、成長倍率は281%で通常給餌区より低く、餌料効率は39%で通常給餌区より高い値が示されました。

また、全試験区において、8月頃の高水温期及び10月から11月頃の水温が不安定な時期に細菌性疾病による斃死が見られました。

今回の結果は、成長、歩留まり、餌料効率のいずれも満足の行く結果ではなく、今後の課題として、様々な疾病の発生による減耗及び成長の停滞、低水温期における摂餌不良などが上げられました。これらの問題を解決していくため同センターでは、引続き試験を行う予定でその成果が期待されています。

5. 食品の安全用語集が完成

内閣府食品安全委員会はこのほど、「食品の安全性に関する用語集」(暫定版)をまとめました。

用語集は、食品の安全性に係るリスク分析に関する用語として、危機管理、ハザード(危害)、など、基準・単位に関する用語として、安全係数、一日摂取許容量(ADI)など、食品関連疾病等に関する用語として、牛海綿状脳症(BSE)、抗生物質など、その他食品の安全性に関する用語として、トレーサビリティシステム、HACCPなど食品安全関連の171の用語を解説しています。この他食品衛生法、薬事法など食品関連の法律、国連食糧農業機関(FAO)、同委員会など国内外の機関などの説明も掲載されています。

この用語集は、同委員会が全国各地で開催する意見交換会などで配布するほか、ホームページに掲載します。 問合せ先：食の安全ダイヤル(TEL:03-5251-9220、9221)