

静岡県漁業協同組合連合会

1120 静岡市追手町 9-18
16.11.26 054-254-6011
編集・発行 = 指導部漁政課

1. 水産王国しずおかシーフードフェア開催される

水産王国しずおかシーフードフェア実行委員会(県・県水産加工連・本会)では、去る11月18日全日空ホテル(東京都)において、首都圏のテレビ、新聞などのマスコミや旅行者、スーパーなどの流通関係者、中国大使館関係者ら約200人を招き、本県では初となる、水産王国静岡が誇る水産物と水産を核とする地域産業などを売り込むプレゼンテーションなどが盛り込まれた「水産王国しずおかシーフードフェア」を開催しました。

始めに鈴木副知事、本会西川会長等の主催者の挨拶に続き増井紀伊国屋社長、孫中国大使館書記官、倉田衆議院議員が来賓として挨拶を述べました。引き続き、PRビデオが上映され、レセプションでは本県を代表するキンメダイ、シラス、アジ、サバ、マグロ、カツオ、ニジマス、サクラエビ、ウナギ、トラフグなどの料理(刺身・お造り・寿司・洋風料理・鍋・焼き物・煮物・揚げ物など)や、深層水利用商品、水産加工品などがテーブルに並び立食バイキング方式で試食、商談、情報交換などが行われ、県特産水産品や地域の売り込みが行なわれました。なお、フェア開催中には県選出衆参国会議員等が数多く出席し、県内水産物を招待者にアピールしていました。最後に県議会水産議員を代表して森竹治郎議員が閉会の挨拶を述べ終了しました。

出展団体：南伊豆町、内浦、由比港、静岡、御前崎、浜名、富士養鱒漁協 県養鰻協会 県桜海老加工連 沼津魚市場(株) 沼津魚仲買商協 用宗魚仲買人水産加工業協 焼津魚仲買人水産加工業協 遠州灘ふぐ調理用加工協 (株)伊豆急物産 (株)カネセイ (株)伊豆深層水 日本フードサービス(株) (有)平成エンジニアリング 県観光協会

2. 水産政策推進議員協議会 水産予算の満額確保を要望

水産政策推進議員協議会の総会が去る11月17日、自民党本部で開かれ、中須大日本水産会会長ら水産業界の代表者が来年度水産予算と税制改正について要望しました。

中須会長は、水産予算の満額確保を要望し、重点事項として 元気が出る水産業の確立 海の恵みの持続的な利用 安全で安心な水産物の生産・供給基盤の整備等多面的機能を発揮する水産業・漁村の支援の4項目に整理してその実現を訴えました。

この中で特に「経営改善・再建を図る漁業者等への支援」を強調し、厳しい漁船漁業の経営を踏まえて17年度予算で実現してほしいと要望しました。

その他 水産公共の漁港漁場整備事業の確保 WTO・FTA交渉での水産業界への配慮 環境税が創設された場合、水産業界への影響が大きいため漁業経営への特別な配慮などを求めました。

続いて全漁連植村会長が、漁業系統の立場から漁協合併の促進や漁協の事業改革・経営基盤強化への支援、多面的機能を発揮する漁村への支援、漁業金融対策などを要望しました。また、今年度末で期限切れとなる日韓財団事業の継続と、WTO・FTA交渉についても要望書に基づき要請をしました。

3. 16年度水産研究発表会を開催

県水産試験場及び県栽培漁業センターでは、去る11月18日県水試本場で「16年度水産研究発表会」を開催し、水産関係者、一般市民ら約70人が出席する中で、水試、栽培漁業センターの研究者による水産研究の成果が報告されました。

研究発表では、ゴマサバについて体長30㎝以下の魚を保護することの重要性や、ゴマサバの養殖実用化試験について、また、近赤外分光法による非破壊での魚の脂肪含有量測定が実用化レベルに達したこと、本マグロを使った深層水の魚肉への浸透性評価試験結果紹介が行われたほか、御前崎周辺の様南海域の磯焼けの現状と海中林の復元に向けた試験研究の取り組み、浜名湖において魚介類に悪影響を及ぼす有害赤潮の調査結果と発生時の対策、養殖管理が図られているサケ科魚類について受精卵の管理時に問題となるミズカビ寄生に対し、粉ワサビ効果試験研究の結果が報告されました。

4. 全国漁業協同組合学校が16年度専門講座を開催

全国漁業協同組合学校では、去る11月9日から12日までの4日間、「平成16年度専門講座」を開催し、同講座に全国のJFグループや地方行政担当者ら約20人が参加しました。

専門講座開催に先立って9日に行なわれた開会式には、佐藤力生水産庁漁政部水産経営課室長が来賓として挨拶を述べるとともに、各地の成功事例などを紹介し参加者にエールを送りました。専門講座は 水産物市場論 漁業簿記論 漁業経営診断論 共同研究 の4講座からなり、最終日に行なわれた共同研究では、参加者が地元の状況や事例を紹介したほか、「水産物のブランド化」「漁業経営の安定」「付加価値向上について」などの話題が提供され活発な意見交換が行われました。

5. 県TAC(漁獲可能量) 10月末漁獲実績を発表

県では、このほどTAC対象4魚種の10月末現在の漁獲実績を発表しました。

それによると、サバがTAC数量10,000トに対して8,695トで消化率86.9%となり、TAC数量が若干量の魚種では、マアジ2,763ト、マイワシ3,564ト、スルメイカ466トの漁獲量となりました。また、サンマは48トの漁獲量でした。

6. 新刊図書紹介 「エビ・カニはなぜ赤い」 松野隆男著

成山堂書店ではこのほど、「エビ・カニはなぜ赤い - 機能性色素カロテノイド - 」(松野隆男著)を発刊しました。カロテノイドは、最近脚光を浴びている -カロチン、リコペン、アスタキサンチンなどを含む赤い色素の総称で、緑黄色野菜など赤っぽい色の食物に多く含まれ、水産物にも多く魚類などの鮮やかな体色を作り出しています。また、カロテノイドの役割を理解することで、新たな健康増進の方法が見えてきます。

近年、カロテノイドの強い抗酸化作用ががんや老化を引き起こす活性酸素を取り除くことも分かって、著者はこの分野の第一人者でもあり、養殖におけるマダイやコイなど色揚げへの応用などを紹介しています。

7. 諸会議・日程(11月30日(火)~12月13日(月))

- 既報分省略 -

12月 7日(火) 県漁業振興基金 = 榛南地域栽培漁業展開促進事業推進協議会

(温水センター)

12月10日(金) 県機船底曳網組合 = 役員会 (ブケ東海)