



H19. 12. 4 No1243
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/>

1. 平成 19 年度静岡県漁協組合長会議を開催

本会では、11月21日静岡市・クーポール会館において、県内漁協組合長、系統団体役員等の出席を得て、平成19年度県漁協組合長会議を開催しました。

初めに本会西川会長の主催者挨拶、来賓の県産業部水産局の坂 康之局長の挨拶の後、引き続き議事に入りました。議事では、県下4地区漁協合併について、事務局から各地区の合併に係る協議等の経過、取組み状況等について説明され、また、信漁連の東出専務理事から信漁連の経営改善計画の進捗状況について説明の後、夫々質疑応答がなされました。

続いて、平成18年の要望事項に対する措置状況、平成19年度水産予算要望に対する措置状況について実行報告の後、平成19年度県漁協組合長会議要望事項(静岡県漁協合併構想と信漁連経営改善計画に係る取組み 燃油価格高騰に対する緊急対策要望 漁港漁場漁村の整備に関する提案 磯焼け海域における藻場回復事業の取組み拡充)及び平成20年度県水産予算編成に対する要望事項(県漁連等水産関係団体が行う指導・委託事業に対する支援

漁業生産の変動を緩和するための経営安定施策の継続 漁協合併の取組みの中で、漁協が必要とする貸付資金に際し、貸付金の利子に対する助成 第12回静岡県水産加工総合品評会開催に係る補助金の確保 漁港漁場整備の推進)について上程され、協議検討の結果、承認されました。

引き続き、同会議実行委員会にて、対策を取りまとめた上、あらゆる機会を捉えて取り組むこととし、これら決議事項の具現化のため11月26・27日には、自民党県連農林水産対策連絡協議会、及び県議会水産議員に対して要請を行った他、今後、県知事、担当部局へも陳情する予定です。

2. さば食わさゝー「第2回小川港さば祭り」が開催される - 小川漁協ほか -

11月3日、小川港さば祭り実行委員会(委員長:橋ヶ谷小川漁協組合長)並びに小川漁協では、小川港に水揚げされるサバの魅力を一般市民に認知してもらい、サバの魚食普及と消費拡大につなげることを目的に、昨年に引き続き「小川港さば祭り」を開催しました。

当日は、先着1万人に焼きサバが無料で提供されるということもあって、開会前から多くの方が詰め掛けました。サバ(フィーレ)は、U字溝を利用した特製コンロで炭火焼きにされ、熱々の焼きあがり来場者に振舞われました。また、サバ汁やサバ料理の無料試食も行われたほか、遊漁船の体験乗船、各種水産物の即売会、マイナス30度の冷蔵庫内の見学、模擬せりなどの盛りだくさんの催しが行われ、終日家族連れ等で賑わいました。

3. 富士丸 1ヶ月の実習航海に出航 - 県立漁業高等学園 -

11月7日、県立漁業高等学園(上村信夫園長)の第38期生3人が、乗船実習のため、県の遠洋漁業練習指導船、富士丸(久保山俊幸船長、311t)に乗船し、マリアナ海域を目指し焼津新港を出港しました。生徒たちは、鹿児島で活餌を積んだ後、沖縄を経てマリアナ海域でカツオの一本釣りの漁労技術や甲板作業、機関の保守管理などを学び、12月5日に帰港する予

自立漁協の構築に向け合併・事業統合を進めよう

定です。卒業後は、県内の漁船に乗船し、即戦力としてその活躍が期待されています。

4. 田子の浦漁協をライフジャケット着用推進モデル漁協に指定 - 清水海保 -

清水海上保安部では、11月14日「平成19年度全国漁船安全操業推進月間」の期間中、ライフジャケットの着用が顕著であった田子の浦漁協を「ライフジャケット着用推進モデル漁協」に指定し、宮野直昭保安部長から指定書の授与とプレートの交付が行われました。

今後当保安部では、管内10カ所の漁協を順次、ライフジャケット着用推進モデル団体に指定し、漁船海難事故防止運動を強力に推進して行くこととしています。

5. 高校生おさかな料理コンクール実技審査会開催 - 県おさかな普及協議会 -

県おさかな普及協議会(会長:西川徳市県漁連会長)では、11月17日、鈴木学園中央調理製菓専門学校静岡校(静岡市葵区)において、「第3回イキイキ高校生おさかな料理コンクール」の実技審査会を開催しました。

このコンクールは、テーマを「さかな大好き!私のヘルシーレシピ」として、県内の高校生を対象に、県内に水揚げされる魚介類、海藻類を使った高校生らしい独創性のあるアイデアお魚料理(レシピ)を募集したものです。

実技審査会には、応募のあった県下26高校・263作品のうち、既に書類審査会(1次審査)で選考された10作品の入選者が出場し、腕を競い合いました。

審査は、県産業部水産局の坂局長ほか6人の審査員によって、独創性はもちろんのこと、素材や栄養的にバランスが取れてヘルシーであるか、また、魚が持っている味が活かされているかなどの5項目について審査が行われました。

その結果、豆腐ベースの具を太刀魚で巻いて蒸し、カロリーを抑え、食感を大切に料理「太刀魚のふんわり蒸し」を創作した、永田綾乃さん(浜松市立高校2年)が栄えある最優秀賞 県知事賞 に輝きました。また、優秀賞 県おさかな普及協議会長賞 には、鈴木郁香さん(浜松市立高校1年)の「うなぎとたちうおのクルクル巻き」が選ばれました。

同協議会では、今後、これらの作品をレシピ集にまとめ、県下の高校、鮮魚小売店等やイベント時に配布し、家庭においても魚料理の献立の参考となるよう広く紹介していきます。

その他の主な受賞者と作品名は次のとおりです。(敬称略)

優良賞(2点) 県水産物商業協同組合理事長賞 金子愛実(藤枝順心高校3年)「まあじのちーずまき」、県魚市場協会賞 森谷奈央(浜松市立高校2年)「うなぎとマグロのあったかブランケット」 審査員会特別賞(2点) JF 静岡女性連会長賞 中村美公(伊東高校1年)「たまねぎとあじのミルフィーユ」、県料理学校協会賞 岡村有紗(静岡市立高校1年)「野菜たっぷり鮭のイガ栗ボール」

6. 平成 19 年度天草共販入札会が終了

本会の平成19年度天草共販事業は、11月20日開催の第9回入札会をもって終了しました。なお、今回の入札結果及び本年度の取扱累計は次のとおりです。

今回の入札結果 = 入札数量:12,912 kg(518本) 取扱金額:8,728千円 平均単価:6,759千円(10kg当たり) 最高入札額:11,290円(10kg当たり) 生産地 = 外浦、銘柄 = まくさ 本年度取扱累計 = 入札数量:209,109 kg(8,392本) 取扱金額:197,271千円 平均単価:9,433円

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

漁協系統事業の全利用運動を進め組織の強化を図ろう