



水産情報速報版

H21. 6. 5. No1261
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 21 年度第 2 回理事会開催 平成 20 年度決算・21 年度計画等を承認

本会では、6 月 1 日 平成 21 年度第 2 回理事会を開催し、平成 20 年度事業報告、決算処理及び平成 21 年度事業計画等について審議を行い、いずれの議案も承認を得ました。

経済事業における総取扱高は 9,144 百万円（計画比 91%、前年比 97%）と計画・前年比共に下回ったものの、事業総利益では石油在庫の適正管理と営業努力により 436 百万円（計画比 122%、前年比 105%）と計画・前年比ともに上回り、さらに事業利益では人件費を始め管理費の節減により計画・前年比を上回る 78 百万円となりました。しかし、事業外収支はリスク管理の徹底から貸倒引当金の大幅積み増しの結果、経常利益は 57 百万円と減少したものの、最終段階の当期剰余金では、40 百万円余（計画比 293%、前年比 117%）となり、剰余金処分案では昨年に引き続き、配当を行うこととしました。

また、平成 21 年度事業計画では引き続き厳しい事業環境が予測される中、指導事業では①県下 4 地区漁協合併構想の推進②漁場・資源回復及び栽培漁業の推進③燃油対策、新漁業経営安定対策、漁船漁業再編整備計画の推進を、また、経済事業では①燃料油の安定供給と適正価格の維持並びに系統全利用体制の確立② J F ブランド商品を含む新商品の開発と拡販③合併漁協との事業連携の強化④会員漁協と連携した生産・販売一体となった事業展開、さらに温水利用委託事業では①クエの種苗量産技術開発と養殖企業化試験への取り組み等を重点推進事項とし、事業総取扱高は 74 億円、当期剰余金では 24 百万円を見込み積極的に事業推進することとしています。

また、報告事項として、第 59 回通常総会で議決した事項の処理状況等についての報告がなされました。

2. 21 年度天草共販協議会 第 1 回入札会を 6 月 17 日に決定

本会では、去る 5 月 18 日、伊豆漁協本所において、21 年度天草共販協議会を開催し、本年度における天草の作柄予報や共販実施計画について報告・協議しました。

作柄予報は、県水技研（伊豆分場）より、本年 3 月下旬から 4 月中旬にかけて伊豆半島 8 地区＜下田 3、南伊豆 2、松崎 2、田子 1＞・合計 22 個所で実施した潜水調査による天草の育成状況の結果と本年度生産予測が報告されました。

これによると、平均着生量や密度等の調査事項から、伊豆南部では昨年並み、西海岸では昨年並みから不良、県全体としては、昨年並みと予想されました。

なお本会の平成 21 年度天草共販入札会は、6 月 17 日に第 1 回目をスタートさせ、以降 11 月 18 日まで、当面計 6 回を開催することとしました。

3. 桜えび 2 艘船曳網漁業が、マリン・エコラベルの認証を取得

去る 5 月 21 日、マリン・エコラベルジャパンは、本県の桜えび 2 艘船曳網漁業を、徹

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

底した資源管理がされていると高く評価し、生産段階の認証を承認しました。

22 日には東京・日本水産資源保護協会において認証式が執り行われ、由比港漁協・宮原組合長、大井川港漁協・谷澤組合長が出席し、認証証書の引き渡しを受けました。なお、由比港漁協は、直売所等での流通加工段階承認も同時に取得しています。当該漁業は、プール制による水揚げの導入や漁具・操業に係る規定、資源状況の把握まで行っており、資源保護と持続的な漁業生産の実践により、日本海のベニズワイガニ漁業に続いての認定となりました。

4. 08 年度 水産白書 若者中心に魚離れが進行。

去る 5 月 15 日、政府は 08 年度の「水産白書（水産の動向）」を閣議決定し、国会に提出しました。

今回のポイントは、①水産業の体質を強化する取り組みを拡大し、水産物の安定供給を図ること、②家族の工夫・努力に加え、企業・地域・学校が子供の食をめぐる新たな環境を支えることにより、子供を育む魚食の未来を築く、③水産資源の管理、海洋環境の保全を図る。漁業者の経営安定の確保と活力ある就業構造を確立すること。漁村の生活環境の向上と防災力の強化を図るとともに、地域資源を活用した漁村づくりを推進することとしています。

水産の動向では、食に関する消費者の信頼確保や燃油価格の高騰など昨年話題の出来事を 5 つのトピックスにまとめ、その後続く特集と併せ、業界の 1 年が把握できるように構成されています。

白書の特集では、減少傾向にあった一人あたり魚介類の摂取量が、平成 18 年には（80.2 g/人日）となり、肉類（84.0 g/人日）を、初めて下回ったことを挙げています。特にライフスタイルの変化、家庭や子供を取り巻く食の環境変化が影響していると分析し、共食（共に生活する人々と食行動を共にする）や学校給食での利用度の向上に工夫するよう提言しています。

また、水産資源や漁業をめぐる動向に注目し、水産物の需給動向や消費者の信頼確保に向けての方法として、HACCP 手法の活用・普及、トレサビなどの普及の必要性を説くほか、地域資源を活かした漁村の活性化が必要として、全国の取り組み事例を紹介しています。

5. 第 47 回水産加工セミナー開催のお知らせ

県水産技術研究所では、本年度も第 47 回水産加工技術セミナー（参加費 無料）を以下の通り開催致します。

▽日 時：平成 21 年 6 月 12 日（金）13:00～16:10

▽場 所：県水産技術研究所 3 階大会議室

▽報 告：（水産技術研究所 研究員による報告）

①船上で生き締めしたビンナガの品質②カツオ卵巣の丸ごと摂取が血中のコレステロール濃度に与える影響③カツオ幽門垂に含まれるリン脂質加水分解酵素について

▽講 演 1：「食品事故と消費者」

社）全国消費生活相談員協会・消費生活専門相談員 小坂潤子氏

▽講 演 2：「食品の期限設定の考え方と実例」

財）日本食品分析センター 業務推進課長 雨宮純子氏

漁協系統事業の全利用運動を進め組織の強化を図ろう