



H22. 6. 1. №1274
静岡県漁業協同組合連合会
☎054-254-6011 Fax054-253-9343
編集・発行＝指導部漁業振興課
URL: <http://www.jf-net.ne.jp/sogyoren/>

1. 22年度天草共販協議会 第1回入札会を6月16日に決定

本会では、去る5月17日伊豆漁協本所において22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月上旬にかけて伊豆半島8地区<下田（白浜・外浦・須崎）＝3、南伊豆（下流・伊浜）＝2、松崎（雲見・岩地）＝2、西伊豆（田子）＝1>・合計23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。

これによると本年度の作柄は、平均着生量や密度等の調査事項から、伊豆南部・西海岸ともに昨年並み、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22年度天草共販入札会は、6月16日に第1回目をスタートさせ、以降11月17日まで、当面計6回を開催することとしました。

2. 海難遺児育英募金に100万円を寄付

—(株)赤坂鐵工所—

(株)赤坂鐵工所（代表取締役社長 赤坂全七氏）では、5月1日焼津市において創業100周年記念式典を執り行い、その場の記念事業として100万円という貴重な浄財を漁船海難遺児への育英資金として寄付されました。

本会では、早速（財）漁船海難遺児育英会に送金し、育英資金として役立たせて頂くこととしました。

(株)赤坂鐵工所は、船舶用エンジンの製造メーカーとして創業し、記念式典では、国交省の小野海事局長より、「いまや世界に誇れるメーカー、船舶の安全と環境対応で社会に貢献されてきた」旨の祝辞が述べられました。

本会では、漁業という産業も仕事の間が海上という特殊な環境にあり、ともに大きな関連があることから、今回の寄付に至ったものと考えます。

(財)漁船海難遺児育英会は昭和45年に設立され、漁業従事者が不幸にして海難事故や労働災害等により犠牲となられた人々の遺された子供たちに対し、将来社会の役に立つ人間に成長することを願って、学資の給与・貸与などを中心とした事業を行っているもので、本会では、今回の寄付に善意の大きさを強く感じ、これを弾みに引き続き募金運動の輪が広がることを願っています。

3. 太平洋クロマグロの資源管理を強化する方針打ち出す

—水産庁—

水産庁は、5月11日東京において、クロマグロ（幼魚＝産卵前の未成魚）の漁獲等を抑制・制限し、資源管理施策を平成23年度から導入するため、関係各県の行政・県漁連・中央漁業団体・鮪商社（蓄養含む）・研究者の資源回復担当者、水産庁職員105名の参加の

自立漁協の構築に向け合併・事業統合を進めよう

と太平洋クロマグロの管理強化に関する説明会を開催しました。

クロマグロの資源管理を巡っては、大西洋クロマグロの付属書Iへの掲載問題を契機に、国際社会において大きな関心が集まっています。今回の会議は、3月ドーハでのワシントン条約（CITES）締約国会議での大西洋クロマグロに係る会議経過もあり、太平洋では日本が漁獲・消費の大国として、資源管理を重視する姿勢を打ち出し、国際的にリードしていく必要があるとの目的で方向付けされたものです。

まず、水産庁資源管理部 宮原審議官より『大西洋に比べ、太平洋での日本の漁獲と輸入シェアが大きい』、『日本が先んじて、産卵場・幼魚から情報収集や資源管理をしていく必要がある』旨の挨拶があり、以下の内容について説明がありました。

①22年度中に沖合・沿岸漁業を対象とした資源管理計画を策定する。

計画の円滑実施のために、漁業所得補償制度の支援措置を検討する。

②沖合漁業管理：大・中型巻き網漁業を対象として、「産卵期の休漁・漁獲サイズの制限」「個別漁獲割り当て等管理措置」を導入する。

③沿岸漁業管理：曳き縄等の自由漁業を対象に、将来の隻数制限を視野に入れ「届け出制」へ移行し、「漁獲実績報告の義務化」を図る。

④養殖漁業管理：養殖実態の把握し、養殖場を特定し「登録」する。「養殖実績報告の提出義務化」を図る。

今回の資源管理施策は、沖合や沿岸までも規制の範囲が広げられることになり、今後、関係漁業者などと協議しながら、前述の資源回復計画や具体的な規制基準が詰められることと思われま

4. 第49回水産加工技術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49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22年6月15日（火）13:00～16:10

▽場 所：県水産技術研究所 3階大会議室 ▽定 員：80名で締め切り

▽申 込：FAX (054-629-7350)

郵送（〒425-0033 焼津市小川 3690 県水産技術研究所 開発加工科）

▽報 告：(水産技術研究所 研究員による報告)

①通電加熱を利用したカツオ煮熟時間短縮の試み

②船上で水氷締めしたビンナガの品質

③魚肉洗浄水の再利用の可能性について

④駿河湾深層水の魚油に対する酸化抑制効果

▽講演1：「食品工場における食物アレルギーコントロールプログラムの実際」
シーアンドエス(株)セールス部門スーパーバイザー 津田 訓範 氏

▽講演2：「近年の水産物流通の方向と地域水産加工製品への取り組み」

(独)水産総合研究センター 流通システム研究員 廣田 将仁 氏

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