



H23. 2. 1. No1283  
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. 指導漁業士2名が、認定される

#### —平成22年度 県漁業士認定式—

静岡県では、1月19日 県庁において、県知事や水産業界関係者の代表者が出席する中、平成22年度県漁業士認定式を執り行いました。これは漁業者として意欲の高揚と資質の向上を図るため、漁業に関する知識や技術を習得し、本県漁業の中核者となりえる青年を「静岡県青年漁業士」【23歳以上40歳未満】に、また、現に優良な漁業経営の育成に指導的な役割を果たしている者を「静岡県指導漁業士」【40歳以上65歳未満】として認定するものです。

当日は、川勝県知事からの激励の言葉や、本会橋ヶ谷会長から地域漁業の発展や活性化に期待する旨のエールが送られました。22年度の認定漁業士は以下のとおりです。

▽指導漁業士(2人) 原田光浩 氏(清水漁協 / しらす船曳網漁業)  
小柴規由 氏(静岡漁協 / しらす船曳網漁業)

なお、22年度を含めた漁業士認定者総数は、指導漁業士81名、青年漁業士21名です。

### 2. 伊豆漁業協同組合長に佐藤泰一氏・専務に佐藤紀男氏 就任

伊豆漁業協同組合では1月27日 理事会を開催し、辞任に伴う組合長及び専務の選任を行った結果、代表理事組合長には佐藤泰一氏<新任>、専務理事には佐藤紀男氏<新任>がそれぞれ就任しました。

### 3. 規制・制度改革に現場の声が必要 政府の行政刷新会議に強い批判!

民主党農林水産部門会議・水産政策ワーキングチーム(WT)は、1月13日 衆議院第二議員会館で会合を開き、内閣府が進める行政刷新会議「規制・制度改革に関する分科会」に設置された<農業・地域活性化ワーキンググループ(WG)>で示された水産業界の改革の方向性について、実態とかけ離れた議論がされているのではないかと、JFを代表して全漁連の服部会長からヒアリングを行いました。

服部会長は、JFグループの立場から「浜の実態を全面的に否定し、背景や意識の違う海外の資源管理手法を取り入れ、現行の規制や取り組みを廃止することは、現場に大きな混乱をもたらす。現場の漁業者の声に耳を傾けた議論をお願いしたい」と要望しました。

また、同じJF全漁連の長屋常務は「前政権時の高木提言(2007)や規制改革会議で提起されたものを踏襲したもの」とし「この提言の狙いだった譲渡可能な個別漁獲割当制度の導入や漁業権開放の実施は2008年の答申で見送られた。既に解決済みの事案の再提起は無駄な労力である」と強調し発言をしました。

更に、当日出席した国会議員の中で、県漁連の発言要請に応え口火を切った静岡3区の小山展弘衆議院議員から「農業・地域活性化WTは一旦解散して出直すべきだ。無茶苦茶なメンバーの選び方をし、無茶苦茶な議論をしていた。審議する委員に漁業関係者が入っていない

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

い。入れるべき。」と発言が有り、これに続いて他の議員からも強い不満が示されました。結果、民主党農林水産部門会議・水産政策ワーキングチーム(WT)を通じて、農林水産部門会議及び農業・地域活性化ワーキンググループ(WG)に、撤回を強く申し入れることになりました。

### 4. 「餃THE鱒」富士養鱒漁協などで、ご当地グルメを開発!

富士宮市の魚に制定されている「にじます」の消費拡大を図るため、富士養鱒漁協などが開発した新商品「餃THE鱒」(ギョウザマス)がPRのため市内でお披露目されました。

これは地元の中学生らが、具材ににじますを使用したレシピを提案したもので、富士養鱒漁協・にじます料理店や食品会社が連携し、商品化にこぎつけたものです。

あんは、ひき肉の代わりににじますのスリ身を使い、皮は地元産の緑茶を練り込んで、外観は緑色をした餃子に仕上がっています。にじますを使用するため、通常の肉餃子より2割ほど低カロリーになりヘルシーな点が特徴です。

取り扱いは、2月23日の富士山の日から市内の焼きそば店など飲食店に業務用として販売をスタートさせますが、その後一般向けについても検討する予定です。

関係者から、虹鱒バーガーに続くご当地グルメとして、その消費拡大に大きな期待が寄せられています。

### 5. おさかなやさん大賞 受賞作品をレシピに

#### —県おさかな普及協議会—

県おさかな普及協議会では、アジとサバの素材を生かしたアイディア料理コンクール“ふじのくにおさかなやさん大賞”で大賞を受賞した作品のレシピカードを2種類(A5版)作製し、漁協や市・町のほか所属会員(魚屋さん)にそれぞれ配布しました。

■アジ部門大賞「お楽しみ鯷(味)ピザ」大沢菜奈子さん(県立榛原高等学校)

アジの切り身にケチャップとマヨネーズソースを塗り、好みの野菜をトッピングしたのち、チーズ掛けし焼き上げたピザ。

■サバ部門大賞「みんな大好き♥鯖ターライス」黒柳有菜さん(浜松市立高等学校)

生姜・酒・醤油で臭みをとったサバを油揚げし、バターライスとの混ぜご飯。

上記2種類のレシピカードには、材料や作り方のほか調理時間・材料費が掲載されており、それぞれの魚の健康効果も併せて紹介しています。

県おさかな普及協議会では、「子供に食べさせたい簡単なおさかな料理として栄養のバランスも取れており、是非調理して頂き家族一緒に楽しく食べてもらいたい」としています。

### 6. ご存じでしたか? 「118番の日」を制定する

#### —海上保安庁—

海上保安庁は、1月18日を緊急通報電話番号「118番の日」に制定しました。

118番は、平成12年5月1日に運用を開始し関係者に広く周知されていますが、今年で10年を経過しても国民への周知がまだまだ不十分であることから、今回の制定に至りました。海上保安部では、118番の重要性をより多くの人々に理解を得て海の安全確保に資するため、毎年1月18日を「118番の日」としてその広報活動を強化することとしています。

漁協系統事業の全利用運動を進め組織の強化を図ろう