



H24. 7. 6. No1300
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. 東京電力㈱電気料金値上げ撤回要請行動

本会では、漁業・漁協経営を大きく圧迫するとして、東京電力㈱が打ち出した電気料金値上げ撤回のため、全漁連を中心に関係 4 県漁連（茨城、千葉、東京、神奈川）とともに、6 月 27 日に牧野聖修経済産業副大臣、更に 29 日には東京電力㈱本社に要請活動を行いました。

また、28 日には本県単独の活動として本会の荒川会長、静岡漁協の大木組合長、沼津我入道漁協の川口組合長が東京電力㈱沼津支店において古澤支店長及び小熊副支店長と面会し同様の要請を行いましたのでお知らせします。

その結果、牧野経済産業副大臣からは「自分も八百屋の出なので、皆さんの気持ちは良くわかる。明日からは、東電も半ば国営企業になるので、国として適切な指導を行っていきたい。」等のコメントを頂くことができましたが、東京電力㈱本社・沼津支店とも、とにかくご理解頂きたいの一点張りであったため、東京電力㈱本社に対しては、要請に対する具体的な回答を再度求めるとして、その旨を申し入れました。

2. 魚の国のしあわせプロジェクト

水産庁は、水産基本計画に基づき、国民の魚離れを食い止めるため、関係者が一丸となって消費拡大に取り組む「魚の国のしあわせ プロジェクト」の実施に向け、企業、団体に広く呼びかけを行います。このプロジェクトの概要は、周囲を海に囲まれ、多様な水産物に恵まれた日本に生活する幸せを 5 つのコンセプト（味わう、感じる、楽しむ、暮らす・働く、出会う）により、生産者、水産関係団体、流通業者や行政等、魚に関わるあらゆる関係者が一体となって、進めていく取り組みとなっています。

近年、顕著となっている消費の減退に関して、消費者を水産物・魚製品に向けていくため、(1)健康面等の魚の良さを積極的に情報発信し (2)消費者のニーズを発掘しながら消費の拡大を目指すこととしています。水産庁では、7 月に関係者によるフォーラムを立ち上げ、魚商品のバリエーションを増やす協働の取組（実証）等、各種の活動を開始します。特に、消費が落ち込んでいる年齢層をターゲットに、魚の良さをアピールするキーコンセプト『fast fish (ファスト フィッシュ)＝魚料理で人気のある寿司、刺身は究極のファストフード。現代の魚のファストフードを目指す。ファストファッションのように気軽に楽しめるおいしい魚食という意味を指す。』を共有した上で、具体的な売り場やメニューの提案（ニーズの発掘）を連動しながら、波のように、全国で展開していくことが必要としています。

3. 6 次産業化の事業計画が認定される ー水産では内浦漁協など 2 件ー

静岡県では、農林漁業者自らが加工・流通・販売の分野まで挑戦する取組や農林漁業者と中小企業者が連携して新しい商品を開発する取組など、6 次産業化を推進しています。

この度、「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び地域の農林水産物

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

の利用促進に関する法律（6 次産業化法）」に基づく平成 24 年度第 1 回の事業計画の認定が行われ、本県から 6 件認定、水産関係では次の 2 件が認定されました。（平成 24 年 5 月 31 日認定）

◇有限会社 下山養魚場（伊豆市）「天城の大あまご」のフィレ加工及び料理提供、弁当・惣菜販売事業（大あまごのフィレ加工とあまご料理の提供、弁当・惣菜の製造販売により経営の安定化を図る。） ◇内浦漁業協同組合（沼津市）養殖アジを使った「鰯のわさび葉寿司」の商品化、及び漁業探検ツアーによる販売促進（養殖アジや伊豆のワサビ葉を使った寿司の製造・販売や漁業探検ツアーなどによる販売促進により経営の多角化を図る。）

また、農林水産省からは、「6 次産業化支援策活用ガイド」が発行されていますので、漁業・漁村の 6 次産業化の推進のため積極的な活用をお願いいたします。なお、ガイド等は、農林水産省の下記ホームページアドレスで閲覧することができます。

<http://www.maff.go.jp/j/shokusan/sanki/6jika.html>

4. 第 3 回ふじのくにおさかなやさん大賞作品募集 ー県おさかな普及協一

県おさかな普及協議会では、お魚ふれあい事業の一環として、県民を対象とした料理コンクール「第 3 回ふじのくにおさかなやさん大賞」の作品募集を行っています。

これは、県内に水揚げされる魚介類、海藻類等を使った料理を広く募集することにより、地元で獲れる水産物の再認識と地産地消を促進するとともに、付加価値の向上を図ることを目的に実施するコンクールで、今回の実施要領は、以下のとおりです。

◇募集テーマ「子どもに食べさせたい簡単おさかな料理」 ◇募集条件 ①食材 マグロもしくはシラス ②食材費 3,000 円以内（4 人分） ③調理時間 30 分以内（下ごしらえ含む） ④内容 4 人分を作り、一皿もしくは複数皿に盛り付ける ⑤家庭に常備されている調味料を使用する ◇審査・大賞の決定 一次審査で応募された料理レシピによる書類審査で各部門 5 品以内を入選作品として選定、二次審査で各水商協が推薦する組合員家族が審査員となり、入選作品のレシピを見て、自分の手で作り、家族皆で食べたうえで、お客様に勧めたいと思う作品に投票、その結果により大賞を決定します。

◇応募方法 応募票に必要事項を記載のうえ郵送 ◇応募締切 平成 24 年 8 月 17 日（金）必着 <お問い合わせ先> 県おさかな普及協議会 TEL054-254-6011

5. 新規就業者の確保・育成対策事業の活用を ー本年度実施分の予算枠ありー

この事業は、平成 28 年度までの 5 か年間、意欲のある新規漁業就業者の確保を目的に水産庁が実施する漁業就業者確保・育成対策事業であり、その一環として本会が実施主体となり、将来の漁業を担う漁業者を育成していくため、県内の様々な漁業に就業希望する経験ゼロの者に対し、円滑に漁業に就業できるよう現役漁業者が講師となって、漁業現場で実地により長期研修（研修期間は 6 か月程度）する場合に支援を行うものです。

この事業内容の周知及び事業の活用をお願いするとともに、関係漁業者に研修生の受け入れを検討される方がいる場合は、本年度にまだ予算枠があり、事業実施が可能ですのでお早めにご連絡ください。 <お問い合わせ先> 本会指導部漁業振興課 TEL054-254-6011

漁協系統事業の全利用運動を進め組織の強化を図ろう