

寒い時期に暖かい話題を・・・

最近、とんでもなく寒い日々が続いておりましたが、皆さんいかがお過ごしでしょうか。銚子の冬は例年、関東の中では、最も暖かいのですが、今年に入り、東京よりも気温が低い日々が続いております。先週は雪が降る始末。こんな寒い時期にホットな情報を。

前号でお知らせしたとおり、平成16年1月16日(金)千葉市の中小企業会館にて、漁業士認定式が開催されました。この認定式で、千葉県では新たに14名の漁業士が認定されました。

銚子地区は、女性漁業士が3名、青年漁業士が3名、計6名の漁業士が新たに認定されましたが、認定式当日、青年漁業士を代表して、海匠漁業協同組合の鈴木勝彦氏が、大槻副知事より認定証の授与を受けました。



新たに認定された漁業士の皆さん

そして、残念なことに、今まで銚子支部を支えてくださった指導漁業士の田村勝夫さん、行木信雄さんの御両名がご勇退されることになりました。今まで長きに渡るご活躍深く感謝しております。今後も銚子支部へ気軽に遊びにきてください。また、今回、この認定式により5名の青年漁業士の方々が、指導漁業士として改めて認定されました。今後の更なる活躍をご期待しております。



認定証を受ける鈴木勝彦氏

新たに認定された漁業士の方々(PART. 1)

どのような方々が今回の認定で新たに入ってくるのか知りたいですよね？それでは、早速ご紹介していきましょう。

まずは女性漁業士の方々から。お一人目は、銚子市漁協女性部に所属している高尾美津江さんです。高尾さんは、延縄漁業を営んでいるご主人と息子を支え、荷捌き、経理責任者として漁業に携わっています。銚子市漁協女性部の中心として、魚食普及・くろしお海草(前回18号で紹介)の製造販売を担っています。



高尾美津江 女性漁業士



伊東徳子 女性漁業士

お二人目は、銚子市漁協女性部に所属している、伊東徳子さんです。伊東さんは、小型底曳漁業の漁業経営をしているお母さんのサポートとして、乗組員の雇い入れや荷捌き、経理などに携わっています。また、銚子市漁協女性部の中心として、魚食普及活動・くろしお海草の製造販売を担っています。

最後は、銚子市漁協女性部に所属している、加瀬光枝さんです。加瀬さんは、キンメダイ立縄漁業を営んでいるご主人と息子を支え、荷捌き、経理責任者として漁業に携わっています。



加瀬光枝 女性漁業士

新たに認定された漁業士の方々(PART. 2)

さて、続きまして、新規青年漁業士の方々をご紹介させていただきます。

お一人目は、海匠漁協に所属している鈴木勝彦さんです。

勝彦さんは、主に貝捲漁業に携わっています。海匠漁協青年部の会長として、新漁業の導入試験やサトウガイの共同出荷など、様々な漁業技術・経営の改善に取り組んでいます。



鈴木勝彦 青年漁業士



鈴木勝彦 青年漁業士

お二人目は、銚子市漁協に所属している鈴木丈晴さんです。丈晴さんは、銚子市外川地区でメヌケ延縄・キンメダイ立縄漁業を営んでいる若い漁業者のリーダーです。キンメダイ祭りの運営では、青年部の中心的な役割を果たしています。

最後は、海匠漁協に所属している、林定男さんです。

林さんは、中型まき網漁業「林丸」の若き漁労長として、乗組員29人を率いて、操業を行っています。



林定男 青年漁業士

また、今回の認定式において、青年漁業士として活躍いただきました山口廣志氏、豊倉利美氏、仁濱隆氏、船橋清隆氏、小栗山喜一郎氏におかれましては、これまでの活動が評価され、新たに指導漁業士に認定されました。

今回の認定により、銚子支部は、女性漁業士3名、青年漁業士10名、指導漁業士6名の会員で構成される県内最大の支部となったんですよ\(@o@;)/エッ!?。事務局としても、皆様の活躍の場がますます広がるように努力してまいりますので、ご迷惑なところも多々ありますが、宜しくお願ひ致しますm(..)m。

小畑漁業士奮戦す

～第50回千葉県青壮年女性活動実績発表大会について～

平成16年1月16日(金)千葉市の中小企業会館にて、第50回千葉県青壮年女性活動実績発表大会が開催されました。

銚子・九十九里地区からは、『漁獲物の付加価値向上への取り組み』～資源を維持して所得向上～

と題して、銚子市漁協小底部会で実施している、魚市場への活魚出荷、船上での鮮魚の箱詰め出荷について我らが漁業士 小畑輝明氏が発表しました。

資源管理には、稚魚の保護や漁獲の制限だけでなく、漁獲物の品質を向上し、高く売って漁業収入を増やす努力も重要です。小畑氏は、平成13、14年度から始めた活魚出荷、鮮度向上の取り組みを発表しました。

活魚出荷は、市場に施設がないため、漁業者自らが、簡易活魚施設を作り、活魚で水揚げする努力をした結果、活魚の水揚げ金額が増え、2年間で、ヒラメだけで船団の水揚げ金額を1,500万円増加させることができました。



発表する小畑漁業士



優良賞を受ける小畑氏

鮮度向上の取り組みは、一部の漁獲物を発泡スチロール容器に貯蔵して鮮度の良い物を市場に水揚げしました。その結果、サルエビでは、単価が50～300円、マアジでは100～300円上昇しました。

惜しくも、全国大会の切符は逃しましたが、水産研究センター長の講評では、資源管理型漁業を実践している素晴らしい取り組みであるとの評価を受けました。

ご意見やご感想、情報提供がありましたら、銚子水産事務所改良普及課まで御連絡下さい。

連絡先：電話 0479-22-8397
FAX 0479-22-9167