



# 第27号

平成18年12月4日発行  
 千葉県漁業士会銚子支部  
 <事務局>  
 千葉県銚子水産事務所 改良普及課

全 域

## 千葉ブランド水産物認定

千葉県では平成18年6月、千葉のさかなの認知度を高め、県内外にアピールするために「千葉ブランド水産物認定制度」を創設しました。千葉県産の優良な水産物を認定し、積極的なPRによりイメージアップをはかり、千葉のさかなの販売促進、消費拡大につなげていこうとするものです。

### 千葉ブランド水産物認定品

「千葉ブランド水産物認定委員会」の審査を経て、平成18年11月、第1回の認定品と認定マークが決定しました。

認定品は「生鮮水産物」と「水産加工品」の2つの部門に分かれており、生鮮水産物5品目(申請数25品目)と水産加工品3品目(申請数35品目)が認定されました。認定では認定基準の加え、地域の独自性や市場での評価、イメージアップへの貢献性などについて総合的に評価され、決定されました。

管内の銚子・九十九里地域では、千葉ブランド水産物認定の第1号として、銚子市漁業協同組合の「銚子つりきんめ」と有限会社カネヨン水産(九十九里町)の「九十九里いわしのごま漬」が認定されました。

銚子沖のキンメダイは一年中、脂がのって美味しいですが、「銚子つりきんめ」は11~4月を旬の中の旬としてPRしていきます。刺身や煮つけだけでなく、冬場は「キンメしゃぶしゃぶ」にして食べてみてはどうでしょうか。

### 【生鮮水産物】

| 品 目                 | 規 格     |        |
|---------------------|---------|--------|
|                     | 対象期間    | 大きさ等   |
| 銚子つりきんめ             | 11~4月   | 700g以上 |
| 新勝浦市漁協<br>ひき縄カツオ(活) | 3~6月    | 2kg以上  |
| 外房イセエビ              | 8~12月   | 13cm以上 |
| 外房あわび               | 5~8月    | 12cm以上 |
| 器械根さざえ              | 4~5月,8月 | 500g以上 |

### 【水産加工品】

| 品 目         | 申 請 者        |
|-------------|--------------|
| 九十九里いわしのごま漬 | 有限会社 カネヨン水産  |
| 手入れ焼海苔      | 千葉県漁業協同組合連合会 |
| 一番摘み青とび焼のり  |              |

### 認定マーク

認定マークのデザインとキャッチコピーは一般からの応募作品(応募数:デザイン221点、キャッチコピー523点)の中から選ばれました。

マークデザインは千葉県の「ち」をモチーフに県の魚「鯛」を表しています。また、キャッチコピーは「太陽の味ちばの海」です。認定マークを見たら、是非、購入してください。



銚 子

## 水産業インターンシップ

千葉県では、漁業へ就業を希望する方や漁業に興味のある方を対象に、漁業士など地域漁業リーダーとの連携により「水産業インターンシップ(体験漁業)」を実施しました。今までは、水産高校生を対象に行ってききましたが、今年は県内外の一般高校生も対象にしました。千葉県のホームページでも希望者を募集しましたが、銚子水産高校生からの応募しかありませんでした。

平成18年8月22~24日の3日間に、銚子市漁業協同組合所属の伊東丸漁業株式会社(まき網漁業)と青年漁業士 田邊克己さん(田辺丸 キンメダイ釣り)の協力により、2年生4名が体験乗船をしました。

### まき網漁業編

体験者のうち3名は、銚子市外川地区の伊東丸に乗船しました。

天候に恵まれ、波の穏やかな日が続きました。体験乗船には絶好の日が続きました。早朝4時からの乗船や猛暑にもかかわらず、船酔いをせずに操業を熱心に見学していました。



写真 熱心に操業を見る生徒達

まき網漁業は船団(網船、運搬船、探索船)で操業し、大きな漁網で魚群(いわし類)を漁獲するため、船の連携や乗組員のチームワークがとても大切な漁業です。

まき網のダイナミックな操業を見た生徒さん達は「早朝からの作業は大変だがやってみよう。」「毎日作業している乗組員はすごい。」「若い船員が多く、たくさん話げできた。」と感想を述べていました。

### キンメダイ釣り編

小型漁船での体験希望者は、同外川地区の田辺丸に乗船しました。

キンメダイ漁は、深夜0時頃に出港し、約2時間かけて沖合の漁場に向かいます。漁場では魚群を探索し、夜明けとともに漁を始め、朝8時過ぎに帰港します。



写真 キンメダイ釣りに挑戦中の生徒

船上では漁獲物の運搬やキンメダイ釣り、また陸上では市場見学や漁具作りを体験しました。生徒さんは「漁具作りは難しい。」「夜の出港なので眠くなった。」と話していました。

全国的に漁業者は減少しており、千葉県も例外ではありません。今回参加した生徒さん達が漁業に従事するとは限りませんが、友人や知人にも漁業の魅力を知ってもらう機会となり、漁業就業へのきっかけになれば良いと思います。

全 域

## 産業まつり

収穫の秋を迎え、各地では産業祭りが開催され、多くの人で賑わい、秋の味覚を楽しんでいました。

### 銚子市産業まつり

平成 18 年 10 月 29 日に銚子川口外港(銚子市漁業協同組合第 3 市場)で「第 14 回 銚子市産業まつり」が開催されました。水産業、農業、商工観光などから 50 を超える出店があり、来場者数は 5 万人を超える盛況振りでした。



写真 サンマの袋詰め

水産コーナーでは「サンマの袋詰め」や「サンマの炭火焼体験」、「漁協女性部によるサンマのつみれ汁無料配布」が人気を集め、開会から 2 時間程度でほとんどの品が売り切れとなりました。



写真 漁協女性部の鮮魚販売

都市部では魚捌きや料理ができない人が増えていますが、銚子は漁師町なので、魚は頭や内臓が付いたままの原魚でも飛ぶように売っていました。

銚 子

## おさかな普及員の料理教室

新鮮で豊富な千葉県産水産物の魅力を消費者に理解してもらうために、漁協女性部を中心とする「おさかな普及員」は、魚料理の講習会等で魚の捌き方などを教える料理の先生として活躍しています。

平成 18 年 11 月 15 日に銚子市市民センターにおいて千葉市食生活改善協議会から食生活改善推進員(ヘルスメイト)41 名を招き、8 名のおさかな普及員による料理教室が開催されました。



写真 サンマを料理中

おさかな普及員による捌き方のデモンストレーションの後、6 班に分かれて調理を行い、キンメダイの煮つけ、サンマのつみれ汁、サンマのなめろうを作りました。



写真 できあがった料理

各おさかな普及員は魚を捌くのはもちろんのこと、教え方もかなり慣れているようで、各テーブルから和気あいあいとした雰囲気が出ていました。

参加者からは「サンマは焼いて食べることもなかったが、いい食べ方を教わった」、「キンメダイがとてもおいしかった。

### 旭市産業まつり

平成 18 年 11 月 5 日、旭スポーツの森公園(旭市)で行われた「いきいき旭・産業まつり 2006」において、海匠漁業協同組合青年部が鮮魚等の販売を行いました。飯岡漁港で水揚げされた活きたワタリガニとカレイ、エイ鱈、カニ汁等を用意したところ、販売開始から 3 時間で売り切れ、好評でした。



写真 青年部のカニ汁販売

青年部員は「産業まつりだけでなく、他のイベント等でも自分たちが獲った魚を販売したい。」と語っていました。

### 九十九里町産業まつり

平成 18 年 11 月 3 日に九十九里町役場で「平成 18 年度九十九里町産業まつり」が開かれ、九十九里町漁業協同組合小型船部会(貝桁船団)が貝類の販売をしました。

九十九里浜で獲れたチョウセンハマグリ、サトウガイ(赤貝)、ホッキ貝 計約 750 kg を用意したところ、あっという間に売り切れしました。



写真 ハマグリなどの販売

貝類は九十九里の人たちにとっても人気があります。

こんな新鮮な魚は地元では手に入らない」、「また銚子に遊びに来たい」といった声が聞かれ、おさかな普及員の一人は「新鮮な銚子の魚を知ってもらうことができ良かった」と満足そうでした。

現在、管内のおさかな普及員は 17 名(銚子市漁業協同組合 13 名、海匠漁業協同組合 4 名)います。これからも地元の魚の PR を含め、ご活躍に期待いたします。

事務局

## お知らせ

### 千葉県漁業士認定式

平成 19 年 1 月 20 日(土)13:00 ~ 13:30 に水産会館(千葉市中央区千葉港 4-3)で「平成 18 年度千葉県漁業士認定式」が開催されます。

### 千葉県水産業青壮年女性活動実績発表大会

平成 19 年 1 月 20 日(土)13:30 ~ 16:00 に水産会館(同上会場)で「第 53 回千葉県水産業青壮年女性活動実績発表大会」が開催されます。銚子、館山、勝浦の各地区から漁業者の活動事例が発表されます。今年度は土曜日の開催となりましたので、年始の忙しい時期ではありますが、是非ご参加ください。(ご来場の際は、公共交通機関及び民間駐車場等をご利用ください。)

ご意見やご感想、情報提供などありましたら、千葉県銚子水産事務所 改良普及課までご連絡ください。

連絡先：電話 0479-22-8397(代)

FAX 0479-22-9168