



第28号

平成19年4月27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 青年・女性漁業者交流大会

平成19年3月7日（水）から8日（木）にかけて、虎ノ門パストラル（東京都港区）で全国青年・女性漁業者交流大会が開催されました。この大会は、漁業者の皆さんが日頃から取り組んでいる資源管理や漁家経営向上のための活動成果を発表する場です。第12回を迎える今回は、全国から参加した45のグループが5つの分科会に分かれて、2日間にわたり熱心に発表や意見交換が行われました。

「金メダルなうまさ！銚子つりきんめ！」

これに先立つ平成19年1月20日（土）に、水産会館（千葉市）で千葉県大会が行われました。県内各地から日頃の成果を発表するために発表者が集まる中、漁業士会銚子支部の管内からは、銚子市漁業協同組合キンメダイ・アカムツ研究会で副会長を務める鈴木文晴さん（青年漁業士）が参加しました。鈴木さんは、銚子産キンメダイのブランド化に向けた長年の取り組みにつ



千葉県大会で発表を行う鈴木文晴
青年漁業士

いて、外川地区を代表して「金メダルなうまさ！銚子つりきんめ！～千葉ブランド水産物に認定されて～」というタイトルで発表しました。

祝！水産庁長官賞受賞！

発表では、従来の資源管理をさらに発展させた事、魚の取り扱いを改善し品質の向上に取り組んだ事、「きんめだいまつり」を企画運営し継続したPR活動を行った事、これらの成果により「千葉ブランド水産物」第一号に認定された事について話しました。これらの活動の成果により、近年では漁家経営も比較的安定し、後継者も育っているとのことでした。



川津女性部の発表者とともに優秀賞の賞状を手にする
鈴木文晴青年漁業士

この発表は、新勝浦市漁協女性部とともに優秀賞に選出され、全国大会へ進むことになりました。全国大会では、第2分科会「漁業経営改善部門」で発表し、大臣賞に次ぐ水産庁長官賞をみごと受賞しました。

漁業者の皆さんの永年にわたる活動に対して敬意を表すとともに、事務局では今後も各種活動を支援していきたいと考えています。

銚 子 銚子市漁協女性部の新商品

銚子市漁協女性部が「くろしお海草」に次ぐ新商品の開発を目的として、「サンマの佃煮」および「ビンチョウの角煮」の試作に取り組みました。どちらも銚子漁港に水揚げされる新鮮な材料を使用し、漁師のお母さん独特の濃い目の味付けをしてあります。



平成18年10月27日から平成19年3月23日までの間にサンマの佃煮を5回、ビンチョウの角煮を2回製造しました。サンマの佃煮では冷凍材料でも試作を行いましたが、女性部としては「今ひとつ」だったようです（素人の私には十分おいしくいただけましたが…）。「その時（旬）の最良の素材を使用してより良い商品を作りたい」というこだわりを売り文句に、生鮮原料のみを使用して製造に取り組んでいくことになりました。

ビンチョウの角煮は原料入手の都合から2回しか製造でき



ビンチョウ角煮の下処理作業（左）と製品（右）

ませんでした。ふっくらと柔らかく、試食した方々の評判は上々でした（できたてのホカホカは最高です）。

また、同女性部では、経済活動のより一層の安定化を図るために今後の活動体制の方向性について検討することを目的として視察および研修会を行いました。

平成19年2月25日に鋸南町保田漁協直営のレストラン「ばんや」への視察を行い、柴田組合長さん達から取り組みの概要や経営状況について話をうかがいました。3月13日には、四街道市にある農産物直売施設「よもぎの里」において代表者の塚本さんを講師として、グループでの起業活動における課題点等に関する研修会を行いました。

参加した女性部員からは、「すぐに何かを大きく変えることは容易なことではないが、現状でできることを継続しつつ、じっくりとステップアップを目指して行けば良いのではないか」といった意見が出されました。この視察と研修会から得られたヒントを元に、今後も経済活動を中心とした漁協女性部活動が安定して継続できるよう、部員の皆様のご活躍に期待したいと思います。



「ばんや」での視察の様子

（注）「サンマの佃煮」および「ビンチョウの角煮」は、現在のところ一般向けの販売はしておりませんのでご了承ください。

全 域

九十九里町漁協の視察研修

九十九里地域の貝桁網漁業者の皆さんは、資源管理を行う一方で漁家経営の安定のため舌切れ防止など品質向上に努めています。九十九里町漁協の貝桁船団では、今後の漁家経営の参考にするため、積極的にハマグリ資源管理やPR活動に取り組んでいる三重県桑名市の赤須賀漁協への視察研修を行いました。

平成19年3月11日に赤須賀漁協を訪れた一行は、秋田組合長や青年部の漁業者の皆さんと交流会を行いました。交流会では、出漁週3日制や1隻あたりの漁獲制限（ハマグリは30kgまで）といった資源管理方策や密漁対策、種苗放流、また「赤須賀漁業まつり」や市内小学校への給食材料の提供などといったPR活動について説明を受けました。さらに翌12日には、三重県の水産研究部鈴鹿研究室を訪れ、ハマグリの生態やツメタガイなどの食害生物について説明を受けました。

研修の参加者からは、「資源管理や密漁対策など大変参考になった。」
「九十九里浜全体で取り組む必要がある。」との感想が寄せられました。



鈴鹿研究室で説明を受ける
九十九里町漁協貝桁船団の皆さん

九十九里

ツメタガイ駆除研修会

チョウセンハマグリの稚貝が多く発生している九十九里浜では、最近、穴の開いた貝殻が見受けられます。これはツメタガイの食害によるものと考えられます。

そこで、九十九里貝類漁業者検討部会では、平成19年3月28日にツメタガイ駆除研修会を開催しました。研修会では、県水産総合研究センターが成東町～白里町地先で行ったツメタガイの生息状況調査結果と有効な駆除方法についての説明を受けました。

概要は次のとおりでした。

- ①ツメタガイとチョウセンハマグリは同程度の生息密度。
- ②ツメタガイの大きさから、主に殻長50mm以下のチョウセンハマグリが捕食されると考えられる。
- ③有効な駆除方法は夜間の底びき網による漁獲であるが、専用の漁具や許可が必要。
- ④通常操業で混獲されたツメタガイや砂茶わん(ツメタガイ卵塊の通称)を確実に陸揚げするのも効果的。

今後、検討部会では、内湾地区から専用漁具を借りて駆除試験を行うとともに、砂茶わんの積極的な回収を周知して、ツメタガイの食害対策に取り組むこととなりました。



ツメタガイの食害にあった
チョウセンハマグリ



犯人のツメタガイ

銚子

◇◆◇トピックス◇◆◇

真っ白い「めぬけ」が水揚げされました！

平成19年3月23日(金)、銚子市市場に体表が真っ白い「めぬけ」が水揚げされたとの情報が寄せられました。水揚げしたのは外川の藤本丸さんで、当日は「ミゾ場」と呼ばれる海域で延縄漁を操業していたそうです。藤本丸さんは、「今まで、こんな魚は見たことがない。海の中で白く光って、いったい何が揚がってくるのかと思った。」と話していました。

最近では、夷隅東部漁協で真っ白いイセエビが水揚げされました。ふつう、このような白化個体は、目立つことから小さいうちに他の生物に狙われ、ここまで大きく育つことは極めて珍しいと言われていました。千葉県沖の深くで暗い海の中には、私達の見ただことのない生き物が、たくさんいるだなあと実感させられました。

今後も「珍しい魚が水揚げされた！」等の情報がありましたら、改良普及課までお知らせください。



真っ白いメヌケの顔(写真上)と
紅白に並んだメヌケ(写真下)

事務局

事務局の人事異動

平成19年4月の人事異動により、事務局である銚子水産事務所の職員が変わりました。

前任の塩野所長が県庁農林水産部水産局水産課へ異動になり、振興室長として水産物のブランド化推進などをおこないます。また、山下普及指導員は水産総合研究センターへ異動になりました。後任には勝浦水産事務所より鈴木所長と県庁農林水産部水産局水産課振興室より永山上席普及指導員が着任いたしました。



鈴木事務所長

「この度、9年ぶりに銚子水産事務所に戻ってまいりました。その当時体験した現場の厳しさや、漁業者の方々から教わったことなどを思い起こしながら、塩野前所長の後任として、事務所職員一丸となり、『漁業者の喜ぶ顔を見て、嬉しいと思える仕事』をしていきたいと考えています。」



永山上席普及指導員

「山下普及指導員のあとを引き継いで赴任いたしました。普及区は旭市～大網白里町を、また漁業士会、千葉ブランド水産物などを担当します。銚子水産事務所は初めてで、不慣れな点もあるかと思いますが、よろしくお願ひします」

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