



第38号

平成24年3月16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

銚子

青少年水産教室

子供たちに地元の水産業の理解を深めてもらい、将来の職業選択の一つにしてもらうことと、水産物の地産地消を推進するために、漁業士が講師となり青少年水産教室を毎年開催しています。今年も、銚子市内の小学校2校で開催しました。

① 6月28日、銚子市漁協の仁濱指導漁業士は、明神小学校の5年生に、はえなわ漁業のことなどを紹介し、釣りなど遊びで魚をとるだけでは漁業とはならず、魚を獲って販売し、生活するのが漁師であるという、仕事に対する考え方を生徒に伝えました。



＜明神小学校＞

② 7月13日、銚子市漁協の豊倉指導漁業士は、双葉小学校の5年生に、キンメダイ漁業のほかに、以前行っていたサンマ棒受け網、マグロ延縄などの豊富な漁業経験を話しました。昔と違い、今は水産資源を保護するために、漁師は操業ルール（針数、順番など）を守って漁をしていることを伝えました。



＜双葉小学校＞

生徒たちは熱心に話を聞き、「今までに獲った一番大きな魚は何？」といった素朴な質問を含め、多くの質問が出ました。

全域

ヒラメ放流・マダイ中間育成

今年も関係漁業者の手により管内の3漁協4カ所でヒラメの放流が、2漁協3カ所でマダイの中間育成と放流が行われました。今年も放流と中間育成とも天候に恵まれ、中間育成では機械の故障などのトラブルもなく、終えることができました。今後も関係する皆様のご理解とご協力をお願いします。



＜ヒラメの放流(黒生)＞



＜ヒラメの放流(小底)＞



＜マダイ生簀入れ(外川)＞



＜マダイ生簀入れ(小底)＞

銚子

小底の省エネ漁具開発

銚子市漁業協同組合の小型底曳船長会は、東京海洋大学、鹿児島大学、(独)水産総合研究センター水産工学研究所、(独)水産大学校、福岡県水産海洋技術センター、ニチモウ(株)が共同研究している「高揚力オッターボード」の開発に協力しています。開発中のオッターボード(網口開口板)は、高揚力による小型化で漁具抵抗を軽減し燃費の向上を目的にしています。



＜試験操業(揚網中)＞

8月25日と11月10日に、小畑青年漁業士が船長の照丸に新型オッターボードを載せ、試験操業を行いました。網口の間隔と高さは、ともに十分広がっていましたが、方向転換のため回頭すると、オッターボードが倒れてしまいました。銚子の犬吠崎は大型船の航行も多く、安全操業のためにも、転倒問題を解決しないと導入はできません。



＜試験操業後の意見交換＞

小型底曳船長会では、経費削減を見込める省エネ漁具には、関心や期待が大きく、今後も試験操業に協力していくとのこと。

銚子

きんめだいまつり

9月4日に「第17回きんめだいまつり」が開催されました。前年まで会場としていた銚子マリーナは津波によって被災したことから、来場者の安全を考え、海から十分な高さで広さのあるイオン銚子ショッピングセンターの駐車場を会場としました。そして今年「がんばろう漁業者」をテーマに、被災した千葉県以北の漁業者に元気を取り戻してもらうための災害復興イベントとして開催したところ、多くのお客さんが来てくれました。森田知事も応援に駆けつけ、会場の皆さんでエールを送りました。会場では被災漁業者への募金を募り、キンメダイの販売の一部と合わせ、千葉県漁連を通じて義援金を被災地の漁連に送りました。



＜応援に来た森田知事＞



＜中華の鉄人こと陳健一さん＞



＜キンメダイ煮付けの試食＞



＜資源管理の取り組み紹介＞

海 匝

飯岡漁港の水産朝市

昨年3月11日の大地震により7mを超える津波が押し寄せ、海匝漁業協同組合では、100隻を超える船が流され、陸に打ち上げられるなどの被害にあいました。また、津波により漁港に堆積した土砂の浚渫に時間がかかり、まき網漁船の水揚げは行われていませんでした。

漁港機能の大半が復旧し、操業・水揚げが可能になったことから、10月9日に飯岡漁港において「水産朝市」が開催されました。

開会式では、旭市の明智市長から震災により死者13名、行方不明2名の人的被害、津波や液状化による建物被害、復旧・復興状況についての話があり、大震災の脅威をあらためて心に刻みました。そして、海匝漁協の實川組合長による漁港の全面復興に向けて頑張るという宣言で朝市がスタートしました。

直売コーナーでは青年部を中心に、獲れたての鮮魚や生しらすなどの水産物、カニ汁や焼き魚が販売され、水産加工品や焼きはまぐりの試食が行われました。支援してくれる皆様への感謝もこめた水産朝市、近隣の市民の皆さん約4,000人でにぎわい、昼を待たずして売り切れとなりました。



銚 子

銚子市漁協女性部の視察

震災により使用できない銚子漁港魚市場第1卸売場の整備計画に合わせ、千葉県銚子市銚子漁港地区産地協議会では、漁協直売所や女性部活動拠点の施設整備を予定しています。銚子市漁協女性部は、協議会の視察研修に参加しました。

①11月2日に静岡県の由比港漁業協同組合の直売所と食堂「浜のかきあげや」に行きました。宮原淳一組合長からサクラエビの資源管理、ブランド化、食育活動などの話を聞かせていただきました。サクラエビのかき揚げ井を求めて多くの人がやって来るようになり、漁業者だけでなく、地域のためにもなっていることは素晴らしいと思いました。



<由比港漁協「浜のかきあげや」>

②12月16日には、埼玉県の(株)埼玉種畜牧場サイボクハムに行きました。笹崎静雄社長から「自ら生産した豚肉を直売する完全一貫経営方式」について話を聞かせていただき、「消費者に評価を問ひかけ、ニーズを創造すべき」とのヒントを頂きました。



<埼玉種畜牧場サイボクハム>

今後、銚子市漁協女性部の活動が広がることに期待します。

銚 子

銚子市産業まつり

10月30日に銚子川口外港(銚子市漁業協同組合第3市場)で「第19回銚子市産業まつり」が開催されました。水産、農産、商工観光の3つのコーナーがあり、合計で50を超える出店がありました。

水産コーナーでの一番人気は、開始前から長蛇の列となっていた漁協青年部の「サンマ箱詰め放題(500円)」でした。箱のふたが閉まっていなくてもいいので、サンマを山盛りにして、お客さんは大満足でニコニコ笑顔でした。

また、漁協の「いか焼き(1パック100円)」や魚食普及協議会の「サンマ焼体験」、漁協女性部の「イワシのつみれ汁無料配布」など、その場で美味しい物を食べられるものも人気でした。

都市部では魚捌きや料理ができない人が多いようですが、銚子では頭や内臓が付いたままの魚が飛ぶように売られていました。さすがは漁師町といったところです。



<サンマ箱詰め放題>



<漁協のイカ焼き>

九十九里

九十九里産業まつり

11月3日に九十九里町中央公民館前で「九十九里町産業まつり」が開かれました。例年、文化の日に行われているこのイベントでは、九十九里漁業協同組合が干物や焼きイカ、焼き魚を販売し、人気を集めていました。また、貝類を水揚げしている九十九里漁協小型船団も出店しました。

小型船団の貝類格安販売では、定番の「はまぐり」に加え、特に最近では「幻の」という枕詞がつくくらい水揚げが少ない「さとうがい」の販売もあり、開店当初からテント前は行列ができました。

そして、格安販売が売り切れた頃、今度は「焼きはまぐり」の無料試食が始まりました。九十九里浜の漁業者は、自分たちが漁獲した「はまぐり」を「九十九里地はまぐり」の名称でブランド化する活動を進めており、PRの一環として今回、試食をしました。お店で食べると1個数百円する「焼きはまぐり」が無料とあって、多くの人が押し寄せ、用意した10キロはあっという間に品切れとなりました。



<さとうがい・はまぐり格安販売>



<はまぐりの無料試食>

全 域

漁業士認定式と発表大会

11月19日に千葉市内の「きぼーる」で「平成23年度千葉県漁業士認定式」と「第58回千葉県水産業青壮年女性活動実績発表大会」が開催されました。

① 平成23年度千葉県漁業士認定式

新しく4名の青年漁業士が認定され、指導漁業士35名、女性漁業士13名、青年漁業士23名の計71名になりました。

銚子支部には、海匠漁業協同組合の林和彦青年漁業士が仲間に加わりました。林さんは、主にしらうお船びき網漁業に従事し、青年部活動では朝市などイベントに積極的に参加しており、今後のさらなる活躍が期待されます。



<林和彦青年漁業士>

② 第58回千葉県水産業青壮年女性活動実績発表大会

漁業士認定式に引き続き、発表大会が行われました。漁業者の様々な活動発表により、相互交流や技術等の普及を図り、漁村地域の活性化につながることを目的に開催しています。

銚子地区を代表して銚子沖合漁業生産組合が「沖合底びき網漁業の再生に向けた挑戦」を発表しました。協業化と漁船の小型化によってコスト削減に成功し、さらに収益アップを図るためヤリイカの沖漬け商品開発と鮮魚の直売に取り組みました。協業化の成功事例は全国的にも珍しく、高い評価を受けました。



<銚子沖合漁業生産組合の発表>

海 匠

白魚船びき青年部の視察研修

海匠漁業協同組合のしらうお船びき網漁業は、平成23年の漁獲量が例年の1/4程度と低迷してました。漁業経営向上の参考にしようと、11月23日に海匠漁協青年部白魚部会は、しらす料理、特に産地でしか食べられない「生しらす」を求めて観光客が集まっている神奈川県湘南地域へ視察研修を行いました。

視察先の茅ヶ崎市の「あさまる」では、お兄さんが漁を行い、弟さんが加工販売を行っています。湘南地域ではここだけが行っている「冷凍生しらす」の製造工程や初期投資が少なく済む「たたみいわし」の作り方などを丁寧に教えていただきました。

また、「魚離れと言われる中、しらすは作っただけ売れる！それだけ魅力のある商材なんだよ！」との話に、参加した青年部員は魚の魅力を再認識するとともに、湘南地域のように地元の飯岡にも観光客がたくさん来るようにしたいとの思いが高まりました。



<行列のできるシラス専門店>



<冷凍生しらす製造工程>



<たたみいわし製造工程>

銚 子

料理教室

銚子市漁協の女性部では、銚子漁港に水揚げされた新鮮な魚をもっと多くの人に食べてもらいたいという気持ちから、魚食普及活動に取り組んでいます。魚の美味しさと料理の楽しさを子供たちに伝えるため、小学校の料理教室に参加しています。

①11月16日、銚子市内の飯沼小学校6年生と一緒に、旬のサンマを使った「つみれ汁」を作りました。女性部の堀井部長をはじめ、女性漁業士を含む6名が講師となり、バナナの皮をむくように、簡単にサンマの皮をむく方法を伝授しました。



<飯沼小学校>

②12月7日、千葉市内の椎名小学校5年生と一緒に、カタクチイワシを使った“つみれ汁”と“さんが焼き”を作りました。包丁を使わずに手開きする方法には、皆さんびっくりしていました。



<椎名小学校>

両校の生徒とも、最初は少し苦戦気味でしたが、徐々に慣れてくると熱心に魚をたたいていました。苦労しながら自分たちで作った料理は、美味しいと喜んでいました。

全 域

漁業者研修会

千葉県漁業士会銚子支部では、3月10日に銚子水産事務所で「放射性物質のモニタリングと海洋生物への影響について」をテーマに漁業者研修会を開催しました。

銚子の漁業者を中心に50名以上が集まり、講師の東京海洋大学の石丸隆教授の話を熱心に聞き入っていました。

放射性物質は食物連鎖を通じて魚に移り、大きな魚や底魚に移るには時間がかかることから、今後も堆積物、底生生物、底魚など広範なモニタリング調査を継続して行う必要があることを聞きました。



<研修会の様子>

参加した漁業者から「海の中のことが分かり、勉強になった」、「底魚を獲っているのが心配」という感想がありました。

県や漁業団体が行った放射性物質の水産物モニタリング調査では、千葉の魚は全て暫定規制値以下であり、安全は確認されています。研修会を参考に、「自分たちが獲ってきた魚は安全である」と漁業者が自信を持って情報発信することが消費者の安心につながっていくことだと思います。

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