



第39号

平成25年3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

海 匠 旭市いいおか港・水産まつり

6月10日に「旭市いいおか港・水産まつり2012」が開催されました。昨年は震災の影響により中止となりましたが、今年は前回(H22)を上回る2万5千人の来場者で賑わいました。水産まつりは、平成19年から行われているイベントで、地元で獲れた新鮮な魚介類の販売だけでなく、ヒラメ稚魚放流、魚のセリ疑似体験、魚のタッチプールなどもあり、色々なことを体験できるので子供たちにも大人気でした。



＜魚のセリ疑似体験コーナー＞

ハマグリ、ホウボウ、コチなどの鮮魚販売、カニ汁や焼きハマグリの販売が行われ、多くの人が水産物を買って求めています。また今回、千葉県立銚子商業高等学校(海洋科)の生徒さんも学校紹介のパネル展示や魚のタッチプールの解説員として初参加しました。



＜魚のタッチプール＞

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、銚子市内の小学校1校で開催しました。7月12日、銚子市漁協の小畑青年漁業士は、双葉小学校の5年生62名に、小型底びき網漁業の漁具・漁法や魚について、一度に大量の魚(ショウサイフグ)が網に入って、船に水揚げするのが大変だったことなど、現場の漁業経験を交えて話しました。今は、水産資源を保護するために、稚魚を逃がす網(選択網)を使用し、水産資源を大切にしていることを伝えました。また、6～8月の3か月間は禁漁期間なので、若い頃はよく北海道に行ったことなど、一般的な会社員とは異なった生活についても話しました。

子供たちは、今までに聞いたことがない漁業の話に熱心に聞き、「クジラは、どんなところにいるの?」といった質問から、「網の色は、なぜ茶色なの?」といった少し専門的な質問まで、多くの質問が出ました。



＜青少年水産教室の様子＞

海 匠 ・ 九十九里 ハマグリのお出し放流



＜ハマグリのお出し放流＞

九十九里浜では、春から夏にかけて波打ち際にハマグリが多く見られます。資源管理に取り組む貝桁網漁業者は、漁場管理の一つとして、波打ち際の小型貝を沖合に放流し、1～2年後に大きく育った貝を漁獲するために、小型貝のお出し放流を行いました。海匠漁業協同組合では7月5日に約1.8トン(約9万個)、九十九里漁業協同組合では6月から10月にかけて6地区で計3.7トン(約23万個)のハマグリを水深3～5mの海域に放流ま



＜放流した標識ハマグリ＞

した。放流貝の一部には、スプレーで着色したり、グラインダーで刻印を付けて標識放流しましたので、標識貝を漁獲した方は漁協または銚子水産事務所へ御連絡ください。

銚 子 銚子の元気つたえ隊

平成24年6月22日に銚子市漁協外川支所のキンメ船団が東京湾アクアライン海ほたるパーキングエリアで銚子市の観光・農業・漁業が協力し、銚子の元気と魅力を伝えるための観光キャラバン、銚子の元気つたえ隊に参加し、「第18回きんめだいまつり」の開催告知と、「銚子つりきんめ」の安心安全とおいしさをPRをしてきました。当日は、船団がキンメ漁に出漁したため、お母さんたちだけの参加となりました。千葉ブランド水産物としてだけでなく、今や全国的に名前が知られてきた「銚子つりきんめ」の煮付けを無料配布しましたが、「とてもおいしい」、「今度は銚子で食べたい」と来場者には好評で、あっという間に用意した300食がなくなってしまいました。船団では今後もいろいろな機会に様々な団体と連携し、積極的に「銚子つりきんめ」のPRをしていくそうです。



「銚子つりきんめのお披露目会」と「きんめだいまつり」

6月14日に銚子市漁協外川支所のキンメ船団により「銚子つりきんめのお披露目会」が東京都内のホテルで開催されました。報道関係者に対し、キンメダイ漁業者による今までの取り組みの発表と、鉄人シェフ（中嶋氏、館野氏、山口氏）によるオリジナルキンメダイ料理の試食、料理人と漁業者によるディスカッションなどが行われました。

7月15日には「第18回きんめだいまつり」が銚子マリーナで開催されました。

昨年は震災被害により、急遽イオンショッピングセンター駐車場での開催となりましたが、今年は銚子マリーナの復旧がある程度進んだため、1年ぶりに銚子マリーナでの開催となりました。

今年もキンメダイの販売と今までの取り組みの展示、試食などを行いました。超人シェフが応援にかけつけ、なかなか普段食べれない特別なキンメダイ料理の試食が行われ、来場者にも好評でした。



<銚子つりきんめのお披露目会>



<きんめだいまつり>

マダイ中間育成・ヒラメ放流

今年もマダイの中間育成が銚子市漁協と海匠漁協で、ヒラメの放流が、銚子市漁協、海匠漁協、九十九里漁協で行われました。

今年も台風などによる荒天もなく、中間育成と放流が無事行うことができました。残念だったのは海匠漁協の1いけすに穴が開きカンパチ幼魚が多数入ってしまったことです。来年は事前に網に穴がないか、網地が弱っていないかをしっかり確認してマダイの中間育成にあたりたいと思っています。

<マダイとヒラメの放流尾数>

	銚子市漁協	海匠漁協	九十九里漁協
マダイ	105千尾	49千尾	—
ヒラメ	139千尾	42千尾	53千尾

なお、8月27日の銚子市漁協外川支所でのマダイ放流には市内の小学生11名も参加し、「大きくなって帰ってきてね」と魚が多く獲れる豊かな海への復興を願いました。



<マダイ稚魚を放流する小学生>

短期漁業技術研修

9月10日～14日、海匠漁協所属の林丸（まき網）で漁業技術研修が行われました。この研修は、一般社団法人全国漁業就業者確保育成センターが7月21日に東京国際フォーラムで開催した「漁業就業支援フェア2012」において、千葉県が漁業への就業を希望する方を対象に研修生を募集し、銚子・九十九里地域のまき網漁業の研修を希望した研修生2名が参加しました。

銚子・九十九里地域のまき網漁業は、原発事故の風評被害により週3日操業となっているので、4泊5日の研修期間においては乗船研修は2日だけとなりました。乗船できない日は、ロープワークや網作業など陸上研修となりました。



<漁業就業支援フェア業の様子>



<研修(座学)の様子>

研修生は、残暑の厳しい中で、揺れる船上での作業は想像以上に大変だったこと、エンジン音が大きいため先輩漁師の声が聞きづらく、方言もあり、指示されていることが分かるまで時間がかかったことなどを体験し、今までの会社務めの職場とは全く異なる環境に驚いていました。

飯岡漁港の水産朝市

10月14日、飯岡漁港にある海匠漁業協同組合の魚市場で「水産朝市」が行われました。

朝市は、海匠漁協青年部が中心となり、飯岡漁港に水揚げされるまき網のイワシやアジ、貝桁網のハマグリ、船びき網のシラウオやシラス、刺網のヒラメ・カレイ類、タイやホウボウ、イセエビやカニ類など、色々な魚介類を多くの人に知ってもらい、新鮮な旬の魚を食べてもらいたいとの思いから開催されています。「水産まつり」と並ぶ水産物の格安販売とあって、地元の方を中心に大勢の人が来場し、地元でも貴重な「生しらす」、大豊漁の「九十九里地はまぐり」、秋の味覚の「ワタリガニ」などがアッと言う間に売り切れてしまいました。



<活ワタリガニの販売風景>

また、「九十九里地はまぐり」のPRとして、「焼きハマグリ」の試食を行ったところ、「うまい！」と大人から子供まで大喜びでした。



<焼きハマグリを試食>

銚子市産業まつり

10月28日に銚子市川口外港（銚子市漁業協同組合 第3卸売市場）で「第20回 銚子市産業まつり」が開催されました。

銚子市漁協の漁業者からは女性部と外川支所のキンメ船団、銚子地区青年部が参加しました。

女性部はイワシのつみれ汁を無料で配布し、地域の郷土料理でもあるくろしお海草と、女性部が24年度から取り組みを始めたシブウチワのフライなどの販売を行いました。また、外川支所のキンメ船団では、今では全国的に有名となった「銚子つりきんめ」の格安販売を行い、銚子地区青年部ではサンマのつかみ取りを行いました。

3つの団体は毎年産業祭りに参加していますが、今年も来場者により長い列ができていました。



<会場の第三市場>



<キンメ船団>



<漁協女性部>



<銚子地区青年部>

千葉ブランド水産物認定式

11月14日に千葉県庁で「平成24年度千葉ブランド水産物認定書交付式」が開催されました。今年新たに「九十九里地はまぐり」が認定され、生鮮水産物8品目、水産加工品9品目、ふるさと品4品目となりました。

「九十九里地はまぐり」は、九十九里浜で貝桁船により漁獲された殻長5cm以上のハマグリです（旬：11月から翌年8月まで）。水揚げプール制の共同操業や資源保護区域の設置などの資源管理の取組み、漁具巻き上げ速度の抑制によりハマグリの高品質化の取組みが実り、千葉ブランド水産物に認定されました。



<森田知事との記念写真>

表 千葉ブランド水産物認定品(銚子・九十九里地域)

区分	認定品	認定者	備考
生鮮水産物	銚子つりきんめ	銚子市漁業協同組合	H24更新
	九十九里地はまぐり	海匠漁業協同組合 九十九里漁業協同組合	H24新規
水産加工品	九十九里 いわしのごま漬	(有)カネヨン水産	H24更新
	九十九里 いわしのみりん干		
	銚子産いわししょうゆ味	信田缶詰(株)	H23更新
	いわし野菜漬	(有)丸一水産	H22更新

九十九里町産業まつり

文化の日の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、九十九里漁業協同組合と小型船団(九十九里地区の貝桁網船団)が出店しました。

漁協は「イカ焼き」を販売し、小型船団は「九十九里地はまぐり」と「赤貝(標準和名:サトウガイ)」の販売と「ハマグリの潮汁」の試食(限定300杯)を行いました。

活きのよい貝類が格安で購入できることから、毎年、販売開始時刻の前から人が並び、いつの間にか大行列になってしまうほど、人気があります。最近、「赤貝」の漁獲量が減少し、地元でも入手が難しくなっているため、久しぶりに購入できるとあって、売れ行きも好調でした。

また、昨年引き続き、「九十九里地はまぐり」のPRを行い、今回は「ハマグリの潮汁」を無料配付しました。上品な潮の香りが引き立つ美味しさに加え、曇り空で肌寒いこともあり、来場者にとっても喜ばれました。



<ハマグリの潮汁>

小底の省エネ漁具開発

銚子市漁協の小型底曳船長会は、昨年引き続き、東京海洋大学、(独)水産総合研究センター水産工学研究所、ニチモウ(株)等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たもので、今年度は8月と11月に計6日間の試験操業を実施しました。試験漁具は、昨年度に使用したものに改良を重ね、最終的には面積で従来型の85%程度に小型化したものです。結果は、網口の高さと広さを開かせる機能は漁業者が満足するものでしたが、昨年度も問題となった方向転換時のオッターボード転倒という問題を十分には克服できず、実操業への導入レベルまでには至りませんでした。

研究事業としては今年度で終了しますが、試験操業の度に問題の改善が認められることから、漁業者は来年度以降も関係機関と連携して漁具開発に取り組んでいく予定です。



<小型底びき網の試験操業(オッターボード)>

海匝・九十九里

ナガラミ放流

12月1日に海匝漁協貝桁網船団が、12月21日に九十九里漁協貝桁網船団（成東地区、白里地区）が千葉県鴨川湾産のナガラミ（標準和名：ダンベイキサゴ）を九十九里浜に放流しました。



<放流したナガラミ>

ナガラミは巻貝の一種で、一般的には塩ゆでして食べます。全国的にあまり知られていないようですが、独特の磯の香りと歯ごたえは、九十九里浜ではとても人気があります。



<ナガラミ放流の様子>

ナガラミは昭和60年代前半までは九十九里浜でたくさん漁獲されていましたが、現在では南部の一部地域で少量が漁獲される程度となっており、貝類漁業者は資源の復活を望んでいます。

九十九里浜のナガラミの産卵時期は、春（4～7月頃）と秋（11～1月頃）と言われているので、放流した貝が産卵することで、資源が少しずつ回復することが期待されています。

全 域

漁業士認定式

12月1日に千葉市内の「きぼーる」で「平成24年度千葉県漁業士認定式」が開催されました。

新しく4名の漁業士が認定され、指導漁業士35名、女性漁業士13名、青年漁業士26名の計74名になりました。

銚子支部には、九十九里漁協の尾高孝二さんと森和博さんが青年漁業士として、銚子市漁協の田村晴美さんが女性漁業士として仲間に加わりました。

尾高さんと森さんは貝桁網漁業に従事し、九十九里地はまぐりの資源管理、ブランド化でイベントに参加しています。また、田村さんはキンメダイのたて縄漁業に携わる一方で、きんめだい祭りなどの地域振興イベントに参加しています。

漁業士として他の地域との交流を深めていただき、今後のさらなる活躍が期待されます。



<石渡副知事との記念写真>

前列左から、尾高青年漁業士、森青年漁業士、石渡副知事、田村女性漁業士、嶋津青年漁業士（勝浦支部）

全 域

水産業青壮年女性活動実績発表大会

12月1日、漁業士認定式に引き続き、「第59回千葉県水産業青壮年女性活動実績発表大会」が行われました。発表大会は、漁業者の活動発表により相互交流や技術等の普及、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。当日は、全4題の発表があり、銚子・九十九里地区からは次の2題が発表されました。

①女性部門

震災でダメージを受けた銚子の観光を支援するため、魚食普及活動を中心とした浜の元気を取り戻す取組等を「銚子市漁協女性部の活動」と題して、和田女性漁業士が発表しました。



<銚子市漁協女性部の発表>

②青壮年部門

九十九里漁協貝桁網船団が「九十九里浜のハマグリ資源管理について」を発表しました。発表者の尾高青年漁業士は、共同操業や母貝場造成等に加え、腰カッター採捕期間統一、保護区域設定により、ハマグリの漁獲量が最近増加傾向にあることを報告しました。



<第18回全国青年・女性漁業者交流大会 表彰式>

和田さんと尾高さんの発表は、ともに優秀発表として表彰され、2月28日、3月1日開催の「第18回全国青年・女性漁業者交流大会」に推薦されました。全国大会では、「九十九里浜のハマグリ資源管理について」が資源管理・資源増殖部門の水産庁長官賞を受賞しました。

九十九里

がんばる漁業

銚子・九十九里地域では、東日本大震災からの復興において「がんばる漁業復興支援事業」を利用した計画がまとめられました。

九十九里はイワシの町として全国的に知られていますが、震災・放射能風評被害によってダメージを受け、漁船の出漁制限や水産加工業者の廃業によって、以前の活気はなくなっていきます。そこで、九十九里漁協では、まき網漁業を中核として、水産加工業や観光業と連携し、地域の活力を回復するため、「まき網船団のスリム化（運搬船、探索船の合理化）」と「改革型中型2そうまき網漁船（網船）の導入」を行います。



<コンテナバッグの予備試験>

12月20日に東京で開催された中央協議会において復興計画の審査を受け、認定されました。従来の14トン型2そうまき網で導入されていない新技術等を導入し、徹底した省コスト化と作業性のアップを図り、収益性の向上と経営の安定を目指します。25年度に漁船を建造し、26年度から実証試験が始まる予定です。



<高鮮度原料の煮干し試作品>

銚子

銚子市漁協女性部の料理教室

銚子市漁協女性部の活動の中で、一番力をいれているのは料理教室です。小学校での料理教室は平成17年から市内を中心に毎年行っていて、今年度は銚子市立飯沼小学校と千葉市立椎名小学校で合わせて56人の児童に魚のさばき方とつみれ汁の作り方を教えました。

初めて生の魚を触る子も多いですが、「おいしかった」「また家でも作ってみたい」という声を聞くと、これからもがんばって教えていこうという気持ちになるそうです。

そのほかに、平成23年度からは銚子市の婚活支援協議会からの依頼で、婚活料理教室を行っていて、独身の男女に魚のさばき方と料理を教えています。今年は2月17日に銚子市民センターで行われました。銚子にすんでいても魚の鱗取りや、3枚おろしができない方もいたそうです。



<椎名小学校での料理教室>



<飯沼小学校での料理教室>



<婚活料理教室>

銚子

銚子市制80周年記念表彰

2月11日、銚子市の市制施行80周年記念式典が開催されました。漁業や醤油醸造業などの地場産業を中心に産業物流基地として栄えてきた銚子市は、昭和8年に千葉県で2番目の市として誕生しました。

式典では、市勢発展に尽力・功績のあった61人・18団体の表彰も行われ、水産関係では「銚子市漁業協同組合外川きんめ船団」外2団体が表彰されました。

銚子市漁協外川きんめ船団の表彰については、銚子沖キンメダイ操業に係る資源管理の取組みや銚子産キンメダイのブランド化（銚子つりきんめ；千葉ブランド水産物第1号）、きんめだい祭りの開催による地域活性化などの功績が高く評価されたものです。

同船団の活動は、銚子市の基幹産業である水産業の発展に今後も大きく貢献していくことでしょう。

銚子市制施行80周年記念式典



<野平市長から代表の金野氏(指導漁業士)に記念盾が授与>

海匝・九十九里

ちば 大地と海の恵み商談会

1月16日に千葉市内の「幕張メッセ（国際会議場2階 コンベンションホール）」で開催された「ちば 大地と海の恵み商談会」に海匝漁業協同組合と九十九里漁業協同組合が共同で出展し、「九十九里地はまぐり」のPRを行いました。

この商談会は、千葉県の農林水産物を首都圏や海外への販路拡大を図ることを目的に、生産者と実需者(食品加工・製造・販売者、その他食品関連事業者等)のマッチングの場として、毎年開催されています。

商品見本として今漁獲されている「九十九里地はまぐり」を展示し、出来たての酒蒸しを試食してもらいました。



<商談会の様子>



<商品サンプル展示>

来場者は食品業界等のプロの方で、「しっかり味があり美味しい」、「贈答品用に考えたい」、「来月からお店の食材に使用したい」など、たくさんの感想や意見が聞けました。

また、「すでに仕入れて使っている」という方もいて、「九十九里地はまぐり」が食品業界等へ徐々に浸透していると感じることができました。

事務局

研修会のお知らせ

千葉県漁業士会銚子支部では、下記の2つのテーマの漁業者研修会を3月30日(土) 午後3時から千葉県銚子水産事務所3階会議室で開催します。

テーマ①「学ぼう！お得な漁船の省エネ術」

【講師】(独)水産総合研究センター 水産工学研究所 水産業システム研究センター長 明田定満氏

テーマ②「放射性物質の水産物への影響について」

【講師】千葉県水産総合研究センター 流通加工研究室 銚子分室 主席研究員 小林正三氏

漁業者、漁協職員等に関心をお持ちになった方は、ぜひ参加ください。お待ちしております。

御意見や御感想、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