

静岡県漁業協同組合連合会
1055 静岡市追手町 9-18
15.8.15 ☎ 054-254-6011
編集・発行 = 指導部漁政課

1. 「ビックリかつお」アンケート結果まとまる

日本鯉鮪漁業協同組合連合会が中心となり進めていた、春の「ビックリかつお」キャンペーンで実施したアンケート調査結果がこのほど集計され発表されました。

アンケート調査は、消費者、参加企業、スーパーの3者に分かれ実施した結果、カツオの旬に対する考えは、スーパーの大半が「初夏の旬の食材」と、季節商材としてとらえているのに対し、消費者の7割は「季節に関係なく購入したい」商品と考えているなど、売る側と買う側で大きなギャップがあることが分かりました。また、「ビックリかつお」の評価については「赤身が鮮やか」が最も多く、次いで「鮮度がいい」「品質が安定している」となりました。

消費者アンケートは、前回に比べ回収率もアップし、若い世代からの応募も多数寄せられました。その中でカツオを食べる頻度が最も多かったのは月2回、平均では3.41回で、カツオを食べる人の数も「増えた」とする人が増加しました。刺身とタタキの人気では、タタキがやはり7割強と人気があり、刺身は東日本では2割、西日本では6%と東と西の差が明確になりました。生カツオと「ビックリかつお」との違いは、「ビックリかつお」がおいしいとする回答が多かったものの「違いが分からない」という回答も多く、商品特性の告知が不十分だったのではないかと分析しています。

参加企業は、約半数が前年の120%を上回る販売になっており、「ビックリかつお」の認知度については意見が分かれ、さらにキャンペーンを継続していく必要があるとしています。

2. 平成15年7～12月の漁海況予測を発表

県水産試験場では、平成15年7～12月の漁海況予測を次のとおり発表しました。

黒潮：期間を通してN型基調で推移し、房総沖の黒潮流軸は10月後半までは、接岸傾向で11月前半から2月は離岸傾向になる。

予測の説明：黒潮の蛇行は、9月前半に九州南東沖で小蛇行が発生し、11～12月にかけて遠州灘から房総沖を小蛇行が東進すると予測されることから、黒潮の小蛇行の通過や小規模な離接岸変動に伴って沿岸域へ一時的に暖水が運ばれるがその後冷水に覆われ低めになると見られる。

マサバ太平洋系群の予測：2002年の産卵親魚量は過去30年間で最低水準(約3万ト)とみられる。1歳魚の現時点での推定加入量は約10億尾と近年では豊度が高いが、0歳魚は1歳魚より低水準と推定され10月以降は三陸南部から常磐海域以南で0、1歳魚を対象にまき網漁場が形成され、伊豆諸島近海での漁場形成はほとんど期待できない。

ゴマサバ太平洋系群の予測：3歳魚、2歳魚及び1歳魚の加入量は比較的安定している。3歳魚は残存する資源は少ないが、2歳魚及び1歳魚はかなりの資源が残存しており、0歳魚の加入量も近年の中では比較的多いと推定されている。そのため、0、1、2歳魚主体に

好漁が伊豆諸島海域で期待される。

マイワシの予測：遠州灘から相模湾での来遊量は、おおむね低水準の前年並みか前年を下回るが、駿河湾では一時的な来遊が見られ1歳魚を中心に前年を大きく上回る。

カタクチイワシの予測：遠州灘から駿河湾のシラス来遊量は前年を上回る。成魚・未成魚は駿河湾では体長10～12cm台の1歳魚が主体で前年を上回る。

3. 平成15年度衛生管理研修会等開催のお知らせ

本会では、市場での水産物の取扱いに衛生管理的手法を取入れ、消費者に安心・安全な魚介類を供給するための知識を学ぶ、衛生管理研修会を下記により開催します。

また、県おさかな普及協議会と県水産流通室の共催による、水産流通・小売業が生き残るために必要な考え方や具体的なヒントを得ることを目的とした「食品販売共同化戦略セミナー」をあわせて開催しますので多数ご参加下さい。お問合せは本会指導部漁政課(TEL:054-254-6011)まで。

衛生管理研修会 1)日時：9月9日(火)10時 2)場所：静岡市・静岡中央ビル5階大会議室 3)研修：「産地市場の衛生管理について」 食品衛生コンサルタント 金山武志氏、研修：「知っておきたい食品表示」 県生活・文化部県民生活室担当者

食品販売共同化戦略セミナー 1)日時：9月9日(火)13時30分 2)場所：静岡市・県庁別館7階第2会議室A 3)講演：「鮮魚小売店の現状と今後の課題 - 小売・市場・物流の協力による流通・販売戦略 -」 食品流通構造改善促進機構 角田智生氏

4. 第2回おさかな料理コンクール 作品募集中 - 県おさかな普及協議会 -

県おさかな普及協議会では、本県に水揚げされる魚介類、海藻類を使った料理を募集することにより、地元で漁獲される水産物の再確認と地産地消を促進するとともに付加価値の向上を図ることを目的に、昨年に引続き、「第2回おさかな料理コンクール」を開催しますので多数の応募をお待ちしています。応募要項は次のとおりです。

応募テーマ：「さかなが主役のお弁当」

応募条件： 県内在住者 材料 = 県内に水揚げされる魚介類が主材料として使用されていること 材料費 = 2,000円以内(4人分) 調理時間 = 1時間以内
条件内容 = 4人分に分けて盛り付け、器などは各自持参する

応募締切：平成15年9月12日(金)必着

審査方法： 第1次審査 = 書類審査により10名以内の入選者を選定

第2次審査 = 実技審査 平成15年11月1日(土)：学校法人 鈴木学園(静岡市栄町5-16)

賞：最優秀賞(県知事賞) = 1点(10万円) 優秀賞(県おさかな普及協議会会長賞) = 1点(5万円) 優良賞(県水産物商業協同組合理事長賞) = 1点(3万円)

応募問合せ先：県おさかな普及協議会(県漁連指導部漁政課) TEL:054-254-6011

5. 諸会議・日程(8月19日(火)～9月1日(月)) - 既報分省略 -

8月19日(火) 県漁協の共済推進本部 = 正・副委員長会議 (県水産会館)

8月25日(月) 県旋網漁業者協会 = 役員会 (静浦漁協会議室)

8月29日(金) 県漁連 = キンメ風評被害緊急特別対策協議会 (県水産会館)