

静岡県漁業協同組合連合会  
1119 静岡市追手町 9-18  
16.11.19 054-254-6011  
編集・発行 = 指導部漁政課

### 1. 協同組合間提携推進協議会女性交流集会開催される

去る、11月12日沼津市内浦漁協において平成16年度協同組合間提携推進協議会女性交流集会が開催されました。

この交流集会は、JA、JF、生協の各団体が生産、流通、販売の実態を把握し、地域・組合員段階での交流を通じて相互理解を深めることを目的に毎年開催しているもので、今年は東部地区の沼津市内浦に各団体から48名が参集し行われました。

当日は、前夜の大雨で養殖漁場が河川水の流入で濁り養殖魚に餌を与えられない状況のため、船による漁場視察は中止しましたが、全国一の生産量を誇るマアジの下ろし方、アジの姿造りに内浦漁協女性部員の指導のもと全員が挑戦し、更にマダイの下ろし方にも挑戦しました。JA、生協の参加者は全員が主婦の方々に最初はこわごわ包丁を使っていましたが、時間がたつにつれて本領を發揮し上手にタタキ、刺身を作っていました。

昼食は、イカの炊き込みご飯、タイの具がたくさん入った大漁鍋、脂の乗ったマアジを使った山葵の葉寿司、夫々が下ろしたアジのタタキ・タイの刺身を全員で楽しく食べました。引き続き、原田内浦漁協組合長による当地の漁業と養殖漁業について説明があり、更に県栽培漁業センター鈴木副主任から養殖業についての説明がなされ、その後、食の安心・安全、トレーサビリティ、後継者問題などについて活発な意見交換が行われ終了しました。

### 2. 海水養殖魚の美味しさ・安全性を消費者にPR

全国海水養魚協会(旧全かん水)では、去る11月9日県かん水養魚協会(原田内浦漁協長)と共催により関東地区消費者団体連絡会等の代表者に対し養殖魚の安全・安心をアピールするための「養殖魚についての意見交換会と養殖漁場視察」を内浦漁協において開催しました。

当日は、参加者は地元で生産されている養殖魚(マアジ、マダイ、ハマチ)の刺身の盛り付けられた昼食を取った後、2隻の遊漁船に分乗し木負沖のマダイ、ハマチの養殖生簀を視察しながら養殖魚の管理や給餌方法、出荷方法などについて生産者から説明を受けるとともに、実際に配合飼料(ドライペレット)を養殖魚に与えました。

引続き意見交換会が行われ、養殖魚の生産管理方法や、水産用医薬品使用基準の周知方法、疾病を減少させるための工夫など、養殖魚の安心・安全につながる質問が多く出されたほか、漁協女性部員に魚の料理方法などについても質問がありました。また、今回生産者、消費者だけの参加で流通関係者の参加が得られなかったことから次回から同席を求める意見が出ました。

### 3. PB保険加入 1万隻を突破する

漁船保険中央会が、漁業者とPB(プレジャーボート)所有者とのトラブル防止、海洋レジャーのマナー向上と漁船保険の業務拡大を目的に11年秋にスタートさせた漁船PB保険

の加入者が本年9月末で1万隻を超え13,127隻(本県では2,352隻(浜名湖含む)が加入)となりました。

同中央会では、このPB保険勧誘を12年度から本格的に始め、農林水産省が都市と農山漁村の共生対流を政策の柱として打ち出したことや、海洋レジャーやマリンスポーツの普及、漁港・漁場と漁村の一体的整備の推進、異業種交流による活性化対策など新たな機軸が出され徐々に普及していきました。

特にPB保険加入ゼロの都道府県がなくなり全国で加入する下地ができあがったことが、加入促進に弾みをつけたようです。

### 4. 17年のTACが決まる

水産政策審議会・第18回資源管理分科会がこのほど開催され、同分科会では平成17年のTAC(漁獲可能量)配分案が諮問され、全て原案どおり答申されました。

当初、研究者から提案されたABC(生物学的許容漁獲量)の説明段階では、対馬暖流系群マイワシのTACはゼロとされ、「専獲をやめ混獲をさける」ことが提言されていました。しかし、今回のTAC設定では「現状の漁獲圧を継続」する太平洋系群と合わせ、ABCに対し今回から新たに漁場変動に対応するための係数(イワシ・アジ・サバ類に、大臣許可1.3、知事許可1.5)を導入して、6万トに設定されました。

マサバ・ゴマサバ類では「実現可能な範囲で漁獲圧を削減(3割)」とされたマサバ太平洋系群などABCに対し、漁場変動に対応する係数を勘案し、42万6千トと設定されました。

### 5. 新刊図書紹介 「旬の食材 冬の魚」

冬を旬とする“うまい魚”が栄養成分表と合わせて一挙掲載された魚図鑑「旬の食材 冬の魚」が講談社から発行されました。

本書は、季節に合わせた旬の魚を春・夏・秋と3冊が既に刊行され、その締めくくりとして「冬」版を発行し、季節にふさわしい旬であるお鍋においしい魚介類約200種と加工品も合わせて掲載しています。

主要魚介類については全国各地の主産地を訪れ、漁の現場取材、漁法や生産プロセス、旬や出回り時期、品質や鮮度に関する目利き、その土地の食べ方や郷土料理までを網羅しています。また、生活習慣病を予防する不飽和脂肪酸、DHA、EPAなどに関する情報はじめ、重宝する魚ごとの栄養分とその効能も合わせて記述されています。

さらに、魚介類それぞれの特徴や生態、基本の調理法やさばき方、食品表示についての詳細なども掲載され、実用的な魚図鑑となっています。

定価2,625円(税込)(A4変型・143頁) 問合せ先: (株)講談社 〒112-8001東京都文京区音羽2-12-21 TEL:03-5395-3624(販売部)

### 6. 諸会議・日程(11月23日(火)~12月6日(月))

- 既報分省略 -

12月 1日(水) 県養鰻協会 = 養鰻研修会 (福田町中央公民館)

12月 3日(金) 県漁連 = 第10回県青年・女性漁業者交流大会 (もくせい会館)

” 県漁業信用基金協会 = 貸付担当者会議 (ブケ東海)

” 県しらす船曳網漁業組合 = 支部長会 (三笑亭)

12月 4日(土) 県桜えび漁業組合 = 出漁対策委員会 (ブケ東海)