



H18.12.22 1223  
静岡県漁業協同組合連合会  
☎054-254-6011 Fax054-253-9343  
編集・発行=指導部 漁政課  
URL: <http://www.jf-net.ne.jp/sogyoren/>

### 1. ふじのくにしずおかフードフェアが開催される

静岡県の魅力ある食材を紹介する「ふじのくにしずおかフードフェア」が12月18日、時事通信会館(東京・銀座)において開催され、「食材産地」としてのブランド確立のため、石川県知事をトップにPR活動を行いました。

これは県と本会ほか関係団体で組織する同フェア実行委員会が実施したもので、当日は食品流通業者や飲食業、外食産業、食に係るマスコミ関係者の招待客と合わせ約200名が出席し、出展者から自慢の静岡食材について、熱心に説明が行われました。

会場には、静岡県産食材を使用した料理が並べられ、水産食材を使ったものとして、「遠州灘天然トラフグ てっさ」や「富士山麓湧水養殖ニジマスのマリネ山芋添え」、「サクラエビの駿河揚げうどん・そば」、「鰻ちらし寿司」、「釜揚げシラスと茶葉の混ぜ御飯」、「キンメダイの煮つけ」などが農産物の料理とともに陳列されました。

水産関連出展団体(7団体)及び主な出品名

南伊豆町漁協(活冷凍イセエビ、金目・メダイ冷燻他) 富士養鱒漁協(鮮魚(ニジマス・イワナ) ニジマスイクラ他) 静岡漁協(釜揚げしらす、急速冷凍生しらす他)  
大井川町漁協(冷凍生桜えび、釜揚げ桜えび他) 県養鰻協会(うなぎ蒲焼・白焼き他)  
遠州灘ふぐ調理用加工協同組合(フグ関連商品) 県漁連(浜名湖産あさり、からすみ、駿河湾(焼津・小川)産鮮魚他)

### 2. 自民党水産部会・水産総合調査会合同会議を開催 19年度の予算編成大綱を承認

自民党の水産部会・水産総合調査会合同会議が12月7日、党本部で開催され、19年度の水産関係予算編成大綱案、水産関係予算重要政策案を協議し、原案どおり承認しました。

予算編成大綱では、「国際化の進展や生産構造の脆弱(ぜいじゃく)化に対応し、収益性重視の操業・生産体制の導入や省エネ・省人型の代船取得の促進を図る漁船漁業構造改革対策や、内水面漁業・つくり育てる漁業などの振興により、国際競争力のある経営体の育成・確保を図る」とし、また「流通拠点における産地販売力の強化と施設整備、前浜と消費者とをつなぐ多様な流通経路の構築などを通じ、流通構造改革を推進」、さらに「資源調査の確実な実施、沖合域での漁場整備や磯焼け対策の推進など、水産資源の管理を総合的に進め、漁場環境保全、漁村の防災力・生活環境の向上、多面的機能の発揮のための施策を実施する」とこととしました。

そのうえで、予算重要政策案は政策の集中による思い切った構造改革を、次の4本柱で推進することとしています。

漁船漁業プロジェクトによる漁船漁業構造改革や経営安定に向けた新制度の検討などの「国際競争力のある経営体の育成・確保」 市場統廃合や買参人の参入自由化、拠点漁港の加工・衛生管理機能の強化、新ビジネスモデル促進などの「国際化に対応した流通構造改革の推進」 わが国排他的経済水域内の基礎生産力を向上する沖合漁場整

安全・安心な水産物供給と活力ある漁業づくりに努めよう

## 自立漁協の構築に向け合併・事業統合を進めよう

備などの「公海資源を含む水産資源の管理・回復」 拠点漁港の機能強化、漁場環境保全・防災力の向上などの「漁港・漁場の総合的な整備と漁村の活性化」

具体的な予算要求額： 漁船漁業構造改革総合対策事業 = 50億円 漁業再チャレンジ支援事業 = 5億9,500万円 国産水産物供給推進事業 = 14億円 わが国周辺水域資源調査推進事業 = 17億円 漁業集落環境整備事業 = 62億7,400万円など

### 3. 年末年始特別警戒及び航路標識の総点検を実施

海上保安庁では、国土交通省が実施する年末年始の輸送等に関する安全総点検に合わせて、12月10日から明年1月10日までの間、年末年始特別警戒及び航路標識の総点検を実施します。

年末年始特別警戒 = 旅客船、カーフェリー、遊漁船等の乗客を輸送する船舶を重点対象として、これら船舶及びその関係者に対して、不審物・不審者への警戒、不審情報の通報、「118番」の周知、悪天候時の航行安全の確保や飲酒運航の防止、ライフジャケット等救命設備の保守点検等を指導するほか、船内における暴力、窃盗等の犯罪の防止及びテロに対する警戒を実施します。特に、12月22日から明年1月5日までを重点期間として実施します。航路標識の総点検 = 海上保安庁が管理する約5,500基の航路標識について、性能確認や電源等(予備システム)の確認の総点検実施します。また、同庁以外の者が管理する約1,100基の航路標識についても、点検を行うよう管理者を指導します。

### 4. 第42回水産加工技術セミナー開催のお知らせ

県では、新技術の開発・導入による新製品の開発、消費者志向に基づく品質の高度化・安全性の確保あるいは廃棄物の有効利用などを推進するため、第42回水産加工技術セミナーを明年1月31日(金)13:00から県水産試験場において開催しますので、多数ご参加くださるようお知らせします。

講演1: 「水産試験場研究員による研究報告」水産試験場研究員3名による報告

講演2: 「ユニバーサルデザインフードと水産食品」

講師=日本介護食品協議会 事務局長 栗原享氏

講演3: 「水産食品加工場における衛生管理」

講師 = 東海大学海洋学部水産学科 教授小沼博隆氏

参加申込期限: 平成19年1月26日(金) 定員80名になり次第締切る(参加費無料)

申込・問合せ先: 県水産試験場加工水質研究室 TEL:054-627-1815又は1818

### 5. 新刊図書紹介 「海藻を食べる魚たち - 生態から利用まで - 」 藤田大介他編著

成山堂書店ではこのほど、磯焼け対策シリーズ第1弾「海藻を食べる魚たち - 生態から利用まで - 」を刊行しました。

本書は、水産庁緊急磯焼け対策モデル事業の成果をもとに、磯焼けの一因である植食性(藻食性)魚類の生態、漁獲、利用、藻場の防護法などを解説したもので、食害魚・アイゴの食用化への取り組みなどを紹介しています。

筆者には、藤田大介東京海洋大学海洋生物資源学科助教授、野田幹雄水産大学校生物生産学科講師を始め、専門家26名が執筆しています。

価格: 3,990円(税込) A5判 問合せ先: 成山堂書店 TEL:03-3357-5861

漁協系統事業の全利用運動を進め組織の強化を図ろう