

人と魚と海のネットワーク
香川県漁連ホームページ
http://seaclub.power.co.jp/
E-mail:gyoren@power.co.jp



発行者 香川県漁業協同組合連合会
高松市北浜町 8 - 2 5
TEL 087-825-0350
FAX 087-851-0699

地魚料理でふるさと香川を見なおそう

高松で新メニュー発表会

「瀬戸のハマちゃん焼き」
「竹押ずし」

県漁連と(社)香川県観光協会は11月2日、「香川の観光ふるさと・さかな料理発表会」を高松市内のホテルで開催した。瀬戸内海の小魚や野菜、讃岐コーチンなどを使った料理5品を紹介し、県民にふるさと香川の良さを見なおしてもらおう事が狙いだ。また、本州四国架橋3ルート完成により観光地間の競争が激しくなり、香川県の観光客が落ち込んでいるため、特産品を使った料理で香川の観光をPRする。今回発表したのは、ハマチやレタス、金時ニンジン、オリーブ油ともろみで炒める「瀬戸のハマちゃん焼き」、筒切りした県産竹材を食器として利用した押しずし「竹押ずし」、敷き詰めた松葉の上で、サワラやイダコ、讃岐コーチンを蒸し焼く「まんでがん焼」など5品を発表した。



観光ふるさと・さかな料理の一品「竹押ずし」

このほか県漁連が独自に開発した商品としてイダコを細かく切った身をギョーザの皮で包んだ「イダコギョーザ」、アイスクリームにタコやチリメンを混ぜた「お魚アイス」も紹介した。約60人の出席者は作りたての料理を写真に収めたり、一品ずつじっくりと味わいながら、自分のホテルなどでの採用について検討していた。同日、料理の評価の参考のため実施した出席者対象のアンケート調査結果では、「竹押ずし」が最も評価が高かった。今後、ホテルや旅館、飲食店などに商品化を呼び掛ける。



試食風景

養殖試験のブリヒラ避寒 成長、歩留りとも順調に推移

養殖魚種の多様化による県内養殖業の活性化を目的に、今年5月から、県が県かん水組合に委託し、養殖試験を進めてきた新魚種「ブリヒラ」が、11月8日避寒の為、庵治町沖から高知県大月町沖へ移された。

ブリヒラの養殖試験の取り組みについては、本紙第450号(平成12年6月1日発行)で報告の通りだが、おさらいしてみると、ブリヒラは、ブリの卵にヒラマサの精子を人工授精させた交雑種で、ヒラマサの成長の早さにブリの育て易さをと、昭和45年に近畿大学水産研究所白浜実験場(和歌山県)が開発したもの。5月19日に庵治漁協の養殖漁場に8,000尾(平均全長12cm、体重14g)が収容された。



避寒のための船積み作業

今回、避寒のため大月町へ向け出発したのは、7,500尾(全長40cm、体重1kg)で、県内の水温が上昇する来年の5月頃まで、地元の大月漁協に管理を依頼し、その後再び庵治漁協沖に戻す予定としている。1年後の来年11月頃には、全長70cm、

体重 3.5 kg にまで成長させ、市場出荷を試みたいとしている。

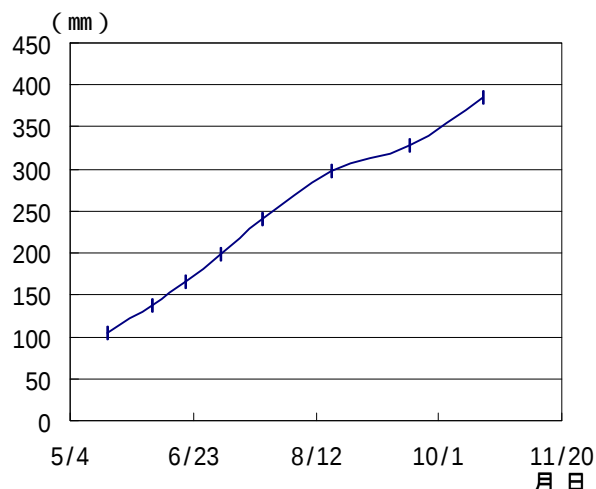
期間中の成長状況については、下図に示す通りであるが、今後も引き続き養殖試験状況について報告していきたい。

身はブリより硬くヒラマサほど硬すぎない程良い歯ごたえで、さっぱりした味のブリヒラ。近年、県魚ハマチの養殖販売量が低迷していることから、県内養殖業の新たな目玉として注目、期待していきたい。

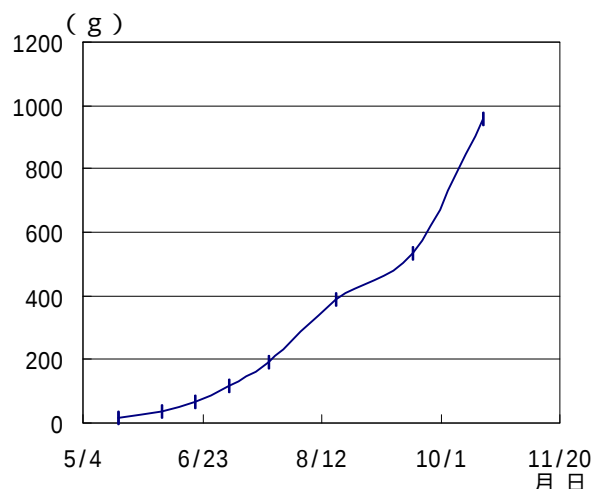
ブリヒラ成長結果(水産庁)

日時	機数 (尾)	全長 (mm)	尾叉長 (mm)	体長 (mm)	体重 (g)	肥満度	測定日 までの累積 死亡尾数
5月19日	100	115.7	104.9	96.2	13.8	11.9	0
6月6日	30	150.6	137.6	126.9	35.7	13.7	1
6月20日	20	181.1	165.4	152.8	67.6	14.9	2
7月4日	20	217	198.4	183.8	117.5	15	46
7月21日	20	261.7	239.7	223	193.9	14.1	49
8月18日	20	328.05	297.5	276.7	335.85	14.602	60
9月19日	20	364	327.7	304	535.5	14.9	235
10月19日	22	424.4	385.1	356.4	956.5	16.7	305

成長曲線(尾叉長)



成長曲線(体重)



お魚大好きモデル校 チビっ子たちに魚の良さをアピール

シーフードかがわ21では、県下のチビっ子たちに魚の良さをアピールするため、身近な食品の一品として親しんでもらいながら水産業の理解を得るのを目的に、地域水産物学校給食利用促進事業(平成3年度から県単独補助事業の「かがわのさかなイメージアップ事業」の一環として実施)を「お魚大好きモデル校」のネーミングで行っている。

11月8日(水)に、今年最後の「お魚大好きモデル校」を土庄町立北浦小学校(岡田恕枝校長、生徒数104名)で開催した。おさかなシャトル号が北浦小学校に到着するやいなや、児童の歓迎の喚声上がり近く北浦幼稚園の園児が目を輝かせてシャトルを取り巻いた。その後、幼稚園児、1～2年生、3～4年生、5～6年生が水槽の中の瀬戸内の魚を「魚の色がきれいだね。」「おいしそうやな。すぐにでも食べたいな。」「マグロは入っていないの。」などと言いながら見学した。

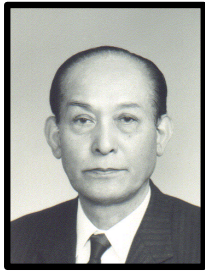


感謝状(盾)贈呈式

モデル校は岡田校長の挨拶で始まり、松田(県漁連流通対策室長)の軽妙な司会で、おさかなシャトル号に描かれたハマチや車エビ、タコなどの魚介類の絵を使ったビンゴゲームや小豆島でよく獲れる魚のおさかなクイズで楽しく水産業について勉強した。その後、シーフードかがわ21より感謝状(盾)を贈呈した。

北浦小学校からは、5年生の森田七穂さんが代表として「おさかなの漢字や栄養などについて、いろいろ教えてくれてありがとうございました。ビンゴゲームやおさかなクイズもとってもおもしろかったです。これからは、おさかなを食べるのが楽しみになりました。今日は本当にありがとうございました。」とお礼の言葉を述べた。全員で閉会式を行った後給食準備を行い、シーフードかがわ21から提供したハマチ切り身を使ったハマチの照り焼きや、切り干し大根のふくめ煮等の給食を楽しく食べた。

前香川県海区漁業調整委員会多田政信会長ご逝去



多田政信・前香川県海区漁業調整委員会会長は病氣療養中、10月17日ご逝去された。享年80才。同氏は昭和23年に農林省に就職され、その後、昭和25年に香川県に移られて以来、水産課、海区漁業調整委員会事務局、水産試験場などで勤務されて、昭和

52年に香川県経済労働部次長で退職されるまで、28年間余りの長きに亘って、水産行政に携わってこられた。その間、県行政のなかでも最も難しいとされている漁業調整で、本県の狭隘な漁場に輻輳する各種漁業間の調整、隣接各県との入会調整等で活躍された。また、水産試験場長として本県水産業を代表するハマチ養殖業に多大な被害を及ぼす赤潮の研究部間の拡充・強化に尽力された。赤潮発生原因

の究明・防止対策の研究に努め、現在、全国的にも高い評価を受けている赤潮研究所などの研究体制や漁協などによる監視体制の整備の基礎を築くなど、地域の発展と水産業の振興に努められた。

昭和52年に香川県を退職された後も漁業共済組合及び、香川県海区・瀬戸内海区・全国海区漁業調整委員会の要職にあって、漁業共済については制度の普及、関係漁業者の加入促進等に尽力し、事業基盤の強化・拡充に努められるなど、県内水産業の振興と発展並びに関係団体の育成強化に貢献された。また、海区漁業調整にあたっては、幅広く豊富な実務経験に裏打ちされた調整能力を発揮され、全国的な漁業調整・操業安全に尽力され、水産業の振興に寄与された功績は誠に大きなものがある。

この功績により、香川県知事表彰、大日本水産会表彰、三度にわたる水産庁長官感謝状と表彰を受けられ、そして、昨年11月に勲5等瑞宝章を受章されるなど輝かしい実績を残された。ここに謹んでご冥福をお祈りいたします。

たい飯

材料(10人分)

米	1.4kg
水	米の3割増
たい	2.5cm位1尾
干したこ	200g
干し椎茸	5~6枚
にんじん	100g
ごぼう	100g
かんぴょう	50g
油あげ	2枚
だし昆布	1.8cm長さ
しょうゆ	220cc
(薄口、濃口が半々)	
砂糖(黄ザラ)	200g
酒	100cc
のり	少々

作り方

米は炊く30分位前に洗ってざるにあげておく。

釜の中に分量の水とだし昆布を入れ、だしをとっておく。

干し椎茸、かんぴょうは、乾燥したまま小さく切る。にんじんも小さく切り、油揚げはせん切り、ごぼうはさがきにして、水にさらしておく。

干したこは、薄い小口切りにする。

釜の中の昆布を除き、洗った米と具と調味料を加え、よく混ぜる。その上に、鯛(下ごしらえ済み)を姿のままのせて、強火で炊き上げる。

炊き上がって、そのまま20分むらし、たいの骨を除き、身をほぐして混ぜ合わせる。

器に盛って、きざみのりを飾る。

伝えたいさめきの郷土料理

伝承の背景

- ・かつては、船で荷物を運搬して帰る男たちへのねぎらいのごちそうだった。
- ・現在は地域での行事の際に炊いて、みんなで食べている。(坂出市王越地区)

