

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

豊かな漁場を21世紀へ

県水産試験場創立100周年記念フォーラム

「次世紀に継承すべき水産と環境」をテーマに、県水産試験場(高松市屋島東町)は11月15日、高松市の県民ホールなどで創立100周年を記念するフォーラム・記念式典を開催した。県内の水産関係者ら約350人が出席、節目の年を祝うとともに、講演会やパネル討論などを通じて、瀬戸内海の豊かな漁場を21世紀に引き継ぐための方策や新しい観点からの水産振興策などを考えた。

フォーラムは、第1部「海とさかなの未来展」と第2部「講演とパネルディスカッション」で構成されており、「海とさかなの未来展」では、一般に公募した香川の明るい水産業への未来像や研究開発のアイデアについて、最優秀賞を取った2組が発表。そのうち多度津水産高校・食品開発研究班は、「イワシハンバーグに、廃棄されているワカメの『めかぶ』を1%加えることで、魚の生臭さを4割程度抑えることができる」と研究データを添えて説明。庵治漁協・蜂須賀義則さんは、漁業者の立場から、漁業の経営安定には資源管理や魚価の向上が必要であると訴えた。「さぬき香川の新しい名物料理展」では、香川の魚を利用して新しい名物料理にしようと専門家が考案した5品の試食会が行われた。ハマチやレタスをオリーブ油ともろみで調理する「瀬戸のハマちゃん焼」やたこつばを容器に使った「たこつばご飯」などが試食され、参加者らが舌鼓を打った。



さぬき香川の新しい名物料理試食会

また、「水試100年のあゆみ」のパネル展示コーナーでは水試OBや漁業関係者らが調査船珠島丸や第3代試験場庁舎などのパネルの前で「あなたは志度に試験場があったのを知っているかな」とか「珠島丸のエンジンは焼玉機関だった」とか懐かしがって

いた。

第2部では、大日本水産会の佐野宏哉会長が「水産業の未来像」と題し、「漁場の狭い香川の漁業は、遠洋への進出や養殖の開発など先駆的な役割を果たしてきた」と基調講演。女優の岸ユキさんは特別講演で、「食文化やはしの使い方など、家庭の中で親から子へ日本の良い文化が伝わらなくなっている」と話した。

パネルディスカッションでは、「21世紀の水産とかがわ」～青く豊かな漁場を世代を超えて引き継ぐために～というテーマで岡市友利前香川大学長をコーディネーターに漁業者や流通関係者らが鋭い意見を交わした。

県水試は明治33年に創立。赤潮研究やサワラなどの漁場調査を行ってきたほか、現在では栽培漁業の推進、環境保全などにも積極的に取り組んでいる。



テーマ「21世紀の水産とかがわ」での
パネルディスカッション

全漁連 漁協運動功労者表彰

小濱福重 室本漁協長



全漁連は平成12年度(第15回)漁協運動功労者表彰式を11月17日、東京港区の虎ノ門パストラルにおいてとり行った。

表彰式には水産庁関係者をはじめ受賞者(40名)など150名が出席した。式は植村正治全漁連会長の挨拶、引き続き谷洋一農林水産大臣の祝辞のあと、表彰式に移った。

表彰では、植村全漁連会長から受賞者一人ひとりに漁協運動功労賞・記章が手渡された。

本県からは小濱福重氏(室本漁協代表理事組合長)が受章した。なお、この表彰制度は漁協系統運動の推進・発展に功労のあった者に対し、全漁連が表彰するもので、今年で15年目になる。

ナシフグについて



漁連がナシフグ消費拡大用のリーフレットを作成

ナシフグは、フグ科トラフグ属に分類されるフグの中でも小型のフグで、本県では長年にわたり食用に供されてきた。しかし、昭和 63 年から平成元年にかけて、韓国からの輸入ナシフグが原因で食中毒が起こったため、厚生省が平成 5 年 2 月、全国的にナシフグの販売禁止措置を取った。

その直後から、長崎・熊本両県が独自にナシフグの毒性検査を実施し、可食部分（身）の無毒が確認

され、厚生省は平成 7 年 12 月に長崎県の橘湾と長崎・熊本県に囲まれた有明海産のナシフグに限って販売禁止を解除した。

本県でも、漁船漁業の重要な漁獲物の一つとして、平成 8 年 12 月「香川県ナシフグ対策協議会」（事務局は県漁連指導部）を設置し、県の協力を得て厚生省に解禁を求める陳情をする一方、同一海域で操業する岡山県と連携し、平成 9 年 4 月から 1 年間にわたり毒性検査を実施し、全国 2 例目となる可食部分（身）の無毒が認められ、厚生省より平成 10 年 9 月、香川・岡山県の瀬戸内海域で漁獲されるナシフグについて販売禁止が解除された。

しかし、皮には強い毒性を有するため、香川県は県内のナシフグの流通について、安全性確保のため「香川県ナシフグ取扱い要綱」を定め、解禁後の取扱いについては、本要綱を遵守することが義務づけられた。

出荷について

漁業者はラウンド（丸体）のまま所属漁協又は県漁連の指定場所に出荷し、魚市場等への直接出荷は一切できない。また、出荷に際しては香川県漁連発行の「ナシフグ産地確認証紙」を必ず貼付しなければならない。

加工処理について

県漁連又は県漁連が指定するナシフグ処理業者以外でのむき身は禁止されており、加工処理後の製品には香川県漁連発行の「加工用産地確認証紙」の貼付が義務づけられている。

また、本要綱に違反した場合は、食品衛生法に抵触し罰則を受けるので十分注意してほしい。

一方、解禁後も厚生省より毒性モニタリング検査を義務づけられていたが、平成 12 年 11 月 6 日付で 2 年間の検査の結果、特に問題なく、モニタリング検査はなくなった。しかし、適正に処理されたナシフグのみが流通するように、施設の監視・指導及び加工処理時の毒性検査は継続となっている。

ナシフグは「身は歯ごたえがあり、淡泊な味わいはトラフグより上」との好評を得ており、県漁連では『讃岐でんぶく』の商品名で消費拡大を図るとともに、資源の有効利用と資源管理のため、出荷サイズを体長 15 cm 以上としている。

なお、先般、長崎県ではナシフグの白子（精巣）について独自に毒性調査を実施し、厚生省が安全食品として取扱いを認めた。本県においても、高級料理の食材として「香川県ナシフグ対策協議会」の意向を踏まえ、ナシフグの白子が解禁となるよう、関係機関の協力のもと、厚生省に働きかけたいと考えている。

海からの贈り物

「海藻 de POWER」続

こんな方におススメ!!

生活習慣病が気になる方
食物繊維が不足がちな方
ダイエット中の方

今回皆様にご提供する「海藻 de POWER」は、国内で生産されたのり、わかめ、こんぶを微粉末にし、特殊加工した国内海藻 100% の栄養補助食品です。

海藻は水溶性食物繊維、β - カロチン、EPA、抗酸化物質の他カルシウム、マグネシウム、鉄、亜鉛などを豊富に含んだ優れた食品です。特にのりには、動物起源として知られているビタミン B12、コリン、タウリンなどが豊富に含まれています。

また、海藻の風味を嫌う方々のため、表面を糖衣膜で被い、平素、何処でも食することができる錠剤としました。特にビタミン、ミネラル、食物繊維が不足がちな若者、高齢者には最適な食品と思われます。

ついては、「海藻 de POWER」を下記要領にて取扱いをさせていただきますので、ぜひ、ご愛顧の程お願い申し上げます。

～ ～ ～ ～ ～ 記 ～ ～ ～ ～ ～

1. 品 名 : 「海藻 de POWER」

2. 内容量 : 135g (450mg × 300粒)
(お召し上がり方 : 1日10粒を目安に水、またはお湯でお飲み下さい。)

3. 形 態 : プラスチック瓶入り

4. 発売元 : 全国漁業協同組合連合会

5. 取扱店 : 香川県漁業協同組合連合会
購買事業部 資材課

6. 価 格 : 特別小売価格 4,800円 (消費税別)
(標準小売価格 6,000円)

効用 : コレステロールの安定
血糖値の安定と糖尿病予防 ガン予防
心筋梗塞の予防 抗酸化物質
骨粗しょう症予防 老化防止 貧血
性機能障害 肌のトラブル 便秘



主な行事予定(12/1～12/28)

- 12月 4日(月) 香川県漁業共済組合理事会
5ブロック会長会議
- 12月 5日(火) 第21回漁協婦人部長・事務局担当者合同会議
第1回乾海苔共販
- 12月 7日(木) 水産予算要望(県知事)
- 12月12日(火) 漁協の共済推進本部運営委員会
煮干共販事業特別会計仮決算委員会
- 12月13日(水) 水産予算要望(県議会)
- 12月14日(木) 漁協の共済推進本部組合長・担当者合同会議
第2回乾海苔共販
- 12月15日(金) 香川県漁船保険組合理事会
- 12月20日(水) 香川県漁連理事会
香川県信漁連理事会
香川県水産業基本対策審議会
- 12月24日(日) 第3回乾海苔共販
- 12月28日(木) 御用納め