

人と魚と海のネットワーク
香川県漁連ホームページ
http://www.jf-net.ne.jp/kagyoren/
E-mail:gyoren@kagawa-gyoren.or.jp



JF 高松市北浜町 8-25
TEL 087-825-0350
FAX 087-851-0699
J F 香川漁連

漁連臨時総会開催

平成19年度第1回臨時総会が、8月10日漁連会館において開催された。本臨時総会は、理事1名の辞職に伴う補欠選任に関して開催され、服部会長の開会挨拶のあと、議長に小田漁協松岡組合長を選任し、上程された議案は全て承認された。

なお、役員の新補欠選任が行われ下記のとおり理事1名が選任された。

理事 渡り 敏夫(土庄中央漁協長)

かん水組合通常総会開催

香川県かん水養殖漁業協同組合は、8月24日(金)漁連会館6階大会議室で第44回通常総会を開催した。嶋野組合長挨拶のあと来賓として県水産課 下川課長、県漁連 竹沢専務が挨拶を述べた。

志度漁協 松原組合長を議長に選任し、協議の結果上程された議案は全て原案通り可決承認された。



嶋野組合長の挨拶

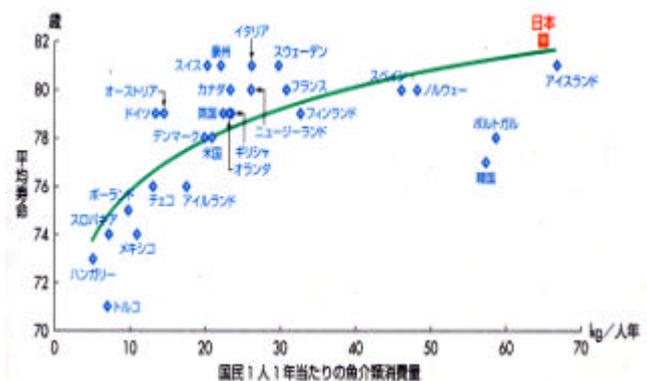
平成19年度版水産白書よ!

「世界的に関心が高まる水産物の栄養特性」

(長寿世界一の我が国は世界トップレベルの魚食国)
水産物は、国民への動物性タンパク質供給の約4

割を占め、栄養バランスの優れた「日本型食生活」の実現を図る上で、極めて重要な食料であり、水産物の摂取量は世界トップレベルである。また、我が国は世界一の長寿国でもあり、魚食文化が長寿実現の一翼を担っていると言っても過言ではない。

主要国の国民1人1年当たりの魚介類消費量と平均寿命の関係



(ますます注目されるDHA、EPAの効能)

魚介類や海藻類は、カルシウムやミネラル、ビタミン類といった重要な栄養素の宝庫である。魚の脂質に含まれるDHA(ドコサヘキサエン酸)やEPA(エイコサペンタエン酸)は、血栓を作りにくくしたり脳の発育や視力の向上に関与していることが知られているが、近年、こうしたDHA、EPAの効能についての研究はますます盛んになり、世界的に注目されてきている。

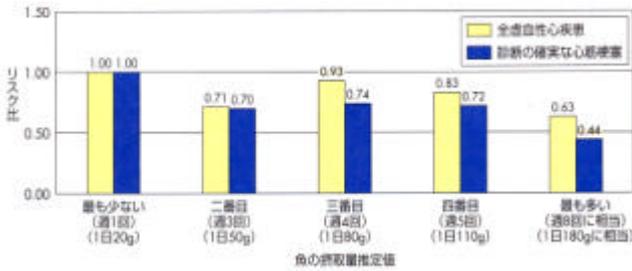
水産物の持つ栄養素

機能性成分	主な機能	多く含まれる主な魚介類
DHA(ドコサヘキサエン酸)	脳や神経組織の発達や機能維持、抗アレルギー、抗炎症	マグロ、カツオ、マダイ、ブリ、サバ、サケ、マイワシ
EPA(エイコサペンタエン酸)	血栓の予防、血管収縮等の防止、血中脂質の低下作用	〃
タウリン	血圧の調整、コレステロールの排出、肝機能改善、視力の維持	イカ、カニ、タコ、アワビ、ホタテガイ、クルマエビ、サケ
カルシウム	骨形成、血圧や神経系の調整機能	小魚
鉄分	赤血球(ヘモグロビン)の主成分、全身組織の機能維持	ノリ、ヒジキ、ハマグリ

(魚をたくさん食べる人ほど心筋梗塞になりにくい)

厚生労働省研究班が、平成2年から約11年間にわたり、岩手県、秋田県、長野県及び沖縄県に住む男女約4万人について、食事も含む生活習慣と虚血性心疾患発症との関連を追跡調査した結果、「魚を週に8回食べる人は1回しか食べない人に比べて心筋梗塞を発症するリスクが約6割低い」ということがわかり、平成18年1月、米医学誌「サーキュレーション」に発表された。

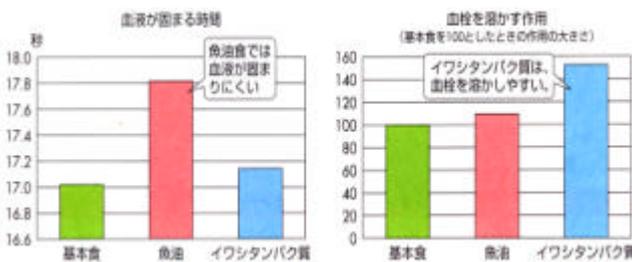
魚摂取量と虚血性心疾患



(魚食は血栓が原因となる疾病の予防に有効である可能性)

独立行政法人水産総合研究センターは、ラットを使った実験で、魚食による血栓形成抑制作用は、魚油成分による血液凝固抑制作用の他に、魚タンパク質による血栓溶解作用も働いていることを突き止めた。ラットによる実験では、魚油だけを摂取するのではなく、魚を食べることで魚タンパク質も摂取する食生活が、脳梗塞や心筋梗塞などの余分な血栓の形成が原因となる疾病の予防に有効である可能性が示された。

ラットの血液が固まる時間と溶かす作用の違い



平成19年度

「かがわ県産品コンクール」募集!

「かがわ県産品コンクール」は、意欲的な県内事業者・生産者を対象に、香川ならではの商品開発を促進する目的で、かがわ県産品協議会と香川県の主催で平成15年から実施している。

平成20年度に野網和三郎が安戸池で世界で初めてハマチ養殖に成功して80周年、小豆島で日本で初めてオリーブの栽培が行われて100周年、瀬戸大橋が開通して20周年、手袋の製造が始まって120周年など大きな節目を迎えるため、「メモリアル関連商品部門」では地域資源を生かした「ハマチ、オリーブ、瀬戸大橋、手袋」に関連する商品を募集している。

<募集要項>

1) 応募要件

- ・応募者は、香川県内に所在する事業者・生産者、または個人であること。

- ・応募県産品は、香川県内で製造または加工の最終段階が行われたものであること。
- ・応募県産品は、食品衛生法、不当景品類及び不当表示防止法、計量法、JAS法等関係法令に違反しないものであること。
- ・過去に県(各種協議会を含む)が実施した同様のコンクールで入賞した県産品は除く。

2) 応募方法

- ・応募を行う事業者等は、申込書に必要事項を記載し、県産品写真またはチラシ等(食品の場合は、現物の提出/鮮度の劣化があるものは審査会当日に現物提出)の内容がわかるものを添付のうえ、募集期間中に下記へ送付する。(郵送の場合は、消印有効)
- ・募集期間：平成19年8月6日(月)～平成19年9月21日(金)

・送付先：かがわ県産品振興協議会

〒760-8570 高松市番町4-1-10

香川県産品振興室内

TEL 087-832-3375 FAX 087-835-5210

3) 審査

- ・応募された県産品について、審査員が評価を行う。
- ・審査項目は、地域性・創造性・市場性・品質とする。
- ・応募が多数の場合は、一次審査により審査対象を絞り込み、二次審査で受賞県産品を決定する。

4) 表彰

- ・審査の結果、部門毎に評価の高い県産品に対し賞を授与する。

5) その他

- ・入賞した県産品は、協議会が宣伝紹介するとともに、斡旋販売を行うなど販路の拡大を進める。
- ・かがわ県産品振興協議会は審査員の評価コメントを取りまとめ、後日応募者に通知する。
- ・応募した県産品には、かがわ県産品振興協議会の流通アドバイザー派遣事業を優先的に実施する。

主な行事予定(9/1~9/30)

9月 5日(水) かん水理事会

10日(月) 漁連理事会