

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

第36回高松地区乾ノリ品評会開催

海苔の生産技術と品質向上を目的とした高松地区海苔養殖研究会(会長 谷沢隆一)主催の第36回高松地区乾ノリ品評会審査会が1月19日(月)高松市瀬戸内漁業センターで開催されました。

当日は審査員に香川県漁連の検査員2名を招き、地区会員全員から出品された乾ノリ49点(4,900枚)を厳正に審査し、上位10点の入賞を決定しました。



審査風景

また、出品された乾ノリについては、高松市内の「讃岐学園」に寄贈するほか、2月28日(土)・3月1日(日)にサンメッセ香川で開催される「たかまつ食と農のフェスタ2009」で焼海苔に加工してPR販売を予定しています。

なお、入賞者は下記の通りです。(敬称略)

第36回高松地区乾ノリ品評会受賞目録

賞名	受賞者	組合名
市長賞	津島和博	香西
香川県農政水産部長賞	阿部清隆	香西
高松市議会議長賞	安部孝義	香西
香川県漁業協同組合連合会長賞	地濱秀生	高松市瀬戸内

香川県海苔養殖研究会 会長賞	濱谷隆昭	高松市瀬戸内
(社)香川県水産振興協会 会長賞	谷沢隆一	下笠居
香川県信用漁業協同組合連合会 会長賞	岡田俊二	直島
高松市漁業協同組合連絡協議会 会長賞	沖野茂	香西
高松地区海苔養殖研究会 会長賞	新開徳雄	香西
ブック賞	小川明司	男木島

ハマチ大使による試食販売の実施

ハマチ養殖80周年記念事業の一環で「香川ブランドハマチ三兄弟」として県内・外でPR活動を行ってきました。今回1月17日(土)・18日(日)の両日、マルナカ国分寺店、綾南店、パワーシティ善通寺店、丸亀店において、ハマチ大使等による「なおしまハマチ」の試食販売を行いました。

店内では刺身、しゃぶしゃぶ用にパックした「なおしまハマチ」がショーケースに並べられ、イメージキャラクターの「はまうみ君」が店内のお客さんに愛嬌を振りまき、揃いの半被を纏ったスタッフと、紅一点ハマチ大使の三谷幸子さんが「ぜひ食べて下さい。おいしいですよ」と呼びかけ試食用の切り身を勧めてPRにつとめていました。



お客様でにぎわう店内

税務説明会開催

1月21日(水)午後1時30分漁連会館6階大会議室において、漁協関係者約70名が参集し税務説明会が開催されました。

この説明会は、所得申告、法人税申告、消費税申告を控えたこの時期に毎年開催されており、主催者を代表して多田常務の挨拶後、漁連八木副調査役、富永税務顧問、県水産課小林主任から下記の項目について説明がありました。

- (1) 個人業者の申告について
- (2) 漁協の申告書等作成上の留意点
- (3) 委託販売等における課税売上の計算上留意すべき事項について
- (4) その他
資格審査の実務について
「処分未済持分の取扱について」の一部修正について
「部門別損益計算書の作成手引(例)」の一部修正について



熱心に聞き入る参加者たち

主な行事予定(2/1~2/28)

- 2月7日(土) 北方領土返還キャンペーン(伊予高松)
- 12日(木) 第6回ノリ共販
- 26日(木) 第7回ノリ共販

2月7日は北方領土の日です

1855年(安政元年)2月7日、日露和親条約が締結され北方領土が日本の領土として認められました。

そして1981年、北方領土返還運動を盛り上げるために日本政府が2月7日を「北方領土の日」に制定しました。今年も香川県北方領土返還促進協議会では北方領土返還啓発街頭キャンペーンとしてパネル展及び啓発グッズの配布を下記日程にて行います。

記

北方領土返還啓発街頭キャンペーン

(日時) 2月7日(土) 11:00~

(場所) イオン高松ショッピングセンター

北方領土返還促進啓発パネル展

第1回	1月31日(土)~ 2月9日(月)	イオン高松ショッピングセンター
第2回	2月10日(火)~ 2月11日(水)	県婦連生活文化展 (サンポート)
第3回	2月20日(木)~ 2月20日(金)	ヨンデンプラザ サンポート
第4回	2月27日(土)~ 2月27日(金)	高松空港ビル 出発ロビー

問合せ先

香川県総務部広聴広報課

総務・報道グループ： 大庭、小原

760-8570 高松市番町4丁目1-10

電話 087-832-3820

FAX 087-837-0421

新しい組合長紹介

(敬称略)

丸亀市漁協

新任 七座満夫
(平成20年12月10日)

退任 廣田 香



今年の恵方は東北東

2月3日の「節分」の夜に巻き寿司を恵方に向かって丸ごとかぶりつく「福」を呼ぶと言い伝えられています。

恵方とは、その年の幸運を招く方角のこと。歳徳神(としとくじん)のつかさどる方角で今年は東北東です。(恵方は毎年変わります。)

なぜ巻き寿司を節分に食べるようになったかは諸説あり、ノリで巻くことから福を巻き込む、切っ食べないことから縁を切らないという意味があるそうです。また、巻き寿司を鬼の金棒に見立てて、鬼を退治する意味もあるそうです。

食べる時には願い事をしながら、黙々と最後まで食べる。しゃべると運が逃げてしまうということなので、食べ終わるまでは絶対にしゃべってはけません。

家族みんなで恵方に向かって巻き寿司をただひたすらに無言で食べ続ける、この光景は他人には見せられません。福を呼び込むためには仕方ありません。さあ大きな口をあけて丸かぶり!



善意をありがとう

昨年末に「漁船海難遺児育英資金年末募金」をお願いしたところ、本県では総額266,194円の募金が寄せられました。皆様の温かいご支援、誠にありがとうございました。この寄付金は、育英事業の充実に活用されることと存じます。

伝えたいさめきの郷土料理

ナマコの牡丹餅

材料

ナマコ	適量
きなこ	適量
砂糖	適量
塩	適量

作り方

ナマコに包丁を入れて内臓を抜いてきれいに水洗いした後、ひと口で食べられるぐらいの大きさのぶつ切りにする。

ぐらぐらと煮え立った湯にサッとくぐらせる。(ナマコが半分ぐらいに縮み、ゆで汁は黒く濁る)

手早く引き上げて白布に包み、ギュッと絞って水気を切る。

砂糖と塩を混ぜたキナ粉にまぶして皿に盛って出来上がりである。

* 食べ方は、まだ熱いものを食せばよい。口に入れてシコシコかむと堅いような柔らかいような歯ざわりがして、キナ粉の香りと甘さが口中いっぱい広がる甘党の食べ物だったとのこと。



伝承の背景

- ・江戸時代中期以後の、和三盆づくりに従事していた砂糖職人のおやつとして食されていたのが、東讃地域の海岸線にも拡がり、漁業者の各家庭で食されていたとのことである。
- ・また、白鳥神社の門前で名物として販売していた店(屋号あらうま)があったが、20年前位に姿を消し現在はない。