

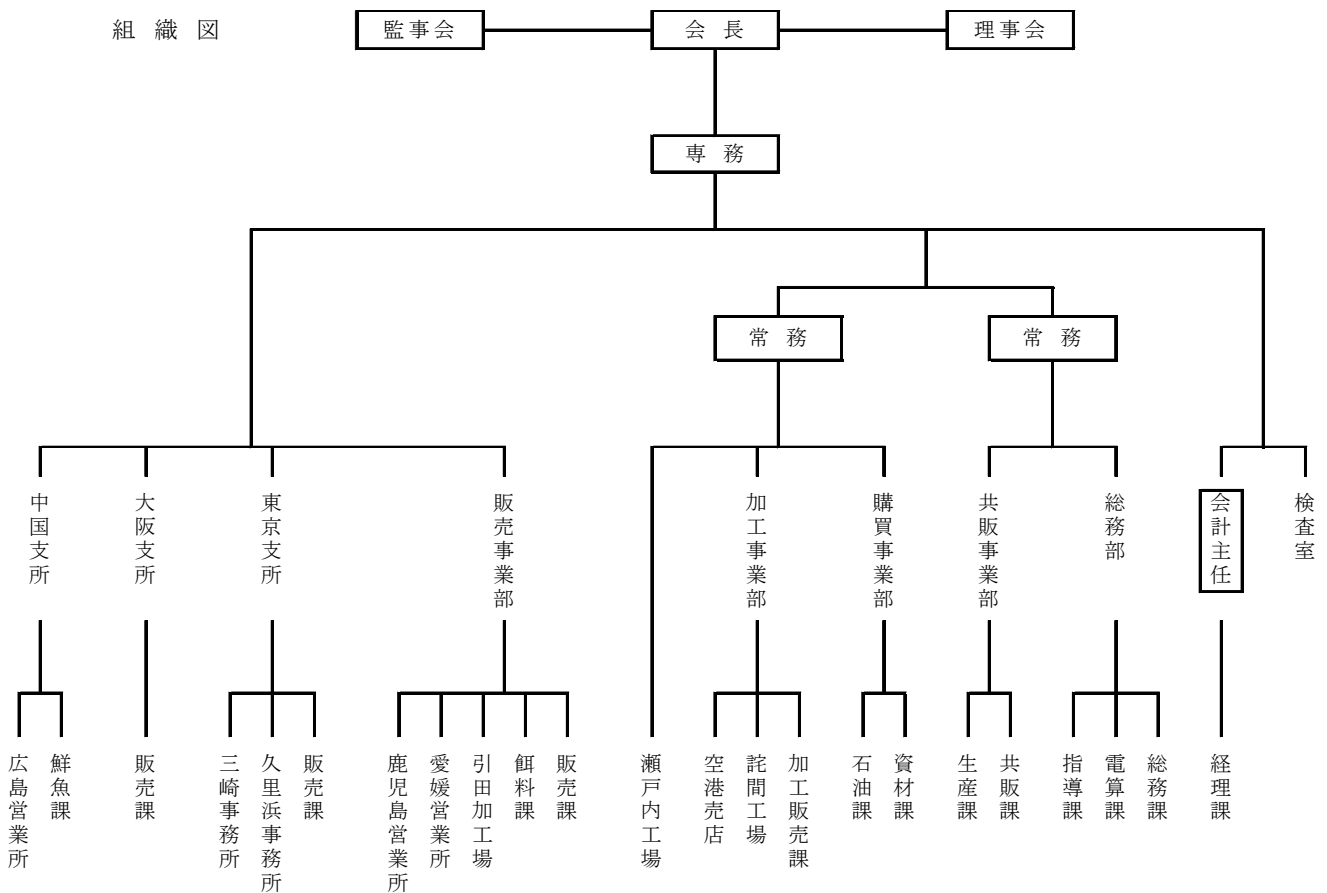
| | | |
|--|--|---|
| 人と魚と海のネットワーク 香川県漁連ホームページ http://www.jf-net.ne.jp/kagyoren/ E-mail:gyoren@kagawa-gyoren.or.jp |  |  高松市北浜町8-25 TEL 087-825-0350 FAX 087-851-0699 JF香川漁連 |
|--|--|---|

平成21年度新組織

***機構改正**

- (1) 総務部と指導部を統合し、総務部に指導課を置く。
- (2) 販売事業部流通対策課を販売課へ統合する。
- (3) 東京支所流通開発課を東京支所販売課へ統合する。
- (4) 大阪支所製品課を大阪支所販売課へ統合する。
- (5) 大阪支所和歌山事務所を廃止する。

組織図



主な人事

| 氏名 | (新) | (旧) |
|-------|-----------------|---------|
| 小濱 博 | 販売事業部部長 | 購買事業部部長 |
| 平井 一利 | 漁連運輸出向 | 販売事業部部長 |
| 山本 哲司 | 総務部部長 (電算課課長兼務) | 総務部部長 |
| 多田 武夫 | 共販事業部次長 | 販売事業部次長 |
| 玉木 哲夫 | 購買事業部部長 | 指導部部長 |
| 谷沢 一清 | 販売事業部部長代理 | 販売事業部次長 |

| | | |
|-------|----------------|---------------|
| 宮本 交 | 経理課次長 | 検査室 |
| 鎌田 勝史 | 東京支所販売課課長 | 東京支所流通開発課課長 |
| 植村 宏城 | 大阪支所販売課課長 | 大阪支所販売課課長補佐 |
| 小島 数未 | 経理課課長補佐 | 経理課 |
| 栩野 弘幹 | 総務部指導課課長 | 共販事業部共販課 |
| 瀧岡 仁志 | 購買事業部資材課課長補佐 | 購買事業部資材課 |
| 伊藤 久志 | 加工事業部加工販売課課長補佐 | 加工事業部加工販売課 |
| 杉崎 弘幸 | 瀬戸内工場副工場長 | 瀬戸内工場 |
| 算用子一登 | 東京支所販売課課長補佐 | 東京支所販売課係長 |
| 松原 正人 | 東京支所販売課課長補佐 | 東京支所流通開発課課長補佐 |
| 山下 照夫 | 中国支所鮮魚課課長補佐 | 中国支所鮮魚課 |
| 伊藤 芳彦 | 販売事業部販売課課長補佐 | 販売事業部流通対策課係長 |

ハマチ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、昨年行った「ハマチ料理コンテスト」の入賞作品のレシピ集が出来上がり、今回このレシピを参考に作ったハマチ料理の試食会が3月4日(水)オークラホテルにて行われました。



試食風景

ハマチの消費拡大を目的に募集した「ハマチ料理コンテスト」は「ごはんにあうハマチ一品料理」をテーマとし50点を超える応募があり、その中から審査で選ばれた20作品と山中仁・美妃子先生の創作5作品がこのレシピに収められています。今までにないハマチ料理の裾野の広がり期待させるメニューが多く、このレシピをさまざまな場面で利用していただき、ハマチ料理がより一層普及していくよう期待しております。なお、このレシピは5,000部作成し、4月から県内のスーパーや小売店等に配布いたします。

試食会には、服部県漁連会長をはじめ、畑中、三谷ハマチ大使ら約30人が参加し「ハマチの冬さぬき汁」、「冷凍ハマチタタキ」、「ハマチのみぞれたたき」、「ハマチとレタスのカルパッチョ」、「ハマチカツ」、「ハマチ&チーズ」、の7品を試食しました。



香川県漁連冷凍ハマチタタキ



ハマチー'S

全国漁業協同組合学校、第69期、卒業式挙行 二学生全員が「皆勤賞」を受賞する快挙＝

全国漁業協同組合学校(服部郁弘校長)は3月6日、卒業式を行い、水産庁、全漁連、農林中央金庫、講師、全国から保護者も参加し、40名以上の大盛会であった。

今期、卒業生は、おそらく開校以来はじめての、学生全員が「皆勤賞」を受賞するという、大きな快挙を上げ、服部校長は、これを称え、新たなJF職員となる学生に対し、「時間を守ることがJF職員に大切なことである」との励ましのエールを贈った。

さらに学生の成績も優秀で、簿記1級・2級をはじめ、危険物乙4、信用事業務検定など、JF職員に必要な資格も数多く取得し、組合学校の誇りとなる、立派な成果であると服部校長は述べ、このたった9名の学生は、漁協系統運動には、900名、9,000名の力に匹敵する、一騎当千の戦力となる若人であると締めくくった。



服部全漁連会長と卒業生

主な行事予定 (4/1~4/30)

4月 1日(水)新入職員入会式
棚卸監査
1~4日 新人研修

新人職員奮闘記

東京支所販売課 浅野一平

平成20年度より東京支所販売課でお世話になっている浅野一平です。以後よろしくお願ひします。香川県漁連に入会してからもうすぐ1年がたちます。入会後は、それ以前とは生活や環境が大きく変わり、この1年間での体験した事の多くが自分にとって始めての事であり、それ故に困難なものもありました。

最初の頃は、東京支所の不規則な勤務時間になかなか慣れることが出来ず、勤務時間にもかかわらず眠気のために集中できないことが多かったため、注意されてばかりでした。その後、時間がたつにつれて、体はだんだん慣れてきましたが、仕事を覚えるのが遅い上に、ミスが多い私は、先輩方に多くの迷惑をかけてしまいました。

業務内容は、養殖魚の販売・出荷ということになっていますが、販売業務・出荷業務ともに未熟で、まだまだ半人前です。特に販売については、販売のために必要な知識・経験が不足しており、電話対応や雑用をしているばかりで、営業としての仕事ができているとは言えません。それどころか、電話対応などでお客様にまで迷惑をかけてしまうこともありました。出荷業務では、現在はタイの出荷を担当していますが、先輩方に比べると、スピードが遅かったり、作業が雑だったり、まだまだ未熟なところが多く、先輩方やアルバイトの方々に助けられながら作業しています。

まだまだ知識・経験ともに未熟ですが、これから香川県の漁業者の方や、お客様達に少しでも喜んでいただけるように頑張りたいです。そのためにも、先輩方の仕事を見て学び、少しでも多くの業務を任せて頂けるよう努力しようと思います。皆様には、これからもご迷惑を多々おかけすると思いますが、これからも御指導の程よろしくお願ひします。



押し抜きずし

伝えたいさぬぎの郷土料理



材料(12個分)

| | |
|---------|--------|
| 米 | 5カップ |
| さわら | 300g |
| 塩 | 大さじ1 |
| 酢 | 1/2カップ |
| そら豆 | 12粒 |
| 塩 | 少々 |
| 砂糖 | 小さじ1 |
| 卵 | 1個 |
| 塩 | 小さじ1/4 |
| ふき | 2本 |
| だし汁 | 大さじ3 |
| 酒 | 大さじ2 |
| 砂糖 | 大さじ1 |
| 塩 | 小さじ1/2 |
| しいたけ | 4枚 |
| 戻し汁 | 1/2カップ |
| 砂糖 | 大さじ1 |
| しょうゆ | 大さじ1 |
| みりん | 大さじ1 |
| さんしょうの葉 | 12枚 |
| 凍豆腐 | 1個 |
| だし汁 | 1カップ |
| 砂糖 | 大さじ2 |
| 塩 | 小さじ1/2 |
| 酒 | 小さじ1.5 |
| 薄口しょうゆ | 小さじ1/2 |
| 合わせ酢 | |
| ・酢 | 1/2カップ |
| ・砂糖 | 130g |
| ・塩 | 15g |

伝承の背景

- 魚へんに春と書いて鯖(さわら)、文字どおりさわらは春が旬の魚。俳句でも、さわらは、春の季語になっている。
- そら豆に実が入り、麦が熟れはじめると瀬戸の海はさわら漁で賑わう。この頃に讃岐の農家で、さわらを買ってどっさりのさわら料理を作り、親戚縁者を招くことを「はるいお」とか「麦うらし」、「さわら初穂」と言う。
- この料理の主役が「押し抜きずし」だ。また、若嫁さんが、さわらを持って里帰りし、実家では押し抜きずしを押し、これを持参して婚家へ戻るしきたりは、県下一部の地域で続いている。
- たけのこやふきと炊き合わせ、雄の白子は、白みそ仕立てのみそ汁、酢の物にする。

作り方

- ①米を炊き、合わせ酢を入れてずし飯を作る。
- ②ふきは、塩小さじ1で板ずりしてゆで、味付けして小口切りにしておく。
- ③しいたけは戻して細切りにし、戻し汁と調味料で煮る。
- ④卵は薄焼きにして、好みの大きさに切る。
- ⑤さわらの切り身は、塩をして酢を加えておく。それを、酢水の中で洗い皿の上に広げておく。
- ⑥そら豆は塩ゆでして、甘辛く味付けする。
- ⑦凍豆腐はぬるま湯で戻して水にさらし、味をつけて小さく切る。
- ⑧押し抜き型の下に葉らんを敷いてずし飯を半分置き、②③⑥⑦を適量入れ、その上にずし飯を置き、卵、さわら、そら豆など配置よく並べ上から押して型から出す。さんしょうの葉をたたいて飾る。