

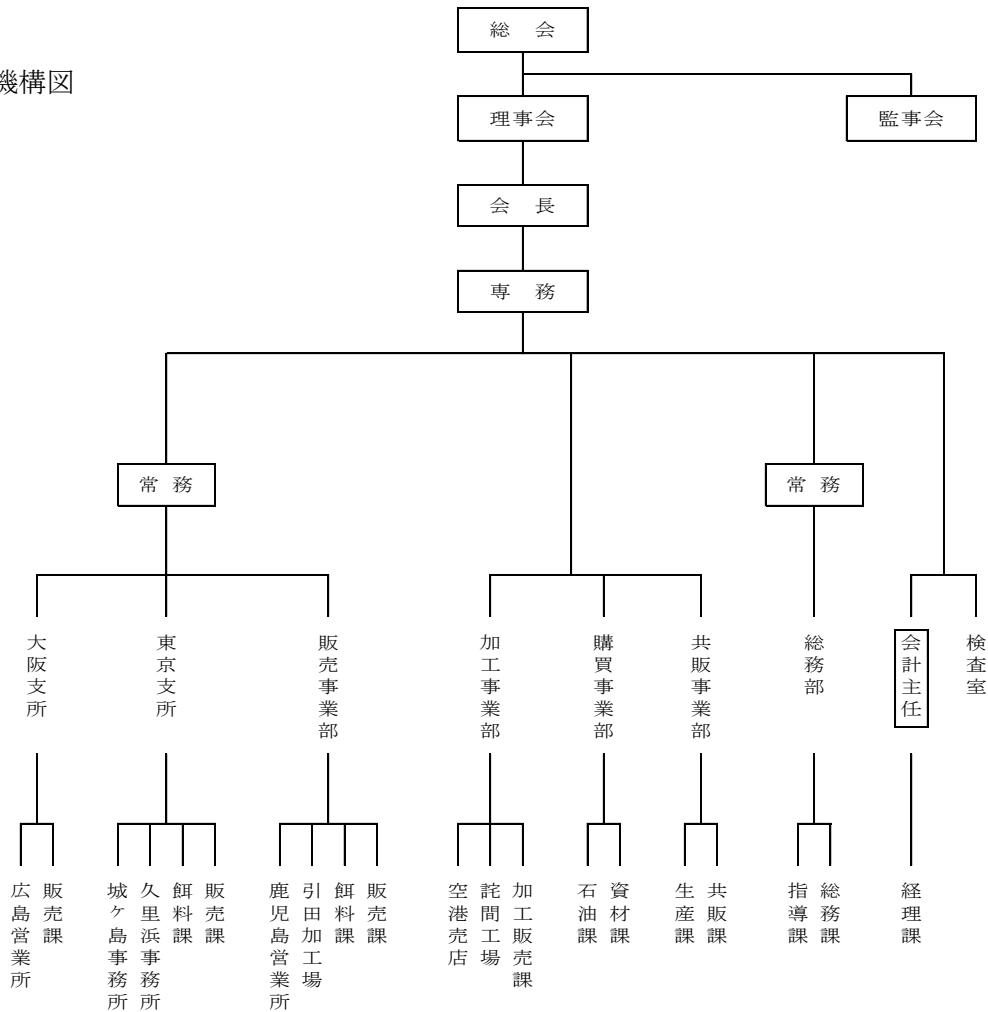
人と魚と海のネットワーク 香川県漁連ホームページ http://www.jf-net.ne.jp/kagyoren/		 高松市北浜町 8-25 TEL 087-825-0350 FAX 087-851-0699 JF香川漁連
--	--	---

平成28年度新組織

機構改正

- (1) 総務部電算課は、総務部総務課へ統合する。
- (2) 瀬戸内工場は、販売事業部餌料課へ統合する。

機構図



主な人事

氏名	〈新〉	〈旧〉
宮本 交	検査室 室長	経理課 次長
西滝 丈二	販売事業部 部長	販売事業部 部長兼 鹿児島営業所 長
松原 正人	経理課 次長	経理課 課長
内海 靖裕	総務部 総務課 課長	総務部 総務課 課長 総務部 電算課 課長兼務
川口 昌仁	購買事業部 資材課 課長	購買事業部 石油課 課長
棚野 弘幹	購買事業部 石油課 課長	検査室 室長

氏名	〈新〉	〈旧〉
藤原 一 弘	総務部総務課課長補佐	総務部電算課課長補佐
杉崎 弘 幸	販売事業部餌料課副調査役	瀬戸内工場工場長
塩田 元 広	総務部指導課課長補佐	総務部指導課主任
米田 悦 昇	販売事業部鹿児島営業所長	販売事業部鹿児島営業所主任

新人職員奮闘記

販売事業部販売課 谷川 拓大

平成27年度より販売事業部販売課でお世話になっている谷川拓大です。今後ともよろしくお願ひ致します。私が香川県漁連に入会して早いもので1年が過ぎようとしています。1年間の間に色々な経験をさせていただきました。

入会してからは、4月から8月末まで半年の間は主に込網漁で水揚げされるイカナゴやナシフグ、トラフグ、シラス、マナガツオ等の出荷業務を行いました。

最初のころは、船名や漁師さんの顔を覚えることができませんでした。また、慣れない夜間の業務だったということもあり、周囲の方に迷惑をかけてしまいました。

しかし、7月頃になると船名や漁師さんの顔を覚えることができ、徐々に夜間の業務にも体が慣れていきました。また、漁師さんに覚えてもらったこともあり入会当初と比較してスムーズに出荷業務を行うことができるようになりました。

9月からは養殖ハマチ、ブリ、カンパチを出荷する仕事を行いました。最初の半年間から変わって沖の小割の上や活魚運搬船上での作業となったので当初は戸惑いを覚えました。しかし、養殖業者さんや活魚運搬船の船員さんに教えていただき、まだまだ不慣れですが、徐々に計量作業を行えるようになりました。

12月にかけて引田加工場に応援に行く機会も増えました。初めは出来なかったことができるようになったり以前よりも少しずつですが早くできるようになりました。

1年間を振り返り入会当初と比較すると、重たくて持てなかった物が持てるようになり、少しずつですが体力がついてきたと感じています。

4月からは違う部署で経験を積むことになりました。まだまだ経験が足りず、周りの方に迷惑をかけると思いますが、販売事業部で1年間教えていただいたことを生かして1日でも早く本会に貢献できる様に頑張りますので今後ともよろしくお願ひいたします。

販売事業部販売課 栩野 ちなみ

平成27年度より販売事業部販売課でお世話になっている栩野ちなみです。今後ともよろしくお願ひ致します。

私が本会に入会して早一年が経とうとしています。振り返ってみるとあっという間とも思える一年でしたが、同時に数多くの経験をさせていただきました。

入会当初は何の知識もなく、要領の悪さで周囲の足を引っ張ることが多かったのですが、そのたびに先輩方にやさしくご指導いただき、少しずつですが経験を積ませていただきました。他にも各地の販促イベントに参加し、養殖魚の試食販売なども行いました。地域によって買っていく客層や売り方が異なり、イベントの度に多くのことを学ぶことができました。

また、毎週金曜には引田加工場の応援へ行っています。場内での業務は体力を使うものが多く、最初は半日で疲れ切っていましたが、徐々に作業にも慣れてきました。加工の場を経験することで、流通の仕組みとそれに携わる多くの人々と関わることができました。

未熟さ故にこれからもご迷惑をおかけすると思いますが、先輩方には今後ともご指導ご鞭撻の程よろしくお願ひ致します。



東京支所販売課 下地 晃平

平成27年度より東京支所でお世話になっております下地晃平です。今後ともよろしくお願い致します。

私が本会に入会してから早一年が経とうとしています。この一年は私の人生の中でも最も密度の濃い一年だったのではないかと思います。

入会式前に、配属先は東京支所、そして初年度は神奈川の出荷現場から、と伝えられた時、慣れない土地でやっていけるのか、という不安が胸をよぎりましたが、東京というフィールドで仕事をやらせてもらえる喜びの方が大きかったのをよく憶えています。

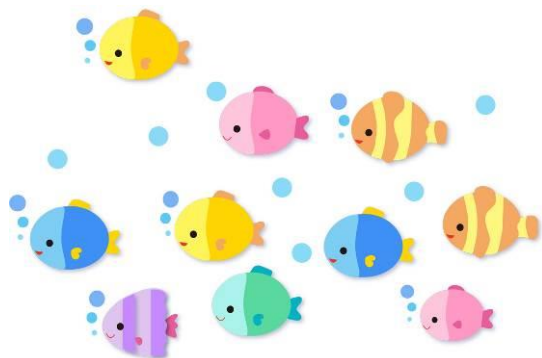
しかし、いざ現場に出てみると、魚のサイズや出荷の流れもわからない素人の私は何もできませんでした。私はそれがとても情けなく、何度もくじけそうになりました。

そんな私をいつも支えてくれたのは、現場の人たちでした。

時には現場で、時には仕事終わりに連れて行ってもらった食事の場で、仕事の具体的なアドバイスだけでなく、社会人として生きていく上での考え方などを教えてもらい、こうやって親身になって話をしてくださる人の為にも頑張ろう、と思いました。

今は神経抜きや締めなどの作業をメインで行っており、それらを経て少しずつ自分に自信が持てるようになってきました。28年度から働かせていただく東京支所でも、一日でも早く、多くの仕事を覚え、それを自信に繋げていきたいです。

最後になりましたが、この一年を改めて振り返ると、私は多くの人に助けられて歩んできたのだとつくづく思います。知識だけでなく人とのつながりも私が得ることのできた大きな財産です。この思いを忘れず日々精進していく所存ですので、今後ともご指導ご鞭撻の程よろしくお願い致します。



販売事業部引田加工場 長田 隆志

平成27年度より引田加工場でお世話になっております長田隆志です。今後ともよろしくお願い致します。趣味が釣りということもあり、これまでも魚をさばく機会はあったものの、いざ仕事として現場作業を行うと知らないことばかりで、1年間があつという間に過ぎてしまいました。しかし、引田加工場で学んだ事は多く、当初感じていた不安も自信に変わってきました。

この1年、ブリ、カンパチをはじめとした鮮魚を加工する上で、特に留意した事は「速く、丁寧に」という点です。当初は未熟ながらも丁寧にしようとするあまり作業が極端に遅く、先輩方からもよく指摘されていました。「遅いのと丁寧なのは別」という言葉をいただき、以降は丁寧な作業を可能な限り速く行うよう努めました。一つ一つの作業だけでなく、その間の動作も徹底して素早く行い、全体を俯瞰した上で手が足りていない箇所に入る等、全ての作業を通して少しでも早く進行できる方法を自分なりに模索しました。

また、入会后すぐに、外国人研修生から「職員のあなたがわからないと言うと、私達もどうすれば良いかわからない。」と指摘され、加工場における職員の立場や円滑に出荷をするために必要な指示について考えるようになりました。この点に関しては未だに不十分と感じる部分も多く、未熟であることを実感します。

まだまだ経験不足で、皆様にはご迷惑をかけると思いますが、少しでも早く仕事に慣れ、本会に貢献できるように努力いたします。今後ともご指導ご鞭撻の程よろしくお願い致します。



Fish-1グランプリ開催



第3回「Fish-1グランプリ」(JF全漁連主催)が3月6日に東京・日比谷公園で開催されました。「ジャパン・フィッシャーメンズ・フェスティバル」との同時開催ということもあり、魚離れを感じさせない大盛況ぶりでした。主催者を代表してJF全漁連の岸宏会長は「たくさんの人に来ていただき、感激の極み。魚離れは2年前から下げ止まり、回復の兆しもみえる。今後も、浜、漁業者の応援団として支えていただきたい」と挨拶されました。



讃岐さーもん燻製はオリーブオイル・塩コショウで味付けをして試食してもらいました!

さぬき海の幸販売促進協議会では、讃岐さーもん燻製の試食とアンケート実施、伊吹いりこの試食を行いました。どちらの試食も大変好評で、購入希望が多数あり、都内で購入できるアンテナショップ等をおすすめしました。また、ステージでの活動PRが行われ、香川おさかな大使の高島さんが讃岐さーもんや伊吹いりこの魅力を大勢のお客様にアピールしていました。



ステージでの活動PR

一般来場者による票数および審査委員の票数の合計で各賞を決定したプライドフィッシュ料理コンテストでは、JF千葉漁連の「勝浦風カツオ漬け丼」が、また国産魚ファストフィッシュ商品コンテストではJF佐賀げんかいの「CAS凍結剣先イカオイル漬ネギ塩風味」がグランプリに輝きました。

来場者からは「とてもよいイベントだと思う。プライドフィッシュもファストフィッシュもほぼ全部食べたがどれも美味しかった。」や「切身より魚の全体像を見たときに子供は魚を食べたがる。魚は頭がよくなるのもっとたくさん食べさせたい」など、魚消費に前向きな意見が聞かれました。

*プライドフィッシュとは?

JF全漁連が中心となり、各県JFグループが春夏秋冬ごとに旬を迎える魚の中から漁師自慢の魚を「プライドフィッシュ」として1種ずつ選定。1年で4種のピックアップを3年間続け、最大で各県域12種のプライドフィッシュを決定し、魚介類の消費拡大を目指すプロジェクトです。選定基準は、①本当においしい漁師自慢の魚であること②地元で水揚げされたものであること③旬を明確にした魚であること④各会員が独自に設けている基準(サイズ・水揚げ海域等)をクリアしている魚であること、です。またプライドフィッシュのホームページではそれぞれの魚が食べられる店や買える店などの情報も発信されているので、ぜひご覧下さい!

*ファストフィッシュとは?

水産庁が提唱している、手軽・気軽においしく水産物を食べられるような魚商品のこと。あらかじめ骨を取り除いたり、電子レンジだけで簡単に調理できるような魚商品を水産庁が認定します。選定基準は①手軽・・・料理時間・買物時間の短縮が想定されるもの②気軽・・・お手頃価格、ちょうどいい内容量であること、その他では、今後の消費拡大の可能性を秘めた商品であるもの、原材料に特色があるもの、等です。ファストフィッシュ商品の公募が行われ、委員会にて審査・選定され、選定された商品については、ホームページで公表およびロゴマークを送付し、商品に貼付可能となります。初回は2012年8月23日に53商品が選定され、販売が始まりました。

