

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.kagyoren.jf-net.ne.jp/>



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

## おさかな大使通信



### 《オリーブハマチ×旬彩館フェア》

10月2日(金)から10月4日(日)にかけて、東京都港区の香川・愛媛せとうち旬彩館にて『香川の海の幸フェア』が開催されました。

今回は大使として、産地直送のオリーブハマチを販売しました。今年は試食販売が行えないため、チラシ配りと呼び込みを積極的に行いました。初めてオリーブハマチを知る方も多かったため、自分の言葉で食べ方や魅力をしっかりPR! お客様に買っていただいた時は「私がオリーブハマチとお客様を繋ぐきっかけになれた」と感じられて嬉しかったです。

オリーブハマチを完売できた瞬間は感動しました。これからも香川のお魚を多くの人に知ってもらえるよう、頑張ります。(松岡 里奈)



香川おさかな大使の松岡さん せとうち旬彩館

## オリーブハマチの歯ごたえのよさの秘密はコラーゲン量にあり



香川大学農学部の小川研究室と香川県水産試験場は、オリーブハマチの刺身の肉質が通常の養殖ハマチのもの比べて歯ごたえがよいこと、冷蔵しても肉質の軟化が起きにくいこと、またそれらの違いには、オリーブハマチの筋肉中のコラーゲン量が通常の養殖ハマチと比べて多いことが関係していることを明らかにしました。

オリーブハマチの肉質の特長について、これまでの研究で酸化・変色しにくくなること、うま味や甘味を示す成分が多く含まれることなどが明らかにされています。今回の研究は、感覚的にオリーブハマチは歯ごたえが良いと評価されていた特長を初めて科学的に明らかにしたものであり、オリーブハマチのブランド力の一層の強化と販売の促進につながるものと期待されます。

## ノリ採苗終了

令和2年度のノリ人工採苗が、本会多度津のり種苗センターで9月25日(金)より開始され、天候不順な日もありましたが、10月14日(水)に予定数量の約3万7千反を採苗し、終了しました。

栄養塩については、10月27日(火)現在は平年よりかなり低く推移していますが、今漁期のノリの豊作を心より期待しています。



採苗作業の様子

YouTube「うどん県のおさかなチャンネル」ぜひご覧ください!!



私たち香川おさかな大使が県産水産物を使った、おいしい料理動画をアップしています。

「うどん県のおさかなチャンネル」ぜひご登録よろしくお願ひします!

## 県内一斉海ごみクリーン作戦 「さぬ☆キラ」開始式開催

10月25日(日)サンポート高松において第7回県内一斉海ごみクリーン作戦「さぬ☆キラ」の開始式が行われました。このイベントは香川県、香川県海ごみ対策推進協議会が主催しており、10月25日～11月8日の15日間、香川県内の山・川・里(まち)・海で一斉にクリーン作戦を行っています。身近なごみを拾うことで、美しく豊かな海を守る取り組みです。昨年度は48,900人が参加され、64tもの海ごみが回収されました。



### サンポート高松周辺のごみ拾い

海ごみは、私たち人間の日常の生活や産業活動に伴って出たごみが海に流れ込んだものです。特に瀬戸内海の家ごみの多くは、私たちの生活ごみです。香川県内の海ごみ推計量は、海岸漂着ごみ(海岸に流れ着いたごみや海岸に捨てられているごみ)は約200t、漂流ごみ(海面や海中を漂っているごみ)は約60t、海底堆積ごみ(海の底に沈んでいるごみ)は約1,000tもあり、どの海ごみもプラスチック類が8割以上を占めています。

海ごみは、環境・生物・景観・産業・生活などに様々な影響を及ぼします。ごみになってからの時間が長いほど破片化して、回収しにくくなるだけでなく、生き物が誤って飲み込み易くなったりと、悪い影響が広がる可能性があります。海ごみを減らしていくためには、「すでに存在する海ごみを回収すること」と、「海ごみを出さないようにすること」です。例えば、レジ袋やペットボトルをマイバックやマイボトルに変え、使い捨てのプラスチックを減らすなどで生活から出るごみを少なくします。また、家庭で出たごみは適切に処理し、屋外で出たごみも家に持ち帰り、ポイ捨ては厳禁です。また、今回のようなクリーン作戦に参加して、海ごみを拾ったりと身近にできることから始めましょう!

## かがわ漁業塾修了式

10月27日(火)香川県漁連会館会長室で、「かがわ漁業塾」の修了式が執り行われました。



修了証書の授与

「かがわ漁業塾」は香川県内での水産業の就業希望者を対象にした研修制度で、平成27年度に開設されました。第6期生として今年4月には男性2名が入塾し、残念ながら1名は途中で退塾されましたが、山田悠介(やまだゆうすけ)さんが半年間に渡り座学と実地研修を受講、研修を終え、修了式が行われました。

修了式ではまず、塾生が研修で学んだ内容や、それを生かしてどのような漁業者になりたいかなどについて研修報告がありました。そして修了証の授与が行われ、嶋野塾長より「これから先つらい時があるかもしれないが、支えてくださった多くの人たちとの絆を大切にしてください、「かがわ漁業塾」に入塾した時の初心と感謝の心を忘れずに立派な漁業者として、社会人として成長されることを願っています。」との祝辞が送られました。その後、山田悠介さんより「何も知らないことから始めたのですが、この半年間で漁業について様々な勉強ができました。これからは香川県の漁業に貢献できるようになりたい」と宣誓が行われました。



嶋野塾長・山田さん・水産振興協会松本専務