

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.jfnet.ne.jp/kagyoren/



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

令和2年度乾海苔共販結果

令和2年度は、高水温による本張りの遅れ、一部の漁場での食害被害の拡大、生理障害等の影響により、12月16日に予定していた共販は中止となりましたが、12月の生産枚数は1,640万枚と前年並みの生産量となりました。

1月に入ってからは、栄養塩が急激に低下し、県内全体で色のない製品が生産され1月中旬から海苔網の撤去が進みました。2月上旬には、主要な浜がほぼ終漁となる状況になり、3月には一部漁場のみの生産となりました。価格面ではコロナ感染症拡大による販売不振で価格が抑えられ、また色のない製品の増加により第3回入札以後、平均単価は10円に届かず推移しました。

結果、共販枚数1億5,250万枚（前年比45%）共販金額14億1,879万円（前年比33%）平均単価9円30銭（前年比3円24銭安）の実績となりました。

讃岐さーもん販売開始

今年で10年目になる香川県のブランド魚「讃岐さーもん」が4月1日（木）に初出荷されました。直島、引田、鴨庄などで養殖されており、シーズンを迎えた各漁場では出荷サイズの約2キロに成長した讃岐さーもん約3万6,000尾の出荷が見込まれています。

☆讃岐さーもん丼レシピ☆

材料(4人分)・・・讃岐さーもん刺身用320g

A【しょうゆ大さじ2・みりん大さじ1・砂糖小さじ1】小ねぎ小口切り20g、炒りごま小さじ2、ごま油小さじ1、アボカド1個、大葉10枚、玉ねぎ1/4個、わさび適量、たきたてのご飯600g

作り方・・・①Aを耐熱ボウルに入れ、ラップをかけて電子レンジ(600W)で約30秒加熱し、小ねぎ、ごま油、ごまを加え冷ましておく。(ねぎ、ごまは仕上げ用に取り置く) ②さーもんは水気をふき取り、1cm角に切り、①に漬け込む。③アボカドは半分に切り込みを入れ、皮、種を除いて1cm角に切り、②に加える。④玉ねぎは繊維をたつように薄切りにし水にさらす。大葉は千切りにする。⑤器にご飯をよそい、水気を切った玉ねぎ、大葉を散らし、③を盛り付ける。仕上げにごまと小ねぎを散らす。好みでわさびを添える。

かがわ漁業塾開講式

4月15日（木）、第7期「かがわ漁業塾」が開講いたしました。開講式では、まず嶋野塾長から入塾された5名の塾生へ入塾承諾書が代表者に手渡され、「香川県の水産業を取り巻く環境は厳しい状況が続いており、漁業者の高齢化や減少が深刻な問題になっている。本日入塾された5名の皆様にはこれからかがわ漁業塾で漁業の知識を学んでいただき今後の香川県水産業を担っていただきたい。」と挨拶がありました。次に小泉沙織さん、上田真也さん、工藤幸治さん、秋山誠治さん、鈴木涼斗さん5名の塾生から、それぞれの入塾の動機や今後の目標などの自己紹介がありました。



嶋野塾長から入塾承諾書の授与

これからの半年間で、漁業法や水産市場の仕組み等の座学と、底引き網漁業やハマチ養殖等様々な実地研修を行い、その後県内で水産業への就業を目指します。



塾生5名と協会松本専務・嶋野塾長・水産課柏山課長

サワラの初競り！！

4月22日（木）瀬戸内に春を告げる県産サワラの初競りが高松市中央卸売市場にて行われました。サワラ流しし網漁は例年4月20日播磨灘等で解禁ですが、資源管理と価格維持の観点から、前年に引き続き休市日前日は自主的取組として休漁日としていることから、21日に播磨灘等でサワラ漁が開始され、22日に水揚げされたサワラ3,897匹が入荷、競りにかけられました。初日としては過去10年間に於いて2番目に多く、前年の約1.7倍（前年2,238匹）となっています。

本年度も新型コロナウイルス感染症予防のため、検温や消毒を実施の上、関係者以外の上場を制限して競りが実施されました。



サワラの初競りの様子（高松市中央卸売市場）

入荷されたサワラは体長70～80cm、重さ3～4kgクラスの2、3年物が中心で良型が目立ち、コロナ禍の影響で魚の需要が落ち込んでいる中、市場を活気づけようと初物は過去最高の1kg当たり28,000円で落札されました。

春のサワラ漁は5月上旬にピークを迎え、6月末頃まで続く予定で、漁業者を応援するためにも、香川県産のサワラをスーパー等でお買い求めいただき、香川の旬をぜひご賞味下さい。



箱からはみ出すほど大きいサワラ！

令和3年度放流事業計画

（一社）香川県水産振興協会の中核的事業として香川県、香川県漁業協同組合連合会及び（公財）香川県水産振興基金の協力を得て、令和3年度大型種苗放流事業が県内で開始されました。

本年度もタケノコメバルをはじめ、ベラ、マダコ、ヒラメ、クロメバル、クルマエビ、キジハタ、新たにナマコの8魚種の放流を計画しております。さらに、より一層の放流効果を高めるため、放流効果調査に取り組むとともに、資源管理型漁業の推進を図り、漁船漁業の活性化と振興に努めます。

（1）放流魚種及びサイズ（予定）

放流魚種	天然 人工	配布予定 時期	放流 サイズ
タケノコ メバル	人工	4月	約4cm
ベラ	天然	5月～6月	約6～12cm
ヒラメ	人工	4月～7月	約6～10cm
マダコ	天然	5月～9月	約1.2kg
クルマエビ	人工	7月～9月	約6cm
クロメバル	人工	5月～11月	約5～10cm
キジハタ	人工	9月～10月	約5cm
ナマコ	人工	6月～7月	約1～1.5cm

（2）総事業費 7,755万円

- ・種苗費 7,715万円
- ・諸経費 40万円

新型コロナウイルス うつらない、うつさない 気をつけていただきたいこと

飛沫をとばさない

会食時にも、食べる時だけマスクを外し、会話の時はマスクをするなどの工夫が有効です。

マスクの着用を！

大声で会話しない！

接触感染にも注意を

ウイルスがついた場所に触れた手で、口や鼻などを触ると感染リスクが高まります。

手洗い・消毒を こまめに！

マイクロ飛沫が浮遊

換気が悪い環境では、小さくなった飛沫が長時間空気を漂います。

適切な換気を！

大人数や長時間の飲食時などには忘れがちになります。
ご協力をお願いします。

人との接触を8割減らす、10のポイント

緊急事態宣言の中、誰もが感染するリスク、誰でも感染させるリスクがあります。
新型コロナウイルス感染症から、あなたと身近な人の命を守れるよう、日常生活を見直してみましよう。

<p>1 ビデオ通話で オンライン帰省</p> 	<p>2 スーパーは1人 または少人数で すいている時間に</p> 	<p>3 ジョギングは 少人数で 公園はすいた時間、 場所を選ぶ</p> 
<p>4 待てる買い物は 通販で</p> 	<p>5 飲み会は オンラインで</p> 	<p>6 診療は遠隔診療 定期受診は間隔を調整</p> 
<p>7 筋トレやヨガは 自宅で動画を活用</p> 	<p>8 飲食は 持ち帰り、 宅配も</p> 	<p>9 仕事は在宅勤務 通勤は医療・インフラ・ 物流など社会機能維持 のために</p> 
<p>10 会話は マスクをつけて</p> 	<p>3つの密を 避けましょう</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. 換気の悪い密閉空間 2. 多数が集まる密集場所 3. 間近で会話や発声をする密接場面 <p>手洗い・ 咳エチケット・ 換気や、健康管理 も、同様に重要です。</p>	