

宗谷管内漁業士会報



舵

【宗谷管内漁業士会事務局】

宗谷支庁経済部水産課漁業振興係
〒097-8558 稚内市末広4丁目2番27号
TEL: 0162-33-2510 (内線2645)
FAX: 0162-33-2632

第 2 号

平成12年7月28日

平成11年度宗谷管内漁業士会総会開催

12年度の方針決定

去る平成12年2月16日、稚内市水産ビル5階会議室において、平成11年度宗谷管内漁業士会総会が開催され（出席者20名）、平成11年度事業報告及び決算報告、平成12年度事業計画(案)及び収支予算(案)等について議論されました。

- 議事(1) 平成11年度事業報告及び決算報告
議事(2) 平成12年度事業計画(案)及び収支予算(案)
議事(3) 役員の補充(副会長)について
○追加提案【規約の改正及び監事の増員】
議事(4) その他

この結果、宗谷管内漁業士会の新役員は次のとおりとなりました。

会長 河島隆八(頓別漁協)、副会長 道場博文(船泊漁協)、佐々木繁光(声問漁協)、
監事 神成一夫(駕泊漁協)、本沢日出夫(猿払村漁協)、幹事長 加賀谷一行(宗谷漁協)

その他、主な決定事項については次のとおりです。

【平成12年度事業計画について】

青年部員への指導の強化や合同の研修活動、視察活動を積極的な実施が出来るよう、昨年の事業計画に「管内漁青連との連携」を追加することとなりました。

【平成12年度第1回定例会について】

定例会については、第1回を礼文町で7月の土日に実施することで決定しました。

【普及関連事業】

消費者団体等との懇談を行い、消費者ニーズの把握等を目的に、漁青連活動との連携を踏まえ、次の内容で事業実施要望を行うこととなりました。

- ・ 予定時期：平成13年2月
- ・ 予定場所：札幌市

漁 業 士 通 信

● 北海道漁業士会について

平成12年4月25日に北海道漁業士会第1回役員会が開催され、次のことが決定しました。

漁業士海外研修について、宗谷管内から参加することが決定していましたが、本年度は研修自体が中止になりました。

任期満了に伴い、役員改選が行われ、宗谷管内の河島会長が、監事として選出されました。

● 指導漁業士の認定について

平成11年7月30日に指導漁業士を辞退された長原久美氏の後任が平成12年1月19日、新規認定漁業士称号授与式において、猿払村漁業協同組合の鏡久夫氏が指導漁業士として、認定されました。

宗谷管内漁業士会九州視察研修会（消費流通に関する視察研修）結果

●考察より

【漁業者の今後の取り組みについて】

1. 海外を見据えた取組み（輸出の取組み）
阿久根市漁協ではイワシ資源の減少で、漁業の転換を強いられているが、新しい取組として養殖ブリを寿司ネタ用として100%アメリカ輸出し、生産を伸ばしている経営体があり、今後の漁業については、輸入品に翻弄されるばかりでなく、海外をマーケットとする視点で取り組んでいく必要がある。
2. 担い手対策（将来を見据えた漁協経営）
全国的に漁業者が高齢化しており、若い漁業者の新しい考え方は受け入れられづらい傾向がある。
職業としての漁業に魅力を持たせるためには、将来を担う組合青年部等が新しいことへ取組みやすくすることが必要であり、担い手対策のポイントである。

【九州の消費流通について】

1. 道産水産物の流通状況
日本の南北両端という地域的な隔りがあるにもかかわらず、九州においても道産の水産物が意外と流通していた。(ホタテ、ホッケ、サケ、カニ、コンブなど。道東、道南産のもの主体。)
2. 商品の販売方法（情報提供の必要等）
道産食料品へのイメージは非常によい。但し、道産食料品の知識は決して豊富ではないため、キャンペーン活動などで消費者への説明をすることが重要。
また、九州では販売者（生産者）と消費者の対面販売が基本である。
3. 流通業者の評価（全道一体となった水産物提供）
流通業者の食材の評価の重要な項目は需要のあったときにすぐ供給されるかであり、その面で北海道は地域が広いと、「A漁協の水揚げが無くてもB漁協から同じ魚種を入手できる」という利点が評価されている。
このような「横の連携」を売り込むことも一考と感じた。
4. 九州の販路としての可能性
九州は、景気悪化の社会情勢の中においても、水産物消費の伸びが期待できる地域として評価されている。北海道としても販路拡大の余地がある地域と考える（特に鹿児島県ではミズダコが可能性大）。
5. 消費者の要求に合わせた水産物提供の必要
地域が変われば食材への要求も変わってくる（醤油の甘辛、歯ごたえ、脂ののり等）。他地域で売るためには、相手の嗜好に合わせた加工方法や規格で提供することが重要である。
(九州の特徴)
・醤油甘口
・歯ごたえのあるもの(=鮮度良好という考えが強い)
・さっぱりしたものを好み、脂ののりはさほど魅力と感ぜない。
・アジの代用となるホッケについては小サイズ人気(朝食用)
・青ものが非常に好まれる。
・良い魚は基本的に刺身で食べる。
～福岡では早朝にセリがあるため、その日揚がった魚はその晩に家庭まで届く。
6. 消費者の選択の拡大（魅力ある水産物の提供）
本道のもの九州で売られるのと同様に、他都府県の水産物が道内に入ってくる（距離的な障害が無くなる）ことも当然であるため、これからは、消費者が様々な漁獲物の中からより品質の良いもの、安全なもの、美味しいものを選択する時代となる。
このため、今後はいかに魅力的な食材として消費者に提供できるかが重要であり、これまで以上の鮮度保持や加工技術が必要となる。

宗谷管内漁業士会九州視察研修内容

日	時	内 容
12.01.19	水	13:30 新千歳空港カウンター集合
		19:30 北薩地区漁業士会との交流会
		21:00 旅館「ひさご」
12.01.20	木	05:00 阿久根漁協市場視察
		06:45 市場担当者との懇談 阿久根市漁協市場(旧港)
		09:30 出水農林水産事務所表敬訪問
		10:30 出水農林水産事務所
		13:00 鹿児島県漁連との懇談
14:00 鹿児島県漁連市場		
14:30 量販店販売状況調査		
15:30 山形屋デパート		
12.01.21	金	03:00 舞鶴福岡港市場視察
		04:00 舞鶴福岡港市場
		07:00 舞鶴福岡港市場打ち合わせ
		08:30 舞鶴福岡港市場
		09:30 九州の消流状況の聞き取り
		11:00 道漁連福岡支店
12:30 市民市場視察		
13:30 柳橋連合市場		
14:00 量販店販売状況視察		
15:30 岩田デパートほか		
12.01.22	土	14:20 稚内空港解散

参加者一覧

指導漁業士

氏 名	所 属
西 義 昭	枝 幸 漁 協
石 川 正 雄	稚 内 漁 協
河 島 隆 八	頓 別 漁 協
神 成 一 夫	鶯 泊 漁 協
網 谷 藤 徳	鬼 脇 漁 協

青年漁業士

氏 名	所 属
加賀谷 一行	宗 谷 漁 協
能 村 勝 洋	杵 形 漁 協
佐々木 修	鶯 泊 漁 協

小計 8名

稚内地区水産技術普及指導所

氏 名	摘 要
徳 田 耕 貴	専 門 普 及 員

宗谷支庁経済部水産課

氏 名	摘 要
高 橋 研 司	技 師

小計 2名

合計 10名

*** 平成11年度漁業士活動先進地交流研修参加報告 ***

「他県の漁業士との情報交換や研鑽を行うなど、交流を通じて幅広い見識を養うとともに、漁村地域のリーダーとして地域の活性化を推進すること」を目的に北海道漁業士会が行う、漁業士活動先進地交流研修が2月16日～19日の日程で開催され、当会の佐々木青年漁業士（声問漁協）が参加し、研修の報告を受けましたので、概要を紹介し

日 程：平成12年2月16日～19日

視察先：愛媛県 三崎町、宇和島、松山市

参加者漁業士：6名（石狩・後志、ひやま、渡島、胆振、宗谷、留萌）

内 容：

<2月17日>

○八幡浜魚市場～市場視察及び懇談

〔概要〕

四国一の規模を誇るこの魚市場は、昭和55年4月1日に八幡浜市が開設者になりました。

この魚市場には700～800人の人が働いています。

〔生産者（漁業者）〕

宇和海、豊後水道、遠くは宮崎県沖、鹿児島県沖等で獲れた魚を魚市場に水揚げします。漁業の種類は沖合底曳網漁業、小型底曳網漁業、巻網漁業が主ですが、養殖漁業（タイ、アジ、ハマチ等）も行われています。

〔卸売業者〕

業者数は4社で、セリ人の「てやてや」のかけ声でセリが始まります（朝の6時から10時頃まで）。

〔仲買人組合（登録業者131名）〕

出荷14名、仲卸35名、練製品44名、珍味6名、その他32名

〔出荷組合〕水揚げされた魚の約70%を取扱っています。

・出荷先～阪神38%、東海16%、東京12%、中国6%、九州4%、その他24%

〔仲卸組合〕卸売場と並んで建っている仲卸売場で、小売人、一般市民を相手に商売しています。

・練製品：かまぼこ、ちくわ、天ぷら等を製造している。32業者あり売上げは約47億円です。

・珍味業者：カワハギ、フグ等を調味加工しています。

○三崎町 三崎漁業協同組合～漁協視察、漁業関係者等と懇談

漁船漁業が主でサバの一本釣り、イセエビ漁、素潜り漁を行っています。販売実績は22～26億円とのことです。

漁協職員は40名。昭和33年に第1回目の合併、2回目は昭和36年とのことです。

一次加工によりブランド品を作っており、これからは販売戦略が必要と強調していました。また、近々インターネットのホームページを開設する予定で、それによる売り上げの伸びを期待していました。

資源管理に関しては、数量制限と禁漁区を設定しています。

平成3年に佐田岬物産センター（三崎漁師物語）を開業し、レストラン、産直により売り上げを伸ばしているそうです。

○宇和島市 宇和島地方局水産課～愛媛県漁業士との意見・情報交換

愛媛県12漁協で販売額は約420億円。販売金額は真珠にかなり左右されるとのことです。平成8年以降は真珠養殖が非常に悪い状況とのこと。

長年の養殖のため漁場が悪化していることもあり、環境対策に力を入れており、合成洗剤を使用しないことを実践しています。

<2月18日>

○愛媛県漁連市場～愛媛県でのセリの状況を視察しました。

○宇和島市 遊子漁業協同組合～漁協視察、漁業関係者等と懇談

養殖魚種はハマチ、マダイ、ヒラメ、スズキ、メバル、真珠。金額ではハマチが一番で、真珠は平成8年以降、だんだんと悪くなったそうです。

共済事業では過去に全国1位となったこともあり、今でも5～6位で検討しています。

・婦人部では家計簿指導や、環境対策を行っており、海を汚さないために合成洗剤は使用せず、粉末石鹸、洗剤を使用しているそうです。

また、海の資源に感謝し「魚貝類供養塔」を建てています。



