

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2641)
FAX: 0162-33-2632

第 6 号

平成17年 4 月28日

平成16年度 宗谷管内漁業士会総会開催

去る平成17年2月14日、宗谷支庁合同庁舎4階大会議室において、平成16年度宗谷管内漁業士会総会を開催しました。

- 議事(1) 平成16年度事業報告及び決算報告
議事(2) 平成17年度事業計画(案)及び
収支予算(案)
議事(3) 第10回オホーツク太平洋会議
の実施に向けて
議事(4) 期満了に伴う役員改選について
議事(5) その他

【平成17年度事業計画について】

自己研鑽及び管内漁業士間の連携はもちろんのこと、他地区の漁業士との交流を深め、連携を密にすることを目的に「各種会議、行事等への積極的参加」を中心に事業を実施していきます。

また、管内漁協青年部連絡協議会との連携や水産指導所が実施する各種普及事業への協力を行っていきます。

更に平成17年度は、宗谷管内初めての主催による第10回オホーツク太平洋会議の開催に向け、関係機関等とも連携の上、準備を進めていきます。

【任期満了に伴う役員改選について】
改選結果

- 会 長 河島 隆八 (頓別)
副会長 道場 博文 (船泊)
〃 本沢日出夫 (猿払)
幹事長 本沢日出夫：兼任
監 事 神成 一夫 (鴛泊)
監 事 戸田 吉和 (枝幸)

【第10回オホーツク太平洋会議の実施に向けて】
宗谷管内主催のオホーツク太平洋会議の開催に向けて実行委員会を結成しました。

実行委員には、今回選出の河島会長をはじめ役員5人の他、奈良満指導漁業士(宗谷)、和田清人青年漁業士(頓別)、深道昌広青年漁業士(稚内)の3名が選出され、更に事務局(宗谷支庁水産課)及び指導所が参加し今後準備を進めていくことを確認しました。

また、過去の事例を参考に今後の準備日程等について、検討を行いました。



【その他】

管内に女性漁業士がいないため、今後の推薦について、関係機関とも連携を図り、積極的に取り組む旨を確認しました。

漁 業 士 通 信

●漁業士の認定について

平成17年1月20日新規認定北海道漁業士称号授与式において、香深漁業協同組合の瀬川信幸氏が指導漁業士として北海道知事から認定されました。

●名誉漁業士網谷氏ご逝去のお知らせについて

平成16年12月2日名誉漁業士の網谷藤徳氏(鬼協漁協所属)がお亡くなりになりました。

当管内漁業士会にとっても、今後も助言や指導等ご活躍を期待していただけに大変残念なことです。心からご冥福をお祈り申し上げます。

平成16年度 宗谷管内漁業士会活動報告

◎宗谷管内漁業士定例会開催

平成16年10月23日宗谷支庁合同庁舎において、宗谷管内漁業士会定例会を開催しました。開催当日は、あいにくの天候で、フェリーも欠航し、欠席を余儀なくされた方もおりましたが、管内の漁業士8名が出席しました。

議題では、会報紙「舵」の掲載内容や、平成16年度に新認定される予定である名誉漁業士の推薦について、意見を交わしました。

また、3年に1回程度の割合で企画している（宗谷管内漁業士会による）道外視察研修については、今年、四国あたりを予定しておりましたが、次年度（平成17年度）宗谷が、「北海道漁業士会オホーツク・太平洋会議」の主催者であることを踏まえ、予算に余裕を持たせておきたいことなどから平成18年度以降まで見合わせる事となりました。

今後、宗谷管内漁業士会初めての主催によるオホーツク太平洋会議の開催に向け、関係機関等とも一致団結して取り組むことを確認するとともに、定例会終了後の懇親会では、漁業士、支庁、指導所との情報交換などで大いに盛り上がりました。

◎第9回北海道漁業士会オホーツク・太平洋会議に出席して

枝幸漁業協同組合指導漁業士 伊藤章英

第9回北海道漁業士会オホーツク太平洋会議の開催地帯広へ、流水に囲まれた宗谷オホーツクから初めて赴き、十勝管内の広大な土地に、日本の農業生産王国の姿を雪の平野に感じた気がしました。

宗谷、網走、釧路、根室、十勝管内から漁業士、青年部、女性部及び漁業関係者が出席しての会議は、まず十勝支庁管内漁業士会中田会長の十勝では2回目の開催という挨拶に始まり、来賓の挨拶の後講演へ、今回のテーマ「今、なぜ地産地消なのか」について帯広畜産大学名誉教授美濃羊輔氏から、現在食の安全・安心が言われている中で地産地消はどうあるべきか、それにはどう言った問題があるのか、価格、経済、環境、健康などさまざまな角度からどう取り組んだら消費者に顔が見える売り方が出来るかのお話がありました。

実践報告では、北の起業広場協同組合坂本専務理事から、『地産地消を「北の屋台」から考える』として帯広市内で「北の屋台村」に取り組んだ経緯から、「北の屋台」で地元の食材を使用し、又隠れた食材を発掘し、それらをお客さんの目の前で作り、おいしく食べてもらえる喜び、又それが食材生産者の作る喜びにつながるなどの話があり、それらによって年々業績が伸び、今後は魚介類が大事な食材となるので漁協の信頼が今こそ大切とのお話でした。

パネルディスカッションは、司会に水産林務部武内技監、パネリストには内閣府加藤課長補佐、帯広畜産大学美濃名誉教授、北の起業広場協同組合坂本専務理事、広尾漁業協同組合柴田専務理事、中村青年漁業士（十勝支庁）による「漁業者は地産地消をどう考えるか」について、話し合いがなされました。

前段では、提言者から各地で行われている取り組みの紹介として、枝幸漁協新井田主査から枝幸漁協青年部が取り組んだ美瑛町農協青年部との、地産品を主とし、イベントなどを利用した販売・交流についての紹介や、大津漁協女性部前川部長からは、サケ飯寿しの販売事業についての紹介がありました。

21世紀は、環境と食料の時代として、作る人・買う人の立場、地域に根ざした企業作り、価格の面など、又知られていない食べ物、食べ方など未利用資源の情報の取り組みなど色々な角度から意見が出ました。

輸入水産物で囲まれている現状では、消費者はどうしても安い方へ流れるのではないかと、その中で地産地消に対する生産者の考えも大切ですが、消費者の意識も変えて行く取り組みも必要ではないかと思えます。



平成16年度漁業士活動先進地交流研修参加報告

頓別漁業協同組合

指導漁業士 河島隆八

日程：平成17年2月7日～10日

視察協力先：鹿児島県林務水産部、鹿児島大学水産学部、鹿児島県漁連、鹿児島市中央卸売市場、東市来町、江口漁協、江口蓬莱館、水産技術開発センター、鹿児島県漁業士会、宮崎県漁業士会

参加者(漁業士6名)：館山勝博(戸井町漁協)、中田隆明(広尾漁協)、坂上道紀(白糖漁協)、藤田孝太郎(紋別漁協)、河島隆八(頓別漁協)、金子博明(新星マリン漁協)

内 容

2月8日

- 鹿児島市中央卸売市場魚類市場視察及び意見交換
 - ・魚類市場・セリ状況視察
 - ・市場関係者との意見交換
- 鹿児島大学水産学部表敬訪問
- 江口漁業協同組合、江口蓬莱館視察及び意見交換

2月9日

- 鹿児島県水産技術開発センター視察
- 漁業士会意見交換会
 - ・会場：水産技術開発センター
 - ・テーマ「これからの漁業士は何をすべきか」

～内容～

- ①北海道、鹿児島県及び宮崎県における漁業士活動の現状
- ②話題提供「沿岸漁業が抱える問題点」
鹿児島大学 佐野雅昭助教授
- ③討論「これからの漁業士は何をすべきか」

司会：鹿児島大学水産学部 島秀典教授、佐久間美明助教授

参加者：北海道漁業士、鹿児島県漁業士(6～7名)、宮崎県漁業士(5～6名)、鹿児島県関係、鹿児島大学、北海道関係



参加報告

この度、数年ぶりに道外先進地交流研修に参加させて頂きました。初日(2月7日)は、新千歳空港から羽田経由で鹿児島空港に到着後、ホテルにチェックインし鹿児島県庁で明日以降の最終打ち合わせを行いました。

2月8日は、朝5時半頃に起き、6時から鹿児島市中央卸売市場を視察。朝のセリを見学し、北海道にない魚貝類に感動しました。その後、市場内にある食堂で朝食を食べましたが、市場で扱っている魚貝類が豊富で安く美味しかったことが、印象的でした。

朝食後、市場職員との意見交換を行いました。鹿児島県でも地元の水揚げが、年々減少していて、この市場には、県民の食卓をまかなうため、地元の水揚げの他に、県外、外国からの輸入水産物も取り扱っていました。たとえば、もともと鹿児島の名産であったアサヒガニは、今では外国から活の状態で購入されるといった状況となっているとのことでした。

また、鹿児島県も、二百海里後は、魚の好む藻場が少なくなっているなどの海環境の悪化により、のり養殖の不作、水揚げの減少に拍車がかかるといった同じ悩みを抱え、安定しているのは、養殖業で、県内の6割位を占めているとのことでした。鹿児島名産のチリメンジャコやキビナゴなどは、10年前の3分の1程度の水揚げに減少しているとのことであり、漁家にとって、水揚げ額の減少が大きな悩みようです。

市場視察の後、鹿児島大学水産学部を表敬訪問し、その後、江口漁協の直販場、江口蓬莱館(物産館、水産加工施設)を視察及び意見交換を行いました。この施設は、物産館と水産加工場については国及び県からの補助を受け、江口漁協が、東市来町から運営を委託され、浜から水揚げされる魚貝類の下支えをしており、市場に出荷できないものは、加工場で加工して売店で売るといった形態になっています。今では、県内に地方発送していて、年間1万人程度発

送しており、自分たちで捕ったものを鮮魚で販売する一方、残りを自工場で加工して直販しております(組合の入札権を持っています)。地理的にも、人口60万の鹿児島市から車で40～50分位と恵まれていて、魚価のアップにつなげております。

蓬莱館の手数料は、魚類は5%で、農家の野菜や果物は15%の手数料で委託販売しており、更にレストランもあり、お客さんでにぎわっていました。レストランは、浜のかあさんによる手作り料理であり、江口漁組の扱いは、4億3千万円位で、当該委託販売での扱いも合わせると、年間約7億円の販売をしており、組合の運営にも大きく貢献しています。また、加工場、レストラン、売店では地元の漁家の人を60人程度雇用し、この部分でも大きく貢献しております。

江口漁組によると、ここ10年位で水揚げは、3分の1程度に落ち込み、直販店により、大きく助けられているとのことであり、自分たちの捕ったものに付加価値を付けている良い例です。

その後、帰りに、薩摩焼窯元、15代沈寿官による作品と作品のできる様子を見学して、伝統のある様に感心しました。

2月9日は、鹿児島県水産技術開発センターを視察し、説明を受けました。

13時から鹿児島大学水産学部の佐野助教授による話題提供「沿岸漁業が抱える問題点(と展望)」を聞き、その後、「これからの漁業士は何をすべきか」というテーマに基づき、北海道、鹿児島県、宮崎県の漁業士代表が一堂に会し、鹿児島大学の佐久間助教授を座長に討論、意見交換を行いました。

鹿児島、宮崎両県も養殖業は安定しているとのことですが、回遊魚は年々減少していることと、組合員の高齢化など、悩みは共通しておりました。根付や養殖は資源管理しやすいが、回遊魚の資源管理は、親になり産卵する時期の管理など、再生産につながることをしなければ、年々資源は減少するのではないかと悩む。特に、鹿児島特産のキビナゴなどは、10年前の3分の1に減少しているようです。

北海道では、ししゃも漁は川に上り産卵する時期は、漁業者が禁漁をして漁を切り上げ翌年の再生産のために備えるもの、と話す。鹿児島県の漁業士から、それは行政の指導により行うのですか、と質問を受けました。その質問に対しては、行政の指導によるものではなく、漁業者自ら決断し、行う旨をお話ししました。更に、過去には、来る魚を全部捕り、ししゃもが少なくなり、再生産は必要だと漁業者が考えた結果、川に上る親魚は残さなければならないと判断した旨をお話したところ、納得して頂きました。また、回遊魚でも資源管理は必要であり、回遊魚は多くの地域の方々と話し合いをすることが重要である旨を付け加えました。

会場を移し、指宿市のシーサイドホテルに向かう途中、知覧町の特攻平和館に立ち寄り見学。今日の平和の礎となった若い特攻隊員とそれを支えた人々のお話に感動しました。

夕方は、道・両県漁業士と、鹿児島大学の島教授、佐野、佐久間両助教授の気さくなお話と県職員を交えた交流会を開き、その中で北海道は良いですねといった話題になり、また今、漁業資源を後世に残すためには、資源管理、再生産は大切だという話し合いがもたれ大いに盛り上がりしました。

今回の研修で、他県を見て、良いことは見習い、悪いことは改善して資源管理に努め、再生産のできる浜にしたいなど改めて思いました。



