

2014年

9月

中国四国農政局
高松地域センター

News Letter

庵治漁港のかもめ

豊かな備讃瀬戸の恵みを未来に～庵治漁協～



たくさんの漁船が並ぶ庵治の漁港

とができるよう、現在、庵治沖の漁場保全・改善に向け新技術を取り入れた漁場、藻場を作るプロジェクトに取り組んでいます。(関連記事は裏面)。

☆ 生き生き日曜市は大人気！ ☆

庵治漁協では、クルマエビ・タコ・ヒラメの放流による循環型漁業のほかに、毎週日曜日には生き生き日曜市を開催しています。地元でとれたピチピチ、新鮮な魚を目当てに多くの方が訪れ、朝8時の開店から30分足らずで完売してしまうほど大盛況だそうです。



漁協の取り組みを語る松田専務

☆ 味、安全性は天然以上！ ☆

香川県の県花、県木、オリーブの葉を飼料に添加し育てる「オリーブハマチ」は、ここ庵治沖でも試験養殖が行われ誕生したブランドハマチです。同時に、養殖魚の安全性を消費者へ情報提供するため、養殖トレーサビリティ(生産者や配合飼料、投薬などの履歴)に早くから取り組んでいます。「魚は天然モノに限る」という方もいらっしゃいますが、養殖魚の生産者も安全性や品質・食味にこだわりを持っており、天然モノに引けを取らないものとなっています。

漁業は、後継者不足や経営面で課題も多くありますが持続的に漁業を営むこと、消費者の皆様へ新鮮で美味しい魚を提供するために努力や工夫は惜しみませんと、松田専務は熱く語られました。



庵治のお魚便利帳は、庵治漁業協同組合ホームページからダウンロードできます。 <http://jf-aji.net/main/htdocs/>

廃棄する魚の骨を利用して海の環境改善！



漁船に海藻用人工構造物を付け、いざ設置場所へ

HAPは、海藻類の成長を促す効果のほかに有害な物質を吸着し無効化するとも言われ、震災被災地の海底にも設置されているそうです。

今回利用するHAPは、一般に流通されている動物由来ではなく、魚由来のHAPを作るというもので、この作成初期の工程に庵治漁協女性部の岡田さんが携わっています。香川県漁連引田水産加工センターから廃棄されるハマチの中骨をもらい、身と骨髄を取り除くという大変な作業ですが、「海の環境改善に一役買えるのなら」と協力されていました。



庵治漁協女性部長の岡田さん

海底に設置する人工構造物については、香川大学工学部の末永教授が携わり、特徴として、①海水の流れや揚力を計算し海底で安定させる、②表面の小さな凸凹は魚の餌となるエビが集まりやすい、③脱着可能な丸い突起部分に海藻が着生すると、ほかの着生が悪い構造物に移動できるなど、まさに計算された優れモノです。

今回のプロジェクトには多くの手間と時間がかかりますが、海の環境改善、さらには豊かな海づくりにむけ、大きな期待が寄せられています。



丸い突起部分は簡単に脱着可能



ウニ用人工構造物も今回設置

今月の消費者コーナーは、「食品トレーサビリティについて」です！

食品のトレーサビリティは、「生産、加工及び流通の特定の一定又は複数の段階を通じて、食品の移動を把握すること」定義され、商品の入荷と出荷に関する記録等を作成・保存しておくことで、食品事故等の問題があったときに、食品の移動ルートを特定し、原因究明や商品回収等を円滑に行えるようにする仕組みであることについて、当センターオービーにて米トレーサビリティ制度を含めパネルやパンフレットにより紹介します。



平成27年2月1日現在で、2015年農林業センサスを実施します。

○農林業経営体調査（平成26年12月中旬～平成27年2月末）

○農山村地域調査（平成27年4～6月末）

円滑な調査の実施に向けて、ご協力をお願いします。

農林業センサス

食べて
応援しよう！

被災地を応援

編集：中国四国農政局 高松地域センター

〒760-0018 高松市天神前 3-5

TEL (087)831-8153 (内線326) FAX(087)831-8156 <農政局HP><http://www.maff.go.jp/chushi/>

◆各種メールマガジンを配信中（登録はこちらから） <http://www.maff.go.jp/chushi/mailm/index.html>