

宮城県漁業士会報

▶▶ 第2号 ◀◀

海 (かいと) 人

平成11年1月

発行 宮城県漁業士会

仙台市青葉区本町三丁目8番1号

(宮城県水産林業部水産課内)

TEL 022-211-3033

FAX 022-211-3099



吉田浜から望む日の出

あいさつ

宮城県漁業士会 会長 高橋 文生

会員の皆様、浜でのお仕事ご苦労様です。この度、第二号の会報発行にあたり、本誌は「海人」と名付けられることとなりました。

北中南の三支部の情報や会の活動内容を文面に載せることで、皆様に周知し、今後の漁業士としての参考資料として活用していただければ幸いと思っております。

漁業士制度がスタートして十二年余り、会が発足して八年目を迎えました。少しずつではありますが、会員一人一人が漁業士としての役割が見えてきた頃だと思えます。これからも各漁協のリーダーとして大いに活躍されるようお願いいたします。

関係機関の皆様のご協力、ご理解に深く感謝するとともに、今後変わらぬご支援、ご鞭撻をよろしくお願い申し上げます、会報発行の挨拶とさせていただきます。



新役員紹介

平成十年六月九日に開催された通常総会において選任された新役員を紹介します。

会長

高橋 文生 (石巻湾漁協所属)

副会長

三浦 伸一 (本吉町漁協所属)

水間 徳一 (吉田浜漁協所属)

理事

菊田 守 (階上漁協所属)

監事

須藤 勉 (志津川町戸倉漁協所属)
伏見 真司 (石巻地区漁協所属)
秋山 統平 (雄勝町雄勝湾漁協所属)
木村喜久雄 (鳴瀬町漁協所属)
内海 公男 (塩釜市浦戸漁協所属)
鈴木 章登 (唐桑町漁協所属)
及川 輝明 (矢本町漁協所属)
小野 仙一 (宮戸西部漁協所属)

中国大連市水産養殖・加工研修に参加して

木村 久

(女川町漁業協同組合)

中国は日本の三十六倍の広大な面積を有する大国。中国の水は鮎物性が強いため、生水を飲むと下痢をする国。中国は日本への水産物輸出第一位の国等々と事前研修があり、派遣研修員五名がスケジュールの説明にうなづくだけ。私達は恵まれた自然環境で仕事をさせてもらっている。しかし、天の恵みだけでは現代の水産事情を解決することはできないだろう。特に驚異とも言われる中国の水産事情を対岸の火事で見過ごすことはできない。

その中国の水産養殖、生産現場を直接肌で感じ、水産物の輸出を含め、流通、環境についての研修視察を目的として平成十年十月二十五日に仙台を出発しました。

中国でも近年、水産発展途上市の遼東州大連市を中心に視察研修をしました。大連市の近年の漁業生産量は約百三十万トンと言われ、アワビ、ウニ、ワカメ、コンブ、エビが主生産で、ワカメについてはほとんど日本産のものを育苗しているようです。手こぎ木船が多いが日本へ技術員を派遣したり、日本のユーザーとの交流も多く、技術面ではかなり近代化しつつあります。将来には食糧危機があると聞いておりますが、現在中国の都市部やその周辺では食料が豊富で、国内での消費が拡大して国内需要が伸びている

そうです。現在日本では不景気のため、輸出しても儲からないと生産地の曇った声がありました。日本の景気回復を望んでいるのは私達だけではなく、中国でも期待しているようです。

ハードなスケジュールでありましたが、優秀な添乗員の案内も素晴らしく、研修行程をシンプルにサポートしてくれまして不安な気もありませんでした。

無知な海外研修でありましたが、無我夢中という意識の中での研修で、互いの人間関係を自然体で接することができ、仲間達とともに大変有意義な研修をさせていただきました。



旅順市「大連旅星海珍品有限公司」前にて

研修日程

研修月日	研修地区	研修内容
10月26日	大連市	大連太平洋海珍品有限公司
10月27日	營口市	營口市水産科学研究所 營口市水産養殖公司
10月28日	大連市	中国国際漁業博覧会 新盛市場
10月29日	旅順市	大連徳昌水産養殖有限公司 旅松水産食品有限公司 大連旅星海珍品有限公司

この最大の収穫をもっと多くの仲間体験していただきたいと願うもので、今後この事業を継続し、水産漁業の向上の一助になればと祈念するものであります。

終わりに、派遣事業につきましては関係各位の皆様のお力添えをいただきまして誠にありがとうございました。

一言コメント

鈴木 章登 (唐桑町漁業協同組合)
中国海外研修に行つて、国土の広大さや人口の多さ、養殖や経営規模の大きさなど日本とは比較にならない。

養殖技術は合併会社・共同研究という形で、全てが日本や海外からの技術でした。

経営資本も合併会社という形で外国の資本金を上手に利用して運営していました。

今後、中国人が養殖、加工、販売という一連の流れにおいて一人立ちするようになると、広大な漁場や安い労働力で、将来は日本の大きなライバルとなると思いました。

畠山 政則 (唐桑町漁業協同組合)
今回海外研修に参加して思ったことは、まず知識としては中国という国はどういう国か知っているつもりでしたが、聞くで見るとは大違いであり、広大な国土と長い海岸線、そして安い物価と人件費であり、現在発展途上ではありませんが、急激に伸び日本を遥かに越える水産国になるという恐怖さえ覚えました。ただ、魚食文化もかなり進んでいるようで、国内需要も増えてくるだろうから、これまでのような量を輸出できなくなるだろうし、また、急激に伸びたが故に工業化が進み、それに伴い、川・海の汚染も進み、今後大きな問題になるだろうと思いました。

三浦 富一 (歌津町漁業協同組合)
養殖家の私から見ても地形、規模、労力等々現在の私の頭の痛い部分が十分に充たされていたように感じました。

今後、現在の技術、設備投資が十分になされると、我々の生産物に与える影響はかなり大きいものになると感じられました。

後は、中国国内の流通、生活水準等々の高揚によって国内の消費が伸びることを期待したいと思えます。



大連市「大連太平洋海珍品有限公司」アワビ養殖施設

八木 重義（宮戸西部漁業協同組合）
百聞は一見に如かず。貴重な体験をしてきました。

中国では上海市、大連市、旅順市、營口市を訪問しましたが、都市部と農村・漁村間の貧富の差に驚きました。漁村の様子や漁業の現状は、私が育った昭和三十年代の日本の様子に良く似た感じがしました。

中国では十二億の国民の食生活を支えるため、水産の果たす役割が大きくなりつつありますが、一方では漁場環境を巡る問題として公害や赤潮の発生、そして魚病発生等の問題も次第に大きくなっているようです。

中国国内の消費の動向を考えると、我が国への輸出はそれほどの驚異とはならないと感じてきました。

東北・北海道ブロック 漁業士研修会に参加して

副会長 三浦伸一
（本吉町漁業協同組合）

今年の六月から漁業士会北部支部の支部長を務めている三浦でございます。今後ともどうぞよろしく願います。

さて、今年のブロック漁業士研修会は九月の七・八日に夜景が素晴らしいと聞く北海道函館市で開催され、本県からは北中南部支部から各一名が参加しました。研修会は、植村全漁連会長の講演の後、他の地域の漁業士と今抱えている問題や、これからの漁業はどうあるべきかなど色々なことについて活発な意見交換を行いました。この研修会の中で私が一番強く感じたことは、どこの地域でも後継者の不足に真剣に悩んでいるということであり、当県でも同様な問題を抱える中で、後継者育成に関し今まで以上に真剣に取り組まなければならないということを改めて痛感させられました。

現在私は、県内数ヶ所の小学校より依頼を受けて、高学年の子供達を対象に海や漁業に関することすべてにおいて話をしております。その話の最中に私を真剣な眼差しで見つめ、そして真剣に聞いてくれる子供達を見ると、少しでも漁業というものに興味を持ち、これからの次代を担う漁業後継者に育ってくれることを願わずにはいられません。



研修状況

支部だより

▼北部支部

三陸わかめフォーラムに参加して

芳賀 登

（階上漁業協同組合）

去る、七月二日「大船渡プラザホテル」にて、三陸ワカメの増産の可能性を探り中国・韓国ワカメの輸入に対抗すべく宮城・岩手両漁連、全漁連、三陸わかめ買受会主催のもと「三陸わかめフォーラム」が開催されました。

開催するに至った背景は葉が厚く光沢・弾力・色合いのバランスのとれ、葉形が良く高品質と評判の高い岩手・宮城産の

「三陸わかめ」は中国、韓国産わかめの輸入に押され生産減少の一途をたどっています。しかし、我が国のわかめ流通市場を冷静に見れば輸入圧力をもろに受けているにもかかわらず、三陸産わかめは一定割合のマーケットを占有している（棲み分け）と言われています。今後生産規模が減少をたどり浜にあきらめムードが高まっていくことになれば、せっかくの市場は失われてしまうこととなります。一度失った市場を回復することは至難のことであり、ここで対策を打たなければ生産者・販売流通業者双方が相互不審に陥り将来に希望を無くすことになるだろう。平成十年一月に開催された全漁連と三陸わかめ買受会との「新春懇談会」にて話され、今申し上げた議論を深めていくことの重要性が再認識され、今



わかめフォーラムの状況

回のフォーラム開催に至ったものであります。

フォーラムに参加し色々討議がなされましたが生販者双方共まだまだ本音がない感じがしました。今後もこの集いが継続して開催されることを祈り「三陸わかめ」の増産に繋がればいいと思います。

なお、この「三陸わかめフォーラム」の報告書は全漁連より各漁協に配布されたいと思います。

気仙沼・本吉地域産業祭りに参加して

菊田 守

(階上漁業協同組合)

九月に開催された漁業士会北部支部役員会において、産業祭りに一名参加協力



産業祭り「魚のつかみどり体験」

するというところで、私が支部を代表して参加しました。

開催当日は昨日の雨も上がり、久しぶりの北風の吹く晴天に恵まれた絶好の祭り日和で、岩手県南から宮城県北部の広域にまたがる催しが行われました。

私達、漁業士会北部支部では今回の産業祭りに協賛しており、水槽に地元の水産物や魚を入れ展示し、来場者に水槽内のホタテやカキについて説明を行いました。その水槽の水産物（ホタテ・カキ・アワビ・ウニ等）は子供達が直接手で触れることができ、大変な人気でした。

当日は、大勢の人々の活気あふれる姿に感銘を受け、この地方の水産物を使用した商品の多さに驚きと、私達生産者が出荷したものを加工・販売してくれる人々の熱意に大変頭が下がる思いがしました。そういう意味においても有意義な一日でした。

▼中部支部 少年水産教室の講師について

阿部 正春

(石巻湾漁業協同組合)

平成十年度の少年水産教室が七月末日に魚市場の会議室で催されました。様々な問題が山積する水産業界だが約四十名の中学生が参加しました。

私も中学三年生の時、長浜町（石巻市）にあった水産試験場で行われた教室に参加した時のことを思い出されました。そ



少年水産教室「地曳網体験」

の中でこういう質問をしたことを覚えています。「海苔養殖はいつまでできますか。」もちろん講師の方は笑ってこう言いました。「あなたが生きている間は大丈夫ですよ」と。しかしどうでしょう。今日、このような質問をされた時にこのような答えができるでしょうか。今日あつて明日があるかどうかかわからない、何が起こってもおかしくないこの時代、後継者問題も山積する問題の一つです。

水産業は何かと3K（きつい、危険、汚い）だと言われ若者に嫌われます。漁業者は昔ながらの考えを捨てるべきです。ついでに漁業者であるがための甘えも捨てるべきです。3Kだと言われるようではこれからの漁業者は生きていけないと思います。

従って、横の情報を密にした組織の強化と話し合いの中での計画性を持ってすれば私の中学三年生の時した質問を受けた時、「大丈夫ですよ。あなたが生きて

いる間は。」と答えられるのではないのでしょうか。そうすれば山積する問題のいくつかは解決できるのではないのでしょうか。

カキ養殖学習会について

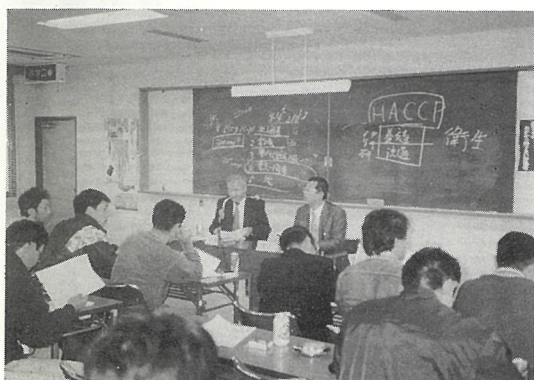
阿部 悟

(石巻市東部漁業協同組合)

宮城県漁青連中部支部との合同学習会「カキの需要動向について」が、宮城県漁連事業部の船渡部長さんを講師として、平成十年一月十四日に県漁連石巻支所で開催されました。

学習会では、始めに「韓国のカキ養殖状況視察」報告が行われました。

韓国での養殖状況は、経営体は広島県以上の経営規模であり、視察したカキ剥き工場は剥き子の数も二百二十人程で処理しているという話でした。生産量も



カキ養殖学習会

三万八千トン程で、出荷形態は冷凍、乾燥品など国内消費や日本へ四千百トン輸出しているほか、アメリカへも輸出しています。

アメリカへの輸出には、アメリカ国内への衛生基準に合致する必要がある、衛生面では本県よりも数段厳しく管理しているそうです。そこで働いている人たちが「人に食べてもらうもの」という意識が強く、そういう面では日本よりも進んだ考えにあるとのことでした。

韓国の生産状況に続き、宮城県内の共販実績の推移や国内の地域別生産状況、国内消費などの話と合わせ、輸入カキの状況について情報提供がありました。

特に、本年度からの韓国産食用カキの輸入解禁については、食品の安全性等の面から産地表示を導入することとなりました。産地表示を行うことで衛生面等の監視指導が行われ、消費者にとっては選択購入が可能となります。また、我々生産者にとっては、単なる生産物といった考えから「自信を持って提供できる商品づくり」を進める必要があります。

最後に、今年の流通状況が話されました。平成十年十一月十三日の生産量は県内だけで四十四トン、これを小売用一パック百五十グラムに換算すると実に三十万パックとなり、一日にこれだけのものが消費されることとなります。地区別に見ると、宮城と関東地区がそれぞれ三十%、宮城を除く東北地区が二十五%、北海道地区が十%という割合だそうです。

都会の消費者は、酢ガキなど生で食べ

ることより、カキ鍋やカキフライといったものを好み、どちらかといえば冬の食物としてのイメージが強いようで、一般に気温が二十℃以下になると消費が伸びると言われています。

平成十年十月の生産状況は、近年最低の価格となった昨年度の影響を引きずっているかのような低価格で推移したため、一時はカキ養殖は今後どうなるだろうと心配されました。しかし、十月後半から徐々に価格も上がり、まずまずの状況になったことを今回の学習会の内容から見ると、消費需要に合った生産を行うなど消費者志向を的確につかむ必要があると実感しました。

いま消費者は、水無しパックで、しかも一粒が十〜十五グラムのボリューム感のあるものを好むとの話もあり、養殖技術の改良と合わせ、品質の良いカキをつくるように、今後ともこの学習会を二度、三度と行い、情報や意見交換を行っていききたいと思っています。

▼南部支部

平成十年度技術交流 事業に参加して

熱海 健悦

(鳴瀬町漁業協同組合)

私達は、「後志地区における小型定置網の省力化に関する取り組みについて」及び「小樽市漁協魚市場に上場される水産物と出荷形態について」という視察内容で七月二十八日から三十日まで、北海

道の寿都町、岩内町、小樽市に行ってきました。

一日目は寿都町漁協に行き南後志地区での漁業の現状、小型定置網の操業状況や経営状況、定置網の構造について研修し、翌朝船に乗せてもらいましたが、網越しの手法は、網にカンを付け、カンにロープを通し、ロープをドラムで巻きながら網を起こして行く方法で人員の削減を図り、網の構造もそれぞれの魚の習性を考えて仕立てられていました。

岩内漁協では、底建網の説明を受けたのですが、組合長以下、組合の幹部、網のメーカーからも来て対応していただき大変恐縮しました。小樽市漁協の魚市場は平成七年に完成した外観も町の景観に合わせた近代的な魚市場でした。特に生ウニの出荷は低温で管理しているのが印象的でした。



小樽市魚市場

今回、北海道の漁業者の方々と初めて触れ合うことができ、皆さん真面目で人が良く親切で、北の厳寒の海で苦勞して働いている分、心は温かくなるのかなと思ってきました。

第四十八回浅海増殖 研究発表大会全国大会 並びに海苔養殖研修 視察に参加して

南部支部長 水間 徳一
(吉田浜漁業協同組合)

我々、吉田浜漁協青年部研究会員は、今後の海苔づくりの向上を目指すため、平成十年六月五日に仙台発「やまびこ三十四号」に乗り、第四十八回浅海増殖研究発表大会全国大会会場である三重県鈴鹿市に向け出発しました。

一行は、海苔づくりを行っている当漁協研究会員十名と引率者の七ヶ浜町水産振興センターの阿部和夫副所長の総勢十一名でした。

皆で一緒に旅行することが滅多にないことでしたので、物珍しく、車中で駅弁を頬張ったり、車窓から移り変わる景色を眺めたり、また、今年の海苔づくり談義に花を咲かせているうちに名古屋に着し、その日は名鉄グランドホテルに一泊しました。

翌日の六日は全国大会に出発すべく、朝早くから大会会場である鈴鹿サーキットホテルに向かいました。大会では「海苔づくりにおける省力化」

や「品質向上、協業化への取り組み事例」など、各県で行われている様々な研究成果を聞くことができました。

その後、ホテルの敷地内で行われていた資材展示会では、全自動海苔製造器や異物検出器等を見学しました。いずれも品質の良い乾海苔を生産するためには欠かせないので、最新の機械ばかりで、会員みんなで感慨を新たにしました。

また、会場と同じく大会に参加していた愛知県の一色漁協の海苔生産者四名の方と懇談する機会に恵まれました。

愛知県における海苔系状態管理や採苗方法、養殖管理方法等について、意見交換を行うことができましたが、我々とは比較にならないほど、養殖技術の向上に種々研鑽を積んでいる様子が伺われ、本当に身が引き締まる思いでした。



一色漁協との懇談（鈴鹿サーキットホテルにて）

懇談の中で、陸上採苗の完全実施や酸処理剤を使用せずに粉碎塩を使用していること等々、我らにとっては直ぐにでも導入が必要な課題についての情報を得ることができ、大変勉強になりました。

さらに、翌七日の午前中には、神戸と大阪の海苔問屋の皆さんと「今後の海苔づくり」についての意見交換を行いました。

意見交換会では、品質を向上させるための努力は勿論のこと、食品としての安全性に心がけるとともに、消費者ニーズに応えられるような海苔づくりをしなればならないと、会員みんなで再認識し合うことができました。

新神戸発午後一時十七分の「ひかり一六二号」に乗りし、帰途につきましたが、今回の視察研修は大変充実したかけがえのないものとなりました。

品質の良い海苔づくりを行うためには、他県の同業者や消費者の立場から海苔を見ている問屋関係者の方々の意見交換が不可欠であると感じました。

視察に参加した私達、吉田浜漁協青年部研究会員（海苔関係者）は、素晴らしい海苔づくりを行うという共通の目標に向かい、今後とも頑張っていくことを約束しました。



南部支部から

漁業士会南部支部は、現在、水間徳一指導漁業士（吉田浜漁協）を支部長として、会員は指導漁業士十一名、青年漁業士二十一名の合計三十二名です。

地区内では数多くの水産イベントが開催されており、私達は漁協や研究会とともに積極的に参加し活動しています。

主な水産関係のイベントを紹介しますので、皆さんもぜひ一度お出掛け下さい。

時期	イベント内容
周年 （日曜・祝祭日） 二月	名取市関上 ゆりあげ港朝市 松島町 かき祭り
三月	巨理町 巨理産業祭り 山元町 山元町ホッキ祭り
四月	鳴瀬町 アサリ祭り 塩釜市 菜の花まつり
（五月上 旬まで） （年内各 月一回）	巨理町 まごころ市 鳴瀬町 櫓漕ぎ大会
五月	七ヶ浜町 青空市
七月	鳴瀬町 櫓漕ぎ大会
八月	巨理町 ふるさと夏祭り
九月	巨理町 はらこめしまつり・わたり市
十月	鳴瀬町 奥松島祭り 塩釜市 収穫祭り
十一月	名取市 ふるさと名取秋祭り 山元町 山元町商工業祭り

次回は中部支部を紹介します。

漁業士会報の名称について

漁業士会報の名称について、第一号で募集したところ、多数の応募があり、ありがとうございます。

いずれの名称も甲乙つけがたいものばかりでしたが、六月九日に開催された総会において巨理町漁協所属の菊地幹彦青年漁業士の「海人（かいと）」を会報の名称に採用することとなりました。

なお、次点は鳴瀬町漁協所属の木村喜久雄指導漁業士の「潮騒の広場」でした。

これからも、漁業士会活動を積極的に紹介し、内容を充実させて行きますので、「海人」を末永く応援していただきたく、よろしく願います。

海人編集委員

編集委員長 水間 徳一
 北部委員 菊田 守
 中部委員 秋山 統平
 南部委員 木村 喜久雄