

海の応援団

私たちに豊富な恵みを与えてくれる"海"。この連載では、海を守り育て、未来に引き継ぐ活動や、海を生かした地域活性化の取り組みを紹介します。今年には山形県で全国豊かな海づくり大会が開催されます。この機会に海の大切さへ目を向けてみませんか。

VOL. 2 おいしい地魚が食べられるまちに(山形県漁業協同組合)

■問合せ/本所農山漁村振興課 ☎25 - 2111内線558

鶴岡で水揚げされたトラフグや庄内おぼこサワラが、東京の築地市場で、他産地のものと比べ高値で取引されていることを知っていますか。現在、漁業者や食品加工業者、行政等が水産物の高付加価値化や需要拡大に向けた様々な取り組みを行い成果を挙げています。山形県漁業協同組合による水産加工品の開発・製造もその1つです。同組合は、平成23年に鶴岡を代表する水産加工品の開発を目的に設立された鶴岡市庄内浜うめえ魚産地協議会の構成員として、地元の食品加工業者とともに商品開発の中核を担っています。鶴岡市由良加工場で開発した紅エビの乾物や電子レンジで簡単に調理できるイカの煮付けは、やまがたふるさと食品コンクールで優秀賞を受賞しました。

同組合は、魚価の低迷や燃油高騰による生産コスト増加など、漁業を取り巻く環境が悪化する中、付加価値の高い水産物を販売し、漁業者の所得向上につなげようと、加工品の開発・製造を始め、平成3年にその拠点となる由良加工場を開



工場長の阿部勝樹さん(写真右端)と工場の皆さん

しました。加工品の原料の約8割が庄内浜で水揚げされた水産物。形が小さいため、市場に流通せず、自家消費に回るものを原料とするものもあります。阿部勝樹工場長は「漁業は天

候等に左右される上に、庄内浜で水揚げされる水産物は多品種少量で、安定した原料確保が課題です。年間の生産計画を立てるのも難しく、せっかく注文を受けても商品がないということもありました」と言います。それでも地物にこだわるのは、少しでも漁業者の所得につなげたい、消費者にもっと庄内浜の水産物を食べてもらいたいとの思いからです。



加工作業の様子

漁業者と消費者をつなぐ仕組みづくりにも力を入れている同組合。手軽に地魚を食べられるようになればと、学校給食や飲食店、生鮮食料品店等に切り身など一次加工した地魚を納入しています。学校給食用の食材は、丁寧な小骨処理や大きさの均一化など、特別な加工を施したものだ。「観光客を含め、庄内浜でとれた地魚を食べたいという消費者や提供したいという飲食店など、需要は確実にあります。加工品の開発・製造を通じて需要と供給のバランスを調整できれば、漁業者の所得向上と消費者の満足にもつながるはず」と阿部工場長は言います。「水産振興のためにも、鶴岡をおいしい地魚が食べられるまちにしたい」と抱負を語ってくれました。

第36回全国豊かな海づくり大会
山形大会キャラクター
「もっけだのん」

大会本番まであと193日
《3月1日時点》



個別の世話焼き活動の流れ



■結婚の世話焼きを依頼したいときは
①「つるおか婚シェルジュ」紹介依頼書」を本所地域振興課内「つるおか世話焼き委員会」事務局 ☎内線586へ提出してください。
②同委員会が申込者の希望を考慮し、担当婚シェルジュを選びます。
③担当婚シェルジュが申込者へ連絡の上、面談を行います。
④担当婚シェルジュが結婚の世話焼きをできそうだと判断した場合に、申込者のプロフィール(登録申込書)を預かり、世話焼き活動を開始します。

このような個別の相談のほか、年に数回、婚シェルジュによる結婚相談会を開催しています。3月にも開催しますので、詳しくは本号19ページをご覧ください。

〈本所地域振興課〉