

特集

豊富な種類が自慢

瀬戸内の魚に こだわって

毎日の食卓で魚介類をどれほど食べていますか。瀬戸内海での漁獲量は少量ですが、種類が多いことが特徴です。この美味しい魚介類を守るため、県・市町・漁協ほか他の団体も豊かな海づくり活動に取り組み始めました。

今月の特集は漁師を取り上げることで、地元産の新鮮な魚介類をもっと知ってもらうとともに、地元水産物の振興を考えていきます。

表紙

今月の市民力

新鮮な魚を地域の人にも食べてもらいたいという思いから始まった「朝獲れ朝市」。10年を過ぎた今、市内外から大勢の人が来てくれるようになりました。この日は朝市でも珍しい8kgのタイの入荷に、開場前の市場も騒然となりました。また前日海が荒れると「楽しみに来てくれるお客さんの思いに応えられるだろうか」と心配する姿に漁師の心意気が感じられました。



三豊市の人口 ※平成25年5月1日現在 ()内は前月比
世帯数 23,086 世帯(+41) 総人口 66,980 人(-48) 男 31,943 人(+14) 女 35,037 人(-62) ※香川県人口移動調査による

広報 三豊 6月号 平成25年 目次 contents

- 3 特集 瀬戸内の魚にこだわって
- 12 M's Information みとよくらしのおしらせ①
春の叙職・危険業務従事者叙職・知事表彰 / 更生保護サポートセンター開所 / 市職員募集 / 期日前投票所統合 / 国民年金 / 農業者年金 / 本人通知制度 / 住基カードの申請・交付 など
- 16 みとよHOT ほっとNEWS(ホットニュース)
- 18 M's Information みとよくらしのおしらせ②
市営住宅 / 介護保険負担限度額認定証の更新 / 障害者対象の新規事業 / 健康診査 / 声かけ・見守り活動事業 / 瀬戸内国際芸術祭に向けて など
- 24 M's 深読みひろば
男女共同参画社会 / 文化財を訪ねて / まちづくり推進隊
- 26 6月のお知らせ
募集 / 相談 / 講座・教室 / イベント / マリンウェーブ情報 / 国際交流協会 など
- 29 保健・相談
- 30 ここ笑み通信 ~子育てするなら三豊が一番!~
病児・病後児保育 / 児童手当現況届 / ウィズの会 / M's Smile ふおとぎやうらい / 乳幼児健診など
- 32 みとよ写真帳 / 編集後記



旬を迎えるボイセンベリー

Mのみちしるべ

~市ホームページには情報が満載~

<http://www.city.mitoyo.lg.jp/>

三豊市 検索



暮らしの情報がぎっしり! 「暮らしのガイドブック」をいつでもどこでも
2月に完成した「三豊市暮らしのガイドブック」。市役所での各種手続きや制度の案内、毎日の暮らしを支える生活情報、医療機関のリストや歴史・自然・文化財など、市の魅力も掲載しており、市民の皆さんの暮らしに役立つ情報を凝縮した1冊となっています。
このガイドブックが電子書籍化されて、パソコンやタブレット端末、スマートフォンからでも確認できます。自宅でも「見る」ことができますので、暮らしの手引きとして活用してください。



トップページ関連/バナー欄「暮らしのガイドブック」をクリック!



新鮮を届ける力 ここにあり

市内には仁尾町漁業協同組合や詫間漁業協同組合、西詫間漁業協同組合、粟島漁業協同組合と4つの組合に組合員^(注1)137人、准組合員152人が登録しています。ここでは各組合を代表する漁法に携わる漁師の頑張っている姿を追いました。

(注1) 組合員とは1年に90日以上漁をし、地元で1年以上住んでいるなどの各種要件を満たす人です



4月22日、仁尾小学校の児童の協力のもと、タケノコメバルの稚魚 23,000 匹が仁尾港に放流されました

みんなで瀬戸内海 を守りはぐくむ

瀬戸内海を守るのは漁師だけではありません。環境保全のために海岸清掃を行ったり、魚介類を食べたり、最近では森林保全も豊かな海づくりに繋がっているとされています。あなたにもできることはたくさんあります。

深刻な後継者不足

漁業においても漁師の高齢化と後継者不足は深刻です。最近では経費の中で高い割合を占める燃料費の高騰や魚価の下落が経営を圧迫しています。

県農林水産統計年報によると市内における漁業の軒数の推移は平成16年に168あったものが、平成20年には138に減少しています。また、総漁獲量は平成15年に2,127トンありましたが、平成21年に



一本釣りを行っている西詫間漁協の池田政春さん(82歳)。毎日、イカやタイ・スズキ・メバルなどを市場に出荷しています

稚魚放流などで 活性化や環境保全

三豊海域活性化協議会では、毎年、三豊海域の11カ所で水質検査を行ったり、燧灘と備讃瀬戸沖に、毎年交互に稚魚を放流したり、休漁日をつくるなど、豊かな瀬戸内海を守るため、漁業協同組合などと協力して三豊海域の活性化や環境の保全に取り組んでいます。

三豊海域は荘内半島の先端を境に、西を燧灘、東を備讃瀬戸と呼ばれており、漁の方法や獲れる魚種も大きく異なります。市内4漁協では昔から特色のある漁法があり、仁尾町漁協では定置網漁、西詫間漁協では底引き網漁、詫間漁協ではかき養殖、粟島漁協ではハマチやフグなどの養殖が行われてきました。

全国初！ 県下全域で 豊かな海づくり

香川県では山・川・里・海をつなぎ、一体的に環境の保全・再生に取り組む「かがわ『里海』づくり協議会」が4月24日に設立されました。県下全域で取り組むのは全国初で、県漁業協同組合連合会をはじめ県農業協同組合・県土地改良事業団体連合会・県森林組合連合会など21団体が参加し、海や陸に人の手を適度に加え

森と海は つながっている

県漁協青壮年部連絡協議会が中心となり、今年初めて桜とくぬぎ約300本を植樹しました。漁業者がなぜ山に植樹？と考える人がほとんどだと思いますが、山を守ることで、養分を含む腐葉土が川から海に届き、植物プランクトンが増え、魚介類の栄養となります。

獲る漁業で生きる①

小型定置網漁（桝網漁）
×
としひろ
今川利博さん（59歳）
そおし
総志さん（36歳）親子

定置網は魚の通り道の一定場所に網を仕掛けて獲る漁法で、3～12月頃まで行います。三豊では14軒が小型定置網を仕掛けています。（県農林水産統計年報より）

獲れる魚種は時期によって異なりますが、タイ・カワハギ・キス・イカなどの水揚げがあります。



昔、詫間に鯨がいた？！

明治22～30年まで、詫間町大浜で捕鯨が最盛期であった記述が詫間町民俗資料館に保存されています。また船越八幡神社絵馬堂に明治33年の捕鯨に使われたモリ（写真上）が奉納されるなど、今では考えられない漁の様子を知ることができます。

親から子に 子から孫に技術をつないで

利博さんは約20年前、総志さんは6年前に利博さんの両親の後を継ぎ、漁師になりました。今は親子で漁業に従事しています。

「子どもにいいものを残してやりたい、網やロープも新調したり、網の数も増やしたんや」と利博さん。技術は見せることで息子に伝えます。

毎朝3時頃に起きて漁に出る生活も、皆さんに新鮮な魚を届けたい思いから。

一度設置すると直せない定置網

毎日の漁で網を揚げる作



漁の途中すばやく船上で網を修理する2人

知識ゼロとの戦いから

両親の後を継いで小型底引き漁を始めて21年。「初めは知識がゼロだったんで大変苦労をしたんや。しかし自分の考えややり方でできる漁師は自分に合ってるなあ」と村上さん。

長さ200mのワイヤーにつけた網を海に沈めた後は、歩くくらいの速さで、ゆっくりと操舵します。船の速度は獲る魚種によって変えていて、最近GPSや魚群探知機など便利なものがあるので、それを見て、航路の目安とします。

最高の漁場は海の銀座

水温が上がり始めると魚は獲れなくなるので、最近夕方6時に出て、朝4時頃に港に帰り、市場に出荷に行く生活をしています。

庄内半島の先端の三崎周辺1kmの沖合は、燈台と備讃瀬戸の海流が交わる場所

業は、漁を始めて早い時からでも出来ますが、網の設置技術はなかなか難しいようです。一度定置に据え付けると直せません。昨年の反省をふまえながら設置します。

漁の期間の最終日に手伝いの人を雇って、仕掛けていた網を引き揚げます。1つの定置網に60個のいかりが入っていて(1個30kg)、1個ずつ引き揚げるのは体力が要ります。網も汚れがひどいと揚げるのは大変です。

季節の旬を楽しんでほしい

4月下旬、タイやイカ類などが多く獲れていました。今年はカワハギが少なめです。カワハギは白っぽくなり始めたら、終わりに近づきます。「6月はイカ類、サバ、アジ、サワラ、イシダイなどが豊富に取れるので、朝獲れ朝市に来て一度食べてみてほしいな」と旬の魚を教えてくださいました。

で、とてもよい漁場です。しかし、海の銀座と言われる程、貨物船の往来が激しい本船航路が通っているで、運行には気をつけています。

底引き漁は海底の土の上を網を滑らせて魚を獲ります。6月はエビ・アナゴ・メダカガレイ・カマス・アジなどが獲れます。

「本当に新鮮な魚は調理すると身がちぢんで弾けるんや。一度食べたなら忘れられんで」と目を輝かせていました。

こぼれ話 ②



ナウマン象も獲れていた

「数年前まではナウマン象の化石がよく網にかかっていて、父が引き揚げた牙も詫間町考古館に展示しとるよ」と村上さん。ナウマン象は30万年～1万5千年前、瀬戸内海が陸続きであった頃、日本に生息しており、インド象くらいの牙(2.5m)が特徴のようです。

干潟のプランクトンを 守る(ちちぶの会)



毎月第1日曜日午前6時、仁尾町の父母ヶ浜に大勢が集まってきます。ちちぶの会の会員64人。海浜清掃を始めて18年目になりました。

「プラスチックゴミなどがあると、干潟にいる植物プランクトンが育たんのや。藻は有機肥料になるんでそこに置いとくんや。目立つほどのことではないけど、海岸を守るためみんなで頑張っとるで」と会長の鴨田隆司さん。ゴミは放っておくと波がさらい、海底に溜まるそうです。笑顔で作業する会員には続ける誇りがみなぎっていました。

販売にも意欲を見せて

「今後は魚を獲るだけで

なくて販売も手掛けられたらええな。孫で漁師をしたと言っている子もおるき

ん楽しみや」と胸に秘めた思いを少しずつ話してくれました。

獲る漁業で生きる②

小型底引き網漁

×

村上宜謙さん(47歳)

底引き網漁は海底に網を沈め、船で引っ張って魚を獲る漁法です。魚種によっては獲れる期間が決まっています。三豊では60軒が底引き網漁の許可証を持っています。

獲る魚種は時期によって異なりますが、海底にいるエビやシャコ・ヒラメ・タコなどの水揚げがあります。



育てる漁業に向きあう① カキ養殖いかだ × 富山晴信さん(62歳)

カキの種が付いたホタテの貝殻(コレクター)を沖合いのカキいかだに吊るします。植物プランクトンを餌として、12月近くまで育成します。カキの養殖は西詫間漁協や栗島漁協でも行っています。11月23日をカキの日と決め、全国漁業協同組合連合会が2004年からPRしています。

お得情報①

グルメは殻つきカキで!! オーナー募集

漁場に吊るしてある「養殖カキ」のオーナーを募集します

- ① 1本2,500円です(1本単位の注文でお願いします)
- ② 1本に大小合わせて約70個前後付いています
- ③ 引き渡しは12月～翌年2月の期間です
- ④ 引き渡し場所はカキ共同作業所(☎83・5852)(宅配も可能です。送料はオーナー負担をお願いします)
- ⑤ 申し込み 詫間漁業協同組合
☎83・2016 FAX 83・3084
月々金曜日の午前8時30分～午後5時
※カキ共同作業所では、1kg単位での販売も行っています(電話予約必要)

海のミルクは揺れないいかだで

海の恵みが豊富に詰まっているカキは「海のミルク」と言われています。三野津湾でカキの養殖をしている富山さんは35歳で転職し、父親と漁業を始めました。「三野津湾は高瀬川の水が流れ込み、植物プランクトンが豊富でな」と自慢の漁場にある竹いかだにカキの連網を吊り下げている



魚を知って

地元産の魚をもっと身近に感じてもらうため、学校給食に取り入れたり、観音寺中央高校や公民館などで料理教室なども行っています。また地域に古くから伝わる郷土料理はまさに地元産の宝庫です。

学校給食に 小魚を使っ

地産地消や食育が推進され、学校給食でも地元産の魚を使った献立が取り入れられています。

5月の献立では、エビジャコや高瀬茶と野菜をいっしょに混ぜ合わせて、から揚げにしたり、ちりめんをいろいろな野菜と和えるなど、子どもたちにも食べやすく工夫しています。

三野町学校給食センターの栄養教諭高橋美佳さんは「小魚からは不足しがちなカルシウムや鉄分をとるこ



エビジャコのお茶揚げ(上)と
キャベツの梅ちりね

エビジャコのお茶揚げ

- ① エビジャコは洗っておく。
- ② ごぼうはささがきにして水にさらす。
- ③ ひじきは戻しておく。
- ④ たまねぎは薄切りにする。
- ⑤ ボールに衣の材料(片栗粉 28g、上新粉 12g、卵 1/2 個、塩少々、水 15cc)をさっくり混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤に水気をきった①～④と抹茶を入れて混ぜ、スプーンですくって、油で揚げる。

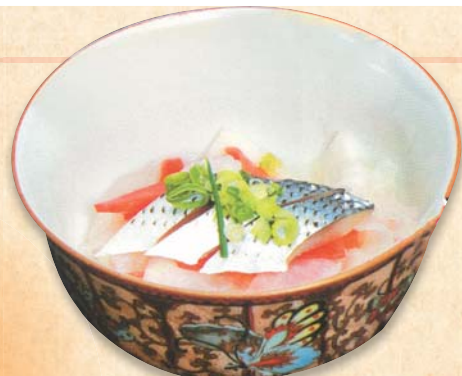


いもど(芋豆腐)

- ① 魚は白身の魚を用い、素焼きにして、身をほぐし取る。
- ② 山芋は皮をむいて、すり鉢ですりおろす。①ととき卵、しょうゆ、塩少量を加えて味をつけ、魚の身も加える。
- ③ イリコでだしをとっただし汁をあたためた中に、短冊切りの豆腐を加え、湯豆腐の要領で豆腐がゆらいだところで②の中に入れていただく。

1度は食べたい

郷土に伝わる魚料理



なます(このしろ)

- ① 大根と人参は5～6cmの長さで千切りにして、小さじ1の塩でもんでおく。
- ② このしろは5mmくらいの厚さに骨ざりする。
- ③ 酢(大さじ3)・塩(小さじ1/2)・砂糖(大さじ1と1/2)・しょうゆ・粉末こぶだし少々をあわせて、水気を絞った①と②を入れて混ぜる。
- ④ 器に盛り、ねぎの千切りを飾る。

三豊市荘内半島郷土料理レシピ集「うらしま料理」より

漁師同士が協力の輪

いかだは一人ひとりの漁師が管理していますが、5月にいかだを浮かす時や翌年3月に海底のヘドロを耕運するときは、カキ漁師全員で力を合わせて行います。この共同作業が人手不足を補っています。

「四国四県から買いに来してくれるんじや。詫間漁協では殻つき販売がメインで、缶などに並べ、直焼きするのが香ばしくてシンプルで野性味溢れた味で最高や。1・2月のカキはエネルギー代に大切なグリコーゲンが多く、ぷっくりしてな」と富山さん。

殻つき直焼きが最高

した。9m×26mのいかだに約1万枚のコレクターを吊り下げます。カキは海中で揺れるとびっくりして口を閉じ、大きく育ちません。いかだが揺れないための工夫をいつも考えています。

育てる漁業に向きあう②

網いけす養殖(フグ) × 高島和也さん(55歳)

鉄製の枠に発砲スチロールの浮きをつけ、その枠に網を取り付けたものを海中に入れて、網の中で稚魚を育てます。餌をやったり、作業をする足場もあります。養殖は決まった広さの中で育てるため、環境にとっても敏感でデリケートな漁業です。



養殖にかける 栗島の漁業

栗島と詫間の海は風の影響が少なく昔から養殖漁業が盛んです。高島さんも漁業に従事してから33年間でハマチやタイ、スズキ、イシダイなどの養殖をしてきて、今はトラフグの養殖を行っています。

「ヒラメも栗島だけで20万匹ほど養殖をしていて肉厚でおいしいと、阪神の方でブランド化の話が出た時期もありましたが、海外からの輸入で魚価が下がり、なくなりました。フグも15年前に始めた時の半値になっています」と高島さん。昔、高級魚と言われていた魚も今は高級魚でなくなっ



深刻さを増す 人手不足

共食い防止のため、入荷後、60日を過ぎると1匹ずつ下歯を切ります。下歯切りや出荷時は人を雇いますが、最近では人手不足も深刻になっています。いけすの上での作業なので慣れるまで多少の時間がかかることも1つの理由です。

鍋の味を変えるふぐ

それでも続けているのは皆さんにふぐの入った鍋を食べてほしいという思いから。「嫌みのない、飽きのこない味は最高です。他の具材の味もびっくりするほど美味しくなりますよ。ふぐは毒があるなど、敬遠されがちですが、免許のある人が調理しているものは安心です」とお勧めしてくれました。

何とも素敵な兄弟船

天気によければ弟の繁量さん(82歳)と、毎朝1、2時間、建て網漁に精を出している亀山輝美さん(84歳)。亀山さんの家でも3回船下ろしをしたと話してくれました。

「昭和50年頃から船の本体が木でなく、FRP(繊維強化プラスチック)に変わったんや。木だった頃は大切に使っても10・20年しか持たなかったな。月に1回船底で松葉を燃やして火であぶり、虫を殺してペンを塗ったんや(現在は半年に1回)木船は新品から3年くらいは気をつけないと虫で穴があき、表面はけっこいけど、木がレンコンのような虫がっつたわ。新船を見ると嬉しかったな。この船でたくさん獲るぞと力が入った」





大勢の人でごったがえした場内は、色とりどりの大漁旗が一層の賑わいを醸し出していました

うまいが近くに 観音寺 三豊 おさかな市

瀬戸内の新鮮で美味しい魚介類を多くの人に知ってもらおうと、恒例となった「観音寺三豊おさかな市」が伊吹漁協煮干集出荷場で行われました。

平成24年12月9日は早朝から寒風吹きすさぶ中、活魚テントは開始時間前から長蛇の列ができており、短時間で売り切れしました。また集出荷場内には20以上の店が、それぞれの

特色を出した商品を販売し、来場者は買い求めたアツアツの力キめしや天ぷらなどを味わっていました。

またゲームの「イリコモンスターを探せ！」や魚のつかみどりなどのイベントも盛りだくさん。大勢の親子でにぎわっていました。

今年度の予定が決定次第、お知らせしますので、ぜひご参加ください。

員との交流が自然と図られています。普段の漁の作業でも、人手が足りない時に准組合員に声を掛け、魚の荷揚げや船での運搬などに雇われる人もいます。そのような中で漁の技術を習得し、漁師になった人もいます。

漁師と准組合員のチームワークが生まれ、信頼関係ができてきた朝市。魚を売る漁師とそれを支える准組合員、新鮮な魚を買い求める買い物が三つ巴となり、大きなパワーを引き起こしていました。



笑顔で朝市を支える影武者の准組合員

潮香を感じて

海に近い市場に早朝から集まってくる魚。新鮮で美味しいものを求めて集まる市民。普段は組合員や仲買人以外に入れない市場もこの日だけは多くの人でにぎわいます。こんなに美味しいものはどこにもない！



仲買人を対象のせりとは違い、一般の人はせり人の声にもゆっくりと手を上げ値段を言います。欲しい魚が落とせるよう、大きな一声にも力が入ります

朝獲れ朝市 表舞台と影武者たち

平成14年5月から始まった「朝獲れ朝市」。市民に市場を開放して、新鮮な地元の魚を皆さんに食べてもらいたい思いから始まりました。初日は30分程で売り切れ、多くの人から反響がありました。今では遠方から来る人も増え、朝市の開催を待っていてくれる人も多くいます。

漁師は前日から市場内の準備を行います。大漁旗で飾られた市場は一気ににぎやかさを増します。

当日は朝6時過ぎから魚介類の運び込み作業で動き出します。まずは計量し、種類ごとにザルに入れ、値札を付けます。市の開場を待つ買い物客と漁師の間に、緊張感と一体感が生まれる瞬間です。

朝獲れ朝市が大盛況

朝市の元気は 准組合員の力

准組合員は年間90日以上漁はしませんが、朝市では大きな力を発揮しています。

朝市の当日は、使用済みのザルを洗ったり、高齢の漁師（正組合員）が魚の荷降ろしをする時にはトラックのところに走って行き、



(上)テキパキとザルを洗って片付け作業
(下)さばき教室の講師も動ける准組合員

率先して手伝っています。また駐車場の草刈り、海岸の清掃など、献身的な支えのおかげで、10年が過ぎた今でも朝市の元気は広がりをみせています。

信頼関係が パワーの源

朝市で手伝い合いをする中で、新旧組合員や准組合

お得情報②

朝獲れ朝市に 来てや

日時 毎月第1・3日曜日
午前7時30分～
場所 仁尾町漁業協同組合
内容 鮮魚・活魚販売
活魚せり市
期間 4月～7月上旬
10月～11月



▶問い合わせ
仁尾町漁業協同組合
☎ 82-2016

地産な活動で 漁業を推進



三豊海域活性化対策協議会副会長
三豊郡漁業組合連合会会長
粟島漁業協同組合長
あさのひろみ
浅野博海さん(78歳)

三豊市と観音寺市にある7つの漁業協同組合と県・市などで行う三豊海域活性化対策協議会では、三豊海域の活性化と水産振興対策や環境保全を図ることを目的に事業を行っています。副会長の浅野博海さんに今後の抱負を語っていただきました。

子どもの頃から地元の新鮮な魚の美味しさを知ってもらい、一人でも多くの人に食べてもらいたいと思っています。そのために高校での料理教室を開催していますが、今後は市内の小・中学校か

ら要望があり、調理設備があれば、ぜひ料理教室を行いたいと考えています。また、香川県が海底堆積ごみの対策として、県下全市町や漁業者と協力して行う回収も計画しています。三豊海域活性化対策協議会でも協議を行い、海の保全に取り組んでいければと考えています。

高齢化は漁業でも進んでおり、単位組合ではなかなか運営が難しくなっています。今後は組織の強化も考えながら、漁業の安定と消費の拡大を推進していきたいよう考えていきたいものです。

▼問い合わせ 港湾水産課

☎ 83・8806