

えひめ水産イノベーション地域だより

発行：公益財団法人 えひめ産業振興財団
えひめ水産イノベーション創出地域
TEL 089-960-1153 FAX 089-960-1105
E-mail : sakamoto@ehime-iinet.or.jp
http://www.ehime-iinet.or.jp/inove/

第36号 平成27年12月2日(水)発行

12月です。“年末”“歳末”年の暮れ“年の瀬”

12月となり急に寒さを感じていませんか？今年の11月は暖かく、過去10年間の月平均気温は最も高い15.5℃を記録したそうです。前年に比べ1.5℃高く、最も低かった平成24年の12.4℃に比べると3.1℃も高い年になりました。

ところで、12月のことを“年末”“歳末”“年の暮れ”“年の瀬”などと言いついた言葉があります。“年末”“歳末”は長い期間を示し、“年の瀬”は川が浅く流れの速い箇所を示す「浅瀬」の「瀬」が由来で、急流、激流の箇所のこと、船が通るのが困難な場所を指しており、押し迫ったあわただしい晦日近くの短い期間を言うのだそうです。

また、ある解説では、年末の貯まった支払いの困難さを「川の瀬」に例えて表した言葉で、「貯まった支払いをしなければ年を越せない。支払いをすると正月の飯代がない、暖をとる薪代がない。」という切羽詰まった状況を表現したもので、正月を前にして、いい意味合いの言葉ではないとのこと。 “年の瀬”に遭わずに新年を迎えましょう。

皆さん、この一年間、本事業の推進に御支援、御協力をいただきありがとうございました。来年は5ヶ年事業の最終年度を迎えますが、引き続きよろしくお祈りいたします。

2015 公開セミナーの開催について

11月12日(木)、宇和島市の愛媛県漁連研修センターにおいて地域イノベーション戦略支援プログラムを広く周知し、円滑な事業の推進に資するため「えひめ水産イノベーション2015 公開セミナー」を開催しました。

セミナーは、全国漁業協同組合連合会 水産物消費拡大部 部長 三浦秀樹氏を講師に招き、「水産物消費の現状とプライドフィッシュプロジェクト」と題して講演を行い、漁業団体、水産関連企業、県市町、大学等の幅広い職域の85名の方々に参加をいただきました。

講演では、食生活や家族構成の変化に伴う社会情勢や所得水準の動向などの経済情勢の影響により、近年、国内での水産物の消費が減少している背景等についての解説があり、対策の1つとして、全国の漁協組織が一丸となり水産物

の消費拡大に向けて取り組んでいる「漁師自慢の魚“プライドフィッシュプロジェクト”」の事業活動についての報告がありました。全国的に水産物に消費が減少する中、宇和海の生産現場にいる我々にとりまして、消費の拡大のための販売戦略の展開等に関して大変貴重なお話で、大いに勉強となる講演でした。

「プライドフィッシュ」の公式サイトへのアドレスは<http://pride-fish.jp/>です。



公開セミナーの会場の様子

演題の懸垂幕

人材育成講座の先進地視察について

11月の第7回「水産イノベーションスキル修得講座」は県外先進地視察となり、27日・28日の2日間の日程で鳥取県境港市の水産物地方卸売市場と周辺の水産加工会社を視察しました。

境漁港はベニズワイガニの日本一の水揚げ港ですが、残念なことに視察当日は時化のためカニの水揚げは見られず、カニグラタンやカニ爪フライを製造している北陽冷蔵(株)と水産加工残さから養殖用魚粉や魚油等を製造している(有)錦海化成を視察訪問しました。錦海化成は、原材料となる養殖ブリ等のアラを宇和島地区からも仕入れており、生産した魚粉は宇和島地区にも出荷しているとのことでした。



視察当日は時化のため水揚げが少なく、寂しい市場風景となりました。

下の写真は2年前に同市場を視察訪問した時に撮影したセリのため市場に積み上げられたベニズワイガニと漁船から水揚げされるベニズワイガニ

