



歯舞地区マリンビジョン協議会事務局では、地域協働の取り組みにより作られた『歯舞地区マリンビジョン計画(平成19年3月策定)』の行動計画について、個々の推進状況など、活動の様子について「歯舞地区マリンビジョンニュース」を発行して、地域の皆様方にお知らせしています。

発行・編集：歯舞地区マリンビジョン協議会事務局

## 「北方領土ゼミナール」全国の大学生に昼食提供

北方領土問題対策協会では、全国の大学生等を北方領土返還運動の原点の地・根室市に集め、北方領土に係る講義・グループワーク等を通じて北方領土問題への関心を高め、正しく理解してもらうことで、返還要求運動の後継者を育成することを目的として、平成13年度より「北方領土ゼミナール」が実施されています。今年は大学生40名、講師・職員7名の計47名が9月2日より根室市を訪れ、3日の昼食を歯舞漁協の食堂で提供しました。メニューは結び昆布や煮エビ、たらのフライ、紅



鮭など歯舞の海の幸をふんだんに使った定食で、参加者からは「美味しい」という声があがり、大変好評でした。

## 歯舞中3年生 「サンマの燻製づくり」に挑戦

歯舞小中学校の中学3年生17人が9月2日、サンマの燻製づくりに挑戦しました。地域の水産業に関する知識と理解を深め、郷土愛を育む授業の一環で、サンマの燻製づくりは昭和45年から続く同校の伝統行事です。

大ぶりのサンマ300尾が歯舞漁協から提供され、生徒たちは三枚おろしに挑戦しました。サンマを捌くのが初めての生徒は、最初は緊張した表情で包丁を入れていましたが、次第に慣れた手つきで次々とサンマを捌いていました。

燻製は後日、真空パックに詰めて「歯舞」と記したラベルを貼って完成です。10月にはサケフレークづくりにも取り組む予定で、今度は秋サケの三枚おろしに挑戦します！



## 全漁連主催 販売事業コース研修会で事例紹介



歯舞漁協・伊藤専務が8月28日、全国漁業協同組合学校の販売事業コース研修プログラムで「衛生管理型産地市場の構築について」をテーマに講演しました。

国内の魚食需要が低下している現状に対し、漁港の衛生管理を通じて水産物の付加価値向上を目指すことが重要であると話しました。

また、アジア圏への輸出に積極的な姿勢も示し、特に食の制限が厳しいイスラム圏では、動物性たんぱく質として魚が注目されていることから、今

後輸出を進めていきたい考えを明らかにしました。

同プログラムでは、坂本文男 JF全漁連技術顧問が「漁港を核とした地域の活性化」と題し、寿都漁協を事例とした産地流通を紹介したほか、東京海洋大学の婁小波教授も「産地市場流通の新たな役割と戦略」をテーマに講演しました。



## 中標津町立東小学校 さんまの水揚げを見学

中標津町立東小学校の社会科見学が9月4日、花咲港で実施され、5年児童108名と引率教諭5名の計113名が参加しました。

児童たちは、歯舞漁協職員の説明を受けながら、さんま棒受け網漁船の水揚げや市場



内のタンクを見学、その後、加工場（カネコメ高岡商店）にて工場見学を行い、水産物の水揚げから市場・加工場への流通過程を学習しました。熱心にメモをとりながら説明を聞く姿や、積極的に質問をする姿がみられ、地元水産業への理解を深めるきっかけになったのではと思います。

## 東京大手企業食堂で根室産さんまPR事業を開催

ねむろ水産物普及推進協議会は、「企業食堂根室産直おいしさPR事業」の一環で、9月11日、12日に、東京の大手企業食堂において根室産さんまのPR活動を展開しました。

昨年に続きソフトバンク本社、また、初開催となる日清食品東京本社、都庁、他一社の社員食堂で「根室産さんま塩焼き」定食として販売するもので、PR部会員である歯舞漁協も、ソフトバンク本社、日清食品東京本社の2社にさんまを送り、社員の皆さんにご賞味いただきました。ソフトバンク



は3回目の開催ですが、日清食品は初開催であるため、注文した社員からは「大きいし脂がのって美味しい!」と、即日売れるなど、根室産の味を知っていただくうえで、有意義なPR活動になりました。

## 編集・発行・お問い合わせ

編集・発行

歯舞地区マリンビジョン協議会事務局

お問い合わせ

事務局 担当：根室市水産経済部水産港湾課水産振興担当

電話：0153-23-6111 FAX：0153-24-8692

