

# おいさん山形

漁民と手をつなぐ広報誌

No. **351**

令和2年 / **3**月号

山形県漁業協同組合  
広報誌



# 第二十一清栄丸 船長を目指して

今年44名の生徒が学校を卒業しました。進路としては5割が水産関係に進みます。この割合は、全国の水産高校の中でもトップクラスの数字です。その中で、生徒会長の大場龍汰君は、昨年8月8日鶴岡市の東京第一ホテル鶴岡で開催された「第55回全国高等学校水産教育研究会」の生徒による「意見・体験発表会」に全国から選ばれた8名の一人として参加しました。彼は「第二十一清栄丸船長を目指して」と題して、豊浦で生まれ育ち、小さい頃から祖父や父と共にイカ釣り漁船「清栄丸」に乗り、父のような漁師になりたいと思っていたこと、その後父の母校である水高に進学、実習船「鳥海丸」に乗り込み、共同生活でさまざまな学んだこと、イカ釣り実習では、同級生の誰よりも早くイカを釣り上げ褒められたことなどを表情豊かに発表してくれました。締めでは山形県の小型イカ釣り漁業を守るために「父のようなイカ釣り漁船の船長になりたい」と声高らかにまとめ、会場から大きな拍手を浴びました。父親だけでなく、山形県の漁業を担う人財として今後の活躍を期待しています！ 加茂水産高校 教頭 蛸井 朗



# 令和元年度 地区座談会

令和元年12月損益実績を踏まえた年間収支見込みについて、漁業経営安定緊急対策資金の概要について、JFグループの運動方針（2020―2024年度）について説明すると共に、広く意見を承るため、2月22日から各支所を会場として地区座談会を開催しました。主なご意見・ご要望について掲載します。

**豊浦支所** 2月22日(土) 午前8時  
出席者28名(内女性部1名)



**Q** リース事業等の補助事業を受け新造船を購入した3トン未満の小型船漁業者などが、水揚げが減少し経営が厳しいと聞いている。これに対する対応策はないか。

**A** そのような事から、県にお願いし、無利子で貸付できる漁業経営安定対策資金を創設していただいた。是非

利用して頂きたい。

**Q** 豊浦支所建設計画について、要望があれば相談できるという事だが、具体的にいつまで要望すれば良いのか。

**A** 4月頃まで伝えて頂きたい。また、実施設計が固まったら、あらためて説明いたします。

**Q** 新たな荷捌所が出来た後の会合等はどこですか。

**A** 公民館等を使用させて頂く。

**Q** 魚を持って来てても仕切りを見ると(特にマダラに関しては)「こんなもんか」と言うレベル。頑張っているが手の平を見つめる日々だ。

**A** 暖冬の影響もあり、タラに関して言うと青森県の刺網物が2日置きに20トン獲れ、1月20日の時点での浜値はオスがキロ300円、メスがキロ100円を割っている状況であった。こうしたタラも入って来た為県内の魚価にも影響した。

**Q** 以前は前浜で餌料工비가獲れたが全く取れない。海底が固くなって

ると思う。最上丸で餌料工比曳場の海底耕耘してもらえよう県に對し要望していただきたい。

**A** 毎年県に対して水産振興に関する要望書を提出している。その中に最上丸の有効的に活用して頂きたい旨と海底耕耘についても触れている。これから年度末、年度始めに向けて開催される水産振興の会議などでも要望していく。

**由良総括支所** 2月22日(土) 午前10時30分  
出席者20名(内女性部2名)



**Q** 上架施設のレールの本数は何ヶ所か。

**A** レールは1ヶ所だが、「滑り材」式と合わせて2ヶ所上架できるように計画している。

**Q** 上架施設建設が現実をおびてきた。地元団体でも負担する用意があるの。具体的金額が出たら早めに知らせて頂きたい。

**A** 是非ご協力願いたい。

**Q** 対策資金の借入れについて、トン数毎の金額制限はあるのか。

**A** トン数毎の制限はないが、対象者や限度額等一定の条件がある。対策資金以外の融資もあるので相談して頂きたい。

**加茂出張所** 2月22日(土) 午後1時30分  
出席者33名(内女性部11名)



**Q** 丘から沖まで魚がいなく年々漁獲が落ちている。新造しようにも自分は高齢で借入も難しい。今後、水揚げは減少していくと思うが漁協はどのように考えているのか。

**A** 県外船を除いた地元の組合員の水揚げは、5年前と比較すると3割減少している。漁業者及び漁船の減少で漁協も厳しい。現在、国の事業を使って公認会計士から漁協の経営診断をしてもらっている。現状の課題が浮彫りになり処方箋が示されるだろうが、施設・市場の統廃合を実施しないと漁協を維持できないのではと思っています。

**Q** 昭和の時代に魚を増やすために魚礁を入れているが、砂に埋もれて実





体が無い。育てる漁業をしないと益々漁獲は減少する。漁礁を設置するよう県に要望してもらいたい。

A 今年度は要望しなかったが来年度に要望したい。

Q 漁業権を放棄した鼠ヶ関マリーナでのあわび・ナマコの許可制について、その後の進捗状況について教えてください。

A 許可制にすることについて、県から了承を得た。ただし山形県の登録漁船での採捕でなければ許可を出さない方向で港湾事務所と調整している状況。皆さんには迷惑がからないように進めさせていただく。

Q 山形沖地震で被災した港の復旧が進められているが、弁天島の物揚場と船揚場の復旧工事がされていない。今後の予定についてお聞きしたい。

A 昨年入札した所はほとんど工事が進んでいる。その場所については入

札が不調だったと思われ、連絡がない。近日中にこちらから確認させていただく。

Q タラの値段が安い時にスカイタンク売りの対応は良かった。ハタハタについても安価の対応として使用すると思うので、スカイタンクの数を増やしてもらいたい。

A 他地区よりも要望が出ているので検討させていただく。

Q 昨年も話を出したが、念珠関は競売で値段が取れない。市場統合について要望していたがその後の対応はどうなっているのか。

A 市場統合の話が出ている中で漁協が抱えている問題もある。水産庁に相談しコンサルタントより経営診断を実施している。その結果を踏まえて市場統合をどのようにすすめていけば良いか対応させていただく。

Q 上架場について、港内に港湾業者がいない状態なので方が一トラブルが起きた場合の事を考えてもらい早期に改修してもらいたい。

A 来年度と再来年度で由良の上架場を国の事業で整備する事が決まっている。由良と同時に整備改修することとは困難である。鼠ヶ関の上架場については、今の段階で上下架場における不具合部分の調整で対応せざるを得ないが、将来的にはレールの改修も考慮したい。

Q 豊浦支所の改築について、状況はどうなっているのか。

A 豊浦支所は漁協の施設の中で一番古い建物である。昨年6月の地震で大変な被害を受け、専門家からは危



険な状態であるとの結果が出された。理事会で協議し、国の補助を受け隣地に建設することにした。早ければ8月に着工し年度内の完成となる。底曳網漁も定置網漁も操業している地区であるためご理解願いたい。

Q 世界中で新型コロナウイルスが蔓延している所だが、総代会は予定どおり開催するのか。

A 今のところは予定どおり開催したい。

Q フグの取扱い等について講習会を開催してもらいたい。

A フグに関しては免許がないと取り扱うことができない。免許を取るための過程を整理しお知らせする。

Q イガイの漁期は現状1ヶ月。高く売れるようPRはしているが、定着するには漁期と販売期間を長くする事が必要である。検査時期を早くしてもらいたい。検査を実施し陽性であったなら生産者の責務として出荷する事はできないことは覚悟している。陰性であることを期待し6月から10月までの5ヶ月間出荷できるように要望したい。

A イガイの検査については秋田のデータを参考にしている。しかし一度不合格となると3週間先になる。事から判断が慎重になる。隣県の状況を踏まえ検査を実施させていただく。

JFやまがた **マイカーローン** ネットでカンタン！ 仮審査できます！

広域浜プラン  
実証調査事業

# 地元『料理人』との意見交換会

去る 2 月 4 日、底びき網漁で漁獲されるマダイ、ヒラメ等の活魚出荷体制構築を目指した「広域浜プラン実証調査事業」の一環として、活魚の需要者として期待される地元料理人との意見交換会が念珠関総括支所で開催されました。

意見交換会では試験的に導入している蓄養水槽を活用した取り組みを説明したのち、ヒラメやタイを実際に血抜き神経締め処理し、捌いていただきました。また、活魚に関するアンケート、処理後の魚を調理していただきアンケートを行いました(表 1、表 2)。

活魚に関して高い興味をもっている方が多い反面、活魚の血抜き神経締めの実践経験のある料理人が少ないこと、浜の情報を知らないことが分かりました。また、実際に調理してもらった結果、参加した料理人の多くがその良さを実感していました。今後はさらなる需要喚起とともに、どのように地元料理人のもとに魚を届けるか、販売体制の検討が求められます。



庄内総合支庁産業経済部水産振興課 榎 宗市郎

表.1 活魚に関する料理人へのアンケート結果

質問項目	内容
活魚の取扱経験	16人中7人が有りと回答。
血抜き、神経締め等の実践経験	16人中4人が有りと回答。
これまで活魚として取り扱ったことがある魚種と時期	魚種：ヒラメ、トラフグ、マダイ 時期：冬～春
活魚使用のメリットは？	品質の良さ、味の良さ、保存期間の長さ 好きなタイミングで食べることができる
どのような出荷・販売体制であれば使いやすいか？	・水揚情報や販売情報をSNS等を介して発信してほしい。 ・時化が続く冬場に契約している飲食店に販売の連絡が入ればいい。 ・1尾単位から購入できればいい。
活魚や活締めの魚として取り扱いたい魚種と時期は？	・魚種：マダイ、ヒラメ、フグ、根魚など旬の魚、高級魚 ・時期：12月～2月、年末年始、できれば周年
活魚や活締め魚を取り扱う上での課題は？	活魚水槽の設置スペースの確保。
感想や要望	浜の情報を知らなさすぎた。知るための場が欲しい。 漁師との交流をもっと深めたい。

表.2 血抜き神経締め処理した試験蓄養魚に関する感想

質問項目	内容
扱った魚種	マダイ、ヒラメ
活締めして何日後に使用したか？	当日～11日目
調理方法	刺身、寿司、蒸し焼き、焼き、唐揚げ、カルパッチョ
使用した感想	(熟成 1 日目) 刺身は水分もあり、旨味よりプリプリの食感が印象的。 (熟成 5 日目) 刺身は水分が抜け、旨味が増している、食感も良い。 (熟成 10 日目) 水分が抜けてヒラメは質感変わり、生食限界。タイはまだ熟成できる。
野締めとの違い	活魚の方が身持ちが断然良い。熟成できる。野締めも直ぐに旨味はあるが、ピークが早く終わるようで、活締めは徐々に良くなりピークが持続する。
調理の可能性	●生食する場合…臭みが全くないため醤油による消臭効果の必要は皆無。うま味を楽しむなら塩や酢橘の方がストレートに美味さを味わえる。 加熱する場合…同じく味の濃いタレやソースよりはあっさり仕立ての方が向く。 ●神経締め血抜きの魚の良さは旨味と鮮(食感)のバランス、クリアさであると思う。物が良いのでシンプルイズベストな味付けと最適な火入れで十分。



# 退職者からのご挨拶



水産試験場長

**忠 鉢 孝 明**

漁協関係者の皆様には35年間、様々な形でご協力いただき心より感謝申し上げます。ベテラン漁業者の方々に教えていただいた現場での知識は、試験研究あるいは行政の立場で大きな力を与えて頂いたものと思います。今後も微力ながら皆様のお役に立つことが出来ればと考えております。

皆様益々のご活躍とご健康をお祈り申し上げます。



水産振興課長

**笠 原 裕**

長い間お世話になりました。私としては水産振興のためとやってきたつもりが、最後の年の漁獲量が史上最低となり、じくじたる思いです。が、今はV字回復に向け飛び上がろうとしゃがんでいる状態ではないでしょうか。今後の飛躍に向け、漁業者の皆さん、県漁協、市町、県等オール水産で頑張りましょう。私も、何らかの形でお手伝いできればと思っています。



山形県漁協 購買部係長

**池 田 利 恵 子**

内陸に生まれ、魚とは縁遠かったのですが、今では毎日のように魚が食卓に並ぶようになったのは、庄内の美味しい魚に出会えたからです。漁協に勤めなければ今の私はありません。32年間、お世話になった皆様に感謝の念でいっぱいです。長きに亘り支えて頂きありがとうございました。おそらく一生「今日は船でたかな？」は言い続けると思います。



山形県漁協 事業部長(兼)さかた総合市場長

**佐 藤 善 隆**

漁師である父を持ちながら浜のことは全く分からず、たくさんの方に迷惑をおかけしてしまいました。それでも、漁業者の皆さんや諸先輩方からご指導いただき、今まで仕事を続けることが出来ました。漁協での経験は、私にとってかけがえのない貴重な財産だと思っています。これから少しでも恩返しが出来ればと思います。

36年間大変お世話になりました。

## 理事会情報

令和元年度 第7回 理事会議案  
開催日…令和2年2月18日(火)  
場 所…由良温泉 ホテル八乙女

### 【協議事項】

1 令和2年1月末現在の収支状況について  
2 令和元年度12月末損益実績を踏まえた令和元年度年間収支見込について

3 総代選挙について

4 役員候補者選任委員及び推薦会議要領(案)について

5 役員選任日程(案)について

6 漁業経営特別支援対策資金(単独融資) 受付期間の延長について

7 理事者の利益相反行為に該当する貸付金の審議について

8 貸付金の審議について

9 浜の担い手漁船リース事業に係る長期資金の借入れについて(計画変更)

10 理事との事務委託契約について

11 一般社団法人山形県漁業リース協会に対する外部出資について

12 豊浦支所移転改築に関する進捗状況と現地施設跡地利用の計画(案)について

13 令和2年の漁業経営安定緊急対策資金(山形県災害・経営安定対策資金)の概要(案)について

14 債権管理回収について

15 組織・経営概況(現状認識)

### 【報告事項】

1 令和元年度12月末現在における資金運用状況について

2 令和元年度12月末現在における余裕金の運用状況について

3 令和元年度12月末現在における貸付金の状況について

4 貸付金利率の改定について

5 令和元年度第3四半期における販売促進活動について

6 令和元年度第3四半期の「庄内海丸」の収支について

7 コンプライアンス推進委員会の開催について

8 組合員の加入・脱退について

9 その他

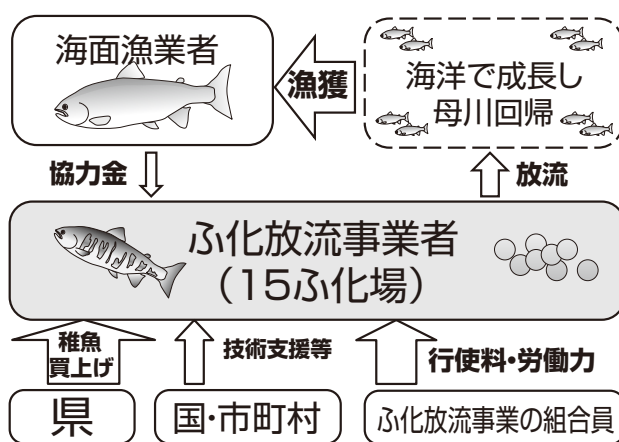
# 山形県のサケ人工ふ化放流事業の概要と現状について

## ◎ふ化放流事業の概要

春になり、漁港の岸壁から海を眺めると、川から下ってきたサケの稚魚が見られるようになります。この小さな稚魚は、大海原を回遊して大きな親ザケに成長し、山形県に帰ってきて我々に恵を与えてくれる重要な魚です。今回はサケの人工ふ化放流事業（以下、放流事業）についてご紹介したいと思います。

沿岸で漁獲されるサケは、ほとんどがふ化場から放流された稚魚に由来しています。山形県にはふ化場が 15 所あり、毎年 3,000 万尾もの稚魚が放流されています。放流された稚魚は海で 2～7 年間回遊し、大きく成長して毎年約 15～20 万尾が山形県沿岸に帰ってきます。サケは良い稚魚を放流すれば必ず帰ってくる優秀な資源なのです。

放流事業は、秋に河川に帰ってきた親魚を採捕し、すぐに採卵して受精を行います。その後、冬の間にふ化し、春先まで餌を与えて稚魚を育てます。生産されたサケ稚魚の一部は県によって買い上げられ、3 月の下旬までに全て放流されます。一連の作業はふ化場の事業者が行っており、その運営資金は、県の買上費、市町村の支援、採卵に使った後のサケガラの加工販売や、生産に使われなかった余剰イクラの販売収入によって支えられています。その他、販売収益が少ない中小のふ化事業者においては、組合員自らが一人当たり年間数万円の行使料を支払い、何とか事業を継続しています。さらに漁業者からの協力金も放流事業の貴重な資金になっています。



## ◎海面漁業者とふ化事業者との交流会

県では海面漁業者とふ化事業者との協力体制を構築するため、毎年交流会や施設見学などを企画しています。2 月 18 日には、定置組合の皆さんが最上川水系のふ化場（鮭川村、舟形町）を見学し、稚魚の飼育に関する疑問を積極的に質問していただきながら交流を深めました。

最上川水系では、7 つのふ化場から毎年約 350 万尾の稚魚を放流しています。その数は県内の放流尾数の 1 割程度と規模は小さいですが、最上川水系のふ化場は沿岸漁業にとって非常に大きな役割を担っています。それは、単価が高い銀毛資源の造成です。サケは、河口からのそ上距離が長いほど沿岸で漁獲された時の銀毛の割合が高いため、そ上距離の長い最上川水系のサケが銀毛資源の造成に非常に重要となります。

しかしながら、最上川水系のふ化場は規模が小さく、場所によっては老朽化が深刻です。また、最上川水系の川は川幅が広いので、採捕には大掛かりなウライ（サケをとる仕掛け）が必要で、毎年重機を使って多大な費用をかけて設置することから経費がかかります。そのため、老朽化した施設で故障や災害が起きても修理できる余裕がなく、ぎりぎりの状態で飼育しているのが現状です。こういったふ化場の修繕に、漁業者の皆さんからの賛助会費、協力金が





利用されます。強い元気なサケ稚魚をつくるには施設整備を行い、飼育環境を良くすることが欠かせません。ふ化事業者も良いサケ稚魚を作ろうと日々試行錯誤しながら取り組んでいます。サケが獲れるのはこのようなふ化場の努力があることも御理解いただき、サケ資源を持続させていくために皆で協力していきましょう。

### ◎体験放流について

毎年3月頃になると県内15か所のふ化場からサケ稚魚の放流が行われますが、多くのふ化場では、主に地元の小学生を対象に体験放流を実施しており、サケを通して「いのち」と「自然環境」の大切さを学んでもらっています。小学生たちは興味津々にふ化場担当者の話に耳を傾け、歓声を上げながらサケの稚魚たちに「大きくなって帰ってくるんだよ」と声をかけながら放流します。

若者の流出により、海面漁業者もふ化事業者も高齢化や後継者不足という問題を抱えていますが、サケも子供たちも大きく逞しく育ち、故郷へ帰ってきてくれることを切に望みます。



農林水産部 水産振興課 粕谷 和寿

#### まとめ

サケ資源を未来にわたり利用していくため、県では、平成30年に「山形県さけ振興指針」を策定し、サケの資源造成と漁業の振興を推進しております。問題解決のためには、サケの恵みを受けている皆さんに放流事業が抱えている諸問題を知っていただくとともに、放流事業の取組みに対する御理解、御協力が必要になりますのでよろしくお願いいたします。

## 地魚のおいしさを伝えます! 庄内浜文化伝道師による 魚食普及活動紹介!

水産物の流通・販売方法の変化、消費者の食生活の変化等から、県民が地魚に触れる機会が減少し、庄内地区でも地魚の種類、旬、さばき方、何より「おいしさ」を知らない人が増えてきました。

かつては、「あば」と呼ばれる行商の方が魚のさばき方や食べ方を教えていましたが、その「あば」もほとんどいなくなり、現代版の「あば」として地魚の美味しさや食文化を伝えられる方を「庄内浜文化伝道師」に認定し、地魚料理教室を開催しています。

寒河江市立三泉小学校での漁師さんによるお魚出前教室を含め、今年度は30回開催。小さな子どもからお年寄りまで延べ1,389人が参加し、庄内浜の海の恵みに感謝しつつ、美味しさを再確認しました。

受講された方の家庭の食卓に地魚が毎日のように上ることを期待しています。

庄内総合支庁産業経済部水産振興課 水産振興主査 鈴木まどか



伝えます! 庄内浜の味と技  
庄内浜文化伝道師



# 漁船セーフティラリーみちのく 2019の実施結果について



ライフジャケットの

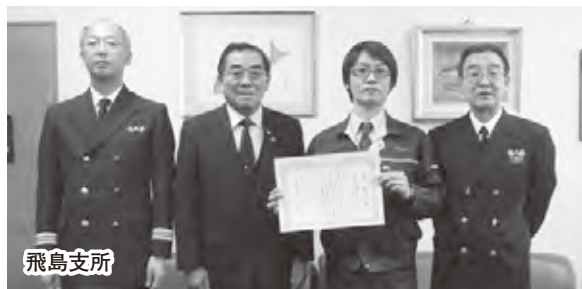
常時着用

「漁船セーフティラリーみちのく」は、漁業協同組合を主体に漁業協同組合及び組合員が、「安全操業」、「安全運航」の声かけ運動、「見張りの徹底」の推進等を、期間を定めて集中的に実施することにより漁業者の安全意識の向上を促し、漁船及び漁業者の事故減少を図るため、平成27年10月から第二管区海上保安本部主催で毎年10月1日から12月31日まで実施し、令和元年で終了しました。

「漁船セーフティラリーみちのく」に参加していた山形県漁業協同組合8支所うち「由良総括支所」「飛島支所」が3年間（平成29年1月1日から令和元年12月31日までの間）無事故を達成しました。

今後も無事故を継続するよう「安全操業」、「安全運航」、「見張りの徹底」をお願いします。

支所名	達成項目
さかた総合市場	年間無事故達成
飛島支所	3年間無事故達成
吹浦支所	年間無事故達成
由良総括支所	3年間無事故達成
豊浦支所	年間無事故達成
加茂出張所	年間無事故達成
念珠関総括支所	期間無事故達成
温海出張所	



これからの  
漁業を考える

## 漁業経営セミナー開催

2月21日(金)県漁協本所講堂にて、酒田市産業まちづくりセンター（通称“サンロク”）主催の漁業経営セミナーを開催しました。このセミナーの講師には水産庁から加悦幸二総括課長補佐、伊藤里香子課長補佐のお二人をお招きしました。

当日は風となったため漁業者の参加は少なかったものの、水産業に関する多くの皆様からご参加い

ただきました。講師との意見交換の場では、「積立プラスの基金は枯渇状態にあると報道されたが今後どうなるのか。」「全国の離島で行われている販売事業の成功事例があれば教えてほしい。」等、限られた時間内でしたが漁業法改正や養殖漁業、漁業経営などについて活発なやりとりが行われました。

酒田市農林水産課 課長補佐兼水産振興係長 長谷川正彦



# 水揚情報

令和2年2月29日現在

(単位：千円)

区分	支所別	水揚合計	水揚地内訳							
			吹浦	飛島	酒田	加茂	由良	豊浦	温海	念珠関
1月末迄水揚累計		2,547,377	87,921	57,493	1,368,212	120,781	254,675	154,486	32,453	471,356
月間水揚	県内船水揚	95,341	5,866	6,236	19,103	846	17,631	6,648	135	38,876
	県外船水揚	21,845	0	0	21,845	0	0	0	0	0
	合計	<b>117,186</b>	<b>5,866</b>	<b>6,236</b>	<b>40,948</b>	<b>846</b>	<b>17,631</b>	<b>6,648</b>	<b>135</b>	<b>38,876</b>
前年同月水揚		106,028	4,974	5,203	21,418	1,585	19,407	7,572	416	45,453
本年度水揚	県内船水揚	1,770,297	93,787	63,729	533,467	121,627	271,933	161,134	32,588	492,032
	県外船水揚	894,266	0	0	875,693	0	373	0	0	18,200
	合計	<b>2,664,563</b>	<b>93,787</b>	<b>63,729</b>	<b>1,409,160</b>	<b>121,627</b>	<b>272,306</b>	<b>161,134</b>	<b>32,588</b>	<b>510,232</b>
前年度水揚累計		2,635,595	82,501	64,921	1,398,049	140,184	267,474	161,478	33,318	487,670
増減		28,968	11,286	-1,192	11,111	-18,557	4,832	-344	-730	22,562
本年度水揚計画		2,720,000	95,500	79,000	1,428,000	128,000	278,000	166,000	41,500	504,000
達成率		97.9%	98.2%	80.6%	98.6%	95.0%	97.9%	97.0%	78.5%	101.2%

## 今あがっている魚

### - 2月のベストテン -

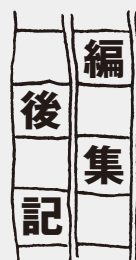
前年対比 増↗ 減↘ 変らず→

水揚金額(千円)					漁獲量(kg)				
1	たら	32,397	↘		1	たら	181,987	↘	
2	するめいか	23,783	↗		2	はたはた	57,198	↗	
3	はたはた	13,492	↗		3	するめいか	29,381	↗	
4	ほっこくあかえび	10,006	↗		4	た い	10,213	↗	
5	た い	8,301	↗		5	ほっこくあかえび	8,605	↗	
6	たこ類	3,096	↘		6	たこ類	4,697	↘	
7	やりいか	2,709	↘		7	さめ類	4,242	↘	
8	ひらめ	1,969	↘		8	あんこう	2,642	↘	
9	ずわいがに	1,683	↘		9	やりいか	2,457	↘	
10	あわび	1,432	↗		10	口細	1,974	↘	

月間MVP

月間MVP

- ◆今年の冬は おっがしいよの。例年になく暖冬で立春がきたらトカ雪でびっくりたまげた。
- ◆そんな中、情報番組「旅サラダ」での寒ダラ料理テレビ放映！全国の視聴者へ庄内浜の寒ダラとわきあいあい元気な浜のかあちゃん達が紹介されました。**浜が元気で漁協も元気。**
- ◆新型コロナウイルス。毎日のニュースで各方面の感染拡大が報じられています。マスクがない・トイレトペーパーも：全国的に感染予防のための事業縮小やイベントの中止、学校臨時休校・休園など各方面に影響が出ています。うがいや手洗い・消毒等出来ることから行い、早めの終息を祈るばかりです。
- ◆二月より当組合では、経営対策のための無利子緊急対策資金を貸出中。どうぞお問い合わせください。
- ◆併せて特殊詐欺に被害にあわないように、常日頃より防犯・戸締り・アポ電に注意！ おいしい話はありません。
- ◆三月もあと少し。長年お勤めされたみなさん おつかれさまでした。これからのご活躍をお祈り申し上げます。
- ◆令和二年度も 漁業者のみなさんのより良い情報を発信してまいりますので「お手元には すいさん山形」を



# 寒ダラは んめぞ〜!



2月8日、「朝だ！生です旅サラダ」（朝日放送テレビ）が、生中継で県漁協女性部酒田支部の母ちゃん達が作った旬の寒ダラ料理を紹介しました。お茶の間にはすっかりおなじみのラッシャー板前さんが、あつあつの寒ダラ汁や白子の天ぷらをおいしそうにほおぼり、その姿を見つめる母ちゃん達は皆緊張の面持ちでしたが、どこか嬉しそうでもありました。ラッシャーさん、YTSの佐藤彩加アナウンサー、そしてスタッフの皆さん、大変寒い中、来ていただき本当にありがとうございました！

## 新会長紹介コーナー



### 山形県沿岸青年漁友会

#### 富樫 康明

このたび、山形県沿岸青年漁友会の会長に就任いたしました由良総括支所所属

第二十一輝修丸乗組員の富樫康明です。

この会は、若手漁業者が水産業界の活性化を図ることを目的に作られた会であり、漁業就業者の育成や、水産振興に係る諸事項に積極的に取り組むことを念頭に置き、活動しております。また、レクレーションを企画しながら会員相互の親睦や連絡協調を図ることで、明朗かつ健康的で豊かな漁村作りを目指しています。昨年は鮮度保持講習会を行い、蓄養や生け越しの技術について学んだところですが、今後も将来を見据えた水産業界、庄内浜の発展をめざす所存でございます。関係各位のご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い致します。



### 山形県漁協青壮年部連絡協議会

#### 土田 信明

このたび、山形県漁協青壮年部連絡協議会々長に就任しました土田信明です。

私は、2014年に県の「漁業就業者支援事業」の研修員として地元の漁業会へ入らせていただきました。

研修期間中は、「最上丸」や様々な漁法の船を研修させていただき、現在は温海出張所に所属し、暮坪漁港で磯見漁をしております。

経験が浅く、まだまだ分からないことだらけではありますが、一生懸命学習し、前職のスキルを活かしながら、当会が「一步前進」できるように精進して参りますので、皆様のご指導・御協力を宜しくお願い致します。