

JFグループの一員として

水産業への貢献

海と暮らしを守るために

周囲を海に囲まれた日本。

海がもたらす恵みを誰もが享受してきました。

地球温暖化や海洋汚染による生態系への懸念。

農林中央金庫は、JFグループの一員として、

日本の食を守るためにも、

漁業者をはじめ浜のみなさまとの連携を進めています。



環境・生態系保全活動への支援など

農林中央金庫では、JFグループの一員として、JFグループが行う保全・再生活動や資源管理型漁業などへのさまざまな支援を行っています。

環境保全活動

漁業者は、環境や生態系を守り育て、漁業生産を維持するために、藻場づくりや干潟の管理等に努めています。そのため、JFグループは本来業務として「資源保護や管理」「害敵生物の駆除」「種糸やプレートによる藻場造成」「干潟における二枚貝や稚貝の移植・放流」「サンゴ礁域における赤土などの流入防止対策」など、さまざまな保全・再生活動を行っています。

さらには、JF（漁協）の女性部や青壮年部を中心に、漂着したゴミ等の回収・清掃を行う「海浜清掃」や、森を守ることを通じて豊かな海づくりを目指す「植樹活動」などにも取り組んでいます。また、天然油脂を使った肌にやさしく自然環境に負荷も少ない石鹸のオリジナルブランド“わかしお”を開発し、使用運動に取り組んでいます。



JFオリジナルブランド石鹸“わかしお”

資源管理型漁業の推進

“獲る”から“育てて獲る”へ。JFグループにおいても、資源管理活動として、各浜の青壮年部が中心となり、漁獲量を決める、産卵場を禁漁区にする、漁具や漁法を制限し小さい魚は獲らないなど、さまざまな取り組みを行っています。また、稚魚や稚貝を育てて放流するなど、資源回復に向けた積極的な取り組みとして、「資源管理型漁業」を全国各地で実践しています。

また、JFシェルナース（貝殻魚礁）を設置して、稚魚のえさ場、隠れ場、保護育成場や産卵場などを作り、資源の回復と貝類養殖の副産物である貝殻のリサイクルに取り組んでいます。そのほか、藻場の造成・干潟の耕耘など、将来に資源を残すためのさまざまな取り組みを行っています。

当金庫は、こうしたJFグループの自主的な活動への協力するため、浜の清掃作業に活用する「海浜清掃ゴミ袋」を提供しています。また、子どもたちや地域住民に対する啓発普及活動として、地球環境について学ぶ糸口としての「海藻おしぼ菜」



海藻おしぼ菜

や、魚食を中心とした日本型食生活の推進や食育活動に寄与する「マイ箸セット」などを提供して喜ばれています。

平成21年度は、海浜清掃に参加した全国200のグループ（取組人数26,560人）に対し「海浜清掃ゴミ袋」を7万枚配布しました。また、主に青壮年部や女性部を中心に地域の祭りや交流会、料理教室など400以上のイベントが開催され、合計18万枚の「菜」を配布しました。



マイ箸セット



海浜清掃ゴミ袋



JFシェルナース*



海浜清掃活動



資源管理型漁業*



干潟の耕耘*

*写真提供:JF全漁連

水産業への貢献 現地Report

地域の暮らしを守りつつ、“海の自然”と“食”の大切さを全国に伝える

JF新松浦

平成17年12月に鷹島阿翁・新星鹿・松浦・福島町の4漁協が合併して設立。管内地域は養殖が盛んで、「とらふぐ」では国内有数の生産量を誇る。



島全体の“メインバンク”を担うJFマリンバンク



JF新松浦
金融部長
浦 幸裕様

新松浦漁業協同組合（JF新松浦）の青島出張所は、市内の御厨港からフェリーで15分ほどの離島に位置し、約70世帯300名の住民のほとんどが漁業に携わっています。この島では簡易郵便局を除く唯一の金融機関窓口が、JFマリンバンクのATMです。

「青島には購買・信用事業で1名の職員が常駐していましたが、店舗体制の見直しで信用窓口には3名以上の職員を置くこととしました。一方、青島は管内でも貯金量が多く、また他金融機関がありませんので、JFマリンバンクがまさに島のメインバンクとなっています。漁業を支援するJFの役割・存在意義と経営コスト、双方を熟慮し、平成22年3月に信用窓口に代わるATMを新設しました」と、JF新松浦の浦金融部長は話します。キャッシュカードを作るのも初めてという高齢者が多い島の住民には、職員がサポートして操作に慣れていただいたことにより、ATMができてから、これまで同様のJFマリンバンクのサービスに加え、JAバンク口座の出金もATMを通じて行えるようになり、本土に行かずとも年金受け取りや公共料金の支払いができるようになったと、大変好評です。



青島出張所のATM

地域の暮らしを支え、食育活動などを通じた情報発信にも取り組む“JF新松浦”（長崎県）の取り組みを、青島出張所での活動を中心に紹介します。

JF新松浦の概要（平成22年3月31日現在）

組合員数(含准組合員)	986名
事業の種類	販売事業・購買事業・製氷冷凍事業・加工事業・自営事業・信用事業・共済事業・利用事業・指導事業
漁業種類	こちあみ 吾智網漁業・養殖漁業・ふひきあみ 船曳網漁業・小型定置網漁業・小型底曳網漁業・中型旋網漁業等
役職員数	66名
管内拠点数(9)	本所・4支所・4出張所

新鮮さと安心を最大の武器とする 女性部の加工事業

現在、JF新松浦の販売取扱高の7割を養殖事業が占めていますが、近年では加工事業にも力を注いでいます。全国ブランドとなった「鷹ふぐ」（とらふぐ）を扱う松浦市内の加工場とあわせ、青島では女性部が中心となり、地元産原料100%の無添加かまぼこを製造しています。漁師に嫁いだ女性なら必ず習得する“かまぼこづくり”を事業としてスタートさせたのは、平成16年。10名の女性部員が作るかまぼこは、当日水揚げした魚と塩だけで作り、大量生産にはない“味”と“食の安全・安心”がキーワードです。「将来はひじきなど青島特産の海藻も加えた新商品の開発に取り組みたい」と、夢も広がります。



地元産原料100%無添加の青島かまぼこ



加工事業に従事する女性部のみなさん



取材にご協力いただいた青島の組合員のみなさん。左から：

- 資源保護のため、“磯焼け”対策や“あおりいか”の産卵床の研究についてお話いただいたJF新松浦青年部部長の松尾 文博さん。
- 担い手としての決意を語っていただいたJF新松浦青年部の崎村 貢さん。
- 体験学習で県外修学旅行生の受け入れについてお話いただいたJF新松浦の山下 興範さん。

JFグループとして取り組む体験学習



子どもたちに“本当の魚の美味しさ”と“食卓を囲む楽しさ”を伝える

食の安全・安心への意識は、食アレルギーに悩む子どもたちが多いことを知り、一層高まりました。現在、JFグループでは、県内の小・中学校に総合学習の一環としてビデオ上映などを行い、海の自然を守る大切さを教える環境活動や、魚料理教室などの食育活動に取り組んでいます。JF新松浦はこれらの体験学習に加えて、ノウハウを活かし、県内自治体等の依頼を受け、県外の中学・高校の修学旅行生を年間で約20,000人受け入れています。

青島で平成15年から民泊活動（漁師の家での宿泊を通じた体験活動）に取り組む、県外修学旅行生を受け入れている山下興範さんは、「昼間は船釣りなど漁業体験、夜はわが家で一緒に夕飯を作ります。魚を食べられない子どもたちも“本当のアジフライは美味しい”と骨ごと食べてしまいます」と言います。また、別れ際には涙を見せる子どもたちも多く、青島での短い時間が、都会の子どもたちにとってかけがえのない思い出を提供しているよ

JF新松浦の女性部員は約400名、青島など離れた地域もあり、年に1度、JFのイベントで無償配布する“石鯛づくり”は重要な全体活動です。海で生活しているからこそ、“海を守る”ために自分たちができていることを、無理せず続けていきたいと思っています。



JF新松浦
女性部長
荒木 直子様



家庭からの廃油を原料とする手づくり石鯛。海や魚、そして人にも優しい石鯛の普及に女性部で懸命に取り組んでいる。

うです。なかには“初めて三枚におろしたお刺身をお父さんが泣きながら食べました”とお礼の手紙も届いています。さらに高齢化が進む組合員のみなさんも、当初は雇用確保の目的で参加したものの、「今は子どもたちとのふれあいを楽しみにされ、思いがけず地域の活性化につながっています」（荒木部長談）と、漁業を通じ世代を超えた交流は、互いの元気を創り出しています。

さまざまな活動や取り組みを“日々明るく”をモットーに

経済環境の激変など水産業を取り巻く環境は厳しいですが、魚種の多様化に向けた養殖事業の研究開発、加工事業の付加価値化、担い手の育成など、多様なテーマに、“日々明るく”をモットーに前向きに取り組んでいます。加工事業を通じた食の安全・安心への取り組み、子どもたちが地域住民と触れ合う漁業体験学習も、年々活発化しています。魚はもろん海藻類など資源の豊富さから“宝島”と呼ばれてきた青島をはじめとして、管内地域の魅力をより多くの人に知っていただきながら、貢献活動を続けてまいります。



JF新松浦
代表理事組合長
川上 茂男様

地域の活性化を生む県外修学旅行生の受け入れ



水産業への貢献 その他の取り組み

水産業振興に関する当金庫の貢献活動

水産業に対する教育啓発活動

全国漁業協同組合学校(千葉県柏市)は、「協同組合精神を持ったJF職員の養成」を目的としたJFグループで唯一の教育専門機関であり、昭和16年に創設されて以来、JFおよび漁村の指導者を多数養成し、送り出しています。高校や大学等を卒業し、JFグループへの就職を目指す新卒者やJF・JF漁連等の在職者が、漁業やJFに関する理論と実務を学んでいます。

当金庫も、賛助会員として、また、一部セミナーの講義等により、将来のJFを担う若きリーダー育成に協力しています。

「豊かな海づくり」運動への協力

当金庫は、昭和56年から毎年開催されている水産業最大のイベント「全国豊かな海づくり大会」に協力しています。平成21年10月31日には、第29回大会(主催:豊かな海づくり大会推進委員会、後援:農林水産省、環境省)は中央大会として国立大学法人東京海洋大学(品川キャンパス)で開催され、当金庫も中央機関として協賛いたしました。

こうしたイベントを通じて、水産資源の維持培養・海の実環境保全に対する意識の高揚を図り、水産業への認識を深める活動に支援を行っています。

なお、平成22年は第30回大会(主催:豊かな海づくり大会推進委員会、後援:農林水産省、環境省)が、6月

13日に岐阜県で開催されました。



写真提供:JF全漁連

漁船海難遺児育英資金への協力

漁業は、大自然のなかでの厳しい仕事のため、安全管理に最善の努力を払っているものの、残念ながら毎年多くの尊い人命を失う事故が後を絶ちません。漁船海難遺児育英会は、漁業従事中に海難等の事故で、死亡・行方不明になられた方々の遺された子どもたちに学資の給与、奨学金の貸与等の事業を行っている団体で、JFグループが運営の中核を担っています。

当金庫も設立以来協力を行っており、当初、小・中学生に対する学資給与制度からスタートした本制度は、現在では幼児から大学生まで一貫した育英事業に充実・整備されています。



JFマリンバンク「海の天気予報」

JFマリンバンクでは、漁業者をはじめ海で活動する人たちの安全に役立つため、ニッポン放送をキーステーションに全国32局を結んで、JFマリンバンク「海の天気予報」を展開しています。

番組内容

【概要】全国の臨海地区を結んだ放送局ごとに「海の天気予報」を提供。

【内容】毎週月～金曜日の朝6～7時台を中心に、地元の実況等を各放送局で放送。



ABCラジオでパーソナリティーを務める
永尾 光湖さん



写真提供: JF全漁連

全国海の子絵画展への協力

当金庫は、昭和53年から毎年開催されている「全国海の子絵画展」(主催:JF全漁連、後援:文部科学省・農林水産省ほか)に協力しています。

この絵画展は、小・中学生のみなさんが絵を描くことを通じて、海に対する興味、漁業に対する理解や夢を持って育てていただきたいとの願いを込めて実施されており、平成21年度には、全国から約28,000点(参加校約1,100校)もの応募がありました。

海の子絵画表彰者

平成22年3月29日、第32回全国海の子絵画展の表彰式が東京都内で行われ、文部科学大臣奨励賞、農林水産大臣賞をはじめ水産庁長官賞、NHK会長賞、教育美術振興会理事長賞、農林中央金庫理事長賞、JF全漁連会長賞の各受賞者が表彰されました。ここでは、農林中央金庫理事長賞を受賞された方々の作品を紹介します。

小学校の部



「魚が大漁」
八木澤さん(茨城県)



「冬の岩のりとり」
田谷さん(兵庫県)



「朝の港」
田村さん(山口県)

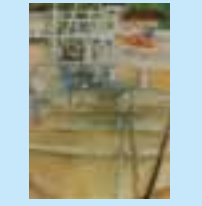


「漁師とカジキの勝負」
堂園さん(鹿児島県)

中学校の部



「出航」
小松さん(岩手県)



「夕焼けと船」
徳田さん(鹿児島県)

全国青年・女性漁業者交流大会から

水産庁補助事業により、全国の青年・女性漁業者が日頃の研究・実践活動の成果を発表するとともに、広く相互の知識や研究を交換し深めることにより、水産業・漁村の発展・活性化のための技術・知識などを研鑽することを目的として、年に一度、全国青年・女性漁業者交流大会

が開催されており、当金庫も後援しています。平成22年3月に開催された第15回大会において「農林中央金庫理事長賞」を受賞された5グループのうち、流通・消費拡大部門で受賞されたグループについて紹介します。

「魚が嫌いな子どもなんていません!」～魚食普及に努めて20年～

山口県漁業協同組合殖生支店女性部

瀬戸内海に面した山陽小野田市にある、私たち山口県漁業協同組合殖生支店女性部が特に力を入れているのが、魚料理教室による魚食普及活動です。きっかけは今から20年前に魚と料理道具を抱え各地に出向いたことに始まります。現在では年8回の定期開催のほか、地元の小・中学校で魚料理教室を開催しています。

最近の子どもたちは魚嫌いと言われるそうですが、私たちの経験では魚が嫌いな子どもなんていません。新鮮な魚を使えば、子どもたちは喜んで食べるのです!これまで1,200名の子どもたちに魚料理を教え、教え子や親御さんからいただいた手紙はすべて宝物です。関係者の方々、ぜひ子どもたちに魚のおいしさを教えてあげてください。



(写真上)
殖生支店女性部のみなさん
(写真左)
魚料理教室