

海と暮らしを守る

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グループが行う環境保全・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」「種系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」などさまざまな環境保全・再生活動を行っています。

さらには、JF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」の使用運動に取り組んでいます。



JFオリジナルブランド「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、漁業者の間では、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に協力するため、平成25年度は、浜の清掃作業に活用する「廃棄物処理袋」を、JF漁連、JF等が主催する海浜清掃の参加者に15万枚配布し、子どもたちや地域住民が海の環境保護について学ぶ糸口となるよう、「海藻おしば菜」を全国の女性部、青壮年部に18万枚配布しました。

また、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ため、間伐材を使用した「しゃもじ」などを提供して喜ばれています。



JFシェルナース*



資源管理型漁業*



海浜清掃活動

※写真提供：JF全漁連



海浜清掃ゴミ袋



海藻おしば菜

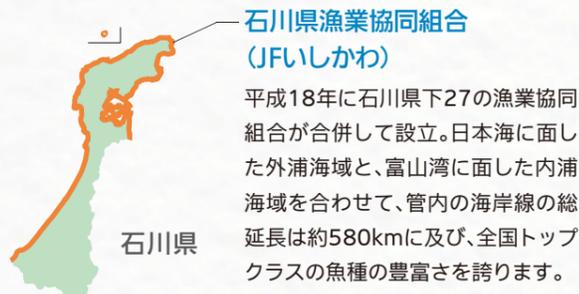


しゃもじ

水産業への貢献 現地Report

JFマリンバンクの利子助成制度を活用した組合員への金融サービスとともに、環境保全や魚食普及など“石川県漁業協同組合”（石川県）の取り組みを紹介します。

逆境をバネに、県を挙げて地元海産物のブランド化を推進



石川県漁業協同組合 (JFいしかわ)

平成18年に石川県下27の漁業協同組合が合併して設立。日本海に面した外浦海域と、富山湾に面した内浦海域を合わせて、管内の海岸線の総延長は約580kmに及び、全国トップクラスの魚種の豊富さを誇ります。

JFいしかわの概要(平成26年3月31日現在)

- ▶ 組合員数 8,695名
- ▶ 事業の種類 共済事業、販売事業、購買事業、製氷冷蔵事業、加工事業、利用事業、指導事業等
- ▶ 主な漁業種類 底曳き網漁業、まき網漁業、イカ釣り漁業、定置網漁業、刺網漁業、吾智網漁業、一本釣り、地曳き網漁業等
- ▶ 役職員数 常勤理事2名、非常勤理事12名、常勤監事1名、非常勤監事2名、職員211名
- ▶ 管内拠点数 本所・24支所・9出張所

漁船新造で心機一転、新たな高みへと

魚種が豊富な日本海の石川県沖で、沿岸漁業や沖合漁業を操業する水産会社の社長である平野雅範さん。底曳き網漁業で、主に、甘エビ、アカガレイ、加能ガニ、香箱ガニなどを漁獲しています。「ももとは、祖父が漁業をやっていて、伯父がその後を継いでいました。その漁師の伯父が、まだ僕が幼い頃から、気が付いたらなぜかいつも僕の家において、『あぁ、漁師って楽な仕事なんだなぁ』なんて、子ども心にずっと憧れていたんですよ(笑)」と、のっけから冗談を飛ばします。

そんな明るい平野さんですが、4年前に、操業中の事故で漁船が沈没。経営者として、多くの従業員を抱えていた平野さん。失意のなかにあっても、「再起を期して、漁船を新造したい」という並々ならぬ思いがありました。「そんな折、JFマリンバンクの『漁業近代化資金』制度で利子助成事業があると知って、即断で申し込みました。実質無利子かつ返済期間が長い融資制度ということで、経済的にも助かっています」と平野さん。

現在では、3隻の漁船を保有。インドネシアからの実習生2名を含む12名体制で、日々、操業しています。「海外からの実習生は言葉の問題こそあるものの、貴重な“人材”です。というのも、なにぶんハードな仕事なので、日

本人の若者がなかなか定着してくれないんですよ」と平野さんは頭を掻きます。そうしたなか、「地元の大学出身で、既に就職先が決まっていたのに、そっちを蹴って、『漁業で身を立てたい!』と当社に入社してくれた熱い若者がいます。入社後3年が経過した現在では、随分とたくましく成長してくれており、将来の漁労長の育成に確かな手応えを感じています」と嬉しそうに笑いました。



JFいしかわ組合員
平野 雅範様

地元金沢の海産物を幅広くPRする、という目的で発足した「金沢海産物ブランド化推進協議会」の会長も務める平野さんは、金沢産の海産物のブランド化および、その普及に努めています。

「漁業の操業においては、決して平坦な道ではありませんが、人材育成に努めるとともに、地元海産物の評価をより高めるための活動を、もっと頑張っていきたい」と熱く話してくれました。



写真左から:①JFいしかわ組合員の平野さんが新造した10トン船、②外浦海岸に位置する加賀支所ではいけすを完備し活魚の流通も盛ん、③平成18年に県下の漁協を1漁協に統合したことを契機に県産ズワイガニのオスを「加能ガニ」と名付けブランド化、④全国的に見ても有数の定置網地帯を形成する内浦海域で水揚げされた“天然能登寒ぶり”、⑤金沢港で水揚げされたばかりの新鮮な魚介類を仲卸するかなざわ総合市場。

地元の食材のブランド化で地域を元気に ～県を挙げて豊かな海を守る

JFいしかわでは、漁獲したカニのサイズ規格の厳格化など、石川県の海産物におけるブランドづくりに貢献する取り組みを推進。「こうした取り組みが、消費者のみならず高い評価をいただいている傍ら、カニ漁の禁漁期の拡大、漁獲サイズの制限、稚魚の放流、稚貝の養殖および放流など、自然界の仕組みを理解したうえで魚を減らさないよう調整して漁獲する『資源管理型漁業』を積極的に推進しています」と田淵一茂専務理事は言います。



JFいしかわ
専務理事
田淵 一茂様

「また、女性部・青壮年部などが協力して自主的に行う海浜清掃活動や、加賀・能登など5カ所では『漁民の森づくり』を開催し、漁業者自らの手で3,000本ものケヤキを植樹するなど、みんなで豊かな海を守るための活動を、県を挙げて取り組んでいます。

他方で、地産地消、魚食離れ対策等を目的に、『石川のおさかな給食モデル事業』を実施しています。この事業では、各地域の協力をいただきながら、給食食材の供給

をはじめ、指導資料の配布、魚のさばき方や『漁師直伝ロープワーク』などの出前講座も行っています。こうした取り組み一つひとつが、食育や魚食普及に実を結んで花開いてくれると、冥利に尽きますね」と田淵専務理事は笑顔で話してくれました。

漁業の未来を組合員と一緒に考える



JF石川信漁連
業務部長兼資金課長
前田 裕次様

当信漁連では、JFいしかわの信用事業を一手に担っており、とりわけJFいしかわの経済事業とは緊密に連絡を取り合い、一体的に運営することで、広域にわたる地域の金融機関として、漁業の形態に応じたきめ細かな資金決済をお手伝いするなど、浜の暮らしを守り、漁業者の暮らしを支えています。

漁業近代化資金の状況については、「石川県水産業活性化事業」の漁船建造・取得促進利子等助成事業の活用により、借入者の費用負担の軽減、返済の長期化が図られています。こうした負担の軽減により、設備投資に前向きになった組合員が増え、この制度が導入されてから、漁船建造・機関換装の申し込みが飛躍的に伸び、融資実行件数および金額は大幅に増加しました。

私たち信漁連は、組合員が漁業を営むことで成り立っている事業である、ということ改めて認識し、これからも組合員のみならずと一緒になって、地域の漁業のあり方を考えていきたいと思っています。

県一漁協として業務執行体制を強化し、“浜”の暮らし向上のために知恵を絞る



JFいしかわ
代表理事副組合長
山本 峰雄様

近年では、長引く魚価低迷と、平成19年頃からの燃油高騰によって、将来的な経営の不安から積極的な設備投資を行えない状況にあるなど、漁業者からは「このままの状態が続けば、廃業を余儀なくされる」との声も少なくありませんでした。そこで、危機感を持った県内水産業界では、漁業者の減少に歯止めをかけるべく、積極的な設備投資を促すことを目的に、(一財)石川県水産振興事業団の財源を活用し、関係団体と「石川県水産業活性化事業」を立ち上げるなど、漁業者が積極的に設備投資を行えるよう、漁船建造・取得促進制度の運用等を開始し、多くの喜びの声をいただいています。

しかし、進む高齢化、後継者不足の問題は、当JFにおいても例外ではありません。喫緊の課題としては、①漁労長をはじめとした人材の確保・育成、②漁船の確保、③流通改革への取り組み、④老朽化が著しい施設等の再生整備、⑤県産魚の差別化とブランド化の構築、などが挙げられます。

山積するこうした課題にどう立ち向かうのか。このままでは、縮小の一途をたどるであろう国内漁業のために、これからは実践力、発想力、企画力を磨き、一丸となって行動していきたいと考えています。今こそ、県一漁協として、組合員のみならずの懐に踏み込んで行って、各種提案や施策など、優先順位をつけながら着実に実行してまいります。

水産業への貢献 さまざまな取り組み

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漁協職員の養成」を目的としたJFグループで唯一の教育専門機関です。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グループ団体への就職を目指す新卒者や、JF・漁連等の在職者が漁業や漁協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25年10月26日～27日には、第33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)が天皇皇后両陛下ご出席のもと熊本県で開催され、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。



「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して、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います。

海の子絵画表彰者

平成25年度も「第36回全国海の子絵画展」が実施されました。全国から寄せられた約25,000点もの応募作品のなかから、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全漁連会長賞を選出、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。

写真提供: JF全漁連

全国青年・女性漁業者交流大会から

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、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。これは、水産庁補助事業のもと、発表を通じて、広く相互の知識や研究成果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

小学校の部



「私も釣りたい!!大きなカツオ!」
福島さん(静岡県)



「明石漁港の夏」
佐伯さん(兵庫県)



「ごとうのおおきなさかな」
中村さん(長崎県)



「魚とおいかげっこ」
松川さん(長崎県)

中学校の部



「よっしゃっ」
林さん(鹿児島県)



「カゼうつし」
中野さん(岩手県)

漁船海難遺児育英資金年末募金 (水色の羽根募金)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、漁業従事中に起きた海難等事故の遺児に対し、就学上の援助を行っている団体です。当金庫も当育英会設立以来、育英資金の趣旨を理解し、募金に協力しています。



水色の羽根募金贈呈式

JFマリンバンク「海の天気予報」の放送

JFマリンバンクでは、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

- 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。
- 毎週月～金曜日 朝6～7時台を中心に放送。



ABCラジオでパーソナリティーを務める
慶元 まさ美さん

写真提供: JF全漁連

ハモから広がる特産品認知度向上・地域活性化の可能性

愛媛県 下灘漁業協同組合女性部(伊予市双海町)

下灘漁業協同組合は、県内有数のハモの水揚げ港「豊田漁港」を拠点に、漁業を行っています。ハモは、京都の料亭では馴染みの高級魚ですが、地元で流通することはほとんどなく、それどころか、市民の大半は地元でハモが水揚げされることすら知らないというのが実情でした。こうした現状と、これからの漁業者や地域の活性化を考えた時に、思い立ったのが「鱧まつり」でした。ハモ料理が味わえる漁師レストランの紹介をはじめ、ハモを家庭でも気軽に食べてもらおうと、ハモの骨切り体験ブースの設置や、ハモ料理のレシピ紹介なども行い、子どもからお年寄りまで楽しめるようなイベントを企画。また、新しく開発した「鱧カツパーガー」を販売するなど、回を重ねるごとに工夫・進化を重ねています。

また、「鱧まつり」の開催に合わせて、市内の全小中学校の給食にハモを提供したことで、学校側から食材提供の依頼が来るなど、新たな販路開拓にもつながりました。下灘のハモの認知度、および漁協女性部が平成18年にオープンさせた加工販売施設の認知度向上、ひいてはハモの売り上げ増加にもつながってきています。



テレビにも積極的にアピール