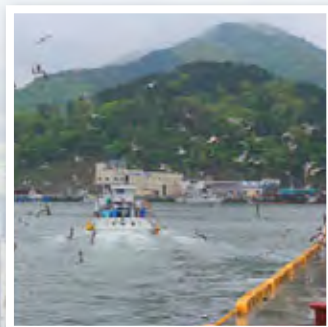


JFグループの一員として
水産業への貢献



海と暮らしを守る

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。



JFシェルナース*



資源管理型漁業*

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26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「お箸」を提供し、大変喜ばれています。



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



お箸

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、魚食普及や環境保全活動など“室津漁業協同組合”（兵庫県）の取り組みを紹介します。

環境変化に対応し、漁業の多様化と“浜の女性力”の発揮を推進



室津漁業協同組合（JF室津）

兵庫県たつの市に位置し、日本有数の漁場である瀬戸内海東部の播磨灘にある管内漁場では、しゃこ、ワタリガニ等の小型底曳き網漁業、イカナゴ、ちりめん等の船曳き網漁業、カキ、アサリ等の養殖業を中心にさまざまな漁業が営まれています。

漁業の主流が変化、底引き網漁業からカキ養殖へ

「18歳で漁師となり47年が経ちますが、もともと室津の漁業の主流は小型底曳き網で、今でも四季折々にマコガレイ、シャコ、シタビラメなどさまざまな旬の魚が水揚げされます。しかし、瀬戸内海の変化とともに底曳き網の漁獲量が減少。一方で、平成10年からカキ養殖を始めるなど、JF室津の漁業は徐々に変化してきました」と中川昭央代表理事組合長は振り返ります。昔も今も国内有数の漁場である播磨灘沖ですが、平成26年度のJF室津の水揚げ金額（約10億円）のうち約半部分がカキ養殖、次に船曳き網漁業（約2億円）で、底曳き網漁業（約1.3億円）は全体の1割強に減少しています。

底曳き網の漁獲量の減少がカキ養殖を始める契機と

JF室津の概要（平成27年3月31日現在）

- ▶ 組合員数 159名（含准組合員）
- ▶ 事業の種類 販売事業・購買事業・共済事業・製氷冷凍冷蔵事業・利用事業・指導事業・無線事業・厚生共済事業
- ▶ 主な漁業種類 底曳き網漁業、船曳き網漁業、養殖業等
- ▶ 役職員数 非常勤理事5名、非常勤監事3名、職員6名
- ▶ 管内拠点 本所



JF室津
参事
倉田 昌彦様

なりましたが、もともと室津の海は千種川や揖保川が近くミネラル分が豊富で、アサリなど二枚貝の生育に適した漁場です。「通常のカキは種付けから出荷まで3年は掛かりますが、養分が多い室津の海では1年で育ちます。“室津のカキ”は首都圏

でも評判を呼び、さらに、業者を通じて海外にも輸出されています」とPRするのは倉田昌彦参事。高齢化による担い手不足はJF室津でも重要なテーマですが、カキ養殖の成功で、若い漁業者が増えるなど明るい兆しもあります。伝統の底曳き漁を大切にしつつ、養殖業とのバランスを取るJF室津は、組合員の所得を守るために、事業環境の変化に対応してきたのです。

室津ブランドに誇りを持って、組合員と地域を守る



JF室津
代表理事組合長
中川 昭央様

漁業における担い手不足の背景には、水揚げ量の減少と漁業者の収入確保の難しさがあります。漁獲高の減少を食い止めるには、資源豊かな海を取り戻す必要があることから、現在の漁業では資源管理が重要テーマです。当組合では、カキの養殖が好調ですが、過密養殖を避けるために、筏の数の制限、沖合域での新規漁場の開拓、漁期後の養殖漁場の清掃等のほか、垂下式養殖を行う際の“落ちガキ”による海の底質悪化を抑制する“落ちガキキャッチャー”など、独自の技術開発も行っています。

また、県では、播磨灘にガザミ、ヒラメ、クルマエビ、マコガレイ等の稚魚を放流するほか、当組合の青年部も参加する摂津播磨地区漁業協同組合青壮年部連合会の「ガザミふやそう会」では、漁業者以外も巻き込み、抱卵ガザミの保護活動を行っています。漁業再生には、一般の方々に漁業を知っていただく活動が非常に重要であり、当組合の女性部の活動もその一環として非常に大きな意味があります。漁業は自然が相手だけに難しい部分もありますが、協同組合という助け合いの精神を基盤に、“室津の魚”というブランドを守り続けてまいります。



JF室津組合員山田稔様（右から2人目）と、息子の耕平様ご一家。耕平さんは二十歳で漁師となって6年目、JF室津の底曳き漁で最も若い担い手です。「子どもの頃から父の姿を見ていましたが、同じ職場について『本当に良く働くなあ』と。多分、一生かかっても追いつけませんよ」と笑います。

写真左から：①砂浜がない室津の海では、アサリの入った箱を沈めた垂下式養殖が行われます。②室津のカキは肉厚で食べ応えがあるのが特徴。③地元の小学4年生向けの漁業体験学習の様子。水槽の魚に直接触れて、歓声を上げる子どもたち。④女性部が加工する「シタビラメのみりん干し」と「ちりめん」は、週に1度開催される魚魚市で販売されています。

都市型漁場の地の利を活かし、女性部が直売所を運営

JF室津を支えているのは男性だけではありません。女性部のみなさんが運営するJF室津の直売所魚魚市について、前女性部長の本多春代さんは「室津には、観光客も多いのですが、魚の土産物屋がありませんでした。そこで、女性部が提案し、組合の敷地内で、平成14年11月に鮮魚と活魚の直売を始めました」と話します。しばらくして、魚の惣菜と近隣生産者による野菜、醤油、塩を使った地産池消の「魚魚市弁当」も販売。直売所とともに観光客の評判を呼びました。

女性部員77名のうち、役員13名とOB数名が主力となる魚魚市は、週に1度の開催準備に2日掛かるなど決して楽な仕事ではありません。「続けられたのは家族の協力があればこそ。みなさんの努力で築いてきた活動を、次世代の若い人たちにつなげていかなければ」と現女性部長の高木友子さんは決意を語ります。副部長の山田奈保美さんも「女性部の交流を通じて、室津の食についてたくさんのお話を教わりました」と話します。

女性部は定期的に小・中学校や道の駅での調理教室など、魚食普及活動を展開。また、地域イベントの前後には、全員参加で浜の清掃活動も行います。1年を通じて忙しい女性部のみなさんですが、「基本はボランティア精神。その原動力は、とにかく室津が大好きだから」と言う本多さんの言葉に、みなさんがうなずきました。



女性部が季節の惣菜メニューをまとめたレシピブック

JFマリンバンクの原点を見失うことなく、時代の変化に対応する



JF兵庫信漁連
代表理事会長
山田 峰人様

兵庫県という圏域は、大消費地に近い都市型漁場、離島、日本海側の豪雪地帯、温暖な瀬戸内海側など、日本の縮図のように多様です。JF室津管内は、姫路城と播州赤穂に近い観光名所で、“消費者と近い都市型JF”と言えます。

全国で漁獲高が減少傾向にあるなか、漁業者の一番の悩みが船の新規購入です。現在、全国で船齢20年以上が6割を超え、一般に船の購入費用は年間水揚げ高の3~4倍です。こうした環境下、当信漁連では、農林中央金庫の利子助成を活用した実質無利子の仕組みを提供し、制度開始以来の融資実績は平成26年度までの4年間で368件、32億円と、漁業者への大きな支援となっています。

JF室津においては、①食育、②環境保全、③地産池消、を柱とする女性部の活動が、地域活性化に寄与するものと「第19回全国青年・女性漁業者交流大会」で農林水産大臣賞を受賞するなど、高く評価されています。農林中央金庫からも助成をいただき、今後もJF兵庫信漁連は、女性部活動を支援してまいります。

JFマリンバンクの原点は、“漁業者と、その地域の発展に寄与する”ことです。時代の変化に対応し、さまざまな変革を実践しながら、原点の役割を果たしてまいります。



JF室津女性部
副部長 山田 奈保美様
前部長 本多 春代様
部長 高木 友子様

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26年11月15日～16日には、第34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奈良県で開催され、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。

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



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26年度も「第37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22,000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。

全国青年・女性漁業者交流大会から

平成27年2月26日～27日には、当金庫も後援する全国の青年・女性漁業者が日頃の研究・実践活動の成果を発表する、「第20回全国青年・女性漁業者交流大会」が開催されました。本大会は、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いるものです。第20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、地域活性化部門で受賞された「大島漁業協同組合女性部」について紹介します。

魚を骨の髄まで知り尽くした“母ちゃん”たちの「しまジャコ天」の挑戦、じゃ!

福井県 大島漁業協同組合女性部(大飯郡おおい町)

大島漁業協同組合では、沖合底曳き網、小型底曳き網、大型定置網、延べ縄、刺し網、採海藻漁業など、さまざまな漁業を行っています。特に、「若狭ぐじ」や「若狭がれい」など、全国的に名の知られた特産品をはじめ、サザエやヒラメといったおいしい魚がたくさん捕れる一方で、餌にしかならない小アジやトビウオ、価格が安いエソなども漁獲されます。そこで、大島で獲れる小魚や価値の低い魚を何とか有効活用しようと、女性部のなかから6人の“母ちゃん”有志が研究グループを立ち上げ、活動を開始。それ以降、小魚をおいしく食べてもらうために、魚肉ミンチを練り合わせ、薄く延ばして油で揚げる「じゃこ天」をイメージに、試行錯誤を繰り返すこと苦節4年!商品化のめどが立ったところで、商品名は「大島」の「しま」を取って「しまジャコ天」!平成22年度には、水産加工施設「おおい町水産加工センター」が完成するなど、地域に活気を呼び起こしています。現在では、地場産野菜やキノコ、はたまたイカやタコを混ぜてみたりと、よりバラエティーに富んだ商品開発を目指して、魚を知り尽くした浜の“母ちゃん”たちの挑戦は今日も続いています。



浜の母ちゃんの料理方法紹介