

JF大分

水産おおいた

発行元
大分県漁協

<http://www.jf-oita.or.jp/>

2 面
煮干初入札

3 面
チャレンジ100
認定証授与

美人小屋
オープン
ウオカツ!

4 面
水研だより

5 面
水産業
三足の草鞋

6 面
クロサバフグ
消費拡大へ

7 面
県外でも積極
PR・拡販
KATARU

8 面
第9回理事会
海区漁調委

9 面
150号達成

10面
関ものフェア

開設者挨拶をする佐藤樹一郎大分市長



早朝の大分に活気！ 公設市場で初競り

大分市豊海の公設地方卸売市場で5日、本年の初競りが行われた。早朝から競り人らの威勢の良い声が響き、市場に活気があふれた。

水産部では5時半から初競り式が行われ、開設者の佐藤樹一郎市長らが挨拶した。県漁協の中根組合長は出荷者代表として「干支の兎に倣い、我々の力で水産業をはじめ経済全体を飛躍・発展させたい」と力強く宣言した。

年末の好漁で畜養されたマアジ、マサバや、色の良い天然マダイなどが並び、高値で取り引きされた。

挨拶する中根隆文組合長と競りの状況



来賓の広瀬勝貞知事は、各産業毎の課題や振興方向を示し、知恵を出し汗をかいて儲かる農林水産業を目指して欲しいと挨拶。水産業については、令和6年度に開催する「全国豊かな海づくり大会」に向け準備を進め全国にアピールすること、国東に整備する種苗生産施設を栽培

広瀬勝貞知事



広瀬知事と
3団体の長

大分県農林水産業関係団体新年合同互礼会が5日、大分市内のホテルで行われた。全体で約200名、水産からは県漁協の役員、各団体の幹部職員ら24名が参加した。

農林水産業の発展を

関係団体新年互礼会 3年ぶり開催

漁業のけん引役として資源の増大を図ること、産地加工をさらに進めるためブリの第2加工場を整備することが重要とした。今期で引退を表明された知事に対し、3団体の長から感謝の花束を贈呈し、尾野賢治副知事の万歳三唱で会を閉じた。

花束を贈呈
中根組合長



尾野賢治
副知事





水産会館職員

仕事始め式

大分県漁業の復活に向け

大胆な改革を！

中根組合長の式辞は次のとおり。

謹んで新年のごあいさつを申し上げます。

皆様におかれましては、つつがなく新しい年をお迎えのこととお慶び申し上げます。

さて、昨年は、引き続き新型コロナウイルスによる日向灘地震や大型台風により、県内の養殖漁業や漁船漁業も甚大な被害を受け、漁業生産活動に大きなダメージをもたらしました。

さらに、ロシアによるウクライナへの軍事侵攻、アメリカの政策金利の引き上げに伴う漁業燃油価格・資材・餌飼料類の高騰など、県内漁業の産出額が低迷し、漁協経営も大変厳しい状況が長期化することが懸念されています。

このような中、昨年、閣議決定された「新たな水産基本計画」により、持続性のある水産業の成長産業化と漁村の活性化の実現に向け、我々漁業者は、海洋環境の変化を十分に踏まえ、新たな資源管理や栽培漁業の推進について、自らの課題として取り組んでいく必要があります。

また、大分県漁協では、本年、会計監査人による監査制度の移行により、更なる監査内容の厳格化に対する対応など、これまでの考えを淘汰し、新たな漁協体制の確立を目指す必要があります。

本年は、十二支の卯年にあたります。卯年は、芽を出した植物が成長していく茎や葉が大きくなる時期で、目に見えて大きく成長する年だといわれています。また、「株を守りて、兎を待つ」ということわざがあります。

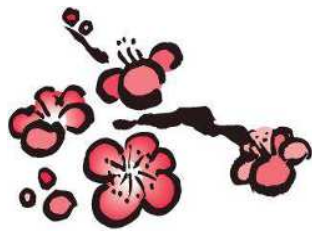
意味としては、今までの古い習慣や過去に偶然成功した経験にこだわって、進歩しなかつたり融通がきかないことのととえです。まさしく大分県漁業の復活に向け、必要な改革を大胆に進めて行く所存です。

今こそ県一漁協の力が発揮されるべきです。

そのためには系統団体が一人一人となるともに、皆さん一人一人が気を緩めることなく、常に攻めの姿勢を忘れずに積極的に業務に取り組んでいく事が大切だと思います。

この新しい年がより佳き年になるよう心より祈念いたしまして、私からの年頭の挨拶とさせていただきます。

一緒に頑張りましょう！



初入札

令和五年煮干共販



県漁協日出共販所で13日、本年の初入札を行った。

杵築市及び日出町の生産者13者からちりめん(かえり等を含む)13.9トンの出荷があり、商社10社が入札に参加した。

冒頭、開設者である県漁協の新川参事が挨拶。景気の回復に伴い水産物消費にも期待が持てるようになった。千支の兎のごとく、経済も飛躍・発展させるよう共に行動しようと呼びかけた。

昼食の後、約1時間見つけをして入札を行った。落札価格は高値が4969円/kg、平均値で3673円/kgと昨年に比べ高値を付けた。水揚げの減少を反映し、平均単価は例年比で49.2%となった。

豊後別府湾ちりめん (さんごべつぷわんちりめん) 産地登録 第5063726号

商標



権利者

大分県漁業協同組合 (大分県大分市府内町3丁目5番7号)

指定商品又は指定投務

大分県別府湾で漁獲された片口いわしの稚魚を原料とし杵築市・日出町・別府市で加工したちりめんじゃこ

連絡先・関連HP

連絡先: 097-534-1522

商品・サービスの特徴

「豊後別府湾ちりめん」は、プランクトンが豊富な別府湾で獲れた片口いわしの稚魚を鮮度を保ちながら釜上げし太陽の下で丁寧に天日干ししたちりめんじゃこです。また、食の安全にもこだわると共に水揚げから製品になるまで短時間でつくことから、味・香りともに最高の一品です。

漁船無事故「チャレンジ100」 in 大分2022

無事故支店に認定証授与

昨年の10月1日にスタートした運動が1月8日に1000日間の期間を終え、26日水産会館において無事故支店に認定証が授与された。
1000日間の無事故を目指すと共に、安全操業で漁獲された地元の水産物を広く県民に届けることが趣旨。



代表支店長を囲み記念撮影

冒頭、県海難防止強調運動推進連絡会委員長を務める中根隆文組合長が挨拶。「前年度に比べ漁船の海難隻数が5隻から1隻へと激減した。関係者の努力と組合員への周知の成果と思う。来年は更に海難事故ゼロを目指したい」と述べた。
認定証は、山本雅司大分海上保安部長から、無事故を達成した支店を代表し、杵築支店の奥井豊広支店長と日出支店の上野英志支店長に授与された。



美人小屋オープン

県漁協中津支店は11日、小祝漁港に直営のカキ小屋「美人小屋」を開店した。特産のブランド牡蠣「ひがた美人」をはじめ、豊前海で水揚げされた魚介類の焼き物も提供する。
「ひがた美人」は実入りが良く過去最高の出来。蒸しカキ(1200円)、カキ飯、カキ汁、生カキ3個、カキフライ(いずれも500円)などが楽しめる。
営業は3月26日まで、11時～15時。(月、火曜日は定休)



22日、中津文化会館大ホールにおいてNHKの番組「ウオカツ」の公開収録が行われた。九州沖縄各地の港を訪ね、各地の漁業の今を知り魚の魅力を伝える番組。コロナ対策で間隔を空けて用意された500席は、事前に予約した市内外の観客でほぼ埋まった。



今回は、中津の自然力のポテンシャルの高さ、海の恵みの豊かさを皆で語り合うため、番組を飛び出した初のイベントとなった。会場には、番組レギュラーメンバーの大富潤さん(鹿児島大学教授)と伊藤柚貴さん(魚博士)が登場。8月に放送された「ウオカツー豊前海のハモを応援」が放映され、ロケを振り返って意見交換が行われた。
次いで特別ゲストとして、大分に移住した俳優の財前直見さんを迎え、「おおいた暮らし色彩」の特別映像を鑑賞。豊かな田舎暮らしなどについて意見を交わした。
さらに地元ゲストとして県漁協女性部中津支部の7名が登壇。漁業の変遷やハモ加工の取り組みを紹介し、「骨切り」を実演した。漁業を営む寺本康雄さん(中津地区漁業運営委員)は、



ハモ汁などを振る舞う女性部

小祝漁港の名物企画「漁師さんの朝市」を紹介し、漁業の魅力を伝えた。中津支店指導販売課長の林智洋さんは、ブランド牡蠣「ひがた美人」を提供するカキ小屋「美人小屋」の取組をPRした。
これらの様々な情報を踏まえてまとめられた意見は、概ね次のような内容となった。
◇ ◇ ◇
各地域で進む漁業者の減少と高齢化を克服するためには、漁業を魅力ある産業にしなければならぬ。漁業の魅力を守るには、地元で獲れる魚介類をもっと利用すべき。漁業者が魚を獲てくれないければ地域の食文化も継承できない。今が良ければいいではダメ。水産資源を守り、漁業を継承するため、「頑張ろう、中津、豊前海」の気持で、地域がワンチームになって中津の漁業を盛り上げよう。



ひがた美人をPRする中津支店職員と中根組合長

水 研 だ よ り

大分県長期漁海況予報

大分県農林水産研究指導センター水産研究部(資源増殖チーム)は、本年1月から6月までの海水温、漁模様の見通しを発表した。概要は以下のとおり。

○今後の海況の見通し

■黒潮

・都井岬～足摺岬沖では接岸傾向で推移し、一時的に離岸することがあるでしょう。

■沿岸水温

・沿岸水温は、「低め」～「平年並」で推移し、暖水波及時には「高め」で推移するでしょう。

○今後の漁況の見通し

■マイワシ



・豊後水道南部への来遊量は、低水準であった前年並でしょう。(2022年1～6月:1トン)
 ・1～3月は被鱗体長15～20 cm前後の1～2歳魚(2021～2022年級群)が主体となり、4～6月は被鱗体長7～12 cm前後の0歳魚(2023年級群)が主体となるでしょう。

■カタクチイワシ(成魚)



・豊後水道南部への来遊量は、前年並～下回るでしょう。(2022年1～6月:273トン)
 ・1～6月は0～1歳魚(2022～2023年級群)が水揚げの主体となるでしょう。

■ウルメイワシ



・豊後水道南部への来遊量は、前年並～下回るでしょう。(2022年1～6月:123トン)
 ・1～3月は被鱗体長15～20 cm前後の1歳魚(2022年級群)が主体となり、4～6月は被鱗体長10 cm前後の0歳魚(2023年級群)が水揚げの主体となるでしょう。

■マアジ



・豊後水道南部への来遊量は、前年並～下回るでしょう。(2022年1～6月:714トン)
 ・尾叉長14cm前後の1歳魚(2022年級群)が主体となり、尾叉長20cm以上の個体が混じるでしょう。

■サバ類



・豊後水道南部への来遊量は、低水準であった前年並でしょう。(2022年1～6月:400トン)
 ・1～3月は尾叉長30cm以上のマサバ2歳魚(2021年級群)以上が主体となり、4月以降はゴマサバも混獲されるでしょう。

詳細は、大分県農林水産研究指導センター水産研究部のHP「長期漁海況予報」まで ↓

<https://www.pref.oita.jp/soshiki/15090/gyokaikyou-chouki.html>

ヒジキ資源増大のための手引き



令和2年12月

大分県農林水産研究指導センター
水産研究部 北部水産グループ

ヒジキ資源増大のための手引き(増補)

水産研究部北部水産グループは、「ヒジキ資源増大のための手引き」を増補発行した。

近年、ヒジキ漁業への依存度が高まり漁獲量が増え、乱獲による資源の減少・枯渇が懸念される。持続的に採取できる対策や現場で出来る増殖手法の確立が必要。「手引き」を漁業現場で増殖や資源保護の実践に役立ててほしいとしている。

北部水産グループHPからダウンロードしてご活用を。 ↓

<https://www.pref.oita.jp/soshiki/15091/hijikishigen.html>

第28回全国青年・女性漁業者交流大会 出品

水産業三足の草鞋

— 漁船漁業の未来のために！

マガキ養殖と海底熟成酒の新たな取り組み—

鶴見地域シングルシード養殖協議会 芦荻誠仁

1 活動取り組みの動機

- ・私は佐伯市鶴見地区で船びき網漁業を営んでいますが、漁獲の減少・単価の伸び悩み、資材高騰等による収入の減少が課題でした。
- ・減少した収入を補い、漁船漁業を継続していくため、操業の空き時間を利用して取り組むことができる新たな収入源を模索しました。
- ・近隣海域で実施されているマガキ養殖に「副業」としての可能性を感じ、マガキ養殖に取り組むメンバーを募集。集まった漁業者6名で協議会を発足し、行政から資材等の支援を受け、令和2年にマガキ養殖を開始しました。
- ・海水表面で行うマガキ養殖場の下の空間に着目し、養殖場を立体的に活用する方法を模索しました。
- ・協議会で「海底熟成酒」のアイデアが持ち上がり、地元の酒販店と協力し「海底熟成酒」の生産を開始しました。
- ・従前の「漁船漁業」に加え、空いた時間での「マガキ養殖」と空いたスペースでの「海底熟成酒」。“三足の草鞋”で漁業経営の改善を目指しました。

2 研究・実践活動の状況

(1) マガキ養殖の取り組み

- ・養殖場の共同管理、作業の分担により、本業とマガキ養殖の両立を可能にし、養殖試験や食害生物対策の検討により、海洋環境にあった養殖方法を確立しました。
- ・知名度向上や顧客獲得に向け、ネット販売やふるさと納税向けの出荷も開始し、フェアや販売会でPR活動をし、新ブランドとして“佐伯真牡蠣”を立ち上げました。
- ・天然採苗にも挑戦。親貝の成熟調査を行い、付着器の管理を徹底しました。

(2) 海底熟成酒（海業）の取り組み

- ・地元の酒販店や酒造会社と協力し、“それぞれの得意分野を活かした地域ビジネス連携”を構築。海業（うみぎょう）として取り組みを開始しました。
- ・協議会はボトルの加工～沈下～陸揚げまでの一連の作業を請負ました。
- ・ボトル加工技術について研究し、安全に熟成させることができる方法を発見、各地で試飲求評会を実施し、ソムリエや飲食展関係者から高い評価を受けました。
- ・大学と協力して味覚・香り成分分析にも取り組んでいます。

3 活動成果および今後の活動計画

- ・令和2年、市場向けにマガキ約5万個を初出荷しました。
- ・飲食店に向けマガキ販路拡大し、県内の出荷先の数が増加しました。
- ・天然採苗で初年度20万個、2年目に100万個の種苗を確保することが出来、1人あたり15~20万円の種苗購入コストをゼロにすることに成功しました。
- ・海底熟成酒の熟成本数は、350本（令和3年）から850本（令和4年）に増加しました。
- ・今後の計画は、マガキの安定出荷体制の構築と海底熟成酒の増産体制の構築です。

4 その他

- ・20~30代の若手漁業者が新たに加入し、協議会の人数が6名から9名に増加しました。



“佐伯真牡蠣”フェアのポスター



天然採苗で得た種苗



完成した海底熟成酒



現在の協議会メンバー

食べて漁業被害を防止!

厄介者クロサバフグ 消費拡大へ

令和元年の秋頃から大分県海域に多数来遊するようになったクロサバフグ。漁具を噛み切ったり漁獲物を傷付けたりする厄介者で、駆除を求める漁業者の声は大きい。一方、食べれば上品な白身で美味。身欠きにしたら需要があるとの市場関係者の提案もあった。

このため、一昨年の10月にはおさかなランドでPR試食会を開催。消費者の評価も上々であった。(▽第136号参照)

今回は、消費者の皆さんにクロサバフグの美味しさを重ねて知ってもらい、購入してもらい、水産資源としての利用につなげていくことを目的に、11月29日おさかなランドでPR試食・販売



臼杵で水揚げされたクロサバフグ



おさかなランドOPA店での試食と販売商品

会を開催した。唐揚げの試食会を行ったOPA店ではアンケートも取った。知名度は依然として低かったが、味は9割近くの人「おいしい」と評価し、販売した刺身、寿司、唐揚げは昼頃までにほぼ売り切れた。

PR試食・販売会の後も、市場にクロサバフグが出荷されれば仕入れ、不定期ではあるがランドで販売を続けている。イベントを一過性のものとせず、消費拡大につなげていきたい。秋から冬が旬とのこと。見かけたらぜひご利用頂きたい。

なお、今回のPR試食・販売会には北海道海域水産振興協議会の後援と県のご尽力をいただいた。感謝を申し上げる。

かぼす養魚をPR

豊の国かぼす大使会・大分かぼす会新年会

「豊の国かぼす大使会」と「大分かぼす会」の新年懇親パーティーが25日、大分市内のホテルで開催された。コロナ禍で3年ぶりとなるパーティーには、両会の会員や市町村長など121名が出席。大分の魅力を県内外に発信した。県漁協からは中根組合長が出席し、「かぼすブリ」、「かぼすヒラメ」、「かぼすフグ」をPRした。

各市町村からも、特産の関あじ・関さば(大分市)、ハモ(杵築市)、養マクロ(津久見市)、クルマエビ(姫島村)など豊かな海の幸が出品された。

「大分から経済を活性化しよう」と挨拶した広瀬知事の言葉のとおり、本県水産物の利用が拡大し、水産業の振興・発展につながることを期待したい。



県漁協と鶴見地域創生支援協議会は、白身魚の消費拡大に取り組んでいる。

「低価格の白身魚の消費拡大」、「地味な魚をお洒落に食べる新しい魚食普及」、「漁協と行政の連携による漁業者支援」が目的。

オオニベ、コブダイ、ブダイなどを使ったフィッシュ&チップスの商品開発を行い、おさかなランドOPA店において金曜日限定「Fridayはフライデー」で、試食・試験販売を行っている。

フライヤーがあるOPA店に限られるので、閉店までの短期間の金曜日になるが、ぜひご利用頂きたい。



県漁協は幟を立て「かぼす養魚」をPR



各地から特産水産物が集まり素敵な料理に



県外でも積極PR・拡販

福岡市場でかぼすヒラメを宣伝・拡販



下入津ひらめ組合（河内伸浩組合長）の生産者6名は14日、福岡市中央卸売市場の「第143回市民感謝デー」に参加。「かぼすヒラメ」の拡販を目的にPRブースを設け、県や県漁協の職員と共に試食・宣伝活動を行った。

来場した消費者や市場関係者ら約1000人に刺身を配布。試食していただき意見を聞いた。多くの方々から、「身がしっかりしていておいしい」、「後味が爽やか」等の高い評価を頂いた。

大阪めじろ会で杵築ん鰯、岬がざみをPR

17日、大阪市内のホテルで開催された「第19回大阪めじろ会」で杵築ん鰯と岬がざみをPR。認知度の向上を図った。「大阪めじろ会」は、豊の国大分の食と酒の素晴らしさを関西でPRする集まり。今回は102名が参加した。

杵築特産のハモはハモ天に、豊後高田市で試験養殖された岬ガザミは煮込み料理に調理して提供した。

ハモ天は「臭みがなくて風味が上品」、岬ガザミは「味が濃厚」と好評を頂いた。



KATARU ~佐伯の水産物を福岡で~



昨年3月福岡市にオープンした「KATARU」は、佐伯市特産の水産物を気軽に楽しめるお店。水産加工品やプリカマなどが購入できるほか、「鯆フライ」や「りゅうきゅう」などの定食も手頃な値段で食べられる。

運営する㈱アールワークスの塩月理沙社長は佐伯市蒲江の出身。かぼすプリファイルは県漁協（米水津加工場）から仕入れてくれる。基本データは次のとおり。ホームページから予約も出来る。福岡出張の際はぜひ利用したい。

- ・住所 福岡市中央区唐人町1-10-1
- ・電話番号 092-753-7515
- ・営業時間 月～日曜日(11:00～21:00、L.O. 20:30)
- ・HP <https://kataru.owst.jp/>



早期指導先による改善計画 信用事業の事業運営方針

第9回理事会で承認

24日、第9回理事会を開催した。前回協議事項とした早期指導先による改善計画や、今後の信用事業の運営方針について決定した。

第1号議案「組合員の異動について」では、准組合員への新規加入、譲渡加入、相続加入及び資格変更の計8名について承認した。

また、第2号議案「内部検査規程・内部検査実施要領の一部改訂について」及び第3号議案「経理規程の改正について」承認した。

第4号議案「早期指導先による改善計画(案)について」では、前回の議論を踏まえ中期経営計画を承認した。計画の骨子は次のとおり。

- ① 目標増資1億円
- ② 事務統合による店舗管理費の改善
- ③ 職員の自然減による人件費の削減
- ④ 不良債権を増やさない(回収する)体制整備
- ⑤ 新工場による安定的な収益計上

下振れリスクを懸念する声もあったが、今後は債権回収も含め進捗管理を徹底していく必要があることを確認した。

第5号議案「信用事業の事業運営方針について」でも、前回の議論を踏まえ、信用事業の在り方に関する要所を踏まえ取り組むことを承認した。3点の要所は次のとおり。

- ① 信用実施店舗(信用コスト)の見直し
- ② 会計監査人監査の法律基準となる貯金残高200億円以下への着地
- ③ 九州信漁連への信用事業譲渡の検討

今後は、これらの方針に従って信用事業の改革を進める。

なお、本件については、理事会に先立ち信用事業部会を開催し、担当理事の合意を得て臨んだ。

海区漁場計画の作成について

大分海区漁調委に知事が諮問

27日、県水産会館5回研修室において、第15回大分海区漁業調整委員会が開催され、知事は漁業権の一斉更新に伴う海区漁場計画の作成について諮問した。

漁業権とは、一定の水面において排他的に漁業を営む権利。本県では現在、共同漁業権81件、区画漁業権が164件、定置漁業権が2件免許されている。

これらのすべての漁業権の存続期間は、令和5年度中に満了する。知事は、漁業法の定めにより、その管轄に属する海面について5年ごとに海区漁場計画を定めるが、海区漁場計画案を作成したときは海区漁業調整委員会の意見を聴かなければならない。

このようなことから今回の諮問となったもので、次回の委員会において答申する。

早期指導先とは

「JFマリンバンク基本方針」に基づく「早期指導実施要領」の定めにより、リスクシミュレーション基準に該当し選定された。

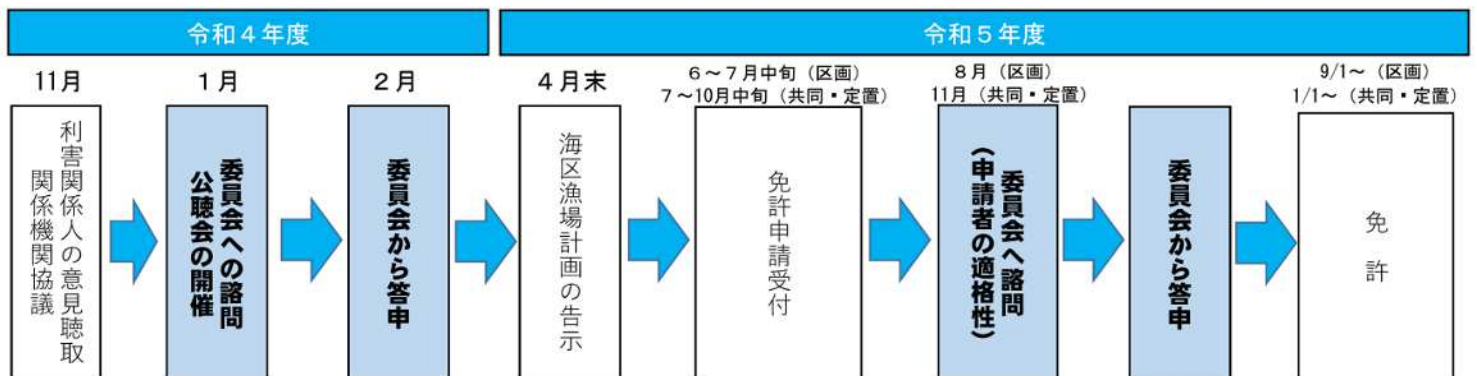
当漁協の場合、組合員の減少により出資金が減少する中、「貸出金の劣化」と「減損損失」のリスクを織り込むと、自己資本比率が10%未満となるもの。

具体的には「貸出金の劣化」は一部不良債権の固定化、「減損損失」とは固定資産(土地)の評価額の著しい下落によるもの。いずれも特定の地区で顕著。

◆ 現在の免許の存続期間

- 共同漁業権 ……10年間 (H25. 1. 1~R5. 12. 31)
- 区画漁業権(真珠養殖以外) …… 5年間 (H30. 9. 1~R5. 8. 31)
- 区画漁業権(真珠養殖) ……10年間 (H25. 4. 1~R6. 3. 31)
- 定置漁業権 …… 5年間 (H31. 1. 1~R5. 12. 31)

◆ 次期の免許までの流れ



今年もやります！

関さば&関ぶりフェア

大分商工会議所と県漁協が共催する「関もの」イベントが今年も開催される。フェアあけの3月11日は「関あじ・関さばまつり」も。皆さん、ぜひご賞味を。

関さば&関ぶりフェア終了後の3月11日土曜日は / **関あじ・関さばまつり**が開催予定!!



豊予海峡の急流にもまれ身の引き締まった関あじ・関さばは、食通をうならせる最高の味。新鮮な「関あじ・関さば・関ぶりの刺身定食」(食券は当日現地で販売)が味わえる見逃せないイベントです。みかん、野菜などの特産品販売コーナーのほか、旬のクロメをはじめとする海産物、関あじ、関さば、関ぶりなどの活魚の販売も行われます。

大分市佐賀関が誇る関ものをもっと楽しむチャンスです!

開催日: 令和5年3月11日(土)

開催場所: 大分県漁協佐賀関支店
水産物荷捌施設
(大分市佐賀関2016-4)



詳細は大分県漁協 佐賀関支店HPへ
大分県漁業協同組合 佐賀関支店
<https://sekiajisekisaba.or.jp>

※新型コロナウイルスの影響により、中止する場合がございます。

フェア参加店舗など詳細はHP↓から

<http://www.if-oita.or.jp/>

関さば&関ぶりフェア

冬に際立つ
おおいたの味覚
ぜひご堪能あれ!

令和5年2月1日(水)~3月10日(金)

フェアメニューを
お食事された方には
抽選で豪華商品が当たる!

参加店舗に設置してある
応募用紙に必要事項を
ご記入のうえ
応募してください。



サカナをたべれば
幸福が見えてくる

オシウメ

150号を記念してご紹介するのは御食事処「三休」。佐伯市蒲江、名護屋支店の少し先にある。
何度か足を運んだが、「海鮮ひつまぶし」(税込1800円)は絶品。味、ポリウムとも申し分なし、と言うより、酒飲みにとっては「お酒なしで食べるのもったいない」と思わせる逸品。
ここは御料理民宿でもあるので、いつか泊まりがけで利用したいと思っている。

編集後記

小野元専務は第50号の編集後記に「創刊から1年後に第12号を出した際、ひとり祝杯をあげた」と記し、50本のバラの花束の写真を添えている。分かる気がする。プロの物書きや編集者でない素人が、定期の月刊紙を発行するのは難しい。実はこれを書いている今も、31日の午後。早く脱稿して校正したいのだが、400字の原稿用紙が埋まらない。

とおり、これからの県漁協の方向性を決める大切な課題について議論し、方針を決めている。今後は、合意した方針に沿って、着実に改革を進めなければならぬ。
本紙が第200号を発行するのは4年と2カ月後のこととなる。後任の専務には編集後記に「増資や債権回収が着実に進み、産地加工の成功とも相まって経営は大きく改善した」と書いて祝杯をあげてもらいたいものである。