

平成22年度 石川県水産振興協議会次第

平成23年3月24日(木)

14:00~16:00

県庁2階 202会議室

1 開 会

2 挨拶

3 議 題

(1) 水産振興(水産課予算・事業)に関する事項

1) 学校給食への県産魚の提供(平成23年度予算)

2) 首都圏等の量販店との直接取引(平成20年度~)

(2) 県産水産物の海外市場の開拓

(小木産冷凍スルメイカの上海への輸出(平成22年度国事業))

(3) 漁船海難事故防止に係る取り組みについて

(4) 水産総合センター研究の概要

4 その他

5 閉 会

※主な発言内容

1) 学校給食への県産魚の提供

- ・ 食育は重要。「石川県の子供は全員が魚の食べ方を知っている」というように出来ればと思う。
- ・ 学校や保育所も、漁業者が魚の話をしに来るのを待っている。
- ・ 漁業者から働きかけることが大事。地域の漁協と学校の連携が大事。
- ・ 旬のおいしいものを提供し、魚のおいしさを知ってほしい。
- ・ 漁業者の側から、「この時期には何が獲れる。これはフィーレまで加工して提供出来る。」などという情報を発信することが必要と思う。
- ・ 無償提供してでも子供達に食べてもらうべき。県漁協として予算を組んで対応出来ればと思う。

2) 首都圏等の量販店との直接取引

- ・ 大手のスーパーばかりでなく、地元のスーパーとの関係を強化すべき。
- ・ 「石川県では、どこの旅館でも地物の魚を出す」というようになってほしい。

3) 県産水産物の海外市場の開拓

- ・ 新たな販路の確保は非常に大事。魚価の底ざさえにつながってほしい。

4) 漁船海難事故防止に係る取り組みについて

- ・ 海上保安庁の指導でライフガードレディースを結成したが、県や県漁協として指導、支援をお願いしたい。

5) 水産総合センター研究の概要

水産総合センターから以下の研究内容を報告

- ① 新たな海況予測システムの開発
- ② トリガイ養殖技術の開発
- ③ ドジョウ増養殖技術の開発
- ④ 能登半島沖合で漁獲されたサワラの年齢と成長
- ⑤ サワラを「いしる」に利用加工するための技術開発
- ⑥ 発酵・塩蔵水産食品のヒスタミン低減化技術の開発
- ⑦ 海水種苗生産稚アユの淡水馴致法の改良