

地元の食材のブランド化で地域を元気に ～県をあ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、消費者のみなさまから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、



JFいしかわ

専務理事

たぶち かずも
田渕 一茂様

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」とたぶち かずも田渕一茂専務理事は言います。

「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、県をあ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」と田渕専務理事は笑顔で話してくれました。