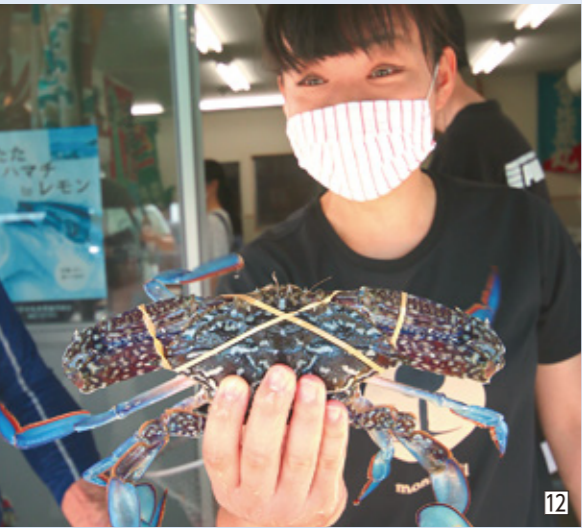




10



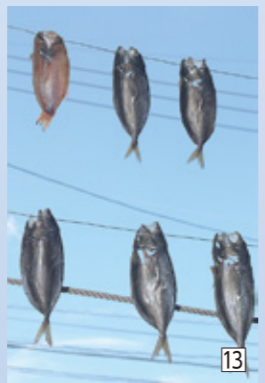
12



11



14



13



7



8



9

おおたけ おさかな いしな

穏やかな瀬戸内海が目の前に広がる大竹市。そこは恵まれた漁場でもあります。カキ、ハマチ、マダイなどの養殖も盛んで、養殖魚は県内一の収穫量を誇ります。海の恵み、大竹の魚で食卓を彩ってみませんか。
【取材 企画財政課】



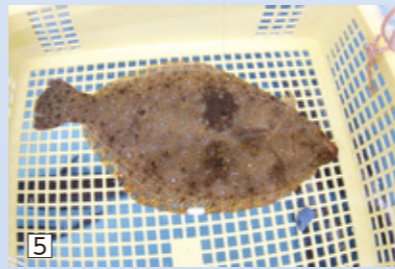
2



3



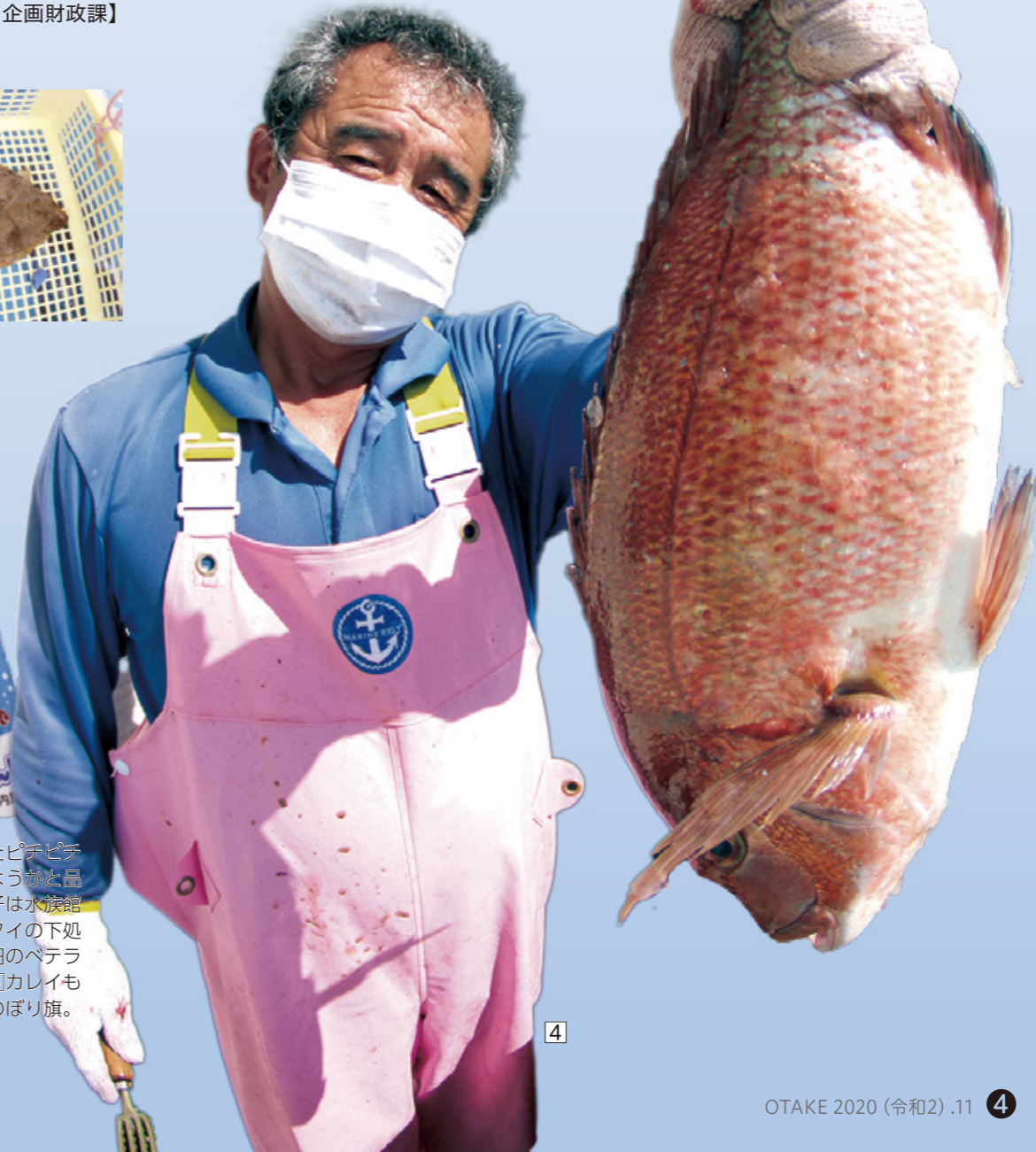
1



5



6



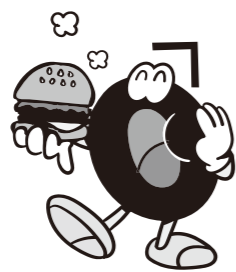
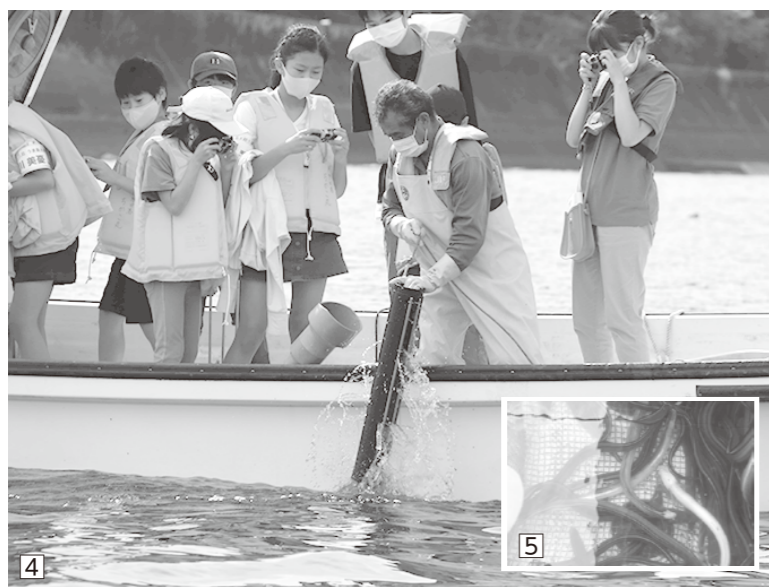
4

毎月第3土曜日に、くば漁協の水産GOGO市。今年は、新型コロナウイルスの影響で、しばらく開催することができませんでした。緊急事態宣言が解かれ、7月に新型コロナウイルス感染症対策を施し、規模を縮小して再開。8月のお盆休みを挟んで、9月19日に、ようやくいつもの通りの開催にこぎ着けました。

を盛り上げます。焼きアナゴの匂いが漂う売り場の周囲では、新鮮な魚介類を求めて、今か今かと開場を待つ行列ができました。広島市から訪れた竹林剛さんは、インターネットで調べて初めて来ました。肉を食べることが多いので、たまには魚もいかなと、タイワンガザミやカンパチなどを購入し、満足げな表情。市内はもとより、市外からのリピーターも多く、大竹の海で捕れた魚介類が、家庭の食卓を彩っている様子が目に浮かぶようです。

魚介類の総菜も豊富。調理場では天ぷらを揚げて奮闘中。人気の商品、炭火で焼いたアナゴ。今晩のおかずは何にしようかな。バンドのメンバーもサザエを購入。紫がかったタイワンガザミは、いかがですか。ノドグロ、アジの天日干し。青空を泳いでいるようです。振りも楽しく、『あなたハマチtoレモンのテーマ』で踊るバンド、THE Give&PresentIsは、GOGO市や、マロンの里のイベントの常連バンド。

いけすからすくいあげたピチピチのマダイ。どの魚にしようかと品定め。いけすに泳ぐ様子は水族館みたい。注文の入ったタイの下処理でウロコを剥がす阿多田のベテラン漁師の中村直喜さん。カレイもおいしいよ。目印は、のぼり旗。



①県の職員からアナゴについて学びます。②アナゴのハンバーガーにかぶりつきです。③焼きアナゴ、おいしいな。④アナゴ筒漁の模擬操作を見学。カメラに収めます。⑤船内のいけすのアナゴ。⑥ヌルヌルのアナゴ、うまくつかめた吉岡蒼太くん。⑦北林組合長にアナゴの開き方を習います。⑧「手を添えて包丁を使うのが難しい」北林組合長の手ほどきを受けながら体験した杉之原菜緒さんの感想です。

この調査団は、県内各地から応募してきた小学生20人で結成されています。実際にアナゴの下処理をしました。

漁業者の減少や地球温暖化の影響で、激減していることなどを学びま

海の未来を考える子どもたち アナゴ調査団がやって来た――

公益社団法人日本財団の『海と日本プロジェクトin広島』では、平成28年からテレビやイベントを通じて海の魅力を伝えたり、海の未来を考えたりする取り組みを行っています。今年も、大竹で捕れるアナゴについて学ぶ『アナゴ調査団』が、9月19日の『おおたけ水産GOGO市』に合わせて、くば漁協にやって来ました。

り、漁を見学したりして、自分なりのテーマを見つけ、各自で『アナゴ新聞』を作成するというもの。新聞は11月28日(土)から約1カ月間、広島電鉄の3両編成のラッピング電車内に飾られ、広島市内などを走ります。

続いてアナゴの下処理に挑みます。広島市から参加した5年生の面家哲大くんは、ヌルとしたアナゴを前に悪戦苦闘。「包丁を使うのが難しかった」という感想でした。屋は、アナゴを使った『98パーガー』を始め、焼きアナゴなどを味わいました。

漁から戻ると、漁師さんに、「後継者はいますか」「1日のスケジュールは」などの質問が飛び交います。子どもたちは、今日1日の体験を持ち帰り、新聞作成に取り組みとのことでした。

広島市内に出かけたとき、子どもたちが玖波で取材した『アナゴ新聞』の電車に出会えるかもしれません。

直販で新鮮な魚を届けたい 北林組合長に聞く『おおたけ水産 GOGO 市』



(上)いけすからマダイをすくいあげた本町から来た中村勇斗くん、結里乃ちゃんきょうだい。重かったかな。(下)今夜のおかずは、アジかな？

『おおたけ水産GOGO市』は、くば漁協と阿多田島漁協の共催で、毎月第3土曜日に行われています。GOGO市の立ち上げから携わってきた、くば漁協の北林隆組合長に話を伺いました。

「GOGO市は、漁業者の所得向上と流通改善を目指して、鮮度のいいものを直販で届けようというところで、平成25年の春に晴海臨海公園でスタートしました。今は10時から始めていますが、当時は午後からの開催だったこともあり、GOGO市と名づけたものです。」

しかし、調理した食品を扱うこともあり、衛生基準にのっとった場所でないればと、くば漁協の市場内に『たいたいこんぼ』という施設を作りました。『たいたいこんぼ』というのは、たいたい(魚)を細うするというような意味の玖波の方言のようで、魚を包丁でたたいてミンチ状にしたものをそう呼んでいたそうです。

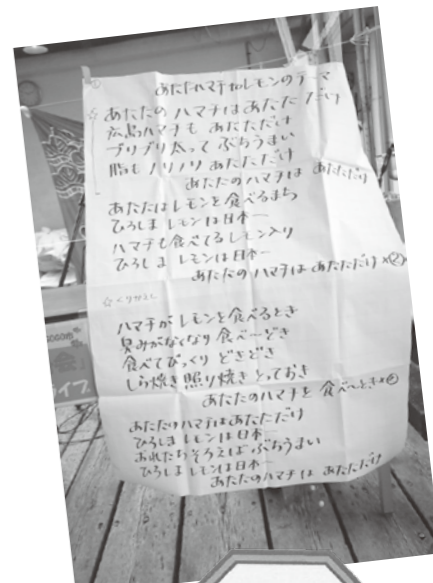
当初から焼きアナゴが人気でした。ただ、特大サイズのもは、あ

おおたけ
おさかない
おいしいな

まり食されないので、ミンチにして揚げたものをパンに挟んだご当地ハンバーガー、『98パーガー』にしてみました。パンも地元のパン屋さんのもので、具材も特産品のキクイモのピクルスを使っています。

市外からのリピーターも多く、昨年は、年間約2千人の方が訪れてくれました。皆さんに認知されてきたGOGO市ですが、課題としては、お客さんの滞留時間を長くできないかということ。そのために、港を親水性のある地域資源として活用できないかなと考えています。例えば港からクルーズができないかなど思ったりもするのです。

11月のGOGO市は、あたたかハマチ to レモンの初入荷です。ハマチの解体実演、試食、阿多田から運んできた船上からの、もちまきも予定しています。ぜひお越しください。



毎月第3
土曜日は

獲れたての地元の魚を
そろえております

とき 11月21日(土) 10時～
ところ 「たいたいこんぼ」
(くば漁業協同組合内施設
玖波3丁目8番13号)
※内容は変更になることがあります。

お問い合わせ
おおたけ水産GOGO市実行委員会(くば漁業協同組合内) ☎57-7034

あたたか
旨
ハマチ

GOGO GO! GO!
GOES ON!!

9時前後…生演奏、特産品販売
9時30分…活魚、総菜類販売
10時…鮮魚販売
10時30分…あたたかハマチ to レモン初入荷
(船上から紅白もちまき)
11時45分…あたたかハマチ to レモン解体実演、
模擬競り売り、試食会

おたけ
おさかな
おいしいな

ごはんにはマツチ

阿多田島産のマダイの西京焼き

県産水産物が学校給食に



栄養士から取り組みの趣旨を聞いて、阿多田島産のマダイを味わいます。

新 新型コロナウイルス感染症の影響で、消費が落ち込んだ広島県産の水産物。そのため在庫が増加している養殖マダイや養殖ブリ（ハマチ）の消費拡大を図るとともに、その魅力を伝える食育として県が取り組んだのが、『県産水産物学校給食提供事業』で、県内675校の給食で実施されるものです。

その第一弾として選ばれたのが、阿多田島産の養殖マダイ。なんと県産の9割以上が、阿多田島で生産されているというから驚きです。

白身魚の王様とも呼ばれることもあるマダイ。美しい赤い色や形、「めでたい」という語呂合わせからも縁起のいい魚として喜ばれてきました。脂質が少なく、良質なたんぱく質がたっぷりです。

10月1日、大竹市内と広島市内の小中学校など、51校の給食でマダイが使われました。

大竹市の献立は、約100kgの阿多田島産のマダイを使った、『マダイの西京焼き』です。白みそのたれに漬け込んで、こんがり焼き上げました。肉厚で、かめばかむほどマダイのうま味が感じられます。

小方小学校の6年生の教室では、『西京焼き』と、この日の中秋の名月に合わせた白玉入りの『月見汁』をおいしそうにほおぼる姿が見られました。

西京焼きは「ごはんにはマツチして、おいしかった」という声が聞こえてきた給食時間でした。



肉厚の西京焼き。おいしそう。

密漁を許さない
12月1日から
「なまこ」「あわび」の
採捕が禁止されます

問い合わせ
県農林水産局水産課
☎082・513・3616

なまこ、あわびの悪質な密漁が各地で発生していることから、漁業の許可、または漁業権に基づかないなまこ・あわびの採捕が令和2年12月1日から全国的に禁止されます。レジャーや個人的な消費を目的とした採捕もできなくなります。

違反した場合は、3年以下の懲役または30万円以下の罰金に処せられることがあります。

NG できなくなること

- ☒ 試験研究・教育実習目的の知事の許可や、漁業の許可または漁業権に基づかない採捕はできません。
- ☒ レジャーや自家消費のための少量の採捕であっても、違反となります。
- ☒ 漁業権が設定されていない海域でも違反となります。

詳しくは、水産庁ホームページをご覧ください。
「密漁を許さない 水産庁の密漁対策」で検索。

食品の安全性の向上のため 食品取扱者等 実務講習会

問い合わせ
衛生管理の見える化推進協議会
(くば漁業協同組合内)
(担当/北林☎090-9502-4648)

HACCP（ハサップ）の義務化に向けて講習会を行います。食品衛生法などが改正され、原則全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の実施を求められることとなりました。令和3年6月までに、小規模事業者などは「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の実施が義務付けられます。

◆HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは？

これまで行ってきた衛生管理を個々の事業者が使用する原材料、製造・調理の工程などに応じた衛生管理となるよう計画策定、記録保存を行い、「見える化」するものです。

衛生管理のポイントが明確化になり、効率的な管理が可能になることで、食品の安全性が向上し、食中毒の発生の可能性が低くなります。安全性が上がり、クレームの減少、ロスが減ることで経費削減、顧客からの信頼性の向上につながります。

◆市域でのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の普及・拡充・定着を図るため、「HACCP講習会」を開催します。

講習会では、小規模な一般飲食店業者を対象としたテキスト（厚生労働省が確認した手引書と衛生管理計画・記録簿）を用い、ワークショップ形式で実践記入をしていきます。

とき 11月25日(水)13時30分～16時

ところ 大竹商工会議所

対象 市内の飲食店営業者または食品衛生責任者(例 スナックバー、お好み焼き・居酒屋など)

内容

- ① 事業説明
 - ② 講義（改正食品衛生法とテキストの説明）
 - ③ ワークショップ形式による記録の記入を実践
- 講師**
県西部保健所生活衛生課担当者
- 定員** 50店舗程度（申込順）
- 申し込み** 電話で11月16日(月)までに衛生管理の見える化推進協議会へ。

HACCP（ハサップ）危害分析重要管理点とは

食品製造過程で食中毒などを起こす要因(生物的、化学的、物理的)を科学的に分析し、除去または安全な範囲まで低減できるような管理・記録する手法。

「学びのカフェ」11月講座 どう生きる?!コロナ時代 あなたの「居場所」ありますか

問い合わせ 玖波公民館 ☎57-7084
共催 認知症対応・玖波地区地域包括支援センター

現在、新型コロナウイルス感染症の影響で、マスク着用・3密回避など、人との関わりが持ちにくい状況が続いています。そこで今回は、人との関わりが制限される中で、どのように人と関わり、「居場所」を作っていくのか、そしてこのコロナ時代をどう生きていくのかをテーマとした講座を行います。

とき 11月21日(土)13時30分～(受け付け13時～)
ところ 玖波公民館
講師 丸山法子さん
申し込み 11月2日(月)から電話または直接玖波公民館へ。



講師プロフィール
「一般社団法人リエゾン地域福祉研究所」代表。社会福祉協議会職員として、県とともに地域包括ケアを手がけた。40歳半ばに退職し、100年人生に安心できる社会づくりと人材育成をテーマに全国で活動中。

毎月第1 土曜日は マロンの里 交流館 土曜日



とき 11月7日(土)10時～
ところ マロンの里交流館
(栗谷町大栗林195-12)

地物農産物や惣菜の販売も行います。
ぜひお越しください。

問い合わせ マロンの里交流館
☎55-0055

来て見て楽しんで!地元産品いっぱい

日曜朝市 マルシェ

月一の朝市

地元の野菜や魚、加工品から、ここでしか買えないものまで、幅広い品ぞろえの朝市。子ども向けのコーナーもあり、年齢を問わず楽しめます。

とき 11月22日(日)10時～12時
ところ コミュニティサロン玖波
問い合わせ 玖波まちづくり振興会(有なか川 内☎57-7257)