

JFSTA NEWS

contents

会員通信	1
会務報告	8
事務局便り	10

会員通信

FAO世界漁業・養殖業白書 (2016年版) 広告版

嶋津靖彦

FAO水産養殖局が編集・発行する「世界漁業・養殖業白書 (SOFIA)」は、「世界食糧・農業白書 (SOFA)」、「世界森林白書 (SOFO)」などと並ぶFAOの旗艦的刊行物である。SOFAは毎年、SOFIA、SOFOは1995年以降隔年(偶数年)に刊行されている。2016年7月に開催された第32回水産小委員会に先立って公表された最新版のSOFIA2016はA4版で194ページあり、FAO水産・養殖局 (Department of Fisheries and Aquaculture) のホームページからダウンロードできる。

ホームページには2ページの広告版 (Flyer) も掲出されており、SOFIAのエッセンスを読みとることができる。更に2016年版からは小冊子 (Booklet) も併せて公表されており、こちらは表紙を含んで24ページである。

冒頭の農業・林業・水産業の3白書については、(公社)国際農林業協働協会 (JAICAF) から和訳した冊子が刊行されている*。SOFIAについ

てはFAOに勤務する日本人専門家の協力により原文から抜粋されたものを和訳してきたが、2016年版は上記の小冊子版を翻訳することとなった。筆者が担当した和訳は完了しており、近々刊行される予定である。

そこで、今回はSOFIA2016の広告版を全訳したので紹介しよう。Flyerとは元々折り込みチラシということであり、毎朝の新聞でおなじみの目玉商品を記載した広告である。広告版を読むだけで十分であるという読者もいることと思うので、以下に全文を紹介することとする。わずか2ページであるが、内容は濃い。SOFIA本冊の表紙の下部には「すべての人の食料安全保障と栄養に貢献する」というキャッチフレーズが掲載されており、広告版の本文の冒頭にもこの表現がある。広告版の本文の和訳は以下のとおりである。

*注 SOFIA2008以降の和訳をJAICAFのホームページから参照することができる。トップページの「資料室」→刊行物→右側の刊行物目録で「その他」をクリックすると、「世界漁業・養殖業白書2014年(日本語要約版)」を始めとして2008年版までが遡及して掲載されている。

本文

この刊行物は、持続可能な発展のための2030アジェンダ、持続可能な発展目標（SDGs）、およびパリ協定等の主要な国際協定を契機として発行されたものである。

そこで、SOFIA2016では上記の協定等が漁業・養殖業に対する影響の可能性と、これら両部門が所定の社会、経済、環境目標を達成するためにできること、しなければならない重要な貢献の両面について吟味している。

世界の漁業・養殖業生産量（水生植物を除く）は2014年に1億6,720万トンに達し、うち漁獲量は9,340万トン、養殖業生産量は7,380万トンであった。非食用向け分を除くと、2014年には初めて世界の人々が野生の魚介類よりも多くの養殖魚介類を摂取したことになり、画期的な出来事となった。2014年の世界の養殖業生産量は、水生植物を含めると1億110万トンに達し、漁業総生産量（1億9,570万トン）の52%に相当する。

商業的漁獲の対象となっている魚類資源のうち、生物学的に持続可能な水準にあると評価された資源は2013年に68.6%であった。すなわち、31.4%が乱獲の状態となっている。前者のうち、十分に利用されている資源は58.1%、低利用な状態にある資源は10.5%であった。

直接的な食用向けとして供給される世界の水産物のシェアは、1960年代の67%から2014年には87%（1億4,600万トン）にまで顕著に増加した。

世界の魚介類の食用向け供給量は過去50年間の人口増加率を上回っており、年間1人当たり魚介類消費量は1960年代の約10kgから20kgへと倍増した。

2013年には、魚介類は世界人口の動物性タンパク質摂取量の約17%、全タンパク質の6.7%を占めている。さらに、魚は31億人以上の人々に、1人当たり動物性タンパク質の平均摂取量のほぼ20%を供給している。

2014年には、漁業・養殖業に従事する世界の人口の84%がアジアで、推定5,660万人が漁業と養殖業の一次部門に従事しており、養殖業に従事する1,800万人のうち94%がアジアであった。

女性は、2014年に漁業・養殖業の一次部門従業者の19%を占めたが、加工・取引等の二次部門を含めると労働者の約半数を占めていた。

2014年の開発途上国からの水産物輸出額は800億ドルであり、純輸出収益（輸出－輸入）は420億ドルに達した。

FAOのブルー・グロース・イニシアチブは、持続可能な漁業・養殖業、生計および食糧システム、水生生態系サービスからの経済成長に関連して、新しいグローバルアジェンダを開発し、実施する国を支援する。いくつかのSDGsの目標を反映して、特に、汚染、生息環境の劣化、乱獲や有害な慣行によって生態系がストレスを受けているような、多くの脆弱な沿岸の漁業に依存するコミュニティを支援の対象としている。

過去20年にわたって「責任ある漁業のための行動規範」は、漁業および養殖業の持続可能な開発のための世界的基準となってきた。2014年に採択された「食糧安全保障と貧困撲滅の文脈における持続可能な小規模漁業を確保するための自主的ガイドライン」は、小規模漁業ガバナンスと食料安全保障と栄養強化に向けた原則とガイダンスに関する世界的コンセンサスを表している。

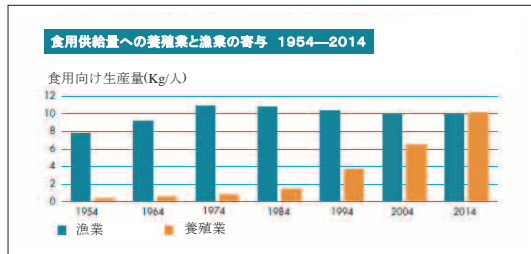
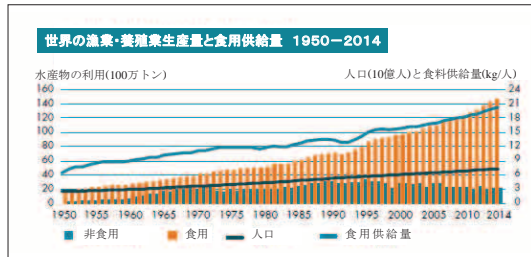
違法・無報告・無規制（IUU）漁業を阻止、撤廃するための寄港国措置に関するFAO協定の発効と実施は、IUU漁業と戦う大きな前進となることが期待される。

コモンオーシャンズ/ ABNJ（国家管轄圏外海域）プログラムは、国際的に合意された世界的目標を達成するために、国家の管轄外の海域における漁業資源および生物多様性保全の効率的かつ持続可能な管理を促進することを目的としている。地球環境ファシリティによる資金提供を受け、他のGEF実施機関や様々なパートナーと緊密に協力してFAOが調整を行っている。

「世界漁業・養殖業白書」2016年報告で強調されている他のテーマには、次のようなものがある：まともな仕事の促進、混獲と投棄、水生侵略外来種、責任ある内陸漁業、栄養。2016年報告の展望のセクションでは、今後10年間の漁業および水産養殖部門の最も妥当な傾向について

説明している。また、漁業・養殖業の将来の発展を形作る上でのブルー・グロース・イニシアティブの潜在的に有益な役割について概要が記されている。

広告版の本文中に本冊からの2枚の図が掲載されており、それらは「世界の魚介類の利用と供給」、「食用向け消費における養殖業と漁業の相対的貢献」である。これらの図を以下に示す。



主要なメッセージ

広告版2ページの右欄には「主要なメッセージ」として、本文中の6項目についての簡単な解説が掲出されている。

- 世界の養殖業生産量は増加を続け、現在では食用向け消費量の半分を提供している。
- 持続可能な開発のための2030アジェンダ、持続可能な開発目標 (SDGs)、パリ協定は、漁業・養殖業部門に対して強い影響力を持つこととなるであろうから、これらの部門は社会、経済および環境目標を達成するために所定の役割を果たさねばならない。
- 違法・無報告・無規制漁業を阻止し、制止し、排除するための入港国措置に関するFAOの協定は、IUU漁業と戦うために大きな前進となることが期待される。
- 採択から20年を経過した「責任のある漁業のための行動規範」は、水産資源の持続可能な利用のための国際的な基準と枠組みとして受け入れられ、存続している。

○2050年までに97億人に達すると予想される世界人口に対する食糧安全保障と十分な栄養に大きく貢献する海洋と内水面の潜在的可能性について、認識がますます高まっている。

○第2回国際栄養学会は、多くの沿岸地域社会において、また、特に「1000日の窓」(注：妊娠から子供の2歳の誕生日までの期間)における栄養と健康の源泉としての魚介類の重要性を確認した。

古平の魚霊碑

長谷川 英一

札幌中心部からおよそ70数kmのところ、積丹半島の北東側に古平(ふるびら)町はあります。ここは江戸時代からニシン漁が栄えた土地で、古平漁港にある東しゃこたん漁業協同組合の直売所の脇に魚霊碑(写真1)が建立されています。建立された昭和43年当初は漁港外れの場所にあったそうですが、人目に付きにくいということで4～5年ほど前に現在の場所に移設されました。碑石は自然石の硬石、土台のはめ込みは黒みかげ石です。「魚霊碑」の題字は当時の北海道知事である町村金吾の書、はめ込み部分の文案と書は当時の古平漁業協同組合理事であった佐々木孝泰によります。



写真1 魚霊碑

はめ込み部分の文には、『千古を誇る蝦夷地の開拓は海道に始まり魚族に生きる人々に因って其の一步を踏み出した 古平もその如く遙かな波路を越え此の地に生活を遂げた先人に因って海田の扉は拓かれた 以来風雪を重ねる事百年 今や日本海は言うに及ばず遠くオホーツク海アラスカ周辺の海域に船出して今日を築くに至る 我等が子孫又万里の彼方に飛躍する 憶ひ今日あらしめた先人を偲び 豊漁の欣びを齎すした魚霊を祀り 魚族の尽きる事なきを祈願す 茲に古平町開基百年を記念し之を後世に捧ぐ 昭和四十三年九月七日 古平漁業協同組合建之』と建立の由来が記されています。

この文章にもあるように、和人が蝦夷地にやってくる以前からアイヌ民族が海漁の礎を築いてきたことを称えています。

その海漁の歴史は1996年2月10日に起きた古平と余市の間地点の豊浜トンネル崩落事故現場近くにあるセタカムイ岩(写真2)に纏わる伝説によっても窺い知ることができます。豊浜トンネルの古平側のパーキングエリアにその由来が記されています。『昔、ラルマキという村の若い漁師が、一匹の犬を飼っていた。漁師は、犬を可愛がり犬も主人によくなっていた。ある時、海が久しぶりになぎになり、漁師は仲間と共に沖へ漁に出た。犬は、いつものように海辺で主人の帰りを待っていた。ところが、朝は穏やかであった海が、何時のまにか波が高くなり、日暮れとともに暴風雨となってしまった。村人はかがり火を焚いて無事を祈った。やがて、難を逃れた漁師が浜に帰ってきたが、犬の主人は、ついに帰ってこなかった。暴風雨は何日もつづいたが、犬は海辺で待っていた。そして、ある夜、悲しげな犬の遠吠えが、何時までも聞こえていたと言う。翌朝、暴風雨は止んだが、海辺に犬の姿は無く、岬に、犬の遠吠えをした形の岩が、こつ然とそそり立っていた。人々は、その岩を「セタカムイ」(犬の神様)と呼ぶようになった。』(原文のまま)

なお、魚霊碑については古平町文化会館の町

史資料室の村井芳男氏から情報をいただきました。記して謝意を表します。

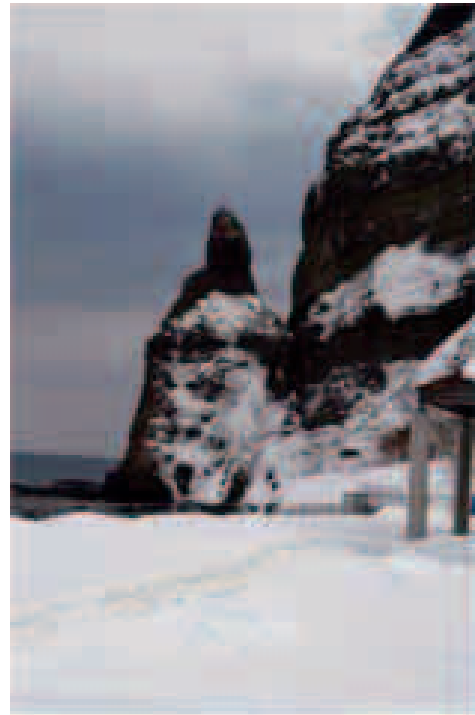


写真2 セタカムイ岩

魚見桜の蘊蓄

上城義信

⑫カワハギ君の献身

寒くなるとカワハギが脚光を浴びる。身は透明感があって、歯触りもさわやか、肝を添えるとフグにも優ると人気がある。

そんなカワハギも、海の中での雄の涙ぐましい献身はあまり知られていない。いつも5～6尾の雌を従えてハーレムを作っているように見えるが、実際には、雌たちの下僕として立ち働いているらしい。女性陣のご機嫌伺いをしながら求愛し、愛を捧げて、立ち働いているのです。彼女たちのご機嫌を伺いながら、求愛し、愛を捧げて、精も根も尽き果てるのです。

男子の本懐、まさに男冥利に尽きるというのだろう。

背びれの第一棘が突出して長い雄のカワハギを見つけたら、惜しめない激励をお願いしたい。

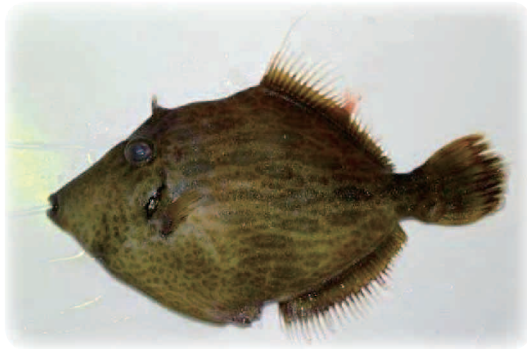


写真1 カワハギ君

さて、平成29(2017)年、初の魚市場朝市訪問は、外気温が氷点下4℃の寒い朝となった。

午前6時30分、夜明けには間があり、外は薄暗い。朝漁から戻った船からは競り場へ魚が運ばれている。他地区からは活魚車が運んで来た。

午前7時、深江漁港の日の出。買い物客が集まりはじめ、セリ場の小間は魚でいっぱいとなった。大物の寒ぶり、サワラが目を惹く。日出地区冬の特産ナマコも多い。春の先駆けメバル、カサゴも揚がり始めたようだ。

午前7時30分、競りが始まる。海から揚がったばかりの魚介類を主役に、仲買人、漁協の職員そして多くの買い物客でごった返す浜の市。人と魚が、日々繰り返し展開される朝市の景色は、その都度新鮮に見える。この日、セリ場に並んだ魚介類は、52種類で、先月(12月)に比べて14種多い。函も368函で先月の2.6倍と大きく増えた。なかでもイカ類の種類が増え、コウイカ、ジンドウイカが大幅に増加した。今月ランキング入りした種類は、魚類(6)：軟体(3)：その他(1)で、魚類が過半数を占めた。なかでもカワハギ、カイワリは冬が旬。メバル、カサゴは春の先駆け。イカ類は、別府湾の冬の華。エソは、和名トカゲエソが主体。ミンチにしてエソ団子、フライで美味。さて今月の主役カワハギだが、産卵期を迎えた今が旬。同じ仲間ウマヅラハギがある。ウマヅラハギは、体が細長く、身肉に若干苦みがある。ただ肝臓が大きく、肝醤油や鍋には珍重されるようだ。両種ともウロコがなく、調理の際は、その分厚い皮を剥いで捌くが、セリや魚屋の店頭では、皮を剥いだ状態で並ぶことが多い。新鮮なものはやはり薄造りの刺身が美味しい。フグに匹敵す

る上品な白身は、肝醤油にカボス汁で食べると絶品。



写真2 皮を剥がれてセリに出されたウマヅラハギ



写真3 肝が大きいウマヅラハギ

午前8時 競りが始まって30分が経った。競り場では、落札した魚をそれぞれの店に運ぶ人々でごった返す。小間と小間の狭い通路は人と人がぶつかりそうだが、魚を落とすことはほとんどない。それぞれ決まった道筋があるのだろう。

出店の前では、大勢の買い物客がお目当ての魚を物色している。中には、大きなクーラーボックス持参で物色するお父さんも見かける。持ち帰って、料理教室でも開くのだろう。

小間の魚を一函づつメモする筆者は、この季節は、指がかじかんで、思うように字が書けないことが多い。



写真4 一函づつメモを取る筆者

午前9時 競りは終盤戦に入る。買い物の客相も入れ替わってくる。乳飲み子を抱えたお母さんや孫連れのおじいちゃん、おばあちゃんも見られる。

買い物客相手のタコ焼き屋さん、天ぷら屋さん、花屋さんの店にも人だかりができる。

朝まだ暗い時間に動き始めた朝市も、多くの人々と魚との触れ合いが終わると、信じがたいような静寂が訪れる。僅か3時間ほどの人間ドラマが実に楽しい。

寒冴えて メモ取る指は ままならず

⑬朝市 買い物客もいろいろ

2月18日(土) この日は、二十四節季の雨水。水ぬるむ季節というもののまだまだ寒い。陸では、きのう春一番が吹いた。夜明け前、日出町深江漁港の海面には、三日月と明けの明星(金星)が映っている。



写真5 深江漁港の夜明け

競り開始前の午前6時半、小間の魚介類はまだブルーシートで覆われている。朝どれの魚が、港横づけの漁船から運ばれてきた。次いで、豊岡、日出地区からも活魚運搬車が到着する。

競り場の主役は、地元の魚介類だが、競り場の準備に励む漁協職員には最も忙しい時間帯だ。そして仲買い(仲卸し)は入念に下調べに集中する。



写真6 天然生ワカメを出荷する漁師さん

この頃になると、お魚愛好家たちが顔を見せ始める。熱心にお目当てを探す夫婦連れ、朝の散歩ついでに立ち寄った人、飲み友達連れなど様々な人々で賑わってくる。

この日の競りに揚がった魚介類の種類数は38種で、先月より14種の減少で38種。これは一年のうちで最も少ない。出荷された函数は281函で、先月より87函少ないが、イカ類が増え、なかでも中・小型のジンドウイカとケンサキイカが顕著で、海の生産力向上に貢献著しい。

次に今月のランキングをみると、首位はジンドウイカで、先月3位からの躍進、第2位は先月首位のエソ、第3位はケンサキイカが初のベストテン入りを果たした。第4位コウイカは、先月第2位からの後退。第5位ナマコはほぼ横ばい。第6位のサワラもほぼ横ばいながら魚体はやや大型化。第7位ワカメは天然産。第8位カイワリは前月と同順位。第9位ヒメジは増加傾向。第10位のスズキも横ばいで好漁が続く。

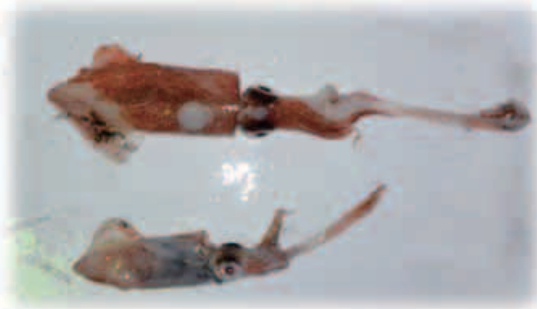


写真6 ジンドウイカ(通称べいか)

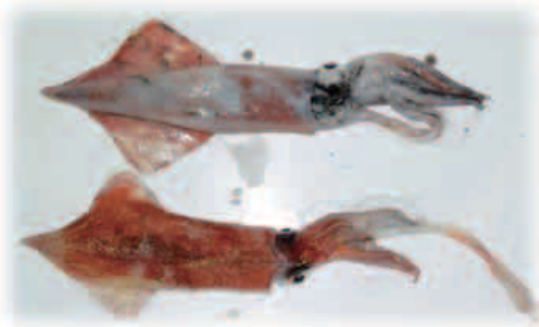


写真7 ケンサキイカ

類別比率では、魚類(5):軟体類(3):その他(2)で、このうちのその他では、冬から早春の人気魚種ナマコとワカメがよく健闘している。

競りも中盤を過ぎると仲介人店が賑やかになる。魚屋さんとお客との対面販売は日本の伝統商法。客は、お目当ての魚探しに懸命だし、他の客との争奪も白熱化する。



写真8 対面販売も大繁盛

終盤戦(午前8時半～9時ごろ)になると満載のビニール袋を提げて、満足げに帰路へ急ぐ人々が多くなる。一刻も早く、鮮度が落ちないうちに自分で捌いて、料理に励むのだろう。

それに日出の朝市には、魚以外にも地元産の朝どれ野菜が並ぶ。白菜や大根は鍋料理には欠かせない。競り市の最後は行列のできるタコ焼き店。軽ワゴン車の後ろに簡易タコ焼き器を据えている。地元産タコたっぷり、ワンパック8個入り、値段はワンコインの500円。腹をすかした買い物客の食欲をそそる。



写真9 満載のビニール袋を両手に



写真10 野菜も買えます



写真11 行列のできるタコ焼き屋さん

一年中で最も寒い季節。水揚げされる魚は少ないが、魚を愛する人々の心は暖かい。それがあるから漁師は、荒海に船を出し、網を入れ、美味しい魚を求めて働いている。

そんな漁師の姿を我が魚見桜も頼もしく見守っている。

寒緩み

笑顔が弾む

朝の市

写真撮影:松澤京子

タイラギへい死原因の解明に向けた勉強会

水産庁より受託中の有明海水産基盤整備実証事業（第三期）に係る勉強会を開催した。当該事業は、有明海における沖合たいらぎ漁業（潜水器漁）の再生を目指し、これまで有明海で実施してきた調査成果を基に、凹凸覆砂畝型工における事業化ベースでの効果実証調査を実施するとともに、有明海におけるタイラギ立ち枯れ斃死の原因究明のための調査・検討を行うものである。第三期事業は平成25年度に受託し、平成29年度が最終年度であることから、5カ年間のとりまとめにむけた事業の進め方について論議した。

日 時 平成29年1月23日（月）
10:30～17:00

場 所 当協会 会議室
（三会堂ビル8階）

参加者（順不同・敬称略）

委 員

松山幸彦（西海区水産研究所 有明海・八代海漁場環境研究センター）、大嶋雄治（九州大学大学院 農学研究院 資源生物科学部門 動物・海洋生物資源学講座）

専門家

横山 壽（京都大学 学際融合教育研究推進センター）、石樋由香（水産研究・教育機構 増養殖研究所 養殖システム部）

参加者

田中良典（みらい建設工業株）、高岡 秀朋・小谷祐一・竹本昭男（いであ株）、浮田達也（株 日本海洋生物研究所）、當舎親典・青木智也（株シャトー海洋調査）

協 会

原 武史・井上 潔・新井義昭・北川高司・仲田希望・前田隼平・福田雅明・井上慎吾・吉田 司・小松伸行

議 事

- 1) 平成28年度 調査経過報告
 - (1) 有明海におけるタイラギの状況
 - ① タイラギ浮遊幼生の来遊状況
 - ② タイラギ着底状況
 - (2) 人工種苗を用いた移植試験
- 2) タイラギへい死原因の解明に向けた意見交換
- 3) 有明海におけるタイラギ資源量の増加にむけた取組について
- 4) その他

（文責：仲田）

国立研究開発法人水産研究・教育機構との懇談会

日 時 平成29年2月10日（金）
15:30～17:30

場 所 みなとみらいクイーンズタワー B7階
H会議室

テーマ 漁場環境や漁場生産力の維持・回復について

- (1) 養殖産業の実態と研究開発ニーズ
- (2) 養殖水産物の国際商品化について

出席者（順不同・敬称略）

国立研究開発法人 水産研究・教育機構

理事・和田時夫、理事・伊藤文成、審議役・與世田兼三、研究開発コーディネーター・村上恵祐
一般社団法人マリノフォーラム21

代表理事会長・井貫晴介

いであ株式会社

取締役相談役・小島伸一、技術顧問・横山雅仁

株式会社サイエンスアンドテクノロジー

代表取締役・中根 徹

株式会社片山化学工業研究所

海洋関連事業推進担当責任者・若尾芳治

当協会

理事長・原 武史、専務理事・井上 潔、理事・本

西 晃、顧問・松里壽彦、主査・仲田希望、シニア

技術専門員・三戸秀敏、笠原 勉

概 要

はじめに当協会井上専務理事からのあいさつ
の後、当協会の三戸シニア技術専門員より、養殖
産業の実態と研究開発ニーズの業務概要の説
明を行った。これに続いて、国立研究開発法人
水産研究・教育機構伊藤理事より養殖水産物の
国際商品化についての話題提供を受けた後、現
況の諸問題と解決に向けた取組について意見
交換を行った。

主な質疑等

1) 養殖産業の実態と研究開発ニーズ

**Q:水産の養殖業における『ブランド商品』と
は、どのように定義されているのか?**

A:一般的な農作物のブランド商品は、様々な
組織が審査を行うことによって認定され
ている。

一方で、水産の養殖業のブランド商品
は、各漁協が独自に規格を設定したもの
が多い。

2) 養殖水産物の国際商品化について

**Q:二枚貝類では天然採苗による養殖が行
われる一方で、魚類では天然採苗による
養殖が行われない理由は?**

A:二枚貝類は大量に天然の浮遊幼生が発
生しており、それらを採取して養殖するこ
とによって採算をとることができる。一方
で、魚類は天然種苗の量が少なく採取が
困難であり、採取して養殖したとしても採
算がとれないことから、人工的に種苗を
生産している。

**Q:過去にJAMSTECが沖合域に養殖プラ
ントを建設する計画があったが、水産研究・
教育機構はこの計画に協力等をしていた
のか?また、水産研究・教育機構が組織の
垣根を越えて、このような事業等に協力
することはあるのか?**

A:水産研究・教育機構は、JAMSTECの養
殖プラントの建設計画に関与していない
が、他の建設コンサルタント企業が海洋深
層水を利用した養殖プラントの建設を計
画した際に、アドバイザーとして情報を提
供したことがある。

Q:ASCの認証制度は機能しているのか?

A:日本では漁業組合が区画漁業権を管理し
ており、養殖業は組合に所属している組合
員が独自に営んでいる実情がある。

ASCの取得は高額のコストが必要とな
り、取得に関わる検査も非常に厳しく、漁
業組合が各組合員を管理する必要があるこ
とから、現在の日本の養殖業の形態では
取得は非常に困難である。

日本の養殖業においてASCの制度を浸透
させるためには、漁業組合が各組合員を
管理し、養殖手法等の規格を統一してい
くことが必要であると考えている。

**Q:全国水産技術者協会が実施してきたニ
ーズ調査に対して、水産研究・教育機構は
どのように対応しているのか?**

A:水産研究・教育機構は、ニーズ調査の結
果に対して対応すべき課題を整理してい
るが、出荷後の流通・販売等の課題化が
不十分であると感じている。また、今後
は民間企業とも協力し、日本で養殖した
魚介類を海外にも販売していきたいと考
えている。

最後に和田理事より3月22日に開催される
「2017年度水産海洋シンポジウム 水産・海洋分
野におけるモニタリングのこれから」について紹
介があり、懇談会は終了した。

(文責:仲田)

水産研究・教育機構からのお知らせ

■刊行物

FRAニュース vol.49 (2016年12月発行)



「FRAニュース」は水産研究・教育機構が年4回発行する広報誌で、当機構の業務や研究成果をわかりやすく紹介しています。

vol.49は、漁海況予報について、その目的や何の役に立つのか、どのように予報ができるのか、予報の読み方などを紹介しています。

FRAニュースvol.49は 以下のURLからダウンロードしてお読みいただけます。

<http://www.fra.affrc.go.jp/bulletin/news/fnews49.pdf>

おさかな瓦版 No.75 (2017年1月発行)



「おさかな瓦版」は水産研究・教育機構が発行するニュースレターです。小中学生以上を対象に、水産生物や漁業をわかりやすく解説しています。

No.75は、貝シリーズの第7回目「トリガイ」です。北海道を除く日本の沿岸の水深10～20メートルのところにすむ二枚貝のトリガイについて、その生態や漁場などについて図を使ってわかりやすく解説しています。

おさかな瓦版No75は 以下のURLからダウンロードしてお読みいただけます。

<http://www.fra.affrc.go.jp/bulletin/letter/no75.pdf>

事務局便り

春草萌えいつる季節を迎え、協会では年度末恒例の行事や来年度にむけた準備等、慌ただしい毎日を過ごしています。

さて、今回は会員通信として常連の上城義信氏の他、嶋津靖彦氏から「FAO世界漁業・養殖業白書(2016年版)広告版」、長谷川 英一氏から漁業顕彰碑に関して「古平の魚霊碑」のご寄稿があり、充実した内容のニュースをお届けすることが出来ました。会員通信の欄は、会員の皆様の交歓の場として活用いただくことを期待しておりますので、水産に関する身近な話題等々、気楽にご寄稿下さい。また、漁業顕彰碑については、記事が集まってくれば、資料としても有意義なものになるのではないかと考えております。引き続き、地域にある顕彰碑に関するご寄稿をお願いいたします。

一般社団法人 全国水産技術者協会

〒107-0052 東京都港区赤坂一丁目9番13号 三会堂ビル9F TEL 03-6459-1911 FAX 03-6459-1912
E-mail zensuigikyo@jfsta.or.jp URL <http://www.jfsta.or.jp>