

電気のあるさと応援マガジン

# 地域のひろば

No. 189

特集 電源地域のサクセスストーリー

## 一県一漁協の挑戦

大分県 大分市「大分県漁業協同組合」

FOCUS 政策・制度

## HACCP(危害分析重要管理点)

高度衛生管理型市場

富山県 魚津市「魚津漁業協同組合」



発電所のある風景  
「新大分発電所」  
(大分県 大分市)

電気のあるさと応援マガジン 地域のひろば 通巻百八十九号 平成十七年二月二十八日発行 発行・財団法人電源地域振興センター



本誌の取材にご協力いただき、ありがとうございました

この冊子は、経済産業省資源エネルギー庁の委託を受けて作成したものです

### 財団法人 電源地域振興センター

〒107-6011 東京都港区赤坂一丁目12番32号アーク森ビル11階  
電話 03-5562-9711(代表) URL <http://www.dengen.or.jp>

(本冊子は再生紙を使用しています)

読者の皆様からのご意見・ご感想を反映したいと思います  
アンケートにご協力をお願いします





# 一県一漁協の挑戦

## 大分県漁業協同組合



お問い合わせ先  
大分県漁業協同組合  
〒870-0021  
大分県大分市府内町3-5-7  
TEL 097-532-6611  
FAX 097-537-2045  
URL <http://www.JF-oita.or.jp>

**変化に富んだ地形が豊かな漁場を生む**

九州東部に位置する大分県は、面積約六千三百三十七平方キロ、五十四（平成十七年一月一日現在）の市町村で成り立っています。県内には九州電力（株）の大分発電所（五十万キロワット）や新大分発電所（二百九十九万五千キロワット）のほか多数の水力発電所があり、電力の安定供給に貢献しています。県内の海岸線は全国十三位となる七百五十九キロにおよび、日本三大干潟の一つ豊前海からリアス式海岸の豊後水道まで、変化に富んだ地形に恵まれています。

県内では旧佐賀関町（現大分市）の「関あじ・関さば」が全国的に有名です。そのほかにも各地で特色ある漁業が行われていますが、全体に多品種・少量を特徴とし、価格帯で分類すると中・高級魚が中心です。昭和五十年代には、捕る漁業から育てる漁業への転換を指向した「海洋牧場構想」を掲げて、音響馴致（しんち）という漁法に取り組み、全国初の資源管理漁業として注目を集めました。

**漁業環境の激変に県内一漁協で臨む**

平成十四年四月、大分県漁業協同組合は県内二十七漁協の合併により新たにスタートしました。平成十六年九月には遅れていた県信用漁業協同組合連合会（以下信漁連・為替業務など信用部門の一部の合併も完了し、総合事業体としては全国初の県一漁協が誕生しました。その背景には、組合員の減少や高齢化の進行による、将来の事業利益の減少が懸念されたことがあり、合併せず従来の体制を維持した場合、組合員の負担は将来六倍にもなると試算されたのです。また、国や県などの行政機関は、一定規模以上の漁協に施策を集中する、認定漁協制度や、信用事業の実施要件に事業規模を加えるなどの新しい方針を打ち出しています。

このような状況のもと、多様な化する組合員のニーズに総合的に応え、経営環境の変化や他業態との競争激化にも柔軟に対応するためには、組織体系を抜本的に改革する必要がありました。ここでは、県内一漁協の実現を通じて地域漁業振興に取り組み大分県と大分県漁協を取り上げます。

音響馴致で音を流して餌を与え、条件反射によって魚を集める漁法

CONTENTS

特集：電源地域のサクセスストーリー

- 1 **一県一漁協の挑戦**  
大分県漁業協同組合
- 2 地域特性を生かしたブランド魚の創出  
大分県の漁村づくり
- 4 できることから取り組む！  
合併は挑戦の第一歩
- 8 魚好き集まれ！ 漁協直営の「魚屋さん」  
おさかなランドわさだ店・アクロス店
- 10 水産業の変革を担う漁協の皆さんへ
- 11 DATA PAL  
大分県
- FOCUS 政策・制度
- 12 原材料から最終製品まで、全過程を通じた衛生管理手法  
HACCP(危害分析重要管理点)
- 14 消費者に安全な魚を届けたい  
**魚津漁協の高度衛生管理への取り組み**  
富山県魚津市魚津漁業協同組合
- 情報クリップ
- 20 生まれ変わった電源三法交付金制度
- 22 「電気のふるさとじまん市」を開催  
新潟県糸魚川市の「えご」が「じまん市大賞」を受賞
- 24 平成16年度 電源立地促進功労者表彰
- 25 ふるさとじまん（福島県 会津本郷町 / 兵庫県 波賀町）  
「電源市町村トップセミナー」「特産品開発」に関する研究会を幕張で開催  
「電気のふるさとじまん市 名古屋」開催のお知らせ



「地域のひろば」は、電気のふるさとを「まちづくり」を応援する情報誌です。

表紙イラスト・相原健二



# 海域特性を生かした ブランド魚の創出 大分県の漁村づくり

大分県では、多種多様な水産資源に恵まれた海域特性を有効活用し、水産資源と環境を守り育てることに重点を置いた行政施策を展開しています。その根底にある目的は、「豊かな水産物を提供する水産業の実現」と「活力ある漁村づくり」です。県が目指す漁業振興の特徴について、大分県農林水産部漁業管理課の壽久文課長補佐と大石隆史主任に伺いました。

## 生産の中心は中・高級魚 ボラ類と車エビは全国一

大分県内における平成十四年の海面漁業生産量は約四万八千ト、生産額は約二百五十

億円です。大分の漁業は、多品種・少量が特徴で、生産量では全国二十三位であるのに対し、生産額は十二位前後と中・高級魚が多いことが分かります。また、海面漁業生産量で全



大分県農林水産部漁業管理課 課長補佐 ことぶき ひさふみ 壽久文さん

国ベストテンに入る魚種が二十一種類、五位以内も十一種類に上り(表1)、中でもボラ類と車エビの生産量は全国トップを誇っています。全国の地域づくり運動の代名詞ともいえる「一村一品運動」の成功を漁業振興にも生かそうと、大分県では、一村一魚運動を推進してきました。平成十二年度

「一村一魚」を推進してききました。平成十二年度、豊の魚一村一魚として、県内四十一市町村から七十八種類の魚介類やその加工品を選定しました(右図)。平成十三年度には、豊の魚一村一魚フ



お問い合わせ先 大分県農林水産部 漁業管理課  
〒870-8501 大分県大分市大手町3-1-1 TEL 097-536-1111 FAX 097-532-0442

資料提供：大分県(平成16年現在)

## 豊かな水産物の提供と 活力ある漁村づくりに向けて

県では、漁業振興を推進するにあたり、次の施策に重点を置いています。

### 施策1 地産地消の推進

県内各地で開催する消費者への直接販売や料理講習会のほか、水産資源と食生活のつながりを深める「大分県水産振興祭」などを通じ、水産物の消費拡大を推進しています(水産おおいた地産地消支援事業)。また、漁協直営店での地産地消フェアの開催や、「豊の活ぶり」を中心とした、「一村一魚」選定品の学校給食への導入にも取り組んでいます。

### 施策2 流通販売体制の強化

市場ニーズに的確に対応できる流通加工体制の確立を目指しています。水産物の販売戦略を検討する協議会の開催や、共同・広域出荷体制の確立、零細な産地市場の統廃合の促進などを通じて、県内の水産業における流通機能の強化を進めています(水産おおいた流通加工強化事業)。

### 施策3 ブランド化の推進

昭和六十三年から、「関あじ・関さば」に匹敵する全国区のブランド魚を目指して、ブランド化関連事業に取り組んでいます。最近では「豊の活ぶり」「豊幸がに」「岬がさ

表1 海面漁業生産量全国ベスト魚種

順位	魚種	生産額(億円)
1	ボラ類	499
2	車エビ	231
3	コウイカ類	94.9
3	イボダイ	49.6
3	ガザミ類	5.6
3	ヒジキを主とした海藻類	99.2
4	ニベ、クダマ類	32.9
4	ハマグリ	13.3
4	ヒジキ	61.9
5	クロカジキ類	43.4
5	エンペ	49.5

出典：大分県漁業協同組合

み」くにさき銀たち(太刀魚)などが新たな地域ブランドとして立ち上がりつつあります。

### 施策4 担い手の確保・育成

漁業後継者の確保や育成を目的とする「豊の浜塾」を設置、運営しています(コラム参照)。また、小中学生を対象とした体験漁業教室の開催や海洋科学高校生を対象とした現地交流研修の実施などを通じ、将来の漁業就業候補者に対する啓発に努めています(漁業担い手確保育成活用事業)。

### 施策5 資源管理漁業の推進

昭和五十年代に掲げた海洋牧場構想の効果もあり、県内では資源管理漁業に対する意識・意識が高く、県も積極的に

平成十四年四月の県内一漁協発足に向けて、県が実施した合併時の特別支援などによって、漁協の信用事業部門は安定し、経営基盤も強化されました。また、県漁連や県信漁連が担っていた幅広い機能を包括的に継承したことによって、職員の柔軟な配置が可能となり、不良債権の発生防止や債権の管理・回収等に関する管理体制も強化されています。

現在、県では漁協の販売力強化を支援しています。全業務の一元管理によって効率化を図る「漁協統一電算システム」のソフトウェア導入経費(表2)(大分県漁協販売力強化推進事業)のほか、共同集出荷システムの構築などにも補助を行っています。新しい事業体系の構築によって、マ

ンパワーを販売力増強に集中できるよう、今後も支援を続ける予定です。

県内一漁協の誕生によって、県と漁協が一体となって漁業振興に取り組む体制が整いました。今後は、漁協が自ら策定した「大分県漁協組織・事業改善プログラム」に沿って、事務・事業の統一化や経費の削減、職員の効率的配置、施設の統廃合などを確実に実行し、合併のメリットを販売や購買等の事業強化に結びつけることが重要です。県では、こうした取り組みを支援し、漁協とともに大分県の漁業振興を推進する計画です。

## コラム

### 21世紀の漁業者を育てる「豊の浜塾」

「豊の浜塾」は、漁業後継者の確保と若手漁業者の資質の向上を目的に、平成14年度から設置、運営しています。塾長には大学教授を迎え、各種講義や現地研修などを通じて、21世紀の水産業を担う広い視野と優れた経営感覚を持った漁業者の育成に力を入れています。

#### 豊の浜塾の概要

区分	平成14年度	平成15年度	平成16年度	平成17年度
	第1期生(20名)	第2期生(15名)		
研修科目	◎	◎	◎	◎
研修期間	国内	海外	国内	海外





大分県漁業協同組合経営管理部経営管理課 課長  
しんかわてつひろ  
**新川哲浩さん**

集中する「認定漁協制度」(1)を設けています。この制度の認定期限が平成十七年度末に迫っています。

**背景4 信用事業実施要件の導入**

ペイオフ解禁を前提とした金融規制の一環として「信用事業実施要件」(1)(2)が定められます。この要件を満たすことができず、漁協として信用事業が継続できなくなると、運転資金の調達が困難になります。

1 認定漁協制度  
平成十二年度につくられた国の制度で、組織・事業盤の強化を目指した「基礎強化計画」を作成した漁協を都道府県が認定する。要件は、指導事業専任職員がいる、販売事業取扱高が二十億円以上、漁協の地区が市町村区域以上、資源管理の実践活動の確保。

2 信用事業実施要件  
平成十七年四月のペイオフ全面解禁に備え、水産業協同組合法の一部改正に伴い制定された制度。漁協における信用事業の実施要件は、出資金一億円以上、自己資本比率一〇%以上、貯金量が二十億円以上等。

**所得向上をテーマに 新生大分県漁協が誕生**

図1は、左が平成十四年度の財政状態、右が合併しない場合の将来予想される財政状態を示すバランスシートです。新川さんが説明します。

「組合員の減少に伴い出資金も減少し(図の黄色部分)、各種事業についても資産、負債ともに減少します(図のピンク色部分)。しかし、固定資産については老朽化に伴う維持・管理費や、建て替えに伴

図1 大分県漁協の財政状況(貸借対照表)

現在(平成14年度)		将来(合併しない場合)	
借方 (資産の部)	貸方 (負債の部)	借方 (資産の部)	貸方 (負債の部)
現金当座 308万円	負債総額 334万円 (組合員の貯蓄)	現金当座 308万円 →減少	負債総額 334万円 (組合員の貯蓄) →減少
固定資産 529万円	(資本の部)	固定資産 529万円 →増加	(資本の部)
固定資産管理 組合員と出資金	10,834人 31万円	固定資産管理 組合員と出資金	10,834人 →減少 31万円 →減少
固定資産管理 71万円 (内44万円)	正組合員 6,697人	固定資産管理 71万円 →増加 (内44万円)	正組合員 6,697人 →減少
固定資産管理 25万円/年	漁船台数 4,137人	固定資産管理 25万円/年 →増加	漁船台数 4,137人 →減少
その他 31万円		その他 31万円 →減少	
	<b>剰余金 2,600万円</b>		<b>不足金の発生!!</b>

↓ 組合員の負担増

【大分県漁協の財政状況について】中の「大分県漁協の将来の見込み(仮定)」も白に色付

う新設費用等が増加するため、当分は減少しませんが(図の水色部分)。その結果、自己資本部分で従来見込めた剰余金(図の緑色部分)がなくなるばかりか不足金(図の赤色部分)が発生し、組合員の負担増につながる恐れがあるのです。

漁協間の財務状況の格差は依然として問題でしたが、県内の漁協全体として考えれば、早期に一括支援を行って一部漁協の繰越欠損金を解消し、一県一漁協を実現することが不可欠でした。また、資源管理体制の強化による高い生産

性を目指した地域漁業振興を確立し、経営環境の変化や他業態との競争激化に打ち勝つためにも、制度体系の抜本的な改革が必要だったのです。さらに、組織規模の拡大によって漁業者の発言力を強めることや、県内の経営資源(人材、施設、資金)の効率的な再配置によって、組合員に対するサービスを向上させることも重要でした。

「当初は、役員や組合長の間でも合併の必要性がなかなか理解されませんでした。当時の合併推進室職員が分かりやすい資料を作って粘り強く説得した結果、最終的には賛同を得ることができました」

こうして「大分県一漁協」の旗印のもと、平成十四年四月に新生大分県漁協が誕生しました。新漁協は「組合員所得の向上」をメインテーマに掲げ、組織規模を活用して「魚を増やし、魚価を上げる」取り組みに注力しています。

「漁業を魅力ある職業とし、組織の基盤である新たな漁業者を育成することで、漁協の力も増すという好循環を目指しています。」



## できるところから取り組む！ 合併は挑戦の第一歩

大分県漁協は、平成14年4月に県内27漁協が合併し、新たなスタートを切りました。県信漁連(為替業務など信用部門の一部)の合併は遅れていましたが、漁協単位での全国銀行協会(全銀協)への加入が認められたことから、平成16年9月、これらの業務の取り込みも完了し、全国初の本格的な一県一漁協として発足しました。合併の背景や経緯について、大分県漁業協同組合経営管理部経営管理課の新川哲浩課長に伺いました。



**段階的な合併から 一県一漁協に方針転換**

当初、県と県内系統組織(県漁連、県信漁連、地区漁連および二十七沿海漁協)では、県内を八つの自立漁協にまとめ、その実現後に一県一漁協を目指す方針を定め、平成十年に「大分県漁協経営強化基本方針」を策定しました。新川さん

はその後の動きを次のように説明します。

「漁協間の財務状況の格差や、隣接漁協との感情的な対立などが原因で、八漁協への合併は遅れていました。一方で、漁協を取り巻く環境の変化は予想以上に激しく、八漁協構想を経ては追いつけないことも分かってきました。そこで、平成十二年に大分県漁

協合併推進室を発足させて調査・検討を重ね、その年の組合長会議で、平成十四年の大分県単一漁協の完成を目指すことを決定したのです」

合併推進室がまとめた一県一漁協の新体制が必要な背景には、次のような要因がありました。

**背景1 組合員の減少**

平成元年度には五十〜五十九歳が最も多かった正組合員の構成は、年月の経過とともに一層の高齢化が進み、平成二十一年度には六十歳以上の高齢者が約六割と予想されます。正組合員も四割近く減少し、特に六十歳未満はわずか千七百人ほどとなる見込みです。

**背景2 漁協事業総利益の減少**

正組合員の減少に伴い、事業総利益も減少し、その結果、合併せず現在の体制を維持した場合、各組合員の負担は平成二十一年度で平成十三年度の約六倍にもなると試算されます。

**背景3 認定漁協制度の導入**

国や県などの行政機関は、一定規模以上の漁協に施策を



**合併後の課題は組織・システム両面の改革で乗り切る**

一県一漁協の早期実現を優先したため、どうしても準備期間が短くなり、合併してなお残る課題もありました。

**課題1 支店間の格差が解消しない**

支店間に組織、事業運営両面の格差が存在し、地域特性を發揮する事業展開や事業の高位平準化が思ったほど進んでいません。

**課題2 本店の指揮系統が浸透しない**

経営管理手法としての支店独立採算制が拡大解釈されてしまい、本店の指揮系統が支店まで浸透せず、事業推進や事務処理の面で各支店まみちの対応が残っています。

**課題3 支店間の垣根意識が消えない**

混乱を避けるため、本店には旧漁連職員を、支店には旧漁協職員を配置したため、旧組織の意識からの脱却が難しく、支店間の垣根意識も払しょくされていません。

**課題4 間接部門のコストが増加した**

会計システム等の電算システムが未整備のため、間接部門のコストが一時的に増加しています。

図2 組織改編による指揮命令系統の構築

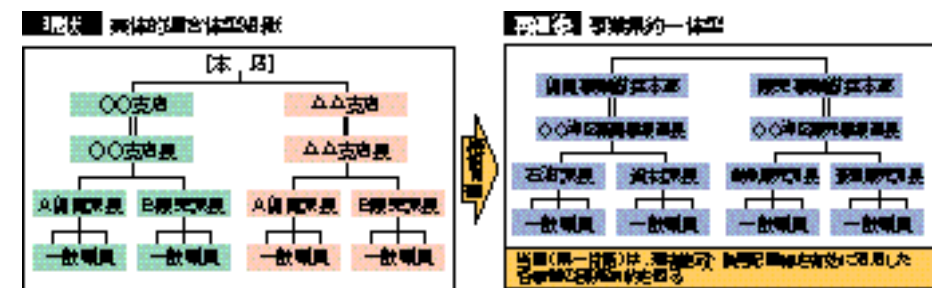
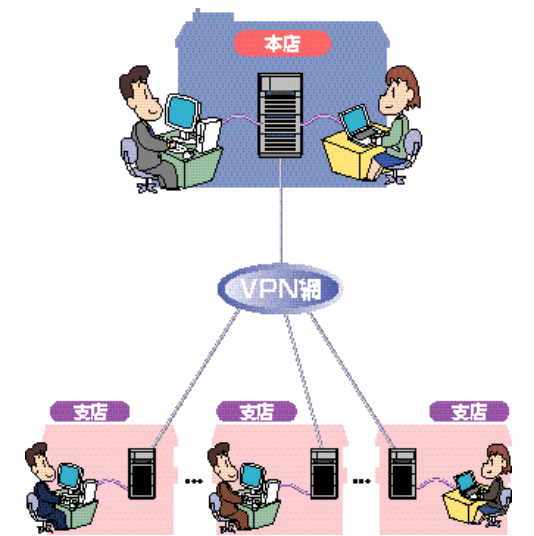


図3 大分県漁協統一電算システムについて



**合併が可能にした新たな事業展開**

中・高級魚を多く扱う大分の漁業ですが、資源の減少に伴う漁獲量の落ち込みや、国内の景気動向による量販店の客単価の低下、さらに低価格の輸入魚の増加などによって魚価は頭打ちとなっており、漁業収入も低迷しています。

厳しい状況下で漁業経営を維持するには、生産物の高付加価値化を図ることで魚価を向上させ、漁業収入の拡大に結びつける必要があります。こうした中、合併効果により新たな事業展開の可能性も見えてきました。

**展望1 経営管理面のネットワーク化**

漁協全体の人材、施設、資金、情報を一元管理できるようになりました。県内各地域の支店の連携がスムーズになり、臨機応変な人事異動や人的交流も可能になりました。

**展望2 販売戦略面のネットワーク化**

ED（電子情報交換）（Electronic Data Interchange）標準化された規約に基づいて電子化された注文や請求書などの文書を取り取りすること。また、これらの受発注情報を利用して取引を行うこと。

流通面では、支店間で重複している物流の一本化を検討中です。また、長崎県や福岡県の漁連と連携したサブライチエー

**展望3 直売店経営の拡充**

目指しています。平成十五年には、「銀たちの郷」（現「道の駅くさぎ」内）を開店しました。

**展望4 県や国との意見交換の進展**

県を通じて水産庁への提案や要望も伝えやすくなりました。

**展望5 新技術の活用による商品開発**

誘電凍結（7）という新しい冷凍技術の活用により、生と比べ風味、食感ともに見劣りしない商品の出荷が可能になりました。例えば、「国東マダコ」は関東や関西の生協で通年メニューとして定着しています。

5 ED（電子情報交換）（Electronic Data Interchange）標準化された規約に基づいて電子化された注文や請求書などの文書を取り取りすること。また、これらの受発注情報を利用して取引を行うこと。

6 サブライチエーション 生産から消費に至るまでの、流通における一連の供給プロセスを一貫したシステムとしてとらえる考え方。

7 誘電凍結 食品に含まれる水の分子を振動（磁場共振）させて氷点下でも凍らない状態を保ち、マイナス50℃以下で一気凍結させる技術。氷結層の発生を減少させ、細胞破壊を極力抑えることで、解凍時のドロップ（つまり栄養分）の流出を防止する。



「課題を数え上げていたら合併は実現しませんし、合併をしないための課題（理由）とも受け取られかねません。できるところから取り組むこと

が大切です。合併によって可能となる新しい事業展開や、その具体的な成果を思い描くことが、合併を成功に導く第一歩なのです。」



「おさかなランド」 「銀たちの郷」





おさかなランドわさだ店・アクロス店 店長 矢守裕介さん

## 矢守裕介さん

「魚好きが集まれ！」  
漁協直営の「魚屋さん」  
おさかなランドわさだ店・アクロス店

付けやから揚げは誰でも知っていますが、塩焼きも意外においしいのです。たくさん食べてもらうには、おいしい食べ方を広めることも大切ですね。本当に美味しい魚なら、子供も自然に食べるはず。矢守さんは、魚を「食べやすく」して売ることはしません。「最近はやりの『骨なし魚』は大嫌いです。あれでは子供がますます食べなくなり、大きな魚の切り身も売れない。『漁師の魚』とは違います。ヒメイチやトラハゼなど、スーパーならポイルして売られる小魚を、生でたくさん売りたいですね」

「漁協の魚屋さんらしい品そろえを続けてきた結果、今では赤魚（アラスカメヌケ）やウナギの冷凍物は安くても売れませんが、店の方針を理解している常連客が多い証拠です。しかし、近年は地魚の減少で価格も上がり気味で、「地魚のおいしさ」を普及させる」という本来の目的が果たせなくなってきたことが悩みです。「経営上は、思い切って『普

通の魚屋さん』にすることも必要かもしれません。でも、漁協の直営店としては、できれば小魚や丸のままの地魚を並べ続けたいですね」  
採算を取るのも一苦労ですが、鮮度がよく、おいしい魚だけを売りたいという信念は変わりません。

**給食で地産地消を推進  
東京や福岡への  
販路拡大も進行中**

地産地消と食育を進めるため、学校給食にも進出しています。

す。主菜が一食八十円以下と制約が厳しく、県や漁協の補助で何とか続けている状況ですが、「子供のころ魚を食べた人は、大人になっても食べ続ける」という調査結果もあり、将来にわたり地域に魚を売るための大切な取り組みです。

また、最近では東京のイタリア料理店などへの直販も始めました。小口の個別配送で、オーナーシェフのこだわりの産直スタイルに応えます。漁協としても重要な販路なので、時期ごとに捕れる魚の種類や量

さらには脂の乗りや他県産との比較といった細かな特徴に至るまで把握して、お薦めの魚を選んでいきます。

今後は、福岡など県外にも出店したいという矢守さん。現在は輸送経費がネックですが、漁協合併の効果で流通の効率化が進めば、そう遠い夢ではないかもしれません。「お客さんを魚で楽しませてあげたい」という言葉に、漁協の販売を一面で支える「おさかなランド」の心意気を感じました。



お問い合わせ先  
おさかなランド  
〒870-1198 大分県大分市玉沢橋本755-1 トキ八わさだ店内  
TEL 097-588-8845 FAX 097-588-8771  
URL <http://www.JF-oita.or.jp>

小さな市場に通い他がない品そろえを  
おさかなランドの一日は夜明け前に始まります。仕入れ先は県内数カ所の市場。矢守さんは、他の仲買人に互して次々に魚を競り落としていきます。「魚の太り方で、旬を厳しく見極めます。夏場なら氷の使い方もチェックします。小さな市場に毎日出かけることで、よそにない魚も手に入り、商売がしやすくなるのです」

安い魚をまとめて仕入れ、常連客へのサービス品として安く販売することもあります。最近では、若い店員にも徐々に仕入れを任せているそうです。「漁師と話をして、買い付けで、値付けも自分でする。それが勉強です。魚の目利きや相場の見切りは難しく、時には厳しく教えますが、すべて任せることでこの仕事の楽しさも分かってくれるはず」潮の状態によって二週間で変わる魚の旬。仕入れで一人前

になるには、最低二四年はかかります。後進の育成に熱心な矢守さんですが、まだまだ一線を退く様子は伺えません。

**地魚を丸のまま並べ  
要望に応じて調理する**

わさだ店は、西日本最大級の売り場面積を誇るショッピングセンター「トキハ 1」わさだ店内にあります。売上のピークは午前中、もう一店のアクロス店に比べると、立地の関係からか客単価は若干低めです。

「販売を考えれば切り身の方がもつかりますが、鮮魚の基本は対面販売すなわち対話です。流通や販売管理のIT化が進んでも、昔ながらの会話は欠かせません。うちでは、ハモやアナゴもそのまま店頭並べ、お客さんに頼まれれば、その場で骨切りなどの調理をします」店頭には、スー



# 魚好きが集まれ！ 漁協直営の「魚屋さん」

## おさかなランドわさだ店・アクロス店

大分県漁協では、魚の地産地消を進めるため、大分市内に直販店「おさかなランド」二店舗を展開しています。県内の漁港から毎朝捕れたての魚を直送、漁協直営店ならではの地の魚を低価格で販売しています。小学校の給食に魚を供給するなど、魚食普及のためのPR活動も行っています。わさだ店、アクロス店を統括する矢守裕介店長にお話を伺いました。

若いころ、スーパーの鮮魚コーナーで働いた経験を持つ矢守さん。当時、切り身をパックした姿形のない魚ばかりの売場に、「これは違う」と感じたそうです。

「商売を考えれば切り身の方がもつかりますが、鮮魚の基本は対面販売すなわち対話です。流通や販売管理のIT化が進んでも、昔ながらの会話は欠かせません。うちでは、ハモやアナゴもそのまま店頭並べ、お客さんに頼まれれば、その場で骨切りなどの調理をします」店頭には、スー

### 店の方針に共感する常連客が集まった

直営店の強みは、漁師と直接話ができることです。魚の旬やお薦めの食べ方などの情報も豊富に入ってきます。「例えばミスガレイなら、煮

1 大分を代表する老舗デパート。

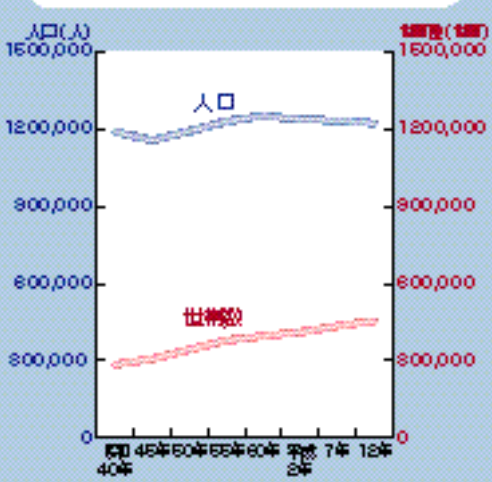


DATA PAL

大分県

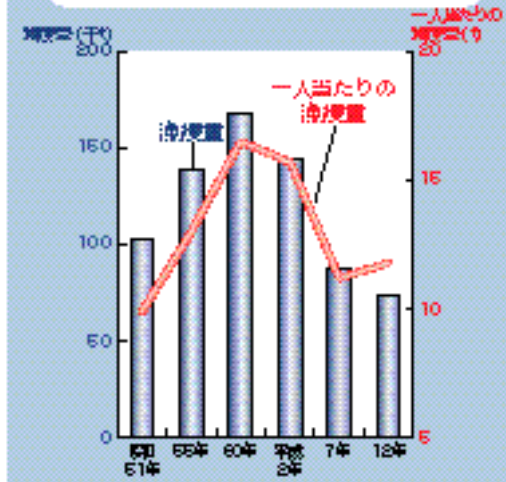
お問い合わせ先 / 大分県農林水産部  
〒870-8501 大分県大分市大手町3-1-1  
電話 097-536-1111 URL http://www.pref.oita.jp/

人口と世帯数の推移



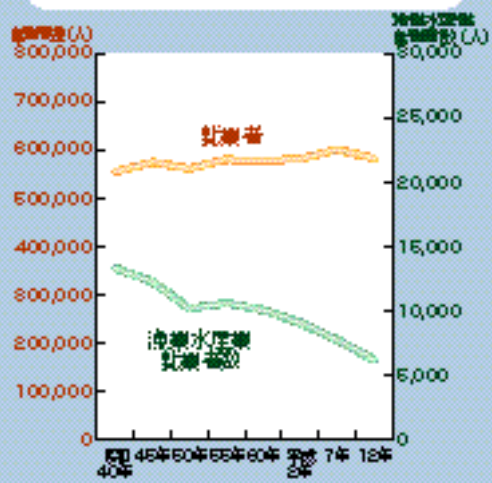
出典：国勢調査より

漁獲量と漁業水産物産者一人当たりの漁獲量



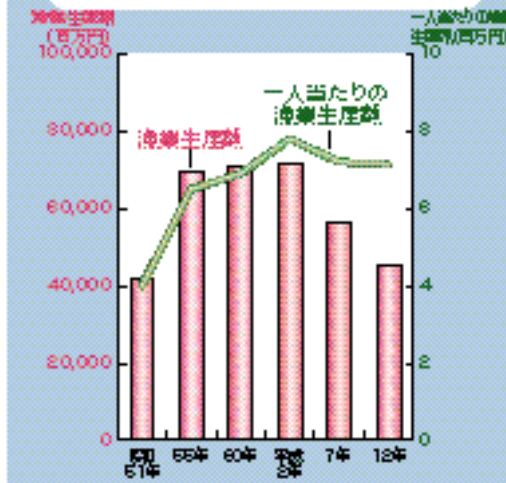
出典：水産庁発表より

就業者数・漁業水産業就業者数



出典：国勢調査・全業従事者調査より

漁業生産額と漁業水産物産者一人当たりの漁業生産額



出典：国勢調査(漁業・水産物生産額)より

発電所概要

新大分発電所(九州電力): 総出力229.5kw 運転開始 平成3年6月



水産業の変革を担う漁協の皆さんへ

水産物の産地価格は、最近の十年間で大きく下落し、その傾向はとりわけ高価格種で顕著になっています。国内の水産物供給量が低下しているにもかかわらず産地価格が下落しているのは、輸入水産物の構造的な定着による供給圧力のもとで供給過剰が続いていること、量販店の発達による価格形成が川下主導になってきたことが大きな要因と考えられます。

生産量の減少と産地価格の下落という板挟みの中で、産地の流通形態は先進的な漁協を中心に変わりつつあり、平成に入り産地市場の統合再編が行われています。

輸入水産物への対抗策

このような困難な状況において、いかなる打開策が考えられるか、輸入水産物への対抗策、既存流通の見直し、産地ブランドの構築、消費者の信頼獲得、漁業のサービス化の視点から整理してみました。

WTORルにより、保護主義への逆戻りはあり得ないとの認識のもと、安全・安心な商品供給に徹することが重要です。

産地ブランドの構築

膨大な情報が氾濫するイメージ先行の消費時代においては、商品差別化・個性化が非常に効果的であり、その差別化と消費者の信頼の結合がブランドとなります。実態の伴った商品供給でブランド力を構築することが、水産物においても重要です。

個性・唯一性の発揮  
産地からの情報発信  
流通経路全体によるブランド力構築  
特定顧客向け商品の開発

多様な流通への対応

産地市場の統合により市場規模を拡大し、産地価格形成力を強化していくことが基本ですが、中抜き流通という顧客ニーズに沿った新たな流通戦略にも対応していく必要があります。

消費者市場への直接出荷  
直販店・飲食店への直接販売

消費者の信頼獲得

BSF(狂牛病)の問題や度重なる産地偽装問題を契機に食の安全性に対する消費者の要求が極度に高まるなか、食の信頼性確保は企業の生命線になっています。水産物も例外ではなく、生産者はこの点を深く認識する必要があります。

しかし、この安全・安心の提供こそ、輸入水産物に対する差別化であり、産地ブランド構築の格好のチャンスとなるとの共通の認識が、産地の生き方を変えていく原動力になると考えられます。

生産者の顔が見えるしくみづくり  
産地表示の適正化  
流通経路のトレーサビリティの構築  
産地認証システムの導入

漁協変革への期待

このような産地の対応を可能にする中心は漁協です。市場業務や手数料徴収の段階の販売活動に止まることなく、本来の販売活動の中心を担う必要があります。また、中小漁業者を束ねるのが漁協の使命ではありますが、中抜き流通等の新しい販売戦略による収益の確保やそれに伴うリスクの分散、安全、安心な水産物の供給と生産履歴情報の開示を担いける漁協組織へ発展していくことが求められています。

具体的なポイントは、次の通りです。

新たな戦略性を持った販売活動  
生産履歴による安全・安心を提供できるしくみの構築  
漁協職員の販売能力の向上と人材確保  
一定規模以上の職員を有する組織への統合再編  
漁協の指導層・職員・組合員間の一層の信頼感の確立

(地域のひろば「編集室」)







## 高度衛生管理型市場 富山県魚津市魚津漁業協同組合



問い合わせ先  
魚津漁業協同組合  
TEL:0765-24-0068  
FAX:0765-24-8877  
ホームページURL  
<http://www1.coralnet.or.jp/uozu/>

### 消費者に安全な魚を届けたい

# 魚津漁協の高度衛生管理への取り組み

富山県魚津市は、富山湾の東側に面した人口約四万七千人の都市です。古くは「魚堵」あるいは「小戸」「小津」と呼ばれ、魚の産地であることから後に魚津に改められたといわれます。全国でも珍しい春のしんきりが見られる街として知られ、漁業では定置網によるホタルイカ漁が有名です。

富山湾は大陸棚が少なく岸深という特殊な地形が幸いし、紅ズワイガニや甘エビなど豊富な漁業資源に恵まれています。

魚津漁業協同組合では、新市場建設を機にHACCP(前ページ参照)の衛生管理手法を用いた高度衛生管理型の市場を新設し、平成十六年二月にオープンさせました。

これまで当たり前とされてきた市場のあり方を一から見直し、将来に向け消費者に安全な食品を届けることを徹底する新しい形の市場です。魚津漁協の取り組みについて、

新市場の実現に向け中心的な役割を担った同漁協の浜住博之参事に伺いました。

### 市場統合を好機ととらえ衛生管理の徹底を目指す

魚津市内には、昭和二十年代に開設された二カ所の市場(旧魚津市場、経田市場)がありましたが、両者は五キロしか離れておらず、扱う魚種も同じでした。そこで、平成八年に市内の三漁協が合併し、現在の魚津漁

協が発足した際、市場統合が計画されました。当時、すでに両市場とも手狭だったため、新市場への移行が前提でした。

産地仲買業者や地元の間には、旧市場の廃止による営業上の不利益や過疎化への不安から、統合反対の声も上がりました。しかし、漁協施設の多くは昭和三十

ず老朽化が問題となります。国や県などの行政機関から漁協への補助も削減傾向にあることから、市場統合の早期実現はどうしても必要でした。

そこで、こうした事情を組合員らに十分説明し、市場統合の必要性を納得してもらいました。浜住さんは、当時の様子を次のように振り返ります。「新しい市

### 魚価の上昇を合言葉に組合員の意見を集約した

国内に例のない新しい形の市場を作る取り組みに対し、組合員の反応もさまざまでした。費用について、今回は組合員の直接の出資はありませんでしたが、従来型の施設であれば約六割の費用ですむという試算を前に、消極的になる組合員も少なくありませんでした。また、将来のランニングコストの増加にも不安の声が上がりました。

高齢化が進む組合員の間からは「まもなくリタイアする私たちが」と受け入れてもらうために、衛生管理の徹底は少なくともマ

ちにとつては、手間やお金がかかる割にメリットが小さい」という声も聞かれました。漁協では長期的な視点に立った消費者の信頼獲得の重要性や、衛生管理の徹底による魚価上昇の可能性を訴えましたが、明確な根拠も先例もないだけに、組合員の反応は今一つでした。

「当時の魚津漁協は、魚価を上昇させる有効な手段が見つからず、八方ふさがりの状態でした。そんな中、魚津の魚を消費者に



魚津漁業協同組合 参事  
はますみひろゆき  
浜住博之さん

### 消費者に信頼される「安全な魚」をアピール

「魚の衛生管理に着目した背景には、魚をあらためて『食糧』として見直す動きがありました」。平成十三年に制定された水産基本法により、国の食糧供給源としての漁業の位置づけがあらためて明確化されました。同時に、漁業者自身にとつても、消費者に対して安全な食糧を安定

### 水産基本法

1999年12月策定の水産基本政策大綱を受け、2001年6月に制定された、日本の今後の水産政策の基本を示す法律。これまでの日本の水産政策は、1963年制定の沿岸漁業等振興法に沿って進められてきたが、日本の国連海洋法条約批准(1996年)、日韓・日中の漁業新協定発効(1999・2000年)、漁業生産の減少と自給率の低下、従事者の減少と高齢化など、内外の情勢変化にともない見直しを迫られていた。水産物の安定供給の確保と水産業の健全な発展を図るといった基本理念の下、漁業のみならず、加工・流通など関連産業も含めた水産業全体の振興を図ることを掲げ、自給率目標を盛り込んだ水産基本計画の策定、水産資源の管理と持続的利用、担い手育成・漁業経営支援、漁村・水産基盤整備、などの施策を講ずるとしている。



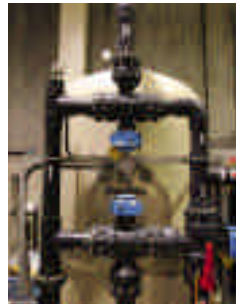




# 高度衛生管理型市場を支える充実した設備 魚津おさかなランド

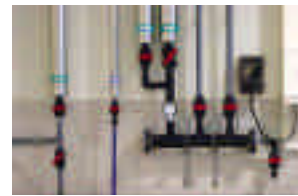
魚津漁協が誇る高度衛生管理型市場「魚津おさかなランド」。魚の衛生管理を徹底するため、水揚げから仕分け、セリ、荷さばき、出荷に至るまで、従来の市場とは一線を画す設備が用意されています。

## 殺菌海水



### 紫外線殺菌

場内で使用する海水は、港外取水によって良質な海水を確保した上で、すべて紫外線による殺菌処理を行っています。



### 冷海水

品質保持に特に効果的な冷海水を利用できるよう、冷却設備や配管を完備しています。冷海水は水揚げ設備でのシャワーリングのほか、仕分けエリアや活魚展示エリアなどで利用されます。

## 荷さばき出荷エリア

### 独立した荷さばきエリア

荷さばきも、セリ場とはカーテンで仕切られた独立した区画で行っています。入荷から出荷まで、魚は気密性を保った空間で処理されます。



## 衛生管理設備

### 容器洗浄保管庫

専用の容器洗浄施設を設け、水揚げ容器の洗浄機を設置しています。他の区画と遮断することで、洗浄汚染の防止を図っています。



### 独立した残さ処理施設

市場内での残さはゴミとして搬出されます。保管や収集は壁で仕切られた専用施設で行われ、収集前の腐敗を防ぐため専用の冷蔵庫も用意されています。



## 出荷ヤード

### ドックシェルターを使いトラックで直接出荷

トラックを施設に直接つけて、魚を市場外に持ち出すことなく積み込み、迅速に出荷できます。



## 市場全体の特徴

### 閉鎖型施設

密閉構造とすることで、ネズミや鳥などの小動物の進入を防いでいます。また、水揚げから出荷までの「ワンウェイ（一方通行）方式」を採用し、衛生管理の徹底を図っています。

### 排ガス防止

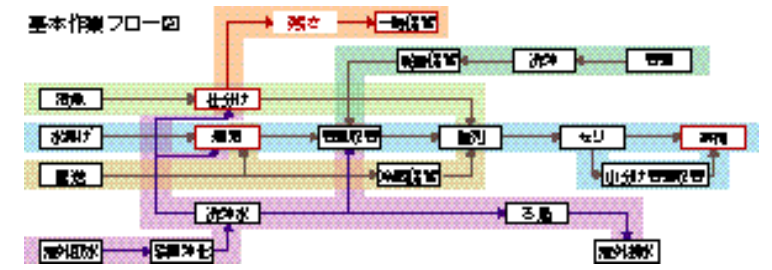
エンジン付きのトラックやフォークリフトの乗り入れを禁止し、魚はすべて屋内専用の電動フォークリフトやハンドリフターで運びます。

### 衛生管理

作業者の禁煙・禁飲食を徹底しています。また、従来は当たり前だった魚の加工（わたの取り出しなど）も全般的に禁止しています。

### 港外からの取水設備

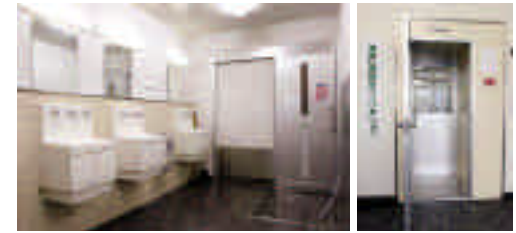
市場から港外に伸びる取水管と排水管を建設しました。



## 作業員入口

### 洗浄施設を完備

全身用エアシャワーのほか、手洗いや長靴洗浄を行う施設を完備しています。トイレなどへの外出時も、再度市場に入る際はこの入口を通る構造です。



## 仕分けゾーン

### 独立した仕分けゾーン

仕分けゾーンは、セリ場とは壁で隔られています。出入口には自動ドアを設置し、一定時間後に自動閉となる機能も付いています。



### 段差によるゾーニング

外部から魚を運び込んで仕分けをするスペースと、仕分け後にセリ場へ魚を運び出すスペースとの間には四十センチほどの段差を設け、車両などの行き来ができないようになっています。



### ホースリール

通常の殺菌海水と、品質保持に効果的な冷海水の二本のホースを完備しています。ホースリールは天井収納型とし、ホースが床に散乱して非衛生になるのを防ぎます。



### 冷蔵庫

時間外の水揚げがあった場合も衛生的な対応を可能にするため、冷蔵設備を備えて鮮度保持に努めています。



### ひさしの設置

大型のひさしを設け、漁獲物の防雨、防雪、遮光対策としています。また、防鳥ワイヤを併用して鳥の飛来を防いでいます。



## 水揚げ



### フィッシャーポンプ

漁船停泊用の岸壁から水揚げされた魚は、フィッシャーポンプによって市場内に運び込まれます。労働時間の短縮や省力化につながるほか、魚の鮮度保持にも効果的です。

### 魚体選別機

漁獲物の規格化に対応するために導入した魚体選別機は、魚の高付加価値化に貢献しています。

## セリ場



### 魚の床置き禁止

魚や魚の入った容器を直接床に置くことを禁止しています。魚は必ず、輸送用パレットを流した台の上で扱います。衛生面の配慮だけでなく、パレットごと運搬することもできるため、効率化にも貢献しています。



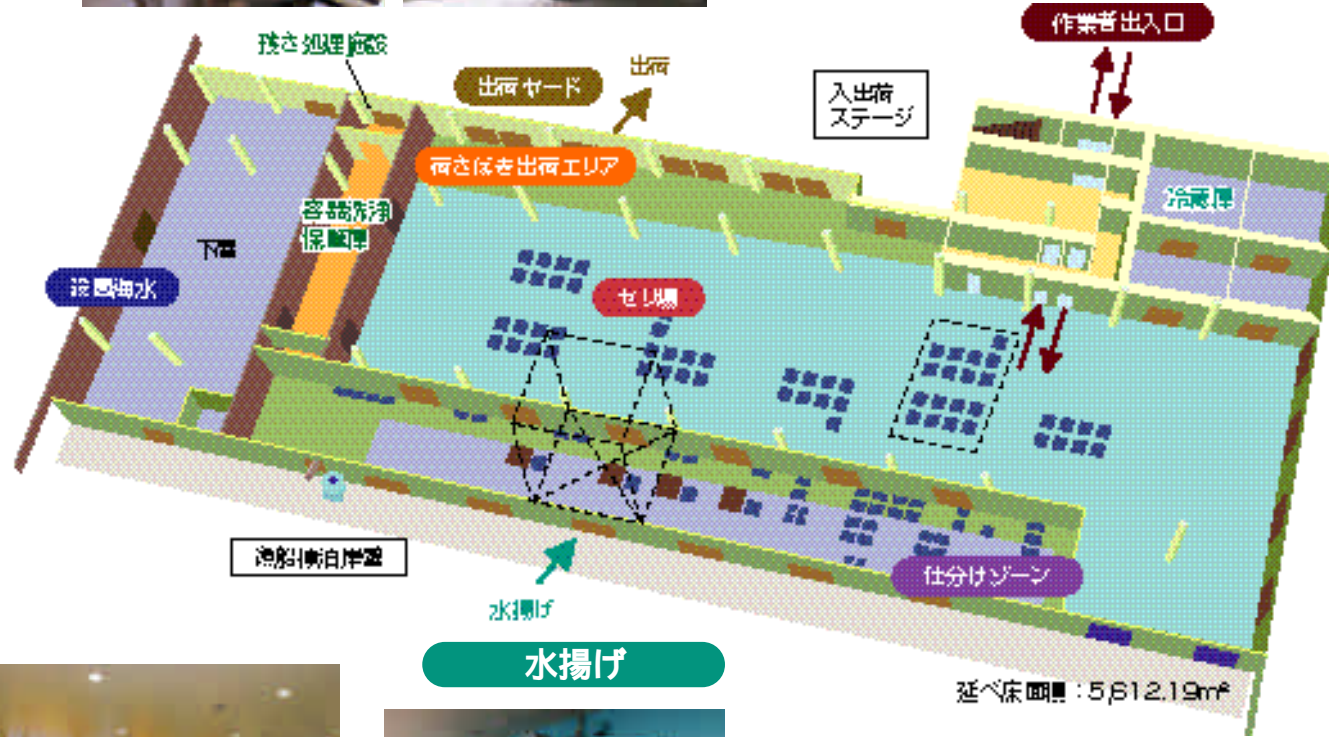
### 高床式セリ場

高床式のセリ場です。仕分けゾーンや出荷ヤードなど、外部と直接出入りのあるスペースは低床式として、明確なゾーニングを行っています。低床部から高床部に移動する場所には長靴の洗浄スペースを設け、作業者の衛生意識の向上にも効果を上げています。



### 活魚展示エリア

セリ場の中で、活魚を扱う場所を明確に区分しています。エリア内には配管が整備され、良質な殺菌海水や冷海水をいつでも供給できます。



延べ床面積：5,612.19㎡



## 地域活性化事業の創設

新たに設けられた「地域活性化事業」では以下の事業が交付対象となります。

<p><b>地場産業支援事業</b></p> <p>地域特有の産品等の開発及び普及その他地域の産業振興に資する事業</p> <p>情報提供・発信事業 特産品開発促進支援事業 産業技術実証・導入事業 地域内就業支援事業</p> <p>例 特産品パンフレット等の作成 特産品開発のための講師招聘、工場視察 就職情報交流会の開催 等</p>  <p>深層水PR事業 〔富山県〕</p>	<p><b>地域資源利用魅力向上事業</b></p> <p>地域の特性を活用して当該地域の魅力を向上する事業</p> <p>情報提供・発信事業 観光資源開発事業 地域おこし事業 伝統、芸術その他文化の保護・継承事業 イベント支援事業</p> <p>例 観光パンフレット等の作成 観光地開発のための実地調査、アンケート調査 伝統芸能フェスティバル、美術展覧会の開催 等</p>  <p>観光パンフレット作成事業 〔山梨県北杜市(旧須玉町)〕</p>	<p><b>福祉サービス提供事業</b></p> <p>地域における福祉サービスを提供する事業</p> <p>情報提供・発信事業 老人福祉事業 身体障害者福祉事業 育児支援事業 保育事業 医療施設、社会福祉施設等運営事業</p> <p>例 老人ホーム、託児所、保育所、病院等の運営費 ホームヘルパー 福祉サービスに携わる職員の人件費 育児講習会の開催 等</p>  <p>非常勤医師受け入れ事業 〔北海道天塩町〕</p>
<p><b>環境維持・保全・向上事業</b></p> <p>地域の自然環境等の維持・保全及び向上を図る事業</p> <p>情報提供・発信事業 自然環境維持・改善事業 地域森林整備事業 景観整備事業 公害防止事業 リサイクル推進事業</p> <p>例 河川、海などの汚染調査 希少動植物の保護、管理 等</p>  <p>道路周辺景観整備工事 〔群馬県上野村〕</p>	<p><b>生活利便性向上事業</b></p> <p>地域住民の生活利便向上に資する事業</p> <p>情報提供・発信事業 住民参加活動支援事業 地域内移動網運営事業 広域行政活動促進事業 公共施設利用促進活動支援事業</p> <p>例 地域巡回バス運行事業 情報提供ホームページ作成 等</p>  <p>コミュニティバス運行事業 〔島根県松江市〕</p>	<p><b>人材育成事業</b></p> <p>地域の人材育成に資する事業</p> <p>情報提供・発信事業 能力涵養事業 能力涵養施設等運営事業 国際交流事業</p> <p>例 国際シンポジウム、技術展示会、先進技術研修会の開催 地元大学進学のための奨学金 等</p>  <p>外国人講師による英語教育推進事業 〔新潟県柏崎市〕</p>

活用事例をお寄せください。「地域のひろば」で取り上げさせていただきます。

電源三法交付金に関するお問い合わせ先：経済産業省 資源エネルギー庁 電力・ガス事業部 電力基盤整備課 電源地域整備室

TEL 03-3501-1749

# 生まれ変わった電源三法交付金制度

平成十五年十月に電源立地特別交付金など主要な交付金等が統合され、電源立地地域対策交付金が創設されました。統合された各交付金等の従来の対象事業に加えて、新たに地域活性化事業（ソフト事業）が交付金対象事業に追加され、幅広い事業が実施可能となりました。

## 新制度 電源立地地域対策交付金

**交付対象事業**

<b>公共施設整備事業</b>	道路、水道、スポーツ等施設、教育文化施設、医療施設、社会福祉施設などの公共施設や産業振興施設の整備、維持補修、維持運営のための事業
<b>理解促進事業</b>	先進地の見学会、研修会、講演会、検討会、ポスター・チラシ・パンフレットの制作等発電施設などの理解促進事業
<b>福祉対策事業</b>	医療施設、社会福祉施設などの整備・運営、ホームヘルパー事業など地域住民の福祉の向上をはかるための事業や福祉対策事業にかかわる補助金交付事業及び出資金出資事業
<b>給付金交付助成事業</b>	一般電気事業者などから電気の供給を受けている一般家庭、工場などに対し、電気料金の実質的な割引措置を行うための給付金交付助成事業
<b>温排水関連事業</b>	種苗生産、飼料供給、漁業研修、試験研究、先進地調査、指導・研修・広報、漁場環境調査、漁場資源調査、漁業振興計画作成調査、温排水有効利用事業導入基礎調査などの広域的な水産振興のための事業
<b>企業導入・産業活性化事業</b>	商工業、農林水産業、観光業などの企業導入の促進事業並びに地域の産業の近代化及び地域の産業関連技術の振興などに寄与する施設の整備事業や当該施設の維持運営などのための事業
<b>地域活性化事業</b>	地場産業支援事業、地域の特性を活用した地域資源利用魅力向上事業等、福祉サービス促進事業、地域の人材育成事業などの地域活性化事業

### 統合された旧制度

電源立地等初期対策交付金	原子力発電施設等立地地域長期発展対策交付金
電源立地促進対策交付金	水力発電施設周辺地域交付金
電源立地特別交付金	電源地域産業育成支援補助（県事業、市町村事業）



新たな交付金制度については「電源立地制度の概要」に詳しく説明されています。ご活用ください。  
『電源立地制度の概要』のお問い合わせ先：財団法人電源地域振興センター 広報課  
TEL 03-5562-9730 FAX 03-5562-9802  
下記ホームページ上で、この冊子のPDFデータがご覧いただけます。  
資源エネルギー庁 <http://www.enecho.meti.go.jp>  
財団法人電源地域振興センター <http://www.dengen.or.jp>  
平成16年度版は、平成17年3月末発行を予定しております。



# 「電気のあるむじまん市」を開催

## 日本最大の物産展は今年も大盛況

去る十一月十九日(金)から二十一日(日)の三日間、千葉市の日本コンベンションセンター(幕張メッセ)にて第十五回「電気のあるむじまん市」を開催いたしました。「日本最大の観光・物産展」として、今回も二百以上の出展市町村と約十一万人の来場者を迎えました。



ふるさとスーパードレスアップ

じまん市は、電源地域市町村の特産品の販路拡大を支援し、電力消費地の皆様に電源地域の振興と社会的役割についてご理解いただくため、毎年開催しています。出展を通じ専門家のアドバイスを受けたり、百貨店等との商談に結びつけたりすることもでき、電源地域の特産品開発などに活用いただいています。

## 新潟県糸魚川市の「えこ」がじまん市大賞を受賞

全国から出展された四十七品中、今年「じまん市大賞」に選ばれたのが、新潟県糸魚川市にある田鹿駄店の「えこ」です。素朴な味わいが百貨店のバイヤーや流通関係者に高く評価され、当日の販売も好調でした。同店の五代目店主・田鹿勝三さんにお話を伺いました。

### 老舗が生んだ新しい味 原料は決して妥協しない

「こんな素朴な商品が大賞に選ばれるなんて驚きです」という田鹿さん。壇上で表彰を受けても、まだ信じられなかったそうです。えこは日本海側などに伝わる伝統食で、鳥取の「いぎす」や福岡の「おきゅつ」のほか、秋田や山形にも似たものがあります。えこ草という海藻を煮詰め、冷やして固めただけの素朴な味で、刺身状に切って酢みそでいただきます。

田鹿駄店は安政四年(一八五七年)創業の老舗です。えこに着目したきっかけは、各地の物産展で「新潟のえこは何か」と引き合いがあったことでした。単純な食品なので、少量なら新しい機械が

棒を通じて手元に伝わる粘度を頼りに、その後の火加減を調節します。「ここだけは田鹿さんの勘と経験が頼りで、まだ他の人には任せられません。煮上がったら型に入れて冷やします。常温で扇風機の風を当て、ある程度固めてから冷蔵庫に入れます。常温と冷蔵とのバランスによっても粘り具合が変わります。単純なだけに奥が深く、まだ研究の余地があります」受賞を機に、原料や季節による違いを抑え、安定した製品を送り出す研究にいつそ力を入れていきます。味にいちばん厳しいのは、販売係の奥様だとか。「確かに厳しいですが、味覚は信頼しています。多少のロスが出て、妻には納得できるものを売ってもらいたいですから。」

まの手作りで、倍くらいまでは対応できます。機械化すれば大量生産も可能ですが、味が落ちてはしかなないと、作っただけを売って切っています。「大手メーカーと同じものは作りません。作りたいものだけを作ってきたので、大賞という形で世に認められたうれしさもひとしおです。言葉の端々に、製品への愛情と自信が感じられます。現在、店の売上は駄こんにやく、ところが九割以上ですが、今後はえこも新たな柱にしたいそうです。すでに大手デパート数社から引き合いがあり、今後に期待がかかります。えこを加えたセット商品も新たに発売しました。

## 皆さまから寄せられた義援金をお届けしました



電気のふるさとじまん市会場内において、全国各地を襲った「台風による風水害」や「新潟県中越地震」への義援金を募りましたところ、多くの皆さまより総額70万8781円が寄せられました。(財)電源地域振興センターでは、11月22日に日本赤十字社・渡辺赤十字社員課長(写真右)へ、この浄財をお届けしてまいりました。

いい原料をたっぷり使った手作りの味を守り抜く

現在、月産三千〜四千パック。今のま

料金を取人私  
アーキビル  
内局承認  
402  
東京都港区赤坂1-12-32  
アーキビル11階

財団法人  
電源地域振興センター  
「地域のひろば No.189」編集発行

1078740

地域の事業や特産品開発などまちづくりに関する  
情報をお寄せください。

アンケートにご協力ください  
アンケートが裏面にございます

「地域のひろば」編集室では、新編づくりに活かすため  
読者の皆様のお声をお待ちしております。

アンケート用紙の裏面に沿ってはさみなどで切り取り、アンケートに記入の上二つに折る。のりしろ部分にのりをしっかりとつけはさみは、ポストにそのまま封筒に入れてください。  
(フックスで送られる方は、コピーをとって送ってください)

FAX 03-5562-9802  
e-mail kouhou@dlv.dengen.or.jp



新大分発電所

URL <http://www.dengen.or.jp>



### 単純だけに奥が深い 五年かけて編み出した製法

製法は至ってシンプルで、えこ草を三分煮て冷やすだけです。しかし、このわずかな時間に田鹿さんの創意工夫が詰まっています。「三十分の間に何をすればよいか、五年目でようやく分かりました。火加減やふたをする時間を少し変えただけで、味がまるで違うのです。原料の質や、季節によっても微妙に調節します。」この合いを見てはほんの少しだけ練り、



お問い合わせ先  
有限会社 かざま屋 田鹿駄店  
〒941-0058 新潟県糸魚川市寺町1-1-21  
TEL 0255-52-0203 FAX 0255-52-2036  
<http://www1.ocn.ne.jp/~tazika/>



## 平成16年度 電源立地促進功労者表彰



第二十二回電源立地促進功労者表彰が、平成十七年一月十一日、内閣総理大臣官邸で行われました。この表彰制度は昭和五十六年の総合エネルギー対策推進ギア対策推進関係会議の了承のもとに設けられ、電源立地に特に功労があった地方公共団体の

長等を、内閣総理大臣および経済産業大臣が表彰するものです。  
中川経済産業大臣が冒頭の式辞で、原子力発電所の安全性や環境への配慮等について述べられました。また、感謝状等授与の後、小泉内閣総理大臣より三氏の長年にわたる電源立地に対する功績に敬意が表されるとともに、地球温暖化防止対策としても、今後原子力発電はますます重要であるとの、挨拶がありました。表彰式終了後には、表彰受賞者の記念撮影が行われました。



小泉内閣総理大臣と中川経済産業大臣を中央に記念撮影。黄色いリボンの方が受賞者。前列左から山本氏、佐藤氏、渡邊氏。

### 平成16年度の表彰受賞者

内閣総理大臣表彰  
北海道泊村長 佐藤 淳一（北海道電力網泊発電所3号機）

経済産業大臣表彰  
北海道共和町長 山本 榮二（北海道電力網泊発電所3号機）  
新潟県聖籠町長 渡邊 廣吉（東北電力網東新潟火力発電所4号系列）

## 電源地域から届いた ふるさとじまん

### 多種多様な会津本郷焼き

会津本郷焼は、一五九三年に若松城主薄生氏郷公が城郭修理の折、播磨国（兵庫県）から陶工を呼び、屋根瓦を焼かせたことに始まります。

会津本郷焼の特徴は、同じ産地の中で陶器・磁器両方が生産されているという全国的にも稀な産地を形成しており、特徴の違う十七の窯元が町内に点在し、街並みを散策しながら窯元めぐりを楽しむことが出来ます。



お問い合わせ先  
会津本郷町観光協会  
0242-564882  
ホームページ  
<http://www.town.aizuhongo-fukushima.jp/>

### 道の駅みなみ波賀「春味まつり」

三月二十日から二十一日にかけて、道の駅みなみ波賀で「春味まつり」が開催されます。地元で採れた野菜や果物を販売する「メイプル青空市」では、早春の味覚（とち餅、よもぎ餅等）や山菜（葉わさび、ふきのとう等）、彼岸の切り花等を販売。レストラン「楓の里」では、早春限定料理「春の味覚釜飯」が味わえます。時間  
は、いずれも午前九時から午後七時まで。



お問い合わせ先  
道の駅みなみ波賀  
〔株〕波賀メイプル公社「担当：春香」  
0790753999  
ホームページ  
<http://www.jihenyo.com/ninaminaga/>

皆さまからの「ふるさとじまん」を募集しています。  
お問い合わせ先 電源地域振興センター 企画調査部広報課  
電話 03-5562-9730 FAX 03-5562-9802  
E-mail [kouhou@div.dengen.or.jp](mailto:kouhou@div.dengen.or.jp)

### 「電源市町村トップセミナー」 「特産品開発」に関する研究会 を幕張で開催



「電気ふるさとじまん市」開催に併せ、二つの研修を幕張で開催しました。

まず、「電源市町村トップセミナー」は十一月十八日に市長等二十一名の参加者のもと、福島学院大学の下平尾学長から「地方分権社会における自治体運営のあり方」について、高知県馬路村の上治村長からは「地域資源を活かしたブランドづくり」について、それぞれ講演をいただきました。

また、「特産品開発に関する研修会」は十一月十八日から十九日までの二日間、全国から七十九名の参加者のもと、地域特性を活かした特産品の開発について専門家より講演をいただき、参加者討論会が行われました。

### 「電気ふるさとじまん市 名古屋」 開催のお知らせ

平成十七年三月二十五日より愛知県で開催される「愛・地球博」にあわせ、五月十九日（木）～二十三日（月）の五日間、名古屋市のささしまサテライト会場にて「電気ふるさとじまん市 名古屋」を開催します。北は北海道、南は沖縄まで八十九所を超える電源地域市町村が出展する予定です。皆様のお越しをお待ちしております。



昨年の広島での会場風景

### 電源地域振興センター 理事長交代のお知らせ

平成十六年十一月八日開催の第三十五回臨時理事会において、平成十六年十一月九日から山本 貞一が第三代理事長に就任いたしました。



理事長 山本 貞一  
日 山本 貞一が第三代理事長に就任いたしました。

URL <http://www.dengen.or.jp>

「地域のひろば」に関するご意見・ご要望をお寄せください

お問い合わせ先  
お名前  
お住所  
ご職業  
電話番号  
ご所属  
年齢  
性別

お問い合わせ先  
お名前  
お住所  
ご職業  
電話番号  
ご所属  
年齢  
性別

お問い合わせ先  
お名前  
お住所  
ご職業  
電話番号  
ご所属  
年齢  
性別

お問い合わせ先  
お名前  
お住所  
ご職業  
電話番号  
ご所属  
年齢  
性別