

カツオ年間水揚げ額日本一! 「佐賀明神丸」に優秀船表彰

黒潮町では、町の水産業振興に著しく貢献したとして、1月23日、第123佐賀明神丸と第28福吉丸へ優秀船表彰を授与しました。

▼第123佐賀明神丸(佐賀)



平成24年の「近海カツオ一本釣り中型船の部」で、水揚げ額5億7500万円を記録し、平成12年の操業開始以降8度目の「年間水揚げ額日本一」の榮譽を達成。同船が所属する明神水産(株)の取締役社長・明神正二さん(写真中央)に表彰状と記念品を贈呈しました。

▼第28福吉丸(上川口)



同「小型船の部」で水揚げ額3億1600万円を記録。船主・坂本年史さん(写真右)に表彰状と記念品を贈呈しました。

(水産振興係)

大漁祈願してカツオ船団出港



家族や関係者に見送られ佐賀漁港を出港するカツオ船。

今年もカツオ漁のシーズンが始まりました。2月1日、カツオ一本釣り船団の先陣を切って、明神水産(株)の「第11佐賀明神丸」が佐賀漁港を出港しました。同船は、燃料となるA重油の高騰が続いているため「第123佐賀明神丸」の後継として建造した19t小型船。船は、港内のいけすで活餌(活きイワシ)を積み込み、鹿島神社に安全と大漁を祈願して漁場へ向かいました。



(水産振興係)

メニューいろいろ「黒糖祭り」

黒潮町で作られた黒砂糖を使った商品を一堂に集めた「黒糖祭り」が、2月3日、早咲の新製糖工場で行われました。黒潮町特産品開発推進協議会の主催。

当日は穏やかに晴れ、会場には黒砂糖や天日塩など、黒潮町産の基本調味料「さしすせそ」を使った料理やデザートのお店が並びました。また、つきたてのお餅やポン菓子、サトウキビの絞り汁などの無料配布もあり、家族連れなど多くのお客さんでにぎわいました。江戸時代に生産が始まった黒潮町の黒砂糖は、戦後、精白糖に押されて一時途絶えましたが、昭和62年に再開。今も昔ながらの製法で作られています。

黒砂糖はいろいろな料理に使えます。ぜひご家庭でも積極的にご利用ください。



幡多は面白い「はたのおと」



黒潮町では初開催。発表者・スタッフ含めて85人が参加しました。ウミシダやコウモリといった専門的な内容も、ここでは楽しく学べます。

幡多地域の自然や文化を探索し活動する人々たちによる研究発表会「はたのおと2013」が、2月2日、大方あかつき館で行われました。「はたのおと」は、記録する「ノート」と発信する「音」の2つを組み合わせたもの。3回目となる今回は、大学生や青年団員、研究者、農家など9組11人が、観光、祭、有機農業、海や山の動物など、多岐にわたる研究について発表しました。

また、ポスター発表部門では、若山楮や、テナガエビなどの発表があり、参加者は、休憩時間には、ロビーでポスター展示を見ながら交流を深めました。