



水産物総合加工場建設へ ブリ中落ち、未利用魚製品化

5月23日、東町漁業協同組合（長元信男組合長）が所有する第2冷凍冷蔵庫（諸浦地区）の敷地で水産物総合加工場の起工式がありました。

この加工場は、これまで廃棄処分となってきたブリの中落ちや安価な未利用魚、アオサなど海藻類を使った加工品の製造を始めるのが目的です。

式には国や県の水産関係者や工事業者ら約60人が参加し安全を祈願しました。式で長元組合長は「手間のかからない加工食品が人気となっている。独自の商品開発と販路拡大を目指す」とあいさつし。川添健町長は「新工場が長島町の活性化につながり、新たな雇用創出に貢献することに期待したい」と祝辞を述べました。

総合加工場は、床面積704平方メートル、総工費約2億8千万円で、10月末までの完成を目指し、25人程度の新規雇用を予定しています。



↑建設地の第2冷凍冷蔵庫隣の敷地

←神事を行う川添健町長（手前）と長元組合長

初夏を告げるヒジキ採り

集落総出で汗を流す

日差しが熱く照りつけ始めた5月、大潮の時期に合わせて町内各地でヒジキ採りがありました。

25日には指江集落（池田尚正館長）で、干潮に合わせて集落の約120人が港に集まりました。正午過ぎ、3班に分かれ、指江集落の海岸沿いを中心に一斉に収穫を始めました。近年収穫量が減少し、生育もやや不良ながらも、鎌を片手に、腰まで海につかりながらの収穫となりました。

収穫量は昨年の4分の1程度の1.5ト。収穫後すぐに選別し、漁協を通じ業者に引き渡されました。池田館長は「生育が悪く集落の皆は残念がっている。来年も続けられればいいが」と不安を口にしていました。

↓1畝ほどに伸びたヒジキを収穫する集落の皆さん

