



↑受賞を喜ぶ小崎さん夫婦（写真右）と生田さん（同左端）

★期待される長島の水産加工品

水産物品評会で2団体が受賞

1月17日、県水産会館で第60回鹿児島県青年・女性漁業者活動実績発表会がありました。

会の中で、県漁業振興大会第47回水産物品評会の表彰式も行われ、夢一水産（小崎貞紀代表、茅屋）の「バリの燻製生ハム（ブラックペッパー）」が水産庁長官賞を受賞し、漁業振興大会会長賞にも同水産の2品目が、県水産団体長賞に生田九州男さん（本浦）の「雲丹の華」が輝きました。

28日、役場内で川添健町長へ報告が行われ、小崎さんは「長島町水産加工グループの一員として、新商品開発に頑張っていきたい」と、生田さんは「受賞したことをきっかけに、今後は磯焼けの原因でもあるウニ駆除にも積極的に取り組みたいです」と意欲を話しました。

★農業青年集い夢を語る

出水地区青年農業者会議

1月17日、出水地区青年農業者会議が町内でありました。

長島町、出水市、阿久根市の農業青年のほか関係機関約60人がブリ加工場（薄井）とバレイショ生産法人（山中）を視察した後、町文化ホールで会議を行いました。

会議では、農業経営の課題解決に向けたプロジェクト発表や、農業の夢を語る意見発表があり、本町を代表してファーマーズクラブ会長の浦底孝行さん（浦底）が「子牛発育改善への取り組み」、佐々木優翠さん（城川内）が「就農3年目をむかえて」というテーマで発表しました。

浦底さんは「元気のある発表が多かった。今後は他地区の農業青年とも交流を深めていきたい」と意気込みを話しました。



↑発表を行う浦底さん（写真右端）



↑養殖業者会員の手ほどきを受け、ブリをさばく生徒ら

★慣れない魚さばきにたじたじ

鮪王を使った調理実習

1月27日、長島中学校（新田薫校長）で、2年生を対象にブリの加工実習がありました。

これは、地域で生産されている食材の生産過程や流通経路を理解し、調理を通じて地域の食文化を理解することを目的としています。

実習は、東町漁業協同組合の養殖業者会の皆さんを講師に迎え、ブリを3枚におろす方法を学んだ後、それぞれの班に分かれてブリをさばきました。魚をさばくことが初めてという生徒が多い中、業者会員の手ほどきを受けながら包丁を握っていました。

村平紅太さんは「魚の臭いや、触ったりするのが苦手だったけど、自分たちで料理をして食べたとき、魚に感謝の気持ちでいっぱいになった」と話しました。

