

# JR 潮風

漁協だより

## 主な内容

インフォメーション・・・・・・・・・・・・・02

トピックス・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・03

旬魚のレシピ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・03

種子島お魚食べつくしフェア・・・・・・・・・・04・05

広告・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・06

発行：南種子町漁業協同組合 本 所 鹿児島県熊毛郡南種子町島間1番地 TEL：0997-26-4620・26-4666 FAX：0997-26-4611

南種子漁協は平成23年3月現在、正組合員46名、准組合員151名です。

## 朝の市場の様子

島内の鮮魚店、料理屋さん、ホテル・旅館の方々が市場に仕入れにやってきます。日曜日以外毎日朝9時よりセリ市場が開催されます。写真は活魚のセリの様子です。

威勢のいい声が市場内に響きます。

2011

10

October



## 第一回理事会開催！

### 一、開催日時

平成二十三年六月八日（水曜日）午後二時より

### 二、開催場所

南種子町漁業協同組合 会議室

### 三、議題

第一号議案 資格審査委員会答申について  
第二号議案 平成二十二年事業経過報告、収支決算及び損失処分案の件について

第三号議案 決算監査報告の件について

第四号議案 総会の日程、場所について

第五号議案 総会付議事項について

第六号議案 総会記念品について

第七号議案 表彰者について

第八号議案 平成二十三年種子島周辺漁業対策事業指名業者について

第九号議案 共同漁業権の一斉切替に向けての調査依頼について

その他

### 四、報告事項

その他

## 第45回通常総会開催！

平成二十三年六月二十七日（月曜日）

南種子町役場の研修センターにおいて第45回通常総会が開催されました。長年組合運営にご尽力をいただきました中村道信氏・中峯司氏に感謝状が贈呈されました。多数の組合員の出席をいただきましたすべての議題が承認可決されました。



## 第二回理事会開催！

### 一、開催日時

平成二十三年七月二十八日（木曜日）午後二時より

### 二、開催場所

南種子町漁業協同組合 会議室

### 三、議題

第一号議案 上半期賞与の件について  
第二号議案 平成二十五年共同漁業権の一斉切替に向けての調査件について

その他 四半期業務報告について

県宇宙開発漁業者協議会総会について

米軍陸上空母離着陸訓練施設の馬毛島移設に関する説明会について

種子島周辺対策事業入札結果について

南種子町海難救助所開設について

### 四、報告事項

その他

## モジャコ漁終了！

今年も、平成二十三年五月十二日から五月四日の

二十三日間にかけてモジャコ漁が行われました。今年

度は買付けが三業者となり

供給量も増え前年以上の供給ができました。

当初は水温低下が懸念され、漁期が遅れているとの

予想でしたが安定した操業ができました。



パシフィックビーナス入港にともない地元水産物の販売を行いました。  
当日は、地元水産物（干物）トビ魚・ザコの干物 亀の手（せー）等の販売をしました。



平成二十三年八月二十五日に馬毛島へのFCLP着陸訓練施設設置説明を開催しました。

種子島漁協が防衛省に対し説明会の開催を要望し開催が決定し、南種子漁協も防衛省に対し説明会の開催を要望し開催し今回の開催となりました。



## 離島再生支援事業

今年度も離島再生支援事業を行っています。主な事業として、今年度はトコブシの稚貝放流事業・立縄漁の実施・いか柴（かなこ網）の投入事業・海岸清掃事業・藻場整備・市場開拓等に取り組みます。



## 海難救助所開所式

平成二十三年八月三日水曜日に南種子町役場において、南種子町救難所の開所式が行われました。この組織の所長を南種子町長が副所長に漁協組合長が就任し、この救難所は、水難が起こった場合に、人命及び船舶などの救助活動に迅速に対応できるように、漁業関係者や消防団などで組織されたものです。当日は第十管区の巡視船さつまも島間港に入港し展示訓練や巡視船の一般公開も行われました。



## ロケット打上げ成功！ おめでとございます。

平成二十三年九月二十三日（金）十三時三十六分 種子島宇宙センター大型ロケット発射場よりH-IIAロケット19号機「情報収集衛星光学4号機」の打上げが成功しました。三度の打上げ延期がありましたが、無事成功したことを心よりお慶び申し上げます。

また、情報収集衛星は事実上の偵察衛星。光学衛星とレーダー衛星の2基1組で運用され、今回打ち上げられるのは「光学衛星4号機」となる。情報収集衛星の打上げは二〇〇九年十一月の「光学衛星3号機」以来、約一年九ヶ月ぶりとなり、7号機から13機連続で打ち上げ成功しました。また、平成二十三年度に「第一期水循環変動観測衛星 GCOM-W1」が打ち上げ予定のようです。



## 旬魚のレシピ Vol.03

### ゾウリエビのバター煮

熊毛の魚介類レシピ集より

[http://www.pref.kagoshima.jp/chiiki/kumage/sangyo/rinsui/recipe\\_kumagesakana.html](http://www.pref.kagoshima.jp/chiiki/kumage/sangyo/rinsui/recipe_kumagesakana.html)



#### ゾウリエビ

平たく、セミエビの仲間では小振りで味は非常に美味しく、茹でると、大きさのわりに身が詰まっていて、甘みがありおいしいです。刺身、塩茹で、味噌汁、天ぷらと、どんな調理法でもおいしく頂けます。



※写真はイメージです。

**ポイント！**  
スープに味が出てしまうので、煮すぎないように注意しましょう。青のりとの相生も良いので加えてみては！

#### 材料と分量（2人前）

|          |     |
|----------|-----|
| ゾウリエビ    | 1尾  |
| だし汁      | 適量  |
| バター      | 適量  |
| 塩        | 適量  |
| 薄口醤油     | 適量  |
| 豆腐       | 1/4 |
| グリーンアスパラ | 3本  |
| 竹の子（にが竹） | 小2個 |

#### 作り方

1. 鍋にだし汁、バター、塩、薄口醤油を入れて、2つに割ったゾウリエビを入れ、徐々に煮て沸騰させる。（死んだゾウリエビの場合は沸騰してから加える。）
2. 豆腐、グリーンアスパラ、竹の子を入れる。
3. 沸騰したらとろ火にして少し煮る。





◆オープニングイベント  
**たねがしま  
 お魚祭り**  
 10月16日 9時～13時  
 ★会場  
 種子島漁協 製氷冷蔵施設前  
 内容  
 ★模擬セリ大会  
 ★巨大魚解体ショー  
 ★イセエビ味噌汁の無料配布  
 ★たねがしま山海丼の試食販売  
 など、各種イベントが  
 盛りだくさん!  
 ★魚食普及・地産地消・魚を食べよう!

◆メインイベント  
**お魚  
 食べつくしフェア**  
 期間  
 10月16日～11月20日  
 期間中、島内の協賛店が種子島の新鮮な地魚を使った  
 「自慢の逸品」を取りそろえ、皆様をお待ちしています。  
 期間中「自慢の逸品」をお召し上がりいただき、アン  
 ケートにお答えいただいた方には、抽選で豪華景品（活  
 きイセエビ、水産加工品詰め合わせ等）をプレゼント。  
 ぜひこの機会に種子島のさかなの魅力を発見  
 してください。  
 ※料理の内容、料金等につきましては各店舗で異なります。また、事前の  
 予約が必要な店舗もございますので、ご来店の際はあらかじめ「たねが  
 しまのお魚食べつくしフェアガイドマップ」をご確認ください。

フェア期間中、種子島で開催される  
 各種イベント  
 11月3日（木：文化の日）  
 南種子町 ふるさと祭り  
 農業者トレーニングセンター前広場  
 11月12日（土）  
 中種子町 農林漁業祭  
 種子島中央体育館前広場  
 11月13日（日）  
 西之表市 秋まつり  
 西之表港日ボみなと公園  
 地元の農林水産物直売や抽選会など  
 楽しいイベントが盛りだくさん。  
 ぜひ、ご来場ください。

**種子島のさかな魅力発見・発信委員会**  
 種子島漁業協同組合・南種子町漁業協同組合・種子島観光協会・西之表市商工会  
 中種子町商工会・南種子町商工会・西之表市・中種子町・南種子町・熊毛支庁

※料理の写真はイメージです。

南種子町からも11店舗協賛しております。この機会に種子島の地魚を使った「自慢の逸品」をお召し上がり下さい。 ★魚食普及・地産地消・魚を食べよう！



## フェア期間中、種子島で開催される各種イベント

**3日 水**

**ふるさと祭り**

農林省トレーニングセンター品店  
(木文化の目)

**13日 木**

**秋まつり**

西之表市西之表市民会館  
西之表市みなと公園

※地元の農林水産物産物や抽選会など  
楽しいイベントが盛りだくさん。  
ぜひ、ご来場ください。

期間中、島内の協賛店が種子島の新鮮な地魚を使った「自慢の逸品」を取りそろえ、皆様をお待ちしています。  
期間中「自慢の逸品」をお召し上がりいただき、アンケートにお答えいただいた方には、抽選で豪華景品（活きイセエビ、水産加工品詰め合わせ等）をプレゼント。  
ぜひこの機会に種子島の豊かな魅力を発見してください。

※料理の内容、料金等につきましては各店舗で異なります。また、事前の予約が必要な店舗もございますので、ご来店の際はあらかじめご確認ください。



のぼりのあるお店で「自慢の逸品」が召し上がれます。  
詳しくは、裏面を見てね!

## 西之表市MAP



■お問い合わせ先  
種子島の豊かな魅力発見・発信委員会事務局  
〒891-3192 鹿児島県西之表市西之表7590番地  
(熊本支庁林務水産課内) ☎0997-22-1133  
※お料理の内容やご予約等については、直接各店舗へお問い合わせ下さい。

## ガイドマップ

★飲食店・観光地・観光地・観光地へよう!

10月16日~11月20日

協賛店MAP



種子島の豊かな魅力発見・発信委員会

『協賛店』選りすぐりの「自慢の逸品」のご紹介!

**西之表市**

西之表市「自慢の逸品」にて、協賛店を掲載いたします。

**1 味処 井元**

種子島海鮮丼 900円(税込)

種子島の新鮮な地魚を、井元独自の調味料で仕上げた海鮮丼。お召し上がりください。

西之表市西189-1 ☎0997-22-1218  
営業時間 11:30~14:00(月~木) 17:30~22:00(金・土・日・祝)

**2 食在 喜元**

ミズイカのカムパッチョ 998円(税込)

種子島の新鮮なミズイカを、喜元独自の調味料で仕上げたカムパッチョ。お召し上がりください。

西之表市西25 ☎0997-24-3939  
営業時間 11:30~14:00(月~木) 17:30~22:00(金・土・日・祝)

**3 魚匠 一条**

地元魚のステーキ 900円~1,500円(税込)

種子島の新鮮な地魚を、魚匠独自の調味料で仕上げたステーキ。お召し上がりください。

西之表市西123 ☎0997-23-1838  
営業時間 11:30~14:00(月~木) 17:30~22:00(金・土・日・祝)

**4 マチルニュー 活魚料理 海宝**

イセエビ海鮮鍋 3,500円(税込)

種子島の新鮮なイセエビを、海宝独自の調味料で仕上げた海鮮鍋。お召し上がりください。

西之表市西110 ☎0997-23-4567  
営業時間 17:00~21:30(月~木) 17:00~22:00(金・土・日・祝)

**5 居酒屋 居酒屋 堀越**

水イカ飯 3,300円(税込)

種子島の新鮮な水イカを、堀越独自の調味料で仕上げた飯。お召し上がりください。

西之表市西201 ☎0997-23-0005  
営業時間 17:00~22:00(月~木) 17:00~23:00(金・土・日・祝)

**6 小料理 鈴鹿**

ナガメと鯛のさつま揚げセット 700円(税込)

種子島の新鮮なナガメと鯛を、鈴鹿独自の調味料で仕上げたさつま揚げセット。お召し上がりください。

西之表市西111 ☎0997-23-2020  
営業時間 11:30~13:30(月~木) 17:00~24:00(金・土・日・祝)

**7 種子島あらさホテル**

あらさ定食 1,890円(税込)

種子島の新鮮な地魚を、あらさ独自の調味料で仕上げた定食。お召し上がりください。

西之表市西178 ☎0997-22-1555  
営業時間 11:30~14:00(月~木) 17:00~22:00(金・土・日・祝)

**8 味処 樹葉庵**

季節の地魚海鮮丼定食 1,500円(税込)

種子島の新鮮な地魚を、樹葉庵独自の調味料で仕上げた海鮮丼定食。お召し上がりください。

西之表市西192 ☎0997-23-0404  
営業時間 11:30~14:00(月~木) 17:30~22:30(金・土・日・祝)

**9 さかなちゃん**

種子島三品セット 1,500円(税込)

種子島の新鮮な地魚を、さかなちゃん独自の調味料で仕上げた三品セット。お召し上がりください。

西之表市西1701 ☎0997-22-2025  
営業時間 11:30~14:00(月~木) 17:30~22:00(金・土・日・祝)

『協賛店』選りすぐりの「自慢の逸品」のご紹介!

**中種子町**

中種子町「自慢の逸品」にて、協賛店を掲載いたします。

**10 食事処 さぶちゃん**

海鮮うどん 1,050円(税込)

種子島の新鮮な地魚を、さぶちゃん独自の調味料で仕上げた海鮮うどん。お召し上がりください。

中種子町西292-4 ☎0997-27-3076  
営業時間 11:30~14:00(月~木) 17:00~23:00(金・土・日・祝)

**11 Cafe&Kitchen bar mix**

キバノグのピッツァ ジェノバソース DE 800円(税込)

種子島の新鮮な地魚を、Cafe&Kitchen bar mix独自の調味料で仕上げたピッツァ。お召し上がりください。

中種子町西105-26 ☎0997-27-0534  
営業時間 12:00~22:00(月~木) 17:00~23:00(金・土・日・祝)

**12 桃太郎**

刺身定食 1,360円(税込)

種子島の新鮮な地魚を、桃太郎独自の調味料で仕上げた刺身定食。お召し上がりください。

中種子町西152-20 ☎0997-27-3568  
営業時間 11:30~14:00(月~木) 17:00~23:00(金・土・日・祝)

**13 トビ魚すりのふんわり揚げ**

630円(税込)

種子島の新鮮なトビ魚を、ふんわり揚げ。お召し上がりください。

中種子町西145-15 ☎0997-27-1350  
営業時間 17:30~24:00(月~木) 17:00~23:00(金・土・日・祝)

**14 居酒屋 茶ふけ**

地元の魚と酒 1,400円(税込)

種子島の新鮮な地魚を、茶ふけ独自の調味料で仕上げた酒。お召し上がりください。

中種子町中2293-4 ☎0997-26-6778  
営業時間 17:30~22:00(月~木) 17:00~23:00(金・土・日・祝)

**15 和風レストラン 田園**

地元の魚と酒 2,000円(税込)

種子島の新鮮な地魚を、和風レストラン 田園独自の調味料で仕上げた酒。お召し上がりください。

中種子町中2292-7 ☎0997-26-0556  
営業時間 11:30~14:00(月~木) 17:00~23:00(金・土・日・祝)

**16 2び魚の具だくさんさつま揚げ**

500円(税込)

種子島の新鮮な2び魚を、具だくさんさつま揚げ。お召し上がりください。

中種子町中2497-2 ☎0997-27-1203  
営業時間 11:30~14:00(月~木) 17:00~23:00(金・土・日・祝)

『協賛店』選りすぐりの「自慢の逸品」のご紹介!

**南種子町**

南種子町「自慢の逸品」にて、協賛店を掲載いたします。

**17 1 豊彩 黒潮**

旬の地魚刺身 1,500円(税込)

種子島の新鮮な地魚を、1 豊彩 黒潮独自の調味料で仕上げた刺身。お召し上がりください。

南種子町中2853-5 ☎0997-26-0547  
営業時間 11:30~14:00(月~木) 17:30~23:00(金・土・日・祝)

**18 2 美の吉**

海鮮丼 900円(税込)

種子島の新鮮な地魚を、美の吉独自の調味料で仕上げた海鮮丼。お召し上がりください。

南種子町中2264-4 ☎0997-26-0033  
営業時間 11:30~14:00(月~木) 17:30~22:00(金・土・日・祝)

**19 居酒屋 金太郎**

きびなご天ぷら(カレー風味) 500円(税込)

種子島の新鮮なきびなごを、金太郎独自の調味料で仕上げた天ぷら。お召し上がりください。

南種子町中2785-7 ☎0997-20-0203  
営業時間 17:30~23:00(月~木) 17:00~22:00(金・土・日・祝)

**20 種子島観光ホテル 門倉亭 南荘**

種子島の魚料理・門倉亭 3,500円(税込)

種子島の新鮮な地魚を、種子島観光ホテル 門倉亭 南荘独自の調味料で仕上げた魚料理。お召し上がりください。

南種子町中2237-3 ☎0997-26-1221  
営業時間 11:30~14:00(月~木) 17:00~23:00(金・土・日・祝)

**21 民宿 友悠**

魚介一夜干し炭焼きセット 1,500円(税込)

種子島の新鮮な魚介を、民宿 友悠独自の調味料で仕上げた炭焼きセット。お召し上がりください。

南種子町中2863-4 ☎0997-26-1919  
営業時間 11:30~14:00(月~木) 17:00~23:00(金・土・日・祝)

**22 伊勢海鮮天丼とお味噌汁**

2,800円(税込)

伊勢の新鮮な地魚を、伊勢海鮮天丼とお味噌汁。お召し上がりください。

南種子町中2762-2 ☎0997-26-0608  
営業時間 17:00~22:00(月~木) 17:00~23:00(金・土・日・祝)

**23 きびなご七福菜**

500円(税込)

種子島の新鮮なきびなごを、きびなご七福菜。お召し上がりください。

南種子町中2853-5 ☎0997-26-0164  
営業時間 11:30~14:00(月~木) 17:30~23:00(金・土・日・祝)

**24 炭火焼きダイニング さまさま**

きびなご天ぷら(カレー風味) 500円(税込)

種子島の新鮮なきびなごを、炭火焼きダイニング さまさま独自の調味料で仕上げた天ぷら。お召し上がりください。

南種子町中2785-7 ☎0997-20-0203  
営業時間 17:30~23:00(月~木) 17:00~22:00(金・土・日・祝)

**25 地元の魚と酒**

1,575円(税込)

種子島の新鮮な地魚を、地元の魚と酒。お召し上がりください。

南種子町中2864-6 ☎0997-26-1906  
営業時間 11:30~14:00(月~木) 17:00~22:00(金・土・日・祝)

**26 種子島観光ホテル 門倉亭 南荘**

種子島の魚料理・門倉亭 3,500円(税込)

種子島の新鮮な地魚を、種子島観光ホテル 門倉亭 南荘独自の調味料で仕上げた魚料理。お召し上がりください。

南種子町中2237-3 ☎0997-26-1221  
営業時間 11:30~14:00(月~木) 17:00~23:00(金・土・日・祝)

**27 魚介一夜干し炭焼きセット**

1,500円(税込)

種子島の新鮮な魚介を、魚介一夜干し炭焼きセット。お召し上がりください。

南種子町中2863-4 ☎0997-26-1919  
営業時間 11:30~14:00(月~木) 17:00~23:00(金・土・日・祝)



ガツリまもる

# 大漁被

定期満期共済  
(特定病前入替特付付加)



# 大漁被

終身共済  
(終身医療特付付加)



お宝以外の加入は、期待。医療保障が特長の基本の保障。

貯蓄をしながら万が一の保障も備えたご自分とご家族のための基本の共済。生活プランに合わせて5年から30年の共済期間を設定できます。安心の医療保障、とくに生活習慣病による入院・手術保障が充実しています。  
※生活習慣病：がん・糖尿病・心臓病・高血圧・高脂血症・脳血管疾患

長寿化する頃の暮らしを支える共済。終身にわたって万が一の保障や病気・ケガでの入院や手術の保障が切れ目なく続きます。生存特約を付加した場合、共済年金が65歳7時に生存共済金をお受け取りいただけます。

# まーぱーまいぱらん

特別養老共済



# まーぱーまいぱらん

特別終身共済



お宝でも、健康に不安がちなご夫婦。加入をあきらめない、安心の保障。

40歳から75歳で健康に不安がある方でも契約可能な共済。満期時には満期共済金をお受け取りいただけます。万が一の保障は経過年数に応じて加入額まで段階的に増え、さらにご加入後、期間を置かずに入院・手術の保障が得られます。

生涯にわたって入院・手術と万が一の保障が得られる共済。40歳から75歳で健康に不安がある方でも契約可能です。健康に不安があるからこそ、切れ目なく長く保障が能力。しかもご加入後、期間を置かずに入院・手術の保障が得られます。

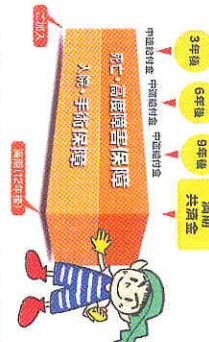
# 未来

こども共済



# ぽけっと

中途給付共済



短・中期で、家庭の資金計画に利用できる貯蓄型の保障。

お子様の成長にあわせてお祝い金受取型の保障です。もちろん赤ちゃんのお子様のケガや病気の医療保障も万全。さらに契約者である親御さんの万が一も保障される充実の共済です。

12年後に満期共済金を受け取る共済。しかも3年ごとに中途給付金がお受け取りいただけるので資金計画に利用できます。万が一の保障は赤ちゃん、病気やケガでの入院・手術などの医療保障も安心です。

■上記は代表的な保障プランです。ちょこっでは単独の保障に特約を付加することによって、この他にもニーズに合わせた保障を設計できますので、詳しくはお近くの組合にお問い合わせください。

がんばろう東北！  
がんばろう漁村！  
東日本大震災により、被害を受けられた皆様にご心よりお見舞い申し上げます。一日も早い復興をお祈りいたします。