



全国豊かな海づくり大会 資源管理型漁業部門  
**農林水産大臣賞**  
 銚子市漁業協同組合外川支所漁業者協議会

なんと! 2回目

# 外川の漁師さんたちが受賞!

量より質、キンメダイの付加価値を向上、ブランド化に成功。漁業者の未来を守る取組が評価されました

△金メダル 資源と漁師仲間を守る取組／

[キンメの平均キロ単価]  
 平成10年 1,361円  
 令和6年 2,235円  
 なんと1.6倍に上昇!  
 国内外へのPRが実り  
 千葉ブランド水産物に

キンメを価値あるブランド魚に  
 水揚量はピーク時より減っている  
 が、計画性のある漁業とブランド  
 化で水揚高を維持。安定した経営  
 状況で働きやすい環境を実現。

外川支所漁業者協議会  
 会長 金野一男さん

天皇陛下2代にわたる海づくり  
 大会での激励に感無量。「今は  
 獲むのを我慢。未来のため」と、呼  
 びかけ続けたことが実った。資源保  
 護もブランド化も、漁業者が頑張っ  
 てきた結果。若い漁師も「量より質」  
 の意識を持っていることが本当にう  
 れしいし頼もし。安定した漁業経  
 営が続くことを願っている。  
 好評だった漁協女性部の「かあ  
 ちゃん食堂」。これからも自慢のキ  
 ヌメダイで銚子を元気にする取組を  
 考えていきたい。

△金メダル 資源と漁師仲間を守る取組／  
 35船すべて「EUHACCP」認定  
 鮮魚の品質向上だけではなく、高  
 度衛生管理に取り組む。  
 小学校での水産教室などを通して  
 魚食普及。将来の漁業関係者の担い  
 手育成にも貢献している。  
 育み、次の世代へ

若い衆が、  
 うんならがす。  
**新章突入** 銚子に来ました!



△銚子つりきんめを未来へ／



次男 ゆうき 祐希さん 父 たかひろ 孝裕さん 三男 ひろや 裕耶さん

△銚子漁協外川支所所属の「金宝丸」の進水式が12月6日、外川漁港で行われました。漁業関係者や家族、友人のほか、ひびき連合会の皆さんも駆けつけ、晴れの船出を祝いました。30年ぶりの新造船を見て「嬉しい分、気を引き締めて頑張らないと。量より質。魚(資源)の保護と品質管理を大切にしたい」と、意気込みを語るのは船頭の加瀬孝裕さん。

「子どもたちは良くやってくれている。ケガ無く、『銚子つりきんめ』をつないでいくてほしい」

最新の機器が揃う新しい愛船に決意を新たに、「やりがいがあるこの仕事に、さらにハリが出た。最高の魚で銚子を元気にしたい」と、キンメダイに負けないくらい新鮮な息子たちも未来を見ている。初めて父と漁に出たときの豊漁に感動。絶対に漁師になる決意が固まったという。

自慢のブランド水産物を守り、ずっとずっと、外川のキンメ漁が続いてほしい。

# 「金宝丸」新造船が進水

