



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／

35船すべてEU HACCP認定
鮮魚の品質向上だけでなく、高度衛生管理に取り組む。
育み、次の世代へ
小学校での水産教室などを通して
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。

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
獲るのを我慢。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」
の意識を持つていることが本場にう
れしいし頼もしい。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
ンメダイで銚子を元気にする取組を
考えていきたい。

若い衆が、
うんならがす。
新章突入

ようこそ銚子つりきんめのまち
銚子に来了!



＼銚子つりきんめを未来へ／



次男 祐希さん 父 孝裕さん 三男 裕郎さん

「金宝丸」新造船が進水

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。
子どもたちは長くやってきている。ケガ無
外川のキンメ漁が続いてほしい。

く、「銚子つりきんめ」をつないでいってほしい」

最新の機器が揃った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



外川漁港



ひびき連合会が華を添える
大漁節で
豊漁祈願!

