

村の水産振興発展に尽力される

～第19回東通村漁協役職員研修会及び第41回東通村水産功労者表彰式～

10月8日（金）むつ市内のホテルにおいて村水産振興推進協議会（越善靖夫会長）の主催により東通村漁協役職員研修会並びに水産功労者表彰式が開催されました。

村内各漁協の役職員等約120名が参加した研修会では、（地独）青森県産業技術センター 食品総合研究所 水産食品化学部の主任研究員 白板孝朗 氏から「畜養・活締めで消費者の求めるうまい魚を」と題し、魚価向上に必要不可欠な鮮度保持技術について講演がありました。

また研修終了後には今回で41回目となる、東通村水産功労者表彰式が行われ、長年漁協役員、職員として村水産業発展に功績のあった方々に対し、越善会長から表彰状と記念品が授与されました。

表彰された皆さんおめでとうございました。



式辞を述べる越善会長



講演をする白板 氏



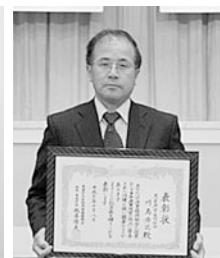
研修会の状況



相馬藤次郎さん



西山里一さん



川島秀己さん



坂本一雄さん



伊勢田賢太郎さん



沢田吉司さん



住吉 均さん



圓子紀之さん



齋藤栄藏さん



中村鉄男さん



川口勝也さん



吉田武美さん



館 昭子さん



大関勝與志さん



三上 貢さん



川端博昭さん



古川正人さん



田村みのりさん