

# 水拓

六月



兵庫県漁業協同組合連合会

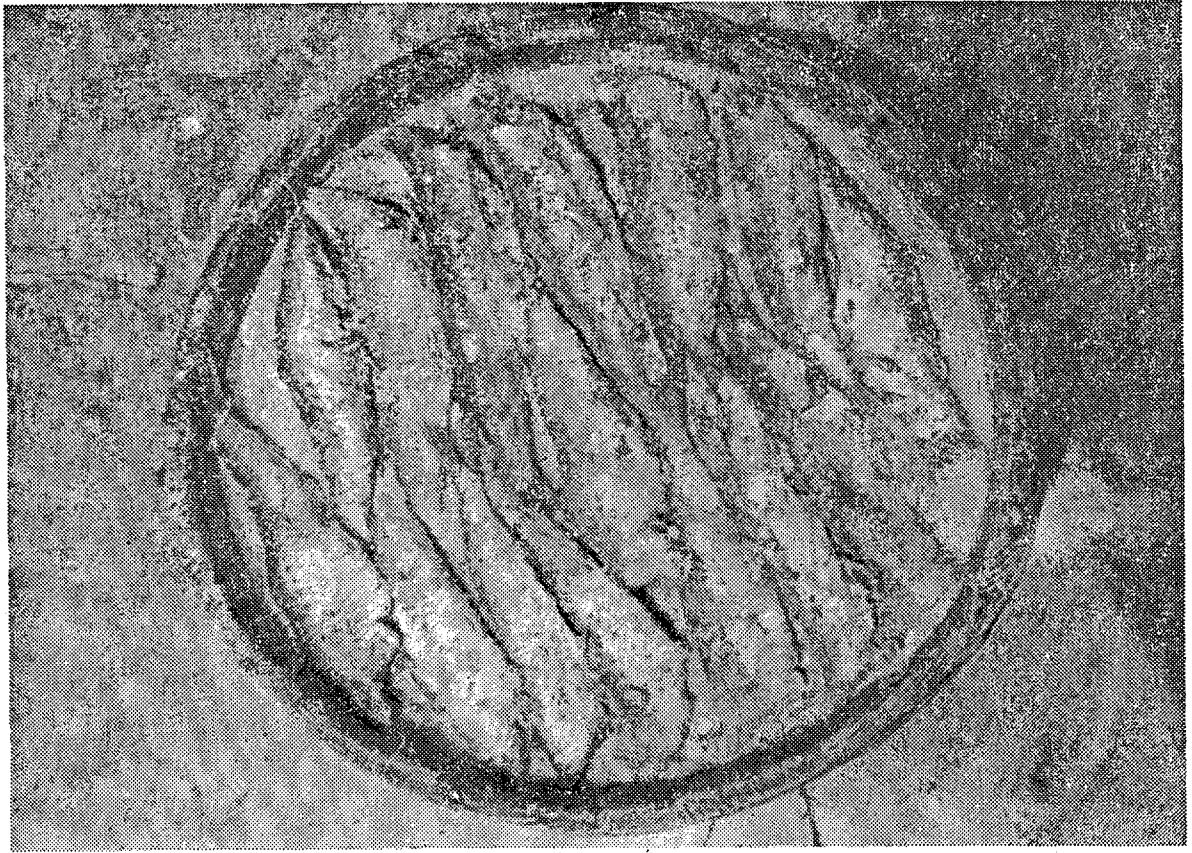
第二卷

第十号

昭和三十三年六月十五日発行

(月刊毎月一回十五日発行)

一部十円



## イワシの糠漬

大羽イワシのとれる地方では相当古くから製造されているが、特に北陸、山陰地方のものは独特の風味があつて名高い。製法は処によつてまちまちであるが大体は次のようである。鮮度の良いものを選び頭部をもぎとつて内臓を抜き取り、清水で洗つてよく血抜きをし、充分に水切を行う。次に魚十貫に対して食塩七升を振りかけよく混ぜ、桶に入れて漬込み（仮漬）三・四日後取り出して、再び水洗し汚物を除き好天気の日一日位日乾し、糠六升にコウジ三升を混ぜたものを撒き、イワシを丁寧になべ（一桶に凡そ三百尾程詰める）清酒八勺位を注ぎ、また糠とコウジの混ぜたものを撒き魚を並べ酒を注ぐ、このようにして幾層にも漬けて最後に糠とコウジを少々多く撒き、唐辛子を少量加え、蓋をして五貫程の重量の石をのせ五〜六日目に濃塩水を桶の中に注ぎ込み、重り石を十貫程に増す。食べ頃は漬け込んでから四カ月頃で、生のまま食べてもおいしく、また三杯酢で食しても一種独特の風味がある。

（水試製造課）

# 農林漁業振興資金

## 事務取扱要領について

今まで県で興農資金特別融通要綱によつて、漁業者の漁業資金借入に対し県費で利子補給を行つていたのですが、その取扱要領が最近決まりましたので後記御参考の上今後この制度を大いに活用して下さい。なお手続等の詳細につきましては水産課経済係へお問合せ下さい。(水産課経済係)

農林漁業振興資金に係る事務の取扱いについては、農林漁業振興資金特別融通規則(以下「規則」という。)に定めるもののほか、この要領によるものとする。

### 第一 融資限度額

1、毎事業年度において融資機関が新たに融資することができ、農業資金及び漁業資金の額は、毎年度知事が告示で定める額の範囲内とする。

2、融資機関が転貸融資機関に融資する転貸資金の額は、転貸融資機関毎に、その融資残高が五百万円を超えてはならないものとする。

### 第二 融資条件

1、農林漁業金融公庫法及び農業

改良資金助成法並びにその他の法令に基き、資金の融通の対象又は補助金の交付の対象となるもの及び補助金のつなぎに要する資金は原則として対象としない。ただし、農林漁業金融公庫法及び農業改良助成法並びにその他の法令に基く資金の融通の対象となり得るものであつて、資金枠等の関係で融資されなかつたものについては、優先して考慮するものとする。

2、転貸融資機関が農業経営又は漁業経営に必要な資金として貸し付ける資金は、すべて新規に貸し付けるものを対象とし、旧の借替資金は原則としてこれを認めないものとする。

3、規則第二条第一項第五号のイ及び第六号のイに定める「当該貸付に係る事業の事業費」とは当該貸付対象事業に係る現金支出額であつて、自給資材及び自家労力の評価額は含めないものとする。ただし、貸付対象事業に充当する目的をもつて購入した手持資材の価格は、取得価格により当該事業の現金支出額に含めることができる。

### 第三 融資対象別種類、償還期間及び貸付限度額等

1、農業資金(省略)

2、漁業資金

一、漁業用資材の購入に必要な資金

イ、系統機関を通じ購入するものに限る。

ロ、知事が適当と認める貸付対象は、知事が農林漁業融資審議会に諮つて決定したものに限る。

二、漁業用施設の設置又は改造に必要な資金

イ、漁業者が直接設置又は改造するものに限る。

ロ、増殖施設については、県の

## 目次

農林漁業振興資金	
事務取扱要領について	1
水産課経済係	
兵庫県信漁連	
漁村の生活改善	
天日利用	3
水試普及調査課	
調理の合理性について	4
水試助川技師	
漁船の検認と漁船登録番号の	
船体表示について	5
水産課漁船係	
水産加工の担当者会議	6
ものしり手帳	7
ニュース	7
ラヂオ番組	7



計画にそつて行うものを優先する。

ハ、知事が適当と認める貸付対象は、知事が農林漁業融資審議会に諮つて決定したものに限る。

三、生活改善のための施設の設置又は改良に必要な資金

簡易水道施設とは、家庭用揚水ポンプ施設及び簡易水道施設（計画給水人口二〇〇人以下のものという。）を對象とする。

なお簡易水道条例（昭和三十一年果条例第三〇号）に規定するものについては、同条例第三条による許可のあつたものに限る。

四、漁船建造、改造等に必要な資金

イ、漁業協同組合の所属員の漁業経営に必要な漁船を對象とする。

ロ、漁船の船体、機関、き装、発電機、無線機、魚群探知器方向探知器、レーダー等を對象とする。

ハ、対象漁船について行政庁の許可を要する場合は、その許可があるものに限る。

ニ、対象漁船は、漁船損害補償

法に基く漁船保険に加入する旨を確約しているものであること。

ホ、貸付期間は、五年以内で償還可能な最短期間とする。

ヘ、貸付限度は、中型機船底びき網漁業用漁船及び旋網漁業用漁船（五トン以上）以外の漁船については、一漁業者当り四十万円以内とする。

ト、知事が適当と認める貸付対象は、知事が農林漁業融資審議会に諮つて決定したものに限る。

#### 第四 償還方法

貸付期間が一年以内の資金にあつては一時払、その他の資金にあつては原則として年二回の割賦支払いとする。

#### 第五 借入手續等

1、農業資金（省略）

2、漁業資金

一、資金の貸付を受けようとする漁業者は、単独又は連帯で兵庫県信用漁業協同組合連合会（以下「漁信連」という。）が別に定める様式による「農林漁業振興資金借入申込書

」に、漁信連所定の証ひよう書類を添え、正副二部を所属の漁業協同組合に提出しなければならない。

二、漁業協同組合は前項の借入申込書を受けたときは、その内容を検討し、資金を貸し付けることが適当であると認めるときは、漁信連の所定の様式による借入申込書及び漁信連所定の添付書類を正副二通作成し、これに前号の借入申込書及び関係書類を添え、漁信連に提出するものとする。

三、転貸資金の借入申込書を受けた漁信連は、転貸資金を融資しようとするときは、規則第四条の規定に基き、その融資計画につき別に定める様式（様式第一号）に借入申込書副本を添え知事に承認申請書を提出するものとする。

#### 第六 貸付計画の承認

1、農業資金（省略）

2、漁業資金

一、知事は漁信連から融資計画の承認申請があつたときは、審査の上、審議会に諮つて貸付を行うことが適当と認めそ

の計画を承認したときは、漁信連に融資承認通知書（様式第二号）を送付するものとする。

#### （附記）

この制度を利用する融資の実際につきましては、説明会などで既によく御承知のことと思いますが、これが「金融」であることをさらに認識されまして、特に次の事柄に御留意下さい。

一、借入れしようとする組合にあつては、(1)共同販売事業を完全に実行していること。(2)信用事業を行つていること。(3)財務内容が堅実で債権管理の能力があること。

二、転貸を受けようとする組合員にあつては、(1)漁獲物を組合の共販へ全面出荷し、一定の天引が実行できること。(2)組合以外からの借入金がないこと。(3)自己資金の調達が適正可能であること。特に漁船関係の場合は、予め建造準備貯金を進めて下さい。

（信漁連）

## 漁村の生活改善“天日利用”

現在農村に比して漁村の生活改善は甚だおかれていふと云うことは、充分認められるところであります。

漁村の生活はなぜ改善しなければならぬか。一般家庭では余裕をもつて仕事を片付け、充分の休憩をとる余裕さえあるのに、漁家においては、漁業に終日使われて寸暇さえなく、歪められた生活を送つてゐる状態でありませぬ。めぐまれぬ環境において自分だけ苦勞して、仕事の能率を上げる工夫に欠け、時間を無駄にしてゐる現状を改善しなければ漁村の地位向上も望めませぬ。

漁村の婦人も農村婦人に勝るとも劣らない多忙な日々を過して少しの暇もないぐらゐです。漁村婦人の働きをより有効にするためには、仕事の仕方を変え、道具や設備の助けをかり、能率を上げる工夫をすれば、その働く時間は半分にも三分の一にも減らすことが出来ます。こうすることにより、貴重なる労力は節約出来、結果的に漁村の生活は豊かになると言えます。

特に行きづまつた内海漁村では単

に漁撈だけでは生活は苦しく、漁獲物の自家加工、或は副業による収入の増加を計らねばならぬ現状です。

それには現状を改善して時間の余裕を作り出すことが先決問題です。生活改善は生活時間の設計をして無駄を省き、仕事の能率を高めて時間を稼ぎ、これを新しい仕事に向けるのは勿論ですが、その他、研究や娯楽にも活用して生き甲斐のある生活をする事です。

そこで、生活改善にはいろいろの事がありますが、ここに天日利用について実施の参考に供しましょう。

普通、太陽が上つて、その太陽光線に直角に置かれた一平方メートル面積（畳半帖）に受ける太陽熱は七〇〇ワット、一、〇〇〇ワットの電力に等しい、即ち七〇〇ワット、一、〇〇〇ワットの電熱器を取付けたと同じ熱量を供給してゐるのです。一、〇〇〇ワットといひますと、一升の米が二〇〜三〇分で炊ける程で、これだけの熱量が毎日無条件でしかも無料で、地上至る所に与えられてゐるのです。この無限のただの熱を利

用することによつて、労力がはぶけ我々の生活も豊かになるのです。これを実用したものが天日タンクです。天日タンクをうまく設備すれば

夏季摂氏二四〜二五度の水を入れれば摂氏五〇度近く、冬でも摂氏一〇度の水を入れて摂氏三〇度以上の温水を得られますので、風呂をわかすに、必要な燃料費、及び労力が非常な節約になるだけでなく、冬期、手の切れるような水でつらい思いで洗物していたのが、温湯をつかつて、楽により美しく、出来るといふ立派な効果をも果すのです。

では、この天日タンクの製作、設置方法について簡単に示しますと、一、材料は木材で充分で、受熱面積を大きくすることが必要で内部にトタン（サビ止めをほどこす）を張り、町でよく見かけられる、金漁すくいのようなタンクのように、長さ巾を大きく、高さを小さくすることです。

（例、長さ五尺、巾三尺、高さ五寸）

二、出来ればタンクの外側を防熱してやる（石綿、ボロ巾でも、結構です）ことが一層有効です。

三、上面は、必ずガラスで密閉する（ガラスがなければ、トウメイの

ナイロンでカバーすること）  
四、設置するに南向きの日当りのよい、しかも風呂場、洗場より、高い所を選ぶ。

五、タンクを少し、南側に傾けより日光の直射をうけ易くする。

このように製作設置は甚だ簡単なもので、充分自家製作出来るものです。尚、タンクの容量は、普通風呂は一石程度の水量なので、これに応じた大きさが必要です。以上タンクの設置が終れば、タンクの最低部より、ビニールパイプでもつて、必要箇所に配管すれば早速利用出来ます。必要な材料は、木材、トタン、ビニールパイプ、バルブ、釘、タイル（サビ止用）でたりるわけです。最後に参考までに、県下で天日タンクを製作してゐる所を照合しますと、

○中島鉄工所、朝来郡朝来町新井  
○山本一郎商店

神戸市兵庫区山内町鈴蘭台  
○K、K、浮世商會

姫路市和泉町八  
尚天日タンクについて詳細を知りたい方は、水産試験場普及調査課に御連絡下さい。（水試普及調査課）

## II 調理の合理性について II

調理に当つては先づものの重さ、大きさを認識して手ぎわよく処理することが肝要で、それには秤りとか寒暖計とか、時計とか小さな黒板とかがあれば申し分はありませんが、そのような物が無い場合はどのようにすれば良いでしょうか、私が見たり聞いたりした事や経験しました事の一端を述べます。或る経済学の先生が「生活の合理化の為には一粒の食品、一かたまりの燃料の節約に科学性をもつたことであり、生活研究に興味を与え、迷信を打破し、教養を高めることだ」と云つておられました。すなわち料理の出来上りの結果にとらわれて、ただあくせくと切つたり煮たり、一度の食事ごしらへの為は何度も買い物をしたり、一品の料理に何度も火をつけたり消したり、沢山の鍋やお皿を汚したりしないことを云つているようですが、さらに煮つけものが変んなにおいがしても強火で煮ればバイ菌が死ぬと云つた迷信がまだまだ信じられているようですが、このような点について、また調理で大切なことは、あと始

末をキッチンとしておく事です。フライパンに昨日のこげつきがあつたり魚を熱く金網に焼け残りがついたり、鍋のふちが汚れていること等は、金網や鍋等の寿命を短かくし、しかも次の料理を抽くことであり、台所の管理が衛生的にも不十分である事を証明しています。一寸話しがそれでしたが、では秤りのないような場合どうすればよいでしょうかと申しますと戦時中よく云われておりました目秤、手秤を利用する事です。それは自分の両手と二ツの口を秤りの代用にする簡単な方法で案外役立つ事が多いものです。

私の場合ですと手を握つたときの横巾が十糎（三寸三分）です。それぞれ人によつて多少のちがいはありますが、大体手首から中指の先までが十五糎前後（五寸）親指の長さが五糎（一寸七分）親指の中が二糎（七分）小指の先の中が一糎（三分）といつた具合ですが、それらをみんな覚えることは大変だとしましても手を握つたときの横巾が十糎（三寸三分）だけを覚えておけばあとはそれと比較してそれぞれの長さが推測

されます。例へばジャガイモなどお二糎角（七分角）に切ることや、佃煮にするときの材料のイワシ、サンマ等を采の目に切るときでも自分の手を一寸あてて見るだけで形の揃つた美しい物が出来上ります。また予め知つてある他のものの長さから新しい長さを測る事も出来ません。例へば一升樹の一辺の長さが十五糎（五寸）である事から他の物の長さを割り出す事も出来ません。また温度を測る場合でもお湯の温度が摂氏七十度であれば指先を二秒位い五五度では十秒位は入れてる事が出来しますので、これを知つていいますと大体の目安は立ちます。それ以上の温度は熱くて測れませんし、低い温度は人によつては波みとれませんので、やはり台所には寒暖計の一本位は準備するに越した事はありません。さてそれはそれとして、ものの味の温度に関係が深いようです。

つまり料理されたものにも味により適当な温度があると云う事です。明石の駅前から一寸西側にそれた所にあります酒場ではサーブिसが普通よりよいと云う事はないのですが、何時もお客が一杯です。そのやり方はお客の目の前で寒暖計を燗をし

ている銚子の中にさしこみいつも温度の調整をしております。つまり日本酒は温度が五〇度のときに一番口あたりのよいことを知つているので、味噌汁やスマシなどをグラグラといつまでも煮ている事は燃料の損であるばかりでなく、味噌や醤油の香氣も失つてしまいます。飲みごろとしては六十度というところですか、八十度以上に熱くするのは考えもんです。またお茶は六十五度の熱さが適当とされています。

次に重さを計る事も他の物の重さより推測出来ます。卵一カの重さは大体六十グラム（十五匁）です。これを基準にしますと卵が百匁で何個あるかが判り、砂糖一握りの重さが卵と同じ重さである事も判ります。ある経済学者が煮ものや焼ものの時間を測る事を奨め、さらに水道の水がどれ位の時間でどれくらいの量が出るかを予め知つておくようにと云つておられますが、成る程一応必要ならは各家庭にある目ざまし時計等を利用しての事によつて、ものの煮えすぎとか焦げつきの失敗とか、水道の水の溢れ出るとか云う事はふせげるわけです。

以上簡単な事です。生活改善の一助にもなる事と考えております。

（水試助川技師）

## 漁船の検認と漁船登録番号 の船体表示について

漁船の検認と漁船登録番号の船体表示について皆様は、御協力を拓水の紙上を借りてお願い致します。御承知の通り、漁船の検認は、昭和二十六年に初めて行われまして、その後三カ年毎に実施されており、今年で第三回の検認を実施することになるのであります。

漁船は凡ゆる水産業の根幹をなすものであり、正確なる漁船の実態把握なくして、適正なる水産施策は講ぜられないと申しまして過言ではなく、この漁船検認が、その意味におきまして、実に大きな意義と目的とたもつているのであります。

現在本県に登録されております漁船数は、昨年末現在で海水動力漁船七、四七四隻、海水無動力漁船四、五二二隻、淡水漁船六七八隻、淡水漁船と申しますのは、河川等所謂内水面で漁業に従事する漁船でその殆んどが、無動力漁船であります。以上合計一二、六七六隻となつておりまして、漁業者の殆んどが、この漁船によつて漁獲し、生活の糧を得ているのであります。こうして数字的

にみますと如何にこの漁船の実態把握が、重要なことであるか、お判りかと存じます。

しかし、反面におきまして、水産関係法規の中で漁船関係法規に対する漁業者の意識が極めて低調でありまして、そのため現在相当数の漁船が、その漁船登録票と喰違つているのでは、なかるうかと考えられるのであります。そこで今年の漁船検認を期といたしまして、県下全動力漁船の一斉測度を行い、本年末までに現実の姿にあつた漁船に立直させたいと考へまして、既に五月から実施しておりますが、何と申しましても皆様方の絶大なる御協力なくして、円滑なる測度を実施することができませんので現在まで県下を各ブロックに分け、説明会を開催し、更に実施期日等につきましても、充分御希望なり、御意見をお聞きしまして、実施計画表を作成し、既に御通知申上げていますのであります。

話が少し具体的になりますが、私共が実施する上におきまして、最も困難に感じますのは、機関馬力数の

測度であります。特に電気着火式機関のシリンダーカバー取除しについて、種々苦情をお聞きするのであります。勿論焼玉式機関とは異なりシリンダーカバーを取除した後で、パツキンの損傷等の障害が起きてくる機関もあるうかとは思いますが、

漁船の検認は、漁船登録票とその漁船が一致しているかどうかと云う、検査でありまして、漁船を所有されている方が守らなければいけない三年に一度の義務であるとお考へになりました。この点特に御協力をお願い致したく存じます。又、全然漁船を交更してはならないのに、測度の都度寸法が違つて誠に困ると云う苦情も時々お聞きするのであります。測度係員によつて、全く違つた数字がでることはあり得ない事でありまして、若しあつたといたしましても、水産庁から示されております。長さ巾、深さの各三%以内の差でありまして、これは交更とみないと認められておりますので、船が交つていない限り、全然違つた寸法は出ないものと考へております。

次に今回の一斉測度におきまして測度の終了した漁船には、その機関室内のビームに整理番号等を記入したプレート打込むようになってお

ります。即ち、今年の一斉測度完了と同時に、全県下、登録された動力漁船全部にこのプレートが付いていくことになる訳であります。

現在戦後急速に建造された漁船が代船建造を必要とする時期に達しており、又この二、三年以内に建造されたものであります。登録面では依然、戦前に進水と記載されたものが多く、中には大正年間になつているものもありますが、実際はその内の相当数が、近年建造されたものであると考へられ、このように前に申上げました通り、船と登録票とが相違しておりますので、この一斉測度により、現実の姿で登録すると同時に、このプレートにより漁船の流動状況を見、又将来各漁業形態毎に、その構成漁船の船齢を明らかにし、計画建造の指導等、効率的なる漁船建造の基礎にいたしたいと考へております。

このようにプレートは多くの目的をもつておりますので、今後漁船を売買される場合も取除さないよう御注意して頂きたいと思ひます。

次に是非皆様を守つて頂きたいことがあります。それは漁船登録番号の船体表示と、漁船登録票の船内所持であります。このことは充分御承知

であつても、なかなか実行されず、私共もその対策に頭を痛めている処であります。陸上におきましても凡ゆる交通機関、機関車から自動車に至るまで、夫々鑑札番号等を表示するようになっており、これは一台の違反車もないよう励行されておりますが、漁船につきましてはとてそこまでいつておりません。登録番号は、船首両舷に又五トン以上の漁船は、同じく船首両舷に船名を表示するよう法によつて定められております。

この度の検認につきましても、登録番号の船体表示のないものは検認を行わないと云う方針を樹立しております。又漁業録票を航行中船内に所持していない漁船も相当あるよう

## 水産加工の担当者会議

### 香住町において開催

六月十日から三日間、城崎郡香住町の日本海区水産研究所香住支所において、「日本海利用担当者会議」が開かれた。

集まつた人達は、山口県から青森県に至る一府十一県の水産加工の専門家と、地元である但馬の水産加工

見受けられますが、これらは実行するに、さして困難な事柄ではありません。漁業取締の際には、漁船登録番号の表示又は、漁船登録票の船内所持なき漁船は、その対象になりすから、このようなことのないよう是非励行して頂きますようお願い致します。

以上色々申し上げましたが、漁船の実態把握は、漁業許可、漁場価値の判定、漁港の修築、水産金融、燃油の調整、漁船保険の助長等、水産行政の凡ゆる基礎となることを、今一層御理解願ひまして、今年一杯に、円滑に一斉測度が実施できますよう、重ねて御力協をお願ひ致します。(水産課漁船係)

戸外乾燥における魚肉温度 鳥根県  
魚類の吸着乾燥に関する小実験 "  
板ワカメの品質と化学成分 "  
山陰地方における丸干いわし 兵庫県  
製造について二、三の研究

京都府下の沿岸水質の汚濁の現状について 京都府  
懸濁水が魚族に与える影響 " 京都府  
ウニの成分量と製品に関する一知見 福井県  
水産加工における白塩(内地塩)と粉碎塩 石川県  
(輸入塩)の対照試験 新潟県  
生イカ利用の佃煮 秋田県  
製油工場廃水による船川港の汚濁について 秋田県  
エゾボラモドキの毒性について 日水研

サバの沃素価について " 日水研  
サバの資源化学調査の結果について " 日水研  
講演「生きのよい魚について」 日水研 野口利用部長  
シンポジウム 日本海における漁獲物の利用状況 佐渡地方における水産加工業の実態、特にイカの利用について 石川県下の水産加工業、特に糠漬

について浜田地方の漁獲物の処理、特にフグの味淋干について 三日間にわたつて開かれた会議によつて、ほぼ次の点がきめられ、今後一層水産業の振興を図ることになった。  
1、水産加工技術の普及改良を大いに推進させる。このために、国費で専門技術員を各県に設置し、魚価の引上げ、経営の合理化を積極的に図る必要がある。  
2、魚の鮮度を保つことが以前からいわれているが、これについてなお一段の研究が行われねばならない。  
3、各県水産試験場の共通課題をまとめて能率的に研究の達成に努力する。  
4、各県水産試験場の間で研究グループを確立する必要がある。  
などで、この他、連絡情報の交換未利用資源問題等さまざまな意見が交された。

なおこの会議は第五回目であつて年一回つづ開かれることになつており、本年は兵庫県が世話をしたが、地元の協力もあつて非常に盛大であつた。



# ものしり手帳

## ○冷蔵の始

仁徳天皇の六十年と云う事だから今から約一六〇〇年程前に斗鶏(つげ)の氷室を発見したことに始まつた。はじめはただ氷を貯えておいて夏にこれを使つたものであるが、徳川時代には果物や鮮魚も冷蔵したものとみえて、池西言水という人の俳句に「六月のミカン見せけり氷室守」というのがあつたから、すでに此の頃ミカンの冷蔵をしていたことは確かである。

また難波江という本に「毎年六月に加州侯(前田氏)から氷を献上すると皆云つているが、これは氷を奉るのではなく、鮮鯛を奉るのにその魚をいためぬため氷をそえるのだ」と書いてある。これは鯛の冷蔵である。

## ○冷蔵車のはじまり

鮮魚の運送などに冷蔵車がつかわれるようになったのは明治四一年に大宮工場で十輛作つたのがはじまり

である。此頃のものは羽目や屋根板を二重張りにし、その間に断熱材を使つて開戸を用い密閉できる構造で両ヅマには水槽を設け屋上から氷を積込み、氷のとけた水は床の中央にある溝を流れて室外に出るようになっていた。明治四一年六月鮮魚の冷蔵車が焼津を出て京都、大阪に向つたのが運転のはじめである。

## ○みりん干の起源?

みりん干は別名椀干とも云われているが何時頃から起つたものか、一説によると、大正六年海軍からの需要がきつかけで作つたのが始めて、海軍は椀に鏝がその象徴であつた所よりこれを椀干と云う事になつたのだそうである。

※ ※

## 訂正

五月号八頁の第一表の欄外の備考(2)致死濃度の単位はP・P・M

(一瓦の百分の一)は(一瓦の百万分の一)ですので訂正して下さい。

## 林崎漁協

### 婦人部臨時総会

林崎漁協婦人部創立一周年記念臨時総会が去る六月十七日午前十時から林小学校講堂で開催された。出席者は四百七十名で先づ婦人部長小川つやさんの挨拶について水産課西村主事を初め来賓の祝辞があり、議長に小川部長が指名せられ議事に移り

- (一)過去一ケ年のあゆみ
- (二)貯蓄の増強のこと
- (三)会費徴収のこと

などを可決して講演に移り明石保健所長さんから受胎調節について映画を併用して懇切な話があつた。引続いて信漁連の竹田好子先生から幸福なる生活と題して家庭における婦人の心構えについて、一時間余りおもしろく、有意義な話があり多大の感動を与えた。なお当日内海漁連で日用品、家庭用品の即売会を開催した。「かりそめの唇」と題する映画を觀賞し盛會裡に午後五時散会した。なお同婦人部の十円貯蓄の現在高は二百万円に達し今後も更に増強につとめることになつた。

× ×

## 貯蓄ボスターの募集要領

- (1)勤労と貯蓄を主題とし明るい活しの建設に、又日本経済の順調な繁栄に、勤労と貯蓄が不可欠である事を表したるもの
- (2)未発表の作品(応募点数制限無し)
- (3)大きさ(七六糎×五五糎)以内縦横自由
- (4)呼びかけの言葉等の文字の挿入は自由
- (5)応募作品の裏面に応募者の住所、氏名、年令、職業をインク又は墨で明記のこと
- (6)締切(32年9月15日)(7)送り先最寄りの日本銀行本支店事務所へ搬入又は郵送のこと
- (8)特選十名(一点につき三万円)佳作三〇名(一点につき五千元)

## ラチオ神戸

農漁村の番組

朝6時25分〜40分まで

- 7月3日 対馬出 に関心を持つ漁業者のために 森本技師
- 7月10日 漁家の副食(その四) 助川技師
- 7月17日 いわしの漁況と海況 浜田技師
- 7月24日 綱ほしと化繊漁網 川越技師
- 7月31日 夏の漁船機関の手入 杉本技師

# 兵庫県漁業信用基金協会

理事長 三浦清太郎

副理事長 西上重式

神戸市生田区下山手通四丁目(県庁水産課内)

電話 ④ 2191 番  
県庁庁内 100番

漁船には先づ保険

# 兵庫県内海漁船保険組合

組合長 三浦清太郎

神戸市生田区下山手通4丁目 水産課内 電話元町④ 2191 番  
(夜間) 御影⑧ 6906 番

代船のための満期保険

# 但馬漁船保険組合

組合長 西上重式

城崎郡香住町香住1552の1 電話香住125番

神戸市兵庫区  
新在家町

兵庫県立水産会館

電⑤8301(事務)  
電⑤9563(宿泊)