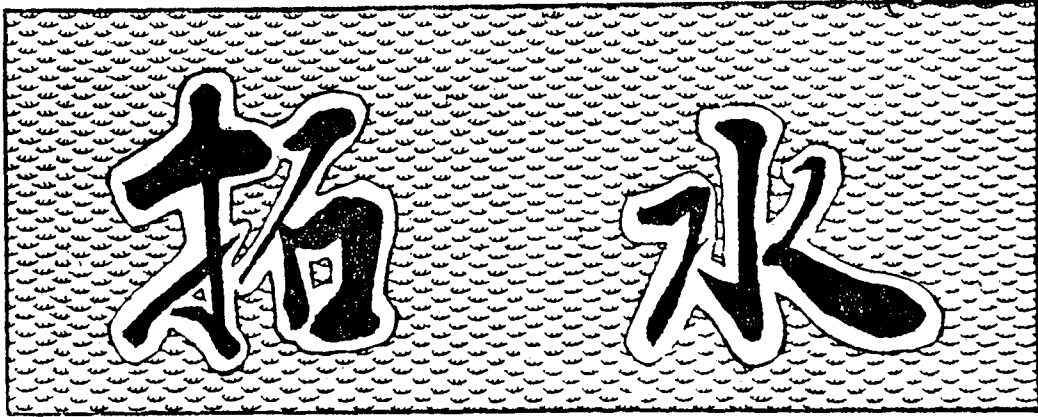
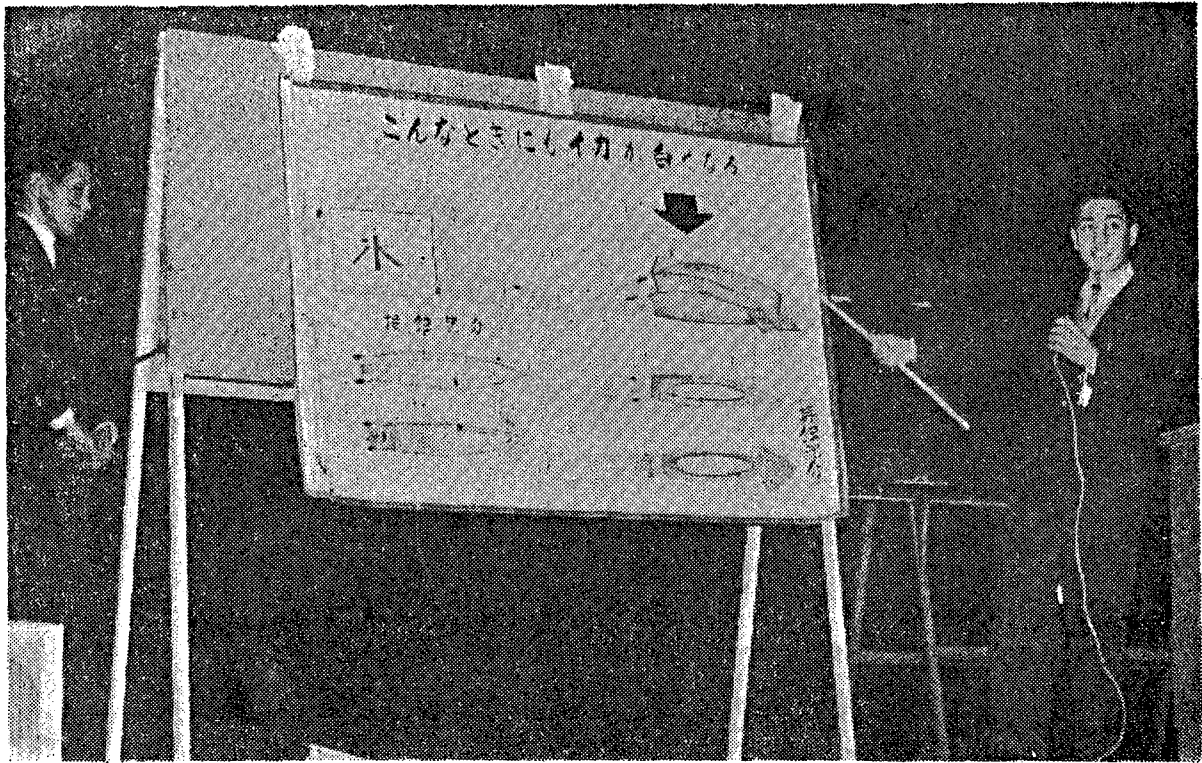


第卅一号昭和卅四年三月十五日発行
毎月十五日一回発行 一部 十円
昭和卅二年十月十八日 第三種郵便物認可



三 月



(第五回水産業改良普及研究発表全国大会における兵庫県代表)

兵庫県漁業協同組合連合会
財団法人 兵庫県水産業改良普及協会

共済事業全面利用漁協

獲得運動について

全水共 兵庫県事務所

全水共では水協法施行十周年を記念し共済事業全面利用漁協獲得運動を実施することとなり、優秀漁協に対しては、農林大臣（又は水産庁長官）の表彰を行う予定で目下農林省と実施要項について折衝中であるが、本運動と併せて、特に厚生共済事業については、左記要項に基いて、推進を図ることとし、二月十六日東京で開催された、全国漁業協同組合大会において、関係者に実施要項を配布、協力を依頼致しました。ついでには本運動期間を有効に活用していただき、漁業、厚生、火災共済事業の推進に御協力下さいますようお願い申し上げます。

厚生共済総加入運動

実施要領

(趣旨)

水協法施行十周年を記念し、厚生共済の普及、徹底を図り本事業を全組合員が利用し、漁家経済の向上と、安定を期するため、左の要領により本運動を実施する。

(運動期間)

昭和三十四年二月一日より五月三十一日まで

(運動方針)

一、説明会、座談会等を活発に開催

する外、漁協等の行う各種会合の機会を積極的に捉へて組合員末端にまで本運動実施の趣旨の徹底を図る。

一、婦人部、青年部等との懇談会等を活発に開催し本運動実施の趣旨の徹底を図る。

(表彰)

本運動期間終了後左の基準に達する、成績を挙げた漁協を表彰する、(副賞として老万五千円程度の賞品を贈呈する)

一、組合員数二〇〇人未満の漁協で

全員が加入した場合、ただし契約口数が、一〇〇口以上であること。

二、組合員数一〇〇人以上二〇〇人未満の漁協で九〇%以上が加入した場合。

三、組合員数二〇〇人以上三〇〇人未満の漁協で八〇%以上が加入した場合、

四、組合員数三〇〇人以上の漁協で七〇%以上が加入した場合。

五、契約口数が三〇〇口以上に達する漁協。

なお契約口数には、組合役員又は組合員の家族等の分も含めて計算することとする。

(その他)

運動期間中、漁業、厚生、火災の三共済事業ともに総加入に達する成績を挙げた漁協については別段の表彰を行う予定となっている。

註

漁民厚生共済の概要については、拓水二七号(昭和三十三年十一月号)に掲載致しましたので御参照下さい。

× × ×

目次

共済事業全面利用漁協獲得運動について	1
全水共兵庫県事務所	1
鳴門わかめの製法	2
吉中技師	2
第五回水産業改良普及研究発表全国大会終る	4
兵庫県代表	5
香住水産研究クラブ(農林大臣賞受賞)	5
林崎青年部が受彰(模範研究団体)	9
昭和三十三年度育英生の募集要領について	10
兵庫県漁村育英会	10
漁協婦人部の歌	11
昭和三十三年度十二月及び昭和三十三年度総漁獲の概要	12

鳴門わかめの製法

灰乾わかめについて

吉 中 技 師

鳴門わかめが、一般に高い価格で取引されているのは、製品の斉整度や乾燥度においてすぐれているのもちろんであるが、それよりも、本質的ともいえる軟かさや味、さらにこれをひき立てているあざやかなみどり色と保存性に影響されるところが多いようである。

しかしいわゆる「本場鳴門」（里浦わかめ）の生産高は、近年甚だ少くなり、これを補うために、三陸や北海道から「北方型わかめ」をも購入し、鳴門で精製して出荷するものもかなり多いようである。三陸わかめは、鳴門わかめの製法によって塗灰したまま送られてくる。鳴門わかめの製法の特徴は、その灰乾工程にあることができる。遠く江戸時代、鳴門においてもわかめの加工は、採取された生わかめを単に岩または砂上において日乾し

販売していたにすぎなかった。それが今から約一五〇年前、この地方の業者の文太郎という人が、いろいろ苦心の末、灰をまぶす特異な製法を創案し、これが現在の鳴門わかめ製法の端緒を開くことになったといわれている。

一、鳴門わかめの製法

1 原藻の採取

製造原料として最もよいものは、一般に成実葉（芽株）が形成され、未だ成熟に至らない期間がよいとされている。若い芽は葉質が柔いため、製品歩留が少なく、また新生わかめは高値のため生売りする関係から多く使われず、また老生したものは葉質が硬化し、灰除法が困難な傾向もあり、時期的には四月上旬から六月上旬までの間が最適とされている。

① 灰かけ・砂上で灰とわかめをもむようにして手早くまぶす



採取具は、二間程度の棒の先に、交互に棒を交錯させたもので、これでネジリ取る。

2 製法

(1) 灰乾工程

原藻の採取は、早朝行い、少くとも午前十時には陸揚げする。刈り取られた原藻は、自然の状態で水洗い水切りし、根株を除去し、海岸砂上に積み、五〜六葉ずつ手で灰とわかめを混ぜるようにして、表

面に充分灰をまぶす。この灰の使用量は、灰の品質やわかめの性状で一定しないが、灰一斗で約二〜三貫の処理が普通である。灰かけがすむと、砂上に拵げ、一葉ごとに手で中肋を裂き二片とする。

また中肋の太いものは裂いてから除く、晴天の際一〜二時間後、五〇%乾燥になったとき葉面を反転し、充分乾いたなら「小寄せ」といって



② 中肋裂き・砂上に干された灰干わかめは一葉ごとに中肋を裂き二片とする

数個所に寄せ集め、日後後自然に湿度を吸収して折れない程度で収納する。

翌日は、再び莖上などで乾燥させ十分に乾いてから後一日程一カ所に積み、葉が折れなくなる程度で俵に入れ収納する。

以上が灰乾工程で、灰乾収納の間間は約十日とされ、例えば灰乾直後晒工程に入ったものは色沢不十分になるのが多いのであって、時には収納十日以上になることもある。

(2)晒工程



③ 小寄せ—乾燥したら寄せる

灰乾工程を終って収納されているものの晒製は、晴天の日を選び、まず灰乾わかめを清水に漬け、両手で素早く灰をもみ落し、さらに清澄な水で速かに洗いそそぐ、このときの操作は、できるだけ迅速を必要とし、わかめが水を吸ってぼう張することをさけねばならないといわれ、未熟者は多量に水を使ってわかめを柔軟にしようという。

使用する水質は、軟水が最良といわれ、一般には清水を入れた桶三個くらいで、手早く順序に洗いますぐこのように水洗したわかめは、あざやかな緑色を呈しており、葉を繩に掛けるか、莖に掛け乾燥し、ついでキリなどで中肋と葉柄の間を割って乾かし、枯れたものや変色したものを除き、できるだけ迅速に乾燥させる。

(3)仕上げ

昔は、結束台を使って特別な製品仕上げを行っていたが、現在はそのまま直接手で小さく結束し、セロファンに包んでいる。

歩留りは原藻の状態によって一定しないが、ほぼ6—8%と見なされ即ち、一〇〇貫の原藻に対し灰8斗を塗布して、約15貫になり、さらに

④ 晒製 水洗いして灰をおとす



晒によって7—8貫の製品を得る。

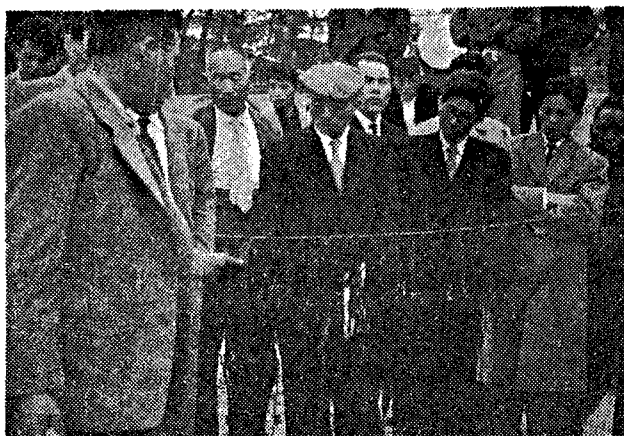
3 灰の性質と種類

製品の色の良否や保存性は、灰の性質によるところが多いといわれ、特に不適当な灰を使用した場合は製品は茶褐色となる恐れがある。従来の種類は、シダやカヤ灰をもって最良とし、松葉、笹葉の灰を不良としているが、この地方の古老や業者の意見はそれぞれ個々であって実際には確定的でないようである。それと云うのは、従来シダ灰が最良とされていたが、近年堅木灰を用いて同様な効果が有り、また一般に互製造の残炭を粉末にしてこれを木灰と混合したものを使うこともあり、また京

都灰といひ他県より購入した木灰を使用することもあるので、その範囲も広い。

灰の効果

灰乾という工程を経たわかめは、呈色がよく、しかも保存性がかなりあるといわれている。この理由について、「素乾わかめの緑色褪色の原因は、藻体の酸性化による影響であり灰乾の場合は、灰の附着によって、灰中アルカリが、藻体の酸性化を防



⑤ 第二次乾燥—晒製(灰おとし)のすんだわかめを乾燥させる直射日光をさける

ギクロロフィル(葉緑素)の分解防止に貢献しているためであろう」(目下部氏の試験報告)

また徳島県水産試験場においてもほぼ同様な推察で「各種薬品五〇種につき比較したが、これらの中 $MgCO_3 \cdot CaCO_3$ など二個の炭酸塩が比較的葉質を痛めず緑黄色の製品を得た、ただし、幾分弱アルカリでもあり単独使用では、長期の保色は望めない。業者の一部は $MgCO_3$ 即ち「タシマグ」と称し、灰中に一部を混入しその効果を増加せしめている。」

また石川県水産試験場では、

「当地では海水洗いによって直ちに干している為、その後すぐやってくる梅雨期の湿度の高い時期に吸湿して、往々かびが生えて品質低下をきたす。現在真水洗に変転しつつあるが、設備の不十分な為に保存が難しい。」

そこで灰乾を指導して来たが、その手数が面倒なのでアルカリ処理を行って見た。 Na_2CO_3 、 KOH 、 NH_4OH 等 3% 溶液で処理した処、灰乾処理と同結果を得た。やはり灰乾処理は灰のアルカリ性が作用するものと思われる(日本海水試連絡情報)と述べている。なお兵庫県水

産試験場も、素乾わかめ緑色褪色の原因は、もちろん紫外線にもよるであろうが、Oxidase(酸化酵素)のはたらきによるクロロフィル(葉緑素)の分解が主なものであると見ている。

4 鳴門わかめの生産高(於徳島県)
(昭和31年度生産数量)
(他県原藻による加工品を含む)

月別	生産数量	金額	単価(円当り)
3	103貫	412,000円	4,000円
4	943	2,829,000	3,000
5	4,635	13,905,000	3,000
6	19,283	38,300,000	2,000
7	34,150	61,470,000	1,800
8	2	5,600	2,800
計	59,116	116,921,600	

製品の出荷先は、京浜、阪神方面へ80%送られている。
おわりに、この稿は、昨年4月5日のワカメ養殖加工技術講習会(於鳴門市)の実際の状態と、同講習会資料に拠ったので、この点御了承を得たい。

第五回

水産業改良普及

研究発表全国大会終る

去る二月二十五日より三日間、水産庁及び全国漁業協同組合連合会の共催によって、第五回水産業改良普及研究発表全国大会が、農林省大會議室において開催され、北は北海道より南は鹿児島に至る全国各県から選ばれた三十八名の発表者が、それぞれ日頃の研究成果を発表し盛会の裡に終了したが、発表課題を部門別(漁撈、増殖、加工)にみると、加工関係についての研究発表は非常に少く僅か三件であったことはややさみしい感がした。

本県代表の香住水産研究クラブの駒居文夫君が「スルメイカの鮮度(魚倉内)の研究」について発表、農林大臣賞を受賞しましたので本紙に改めてその研究発表内容を掲載致します。

尚全国の受賞者は次の通りです

県名 発表者名 発表課題

農林大臣賞

兵庫 駒居文夫 スルメイカの鮮度(魚倉内)の研究

茨城 飛田 広 捲揚機の利用とその応用

北海道 加藤澄雄 ケガニ籠漁具、漁法の改良について

水産庁長官賞

新潟 野田敏男 夏イカ釣の照射範囲と漁具の改善について

京都 岡田 優 ブリの立縄釣について

長崎 大津澄晴 のりの採苗とその管理操作について

福岡 緒 方美 「よごれ」の多い海での種とり方法について

三重 森下鉄次 わかめの採苗と養殖について

石川 浜野金次郎 八そう張網の改良研究

スルメイカの鮮度 (漁倉内)の研究

香住水産研究クラブ

発表者 駒居文夫

1、香住の概要

香住町は兵庫県の北端、日本海に面する海岸線のほぼ中央部に位し、但馬地方の水産業の中心である。香住町漁業協同組合は、旧香住町を地区とし組合員数約六〇〇名年間漁獲高約五〜六億円兵庫第一の漁業協同組合である。この組合の中核をなすのは、中型機船底曳網漁業平均四一屯三一隻と〇・五〜六屯の一本釣漁業約二三三隻である。

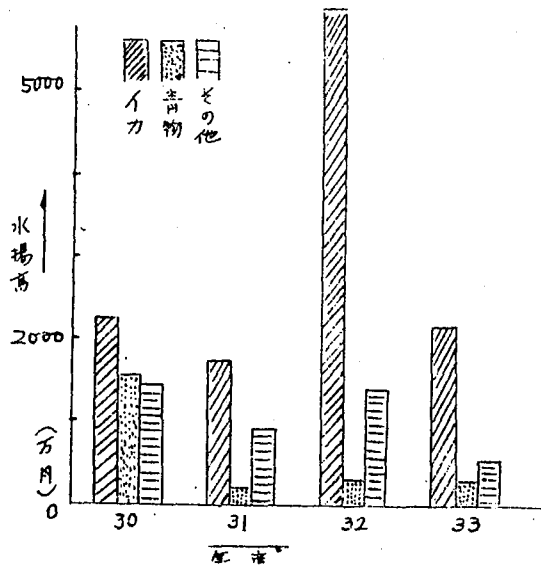
2、スルメイカ一本釣漁業の概要

スルメイカ一本釣漁業は、香住をはじめ兵庫県但馬沿岸における最も重要な沿岸漁業である(第一図)漁期は夏イカと称する漁期が六、七、八月寒イカと称する漁期が十二、一月この他年によって秋イカ(十月)春イカ(四、五月)がかなり釣れることがある。このうち最も重要なのが夏イカである。

3、研究の動機

前述のようにスルメイカ一本釣漁業は当地方で非常に重要な沿岸漁業であるが昭和三十二年度以来、但馬水産研究クラブ連合会では最初の共同研究テーマとしてスルメイカの研究をすることとなり、各クラブに分担を定めた(第一表)この共同研究

(第1図) 香住の一本釣の漁獲高



第一表 スルメイカ共同研究担当表

但馬水産研究クラブ連合会

研究項目	クラブ	津居山	竹野	柴山	香住	余部	三尾	浜坂	諸寄	居組
集魚灯		○	○	○	○					
漂流物						○			○	
水温(表面)					○	○		○		
“(−10m)					○			○		
オス・メス小混獲率								○	○	
底曳におけるイカ		○							○	○
定置におけるイカ						○			○	
受精イカ		○		○	○					○
プランクトン					○					
胃内容物とメス・オス		○	○	○	○	○	○	○	○	○
魚倉(鮮産)					○					

4、スルメイカの鮮度

一般にイカ類は非常に鮮度が落ち

は水研、水試の助言を得て対馬暖流開発調査の研究成果の応用をはからうとするものであって、ここに発表する研究もその一部をなすものである。

やすく、しかもすぐ表面に出るので鮮度が値段に大いに影響する、このために但馬地方では以前は遠距離の消費地へスルメイカを鮮魚出荷することができず、地元消費と近距離の消費地へのみ鮮魚出荷し、余ったものはすべてスルメに製造していたものである。しかしスルメは北海道、

東北等の大生産地と競争するため値が安く、何とか鮮魚出荷ができる様にとという目的で各漁業協同組合では公庫融資を受けて製氷所を拡張した又昭和二十九年頃から漁船機関のデイーゼル化が始まり、漁場から港への時間が短くなった。これらによってスルメイカの鮮度が向上し、京阪神地方への鮮魚出荷が可能となった。

5、研究目的

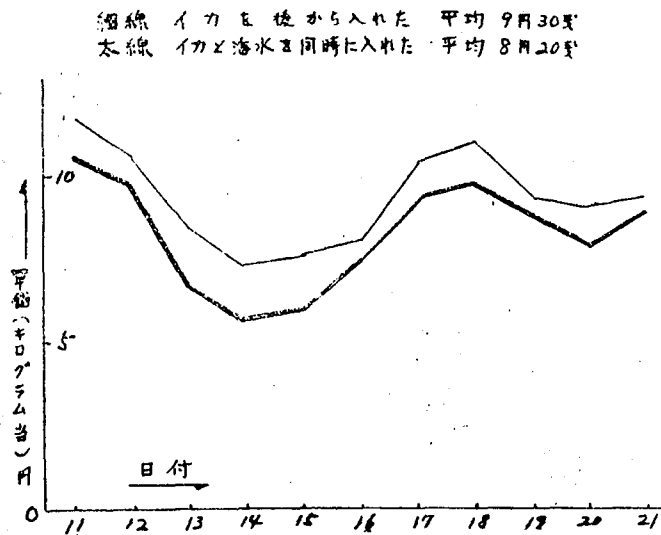
しかし魚倉内での取扱方によって鮮度が違い、値段にひらきがあるので取扱方法の改良をはかる目的で鮮度保持をクラブの研究テーマに取上げることとして、研究グループをクラブ員一〇名で編成した。

6、魚倉内における

スルメイカの保蔵

前述のようにイカ釣の漁船は〇・五〜六屯、六〜三〇馬力のデイーゼル機関を備えている小型漁船であって、乗組員は普通四〜五名である。魚倉は機関室の前の方に八個あって各々容積は約〇・五立方米、全部で四立方米の容積がある。釣りあげたスルメリカは、この魚倉のなかに氷三〇キロを入れた水氷によって保蔵

(第2図) 保蔵法によるイカの単価の比較



する、保蔵方法には二つある。A法……イカが釣れてから水氷を作って入れる。B法……あらかじめ海水を魚倉へ入れて水氷を作っておき釣れたイカを入れる。

7、保蔵方法による価格の差

この二方法を比較することをもって研究の端緒とした、昭和三十三年七月十一日から二十一日まで十一日間の魚価を比較したところ常にB法によるイカの値が高いことがわかった。(第2図)

8、氷を多く用いる試験

この結果についてクラブ内で討議をしたが色々の意見が出て結論が出なかったが低温が必要である点では一致した

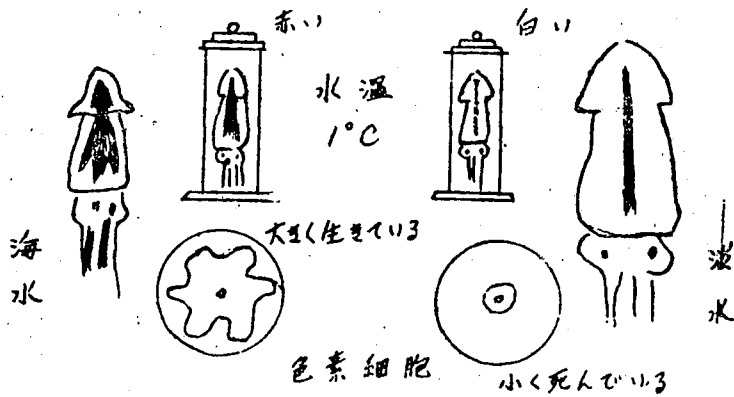
9、スルメイカの色素細胞

では何故氷がきき過ぎるとイカが白くなるのが、イカが白くなるのはどうゆうわけか、ということについて日水研香住支所の小川先生にたづねた。小川先生は、

それは氷がとけて海水の塩分がうすくなるためではないかといわれた。先生の話によると、イカ類の色というものは生きた色素細胞が伸びたり縮んだりすることによって色の濃淡が出る。この色素細胞は海水の中のナトリウムイオンが関係するので、もし海水がうすめられてナトリウムイオンが欠乏すると色素細胞が縮んでしまつて色が白くなると教えられた。

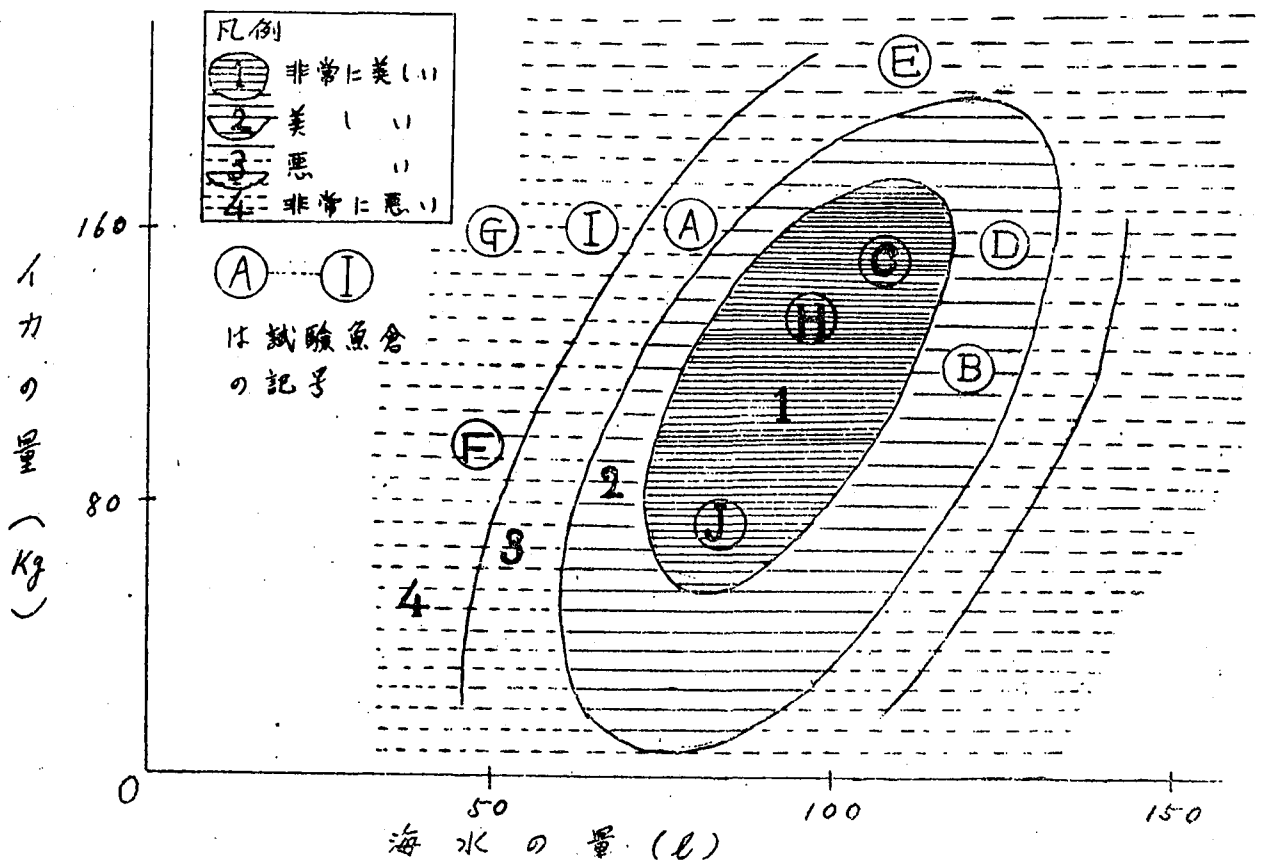
この小川先生の話を実験するため二本の標瓶を借受け、一方には海水、一方には淡水を入れてこれに釣ったイカを入れて漁場から同一条件で持帰ったところ、この図のように海水につけたイカは赤く美しいのに、淡水につけたイカは白くなっていった。又顕微鏡でイカの皮をみると赤いイカは色素細胞が伸びちぢみして盛に動いているのに、白いイカは小さな点のようにちぢんでいて動かない。つまり死んでしまつている。又赤いイカの皮を淡水にひたすとたちまち色素細胞がちぢんでしまふのを見た。こうしてイカの鮮度には低温の外にナトリウムイオンつまり塩分が大切であることがよく立証された(第3図)

(第3図) ナイリウムイオンとイカの色素の間係



10、どれだけ海水を入れたらよいか
 低温を保つためには氷が必要である。しかし氷だけでは或は氷が多すぎるとイカの鮮度が悪くなるので海水を適当に入れなければならない。それではどれだけ海水を入れればよいか、という事を知るために次の実験を行った。氷の量は一定(三〇キロ)とし、これに色々な割合に海水及びイカを入れて、その鮮度を調査した、その結果は第四図の通りである。

(第4図) イカと海水の割合 (氷30gk・魚倉0.5m³)



これによって○・五立方メートルの魚倉では氷三〇キロに対しイカ一六〇キロ(八箱)を限度とし海水は一〇立(ツルベ八はい)という基準をつくることができた。

この外イカの鮮度をよくするために実験によって次のことを考案した。

①気温が高いとき、又は航走時間が長いときは増氷をする必要があるが、このときは食塩を投入して塩分を補う。

②漁獲が少ないときは魚倉内がだぶつので海水を減らさねばならないが、このときもやはり食塩を投入する。

③イカが氷に接触したり互に密着すると、その部分が白くなるので、時々攪拌して冷たい海水でイカを包むようにする(第五図)

II、魚倉の改良

この研究によって初めに述べたB法(先に氷を作っておいてからイカを入れる)が、すぐれているのはイカが氷に直接あたらないことによることを知った。しかし氷がとけかけた海水は非常に早く温度が上がるので、魚倉を改良する必要を感した。

第二表 氷の量による鮮度の相違

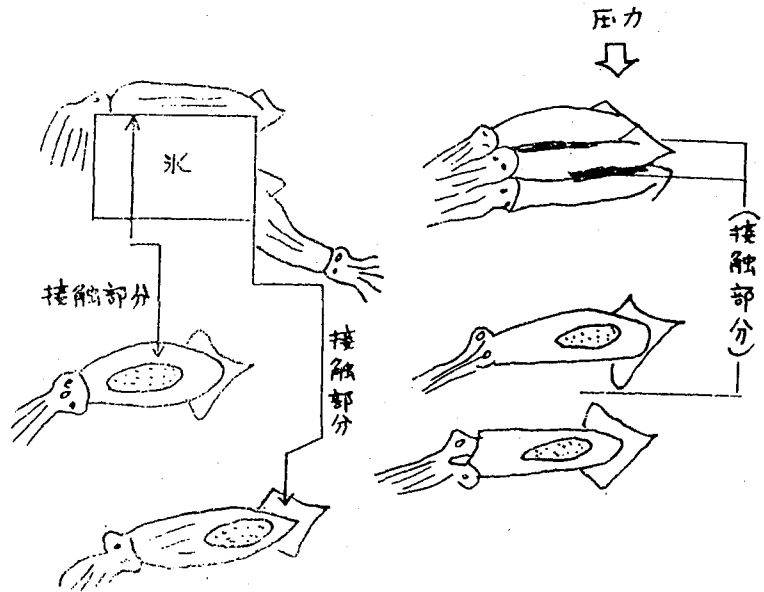
ク ラ ブ 員		伊 藤	山 田
氷 の 量		60 kg	30 kg
イカの状態	魚 倉 上 部	固く赤味が少ない	柔かく非常に美しい
	“ 中 部	白 色	うす赤く美しい
	“ 下 部	魚体がつぶれ白い	やや赤味がある
1 時 間 放 置 後		白 い ま ま	赤 く 美 し い
魚 価 (1 箱)		1 5 0 円	2 3 0 円
“ (kg 当)		7.5 円	1 1.5 円

現在の魚倉は板張りであって単に水密に工作されているに過ぎず、夏の高気温、高水温の時には水氷は容易に水温が上がって保蔵の目的を達しないのである。しかしながら、いわゆる冷蔵庫のような断熱構造は資金の点から困難であるので、何か適当な方法はないかと探している内にサクライトという材料がみつかった。サクライトという材料はポリスチロールという合成樹脂に多量の空気の泡

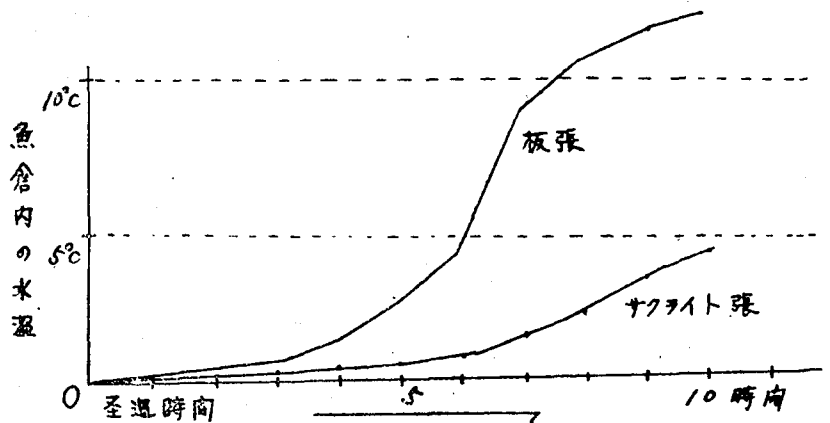
を含ませたもので、熱伝導率が炭化コルクの二分の一というすぐれた断熱性をもち、工作が容易であり値段もそう高くない、そこでメーカー（大日スチレン工業、大阪市）に交渉して見本品の提供を受け陸上で試験を行った。板箱に比べると三倍以上の冷たさを保つ能力があった。（第六図）

これに力を得てサクライト張の魚

(第5図) こんなときにもイカが白くなる



(第6図) 魚倉の保冷力の陸上試験



倉を試作し、五日間の試験の結果イカ一キロ当り一、六六円の高値であった（第七図）

サクライトの価格は（魚倉当り約二、〇〇〇円であるから約一二〇〇キロ（魚倉収容力の約八倍）の水揚によって原価償却することができるわけである。

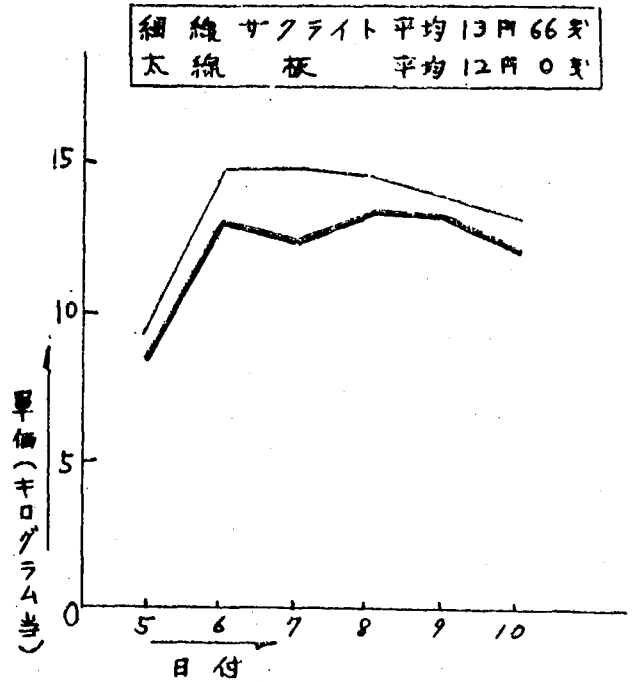
12、効 末

鮮度の向上によってスルメイカの

鮮魚出荷範囲は次第に伸びつつあり、東京のような遠距離でも出荷されるようになった。これによって魚価が安定するとともに消費地でも安くてうまいスルメイカの本当の味を喜んで貰えるので、一石二鳥の効果を挙げることができる。

魚倉のサクライト張りについては研究の末期頃からイカが不漁となり、充分普及していないのであるが、

(第7図) サクライト張魚倉の効果



林崎青年部が受彰

模範漁村研究団体の表彰

林崎漁業協同組合青年部(明石市)は、昭和三十三年度模範漁村研究団体として本年二月二十七日、第五回水産改良普及研究発表全国大会において、水産庁長官の賞状を受けた。本年は、全国都道府県知事から

推せんされた三十一団体中、十団体が表彰されたもので、昨年(第一回)と異なり中央で選考された点でこの受彰はことに意義深いものがある。昨年の受彰は、津名郡淡路町の飯屋水産4日クラブであった。

本年には多数の漁船に普及する見込である。

又漁業者は従来とかく漁獲の量を多くあげること熱心であるが、漁獲物の鮮度にあまり注意しない傾向があった。この研究によって鮮度の重要性が再認識された、このことは更に労働条件の改善、資源の保護、事故の防止等の効果を生むことと予想している。

この研究について重要な助言を与えられた日水研香住支所の小川先生に深謝する。

表彰の事由

(前略) 林崎漁業協同組合は、古い伝統がある反面、多くの進歩的な施設をもち、活発に事業を行ない、本県内海側を代表する模範的な組合のひとつである。青年部の他、婦人部、組合診療所(各儀は国民健康保険組合)、組合員年金などの事業を行ない、当青年部の実績も顕著である。

本組合に青年部が結成されたのは昭和二十七年一月であるが、これは

主として明石市役所水産課(当時)の指導によるものであった。当時、明石市内の漁業集落の多くは、戦災を蒙り、かつ水産物の配給統制は、高級生鮮を生命とする明石の漁民に不利であり、さらに戦後の社会風潮を自棄においやりがちであったので、青年の指導を目的として、漁業協同組合に青年部をつくることを市当局ならびに漁業協同組合の幹部が努力した結果である。(中略)

活動の発展にともない、技術改良については、兵庫県当局(県水産課・水試)の指導を得、社会教育の面からは市教委の援助を得て、七年間にわたり順調に発展してきている。このことは構成員たる青年の努力によることは勿論であるが、組合幹部が青年層に深い理解をもつためであって、特筆に値するであろう。

内海に面し、かつ都市近郊における研究グループの在り方として、模範をなすものとみることができ、

- 一、研究活動による漁業技術の改良
- 二、漁村青年の組織活動——明石市漁業連合青年会の中核として活動

漁業

している。

三、社会教育——青年層の教養をたかめるために、地区小学校の協力を得て、冬季閑漁期に補習教育を開講した。その後、青年学級振興法（昭和二十八年）に準拠して、明石市林青年学級となったが、当青年部はその実質的な母体である。

四、遠洋漁業への進出——遠洋漁業の重要にかんがみ、昭和二十七年はじめて南氷洋捕鯨に実習生を送り、その後遠洋マグロ漁業へも実習生を送っている。南氷洋捕鯨は実習の域を超えて、冬季閑漁期における収入源の一つとなっている。

五、地域の特異性

一般に都市近郊の漁村にあっては研究グループが育ちにくいのであるが、当グループの発展は、方法と手段が適切であれば不可能でないことを証するものである。

林崎漁協組青年部の横顔

部長 井上正順

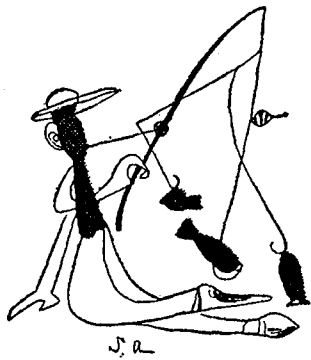
設立 昭和二十七年一月六日

昭和三十三年度決算概要

収入総額 二三六、五四九円

部員負担金 一四、五五〇円

組合支出金	一〇五、〇〇〇円
事業収入	二三、三七〇円
広告料	二三、〇〇〇円
寄附金	三七、八〇〇円
前年度繰越金	二二、八二九円
支出総額	二〇七、一四八円
主な支出、総会費	一五〇円。
教育	四九、〇三〇円。
調査研究費	四四、一三五円。
機関紙	二三、〇〇〇円。
図書費	七、四八〇円。
連合会負担金	二三、〇〇〇円。
文化	費三七、八〇〇円。



昭和三十四年度育英生の募集要領について

財団法人 兵庫県漁村育英会

育英生の採用に關する手續について其の要領を申し上げます。

育英生の資格は、兵庫県下の漁業協同組合又は漁業協同組合連合会に属する組合員若しくは職員又はその子弟及び遺族であつて、品行方正且つ身体強健で学資の支弁が困難であると認められる者で、高等学校又はこれと同程度の学校に在学しているもの、高等学校の水産に關する専門の学科に在学しているもの、大学又はこれと同程度の学校に在学しているもの（例えば漁業協同組合学校）であります。但し日本育英会、その他公私団体又は個人より奨学金又はこれに類する金品を受けているものは、本会の育英生になる事は出来ません。

四月初旬に本会より各漁協組合宛に推薦育英生の有無の調査を行い、組合よりの返事により必要書類の用

紙を漁協へ送付致します。必要書類の中で学校長の推薦書は、新入生の場合に入学前に在学していた学校長の推薦書です。在學生の場合は在學学校長の推薦書です。在學證明書は入學試験に合格して本當に申請書による學校に在學しているか否かを知るために必要ですから必ず取つておいて提出して下さい。

必要書類の提出期限は、大体四月底日までです。提出して戴きました書類を學校別（大學、水産高校、一般高校）に整理し、五月上旬評議員会で選挙を行い採用者を決定します。採用者には推薦組合長を通じて通知致しますから「育英資金借用証書」に必要事項記入捺印の上本会宛返送して戴きますと、六月より従来の育英生の方と一緒に四、五、六の三ヵ月分を組合宛に送付致します。

◎育英資金貸与申込に必要な書類

一、育英資金貸与申込書

二、戸籍抄本

三、履歴書及び写真(手札上半身)

四、本人又は保証人若しくは法定代理人が属する漁業協同組合又は漁業協同組合連合会長(推薦組合長)

が作成した推薦書及び家庭状況調書。

五、学校長が作成した推薦書、在学書、在学証明書及び在寮証明書。

六、官公立の病院、保健所、又は診療所による健康診断書。

七、その他理事長が必要と認める書類。

類。

以上の通り必要書類の用紙は組合から申込数に応じてお送り致しますが、但し戸籍抄本、履歴書及び写真等はあらかじめ御用意願います。

尚育英会の運営には返還金が重大な問題になって来ますので、推薦下さいます組合長様も返還時期になって組合へ迷惑を掛ける事のないよう本人に充分なつとくさせてから推薦して戴きたいものです。

以上で手続のあらまはしはおわかりになった事と思いますが、又組合に御送付申し上げてあります「漁村育英生手帳」を参照の上申請を行って戴きますようお願い申し上げます。

漁協婦人部の歌

三越左千夫氏作

一、霧が晴れゆく 宝の海上

今日も希望の 陽がのぼる

朝の潮路を 乗りゆく船だ

無事を祈って おくったあとは

この手でしつかり ひきうけた

漁村の女性^{われら}が ひきうけた

二、浜で育った けなげな花に

波が高鳴る 胸に鳴る

沖のかもめも 楽しく歌う

知恵をそそいで 励ましあって

この手できづこう しあわせを

漁村の女性^{われら}の しあわせを

三、磯の風吹く 緑の小松

わけて匂うよ この胸に

夢は大きく 心をあわせ

ともに元気に 苦楽をこえて

この手で海の子 育てよう

漁村の女性^{われら}で 育てよう

註

かねて全漁連で募集しておりました「漁協婦人部のうた」の歌詞がNHK芸能局担当者の詮衡によって決定され、また作曲はNHKを介して小山清茂氏(毎日管絃楽三十三年コンクール第一位入選者、映画「楢山節考」音楽担当者)の作曲で、全漁連では近くレコードに吹込を計画されております。

お投稿お願い

皆様方の機関紙であり、兵庫県下水産業界唯一の機関紙であります

「拓水」も、各位の御協力によりまして、今月号をもつて第三十一号の発行となりましたが、当会と致しましてはこの「拓水」の内容充実のため、広く各方面よりいろいろと御意見、ニュース等の御投稿をお待ち致して居りますが、当紙をごらんになって御承知の通り、地方の皆様方の御意見や、ニュース等の記事があまりありませんので、今後各位の御忌憚のない御意見、ニュース等の投稿をお願いしまして、広く県下漁村の皆様様の機関紙として御利用していただき、更に本紙発展のために御協力下さいますようお願い申し上げます。

投稿先

神戸市兵庫区新在家町一二二

県立水産会館内

兵庫県漁業協同組合連合会

昭和三十三年十二月中の海面漁獲の概要

(兵庫 県 水産 課)

昭和三十三年十二月中の総漁獲量は七、三七八トンで前年同期の一五四%、過去五カ年(昭二八~昭三〇)同期平均の一四九%の漁獲で、総漁獲量は半年を上廻っている。これは日本海において不漁であったスルメイカが、十二月に入って急に大量

の漁獲があり、但馬海区の総漁獲量が前年同期の約二倍になったため内海ではイカナゴ(フルセ)とサワラが、前年同期より多く獲れているが、イワシ、ブリ、タコが少なく総漁獲量はまず半年並みであった。

昭和三十三年一月~十二月海面漁獲の概要

(兵庫 県 水産 課)

(1) 総 漁 獲 量

昭和三十三年一月~十二月の一年間における兵庫県下の海面総漁獲量は、八四、一七〇トンで従来の最高であった昭和三十三年の九二、二九四トンに次ぐ漁獲であり、過去五カ年平均(約八〇、〇〇〇トン)の一〇五%である。

(2) 瀬 戸 内 海

瀬戸内海側では、イワシの漁獲が不振であったが、イカナゴが豊漁であったのとアジが三十二年の実績を下廻っているとは言えかなりの漁獲

があつたので、総漁獲量は半年(約四五、〇〇〇トン)以上の四七、一六三トンで半年漁獲量を約二、〇〇〇トン上廻っている。しかし、漁獲の増加は前記のような安価な水族でかなり高価な水族であるタコ、タイブリ等が頭打ち乃至は減少の傾向にあり、特にブリは逐年漁獲減少の傾向が甚だしい。

(3) 日 本 海

日本海側においてもイワシの漁獲は良好でなかったが、アジが平年以上に獲れたので総漁獲量は三七、〇

七トンと半年漁獲量(約三五、〇〇〇トン)を約二、〇〇〇トン上廻っている。中型機船底びき網漁業による漁獲も順調であったと言えるがこの漁獲物を魚種別にみるとカレイとタラが減少し、ハタハタとニギスが増加している。(ニギスの漁獲が三十二年の実績を少々下廻っているが、二十七・八年当時の倍近くの漁獲である)日本海側における重要水族の一つであるスルメイカは、漁期(五月から)に入って以来甚だしく不漁であったが、十月頃から例年並みの漁獲となり、十二月になって漁獲が急増したため年間を通じて漁獲が五分、半年の八割程度の漁獲となった。スルメイカと並んでこの地方の一本釣漁業の主要漁獲物であるサバは近年減少し、数年前までは年間一、五〇〇トン以上の水揚げがあつたが、僅か九〇トンにも満たない漁獲となっている。

(4) 海 区 別

昭和三十三年の県下海面総漁獲量を、摂津、播磨、淡路、但馬の四海区にわけてみると、内海側では摂津海区の漁獲量が半年の約七〇%、前年の五八%で著しく減少しているが播磨海区と淡路海区が平年以上廻っ

ている。これは摂津海区ではイワシの漁獲が特にわるかったことに起因し、播磨海区と淡路海区ではイカナゴが豊漁であったことによるものであるが、各海区とも高価な水族の漁獲は頭打ち又は減少している。総漁獲量の増加は安価な多獲魚によるものであるが、多獲魚は安価な上に価格が不安定で漁獲の増加によって魚価は暴落し大漁貧乏の様相を示すので、漁獲金額の伸びはみられない。また、高価な水族の漁獲を対象とする一本釣、たこつば漁業等、零細漁業者の収入は、逐年低下していると言えよう。

但馬海区(日本海)の総漁獲量は三十二年を下廻っていると言え平年以上で、主幹漁業である中型機船底びき網漁業の漁獲量が全体の六五%を占めている。この地方の漁業経営体の約八〇%を占める一本釣漁業は、主として但馬沖に回遊するスルメイカとサバを待って操業しているが、サバは逐年減少し、スルメイカも年によって豊凶の差が著しいのでこれら零細漁業者の事業経営は、甚だ不安定なものである。以上

昭和33年12月中の海面漁獲量

単位：トン

魚種	海 区 年 度				瀬 戸 内 海				日 本 海			
	33年	32年	増減量	率	33年	32年	増減量	率	33年	32年	増減量	率
総 計	7,377.8	4,804.3	2,573.5	154	2,449.2	2,276.0	173.2	108	4,928.6	2,528.3	2,400.3	195
魚 類												
イ ワ シ	213.0	387.5	△ 174.5	55	212.6	383.5	△ 170.9	55	0.4	4.0	△ 3.6	10
イ カ ナ ゴ	256.5	121.5	135.0	211	256.5	121.5	135.0	211				
タ	129.4	62.7	66.7	206					129.4	62.7	66.7	206
カレイ・ヒラメ	536.7	454.5	82.2	118	115.9	86.7	29.2	134	420.8	367.8	53.0	114
タ イ	32.3	33.8	△ 1.5	96	26.3	23.6	2.7	111	6.0	10.2	△ 4.2	59
サ バ	0	13.3	△ 13.3						0	13.3	△ 13.3	
ア シ	105.0	91.1	13.9	115	73.5	79.2	△ 5.7	93	31.5	11.9	19.6	265
サ ワ ラ	31.9	10.5	21.4	304	31.9	10.5	21.4	304				
ブリ・ハマチ	10.5	37.4	△ 26.9	28	3.0	5.0	△ 2.0	60	7.5	32.3	△ 24.8	23
ボ ラ	19.9	18.4	1.5	108	19.9	18.4	1.5	108	0			
ハ モ	2.3	0.3	2.0	8	1.1	0.3	0.8	37	1.1	0	1.1	
ア ナ	123.0	110.1	12.9	112	123.0	106.4	16.6	116	0	3.7	△ 3.7	
シ イ												
サ メ	10.9	8.6	2.3	127	9.8	7.2	2.6	136	1.1	1.5	△ 0.4	73
ハ タ ハ タ	281.6	244.0	37.6	115						224.0	37.6	115
ニ ギ ス	186.0	355.2	△ 169.2	52					281.6	355.2	△ 169.2	52
その他の魚類	615.3	524.9	90.4	117	472.5	360.9	111.6	131	186.0	163.9	△ 21.1	87
(魚 類 計)	2,554.2	2,473.8	80.4	103	1,345.9	1,203.2	142.7		1,208.2	1,270.5	△ 62.3	81
その 他 の 水 産 動 物												
ス ル メ イ カ	2,669.6	329.0	2,340.6	811					2,669.6	329.0	2,340.6	811
その他のイカ	185.6	168.8	16.8	110	168.0	133.3	34.7	126	17.6	35.5	△ 17.9	50
タ コ	123.4	221.2	97.8	56	112.1	210.7	△ 98.6	53	11.3	10.4	0.9	109
エ ビ	150.0	148.4	1.6	101	133.9	138.6	△ 4.7	97	16.1	9.8	6.3	164
カ ニ	1,000.1	877.3	122.8	115	14.3	16.3	△ 2.0	88	985.9	861.0	124.9	115
ナ マ コ	95.6	86.8	8.8	110	95.6	86.8	8.8	110	0	0	0	
其他の水産動物	1.1	2.9	△ 1.8	38	1.1	2.9	△ 1.8	38	0	0	0	
(水産動物計)	4,225.5	1,834.3	2,391.2	231	525.0	588.6	△ 63.6	89	3,700.5	1,245.7	2,454.8	297
貝 類	568.2	474.1	94.1	120	548.3	461.9	86.4	119	19.9	12.1	7.8	164
藻 類	30.0	22.3	7.7	135	30.0	22.3	7.7	135	0	0	0	

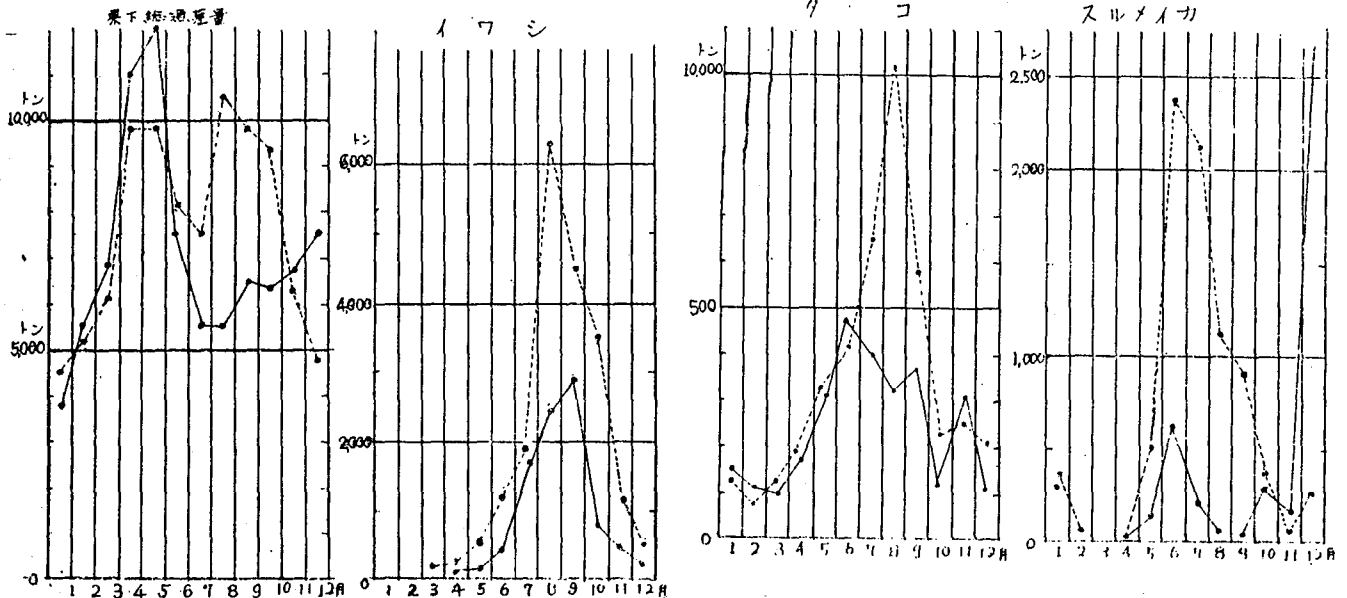
(注) △は減 ○は漁獲量 500kg 未満 (漁獲量 500kg 以上は 1t に切上げ)

— 昭 3 3
 昭 3 2

(県下総漁獲量)

(内 海)

(日本海)



昭和33年(1月~12月)海面漁獲量

単位: トン

海区年度	県 総 計				瀬 戸 内 海				日 本 海				
	33年	32年	増減量	率	33年	32年	増減量	率	33年	32年	増減量	率	
魚 種	トン	トン	△ トン	%	トン	トン	△ トン	%	トン	トン	△ トン	%	
総 計	84,169.9	92,293.8	8,123.9	91	47,163.4	50,357.2	3,193.8	94	37,006.5	41,936.5	4,930.0	88	
魚	イ ワ シ	14,276.3	25,409.5	△ 11,133.2	56	9,576.4	19,661.3	△ 10,084.9	49	4,699.9	27,872.9	△ 1,048.3	82
	イ カ ナ ゴ	17,503.9	10,688.5	6,815.4	164	17,503.9	10,688.5	6,815.4	164				
	タ ラ	5,523.8	5,228.7	295.1	106					5,523.8	5,228.7	295.1	106
	カレイ・ヒラメ	6,442.5	6,845.9	△ 403.4	94	943.1	674.0	269.1	140	5,499.4	6,171.8	△ 672.4	89
	タ イ	471.4	463.5	7.7	102	339.4	375.5	△ 36.1	90	132.0	87.9	44.1	150
	サ バ	119.3	295.2	△ 175.9	40	32.3	83.5	△ 51.2	39	87.0	211.7	△ 124.7	41
	ア シ	3,040.9	2,935.1	105.8	104	1,209.4	1,481.8	△ 272.4	82	1,831.5	1,453.3	378.2	126
	サ ワ ラ	328.9	275.4	53.5	119	328.9	274.9	54.0	120	0	0.5	△ 0.5	
	ブリ・ハマチ	259.5	388.9	△ 129.4	67	63.4	83.1	△ 19.7	76	196.1	305.8	△ 109.7	64
	ボ ラ	253.5	237.3	16.2	107	253.1	235.8	17.3	107	0.4	1.5	△ 1.1	27
	ハ モ	324.8	378.2	△ 53.4	86	319.9	377.4	△ 57.5	85	4.9	0.7	4.2	700
	ア ナ ゴ	889.9	742.5	147.4	120	839.3	724.3	115.0	116	50.6	18.2	32.4	278
	シ イ ラ	268.1	87.1	181.0	308	29.6	17.2	12.4	172	238.5	69.9	168.6	3
	サ メ	283.5	378.4	△ 94.9	75	85.5	70.5	15.0	121	198.0	307.9	△ 109.9	64
	類	ハ タ ハ タ	2,637.0	2,402.9	234.1	110					2,637.0	2,402.9	234.1
ニ ギ ス		4,074.4	4,143.6	△ 69.2	98					4,074.4	4,143.6	△ 69.2	98
その他の魚類		5,777.3	5,767.9	9.4	100	4,168.3	3,495.7	672.6	119	1,609.0	2,272.2	△ 663.2	71
(魚 類 計)		62,475.0	66,668.6	△ 4,193.6	94	35,692.5	38,243.7	△ 2,551.2	93	26,782.5	28,424.9	△ 1,642.4	94
その他の水産動物	スルメイカ	4,514.6	8,229.2	△ 3,714.6	55					4,514.6	8,229.2	△ 3,714.6	55
	その他のイカ	1,846.9	1,460.6	386.3	126	1,455.0	996.5	458.5	146	391.9	464.1	△ 72.2	84
	タ コ	3,101.3	4,286.1	△ 1,184.8	72	2,949.8	4,146.9	△ 1,197.1	71	151.5	139.2	12.3	109
	エ ビ	2,898.4	2,672.4	△ 226.0	108	2,585.6	2,385.0	200.6	108	312.8	287.4	25.4	109
	カ ニ	4,735.4	4,404.1	331.3	108	370.9	337.7	33.2	110	4,364.5	4,066.4	298.1	107
	ナ マ コ	456.4	410.4	16.0	111	456.0	410.1	45.9	111	0.4	0.3	0.1	133
	其他の水産動物	40.9	58.3	△ 17.4	70	35.6	53.6	18.0	66	5.3	4.7	0.6	113
	(水産動物計)	17,593.9	21,521.1	△ 3,927.2	82	7,852.9	8,329.8	△ 476.9	94	9,741.0	13,191.4	△ 3,450.4	74
貝 類	3,191.6	3,420.1	△ 228.5	93	3,039.0	3,312.5	△ 273.5	92	152.6	107.6	45.0	142	
藻 類	909.4	683.9	225.5	133	579.0	471.2	107.8	123	330.4	212.7	117.7	155	

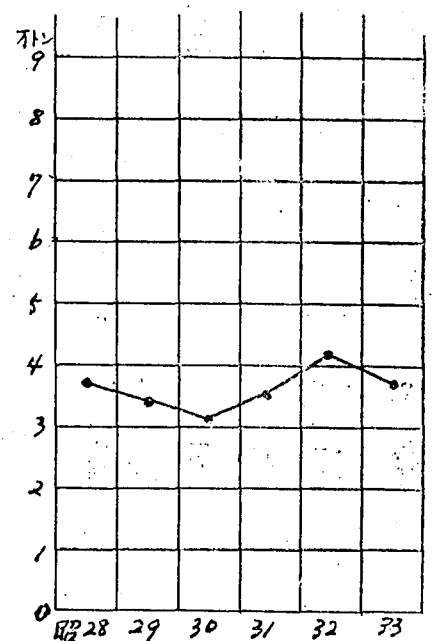
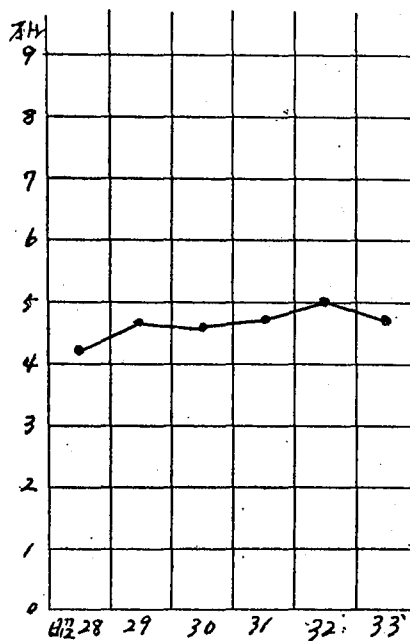
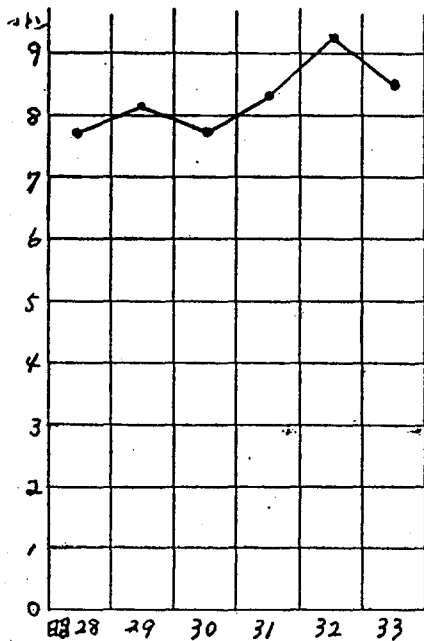
(注) △は減 ○は漁獲量 500kg 未満 (漁獲量 500kg 以上は 1t に切上げ)

最近に於ける漁獲の推移 (年間総漁獲量)

(全 県)

(内 海)

(日 本 海)



われらの漁民銀行

兵庫県信用漁業協同組合連合会

会 長 島 田 文 治 郎

本 所 兵庫県立水産会館内 直通電話⑥0193
但馬支所 香住町字中浜頭 香住125

購 買 品 は 漁 連 で

兵庫県内海漁業協同組合連合会

会 長 三 浦 清 太 郎

本 部 兵庫県立水産会館内 直通電話⑤3424—5
明石油槽所 明石市船町 明石3207
富島油槽所 北淡町富島 富島 66
仮屋出張所 淡路町仮屋 仮屋 59

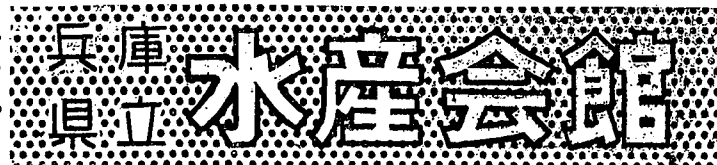
購 買 品 は 系 統 利 用

但馬漁業協同組合連合会

会 長 西 上 重 次

城崎郡香住町香住 電話香住154

神戸市兵庫区
新在家町



電話⑤8301(事務所)

電話⑤9563(宿泊所)