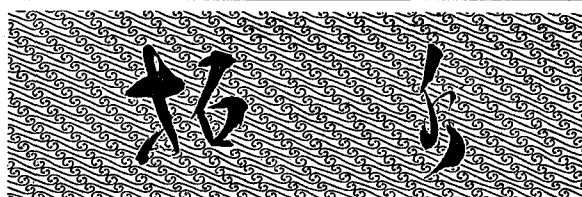


8月号 No. 382 一部 10円

発行所 兵庫県漁業協同組合連合会(財) 兵庫県水産振興基金 神戸市兵庫区中之島 2-2-1 TEL 681-6954~7 発行人 兵庫県漁業協同組合連合会

# 豊かで充実した老後を 漁業者年金

ひとりば万人のために、万人はひとりのために



## 第十四回 豊漁祈願祭開催

西淡町丸山漁港

去る七月二十九日、漁業操業の安全と、永遠の豊漁を祈願し、第十四回豊漁祈願祭(主催 兵庫県漁連)が、三原郡西淡町丸山漁港において行われました。会場となった丸山漁港周辺に掲げられた数



百枚の大漁旗が棚引く中、目原俊民兵庫県知事をはじめとする多数の来賓を迎え、県下各地から漁業関係者ら、約三五〇名が参列し、盛大かつおごそかに執り行われました。行事は陸上行事と海上行事との二部に分かれており、まず陸上行事では特設祭典会場に

おいて、開式の後、地元漢口神社司により、神事がおごそかに執り行われました。引き続き、酒部県漁連会長が主催者挨拶を行い、県知事をはじめとする各界来賓から

おいて、今年二月に完成した丸山漁協荷捌所の竣工記念と永遠の豊漁を祈念して、来賓により餅撒きが行われました。その後、地元小学生二六〇名により放された一千個の風船が大空に舞い上がる中、海上行事へと移りました。

## 兵庫県漁協連通常総会 開催

去る六月二十七日(月)県立水産会館において、昭和六十三年兵庫県漁協連通常総会が、第33回兵庫県漁協連通常総会として開催されました。

早稲船「はやたか」県水試の「ひよっこ」をはじめ七隻の放魚船に参加者が分乗し、丸山漁港沖合四km付近で海上神事が行われた後、マイ・ヒラメ・マコガレイの稚魚を中心に放流が行われました。その後、山口西淡町長の音頭により、貴重な資源の繁殖を念じ、万才三唱が行われました。

これに並行して、陸上でも、地元小学生一六〇名によるマダイの稚魚の放流が行われ、

第13回 兵庫県漁民物故者合同供養祭 新たに、225柱の尊霊を合祀

物故者合同供養祭が、本年も七月二十一日、小雨にけむる聖地高野山において、漁業関係者約三五〇名が参列する中、おごそかに執り行われました。初めに、遺族代表の手により、本年度物故者二五柱の名簿を奉納しました。

次に、主催者を代表し、県漁連酒部会長が、本県が今日、全国有数の水産県に成長発展したことは、物故された数多くの先輩漁業者と婦人部の方々のご努力の賜物であり、ここに

その遺業を偲ぶとともに、今日の漁業をめぐめる厳しい情勢のなかで、私たち漁業関係者は、今こそ、諸賢の意志を受け継ぎ、この難局を乗り越え、魅力ある漁業と、活力ある漁村づくりに精進することを誓い、追悼のごとばを述べました。引き続き、ご来賓からの追悼のごとばとして、目原兵庫県知事(矢野農林水産部次長代読)並びに全漁連池尻会長(全漁連福島参事代読)から、物故者の方々に對するご冥福と水産業発展への決意が述べられました。

最後に、読経の流れ、これまでに合祀されたご尊霊は七、二九二柱となり、心からご冥福をお祈りいたします。



田副会長より大会を締めくくる閉会の辞が述べられ、第33回兵庫漁協連通常総会を終了いたしました。なお、昭和六十三年度兵庫県漁協連の重点事業実施項目は次の通りです。この普及及び推進につき、皆様方の協力をお願いいたします。

- 一、兵庫県漁協貯蓄
- 二、安定した老後の生活を確保するため、「漁業者年金」(婦人部)の加入を促進します。
- 三、魚介類の栄養成分の優良性が見直されている今日、関係機関との協力のもと、魚食普及活動を積極的に展開し、地場水産物の消費拡大に努めます。
- 四、生産と生活の場である大切な海を守るため、部員はもとより地域住民の自覚を喚起し、天然せっけんの普及、海浜清掃など積極的に活動します。
- 五、漁家主婦の立場から、漁船の海難発生防止に努めるとともに、海難遺児を助ます運動を展開します。
- 六、これらの活動を全うするため、漁協婦人部組織をさらに拡充強化します。

# 北淡町漁業者検診を実施

## 北淡町四ヶ浦漁業会

去る六月二十一日、町医師会、津名保健所、北淡路農業改良普及所、各漁協婦人部、町漁業振興協議会、県漁連淡路支所、広域行政事務組合の協力を得て、北淡町民センターと保健センターにおいて、北淡町四ヶ浦漁業会主催による漁業者検診が行われ、三九二名の方が受診されました。

この検診は、国の指定を受け、六十一年度から二ヶ年計画で実施している「濃密地区計画富漁実践事業」の一環として取り組まれたもので、この事業の根

幹となる地域富漁計画の策定を行う上で、六

月中、定期的な健康診

断は、漁民の健康管理

生活改善を考へる上で、極めて必要性の高いものであるにもかかわらず、受診率は極めて低く、その理由として「定休日と検診日が一致しない」とも「身

近な場所」という声が多かったことによる

業者健康月間上定め、各漁協と協議の上、漁業者健康診断を行う予定である。

検診の結果は図1、2、3の通りです。なお、今後の対応としては、今回の検診の後、事後指導会、各協力団体と反省会を開き、来年度以降については、毎年六月を「北淡町漁

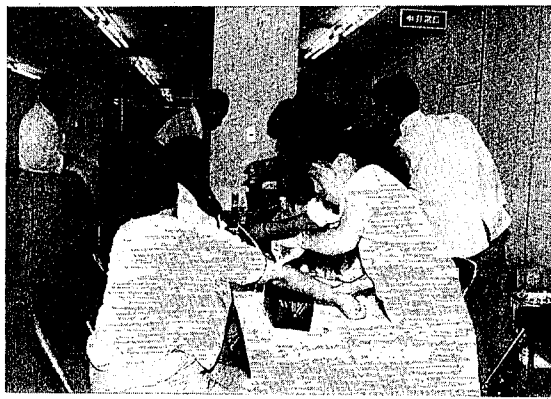


図1 漁業者検診の年齢別受診者数

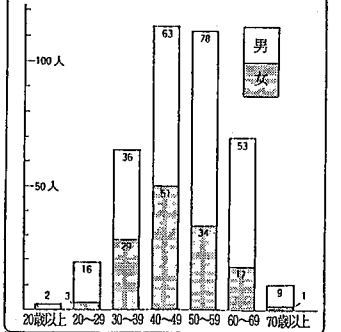
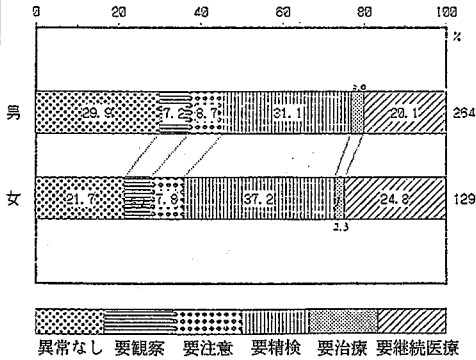


図2-2 男女別総合判定結果



異常なし 要観察 要注意 要精検 要治療 要継続医療

・全体では、正常者は二七・二％で性別にみると、男性の方が三〇・〇％で正常者割合が高い。  
・何らかの病気で医療にかかっており継続医療を必要とする方は、全体で二一・七％で、町ぐるみ健診時の五・七％と比べるとかなり高い。

図2-1 総合判定結果

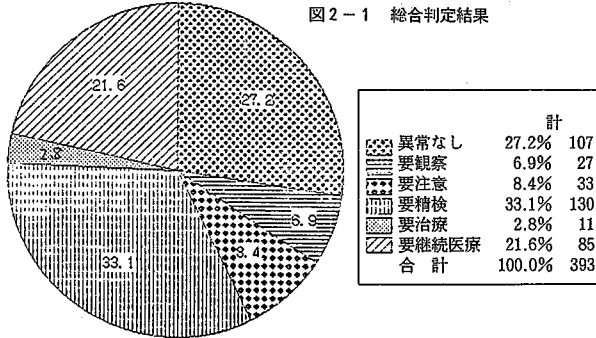
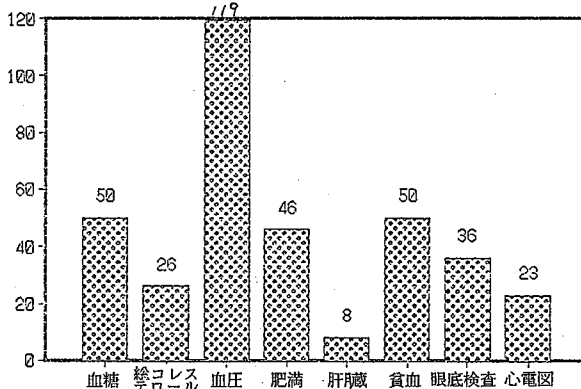


図3 健診内容別異常者数



・検査項目別異常者率を町ぐるみ健診時と比較し、高いものを上げている。高血圧三〇・四％(町ぐるみでは、二八・四％)、血糖二七・七％(町ぐるみでは、二七・七％)、肥満一七・七％(町ぐるみでは、一七・七％)、貧血二一・七％(町ぐるみでは、一七・七％)であった。貧血は、組合、性別にばらつきがみられる。肥満があると、高血圧、糖尿病になりやすく、これらは互いに関係し合っている。今後、食生活、労働について見直し取り組んでいく必要がある。

検診結果と事後指導の日程

漁協名	日	時	場所
富島	7月30日(土)	9:00~11:30	富島漁協
浅野浦	8月5日(金)	13:30~15:30	斗ノ内集会所
育波浦	8月8日(月)	9:00~11:30	育波浦漁協 漁村センター
室津浦	7月27日(月)	13:30~15:30	室津浦漁協

調査地：明石浦

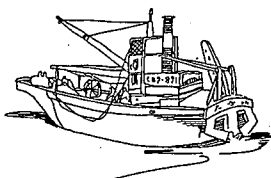
主漁場：大阪湾西北部および播磨灘東部

漁業種類	隻数	主魚種	一隻 日平均		キロ単価(円)	備考	
			漁獲量(kg)	前年比			
小型底曳網	50	マダコ	50-70	2.0	300-1,000	大須湾	
		サルエビ大	10-15	1.0	1,000-1,200		
		中	5-10		500-800		
		マコガレイ	5-10	1.0	2,500-4,000		
		メイトガレイ	2-3	0.3	5,000-8,000		
		アナゴ	5-10	1.5	500-1,100		
播磨灘	50	マダコ	50-70	2.0	300-1,000	播磨灘	
		マコガレイ	5-10	1.5	2,500-4,000		
		メイトガレイ	5-6	1.2	5,000-8,000		
		アナゴ	5-6	1.0	500-1,100		
		ペラ	5-10		300-1,500		
		ニジシロ	15-30	1.0	1,000-1,200		
一本釣	8	マダイ	10-30		3,000-5,000	吾崎湾	
		スズキ	5-20	1.5	3,500-7,000		
		タチウオ	50-100	1.0	150-1,200		
		サバ	5-15	2.0	1,000-1,500		

海況 (明石海峡周辺) 旬平均水温は上旬二〇・四℃、中旬二一・六℃を示しており、平年に較べて上旬は一・三℃低目、中旬は一・四℃低目である。

漁況 (小型底曳網) 明石海峡周辺を主漁場とする小型底曳網(ちん漣)ではマダコ、サルエビ、マコガレイ、アナゴなどが主に漁獲されている。また板曳網ではアナゴ、マダコ、マダイが主に漁獲されている。

海況 (船曳網) 大阪湾のシラス漁は依然として昨年同様に下回っている。現在の漁場は釜沖に限られており、そこに東海各地と神戸の漁船が集結して操業している。漁獲物としてカエリが多くなってきたので、近く夏期漁は終了すると思われる。



# 漁海況情報

昭和63年7月 兵庫県立水産試験場

されていない。一方、紀伊水道北部では昨年に引き続きマアジが好漁である。魚体は一〇〇g前後が主体であるが、二〇〇gを超えるものも漁獲されている。

# 祭り寿し実演に感嘆の声

## 県生改リリーター研修会でのP.R

農漁家における米の消費拡大に果す婦人グループの役割をテーマとして、県下各地で活躍している生活改善実践活動グループの代表者が一同に会した研修会が去る七日、龍野市「赤トンボ荘」で開催された。

この研修会は、兵庫県及び県生活改善実行グループ連絡協議会が主催で、兵庫県水産庁水産流通課・水産貿易調整官篠原孝氏が講演、又生活技術交換活動として、地域における生活改善実践グループによる「変わりにおにぎりの実習」、さらに二日目は五分科会に分れて米の消費拡大に果す婦人の役割をテーマに活発な討論を展開、最後に県立中央農業技術センター・川嶋専門技術員が各分科会意見を総括とまとめし、閉会。

県漁連では従来からこの研修会に強い関心をもち、特におにぎりをはじめ水産物の消費拡大を図るためには、先ず地域生活改善実践活動グループのリーダーが有用性、健康食品としての栄養価値を理解願いたい、忘れられつつある手作りの日本食を見直し、断層深まる家庭生活環境の改善化を目指す一方、生活技術交換の場では変わりおにぎりの外、祭り寿し(写真)

当日も、おにぎりを巻くか、ちらしめしを巻くか、なかなか不安だ。県漁連として、このおにぎり、おにぎりの巻く方法、おにぎりの具、おにぎりの味、おにぎりのおにぎり。おにぎりの巻く方法、おにぎりの具、おにぎりの味、おにぎりのおにぎり。



梅の花



七月二十五日 第二〇三回兵庫県漁業調整委員会

このおにぎり、おにぎりの巻く方法、おにぎりの具、おにぎりの味、おにぎりのおにぎり。おにぎりの巻く方法、おにぎりの具、おにぎりの味、おにぎりのおにぎり。

海区漁業調整委員会だより  
七月二十二日 第三四四回但馬海区漁業調整委員会

このおにぎり、おにぎりの巻く方法、おにぎりの具、おにぎりの味、おにぎりのおにぎり。おにぎりの巻く方法、おにぎりの具、おにぎりの味、おにぎりのおにぎり。

兵庫JCC通信  
今、農協・生協では

漁業種別	枚数	主魚種	一獲日平均漁獲量(kg)	前年比	キロ単価(円)	備考	
小型底曳網	12	シラス	0.5	0.3	4,000	エビ酒	
		カツラ	15	3.0	1,000		
		小エビ	50	1.0	300-700		
		アカシタ	2	0.2	1,000-2,000		
		その他	2		800		
5		小ダイ	20	2.0	2,000	香智網	
		チャリ	2	0.2	1,500		
		ウマヅラハギ	30	0.5	160		
		マダコ	1	1.0	1,010		
		サヨリ	20枚		1,300-4,500		
刺網	5	サワラ	1	0.2	1,700	まき網	
	一本釣	42	サゴシ	14	0.7		1,200
			エン	2	0.2		150
			タテウオ	80	1.5		200-1,300
			マアジ	30			1,300
			キス	4			1,700
			マアジ	10	1.0		1,200
	20		マダコ	8			1,010-1,515
			アナゴ	80-100	2.0		530
			ハマ	20	2.0		2,590-4,300
			クロダイ	20			1,000
	網罟		アオペラ	15	1.5		1,000
		スイベラ	15	2.0	700		
		コチ	3		1,500		
		キス	3		1,000		
		マダコ	5	3.0	1,010		
ハゲモチ		ウマヅラハギ	50		150-300	タコ巻	
		マダコ	70	0.6	1,290		
		マダコ	10	5.0	1,010-1,515		
		アサリ	30	1.0	180-400		

備考：突陣はテングサを主対象としている。

漁業種別	枚数	主魚種	一獲日平均漁獲量(kg)	前年比	キロ単価(円)	備考
小型底曳網	45	サルエビ(大)	10-15	1.0	1,100	
		・大アグリ	3-5		450	
		小エビ(大)	15-20		450	
		小エビ(小)	10		200	
		キス	5		300	
一本釣		ミスヰカ	2-3	1.0	200	
		シヤコ	2-5	1.0	350	
		テナガダコ	10-15	1.0	150	
		アナゴ	10-20	2.0	450	
		マアジ	20-40	1.5	1,300-1,400	
刺網	15	アカシタ	20-30	1.0	1,200	説明
		コチ	10-25	1.5	1,200	
		サザニ	10-20	1.0	900	

漁業種別	枚数	主魚種	一獲日平均漁獲量(kg)	前年比	キロ単価(円)	備考
小型底曳網	20	アナゴ	10-30	1.5	1,010-1,600	
		マダコ	6-8	1.0	700-900	
		エビ	2-3	0.2	1,500-1,300	
		マダイ	2-7	0.5	5,000-9,000	
		スズキ	2-4	0.5	3,200-3,800	
2		マダイ	6-12	1.2	5,000-9,000	香智網
		シラス	125-250	0.2	560-1,000	
一本釣	60	スズキ	2-6	1.0	4,200-4,500	
		セイゴ	1-4	1.0	2,600-2,700	
		アコウ	1-1.5	1.5	7,000-7,200	
		メバル	1-3		1,900-3,000	
		マダイ	1-2		5,000-9,500	
延縄	6	アナゴ	20-50	1.0	800-900	
	4	マコガレイ	10-15		2,600-3,000	
	6	アオペラ	6-10	0.8	1,800-2,200	
刺網	10	アテナ	4-6	0.5	1,200-1,500	
		アイナメ	3-4		1,200-1,300	
		メバル	2-6	0.8	2,600-2,800	
タコ巻	3	マダコ	20-60	1.0	1,200-1,300	

# 生活改善通信 地域産物を上手に 活用しましょう

地域にはその地域独自の産物があります。それらを活用することにより、地域産物の附加価値を高めたり、地域の食文化を高めることが出来、ひいてはそれが地域の活性化につながっています。

産物を上手に使うと、食生活を豊かにすると共に、新しい特産物づくりを手がけている事例を紹介しましょう。

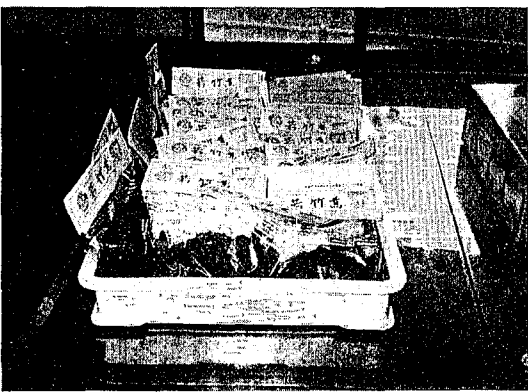
【旬の佃煮】  
姫路市太市地区は古くから旬の産地として有名な所。地区の生活改善グループは、「たけのこ料理」の研究を重ね、家庭や地域での利用をすすめてきました。現在カン詰旬の再加工として「旬の佃煮」の研究に取り組み、試作販売を続け、地域の味として商品化へ努力しています。

【いわしのくぎ煮】  
姫路市網干区坂の上生活改善グループでは、いかなごのくぎ煮を応用して、新鮮な小ぶりの平子いわしで「いわしのくぎ煮」をつくっています。農協の施設で加工し、「おふくろの味」ふるさと味の味として隣近所はもちろん、益善れの里帰りの娘さん達や都会の知り合いへ宅配便で送られています。

【水産物の利用】  
漁家においても、魚の南はん漬、佃煮、魚の味噌漬、粕漬、干物などが各家庭で作られています。また養殖された魚貝類のり、わかめなどの加工や調味料など、



理方法など漁協婦人部活動でも取り組まれており、漁村の食文化をさらに高めるとともに、一般消費者との技術交流を深めたり、農家との生産物交換によって相互の食生活をより豊かにし、産物の利活用が拓かれると思えます。(姫路農業改良普及所 大木 義子)



## 大人も子供も大奮闘!! 魚のつかみどり大会

去る七月二十五、二十六、二十七日の三日間、神戸市漁協に於て、サンケイリビング新聞社主催の「チビッコ魚のつかみどり大会」が、神戸市漁協、県漁連の協力を得て開催され、チビッコと母親等のペア一六〇組が参加した。日頃から生きている魚を目にする機会が少ないのか、終戦後、大盛況のうちに終わった。

午前十一時半に神戸市漁協に集合した参加者は、正午から、垂水漁港に水揚げされた獲れたての魚のセリを見学。

「学。びっくりするほど大きなスズキや、ハネまわるメイタガレイなどを目の前にした子供たちは、物珍しそうな表情で大奮闘だった。」

午後、時、いよいよ魚のつかみどりの時間となり屋上でセリ落とされたばかりのイキのシャコ、タコ、エビなどが多い。など組合職員の方の説明を熱心にメモする子供もあつた。

セリの見学が終わると屋食の時間となり、持参した弁当に神戸市漁協で加工されたちりめん・のりをそえて試食も。その後、組合職員の子供も。

「の方から「ちりめん」が製品になるまでの過程を説明していただきながら、加工場見学を行った。」

午後、いよいよ魚のつかみどりの時間となり屋上でセリ落とされたばかりのイキのシャコ、タコ、エビなどが多い。など組合職員の方の説明を熱心にメモする子供もあつた。

セリの見学が終わると屋食の時間となり、持参した弁当に神戸市漁協で加工されたちりめん・のりをそえて試食も。その後、組合職員の子供も。



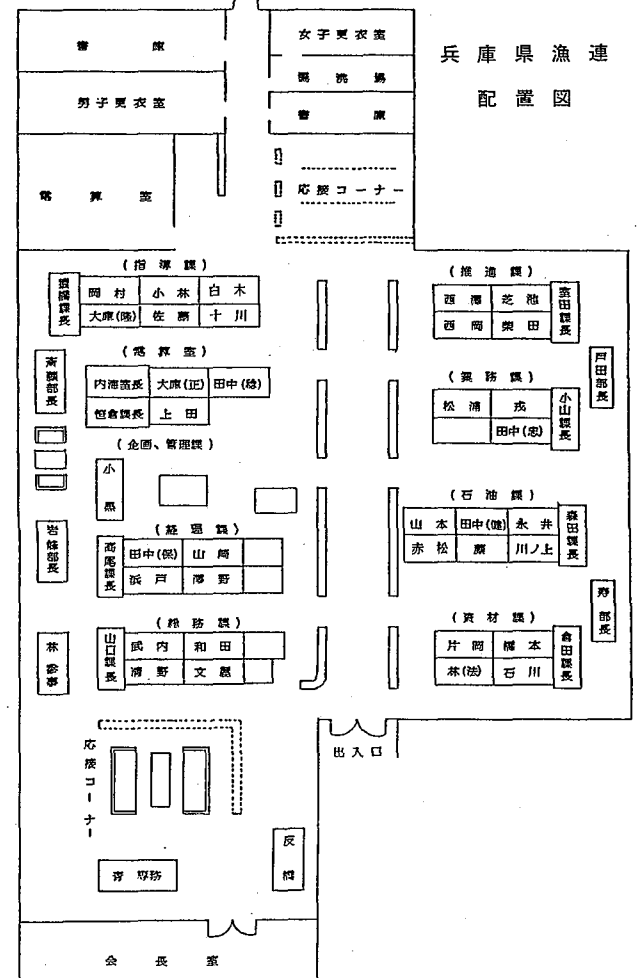
## 栽培漁業センターです (3)

栽培漁業センターの目玉事業、ヒラメ・マダイの種苗生産配付は7月18日無事終了。二〇ミリサイズ級で総生産量はヒラメ七〇万・マダイ一八〇万尾、兵裁せ開店七年目でのトビ当り種苗生産約三千の水準になんとか到達した感じ。今年のはヒラメは7月化直後から銅青水温を例年より僅かに低めに保つたため、成長は多少遅れたがその分だけ活力があったように思えたが、この初体験は今後の参考になる筈。しかしパンダは残念ながら今年も出た。予想以上に多く六割位

か。六〜八ミリサイズ時の栄養状態に問題があるらしいが、ハッキリとした原因説明はマダされていない。他府県と比べているのだが、どうにもならない現状。来年こそは、と

定。今センターではオニオコゼ・ガザミ・ヨシエビの種苗生産試験を実施中。オコゼの稚魚約一万尾程が大きな胸ビンをユラユラさせてはヨクヨク泳ぐ。半透明の体が黄色くなり着底、担当者は餌付けに夢中。オコゼの次は8月10日ヨシエビのスタート。汗を流して頑張らなくちゃあ。

(兵裁協 永山)





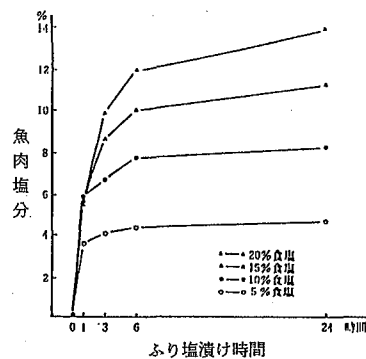


図2 濃度別ふり塩漬け時間と塩漬直後の魚肉塩分

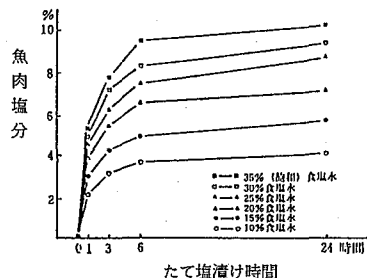


図1 濃度別たて塩漬け時間と塩漬直後の魚肉塩分

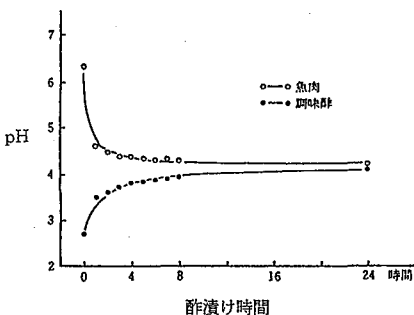


図3 酢漬け時間とpHの変化

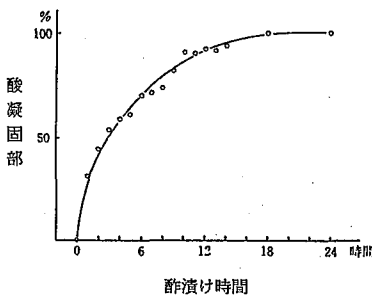


図4 酢漬け時間と酸凝固部の割合

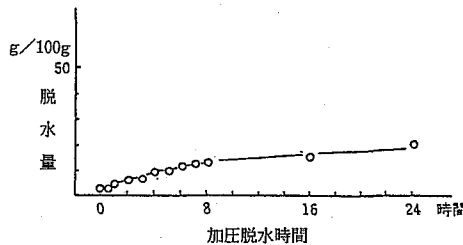


図5 加圧脱水時間と脱水量  
加圧力：100g/cm<sup>2</sup>、圧搾魚厚さ：5cm

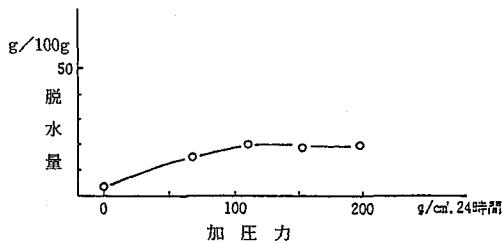


図6 加圧力と脱水量  
加圧脱水時間：24時間、圧搾魚厚さ：5cm

山陰の夏魚の一つに、先月号でも登場したトビウオがあります。この魚は三年程前から目立ち始めました。加工品としては従来から開き干しやアゴ竹輪が、初夏の短い時期にオの青い色や形を生かした夏向きの製品を求め、高級魚のイメージがあるにもかかわらず、アゴの値段に下がることとあります。そこでこの魚を利用した新しい加工方法を検討しました。

### 水試ノート

## 新製品「アゴ」の笹漬けについて

加工品としては従来から開き干しやアゴ竹輪が、初夏の短い時期にオの青い色や形を生かした夏向きの製品を求め、高級魚のイメージがあるにもかかわらず、アゴの値段に下がることとあります。そこでこの魚を利用した新しい加工方法を検討しました。

(1)原料調理 三枚おろしにします。  
 (2)塩漬 塩漬は塩味をつけ、脱水し、腐りにくくするために、大きく分けて魚を食塩水に漬ける「たて塩漬」と、魚に直接食塩をまぶす「ふり塩漬」があります。塩漬の方法、濃度、時間について検討した結果を図1、図2に示しました。たて塩漬、ふり塩漬とも塩分濃度が高い方が魚肉塩分も高くなりますが、同じ塩分濃度で比べるとふり塩漬の方が魚肉塩分が高くなります。

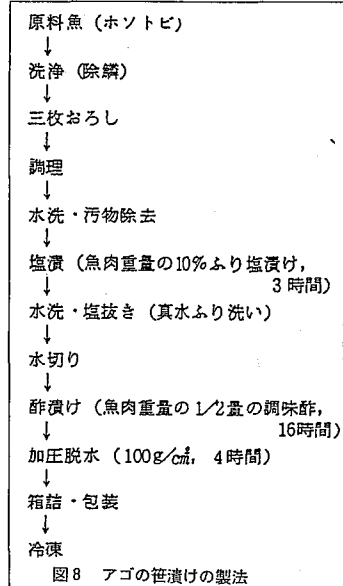


図8 アゴの笹漬けの製法

脱水作用についても同様で、塩分濃度は高い方が、たて塩漬けよりもふり塩漬けの方が効果的です。塩漬けによる魚肉の塩分の増加と脱水は、塩漬開始から六時間後までに著しく進みます。塩漬を高濃度が塩辛くなってしまうので、10%程度のふり塩漬を三時間行うのが適当と思われる。たて塩漬、ふり塩漬とも塩分濃度が低い方が魚肉塩分も高くなりますが、同じ塩分濃度で比べるとふり塩漬の方が魚肉塩分が高くなります。必要はありますが、サバでは皮を除去する必要がある。

(3)整形 サバに比べ、トビウオは体が小さいので肋骨も細く、次の酢漬け工程が軟かくなってしまうため除去する必要があります。また、サバでは皮を除去する必要がある。

(4)酢漬 酢漬は味をつけるためと、酢の力で腐りにくくするために、行うので、酢の分量は魚が完全にひたさなければならない。酢漬時間を検討した結果を図3、図4に示しました。酢が魚肉に浸透していく様子(漬かり具合)をpHと酸凝固部

たいと言ふ方は二時間程度の酢漬けでよいでしょう。ただし、この場合は日持ちしませんので、その日中に食べることをお勧めします。酢漬けには多少調味料だけの方が好評でしたので、その一例を示します。魚1kgに対し、食酢500ml、ステビア系甘味料1g、グルタミン酸ナトリウム0.8g、コンゲキス5.0g、天然調味料5.0gの割合です。

(5)脱水 水分の多いものは店に並べておくうちに魚から調味酢がにじみ出し、容器にたまり、外観をそこないます。脱水はこれを防ぐためと、魚肉に適切な塩分量を与えるために行います。加圧脱水の時間、圧力、厚さを検討した結果を図5、図7です。脱水量は加圧時間が長くなるに従って増えます。また、100g/cm<sup>2</sup>までであれば加圧力とともに増えますが、100g/cm<sup>2</sup>以上に加圧しても脱水量は増えません。厚みは30cmまでであれば脱水量に影響ありません。製品の硬さ(歯ごたえ)も脱水量とよく似た傾向があります。これらの結果から、脱水は400g/cm<sup>2</sup>の加圧で四六時間行うのが適当と思われる。商品として流通させるためには、液の流出を防ぐ必要があり、風味の消失を防ぐ必要があります。そのためには、密閉包装が効果的です。

以上の試験結果をまとめると、アゴの笹漬けの製法は図8のようになります。この製法を参考に数件の業者が製造販売を始めていますが、ビールのつまみ等に自家製を工夫してみたい方が多いか。

図9: Graph showing the relationship between salt content and salt soaking time.

Figure 9 is a line graph titled '加圧力と脱水量' (Relationship between salt content and salt soaking time). The x-axis represents '加圧力' (Salt content) in g/cm<sup>2</sup>, with markers at 0, 10, 20, and 30. The y-axis represents '脱水量' (Salt soaking time) in g/100g, ranging from 0 to 50. The data points, shown as open circles, show that salt soaking time increases from 0 g/100g at 0 g/cm<sup>2</sup> to about 25 g/100g at 10 g/cm<sup>2</sup>, and then continues to rise slowly towards 50 g/100g by 30 g/cm<sup>2</sup>.

図7 圧搾魚の厚さと脱水量  
加圧脱水時間：6時間、加圧力：100g/cm<sup>2</sup>

# 赤潮テレホン情報

いつも新しい情報を 用意しています。ご利用下さい!!

## Tel.078-942-1534

# サンテレビ「こちら海です」 口ケたよ

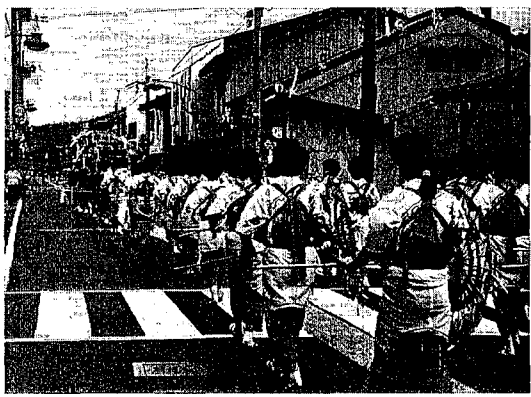
## 「香住ふるさとまつり」

### 城崎郡香住町

日本の夏は、祭りの季節。北は青森のねぶた、京都の祇園まつり、大阪の天神祭、ずっと南、九州は博多の山笠。どれをとっても暑い夏を熱気でさらにアツクします。又そうでなければ祭りとは言えませぬ。

七月二十三、二十四日に行われた「香住のふるさと祭り」も、地元の人々の心意熱いものでした。

この祭り、今年で十一回目。もともと産業や環境の発展に努めるとともに、住む人々の



この祭りに、今年で十一回目。もともと産業や環境の発展に努めるとともに、住む人々の心になって中間育成し

ては、漁業関係者各位の防災対策面でも少しくも寄与することになれば幸いであると思っております。

しかし、そんな天気のカットレースを皮切りにまつりの始まり、競技と平行して、上屋では豊漁祈願祭が行われ、漁師さんたちが中心になって中間育成し

ては、漁業関係者各位の防災対策面でも少しくも寄与することになれば幸いであると思っております。

しかし、そんな天気のカットレースを皮切りにまつりの始まり、競技と平行して、上屋では豊漁祈願祭が行われ、漁師さんたちが中心になって中間育成し

ているヒラメの放流もあり、海に生きる町としての前向きな姿勢がありました。

愉快なのは、自作イカダ競争。手づくりのイカダで海岸岸壁から向いの浜までの一、二〇〇mを渡るもので、レーシングカーやあんこうの形をしたもの、イカダをお茶席に見たて、お茶を点てながら進んでいくもの等、ユニークなイカダ競争になりました。約束は一隻四人以上で、必ず高校生以下の子供を一名以上含むことです。悪天候の中一時間以上かかってゴールするチームもありましたが、懸命にがんばる大人達、子供は皆すっかき尊敬の念、とてもすがすがしい競技でした。

夜は漁火をバックに大花火大会。一、六〇〇発が打ち上げられました。

二日目のメイン行事は仮装パレード、子供からお年寄りまで一、三二六人が参加。道沿では、おばあちゃんが手を振っています。そのうれしそうなお顔。ふさぎのまつりとして心待ちにされているのがわかります。

フィナーレは今年のサプテーマ「香住の火まつり」に因み、万燈の火祭り飾られました。

た。これは、商業繁盛無病息災を祈り、竹の先のわらに火をつけ空中をぐるぐる回すもので、まるで龍が火を吹きながら、悪霊を蹴散らしているかの様です。

日本国中、あちこちで郷土を愛するふるさとまつりが開かれていきます。香住のふるさとまつりは、町全体がグループの大運動会のような、人情味あふれるものでした。

(こち海スタッフ)

# 季節風 台風の教訓 舞鶴気象台



戦後、近畿地方に顕著な災害をもたらした大型の台風といえ、ジェーン台風(昭和二十五年) 十三号台風(昭和二十八年) 伊勢湾台風(昭和三十四年) 第二室戸台風(昭和三十六年) の四つをあげたい。これらの台風は、近畿地方の防災対策に貴重な教訓を与えた。

ジェーン台風と第二室戸台風は、世紀の大台風といわれた昭和九年の室戸台風に似た、いわゆる「室戸台風コース」をとり、関西を中心に猛烈な暴風と高潮を起した。

この二つの台風は、大きさ・強さともう違いがないのに、大阪府の死者数をみると、ジェーン(二五六人)に比べて

〇〇人中、三、五〇〇人以上は伊勢湾での高潮によるものであった。

それまで気象災害とはあまり縁のなかった東海地方では、まさかという油断が命となりになったのである。台風対策が目に見えて進展し、気象情報も飛躍的に改善されたのもこの伊勢湾台風が契機となった。

ところで、日本に大型台風が次々に襲来し、戦後の昭和二十年代からせいぜい三十年代半ばごろまでである。

そして、どういふ訳か昭和三十六年の第二室戸台風以来、近畿地方には大型台風の襲来が、もう二十六年間も途絶えている。

これは非常に幸いなことであるが、これでも台風による大災害はもう起らないだろうと錯覚している人がいるとすれば早計である。

ひょっとすると、いまや台風に対する意識が薄れてしまっているか、防災対策が忘れられた存在になっていないかが気になる。

当時のことを思い起

もしいつの日か強力な台風が直撃したとき、果たして十分な対応ができるであろうか心配である。

いまでは戦争を知らない年代が大半を占めているというから、台風が日本の各地で大惨事を起こしたことも知らない人がずいぶん増え、逆に知っている人が少なくなっている。

なかでも我が身に直接辛い被害を受けた台風体験者ともなればなおさらである。

かつて大災害に遭い、幸いにして生きのびた先輩の体験談をきくと、台風破壊力がいかに強大であるかを物語っている。

特に台風のこわさを知らない世代に過去の台風災害の実態を継承することは、我々年輩者の急務でもある。

そして、生々しい体験談は何にも替えがたい、台風対策のための貴重な教訓である。

ところで、筆者は台風がひんぱんに本土に上陸した時代に大阪管区気象台の予報課に在籍していた。

同じようなコースの台風が来た場合である。十九号はコースの割り弱まっていたために大したこともなく終わったが「こんな大丈夫だ」とも考えた。これは大変なことになると思うからである。

また、台風襲来時には異常な高潮や高波などで海難が生じ多くの漁船や小型船が大被害を受けている。

伊勢湾台風時には全国で一万隻を超える船舶が遭難、ジェーン台風では大阪港で一、三〇〇余隻が失われたという記録が残った。

本文は一般的な台風防災について記したがこれが漁業関係者各位の防災対策面でも少しくも寄与することになれば幸いであると思っております。

しかし、筆者が心配するのは、今秋にでも(舞鶴海洋気象台・測候課長)

八段 佐瀬 勇次

飛の捨て方に工夫を要します。

▲持駒 飛金銀

▲手数 三三級程度

一三三四五六七八九

九段 橋本 宇太郎

黒先です。

黒の手順で白を殺して下さい。

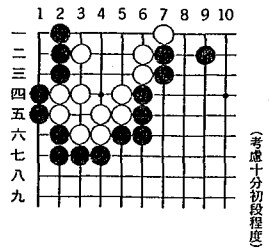
(考慮十分初級程度)

一三三四五六七八九

詰将棋

詰将棋

詰将棋



詰碁

詰碁

詰碁

詰碁