

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

たけふ

5

MAY
1993



ねたきりゼロをめざして
インフォメーション いつまでもからだ動かしすこやか長寿

No.439

COLUMN

◆この鳥が「保護鳥」の指定を受
はるまい。

◆この鳥が「保護鳥」の指定を受
はるまい。

蘇れコウノトリ

◆コウノトリを「兵庫県の鳥」に
定めたのは昭和四十年のこと。沢
山の候補の中から文化価値の高さ
が評価されて選ばれた。この時す
でに「滅びゆく名鳥」と呼ばれ、
じわりと滅亡に向けて進行中だっ
た。「特別天然記念物」と立派な
看板を背負っているが、旧ソ連産
のペアから生まれた子孫が、細々
と命脈を保っているのである。関
係者の気遣いはひと通りのもの
はあるまい。

◆人工飼育したものを野生に戻す
というが、それは難事中の難事だ
らう。本当に鳥のことを思つたら、
解放してやるべきだ。鳥は己れに
最も適した場所を探して逃れて行
くだろう。定着するか／しないか
は、かの鳥の決めることだ。環境
さえ良ければ、居着く筈である。
◆文化価値があるからと特別な記
念物に指定しても、コウノトリは
自ら餌を獲り、厳しい自然の中
に生きていく生き物なのだ。自然生
態系を壊し、住めなくしておいて、
絶滅だ／保護だと呼んでも後の祭
りである。一旦、滅びたものは再
生できない。まやかし物を作るだ
けである。開墾の名のもとで、自
然を蔑ろにした痛いツケだ。自然
界のシッペ返しを謙虚に受止め、
過去を省みるべきである。名鳥の
すこやかな再来を切に願う。

拓水

MAY

CONTENTS

ESSAY

牡蠣随想

田寺 伸彦

兵裁協情報

兵裁協 津名事業場竣功のお知らせ

インフォメーション

ねたきりゼロをめざして
いつまでもからだ動かしすこやか長寿

水試ノート

兵庫県海産魚類養殖業

県水産課・水試職員の配置

漁海況情報

普及員だより

水産少年教室

栽培漁業センターです

海区漁業調整だより

旬の美味しい話

さごしの味噌漬け

兵庫JCC通信

- ・すすむJA合併 兵庫県内60組合に
- ・わたし自慢のクギ煮コンテスト

ニューフェイス

新入職員の素顔にせまる

こちら海ですロケだより

春風の赤穂／兵庫県播州赤穂より

今月の表紙

フォトギャラリー



表紙撮影

星尾 国弘さん

撰播地区
〈漁青連会長〉

フォト歳時記

鯉のぼり(神崎町にて)
田の畔を均し、代掻きの終わった田ん圃
に水が入った。田植えの季を迎えた山村
にゆったりとした時が流れる。
清々しい大気を腹一杯にした鯉のぼり
がズラリと並んだ。キャンプ場開きの景
気つけと聞いたが、華やいだ色あいが水
面に揺れて賑々しい。
ヤマフジの淡紫とミツバツツジの紅色
が、山麓の裾模様となって、新緑が一段
と鮮かに映える。
田面スレスレに燕が飛び交う。静かな
夕暮れのひととき。

表紙写真募集

アマチュアの方で、ご自慢の写真が
ございましたら、左のように明記して、
お送り下さい。写真は必ずご返却いた
します。①写真撮影場所②氏名(フリ
ガナ)③郵便番号・住所④自宅電話番
号(市外局番号も)⑤年齢・職業
送り先

千六五二神戸市兵庫区中之島二丁目
二一 県立水産会館
兵庫県漁業協同組合連合会
指導部指導課「拓水」係宛

牡蠣随想

財団法人兵庫県栽培漁業協会

専務理事 田寺 伸彦

「この世の中で一番うまい魚料理」と言えば、私はすかさず「沼島のホモちりと、鹿之瀬で釣ったメバルの煮付け」と答えるだろう。しかし、私は何故か牡蠣フライが好きだ。うまい物と好きな物は別だと思っている。何処にもある町の洋食屋さんで、遅ればせの昼食に六・七百年のカキフライ定食を一人静かにマイペースで食する時、私はささやかなる幸福感を覚える。何処の場合も、申し訳のように薄切りレモンの添えられているのがまた嬉しい。

カキ（牡蠣）は熱帯から寒帯まで、塩分の高低に関係無く、潮干帯から水深六十米付近まで、世界の海で我がもの顔に棲息する。グリコーゲン、ビタミン、ミネラルが豊富で栄養価は高く、グルタミン酸の含有が多く美味、為に海のミルクと呼ばれる。イタボガキ、スミノエガキと種類は多いが、北海道から九州まで全国各地で養殖しているのは殆どがマガキ。マガキは雌雄異体で産卵受精は夏の海。受精後一時間で卵割が始まり、八時間でD型幼生になる。それからの約二週間は潮波まかせの、ミステリアスな浮遊生活。殻長〇・三ミリになった処で、誰に扇動されるでも命令されるでもなく、彼等は整然として一斉に運命的垂直降下を始め、着地点が果たしてカキ成育の適地であるのか、或は全くのダメ地なのか判らぬままに、やり直しの効かない決死のランディングに入る。此の世界には「現地」の状況をもっと詳細に調査すべきではなかったのか」「失敗して犠牲者がいたら誰が責任をとるのか」等と言ふ論評は存在しない。倥傯に恵まれ岩礁等に着底出来た極めて数少ない幸運のカキ達は、ランディングに失敗し消滅して仕舞った他の多くの仲間達の無念を胸に秘め、岩礁に一度付着した限りは忍の一字と化す。環境がどう変わろうと、害敵にどれ程攻撃されようと、決して移動する事はない。カキは魔法に架けられたように、生きたまま石になる。歳時記にカキのことを、石花と記されているのはこの故であろうか、哀れな気がしてならない。

しかし、カキは遠い昔から漂着難破船の貴重な食糧となつて、何れ程多くの疲れ果てた海の男達を無残な餓死から救ってくれた事か。カキは人間の様に簡単に、他人の助けを乞わない、車椅子にも乗らない。唯、強かに生きる。動けないカキ達は周囲の海水を吸い続ける行動により、海水中に浮遊する珪藻類を餌として摂取する作戦をとる。複雑なエラ糸を巧みに駆使し、微小珪藻を粘液で包んではセッセと口にほうり込み、余った餌や大き過ぎる餌は、擬糞（ぎふん）にして逆に殻外に惜し気もなく排出する。大型のカキともなると、年中無休の海水通過量は日軍一・二トンに及び、そのエネルギーと精巧な摂餌メカニズムは神業と称賛したい。付着後一年で殻長六センチ、二年で十センチに成長、親貝となつての産卵数は実に三億。

戦後の貧しい頃であった。神戸の下町に正月を挟んで冬場の四ヶ月程を営業する「鈴かき」と称するカキ料理の店があった。カキは当然、経営者も従業員も総てが広島在からの出稼ぎである。うまくて安いのでよく通つたものだ。そこでこまめに動くヒロさんを知った。それはヒロさんが戦前は呉の海軍工廠で働いていたし、私もレイテ海戦に敗れた海軍さんで一時呉に滞在した事があるので、結構話の合う部分があったからだ。数年が過ぎて、桜も散りかけた暖かい雨模様の晩であった。エプロン姿の日焼けしたヒロさんは、寂しそうな小声で私に囁くのであった。「今回限りでお店止めますの、寺さんは、お酒も飲まずに旨はっかり食へて、何か損したような気もするが、当時は金を持っていけないし若かったし、それで良かったじゃないですか、と純情派振っている。そして又カキフライを食べたくなるのだが、カキの季節は新緑と共にポツポツ終わりに近づいている。」

津名事業場はヒラメ種苗十萬尾の中間育成と、クルマエビ種苗十萬尾の生産を当面の目標としていますが、技術水準の向上を図って種苗の生産量や種類を増やして行く事としております。主要施設として屋外に百二十五万トンのクルマエビ飼育水槽（八角型底排水式）四面とクロレヲ用五十トン水槽四面、珪藻用三十トン水槽四面等があり、飼育棟（六百平米）には五十トン魚類飼育水槽（円型加温式）二面、ワムシ培養用十五トン水槽五面、他に検鏡室・冷蔵庫・工作室があります。また取水は自然海水を場内に隧道形式で導入した四米角の井戸から、効率良い大型水中ポンプで揚水し濾過棟に送る独特の仕組みで、濾過海水供給能力は日量約四千トンであります。今、事業場では三名の協会職員が配置に着いて、ポンプ・ボイラー等機械類の慣らし運転を続けながら、五月末からの種苗生産に必要なワムシ等餌生物を培養中であります。

兵裁協津名事業場竣工のお知らせ

兵庫県栽培漁業協会は設立当初から、県営栽培漁業センターの受託運営だけではなく、協会独自の種苗生産施設を持ち、栽培漁業放流用種苗の大量生産供給を計画検討して参りました。協会ではこの計画に基づいて、赤穂・二見の両事業場を新設し運営を始めておりますが、これに続く第三の事業場が去る四月、淡路東浦の津名町佐野地先に、協会津名事業場として見事に完成致しました。

（報）（情）（協）（裁）（兵）

事業場建設費

約六億円は国県及び県水産振興基金から助成を受け、又用地約七千平米は津名町において確保して頂きました。



ねたきりゼロをめざして

いつまでも からだ動かし すこやか長寿

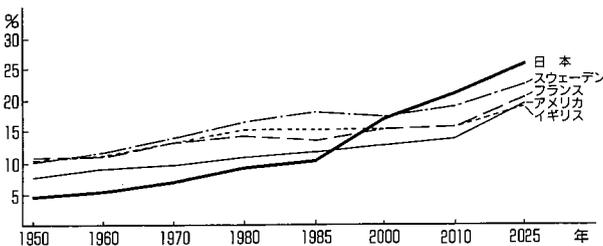


インフォメーション

県民の四人に一人が高齢者

わが国は、いま世界一の長寿国として知られています。そして、平成三十年には、県民の四人に一人が六十五歳以上という超高齢社会を迎えようとしています。

●主要先進国の65歳以上人口割合の推移と予測



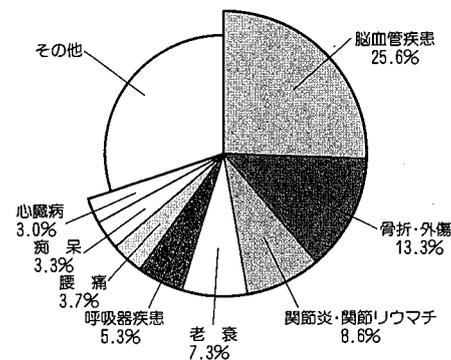
十年後にはねたきり老人が
ほぼ一・五倍に

高齢者にとって生活上の重大な障害をもたらす健康問題の一つである「ねたきり」は、高齢者本人の生活の質を著しく損なうばかりでなく、家族やその周囲の人たちにとっても大きな問題となっています。

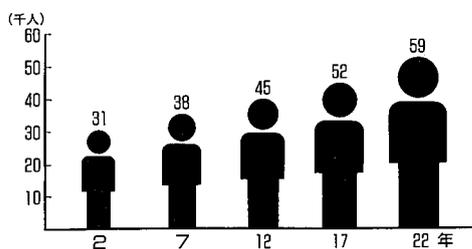
ねたきりの原因

平成二年に実施した兵庫県要介護高齢者実態調査によると、ねたきりの原因

●ねたきりの原因疾患



●兵庫県のねたきり老人の将来数の推計



疾患として脳血管疾患(脳卒中)や骨折・外傷などがあげられます。これに老化による心身機能の衰えや高齢者自身の生活意欲の低下などが加わるため、高齢者がねたきりになるのは「仕方ないこと」、「あたりまえのこと」とあきらめたり、家族も「安静が何より」と思い込んで「寝かせてしまおう」と思ってしまうことまにか「ねたきり」になってしまっていることがあります。

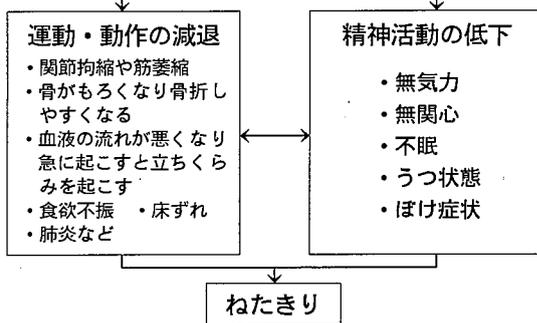
ねたきり老人ゼロ作戦

兵庫県では、平成二年度に作成した「すこやか長寿大作戦—ひょうご高齢者保健福祉二〇〇一年計画—」に「ねたきり老人ゼロ作戦」を位置づけ、つくられるねたきりをゼロにすることをめざして取り組んでいます。

人生八十年代の生活設計を

「ねたきり」とは、「屋内での生活において何らかの介助を要し、一日中ベッド上で過ごすか、日中もベッド上での生活が主体である状態」をいいますが、そういう状態にならないためには、まず、ねたきりの原因疾患である脳血管疾患や骨折などの病気やケガを予防し、高齢者自身が元気なうちから自立をめざした日常生活を送ることです。特に、脳血管疾患は、痴呆の原因の四二・八%を占めていることからその予防は大切です。

●「ねたきり」への過程
「ねかせきり」による活動の低下(不活動)

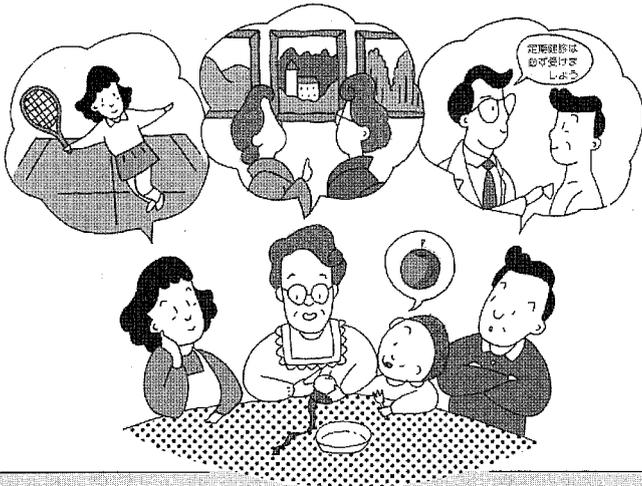


そして、高齢者の家族やその周囲の人たちは、「ねたきりは予防できる」ことを理解し、高齢者の自立を助けるように接することが大切です。

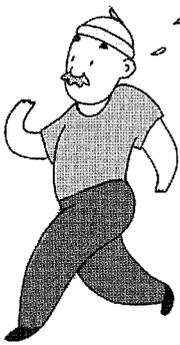
いつまでもからだを動かすことや長寿

ねたきりを予防するためには、高齢者だけでなく世代を越えて県民一人ひとりが高齢化社会の問題を自分の問題として考え、それぞれの立場でできることから実行することが大切です。

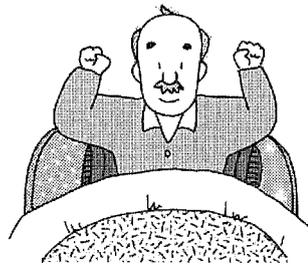
人生八十年代に向け、ねたきりゼロをめざして「いつまでも からだを動かすことや長寿」のスローガンのもとに、県民一人ひとりがそれぞれの立場に応じ適切に役割を果たしていくことが必要です。



ねたきりゼロへの10か条



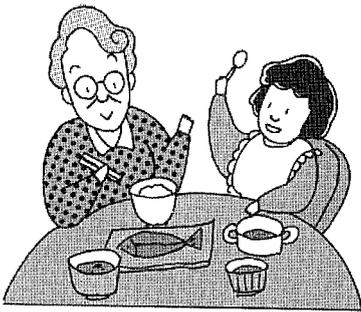
第1条
脳卒中と骨折予防
ねたきりゼロへの第一歩



第2条
ねたきりはねかせきりから作られる
過度の安静 逆効果



第3条
リハビリは早期開始が効果的
始めよう ベッドの上から訓練を



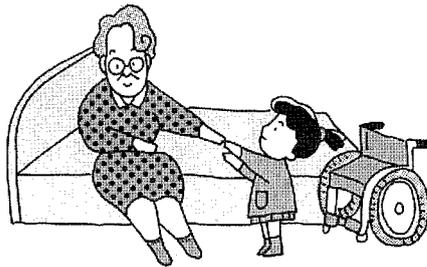
第4条
くらしの中の リハビリは
食事と排せつ、着替えから



第5条
朝おきて まずは着替えて 身だしなみ
履・食分けて 生活にメリとハリ



第6条
「手は出しすぎず 目は離さず」が
介護の基本、自立の気持ちを大切に



第7条
ベッドから 移ろう移そう 車いす
行動広げる 機器の活用



第8条
手すりつけ 段差をなくし 住みやすく
アイデア生かした 住まいの改善



第9条
家庭でも社会でも よろこび見つけ
みんな防ごう 閉じこもり



第10条
進んで利用 機能訓練 デイサービス
ねたきりなくす 人の和 地域の輪

兵庫県の海産魚類養殖業

現在、兵庫県下の魚類養殖業経営体数は、百三十六です（注・経営体数は、延べ数で表しています）。そのうち、五十経営体が海面です。図の「兵庫県における魚種別経営体数の推移」に示したように、本県で海産魚の養殖が始まったのは昭和三十四年からですが、約三十年の間に経営体数は大きく変動しています。

昭和三十四年から三十九年までは、漁業・養殖業生産統計年報で「魚類」とまとめられています。兵庫農林水産統計年報によりますと、昭和三十四年からブリの養殖漁獲量が記載されていることから、本県の海面養殖はブリから始まったと推測されます。

そして、餌の改良、養殖技術の発展等により、五十年頃まではその経営体数も増加傾向にありました。しかし、昭和四十七年、五十二年、五十三年、五十四年に大発生した赤潮による被害は大きく、海面養殖の経営に多大な影響を及ぼし、経営体数は減少しました。

その後五年間は、赤潮による大きな被害を受けなかったためか、再び経営体数は増加し始めました。また、このころからブリだけでなくマダイの養殖が顕著に増え始めました。

しかし、昭和六十年と六十二年に赤潮による被害を受けたことに加えて、価格

の低迷もあって、昭和六十年頃からはブリ、マダイともに経営体数は減少傾向にあります。

一方、昭和四十五年以来途絶えていたトラフグの養殖が、人工種苗が利用できるようになったことをきっかけに最近になって増大したり、マダイの養殖では、品種改良により養殖期間が短くてすむものを取り入れたりと、現在養殖を営んでいる方々には、積極的な取り組みがみられます。また、さらに利益を上げるために養殖方法、流通方面等にも工夫が凝らされています。

現在の経営体数は、ブリが十五、マダイが十、トラフグが十三です。その他にも養殖されている魚類はいますが、ここではその一部として、上記の三魚種について紹介したいと思います。

ブリ

ブリは種苗の大量生産技術がまだ確立されていないので、五月下旬に天然の稚魚を採捕し、生簀で育成します。養殖期間は一〜二年です。ブリは生育段階でモジャコ、ツバス、ハマチ、メジロ、ブリと呼び名が変わり、一年でハマチ、二年でメジロになります。養殖魚の中でも成長の速い種類で、一般に五月頃一〜六十gのモジャコが十月末には1kg以上に成長します。

養殖は、瀬戸内海側の南淡町、家島町と、日本海側の竹野町で行われています。

マダイ

マダイの場合、天然幼魚を種苗としていましたが、近年では人工種苗がほとんどです。また、成長が速い外国産や、品種改良した親魚が用いられるようになり、養殖期間が約半年に短縮されるようになってきています。

幼魚から商品サイズに成長するには三〜四年を要しますが、本県では、低水温のため越冬が困難です。それに加え、養殖マダイは天然魚に比べると体色が黒く、商品価値が低下しているため、本県では成魚に近い大きさの種苗を購入し、甲殻類を主とした餌を与えて美しいマダイの色にすること（色揚げ）を目的とした短期養殖が一般的です。

養殖は、淡路島で行われています。

トラフグ

日本の海産魚の養殖の中で最も古い歴史を有する魚種で、本県でも、昭和三十八年から養殖が始まっています。かつてはもっぱら天然種苗を用いていましたが、前述したように、近年は人工種苗を利用しています。養殖期間は二年で、淡路島および家島町で行われています。

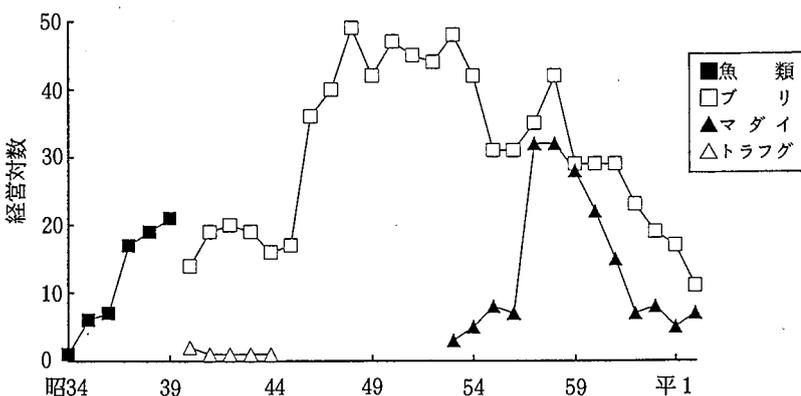
今まで述べた魚種以外にも含めて、兵庫

NOTE

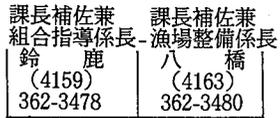
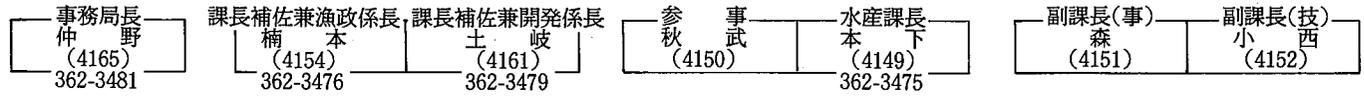
県の海面養殖は、育成が主体です。内水面では自家採卵を行っている業者も少なくないのですが、海産魚の種苗生産は、稚魚が小さいため初期に動物性プランクトン等、生物飼料を与えなくてはならず、非常に手間がかかり、また、大規模な設備を必要とするのが現状で、本県での業者は少ないのです。しかし、これから先、初期飼料の改善等で増加することも予想されます。それに加えて、今後、養殖魚種は多様化していくと思われ、それに伴って技術開発のためにも水産試験場が努力していかねばならないと思っています。

(増殖部 古塚 香織)

兵庫県における魚種別経営体数の推移



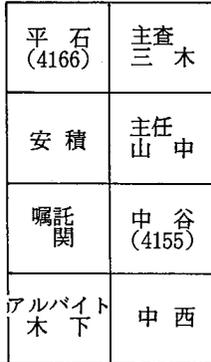
水産課職員の配置



瀬戸内海 海区
漁業調整委員会



組合指導係 漁場整備係



図面台

藤井

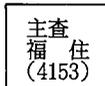
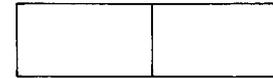
漁政係



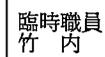
開発係



応接テーブル



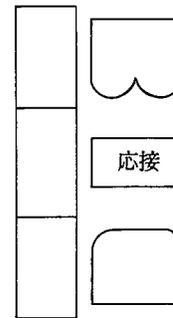
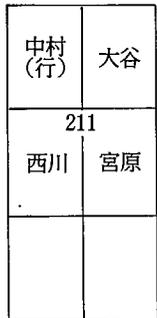
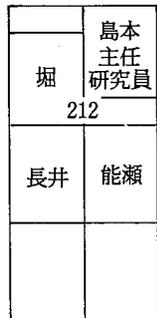
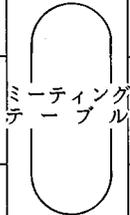
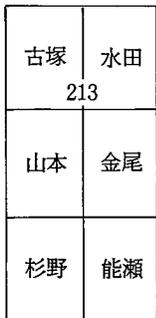
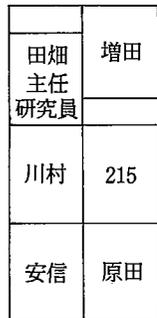
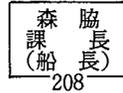
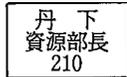
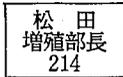
岩佐



FAX
362-3920

課付

水試職員の配置



会議室

202

漁海況情報

兵庫県立水産試験場

海況

概況 水温は依然として高く推移しており、10m層で平均値を〇・六℃上回っている。塩分は先月に比べ若干上昇している。先月まで大発生していた大型珪藻はほとんど消滅したが、代わって播磨灘北部沿岸では小型珪藻の発生が見られ、透明度を低下させるとともに栄養塩濃度の回復も遅らせている。四月上旬の時点では貝毒原因プランクトンは認められていないが、今後水温の上昇とともに発生が懸念されるので関係者は注意を要する。

水温 播磨灘10m層平均水温は依然として平均値を〇・六℃上回っており、灘中央部の表層では十一℃を上回るところがある。明石海峡周辺を除いて水温成層が見られ始めた。

透明度 播磨灘北部沿岸では小型珪藻の発生に伴い透明度が低下し、3mを下回るところが見られる。一方灘南部では13mを上回る高透明度を示すところもあり、灘全体を平均するとやや高目の値となっている。

プランクトン 播磨灘全域に見られていた大型珪藻コシノディスカスはほとんど消滅した。灘北部沿岸ではスケレトナマヤキトセロス为主体とする小型珪藻が発生している。

栄養塩 小型珪藻の発生により栄養塩濃度の回復が遅れ、播磨灘全域でかなり低い値を示している。

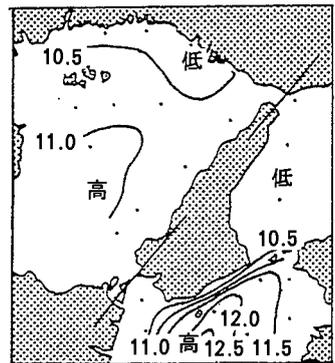
漁況

小型底曳網 明石海峡周辺を主漁場とする小型底曳網(ちん漕)では、イダコ、アイナメ、マガレイなどが主に漁獲されている。また、板曳網ではアナゴ、キスなどが主に漁獲されている。紀伊水道北部ではカワハギの漁獲が多い。

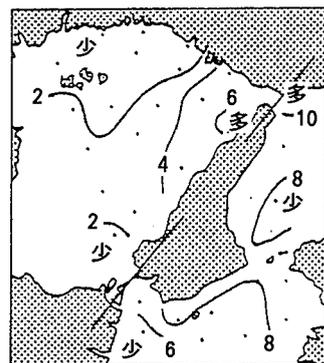
一本釣・曳網釣 明石海峡及びその周辺海域では、メバル、アイナメ、スズキなどが主に漁獲されている。一方、紀伊水道北部では、マダイ、メバル、マアジなどが主に漁獲されている。例年の同時期にはあまり見られないマアジの漁獲が好調である。

船曳網 イカナゴしんこ漁は、漁期始めは好漁で推移した漁協もあったが、資源の分布状況に偏りがあり、三月に入ってからはやや低調な漁獲になっている。また、前年と比較して成長が早く、前年よりも早い時期から加工用から餌用主体の漁となっている。

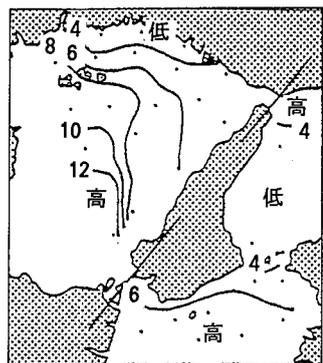
水温(表層水、℃)



窒素濃度(表層水、mgat/l)



透明度(m)



水温、窒素濃度および透明度の水平分布(大阪湾および紀伊水道のデータは平成5年3月15日調査分)

普及員だより

水産少年教室

平成四年度摂津播磨地区「若い漁業者育成確保推進事業」の一環として、「水産少年教室」を開催しましたので、その概要について紹介したいと思います。

当初の計画では、大塩町漁業協同組合での地曳網体験学習と姫路市栽培センターで中間育成した放流用種苗の放流体験の二つが計画にありました。どちらを実施するか迷いましたが、本事業の対象が義務教育課程にある少年少女を対象としていることから、地曳網の体験学習の方が漁法の一つを実際に体験することができ、魚にも触れることができ、海に親しむことができることから、今年度は、大塩町漁協での地曳網の体験学習を実施することにしました。

開催当日(平成四年九月四日)は、台風を心配していたところ、晴天で元気がいっぱいの子供たちと、大塩町立東小学校五年生約百名余りを迎えることができました。

まずは、地曳網の体験学習に入る前に、大塩漁協地曳網部会の方より、地曳網の説明及び兵庫県の瀬戸内海側における主な漁法(小型底曳網漁業、船曳網漁業、刺網漁業、定置網漁業、一本釣漁業等)について簡単な説明をしていただきました。

地曳網部会の方々のご指導により、五十人ずつ二組に分かれ、前日に投入した地曳網の曳き網をかけ声に合わせて力いっぱい曳き始めました。はじめ遠くに見えた網のブイがかけ声とともに近づき、網がすぐ近くまで来ると、魚が飛び跳ね、水しぶきが上がり、はしゃぐ子供達の声で浜はにぎわいました。

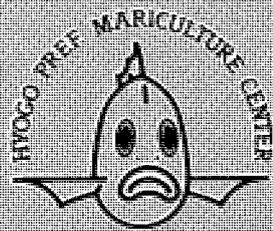
次は地曳網の中に入った漁獲物のつかみどりが始まりました。主な漁獲物は、ボラ、アジ、スズキ、メバル、アイナメ、ガザミ、カレイで比較的多くの魚種が漁獲され、子

供達は人より大きな魚を取ると必死になって魚を追いまわしていました。つかみどりが一段落すると、浜の端の方で地曳網部会の方により取れたての魚介類を使った浜料理、漁師料理が始まり、地曳網でお腹のすいた子供達は、美味しそうにとれたての魚介類を使った料理を口いっぱいにして食べていました。

今回の「水産少年教室」を通して、大塩漁協地曳網部会の皆様には大変お世話になりましたが、当初の目的である海に親しむことができ、さらには、魚食普及に貢献できたのではないかと思います。

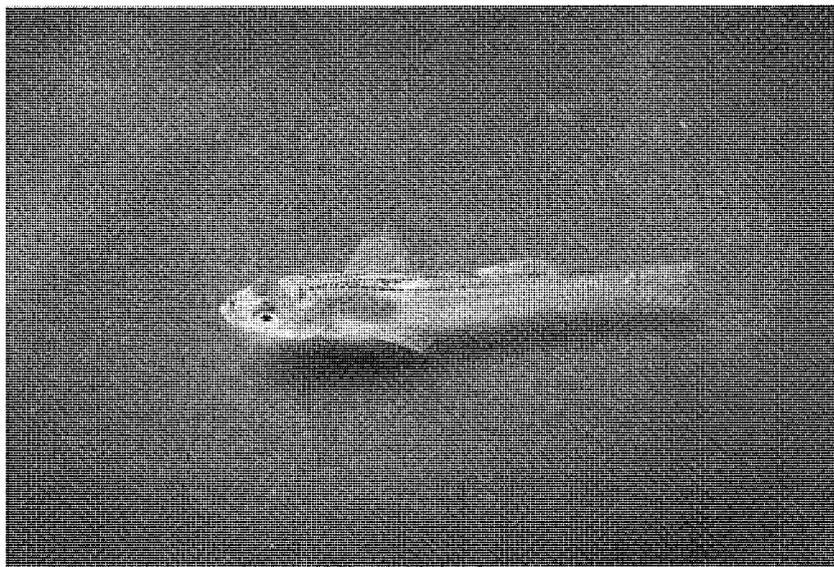
最後になりましたが、ご協力いただいた大塩漁協地曳網部会の皆様のお礼申し上げます。





栽培漁業センターです

56



ハタハタの稚魚

木々の若葉が生き生きとし、めつきり春らしくなってきました。栽培漁業センターでは二月上旬よりハタハタの種苗生産試験を行っています。ハタハタといえば秋田を代表する魚ですが、兵庫県のはたはたの漁獲量は全国一、二位です。ハタハタの成魚は全長二十五cm位で、身体にはウロコがなく、大きな胸ビレと二つの背ビレを持ち、大きな上げ口が特徴です。兵庫県では日本海側の水深二百〜四百mの砂泥地に住んでいます。秋田県では十二月から一月頃の産卵期には水深五m位の浅場に移動して、ゴブルボールくらいの大きさの塊状の卵を海藻の根元に産みつけます。

一月十四日に人工受精した二万粒の卵を水温十℃で四十日間管理すると、約七千尾の仔魚がふ化しました。ふ化は一斉にはせず、塊状の卵の外側から順々にふ化していきます。ふ化仔魚の全長は十三mmとヒラメ・マダイの約3mmと比べてたいへん大きく、しっかりとしています。その後、仔魚はアル

テミア(動物性プランクトン)と配合飼料を摂餌できるように、四十日間飼育すると全長三十三mmに成長しました。水槽内には約六千尾のハタハタが大きな胸ビレをユラユラさせて下層を水流に逆らいながら、群れて泳いでいます。(写真)

一方、ヒラメの種苗生産は三月中旬より、五十ℓ水槽に六十万粒の卵を收容して飼育を開始しています。ヒラメはふ化した時は普通の魚と同じように目が左右対照にあり、浮遊していますが、全長十三mm位になると目が片側に移動して、体の形を変化させる異体類です。現在、目が移動中で、いよいよ浮遊期から平たくなって底に着く着底期にさしかかっています。ヒラメのお腹は赤色のアルテミアを摂餌して、膨れ上がっています。このヒラメたちが密集するとお腹の色で真っ赤な帯ができ、この帯が水槽内をゆっくりと大移動しています。ヒラメの配付は五月中旬の予定です。

(兵裁協 吉岡)

海区漁業調整委員会たより

四月二十八日

第二二七回兵庫県瀬戸内海海区漁業調整委員会を県中央労働センターで開催

一、兵庫県瀬戸内海海区における区画漁業の免許の内容となるべき事項等について(諮問)

家島町地先海面一件につき、審議の結果、原案どおりで公聴会を開催することに決定。

二、公聴会開催日等の決定について

公聴会を平成五年五月二十八日神戸市(生田文化会館)で開催することに決定。

「委員協議会」

一、平成四年度漁場利用調整協議会の開催結果及びプレジャーボート調査結果について報告の後、質疑応答がなされた。

二、遊漁及び海洋レジャーに関する現状調査(案)の実施について協議の結果、ほぼ原案どおり実施することに決定。(七月上旬調査表配付、八月末回収、九月末までに取りまとめ予定)

三、瀬戸内海漁業取締規則の一部改正について県水産課から説明がなされた承された。

四月十九日

但馬海区漁業調整委員会委員協議会を香住町漁協会議室で開催

一、兵庫県漁場利用調整協議会の結果と今後の課題について

平成五年三月に開催された県漁場利用調整協議会の結果について事務局から報告がなされた後、海面における漁業と遊漁の調整について活発な論議が展開され、今後更に検討を続けてゆくことが決定されました。

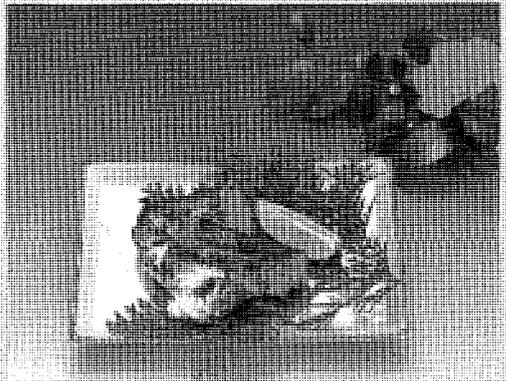
◆材料◆ (4人分)

さごし.....1尾 砂糖.....カップ1
 味噌.....500g 土しょうが.....10g
 酒.....140cc 塩.....少々



- ◆作り方◆
- ①さごしは、一枚おろして四つ切りにし、四、五時間うす塩でしめておく。
 - ②味噌は、酒と砂糖でうすめやわらかくする。
 - ③土しょうがはすりおろすか、又は針しょうがにして②にまぜあわせる。
 - ④ペットに③をのべし、その上に魚を並べ味噌と交互に入れ、ラップをはり冷蔵庫で保管する。
 - ⑤奥く前に味噌は洗い落とす。

●さごしの味噌漬け●

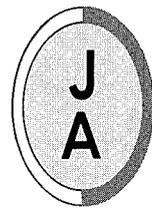


五色町漁協婦人部アイデア料理

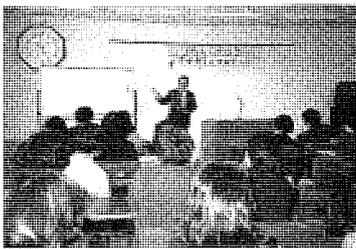
旬の美味しい話 ⑦



兵庫JCC通信
今、JA・生協では



“わたし自慢のクギ煮コンテスト”
腕をふるった72点の応募



三月二十五日(木)、兵庫県漁業協同組合連合会とコープこうべ第七地区本部等の主催で「わたし自慢のクギ煮コンテスト」を行いました。

播磨灘に古くから伝わる郷土料理として知られるいかなごの「クギ煮」の講習会を、コープこうべ・第七地区本部は、以前から県漁連と合同で開催、好評を得て来ました。そこで、今回は形式を変えて、「家庭でつくっているクギ煮のコンテストをしますからどなたでもご参加ください」とコープこうべの組合員に呼びかけたところ、

七十二人の応募がありました。

会場となった明石コープセンターには、応募のクギ煮が並び、それらの自信作一つ一つを、コープこうべ・佐藤允子理事をはじめ県漁連、料理講師など六人の審査委員と、当日の参加者全員(約五十人)で審査をしました。

その結果、コープ賞には寺島さん、佐久間さんが、県漁連賞には角さん、佐伯さんのそれぞれ二人が選ばれました。また、アイデア賞に二人、特別賞に二人、努力賞にも十人が選ばれ、入賞者全員に賞品と賞状が渡されました。

鷲尾圭司氏(明石市・林崎漁協)の特別講演「瀬戸内海の旬の魚」では、イカナゴの習性や食べ方などの話に、参加者は、クギ煮づくりを究めようと熱心に聞き入っていました。

これからも、組合員の食卓に旬の魚を広く普及する食の発信基地をめざして、瀬戸内海の魚をテーマに取り組みます。

すすむJA合併
兵庫県内60組合

兵庫県内で四月一日、合併により新たに三つのJAが発足しました。

発足したのはJA尼崎市(尼崎市武庫、立花、大庄、尼崎園田、尼崎市小田の五組合が参加)、JA加東郡(加東郡、東条の二組合が参加)、JA西播磨(赤穂市、若狭野、矢野、かみごおりの四組合が参加)の各JA。

県下のJAグループでは、厳しさを増す経営環境の中で、多様化・高度化する組合員の要望に応えることのできる事業・経営基盤を確立するため、合併による経営規模の拡大をすすめてきました。昭和六十一年に「県下三十六農協構想」を打ち出して以来、現在までに九十二組合が参加し、新たに二十九組合が誕生、県内のJA数は六十一年当時の百二十三から六十へと半分以下に減りました。

JA全中の調査によると、これまでに合併したJAでは「優秀な人材が採用できるようになっ



た」「職員教育が充実してきた」など人材育成面での合併効果があげられているほか、「専門的な事業機能が強化できた」「適正な在庫管理ができていくようになった」「事務処理が合理化できた」など事業面でのメリットも指摘されています。

こうしたことが、組合員へのよりきめ細かい対応やサービスの向上として表れてくることが期待されるとともに、JAが大型化することで組合員とのきずなが疎遠になることのないよう一層の努力が課題になっています。なお、今年十月には淡路島の洲本市、津名郡内六JAが合併し、県内JA数は五十五になる予定です。



ニューフェイス 新人職員の素顔にせまる

- ①氏名・生年月日
- ②所属部署
- ③出身地
- ④趣味・特技
- ⑤就職についての抱負を一言
- ⑥あなたが水産業に対して抱いているイメージは？

兵裁協



- ①西村 正
S49・10・19
- ②業務課
- ③神戸市

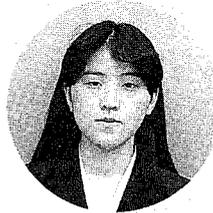
- ④釣り
- ⑤不安と緊張の毎日ですが、早く仕事に慣れたい。
- ⑥これからは科学的に発展していきそうな産業だと思う。

信漁連



- ①齋所 詠子
S45・8・1
- ②営業部業務課
- ③生粋の兵庫県明石市の人間です。

- ④料理と歌を歌うこと、ドライブすること。
- ⑤就職に際し、社会人として最低限の常識は身につけたいです。
- ⑥家が海に近いせいもあり、私達の生活に非常に密着していると感じます。どうぞよろしく願い致します。



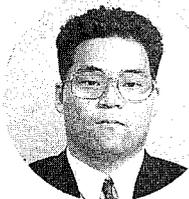
- ①大脇 香織
S47・12・8
- ②営業部融資課
- ③大阪生まれの神戸育ち

- ④編み物をする事
- ⑤はっきり言って、信漁連に入社するまで全く漁業関係の事を知りませんでした。でも、信漁連で色々な事を学びたいと思っています。



- ①中原 美幸
S47・10・26
- ②総務部総務課
- ③神戸市

- ④趣味はお菓子を作ること、特技は茶道
- ⑤信漁連の一員としての自覚を持ち、頑張ってゆきたいと思います。



- ①宗和 輝明
S48・4・12
- ②飾磨給油所
- ③淡路島

- ④音楽鑑賞
- ⑤一生懸命がんばる
- ⑥漁師さん



- ①殿垣 学
S41・8・4
- ②飾磨給油所
- ③兵庫県姫路市

- ④ゴルフ、野球、ドライブetc
- ⑤ここが最後と思い、がんばりたい。
- ⑥漁師さん、活気にあふれた仕事、朝はやくから大変な仕事



- ①中谷 佳世
S49・10・28
- ②販売部業務課
- ③明石市

- ④読書・ピアノ
- ⑤自分に与えられた仕事がきちんとこなせるように頑張りたいと思います。
- ⑥競り市や魚の棚を見るととても活気があふれていると思います。

県漁連



- ①宮本 智代
S47・9・21
- ②購買部石油課
- ③神戸市
- ④演劇鑑賞・書道

- ⑤特に何かが出来たわけでもなく、のんびりしすぎな性格ですので迷惑ばかりかけてしまうかもしれませんが、とにかく一生懸命させていただきますので、よろしくお願い致します。
- ⑥まず漁師さんをイメージしますが、母が十数年間市場で塩干物の商売をしていましたので、身近にも感じます。



- ①山添 智也
S49・8・12
- ②明石油槽所
- ③津名郡北淡町富島
- ④音楽鑑賞、野球、釣りをすること
- ⑤一生懸命がんばる。
- ⑥朝が早い。



- ①濱田 尚美
S48・11・19
- ②播磨支所指導課
- ③赤穂市

- ④音楽鑑賞
- ⑤はやく仕事を覚えてがんばってやっていきたいと思っています。

●サンテレビの

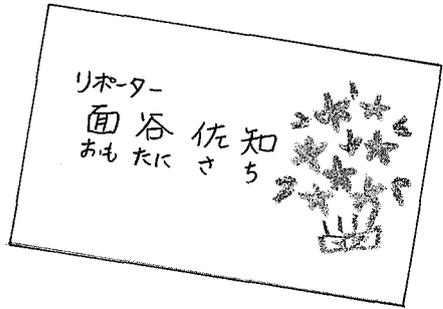
こちら海です



アサリの手掘り風景



漁師さんからお借りした胸までの長靴をはいて
インタビューする面谷佐知りポーター
おもたに さち



千種川の恵みとともに 春風の赤穂 ～兵庫県播州赤穂～

'93. 4月18日放送
(第812回)

ロケだより

今回から平成三年十月よりリポーターを務めた斉藤津江さんに替わって面谷佐知りさんの登場…さわやかな笑顔で楽しい取材となりました。播州赤穂と言えば誰もが思い浮かぶのが元禄の四十七士の事件。塩・千種川と様々…赤穂事件の元は塩…その塩の元を正せば、千種川が運だアルタ地帯(塩づくりに適していた)、千種川は歴史をつくり人々に様々な恵みをもたらしてきました。

二月から四月初旬まで行われるシラウオ漁もそのひとつです。千種川の河口の綺麗できめ細かな砂地に産卵に昇ってくるシラウオ。シラウオ漁は今、兵庫県で唯一千種川だけで行われています。それと忘れてならないのがやはり河口の唐船(かたぶね)のあたりで育まれるアサリ。シラウオ漁のシーズン中は、ほとんどの漁師さんが午前中から午後二時頃まで(潮位で変動)アサリ漁をして夕方からシラウオ漁と一年でもっとも忙しい時期です。

アサリは手掘りと称する、長靴をはいて胸までつかりあゝの重いマンガをかかえるようにして掘っていく方法、潮の高い時はゲタと呼ぶ三十センチ以上まで各種ある。ふみ台のようなゲタをはいて行う作業、機械掘りは船の上からマンガを海中に差し下ろして船を一回転させてとる掘り方。

漫才のネタにも出てくる程、赤穂のアサリは美味かった。貝はそんなに大きくないけど身がしまって殻の割に身が大きく甘みがあるのが特徴…やはり千種川の真水が適当にまじり綺麗な砂地が生み出した自然の恵みなのでしょう。昨年の出荷量も約五百六十六ト、赤穂漁協の基幹漁業と言うのもうなづけます。

赤穂漁協では年間百万人も訪れる観光客の方々に直販所を設け、名物アサリをPRするとか。(直販所は五月二十八日オープン予定の赤穂御崎のレストラン銀波荘に出来る)そして漁協が力を入れているのが四月から七月二十日まで楽しめる潮干狩り…去年から一人五kgの持ち帰り可能。(多少持って帰りたい人は追加料金を払えば可能)。唐船の赤穂サンビーチは潮風求めアサリを求め大勢のレクリエーション客で大賑わいの季節を迎えます。

私達の取材に入った日はシラウオが一番多い人で三十kg…又、取材に来てよ…ようけとれるから、の漁師さんの言葉に初リポーターの面谷佐知りこと「サッチャン」も緊張がほぐれた様子…無事に第一回のレポートを終えました。

これが「サッチャン」の手書きの名刺です。これからも元気な顔で皆さんの海におつかいしますのびよろしく。