

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

# 水産

# 12

DECEMBER  
1993



特集 水産ぎょうせい

No.446



## 季節の香

かきり

### 【サザンカ／山茶花】

いつも通る道にサザンカの赤い花が咲いて、冷気の増した街に彩りを添えている。晩秋から咲き始め、花の少ない季節の貴重な花木である。

山茶花と書いてサザンカと読むのが不思議だった。「山茶」はツバキのことだから、昔は椿の一種と見られていたのだろうか。手元の辞書はサンサカの転と簡略に記している。

山深い寺の境内にも、繁華な街の花壇にも良く似合うのは、サザンカは日本の原産種だから、風土に合った美しさを醸し出せるのだろう。原種の花は白く、花弁には気ままな動きがある。古くから培養されて銘品が作りだされた。その色合いの美しさが多くの人に愛される。

サザンカが咲くと街には歳末の慌しさが漂いはじめ、年の瀬が近くなる。

# COLUMN

**外国からきた言葉**  
PKO・ODA・CIS…英字略語の花ざかりである。新聞紙上に載らない日がない。思わず「分り難イ言葉ガ多スギル」と文句を言いたくなる。マスコミに唐突に登場するカタカナ語や略語には困惑する。現代は不可解な言葉に取り巻かれて生活しているのである。ウオーターフロントは「水際」のことだぞうだ。音感的には漢字をとりたいたが、外来語の方が気取った先端文化に似合う語感があった。残念ながら見事という感じだ。外

**外国からきた言葉**  
来語はタテマエとして嫌われながらも、テレビなどあらゆる分野で使われて、この三十年で約三倍にも増えたという。外来語を平気で使う行政に対して「余りにも知恵がないじゃないか」と、批判した評論家がいるが、外来のものを取り入れてうまく順化してしまふのは、日本人の歴史的な体質である。渡来人から朝鮮文化を貰い、中国から漢字を移入して仮名を作り出し、明治維新にはオランダやポルトガル語まで取入れて同化させてしまった。基礎的に完成されているものを強引に導

入して発展させ、押しも押されもない日本文化を築いたのである。それは世界に誇っていい立派な「サル真似文化」なのだ。現代の外来語と横文字の氾濫も、これを日本の最新文化と理解すれば、少しも嘆くことはないのか。必要以上に使用さえしなければ、いずれは自然淘汰されて相応しいものだけが残る。日本語の乱れを嘆くまい。カタカナの方がドンドンシャリの場合も数多いのだから…  
(遊方子)

## 拓水 DECEMBER CONTENTS

特集	水産ぎょうせい	2
インフォメーション	経ヶ岬沿岸波浪計の類年観測値から	3
水試ノート	サケ科魚類の病気Ⅱ (真菌性疾病)	4
TOPICS	平成5年度 漁協役職員研修会を開催	5
漁海況情報		6
海区漁業調整だより		
栽培漁業センターです		7
普及員だより	漁火ワントンの加工に取り組んで	
旬の美味しい話	さば・いわしのかまぼこ	8
兵庫JCC通信	J A 女性協が結成40周年記念大会 消費者の権利と生協 兵庫県生協大会	
ものしり雑学	『河豚/フグ』	
こちら海ですロケだより	円山川・秋の彩り 豊岡市・出石町・城崎町より	

### 今月の表紙

#### フォトギャラリー



表紙撮影  
濱口一広さん  
〈富島漁協〉

#### フォト歳時記

入り日(北淡町富島にて)  
◆日暮れ間近い冬の海。往き来する船も疎らとなり、漁船も港へ戻った。海に静けさが蘇る。太陽は、波に朱を散らし、神々しい金色のキラメキを残して島陰に入る。夕闇が濃くなる。  
◆とぼりを降ろした暗い海面で、海苔は成育の時を刻む。波のそよぎが微妙に成長を促し、質の良い海苔が出来る。  
◆家々の窓辺に明りが洩れる。『日出て作し、日入して息づ』この絶え間ない営みが明日への幸せに繋がる。夜空にオリオンが瞬いている。

#### 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

〒六五二 神戸市兵庫区中之島二丁目  
二一 泉立水産会館

兵庫県漁業協同組合連合会  
指導部指導課「拓水」係宛

# 特集

## 水産ぎょうせい

今月は、漁港課管理係の業務等についてですが、漁港課のトップバッターとなりますので、まず、漁港課の業務内容等からご紹介します。

県下には、県営漁港が十四港、市町営漁港が四十六港ありますが、これらの漁港において実施されている防波堤、導流堤、岸壁、物揚場、植栽等の漁港施設整備の計画については計画係が、これら工事と災害復旧事業の執行管理を建設係が担当しています。

また、これらの漁港や港湾において建設される荷さばき所、漁具倉庫、冷蔵庫等の漁業関連施設整備の補助事業を振興係が行っています。

管理係は、漁港施設整備における国庫補助金の申請、漁港管理及び指導、県予算及び決算の調整が主な業務です。

次は漁港課の予算についてですが、五年度現形予算は六十九億三百五十万円で、主なものは公共事業で、漁港の漁港施設整備、市町営漁港の漁港施設整備に対する補助金、漁業関連施設の整備に対する補助金、災害復旧事業があり、六十五億四千二百万円となっています。また、県の単独事業には、小規模な県営漁港の漁港施設整備事業、漁港事業実施のための調査費、漁港の管理及び指導費、市町が単独で実施する漁港施設整備事業に対す

る補助金等があり、四億九千三百万円となっています。

次に本来の目的である漁港課管理係の業務等について紹介します。

管理係の末席に座っているのが、昨年県庁に入った山本です。漁港課への配属を知った時は、大漁旗と大海原が目につかび、「このうら若き乙女がどうして漁に出なければならぬの？ 鮫に襲われたらどうするのよ！」ととんでもない勘違いをしてから、はや一年八ヶ月が経過してしまいました。

主な仕事は、公共事業として実施されている漁港施設整備事業の国庫補助金の申請関係事務、県単独事業の県費補助金交付関係事務、事業完了後の検査、漁港



及び海岸台帳の整備等です。

次に座っているのは、今年四月一日付の異動で、柏原土木事務所から来ました大原です。それまでには、海にはほど遠い県中部の山の中で、たんぼの稲穂や畑の大根をみながら、時には猪に出くわしたりとのどかに(?)仕事をしていました。ところが今度は、兵庫県の日本海や瀬戸内海にある漁港の水際を管理することになり、悪戦苦闘しております。

漁港及び海岸保全区域の指定、漁港及び海岸保全区域内の許認可、国有財産の管理、県の漁港財産の管理並びに処分等の漁港管理に関する事務や指導が主な仕事です。

その次に座っているのは漁港課三年目の植田です。

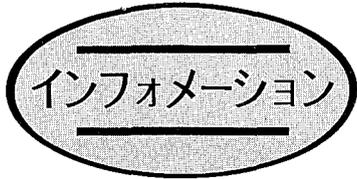
前述の予算の要求、執行、決算、監査をはじめとする様々な事項の県庁内部や県出先期間との連絡調整等が主な仕事のため、皆様とお会いする機会はありません。毎年、今頃から三月末頃までは様々な仕事が重複し、パニックに陥っていますので、漁港課へお越しの際は、ぜひお声をかけていただいで、仕事の邪魔をしてください。

以上の管理係を統括しているのが係長の伊奈です。この十月一日付の異動で姫路土地改良事務所から赴任いたしました。

「まったくの新人ですので……」と言いたいところですが、平成三年三月末まで漁港課で予算及び決算等を担当しておりましたので、「水を得た魚」のごとく、早速、難問に立ち向かっています。しかし、今は係長で、いわゆる中間管理職という立場にあり、上司と部下のコミュニケーションチャンネルという役割を果たす必要もあります。このことについても十分認識し、職員が効率良く、かつ、楽しく仕事に打ち込めるような職場環境づくりにも力を注いでいきたいと思っています。

『漁港からゴミを追放しよう!』

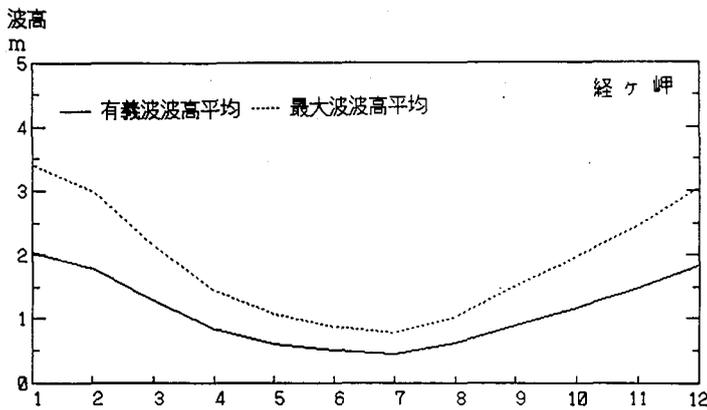
『漁具の整理整頓をしよう!』



# 経ヶ岬沿岸波浪計の類年観測値から

舞鶴海洋気象台海上気象課

習田 恵三



第1図 有義波高及び最大波高平均値の月別変化

気象庁では沿岸波浪予報精度の向上及び波浪情報サービスを目的とし、全国の沿岸十一カ所に超音波式の沿岸波浪計を展開し、毎時観測を実施しています。そのうち舞鶴海洋気象台では京都府竹野郡丹後町の経ヶ岬

岬の沖合約八〇〇mに設置されている経ヶ岬沿岸波浪計を一九七六年五月一日より担当し、観測業務を実施しております。今回は一九九二年十二月末迄の観測データを統計的に処理し、その結果からみた経ヶ岬の波浪の特性をまとめましたので参考にして頂ければ幸いです。

### ★有義波高(注1)の月別変化

有義波高の平均値について月別変化を第一図に示します。

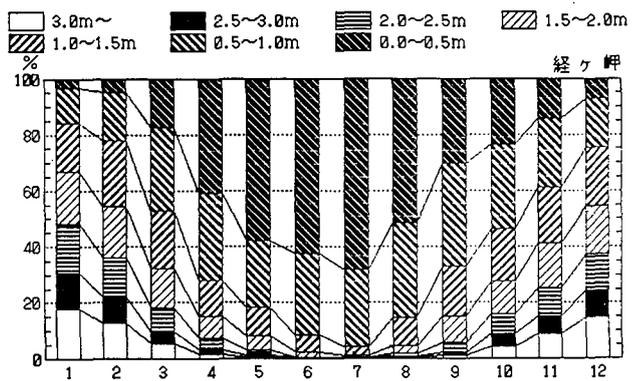
有義波高の平均値が最も高くなる月は一月で、二mを超え、低くなる月は七月で〇・五m以下となります。又周期の平均値についても最も長い月が一月で七・三秒、短い月が七月で五・三秒となっています。最大波についても同様の傾向が認められるようです。一般に日本海沿岸部では夏季に於いては南風が卓越し波浪計の設置付近では離岸風となるためフェッチ(吹走距離又は減衰距離)が短く、波は発達しません。

冬季に於いては北西季節風(向岸風)の影響で波はほとんど発達します。また、日本海への寒気の流入等で突風率も大きくなることが予想され、波の増加量も大幅に増すと考えられます。但し、夏季についても六m前後の高波を観測することがあります。これは大半が台風の通過による強風で観測されたものです。

### ★有義波高の階級別月別変化

月別の有義波高の階級別月別変化を第二図に示します。

有義波高が一m以下の穏やかな海面状態が現れるのは七月が九五%と最も高く、次いで六、八、五月の順となっています。このことからこれらの月がマリネンジャーに



第2図 有義波高階級別

適した季節節であると言えます。九月についても二m以下の波の出現率が九五%であり、概ね穏やかな状態が続くことがわかりますが、三m以上の出現率も数%あります。これは台風による高波と考えられます。一方、二・五m以上の高い波が起こるのは、一月が最も確率が高く、三二%であり、次いで十二、二、十一月の順となっています。特に波浪警報基準の六mを超えるような巨大な高波の七〇%はこれらの月に観測されています。

### ★高波ベスト10

第一表には経ヶ岬で観測した有義波高の高波順位ベスト10を示します。また高波が生じた原因となる主な気象現象を気象要因として記載しています。表中の継続時間は基準波高として三mを設定し、それ以上の波高が継続した時間を示します。これにより経ヶ岬に於ける高波の原因は冬型の気

ものが大半であることがわかります。今までの観測の高波第一位は一九九〇年十二月二十七日十時に観測した八・五四m(一九九三年十一月十日現在、歴代第一位)であり、この時の気圧配置も日本海を猛烈に発達した低気圧が通過した後、典型的な冬型の気圧配置となっています。統計期間中に経ヶ岬に於いて有義波高が六mを超えた観測値は十六例あり、その内十四例が寒候期(十一月-三月)に集中しています。

順位	有義波高m	周期s	観測時刻 年月日時	継続時間 日時	継続開始時刻 年月日時	継続終了時刻 年月日時	気象要因
①	8.54	14.7	90 12 27 10	2 1	90 12 28 10	90 12 28 10	冬型
②	7.01	11.1	82 11 24 15	1 6	82 11 24 11	82 11 25 16	冬型
③	6.94	11.2	80 12 24 21	21	80 12 24 17	80 12 25 13	冬型
④	6.81	11.5	90 12 11 23	18	90 12 11 21	90 12 12 14	冬型
⑤	6.67	12.0	89 11 01 18	1 9	89 11 01 12	89 11 02 20	冬型
⑥	6.67	11.4	80 01 17 15	1 6	80 01 17 11	80 01 18 16	冬型
⑦	6.58	10.8	81 12 02 06	1 6	81 12 01 20	81 12 03 01	冬型
⑧	6.58	11.7	78 10 29 15	1 6	78 10 29 05	78 10 30 10	冬型
⑨	6.53	15.7	90 09 19 22	1 1	90 09 19 17	90 09 20 17	台風9019
⑩	6.27	10.4	87 12 02 08	1 9	87 12 01 14	87 12 02 22	冬型

※継続時間は有義波高3m以上の継続時間を示す。

第1表 経ヶ岬に於ける有義波高の高波ベスト10

今回は沿岸波浪計の観測値を統計的にみることによって、経ヶ岬の波浪特性をまとめてみました。日本海でも沖合の波についてはこの限りではないことは明らかであり、今後は外洋波浪も含めた特性を統計的に調査し、機会があれば投稿したいと考えております。

(注1) 有義波高: 複雑で不規則な海面を一定の基準で処理するために導入された一種の統計量。たとえばN個の波があるとき、波高の高い方から三分のN個の波を取り出して平均した波高を有義波高と呼ぶ。有義波高は目視で観測した波高にほぼ等しい。

## サケ科魚類の病気 — II

### (真菌性疾病)

前回はサケ科魚類のウイルス性疾病について紹介したので、今回は真菌性疾病について紹介したいと思います。

真菌とは一言で言えば、カビの仲間です。身近でわかりやすい真菌性疾病では、みなさんがよく悩んでおられるミズムシがあります。

#### 一、種類

兵庫県内で発生が確認されている真菌による病気は、水カビ病、内蔵真菌症、イクチオフォオヌス症の三つがあります。ここではそれぞれの病気の紹介をしたいと思います。

##### (一) 水カビ病

水カビ病は卵菌類の真菌が寄生して起こる病気で、真菌性疾病の中では、最もよく発生する病気です。この病気は最初は体表や鰭に寄生し、そこで菌糸を伸ばし、重傷の魚ではその部分が白い綿をかぶったように、肉眼でもはっきりと判るくらいになります。病魚はやがて筋肉内まで菌糸が伸び、また鰭が消失したり、ひどいものでは頭部が菌糸に覆われ、鰓までがカビに侵され、やがて死にます。この病気は特に成熟期によく発生し、採

卵用の親魚が死ぬことがよくあります。また、外観が非常に汚くなり、商品価値がなくなります。この病気の発生頻度は、飼育用水中の菌の多少にも関係しているようで、全く発生が見られない養殖業者もいるようです。

##### (二) 内蔵真菌症

この病気は、稚魚(特に餌付後一〜二週間後の稚魚)の腹の中に水カビとよく似た真菌が寄生して起こります。病魚は体色が黒くなり、腹が出て、不明瞭な出血が見られることもあります。内蔵は菌糸で覆われた状態になり、やがて死んでいきます。

##### (三) イクチオフォオヌス症

この病気は接合菌類の真菌が内蔵に寄生して起こる病気です。病魚は体色が黒くなり、やせています。重傷になると眼が飛び出たり、腹が膨れたりといった症状もあります。内蔵(特に腎臓)には白色の結節(フツツ)ができ、腫れあがった状態になります、やがて死んでいきます。

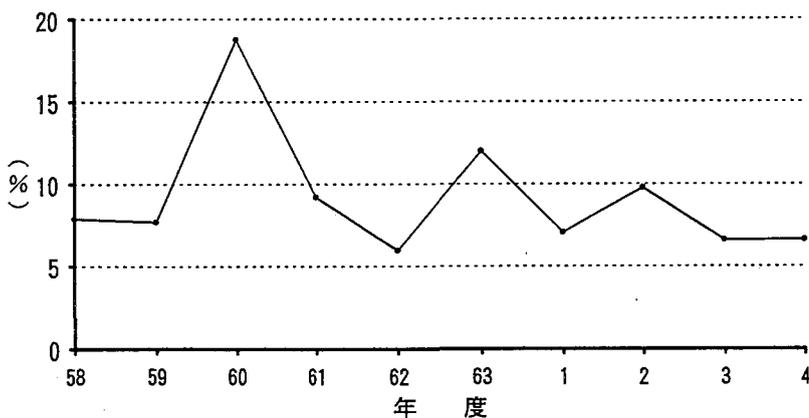
#### 二、県内での真菌性疾病の発生状況

過去十年間に水試で検査した魚病診断件数のうち、真菌性疾病の占める割合の推移を図に示しました。だいたい五〜二十%の間を推移しており、割合としては小さいのですが、増えもせず減りもせず

といったように、常に同レベルの位置を占めています。

#### 三、真菌性疾病の特徴

真菌性疾病の特徴は、人間のミズムシ



真菌性疾病の占める割合の推移

と同様に、症状の進行が非常に遅く、またウイルスや細菌による病気のように急激に死魚の数が増えず、少しずつだんだんと死に、死亡率も比較的小さいということがあげられます。そのため、養殖業者もあまり問題視しない傾向にあります。が、逆にこのような病気は慢性的になり、魚の選別や出荷等のストレスを受けると大量に死亡するという恐れ面をもって、このことを認識しなければなりません。

#### 四、治療及び予防方法

真菌性疾病は、人間のミズムシを完全に治すことができないのと同様に、病気になった魚を治す方法は、現在のところありません。

それでは、この病気を予防する方法はどうでしょうか。水カビ病や内蔵真菌症の原因菌は、河川水等の飼育用の原水にもいるようなので、原水を殺菌することが最も効果的です。しかし、これには高額の投資が必要であり、県内のような小規模の養殖業者では不可能に近い方法です。従って、高い密度での飼育を避け、スレ等真菌が寄生しやすい条件を取り除いてやるのが一番であると考えます。また、イクチオフォオヌス症については原水中に存在することはあまり考えられず、この病気が発生している養魚場から病魚を持ち込んだのが始まりのようです。従って、池の消毒や器具等の消毒を徹底し、原因真菌を根絶することによって予防することが可能であると思います。またこの病気が発生した場合には、他の池に蔓延する前に根絶することが重要であると考えます。

(水試 川村)

# TOPICS

## 平成五年度 漁協役職員 研修会を開催



①最新の天気予報(情報)を利用する。  
②気圧配置及び低気圧の移動速度と方向を十分確認する。  
③携帯ラジオを必携し、常時放送を受信の上自県の情報と西に位置する県の情報を入手し、早めに対策を講じる。  
④地形によるその海域の気象特性を把握する。

去る十一月一日(月)兵庫県立水産会館に於いて平成五年度漁協役職員研修会(兵庫県漁業協同組合連合会主催)を県下漁協役職員等七十名の参加の下開催いたしました。研修は、まず最初に神戸海洋気象台測候課長の橋本恒治氏より「今年の夏の天候不順について」のテーマで講演いただきました。橋本氏は、第一次産業は勿論のことながら社会全体に多大な影響を与えた今年の夏の全国的な低温・多雨・日照不足は、観測史上稀に見るものであり、専門的にも異常気象と判断せざるを得ず、その原因として北半球規模による偏西風の蛇行、太平洋高気圧の張出の弱さ等を指摘され、気温・降水量・日照時間等の気象要素別の特徴を天気図、グラフによって説明していただきました。また天候の影響を大きく受ける海上において、海難事故を生じさせないために次の様な助言がありました。



⑤判断に苦しむ場合は、英知をもつて決断。漁業者の方々が出漁時及び操業の際に、大いに参考になるお話をさせていただきました。続いて高砂神社宮司の小松守通氏による「神話と海」のテーマでの講演は、「世の中に存在する物象の七割は海を起源として命を与えられており、その生命の源である海を守っているのは、天照坐皇大神(太陽の神)と豊宇気毘売神(月の神)の神々である。天照坐皇大神は生業の神とも言われ、太古の昔より漁業の発展とは切り離せない神である。海を照らすことにより生命を創り出し、全ての生物に恩恵を与えてきた。」と神話で表現される神々と海との関係について語られました。



また小松氏は水産資源と環境問題について触れ、豊かな森林が土砂や濁水を一度に河川から沿岸域に流出するのを防ぐ保水機能を持つことはもとより、腐葉土にしみ込んだ豊富な栄養分に富んだ水が魚介類の餌となるプランクトンや海藻類を育てる等、水産資源にとって重要な役割を果たしているとし、今後は、山・川・海を一つの生態系としてとらえた対策が必要であることを強調されました。研修ではその他に(財)兵庫県人権啓発協会次長村上紘楊氏より「同話問題の解決を一人ひとりの課題とするために」のテーマでの講演、神戸税関監視部長中林義光氏より「けん銃・麻薬等密輸防止対策について」の説明並びに協力要請があり研修会を終了しました。

躍動する海  
活動する

### 鋼製魚礁 神鋼

神戸製鋼グループの魚礁メーカー

## 神鋼建材工業 株式会社

本社 〒660 兵庫県尼崎市丸島町46番地  
TEL (06)418-3797 FAX (06)418-2423

# 漁海況情報

兵庫県立水産試験場

## 海況

概況 五月以降低めに推移していた播磨灘の水温は、一転して最近二十年間の平均値を〇・六〇・七〇上回るようになった。塩分は先月に比べ幾分上昇したが、依然として表層、中層、底層とも平年より低い値を示している。先月同様、播磨灘北部を中心に薄汚りが認められる。植物プランクトンの発生量は少なく、pH、溶存酸素濃度も低めの値となっている。また栄養塩濃度は播磨灘全域でかなり高い値を示している。しかし栄養塩を大量に消費するため、リ養殖業に影響を与える大型珪藻が灘全域で認められ、今後増殖する可能性もある。関係者は注意してください。

水温 北部沿岸を除く播磨灘十五地点表層水温平均値は十七・一℃であり、最近二十年間の平均値を〇・六℃上回っている。透明度 播磨灘北部を中心に低い値を示している。陸水の影響や波浪などによる微細な粘土粒子の浮遊等が原因と推察される。プランクトン 播磨灘全域で植物プランクトン発生量はかなり少ないが、大型珪藻コシノディスカスが海水一とあたり平均十細胞程度認められるようになった。

栄養塩 鉛直混合が顕著で、かつ植物プランクトンが少ないため、播磨灘全域で窒素、リン、珪酸ともかなり高い濃度を示している。加古川河口域では陸水の影響も加わり、特に高い値となっている。

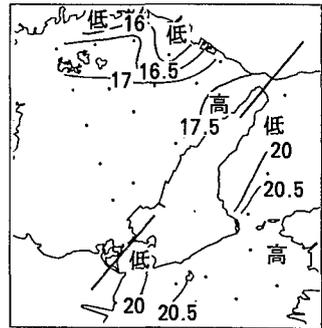
漁況 小型底曳網 明石海峡周辺の漁場では、サルエビ、マダコ、カレイ類などが主に漁獲されている。また、吾智網ではマダイ、ハマチが漁獲されている。例年に比べて全長二十六〜三十cm前後のアナゴの漁獲が少ない。紀伊水道では、ジャノメガザミや小型エビ類が主に漁獲されている。

一本釣・曳縄釣 明石海峡及びその周辺海域では、タチウオ、サワラ、ハマチなどが主に漁獲されている。一方、紀伊水道ではタチウオ、サワラ、マアジが主に漁獲されている。タチウオの漁獲は順調であるが、サワラの漁獲は全般に低調である。

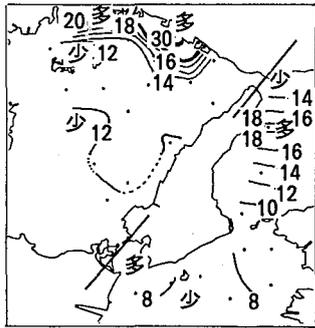
船曳網 しらす漁は、前年と同様低調な漁獲で推移している。カタクチイワシの卵・稚魚が出現しなくなったことから、秋漁はこのまま終漁に向かうと考えられる。

カタクチイワシ卵・稚魚 各海域とも卵・稚魚の出現は見られなかった。なお卵・稚魚の出現状況の記載は来年五月から再開する予定である。

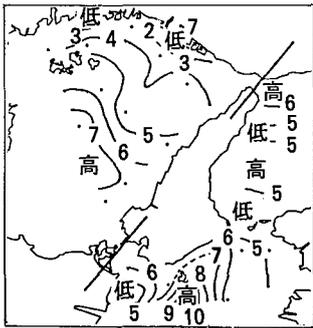
水温(表層水、℃)



窒素濃度(表層水、μg at/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11月15日調査)

## 海区漁業調整委員会だより

十一月三十日

兵庫県瀬戸内海海区漁業調整委員会委員協議会を県民会館で開催

一、瀬戸内海機船船びき網漁業及び機船船びき網漁業の操業実績について

調査結果につき報告があり、後継者対策との関連、操業時間の地域問題などの意見交換が行われた。許可の一斉更新は現行の許可方針で行うこととし、今後、問題があればその時に審議検討することになった。

二、区画漁業(魚類養殖)の漁業権一斉切替えに伴う要望状況について

水産課から魚類養殖区画漁業権の一斉切替えに伴う漁場計画の要望案につき説明がありました。なお、この計画案はすでに関係海上保安部並びに港湾課にも説明協議済みである。

三、その他

水産課(開発係)から資源培養管理対策推進事業の最近における進捗状況につき報告があった。特に稚魚の体長制限の統一に関する問題が今後の委員会課題であるという意見が多かった。

次回開催日は十二月二十二日に決まる。

十一月二十六日

但馬海区漁業調整委員会委員協議会を但馬水産事務所会議室で開催

一、今後の沿岸いかづり漁業調整の具体策について(協議)

これまでの協議で論議された問題点を踏まえ、「一九九〇型県内船の新規着業許可の取扱」、「県外船の取扱」及び「光力規制等に係る順法精神の確立と監視体制の整備」の三点について課題設定を行い、「今後但馬海区全体として統一的な具休策をどう講ずるか」について協議。

特に今回は「一九九〇型県内船の新規着業許可の取扱」を中心に検討を行った結果、次回委員会各各地沿岸漁業者の意向等も十分に考慮しながら集中的に議論を進め、委員会としての合意案形成に向けて努力することになった。

二、平成五年度日本海漁業調整委員会連絡協議会の開催結果等について(報告・協議)

前回森田会長より概要報告のあった日本海ブロックの漁業調整会議結果について補足説明。又、来年度は当海区が開催当番になっていることから、その開催計画案について協議の結果、平成六年度十月月上旬に城崎町で開催することを決定し、今後の準備を進めていくことになった。

三、瀬戸内海海区漁業調整委員会指示について(報告)

島根県隠岐海区において新たに発動された「沿岸いかづり漁業(三〇五トン船)及び小型いかづり漁業(五〇トン船)の操業」に関する委員会指示、同取扱方針・取扱要領、操業上の申合わせ事項について報告。

## サンテレビ

「さくら海です」

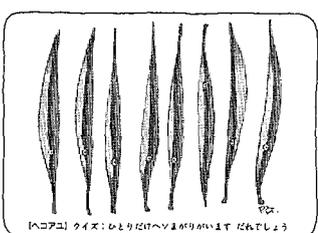
カレンダー

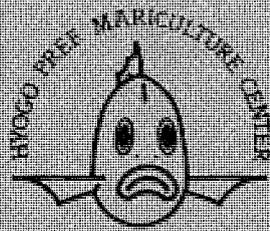
プレゼント!!

番組から、いつもお世話になっている皆様へ、番組特製週間カレンダー(サカナ人情画)をプレゼントいたします。

日頃、皆様の生活と深い関わりのある魚のおもしろい話を楽しいイラストとともに紹介。まんが家のヨシトミヤスオさんの力作です。

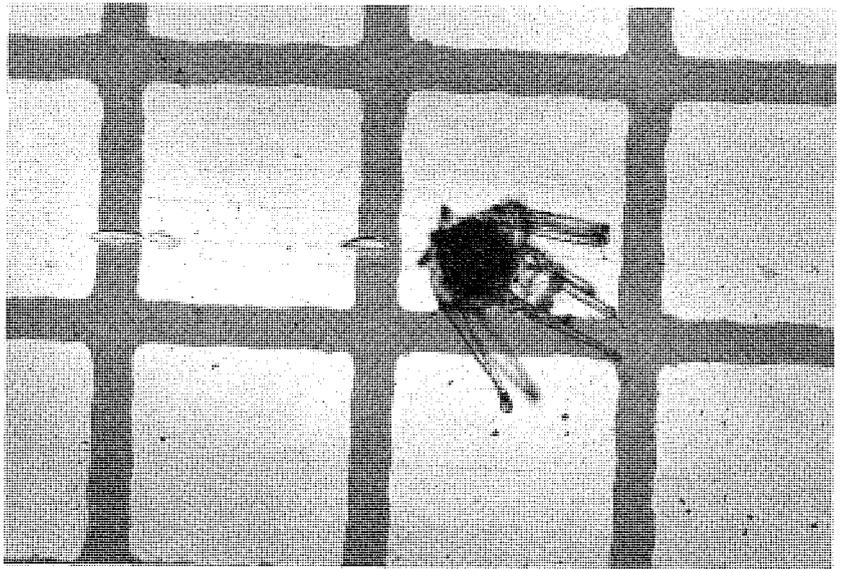
数に限りがあります。が、十二月中には各漁協から配布できる予定です。皆様にご活用して頂けたら幸いです。





# 栽培漁業センターです

63



アカウニの八腕期幼生

戦後最悪の米不作を呼んだ異常気象冷夏の今年も、いよいよ終わりに近づきました。

さて、栽培漁業センターでは今アカウニの種苗生産試験を行っています。

アカウニは全国的にみると、主に九州、四国沿岸に数多く生息しています。兵庫県でも日本海沿岸と淡路島南東部など、外洋水の当たる海域に生息し、素潜り、磯見漁法などにより漁獲されています。

しかし、アワビ等、他の貝類同様減少の一途をたどっています。

このため、九州方面ではアカウニの種苗生産を盛んに行っていて、年間に約三百万個も生産、放流しています。

また、アカウニは成長が早く、一年で殻長が五センチ以上になり商品価値が出るため、養殖に力を入れていく漁協も多い様です。

アカウニの採卵は、海水を満たしたビーカーの上に生殖孔を下にして乗せ、口の部分に塩化カリウムを注射して行います。この方法



(兵裁協 檣 秀隆)

で殻長五センチの親ウニから三百万〜一千万粒の卵が得られます。

卵は直径が五分の一ミリで薄桃色をしています。そして受精後約二日で四腕期幼生になり、浮遊性藻を摂餌して成長します。その後、六腕期、八腕期と腕の数を増やし、約二十日で稚ウニに変態できる様になります。稚ウニへの変態は、先月号でお伝えしたアワビと同様、附着珪藻の付いた波板を入れた水槽に幼生を収容して行います。

栽培漁業センターでは十一月下旬の現在、殻長約一ミリのアカウニを十八万個飼育中です。このまま順調に行けば、十二月下旬頃に剥離を行い、網生質で十ミリまで中間育成した後、適地へ放流する予定です。

## 普及員だより

### 漁火ワントンの

### 加工に取り組んで

日本海では四季を通じて新鮮な魚が豊富に水揚げされます。特にイカとイワシは日本海を代表とする魚です。しかしとても質のよいイカでも大漁時には値段も安く売り上げもへります。

イカは冷凍されるか、スルメにされるのが多いですが、もっと良い加工方法がないのかと、浜坂町諸寄の漁火グループ(能本恭乃)五名は、生活改善グループのリーダー研修会で試食したイワシのワントンがあまりにもおいしかったので、これをイカでやってみてはと、早速イカワントンの試作を試してみた結果、大変おいしいと高い評価を得ましたので、これをなんとか販売できないものかと、加工技術を確認するために研究を重ねてきました。しかし材料の配合割合や、保存方法等、専門家の知恵を借りなければ出来ない、多くの問題点にぶつかりました。そこで、但馬水産事務所試験研究室の森主任研究員さんに、水産物を加工するに当たり注意しなければならぬ、基本的な知識をおそわると同時に、イカやエビの美しい色の出し方、ワントンを効率的に大量に作る機具の紹介や、包装、保存等の指導を受け、ようやく自信のもてるような商品が出来上がりました。早速浜坂町のカニ祭りに、漁火鍋として多くの人達に提供しました。試食頂いた方達は、おいしいですねと、冷凍した物を買って帰って頂きました。

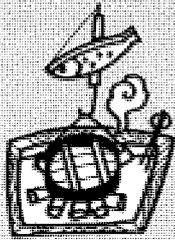
グループ員は平成六年度、但馬の祭典に向けデビューをしようと努力しています。浜坂農業改良普及所生活関係普及員

横田 延子



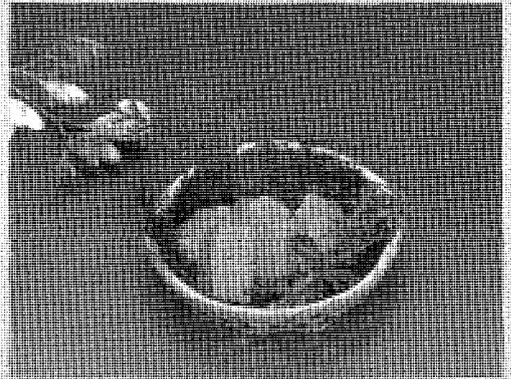
◆材料◆ (4人分)

さば(小).....1尾 卵.....1個  
 いわし.....2尾 塩.....少々  
 片栗粉.....大さじ1



◆作り方◆  
 ①さば・いわしを三枚におろし、出刃包丁でただいたてミキサーにかける。  
 ②①に片栗粉・卵・塩を加えて再びミキサーにかける。  
 ③かまぼこ板は、熱湯消毒して水気をふく。  
 ④板に②をぬりつけて、形をととのえ蒸し器で蒸すか焼く。

●さば・いわしのかまぼこ●



沼島漁協婦人部アイデア料理

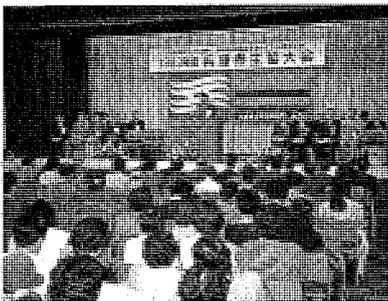
旬の美味しい話 ⑭

生協

兵庫JCC通信  
 今、JA・生協では

JA

「消費者の権利と生協  
 兵庫県生協大会」



十月二十八日(木)、兵庫県民会館九階ホールで、「消費者の権利と生協」をテーマに「兵庫県生協大会」を開催し、県内の生協から、約四百人の組合員・役員が集まり、日頃の生協活動をたたえあいました。  
 第一部では、竹本成徳会長の挨拶に続き、兵庫生活文化部長・栗原高志氏、日本社会党県民連合議員団政務調査会副会長・吉田俊弘氏、神戸市市民局長・東村衛氏から挨拶がありました。  
 今年は生協

今こそパワーを運動に  
 JA女性協が結成40周年記念大会

兵庫県JA女性協議会は十月二十八日、神戸市のシーガルホールで結成四十周年記念大会を開きました。  
 大会には県内女性会役員・会員ら約五百人が参加。同協議会の田守栄子会長が、これまでの取り組み経緯を振り返りながら「今こそ女性パワーを運動に傾ける時。密度のある活動を」とあいさつしました。  
 また、来賓のJA全婦協の竹部喜代子会長も「記念大会はこれまでの歩みを再確認し、これから何をやるのかを一人ひとり考えるいい機会だ」と話しました。  
 続いてハリマJA女性会の柴原美喜江会長、三田市JA女性会フレッシュコミュニケーション部の谷口淳子さんが活動事例を発表しました。  
 この後、三田市JA女性会、ハリマJA女性会、とよおか市JA女性会、JAあわじ島女性会が優良JA女性会として表彰されたほか、女



組織の強化と活性化を確認した  
 別・目的別の活動組織の育成、JA事業への積極的参加の三点を申し合わせた。また、米市場開放阻止に関する特別声明を満場の拍手とともに宣言しました。

性会活動に功労のあった柚田茂子さん、濱尾繁代さんの二人に感謝状が手渡されました。  
 大会ではJA女性会の変革と、若返りの世代

法が施行されてから四十五周年にあたることを記念して、組合員の生活向上や、地域社会の発展に貢献してきた九つの生協が「生協法施行四十五周年記念兵庫県知事表彰」を受けました。  
 生協功労者として、永年、生協の発展に貢献した二人の役員に「兵庫県知事感謝状」が、また、生協業務に精励した二十五人の役員には「兵庫県生活協同組合連合会会長表彰」が贈られました。  
 第二部では、コープこうべの組合員と職員が製造物責任(P.L.)法早期制定への取り組みについて、寸劇による活動報告を行いました。  
 今年、消費者保護基本法制定二十五周年にあたることから、第三部では、国民生活センター理事の青山三千子さんによる記念講演を「消費者の権利とP.L.法」と題して行い、P.L.法の必要性を訴えました。



「あら何ともなや、きのふは過ぎて河豚汁」と、昔はフグを食べるのは命がけだったとか。あの美味忘れ難く、さもありなんと。フグに関する雑々ばなし。

◆河豚／フグ・サカナの中の変わりダネ。鱗が無くて泳ぎが下手。マブタがあつて目を閉じる。口は小さく歯は丈夫で、きまして鳴ける。空気を吸って腹をふくらます。そして猛毒テトロドトキシンを持っている(サバフグなど無毒のものもあるが...)。トラフグ／マフグ／シヨウサイフグなど食用になる種類は多い。旬は晩秋から翌年二月まで。春の産卵期には毒性が強くなり『菜種フグ』と称して敬遠する。調理には免許を要する。河豚の漢字をあてるのは中国では黄河／揚子江で漁獲することから。

◆鉄砲・あたると命を落とすというシャレ。大阪では短く「てつ」という。チリ鍋を「てつちり」刺身を「てつさ」と呼ぶ。

ぶ。フグ好きは『鉄砲』をめったに当たらぬからと解する。千葉の銚子で『とみ』と称するのも、富くじは当たらないというシャレだが、たまには当たるといふ別の見方もある。

◆フグ料理・大阪から中国／九州地方に発展しているが、下関を本場とする。明治の初め、伊藤博文や山形有朋らが盛んに食べて宣伝をしたためという。フグの刺身は、厚切りは歯ごたえが強すぎるから、極めて薄く削り身とする。先端をシャクラせて、花びらに似せて盛り付けるのがコツ。薬味は紅葉おろし／さらし葱。ポン酢が合う。皮の内側の皮膜は、湯通しするとゼラチン質がプリプリとなるが、これを『とおとう身』という。身と皮(三河)に接する遠江(とおとうみ)というシャレ。三河は愛知県／遠江は静岡県の旧国名。

◆テトロドトキシン・無色／無味／無臭。熱に強く分解点は二四九度、卵巣／肝臓／皮の粘膜／眼球などに多く含まれている。歌舞伎の名優、三津五郎氏は精巣(白子)を多量に食べて亡くなった。

◆中毒症状・中毒した場合は、食べてから二十分〜四時間で症状が現れる。(第一期)口と手先がしびれ、下がもつれる(第二期)胸が悪くなり嘔吐はげしく立てない(第三期)運動マヒが起り、呼吸困難。意識ははっきりしている(第四期)意識混濁し、呼吸止まり死に至る。解毒法に特效薬なし。第二期までなら処置が早ければ落命せず。

◆らくだ・強欲な大家の前でフグにあたって死んだ男を踊らせ、酒代をせしめるといふ関西ネタの落語。故人の可楽や志ん生の名人芸は語り草となった。

◆フグの諺・「フグは食いたし命は惜

しし」「フグ食う無分別食わぬ無分別」(解釈は広辞苑を参照ください)「フグにあたればタイにもあたる(運が悪ければ

お知らせ

- ◆表彰・受章(賞)
  - 平成五年度(第八回)全漁連漁協運動功労者表彰(十一月十九日)
    - 村瀬 和夫氏(柴山港漁協長)
  - 平成五年度大日本水産会水産功績者表彰(十一月二十五日)
    - 酒部 龍三氏(福良漁協長)
    - 鯛 正次郎氏(洲本漁協長)
  - 平成五年度秋・黄綬褒章受章(十一月三日)
    - 山田 春三氏(神戸市漁協長)

安全なものでも害となる)」「フグ食った猫の腰(フグ中毒のネコのような腰抜けを嘲けている)」「

訂正とお詫び

訂正 十一月号の九面、兵庫JCC通信・JAコーナーのタイトル中の「農業と食料を守る会結成」は、「農業と食料を守る会結成」が正しく訂正します。深くお詫び申し上げます。

○兵庫県水産賞・第三回山田記念賞受賞(十二月六日)
 

- 大里千枝子氏(西二見漁協婦人部長)
- 藤本 立二氏(南浦振興基金常務)
- 中村 新一氏(浜坂町漁協理事)

**料金が断然安い!**

通話料金は船内電話の約 **1/3**

**マリネットフォン**

ハイパワータイプ  
コンパクトタイプ

**操業をより安全に、情報交換をより正確に!**

マリネットフォンは多彩な機能で操業をバックアップします。

- 海の110番が利用できます
- 無線従事者の配置が不要
- グループ通話が可能です
- 全国のNTT加入電話と通話ができます

◎ハイパワータイプは、市販のコードレス電話やファクシミリ等と接続できます。詳しくは、下記までお問い合わせください。

**関西マリネット株式会社**

本社：神戸市中央区港島中町6丁目9番1 神戸国際交流会館7F 〒650

お問い合わせ・お申し込みは ☎0120-303-245 までお気軽にどうぞ。

●サンテレビの

# あちこち海です



早稲のさげどろ



帰ってきたサケ



城崎温泉 湯の湯にて

'93.11月28日放送  
(第844回)

## ロケだより

### 円山川…秋の彩り

～豊岡市・出石町  
・城崎町より～

朝来郡生野町の円山を源として但馬一市八町を流れる円山川は六十キロの長き川です。川の恵みによってこの辺りには様々な産業が育ちました。土地の人達は「母なる川」と呼んでいます。

円山川の源・生野町の円山に倭文神社という小さな神社があります。この神社は通称サケの宮と呼ばれています。というのは明治の末頃に円山川を湖上する鮭の群れがこの辺りまで昇っていたそうで、土地の人は鮭を神様のお使いとしてその名がつけられたとか。

但馬にはこのようにサケにまつわる話が沢山残っています。鮭が多かった頃、円山川や出石川にはサケどうと言った定置網のような仕掛けが張られ、漁はもとより採卵、ふ化、放流が盛んに行われていました。が戦後めっきり少なくなり、再びサケの戻る川にしようと円山川漁業協同組合が放流事業に取組んだのは昭和五十三年頃のことでした。

それから十五年、鮭の姿が秋の円山川に見られるようになりました。十月から十一月にはサケが三角波を切って川を昇る姿や産卵の様子等が橋の上からでも見られるようになったのです。川の水の量によって湖上の数に変動はありますが今年も順調に帰ってきました。サケは稚魚で川を巣立って三、四年で帰ってくると言われています。そして卵を生み、短い一生を生きた川で終えるのです。この鮭の姿が見える頃、但馬路の山々も里も秋深しを思わせるいい季節を迎えます。出石町ではエトの出石焼の生産が一番忙しい時期で、町は

秋まつりが行われ大名行列が町中を練り歩きました。

湯の町・城崎も温泉街を囲む三方の山々が赤黄に色づき、湯けむりと風情満点の趣、秋の円山川の最大の演出家は赤日岳の雲海でしょう。晩秋の早朝の冷え込みがある頃にだけ「朝まだき」の雲海が豊岡盆地のみならず出石盆地にまで広がり、それはそれは見事なものです。朝日が昇る前の真っ白な雲の波、朝日に輝く黄金の雲の波、天日槍命が豊岡盆地を開拓したという神話を思い起こすような見事な雲海を眺めることが出来ました。

十一月六日午前〇時、但馬の冬の味覚「松葉ガニ」の解禁です。今年も円山川の河口津居山の港から十七隻の底引が港を出て行きましました。出漁に先がけて港では出港式が行われ、漁師さんの口々から「何かみなぎるものがある」と言葉がいつて出る程、待ちに待った日なのです。五日後八時早々に港を出た船は港の沖に全船待機。この頃になると一望出来る日和山には家族の見送り一杯。船はその期待に答えるように赤々と電気をともしグルリとひとまわり沖を目指しました。翌日十五時の初セリを前に一番船が十三時過ぎに帰港。それから次々十三隻の船が帰って来ましたが、初漁はもうひとつ…。しかし今年の漁はこれからと、船は水揚が済むとピストンで再び港をあとに出て行きました。

その後、各地とも順調な水揚げが続いているという情報。但馬の観光シーズンはこれから湯を求めてカニを求めて大賑わいとなることでしょう。