

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

鮎

2

FEBRUARY
1994



特集 水産ぎょうせい

No.448



季節の香

かき

【梅／ウメ】

野山に分け入って、梅の花を訪ねるのを『探梅』というが、その名手は鶯とメジロだろう。春浅い林の中に機敏な姿を見ることが出来る。

季節を先取りする旅は心優しい。巡り来た春の光を浴びながら山裾を行けば、梅林への道は華やき、足取りは小鳥の如く軽やかになる。

菅公が愛した梅は、主の後を慕い遥か九州へ飛んだという。梅の花は、清楚な中に高貴な優雅さを秘めている。中国では高潔な美しさを称え、四君子の一に選んだ。

潮風には冬の名残りがあがるが、波に跳ねる陽光は春の色合いだった。海に真近い綾部山、世界の梅公園「唐梅園」の眺め。梅林の茶屋で甘酒を振舞われて、句の一つも捻りだそうかと…

COLUMN

◆人が、家畜にした最初の動物はイヌである。約一万二千年前という。ネコはそれより七千年後に登場する。古代のエジプトで野生ネコを飼い馴らしたことが、壁画や彫刻から明らかになった。日本へは仏教の伝来とともに、経典をネズミの害から守る為にやって来たと言われている。平安時代には、上流階級で飼育が盛んになり『枕草子』には「一条天皇の飼ネコの話が出てくる。」

◆動物の睡眠時間についての研究

時にはネコのように

によれば「強い奴ほどよく眠る」そうだ。捕食者に脅かされない大きな強い動物ほど、ぐっすり長く眠るといふ。ネコはそんなに強くはないが、家ネコという状況では、実にだらし無くよく眠る。

◆ネコは一見して気まま放題に行動している風に見える。個性豊かに悪賢く自分に都合の良いことは、すぐに覚えてしぶとく忘れない。野生の心を持ち、孤独を好み、独立心が強い。「人につかず家につく」といふとおり、ネコ自身に飼われているという自覚は乏しく、

飼主は己れのテリトリー内だから、安心出来る存在という感覚である。「二年飼っても三日で恩を忘れる」と言われる由縁である。

◆『葉隠』の「人の一生は、僅かのことなり。好いたこととして暮らすべし」とある。夢の間の世を好かぬこととして、苦しみながら暮らすは愚かであるという。時にはネコのように自由奔放に生きられたらと思う。煩わしい人間関係に縛られているから、ネコを羨み、ネコに憧れを見ているのか、ネコ好きな人は意外と多いのである。

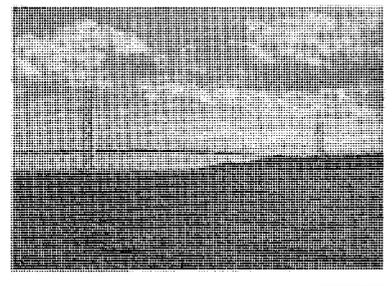
(遊方子)

拓水 FEBRUARY CONTENTS

ESSAY	日本語あれこれ 青 正輔	3
県漁連情報	ここまで整った 県漁連電算システム	
特集	水産ぎょうせい	4
水試ノート	中型まき網漁業で漁獲される主要浮魚類の漁獲動向について	5
インフォメーション	水協法改正の概要について	7
TOPICS	「山田記念賞」贈呈式・祝賀会開催 平成六年度 育英生を募集中	8
漁海況情報		9
海区漁業調整だより		
栽培漁業センターです		10
普及員だより	婦人グループが作る加工品好評	
旬の美味しい話	梅じそいわし	11
兵庫JCC通信	スキーのメッカでフランス料理 連帯の強化を通じて、 積極的なリストラをすすめる	
こちら海ですロケだより	淡路・手延そうめんと漁師さん 兵庫県三原郡南淡町より	12
ズーム・発表会を訪ねました	平成5年度 兵庫県立水産試験場研究発表会	13

今月の表紙

フォトギャラリー



表紙写真

横山 幸稔さん

<サン写真製版社>

フォト歳時記

明石海峡大橋(CG合成写真)
こんな夢を見た。明石海峡に長大な橋が完成している。巨大な吊り橋が海を跨ぎ、舞子と松帆がしっかりと結ばれた。暴風にも激震にも耐える、最高の叡智と技術がここに結集している。

ピカピカの大橋を、湾上の群雲が見下す。藍を流したようなブルーを背景に、橋桁の下を貨物船が通る。その上を何台もの車が通過して行く。
この夢が五年たらずで正夢に変わる。車と物の流れの変化がもたらすであろう利便さへの期待は大きい。

△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 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

日本語あれこれ

兵庫県漁業協同組合連合会
専務理事 青 正 輔



「あなた、お茶がはいりましたよ。」と女房殿から声をかけられたことは、あなたにもおありでしょう。

これを英語で言ったのを直訳すると、「私は、あなたのためにお茶をいれましたよ。」とこうなり、なんだか恩着せがましく感ずるのは私だけでしょか。

こうしてみると日本語とは、なんと優雅で奥深く素晴らしい言葉ではありませんか。

こうした日本語も時代の変遷とともに話し方や表現の仕方にしても随分変わってきたのは止むを得ないこととは思いますが、近頃特に若い女の人の間で語尾にアクセントをつける話し方、例えば「……で、えー」、「……だから、あー」とか或は又、言葉の意味も考えずに口調が良いためか「……だけれども」を無暗矢たらに多発する人が目立ち耳障りでありません。これは女性のアナウンサーやバスガイドによく見受けられ、美しく話すことが求められる彼女らだけに残念なことです。

アナウンサーといえば、彼等の漢字力が低下しているそうで、その実例を一寸紹介しておきましょう。「実子」を「じつこ」、「小波」を「こなみ」、「中山道」を「なかやまみち」、「けん引力」を「けんひきりよく」、最後の語は、交ぜ書きの罪もありそうです。それにしても……ですね。

又、社会が流動すればする程新語が生まれてきますが、こういったものはいつのまにか消滅しているものも多く、



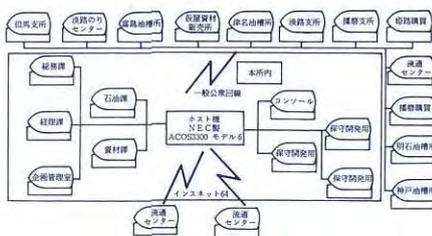
辞典の改訂の周期が短くなったのが現代の特徴といえるそうです。

朝日新聞93・2・15に「子供生態辞典」というのがありました。部活や塾で忙しい子を「過労児」、まだ塾通いしない子を「未塾児」、心が不完全燃焼して気力がなくなる子を「酸欠児」、塾通いのため授業中居眠りすることを「塾睡」というのだそうです。いずれも乱塾時代の申し子といえましょう。いずれにしても日本語は美しくありたいものです。但し、伝統ある方言や訛を決して否定するものではありません。

県漁連情報

ここまで整った 県漁連電算システム

◁ 機器の配置構成図 ▷



- | | | | | |
|---|---------|------------|------|-----|
| ① | ホスト機 | ACOS3300 | モデル6 | 1台 |
| ② | オンライン端末 | N5200ADII | | 9台 |
| ③ | 同 | N5200モデル50 | | 2台 |
| ④ | バッチ処理端末 | N5200ADII | | 12台 |
- (機器は、全て日本電気製です。)

当会のコンピューター導入は、今を溯ること二昔前の昭和四十八年で五システム(石油・資材・経理・給与・のり共販)でスタートしましたが、内容的には請求書発行が精いっぱい、現在とは比較にならないほどレベルの低いものでした。しかし当時は、事務合理化が図られ大変喜ばれたものでした。

それから二十一年が経過し、その間当会の機械も二代目・三代目・四代目とメーカーも変わると共にコンピューターの技術開発がかなりの進歩を遂げ機械の性能アップ・開発言語の改善と新言語(四世代言語IDLII)の出現、そして当会におきましては、電算人員のパワーアップを図り、技術力が年々向上する中、既存システムの改善と新システムの構築が繰り返し行われ現在コンピューターにより十システム(石油・資材・推進・のり共販・給与・減価償却・経理・端末石油・端末資材・端末経理)が、迅速に各業務処理を毎月行っています。

更に、新しく旅行業システムの開発作業に入っており四月以降当会のひょうぎょれん旅行サービスをご利用頂いた際には、目下開発中のシステムにより作成された行程表が、お手元に届く事と思われま

特集 水産ぎょうせい

雑然とした机の上。無造作に積み上げられた膨大な書類の山。この中から各種の情報が、冴えわたる頭脳によってランダムにアクセスされ、「明日の漁港・漁村」のプランが生み出される。この技術者集団こそが漁港課計画係です。

先月号の漁港課管理係の紹介に引き続きまして、今月は計画係の順番がやってまいりました。

ご存じのとおり計画係は芝原課長補佐兼計画係長を筆頭に、土江主任、内田吏員、奥吏員、アルバイトの水間女史の計五人の所帯となっております。各々のプロフィールは、後で述べることにいたしまして、計画係の用務内容についてかいつまんでお話しいたします。

県内の漁港、漁港海岸の整備計画に関するものについて、いわゆる第九次漁港整備長期計画などの策定（整備方針や整備期間中の総事業費他）や整備計画の変更などを、地元の意見を十分尊重しながら行っております。

またこれらの整備計画に基づいて、水産庁へ翌年度の漁港関係事業の予算確保のため要求を行っております。この水産庁への予算要求には、年度初旬に行う概算要求と年度終盤に行う実施要求があります。

これらは、計画係にとっては年中行事

のようなもので、概算要求については、高畑漁港課長を隊長に、芝原課長補佐兼計画係長他、計画係担当が時には甘い言葉で、時には厳しい口調で、水産庁の担当官に要求の主旨と強い要望を理解してもらおうべく（決して、嘘をつくのではない）骨身を削って奮闘する要求です。

最近の新聞で報道されたように、漁港事業などについて国の予算削減が持ち上がっているようではありますが、そろそろ平成六年度の実施要求の時期も近づいてきており、この様な状況の中で、非常に厳しい実施要求になると予想されます。

また、来年度は第九次漁港整備長期計画の初年度ということもあり、明日の水産業の基盤となる漁港整備を充実したものとするために非常に重要な年度でもあります。

こういう訳で、計画係は明日の漁港整備を見つめ、新たな決意を持って、臨んでいく所存であります。

次に、係の構成員のプロフィールについて紹介しましょう。



教室に入って左から二列目が計画係となっております。その一番窓側に芝原課長補佐兼計画係長が座っております。

その性格は、明朗で軽快、明るく軽い口調と決断力で計画係を束ねています。

また係長は、パチンコ（フィーバー）が好きで、週に一、二度は勝った負けたとパチンコ談義に花を咲かせております。加えて、パソコンにもぞっこんで、お家でお絵かきソフトなどの、なにか怪しげなゲームを楽しんでいるようです。

次は、土江主任の番ですが、その用務内容は計画係全般にわたり、実務をこなす要、係長の右腕としてたいへん重要なものです。またその性格は、O型特有の雄大かつアバウト、無類のフェミニニスト（女好き）で、周囲の女の子を恐怖のどん底にたたき落とさんばかりの気迫の持ち主です。しかし最近、アダルトな雰囲気をかもし出すべく努力されているようです。

次は、内田吏員ですが、用務内容は土地利用計画から港勢調査など水産関係の用務を一手に握っています。性格は、冷静にして沈着、こよなく自然を愛し、アマモ（海藻）を愛し、ガザミを愛し、山を愛し、海を愛し、女性を最も愛し、ナチュラルウォッチャー（自然環境観察員）として野山をごそごそ歩き回る男です。

（花嫁募集中）。

次は、奥吏員（筆者）ですが、用務内容は漁港海岸の計画関係並びにその他諸々です。性格はいたって温厚。気候の良い時期は海で釣り三昧、確率の低いチヌを求めて東へ西へ、行ったり来たり週末を過ごします。最近、流行のオートキャンプを半ば野宿のようなスタイルで始めました。

最後は、水間女史ですが、主な用務は旅費の関係やその他諸々で、また華麗な指さばきでワンピースをねじ伏せています。今年の三月の結婚を控えて、ピアノ、お華、お茶の稽古に執拗なまでの執念を燃やしており、持ち前の才色兼備にさらに磨きをかけております。

このように様々のメンバーで構成された計画係は「明日の漁港・漁村」のプランニング・エンジニアとして、雑然とした机の上を舞台に和気あいあいと仕事に取り組んでいます。

これで計画係の概要はお分かりいただけたとおもいますので、来月号の建設係にバトンタッチいたします。



中型まき網漁業で漁獲される 主要浮魚類の漁獲動向について

但馬地方の主な漁業と言えば、底びき網漁業やいか釣漁業を思い浮かべる方が多いことでしょう。中型まき網漁業（以

下まき網漁業と言う）の漁獲量は全漁獲量の約80%を占めていて（一九九二年調べ）、浮魚類を漁獲対象とする漁業経営

体の少ない当地方では定置網漁業と並ぶ重要な漁業と言えます。試験研究室では兵庫水試但馬分場時代

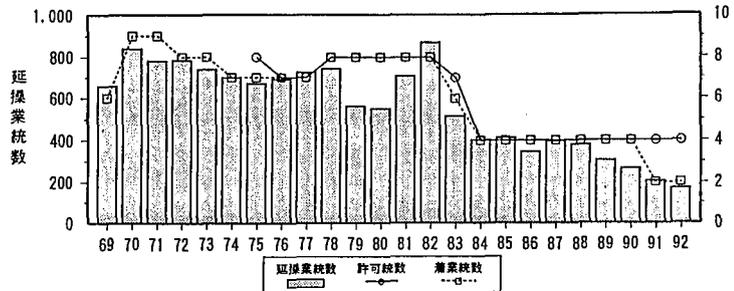


図1 香住町漁協所属の中型まき網漁業による操業状況の変化

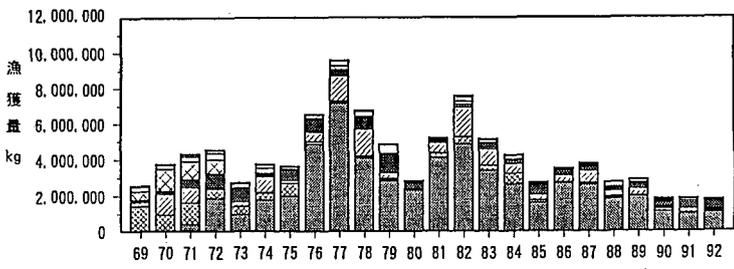


図2 香住町漁協所属の中型まき網漁業による主要魚種漁獲量の変化

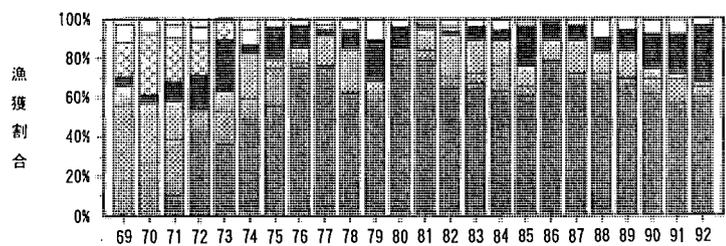


図3 香住町漁協所属の中型まき網漁業による主要魚種漁獲割合の変化

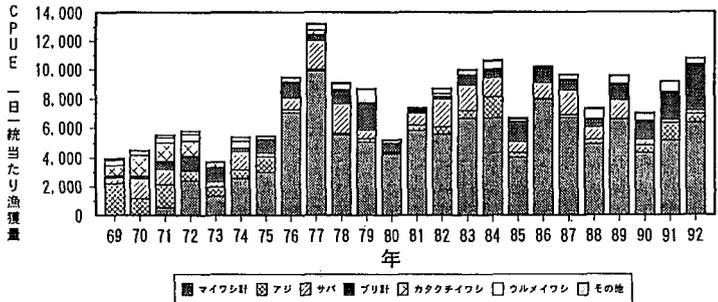


図4 香住町漁協所属の中型まき網漁業による主要魚種CPUEの変化

の一九六九年から香住町漁協の協力を得てまき網漁業の日別魚種別漁獲量を収集し、関係漁業者へ漁況速報としてその情報を提供しています。今回は、まき網漁業で漁獲される主要な浮魚類の漁獲動向等について紹介したいと思います。

一、まき網漁業の操業状況について
まき網漁業は五、七隻の船団を組み、夜間に魚群を探索し、灯火を焚いて集まったアジ、サバ、イワシ類、ブリ等を漁獲します。許可の関係上、漁場は兵庫県の日本海海面に限られ、漁期は三月～十二月となっております。

図1に延操業統数および許可統数、着業統数の経年変化を示しました。着業統数は七〇～八二年は七、九統の間で安定していましたが、八四年には四統に減少し、九一年にはさらに二統にまで減少してしまいました。延操業統数も着業統数の減少に伴い、九二年には最高時の四分の一以下に減少しています。着業統数の減少は、八〇年前後の対象魚種の不漁による経営不振が、近年ではさらに乗組員の不足が原因とされています。

二、まき網漁業の漁獲量等の変化
まき網漁業で漁獲される魚種は約三十種類にのぼりますが、全漁獲量のうち、そのほとんどはイワシ類、アジ、サバ、ブリの漁獲量で占められています。

図2には主要魚種別漁獲量の、図3には魚種別漁獲割合（重量）の、図4には魚種別CPUE（一日一統当たり漁獲量）の経年変化を示しました。それでは、主要魚種別に漁獲動向をみてみましょう。

(一) マイワシ
まき網漁業で漁獲されるマイワシの量

は、当地方のマイワシ漁獲量全体の六十%以上を占めています(九二年調べ)。

マイワシは日本各地で七〇年代になってから急激に漁獲量が増加し、当地方も例にもれず顕著な伸びを示しました。しかし、他の地域が八九年頃まで漁獲量の増加が続き、空前の大豊漁を記録したことに對して当地方では七七年にピークを迎えた後、増減を繰り返しながら減少傾向で推移しています。これは先に述べた着業統数の減少が影響したものと考えられます。CPUEでは八〇、八五年にやや低下したものの、現在もなお高水準を維持しています。しかし、全国的にみるとマイワシの漁獲量は減少傾向が著しい上に、漁獲物中に占める高齡魚の割合の増加や〇歳魚の加入量の減少など資源的にも減少しています。当地方のまき網漁業の全漁獲量のうちマイワシ漁獲量の占める割合は五〇%を超えているため、マイワシ資源の減少は、まき網漁業にとって深刻な問題であると言えます。また、マイワシは養殖魚等の餌料として大量に使用されていることから、漁獲量が減少

した場合に代替となる魚種が見あたらな
い場合には、他の産業への二次的な影響
が心配されています。いずれにせよ、今
後の資源変動には注意が必要な魚種と言
えます。

(二) ブリ

ブリ(〇)、一歳魚のツバスやハマチが
主対象)は、まき網漁業で漁獲される主
要魚種のうち魚価の最も高い魚種で、ブ
リの漁獲量いかんでその年のまき網漁業
経営体の成績が決まってくると言っても
過言ではありません。先に述べた八三、
八四年の着業統数等の減少は、八〇年前
後にブリの不漁が続いたことが一因と考
えられます。ブリの漁獲量、CPUEは
三〜六年の周期で増減を繰り返していて、
九〇年以降、漁獲量、CPUEとも急激
な伸びを示しています。日本海全体のブ
リ資源も近年増加傾向にあると考えられ
ているため、今後の漁獲動向に注目した
い魚種です。

(三) アジ

漁獲量、CPUEは七五年頃までは高
水準で推移しましたが、マイワシの漁獲

量が増加するとともに減少していきまし
た。CPUEでは八〇年代前半、九〇年
以降にはやや回復の兆しを見せています
が、大幅な回復には至っていません。こ
れは日本海全体のアジ資源についても同
じことが言えるようです。

(四) サバ

漁獲量、CPUEは三、四年の周期で
増減しています。九〇年以降のサバ資源
は日本海全域で低水準で推移していて、
資源回復の見込みはたっていないません。

(五) カタクチイワシ

漁獲量、CPUEの変動はアジに類似
していて、七〇年代前半まで高水準でし
たが、それ以降は低水準で推移していま
す。当地方ではカタクチイワシは漁獲し
てもあまり利用価値がないため、近年で
は積極的に漁獲されることはないよう
です。

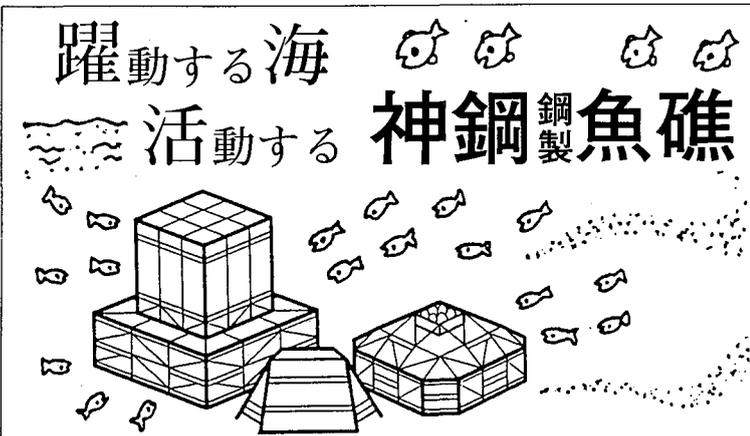
(六) ウルメイワシ

ウルメイワシは〇歳魚を漁獲対象とす
る場合を除いて、マイワシを対象とした
操業時の混獲物と考えられます。漁獲量
等の変動は八〇年代後半まではサバに類
似していましたが、その後、サバは減少
したものの、ウルメイワシは一定水準を
維持しています。

以上が、まき網漁業で漁獲される主要
浮魚類の漁獲動向です。当地方ではまき
網漁業の漁場は狭い範囲に限られている
ため、漁獲量の変動は資源量の多少に加
え、海況の変化(暖、冷水の張り出し方
等)によっても大きく左右されます。今
後は、漁獲量の変動と当時の海況をあわ
せて検討し、今後の漁況予測に役立てて
いきたいと思ひます。

(但馬水産事務所試験研究室 岩佐)

躍動する海 活動する 神鋼製魚礁



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

インフォメーション

水協法改正の概要について

近年、漁村と漁協をめぐり、漁業の背景が大きく変化しているなか、漁協は経済事業を行うほか、官漁指導や漁業権管理、資源管理等

広範な役割を持っており、地域漁業の振興のために重要な存在である。これまでも、何度か水協法の改正が行われてきたが、今回の改正の要点は、漁協事業の充実、経営管理体制の整備、事業譲渡規定の整備の三点である。

一、漁協事業の充実

- ① 資源管理規程の創設
漁場の利用に関する事業として、水産資源の管理に関する事業を行うことができることとされ、行政庁の認可を受けて資源管理規程を定めることができることとされた。
- ② 福利厚生施設の員外利用制限の緩和
福利厚生施設に係る組合員と世帯を同じくする者の利用については、員外利用分量の計算上は、これを組合員の利用とみなすこととされた。
- ③ 信用事業実施権能の拡充
ア、有価証券貸付け業務等の追加
有価証券借入れニーズ等に対応するため有価証券の貸付け業務、金銭の収納その他の金銭に係る事務の取扱業務、国債等の保護預かり業務、外貨の両替業務が、新たに行えることとされた。
イ、債務の保証に係る保証対象債務の制限の撤廃

地域の活性化に資するため、債務の保証の対象先としての国、地方公共団体、定款で定める金融機関の限定が撤廃された。ウ、債務の保証業務等に係る員外利用制限の撤廃
債務の保証、有価証券の貸付け、金銭の収納その他金銭に係る事務の取扱、保護預かり業務について員外利用の制限が撤廃された。

- ④ 漁業自営の常時従事要件の緩和
漁協の漁業自営事業に従事する者のうち、組合員及び組合員と同一世帯に属する者の数は、その常時従事する者の三分の一以上でなければならないこととされた。

二、経営管理体制の整備

- 組合の執行体制の整備等
適確な組織・事業運営に資するため、理事会の設置、けん制体制の強化のための監事の権限の見直し等商法の規定に準じ所要の改正が行われた。
- ・ 理事に関する規定の整備
 - ・ 代表理事の設置
組合は、理事会の決議により組合を代表すべき理事を定めるものとするともに、数人の理事が共同して組合を代表すべきことを定めることができる。
 - ・ 員外理事の拡大
定数の少なくとも三分の二が正組合員でなければならない。
 - ・ 理事と使用人との兼職禁止の解除等
 - ・ 理事会に関する規定の整備
 - ・ 理事会の設置
これまで定款により定められていたが、今回の法改正により法律上設置することとなった。
 - ・ 理事会決議と理事の責任との関係
代表理事が、善管注意義務に違反した行為により組合に損害を与えた場合において、その行為が理事会の決議に基づくときは、決議に賛成した理事は、その行為を行ったものとされ、連帯して責任を負わなければならない。

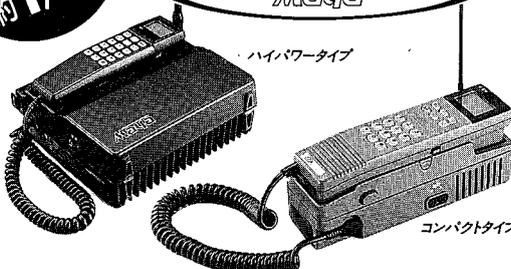
Marinet

料金が断然安い!

通話料金は
船中電話の
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
- グループ通話が可能です
- 無線従事者の配置が不要
- 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。

三、事業譲渡規定の整備等

- ① 事業譲渡規定の整備
合併と併せ事業統合等を推進するため、事業の全部の譲渡、信用事業、販売・購買事業及び共済事業の全部又は一部の譲渡等を行うための総会決議、債権債務関係を円

ならぬものとされた。また、その理事会に出席して議事に参画した理事は、明確に反対した旨を議事録に記載していない限り賛成者と推定するものとし、こうした理事の責任は、全組合員の同意がなければ免除し得ないこととされた。

ウ、監査機能の充実
現行の監事の権限を見直し監事監査による内部けん制機能が十分に発揮されるよう商法監査役の規定を準用した。

エ、けん制体制の強化
総会決議取消等の訴え、代表訴訟、理事の違法行為の差止請求等の規定が整備された。

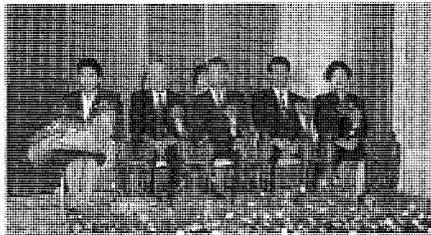
○経過措置

理事会制、代表監事制、監事の改正法に基づき権限、清算人会制、代表清算人等組合の理事、監事又は清算人に関する事項については、改正法施行後最初に到来する決算期に関する通常総会の終了後から適用することとされた。

滑にするための特例措置の規定が整備された。

- ② その他
ア、総会決議事項等に関する規定の整備（総会決議事項の見直し、特別利害関係人の議決権等）
イ、清算に関する規定の整備（清算人会及び代表清算人の設置、清算人の選任、組合の管理に関する規定の準用等）

TOPICS



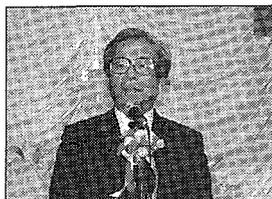
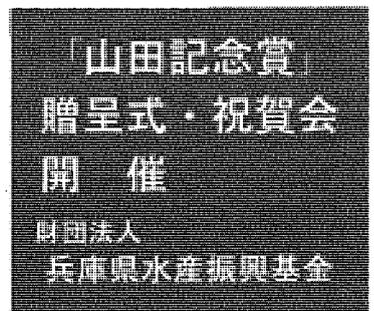
受賞された皆さん（後列は受賞者の夫人）

【活動実績発表大会で優秀な成績を収められた漁協青壮年部・婦人部】
 ▼播磨地区漁協青壮年部連合会（発表課題）資源をムダにしない漁業を目指して、動き出したバック・フィッシュ運動
 ▼室津漁協婦人部（発表課題）手を携えて地域で育む室津っ子魚食普及活動からバイキング給食を実現して

【兵庫県水産賞受賞者】▼播磨地区漁協婦人部連合会会長 大里千枝子さん
 ▼助 南浦地域漁業振興対策基金常務理事 藤本立二さん ▼浜坂町漁業協同組合理事 中村新一さん

この賞は、その年の「兵庫県水産賞」受賞者並びに活動実績発表大会において優秀な成績を収められた漁協青壮年部・婦人部に贈られるものです。受賞者は、次のとおり。
 「山田記念賞」受賞者

十二月十六日、ホテルシエレナで第三回の贈呈式並びに祝賀会が貝原（県知事）理事長はじめ県下各地から漁業関係者百九名の出席のもと盛大に開催されました。
 三名・二グループが受賞



貝原理事長あいさつで

山田岸松さんは、厳しい逆境の中で一生懸命人間としての努力をすることを人間としての最大の価値としてこられた方であります。そして、そういう努力をすることがむくわれるような社会であってほしい。こういうことを常々私たちにもらしておられました。...そのようなことから、水産賞をつくったり、いろいろな努力をしてこられたのであります。私が、そのような遺志を受け継ぎまして、私どもはこの山田記念賞をつくらせていただいたところであります。

【兵庫県漁業協同組合連合会 酒部龍三会長理事 受賞者代表謝辞】
 財団法人 南浦地域漁業振興対策基金 藤本立二常務理事
 第二部 祝賀会



プロローグ
 開 会
 「山田記念賞」
 受賞者紹介
 「山田記念賞」
 贈呈
 挨拶
 財団法人 兵庫
 県水産振興基金
 理事長 貝原俊
 民県知事
 来賓祝辞

式典は、次のとおり執り行われ、貝原理事長から各受賞者に「天与」と名付けられた漁業者立像（ブロンズ像）が贈呈されました。
 第三回「山田記念賞」贈呈式・祝賀会
 第一部 贈呈式

◎育英資金貸与額

区 分	貸 与 額
一般高校生（通学・寄宿）	月額 15,000円
水産高校生	通 学 生 月額 20,000円
	寄 宿 生 月額 25,000円
大 学 生（通学・寄宿）	月額 25,000円

詳しくは、各漁協等の事務所又は（財）兵庫県水産振興基金（電話 〇七八一六八一―三七八九）までお問い合わせください。
 ◎募集人数 十名

（財）兵庫県水産振興基金では、平成六年度の奨学育英生を募集中です。この制度は、県下漁協等の正組合員若しくは職員又はその子弟及び遺族であって、高校、大学等に在学する者（四月以降の入学生予定者を含む）に対し、無利子で育英資金を貸与し、漁村の発展と振興に貢献しているものです。
 貸与金月額は次表のとおりで、申込書の受付期限は平成六年三月末日（申込書類受付期間は、四月一日から四月末日まで）となっています。貸与を希望される方は、所属組合を通じてお申し込みください。

財団法人
 兵庫県水産振興基金

平成6年度

育英生を募集中

漁海況情報

兵庫県立水産試験場

海況

概況 播磨灘の水温は、先月に引き続き最近二十年間の平均値を〇・四〇〇・六℃上回っている。塩分は昨年七月以降かなり低めに推移しており、集中豪雨のため低塩分を示した昭和五十一年度の状況とよく似ている。小型植物プランクトンの発生量は少ないが、大型珪藻コシノデイスカスが増殖しており、播磨灘西部では先月かなり高めであった栄養塩濃度が一転して低めの値を示すようになった。透明度は播磨灘西部を中心にかなり高い値を示している。大型珪藻は、栄養塩を消費しながら今後さらに増殖する可能性があるため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十一・八℃であり、最近二十年間の平均値を〇・四℃上回っている。透明度 播磨灘西部で高い値を示すようになり、十二mを越す地点も見られる。これは、微細な粘土粒子等が大型珪藻の分泌する粘液に吸着し凝集・沈降したこと、および小型植物プランクトン発生量が少ないこと等が原因と推察される。

プランクトン 播磨灘全域で小型植物プランクトン発生量はかなり少ないが、大型珪藻コシノデイスカスが増殖しており、表面、底層とも海水一とあたり平均二百細胞程度認められる。

栄養塩 大型珪藻の増殖により播磨灘西部海域を中心に急激に減少し、窒素、リンはすでに平均値を下回っている。珪酸はまだ年平均以上の濃度を保っているが、今後

は窒素、リンともさらに減少することが予想される。

漁況

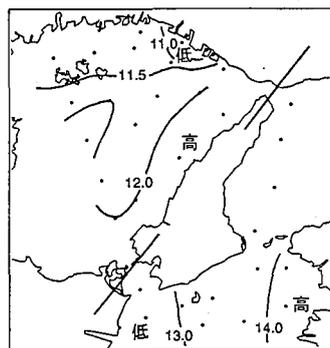
小型底曳網 明石海峡周辺の漁場では、マダコ、イイダコ、アナゴ、カレイ類などが主に漁獲されており、アйнаメの漁獲も見られるようになった。紀伊水道では、ウマズラハギの漁獲が増加している。

一本釣・曳網釣 明石海峡及びその周辺海域では、タチウオ、スズキ、アйнаメなどが主に漁獲されている。一方、紀伊水道ではタチウオ、マダイ、マアジなどが主に漁獲されている。タチウオの漁獲は依然高水準で推移しており、アйнаメやメバルの漁獲も増殖している。

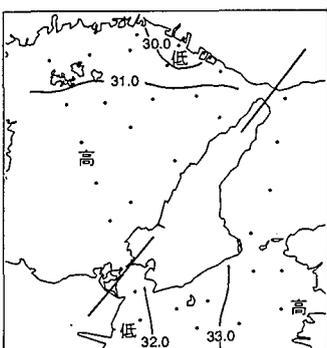
船曳網 イカナゴふるせ漁は、一月下旬から始まったが、漁獲量は平年を下回っている。一方、紀伊水道では、サヨリが漁獲されている。

イカナゴ稚仔 一月月上旬に播磨灘と大阪湾で実施した調査と一月中旬に紀伊水道で実施した調査の結果、イカナゴの稚仔は明石海峡と鳴門海峡を中心に分布していた。本年のイカナゴの産卵時期は、昨年度よりやや遅く、産卵盛期は十二月の二十五〜二十七日頃であったと推定されるが、本年は十二月下旬の水温低下が鈍かったため、一月になって産卵してない親魚が見られた。また、親魚調査から得られた親魚の分布密度も前年より二割程度低かったため、本年のイカナゴの総産卵量は前年をかなり下回っている可能性がある。

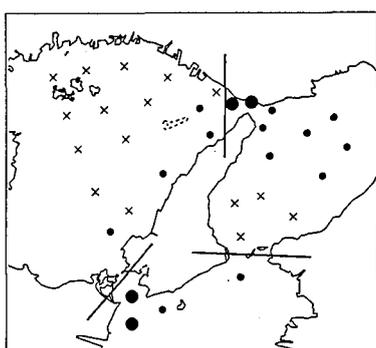
水温(表層水、℃)



塩分(表層)



イカナゴ稚仔



海区漁業調整委員会だより

一月十九日

第二一回兵庫県瀬戸内海海区漁業調整委員会及び委員協議会を神戸市漁業協同組合つす潮会議室で開催

第二一回委員会

- (一) 兵庫県瀬戸内海海区における区画漁業(魚類養殖)の免許の内容となるべき事項等について(諮問)
- 知事から諮問のあった魚類養殖の区画漁業権の一斉切替えに係る漁場計画案(小割網式二件、仕切網式二件)につき審議の結果、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
- 二月八日午後一時三〇分から神戸市内で開催することに決定。

委員協議会

- (一) 遊漁及び海洋レジャーに関する現状調査報告について
- 委員会として昨年の夏期シーズンに、海区内の全漁協を対象にアンケート調査した現状の取り纏め結果につき事務局より説明。意見交換のうえ対応問題は今後の課題となる。
- (二) その他
- 関空等飛行場建設に伴う魚類養殖の特に夜間影響につき、今後、調査が必要という要望あり。
- 本年度当海区が当番で開催の岡山との連合海区委員会は、三月一日に神戸市で開催することに決める。

一月十八日
第三七三回但馬海区漁業調整委員会及び委員協議会を但馬水産事務所会議室で開催

- 一、小型機船底びき網漁業(手繰第二種漁業)の許認可取扱方針について(諮問)
- 平成六年以降、三年間を許可の有効期間とする自家用餌料びき網漁業の許認可方針案が県から諮問され、全会一致をもって「原案とおりに決定され、差し支えない」旨、答申すること決定。
- 二、小型いかつり漁業の許認可取扱方針一部改正について(事前協議)
- 前回の委員協議会で基本方針を決定した「十トン以上三十トン未満県内船の新規着業許可」の取扱につき、県許認可取扱方針の一部を改正する必要があるため、県から正式諮問のための事前協議があり、その内容を審議。併せて前回積み残しとなつた新規着業許可の問題点と対応策等についても協議。

その結果、「これまで中型いかつり漁業からの転換以外には認めなかった十トン以上県内船の新規着業について、所属組合長の副申のある県内在籍漁船に対しては許可をする」旨の一部改正案を了承すると共に、「当面新規許可枠の設定を行わないこと」、「新規着業者を含む十トン以上船については、組合も責任を持つて指導すること」、「取扱いの細部については次回の正式諮問のときに十分検討すると共に、小型いかつり漁業秩序維持のための許認可取扱方針全体の見直しに際しても必要に応じ総合的に検討していくこと」等を申し合わせた。

三、鳥取県小型いかつり漁業の許認可取扱方針等について(報告・協議)

鳥取県における県外船の平成六年許認可扱との相違部分を確認し、陸揚港指定や禁漁期設定の考え方等について今後どのように調整を図っていくか協議した。

四、環日本海水産国際フォーラムの開催計画について(報告)

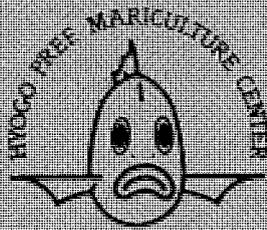
本年八月三十一日から九月二日までの三日間、出石町で開催が予定されている国際フォーラムについて県から概要の説明が行われると共に、取り組みに対する一層の協力要請がなされた。

なお、当フォーラムは、日本海漁業を発展させるためには水産資源を国際的な協力のもとに利用・保全を図ることが必要であるとの認識に立ち、日本海沿岸国(ロシア、韓国、中国、日本)の水産研究者、行政担当者、漁業関係者により国際的な公開討論会を開催し、日本海漁業の新たな展開を図ることを目的に開催されるものである。

五、平成五年度因但漁業調整協議会の開催予定について(報告・協議)

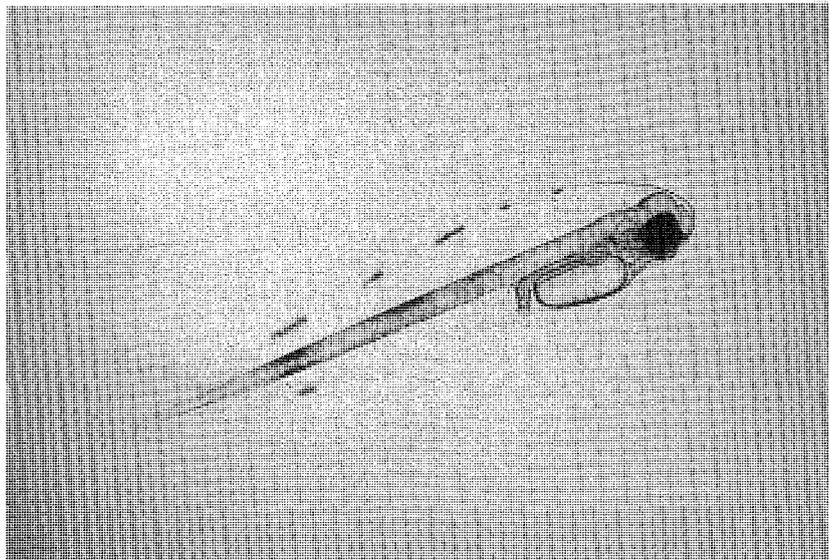
本年一月三十一日、鳥取市で開催予定の協議会につき、過去の経緯も含めて事前報告を行うと共に、提案議題の処理については構成員である浜坂町・香住町漁協と協議の上、決定したいとの事務局申出を了承。

なお、当協議会は、昭和四十四年以降、兵庫・鳥取両県の相互入会海域を定め、円滑な漁業調整を図ると共に、両県で設置した因但大型魚協会の共同管理を行うことと両県知事が協定したいわゆる因但漁業協定書に基づき、但馬中西部の二漁協と鳥取県東部の六漁協で構成される調整組織で、必要に応じて両県海区委員会とも協議することになっている。



栽培漁業センターです

65



アカウニの八腕期幼生

いよいよ本格的な冬将軍の到来となる季節になりました。栽培漁業センター地先の水温も昨年の十二月中旬よりぐっと下がり一月中旬の現在約十一℃です。

さて、栽培漁業センターでは年があけてそうそうの一月六日に、マコガレイのふ化仔魚を二十五トン水槽に収容し、平成五年度最後の事業であるマコガレイの種苗生産を開始しました。

マコガレイは水温の下降により産卵が誘発されます。昨年の十二月上旬は例年より地先水温が一〜二℃程高かったため、採卵に遅れが出ないか心配していました。しかし、その後の寒波の到来で水温が下がり、予定どおり十二月下旬に採卵することができました。

マコガレイの卵はサケ、マスと同様沈性粘着卵のため、人工的に搾出して受精、採卵します。採卵数は全長三十センチの雌魚から約百万粒の卵が採れます。採れた卵は海水を張った一トンの円形水槽に散布し、水槽底面に付着させ流

水で管理します。ふ化は受精後約十日頃より一斉に始まり、ふ化仔魚で水面が真っ黒に変わります。そのふ化仔魚をボールで丁寧によく計数した後、飼育水槽に移して飼育します。ふ化仔魚の全長は約四mm、そしてふ化後四日目より口が開き摂餌できるようになります。栽培漁業センターでは仔魚の餌となる動物性プランクトンのワムシを大量に培養し、それを与えマコガレイを飼育しています。

一月中旬の現在、栽培漁業センターでは、全長七mmのマコガレイを約五十万尾飼育中です。マコガレイはこの後全長十mmで着底し、変態していきます。このまま順調に行くと三月上旬には全長二十mmのマコガレイを十五万尾配布できる見込みです。

(兵裁協 檉 秀隆)

普及員だより

婦人グループが作る加工品好評

最近の漁業情勢から、瀬戸内海で多獲されるいわし、いかなご等を有効利用するため、消費動向に即した新製品の開発や、良質なタンパク質で有る水産物の消費拡大が必要である。そこで漁協婦人部活動として、研修会や交流会等による魚食普及活動が開催されている。

姫路市網干の婦人六名が組織する坂上生活改善グループでは、いわしを佃煮風に煮つけた「いわしのくぎ煮」をおふるの味として、加工販売をしている。現在とても好評で魚市場より購入し、加工施設の圧力釜を利用して一度に多量加工しているが、カルシウム源として、保存ができ、酒の肴として喜ばれている。加工販売を始めて、五年目になり、週一回の青空市・各種イベントや贈答品の加工品セットの注文販売も行っている。平成五年には約三千ケースを販売している。

*家庭で作る加工方法を紹介しますと

材料
いわし 1kg 砂糖(キザラ) 200g しょうが 150g 醤油 250cc みりん 100cc

作り方

- ① いわしは、頭とはらわたを取り除き、四等分にする。
- ② 砂糖、醤油、みりんを厚手の鍋に入れて沸騰させる。
- ③ ②にいわしの四分の一を入れ、四分の一のしょうがの千切りをその上にかけて沸騰させる。これを四回繰り返す。
- ④ 全部のいわしとしょうがを入れ終わり、沸騰したら、中火より少し強いくらいの火力にし三十分煮る。その時落としぶたをして、上のふたは少しずらしておく。

⑤ 煮汁が三分の一になったら弱い火にして、煮汁が無くなるまで煮る。さるに上げ、汁を完全にきる。

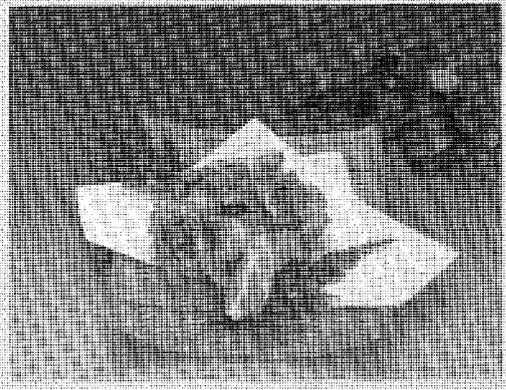
* 紹介のグループリーダーである垣口とみ子さんはふるさと名人として各地区ふるさと料理の講師として活躍中である。



◆材料◆ (4人分)

いわし	8尾	揚げ衣	
梅干し	16個	小麦粉	100g
しそ	16枚	卵	1個
片栗粉	少量	冷水	1カップ
かつお節	適量	揚げ油	

●梅じそいわし●



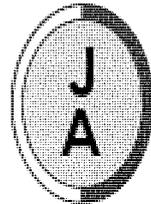
淡路協働人部アイデア料理

旬の美味しい話 ⑬

- ◆作り方◆
- ①いわしは頭と尾を落とし、腹開きにしてわたをきれいに取り、中骨を抜く。
 - ②梅干しは種を取り、包丁で軽くたたいてかつお節とまぜ合わせる。
 - ③開いたいわしの上に軽く片栗粉をまぶし、しそ二枚を広げて置き、梅肉とかつお節を合わせたものを適量のせ、巻いて爪楊枝でとめる。
 - ④揚げ衣を混ぜ合わせる。
 - ⑤③のいわしに④の衣をたっぷりつけて中温の油できれいに色がつくまで揚げる。



兵庫JCC通信
今、JA・生協では



連帯の強化を通じて、
積極的なリストラをすすめる



竹本徳・日本生協連会長は冒頭の特別講演で、今年度、

日本生協連(日本生活協同組合連合会)の94年全国政策討論集会在、一月十八日と十九日の両日、東京・ホテルメトロポリタンで行われ、全国から会員生協の代表ら五百十人が参加し「厳しい経済環境のもとで、組合員の付託にこたえない事業展開と経営確立の課題と方向を探る」をテーマに、議論を深めました。

全国の組合員が百万人増加し、生協への期待が高まっていることを示しつつ、低価格志向を始め全体に消費構造の変化が現れていることや、消費の低迷のなかでの競争が激化していることなどを指摘し、大型店を軸にした戦略的な業態開発とともに、これまで以上に、全国の生協の連帯を強め、より安価でより良質なコップ商品を開発することの必要性を強調するなど、激変する社会にあって連帯を強め、生協事業を革新する必要性を強く訴えました。

つづいて内館展・日本生協連専務理事は、日本生協連に商品開発部を新設することを明らかにするとともに、旅行事業等の全国一本化の別会社構想を述べたほか、社会の変化にあって、生協の社会的・政治的発言が求められており、反対だけではなく、政策提起型の運動が必要だと述べました。

スキーのメッカでフランス料理
JAひだか「シャレーマロニエ」

神鍋高原は、知る人ぞ知るスキーのメッカ。また、神鍋高原の位置する日高町は「マロニエ(栃の木)の里」づくりを推進しており、「マロニエの里」をキャッチフレーズに地域振興をはかっています。

その神鍋高原に、フランスの山小屋をイメージした洋風の建物、日高町農林漁業体験実習館「シャレーマロニエ」がオープンしました。日高町が建設した施設ですが、管理・運営をJAひだかが行っています。

「シャレー(CHALET)」とはフランス語で「田舎」という意味。アルザス地方の風景を思わせるオシャレな建物は、鉄骨二階建て。一階にはレストラン、特産品販売コーナー、加工体験コーナーが、二階にはうどん鍋コーナー研修・会議室があります。

目玉のフランス料理レストラン「マロニエ」は一一六席。コース料理が中心で、但馬牛や日



フランスの田舎を思わせるオシャレな建物。神鍋高原の玄関口にある「シャレーマロニエ」。

ゾート地として整備されつつある神鍋高原の活性化に寄与するものと期待を集めています。

本海でとれた魚介類などでメニュー編成しています。特産品販売コーナーでは、名物の「とちもち」「つるし柿」など地元の特産品を販売しています。

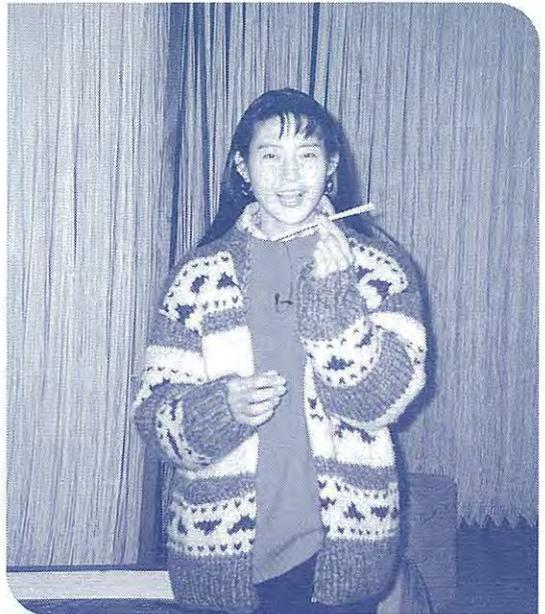
この一帯は、道の駅「神鍋高原」として整備中で、観光案内所や温泉保養施設も建設中。リゾート地として整備されつつある神鍋高原の活性化に寄与するものと期待を集めています。

●サンテレビの

こちら 海です



大田さんの指導でコピキに初挑戦するリポーター



そうめんを背景にレポートする面谷佐智



'94.1月23日放送
(第852回)

ロケだより

淡路、手延そうめん と漁師さん

～三原郡南淡町より～

この暖かい冬に例年より早く見頃を迎えた南淡町・黒岩の水仙郷。『水仙のむせぶがごとき音をうつつ』

海を見下ろす

この大斜面

と富田碎花先生が詠まれたこと、山腹を包む水仙の香りは春を呼ぶ匂いに感じられました。淡路島の最南端・南淡町は冷たい風の中にも一足早く春近しと言っているのでしょうか。この南淡町の福良が兵庫県の播州と並ぶ『手延そうめん』の産地とは以外と知られていないのではないのでしょうか。

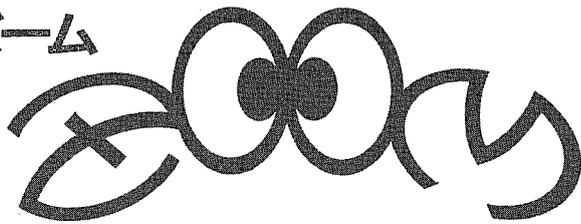
南淡町福良に『そうめん』の製造が伝わったのは江戸時代後期、天保年間の夏と伝えられています。渡七平が伊勢神宮参拝の帰り三輪の里でそうめん作りを見て、その製法を学び淡路へ持ち帰ったのが福良の『そうめん製造の始まり』でした。『沖日和でない日はそうめん日和』と云う言葉がある様に、漁業の町福良では冬漁に出られない時の漁家の副業として発展。『そうめん』製造に適した気候風土と天然の良港を持つ福良湾は船舶の出入りも多く、船便により徳島や和歌山方面へ販路も広がり、明治の後期には各地の博覧会や品評会でも度々入賞、その真価が認められるようになったのです。

播州そうめんは農家の副業として発展してきましたが、福良は農家の庭先の様に広い土地がないので他が九竹(そうめんは十九cm、九竹とは十九cm×九の長さに延ばす意)で製造しているところを十一竹にしています。土地が狭いため高く延ばすことで生産量を多

くするようになったのです。その土地の物理条件が三竹分、つまり三十八cm引き延ばすことによりより細いそうめんを作り出すことになりました。生産量では播州に及ばないものの『極細そうめん』、名品『御陵糸』を生んだのです。昔は百軒近くあった製造所も後継者不足等により現在は三十軒程で漁家の兼業は七軒。今回お世話になった大田帯雄さんはその内の一軒です。

そうめんの製造は十月から翌年四月頃迄。その間、大田さんは早朝からそうめんを作り、沖が凧の日は出漁と、一日の睡眠時間は三〜四時間というハードスケジュールをこなしています。大田さんの家では帯雄さんと弟の弘さん夫婦の三人がそれぞれそ手古舞。そうめんは生きていると言われるように、練ってから干す迄一旦仕事にかかると手を放すことが出来ません。そうめんは前日にこね、イタギ、切りまわし、油返し、コナシ、小撚り、掛巻作業を行い、それをネビツで熟成させて翌日小引、こわり、乾燥と二日ばかりで仕上げます。大田さんは漁船漁業の他ワカメの養殖もしています。働くことが一番、働くことしか父親から教えられなかったという大田さんは本当に楽しそうに仕事をこなしています。

取材に伺ったのは一月七日から十一日。七日の七草がゆに始まってえべっさんまでの楽しい取材の中、福良漁協婦人部の方々の協力で浜で味わった温かいそうめん、ニューメンの味も一際的美味しさ。お天気に恵まれた南淡町でした。



発表会を訪ねました

平成5年度 兵庫県立水産試験場 研究発表会

さる一月二十一日(金)兵庫県立水産試験場漁業研修館に於いて、水産試験場他、各団体で行われた研究の発表会が開催されました。研究発表は午前と午後に分けて行われ、漁業関係者多数の参加を求めました。

環境にやさしいバイオプラスチック製
増田恵一・水田章 (兵庫水試増殖部)

△目的・方法▽海水中で微生物によって分解されるバイオプラスチック(バイオポール、PCL、ピオノール)と既成ノリ網素材であるビニロン及びナイロンとでは、どちらがノリ養殖に適しているのか。室内での葉体の培養試験と野外養殖試験を行い、生残率・生育状況を比較した。
△結果▽単繊維を用いたノリ葉体培養試験による葉体の生残率は、ピニロンが最も高く、バイオプラスチック各種はナイロンと同様かそれ以下。野外養殖試験で

は、バイオポールのノリ網で育苗初期の生残率の低下が目立ったが、採苗時での胞子密度を高めるか、育苗期間を延長することにより一般のノリ網と同様の生産性を高めることができた。

兵庫県内で初めて確認したアマゴの冷水病
古塚香織 (兵庫水試増殖部)

△目的・方法▽一九九三年十月上旬から下旬にかけて兵庫県内のある養殖場でアマゴに累積死亡率三五・六%の死亡を伴う異常死亡が発生。そのアマゴの内臓から多数の長桿菌を確認したので、細菌分離とこの細菌の性状試験を行った。
△結果▽サイトファガ寒天培地を用いて、肝臓から純粹培養的に黄色いコロニーが分離できた。性状試験の結果は、冷水病の原因菌である *Cytophaga psychrophilia* の性状にはほとんど一致していた。また抗体凝集反応が陽性であったことにより、今回発生した疾病は冷水病と判明。兵庫県内では初めての発祥例であった。



但馬沿岸におけるイシダイの行動
玉木哲也 (兵庫県栽培漁業センター)

△目的・方法▽但馬沿岸の有用磯魚であるイシダイの行動を明らかにするため、但馬沿岸での潜水観察及び標識放流を行った。
△結果▽イシダイは基本的に群れ生活をすることが成魚期ではそれが弱くなった。また天然岩礁域よりも人工藻場施設の方が群れを作る傾向が強く、大きな群れが出現した。標識放流では、イシダイは大きな移動をしないことが確認できた。一方、天然岩礁域の様なイシダイにとって好適環境においては、大きな群れを解消し小さい群れ・単独になる。

小型底曳網の袋網を抜け出したマアナゴは生き残るか?
西川哲也 (兵庫水試資源部)

△目的・方法▽商品サイズ以下の有用魚種が袋網に入網し、袋網から抜け出した後どの程度生き残るのか。小型底曳網の袋網を抜け出した商品サイズ以下のマアナゴを覆網により漁獲し、飼育試験からその生残率を調査した。
△結果▽試験操業で得られたマアナゴは呼称目合十三節で九十五尾の内六十八尾が覆網で漁獲、十五節で八十尾の内四十八尾が覆網で漁獲された。飼育開始後一日目、十三節で漁獲されたマアナゴ二尾が死亡したが、飼育十日目まで死亡した個体は見られなかった。袋網から抜け出したマアナゴはほぼ全個体が生き残ると推

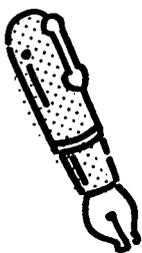
察され、このことは、小型底曳網で混獲される商品サイズに達していないマアナゴの保護に目合の拡大が有効であること示している。

大型珪藻 *Coscinodiscus wailesii* の
研究はどこまで進んだか?
長井 敏 (兵庫水試資源部)

△目的・方法▽播磨灘では近年、大型珪藻の大量発生による栄養塩の取り込みのため、灘全域で栄養塩濃度の顕著な低下減少がみられ、特にノリは色落ち等の品質低下が生じノリ養殖に被害を与えている。これまでの研究内容は季節的消長と環境要因の関係、増殖生理や生活環等の生態についてである。
△結果▽播磨灘における細胞数倍加時間は五・三六日(昭和六十年秋季)、七・二十日(昭和六十年冬季)と算出。細胞密度は十月に最大値を記録。また分裂により細胞径が連続的に減少し、減少した大きさを増大胞子を形成することにより回復することが判った。

明石市二見沖のマダコの子供が食へるもの
大谷徹也 (兵庫水試資源部)

△目的・方法▽年により漁期当初の成長差や漁獲量の変動が大きいマダコ。そのマダコの食性と餌料環境を明らかにする胃内容物調査と底生生物調査を実施した。
△結果▽実施期間中(平成三年四月〜平成五年六月)採集された百g未満のマダコの胃内容物は消化物以外では甲殻類、十一月〜四月にかけては端脚類、五〜六月(体重十g以上)は十脚目が主体。また成長に伴い餌料が大型化かつ多様化していた。調査海域においては、個体重〇・〇一g未満のヨコエビ類から1g以上の短尾類まで多様なサイズの甲殻類が存在してマダコの栄養要求を満たしている。



但馬において漁獲されるタコ類について
武田雷介(但馬水産事務所試験研究室)

△目的・方法▽日本海における漁獲対象として重要性が出ているタコ類について、種類の確認を進めた。一九九二年二月、一九九三年十二月の期間中、月一回(二十回)百隻分について調査。

△結果▽香住漁協市場の水揚げ漁獲物調査：ミズダコ六十七%、エゾクモダコ三十三%。試験研究室へ持込み・問合せ等の標本：ムラサキダコ、アミダコ、カンテンダコ、ナツメダコ等。漁獲統計資料では、査定・分類に疑問がある。マダコ科の査定方法を確立し、その後には生態等の調査を進める必要があると考える。

第二部では「魚をおいしく食べる」をテーマにパネルディスカッションが行われ、それぞれ専門分野での提案が話し合われました。

土井 信子(料理研究家)

「ひと言でいえば、お魚をおいしく食べるには鮮度のよいお魚を食べて下さい」ということです。幸い、家の近くの市場には昼網の魚が並び恵まれた環境に居ますが、そうでない人もたくさんいます。私は料理を教えることが仕事ですが、冷凍や切身の魚、鮮度の少し落ちた魚でも調理することにより、おいしく食べられるよう研究する事も仕事のひとつと考えます。

また、野菜同様、季節感のない魚もあります。

昔は旬のものは安いとされていましたが、今は逆に旬のものが高いですね。しかし旬の素材は日本料理の文化とも言えます。旬のおいしさを忘れないようにしたいですね。」

田中 道子

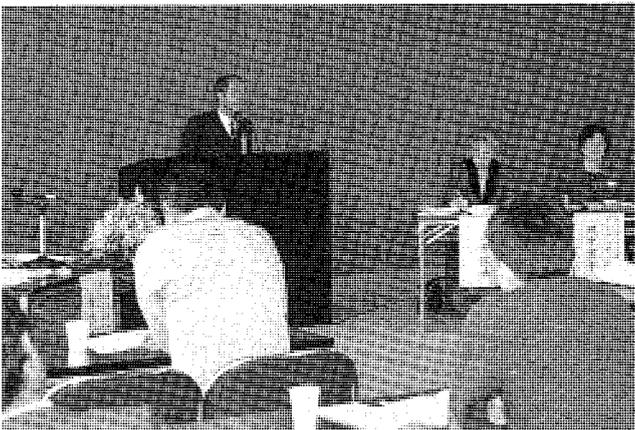
(コープこうべ・コミュニティ課長)

「流通業の立場から、消費者の魚に対する嗜好についてお話しさせていただきます。①切身の魚がよく売れる。調理の仕方がわからないだけでなく、丸身から出るたぐさんのアラを台所の生ゴミで置いておくと臭い。②味付け、骨なし商品が売れる。③日曜日の食材としておさしみはデラックスなものが売れる。④ちりめんや青味の魚は健康指向で人気が高い。⑤食べ方の提案(フライ用・焼用など)で表示するとよく売れる。

コープこうべでは、魚の消費拡大運動として「よい食生活の普及」を十ヶ年計画でやっています。また水産業者の協賛で魚まつりなど受け入れ体制も万全です。」

小南 慶三(兵庫県漁業士会・会長)

「私は終戦当時から漁に出て、今も小型底引き船で魚をとっています。漁に出る事は苦労とも思いません。楽しく漁を



し、多く漁獲すれば生活も豊かになります。そして、消費者に安くおいしい魚を食べていただきたいと思っています。ただ、魚を市場に卸してしまえば値段は市場まかせ。今後、漁業がどう展開していくのか、安心して長く漁ができるように皆さんのお力添えをいただかなければなりません。」

大里千枝子

(兵庫県漁協婦人部連合会・副会長)

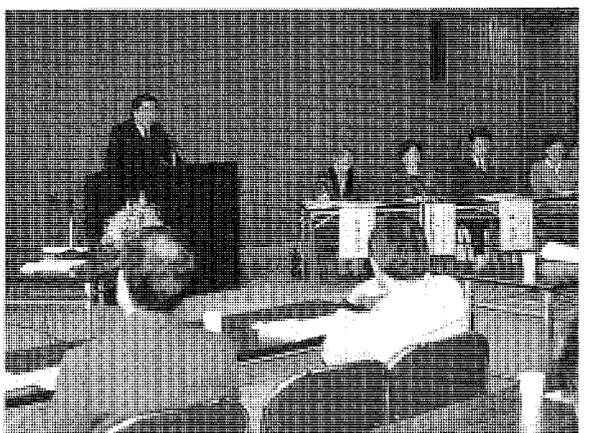
「私も婦人部連合会では、一人でも多くの方に魚を食べていただけるよう平成元年より魚食普及運動を推進しています。天然石ケンの普及運動や浜の清掃をはじめ、魚の調理講習会も積極的にを行っています。

最近では小さなお子さんを持つ幼稚園のPTAや短大生の方々の所へ講習に行っています。時には魚を調理する包丁がないと言われ、包丁とまな板を持って講習に行った事もあります。

子供さんの魚嫌いは母親の魚嫌いからきていますね。調理方法がわからない、だからパックの切身を買うがあまりおいしくない。つまり魚嫌いというより魚料理が苦手なだけですね。そんなお母さんのためにも調理講習会は続けていこうと思います。」

森 俊郎(但馬水産事務所試験研究室・主任研究員)

「私は仕事柄、おいしさを科学的な側面からお話します。おいしさの評価を人間の味覚・視覚・きゅう覚・触覚・聴覚によって評価する官能検査があります。これはおいしさを総合的に評価できる唯一の方法ではありませんが、五感に影響する体調病気・心配事・満腹や環境因子(食器・場所・雰囲気・相手)により客観性・再現性に欠けます。また分析・測定機器による物理、化学の評価はおいしさ



の要素を数値化できるが客観性・再現性に優れるが総合的に評価ができないため官能検査と一致しない場合があります。おいしさは嗜好性つまり個人の判断が評価になると私自身は思っています。うまいもんはうまい」が一番ですね。」

青木 正博

(水産試験場・水産業専門技術員)

①生活様式の変化は、魚を食べる環境を変え、それに応じた魚の購入方法や売り方も変化してきた。その中で我々は工夫して魚をおいしく食べていく。
②日本の食文化として季節感を忘れてはいけない。今後も強くアピール。
③魚をおいしく食べる技術を次々に伝える。
④現在五十五億人の世界人口が、二〇五〇年には百億人(世界人口白書)になり、食糧としての魚の価値も大きく変化するはずですが、それに対応していかなければならない。以上たくさんのご発言ありがとうございました。

