

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

水産

4

APRIL
1994



特集 水産ぎょうせい

No.450



季節の香

かおり

【天道虫／テントウムシ】

天道虫は子供らの人気者である。学校帰りの道草の友達になる。路傍の草むらで丸い赤色を見つける。電池仕掛けの玩具のように、ヘルメット型の赤い丸みがチョコチョコ走る。手の平から甲を伝って腕から肩へ駆け上がる。

ナナホシテントウは可愛い姿に似ず肉食だから、沢山のアブラムシを食べる。だから「生きている農薬」と崇められる。しかし、親戚のニジュウヤホシテントウはナスの葉を食う害虫だ。

コバルト色のオオイヌノフグリやカラスノエンドウの赤い花が、豊かな陽射しを受けている。伸びだした草の中に、セイヨウタンポポの黄がひときわ鮮やかに目立つ。みんな外国からやって来た草なのに、すっかり日本の顔になっている。

ESSAY		3
共水連情報	「共済基幹職員養成研修会」受講者募集のお知らせ	
特 集	水産ぎょうせい	4
水試ノート	小さな命が海と漁業を守る話	5
インフォメーション		6
TOPICS	第21回全国婦人水産業従事者グループ活動実績発表大会 室津漁協婦人部 水産庁長官賞受賞	7
漁海況情報		8
海区漁業調整だより		
栽培漁業センターです		9
普及員だより	海の幸あわじ パートIIができあがりました!!	
旬の美味しい話	カワハギのグラタン	10
兵庫JCC通信	生・消団結で安全性確保 食と農を考えるセミナー「広報・通信員研修会」開催 ～読まれる紙面づくりのために	
こちら海ですロケだより	春つげるイカナゴの新子 飾磨郡家島町坊勢より	

恐竜はなぜ滅亡したか

◆恐竜が滅亡した原因は「便秘」のせいだという説がある。恐竜たちの時代、シダ植物も全盛を極めており、そのシダ類が彼らには下剤の役目をしてきた。それが昆虫の出現で虫媒花植物が増え、徐々にシダ類が少なくなってきた。恐竜は保険薬を失い、便秘に苦しみつづ減り去ったというのである。

◆『食べて出す』のは、すべての動物に共通の基本的生理である。便は有毒物質を多く含み、中には発ガン性の毒物もあるという。便

秘した場合は、それが腸壁から吸収されて全身を駆け巡るのである。肝臓の解毒も間に合わず、体調が崩れて当然のことと言える。排泄行為を軽く考えればなるまい。

◆快食/快眠/快便の三拍子が揃ってこそ、快い生活リズムが生まれ、仕事も快調に進むのである。快食は「マナイタニアサノキリ(豆菜芋卵肉脂魚海苔キャベツりんご)」だ。一日にこれだけ摂れば満点である。食事を多くするのは快便の効果が大きく、消化の良いものは腸を怠げさせ便秘を助長する。

◆「眠れない」と嘆く人はかなり

多い。いちばん進んだ文明病である。イヌなら、五日も眠らせないでいると死んでしまうが、人間は必ず眠りこむから命には別状ない。余り深刻ぶらず、夜長を娛しむ余裕が欲しい。寝返りできる広さと、ホド良い堅さの布団が快眠の条件である。枕は高くない方が安眠できる。快い目覚めを得るために、静かな環境づくりも大切な要素となる。

◆さア、がっちり食べて、ゆつたりと眠り、しっかり排泄をして、恐竜の前轍を踏まないように頑張らしましょう。(遊方子)

今月の表紙

フォトギャラリー



表紙写真
星尾 国弘さん
〈県漁青連会長〉

フォト歳時記
白亜の名城(姫路にて)
爛漫と咲いたサクラの中に、ひととき白く名城が浮かび立つ。人は集い花を愛で、芳醇な酒に春を歌う。花見る人は花まみれ、小さな歪にもひとひらの花。高樓の宴は今たけなわ。
豪族の築いた姫山の砦が、幾星霜の時を経てシラサギの城となり、つばさ高くひろげ、世界の文化遺産へ昇華した。
春の陽は塗り込めの白壁に踊り、枯葉色の庭もミドリに萌え始めた。堀割りの水鳥もどかに鳴きかわし、豊かな刻が過ぎて往く。

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

コメという字

兵庫県漁業共済組合
専務理事 坂井 登

昨年来、新聞テレビにコメのことが出なかった日は、一日もなかったような気がする。
行きつけの飲み屋でも、お客それぞれママさんまで身をのり出しカンカンガクガクの食糧政策論を展開、さながら一億総米評論家の観がする昨今である。

それはさておき、八十八回も人の手をかけるからコメのことを米と書くと言われている。何か有難い気分になっていた。

だが、漢字博士で知られる藤堂明保著「漢字の起源」(以前何気なく古本屋で買ったこれが以外と面白くてタ



「漢字の起源」より

メになる本なのです)によると、きわめて即物的な象形文字で、禾(イネ)の十字の四方に米粒が散った形。それが米だとなり、「ナインダ」と思った。

十年ほど前、生活改善の研修会で(従って殆ど女性)これも女性の講師先生が、女性の力を強調するあまり「努力の努の字を解剖すると女の又に力ありと申しまして……」ポロリとおっしゃったとき会場がざわめいた。

講演の内容はすべて忘れたが、このときのみようにワイセツ感を帯びた語調は今も覚えている。

これも藤堂先生の説では、努は奴と力から成り「又」は右手を描いた象形文字(図参照・因みに甲骨文字は亀甲や獣骨に刻んだ約三千五百年前の象形文字、金文は青銅器に刻んだ約三千年前の文字)に女が結合してねばり強い女奴隷を表す。つまり努はねばり強く力を入れる意であるという。「女の又に力」もあながち間違いではなさそうだ。

女という字は体をくねらせた女性を

描いた象形文字(図)その胸に二つの点を加えると母となるそう。二つの点はもちろん乳を表している。

「勉」も女性と密接な関係がある。勉から力を除くと免になるが、これが図のとおり女性がしゃがんで股を開き、これが分娩の姿だと藤堂先生は説く。

つまり免とは「狭き門」を通り非常に無理をする動作で、その激しい力み方を「勉」というのであるそう。勉強が苦しいわけだ。

もっとも、韓国は漢字文化圏であるが、勉強という字は使わない。勉強を意味する言葉は「工夫」である。ついでに紹介すると韓国で「人事」とは挨拶のことだ。男便は夫、便紙は書簡、登記は書留、三寸は叔父、浮気はなんどと手足のむくみのことである。漢字の気安さから日本流に判断すると、とんでもない誤りを犯しかねない。

魚の名前について調べたが、日本と中国では、鯨以外は同じ文字でも全く違う種類を指し、それに日本の魚への字は殆どが日本で作られた国字のようなので、これはせんさくを諦めた。

ともあれ、いかに国産米指向が強いかが証明された平成の米騒動であった。コメはやはりお百姓さんが大変な手間をかける米であるとする方が正解なのかも知れない。



共水連情報

「共済基幹職員養成研修会」受講者募集のお知らせ

共水連では、「共済基幹職員養成研修会」を開催し、次の通りの内容で第9・10期の受講者を募集します。

この研修会は、元受組合における共済担当部門職員を対象とし、全国規模で受講者を募集の上、8日間の合宿による集合研修を行うものです。県下の組合からの積極的な参加をお願いいたします。

1. 研修の目的

- (1)共済事業における専門的知識・技能の習得
- (2)事業推進における中心的役割を果

たすとともに、組合員の共済相談に的確に応え、良質なサービスの提供ができる人材の養成

(3)全国からの参加者との交流による情報交換と相互啓発

2. 受講資格者

- (1)共済担当部門の管理職およびそれに準ずる立場にある者
- ……原則として共済業務歴1年

以上の者

- (2)共済担当部門の業務担当者
- ……共済業務歴が通算して3年

以上の者

3. 研修科目

- 共済の理念、○共済数理、○危険選択、○共済税務、○共済実務、○普及推進 等

研修期間、定員および研修所

期	期 間	定 員	研 修 所
第9期	6月3日(金)から6月10日(金)まで	9期、10期とも25名で、1クラス編成	みのたにグリーンスポーツホテル(船員保険総合福祉センター)
第10期	11月4日(金)から11月11日(金)まで		

特集

水産ぎょうせい

今回は振興係を紹介します。
スタッフは安田課長補佐兼係長以下、
岡村主査、眞鍋の三人です。

振興係は、漁港課の中でも、他の係と
すこし違った雰囲気こそはかたなく感
じさせてくれる、高尚な係のうちの一つ
です。実態を知っている人からは、漁港
課の盲腸などと言う声がありますがたくも、
拝聴することがあります……。

さて、話を戻して、振興係の業務内容
の説明をしましょう。

振興係は、漁村の施設整備を業務とし、
主に、沿構事業と流通事業の二つの事業
を実施しています。いずれも漁業関連施
設整備を中心とした事業ですが、目的・
利用範囲の関係で異なる扱いをしていま
す。

沿構事業

沿構事業については、ご存知の方も多
いと思います。兵庫県では、昭和三十六
年から実施している事業で、一次沿構、
二次沿構、新沿構(前期対策)、新沿構
(後期対策)といった四回の制度改編に合
わせて、長期計画を策定し事業を実施し
てきました。

今年度から、新たに「沿岸漁業活性化
構造改善事業」としてスタートし、平成
五年度に策定された長期計画に基づき、

事業を実施することとなっています。

〈施策整備〉

沿構事業では、漁業者の皆さんが、日々
の漁業活動の中で使われている水産物荷
さばき所、製氷貯氷施設、漁具倉庫等の
生産活動に直結する施設をはじめ、各地
域で取り組まれている栽培漁業、なかで
も幼稚仔の受入場所となる中間育成施設
また、地域コミュニティの中核となる漁
村広場、漁村センター等、こういった漁
協を中心とした施設の整備を行います。
沿構事業は、これら陸上に整備するいわ
ば上屋ものばかりが目につきますが、唯
一、海の中に設置するものとして、築い
そがあります。築いそは、自然石やコン
クリートブロックを海中に設置する漁場
づくりの一つですが、対象とする魚種が
アワビやサザエ、ナマコなどの定着性動
物であり、沿構事業で行われる魚類に対
象とした並型魚礁等とは、この点で異なっ
ています。また、現在、各地で積極的に
取り組まれている資源管理型漁業の推進
と密接に関連した事業であることも申し
添えます。

沿構事業は、補助事業ですから、これ
ら施設整備にあたっては、整備をおこな
う必要性が十分にあること、整備後の漁
業活動にとって効果が得られること、整

備後の十分な管理運営を行うことが要求
されます。

〈融 資〉

沿構事業には、金融面から構造改善を
推進することを目的とし、沿岸漁業を営
む個人・法人等を対象に低利の資金貸付
を行う「単独融資事業」があります。融
資対象は、二十トン未満漁船の建造、改
造、漁具の購入のほか、ノリ全自動乾燥
機などの海面養殖施設の整備となってい
ます。融資条件としては、利率三・五％
(固定)、償還期限十五年以内、融資限度
が個人三千万・法人六千万または事業費
の八十％以内となっていますので、ご利
用ください。

平成六年度以後の長期計画では、国の
予算の枠取りが厳しく、各市町から要望
を受けた施設のうち、計画に掲げられて
ないものもありますが、その分、十分吟
味された計画となっています。今後の実
施にあたっては、漁業者の皆さんや市町
の水産担当の方々と連絡を密にして進め
ていく予定にしておりますので、ご協力
をお願いします。

流通事業

本県で従来から実施してきた流通事業
は、二つに分けることができます。



それは、地域指定を受け、長期計画に
基づいて事業を実施する「水産物流通加
工活性化総合整備事業」と、単年度事業
のため、長期計画を策定する必要のない
「沿岸地域流通加工機能強化対策事業」
ですが、整備できる施設は、両者ともほ
ぼ同じ内容となっています。

沿構事業と比較して大きく違う点は、
流通事業の名称に示されるとおり、漁獲
物出荷に要する荷さばき施設、製氷・貯
氷施設、冷蔵施設といった一連の施設整
備にウエイトを置き、地域流通の拠点化
を目指すところにあります。また、加工
原魚等の保管施設から加工排水の処理施
設まで、一連の水産加工施設の整備も守
備範囲としています。

こういった事業ですので、事業費等も
大きな額を要求することができます。た
だし、実施にあたっては、地域指定を受
ける必要があります。その単位は市町程度で、
単協レベルの要求では国が採択してくれ
ないといった問題も一部にあります。い
わば地域全体でより効果的な生産体制が
図れることを要求していますので、これ
らの点を考慮して計画を進められること
が大切です。計画策定にあたっては、振
興係ほか各(農林)水産事務所にご相談
ください。

振興係の業務のうち、普段説明できな
いところやポイントを簡単に記しました。
限られた紙面の中、説明不足の点が多々
ありますが、少しでも理解して頂けたら
と振興係一同願っております。今後の事
業実施において、水産業の発展のため、
可能な限り努力していきますので、ご理
解とご協力のほどよろしく願います。

小さな命が

海と漁業を守る話

NOTE 水試

仕事の関係で時々底曳漁船に乗せていただくことがあります。網が引き上げられてくる時、一体何がとれるのかわくわくするのは私だけではないでしょう。でっかい魚がデッキを飛び跳ねたりするのは、実に気持ちの良いものです。さて網が上がった後、デッキの上では選別作業が始まるわけですが、海中から船上に引き上げられるものを図に分類してみました。まずなにはともあれ商品価値のあ

るものかないものに分けられます。このうち商品価値のないものは生物と非生物に分類され、生物はさらに潜在的に経済価値をもつ小型の魚と、ヒトデや雑ガニのようにまったくお金にならない生き物に分類されます。このまったくお金にならない生き物は、漁業にとって一体どういう意味があるのでしょうか。これが今回のテーマです。

最近「生態系」という言葉をよく耳にします。教科書を開くと「生態系とは生物群衆とそれをとりまく非生物環境とをひとつのまとまりとしてとらえたもの」と定義されています。難しい用語ですが、海の中では窒素や燐などの物質が植物に取り込まれ、これが動物プランクトンから小型の魚、さらに大型の魚へと姿を変え、これらが死ぬと微生物によって分解され、再び生物に取り込まれてゆく、自然界の複雑かつ精妙な物質循環システムのことです。高価なタイやヒラメも、無価値なヒトデや雑ガニとともに海の生態系のメンバーであり、普段は影の薄い小さな生き物も実は海の中で大きな役割を果たしているのです。これらは魚の餌となつて漁業資源を支えるとともに、あるものは水中に漂う汚濁物質をこし取ったり、またあるものは海底の腐敗した物質をなめとったりして体内に取り込み、環

境を浄化しています。海の自浄作用はこれら小さな生き物の生活によって営まれているのです。しかしこれらの生き物が船上に引き上げられ、死んで海中に投棄されたたん、死骸となつて分解され酸素を消費し、生きていた時とは逆に汚染物質と化してゆきます。投棄された後生命体として生き続けるのと死骸に変わり果てるのでは、環境や漁業にとって上下大きな違いがあります。捨て牌いかなで満貫を上がるか振り込むかくらいの差があります。特に夏は赤潮や貧酸素水などによる漁業被害の起こりやすい季節ですが、炎天下の漁船のデッキは小さな生き物にとつては鉄板焼に等しく、ほとんどのが死骸となつて大量に投棄され、海底はますます酸素の乏しい死の海へと変貌してゆきます。生き物はできるだけ

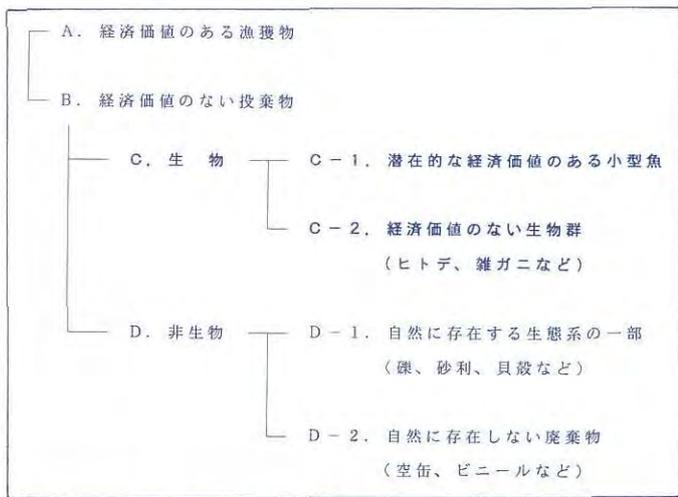


図 漁網に入網するものを分類してみれば

生きたまま海に戻すことは、環境を守り漁業を支えるためにとても大切なことです。

それでは投棄物を生きたまま海に戻すにはどうすればよいでしょうか。ひとつの提案として、デッキに海水の循環する浅いプールのような装置を作り、船上に引き上げた網をこのプールにあげてこの中で選別する、そして残った投棄物は海水とともに速やかに海に戻すというのはどうでしょうか。これによって魚の鮮度が良くなるとともに、無益な殺生を少なくすることができるようになります。問題は漁船の改造に要するコストですが、生態系の保全と漁業の振興に役立つのであれば、資源管理対策事業として検討しても良いのではないのでしょうか。

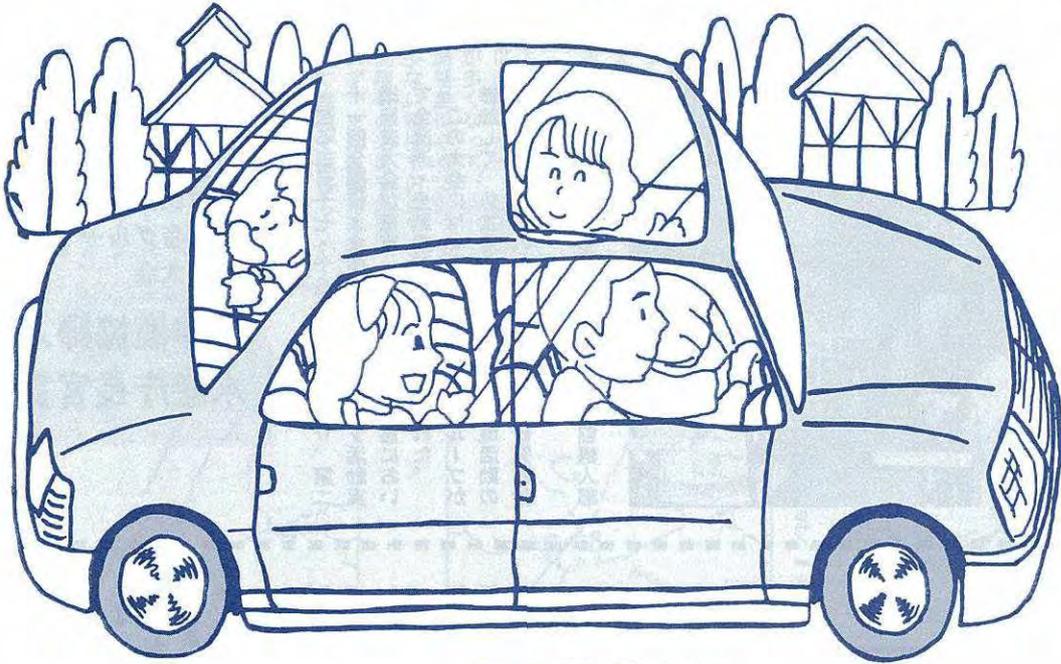
春の訪れとともにプロ野球の開幕が待ち遠しい季節となりました。タイやヒラメが落合や清原とすれば、小型の投棄魚は二軍の若手選手、お金にならない小さな生き物たちはさしずめグラブキーパー、トレーナー、はたまた応援団といったところでしょうか。一握りの有力選手の補強に血道をあげる球団は、若手の育成に力を入れファンを大切にしている球団にいつの日か必ず敗れていくことでしょうか。名門阪神タイガースもかつて内紛が絶えず若手の育たない時期もありましたが、最近中村監督のこれまでの辛抱強い努力が徐々に花開きつつあるようです。私達もタイやヒラメにだけ目を奪われるのではなく、辛抱強く若手の魚を育成し、これらを支える小さな生き物をも大切に育みたいものです。

(資源部 島本信夫)

インフォメーション

自動車税についてのお願い
自動車税の納期限は
5月31日です。

納税はお近くの銀行・郵便局・信漁連・漁協（一部除く）などの金融機関、
または財務事務所で5月31日までにお忘れなく！



兵庫県・財務事務所

自動車税についてのお願い

自動車税の納期限は
5月31日です。

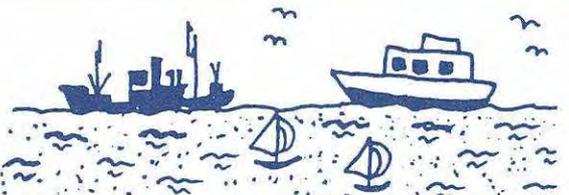
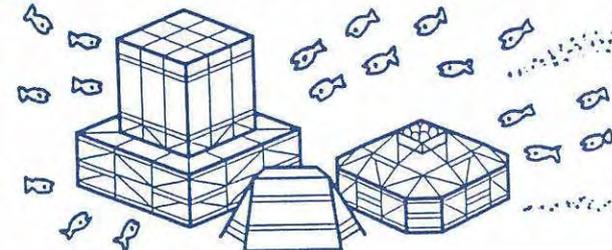
納税はお近くの銀行・郵便局・信漁連・漁協（一部除く）などの金融機関、または財務事務所
で5月31日までにお忘れなく！

—兵庫県・財務事務所—

躍動する海

活動する

神鋼^{鋼製}魚礁



神戸製鋼グループの魚礁メーカー

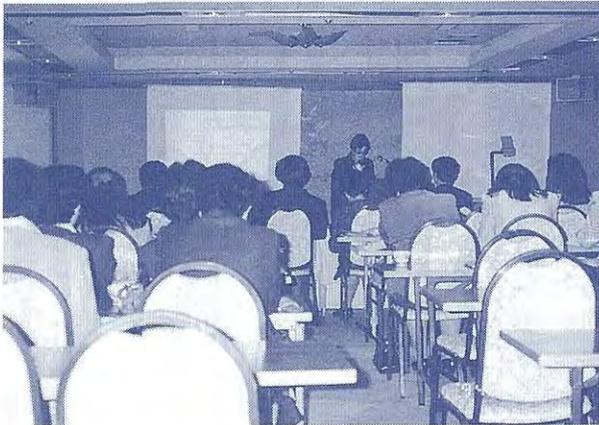
神鋼^{鋼製}魚礁^{株式}工業^{会社}

本社 〒660 兵庫県尼崎市丸島町46番地

TEL (06)418-3797 FAX (06)418-2423

TOPICS

発表する西村さん



去る二月十七・十八の両日にわたり、第二十一回全国婦人水産業従事者グループ活動実績発表大会が東京・晴海のホテル浦島において全漁連・全漁婦連の主催で開催された。この大会には、全国から二十六グループが参加して、魚食普及・漁家生活・地域活動の三分科会に分かれて活動実績発表と研究討論が行われた。本県の代表として参加した室津漁協婦人部

第21回全国婦人水産業従事者グループ活動実績発表大会

室津漁協婦人部
水産庁長官賞受賞

(発表者)小嶋良子さんは、第二分科会(漁家生活)で「手を携えて地域で育む室津っ子(魚食普及活動からふるさとバイキング給食を実現して)」を発表し、見事水産庁長官賞に選ばれた。その概要を紹介すると、同婦人部は、漁協、町役場、小学校、県の普及所等と協力して、小学生を対象に漁業体験学習(小学生九十名が十三隻の漁船に分乗し底曳網漁業を体験)や親子食体験学習(小学生にシタビラメを使った魚料理の実習と御津町でとれる農水産物を中心にふるさとバイキング給食を実施)を行い、未来の漁村の担い手となる子供たちを地域の方々と一緒に育て育んでいき、地場産業である「漁業」に理解と親しみを深めてもらおうと取り組んだ。このように地元と一体となった同婦人部の取り組みは、広く地域社会に貢献し、漁家生活の向上につながるものであり、今後の活動が楽しみである。

表彰式の様子



料金が断然安い!



通話料金は
船舶電話の
約 1/3

船に/車に/携帯に!
マリネットフォン
Maya



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。

漁海況情報

兵庫県立水産試験場

海況

概況 播磨灘全域で高水温、低塩分傾向が続いている。十五地点平均水温は、表、中、底層とも八・九℃であり、観測場所による差も小さい。塩分は、かなり回復しているものの、以前として平年値を〇・五下回っている。先月から引き続き灘全域に小型珪藻類が発生しており、栄養塩濃度の減少が著しいが、大型珪藻の出現数はかなり少なくなった。

水温 北部沿岸を除く播磨灘十五地点10m層水温平均値は八・九℃であり、最近二十年間の平均値を〇・七℃上回っている。透明度 播磨灘全域で先月に引き続き低い値を示しており、十五地点平均値で六・〇mと平均値を一・六m下回っている。

プランクトン 先月に引き続き播磨灘北部沿岸を中心に小型珪藻のスケルトネマヤキートセロスが発生している。一方大型珪藻コシノテイスカスの出現数は減少し、北部沿岸では海水一あたり約百細胞、その他の十五地点では表、中層で約二十五細胞、底層で約四十細胞程度となっている。

栄養塩 植物プランクトンの取り込み等により、家島群島を中心として播磨灘全域で減少している。表、中、底層とも窒素およびリンは平年を下回る値となっている。珪酸は表層で三・八mg/lと最近二十年間の平均値(二・六mg/l)を上回っているものの、先月に比べ半減して

いる。なお古川河口域では窒素および珪酸量が極端に高くなっている。

漁況

小型底曳網 明石海峡周辺の漁場では、イイダコ、アイナメ、マコガレイ、メイタガレイなどが主に漁獲されている。先月まで多獲されていたイイダコの漁獲が減少した。紀伊水道では、ウマズラハギの漁獲が多い。一本釣・曳縄釣 明石海峡及びその周辺海域では、アイナメ、スズキ、メバル、カサゴなどが主に漁獲されている。一方、紀伊水道ではマダイ、マアジ、メバルなどが主に漁獲されている。好漁であったマアジの漁獲が減少した。

船曳網 イカナゴしんこ漁は、イカナゴのサイズが大きくなり加工用サイズの漁獲は減少したが、餌用の漁獲が多くなっている。全体の漁獲量は平年に比べてやや少ない模様であるが、時間制限等の効果で漁獲は途切れず、また単価も平年に比べて高値で推移している。

しらす漁況予測 南海海区水産研究所の取りまとめた結果によると、今後南海海域の黒潮は全般的に、やや離岸傾向で経過する見込み。外海のカタクチイワシ資源は一九八六年を底として一九九〇年以降は資源の増加が認められている。平成六年度上半期の漁獲は前年をやや上回ると予想される。

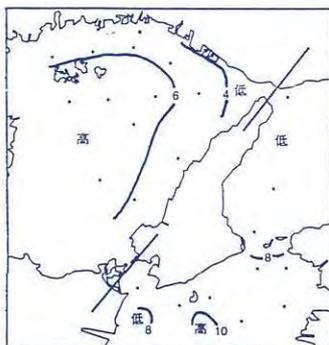
水温(表層水、℃)



窒素濃度(表層水、mg/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六年2月14日調査分)

海区漁業調整委員会だより

三月二日

第二三回兵庫県瀬戸内海海区漁業調整委員会を兵庫県民会館で開催

一、兵庫県瀬戸内海海区における区画漁業(魚類養殖)の免許について(答申)

魚類養殖業の区画漁業権一斉代替えにより、免許申請のあった小割養殖二件、仕切養殖二件につき、諮問の通り免許して支障ないと答申することに決定。

二、平成六年度播磨灘および小豆島北部海域における網口開口板及び戦車マンガ漁業操業協定について

岡山、香川、兵庫県瀬戸内海の三海区漁業調整委員会における毎年度の操業協定につき、平成六年度も前年とおりの内容で、協定更新をすることに決定。

三、第三四回岡山・兵庫県瀬戸内海連合海区漁業調整委員会の結果について

三月一日に神戸市で開催し、前年度と同一内容で入会協定を決めたこと、当日の意見状況を報告し承される。

四、姫路地区小型機船底びき網漁業の操業期間延長要望について

姫路市漁民組合連合会長及び同市小型機船底びき網漁業同業会長から要望書の提出があった。今回は要望を聞き置き、今後の状況により検討することになった。

五、その他

四月八日の但馬の祭典オープニングセレモニーへの参加、次回開催日を四月十九日に決める。

三月十七日

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、小型いかつり漁業の取扱に関する今後の見直しについて(協議)

「県外船の取扱」および「光力規制等の操業秩序維持」に関し、平成七年漁期以降の取扱方針改定に向けて具体策を協議。特に、今回は県外船に係る現状と問題点、課題等を再整理すると共に、全般にわたる今後の見直し策について協議。

その結果、次回から課題の細目ごとに具体策の素案を作成の上、それを基に更に検討を進め、本年十一月までに改定案の結論を出すことになった。

二、小型いかつり漁業の取扱方針の一部改正について(報告)

前回の委員会で諮問および答申が行われた許認可取扱方針の一部改正につき、去る三月十日付けで施行された旨、県から委員会へ通知があったので、その内容等について報告、確認がなされた。

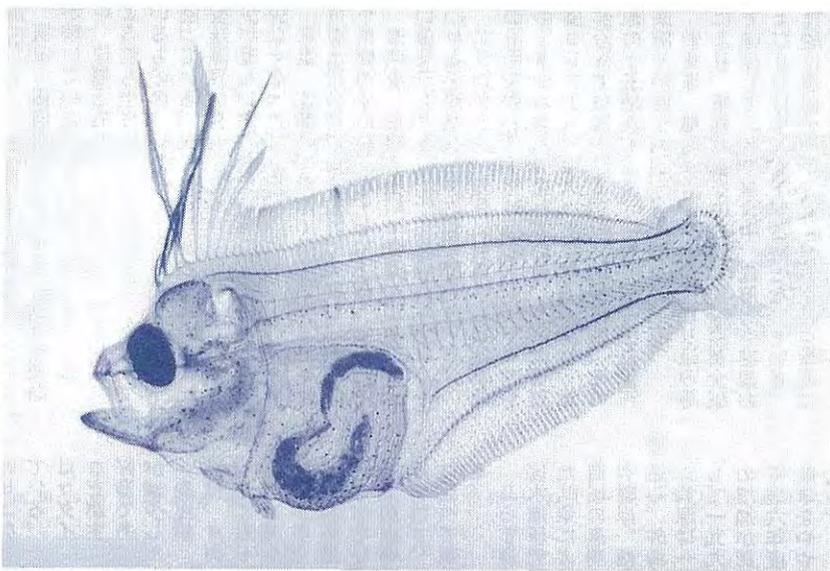
三、島根県いか釣漁業の平成六年度許認可取扱方針等について(報告・協議)

平成六年漁期の「隠岐海区における三ノ十トン船に係る委員会承認漁業の申請手続」ならびに「島根県海面における五ノ三十トン県外船に係る小型いか釣漁業許認可取扱方針」について報告がなされると共に、本県における県外船取扱との相違点を確認し、第一議案との関係事項を協議。



栽培漁業センターです

67



ふ化後25日目のヒラメ稚魚(全長11mm)

暖かかったり寒かったりしながらも、栽培漁業センター前庭の桜のつぼみが大きくなり、季節がゆっくり春に向かって動いているようです。県栽培漁業センターでは平成五年度最後の事業である、マコガレイ種苗生産を行っているところですが、マコガレイの種苗生産は十二月末に採卵を行い、年が明けての一月月上旬に飼育を開始、そして二カ月後の三月上旬に配布を行うのが例年のパターンです。しかし、今年は一月六日に五十万尾のふ化仔魚を収容して飼育を開始した一回次飼育で、二月中旬よりへい死が続き三月二日の配布を目前に残念ながら排水しました。そのため現在は、一月中旬に採卵し待機させていた予備軍約五十万尾を第二回次飼育に充当し、がんばっております。最近マコガレイは西播や淡路西浦から、配布の強い要望があるようですが、マコガレイ仔魚は、三月二日現在全長約十二ミリの大きさとなり、このまま順調にいけば、遅ればせながら三月下旬には

全長二十ミリのマコガレイ稚魚、十五万尾を配布できる見込みです。また、屋内のヒラメ親魚水槽では二月下旬より産卵が始まりました。ヒラメは多回産卵のため産卵初期は卵質も悪く、産卵量も一日当たり三十万粒程とそれほど多くありませんが、現在は日毎に産卵量が増え卵質も良くなってきています。そして、マコガレイの目処がついた三月中旬には屋内の五十トン水槽に卵を収容し飼育を開始する予定です。

ところで、昨年四月に淡路島にオープンした津名事業場では、アカガイ・アワビに続いてヒラメの種苗生産試験を行っています。ヒラメの卵は今年の二月上旬に養殖業者から譲り受けました。そして、屋内の十トン水槽に十六万粒の浮上卵を収容して飼育を開始しました。一カ月後の現在では、全長十ミリの仔魚が約十萬尾います。この後、二十日もすれば変態が完了し着底生活に移行します。

(兵裁協 檉 秀隆)

普及員だより

「海の幸あわじパートIIが

できあがりしました!!」

淡路地区漁協婦人部の知恵とパワー

淡路地区漁協婦人部では魚食普及の一環として、アイデア料理コンクールを開催し料理集を発刊しています。第二刊目の発刊を目指して、平成五年四月から料理集編集委員会を結成し、一年間に渡って会議を重ね、三月十七日に完成しました。委員に選ばれたのは、婦人部の中でも特に料理好きとあって、毎回の会議も活気にあふれ、山国育ちの私にとって漁家の女性パワーと知恵に学ばされることばかりでした。編集の合間にも、魚食普及と料理集のPRをしようと、一月十五日に行われた淡路農林水産祭で、友愛号による試食会を行いました。また三月十七日には、料理集の発刊を記念し淡路女性団体のリーダーや、各市町にも声をかけ試食会を盛大に行いました。出来上がった料理集「海の幸あわじパートII」を開いてみると、編集委員会で生き生きとしたみなさんの顔と、淡路でくらす漁家女性の知恵とパワーを感じます。この料理集がたくさんの方に活用され、魚食普及につながるようお願いいたします。

北淡路農業改良普及所

渡辺 郁子



◆材料◆ (4人分)

ハゲ(中).....4匹
 玉ねぎ.....大1個
 塩、パン粉 } 各少々
 パセリのみじん切り }
 チリメンジャコ

人参.....中1本
 牛乳.....400cc
 小麦粉.....大さじ4
 とろけるチーズ.....100g
 バター.....大さじ3
 サラダ油.....大さじ3

◆作り方◆

- ①ハゲは、皮をむいてうすく小麦粉をまぶし、サラダ油をひいたフライパンで両面を焼いて身をほぐしておく。(骨をはずすだけでよい。)
- ②玉ねぎはうす切り、人参は5cm角ぐらいに切り、サラダ油で炒めて火が通ったらバターを入れて小麦粉を加えて炒める。
- ③②に牛乳を少しずつ加えて、トロミが出るまで少し煮る。煮えたら塩、こしょうをして味をととのえる。(ホワイトソース)
- ④グラタン皿にバターをぬり、③の1皿分の半量のソースをしいて①のハゲの身を並べる。その上にチリメンジャコを少しふりかけ残りの半量のソースをかける。
- ⑤④にとろけるチーズをのせて、その上にパン粉をふりかけ、200℃のオーブで15分位焼く。焼いたらパセリのみじん切りを散らす。

●カワハギのグラタン●



アイデア料理 国本 桂子さん

旬の美味い話 ⑱

生協

兵庫JCC通信
 今、JA・生協では

JA

「広報・通信員研修会」開催
 ～読まれる紙面づくりのために

会員生協の広報紙の一層のレベルアップを目指すそうと「広報・通信員研修会」を三月二十三日、神戸タワーサイドホテルで開催し、講演と意見交換を行いました。

この研修会は、兵庫県生協連合会が主催して、この十年行われているもので、今回は「読まれる紙面づくり」をテーマに、神戸新聞生活部の横山郁助部長を講師にお迎えし、県内九生協から十三人の職員が参加しました。

午前中、神戸新聞生活部の横山部長から「取材と紙面づくり」と題して、記者としての心がまえや、取材のコツ、文章を書く時の留意点、写真をとる時の注意点、レイアウトの仕方、見出しのつけ方などについて講演いただきました。そのなかで、横山部長は、「物事へのおかしいな」と思うことが、ニュースのスタートです。それは、日ごろから多くの記事に目を通すなど、日々の蓄積がものをいいます。また、新聞社で

生・消団結で安全性確保
 食と農を考えるセミナー

JA兵庫中央会は三月十九日、県農業会館で「食と農を考えるセミナー」を開き、生産者・消費者約五百人が参加しました。

セミナーでは、JA兵庫中央会の西田一治会長が「JAグループは総自由化の中で、食料自給率を50%まで引き上げることを政府に訴えている。生産者と消費者が連携して、食と農をもっと接近



食料の安全性確保を訴えたセミナー

JA兵庫中央会は三月十九日、県農業会館で「食と農を考えるセミナー」を開き、生産者・消費者約五百人が参加しました。

させたい」とあいさつ。

続いて、農業にかかわりが深い俳優の渡辺文雄氏が「ふるさとめぐりで出会った日本の食と農」と題して講演。群馬県の特産コンニャクを「手押しコンニャク」として売り出し成功した例や、秋田県の稲作農家が十アール八俵どりを目標にする、うまい米づくりを紹介し、専門家の育成が必要だと強調しました。

渡辺氏には消費者が「闇僚が食べ比べをしているが、あれはポーズではないのか」と意見を出し、渡辺氏は「国はタイ産米が残ることを恐れているのではないかと指摘しました。

また、港湾労働組合の小川昭夫書記長は、輸入農産物の安全性について、農薬、葉づけ、異物混入など実例をあげて説明。安全で安定した食料確保を訴えました。

も特ダネを書きたいわけですが、特ダネとは、無理にねつ造することではなく、物事へのおかしいなをいち早く読者に伝えることだと思えます」と述べられました。

午後は、各生協の広報紙をもとに、良い点や良い点や良い点について、参加者同志で自由に意見交換を行い、また、横山部長からも助言を受けました。



●サンテレビの

こちら海です

姫路、妻鹿に次々と水揚げされるイカナゴの新子



イカナゴ漁の風景



かなぎチリメンの干し場
つまみ食い…リポーター

'94. 3月20日放送
(第860回)

ロケだより

春をつげるイカナゴの新子
～飾磨郡家島町坊勢より～

春の瀬戸内といえば、イカナゴの新子。この新子の佃煮はイカナゴのくぎ煮は、明石や神戸の海辺近くでは、昔から家々の炊き方や味があり、代々受け継がれてきた旬の味覚です。チョットしたコツが針のようにピンとした、かめばかむ程味のあるくぎ煮になります。くぎ煮の名も、その出来上がり形状からついたようです。これも今や兵庫県名物の一つ。この時期になると一家庭でも何十粒と煮て、土地を離れた嫁や息子、親戚に送ります。これが送る喜び、待つ楽しみにもなっています。今年も2月下旬解禁され、イカナゴの船びき漁の船がひしめきあっている感の播磨灘へ出かけました。御協力頂いたのは、播磨灘に浮かぶ家島群島の一つ、坊勢島の坊勢漁業協同組合。「こちら海です」としては十年振りの坊勢島です。坊勢島へは姫路港発十八時三十分の最終便の連絡船で、十九時二十分頃到着。十年前に比べ、島全体に家の灯がこぼれ、確かに家が増え、おぼろげで島全体が夜航行している客船のような感じなのです。この坊勢島の三つの港、奈座・長井・西の浦では漁業人口が減っており、漁船がひしめき合い、活気に溢れていました。漁協の組合員は約五百八十人。平均年齢が四十二才と若く、十代から三十代で半数近くを占めているのも活力の源となっているのでしょうか。戸数七百五十五戸の内四百六十五戸が漁家。同った坊勢小学校の四年二組三十人の内、漁師さんや海に関連した職業を持つ家が二十六人と、正しく海に生きる島なのです。島では、姫路港からの連絡船で海上五十分。港に車を置いてくる人も多く、便利さはかつての離島の暮らしとは隔世の感があります。今年のイカナゴ漁は形も揃い順調。そのイカナゴ漁に出漁する朝は、島の三つの港から出てゆ

く船のエンジン音がまるで島をつつむような壮観さで、取材船の前、横、後と漁場を目指す船団がいました。くぎ煮用に出荷されるイカナゴは、午前十時までに姫路、妻鹿の家島の配送センターに手船がピストンで運ばれたもので、網じまいの十二時頃に水揚げされたイカナゴは加工屋さん運ばれ、蓋上げや乾かして、かなぎチリめんにして出荷されます。兵庫県漁連では指導課が中心となって神戸・明石等で、くぎ煮教室を開催していましたが、好評に答え、昨年から姫路方面へもその教室を広げました。題して「失敗しない、イカナゴのくぎ煮」教室。一クラス四十人が限度。応募者全員にお答え出来ないのがつらいところとか…。この日も初めての人、おさらいのつもりで来られた人と様々。コツは①厚手で深目の鍋を準備する。(新鮮なイカナゴを準備するのが何より大切なのは勿論ですが)②酒は魚を柔らかくし、味醂は固くするので、イカナゴが小さい時は味醂を少し多目にし、酒を少量にするのが煮くずれしないコツ。③調味料がわき上がったイカナゴを入れ、手(この手がポイント)で静かにまぜて、イカナゴにまんべんなく行き渡らせます。④落とし蓋は必ず穴を開けたアルミホイル。そしてアツで煮上げます。リポーターも初挑戦。出来た坊勢漁協の上村組合長の採点も及第点。頭から全部食べられるイカナゴやシラスは栄養満点の小さな巨人。イカナゴづくしの春近しい坊勢島。ハテ、イカナゴを何匹食べたかという程の四日間でした。

最後に「皆さんどうも有難う。くぎ煮が出来るようになり、これで私もお嫁に行ける。」と、リポーターの面谷佐知の弁でした。