

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

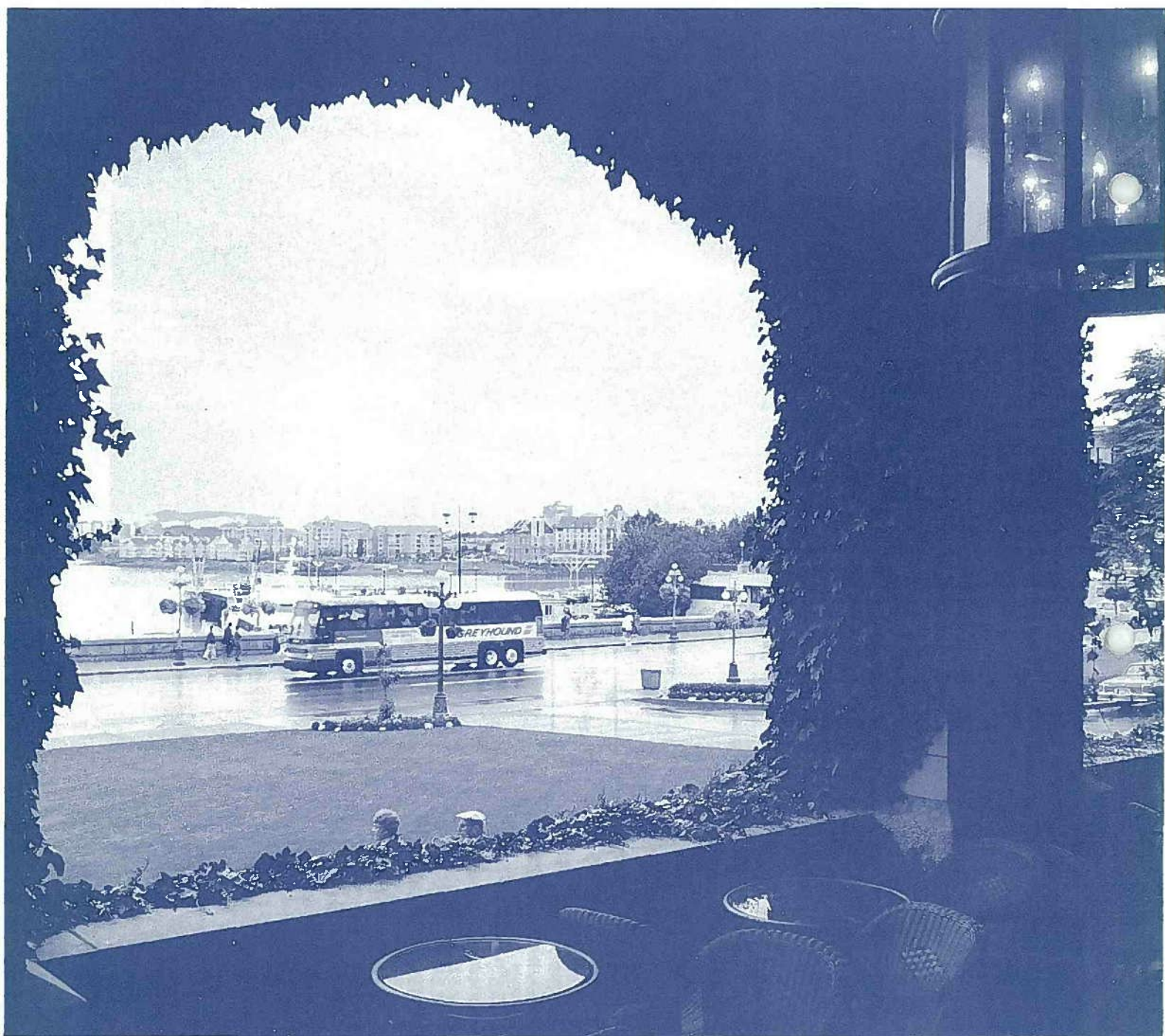
[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

鮎

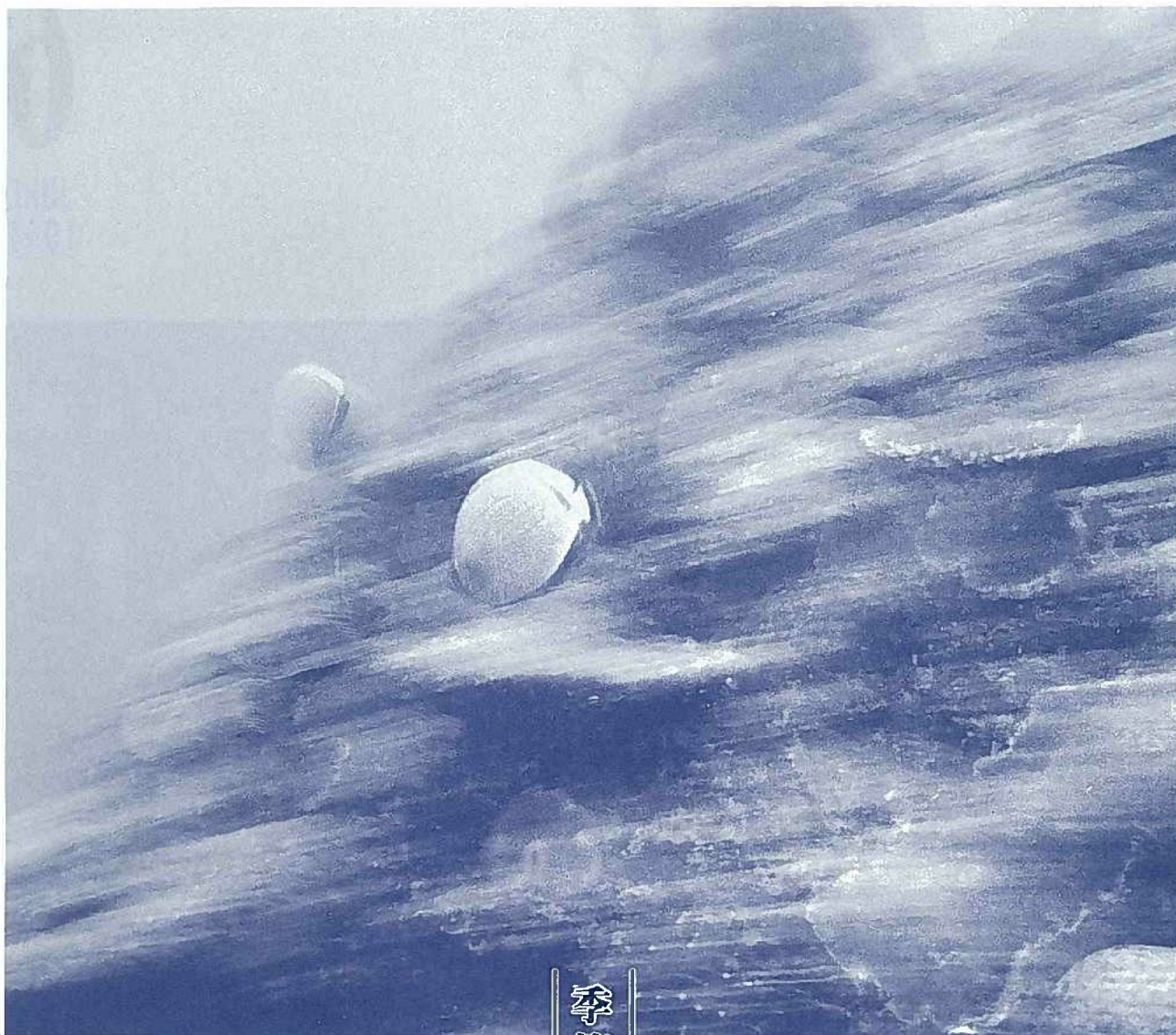
6

JUNE
1994



特集 原因者不明の
漁場油濁被害救済申請の手引き (その2)

No.452



季節の香

かおり

【チョウチョウオ】

水中の景観は陸上では想像できない美しさである。豊かなサンゴ礁に取巻かれた宮古島は真夏の趣きだった。岸边近く凹凸の激しい海底が続き、そこでは夥しい生き物の壮大なドラマが演じられる。限りなく透明なブルーの中で、サカナ達の表情は実にイキイキとしている。

静かな潮の流れは海の中の風である。その風に乗ってチョウチョウオが目の前を過る。黄の地色に青の縦縞がくつきりと鮮やかだった。二匹連れで泳ぐサカナは多いが、釣り合いの取れた仲の良さは傍目にも羨ましい。

優雅に舞う踊り子のように、動きは身軽く素速い。テーブルサンゴを舞台に、南国のサカナたちのカラフルな衣装が翻り、華やかなグランドショーはいつ果てるともなく続く。

COLUMN

夏のサンマに冬トマト

◆季節に先駆ける野菜や魚介類を「走り」と称して、料亭では献立にて盛込んで高価な一品に仕立てた。旬に先立って賞味できることを喜び、誇りともしていたのである。ところが、近年は周年出回るものも多くなり、それらの旬が一体いつだったのか判らなくなってしまう。品質改良と貯蔵や輸送の技術向上で、四季を通じて店頭と並べられて消費者には便利になったが、そのために出盛りの旬が無くなり楽しみも消えた。夏のサン

マに冬のトマトはそうしたものの代表である。
◆胡瓜やトマトは、強烈な日向臭さに特徴があった。多くの人々がそれを毛嫌いするから品質に改良が加えられた。胡瓜は独特の香りを失い、歯触りはヤケに堅くなり、トマトは畑では赤くならず産地からの輸送途中で赤くなる。扱い易いと業者には評判が良いが、昔の味とはホド遠くなってしまう。年中出回っているから、食卓に並んでも嬉しさは半減する。
◆人は生きていく限り、一年に千余回の食をむさぼる。ただ胃袋へ

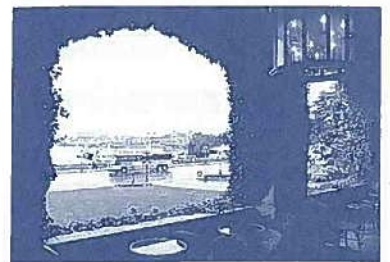
何かを放りこめば満足という人もいるが、同じ食べるならば旨いものを食べたい。幸いに先人は、無数の料理法を編み出してくれた。材料の組合せ/焼き方/煮方・調味料と色んな調理の仕方を見つけている。幾ら食べても四時間もすれば、消化されてしまい、また食事の快を味わうことになる。食は人生の大事なり。素材のもつ旨味を引出して旬にそれを頂く、そんな賢い消費者でありたい。井戸水に冷やしたトマトや西瓜の涼味が恋しいのである (遊方子)

拓水 JUNE CONTENTS

季節の香	2
チョウチョウウオ	
ESSAY	4
人生の友、酒 岡本 敏夫	
内海漁保情報	
生命保険的な人命損害、乗組船主保険	
特集	5
原因不明の漁場油濁被害救済申請の手引き その2	
水試ノート	8
なんだか香住が騒がしい...	
インフォメーション	9
育波油槽所が完成	
TOPICS	10
三団体合同通常総会開催	
漁海況情報	12
海区漁業調整だより	
栽培漁業センターです	13
普及員だより	
柴山港漁協婦人部の取り組みから	
旬の美味しい話	14
キスのベーコン巻き	
兵庫JCC通信	
JAオート神戸開店 第44回通常総会開催 ～生協の創始者の志に想いをはせて	
ものしり雑学	15
『コーヒー』	
こちら海ですロケだより	
～ハーブの庭から～海辺の香りの町 津名郡一宮町から	

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

雨がりの街で(カナタにて)
煙るように降っていた雨が上がり、空がやや明るくなった。壁いじめんにツタの這うシャレた店から街を眺めている。濡れた舗道に人影が動き、銀光バスが何台も通る。遠くて口笛の音がして小犬が駆け行く。雨をたっぷり含んだ芝生の緑がキラッと光った。
窓際で人の声がする。大仰な身振りのお喋りに、朗らかな笑い声が混じる。此処が異国の街で、回りは見知らぬ人ばかりなのになぜか懐かしく、旅先に一人で居るのを忘れていた。

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

「人生の友、酒」

兵庫県内海漁船保険組合
専務理事 岡本 敏夫

お酒ほど身分の階級、文化の高低等に関係なく、地球上の全人類に愛されているものはないでしょう。…と言えは、左党の言い分であって、「あんな氣遣い水、何が美味しくて喜んで飲み騒いでいるのか、その気が知れない」と、罵声が飛んできそうである。

反論するようで申し訳ないが、「本当にあんなに美味しい味を、一度も分からずに人生を終わる人を見ると、悲劇の何物でもなく哀れみを感じる」と、お互いに議論は尽きなく、並行線を辿ることでしょう。

私にとって酒は百薬の長である。正月、花見、お祭り等日常生活の語り等、イベントには絶対に必要である。

決して単なる逃避の武器でなく、本当に常日頃こよなく愛し、いとおし、喜びも悲しみも共に頷き合う、良き友であり、身も心も安らぎに導く慈悲なる母である。酒は私にとって、「人生最愛の伴侶である」と言っても過言ではない。

一般に人生の伴侶は愚妻をさすが、サラリーマン川柳にあるように、「耐えてきた そう言う妻に耐えてきた」と言うように、非常に気を使い、神経をすり減らすことを思えば、我が友「酒」は非常に素直である。決して裏切ることではなく忠実である。こういっても放言するものだから、愚妻から見ればアル中症候群の予備軍と思っているらしく、「週一回の休肝日を設けなさい」と鋭い注意事項を受けることになるが、すかさず「バカもの、毎日亭主が元気で働いている姿を見れば、アル中予備軍とは何事か」と叱り飛ばしているが、しかし一方、間違えと麻薬に近く、錯乱状態を作り出す作用はあるが、使い方・飲み方に十分注意すれば、酒を一途に恐れたり避難する必要もなく、健康生活の向上には最適な薬酒である。

私にとって酒との出会いは非常に早く、小学校に入る前後かと記憶している。生家は元来農家で、終戦後の経済情勢の立ち直っていない品不足時期でも、米だけはタラフク食べていたことから、酒のない時期には当然ドロクは大きな瓶壺で造っており、あるとき二階の物置で大きな壺が目にとまり、直感的に食べ物と悟り蓋を取り中を覗くと、おかゆ状のもので、甘く美味であったことの驚きは今も脳裏に焼き付

いている。日が経つことに辛くなり、酒との初めての出会いである。今と違って菓子類のない時代には盗み飲みして満喫したものである。

半ば公然と、また本格的な酒との出会いは十五才の正月。山間部の小さな集落では十五才で青年団に入るようになっており、一月二日入団披露を兼ねた新年会に、父兄同伴で「酒 蒲鉾 スルメ」を持参して団長の家で披露され、初めて酒肴を前にして飲んだ気分は、大人になったようで嬉しいものであった。しかし適量を知らない私は、先輩に進められるまま杯を重ね完全に酔い、兄貴一人に担がれて家に帰ったが、翌朝まで前後不覚であった。だが不思議に父は怒らず一言「血統だからしかたない」。それから正月、盆、お祭りには嗜む程度の酒は公認され、時には客の酌人に駆り出され青春時代を過ごしたが、飲み始めの速い遅いの賛否は別として、隠れての酒盛りより半ば公然と相對したことが、健全な酒として現在の健康な酒に繋がっているものと思う。

世の中に酒の良さを忘れ、いたずらに酒の悲劇のみを産み出し、人生の敗北者となる人達も少なくないが、私は酒の功徳を十分に生かし、公私共に日常生活を充実したものとして、今後とも毎晩不老長寿酒を飲み続けるであろう。これが私の健康の秘訣であり、本当に生かした酒の飲み方だと思っている。(終りにあたり一言釈明させていただきますが、私は決して大酒飲みではございません。又、酔っ払い等で人様に迷惑を掛けるような酒は大嫌いです。ただ酒と共に、人生を謳歌している一人であります。)

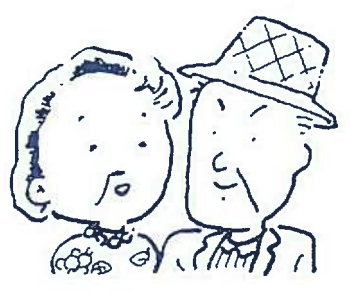
生命保険的な人命損害、乗組船主保険

内海漁保情報

昨年から、漁業従事中等に乗組員がローラーに巻き込まれたり、転落による死亡事故が相次いでいるが、これも漁業者の高齢化、又設備関係の質向上に対し、漁業者側の操作が不慣れであることも一因と考えられる。残された遺族の為にも、P I 保険の人命損害、乗組船主保険に加入されることをお勧めいたします。

〔一人当たり 保険金額 100万円 保険料1,650円(1日当り4.52円)
最高 保険金額 1,200万円 保険料198,800円(一日当り54.25円)〕

生保に加入出来ない高齢者にとっては、格安の保険料であり、又後遺障害14級まで等級に応じて、保険も支払うことが出来る。



特集

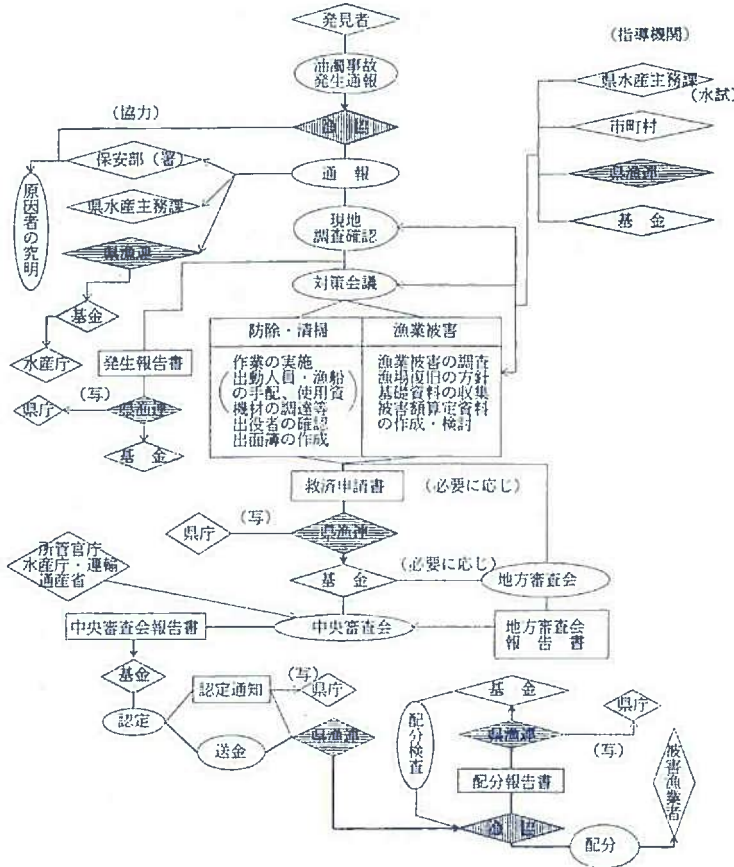
原因者不明の 漁場油濁被害救済申請の手引き(その2)

財団法人 漁場油濁被害救済基金

IV 救済金等の申請手続き

漁場油濁の事故が発生し、その原因者が判明しない場合には、救済金等の支給

については漁協等が申請者となって各県漁連を通じて油濁基金に対し申請手続きを行うこととなります。
油濁被害救済事業実施の流れを図式にすれば、次のようになります。



1 漁場油濁発生報告書

(第1報は電話又はFAXで)

原因者が判明しない油による漁場油濁が発生したときは、別紙様式第1の報告書により、速やかにこの基金に報告しなければならない。

(第3条第2項)

油濁事故が発生した場合には、漁協は油濁現場の状況をできるだけ正確に把握した上で、遅滞なく最寄りの海上保安部(署)、県漁連、県、市町村、その他の関係機関へ通報します。
当該油濁事故について、原因者の究明の努力にも拘らず、原因者が判明しない

別紙様式第1

漁場油濁発生報告書

財団法人 漁場油濁被害救済基金 平成 年 月 日

理事長 殿 住所 漁業協同組合

組合名 組合長

原因者不明の漁場油濁が発生したので、次のとおり報告します。

油濁発生日時	年 月 日 AM 時 分	発生場所		
漁場の状況				
関係機関への通報日時	年 月 日 時 分	海上保安部(署) 課		
対応内容				
推定原因 (該当事項に○を付す)	1. 船舶からの流出 2. 陸上施設からの流出 3. 不明			
漁業被害の有無	漁業種類	被害内容	被害漁業者数	予想被害金額
	有			
防除清掃の有無	実施予定年月日	従事予定人数	使用予定資材名	予想所要金額
	有			

上記について、事実と相違ないことを確認する。
平成 年 月 日 住所 県漁業協同組合連合会 会長



場合には、漁協は、救済申請に先立って油濁発生の概要を記入した「漁場油濁発生報告書」（別紙様式第1）を油濁基金へ提出する必要があります。

報告書は、事故発生後速やかに県漁連を経由して提出する必要がありますが、被害の状況によっては、油濁基金の役員又は専門家を現地へ派遣し、調査を実施したり、地方審査会を開催して現地調査や基礎資料の収集等を行う必要も生じるため（第4条）、油濁基金への第1報はできるだけ早く、電話又はFAX等により連絡して下さい。

なお、報告書には、油濁発生の場所が判る図面を添付して下さい。

2 漁場油濁被害救済申請書

（申請は漁場油濁被害事故発生後60日以内に）

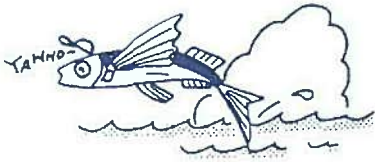
原因者が判明しない漁場油濁により漁業被害を受けた者並びに防除措置及び清掃事業を実施した者であつて、次の各号に掲げるものは、漁場油濁被害救済金（以下「救済金」という。）の支給又は防除措置若しくは清掃事業に要した費用（以下「防除費」という。）の支弁を受けようとするときは、この基金に対し、別紙様式第2の申請書を提出して申請しなければならない。

- (1) 漁業を営む個人又は法人（水産業協同組合を除く。）であつて、漁業協同組合の組合員資格を有するもの
- (2) 前号の者が構成する社団で法人格を持たないもの
- (3) 水産業協同組合

(1) 申請する者

原因者不明の油濁事故が発生した場合、救済金等の支給を申請する資格を有するものは、漁業被害を受けた者並びに防除・清掃事業を実施した者であつて、右記(1)から(3)のとおり規定されて

（第5条第1項）



おり、これ以外の者、例えば市町村等は申請者にはなれません。

通常の場合、申請者は、被害を受けた漁業者等が構成する漁協が被害漁業者等に代わつて申請者となり、県漁連を通じて油濁基金へ申請することになります。（第5条第2項）したがって漁協はこれらの業務に当たるに際し、組合員等からあらかじめ次のような委任状をとつておく等の対応が必要です。

委任状

漁業協同組合員 ほか 名は、組合長 を代理人と定め、 年 月 日に発生した原因者不明の油濁被害について、**漁場油濁被害救済基金**の行う漁業被害に係る救済金の支給並びに防除費の支弁に関する申請について一切の件を委任する。

平成 年 月 日

氏名	印	氏名	印

(2)

申請書類

救済金等の申請を行うに当たつて必要な書類は、次のとおりです。

1 申請書及び明細表

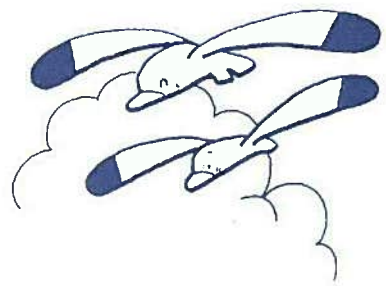
(1) 漁業被害の救済金の支給又は防除・清掃事業に要した経費の支弁を受けるための「漁場油濁被害救済申請書」（別紙様式第2）

(2) 漁業被害の状況等申請書の裏付けとなる「漁業被害明細表」又は、防除・清掃事業実施の状況及び要した資材等を記入した「防除・清掃事業明細表」

2 その他添付書類

(1) 被害漁業者の氏名及び金額等を記入した「被害漁業者名簿」の写し及び「作業従事者名簿」の写し

(2) 防除・清掃作業実施時に出動人員確認のために作成した「出動簿」の写し





- (7) その他参考資料
申請書及び明細表の写し等、関係証券類は、組合に保存しておくとともに、申請書類の作成に当たって基礎となった数字、資料、証券等は、確実に記録として残し、整理・保存しておく
- (6) 縮尺一／五〇、〇〇〇程度の出来るだけ精密な「油濁現場位置図」
- (5) 油濁の状況が判るような清掃作業の着手前、作業中、完了後に分けた浜ごとの「現場写真」
- (4) 「請求書」の写し
- (3) 防除・清掃作業に使用した「使用漁船名簿」の写し
- (2) 資機材を購入し又は賃借等した場合、「領収書」若しくは「請求書」の写し

別紙様式第2
漁場油濁被害救済申請書

財団法人 漁場油濁被害救済基金 平成 年 月 日
理事長 取 注 所
(申請人) 組合名 漁業協同組合
組合長 印

原因不明による漁場油濁被害が発生したため、漁業被害に係る救済金の支給並びに防除費の支弁について、次の通り申請します。
救済金 出
防除費 出

申請油濁被害状況と対応措置	油濁発生日時	年 月 日 AM 時 分	発生場所
	関係機関への通報及びその内容 海上保安部(警)の捜索状況		
被害状況	指定原因(次の該当事項に○印を付す) 1. 船舶からの流出 2. 陸上施設からの流出 3. 不明	指定理由	
	被害状況 対 漁 獲 値		
漁業被害等の内訳	漁業種別	被害内容(休漁、汚染、死亡、損傷等)	被害漁業者数 単位 数量又は日数 金額
	計		
防除清掃	防除費	資材費	その他
	計		

上記について、事実と相違ないことを確認する。
平成 年 月 日 注 所
代表者 印
会長 印

(注) 理事長の定める別紙資料(被害明細表)を併せて提出すること。

この手引きは、(財)漁場油濁被害救済基金が平成五年三月に発刊したもので、内容が漁業者の参考になる事項が多いので、同基金の承諾を得て本紙に連載しております。
次回は救済金等の認定などを紹介いたします。



必要があります。

(3) 申請書の提出
申請書の提出は、当該油濁事故の発生後六十日以内(天災その他やむを得ない理由がある場合には九十日)に行わなければならないことになっております。(第5条第3項)

提出期限が経過した申請書は、救済金等額の認定等がなされず、支給の対象とならないことがありますので、当該油濁事故が原因不明の被害であることが一応確認された時点で、できる限り速やかに提出してください。

申請期限が経過しても、漁場油濁が継続する等の場合には、その旨を明記した上で期限内の申請を行い、被害状況が確定した時点で訂正するようにしてください。

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

なんだが

香住が騒がしい……



春とは言えまだ肌寒い、四月八日(金)十一時から但馬栽培漁業センターの竣工式が地元選出の国会議員の出席を得て行われ、遅れていた但馬地域にもやっと栽培漁業が幕開けしました。ここで生産される予定の魚種はマダイ・ヒラメ・アワビ・サザエなど大量生産が可能な沿岸性の魚種ばかりですが、研究対象魚種としてはハタハタなど沖合漁業の対象魚種が計画されています。しかし、一大量生産が可能か」と書きましたが、他所でどんなにうまく行っている、例えば、気温や日射量の違い・水温や栄養塩の違いなどが、クロレラやワムシなど微小生物の繁殖に多大の影響を与え、中々予定通りにはいかないという方々の新しい施設の担当者から聞かされております。そのため、この但馬センターでも、但馬特有の冬場の天候を考慮し、二見のセンターにはないクロレラの濃縮装置を配備し、比較的天候の良い夏から秋にかけてクロレラを濃縮するために置くことも必要です。また、予算的な制限もあり、何もかも充実した完璧な施設というわけでもなく、栽培協会のベテラン職員でも苦労することと思われる。皆様の暖かい眼差しを期待しております。また、ハタハタに加え、水産試験場でも沖合漁業対象魚種のズワイガニやアカガレイの生産研究に鋭意取り組んでおり、将来は但馬特有の魚種を対象とした生産基地にしたいと考えております。

また、その翌日の四月九日(土)九時三

十分から但馬の祭典の一つである「但馬・海中公園展」が「自然のもつ魅力と尊厳をさぐる海中・海上探訪。海の味覚を満喫できるパーベキューガーデンやレストラン、かすみ朝市センター等但馬の海のもつ四季折々の魅力をお楽しみください。」というキャッチフレーズでにぎにぎしく始まりました。この但馬栽培センターの管理棟も各種の展示物や「ズワイガニ物語」のシアターなどを行う「海の館」として、海中公園展の中心のパビリオンとして祭典に参画しています。ぜひ皆様も一度センターの見学を兼ねて香住の祭典を見に来られませんか。



県漁連

育波油槽所が完成

施設の再編整備と拡充が急務

北淡路地域の漁業用燃油供給の拠点として建設が進められていた兵庫県漁連育波油槽所が去る三月完成。このほど現地で開所式が行われた。

この油槽所は、第八次漁港整備計画に基づき完成した育波漁港に建設されたもので、県漁連の施設として、貯油能力は最大。約二千六十㎡の敷地に地上タンク四基（七百五十ℓ）、地下タンク一基（三十ℓ）のほか、管理棟、屋内貯蔵庫、一般取扱所、消火ポンプ室などが整然と並ぶ。

この日の開所式には、県、地元町からの代表をはじめ、育波浦漁協役員や西浦水交会の組合長ら関係者約五十名が出席。漁業の繁栄と施設の安全を願い、神事、テープカット等を行い開所を祝った。県漁連の石油事業は、昭和二十五年に始まり、以来、漁業発展の歴史とともに、漁業用燃油の安定確保、供給という使命をこなして、順次、施設の整備を図り乍ら今日に至っている。しかし、近年、漁業構造の変化や石油需給環境が大きく変化してきたことに伴い、施設の再編整備

と拡充が急務となっており、新設、改造を含めて三油槽所の整備計画を進めており、今回、その一つが完成したもの。育波油槽所が開所したことで、淡路島内だけでなく内海地域全体の石油需給事情は、大幅に改善されることは確実となる。

県漁連では、「育波油槽所の建設にあたり、県漁港課、県洲本農林水産事務所、地元育波浦漁協の皆さんには、特段のご理解とご支援を頂いた。誌面を借りて深く感謝の意を表したい。また、この施設の完成を機により一層の系統運動に寄与したい。」としている。

料金が断然安い! 

通話料金は
船舶電話の
約 **1/3**

マリネットフォン
Marina

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。

TOPICS

三団体合同 通常総会開催

去る五月二十六日兵庫県立水産会館において県漁連、信漁連、共済組合の三団体合同通常総会が、ご来賓並びに会員多数のご出席を得て盛大に開催されました。

三団体が合同で開催することとなって今年度で六回目となりましたが、例年のとおり事前説明会が地区別に行われ、それぞれの団体の事業実績あるいは事業計画等総会附議事項の詳細について会員へ説明がされていたこともあり、各団体とも議事はとどこおり無く進行し、全議案原案どおり可決決定されました。なお、議事に先立ち貯蓄推進優良漁協の表彰式が執り行われ、関係者の見守る中で表彰状が授与されました。

また、同総会に臨席した貝原兵庫県知事は、「但馬理想の都の祭典の中核的な事業であります全国植樹祭が、皆様方のご支援もございまして、天皇皇后両陛下ご臨席のもと所期の目的を充分達成することができました。今回植樹祭が開催されましたのは、第二回全国豊かな海づくり大会が開催されました香住から川をさかのぼった上流にあたります村岡町静川平という所でありませう。昔から森は海の恋人だと言われますが、山、川、海が一体となす自然の生態系のあり方について、県民はもちろん、内外にその重要性を喚起したという植樹祭ではなかったかと思っております。最近、



ご祝辞を述べられる貝原県知事

世界的に日本の食文化、特に魚を中心とする食文化が健康食品として大変人気があるようですが、我々は先祖からその様な食文化をずっと受け継いできたことを誇りに思いますと同時にそれを支えてきた漁業をもう一度再認識し、大切にしていきたいと思っております。漁業が生態系の中で成り立つということをお考えに、瀬戸内海の内海環境保全あるいは日本海側にオープンしました栽培漁業センターの運営等行政としましては生産者の皆様方が活躍していただけるよう努力してまいりたいと思っております。」と挨拶されました。

●兵庫県漁業協同組合連合会



あいさつを述べる酒部県漁連会長

通常総会を開催するにあたり酒部県漁連会長は挨拶の中で「経済環境がますます厳しさを増す今日、本県漁業界におきましても、水産資源、

通常総会を開催するにあたり酒部県漁連会長は挨拶の中で「経済環境がますます厳しさを増す今日、本県漁業界におきましても、水産資源、

協経営を圧迫する様々の問題が横たわっておりますが、なかんずく、資源問題の解決策として、昨年度、漁業者の方々と一体となって、兵庫県広域資源管理計画を作成いたしました。これに基づきまして、資源管理型漁業の定着化と広域化を強力に推し進めていかなければならないと思っております。また、二十一世紀を展望して、今、漁協基盤をより強固にすることが、早急になすべきことと考慮され、したがって、今後更に県、市、町の行政の指導協力を受けつつ、漁協合併を強力に推進していきたくと考えております。加えて、今後は会員の皆様と一体となって、私たちの生活の基盤である漁場環境の保全に意をつくし、更に、より豊かに、より美しい海にして、次の世代に

譲り渡していく努力をしなければならぬと思っております。このように当連合会の役割の重要性をのみしめ、役員が一体となって会員並びに所属員のご期待にこたえるべく、基本方針に沿って事業を展開して参る所存でございます。」と述べました。

事業概要

平成五年度も三つの基本方針と七つの重要な柱を定め、常に会員・所属員の期待にこたえられる組織づくりに努めながら、事業を推進しました。

なお、主な事業の取扱実績は次のとおりです。

- (一) 購買事業
 - 石油取扱高 六九・七億円
 - 資材取扱高 三三・〇億円
- (二) 販売事業
 - のり共販 一八四・七億円
 - ワカメ共販 〇・九億円
 - 鮮魚取扱高 四・九億円

事業計画
『心豊かな暮らしと活力ある漁村社会の創造』をテーマに以下の基本方針と重点実施事項を中心に、事業の推進を図ることとしました。

〔基本方針〕

- 一、漁村を担う、人づくりをすすめます。
- 二、活力のある組織づくりに努めます。
- 三、青く豊かな海づくりを推進します。

〔重点実施事項〕

- 一、充実した研修を通じて、漁村を担う人づくりを推進します。
- 二、漁協合併の推進を柱とする漁協の組織経営基盤の強化と、併せて将来の発展に向けて当会の経営基盤の強化に努めます。
- 三、栽培漁業の効果的推進を軸に、漁業資源の保護増強対策を積極的に推進します。
- 四、兵庫のり研究所の機能を十二分に発揮し、

のり養殖漁業の振興を図ります。
 五、漁場環境の保全、遊漁密漁対策並びに操業安全に対する指導を強力に推進します。
 六、協同組合間の提携をさらに強め、水産物の販路拡大に努めます。
 七、協同意識を啓発し、系統利用率の向上と購買品の安定供給に努めます。

◇兵庫県漁連役員補欠選任◇
 理事一名の欠員が生じ、補欠選任の結果、次の役員が選任されました。

理事 戎 谷 良 弘

●兵庫信用漁業

協同組合連合会

貯蓄優良組合表彰

平成五年度貯蓄優良組合として以下の組合が表彰されました。

- ☆兵庫県知事賞 津居山港漁協
- ☆農林中金理事長賞 室津漁協
- ☆全漁連会長賞 塩田漁協
- ☆信漁連会長賞 (特別賞) 家島漁協 坊勢漁協

(漁協貯金の部)
 丸山漁協 浜坂町漁協

事業概要

平成五年度は「兵庫県漁協貯蓄八百億円達成運動」の第五年度として、必達目標七百二十七億四千万円、努力目標七百三十七億円とする二段階目標を設定し、積極的に推進いたしました。しかしながら、史上最底の低金利



あいさつを述べる木下信漁連会長

に加え、他金融機関の攻勢、水揚げ金額の低迷などから、一時は期首残高回復も危ぶまれる状況もありましたが、期末残高は七百十五億八千万円の実績となりました。組合役員各位のご努力に對しまして深く敬意と謝意を表する次第であります。

本会貯金は、漁協貯金の再預けと系統諸団体のご利用のお蔭をもちまして、年度末残高、年間平均残高ともに計画を上回る実績となりました。一方、貸出金は、直貸及び住宅・小口ローンの伸長により三億四千万円の純増加となり、貯蓄率も若干ではありますが向上しました。また、業務全般ならびに経営収支につきましては「経営改善長期計画」に基づき役員一体となって努力を重ねた結果、計画以上の実績を収めることができました。関係各位のご理解あるご協力とご支援に對しまして衷心より感謝する次第であります。

事業計画
 平成六年度は、年度後半頃に景気は回復にむかうのではないかと期待されていますが、金融面では、緩和基調が持続されるものと見込まれます。預貯金金利の完全自由化によるコストの増加、金利変動リスクの増大、利鞘の縮小に加え、金融機関の競争激化など系統金融にとつて激動の時代を迎えており、予断を許さない状況であります。

このような情勢から漁協系統信用事業は、一段とその体制整備が急がれており、全国各地で合併・統合等が進みつつあります。本会としても、県漁連を軸に漁協合併に鋭意努力するとともに、並行して「兵庫県漁協系統信用事業組織強化方策」に基づき、系統信用事業の統合について検討を行っていく所存であります。また、実践的推進事項としては、本会の総力を挙げて新たな運動「アクション94」に取り組み「結びつき強化による全利用の推進」を柱に、積極的に展開し実効を期する所

存であります。また、事業運営につきましては「経営改善長期計画」にそって引き続き一層の経営努力を重ねる所存でありますので會員各位のご理解あるご協力と行政庁・農林中央金庫ならびに関係諸機関の一層のご指導ご支援をお願いいたします。

◇兵庫県信漁連役員改選◇

任期満了に伴う改選により次の方々が選任されました。

(理事(十四名))

- 山田春三氏(神戸市漁協)、戎谷良弘氏(明石浦漁協)、石井一朗氏(林崎漁協)、白川定男氏(高砂漁協)、中川三三氏(室津漁協)、鯛正次郎氏(洲本漁協)、島田正夫氏(佐野漁協)、阿部春雄氏(富島漁協)、嵐操氏(青波浦漁協)、小川守男氏(丸山漁協)、木下清氏(津居山港漁協)、吉岡修一氏(香住町漁協)、川越榮一氏(浜坂町漁協)、天野栄蔵氏

(監事(三名))

- 上村孝一氏(坊勢漁協)、奥野進氏(南淡漁協)、片山平嗣氏(竹野浜漁協)

●兵庫県漁業共済組合

事業概要

平成五年度は、平成元年度から四年間、漁協系統を中心に展開してきた「ジャンプアップ ぎよさい」全国総加入運動を引き続き、今年度から向こう三年間に亘り新たに展開される「ジャンプアップ ぎよさいII」全国総加入運動の初年度として、前運動期間実績をもとに共済金額一九六億八千万円の計画を設定し、さらなる加入の普遍化に努めてまい



あいさつを述べる吉岡共済組合長

りましたが、漁獲共済の共済事故の続発に起因する共済限度額の低下等によりまして、共済金額一九九億六千万円の実績にとどまりました。目標の達成には至りませんでした。格別のご支援を賜った県、関係市町及び各系統機関並びに漁協、漁業者各位のご協力に對し、心から厚くお礼申し上げます。

一方、共済金の支払いにおいては、特に内海の主幹漁業である機船船びき網漁業の不振による大型支払いが続いたことが主因となり、当組合設立以来の最高額である九億七千万円の支払額を記録しました。漁業経営安定施策の一翼を担う共済事業として、このことは関係漁業者各位の経営安定に大きく寄与したものとされます。

なお、引受け、支払いともに変動の多い年でありましたが、五十三万円余の剰余金を計上し本期を終了いたしました。

事業計画

平成六年度は、ぎよさい制度創立三十周年のふし目の年を迎えますが、この間共済事業は順調に推移してきているものさらなる加入の普遍化が最大の課題となっております。これまでの成果と反省をふまえ、昨年より全国的に展開されている「ジャンプアップ ぎよさいII」総加入運動の第二年度として、ぎよさい制度の高度利用の促進並びに普遍的加入の推進を目標に設定し、普及推進に努めてまいりますのでよろしくご支援、ご協力をお願いいたします。

◇共済組合役員補欠選任◇

理事三名、監事一名の欠員が生じ補欠選任の結果、次の役員が選任されました。

- 理事 前田 欽 宏
- “ 戎 谷 良 弘
- “ 嵐 住 克 福
- 監 事 魚 住 克 福

漁海況情報

兵庫県立水産試験場

海況

概況 水温の上昇が著しく、成層も発達してきた。播磨灘十五地点平均水温は、表層で十六・〇℃と平年値を一・八℃上回っている。一方塩分の十五地点平均値は、表層で三十一・七六と平年(三十一・七二)並の値となり、昨年七月以降続いていた低塩分現象はほぼ解消した。栄養塩濃度は先月同様低い水準にあり、播磨灘北部沿岸を除いて植物プランクトン出現数は少ない。

水温 北部沿岸を除く播磨灘十五地点十m層水温平均値は十五・〇℃であり、平年値を一・四℃上回っている。また明石海峡付近を除き、水温成層が発達してきており、十五地点平均値の表層と底層の水温差は二・四℃、灘最深部では四・〇℃となっている。透明度 北部沿岸を除く播磨灘十五地点では、先月に比べ一m以上の高い値を示す点が多く、十五地点平均値で七・二mと平年値を〇・三m上回っている。

プランクトン 先月に引き続き播磨灘北部沿岸に小型珪藻のスケレトネマやキートセロスが発生しているが、灘中央部から南部にかけては植物プランクトン出現数が非常に少ない。また貝毒原因プランクトンは全く認められない。

栄養塩 播磨灘全域で先月に比べ更に減

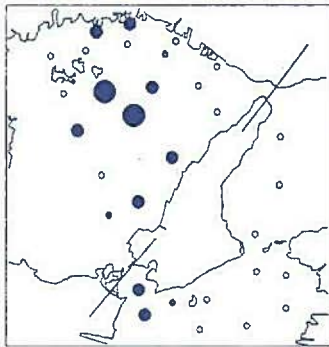
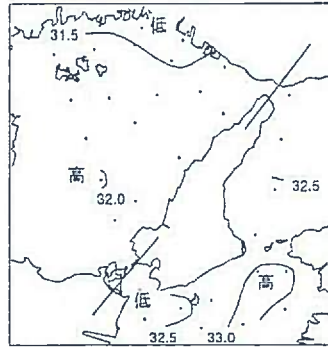
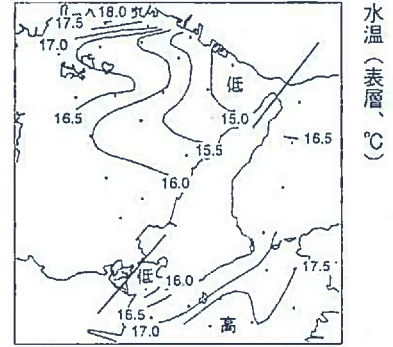
少しており、特に窒素は表、中、底層とも平年値を大きく下回っている。リンおよび珪酸は表、中層で平年値を下回っているが、底層ではいずれも平年値を上回っている。

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、ハリイカ、サルエビ、キュウセンなどが主に漁獲されている。ハリイカの漁獲が好調で、サルエビの漁獲が多い。また、エビ漕ぎ網でもサルエビの漁獲が多い。全般に漁獲は低調である。

一本釣・曳縄釣 明石海峡及びその周辺海域では、マジ、タチウオが主に漁獲されている。一方紀伊水道北部でも、マジ、タチウオが多い。全般的にサワラの漁獲が低調に推移している模様である。

船曳網 しらす漁は、紀伊水道や明石海峡周辺で開始されたが、昨年と比較して高水準で推移している。カタクチイワシ卵・稚仔 卵・稚仔は、播磨灘・紀伊水道北部に出現しており平年より多い。しかし、大阪湾西部では出現しなかった。



海域別水温とカタクチイワシ卵・稚仔の出現状況(5月)

海区漁業調整委員会だより

五月三十日

第二四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兵庫県中央労働センターで開催

第二四回委員会

一、水産動物の種苗の生産及び放流並びに水産動物の育成に関する基本計画について(諮問)
審議の結果、原案どおりに定めて支障ないと答申することに決定。
委員協議会

一、平成六年度全国海区漁業調整委員会連合会通常総会の結果報告について
五月十七日に佐賀県で行われた通常総会の結果を事務局より報告、了承された。
二、その他
県水産課から、大阪府水産課より送付された「関西国際空港周辺海域での禁漁」啓発パンフレットを紹介、意見交換を行った。

委員から、漁業の適正操業を図るため、県に対し操業状況の把握と指導を行うよう意見が出された。
次回開催日を六月二十日に決めた。

五月二十三日

第三七五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
(委員会議事)

一、水産動物の種苗の生産及び放流並びに水産動物の育成に関する基本計画について(諮問)
本年二月の委員会において県から事前協議のあった兵庫県第三次栽培漁業基本計画について正式諮問がなされ、「原案どおり決定されて差支えない」

旨の答申をすることに決定。また、「当該基本計画を国に提出するに際し、最終の調整を行う上で字句修正又は若干の表現方法の修正等がある場合は県に一任する」旨を付帯決議。
なお、審議に際し、複数の委員から「日本海における底びき網の重要な資源であるズワイガニ、アカガレイ、ハタハタ等について少しでも早く種苗生産技術の確立に努め、事業化を推進して欲しい」旨に要望意見が出された。
(委員協議会議事)

二、県外船に係る小型いかづり漁業の取扱について

継続案件となっている平成七年以降の取扱について具体策を検討。特に今回は、但馬地区沿岸漁業組合連合会から事前に提出された関連要望書と前回示された事務局・但馬水産事務所水産課試案を参考に委員会としての基本方針について種々検討を行った。その結果、この問題を一旦各地区に持ち帰り、組合単位で沿岸漁業者の意向を再確認の上、委員会としての意見集約を行っていくことを申し合わせた。

三、他府県海区における委員会指示等について(報告・協議)
鳥取海区における「すくい網漁業」及び「ひきなわ釣漁業」の操業に関する各委員会指示、鳥根県小型いかづり漁業許可等取扱方針の一部改正、福井県小型いかづり漁業の許可取扱方針並びに当該漁業の禁止区域の設定、船びき網漁業法の定義に係る水産庁沿岸課長通知等について報告が行われると共に、留意事項を検討。

四、平成六年度全漁連通常総会の結果について(報告)
去る五月十七日、佐賀県で開催された全国海区漁業調整委員会連合会の通常総会結果について概要を報告。



栽培漁業センターです

69



完成した但馬栽培漁業センター

吹く風もめっきり夏めいてまいりました。地先水温もぐんぐん上昇して、5月上旬の現在約十五℃、稚魚の飼育に最適の季節が訪れてきています。

栽培漁業センターでは、4月下旬よりマダイの産卵が始まっています。

マダイの親魚は産卵期が近づくと婚姻色といって体色が黒みがかり、また、産卵行動でオスがメスの腹部を傷付けるため、それまでの綺麗な桜色の魚体がだいなしになります。

マダイの産卵受精は夕方から夜明けにかけて飼育水槽内で行われ、辺りが薄暗くなり始めるとメスをオスが追い回し、時折激しく水飛沫をあげ、まるでオニゴッコでもしているようです。そうして受精された卵を排水口にネットを張って回収します。卵は直径約一ミリ、親魚同様綺麗な桜色で二三日もすると三ミリ程の仔魚がふ化します。

栽培漁業センターでは連休明けの十二日に屋外の百トン水槽へ三百万尾のふ化仔魚を収容してマダイ種苗生産事業を開始する予定です。

また、3月中旬より開始しているヒラメ種苗生産事業は第一陣として、四月二十六日に全長二十ミリの稚魚十萬尾を淡路島東浦沿岸の関係市町に配布しました。

この後、ヒラメ稚魚は配布を受けた各漁協で中間育成され、それぞれの地先に豊漁を祈り放流されることと思います。

一方、城崎郡香住町に建設を急いでいた県立但馬栽培漁業センターは無事工事を終え、4月8日には、国会、県会議員の先生方を始め多くの水産関係者の皆様に御臨席いただき、盛大な竣工開所式が行われました。

(兵裁協 檣 秀隆)

普及員だより

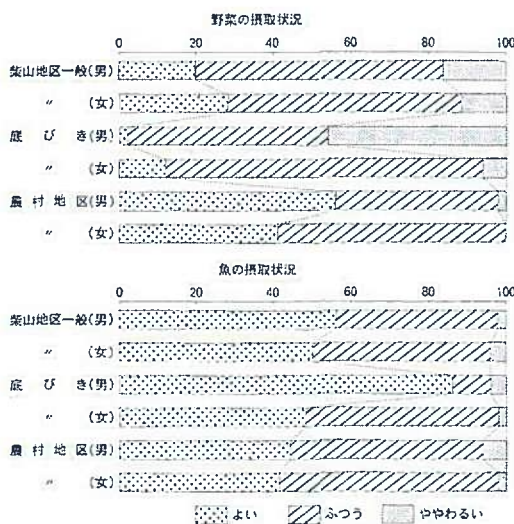
柴山港漁協婦人部の取り組みから

香住町の柴山港漁協婦人部は昨年、家族の健康を願って、健康づくりに取り組むことになりました。健康診断結果や婦人部員の関心などから、健康とそれに関係のある食生活と健康管理意識についてアンケート調査を実施しました。(結果図のとおり)

調査対象者は柴山地区で漁業に従事している人としていない人、竹野町と出石町の農業地域の方々の協力も得て三百人となりました。結果は地域や職業による生活の違いがはっきりしました。魚の摂取状況は底びきの男性が一番多くなっています。その反面、野菜の摂取量が問題であると話し合われました。これは航海中の船上食が野菜の摂取を多くするための課題を取り上げることになりました。

おいしく、しかも簡単に出来る野菜料理の研究会を実施したところ、野菜をおいしく食べることが出来るドレッシングや、野菜が多く入った鍋料理に人気が集まりました。

今後は底びきの漁家の夫婦を中心に講習会を持って、健康づくり・食生活・酒の飲み方等の勉強を行う計画をたてました。又、船上食については若い料理担当者による野菜料理研究会や話し合いの機会を持って、船の上の生活が多い夫の健康を守りたいとはりきっています。



◆材料・分量◆

キス.....8匹
ベーコン.....8枚
玉ねぎ.....50g
じゃがいも.....中1個

マヨネーズ.....大さじ3
人参.....30g
塩、こしょう.....各少々
サラダ油.....大さじ2
レモン、プチトマト

●キスのベーコン巻き●



アイデア料理 初汐 百代さん

旬の美味い話 ⑳

◆作り方◆

- ①キスは内臓、頭を取り背割をする。
- ②じゃがいもは皮をむき、1cm角に切り、水にはなしてあくを抜き、ゆでる。
- ③人参、玉ねぎは短めの千切りにし、炒めて塩、こしょうをする。
- ④②と③を合わせてマヨネーズであえる。
- ⑤④をキスの中にはさみ、2つにおろす。(元の形に戻す)
- ⑥⑤に小麦粉をうすくまぶし、ベーコンを巻きつけて止める。
- ⑦フライパンを熱し、油を入れてこんがり焼きあげる。
- ⑧半分に切り、プチトマト、レモンと一緒に盛りつける。



兵庫JCC通信
今、JA・生協では



第44回通常総会開催
～生協の創始者の志に想いをはせて

竹本成徳会長は開会あいさつの中で、「九四年は、ロッヂデール公正開拓者組合の創立一五〇周年にあたります。困難な状況は、本年も続いていくでしょうが、生協の創始者の志に想いをはせるとともに、『自立、参加、協同』をキーワードに、組合員の真の期待に応えていくことが、今年の課題であろうと考えております」などと述べました。

続いて、来賓を代表して、兵庫県生活文化部長・栗原高志氏、兵庫県議会議員・平沢勇実氏、神戸市市民局長・溝越敏治氏、兵庫県農業協同組合中央会専務理事・山田昭二氏、日本生協連関西地連事務局長・梶田義龍氏に祝辞を頂きました。

その後、一九九四年度活動計画など、五議案の審議に入り、全議案を可決・承認しました。活動計画は次の五つです。

① 第五次中期計画の実践に努めます。

② ロッチデール公正開拓者組合創立一五〇周年にあたり、生協運動の原点から学び、ICCA東京大会の成果を實踐に生かします。

③ 生協間協同の推進を通じ、経営基盤の強化に努めるとともに兵庫JCCを軸に協同理念の普及と協同組合間協同の推進に努めます。

④ 心豊かな暮らしと、戦争のない平和な社会を築きます。

⑤ 会員の期待に応える連合会をつくります。



あいさつする竹本会長

JAオート神戸開店



「JAオート神戸」には、整備された良質の車がずらり。

組合員に良質の中古車を提供しようと、JA兵庫経済連は、神戸市西区玉津町に中古車センター「JAオート神戸」をオープンさせました。近畿でJA経済連が中古車センターを設置するのは、これが初めてです。

JA兵庫経済連では、新車の販売をしていいますが、組合員からの中古車のニーズも多く、これまで取り回しに苦労していましたが、JAオート神戸の開設により、中古車の販売がスムーズに行きわたることを目指しています。

同センターは、第二神明高速道路の玉津インターのすぐそばにある、同経済連の中央総合センター内に設けられていますが、近くを走る国道一七六号には、自動車販売会社や中古車販売会社が立ち並び、立地条件に恵まれています。

約二、〇〇〇平方メートルの展示場には、隣接する自動車整備工場と整備点検した四輪駆動車二十台、乗用車四十台、軽自動車二十台の計八十台を常時展示することになっています。小林伸幸センター長らスタッフ六人は「年式が新しく、走行距離が少ない車を、周囲の業者よりも安く提供したい」と張り切っています。

同経済連の岩中博忠会長は「初めて取り組みことになりましたが、このセンターが全国でも素晴らしいと言われるようにしたい。業績をみてさらに増やしたい」と意欲的に語っていました。



芳郁な香りが漂う窓辺に明るい陽射し、飲めば溜飲が下がりココロ晴れ晴れとする。喫茶の主流であるコーヒーに関する雑々ばなし。

◆ **コーヒー** ・非アルコールの飲物。節度をもって飲めば、精神を活発にして疲労感をとるのに役立つ。この薬理作用はコーヒーに含まれるカフェインによる。中枢神経系を刺激して利尿効果あり。心臓病／水腫／偏頭痛の治療薬に用いられたこともある。一時は発ガン性が問題視されたが、追実験の結果はシロと判明した。

◆ **コーヒーの木** ・アカネ科の高さ4〜6mになる高木。熱帯アフリカ原産。枝を水平に伸ばし、芳香のある白い花を開く。果実は楕円形で赤紫色に熟す。中に

二個の種子があり、これがコーヒー豆。アラビカ種／リベリカ種／ロブスタ種が普通栽培されるが、アラビカ種が圧倒的に多い。

◆ **産地** ・熱帯産に似合わず、直射日光を嫌うため熱帯では高地に作り、熱帯を遠ざかるほど平地に近くなる。気温が十六度〜二十六度で年間雨量千八百ミリ程度を良しとする。最大産地はブラジル。アフリカ西部の国々が続き、コロンビア／エチオピア／ウガンダ／ガテマラ／インドネシア／アンゴラなどが主要産地。同じブラジルでも採れる場所により、酸味・苦み・香りが微妙に異なる。

◆ **カルデイの物語** ・山羊飼いのカルデイは、飼っているヤギの群れに奇妙な動きがあるのに不審を抱いて、ヤギが食べた植物を自分も食べたところ、大変に気分が引締まる思いがしてビックリする。コーヒーの発見となるエチオピアに伝わる伝説。



◆ **最初の店** ・コーヒーを飲む習慣は十世紀頃からと言う。エチオピアからアラビアに広まり、回教圏を代表する飲物になるが、アラビアのメッカにコーヒーの店が出来たのが最初である。中近東からヨーロッパに伝わり、一六五〇年イギリスのオックスフォードに喫茶店が生れる。二年後にロンドンにも誕生し、ついでマルセユ・パリ・ハンブルグ・ウィーン・ニューヨークと十七世紀には、世界の主要都市にコーヒー店が開業し「カフェ」と呼ばれた。

◆ **日本の喫茶店** ・日本のコーヒー店の元祖は東京下谷の「可否茶館」という。明治二十一年四月十三日の読売新聞に開業案内の広告がでた。店主は高級で上品なサロンを目指し、一銭五厘でソバ二杯の時代に、コーヒー一杯を一銭五厘とした。割高だったためか5年で閉店となっ

たという。

◆ **ペーパードリップ方式** ・インスタントに飽きた方のリアルコーヒーの楽しみ方。コーヒーミルで豆をひき、ドリッパーと濾紙を用意して、よく沸騰した湯を用いる。泡の消えぬうちに少しずつ何度も注ぐ。香りの高いコーヒーを楽しむ簡単な方法。コーヒーミルは手動式がムードがあつて嬉しい。

◆ **可否道** ・獅子文六のユーモア小説。茶における茶道のように、コーヒーにも可否道ありとするコーヒー狂を主人公とする話。永井荷風は「汗のでる夏でも、コーヒーは熱くなければならぬ」と主張したが、その荷風を『可否道』の中でかちかちしている。『日本で最初にコーヒーを飲んだという大田蜀山人は、当時の代表的なインテリだった。もっともこの間死んだ永井荷風などは、コーヒーに山盛り5杯の砂糖を入れたというから、コーヒーインテリとしては下の部であらう』と。映画にもなった愉快な話である。



●サンテレビの

こちら海です



イザナギ神宮の春祭 雄壮な船ダンジリの宮入



フランス料理を前にニコリ…早く食べたいナ//の顔



ベルレースのチーフ
下谷二三男さんと
漁へ

'94. 5月15日放送
(第868回)

ロケだより

ハーブの庭から

～海辺の香りの町

津名郡一宮町より～

淡路島の一宮町は、線香の生産が国内七十%のシェアを誇る香りの町です。一宮町では、この伝統の香りを中心にした香りの文化を育てようと、香水の原液が世界の七十%のシェアを誇る、フランスはコートダジュールのグラス市と、香りの国際交流を進める等、様々な香りの文化を展開しています。

一宮町には、江井・郡家・尾崎と3つの漁港がありますが、中でも江井の港は、寛永二十年(一六四三)阿波藩主・鉢須賀氏が島内の要所、福良・若屋・洲本・由良等とともに藩邸を設置し、江井港の改修を行い開発を促進したこともあって、江井は淡路の富の七割を持つといわれる程栄えた港町です。

今も残る廻船問屋「住田家」に、当時の繁栄が偲ばれます。

その盛んであった海運業が線香の製造法や材料を持ち帰り、製品の販路を広げ、現在では日本の七割もの生産を誇る線香の町、香りの町を育てたのです。

江井の浦を行くと、潮風によって線香の香りがただよってきます。一宮町はこの香りを基に、様々な香りの町づくりを進めています。線香の香りがあふれる東洋の香りと、県立公園や平成五年四月にオープンした「淡路香りの館・バルシェ」の西洋の香り「ハーブ」が、町のあちこちに香りのハーモニーをかもし出しています。

県立淡路公園の四季折々の青や白・黄色の可憐な花が咲き、ローズマリーやラベンダー・カモミール等、園内は香りの草花でいっぱいです。そして、播磨灘を一望できる小高い丘の上に建つ「淡路香りの館バルシェ」では、世界中の香りを体験できるといっても過言ではありません。今年四月二十四日、

ここバルシェは丁度一周年を迎えました。リリースを作ったり自分の香りを作ってもらったり、八、四〇〇㎡もあるハーブ体験農場ではハーブの育て方を学ぶなど、色々な楽しみ方が出来ます。その中でも人気なのが、レストランベルレーヌのハーブ料理です。オーダブルからメインディッシュ、デザートにいたるまで、すべて手作りの香りの料理です。ベルレーヌの料理長、下谷二三男さんは、チーフで来られた時から一宮町ならではのオリジナルのメニューを常に考え提供しています。ハーブの花で飾られたメニュー、ハーブを使った料理。それが見た目も美しく味もひと味違って今ではヘルシーな料理として大人気なのです。この日も、一宮の港に水揚げされた新鮮な魚を使った料理を見せてくれました。天然の鯛のワイン蒸しはシャンパンソース・サフラン風味。マナガツオのブリエはベルレーヌ風ハーブバターソース。スズキの白ワイン蒸し。それに、自家栽培のハーブ入りサラダ。どれも魚とハーブのコンビネーションが上品で、誠に美味。ディナーコースは、予算に合わせて四、〇〇〇円から応じて下さい。

香りは、気持ち落ち着かせたり、ウキウキさせたりと、精神作用に大きな役割りを果たしてくれます。一宮町は東洋、西洋の香りの文化を見て、食べて、体験できる、まさに人を和ませ、ウキウキさせる町なのです。そして、この夏には、バルシェの隣に播磨灘をながめながら温泉に入れる「ハーブの湯」がオープン。ヘルシーヘルシーな一宮町でした。是非、一宮町で香りを満喫して下さい。

1994年6月10日発行 通巻452号
昭和32年10月18日 第3種郵便物認可

発行人 兵庫県漁業協同組合連合会

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

〒652 神戸市兵庫区中之島2-2-1

TEL 652-3424
FAX 671-6685

定価80円(本体78円)