

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

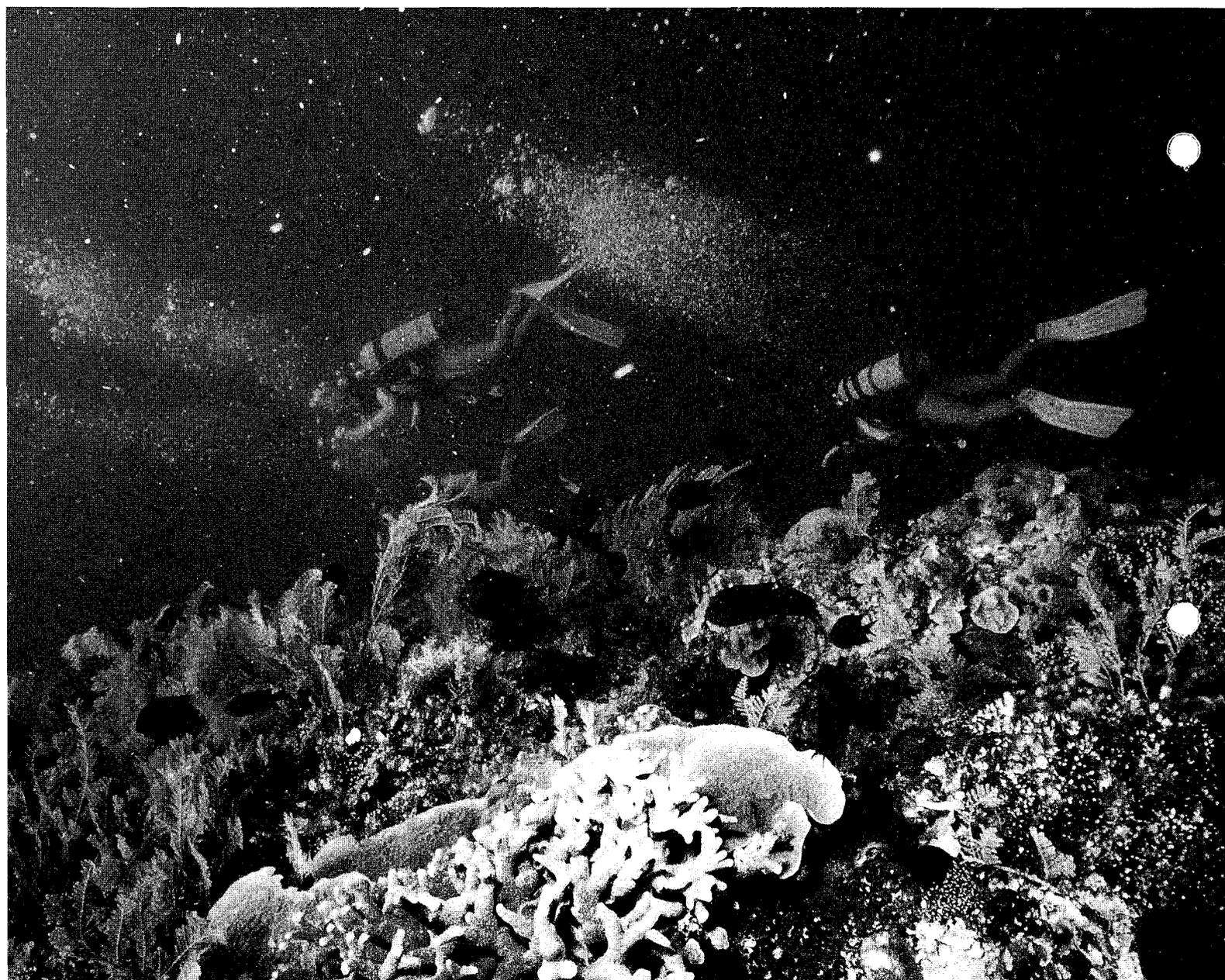
[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

# 水石

9

SEPTEMBER  
1995



戦後50年これからの35年

No.467



## 季節の香

かおり

### 【コスモス／秋桜】

高く伸びあがり天頂に花をつける。茎も葉も細くしなやかだが、強靱な力を秘めており、風に倒れてもそのままの形で立ち上がって花を咲かせる。

中南米からダリアの花と一緒にヨーロッパに持ち込まれたが、ダリアの人気の陰で余り改良もされず種類は少ない。しかし、白、ピンク、紅紫と色どりに豊かに群生するサマは「秋桜」の別名に相応しく、華やかで美しく賑やかである。

正式なオオハルシャギクの名は余り使われずに、学名の「コスモス」が世界的な通り名になっている。

少しの風にもユラユラ揺らぎ、風によく似合う。大きく育つコスモスは広さのある場所で、伸び伸びと咲かせたい。

# COLUMN

## 揺れている言葉

◆「出られる」と言つべきを「出れる」と言つ。「着れる・来れる・見れる」なども言つたりする。また「起きれる・投げれる・食べれる」とも言つが、すべて誤った用法の『ら抜き言葉』である。また、標準的な言葉と認められる段階でないが、かなり多くの人が使つて一般的になってきている。こんな「揺れている言葉」が幾つもある。気がなる存在である。「寂しい」は「さびしい」か「さみしい」のか、眼は「つぶる」のか「つむる」のか国語辞典には両方が載っていて、どちらが正しいのが迷つて

しまう。  
◆母親が娘に「ネコに餌をあげて」と頼んでいるのを耳にした。「あげる」とは謙譲語だから、自分の子供をネコよりも低めて言ったことになる。「餌をやつて」というべきだろ。敬語の使い方も、こうした傾向が広がり誤つたままに使われているものが幾つかある。相手に「参られますか」と言うのは尊敬語にならないし「各位殿」としたり「御芳名」とするの間違つている。重複した丁寧すぎる言い回しなのである。  
◆「全然すばらしい」という言葉が正しいだろうか話題になる。結論から言えば誤りであるが、多

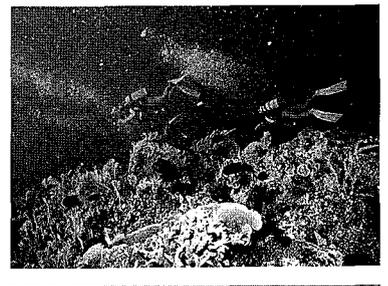
くの人の口にはのぼっている事実から、やがては日本語の一つになつてしまつてはなからうか。放送用語の教科書には使わないように注意があるが、テレビでも時々耳にしてオヤツと思う。言葉のプロが公に使うのだから、一般化は時間の問題である。  
◆「日本」はニホンかニッポンかは、以前からも論議されて来たが、どちらかに統一するのは不可能という現状である。日本銀行の行員はニホンと発音するらしいが、紙幣の裏面にはニッポンとローマ字の表示がある。揺れている言葉の代表なのかも知れない。(遊女子)

# 拓水 SEPTEMBER CONTENTS

季節の香	2
コスモス／秋桜	
水試ノート	4
戦後50年これからの35年	
TOPICS	5
平成7年度兵庫県漁村青壮年婦人活動実績発表大会開催	
第12回コープ親子マリンスクール開催	
平成7年度第1回漁協役員研修会開催	
第17回兵庫県漁青連会長杯争奪ソフトボール大会開催	
漁海況情報	7
普及員だより	
べにずわいがに漁業について	
栽培漁業センターです	8
海区漁業調整委員会だより	
ものしり雑学	9
Part I 菊／キク	
Part II 柿／カキ	
旬の美味い話	11
舟遊び	
兵庫JCC通信	
給食で食教育を考える米飯学校給食で研究集会	
95年度「広報・通信員研修会」開催	
こちら海ですロケだより	
オクトパスシティ・明石	
～兵庫県明石市より～	

## 今月の表紙

### フォトギャラリー



表紙写真

南 正 一さん  
〈水中写真家〉

### フォト歳時記

海底探険隊(バリ島にて)  
昔、龍宮を想像して海底に王国ありとしたが、海中はまさに別世界だ。色鮮やかなサンゴが森めき、海藻のゆらめく中で、多種多様な生き物が、華やかにも凄まじい生きサマを見せてくれる。右に左に移動するサカナの群れ。宮々と繰り広げられる無言劇。そこに逞しい生命の躍動を感じる。  
我々は海底王国への旅人。平和な自然の愛好者なのに、どんなに静かに動いても、彼らが警戒している様子が分かる。やはり彼らの領域への侵入者であるのか。この海の青さと豊かな恵みの宝庫を、けって汚してはなるまい。

### 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

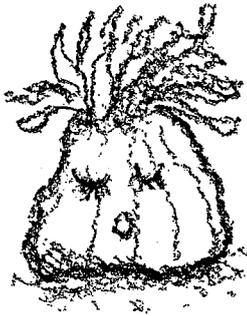
〒六五二神戸市兵庫区中之島二丁目  
二一 県立水産会館

兵庫県漁業協同組合連合会  
指導部指導課「拓水」係宛

# 戦後50年

## これからの35年

今年を終戦五〇周年に当たり、戦後の社会の変化が連日マスコミをにぎわしています。漁業をとりまく情勢もこの五〇年間にめまぐるしく変化し、漁村風景も一変しました。沿岸漁業では「とる漁業」から「つくり育てる漁業」を合い言葉に様々な対策が実施されてきました。漁船も機械化が進み、ハイテク機器がキャビン狭しとならび、魚をとる技術も飛躍的に発達しました。これら技術開発の背景には戦後の経済成長と歩調を合わせた「成長拡大政策」があり、生産の増大と所得の向上をめざして多くの技術が漁村へ普及していきました。しかしながらこ



れまでの路線が曲がり角にきていることを多くの方が感じています。

これまで漁業はいかにして多くの魚をとるかということに知恵と努力を傾けてきました。そしてとる技術がついに魚の再生産力を上回るようになった現在、魚の減少や小型化といった乱獲現象が起っています。近年「資源管理」の必要性が叫ばれ、休漁日を増やしたり小型の魚をとらない運動が進められています。これまでの技術開発は生産増大や所得向上が合い言葉であったのに対し、資源管理では当面の生産の抑制を求めるものであるため、これまでの発想ではとまどいを感じるのとは当然のことです。資源管理の会議の席上よく言われることは、「当面漁獲は減少するが、その後漁獲は増大する。しばらくの辛抱だ。」という理屈です。確かに資源を管理することによって漁獲量のある程度増大させることは可能でしょう。しかし大切なことは、漁業資源には限りがあることを認識することです。自

## NOTE 水試

然に對する人間の生産手段が極度に発達した現在、これまでと同じ発想で漁獲量のさらなる増大を望むことは取り返しのつかない危険（資源と漁業の共倒れ）をはらんでおり、むしろ漁獲努力をコントロールしながら「持続的な安定生産路線」に軌道修正していくことが大切ではないでしょうか。

現在地球の人口は約五十五億人ですが、西暦二〇三〇年（三五年後）、そう遠い未来でもありません）には九〇〜百億人に達するそうです。その時には地球規模で深刻な食糧問題が表面化し、動物性食糧（肉や魚）は絶対的に不足し、生産効率の高い植物性食糧（米、麦、野菜）に頼らざるを得ない状況が来ると言われています。庶民の食卓はごはんとう豆腐の味噌汁、おかずは芋の煮っころがしとホウレンソウのおひたし、ナスの漬物といった江戸時代に逆戻りしたような食事となり、ステーキや刺身などは現在のようにおいそれとは口にできない時代がまもなく来

るというのです。こうなると瀬戸内の魚は高嶺の花で、漁業は収益性の高い産業となるでしょう。そのかわり魚は公共性の強い食糧資源として厳しく管理され、卵や稚魚を採捕する漁法は規制されることでしょう。そして水産業界は漁業資源の管理主体として社会的に重大な責任と義務を負うことになるでしょう。

現在資源管理を困難にしている最大の理由は、先取り主義という原始時代からのルールです。この伝統あるルールをうまく活かしながら、これまでの成長拡大路線から安定持続路線へ、一網打尽型漁業から選択型漁業へと軌道修正していくために、今後の資源管理への取り組みは重大です。西暦二〇三〇年、それは意外と早くやってくるかもしれません。

（資源部 島本信夫）



# TOPICS

## 平成七年度 兵庫県漁村青壮年婦人 活動実績発表大会開催



去る八月十日(土)、兵庫県立水産試験場大研修室において、県漁連会長の星野亮一氏、市町の関係者および漁協系

統団体ならびに青壮年部員、婦人部員など二百三十余名参加のもと、平成七年度兵庫県漁村青壮年婦人活動実績発表大会が開催されました。

まず、開会にあたり星野県漁連会長、大里県漁連会長の挨拶の後、来賓を代表して藤原農林水産部長、小川県漁連会長、木下信漁連会長からそれぞれ祝辞を述べられ、続いて、実績発表大会に移る前に昨年度新しく漁業に着業された若者たち四十名を代表して中田和紀君(神戸市漁協)、植田昌明君(岩見漁協)の兩名に対し星野会長より励ましの言葉が贈呈されました。

その後、実績発表大会に移り本年度は青壮年部三課題・婦人部四課題合計七課題の発表が行なわれ、参加者たちも熱心に聞き入り、審査員からは活発な質問が飛び交わされました。引き続き指導漁業士の山口公明氏による体験発表、ビデオ上映、大漁くじ当選者発表が行われ、大漁くじの当選者発表では、県漁連、信漁連両会長が抽選を行い場内は一喜一憂の声が上がっていました。

そして、審査結果の発表にうつり、長時間の審査の後、青壮年部関係では、姫路市漁民組合連合会青壮年部の、長沢明廣さん発表の「クルマエビの中間育成の再検討」、また、婦人部関係では、淡路地区漁協婦人部連合会の、菅晴美さん発表の「魚食普及に取り組んで」魚料理で食卓が賑わう日を夢みての二課



題が全国大会出場に推薦されました。全国大会での両グループの皆さんの活躍を大いに

期待するところです。

なお、当日発表された研究課題および発表者の方々は、以下の通りです。

青壮年部関係

○姫路市漁民組合連合会青壮年部 長沢 明廣さん

「クルマエビの中間育成の再検討」

○竹野浜漁協青壮年部 福丸 朋昌さん

「天然ヒラメの畜養・販売」

○淡路地区漁協青壮年部連合会 川野 亮一さん

「淡路・海のフェスタに取り組んで」

婦人部関係

○柴山港漁協婦人部 小林美千代さん

「船上食の改善に取り組んで」

○淡路地区漁協婦人部連合会 菅 晴美さん

「魚食普及に取り組んで」

○神戸市漁協婦人部 前田まつ子さん

「魚食普及に取り組んで」

○海の幸フレッシュバックから お魚料理コンクールまで

「お役にたつてます私達の購買活動」

○坊勢漁協婦人部 小林 千廣さん

「お役にたつてます私達の購買活動」



発表の様子

## 第十二回 コープ親子マリンスクール 開催



協同組合間共同の提携事業として実施しておりますコープ親子マリンスクールも本年度十二回目を迎え、去る八月一日、三日の二日間、神戸市漁協にて開講いたしました。

本スクールは、例年二〜三方所の会場で行ってまいりましたが、今回は阪神・淡路大震災の影響により、神戸市漁協のみの開催となり、また、神戸市漁協も水産会館が使用できなく、組合東側の漁港ビルでの開催となりましたが、親子四十六組百十名の参加者のもと、盛り沢山のメニューを取り揃え、開講いたしました。まず、漁協職員の方を講師として料理教室を開催し、前半は、親子でタコの墨ぬき、塩もみ、湯がき方までを挑戦していただきました。

子供たちは、生きたタコに吸いつかれ、また墨で手を真っ黒にしながらも、赤くゆであがったタコを手にするの大変満足そうな様子でした。後半は、お母さん方を対象にアジの三枚下

ろし、アナゴの開き方等から、刺身、揚げ物等々、一品ができるまでをコツをおさえながらわかりやすく教えていただき、お母さん方も魚料理のレパートリーが広がったと思います。

午後からは、おさかなビンゴゲーム、加工場見学、マイナス二十五度の体験（冷蔵庫見学）等の漁協施設を見学し、学習していただきました。

そして、いよいよメイン行事であります魚のつかみ取り体験教室の時間になると虹っ子たちは開始の合図が待ちきれない様子で、昼市でセリ落とされたばかりのイキの良い魚が水槽に放されるともう大変、虹っ子たちは大はしゃぎで魚と追いかっこ、中にはアナゴに指をかまれて大泣きする一幕もありました。水槽の外では、お母さん方も必死になって虹っ子たちに声援をおくり、水槽の中も外も大奮闘でした。

わずか二十分程で袋の中はアジ、タコ、アナゴ等であっという間となり、親子揃って満足そうな笑みを浮かべていました。

終了式に書いていただいた感想文、アンケートには、「とても楽しかった。貴重な体験をさせていただき、来年もぜひ参加したい。」等、楽しい夏休みの一日、漁業体験学習を提供することができました。

## 平成七年度 第一回漁協役職員 研修会開催

八月七日、明石市のグリーンヒルホテル明石において、漁協役職員等約五百十名が参加し、平成七年度第一回兵庫県漁協役職員研修会が、兵庫県漁連の主催で開催いたしました。この研修会は、「漁協を取り巻く諸情勢を見極め、その変化に柔軟に対応しつつ組合員の多様なニーズに応え、健全かつ安定的な漁協運営の実施と漁協の基盤強化に資するために、



講演をされる大橋氏

必要な知識・情報を習得する」ことを目的として開催されたものです。

今回は、漁業者にとっても、また組合運営の根幹を成す販売事業にとっても深い関係にある水産物の流通と、近年全国的に広がっている漁協の直販事業について、全国の漁協直販所等を実地に調査している備水士舎代表取締役社長乾政秀氏より、「水産物流通と漁協の直販事業」と題し講演が行われ、水産物流通の現状、直販事業を行うことのメリットと今後の課題、直販施設展開にあたっての指針などを研修しました。

また、昨年七月に三重県松阪市の四組合が合併し誕生した松阪第一漁協の合併事例を合併実現に尽力された同漁協組合長の大橋純郎氏より「漁協合併による活性化」と題して講演が行われました。大橋氏は、時にユーモアを交えながら、なぜ合併をしたのか、漁業と漁協を守るためには合併をする必要があることをわかりやすく講演され、受講者からも「本質をついた話で意義深かった。」など好評を得ていました。

その他、ロランC国際協力チェーンについての説明が、第五管区海上保安本部より行われ研修会を終了しました。

今回の研修会では流通問題と漁協合併についての研修となりました。近年は魚価の安値安定が慢性化し、漁業者の漁業収入も伸び悩み、更に漁協の収益にも影響を及ぼしていま

す。これに対処しようと、直販事業に取り組んでいる漁協、販売事業統合を行っている地区、あるいは漁協合併を行った地域など様々な取り組みが行われつつあります。このようにときに何も手を打たず、不満だけを口にしているのでは前途は何も開けてこないのではないのでしょうか。漁協役員及び職員は、これから常に問題意識を持って運営に取り組みなければならぬことを実感させる研修会でした。

## 第十七回 兵庫県漁青連会長杯争奪 ソフトボール大会開催

去る八月二十六日（土）、明石海浜公園運動場において、第十七回兵庫県漁青連会長杯争奪ソフトボール大会が、炎天下の中、開催されました。

今回は摂播地区五チーム、淡路地区一チーム、但馬地区二チームの計八チームの参加による大会となりました。

まず、開会にあたり星尾県漁青連会長が主催者挨拶を行い、続いて来賓を代表して、



熱気溢れんばかりのプレー



表彰式の様子

土岐県立水産試験場普及部長、中野明石市農水産課係長、猿橋県漁連指導部長より挨拶をいただきました。次に前年度優勝チームの浜坂町漁協青壮年部中村選手より優勝旗の返還、続いて同選手より選手宣誓が行われ、土岐普及部長の始球式の後、試合に移りました。

試合は、八チームを三、三、二チームと三ブロックに分けてリーグ戦を行い順位を決定し各ブロックの一位のチームが決勝トーナメントに進出し総合順位を定める方式で行いました。

今年も昨年同様、猛暑に見舞われましたが、選手たちはそんな暑さなんかはものともせず、試合開始と同時に熱気溢れんばかりの好プレー、ハッスルプレーが続出し、白熱した試合内容となりました。特に、今回は、昨年度の大大会において二年連続優勝を目指して、予選リーグで姿を消していった東二見漁協青壮年部の戦いぶりが目につきました。決勝トーナメントまでエースを温存し、万全を期してのぞんだ明石浦漁協青壮年部との試合は、一瞬も目を離せないシーソーゲームとなり十一対十で最終回サヨナラ勝ちし、その勢いのまま、決勝戦では十三対十と淡路地区漁青連を下し二年ぶりに本大会を制し栄光の大優勝旗を手にしました。

日頃は、日本海と瀬戸内海で魚を競う若い漁業者たちが、この日はソフトボールで互いの技を競い合い、よりいっそう親睦を深める意味で大変有意義な大会となりました。

# 漁海況情報

兵庫県立水産試験場

平成7年8月

## 海況

**概況** 播磨灘、大阪湾、紀伊水道とも漁業被害をもたらす渦鞭毛藻ギムノティニウム・ミキモトイの赤潮が発生している。播磨灘表層の水温は十五地点平均値で二十七・一℃と平年(二十五・八℃)よりやや高い値を示している。一方、十m層、底層の水温がやや低いことから強い温度成層ができおり、海水の上下混合が少ないため、底層の溶存酸素量が少なくなっている。塩分は表層で三十一・七三、十m層で三十一・一八といずれも平年(三十一・三七、三十一・六〇)よりやや低い値を示している。赤潮の発生に伴い、表層の溶存酸素量は平年に比べ甚だ多く、表層のpHもやや高い値となっている。表層および十m層の溶存酸素量およびリンは赤潮によりほとんど消費されて〇に近い値であるが、底層には平年並の量が残っている。ギムノティニウム・ミキモトイは底層の栄養塩を利用することが知られており、今後もし引き続き注意が必要である。

**水温** 播磨灘十m層の十五点平均値は二十四・〇℃、底層は二十一・七℃でいずれも平年よりやや低めの値を示している。表層と底層の水温差は五・四℃まで拡がり、強い温度成層ができている。

**透明度** 赤潮発生に伴い、透明度は低下し、播磨灘十五点平均値は五・五mと平年(七・九m)に比べやや低い値を示している。

プランクトン ギムノティニウム・ミキモトイ以外の植物プランクトンはほとんどみられない。

**栄養塩** 播磨灘表層および十m層の溶存酸素量は〇・七μg at/l、リンは〇・〇六〇・一〇μg at/lとほとんど残っていない状態である。一方、溶存珪酸は珪藻の発生量が少ないため表層でも十五μg at/lと平年(八・〇μg at/l)に比べやや高い値を示している。

## 漁況

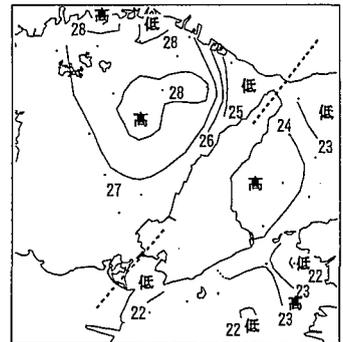
**小型底曳網** 明石海峡周辺を主漁場とする小型底曳網では、マダコ、メイタガレイ(小)が主に漁獲されている。マダコは引き続き好調の様である。紀伊水道北部では、小エビ、マダイ(小)が主に漁獲されている。

**一本釣・曳網** 明石海峡及びその周辺海域では、スズキ、ハマチ、タチウオが主に漁獲されている。紀伊水道北部では、先月に引き続きマアジが多く、タチウオも好調の様である。建網では引き続きアカシタビラメの漁獲が多い。

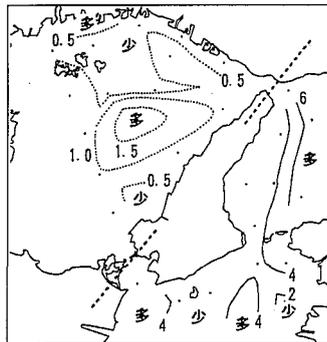
**船曳網** しらす漁は、引き続き漁獲は低調、価格は高値に推移している。漁場はごく沿岸よりに形成されている模様である。

**カタクタイワシ卵・稚仔** 卵は、調査海域全域で出現しているが、播磨灘のみ平年を上回った。稚仔は、大阪湾を除く海域で出現しているが平年値を下回った。

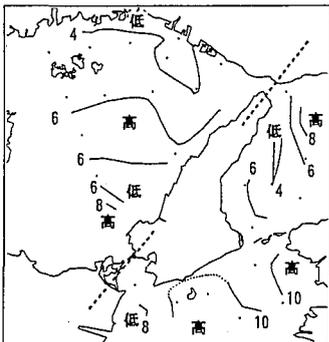
水温(表層水、℃)



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七年七月十八・十九日調査分)

## 普及員だより

### べにずわいがに 漁業について

但馬地域では、昭和四十二年頃に富山県から導入されたかごによる漁業で、当時富山県所属船二隻に限り、試験操業の許可をした経緯があります。たいへん成績がよかったことと、地元としては休漁期間中に底びき網漁業との兼業で操業できたため、べにずわいがに漁業の着手に取り組まれました。当時の漁法も、現在の漁法とさほど違いはありませんが、沖合底びき網漁業と漁場が競合しないように操業区域を水深千m以深の海域(現在は八百m)とし、かごの数を六十個以内とする制限条件を付け、操業開始となりました。水揚げも順調にあり当時の許可枠七隻では対応できず、二十隻以上の希望者が殺到するなどして、漁業調整にかなりの時間がかかったと聞いています。

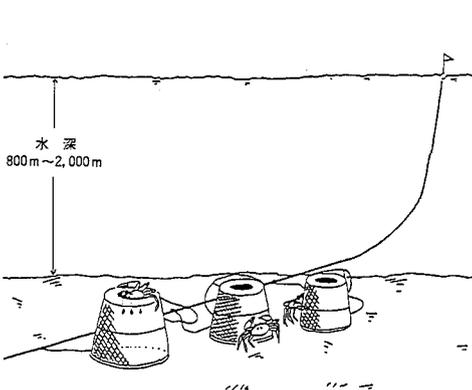
しかし、狭い海域の中で、たくさんのかごにずわいがに漁船が操業するため、トラブルが絶えず、また漁獲量も減少が目立ち始めました。このため国において省令を定め、平成元年から、操業する海域によって大臣承認制と知事許可制とに区別されました。知事許可船は北緯三十七度三十分以南の兵庫県日本海海面、大臣承認船については知事許可船の操業海域より北と考えて頂ければよいかと思えます。このほか、メスガニや小型ガニの採捕禁止、かごの網目制限など細かい規制が定められました。現在、大臣承認船が二隻と知事許可船が九隻の併せて十一隻の漁船が稼働しています。

べにずわいがに漁業が始まる九月一日午前零時を過ぎると、海上で運動会が始まります。出漁準備を整えた知事許可船九隻が横一列に並び一斉に好漁場をめがけてスタートします。途中までは横一列に並んでいますが、エンジンの調子で少しずつ差がつき始めると、最初にトップを走っている船が一番よい漁場をとることができず、次に二番手の船がよい漁場をしめるといって「べにずわいがに漁業」における独特の習慣があるようです。

操業は図に示した漁法で行われており、全長約五千m以上のロープに一定の間隔を空けて規定のカゴを取り付け、大型船では千三百五十個、また、小型船では三百個のカゴに、エサとなるサバを入れ、連ねて海底に沈め、カニを誘いこんで漁獲します。水揚げは昭和五十五年頃から上昇し、ピーク時で約五千六百トンとなりましたが、現在では着業隻数も減って、約三千四百トン前後が比較的安定して水揚げされています。ほとんどは地元の水産加工業者でむき身加工され、全国各地へ出荷されていますが、松葉ガニに対して「べにがに」として盗売りされるものも増えてきています。

べにずわいがにが一人前のかにになるのに数年を要することからも、この漁業が将来にわたって続けていけるよう適切な資源管理に努めていくことが大切です。

兵庫県但馬水産事務所水産課 中村





お盆も過ぎてなお残暑がきびしいですが、読者のみなさんが本稿を読まれるころには、ずいぶん過ごしやすくなっていることでしょう。

協会津名事業場のクルマエビの種苗生産事業は五月三十一日より開始し、九月一日に体長十二・三ミリから十五・四ミリの稚エビ合計八百八万八千尾を配布し無事終了しました。

クルマエビの種苗生産はまず親エビを購入することから始まりま

す。現状では養成した親エビは交尾、産卵共うまくいきません。これは人工的に飼育することによるストレスが原因と考えられています。当協会はこの親エビを毎年徳島県の小松島漁協で購入しています。雌親エビはガザミと同様の時点で交尾を済ませているので、私達は親エビ輸送中水温を五℃から十℃下げる温度刺激をあたることにより産卵を促します。

産卵はその日の夜九時頃から夜

中にかけて行われ、親エビ一尾あたり約十萬粒の卵と、貯精のうに蓄えた精子を、泳ぎながら受精させ放出します。受精卵は産卵後約十二時間でノープリウス幼生としてふ化し、体内の卵黄で一、二日間の間に六回脱皮してゾエア幼生に変態します。

ゾエア幼生は珪藻などの植物プランクトンを主な餌料として脱皮を繰り返します。この期間はおおむね三日から六日間で三回脱皮しミシス幼生になります。

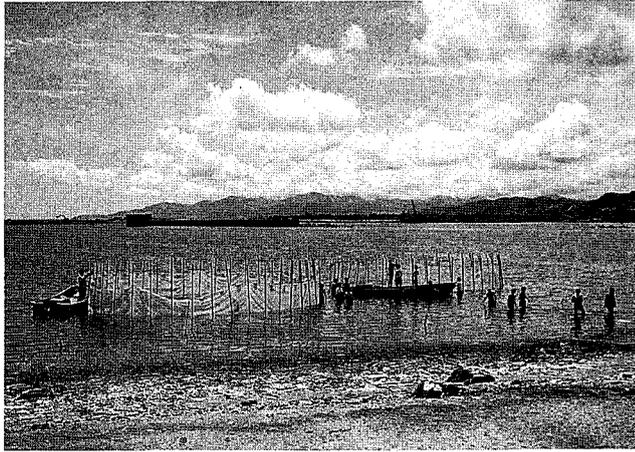
ミシス幼生は同じく三度脱皮する間に徐々にエビらしい体型に変態し、餌料はワムシ、アルテミア等動物性のものに換えていきます。

次のステージはポストラーバといこの時期からエビは底生生活に移行してきます。餌料は配合飼料主体に切り換え配布サイズになるまで飼育します。

最後に触覚や尾肢で体の出ている部分に砂をかけて潜砂完了です。しかし障害のひどいエビは体を沈ませられないのでいつまでたっても砂の上でモゾモゾしているだけです。

囲い網を用いたクルマエビの放流手法は放流効果を高めるのに極めて有効な方法といえます。また設置場所の選定や害敵の駆除方法等問題は残されていますが毎年規模を拡大していきたいものです。

例年うちの職員は夏の終わるこの時期も真っ白な体をしている輩が多いのですが、今年はいくつかの作業で交代で海に出たので、みんなサーファーのように真っ黒です。(兵裁協 楽 敦司)



囲い網の張り込み作業 (津名町生種地先)



潜砂中のクルマエビ種苗 (体長40mm) この後器用に砂をかけて、潜砂を完了します。

# 栽培漁業センターです

84

七月号の普及員だよりの欄に「種苗にやさしい放流を」と言う記事が載っていました。当協会でも今年度より中間育成したエビを囲い網で一時保護し、潜砂能力をつけてから放流する試みを、地元市町や漁協と協力して西播と淡路東浦地域で始めています。当協会では津名事業場、赤穂事業場ともに中間育成施設としてコンクリート水槽を使用しているので、体長三十ミリにもなると残念ながらほとんどのエビに歩脚障害が起っています。

クルマエビの潜砂行動は大きく三段階に分かれます。まず着底したエビは腹肢で砂を掻き自分の入る溝を掘ります。次に先端が爪状になっている第四、五歩脚四本で砂を抱える様にして体を沈ませま

## 海区漁業調整委員会だより

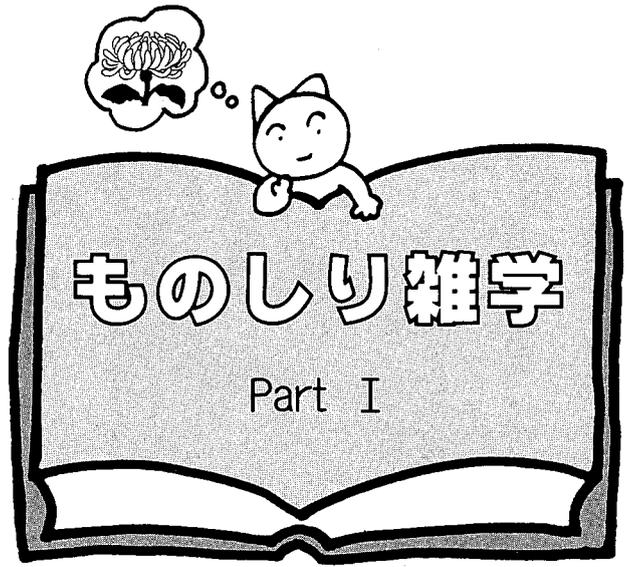
八月二十一日

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

漁業と海洋性レクリエーションの海面利用について (報告・協議)

水産庁長官通達「今後の漁業と海洋性レクリエーションとの共存に向けて」及び「家島の遊魚裁判」の概要等について説明後、平成七年度兵庫県海面利用但馬地区協議会開催に向けての現況報告がなされた。これを受けて、海面利用調整を進めていくためには、市町にも努力してもらい必要がある等の意見交換がなされた。

なお、今月は、兵庫県瀬戸内海海区漁業調整委員会は開催されませんでした。



## 『菊／キク』

菊を採る東籬の下、悠然として南山を見る…。馥郁とした香りはキク独特のもの。ご紋章にもなる優雅な風情、秋に咲く花の王者キクに関する雑々ばなし。

## キク

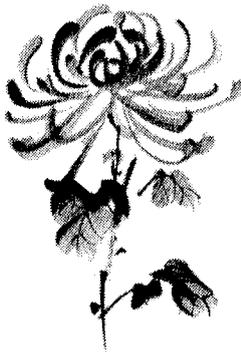
キク科の多年草／キク科は実に多種多様な種子植物では、進化の最高位という。野生のものに可憐な花が多いが、通常にキクといえば栽培種のイエギクを指す。電照菊は常に花屋にあり生花の世界を大きく変えた。

### 原種

園芸種の経路は定かでない。アブラギクとチョウセンギクの交配によるという説と中国から渡来した説あり。中国でヨモギを台木にして品種改良したという。日本には奈良／平安期に伝わり、徳川期に優美な花を多く作り出した。

### 花の種類

大菊には、平もの／厚もの／管ものがある。「平もの」は別名『一文字』という。一重／四重咲きで端麗高雅。「厚もの」は平弁が重なって盛りあがった形のもので、太い管弁が走りてた感じのものを『厚走り』という。花壇に欠かせない中心的な花形。「管もの」は太管／間管／針管があり、管状となった平弁が賑やかに張りだして壮重味がある。繊細な玄人好みのもの。小菊は多くの種類があり、懸崖仕立ては展示会の呼びものとなる。



### 優花の条件

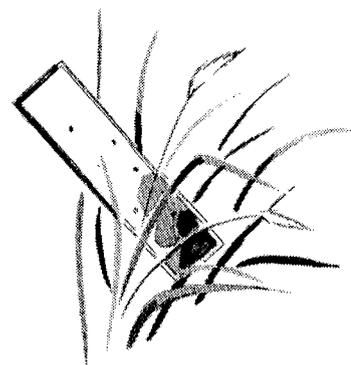
審査日の現状により、優花を抜き出して比較調査を行い優劣を決める。その基準は種類／花形により相違はあるが、花弁に力強さがあり、厚ものでは盛り上がり球状をしており、走り弁が花と釣り合っているもの。弁が反転し捻れのあるものや先端の割れているものは負の要因となる。

### 培養土

キクは湿気を嫌うから過湿は根腐れの因となる。このことから有機質に富む水はけの良い砂質土壌が最適。田土／腐葉土／砂／初穀くん炭を三・三・三・一の割で用いる。

### 菊の害虫

キクスイカミキリは最も普通な害虫。一センチメートル程のカミキリムシ。前胸に赤褐色の楕円形の紋あり。成虫のまま菊の根元に近い茎の中で越冬し、春から夏に多く見られる。茎に傷をつけて産卵し、上部を萎えさせてしまう。葉に虫コブが出来るのはキクタマバエによる。被害葉は取り去り焼却する。キクハモグリバエは葉の表皮の下を食害してナメクジの這ったような跡を作り汚くしてしまう。



### キクの異名と花ことば

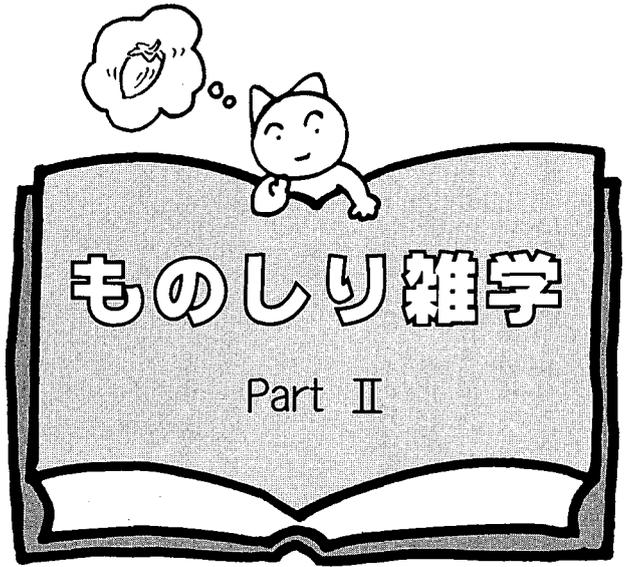
千代見草／霜見草／契り草  
花言葉は清浄／高潔

### 菊の酒

古代中国では九月九日に菊酒を飲む風習があり、長寿の霊薬と信じられていた。重陽の節句。「慈童」という人は菊の葉から滴る露を飲み、七百年たっても少年の姿をしていたという伝説による。「菊水」という酒はこれに因んで名付けたもの。楠正成とは無関係。

### キクの俳句

菊の香や奈良には古き仏たち…芭蕉  
菊咲けり陶淵明の菊咲けり…青柳  
白菊や庭にあまりて畑まで…蕪村



## 『柿／カキ』

噛むとバリッとと歯こたえがあり、口いっぱいには甘さが広がる。陶工柿右衛門が執念を燃やした朱色が美しい『カキ』に関する雑々ばなし。

### カキ

中国から渡来したという説と古くから野生していた日本原産とする説がある。詳細不明。日本のカキがポルトガル人を通じヨーロッパに伝播、スペインからフランス／イタリア／スイスと北上し、ポルトガル領のブラジルへと移入された。生産量はブラジルが世界一。各国の辞書

にKAKIとして説明されている。一本の木に雌雄花をつけ、自己の株同士では結実しない性質があり、植えるならば二本以上植えないと実が出来ない。

### カキの種類

甘ガキは富有／次郎／西条など。渋ガキは平核無／蜂屋／愛宕／御所／会津身不知など。富有カキは奈良の西吉野が品質・生産量ともにNo.1。福島県梁川のアシボ柿も美味で知られる。

### 甘ガキ

渋ガキの突然変異によるもの。若い実は渋いが成熟すれば渋みが不溶性に変わり渋みを感じなくなる。しかし、摂氏八十度以上になると渋みが溶解するため、柿のジャムは作れないのである。

### 渋ガキ

そのまま食べると口中にイヤな渋みが残り、水で濯いでも容易にとれない。柿に含まれるタンニン(シブオール)の仕業で、舌の粘液タンパク質が凝固して「なめし皮」のようになるためである。

### 渋抜き

アルコール脱渋は、渋みを凝固させて甘くする方法。カキのへたをアルコールに浸すか、ビニール袋に入れたカキにア

ルコールを吹付けて、空気を抜いて密閉すれば、四～五日で渋みが抜ける。渋カキに含まれるアセトアルデヒドにアルコールが作用してタンニンを不溶性のものに変化させる。他に「湯抜き／炭酸ガス脱渋」などがある。

### 成分と利用

砂糖の代用として甘みを利用した和えもの『柿なます』は上品な風味が珍重される。甘みの主成分はブドウ糖と果糖。わずかにリンゴ酸を含む。生食・干し柿・巻柿・カキ羊かん。串柿は室町時代には茶の湯に茶菓子として珍重された。

### カキの葉

若葉には特有の香りがあり、ビタミンCが豊富。乾燥させて茶の代わりとなる。柿の葉寿司に使う。

### 貧乏柿の核沢山

貧乏柿は果肉が少なく種子が多い。同義のことわざに「貧乏人の子沢山」がある。



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

◆材料・分量◆

タチウオ……………2匹  
大根……………½本  
人参……………小1本  
青じそ……………10枚  
だし昆布……………大2枚

塩……………少々  
(合わせ酢)  
酢……………100cc  
だいたい……………1個  
砂糖……………大さじ2  
醤油、だし汁……………各30cc  
化学調味料……………少々

- ◆作り方◆  
①タチウオは三枚におろし、うす塩をする。その後昆布の上に置き、酢をかけておく。  
②大根、人参はタチウオの巾にあうよう、縦にうす長く切り、塩をしてしんなりするまでおく。  
③だし昆布は水でさっと洗い、濡れているうちに湯枝を使って舟の形を作る。  
④タチウオ、人参、青じそ、大根を何層にも彩りよく重ね二cmぐらいに切った昆布の舟の中に盛りつける。  
⑤合わせ酢を作り盛りつけた材料の上からかける。  
◆おいしく仕上げるコツ◆  
・タチウオに塩をしたあとと昆布と一緒に酢につけてしめる。  
・大根、人参は、歯ごたえがあるようにすること。  
・合わせ酢の中にかくし味にだし汁を入れること。

●舟遊び●

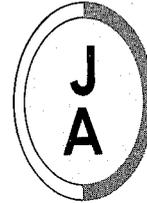


(菅 晴美)

旬の美味い話 ③③



兵庫JCC通信  
今、JA・生協では



95年度「広報・通信員研修会」開催



九月十一日(月)、兵協連だよりの通信員と県内生協の広報担当者を対象に、九十五年度の「広報・通信員研修会」を「コープこうべの広報活動」危機管理のあり方をテーマに行いました。この研修会は、会員生協の広報の一層のレベルアップを目標として、毎年開催するもので、この日は七生協から九人が集まり、コープこうべの広報活動と、この度の震災における広報面の教訓を聞きました。

「よりよい学校給食をめざして」を統一テーマに、JA兵庫中央会は八月二十八日、神戸市内の兵庫県教育会館で、米飯学校給食を考える研究集会を開催しました。

給食で食教育を考える  
米飯学校給食で研究集会

この研究集会は、県内の地元でとれるおいしい「びょうご米」を、学校給食に取り入れてもらうための事業の一環として、兵庫県ならびに県教育委員会の後援で開催したもので、県内の市町・教育委員会ならびに小学校の栄養士など、関係者約百人が参加しました。

研究集会はセミナー形式で二つの講演が行われ、最初に神奈川県の管理栄養士の吉田眞理子さんが、「体・心・生活力を育てる学校給食」と題して、子どもたちの体と心の成長は、小・中学校期の栄養バランスと、しつけがカギをにぎっている、学校教育を通じた食教育の大切さを強調しました。

また、第二部の講演では、日本料理教授(辻学園調理技術専門学校)の為後喜光さんが、



学校給食について考えた研究集会

「作る人の心得」をテーマに、料理は常に素材とのキャッチボール。自分で工夫し、食べる人の立場になって作る気持ちが大切であると説き、参加者は真剣にメモをとりながら聞き入っていました。

コープこうべの広報本部から武友映次さんが「コープこうべの広報活動と阪神大震災が与えた教訓」と題して、機関紙『きょうどう』の実例を交えながら、パブリシティ活動の重要性や、なぜ広報活動が重視されているのか等について、説明がありました。

そのなかで、武友氏は「想定もしなかったこの度の被害に、従来の広報マニュアルだけでは対応できなかった。しかし、緊急対応に役立てこそ、広報である。本部が崩壊し、また、阪神間の通信がままならなかったことから、大阪に拠点を設けて、そこから全国に情報発信したことが得策となった」と震災時の広報を振り返りました。

午後は、各生協の広報紙を見ながら、良い点や、工夫の必要な点などについて参加者が互いに意見を交換しました。

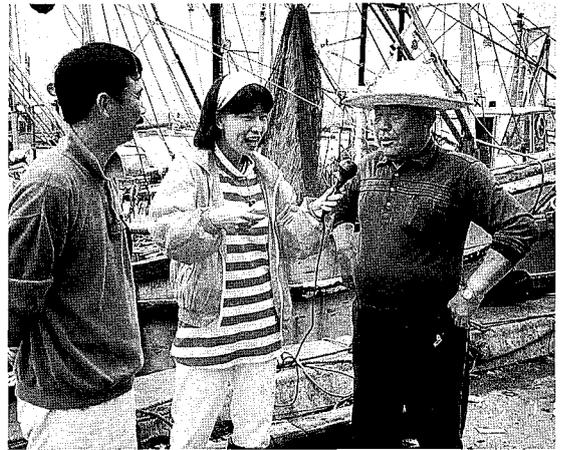
●サンテレビの

# こちら 海です

大きな真ダコにスマをかけられ、思わずキヤーの  
小谷京さん、未沢リポーター



最後のタコツボ職人  
松野さんとタコツボ談義



タコツボ漁のベテラン漁師、藤原勲さんと

'95.8月6日放送  
(第932回)

## ロケだより

オクトパスシティ・  
明石

～兵庫県明石市より～

名立たる速い潮の流れで知られる明石海峡を目の前に、世界に類たる好漁場を持つ明石。この前の海から水揚げされる魚は「明石の昼網」と称され新鮮な魚の代名詞となっています。明石駅のすぐ南の商店街「魚の棚」(UONANANA)土地の人はこう呼ぶ)の魚屋さんには、この前獲の美味しい魚を求めて大阪あたりからもワザワザ買い物が来る程。又、魚どころ明石ならではの全国制覇のブランド商品が、その名も「明石鯛」・「明石蛸」。速い潮の流れにもまれ、瀬戸内海を世界でも類のない好漁場と云わしめる豊富な餌が、明石の代名詞とも云われるブランド商品を生んだのです。麦ワラ蛸と一般に云われ、麦の穂のである初夏から夏が蛸漁の本番、蛸が最も美味しい時期と云われています。林崎漁業協同組合の昼セリは、タコ・タコ・タコの大賑わい。今年もタコ漁は好調で順調な水揚げが続いています。こんな明石の名物を再認識しようと、十年程前、明石JICのメンバーが中心となってタコに纏わる物を調査したそうです。地元に住んでいると日常的で忘れがちであった名物のタコ。そのタコに因んでオクトパスシティ明石と名乗りをあげました。タコの旬にタコに因んでの取材。そして、一番明石のタコを有名にしたのは何と言っても「明石焼」。大阪のタコ焼きと区別するため「玉子焼」とも呼ぶあのホワホワのタコの入った明石焼。この明石焼誕生は、明治から昭和初期にかけてサンゴの模造品明石玉

を作ったに始まると云われています。模造サンゴに玉子の白身を使い、残った黄身の使い道を模索する内生まれたとか…。それにしても模造サンゴ製造の真鍮の型は今のタコ焼きの形とソックリ。何か人の工夫と云うか面白い知恵を感じます。ダシを浸けて食べるのが一般的な食べ方ですが、ダシは冷たいのがモトモト。熱い玉子焼をヤケドしないよう冷たいのに浸けて食べたのが始まりとか。そして若者に人気なのが「タコパン」。職人さんもマサカの売れ行き。タコ美人・タコの昼寝・タコの玉手箱・タコのイヤリング。タコのイヤリングって一体なんだと思われるでしょう。タコの胴の部分を輪切りにしたイヤリングなんですネ。遊び心一杯のネーミングも中々ユニークで、売れ行き好調とか。タコの田菜、タコの押し寿司、タコの会席、そして明石浦漁協が毎年お中元のシーズンに工夫する商品に今年はいイダコの塩辛、タコの梅酢漬、タコキムチが新参入。まさにタコづくしの明石。今年の震災で明石唯一のタコ壺屋さん、松野さんも焼く釜が壊れ、大きな漁に使うタコツボの製造は断念せざるを得なくなりました。でも小さなイイダコが入るような小型の物は作り、焼くのは人丸花壇の小谷京さんの釜が担当。二人三脚で明石のタコツボを守ろうとしています。それにしても美味しい「タコ」夏本番の味、タコのように噛めば噛む程…と  
なりたないネ。