

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

水石

2

FEBRUARY
1996



インフォメーション
国連海洋法条約をめぐって

No.472



季節の香

かおり

【ヤツデ／八手】

手のひらを広げた形が冬日をいっぱい受けている。寒さを物ともせず勢いのある葉は、艶々しく動物の革を思わせる。南の海沿いでは自生する姿があるというが、日陰に強く庭木として珍重される。

道路が子供の遊び場だった頃、ヤツデの葉で冠ものを拵え、風呂敷をマントにして鞍馬天狗になった。棒切れを振り回し、垣根を壊して叱られた。青白い粒々の実をパチンコ玉に、戦争ごっこも面白かった。

大きな厚みのある葉に特徴があり、別名の「天狗の葉団扇」も夢があって楽しい。特に美しい花ではないが、草木の疲れた季節にソッと咲いて目立つ。花が終わると小さな丸い形になる。

ヤツデの八は多分に縁起を担いだもので、葉の切れ込みは七か九のものが多いためである。

COLUMN

食は人なり

◆テレビ番組の中には、料理に関するものが実に多く、グルメ番組を反映して興味深い。寿司、ラーメン、中華、イタメシ、西洋料理に料亭の話。番組形式は様々だが、要は料理を紹介し必ず出演者が試食して「おいしい云々」という事で終わる。「料理なんか何を食っても腹に入れば皆同じ」という仁には、馬鹿馬鹿しい番組に違いない。どんなに旨いと説明して上手に食べても、画面を見ている者には匂いすら届かないのである。◆どんなに美味な好物でも同じも

のが続く嫌になる。味覚とは実に移り気である。新しい味を求めて日夜ウロつくのが人間なのだ。そうした心根がグルメ番組や食味に関する書物を作らせるのだ。食への事や味を文章にするのは至難の技だが、それを愉快地表現しているのが東海林さだお氏である。思わず生唾の出でくるような計算されたユーモアが随所にあってココロ惜しい。内田百閒の「御馳走帳」も名文と思うが、その中に食べ物の名だけを列挙した文章は『さら刺身／生姜醤油／たひ刺身／まぐる霜降り／とろぶつ切り...』と延々と続く目録である。旨い酒肴

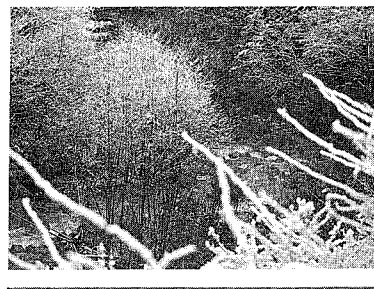
をととのえ賑やかにするのが好きな著者の面目躍如としていて面白い。「食は人なり」というが食べ事は人間そのものの表現であるように思う。◆小説の中に食べ物を取り入れ、雰囲気づくりが旨いのは池波正太郎だ。筋書きに無理なく挿入して、話を美味しくしている。食うことは一番身近で重要かつ切実な問題である。生きる為に食うべきか、食う為に生きるべきか。とにかく食べなければ明日の活力が養えない。食をより豊かに楽しく享受する努力を続けられ、人生が愉しくなるのは事実である。(遊方子)

拓水 FEBRUARY CONTENTS

季節の香	2
ヤツデ／八手	
COLUMN	3
食は人なり	
水試ノート	4
ソデイカについて	
インフォメーション	6
国連海洋法条約をめぐる	
ESSAY	8
アマチュア無線局の開局から現在まで (JF3GAY) 畑中 清司	
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	
御津とれとれ市はじまる	
旬の美味しい話	11
変わり蒸し	
兵庫JCC通信	
本場神戸ビーフを味わおう JAグループ直営「焼肉あっとほーむ」 コープこうべ鎮魂式典、シンポジウム、コンサート 1月17日「創造的復興の日」	
こちら海ですロケだより	
味わって／新春／淡路島まるごとグルメ ～兵庫県淡路島・西淡町・南淡町・洲本市より～	

今月の表紙

フォトギャラリー



フォト歳時記

霧水の季節(白馬にて)
白い呼吸を吐きながら、教えられた道を登って来た。厳しい寒さが創り出す季節の表情を見るために...そこには超現実的な眺めが広がっていた。
色彩のない世界に陽光があたり、モノトーンの景色が浮かび上がった。水晶の粒を梢一面に纏めたように、一個一個の粒子が燦然と輝く。
川面から立ちのぼるモヤが、氷点下の中で樹木を包んで一挙に氷結する。繊細なガラスの造形に似ている。凍りついた結晶体が、こんなにも美しいものになるとは...
思いがけない美しさに出会うと、心は豊かさに満たされ喜びは胸を駆け巡る。何時か、この光景の中に彼の人と二人で立ちたいと、しきりに思ったりする。

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
千六五二 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

ソデイカについて

ある本によりますと、日本列島沿岸でとるイカは五十万トンで、これに海外漁場から持ち帰ったり輸入したりした二十万トンを加え、日本人は年間一人あたり一・五キログラムを食べ、イカが魚介類の中で第一

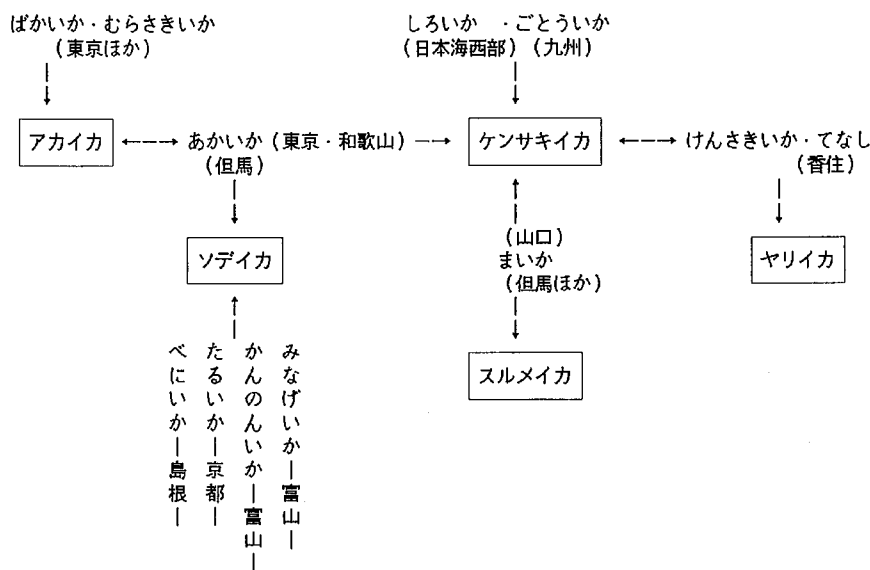


図1 ソデイカ呼称の周辺 (カタカナ書きは標準和名)

位だそうです。ちなみに、第二位はさけ、第三位はえび・かに、そして第四位はまぐろだそうです。

イカは、タコと同様に、目を含む軟体動物門の中の頭足綱、二鰓亜綱に属し、コウイカ目とツツイカ目に分けられます。

コウイカ、ハリイカ、カミナリイカ等は前者で、スルメイカ、ホタルイカ、ソデイカ等は後者です。ところで、農林水産統計の区分では、イカを「するめいか」、「ごとういか」及び「その他いか類」の三つに分けていて、

全国の一魚種として通用するのはスルメイカのみです。今回話題とするソデイカ(立廻釣等で漁獲され、但馬で「あかい」と呼ばれています)は本県でこそ単独魚種で統計されておりますが、ほとんどの都道府県では「その他いか類」の中に混ぜられて、漁獲量の全貌は不明瞭です。

分別の基本は名前ですが、その呼び方

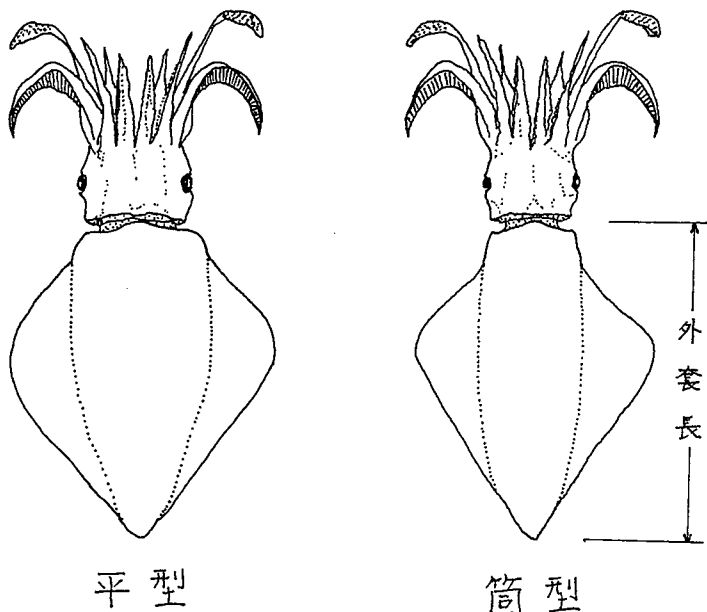


図2 ソデイカの型と測定部位

が地方によって異なり、特にイカでは複雑です。但馬で「まいか」というのはスルメイカですが、山口県ではケンサキイカをさしています。図一に標準和名をカタカナ書きしてイカの名前の関連を示します。「あかいか」の扱われ方が多岐にわたっています。

ソデイカ(図二)は外套長が九十センチメートル近く、体重が二十キログラム余りになる外洋表層性の巨大種です。分布は世界の温熱帯域で、対馬暖流の日

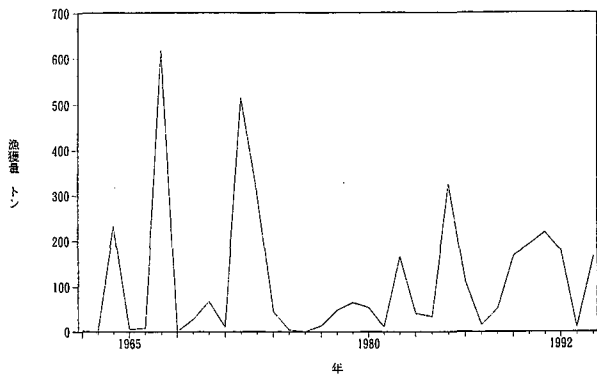


図3 兵庫県におけるソデイカの漁獲量

本海へは死滅回遊で来遊するとされています。これは日本海の冬場に生きてはいるが動きがぶくなくなって、海岸に打ち上げられているのを拾ったという情報が多いことによるように思われます。二尾そろって打ち上がっていることからか、「中心いか」とか「身投げいか」と呼ぶ地方もあります。やはり、死滅回遊なので(図三)、大多数のソデイカが、生活史の全てを毎年日本海で行っていると考えません。しかし、漁業の対象となるほど多数いることから、育ちつつ対馬海峡を越えて来遊し、それらが一方通行で全て死滅するとは、考えにくいことです。

ソデイカは日本海では産卵しないのか

又一年間で本当に外套長で八十センチメートル余まで成長するものかを検証しようという目的で、昨年九月から調査を始めました。前者について、かつてのり研究所の名角所長が報告しているように、雌雄ともに成熟しているのを確認しました。ですから、成長だけして死んでしまうのではなく、産卵の可能性は十分です。後者については、外套長組の測定間隔を短くしてやれば、その成長の速さを証明できるだろうと考えました。その測定結果が図四です。大勢を見ますと二峰の小さい方が大きくなり、大きい方が小さくなって一峰に変わり、成長しているように見えます。しかし、測定個体数がかなりの数にのぼるのに、多峰の峰が存在しています。これらは、漁場への加入が数度にわたっていると解釈できます。北上群とある程度まで成長した後Uターンする南下群の一部が沿岸へ来遊して漁獲されていると考えられるそうです。死滅回遊とされているのを否定できるのではないのでしょうか。ソデイカの成長や移動生態について、まだ疑問点も多く、ただ今検討進行中といった段階です。

当初、浜で漁師さんや仲買さんに調査に役立つ情報を沢山頂きました。しかし、間違ったことも教えられました。例えば、①夫婦で泳いでいる②胴の平型は雌で筒型は雄③生簀内の泳ぐ幼生といったことでした。①については、対になって漁獲される率が高いものの同性の場合も多いようで、群永しないということのようです。②については間違いで、反対のことが多くありました。③についても誤りで、精英(精子の入ったカプセル)のことでした。

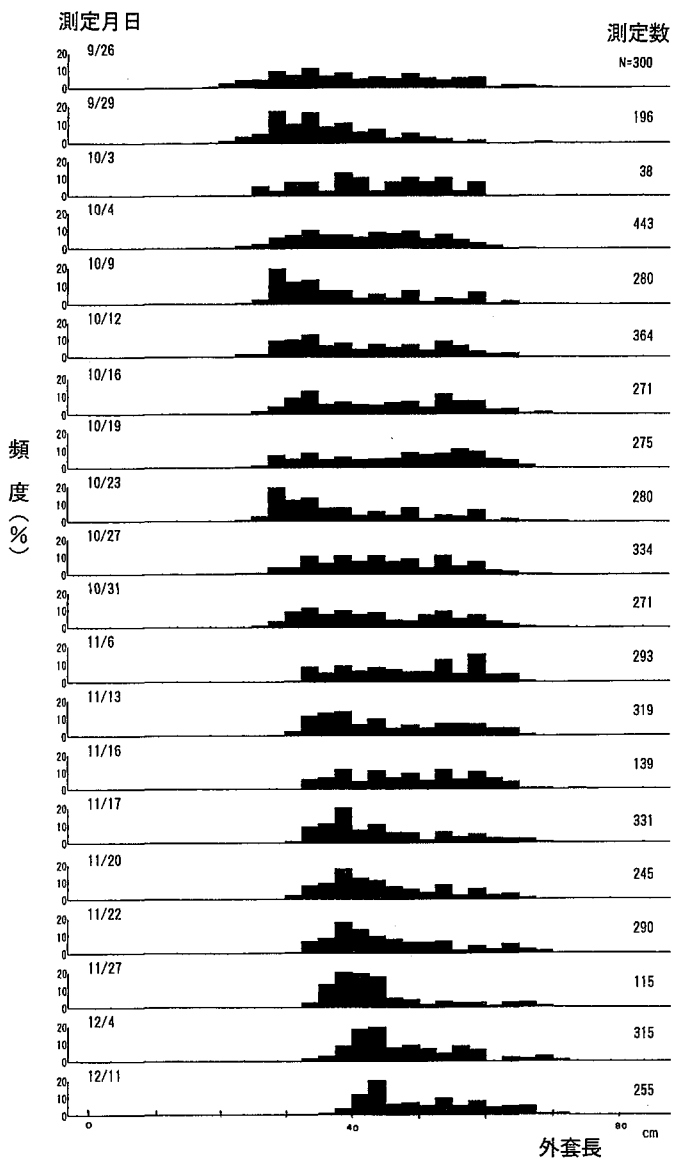


図4 ソデイカ外套長組成

口膜の瘤状斑点の有無とそれらの色によって、雌であり、成熟(桃色)、未熟(乳濁、透明)判定ができることがわかりました。ソデイカを漁獲対象とした歴史は浅く、その生態等の既往知見は少なく、それだけに真剣に取り組めば、次々に新発見が出て、興味深い研究対象種と考えられます。熱意ある研究者の参入が待たれます。

(但馬水産事務所試験研究室
武田 雷介)

国連海洋法条約をめぐって

海洋生物資源の管理と

漁獲可能量制度のあり方

●国連海洋法条約の経緯

一九五八年から検討が始められてきた国連海洋法条約は一九八二年に採択されましたが、条約の発効は、六十番目の批准書又

は加入書が国連事務総長に寄託された日から一年後と定められていました。

我が国においては、一九八三年に署名はしているものの、条約第二部の深海底資源開発制度の改善が必要との判断から、アメリカ、イギリスなどの先進国と同様、批准には至っておりませんでした。

しかし、一九九四年に深海底鉱物資源の取扱いが修正されたことにより、先進国にとっても受け入れ易いものとなったこと、また、ガイアナが六十番目の加盟国になり、条約の規定に従って同年十一月十六日に同条約が発効したことに伴い、我が国においても本年（一九九六年）中には通常国会で条約の承認を求め、関連法案と一括して批准案が提出される情勢にあります。

●国連海洋法条約の概要

この条約は、領海、公海、国際海峡、排他的経済水域、大陸棚、深海底、海洋環境の保護及び保全、海洋の科学的調査、海洋技術の開発及び移転、紛争解決等海洋問題一般を包括的に規律するもので、前文、本文三百二十条及び九の附属書が定められています。

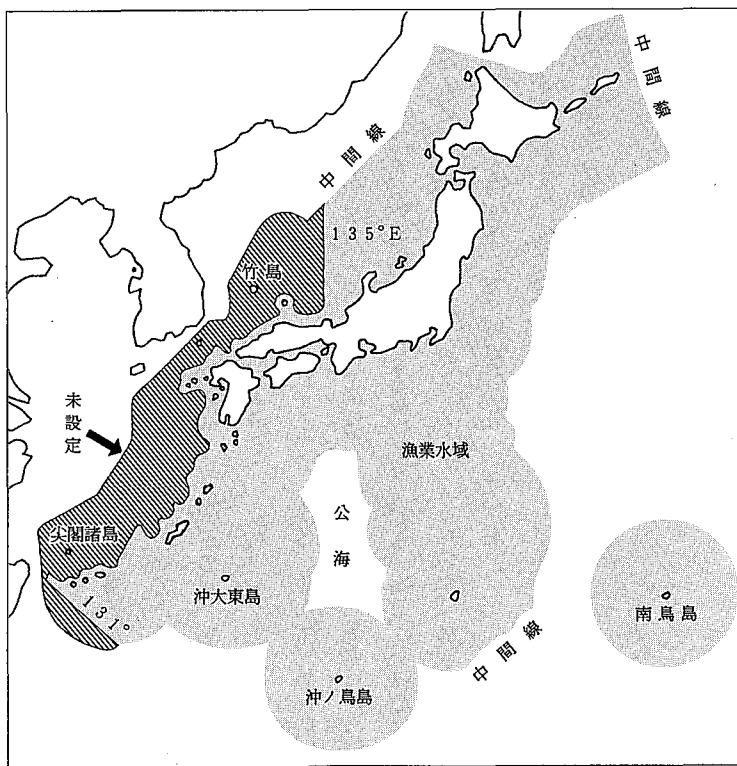
①領海 海：沿岸からの水域範囲を十二海里以内とし、外国船の無害通航権を認める。

②国際海峡：国際海峡において、すべての船舶及び航空機は通過通航の権利（特別の通過通航権）を認める。

③排他的経済水域：生物・鉱物資源に対する沿岸国の主権的権利を認める水域が設定できる（二百海里まで）。

④大陸棚：天然資源の開発は、沿岸国の主権的権利とする。

図 1 我が国の漁業水域（概念図）



原則として、我が国の基線からの距離が200海里である線または関係国との中間線までの海域（領海等を除く）に漁業水域を設定しているが、東経135度以西の日本海、東シナ海等については設定していない。また、韓国及び中国の漁船に対しては両国との間にそれぞれ「日韓漁業協定」及び「日中漁業協定」に基づく漁業関係が存在していること等を考慮し、漁業水域内における漁業規制の規定が適用除外されている。

⑤公海 海：公海の自由を認めつつ、沿岸国の法令に違反した場合には、一定の追跡権を認める。

⑥深海底：深海底及びその他の資源は人類共通の遺産と位置づけ、深海底の鉱物資源の開発は国際的な管理下におく。

その他、海洋環境の保護・保全、海洋の科学的調査、海洋技術の開発・技術の移転等

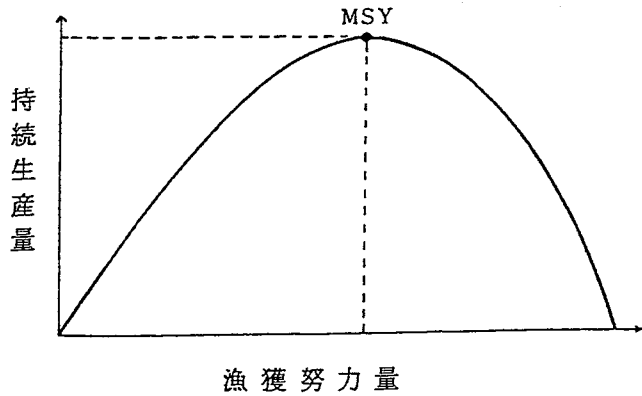
排他的経済水域の設定について

排他的経済水域は沿岸国の主権的権利として、領海基線から二百海里を超えない範囲内で設定することを認めています。

これまで我が国では、一九七七年にソ連が一方的に設定した二百海里漁業水域（漁業についてののみ沿岸国の主権的権利を認める水域）に対し、二百海里の漁業水域を設定していましたが、我が国と中国・韓国との間には漁業協定に基づく関係が維持されていたこと等から日本海西部、東シナ海等については設定せず、中国・韓国に対しては規制の適用を除外するという暫定措置をとっています。

このため、中国・韓国漁船が我が国の領海十二海里を除いた漁場で自由に操業するとともに、我が国が禁漁している期間でも無秩序に操業を続けるといった事態も顕在化しており、漁場利用・資源管理の面で様々な問題が生じています。

図 2



○ MSY理論について

- (1) MSY理論は、米国の資源学者（ゴードン及びシェーファー）によって考え出された理論であり、以下のような内容となっている。
- (2) 水産資源は生物資源であり、自らを再生産する能力を有しているが、この再生産力は、環境容量と資源量との関係から漁獲により資源量が減少するにつれて増大する。この再生産力が最大となった状態で持続的に漁獲可能な資源の余剰量は最大となり、この点が最大持続生産量（MSY）である。
- (3) MSYを超えて漁獲を行うと水産資源の再生産力を上回って資源の利用が行われることとなるので、資源量の維持に必要な増加量が確保されず、資源量は減少する。

漁獲可能量（TAC）
の設定について

国連海洋法条約上、沿岸国は排他的経済水域を設定した場合には、次のことが義務づけられています。

①生物資源の漁獲可能量（TAC）の決定
漁獲可能量は、最大持続生産量（MSY）を達成できる水準で漁獲を行うという考え方に基づくものであり、漁獲量をMSYに近づけることが水産資源の合理的利用方法である。※図2参考

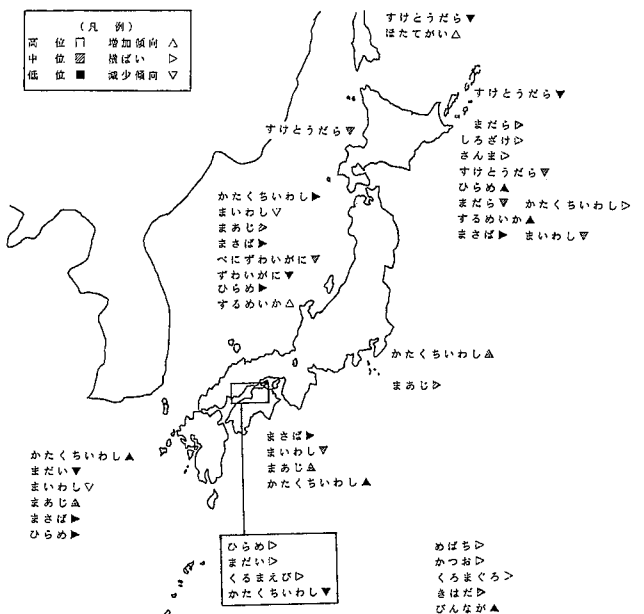
②過度の漁獲によって生産資源の維持が危険にさらされないよう適切な保存・管理措置により確保すること

漁獲可能量制度の基本的な考え方については、現在の漁業の実態を踏まえながら実行可能な制度とすることが必要なことから、対象魚種については大臣及び知事が管理する漁業の中から選び、各魚種の漁獲可能量を決定した上で、漁業別・地域別に漁獲努力量で規制する管理方式（フランス方式）、漁業者別・漁船別といった個別割当制度（ノルウェー方式）、参入制限のないオリソニック方式による自由競争制度（アメリカ方式）の三方式がありますが、これらを組み合わせて日本の漁業制度にあわせた方式が検討されています。

漁獲可能量設定の対象魚種は、①漁獲量が多く経済的な価値の高い魚、②資源状況が極めて悪く緊急に保存・管理を行うべき必要のある魚、③我が国周辺で外国漁船により漁獲が行われている魚のいずれかに該当するものについて検討されています。

このことから推測することによって、具

図 3 主な水産資源の動向



の保存・管理を目的とした漁獲可能量制度を導入するためには排他的経済水域の全面設定、全面適用が不可欠と考えられます。

また周辺に暖流と寒流が交錯する生産力豊かな水域を有する我が国においては、この恵まれた水産資源を将来の子孫のために保存していかねばなりません。

そのためには、我が国が世界有数の漁業国として資源管理を適切に行い、永続的に漁業生産を維持していくため、世界的潮流である漁獲量管理の手法を導入することにより、我が国の漁業制度を改革していくことが必要です。

また、外国二百海里水域における漁獲規制が定着し、公海においても国際漁業管理が本格化しつつある状況にあつて、食料の長期的な安定供給の観点からも、我が国周辺水域の資源管理を基本とする持続的利用体制の確立等、新しい海洋秩序に対応する漁業の構築を図ることが重要です。

更に、水産資源は再生産可能な資源であり、しかも農産物とは異なり、その再生産は人間の力を借りることなく自然の力で行われるという特性があります。

つまり、適切な管理さえ怠らなければ未来永劫にわたり莫大な量を持続的に確保することが可能な資源なのです。

こうした水産資源の特性を今後も大いに活かし、水産資源の持続的管理を図っていくことが強く求められます。

新たな海洋秩序を
守るための基本理念

こうした状況の中で、我が国が水産資源

アマチュア無線局の 開局から現在まで (JF 3 GAY)

但馬漁船保険組合
参事 畑中 清司

自分がアマチュア無線に興味を持つようになったのは、香住漁業無線局がこの但馬漁業センターの中に設備されており、但馬管内の出漁船の動静を見に行ったりしているうちに、一回でも良いから自分の肉声を電波に乗せてみたいと思ったからです。

この当時、局員であった、現在県漁連指導課長・山田庄吉さんが、香住アマチュア無線クラブの会長をしておられ、自分の思いを話したときに、無線従事者免許を取得するには、大阪に行つて国家試験を受けなければならぬという事でした。しかし、何とか香住で養成講習会を開いて頂けないものかと

相談してありましたところ、香住アマチュア無線クラブで役員会を開き、社団法人日本アマチュア無線連盟(JARRL)の中に養成課程講習会(郵政大臣の認定する講習会)を終了して国家試験を受験する資格を得ることができるとある、一応掛け合ってみると心強い言葉を頂きました。数日後それが許可され、香住町で講習会を開くこととなりました。その後受講者の募集があり、男女七十名位でしょうか、毎夜十五日間(欠席すると受験資格が得られない)、法規、無線工学を無線クラブのメンバーの方々に教えて頂き、無事、国家試験に合格することができました。(どのような試験でも合格するということは大変嬉しいものです。)

その後電話級アマチュア無線技士(現在は第四級アマチュア無線技士)の無線従事者免許証の交付がありました。これだけでは電波を出すことができないので、先ず無線機を購入しなければならず、どのメーカーのどの機種にするのか、CQ誌という月刊誌によって自分の好みの機種を選び、トリオの一〇W機(一四四MHz帯)アンテナはホイップアンテナ、以上をそろえ、アマチュア局へ免許の申請をしました。

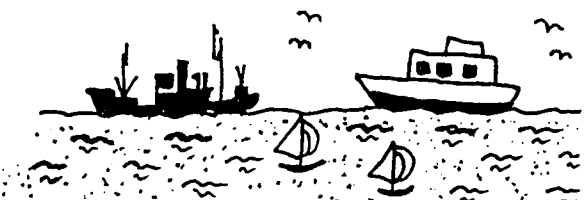
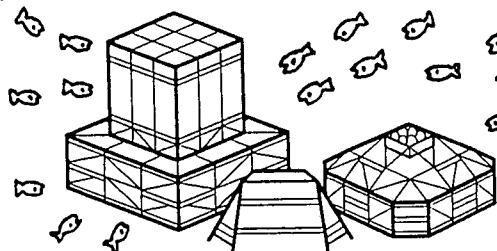
アマチュア局の運用は、まずワッチから始まり、電波を出そうとする時は自分が出そうとする周波数の付近でQSOしている局がないかどうかを必ず確かめてから電波を出し、呼び出しはショート・コールで相手のコールサイ

ンの回数を少なく(一〜三回)、自局のコールサインの回数を三回以下にするのもっとも良い、基本の呼び出し方であると教わっておりましたので、そのことを念頭において、Q符号、略符号の主なものを覚え、香住アマチュア無線クラブに入会し、JA3ZWKのコールサインを利用して頂き、町内の方と交信を始めたのが第一声でした。その後、クラブ内の行事、FOXハンティング・非常通信訓練等にも参加。ある日「JARL経由」でカナダからQSLカード(交信証)が転送されてきたことがあり、結局相手局がコールサインの聞き違いで間違つて送ってきたのですが、まさか何百km離れた地に一〇W機で電波が届くはずがない、自分はコールした覚えがないと大騒ぎしたこともありました。

その後四三〇MHz帯機も購入しましたが、現在はハンディー機を車に持って、楽しんでいくところです。アマチュア無線の定義に「金銭上の利益のためでなく、専ら個人的な無線技術の興味によって……」とあるように、無駄にお金を掛けず、時間にとらわれず、手軽にできる趣味として続けて行きたいと思っています。



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

漁海況情報

兵庫県立水産試験場
平成8年1月

海況

概況 観測日の遅れにもよるが、播磨灘表層の水温は、十五地点平均値で九・七℃と平年(十一・四℃)よりもやや低い値を示している。塩分は十二月よりやや上昇し、表層で三十三・〇九、十層で三十二・一〇、底層で三十二・一一と平年(三十二・二八、三十二・二八、三十二・四三)よりかなり高い値(表層、十層)あるいはやや高い値(底層)を示している。播磨灘全域に大型珪藻が、また北部にはこれに加えて小型珪藻が多く出現している。このため西北部を中心に栄養塩が減少しているため、ノリ養殖関係者は今後の情報に注意して下さい。

水温 播磨灘の水温は、一月八日の時点では平年並み(約十一℃)であったが、その後の気温低下により、三日間で一・三、一・五℃低下している。播磨灘十層および底層の十五地点平均値はそれぞれ九・七、九・六℃を示している。

透明度 播磨灘十五点平均値は荒天の影響で、五・八mと平年(七・四m)よりやや低い値を示している。紀伊水道では十二月下旬に十mを越す地点がみられた。

プランクトン 西部部を中心とした播磨灘全域で大型珪藻コスキノティスカスが出現している。出現密度は全層平均で海水一ℓあたり六十細胞程度である。また灘北部にはスケルトナマ等の小型珪藻も多く出現している。

栄養塩 播磨灘の溶解態栄養素は七・五、八・一 ugat/lと、表、中、底層とも

十二月より減少している。また灘北西部では四 ugat/l以下の海域がある。溶解態リンは〇・七、〇・七、五 ugat/lと、平年並(〇・七三)〇・七五 ugat/lの値を示している。珪酸は十四、十五 ugat/lと平年(十一)十二 ugat/lよりやや高い値を示している。

明石海峡周辺 一月十一、十二日の調査結果によると明石海峡の表層水温は、九・七℃で平年よりかなり低めである。

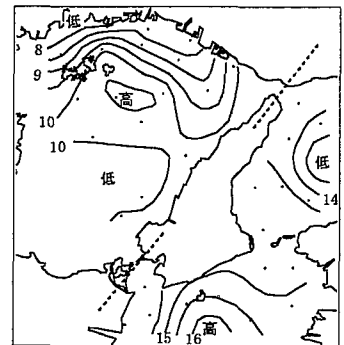
大阪湾・紀伊水道北部 一月十七、十八日の調査結果によると大阪湾の表層水温は十・五℃で、平年よりやや低めである。また、紀伊水道北部の表層水温は十一・四℃で、平年よりやや低めである。

播磨灘 一月十七日に実施した調査の結果によると、播磨灘の表層水温は九・九℃で平年並である。

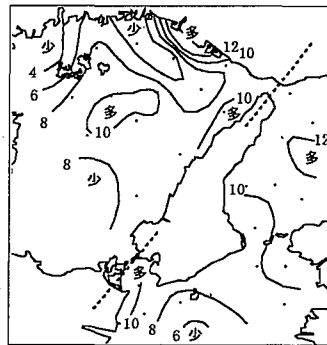
小型底曳網 明石海峡周辺を主漁場とする小型底曳網では、メイタガレイ(小)、マダコ、イイタコ、シロギスが主に漁獲されている。紀伊水道北部ではシロギス、ウマズラハギ(小)が主に漁獲されている。

一本釣・曳縄釣 明石海峡及びその周辺海域では、メバル、スズキが主体で、タチウオは紀伊水道北部海域が漁場となっている。紀伊水道ではマダイ(大)が釣れたし、建網でもマダイは多い。その他に、ウマズラハギ(小)、メバル、マコガレイ等が多く漁獲されている。

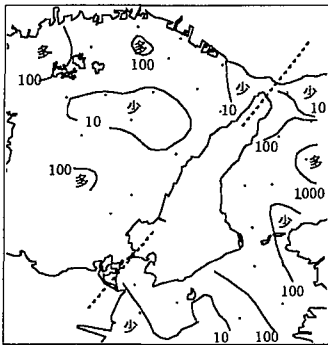
水温(表層、℃)



窒素濃度(表層水、ugat/l)



大型珪藻細胞数(表層水、cells/l)



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十二月十九、二十調査分)

海区漁業調整委員会たより

一月二十九日

兵庫県瀬戸内海区漁業調整委員会協議会を兵庫県中央労働センターで開催

一、今期のイカナゴ予報について 水産試験場からイカナゴの親魚量及び稚仔の出現状況についての調査結果の報告及び今後の漁況の見通しについて説明を受けた。それによると、親魚量は昨年の約半分であるが、二年魚以上が八割を占め、産卵量は昨年をやや上回るとのことであった。

また、稚仔の出現状況については、昨年より出現時期は早く、播磨灘及び大阪湾への拡散状況もよいとのことである。

しかし、二年魚以上が多いということと、上手に利用しないと来年度以降の漁獲が危ぶまれるとのことであった。

二、食糧安全保障のための漁業の持続的貢献に関する国際会議について 昨年十二月に京都で開催された食糧安全保障のための漁業の持続的貢献に関する国際会議について、この会議に出席した大島委員から報告が行われた。

この会議は、世界九十五カ国が参加し、食糧供給産業として漁業をとらえる初の会議で、今後の人口増加による食料不足に対応するには漁業資源の利用が不可欠であることから、その重要性が各国に認識され、「京都宣言」及び「行動計画」が採択された。

一月十二日

第三八四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

所会議室で開催

(委員会議事)

一、平成八年度小型いかつり漁業(県外船)の許認可取扱方針について(諮問)

平成八年五月以降の一年間を許可の有効期間とする当該漁業の許認可取扱方針案が県から諮問され、全会一致をもって原案どおり決定して差支えない旨答申することを議決。

(委員協議会議事)

二、中型まき網漁業の許認可取扱方針について(事前協議)

水産課から許認可取扱方針付属の但馬中型まき網漁業操業要領等の改正点について説明がなされた後、余部埼の取扱について協議された結果、二月の委員会まで再度関係漁協間で詰めることになった。

三、その他

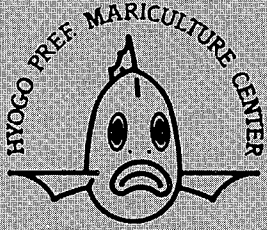
ア 国連海洋法条約の批准に係る都道府県連絡協議会の概要について(報告協議)

十二月二十二日に開催された当該会議の概要として、海洋法批准に向けての水産庁の考え方及び完全な排他的経済水域の設定に向けての連絡会議としての今後の取組方針等の決定事項について事務局から報告がなされた。

これを受けて吉岡委員から排他的経済水域をどう引くかの各官庁の考え方、関係団体との交渉日程等の報告に続き、会長から全国漁協長会議の動員計画等について報告がなされた。

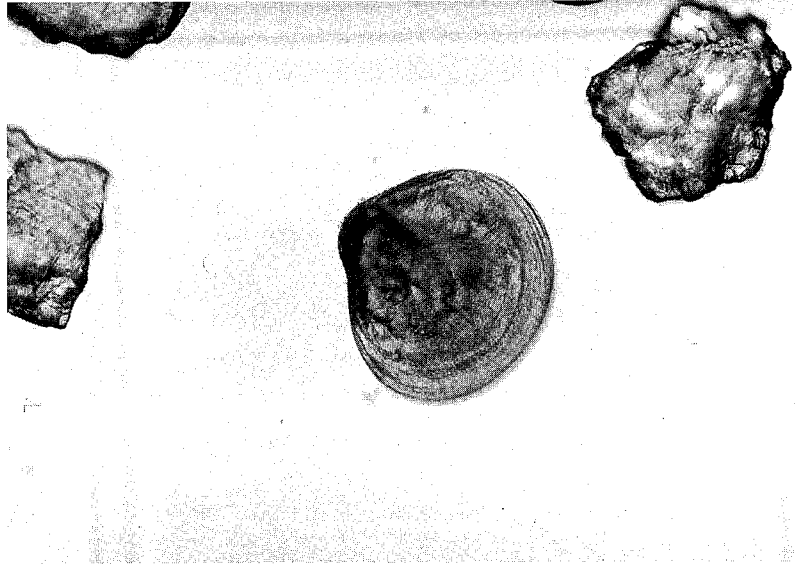
イ 大中型まき網漁業の操業区域・制限条件等について(報告)

最近、他県の当該漁業が但馬沖に出没していることから、その操業条件等について水産課から説明があり、当該漁業に対する取締を強化していく旨表明があった。



栽培漁業センターです

89



殻長〇・五mmのアサリ稚貝(中央)

寒さのきびしい折、ますます日本酒のおいしい季節となりましたが、みなさんいかがお過ごしでしょうか。

酒の肴に定番があるのなら、アサリの酒蒸しはその一つにあげられるでしょう。それだけ日本人の食生活に浸透しているアサリは、北海道から九州まで日本全国に広く分布していますが、干潟等の生息場所の狭小や乱獲、さらに低水温による大量へい死で、資源量の減少が危惧されています。そういったことで栽培漁業対象種として本種を取り上げている都道府県も多く、平成五年の実績で天然種苗百五十億個、人工種苗二千万個の種苗放流が行われています。

また天然海域のアサリは水中の懸濁物を餌としていますので、一個について一年四トンとも言われる海水の浄化も行います。このようにアサリ種苗を放流することで二次的な効果も期待できるわけです。本県でも西播海域を中心に年間約一億個程の漁獲があります。

当協会津名事業場では、昨年秋季にアサリの種苗生産を試験的に行いましたので今回はその結果をお知らせしましょう。

アサリの産卵期は、三月から六

月と九月から十一月の年二回です。受精卵は約十時間でトロコフォラ幼生としてふ化し、約二十時間でベリジャー幼生になります。ベリジャー幼生期は、D型幼生期、殻頂期、成熟幼生期の三期に分かれ、受精後約二週間で約〇・二ミリの沈着稚貝となります。

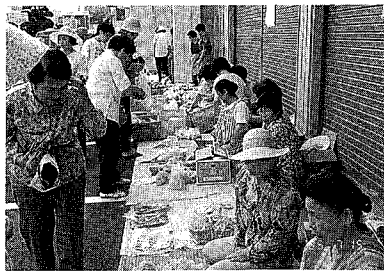
今回親貝は地元福良漁協から受け入れ、十月十九日に昇温と干出刺激で産卵を促しました。得られた卵は一日管理して、ベリジャー幼生三百万個体で生産試験を開始しました。その後、餌料にはおもに浮遊珪藻を用い、日々換水等飼育管理しました。十二月七日に沈着稚貝六万個を生産し現在継続して育成中です。初めての試験でしたので生残率は悪かったのですが、担当者の意気込みは相当なもので今年は楽しみです。

また二見のセンターでは、マコガレイの種苗生産事業が行われていて、一月二十日現在日令十で全長五ミリ程度に成長しています。但馬の栽培漁業センターでもヒラメが産卵を始め、みなさんがこの文章を読まれる頃には生産を開始しているでしょう。いよいよ各場とも種苗生産シーズンの到来です。

(兵裁協 楽 敦司)

普及員だより

御津とれとれ市はじまる



みつ特産「とれとれ市」

御津町には室津、岩見という二つの漁港があり、二地区の漁協婦人部の役員が生活改善グループに参加している。漁業生産と併せてダイコン、ニンジン等の露地野菜や梅の生産農家も多く、町では漁家と農家が共に仲良くグループ活動に取り組んでいる。

それぞれの生産物を地域の住民に提供する場をつくり、グループ活動の活性化も図りたいと、青空市を計画。運営について詳細な協議をし、名称を「みつ特産とれとれ市」と決めて、平成七年七月より町や農漁協の支援を得て開催している。

とれとれ市の特徴は「魚」である。動いているカニやエビ、アジ、シタビラメ等が野菜と共にならぶ。室津漁家グループは、組合と話し合っって参加方法を検討し、婦人がセリで買った魚を売ることにした。いざとれとれ市を開いてみれば、魚は圧倒的な人気で、町外から魚目当てにやってくるお客さんもあり、ドッと押しかけるお客さんに最初は勘定が合わず損をしてばかりであった。現在までに十三回開催している。

魚と野菜のドッキングで魅力ある市になった。まだ始まったばかりで試行錯誤の段階であるが、夢は大きくふくらんで、

皆イキイキとして

いる。
(竜野農
業改良普
及センター
山本)



室津の魚を地元の消費者に!!

◆材料・分量◆

エソ……………2匹
卵……………2個
土生姜……………1片
人参……………小1本

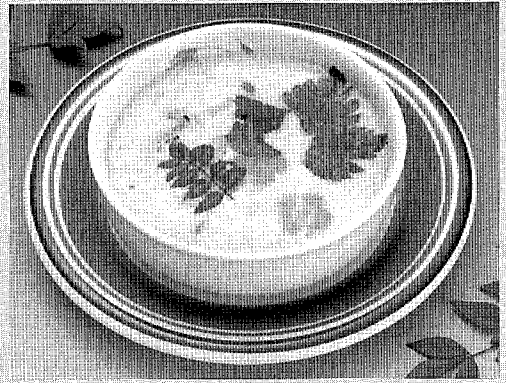
しめじ……………適量
春菊……………少々
醤油……………大さじ1
だし汁(料理した骨)…カップ3
みりん……………大さじ1½
塩、こしょう……………各少々



▼おいしく仕上げるコツ▲
蒸しすぎないように。

- ①魚は、三枚におろし皮をひき、塩、こしょうをしてすり身にし土生姜のしぼり汁を入れる。
- ②人参は花ぎりにする。
- ③しめじは洗っておく。
- ④茶碗に材料を入れ、魚のすり身にだし汁、卵、調味料、山芋(おろす)を混ぜ合わせ蒸す。
- ⑤最後に春菊又は三つ葉を添える。

●変わり蒸し●

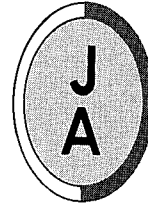


柳 あい子

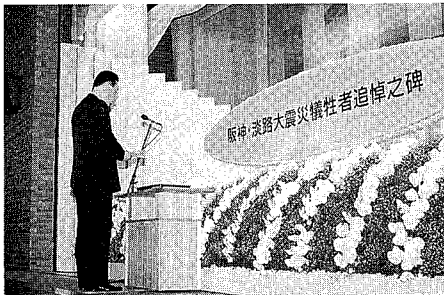
旬の美味い話 38



兵庫JCC通信
今、JA・生協では



鎮魂式典、シンポジウム、コンサート
1月17日「創造的復興の日」



追悼を述べる木村正人組合長理事

追悼を述べる木村正人組合長理事
代表献花がおこなわれました。
「くらしの再建と生協の役割」をテーマにしたパネルディスカッション

あれから一年の九六年一月十七日、コープうべは鎮魂式典を行い、参加した遺族、幹部ら約千人は、開式にあたって今回の震災で亡くなられた生協関係者に黙祷をおこないました。つづいて木村正人組合長ら各代表追悼式辞を述べたあと、

「くらしの再建と生協の役割」をテーマにしたパネルディスカッション
ひきつづき、震災の詩の朗読や、森山良子さんの歌などで「復興コンサート」が行われました。

本場神戸ビーフを味わおう
JAグループ直営「焼肉あっとほーむ」

JA兵庫経済連の協同会社である(株)兵経は、消費者に本場の神戸ビーフを味わってもらうため、直営焼肉店「焼肉あっとほーむ」を、加古川市別府町にオープンさせました。
肉は経済連が昨年七月から管理している「但東直管牧場」から直送されたものを中心に、値段も他の店と比べて、通常より安く設定されており、輸入肉に負けない安全新鮮でおいしい神戸ビーフを安値で提供し、消費拡大をはかることをねらいとしています。
元Aコープ店を改装した二百坪の店内には、百五十の客席と会議室(約三十人)があり、歓送迎会やコンパ等幅広く利用いただけます。メニューは特選和牛ロース、アバラ、ホルモン等多彩です。
(株)兵経の宇高常務は、「おいしい地元の特産品を、ゆったりとしたアットホームな雰囲気の中で、心ゆくまで味わってほしい」と

と話しています。
営業時間は午前十一時から午後十時まで。
毎週火曜日が定休日です。
住所、電話番号は次のとおりです。
住所 加古川市別府町石町七七
電話 〇七九四一三七一五二二九
(ミナコイニク)



本場の神戸ビーフが味わえます

●サンテレビの

あち 海です



めで鯛と福を呼ぶフグを手に



冬でも青々と野菜畑の広がる三原平野



魚介類たっぷりの
パエリアに満足、満足

味わって！新春！

淡路島まるごとグルメ

～兵庫県淡路島・西淡町・
南淡町・洲本市より～

'96. 1月21日放送
(第956回)

ロケだより

「存じ淡路島は、四方を海に囲まれた瀬戸内海で一番大きな島です。北側に明石海峡・東に大阪湾・西に播磨灘・南に鳴門海峡と紀淡海峡、瀬戸内海屈指の好漁場を有する淡路島。漁業は淡路島の第一次産業粗生産額の約三割を占めています。又、温暖で肥沃な多毛作地帯・三原平野を中心とした農業も、米・野菜・花卉・畜産・酪農等、生産額は兵庫県の中で約二十五％、淡路島は正しく豊かな食材の島と云えるでしょう。淡路島は豊かな食材が揃っていることから、かつて天皇の供御(くご)を献上する所だったのです。淡路島の各地に伝わる『国生みの神話』古事記や日本書記に記された、この物語は古くから淡路島に住みついた海人族によって語り伝えられたと云われています。海人族は五世紀頃大和朝廷の勢力が東に西に延びてゆくなかで、早くからその支配下に服するようになりました。その時、彼らが語り伝えた『国生み』の話が神話となり、古事記・日本書記に記述されたと云われています。大和朝廷と海人族の関わりが深まると、淡路島の三原郡に大和朝廷の守護神が祀られ、朝廷の直轄領から収穫した米を貯蔵する倉……屯倉(みやげ)が置かれました。このように淡路島は昔からその食材の豊かなことで知られています。今回は、これら豊かな食材を生かした伝統的な料理の中に、又、創作料理の中に、淡路島の恵みを取材してみました。先ず訪れたのが、西淡町の『うめ丸』さん、『うめ丸』さんは鯛の活けつくりを始められた料理旅館として有名です。うめ丸さんでは、その鯛と福に通じると云う河豚の料理を……。天然の鯛の見事な色と弾力があってホソノリ上品に脂の乗った刺身、特産のワカメとの荒炊、宝菜焼……伝統の味

に新春気分を満喫。そして百年の伝統の老舗料理旅館、南淡町の「やぶ萬」さんと結婚式などお目出度い席に欠かせない「鯛素麺」を作って頂きました。『鯛素麺』は、南淡路の名産品・極細の寒冷素麺との組み合わせも妙にお目出度い料理です。兵庫県の播州室津などにも「鯛素麺」の料理は伝承されていますが「やぶ萬」さんの「鯛素麺」は先代のオリジナル、鯛を丸ごと油でカラリと揚げるところにあります。固茹でした素麺をうどんの出汁より少しアッサリ目の上品な加減で少し煮込み、鯛の上にまるで鳴門海峡の早潮の波のようにダイナミックに盛り付け、出汁をたっぷり注いで、鯛の身と素麺を合わせて頂くのです。『目出度いと細く永く契りはかたく』『鯛素麺』は結婚式等の大トリを飾る伝統ある郷土料理の所以です。同じく南淡町の「味処とっくり」さんは、旅の道すがら見つけると嬉しくなるようなお店、その日の浜を見てメニューを決めると云うご主人の手まめな料理が大鉢に盛られてズラリとカウスターに、あれこれ酒の肴にはこと欠きません。最後に訪れた昨年の十一月にオープンしたばかりの洲本市のアルファビア。ここは明治末期に建てられたレンガ倉庫を改造、アメリカのノーマン・ロックウェルやスペインの天才画家ピカソの複製画を飾ったレストランと、そしてレストランが一体となったミュージアムパークです。レストランをプロデュースした食も又……アートと云う玉村豊男さんのコンセプトが随所に生かされた素晴らしい食が楽しめます。前獲の魚に淡路産の肉や野菜……そして自家栽培のハーブを使った地中海料理がメイン、豊かな食材に新たな工夫、一味も二味も違う新名所です。是非淡路島へ。

1996年2月10日発行 通巻 472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 FAX 671-6885

TEL 652-3424 定価80円(本体78円)