

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

# 漁光

3

MARCH  
1996



インフォメーション

日本の食料と漁業・漁村を守る

200海里確立全国漁民決起大会

No.473



## 季節の香

かおり

### 【タンポポ／蒲公英】

サトタンポポは日本古来のものらしいが、都会に見られるセイヨウタンポポは、牧草に混じってやって来た欧州生まれの帰化植物。北海道の牧場からジワリと全国へ席巻中である。

一〜二月、パリのレストランでは、タンポポのサラダを作り、少し苦みのある野菜として利用する。サクッとした菌触りと野生味が喜ばれるという。ロンドン郊外にはタンポポワインを搾る工場がある。愛らしい花の溶け込んだ、黄金色のワインも少し苦みがあるそうだ。

花が咲いたあとは、冠毛が開いてパフに似た形になり、熟して風に飛ばされる。一個ずつが小さなパラシュートだ。茎を切れば乳液が出るが、根は漢方で健胃薬とする。

陽だまりに居ると眠気を誘われ、春は間近にありと実感できる。

# COLUMN

**超老人伝説**  
 ◆ある病院の待合室での会話。  
 「やアしばらく、元気でしたか」  
 「時に××さんの顔が見えませんが」  
 「病気でもしてらるんですかナ」  
 …と。元気であれば病院へは来ないだろうし、病気なら病院に来る苦である。何かヘンな話だった。どこの病院も年寄りの集会所のよう、高齢化社会ということが実感できる。二〇二〇年には日本の全人口の四分の一が六十五歳以上で占められるそうだ。この現象は本当に喜んで良いのだろうか。  
 ◆人口問題研究所が、将来の推計人口をグラフ化したものがある。昭和二十五年では、八十歳を頂点

にした完全なピラミッド型の三角形をしているが、二〇二〇年は、釣鐘型に変形してしまう。団塊の世代と呼ばれた人達が、ピラミッドの上部を占めるためと解説されている。かつて、秦の始皇帝が夢見た「不老長寿」も、老化現象は阻止できないものの長寿社会の現実化は、すぐ間近に迫っている。超老人と呼ぶ人達がイキイキと活躍する時代がそこまで来ているのである。  
 ◆病気の原因が減った訳ではない。運悪く病に倒れ、平均寿命に至らずに死亡する人も多いし、闘病生活の人も大勢いる。寿命が延びたとはいっても寝たきりや痴呆状態で永

らえては苦しい許りで意味がない。ボケにならず寝たきり老人にならぬための工夫と努力が必要である。そのためには老化に対しての心構えが重要になってくる。  
 ◆老化防止には、積極的に身体に負荷をかける事が良いとする説がある。自己の肉体を優しく励ましつつ、絶えず筋肉を動かすように努めることだという。筋肉が動かなくなると時に老化は急激に進行するらしい。これからの高齢化時代を生き抜くには、それなりの覚悟と強い自信を持ち、がっちりとした生き甲斐を如何に身につけるかにかかっているようである。  
 (遊方子)

## 拓水

MARCH

CONTENTS

季節の香	2
タンポポ／蒲公英	
COLUMN	3
超老人伝説	
水試ノート	4
マダコ漁獲量と水温・塩分について	
インフォメーション	6
200海里確立全国漁民決起大会	
ESSAY	8
水の魔術師 日高 眞太	
TOPICS	9
「山田記念賞」贈呈式・祝賀会開催 のり消費拡大キャンペーン節分祭を実施 平成7年度但馬地区漁協役職員研修会開催 第1回全国青年・女性漁業者交流大会	
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	
「松葉ガニの里づくり」	
旬の美味い話	14
いかなごのくぎ煮	
兵庫JCC通信	
おいしいお米をおいしく食べよう JAひめじ「ライスショップこめ蔵」 様々の震災1周年	
ものしり雑学	15
「鯛／タイ」	
こちら海ですロケだより	16
津居山港に生きる ～兵庫県豊岡市津居山港より～	

### 今月の表紙

#### フォトギャラリー



#### フォト歳時記

朝の日本海(能登にて)  
 能登を巡って、一人旅の気楽さに浸っている。半島の先端に近い宿に一泊。夜明け前の薄暗い浜辺で日本海に対峙している。暗い中で、波頭が大袈裟に騒ぎ立て岩に当たって飛沫をあげる。

荘厳な感じのする夜明け。太陽が昇る。しだいに明るさが増して、暮のあがったホールのように、沢山の雲が一斉に朱に染まった。旅にいる楽しさを思いつつ、煌めく波に焦点をあて、何枚か撮影する。これから岬を回って、海岸伝いに風景を愉しむ予定である。そんなに寒さは感じない。集落のあちこちに人の動きが見られ、ようやく町が活動を始めた。上空に風があるのか雲の流れが速い。

#### 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 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

# マダコ漁獲量と 水温・塩分について

## NOTE

兵庫県瀬戸内海域のマダコは、漁獲量の低迷する魚種の多い中において、近年資源量が高水準にある貴重な漁業資源です。その資源の培養管理施策として、産卵礁の造成に加え、六、七月に底曳網に入網する小型マダコを再放流する運動が進められています。この時期のマダコの成長は一潮で体重が二倍になるといっ

激なものなので、漁獲開始時期を少しでも遅らせて大きくし、成長能力を利用して、漁獲量と単価のアップを図ろうという作戦です。しかし、マダコの資源量は年による変動が大きく、運動を推進する上でその要因の解明が待たれています。そこで、最も代表的な環境要素である水温、塩分とマダコ漁獲量との関係について見てみました。

図1に、農林統計による兵庫県瀬戸内海区のたこ類（九十%以上がマダコ）の年間漁獲量と、兵庫水試が行ってきた定置観測の表面水温および表面塩分の年平均値の推移を示しました。いずれも図中縦軸の0が昭和三十三年以降の平年値を示し、プラス側は平年より高め、マイナス側は低めであることを示しています。これを見ると、漁獲量と水温とはかなり似通った推移を示しており、マダコの長期的な資源変動は水温の変動傾向と密接な関係があることがわかります。

マダコ資源と水温との関係でまず思い浮かぶのが昭和三十八年と昭和五十九年の異常冷水年のことです。平年は八℃台である明石海峡の最低水温が四年には四・八℃および五・六℃まで低下し、凍死もしくは仮死状態になったマダコが多数見られました。このとき死亡が確認されたのは大型個体だった訳ですが、それでは、その頃一gにも満たない大きさで越冬している、明石海峡域の主群である秋生まれ群に対する水温の

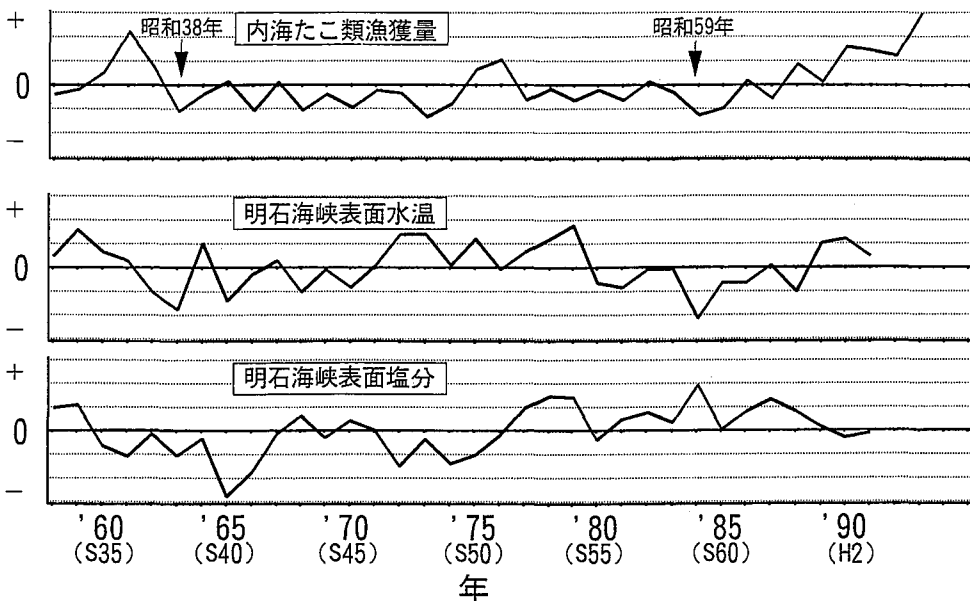


図1 内海たこ類漁獲量と明石海峡年平均水温・塩分の推移

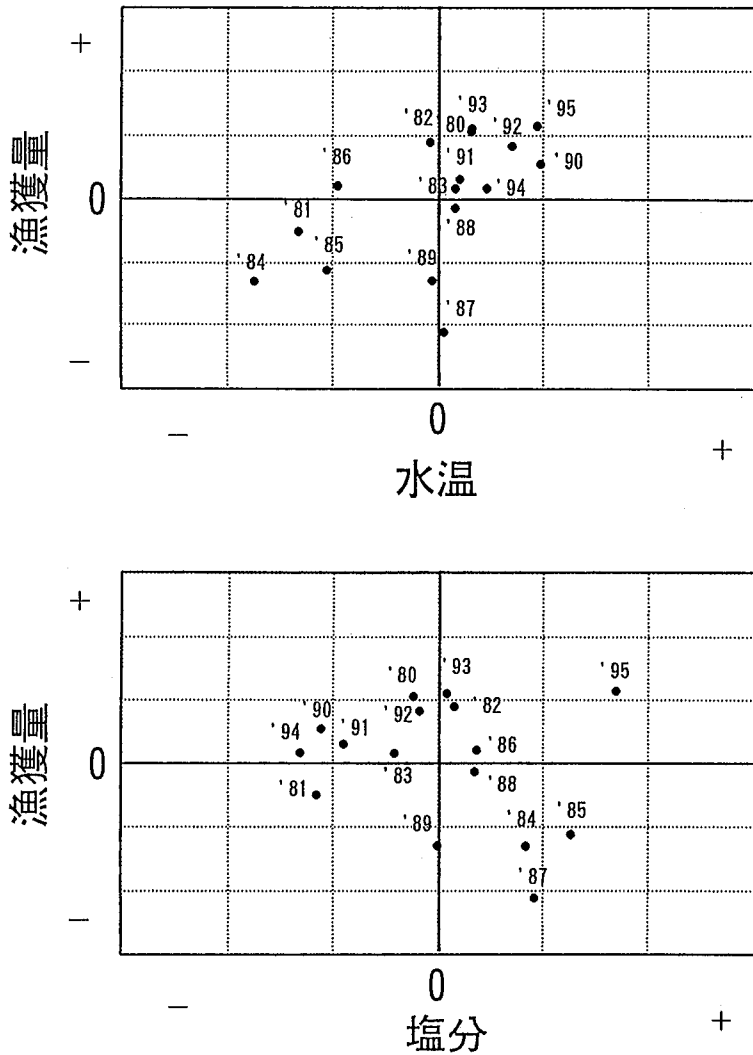
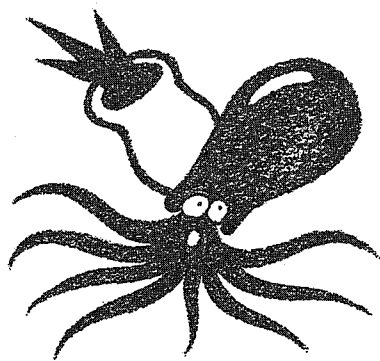


図2 秋～春期の平均水温、塩分と夏期マダコ漁獲量

(水温、塩分：播磨灘10m層，前年10月～同年6月平均)  
 (漁獲量：富島漁協，7～9月合計)  
 いずれも1980～1995年の平均値を0で表示

の様な間接的な形でのマダコ資源水準への影響を示していると考えられます。以上のように、昭和五十五年以降、秋生まれのマダコの好漁年は、孵出期から漁獲加入期までの平均水温(積算水温でも同じ)が平年並みからやや高め、塩分が平年並みからやや低めの年に認められること、平年値を大きくはずれる年(特に低水温年)には好漁年になりにくい状況にあることがわか



(資源部 大谷)

影響はどうかでしょう。孵出期から漁獲加入直前まで(前年十月～六月)の平均水温(播磨灘10m層)と、明石海峡の夏期漁獲量(富島漁協、七～九月計)との昭和五十五年以降の関係は図2に示したとおりで、やはり低水温年には漁獲が少なく、平年並みからやや高めの年に好漁年が集中して見られます。また厳冬期の水温以外に、春の索餌開始期の水温も、

稚ダコのその後の成長に大きく影響するものと考えられます。さて、次に塩分との関係はどうでしょうか。図1を見る限り年平均塩分と年間漁獲量との関係は明瞭ではありません。水温と同様に十～六月平均塩分と七～九月の漁獲量との関係を見ると(図2)、一九九五年(平成七年)を除き平均的にしくは若干低めの塩分の年に好漁年が認

められています。マダコは標準比重二十二(塩分二十九・八)以下の汽水を嫌うため、多量の降雨の後には沖合域へ移動することがあると言います。また、塩分は栄養塩類の濃度や植物プランクトンの増殖速度と相関を持つなど海域の生産力とも深い関わりを持っています。今回データとして用いた平均塩分は、三十一・〇(三十三・〇の範囲)であり、グラフはこ

りました。もちろん環境要因は生物の生残、成長に影響を与えますが、それだけで資源変動を説明できるものではありません。今後も浮遊稚仔から漁獲対象になるまでのマダコや餌糧環境など、漁況の予測につながるような知見を収集していきたいと考えています。

さて、今年もマダコにとって厳しい季節がやってきました。明石海峡の水温は一月末からの寒波で急速に低下し、二月七日現在七・九℃です。今冬の水温が、現在高水準にあるマダコ資源にダメージを与えない程度の温度で底を打ってくれるよう祈っています。

# 200海里確立全国漁民決起大会



このような大規模な漁民大会は、一九七五年の漁業危機突破一万人漁民大会以来実に二十年ぶり。

輸入水産物の増大で経営を圧迫され、我が国水産物の自給率の低下が続く一方、永年の韓国・中国漁船の違反・無謀操業等による資源の枯渇・漁業被害が各地で深刻化しており、二十年余りにわたるこれらの問題の抜本的解決を放置され、危機に立たされる全国漁民の怒りが武道館に集結した。

本大会は午後一時、主催者である佐野宏哉大日本水産会会長の開会宣言で始まり、日高寛治全漁連会長は、「二百海里確立は政治決断にかかっている」と力強くアピールした。

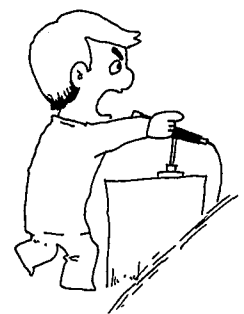
このあと、議長団に清水利平北海道信漁連会長、柴田忠造福岡県漁連会長、木

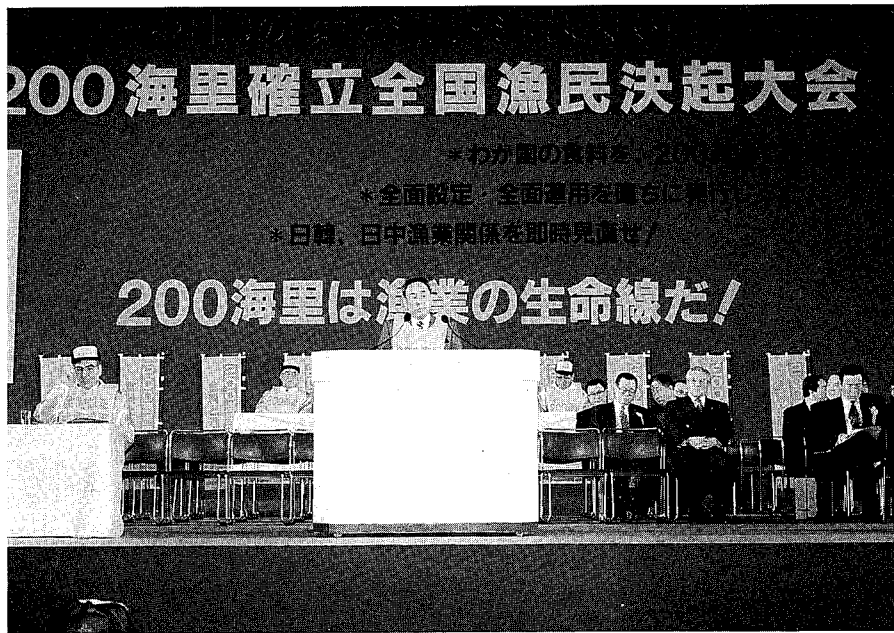
下明則高知県漁連会長、谷口一春島根県美保関漁協長、井村幸二全底連会長を選出。漁業者代表意見表明では、松尾栄偉子長崎県漁婦連会長から「安心して操業でき、子供が誇りをもって漁業を継いでくれるように、二百海里の完全実施と漁業に希望のもてる漁業政策を」と要望した。

中野友一北海道えりも町漁協沖合副部長は、「安心して漁業を継がせる環境づくりには、二百海里確立が出发点だ。閣議了解では全面適用が明記されず失望した。現行協定を破棄してでも早急に実現すべきだ」と訴えた。

吉岡修一本県香住町漁協長は、「閣議了解は大きな前進だが韓国・中国との協議については、二十年も放置の弱腰交渉ではいつ結論が出るか保証はなく、期限を限定し短期間で行うべきだ」と要請した。

この後、各政党の所信表明が行われ、自由民主党の加藤紘一幹事長は、「新たな海洋秩序に踏み出し水産界は変革の年





意見表明を行う吉岡・香住町漁協組合長

最後に共産党の立木  
洋中央委副議長は、

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

になり、海洋法条約批准の基本方針の閣議了解を行った。その中で、漁業関係に  
関し韓国・中国と合理的期間内に交渉す  
るとした。この期限について山崎拓政調  
会長が約一年を目途に進めると発言して  
いる。漁業者の二百海里全面設定・全面  
適用の強い要望は十分承知しており、党  
としてもその早期実現に努力する考えだ  
と表明した。

社会民主党の佐藤観樹幹事長は、「長

年にわたる漁業者の辛苦を考えると政府  
の閣議了解は遅きに失した感はあるが、  
問題はこの基本方針の具体化に向けての  
進め方だ。連立与党として、新しい漁業  
政策を確立する視点で海洋法条約を尊重  
し、何とか一年以内に新しい漁業協定が  
締結されるように促進していきたい」と  
述べた。

新党さきがけの鳩山由紀夫代表幹事は、  
「これまで放置した政治と政府の責任を  
痛感している。問題解  
決は今がチャンスだ。  
交渉期限の合理的期間  
はわかりづらく、一年  
でも遅いぐらいだが、  
一年をぎりぎりの期限  
として解決したい」と  
表明した。



「韓国・中国に排他的経済水域を全面適  
用できるかが根本問題で、あいまいでず  
るすると交渉が遅らされるようなことが  
あってはならない」と表明した。

また、全国都道府県議会議長会を代表  
して中川義雄北海道議会議長が、「二十  
一世紀に向けて食料を確保するためには、  
排他的経済水域を全面設定・全面適用し  
なければ大変なことになる。海洋法を批  
准するこの機会に、国民全体で表現を  
図らなければならない」と激励と連帯の  
挨拶を行った。

次いで、決起大会の総意で決議案の  
「国連海洋法条約の批准に合わせ、二百  
海里排他的経済水域の全面設定・全面適  
用」を満場一致で採択した。また、海員  
組合の皆さんのリードにより、参加者全

員で「我が国の食料を二百海里で確保し  
よう」「二百海里は漁業の生命線だ」  
「全面設定・全面適用を直ちに実行し  
ろ」「日韓・日中漁業関係を即時見直  
せ」と、力強い六千人のシュプレヒコー  
ルが武道館を揺るがし、最後に藤原俊昭  
全漁連副会長が閉会の挨拶を行い大会は  
終了した。

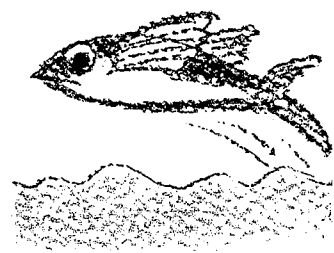
大会終了後、参加者は十一の梯団に別  
れ、会場から農林水産省・外務省を経て  
日比谷公園までのコースを、スローガン  
を掲げた横断幕、大漁旗、プラカードを  
手に、シュプレヒコールを繰り返しながら  
デモ行進した。

なお、本県からは、小川県漁連会長を  
はじめ、漁協・系統団体役員など百七  
名が参加した。

# 水の魔術師

兵庫県漁業協同組合連合会

参事 日高 眞太



「漁業を営む人は、水の魔術師であ

る」とある人がポツリと云った。

少しオーバーな表現であるが当たっている。風を聞き、波を感じて海中の水産物を捕獲する。その人々が漁師である。

一次産業とは、農・水・林業をさし、人間の衣食住をほぼ賄っている。林業は孫の代に想いを馳せ、枝を払う。農業は田畑を耕し、穀物と野菜を栽培する。水産・漁業は水中の動植物を捕獲し、食を充足させているのである。

つまり、人間の衣食住の根幹を分担しているといえる。分業し、効率化させて、幾多の人々の生活を担っている。

太古の昔は、人は食を得るために多くの時間を費やし、食のための日々であった筈である。我々の豊かな生活は、これら一次産業のお蔭だと素直に認めなければならぬ。大量生産のため合

理化し、改良・改善し、食に費やす時

間を短縮した結果、二次、三次の産業が発達し、人々の生活の多様性を満たしている。

漁業を営む者は、この広大な地球の海と対峙し、人々の食への欲望を満たしている。

船を操って、波を切り、漁具と漁法に改良を加え、生命を賭して食の生産に従事している。

船を得るための財力、波を切るための航海術と勇氣、洞察力と体験に基づく漁具・漁法の改善。そして、一匹の魚を得るために自らの命をかけているのである。

「水の魔術師」……何も誇大な表現では決していないものがある。

水の豊かさ、恐さ、不思議さを良く知っている者が漁師である。水の流れ、淀み、深さ、獨り、重たさ、陽光の返

り具合等々。

釣を趣味とする者は気が楽である。釣果が無ければ魚屋へ行き、クーラーに収めれば顔が立つ。漁業を生業（なりわい）とする者は、生活が懸かっているのである。

広い、大きな海から思いのままに魚を獲る。自然を相手に、しかも、時々刻々と海象の変わる海洋を舞台に船を操り、糸と網とを手繰って魚を揚げる。

今、その海は資源培養管理を問われている。国と国の利害がからみ合う領海問題、二百海里漁業専管水域問題、動物への愛着性からむ捕獲禁止等。海と人間がおりなす複雑なテーマが現存している事も現実である。

そして、流通と市場と加工の課題。付加価値を如何につけ、漁家経済を豊かにするかを水産に携わる者の総てが思いを一つにして業界の振興に励まなければ

ならない。つまりは、漁家の福祉・厚生  
の向上と充実をいかに達成するかである。

「水の魔術師」……この表現に、ロマンだとかポエムを感じ、その感興に浸ってはおれない。魔術師がその本領を発揮するためには何が必要か……大道具、小道具、照明、効果、舞台のレイアウト、そして企画力。つまるところ、収支バランス。興業成績である。

魚を獲ることは水の魔術師の成せる術。我々是如何に魚をサバクかである。来る世紀は食料危機の到来と多くの学者、先生が叫んでいる。

水産に携わる者として、漁業とは……。今の問題は……。何をどうするのか……。自分に求められるものは……。真剣に考えなければならぬ。





# TOPICS

## 「山田記念賞」 贈呈式・祝賀会 開催 財団法人 兵庫県水産振興基金

二月六日、ホテルオークラ神戸で第四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百十六名の出席のもと盛大に開催されました。

### 六名・二グループが受賞

この賞は、「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。

なお、このたびは、阪神・淡路大震災により延期されていた平成六年度分と併せて開催されました。受賞者は、次のとおり。



受賞者のみなさん  
(後列は受賞者の夫人)

### 「山田記念賞」受賞者

- 【平成六年度兵庫県水産賞受賞者】
- ▽家島漁業協同組合理事 橋 藤一氏
- ▽東田長町漁業協同組合前理事 三木弘介氏
- ▽余部漁業生産組合前組合長 澤田嘉己氏
- 【平成七年度兵庫県水産賞受賞者】
- ▽神戸市漁業協同組合理事 原田正夫氏
- ▽淡路町漁業協同組合理事 山崎昭二氏
- ▽香住町水産加工業協同組合副組合長理事 上垣和弘氏

【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】

- ▽姫路市漁民組合連合会青壮年部 (発表課題) クルマエビ中間育成の再検討
  - ▽淡路地区漁協婦人部連合会 (発表課題) 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、
- 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。

## 第四回「山田記念賞」 贈呈式・祝賀会



### 第一部 贈呈式 開催

「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  
貝原俊民理事長

### 来賓祝辞

兵庫県漁業協同組合連合会

小川守男代表理事会長

### 受賞者代表謝辞

神戸市漁業協同組合 原田正夫理事

### 第二部 祝賀会 開催

### 貝原理事長あいさつ要旨



戦後五十年を經過した今日、国民一人一人が自分の考える道を進みながら全体として調和していく、いわゆる先進国型、成熟型の社会構造、国家構造になっていかなければならぬと努力の成果の上に立って成熟した社会構造を築き上げ、しなやかな弾力性を持ったものとして発展していく時期だと思えます。

そのためには、山田岸松さんが言われたように、第一線の現場で努力することの大切さを今更のごとく痛感する訳でございます。

今後も、県下各地で山田記念賞の受賞を目指して漁業者が活動されることを心からお願ひ申し上げる次第であります。

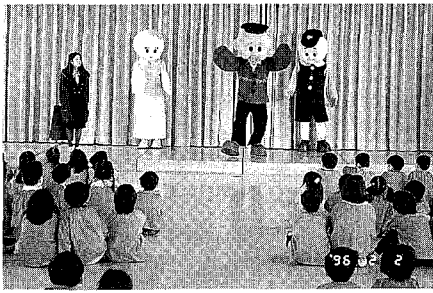


## のり消費拡大 キャンペーン 節分祭を実施

節分の日に、恵方（縁起の良い方向で、今年（南南東））に向かい、巻き寿司を丸かじりすると幸運がめぐって来ると言い伝えられています。

県漁連播磨支所では二月二日、三日の両日、おいしくて栄養豊富な「兵庫のり」を知ってもらおうと、高砂市内二ヶ所と姫路市内三ヶ所の幼稚園において、ぬいぐるみによる劇と豆まきを行い、のり消費拡大キャンペーンを実施しました。

職員が扮するお魚博士達や赤鬼、青鬼のぬいぐるみが登場すると園児達は大喜び。劇ではのりや魚が健康に良いというお魚博士のお話に聞き入り、「のりはどこでとれるのか知っているかな？」などの質問に元気に



答えていました。豆まきでは、鬼さんの悪い心を追い破ってあげましょうと、司会の「鬼は外。」のかけ声に、園児達は大はしゃぎで鬼を追いかけ、

豆をまいていました。この後、鬼達から悪い心を追い破ってくれたお礼にと、園児達に鬼のお面付きの焼きのりと風船がプレゼントされました。豆まきが終わった後も園児達はぬいぐるみと握手したり、頭を撫でてもらったり嬉しそうに、キャンペーンは園児達から「ありがとう」のお礼で無事終了しました。地道な活動ですが、今後とものりや魚の普及PRに努めていきたいと思えます。



節分の日



## 平成7年度 但馬地区漁協役員 研修会開催

二月二日（金）に香住町漁業協同組合において、平成七年度但馬地区漁協役員研修会が開催されました。

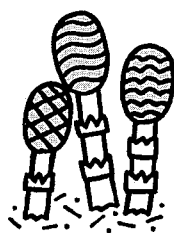
この研修会は、漁協役員の高揚を図り、もって漁協の健全な発展に資することを目的に、毎年行われています。

当日は、十年ぶりの大雪にもかかわらず、漁協役員等六十名の参加があり、漁協経営センター専務取締役の田尾直之氏を招き、①「これからの漁協経営について」、②「理事、



監事の職責について」、③「監査実務のポイントについて」と、三つのテーマについてご講演いただきました。ご講演では、今後の漁協経営の方向性とこれに携わる役員等の責務及び監査実務のポイントについて、北海道指導連での参事時代の体験談や事例を交えながら、貴重なお話をいただきました。

但馬地区では、海洋法批准に伴う排他的経済水域の設定並びにTAC制度の導入、更には慢性的な後継者不足等、数多くの問題を抱え、漁協経営がますます厳しくなる現状において、ご教示いただいた内容を今後の漁協経営のための基盤強化に役立てていきたいものです。



## 第1回全国 青年・女性漁業者交流大会

姫路市漁民組合連合会青壮年部が  
全漁連会長賞を受賞  
淡路地区漁協婦人部連合会が  
水産庁長官賞を受賞

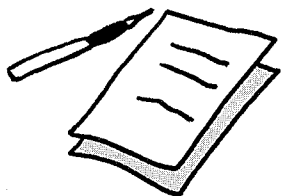
去る二月二十九日・三月一日の両日にわたり、全漁連主催の第一回全国青年・女性漁業者交流大会が東京・虎ノ門パストラルにおい



発表する長沢さん

て開催されました。

この大会は、「全国漁村青壮年婦人活動実績発表大会」及び漁協婦人独自の「全国婦人水産業従事者グループ活動実績発表大会」の発足以来、両大会を発展させ、新たに全国の青年・女性漁業者が、日頃の研究・実践活動の成果を発表すると共に、広く研究討論を深めることによって、漁業・漁村の活性化に関する技術知識等を研鑽することを目的にしたものです。全国から漁協青壮年・婦人部関係五十八グループが参加して、漁業技術、増殖・養殖、漁業経営、環境保全活動、地域活動部



門の五分科会に分かれて研究・実践活動の成果発表と研究討論が行われました。

本県の青壮年部代表として参加した姫路市漁民組合連合会青壮年部（発表者＝長沢昭廣さん（網干漁協））は、第二分科会（増殖・養殖部門）で「クルマエビにやさしい中間育成をめざして」を発表し、全漁連会長賞に選ばれました。その概要を紹介しますと、同青壮年部は、昭和五十一年からクルマエビの中間育成を始めており、当初は「海上囲い網方式」を用いていた。

昭和六十二年から管理のしやすい陸上コンクリート水槽での中間育成に切り替えたが、エビの歩脚が傷つき、砂に潜れなくなるといふ問題が生じてきた。この問題を解消するため、当青壮年部は二重底式砂敷水槽での中間育成を試みた。しかし、その効果は認められなかったものの、その管理と取り上げ方法に問題が生じてきた。

そこで、潜砂能力の試験から得られた「短期間砂のある環境で飼育すると歩脚に傷害があっても潜れるようになる」という結果に着目することにした。

このことから、平成三年から中間育成は管



発表する菅さん



受賞された淡路地区漁婦連の皆さん

理のしやすい陸上水槽で行い、その後、囲い網方式を利用して一定期間砂のある環境に慣れさせるといふ馴致飼育方法に切り替えた。囲い網方式を利用した方法は、稚エビの潜砂能力を高める以外に馴致期間中、外的からエビを守ることで、放流時にはもじ網を撤去するだけなので、エビを傷めることがないなどの利点がある。また、この他にも中間育成後の放流効果を高めるために、種苗の取扱いについても見直しを加え、より状態の良いエビを放流できるようになった。

以上のように、中間育成は陸上水槽と囲い網の持つそれぞれのよい面を利用した形で行い、それに加えて種苗の取扱いを徹底することにより効果のある種苗放流ができるかと考えている。今後は、囲い網の適正な収容密度を調査し、それに基づいてできるだけ多くのエビを収容できるよう努力していきたい。そしてエビだけに係わらず、すべての魚種に対してやさしい中間育成を行えるよう、部員全員の力を合わせて真剣に取り組んでいきたいと発表しました。

婦人部代表として参加した淡路地区漁協婦人部連合会（発表者＝菅晴美さん（丸山漁

協）は、第五分科会（地域活動部門）で「魚食普及に取り組んで」を発売し、見事水産庁長官賞に選ばれました。概要を紹介すると、同漁婦連は、昭和六十一年から平成四年にかけて一般消費者も参加した魚を使ったアイデア料理コンクールを六回開催し、出展作品をまとめた料理冊子「海の幸あわじ」を発売した。料理冊子はパート1、パート2にわけ、コンクールの第一回から第三回までの漁家の主婦を対象にした六十三作品をパート1に、第四回から第六回までの一般消費者を含めた六十作品をパート2に収録した。その他「淡路で漁獲される魚」「漁法」「魚を使った郷土料理」「加工品の作り方」「ことわざで知る天気」等を掲載している。

この料理冊子を用いて広域的な普及活動と地域的な普及活動にわけ、魚食普及の実践を行った。

◎広域的普及活動―各種団体、学校、給食関係者に冊子を配布するとともに、新聞等のメディアを通じて冊子を紹介。また冊子からピックアップしたものをカードにしてスパー等に配布した。

◎地域的な普及活動―冊子をテキストに二十代から三十代の主婦を対象に料理講習会を開催した。

このような活動を重ねた結果、PTAや民宿、農家の主婦の方々から料理講習会の依頼が多くなった。さらに、冊子の編集、PR、料理講習会等を通じて部員間のコミュニケーションが図られ、情報交換ができる「横のつながり」が形成された。

今後は、明石海峡大橋開通に伴い、都市生活者との交流会や観光客の方々に焦点をあて、消費者に安全で新鮮な水産物が提供できるよう、また漁家の経営安定につながる幅広い活動を展開したいと発表しました。

本県代表の両グループの成果発表は、優秀な成績を納め、今後の両グループの皆さんの更なる活躍を大いに期待するところです。

# 漁海況情報

兵庫県立水産試験場

平成8年2月

## 海況

概況 気温の低下に伴い、播磨灘表層の水温は、十五地点平均値で七・八℃と平年（八・八℃）よりもやや低い値を示している。最近二十年間の二月の表層平均値としては、異常低水温であった昭和五十九年（七・二℃）、昭和六十一年（七・六℃）に次ぐ低水温である。塩分の上昇は続いており、表層、十層で三十三・一九、底層で三十三・二と平年（三十二・三五、三十二・三八、三十二・四九）よりかなり高い値を示している。播磨灘では先月に比べ大型珪藻の数が増加している。また灘北東部沿岸には小型珪藻も発生している。これらの海域では栄養塩がさらに減少する可能性がある。特にノリ養殖関係者は今後の情報に注意して下さい。

水温 播磨灘北部沿岸では表層から底層まで七℃以下を示している。

透明度 播磨灘十五点平均値は荒天や植物プランクトン発生の影響で、五・六mと平年（七m）よりやや低い値を示している。一月中旬に大阪湾の一部で十二mを越す地点がみられた。紀伊水道でも沼島周辺に十m以上の高透明度域がみられた。

プランクトン 播磨灘北西部を中心に大型珪藻コスキノテイスカスが出現している。出現密度は表層から底層までほぼ均一で、多いところでは海水一とあたり四百細胞程度である。小型珪藻としてはスケレトナマが多く出現している。

栄養塩 播磨灘の溶存態窒素は四・六、 $\mu\text{g at/l}$ と、表、中、底層とも平年よりやや低めの値を示している。御津町

沿岸の表層でアンモニア態窒素濃度がやや高い値を示している。溶存態リンは〇・五二、〇・五五、 $\mu\text{g at/l}$ と、平年並（〇・五〇、〇・五四、 $\mu\text{g at/l}$ ）の値を示している。珪酸も八・三、八・四、 $\mu\text{g at/l}$ と平年並（七・二、八・四、 $\mu\text{g at/l}$ ）の値を示している。窒素、リン、珪酸とも珪藻類の多いところで極端に濃度が低くなっている。

明石海峡周辺 二月十五日の調査結果によると明石海峡の表層水温は、七・六℃で平年よりやや低めである。大阪湾・紀伊水道北部 二月十五、十六日の調査結果によると大阪湾の表層水温は八・六℃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・三℃で、平年よりやや高めである。

播磨灘 二月五・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七・八℃で平年より低めである。

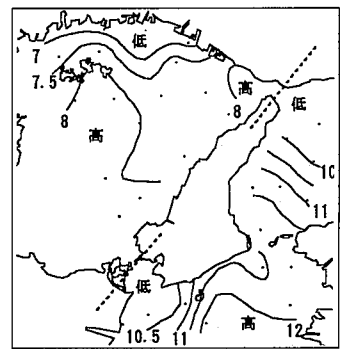
## 漁況

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、引き続きメイトガレイが多い。その他ウシノシタが多い。マタコは少なくなった。紀伊水道北部では、ウマズラハギが大量に漁獲されている。その他マタコ、メイトガレイ、シロギスが漁獲されている。

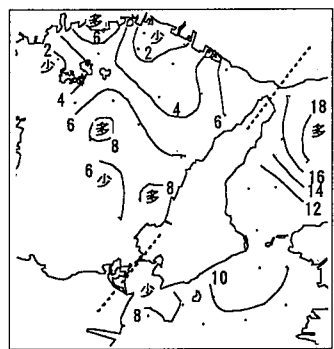
一本釣・曳縄釣 明石海峡及びその周辺海域では、クロメバル、スズキ、アイナメが主体である。延縄では、マアナゴが好漁である。紀伊水道北部ではマダイの漁獲が続いている。その他に、メバル、スズキ、ヒラジ等が多く漁獲されている。

船曳き網 イカナゴ新仔漁は、播磨灘二月二十四日、大阪湾二月二十六日解禁となった。兵庫県の大阪湾漁場は好調の様相であるが、播磨灘は低調に推移している。

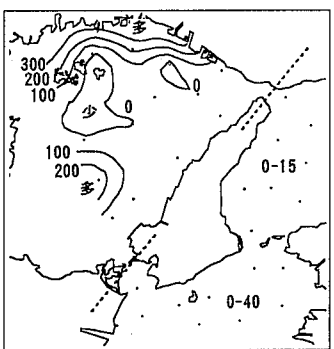
水温（表層水、℃）



窒素濃度（表層水、 $\mu\text{g at/l}$ ）



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八年一月十七・十八日調査分）

## 海区漁業調整委員会だより

二月二十二日  
兵庫県瀬戸内海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 国連海洋法条約について  
今年三月の国会に国連海洋法条約の批准及び関係法案の提出が予定されているが、二百海里の排他的経済水域の設定、漁獲可能量制度の導入など水産関係の主要事項について、現在の水産庁の作業状況及び今後の予定を水産課から説明した。

二 播磨灘及び小豆島北部海域における網口開板及び戦車マンガ漁業操業協定について  
岡山・香川及び当海区で毎年更新している協定について協議を行い、昨年と同じ内容で更新する方針を確認した。

三 岡山・兵庫県瀬戸内海連合海区漁業調整委員会の結果報告について  
さる二月十九日に開催された岡山との連合海区の結果について事務局より報告を行った。

四 中型まき網漁業の許可要望について  
坊勢漁業協同組合員から提出された中型まき網漁業の許可内容の変更要望について協議した結果、今後、検討することになった。

二月二十一日  
第三百八十五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）

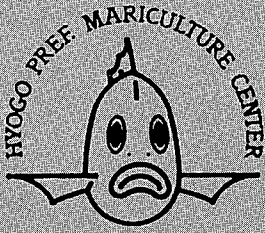
一、中型まき網漁業の許可取扱方針について（諮問）  
平成十年十二月三十一日までを許可の有効期間とする当該漁業の許可取扱方針案が県から諮問され、全会一致をもって原案どおり決定して差支えない旨答申することを議決。

併せて、但馬海区中型まき網漁業操業要領案及び但馬中型まき網漁業管理委員会規約案についても原案どおり決定して差支えない旨議決された。（委員協議会議事）

二、国連海洋法条約について（報告協議）  
水産課から一月十八日に国連海洋法条約に関する都道府県連絡会議が行った要請活動等の概要について報告がなされた。続いて事務局より二月二十八日の「二百海里確立全国漁民決起大会」への参加協力依頼が全漁連連会長から当海区会長あてにきていることが報告され、事務局が出席することになった。

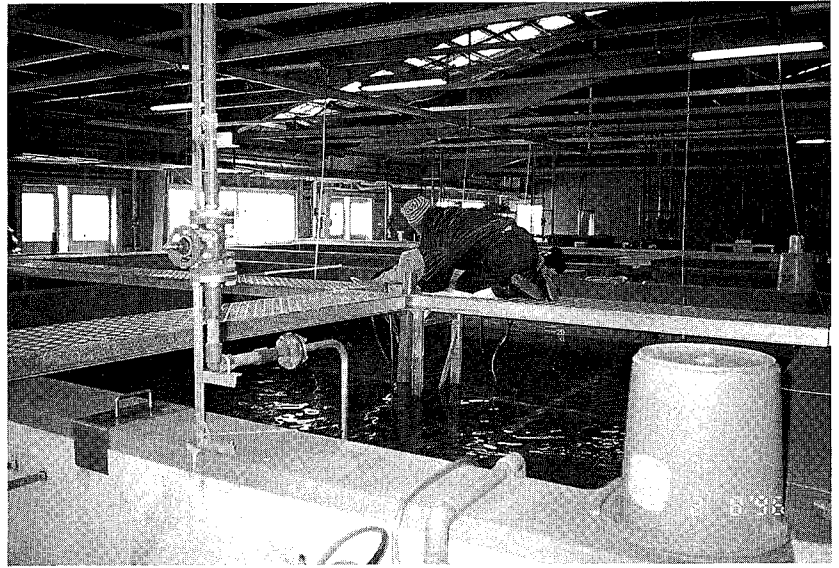
三、その他  
ア 因但漁業調整協議会の概要について（報告）  
二月二十日に開催された当該協議会において、①小型いかつり漁業の適正操業②第三種共同漁業権漁場の利用要望③ヒラメの体長制限統一④統一休漁日の実施問題について協議された旨事務局から報告があった。

イ 小型いかつり漁業（県外船）の許可取扱方針について（報告）  
先月の委員会で諮問答申がなされた当該方針が、一月十八日付けで施行された旨報告がなされた。



# 栽培漁業センターです

# 90



屋内マコガレイ種苗生産施設と飼育管理中の担当者

寒い、寒いと思っても、春の到来はすぐそこまで近づいています。私たちは海のそばで働いているので、春の訪れは匂いで知ります。三月になって水温が上昇すると何か海藻っぽい有機物の匂いが海から運ばれてくるのです。当センターではマコガレイの種苗生産事業がよいよ佳境となってきました。一月十日にふ化仔魚六十万尾を収容してスタートした一回目の生産分は、二月十四日の時点で全長十三ミリに成長し、約三十万尾生残しています。また二回目の生産は一月三十日に三十八万尾収容して、現在全長六ミリで約二十四万尾飼育中です。生産目標は二十ミリサイズで十五万尾です。三月の末には関係市町に配布できる予定です。

ます。栽培漁業対象種として種苗生産を行っている府県も、全国で九機関あるうち七機関が内海に集中しています。本県でのマコガレイ種苗生産の歴史は古く、昭和五十四年度に水産試験場で生産試験が実施されて以来ですから、今年度で十六年にもなります。当センターで生産を始めてからも担当者交代しながら生産技術を高めてきて、現在は第五代目のマコガレイ担当者の瀬戸口技師が休日も返上してがんばっています。このように長い歴史の中で培われてきた知識と、担当者の努力で生産できた稚魚ですから一尾でも多く生き残って資源添加されることを願って止みません。

さて他の事業場の状況はといいますと、他施設に先だって但馬栽培漁業センターでは、二月一日からヒラメの種苗生産を行っています。三月からは三事業場ともヒラメ一色となりますのでこちらの方は次稿にご紹介しましょう。

(兵裁協 楽 敦司)

## 普及員だより

### 「松葉ガニの里づくり」

今シーズン(十一月〜三月)のスワイガニの漁獲量は四百三トン、五年ぶりに四百トンを超える好漁となりました。漁獲金額でも二十八億八千円と、漁獲量、金額ともに前年比一割の増加です。

かつて兵庫県は全国有数のスワイガニ漁獲県で、昭和四十五年頃までは全国三位、五千トンの水揚げを誇っていました。しかしその後、漁獲量は減少しつづけ、昭和六十三年を境に、石川県、福井県、鳥取県に追い抜かれ、平成四年には約三百トンにまで落ちこんでいました。

そこでスワイガニの保護増殖を図るため、業界、県市町あけて「松葉ガニの里づくり」事業に取り組んでおり、資源管理型漁業の推進や移植放流、増殖場の造成等を進めているところです。

資源管理型漁業の推進については、平成四年にスワイガニの資源管理計画を策定しており、スワイガニ増殖場を保護区に設定、漁期の短縮、若齢ガニの再放流、若齢カニ・脱皮直後のカニが多い海域を操業禁止区域に設定するなど資源保護を進めています。

また県漁連が主体となり、北海道産スワイガニの保護区への放流が継続されており、毎年約一万匹のスワイガニが移植されています。

但馬水産事務所でも、スワイガニの増殖保護を目的としたスワイガニ増殖場を整備しており、浜坂沖、香住沖の二箇所が完成し、津居山沖に一箇所が造成中です。この津居山沖スワイガニ増殖場は沖合約五十キロの海上、一辺四キロの地域に鋼製魚礁(十一m×十一m×三・二m十六ヶ)十三基、組立魚礁(五・四m×五・四m×六m三十三ヶ)十六基、FP魚礁(三・三m×三・三m×三・三m十三ヶ)九十六個、角形魚礁(二m×二m×二m三ヶ)四百個を沈設するもので、総事業費は約四億円、平成八年度に完了する予定です。

このような取組みの成果が現れ始め、今シーズンの漁獲量は四百トンにまで回復しました。より一層の漁獲増を目指して、「松葉ガニの里づくり」は続けられます。

◆材料・分量◆

いかなご.....1kg  
濃口醤油.....200cc  
砂糖(きざら).....230g  
酒.....50cc

⑦煮上がったら、平ざるにかえして残り汁を切り、すばやく冷やけます。好みにより白ゴマをかけて下さい。

みりん.....150cc  
土しょうが.....20g

●いかなごのくぎ煮●

◆作り方◆

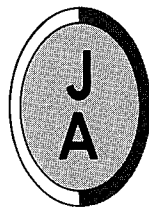
- ①いかなごを洗い、ザルに上げ、しっかりと水を切る(四〜五分置き、あとはザルを二〜三回振る程度で良い)。土しょうがはよく洗って水気を取り、皮付のまま細かく千切りにする。
- ②鍋より一まわり小さいアルミホイルに指で多めの穴を開けた落し蓋を作っておく。
- ③濃口醤油、きざら、みりん、酒、土しょうがを合わせたものをしっかりと煮たせる。
- ④煮だったところに、いかなごを大胆に入れる。入れ終わったら、手早く手でいかなごの間にだしが均等に回るようにすき間(穴)をあけていく。
- ⑤事前に用意したアルミホイルの落し蓋を入れ、強火で一気に入れたせ、ふきこぼれない程度の火加減で煮る。この時、いかなごにアワがまんべんなくかぶさっている状態にする。箸等で絶対かきまわさない。
- ⑥アワが鎮まり、いかなごの間に小さなアワがブクブク出るくらい煮汁が減った時、中火にしてアルミホイルの蓋を取り、煮汁の残りの量を確かめながら煮つめ、少しの煮汁が残っている状態まで火を止める。



旬の美味い話 39



兵庫JCC通信  
今、JA・生協では



様々の震災1周年

コープこうべは職員が震災体験記をまとめました。B5版、四百四十八頁の本には、大地震で体験し、感じ、そこから学びとり創造的復興にどう生かそうとしてきたかが職員一人ひとりの言葉で記されています。教育学習本部が一万四千人の全職員に寄稿を呼びかけたところ、一万人以上の職員が応じましたが、紙面の関係上、掲載したのはそのうち八％。この大震災を決して忘れず、生協とは何をするところか、生協で働く意味を深く考え共有化し、震災体験から学び生かそうというものです。

神戸医療生協の中核病院である神戸協同病院では、十七日朝、職員全員が入院患者とともに黙祷しました。また、病院内では直後の病院内の惨状を写した貴重な写真を集めた写真展も開かれました。

姫路医療生協は、一月十六日、姫路市玉手にある仮設住宅を「お元気ですか」「お体はどう

おいしいお米をおいしく食べよう  
JAひめじ「ライスショップこめ蔵」



必要な量の玄米を好みのつき方で精米してもらえます

小さな子どもを連れだ若い夫婦が、米を買うために店に入ってきて、「えっ、ここはJAのお店ですか」と、驚いた表情で話します。JAひめじのライスショップこめ蔵は、都会的なセンスあふれる建物が印象的な「米屋」です。

米小売業界の超激戦地域でもある姫路市で、こめ蔵は、おいしいお米をおいしく食べてもらうために、必要な量だけを好みのつき方で精米

して販売する、フレッシュライシステムを採用。店内には地元産米のキヌヒカリをはじめ、全国各地の銘柄米が並べられています。

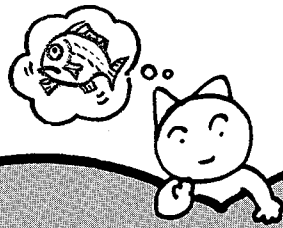
米を購入するときのポイントには、①精米したてを選ぶこと、②約二週間で食べきれる量を購入することだと言われています。こめ蔵では、お米をよりおいしく食べてもらうために、十キロよりも五キロ入りのパッケージをすすめるようにしているほか、一キロから玄米を精米して販売しています。

また、地球環境を守るという観点から、精米した米を紙袋に入れて渡しています。二回目に来店するときも、その紙袋を持参してもらうことにしています。古くなった袋は新しい袋と交換され、古紙再生に回されます。

「尼崎医療生協は、一周年の同時刻午前五時四十六分、「早朝追悼集会」を武庫川河原で開き、参加者百五十人全員で、真っ赤に燃えるたき火を囲み黙祷をおこないました。当日、看護婦らによる千五百軒の仮設住宅訪問行動と、阪神尼崎駅前での震災署名と募金活動を行うひろげ、被災者の激励と現状調査などをこなし



1周年同時刻、武庫川河原での「早朝追悼集会」で黙祷する尼崎医療生協役員ら



# ものしり雑学

## 『鯛／タイ』

### マタイ

・北海道を除く全国で捕獲されるが、瀬戸内海産を本場とする。特に明石海峡や淡路島／鳴門海峡で春に獲れるものが最高とされ、明石モノ／淡路モノと呼ぶ。天正九年に信長から秀吉への献上品に明石鯛千枚とあり、明石藩からも幕府へ献上されたとかいふ。気品ある色合いや寿命の長さから祝いの席や宗廟の儀式に欠かせない。先の大嘗祭には南淡路のマダイが丁寧加工され献上品となった。

### 桜鯛

・マダイは周年に亘り漁獲され、特にシユンは無いが四月下旬に四国沖から瀬戸の早い流れに入り、水道を逆上る頃がマダイ漁の最盛期。オスは婚姻色の赤色を呈する所からサクラダイと呼び珍重する。美味なり。

### エビタイ

・エビのような細やかもので立派なタイを貫くこと。エビはタイの好物であり、エビを常食するタイはイワシなどの餌に よるものより味が良いという実験結果が出ている。

### 伝説浮き鯛

・来島水道で見られた珍現象。神功皇后が三韓征伐の途上に、瀬戸内海に酒樽を沈めたのが元でタイが浮くようになったという。水圧急変によりウキブクロの調節不能が原因というが、冷水による神経失調からともいふ説あり。資源枯渇により殆ど見られない。

### 人工孵化

・タイ資源の減少により各地の水産研究施設で人工孵化が行われ、近年はかなりの数量の稚魚が放流されている。一キロのマダイで三十万粒を生み出す。その卵にオスの精虫をかけると約五十時間で孵化する。卵は〇・九ミリほどの球形。

### テラピアンニコチカ

・日本名をチカダイまたはイズミダイという。熱帯生まれのあたらしいタイ。味は淡泊で癖がなく皮引きした身はマダイそっくりで代役として珍重される。養殖方法も確立され、九州指宿や伊豆連台寺などの温泉地で繁殖している。原産地はナイル河。

### 太公望

・「釣れますか、などと文王そばへ寄り」文王はのちの周王朝を建てる人。声をかけられたのは呂尚（リヨシヨウ）で後に太公望と呼ぶ。太公望は文王を輔け王朝建設に尽くす。タイを縁起ものとするのは魚偏に周とあるところからという説もあり。鯛。

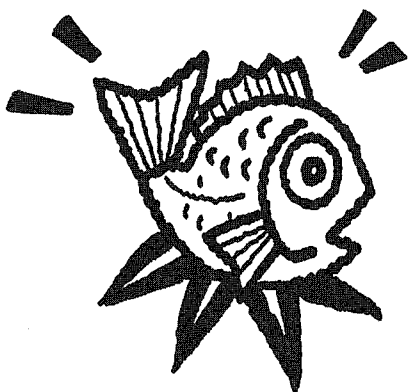
### タイ料理

・土佐の皿鉢／伊予の骨蒸し／島原のカブト蒸し、四国や岡山の浜焼きなど。目の下一尺二キロ近いものが最良とされ値も高い。

### タイ

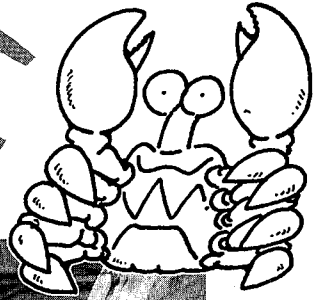
海魚の王と呼ぶ。サクラ色も優雅に姿よし味よし見栄えよし。釣り上げてエビス様もご満悦。タイに関する雑々ばなし。

・人は武士／柱は檜／魚は鯛というのが王様として貫禄十分。チダイ・キダイ・マダイは赤みのある所から屢々混同されるが、マダイは尾鰭の縁どりが黒く、チダイは鯉蓋に血のような赤線があり、キダイは目の周りが黄色い。〇〇タイと名のある魚は百八十余もあり取引には有利とか。



●サンテレビの

# こちら 海です



'96. 2月18日放送  
(第960回)

## ロケだより

### 津居山港に生きる

～兵庫県豊岡市

津居山港より～

兵庫県但馬……豊岡市津居山港は兵庫県の一番北東の漁業基地です。但馬一の川……円山川の河口、天然の良港を持つ津居山の港は、円山川の河口と言わう立地の為、河口特有の川霧にはばまれ水産加工業は他の港と違い発達しませんでした。それが、鮮魚に頼る……新鮮さで勝負と言う今に伝わる伝統となりました。近くに漁場を持つと言われれば、津居山の魚介類イコール鮮度バツグンと言われる所以です。この津居山港をホームグラウンドにする仲買人、カネジョウこと山本丞三さん……昭和四年生まれの六十七才。人それぞれ苦あり楽あり、山本さんにとってもカネジョウの屋号一つにも苦あり楽ありの人生が詰まっています。山本さんは大阪で生まれ六才の時、お父さんが亡くなるとお母さんの故郷、隣町の竹野町に兄弟四人と帰郷母親の手一つで大きくなりました。終戦の時は、神戸で学業を修めていた山本さんですが、学校が焼け……止むなく再び竹野町へ、そして底引船の漁師として十年、縁あって津居山の加工屋の……奥さんの千里さんと結婚、本格的に加工屋として踏みだしました。しかし山本家の後継ぎが帰って来ると同時に奥さんと二人で独立、新たな第一歩が始まるはずでした。山本家の後継ぎの急逝……そのに残された借金、山本さんと奥さん……二人三脚の苦勞は尽きることがなかったのです。二人では……とても……山本さんは当時サラリーマンをしていた二人の息子を呼び戻し、家族で苦境を乗り切るため、鮮魚の仲買も生業として地元消費だけでは限りのある販路を京都に求めたのです。京都への販売ルートを開いた先駆者でもある山本さん。当時、津居山にはオート三輪が一台あ

るだけ、その頃、津居山は夜のセリ、セリが終わるとカネを茹で、一台しかないオート三輪に積んでもらって夜汽車に飛び乗り、京都の魚市場の二番セリに間に合らし、二時か三時頃津居山に戻る……、と言っ毎日国道九号線の開通まで五年程続いたそうです。當時を思い返すと寝るのは京都往復の汽車の中だったそうです。

津居山のカネが魚が自慢できるから、自信を持って商売が出来たと言っ山本さんですが、豊饒の地京都人が絶大な信用を寄せ、カネジョウの屋号まで彼にくれたのは、カネが良かった、魚が良かった……からでは決してないはず。今もカネ茹では山本さんと奥さんの二人仕事。昔……カネの賃茹で一筋で暮らしていたノウハウは、こだわりの京都の市場に生きていました。拘りの割烹料理屋があるのも事実、拘って売る港、拘って買っ仲買人……拘って加工……山本さんは何人も拘りを支えているとも言えるでしょう。カネ茹への拘りは、他の色々な商品の開発にも生きています。カネジョウのヒット商品の一つ、小鯛の笹漬け……何年もの試行錯誤の中で今や定番となった商品です。その技術は季節もの鱈やさよりの笹漬けの商品化にも生かされています。それと、甘鯛……グジの一塩物……海の遠い京都には昔、魚を運ぶのに塩をして運んでいました。鯖街道……魚街道がそれです。浜で獲れたての新鮮な魚に塩をして京都の市場に着く頃丁度よい塩加減になったと言っ浜塩の魚。今、カネジョウのグジは津居山に山本ありと言われる商品として評判を得ています。加工屋四十年、奥さんの苦勞が報われるだろうかと言っ言葉が忘れられません。

1996年3月10日発行 通巻 473号  
昭和32年10月18日 第960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  
(股)兵庫県水産振興会

〒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)