

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

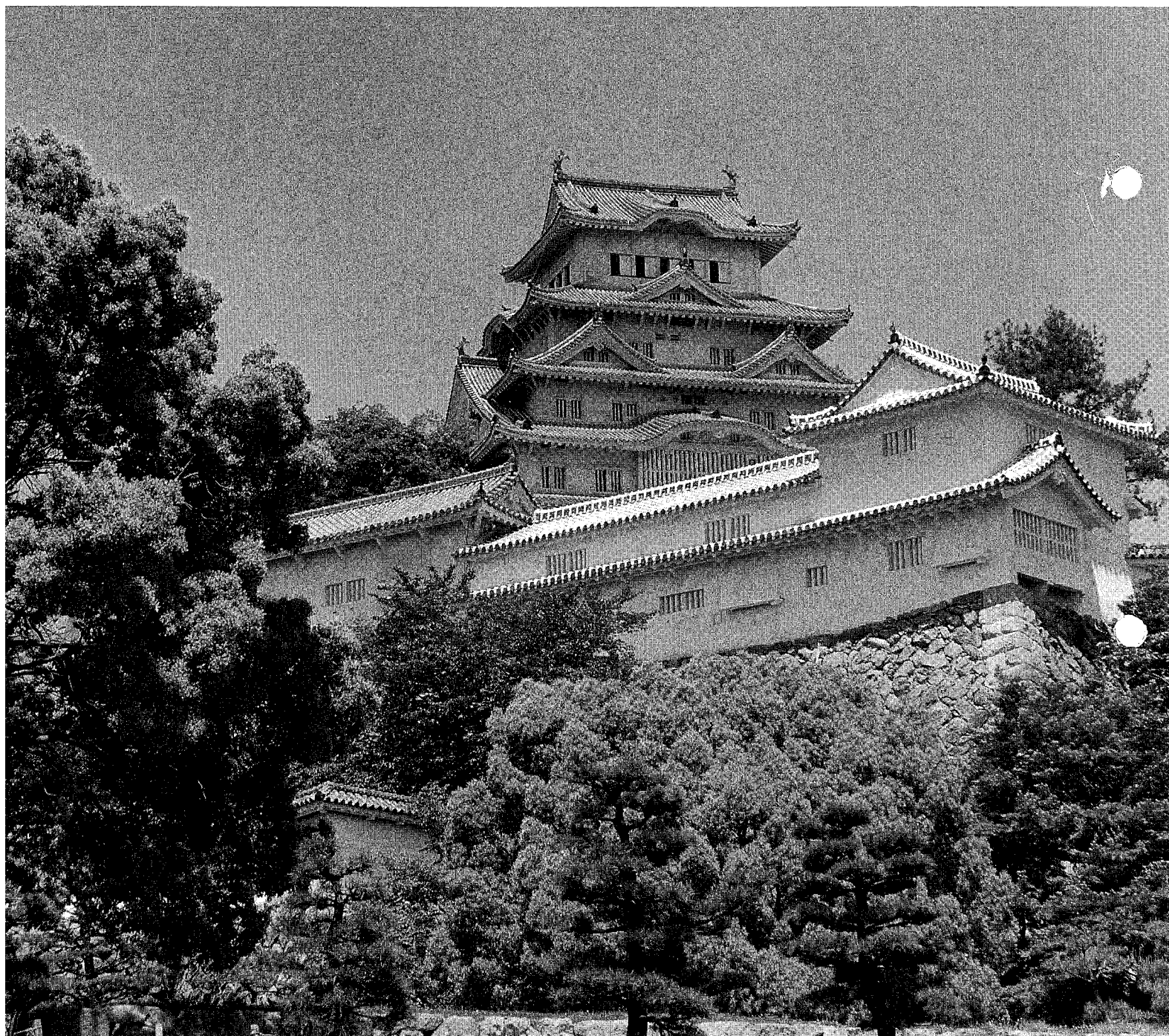
[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

知事

5

MAY
1997



特集 ロシアタンカー「ナホトカ」
重油流出にかかる経緯について

No.487



季節の香

かおり

【九輪草／クリンソウ】

サクラソウ科サクラソウ属。長い花柄を伸ばし、先端に三段に分かれ花をつける。五重塔の九輪からの命名という。この花の表情をご覧あれ。可憐に清楚で気品があつて……。それ故に乱獲されてしまふのか。篤志家の手で保護され、野生の数株が小さな群れを作っていた。

かつて浦和近郊にサクラソウを見に行った。原っぱ一面が紅色に染まって、素敵な眺めだったが、少なくなつたという噂を聞いた。八方尾根で見たユキワリソウもサクラソウの仲間だった。小さなピンクの花は天使の微笑にも思えた。

細い流れのそばの少し湿つたところ。春風に吹かれて花が揺らいだ。美人薄命などという言葉を思いながら、クリンソウを見つめていた。

COLUMN

黄金週間

▼桜が終わるとツツジ／藤／牡丹／シャクナゲ／花菖蒲…と矢継ぎばやに咲いて、花行脚には忙しい季節である。先日はシャクナゲを訪ね大栗郡に出掛けた。全てが人手の加わった栽培品であるが、適所にうまく植栽され、ゆっくりと歩ける回遊式庭園になっている。山の上り下りが気分転換には最適な運動になり、萌えだした緑の中で休暇の喜びと美味な山の気を満喫したのだった。

▼緑という字の旁りは、本来は青黄色の絹布を表す字だそうだ。青と黄の絵の具を混ぜるとミドリになるが、混合割合いで微妙に色合

いが違ってくる。新緑の頃は様々な緑色が見られるが、明るい黄緑色は目が覚める思いがする。落葉していった樹が一齐に芽吹き、あたり生命の躍動が感じられる。グリーンシャワーを浴びる森林浴の場としても訪ねた甲斐があったと思う。

▼昭和天皇の誕生日は「みどりの日」として残され、森や林を見直す行事が数多く催され、国中が緑に関する話題に包まれる。北の地域ではこの日あたりから花々の開花が続く季節になる。生物への造詣の深かった天皇に相応しい祝日になったと思う。土／日を入れて一週間余の連休はサラリーマンにとっては嬉しいものだが、塾だ勉

強だと明け暮れる子供たちにも楽しい骨休みに週間にしてやりたいものだ。

▼黄金週間と名づけられた連休は、どの行楽地も活気を帯びるが、名づけ親の映画界は今ひとつ元気がない。爆発的に人気のあった頃は、映画館では後から背伸びしながらスクリーンを見ていたものだ。時代の趨勢は止めようもなく、斜陽と呼ばれて久しい。この狭い国土から脱出しようという海外志向の人たちは異国で過ごすというが、長期休暇を異国で過ごすのも意義がある。怖い伝染病を貰って来ないことを祈りたい。(遊方子)

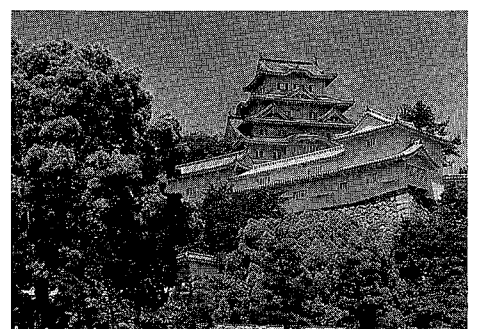
緑、萌える(姫路城にて)
萌える緑と白亜の天守。まさに一幅の名画の趣きがある。三つの小天守と化粧櫓への白壁の美しさは、白鷺の羽ばたきに例えられる。緩やかに婉曲する石垣の勾配。その石の間にも小さな草の緑が、澆刺とした生命の証しを見せている。

クスの緑が城の真下に迫り、打ち寄せる波のようだ。微風に葉裏を揺るがしてフツフツと沸き立っている如く…。大きなクスノキには、こうした雄大な葉がピタリと良く似合う。

城閣に登る。雲一つなく初夏の風が頬に心地良く、高所から城下のたたずまいを見下ろす。昔日の城主のような、おおらかな気分になれば長〜い梯を登った甲斐があったというものが…。遠くに家島諸島を望む。

フォト歳時記

表紙写真
高尾 千栄美さん
〈明石市在住〉



今月の表紙

フォトギャラリー

拓水 MAY CONTENTS

季節の香	九輪草／クリンソウ	2
COLUMN	黄金週間	3
特集	ロシアタンカー「ナホトカ」重油流出にかかる経緯について	4
新人紹介		6
TOPICS	くぎ煮教室	8
海づくり大会 写真コンクール		9
水試ノート	マイクロ細胞の決闘	10
栽培漁業センターです 普及員だより	普及員新任研修「漁業実習研修」に参加して	11
漁海況情報 海区漁業調整だより		12
旬の美味しい話	イワシとエビの姿シューマイ	13
兵庫JCC通信	県下JAのインターネット取り組み状況 平和を考える「沖繩平和の旅」開催	
TAKUSUI promenade	ふらり探訪 住吉神社 おさかな相談所Q&A	14
巻末 essay	癖について考える	15
こちら海ですロケだより	赤穂で旬を味わう ～兵庫県・赤穂市より～	

対策本部報告 特集

ロシアタンカー「ナホトカ」 重油流出にかかると経緯について

兵庫県漁連「ナホトカ号」重油流出事故災害対策本部



日和山海岸にて

る漂着油の回収作業では豊岡市、京都／石川／福井／新潟でボランティア参加の方が亡くなるアクシデントがあった。

但馬海岸への漂着重油の回収は、大勢の方々の必死の努力で何とか終結を迎え四月五日に「回復宣言」がなされた。油の漂着以来、漁業関係者は漁にも出られず回収作業に明け暮れ、厳しい風雪の中で肉体的にも精神的にも疲労の極に達していたが、岩場に付着した油は一つ一つ手で拭き取るしかなく、回収作業は遅々として進まず長期化したものになった。バケツや柄杓・吸着材を使う作業は昔から少しも進歩しておらず、日本は油の輸入国なのに流出油処理の回収体制が皆無であったことを改めて思い知らされている。

四月五日までの回収状況は次のとおり。

- 動員人数 二万七千五百十二名
 - 回収した重油
 - ドラム缶 五千三百四十本
 - 同ペール缶 三百三十二本
 - 土囊袋 一万七千二百二十袋
- (ロシアタンカー重油流出事故対策但馬地方本部調べ)



竹野町小浦にて

兵庫県漁連が設置した「兵庫県漁連ナホトカ号重油流出事故災害対策本部」では、被害を受けた漁業者ならびに関係漁協を支援するため但馬支所を事務所とし、発生する諸問題の解決に取り組んだ。

特に但馬海岸一五三kmを踏査し、漂着油の精密な実態を報告した「漂着マップ」は、県の回収マニュアル作成など、回収対策の推進に大きな役割を果たした。

柴山港にて



また、漁場環境の原状復旧対策と漁業被害救済対策の早急な実現を求め、国・県・市町に活発な要望を行った。一方では回収作業費用の集計や国際油濁補償基金への仮払請求など煩雑な事務が続いた。本県漁業関係の回収費用だけでも膨大で改めてこの事故の大きさに驚かされている。

そして、沈没した「ナホトカ」本体には、まだ約一万一千KLの油が残っていると見られ、今もまだ油流出が続いている。大量の土砂で埋設とか爆破する等の案はあっても費用面から実現性乏しく、今のところは机上のプランでしかない。長期化するほど環境への影響が懸念されるどころである。

ドキュメント



柴山地区無南垣にて

1/2(木) 隠岐島北北東百六kmの海域で「ナホトカ」船首部が脱陸後部沈没。(水深二km付近)

1/4(土) 周辺海域で操業中のベニガニ漁船の一部が、漂流油のため操業できず回避しながら漁場移動して操業と香住無線局で傍受。

1/5(日) 香住無線局にて情報収集のため待機。
1/7(火) 漂流船首部が福井県三国海岸に漂着座礁。
1/8(水) 香住保安署巡視艇「こまゆき」竹野沖五海里の海域で、南東方向へ移動する漂流油塊を確認。香住保安署長は但馬沿岸流出油災害対策協議会(以下流対協)を発動し、豊岡ブロック(北但消防本部・津居山港漁協・豊岡市)に監視警戒体制を指示。柴山港灯台沖に油塊発見。流対協・香住ブロック(美方消防本部・香住町・香住警察・香住町漁協・柴山港漁協)に即応待機体制を指示。

1/9(木) 香住町から豊岡市海岸に油塊漂着(第一波)香住保安署長は一市三町に対し対策本部の設置を要請。漂着油回収作業実施。防災センターに漁連・五漁協が回収作業を実施する旨報告。
1/10(金) ナホトカ号船主対策本部設置
1/11(土) 調査船「たじま」工事作業船による海上油回収作業開始。
1/12(日) 県・但馬県民局は、警戒本部を対策本部に改組。香住保安署より海上回収作業に漁船の出動要請があり、五漁協に対し各六隻出動要請実施。

1/13(月) 漁船による海上回収作業本格実施。回収油の搬出開始

(姫路)

1/15(木) 兵庫県知事現地調査
1/16(木) 但馬地区漁業協同組合協議会開催。県漁連小川会長来但。漁種代表者によるN号油流出事故に係る対策会議(漁連に対策本部の設置の要請/今後の補償交渉、諸問題への対応は漁連を窓口にする/地区協より一月末まで一本釣、浅海漁業の操業自粛を要請する/操業できる漁業は続け、出来るだけ回収作業を実施)。全漁連、ナホトカ号油濁事故被害対策協議会・幹事会第一回合同会議開催。

1/17(金) ロシアタンカー重油流出事故対策但馬地域連絡協議会設置。
1/18(土) 豊岡市で男性(七十七歳)回収作業終了後帰路急性心不全で死亡。

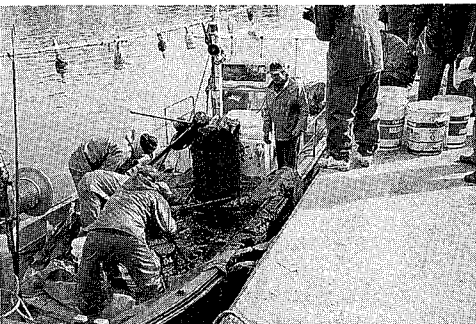
1/19(日) 時化にて香住町・竹野町を中心に油塊が漂着(第二波)
1/21(火) 石川、福井県で回収作業による死亡者発生。
1/22(水) 兵庫県漁連「ナホトカ号」重油流出事故災害対策本部第一回対策会議。第二回全漁連ナホトカ号油濁事故漁業被害対策協議会。

1/23(木) 全漁連・被害関係県漁連が自民党に陳情要望。
1/24(金) 新潟県で回収作業にあたった男性死亡。(累計四名)
1/26(日) 陸上自衛隊百五十名回収作業開始。
1/27(月) 但馬地区協議会。

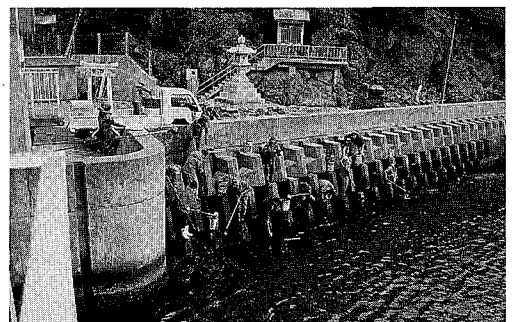
1/28(火) 第二回全漁連ナホトカ号油濁事故漁業被害対策協議会幹事会。

2/3(月) 京都府において回収作業にあたった男性死亡。(累計五名)
2/4(火) 兵庫県漁連「ナホトカ号」重油流出事故災害対策本部第二回対策会議。漁種代表者によるナホトカ号油流出事故に係る対策会議。

浜坂漁港にて



津居山港にて



2/25(火) 漁連対策本部より豊岡市・香住/浜坂町に対し要望書提出。但馬地区協議会対策会議。
2/26(水) 全漁連ナホトカ号油流出事故被害対策実務担当者打合せ会。
3/6(木) 陸上自衛隊第三特科連隊、豊岡市搬出開始。
3/8(土) ロシアタンカー重油流出事故対策但馬地域連絡協議会。陸上自衛隊第三特科連隊、豊岡市搬出終了。
3/10(月) 陸上自衛隊第三特科連隊、香住町回収作業開始。
3/13(木) 但馬地区協議会対策会議。
3/19(水) 陸上自衛隊第三特科連隊、香住町回収作業終了。
3/22(土) 但馬海岸クリーニング大作戦実施。
3/23(日) 但馬海岸クリーニング大作戦実施。
4/5(土) 重油流出事故対策但馬地域連絡協議会において回復宣言。

3/10(月) 陸上自衛隊第三特科連隊、香住町回収作業開始。
3/13(木) 但馬地区協議会対策会議。

3/19(水) 陸上自衛隊第三特科連隊、香住町回収作業終了。
3/22(土) 但馬海岸クリーニング大作戦実施。
3/23(日) 但馬海岸クリーニング大作戦実施。

4/5(土) 重油流出事故対策但馬地域連絡協議会において回復宣言。



香住漁港にて

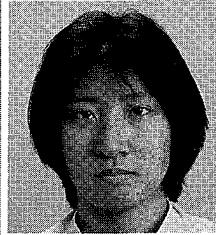
NEW FACE

新人職員の素顔に迫る！

- ①氏名・生年月日
- ②所属部署
- ③出身地
- ④趣味／特技
- ⑤就職に際しての抱負を一言
- ⑥あなたが水産業に対して抱いているイメージは？

(順不同)

肉海漁船 保 険



- ①楠本 千賀
S49. 10. 9
- ②保険引受課
- ③神戸市兵庫区
- ④ドライブ
- ⑤一日も早く仕事を覚えて、なるべく迷惑をかけないよう頑張りますので、よろしくをお願いします。
- ⑥魚市場。

家島漁協



- ①平野あすか
S54. 2. 16
- ②信用
- ③家島町家島
- ④体を動かすこと
- ⑤早く慣れて仕事を覚えて一生懸命頑張ります。よろしくをお願いします。
- ⑥海が大切な産業。

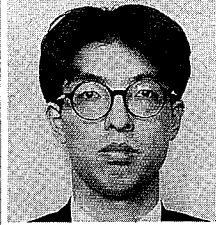


- ①濱田 愛子
S50. 9. 19
- ②総務課
- ③神戸市垂水区
- ④映画鑑賞
- ⑤失敗ばかりして迷惑をかけないようにしたい。
- ⑥海。

香住町 漁 協



- ①西本 美穂
S41. 1. 26
- ②総務課
- ③香住町香住
- ④映画鑑賞・旅行
- ⑤前向きな姿勢で職務に接したい。
- ⑥活力がある。

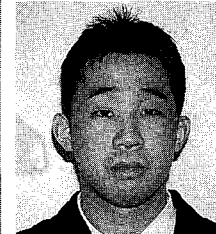


- ①関本 太郎
S42. 5. 10
- ②損害審査課
- ③神戸市中央区
- ④映画鑑賞・音楽鑑賞・読書／機械プラント製図2級・高圧ガス製造保安責任者乙種機械
- ⑤仕事を早く覚えたい。
- ⑥映画「つぐみ」の冒頭、早朝に行われているセリの場面のように、これまでの自分の生活からはとても遠いけれど大切な世界。

竹野浜 漁 協

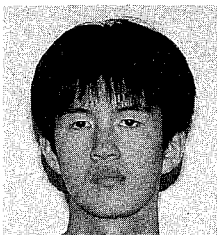


- ①西本 良子 S53. 7. 1
- ②経理課
- ③香住町香住
- ④特にない
- ⑤早く仕事に慣れるよう頑張りたいと思います。
- ⑥今は水産業に就く人が少なくなっているけど頑張っていると思う。

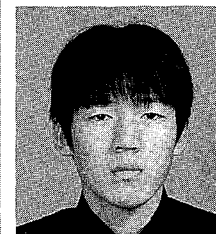


- ①岩崎 智
S49. 4. 26
- ②管理課信用係
- ③竹野町
- ④バスケットボール・釣り
- ⑤自分の出来ることを頑張っていきたい。
- ⑥若い人達が少なく、水揚げも年々減少しているような気がします。

育波浦 漁 協



- ①古西 智成
S53. 5. 11
- ②冷蔵課
- ③豊岡市津居山
- ④音楽鑑賞
- ⑤頑張ります。
- ⑥大変に厳しい職業だと思う。



- ①山中 福広
S54. 2. 26
- ②販売
- ③北淡町育波
- ④釣り
- ⑤漁業について漁業協同組合の職員の立場から総合的に勉強したい。
- ⑥雄大な漁場に体ごと向かっていく男性的な職業。国民の食生活の重要な部分を支える重大な職業。



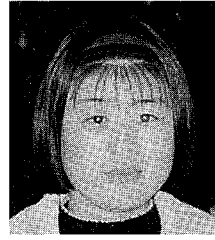
- ①今西 英誉
S53. 8. 17
- ②購買課
- ③香住町
- ④ドライブ・ギター
- ⑤一生懸命がんばる。
- ⑥無回答



坊勢漁協

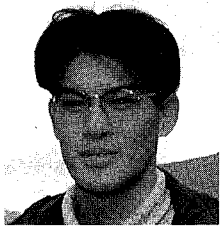


- ①岡田 留美
S48. 7. 7
- ②業務部購買課
- ③家島町坊勢
- ④音楽鑑賞・バレーボール
- ⑤一日も早く先輩方のようになれるよう頑張ります。
- ⑥とても大変な仕事だと思うけど、やり甲斐のある仕事だと思います。

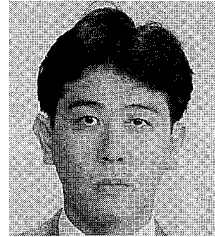


- ①小林 弓香
S52. 8. 7
- ②業務部販売課
- ③家島町坊勢
- ④料理
- ⑤先輩方に色んなことを教わりながら沢山のことを学んでいきたい。
- ⑥つらい仕事だと思いますが、坊勢で最も盛んな漁業です。これからも発展してほしい。

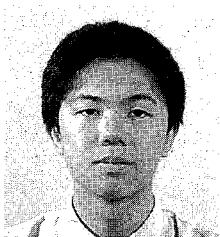
泉漁連



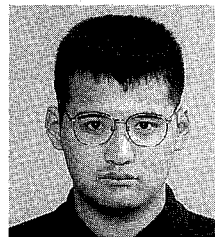
- ①遠藤三知雄
S47. 1. 30
- ②播磨支所明石油槽所
- ③尼崎市
- ④スポーツ観戦
- ⑤漁業者や漁連に貢献できるよう努力する。
- ⑥環境汚染により厳しい状況にある。



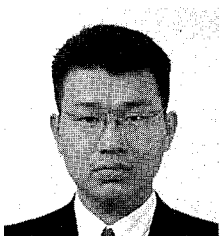
- ①奥井 憲之
S42. 10. 23
- ②播磨支所飾磨給油所
- ③明石市
- ④野球
- ⑤一生懸命に頑張る。
- ⑥海とのふれあい。



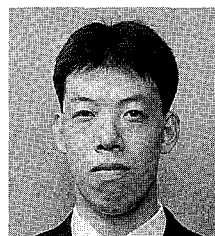
- ①西条 公生
S51. 9. 7
- ②淡路支所育波油槽所
- ③北淡町富島
- ④カラオケ・読書
- ⑤頑張ります。
- ⑥のり・魚の売買。



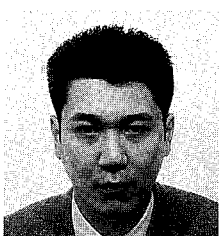
- ①山下 俊之
S50. 10. 10
- ②播磨支所購買課
- ③神戸市
- ④陸上
- ⑤自分の力を出し切りたい。
- ⑥さわやかなイメージ。



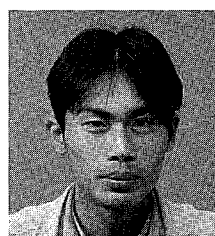
- ①西詰 宗弘
S46. 10. 9
- ②播磨支所西飾磨給油所
- ③姫路市
- ④ドライブ・釣り・ビリヤード
- ⑤頑張りますのでどうぞ宜しくお願い。
- ⑥元気。



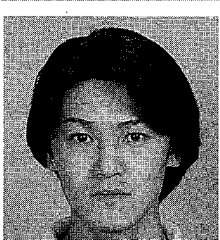
- ①伊藤 彰修
S45. 5. 9
- ②販売部推進課
- ③姫路市
- ④マージャン
- ⑤働く場を与えて頂き感謝しています。
- ⑥厳しいがやり甲斐はあると思う。



- ①友成 敦也
S44. 3. 19
- ②播磨支所飾磨給油所
- ③姫路市の形町
- ④釣り
- ⑤一生懸命頑張ります。
- ⑥地域に密接している職業。



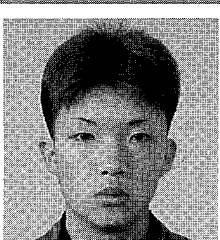
- ①福重 暢平
S52. 1. 24
- ②播磨支所飾磨給油所
- ③相生市
- ④バスケットボール・パチンコ
- ⑤先輩達に負けないように、頑張ります。
- ⑥漁師さん。



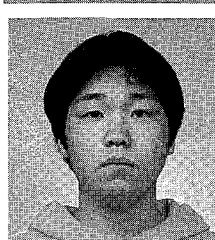
- ①森口 学
S46. 2. 23
- ②播磨支所北野給油所
- ③北淡町
- ④マリッジット
- ⑤職員として自覚・責任感を持ち、仕事に取り組む。
- ⑥獲る漁業からつくる漁業。



- ①松崎 崇
S45. 6. 1
- ②播磨支所西飾磨給油所
- ③島根
- ④スポーツ・ドライブ
- ⑤今までの仕事と違うので大変です。
- ⑥？

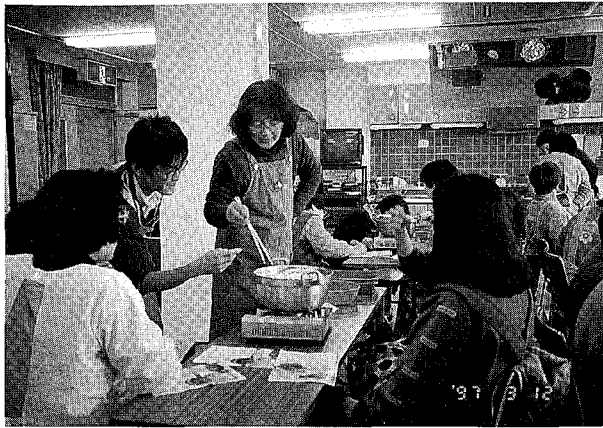


- ①萩本 勝彦
S52. 11. 30
- ②淡路支所津名油槽所
- ③北淡町
- ④釣り・熱帯魚飼育/野球・バレーボール
- ⑤学生生活と違い社会人としての厳しさ。
- ⑥漁師。



- ①浜野 秀樹
S53. 4. 19
- ②播磨支所北野給油所
- ③淡路
- ④釣り
- ⑤一生懸命頑張ります。
- ⑥仕事が厳しい。

くぎ煮教室を開催！
兵庫県漁連／播磨支所



県漁連では、毎年三月にイカナゴのくぎ煮教室を開催しており、平成五年に始まったこの事業も今年で五年目を迎えました。おもに姫路地区を中心に、東は明石市から西は赤穂市の範囲で開催しており、これまで好評を得てきました。

くぎ煮は神戸市・明石市を中心に炊かれていますので、シンコと呼ばれる三〇五センチほどのイカナゴを使って佃煮風に炊いたものです。その炊き上がった姿が錆びた折れ釘の



ように見えることから「くぎ煮」と呼ばれております。

このサイズが獲れるのは三月一杯。この春にしか炊けないくぎ煮は春の風物詩として、

この時期には欠かせないという声もよく聞くようになりまし。出来上がったくぎ煮は、遠い親戚に送ってあげるなど、日本中で知られるようになりまし。

鮮度が良いものでないとおいしく炊けないくぎ煮は、浜の料理として限られた地域でしか作られていなかったものですが、新鮮なイカナゴが広い範囲で手に入るようになり、また漁協婦人部や各団体の開催する料理教室などの効果により、一般家庭でもたくさん炊かれるようになってきました。

料理教室では、このくぎ煮の炊き方と、イカナゴを使った他の料理を紹介しております。参加者には実際に新鮮なイカナゴを使って炊いてもらい、出来上がったくぎ煮はお土産になります。

難しいと思われるがちなくぎ煮もこの料理教室では、失敗しない、おいしい炊き方を紹介し、家庭でも新鮮なイカナゴが手に入れば誰でも作れるカルシウムたっぷりな健康食品としてPRしてきました。

今年も多くの方が参加され、そして、好評のうちに終了することができました。この料理教室での作り方を一例として、これから各家庭独自のくぎ煮を作っていたら、ご近所同士で教えあうなど、さらなる広がりと、定着を願っております。

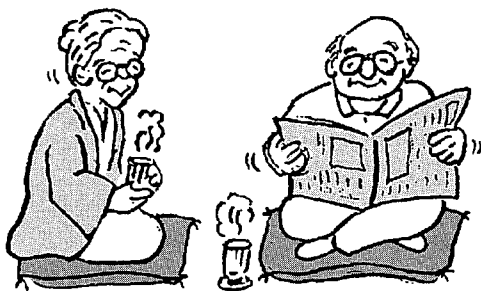
漁船海難遺児育英会
募金状況(9年1月～3月まで)

(第七期募金分)兵庫・神戸市・東明石浦・明石浦・林崎・江井島・魚住・東二見・西二見・播磨町・別府町・尾上・高砂・荒井・伊保・曾根町・大塩町・的形・八木・白浜・妻鹿・阿成・飾磨・広畑・大津・網干・家島・坊勢・苅屋・岩見・室津・相生・坂越・赤穂・福浦・由良中央・東由良町・洲本・炬口・塩田・志筑浦・生穂・佐野・釜口・仮屋・森・浦・淡路町・富島・浅野浦・育波浦・室津浦・一宮町・五色町・湊・丸山・阿那賀・福良・南淡・沼島・津居山港・竹野浜・柴山港・香住町・浜坂町／各漁業協同組合☆
兵庫県漁業協同組合連合会・兵庫県信用漁業協同組合連合会・兵庫県漁業信用基金協会・財団法人兵庫県水産公害対策基金・兵庫県瀬戸内海漁業操業安全協会・財団法人兵庫県水産振興基金・兵庫県内海漁船保険組合・但馬漁船保険組合・財団法人兵庫県栽培漁業協会・兵庫県漁港協会☆

☆善意をありがとうございました☆

お詫び

4月号の募金状況表のうち「磯崎積雄様」は「磯橋積雄様」の誤りでした。訂正してお詫びいたします。



女性 82.98歳

男性 76.57歳

平均寿命です！

漁業者年金に加入しましょう！

☆ 長寿社会に余裕をもって生活するために！

☆ 老後の安心を確保するために！

ぜひ、ご加入ください。

☆ 既に参加の方も、より良い暮らしのために増額を！

手続き・ご相談は各漁協へ 漁業者老齢福祉共済推進兵庫県協議会

(事務局・兵庫県漁連 指導課)

TEL・078-652-3444

漁業者年金はあなたのための個人年金です。

第17回 全国豊かな海づくり大会 写真コンクール



©豊かな海づくり大会'82

中・高・一般の部／9年6月30日締切
海と生活・水産業の写真を募集しています。

全国豊かな海づくり大会は、恵みある海の自然環境を守るとともに、水産資源を守り育て、永く後世に伝えることの大切さを国民の皆様にご理解いただき、豊かな海づくりに寄与するために、昭和五十六年から毎年開催されているもので、海版の「植樹祭」といえるものです。

今年、第十七回大会が十月五日に岩手県大槌町において「魚もぼくもウキウキワクワクワ海づくり」を大会テーマに開催されます。この大会の趣旨を広く皆様にご理解いただくため、本年も写真コンクールを行うこととなりました。多くの方のご応募をお待ちしております。

発表表

入賞・入選者へは文書にて本人に直接通知します。また作品は「フォトコンテスト」誌上に発表する予定です。入賞・入選作品は平成九年十月五日の第十七回全国豊かな海づくり大会において発表・展示を予定しています。

応募締切
平成九年六月三十日(月)
必着のこと。

賞及び副賞

【一般の部】金賞 大会会長賞および賞金

<題材>

水産業ならびに海とその生活に関するもの
漁業・漁港・市場・海浜・漁村風景・海の生物に関するもの

<審査員>

佐藤明(写真家)・豊かな海づくり大会推進委員会関係者・その他

<部門及び応募資格>

- ・中学生の部門 中学生および盲/ろう/養護学校中学部の生徒
- ・高校生の部門 高等学校および盲/ろう/養護学校高等部の生徒
- ・一般の部門 特に制限なし

<サイズ等>

サービス判(一般の部はキャビネ判以上)
ワイド四つ切りのカラー及び白黒プリント、スライドも可。

<応募方法>

頁の左下の応募票に「画題・住所・氏名・年齢・職業または学校名/学年・連絡電話番号・撮影日・撮影場所・撮影データ」を記入して、作品の裏面にテープで貼り(糊づけは不可)下記あてに送付すること。

〒101 東京都千代田区内神田1-1-12
コープビル 全漁連漁政部内「第17回全国豊かな海づくり大会写真コンクール係」あて ☎03-3294-9613

<応募上の注意>

- (1) 作品は未発表および発表予定のないものに限りません。
- (2) 組み写真は5枚以内としテープでつなぐ
- (3) 入賞・入選作品(プリント)は指定された期日までにネガを提出すること。
- (4) 応募作品の返却を希望する場合は、応募票または用紙に要返却と朱書きし、作品送付時と同額の切手を貼付した返信用封筒を同封したもののみ行う。
- (5) 入賞・入選作品の著作権は豊かな海づくり大会推進委員会に帰属する。
- (6) 応募規定に違反した場合または期日までにネガ未着の場合は入賞・入選を取り消すことがあります。

※コピー及び自作可

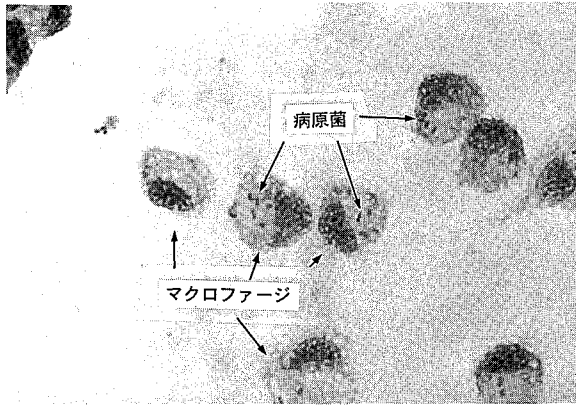
第17回全国豊かな海づくり大会写真コンクール応募票

画題			
ふりがな			男・女
名前			
住所	〒		
電話	自宅		
ふりがな			年齢
職業または			学年・組
学校名			
所属クラブ			クラブ責任者
学校・職業住所	〒		
電話	☎ -		
データ	カメラ	レンズ	F
	絞り	シャッター	秒
	撮影場所	撮影 年 月 日	
	フィルム名		

ミクロな細胞の決闘

私たちの知らないところで ミクロの戦士が壮絶な死闘を演じている

春の足音とともに野山では花のつぼみがほころび始め、街では白いマスクが目立ち始める。花粉症の方は嫌な季節になりました。免疫の過剰反応によって起こる花粉症やアトピーが社会問題になるようになり、免疫に関する情報もずいぶん知られるようになりました。私たちの多くの左手の肩あたりにBCGや種痘ワクチンの注射の跡があると思います。これは結核や天然痘などの感染症にかからなくするための免疫を応用した予防法です。



病原菌(E.tarda)を食べたヒラメのマクロファージ
病原菌はやがて消化され、その情報がリンパ球に伝えられる

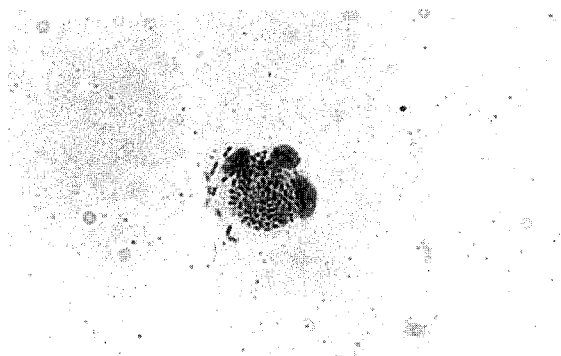
このように免疫の働きを上手に利用することにより、感染症の病気にかかりにくくすることができます。魚類以上の高等脊椎動物はすべてこの免疫系を持っています。今回はこの免疫について魚をモデルにお話しします。

水中で生活している魚類などは常に病原菌の感染の危険にさらされています。病原菌にとって魚の体内は食べ物がないのではありません。病原菌は、魚の体内に侵入して増殖しようとしています。しかし、魚のほうも、そうやられてばかりじゃありません。体のまわりを粘液で覆い、体内ではマクロファージや好中球といった白血球の仲間がいつもパトロールを行って、病原菌の侵入に備えているのです。

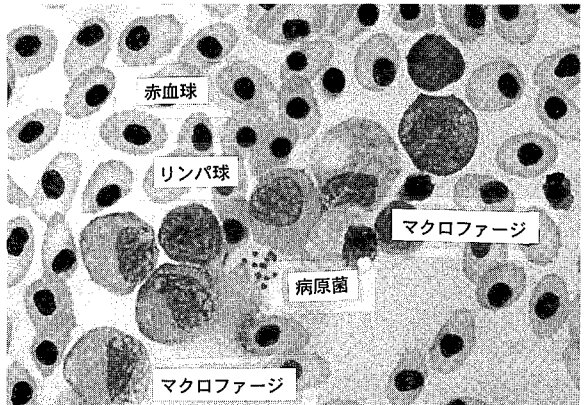
病原菌の侵入に対する最初の砦は体表にある粘液です。ネバネバした粘液はただ物理的に病原菌が進むのを邪魔するだけでなく、病原菌を溶かすリゾチームという酵素も含まれています。つぎの砦はマクロファージや好中球です。粘液や体表面を突破した病原菌は組織に侵入してきます。そして、毒素を放出しながら自分の陣地を広げようとします。こうなった場合、炎症が起こり、体内をパトロールしていたマクロファージや好中球が集まっ

てきて、病原菌を食べて消化してしまします。好中球は食べた病原菌とともに死んで膿と

なってしまうますが、マクロファージは食べた病原菌の情報(形や質)をリンパ球(これも白血球の仲間)に伝えます。リンパ球はこの情報をもとに病原菌にだけ反応して結合する抗体と呼ばれるタンパク質を作ります。そして、リンパ球から放出された抗体は病原菌にくっつき、病原菌をガンジガラメにしてマクロファージや好中球が食べやすいようにします。いっぽうでリンパ球はこの病原菌の情報を生涯記憶し続け、再び同じ病原菌が侵入すると速やかに抗体を作り出します。このような十〜二十μ



病原菌(E.seriolicida)を食べたブリの好中球
細胞内にいっぱい病原菌を食べている。やがて、好中球は病原菌とともに死んでしまい、膿になる



病原菌(E.tarda)に感染したヒラメの血液
病原菌が血液中にまで侵入し、敗血症になっている。ひん死状態。

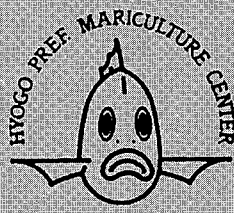
m(1μmは1mmの千分の一)のミクロな細胞たちが協力しあって、いつも砦を築き、病原菌の侵入(感染)と戦っているのです。しかし、免疫系のシステムもいつも完璧とは限りません。栄養状態が悪かったり、ストレスがかかっていたりすると免疫系のシステムが崩れて病原菌の感染を許してしまいます。また、免疫系が正常でもそれに打ち勝つ強力な病原菌がやってきて感染してしまうこともあります。このようなときに病気が発症してしまうのです。

現在、兵庫県立水産試験場ではこの免疫のシステムを応用して病気にかかりにくい魚をつくり出す研究を行っています。まだ始まったばかりで十分な成果は得られていませんが、化学療法剤を投与する機会を少なくすることができ、魚類養殖の経済的、作業的効率を上げることができると考えています。

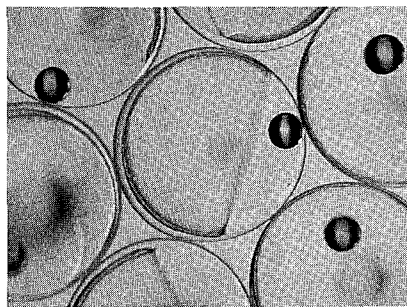
(兵庫県立水産試験場 増殖部)

水田 章

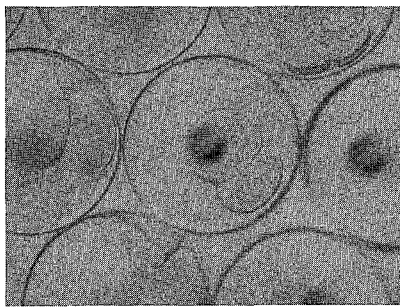
栽培漁業 センターです 104



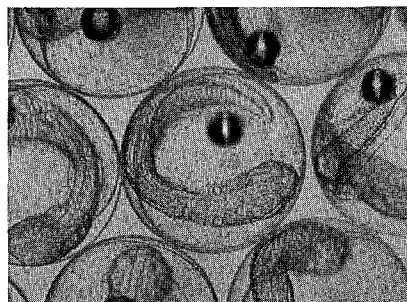
春の陽射しが心地良い季節になりました。桜の花は咲き乱れ、いたる所で花見を楽しんでいることと思えます。魚の方も海水温がぐんぐんと上昇してきて活発に動き始めたようです。もう春本番、「暑さ寒さも彼岸まで」とはうまく言ったものです。さて、前稿でもお知らせしましたとおり、二見にあります兵庫県栽培漁業センターでは、種苗生産の本格的なシーズンを迎え、明石の栽培漁業センターではヒラメの種苗生産事業が始まりました。ところで、皆さんはヒラメの産卵期をご存じでしょうか。実はヒラメの産卵期は水温が



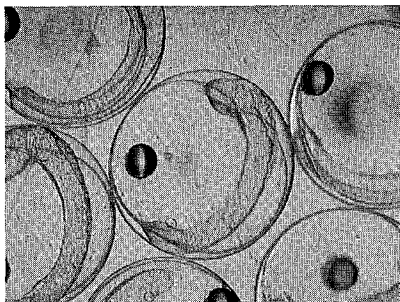
受精後一日(のう胚期)



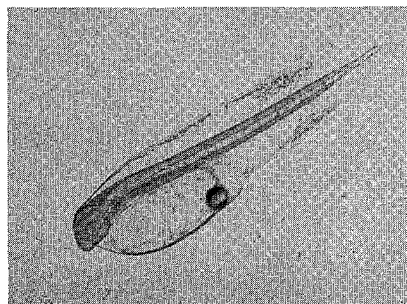
受精後二時間(二細胞期)



受精後三日(ふ化直前)



受精後二日(胚体形成)



受精後四日(ふ化仔魚)

十五度前後になった頃、だいたい五月頃からのことです。一般に春に産卵する魚というのは冬至を過ぎてから日が長くなるのを感じ、そして、水温が上昇するのを感じて産卵します。そのヒラメの種苗生産が何故このように早い時期から出来るのでしょうか。それは、人工的に春の兆しを感じさせているからなのです。つまり、人工的に日の長さを長くしてやり、そして、水温を上げてやれば早く産卵するのです。このようにして得られた卵は、写真のようにみるみる発達し、受精後三日もすると立派な孵化仔魚

になります。当センターでは去る三月二十九日に一回次目の卵を約百万粒、また、三月三十一日に二回次目の卵を約百万粒収容しました。四月八日現在では一回次とも順調に成長していてヒラメ仔魚は全長約四ミリまで大きくなりました。これらの仔魚は今後も順調に成長すれば、五月の二十日頃には全長二十ミリまで成長して関係市町へ配布できるかと思えます。ところで、他の事業場の様子はといいますと、但馬栽培漁業センターでは、四月二日にヒラメ種苗生産事業が無事終了しました。現在はアワビとサザエの種苗および生産試験魚種のハタハタを継続飼育しています。一方、津名事業場でも生産試験として取り組んでいるヒラメが順調に生育し現在では全長約五ミリ、約二十八万尾を育成しています。その他には殻長約十五ミリのアカウニを約五千個、殻長約八ミリのトコブシを約一万个飼育しています。(兵裁協 森田 純人)

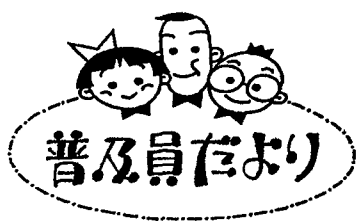
魚は全く獲れません。それだけに漁師の腕に全てがかかり、一網一網が真剣勝負です。

夜明け頃出港、漁場へ向かいます。網を投入後40~50分かけて曳く間、網が魚群を追い、サバが網にかかる様子を想像しながら、大漁を祈ります。

海面まで網が巻き上げられ、サバの魚影が見えだすと一気に船上があわただしくなり、緊張感に包まれます。甲板上では網から漁獲物を外し、次の操業の準備作業をしながら船は漁場へ向かいます。周囲では魚群を発見した漁船が集まり、狭い海域を競うようにして網を曳きます。いかに素早く魚群を発見するかで一日の水揚げは大きく変動します。

操業は単調な作業の繰り返しですが、大きな危険も伴います。川野父子の息のあった手慣れた作業には、漁業に対する真剣な取り組み、また、長い経験を感じさせられ、「網入れや網揚げの手順はすぐに覚えられるが、狙って魚が獲れるようになるには、10年、20年かかる。」という言葉が印象的でした。

洲本農林水産事務所 都倉 由樹



普及員新任研修

「漁業実習研修」に参加して

先日、普及員研修として青年漁業士 川野亮一氏のご厚意により小型底びき網漁船に乗船させて頂きました。この時期は板曳網漁法によりサバを狙い、通常の網目より大きい網を使うため、魚群にあたらなければ目当ての

漁海況情報

海況 第904号
漁況 第903号

兵庫県立水産試験場

海況

△概況▽播磨灘の水温は表層で十一・〇℃と、低水温だった昨年に比べ一・六℃高くなっており、平年に比べてやや高い値を示している。塩分は降雨の影響により、表層で三十二・〇、中層で三十二・五、底層で三十二・七と、先月に比べ〇・三〜〇・七低下したが、いまだに平年並か平年よりやや高い値を示している。透明度は、先月に比べ二・八m低下し、平年よりやや低い値を示している。小型珪藻のスケルトンマヤキートセロスが多く発生しており、栄養塩類濃度は先月に引き続き低い値を示している。

△水温▽播磨灘十m層の十五点平均値は十・六℃で、平年よりやや高くなっている。三月の大阪湾西部では九・六℃、紀伊水道北部では十一・一℃と、いずれも平年並の範囲にあった。

△透明度▽河川水の流入や植物プランクトンの発生等により播磨灘の透明度は低下しており、灘十五点平均値で五・五mと、昨年よりも二・七m低くなっている。三月の大阪湾西部では六・七m、紀伊水道北部では九・〇mと、いずれも平年よりやや高い値を示していた。

△プランクトン▽明石海峡周辺海域ではス

ケルトンマヤが播磨灘のその他の海域ではキートセロスなどの小型珪藻が多く発生している。例年この時期に発生するマヒ性貝毒原因種のアレキサンドリウム属のプランクトンは認められていない。三月の大阪湾西部及び紀伊水道北部ではノクチルカが多く発生していた。

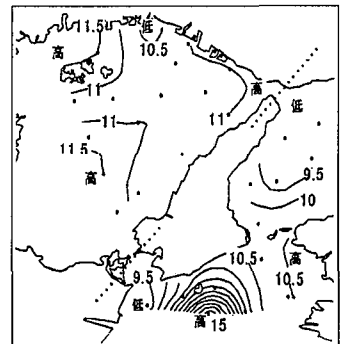
△栄養塩▽四月に入ってからすでに九十mmの雨が降っており、昭和四十七年の調査開始以降、三月としては最も低い値を示していた播磨灘の溶解態無機窒素濃度も幾分回復した。一方リン濃度は灘十五点平均値で〇・一五μg at/lと先月の値をさらに下回っている。珪藻の増殖に必要なケイ酸の濃度はほぼ平年並の値となっている。

漁況

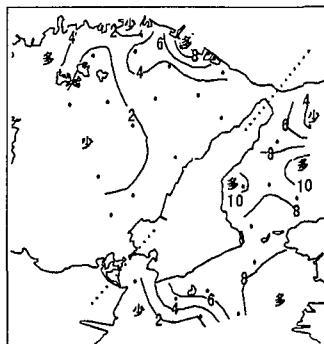
△小型底曳網▽明石海峡周辺を主漁場とする小型底曳網(ちん漕)では、マガツオ、シャコ、イイダコが主に漁獲されている。紀伊水道北部では、シロギス、ハリイカ、メイタガレイが漁獲されている。

△一本釣・曳縄釣▽明石海峡及びその周辺海域では、シロギス、マコガレイ、スズキが漁獲されている。紀伊水道北部では、特にメバルが多く、その他マタイが漁獲されている。

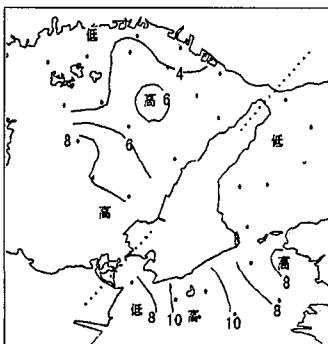
水温(表層水、℃)



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九年三月十二・十三日調査分)

海区漁業調整委員会だより

三月十二日

第三百三十二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

第三百三十二回委員会

一、個人情報保護に関する条例施行規程等について

ア 個人情報保護に関する条例施行規程について

イ 兵庫県瀬戸内海海区漁業調整委員会事務局処務規程の一部改正について

その結果、原案どおりで決定することになった。

委員協議会

一、平成八年度海面利用協議会の概要について

平成八年度に行われた海面利用協議会の概要について事務局より説明を行い、その後委員間で意見交換を行った。

二、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

さる二月二十一日に行われた岡山・兵庫県瀬戸内海連合海区漁業調整委員会の結果、両海区の入会については昨年度と同じ内容で協定されたことについて、事務局より報告を行った。

三、中型まき網漁業の許可内容の変更要望について

坊勢漁業協同組合員から提出されたまき網漁業許可の要望書について事務局より説明を行い、その後委員間で協議を行った。

その結果、この件については、漁業調整上及び流通上多くの課題をかかえており、当業者間の調整案及び関係団体等の調整協議結果等を踏まえ今後検討することになった。

三月十三日

第三百九十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

(委員協議会)

一、小型いかつり漁業(県外船)の許可取扱方針について

当該方針案について諮問がなされ、審議の結果、原案どおり決定して差し支えない旨答申することを決定した。

二、「個人情報保護に関する条例」施行に伴う関係規程等の整備について

当該条例が四月一日から施行されることに伴い、当海区としての関係規程等について原案どおり整備することを決定した。

(委員協議会議事)

三、小型いかつり漁業(県内船)の許可取扱方針について

現行方針について確認がなされた後、問題点等について意見交換がなされ、十一月諮問に向けて今後協議を進めていくことになった。

四、新潟県海域におけるすめいのかの採捕を目的とする小型いかつり漁業の光力制限にかかる委員会指示について

平成九年漁期に係る光力の上限值が百八十KWに制限された旨の委員会指示概要について、報告がなされた。

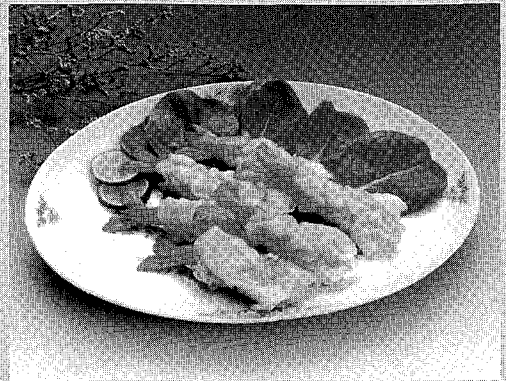
◆材料・分量◆

イワシ……50g
エビ……8尾
ゆで筍……50g
椎茸……2枚

溶き卵……1/3個
生姜汁……少々
片栗粉……小さじ1
シューマイの皮……8枚
塩、こしょう……適量

- ★ポソ酢で食べてもよい。
- ⑤沸騰した蒸し器に④を入れ、弱めの火加減で蒸す。
- 皮をかぶせ、皿にならべる。
- ④混ぜ合わせたものを八等分し、開いたエビにのせて形をととのえ、シューマイの皮をかぶせ、皿にならべる。
- ③イワシのすり身に②と塩、こしょう、溶き卵、片栗粉を混ぜ合わせる。
- ②たけのこと椎茸は千切りにする。
- ①エビの頭をとって殻をむき、腹側から切り開いて背わたを抜き、両面に塩とこしょうをふりかける。

●イワシとエビの姿シューマイ●

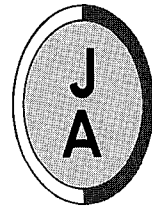


室津浦漁協婦人部

旬の美味しい話 ⑤1



兵庫JCC通信
今、JA・生協では



平和を考える
「沖縄平和の旅」開催



嘉手納基地
(「安保が見える丘」から)

兵庫県生協連は「沖縄平和の旅」を、二月十七日から三月一日の期間、県下の生協役員十人が参加して行いました。

沖縄本島は意外に狭く感じられました。が、人の住みやすい中心地に圧倒的広さで米軍基地が占めているというのがある理由です。しかし一方では、基地で三万五千人の日本人が働いている「基地

県下JAのインターネット
取り組み状況

家庭でも、世界中の情報を見ることが出来るインターネット。昨年頃から、県下のJAもホームページを開設し始めています。
JAかさいしでは、「あなたも一年じゅう新米を食べてみませんか」として、ブランド米「根日女のかがやき」を販売。年中新米同様の味で届け、期間限定で、ブドウ、丹波黒大豆なども取り扱っています。
JA丹波のホームページでは、JA丹波特選ふるさとの味を紹介。山の芋や丹波コシヒカリの「丹波っ子」、丹波黒大豆を使ったお菓子や詰め合わせを展開しています。
JA姫路西では、「ライスプラザ高岡・インターネットショップ」から、キヌヒカリ100%のブランド米「千姫米」を産地価格で提供。おいしいごはんの炊き方など写真を多く取り入れて紹介しています。
JAあわじ島は、「ほのぼの宅配便」として

ホームページアドレス
JAかさいし <http://www.teleway.or.jp/~yaoya/jakasai/index.htm>
JA丹波 <http://www.jatanba.or.jp/>
JA姫路西 <http://village.infoweb.or.jp/~fvbf6000/fuyu/index.html>
JAあわじ島 http://www.bekoame.or.jp/~ja_awaji/index.html
JAささやまの産直ページはJA全中のホームページ(<http://www.rim.or.jp/ci/ja/index.html>)から見る事ができます。

タマネギ、レタス、あわじ島米などを取り扱い、他にも広報紙などを掲載しています。
また、JAささやまは、JA全市で農産物・加工品を紹介する「耕せニッポン/JA産直広場」で通販を行っています。
全国的にもJAのホームページは産直情報を中心ですが、イベントなどのPRや、営農活動や農業技術普及につながる情報が発信されれば、全体のレベルアップにつながるでしょう。

経済」が成り立っている現実があることも聞きました。
沖縄戦は、日本軍の組織的な抵抗が事実上終わったのちも、日本軍部により意図的に引き延ばされるなど、「本土防衛のための捨て石」だったので。住民は混乱しながら次々と壕を移して隠れたそうです。
私たちは、その壕のひとつ「糸数壕」(いとかずのこう)に入りました。狭い入口から懐中電灯を手に急な階段を下りていくと中は真っ暗な闇。足元はぬかるみ、ポタポタと水のしたたる音だけが不気味に響く全長二百七十メートルもある自然壕です。このなかで多数の住民が死傷したことの説明を受けました。
終戦から五十一年がたちましたが、平和の大切さを忘れることのないよう、各生協でのさらなる平和運動の展開を確認しました。

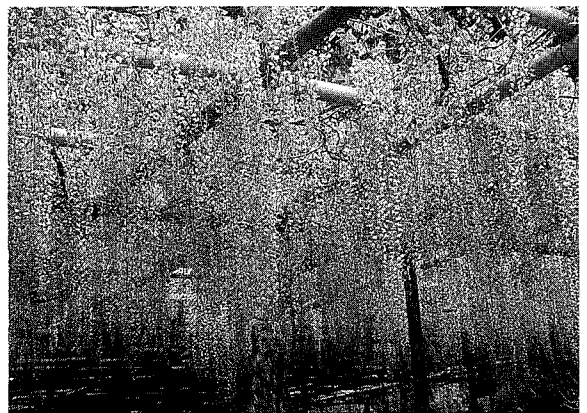
ぶらり探訪

住吉神社

明石市魚住町中尾

「咲きました」という花だよりを受けまして、住吉神社にまいりました。このノダフジは立派な藤棚があって、そりゃア見事な花房を見ることが出来るのです。花時は近隣の人たちが集まって花見をするのですが、そこにはサクらの花見のような賑わいはございませ

ん。薄紫の花が、ぎっしりと垂れさがる下で、静かに美しさに見惚れる許りなのです。「花行脚」は花を主役に、ただ呆然と見とれて楽しめば良いのでしよう。樹齢百年。素晴らしいフジの花は青紫や薄い赤紫の花房を存分に伸ばして咲き誇っております。花の中



側の楼門の間には能舞台がありますが、本殿／能舞台／楼門とその先の石の鳥居が真一直線に並んで居て見事な形式美を見せています。鳥居をくぐれば目の前には播磨灘の広がりがありました。海岸の松林に万葉歌人の碑がありました。名守隅（なきすみ）の船瀬というのが、この辺りの古い呼び名だそうです。昔の海路の難所だったとか、今はそれが嘘のような静かな景色を大きく見せているばかりです。潮風に吹かれ、潮の香りの中で佇んでいますと、そこはかとなく幸せな気分になります。これはヤッパリ神様の加護によるものかと思えて来るのであります。

メモ 山陽電鉄魚住駅下車 南へ 徒歩十分

おさかな相談所

Q & A



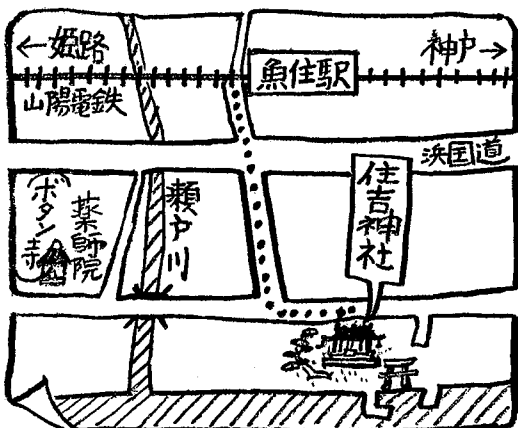
Q. 「鯛」の読み方を教えて下さい。(播磨町/某)

A. この「鯛」は和製漢字で「国字」と言われているものです。そのため音読みはなく訓で「アサリまたはウグイ（淡水魚）」と読みます。愛知県海部郡弥富町の小字名に、鯛浦（ウグイウラ）があります。また、魚偏の和製漢字には次のものがあります。

(すべて魚偏省略して旁のみで表示) カツコ内は読み方です。入(エリ→琵琶湖にある漁法)、片(ナマス)、石(カジカ)、尔(イサザ)、冬(コノシロ)、老(オオボラ)、伏(コチ・マテ)、因(カツオ)、休(ゴリ)、成(ウグイ)、走(スバシロ→ボラの幼名)、希(カスノコ)、甬(コチ)、念(ナマス→漢字ありネン)、虎(シャチ)、於(ドジョウ)、若(ワカサギ)、室(ムロアジ)、宣(ハラカ)、毘(ギギ)、弱(イワシ)、神(ハタハタ)、鮫・鯨(アンコウ)、雪(タラ)、異(ハヤ)、喜(キス)、恵(アオサバ)、會(エソ)、雷(ハタハタ)、暑(シイラ)、郷(キョウ→アユの老名)

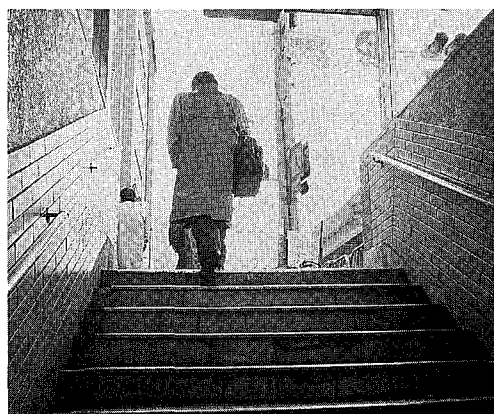
にクマバチの羽音が聞こえています。フジの花とともにヒラドツツジも目の覚めるような色合いで咲いており、この季節の楽しみになります。神社に詣るには何よりも神への敬虔な気持ちが大切ですが、無信心な身にそれは乏しく、その由来にも余り興味がありません。今の世に神様の有無は良くは判りませんが、古くから信仰の対象になったという事実は十分に認めているつもりであります。

海の守護神として住吉様は夙に有名ですが、全国に二千余りの住吉神社があるそうですね。明石にも数多くございますが、中尾のお社はこの辺りの総鎮守社と言われています。神功皇后の三韓出兵の故事に彩られた創建と聞きました。神の本殿は春日造りという形の美しい檜皮葺きです。本殿と浜



癖くせについて考える

★「無くて七癖」という。この場合の七は、かなりの数という意味であり、この後へ「有って四十八癖」と続いている。人は誰でも多かれ少なかれ癖というものを持っているが、喋り方にもそれぞれ個性があって面白い。「エー」と言わねばスタート出来ない人もおれば、何にでも「一応」とつけてお喋りが始まる人もいる。気になりだすと耳障りなものである。人前で話をするのは非常に緊張するが、話すことに慣れている筈のプロのアナウンサーも喋り始める時には冷や汗が出るという。声をだす行為と震えるような緊張とは密接な繋がりがあって、皮膚に汗を覚えるものであるらしい。



★いつも右肩を下がり気味に歩く癖があると指摘されている。通勤時には、鞆を左肩にかけているため左が上がり、余計に右下がりになるのである。また、早足で歩くことも長い間の習慣で、セカセカとして一緒に歩けないと言われるが、今更これは改められない。右肩下がりの姿勢も直せるもので無く、い

つものように鞆を肩にかけ時間に追われ、馬鹿の一つ覚えのように通勤コースを急ぐのである。

★やめようとすればする程やめられないのが癖である。自己制御の難しい、居候のような厄介な存在といえるが、それを個性だと崇めたりするのは視点の相違だろう。『親譲りの無鉄砲で、子供の時から損ばかりしている…』と漱石の坊ちゃんも嘆くが、見方を変えると「積極的な目端の利く利発なこ」と…に通じるのである。性格的な癖

は直せないのが普通であるから、直そうと考えずに見方を変えるのが賢明な法かも知れない。

★酒癖の悪い仁と飲み屋でばったりという場面はよくある。断り切れずに付き合うとやがてジンワリと絡みはじめ。酔っている本人は殆ど記憶していないというが、目が据わって顔付きがハンパじゃない仁には、深く係わらぬことである。酒乱／アル中は、癖を通り越した病気であり飲酒不適合者と言うべきで、これを直すには断酒しか手が無い。頭を掻いたり鼻先を擦ったりする癖は愛嬌があって微笑ましいが、対談中に舌を出したり、肩を揺す

は直せないのが普通であるから、直そうと考えずに見方を変えるのが賢明な法かも知れない。

★酒癖の悪い仁と飲み屋でばったりという場面はよくある。断り切れずに付き合うとやがてジンワリと絡みはじめ。酔っている本人は殆ど記憶していないというが、目が据わって顔付きがハンパじゃない仁には、深く係わらぬことである。酒乱／アル中は、癖を通り越した病気であり飲酒不適合者と言うべきで、これを直すには断酒しか手が無い。頭を掻いたり鼻先を擦ったりする癖は愛嬌があって微笑ましいが、対談中に舌を出したり、肩を揺す

は、初めての時は異様に思ったりする。貧乏揺すりもご本人には、極めて快い仕草なのかも知れず、特に不快なものでなければ笑顔で見過すべきだろう。

★文章にも、その人の癖は如実に現れる。やさしい文言を難しい漢語にして表現するなどは読み手を慌てさせる。しかも、相応しくない使い方をされていると読む意欲も失せてしまう。やさしい事柄も、難解な言葉を使われると付いていけず、敬遠して飛ばし読みをすることになる。常用漢字以外の普段は使わぬ字を使って、ご丁寧にルビを振ってあるのも嫌みなものである。しかし、癖をすべて悪いものムダなものと決めつけることは出来まい。誰もが癖や習慣を持っているし、人は癖の上になり立っているとも言えるのだから、個性的な特徴として恥ずかしからず前面に出すことだと思う。自分らしい癖を生かして愉快に生きることでは人生は楽しくなるだろう。「癖ある馬に能あり」とも言うではないか。(遊方子)

編集後記

◆新緑が目目に清々しく、初夏の快適さに身も心も晴れやかになる。フレッシュな若者を迎えて職場にも新風が吹く感じだろうか。「初心忘るべからず」

◆漂着油の騒ぎも回復宣言により何とか終結した。但馬地方に活気が戻るのも時間の問題。自然を汚すと回復させるには膨大な経費を要することが実感された。あとのデカイ落とし物をどうするかである。

◆水試ノートに映画「ミクロの決死圏」を思い出す。小粒でも偉大な存在。小さな学究者から「おさかな相談所」への質問も多い。Q&Aで順次紹介します。若葉の季節。森に入り木々を浴び、気分をリフレッシュしたいもの。(遊)

●サンテレビの

あちか海です



浅瀬漁



赤穂の旬きつしりのお弁当に
ニッコリのリポーター



赤穂漁協婦人部の
お母さん方と浅瀬料理

'97. 4月13日放送
(第1020回)

ロケだより

赤穂で
旬を味わう

～兵庫県・赤穂市より～

その美しさは兵庫県一と言われ、日本名水百選にも選ばれた、赤穂の千種川。千種川の三角州に発達した赤穂市は塩田の歴史にも語られるように、千種川の恵みを大いに受け発展してきた。千種川を河口から眺めると、ゆったりとした河口には、大潮の時には河口の正面まで砂地が広がる干満地帯。浮かぶ家島群島と、よく墨絵に例えられる景色が広がっています。赤穂の春の旬と言えば、二月一日解禁の白魚と二月十五日解禁の浅瀬を措いてないでしょう。

赤穂の千種川は兵庫県で唯一、白魚漁が行われている川です。白魚は桜前線と共に北上、産卵の為川を上るので、よく白魚とシロウオが混同されますが、白魚はシラウオ科の魚で大きさは大体十センチ程。頭が小さくて体が縦に平べったい魚です。シロウオは舞鶴などでイサザと呼ばれる魚で、生きたまま、踊り食い」と称して食べるのは、この魚のこと。シロウオは白魚と違ってハゼ科の魚で大きさも白魚より小さく六センチ程。大きな違いは白魚には油鰭と言うのがあって、白く透き通っているが持つて見ると結構油っぽくてギトギトした感じがする。シロウオは四つ手網と言う網で掬って生きたまま漁獲されますが、白魚の場合は刺し網で漁獲されるので、見た目にも大きな違いがあります。どちらにせよ高級魚。千種川の白魚漁は今年も例年になく不漁。取材の三日間の間にもとうとう出られず仕舞い。そこでもう一つの赤穂の春が旬の浅瀬漁に雨をついて連れて行って頂きました。

赤穂の浅瀬漁は殆どが手堀と言う採

り方。漁場は千種川の河口一帯。船の上からも白い砂が透けて見える近場です。マンガと呼ばれる道具を手に胸元まで海に入り、両手をマンガの竿に当て腰の力で浅瀬を掘っていく様は、やはり重労働。浅瀬の資源保護と体力保持のため出漁から二時間と制限されている漁です。時間節約を破ると明くる日は休業と言う厳しい制限をしています。地元の人々が自慢するのも頷ける赤穂の浅瀬は火を通すと大体小さくなるのに逆に殻から溢れそうに身が入っている本場に美味しいものでした。

漁協の婦人部の方々には、浅瀬料理と言えば先ず浮かぶ：酒蒸し・バター焼き・ぬた・かきあげ等の定番料理を外し、洋風料理をお願いします。カレー・ピザ・サラダを作ってみました。魚介類はイイ出汁が出る：カレーもピザも中々の味。一寸作り方を紹介すると、カレーには茄子・人参・玉葱・セロリ・トマト野菜をたっぷり。浅瀬の刺身身を冷凍しておくると本場に三十分と言う手際の割に上等の味が楽しめます。そして赤穂サンビーチも四月一日の潮干狩解禁にそなえ、海岸の清掃：看板の設置等と浅瀬が美味しくなると同時に赤穂の春の観光も幕開け。潮干狩場の唐船(千種川)と県立の赤穂海浜公園の中間に四月二十八日、赤穂で初めてのオートキャンプ場がオープンするのも、一層赤穂の海を楽しくしてくれること請け合いです。今回は白魚漁は残念でしたが自然のことは中々思う通りに行かないのが当たり前、その分：浅瀬を思い切り堪能。季節はイイナア：旬はイイナアと毎年思う春を楽しんだ取材となりました。