

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

鮎

7

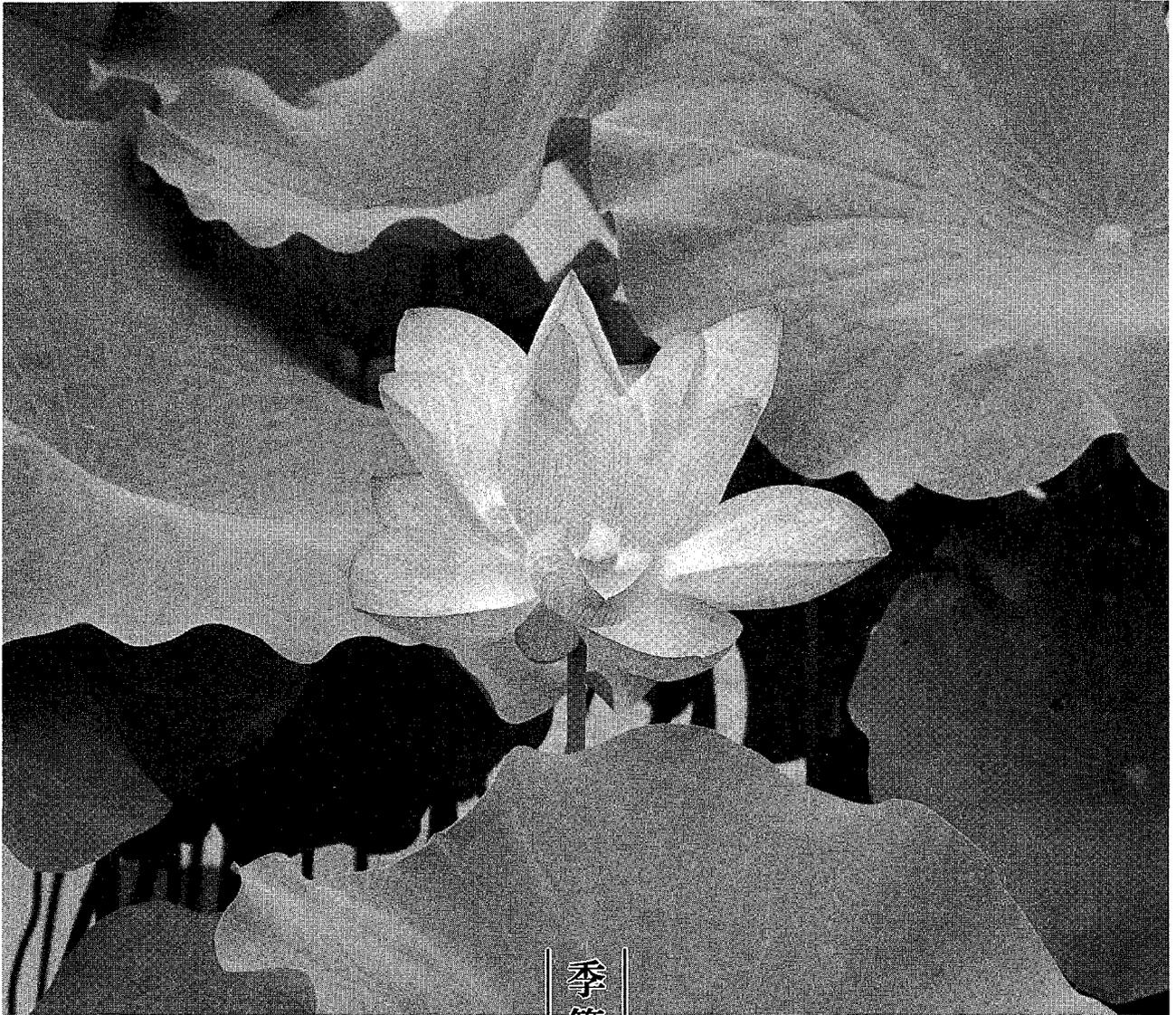
JULY
1997



ズーム 但馬海岸よみがえる！

「新鮮日本海お魚まつり」を開催！

No.489



季節の香

かおり

【ハス／蓮】

蓮田を風が渡ると、ブザマな迄に大きな葉が大儀そうに揺れる。ハスの葉の間から頭が見えるのは、いま開いた許りのような瑞々しいハスの花だった。淡い色の花が優し気で葉の重なりの中で美しく見える。

開花の時にポーンという音を聞くと極楽往生できるといふ。一日目は少し開き、二日目は三時頃に花を閉じる。三日目の花は閉じることなく、四日に散華する。その後にはハチスが残り黒い大粒のタネが出来るのである。

二千年前の地層から発見した古代のハスが見事に花開き、その子孫が各地で育てている。生命の強さに舌を巻く。ハスは切り花として使われ、根茎は野菜として煮物や天麩羅にして美味しい。

にわか雨が降り、大きな葉に雨粒を残して去った。嘘のような青空にうっすらと虹がかかった。

COLUMN

京都の和菓子

◆どんなに美味で好きな物でも、同じ内容の食事が三度続くとウンザリする。味覚は実に浮気っぽく移り気なのである。手を代え品を替えて目先を新しくする演出が必要であり、料理する人の愛情、フラス味覚センスが重要なポイントとなる。「無いもの食おつが人の癖」とは言い得て妙である。人の好みを満たすために次々と珍奇なものが登場するが、和菓子などは反対に頑固に秘伝を守る老舗の物が愛好されたりする。

◆旅先で、その土地の銘菓を探するのは嬉しいものである。平戸のカ

スタードや津和野の源氏巻は美味しい土産になった。兵庫では赤穂の塩味饅頭が好みにあう。少しの塩気が甘さを引立てる事は良く知られているが、特産の塩を生かして甘さを抑えた餡が、独特の旨さを醸し抹茶によく合うのである。甘みの勝ったものが多い饅頭の中で、ちよっと異質な郷土の逸品だと思ふ。

◆夏目漱石も甘いものには目がかかった。羊羹や羽二重団子を好んで、砂糖のついた南京豆も好物だった。胃病を患ってからは、家人には内緒で散歩の途中に買い求め、小説を書きながらこっそりと食べ

は、例え医者に止められても禁断するのは困難なことである。

◆京都に和菓子が発展したのは、禁裏があることと神社仏閣が多いことが大きく作用している。材料の近江米や丹波小豆も手に入り易く、洗練された上品な味と厳しい格式を重んじる手づくりの特徴がある。菓子舗では作業を始める前に全員が神棚に黙礼し、精魂込めた菓子づくりを誓うという。そんな真心が籠っているから、目に染みく味に優れた素晴らしい名品が生まれるのだから。(遊方子)

拓水	JULY	CONTENTS
季節の香	ハス/蓮	2
COLUMN	京都の和菓子	3
ズーム	但馬海岸よみがえる/ 「新鮮日本海お魚まつり」を開催/ 但馬地区5漁協(津居山港/柴山港/ 竹野浜/香住町/浜坂町漁協)	4
TOPICS	水協法改正案が成立/ 平成10年4月1日から施行/ 第22回兵庫県漁民物故者 合同供養祭を举行…県漁連 より便利になる漁協キャッシュカード 「漁協・農協でカード利用がスタート」	5
水試ノート	アマゴとヤマメ(下)	6
栽培漁業センターです 普及員だより	アマモ場づくりを目指して	7
漁海況情報 海区漁業調整だより		8
旬の美味しい話	イワシのはさみ揚げ	9
兵庫JCC通信	JA教育文化活動を生かそう 平成9年度県JA家の光大会を開催 コープこうべのボランティア支援	
TAKUSUI promenade	ぶらり探訪 竹田城跡 おさかな相談所Q & A	10
巻末 essay	コメについて考える	11
こちら海ですロケだより	故郷の名をもつ義太夫三味線-鶴澤 友路- ~淡路島・南淡町より~	

今月の表紙

フォトギャラリー

表紙写真
山岡 ヨリ子さん
〈淡路水交会〉



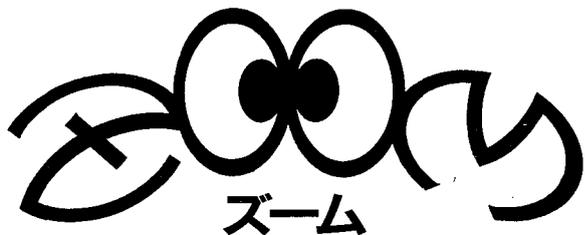
フォト歳時記

運河のある町で(中国/蘇州)

蘇州は東洋のベニスという。南北の交通の要衝であり、長江に沿って二百もの水路が開けている。風光明媚な運河を小舟がゆったりと行き交う水の都。

水を中心に長い歴史に彩られた名園が多く、素晴らしい自然美を見せる。古くから「天に極楽あれば地に蘇州・杭州あり」と言われ、文化人にとっては憧れの地だったとか。

運河をゆく小舟で日用品が運ばれる。石造りの橋から眺める水路にも、黒い屋根瓦の家々にも人々の生活の香りが感じられる。一種独特のムードのある町だった。中国/蘇州でのワンショット。



ズーム

但馬海岸よみがえる!

「新鮮日本海お魚まつり」を開催!

但馬地区五漁協 (津居山港 / 柴山港 /

竹野浜 / 香住町 / 浜坂町漁協)

日本海でロシアタンカー「ナホトカ号」重油流出事故が発生して約五ヶ月。漂着油も可

能な限り回収され、漁業操業もほぼ完全

復活したのを機会に「蘇った但馬の海と

美味・豊富な日本海の幸を広く京阪神の

皆さんにアピールしよう」と、去る五月

二十七日、神戸市内のホテルで盛大に

「新鮮日本海お魚まつり」が行われた。

この祭りは、但馬地区五つの組合が企画したもので、重油回収に活躍したボランティア団体、消費者団体のほか大手の

旅行業各社、観光バス会社、学校給食機

関や行政関係者など約七百五十名が参加。

会場には、色鮮やかな紅ガニをはじめ、水揚げされたばかりのスルメイカ・カレ

セリに湧く会場…



挨拶をする
吉岡但馬地区漁協協議会会長

イ・ヒラメ・白エビなど

二十種に及ぶ魚介類が、

目の前で豪快に調理され、

参加した人達は但馬の海

と町の話題を肴に舌鼓を

打っていた。また、今回の催しは会場の

神戸ポートピアホテルのご好意で、当日持ち込まれた但馬の食材は「出来るだけ

浜の味に合わせよう」と、ホテルの調理

人が漁家の味つけに取り組み、但馬地区

の漁協婦人部員四十名と内海地区の婦人部から駆けつけた十名が白い割烹着姿で調理応援に加わり大活躍。地元色豊かな手作りの祭りとなりました。

アトラクションも数々用意され、城崎

温泉の若旦那による湯煙り太鼓のオープ

ニング、関西人気漫才師・横山たかし／

ひろしが貝原県知事に涙と笑いのインタビューで盛り上げ、浜値で八千円という



インタビューに答えられる貝原兵庫県知事

鮮魚詰め合わせを五百円で落札し、悲鳴に近い大歓声が続くセリも行われ、フィナーレは旅館・民宿券、宅配サービス券などが約百名に当たる大漁クジ抽選など盛りだくさん。文字どおり但馬の水産物の安全宣言に

相応しく、満員の会場内は終始、笑い声に包まれ大盛況のうちに幕を引きました。



盛りだくさんの海の幸に舌鼓を打って…

水協法改正案が成立 平成十年四月一日から施行！

漁協信用事業の健全性確保をねらいとした水産業協同組合法の一部改正案が、去る四月九日衆議院本会議で可決、成立しました。改正案は三月四日の閣議で決定され、三月二十六日には参議院先議で可決し衆議院に送付、四月八日の農水委員会で可決されました。主な改正項目は次のとおり。

- ①業務執行体制
- ②自己資本・内部留保
- ③その他経営の健全性確保に関すること。

また、農水委員会では次の四項目の実現を求めています。

- ①漁協系統組織体制の整備と事業基盤の強化が促進されるように、地方公共団体とも連携し、各種施策の積極的な推進に努めること。

- ②自己資本及び内部留保については、組合員の理解と協力ののもと、早急にその充実が図られるよう指導すること。また、部門別損益の組合員への開示については、これが組合の経営体質強化に適切に反映されるよう十分指導すること。

- ③員外監事・常勤理事の必置等については、組合の信用事業の規模や地域の実情等にも配慮しつつ、監査体制の強化が図られるよう十分指導すること。併せて、全漁連による

監督が公認会計士等の積極的な活用により充実したものとなるよう指導すること。

④役員等の兼職・兼業の制限の適用に当たっては、漁村の実情や組合事業の特性・専門性にも配慮しつつ、責任ある業務執行体制が確立されるよう十分指導すること。また、学識経験者の理事への登用促進につき十分指導すること。

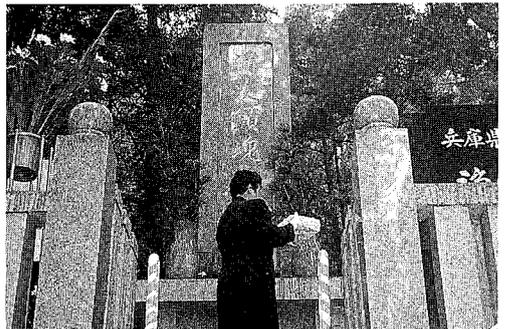
この成立を受けて水産庁は来年四月一日の施行期日までに政省令や通達の作業を行い、改正趣旨・内容の周知を図っていくこととしています。

第二十二回兵庫県漁民物故者 合同供養祭を挙行政：県漁連

去る六月十一日、聖地高野山において、兵庫県漁連主催により第二十二回兵庫県漁民物故者合同供養祭が、漁業関係者ら三百三名の参列のもと厳かに執り行われました。開式直前には小雨も上がり、初めに遺族代表（香住町漁協の山田竹子さんと福良漁協の山 秀幸さん）の手で本年度物故者二百二十六柱の芳名簿を物故者慰霊塔に奉納し、引き続き主催者を代表して小川県漁連会長により式辞が述べられました。

また、来賓からの追悼の言葉として、貝原兵庫県知事ならびに日高全漁連会長から、物故者の方に対し「冥福を祈る言葉と水産業発展への決意が述べられました。遍照光院主に

奉安箱の奉納



よる詠経の流れる中、主催者・遺族・来賓・一般参列者の焼香が行われました。

この供養祭は本年度で第二十二回目を迎えますが、全国の漁協系統でこの種の霊祭を行っているのは本県のみであります。これまでに合祀されたご尊霊は、本年度二百二十六柱（うち婦人部関係は六十五柱含む）を合わせて九千三百三十四柱（うち婦人部関係一千二百八十九柱）となりました。この日参列された方々も、スギの巨木やコウヤマキに囲まれた霊地に立ち、亡き肉親の面影を偲ばれたことと思われます。梅雨期における実施のため、本年は日程を少し早めて行った甲斐があった、祭祀寸前には好天となりました。

より便利になる漁協

キャッシュカード
漁協・農協でカード利用が
スタート

平成九年五月十九日より「漁協」と「農協」との間でオンラインによるネット提携が開始されました。これにより、漁協キャッシュカードでの、

全国の農協系統のATM・CDを利用し貯金の払出し、残高照会ができることになりました。

県内、県外に出張・旅行等でお出かけの際にも漁協キャッシュカードを忘れずにお持ち頂きご利用下さい。

現在、県下では、香住町漁協、坊勢漁協、津居山港漁協、信漁連本所において、現金自動預け払い機（ATM）を設置し貯金の払出し等に利用されていますが、さらに、九年十月には明石浦漁協、十一月に香住町水産加工協にて設置を予定しており、ネットワークが充実されます。また、ATMが設置されていない全オン加盟組合においても、窓口端末機によるネット取引はできますのでご利用ください。

今後は、全国の銀行とのネット提携が早期に実現できるよう系統あげてのカード推進・自動機設置等体制整備が課題となります。

農協のネットも使えて、ぐんと便利に
漁協キャッシュサービス
日本全国5月19日(月)スタート!!

ご利用店舗が全国16千店に拡大しました。

漁協・農協の貯金ネットが提携!!
カード利用がぐんと便利になりました。

どこでも使える
手帳に使える
預り金お取りに使える

アマゴとヤマメ (下)

四、兵庫県における問題点

川のうち、アマゴ、ヤマメを漁業権魚種（入漁料をとる代わりに一定数量の放流義務が課せられている魚種）にしている河川は、瀬戸内海側で六河川、日本海側で五河川あります。これらの河川の平成八年度におけるアマゴ、ヤマメの放流数を図に示しました。瀬戸内海側はすべてアマゴが放流され問題はないのですが、日本海側では、放流魚の約四十五％がアマゴなのです。この割合は、アマゴを放流したことがはっきりとわかっているものだけの数字ですので、その割合の不明確な河川や、個人的、地域的な自主放流分を合わせると、アマゴの割合はもっと多くなります。前述したように、日本海側はヤマメの生息域です。ここにアマゴを放流するとどうなるでしょう。サクラマスの遡る川にサッキマスが遡ってきた

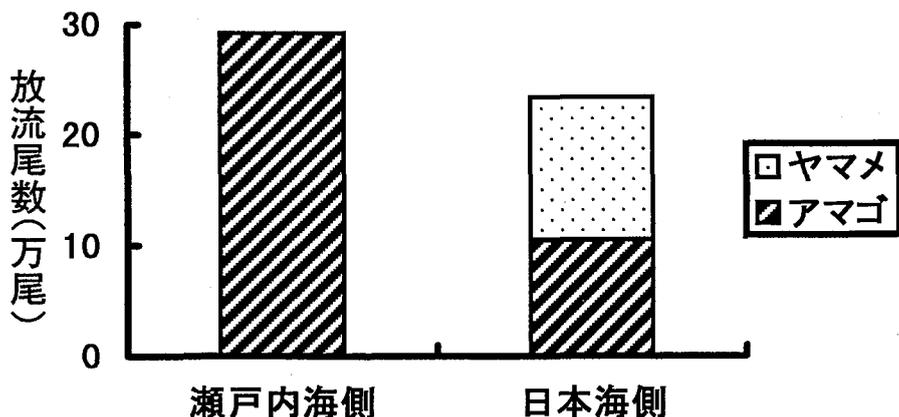
り、また、アマゴとヤマメは簡単に交配するため、アマゴとヤマメ、サッキマスとサクラマスの間の子ができたりという現象が起こっています。このような現象は今に始まったことではなく、昭和五十年代の試験場の調査で既に確認されています。種の保存、生態系の保全等が重要視されている中、このようなことは好ましいことではありません。それではなぜ、このようなことが行われてきたのでしょうか。これには兵庫県のアマゴ、ヤマメの養殖形態と大きく関係しているのです。アマゴ、ヤマメの河川放流用種苗は、そのほとんどを県内の養殖業者から購入しています。このことは、県内の内水面養殖業の振興にとって、重要な役割を果たしています。しかし、県内の養殖業者の内訳をみると、平成九年一月現在、アマゴの養殖経営体数が二十八件であるのに対し、ヤマメはわずか三件だけです。このような魚種の偏りが、

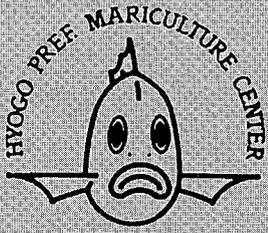
日本海側にアマゴを大量に放流している大きな原因となっています。ではなぜこのような魚種に偏りがあるのでしょうか。それは、養殖業者の食用としての出荷地域が京阪神や播州に集中しているからです。これらの地域はアマゴの生息域であるため、特に京阪神では前述したような朱点がないと嫌われるようです。このため、養殖業者の中には、ヤマメは商品価値がないとまで言う人がいます。また、養殖業者にすれば、五gの稚魚を出荷するよりも、五十gの大きな魚を出荷する方が、はるかに利益を得られるため、どうしてもアマゴに偏ってしまうのです。兵庫県だけではなく、本県と地理的、経済的条件が似た県では、同じような問題を抱えているのです。このような条件の中で、養殖業者の利益を犯すことなく、本県日本海

側の河川を少しでも本来のヤマメの生息域に近づけるにはどうしたらよいのでしょうか。今のところは、ヤマメだけを放流している河川をそのまま維持するとともに、河川の漁業組合と一部の養殖業者の理解を得た上で、ヤマメの契約生産という方策を考えてみてはどうかと思っております。

(内水面漁業センター 川村芳浩)

アマゴ、ヤマメの放流数(平成8年度)

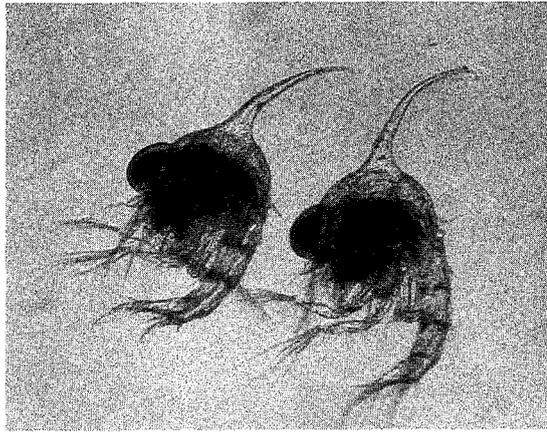




栽培漁業センターです

106

ガザミソエア幼生 大きさ約1mm



今年もまた、梅雨の季節がやって来ましたが、蒸し暑くてジメジメとした季節です。しかし、海の生物にとっては雨は必要不可欠なのです。雨は陸上の栄養分を海に運ぶ役割を担っています。そして海の中の植物プランクトンがこの栄養分と太陽の光を利用して増殖するのです。植物プランクトンはよく海の生態系の底辺

を支えるものと言われますが、よくよく考えてみればこの植物プランクトンを支えているのは雨だったんですね。さて、私も兵庫県栽培漁業センターでは、種苗生産事業の本格的なシーズンを迎え、職員総動員で各事業に取り組んでいます。ところで、今回ここに掲げました写真は何かご存じでしょうか。これは「ガザミ」の生まれた時の姿で、ゾエア幼生と言います。とてもカニとは思えない姿をしています。約三週間もしますと立派な稚ガニとなり、来年の今頃には握り拳程にまで成長します。このガザミ種苗の配布は六月四日より始まり、六月九日現在では百三十万尾を関係市町に配布しています。今後は八月までに総数五百万尾の稚ガニの配布を予定しています。また、マダイの種苗生産事業も五月下旬より始まり、現在では全長五ミリの種苗を約七百万尾飼育しています。このまま順調に成長すれば七月中旬頃に関係市町に配布できると思います。

他の栽培センターの状況はというと、津名事業場ではクルマエビの種苗生産が最盛期を迎えており、ミシス幼生と呼ばれるクルマエビの子どもを約九百万尾飼育しています。三月より行っていたヒラメの試験生産は全長五十三ミリに達し、近々試験生産を終了する予定でいます。また、但馬栽培漁業センターでは、マダイの種苗生産が二見の栽培センター同様始っており、現在は日令十七日と日令十三日の種苗合わせて約三百万尾を飼育しています。貝類のサザエとアワビにつきましては六月中旬に出荷を終える予定です。また、前回に紹介しましたクロソイの試験生産は順調に進んでおり、現在では全長二十ミリまで成長しています。

(兵庫栽培漁業協会 森田 純人)

の根は、ワカメやカジメなどの海藻の根が体を岩などに固定させるのが主な役割であるのに比べ、地中から養分等を吸収することから「海藻」と区別して「海草」と呼ばれています。

このアマモの群落であるアマモ場は、魚や水産動物、特にそれらの幼稚魚の育成場として重要な役割をしています。過去に岡山県の牛窓で行われた調査では、1年間に57種類から多い年には88種類もの魚類がアマモ場の中で採取されています。

兵庫県の沿岸部にも昔は多くのアマモ場がありましたが今では姫路や家島諸島の沿岸部の一部の他、写真のようにやや大規模なところでは赤穂市の唐船海岸にしか見られなくなっています。

現在、いろいろな業者がアマモ場の大規模造成のための技術開発中ですが、水産試験場普及部では空津や岩見の漁協の方と一緒に、多大なコストをかけずに漁業者の方が手軽にまた息長く取り組むことの出来る方法がないかと検討を進めているところです。

(水産試験場普及部 山村)



アマモ場 (赤穂市唐船海岸)



アマモ場づくりを目指して

みなさんは、アマモという海草をご存じですか？

この植物は細長い緑の葉をもち、春には花を咲かせ、6月のはじめにはちょうど米粒ほどの大きさの種子をつけます。また、アマモ

漁海況情報

海況 第906号
漁況 第905号

兵庫県立水産試験場

海況

△概況▽ 播磨灘の表層水温は十八・五℃と平年並の値を示している。塩分は、三十二・三〜三十二・四と先月に比べやや下がり、表層は、中層は平年よりやや高い値、底層は平年並の値を示している。透明度は、灘北部沿岸及び明石海峡付近を除いて高い値を示している。播磨灘全域にノクテルカが多く発生しており、灘北西部には漁業被害をもたらすラフィド藻のヘテロシグマが認められる。現在発生量は少ないが、雨の後に晴天が続く等、条件次第で赤潮状態になり得るので今後の動向に注意が必要である。

△水温▽ 播磨灘十m層の十五点平均値は十七・九℃で平年よりやや高い値、底層は十六・一℃で平年並の値である。五月中旬の大阪湾西部の十m層では十六・二℃、紀伊水道北部では十七・五℃といずれも平年よりやや高い値であった。

△透明度▽ 播磨灘の透明度は先月に比べ四m上昇し、灘十五点平均値で十・五mと平年よりやや高い値を示しており、家島群島の東側では十三mを越すところもみられる。五月中旬の大阪湾西部では四・二mと平年よりかなり低い値、紀伊水道北部では七・四mと平年並の値を示していた。

△プランクトン▽ 播磨灘全域にノクテルカが発生しており、潮目等で集積して鮮紅色の着色がみられる。姫路市網干以西の沿岸付近で五月中旬から漁業被害をもたらすラフィド藻のヘテロシグマ・アカシオが発生している。その他の植物プランクトン発生量は少ない。五月中旬の大阪湾西部及び紀伊水道北部でもノクテルカが多く発生していた。

△栄養塩▽ 播磨灘の溶存態無機窒素濃度は、平年並か平年よりやや低い値となっている。一方リン及び珪酸濃度は平年並か平年よりやや高い値となっている。

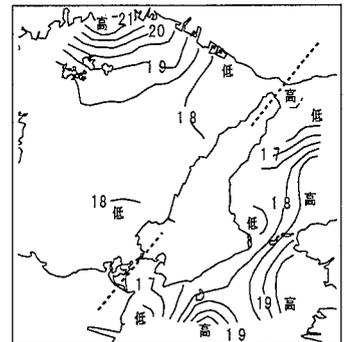
漁況

△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、引き続きシャコ、サルエビが主に漁獲されているが、ハリイカは減少した。紀伊水道北部では、マルアジ、クロダイが主に漁獲されている。

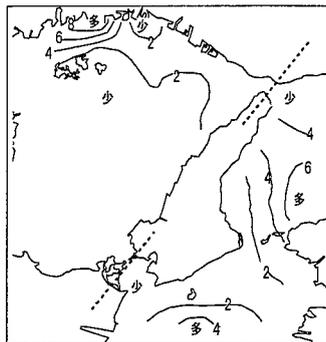
△一本釣・曳縄釣▽ 明石海峡及びその周辺海域では、マサバ、スズキが主に漁獲されている。一方、紀伊水道北部では、マサバ、タチウオが多い。

△カタクチイフシ卵・稚仔▽ 卵は、播磨灘、大阪湾の沿岸部及び淡路島南部を中心に出現しており、播磨灘・紀伊水道では平年を上回り、特に播磨灘では大きく上回っている。しかし、大阪湾では平年をやや下回った。

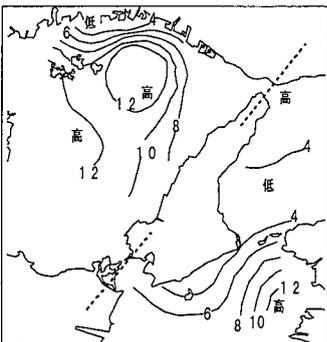
水温(表層水、℃)



窒素濃度(表層水、μgatl/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五月十九〜二十日調査分)

海区漁業調整委員会だより

五月二十七日

兵庫県瀬戸内海海区漁業調整委員会委員協議会を六甲荘で開催

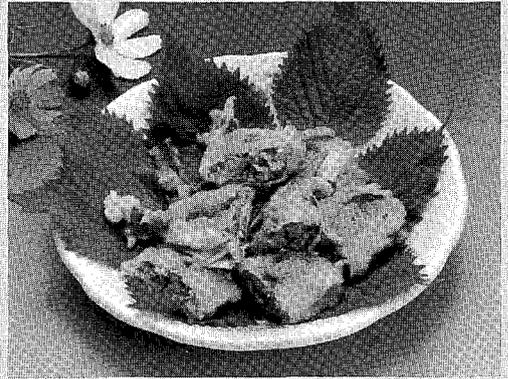
- 一、区画漁業の一斉切替方針について 平成十年九月一日に切替えとなる区画漁業権について、漁場計画立案にあたっての基本的な考え方及び免許方針について水産課から説明が行われた。
- 二、全国海区漁業調整委員会連合会通常総会の結果について 去る五月十四日に開催された全国海区漁業調整委員会連合会通常総会の結果について、事務局から報告を行った。
- 三、全国海区漁業調整委員会連合会西日本ブロック会議の提出議題について 十月に開催される全国海区漁業調整委員会連合会西日本ブロック会議の提出議題について審議の結果、当海区から「漁業と遊漁との調整について」を提出することに決定した。
- 五月二十九日 但馬海区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
- 一、区画及び定置網漁業権の切替方針について 当該方針案及び切替えスケジュールについて県庁水産課から説明がなされ、了承された。 また、県内部等に対する漁場計画の周知方法改善について、会長から強い要望がなされた。
- 二、スルメイカを漁獲可能量制度の対象とすることに關する県の意見について 県の意見が報告された後、七月の中央漁業調整審議会で導入に關する方向づけがなされる予定等の意見交換がなされた。
- 三、小型いかつり漁業(県内船)の許認可取扱方針更新に向けての進捗状況について 水産課から美方郡の要望を現在取りまとめ中の報告がなされた後、全国小型いかつり漁業連絡協議会が取組んでいる光力の自主規制措置の取扱等について意見交換がなされた。
- 四、全漁調連通常総会の概要について 事務局から当該総会の概要について報告し、了承された。
- 五、漁業と海洋性レクリエーションとの共存を推進するための調整指針について 事務局から当該指針の概要について報告した後、兵庫県漁業調整規則第四十五条の改正問題について、兵庫県瀬戸内海海区漁業調整委員会との正副会長会議開催を決定した。

◆材料・分量◆

イワシ(大).....8匹
 玉ねぎ.....小1個
 卵.....1個
 人参.....小1/2本
 ピーマン.....1個
 梅干.....1個

梅酒に漬けた梅.....3個
 塩、こしょう.....少々
 マヨネーズ.....少々
 小麦粉.....カップ1
 冷水.....カップ1/2
 酒の粕.....50g
 揚げ油

●イワシのはさみ揚げ●



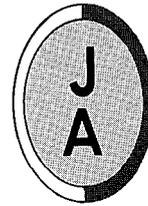
菅 カツコ

- ▼作り方▲
 ①イワシは頭をとって背割に開いて塩、こしょうをしておく。
 ②玉ねぎは、半分に切ってスライスしておく。人参、ピーマンは、千切りする。梅干、梅酒の梅は、種を取りのぞいて刻んでおく。
 ③ボールに卵の白身だけを入れて泡立て、その中にマヨネーズと酒粕を細かく刻んだものを入れて混ぜる。
 ④③の中に②の材料全部を入れて混ぜる。
 ⑤④の混ぜたものを①のイワシの身の方に1/4のせて、その上にもう一匹のイワシをのせ、中身がはみ出さないようにととのえる。
 ⑥冷水、小麦粉、卵黄で天ぷらの衣を作っておく。
 ⑦⑥の中に一組のイワシを入れ、フライ返しで返して衣をつけ、中温の油で気長に揚げる。
 ⑧レタスをしいた皿の真中に、一組のイワシを中身がきれいに三切れにして盛りつける。

旬の美味い話 ⑤3



兵庫JCC通信
 今、JA・生協では



コープこうべのボランティア支援

コープこうべでは、様々なボランティア活動に取り組んでいます。そのひとつに募金活動を継続的に展開しています。九十六年度は、「コープともじりボランティア振興財団」を支援する「ともじりボランティア募金」や中国雲南省大地震で倒壊した小学校を再建するための募金、ロシアタンカー事故による重油流出災害へのボランティア支援のための募金などに取り組まれました。

流出重油問題には、コープこうべ内に「支援対策会議」を設置し、各地区のコープボランティアセンターが中心になって支援活動を行い、三月二十日までに、延べ八百十人のボランティアが重油回収に参加しました。また、ゴム手袋、長靴、カッパなど千人分を福井県民生協へ寄贈したのをはじめ、カンパ活動にも取り組み、約四百八十万円の募金をボランティア支援に充て

J A 教育文化活動を生かそう
 平成9年度県J A家の光大会を開催

J A兵庫中央会は、四月二十五日、県農業会館で「咲かせよう文化の風 築こうJA新時代」をテーマに兵庫県J A家の光大会を開催。J A関係者、J A女性会から百三十人が参加しました。

最初に、家の光普及、文化活動で成果を挙げたJ A女性会に、感謝状の贈呈と家の光記事活用体験文の発表・表彰など行いました。

つぎに情勢報告として、兼本中央会営農生活部長より「組合員のJ Aへの結束力を高めるため、その一翼を担う『家の光三誌 家の光図書』を学習資料として位置づけ、普及活用により、J A事業とJ A女性会活動の活性化をお願いしたい」と報告。あわせて、家の光記事活用体験文の審査結果講評がされました。今年度の最優秀賞には、加西市J A女性会の常峰真須美さんが選ばれ、その活用体験文の発表がありました。

そして、J A女性会の活動の事例紹介として、



日本ユニセフ協会に目録をわたす
 コープこうべ木村正人組合長

年度もコープこうべは、ユニセフ募金兵庫事務局として、広く県民の皆さんにユニセフ活動の理解と募金を呼びかけていくとしています。

今回は稲美野J A女性会の高齢者福祉活動を題材にした寸劇「赤とんぼ」が披露されました。この寸劇は痴呆症、寝たきりのおばあさんをもつ家族のふれあいを取りあげたもので、ユーモアを交えつつも、介護の必要性をPRしたもので、参加者の関心を引きました。

最後に、記念講演として、講師の宝井琴枝（たからいきんおう）さんから、女性問題を取り上げた「おんな・女の物語」を聴きました。



稲美野J A女性会による寸劇のようす

ぶらり探訪

竹田城跡

朝来郡和田山町竹田

越後の上杉、甲斐の武田の攻防を描いた海音寺潮五郎の小説『天と地と』これを映画に作る時にロケ地に選ばれたのが和田山町竹田の竹田城跡でした。古い遺構が完全に保存されているため、戦国時代の雰囲気づくりにピッタリだと大掛かりな屋外セットが組み込まし

た。武将が駆け上がり、雑兵がザワザワと続く緊迫したシーンが撮影されたのでした。

十三世紀の半ば、播磨の赤松、丹波の細川に備えて、但馬の守護だった山名持豊(宗全)が築いたのが竹田城です。宗全は武将の太田垣氏を城主とし

おさかな相談所 Q&A



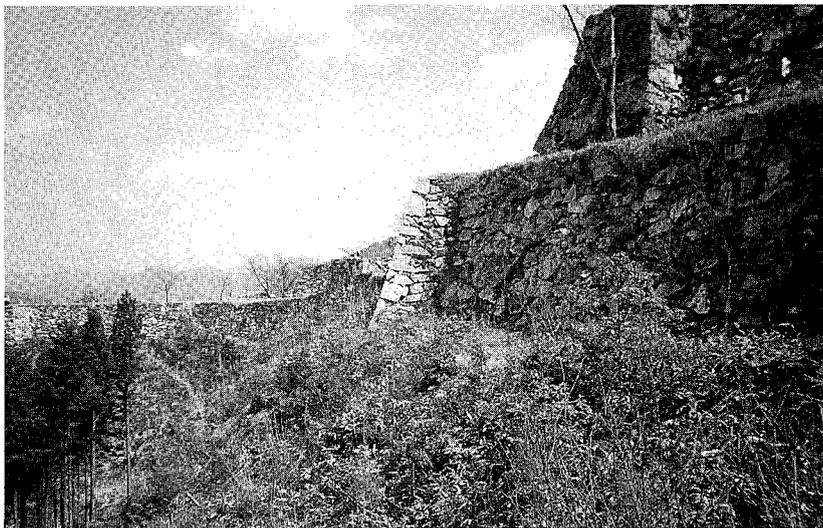
Q. なぜ明石タコが有名になったのですか。(伊丹市/森川)
A. 明石のタコが有名になったのは、色んな説があります。タコの性質として「地付き」のものと「渡り」をするものがあります。タコは、水温8度以下では定着できずに渡り(数10キロから100キロ程度の移動)をします。渡りのタコは秋から肥えて春に産卵しますが(旬は秋口)地付きタコは夏に大きくなり秋口に産卵する(旬は夏)こんな違いがあります。明石のタコは次の特徴が考えられます。

- (1)瀬戸内海は比較的温暖なため、地付きのタコが多いこと。特に明石海峡は岩礁と砂れきが20キロメートルも続き、餌のエビやカニが豊富で生息に最適であること。
- (2)地付きタコが死ぬ秋頃に、紀伊水道から渡りのタコが移動してくる。(2系統のタコが棲み分けている)
- (3)タコ壺漁の専業漁師もいるため、四季を通じてタコを求めることができること。

これらが明石タコを著名にしたといわれており、的を射ているように思われます。美味しいタコを使ったタコ焼き(玉子焼き)も有名ですネ。

ましたが、秀吉の但馬攻めに会い落城し、その後は赤松氏が城主となったのでした。しかし、十五世紀の因幡攻略の不手際の責任をとって自刃したため廃城とされ、建物も崩壊したという事です。そんな歴史を秘め、今は石垣だけが残されました。これが穴太(あなう)積みと呼ばれるもの。文化財となり、きれいに修復されております。

整備された登山道をゆっくりと登って、天主台に立てばグルリと見渡しの利く素晴らしい眺めです。朝霧の立つ頃には海に浮かぶ戦艦の趣きがあると



か。東西に百メートル、南北に約五百メートル。大きな獣の背骨に乗っている感じがします。別称を「虎臥城(コガじょう)」「トラフスじょう」虎が寝そべった姿というのにも頷ける気がしました。

この山城の東に対する朝来山の中腹に、数百本のヤマザクラと巨岩・怪石が織りなす名勝「立雲峡」があります。自然の中で山桜が群生するのも珍しく、その大木が林立するサマは、知る人ぞ知る名所とか。一説には竹田城の庭園であるとも聞きました。春の頃、城跡からは淡い花色が燃え上がるような山肌が望める絶好の花見の宴席になってくれるのです。

ヤマザクラは色良し、姿良しの高尚な雅やかさが魅力であり、散り際の潔よさもまた見事なんです。開花時に、もう一度訪ねようと満開の桜を想い、その花に武将の姿を重ね合わせながら中世の山城を後にいたしました。

メモ JR播但線竹田駅から西へすぐ。登山道を約二十五分。



コメについて考える

★朝、ご飯を食べると胃凭れして具合が悪く、食パンに代えて習慣になっていく。豆乳をカップ一杯、たまには紅茶を飲む。パンはそれほど旨くもないが、忙しい朝には良く合うようだ。しかし、夕食は米飯と決めており、炊き上がった飯を頬張って「やっぱりコメの飯は美味しい、特にコシヒカリは絶品だ」と思うのである。『いつも月夜にコメの飯』とは江戸の庶民の願望だった。土農工商の時代、農家では懸命に米を作りながら麦や稗（ヒエ）を常食にし、米の飯は祭りか祝いごとの御馳走だった。そんな状態がついに近年まで続いてきたとは信じられない程に、食生活は大きく変化を遂げた。誰でも、いつでも白米を腹一杯食べられる。そんな幸せをもっと噛みしめて味わうべきだと思う。



★肉食の多い西洋食の導入により、日本人の体格はグリーンと大きく伸びた。今は電車の入り口で頭を打ちそうな背の高い人も見受けるが、日本人は小さく胴長短足というのが通常の体型だ。ヨーロッパ風の胴短ではないのは草食文化と肉食文化による違いだと言われ、

遺伝因子による特徴とも考えられている。肉食中心の人に比べ、草食中心の者は消化器官が少し長くなる。だから体型の変化に内臓も追従して変化しているのかと気掛かりなのである。外形だけの変化であれば、やがては何らかの変調を来すと危惧する。食事内容の洋風化から健康を損なっては元も子もない。

★米・麦・粟・稗・豆を指して五穀という。いずれも野生の草を品種改良して利用しているが、その改良に費やした時間と労苦は並なものではない。南北に長い風土に合わせ様々な品種を創りだし、広く栽培されている。播州では金南風（キンマゼ）という品種を多く作っていたが、最近では消費者ニーズに合わせコシヒカリが主体と聞いた。種づくりも売れ口を無視できないが、俗に八十八の仲間がかかるという。苗代／田植え／草取りなど、数年前までは人力に頼り「朝に星を頂き、夕べに月を踏む」という辛い重労働だった。現代は機械化により兼業農家やサンデー農家が増加している。

ハンバーグを好み、肉食一辺倒なのも時代の流れだろう。薬屋根に土壁の家がコンクリートやモルタル塗りに変わった如く、食事内容も欧米をそっくり真似ているのである。しかもそれが最良だと思つて…。

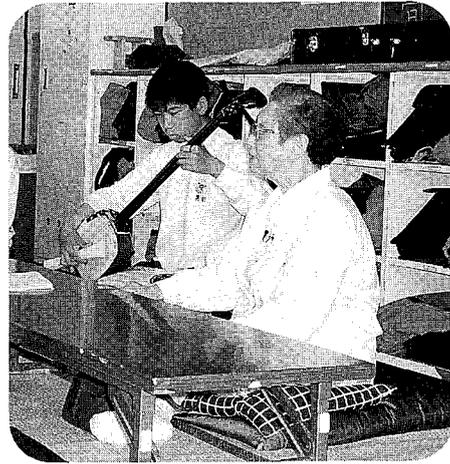
★歴史はコメが動かしたという説がある。すべての歴史事実の背景にコメが絡んでいるという。現代の政治もコメの影響が大きいことを思うと、あながち間違ひとも言えない。かつてコメは税の中心として強い支配者を育てる要素だった。戦国の世の遮二無二な陣地争いも、コメの生産地の獲得が狙いだったから、豊かな農地をより多く分捕った者が勝者となった。コメは食糧としても経済力としても大きな位置を占めるから、その生産権の獲得こそが勝負だったのである。平和な時代に生きていくように思うけれど、食糧不足が囁かれている近未来には、コメ獲得のために、再び陣地争いが起きる可能性は無きにしも非ずではなからうか。ともあれ日本の風土には風に靡く黄金色の穂波が良く似合うのである。（遊方子）

編集後記

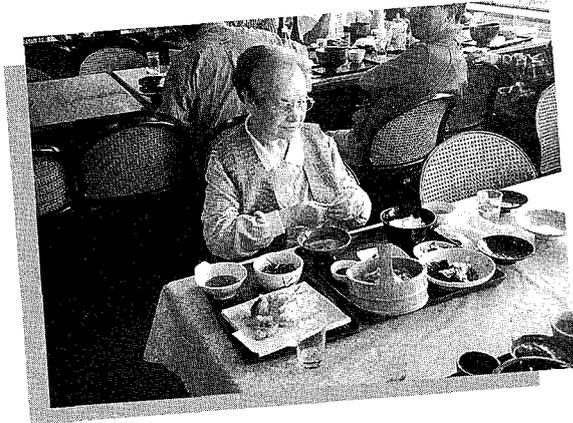
- ◆好天の日は汗が流れる。出の空調の利いた部屋から出ていき難くなる。今号の旅蘇州のような水都へ遊ぶには、まさに極楽に遊ぶに等しいだろう。水辺が恋しい季節。
- ◆但馬地方から油被害の風評を払拭する「お魚祭り」も盛況裏に終了した。早く以前に勝る賑わいを取り戻して欲しいものだ。し200海里水域問題も新しい展開の時期に入り、本海に新秩序の生まれるのも近い…。
- ◆聖地高野山での合同供養祭が厳粛に執り行われ、拓水の表紙写真に活躍した綿貫敏彰氏も慰霊碑の中へ収まる。鎮魂「みくろ新たなり。銘菓「みくろ石」とコウヤマキを求

●サンテレビの

こちら海です



中学生の指導



仲々のケンタン家



時間があっても飽きも勉強

故郷の名をもつ

義太夫三味線

—鶴澤 友路—

～淡路島・南淡町より～

'97.6月8日放送
(第1028回)

ロケだより

五百年の歴史を持つ淡路人形浄瑠璃は江戸時代初期から全国各地で活躍、各地に地方文化としての人形芝居の発展に大いに寄与してきました。現在三人遣いの人形の伝承地は全国で約九十箇所、そのほとんどが淡路系と考えられています。長い歴史と伝統を誇り江戸時代には四十八もあつた座も昭和二十年代にはわずか四座、さらに三十年代に入るとテレビ等の急速な普及や後継者等色々な諸事情の中、存亡の危機に直面。昭和四十五年淡路の一市十町が協力して淡路人形座を設立、後継者の育成に力を入れることになったのです。それに先駆け三原高等学校では昭和二十七年に、それから次々と子供会や中等学校等に故郷の財産を絶やさないと言つ氣運が高まり、学校のクラブ活動としての郷土芸能部が次々と誕生、現在人形座の若い後継者はこの中から順調に育ってきました。

今回テーマに取り上げた「鶴澤友路さん」もその後継者育成に力を注いだ一人です。鶴澤友路さんは大正二年二月、南淡町の福良に五人姉妹の末っ子として生まれました。当時・呉服屋を営んでいた生家。父親は浪曲から浄瑠璃・端唄・落語なんでも熱すと云う粹人、母親も踊りが上手・お母さんの弟は義太夫三味線の師匠と言つ、芸事の勝れた環境に生まれたのです。父親は家の裏に浄瑠璃の稽古場を設けた程でした。当時、四国との交通の要衝として人の往來の盛んだつた福良には有名な芝居小屋が沢山あり、その中に大人気の「君子一座」と言つのがあつたそうです。芸事の好きな父親は、君子座長のように名を欲しいままにする干両役者になれと末娘に「君子」と名付けたのです。鶴澤友路の本名・宮崎君

子の誕生です。君子は父親の願い通り、家の離れから聞こえてくる浄瑠璃を毎日聞いて育ちました。そして何と四才にして「傾城阿波鳴門歌の段」を人を唸らす程に語り、五才で叔父「徳八」より三味線の手ほどきを受け、その天分から人の勧めもあつてわずか十才にして大阪へ修業に出たのです。

福良の港から十二時間、涙する家族の中にあつて一人喜んでくれたのが生来利発で恐いものなしの本人君子だつたそうです。大阪では野澤吉童師の内弟子として太夫を志し六年、十五才で一度淡路に戻り修業していましたが、月の半分はやはり十二時間かけて大阪へも出掛ける修業の明け暮れでした。

十八才の頃身体が小さかつた友路さんは義太夫三味線の太神に惹かれたこともあつて三味線方に転じ、今も師匠と仰ぐ、義太夫三味線の一大名跡六世宗家鶴澤友次郎師と出会つたのは昭和十一年、内弟子として励む姿に、異例の五年で友次郎師の友の字と淡路島の路の字を頂いて、昭和十六年真打披露で鶴澤友路を襲名したのでした。戦後行なわれた友路さんの襲名披露には友次郎師は勿論、人間国宝の竹本綱太夫師等が来島、それはそれは盛大なものだつたそうです。父親の干両役者への願ひから八十三年、友路さんの三味線は数々の海外公演でも絶賛を博し、現在も月の半分は東京へ出掛ける中、人間国宝の竹本士佐廣さんや竹本朝重さん等、女性義太夫界を代表する方々との共演、今や友路さんの骨太で正統な三味線は貴重な存在。友次郎師の弟子は現在人間国宝の鶴澤三師と二人、八十三才にしてマタマタ・今が面白い・と言つ女流義太夫三味線師・鶴澤友路・国の重要無形文化財保持者です。

1997年7月10日発行 通巻 489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 652-3444 定価80円(本体78円)
FAX 671-6685