

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

# 水石

9

SEPTEMBER  
1997



ズーム 第23回豊漁祈願祭

—城崎郡香住町柴山港漁協にて開催!!—

No.491



## 季節の香

かおり

### 【ダリア(キク科)】

メキシコを原産地として、アステカの遺産であるなどともいう。スペインに持ち込まれ「ダリア熱狂時代」と言われる一時期があった。改良に改良を重ねて、十九世紀の初め千種類を数え、今や三万種を越す園芸種では最多の大家族という。ダリアを愛でるグループは花を競い合っ

て楽しんでいますが、日本へは明治の初めに入ったもので熱狂する人も多い。ポンポン咲きや一重咲きも可愛いが、大きな花はよく目立ち、夏の間もずっと咲き続け、秋には一段と美しくなる。

春に球根を植える。芽のでる所を上に向けて慎重に花壇へおろす。大きな株には、ぎっしりと蕾がついて貫禄がある。古くはテンジクボタンと称したが、この花の人気とは裏腹に知る人は少ない。

# COLUMN

## 方角規矩四神鏡

◆鏡というものは不思議である。鏡に鏡を映すと、映った鏡の中の鏡にも鏡が映り、その小さな鏡にも映った鏡が映っていてキリがない。遊園地でビックリハウスの「鏡の迷路」に入る。うっかりと進むとカガミにぶつかってしまふ。右にも左にも自分が映り、摩訶不思議な世界に迷い込んだ錯覚を起こす。自分の存在が分からなくなり奇妙な気分になるのである。

◆昔から、鏡には魔力ありと信じられ崇めて来た。弥生時代に中国から移入したものや古墳時代の棺から掘り出された青銅鏡は、美術品

と呼ばれる立派なものが実に多い。丸い鏡面を方角に区切り、青龍／白虎／朱雀／玄武の四神獣を浮き彫りにした見事な鏡もあり魅入ってしまう。しかし、埋葬者から取り上げ国宝などにしてしまっても祟りは無いのだろうか。凡人には気掛かりなことである。

◆生活の中で鏡は必需品である。ネクタイを結ぶにも髪をあたるにも、鏡が無ければお手上げだ。しかし、必要でない所に鏡があると、自分の姿がチラチラとして気になる落着けないものである。喫茶店のトイレに入ってギョッと足をとめた。正面の壁全体がカガミだったのである。誰かに見詰めら

れているようで用を足していても妙な気分だった。周囲を水槽にして熱帯魚を泳がせたトイレが名物となった店があるが、サカナに見られているような気がするのではなからうか。婦人専用だということなので未確認である。

◆地下道の曲り角に凸面鏡を取りつけ、直角に曲る所で鉢合せをしない工夫がしてある。夜中に通った時に、ユラユラと明りが揺れているのを見てドキリとした。懐中電灯を持った人が降りてくる所だったが、遠くからでは丸く浮かんだ明りだけが見えたのである。鏡のいたずらであった。(遊方子)

金閣寺にて(京都)

三層からなる楼閣は最上階が仏殿風、一・二階は住宅風になっている。戦争にも焼けなかったが放火で全焼し、莫大な費用をかけて再建なったもの。鏡湖池に新しい金箔が照り輝いて目映い。

観光地として有名過ぎるから、京都の人は金閣へは行かないという。金箔の光りに感嘆し、絵葉書のような眺めを写真に収める。正確には鹿苑寺だと聞く。

喧嘩な都会にあつて、寺町情緒のある場所も少なくなったが、広い境内には車の騒音も無く、昔の匂いが少しは残って、いそやかな気がする。まもなくヒグラシの哀愁を帯びた声が聞かれる。

# 拓水 SEPTEMBER CONTENTS

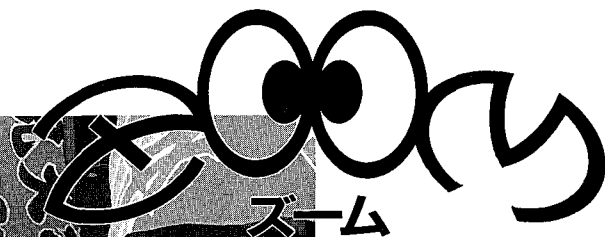
季節の香	2
ダリア (キク科)	
COLUMN	3
方角規矩四神鏡	
ズーム	4
第23回豊漁祈願祭	
城崎郡香住町柴山港漁協にて	
マダイ・ヒラメなど稚魚1万5百尾を放流	
TOPICS	5
コープマリン・スクールを開催	
(コープこうべ・県漁連との協同組合間提携事業)	
水試ノート	6
兵庫県のカキ養殖	
栽培漁業センターです	7
普及員だより	
最盛期を迎えた“アゴすくい漁”について	
漁海況情報	8
海区漁業調整だより	
旬の美味い話	9
イワシの蓮根巻き	
兵庫JCC通信	
激動の外部環境の変化に対応する経営を	
～トップマネジメント基本研修会始まる～	
97市民平和行進	
～県内を10日間約4,000人が歩きました～	
TAKUSUI promenade	10
ぶらり探訪	
七種の滝	
おさかな相談所Q & A	
巻末 essay	11
CMについて考える	
こちら海ですロケだより	
食いしんぼ必見!!とびきりの夏の味甘鯛(グジ)	
～豊岡市津居山・城崎温泉より～	

## 今月の表紙

### フォトギャラリー

表紙写真  
西澤 範子さん  
〈県漁連〉





# 第23回豊漁祈願祭

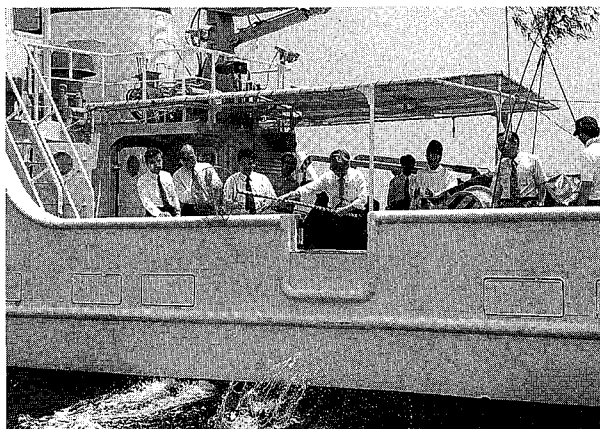


演奏する柴山小学校鼓笛隊の皆さん

去る七月二十三日、県漁連主催による第二十三回豊漁祈願祭が、城崎郡香住町柴山港漁協において、貝原県知事を始めとする来賓並びに県下各地から漁協関係者四百余名の参列により、盛大に開催さ

## 城崎郡香住町 柴山港漁協にて マダイ・ヒラメなど 稚魚1万5百尾を放流！

永遠の豊漁と漁業操業の  
安全を祈願する豊漁祈願  
祭を開催！



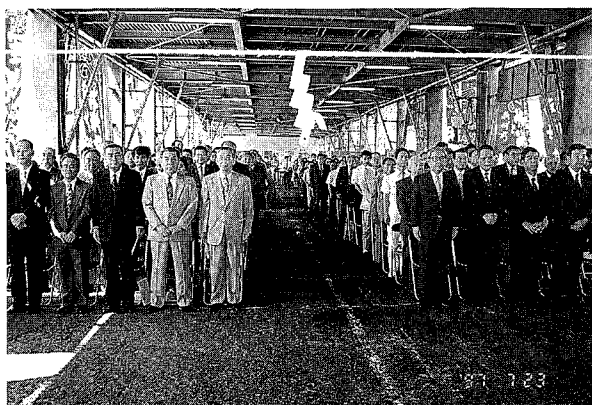
貝原県知事による放魚——「たじま」にて

れました。行事は陸上と海上の二部に分けて行い、陸上行事は午前十時に開式、



挨拶を述べる小川県漁連会長

金刀比羅神社／宮司による神事に始まり厳粛な祝詞奏上が行われ、続いて小川県漁連会長の祭詞奏上により全員が豊漁と操業安全を願い祈りを捧げました。順位に従って玉串奉奠を行い神事を終了。そのあと、県漁連会長の挨拶、来賓の祝辞、祝電披露と続きました。また、柴山小学校六年生の大西君が「ぼくのおとうさん」



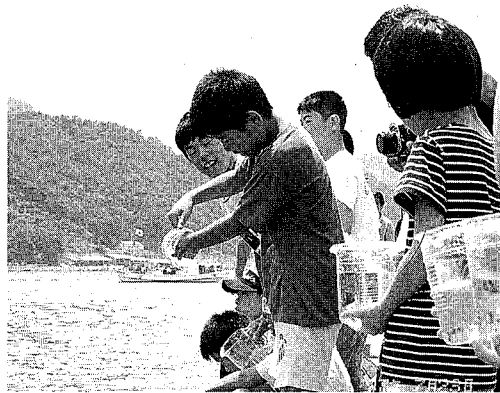
祈願祭神事に参列の方々

と題する作文を朗読し、漁業に励む父親への感謝の気持ちを述べてくれました。そして柴山小学校鼓笛隊の演奏する軽快なマーチが流れる中で、舞台を海へ移して海上行事が始まりました。但馬水産事務所調査船「たじま」、県立香住高校の実習船「しりうす」など、四隻の放魚船に参加者が分乗し、柴山港沖の鷹ノ巣鼻付近にて海上神事を行い、マダイ稚魚（体長五センチ）一万尾、ヒラメ稚魚（体長二十センチ）五百尾やマダイ成魚十尾などを放流したのち、県議会議員／水産振興議員連盟会長平沢先生の発声により、貴重な資源の繁殖を念じて万歳三唱が行われました。協賛の動員船三十隻が賑々しく大漁旗を掲揚してのパレードは海上を華やかにし、豊漁への気運を盛り上げていました。

# 次代を担う子供たちに 漁業資源の重要性を知ってほしい！

一方、海上神事と並行して陸上では、

柴山小学校の生徒(約七十名)による岸壁放流が行われました。放流する稚魚は但馬栽培センターで孵化した、クロソイ稚魚(体長五〜十センチ)二千尾。朝早く港に運ばれた稚魚は、岸壁に設置した水槽から、子供たちが手にする容器に移され、次々に港の中に放されました。日ごろ魚には馴染んでいる子供たちも、小さなクロソイの稚魚を自分の手で放流したことが、夏休みの貴重な体験になったと大喜びでした。クロソイは定着性があり、近辺に住み着き大きく育つことが期待できそうです。



柴山小学校生徒による岸壁からの放流

昨年、国連海洋法条約が発効し、国の周辺水域に二百海里線が設定され、合理的な活用に向け、着々と進行中であり漁業界は新時代を迎えたことになりました。しかし、対韓国や対中国との漁業協定問題もあり、日本海に新秩序の生まれるのは何時のことなのかと訝しむ声も聞かれますが、今後の展開に大いに期待したいところでもあります。

漁業界のますますの発展を願い、但馬海域並びに瀬戸内海海域での操業安全と永遠の豊漁を祈念して



大きくなって帰ってきてね...

また、祈願祭のあとに運輸省神戸海運監理部の主催による「海の日」を記念した海事関係功労者表彰式が行われ、被表彰者へ賞状が授与されました。

## コープマリン・スクールを開催 コープこうべ・具魚連との 協同組合間提携事業

今年もコープマリンスクールを迎え、去る七月三十一日、八月二、三日に神戸市漁協にて、また、八月七日〜九日には明石浦漁協にて開催いたしました。

このコープマリンスクールは、コープこうべとの協同組合間提携事業として、毎年実施しているもので、今回で神戸市漁協コースは第十四回目を、明石浦漁協コースは第十三回目を数えます。明石浦漁協コースにおいては、台風十一号の影響により、開催が危ぶまれましたが、無事開催することができました。

まず、神戸市、明石浦漁協両コースとも、組合職員の方を講師として料理教室を開講しました。

神戸市漁協コースでは、前半はタコの墨抜き、塩揉み、湯がき方とアジの三枚下ろし等を、後半には、子供たちに魚の名前にまつわる話をお

母さん方にアナゴやカレイの開き方等を講習しました。また、明石浦漁協コースでは子供たちを対象に、鯖の三枚下ろしと刺身の身の切り方やカ



神戸市漁協にて

# TOPICS

フツエビの串揚げの仕方等を講習し、どちらも基本を中心にコツをおさえながら講習しました。



明石浦漁協にて

セリ見学の後昼食をいただき、地域の漁業の概要説明や漁協施設を見学し、学習していただき、一方、子供たちにはゲームなどを通じて、魚や漁業に親しんでもらいました。

そしていよいよメイン行事である魚のつかみ取り大会の時間になると虹っ子達ははしゃぎで魚とおいかけて、中にはタコに吸い付かれてペンをかいている子や、タコが怖くて大泣きする子など、子供たちの表情はさまざまでした。

水槽の外ではお父さん、お母さんも必死になって虹っ子達に大声援をおくり、水槽の中も外も大奮闘。

つかみどりはわずか二十分程でしたが、親子揃って満足そうな笑顔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「とてもおもしろかった。また来年も参加したい。」等嬉しい声がたくさんありました。

楽しい夏休みの一日を提供することができ、また水産業のイメージアップを図ることができたのではないのでしょうか。今後も協同組合間共同の一環としてこのイベントを続けてゆきたいと思っております。

## 兵庫県の力キ養殖

西日本で、カキといえは「広島」というイメージをお持ちの方も多いと思いますが、兵庫県内でも西播磨地方（相生、坂越、網干、坊勢、福浦、赤穂、家島、大津漁協、

平成七年度）を中心にカキ養殖が盛んに行われています。平成七年度現在、五十経営体で生産量（殻付き）は、二千二百トンと全国第九位に位置しており、県内の養殖魚種のなかでは、ノリ、ワカメ類に次いで多い生産額となっています。

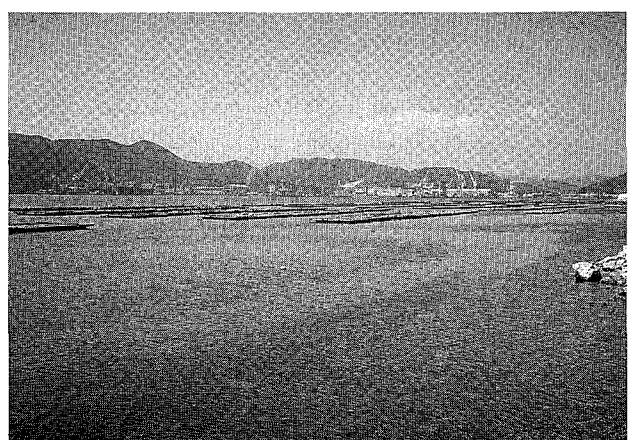
カキは日本だけではなく、韓国、アメリカ、中国、フランスなど、広く世界中で養殖が行われています。日本産のカキと名がつく、イタボガキ科に属する貝は十五種類ありますが、養殖されているのはマガキ（以後、マガキはカキと略記します。）で、他の国では、マガキ、アメリカガキ、フランスガキ、オーストラリアガキなどが養殖されています。

ところで、カキ養殖はいつごろ始められたのでしょうか？  
外国におけるカキ養殖の歴史は相当古く、なんと紀元前一世紀頃から始められ、五世紀頃にはイタリアのナポリ付近で盛んに行われていたそうです。日本では、縄文時代の貝塚からカキ殻がたくさん出てくることから、その時代には天然の岩礁などに着生していたカキを採集して食べていたと考えられています。国内のカキ養殖は、今から約四百〜四百五十年前

（一五三二〜一五五五年）の室町時代の終わりごろに、広島県の草津で養殖が始められたと言われています。その後、一六七三年に小林五郎左衛門という人が、草津の浅海に竹を立てて、カキを付着させるひび立て養殖を始めたそうです。このひび立てによる養殖方法は、江戸時代から昭和の初期まで続き、その後、杭打垂下法（簡易垂下法）、そして昭和三十年頃から、現在のモウソウチク（竹）を用いた筏式垂下法へと移り変わってきました。（カキの養殖方法にはこれらの他に、石時き式、地時き式および宮城県などで行われている延縄式があり、養殖方法は、地域の海域特性により異なっています）モウソウチクを用いた筏式による養殖方法は、風波に強いことや、筏が安価に作製できるという利点から、急速に普及し、養殖漁場が飛躍的に拡大しました。兵庫県でも、相生湾においてかなり古くからカキ養殖が行われており、西播地方を中心に、主に筏式の養殖漁場が拡大し、現在に至っています。

それでは、カキはどのような生活をおくる生き物なのでしょう？  
カキにも雄と雌があり、夏の七月〜八月にかけて産卵を行います。水中で受精した卵（〇・〇五〜〇・〇六mm）は、幼生となり浮遊生活を送る期間を経て、およそ二〜三週間後に、付着するのに適した場所で分泌液を出して固着します。（稚貝の大きさは〇・二〜〇・四mm）その後、固着したまま餌を取り、成長を続

けて成体となります。カキの餌は水中に浮遊しているプランクトンなどで、体の中にあるエラ（貝殻を空けると細かい筋の入った膜状のものが見える場所）で、これらの餌を濾し取って利用しています。養殖に用いる稚貝は、天然海でカキ幼生が、浮遊生活を経て固着するようになった時期（七月から九月頃）を観察しながら、付着器（ホタテガイの殻など）を海中に吊るし固着させて採集します（採苗）。その後、ホタテガイの殻に固着した稚貝は、水深の浅い沿岸域のカキ棚（抑制棚）に移され、成長を抑制するとともに強い貝に育てられます。抑制を行うわけは、干満の激しい浅い場所にカキを置くことにより、貝が環境の変化に強くなるとともに、カキは成長しすぎると、翌夏の産卵後に衰弱して死んでしまうことが多いため、この操作が行われます。抑制は、採苗翌年の四月頃まで続けられ、いよい



都道府県	生産量(殻付き トン)
1 広島	132,278
2 宮城	50,145
3 岡山	12,261
4 岩手	10,555
5 三重	5,675
6 北海道	4,259
7 北見	3,282
8 石川	2,514
9 新潟	2,102
10 香川	844

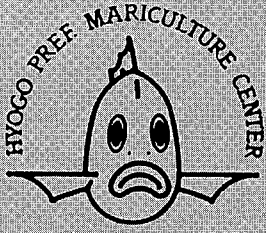
平成7年度国内のカキ類生産量  
(農林水産省：平成7年漁業・養殖業生産統計年報)

国名	生産量(殻付き千トン)
1 韓国	286
2 日本	236
3 アメリカ	188
4 中国	150
5 フランス	146
6 メキシコ	26
7 フィリピン	18
8 オーストラリア	10
9 カナダ	7
10 タイ	4

平成5年度世界のカキ類生産量  
(FAO資料)

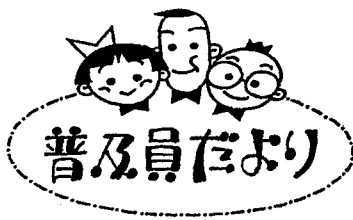
よ筏に垂下します。兵庫県では、おもに抑制が終了した四〜五月頃に、ホタテガイに固着した稚貝を広島県や宮城県から購入し、筏に垂下して、養殖を始めます。垂下したカキは、ムラサキガイの付着や夏の酸素不足などを乗り越えて、十月頃から収穫され市場に出回るようになります。

カキは「海のミルク」と評されるように、高タンパクで鉄分やヨードなどのミネラル、グリコーゲンなどを多く含み、栄養豊富な食物とされています。皆さんも、この冬は「兵庫県のカキ」をぜひ賞味されてはいかがでしょうか。



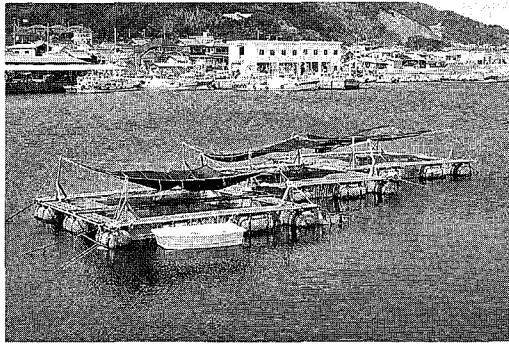
# 栽培漁業センターです

# 108

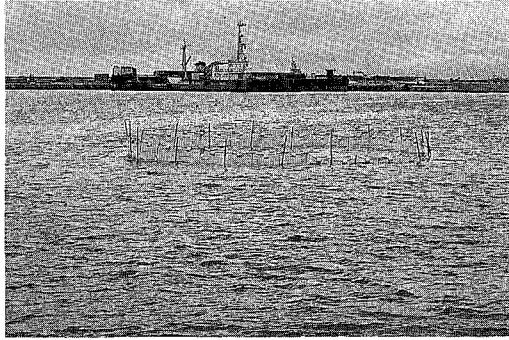


## 最盛期を迎えた "アゴすくい漁" について

今、日本海ではアゴ(トビウオ)を対象とした漁業が最盛期を迎えています。アゴは、5~8月を中心に沿岸で多く漁獲されます。主に、さし網、まき網、定置網、すくい網で漁獲されますが、ここでは特に日本海で古くから行われているすくい網を紹介



海上小割網による中間育成の風景



囲い網による潜砂馴致風景

泳がせかかと遊ぶアジやサバといった食害魚に捕食されてしまいます。そこで浅瀬で砂に潜れるようにならるまで食害魚から守る目的で囲い網飼育を行います。ほとんどの稚エビは、三日

もすれば砂に潜れるようになります。そこで囲い網を解き放流します。その後は日に日に生息場所を広げ、水温が下がる頃には深場へと移動していきます。また、今年も瀬戸内海東部のクルマエビの放流効果を確認するための調査の一環として赤穂事業場で全長六十ミリの稚エビを育て、水産試験場等と協力して約二十万尾の尾扇左側を切除し放流しました。切除した尾扇はすぐに再生しますが、再生後も色が異なります。尾扇の模様が左右で違うエビを見かけましたら水産試験場の方まで連絡して下さい。他の事業場の様子はといいますと、二見の栽培漁業センターでは五月より続いていましたガザミ種苗生産事業が八月一日の配布をもって終了しました。試験魚種のオニオコゼは現在全長二十ミリ、約二万尾を飼育しています。マダイの中間育成試験は八月十九日に取り上げる予定です。一方、但馬栽培漁業センターでは、魚類の種苗生産は終了し、現在はサザエの種苗生産中で、日齢三十から四十五日目、殻長一から二ミリの稚貝を平板飼育

しています。(兵裁協 吉川 孝司)

今年も梅雨が過ぎたというのにすっきりしない天気が続く、夏らしい日がないまま暦の上では立秋を迎えました。淡路島地先では大雨の影響で例年に比べ水温・塩分とも低い状態が続いています。このためか今年も十年ぶりに播磨灘・大阪湾を中心にラフィド藻シャトネラによる赤潮が発生し、漁業に影響が出ました。また、大阪湾では淡水の流入のためカクレマエビ等のエビ類の漁獲がかなり少なくなっているように聞いています。

さて、そのクルマエビですが、津名事業場では七月九・十日に全長十六ミリの種苗約五百八十万尾を関係市町に配布しました。この種苗はその後、各漁協青年部等により主として海上小割網で育てられています。また、適当な漁場に恵まれた一部の地区は、全長三十から四十ミリの稚エビを、囲い網で砂に潜る馴致をさせています。一般に砂のない所で飼育された稚エビは本来持つ潜砂能力が欠けている個体が多く、放流しても水面付近をぶかぶかと遊ぶアジやサバといった食害魚に捕食されてしまいます。そこで浅瀬で砂に潜れるようにならるまで食害魚から守る目的で囲い網飼育を行います。ほとんどの稚エビは、三日

もすれば砂に潜れるようになります。その後は日に日に生息場所を広げ、水温が下がる頃には深場へと移動していきます。また、今年も瀬戸内海東部のクルマエビの放流効果を確認するための調査の一環として赤穂事業場で全長六十ミリの稚エビを育て、水産試験場等と協力して約二十万尾の尾扇左側を切除し放流しました。切除した尾扇はすぐに再生しますが、再生後も色が異なります。尾扇の模様が左右で違うエビを見かけましたら水産試験場の方まで連絡して下さい。他の事業場の様子はといいますと、二見の栽培漁業センターでは五月より続いていましたガザミ種苗生産事業が八月一日の配布をもって終了しました。試験魚種のオニオコゼは現在全長二十ミリ、約二万尾を飼育しています。マダイの中間育成試験は八月十九日に取り上げる予定です。一方、但馬栽培漁業センターでは、魚類の種苗生産は終了し、現在はサザエの種苗生産中で、日齢三十から四十五日目、殻長一から二ミリの稚貝を平板飼育

します。すくい網漁業は当地では"アゴすくい漁"とも言われます。

古い昔は、但馬全域でこの漁法により漁をしていましたが、現在では、香住町の下の方地区のみがこの漁法を行っています。アゴは沿岸より約2km以内、水深10~30mの付近で日が沈むころ、子孫繁栄のため、どこからとなく表層に成魚が集まり、夜になると海底へ沈み産卵を行うそうです。アゴすくい漁はこのようなトビウオ類の産卵行動を利用した漁法で、夜8時過ぎにもなると漁師さん達は準備していた約0.5から1トンの船で発電機を回しながら漁場に向かいます。途中から船の船首に立ち、頭に200Wの電球をつけ、あちらこちらと海面を照らしながらアゴを探します。両手には直径40cmくらいの夕毛網で水面に浮いている「アゴ」を見つけたいすくいとります。

日本海で漁獲される主なアゴを紹介すると①ホソトビウオ(地方名:マルアゴ:全長

約200mm~220mm)

②ツクシトビウオ(地方名:カクアゴ:全長約250mm~300mm)の2種類があります。

専門家によると、この両者は、約満1年で成熟し、産卵後は死滅するそうです。

トビウオ類の1年の行動を見てみると九州から日本海の沿岸で孵化したトビウオ類の稚魚は、日本海を南下し、九州以南で越冬します。その後、産卵のため初夏に日本海のやや沖合を北上し、成熟とともに沿岸域に接岸して産卵を行い、その後は死滅するそうです。

但馬地方では、「マルアゴ」よりもカクアゴの方が単価がよく、漁師さん達は「カクアゴ」を狙ってがんばっています。食べ方は竹輪、塩焼き、刺身等何でも利用できてもおいしく、今、浜ではたくさんアゴが並び威勢のよいセリとともにトビウオがトビ回っています。

皆さんいかがですか。

# 漁海況情報

海況 第908号  
漁況 第907号

兵庫県立水産試験場

## 海況

△概況▽ 天候不順が続く、播磨灘の表層水温は二十五・三℃と平年より少し低い値を示しているが、十m層や底層では平年並か平年よりやや高い値となっている。七月には大量の降水があり、塩分は先月から更に下がって平年値を下回った。播磨灘の十m層塩分が平年を下回ったのは平成七年八月以来二年振りのことである。灘全域の透明度の平均値は先月と同様であるが、局所的に低透明度あるいは高透明度水域が見られる。七月に大量発生した漁業被害をもたらすプランクトンのシャットネラ・アンティカやギムノディニウム・ミキモトイはほとんど認められなくなり、代わって小型珪藻が灘全域に多く出現している。

△水温▽ 播磨灘十m層の十五点平均値は二十四・九℃で平年並、底層は二十三・七℃で平年よりやや高い値である。七月中旬の大阪湾西部の十m層では二十三・二℃と平年よりはなはだ高い値、紀伊水道北部では二十三・三℃と平年よりかなり高い値であった。

△透明度▽ 八月五日に大量の降水があり、加古川河口域では表層に濁水が広がって、透明度は極端に低くなっていた。一方、家島群島南部には十mを超す高透明度の水域も見られた。七月中旬の大阪湾西部では五・〇m、紀伊水道北部では五・八mといずれ

も平年よりやや低い値を示していた。

△プランクトン▽ 播磨灘全域には先月に引き続き多くの種類の植物プランクトンが発生している。小型珪藻のスケレトナマが最も多く、複数種のキートセロスやニッチアがこれに次いでいる。シャットネラ・アンティカは全く認められず、ギムノディニウム・ミキモトイも海水一mlあたり一〜三細胞程度に減少した。

△栄養塩▽ 播磨灘表層の栄養塩濃度は、加古川河口域で非常に高い値を示しているが、それ以外の海域の値は低くなっている。十m層や底層では平年並みの値となっている。

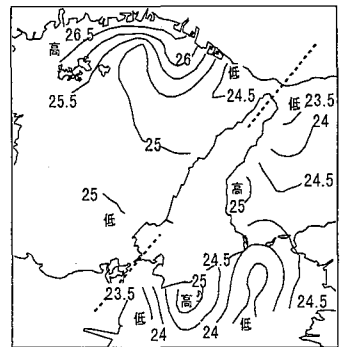
## 漁況

△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、特にマダコが多く漁獲されている。紀伊水道北部では、小エビ類が主に漁獲されている。

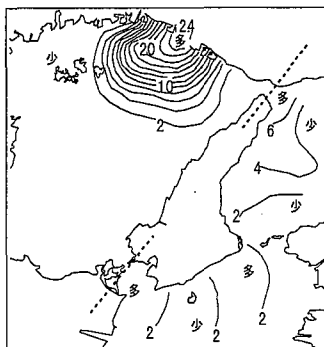
△一本釣・曳縄釣▽ 明石海峡及びその周辺海域では、マサバ、アジ、シロギス、マアナゴが漁獲されている。一方、紀伊水道北部ではタチウオ、アジ類が多く、引き続きハモが漁獲されている。また、沼島の建網では引き続きアカシタヒラメの漁獲が多い。

△カタクチイワシ卵・稚仔▽ 卵は、播磨灘ではほぼ平年並みであったが、他の海域では平年を大きく下回った。稚仔は各海域とも平年を下回った。

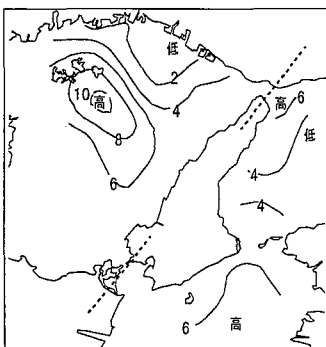
水温(表層水、℃)



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六月十六〜十七日調査分)

## 海区漁業調整委員会だより

七月二十五日

兵庫県瀬戸内海海区漁業調整委員会委員協議会をパレス神戸で開催

一、TAC制度と沖合漁業管理について

平成九年五月三十一日から六月一日にかけて、東京で漁業経済学会のシンポジウムの中で「TAC制度と沖合漁業管理」について講演が行われ、この概要について三島委員から説明が行われた。

七月二十八日

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、さより船びき網漁業の許認可取扱方針について  
当該方針の更新について事前協議がなされ、現行どおりで特に問題がないことを確認。  
二、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  
美方郡からの要望を受けて、沿岸連としての取扱協議結果が水産課から報告された。この結果は、沿岸連から委員会に要望として八月に出される予定で、それを受け、委員会として更新に向けた協議を進めていくことになった。

三、全漁調連日本海ブロック会議の出席者及び提案議題について  
協議の結果、会長が出席すること及び提案議題のテーマは「排他的経済水域の全面適用」とすることを決定。

四、兵庫県瀬戸内海海区及び但馬海区漁業調整委員会の正副会長会議の概要について  
兵庫県漁業調整規則第四十五条の取扱に関する当該正副会長会議の概要について報告がなされ、内海の協議結果の報告を待って、今後の対応を検討していくことになった。

五、国連海洋法条約に関する都道府県連絡会議の中央要請活動について  
当該活動が七月二十九日に予定されていることから、その要請内容について水産課から報告がなされた。

平均寿命です!

女性 82.98歳

男性 76.57歳

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。







栗井 美栄子

●イワシの蓮根巻き●

旬の美味しい話 55

◆材料・分量◆

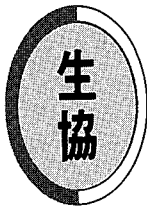
- イワシ(中).....4匹
- 蓮根.....約40g
- だし汁.....適量
- キャベツの千切り.....適量

- りんご
- キウイフルーツ
- 塩
- 砂糖
- しょう油
- 酢
- 酒
- 揚げ油

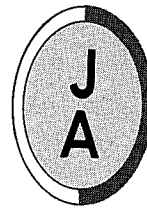
.....適量

▼作り方▲

- ①イワシは、頭、内臓、中骨を取り除いて開き、塩、しょう油をして、しばらくの間おく。
- ②蓮根は、汁(だし汁、酢、砂糖、酒、塩で好みの味をつくる。)に三十分程つける。
- ③①で用意したイワシに②の蓮根を巻き、姿よく楊枝でとめる。
- ④油で③を揚げる。
- ⑤キャベツの千切り、りんご、キウイフルーツを添え④を盛りつける。



兵庫JCC通信  
今、JA・生協では



97市民平和行進  
～県内を10日間約4,000人が歩きました～

スローガン  
「核兵器をすみやかに廃絶しよう」  
「核戦争をおこしてはならない」  
「被爆者の援護と心を受け継ごう」  
七月七日～十六日の十日間、約四千人の生協組合員・役員、労働組合、宗教者、市民らが、核兵器と戦争のない平和な世界を求めて平和行進を行いました。

この行進団は、五月七日に東京夢の島にある第五福竜丸前を出発して、八月四日、被爆地広島島の平和記念公園慰霊塔前まで歩きつづけるものです。

沿道や、家の中から手を振って励ましてくださった多くの市民に、チラシやうちわを配ったり、平和の歌を歌いながら平和を呼びかけました。

今年は、雨の日が多く激しい風雨の時もありましたが、全行程を歩き通しました。

また、県内をリレーでつなぐ通し行進をコー

激動の外部環境の変化に対応する経営を  
～トップマネジメント基本研修会始まる～

JA兵庫中央会は、平成九年度に年間三期(一泊二日を三期)計画していた、「トップマネジメント基本研修会」(第一期)のプログラムを七月九日～十日、グリーンピア三木で二十二人二十六名の参加を得て開催しました。

この研修会は、昨年度より開催しているもので、激動の外部環境の変化に適切な対応のとれる経営上のヒントを得てもらう事を目的に開催しています。講師は、昨年度に引き続き、(株)経営開発研究所・代表取締役・藤森悠紀男氏に協力していただいています。

近年では、グローバル化とポータリティという新しい時代の潮流が大きく影響し、次世代に向けた経営理念の見直しを行う企業が増えています。しかし、その理念も格好だけに終わることなく、職員や組合員からコンセンサスの得られるものでなければなりません。

そのような中、中央会の山田専務より情勢報



情勢報告をする山田専務

今後は第二期(メインテーマ：事業戦略)、第三期(メインテーマ：営業活動の戦略)について、各一泊二日コースで協同学苑での開催を予定しています。

プこうべと阪神医療生協が前年に続いて行いました。

行進の間、通過自治体のすべての市・町長から、激励のメッセージをいただいたほか、合計七万七千円の協賛金(カンパ)をいただきました。このカンパは、一部を行進費用に充て、残額はコープこうべを通じ、原爆病院に寄贈することになっています。

子供たちの未来に平和な社会をつくるため、行進のあとも生協は、地域の協同・連帯を大切にしながら平和活動の輪を広げていくことにしています。



## ぶらり探訪

### 七種なぐさの滝

神崎郡福崎町

兵庫県には滝と呼ばれているものは百十余りあると言われています。溪流を溯り岩を振じ上って行くような滝めぐりは体力を必要としますが、滝の近くまで車が入れる場所も少なくありません。新神戸駅に近い「布引の滝」は市街地の直ぐ近くで、深山幽谷の趣き

に浸れますが、こうした都会型の滝は珍しいですが、今回の「七種の滝」もそれに近く、気楽に滝を訪ねられるのです。暑さにうだる街を逃れ、滝しぶきを浴びようと福崎町にやって来ました。

土地の名刹金剛城寺の管理という七

## おさかな相談所 Q&A



Q. サンマに大根おろしは害になると聞きましたが本当ですか。

(明石/主婦)

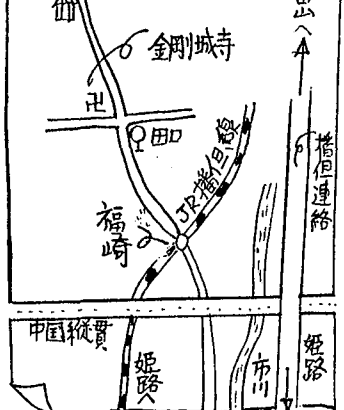
A. 結論から言えば害はありません。なぜ、そうした話が出たのかを考えてみましょう。

サンマ100グラム中には亜硝酸のジメチルアミン (DMA) が1mgほどあります。一方、大根おろしにはDMAはありませんがビタミンCが多く、10グラム中に1.5mg含まれています。また人間の唾液は一回の食事で約300mlが分泌されますが、その中に亜硝酸が2mgほど入っています。この亜硝酸が野菜の成分と反応してガンを発生させるジメチルニトロアミンになると言われていますが、大根おろしのビタミンCはジメチルニトロアミンの発生を抑える役目をします。そのため、まずガンが出来ることは考えられません。可能性は10億分の1ppb以下といわれています。ただ、注意したいことは大根おろしに、擦り下ろしたニンジン混ぜないことです。ニンジンにはアスコルビナーゼ酵素が含まれており、大根のビタミンCを破壊してしまいます。



えるのは鬼百合らしく、白い飛沫をかい潜って、カラスアゲハが軽快に飛び回っており、ノリウツギの花ではイチモンジチョウやハナカミキリがせつせと食事中でした。かつて昆虫採集に來た日のことを思い出していました。

種山は市川の支流・七種川を逆上ったドン詰まり、屏風を立て回したような岩壁を落下するのが「七種の滝」なのです。道は整備が行き届いており何ら迷う心配もなく、旧の金剛城寺が山中にあった事から、古い山門が残っていますが、その辺りが車で入れる限界で、あとは徒歩となります。スギやヒノキの発するフィトンチッドを浴び、森林浴の散策には最適なところ。七種川に沿って簡易舗装の山道は歩き易く、滝までは僅かな距離でした。



いつも虹が掛かるといふ「虹滝」一段上に「八龍滝」があり、その上「七種の滝」となります。滝の魅力は、絶え間なく落ちる水量に圧倒される、そのド迫力にあるように思えます。

一体どこから湧き出て来るのでしょうか、不思議な感じに囚われます。太陽が乱反射する美しさは素晴らしい一言に尽きます。水の落ちる辺りに赤く見

滝を仰ぎ見れば有り難さが倍加すると言われますが、轟音で俄に耳に障害を起し、凄まじい水の勢いに飲み込まれそうになります。七十二メートルという落差はナイアガラの滝よりも大きく、神々しいような水しぶきを見上げ飛沫に包まれますと、今までの汗がスーッと引いていくのが解ります。

アウトドアライフに人気があります。七種川の川原もキャンプ可能で、青少年野外センターで受付けてくれるそうです。

メモ 福崎から約九キロ、途中の田口までバス便あり。滝まで六キロ

# CMはついでで考ええる

◆舶来品といえば高級というイメージがあるが、江戸時代は「支那」が舶来の上等品と言われた事から、広告も漢文を使った中国風に拵えてある。現代ではそれが英語になっただけで、舶来品を良しとする考え方は余り変化していない。海外で製造した物が珍重される世相は相も変わらず、外国製品には弱い日本人の潜在意識が窺えるのである。「引き札」と呼ぶ江戸期の広告ビラは、鯛を釣る恵比須サマなど図柄にもものんびりしたものがあり、好事家には楽しい収集品となっている。

◆毎朝、新聞と一緒に折り込み広告がドッサリ配達される。グラビア印刷の見事なものから、コピー機で刷った素人細工のものまで種々雑多なCMの押し売りである。不必要なものはゴミ箱へ直行となるが、その数は実に多くて勿体ない気持ちがある。資源不足が囁かれているのに、大きな無駄使いをしているようで、何らかの規則が要るのではあるまいか。

◆求人折り込みを入れると、その日

のうちに応募者から電話の問い合わせが掛かって来る。若十名の募集にも多くの応募があり、打てば響くような反響に驚いたりする。CMの持つ情報性を改めて認識させられる。日本海の漁協で漁船員を募集するのに、求人誌に広告し十数名の働き手が確保できたとの連絡があった。老齢化が進む漁業界の新しい人員確保の手段として、こうした誌面活用の道があったと知らされた次第である。



◆ホテルやレストランで広告熨斗が貰えるが、これは日本特有の思いつきらしく、外国では見かけないという。最近マッチは重要視されないが、広告を日用品に取り込んだアイデアは素晴らしいと思う。斬新な凝った意匠のものは愛着を覚え、使い捨てるのが惜しくなるのである。今はマッチよりもティッシュペーパーが利用され駅のコンコースで貰うが、実際に使う段には広告も見ているから宣伝効果はある。しかし、不特定多数への提供は無駄玉も多いことだろう。

◆現代っ子がテレビを通じて得る知識は少なくない。あてがい扶持の番組ながら、チャンネル一つで自分の好む世界に浸り、それぞれにそれなりの知識が吸収できる。そして、同時に流されるCMが若者の言葉のモデル

## 編集後記

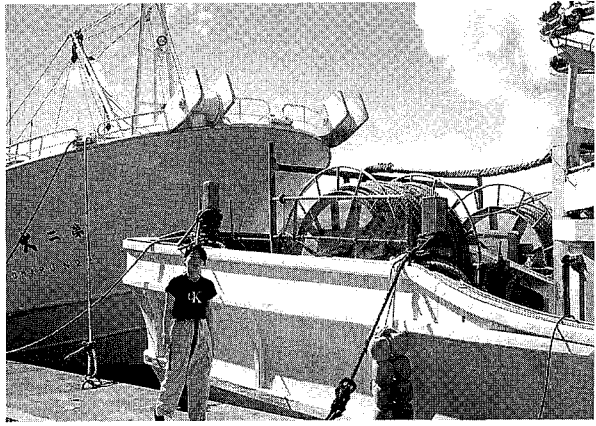
- ◆暑さ寒さも彼岸まで。残暑もあと少しの辛抱だが夏バテから不調を訴える方も多い。快適な季節を笑顔で送りたいもの。海岸にめっきり人影が少なくなった。
- ◆但馬での豊漁祈願祭も終わった。日本海に新しい秩序誕生するというトピックス記事は何時書けるのだろうか。早急な展開を期待しているが如何に。
- ◆サンマに大根おろしをたっぷり乗せて熱々のところを戴く。アゴの干物も良いアテになる。秋の到来を魚とともに…。(遊)

になるのである。彼らの使う言葉の大半はテレビからの受け売りであり、CMのコピーに過ぎないものが随分と多い。無造作に間断なく流れるCMに洗脳され、生活の中にも取り入れる下地が形成され、言葉にも取り入れてしまうのである。目で見て音で覚える商品知識は、テレビならではの独壇場だろう。

◆民放の番組は、丁度いい盛り上がりしかし、公共放送は広告がまったく無いため何か物足りない感じもし、CMライターのセンスが光っている広告番組があっても良いのではと思ったりする。公共放送でも、時には「ゴミと交通事故を減らすには…」とか「煙草は有害ですよ」とか「海釣りマナーについて」などのCM的広報を流してはどうだろう。心地よい音楽に乗せて、魅力溢れる映像の政府広告は如何でしょうか、思わず見惚れるような素敵なCMは作れませんかネエ。(遊方子)

●サンテレビの

# こちら海です



津居山港を歩くりポーター



古西勇さんの船で感激



便秘に効用の温泉へ聞いて...

食いしんぼ必見!!  
とびきりの夏の味  
甘鯛(グジ)

~豊岡市津居山・城崎温泉より~

'97.8月3日放送  
(第1036回)

## ロケだより

土地によって呼名様々、山陰地方では、グジ・クズ・クジ等とその美しい姿に似つかわしくない呼名で呼ばれる『甘鯛』。取材に訪れた豊岡市津居山では『赤もん』と言えはこの魚の事とか梅雨が明けて夏本番を迎える頃、魚は最盛期、味も最高の所謂...旬を迎えます。現在、日本産の甘鯛は五種類、白アマダイ、赤アマダイ、黄アマダイ、ハナアマダイ、スミツキアマダイが知られていますが、一般的によく知られているのは、白・赤・黄の三種類。でも日本海で飛び抜けた漁獲量を誇るのは赤アマダイです。アマダイの専業漁師さんが居るのは但馬でも津居山ぐらい、津居山港漁協の沿岸漁業専業の漁師さんの約半数が従事しています。

釣りの方法は「延縄漁」、津居山港は沿岸漁業の漁場に限られ、伝統的に漁具や漁法の改良に先進的な所です。秋の赤イカとか構イカと呼ばれる大型のイカ漁の仕掛けも津居山から全国に広がって行きました。漁具・漁法の先端技術の地と言われる所以です。この甘鯛釣りの延縄も延縄漁と言えは全国各地同じなのですが、一人一人の仕掛けは◎・チョットした所に個人の工夫があるのだそうです。取材班がお世話になった漁師さんは、古西勇さん、沿岸漁業の漁師さんの中では昭和二十三年生まれの若手、地元で甘鯛のイサムちゃんて通っている人です。土地の人によると、イサムちゃんのマアマは二十匹と言われる程、いつも中々良い漁をすると評判の人です。沖に出たの梅雨明け間近の大雨に見舞われた翌日、田山川の流れに押し出されるように海に出ました。少々波はありましたが、甘鯛釣りは天気が肝心と古西さんが言われるように、青い海と青空、絶好の

日和の日でした。この日少々全体的に小振りでしたが、古西さんはマアマどころか六十五匹の釣果中々見事なものでした。

甘鯛は鮮魚では味が水っぽい魚なので、刺身も『ひと塩』物を使うのだからです。今でも京都の市場では『若狭』の呼名、これは若狭から『浜塩』で出荷、京都に着いた頃『ひと塩物』と呼ばれる絶妙の味になった所から今でもこう呼ばれているのです。その保存のための『ひと塩』物が京都の料理人によって色々に調理され、会席料理に欠かせない存在となったようです。甘鯛はクセがなく、料理人の間でも『困った時の甘鯛料理』と言われる程重宝されたからなのです。

現在、本場「若狭」物は殆どなくなり、豊岡の瀬戸の山本商店の山本永二さんは、鮮魚では相場の変動のあった甘鯛の『ひと塩』もの作りは四十年、相場の安定を計るとともにそのノウハウはかつての若狭物を凌ぐ程の味と評判をとっています。水揚げから背開き・立塩・本塩・塩加減と時間の妙・ただでさえ夕焼け空のように綺麗な赤い甘鯛は、山本さんの手に掛かるとより鮮やかな赤さを増し見事な『ひと塩』の塩梅、僅か水揚げから二時間で京都の市場へ出荷されます。

今回、甘鯛料理を特別お願いしたので城崎温泉の老舗旅館、西村屋の木テル招月庭。料理長の久保井さんの手で、見事なグジ料理が並びました。煮切り酒で頂く『細造り』『羽二重のキャビア添え』『小辛の中に身を包み込んだ煮物』『小辛饅頭』揚げ物、焼き物、蒸し物。『困った時のグジ料理』と言われる面目躍如・甘鯛『グジ』は見事大变身『とびきりの料理』となったのです。

1997年9月10日発行 通巻 491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)兵庫県水産振興会

〒652 神戸市兵庫区中之島2-2-1

TEL 652-3444 定価80円(本体76円)  
FAX 671-6685