

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

# 漁村

# 10

OCTOBER  
1997



ズーム 平成9年度

漁村青壮年婦人活動実績発表大会を開催

…県漁青連／県漁婦連

No.492



## 季節の香

かおり

### 【オミナエシ／女郎花】

オミナエシのオミナは女の意で、なよなよと優しい風情を譬えたものだ。少し大柄で似ているオトコエシというものもある。命名の面白いところ。小さな筒状の小花が水平に並んで、黄一色なのがキツパリしていて涼しげに見える。

「外に咲け、高野の奥の女郎花」と宝井基角は高野山で詠んだ。女人禁制の頃の作句である。しなやかに揺らぐサマに女人を重ね合わせたのだから、現代にはそぐわないようだ。近代女性は、それほどナヨナヨとしてはいない。

個々の花には、取り立てて派手なところは無い。細い茎も黄色に染め、秋の彼岸頃には山里の日当たり地で咲く。高原では初秋には花をつけ、爽やかな風に揺らぐ姿が見られる。キキョウの紫に黄色のオミナエシ。日本画に格好な題材。

# COLUMN

## 灘のけんか祭り

◆物事が思いどおりに運ばない時に「神も仏も無い」と嘆くが、神仏存在の如何は、その人の心しだいであるだろう。兵庫県下には、神社仏閣併せて七千余りが存在し全国的にも多い方だといふことだ。現代でも原始に近い暮らしをする部族は、宗教らしきものを持っていないという。神サマが作り出されるためには、文化水準がかなり高いことが必須のようだ。日本の古代は、神を崇めての生活だったから、日本固有の宗教として神道(しんとう)が形づくられた。

◆かつて神社と寺は一体のものだったが、明治維新により分離されたのである。時には神が戦意高揚に利用されたが、戦後に天皇の人間

宣言があり現人神(あらひとがみ)的なものから、神サマは尊く大きな形で存在するものへと変わった。そして宗教の自由は保障されたのである。近代的ビル建設にも、土地の神を祀り祝詞(のりと)を捧げて工事の安全を祈願する。予測のつかぬ事に対し、人間を超越したものに加護を求めるのである。これは信仰というよりもセレモニア的な意味合いが強いけれど、心の何処かでは神様を信じている。

◆古い由緒ある神社には、四季を通じて華やかな行事があり特に秋祭りは盛大に行われるイベントである。山陽電鉄沿線では、明石の稲爪サマを皮切りに兵庫の宮・高砂・荒井・曾根など神輿巡行で町全体が沸き立つ。大塩の毛獅子の舞も豪快で華麗な見物であるが、同じ

日に行う松原神社の祭礼は「灘のけんか祭り」と呼ばれ、屋台の激しい練り合わせが見られる。神輿の激突は神意に叶うと言っ荒っぽい男っ気が売り物なのである。神輿を担ぐ男たちの、迸る熱気に包まれ会場になる山全体に神への賛辞がこだまするのである。

◆祭りは神への感謝を表すものと言われるが、人々の熱い息吹きを見ているだけで、明日への勇気が奮い立つように思う。神の高邁なぬ不埒な輩に、厳しく天罰を与えよと祈りたい。人の心を持たぬ人非人が、余りにも野放し状態である。人の生命を弄ぶ、悪をスバッと断つ大いなる神の力を見せて貰いたい。その存在を信じたく候。

(遊方子)

松江城で(島根)  
明治の初め、米百俵と引き替えに解体されることを近在有志が買戻したものだ。修復されて文化財となり、今や町のシンボル。姫路城の白鷺に対し千鳥城とも呼ばれる。

外壁の下見板を黒く塗ってがっちりとした感じから質実剛健という言葉が思い浮かぶ。装飾された部分は少なく、実戦に向けた袋狭間(ふくろはさま)も備えている。風光明媚な宍道湖に面し、景色は素晴らしい。

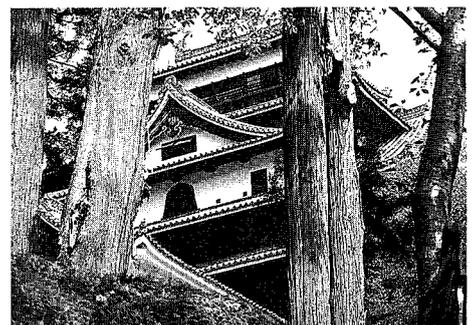
「松江」は、中国の景勝地に因んだ名称だとか。城山公園の茶屋で名物の「ぼてぼて茶」を。椎茸など季節のものを刻んで入れた野趣あふれた一品。さすが趣味人の城主、松平不昧公の城下である。風が心地良い季節になった。

# 拓水 OCTOBER CONTENTS

季節の香	2
オミナエシ/女郎花	
COLUMN	3
灘のけんか祭り	
ズーム	4
平成9年度 漁村青壮年婦人活動実績発表大会を開催 …県漁青連/県漁婦連	
特集	5
第18回近畿青年洋上大学に参加して 兵庫県漁連 総務部 総務課 蓮井 香守美	
水試ノート	6
賞味期限の推定について	
栽培漁業センターです	7
普及員だより	
漁業経営のパートナーをめざそう	
漁海況情報	8
海区漁業調整だより	
旬の美味しい話	9
イワシの南フランス風	
兵庫JCC通信	
長期講習会47年の歴史に幕を閉じる 97ヒロシマ・ナガサキ平和行動	
TAKUSUI promenade	10
ぶらり探訪	書写山円教寺
巻末 essay	11
趣味について考える	
こちら海ですロケだより	
夏バテ解消!!鰻で元気アップ ～兵庫県姫路市・神戸市より～	

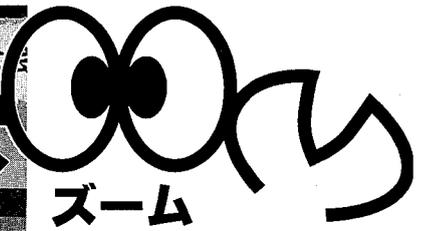
## 今月の表紙

### フォトギャラリー



表紙写真  
星尾 国弘さん  
〈県漁青連〉

### フォト歳時記



平成九年度

# 漁村青壮年婦人活動実績発表大会を開催！

…県漁青連／県漁婦連



研究成果を発表された皆さん

去る八月二十三日（土）、明石市民会館（アワーズホール）中ホールにおいて、県・市町の関係者および漁業系統団体ならびに青壮年部員、婦人部員など約三百余名の参加のもと、平成九年度兵庫県漁

村青壮年婦人活動実績発表大会が開催されました。

まず、星尾県漁青連会長、大里県漁婦連会長の主催者挨拶のあと、来賓を代表して吉野県農林水産部長、小川県漁連会長、木下信漁連会長よりそれぞれ祝辞が述べられ、次に昨年度新しく漁業に着業の若者四十三名を代表して六名の方に星尾会長から励ましの言葉が贈呈されました。続いて実績発表大会では、行政・系統団体の知識経験者を審査員にお願いし、青壮年部三課題と婦人部三課題の発表が行われました。発表者はスライドやOHPを使い熱弁を奮って研究成果を競い、



祝辞を述べる吉野県農林水産部長

審査員から活発な質問もあり発表者との間で質疑応答がなされました。全員の発表が終わり審査を行う間に、指導漁業士

河野秀二郎氏の体験発表とアトラクションがあり、踊りなどの抽選では参加者

表が終わり審査を行う間に、指導漁業士河野秀二郎氏の体験発表とアトラクションがあり、踊りなどの抽選では参加者



新規就業者に励ましの言葉を贈る

審査をされる方々



が一喜一憂する場面もあって会場が沸き立ちました。

そして審査結果の発表に移り丹下水試場長、秋武県水産課長から講評がなされ、浜坂漁協青壮年部と明石市漁婦連の二課題が全国大会出場に推薦されました。この日、発表された研究課題および発表者の方々は次のとおりです。

・「米と魚／米からひろがる魚食普及活動」丸山漁協婦人部 菅 晴美さん

・「たくましい種苗を／漁港を利用した中間育成について」浜坂町漁協青壮年部 中村 勲さん

・「新しい明石の味づくりに取り組んで」明石市漁協婦人部連合会 中村 則子さん

・「わかめうどん作りを行って」浜坂町居組漁協婦人部 西垣千恵子さん  
 ・「淡路新時代の発信基地・炬口をめざして」炬口漁協青壮年部 西岡 功岳さん

・「ホタテ貝養殖の新規取り組み」姫路市漁民組合連合会青壮年部 長澤 明廣さん

漁船海難遺児育英会募金状況（6月）

七月二十八日 香住町漁協様

八月十八日 木下 清様

☆善意をありがとうございました☆

# 特集

## 第十八回近畿青年

### 洋上大学に参加して

兵庫県漁連 総務部 総務課

蓮井 香守美

第十八回近畿洋上大学は「二十一世紀のマルコポーロ達」をキーワードに、未来に向かってやってみようか？ いくつもの出会いを通じて、いくつもの文

化や自然に触れ合いながら語り合い、学び合い、そして遊びの中から新しい「自分」の発見を目指そうと努めました。そして十三日間の日程をこなし八月二十五

日、福井県・徳島県を含む二府七県の青年四百三十六名の熱き想いを満載して神戸港に帰港しました。

思えば、なんと多くの仲間たちに出会ったことだろう。そして何と多くの見聞を積み重ねたことだろう。そこでは多くのことに気づきました。自分自身の新しい一面や可能性、また今まで知らなかったことなどを…

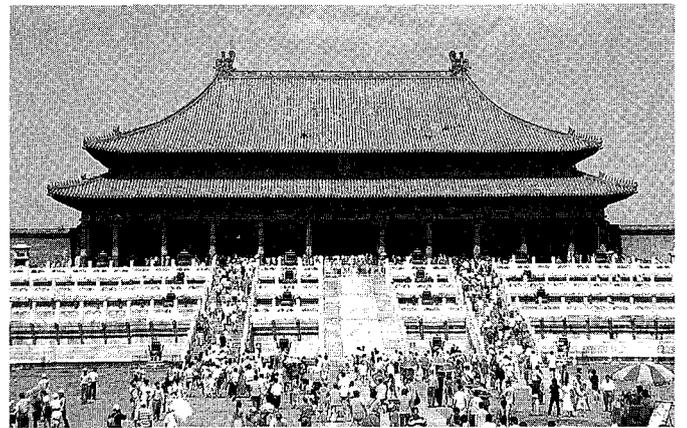
府県別研修で初めて出会った仲間たち、また総合事前研修や洋上ワークショップで語り合った仲間たち。最初の訪問地の大连では、未来を夢みて目標に向かって真剣に学ぶ中国学生たちがいました。天津市でのホームステイ先では、夜中近くの到着にもかかわらず、精一杯のもてなしで迎えてくれた西双塘村のホストファミリーの方々の温か

さに心を打たれました。そしてソウルでは、過去の大きな過ちによるわだかまりを持ちながらも、未来

指向に立って絆を深めなければならない韓国青年たちとの文化交流の数々を横糸に、世界文化遺産「万里の長城」をはじめ四千年の歴史を誇る中国、古代日本への文化伝来の地・百済文化遺跡を抱く韓国、そして躍進著しい両国の都市景観などを縦糸に、両国の友人たちの笑顔が美しい織物となって思い浮かんできます。

この二つの国の訪問を通して、日本のモノサシ（価値観）では計り切れない文化や風俗の違いを知りました。お互いの歴史ある文化を尊重しながらグローバルに物事を考えなければならぬ事に気づきました。そして、私たちの国際交流について改めて紡ぎ直してみようという気持ちになりました。

また、二十一世紀の担い手である青年



故宮にて

として、基調テーマである「ころ」と、研修テーマ「地球規模の環境問題」を洋大で共に語り学んだ仲間たちや講師の至言をもう一度そしゃくし、本研修で得た貴重な体験を生かして行きたいと思うのです。国際的視野に立った地域づくりを行って広く社会に貢献し、私たちの「今の思い」を私たちの後に続く人たちに語り伝えたいと思うのです。そして、この洋大研修を通じて、共通目的の完成のために「ニューゆうとびあ号」で運命共同体として一緒に過ごした仲間たちを、これからも大切にしていきたいと思っています。長いようで短かった十三日間を振り返り、出会った多くの方々を懐かしく思い出しているのです。



# NOTE

## 賞味期限の推定について

今回は、賞味期限の推定についてです。但馬水産事務所試験研究室の加工部門では、加工業者さんから依頼のあった加工品の賞味期限を決めるために保蔵試験を行っています。

表示に向けて、保蔵試験の要望が高まってきました。保蔵試験では、加工品を温度別に保存し、色や臭いの変化、および生菌数の変化を調べています。

図1には、一夜干しカレイにおける生菌数の保蔵温度別の変化について示しています。実験開始時、生菌数は約 $10^4$ /gのオーダーでしたが、二十五℃では一日で $10^{10}$ /gにまで増加しました。一般に生鮮魚介類では、生菌数が $10^7$ /gで初期腐敗

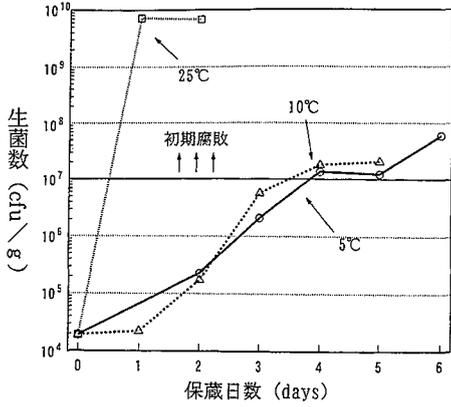


図1 一夜干しカレイ製品における保蔵温度別の生菌数変化

表1 一夜干しカレイの官能試験に及ぼす保蔵温度の影響

保蔵日数	保蔵温度(°C)					
	5		10		25	
	臭い	色	臭い	色	臭い	色
0	-	-	-	-	-	-
1	-	-	-	-	+++	++
2	-	-	+	+	+++	++
3	-	+	+	+		
4	+	+	+	+		
5	+	+	++	+		
6	++	+				

臭い(腐敗臭): -なし、+少し、++強い、+++かなり強い  
色(表面): -そのまま、+白っぽい、++さらに白っぽい

敗の状態にあるといわれています。二十五℃では一日以内にほぼ完全に腐敗が進行しています。五℃と十℃ではこのカレイの場合、生菌数の変化の差はさほど見られず、 $10^7$ /gを上回るのに四日かかりました。

表1には、一夜干しカレイの保存温度別の臭いと色の変化について官能評価した結果を示しています。臭いは、二十五℃では一日後に既にかなり強い腐敗臭がしました。十℃では二日後に少し、五日後に強い腐敗臭、五℃では四日後に少し、六日後に強い腐敗臭がしました。色については、二十五℃では一日後にかなり白っぽい色(腐敗を示す色)になりました。十℃では二日後に白っぽい色に、五℃で

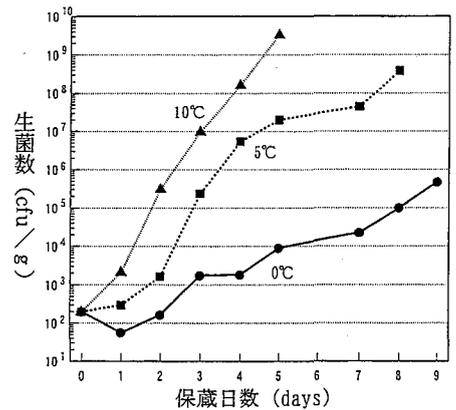


図2 スワイガニの足むき身製品の保蔵温度別の生菌数の変化

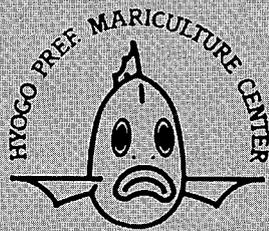
は三日後に白っぽい色に変化しました。図1と表1を見比べると、臭いや色の変化と生菌数の変化とはよく対応しているのが判ります。生菌数の変化と官能検査の結果から、今回試験したカレイの保存限界は十℃以下の要冷蔵で二〜三日と判定できます。従って、賞味期限は要冷蔵で一〜二日位が適当と思われる。

図2には、ズワイガニの足のむき身製品における生菌数の保蔵温度別の変化について示しています。実験開始時、生菌数は $10^4$ /gのオーダーでしたが、十℃では二日目に $10^6$ cfu/g、三日目には $10^7$ cfu/gにまで増加しました。五℃では十℃で保蔵するよりも細菌の増殖は緩慢であり、生菌数は三日目で $10^6$ cfu/gとなり、四、五日目で $10^7$ cfu/gに達しました。〇℃保蔵ではさらに細菌の増殖は遅く、生菌数は五日目でも $10^6$ cfu/g、九日目でも $10^6$ cfu/gに達しませんでした。カニの場合、 $10^7$ cfu/gを超えるころから腐敗臭がしました。今回試験したカニの保蔵限界は、〇、五および十℃の要冷蔵でそれぞれ約十日、二〜三日、三

〜四日と判定できます。従って、賞味期限は〇、五、および十℃の要冷蔵でそれぞれ十日、二日、および三日位が適当でしょう。このようにカニのむき身製品では保蔵温度の違いによって、細菌の増殖する速度が大きく異なることが判ります。図1および図2の結果から、食品によって、細菌の増殖する速度は全然違うこと、また、食品における細菌の増殖速度と保存温度とは密接な関係にあることがはっきりと言えます。食品中の細菌の増殖を左右する要因として、温度以外にも水分、水活性(細菌が利用できる水分)、塩分、pH等があるので、一つ一つの製品について保蔵試験を行い、細菌の増殖過程を調べて賞味期限を決める必要があるのです。

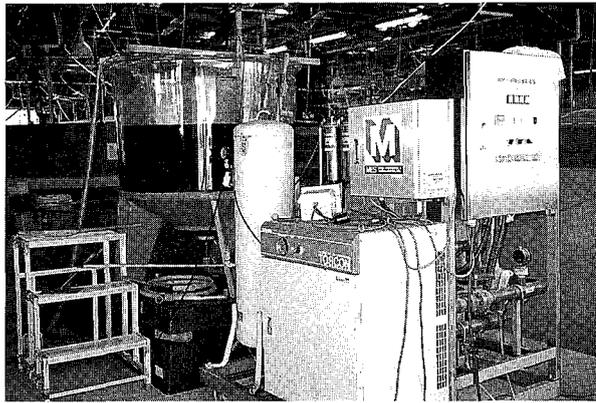
食品の鮮度の判定は、一般に次の三点から評価されています。①五感判定(官能評価)、②微生物学的判定(生菌数の測定)、③化学的判定(化学成分の変化を判定)。①は色、光沢、硬さ、臭いなど、②は揮発性塩基窒素、トリメチルアミン、K値などが含まれます。③については分析を始めたばかりですが、今後、当研究室では、加工業者さんから加工品の保蔵試験の依頼があった場合、以上のような微生物学的、化学的な鮮度指標をもって鮮度判定を行い、より正確な賞味期限の推定に貢献していきたいと考えています。

(兵庫県但馬水産事務所  
試験研究室 研究員 長井 敏)



# 栽培漁業センターです

# 109



精密濾過装置によるナンノの濃縮を行う

今回は但馬栽培漁業センターでの濃縮ナンノ製造についてお話しします。と言いましても、栽培漁業とあまり縁のない方には、いったい何のことかと言うことになると思いますので、まずナンノについて簡単に説明させていただきます。

栽培センターに來られたり、側を通ら

れた方には野外の大きな水槽に緑色の液体が溜めてあるのを見た人がおられるのではないかと思います。これがナンノクロプシスという植物プランクトンで俗にナンノ、或いは海産クロレラと呼ばれるものです。ナンノは主に、稚魚の餌となる動物プランクトンのワムシの餌として使われます。

一般的な使い方は水槽で培養したものを生でそのまま用います。ところがナンノは植物プランクトンであり、その培養は天候に大きな影響を受けます。但馬では冬季に荒天が続き、ヒラメ生産の時期にナンノの大量培養が困難になります。また、場合によっては培養が不調になり、稚魚を大量に生産するために大量に必要な時期に十分な量が得られないことがあります。そこで、種苗生産時期以外に生産したナンノを保存できないかと考えるわけです。ただ、保存すると言っても、種苗生産時期に使用するナンノの量は一日に数十トンにもなるため、そのままの量を何日分も保存することは事実上不可能です。そこで濃縮ナンノという発想が

生まれます。

濃縮の方法にはいくつかあるのですが、但馬栽培漁業センターでは精密濾過装置を応用した方法でナンノの濃縮を行っており、五百倍まで濃縮して冷凍保存しています。七月にマダイの生産が終わり、ナンノの需要がなくなり、また、ナンノの培養が好調となる夏場から濃縮ナンノの生産が始まり現在が最盛期となっています。

ところで、協会における事業の現況ですが二見の兵庫県栽培漁業センターでは八月末に試験生産のオニオコゼ三万二千尾の配布を終えたところ、淡路の津名事業場ではクルマエビが二回目の配布の時期をむかえています。また、但馬栽培漁業センターでは、殻高一〜三・五ミリのサザエ八十万個を飼育中です。これらの種苗生産業務の他に、これを支えるナンノ濃縮のような次期の種苗生産に備えた作業は各事業場にさまざまあり、地味ながら重要な業務となっています。

(兵裁協 根本 拓史)



## 漁業経営の パートナーをめざそう

“女性の時代” “女性の地位向上” の声とともに、いろんな分野で女性の活躍がみられます。

漁業の現場においても、女性は従来から重要な担い手として働いてきました。

しかし、女性が重要な役割を果たしているにもかかわらず、経営の中でも社会参画の面でも十分な評価がされていないのが現状ではないでしょうか。

女性がその働きに見合う評価を受け、仕事や地域、家庭において自信とやりがいを持って生活することが、明るい地域や後継者を育てる条件となるのです。

共同経営者として経営に主体的に参画することや休日や労働報酬などの働く条件を整えていくこと、そして地域の方針決定の場への積極的な参画などが真のパートナーシップ確立に向けての課題です。

これらの具体的な取り組み内容は、次の「あなたのパートナーシップ度チェック」に示しています。あなたの課題を見つけて下さ

- い。
- ①経営について自分の意見が言える
- ②経営に関する技術や知識を積極的に習得する
- ③女性の仕事の分担が明確になっている
- ④労働に見合った報酬がある
- ⑤定期的に休みがある
- ⑥自分名義の財産がある
- ⑦生活費とは別に自由に使えるお金がある
- ⑧身体の具合が悪い、と気兼ねなく言える
- ⑨女性でも集落や地域の会議に自由に出席できる
- ⑩組合の正組合員として自由に加入できる

兵庫県立中央農業技術センター  
専門技術員 谷本 留美

# 漁海況情報

海況 第909号  
漁況 第908号

兵庫県立水産試験場

## 海況

△概況▽ 播磨灘の表層水温は上昇し、二十八℃と平年よりかなり高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。塩分は、表層では平年並の値を示しているが、十m層や底層では平年よりやや低い値となっている。透明度は、灘北部沿岸を除いて高い値を示している。灘北部沿岸には小型珪藻が多く出現しており、透明度を低下させている。栄養塩類濃度は、表層や十m層では平年並であるが、底層では平年よりやや高い値となっている。

平成九年八月二十九日に大阪管区気象台が発表した近畿地方一ヶ月予報によれば、向こう一ヶ月の平均気温、降水量、日照時間は共に平年並になる可能性が大きいことから、今後播磨灘では成層が崩壊し、表層への栄養塩類の供給が進むものと思われる。

△水温▽ 播磨灘十m層の十五点平均値は二十六・七℃で平年よりやや高い値、底層は二十五・七℃で平年並の値である。八月中旬の大阪湾西部の十m層では二十四・九℃、紀伊水道北部では二十五・三℃といずれも平年よりやや高い値であった。

△透明度▽ 播磨灘の中央部から南部にかけて十mを越す高透明度の水域が広がっている。八月中旬の大阪湾西部では三・八mと平年よりかなり低い値、紀伊水道北部では四・一mと平年よりやや低い値を示している。

いた。

△プランクトン▽ 播磨灘では北部沿岸域を除いて植物プランクトンの発生量は非常に少ない。北部沿岸域では多くの種類の植物プランクトンが発生している。キートセロスが最も多く、ニッチア、アステリオネラ、レプトシリンドラス、スケレトナマ等がこれに次いでいる。

△栄養塩▽ 播磨灘の表層や十m層における栄養塩類濃度は、溶解態窒素一・二〇二・五μgat/l、リン〇・二〇〇・四μgat/l、珪酸六・二〇八・九μgat/lと、植物プランクトンに消費されて低い値を示している。一方、底層では、窒素九・三μgat/l、リン一・一μgat/l、珪酸三十三・七μgat/lといずれも平年よりやや高い値となっている。

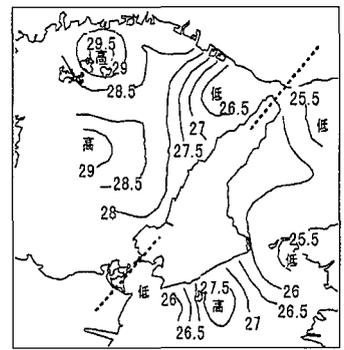
## 漁況

△小型底曳網▽ 明石海峡周辺を主漁場とする小型底曳網(ちん遣)では、引き続き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。

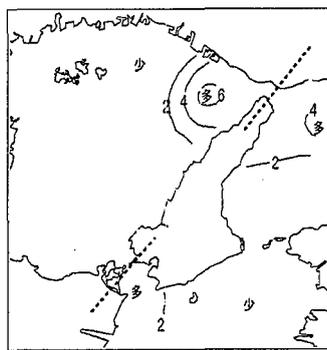
△一本釣・曳縄釣▽ 明石海峡及びその周辺海域では、ハマチが漁獲された。一方、紀伊水道北部では、主としてタチウオが漁獲されている。また、沼島の建網ではイシモチの大量漁獲が見られイセエビも漁獲されている。

△カタクチイワシ卵・稚仔▽ 卵は、播磨灘・紀伊水道北部では、平年をかなり下回った。しかし、大阪湾西部では、やや上回った。稚仔は、紀伊水道北部で平年をやや上回ったが、大阪湾西部では出現が見られず、播磨灘ではかなり下回った。

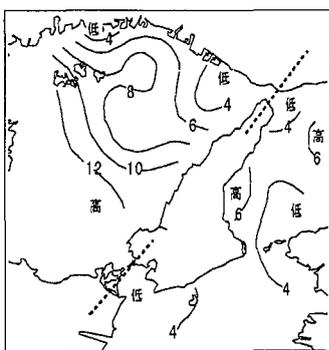
水温(表層水、℃)



窒素濃度(表層水、μgat/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八月十九〜二十日調査分)

## 海区漁業調整委員会だより

八月二十九日

兵庫県瀬戸内海海区漁業調整委員会委員協議会を兵庫県民会館で開催

一、平成十年年度の試験研究課題(案)について  
平成九年度に実施している試験研究課題の概要及び平成十年年度の予定課題について、水産試験場から説明が行われた。

八月二十九日

第三百九十一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、さより船びき網漁業の許認可取扱方針について(諮問)  
平成十二年六月三十日までを許可の有効期間とする当該漁業の許

認可取扱方針案が県から諮問され、全会一致をもって原案どおり決定して差支えない旨答申することを議決。

(委員協議会議事)

二、小型いかつり漁業(県内船)の許認可取扱方針について(協議)  
沿岸連会長からと美方郡いかつり漁業者代表からの二つの要望が委員会に提出され、主にその要望内容について協議。

九月の委員会において、継続して協議することに決定。

三、漁獲可能量制度の実施に係る都道府県水産主務課長会議の概要について

日韓・日中漁業交渉の概要及びするめいかに係る新たなTAC制度導入問題等について報告がなされた。

四、承認漁業の取締に関する省令の一部改正について

今般当該省令が一部改正され、五、三十トンの小型いかつり漁業に農林水産大臣への届出制度が導入されることになった旨報告がなされた。

五、京都府の漁場利用協定について  
当該協定内容について報告。

## 兵庫県最低賃金改正のお知らせ

平成9年9月30日より  
日額 5,173円  
時間額 648円

この最低賃金は、兵庫県内で使用される、パート・アルバイト等を含めたすべての労働者に適用されます。

但し、これより高い金額の産業別最低賃金が適用される業種は除きます。なお、産業別最低賃金については、兵庫地方最低賃金審議会で改正審議中です。

※産業別最低賃金の適用される業種は、繊維工業・鉄鋼業などの9業種が指定されています。

※詳しいことは

兵庫県労働基準局賃金課(電話078-332-7020)又は、最寄りの労働基準監督署へお問い合わせ下さい。

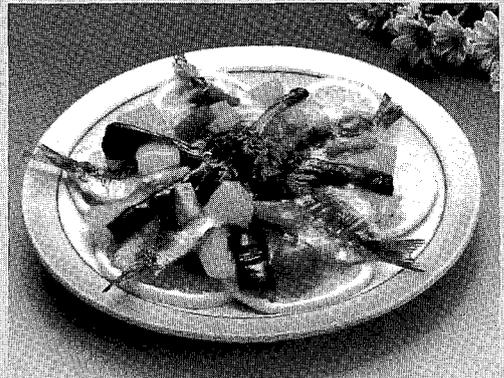
◆材料・分量◆

イワシ	10匹
にんにく	2個
玉ねぎ	中1個
トマト	中3個
なす	中1個
小麦粉、パセリ	少量
塩、こしょう	適量
サラダ油	適量

おいしく仕上げるコツ

玉ねぎはよく炒めて甘みをだし、トマトはなるべく赤く熟したものを、にんにくは少し多い目に。醤油、みりん等を使わないで、塩、こしょうでしっかり味をととのえる。サラダ油の代わりにオリーブ油を使うと一層おいしくなり、パセリの香草を使うと本格的になります。

●イワシの南フランス風●



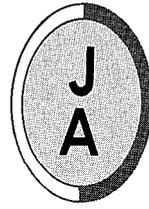
角倉 正記

旬の美味い話 56

- ▼作り方▲
- ①イワシは、中くらいのものを選び、手で頭をちぎり内蔵をとり水洗いをする。
  - ②親指の爪で中骨を取り除き、塩、こしょうをする。
  - ③②のイワシは、小さければそのまま、大きければ横半分の一口大に切り、小麦粉をまぶし、百八〇℃〜百九十℃の少し高温の油でカリッと揚げる。
  - ④なすをイワシの大きさに縦長に切り③の油で揚げる。
  - ⑤鍋ににんにくのみじん切り、玉ねぎの粗みじん切りをサラダ油でよく炒め、皮をむいて、約1cm角に切ったトマトを加え、塩、こしょうをする。
  - ⑥揚げたイワシとなすを⑤の鍋に加え、蓋をして弱火で十分間煮込みもう一度、塩、こしょうで味をととのえる。盛りつけた後、パセリのみじん切りをふりかける。



兵庫JCC通信  
今、JA・生協では



97ヒロシマ・ナガサキ平和行動

長期講習会47年の歴史に幕を閉じる

毎年、日本生協連の主催で行われている八月五日の「97ヒロシマ虹のひろば」には全国の生協から千六百五十人が、また、八月八日の「97ナガサキ虹のひろば」には七百七十人が参加しました。

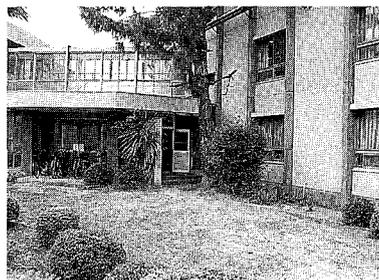
これは、組合員が被爆地を訪れて、全国の仲間との取り組みを交流し、核兵器廃絶への道のりを確かめ合い、また、平和行進、ユニセフなど年間の活動を総集約する場として実施されています。あわせて「被爆の証言を聞く会」「原爆資料館見学」「こども平和のつどい」等の分科会や、被爆者をはげますための特別養護施設訪問などが行われました。

県内の生協からは、この広島に九十人が参加（コープこうべ六十八人、関西学院大学生協六人、阪神医療生協五人、尼崎医療生協五人、灘医療生協六人）。長崎には三十二人が参加して（コープこうべ二十六人、神戸医療生協五人、

平成九年度、第八十回長期講習会閉講式が七月三十一日行われ、四十七年間にわたる歴史に幕を閉じました。

この長期講習会の始まりは、昭和二十四年農林省の「農業協同組合員職員の養成等」の通達を受けて、兵庫県が昭和二十五年に開設したもので、以後、兵庫県からJA兵庫中央会へ移管され、本年度八十回の歴史を経て、その間の修了者は約二千二百名を超えており、現在約千三百名が県下各JAの中心的存在として活躍しています。

しかし近年、長期講習会に対するJAの要望の変化から受講者が減少。また、JA兵庫教育センター



魚住町のJA兵庫教育センター

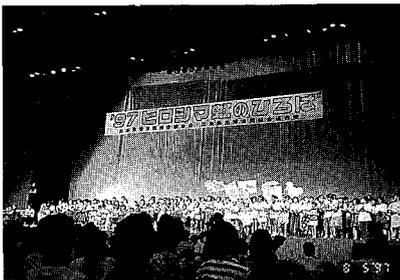
- ・約二千二百名を超えており、現在約千三百名が県下各JAの中心的存在として活躍しています。
- ・しかし近年、長期講習会に対するJAの要望の変化から受講者が減少。また、JA兵庫教育センター
- ・昭和三十七年度より中央会に移管
- ・県の施設を借用（第二十六回生）
- ・期間は六カ月間、年一回開講
- ・昭和四十年八月中央会が農協講習所を新設
- ・明石市魚住町に竣工
- ・第二十九回生が新センターへの入所第一号
- ・昭和四十六年度「農協講習所」から「長期講習会」に名称変更
- ・昭和五十二年「長期講習会五十回記念大会」を開催
- ・昭和六十三年度より長期講習会が年一回となる
- △平成九年七月第八十回長期講習会閉講

姫路医療生協一人）学習交流しました。

参加者からは、「被爆者の話しを聞いて初めて、核兵器の恐ろしさが理解できた感じがした」「核兵器廃絶とヒロシマ・ナガサキの原爆のことをもっとたくさんの人に伝えていき、反核運動をもっと大きなものにしていきたい」などの感想がよせられました。

最後に参加者の一人であるコープこうべ組合員の短歌から

「核の惨伝う  
老いの語り  
部に 身じろ  
ぎもせず聞き  
入る童」



'97ヒロシマ虹のひろばのようす

## ぶらり探訪

## 書写山円教寺

### 姫路市書写

関西の二府五県に点在する寺院を繋ぐ巡礼道を、西国三十三番霊場めぐりと称していますが、紀州（和歌山県）の那智から美濃（岐阜県）の谷汲まで、観世音菩薩を安置する寺を訪れるものであります。その二十七番目が書写山円教寺。

江戸時代には百日程をかけた巡り歩きも、今ではバスツアー仕立てで数日のうちに全てを回ってしまう。信仰と結びつけた物見遊山の発想から生まれ、たともいう巡礼旅であれば、もう少しゆっくりとした遊樂であっても良いと思うのですが、どうでしょうか。



瀬戸内海漁場環境保全対策連絡会の作成した啓発用ポスター



奥の院の傍らに和泉式部の歌塚があります。しかし和泉式部が書写へ来たという事実は無いとか。こうした伝説は、県下一円に色んな人のものが存在しています。式部に絡むところも多く豊岡に築石あり、加古川や西紀町などに石塔があると聞きます。そんな伝説の地を訪ねて行くのも楽しいのでは、と思うのです。

書写で見落とせないのは、木造二階建ての食堂（じきどう）と常行堂、講堂がコの字に並んだ眺めでしょう。こんなにも大きな建物を山中に築きあげたという、先人の努力に感動を覚えます。床板がギンギンと鳴ります。この上をどれだけ多くの修行僧が歩いたのだろうかと思ったりしたことでした。「はるばると登れば書写の山嵐、松の響きもみのりなるらん」

メモ  
JR姫路駅からバス約二十分  
(北へ約十キロ)

躍動する海  
活動する

鋼製魚礁  
神鋼

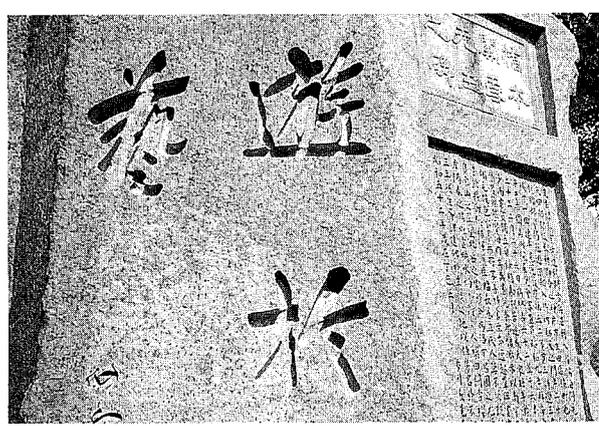
神戸製鋼グループの魚礁メーカー  
神鋼建材工業株式会社

本社 〒660 兵庫県尼崎市丸島町46番地  
TEL (06)418-3797 FAX (06)418-2423

# 趣味について考える

★「あなたのゴ趣味は」と聞かれ、即座に「〇〇です」と答えられる人は幸せである。およそ趣味の無い人生ほど味気無いものはあるまい。余暇に何をするかは、生きていく上で大切なことである。中年の余暇の過ごし方は「ゴロ寝／風呂／酒」と言われるが、それもまた良からうが一寸佻しい感じはする。『たのしみは、庭に植えたる春秋の花のさかりに会える時々』と江戸の人は詠っているが、暮らしの中に楽しみを見い出す知恵は現代にも通用する。それらを趣味として余暇を送るもまた一興であろう。『たのしみは、漫る読みゆく書の中に我と等しき人ぞ見しとき』なども…。

★ゴルフ・ドライブ・海外旅行は晴れやかな趣味といえる。時間も掛かるし金も要るが、現代のレジャーとして最高のものだろう。外国語を知らなくても簡単に海外に飛び出せる。解説書や情報誌が山ほどあり、手招きされているような気色悪さである。海外での事故やトラブルを聞くと、気の毒に思うが、楽しみのうちに大往生が出来て幸運な方だとも思う。ゴルフはテレビで毎日取り上げるほどの過熱状態であ



るが、人サマのプレーを高みの見物と洒落るのも乙なもの。プロスポーツは一種の見世物だから派手なものほど歓迎されるが、相手が小さなボールだけに余り見応えあるとは言えない。やはり自分でプレーを楽しむべき種類のものであるようだ。

★勝負事は勝てば気分が良いが負けると悔しい。将棋や囲碁はその技を競うのだから、自分に見合った技量の相手が必要で一人では面白みは少なく、賞

金を賭けなくても相手を落とすために手段を尽くして必死になる。麻雀もそれに似てはいるが、一段と博打性を帯び上品に構えておれないのが特徴だ。紫煙の充満した部屋には殺気さえ感じられ、この雰囲気は魅力かと思ってしまう。競馬・競輪・競艇などの公認された賭け事も、一度はまり込むと中々抜け出せないらしいが、趣味として考えればよいのである。

★川柳や俳句に愉しみを見た人は、季節の移りを楽しみながら老後も豊かであるだろうと思う。歌舞伎の初代吉右エ門は、芸の修行の傍ら虚子に弟子入りし本格的に作句に励んだのである。芸道一筋に生きた名優がとらえた、四季の喜怒哀楽が旨く表現され人柄が偲ばれる。その道一筋という人の自伝などにも立派なものがあるが、文章を書く愉しみは内的で少し暗いけれど、趣味と愉しみとしては高尚な部類だろう

## 編集後記

◆漁協青壮年部と婦人部の合同実績発表大会があったが、若い息吹の感じられる良い内容だった。次代を支える若人の姿にも接し漁業の将来に明るさが感じられる。

◆趣味について考えてみたが、間口の広さは比類なき。それぞれに愉しむ楽しみをもち、生き甲斐を思いやる良き趣味を。

◆味覚の秋、食欲の秋。美味に走り過ぎて、肥満に泣かぬよう。スポーツの秋も満喫すること。書を捨てて外気に…。(遊)

か。推敲を繰り返して、出来た作文が溜まると本の形に纏めたくくなる程である。趣味が高じて作家になった人もいるが、職業となれば趣味程度の内容では済まない苦しみとなる。

★家庭菜園に汗を流す楽しみは健康的である。汗をかくほど収量が増え喜びも大きく、西瓜や冬瓜などの大物が日毎に肥大するサマは、楽しさを通り越して気持ちの浮き立ち、子供の養育以上の嬉しさとなる。完熟トマトの丸齧りも、経験者のみ知る痛快事である。たくさん穫れ過ぎたら、近所へ掘分けすれば喜ばれること請け合い。実利と兼ね合う趣味は、家族の応援も受け入れ易く一家総勢の趣味となることもある。汗を滴らせ土塊と会話するのも、哲学的な気分が浸れ、時には人生の何かを知るきっかけにもなるのである。

★趣味の領域は幅広く、一口に語り尽くせない奥行きがある。品のある趣味もあれば人には内緒にしておきたいものもある。心底から楽しみたい趣味はど他人サマには知られたくないのが本音と言えるのではなからうか。

(遊方子)

●サンテレビの

# あちこち海です



石盛漁を見守る



自動串さし機にビックリ



ウナギニヨロニヨロに大奮闘

'97.8月31日放送  
(第1040回)

## ロケだより

夏バテ解消!!

鰻で元気アップ

～兵庫県姫路市・神戸市より～

◆土用の丑の日に鰻を食べる：誰が言い出したことなのでしょう。物の本によるとエレキテルの発明で有名な平賀源内が知り合いの鰻屋の人気をとるために仕組んだ広告が功を奏し、今や土用の丑の日は鰻の受難日になったのだそうです。でも、俗に目の薬と言われる程ビタミンAの豊富な鰻は、ビタミンB1、B2、C等も豊富に含まれ、体力・精力の増進にもってこいの魚です。人気とりのため平賀源内の作ったコマージュルは人々の心的射を射ていた為、夏土用の丑の日に鰻を食べるのが定着したのではないのでしょうか。でもヘンコツも居ます。昔、天然の鰻が主流の頃、食通は鰻は秋に食べるものと言って通ぶったそうです。それは、秋が来ると川から産卵の為下って行く鰻はたっぷり脂がのり、鰻は夏でなく益を過ぎた九月以降に食べるものと言わしめたそうなのです。

◆今回、天然の鰻を求めて訪ねたのは、姫路は市川の河口の漁業協同組合：阿成漁協。阿成漁協は組合員二十一名と言う県下でもっとも組合員の少ない組合の一つです。平均年齢七十位やで：と笑うのですが、それはそれは元氣者ばかり、漁になると皆まるで子供のようになっている楽しい漁師さんばかり。鰻漁は『石盛漁』『竹筒漁』『ハエナワ漁』の三種類を鰻の習性に合せ、取り過ぎずをモットーに行なっています。なんとと言っても面白く楽しいのが『石盛漁』。これは、大小様々な石を直径八十センチ、高さ五〜六十センチに積み重ね…一週間程鰻の入るのを待つ原始の時代からあると思われる素朴な漁です。そして、頃を見計らい石の周りに一ヶ所袋状の網をグルリ

と巻いて中の石を取りのぞく、すると寝込みを襲われた鰻は逃げまどう内、袋状の網の中へ入ると言う仕組みです。

◆実は鰻の語源は、大伴家持の万葉の歌に『石磨にわれ物申す夏瘦せに良しといふ物ぞ武奈伎(むなぎ) 取り食せ』の武奈伎が胸黄鰻になったと言われています。と言つことは胸が黄色：天然の地付きの鰻は胸が黄色い所から転じた言葉なのです。でも天然物で美味しいのは海から溯上した『沖上がり』と呼ばれる背が青みを帯びた腹の白いものが最高だそうです。口が小さく身は太く脂が乗った…人間で言うところ小股の切れ上がったベッピンは、中でも『トビアオ』と呼ばれる最高級品だとか。天然物は中々口に入らない御時世一般には鰻と言えは養殖が主流です。

最近では外国からの輸入品も多くなりましたが、稚魚から七〜八ヶ月で二百グラムから二百五十グラム位に育った、やはり背が青みを帯びて白い腹の鰻が一番美味しい鰻だとか。

◆鰻料理も所変われば開き方から違いがあります。背開きで蒸しを入れて本焼きする関東風、腹開きで地焼きにする関西風。開き方・焼き方は違っても、蒲焼・う巻き・うさく・酒蒸し・お茶漬け・佃煮・冬は鍋・柳川・ぞうすい…と様々：それと中華風の炒め物・サラダ風も最高。皮膚の新陳代謝を良くするビタミンA、ビタミンAは百グラム中五千IU(1はビタミンを計るもの)、これは牛肉のロースの百二十五倍、豚肉の約三百倍です。DHA・ドコサヘキサエン酸と言ふ血液中のコレステロールの濃度を低くして動脈硬化に効果があると言われる善玉の脂肪酸も豊富。サア元気で健康が一番です!!

1997年10月10日発行 通巻 492号  
 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 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76円)  
 FAX 671-6985