

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

[TAKUSUI]

# 知事

# 12

DECEMBER  
1997



特集 スウェーデン・フィンランド視察紀行

No.494



〈撮影：県漁青連／星尾国弘さん〉

## 季節の香

かおり

### 【冬木立】

冬を迎えたブナの林に入ると、葉をすっかり落とした樹々が語りかけて来る。こうして春を待っているが温かくなかった時に芽を吹き出せるか心配だ、最近の山の荒れようは尋常じゃないから……と。

盛夏の頃、鬱蒼としていた原生林も、今は見る影もなく寂しい。はしゃぎ回っていた幼児が、眠り痴けているような静けさに包まれている。あの噓せるような熱気は何処に行っただろうか。

立ち枯れたように見える木も、細い枝先に冬芽が顔を見せている。ホンの僅かに覗く小さな顔に、脈々と蓄えた生命を秘めている。萌えあがる木の芽時を想うと心愉しくなる。今は忍耐の時。

冬木立には「希望」という言葉が似合う。風に冷たさが加わってきた。

# COLUMN

**テトロドトキシシン**

◆テトロドトキシシンはフグ毒として有名になったが、フグの専売でもなく他の動物にも見られる毒物である。イモリや蟹・貝類から微量ながら発見されている。最近、この毒を使った凶悪な事件があったが、極めて卑劣な殺人方法である。少量で猛烈な毒性を發揮する。

◆貝毒による中毒事件は、一九四二年に浜名湖で三百余名が発病した例が大きい。貝の毒性は二月から四月にかけて強くなるため、潮干狩りシーズンと重なり、大勢の中毒者が出たのである。重症では

嘔吐激しく腹が痛み、精神錯乱し昏睡してしまうと言われる。

◆魚介類の毒化する原因は、食物連鎖による説と共生細菌だとする説がある。どちらも餌となる微生物に起因している。Aという生物をBが食ひ、BをCが食へ、CはDに食われる場合に「Dを食物連鎖の上位」と表わす。Aに毒性のある時、それを食べたBが毒物を排泄しない性質であれば、毒性はBの体内で濃縮されて溜るのである。そして、上位にある動物ほど毒が濃厚になる。塵も積もれば山になる理屈である。

◆共生細菌説は、餌になる石灰藻

類に細菌を生産する微生物が付着している時に起きると言う。コレラ菌に似た形の一端一毛菌と呼ぶ細菌でテトロドトキシシンを含んでいる。詳細は今後の研究の成果を待たねばならない。

◆十八世紀の探検家のキャプテンクックも、フグ毒にあたったと記録に残っている。フグの美味であるところから、古くから食用とされアメリカ・メキシコ・中国に事故が発生したという報告がある。日本では奈良時代から食用にされていたらしい。美味であることに魅かれ、毒のあるのを承知で沢山の人が口にしたのである。(遊方子)

**渚のある風景**

ハワイ。ダイヤモンドヘッドから眺めた、渚の美しい風景。日本からのリゾート客も多く、豪華なホテルが林立している。

渚が少なくなって久しいが、須磨浦や明石の松江海岸は養浜されて広い砂浜ができた。夏には大勢の人が遊んだ渚も、今は人影も無い。岸近くを海苔を刈る船が行き交う。

地球の温暖化が海水の上昇を招き、低地は水没し、渚もすべて消え去るといって、人類存亡の危機がそこに来ているような。

## 拓水 DECEMBER CONTENTS

季節の香	2
冬木立	
COLUMN	3
テトロドトキシシン	
TOPICS	4
小川守男氏(兵庫県漁連代表理事会長)に漁協運動功労賞/ 早川正一氏(伊保漁協代表理事組合長)に黄綬褒章/ 瀬戸内海的环境保全に関する漁業団体合同研修会を開催!	
ズーム	5
福良漁協婦人部優勝! 第14回淡路地区漁婦連バレーボール大会	
特集	6
スウェーデン・フィンランド視察紀行 財団法人兵庫県水産振興基金	
水試ノート	8
魚の病気について	
インフォメーション	9
フグ毒による食中毒の防止について	
漁海況情報	10
海区漁業調整だより	
栽培漁業センターです	11
普及員だより	
地場野菜・魚の利用を促進し、豊かな食生活の提案を	
旬の美味しい話	12
イワシのソース煮	
兵庫JCC通信	
“生活美人はお米から”ライフスタイルセミナーを開催 第30回兵庫県生協大会を開催	
ものしり雑学	13
カニ/蟹	
TAKUSUI promenade	14
ぶらり探訪 城崎温泉文学散歩 おさかな相談所Q & A	
巻末 essay	15
眠りについて考える	
こちら海ですロケだより	
秋の気配に銀箔キラリ!! 今から旬 太刀魚 ～兵庫県明石市・明石浦漁協より～	

### 今月の表紙

#### フォトギャラリー

表紙写真  
西浜 茂光さん  
〈育波浦漁協〉



## 小川 守男氏 (兵庫県漁連代表理事会長) に漁協運動功労賞！



小川 守男 氏

全漁連は九月二十五日、平成九年度の漁協運動功労者三十九人を決定、本県から小川守男県漁連代表理事会長が選ばれました。十一月二十一日、東京の虎ノ門パストラルで表彰式が行われました。

- 昭和二十九年四月～現在 漁業に従事  
昭和六十一年八月～平成六年一月 丸山 漁業 協同組合 組合長理事  
平成六年二月～現在 代表理事組合長  
平成七年五月～現在 兵庫県漁業協同組合連合会 代表理事会長  
平成七年六月～現在 兵庫県 漁業 共済組合 相談役  
平成七年七月～現在 兵庫県信用漁業協同組合連合会 相談役  
平成八年六月～現在 兵庫県信用漁業基金協会 副理事長  
昭和六十二年五月～現在 兵庫県瀬戸内海漁業操業安全協会 理事  
平成三年五月～現在 兵庫県内海漁船保険組合 理事  
平成七年五月～現在 兵庫県栽培漁業協会 理事  
その他団体歴 兵庫県沿岸漁業振興会会長／  
財日本栽培漁業協会副理事長／瀬戸内海水産開発協議会理事長／財瀬戸内海環境保全協会副会長理事  
委員会・審議会歴 兵庫県瀬戸内海海区漁業調整委員会会長／瀬戸内海港湾審議会委員

／兵庫県卸売市場審議会委員／農林漁業審議会委員

- 功績の内容
- 一、地域の水産業に関する功績
  - 二、県水産系統運動発展に関する功績  
(以下の団体要職をつとめ水産振興に貢献した功績)
  - (1) 兵庫県漁業協同組合連合会
  - (2) 兵庫県信用漁業協同組合連合会
  - (3) 兵庫県漁業信用基金協会
  - (4) 兵庫県内海漁船保険組合

三、漁業調整に関する功績  
生来の研究熱心さに合わせ地道な努力を惜しまない誠実な人柄から若いころより地元漁民の衆望を集め、漁協の青壮年部組織の結成に尽力し丸山漁協四Hクラブの初代部長を務められました。また昭和四十年代には、養殖漁業の展開に力を注がれ地域の漁業に取り入れつつ生産指導販売の促進活動に積極的に取り組む、漁業経営の安定に寄与された功績は大きく、また誠実な人柄と優れた経営能力により昭和六十二年に丸山漁協組合長に就任し、漁港荷捌所など施設整備と周辺環境の改善を精力的に進め漁協の経営基盤充実を図り、地域水産業の振興に果たされた功績は顕著なものであります。さらに兵庫県漁連代表理事会長をはじめ県下水産系統団体並びに兵庫県瀬戸内海海区漁業調整委員会会長等の要職にあり、その卓越した識見と優れた企画力により厳しい経営環境にある水産業界の諸問題に的確に対応し、水産振興に貢献した功績は計り知れません。その判断力と旺盛な責任感をもって事を成す手腕は、衆目の称賛されることであり、今後ますますの活躍が期待されています。

## 早川 正一氏 (伊保漁協代表理事組合長) に黄綬褒章！

平成九年秋の褒章受章者が十一月三日付けで発表されました。水産庁関係は九名の方が



早川 正一 氏

黄綬褒章を受章され、本県では伊保漁協代表理事組合長早川正一氏が選ばれました。伝達式は十一月十四日に東京・霞が関の農林水産省であり、また皇居において天皇陛下に拝謁されました。

昭和二十年十月～現在 漁業に従事

昭和四十一年四月～昭和五十一年七月 伊保 漁業 協同組合 理事

昭和五十二年二月～昭和五十二年十月 理事

昭和五十二年十月～平成六年三月 同 組合長理事

平成六年四月～現在 同 代表理事組合長

平成九年五月～現在 同 代表理事組合長

平成四年五月～現在 同 代表理事組合長

平成六年五月～現在 同 代表理事組合長

## 瀬戸内海の環境保全に関する漁業団体合同研修会を開催！

去る十月十六日、瀬戸内海漁場環境保全対策連絡会及び瀬戸内海環境保全協会並びに香川県漁連の共催により「瀬戸内海の環境に関する漁業団体合同研修会」を開催しました。今回は、海域の環境保全とも密接に関連する廃棄物対策に焦点をあて、「香川東部溶融クリーンセンター」の施設見学と講演「最近の廃棄物処理について」を行いました。

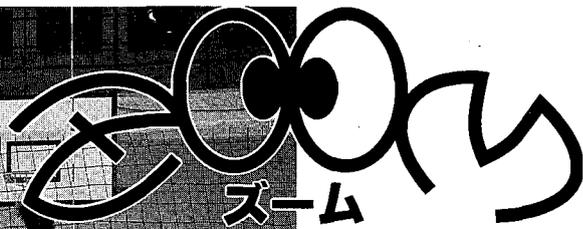
施設見学では、施設紹介のビデオを観賞し担当者から説明を聞きました。生活に密着するゴミ問題は、どの町にあっても処分地や処理方法等に頭を抱えている状況ですが、漁業に関しても海浜汚濁問題があり関係者の深い関心と呼び、質疑も活発に行われました。

この施設では通常の焼却で無く溶融炉により一般ゴミと破碎した粗大ゴミを溶融し、完全にガス化しての処理のため残灰が少なく画期的な方法のように思われました。近辺十二の町から日量六十トンのゴミを集めて投入され、ゴミビットに溜められています。見学窓は悪臭の漏れない工夫がされていて、臭気も漂って来ず、耐用年数二十年位の目論みにより巨額の投資で完成を見たとか、しかし将来には、こうした施設を各町に設置し環境保全に努める必要があるように感じました。

講演では最近の廃棄物処理に関する法律や処理状況について解説を聞きました。参加者二十六名。

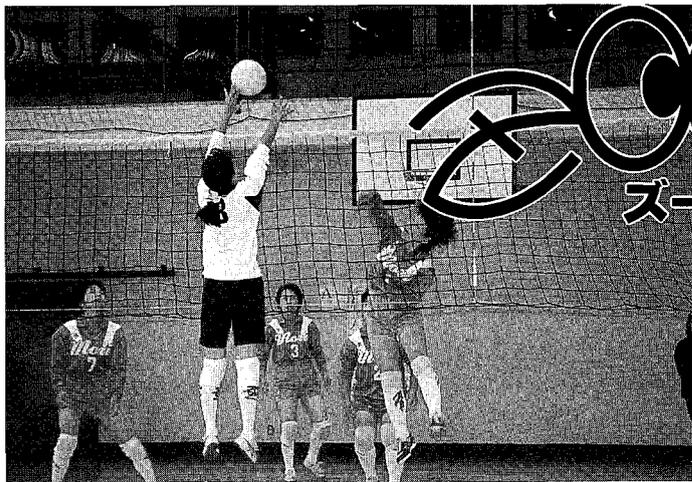


施設見学のようす



# 福良漁協婦人部優勝!

## 第十四回 淡路地区 漁婦連バレーボール大会



度優勝チームの東由良町漁協婦人部より優勝杯の返還、森漁協婦人部の正木まるみさんが選手宣誓を行い、熱戦の火ぶたがきられました。

競技は、A・Bブロックに分かれ変則リーグ方式で予選を行い、その結果上位6チームが準決勝へと駒を進め、トーナメント方式で優勝を目指して対戦しました。

早朝から、コートでは主人や子供たちの声援のもと、各試合とも好プレー(珍プレー)が続出し、今年は3セット目までもつれる対戦が多く、見応えある白熱した試合が続きました。しかし、接戦の

十四回を迎えた淡路地区漁協婦人部連合会親睦バレーボール大会が、去る十月十一日(土)に開催されました。今年は淡路各地より10チームが洲本市にある淡路労働センターに集いました。開催にあたり淡路地区漁婦連・森会長が挨拶し、続いて来賓の(社)淡路水交会・鯛会長、兵庫県漁連・上田淡路支所長よりご挨拶をいただきました。続いて前年



選手宣誓を行う正木さん(森チーム)

連続と日頃の主婦業や仕事の疲れもあつてか故障者も多く、やむなく棄権するチームも出る残念な試合もありました。部員相互の親睦と健康維持を目的として開催された大会ですが、今年も漁協婦人部の方々の底力と若さの目立った熱い一日となりました。

なお、試合の結果は攻撃力で他のチームより勝る、福良チームが一年ぶりの優勝に返り咲きました。試合の結果は次のとおりです。

- 試合結果**
- 優勝 福良チーム
  - 準優勝 東由良町Bチーム
  - 第3位 湊チーム
  - 第4位 東由良町Aチーム

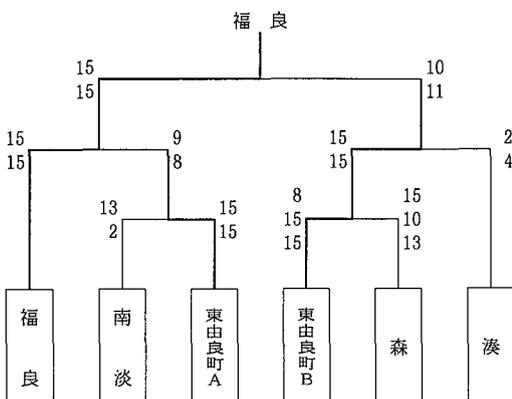


優勝の喜びをかみしめて... (福良チーム)

### 予選リーグ結果

Aブロック			Bブロック		
試合	対戦相手	審判	試合	対戦相手	審判
1	森 15-1 仮屋B 15-9	湊	1	丸山B 7-15 南淡 13-15	福良
2	12-15 東由良町A 15-8 丸山A 15-10	森	2	仮屋A 8-15 東由良町B 4-15	丸山B
3	15-6 仮屋B 14-16 湊 15-17	東由A	3	南淡 2-15 福良 14-16	仮屋A
4	9-15 森 15-12 丸山A 15-9	仮屋B	4	丸山B 7-15 東由良町B 7-15	南淡
5	15-11 森 2-15 東由良町B	丸山A	5	福良 15-3 仮屋A 15-9	東由B

### 決勝トーナメント



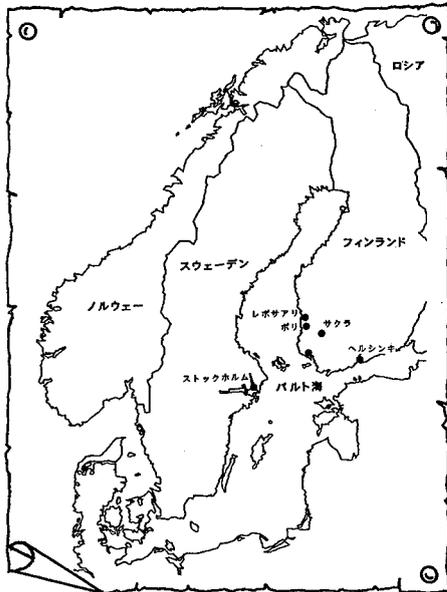
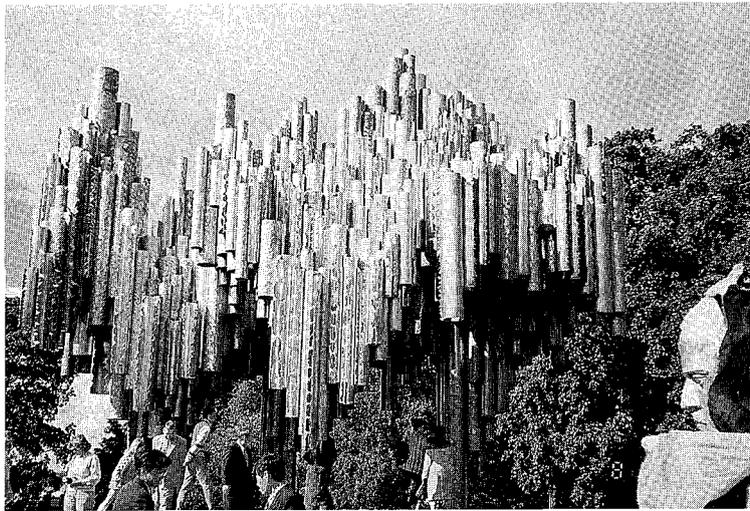
※予選リーグAブロック第5試合は、試合途中で両チームの決勝リーグ進出が決まったので、両チーム及び事務局が協議した結果3セット目は中止となった。

※3位決定戦は、東由良町Aチームが棄権したため、湊チームが第3位に決定。

# 特集

## スウェーデン・ フィンランド視察紀行

(財)兵庫県水産振興基金



### ◆「北欧のベニス」 ストックホルム

八月十日午前十一時発の英国航空十八便は、シベリア大陸を横断して英国のヒースロー空港に着陸し、さらに七八二便に乗り継いで午後十一時頃(日本時間十二日午前六時)にストックホルム・シェラトンホテルに到着しました。

市内はまだ賑やかで、誘われるように街に出てみると音楽会場や屋台が立ち並び、若者達が夏の終わり(九月から三月は冬期となる)を精一杯楽しんでいるようでした。歩いてみると、身に危険を感じることもなく、安心して楽しむことが出来ました。人込みの中になると何だか谷底を歩いているようで「何と背の高い人達だろう」と驚き

ました。後にガイドの松崎さんが「スウェーデン人の平均身長は百七十八センチです」と教えてくれました。スウェーデンでは「水」をテーマとするウォーターフェスティバルが毎年開催されており、世界中から旅行者が訪れ、街が華やかになるそうです。

### ◆エメックス'97 (第三回世界閉鎖性海域環境保全会議)

エメックス会議は、世界の閉鎖性海域の環境保全について議論するために、兵庫県知事の提唱で一九九〇年に神戸市で開催され、第二回会議が一九九三年にアメリカメリーランド州で開催されました。なお、当基金の理事長でもある原知事は国際エメックスセンターの理事長を務めておられます。

ストックホルムの会議では、約一千名の研究者・行政機関・NGO等が参加し、参加国は約八十になりました。この会議では「川から海へ」をテーマとして、陸域と沿岸海域との栄養物質や有害物質の関係について議論されました。エメックス会議に出席した後、ノーベル賞授与式が催されるシティホール、スウェーデン議会の内部、中世の戦艦バーサ号等を見学し、スウェーデンの歴史と文化についての見識を深めました。福祉国家スウェーデンについて知りたいたことが沢山あったのですが、八月十二日の夕刻に豪華客船(五万八千トン)でバルト海をクルーズして、翌朝フィンランドの首都ヘルシンキに着きました。



エメックス会議場で...

参加者の所属と氏名(敬称略)	
神戸市漁業協同組合(団長)	山田 春三
佐野漁業協同組合	島田 正夫
森漁業協同組合	森 吉一
福良漁業協同組合	村上 進
香住町漁業協同組合	吉岡 修一
兵庫漁業協同組合	湯本 一郎
坊勢漁業協同組合	桂 正明
浦漁業協同組合	新阜 亀吉
浜坂町漁業協同組合	川越 榮一
兵庫県漁業協同組合連合会	小川 守男
兵庫県漁協青壮年部連合会	壽 進
兵庫県漁協婦人部連合会	前田 勝彦
兵庫県水産振興基金	橋本 昌和
兵庫県水産振興基金	神頭 正志
兵庫県水産振興基金	大里 千枝子
兵庫県水産振興基金	北村 瑞江
兵庫県水産振興基金	満尾 仲洋
兵庫県水産振興基金	塩田 敏雄
兵庫県水産振興基金	近藤 敏三
兵庫県水産振興基金	吉和 恭子
兵庫県水産振興基金	榎並 晴広

## ◆森と湖の国「フィンランド」

フィンランドの人口は五百五十万人、面積は三十四万km<sup>2</sup>であり、国土の十%が湖沼や河川、六十九%が森林に覆われた美しい国です。特に湖の数が多く、国民の三十八人に一つの割合の湖があるそうです。ヘルシンキでは、八月十三日にフィンランド政府農林省を訪問し、漁業の現状について研修しました。なお、フィンランド漁連の職員二名も来られて丁寧の説明してくれました。



兵庫のりを試食するフィンランドの職員

海面漁業における漁業就業者は二千八百人、生産量は八・四万トンであり、兵庫県が生産量と同程度の規模です。また、ニジマスとサケの養殖や内水面漁業も盛んに営まれています。漁獲物はバルト海産ニシン・サケ・タラ・コロゴヌス（サケ科）等があり、特にニシンは漁業生産量の約九割を占め、その卵は日本に輸出されているそうです。漁業振興策として、ニシン・タラ・サ

ケ等の漁獲規制、養殖業の発展、漁船及び漁港の基盤整備等に努力しています。

八月十五日にフィンランド中西部の漁業地域を視察しました。視察には漁業指導員が同行され、親切に案内してくれました。まず、サクラという地域のプハヤビ湖の漁家を訪問しました。重要な魚類はシラッカ（ニシン属）であり、冬期には湖面の氷に穴をあけて漁網を投入する方法（北海道にも同じ漁法がある）で漁獲されます。氷の上ではスノーモービルが運送手段となりますが、昔はトナカイが引くソリを利用したそうです。シラッカは成長が早いので漁業規制の必要がなく「獲れるだけ漁獲する」そうです。この漁家では燻製品を生産し、マーケットで販売しています。また、毛皮用ミンクが飼育されており、シラッカは餌として利用されています。フィンランド全体でも、かなりの魚が家畜の餌として消費されています。なお、フィンランドには専



燻製品を写す



ボリの加工場で記念撮影

業の漁家は殆どないそうです。サクラを出発するとき、出来立ての燻製をお土産に貰い、バスの中で試食しました。ほど良い香りと塩味がして、皆さん喜んで賞味されました。さらに、レボサアリの漁港やボリの加工場も視察し、フィンランドの漁業について見識を深めました。

## ◆サウナとムーミンと

### キシリトール

漁業視察の前日の八月十四日には、風光明媚な景勝地であるナインタリに滞在しました。ホテルには温水プールやサウナがあり、旅の疲れを癒してくれました。ここはフィンランド最高の保養地であり、お年寄りが保養のために滞在し、幸せな老後を過ごしておられるようでした。日本のサウナは熱いので我慢大会に参加しているように

感じますが、本場のサウナは温度が低めでほのかにハーブの香りがして、大変リラックスできました。

サウナはプールに併設されていたので団員は水着のまま入りましたが、現地の方は水着を着けていませんでした。ガイドのヘイクさん（徳島県育ちでご両親は洲本市在住の牧師さん）が「サウナは神聖な場所であり裸で入るのがマナーです」と教えてくれました。

フィンランドの土産はムーミングッズです。ホテル近くの小さなお店で、ムーミン人形やムーミンTシャツを沢山買い求めていました。ムーミンはフィンランドの女性作家の作品で、現地では「ムーミ」と呼ばれる森の妖精であり、カバではありません。ムーミンは第二次世界対戦前からの社会風刺漫画に登場していましたが、後にメルヘンなムーミンに変身し、日本でも大ヒットしました。キシリトールは、虫歯になりにくい甘味料として、日本でもチューインガムに使用されています。この甘味料は白樺の樹液から発見されたもので、白樺のチップから精製して日本にも輸出されています。

## ◆反省

スウェーデン・フィンランドは治安が良く、生水を美味しく飲める程衛生的であり、食事が比較的日本人の口に合っていました。参加者から「良い旅行であった」との評価を受け、事務局としても安堵しております。また、フィンランドの人々は、教育水準が高く、外国人にも親切で日本人には親しみやすい人々であったことが、この旅行を成功に導いたものと思います。最後になりましたが、参加者全員のご協力によって、無事に旅行を終えることが出来ました。この場をお借りして感謝いたします。

スーパーの魚売場をのぞきますと、たくさんの養殖魚が並んでいます。マダイ、ブリ、ギンザケ、ヒラメ、トラフグ、スズキ、メバル、カンパチ、シマアジ、イサキ……。以前に比べて種類も増えています。これは遠洋沖合漁業の漁獲量が減少するなかで、養殖業への依存が増加していることの表れでしょう。養殖業は全体的にみますと順調に生産量を伸ばしていますが、その一方で、自然を相手に営む業種の宿命ともいえる病気の問題がここ近年再浮上しています。

### 一、魚の病気の特徴

家畜の病気と比較して、魚の病気がどのように異なるか述べてみたいと思います。まず、魚が住んでいる海水一皿当たりには数千個の細菌が存在するといわれています。一方、空気中には数個程度の細菌しか含まれていないと考えられますので、魚は常に病原体が侵入しやすい状態にあることがわかります。また、病気が発生した時の病気の伝搬については、ある魚が病気になるまで、隔離することには困難で、海水を介して、しだいに伝搬していきます。一方、畜産の場合は、家畜に病気が発生すると、病気の個体を隔離することができるため、他の家畜への伝搬を防ぐことができます。また、魚の場合、海上の生け簀で飼育されており、水深もあるため病気の魚を早期に発見しにくく、発見した時には生け簀全体に広

まっている可能性があります。その他、魚は免疫機能が家畜と比べて優れていないので、感染を受けやすく、感染を受けた場合には一気に伝搬しやすい。魚は変温動物であることから、水温の影響を直接受ける等、いづれをとっても魚は家畜と比べて病気にかなりやすい性質を持っていることがお分かりになったと思います。

### 二、病気の種類

- (1) 細菌性疾患  
細菌が原因で起こる病気で、魚の病気の約8割を占めています。薬の投与で治療可能な場合が多いようです。
- (2) 寄生虫性疾患  
寄生虫が体表、鰓等に寄生することによって起こる病気です。淡水浴等で治療可能なものもあります。
- (3) ウイルス性疾患  
ウイルスが魚に侵入して起こる病気です。人間と同じでウイルスに効く薬は基本的にはありませんので、治療は不可能で、予防がすべてとなります。魚に発生するウイルス病は水温の影響を大きく受けるため、水温の上昇、低下で自然に終息しますが、水温の変動には長い期間がかかりますので、それまでに受ける被害は大きいものとなります。本文の最初に近年魚病問題が再浮上してきたと書きましたが、このウイルス病がその大きな要因となっています。

(4) その他  
栄養性疾患、真菌(かび)性疾患などがあります。

## 魚の病気について

県立水産試験場

安信秀樹

どがあります。

### 三、病気伝搬のメカニズムと伝搬防止法

病気は一般に次の様な順序で拡がっていきます。病原体の侵入↓ひきがねの存在↓ひろがり。このうちいづれか一つでも阻止すれば、病気の蔓延は抑えられます。まず、病原体の侵入ですが、病原体には偏性病原体と条件性病原体の二種類があり、偏性病原体とは「はしか」のような極めて強い病原体のことをいい、条件性病原体とは、通常は海水中に存在しますが、魚の調子がおかしくなった時に魚に感染するものをいいます。したがって、偏性病原体のようなものを養殖場内に持ち込まない、つまり病気が発生している地域からの魚の移動は行わないことが必要です。条件性病原体については、通常は海水中にいますので、侵入を防ぐことはできませんが、病原体が侵入しても「ひきがね」がなければ病気は発生しません。「ひきがね」とは過密飼育等によるストレス、栄養の偏った餌料の給餌、溶存酸素量の減少等です。このなかで人為的な「ひきがね」ならば排除することができます。最後に、病原体が侵入してしまえば、ひきがねが存在して病気が発生してしまつた場合、死んだ魚を生け簀の中に放置したり、飼育方法の改善を行わなかった時には養殖場全体に病気が蔓延することになります。病気で死んだ魚からは、想像を絶する数の病原菌が排出されています。したがって、死亡魚および瀕死魚を直ちに取除くことが重要になります。

### 四、養殖のこれから

魚は家畜と比べて比較的病気にかかりやすく、また病気の発生を抑えるには伝搬の三項目のどれかを断ち切ることが必要であることがわかったと思います。しかし、実際にはそれは容易ではありません。確かな観察力、データに基づいた予測、迅速な対応、経験など様々なことが求められます。以前であれば病気は細菌性の病気が多かったために、万が一病気になることも薬を適切に与えれば、治療することができました。しかし、今日のように薬の効かないウイルス病が発生するようになってきますと、問題は深刻になってきます。

ウイルス病に対抗するにはどうしたらよいのか？それはまず相手を知ること。水産試験場より随時情報が発信されていますので、それをもとに相手のウイルスについて理解を深めることが大切です。次に健康な養殖魚を育てることが大切だと思います。人間でも同じですが、万が一ウイルスが侵入してきても、健康であれば体の抵抗力によってウイルスをうち負かすことができます。そのためには、まず密飼いをやめ、次に栄養強化した餌料を与えることが重要です。また近年、魚の抵抗力を高めるようなものも研究されていますので、これらを利用することも必要だと思えます。いづれにしても、養殖の基本に返り、健康な魚をつくる。これが今後の養殖のあり方であり、消費者が求めている方向ではないでしょうか。

# フグ料理の楽しみ

## 食中毒の防止について

本年もフグのシーズンを迎えました。兵庫県では十一月から来年二月末日までをフグ中毒防止期間とし、食中毒の発生を未然に防止するため、関係営業施設の監視指導と一般消費者への啓発の強化を図る運動を展開しています。

本年度はすでに県内で一件の事故発生もあり、全国的にも痛ましい食中毒事故は依然として後を絶たない状況にあります。このため、フグの取り扱いには、より一層の安全に留意して行わなければなりません。事故の未然防止のために、次の事柄に注意いたしましょう。

### 一、フグの選別

原料のフグの選別を厳重に行うこと。特にドクサバフグ等の魚体がすべて有毒なフグや種類不明のフグを確実に排除しましょう。

### 二、有毒部位の排除

フグの販売は可食部に限られているため、肝臓等の有毒部位については、決して流通させないようにしましょう。内蔵を摘出していない、いわゆる丸フグを消費者に譲渡しないこと。

### 三、素人調理をしない

フグの処理は「フグ調理・衛生に関する特別講習会」の受講者並びに「フグ処理施設開始届済施設」に限って行うことが出来ます。それ以外の素人調理は行わないこと。

### 四、有毒部位の焼却

肝臓及び卵巣等の有毒部位の除去を的確に行い、すべて専用の廃棄物容器に収納して焼却等により確実に処分すること。

## インフォメーション

# トラフグのここが美味! 危ない!

**くちばし**：口先の部分も食べられる。歯ごたえがあり珍味なので、食通に好まれる。機会があれば、ぜひ味わってみたい部分だ。

**皮**：なめらかなゼラチン質の食感とほのかな甘みが特徴。鍋や刺し身に使われる。トラフグの皮には細かなトゲがあり、完全に取り除く技が必要。

**ひれ**：乾燥させたものを焼いて、温めた日本酒に入れると、風味豊かな「ひれ酒」になる。辛口の酒に合う。

**肉**：トラフグの肉は腰が強く、歯ごたえは抜群で、フグの中で特に美味とされる。刺し身は上品で淡白な味が絶品と定評あるところ。骨のまわりの「アラ」の部分は空揚げにして美味である。

**白子**：オスの精巣。コクのあるまろやかな味で、鍋料理や焼き物に良い。特にトラフグの白子は、煮くずれし難く、独特の口当たりが楽しめる最高級品といわれる。

**肝臓**：これも毒が強く非常に危険な部位なので要注意のこと。この他に腸、エラ、胆のう、心臓など白子を除いた内蔵類はすべて有毒。養殖のトラフグの内蔵は毒性がないとされるが、食べない方が無難。

**卵巣**：非常に強い毒を持っている。特に4～5月の産卵期が猛毒。調理の際に傷つけると、肉にも付着してしまうので用心が肝要。細心の注意を払って処理し除去すること。

# 漁海況情報

●海況 第911号  
●漁況 第910号

兵庫県立水産試験場

## 海況

〔概況〕

播磨灘の水温は、表層から底層まで一十、四〜二十・二℃と昨年同期に比べ一℃低く、平年並の値を示している。十月の降水量が少なかつたこともあり、塩分は先月に比べやや上昇し、表層から底層までほぼ平年並の値となっている。透明度は、先月に比べやや上昇したものの、引き続き平年よりやや低くなっている。植物プランクトンでは、灘北部沿岸を中心に大型珪藻のコスキノディスカスやユーカンピアが目立ってきた。十月に播磨灘や大阪湾で大発生した原生動物のメンディニウムは、局的に見られる程度にまで減少した。栄養塩類濃度では、溶存態窒素が三・八μgatl/lと平年の半分程度しかなく、リンは平年並、珪酸は平年よりやや高い値となっている。平成九年十月二十四日に大阪管区気象台が発表した近畿地方一カ月予報によれば、向こう一カ月の平均気温は低く、降水量、日照時間は平年並になる可能性が大きいことから、今後播磨灘では順調に水温低下が進むものの、多くの雨は期待できず、栄養塩濃度は低レベルで推移することが予想される。

〔水溫〕

播磨灘表層の十五点平均値は二十・四℃、十m層及び底層は二十・二℃で平年並の値である。十月中旬の大阪湾西部の十m層では二十三・一℃、紀伊水道北部では二十三・四℃といずれも平年よりやや高い値であった。

〔透明度〕

播磨灘の透明度は十五点平均値で五・九mと平年よりやや低い値となっている。十月中旬の大阪湾西部では七m、紀伊水道北部では八・四mと、いずれも平年並の値を示していた。

〔プランクトン〕

播磨灘では栄養塩類を多量に消費してノリ養殖に被害をもたらす大型珪藻のコスキノディスカスが、海水一リットルあたり表層で五〜三百九十細胞、十m層で百二十五〜五百細胞、底層で百七十五〜五百五十五細胞認められる。

〔栄養塩〕

播磨灘における溶存態窒素濃度は十五点平均値で三・八〜三・九μgatl/lとこの時期としては非常に低い値を示している。リンは〇・六〜〇・七μgatl/lと平年値に近い値ではあるが、先月に比べやや減少している。珪酸も十五・三μgatl/lと先月に比べ減少したが、平年に比べるとやや高い値を保っている。

## 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、サルエビ、ハリイカが多く漁獲されている。紀伊水道北部では、ハリイカが多く漁獲されている。

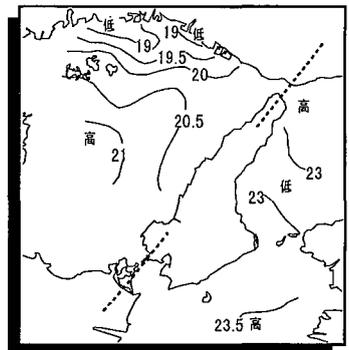
〔二本釣・曳縄釣〕

明石海峡及びその周辺海域では、タチウオ、スズキ、ハマチの漁獲が多く、アオリイカも漁獲されている。一方、紀伊水道北部では、主としてマルアジ、ハマチ、タチウオが漁獲されている。

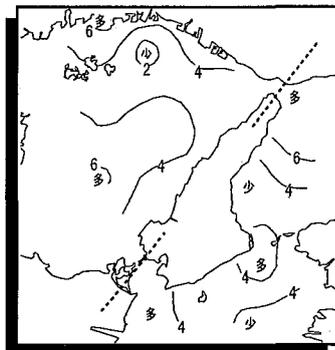
〔カタクチイワシ卵・稚仔〕

卵の出現状況は、各海域とも平年を上回った。稚仔の出現状況は、紀伊水道北部、播磨灘では、平年を上回ったが、大阪湾北部では、卵は出現しなかった。

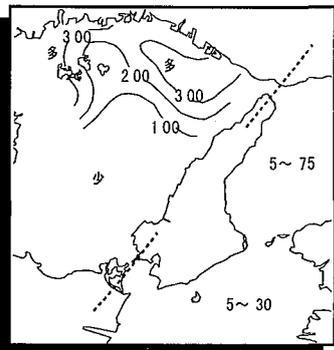
水溫 (表層水、℃)



窒素濃度 (表層水、μgatl/l)



大型珪藻出現数 (表層水、細胞/l)



水溫、窒素濃度および大型珪藻出現数の水平分布(大阪湾および紀伊水道のデータは平成九年十一月四〜五日調査分)

十月二十九日

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中央労働センターで開催

十月二十九日

組合同業会の要望について 要望項目ごとに水産課から考え方の説明があり、それに沿った形で陸揚同意基準等の諮問がなされることになった。

〔委員会議事〕

一、小型いかつり漁業(県内船)の許認可取扱方針について 当該方針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支えない、なお、今後水中灯の取扱の検討依頼をする旨の答申を決定した。

## 海区漁業調整委員会だより

二、小型いかつり漁業(県外船)の許認可取扱方針について

十月十二日  
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

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支えない旨答申することになった。

また、併せて小型いかつり漁業に係る県外船の陸揚同意に関する基準の一部改正案について原案どおり改正して差支えない旨の意見を確認した。

三、沿岸いかつり漁業の光力規制に係る委員会指示発動について

当該委員会指示案について審議の結果、原案どおり発動することを決定した。

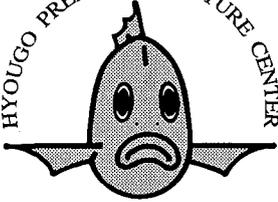
〔委員協議会議事〕

四、平成九年度第一回兵庫県海面利用協議会の概要について 当該協議会の概要について報告がなされた。

一、小型いかつり漁業の光力規制について 美方郡の要請と但馬沿岸組合連合会の要望の調整がつかず、現行方針内容を一年間継続する形で諮問されることになった。

二、小型いかつり漁業に係る県外船の取扱に関する但馬沿岸

HYOGO PREF. MARICULTURE CENTER



**栽培漁業センターです**

**111**

今回は親魚についてお話しします。親魚は栽培漁業関係者の間では一般にシンギョと発音しますが、文字どおり種苗の親として使う魚のことです。魚、貝、ウニ、ナマコなど種苗生産を行うものには当然親が存在しますが、私が魚の生産を担当していることもあり、主に魚の親について書かせていただこうと思います。魚の種苗生産は、一般に一〜二カ月という短期で勝負がつくものです。しかし、ヒラメ、マダイをはじめとする親を自前で管理して卵を得る魚種では、親魚の周年管理が必要で、これが生産盛期以外の期間の最も重要な仕事の一つとなっています。この管理の善し悪しで生産結果が左右されます。良質な卵を得るのに健康な親魚が必要なのは当たり前のことです。これは、どんな生物にとっても同じでしょう。ところが、この管理がなかなか難し

いものです。生死に関わるような体調の変化なら一目見ればわかりますが（実際には極めてわかりにくい場合もあります。）微妙な体調の善し悪しは物言わぬ魚だけに容易には判断できません。まあ、私などは自分自身の体調を維持することも、ままたまならない訳ですから親魚の管理に苦労するのも当然かもしれません。餌一つとっても生餌、ドライペレット、モイストペレットなどさまざまな種類があり選択に迷うところです。また、補助的に使用する栄養剤も多種多様、ビタミン剤はもちろん各種ミネラルや免疫能力を高めるもの、ニンニク、竹からの抽出エキス、光合成細菌、発酵飼料など人間の健康食品なみの種類の豊富さです。状況に応じてこれらを選択するのも、飼育技術の一つというところでしょう。親から卵への病気の感染の問題、地域による遺伝特性

保護の問題、遺伝的多様性の問題など親魚に関わる重要な問題が特に最近クローズアップされており、これまでより格段に慎重な親魚管理が要求されつつあるのが現状です。

ところで、各事業場の状況ですが、二見の兵庫県栽培漁業センターではメガイアワビ、マダカアワビ、アカウニの種苗生産試験中、淡路島の津名事業場では大型水槽によるアサリの種苗生産試験中、アカウニの生産試験も始まります。また、但馬栽培漁業センターではサザエ種苗を平板飼育中、クロアワビの採卵が十月下旬から始まっています。

これらも健全な親の確保が生産結果の重要な鍵のひとつとなっているのは言うまでもありません。

（兵裁協 根本 拓史）



**地場野菜・魚の利用を促進し、豊かな食生活の提案を**

冬の訪れとともにスーパーや米屋の店頭には新米が並び、炊きたての米粒のピカッと光りたつ形と色、甘い香り、一口含んだ時の味わいは、誰もが絶賛する体験です。おいしいご飯には肉よりも魚、そして野菜

が良く似合います。まさしく栄養的で健康づくりに優れている理想的な日本型食生活です。

赤穂市では四月から「地元の米や農産物を見直し、食べよう」とのテーマで生産者と消費者が参加した学習会を定期的に開催しています。年間三回の予定で価格設定のしくみ、おいしい食べ方、生産現場の見学、生産者と消費者との意見交換会等を行っています。

「身土不二」のことばのとおり、その土地で作った（穫れた）物は、その土地に暮らす人々の健康とは切り離すことができない（体に最も良い）ということから、地元の米や野菜を食べようというものです。その際の蛋白質源はもちろん「魚」を使った料理です。

地元産の野菜は新鮮で本物の旬の味が楽しめます。しかも輸送コストが少なくて済むために安価です。地元の魚も同じことが言えます。そのうえ輸送コストの減少は価格への影

響だけでなく省エネルギーや環境保全にも大きく貢献しています。

調理面からみると、新鮮な魚は、手間をかけなくてもおいしい料理ができます。同様に新鮮な野菜は甘みも香りも豊かで、その特徴を生かせば薄味で素材本来の味を味わうことができます。毎日の食事にメリハリがでます。

また、近年「ガン予防に一日三十種類の食品を食べるのが効果的」といわれていますが、ごはんと魚・野菜料理を上手く組み合わせることにより比較的簡単に食べることが出来ます。

これからは、もつともつと漁家は地元の魚のおいしい食べ方を、農家は米や野菜のおいしい食べ方を研究し、お互いに協力して実践したことを消費者にPRしてゆくことが必要ではないでしょうか。地域の人々の健康づくりに大きなうねりが起こることを期待します。（上郡農業改良普及センター 谷口喜代子）





冬の日本海といえば美味な旬を迎えるマツバガニ。焼いてよし鍋によし。カニに関する雑々ばなし。

**カニの仲間** 近海と河川には約八百種類のカニが生息する。暖海性のガザミ、寒海性のケガニ、日本海のズワイガニ、北洋のトラバガニ、その他にヘイケガニ（関門海峡辺り）、世界最大のタカアシガニ（太平洋岸）、ベンケイガニ（河口）モクスガニ（川／河口）サワガニ（河口）などがある。

**ズワイガニ** 関西でマツバガニ、福井ではオスをズワイ／メスをセイコという。石川ではメスをコウバコとも。

**ガザミ** ワタリガニ科。脚の一对は先入の役目をし、遠くまで泳ぐことが出来る。形から「菱ガニ」とも呼ばれるが、正式名のヒシガニは別種。甲羅二十五センチに達する。通称カニミソという肝臓や卵巣の旨みに定評あり。「ガザミふやそう会」ではメスの親ガニを買い取り「とるなマーク」をつけて放流し資源増を図っている。

**トラバガニ** ヤドカリの一種。北の海の百五十メートルの深海に住む。トラの漁場でもある所からの命名。同場所には「ハナサキガニ」も住む。

**シオマネキ** 第一脚（はさみ）の大きさが左右で極端に違い、一方が大きいのに反して片方は十分の一ほどの小さい欠である。波打ち際に大きな欠を振り上げている姿から、波を招いているように見えるところからの命名。このカニをすり潰して塩辛としたものが佐賀県鳥栖付近の名物「がんづけ」という珍味。

**サワガニ** 各地の河川に生息する小型のカニ。川のかなり上流の岩や石の下に住処とする。甲幅二センチほど。油でカリッと揚げたものを酒肴にするが、肺臓ジストマが寄生するので生食は禁物。

**月夜の蟹** 月夜のカニは、痩せて肉が少ないといいが、単なる言い伝えに過ぎない。壺井栄「二十四の瞳」に「カニは馬鹿じゃけに自分の影法師をお化けと思うてびっくりして痩せるんじゃ」と子供に言わせている。

**蟹の念仏** カニが泡をふくサマを、口角に唾を溜めて不平を言う状態に譬えていう諺。また内々にブツブツと訴えることを「蟹訴訟」という。

**蟹の死はさみ** 第一脚はハサミになっていて敵を攻撃する。時にはトカゲの尻尾のように自ら物を挟んで自切する。しかし死んでも挟んだものを放さないことから執念深く強欲なことを表す言葉。

**蟹は甲羅に似せて穴を掘る** 体が入るだけの穴を巣とすることから、転じて人が自分の器量に合った言動をとったり、才能に応じた願望で満足することをいう。

**蟹工船** プロレタリア文学の名作といわれる小林多喜二の小説。昭和九年刊。帝国海軍の護衛を受けてオホーツク海に出漁、暴利を貪る蟹工船での苛酷な労働を強いられる労働者集団をリアルに描いた物語。作者は当時の社会情勢から不敬罪を問われ、逮捕された。

**蟹の赤色** カニの甲殻にはカロチノイド系のアスタキサンチンという色素があり、ナマの状態ではタンパク質と強固に結びついているため、赤い色は表れない。加熱することでタンパク質が変化し、アスタキサンチンがタンパク質から分離されて、きれいな赤色となる。酢に浸したり鮮度が落ちるとタンパク質が変化するため、少しずつ赤くなっていく。鮮度を見分ける判断材料になる。

（この欄は上記の蟹に関する補足情報として、元の文章と重複する内容を含みます）

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

## ぶらり探訪

### 城崎温泉文学散歩

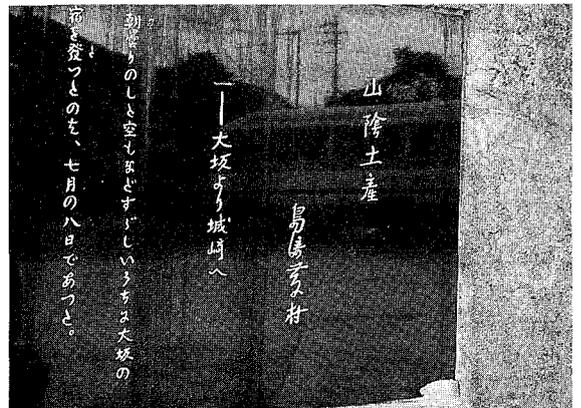
#### 城崎郡城崎町湯島

城崎の温泉は千四百年に及ぶ歴史があり、京都に近いことから平安時代より貴人の来訪も多かったそうです。紫式部の曾祖父にあたる藤原兼輔が城崎の湯を詠んだ歌が古今和歌集に載っています。その他にも吉田兼好や文人／墨客が立ち寄ったことが各種の記録に残っていますが、特に知られているの

が志賀直哉・島崎藤村らの文学者の来訪とその作品群でしょう。

JR城崎駅前に藤村の文学碑があります。拓本を採るにも特別許可を必要とするとか、碑面は磨かれて黒光りしていました。「山陰土産」は紀行文で、大阪から城崎に至る間の風物や思いを記しています。この城崎には他にも沢

山崎の文学碑があつて、訪ね歩くだけで半日は確実に潰れてしまいます。「湯治」という言葉が使われたのは城崎温泉が最初だということですが、志賀直哉も湯治のためにこの温泉に滞在しました。大正時代の初めのことで、湯治のかたわら、思うことを作品に綴って残しています。「暗夜行路」や「城崎にて」などが此処で書かれました。また、好んで散歩したというのが、旅館街のはずれから大谿川に沿って上っていく鋳物師辰峠（いもじもどし）への道だそうで、途中に「桑の木」がありました。作品に登場する、風もなくヒラヒラ揺れていた桑の木が健在です（二代目だそうです）。



石造りの橋に情緒たっぷりの趣きがあります。何よりも「外湯めぐり」の習慣を頑なに守り続けているところが大きな特徴と言えます。六つもある外湯はどれも凝った構えで個性豊かな銭湯情緒が愉しめますが、一日ではそんなに入れませんから「一の湯」と「御所湯」に浸かって来ましたが、弱塩泉だから疲労回復には効能ありとか、文学碑めぐりで疲れた体には心地よいものでした。

メモ 山陰本線「城崎」下車すぐ

## おさかな相談所 Q&A



Q. 「おさかなの日」というのはありますか。（九州／某）

A. 「おさかなの日」はまだありませんが、「水産デー」は4月13日に決められています。旧漁業法の制定された、明治43年4月13日に因んで大日本水産会が制定しました。また、その他の特定の魚類について指定されていますので、お答えします。それぞれの団体によりPRが行われています。

名称	日付	制定団体／理由など
のりの日	2/6	全国海苔貝類漁業協同組合／年貢の指定を受けた日
わかめの日	5/5	日本わかめ協会／Caの摂取を子供にPRのため「こどもの日」に
いわしの日	10/4	大阪府多獲性魚有効利用検討会／104をいわしと読んで欲しい
まぐろの日	10/10	日本鯔鮪漁業協同組合連合会／万葉集に因んだもの
さけの日	11/11	さけの日制定委員会／鮭の旁りの圭を十一と十一に
かまぼこの日	11/15	全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会／文献に初登場の日
こんぶの日	11/15	日本昆布協会／七五三に因んで消費拡大を図るため

山崎の文学碑があつて、訪ね歩くだけで半日は確実に潰れてしまいます。「湯治」という言葉が使われたのは城崎温泉が最初だということですが、志賀直哉も湯治のためにこの温泉に滞在しました。大正時代の初めのことで、湯治のかたわら、思うことを作品に綴って残しています。「暗夜行路」や「城崎にて」などが此処で書かれました。また、好んで散歩したというのが、旅館街のはずれから大谿川に沿って上っていく鋳物師辰峠（いもじもどし）への道だそうで、途中に「桑の木」がありました。作品に登場する、風もなくヒラヒラ揺れていた桑の木が健在です（二代目だそうです）。

女性 83.59歳      男性 77.01歳      平均寿命です！

男女とも世界最長寿を更新中！



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！
- ☆既に加入の方も、より良い暮らしのために増額を！

ぜひ、ご加入ください。

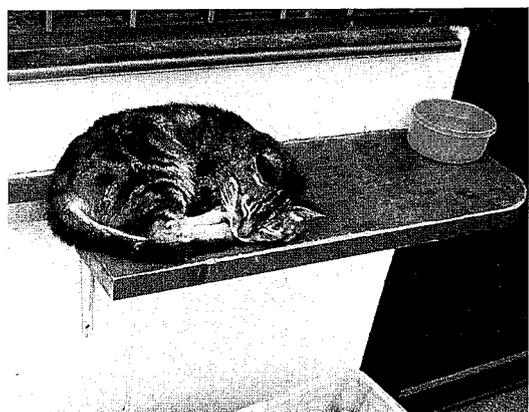
☆既に加入の方も、より良い暮らしのために増額を！

手続き・ご相談は各漁協へ 老齢福祉共済推進兵庫県協議会  
(事務局・兵庫漁連 指導課)

漁業者年金はあなたのための個人年金です。 TEL.078-652-3444

# 眠りにについて考える

★起床時間が迫っているのに、あと十分も五分と布団の温もりの中で粘っている。この快よさは何にも代え難いものであるが、結局はアワを喰って駅へと駆け出すことになる。なぜ眠ることとこれほど執着するのだろうか。眠りには独特の快感が伴うが、それは脳で作られるホルヒネ様の物質による作用と言われている。だから麻薬による陶酔に似たものであるらしい。「寝るより楽はなかりけり」と言うが、一日のストレスから解放され、無の境地になれば心底から安眠の世界に入り込める。布団の上に身体を投げ出せば、深い眠りが訪れ、快適な明日への活力が蓄えられるのである。



没には眠るといふ暮らしたが、長い年月の末に科学が生んだ文明は人の生活を一変させた。夜に明かりを点けることで、眠りの時間を短縮したのである。早寝早起きの習慣は崩れ、今や宵っぱりの朝寝坊が多く「深夜族」なるものも出沒している。文明の利器に囲まれた近代人ほど睡眠時間が短くなるのである。

★睡眠には深い眠りと浅い眠りがあり、周期的に繰り返しつつ朝を迎えている。浅い眠りの時に夢を見るといわれるが、

同時に昼間に仕入れた情報の整理と記憶へのファイル作業を行っているといふのが最近の説である。目を閉じるとスーッと眠りの世界へと入って行く。この入眠期は時間にして一〜二分といふが、音や光に非常に敏感になっていくためココロしなければならぬ。気持ちを落ち着け、自らを眠りのマントで包み込むことである。ある医学士は不眠症だといふ人の脳波を調べると「結構眠ってますネ」と指摘される。また不眠で死ぬ人はいないのであるから、心をゆったり持って眠ることだとされる。

の型である。そして「睡眠不足だ、もっと眠りたい」と思う気持ちが身体に不調を呼ぶ事になるという。これは十分に精神的なものが作用しているから、十分に睡眠出来たと自己暗示をかけることで二日程度は不眠状態で居られると豪語する人もいる。眠りの前にコーヒーや紅茶を摂ると、カフェインにより眠れなくなる。風呂は早めに入っておくこと。快適な眠りのためには生活リズムを整えることが大切なのである。

★冬眠する動物は、秋にガツガツい溜めをして眠りの間の活力源とする。人間は食い溜めも眠り溜めも出来ないから、毎夜きまって眠らなければ翌日が辛いものになる。無理にも目を閉じて無想の域を得るため頑張らねばならぬ。時にはヒツジを数え、暗闇の中に幸せを得る努力をする。豊かな睡眠こそ、生きていく為の根源であり、必要かつ重要なことなのである。さあ今宵も快い眠りの世界へと旅立とうではないか…。

(遊方子)

## 編集後記

- ★早川組合長の黄綬褒章受章・小川会長の漁協運動功労賞受賞と喜ばしいトピックス。
- ★魚の病気について、地道な研究努力に頭がさがり、ますますの精進を期待しています。
- ★育波浦漁協西浜氏の表紙写真。ワイキキ海岸。美しい渚は大切にしたいもの。陽光にきらめく白波が旅情をかきたてる。
- ★師走。街に六甲おろしが吹きつる。慌ただしい買物客に混じり、正月用に明るい色のシクラメンを購う。(遊)

●サンテレビの

# あちらこちら



太刀魚漁で使う針はつまんでいきますわ



婦人部の方々と...



太刀魚のピカタ作り  
に挑戦する林リポーター

'97.10月26日放送  
(第1048回)

## ロケだより

秋の気配に銀箔キラリ!!

今から旬 太刀魚

～兵庫県明石市・

明石浦漁協より～

◆港の目の前に来年開通予定の明石海峡大橋がテーンと見える明石浦漁協。播磨灘・明石海峡・大阪湾、恵まれた漁場を持つ組合員約四百名の活気のある港です。底引漁・一本釣り・吾智網漁・曳き縄漁・潜水漁・延縄漁等、多種多様な漁法の多種多様な魚介類・それが明石浦の活気を支えています。明石浦の大きな特徴は活魚出荷を大前提にしているところ。魚介類はセリ順番の音が掛かる迄生け簀で生かし、声が掛かると同時にセリ台に乗せる。明石浦には毎日の魚介類を生かすため大きなプール状の生け簀があるのが何より他所に類を見ない大特徴なのです。「魚の棚」の魚屋さんに並んでもまだ生きている「明石の昼網」の名はこんなところから生まれ、鮮度格別の活魚の代名詞となりました。

◆今回は初秋から晩秋の頃が旬の太刀魚を求めて訪ねました。昨年あたりから少々変わって来た太刀魚事情、通年夏の終わりから釣れたのが昨年も十月頃に最盛期を迎えた事、餌のプランクトンの発生が少ないのか海水温が例年より低いのか、原因はハッキリしないのですが小振りの物が多くなった事等だそう。でも中型の脂の乗った太刀魚は絶品。活魚を大前提とする明石浦の太刀魚漁も網でなく曳き縄漁と云う独特の方法。道糸となる縄に三メートル間隔にハリスを八十本前後、それをトローリングしながら太刀魚の当たりを待つ漁です。針は太刀魚の習性を巧く利用した面白い形。立って泳いでいる太刀魚は下から餌に食いつこうとするので下を向いた針が一本、その上に餌を仕込むのです。太刀魚が餌を目掛けて来た所下の針に掛かると云

う巧みな道具です。餌は鰯や鰯等の塩漬。

◆太刀魚は鱗のない魚、銀色に光っているのは箔と呼ばれるものです。海から釣りあげられたばかりの太刀魚は美に美しい。昔：夜、太刀魚をぶら下げて歩いてオマワリさんに刀と間違われ、咎められたと云う漁師さんの話になるほど納得の姿・艶は太刀魚のもの、名の由来に納得した次第です。

◆明石浦漁協はこうした旬に沢山獲れる魚介類の買い支え方式を取り入れています。沢山獲れると値崩れし漁師さんは油代にもならない漁に出なくなる、そうなるより明くる日は品簿で値上がり、消費者は安定して旬の美味しいもの、適性な価格で食べられないようになり、買支え支えることにより消費者にも安定した価格で、漁師さんも安心して漁に出られる。漁協は買い支えた魚介類に付加価値を付け販路を探し、これが軌道に乗りました。明石浦はタコ・イカナゴ等をはじめとして昨年より太刀魚の味噌漬を開発、お歳暮シーズンに売り出しました。名付けて「太刀魚銀箔」ネーミングも中々ユニーク。漁師さんは釣れた魚は限りなく鮮度を保ち持ちかえる一匹への拘り。浜ではセリ前まで鮮度に拘るお母さん達、一匹の鮮度に拘り付加価値を求める漁協の加工。明石浦には海で食べさせてもらっていると云う魚一匹への拘りが支える港の感があります。そして日本一女性の多い港、最近若い女性の姿も多くなりました。港を明石の活気の発進基地にしたい、漁協の活気はみんなで支えるものと云う漁協の姿勢がよく分かる取材でした。旬です。太刀魚。美味・幸。