



たぐすい

TAKUSUI

1998 AUGUST No.502

8

●暮らしのページ●

食中毒対策は台所の徹底衛生から！

COLUMN

スポーツする人しない人

◆「健康に痩せる方法」などという情報が目を引くが、健康でありたいとは誰もが願う処である。成人病（生活習慣病）が気になりだすと、ヤリ玉に拳がるのが「太り過ぎ」だ。肥満即、不健康という訳ではないが、心臓病や糖尿病の引き金となり易いのは事実である。人体には、摂取した糖類や蛋白質の余剰分を皮下脂肪として蓄えようとすると動きがある。肥満はこれが過大になる現象だから、多すぎるものを減らせれば良いことになるが、このエネルギー源の減量は簡単なようで意外と難しい。

◆減食すれば寢れ（やつれ）が顔に出るし、空腹を我慢するのは極めて辛い。むしろ消費エネルギーを増量するため、継続してスポーツすることが望ましいが、食事制限と同様にスポーツも苦しさに伴うようではマイナス面が大きい。今ひとつのマイナスは、スポーツにはケガが付き物であることだ。ママさんバレーで「突き指」したりする。そんな時には、指を引っぱって伸ばしたりするが、あれは間違っている。指の曲げ伸ばしが辛ければケガが切れていたり、左右に曲げ難い時はジーン帯の損傷が考えられる。素人判断をして甘く見れば、後遺症に苦しむ羽目になる。

◆スポーツ選手が運動をしなくなると、急激に体調を崩すと云われるが、自動車でも長く乗らねば調子が悪くなるのと同じ理屈だろう。スポーツは継続してこそ健康維持に役立ち減量にも効果がある。心身ともに健やかに過ごすには、よく食べて、よく動くことが一番なのだ。往々に食べた分だけ消費がなされない。スポーツすることとに生き甲斐が見つかれば、こんな素晴らしいことは無い。運動も過激に行えばマイナスに働くことを弁（わかま）え、分を守って楽しみたいものである。（遊方子）

拓水

AUGUST

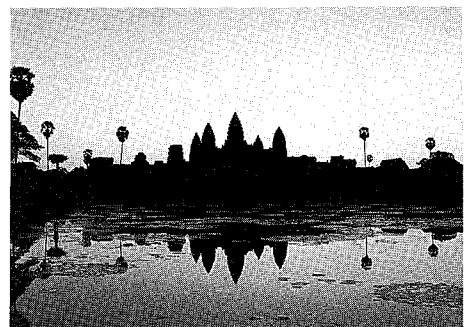
CONTENTS

COLUMN	2
スポーツする人しない人	
TOPICS	3
平成10年度(第22回)県漁青連通常総会・漁協青壮年部大会を開催 平成10年度県漁婦連通常総会・第43回漁協婦人部大会を開催	
暮らしのページ	4
食中毒対策は台所の徹底衛生から！	
インフォメーション	5
第7回 漁船海難遺児を励ます「海と子供」の写真コンテスト	
水試ノート	6
カジカの採卵試験について	
栽培漁業センターです	7
海区漁業調整委員会だより	8
普及員だより	
パートナーシップってなに？	
旬の美味しい話	9
きずしのなると巻き	
兵庫JCC通信	
収穫が待ちどおしい —神戸の小学生が田植え— 消費者保護基本制定30周年記念集会を開催 激変する社会のなかで、消費者の今後のあり方をさぐる	
ぶらり探訪	10
丹波篠山・小京都	
マリンバイオテクノロジー	
第1話 深海の美味しい水	
季節の香	11
コスモス/秋桜	
巻末 essay	
酒について考える	
こちら海ですロケだより	
二重丸の夏休み!! 但馬再見聞録 ～兵庫県但馬各地より～	

「拓水」は漁協と漁協系統団体を結ぶコミュニケーションの場です。報知したいこと、文芸など。皆さんの投稿は大歓迎いたします。裏面の発行所「拓水係」宛送付ください。

今月の表紙

フォトギャラリー



表紙写真

稲岡 啓明さん
〈フィリピン在住〉

フォト歳時記

夜明けの風景

アンコールワット。夜半に到着し夜明けを待つ。薄暗い空にバツと白さが走り、驚くような速さで空がピンク色に染まった。

一片の雲もなく、抜ける如く高い空間。淡い夢色が、烈々とした強い光りを帯びてくる。池に写る遺跡もヤシの木影も熱帯の異形だ。

夜明けは瞬時に終わる。暗さが隠していた周囲の形を、見ている間に浮かびあがらせた。太陽がジリジリと膚を焦がしはじめる。

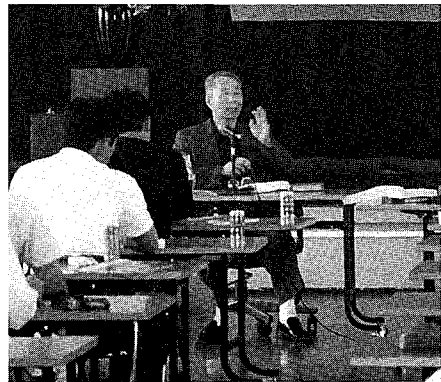
平成十年度(第二十二回) 県漁青連通常総会・漁協 青壮年部大会を開催



去る六月二十日(土)県立水産会議館大会室において平成十年度(第二十二回)兵庫県漁協青壮年部連合会通常総会および漁協青壮年部大会が約八十名の出席のもと開催された。

まず、星尾県漁青連会長の挨拶の後、来賓の秋武県水産課長より祝辞、系統団体を代表して小川県漁連会長より祝辞を頂いた。

小川会長はその中で「我が国の経済情勢は昨年来、バブル後遺症が癒えることなく金融、証券、保険業界等の破綻が相次いでおり、金融ビッグバンを迎えて金融機関による貸し渋りが顕在化し、中小企業に深刻な影響を与えております。勿論、水産業界も例外ではなく漁家経営と漁協の運営はかつてない困難に直面しております。このような情勢の中で、漁業・漁村が二十一世紀に明るい希望をもって再出発するために、資源管理型漁業により、



「海の中は今」のテーマで講演される南正一明石スポーツダイビングクラブ会長

漁業の再構築を図りつつ、消費者ニーズを的確に捉え、良質で付加価値の高い水産物を供給し、さらに、国民による多面的利用の場である海の資産価値を漁協が中心となって提供することにより、地域の活性化につなげていくことが必要と認識しており、これにはまず、国連海洋法条約に立脚した有効な漁業資源保護の体制構築、漁協事業の基盤強化を図るための合併及び事業の統合が緊要であると考えられます。今ほどこれら課題への対応に、我々漁協系統組織の真価が問われている時期はな

く各漁協との密接な連携のもとに、漁業の振興、活性化のためにご活躍いただくようお願いしたい」と述べられた。

次に、議長の選出後、議案審議に移り、提出された四議案の全てが満場一致で可決承認された。なお、補欠役員は次のとおり、地区選出の候補者が選任、議決された。

氏名 所属漁協 選出地区・役職
 小西孝幸 富島漁協 淡路地区(理事)
 早川博邦 伊保漁協 摂播地区(理事)

つづいて午後からの漁協青壮年部大会では、

よび第四十三回兵庫県漁協婦人部大会が、県下の漁協婦人部員等約百二十名の出席を得て開催された。

開会にあたり大里会長より「私たち県漁連は、漁村女性の地位向上並びに明るい豊かな漁村づくりを目指し、日々努力しております。しかしながら、一方では、婦人部員の減少と高齢化、後継者不足、活動のマンネリ化など大きな課題を抱えております。これらの



挨拶を述べる大里漁婦連会長

大会宣言朗読の後、大会決議を採択し今後の本県漁協青壮年部員が取り組んで行かなければならない目標を確認しました。記念講演では、明石スポーツダイビングクラブ会長の南正一先生から「海の中は今」のテーマで明石、淡路、日本海それぞれの海底の様子について自己撮影されたスライド、ビデオの体験などをとおしたご講演で、特に、漁礁の状況は青壮年部員にとって関心の深いものでした。

平成十年度県漁連通常総会・第四十三回漁協婦人部大会を開催

午後からの婦人部大会は、漁協婦人部の歌斉唱に始まり、綱領唱和・大会決議を全員で読み上げた後、記念講演では、講師に労働衛生コンサルタントで医学博士の松川善弥氏を迎え、婦人部員が家族の健康を守る上で、知っておかなければならない健康管理の知識や「いつまでも若々しく魅力的に生きるために」はどうすれば良いか」という女性にとって非常に興味深いお話を頂いた。

問題をいち早く克服して、来る21世紀に向けて漁協運営や地域社会に、より貢献できる更に活気ある漁協婦人部を創り上げる必要があります。そのためには、私たち婦人部員は、本日の総会において自分たちに課せられた役割と使命を再確認するとともに、県下各地の婦人部が一丸となり、一つ一つの問題を地道に対処することによって、道を切り開いて行く努力が不可欠であると思います。このような厳しい時こそ、私たちは互いに手をとりあって、魅力ある豊かな漁村社会づくりを目指して、一生懸命取り組んでいきたいと存じます。」との挨拶の後、来賓の県水産課の佐野参事と県漁連小川会長から祝辞を頂いた。神戸市漁協の前田婦人部長を議長に選出して議事に入り、平成九年度事業報告書/貸借対照表、収支計算書及び剰余金処分案/平成十年度事業計画及び収支予算設定など議案はすべて原案どおり可決承認された。



講演される松川善弥医学博士



食中毒対策は

台所の徹底衛生から！

食中毒とは、食あたりのことですが、飲食物を摂取したのち、それが原因で急性の胃腸障害（腹痛・吐き気・下痢・発熱）、全身倦怠などの症状を起こします。

◎感染経路は口から入ります。菌のついた食品を食べるなどの経口感染で病気になるります。ですから、家庭での食中毒予防の三原則である①菌をつけない②菌を増やさない③菌を殺す、がそのままO-157予防の基本にもなります。食べ物そのものの取り扱いが最も大切ですが、今回は調理をする場所としての台所にスポットを当て、徹底的な衛生管理を考えてみましょう。

【包丁とまな板の徹底衛生】

生肉など加熱前の食品を処理した包丁やまな板で生食用の素材を調理し、そのまま盛り付けしたら感染の恐れがあります。O-157は熱に弱いので、調理のたびに加熱殺菌すれば完璧（かんぺき）ですが、加熱する食品を調理する場合と、生のまま食べるものを調理する場合とで、別々の器具を使うのもひとつの方法です。ただ、間違えないように厳重に管理する必要があります。

【布巾（ふきん）とスポンジに注意】

食べ物を処理した後の布巾やスポンジには、大量の細菌が付着しています。洗っただけでは落ちきれません。よく洗い日光で乾燥させるのもひとつの方法ですが、完璧を期すなら熱処理が一番。食器を布巾で仕上げ拭きすると、菌を付着させることになりかねません。食器乾燥機で仕上げれば、この心配はなくなりります。

【漂白剤を使う】

漂白剤のボトルの説明には「殺菌」という文字は見当たりません。医薬品と違って漂白剤は、法律で殺菌という表現が認められていないためですが、実際には優れた殺菌・消毒効果のある漂白剤が市販されています。包丁、まな板、スポンジ、食器などの衛生に台所用の漂白剤を使用すれば、手間がかからず食中毒の予防にも効果的です。

【冷蔵庫にも注意を】

食品が入りすぎていると冷蔵効果が低下して、病原菌増殖の危険があります。食品はいつも少なめに。汚れやすい野菜室は週に一度、そのほかは月に一度程度、食品の

O-157とは...

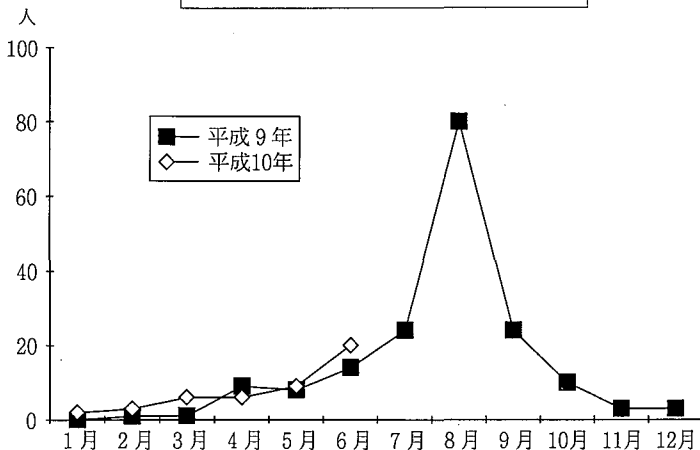
1996年5月末に岡山県で集団食中毒が発生し、これを契機に腸管出血性大腸菌O-157が全国に知られることとなりました。その後は大阪府堺市でも発生し集団食中毒は全国的な拡がりを見せましたが、患者数は10,000人に達し、10数人もの死者が出ました。腸管出血性大腸菌O-157は、非常に感染力が強く、少しの菌でも感染をします。そして潜伏期間が長いため、知らないうちに感染が広がってしまい感染源を特定するのが困難となります。極めて厄介な病原菌なのです。このO-157自体はそれほど危険な病原菌ではないが、抗生物質を使って治そうとしますと、病原菌が死ぬ際にペロ毒素というものを放出します。これは赤痢菌ののだす毒素と同種という生命をも脅かす強烈な毒性を持っています。このため、感染後4～9日ほどで激しい腹痛や下痢を繰り返し、腸からの出血やさらに悪くなると溶血性尿毒症や脳症になって最悪の場合は死に至ることもあります。

整理を兼ねて台所用の漂白剤でふき掃除すればさらに衛生的です。

◎食中毒かなと思ったら、①毒物を体外に排泄する必要がありますので、自己診断で安易に下痢止めなどを飲まずに医師の診察を受けましょう。②体力の消耗を避けて安静にし横になりましょう。③特に腹部や四肢を温めて保温につとめましょう。④飲めるようなら少しずつ水分補給をしましょう。（ただし、冷水は避けること、果汁や炭酸飲料も不適です）⑤食事は絶食が原則です。症状により重湯や粥などを摂りましょう。

（神戸新聞／奥様手帳から）

腸管出血性大腸菌感染症届出件数



出典：兵庫県健康福祉部健康増進課作成

第7回 漁船海難遺児を励ます

「海と子供」の写真コンテスト



翔たけ涙つ子!!
拡がる未来に

応募要領

- 題材** 海と子供たちを主題にしたもの
(例：明るい元気な子供、漁船・漁村・漁港と子供など)
- 応募資格** 応募資格は水産団体等に所属している人及びその家族に限ります。特に、お母さん方のご応募を歓迎します。
- 応募作品のサイズ** プリント(カラー及び白黒、キャビネ判～四つ切り) スライド(35ミリ判～6×9判)
- 応募締切** 平成10年10月31日(土) 消印有効
- 発表** 平成11年1月中旬
入賞・入選者は、本人に直接通知するほか、本会機関紙「育英会だより」等をもって発表します。
- 賞および副賞** (副賞は、商品券とします。)
最優秀賞 賞状・副賞(5万円相当) 1名
優秀賞 賞状・副賞(3万円相当) 3名
入選 賞状・副賞(1万円相当) 若干名
参加賞 記念品 応募者全員
- 審査員** 自然科学写真協会 竹村嘉夫理事長ほか

応募上の注意

- ・応募点数に、制限はありません。
- ・組み写真(5枚以内)は、テープでつないでください。
- ・応募作品は未発表のもので、他のコンテストなどへ応募予定のないものに限り(類似作品を含む)。
- ・応募作品には、下記の応募票(コピー、または書式に準じたもので可)を1点につき1枚、裏面にテープで貼付(ノリ付け不可)してください。
- ・郵送中の事故・破損については、その責任は負いかねます。
- ・プリントの入賞・入選作品は、ご通知次第速やかにネガをお送りください。
- ・応募作品の返却はスライドのみとし、応募票に「要返却」と朱書き、返信用封筒(作品送付時と同額の切手貼付)を同封した方のみ返却します。
- ・入賞・入選作品は、本育英事業の広報資料として、ポスター、パンフレット等に使用します。
- ・入賞・入選作品の著作権は、(財)漁船海難遺児育英会に帰属します。
- ・応募規定に違反した場合、又は指定された期日までにネガ未着の場合は、入賞・入選を取り消す場合があります。

キリトリ線

応募票			
〒 住 所			
ふりがな	年齢	歳	職業
氏 名	男・女		
画 題	カメラ・レンズ		
撮影場所	フィルム		
所属水産団体名等			

作品の送付先・問合せ先

〒101-0047
東京都千代田区内神田2-2-1 鎌倉河岸ビル
財団法人 漁船海難遺児育英会
「写真コンテスト」係
TEL 03-3256-1981

主催：財団法人 漁船海難遺児育英会
後援：水産庁
漁船海難遺児を励ます全国協議会

カジカの採卵試験について

兵庫県立水産試験場内

水面漁業センター

主任研究員 川村芳浩

平成八年五月号でカジカの一般的な生態等について紹介しましたが、今回は、内水面漁業センターにおいて行っている採卵試験について紹介します。

一、産卵期・産卵量

カジカの産卵期は、一般的に二月下旬から六月上旬といわれていますが、これは主に水温に左右され、水温が約5℃になる頃から産卵が始まり、12℃前後になると終了します。この間、一尾の雌から二回採卵ができ、一尾の雌の一回当たりの採卵量は、百〜二百粒程度です。

二、採卵試験

採卵法には、自然産卵法と人工授精法があります。

以下、それぞれの方法と、その特徴について紹介します。

(1) 自然産卵法

これはカジカの産卵生態を利用して、水槽の中で自然に産卵させる方法です。長方形の細長い水槽をいくつかに区切り、一つの区画に成熟した雄一に對し、雄二の割合で収容しますが、雄は一尾

だけではなく、同じサイズのもので二尾収容する方が受精率がよいという結果が得られました。雌の比率をもっと高くする方がよいと思われませんが、雌だけを大量に確保することは困難なため、できる範囲で雌の比率を増やせばよいと思われれます。

親魚を収容すると同時に、雄と同じ数の産卵床を入れます。自然の川では、カジカは川底の石の裏側に産卵するため、これに似たものを入れなくてはなりません。今までに塩ビ管を縦に半分に分けたもの、これを黒く着色したもの、黒い瓦等いろいろ試しましたが、黒い瓦が最も好かれるようでした。親魚の収容後四〜五日毎に瓦をめくり、産卵を確認し、卵を回収して別の容器に移して卵管理をします。

この方法の長所は、水槽さえあれば、勝手に産卵してくれるので採卵の手間がかからないことです。反対に短所は、一尾の雄が複数尾の雌を産卵床に呼び込み、同じ場所に産卵させるため、一つの卵塊に数日分の卵が混じり、産卵

日ははっきりと分らないこと、また、発眼率が平均で三五%程度しかなく、効率が悪い上、死卵の除去等、卵管理に手間がかかる点です。

(2) 人工授精法

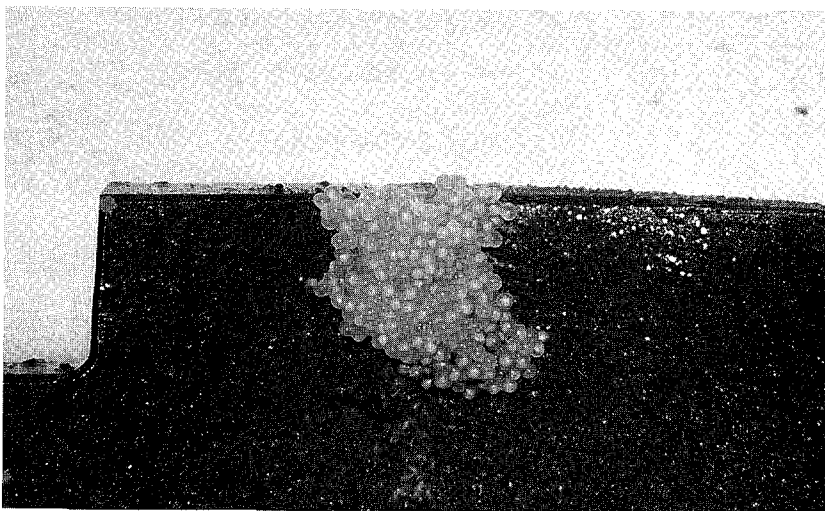
人工授精法は、内水面養殖ではアユやサケ・マスで広く使われている方法ですが、カジカの場合はこれらの魚と同じ方法ではできません。カジカの雌は腹部を圧迫すると採卵できますが、雌は腹部を押しても少量の精液がにじみ出る程度で、まとまった量の精液が得られません。そこで、雄の精巣を取り出し、精漿液と混ぜて乳鉢ですりつぶして精液とします。この精液を卵にかけて授精させます。卵は粘液とともに搾出されますが、これは水に入れるとすぐに固まり、卵同士がしっかりとつながった状態になります。

この方法の長所は、受精日毎に卵管理がしやすいこと、完全卵が得られた場合の発眼率が平均で約九〇%と非常に高く効率的であることです。しかし、その反面、一尾当たりの抱卵量が少ないため、採卵に非常に手間がかかること、雌の卵の塾度鑑別法が確立されていないため、採れた卵が全て受精可能かどうかははっきりしないこと、希釈

精液をつくるのに手間がかかる等の問題点も多いのです。

(3) 今後の課題

今まで述べてきたように、カジカの採卵についてはまだまだ問題点が多く、自然産卵法については、発眼率の向上のため、採卵用水槽の収容密度、雄と雌の比率等の検討が必要であり、人工授精法については、雌の卵の塾度鑑別法の検討と、一度にできるだけ多くの採卵ができるような採卵時期の調節法の検討が必要であると考えます。



カジカの卵塊

HYOGO PREF. MARICULTURE CENTER



栽培漁業センターです

119

津名事業場では、六月中旬よりクルマエビの種苗生産が始まりました。今年、親エビがなかなか手に入らない上、生産開始時に梅雨入りし天候不順に見舞われたため、幼生の餌となる植物プランクトンの珪藻も培養不調になる等、苦勞の連続です。

さて、クルマエビの種苗生産は幼生が珪藻を食べ始める孵化後三日目から十日目までが勝負で、この時期いかに質の良い珪藻を安定供給出来るかが幼生の生き残りを左右します。質の良い珪藻を培養するには光と、窒素やリンといった海水中にごく微量含まれている無機質が必要となります。通常海では珪藻などの植物プランクトンはこの窒素やリンを使って増殖を繰り返しています。そして海水中の窒素やリンを使い切るとシストと呼ばれる種を作り、再び窒素やリンが現れるまで増殖しなくなります。つまり陸上で

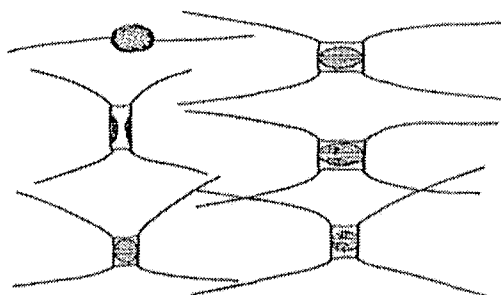
珪藻を大量に継続培養するには海水中の窒素やリンだけでは不十分なのです。そこで定期的に肥料として窒素やリンを加えることで珪藻を大量に培養しています。最近では微粒子配合飼料なるものが登場し、天候に左右されやすい珪藻を使わない機関も出てきました。自然界の再現の難しさとそれに変わる最新の技術開発が今後のクルマエビ種苗生産の課題ではないかと感じています。

ところで他の事業場の状況ですが、二見の栽培漁業センターではマガイの種苗生産が七月二日の配布をもって無事終了いたしました。現在は、一部を中間育成試験のため継続飼育しています。ガザミの種苗生産の方も順調に生産・配布が続いております。また、オニオコゼの試験生産も始まり、日齢二十日目の種苗をはじめとしたいくつかの種苗を飼育中です。今後も産卵状況を見ながら試験生産を行

う予定です。但馬栽培漁業センターでは、マガイが全長十七ミリに成長し、七月中旬に配布する予定です。貝類は昨年生産分のアワビの配布がようやく終了しました。サザエは六月中旬より採卵を行い、採卵を終えたところです。

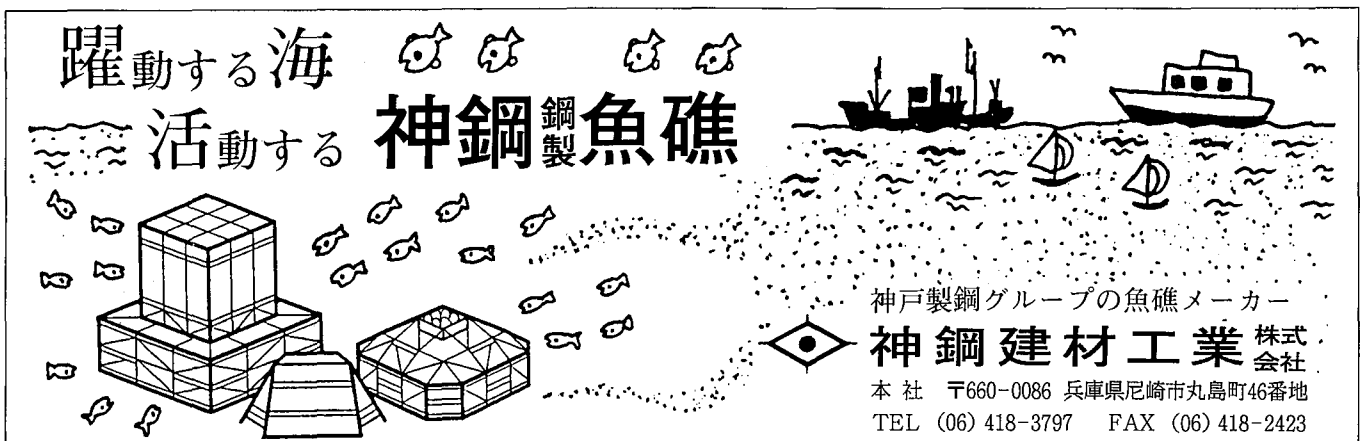
暑い日が続いていますが、どうか皆様お体にお気をつけお過ごし下さい。

(兵裁協 吉川 孝司)



クルマエビの餌料となる珪藻

躍動する海 活動する 神鋼鋼製魚礁



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 〒660-0086 兵庫県尼崎市丸島町46番地
TEL (06) 418-3797 FAX (06) 418-2423

海区漁業調整 委員会だより

六月二十九日

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、いかつり漁業の光力規制に関するアンケート調査結果について
水産課から当該結果が報告され、協議の結果、各地区沿岸組合に県外船の水揚実態調査結果及び光力規制に関するアンケート調査結果を報告等することになった。
- 二、定置の保護区域に係る委員会指示案について
当該指示案について県公報搭載日付で委員会指示を発動するか、九月一日付で委員会指示を発動するかについて協議の結果、従前どおり九月一日付の委員会指示発動を申し合わせた。
- 三、全漁調連日本海ブロックへの提案議題について
平成十年度の当該議案をどうするかについて協議の結果、今年度については提案を見送ることになった。
- 四、全国海区漁業調整委員会事務局長会議の概要について
当該会議の概要について報告がなされた。



普及員だより

パートナーシップって なーに？

このたび兵庫県では、農山漁村におけるパートナーシップに関する指標・目標が示されました。

一体、パートナーシップって何なのでしょう。

あなたは、経営の中や社会でしっかりと仕

事をしているにもかかわらず、その評価が十分にされなかったり、意見が反映されないことに不満をもっていないか。

パートナーシップとは、家庭においては夫と妻が共同生活者であり、漁業の場では共同経営者、また地域の中では男性と女性が対等な立場で意見を言い、協力し合いお互いに高めあっていくことを言います。

先日行った「漁業者に対するアンケート調査」から漁家の実情をみてみましょう。

- ・漁業経営の中で現在、女性が担当している仕事の多くが陸上作業ですが、将来的には男性も女性も経営管理や雇用管理を希望しており、そのためのパソコン簿記等の能力向上を望んでいます。組合にお任せの経営管理から「我が家の経営管理は私の仕事」として女性の役割を広げてほしいと思います。
- ・労働報酬（給料）については、「納得できる報酬がある」と答えた人は19%で、他は

「納得できない」や「欲しいが報酬がない」等で不満を感じている女性の多いことが分かります。

また、夫婦で得た財産の名義についてどのように考えているのでしょうか。70%の男性が「夫婦同等」「いくらかは妻名義にするべき」と答えています。しかしその実態をみると預貯金等の金融資産が大半です。不動産や年金も含めて検討してみることも必要でしょう。

この他にも休日や社会参画の問題等があります。

こうした問題は家庭内や地域で暗黙の了解で行われていることが多いと思いますが、この機会に「我が家のパートナーシップとは？」を家族で話し合ってみていただきたいと思います。

(県立中央農業技術センター普及指導室 谷本 留美)

漁船海難遺児育英会 募金状況(10年4月～)

- 5月6日 津居山港漁協
松本寛二様
- 5月6日 香住町在住
大西昌喜男様
- 7月6日 津居山港漁協
大下勤様

☆善意をありがとうございました☆

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！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。

◆ 材料・分量(4人分) ◆

- ・タチウオ.....小 1匹
 - ・ニンジン.....小 1本
 - ・卵.....2個
 - ・ずし海苔.....2枚
 - ・甘酢.....適量
- (酢：砂糖：水
3：2：1の割合)

【調味料】
「酢」 1カップ

- 砂糖 ½カップ
- 酒 少々
- だし 大さじ1
- ・昆布 (10cmぐらいを1枚)
- ・酢洗い用の酢 適量

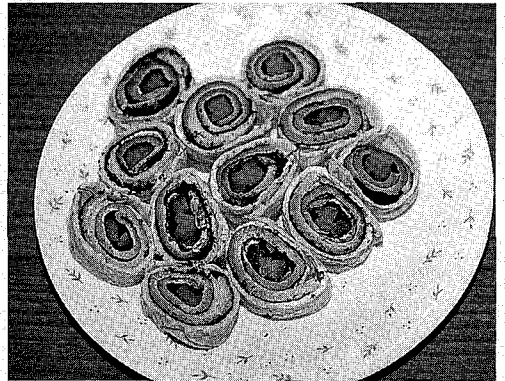
ピーアールしたい点

- ◎暑いときの一品料理として下さい。
- ◎いろいろとも良く、食卓を華やかにします。

▼作り方▲

- ① タチウオは、箔を取って三枚におろし、塩でしめる。(塩をかけて約半日置いておく。)
 - ② ①を酢洗いし、塩気を取る。
 - ③ 調味料をあわせた中に②と昆布を浸してやり、1日浸け置く。
 - ④ ニンジンは棒切りにし、ゆでて甘酢につけておく。
 - ⑤ 卵はうす焼きにする。
 - ⑥ ④を3本ほどを束ねるよう海苔で巻く。
 - ⑦ 海苔の上に③を敷きつめるように並べて、⑥を芯にして巻く。
 - ⑧ さらに⑦を⑤のうす焼き卵で巻く。
 - ⑨ ⑧を一口程度の大きさに、均等に輪切りにする。
- ☆ワンポイントアドバイス
タチウオの代わりに、アジ、サバなどを使ってもおいしくできます。

●ぎずしのなると巻き●



明石市漁協婦人部連合会

旬の美味しい話 64

生協

兵庫JCC通信
今、JA・生協では

JA

消費者保護基本法制定30周年記念集会を開催
激変する社会のなかで、消費者の今後のあり方をさぐる

兵庫県生活協同組合連合会、コープこうべの主催で、五月二十三日(土)、兵庫県民会館九階ホールにおいて、消費者保護基本法制定30周年記念集会を開催し、コープこうべの組合員を中心に約三百名が参加しました。

木村正人兵庫県生活協同組合連合会会長の開会あいさつの後、コープこうべ第八地区コープ委員有志による劇「知っていますか、規制緩和 わたしたちにとって損?得?」が披露され、続いて県立神戸生活科学センター所長・酒居淑子氏が「消費者保護基本法と今後の消費者課題」について講演されました。

講演のなかで酒居氏は、消費者保護基本法は消費者のための憲法ともいわれる法であること、また、消費者と事業者で締結される契約の締結内容の適正化をはかることを目的とした「消費者契約法(仮称)」が国民生活審議会で検討されていること等を報告されました。

その後、「自立し、行動する消費者へ」と題

し、パネルディスカッションが行われ、環境に負荷のかからない生活の実践報告や、消費者問題に対する生協の果たすべき役割等が活発に議論されました。

参加した組合員からは、医療生協について、認識が変わり、大事な生協だということがわかって、これからも消費者としての意識啓発になるような、こういった機会をつつてほしい、等の積極的な意見が多く出されました。

コープ委員有志による劇
「知っていますか規制緩和…」

収穫が待ちどおしい
—神戸の小学生が田植え—

JA兵庫中央会が企画し、すすめている「JAお米学習教室」では、六月四日(木)に田植えを行いました。

この学習教室は、都会の小学生たちが、自然のなかで自ら稲作を体験することにより、毎日食べているお米についての理解を深め、ご飯が大好きな元気な子どもに育ってほしいと願うための体験学習です。

兵庫県では、地元の農家やJAなどと協力し合って、田植えや稲刈りなどの農業体験学習を行っている小学校が多く見られます。

しかし、都会の小学校では、まわりに田んぼや畑がないためなかなか取り組むことができませんでした。

そこで、JA稲美野のご協力をいただき、稲美町のJA稲美野管内の十アールの水田で、神戸市立山の手小学校五年生二クラス六十四名と先生方、また同行の母さん方にも田植えを体験してもらいました。

天気にも恵まれ、子どもたちは、稲の苗を取り、どろだらけになりながらも思った以上にじょうずに田植えができました。そして、田植えが終わって、余った苗を家にもって帰りたいと言った苗をもらって帰る子どもたちもいました。

その後の生育や肥育管理についてはJAと生産者の岩林康男さんらに行ってもいい、収穫の時期がきたらまたみんなで稲刈りをします。

午後からは、カントリーエレベーターを見学しました。



慣れない田植えを楽しく体験

ぶらり探訪

丹波篠山・小京都

多紀郡篠山町

◆ここには江戸時代末期の生活様式があります。曲がりくねった狭い道路は自動車の通行を拒み、道は人のためのものという感じでは。妻入屋根の瓦葺き商家が見られ、昔ながらの景色がありました。いわゆる町並み保存に協力している姿勢があつて「小京都」というイメージを大切にしようという心意気が感じられます。京都という呼び方がつくと、何か人を魅き寄せる力が生まれるようです。

◆小京都と呼ばれる町は沢山ありますが、倉敷や倉吉では、小橋のある風景がポスターに使われますが構図がいつも決まっているため、これは部分的な保存地区だという事が分かり、実際に訪ねてみて納得がいきます。篠山町では、殆ど全町が保存地区かと思われるほど古い町並みで統一されていて、今にその角から江戸の人らが現れて来るようにも思われました。どの町にも歴史があり、長い時間経過の間の様々な



◆篠山町のように町並みがよく温存された場所は、それほど多くはありません。物語が秘められています。

マリンバイオテクノロジー

第1話

《深海のおいしい水》

夏本番！夏と言えばやはり海。私も学生時代にはよく海へ行つて、ダイビングを楽しんだものです。今回から、海に関わる新しい色んな話をとりあげることとしました。その第1話は「深海」についてお話しいたします。

最近の海洋調査のおかげで、深海にも多くの生き物が存在していることが判ってきました。また、生き物だけでなく深層水と言われる深海の水についても色々と研究がなされています。

深層水とは、一般に深度300米以深の太陽の光の届かない層の海水を言い、表層の海水に比べ、栄養が豊富で人工の汚染物質や細菌が少なく、水温が低いといった特性を有します。これらの特性を利用してサケ・ヒラメ・アワビなどの魚介類の養殖や海苔の培養などに用いられています。その他にも、アメリカのハワイ大学では表層の海水との温度差を利用した発電へ応用しています。そして、深層水の利用は水産分野だけでなく、農業分野でも利用されようとしています。深層水の水温が低いという特性を利用して、深層水を通した冷却パイプを地表付近に敷設して熱交換を行い地温を下げています。この方法が実用化されれば、熱帯・亜熱帯地域での農作物の生産も可能になるでしょう。

色々新しいことを話しましたが、この「深海のおいしい水」とも言える深層水は、環境を十分に配慮した技術として、これからも新たな分野で利用されて行くことでしょう。

マリンバイオテクノロジーについて、深層水のことを話しました。海にはまだまだ不思議なことがいっぱいあります。次回の第2話をお楽しみに、ご期待ください。(N)

ん。鉄道網の発達に背を向けていた所に、こうした由緒深い町並みや建物が残っているようです。丹波篠山も交通の便は悪く、車社会の今でこそ簡単に訪ねることが可能となったように思われます。町の歴史を探訪するのは特別な愉しみがあります。古いものが全て良いのではないが、年輪のもつ美しさは新しく作られたものでは味わえませんが、それを訪ねることは、小京都を旅する喜びでもあります。城跡には桜の大樹が並び、花時の賑わいが偲ばれます。現在は学校の敷地となり若者の元気の良い声が聞こえていました。

◆丹波杜氏を記念する立派な資料館に入りました。酒づくりの様子が再現され、道具類が保存されています。「デカンショでかんしょで半年暮らし、後の半年寝て暮らす」と唄われますが、冬季の出稼ぎには悲しい物語りが秘められているようです。単身赴任の寂しさ／辛さは想像以上のものだったようで、そんな哀話を劇画ビデオで見ました。そして特産の黒豆を使った味噌が土産となりました。

モ JR西日本／篠山口駅からバス約十五分まで本篠山へ。自動車の場合／舞鶴道・丹南篠山口ICを下りる。

メ 問い合わせ：篠山観光案内所

(〇七九五一五一一一九七)

季節 の香



撮影：星尾 国弘さん

コスモス／秋桜

- ◆秋桜と書いてコスモスと仮名を振った喫茶の店があるが、庭にコスモスが揺れている。コスモスは風によく似合う花である。
- ◆畑いっぱいコスモスを群生させ、イベントの集客に利用されたりする。勢いよく伸びた頂点に蕾をつけ、夏から秋にかけて花壇の主役となる。
- ◆オオハルシャギクと呼ばれた頃は花もそれほど大きくはなかった。今のそれは別種のように花卉が大きく華やかで優雅だ。風にユラユラと……（遊）

巻末 essay

酒について考える

◆絞りたてを飲ませるといふ酒造会社の営む居酒屋である。惹句どおり出された酒は実にまろやかな味だった。酒米を精白する時に五十%まで削ったものから醸造した「大吟醸」だそう。日頃は飲めない体質なのに、これにはしたたか酔ったのである。甘みに加えてピリッとした酸味が味蕾を刺激し、酒精がつくりだすトロ味が舌の上で舞っている感じがする。明石浦からの活魚に手作りの豆腐と蕎麦が絶品だった。『酒は百薬の長』とか、旨いと思って飲めば薬になる気がするが、過ぎての泥酔は『百害あって一利なし』となる。♪酒は涙か溜め息か……と詩人は詠ったが、酒は楽しく飲むべし飲まれる可からずである。

◆酒は気違い水とも言う。いわゆるアルコール中毒に陥った時を指している。酒依存症の怖さは理解し難いもので、その習慣性を知らずに深みに落ちた人は悲劇である。酒精成分が隠し持つ悪魔のような側面であり恐怖すべき部分であろう。酒好きの知人がいた。昼日中から酒の匂いを漂わせ楽しげな様子だったが、同じ話を何度も繰り返し周囲から嫌われた。それでも酒はやめられずに死ぬる前年には悲哀を感じさせる状態だったが、右へ左へ千鳥の如く幸せ一杯という風にも見えた。葬儀の日、棺に納まった彼は元気な時の半分程になっていたが安らかな感じではあった。

◆義父も酒が好きだった。晩年は酒に飲まれた方で、肝臓を悪くして医者から飲酒厳禁を言い渡されたが、それが不服で無理に退院許可を貰い、自宅に帰って酒を飲んだ。息子を相手に酩酊するまで飲んだらしい。明け方、家人が異常に気づいた時は、既にコト

切れていた。周りの者は、酒で生命を縮めたと嘆いたが、酒好きの当人には最高の人生終焉だったのではなかるうか。本当に心底からの好物は、それが死因となるうが止められはしないものである。墓参には供酒を忘れてはならないとしている。

◆酒は神代の昔から造られた。ヤマタノオロチ伝説に登場して神話の世界で活躍し、酒の持つ妖し気な魅力が効果をあげる。ノブドウや木の実を発酵させた口噛み酒を発端に、近代的な醸造法にいたる酒造りの歴史がある。それは酒と人間の関係を如実に物語り、人の生活に大きな影を落としていることを教えてくれる。名月を見ては酒を酌み、桜を愛でては酒を飲む。炬燵で酒を飲みつつ雪を見るため、雪見障子なるものもある。丹波の杜氏人と親しくなり、見学させて貰ったことがあるが、酒造場のアルコールの匂いと酒造りに賭ける蔵人の真剣な面差しに、トロッと酔わされた感じになった。大きな樽がたたくさん並ぶ蔵の中で、元気の良い掛け声を聞きながら「酒が飲めぬなら死んだ方がましだ」と呟く義父の姿を思い出していた。

（遊方子）

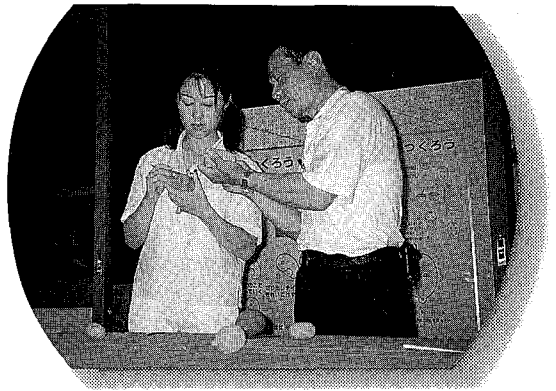
編集後記

- ◆今号より囲み記事にマリンバイオテクノロジーを掲載。不思議に満ちた深海の話等、目からウロコが落ちる新鮮な話題を連載の予定。ご期待ください。執筆は(N)氏。
- ◆食中毒予防の6ポイントを守り、夏の健康管理を怠らぬこと。と言いつつ編集子は夏バテ気味。僅か数ミリの尿管結石に悩まされている。石が動くとき激痛が走る。健康の有難さが……。 （遊）

●サンテレビの

こちら海です

'98年7月5日放送
第1084回



「土笛の音色は感激もの!!(養父町) 砂守半古代村



「小舟で早朝、鮎の刺網漁に 香住町矢田川



「力キが大好物のリポーターの 赤松美香子。焼けるの待たしい... 浜坂・海賊焼

口々だより

二重丸の夏休み!! 但馬再見聞録 〈兵庫県但馬各地より〉

兵庫県の北部半分・県土の四分の一を占める但馬。その名が谷間から転じたと言われる、文字通り山あり谷あり、幾筋もの川が日本海に注ぐ際立った美しい自然の残る所です。

「自然に帰りたい人は但馬にお帰り」と言われる素朴な魅力が一杯の但馬を今回は夏休みプランの参考に訪ねてみました。題して「但馬再見聞録」……。

まず第一歩は但馬の玄関口の町と言われる「生野町」。こゝに生野町は千二百年の銀山の歴史を刻んだ町です。江戸時代には佐渡の金山と並んで天下の台所を賄った生野の銀山は昭和四十八年に閉山しましたが、明治時代にフランスのコンニエ等の鉱山技師によって造られたフランス式石造の金香瀬坑が観光坑道として見物できます。何と云っても夏一番と言いたくなるのが年間を通じて十三度と言う坑道の気温の涼しさ。それに最近人気の的はこの坑内の湧り落ちる冷水で長期保存したお酒。生野町の魚ヶ池に出来た「金・銀の宝さがし」も親子連れに大人気。釣りのメッカ銀山湖・鮎やアマゴ釣りの黒川渓谷・生野町は高原と湖の町です。

旧山陰道の面影を残す錦鯉の産地、養父町では縄文時代以前からの遺跡や文化財が沢山残る町ならではの古代村を訪ねました。石ヶ堂の古代村は縄文時代の竪穴式住居や高床式の倉庫がそのまますキャンプ場として使える青少年の野外活動センター。ここでは古代体験と題して、火おこしや土笛・勾玉作りの教室があります。土笛の素朴な音色・自分で壺窯を削って勾玉を、山々に囲まれた古代村は子供だけのものではありません。自分で作る壺・茶・酒、四十七軒もの蕎麦(そば)屋がある出石町では、作る喜びに食べる楽しさを

と言つて数件の蕎麦屋さんが出石名物の皿そばの手打ち道場を開きました。入門した入佐屋さんでは店の二階が道場。蕎麦粉に水を混ぜる「水まわし」と言う作業から体験させて頂きます。蕎麦打ちが寸時を争う・手際が勝負・時間で蕎麦粉の色が微妙に変化する程。しかしそれは素人のご愛敬として奮闘すること二十分。きしめんかうどんかと思つて出来にも自分で打った・自分で切ったと成れば味は格別。

丁度梅雨の最中で紫陽花の花も一際鮮やかな豊岡の玄武洞は訪ねる度に壮大で素晴らしい景勝地。雨の城崎もよかったです。地ビールレストラン「グビガブ」グビガブ飲んでガブガブ食べようのネーミングの通り地物の魚介類や肉類を使ったフレンチ・イタリアンの料理がビールになかなか、値段も手頃・城崎のちよつと話題のスポットに。

竹野町では芝居見物に昼のお弁当が付いて五千円と言つて奥城崎シーサイドホテルがお年寄りにも大人気でした。カニの町香住町の隠れた味が矢田川の鮎。寿司・甘露煮・天麩羅・身の締まった鮎の味は本当に三重丸の美味しさです。城崎と並んで有名な温泉の町、湯村温泉の温泉町。リフレッシュパークくむらの楽しいこと、水着で温泉に入れると言つのが何ともし手軽でいい!!森の中に作られた蒲風呂や酒樽風呂・四季風呂やサウナ、知らない損・行つてみないと損・手軽で最高のリフレッシュゾーンです。

浜坂は夏一番の岩力キやアツビ等の魚介類焼きの海賊焼を堪能。おかみさん方の銭太鼓や勇壮な荒波太鼓が歓迎してくれる趣向は、但馬は木綿豆腐の味と言われる素朴な温かみ一杯。二重丸ならぬ三重丸が太鼓判です。但馬。

1998年8月10日発行 通巻502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

〒652-1 神戸市兵庫区中之島2-2-1 0844

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