



# たぐすい

TAKUSUI

1999 NOVEMBER No.517

# 11

● 特集 ●

平成11年度 漁協婦人部幹部研修会を開催

COLUMN

◆ 一手ご指南を ◆

● 辞書で「指導」という項目を引くと「ゆび指し導く。教える。団体など組織の方針や政策などを決定し目的に向かって率い導く。ガイドダンス」とある。学校で生徒に指導するのは先生の役目だが、今の教える側の先生には、生徒に振り回されているようなヤワな方が多いという。先生方によるアンケートに、悩み事がタラタラ書き連ねてあるらしい。曰く「何を教えどう導けば良いのか分からない」と。世の指導者たる先生の言葉としては、余りにも情けない話ではないか。将来の担い手を育てる指導者の言葉とは思えない。指導すべき人の指導には、一体どなたが適任者なのだろうか。

● 生徒が隠し持ったナイフで先生が傷を負った。護身用に持ち歩いていたらしいが、生徒に武器が必要な感覚を醸成していたのなら指導者側も反省しなければならず、先生たちは安眠としては居られない。次代を委ねる若者たちを導く立場にあるのだから、自信をもって対処したいものだ。人を指導するのは難しいというが、大上段に振りかぶっては誰でも逃げ腰になる。それでは、真つ当な勝負にならない。丁々発止と打ちかけ受けて貰うことが必要であり、体をかわされてしまえば前のめりになる許りし、さりげなくスキを見せつつ接近し、打ち合うことが良策と思うが、人との対話も真剣勝負である。この対話こそが指導だろうと思うのだがどうか。対話不足になっていないか。

● 「一手ご指南を…」などというのは、相手の技量を充分に知った上で稽古をつけて頂くことだろうが、その技量とは世間一般の認めるものでなければなるまい。誰もが認める手練の人こそ指南を願うに相応しい。我は指導するなりと看板を掲げるには、それに似合う達人が必要である。そんな段位を持つ指導者は少なく、センセイ方も「看板倒れじゃないか」とは、生徒らの尋ねの嚆矢。指導する立場の者が、そんな指摘を受けては型なしであるが、火の無いところに煙は立たずとか。これでは人を指導できない筈がない。「迷える子羊」を導き、未来を指し示すのを使命と心得て、自信を持って大役をこなそう決意がある。かくいう我らも指導課に籍を置く一人なのであるが…。

(遊方子)

COLUMN ..... 2  
 一手ご指南を

TOPICS ..... 3  
 西暦2000年問題  
 お客様の貯金は安全です 他

特集 ..... 4  
 兵庫県漁協婦人部幹部研修会

ズーム ..... 5  
 環境問題に関する取り組みについて

インフォメーション ..... 6  
 漁協学校特別講習生募集 他

水試ノート ..... 7  
 海産魚に寄生する白点虫について

栽培漁業センターです ..... 8  
 アサリの種苗生産について

海区漁業調整委員会だより ..... 9  
 普及員だより

旬の美味い話 ..... 10  
 あなごのアスパラ巻

兵庫JCC通信 ..... 11  
 JA一次世代との共生に向けて  
 「JAめぐりキャラバン'99」を開催  
 生協一コープこうべ ふるさと村  
 大学生協事業連での  
 紹介事業がスタート

拓水Promenade ..... 11  
 季節の香「紅葉—もみじ—」  
 巻末エッセイ「流れについて考える」

編集後記 ..... 12  
 こちら海ですロケだより  
 ひょうごの海から  
 美味 旬 美味 魚

フォト歳時記

秋の池畔で

白鳥はガンカモ科の大型の水鳥で、日本には3種が記録される。冬が近づくと、各地に飛来して私たちの目を楽しませてくれる。何百羽もの大群となると、なかなかぎやかな様子だ。

飛びたちには、水面を足でけて長い助走をする。美しい首を伸ばし、ゆっくりと羽ばたき、隊列を組む。「コホー」というような鳴き声が澄んだ空気に何度も反響すると、足早に冬が近づいているような気がする。

今月の表紙



撮影者  
 高尾 暁子さん  
 <明石市在住>

「拓水」は漁協と漁協系団体をつなぐ「コミュニケーション」の場です。報知したいこと、文章なくみな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。

# 西暦2000年問題

## お客様の貯金は安全です

### 西暦2000年問題とは

コンピュータ・プログラムでは、「年」を西暦の下二桁で表示することが一般的に行われてきました（たとえば1998年を「98」で表示すること）。このため、たとえばコンピュータが西暦2000年の表示「00」を1900年と認識し、誤った処理をもたらす可能性が指摘されています。

信漁連は、西暦2000年問題に対して万全を期しています。

金融業務には多くのコンピュータ・システムが使われているため、2000年問題を重要な問題ととらえ、テストを繰り返して行うなど、万全を期しています。

また、万が一問題が発生した場合に備えて、その影響を最小限に抑えるための対応策も整備しています。

## 《安心ポイント》

### 貯金が消えることはありませんか

信漁連では、万が一、二〇〇〇年問題が発生した場合でも、お客様の貯金のデータが消失することがないように、本年末の時点のデータを別途保存することとしています。

### 貯金の引出しは大丈夫ですか

信漁連のATMなどオンライン・システムについても、二〇〇〇年問題によって支障が生じることがないように、必要な修正およびテストを実施するなど、十分な対応を行ってまいります。さらに、万が一コンピュータ・システムに二〇〇〇年問題が発生した場合でも、お客様への貯金払出しに対応できるように、あらかじめ紙に元帳データを印字しておくなどの対策を整備することとしています。

### 二〇〇〇年問題に備えて、通帳記帳をする必要はありませんか

貯金データの別途保存が取られていますので、二〇〇〇年問題に関して特に通帳記帳をしていただく必要はありません。なお、日頃から願っていますように、通帳は定期的に記帳していただきますようお願い申し上げます。

### 現金を準備する必要はありませんか

以上のとおり信漁連は万全を期していますので、二〇〇〇年問題に備えて必要以上の現金を準備していただく必要はありません。

ご注意 二〇〇〇年問題に限らず、お客様に暗証番号をおたずねすることはありません。不審な照会等については、窓口にお問い合わせください。

## 第十九回 全国豊かな海づくり大会が 福島県相馬市松川浦 漁港で開催!

天皇・皇后両陛下をお迎えして、  
二万人が参加

去る十月三日(日)、福島県相馬市松川浦漁港において、天皇・皇后両陛下をお迎えして、第十九回全国豊かな海づくり大会が開催されました。今大会は「未来への夢のかけ橋、海づくり」を大会テーマに、全国及び地元漁業関係者や一般市民など約二万人が参加し盛大に行われ、本県から、県漁連小川会長をはじめ漁協系統団体代表者二十四名が参加しました。午前十時のオープニングセレモニーに始まり、県民による音楽隊やコーラス隊の演奏や相馬野馬追など躍動感の溢れる歓迎アトラクションが繰り広げられました。式典は午後四時四十分より大和田豊福島県漁連会長の開会の言葉で始まり、伊藤宗一郎大会会長(衆議院議長)の挨拶、鈴木善幸大会推進委員長(特別顧問、佐藤栄佐久福島県知事)の挨拶と続き、今野繁相馬市長が歓迎の言葉を述べました。このあと天皇陛下から「大会が海に対する関心と理解を深め、人々が協力して豊かな海をつくる契機となることを願います」とのおことばを賜りました。式典は高村正彦国務大臣、三保憲一福島県議会議長の祝辞、表彰行事へと進み、栽培漁業部門等各部門の功績表彰団体、作文写真コンクールの入賞者に大会会長賞などが贈られました。次いで最優秀作文「お父さん大漁大漁」が朗読され、子供たち三人により母なる海へのメッセージが読み上げられました。また、漁業後継者を代表して松本夫妻が「母なる海をいたわり慈しむとともに、かけがえのない海の恵みを次の世代に引き継ぐために、これからも層の努力をしていくことを誓います」とを声を合わせて誓いの言葉を述べました。植村正治大会推進委



両陛下による稚魚放流のようす

員会会長が「世界で六番目に広い我が国の広大な海は、今日まで豊かな水産資源を育んできた。また日本の伝統ある魚食文化は、我が国に世界有数の長寿をもたらしている。本格的な二百海里時代を迎え、限りある自然と人類との望ましい共存関係を二層深めていかなければならない。海から学び、海を生かす営みを続けていくため、水産資源の管理と環境の保全に努め、豊かな海づくりに向けた未来への架け橋を築いていくことをここに決議する」と大会決議を朗読、満場の拍手とともに採択されました。最後に次回開催県に大会旗が手渡され式典は終了しました。式典会場から放流所へと会場を移し、ヒラメ、ホシガレイ、キツネムシの稚魚が放流されました。予定の漁船パレードと漁場のエソアフビなど稚魚の放流は、強風のため中止されました。来年の第二十回大会は、十月日に京都府網野町で開催されます。

### 漁船海難遺児育英会募金状況

十月七日

津居山港漁協募金箱 様

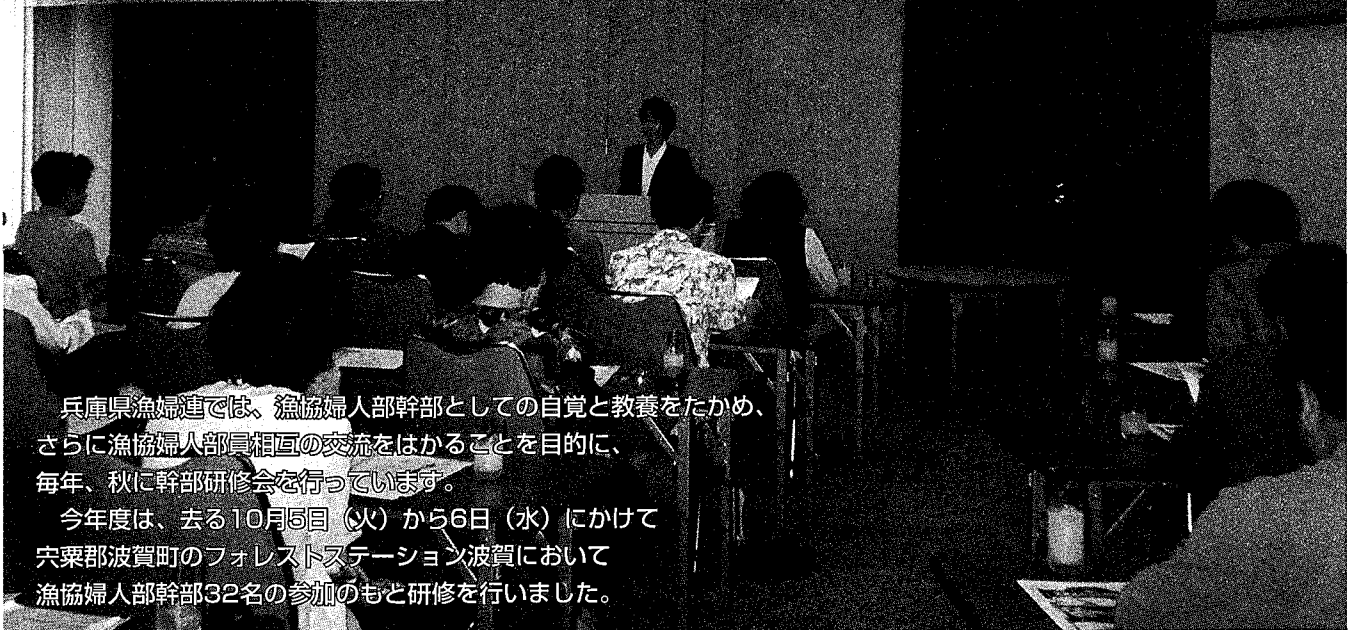
善意をありがとうございます



平成11年度

# 「兵庫県漁協婦人部幹部研修会」

を開催！



兵庫県漁協連では、漁協婦人部幹部としての自覚と教養をたかめ、さらに漁協婦人部員相互の交流をはかることを目的に、毎年、秋に幹部研修会を行っています。

今年度は、去る10月5日（火）から6日（水）にかけて宍粟郡波賀町のフォレストステーション波賀において漁協婦人部幹部32名の参加のもと研修を行いました。



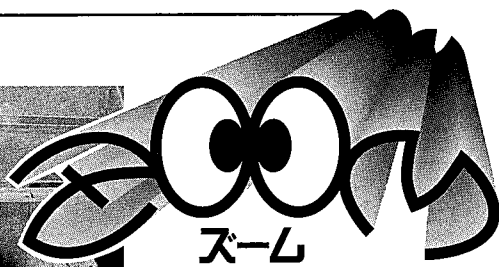
まず初めに、県立森林・林業技術センター森林環境部次長の田中義則氏を講師に迎え、「水と森林について」と題し、森がもたらす海の環境保全の重要な役割や水産資源を守るためには海に栄養分をもたらす森林を守らなければならない等植樹活動の大切さについて、講演をしていただきました。参加者は来る十一月二十七日（土）に同地で青壮年部員とともに植樹活動を行うこともあって、熱心に先生の講義に耳を傾けていました。

次に「男女共同参画を考えよう」と題して、県立中央農業技術センター普及指導室専門技術員の谷本留美氏から男女共同参画社会基本法の詳細な内容や兵庫県における女性施策の取り組みについての講義を受け、今後、漁家においてパートナーシップを確立させるためにはどのような取り組みを行えば良いかの具体的な

行動プランを示唆していただきました。しかしながら、当日行ったアンケート調査の結果では、女性の社会参画について賛成する反面、現状のまま満足であるという意見もあり、漁家にとっての男女共同参画社会の実現には前途多難なものを感じました。

この幹部研修会では兵庫県が推進している「ひょうごグリーン・ツーリズムパス」を利用しました。原観光りんご園において農業体験（りんご狩り）を行い、フォレストステーション波賀（宿泊施設や料理に大満足）や一宮町JAが経営するハリマブルワリー（黒豆やりんごの地ビールに舌鼓）の視察を行う他、行く先々で森林浴を楽しみ、大自然を満喫した二日間でした。





# 環境問題に関する 取り組みについて

〈県漁連〉



去る十月二十日(水)、東京コープビル会議室において「平成十一年度漁業漁村環境保全実践交流会」が開催されました。本会からも担当者が出席し、生環境と自然環境を維持するための運動として、実践活動した報告を行いました。

だが、兵庫県漁連で取り組んだ環境問題に関する事柄にズームインしてみました。

最近、地球的規模での環境破壊が懸念され、生命の源である生物生産基盤としての海洋等水域環境の保全が叫ばれています。水産資源を保護し、健康で豊かな生活環境をつくることこそ、私たちが積極的に取り組むべきことと思われ

ます。兵庫県漁連では、播磨灘において「漁場環境水質調査」を定期的の実施し、工場用温排水に伴う環境調査並びに海苔養殖漁場を中心とした水質調査を行っています。また第五管区海上保安本部の主唱により行われる「大阪湾クリーン作戦」に参画し、操業中の底引き網漁船等に引き上げられた海底ゴミの回収並びに持ち帰り運動を実施いたしました。この作戦活動は昭和五十九年から始まったもので、大阪湾の海洋環境の改善に努めるというもので、各種PR活動では本誌

もポスター等を掲載し啓蒙普及に努めました。

「海浜清掃」では、各漁協職員並びに婦人部員の活躍がありました。瀬戸内海水産開発協議会の海のクリーンアップ運動に応じ、県下一斉に海浜における投棄ゴミを回収するとともに、観光客や釣り人に対しゴミを持ち帰るよう呼びかけました。海浜には無数の生活用品の空きビンや樹脂系ゴミが多く、全てが人により投棄されたものでマナーの欠如が窺われます。また、釣り場では飲食物の空き箱や残りエサの投棄なども目立ちました。

一方、「合成洗剤追放運動」も漁協婦人部の活躍がありました。漁協婦人部が中心となり、研修会等を行うなど合成洗剤使用の追放を広くアピールし、また県漁協連総会において記念品として天然石鹸等を配布しそのPRに努めました。

その他、海洋汚染防止法および関係法令の一部改正に合わせ、ゴミの海洋投棄をなくすため「海上投棄禁止シール」を作成し、県下全漁船に配布しその広報啓発に努めました。これらの活動



は大勢の方々の協力による賜物であることを書き添え、今後のご協力をお願いいたします。漁場環境保全問題について理解を深め、次世代へ豊かな水域環境を伝えて行きたいものと思われれます。

## 廃棄物の海上投棄の禁止 (ゴミ)

本船では全てのゴミを乗組員が処分しています。  
指定された場所での、ゴミの分別収集にご協力下さい。

※ 廃棄物の海上への投棄は法律により厳しく規制されています。  
違反した場合、処罰の対象となりますのでご注意ください。  
美しい海を守るのはあなた自身です。(船長)

海上投棄禁止シール



写真は、各漁協職員、婦人部員による海浜清掃の様子です。

全国漁業協同組合学校

平成十一年度研修講座(専門講座)

「漁業経営指導員養成講座」

専門講座開講のご案内

一、開講のねらいと研修方針

本年度の専門講座は、十二月に「漁業経営指導員養成講座」が開講されます。講座のねらいは、漁家、中小漁業の経営体制の改善、強化の一層の推進を図るため、営漁指導を担当する専門職員の養成をねらいとしています。

本年度は、参加者の要望で研修期間を四日間に短縮し、現在営漁指導に取り組んでいる漁協の専務、参事、会計主任、漁連の指導部門担当者の皆さんが参加しやすい期間となっています。

また、県の職員や水産業改良普及員の皆さんの参加も可能です。研修は原則として経営指導に必要なテーマが集中的に講義されます。担当講師は漁協の経営指導に当たっている農林中金、全漁連ほか学識経験者に依頼し、実践的效果のある講座が開講されます。

漁協系統団体が本講座の今日的意義を理解され、困難な職場条件をのりこえて多数参加されることを強く期待いたします。

二、参加の資格

研修内容の必要性から原則として日商簿記三級程度の資格保有またはこれと同等以上の能力を有する者。

三、参加定員 二十名

四、研修および宿泊

研修生は原則として全員、全国漁業協同組合学校の寄宿寮で合宿し、自治的の共同生活を通して交流を深めます。

五、研修期間

平成十一年十二月七日(火)～十二月十日(金)までの四日間

六、参加申込み

所定の申込用紙に必要事項を記入し、平成十一年十二月一日(水)までに同校あてに到着するように申込んで下さい。フアクシミリでの申込みも可能です。

申込み締切り後予定人員を大幅に上回りましたは下回った時は、参加が調整されたり、本年度の開講が中止される場合がありますのでご了承下さい。

七、参加承認の通知

申込み締切後、参加承認書のほか開講案内書などが送付されます。参加費用は参加承認書記載の期限までに納入して下さい。

八、参加費用 一人 八万円

内訳

研修費 六万四千元 講義料、教材費、事務費  
宿泊費 一万六千元 食費、水道光熱費、施設使用等

九、修了証書の交付

研修講座の全課程を修了したことを認定し修了証書が交付されます。

全国漁業協同組合学校  
〒七〇八五四 千葉県柏市豊町一四一五  
TEL 〇四七―四四八二五〇  
FAX 〇四七―四四五〇〇三

【別表】 研修科目・担当講師一覧表

| 主要テーマ      | 時間数 | 担当講師(敬称略)                    |
|------------|-----|------------------------------|
| 1. 地域営漁計画論 | 4   | 平澤 豊<br>(東京水産大学名誉教授)         |
| 2. 漁業簿記    | 12  | 藤井 保男<br>(全漁連顧問税理士、前全漁連検査部長) |
| 3. 漁業経営診断論 | 8   | 山本 辰義<br>(漁協経営センター 代表取締役)    |
| 4. 漁業金融論   | 4   | 吉田 博身<br>(全漁連信用事業推進部長)       |
| 5. 共同研究    | 4   | 山本 辰義<br>(前掲)                |

※講師の都合により一部変更の場合があります。

城崎温泉「あさぎり荘」と宿泊協定

本会は、城崎温泉にある「政府登録国際観光旅館「あさぎり荘」と宿泊にかかる協定をいたしました。内容は通常宿泊料金より割安で利用できるものです。所属漁協と名前を述べて、直接「あさぎり荘」へ予約をして下さい。

特別宿泊料金表

下記料金には、サービス料は含まれておりますが、消費税、特別地方消費税、入湯税、入湯料は含まれておりません。

一、一般会席

| 平日料金    |         |             |
|---------|---------|-------------|
| 通常宿泊料金  | 特別宿泊料金  | 子供特別料金(小学生) |
| 14,000円 | 12,300円 | 8,600円      |
| 16,000円 | 14,000円 | 9,800円      |
| 18,000円 | 15,800円 | 11,000円     |
| 20,000円 | 17,500円 | 12,300円     |

参考：休前日は、通常宿泊料金の2,000円アップで、特別宿泊料金は適用されません。(正月、お盆は別料金)

二、特別会席

(松葉ガニ料理) 毎年11月10日～3月31日

| 平日料金    |         |         |             |
|---------|---------|---------|-------------|
| お料理     | 通常宿泊料金  | 特別宿泊料金  | 子供特別料金(小学生) |
| カニスキ鍋   | 18,000円 | 15,800円 | 11,000円     |
| カニづくし会席 | 20,000円 | 17,500円 | 12,300円     |

参考：休前日は、通常宿泊料金の2,000円アップで、特別宿泊料金は適用されません。(正月、お盆は別料金)

三、その他別注料理

(二人前より準備できますが、あらかじめご予約下さい。)

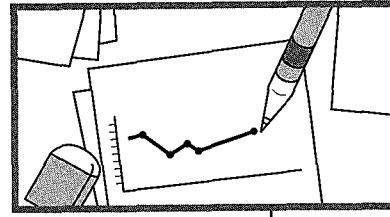
但馬牛のたたき、但馬牛ステーキ、すき焼き、しゃぶしゃぶ、サザエの壺焼き、ハマグリのパター焼き、焼きガニ、舟盛り(7人～10人前)

政府登録 国際観光旅館

あさぎり荘

兵庫県城崎温泉 ☎(0796)32-2921(代)

# 水試 NOTE



## 海産魚に寄生する

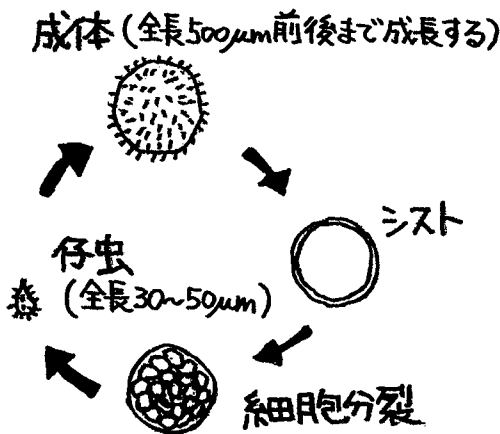
## 白点虫について

### 一、活魚水槽

県内で海産魚を取り扱う業者さんから、活魚水槽についての問い合わせが水産試験場にありました。「数個ある活魚水槽のうち、いつも同じ水槽の魚の調子が悪くなります。水質は定期的に検査しており問題ないのですが、原因は一体何でしょうか。」といった内容でした。原因として様々な可能性が考えられましたが、詳しく状況を伺っていくと、弱っている魚の体表に、小さな白い点々がついているということが分かりました。それは、白点虫である可能性が高いと考えられましたので、弱っている魚を持ち込み検査することにしました。

### 二、白点虫

白点虫とは、膜口類繊毛虫(学名クリプトカリオン・イリタンス)で、海産魚のエラや皮膚の上皮組織内に寄生する寄生虫です。宿主範囲が広く、多くの海産魚に寄生します。生活環は、大きく分けると



白点虫の生活史

二つに分かれており、宿主に寄生している時期と、宿主から離脱して新たな宿主にたどり着くまでの時期があります。前者が、肉眼で白点として確認できた虫体(成体)で、宿主内で成長(細胞分裂せず)すると、宿主を離脱し、沈んでいきます。水槽であれば、水槽の底に付着し、シスト(体表に堅固な膜を分泌して二時的に休止のような状態にあるもので嚢子ともいう)となります。そのシスト内で細胞分裂し、約二〇〇個体の仔虫(全長約〇・〇五ミリ

メートル)となって遊出し、次の宿主の上皮細胞層に侵入していきます。

白点虫は高水温期に増殖が活発で、二五度ではシストから仔虫が遊出するのに四日〜二週間かかり、仔虫が宿主に侵入してから離脱するまでに、二〜四日かかります。つまり、二五度で白点虫が一生活環に要する期間は最短一週間です。言い換えますと、一つのシストが水槽内に存在した場合、白点虫にとって好条件が揃っていれば一週間〜二百倍になる可能性があるわけです。

冒頭の活魚水槽の場合、おそらく水槽の底にシストが付いていたため、魚を取り上げて海水を交換しても、そのシストから仔虫が大量に遊出し、水槽に新たに入れた魚にも寄生していったと考えられます。

### 三、対策

シストが水槽底に付いている場合は、徹底的に水槽を洗浄し、少なくとも肉眼で見て、白くこびり付いているモノが無い状態にします。また、物理的に剥がしてもシストは死にませんので、剥がしたシスト

は、水槽から除去しなくてはなりません。魚に寄生している白点虫対策には、大きく分けて三つおりの方法があります。一つは水産用医薬品を使用する方法(ただし、マダイのみ使用可)です。もう一つは飼育水を塩分二十以下(通常の海水は塩分三十前後にする方法(低塩分耐性の魚のみ有効)です。これは、低塩分濃度条件下で、白点虫が正常に成長が出来ないことを利用した方法です。もう一つは、白点虫が存在しない水槽へ魚を移動するという作業を繰り返す方法です。具体的には、水温二十五度の場合、仔虫が魚体に侵入後、三〜四日で離脱し、シストから仔虫が遊出するのに四日以上かかることを利用して、三日おきに魚を新しい水槽に移します。この作業を約三回繰り返し、三(三日間)の間に、ほとんどの虫体は宿主である魚体から離脱しますが、離脱した虫体からの再感染は起こりません。)対策についていくつか述べてきましたが、水産試験場では、さらなる対策として、水槽を替えずに白点を治療する方法を目下試験中です。

(増殖部 魚住 香織)

# 栽培漁業センターです

134

## アサリの 種苗生産について

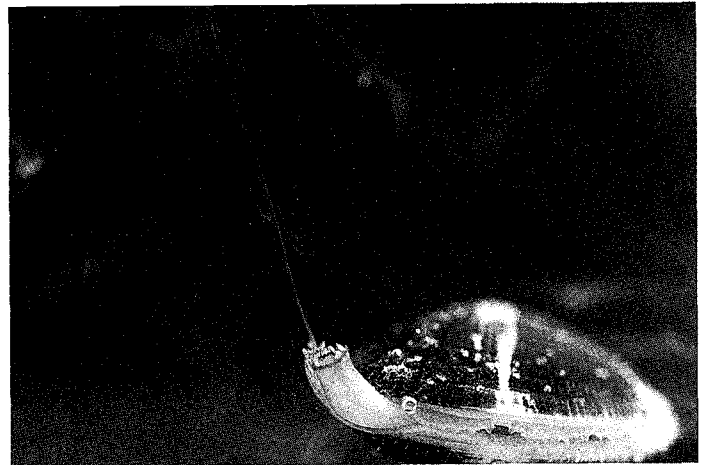
心地よい秋風が、クルマエビの生産を終えた水槽を洗う私に、淡路に赴任して一年の時が過ぎたことを教えてくれました。そして昨年十月から一年間に携わった仕事、またそれを通して出会った人々を思い出させてくれました。次の一年は前年に学んだ経験と知識を活かせるそんな一年でありたいです。

今年もそろそろアサリとアカウニの種苗生産試験が始まります。今回はアサリについてふれたいと思います。アサリは日本各地の内湾に生息し、北海道や東北地方のような寒い所では夏に一回、それ以南では春と秋の二回産卵します。津名事業場では秋の産卵期に生産試験を行っています。親となるアサリは卵を採る数日から数週間前に近くの浜へ掘りに行きます。アサリは掘った後、直ぐに持ち帰り様子を見なければなりません。というのは、産卵間近のアサリに干出や水温上昇

などの刺激を与えてしまうと放精、放卵を始めてしまうことがあるからです。一個でも刺激に反応してしまおうと大変です。それを感じした他の貝が先を争うように放精、放卵を始め、数時間の内に秋の産卵期は終わってしまいます。このようなことがあるので、採卵の時までもなるべく刺激を与えないように注意し、また、もし反応して

しまった貝があった場合は他の貝に悟られる前に取り除けるよう観察しなければなりません。そうして丁寧な扱いで無事採卵日までたどり着いたアサリは、今度は今までは反対に、海水から数時間放り出され、水槽に戻ったところに、別に採ってあった精子を放り込まれれば強制的に放精、放卵させられることとなります。訳が分からない間に産卵期を終えたアサリ達ですが、採卵が済んだ後はもと居た浜へと返されます。

津名事業場ではアサリと並ん



放精のようす

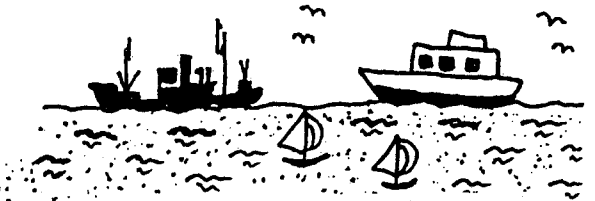
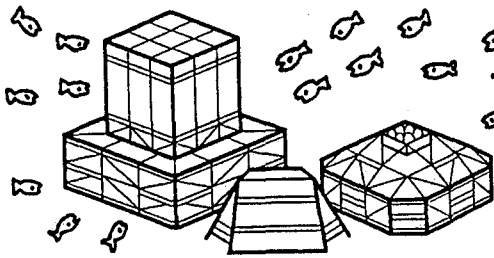
で十月下旬からアカウニの生産試験を始める予定です。その他の状況ですが、一見の栽培センターでも津名事業場と同じようにこれらの生産試験を行います。また、オニオコゼ約二万尾が中間育成の試験中、アワビが生産試験の準備中です。但馬の栽培センターでは、サザエが剥離、選別中で、アワビの生産が始まろうとしています。

(兵裁協 為後 智康)

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46-1  
大阪支店 〒541-0041 大阪府大阪市中央区北浜2  
丁目6-17(大阪神鋼ビル)

海洋製品室 TEL (06) 6206-7440  
FAX (06) 6222-4904



# 海区漁業調整委員会だより



但馬区  
海区  
九月二十七日  
但馬海区漁業調整委員  
会委員協議会(但  
馬水産事務所会議室にて)

一、ソウハチの船内鮮度保持技術につ  
いて

船内において鮮度を保持するた  
めには、水氷等で予冷することが  
大切である等の報告がなされた。

二、「日本海沿岸域活性化協議会  
報告書」の概要について

当該報告書の概要について報告  
がなされた後、活性化計画を実現  
していくための水産振興部会を運  
営していくにあたり、中堅漁業者  
や漁協の若手幹部職員の率直な  
意見を聞く場を設けたい旨の補  
足説明があった。

三、平成十一年度日本海ズワイガニ特  
別委員会の概要について

当該委員会の概要について報告  
がなされた後、最近の日韓情勢等  
に關し情報提供がなされた。



瀬戸内海  
海区  
九月二十七日  
兵庫県瀬戸内海海  
区漁業調整委員会  
委員協議会  
(兵庫県民会館にて)

一、シラス資源について

本県で水揚げされているシラス  
の大部分を占めるカタクチイワシ  
の生活史、卵、稚仔の出現状況、  
漁獲量、単価等について、水産試  
験場から説明が行われ、その後意  
見交換を行った。

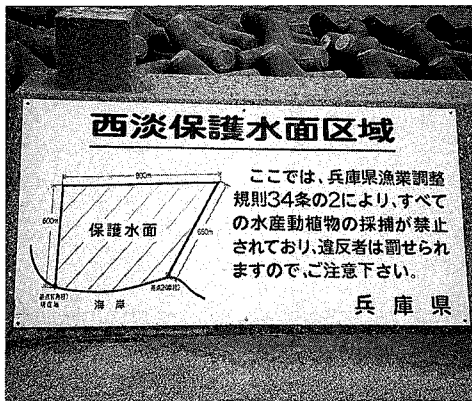


## 普及員だより

### 「保護水面」について

九月八日に北海道で全国か  
ら各県の水産担当者八十四名  
が集まり、平成十一年度保護  
水面担当者会議が開催されま  
した。

保護水面とは、水産資源保  
護法に規定されている「水産  
動植物の種苗が発生するの  
に適している水面で、水産資源  
の保護培養のために必要な処置を講  
ずべき水面として農林水産大臣が指  
定する区域」のことです。簡単に言  
うと、当該水域は魚介藻類が増える  
ように禁漁とし、より効果を上げる  
ため投石工事を行っている場所です。



保護水面は全国で百二十箇所あり  
ますが、北海道では二十四箇所あり、  
主にサケ・マスの資源保護のために  
河川が指定されています。

北海道の事例紹介では、道がサク  
ラマスの増殖のため重要な河川を保  
護水面に指定しましたが、

①幼稚魚放流の効果が上がらなかつ  
たこと、

②河川改修が行われたため本種の越  
冬場所が減少したことなどにより、  
サクラマスを増やすことが難しくな  
ったことが報告されました。

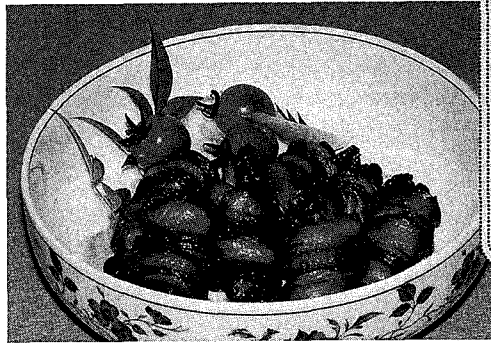
一方、兵庫県の保護水面設定は淡  
路海域に集中し、昭和四十二年以降  
に指定された五色町、西淡町、南淡  
町の三地先水面にあります。保護水  
面では禁漁にしたうえに投石を行い、  
投入した石に藻類の付着と繁殖によ  
り藻場を造成することに加えて、幼  
稚魚の生育場を強化しようとしてい  
ます。

保護水面は日頃、目立たない存在  
ではありますが、その考え方は資源  
管理型漁業を進めるうえで重要であ  
ると考えられます。これからも保護  
水面が適正に維持され、地域の漁業  
に貢献することを期待しています。

兵庫県洲本農林水産事務所 水産課

妹背 秀和

## あなごのアスパラ巻き



### ◆材料(4人分)

- あなご 三匹
- アスパラ 一束
- くき煮のたれ (くき煮の残りのたれを使う)
- 塩
- こしょう

### ◆作り方

- ① 下処理をしたあなごにこしょうをこすり、こしがかり焼く。
- ② アスパラは塩ゆでにして長さをそろえる。
- ③ ②にあなごを巻き、くき煮のたれをからめる。

※くき煮のたれを利用する。  
アスパラにも味付けをする。

## 兵庫JCC通信 今、JA・生協では



次世代との共生に向けて  
「JAあぐりキャラバン'99」を開催

J A兵庫中央会では九月十日、神戸市内の小学校の先生三十七名を美方郡温泉町の棚田に招待し、地元生産者との交流と稲刈り作業体験を行いました。「JAあぐりキャラバン'99」と名付けたこの生産者・消費者交流会は、昨年は阪神地区の消費団体のリーダーの方を迎え今回と同様美方郡で実施し、今年で二年目になります。

当日は、参加した神戸市小学校教育研修会社会科部会の先生方に、中山間地の農業についての現状報告を行った後、美方郡内で減農薬有機米作りに取り組んでいる生産者やJA兵庫みかた役職員と昼食をともしながら和やかに相互意見交換が行われました。午後からは、棚田で鎌を使った昔ながらの手刈りによる稲刈りや稲木掛けの作業を体験してもらいました。初めて稲刈りをする人が大半で、慣れない作業に戸惑いながら汗だくになって懸命に作業が続けられました。すばらしい自然環境の中、高原のきれいな空気を胸いっぱい吸って、全員の顔も収穫の喜びで光り輝いて見えました。

今回の交流を通して、参加者からは、農業生産を行うには条件的に不利な土地で農業を継続していくことの厳しさや、消費者に自信を持って提供できる農産物をこだわりを持って作り続けている生産者の誇りなどを感じ取る事ができましたとの声が多く寄せられました。

J A兵庫中央会では、次世代の子どもたちに日本の食料・農業農村についての理解を深めてもらうと小学生に稲作作業体験をしてもらったり保護者セミナーを開催するなどの取り組みをすすめています。また今後の交流会も、都市近郊農業の現状を知ってもらう第一弾のキャラバンを現在計画しています。これらの機会によって得られたことを、次世代である小学生の教育に活用いただけたらと強く願っています。



稲の刈取りのようす



コープこうべ ふるさと村  
大学生協事業連での  
紹介事業がスタート

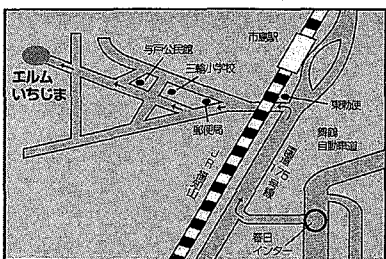
コープこうべでは、ふれあいの宿「ふるさと村ちくさ」、「野外活動センター「エルムいちじま」、健康づくりセンター「ふるさと村やちよ」の三つの宿泊施設を運営しています。週末など休日に利用された組合員の方からは、大変好評を得ており、その中から「大学生のサークル活動やゼミの研修などに、平日に利用させてもらえないでしょうか。」との声が出されるようになりました。

そこで、このたび、大学生協神戸事業連合を通じて、各大学生協でのおすすめをお願いしたところ、「利用料金も手頃で近くにスポーツ施設もあり、設備も整っているので、学生への利用をぜひ紹介したい」との承諾をいただき、サークルゼミ合宿などの利用を大学生協でおすすめすることになりました。

さつそく、学外ゼミのお申し込みもあり、豊かな自然のなかでの利用は、大変好評でした。

各施設への問い合わせも相次いでおり、幅広い組合員のご利用で生協間の連携の広がりが今後も期待されます。ふるさと村へのお問い合わせ、お申し込みは、

- ◇コープふるさと村ちくさ ☎0790-76-3600
- ◇エルムいちじま ☎0795-85-2501
- ◇コープふるさと村やちよ ☎0795-37-0848





撮影:高尾 正義さん(明石市在住)

季節の香 紅葉 — もみじ —

巻末 エッセイ

流れについて考える

◆流れるものと言えは何か思い浮かぶだろうか。水・人・車・金・心。人生も流れに譬えられる。淀みもあれば洩れもあり、その時々の様相で流れは様々に姿を変えていくのである

て新たにすることも可能なのが人生であるうか。流れに任せた木の葉の如く、何度もう沈を繰り返しながら、終局への斜路を流れて行くのである。時には大きな堰に阻まれ、動きを止められ

る。ドラマが生まれ悲喜劇が繰り返される。まさに人生は一片の浮舟である。物事をやり直す時に過去は水に流してというが、流し

た。何度も口に含んで清水の爽やかさを楽しんだ。命を育む水こそ、人間存在の原点だと感じたのである。◆差点で車の流れを見ている。恐ろしく膨大なエネルギーが使われているのが分かる。この一台一台は、どんな必要があつて動き回っているのだろう。貨物自動車は荷物を運ぶという必然性があるが、乗用車は移動のための手段であるから、単に人の足の代替行為に過ぎない。信号が赤になつて流れを塞ぎ止める。それを無視して通過して行くのは、人を運ぶことを職業とする小型車である。そして、それを真似る僅かの無法自動車。これ位は許されるだろうと甘えているようである。黙々と流れは続いているが、社会の動きには大きな消費の無駄遣いがあるように思われてならない。

◆大河の流れも元は小さな水滴から始まっている。多摩川の源流のつを訪ねたのは随分と昔のこと。今でも鮮やかに思い出せるが、友人と連れ立ち早朝に出発。川に取り付いたのは正午近くだったが、ワイワイ言いつつ若さに任せた沢歩きであった。滝をよじ登り流れの中を這つて歩き、川の最初の一滴が湧き出る源へたどり着いたのは夕刻になっていた。それは感激の瞬間だった。

◆排水は川を流れ、汚濁した水がそのまま海に入っていた。今、多くは処理施設を通り、規制値に合う状態にまで処理されている。炊事／洗濯／風呂／便所／工場の排水など、汚物の大部分は有機物である。金属イオンやシアン化合物、有機リンなどの有害物質、砂、ヒール類も含まれている。下水管の下り勾配を流れ地下の沈砂池に集まり、大きなゴミは取り除かれる。下水処理で最も悪臭が発生する所であるが、浮遊物は沈降し汚泥となり、有毒な重金属イオンが除かれる。ばっ気槽を経て上澄み水は消毒され、川から海へと流される。すべての町に下水道が完備されれば、海の汚れは防止できるが全国的な普及率は七〇%程度ということだ。

◆流れの終点は海洋へと入り、言い地球の

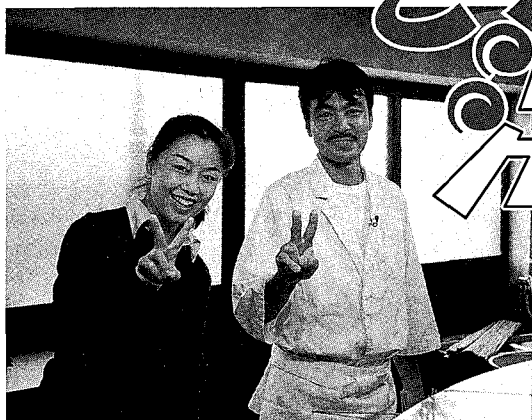
青い色素になる。海に溶け入った流れは暫くは真水の層を作り、直ぐに塩水と交わらないが、やがては海水の一部となる。または蒸発し雲に変わり、雨となつて源流に戻っていく。流れの終点は流れの起点でもある。漁業者が山に登り植樹を行っている。山から流れ来る栄養素に富んだ水が、豊かな漁場を育む基になるといふことからの植林運動である。次世代へ資源豊かな漁場を引き継ぎたいものと願つて止まない。また水の大きな循環により、我々はそれを汚しなから生きていくが、少しでも汚れを少なくする工夫が要る。限りある水をきれいに使い、きれいな水を流したい。塵芥の浮かぶ流れはご免蒙りたいのである。

(遊方子)

編集後記

- ◆ペンネーム「遊方子」をもって編集を担当してきましたが一身上の理由から退職いたします。新しい編集者に継続して戴け「拓水」は安泰です。何も心配せず去って行けます。
- ◆内海漁連から三十有余年にわたる漁連での暮らしでしたが、特に嬉しかったのは「拓水」を担当したこと。毎号を刊行日に発刊できたのは自慢できると思っています。
- ◆それも読者の方々のご支援があったればこそ。ここに心をこめ深謝申し上げて、お別れの挨拶とします。(遊)

のテレビの  
ちん  
海です



香住の旬の料理人  
荒神の宿「三室」の関真二さんと



明石の旬の料理人  
「彩 あかし亭」宮地真吾さんと



旬の食いしんぼりポーター  
VS関さんの親友  
北村栄康さん

【'99年10月24日放送  
第1152回】

口々だより

ひょうごの海から・・・美味『旬』／美味『魚』 〈南淡町・明石・香住町〉

春・夏・秋冬：四季のある日本。その季節に一番美味しい食物を旬と云います。しゅん、魚は旬にかぎる』等とよく云われますが、魚や野菜・果物等が「一番美味しい時期が旬なのです。『旬』と『鮮度』をよく同じに思いがちですが、鮮度はあくまでも新しい物の意味で旬は季節の中で最も味の良い時期のことです。でも旬で新鮮ならば最高!!と今回は鳴門海峡・紀淡海峡を有する南淡路・大飯湾・明石海峡・播磨灘を有する明石市、そして日本海に面した香住町と生産性の異なる漁業基地を訪ねました。魚の旬の目安はその魚の産卵時期が大いに関係します。産卵前は体力が充実し脂が乗って美味しいとされ、産卵直後は体力を消耗して産卵前に比べると、格段に味が落ちると云われています。南淡路では、真鯛と平目、トツカ鱈を、明石では太刀魚・カワハギを、日本海ではハタハタやドギ、カレイ等の旬を選びました。南淡路の真鯛、真鯛は桜鯛と云って春の上り鯛が美味と云われていますが、秋の真鯛は春産卵を終えて秋から冬・越冬と来春の産卵に備えて体力を整えている時期なので、春とは違った美味しさがあると云われます。人によれば俗に紅葉鯛と云われるこの時期の方が美味しいと云う人も居ます。そして平目はこれからは云うに及ばず、トツカ鱈と特別に呼ばれるマアジ(平アジ)は、餌の豊富な浅い根で暮らす二十五センチ程の鱈のことで、和歌山では水深五十メートル以上の所で獲れる大型をオニアジと呼び、同じ種類のマアジで生活習慣の違いの違うアジのことです。因みに明石ではメックリアジと呼ぶそうです。素人には中々見分け難いのですが、秋の

沿島近海で獲れたトツカ鱈は脂がのって実に美味。南淡町の料理人「あわち阿伝」の主人「榎本勲造さん」は、真鯛は南淡町の郷土料理とも云える『鯛燗』に平目・トツカ鱈は造りとタタキに料理しました。そして明石では安くて料理の万能選手とも云える、太刀魚とウマズラハゲを、料理人は「彩 あかし亭」の「宮地真吾さん」。ハゲは勿論に薄造り、蒸し物、煮物に変身、家庭ではこれから鍋物の主人公です。そしてこれも刺身よし焼き物・煮物、揚げ物、骨は骨センパイと捨てる所なしの太刀魚を余す所なく調理してくれました。最後は日本海、秋の底曳漁が解禁になった但馬もエビ・カレイ等充実した水揚げが続いていました。香住の料理人「民宿旅館三室」の「関真二さん」が選んだ旬は、赤ガレイ・ハタハタ・紅スワイカ・ノドクロ・ドギ等の伯馬ならではの魚達。赤ガレイは皮身を焼いて氷水にとった「赤ガレイの焼き霜造り」に、煮物・干物が定番の「ドギ」は刺身に、「ハタハタ」は塩をして暫く置いて甘酢に漬けた「三品」に、紅スワイカは伯馬でスットンと呼ぶ若松葉を漁師さんが船の上で干して食べたのをヒントに浜風に干した「干しガニ」。この干しガニは噛めば噛むほど味わいのある中々のものでした。余す所なく料理と云う関さん。マイカの塩辛を作るワタを塩辛の時と同じように塩をして天麩羅にした品は通好みの珍味でした。さらにノドクロの腹身を骨ごと叩いて山芋・大葉等で山葵醤油で頂く丼も中々の一品でした。旬を美味しく、工夫で味わいも際……旬は安くて美味しい時期、大いに食欲の秋を楽しみたいものです。

1999年11月10日発行 通巻517号  
昭和132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2-1

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