

たぐすい

TAKUSUI

1999 DECEMBER No.518

12

●トピックス●

日中・日韓資源管理体制
確立要求全国漁民大会が開催される!!

COLUMN

◆ 情報と大石内蔵助 ◆

● 情報過多の時代である。特に活字以外の情報メディアが、どんどん増加傾向にあるようだ。文字による情報も随分と多いが、それよりも電子を利用した情報が溢れている。この溢れ返る多彩な情報を、どう受けとめ活用するかが問題だと情報整理のための指南書が登場する世相である。飛び交い溢れる情報の中から、自分が最も必要とするものを取り入れ、うまく利用するのが現代を生きていく知恵といえるだろう。新しい情報を早く的確に掴み、それをビジネス化するのも良いかも知れない。

● 二十世紀最後の一日をどう過ごすか」というイベントが行われる。

● 根室で二十一世紀の初日の出を見ようという企画があり、沖繩では二十世紀最後の日没に焦点を合わせ、観光客誘致がなされたりした。同様に太平洋をクルージングする船旅で新世紀を迎えようという、この募集は予約客で完売したとかいふ。当然にやって来る世紀の節目を利用し、一儲けしようというビジネスに生かしている。まさに世はアイデア次第といえる。だが、アイデアは盗まれては何にもならない。ライバルの情報も素早くキャッチする工夫も必要になってこよう。

● 大臣威を馳せた大石内蔵助は、ベンチャー企業のリーダーに相応しいとする説があった。吉良／上杉を大企業に譬え、この大企業に對するベンチャー企業という形式に見立てていうらしいが、大企業に討入って成功させるため、四十七名の少数精鋭をまとめた力量が素晴らしい。企業における結束力の本拠だと称賞しているのである。企画力にプラス実行力も大切なことだが、それには内蔵助のような資質を持つ、心の大きな統率者が必要で組織の中で個々の力を出し切らせる強力なパワーが大切なことなのである。チャンスに迷わず行動を起こす、それをスバリと決断したのが大石内蔵助であった。

(◇)

COLUMN 2
情報と大石内蔵助

TOPICS 3
プレジャーボート責任保険が10月1日、いよいよスタート
日中・日韓資源管理体制確立要求全国漁民大会 4

特集 5
津居山港漁協 新荷さばき所が竣工
ズワイガニ漁解禁!

ズーム 6
「WTO次期交渉と日本の食料・漁業」
平成11年度兵庫県漁協役員研修会を開催

水試ノート 7
但馬の海藻について

栽培漁業センターです 8

海区漁業調整委員会だより 9
普及員だより
漁業経営にもパートナーシップを!

旬の美味しい話 10
かきのベーコン巻き

兵庫JCC通信
JA—合併契約調印式
生協—生協大会を開催

拓水Promenade 11
巻末エッセイ「共生について考える」
まめじ「遺伝子組み換え食品について」

編集後記

こちら海ですロケだより 12
かすみ朝市センターの23人衆

のり漁期始まる!!
～育苗の風景～

海上にずらっと並んだのり網。秋口に種付けをしたのり網を張り、干出を与え、のりの芽を育てる。今年の秋は暖かく、海水の温度もなかなか下がらず、漁業者の気をやきもきさせる。長期予報では暖冬との予報も出ている。日本は四季がはっきりしている国。食べ物の「旬」が薄れていっているなか、季節の移り変わりまでも薄れてしまうようで悲しい。日本一の生産枚数を誇る兵庫県ののり養殖業。いよいよのり漁期が始まる。

フォト歳時記

今月の表紙



撮影者
谷田 圭亮さん
＜兵庫県立
水産試験場＞

「拓水」は漁協と漁協系統団体を結ぶ「メディア・ケージョン」の場です。報知したいこと、文章などを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。

『プレジャーボート責任保険』が10月1日、いよいよスタート

近年、海洋性レクリエーションの普及に伴い、全国的にプレジャーボートが急増し、現状においては、漁港等を利用するプレジャーボートの増加に伴い、漁港への無秩序な放置、係留、漁船との衝突あるいは定置網や養殖施設等への乗り入れの他プレジャーボート自身の海難事故による、漁業者の救助活動に伴う費用負担等、様々な問題が生じてまいりました。これらの問題を円滑に解決し、漁業者が受けた損害又は費用を補てんする必要性から、プレジャーボート側の責任等を担保する保険制度の確立が望まれ、水産庁並びに漁船保険中央会では、漁船保険制度調査専門部会において数次にわたる検討を重ね、本年5月、衆参両院本会議を経て法案が成立し、10月1日にスタートいたしました。

◆プレジャーボート責任保険の内容

一、契約の対象船舶

五トン未満の船舶(ヨット、モーターボート、遊漁船等のスポーツ又はレクリエーションの用に供する小型船舶に限る)

*漁船 水上オートバイ、エンジン付コムボート、櫓・楫又は竿のみで運転する小型船舶
いかなるは除きます。

二、補償される主な内容

プレジャーボート責任保険では、プレジャーボート、遊漁船の運行に伴って生じた損害又は費用について、保険金額を限度として保険金を支払います。

・他の船舶に衝突(更にその船舶が他の船舶に衝突したことも含む)し、損害を与えた場合。(他船の「船舶の損害」「積荷の損害」「使用出来ない期間の損害」等)

・港湾設備等に加えた損害(岸壁・ブイ・ケーブル等)

・養殖施設等に加えた損害(定置網・増養殖・蓄養殖施設等)

・運用漁具等に加えた損害(刺網などの運用漁具)

・海産物に加えた損害(増養殖・蓄養殖施設内の海産物)

・水面清掃費用の損害(衝突によって他船から油が流失した際の清掃費用を負担した場合)

・他船乗船者の所持品損害(衝突によって他船乗船者の所持品に与えた損害一名二十万円程度)

・加入している船舶の乗船者が、不慮の事故によって遭難(行方不明を含む)した場合の、他の船舶による捜索費用(事故二百万円限度額)

・加入している船舶が、軽微な機関故障や不適切な操船、又は操機によって航行不能となった場合以外の原因により、他の船舶により救助曳航された費用(救助船の燃料費用等を被保険者が負担した時)

・他船に衝突し、他の船舶の乗船者に死傷等の損害を与えた場合

・遊泳中の人等に与えた死傷損害
責任防衛のための費用(損害防止軽減に必要な訴訟等の費用)

三、保険金が支払われない項目

・故意又は重大な過失によって生じた損害
法令に違反して使用されたため、法令に基づく処分として生じた損害

・自船の乗船者等に対する損害賠償責任
同僚の親族に対する損害賠償責任

・使用人が業務中に被った身体障害に対する損害賠償責任

・自身で所有・使用又は管理する財物に生じた損害

・第三者との間に損害賠償に関する特約の締結による加重された損害賠償責任

・陸上で運送中に生じた事故による損害
所有者の承諾を得ない者が操船した場合の損害賠償責任

・自船が係船中において、荒天時等で他船に与えた不可抗力の損害

・現金、貴金属等に与えた損害賠償責任
軽微な機関故障(燃料切れ・バッテリー不充電等)による救助曳航費用

・支払保険金が二万円に満たない損害

四、保険金額と保険料

〈保険期間1年、ヨットの艇長または船舶の馬力別〉

保険金額	ヨット (艇長)		モーターボート (馬力)	
	8m以下	8m超	100馬力以下	100馬力超
3,000万円	10,700円	15,700円	17,200円	26,400円
5,000万円	11,100円	16,300円	18,000円	27,700円
1億円	11,400円	16,800円	18,500円	28,700円
3億円	12,000円	17,900円	19,800円	30,900円
5億円	12,300円	18,600円	20,500円	32,200円

(注1) 団体割引適用(20隻以上まとめて一括加入のとき10%割引)

(注2) 無事故割引適用(1年間無事故 5%割引 2年間無事故 10%割引)

お問い合わせ先

兵庫県内海漁船保険組合

TEL(078)361-8377

但馬漁船保険組合

TEL(079)361-3311

日中・日韓資源管理体制確立要求 全国漁民大会が開催される!!

去る十一月四日、東京の虎ノ門パストラルにおいて全漁連の主催により「日中・日韓資源管理体制確立要求全国漁民大会」が全国から千人の漁業者が集まり行われました。

この大会は平成九年十一月に署名され



主催者代表決意表明を行なう植村推進本部長

た日中新漁業協定が未だ発効されず、中国船が日本の排他的経済水域（EEZ）を占拠し我が国漁船が操業できない状況が続いていること、また日韓暫定水域でも韓国漁船の乱獲による資源の枯渇が心配される状況にあることなど、漁民の怒りを伝え決議の実現を要請したものです。

二百海里水域資源管理推進本部長（植村全漁連会長）が一日も早い日中・日韓資源管理体制の確立を強く訴え、本県からは柴山港漁協村瀬組合長が、「政府・自民党は全国漁民の声に耳を傾けよ」「このままでは隠岐北方の暫定水域は韓国のEEZと化してしまう。過去にこだわるよりもむしろ、今の時代を生き



漁業者代表意見表明を行なう柴山港漁協 村瀬組合長

るものとして日韓双方の漁民が前を向き合えるような策を講じてもらいたい」と漁業者を代表して意見を表明しました。このあと自民党を代表して、野中幹事長代理が決意を述べ、また駆けつけた国会議員が紹介されました。

最後に、①中国に対し、現行協定の終了通告を行う等、交渉期限を切る措置を講じること②日韓漁業共同委員会との交渉を促進し、日韓暫定水域における資源管理体制を早期に確立することとした決議文が、満場一致で採択されました。

参加者はこのあと、農林水産省、中国大使館、韓国大使館、外務省に向かってデモ行進を行い、漁業者の悲痛な気持ちを訴えました。

トルコ北西部・台湾大地震兵庫県義援金にかかる 組織系統募金に対するご協力の御礼、ならびにご報告

去る8月17日未明に発生したトルコ北西部大地震、9月21日に発生した台湾大地震の義援金募集について、拓水10月号でご協力をお願いしたところ、関係団体、関係者の皆様よりご協力をいただきまして、誠に有難うございました。義援金の募集はトルコ大地震が10月末日、台湾大地震が11月末日をもって各々締め切らせていただき、集まりました募金（総額5,617,706円）は全額兵庫県義

援金募集委員会へ送金いたしましたので、ご報告いたします。

なお、金額は下記の通りです。

トルコ大地震	3,222,610円
台湾大地震	2,395,096円

津居山港漁協 新荷さばき所が竣工



津居山港漁協では、老朽化した津居山水揚げさばき施設を農山村地域就業機会創出緊急特別対策事業の補助を受け、総事業費三億九千万円を費やし、鉄骨二階建て延床面積三、九二〇㎡で二階が水揚げさばき所、二階が駐車場・資材置き場、休憩室となった新荷さばき施設を十一月四日竣工いたしました。

今後、この施設で底引網、沿岸漁業等の水揚げに利用され、活発に朝市と夕市がおこなわれることとなります。

ズワイガニ漁解禁!



十一月六日、冬の味覚「ズワイガニ」の漁が解禁され、但馬地区の底引網漁船も一斉に出漁しました。このうち五十七隻が各港に入港し、初セリが行われました。

サイズはオス・メスともにやや小ぶりであったものの、漁獲量は好調ということでした。単価は昨年に比べるとオス・メスともにやや安かったということです。解禁日が土曜日で翌日が中央市場の休場日であったことが影響したのと思われまます。

なお、漁場が但馬の地先海域であったため韓国船とのトラブルはなかったものの、今後、隠岐島北方海域の日韓漁業協定に基づく暫定水域に漁場が移った場合、トラブルの発生も心配されます。

ズワイガニ漁は来年三月二十日まで行われます。



「WTO次期交渉と日本の食料・漁業」

平成十一年度

兵庫県漁協役員研修会を開催

〈県漁連〉



は、漁協役員を対象に知識の向上と漁協の健全な発展に資することを目的に、昨年までは、播磨、淡路、但馬の三地区で開催していましたが、本年度は、県下の全漁協を対象に行われ、兵庫県立三木山森林公園事務所の樹木医松元廣美氏、水産経済経営研究所の代表松下晃二氏、(財)兵庫県人権啓発協会の研修部長竹内弘行氏を講師に迎え、漁協役員等の八十一名が参加しての開催となりました。

去る十月二十九日、明石グリーンヒルホテルにおいて、「平成十一年度兵庫県漁協役員研修会」を開催しました。この研修会

開会にあたり県漁連小川会長より主催者挨拶があり、来賓挨拶として県農林水産部水産課の佐野漁場資源管理室長から

挨拶がありました。松元氏は「水と森林の恵み：森の話、木の話、水の話」と題して講演され、森林が私達の生活に重要な役割を果たしていること。また、現在の生活においての私達は、常に環境に対して加害者であるなどの話がありました。

松下氏は、「WTO次期交渉と日本の食料・漁業」というテーマで、本年十一月末にシアトルにおいて開始されるWTO次期交渉のわが国の主張について判り易く説明していただき、交渉の結果次第では、今後の漁業に大きな影響を及ぼす交渉であること、また、今後の漁業を考えた場合、いかにして漁業に対する国民の理解を求めていく

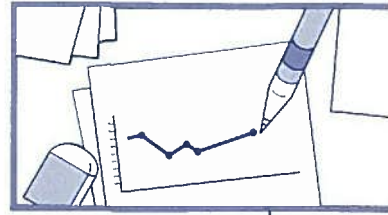


かがポイントであると述べられました。

竹内氏は、「人権問題の現状と課題」と題して講演され、社会にはいろいろな人がおり、みんなが一緒に暮していくには、目標を常に同じ高さにし、違いをお互いに認め合うことが必要であるとの話がありました。

長時間にわたる研修会でしたが、参加者は終始熱心に耳を傾けていました。時流にあった内容で充実した研修会になったと思われま。

水試 NOTE



但馬の海藻について

海藻はビタミン類やミネラルに富み、健康食品としては申し分のないものです。また近年では海藻から抗腫瘍性物質や血圧調節物質等が分離されており、薬理作用の面でも注目されています。このような海藻が潜在的に持っている可能性については、今後の研究でますます明らかになっていくと考えられます。

但馬沿岸域は日本海でも有数の岩礁域で海岸線は変化に富み、豊富な種類の海藻が自生しています。そのため多くの種類の海藻を食べる習慣も古くからあるようです。表一に但馬で食用等に利用されている主な海藻を示しました。褐藻類が八種、紅藻類が十種でした。地元でのみ消費される種が多いのですが、ワカメ、ホンダワラ、イワノリなどは土産品に加工され、観光客向けに売られています。ホンダワラ(地方名ジンバ)の佃煮は、「ひょうごブランド」に指定され、新たな特産品として注目されています。

イワノリは但馬の代表的な海藻であり、板のりやバラ干しなどの形に加工されて売られています。十一月〜二月に漁獲され、沿岸漁業者にとっては冬季の貴重な収入源となっています。表二にも示しましたが、イワノリというのは地方名であり、実際にはウツプルイノリ、オニアマノリなどの岩に着生するアマノ

表1 但馬地域におけるおもな有用海藻

種名	地方名	用途	
		地元消費	土産品などに加工
モヅク		○	○
イシモヅク	イワモヅク	○	○
ハバノリ		○	○
クロメ	あわせて	○	○
アラメ	アラメ	○	○
ワカメ		○	○
ヒジキ		○	○
ホンダワラ	ジンバ	○	○
ウツプルイノリ		○	○
オニアマノリ	あわせて	○	○
マルバアマノリ	イワノリ	○	○
クロノリ		○	○
ウミノウメン		○	○
マクサ		○	○
ムカデノリ		○	○
フクロフノリ		○	○
オゴノリ		○	○
ユナ	ソノ	○	○

リ属海藻の総称です。一九九九年一月にイワノリの種別組成を調査した結果を図一および表二に示します。いずれの場所でも比較的大型の種であるウツプルイノリまたはオニアマノリが優占していましたが、小型の種であるアルバアマノリおよびクロノリもみられました。いずれの種も潮間帯(満潮位と干潮位の間)にはほとんどなく、おもに潮上帯(満潮位より高い場所)に分布し、波およびしぶきに依存して生息している様子が見えられました。このような生態は、潮間帯に着生する瀬戸内海のアマノリ類(おもにスサビノリ)とはかなり異なるものです。波あたり

のよい岩礁斜面では細長い形態であるウツプルイノリまたはオニアマノリが多かったのですが、比較的穏な海域では葉幅の広いマルバアマノリおよびクロノリも混ざっていました。表三に示すとおり種別組成は年変化も大きく、ウツプルイノリが優占する年とオニアマノリが優占する年が認められました。ウツプルイノリは但馬のイワノリの中で最も大型の種であり、葉長は約四十七センチメートルに達します。こ

表2 兵庫県但馬地域におけるイワノリ(アマノリ属)種別組成(1999.01.05採集)

採集点	基質	ウツプルイノリ	オニアマノリ	マルバアマノリ	クロノリ
①	岩礁斜面、水平面	++	(±)		
②	岩礁斜面	±	+		
③	コンクリート斜路	=	(±)	=	
④	岩礁水平面	+		(±)	±

注) ++: 80~100% +: 50~80% ±: 20~50% (±): 0~20%

表3 香住町下浜港内(採集点③)におけるイワノリ(アマノリ属)種別組成の年変化

採集年月日	ウツプルイノリ	オニアマノリ	マルバアマノリ	クロノリ
1990.01.19	+	±		
1997.02.08	(±)	++		
1998.01.23	(±)	++		
1999.01.05	=	(±)	=	

注) ++: 80~100% +: 50~80% ±: 20~50% (±): 0~20%

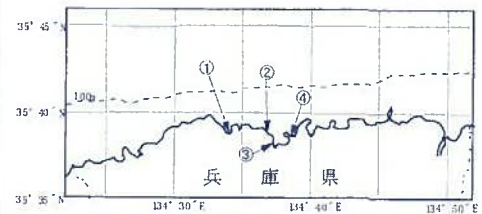


図1 イワノリ(アマノリ属)採集点

の種が優占するかどうかが、イワノリの豊凶と関わっていると考えられます。

イワノリの増養殖については、コンクリートを用いた人工岩盤を造成し、胞子が着生しやすい場所を作ることによって増殖が図られています。しかし糸状体による品種保存や岩盤への種付けなどの積極的な増殖は行われていません。ウツプルイノリやオニアマノリなど大型の種類は養殖品種としても興味深いですが、オニアマノリは実際に養殖された事例もありました。しかしいずれの種類も単胞子(二次芽)を放出しないため、一つの網に対し、何度も摘採を繰り返すという近年のノリ養殖には不向きかもしれません。

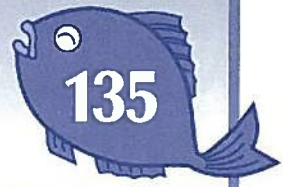
以上イワノリを中心に但馬の海藻について紹介させていただきました。冒頭でも述べたとおり海藻は食品として高い機能を備えていますし、有用な生理活性物質の宝庫であることも明らかにされています。しかし、イワノリやワカメといった一般的に有名な種類を除くと消費はごく限られており、多くの有用海藻は食用になることすら一般には知られていないのが実情です。また地元で採れる海藻を食用にするという習慣も徐々に薄れつつあるように思われます。このままでは多くの有用海藻が人から忘れられ、雑草同然になると思われ少々残念です。文献によりまず但馬地区だけでなく、日本各地でその土地ごとに特有の海藻食の習慣や加工方法があるようです。拙文をお読みのみなさまも、各地にお出かけの際には、その土地特産の海藻を「賞味されてはいかがでしょうか。」

(兵庫県但馬水産事務所試験研究室)

増田 恵(一)

栽培漁業センターです

135



秋も深まり急に冷え込んできました。但馬では気候の変化に伴い海水温も急に低下することもしばしばで、親魚等の飼育管理に神経を使っています。

さて、当協会にはご存知のように二見、津名、但馬の三カ所に栽培漁業センターがあり、内海と日本海という二つの全く性格の異なる海域で事業を行っています。但馬のセンターも稼動して五年以上となり、この場所で種苗生産を行うことの利点や困難な点がかなりわかってきました。そこで今回はこのことについてお話しします。

一番影響が大きいのは気候の違いで、この話はほとんどこれに尽きるといっても過言ではありません。但馬の気候というと冬の風雪のことを連想される方が多いのではないのでしょうか。もちろんこれは但馬での事業における最大の課題点の一つであることは間違いありませんが、まずこの場所の気候が利点となっている部分をお話しします。

一つは夏期の気温が内海に比べ低いことがあげられます。高水温に弱い魚、例えばヒラメ親魚の管理には明らかに有利な条件です。また、梅雨の雨量が少なく、これはマダイ種苗生産中に重要な植物プランクトンであるナンノクロコ

プシスの培養に好適な条件となっています。地形と位置から台風の被害を受け難いことも大きな利点です。

次に困難な条件ですが、これはやはり冬期の季節風による問題です。沿岸の波高が六メートルを超えることもあり、激しい時化により砂や海藻が巻き上げられ、これらによる濾過槽の目詰まり、取水システムの破損が起こり、特にセンター稼動当初は飼育水供給の停止、或いは激減という事態を何度も経験しました。しかし現在ではシステムの改善、対応の工夫により、施設異常の警報で深夜、未明に雪の中を何度も呼び出されるようなことは非常に少なくなりました。

さて、各事業場の現状ですが、二見の兵庫県栽培漁業センターではアカウニ、メガイアワビ、マダカアワビの生産試験が始まり、オニオコゼが中間育成試験を終え、全長五十ミリの種苗一万六千尾を赤穂に集中放流しました。淡路の津名事業場ではアカウニの浮遊幼生八十万個体、アサ

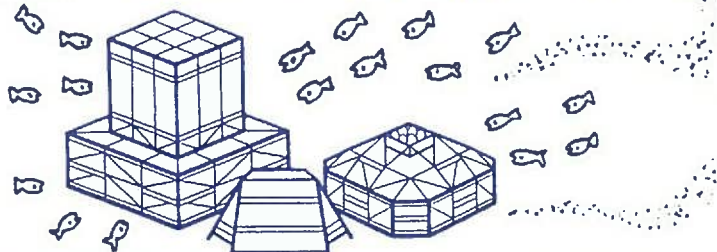
リの幼生三百八十万個体を飼育中です。但馬栽培漁業センターではクロアワビの事業生産が開始され、サザエは剥離を終え、殻高二〜五ミリの稚貝四十三万個を網生け簀で飼育しています。

兵庫県のように非常に性格の異なった海域で同時に種苗生産事業を行っているところは全国でも少なく、技術者としては、他県ではしたくてもできない貴重な経験ができ、幸せなことと考えています。

(兵裁協 根本 拓史)



躍動する海 活動する 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

但馬海区

十月二十七日
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、兵庫県漁業調整規則の一部改正について

地方分権一括法の成立に伴い、漁業許可申請の市町経由が廃止される等の所要の改正に關し事前協議がなされ、了承された。

二、「海洋生物資源の保存及び管理に關する兵庫県計画」の変更に關して
兵庫県に配分のあったTAC魚種の平成十二年管理計画について事前協議がなされ、了承された。

三、水産基本政策検討会報告の概要について
当該報告の概要について説明がなされた。

四、全漁調連日本海ブロック会議の提案議題について

関係海区からの提案議題に対する当海区としての意見について協議した結果、全議案に賛同することをお知らせした。

五、プレジャーボート団体の連合会的組織設立検討会の開催結果について

当該検討会の結果は、継続審議となった旨報告がなされた後、漁業調整規則第四十五条の改正問題について意見交換がなされ、但馬内海両海区全委員協議会を呼びかけていくことを申し合わせた。

瀬戸内海区

十月二十日
兵庫県瀬戸内海海区漁業調整委員会委員協議会(兵庫県中央労働センターにて)

一、地方分権一括法に係る漁業法及び漁業調整規則の一部改正について

平成十二年四月一日施行予定の地方分権一括法により国において漁業法が改正されることになり、それに伴い県では漁業調整規則を一部改正することになった。このことについて水産課から説明が行われ、その後質疑応答を行った。

普及員だより



漁業経営にもパートナースhipを!

今年の兵庫県漁協青年婦人部交流大会の大会決議の二項に「男女共同参画社会」の実現にむけての活動が掲げられ、いよいよ漁業経営においてもパートナースhipの取り組みがスタートしました。

このことは、

- ① 女性が自信と誇りをもって取り組める経営
- ② 女性の能力と意見が生かされた地域づくり
- ③ 家族一人ひとりが認めあえる生活をめざしています。

これらの具体的な取り組みの一つに、家族経営協定があります。これは経営に従事する家族一人ひとりの自由な意見に基づいて、経営の方針や労働報酬、そして休日の取り方、働き方や、経営移譲などについて話し合いをして、取り決めることで、いわば家族の経営に關するルールづくりです。

漁業経営でも今までの陸上作業などに加え、魚の付加価値の向上や漁業経営の記帳管理などの分野で、女性の主体的で積極的な経営参画が期待されています。しかし、家族だから曖昧

にしたままで済ませていたことが不満になったり、やりがいを損ねている場合があるのです。若い人は自由になるお金、自由になる時間、そして自分の仕事(役割)がはっきりすることを重視しており、これからはこのような条件を整えることが女性や後継者の積極的な経営参画につながっていくのです。

協定を結ぶ場合には、夫婦の間や親子の間で行うなど家族の経営の状況で様々なタイプがあります。そして、これをより有効にするために文書化をしておくことも大切なことなのです。

一方、こうした条件を整えることと合わせて、しっかりと自分の責任を果たさなければなりません。そのためには、経営管理や生産技術、女性起業などの知識、そして社会参画のための幅広い情報の収集や能力向上のための学習を積み重ねることが必要です。

漁協婦人部の多くの研修会はそのための良い機会です。

タイムリーな情報を得るために、今、私たちが抱えている問題は何か、どついつ情報が欲しいのか、お任せ研修会がなく、まず、自分たちの意見を出し合い自分達で企画していくことからはじめてほしいと思います。

兵庫県立中央農業技術センター
普及指導室 谷本留美

旬の美味い話

かきのベーコン巻き



(相生漁業協同組合)

◆材料(4人分)

かき(大粒) 12〜20粒
 レモン 1個
 白ワインまたは酒 大きじ4杯
 塩・こしょう 少々
 ベーコン 6〜10枚
 サラダ菜 1束
 油 適量
 パセリ
 お好みのソース

◆作り方

- ①かきはかり洗いをして水気をよく切り、布巾の上に並べ、白ワイン、塩・こしょうをふる。
- ②ベーコンは二等分に切り、かきを「粒ずつくるじ」と巻いてよっじで止める。
- ③フライパンに油を熱し、②のベーコン巻きを並べて入れ、強火で両面をさっと焼き上げる。そのままの塩味で食べてもよく、また好みのソースでいたたく。鉄板焼きの様に作って熱いのを賞味する。

兵庫JCC通信 今、JA・生協では

JA JA共済事業の改革と前進への第1歩 共済連一斉統合に向け 合併契約調印式を開催

十月十八日、全国四十七都道府県共済連と全共済連の一斉統合に向けた合併契約調印式が東京・帝国ホテルにおいて開催されました。

式の冒頭、新井昌一全共済会長が挨拶に立ち、「歴史的な節目を迎えることができた」とその意義を強調し、「事業を取り巻く環境の厳しさから、今後とも不断の改革を継続して、組合員・契約者の負託に応えていく」とその決意を述べました。

調印に先立ち、第四回合併委員会として、合併契約書等の最終確認を行った後、報道関係者のフラッシュがたかれる中、本県の今井和男共済連会長をはじめ全国四十七都道府県共済連会長が一斉に合併契約書に署名を行いました。

この合併調印により、JA共済史上画期的といえる平成十二年四月一日の新生連合会の正式発足に向けての手續が大きく前進したことになります。

関係者一同は、この合併が、JA共済事業の改革と前進に向けての第1歩であり、加入者の安心と信頼を確保するため、なお一層努力をしていかなければならないとの決意も新たに調印式を終了しました。



全国の代表者が集い、更なる躍進を誓う

生協 第三十二回兵庫県生協大会を開催 記念講演&パネルディスカッション 「介護保険のしくみとこれからの課題」

十月二日(金)、兵庫県民会館九階ホールで「協同が息づく兵庫のまちづくり」をテーマに、第三十二回兵庫県生協大会を開催し、県下生協の組合員・役員など約三百五十人がつどいました。

今年度は、第一部が記念式典、第二部では、この十月から認定作業の始まった介護保険をテーマに、記念講演と、県下会員生協の組合員・職員をパネリストにパネルディスカッションを行いました。

第一部では、木村正人会長の挨拶の後、兵庫県生活文化部長長 藤原正治氏、神戸市市民局長 梶本日出夫氏より、それぞれ、生協への期待の込められた祝辞をいただきました。その後、生協功労者表彰に移り、今年度は「兵庫県知事感謝」が四名の役員に、また「兵庫県生活協同組合連合会会長表彰」が、二十四名の役員の方々に贈られ、その水年の功労が讃えられました。

続く第二部では、「介護保険のしくみとこれからの課題」と題して、広島大学助教授の石倉康次氏に記念講演をいただき、その内容を受けて、石倉先生にコーディネーターをさせていただきながら、コープこうべ在宅介護サービスセンター長 萩原修氏、生協都市生活ボランティアサークルわかば代表 衆美津恵氏、阪神医療生協在宅介護支援センターさわやかソーシャルワーカー 米田昌子氏、神戸医療生協組合員 川崎 實氏の四名をパネリストに、パネルディスカッションを行いました。各パネリストからは、現場に關わっておられる方ならではの率直な意見が多く出され、参加者の関心も高く、会場全体が熱心に聞き入りました。



1999年度 兵庫県生協大会

巻末エッセイ

共生について考える

◆ツキノワグマが里に下りてきて、大切にしている柿や栗を食べてしまい、時には民家に入り込み、思わぬ大怪我をさせられ大騒ぎとなる。住み場所の山に食べ

保護獣だろうが害獣と言われようが、クマにはそんな事はどっちでも良いことで、人に害するからといって駆除されては堪らないだろう。彼らにとっては、共生な

物が無くなり、人里へ現れて人に襲いかかるのも食べ物欲しさのことであるが、保護獣だからみだりに殺害は出来ない。

◆クエとホンソメワケベラの関係は理想的である。大きさを持て余すクエの体表をクリーニングする小さなベラの姿がほほえましいが、これが本来の助け合い行為だろう。人間の行為は他の動物から見れば、土足で奥座敷に踏み込むようなものかも知れず、人間は自然界の一動物であることを忘れている。全ての生き物の最高に在るとフン返り返ってはいるが、他の生き物が居なければ一日だって生きてはいけぬ存在なのである。食料としての動物が生きるための必須条件であり、その恩恵がなければ一日たりとも生きられない。母なる自然に対して畏敬の念を忘れてはなるまい。

チェックできた場合は「遺伝子組み換え」、遺伝子組み換え作物混入の可能性が有るものは「遺伝子組み換え不分別」と表示されます。ただし、醤油や、遺伝子組み換え作物の使用比率が最も高いとされている食用油は、組み換え後のDNAなどが検出不可能なため、表示不要になっています。

遺伝子組み換え作物は、1994年に米国で初めて商品化されましたが食品としての安全性、自然環境や生態系への影響等、様々な議論が出ています。

遺伝子組み換え食品とどうつきあっていくかを考えなくてはいけない時期にきているようです。



(参考:『Aらいふ』より)

遺伝子組み換え食品について

あつあつ御飯にみそ汁と納豆。日本の伝統的な朝食ですが、豆腐・みそ・納豆などの原料である大豆は、1998年の国内流通量の75%が米国からの輸入で、その3分の1は遺伝子組み換え作物であることをご存じでしょうか？

2000年4月のJAS法(農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)の改正時に遺伝子組み換え食品の表示基準が告示されます。

大豆、トウモロコシなどを原料にした豆腐、コーンスナック菓子など加工食品30品目を指定し、表示法が定められる予定です。明らかに遺伝子組み換え作物の混入が

まめじじ

豆時事

大豆、トウモロコシなどを原料にした豆腐、コーンスナック菓子など加工食品30品目を指定し、表示法が定められる予定です。明らかに遺伝子組み換え作物の混入が

大豆、トウモロコシなどを原料にした豆腐、コーンスナック菓子など加工食品30品目を指定し、表示法が定められる予定です。明らかに遺伝子組み換え作物の混入が

(参考:『Aらいふ』より)

物が無くなり、人里へ現れて人に襲いかかるのも食べ物欲しさのことであるが、保護獣だからみだりに殺害は出来ない。

◆絶滅しそうな貴重種をレッドデータブックに掲載し、注意を喚起しようとしている。今頃やっと生態系の大切さに気づいたようで、何とも情けない感覚だと思っ

◆生き物の繋がりには、小さな植物一個の絶滅でも大きな影響を及ぼすのである。それを考えずに殺戮を繰り返している、それらが絶滅寸前になって大慌てで、保護だ隔離だとさわいでも遅い。野生動物と共生しようとか、何でも保護出来るとか、共生できる環境が人工で作れるなどと思わないことだ。人間は野獣を殺し、害となるものをことごとく排除してきた野蠻な存在なんだから、動物の保護だ共生だと世迷いごとを言える立場に無い筈である。「自然を壊さないこと」これからの我らには、これしか無いと思われるがどうだろう。

編集後記

◆トルコ・台湾義捐金、皆様のご協力感谢您を感謝いたします。被災地兵庫県の義捐金額が他の地よりも多くあってほしいと思います。

◆休日を利用して、紅葉の京都へ。レンタサイクルを借りてお寺巡り。他府県ナンバーの車や観光バスが多く、ものすごい人・人・人でしたが竹林の静けさや心地よい風が印象的でした。

このテレビの こちら 海です



出来たての「ハタハタの一夜十」をほろほろ
食い気りポーター



素人競り市で大ハッスル
ミカチャー人気爆発



「かすみ朝市センター」の
二十三人衆揃いぶみ

【'99年11月21日放送
第1156回】

口々たより

かすみ 朝市センターの23人衆

〈城崎郡香住町他より〉

いつまでも暑かった今年の秋小口、それでも十月の声を聞くことやと山々は色づきはじめました。但馬を訪ねると芒が白くほつけ、紅葉は山々の頂から里へ、漬物用の大根が風に揺れ、円山川や香住の矢田川には回帰した老星色鮭の産卵行動、自然は正直に季節を教えてくれます。海も九月の秋の底引き網の解禁で但馬を代表するカレイやニギス等の魚が朝のセリに賑わいをもたらしています。

そして十月に入ると「際賑わいの主役」となるのが但馬二田で「松菜ガニ」と呼ばれるスワイガニの解禁です。今年も十一月六日午前零時を期して解禁されました。豊岡の津居山港漁協から十七隻、竹野町の竹野浜漁協から二隻、香住町の柴山港漁協から九隻、香住町漁協から十四隻、浜坂町の浜坂町漁協から二十隻と総数六二隻の底引き船が初漁にできました。そして同日六日の午後二時半に浜坂で、三時に津居山で、四時半から竹野で、明くる七日には午前八時半から香住で七時から柴山で初セリが行われ、但馬田冬の観光シーブーンに入ったのです。

香住の東港「かすみ朝市センター」でも、初セリの終わった十時半から「素人競り市」が続いて「カニまき・餅まき・竹輪まき」が第七回「かすみ朝市まつり」として開催される予定でしたが、九時過ぎる頃より「カニまき」実はハニスイガニの先着千名様プレゼント」が長蛇の列となり、急遽スケジュールを変更「素人競り市」を後回しにした程の大盛況となりました。天気は上々の小春日和。素人競り市は店頭価格の半額が底値の大出玉サーモンアマトウゴウ間に売り切れ御免となりました。

「かすみ朝市センター」は、平成三年より、「香住町特産品アンテナ協会」が冬期高限定で日曜日のみ「日曜朝市」を開催していました。その頃はまた、流通は生産者から卸業者そして消費者の手にといつのが主流でしたが、消費者の方々の「より新鮮で安全な品物をより安く」というニーズに応えた形の「朝市センター」は年々お客様も増え、平成五年「かすみ朝市センター」(年中無休・AM八時半～PM三時オープン)として装いも新たにオープンした山陰最大の市場です。

構成メンバーの二十三店舗は水産加工業者・水産物卸・民宿等様々まさに香住町の縮図といえるメンバーです。今、生産者の顔が見える販売が消費者に好まれる中、この「かすみ朝市センター」は朝、浜のセリ市で仕入れ、仕入れたものをそのまま、又、自分の加工場で干し物や焼き物・二次加工等をして店頭で直売、二十三店舗(実際はパッケージ屋さん、喫茶も含まれるので二十二店舗)それぞれのお店が個性溢れる店舗展開をしています。日本でも有数の香住の加工技術は、原材料を日本海で漁獲・鮮度を落とさないように気温の低い早朝にセリ・調理・洗浄・塩漬け・乾燥と、長年の経験と勘による伝統的な製法に、最新の鮮度保持技術や成分分析等の科学的な裏付けを取り入れ、年間を通して品質が良くバラツキのない商品が高付加価値な商品として生産するところから生まれました。

「かすみ朝市センター」は、消費者の皆様方の香住の特産品をPRすると共に、地場産業の活性化に役かっています。香住町では十一月五日(日)のAM九時から十一時頃まで、今年も恒例の第十七回目を迎える「かすみ カニ場まつり」を香住港(西港)(香住町漁協上屋)で開催します。是非お越し下さい。

1999年12月10日発行 通巻518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 (財)兵庫県水産振興基
〒652-3444 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