

たぐすい

TAKUSUI

2000 FEBRUARY No.520

2

● 特 集 ●

第4回 世界閉鎖性海域環境保全会議に参加

COLUMN

◆ 現代若者風俗控え ◆

●新幹線の途中駅で乗ってきた男が隣席に座った。長髪を赤くし眉毛を細く剃り、薄く化粧もしているようだが座つてすぐ携帯電話で話を始める。聞くともなく聞かせて相手は女性で馴染みらしく気安い喋り方をする。初めは遠慮気味に小声で「後免、もう寝てると思つた、すぐに切るワ」と言いつつお喋りは続き、周囲がまわめ地声になつて甚だ迷惑な雑音となる。これでは携帯電話に批判の声がでて当たり前だろう。飛行機内で使用禁止を放送されたり、現代における新しいマナーが問われてもいる。常識が欠如した人間は最低だということと、安易に流行を追うのは薄っぺ

らな感じに映ることは知っていて良いだろうと思う。
◆駅前広場に屯る若者たち。髪を赤や黄色に染め、破れたスポンを履いて通路や階段に直接座り込んでいたりしている。靴下にわざわざ皺を寄せ、ダブつかせて見せるのが良いらしいが、どう見てもズボラなものだ。おかしな流行だと呆れたが、自己を美しく装いたい気持ちがあるなら、即刻に止めた方が良くろう。唇や耳に穴を穿つて小さな光り物を取りつけたりするのは、未開地の種族を真似ているようで悲しくなる。もっと現代社会に相応しく洗練されたものがあるだろうに、未熟すぎる行為のように思

えてならない。
◆茶髪の若者に電車内で席を譲られ、感激した老人が新聞に投書している。現代の擦れつ噴らしに見える若者の中に、こんな床しい感覚の持ち主もいて、若者を見直したという感謝の文面だったが、何かほのぼのと心休まる記事であった。悪方キが心機二転、相撲界で親孝行と報じられていたが、その後番付も上がって上位陣の一角を担っている。素晴らしい若者の鑑みとして、現代っ子の励みになることだろう。「癖ある若者たちよ奮起せよ、そして悪習に染まること勿れと、心から祈りたい。」

(◇)

COLUMN 2
現代若者風俗控え

TOPICS 3
全国「海の子絵画展」で教育美術振興会理事長賞受賞

特集 4
第4回 世界閉鎖性海域環境保全会議に参加
水産基本政策大綱と改革プログラムまとまる

水試ノート 7
マダイとゴウシュウマダイの違い

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 10
輝いてますか？お母さん！

旬の美味しい話 10
鯛 野菜詰めロースト

兵庫JCC通信 11
J Aーしめ縄づくり
生協一講演会「食品の安全と食品衛生法」を開催

拓水Promenade 11
巻末エッセイ「頭髮について考える」
インフォメーション「暖房温度の適正化」

編集後記 12
こちら海ですロケだより
冬恒例！ひょうご自慢の鍋料理PART④

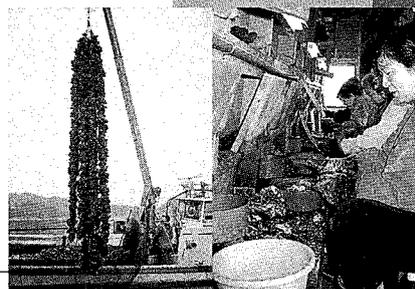
フォト歳時記

カキの養殖風景

世界中の海に棲息する、その数約80種。いびつに盛り上がったその身なりは、むき身をさらしてもグロテスク。けれども古くから欧米人を魅了し、養殖の歴史は2千年の昔にさかのぼり多くの逸話を残したという。

いよいよ冬本番。たくさんの栄養を体内に蓄えた2月頃が、最高にうまい時期である。

今月の表紙



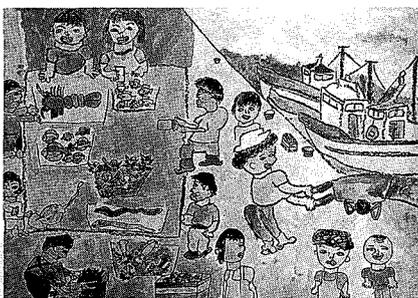
撮影者
前田 克司さん
＜坂越漁業協同組合＞

「拓水」は漁協と漁協系統団体を結ぶコミニケーションの場です。報知したいこと、文芸など、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。

のどか
**海川 和さんの“ひるいちがはじまるよ”が
全国「海の子絵画展」で教育美術振興会理事長賞受賞**

兵庫県漁連では毎年恒例となっている「海の子絵画展」を平成十二年度も開催し、県下の小中学生を対象に「海」「漁業」等をテーマとした作品を募集しました。この絵画展は、海を愛し漁業を育てる意識の高揚を図り漁業後継者育成の一助とすることを目的とするもので、今回で二十二年目となります。今年も県下より二百三十点の応募がありました。

漁連内での選考後、兵庫県漁連会長賞を贈ることになった小学生六名、中学生一



教育美術振興会理事長賞を受賞した
東浦町立釜口小学校2年 海川 和さんの
“ひるいちがはじまるよ”

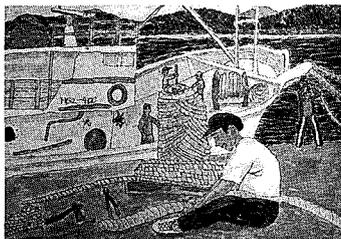
点の作品は、全国漁業協同組合連合会主催の「第二十二回全国海の子絵画展」へ出展となりました。

全国漁業協同組合連合会で二月二十六日におこなわれた審査の結果、昼市の風景を明るく表現した釜口小学校二年 海川和さんの「ひるいちがはじまるよ」が見事、教育美術振興会理事長賞を受賞いたしました。

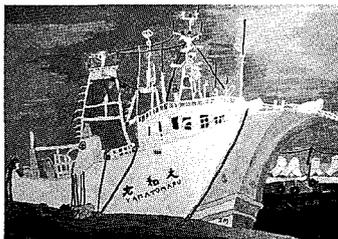
なお、詳細については次号でお知らせ予定です。



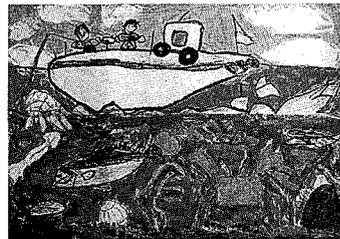
網直し
明石市立錦浦小学校3年 竹本 純也



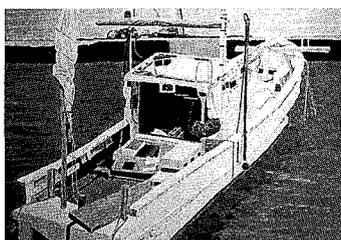
おじいちゃんの仕事
豊岡市立港東小学校5年 橋岡 賢司



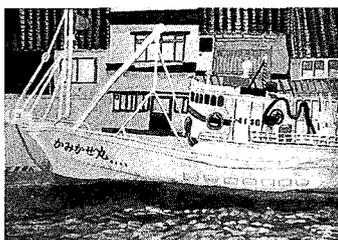
大和丸
浜坂町立浜坂小学校2年 宮側由加里



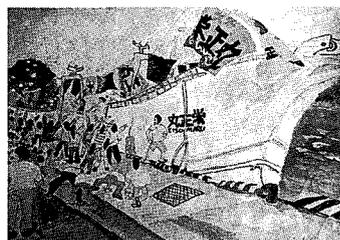
さかなつり
五色町立都志小学校1年 濱田 貴大



真夏の港
豊岡市立港中学校3年 溝邊 典子



かみかぜ丸
豊岡市立港中学校2年 山本枝里奈



栄正丸完成
香住町立柴山小学校6年 藤原 靖久

瀬戸内海 — 新世紀に向けて —

平成十二年度 瀬戸内海
環境保全月間ポスター募集について

◆(社)瀬戸内海環境保全協会では、以下の要領にてポスター作品を募集しています。

・募集テーマ 祖先から継承した「瀬戸内海」が有する素晴らしい環境を健全な状態に保全・回復して後代に引き継ぐため、理解・認識を深めて頂くことを目的に「新世紀に向けて」をテーマとしています。

部門 ◎一般部門(中学生以上)

◎子供部門(小学6年以下)

・応募規定 タテ仕様でA4サイズ又はB3サイズ(画用紙大)で応募して下さい。但し、紙質は自由。絵の具、パステル、コンピュータ・グラフィックなど、得意な表現で応募できます。

また、作品には十年度のテーマである「瀬戸内海—新世紀に向けて」を必ずレイアウトして下さい。作品裏面に①住所②氏名③フリガナ④年齢⑤職業⑥学校名⑦学年⑧電話番号⑨簡単な制作意図⑩応募を知るきっかけとなったものを明記する(「拓木」と)。応募点数は制限なし。但し、用紙に作品1点とし、未発表のオリジナル作品に限ります。

・応募単位 個人でも、家族などグループによる共同制作も受け付けています。

・注意事項 入選作品の著作権は主催者に帰属し、応募作品の返却はいたしません。また応募作品の使用、掲出に際して「瀬戸内海環境保全月間」の文字や所定の文案を入れ込むなど、一部補作する場合があります。

・応募資格 子供・学生・大人を問わずどなたでも応募できます。

・締切 平成十二年三月八日(水)必着

・審査及び選定 (社)瀬戸内海環境保全協会に設置する審査委員会(環境庁担当者を含む)で選考します。

・送付先 千六五一〇〇七三

神戸市中央区臨浜海岸通一5-1

国際健康開発センター内

社団法人 瀬戸内海環境保全協会

電話番号 〇七八二四一七七二〇

FAX番号 〇七八二四一七七三〇

第四回

世界閉鎖性海域 環境保全会議に参加

財団法人兵庫県水産振興基金

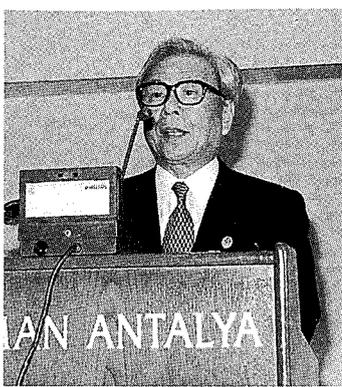


また、会議に参加した後は、トルコの自然環境や文化に触れ、親善交流を図りました。

● 第四回エメックス会議

貝原知事が理事長を務める国際エメックスセンターが主催して、第四回世界閉鎖性海域環境保全会議(第四回エメックス会議)が、平成十二年十一月九日から十二日まで、トルコ共和国アンタルヤ市で開催されました。この会議には約五百名の研究者、行政機関等が参加し、参加国は約五十になりました。

当基金からは平成十一年度「国際交流事業」として、小川兵庫県漁連会長を団長とする総勢二十三名が、この第四回エメックス会議に参加しました。この会議では、「陸と海の相互作用・沿岸生態系の保全」をテーマとして、世界各国からの研究者、行政関係者等から報告や提言があり、閉会式では「沿岸海域に関するアンタルヤ宣言」が採択されました。



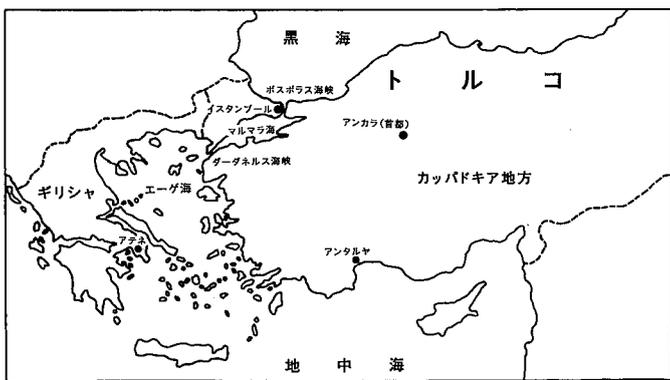
エメックス会議で挨拶をする貝原知事

貝原知事は、十一月九日の開会式で、この会議の主催者として歓迎挨拶を行いました。挨拶では、トルコ大震災に対するお見舞いを述べられた後、この会議が「新たな沿岸域の管理手法、生態系の調査研究手法が提案され、今後の陸と海との関係、人間と自然との共生を考える上で多大な貢献をもたらす」と、また、会議参加者に対して、「二〇〇一年に日本(神戸・淡路)で開催される第五回エメックス会議での再会を期待する旨を述べられました。

この会議では「陸と海の相互作用・沿岸生態系の保全」をテーマとして、世界各国の著名な研究者等が口頭発表やポスター発表を通じて、閉鎖性海域の環境保全についての情報交換が行われました。

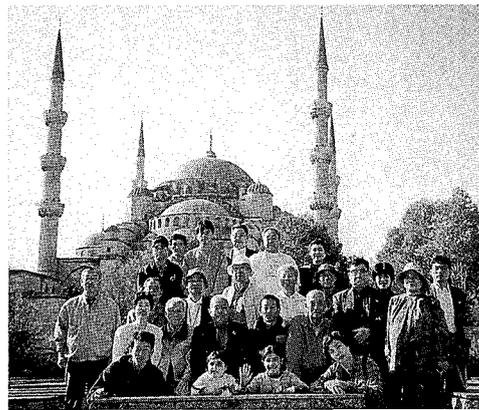
閉会式で採択された「沿岸海域に関するアンタルヤ宣言」では、政策立案者、科学者、市民に対して、「研究者と政策立案者間のコミュニケーションの促進」と「経済や法律などを含む学際的アプローチの追求」のために、「積極的な市民の参加」や「インターネットなどを利用した新しい環境教育の創造」などの重要性が強調されています。

地球温暖化や環境ホルモンによる水産資源への悪影響が心配される今日、地球的規模の環境破壊への対応が、漁業者にも求められる時代になりました。私達は、これまでも「資源管理型



◇参加者の所属と氏名(敬称略)

所 属	氏 名
兵庫県漁業協同組合連合会	小川 守男(団長)
家島漁業協同組合	中村 庄助
森漁業協同組合	森 吉一
香住町漁業協同組合	吉岡 修一
沼島漁業協同組合	青石 協
神戸市漁業協同組合	前田 欽宏
由良漁業協同組合	岡西 義康
飯屋漁業協同組合	戎 哲路
淡路町漁業協同組合	高橋伊勢雄
兵庫県漁業協同組合連合会	壽 進
兵庫県漁業信用基金協会	藤原 力
兵庫県内海漁船保険組合	岡本 敏夫
(財)兵庫県栽培漁業協会	本下 壽敏
兵庫県漁協青年部連合会	木村 一樹
兵庫県漁協婦人部連合会	小西 孝幸
〃	今木 満
〃	大里千枝子
〃	本多 春代
〃	小林 まり
〃	山田千賀子
(財)兵庫県水産振興基金	塩田 敏雄
〃	近藤 敏三
〃	吉和 恭子



イスタンブールにて

漁業の推進」とともに、「漁場環境の保全」に関して様々な活動を行ってきましたが、この会議への参加によって、漁業者としてより一層の努力が必要であることを痛感しました。

●イスタンブール

イスタンブールは千万の人口を有するトルコの玄関口であり、かつて、ローマ帝国、ビザンチン帝国、オスマントルコ帝国に支配され、異民族や異文化が融合を繰り返した結果、大変魅力的な都市になりました。トプカプ宮殿やブルーモスク等の数多くの歴史的建造物は、かつて、この地が世界文明の中心であったことを私達に教えてくれます。また、様々な民族が融合した結果、現代トルコ人の容貌は、髪は黒、栗色、金髪、目も黒、青、灰色などと多様であり、典型的なトルコ人をイメージすることができません。

トルコ人の99%はイスラム教徒です。日本人はイスラム教に対して、禁酒禁欲といったイメージが強いのですが、トルコ共和国では禁酒されておらず、女性が顔を覆い隠すこともなく、旅行中に宗教的習慣の違いで戸惑うことはありませんでした。

トルコ人はトルコビールやワイン、国民的酒である「ラク」をよく飲みます。このラクは「ライオンミルク」という愛称がありますが、この酒に水を加えると白濁することに由来します。酒好きな団員が仕入れたライオンのミルクは、松脂臭くて甘い味が口に広がり、癖になりそうな酒でした。

イスタンブールを中心とする地域は、北には黒海、南にはマルマラ海があり、二つの海はボスポラス海峡で結ばれ、さらにマルマラ海はダーダネルス海峡によってエーゲ海に通じています。アジアとヨーロッパを隔てるボスポラス海峡は、海峡クルーズ船や釣りを楽しむ釣り人々で大変賑やかな所です。釣りに釣られた魚は夕食の材料になりますが、以前に比べると海の汚染がひどくなり、大きな釣果は期待出来ないそうです。

岸壁に係留された魚売りボートでは、鯖のフライをパンにはさんだものが売られていました。この鯖サンドを食べている人や釣り、通りを行き交う市民の群は活気に溢れており、今の日本では余り目にしなくなった光景で、少し羨ましくも思えました。なお、一般的なトルコ人は余り魚は食べなくなっているようですが、町の魚屋さんには新鮮で衛生的な魚が並んでおり、レストランでは魚料理は高級メニューとなっているようでした。



イスタンブールの魚屋には、衛生的で新鮮な魚が並び

●カッパドキア地方

カッパドキア地方はトルコ東部の高原地帯にあり、火山灰が堆積してできた凝灰岩の大地が、風雨による浸食によって不思議な形の大地を形成した地域です。樹木のような奇岩が林立していたり、赤茶色や白色などの色彩の縞模様様の大地が長く連なっていたり、巨石文化を思わせる珍岩奇岩が土筆のように生え出ているいたりして、私達を異次元の世界に導いてくれているようでした。この地方の人々は、イスタンブールとは違って、アジア的な顔立ちをしており、私達日本人には親しみやすく感じられます。なお、この人々の幼児期のお尻は青いそうです。

この地方には、八世紀頃に迫害を逃れたキリスト教徒が地盤を穿って造りあげた地下都市や、十世紀から十三世紀に造られた岩窟教会が数多く残っています。カイマクリの地下都市は、当時のキリスト教徒が外敵との戦争時の砦として造りあげたもので、網目状に伸びた地下トンネルは、ワイン製造所や家畜を飼う場所も備えられています。ギョレメの屋外博物館では、比較的保存状態の良い岩窟教会内の丸天井や柱には色鮮やかなフレスコ画が残されており、現在はユネスコの自然保護地に指定されているようです。これらの遺跡は、風化によってやがては砂に還るでしょうが、この時代の人々の強い精神力は、今の私達の心にも深い感動と勇気を与えてくれているようです。

●エーゲ海

ギリシャアテネの外港ピレウスから、エーゲ海の日クルーズに出航し、エギナ島、ポロス島、イドラ島の美しい島に寄港しながら、観光や自由行動を楽しみました。島の街並みは赤褐色の屋根と白い壁で統一されており、神話と遺跡の美しい国を訪れている実感を覚えました。街は土産物



タコの炭火焼きを食す団員たち

屋で賑わい、小さな居酒屋では、日本人観光客相手に、タコの炭火焼きが売られていましたが、日本食が恋しくなっていた団員は、これに飛びついていました。船内は、ヨーロッパからの観光客も多く、国際色豊かで、ギリシャ民謡や民族舞踊のショーを鑑賞しながらの楽しい船旅でした。なお、エーゲ海クルーズの旅は、二週間や一週間のスケジュールの豪華な旅も用意されているそうです。

●おわりに

今回の旅行は、団長の小川県漁連会長をはじめ、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できました。この場をお借りして感謝いたします。

また、本県では、婦人部、青壮年部等各種団体が中心となって、海岸清掃や植樹祭等「漁場環境の保全」に取り組んでいます。水産振興基金としても、漁場環境問題に対して新たな事業を展開したいと考えております。良いアイデアがありましたら事務局までお知らせ下さるようお願いいたします。

水産基本政策大綱と改革プログラムまじまる

平成十三年の通常国会で「水産基本法」制定 国民的視点で抜本的に見直しを

水産庁は十二月十四日、本格的な二百海里時代の下で水産政策の再構築を図る「水産基本政策大綱」と「水産基本政策改革プログラム」について、自民党の水産基本政策小委員会、水産部会の了承を経て公表した。これは今年八月の水産基本政策検討会の報告を受け、水産庁内に長官を本部長とする水産基本政策検討本部を設置、一方、与党の自民党も小委員会で精力的な検討を重ねとりまとめたもの。今後は大綱の周知、法的整備を経て平成十三年の通常国会で「水産基本法」の制定と漁業法など実態法の改正を行う計画。

これにより、漁協系統を挙げて運動を進めてきた基本法の制定がいよいよ明確に打ち出されたこととなる。

大綱の基本的な考え方は、わが国の水産政策について、これまでの政策を国民全体の視点に立つて抜本的に見直し、① 二百海里体制の下で、わが国周辺水域における水産資源の適切な保存管理と持続的利用を基本とする枠組みを構築し、② 漁業のみならず加工・流通などの関連産業も含めた水産業全体の発展をはかり、③ 国民への水産物

の安定供給や漁業地域の活性化などの国民的課題にも対応しうる政策として再構築するため、新たな政策理念と基本的な施策方向を「水産基本法」（仮称）として制定するとともに、プログラムに沿って施策を具体化していくことがポイント。施策の展開方向では、

- ① 水産資源の適正な管理と持続的利用
 - ② 漁業管理制度（漁業権、漁業許可、漁船管理等）の見直し、
 - ③ 漁業の担い手の確保と経営の安定
 - ④ 水産物流通の効率化、水産加工の体質強化と消費者対策の充実、
 - ⑤ 漁業地域の活性化、
 - ⑥ 効率的・効果的な水産基盤の整備
 - ⑦ 漁協の役割の明確化と事業組織のあり方の見直し
- の七本柱となっている。

新たな政策展開の考え方としては、昭和三十八年制定の沿岸漁業等対策振興法（沿振法）が、沿岸漁業・中小漁業を対象に生産性の向上、従事者の生活水準の他産業との均衡により、沿岸漁業等の発展、従事者の地位向上を政策目的としている。これに対し、基本政策大綱では、食料供給の視点から水産加工・流通業などの関連産業も施策の対象に

新たな政策展開の考え方

政策目的	施策対象	重点政策	政策手法
<p>沿岸漁業等振興法</p> <ul style="list-style-type: none"> 沿岸漁業等の生産性の向上 従事者の生活水準の他産業との均衡 沿岸漁業等の発展 従事者の地位の向上 	<p>沿岸漁業及び中小漁業</p>	<p>沿岸漁業等の近代化・合理化のための施策が中心</p> <p>（近代化・合理化、漁獲量の増大により漁家所得を向上）</p>	<p>法律には政策の理念と施策の方向を規定</p> <p>具体的施策は個別法や予算により措置</p>
<p>水産基本政策大綱の考え方</p> <ul style="list-style-type: none"> 周辺水域の水産資源の適切な保存管理と持続的利用を基本とする枠組みの構築 漁業のみならず加工・流通業等も含めた水産業全体の発展 国民に対する水産物の安定供給 漁業地域の活性化 	<p>食料供給の視点から、水産加工・流通業等の関連産業も施策の対象</p> <p>遊漁についても適切に管理</p>	<p>広域的資源管理体制の確立</p> <ul style="list-style-type: none"> 減船、休漁等の資源回復措置の計画的実施と経営安定対策 中核的漁業者の協業の促進等担い手の育成・確保 中小漁業の経営基盤の強化 流通・加工の合理化、適正な表示等の消費者対策の実施 漁業地域の活性化 基盤整備の一体的・計画的実施等を総合的に展開 	<p>定期的な情勢の変化に対応した施策の見直しができるような枠組み</p>

（主漁連情報より抜粋）

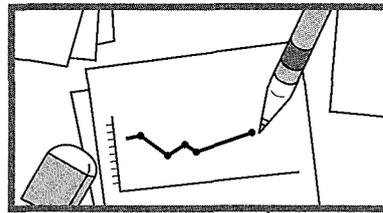
遊漁についても適切に管理するとし、政策目的を周辺水域の水産資源の適切な保存管理と持続的利用を基本とする枠組みの構築により、水産業全体の発展、水産物の安定供給、漁業地域の活性化を図ることとしている点が大きく異なる。

重点政策にしても沿振法が沿岸漁業の近代化・合理化、漁獲量の増大による漁家所得を向上させ、また政策手法も政策の理念と施策の方向を規定したものであるが、政策大綱では新たな政策目的、施策対象に即した上記七本柱を総合的に展開することとし、定期的な情勢変化に対応した施策の見直しができるような枠組みを考えている。（別掲：「新たな政策展開の考え方」）

改革プログラムでは、具体的な施策ごとに法律制定改正、計画策定・実施、さらなる検討などのスケジュールを示しており、十一月から三月に

水産基本政策の方向について国民的な認識を醸成するため、漁業・流通・加工関係者に対する現地説明会、主要都市における消費者向け説明会などを開催、同年八月ごろまでに個別政策の具体化の議論を深め、必要な予算の十三年度概算要求のとりまとめと提出予定法案を固め、いよいよ十三年春の通常国会で水産基本法の新法制定と漁業法、漁船法の改正を行う。

また、十三年度には資源管理基本方針、中核的経営認定制度の発足、産地市場の再編整備対策の発足、基盤整備で総合的計画の策定・実施、遊漁の資源管理モデル実施。十四年度に遊漁船業法、漁特法を改正、資源回復計画の策定、新たな経営安定対策（減船、休漁の実施）を計画している。



マダイと ゴウシユウマダイの違い

ゴウシユウとは豪州のことですが、豪州は普通オーストラリア大陸かオーストラリア連邦国家のことを指して、ニュージーランド等を含めた地域の呼び名ではないようです。しかし、生物の分布を示す場合はオーストラリア区という言葉があつて、これにはニュージーランドも含まれています。ゴウシユウマダイの場合もオーストラリアとニュージーランドに分布するマダイのことを指しています。この名は、昨年亡くなられた宮崎大学の赤崎先生によつて一九六二年に命名されています。

このように日本ではマダイとゴウシユウマダイとは別の種類とされています。ところが、ゴウシユウマダイは日本のマダイと寸見には区別がつかません(写真一)ニュージーランド産のものと東シナ海産のものとを比較しています。このことと、遺伝子の違いがほとんどないということから一九九〇年代以降には世界的にはマダイとゴウシユウマダイとは同じ種類と扱われているようです。塩焼き(姿焼き)用マダイとして大量に輸入されているのも以上のことからうなずけます。しかし、おもしろいことに輸入の中心はニュージーランド産のゴウシユウマダイで、オーストラリア産のゴウシユウマダイはほとんど輸入されていません。どうしてかということをお電話で大手卸会社に問い合わせたところオーストラリア産のものは後頭部が大きくせり上が

り一見奇異な感じがあるため敬遠されることでした。さて、本当にそうなのでしょか?この後頭部のせり上がりは成長とともに顕著になってくるといわれているので、オーストラリアからの輸入マダイが何らかの原因でもし大きなものばかりであるのなら(もっとも、このことは確かめていない)、せり上がりが大きいのは当然でしょう。

ところで、オーストラリアとニュージーランドは我々の感覚ではすぐ近くにある国と思つていますが、実は、この両国の間には巨大な海溝があつて、マダイのような大陸棚で生活するような魚は容易にこれを突破することはできません。このためニュージーランドとオーストラリアのゴウシユウマダイは長い間お互いに隔離されてきたので徐々にプロポーションに違いができたとも考えられます。

一方、くり返しますが、ニュージーランドのものは体長が三十cm弱では日本のマダイと見違いはありません(写真二)。さて、三十cm弱のニュージーランドのゴウシユウマダイも、その後成長するにつれて後頭部のせり上がりが顕著になってくるのでしょうか?おそらく答えはイエスだと思います。マダイと見違いがなかったニュージーランド産ゴウシユウマダイとの後頭部のせり上がり状態をX線ですらに詳しく調べてみました。ゴウシユウマダイの後頭部がお椀状になっているのに対してマダイはほとんど扁平です(写真三)。これを角

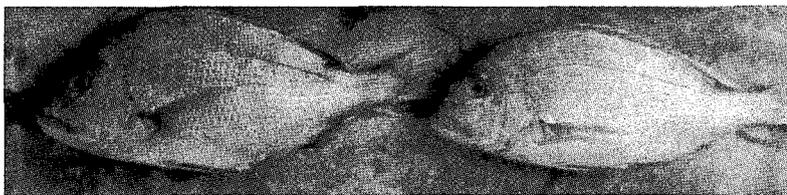
度ではかつてみると完全に違いがあることがわかりました。

さらに、DNAの違いも検討してみました。結果は種類が違うというほどにはその差は大きくありませんでしたが、マダイとゴウシユウマダイとは数百万年前に分かれたものだと

ろうと考えられました。これらのことから、私たちはマダイとゴウシユウマダイとの関係は同じ種類ではなくて二寸違う種類同士の関係にあるというふうにご考へていただきます。最近、ゴウシユウマダイを日本で放流するとうような噂を聞きましたが、そうなればマダイとの雑種は簡単にできるでしょう。生態系の保全の面から、こういうことはぜひやめてほしいものです。(増殖部 田畑 和男)



ゴウシユウマダイ(ニュージーランド産)



マダイ(東シナ海産)

写真1 ゴウシユウマダイとマダイの外形

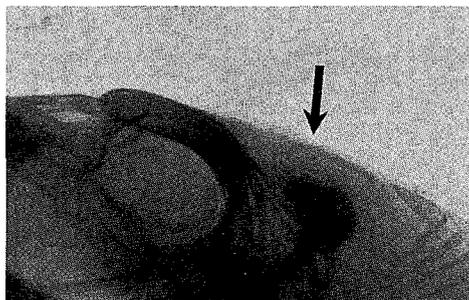
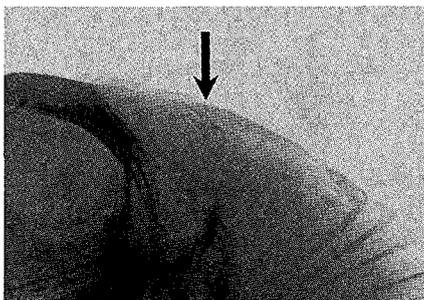


写真2 X線写真によるゴウシユウマダイ(左)とマダイ(右)の後頭骨の比較
矢印の部位の隆起具合が異なっている。

栽培漁業センターです

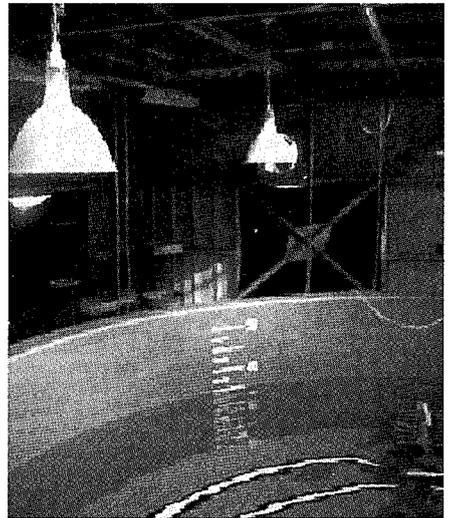
137



年が明け、栽培漁業センターは忙しい時期を迎えつつあります。但馬栽培漁業センターもクロアワビ、サザエの生産に加え、ヒラメの種苗生産を目前に控え緊張感を増しています。今回はこのヒラメ親魚の、但馬栽培漁業センターにおける産卵コントロールについてお話しします。

この場合、産卵コントロールとは産卵時期を人工的に生産に都合のいい時期に制御することです。目的は各栽培漁業センターの状況により様々ですが、但馬栽培漁業センターではマダイ種苗生産との施設の競合を避けることを目的として、自然産卵より二ヶ月程度早期に産卵を促すコントロールを行っています。

さて、このコントロールの方法ですが、ヒラメでは電照による長日処理が主に用いられます。照明により親魚に実際より長い日照時間を体験させることにより、実際より早い時期に春が来たと勘違いさせる訳です。魚種によりコントロールの方法には違いがあり、長日処理が効果をあげないものも有るようですが、ヒラメにはこの方法が実に効果的で、計画し



電照処理中のヒラメ親魚槽

た産卵開始日当日に産卵を始めることもしばしばです。

ところで、各事業場の近況ですが、一見の兵庫県栽培漁業センターでは元旦にマコガレイ生産がスタートし、

アサリ、アカウニ、アワビの試験生産を継続中、メバルの試験生産も始まるうとしています。淡路の津名事業場ではアサリ、アカウニの試験生産中、但馬栽培漁業センターでは前述のようにアワビ稚貝を平板飼育中、サザエ稚貝をカゴ飼育中、そしていずれの事業場もヒラメ生産準備に入っています。

今年も但馬栽培漁業センターでは年末からヒラメ親魚の電照処理を行っています。予定通りの産卵を期待しつつ管理中です。

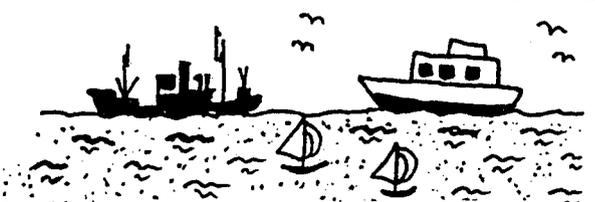
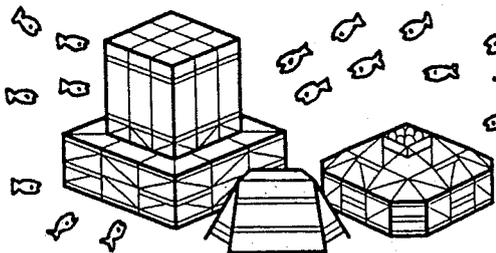
(兵庫栽培 根本 拓史)

インフォメーション

平成12年4月から、容器包装廃棄物の再商品化（リサイクル）を促進することを目的に容器包装リサイクル法（容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律）が完全施行されます。紙やプラスチック製の容器・包装を用いて「水産鮮物や加工製品」を販売する漁業協同組合や加工業者も、一定以上の事業規模であればこの法律の対象となります。なお、この法律に関する詳細は来月号に掲載し

容器包装リサイクル法
平成十二年四月に
完全施行

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

十二月二十一日



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、小型機船底びき網漁業(手繰第二種漁業)の許認可取扱方針について
当該方針案について事前協議がなされ、特に支障のないことを確認。

二、平成十二年度第二回兵庫県海面利用協議会の概要について
プレジャーボートの係船問題対策に係る条例化に向けた動きや海面遊漁規則案の内容等に関する協議経過について報告がなされた。

三、漁業取締実績について
平成十一年の取締実績等について報告がなされた。

四、資源の解析手法について
ヒラメの年齢別資源尾数を推定する方法に関し、今回は漁獲統計重量を年齢別漁獲尾数に換算する手法について説明がなされた。

五、日本海固有冷水の有効利用について
日本海の深層水を有効利用する方法としてどういうことが考え

られるかの検討状況について報告された。



十二月二十一日
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、せん漁業の調整に関する徳島海区漁業調整委員会指示案について
徳島海区漁業調整委員会会長から協議のあったことについて、事務局から説明を行い、協議の結果、異議なしで回答することに決定した。

二、平成十二年度岡山・兵庫県瀬戸内海連合海区漁業調整委員会における入会協定について
このことについて、協議の結果、本年度と同じ内容で臨む方針を決定した。

三、平成十二年度水産試験場研究発表会
の概要について、水産試験場から報告が行われた。



普及員だより

輝いていますか?
お母さん!

平成十一年十月に、生活関係改良普及員漁家担当者研修を農林水産研究所生活技術研修館で受けてまいりました。その研修の中で、みなさんと一緒に考えてみたいと感じたことを少し記したいと思います。

最近「パートナーシップ」という言葉をよく耳にされると思います。九九年十二月号「拓水」の普及員だよりを振り返っていただきますと、漁業経営における「パートナーシップ」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

地域へいっ
③家族入ひとりが認めあえる生活
となっております。

お母さんの漁業活動は、出漁準備、水揚げ、家計簿や営業簿の記帳、水産加工等の付加価値向上、環境保全活動(植樹、海浜清掃、合成洗剤追放運動、魚食普及等)多岐にわたっています。お母さんが担っているこれらの活動に「自身は」「自信と誇り」をもっておられるでしょうか? 自身と同じ質問をされたら、恥ずかしながら返答に苦しみそうです。

「自信と誇り」が感じられるように、「自身自身の存在が他と認められるとき」と聞いたことがあります。そして「自信と誇り」を感じたとき、人は輝いていると聞きました。確かに「お父ちゃん私がおらな、何もでけん」の言葉もありません。お父さんもそつじつにお母さんの陰の支えを、心の中心に見えぬように認められていくと思えます。そうして「目に見えない」「認め」も大切ですが、「目に見える」「認め」もあっていいのではないのでしょうか。役割の評価は家族以外の「他」からの評価も変わってくると思えます。すべてがお金とはいきませんが、経営に参画し

ているなら、報酬は当たり前であると思いついて、誰だつてつれづれ「マル気」にならざるを得ないのでしょうか。

家族経営のあり方を、報酬だけではなく、いろんな方面から今一度、みなさんで考えてみてはいかがでしょうか。

さて、加古川普及センター管内では、平成十一年四月から「浜のかあちゃん加工場」で伊保漁協婦人部のみなさんが加工活動にがんばっていらっしゃいます。新しい活動を起こすには、漁協への理解、婦人部内での理解、家族の理解、特にお父さんの理解を得るのにはかなりのパワーが要したことだと思います。ですが、「加工部門で私たちががんばるんだ」という熱い思いが、周囲を動かしたのだと思います。最近では「ハン」の際、不慣れた手つきで「包丁を握ったり、試食分の盛り付けをしているお父さんの姿をお見受けします。「男の人にそんなことさせて」という方もおられますが、いかがでしょうか。

「魚をただ獲って売るだけの時代は終わったんや。嫁はんがこつしてがんばつてこんの、むしろ参戦せなとないすんねん」とお父さんはおっしゃいます。互いの役割、存在を認めあえてこそセリつたなあと感じました。これも「パートナーシップ」の二つの表れだと思います。

漁協婦人部の原則は、婦人部「綱領」と「五原則」に表されていること、自主自立の組織であり、漁業協同組合の発展と、住みよく豊かな漁村の建設に役立つため、浜での地域活動を基本とされておられます。みなさんの結束力、潜在的パワーには恐れ入ります。しかし一方で、最近では婦人部の活動は文化、レジャー活動が主になり、マンネリ化の声もよく聞かれます。

漁業全体が大きな変革期にあり、従来の活動を再検討し、「生産組織」であるはずの漁協婦人部として、新たな役割機能を個々が考えていく時がきているように思います。

それぞれの地域にあった活動のスタイルを一緒に築いていきたいと思います。

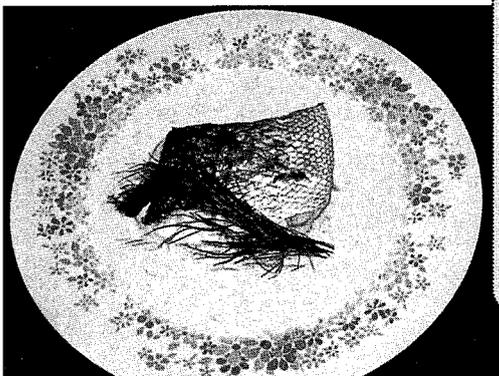
二〇〇〇年です。チャンス到来!

加古川農業改良普及センター
秋月 麻美

旬の美味い話

80

鯛(鱈)野菜詰めロースト



◆材料(4人分)

鯛	1匹	スープ	2カップ
にんじん	1/4本	白ワイン	100cc
セロリ	1/2本	オリーブ油	大さじ1
ズッキーニ	1/2本	たまねぎ	1/2個
A		セロリ	1/2本
たまねぎ	1/2個	生クリーム	100cc
ねぎ	少々	塩	少々
生クリーム	100cc	コシヨウ	少々
水	50cc	バター	少々
		にんにく	少々

◆作り方

- ①鯛を背開きにして骨をぬく。
- ②Aを煮つめて塩・コシヨウしてさます。
- ③煮上がったAを魚につめて、バター・にんにくを入れてオープンで焼く。
- ④Bのスープと野菜を煮込み、ソースを作る。

兵庫JCC通信 今、JA・生協では

JA

自分たちで収穫した稲わらで、しめ縄づくり

十二月十四日、加古郡播磨町の播磨北小学校でしめ縄づくりが行われました。当日、しめ縄づくりに挑戦したのは、五年生の児童五十四名と、参加希望をした児童の母親二十名。

児童たちは近所のお年寄りの指導のもと取り組みましたが、上手に編み上げることができず、悪戦苦闘の様子。しかし、最後まで諦めることなく、立派なしめ縄を作り上げました。

今回使用した稲わらは、児童たちの手で育てた「はりまもち」の稲わらで、十一月八日に収穫作業を行ったもの。

同校では「総合的な学習」の環として、水稲づくりに取り組んでいます。その内容は水稲作業のみならず、案山子づくりやもちつき、もち米の販売、今回のしめ縄づくりと広範囲におよびます。そして、もち米販売で得たお金は、ユニセフへ募金しました。

しめ縄づくりは児童たちにとって初めての経験。そして、前日には約二時間にもおよぶ「わら打ち」という、重労働も体験。その分、しめ縄づくりではどの児童も明るい表情で取り組んでいました。



しめ縄づくりに悪戦苦闘の児童たち

生協

講演会
「食品の安全と食品衛生法」
を開催

十一月二十五日(木)、コブこうべ生活文化センター(階ホール)で、弁護士神山美智子氏を講師に今関心の高まっている食品の安全と、その法的枠組みである食品衛生法についての学習講演会を開催し、組合員・役員、また県内の他生協からも参加があり、約二百五十名が熱心に聞き入りました。

講師の神山美智子氏は、弁護士として長く食品の安全問題、消費者問題に関わってこられ、日本子孫基金代表世話人、また昨年設立された「ダイオキシン・環境ホルモン対策国民会議」副代表などを務めておられます。

神山氏は「食品の安全を考えると、キーワードは三つ。一つはグローバル。環境ホルモンの問題はもはや地球規模に広がっている。二つめはイグノアランス(無知)。十萬種にも及ぶ化学物質の影響について、人間は知り尽くすことができない。三つめはタイムラグ。以前の公害のように、原因が特定され影響がすぐ現れるというのと違い、環境ホルモンや遺伝子組み換えは、原因と被害発生の間に十年から三十年といった時間差がある。」と指摘され、食品衛生法について「時代は被害からリスク(被害が起る可能性)の時代に入っており、遺伝子組み換え・農薬・環境ホルモンの被害は誰にも実証できないし完璧な技術はない。食品衛生法の中に「食品の安全」ということは一度も出てこないし、「消費者」という観点も欠落している。しかし、



九九年三月にはパブリックコメントという制度ができ、また情報公開法も成立した。世の中は少しずつ変わっていく。みんなが意見を言うために、今何が起きているのかを正確に知り、伝える必要がある。」との講義を受けました。講演の後、関心の高さを伺わせると共に、二時間半があったという間に過ぎた充実した内容でした。

巻末エッセイ

頭髪について考える

◆小学校の時の同窓会があって久方振りに出席した。連絡のとれぬ人もあって名簿の住所欄に空白が多かったが、恩師を囲んで当時の話に花が咲き会場は賑やかだった。同級の友は顔の皺と頭の白さが目立ち、お

互いに諭を重ねたという実感があつたが、クラスの鼻摘みだった悪ガキが、好々爺とした風采でニコニコしており、懐かしさと同時に奇異な思いに駆られたりもした。女性にも頭髪の白い方が少し目立ったが、男は髪の薄い人が少なくなかった。

◆動物の多くは全身を毛で覆われているが、人間も殆ど全身にウブ毛が生えている。判

くなるように、毛頭乳の働きが衰えるのは生理的なものだから避けては通れないのである。

◆「苦髪栗爪（くがみらくづめ）」というが、爪は健康であるほど早く伸び、髪の毛は苦労が多いと伸びるのが早くなるようだ。髪の毛の構造を「ノリ巻き」に譬えようと、

外側のノリが上皮でご飯が上皮質と言うことになる。上皮質の部分の色素が髪の色を決め手となり、ここで色素が作られなくなると白髪になってゆく。しかし詳細な原因は未だ解明されていないとが、原因不詳というところから色んな憶測が生まれ、奇妙な養毛剤や薬品が横行する。藁にも縋りたい気持ち逆手にとられているのである。

◆若いうちに薄くなるのは遺伝的要素が強いそう、ホルモンのアンバランスも一因になる場合が多いという。男性ホルモンが強いと額から後頭部にかけて抜け易くなり、近年になってその予防薬も研究されている。きつい帽子を被らず、紫外線の直射を避け、洗髪は週一回程度にして良質の植物油を擦り込む、そしてレバー・チーズ・卵・豆・貝・小魚などを多く摂ることだそう。頭

髪の寂しくなるのは仕方ないが、常に人前に晒す看板として恰好良くありたいと願うのは極めて自然である。中央から薄くなる人や前額から両脇が上がっていく型など、概して後ろに残るタイプが多いらしい。櫛を入れて整髪する時には、寂しい辺りが非常に気になるのである。

◆髪の毛が薄くなるのは加齢と共に起こる現象だが、若いうちから霜を置いたように白くなるのも遺伝的要素が強いという。薄

くなる人と白くなる人と、どちらが多いのだろう。本来の白髪は老化現象として起こるが、慢性化した胃腸病や貧血・ホルモンの代謝不良も原因になるといふ。フランス革命で死刑を宣告されたマリーアントワネット王妃は一夜で真っ白になったと伝えられている。また、タイタニック号事故では、家族の人が心配のあまりに白髪になったという実例があり、精神ストレスが大いに影響しているのは確かかなようだ。

◆白髪は黒く染めても白い毛が伸びて来るから、これから先もずっと染め続ける必要がある。イメチェンを図って黒くしても何か落ちつかず、鏡に映して自分じゃないようで、何か気恥ずかしくなる。結局は元の木阿弥になり、やっと落ち着いたりするが、やはり自然が一番ということなんではないか。 (◇)

「関西・新環境生活-暖房温度の適正化-」について

兵庫県では、地球温暖化をはじめとする環境問題に積極的に対処し、省エネルギーの一層の推進を図るため、関西広域連携協議会が提案する「関西・新環境生活-暖房温度の適正化-」に賛同し、冬期の暖房温度の適正化に取り組みます。

「関西・新環境生活」とは、今日の環境問題が私たちの価値観や生活様式のあり方と密接に結びついていることから、一人ひとりの行動を見直し、環境に配慮した関西の新しいライフスタイルやビジネススタイルを創り出していこうという運動です。

また、今回の取り組みは、適正冷房と軽装勤務を奨励するため今年夏に展開しました「関西サマーエコスタイル・キャンペーン」に対応した「冬の取り組み」です。

どうか趣旨にご理解をいただくとともに、それぞれの事業所での適正空調の実施など、運動の広がりにご協力ください。

内容

冬季において、事務所、事業所等の暖房温度を20℃をめどに、暖めすぎないように、こまめに調節しましょう。

効果

設定温度を1℃下げることによって、暖房に使用するエネルギーの約10%が節約できるといわれています。※1

※1 出典「省エネルギー技術ハンドブック-実践省エネルギー技術- (平成10年度版)」平成11年3月(財)省エネルギーセンター発行

インフォメーション

然と分かるものだけでも四十万本あると言われており、頭髪が約一割を占めている。その髪は毎日少しずつ抜け落ち、数カ月して新しく生え変わるらしい。個人差はあっても一日五十本程の「抜け毛」は心配いらぬというが、老化と共に脱毛割合が多くなり、牛長の純りに近づいてしだいに寂しい状態となる。皮膚に弛みが出て皺が多

編集後記

◆「海の子絵画展」に多数のご応募ありがとうございました。カラーでお見せできないのが残念ですが…。

◆牡蠣のおいしい季節になりました。子供の頃はただ見た目がグロテスクということで食べることができなかったのですが、実は最近そのおいしさを知り(すみません)食べてこなかったことをとても後悔しています。今までの分を取り返すべく今年は何ともし食べようと思います。

この冬は海です



昔は鍛冶屋鍋をよく食べたと言う伝統工芸士(槍鉋)の今井 重信さんと



岩津ネギの畑で



豪華な底引漁師鍋

【2000年1月16日放送
第1164回】

口々たより

冬恒例！ひょうご自慢の鍋料理 PART④

〈三木市・生野町・浜坂町より〉

朝の冷え込みで真っ白になるほどの霜柱。畑の白菜やネギ・大根等の冬野菜も霜がかかると段と美味しくなります。年中、トマトやキウリ、茄子等が並び季節感が薄れて来たと言われる今日。でも霜をかかった冬野菜は一段と柔らかく甘く、美味しさは倍増。冬ならではの魚介類も冷え込みが続くと脂が乗り際の美味しさです。やっぱり旬は最高！と云うことで「こちら海です」冬恒例の「ひょうご自慢の鍋料理」PART④が今回のテーマです。

博多ネギ、下仁田ネギと並ぶ日本三大ネギ「岩津ネギ」の産地が朝来郡朝来町です。岩津ネギは白ネギと青ネギの中間種のようなネギで白ネギでありながら青い部分も柔らかくて美味しい。日本ではこの種だけと云う兵庫県自慢のネギです。今回登場の鍋料理「生野町の『ぼたん鍋』や『しんどう鍋』と名付けた中華鍋・海鮮火鍋にも脇役のようでもあり主役のようにも登場、実に美味しい味を提供してくれました。

生野銀山の町「生野町」は兵庫県のへんと呼ばれる県土の丁度中心の町。春は山菜、夏は市川の上流からの鮎やアマ「二年を通し自然の恵みの豊かな所です。山々に囲まれた台地、冬は多紀連山を駆け巡った猪…『ぼたん鍋』が寒さを吹く飛ばしてくれます。頂いたのは市川の最上流部、黒川のロックワイルダムが聳える『やまびこ山荘』です。玉虫色に光る猪の身、味噌を使わず秘伝のタレで煮込んだ『ぼたん鍋』の味わいは絶品。又生野町は分水嶺の町。日本海と瀬戸内海の物資の中間点。もつと「紹介する鍋はすべて『しんどう鍋』。町花が産卵でしんどうで名付けたこの鍋は、皿の中に分水嶺がある瀬戸内海

と日本海の魚介類満載の中華海鮮火鍋で、ちよつとシャランケのある生野町ならではの鍋でした。

郷土料理は土地柄の中に必然的に生まれて来たものです。兵庫県の金物の町「三木市」ならではの郷土鍋が「鍛冶屋鍋」です。全国有数の金物の町「三木市」。近代的な金物メーカーも最近では多くなった三木市ですが、今も「むらのかじや」の小学唱歌そのままに、暫しも休まず鋳打つ職人さんが伝統を守っているのです。鍛冶屋鍋はその伝統の職業の中から生まれた鍋です。一日中、火の傍で仕事をされる鍛冶屋さん。夏の暑い時も同じです。そんな時、含まれるタウリンが疲労回復に効果ありと始めたのが、タコと茄子のスキヤキ風「鍛冶屋鍋」だったのです。一時忘れかけられようとしたこの鍋が、三木市の名物ということでも何軒かのお店の看板に載る程に復活。最初はタコと茄子の取り合せに味が想像出来なかったのですが、頂いてみると不思議な調和。疲労回復に別所氏の時代から魚介類の流通で縁の深かった明石のタコと畑にあった茄子の取り合せ…誰が考えたのかわかりませんが、進んだ鍋でした。

そして、日本海は浜坂の町で頂いたのは「底引漁師鍋」。その名の通り、漁師さん達が船の上で焼くとして食べている鍋がヒント。見た目はちよつとクロロアスク、しかし地元では味よしで大人気の、タナカゲンゲ・キツネタラ、通称「ハバア」が味の中心。その日の水揚げで中身は違いますが、この日はそのハバアにアン「ウハバア、ハタハタ、トウロ、モサエド、カニの豪華版。味は云うに及ばず。季節に乾杯と云うたことのでした。

2000年2月10日発行 通巻520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

〒652-3444 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