



たぐすい

TAKUSUI

2000 AUGUST No.526

8

●特集●

平成11年度 のり漁期生産・共販の概況〈後編〉

COLUMN

◆ 暦(こよみ)とは… ◆

●我が国のことが記録された最古のものという『魏志倭人伝』には、暦のこととは書かれていないが、後に書き加えられた注書きに「倭人は暦を知らず、春耕秋取をもつて年を数える」とある。しかし水田耕作を始めた弥生期には「農事暦」はあったと想像される。「日本書紀」には、医博士(くすし)はかせ、易博士、暦博士のことが書かれており、大宝律令(七〇二)では、陰陽寮(おんようりょう)を置き、暦作成にあたりせたとある所から、日本の暦法もかなり古くから存在したと思われる。こうした暦が一般に流行するのが江戸時代で、江戸後期の記録には、四百万部の暦がつくられたとあり、往事は一軒に冊の暦が利用されていたことになるといふ。日本人は暦が大好きだったようだ。

●七月七日が七夕祭というが新暦では梅雨の最中で大抵は雨天になることが多い。旧暦で七月終わりが八月の初めにあたり、梅雨期も過ぎ天の川を望むことが出来るのである。こうしたスしは仲秋の名月にもあてはまる。「月に月みる月は多けれど月みる月はこの月の月と、八つ月を讀み込み、旧暦八月の満月を詠うてあるが、この頃、里芋が穫れるから「芋名月」と言われた。八月十五日が満月(望月)、一日ごとに十六夜(いざよい)の月、立待(たちまち)の月、居待(いまち)の月、寝待(なまち)の月と、詩情のある名がつけられている。それも旧暦に合うことと、新暦では八月十五日は満月にあたらぬ。

●今、暦を意識するのは「大安」が「仏滅」などの吉凶をいう場合である。それは「六曜(ろくよう)」「三日月」の吉凶を表すもので、「三日月」に出くると諸葛孔明が発明したという説があり「孔明六曜星」とも呼ばれる。本来は、時刻の吉凶に用いられたものというが、その後、民間の占いとして発達したもののようだ。大安・赤口・先勝・友引・先負・仏滅を記し、それぞれに意味を持たせている。しかし、読み方は所によって区々(まちまち)であり、その意味においても「大安」が慶事に吉であるとか、「友引」に葬式を忌むとするのは、字面から考えたことなので、非常に曖昧な占いに思えてくる。何か決心を必要とする時に、「暦」に手立てを求めるとも悪くないことと思う。

(◇)

COLUMN 2
 暦(こよみ)とは…

ズーム 3
 第15回組合長懇談会を神戸で開催
 信漁連 機構・職制及び職員配置図

特集 4
 平成11年度 のり漁期生産・共販の概況
 ～後編～

TOPICS 6
 マリンピア神戸ホルトバザールで
 神戸市漁協「シーフードマルシェ」がオープン
 明石大蔵海岸にて
 明石浦漁協「活き活きフェア」開催中

水試ノート 7
 水産バイオテクノロジーの行方

栽培漁業センターです 8

海区漁業調整委員会だより 9

旬の美味い話 10
 たこ豆
 グループ活動の中で健康づくりを考えてみよう

普及員だより 10

兵庫JCC通信 11
 『A』「いさいき大豆ふれあいオーナー制度」
 がスタート
 生協「神戸近郊エコツアー」を開催

拓水Promenade 11
 巻末エッセイ「旬について考える」
 青い羽根募金運動
 有珠山噴火に係る全国漁協系統見舞金募金
 活動に対するご協力のお礼並びにご報告

編集後記 12
 こちら海ですロケだより
 明石の魚 もっと知って～な 食べて～な
 ～明石市より～

フォト歳時記

蛸壺のある風景

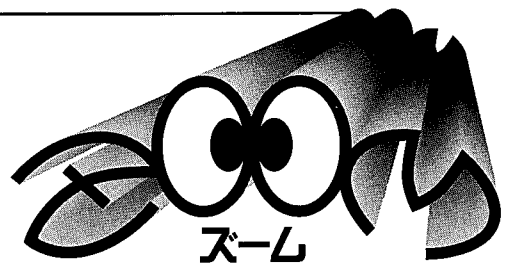
タコは、本来岩穴を隠れ家とする、きれい好きな性格の持ち主です。この性質を利用して、素焼きの壺を海底に据えると、きれいな空き家が見つかったとばかりに、早速住みつきます。ただ、この住み家も今では、プラスチック製が主流となってしまいました。数年前に、素焼きのタコ壺を作られる最後の職人の方が引退されましたので、もうここ明石では、素焼きのタコ壺が見受けられなくなりました。残念ですね。

今月の表紙



撮影者
 <林崎漁協>
 鷲尾 圭司さん

「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、文章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。



大変革時代の経営を考える

パネルディスカッションで 共通役員制等を討議

第十五回組合長懇談会を神戸で開催

十五回を迎えた組合長懇談会が七月二十四日、神戸商工会議所で開催され、県下の組合長をはじめ九十一名が参加しました。

今回のテーマは「共通役員制等を考える」で、企業で改革が進んでいるコーポレイトガバナンスを取り上げられました。株式持ち合い、系列、メインバンク等のシステムが支えてきた日本型経営は変革をせまられています。懇談会ではコーポレイトガバナンスの考え方や改革の方向性等についても討議されました。

第一部では「大変革時代の経営を考える」と題して石川講師（CPSチーフコンサルタ

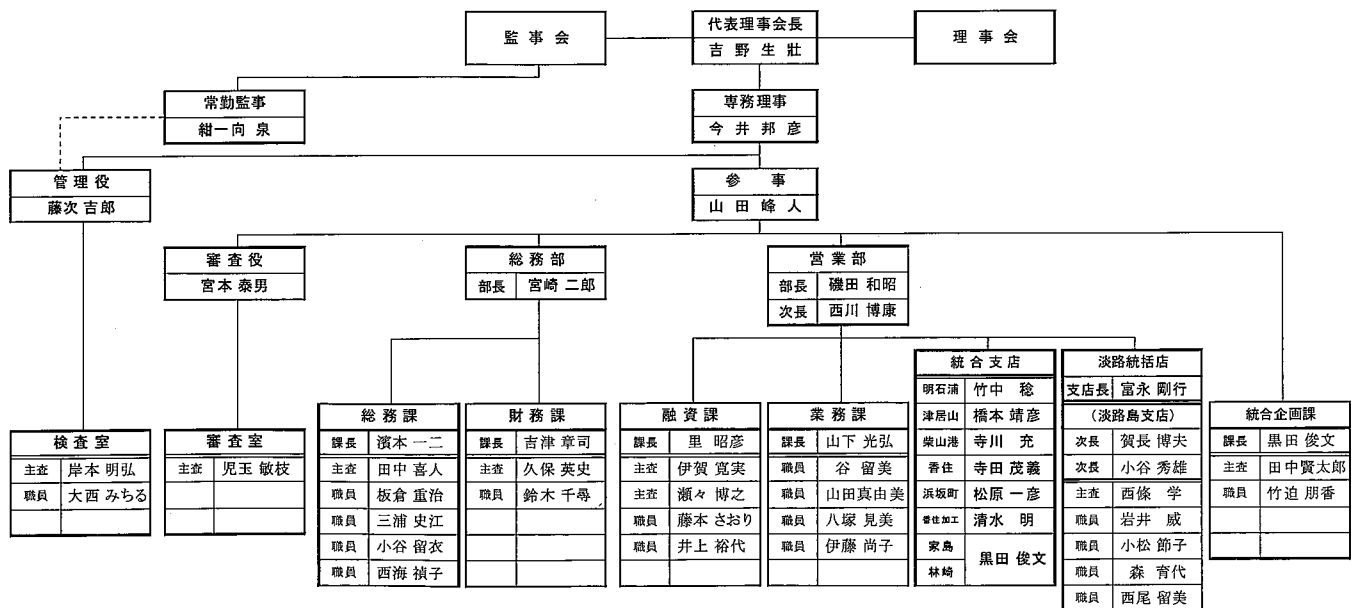


ント）から基調講演が行われ、護送船団方式の経営が崩壊したあとの、企業経営の変革や取り組みが紹介されました。ことに、経営責任の明確化や少数の取締役での意志決定のスピード化が強調されました。また、協同組合での経営革新策として経営責任の意識化や経営の効率化、そして情報化の必要性が強調されました。

第二部では「共通役員制等を討論する」をテーマに、パネリストに行政からは小西水産課長、漁協系統からは、丸一育波浦漁協組合長、寿具漁連専務を、他の協同組合からは尾崎J A兵庫中央会・連合会総会対策室長代理、金井塚コープこうべ組織政策推進室課長を迎えてパネルディスカッションが行われました。共通役員制をはじめ、コーディネーターの松下先生（水産経済経営研究所代表）からの提案による組合役員相互兼職、そして破綻組織の役員経営責任に関するなどが幅広く討議されました。また、同ディスカッションでは系統での共通役員制や職員の交流等をはじめとした系統の活性化計画を検討する系統組織活性化検討委員会の設置が紹介されました。

パネルディスカッションの締めくくりに、パネリストからこれからの漁協経営等でのキーワードが紹介されて、組合長懇談会は閉会いたしました。

兵庫県信漁連機構・職制及び職員配置図 (平成12年7月17日付)



平成11年度

のり漁期生産・共販の概況

～後編～

兵庫県の概況

一、生産状況

採苗は、高水温により全般にやや遅れたものの、冷水処理等の技術革新が浸透し、比較的順調に推移しました。

育苗は、高水温傾向から例年より遅れ、十月中旬以降（十五～二十日前後）のスタートとなりました。昨年度見られたタビユラリア予防の為、全生産者が徹底した干出を行い、一部の地域で芽抜け現象が見られましたが、十一月中旬までにはほぼ良好な種網が確保できました。

秋芽網の張り込みは、十一月になってにもかかわらず水温が降下せず、十一月下旬（二十二～二十五日）から十二月上旬までずれ込みました。生産は、ようやく一月中旬より開始されましたが、小穴等級が目立ち、波乱含みのスタートとなりました。これら穴があく傾向は、回を追うごとに軽減されましたが、漁期終盤になっても幾分残りました。

年末には海況が回復し、本格的な生産になったものの、年明けにかけては好天が災いし、のり芽の伸びが急速になり、ほとんどがくもり海苔になりました。その後、一月中旬以降にやっと生産は回復しましたが、秋芽網の網揚げとなりました。

冷凍網への張り替えは、一月下旬（二十五～二十九日）頃より行なわれ、二月になって寒波が引き続いて襲来したため、西播地区の地先で見られていた、ユーカンビアが急速に増殖拡大し、二月下旬より各地で栄養塩が低下し始めました。

このため、播磨灘を中心に色落ちが猛威を振るい、三月上旬には東播地先、中旬には鹿の瀬、淡路西浦にまで拡大しました。この時期においても大阪湾漁場では、海況に恵まれ順調な生産が続きました。三月下旬より、度重なる降雨と水温の上昇により栄養塩が回復したものの、四月中旬には、沖合いを中心に

再度色落ちが見られました。四月の生産は、色落ち期間（約一ヶ月）が長かった事から、今まで経験したことのないくらい伸びを示し、挽回を試みましたが、病害（壺状菌）の蔓延により急速な製品劣化が起り、最後は尻すばみの結果となりました。

特に、本年度、緊急案対協の開催により三日間の漁期延長を行い、五月九日に入札会を実施しましたが、最後の共販では、製品の劣化（穴・ガサツキ）や焼色が出ない等の理由により、多くの入札商社から敬遠され平均単価の下落につながりました。

二、漁期結果

共販枚数は、色落ち等の生産減から前年比五%マイナスの十七億六千四百枚。共販金額は、同様の理由により七%マイナスの百五十六億六千八百万円。平均単価は、八・八五円（昨年比二十銭安）となりました。

また、県内の地域差が生じ、色落ち被害があるかないかで各地区の差が大きくなり開いた年でありました。

地区名	生産枚数(昨年比)		生産金額(昨年比)		平均単価(昨年比)
	枚	(%)	万円	(%)	
東播地区	81,010	(98%)	776,278	(95%)	9.56(9.85)
西播地区	23,913	(82%)	185,081	(86%)	7.72(7.30)
淡路西浦	49,634	(90%)	389,310	(80%)	7.82(8.84)
淡路東浦	19,325	(119%)	194,126	(137%)	10.02(8.72)
淡路南浦	2,586	(98%)	22,033	(97%)	8.47(8.51)
合計	176,466	(95%)	1,566,829	(93%)	8.85(9.05)

三、共販概況

高水温の影響から、秋芽網の張りこみが遅れ、西播地先を除くほとんどの組合が第三回（十一月二十六日）からの出品となりました。新芽製品は味が良かったものの穴が多く、ギフト市場の低迷から札が伸びませんでした。ただし、業務用に向く海苔に関しては、終始強気の相場展開が続きました。

年明け後は生産数量が増加し、商社の買い気が増してきたものの、くもり製品の比率が高く平均単価は伸びませんでした。二月に入り、昨年度と比較してタビユラリア（W等級）が減った為、相場は強く推移しましたが、二月後半から色落ちの気配が見え始めてきました。

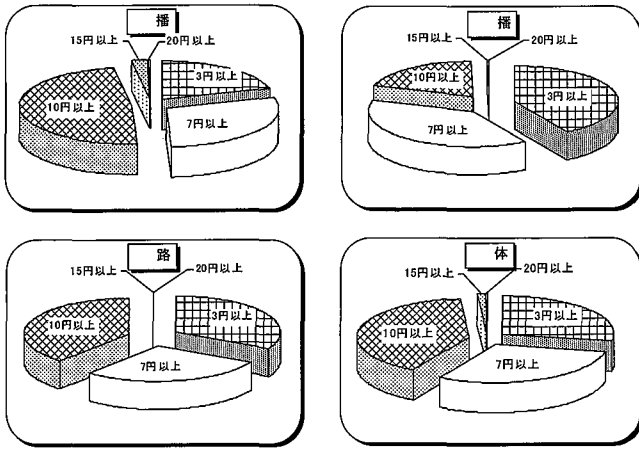
三月は中旬より色落ち製品が目立ち、特に、第十（三月十六日）・十一（三月二十六日）回汐においては、例年の生産量の半分近くにまで落ち込みました。相場は、全国的な色落ちの進行と、業務用の品不足から色のあるものに関しては最後まで強気の展開でした。ただ、十三回（四月二十四日）以降、製品の劣化（穴・ガサツキ）がひどく、特に最終共販の平均単価は五円七十銭（昨年は六円七十銭）と大きく落ち込みました。

四、今後の課題

- のり価格維持安定の為に行なった漁期対策の継続
 - 本年度全国生産が減少（九十五億枚）し単価がやや上昇しました。特に、業務用は強い相場が最後まで継続。本県の平均単価も、四月の色落ちと最後二回の極端な品質低下がなければ、昨年比それほど下がらなかつたと思われれます。
 - 酸処理剤の適正使用と指導指針の徹底遵守（漁場サンプリングの実施・指導）
 - 色落ち被害軽減化のための方策を検討（色落ち予測・減糶・漁場行使・張り込み、生産パターン）
 - 病害の防除と生産体制の確立（白ぐされ・赤ぐされ・壺状菌・タビユラリア・バロカン・食害）
 - 異物等の混入防止と機器類（異物検出機・除去機）の運用・管理体制の整備（ダイヤル固定・管理マニュアル、チェックリストの整備）
 - 食品製造者としての意識改革と生菌数抑制等、衛生管理の徹底（抄き水の除菌、脱水部の交換）
 - のり養殖経営安定のための再協業化推進と、過大投資の抑制

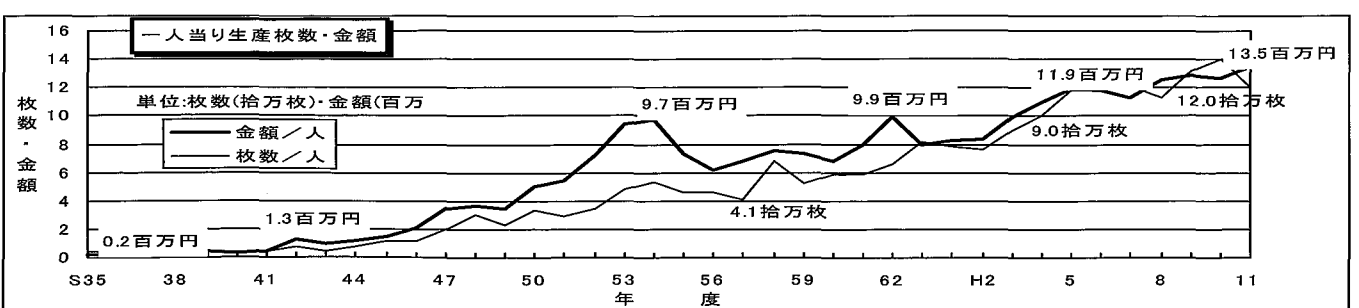
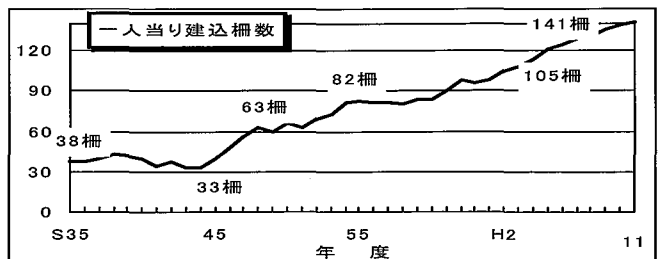
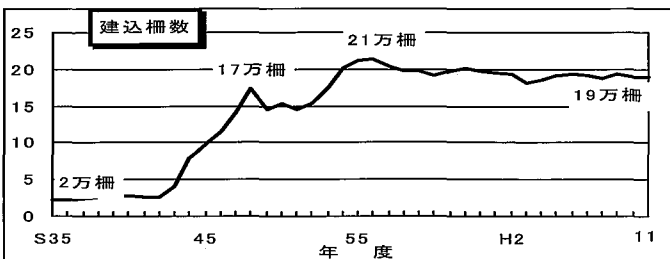
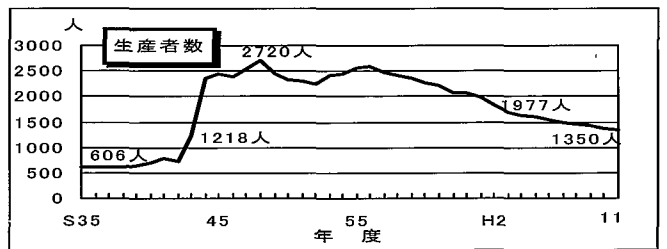
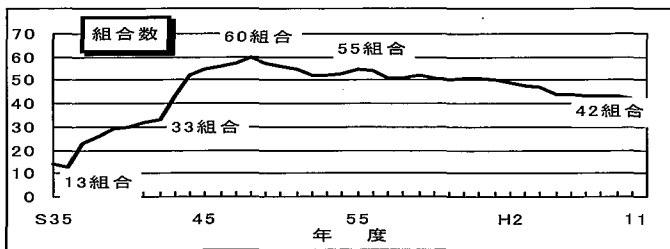
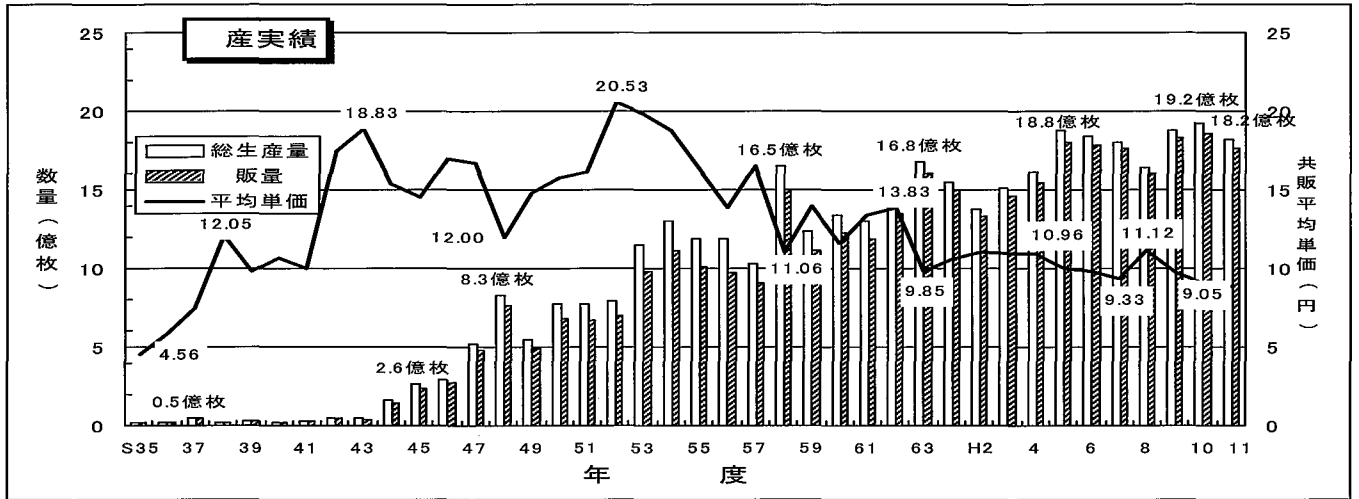
以上

■ 乾のり共販実績単価別比率 ■



地区	枚数 (千枚)	金額 (千円)	平均 単価	比率(%)					備考	
				3円 以上	7円 以上	10円 以上	15円 以上	20円 以上		
東	神戸 ブロック	76,508	781,540	10.18	13.2	25.6	59.7	1.5	0.0	神戸市
	明石 ブロック	711,148	6,727,895	9.44	21.2	29.8	46.4	2.2	0.4	明石浦 西二見
	中播 ブロック	22,442	253,339	11.24	8.5	19.6	63.7	7.2	0.9	播磨町 屋上
計	810,098	7,762,774	9.56	20.2	29.1	48.2	2.3	0.3		
西	家島 ブロック	190,581	1,442,631	7.55	43.1	40.6	16.3	0.0	0.0	家島～坊勢
	遊路 ブロック	42,361	358,846	8.47	33.5	33.0	32.7	0.7	0.0	伊保～網干
	御津赤穂 ブロック	6,190	49,332	7.97	47.6	11.2	39.8	1.4	0.0	苅屋～赤穂
計	239,131	1,850,809	7.72	41.5	38.5	19.8	0.2	0.0		
淡路	東浦	193,255	1,941,262	10.02	13.5	24.5	61.7	0.3	0.0	由良～波路町
	西浦	496,312	3,893,088	7.82	40.4	30.2	29.4	0.1	0.0	富島～一宮町
	南浦	25,866	220,334	8.47	29.8	33.5	36.7	0.0	0.0	淡～南淡
計	715,432	6,054,684	8.44	32.7	28.7	38.4	0.1	0.0		
合計	1,764,662	15,668,267	8.85	28.2	30.2	40.4	1.1	0.2		

■ 兵庫県のり生産実績推移図 ■



**マリニピア神戸ポルトバザールで
神戸市漁協「シーフードマルシェ」
がオープン**

七月二十八日、神戸市垂水区のマリニピア神戸ポルトバザールにおいて、神戸市漁協の施設「シーフードマルシェ」がオープンしました。

「マリニピア神戸」は垂水マリノベイション計画として国の第八次漁港計画に採択され、魚の消費基地として、海の文化の継承と地域の活性化及び環境整備を目的とされています。

二十八日は午前十時より約二百名が参加して盛大に竣工式とレ



セプションが行われ、午後一時から「シーフードマルシェ」がオープン。シーフードマルシェは南欧風で開放的な漁師の街をイメージさせる外観と色調を採用したシーフードレストラン&マーケット。二階建て延べ床面積二千三百㎡、一階に物販店舗十店舗と二階に回転寿司、シーフードレストランが営業し、世界最長の明石海峡大橋を眺めながら、地先で水揚げされた新鮮で安心のできる魚料理を、家族・友人で談笑し、憩いながら楽しめる場所を提供しています。

インフォメーション

明石大蔵海岸にて

明石浦漁協「生き生きフェア」ただ今好評開催中

この夏、明石浦漁協では、7月23日から8月27日までの日曜日お昼12時より、明石大蔵海岸にて「生き生きフェア」を開催中です。たこのつかみどり、さかなのふれあい水槽、青空市場など盛りだくさんのメニューです。是非親子でご来場ください。

詳細はこちらです



この夏 明石大蔵海岸にて

生き生きフェア

7月23、30日、8月6、13、20、27日

夏休み中の毎日曜日に開催!! お昼12時より

たこ(魚)のつかみどり (当日現地受付、1回500円、小学生以下)

さかなのふれあい水槽 (だれでも明石の魚がさわれます、無料です)

青空市場(魚、野菜、くだものetc)同時開催

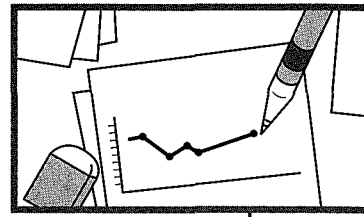
その他 飲み物おつまみ販売など あります!

つかまえにきてね!

明石海峡大橋の見える大蔵海岸へ魚に会いに来て!親子で楽しいよ!

お問い合わせ先
明石浦漁業協同組合
兵庫県 明石市明町33番1号
TEL (078)912-1771
http://www.wakashium.or.jp/

大蔵海岸には1時間無料駐車場があります
お車でどうぞ!



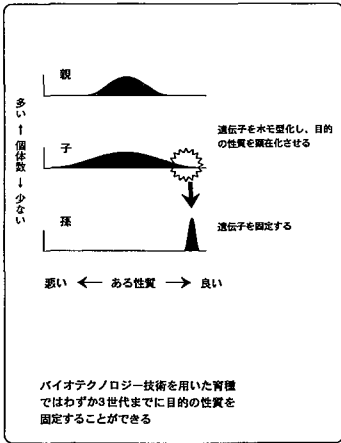
水産バイオテクノロジーの行方

食卓が食料生産を支配する時代の水産養殖

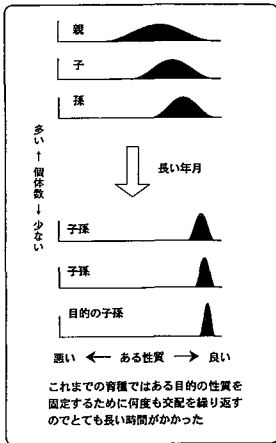
バイオテクノロジー（バイオテック・生物工学）という言葉が耳になつて来ずいぶん時間が経ちました。生物学を基礎とするバイオテックはこれまで医療や食料生産を中心に私たちの生活に多大な利便をもたらしました。特に食料生産では顕著で、次々に作り出される農作物や家畜の新しい品種には目を見張るものがあります。また、今ではバイオテックから派生して生まれた新しい技術、たとえばジーンテックノロジー（遺伝子工学）、ジーンハンティング（遺伝子探索）などが盛んに研究されるようになってきました。ここでは、最近めざましい発展を遂げているバイオテックの水産における現状と将来についてお話ししたいと思います。

水産バイオテックは農業や畜産に比べやや遅れているのが現状です。その理由は研究基盤が小さいこと、研究対象生物が複雑な環境要因を持つ水界に存在すること、そして、研究対象生物が多種類にわたることなどが考えられます。それでも水産バイオテックの成果は着実に上がっており、近く、現場での実証研究などが行われることでしょう。水産バイオテックの応用が期待されている技術の一つに水産育種があります。育種とは「種（しゅ）を育てる」と読むとおり、生き物をわれわれの目的に合うように改良することです。主に養殖業を対象とした品種改良のことです。われわれ人類はこれまで何百年、何千年という長い年月をかけて育種を行ってきました。現存する野菜や果物、家畜はほとんど育種によって生み出されたものです。その中でも、もつとも身近でドラマティックな育種の例は犬といわれています。もともと犬はオオカミのような生き

物でした。これを人類が約二千年という長い年月をかけてわれわれの目的に合うように狩猟犬、愛玩犬、救護犬、番犬（？）などを何十種も生み出してきました。ただし、これまで育種は突然変異など自然界で偶然起こる現象を待たなければならぬため、非常に長い時間と労力を必要としました。ですから、これから水産育種をこれまでの方法を用いて行うと結果を出すのにばく大な時間がかかってしまいます。この問題を解決する方法がバイオテック技術なのです（図参照）。現在、兵庫県立水産試験場ではヒラメとノリ



バイオテクノロジー技術を用いた育種



これまでの育種

について病気にかかりにくいあるいは環境の変化に強いといった性質を備えた「品種」をバイオテック技術を用いて作り出す研究が進められています。ヒラメでは生まれてくる子どもがすべて成長の良いメスになる技術を確立し、さらに、稚魚期を高水温で飼育しても性転換（オス化）しない「品種」や病気に対して抵抗性を持つ「品種」の開発が進められています。また、ノリでは今まで困難であったDNAの高純度抽出法を開発し、養殖に有利な性質を固定する研究が進められています。これらの研究の進展によって、水産養殖における生産コストや疾病に対する予防、治療薬の使用の軽減が期待されます。つまり、低コストで安全なものを安定して作り出すことができるのです。

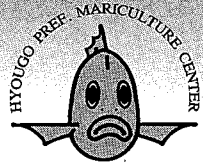
最近、ラジオでこんな話を聞きました。「むかし食べ物が多くなかった頃はとにかく食べられるものをたくさん作ることを市場が求め、胃袋が食料生産（農林水産業）を支配していた。その後世の中が豊かになってグルメリブームが起り、少々高くても美味しいものや珍しいものを市場が求めるようになり、舌が食料生産を支配するようになった。そして、これからは健康で安全に暮らすことが求められるようになり、市場も安全性の高い食料を強く求める時代になる。つまり、頭が食料生産を支配するだろう。食料生産もこれから差別化、競争の時代に入り、市場のニーズを満たさなければ競争に取り残され、生産は成り立たなくなるだろう。」と。時代がめまぐるしく変わる現在、先の予測はとても困難ですが、次の世代では本当にこのようなことが起こるかもしれないと思いました。

現在の漁業の中心である漁獲漁業は自然界の再生産力（自然の海で魚が卵を生み、子どもが育って再び卵を生むことの繰り返し）の制限を受けます。一部の魚種で漁獲量が継続的に減少したり、豊漁と不漁が繰り返されたりするのはこの海の再生産力のバランスが崩れたために起るのでしょう。そして、近年その再生産力の限界が感じられ始めていますし、環境ホルモンのような有害物質の問題も心配です。当面の水産業の課題としてはこの海の再生産力を維持するための海洋保全が大切でしょう。一方、養殖業は漁獲漁業と異なり魚を完全に人間の管理下で制御して育てることが出来ます。成長が早く、病気と環境の変化に強い魚を育種によって作り出せば、低コストで薬剤の使用を軽減し、きれいな水で育てた安全な魚を安定して供給することができます。水産業の作り出す魚は高タンパク低カロリーです。海藻は高ミネラル高繊維です。そして最近ではDHA（ドコサヘキサエン酸）やEPA（エイコサペンタエン酸）など魚独特の脂肪酸の健康への有効性が知られています。このような水産業が作り出す食料の特徴はこれからの時代において追い風となるでしょう。時代のトレンド（流れ）をつかみ近い将来の水産業を維持発展させる戦略の一つとして水産養殖と育種の取り組みはますます重要性が増すのではないのでしょうか。水産試験場では約十年前から水産バイオテック研究に取り組んでおり、先にも述べたように着実に成果が上がっています。今後は現場での実証研究に移行したいと考えています。

（増殖部・水田 章）

栽培漁業センターです

143

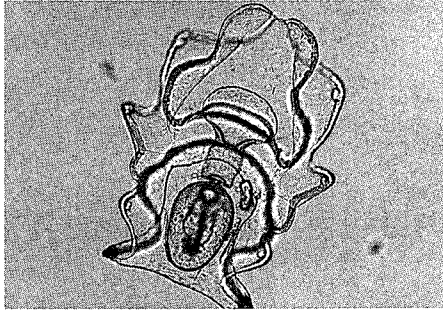


津名事業場ではクルマエビ種苗生産がピークを迎え、一〇トンから一〇〇トンまで計一二の大型水槽を使用して生産事業を行っています。そのような中、飼育棟片隅の三五〇リットルという小さな水槽でクルマエビに負けじと成長し続けている生き物がいます。マナマコです。当事業場では今年度四月下旬からマナマコの生産試験に取り組んでいます。

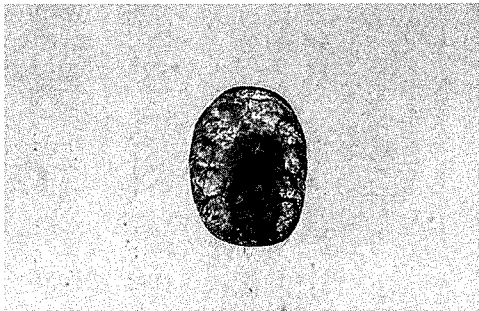
マナマコは見かけの彩色の違いでアオナマコ、アカナマコと呼び分けられています。今回親として用いたのは、まとまった数が入手できたアオナマコの方です。海水温がようやく一五℃になろうという四月二八日、産卵誘発を試みました。方法はアワビ、サザエなど貝類などでよく使われている、飼育水より五℃程度高い海水へ移す昇温刺激法です。親ナマコの状態と時期が良ければ、昇温刺激を与えると間もなく雌雄共に反応し十分な精子と卵を得ることができました。こうして得られた受精卵は翌日に孵化し、二日目にはアウリクラリア幼生という浮遊幼生となつて植物プランクトンを摂餌し始め、孵化後約一〇日で体長が最大(約〇・九ミリ)になります。その後、体が縮んで〇・五ミリ位のドリオリリア幼生へと変態します。この頃から徐々に浮遊性から底棲性へと移り、ペンタクチュラ幼生へと変態し、孵化から二〇日で〇・四ミリ足らずの稚ナマコになります。

現在は津名事業場で生産した稚ナマコは三ミリから五ミリにまで成長しています。さて各事業場の様子ですが、二見では六月中旬からガザミ、七月上旬からマダイを順次配布しており、六月二〇日からオニオコソエの生産試験を始めています。但馬ではアワビ、サザエが配布を終え、マダイの配布準備中です。また、六月一九日からサザエの種苗生産を開始しており、採苗を行っています。津名では七月一七日からクルマエビの配布を予定しています。充分に手を掛ける時間をつくるのは難しいのですが、生産事業の合間に、今後も新たな魚種の生産を試みていきたいと考えています。

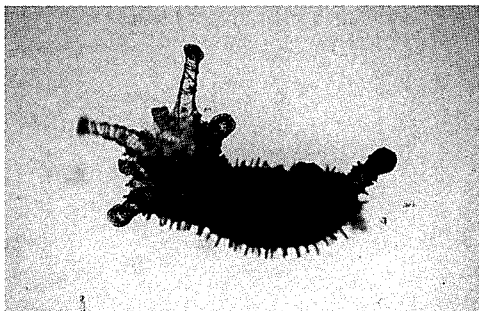
(兵裁協 為後智康)



アウリクラリア幼生..体長約0.9 mm

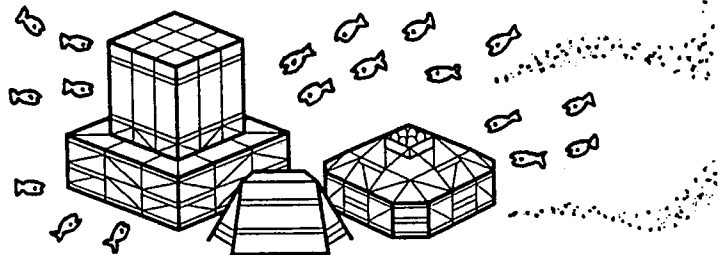


ドリオリリア幼生..体長約0.4 mm



稚ナマコ..体長約0.6 mm

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

株式会社 神鋼建材工業

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



五月二十九日
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）

【委員会】

一、水産動物の種苗の生産及び放流並びに水産動物の育成に関する基本計画について
知事から諮問のあった当該基本計画について審議した結果、「原案のとおり決定されて差し支えない」旨答申することを議決。

【委員協議会】

一、但馬海区漁業調整委員会事務局処務規程等の一部改正について
平成十二年三月三十一日付けで告示された旨報告。

三、他県船に対する小型いかつり漁業の許可状況について
平成十二年度の許可状況等について報告がなされた。

四、全国海区漁業調整委員会連合会通常総会の概要について
当総会の概要について報告。なお、総会に引き続き開催された海区漁業調整委員会五十周年記念大会において、当海区から片山、西郷両委員に永年勤続委員として水産庁長官感謝状が授与された。

五、鳥取海区漁業調整委員会指示について
鳥取海区からの「すくい網漁業及びひきなわ釣漁業の操業に関する委員会指示」について報告。
六、平成十二年度但馬水産事務所（水産・漁港）主要事業について
但馬水産事務所から説明がなされ、その後、意見、要望等が出された。

六月二十九日
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、全漁調連日本海ブロック会議の提案テーマについて
次回の委員協議会で引き続き協議。

二、全国海区漁業調整委員会事務局長会議の概要について
当会議の概要について報告。

三、日中新漁業協定の発効と但馬漁業の関わりについて
日本海のEEZでの中国漁船の操業条件等、但馬漁業との関わり等について報告がなされた。

四、山口県しいら漬漁業の敷設範囲について
山口県からの漬の保全への協力方依頼について報告。

五、マダイの粗放的中間育成及び浜坂地区広域型増殖場造成事業調査について
三尾漁港及び竹野港で実施された囲い網を用いたマダイの粗放的中間育成の結果と平成十二、十三年度に実施される浜坂地区広域型増殖場造成事業事前調査の内容について説明を受けた。



五月十六日
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、資源管理型漁業の推進と水産業の振興について
このことについて、水産課から説明が行われ、その後意見交換を行った。

二、瀬戸内海連合海区漁業調整委員会による瀬戸内海東部におけるさわら漁業についての委員会指示（案）について
このことについて事務局から説明を行い、意見交換の後、委員会指示（案）に対する当委員会の意見を取りまとめた。

六月二十二日
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）

【委員会】

一、水産動物の種苗の生産及び放流並びに水産動物の育成に関する基本計画について（諮問）
このことについて審議の結果、原案どおり定めること

とに異議がない旨答申することに決定した。

【委員協議会】

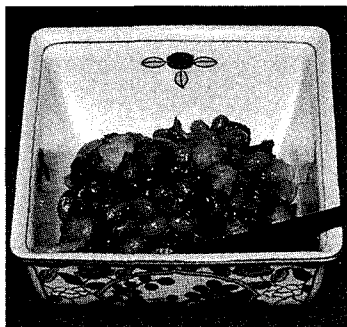
一、平成十二年度全国海区漁業調整委員会連合会通常総会及び海区漁業調整委員会五十周年記念大会の結果について
さる五月十八日に開催された平成十二年度全国海区漁業調整委員会連合会通常総会及び海区漁業調整委員会五十周年記念大会の結果について、事務局から報告を行った。

二、その他 タチウオを目的とした小型機船底びき網漁業の操業について
このことについて、水産課及び洲本農林水産事務所から説明が行われ、その後意見交換を行った。

旬の美味い話

85

たご豆



◆材料（4人分）

- 大豆 2カップ
- ゆでタコ 300g
- 酒 1/2カップ
- みりん 1/2カップ
- 砂糖 大さじ3
- だし汁 3カップ
- 薄口しょうゆ 大さじ4

◆作り方

- ①大豆は一晚水につける。
- ②大豆をやわらかく下ゆでする。
- ③酒、みりん、だし汁、さとうのを火にかけ、煮立つたら弱火にし、ふたをして30分煮、たごを1cmに切って入れさらに15分煮る。



普及員だより

グループ活動 の中で健康つ くりを考えて みよう

漁獲高も低迷し、経済的な不安もつきまとうこの頃ですが、漁家の資本の一つでもある「健康」を維持させるため、いろんな取り組みが行われています。淡路地区の婦人部等は、

ある町では、漁業者の休日に合わせて水産従事者健診を年一回実施し、病気の早期発見と治療を継続しています。また淡路地区漁婦連では、体を動かすバレエホール大会を十年以上も継続しています。日常では使わない体の部分をほぐし、体を鍛え病気の予防に努めながらあわせて地域の仲間づくりにも役立っています。

婦人部ブロック研修においては、平成十年、十一年の二年にわたり「心の健康」をテーマに講演会を開催しました。前向きな生活を送るには「充実している、楽しい、明るい」等の言葉が精神面において心を満たすテクニックのよう



す。また十一年は花と器の材料一式を農家の青空市グループに準備していただきフラワーアレンジメントを学習し、ゆったりした時間と香りを楽しみながら心を癒しました。

また、直接健康をテーマにした活動以外にも、地域に貢献したり、自分たちの存在感をアピールするような活動も大切です。海の茶屋の開設やイベント等に参加し、海産物をPRして魚の消費拡大につながるような活動も増えています。

身体の健康、心の健康、健康維持の方法も様々です。個人ではなかなか取り組みにくいこともありますが、組織を活かし、行事にすれば継続も可能になるでしょう。これらを参考に一度みんなで活動を考えてみてはいかがでしょうか。

南淡路農業改良普及センター

辻 恵子

兵庫JCC通信 今、JA・生協では



JA兵庫六甲 「いきいき大豆ふれあい オーナー制度」がスタート

四月に阪神間の七市一町（神戸市・三田市・宝塚市・尼崎市・西宮市・伊丹市・川西市・川辺郡猪名川町）のJAが合併したJA兵庫六甲では、地域の人たちが大豆を作ることを通じて楽しみながら地域農業の大切さを学び、併せて大豆の地域における自給率を向上させようと大豆のオーナー制度を始めました。

今回は、JA管内の神戸市北区淡河町と三田市内の二か所の圃場で行われ、六月二十五日には、応募のあつた近くに住む消費者七十名がオーナー登録をすませました。参加者は、早速大豆の生育セットをもらい自宅で苗づくりに挑戦しました。七月八・九日には、それぞれの圃場で、各自持ち寄った苗の定植を行い、オーナー制度がスタートしました。

当日は家族連れで参加された方が多く、楽しそうな雰囲気の中、生産者のアドバイスを受けながら真剣な表情で自ら手塩にかけて育てた苗を植えるオーナーの姿が見られました。



「農協市場館バスカルさんだ」北側の圃場で苗を定植するオーナー

今後は、七月末の草ひきや八月の追肥やりなどの管理作業を行いながら、九月の枝豆収穫体験や十月の脱穀体験・収穫祭を予定しています。またオーナーの中で希望者には、自ら生育・収穫した大豆を使って味噌づくりが行える講習会も計画しています。



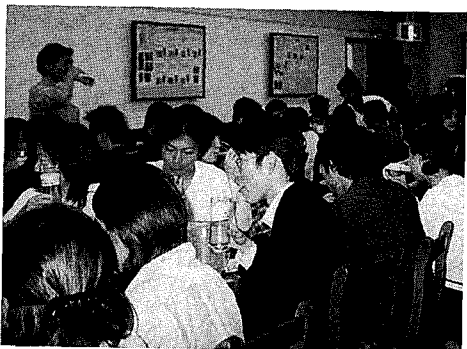
組合員参加企画 「神戸近郊エコツアー」を開催

去る六月十日（土）大学生協神戸地域センターによる、学生参加企画として「環境」を考えるツアー「神戸近郊エコツアー」を開催。当日、学生・事務局を含め百名余りが参加し、「キリンビール神戸工場」「コープこうべエコファーム」を訪れた後、「農業公園」にて交流会を実施した。

「キリンビール神戸工場」では、ビール副産物・廃棄物ゼロの工場環境への取り組みなどをビデオ・OHPを見て学習し、その後、工場内見学・試飲をしました。ビールを発酵した後に残るビール粕（モルトフィード）は、飼料や土壌改良材に、また、ビールの瓶の痛んでいるものはカレットと呼ばれる瓶くずにした後、再度ビール瓶を作るなど「キリンビール神戸工場」の環境への取り組みなどを学びました。

また、「コープこうべエコファーム」では、生ゴミの堆肥と環境共生型農園を行う施設の取り組みを、エコファーム常務理事永見氏より説明を受け、その後施設の見学をしました。施設の一つである「コープ土づくりセンター」では、発酵を繰り返しながら二ヶ月かけてできあがる堆肥を直にさわったりしながら、土づくりの課程を学びました。第一段階の土では、強烈な臭いに後ずさりする学生もいましたが、日頃、都会では味わえない緑の中で興味深く熱心に説明を聞いていた学生もいました。

最後に、農業公園にて交流会を開催し、クイズやパーベキューなどで盛り上がりました。楽しいひとときの環境の取り組みを各自が考える絶好の機会となりました。



学習のあとのビールの試飲の様子「キリンビール神戸工場」にて

巻末エッセイ

匂いについて考える

◆人間の生存本能である食欲や性欲には、「匂い」が深く関わっている。食べ物が腐敗しているかどうかは、匂いが重要な判断材料となるし、性行動にも匂いによる刺激が一要素になっているのである。欧米人は香りへの関心が高く、香水も一つのファッションとして異性を魅きつける小道具に使っているが、日本の男性は鼻音痴が多いのが、女性の香りを褒めるのが下手だと言われているようだ。その辺りが日本人は香りに鈍感だと言われる原因になっていそつだ。今、ハーブが見直されたり、香(こう)に人気が集まったりするが、これは香りを楽しむよりも消臭効果を欲しているようにも思える。

◆「香道」という室内遊戯は、元禄の頃に最盛期を迎えた優雅な遊びだった。それはインドから東南アジアに産する、沈(じんと)と呼ぶ香木を加熱し、発散する匂いを楽しむというものである。香りの中の僅かな匂いの違いから、その香を嗅ぎ分けることを競うもので、そのためには、香木の名称の由来や詠まれた和歌なども理解できる文学的素養が大なるものとなる。何種かの香木を組み合わせて楽しむ「源氏香」などの細香(くみぎ)も、雅びな時間を愉しむ遊戯だったらしい。その伝統は今も受け継がれているように思える。

◆聖武天皇の時代に中国から日本に来た名

香が「蘭奢待(らんじやたい)」である。蘭奢待の字の部首に「東大寺」の三字が読み込まれているのは、仏教が最高思想と崇められていた往時の証だと言われている。その名香は伽羅(ぎやら)の一種で、長さ約メートル五十センチ程の黒い木片であるが、匂いは幽玄の世界に遊ぶ雰囲気があつて天下第一の香木と評判が高い。足利義政や織田信長が、権力の証明として少しずつ削りつたという。その切り口にそれぞれの名前を書いた付箋が

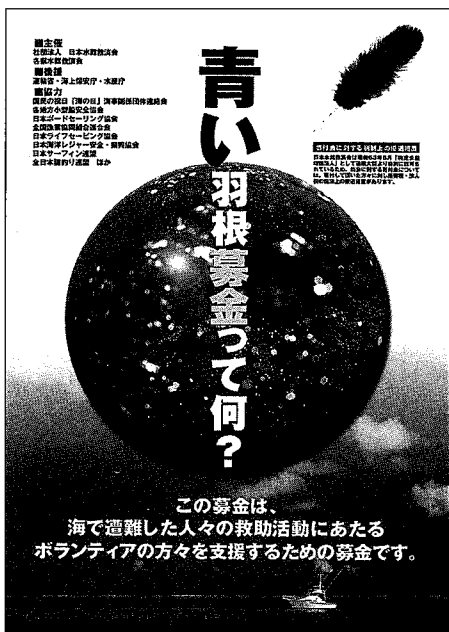
貼つてあるそつだ。現存する最古の香木として大切に保存されている正倉院の宝物である。どんな匂いがするのか嗅いでみたい気がする。

◆鼻孔の粘膜には、匂いを判断する嗅細胞(きゅうさいぼう)があり、外からの化学物質に反応し脳に信号を送っている。嗅細胞の表面には匂いを感じるアンテナがあり、それがセリナーの役割をしていると解明されたのは、ラットを使った実験の結果である。鼻は顔面中央に陣取り嗅覚を司るが、その位置関係からも、匂いが如何に重要かという判断ができる。もし鼻が左右のどちらかにずれていた

ら駄目なことで、顔の真ん中にあるから、正確に匂いをキャッチする事が出来るのである。

◆快い匂いは安らぎを生むが、悪臭には閉口してしまう。嫌な匂いの代表は汚穢(おわり)だが、それは食べ物から栄養を取り去った残渣であり、生きるため避けられないものだ。また食べ物以外にも、匂いの元がたくさん排出される。汚水・煙・排気ガス…。それは生活に欠かせない必要悪だが、如何にして少なく抑えるかが問題である。快適な暮らしの陰に、悪臭を放つ汚穢物質の発生があることは認識する必要がある。素晴らしい香水も、鼻がひん曲がる程の臭気の中から生成されたものだ。悪臭と良い匂いは紙一重と言われ、両者は密接な繋がりをしている。

青い羽根募金にご協力お願いします



振込銀行名 兵庫県信用漁業協同組合連合会 本店
 □ 座 番 号 0001026
 □ 座 名 兵庫県漁業協同組合連合会 ※平成12年8月31日 締切

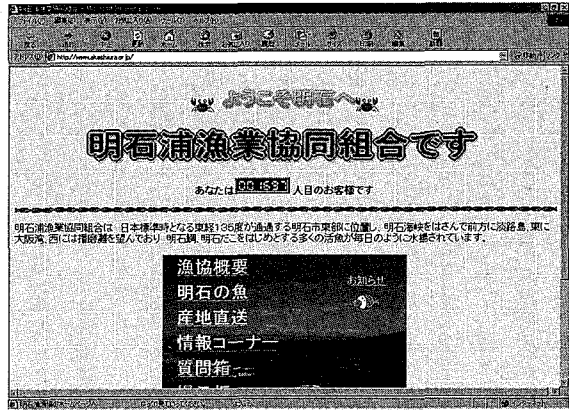
有珠山噴火に係る全国漁協系統見舞金募金活動に対するご協力のお礼並びにご報告

上記義援金募集に際しましては、兵庫県漁協系統団体の皆様には格別のご協力を賜りまして、誠にありがとうございました。おかげを持ちまして、総額1,059,834円の募金が集まり、7月末までに全額全漁連有珠山噴火被害対策口座へ振り込みましたので、ご報告申し上げます。

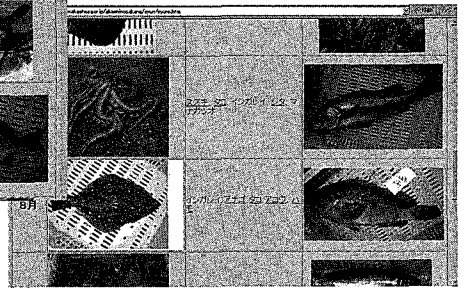
編集後記

- ◆神戸市漁協では、シーフードマルシェにおいて地先で水揚げされた新鮮な魚料理が味わえます。
- ◆明石浦漁協では、この夏大蔵海岸にて活き活きフェアが行われ、たこのつかみ取りをする子ども達の楽しそうな顔、顔、顔。
- ◆どちらからも明石海峡大橋が臨め、最高のロケーションです。

テレビの こちら 海です



明石浦漁協のホームページ
http://www.akashiura.or.jp/



【2000年7月2日放送
第1188回】

口々だより

明石の魚 もっと知って～な 食べて～な 〈明石市より〉

前どれ「昼網・新鮮な魚が自慢の明石。魚の棚商店街には昼セリで落とされたばかりの魚が順次並べられ、地元の人々ならずとも大勢の買い物客で賑わっています。何故、明石の魚は美味しいのか？今回はホームページを開設、魚のPRに努める明石浦漁協で色々教えて頂きました。

『日本全国、魚の産地は数々あれどピカイチに有名な「明石」。明石鯛・明石タコ等々、産地名つきの魚がその旬の美味しさを競いあっています。』で始まる力のごもったホームページ。内容は①今、美味しい魚②魚の旬③漁場④漁法と4つの項目。①や②は写真入りで料理法まで教えてくれます。③では明石海峡、播磨灘、鹿の瀬が紹介されています。明石海峡は名だたる潮流、鹿の瀬は陸起陥没を繰り返した出来た段差数十メートルの鋭の歯のようになつた複雑な海底形状が、魚の産卵場や育成場に最適な好漁場。餌が豊富・早い潮の流れ、諸条件の整った漁場。多種多様な餌を食べ、早い潮流の中で生活する魚は、人間に例えること「美食家のスポーツマン」身が引き締まり、脂の乗りがよい『美味しくな

石浦漁協では魚のストレスを解消するため、一晩、真暗な広い水槽に活け越しします。そうすることで魚のストレスが解消すると共に、お腹の未消化物を吐き出させ、落ち着いた状態になります。それから食へる時間に合わせて、活けシメ、血抜き、神経を抜いて出荷するので、血を抜くことで魚の生臭さを抑え、また、神経を抜くことにより魚の体に死の司令が行き渡るのが遅くなり、身の締まりを防ぐのだそうです。いつまでも透明感のある身と深い味わいはそんな経験から創られると言っています。

いものは高く売れると漁師さんの腕にも拘りが沢山隠されています。魚を美しく、鮮度を落とさず持ちかえる名人揃いなのです。兎に角セリ台に乗せる迄は活魚…の拘り。二時間近く及びセリでも順番待ちの間は魚がじきじき水揚げされたばかりの魚は『荒魚』といわれます。荒魚は釣りや網にかかりストレスを感じていると見られるかも。

そんな明石の魚を知り尽くした明石浦の漁師・豊谷洋一さん。魚を獲ることも食べることも一人一倍と言う人です。自ら色々食べ歩き、美味しければ当然のよう高い、安ければマイの繰り返しに、明石と言ふ漁場が近くにありながらなんでも、明石の魚をもっと知ってほしい!! 食べてほしい!!...と、いつまでも色々な思いがつのって奥さんが『赤石鹿の瀬寿司』を開店。三宮の繁華街にオープンしたこの店は「安くて旨い」を徹底。マグロ等の特別な物は除いてほとんどが明石の前トレ...ハラの刺身、赤メバルの刺身...今まで煮付け等でしか食べたことのない魚が刺し盛りに出てくるのです。刺身も経験している三人のスタッフも中々少しづつ色々食べたい酒飲みにも最適、寿司をお腹一杯と言つ若者にも値段はリーズナブル、安い!! 旨い!! 開店早々...今、チヨット三宮で話題に。自信があるから拘れる...こんな拘りは大歓迎!! たい!! だ!! じ!! ち!! っ!! か!!

明石浦漁協のホームページ
http://www.akashiura.or.jp/