



たぐすい

TAKUSUI

2000 SEPTEMBER No.527

9

●ズーム●

第26回 豊漁祈願祭を開催!

COLUMN

◆ 麺類さまざま ◆

● 麺好きの人は、「日三食とも麺でも嬉しい」と言っている。蕎麦なら「せいろ」「や」がけそば「もこな食へ方だが、油そばにしたり、サツメ風にと捻りした蕎麦も新鮮な感じがする。本来の蕎麦は弱乏食品だから、それほど味が優れて旨いものじゃない。蕎麦の醍醐味はど越しの感触にあり、せいろに盛られた蕎麦を猪口の汁につけながら、スヌーとたぐり込めば旨みが生まれる。この咽越しの良さが値打ちなのである。麺つゆにも留意があるが、口にふくんで咽へ入る時の、少しコシのある歯触りに幸せ感が広がって行く。庶民の味として素晴らしい食品だと思つたのである。

● 寒い夜の鍋焼きうどんは、体の芯から温かくなって美味しいものである。一人前ずつ鍋敷きに鎮座した、小ぶりの鉄鍋から湯気があがり食卓は饅頭の香りに包まれる。鉄鍋の温もりで、中なか適温に冷めてくれないが、この熱さが鍋料理の楽しみでもある。舌先を火傷するほどの具でも、胃の腑の催促に熱さを伝えて送り込めば、咽元すざれば熱さ忘れるのである。軽と昆布を使った汁の匂いが食欲をそそる。小鍋に入れたら具は、みんな同じ箸なのに隣の鍋の方が旨そうに見える。

● 旭川・喜多方・尾道・和歌山・久留米と言えば「ご当地ラーメン」の町である。雑誌やテレビで紹介されて有名になった。札幌へ行った時、評判の良い店に立ち寄った。狭い店内のカウンターで食べる味は独特の風情がある。麺自体に優れた良さがあるが、隣席と腕が擦れ合うような、狭い店に並んで腰をおろし、同種ラーメンを食べている感覚を楽しんでいる。手際よく調理する人の手先を見ているのも良いものだ。長崎に行った時は、チャンポンというのを食べたが、大振りの丼にたつぷりの麺と具の多いのが特徴だった。少し脂肪が多くて閉口したのを覚えている。麺類さまざま、自分流に楽しめる所が好きである。

(◇)

COLUMN 2
 種類さまざま

ズーム 3
 第26回 豊漁祈願祭を開催!

TOPICS 4
 第4回 兵庫県漁協青壮年婦人のつどいを開催

栽培漁業センターです 5
 水試ノート 6
 鮮度の異なる原料魚で加工した「一夜干しかれい」の品質

海区漁業調整委員会委員が改選される 8
 海区漁業調整委員会だより 9
 普及員だより 10
 旬の美味しい話 10
 たち魚寿司

兵庫JCC通信 11
 「JA「こうべ旬菜部会」が食の交流会を開催 生協一2000年ヒロシマ・ナガサキ平和行動に参加

拓水Promenade 11
 巻末エッセイ「排泄について考える」
 ご協力をお願いします。平成12年国勢調査

編集後記 12
 こちら海ですロケだより 12
 城崎 夏物語
 ~兵庫県 城崎温泉より~

フォト歳時記

タコのつかみ取りをする子ども達

捕まえたタコを嬉しそうにお母さんに手渡す女の子達 受け取るお母さんの顔が強張っています。

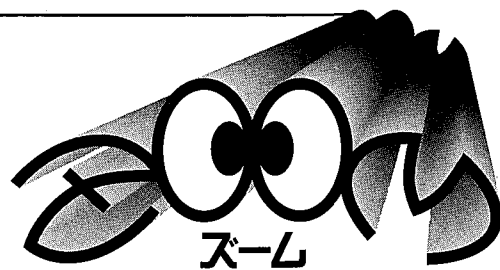
「おかあさん怖くないよ。もっとこちらに近づいてきて折角採ったタコが逃げてしまうよ。」向こうの方ではタコがこわい、ニユルニユルして気持ち悪いと泣き出す男の子もいます。「大丈夫、こわくないよ。」後ろから、お父さんの声援が聞こえてきます。

お父さんやお母さんと一緒に、みんな楽しい夏休みの思い出ができました。(今年行われたマリンスクールの写真からピックアップしました。)

今月の表紙



「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。



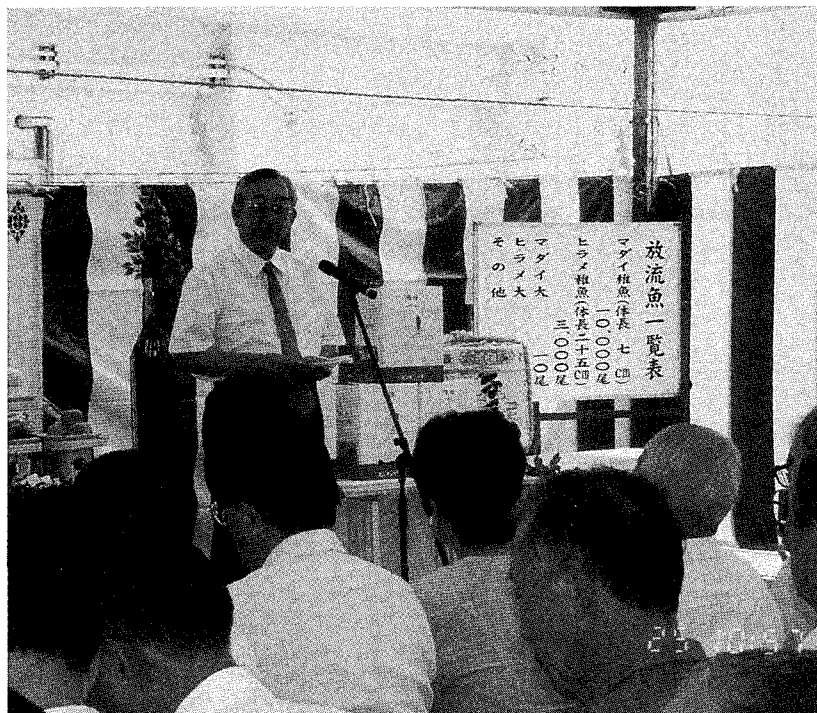
第二十六回 豊漁祈願祭を開催!

東浦町仮屋漁港にて

マダイ・ヒラメなど稚魚一万三千尾余を放流

去る八月二十五日、
県漁連の主催により、
第二十六回豊漁祈願祭
が、東浦町仮屋漁港に
おいて、貝原県知事を

始めとする多数の来賓および県下各地か
ら漁業関係者四百余名の参列を得て、盛
大に開催されました。行事は陸上と海上
の二部に分かれており、午前十時陸上行
事の開式。松帆神社の宮司による神事は、



▲挨拶を述べる小川県漁連会長

永遠の豊漁と漁業操業の安全を祈願する
豊漁祈願祭を開催!

厳肅な雰囲気の中で祝詞奏上に始まり、
小川県漁連会長より祭詞が奏上され全員
が祈りを捧げました。順位に
従い玉串奉奠を行って神事を
終了。そのあと、県漁連会長
の挨拶、来賓の祝辞、祝電披
露と続きました。

次に舞台を海上へ移し、県
取締船「はやたか」、水産庁
漁業取締船「せとうち」、県
立水産試験場調査船「ちどり」
および仮屋漁協観光漁船二隻
の計五隻の放流船に参加者が
分乗し、つばさ港南沖の地点
において海上神事を行い、マ
ダイ稚魚(体長約七cm)九千
尾、ヒラメ稚魚(体長約二十
五cm)三千尾やマダイ成魚十
尾などを放流したのち、県議
会議員北瀬先生の発声により、
貴重な水産資源の繁殖を念じ
て万歳三唱が行われました。

協賛の動員船三十隻が大漁旗
を掲揚してのパレードは海上
を華やかに彩り、豊漁への祈
りを盛り上げていました。



▲放魚を終え万歳三唱する関係者

▼学習小学校の生徒による岩壁放流



第4回

兵庫県漁協青壮年婦人のつどい

つどいを開催

去る八月十九日(土) 明石市民会館(アワーズホール)において、県漁青連・県漁婦連主催による『第四回兵庫県漁協青壮年婦人のつどい』が県下の漁協青壮年部員並びに婦人部員等、約二百五十名の参加のもとに開催された。



このつどいは、青壮年部と婦人部の親睦及び交流を図ることを目的とされ、今回で四回目の開催であった。

開会にあたり成瀬県漁青連、大里県漁婦連両会長が主催者を代表し挨拶を述べ、来賓の黒田県農林水産局長、小川県漁連会長、吉野県信漁連会長から各々祝辞が述べられた。

今回のプログラムは、午前中は祝電披露、指導漁業士認定授与式、新規漁業就業者紹介、海の子作文の朗読があり、午後からは、講演、アトラクション、大漁くじの当選者発表と盛りだくさんの内容であった。

指導漁業士認定式では、平成十二年度の指導漁業士に認定された五名のうち当日出席の三名に認定書が授与された。次に新規漁業就業者紹介では十一年度に新規漁業就業者となった六十二名を代表し、伊保漁協の奥



村信一さんと神崎直也さん、由良町中央漁協の除補保文さん、塩田漁協の中川喬司さんと福岡正さん、津居山港漁協の塩島大将さんの

六名に対し成瀬会長から「励ましの言葉」が贈られた。頼もしい後継者の前途に期待したい。

続いて、平成十年度海の子作文コンクールでの知事賞受賞作品、「香住の海に思う」を作者の駒居美咲さんが朗読し、会場から大きな拍手があがった。

午後からは、「資源管理型漁業と市場対応」と題して、東京水産大学助教授・妻小波氏より講演があり、小憩のあと「つどい」のハイライトであるアトラクシヨ



ンが行われた。アトラクションは津居山港漁協婦人部による千越大漁祝唄(踊り)で華やかに開幕し、青壮年部・婦人部から選ばれた、のど自慢・踊り自慢の二十組の面々が、歌や踊りを披露、最後は神戸市漁協婦人部のはまサークル九名による越前祝唄で場内は大いに盛り上がった。その後、大漁くじの当選者発表があり、閉幕となった。

栽培漁業センターです

144



夏が盛りを迎える頃、

津名事業場ではクルマエビ種苗生産が終盤にさしかかっています。

今年のクルマエビ種苗

生産は六月五日の親エ

ビ買い付けから本格的

に始まりました。今年

は全国的にクルマエビ

の産卵期が例年に比べ

て一カ月程遅く、当事

業場でも親エビの最終

購入が予定よりも遅く

なりました。天然産の

親に依存する魚種の生産では、その年の気象に左右されることも多く、なかなか計画通りに運ぶとは限らないことを改めて思い知らされました。

通常、クルマエビの産卵のピークは五月下旬から六月中旬です。

卵は沈下性で直径約〇・二ミリ、

水温二十五℃の場合、産卵後約十

三時間で孵化します。孵化した幼

生はノウブプリウスと呼ばれ、摂餌

をせず体内に蓄えている栄養分を

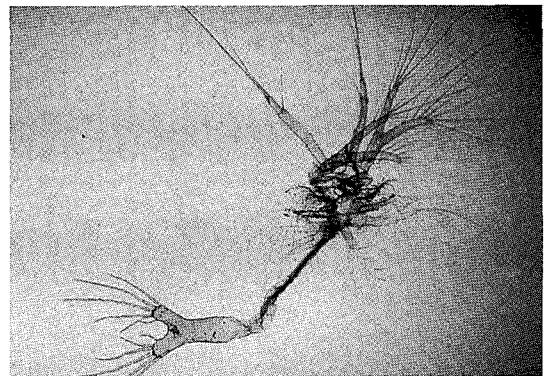
吸収しながら海水中を遊泳します。

ノウブプリウスは三十六時間程の短

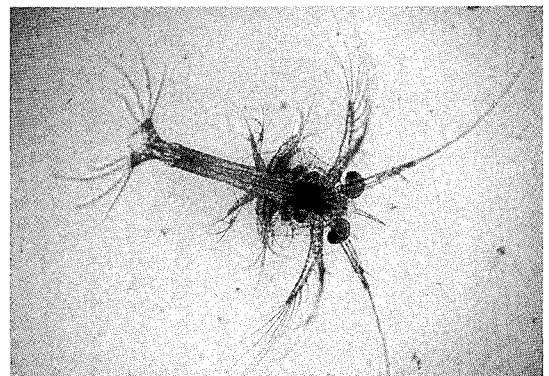
い間に六回脱皮して、ゾエアに変

態します。このステージになると

浮遊珪藻や微粒子配合飼料を摂餌



細部まで脱ぎ捨てられたゾエアの脱皮殻



ゾエア（2齢：体長約1.6mm）

するようになります。ゾエアは三

回脱皮してミスに変態し、動物

プランクトンであるアルテミアを

活発に摂餌するようになります。

この頃から、餌料不足となった場

合共食いが始まるので、餌の量を

注意して増やしていかなければな

りません。ミスは三回の脱皮後

ポストラーバに変態します。孵化

からポストラーバになるまでの時

間は水温と餌料の種類によって違っ

てきますが、二週間足らずです。

ポストラーバはほぼ毎日脱皮して

だんだんと成体に近づいていき

ます。

さて、各事業場の状況です。二見の兵庫県栽培漁業センターでは、

八月八日にマダイの中間育成試験

が終了し、ガザミの種苗生産とオ

ニオコゼの試験生産を継続して行っ

ています。赤穂事業場では、七月

二十五日からクルマエビの中間育

成事業が始まりました。但馬栽培

漁業センターでは、七月十四日の

配布でアワビが、同二十一日の配

布でマダイが終了しました。現在

は全長約九十ミリのクロソイの中

間育成、殻高約一ミリのサザエの

平板飼育を行っています。津名事

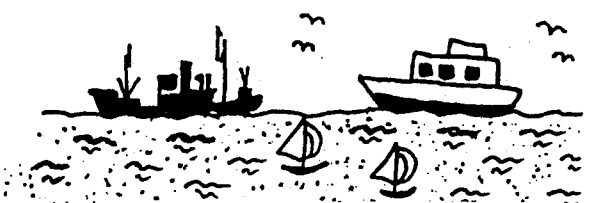
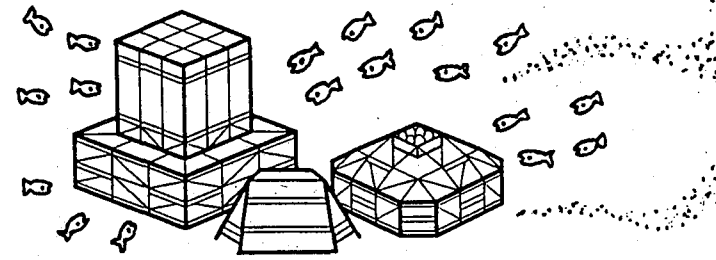
業場では、クルマエビを七月十七

日から順次配布しており、八月二

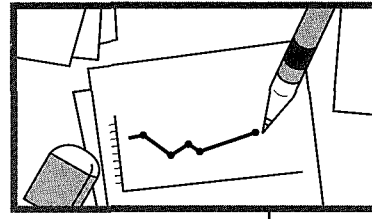
十二日の最終配布に向けて育成し

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



鮮度の異なる原料魚で加工した

“一夜干しかれい”の品質

但馬地方の主要加工品の一つである“一夜干しかれい”の原料となっているソウハチ（エテガレイ）は底曳き網漁業で漁獲されていますが、漁獲した季節、漁獲から浜揚げまでの日数、船上での冷却方法などの違いで鮮度にかんがりの差がでてきます。そしてこの鮮度の差が魚の浜値や、製品の品質・価格に大きな影響を及ぼしているようです。

今回は、鮮度の異なる原料魚で一夜干しを作ったときの品質の違いと、原料魚の船上での鮮度保持（冷却方法）の違いが鮮度に及ぼす影響についての試験結果を紹介します。

原料の鮮度と製品の品質

鮮度の違う原料魚で作った製品の品質はどう違うのか、鮮度の異なる三種類の原料で作った一夜干しかれいを比べてみました。（↓表一）

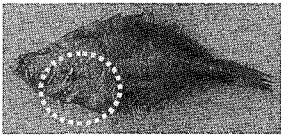
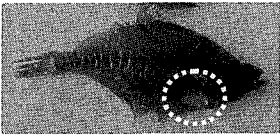
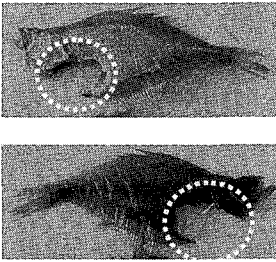
表一 左の鮮度の良い原料で作った一

夜干しかれいは、魚の形がそのまま保たれています。表一中央の鮮度のやや低下

した原料で作った一夜干しかれいは、眼のある方（有眼側）の腹部の皮が破れています。表一右の鮮

まうのでしょうか？これには一夜干しかれいの加工方法と、カレイがもともと持っている酵素が関係しています。

表1 鮮度の異なる原料で作った一夜干しかれいの品質

A 鮮度の良い原料で作った製品	B 鮮度のやや低下した原料で作った製品	C 鮮度の低下した原料で作った製品
		
無眼側、有眼側とも腹部の皮は破損していない。	有眼側のみ腹部の皮が破損している。	無眼側、有眼側とも腹部の皮は破損している。

度の低下した原料で作った一夜干しかれいは、眼のある方（無眼側）の腹部の皮も破れており、魚の形が大きく変わっています。実際に食べてみると、味については形の違いほどの大きな差はありませんが、やはり形のきれいな方がおいしそうに見えますし、商品としての価値も高く評価されます。ではなぜ鮮度が低下した原料で作った一夜干しかれいはこんな格好になってし

品質低下の原因

一夜干しかれいは一般的には次のようにして作られます。

原料魚↓調理（鰓、内臓を除去）↓洗浄（ぬめりや鱗、臭みを除去）↓塩漬け↓乾燥↓一夜干し

この工程の中でカレイが最も傷つきやすいのは洗浄工程です。洗浄工程では、ぬめりや鱗、臭みを除去するため、大きな容器の中で小さな氷の破片と一緒に攪拌されます。魚体と氷がこすれ合うことでぬめりや鱗、臭みを除去するわけですが、このときに魚体の一番弱い腹部が最も傷つきます。鮮度の良い原料では腹部の皮がしっかりとれているのでほとんど破れることはありませんが、鮮度が低下するとカレイが持っている酵素が蛋白質を分解し始めているので、薄い腹部の皮は破れ

やすくなるのです。加工屋さんは、長年の経験で原料の鮮度に合わせて洗浄工程を微妙に調整していますが、これにも限界があつて鮮度が悪いと腹部が破れてしまう製品が多くなります。

● 冷やし方と魚の温度

ではどうすればいいか、これ以上は原料を獲ってくる漁師さんに頼るしかありません。もともと獲れた直後はみんな鮮度のいいものばかりです。後はいかにして加工屋さんの手元までその鮮度を保持するにかかっています。陸上での鮮度

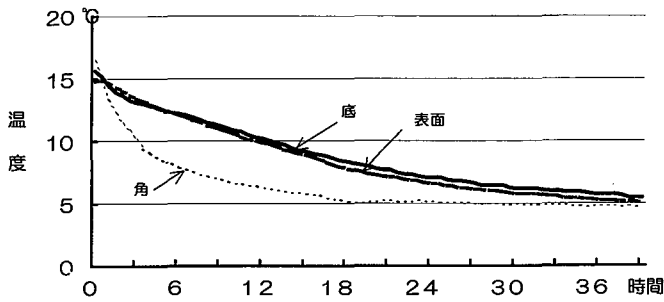


図2-1上 予冷なし・氷なしで保管したときのカレイの温度

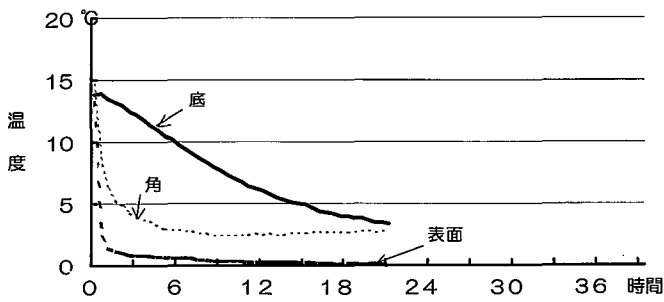


図2-2中 予冷なし・上水で保管したときのカレイの温度

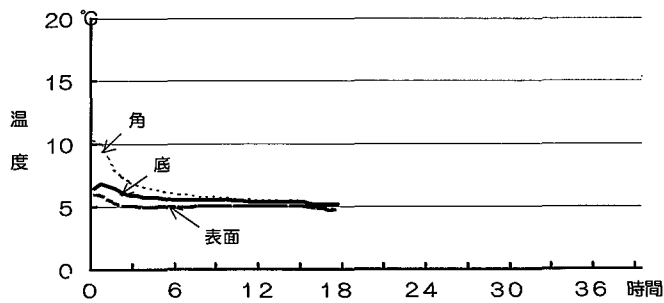


図2-3下 予冷あり・氷なしで保管したときのカレイの温度

魚倉の温度近くになるまで半日はかかっています。

図2下段は、漁獲したカレイを甲板上で海水で洗ったあと氷水で冷やしてから、トロ箱に二十kg入れ、そのまま魚倉に保管した場合を想定した温度です。

(但馬水産事務所試験研究室・森 俊郎)

保持ならいろいろな機材・方法が使えますが、漁船上の限られたスペースや時間内で出来ることは多くはありません。唯一出来ることは冷やすこと、それも獲れた後出来るだけ早く、低い温度まで。

「そんな言われんでもわかっているわい」と言う声が聞こえてきそうですが、漁師さんにいろいろ聞いてみると、実際は船によって漁獲から浜揚げまでの魚の処理・保管方法（特に冷やし方や魚倉内の温度）がだいぶ違うようです。そこで、漁獲された直後のカレイの温度（ここでは平均的な十五℃に設定）が冷却方法の違いでどうなるか、トロ箱内のいろいろな場所（底、中心、表面、端）のカレイの温度

変化を調べてみました。（↓図二）

図2上段は、漁獲したカレイを甲板上で海水で洗い、トロ箱に二十kg入れ、そのまま魚倉（ここでは五℃に設定）に保管した場合を想定した温度です。この場合のカレイの温度は、ごく一部（箱の角部分）を除いて魚倉の温度近くになるまで約一日半かかっています。

● 鮮度保持

トロ箱に入れる前に氷水で冷やした魚は、上氷をしなくても一〜三時間で魚倉の温度近くに下がり、また箱の場所の違いによる温度の差が非常に少なくなっています。

図2中段は、漁獲したカレイを甲板上で海水で洗い、トロ箱に二十kg入れ、上氷をして同じく魚倉に保管した場合を想定した温度です。上氷したカレイの温度は、氷にふれているところは一〜二時間もあれば五℃以下になりますが、氷に直接触れていない箱の内部や底のカレイは

このように、漁獲直後の処理の仕方でもカレイの冷え方は大きく違います。そしてこの冷え方の早さと温度の低さがカレイの鮮度、ひいては一夜干しかれの品質を大きく左右することになります。なぜかという、腹部の皮を破れやすくする酵素は温度が高いほど活発に働き、温度が低いとあまり働かなくなるからです。これはカレイだけでなく他の水産物すべてに当てはまる大変重要なことです。

船によってどこまでの鮮度保持が可能かはそれぞれの事情があつて一概には決められません。獲れた直後の処理の仕方だけでこれだけ魚の温度が違ふと言ふこと、魚の温度が鮮度に大きく影響していること、魚を早く冷やすことが船上で出来る最も有効な鮮度保持であること等を改めて確認していただいて、今よりも少しでも鮮度の良い魚を持って帰れるよう、このデータが今後の船上での鮮度保持のお役に立てれば幸いです。

海区漁業調整委員会委員が改選される

このたび、兵庫県瀬戸内海海区漁業調整委員会及び但馬海区漁業調整委員会では、任期満了に伴う委員の改選が行われ、知事選任委員と併せ別掲のとおり委員が選任された。

両海区漁業調整委員会とも、公選委員は七月二十五日に立候補の届出が締め切られ、何れも定数内となったため無投票当選が確定し、知事選任委員を含め瀬戸内海海区十五名、但馬海区十名の委員が選任された。八月二十五日には貝原知事出席のもと辞令交付式が行われ、平成十六年八月まで四年間の任期を務めることになった。

海区漁業調整委員会は、漁業法第一条に規定する「漁業者及び漁業従事者を主体とする漁業調整機構」であり、同法第八十三条によれば「その設置された海区の区域内における漁業に関する事項を処理する。」とされている。このため、委員会は漁業全般にわたって、漁民の総意に基づく漁業秩序づく

りを図っていくことになっており、漁業権の免許、漁業調整規則の改廃、漁業の許可等について知事に意見を述べることがもちろん、必要に応じて「委員会指示」を発動することで、海域の適正かつ公平な利用を審議調整する重要な機関とされる。



また、県が「栽培漁業基本計画」や「海洋生物資源の保存及び管理に関する計画（TAC計画）」を定める際には、必ず海区漁業調整委員会の意見を聴くこととされているなど、今後、資源管理推進についても中心的な役割を担っていくことになっている。

いま、県下の漁業は、水産資源の減少、魚価安、高齢化と後継者不足等々、厳しい環境下にあり、他方、新海洋法時代を迎え、来春には水産基本法案が国会に提出される動きもあり、漁業界は大きな転換期を迎えている。二十一世紀への節目の年にあたるこの時期、新委員の役割と責務は極めて大きく、これからの委員会の活動が注目されるところである。

兵庫県瀬戸内海海区漁業調整委員会

知事選任委員

小川 守男	兵庫県漁連会長、丸山漁協長
高橋伊勢雄	淡路町漁協長
小松 司	明石浦漁協長
日夏嘉寿雄	帝塚山大学教授
田和 正孝	関西学院大学教授
衣畑 怜子	姫路工業大学助教授

公選委員

山田 春三	神戸市漁協長
石井 一朗	林崎漁協長
中村 庄助	家島漁協長
桂 正明	坊勢漁協長
上村 孝一	坊勢漁協
西岡 美彰	炬口漁協長
志田 友安	浅野浦漁協長
丸一 芳訓	育波浦漁協長
前田 吉計	南淡漁協長

但馬海区漁業調整委員会

知事選任委員

石田 孝一	竹野浜漁協長
真野 豊	津居山港漁協長
吉岡 修一	香住町漁協長
竹内 澄江	元生活改良普及主査

公選委員

伊藤 久一	香住町漁協監事
川越 榮一	浜坂町漁協長
川越 仙一	浜坂町漁協理事
西墻 好昭	浜坂町漁協理事
濱根 茂美	浜坂町漁協理事
村瀬 晴好	柴山港漁協長

海区漁業調整委員会だより



但馬区

七月八日

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

次回委員会で提案テーマ・内容を
決定することになった。

二 法定知事許可漁業の定数見
直し等について

小型底びき網漁業等の定数のあり
方等について意見交換。

三 兵庫・鳥取・島根三県（漁連
会長名）によるポスト日韓対
策要望について

七月七日、三県が共同で国等に行っ
たポスト日韓対策に係る要望活動に
ついて、その経緯、内容等の報告が
なされた。



瀬戸内海区

七月二十一日

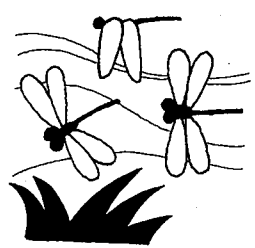
瀬戸内海区漁業
調整委員会・委員
協議会

(兵庫県中央労働センターにて)

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、水産課から説
明が行われ、その後意見交換を行
った。

この件については、八月に改選さ
れる次期海区委員において継続して
検討することになった。



普及員だより



家庭からの 情報発信

皆さん、魚の料理とい
うと何を思い浮かべます
か。あるアンケートでは、
今日の若い世代が思い浮
かべる魚料理は、刺身、
天ぷらが大半を占めたと
いう結果だったとか。何
にしても、魚には多彩な
料理方法があり、より美
味しく食べることができ
るといった認識がまだまだ広がっ
ていないように感じられます。そ
して、これが魚離れを招いている
原因の一つであると考えられます。
そんな一般家庭の食卓での魚離
れを見直そうと多彩な活動を積極
的に行っておられるのが漁協の婦
人部の皆さんです。但馬地区の各
漁協婦人部でも、それぞれの地域
色豊かな食材を利用して、多彩な
魚料理を試作しています。はじめ
て但馬にきた私も、その多彩な料
理方法に驚かされました。シンバ
（ホンダワラ）の佃煮、ハタハタの
南蛮漬け、ホタルイカご飯などな
ど、挙げればきりがありません。

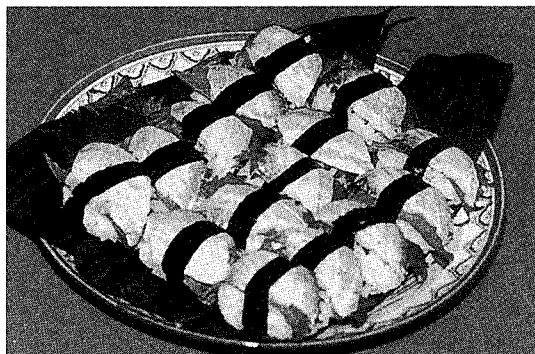
このよつな浜ならではの料理は、
味もさることながら、栄養面にお
いても最高です。なんといいっても



毎日の漁労作業を支えているパワー
の源なのです。ということは、
浜ならではの料理を広めていくこ
とは、一般の消費者の方々に健全
な食生活を維持させるだけでなく、
旬（一番美味しい時期）を知って
もらうことにもなり、魚の宣伝効
果では、これ以上ないと言ってい
いほびアピールできる手段であり、
漁協婦人部の皆さんだからこそ、
より信頼されるものになるのです。
私は常々、魚価の向上には「消
費者に魚を知ってもらうこと」が、
まず第一歩だと考えています。そ
して、漁協婦人部の皆さんの活動
から情報発信が、この第一歩で
あると考えていますので、これか
らの活動の積み上げに期待してい
ます。

但馬水産事務所
峰 浩司

たち魚寿司



◆材料(4人分)

たち魚——2匹 つけ汁A
 あおじそ——10枚 酢——1カップ
 焼きのり——1/2枚 砂糖——80g
 寿司飯——米3合分 塩——小さじ1
 昆布——10センチ角

◆作り方

- ①たち魚は三枚におろして一晚塩をしておく。
- ②①をAのつけ汁に半日つけ込む。
- ③たち魚は少しネタ用にそぎ切りしておく。
- ④寿司飯をつくり一口大に握る。
- ⑤握り鮓に焼きのりを細く切って巻く。

兵庫JCC通信 今、JA・生協では



「こうべ旬菜部会」が食の交流会を開催

安全でおいしい地場野菜を広く知ってもらうと、JA兵庫六甲管内神戸市の生産者の集まりである「こうべ旬菜部会」(立花政弘部会長)は八月八日、神戸市内のホテルで試食交流会を開きました。ホテルシェフによる料理の試食や「野菜と健康」をテーマにした講演を通じ、地元農産物の良さをPR。生産者や消費者、流通関係者ら約三百五十名が集い交流を深めました。

交流会では、最初に農産物を提供した生産者を代表して、JA兵庫六甲の橋本行雄組合長が「生産者は日々安全で安心な農産物づくりに励んでいます。一品でも多く地元野菜を食卓に」と挨拶しました。次に神戸学院大学の山本順一郎教授が「血栓と野菜」をテーマに記念講演を行ったあと、同部会の石井健児副部会長が「農家は環境に配慮した野菜づくりをしている。米や野菜を中心とした日本型食生活を実践してほしい」と生産者の思いを消費者に訴えました。

試食会では、「旬菜」を食材にした二十三種類の料理をバイキング形式で用意。「春菊・ほうれん草のおひたし」や「チンゲンサイと子牛肉のクリーム煮」などが参加者の人気を集めていました。



新鮮野菜を食材にした料理に参加者からも大好評

「こうべ旬菜部会」では、軟弱野菜やトマトなどそれぞれ作物毎に部会があり、部会員三百五十名が減農薬栽培などに取り組みんでいます。販売では、部会特製のロゴマークを作製し、地元野菜のPRを行っています。



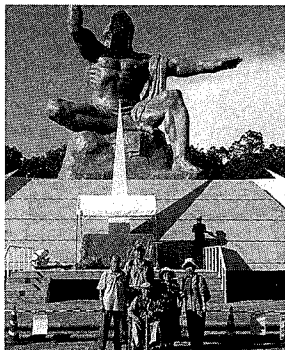
二〇〇〇年ヒロシマ・ナガサキ 平和行動に参加

人類の頭上に初めて原爆が投下されてから五十五年が経ちました。今年も、日本生協連が主催する「二〇〇〇ヒロシマ虹のひろば」(八月五日)に全国の生協から千五百人が、また「二〇〇〇ナガサキ虹のひろば」(八月八日)には八百人が参加し、戦争の悲惨さ、平和の大切さをあらためて噛みしめました。

県内の生協からは、コープこうべ十名、関西学院大学生協五名、姫路医療生協三名、尼崎医療生協五名、阪神医療生協五名、宝塚医療生協四名が参加し、原爆ドームや原爆資料館の見学、被爆者との交流、原爆被爆者特別養護ホームへの訪問や灯籠流しなどを行いました。

この、広島・長崎平和行動は、被爆地で被爆の実相を学び、核兵器の廃絶を行い、二十一世紀の平和な社会を築いていくために、私たちに出来ることは何なのかを学び考える事を目的に開催されているものです。

舟入むつみ園で、被爆体験談を聞いた小学生の参加者からは、「戦争や核兵器の廃絶を僕たちは願っているし、僕たちがしなければならぬのだ」と実感した。との感想が、また、原爆被爆者特別養護ホームで被爆体験談を聞いた参加者からは「戦争が半世紀以上経過し遠いものになっている私の日常生活を思い返し、ここでは、戦禍の被害を自分の身体と



長崎平和公園にて
この後、原爆被爆者特別養護ホームを見学

を自分の身体と
 ころに持ち続
 けている人た
 ちがいます。全
 世
 界から戦争を
 な
 くし核兵器廃
 絶
 を願わずにお
 れ
 ません」との感
 想が寄せられ
 ました。

巻末エッセイ

排泄について考える

◆病垂れに寺と書くとは難儀な肛門の病気を表すが、先年、肝炎を患って入院した時に、イボ痔を切除した人と同室になった。日本人は食生活の関係からか罹患者が多いというが、彼は排泄への辛い思いを得々と語ってくれた。昔の手術には大変な苦痛が伴い、その痛さを耐え抜く心構えが必要だったそうだが、この病では大勢の人が苦しい目に会っているようだ。人間には食べる楽しみの中にあって、排泄への思いを疎かにしている節も感じられる。胃腸で充分に栄養摂取した残渣は、排泄こそ最重要ポイントと思うのである。

◆道路際に「犬の糞は飼い主の責任」と立て看板が出ているが、飼犬の世話も手間が掛かる時代になったものだ。浜辺の散歩道も、犬を連れて行く人を見かけますが、これらの糞尿は砂浜でやりつ放しが普通になっている。だから、砂浜にはあちらこちらに転がっていて、うっかり歩けやしない。一匹が一年にわたる糞をすれば三百六十余个が転がる勘定になる。菅原道真公に縁のある松林の中に、行儀の悪さを叱る歌を書いた短冊がぶら下がっていた。確かに愛犬家の中に非常識な人間もいるようで、あたりに排泄物が散らばっており、松林の中は歩く気にならなかった。

◆排泄行為を軽く考えてはなるまい。本来、食べた分量だけ排出できれば、肥満もなく生活習慣病に泣くこともない。だが、体内の不要物が排泄できぬ状況となれば、どんなにか気が重く鬱々とした思いで過ごさずことになる。狂いの生じた原因が自身の不摂生に有ると判つていても、何か素直になれないものだ。快適な暮らしのリズムは、ともすれば無謀に走りたい欲望に駆られる。抑え切れないのは、ストレスに取り巻かれた環境のせいとは思わが、その解消のため節制も忘れ、排泄のこともでもしうっかり忘れていく。

◆人間を含めて動物は必ず糞尿を排出する。子供の頃、食事中にトイレに立つ癖を、母親から厳しく諭された。しかし、無礼と承知していても「出物腫物(はれもの)どころ嫌わず」なのである。尾籠(びろう)な話は、品のない笑いを誘うが、実際にはもっと深刻に捉えている人は多い筈だ。排便回数は何度くらいを正常とするのか。頻繁にある人もおれば、三、四日に一度で正常な人もいて、一概には言えないのである。食べた物から栄養を摂った残渣は、勢いある流れに乗せて必ず排泄したい。滞留気味なら内面から整える必要がある。

◆企業も人間や動物同様に多くの廃棄物を造り出している。多種多様な産業廃棄物は、

社会の動きがある限り続く企業の排泄物である。処理を怠れば、たちまち周囲は「三山の。今日ほど廃棄物処理に悩まされる時代はあるまい。排泄される「三山は文化のバロメーター」などと治まっている訳にいかず、処理の仕方を真剣に考えなければならぬ。山や谷を埋め尽くした後、竹籠(しっぽ)返しが行っているように思わが、どんな形で現れるのか不安な思いに駆られる。地下水が飲み水に変わる時、必殺の猛毒素として突然に襲いかかるやも知れず、ホラー映画よりも恐ろしい心配の種である。 (〳)

国勢調査あらたな世紀の基礎づくり



2000 国勢調査

…ご協力をお願いします。平成12年国勢調査…

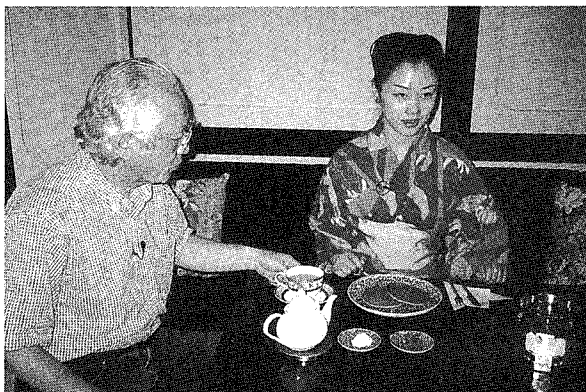
今年の10月1日現在で、全国いっせいに2000年(平成12年)国勢調査を実施します。この調査は大正9年から5年ごとに行われており、今回は17回目にあたります。国勢調査は、日本に住んでいるすべての人を対象として行われ、大規模な統計調査で、行政の基礎となる人口・世帯の実態を明らかにする最も基本的な調査です。2000年(平成12年)国勢調査は、来る21世紀のよりよい社会を築くため、国々都道府県・市区町村の行政の基礎資料として、欠くことのできない統計を提供するものです。

総務庁統計局・都道府県・市区町村

編集後記

◆残暑お見舞い申し上げます。雨は降ってもお湿り程度。深刻な雨不足で琵琶湖や川西市の一庫ダムの水位が下がり続け、近畿の水がめに黄信号がとまり始めました。取水制限もやむ無しでしょうか。私達も節水に協力しましょう。三宅島では大雨による泥流発生の恐れがあるとか。三宅島の上空にある雨雲を近畿に運んでくることができたらいいのに。

テレビの あな海です



美登里亭のそば粉100%の特製ホットケーキの前に



椿野博さんを元気づけた桃島の六地藏さま



緑風閣の浴衣コレクションの前に

【2000年8月6日放送
第1193回】

口々だより

城崎 夏物語 〈兵庫県 城崎温泉より〉

日本最古の温泉の一つに数えられ、多くの文人墨客に愛され親しまれてきた『城崎温泉』ですが、長引く不況と瀬戸内ブームの影響で九七〇年代には年間約百八十万人もあった観光客も、近年は百万人の大台を維持するのがやっとの状態。城崎温泉では伝統と個性づくりで客足奪回をと様々な取り組みをしています。

その目玉がこの七月七日の七夕様の日に九年振りに復活した日本一の駅舎温泉『さとの湯』。現在改装中の『まだら湯』も年内に改装。伝統の七つの外湯が揃います。七億五千万を投じた温泉交流センター『さとの湯』はJR城崎駅のすぐ北側、三階の露天風呂からは円山川が一望でき、ジェットバスやハイパス、高温ドライサウナ等、これまでの外湯にはなかった最新設備を整備した外湯です。

城崎温泉は一九八一年に『カニ王国』を建国。カニに関するイベントも様々に展開しています。さらに一九九四年からはじめた『ゆかたの似合うまちづくり』もすっかり定着しました。帯・下駄つきで一日二千元(希望者には三百円で着付けもしてくれる)のレンタル浴衣は若者に大人気。其々の宿も個性的な浴衣を取り揃えています。そして浴衣の町ならではの酒屋さんや美容院等三十軒の『ゆかた御意見番』、冷元や帯の具合が悪くなる時いつでも何処でも御意見番の看板のある所、飛び込めばすぐ直して頂ける、中々強い味方です。

宿も個性派揃い。今回お世話になった三軒を紹介しましょう。
①丹波屋さんは近年大派手な温泉車球が楽しめる宿。
②緑風閣さんはスリッパの嫌いな人の為、スリッパを廃止し、すべての方に足袋を(田舎)としてお供する『エナジー』

ターも廊下も足袋ならではの畳と云う女性に人気の宿……因みに浴衣は三百枚のコレクションの中から女将がお客様に似合うのを選んで下さいます。
③西村屋招月庭は広大な敷地を生かし、露天風呂・ジャグジー・サウナと様々な内湯が……それも森の中で味わえる云々宿。

宿も街並も個性づくりに努める城崎温泉。小さなキャラリイが多いのも嬉しいことです。その中の一つ『まちかど資料館・花兆庵』は、かつて竹久夢二が投宿したと思われる宿を資料館にした所、竹久夢二の小品がズラリ……大正ロマンの似合う城崎温泉にピッタリの小さなキャラリイです。

そして、もう一つ『お地蔵さまのキャラリイ・花椿』。ここは平成十年に亡くなられた椿野博さん描くお地蔵さまだけのキャラリイです。重い病を得た椿野博さんを励まして元気づけたと云うお地蔵さま、彼は生ある間何枚もお地蔵さまの絵を書きました。今、奥さんの美代子さんが主人の絵を皆さんにとオープンしています。それぞれに様々な表情のお地蔵さま……亡くなった博さんを慰めた云うお地蔵さまは今、見る人にも元気を下さるような満天の笑顔をしています。

千四百年もの昔「道智上人」様が見付けられたと云う『城崎温泉』、道智上人創建の伯馬地方最古の木造建築物『温泉寺』からも三方を山に囲まれた城崎温泉の眺めは最高です。近代には志賀直哉の『城崎にて』と云う短編で有名になりましたが、必るべから本堂に多々の文人墨客が訪れています。それらの方の歌や詩……足跡を二階に集めたのが城崎町文芸館です。『むきわり細工』の体験も出来る文芸館。城崎温泉は伝統と個性を大切に扱った町です。

2000年9月10日発行 通巻527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

〒652-0844

神戸市兵庫区中之島2-21

TEL 652-3445 定価80円(本体76円)
FAX 652-6685