



たぐすい

TAKUSUI

2002 March No.545

3

●ズーム●

“イカナゴ謝恩祭”をマリンピア神戸にて開催

COLUMN

◆お茶漬けの話◆

◆県立図書館では、毎月ビデオミニ
アターが催され、参加無料というところから
気安く観賞が出来る。昨年十一月と十二月は、小津安二郎監督のものが
上映され、満席の状態になって驚いた。作品によつては定員半分ほどの日
もあるが、一昨年『お早よう』を上映
して好評だったため、今回の『麦秋』
と『お茶漬けの味』が選ばれたらしい。
どちらも約五十年前の作品で、回顧の
ためか参加者は年配の方が多かった。
小津映画には『豆腐の味』と言われる
独特のものがあり、『麦秋』では昔日の
暮らしぶりを彷彿とさせるシーンが多く、
懐かしさを涙ぐませてくれた。原節子
の清楚で明るい笑顔が印象に残った。

◆『お茶漬けの味』には、ラーメンも重
要なキーになるのが、『お茶漬けの味』
である。
夫婦で食べる『お茶漬け』が、物語の
重要なキーになるのが、『お茶漬けの味』
である。
夫婦で食べる『お茶漬け』が、物語の
重要なキーになるのが、『お茶漬けの味』
である。

要な役回りで登場する。若い男女が並
んでラーメンを食べる。このシーンは
ねえ、言いだけじゃいけないんだ、やす
くなくちゃ」と、B級グルメの話をし
ながら、二人は恋人になって行く。『秋
日和』にも類似した場面がある物語の
構成に、食べ物や飲食場面を旨くはめ
込んで、日常の出来事として巧みに消
化させる。脚本と演出の妙味であり、
その雰囲気は小津映画の特徴とも言え
る。『麦秋』は、大きな事件が起きる訳
では無い。婚期の遅くなった娘の結婚話
が纏まるという、淡淡とした内容なの
に心に迫るものがある。見終わっ
て感じるのは幸福と羨望。まさに『豆
腐の味』がするグルメ映画の名作とい
える。(遊方)

COLUMN..... 2
お茶漬けの話

ズーム..... 3
「イカナゴ謝恩祭」をマリニピア神戸にて開催

TOPICS..... 4
兵庫県内海漁業振興フォーラムを実施
西本 寛規くんの「漁業」が
第二十三回「ひょうご海の子作文
コンクール」で兵庫県知事賞に決定

インフォメーション..... 5
事務所移転のお知らせ
(財)ひょうご豊かな海づくり協会
海洋保全課
森は海の恋人
森づくりに参加しよう!

水試ノート..... 7
河川におけるアユ冷水病をなくすために

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
日本海(但馬)の水産業の現状について

旬の美味い話..... 10
いかなこのから揚げ

兵庫JCC通信
JA-ごはんをしっかりと食べて、
元気に大きく
為後喜光先生を招き
「ごはんセミナー」を開催
生協一兵庫県 兵協連理事会懇談会報告

拓水Promenade..... 11
巻末エッセイ
掲示板
編集後記
こちら海ですロケだより..... 12
パワフル海苔
〈明石市大久保町江井ヶ島より〉

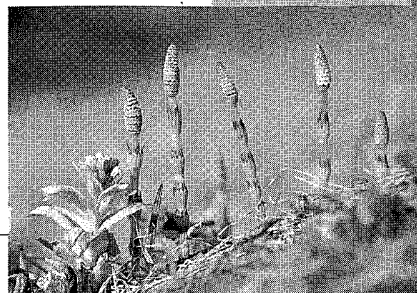
フォト歳時記

「土筆」

春の訪れを知らせてくれる、愛らしく不思議なカタチの土筆。アスファルトで埋め尽くされた街中で暮らしていると、とんとご無沙汰です。食べられるのだと知り、ポケットに詰め込んで一目散に駆けて帰った日の夕餼(ゆうげ)、子どもにはワカラナイ味わいにがっかりした思い出も、今の都会っ子たちとは共有できなくなるのかもしれませんが。

土筆とはスギナの胞子茎のこと。スギナは、‘杉に似た菜’という意味で名付けられました。‘菜’とあるように食用にすることもできますが、利尿作用や解熱、鎮咳作用が知られており、お茶など健康食品として重宝されています。

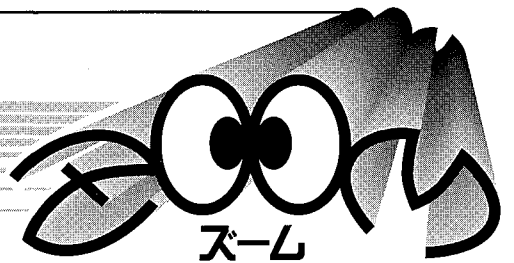
ところで、土筆の花言葉(?)は「向上心」「驚き」。ナルホド、春の使者には似つかわしい形容ではありませんか!



今月の表紙

「拓水」はJFとJFグループを結ぶ「ミニニエーション」の場です。報知したいこと、文芸など、みなさんの投稿を大歓迎いたします。裏面の発行所「拓水係」宛送付ください。

“イカナゴ謝恩祭”を マリンピア神戸にて開催



兵庫の海に春の訪れを告げるイカナゴ漁が解禁となった二月二十五日、県下船びき網漁業者団体（神戸市漁業協同組合、神戸市船曳網協議会、兵庫県播磨灘船曳網漁業連合会、東浦水交會船曳網部會）主催の「イカナゴ謝恩祭」が神戸市垂水区のマリンピア神戸「さかなの学校」前で開催されました。

謝恩祭では、消費者の皆様へ感謝の意を込めて、とれたてのイカナゴの新仔（約1キ）を先着千名に無料配布したり、神戸市漁協婦人部が調理したイカナゴ料理（釜揚げ、くぎ煮、玉子汁等）の試食会や実演が行われました。



☆ イカナゴ情報 ☆

①イカナゴの生態

イカナゴは、砂の中で夏眠し、お正月のころには産卵、ふ化します。2月下旬頃には食べごろの3cm程度の新仔に成長します。さらに成長して全体が黄色みを帯びてきたものをフルセと呼んでいます。播磨灘の鹿ノ瀬という海域は、このフルセの夏眠場所であり、重要な産卵場ともなっており、兵庫県では古くから砂の採取を禁止しています。

②イカナゴ漁

イカナゴは、2艘の船で網を曳く、船びき網という漁法で漁獲します。捕れたイカナゴは、鮮度が命ですので、運搬専用の船で港まで運び、すぐに加工用や生売り用に出荷します。毎年、イカナゴの成長具合を見ながら漁業者が話し合いをして、2月下旬から3月上旬に漁を解禁します。大阪湾、播磨灘ではイカナゴが春の到来を知らせてくれます。また、資源を有効に利用するため、日曜日は全船休漁しています。

③鮮度の見分け方

イカナゴは鮮度が命であることは何度も申し上げていますが、その見分け方のポイントは、表面の銀色が鮮やかであることと内臓が出ていたり、首が折れていないことです。黒っぽくくすんでいたり、魚体が崩れているのは鮮度が落ちている証拠です。鮮度の良いものを仕入れるためには、2月下旬頃から地元の解禁情報を気にかけておいて、「新鮮イカナゴ速報」を毎日チェックして下さい。

④新鮮イカナゴ速報

今年は、AM KOBE 558で3月1日～30日までの間、休漁日の日曜以外の毎日、その日の漁模様をお知らせする「新鮮イカナゴ速報」を放送します。放送時間は、月曜～木曜は9時25分、金曜は9時20分、土曜は9時28分となりますので、是非チェックして、新鮮な地元産のイカナゴを手に入れて下さい。

※イカナゴ情報は、ホームページでもご覧いただくことができます。

JF兵庫漁連 <http://www.jf-net.ne.jp/hggyoren/>

当日は好天に恵まれ、家族連れや友達同士での参加が多く見受けられ、参加者は明石海峡を眺めながら、出来立ての釜揚げや玉子汁を美味しそうに召し上がっていました。参加者からは「毎年クギ煮を炊いているので、イカナゴの解禁日が待ち遠しかったです。」や「毎年、私のクギ煮を遠くの親戚、知人が楽しみにしてくれています。」「町のあちらこちらでクギ煮を炊く匂いがすると春が来たなと実感します。」「釜揚げを大根おろしやポン酢で食べるのが最高やね。」等さすが地元ならではの声がかげられました。



西本 寛規くんの「漁業」が

第二十三回「ひまわり海の作文コンクール」

で兵庫県知事賞に決定

兵庫県漁婦連では、漁業後継者育成の一環として、明日の漁村を担う小中学生に作文を通して、海を愛し漁業に親しむ心を育むことを目的に平成二十三年度も「ひまわり海の子作文コンクール」を開催し、県下各地より五十二名の応募がありました。去る十二月十八日（火）に行われた最終審査において、「一、漁村・漁業をよく見つけている。二、文章の体裁が整い自分の言葉で書かれている。三、テーマに一貫性がある。四、読み手に訴えかける表現豊かな文章で書かれている」の4項目に照らし合わせ、次のおり優秀作品が決定いたしました。

兵庫県漁婦連会長賞

東浦町立釜口小学校二年 高瀬 諄くん

御津町立室津小学校四年 青木 香澄さん

南淡町立灘小学校五年 柴田 佳祐くん

豊岡市立港中学校二年 磯橋明日香さん

兵庫県知事賞

南淡町立灘小学校六年 西本 寛規さん

兵庫県漁連会長賞

淡路町立石屋小学校三年 嶋本 英祐くん

淡路町立石屋小学校六年 吉田 拓央くん

豊岡市立港中学校一年 木下せり香さん

兵庫県信漁連会長賞

淡路町立石屋小学校一年 森 由衣華さん

神戸市立西須磨小学校五年 濱中 怜美さん

淡路町立岩屋中学校一年 松本亜津沙さん

喜びのメッセージ



ぼくは、淡路島の南のはしで育ち毎日海を見て大きくなりました。ぼくの書いた作文が知事賞と言う大きな賞をいただき、とてもうれしいです。ぼくの家は、作文の通り話は漁の事ばかりです。ぼくも大人になったらこんな話をして上げたいです。ぼくを目標に、大きくなったらおじいちゃんのようにつばな人間になりたいです。知事さんどうもありがとうございます。

「漁業」

南淡町立灘小学校六年 西本 寛規

ぼくの家は、漁業が生活の主力です。ぼくは将来漁師をめざしています。なぜかこの

海の子絵画展続報 受賞された嶋くん 喜びのメッセージ

全国漁業協同組合連合会主催の「第二十四回全国海の子絵画展」へ出展した豊岡市立港中学校三年嶋 宏一郎くんの『港町』が教育美術振興会理事長賞を受賞したことは既報いたしました。この度、嶋くんより喜びのメッセージをいただきました。

喜びのメッセージ



僕は昔から船の絵を描くのが好きでした。もし、この港地区に生まれたいなかつたら船と出会うこともなかつたと思います。豊かな自然と趣のある町並みに包まれた場所だから船に惹かれていったのだと思います。船の悠々と出港していく姿。大海原の中で一層白く光る姿。日本海の荒波を力強く進む姿。そして、港で整然と停泊する姿などを想像しながら、白いキャンパスに色を重ねていきました。

この絵にとってもすばらしい賞をいただいたので、本当にうれしく思います。

なお、表彰式は三月二十八日（木）に東京で行われます。

訂正

先月号の海の子絵画でご紹介しました受彰者の中で磯橋明日香さんのお名前を磯崎と誤って掲載してしまいました。ここに深くお詫び申し上げます。

兵庫県内海漁業振興フォーラムを実施

財団法人 兵庫県水産振興基金

水産基本法の基本理念にもある「水産資源の持続的利

用」を確保するためには、漁業者・公共団体（行政・試験研究機関）が何をすべきかを論議するとともに、本基金の果たすべき役割等を模索することを目的に、二月十二日に舞子ビラにて当基金役員、県水産課・水産試験場職員等二十三名の参加を得て兵庫県内海漁業振興フォーラムを実施しました。

山田副理事長の主催者挨拶、塩田専務理事の主旨説明の後、小西水産課長を座長に選出し、自由討論の形式で進められました。



自由討論では出席者全員が発言するなど、活発に意見が交わされ、当基金に期待する役割として、「流通対策（イカナゴ新子キャンペーンの実施）」、「ノリ色落ち対策」、「漁協経営対策」、「海洋ゴミ対策」、「資源管理・栽培漁業等効果調査」、「当基金の運営の見直し」等が出されま

した。

今後、ワーキンググループで課題の整理、方策の検討を行い、平成十四年度は漁業者代表者を加えたフォーラムを実施し、内容の充実を図り、漁業経営の安定に寄与していきたい。

歴史は繰り返される

〈柴漬け漁業の発想〉

（財）兵庫県水産振興基金では資源管理型漁業の一環として、ノリの古網を利用したイカ産卵施設（千葉県漁業振興基金）の設置を呼びかけている（1セット15万円の助成を考えている）。

〈仕切網40年のサイクル〉

クルマエビの中間育成も40年の歴史を持つが、昭和38年に15,000尾の放流に始まり、近年2,000万尾（千倍）を飼育しているが、当初の仕切網から小割網又は陸上水槽に転換し、歩脚障害の弊害を克服できず、日裁協では仕切網への転換を呼びかけている。

財団法人 兵庫県水産振興基金

インフォメーション

事務所移転のお知らせ

（財）ひょうご豊かな海づくり協会

海洋保全課

平成十三年六月十六日より、当協会では、（財）兵庫県栽培漁業協会と（財）兵庫県水産公害対策基金の統合にかかる残務整理もあり、兵庫県立水産会館内に海洋保全課の事務所を設置しておりましたが、このたび、その業務もほぼ完了する事となりましたので、明石市二見町にあります本部事務所へ、左記のとおり移転することとなりました。

（財）兵庫県水産公害対策基金のころより、ながらく水産会館にて何かとお世話になりましたことを、深謝いたしますとともに、本部へ移転しましても同様のご協力を賜りますようお願い申し上げます。

記

◎ 移転先

〒六七四一〇〇九三

明石市二見町南二見二二一

電話 ○七八一九四三三八二二三

FAX ○七八一九四一四六一一

◎ 業務開始日

平成十四年四月一日（月）

森は海の恋人 森づくりに参加しよう!

漁業者が山に登り植林

森と漁業、一見関係なさそうですが、実は水を通じて深くかかわりあっているのです。森が豊かな漁場を育てる事例が各地から報告されています。枯れた樹木の葉は腐葉土となり、鉄分やリンなどのプランクトンの栄養分を多く含み、川から海に流れ魚介類生育を促しているからです。環境保全に向けた第一歩として水産にかかわる私達が植樹運動を展開し、森林を育て次世代に豊かな漁場を受け継ぐための活動に参加しましょう。



開催日時 平成14年4月6日(土)
12:00~

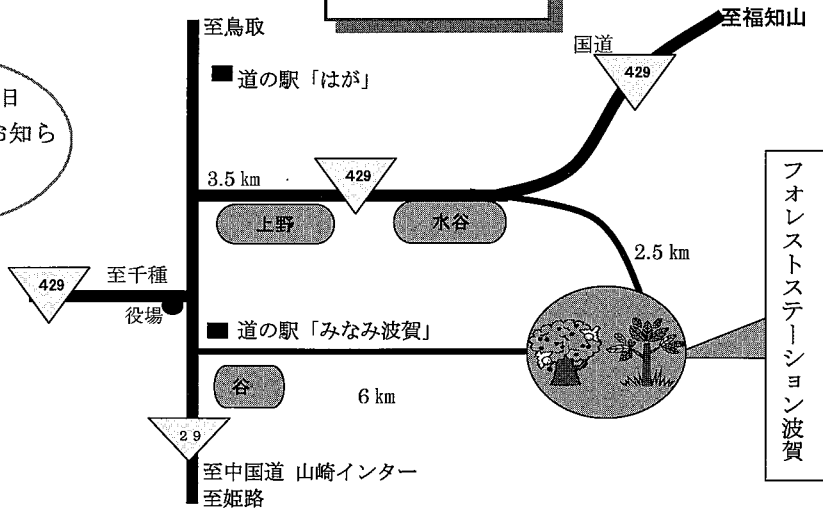
植林場所 宍粟郡波賀町「フォレストステーション波賀」

樹種 クヌギ・コナラ・ナナカマドなど50本(2m位の苗木)

参加募集 漁協青壮年部、婦人部員・県、JFグループ兵庫職員(家族参加大歓迎)



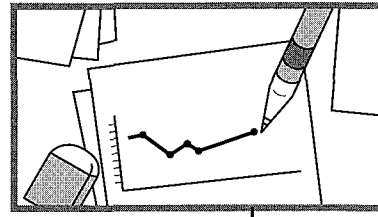
参加者には、後日
詳しい内容をお知らせいたします



参加ご希望の方は、下記へお申し込み下さい。
JF兵庫漁連 指導部 漁政課
TEL 078-652-3444 FAX 078-671-6685

主催：JF兵庫漁連・兵庫県漁協青壮年部連合会・兵庫県漁協婦人部連合会
後援：兵庫県・JFグループ兵庫

水試 NOTE



河川における アユ冷水病をなくすために

アユの冷水病はある種の細菌（冷水病菌）の感染によつておこるもので、症状としては体表の穴あきや下顎の発赤等があります。この病気に感染し、発病すると死亡率は高く、河川内でも大きな被害が出る場合があります。感染源は毎年春に大量に放流される琵琶湖からの稚アユが主であろうと考えられます。現地では琵琶湖から捕つた稚アユをいったん日本各地の河川に出荷するまで養殖池で養成しますが、この時感染・発病する稚アユも多く、治療等が行われていると思われます。池の中では薬剤投与と高温処理により一応治療が可能であるといわれていますが、再発することも多く治療は完全であるとは言えないようです。

兵庫水試内水面漁業センターでは毎年四月から六月にかけて県内の各河川漁協が放流する稚アユにおける冷水病菌の保菌検査を行つておりますが、琵琶湖の各育成出荷業者（以下業者と略）別にみてみると業者にあつて冷水病菌の保菌状態に差がみられるようです（表参照）。これは、業者による治療または予防処置に対する腕の差なのか、元々の種苗自体による差なのか判断とできませんが、実態として差があるようだと考えます。アユの放流を行っている県内の河川漁協は一六で、そのうち、当センターのサービスを利用されている漁協は六漁協にとどまっておりますが、これらの多くの漁協は、シーズン中何度も現地に足を運びサンプルを当センターに送つてこれら、保菌率が高い場合は、購入をキャンセルするなど

の処置をする場合もあるようです。この処置は一応正しいと思われますが、なかなか保菌率ゼロのロットは少ないのが実態なので河川に冷水病菌を完全に持ち込まないでいまいかとすると、そうではないといわざるを得ないでしょう。出荷するすべてのアユにワクチンを投与して発病を抑える方法も研究されているものの、また、見通しは立っていません。

では、琵琶湖産（以下湖産）アユ種苗の実態がどのような状況下で、県内河川に冷水病菌を持ち込まないためには一体どうすればよいのでしょうか。冷水病菌を県内の川に持ち込まなければ発生も自ずと無くなつていくでしょうから、まず、湖産アユ種苗の放流を止めればよいのですが、それと変わる手段を実行することが大変難しいといふことで、なかなか湖産アユの放流は止められないというのも実状です。

湖産種苗の放流回避のためには大きく二つの方法があります。一つは、冷水病菌から遮断された養殖場で作られたクリーンな人工種苗を放流することです。揖保川では、このような方向をめざしているようです。また、揖保川で生産されたクリーンな種苗を他の河川に放流することも推奨されます。この場合、汚染された湖産種苗を上流に放流しないことはもちろん、出来れば人工種苗の単独放流が推奨されます。もっとも、近くの汚染河川から冷水病菌がアユを食べる鳥によつて運ばれる心配もあるかも知れません。他の方法は、海産アユの放流や増殖です。

ところで、河川における元々いる（いた）アユは、秋にふ化した直後から春に稚アユになるまでは海で生活します。このため春先に川へ上つてくるアユは海産稚アユと呼ばれています。さらに、最近では、湖産アユの次の世代は子孫として残らないことが一般に認識されてきました。なお、手前味噌になりますが、筆者らが一九八六年にこのことを実験的に指摘して以来、各地で反響があり、その正しさが実証されてきたという経緯があります。さて、海産稚アユは川に上つてくるときには、冷水病菌を持つておらず、海産アユの増殖をめざすことは自然再生の意味も持つていふことから一挙兩得、真に正しいことと言えると思ひます。ところが、話は、そう簡単にはいきません。それは、河川内に多数作られている取水用等の堰の存在で、そこに良い魚道がなければ、そこで週上はストップしてしまい、河川全体に分散することができなくなつてしまふいます。実際に千種川や揖保川では河口堰等で海産アユを採捕して中上流部に放流する事業が行われています。また、河川内では成育に必要な餌となる付着藻類の存在、害鳥や大雨による出水からの避難場所の存在が必要

です。また、次世代を残すために産卵場の存在が重要です。このためには十分な水量ときれいな水質の確保、それにおおきな淵と瀬が必要です。このような河川環境が復活すれば、単にアユにとどまらず自ずと種々の生物が増えて複雑で良好な生態系が復活し、環境にきわめて大きい良い影響を及ぼすものと思われます。なお、加古川では産卵場の造成が行われており、今後の良い展開が期待されていふます。

まさに、冷水病との戦いは現代社会の縮図のような側面を持つており、真に冷水病を排除するには自然再生をおいて他にないことが分かつてきたと思ひます。このためには、河川の自然を守り育てていくとともに、自然再生に向けて知恵を出し合い、また、そのために積極的に発言していく姿勢が大事だと思ひます。

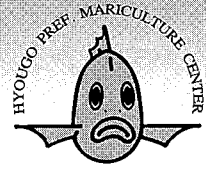
（内水面漁業センター 田畑 和男）

表 2001年湖産アユ種苗の冷水病保菌検査結果

検査月	検査旬	育成出荷業者名	検査尾数	平均体重(g)	変形率(%) (下顎)	変形率(%) (その他)	PCR陽性率(%) (鰓)	PCR陽性率(%) (腎臓)
3月下旬	A	A	10	8.5	10	0	40	40
4月上旬	A	A	10	10.4	10	0	100	10
4月下旬	A	A	10	8.9	40	0	90	10
4月下旬	B	B	10	9.1	20	30	40	10
4月下旬	B	B	10	12.7	10	10	50	検査せず
5月上旬	B	B	10	19.9	10	10	90	30
5月中旬	B	B	10	10.4	0	0	40	20
4月下旬	C	C	10	5.8	0	0	10	0
4月下旬	C	C	10	10.0	0	0	0	検査せず
4月下旬	C	C	10	21.7	0	0	10	10
5月上旬	C	C	10	6.8	0	0	0	10
4月下旬	D	D	10	18.8	0	0	30	0
4月下旬	D	D	10	24.0	0	0	60	0
4月下旬	E	E	10	7.8	0	0	0	0
5月上旬	E	E	10	12.9	0	0	20	0
4月下旬	F	F	10	15.7	40	0	70	0
5月中旬	G	G	10	13.2	0	0	20	10
5月中旬	G	G	10	10.2	0	0	20	0
5月下旬	G	G	10	11.4	0	0	0	0
5月中旬	H	H	10	4.5	0	0	10	0
5月中旬	H	H	10	4.8	0	0	10	10
5月中旬	H	H	10	6.4	0	0	40	10

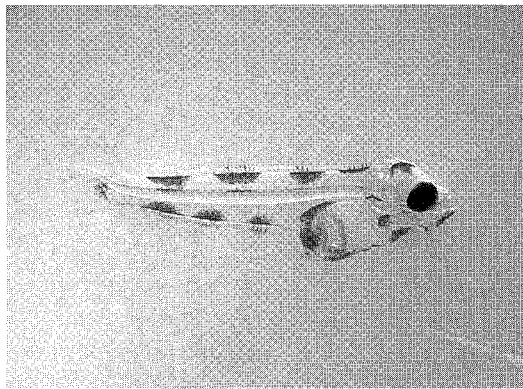
栽培漁業センターです

162

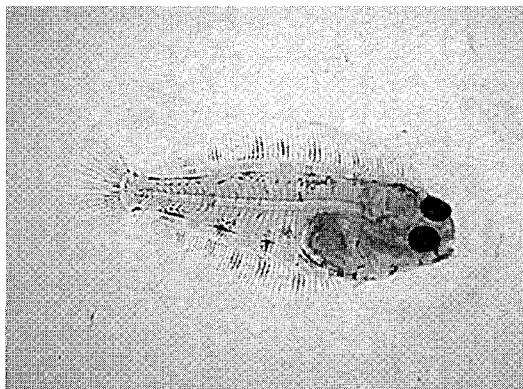


本格的な寒さが続き、海水温度も一年で一番冷える季節になりました。真冬ではありませんが、一足早く産卵(春)を迎えた魚たちもいます。今回はマコガレイの種苗生産についてお話ししていきます。

マコガレイの産卵期をみんさんは知っていますか?このあたりの海域では、年末頃から二月下旬位となっております。マダイ・ヒラメなどの魚種では、一尾の雌魚が約二ヶ月間にわたり数回の産卵を行うのに対して、マコガレイは一回の産卵で全ての卵を生んでしまいます。このため種苗生産を行うには、確実に卵を採る(採卵)必要があります。採卵方法は、テレビなどで放映されている鮭の人工採卵方法とよく似ています。マコガレイの場合は鮭のように雌魚のお腹を切開して採卵するのではなく、卵ではち切れそうになったお腹を歯磨き粉のチューブを絞り出すような要領で採卵をします。卵は透明で大きさは〇・八ミリ、孵化まで十日間かかります。孵化した直後の仔魚は、全長三・七ミリで口も鰭もなく両顔には左右対称に目が有って親魚とは似ても似つかぬ体型をしています。ですが、次第に口が



全長8.0mmのマコガレイ浮遊期仔魚



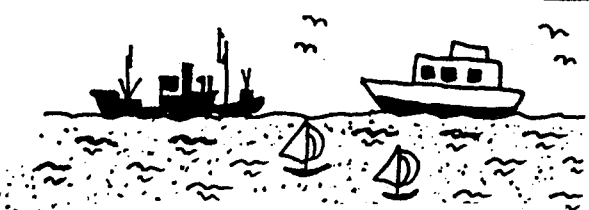
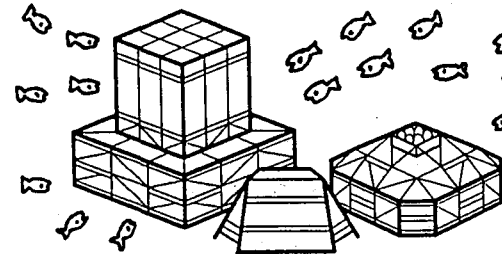
全長10.0mmのマコガレイ着底期仔魚

開き餌を食べ成長していくと、全長が八・五ミリを越えた頃には体の形が葉っぱの様に丸くなり目の位置が次第に移動し始めます。「左ヒラメに右カレイ」と言われるように、顔の左に有った目が右に移動し親魚と同じ体型になります。全長が一〇・〇ミリに達する大きさになると泳ぐ事を止め飼育水槽の底を徘徊し、カレイ本来の行動を見せだします。

現在、兵庫県栽培漁業センターでは一月十七日に種苗生産水槽へ収容したマコガレイの仔魚四十七万尾が全長一〇・〇ミリに達する大きさに成長しています。種苗生産は順調で、このまま成長すれば全長二〇ミリサイズの種苗が三月中旬に関係市町へ配布でき、種苗にとつては自然の海に入学する春

を迎える放流ができる事でしょう。それでは各事業場の状況に移ります。二見の兵庫県栽培漁業センターと二見事業場では、マコガレイの他、カサゴ、メバル、アカウニ、メガイアワビの種苗生産試験が継続中です。また、ヒラメ種苗生産事業に向けて生産準備中です。香住の但馬栽培漁業センターでは、クロアワビとサザエが飼育継続中で、二月中旬に開始予定のヒラメ種苗生産事業に向けて親魚の採卵コントロールを開始しています。淡路の津名事業場では、各事業場より早くヒラメ種苗生産試験を開始して、飼育十日目を迎え順調に飼育中です。また、アカウニの種苗生産試験も継続中です。(ひょうご豊かな海づくり協会 塚原 俊也)

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



一月二十四日
瀬戸内海区漁業調整
委員会及び委員協議会
(兵庫県民会館にて)

一、平成十四年度播磨灘及び小豆島北部
海域における網口開口板及び戦車マン
ガ漁業操業協定書について

十二月の委員協議会後に香川海区から申し
出があった改正案(兵庫県から香川県海域へ
の入漁区域から、香川県漁業調整規則に規定
する小型機船底びき網漁業禁止区域を除く)
について事務局が説明を行い、協議を行った
結果、改正案を了承するとともにその他の部
分については現行どおりとする方針を決定し
た。



一月十七日
但馬海区漁業調整委員
会及び委員協議会
(但馬水産事務所にて)

【委員会議事】
一、小型いかつり漁業(県外船)の許認可
取扱方針について(諮問)

知事から諮問があった当該方針について、
「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。方針の内容は、これまで
と同じ。

【委員協議会議事】

一、中型まき網漁業の許認可取扱方針
について

先月の委員協議会に引き続き、操業区域の
「ただし書き」などについて協議。
今回は、現行どおりの内容で許可の期間を
一年とし、次回の更新時に状況により検討す
ることになった。

本方針は、来月の委員会で諮問される予定
概要について

十二月十九日に開催された当協議会の結果
について報告。

三、鳥取県小型いかつり漁業の許可取扱
方針について

平成十四年の当該方針等について報告。

四、その他

日本海中西部府県水産主務課長会議中央要
請の結果、ズワイガニの漁獲状況等について
報告。



普及員だより

日本海(但馬)の
水産業の現状に
ついて

も言つのでしようか大きなリス
トラの波が押し寄せて来てい
ます。

但馬地区は、兵庫県
の北部に位置し、東か
ら津居山港、竹野浜、
柴山港、香住町、浜坂
町の五つの漁業協同組
合があります。また、
冬季の波浪が厳しく沿
岸漁場に恵まれないこ
とから、古くから大型
船による沖合底びき網
漁業や沖合いかつり漁業などの
沖合漁業を中心に発展してきま
した。

平成十三年次の漁獲量は一万
七千二百六十トン(前年比八十
九%)、漁獲金額は百億六千万
円(前年比九十四%)で、但馬
地域の一次産業粗生産額の三割
ほどを占めています。資源状
況の悪化等によつて漁獲量は漸
減傾向です。魚価の低迷によつ
て漁獲金額も伸び悩んでいます。

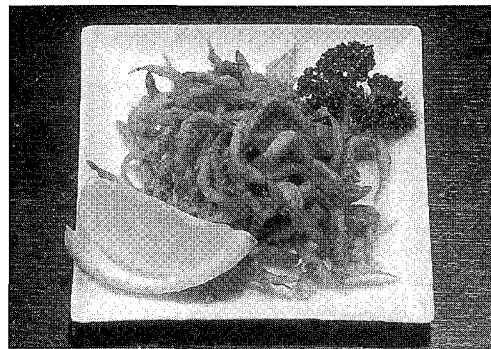
漁業経営体を取り巻く環境は
厳しく、漁業者の高齢化も相ま
つて経営体数の減少が続いていま
すが、今漁期も「中型まき網漁
業」の火が消え、来漁期からは
わずかに経営体のみが操業する
ことになりました。過去には最
大九経営体もあった良き時代も
あったのですが、時の流れとで

また、水産加工業も需要の伸
び悩み等で廃業する業者が出て
いますが、頑張っている加工業
者も多く、「カレイ」、「ハタハ
タ」、「松葉ガニ」、「ニギス」等
は基より、他地域にはない但馬
だけのブランドの開発とPRに
努力しています。

但馬水産事務所

中村 明平

いかなごのから揚げ



材料

いかなご

市販のから揚げ粉

片栗粉

作り方

- ①いかなごを洗い、よく水を切る。
- ②ビニール袋の中に、から揚げ粉と片栗粉を同量入れて、よく混ぜる。
- ③②のビニール袋の中に、いかなごを少しずつ入れ、袋をふって、まんべんなく粉をからませる。
- ④③のいかなごを190℃の油でサッと揚げる。

※スナック菓子をこして、お子様のおやつに最適。ビールのおつまみにもなる。

兵庫JCC通信 今、JA・生協では

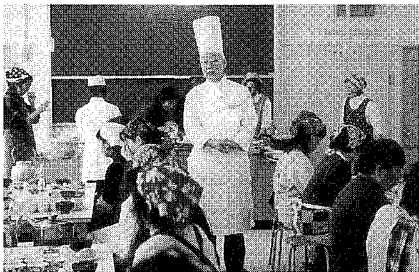
JA

ごはんをしつかり食べて、
元気に大きく
「ごはんセミナー」を開催
為後喜光先生を招き

次世代の子どもたちに農業とJAについての理解を深めてもらうため、JA兵庫中央会は昨年神戸市内の小学校の先生を稲美町の圃場に招き、田植え・稲刈りの米作り体験と農業生産現場の視察や生産者との交流会を行ってきました。「JAあぐりキャラバン」と名付けたこの体験交流会の締めくくりとして二月十五日、神戸市立摩耶小学校で保護者・教職員など五十名が参加して「ごはんセミナー」を開催しました。

当日は、辻学園調理技術専門学校主任教授でNHK朝の連続テレビ小説「ほんまもん」で料理監修をしている為後喜光先生を講師に迎え、手際よく簡単にできる朝ごはんメニューの料理実習を行いました。テレビなどでおなじみの先生から直接指導を受けるとあって、参加した保護者の皆さんも最初は少し緊張気味でしたが、為後先生の温かい人柄と一人ひとりへの的確なアドバイスを接するうちに、教室内はすぐにお母さん方の笑顔でいっぱいになりました。

こどもの一日のスタートである朝食を「ごはん食」にすることがいかに大切であるかという為後先生のお話や、先生から提案のあった十五分で出来る栄養バランスのとれた朝ごはんメニューを、先生の実演指導もまじえながら



保護者を前に朝ごはんの大切さを話す
為後喜光先生

全員で楽しく料理実習と試食を行うなど充実した内容のセミナーになりました。参加した保護者からは、「今日先生から教えてもらったことを、早速自宅でやってみます」という感想も多く聞かれました。

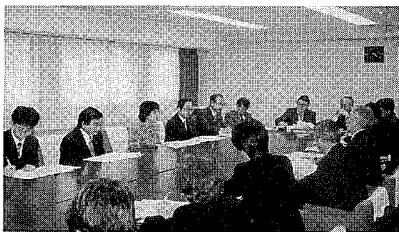
生協

兵庫県・兵協連理事会
懇談会報告

二月五日（火）午後四時～五時、県民会館において兵庫県と兵協連理事会の懇談会を開催し、兵庫県県民生活部清原桂子部長をはじめ五名が出席、兵協連理事会十四名の出席とあわせて十九名で情報交換を行いました。

まず、兵協連小倉会長よりあいさつおよび県下生協の現況と課題について述べ、つぎに、兵庫県県民生活部清原部長より平成十四年度兵庫県県民生活部施策について「①一人一人の力を発揮して社会を担っていく県民ボランティア活動への支援、県民ボランティアー基金の創設など②ともに生きる社会づくりとして「措置から選択へ」の方向をとり、介護保険制度へのサポート、子育て広場の開設、身障者の作業技術指導や販路開拓支援など③安全・安心な社会づくりでは、BSE問題への対策として全頭検査の一層の徹底強化、食品衛生監視員活動の強化、児童虐待対策（生活相談含む）、小児救急医療体制の強化など④循環型社会をつくる施策として、デポジットに関してデポジット兵庫型モデルの検討、不法投棄問題は罰則規定を含めた条例の策定の検討など、具体的で目に見える施策を行いたい」との報告がなされました。

今回の懇談会では、県と生協との相互理解を深める機会となったほか、引き続き懇談会を実施していきたい旨と、他府県連でもすでに開催している知事懇談会開催の要望をお願いするなど、今後も兵庫県との連携をすすめていくうえで有意義な会となりました。



巻末 エッセイ

風邪について考える

い場所に近づかないのが賢明だが、そうも言っておれねのが実情で、感染する機会はずいぶん多い。くしゃみから手指を経て感染

◆風邪とは、ウイルスが原因して起こる感染症の総称である。麻疹や風疹のような感染症は、一度罹ると二度と罹らないが、再感染しても軽く済むものだが、風邪は何度も罹るし症状も軽くなつてはくれない。呼吸器の鼻や喉など上気道が侵され、鼻づまり・くしゃみ・頭痛などに悩まされることになる。平均して一年に五〜六回は罹るといわれているが、医学の進歩した今でも『風邪は万病の元』といふことに変わりはない。厄介な風邪の一つ、インフルエンザから合併症を起し、命を落とす人が後を絶たないのである。

◆流行性感冒（インフルエンザ／流感）は空気感染をするため、集団感染を恐れて学級閉鎖にしたりする。昔、流感をスペインカゼと呼んだことがあったが、実際にスペインが発生源だったのかどうか確認できていない。当時、第一次世界大戦の真っ只中、悪疫が流行しているなどは、絶対秘密とされたから、真相は判らないのである。この時、全世界で六億人が罹患し、二一〇〇万人が死亡した。日本へは大正七年に來襲し、二二〇〇万人が感染、命を落とした者三九万人と記録されている。流感は、昔から怖い病気だったのである。◆風邪を予防するには、ウイルスを吸い込まないことである。人が集まり、換気の悪

する場合もあり、手洗い励行が防衛になる。マスクをするのも吸気が加温加湿されて、粘膜への刺激を少なくしてくれる。うがい薬を使うのも良いが、予防の第一は寒さに対して敏感になることだろう。体の冷え過ぎから、呼吸器の抵抗力が低下するため、寒いと感じたら上着を羽織り調整することである。過労や睡眠不足を避けるのは、健康生活のための常識であろう。

◆風邪は通常では一週間くらいで治る。二週間経つても治らぬ場合は、合併症を起したか、他の重要な病気かも知れず、精密検査が必要である。特に慢性の呼吸器疾患を持つ人は要注意だ。「年寄りの風邪は危険信号」というのは、合併症に罹り易いためである。風邪に罹ったら、まず安静と休養に努めること、温かくして身体を横たえるに限る。べつすり眠ることが体力回復には一番。咳が出て眠られぬ時は、咳止め薬を服用して咳を抑える。昔からキンカンの甘露煮が風邪に効くというが、キンカンの出回る時期に作っておくと重宝する。実際によく効く庶民の知恵である。卵酒も、初期症状には効果が期待できる。◆市販される風邪薬は約一三〇〇種あるそうだが、含まれている成分は、解熱鎮痛作用のあるもの、咳をとめ痰を除くもの、そしてアレルギー性鼻炎を抑える抗ヒスタ

夢が山もり。

生命の源、地球の山や森。これからの夢や可能性を再確認しませんか。

森トピア 2002 in かんざき

期間 平成14年3月9日(土)～平成14年3月24日(日)
スペシャルイベント3月23日(土)・24日(日)

会場 兵庫県神崎町 メイン会場/グリーンエコー笠形
(サブ会場/神崎町森林組合・かんざきビノキオ館)

ミン剤の三種が中心である。この成分により重点をどこに置くかで「咳に効く、喉に効く、熱に効く」と効能に変化が出来る。生薬の配合を謳い文句とした薬も作られている。しかし、風邪ウイルスを殺す薬は、未だ発見されず、特効薬というものが無い。またアンフル剤による死亡事故もあったため、使う成分や配合量などに細やかな定めが出来た。そのため、どの薬もレベルが均一化され、風邪薬はPRしだいで売れたり、売れなかつたりする。この風邪の季節をどう乗り切るか…。(遊方子)

編集後記

・NHKの「ふるさとの食、にっぽんの食」募集キャンペーンで兵庫県にふさわしい料理のひとつとして「いかなごのくぎ煮」が選ばれました。

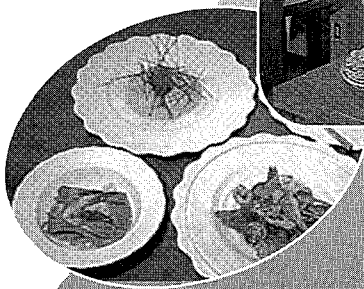
・昨年、我が家のキッチンのガスコンロをIHに替える際にハウスメーカーの営業マンからIHの良さを色々聞かされましたが、最後に「ただ、いかなごのくぎ煮だけは上手く炊けないんですよ。」と言われた時にはくぎ煮が炊けないこと以上に「いかなごのくぎ煮」が普通のお総菜と同じような感覚で一般の方に受け取られていることにびっくりしました。

・IHで本当にイカナゴのくぎ煮が炊けないのでしょうか？今月中に一度挑戦してみるつもりです。今のIHは火力も強いので十分炊けると思っています。

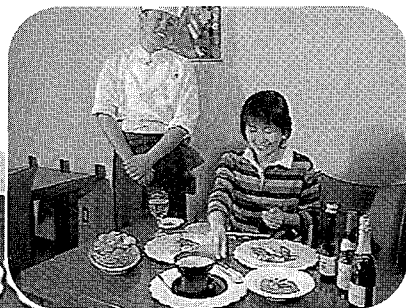
テレビの こちら 海です



海苔の取り入れ(江井ヶ島にて)



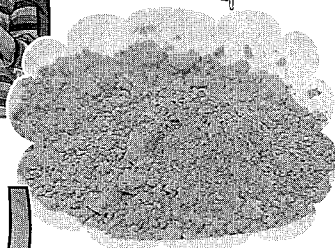
微粉末海苔を使った
パスタやチーズフォンデュ



微粉末海苔を手にとる



新しい発想の
微粉末海苔



【2002年2月10日放送
第1272回】

口々たより

パワフル海苔〈明石市大久保町江井ヶ島〉

以外と知られていないのが兵庫県が海苔の生産高日本一と言われていること、海岸からも眺められるのに冬の海で沖合に浮かぶブイやイカダが海苔の養殖であると言われていること。「海苔って冬採れるんですか?」と意外な質問をしてきた主婦も...

今回は、様々な視聴者の皆様に海苔はどのように作られるか、海苔の栄養は、海苔の利用等、海苔の魅力を取り上げました。ご協力頂いたのは明石の江井ヶ島。中国で海苔は神仙不老長寿の意味のついた「神仙菜」と呼ばれていました。日本でも「カッケ」に効果ありと薬草として使われたり、大正時代にはそのヨード分がバセドール氏病に効用がある等と言われたこともありまして、EPA・カルシウム・ビタミンB・ビタミンC・タウリン・β-カロチン・ミネラル・食物繊維の宝庫と言われる海苔、中でも血液中のヘモグロビン、つまり血液の赤い部分に必要な、体内の新陳代謝の担い手・鉄分はホウレン草の三倍、言ってもなく歯や骨をつくるのに欠かせないカルシウムは牛乳の八倍、ミネラルたっぷりの海苔の栄養は開発余地のある魅力的な食品です。

かつてある本で食料問題を研究している川島四郎博士が言われた大変興味深いエピソードをご紹介します。「アメリカの人工衛星アポロが月から持ち帰った土で植物を育てたところ、地球の土とは比べられないくらい見事成長した、と言ったのは月の土は天地創造の時のままの土...あらゆる微量元素を十分含んだままなのだ。それに比べ地球の土は数万年、数億年の間、雨に打たれ、水に流されて、微量元素を失っている。いまや地球上の微量元素はすべてが海に流され、海にたまっているのだ...云々」

つまり海は地球上の微量元素の溜まり場なのです。その海で育った海苔等の海藻が身体に悪い訳がありません。まして海藻の中でも太陽の光を浴びて育つ海苔はクロロフィル・葉緑素一杯の海藻です。海苔の場合鉄分はクロロフィルなどの色素体の中に含まれているのです。海苔の効用は様々、海苔の効用の一番に、その食欲をそそる香りをあげる人も居ます。海苔は「文句なく『良薬』と言われる所以です。」

そして海苔生産高日本一を誇る兵庫県に自慢できる新しい発想の海苔が誕生しました。この栄養豊かな海苔を離乳時の幼児や咀嚼力の弱まったお年寄りに食べてもらえないか、と言った発想で江井ヶ島の鍵庄が開発した微粉末の「ミクロ味来」です。粒子はメリケン粉の四分の一の「ミクロ味来」色々な用途を着想させてくれる魅力的で「ネット感動」の商品です。

いち早く料理に取り入れた加古川のレストラン「朝」。パスタ(鍵庄が開発)やチーズフォンデュなど、その魅力的で栄養豊かで使いやすいさに惚れたと言います。そして、ミクロ味来が入った緑のバゲットを創り出したのは神戸は垂水の陸ノマル井パン。主人の末武さんはパンと海産物の相性に着目、パンにカルシウム等が一杯の物を加えれば美味しくて栄養豊富で一石二鳥と考へ、海苔をパンに入れるべく板海苔で何度も試行錯誤の末、出会うたのが「ミクロ味来」でした。バゲットは「神戸バゲット」と命名、その焼き上がりの香ばしさは見事でした。

今、飽食の時代だからと日本食を見直し、食の原点を見直したい。海苔のパワーがフレイクしそうな思いから取れた取材でした。