



たぐすい

TAKUSUI

2002 October No.552

10

●ズーム●

第3回シーフード料理コンテスト

COLUMN

◆ 横綱土俵入り ◆

◆地鎮祭で、四隅に立てた青竹に張る注連縄が《横綱》である。シメとは祭屋の意で、張り巡らす区域が清浄であることを示している。こうした意味合いから、相撲でも横綱を締める力士は、生きながら神格化される事であって、その力量に《心・技・体》の三拍子を用意し、卓越した能力が求められる。神の如く崇められるのだから、神前での《土俵入り》も雄々しく、美しく、華麗に映えるのである。

◆横綱が、前に露払い・後ろに太刀持ちを従えて花道を行く姿は、神社の祭礼で行う神輿渡御行列に準らえ、単純化したものであるらしい。露払い・太刀持ちを幕内力士が務め、自分の部屋に幕内力士がいけない場合、一門の幕内力士に務めて貰う。化粧回しを揃えて、美しく華麗な土俵入りは、相撲見物の楽しみの一つである。安政年間、幕府の奢侈禁止令により化粧回しも、地味なものになった。最近では、西陣織りや綴織りが一般的になっており、綴子の生地には金糸銀糸の刺繍模様で、豪華な設えのものが多く非常に華やかである。

◆江戸時代。土俵入り専門の力士がいた。観衆の注目を集めるため、人並みはずれた巨大な人を起用し、生月鯨太左衛門は身長が七尺五寸(二・二九メートル)もあった。相撲は弱かったが、土俵入りでは観衆の喝采を浴びたという。《大塚山文五郎》は八歳で八十一キログラムという怪童で、その土俵入りが評判を呼んだ。当時のアイドルスター(遊方子)で、写実も浮世絵に描いているが、少年期を過ぎて廃業している。

◆土俵入りでは、一人で四股を踏み、攻めや守りの型を表す仕草をする。土俵入りの形に《雲龍型》と《不知火型》がある。その創始者として第十代横綱の雲龍久吉と、第十一代の不知火光右衛門の名が挙げられているが、それは俗説で、考案者は《雲龍型》は常陸山谷右衛門あるいは二代目梅ヶ谷藤太郎で、《不知火型》は太刀山峰右衛門なのである。それぞれ踏襲者の名前が、型名として残ってしまった。四股のあと、下段の構えて両手を同時に広げる不知火型、左手を胸に右手を横に広げる雲龍型。綱の結び方もそれぞれ違ふ。

(遊方子)

COLUMN..... 2
横綱土俵入り

ズーム..... 3
第3回シーフード料理コンテスト
JF丸山の菅晴美さんが農林水産大臣賞(最優秀賞)
並びに水産庁長官賞を受賞
インターネットショッピングモール「JF魚市場」..... 4
「漁協簿記入門講座」開催

トピックス..... 5
「洋上大学に参加して」

インフォメーション..... 6
神戸漁業無線局からのお知らせ
「こちら神戸漁業、神戸漁業、香住通信所より送信いたします!!!」

水試ノート..... 7
漁場環境の変化と養殖ノリ色落ち対策について

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
「ユニークな食べ処を漁村で」

旬の美味い話..... 10
たち魚のロールフライ

兵庫JCC通信

J A ー 農業政策確立緊急全国代表者
集会を開催
生協一第14回近畿地区生協・行政合
同会議開催

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
秋になるとお腹がすくのは私だけ...?
〈但馬海岸・城崎郡香住町より〉

■ フォト歳時記

「菊」

日本人にとって最も馴染み深い花、菊は奈良時代(一説に平安時代)に中国から渡来し、装束や調度品の文様として好んで用いられたようです。菊の優雅な風情に加え、中国に伝わる「菊慈童」伝説により、長寿のイメージが色濃かったことによるようです。

王に寵愛されていた稚児の慈童は、王の枕を越えるというタブーを犯したため険しい山に流されます。憐れんだ王に知恵を授けられ、菊の葉に毎日法華経を二句書いたところ、滴り落ちる露は不老不死の霊薬となり、慈童は700年を経て童顔のまま生き続けたといわれます。「菊慈童」は能や歌舞伎の題材としてもとりあげられ、重陽の節句に菊酒を飲む習わしも、この物語が原典となっているようです。

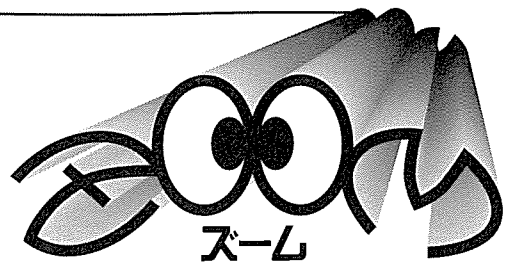
「拓水はJFとJFグループを結びコミュニケーションの場です。報知したいこと、文芸など、みなさんの投稿を大歓迎いたします。裏面の発行所「拓水係」宛送付ください。」

今月の表紙



第3回シーフード料理コンテスト

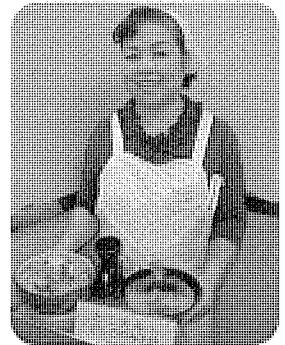
JF丸山の菅晴美さんが 農林水産大臣賞(最優秀賞) 並びに水産庁長官賞を受賞



去る9月29日(日)に東京都渋谷区の服部栄養専門学校において開催された第3回シーフード料理コンテスト(主催:全国漁業協同組合連合会・中央シーフードセンター、後援:農林水産省、大日本水産界)で丸山漁業協同組合魚彩館に勤務の菅晴美さんが「たこ天丼とがしらのみそ汁」で農林水産大臣賞(最優秀賞)並びに水産庁長官賞(部門別最優秀賞)を受賞されました。

このコンテストは昨今、魚食を中心とした健康で豊かな日本型食生活の良さが見直されている中で、新鮮な感性と豊かなアイデアを活かした魚料理を発掘し、若い世代の食生活に結びつけるため、JF全漁連が全国の学生・一般・プロ・漁業関係者を対象に行っています。

今回のテーマは「一汁一丼」で、材料は魚介類を主材料とし、主食にご飯を使い、副材料には海藻類が緑黄食野菜を使用すること、特に浜の料理の部では、県内でとれる海産物を使用するのが条件でした。全国から出品された料理の総数は819点にのぼり、菅さんが出品された浜の料理の部では376点の応募がありました。



当日は第1次書類審査を通過した39名(各部門10名、プロのみ9名)が部門ごとに分かれ、1時間の制限時間内で4人分の丼とお汁を作りました。菅さんはスタートからいつものペースで着々と料理を仕上げ、調理中に回って来られる審査員方の質問にも、にこやかにテキパキと答えられ、制限時間10分前には見た目にも美しく、おいしそうな「一汁一丼」を作り上げました。

審査は料理番組でお馴染みの服部幸應(服部栄養専門学校理事長・校長)審査員長をはじめJF全漁連の宮原常務理事他5名の審査員により行われました。

すべての作品は1.手軽さ 2.味や香りの良さ 3.経済性 4.独創性 5.栄養のバランス 6.プレゼンテーション(調和・見た目の良さ)に着目され審査が行われました。菅さんの「たこ天丼とがしらのみそ汁」は6つの審査基準ともにすぐれ、特に地元産のめかぶやワカメ麺を使い、丼もので不足



しがちな栄養素をうまく取り入れたのが、高得点に繋がったようです。また、たこの調理法もただ単に揚げるのではなく、茹でたものに隠し包丁を入れ、揚げても柔らかく食べやすくするような工夫が認められての受賞でした。菅さんは小さい頃より料理を作ることが大好きで、みんなに美味しいと言って食べてもらうことに喜びを感じる。また、魚彩館でも魚を購入された方にその魚の一番美味しい食べ方や料理方法等を教えてあげたりしてリピーターも多いそうです。今回の受賞を機にこれからもさらに美味しい料理を考え作っていきますとのことでした。

今回の料理コンクール入賞作品は2002年11月22日(金)~24(日)に幕張メッセで開催されるJF全国おさかなまつりで展示されます。



たこ天丼(4人分)

(作り方)

- ゆでだこを1cmの輪切りにし、隠し包丁を入れる。半分はふつうの天ぷら粉であげる。あとの半分は大葉のみじん切りを混ぜた天ぷら粉であげ、2種類のたこ天をこしらえる。
- めかぶは塩抜きをし、人参、玉ねぎは、細切りし、みんなまとめて、一口に入るように小さめのかきあげにする。
- 鰹昆布だし(大さじ12)、みりん(大さじ4)、酒(大さじ4)、しょうゆ(大さじ4)、砂糖(小さじ4)をお鍋に入れ、かけだしを作っておく。
- 丼にご飯を入れ、まわりにかき揚げを並べ、真ん中にたこ天をおく。かけ出しは食べる直前にかける。
- たこ天とかきあげが小さいので、お年寄りや子供でも食べやすい丼
- 鳴門のうず潮で採まれたたこは、とてもおいしいです。めかぶももっちりした感触でとてもおいしいです。

(材料)

ゆでだこ	800g
めかぶ	100g
人参	1/2本
玉ねぎ	小1個
天ぷら粉	200g
大葉	16枚

がしらのみそ汁(4人分)

(材料)

がしら	小4尾
ワカメ麺	100g
玉ねぎ	1/2個
合わせみそ	40g
酒	大2
鰹昆布だし	800cc

(作り方)

- がしらはうろこ、はらわた、えらを取り、両面背の方から、切り込みを入れる。食べる時に食べ易い。
- ワカメ麺はざるに入れて洗っておく。玉ねぎは薄くスライスしておく。
- 鍋に出し汁を入れ、酒を入れ、煮立ってきたら、玉ねぎを入れ、次に、がしらを入れ煮る。
- みそを溶いて、味を調べ、お椀を盛り、仕上げにワカメ麺を入れる。
- がしらの赤とワカメ麺の緑玉ねぎの白と見た目にも美味しいみそ汁。
- 小さくても味が良いので、刺身、唐揚げ、みそ汁、フライ、天ぷら、南蛮漬けなどにしておいしくいただけます。



インターネットショッピングモール 「JF 魚市場」

〈消費者に国産の安心で安全な水産物を直接販売する
JFグループのインターネットショッピングモール〉

JF全漁連は、平成12年度より漁協新生対策推進事業として漁協系統情報ネットワークを整備するため「JF-NET」を構築しJFグループのIT化対応を推進しておりますが、平成13年度この漁協系統情報ネットワーク整備モデル事業の一環としてインターネットモール「JF魚市場」を開設し、平成14年6月運用がはじまりました。

◎ JF 魚市場のコンセプト

- 「日本の水産物を消費者に広くアピールする生産者からの情報発信」
- 「資源管理の重要性を一般国民へアピール」
- 「消費者に国産の安心で安全な水産物を直接販売」

◎ JF 魚市場からのメッセージ

日本人の健康と世界に冠たる長寿には、日本の水産物は欠くことのできない食品です。JFグループは、その日本の大切な水産資源を命の海とともに守り続けています。

「恵みの海から生まれる、とりたてのおいしい魚を味わってほしい」という思いを託して、JFグループは、「旬、新鮮、安心」にこだわった自信の水産物を浜から直送します。

「JF魚市場」ランキング第1位の山口県のサザエ、太くて歯ごたえのしっかりとした“沖縄モズク”、長崎の干し魚、いりこなどの加工品セット、鹿島灘はまぐり、富山の寒がり、ホタルイカ、白えびなど、新鮮な海の幸を産地直送にて、食卓まで真心こめてお届けします。ぜひ「JF魚市場」をご利用ください。

http://www.jf-net.ne.jp/uoichiba/ichiba_index.html

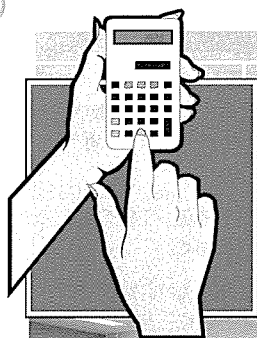
御注文、詳細につきましては上記「JF魚市場」をご覧ください。

◎ 現在出店募集中!!

出店者は原則としてJF-NETに参加する漁業組合連合会・漁業協同組合とします。

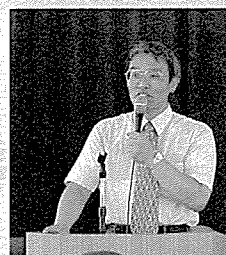
(出店に関するお問合わせ先)

(株)中央漁業公社 TEL 03-3294-8421 ※ご注文の受付電話ではありません。



長時間にわたる講義に少々疲れがみられる参加者もいましたが、各漁協、系統団体それぞれの職場で、今後の業務に役立たせてほしいと思います。

計三十七名(五日三十六名)が参加しました。当日は、JF兵庫漁連企画調整室守山室長からの開会挨拶、兵庫県水産課藤澤組合指導係長からの来賓挨拶、事務局よりスケジュールなどの説明が行われたあと講義に入り、簿記の目的、勘定記入の法則などについて学び、実際に仕訳、精算表の演習問題にも取り組みました。解答については、講師から指名され順番に答えないとならないため、皆真剣に考え、周囲に尋ねる姿もみられました。



「漁協簿記入門講座」開催

去る、九月四～五日の二日間、兵庫県立水産会館四階大会議室において(株)漁協経営センター取締役出版部長 島田和明講師による漁協簿記入門講座が開催され、漁協職員、系統団体職員等



「洋上大学に参加して」

JF兵庫漁連富島給油所 森崎哲史



極的な行動には戸惑いと不安を感じましたが、それも時間がたつにつれ、違和感もなくなり次第にうちとけることができました。船内の研修としては、牧宿恵先生の「仏教美術」を最初に、江戸治邦先生の「世界遺産・ユネスコ遺産」、堀内先生の「NP〇時代」の講義を受け、船酔いでダウンする学生もでる中、大連港へと向かいました。

海関)など、あらためて壮大なスケールに驚かされました。研修を終え、最後の訪問地、天津、北京へと出港しました。到着後船をはなれ、中国本土での生活となりました。市内観光の後、企業視察として天津トヨタを訪れ、製造の様子を見学しメインイベントであるホームステイとなりました。訪れた際の沿道をうめつくさんばかりの村民のあたたかいお出迎えと、民族芸はたいへんな感動でした。私が滞在した家は、鉄筋コンクリート二階建て、テレビ、クーラー、そして通信カラオケまであり快適な生活でした。

日本へ向けての船の中では意見交換や成果発表などがあり、洋大生の交流がさらに深まりました。不安の中スタートした洋上大学ですが、最終日には「一班最高!」といえるまでにまとまっています。下船の際には涙を流す者もあり、皆で再会を約束しました。様々な職業や学生達が集まった洋大での体験は、自分自身を見つめなおす貴重な経験となりました。さらなる向上心をもって、これからの生活に役立てていきたいと思っています。

第二十三回洋上大学は、

「未来へ踏み出す第一歩」・

「近畿はひとつ」をテーマ

に、八月九日近畿二府七県

の青年たちが船上に集い、

「生活を共にし、交流、友

好を深める十二日間の旅」

がスタートしました。事前

研修でしか顔を会わせたこ

とのない洋上生達と上手く

生活ができるか、大きな不

安と少しの期待の中、和歌

山港よりパシフィックビー

ナス号に乗り、中国は大連

に向け出港しました。到着

するまでは船内活動となり、

全てが班別活動で班員の積

り、班別でバスに乗りパトカーに先導し

てもらいました。そのため(?)交通渋

滞や信号も無視して通過でき、時間通り

の到着となりました。まず日中青年交流

として大連外国語学院を訪れ、学生達と、

日本の文化、中国の文化、日常生活など

の話をし、午後からは市内の観光に行き

ました。「海星広場」など「北の香港」

という言葉もあるくらい雰囲気の良い街

並みでした。大連の学生は非常に日本語

が上手く、日々の努力と勤勉さには驚き

ました。

次の日は旅順を訪問し、東鶏冠山、二

〇三高地などの日露戦争があった場所を

見学し、過去の戦争の爪跡をみました。

夜には秦皇島へと向かい、天下第一関、

万里の長城の最東部にあたる老龍頭(山

階建て、テレビ、クーラー、そして通信

カラオケまであり快適な生活でした。

ジェスチャーや参考書で何とか交流

ができ、夜遅くまで私達の歓迎セレ

モニーが続いていました。わずかに

日という短い滞在にもかかわらず村

民の方々には大変お世話になり、こ

こでの経験は一生の思い出となりま

した。

そして西双塘村を後にし、北京市

内へと移動しました。汗を流しながら

ら万里の長城を駆け上がり、歴史の

すごさを体感できたような気がしま

した。夜はライトアップされ、なん

とも幻想的な雰囲気でした。次の日

は有名な天安門、故宮などの歴史的

建物を見学しました。



神戸漁業無線局からのお知らせ

「こちらら神戸漁業、神戸漁業。香住通信所より送信いたします!!」

朝晩がめつつきり過ぎしやすくなり、夜空の月がとっても綺麗な季節になりました。

しかし、皆さんが寝静まった頃も、或いは、お仕事をされている頃も、昼夜を問わず「目を光らせている」ではなく耳をすませているのが当無線局です。

当無線局は、瀬戸内海を通信範囲として免許を受け、神戸市兵庫区中之島にあ

る兵庫県立水産会館の屋上に通信室を構え、北淡町の常陸寺山の山頂にある送受信所と専用回線で結び通信業務を行っています。

しかし、近年、通信士の高齢化・加入船舶局の減少等が進み、また、逆に通信ネットワークの拡充等が重なったことから、当無線局の通信業務を香住漁業無線局と協力して行うことが当無線局並びに

香住漁業無線局運営委員会会で決定し、県漁運理事會でも承認されました。

その後、9月初旬より、北淡町から香住町までの専用回線の延長とデジタル化工事並びにそれに伴う通信機器の移設工事を行ってきましたが、ようやく完了し、現在、香住通信所から気象情報・大型船舶の航行通報・水路通報等の通信を行っています。(香住通信所は神戸漁業無線局

に比ベインターネット等の設備が充実しており、各通報においてよりリアルタイムで内容の濃い通信を行っています。) 通信士一同「緊張と気配りをもった通信」を心がけ、加入船舶局から慕われ且つ信頼される無線局を目指し発信を行っています。皆さん方の船舶局からの呼出も、もちろん可能ですので、緊急時はもとより、今後ともご用の際は是非ご活用くださいますようお願いいたします。

なお、香住通信所からの通信スケジューリング並びに各海岸局の周波数を左記の上、今後の通信にご活用下さいますようお願いいたします。

超短波通信時間表

緊急時は、27524kHzで注意信号ボタンを押し神戸漁業局を呼び出してください

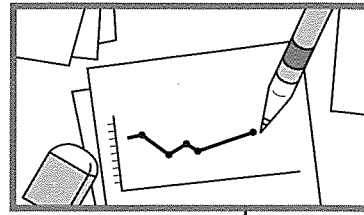
時間	10分	20分	30分	40分	50分	60分
0	A3E 27524kHz 及び A3E 26912kHz 常時受信中					
1	A3E 26912kHzで即時通信出来ます					
2	即時応答出来ません					
3						
4						
5	即時応答出来ません					
6	即時応答出来ません		即時応答出来ません		即時応答出来ません	
7	即時応答出来ません	定時(気象・大型船情報等)放送				
8	即時応答出来ません					
9	即時応答出来ません					
10						
11	即時応答出来ません	定時(気象・大型船情報等)放送				
12	即時応答出来ません					
13	即時応答出来ません					
14	即時応答出来ません					
15						
16	即時応答出来ません					
17	即時応答出来ません		即時応答出来ません		即時応答出来ません	
18	即時応答出来ません		即時応答出来ません		即時応答出来ません	
19	定時(気象・大型船情報等)放送					
20	即時応答出来ません					
21						
22	定時(気象・大型船情報等)放送					
23	即時応答出来ません					

注.1. A3E 27524kHzは 常時受信。A3E 26912kHzは、この時間表に基づいて□の時間帯に呼出してください。
2. 常時受信しておりますが、■色の時間帯は、香住漁業の定時通信を行っており、即時応答が出来ません。通信が終了しましたら「各船宛に通報なし、こちらは、神戸漁業」と連絡します。
3. 緊急時には、「香住の定時連絡中」でも対応しますので、冒頭に「緊急」を付けて「神戸漁業」を呼び出してください。

漁業用無線局一覧表

(免許人) 及び局名	呼出符号 呼出名称	周波数 (kHz)	チャンネル番号	設置場所及び送信空中線の位置
垂水(神戸市漁業協同組合)	たるみぎよぎょう	27980	27524	638 神戸市垂水区平磯3の1の10
明石(明石市漁業協同組合)	あかしうらぎよぎょう	26920	27524	373 明石市岸町33の1
林(林間漁業協同組合)	はやしきよぎょう	26840	27524	353 明石市林3丁目19の27
岩(岩見漁業協同組合)	いわみぎよぎょう	27988	27524	640 播磨郡御津町岩見1320
家(家島漁業協同組合)	いえしまぎよぎょう	27548	27524	530 播磨郡家島町110の1
坊(坊勢漁業協同組合)	ぼうせぎよぎょう	26848	27524	355 播磨郡家島町坊勢697
室(室津漁業協同組合)	むろつぎよぎょう	27660	27524	558 播磨郡御津町室津493の2地先
相(相生漁業協同組合)	あいおいぎよぎょう	27932	27524	626 相生市相生3の4の22
由(東由良漁業協同組合)	ゆらぎよぎょう	27548	27524	530 洲本市由良4-6-7
淡路(淡路漁業協同組合)	あわじさのぎよぎょう	27932	27524	626 津名郡津名町佐野2092の2
浅野(浅野浦漁業協同組合)	あさのうらぎよぎょう	27988	27524	640 津名郡北淡町ノ4内253
育(育波浦漁業協同組合)	いくはぎよぎょう	27988	27524	640 (送・受) 津名郡北淡町育波83の19 (送) 津名郡北淡町育波148の3
沼(沼島漁業協同組合)	ぬしまぎよぎょう	27652	27524	556 三原郡南淡町沼島字キタ2368の1
神戸(兵庫県漁業協同組合連合会)	こうべぎよぎょう	26912	27524	371 (送・受) 津名郡北淡町仁井字久野4 (送) 城崎郡香住町香住1852の4

海のもしもは118番



漁場環境の変化と

養殖ノリ色落ち対策について

水産技術センターが播磨灘を対象に実施している浅海定線調査が始まってまもなく三〇年が経とうとしています。この間に色々な社会情勢の変化があり、それにもなつて海の環境も様変わりしてきました。当センターが観測を続けている項目の中では、水温と窒素の量について特に目立った変化がみられます。その変化によって養殖ノリの色落ちという大きな問題が生じています。ここではまずそれぞれの色落ちについて触れた後、本年度から始まった色落ち対策への取り組みについて紹介させていただきます。

水温の上昇

皆さんが肌で感じておられることとは思いますが、水温はここ数年高い状態が続いています。浅海定線調査が始まった当初の五年間（昭和四八年度から五二年度）と最近の五年間（平成九年度から十三年度）について海表面付近の温度を比べてみると図一のようになります。

八月を除いて最近の水温の方が〇・五度から一・四度、平均すると〇・八度も高くなっています。浅い海の水温は気象に大きく左右されるため、最近の水温上昇は気温の上昇によるところが大きいと考えられます。

水温の変化は海の生物に大きな影響を与えます。近年冬の瀬戸内海でこれまでには見られなかった規模で珪藻の赤潮が発生しているのも、この高水温と無関係ではないでしょう。

窒素の減少

海の中には空気中の窒素ガスが溶け込

んだ元素状窒素や尿素、溶存有機物、粒子状有機物中の窒素など色々な形態の窒素が含まれています。その中で我々が測定しているのはノリや植物プランクトンなどが直接利用できる「溶存無機三態窒素」と呼ばれる三種の形態の窒素です。それぞれアンモニア態窒素、亜硝酸態窒素、硝酸態窒素という名前がついています。アンモニア態窒素は動物が排出したリ、海水中の酸素がなくなると海底の泥の中から溶け出てきます。動物の体内にも含まれており、春先に赤潮となる夜光虫の体の中にもたくさん含まれています。亜硝酸態窒素は硝酸態窒素が生物に利用される途中で排出されるもので、海の中の濃度はあまり高くありません。硝酸態窒素はこれら三態窒素の中では最も濃度が高く、河川水や下水処理水中にたくさん含まれています。

水温と同じように浅海定線調査が始まった当初の五年間と最近の五年間について海表面付近の溶存無機三態窒素濃度を比べてみると図二のようになります。

三態窒素の合計値をみると最近の値は観測開始当初の半分しかありません。硝酸態窒素が三分の一、硝酸態窒素が三分の二に減少しており、亜硝酸態窒素の濃度はあまり変化がありません。

昭和四八年に瀬戸内海環境保全臨時措置法ができ、し尿投棄が禁止されたことや、下水道の整備によってアンモニア態窒素は明らかに減少しました。また近年

播磨灘全域の無機態窒素をほとんど消費し尽くすまで継続するため硝酸態窒素も大きく減少しています。

窒素は海の基礎生産を担う植物プランクトンにとって必須の栄養分です。窒素の不足は海の生産力の低下につながります。豊かな海を保ち続けるためには適度な量の窒素が必要なのです。

養殖ノリ色落ち対策への取り組みとして窒素濃度減少の影響が顕著に現れているのが養殖ノリの色落ち問題です。この対策の一つとして当センターでは本

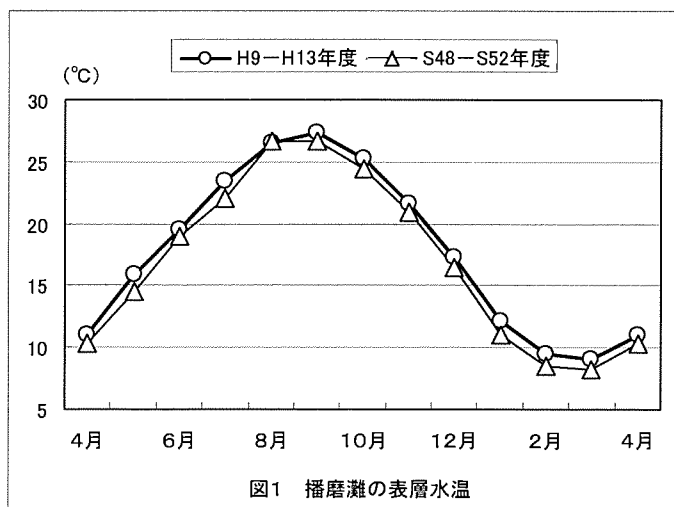


図1 播磨灘の表層水温

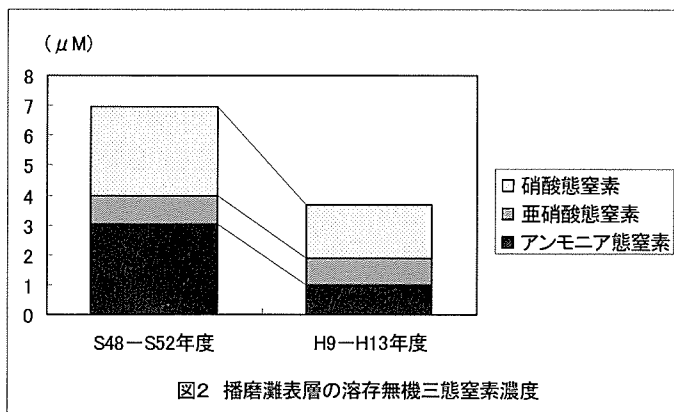


図2 播磨灘表層の溶存無機三態窒素濃度

年度から部の枠組みを越えた「ノリグループ」を立ち上げ、兵庫のり研究所や県庁水産課と一体となって「珪藻赤潮被害防止対策事業」をスタートさせました。

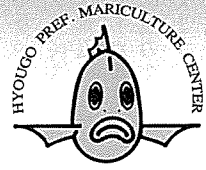
本事業ではまずノリ養殖漁場付近の珪藻発生状況や窒素・リンなどの濃度が一定期間後どう変化するかを予測し、摘採や養殖網管理のタイミングを判断するための情報提供を目指します。また適正柵数や養殖網の配置を検討する道具として環境予測モデルの構築を目指します。これらと平行して冬季に頻度高く現場調査を行い、結果を速やかに広報していく予定です。

非常に困難な課題への取り組みですが、グループで全力を挙げて立ち向かって参りますので、皆様方のお力添えをよろしくお願い申し上げます。

(ノリグループ 堀 豊)

栽培漁業センターです

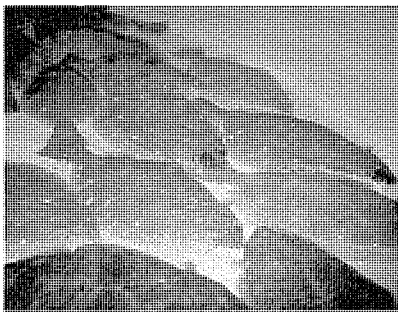
169



種苗生産に用いる親魚は、繁殖に適した年齢であることが条件として求められるため、定期的更新する必要があります。しかし、漁獲対象となる成魚をいきなり導入する方法では、漁獲状況などにより数が集まらなかつたり、人工の餌に付きにくいなどの問題があります。そこで、但馬栽培漁業センターでは採卵用親魚の養成を目的として、マダイ、ヒラメの天然稚魚を採集して飼育を行っています。今回は天然稚魚の採集方法と、採集後の飼育経過について紹介させていただきます。

マダイは、平成十二年から香住町漁港の防波堤にて、稚魚カゴ及び釣りによる採集を行いました。天然稚魚は七月頃より現れましたが、生産業務の都合上、八月下旬より採集を始めたところ、全長九十から百ミリの天然稚魚を九月中旬までに必要数採集することができました。カゴと釣りによる方法別の採集効率に大きな違いはありませんでしたが、カゴによる採集では鱗部や眼球にスレ傷が多く発生するのに対して、釣りによる採集では魚体にダメージが殆ど見られないことが解りました。

採集後は容量三トンの円形水槽に収容し、市販配合飼料を餌として飼育を行いました。配合飼料への餌付きは極めて良好であり、収容して暫くの間は、主にカゴにより採集したものに斃死が見られたものの、その後は目立った斃死もなく順調に飼育できています。平成十二年に採集したものは生後二年半となり

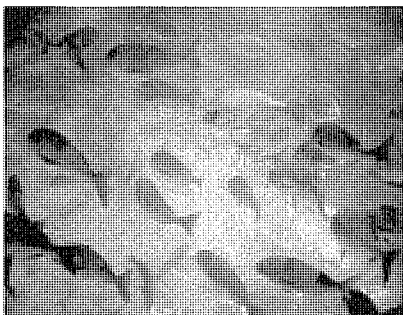


平均全長三十センチに成長したヒラメ天然魚の様子

ますが、現在、平均全長二十八センチまで成長しています。次に、ヒラメは但馬水産技術センターの協力を得て、平成十三年から主に竹野浜地先にて、網口幅二mの小型桁網による採集を行いました。全長四十ミリから八十ミリの天然稚魚を五月下旬より六月下旬までに必要数採集することができました。

水槽飼育では、マダイと同様に配合飼料への餌付きは極めて良好でしたが、ヒラメは成長差が生じ易いため、共食いや噛み傷による減耗が見られました。しかし、選別を行い、分槽飼育することで歩留まりは改善すると考えられました。平成十三年に採集したものは生後一年半となりますが、現在、平均全長三十センチまで成長しています。

なお、マダイは体長三十から三十五センチ、ヒラメは体長三十から四十七センチで成熟するとされており、二年から三年の養成期間が必用と見込んでいましたが、ほぼ予想通りの成長を示しており、本飼育条件での成熟年齢の目処が付きまし



平均全長二十八センチに成長したマダイ天然魚の様子

た。このように、天然稚魚を採集して、配合飼料のみで養成する方法は、あまり例のない取り組みですが、餌付きが極めて良好で歩留を稚魚期から一貫して把握できることも大きな利点であると考えています。特に病気の有無を知ることには、安心して親魚に用いることも繋がるため、引き続き、成熟するまでの成長や健康状態について観察したいと考えています。

ところで、各事業場の状況ですが、二見の兵庫県栽培漁業センターではオニオコゼとメガイアワビを大型種苗量産化試験中、また、アサリの生産試験が九月下旬に始まる予定です。赤穂事業場ではクルマエビの中間育成が八月三十日の配布を以て終了しました。淡路の津名事業場では平均全長五十五ミリのクルマエビを約二十万尾中間育成中です。但馬栽培漁業センターでは平均殻高二ミリのサザエを平板飼育中です。

(ひょうご豊かな海づくり協会 南浦達也)

SKSリーフ

◆ 神鋼建材工業(株)
海洋製品グループ

〒660-0086
兵庫県尼崎市丸島町46番地
TEL: 06-6418-4336
FAX: 06-6418-2423
E-mail: kaiyo@shinkokenzai.co.jp
URL: <http://www.shinkokenzai.co.jp>

餌料培養機能付き魚礁を提供しています。

海区漁業調整委員会だより

瀬戸内海区

八月三十日

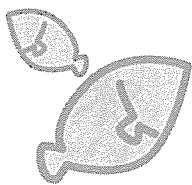
瀬戸内海海区漁業調整委員会委員協議会
(兵庫県民会館)

一、漁場計画について

漁業権一斉切替に伴う漁場計画策定状況について、各漁業協同組合に対する要望調査の結果を水産課から報告し、漁場計画樹立に係る漁業権取り扱い基準について説明を行った。

二、平成十四年度全国海区漁業調整委員会連合会総会決議事項の要望結果について

平成十四年度総会決議事項である各省庁等への要望事項のうち、瀬戸内海海区からの要望「資源回復計画制度の運用について」に対する水産庁からの回答について事務局から報告を行った。



但馬海区

八月八日

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)

一、全漁調連日本海ブロック会議の提案議題について

これまでの協議を基に、本年度は、但馬海区から次の三議題を提案することに決定。

- ① 流出油事故対策について
- ② 日韓漁業暫定水域等における漁業秩序の早期確立等について
- ③ 資源回復計画に係る支援策の充実強化等について

二、因但底曳協議会の概要について

当協議会で決定された本年度のズワイガニに関する自主規制の内容等について報告。

三、赤いか操業等に係る因但操業調整意見交換会の概要について

当意見交換会の結果について報告。

普及員だより

「ユニークな食べ処を漁村で」

近年、農村地域では農村や農家のくらしの良さを生かした、ユニークな食べ処の取り組みが県下各地で広がりを見せています。今回女性を中心になって取り組んでいる、特徴的な二事例を紹介します。

山里の良さを生かした「農村体験館八平」

を中心とした「八平」は、出石郡但東町赤花の山里にあります。料理の内容は、大皿盛りが基本で、囲炉裏を囲んで、春夏秋冬、そばなどを中心とした、地元の素材にこだわり、長年受け継がれてきた田舎料理が提供されます。

特に調味料にこだわり、自家大豆で味噌や醤油を作り、昔ながらの、農と食の現場が再現されています。訪れると、心身共にいやされる思いがするところです。

「八平」は、宿泊ができる農村体験館と併設しています。

連絡方法：但東町赤花 野瀬 初美

★要予約★ 代金は一人
二千〜三千五百円
TEL
〇七九六一五六一〇六八一

都市近郊の良さを生かした「しきのかほり」

どこにもあるような、さりげない雰囲気がある「しきのかほり」は、三田市下青野にあります。市内の中心地から約十分位の所にあります。

料理のこだわりは、旬の野菜を中心に、その持ち味を生かした料理を提供すること。昔はよく作られていたのに、今は作られない、作る方法が分からない料理などが数多く提供され、オーナーとお客さんの楽しい会話が弾みます。お客さんも三十代〜四十代の女性が多いのが特徴です。

体験農園も経営され、タマネギ、稲、お茶、椎茸などの農作業体験もでき、子ども連れの親子で賑わっています。

連絡方法：三田市下青野 和泉 勝代

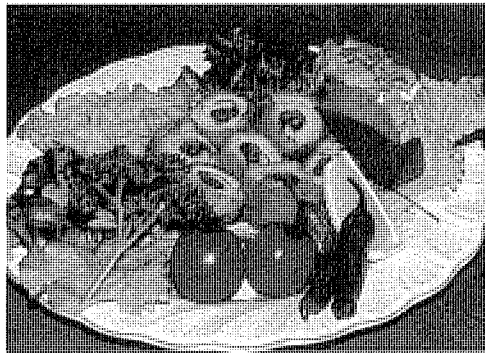
★要予約★ 代金は一人
千三百円
TEL
〇七九五一六七一一二六四

漁村のよさ、漁家くらしを生かした起業活動を！

二事例にヒントを得ながら、また、他府県の多様な事例を参考にしながら、これから漁村地域の女性たちが力を合わせ、魚を中心とした漁村資源を生かし「これこれ、旬の魚の食べ処」等の起業活動をお勧めします。こんな拠点ができれば漁村は益々活性化していくでしょう。

県立農林水産技術総合センター
部長(普及担当) 吉田美津子

たち魚のロールフライ



◆材料 (4人分)

- | | | |
|------|-----|----------|
| たち魚 | 中2匹 | 揚げ油 |
| 三度豆 | 5本 | レモン・パン粉 |
| にんじん | 小1本 | 小麦粉・塩・胡椒 |
| 青じそ | 8枚 | |
| 卵 | 1個 | |

◆作り方

- ① たち魚は二枚におろし、塩、胡椒する。
- ② にんじんは短冊に切り、三度豆と一緒に塩水でゆがく。
- ③ たち魚は身を外にして、青じそ、にんじん、三度豆をくるんで、ようじでとめ、小麦粉、卵、パン粉をつけて油で揚げる。
- ④ フライを半分に切り、レモンを添えて盛る。

兵庫JCC通信 今、JA・生協では



農業政策確立 緊急全国代表者集会を開催

J A 全中 (全国農業協同組合中央会) と全国農政協 (全国農業者農政運動組織協議会) は八月二十八日、農業政策確立緊急全国代表者集会を東京・日比谷公会堂で開催した。

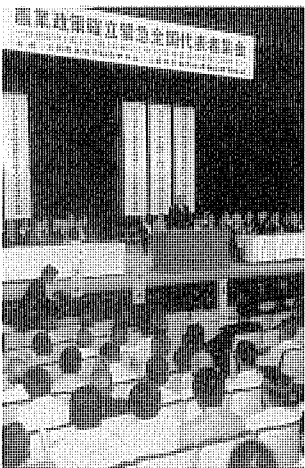
集会は、米政策の改革、W T O 農業交渉など内外の課題に対し、J A グループの意思を結集することを目的としている。全国の J A 組合員・J A 役員代表二千人と、与党三党の代表、消費者代表らが出席、兵庫県の J A グループからは二十三名が参加した。

主催者挨拶を行った宮田勇 J A 全中会長は「秋に向けて農政課題は多岐にわたるが、J A グループの意思を表明していくことが重要だ。」と述べ、組織を挙げた運動の取り組みを呼び掛けた。花元克己 J A 全中副会長が、①農業関係予算の確保②W T O 農業交渉、自由貿易協定 (F T A) への対応③米政策の改革④品目対策の確立⑤農地制度の見直し・特区導入などで与党に対し、代表要請を行った。

最大の焦点となっている米政策の見直しでは、国の役割と責任の明確化を強く求めるとともに、W T O 農業交渉では、米のミニマム・アクセス制度の改善など日本提案の実現に向けた運動を確認。株式会社社の農業参入には断固反対を明確にした。

最後に来年度農業関係予算の確保と農業政策の確立に関する決議を採択して閉会した。

兵庫県の参加者は、集会后先立ち地元選出国会議員に対して要請活動を実施し、J A グループの総意として要請書を手渡した。



農業政策の確立を求めて開かれた緊急全国代表者集会 (東京・日比谷公会堂で)



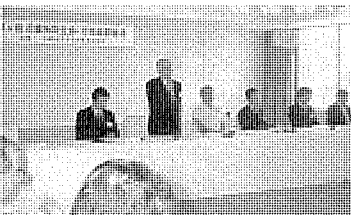
第十四回近畿地区生協 行政合同会議開催

九月十一日 (水)、シーサイドホテル舞子ピラ神戸 (神戸市垂水区) で、「生協の社会的役割と生協行政の課題」をテーマに、近畿地区の生協と行政の合同会議を開催しました。当日は、厚生労働省、近畿厚生局をはじめ、日本生協連、近畿地区七府県 (福井、滋賀、京都、奈良、大阪、和歌山、兵庫) の生協行政担当者とし協連役員が参加し、活動状況の情報交流を行いました。

まず、主催者代表として小倉修悟会長理事 (近畿地区府県連協議会代表・兵協連会長理事) による開会の挨拶のあと、本村光節氏 (厚生労働省近畿厚生局監視・監査指導官) よりご挨拶をいただき、齋藤富雄氏 (兵庫県副知事) からは開催県として歓迎のご挨拶をいただきました。

次に、厚生労働省社会・援護局地域福祉課の井上雅裕生協検査官から、商法の一部改正関係について、模範定款例の改正についての説明、また、生協の課題として、適正な総代会運営について、理事会議事録の記載について、事業や財務の状況を総代会で正しく情報開示すること、食の安全については消費者、そして事業者の立場として従来以上に努めていくこと、政治的中立の観点から誤解を招かないよう留意することなどが報告されました。続いて、日本生協連・布藤常務理事より、全国の生協の事業概況報告、食の安全を守る取り組み、インターネット活用での取り組み、生協の助けあい活動と地域生協における介護保険事業の取り組み、環境への取り組み、緊急時における物資供給等に関する自治体との物資協定締結状況について報告されました。

その後、近畿地区七府県・生協連合会、県行政の生協行政担当から、食の安全に関する取り組み、県連活動等の報告、生協と行政とのパートナーシップについて、食品安全行政の充実への取り組みについて等、それぞれ報告。質疑応答では、県域の組合員資格から新規設立生協の許認可まで幅広く活発な議論と交流がなされ、有意義な会議となりました。



開会の挨拶を行う小倉修悟 近畿地区府県連協議会代表・兵協連会長理事

啓示エッセイ

芋について考える

◆近代科学が発達して《栄養学》が見直された結果、健康のため良い成分が含まれているとか、ヤシ脂肪が多いとか少ないとか論じられ、栄養素が《食》への気持ちを動かしているような思いがする。だが、食べ物とは本来は《食べ物が其処にあるから食べる》、あるいは《美味しいから食べる》ということの筈だ。決して栄養学を悪くいうつもりはない。日本型の食生活を見直したいのである。自然食の中で《芋》は大切な要素と思われる。馬鈴薯・甘藷・里芋・山の芋など、種類はとても豊富である。このうち《里芋》は古代から食生活に溶け込み、単にイモといえは里芋を指したのであった。旧暦八月十五日、月に芋を供えたのも、里芋である。この月を《芋名月》という。

◆長寿村では《里芋》を常食にしている所が多いそうだ。里芋は、馬鈴薯や甘藷に比べ、ビタミンや繊維質は少ないが、ヌルヌル成分には《ガラクトタン／マンナン／ムチン》を含有している。その内のムチンは、里芋特有の粘性物質で、体内に入って解毒作用をする成分へと変化し、肝臓の解毒を助け、粘膜の保護や機能を強める働きがある。また、消化器系の強化に役立つ事も判っており、唾液腺ホルモンの分泌を促して、肌を瑞々しさと弾力をつける。美容食としても大いに期待できるのである。これが老化防止になり長寿につながる食品と言われる

る所以だが、舌先にト口けるような感じが里芋の魅力になる。

◆昔、女性が好むもの《芝居・薊蕪・芋・蛸・ナンキン》と言ったが、

現代に通用するかどうか…。此処でいう芋は、サツマイモ（甘藷）である。漫画『サザエさん』に、ダイエツトで間食を控えているサザエさんが、焼き芋の屋台を追いかけてしまう場面がでてくる。プーンと漂う匂いに、つい負けてしまったらしい。サツマイモには敗戦直後の悲惨な思い出が絡むが、充分に米の代役がとまるのが甘藷である。《馬鈴薯》は寒冷地でも荒れ地でも、作付けが出来るし収量も多い所から、各地で栽培されている。早魃や冷害による飢饉時には、救荒作物として活用されるため、「お助け芋」と呼ばれたのである。

◆救荒食物として《甘藷》を栽培奨励したのは八代將軍吉宗であるが、その試験栽培の顛末を『甘藷記』に纏めたのは青木昆陽で、昆陽は甘藷先生とも呼ばれた。それより以前、島根県石見地方でも、代官が凶作や飢饉に備え、領民に甘藷を植えさせて、芋代官と呼ばれていた。あと一人、芋殿様と呼ばれたのが《島津久芳》公で、「甘藷は酢をつくり、糖をつくり、醬をつくり、粉をつくり、飴をつくり、羹をつくり、粉に記している。現代でも、それぞれ加工されておき、栄養の面からもヘルシーな健康野菜として芋類の活用を見直したいものである。

◆《馬鈴薯》は、カリウムの含有量が多く、



過剰な塩分を排泄してくれる。昔から、民間療法として胃潰瘍や十二指腸潰瘍、高血圧症によくとされている。若い人の間に《便秘症》に悩む人が多いらしいが、便秘には《甘藷》がいい。腸に老廃物や毒素が蓄積し、体調を崩す便秘は、実に不快なものである。これは食生活に原因することが多い。元来、日本人は穀物中心の食事だったから、肉食型の欧米人に比べ、腸の長さが倍近くもあるため、肉食型への急激な変化に対応仕切れない。そして《便秘》に苦しむ人が多くなる。この解消には繊維質を多く摂れば良いことは、よく知られている。牛蒡も良いが、甘藷を蒸して乾燥したものが繊維質がより豊富で、特にお薦めできる。

(遊方子)

編集後記

めっきり秋らしくなりました。あんなに暑かった日々が嘘のようで…。食欲や読書の秋といわれていますが、年中よく食べ、新聞の三面記事とテレビ欄しかみてない私。興味をもった本「危ない侵入者を防ぐ安全マニュアル」・「ゴキブリ撲滅大作戦」2冊購入してみました。なんともマニアックですが、読んでみると表現がおもしろく笑えます。何でもおいしいこの季節。つつい食べてしまうこの季節。ちょっと新しいお料理にも挑戦してみようかな…?

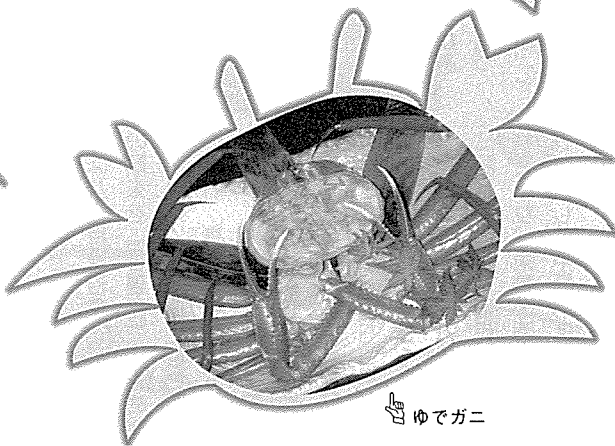
テレビの
こちら
海です



初水揚げされた香住ガニ
(9/5)を両手に



朝の選別



ゆでガニ

【2002年9月22日放送
第1304回】

口々だより

秋になるとお腹がすくのは私だけ…? 〈但馬海岸・城崎郡香住町より〉

九月に入ると但馬の海は底曳網漁が解禁、香住町ではベニズワイガニのカニゴ漁も解禁。港は一気に活気に包まれてきます。ベニズワイガニ漁が兵庫県で許可されたのは昭和四十三年で、今から三十年前のことです。当時から人気は一にも二にも松葉ガニ。味では決してひけをとらないベニズワイガニの魅力はPRするため、香住町では「香住ガニ」というブランド名をつけました。今、香住ガニが赤く燃えています。このベニズワイ：香住ガニは水深八百メートル以浅での漁は禁止。一千メートル以上の深層水で育ったカニは、カニカゴと呼ばれる底曳一メートル、高さ八〇センチほどの網籠で漁獲されます。籠の中にサバやカツオの餌を吊し、海底に二〜三日沈めてカニが入るのを待つのです。現在、兵庫県では香住町だけで行われている漁法だそうです。香住ガニは、大半が身抜き加工して出荷されますが、大きいものは茹でガニやカニスキ、焼きガニ、刺身と、松葉ガニに負けないおいしさ。休漁は七月と八月の二ヶ月で、ほぼ周年食べられると云つのも魅力です。値段は松葉ガニの三分の一から四分の一。今年の初漁は少々少なめ、初日のご祝

儀相場も手伝って大きいものは三千円程でした。水揚げされ、すく湯がいたカニは瑞々しく、カニミソも味が濃くて脂肪が少なく美味し。また香住の民宿ではカニスキや焼きガニ等のフルコースを一泊二食つきで一万三千円程で提供しています。冷奴にカニミソを付けて食べるころから生まれた「かにみそ豆腐」は、ヒット商品です。これは玉子豆腐の中にカニミソを練りこみ蒸したものです。身抜きしたカニの身だけを入れた釜飯もなかなかのもの。十一月六日の松葉ガニの解禁も間もなく、香住は一番の観光シーズン突入です。冬恒例の「カニ場祭り」も、今年は二十周年を迎えます。十二月一日の日曜日午前九時より、香住漁港の西港で、餅まき大会、カニスきぞうすいの早食い大会やビンゴゲーム、甲羅酒や特産の梨ワインの無料サービスなどの様々な楽しいイベントが予定されています。また獲れたて魚介類や加工品がところせましと並びます。お土産をたくさん買ってイベントで盛り上がり、夜は宿でゆっくりとかに三味。矢田川沿いの「かすみ矢田川温泉」もお勧めです。さあ、皆で香住へ行きなさい!!