



たぐすい

TAKUSUI

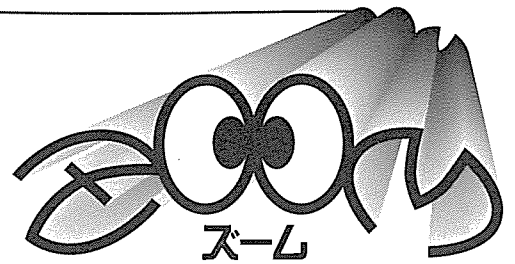
2002 November No.553

11

●トピックス●

プレジャーボート対策で要請活動

ひょうごブランド商品育成事業



1. ひょうごブランド商品認証制度とは

兵庫県内で生産された原材料を使用したり、飼育・製造方法等に特色のある食品について、品目ごとに認証基準を定め、認証基準を満たしている食品を、県が「ひょうごブランド商品」として認証します。

「ひょうごブランド商品」には、目印として認証マークが付いています。

このように食品に認証マークを付することによって、消費者に正確でわかりやすく商品の特性を伝え、消費者の信頼を高めます。

2. 「ひょうごブランド商品」の主な認証基準

- ① 県内産の原材料を使用していること
- ② 日本農林規格以上の優れた品質を有すること
- ③ 食品衛生法の規定に適合していること

ひょうごブランド商品としてJF神戸市、JF志筑浦の「チリメン」、JF竹野浜の「じんばのつくだ煮」、JF神戸市の「いかなごぎ煮」などがあります。

「たこのやわらか煮」の認証基準については、現在整備中です。

ひょうごブランド商品は中身だけでなく表示にも気を配っています。



●ひょうごブランド商品には、目印として、左の認証マークが付いています。

●この認証マークは、

優れた品質 **Excellent Quality**

正確な表示 **Exact Expression**

地域の環境と調和 **Harmony with Ecology**

の3つのEを「品」の形に配置し、「良い品(イイシナ)」であることを表しています。

対象となる食品は次のとおりです。



黒大豆煮豆・さんしょうつくだ煮・たけのこつくだ煮・ジャム類・黒大豆菓子・乾燥大根・みそ・生芋こんにゃく・農産物漬物・豆腐



焼プリン・ヨーグルト・チキンハム・ひょうご味どり・アイスクリーム類



いかなごつくだ煮(くぎ煮)・わかめ加工品(かす漬)・イカナゴ釜あげ・干カレー・干ハタハタ・干キス・じんばのつくだ煮・ゆでほたるいか・チリメン

ひょうごブランド商品に関する問い合わせは下記までお気軽にどうぞ。

兵庫県産業労働部・農林水産部企画調整局課長(地域産業政策担当)

〒650-8567 神戸市中央区下山手通5丁目10番1号 ☎078-341-7711 (代表)

ホームページ <http://web.pref.hyogo.jp/chiikisangyou/index.htm>

神戸農科水産振興事務所(代表)
☎078-361-8500

阪神農林水産振興部(農林課)
☎06-4869-6029

宝塚農林振興事務所(代表)
☎0797-83-3101

加古川農林水産振興事務所(代表)
☎0794-21-1101

社農林振興事務所(農政課)
☎0795-42-9421

姫路農林水産振興事務所(代表)
☎0792-81-3001

上郡農林水産振興事務所(代表)
☎0791-52-5111

龍野農林振興事務所(代表)
☎0791-83-3711

豊洲農林振興事務所(代表)
☎0796-23-1001

和田山農林振興事務所(代表)
☎0796-72-3151

柏原農林振興事務所(代表)
☎0795-72-0500

洲本農林水産振興事務所(代表)
☎0799-22-3541

プレジャーボート対策で要請活動

「海上でのルールづくりや」強制賠償保険加入の制度化」を求める

JF兵庫漁連小川会長、県内海漁船保険組合早川組合長、但馬漁船保険組合吉岡組合長ら3団体の代表は、去る十月三十日午前、県農林水産部北原部長、県土整備部山口部長や漁港課長、水産課長、港湾課長を訪問し、「漁港・港湾を利用するプレジャーボートの航行等秩序維持と賠償責任保険の確保」に関する要望を行った。

近年、海洋性リクリエーションが活発化するに伴い、我が国沿岸域でプレジャーボートと漁業のトラブルが多発しており、その多くは漁業者に一方的な損害あるいは救助費用の負担が強いとされている。今、プレジャーボートは全国で約34万隻あるといわれ、本県域でも約一万隻の係留が確認されている。しかし、その係留実態をみるとマリナー等で適正係留されているのは約二十四%に過ぎず、その他は港湾、河川、漁港での不法係留であり、所有者の確認すらままならない状況にある。

全国的な問題として事態を重くみた運輸省(現国土交通省)港湾局、建設省(同)河川局と水産庁は、「顕在化する放置艇問題を解消し、公共用水域の利用適正化を図る」として、平成八年から実態調査を行い、平成十年三月に「プレジャーボート係留・保管対策に関する提言」を公表した。又、不法係留船対策を進めるため、平成十一年五月から十二年にかけて海岸法、港湾法、漁港法が順次改正され、平成十四年には「小型船舶の登録等に関する法律」が施行され、県においてもボートパークの整備を進め係留場所の確保に動き出している。

しかし、対策はまだ緒に付いたばかりであり、港湾等の利用や航行に関する漁業者とのルールづくりやプレジャーボートの賠償責任保険加入の義務付けなど、漁業操業の安全を担保できる仕組みが確立されていない。漁連では、不法係留船を整理し港湾等公共用水域の利用適正化が進めば、係留水域毎に利用者の組織化を図り、漁業者と膝を交えて、航行安全等海洋秩序や全船保険加入について相互理解を深める場づくりができると考えている。

(JFグループひょうご)企画調整室 戸田

平成14年度瀬戸内海漁場環境保全に関する漁業団体合同研修会

去る10月24日(木) 関西国際空港において、瀬戸内海11府県の行政機関・漁業系統団体、大阪府下の漁協関係者約50名参加のもと、平成14年度瀬戸内海漁場環境保全に関する漁業団体合同研修会が開催された。

この研修会は、我が国においても比類のない美しさと好漁場を誇る瀬戸内海の環境を漁業者団体として如何に守っていくかを主眼に置き、国の施策をはじめ諸問題に対する理解と認識を深めることを目的に瀬戸内海漁場環境保全対策連絡会(瀬戸内海に関係のある府県漁連で組織)、(社)瀬戸内海環境保全協会、開催地の府県漁連(今年度はJF大阪漁連)の3団体の共催により毎年開催している。昭和54年から始まったこの研修会は、今年で24回目を迎えた。

ホテル日航関西国際空港会議室において、瀬戸内海漁場環境保全対策連絡会壽会長(JF兵庫漁連専務理事)の挨拶のあと、大阪府立大学大学院工学研究科 助教授 大塚耕司氏から『内湾での環境改善 りんくう公園内海の事例も交えて』と題し、環境悪化のしくみと改善技術、りんくう公園内海での研究の紹介や近年注目されており、貝類や藻類等自然の循環機能を利用した環境修復の研究が行われている尼崎港での取組みの紹介について講演が行われた。埋立てや防潮堤延長等による潮流の変化、藻場・干潟の消失、ヘドロの堆積、貧酸素等厳しい漁場環境の中で操業している大阪府の漁業者にとってまさに死活問題にかかわる内容であったため、講演終了後は質疑が殺到し、予定時間を大幅にオーバーする等非常に有意義な研修会となった。

講演の後、参加者はバス2台に分乗し、管制塔や国際貨物地区の他、関西空港内の各施設を車窓から見学。また、2期工事見学ホールでは、公害の防止と自然環境の保全に配慮した工事の様子についてビデオ鑑賞及び説明が行われた。

なお、瀬戸内海漁場環境保全対策連絡会(事務局JF兵庫漁連漁政課)では、当研修会開催の他に会員である瀬戸内海関係漁連の強力な連携をもって、「瀬戸内海の漁業者団体」として関係機関へ情報発信していく予定です。



ソデイカ(あかいか)標識放流のお知らせ

拓水2002年6月号(No.548)の「水試ノート」でも少し紹介させていただきましたが、但馬水産技術センターではソデイカ(あかいか)の標識放流調査を実施しています。今漁期は、但馬地域の各漁協・イカ釣業者組合・連合会にご協力いただけることになり、昨年よりも大規模な放流事業を実施できることとなりました。

標識放流にご協力いただきました皆様に厚くお礼を申し上げるとともに、再捕がありましたら是非ご連絡下さいませようお願いいたします。

標識の付いたソデイカ(あかいか)を見つけられた方は、次のことをお知らせください。

- ① 再捕年月日
- ② 再捕場所(できれば緯度・経度)
- ③ 標識の番号(右下の図の番号)
- ④ イカの大きさ(外套背長:左下の写真の部位の長さ)
- ⑤ 再捕方法(漁具・漁法)
- ⑥ 再捕された方のご連絡先

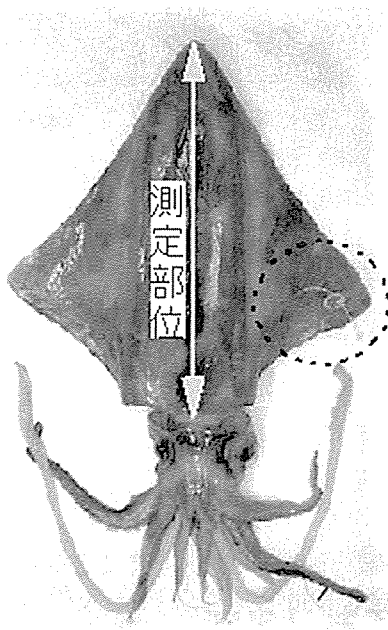
<連絡先>

〒669-6541 兵庫県城崎郡香住町境1126-5

兵庫県立農林水産技術総合センター 但馬水産技術センター(担当:宮原)

電話:0796-36-0395 FAX:0796-36-3684

*再捕された方には記念品を進呈します。

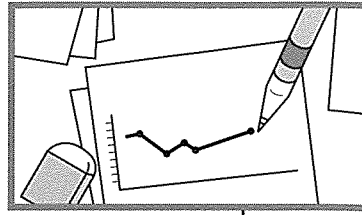


表面



裏面(4桁の数字)

この番号をお知らせ下さい。



魚のワクチン

皆さんは、子供の頃ワクチンを注射し

たり飲んだりして、痛い、マズイという記憶がすかにも残っているのではないのでしょうか。ご存じのように、ワクチンは毒性を弱めたり失わせたりした病原体を体内に入れ、あらかじめ身体にその病原体に対する抗体を作らせておいて、本当の病原体が体内に入ってきたときに、これに抗体をひっつけて活動できなくして病気を防ごうとするものです。人間用と同じように、犬や猫用、畜産動物用のワクチンがあるのはご存じの方も多いと思いますが、魚用のワクチンもあるのです。これからこの魚用のワクチンについて紹介したいと思います。

ワクチンの種類

まずワクチンには、その製造方法から大きく分けて二種類あります。一つは特殊な培養を行い病原体の毒性を弱めた生ワクチン、もう一つは、加熱やホルマリン等で処理をして完全に毒性をなくした不活化ワクチンです。魚用のワクチンは

すべて不活化ワクチンが用いられています。次にワクチンの投与方法によって、経口ワクチン、浸漬ワクチン、注射ワクチンの三種類があります。これらのワクチンの特徴を紹介します。

(一) 経口ワクチン

このワクチンは餌（主に配合飼料）にしみ込ませて魚に食べさせて与えるものです。この方法は最も簡便に魚に投与できる方法であり、現在最も普及している方法です。しかしその反面、ワクチンの効果の持続期間が最も短く、また大量のワクチン液を一定期間連続して与えなければならぬという欠点を持っています。

(二) 浸漬ワクチン

このワクチンは、薄めたワクチン液に魚を浸け、魚の体表や鰓からワクチンを取り込ませるものです。この方法は経口ワクチンよりは持続期間が長いのですが、大量のワクチン液が必要となり、また使用後のワクチン液を下水に廃棄しなくてはならないという煩雑さがあります。

(三) 注射ワクチン

このワクチンは、一定量のワクチン液を魚の筋肉または腹腔内に注射するものです。この方法は規定量のワクチンを確実に与えることができ、また効果も最も高い方法です。しかし、このワクチンは魚一尾ずつに注射しなくてはならず、非常に手間が掛かることと、高価な連続注射器を使用しないと投与できないことになつているため、経口ワクチンほど普及率はまだ高くありません。

ワクチンの使用について

以上紹介してきたワクチンを与えて最大限の効果をあげるには、その魚が健康であることが必要です。対象とする病原体にすでに感染していたり、他の病気に罹っているような魚では、ワクチンの効果は期待できませんし、また、その使用方法や投与量が適切でなければ、やはり高い効果は期待できません。このため、当水産技術センターのような機関の使用指導書がなければ、ワクチンを購入できない

ようになっていきます。さらに、注射ワクチンの場合は、連続注射器の使用方法の研修を受けた者しかワクチンを接種できない規則になっています。したがって当センターでも、購入予定者からの申請を受け、ワクチンを投与しようとする魚の大きさや数、健康状態を事前にチェックしたうえで、ワクチン使用指導書を発行しています。

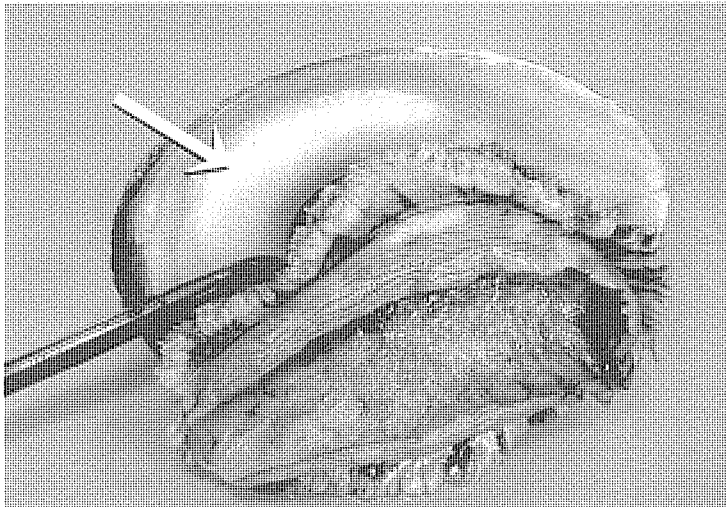
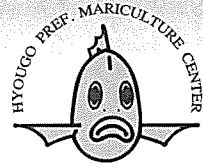
ワクチンの今後

これまでの魚病対策は薬剤の投与による治療に力が注がれてきました。しかし、薬剤による治療の場合、耐性菌の出現や体内の薬剤が代謝されてなくなるとまた、その病気が再発するという欠点があります。また、薬剤の残留等、食品の安全性が強く望まれている現在、魚病対策も治療から予防へと方向転換が始まっています。病気の予防には、魚を健康な状態に維持する飼育方法が最も重要なことは言うまでもありませんが、今後はワクチンの開発やより簡便な使用方法の開発に力が注がれると思われれます。そのため、健康で安全な魚を作るために、今後もワクチンの普及に努めることが水産技術センターの責務と考えます。

(兵庫県立農林水産技術総合センター
水産技術センター増殖部 川村芳浩)

栽培漁業センターです

170



クロアワビの成熟した卵巣

生殖腺の観察で、
とができます。

とで目視するこ
とができます。

雄の精巣がクリ
ム色に、雌の卵
巣が深緑色に張っ
てきます。これ
は、貝を裏返し
て足をめくるこ
とができます。

産卵は、通常十
月下旬頃から始
まります。産卵
期が近づくと生
殖腺の発達で、

自然水温下で
のクロアワビの
産卵は、通常十
月下旬頃から始
まります。産卵
期が近づくと生
殖腺の発達で、

雄の精巣がクリ
ム色に、雌の卵
巣が深緑色に張っ
てきます。これ
は、貝を裏返し
て足をめくるこ
とができます。

産卵は、通常十
月下旬頃から始
まります。産卵
期が近づくと生
殖腺の発達で、

自然水温下で
のクロアワビの
産卵は、通常十
月下旬頃から始
まります。産卵
期が近づくと生
殖腺の発達で、

十分に成熟が進んだ雌雄がそろえ
ば採卵開始となります。

採卵して受精させた卵は、約十
二時間でふ化し、浮遊幼生として
泳ぎ出します。その後、四、五日
すると着底・変態が起るため、
タイムイングを見計らって採苗器
(平板)を設置した水槽に移しま
す。採苗後は、平板に繁殖させて
おいた珪藻を食べさせ、来春に殻
長十ミリになるよう育成します。
さて、他の事業場の状況です。
二見では、大型種苗量産化試験中
のオニオコゼが全長五十ミリに成
長しています。早期産仔試験のカ
サゴは、産仔期コントロールのた
め、冷却機での降温と電照による
日調処理を行っています。また、
アサリの生産試験が始まっており、
十月末からは、アカウニとアワビ
類の生産試験を開始する予定です。
但馬では、サザエを平板より剥離
し、殻高2ミリ以上の個体を選別
しています。その後は、カゴ飼育
に移行します。クロアワビは、採
卵準備中、試験生産のイワガキは、
D型幼生の飼育中です。
(ひょうご)豊かな海づくり協会
為後智康)

十分に成熟が進んだ雌雄がそろえ
ば採卵開始となります。

採卵して受精させた卵は、約十
二時間でふ化し、浮遊幼生として
泳ぎ出します。その後、四、五日
すると着底・変態が起るため、
タイムイングを見計らって採苗器
(平板)を設置した水槽に移しま
す。採苗後は、平板に繁殖させて
おいた珪藻を食べさせ、来春に殻
長十ミリになるよう育成します。
さて、他の事業場の状況です。
二見では、大型種苗量産化試験中
のオニオコゼが全長五十ミリに成
長しています。早期産仔試験のカ
サゴは、産仔期コントロールのた
め、冷却機での降温と電照による
日調処理を行っています。また、
アサリの生産試験が始まっており、
十月末からは、アカウニとアワビ
類の生産試験を開始する予定です。
但馬では、サザエを平板より剥離
し、殻高2ミリ以上の個体を選別
しています。その後は、カゴ飼育
に移行します。クロアワビは、採
卵準備中、試験生産のイワガキは、
D型幼生の飼育中です。
(ひょうご)豊かな海づくり協会
為後智康)

十分に成熟が進んだ雌雄がそろえ
ば採卵開始となります。

採卵して受精させた卵は、約十
二時間でふ化し、浮遊幼生として
泳ぎ出します。その後、四、五日
すると着底・変態が起るため、
タイムイングを見計らって採苗器
(平板)を設置した水槽に移しま
す。採苗後は、平板に繁殖させて
おいた珪藻を食べさせ、来春に殻
長十ミリになるよう育成します。
さて、他の事業場の状況です。
二見では、大型種苗量産化試験中
のオニオコゼが全長五十ミリに成
長しています。早期産仔試験のカ
サゴは、産仔期コントロールのた
め、冷却機での降温と電照による
日調処理を行っています。また、
アサリの生産試験が始まっており、
十月末からは、アカウニとアワビ
類の生産試験を開始する予定です。
但馬では、サザエを平板より剥離
し、殻高2ミリ以上の個体を選別
しています。その後は、カゴ飼育
に移行します。クロアワビは、採
卵準備中、試験生産のイワガキは、
D型幼生の飼育中です。
(ひょうご)豊かな海づくり協会
為後智康)

十分に成熟が進んだ雌雄がそろえ
ば採卵開始となります。

採卵して受精させた卵は、約十
二時間でふ化し、浮遊幼生として
泳ぎ出します。その後、四、五日
すると着底・変態が起るため、
タイムイングを見計らって採苗器
(平板)を設置した水槽に移しま
す。採苗後は、平板に繁殖させて
おいた珪藻を食べさせ、来春に殻
長十ミリになるよう育成します。
さて、他の事業場の状況です。
二見では、大型種苗量産化試験中
のオニオコゼが全長五十ミリに成
長しています。早期産仔試験のカ
サゴは、産仔期コントロールのた
め、冷却機での降温と電照による
日調処理を行っています。また、
アサリの生産試験が始まっており、
十月末からは、アカウニとアワビ
類の生産試験を開始する予定です。
但馬では、サザエを平板より剥離
し、殻高2ミリ以上の個体を選別
しています。その後は、カゴ飼育
に移行します。クロアワビは、採
卵準備中、試験生産のイワガキは、
D型幼生の飼育中です。
(ひょうご)豊かな海づくり協会
為後智康)

十分に成熟が進んだ雌雄がそろえ
ば採卵開始となります。

但馬イベントガイド

但馬ふれあいフェスティバル・
但馬まるごと感動市

開催日：平成14年11月16日(土)
17日(日)

開催地：コウトリ但馬空港イベント広場
(豊岡市・日高町)

★入場無料

☎0796-26-3646

(ふれあいの祭典

但馬実行委員会事務局)

第15回浜坂みなとカニ祭り

開催日：平成14年11月23日
(祝・土)

開催地：浜坂漁港セリ市場
(浜坂町)

★入場無料

☎0796-82-4580

(浜坂町観光協会)

第20回かすみカニまつり

開催日：平成14年12月1日(日)

開催地：香住漁港西港(香住町)

★入場無料

☎0796-36-1234

(香住町観光協会)

第12回とよおか
津居山港かにまつり

開催日：平成15年2月23日(日)

開催地：津居山港小島岸壁
(豊岡市)

★入場無料

☎0796-23-1111

(同実行委員会事務局)

第2回かすみカニ感謝祭

開催日：平成15年3月未定

開催地：柴山港漁港(香住町)

★入場無料

☎0796-37-0301

(JF柴山港)

JF竹野浜もカニのイベントあり!!

海区漁業調整委員会だより

但馬区 但馬海

九月二十四日

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、日本海・九州西広域漁業調整委員会
の概要について

九月十日、十一日に東京都で開催された第二回日本海・九州西広域漁業調整委員会及び第三回同委員会日本海西部会の結果について報告。

なお、日本海西部（石川県、島根県）あかがれい（ずわいがに）資源回復計画については、九月六日に公表された。この計画は日本海西部会において審議し、併せて関係府県や漁業関係者と協議を行いつつ、水産庁が作成作業を進めてきたもの。

二、平成十四年度日本海ズワイガニ特別委員会の概要について

当委員会の結果について報告。

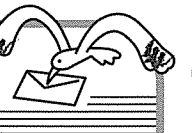
三、海区漁業調整委員会事務局職員研修会の概要について

当研修会の結果について報告。

四、長崎県小型いかつり漁業許可取扱方針について

平成十四年度の当該方針等について報告。

普及員だより



「神戸のおさかなを食べよう。市民のふれあいデー」

今は、実りの秋、食欲の秋です。ここ数年不漁であった秋のチリメンも好漁で、神戸の浜は賑わっています。そんな中、去る十月二日に垂水漁港神戸市立水産会館で開催された「神戸のおさかなを食べよう。市民のふれあいデー」をレポートします。

この催しは、摂津地区漁協婦人部が神戸市民の方々を対象とした魚食普及活動の一環として平成十年から開催されており、今年で五年目になります。

この度は、魚のおろし方の講習と摂津婦人部内の各地区部会による創作料理の試食が行われました。また、神戸市の広報紙で参加希望者を募ったところ、五十



名の定員に対して、百六十四名の応募があり、婦人部ではより多くの人に参加してもらおうと定員を増やし、五十九名が参加されたことでした。

開会は午前十時でしたが、婦人部の方々は朝早くから準備にかかれ、調理室からはいい匂いが廊下に漂っており、そんな中を次々と市民の方々が来られました。

まずは魚のおろし方教室の始まりです。実演は、神戸市漁協職員の加藤さん。

用意された魚は、ツバス、マダイ、ウマツラハギ、タチウオで、それぞれを鮮やかな手さばきで、次々おろしていく様子に、皆様見入っていました。加えて話が面白い。そつです、デパートでよくやっている「奥さん、この摺り下ろし器は…」という感じでしょうか。加えて、裏技の連続に唸ることしきりで、とりわけ、出刃を使わずに（普通の家庭にある包丁で）マダイの頭を、見事真つ二つに割ったシーンで、感嘆のため息と拍手でした。

他二カ所のテーブルでも、並行して婦人部の方が丁寧に教えておられ、実際に包丁を手にしてチャレンジされるご婦人の姿も見られました。

次はお待ちかねの試食で、テーブルに次々と料理が運ばれてきました。生たこめしのおにぎり、たち魚の南蛮漬、タコとアオリイカが入った海鮮サラダ、焼きあなごのクレープ巻き、タイの煮付、ちりめんだんごスープ、白飯のおにぎり。そして、地元のお魚には、やはり地元のワイン、すなわち神戸ワイン（白）が各テーブルに一本ずつ。（このワイン、魚介類料理ともケンカせず、よく合っていましたよ。）



それらの料理を味わいながら、魚の料理の方法など話の輪が広がっていました。隣の方にお話を伺ったところ、「初めての参加で北区から。夫婦二人なので魚を食べる方が多いものの、切り身です。」とのことでした。

最後は、実演で切った魚を廉価で販売。あっという間に売り切れてしまいました。

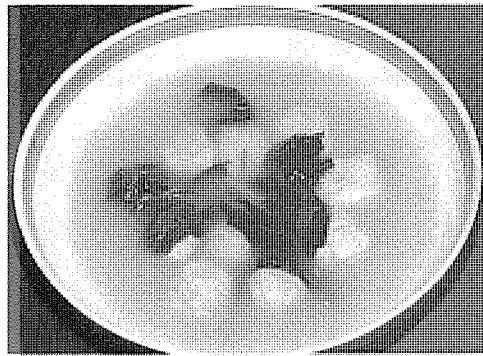
参加者は、年輩のご婦人方が多かったのですが、お子さんを連れられた二、三十代の方や男性も混じってました。伺ったところでは、回を重ねることに応募者が増えていくとのこと、神戸垂水の秋のイベントとして地域に根付いた証拠でしょう。魚食普及はもとより、直に漁業の姿を知って頂くことにもなり、喜ばしいことです。

摂津地区漁婦連の皆様、楽しいイベントと美味しい料理、ごちそうさまでした。

神戸農林水産振興事務所

山中健志郎

ちりめんだんごスープ



材料

ちりめんじゃこ 50g 生しいたけ 2枚
 鶏ミンチ 70g ほうれん草 束
 卵 1個 スープ(固形スープ可) 400cc
 しょうが汁 大きじしほ

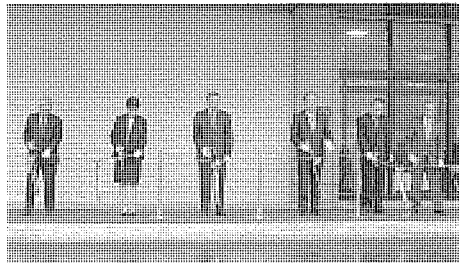
作り方

- ① 鶏ミンチとちりめん、卵、しょうが汁を混ぜ合わせる。
- ② 沸騰したスープの中に①の材料を丸めて入れる。
- ③ しいたけとほうれん草を入れて出来上がり。

兵庫JCC通信
 今、JA・生協では



「JA丹波ささやま」が誕生



新JA発足式典の様子

十月一日、篠山市内の2JA(ささやま、丹波)が合併し、「JA丹波ささやま」が誕生した。
 JA丹波ささやまは、篠山市大沢に本店を置き、五部一室、十八支店、六営業経済支店を拠点に、経営理念としている「豊かな暮らしと元気なふるさとづくりに貢献します。」を実践していく。

JA丹波ささやま管内は、古くからの歴史・文化に育まれた丹波黒大豆、丹波栗、山の芋、篠山牛など多くの地域特産物を有しており、今後新JAには、特産振興をはじめとした地域農業の舵取り役と組合員の豊かな暮らしづくりの支援、地域社会への貢献等が期待されている。

新JAの規模は、組合員数一万四千十三人、職員数三百四十八人、貯金九百五十七億円、貸出金一六九億円、長期共済保有高五千九十七億円、購買品供給高四十五億円、販売品販売高四十六億円。

なお、代表理事組合長には善明恕恭氏、代表理事専務に仲井厚史氏が就任した。

JA丹波ささやまの誕生で、兵庫県内のJA数は、15JAとなった。

JA丹波ささやまの住所、電話番号は次の通り。
 住所 〒六六九一三二二 篠山市大沢四三八一
 電話 〇七九一五九四一三二二



二〇〇二年度
 兵庫県生協大会を開催

十月十八日(金)、兵庫県民会館九階ホールにおいて二〇〇二年度兵庫県生協大会を開催し、県下生協の組合員、役員など約三百三十名が参加しました。今年度は、第一部が記念式典、第二部では、「食の安全と安心をめざして」リスク管理とガバナンス(統治)をテーマに日本大学商学部教授・梅沢昌太郎氏の記念講演を行いました。

まず、第一部では、小倉修悟会長理事が開催挨拶を行い、続いて、兵庫県副知事・齋藤富雄氏、神戸市長・矢田立郎氏(代読)から、それぞれ生協への期待こめられたご祝辞をいただきました。

その後、生協功労者表彰に移り、永年生協の発展に寄与した四名の役員に「兵庫県知事感謝」が、また生協業務に精励した二十四名の役員に「兵庫県生活協同組合連合会会長表彰」が贈られました。

第二部の記念講演では、ミドルマネージャーのコーポレート・ガバナンス(企業統治)を明確にする必要があり、企業が「正しい」事業経営をできるように外部の目を導入して厳しく評価する仕組みが確立されるべきであると述べられ、後半では、食の安全の仕組みとしてトレーサビリティシステムの確立と、それを認証するシステムとオーデジット(監査)のシステムが必要であると述べられました。講演終了後の質疑応答では、「遺伝子組換え稲に対して、主食であるお米を我々はどうのように守って、そういう行動をおこしていけばいいか、また、国内の種子の現状についての情報提供を教えてください」との質問がだされました。

会場ロビーでは、今年も、地域生協・大学生協・医療生協・共済生協など分野ごとに生協紹介コーナーを設置しました。医療生協による健康チェックでは、血圧測定・体脂肪測定・骨密度検査を実施、昨年に引き続き、多くの参加者が列をつくり測定結果にもとづいた健康アドバイスなども受けていました。



巻末エッセイ

相撲について考える

◆「大相撲」は、スポーツというよりも芸能に近いところがある。格闘技なのに《待つた》があったり、約束ごとにも実に多い。東西に分かれていてもチームでもなく、勝敗や人気は個人のものである。支持層も歌舞伎の最頂に近いもので、客席には華やいだ雰囲気が見られる。支度部屋から土俵への通路を《花道》と呼ぶのは、芝居よりも相撲の方が先である。昔「一年を二十日で暮らす男」と川柳に詠んだ。今は十五日六場所もあって九十日も闘う。良き時代は遠くなりけりといえる。

◆古代中国の書に《角力》の字があり、力くらべが行われたというが、『漢書』に《角抵》と表したものが、今の様式に近い。武術と考えられている。河南省で発掘された墳墓に《角抵》の様子が壁画になって残っているのだが、高さ二メートルほどの壇上で戦う姿から、命懸けの決闘だったことが窺える。日本での相撲の起源とされるのは、『日本書紀』にある当麻蹶速と野見宿禰の勝負という。その勝者／宿禰を祭る巨大な五輪塔が奈良県桜井市に伝わっている。◆農耕儀礼として豊饒祈願や収穫感謝に、神前で奉納相撲を催したというが、桜井市江包・大西の「お綱祭」には、注連縄による雌雄の蛇がまぐわいする祭りがある。素戔鳴尊と稲田姫命が夫婦の契りを結びこゝとを表し、付随して行う《ごろんご相撲》

の姿を伝えており、こうした民族的な相撲や神事相撲が各地に見られる。

◆豊作祈願の年占が、宮中行事に発展し《節会相撲》となり、やがて公家から武家の行事になる。源頼朝は、鶴岡八幡宮で上覧相撲を催した。織田信長もしばしば相撲大会をしたという。室町末期には、職業的な相撲が着実に歩み始めて、社寺の《勧進相撲》が興行される。初代横綱とする《明石志賀之助》は、江戸四谷の笹寺で行った勧進相撲で活躍した力士で、超弩級ながら謎も多く、伝説的な人物である。大名による召抱え力士が、武術奨励の意味で流行し、徳川御三家も多くの力士を抱えた。姫路の酒井氏も相撲大名と呼ばれたという。宝暦・天明和年間相撲会所が組織され、現今の相撲協会へと繋がって行くのである。

◆「大相撲は文化財である」という高橋義孝氏の言が、大相撲の本質を衝いている。神明造り吊り屋根、四隅に下がる四色の房、二十の俵で造られた土俵、紫の幕、支度部屋と土俵を結ぶ《花道》、本場所の開催を告げる《櫓太鼓》。どれを取り上げて、日本の伝統に支えられた古色蒼然たる日本文化そのものである。粋な着物にたつつけ袴の《呼出し》は、大相撲の裏方さんだが、美声で東西力士を呼び上げ、勝負の合間に土俵を掃いたり水を打つ。また土俵を作ったり、太鼓をたたくのも重要な仕事で、

は田圃で相撲をとり、泥がたくさんつけば豊作と健康に恵まれるという。交接と生産を結びつけ、子孫繁栄と五穀豊饒を祈願した古代

「寄せ太鼓」や「八ネ太鼓」がテレビ中継で必ず流れる。

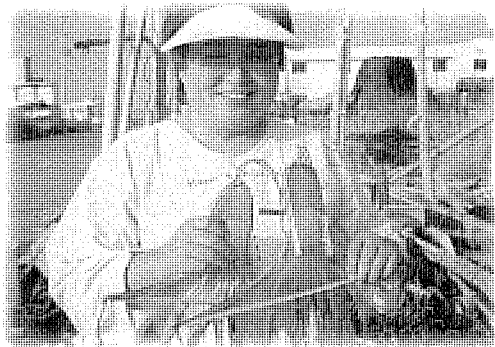
◆相撲は、勝ち負けが実にはつきりして出る。足の裏以外が土についたり、土俵の外に出たら負けである。土俵上の細かな動きと技を楽しむには、七十手という決まり手の知識を持つと大いに違ってくる。《四十八手の裏表》という言葉とおり、相撲技は細かく分けると相当な数になり、昔からの複雑な分類を《仕掛け技》を七十手と定め、さらに負け側のミスとする《勇み足》と《腰くだけ》を加えて七十二に整理された。握り拳で殴ったり、髪の毛を故意に掴んだり《禁じ手》もある。夏目漱石も《相撲の美は一瞬にあり》と語っている。正々堂々の勝負で、力士として潔よさを競う。その男振りがまた魅力でもある。(遊方子)



編集後記

来年1月号より、機関誌「拓水」はリニューアルすることになりました。ただいま準備中ですが、正直なところ不安でいっぱいです。毎日「た・く・す・い」の文字が、頭からはなれません。いろいろと考えているだけで行動せず、だんだん気が重くなっていくのが私のパターン。(最近では体も重く...) 周りには白黒はつきりしていて、すごく頼りになる方々がたくさん。私もそうなりたいたいです。

テレビの こちら へです



☞ 母さんの笑顔



☞ 母さんが干した飛びダコ



☞ 子供達に読み聞かせする母さん

【2002年10月20日放送
第1308回】

口々たより

肝っタコ母さんの住む町 〈淡路島 津名郡北淡町〉

偶然出会った時からその迫力に押されっぱなし。テーマが北淡タコに決まっただけで取材前から、タイトルは「肝っ玉母さん」ならぬ「肝っタコ母さん」に決まっていた。

その肝っタコ母さんの名前は高田佐登美さん。北淡町室津の八幡神社の門前で酒屋を営んでいます。生まれば愛知県常滑市。北淡町出身の高校教師だったご主人と出会い結婚、当時児童福祉の仕事に就いていた母さんは子供が大好きで、いつしか児童文庫を開く夢を持っていました。

ご主人の転勤で常滑を離れ、淡路島に来て二十年。喋りだしたら止まらない母さんですが、淡路に来た当時は一日中誰とも話さない日がありました。ときどき夕日を眺めては涙を流していたそうです。

それから母さんは、夢の実現に向けて行動を起こしました。気軽にける本屋さんも図書館もなかった室津。そこで自宅を改造。六畳の間に本棚と机を置き、娘達に読み聞かせた千冊以上の絵本や童話をぐちゃぐちゃに二図書館「たんぼぼ文庫」を開きました。子供たちは大喜びで本を読

みました。ユネスコ等からも本の寄贈があり、放課後の溜り場となって行きました。

しかしこれだけでは満足できない母さんは、地元の酒屋で結成した「酒探偵団」で、自作米により「千夢酔」という酒をつくったのです。

それから母さん。次に北淡タコをメインにした手焼きせんべいに取り組み、北淡町震災記念公園の夢の里に「手焼きせんべい・やま高」をオープンしました。そのせんべいは、タコを一匹丸ごと電気プレスでパッチャンコにしたユニークなものです。北淡タコの太い足がパッチャンコになるこの丸ごとタコのせんべいは、見事なものでした。

母さんが室津に来て最初に仲良しになった室津小学校の児童達。「たんぼぼ劇団」をつくって人形劇をしたり、授業でタコメシを指導したり、色々活動をしています。

「たんぼぼ文庫」は大震災で閉めていましたが、番組終了後子供たちやお母さん方の協力を得て再開することになったそうです。

2002年11月10日発行 通巻533号
昭和32年10月28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

〒652-3445 神戸市兵庫区中之島2-21
TEL 652-3445 定価80円 (本体76円)
FAX 671-6685