

たぐすい

TAKUSUI

2002 December No.554

12

●ズーム●

「但馬地区漁業協同組合合併研究会」発足
「北淡地区漁協合併推進協議会」発足

COLUMN

◆ さかな・魚・肴 ◆

◆トサカナ・サカナ・サカナ、さかなを食べると…と、調子いいリズムが鮮魚売り場から聞こえて来る。カートを押して、売り場を回るとイヤでも耳に入ってくる、いつか自分も口ずさんでいる。このPRキングが、農水省主事入りで作られたのは十年前程だった。BSE(牛海綿状脳症)発生により牛肉が敬遠され、魚が見直された結果、この「おさかな天国」も俄に注目を集めたようだ。魚を食べると、頭が良くなり健康に良い。それが消費者に浸透しての注目ならば、魚食普及への大きな進展といえるのだが…。魚食の優秀性を大いに宣伝したいものだ。

◆食品の保存について、古来より種々の工夫がなされて来たが、冷蔵庫の無い頃は、《塩》を用いて保存を図った。食品が腐る原因は、細菌など微生物の繁殖による場合と、食品自体の持つ酵素が働いて起こる場合がある。どちらも水分が大きく関係するが、塩には食品や微生物の水分を奪い取る作用があり、細菌の繁殖を抑える。しかし、塩の濃度10%以下では生き残る菌があるため、保存には10%以上の塩分が必要となる。長期保存の場合は、塩に強い抵抗力を持つ《好塩菌》の存在も注意しなければならない。(一夜干しのカシイ)や《チリメン》には、生の魚にない旨みがある。それが塩の魅力である。

◆海辺の町に宿泊した夜、山盛りの刺し身が出され大いに堪能した。刺し身は実に美味しかったが、ナマの魚はこんなに要らないとも思った。魚の特性を生かして、焼くか煮るかすれば、もっと美味に演出されると思ったのである。イキのいいサバが手に入ったら《酢締め》にすると旨い一品になる。三枚におろし塩をふり、半日置いて身を締める。塩分を、酢で洗い流して布で拭き取り刺し身にする。薄切りのタマネギを敷いて、刺し身を並べレモン汁をたっぷり掛け回す。そして、タマネギ・刺し身・絞汁と重ね、上に重石を置いて半時間経てば食べ頃になる。この《絶品の味》は、試してみる価値があるぞ(思)。

(遊方子)

COLUMN..... 2

トピックス..... 3

ズーム..... 4

インフォメーション..... 5

水試ノート..... 7

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

旬の美味しい話..... 10

兵庫JCC通信

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

さかな・魚・肴

JFグループの運動方針採択、全国漁協代表者集會開催
JF全国おさかなまつりに出店して

「担地区漁業協同組合合併研究会」発足
「北淡地区漁協合併推進協議会」発足

JF兵庫協議会明石南支店からのお知らせ
平成24年度漁協運動功労者表彰受賞

兵庫県の最低賃金..... 6

JF表紙「かさ祭り」開催
第1回兵庫県JF大会を開催します

「但馬海域の底曳網船上における漁獲物冷蔵方法について」

「輸入部活動で地域活性化を」

あなごの「色揚げ」

JFA-JAファーマーズマーケット(販売所)担当者研修会を開催
生協「仕事の基本役目と生協監事のすすめ方」をテーマに2012年度幹事研修会を開催

「漁業の基本的な役割と生協監事のすすめ方」をテーマに2012年度幹事研修会を開催

「漁業の基本的な役割と生協監事のすすめ方」をテーマに2012年度幹事研修会を開催

「漁業の基本的な役割と生協監事のすすめ方」をテーマに2012年度幹事研修会を開催

「漁業の基本的な役割と生協監事のすすめ方」をテーマに2012年度幹事研修会を開催

「漁業の基本的な役割と生協監事のすすめ方」をテーマに2012年度幹事研修会を開催

「漁業の基本的な役割と生協監事のすすめ方」をテーマに2012年度幹事研修会を開催

「漁業の基本的な役割と生協監事のすすめ方」をテーマに2012年度幹事研修会を開催

「漁業の基本的な役割と生協監事のすすめ方」をテーマに2012年度幹事研修会を開催

「漁業の基本的な役割と生協監事のすすめ方」をテーマに2012年度幹事研修会を開催

「ポインセチア」

メキシコに赴任していた、ポインセチア大使が紹介したことから名付けられたというポインセチア。欧米では「クリスマスフラワー」と呼ばれるように、今やクリスマスシーズンには欠かせない植物です。それは、クリスマスカラーである赤と緑という配色によるようです。赤は「キリストの流した血」を、緑は「永遠の生命」を象徴しています。

ところで、真っ赤な花びらに見えるのは苞葉(ほうよう)で、花は中央にある黄色い小さな部分。鮮やかな赤い色は、日照時間が影響しています。昨年のポインセチアが青いままで赤くならない場合は、夕方から朝にかけてダンボールなどをかぶせておくことで色づいてくるそうです。太陽の光だけではなく、電灯など人工の光にも敏感な短日植物です。上手に育てて、気軽にクリスマスムードを楽しんでみてはいかがでしょうか。

フォト歳時記

今月の表紙



「拓水」は「拓水」グループを掲載する「拓水」の欄です。お知らせの「拓水」文芸欄を「拓水」の欄へ掲載をお願いします。

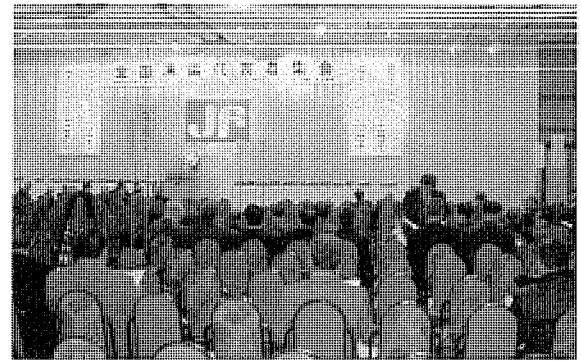
裏面の「拓水」欄へ「拓水」を送付してください。

JFグループの運動方針採択 全国漁協代表者集会開催

平成十四年十一月二十二日、千葉県幕張において、JF全漁連主催による全国漁協代表者集会（漁協大会）が開催されました。

全国から県を代表する方々、また、関係団体等約六百名が参加され、兵庫県からはJF兵庫漁連・JF兵庫信漁連・JFぎょうさい兵庫の共通役員十一名が参加されました。

本大会は、JFグループの「事業」・



「組織」・「経営」の改革を運動方針の三つの柱とし、「組合員の期待と信頼に応える自立漁協の構築」と「安全・安心な食料供給と

活力ある漁業・漁村づくり」の二つのスロー

ガンの下、運動方針・特別議決が満場一致で採択され大会を終えました。

最後に兵庫県を代表して大会に参加いただきました役員の皆様お疲れ様でした。



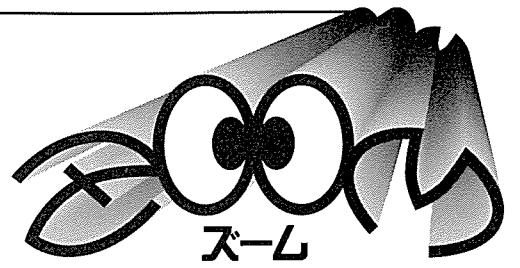
JF全国おさかなまつりに出店して



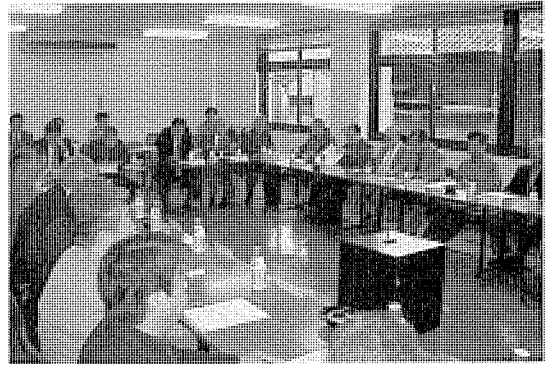
去る十一月二十二日（金）～二十四日（日）にかけて千葉幕張メッセホール1でJF全国おさかなまつりが開催されました。兵庫県からの飲食ブースではJF兵庫漁連の明石タコ、小エビ、ハタハタ、さかなスティック（いぼダイをスライスしてポテトフライのようにしたもの）の唐揚げ、タココロッケ、明石のタコ飯等を販売しました。唐揚げを求めて行列が出来、人員整理をしなければならぬほど好評でした。連日、販売予定量が閉館の六時までに売り切れ、三日目にはとうとう持参した商品が午後三時までに完売してしまつたという状況でした。

一方物販ブースではJF兵庫漁連（日本海・但馬）がセコガニ（松葉ガニのメス）の販売を行いました。松葉ガニは兵庫山陰の冬の味覚であり、特にセコガニは肉の旨味と内子が喜ばれ非常に美味です。但馬では飛ぶように売れるセコガニですが、関東方面ではあまり知られていませんのでその良さを知って頂くこと、美味しいみそ汁を作ってPR販売を行いました。セコガニの美味しさを知って頂いている方には、おまつりならではの安値にぴっくりされ、たくさんお買い求め頂きました。この三日間で所期の目的であるセコガニのPRは充分に果たせました。





「但馬地区漁業協同組合 合併研究会」発足



各JFの組合長をはじめとする役員四名、県水産課長、県但馬水産事務所長、JF兵庫漁連常務理事の計二十三名で構成され、研究会々長にJF香住町 吉岡組合長、副会長にJF竹野浜 石田組合長が就任されました。

今後の取り組み方として吉岡研究会長は、但馬地区五JFの組合員一人一人に合併への理解を深めてもらうことを最重要課題とし、十分な説明を行い、決して急ぐことなく合併を進めて行くことが肝要であると述べられました。

去る、十月二十二日、但馬漁業センター会議室において、第一回 但馬地区漁業協同組合合併研究会が発足しました。

本研究会は、本年六月開催の三団体地区別説明会において、但馬地区漁業協同組合協議会 吉岡会長が今後の但馬地区五漁協の存続を見据え、合併の必要性を述べられたことから端を発し、他のJF組合長の賛同を得て発足したものです。また、本年十月には、系統の組織強化推進機関であるJF組織強化委員会が但馬地区を重点地区として支援していくことを決定しました。

研究会のメンバーは、

今回の協議では、先ず、漁協参事、県、系統団体担当者で構成される研究会下部組織である作業部会において、各JFの現状調査・把握、合併漁協におけるメリット、デメリット等を検討し、基本的な合併の素案をまとめ、これを研究会に上申し、諮っていくことを決定しました。

また、本格的に合併を協議する場となる合併推進協議会（仮称）の設置時期については、来年十月頃を見込んでおり、合併が実現することになれば、組合員数約二千五百名（正・准合計）、年間販売取扱高百億円を超える県内最大のJFが誕生します。

漁協合併への道のりは、漁業者の間に、各浜々の伝統・文化に培われた漁業観があることや、各JFの経営状況の相違等様々な問題点が山積しており、前途多難ではありますが、焦らずにそれらを一つ一つ着実に解決していくことが、合併への近道であると考えます。

但馬支所指導課

「北淡地区漁協合併 推進協議会」発足

平成十三年六月、北淡町の市町村合併の議論が盛り上がる中で、町主幹産業である漁業の今後の発展を確かなものとするため、町の積極的な支援の下、合併に向けた協議が開始されました。

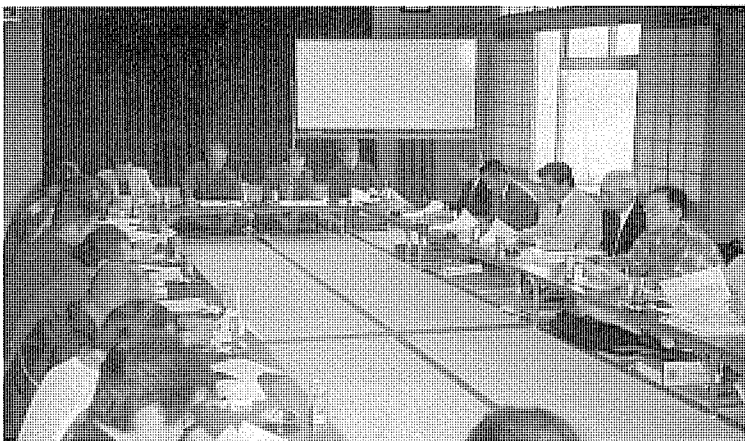
また、平成十三年九月には、JF組織強化委員会が但馬地区に先立ち、北淡地区北淡地区を重点推進地区として支援す

ることを決定しました。

その後、関係四組合長をはじめとする研究委員会と組合の役員・青壮年部・婦人部等からなる勉強会（北淡漁業塾）で約一年半あまりをかけて、同地区の合併気運の醸成をはかり、平成十四年十一月十五日、「北淡地区漁協合併推進協議会」が発足しました。

この協議会は、北淡地区の四JFの合併を推進して組合の経営基盤を強化し、事業を充実・強化し、組合員の利便の向上を図ることを目的とし、委員は各JFの組合長をはじめとした役員、県洲本農林水産振興事務所水産課長、北淡町産業振興課長、水産経済経営研究所代表、JF兵庫漁連常務理事の計十六名により構成されています。また、この協議会の事業を実務的・専門的に調査・研究し、実施計画を立案・検討・作成するため、作業部会が置かれました。

第一回の協議会では平成十六年五月を合併基準日とし、その半年後の合併を目標とすることが決議されました。合併の成果を出せるよう、また、組合にメリット、夢を与えられるような合併を推進していくことが大事であると考えます。



JF兵庫信漁連明石浦支店からのお知らせ

平成9年10月に県下信用事業統合第1号店としてスタートしたJF兵庫信漁連明石浦支店は、支店オープン5周年を記念し、下記ポスター内容にて「オープン5周年記念ありがとうキャンペーン」を実施しています。

11月27～29日にかけて、事前PRのため取引先約220件を個

別訪問し、純新規定期貯金1億円の獲得を目指しております。「今、浜は決して活気があるとは言えませんが、獲得目標額達成に向け、また、より地域に密着した金融機関を目指してがんばります。」

(明石浦支店長)

兵庫信漁連 明石浦支店 OPEN5周年記念

ありがとうキャンペーン

こんにちは、兵庫信漁連 明石浦支店です。
おかげさまで、当支店もOPEN5周年を迎えることができました。これもひとえにみなさまのご協力と、心より感謝申し上げます。そこで、日頃の感謝の気持ちをもちまして下記の通り懸賞品付定期貯金を募集いたしますので、多数ご契約下さいませようお願いいたします。

内 容：純新規定期貯金（書替増額含む）
1口 100,000円
1口につき1枚の抽選券をお渡しします。

賞 品：商品一覧表の通りです。

期 間：平成14年12月2日(月)～平成15年1月15日(水)

抽 選 日：平成15年1月18日(土)

当選発表：平成15年1月20日(月)

詳しくは窓口にお問い合わせ下さい。

マリンバンクひょうご
兵庫信漁連 明石浦支店 TEL 078-912-1771

～商品一覧～

カタログギフト

1等 30,000円相当 5本

2等 10,000円相当 10本

3等 3,000円相当 45本

＜内容＞ アクセサリー、インテリアグッズ、キッチンウェア、食品など、多彩なアイテムの中からお好みの品を選んでいただけます。
※ご契約の金額(口数)に応じて、当選商品の本数が変わりますのでご了承ください。

ご契約者にもれなく
北海道カレーセット一品をプレゼント!!

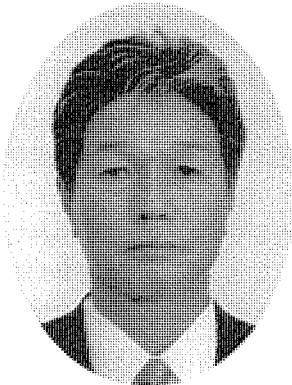
＜内容＞ 男しゃくいも(約600g)、玉ねぎ(約400g)、ゴールデンカレー(中辛)(100g)
※商品の引き渡しは1月20日頃になります。

詳しくは窓口にお問い合わせ下さい。

マリンバンクひょうご
兵庫信漁連 明石浦支店 TEL 078-912-1771

JF東二見代表理事組合長 大西 二三夫 氏

平成14年度漁協運動功労者表彰受章



「JF全漁連創立50周年記念・平成14年度（第17回）漁協運動功労者表彰合同式典・合同祝賀会」が11月21日午後1時より、ホテルニューオータニ（東京）「鶴（東）の間」において行われました。農林水産大臣をはじめ、JF全漁連植村会長、会員受章者ら350名の出席のもと表彰式が行われ、関係者約600名が出席し盛大に祝賀会が催されました。同席上、平成14年度漁協運動功労者表彰が行われ、本県からはJF東二見大西組合長が受章されました。

氏はJF兵庫漁連副会長として会長を補佐し、各事業の円滑運営や漁協、地区、系統団体でリーダー役を努めている功労が認められ、表彰されました。今後ますますのご活躍が期待されます。

またJF全漁連創立50周年記念事業にあたり、JF兵庫信漁連前会長木下清氏、JF兵庫漁連専務理事、戸田常務理事がJF全漁連会長より感謝状を授与されました。

兵庫県の最低賃金

兵庫県の最低賃金は平成14年9月29日まで、日額5,389円、時間額675円でしたが、平成14年9月30日から時間額のみで675円となっております。

平成14年9月30日より

| | | |
|----------|------|---|
| 兵庫県の最低賃金 | 時間額 | ☆兵庫県内のすべての労働者について、この兵庫県最低賃金が適用されます。 ☆兵庫県最低賃金の日額は廃止されました。 |
| | 675円 | |

- * 最低賃金は、パートタイマー、アルバイト等すべての労働者に適用されます。
- * 実際に支払われる賃金から次の賃金を除外したものが最低賃金の対象になります。
 - ① 臨時に支払われる賃金（結婚手当金など）
 - ② 1ヶ月を超える期間ごとに支払われる賃金（賞与など）
 - ③ 所定労働時間を超える時間の労働に対して支払われる賃金（時間外割増賃金など）
 - ④ 所定労働日以外の日の労働に対して支払われる賃金（休日割増賃金）
 - ⑤ 午後10時から午前5時までの間の労働に対して支払われる賃金のうち、通常の労働時間の賃金の計算額を超える部分（深夜割増賃金など）
 - ⑥ 精皆勤手当、通勤手当及び家族手当

最低賃金額以上になっているかを調べる方法

- ① 時間給の場合
時間給 ≥ 最低賃金額（675円）
- ② 日給の場合
日給 ÷ 1日の所定労働時間 ≥ 最低賃金額（675円）
- ③ ①、②以外（週休、月給）の場合
賃金額を時間当たりの金額に換算し、最低賃金（675円）と比較します。
 <例>年間所定労働日数 255日、月給 112,000円、所定労働時間が1日8時間の場合における最低賃金。
 月給112,000円×12ヶ月÷年間所定労働日数255日÷8時間=659円
 時間額が659円となり675円を下回っているため、最低賃金法違反となります。

JF坂越『かき祭り』開催

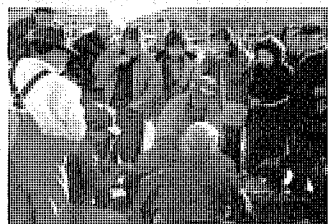
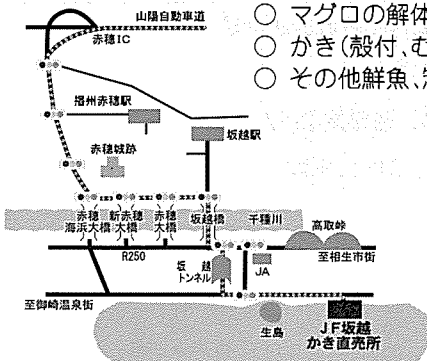
『坂越特産』のかきのおいしさを一般消費者の方々に広く知ってもらうことを目的に、毎年恒例となっています。JF坂越主催による『かき祭り』が次のような内容で開催されます。

皆さんのご来場をお待ちしております。

日時：平成15年1月19日(日) 10～15時

場所：JF坂越「かき直売所」周辺

- 内容：
- かきの味噌汁と焼きかきの無償配布
 - マグロの解体と実演販売
 - かき(殻付、むき身)の即売(特別価格で提供)
 - その他鮮魚、惣菜などの即売

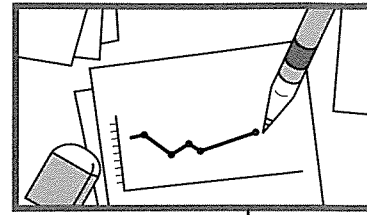


第1回兵庫県JF大会を開催します

漁業・漁協を取り巻く環境はかつて経験したことがないほど厳しく、困難な状況に直面しています。

このため、将来の漁業・漁協を展望し、個々の意識を超えて、次世代に豊かな海と健全な漁業・漁協を引き継ぐために進む道を、自らの手で改革するという共通認識を確認し、また、組合員・役職員が一丸となってその実現を目指すという強い決意も確認するため、次のとおりJF大会を開催する予定としておりますのでお知らせいたします。

1. とき 平成15年2月中旬
2. 場所 姫路市内
3. 参集範囲 組合長、役員、組合員、職員 行政・系統団体役職員等



「但馬地域の底曳網船上における

漁獲物冷蔵方法について」

兵庫県の但馬地域では冬の味覚として馴染み深いズワイガニ（通称、マツバガニ）や、干物などでおなじみのソウハチ（通称、エテカレイ）、ハタハタやニギスなどが多く漁獲され、地域の特産品となっています。それらは底曳網という漁法で比較的深い海域（おおよそ水深一〇〇〜八〇メートル）で漁獲されています。

操業は船の大きさ等によって異なりますが、一回の出漁で一〜五日間操業する沖合底曳網船と一〜二日間操業する小型底曳網船があります。

漁獲物の流通形態は同じ兵庫県でも異なっており、瀬戸内海では魚種、漁法にもよりますが、近年は活魚で漁獲物を水揚げすることも多くなっています。しかし、但馬の底曳網漁業では魚が生息する水深帯が深い、操業日数が長い、加工製品（干物など）の原料として利用されることが多いことなどの理由から、ズワイガニ（近年は活魚流通が多い）を除いては鮮魚で水揚げされています。底曳網で漁獲されるもののうち、魚類は漁期が九

月から翌年の五月に至るため、気温および表層海水温の低い冬季を除いては、漁獲後の冷蔵保管状況によっては漁獲物の鮮度に差が生じて、品質ならびに魚価を低下させる原因の一つとなっています。

一般的に底曳網漁業では漁獲後に、船上の冷却海水中で魚を一旦冷やした後、下水あるいは上氷をして冷蔵庫に収容する方法が採られています。しかし、船上の冷却水中で漁獲物を冷やす時間的な目安は、勘と経験に任されており明らかではありません。また、魚の大きさや種類によっても、冷却され具合は異なると考えられます。そこで但馬水産技術センターでは、底曳網漁業で漁獲される魚を用いて、その大きさ別に水冷した場合の魚体冷却状況を調べましたので、今回紹介します。

この実験では底曳網漁業で漁獲される魚のうち、代表的な四魚種（ソウハチ、アカガレイ、ハタハタ、ニギス）について調査しました。実験方法は魚体温度を一五℃前後に調整した魚の内臓部分に

温度センサーを装着して、五℃の冷水中に魚を入れた後の魚体温度変化を測定しました。その結果、表一に示したようにいずれの魚種でも体長二〇センチメートル以下の個体では、一五℃の魚体温度が冷蔵流通上限の七〜一〇℃未満まで低下するのに約一〇分程度の時間を要することがわかりました。また、大型のカレイ類では冷却するのに長い時間が必要なこともわかりました。

魚を良い鮮度で保つには魚が死んでからの温度管理が最も重要とされています。また、鮮度の善し悪しは加工製品の品質にも大きな影響を与えます。底曳網で漁獲される同じ魚種でも、ソウハチの小さいものでは手のひらサイズの一五センチメートルぐらいのものから、大きな個体では四〇センチメートル程度と大きく異なります。したがって、船上の作業状況や時間的な問題もあると思いますが、可能な限り魚種または魚の大きさ別に冷却時間

を変えるのが適切と考えられました。また、当然のことながら同じ大きさの冷却水槽では入れる魚の量や、水槽内での水の循環状況で魚の冷却状況も変わってくるので注意が必要です。今年度は、船上での冷却状態により近い二℃の冷却水を用いて、引き続き実験しています。また、結果がまとまり次第、漁業関係者の皆様には紹介させていただきたいと思っておりますのでよろしくお願いたします。

（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 原田和弘）

表1 魚体温度15℃の魚を5℃の冷却水中で冷やしたときの魚体冷却状況

| 魚種と体長 | 魚体温度低下に要した時間(分) | |
|-------|-----------------|-------|
| | 15→10℃ | 15→7℃ |
| ソウハチ | | |
| 18cm | 4 | 8 |
| 23cm | 8 | 16 |
| 28cm | 16 | 35 |
| 31cm | 18 | 45 |
| 35cm | 36 | 107 |
| アカガレイ | | |
| 23cm | 8 | 22 |
| 27cm | 11 | 27 |
| 33cm | 23 | 48 |
| ニギス | | |
| 15cm | 3 | 5 |
| 20cm | 4 | 8 |
| ハタハタ | | |
| 14cm | 2 | 5 |
| 16cm | 3 | 7 |
| 18cm | 4 | 8 |

表1 魚体温度15℃の魚を5℃の冷却水中で冷やしたときの魚体冷却状況

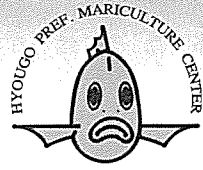
表1 魚体温度15℃の魚を5℃の冷却水中で冷やしたときの魚体冷却状況

表1 魚体温度15℃の魚を5℃の冷却水中で冷やしたときの魚体冷却状況

表1 魚体温度15℃の魚を5℃の冷却水中で冷やしたときの魚体冷却状況

栽培漁業センターです

171



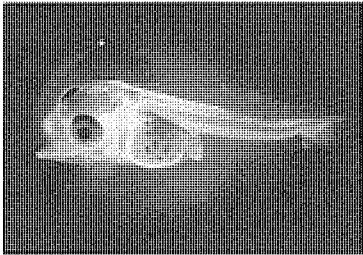
但馬栽培漁業センターでは、地域の有用魚種のひとつであるクロソイの量産技術開発試験に取り組んでいます。クロソイはカサゴの仲間です。釣りやカゴで漁獲される磯魚であり、煮付けなどにすると大変おいしい魚です。カサゴ類の生殖は雄性先熟の体内受精様式であります。クロソイの場合、雄が成熟する秋から初冬に交尾を行い、雌の体内で卵が成熟する春に受精します。その後、一ヶ月半ほど発育してから出産します。

このため、今までは種苗生産に用いる親魚として、出産直前のお腹が大きく張った雌魚を購入していました。しかし、海況や漁獲状況に左右され入手が不安定であり、採捕時のストレスから未熟仔魚で産まれることも少なくありませんでした。また、当センターで周年にわたり親魚を管理して養成するには、夏場の高温期に飼育水を冷却する必要があるので費用を要するという問題があります。そこで、交尾後の天然雌魚が入手できれば短期間で親魚とすることができると考え、試験を行いましたので紹介させていただきます。

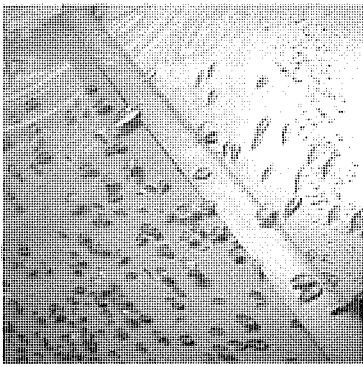
今回は昨年十一月から、全長三十五センチ前後の親魚候補を二十尾入手して養成しました。この時点では雌雄の判別が難しく、実際は選別せずに購入しました。天然魚から仕立てるには、まず餌付けの難しさがあります。冷凍の小アジやイカの切り身を根気よく与えたところ、七日目頃から徐々に食べるようになり、三十日後には五

十センチを越える大型の二尾を除いて餌に付くようになりました。また、五十日後には配合飼料に切り替えることもでき、前述の二尾と眼球などに損傷がみられた二尾を除く十六尾を順調に養成することができました。

次に産仔状況ですが、四月下旬から五月上旬の間に、このうち七尾で出産がみられ、残り九尾は雄魚ではないかと思われました。出産魚のうち三尾については発生の見られない卵のままでしたので未受精と考えられます。これらは交尾前に漁獲された個体であり、雄魚が繁殖時期を逸したためか、本飼育下ではベアリングができなかったと考えられます。そして、四尾の出産魚については全長六ミリ前後の仔魚を、一尾当たり五〜九万尾産仔しましたが、いずれも弱々しい未熟仔魚が混ざるなど最良の状態ではありませんでした。なかでも状態が良いと思われた仔魚群から、三万尾を用いて種苗生産試験を行ったところ、四十日の飼育で全長二十ミリの種苗を約五千尾生産することができました。



産まれて5日後のクロソイ仔魚の様子



全長25ミリに成長したクロソイの様子

今回の飼育結果から、親魚を得るために十一月〜二月頃に天然成魚を入手し、養成することは有効な手段であると考えられましたが、より良い状態の仔魚を産仔させることが課題として残りました。対策として、ストレス軽減のため、適正な飼育密度の把握や飼育水槽の設置場所の検討、また、栄養要求などを明らかにしてゆきたいと考えています。

ところで各事業場の状況ですが、二見の栽培漁業センター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まで成長しています。二見事業場ではクロアワビとアカウの種苗生産試験の準備が進められており、一足早く始まったアサリは着底幼生を二千万個体飼育中です。淡路島の津名事業場ではクロアワビとアカウの種苗生産試験が十一月中旬から始まる予定です。但馬栽培漁業センターでは殻高二ミリに成長したサザエを平板から剥離してカゴ飼育に移行中です。また、クロアワビの採卵が始まっています。(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

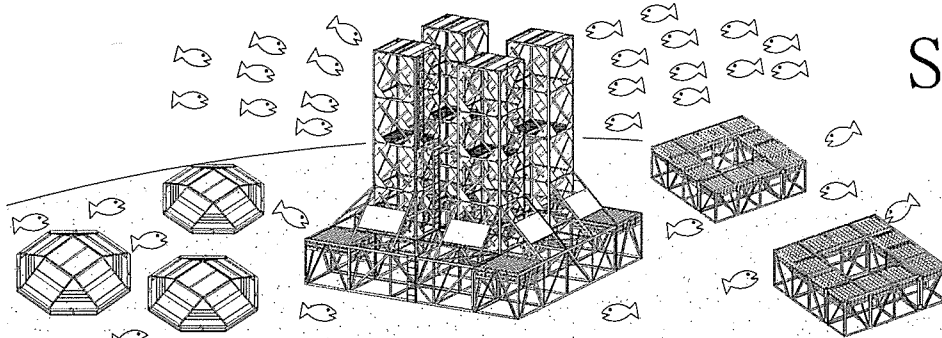
兵庫県尼崎市丸島町46番地

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 海 区
 十月二十九日
 瀬戸内海海区漁業調整
 委員会及び委員協議会
 (兵庫県民会館)

但馬海 区
 十月二十二日
 但馬海海区漁業調整委員
 会委員協議会
 (但馬水産事務所会議室)

委員会

副会長の選任について

中村委員が副会長に選任されました。

委員協議会

一、瀬戸内海における小型機船底びき網漁業許可方針の一部改正について

標記許可方針の洲本市由良地区手繰第三種漁業石ごぎ網漁業、操業区域「洲本市成ヶ島北端から淡路町久留麻までの海面」における操業時期の一部改正について水産課から説明を行った。

二、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水産課から説明を行った。のり区画漁業権の取扱いについて意見交換が行われ、継続協議されることとなった。

三、海洋生物資源の保存及び管理に関する兵庫県計画の変更について

さわら、あかがれいが第2種特定海洋生物資源となったこと、また小型機船底びき網によるずわいが知事管理となったことに伴う、標記計画の変更内容について水産課から説明を行った。

一、但馬海共同漁業及び区画漁業の漁場計画について

平成十五年漁業権の一斉切替え(平成十五年八月三十一日付で満了)に当たって、但馬水産事務所から但馬海区における共同漁業及び区画漁業の漁場計画について説明し、協議を行った。

二、「海洋生物資源の保存及び管理に関する兵庫県計画」の変更について

県水産課から計画変更の概略について説明。今回の但馬海区に係る変更事項は、①制度改正により、小型機船底びき網漁業によるズワイガニが県TAC管理となったこと。②小型機船底びき網漁業によるアカガレイに係る漁獲努力量管理(TAE)の設定となったこと。

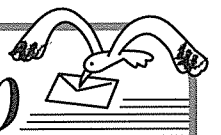
この件については、十一月の委員会で知事から諮問される予定。

三、全漁調連日本海ブロック会議の議題について

十一月に開催される当会議の議題について報告し、対応等の協議を行った。

四、食品表示並びに衛生管理について

但馬水産事務所から水産物や加工食品の品質表示基準等について報告。



普及員だより

「婦人部活動で地域活性化を」

食品の安全性が求められる時代、安心した漁場で新鮮な魚を提供できているでしょうか。また漁業に従事する女性がその働きを正當に評価され、心身ともにやりがいがあり充実した生活が送れているでしょうか。このことを

魚料理講習会は、食の文化や教育の一環として高い評価を受けています。女生徒のアンケートからは魚を捌いた経験は少ないが、魚の調理法や捌き方、旬、栄養について知りたいという意見が多く、今後講習会を継続します。また魚食普及のため、若い女性や生活研究グループ等と交流し、料理講習会の数を増やします。

③男女共同参画社会の実現

淡路地区では農業関係の組織と連絡を密にし、女性の経営参画に向けた社会づくりを進めています。

念頭に置いて淡路地区漁協婦人部の役員会ではこれまでの活動を見直し、今年度は八本の柱を基本に婦人部員がいきいきと積極的な行動ができるような目標を立てています。

①漁場である海の環境を守る

植樹運動は淡路島内の山では国立公園の部分も多いことから、市町と相談して植樹可能な場所に木を増やしていきます。また天然石けんの普及は、これまでの推進期間だけの運動から、いつでも購入できるように組合での設置を働きかけ、出来ない場合は婦人部長宅で積極的に販売することにしました。

②魚食普及事業を増やす

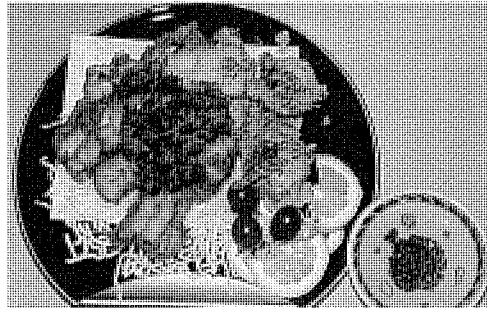
女子高生を対象とした継続的な

このほかにも婦人部会に必要な課題がありますが、自分たちがやらねばならない事を見極め、夫や漁協とその解決に一丸となって進めてこそ成果も現れて来ると思っています。婦人部の地道な活動や継続性こそが後継者の育成や漁村の活性化になると考えられます。

南淡路農業改良普及センター

辻 恵子

あなごの二色揚げ



◆材料

| | | | |
|-----------|--------|-----|------|
| あなご | 10匹 | タマゴ | 1個 |
| さくへらえび | 少々 | ゴマ油 | 少々 |
| おおば | 10枚 | 水 | 1カップ |
| 小麦粉 | 1カップ | 酒 | 少々 |
| ベーキングパウダー | —— | レモン | —— |
| —— | —— | 春雨 | 少々 |
| 片栗粉 | 1/3カップ | 揚げ油 | —— |

◆作り方

- ① あなごのぬめりをとり、3cmくらいに切り、酒をふりかけておく。
- ② おおばを細く切っておく。
- ③ 小麦粉、ベーキングパウダー、片栗粉、卵、ゴマ油を水1カップで溶き、2等分し、「おおば」と「さくへらえび」を入れ、2種類の衣を作る。
- ④ 熱した油で春雨を揚げ、あなごに衣をつけて揚げる。
- ⑤ レモン、ミニトマトなどを添える。

兵庫JCC通信 今、JA・生協では

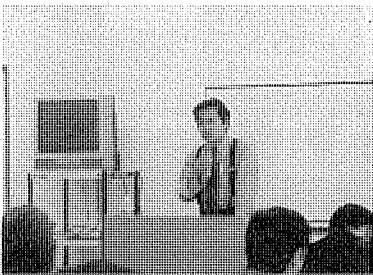
JA

JAファーマーズマーケット
(直売所)担当者研修会を開催
県内の取り組み実態と
店舗運営の実務を学ぶ

JA兵庫中央会は十月十六日、兵庫県農業会館で「JAファーマーズマーケット(直売所)担当者研修会」を開催し、県内十JAから三十四名が参加した。

午前中は、JAが関わる県内七十四店舗の直売所の実態並びに、今年四月から開業しているJA兵庫みらい「サンパティオおの」の取り組み事例を報告するとともに、最近問題となっている品質表示基準や農業の安全使用について、直売所を中心とした視点から、その留意点について学んだ。

午後は、JA地域特産加工直売所全国連絡協議会(事務局 JA全中〔全国農業協同組合中央会〕)の専任アドバイザーである緒方博修氏から、ファーマーズマーケット(直売所)の成功の要件について、ハード面とソフト面の双方の実務的な講義を受けるとともに、全国事例に比べても、兵庫県には多くの成功要因が存在するという助言を受けた。



講演するJA地域特産加工直売所全国連絡協議会 専任アドバイザー 緒方 博修氏

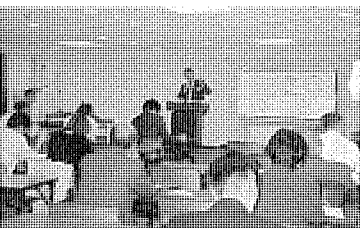
参加者を実施したアンケートでは、有意義な研修会であったという意見が多く、また危機管理等についてのさらに詳しい講義を受けたいという意見もあった。

生協

「監事の基本的な役割と生協監査の
すめ方」をテーマに二〇〇二年度
監事研修会を開催

十月二十九日(火)午後一時から兵庫県民会館において兵庫県・兵協連共催による二〇〇二年度監事研修会を開催しました。健全な機関運営をすすめていくうえで、果たすべき監事の役割や、監査のあり方を学び、今後の生協運営強化の一助にと計画したもので、今年で五回目の開催になります。当日は、二十二生協から監事はじめ役員五十名が参加しました。まずはじめに、兵庫県民生活部消費生活室・植田敏治室長より開催のあいさつをいただきました。続いて、「特別講演 生協の指導検査を実施して」と題して、生協の指導検査にあたる指摘事項、改善事項について、それぞれご指導いただきました。基本的事項を遵守し処理を行なうこと、決算書については、生協会計基準に沿った様式で作成すること、など具体的な事例をあげてご指導いただきました。次に、MMコンサルティング・日生協経営指導本部顧問の三宅充氏より、「監事の役割と監査のすめ方」全国の生協の経営状況を踏まえて」と題して、ご講演いただきました。

三宅氏の講演では、理事・監事の役割と任務、生協会計基準の準拠に伴う会計処理の重要性、監査基準の重要性と監査のあり方についてお話いただきました。特に、生協の経営状況を適切に処理し、開示していくことの重要性についてなど、今、生協が抱える問題点を具体的に話していただきました。参加した役員からは、「生協の会計原則を再認識しました。理事・監事の役割の重要さと監査目的を明確にした業務監査が必要かと思っただ。」など多くの感想をいただきました。有意義な研修会となりました。



具体的な事例をあげてわかりやすく話して下さった橋本義嗣先生

巻末 エッセイ

園芸について考える

◆《園芸》とは植物を栽培することだが、野菜づくりでは心を豊かにする収穫があり、花を咲かせることでは、美しいと感じる心が育まれる。花の美しさは、それ自体が美しいのだが、慈しみの心で手を掛けられ、より美しく生き生きと輝きを増してくる。丹精を込めれば、草や樹は必ず応えてくれるのである。今や、世の中全体が刺激過剰になり過ぎたように思えて、時折り癒される気持ちが必要でないか。暮らしに安らぎを生むため、緑や花のことを考えてみたいのである。

◆草木を育てるのは、人間の本能に起因していると言く人もいるが、育てることで気持ちが安らぎ、心が和んで来るのは確かだよ。そんな所を医療に取り入れ、アロマテラピー（芳香療法）と呼ぶ考え方が生まれた。また直接、園芸に携わることを治療に取り入れ、実践されており、植物を育成することが心身を鍛練し向上させるという。植物の持つ持っている緑が心を落すつかせ、草木の発する芳香が、神経を鎮め殺菌したりもする。特にハーブ類は、人体の各系統を刺激し治療にも役立つ。植物が持っている不思議なパワーが、精神を安らげ、心を癒してくれるのである。これは大いに活用すべきではあるまいか。

◆徳川家康はタヌキ爺と仇名されたが、無類の花好きの爺さまでもあった。家督を秀

忠に譲ってより園芸に力を入れ始め、二の丸下の《お花屋》を手入れするよう命じたのである。其処は、いわゆる日本庭園ではなく、鑑賞のため四季の花々が植えてあり、今でいうガーデンングの庭だった。家康の意外な一面を見た思いがあるが、二代目秀忠も花好きで、特にツバキに魅せられていたという。歴史民族博物館にある《江戸図屏風》には、焼失前の江戸城が描かれており、広い《お花屋》には四季の花が咲き乱れ、家康らが愛でた様子が窺えるのである。

◆木偏に春と書く《椿》は、日本で作られた字で、漢字の椿と意味が違つのである。『万葉集』には、公達の暮らしを偲はせるツバキが詠まれているが、庭木としても重宝されていたようだ。京都北野に樹齡四百年以上という《利休の散椿》があり、金閣寺建立の百年前に植えられた樹といわれている。ツバキは花樹の中でも気品があり、咲いた形のまま散り落ちた風情も捨て難いものだ。『落ちさまに水こぼしけり花椿／芭蕉』

◆我が国は南北に長く、四季がはっきりしており、園芸を楽しむには好都合である。北に冷涼な地域があり、南に行くほど温暖で亜熱帯的な地域も広がっている。果物では落葉果樹のリンゴから、常緑樹のミカン、熱帯果樹のパナマまでが生育できる。植物層も日本海側と太平洋側では大いに相違し、世界的にも屈指の豊富さで、植物が好む条件さえ整えてやれば、色んな草木を楽しむことが可能となる。恵まれた国である。春



防犯体制の強化について

県内漁協において窃盗事件があいついでいます。改めて防犯対策について考えてみましょう。

（防犯体制）

- ・必要な金額以外は、金庫の中に置かないようにしましょう
- ・一定の額に達したならば、銀行に預けましょう
- ・閉店時間時に強盗に狙われることがあります
- ・閉店事務は必ず複数で行い、閉店事務を行う事務所出入口は必ず幹旋をしましょう
- ・夜間、特に事務所が休みとなる場合、多額の現金を金庫に置かないようにしましょう

（犯罪に備えて）

- ・定期的に防犯教育を実施しましょう
- ・有事の際の警察への通報、犯人逮捕の協力など平素から協力要請を行うことが大切です。
- ・不審な人物を見かけたら警察等へ通報しましょう

（突発時の対応）

- ・防犯装置の作動を心がけましょう
- ・スキをみて店外に逃げることも考えましょう
- ・犯人が逃走したら店外に出て、犯人の逃走方法、方向等を確認しましょう
- ・まず、第一に110番通報しましょう
- ・犯行現場は警察到着までそのままにしましょう

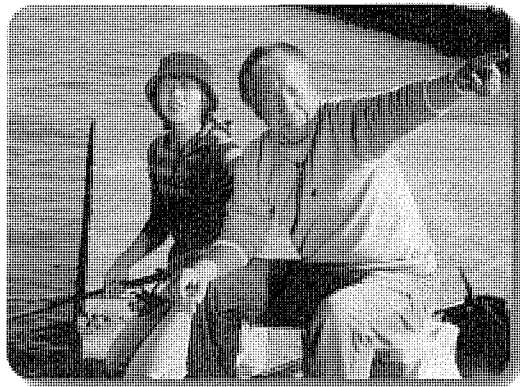
防犯設備又は点検整備に努め、平素から職員間で防犯について話し合いをし、防犯意識を高めましょう

編集後記

今年もあとわずかとなりました。カニやカキがおいしいこの時期。セコガニをたらふくいただいたり、3日間カキづくしだったり、なんともぜいたくな日々を過ごしております。最近、連続して発生している盗難事件。「うちは防犯に対する意識が高いです。」という所をみせつける事が一番大事です。と専門家が言っております。防犯にくれぐれもご留意されますよう…。そして来年も「拓水」をどうぞよろしく願っています。

（遊方子）

のテレビの こちら 海です



釣りが大得意な井上真一さんと
浜坂の港でアジ釣り



アイガモ農法の
谷口正友さんと井上さん



三人の子供の母親として
そして美容師として
イキイキした中家裕美さん

【2002年11月17日放送
第1312回】

口々たより

思いをひとつに 19年目を迎えた劇団海の会 〈但馬・浜坂町より〉

今年、十九年目を迎えた但馬浜坂町の創作民話劇団「海の会」。そのメンバーはくふるさとづくりは人づくりだと言います。作・演出・役者を兼任する劇団代表の井上真一さんと、混声合唱団を指導・指揮する奥さんの小恵子さんを中心とした、農業の谷口正友さん、美容師の中家裕美さん、うどん屋の古本裕さん、ミンシヨップの三保谷真砂子さん、そして、町会副議長で衣料雑貨店の丸山諄二さんの計七人の小さな劇団です。

代表の井上真一さんは京都の峰山育ち、プロも考えた演劇一筋の人。大学卒業後は公立の小中学校の教諭となりました。谷口正友さんは、その小学校時代の教え子です。人前で話すことが苦手だった谷口さんは劇団の芝居を見て感激し、会に加わりました。

中家裕美さんも舞台を見て感激し、参加した一人です。三人の子供の母親でもある中家さん、子供たちの応援、家族の理解があるから続けて来られたと、今年も子供を亡くす母親の役に体当たりで挑みました。

三保谷さんと古本さんは、「海の会」創立当時の舞台歴は三十五年というベテランメンバーです。

古本さんと幼なじみの丸山諄二さんも創立当時のメンバーです。元小学校の先生だった奥さんの小恵子さんは、「但馬の祭典」をきつ

かけに、ご主人とふるさとの歌をたくさん作曲してきました。役者としても舞台上立つようになり、今年も庄屋の優しいかか様を演じました。

今年も、明和元年（一七六四）から天明六年（一七八六）にこの地方を襲った大飢饉の時に起きた一つの事件をテーマにしました。（浜坂町史）洪水で子供を亡くした若い母親や、お腹の子供ともども死を選ぼうとする村人。田地畑や家屋敷を米に換えてその村人たちに与える庄屋家族。そんな時起きた、豊岡藩京極家の年貢米盗難事件。犯人と目された庄屋をかばう家族や、村人の姿に心を打たれた目付けは、温情判決を下し一幕目は終わります。握り飯一つによって救われる命もあれば、懸ける命もある。「新但馬風土記・握り飯一つ（庄屋重郎兵衛伝）」。井上さんは大切な人の心を昔の話だけで終わりにくなく、書き下ろしました。「ふるさとをつくる」ということは、人の心をたがやすこと、人の営みが過去から未来へと脈々と続いていく、それを若い人に伝えていきたい」と語ります。

海への強い憧れ、そして海のように包み込むような人間になりたいと「海の会」と名付けられたこの劇団。今年も沢山のの人々に感激を与えました。去年より悪いと言われたら解散。その緊張感に十九年支えられてきました。