

たぐすい

TAKUSUI

5

2003年 May

No.559

ourhour フリースペース
ア70ア7

<JF兵庫漁連>

小型船舶の免許制度が変わります!

ウチの漁協! JF香住町



CONTENTS

- 2 旬に想う
蜘蛛(くも)のこと
ほっとするフォトセラピー
さわやか上高地
- 3 News
全国で漁協合併が加速
- 4 フリースペース our hour
小型船舶の免許制度が変わります!!
- 6 情報伝言板
生鮮魚介類の生産水域名の表示のガイドライン(案)
について水産庁が意見募集
- 7 全国豊かな海づくり大会写真コンクール
ひょうご森の祭典2003開催
- 8 配席図(水産課・漁港課)
- 9 TOPICS
行事報告・行事予定
- 10 兵庫JCC通信
- 11 ホントに知ってる?こっそり覚えよう! 兵庫のさかな
サワラ
こちら海です
- 12 ウチの漁協

ヒロ旗谷のPHOTO ESSAY ほっとするフォトセラピー

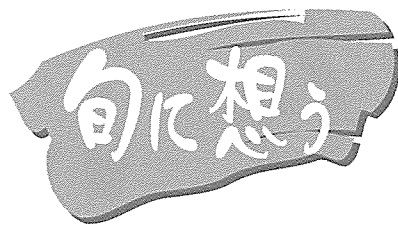
今月の表紙：さわやか上高地
(大正池にて)

五月晴れに恵まれた上高地は、さわやかな笑顔で迎えてくれました。上高地の玄関口、大正池は、広々としたパノラマ的なやさしい風景が展開しています。池の周囲は針葉樹や広葉樹の新緑で輝いているものの、穂高連峰は、まだまだすっぽりと雪を被ったままです。水面に映る山々は、微風にゆれ動き、あの険しい姿はありません。

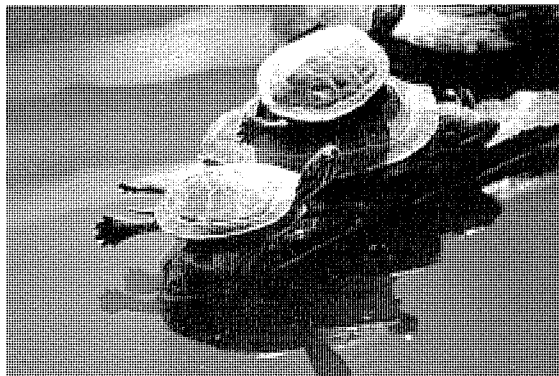
水辺の風景は、いつ眺めても、ほっとするものです。命の根源は水にあり—ということでしょう。この写真シリーズも、どこかに水が写っているのにお気づきと思います。

写真というのは、す〜っと昔々の記憶をつなげてくれて不思議です。30数年前に行った時に見上げた焼岳も穂高連峰も、昔と同じ印象でしたが、水辺の環境は一変していました。大正4年、焼岳の大噴火によって梓川がせきとめられてできたこの池も、水中から顔を出したあの枯木立は激減し、流れ込む土砂のため、年々底が浅くなっているのです。しかし、雪どけ水を湛え、透き通った水面に反射する彩のグラデーションに、目が洗われる思いがしますね。

残雪を 水面そよぎて 緑なす



奥真と文 遊方子



蜘蛛(くも)のこと

◆愛玩動物として爬虫類を好む人は、それほど多くはあ
るまい。カメは愛嬌があり長寿を売り物にしているが、カエルや
へビは敬遠する人が多い。虫が好きだという人も、そんなに
多くはないが、クモの好きな人はもっと少なく、毛虫やゴキブリ
りと同格の嫌われようである。だが、クモはもつと好意的に
付きあつていい存在だと思つてゐる。肉食性ながら、何ら人に
危害を及ぼさず、それぞれの巣を守り、空腹を耐えて餌の近
づくのをジツと待つ姿は、寧ろ健気である。どれほど絶食に
耐えるのか。ある観察では、コモリクモの雌は全くの餌無し
で七十日強を生き抜いたという。歩く距離を減らし、エネルギー
の節約を図つたそうだ。その忍耐強さには、教えられる
こと決して少なくない。

◆シラカンス・オウムガイ・カプトガニを「生きている化石」
と呼ぶが、クモにも原始的な祖先型が生存し、「ハラフシグ
モ」がそれである。日本にも、その仲間の《キシダクモ》が生
息している。クモは、古生代のウミサソリから分化し、三億年
前に先祖が生まれたといわれている。世界に三万五千種類の
クモが分布し、日本では千種余りの存在が知られている。網
を張る種類と張らない種類に分けられるが、《コガネクモ》
は大きな網を張つてよく目立ち、近づくとも網を前後に揺すつ
て、ますます目立つ。天空に網を張り、昆虫の掛かるのを待つ
ている。

◆室内に住むクモは、蚊・ハエ・ノミ・ゴキブリ・シミなどを餌と
する。屋外のクモは青虫・アブラムシ・蛾の成虫や幼虫・ウン
カ・ヨコバイなど、農作物の害虫を多く食べている。その天敵
リストに見る種類の多さに、クモは役に立つ《益虫》と呼び
たい。そんな所から、人と環境にやさしい虫退治として、クモ
を活用しようという考えが生まれる。実際にクモを増殖し
害虫を減らす実験がなされたが、虫は確かに減少するが絶
滅にはならない。クモは、餌として虫狩りはしても、それが皆
無になればクモが困るのである。しかし、我が菜園に住みつ
いたクモたち、せつせと害虫を退治してくれて有り難い存在だ。
クモさまさまと言え。

◆映画「007は殺しの番号」で、悪漢がジエームス・ボンドの
部屋へ毒蜘蛛を放す。大形のタランチュラと呼ぶクモは、寝て
いるボンドの体の上をゆつくりと歩く。ボンドは微動せずク
モをやり過ごし、体から離れた瞬間に叩き潰した。息を呑
む緊迫した場面だったが、タランチュラは本来、人を倒すほど
の毒を持つていないという。大型のクモには、何もしくなくも
近づき難い凄さがある。最近、阪神間で毒を持つ《セアカゴケ
グモ》が見つかり、側溝などを探して大騒ぎになったが、本
来、日本に生息しない種類で、海外からの積荷に紛れて上陸
したらしい。その毒はかなり強く、咬まれると死に至る事も
あり、要注意である。

全国で漁協合併が加速

～14年度も過去最高の133漁協参加に～

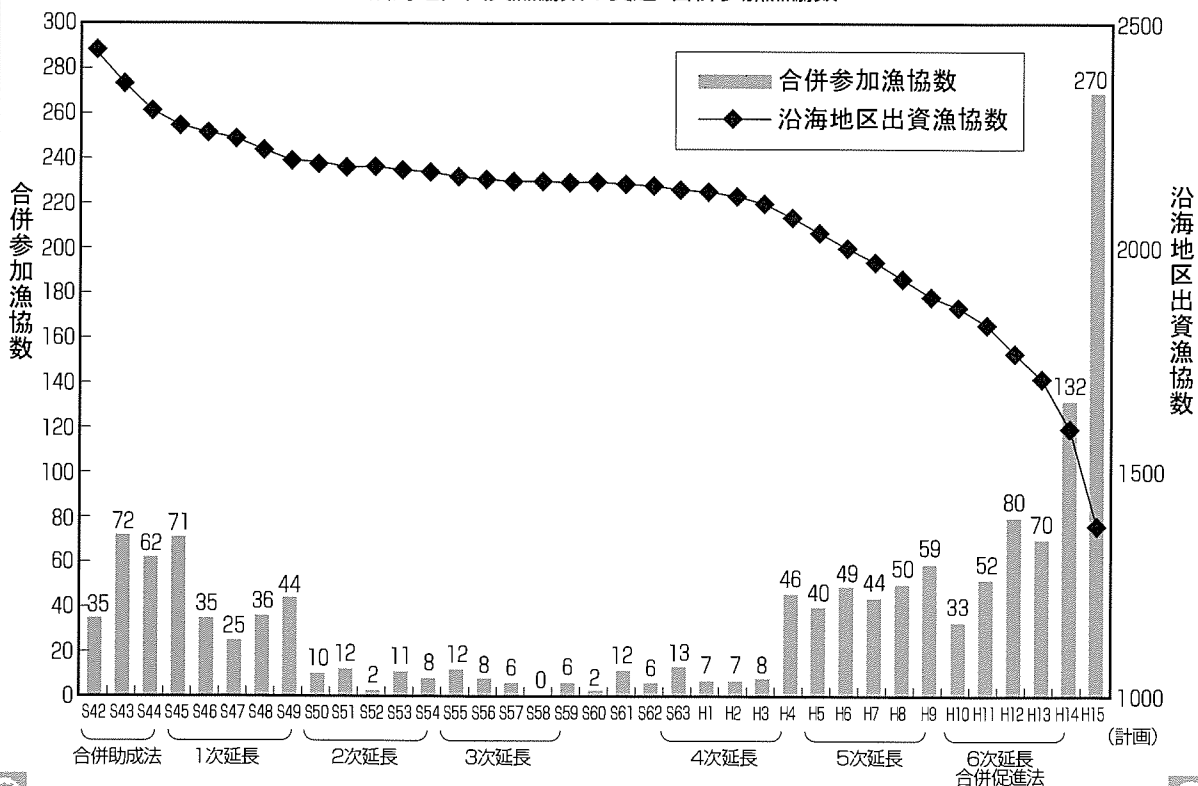
4月1日、本県を含む11道県で65漁協が合併に参加し17漁協が誕生しました。これはJF合併運動の歴史の中で、1日あたりでは過去最高となりました。また、14年度中の合併も133漁協（うち沿海地区出資漁協数は132）が参加して23件の合併が行われ過去最高となり、合併は全国的に一層加速化しています。

漁協合併を支援する漁協合併促進法も3月28日の参議院本会議において平成20年3月末までの5カ年間の延長が可決成立しています。自民党の部会等の場で「これが最後の延長」とされており、まさに、「最後の機会」として捉え、合併改革に臨む必要があります。

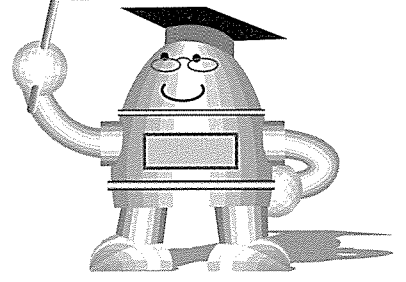
なお、今般の促進法の延長に伴い、水産庁長官より都道府県知事あてに「漁業協同組合の合併の促進について」と題する通知が出され、今回の延長期間での合併が引き続き進展するよう指導が要請されています。

漁協合併の推移

沿海地区出資漁協数の変遷・合併参加漁協数



**小型船舶の
免許制度
が変わります!!**



近年における国民の水上レジャー活動に対する関心の高まりや余暇活動の多様化、水上オートバイなど様々なタイプの船舶の増加等に伴い、小型船舶を利用した水上レジャー活動は活発化しています。

しかし、それに比例し小型船舶による海難事故は年々増加傾向にあります。平成十二年度の海難事故件数は二、三〇〇件を超え、その内訳をみるとプレジャーボートが五割、漁船が四割となっており、死傷者数も七〇〇人に達しています。

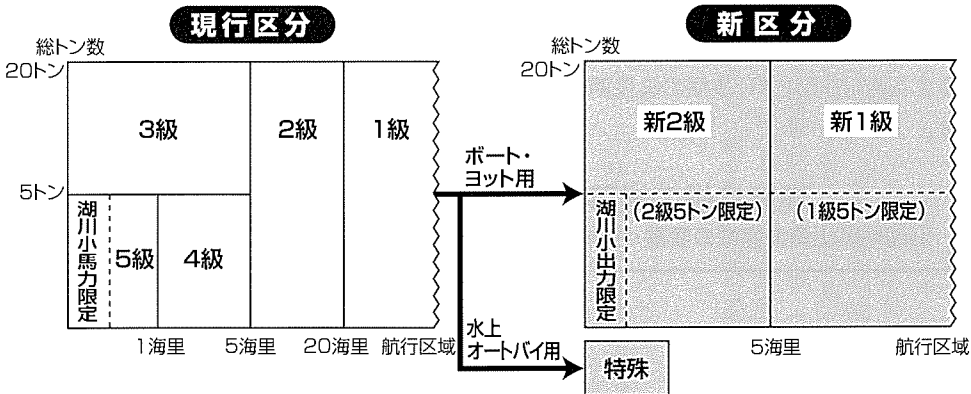
漁業を営む皆さんの中にも遊漁船(プレジャーボート等)・水上オートバイ等の航行、或いはあつてはならないことですがご自身の操業中にも転落、魚網への巻き込まれ等々「ヒヤリ・ハット」経験をされた方も多いのではないのでしょうか。

今後、小型船舶の安全で健全な利用を促進していくには、プレジャーボート、漁船のいずれにおいても、その健全な発展・安全対策の充実をはかっていくことが喫緊の課題となっています。

平成十五年六月二日より新たな小型船舶の免許制度がスタートすることを皆さんはご存知でしょうか?

1 免許区分の再編

現行では一級から五級までの五区分に細分化され更に航行区域とトン数の二つの基準によって資格が分かれ



例：現在四級小型船舶操縦士の免許については、新免許では総トン数五トン未満の船舶限定の(新)二級小型船舶操縦士となり併せて特殊小型船舶操縦士の免許所有となります。

利用できる船舶は、これまでどおり総トン数五トン未満の小型船舶(水上オートバイを含む)で、

現行免許	新免許
1級	1級+特殊
2級	1級+特殊
3級	2級+特殊
4級	2級(5トン限定)+特殊
5級	2級(5トン・1海里限定)+特殊
4・5級湖川小馬力限定	2級(5トン・湖川小出力限定)

※また、現在お持ちの海技免状は、有効期間満了日まで引き続き有効です。
(更新時に新免許証へ引き換えとなります。)

新しい免許は、航行区域五海里を基準として資格を大きく三区分とし、外洋まで航行する利用者に対する(新)一級小型船舶操縦士と沿岸のみを航行する利用者に対する(新)二級小型船舶操縦士に再編し、水上オートバイ専用の特殊小型船舶操縦士とあわせ三区分に簡素化されます。また、新1級、2級については利用する船舶のトン数を五トン未満に限定する限定免許制度が設けられています。

航行区域は平水区域或いは沿岸から五海里以内の海域となります。

※小型船舶操縦免許証の取得について

日本船舶職員養成協会神戸支部（J.E.I.S.神戸）で正式に決定されたから各漁業協同組合を通じお知らせいたします。詳細についてはJF兵庫漁連漁政課或いはJ.E.I.S.神戸（TEL〇七八四四一八六〇）までお問い合わせ下さい。

※免許証の更新について

免許証の有効期間は現行どおり五年です。免許証更新の際の更新講習については各免許区分とも共通です。二級（または二級）と特殊小型の免許の両方を所有する方は二回の受講で更新できます。

下級免許を取得している方が、後日上級免許を取得した場合、新たな免許証の有効期限は後に取得した免許証の交付日から五年になります。二級または二級の免許を先に取得し特殊小型の免許を後に取得した場合もこれと同じです。

2 水上オートバイ専用資格の創設 (特殊小型船舶操縦士の創設)

現行では水上オートバイの利用者も一般の小型船舶と同様に、五級以上の免許を取得する必要があります。しかしながら、水上オートバイの操縦方法や運動特性は一般の小型船舶と大きく異なることから、水上オートバイと一般の小型船舶の利用者に同じ資格を求めることは、双方の利用者にとって過大な負担も生じるうえ、近年における水上オートバイによる海難の増加に鑑みれば、安全の観点からも水上オートバイの特性に見合った教育が必要となっています。このため資格

区分の再編成に当たって、免許取得に当たっての利用者の負担軽減と水上オートバイの安全向上の観点から水上オートバイ専用の資格区分を設け、水上オートバイに特化した知識や能力を重点的かつ効率的に習得することになりました。

※新一級小型船舶操縦免許証を取得されても水上オートバイに乗船される場合は特殊小型船舶操縦免許証が必要となります。

3 小型船舶操縦者が 遵守すべき事項の明確化

小型船舶操縦者が当然に遵守すべき事項については従来マナーやシーマンシップに期待していました。しかしながら小型船舶による海難は増加傾向にあるとともに免許取得者の増加に伴い、経験も浅く、必ずしもマナーやシーマンシップを身に付けていない方々も少なくないというのが実態となっています。このため、今後の改正においては小型船舶操縦者が遵守すべき事項として以下の事項が法令上で明確化されました。

①遊泳者等に対する危険な操縦の禁止
遊泳者等の付近で航行する等の危険な操縦は禁止です。

②酒酔い操縦の禁止
飲酒等により、正常な判断ができない状態での操縦は禁止です。

③免許者の自己操縦
水上オートバイは全ての水域で、ボート等は港内・航路内で免許所有者以外の操縦が原則禁止です。ただし、組織運行が前提の漁船等の事業用小型船舶や帆走中のヨット等、並びに体験乗船等を行う場合に安全上の一定の要件を満たしているものと地方運

輸局長等が認める場合（別途申請が必要です）除外されます。

④ライフジャケット等の着用

ライフジャケットを着用していれば落水事故の際に助かる可能性が非常に高くなります。子供、水上オートバイの乗船者や小型漁船で二人で操縦する方はライフジャケット等の着用が必要です。

⑤発航前検査の実施

燃料、潤滑油の点検。船体、機関などの設備の点検。気象・水路情報などの情報の収集。そのほか安全な航行に必要な準備が整っているかの検査が必要となります。

⑥見張りの実施

視覚、聴覚及びその時の状況に適したすべての手段により、常時適切な見張りの確保が必要です。

⑦事故時の対応

衝突等事故時には、人命救助に必要な手段を尽くすことが必要です。

※①から④に掲げる遵守事項に違反し、一定の基準に達すると、免許停止の行政処分等を受ける場合があります。

◆小型船舶の免許制度に関する問い合わせ先

国土交通省
神戸運輸監理部
海上安全環境部
船員労働環境・
海技資格課
電話:078-321-7053
FAX:078-321-7028

国土交通省
神戸運輸監理部
姫路海事事務所
船舶・船員課
電話:0792-34-2511
FAX:0792-34-2512

*参考：国土交通省ホームページ

<http://www.mlit.go.jp/kaiji/menkyo.html>

にも、新制度の概要等が掲載されています。

生鮮魚介類の生産水域名の 表示のガイドライン(案)について 水産庁が意見募集

～意見等踏まえ、6月までに取りまとめ予定～

水産庁は、このほど水産物表示検討会において生鮮魚介類の生産水域名の表示を行う上での指針として、「生鮮魚介類の生産水域名の表示ガイドライン」(案)を作成、農林水産省ホームページに掲載し、それに基づく意見を広く募集しています。消費者は魚介類の生産水域がどここの水域なのかという情報を求めており、また、現行の表示ではわかりにくいと指摘されていることなどから、このガイドライン(案)では、それぞれの漁業実態に応じて、掲げる水域名のうち、実際の生産水域を表し、かつ一般に理解される水域名を記載するよう推進するもの。

★概要は、・・・

(1) わが国周辺の水域名

- ① 一般に知られている地名+沖(近海等)の水域名(千葉県沖、銚子沖等)、
- ② 一般に知られている個別水域名(陸奥湾、富山湾、紀伊水道等)、
- ③ わが国漁獲統計海区に準じた水域名(北海道沖、日本海北部沖等)

(2) 世界の水域名

- ① 「FAO漁獲統計海区」(FAO Fishing Area)の水域名(北西大西洋等)、
- ② 「国名+沖(水域、近海)」の水域名(ニュージーランド沖、ペルー沖等)、
- ③ 一般に知られている個別水域名(地中海、オホーツク海等)

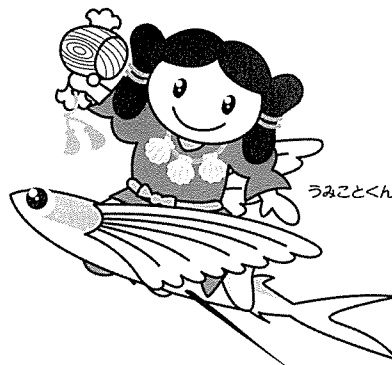
また、広域な漁場を移動しながら漁獲し、水域区分をせずに一括して水揚げする場合は漁獲統計海区よりも広範な水域名を記載できる(日本海、インド洋等)など。

詳細および意見・情報の提出方法は、農林水産省ホームページ(<http://www.maff.go.jp/>)「パブリック・コメント」に掲載されており、寄せられた意見を踏まえ6月末までにガイドラインがとりまとめられる予定。締め切りは5月24日(土)。

全国豊かな海づくり大会 写真コンクール

中・高・一般の部 平成15年6月30日締切

海と生活・水産業の写真を募集しています



全国豊かな海づくり大会は、恵みある海の自然環境を守るとともに、水産資源を守り育て、長く後世に伝えることの大切さを国民の皆様にご理解いただき、豊かな海づくりに寄与することを目的に、昭和56年から毎年開催されているものです。今回は、第23回大会が10月5日、島根県浜田市において「手をつなぎ つくる豊かな うみ・みらい」を大会テーマに開催されますが、大会の趣旨を広く皆様にご理解いただくために、本年も写真コンクールを行うこととなりました。多くの方々のご応募をお待ちしております。

題材

- 水産業ならびに海とその生活に関するもの
- 漁業、漁港、市場、漁村風景、海の生物に関するもの

審査員

谷岡靖広(写真家)、豊かな海づくり大会推進委員会関係者、他

部門及び応募資格

- 中学生の部:中学校生徒及び盲・ろう・養護学校中学部の生徒
- 高校生の部:高等学校生徒及び盲・ろう・養護学校高等部の生徒
- 一般の部:特に制限なし

サイズ等

サービス判(一般の部はキャビネ判以上)～ワイド四つ切りのカラー及び白黒プリント、スライド可

応募方法

画題、住所、氏名、年齢、職業または在学学校名・学年、連絡先電話番号、撮影日・場所、撮影データを記入した応募票(自作のもの可)を作品の裏面にテープで貼り(ノリ付け不可)、下記あてに送付してください。スライドは直接ワクにも画題、氏名、電話番号を記入すること。また、島根県外に住居があり、島根県内に学校・職場のある人は、備考に在学・在勤と明記してください。

〒101-8503 東京都千代田区内神田1-1-12
コービル7階 JF全漁連漁政部内
「第23回全国豊かな海づくり大会写真コンクール係」
TEL.03-3294-9615

賞状及び副賞

〈一般の部〉

- 金賞 大会会長賞及び賞金10万円 _____ 1名
- 銀賞 農林水産大臣賞及び賞金5万円 _____ 1名
- 銅賞 水産庁長官賞及び賞金3万円 _____ 1名
- 特別賞 島根県知事賞及び記念品 _____ 1名
- 入選 記念品及び賞金1万円 _____ 各10名

〈中学生の部・高校生の部〉

- 金賞 大会会長賞、記念品及び副賞(図書券5万円) _____ 中・高各1名
- 銀賞 農林水産大臣賞、記念品及び副賞(図書券3万円) _____ 中・高各1名
- 銅賞 水産庁長官賞、記念品及び副賞(図書券2万円) _____ 中・高各1名
- 特別賞 島根県知事賞及び記念品 _____ 中・高各1名
- 入選 記念品及び副賞(図書券5千円) _____ 各10名

※特別賞の対象は島根県に住居、職場または学校がある人に限ります。

発表

入賞・入選作品は第23回全国豊かな海づくり大会(平成15年10月5日島根県浜田市にて開催)において発表・展示(予定)します。また、入賞・入選者へは、文書にて本人に直接通知します。

応募締切

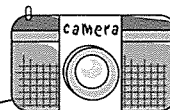
平成15年6月30日(月)(必着)

応募上の注意

- 作品は未発表および発表予定のないものに限る。組写真は5枚以内とし、テープでつなく。
- 入賞・入選作品(プリント)は指定された期日までにネガを提出すること。
- 応募作品の返却は、原則として実施しない。
- 入賞・入選作品の著作権は豊かな海づくり大会推進委員会に帰属する。
- 応募規定に違反した場合または期日までにネガ未着の場合は入賞・入選を取り消すことがある。

お問い合わせ先

JF全漁連漁政部：道下・田中
TEL 03-3294-9615



「ひょうご森の祭典2003」 開催

“緑の森 守ってつなごうぼくらの未来”
森の大切さについて学び、
森との関わりを深める
様々なイベントを実施します。

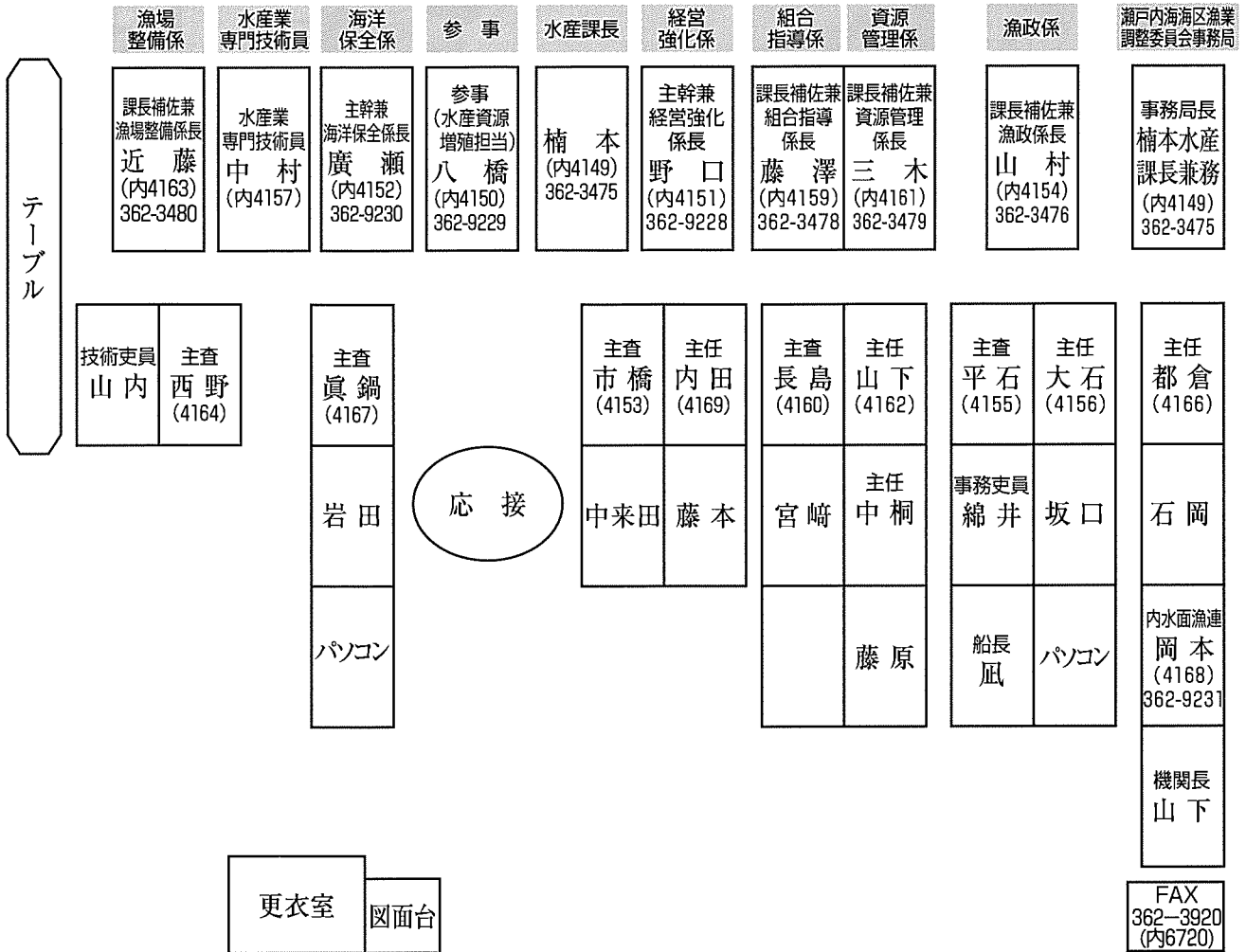
日時 平成15年5月25日(日)
10:00～16:00

場所 宍粟郡波賀町上野字上東山
「フォレストステーション波賀」

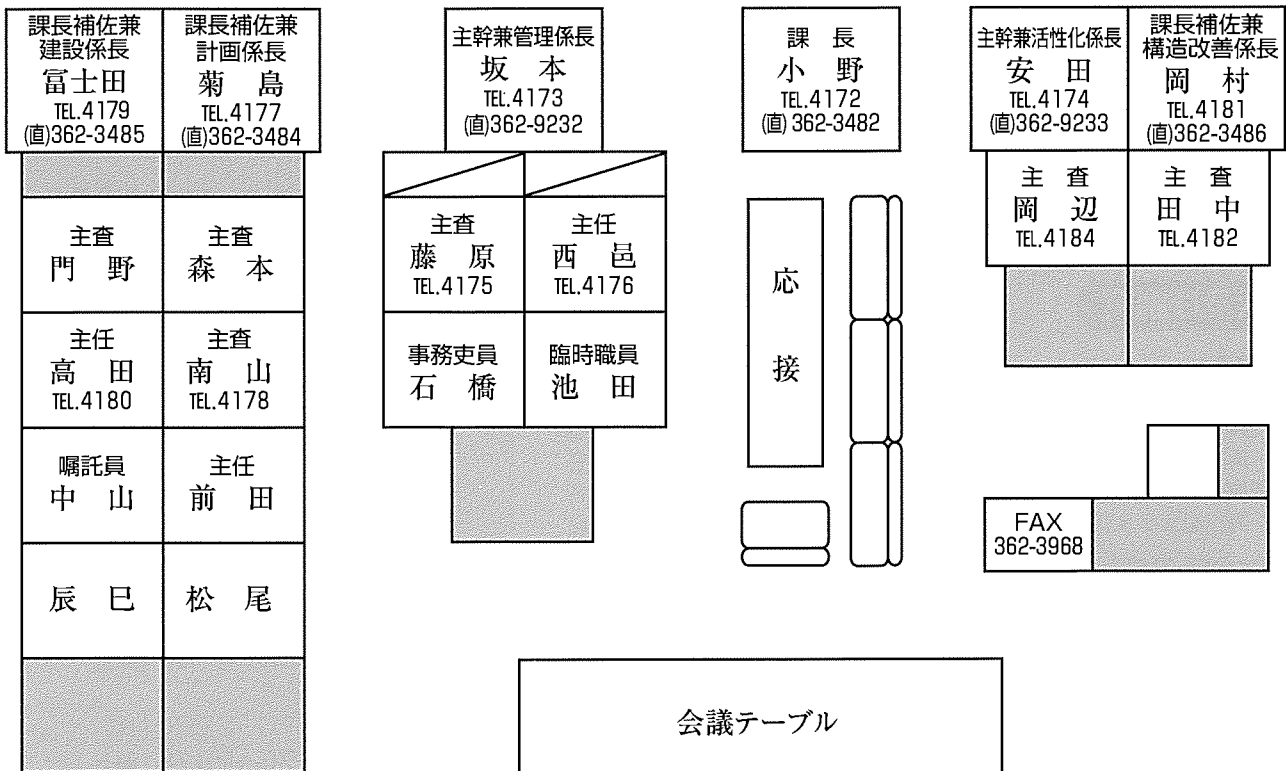
お問い合わせ先

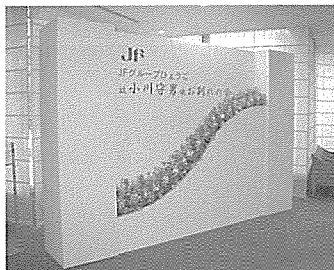
兵庫県農林水産部農林水産局 豊かな森づくり室
TEL 078-362-4192(直)
波賀町 産業振興課
TEL 0790-75-2220(代)
TEL 0790-75-2976(直)

農林水産部農林水産局水産課配席図



漁港課配席図



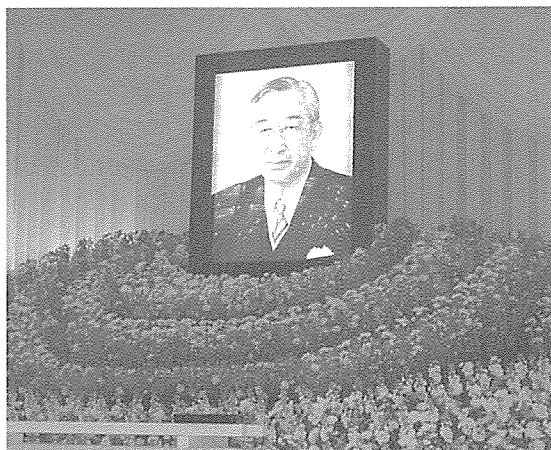


JF兵庫漁連前会長 小川守男氏

安らかに…

JFグループひょうご故小川守男儀お別れの会が、4月30日午後2時より神戸ポートピアホテルにおいて、しめやかに執り行われました。

会場では、故人が愛された鳴門の渦潮と大橋をイメージした祭壇に遺影が飾られ、大西二三夫執行委員長（JF兵庫漁連会長）の追悼のこたばに続き、井戸敏三兵庫県知事、JF全漁連植村正治会長らからお別れの言葉が捧げられたあと、各界関係700名あまりの方々が献花され、故人のご冥福をお祈りしました。



行事予定 <変更になる場合があります>

JF兵庫漁連

5月15日(木)	13:00~ 拓水編集会議 (JF兵庫漁連会議室) (系統団体)
16日(金)	13:00~ 理事会 (中会議室)
6月11日(水)	漁民物故者合同供養祭 (高野山)
7月20日(日)	組合長懇談会 (北淡町)
21日(月・祝)	豊漁祈願祭 (北淡町)

JF兵庫信漁連

5月12日(月)	13:30~ JFマリンバンク 支援協会理事会 (東京)
15日(木)	11:30~ 農中・大阪新店舗披露宴 (大阪)
23日(金)	13:00~ 理事会・監事会 (中会議室)

基金協会

5月20日(火)	13:30~ 理事会 (中会議室)
----------	-------------------------

内海漁保

5月28日(水)	10:00~ 通常総代会 (ペアーレ神戸)
7月8日(火)	漁船保険事務研修会 (有馬)

但馬漁保

5月13日(火)	13:30~ 通常総代会 (JF香住町)
----------	----------------------------

漁港協会

5月16日(金)	11:00~ 全国漁港協会理事会 (ダイヤモンドホテル)
28日(水)	13:00~ 全国漁港協会通常総会 (第一ホテル東京)

ひょうご豊かな海づくり協会

5月27日(火)	13:00~ 理事会・評議員会 (大会議室)
----------	------------------------------

振興基金

5月27日(火)	10:30~ 理事会 (大会議室)
----------	-------------------------

兵庫県

5月12日(月)	13:30~ 組合指導検査担当者会議 (県民会館)
26日(月)	14:30~ 但馬海区漁調委 (但馬漁業センター)

その他

5月12日(月)	淡路水交会 11:00~ 監事会 15:30~ 理事会 (淡路水産センター)
13日(火)	播磨漁友会 10:00~ 理事会・通常総会 (H.オクウチ)
20日(火)	10:30~ 兵庫県瀬戸内海 環境保全連絡会総会 (県民会館) 14:00~ 瀬戸内海環境保全協会総会 (六甲荘)
21日(水)	瀬戸内海漁場環境保全 連絡会総会 (山口)
24日(土)	淡路地区漁婦連総会 (淡路水産センター)
28日(水)	日本栽培漁業協会定時総会 (H.ラングウッド)
29日(木)	13:30~ 全国沿岸漁業 振興開発協会総会 (コープビル)

「子どもごはん料理教室 ～めざせ!わが家の料理王～」を開催

JAグループでは、JA全中ならびに各県JA中央会の主催により、3月21日～23日、「子どもごはん料理教室～めざせ!わが家の料理王～」を全国7会場(北海道、長野、滋賀、兵庫、鳥取、高知、宮崎)で同時開催しました。このイベントは、子どもたちにごはん料理体験の場を提供し、稲作・水田に対する理解の促進、米に対する親近感を図ることを目的としています。

各会場では、子どもたちに地域の農産物を使った一汁三菜の料理に挑戦してもらい、同時に、保護者に対しては、ごはん食の健康についてのセミナーを実施しました。

兵庫県では、西宮市の学校法人兵庫栄養専門学校で開催され、3日間で783名の親子にご参加いただきました。

料理実習では、料理研究家の枝元なほみ先生を講師に迎え、先生の考案したごはんに合う料理(鶏じゃが(鶏肉とジャガイモとカボチャのカレー風味煮)、大根と青じその即席漬け、チンゲン菜のみそ汁)に挑戦してもらいました。また、保護者セミナーでは、管理栄養士の橋本玲子先生から「健康ごはんのA to Z～メインはごはんをお願いします～」と題して、ごはん食の健康性についてお話しいただきました。

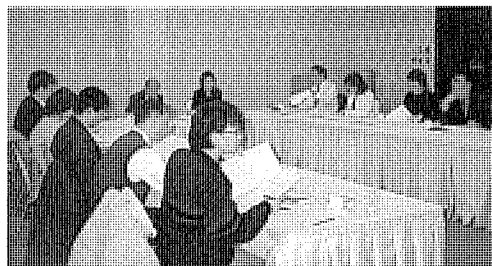
子どもたちが作った料理をみんなで味わった後は、お米についてのクイズ大会で盛り上がり、大変好評のうちに終了しました。



協力して料理を作る子どもたち

<http://www.zenchu-ja.org/>

通信員・広報担当者 研修交流会を開催

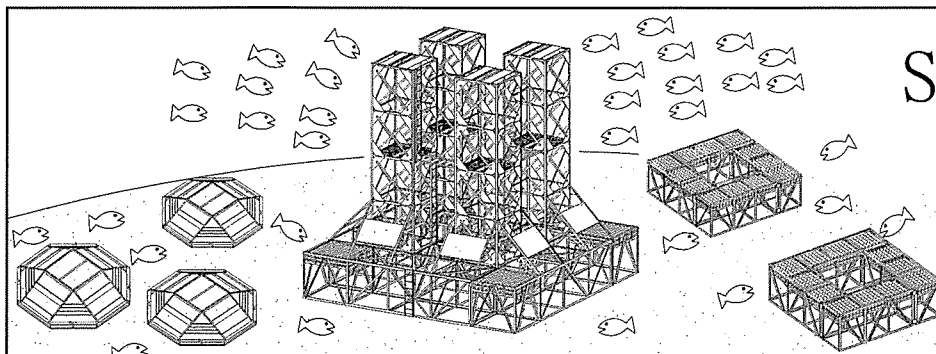


3月19日(水)午後3時より、ラッセホールにて、2002年度兵協連だより通信員・広報担当者研修交流会を開催しました。この研修交流会は、兵協連だより通信員ならびに会員生協の広報担当者の機関紙編集に役立てていただき、あわせて異分野生協どうしの交流をはかるために開催しているものです。

当日は、神戸新聞社地域報道部長・渡辺昭義氏を講師としてお招きし、『親しまれる広報誌・機関紙をめざして』をテーマにお話しいただきました。講義では、まず、広報紙・機関紙の役割と目的について、機関紙は組織活動の意思統一と情報共有手段であること、また対外的なPR・アピールなど外部の目を意識しておくことも必要であることなど、後半からは、会員生協の機関紙を参考事例に、見出し、割付け、企画、取材についてなど具体的に話しいただきました。特に、重点的に話しいただいた企画、見出しのつけかたでは、ニュースの価値をどう判断するか(取捨選択)、見出しの本質はストレートに中身が凝縮されていること、正確にわかりやすく作る必要があるということなど、会員生協の機関紙の見出しを事例にして、言葉の選択と削ぎ落としていく過程などを実際に学ぶことができました。

質疑応答では、レイアウトや、写真についても質問がだされ、見出し・写真の割合について、空白を恐れないこと、写真は、一步踏み出してたくさん撮影することが必要であるなどご回答いただき、専門的視点から具体的な手法まで、今後の機関紙づくりに役立つヒントを数多く得た研修会となりました。

<http://www.co-op.or.jp/jccu/>



餌料培養機能付き魚礁を提供しています。

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>

この海です

毎週日曜日 12:00~放映中

季節は春めいて… ハタハタがやってきた!!

<兵庫県・但馬 香住町より>

多分多くの方が泳いでいるハタハタをご覧になったことがないのでは?とって城崎マリンワールドに尋ねてみたところ1匹だけ居るというではありませんか。泳ぐ姿は、かなり大きめの胸鰭を掻手のように、平泳ぎさながら、スイスイと中々優雅。通年は四月頃からというそのハタハタが、今シーズンは去年の年末頃から水揚げされはじめ例年の11倍…14年振りの豊漁で賑わうJF香住町を訪ねました。JF香住町では、多くの底曳船が松葉ガニ漁を早めに切り上げ操業。2月末頃のピークは一段落というものの訪ねた3月中旬も連日15トンの水揚げで賑わっていました。ハタハタというと東北あたりのショツツル鍋やブリコと呼ばれる珍味の卵を思い浮かべますが、但馬は大正時代にはすでに一夜干しにして関東までも出荷していたという、一夜干し加工が伝統の味です。秋田等はブリコ(卵)を一杯かかえた成魚が、産卵の為、海岸の藻場に押し寄せてくるのを刺し網や定置網で漁獲。但馬で底曳網で漁獲されるハタハタは、産卵場所を朝鮮半島近くに持っている、2才から3才くらいの未だ若い固体と考えられています。だから卵のブリコはほとんど抱えてなく、丁度脂の乗り切った固体が一夜干しに最適なのではないでしょうか。でもこの3月、鳥取の沿岸で初めてハタハタの産卵が確認されたとか。身離れがよく、美味しいハタハタ、一夜干しもさることながら刺身よし、煮付けよし、鍋よし、小さいながら料理には結構万能選手のハタハタ。但馬の春告げ魚と呼ばれるハタハタに、天草を拾う人の姿、芽が膨らんだ特産の山椒、但馬の長い冬の終わりを感しました。香住の鱒・雷魚・沖鰻でした。

6月1日放送予定

「鮎はねる!若葉の頃」(仮題)

<加古川市・高砂市・西脇市・加古郡播磨町・加東郡滝野町>

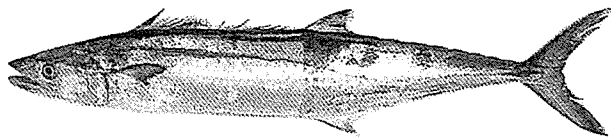
おたのしみに!

編/集/後/記

最近一番のびっくり。
ある朝目が覚めたら、普段家を出る時間?
あわてて家中の時計を確認した…間違いなかった。
猛スピードで準備し、8分後出発。
いつもと違う電車の中の顔ぶれ。
足をふまれたお兄さんが、おじさんにからんでいる。
うつくしいお姉さんが、大口をあけて寝ている。
いろいろあった朝でした。



ポイントに知ってる? こそり覚えよう! 兵庫のさかな



今月のさかな

サワラ

標準和名: サワラ
分類: スズキ目サバ科

瀬戸内海は春を告げる魚の宝庫です。「鱒」という字からもわかるように、サワラもそんな魚の一人、いえ二匹。関西では今が旬、とされていますが、関東でサワラといえは秋から冬に美味しい魚だと思われているようです。実はサワラには旬が2回あると言います。瀬戸内海では「上りサワラ」と言われ春にたくさん獲れますが、駿河湾や相模湾では寒くなってきたからの方が漁獲量も多く、「下りサワラ」として親しまれているのです。

サワラは出世魚です。4~5月頃内海で産卵し、稚魚はプランクトンを食べ秋頃には40センチメートルぐらいにまで育ちます。40~50センチのものをサゴシ(サゴチ)、50センチ~70センチ位のものをヤナギ(ナギ)と呼び、70センチぐらい以上のものをサワラと言うようです。

サワラは「狭腹」が語源です。成魚は1メー

トルにもなりますが、そのわりに重さは4キログラムほどですから、体型的にはスマートで背中が美しい優雅な姿の魚です。その様子からこの名が付けられたのでしょうか。ちなみに、サゴシは「狭腰」です。

青い背の魚には珍しく身は白身で、柔らかく上品な味は万人に好まれます。とりわけ瀬戸内海で獲れたサワラの刺身は、極上と言われる美味しさですが、水分を多く含むため鮮度を保つのが難しく、普段口にするのは難しいようです。一方、加工品としては京都の白味噌に漬けた西京漬が有名です。他にも、塩焼き、照り焼き、鍋など様々な調理に適し、とりわけ関西から瀬戸内地方では好んで食されています。

イカナゴ・イワシ・アジ・サンマ・サバなどを食べる食肉性※の魚のためか、白身魚のわりに

おなじみのEPAやDHAを多く含む、ビタミンA・B2、血圧を下げるカリウムなども豊富で栄養価の高い魚です。

日本三大珍味のついでに数えられる「カラスミ」は、一般的にはボラの卵巣を干して固めたものとして知られていますが、実はサワラの卵巣も使われています。讃岐の特産品として、江戸時代には幕府に献上されていたほど。サワラはいろいろな楽しみ方のできる魚なのです。

※釣りの世界では、食肉性の魚のことを「フィッシュイーター」と呼ぶことがあります。これらの魚は一般的に大型になることが多く、釣り人にとっては挑戦のしがいがあるようですが、サワラは意外に鋭い歯を持っています。釣りの際はご用心を!

香住カニを

朝市を彩る紅いカニの秘密

食べてみませんか!

香住町は日本海に面する港町です。冬場は季節風で海は荒れ、岩を削り天然の奇岩に恵まれた風光明媚な景勝地でもあります。観光スポットも多く、円山派の美術品の宝庫で応挙寺として親しまれている大乗寺、トレスル式では日本一の規模を誇る余部鉄橋、香住海岸での遊覧船による洞門めぐりなど、豊かな自然と古くからの文化遺産が迎え入れてくれます。そして、忘れてならないのが日本海の荒波にもまれた**海の幸**。漁業の町としても名高い、この香住の魚介類を支える漁協の一つが**香住町漁業協同組合**です。

但馬は、松葉ガニの名産地です。どの漁協も11月の解禁日から3月の漁期が終わるまでカニ一色でにぎわいます。その中において香住町漁協は、カニだけではなく**多種多様な魚を扱う漁協**として、他の漁協と一線を画するかもしれません。

香住町漁協は「香住港」という県内にも3つしかない第三種

漁港※を有しています。兵庫県有数の漁港である香住港は、他府県の漁船の寄港地であり、取り扱い量が多いこともあって、加工業者も多く、港町としての活況を呈しています。

エテカレイ、ハタハタ、ニギス、アカガレイ、ハマチ、サザエ、白イカ、赤イカ、スルメイカなどの

他、主に地元で消費されるドギ（ノログンゲ）やババダラ（キツネダラ・タナカゲンゲ）などで市場はいつもにぎやかです。これらの魚介類は、もちろん但馬の他の漁協でも扱われているのですが、香住ならではのといえば「ベニズワイガニ」です。

ベニズワイガニは松葉ガニ（ズワイガニ）と同じくクモガニ科に属し、見た目はよく似ています。最大の違いはその名からもわかるように、**ゆでる前から鮮やかな紅色**をしていることです。お腹の側まで紅いので、生を見ればすぐにわかります。特に山陰産は足が長いと甲羅が柔らかいのが特徴です。

水深800メートル以深とも

<漁協メモ>

香住町漁業協同組合
代表理事組合長 岡岡修一
組合設立日：昭和24年8月11日
組合員数：正組合員 380名/准組合員 251名/計 631名
漁獲数量：7,129t

<http://www.jf-net.ne.jp/hgkasumi/>



ウチの漁協!

No.02

JF 香住町

言われる**深海**に生息している網が使えないため、松葉ガニとは漁法が異なります。「ベニズワイカニカゴ漁業」といって、専用のカゴにエサとしてサバヤソウダカツオを入れて沈め、カニを誘い込んで漁獲するのです。資源保護のため、獲るのはオスガニだけです。

漁獲に技術が必要なこともあって、その存在が知られるようになってまだ5、60年しかたっていません。漁期は9月から翌年6月までとたいへん長いです。これまでは松葉ガニの陰にかくれていたため、松葉ガニと比べると、まだまだ商品価格が低いのが現状です。

漁獲量のほとんどは「身抜き」といってカニ身だけを取り出し、パック詰めなどの、加工品にしています。味は、水分が多いため身がツルンと柔らかく、甘味が強いのが特徴です。

県下では、香住漁港が唯一ベニズワイガニを水揚げしており、現在大型船1隻、小型船9隻が漁に出ています。香住町漁協では、味の良さをもっと消費者に知ってもらい需要を高めようと、「香住カニ」として広くPRしているのです。「この値段でこの旨さ」を知っていただければ、充分満足いただけるはず、との想いです。

カニ以外の美味しい魚も豊富な香住。直営の「遊魚館」では、香住カニはもちろん、獲れたての海の幸を安心価格で購入できます。また、地元でしか味わえない魚を食べに行くというのも乙なもの。見所、味所満載の香住にぜひいらしてください!

※利用範囲が全国的な漁港のこと

<遊魚館直送便>

居ながらにして香住の魚を入手可能。
詳しくは、JF香住町のホームページから!

TEL 0796-36-4545
FAX 0796-36-1335



ドギ (ノログンゲ)

▲ドギ汁

松葉ガニと一緒に底曳網で獲れる。寒天質で独特の食感がある白身の魚。吸い物や干物にして楽しまれている。鮮度が落ちるのが早く、流通には不向きのため地元を中心に食される。

招る TAKUSUI 5May

JF 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2-2-1 TEL 078-652-3445 FAX 078-671-6685