

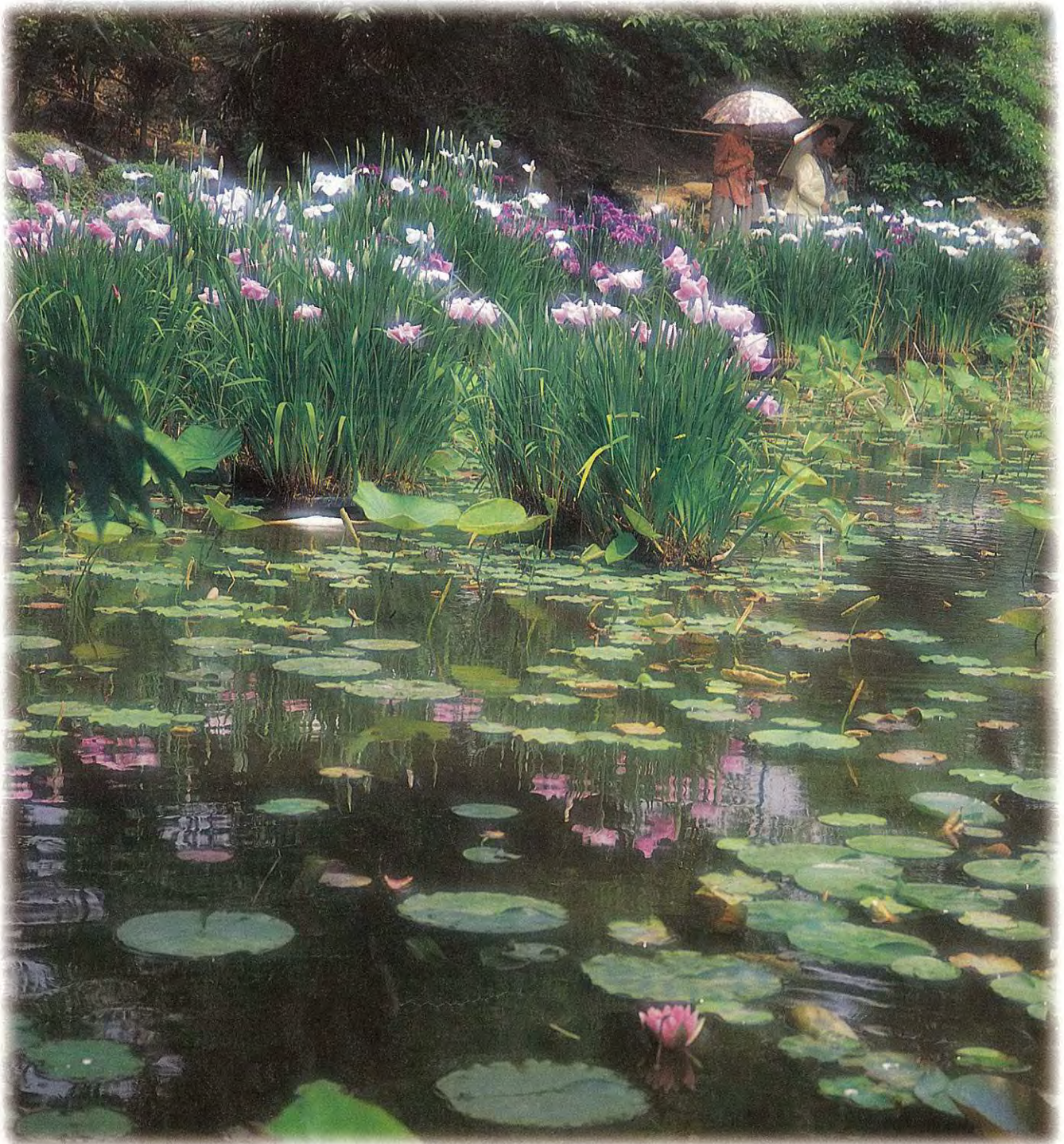
たけすい

TAKUSUI

5

2004年 May

No.571



ourhour フリースペース
アワオアワ

<JF共済 (JF共水連)>

損害共済の査定について —組合での事故対応について—

ウチの漁協! JF室津

CONTENTS

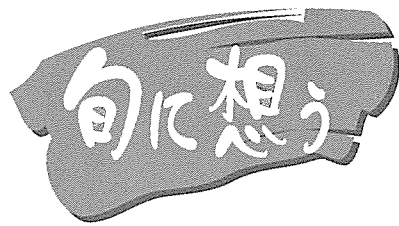
- 2 旬に想う
野菜の花々
ほっとするフォトセラピー
虹の精・ハナショウブ
- 3 REPORT 1
～今3団体では～
REPORT 2
津名地区で漁協合併について組合員説明会を開催!
- 4 フリースペース our hour
損害共済の査定について
一組合での事故対応について
- 6 JF兵庫漁連資材課取扱商品
シェルナース
- 8 農林水産部農林水産局水産課配席図
第24回 全国豊かな海づくり大会
写真コンクール
- 9 TOPICS
行事予定
教えて! あなたのすがお
- 10 兵庫JCC通信
うずしお あさいち開催!
- 11 ホントに知ってる?こっそり覚えよう! 兵庫のさかな
ワカメ
平成16年
事業所・企業統計調査
商業統計調査
サービス業基本調査
- 12 ウチの漁協
※WTO情報は、今月お休みさせていただきます。

ヒコ旗谷のPHOTO ESSAY

ほっとするフォトセラピー

今月の表紙：虹の精・ハナショウブ
—京都山科・勸修寺にて—

初夏の昼さがり
水ぬるむ池庭に三々五々群がる
水辺の花。
蝶が舞うごとく、咲き競う
ハナショウブ。
花の形の優美さ、面白さ、花色の変化
その多様性からか
ギリシャ神話で「虹の精」と。
群生した花の美しさ
そっと上からのぞき込む日傘の女
受け咲きの花びらがほほえんでいる。



写真と文 遊方子



野菜の花々

◆ 薊(あざみ)は茎や葉のトゲが痛いし、威圧するような咲き方は好きになれないが、花の色には魅かれるものがある。アザミは種類が多く、地方ごとに違うものが分布しており特定が難しいけれど、大方のものは若い芽が山菜として利用できる。苦みが強かつたりトゲが邪魔をする種類もあるが、それらは経験を積んで向き不向きを覚えるしかない。アケビも初夏を彩る花で、若葉や蕾が食用になる。それを北陸や東北で「キノメ」と呼んでいる。関西でキノメと言えばサンショウの事だから間違えそうだが、若葉を熱湯で茹でて水に晒し、ほろ苦い初夏の味として賞味できる。草や木の若葉の美味しさを知るには、絶好のシーズンなのである。

◆ 野菜の花も美しいものが少なくないが、若い葉や茎を野菜として利用するため、花を見る機会は多くはない。野菜づくりで収穫を偽損なつた場合、往々にして花を見ることになり、可愛いユリの形で、成程ユリだと納得できる。ネギ仲間のアサツキは、ピンクの小花をびっしりつけて花壇の縁取りに良く、ラッキョウも紫色の可憐な花をつける。ニンジン仲間にはミツバパセリ・ハープ類など種類が多いが、殆どが傘状の白い小さな花を沢山つけ、虫たちの楽園になる。十字花科のナノハナは早春の定番で、びっしり咲いた畑は黄色の絨毯を敷いたようであり、観光資源にもなつて人を呼び集めている。

◆ ゴボウはキク科に属しアザミそっくりの筒状花が咲くが、それほど美しくはない。野菜の花の中で、オクラの美しさは別格である。中国の楊貴妃を語る際にフヨウの花に譬えらるが、オクラはそのクループだから美しい花をつける。残念ながら、一日花のため夕刻には萎んで小さな莖に変わる。美人薄命。観光地の土産品(ヤマゴボウの漬物)として売られているのは、実はアザミ類の根で、モリアザミが多く使われる。その根はゴボウに似ており、売り物にならぬ細いゴボウも混じっているようだが、醤油漬の旨い漬物である。本来のヤマゴボウ(ヤマゴボウ科)は、若葉を山菜にするが、根は有毒で注意が肝要だ。

◆ イモ類は根を食べるため、花を知らぬ人は多いが、サツマイモはアサガオそっくりの花が咲き、ジャガイモはトマトの親戚筋だから、花もよく似ていて、時にはトマトのような実が成つたりする。サトイモは、蛇の頭のような奇妙な花をつけるが、見ることは少ない。サツマイモにアサガオを接ぎ木して花を咲かせるのは、それほど難しくはないが、開花している姿はまさに奇観といえる。ウリ類の花も可憐である。雌雄別花で、花の下に小さな丸みがある雌花はキュウリもカボチャも其れなりに美しい。朝の早い時期、人口交配を行うスイカも小さな黄色の花が咲く。これらの花には、素材な優しさがあふように思う。

要 望 書

近年、県下の漁業は社会経済活動の急速な変転、輸入水産物の増大、消費流通環境の変化等により、魚価は長期低迷化しており、また、漁業資源の減少も著しく、漁家経済は深刻な状況に陥ってきております。

特に、今期のり養殖業は高水温や季節風の影響に加え、2月中旬には大型珪藻の異常繁殖や降雨不足のため、大阪湾、播磨灘の全域に亘って色落ち被害が発生し、冷凍網生産は漁場環境が回復することなく終漁しようとしており、のり生産者は来期への生産意欲を大きく減退させています。

現在の瀬戸内海では、のり養殖業はもとより、漁船漁業にとっても将来に亘って安心して漁業が営める豊かな海ではなくなりつつあり、希望を見出せない状況にあります。

ついては、我々漁業者も経営の健全化に向けて最善の努力をすることは勿論ですが、県ならびに系統団体におかれても、実情ご賢察の上、瀬戸内海漁業の振興にかかる総合的対策を講じていただくとともに、当面、下記対策を早急に講じていただきたく、要望します。

記

- 1.生活資金等緊急融資措置を講じられたい。
- 2.近代化資金の返済期限について、延伸措置を講じるよう県に要請願いたい。
- 3.系統購買における決済ルール等について、緩和措置を講じられたい。
- 4.「ぎよさい」共済金の早期支払措置を講じられたい。

JF兵庫漁連、JF兵庫信漁連、JFぎよさい兵庫の3団体は、4月28日に開催された県漁連理事会に先立ち、3団体の共通事項として、のりの色落ち被害対策等、漁業の振興に係る対策について検討しました。

これは、4月15日に(社)播磨漁友会・(社)淡路水交会から県並びに3団体に提出された要望書(左記)に基づいたもので、のり養殖漁業の大幅減産と漁船漁業の不振を踏まえ総合的な対策を求める内容となっております。①生活資金等緊急融資措置、②近代化資金の返

済期限の延長、③系統購買における決済ルール等の緩和措置、④ぎよさい共済金の早期支払措置が求められています。

3団体の理事会はこれを受けて、県に対して必要な要望を行うこととし、当面は過ぎた漁期で、近年にない大きな生産落ち込みがあつたのり養殖業に関し、近代化資金の延伸措置を求めるほか、漁船漁業を含めた全体的な対策については、県と関係団体が事務レベルで協議した上で、改めて3団体の理事会に諮ることを決定しました。

平成16年
4月28日～5月1日

津名地区で漁協合併について 組合員説明会を開催!

津名地区の塩田、志筑浦、生穂、佐野の各JFにおいて、4月28日から5月1日にかけて、漁協合併の検討状況と合併漁協のイメージについての説明会が開催された。説明会では合併組合の地区、組合員資格の扱い、漁業権の扱い等について説明され、また、これからの漁業者のために市場統合も検討していることも説明。目標とする合併期日についても、平成17年3月に予定されている津名郡5町の合併を考慮し、平成17年1月1日を目標として検討を進めていることが説明された。各組合とも、今後、組合員の意見を聴きながら協議を進め、協議状況について

は組合員への説明を行ない、合併に向けて更に協議を進めることが了承された。

本県では平成14年度にJF姫路市中部、15年度にはJF赤穂市と2件の合併が続いたが、全国では大分県、秋田県、鳥取県のような1県1漁協、JF志摩の国に代表される数千人規模の組合員数となる大型合併が相次いでおり、平成9年度末に1,890あったJF数が、16年4月1日の37JF参加による11件の合併により1,500JFを切り1,481JFとなっている。

全国の合併 推進状況

H9年度末	合 併 実 績			解 散	H16.4.30
	H10～14年度	H15年度	H16.4.1		
1,890JF	89件367JF	32件124JF	11件37JF	13JF	1,481JF

損害共済の査定について

組合での事故対応について

に結びつきます。例えば、…

●事故の情報を得て素早く事故現場に行くことにより、事故の被害状況・事故原因の把握を行うことができ、難しい事案であればJF共水連としても専門家の調査機関鑑定人に依頼する等と、素早い調査対応が出来ます。

●事故が発生した際には、契約者・被共済者の方々はシロクを受けたり不安な心理状態になっていることが予想されます。契約者・被共済者と早期に接触することによって、不安を払拭して少しでも安心していただきます。

●更に所有者、他保険等の有無を確認することができ、他共済・保険等の加入があった場合は、他保協会社等との協働調査について素早い交渉が行えます。

初期対応を迅速に行うには、日頃から事故情報の収集を心がけることが重要となります。

全焼になるような火災・爆発等は大概新聞記事になりますし、また被害者も共済事故の認識を持って組合に

連絡してきますので、比較的容易に情報収集できます。

しかし、落雷、物体の落下・衝突、水濡れ、盗難時のき損・汚損、盗難（生活用通貨・預金）、持ち出し家財の火災等または風・ひょう・雪による被害は、被害者本人も共済事故の認識がない場合が多いので、組合員との会話の中の話題という形で情報提供が主になることが多くなります。

したがって話題を耳にした当の組合職員が支払の対象となる事故に関する知識を持っているか否かが、初期対応の遅速の分かれ目になります。

初期対応が遅れ、事故調査が契約者が被害物件を修理・補修を終えた後になってしまうと、被害状況を実際に確認することができず、写真に撮ることもできなくなってしまう。この場合、損害の程度や状況を正確かつ客観的に把握することが非常に困難になり、適切な損害額の認定に支障をきたす結果になります。このように、スムーズに共済金が支払われるかどうかは初期対応の敏速さにかかっていると、いっても過言では

損害共済（カサイ・くらし）の査定における「組合での事故対応」のポイントについてお話しします。

カサイ・くらしにおいて共済金の支払の対象となる事故には、自然災害による台風・地震・水害または大火災等のように広域にわたって被害が多数発生する大規模災害の場合と、火災等の類焼・延焼も含めせいぜい3件程度の小規模被害の場合とがあります。

大規模災害と小規模被害では、まったく異なるという訳ではありませんが、おのずとその対応の仕方が異なつてきます。

事故に当たる初期対応の重要性

事故対応において最も重視されるべきことの1つは、事故の報告を受けてから迅速に対応することです。初期対応の迅速さが、査定・支払時に契約者・被共済者間で発生しうるトラブルの芽を摘み、共済金の早期支払



ありません。
何ヶ月も過ぎた後、くらし等の推進で説明した際に「そんなときも共済事故の対象になるの？」では、時期すでに遅しで事故・損害状況の把握もほぼ不可能となり、場合によってはトラブルのものになりかねません。早期対応の重要性を認識し、的確かつ迅速な共済金の支払の実現につなげましょう。
共済金支払の対象となる共済事故については、下の表を参照ください。

共済事故の対象となる主な事故

(○は対象、×は非対象)

主な事故内容の概要	火災共済		生活総合共済	
	団体火災以外	団体火災 (組合物件)	契約区分 00	契約区分 70,75,80,81
火災	○	○	○	○
落雷	○	○	○	○
破裂・爆発	○	○	○	○
風害・ひょう害・雪害	○ 半損以上に限ります。	○	○	○
建物外部からの物体の落下・飛来・衝突	○	○	○	○
建物外部からの物体の倒壊による損害	○	○	○	○
水濡れ	○	○	○ 建物内の給排水設備による損害に限ります。	○
盗難時のき損・汚損	○	○	○	○
盗難時の盗取	×	×	×	○
盗難時の通貨等盗難 (生活用に使用される通貨等に限ります。)	×	×	×	○ 共済の目的が家財の場合に限ります。
持ち出し家財の火災等	×	×	×	○ 共済の目的が家財の場合に限ります。
地震	地震を原因とする火災によって建物が半損以上の被害を被った場合に限り地震火災費用共済金を支払います。		○	○
水害	×	×	○	○

くらし契約区分	共済契約日
00くらし	平成4年7月31日まで
70くらし	平成4年8月1日～平成8年8月31日まで
75くらし	平成8年4月1日～平成11年9月30日まで
80くらし	平成11年10月1日～平成13年9月30日まで
81くらし	平成13年10月1日～

※詳細については、各共済の規程、業務処理要領をご覧ください。

JF兵庫漁連資材課取扱商品

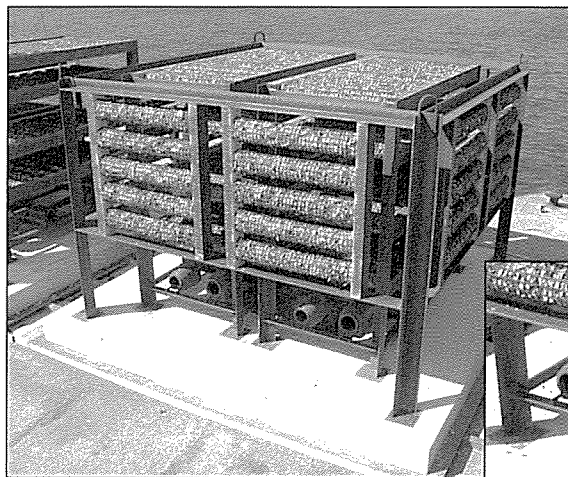
リサイクルの推進 環境創出型魚礁



シェルナース

資源を増やすために漁業者自らが豊かな漁場づくりに貢献することが求められており、また再生資源の利用促進に関する法律も制定され、漁業系廃棄物のリサイクルに対する関心が高まってきております。資材課では、そうした時代の申し子であり廃棄貝殻を有効利用した魚礁として注目を集めている『シェルナース』の取扱を平成15年より

開始しました。この『シェルナース』は各府県、市町の魚礁・増殖場造成事業に多く採用されており、現在県内では日本海の浜坂地区に48基が沈設されその成果が大いに期待されています。今回は皆様に改めて貝殻魚礁『シェルナース』についてご紹介いたします。



シェルナース2.2型 タコツボ付き

構造は、カキ・ホタテなどの貝殻をメッシュ状のパイプに詰めた「餌料生物培養基質」をパネル状に組合わせて、鉄枠やコンクリート枠に取り付けたものであり、目的に合わせた形状に製作可能です。

シェルナースとは？

シェルナースはパネルと鋼材の組み合わせだから形は自由自在なんだよ！



だからこんなにいろいろできたのか！



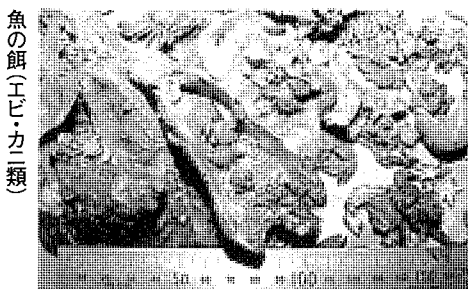
基質製作では漁業関係者が貝殻を充填！
漁業者自ら豊かな海づくりに貢献しています。

基質製作状況

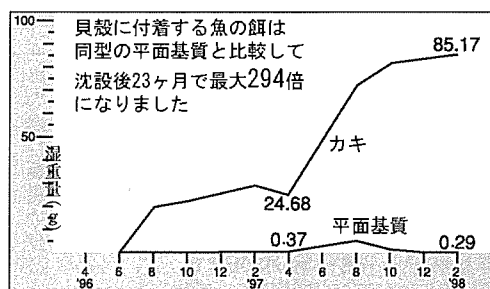


1. えさ(エビ・カニ類)を創る(餌料培養機能)

貝殻の利用は微生物を繁殖させ魚の餌を供給するのに最適です。



魚の餌(エビ・カニ類)



魚の餌(エビ・カニ類)の経時変化

シェルナース 魚礁・増殖礁の特徴

2 隠れ場を創る (幼稚魚保育機能)

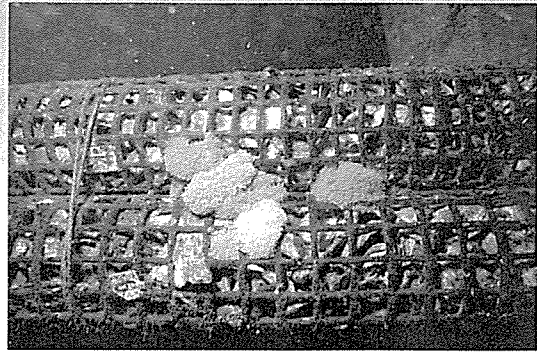
貝殻の重ね合せによって作られる複雑な空間は幼稚魚の隠れ場となります。



キジハタ(アユ)

3 産卵場を創る (産卵場機能)

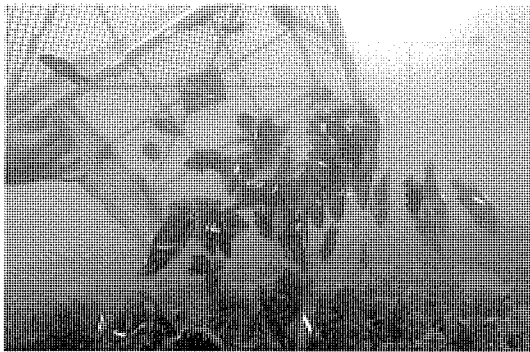
タコ、イカや魚類が産卵場として利用し増殖に大きな効果があります。



アユメ卵

4 放流種苗の定着場を創る

えさや大小様々な隠れ場をもつシェルナースは放流種苗の受け皿として最適です。



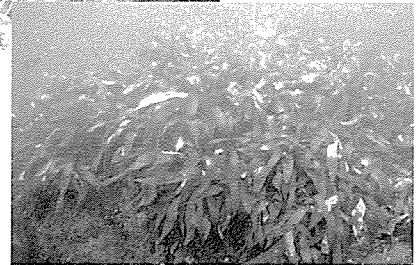
種苗放流
(キジハタ、マダイ、メバル、カサゴなど)

5 藻場を創る (藻類着生機能)

貝殻やメッシュパイプは藻類の胞子が着生しやすく、カジメなどの有根藻類が絡みつき流失が少なくなります。



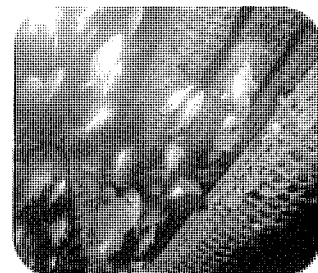
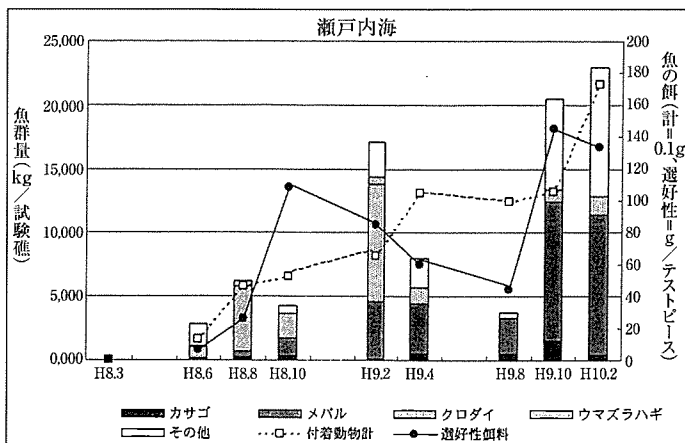
左) 大阪湾水域カジメ



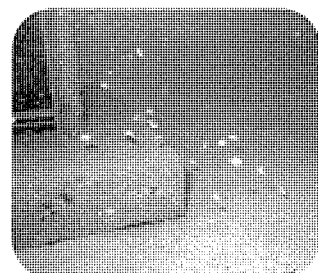
右) 沈設後5年カジメにおおわれた2.2型

6 すみ場を創る (生息場機能)

シェルナースパネルの複雑な内部空間を多くの魚が天敵からの隠れ場や、休息場として利用するため蛸集(魚を集める)、滞在効果が絶大です。



メバル



マダイ

単に魚を集めるだけの魚礁から一歩踏み込んだシェルナースが「環境創出型魚礁」と呼ばれるのもご納得いただけたでしょう。資源を積極的に増やし、また取り巻く漁場環境を整えるために、皆さん方の地先等で魚礁事業の計画がある場合は、事業主体へ「シェルナース」とご指名、ご要望いただきますようお願いいたします。

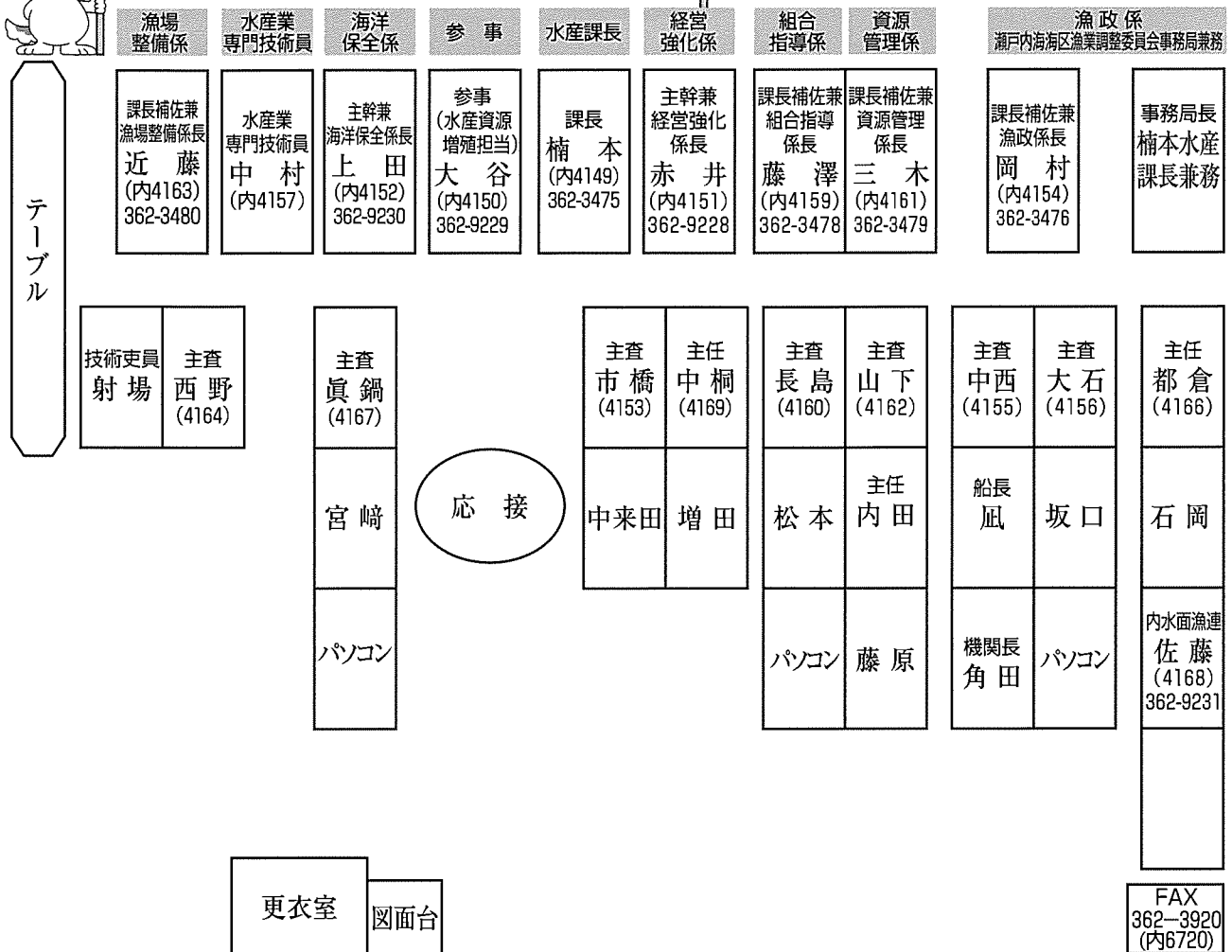
さらに詳しくお知りになりたい方は開発製造元:海洋建設株式会社ホームページをご覧ください。

URL <http://www.kaiyoh.co.jp/>

資料請求・お問い合わせ JF兵庫漁連資材課まで



農林水産部農林水産局水産課配席図



第24回 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16年7月15日締切

海と生活・水産業の写真を募集しています



はまみくん



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

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、香川県外に住居があり、香川県内に学校・職場のある人は、備考に在学・在勤と明記してください。

〒101-0047
東京都千代田区内神田2-2-1
鎌倉河岸ビル4F (社)全国豊かな海づくり推進協会内
「第24回全国豊かな海づくり大会写真コンクール係」



発表

入賞・入選作品は第24回全国豊かな海づくり大会（平成16年10月3日香川県高松市にて開催）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 / (社)全国豊かな海づくり推進協会：谷川
TEL 03-3294-9615 / TEL 03-5297-2651



行事予定

<変更になる場合があります>

JF兵庫漁連

5月11日(火)	13:00~ 全漁連ブロック会議 (Hグランヴィア大阪)
14日(金)	10:00~ 監事会(漁連会議室)
26日(水)	13:00~ 理事会(水産会館)
6月11日(金)	漁民物故者合同供養祭

JF兵庫信漁連

5月11日(火)	監事会 (信漁連会議室)
27日(木)	13:00~ 理事会(水産会館)

JFぎょうざい兵庫

5月11日(火)	11:30~ 正副組合長会議 (共済会議室)
	13:00~ 理事会(水産会館)

JF兵庫漁連・JF兵庫信漁連・JFぎょうざい兵庫

6月7日(月)	3団体総会前地区別説明会(但馬)
8日(火)	3団体総会前地区別説明会(摂播)
9日(水)	3団体総会前地区別説明会(淡路)
22日(火)	3団体合同通常総会

JF共水連兵庫

5月14日(金)	9:30~ 代理店基本問題検討委員会 (コープビル)
19日(水)~20日(木)	近畿ブロック協議会 (三重県)

基金協会

5月17日(月)	13:30~ 理事会(水産会館)
----------	------------------

内海漁保

5月19日(水)~21日(金)	PB保険担当者勉強会 (東京)
28日(金)	13:30~ 通常総代会 (神戸市産業振興センター)

但馬漁保

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

漁港協会

5月26日(水)	15:00~ 全国漁港漁場協会 第61回通常総代会(東京)
----------	-------------------------------

ひょうご豊かな海づくり協会

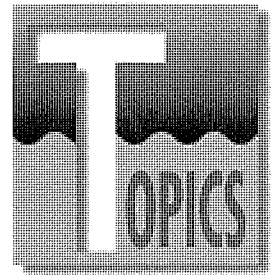
5月25日(火)	13:30~ 理事会・評議員会(水産会館)
----------	-----------------------

振興基金

5月25日(火)	15:00~ 理事会(水産会館)
----------	------------------

兵庫県

5月17日(月)	10:30~ 常任委員会
19日(水)	13:30~ 但馬海路漁調委(但馬漁業センター)
23日(日)	ひょうご森の祭典(高砂市)
24日(月)	13:30~ 兵庫沿岸漁業振興協議会幹事会(中労センター)



その他

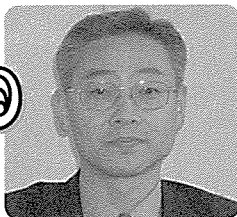
5月11日(火)	11:00~ 瀬戸内海環境保全連絡会理事会(県民会館)
13日(木)	淡路水交会 11:00~ 監事会 13:30~ 理事会 (淡路水産センター)
18日(火)	13:30~ 瀬戸内海環境保全協会理事会(ラッセホール)
22日(土)	10:30~ 淡路地区漁婦連通常総会(淡路水産センター)
24日(月)	播磨漁友会 15:00~ 理事会 16:00~ 総会 (ホテルオークウチ)
28日(金)	17:00~ 淡路地区漁青連通常総会
29日(土)	県漁青連・漁婦連合同役員会(水産会館)
6月5日(土)	淡路職員協総会

兵庫県内海漁船保険組合

参事 沢辺義典 さわべ よしのり さん

合気道・豆知識

創始者 植芝盛平が日本伝統の武術の奥義を究め、さらに厳しい精神修行を経て発展させた現代武道。2代目植芝吉祥丸から、現在3代目植芝守央へと継承されている。競技を行うのではなく、技を繰り返し稽古することで、心身の練成を図ることを目的とする。



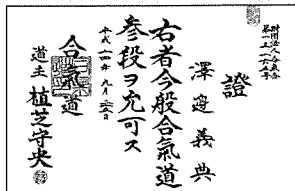
礼に始まり、礼に終わる。一生続けたい調和の武道「合気道」



ももとは子どもに習わせるつもりで、まずは自分から始めた合気道。結局、子どもたちはサッカーに夢中で、全く興味を示しませんでした。自分の方がはまってしまったという沢辺さん。平成4年10月、「せいぶ館道場」へ入会し、39歳で本格的に合気道を始めました。現在は職場が道場に近いため、週に2~3回、仕事帰りに1時間30分ほど稽古に励んでいるそうです。

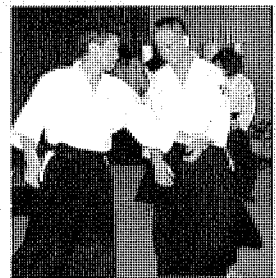
合気道には試合がなく、勝ち負けはありません。「取り」が技をかけ、「受け」が技をかけられるという具合に、2人交互に技をかけ合う武道です。技の種類、名前は数えきれないほどで、現在参段を持つ沢辺さんでさえ、まだチャレンジしたことのない技もあるといいます。合気道の審査は、課題の技がきちんとできるかどうかを道場長、支部長、五段以上の有段者が審査します。初段以上になると、黒帯に袴を着用することができるため、この姿に憧れ、みな稽古に励むそうです。

技の上達だけでなく、合気道には礼儀を重んじる精神があるため、子どもたちが礼儀を学ぶ場でもあります。また、女性は護身術として、高齢者は健康のために習う方も多いといいます。年齢、性別



を問わず、誰でも習うことができるため、人間関係の輪が広がるというのも魅力です。合気道はお互いが調和する武道ですから、その精神を持って技をかけ合えば、自然と分り合えるものが生まれるのかもしれない。

袴をはくと気分がひきしまるし、汗を流すと精神がリラックスし、ストレス解消になります。興味を持った方は、是非一度体験してくださいと話す沢辺さん。その素晴らしさを伝えようと、年2回発行の「せいぶ館通信」も自分たちで作っているそうです。そして、昨年3月からは、毎週金曜日に指導も担当されることになりました。その指導を通して、沢辺さんの持つ「礼の精神」は、ますます多くの人に根づいていくことでしょう。



【せいぶ館道場について】

昭和33(1958)年開設。入会者は年々増え、現在250名以上の会員を抱える。震災後、現在の場所に移転。年2回「せいぶ館通信」発行中。神戸市中央区下山手通8丁目20-17えぬビル3階 白蘆林内 電話 078-382-1659 ホームページ <http://www.ne.jp/asahi/aikido/seibukan/>

山田錦米パン工房オープン!

JA兵庫みらい(兵庫みらい農業協同組合)では、酒米・山田錦を使った米パンを販売する『山田錦米パン工房』を昨年12月、小野市浄谷町の「サンパティオおの」に隣接オープンしました。

酒米・山田錦は、酒造好適米の最高峰とされる酒米で、千粒重が大きく、心白率が高く、蛋白質や脂肪の含有割合が低いことなど、高度精米に適した形質を持っています。工房では、その山田錦を原料とした米パンを開発し、商品化しました。店内には、焼きたての山田錦米パンがところ狭しと並べられ、多くの人出で賑わいを見せています。

現在は、50から60種のパンを80円から400円で販売。酒米で作ったパン特有のモチモチとした食感と香ばしい食味が売りで、なかでも食パンは大人気の商品となっています。オープン時から、多くのマスコミで取り上げられ、開店前から来店者が列をつくり、売り切れ必至となっています。『サンパティオおの 山田錦米パン工房』でしか味わうことのできない山田錦米パンの確かな味を、ぜひ皆様もご賞味ください。

住 所／小野市浄谷町1545-321
ひまわりの丘公園内
営業時間／10:00～17:00
定 休 日／水曜日
電話番号／0794-64-0831(サンパティオおの)

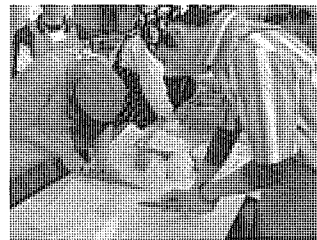


焼きたてパンを求めて賑わう店内

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

新入学生の料理講習会を開催

神戸大学生協では、4月10日(土)国際文化学部食堂ホールと食堂内厨房を利用して料理講習会を行いました。この料理講習



習会は、新入生に食事作りの楽しさ、食事の大切さを学び、健康・食事管理について先輩学生たちとともに実体験を通して理解してもらうために開催したものです。当日の講習会では各班に先輩学生および食堂のパートさんが1名入り7班に分かれて実習を行いました。まず、自炊をするにあたっての道具のそろえ方や食事の摂り方、食品の保存方法についての説明を加藤統括マネージャーと松島チーフが実演しながら行いました。その後、新入生は全員包丁を持ち、大根の輪切り、半月切り・イチョウ切り・乱切り、短冊切り、拍子木切り、さいの目切り、千切りに挑戦。玉ねぎでは、くし型、みじん切りに挑戦しました。新入生の包丁使いは危なっかしいものばかりでしたが、調理を多く体験することで上達していくでしょう。材料を切ったあとは、厨房、作業台を使って、鯖の生姜煮、肉野菜ソテー、ごぼうサラダ、味噌汁を各班毎に調理し、自分たちの作った料理を囲んで新入生、先輩学生たちが交流を行いました。今回の講習では、各班に食堂で日常作業しているパートさんが1名づつ付いたことで、厨房になれない学生たちは心強く、パートさんが関ることで、今後学生が食堂を利用するとき、顔見知りの人に会えるだけでも学生にとっては力強い味方になるのではないかと思った講習会となり、全体的にも充実した内容となりました。大学生協では、神戸大学生協と同じように神戸市外国語大学消費生協でも料理講習会を開催しています。この講習会の様子は、大学生協神戸事業連合のホームページで『朝食通信』にも掲載されていますのでご覧ください。

ホームページアドレス
<http://www.kobe-bauc.jp/eatlife/index.html>

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



ろずしお あさゆち

第4日曜日
毎月開催!!

5月23日(日)・6月27日(日)
7月25日(日)

会 場／福良漁業協同組合
お問い合わせ／TEL(0799)52-0064

毎回
抽選会も
開催!

主催／福良漁業協同組合

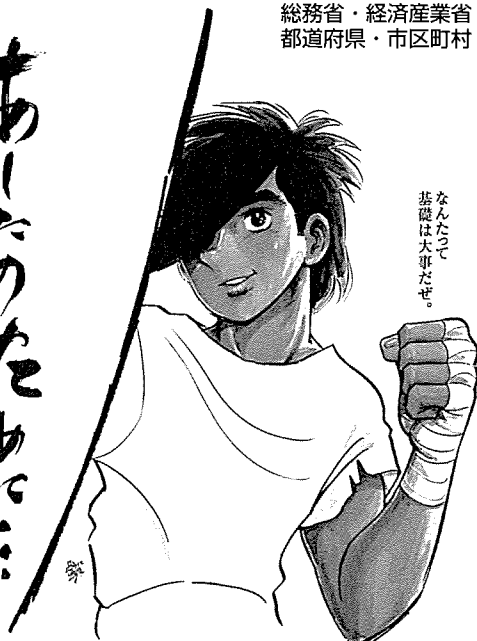
地採れ鮮魚入荷!!

10時ごろ予定
(天候により変更する場合があります。)

ハモ、アナゴ、メバル、アサリ、
さざえ、すずき、天然鯛、ガジラ、
アジ、ハリイカ、メイタガレイ等

総務省・経済産業省
都道府県・市区町村

あーたのたぬに...



なんたつて
基礎は大事だぜ。

©高森朝雄・ちばてつや/講談社

みなさまの
ご理解とご協力を
お願いします



6月1日火

平成16年
事業所・企業統計調査
商業統計調査
サービス業基本調査

総務省統計局 <http://www.stat.go.jp/>
経済産業省 <http://www.meti.go.jp/>

編/集/後/記

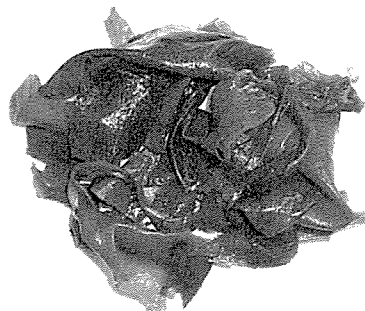
おやしらずが出てきた。
歯科に行ってみたら、抜くハメに。
根っこが曲がった難儀な歯。
先生は、代わる代わる引っぱった。
何本も麻酔をうち、休憩もしながら。
汗だくの先生の顔。もう限界か〜。
「抜・け・た」
3時間半の長い戦いは...
腫れた顔とともに終了した。



〈お詫びと訂正〉

本誌4月号11ページ「森づくりに参加しよう 漁業者の森」
において、後援に「兵庫県」が掲載もれしておりました。
ここに訂正し、深くお詫び申し上げます。

ホントに知っている? 兵庫県産のさかな



今月のさかな ワカメ

標準和名：ワカメ、
褐藻植物群コンブ目

今月は少し趣を変え、「海の野菜」と呼ばれるコンブ科の海藻、ワカメをご紹介します。昔から日本の食卓には欠かせない食材ですが、意外にも海藻類を食べる食文化を持つ国は珍しく、世界でも日本と韓国ぐらいのようです。現在は天然のものは少なく、ほとんどが養殖によって生産されています。兵庫県は、淡路島を中心にワカメの産地として知られ、生産高全国第4位を誇ります。

ほぼ日本全国に分布するワカメは水深3〜10mほどの岩礁の海底で育ち、長さは1〜2mくらいになります。大きな葉は平らで、中心に軸があり、左右は羽のように広がっています。太い茎は、成長すると肉厚でひだの多い部分が現れ、ここで胞子が作られるようになります。この部分は「メカブ」と呼ばれ、栄養価が高いことから、現在非常に注目されています。5〜6月にかけて海水が暖かくなると、メカブがはじけ、中の胞子が海中に飛び散ると同時に、ワカメ本体は先のほうから枯れ始めます。岩などについた胞子は、夏の休眠の時期を経て発芽し、小さな雌雄の配偶体に分かれます。秋になると雌の配偶体にてできる卵と雄の配偶体にてできる精子が受精し、小さなワカメが誕生します。冬から春にかけては、ワカメが大きく生長する時期にあたりますが、特に4〜6月頃の旬のワカメは味が良く、大変珍重されます。

有機野菜並みの栄養を持つことでも知られるワカメですが、中でも今注目されているのが、ヌルヌルの成分であるアルギン酸やフコイダンなどの多糖類です。アルギン酸は水に溶ける水溶性食物繊維で、腸で水を吸収して膨らみ、コレステロールや脂肪、発ガン物質などを取り込んで排泄する働きがあります。このため高血圧や動脈硬化を防ぐことが期待できます。また、善玉の乳酸菌を増やす作用もあり、便秘の解消に役立ちます。一方フコイタンは、病原菌や有害化学物質などを破壊し、免疫細胞を活性化させる数少ない食品成分の一つです。このほかにもカロチン、ビタミン、ミネラル、カルシウム、カリウムなどが豊富で、まさに栄養の宝庫。海の野菜と呼ばれるのも納得ですね。さらに嬉しいのは、これだけの栄養をもちながらカロリーが低いこと。ダイエット食としてもオススメです。

ところで、ワカメを採取してそのままにしておくと、ベトベトになってしまうすよね。これは、ワカメ自身の酵素が働いて、自分で自分を消化してしまうために起こります。このように保存性の悪いワカメを一年中おいしく食べることができるように、昔からいろいろな方法が考えられてきました。その結果、現在のように乾燥や塩蔵など、保存のための加工方法が発達したというわけです。

養殖技術と加工方法の発達により、今では一年中私たちの舌を楽しませてくれるワカメですが、旬のこの時期のおいしさは格別。是非味わってみてください。



県下有数のガザミの水揚げ量

新たなチャレンジ

カキ養殖も好調!

ウチの漁協!



No.13

室津漁港の歴史は古く、約2000年前の神武天皇の時代に造られたとされます。三方を山に囲まれ、山の緑と海の青のコントラストが美しい天然の良港です。古くは海運業を営む商業地としてその歴史を刻んできました。海運業の衰退とともに、船を操る技術を持った職人が漁師へと転向したことで、現在のような漁業の町へと姿を変えたのです。

主な漁法は底曳き網漁と船曳き網漁の漁船漁業です。底曳き網漁ではガザミ、シャコ、シラサエビ、シタビラメなど、船曳き網漁ではイカナゴ、チリメンを獲っています。

この中で、県下有数の水揚げを誇るのがガザミです。ガザミはワタリガニとも呼ばれ、20~30年前は高級食材であり、料亭などでなければなかなか口にできない貴重品でした。ところが、国内のガザミが年々減る一方、海外からの安い輸入ものがたくさん出回っています。

何とか国内ガザミの資源維持を図ろうと、室津漁業協同組合では摂津播磨地区の漁協が協力して行っている「ガザミふやそう会」の活動に積極的に参加しています。卵を持つガザミは年会費で買い上げ、「とるなマーク」をつけて再び放流します。また、12cm以下のガザミ、脱皮直後のガザミも再び放流します。国内産のガザミのおいしさを家庭の食卓に届けたいと、漁協では賢明の努力を続けています。

また、新しい試みとしては「カキ養殖」へのチャレンジがあります。県下でカキ養殖を行っているのは西播地方。相生漁協など近隣漁協が先駆けて行い、成果を上げたことから室津



JF 室津

でもチャレンジに踏み切りました。平成10年にスタートしたカキ養殖は、現在11

人が携わり、水揚げ量も順調に上向いています。

しかし、従来からの漁船漁業とのバランスをとることが非常に難しく、カキ養殖をはじめための苦労もありました。漁協が中心となり、粘り強く話し合いを重ねた結果、この問題を無事クリアし、養殖をスタートさせることができました。人によっては漁場が新しいため、**広島や岡山のカキと比べても、室津のカキが一番!**という人もいるほど、味は折り紙付きです。

養殖業は、サラリーマンと同じように、ある程度収入を計算することができます。生活を安定させる漁業として希望者も増えており、これからの室津の漁業を背負って立つ期待を感じさせてくれます。

このような室津の新鮮な海の幸を楽しんでもらおうと、漁協では平成14年11月から直販所「魚魚市(とといち)」を毎週土曜日に開いています。鮮魚はもちろん、婦人部が創作したお総菜なども売られています。近所の人に大変評判で、売れ行きも好調です。また買う楽しみの他に、新作料理を紹介したり、おいしい料理の作り方を教えたり



<漁協メモ>

室津漁業協同組合
代表理事組合長 中川 照央
組合設立日：昭和24年8月18日
組合員数：正組合員132名/准組合員53名/計185名
漁獲数量：1,936トン



とコミュニケーションの場としての楽しみもあるようです。まだまだ地元の人を中心の市ですが、最近は観光客も徐々に増えてきています。室津の新鮮な魚、おいしいと評判のカキ、そして婦人部が丹誠込めて作った創作料理の数々を味わってみたい方、是非「魚魚市」にお越し下さい。きっと料理のレパートリーも広がりますよ。

▲2009年のポスター

招 5 May

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