

鮎

TAKUSUI

10

2005年 October

No.588



ourhour フリースペース
ア7・ア7

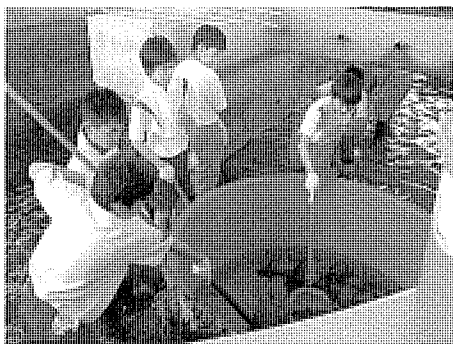
兵庫県水産技術センター「研究発表会」を開催!

ウチの漁協! JF阿那賀

CONTENTS

- 2 旬に想う
種(しゆ)を残すために
表紙の言葉
- 3 NEWS
瀬戸内再生フォーラム
- 4 フリースペース our hour
兵庫県水産技術センター「研究発表会」を開催!!
- 6 TOPICS Part 1
移動販売車直販事業
“漁連の魚屋”
- 7 REPORT
平成17年 兵庫県のり養殖技術研修会
- 8 兵庫JCC通信
- 9 TOPICS Part 2
瀬戸内海の環境の保全と再生に関する特別要望
- 10 ウチの漁協
JF阿那賀

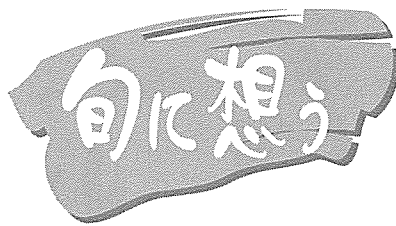
表紙の言葉



私たちのトライやる

今日は 水槽の掃除だ 頑張ろう
 マダイにメバルにハゲ 皆すばしっこいなあ
 海水を交換しても 汚れているもんやなあ
 これって海の中では 自然に浄化されているんやろ
 わたしらも ゴミや排水に
 もっと関心を持たなあかんなあ
 そうやなあ 魚くん達に 迷惑が掛かるなあ
 けっこう ええ汗かけたなあ

県立水産技術センターでのトライやる・ウィークのひとつ
 (明石市内中学校 5/30から6/3)



写真と文 遊方子



種(しゆ)を残すために

◆秋には樹々の実が色づく。ガマズミ、イイギリ、ムラサキシキブ。見とれるような美しい実をつけた樹が一杯である。種を保ち、生命の継続を図る手段として、良く見える所に旨そうな実をつけ、鳥たちに食べて貰わなければならぬ。種子が極めて小さいのは、鳥たちの腹に収まり、新しい場所へ運んで貰う必要からである。ホウズキに微量の毒が含まれているのは、多くの鳥に広範囲に種子をバラ撒いて貰うため、一回に食べられる量を制限している賢い作戦に違いない。どの植物にも種を残すため、思い思いの工夫が凝らされていて、その巧みに感心して仕舞うのである。

◆果実は《液果》と《乾果》に分類される。人間の食べる果実は多肉質の液果が多いが、鳥獣が食べるドングリ等は、乾果のうち堅果(けんか)と呼ばれる堅い果皮に包まれた実である。ドングリの仲間にはアラカシやウバメガシなどの常緑樹と、クヌギ・ナラなど落葉する種類に分かれるが、どちらも滑つこい楕円形の堅果をつける。小粒ながら澱粉質が多いため、かつて人も食用にしていたが、今は鳥と鼠類が食べている。ヒメネスミは、あちこちに隠す習癖があり、隠し忘れのドングリが思わぬ所で芽を吹いて生育する。文字通りの隠し技といえるが、これもドングリの繁殖法の一つのように思える。

◆アケビが日当たりの良い場所に芽を出すのは、タヌキなどの糞からの発芽に違いない。アケビを口に入れ、爽やかな甘みを楽しんだあと、多量の種子が口に残るのを機関銃のように吹き出したのは、秋の日の遠い思い出である。ホウセンカやツリフネソウは、自分から弾けて付近一帯に種子を飛ばすが、それには、吸水で膨らんだ細胞の圧力を使っているようだ。見事な保身術と言える。畑に生えるカタバミも、抜き取ろうとするとパチパチ辺り一面にタネを弾き飛ばし、除草の積もりが種蒔きをしてやっっている事になる。クリモ熟すとイガが弾けて地面に落ちる。これは人が食べるため、横取りして仕舞う。

◆雑草の果実(タネ)は、一般に小さくて数量が多い。一株3万個というのもあったり、撒き散らし方の巧さにも感心させられる。草叢を歩くとき衣服に草の実がついて、弾みでチクッと刺さったり大量に付いている事に気づかされる。摘み取って観ると、小さいながら逆向きの鉤爪が、返し役目をしているのが分かる。運び屋の動物を待ち受け、動物が通るとすかさず毛を打ち込んで運んで貰う。そしてオナモミやセンダングサは、獣道に沿った明るい所で発芽する。自身は動かず貴方任せの無責任さはあるが、狭く賢いやり方で種の繁栄を図っている。狭く賢い世渡り術は人間世界でもマア見聞する所ではあるが…。

瀬戸内海再生フォーラムが開催!!

JF兵庫漁連丸一会長より、去る9月16日、神戸市で開催された、瀬戸内海再生フォーラムにおいて、瀬戸内海11府県漁連を代表し、漁業者の立場から瀬戸内海をかつての豊穡の海に再生すべく、新たな法整備に向けての応援スピーチが行われました。

本瀬戸内海再生フォーラムは瀬戸内海の生物多様性の確保と水産資源の回復及び美しい自然とのふれあいによる豊かな海の再生を目指して、新たな法整備の制定について検討するという内容のもとに、瀬戸内海環境保全知事・市長会議主催により、開催されました。



当日は全国より約400名が参加する中、井戸兵庫県知事による瀬戸内海環境保全知事・市長会議議長挨拶の後、環境省竹本環境管理局長、矢田神戸市長による来賓挨拶、瀬戸内海研究会議長である広島大学松田名誉教授

による、「瀬戸内海再生に向けた新たな取り組み」についての記念講演が行われ、その後、瀬戸内海関係漁連連絡会議代表幹事 兵庫県漁業協同組合連合会丸一芳訓 代表理



事会長、瀬戸内海環境保全地区組織会議議長 財団法人広島県環境保健協会 岡田孝裕理事長、環瀬戸内海議 阿部悦子代表より各々応援スピーチが行われました。

丸一会長より、瀬戸内海は瀬戸内海環境保全特別措置法が制定され、汚濁負荷量の削減等確かな成果があったものの、以来30年藻場干潟の減少等により、我々漁業者が死守してきた、鹿ノ瀬漁場も年々その生産力は衰退しつつある現状から、豊穡の海を取り戻すために、漁業者も植樹活動や水産資源の管理などを通して、自然環境や水産資源の回復等に努めています。私たちの力には限界もあり、国が主体となって瀬戸内海をかつての

豊穡の海に甦らせる強力な施策を実施していただくことを切望する。

漁業者の視点から、瀬戸内海の再生には、

- (1) 森、川、海の水循環の正常化
- (2) 藻場、干潟の回復と再生、海砂利の採取禁止と跡地の修復、
- (3) 埋立の禁止、海岸の生物に配慮した施設の再整備
- (4) ゴミ処理ルールの確立
- (5) 漁業用水の理念等

が必要で、これらの事項を新たな法整備に関し、是非盛り込んでいただきたい。

今後法律の制定に向けて、漁業者団体といえども、瀬戸内海環境保全知事・市長会議との連携した動きをさせていただき、是非、瀬戸内海の再生に向けて新しい法律の制定を実現したいと思う。と力強く訴えられました。

私たち漁業者は、再びこの瀬戸内海が水産資源等の「豊かな海」になつてもらいたいと心から願っております。

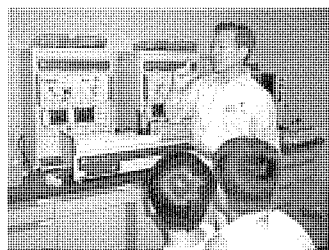
どうか、現行の環境保全の理念を、自然を再生・創造する理念にまで拡大し、豊かな水産資源が生まれ、食料供給産業として国民の負託に応え得る漁業生産が確保できるよう、特段の配慮をお願いしたいと思います。



兵庫県水産技術センター「研究発表会」を開催!!

「イカナゴは来年豊漁か?」水産技術センターによる「研究発表会」が八月二十三日(火)開催され、漁業関係者を中心に約百二十五名が参加。イカナゴのほか、巨大なソデイカから小さな珪藻プランクトン、おいしい兵庫カキやマコガレイ、それにガザミや天然アユの話まで、盛りだくさんの発表に熱心に耳を傾けました。

また今回初の試みとして、同じ日の午前中に、水産技術センターの見学会も実施。当センターの取り組みについて、担当研究員が直接説明したほか、今年竣工したばかりの調査船「新ひょうご」の船内見学も行いました。以下にその発表内容の一部をご紹介します。

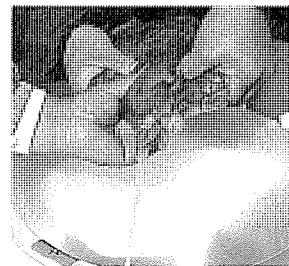


漁業者自ら取り組んだマコガレイの資源増大大作戦

水産技術センター 主任研究員 安信 秀樹

マコガレイは本県の底びき網や刺網漁業などの重要魚種ですが、近年漁獲量が激減しています。マコガレイの産卵場を日本で初めてつきとめています。産卵場に集まってくるようなメスを利用すると、漁業者自ら人工授精して、受精卵放流することができます。

淡路島の東由良町漁協の漁業者が平成十六年から



受精卵放流を行っており、平成十七年からは塩田漁協でも受精卵放流を行っています。今後「マコガレイ産卵場地図」の作成や小型投棄魚の保護対策の開発など複合的な取り組みをしていきます。

日本海ではじめて発見された「ソデイカ」の卵塊

但馬水産技術センター 主任研究員 宮原 一隆

ソデイカは食用となるイカ類では最大級のもので、胴長九十cm、体重二十kg以上に達します。しかしながら、ソデイカの生態には不明な点が多く、将来にわたって持続的に資源を利用するうえで大きな不安材料となっています。そこで、但馬水産技術センターでは、鳥取県や大学等とのプロジェクト研究を立ち上げ、「ソデイカの行動追跡調査」を平成十六年度から始めています。

ソデイカは卵塊(ゼラチン質の卵のかたまり)を産むことが知られていますが、対馬暖流域(東シナ海北部・日本海)ではこれまで採集例がなく、分布の縁辺である日本海には、「春から秋に対馬海峡を経由して来遊し、水温の低下

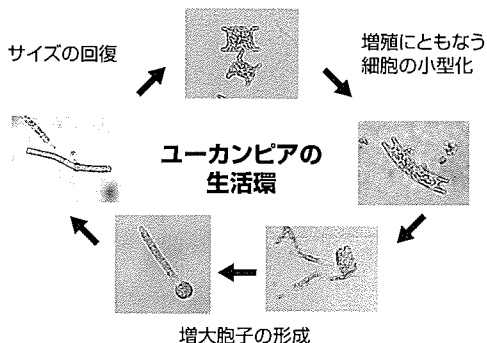


とともに産卵せずに死滅する」と考えられてきました。今回、はじめてソデイカの卵塊を発見し、日本海での産卵を確認しました。

珪藻プランクトンの生態からノリの色落ちは予測可能か?

水産技術センター 主任研究員 西川 哲也

現在、兵庫県のノリ養殖漁場では珪藻の一種である *Eucampia zodiacus* (ユーカンピア・ソディアクス) がノリの色落ち原因プランクトンとして最も問題となっています。本種は、ノリの養殖漁期後半(二〜三月頃)に大量発生することが知られていますが、それ以外の時期に、どこで、どのように生存しているのか、全く分かっていませんでした。そこで、ユーカンピアの生態的特性を調査した結果、本種は周年海水中に存在していること、二分裂による増殖を繰り返しながらどんどん小さくなり、十〜十一月に一番小さくなった直後、「増大胞子」を形成してサイズを回復させること等、本種の播磨灘における主要な生活環(ライフサイクル)が明らかになりました。これらの結果から、ユーカンピアは秋には大量発生しないこと、さらに、ノリ養殖漁期の前半(十一月まで)に、漁期後半(二〜三月)に発生する色落ちを予測することが可能であることも分かりました。



兵庫の天然アユ研究の現在(いま)と未来(これから)

内水面漁業センター 主任研究員 田畑 和男

内水面漁業センターにおける最近の天然アユに関する調査研究をまとめて紹介します。

湖産アユの再生産問題

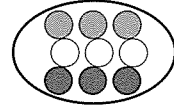
一九八四年に発表した湖産アユ仔魚の海水での死亡説は全国に驚きを持って迎えられました。その後、遺伝子調査等によって、県内の河川においてもやはり湖産アユが再生産していないことが確認されました。一方、上流のダム湖では湖産アユが陸封され、再生産していることが確認されました。

天然アユの増殖

円山川で天然(海産)アユの資源量調査を行ったところ、仔魚の流下尾数は年変動が非常に大きいことが分かりました。また、加古川ではアユ資源復活をめざして産卵親魚の放流と産卵場の造成を組み合わせた大規模な実験を行ってきました。千種川においては、人工生産アユが再生産に関与していることを遺伝マーカーによって証明しました。

これからは、上流まで自由に海産アユが遡上できる川作りのための研究推進体制が必要です。また、人工生産魚については、将来の予測不能の事態に対処するために、遺伝的多様性の減少を起させないための対策研究をする必要があります。

遺伝子多様性大きい(海産)



◀ 遺伝子の大きなプール

遺伝子多様性小さい(人工産)



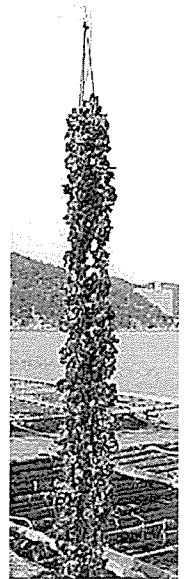
▲ 遺伝子プールが小さくなり、特殊化(養殖用としては良い)(河川放流用にはプールを大きくする必要がある)

おいしい「兵庫カキ」を作り続けるために

水産技術センター 主任研究員 増田 恵一

兵庫県のカキ養殖業は西播地区の沿岸で昭和五十年代から急速に成長し、平成八年以降では十億円以上の生産額を維持しています。兵庫県の養殖カキは種ガキを漁場の養いかだに吊してから1年以内で収穫できることを特徴としており、「一年生大粒カキ」として、品質面で市場の高い評価を受けています。

しかし近年ではヘテロカプサ赤潮などの影響により、

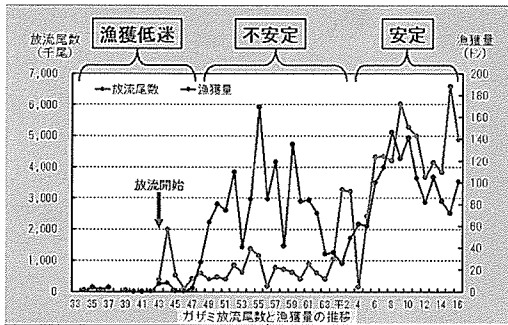


品質の維持が危ぶまれています。カキ養殖は餌を主に天然の植物プランクトンに頼っているため、カキの品質を維持し続けるためには漁場の餌環境に見合った養殖手法を確立する必要があります。

そこで、相生湾で漁場環境と養殖カキの成長、品質を把握するため、九月〜三月の間に調査を行った結果、①むき身カキを冷海水に三十秒漬けた後の重さの歩留まりと三十秒間煮沸した後の歩留まりは、品質の指標になること、②養殖カキの品質は漁場の海水中のクロロフィルa濃度と密接な関係にあること。③漁場のクロロフィルa濃度は3マイクロg/Lを下回ることがあり、餌環境が十分とは言えないことが分かりました。

ガザミ(わたりがに)の稚ガニができるまで

(財)ひょうご豊かな海づくりの協会 技師 東 大輔



ガザミは日本沿岸に広く分布し、本県瀬戸内海地域においても重要な漁業資源の一つになっています。しかし、本県のガザミ漁獲量は、戦前には相当な漁獲量があったと言われているものの、昭和四十年台初頭に急減し、漁獲皆無に近い状態となっていました。その後、播磨灘を中心に各地で資源保護活動が行わ

れるとともに、昭和四十三年から開始された種苗放流等の効果が徐々に実を結び、昭和五十年代以降には種苗放流の効果とあいまって度々百トン台の漁獲量を記録するなど、大局的に見れば近年は比較的安定した漁獲量が續いています。

ひょうご豊かな海づくり協会では、平成二年度より事業規模でのガザミ種苗生産を開始し、毎年全甲幅4.5〜7.3mmの稚ガニ五百万尾の生産を行っています。

また、漁業者が主体となり、ガザミの資源保護活動及びガザミのブランド化へ向けた取り組み等が行われています。

イカナゴは来年も豊漁か？

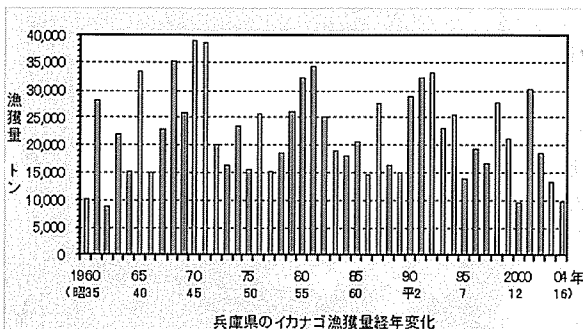
—— 生態と資源管理の取り組み ——

水産技術センター 主任研究員 中村 行延

イカナゴの日本での分布域は、沖繩を除く全国に広がっていますが、瀬戸内海、北海道、東北の太平洋側、伊勢湾などが主な漁場となっています。

瀬戸内海に棲むイ

カナゴは、夏眠(夏期に砂に潜って眠る事)する事が生態的な特徴で、一年の半分近くを寝て暮らしています。本県の夏眠場は、播磨灘の鹿ノ瀬や室津ノ瀬があり、泥の少ないきれいな砂地で、潮通しの良い場所が好まれています。年末頃に起き出して産卵しますので、水揚げされているイカナゴは、ふ化後二〜三カ月ほど経過したものです。



兵庫県における漁獲量は常に北海道と全国一位を争っています。兵庫県での利用は、今はほとんどが食用ですが、かつては飼料用など食用以外に利用される方が多い時期もありました。

水産技術センターでは、十二月が近づくと予報作成のための調査が始まります。まず、親魚調査によりその漁期の産卵量や産卵時期を調べます。次に、ふ化した稚仔を調査し、分布状況や成長を調べ、それから調査結果を基に、イカナゴ漁況予報を発表しています。

近年では、漁業者の資源管理に対する意識も高くなり、試験操業を実施して網下ろし日(シンコ漁の開始日)を決めています。試験操業の日を決める際には漁況予報が利用されるほか、網下ろし日の決定の際も、水産技術センターが試験操業サンプルの測定と成長予測を担当し、資源の有効利用に取り組み漁業者をサポートしています。

最近では、翌年の漁期のために適正な量の親魚を残す必要があることから、網上げ日(シンコ漁の終漁日)の決定についても、水産技術センターが資料を提供しています。

イカナゴのシンコ漁は、その時の環境要因に大きく左右されるため、八月の時点で来年の漁模様を予測する事は出来ませんが、より精度の高い情報が提供できる様に、調査を続けていきたいと考えています。

IT技術を駆使した観測システムと

珪藻赤潮の予測システムの活用

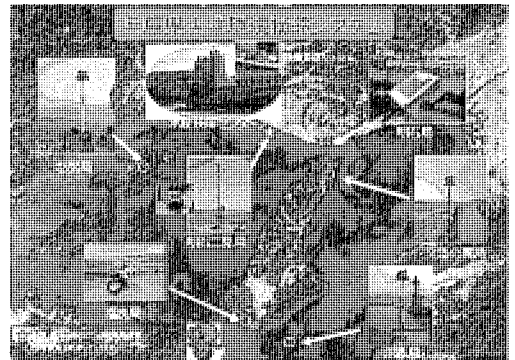
— こんな情報が提供できるようになりました —

水産技術センター普及部 主査 望月 松寿

水産技術センターでは、今年四月にITを活用した海の環境情報を提供するシステムを整備しました。

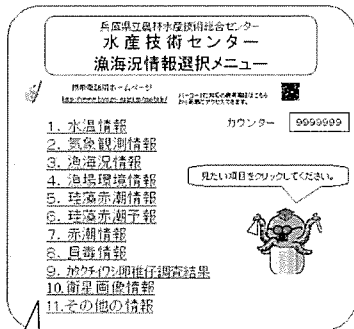
漁場環境情報システムとは、瀬戸内海側6箇所に設置した水温観測ユニットと、水産技術センターに設置した気象観測ユニットから得られた情報を基に、リアルタイムの海環境情報を提供するものです。

また、同じく昨年JF兵庫漁連と共同で開発した珪藻



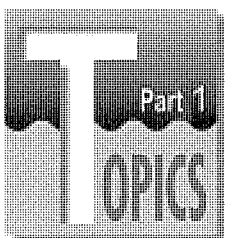
赤潮予測システムと連動して運用することで、珪藻赤潮予報の提供が迅速に行えるようになり、養殖ノリの色落ち被害軽減に繋げることが出来ます。現在提供している情報としては、県内5ヶ所の水温の毎日のデータと、明石二見観測局の水温、塩分、クロロフィル量

(フランクトシの発生量の指標となるため、赤潮の監視に役立ちます。)のデータをパソコンと携帯電話で提供しています。この他に、水産技術センターで発行している「水産技術センターだより」(漁海況情報、漁場環境情報、珪藻赤潮情報、珪藻赤潮予報、赤潮情報、貝毒情報等)や衛星画像(水温、クロロフィル、海流等)もご覧いただけます。



日々の水温をホームページで
ご覧いただけます。

パソコン <http://www.hyogo-suigi.jp/>
携帯 <http://www.hyogo-suigi.jp/mobile/>



移動販売車直販事業

“漁連の魚屋”

兵庫県のJA農産物直売所を中心に、山間部や都市部等のありとあらゆる場所に移動販売車を用いて直販活動を行う、“漁連の魚屋”「とれびちひょうご」です。地産地消・魚食普及を目的に兵庫県民の皆様へ、新鮮でおいしい魚を食べて頂きたく日々、車を走らせております。

「とれびちひょうご」をキャッチフレーズとして、「お造りにできるほどの鮮度の良い魚」「産地が明確で安心な魚」などで、兵庫県の皆様へ食べていただきたい、新鮮で美味しく安心な魚を販売中です。カワイイ魚のロゴが入った車なので一目で“漁連の魚屋”「とれびちひょうご」と分かるとおもいます。

“漁連の魚屋”がご自宅の近くにきた時は、是非お立ち寄り下さい。





去る平成17年9月14日、兵庫県立農林水産技術総合センター水産技術センター2階大研修館において、約160名の県下生産者ならびにのり関係者等が参加して、兵庫県のり養殖技術研修会が開催されました。

主催者であるJF兵庫漁連 熊谷事業統括本部長、続いて兵庫県農林水産部水産課 大谷参事の開会挨拶のあと、

(午前の部)

テーマ:

養殖ノリ色落ち被害の軽減に向けて
〜最近のプランクトン動向と

予測情報の活用について

講師：兵庫のり研究所

主任研究員 中谷 明泰

講師：兵庫県立農林水産技術センター

普及部主査 望月 松寿

テーマ:

珪藻プランクトンの生態から

ノリの色落ちは予測可能か?

講師：兵庫県立農林水産技術センター

主任研究員 西川 哲也

テーマ:

平成17年度漁期に向けての注意点と対策

講師：兵庫のり研究所

主任研究員 川崎 周作

(午後の部)

テーマ：のり輸入問題について(寸劇)

講師：JF兵庫漁連 のり海藻部

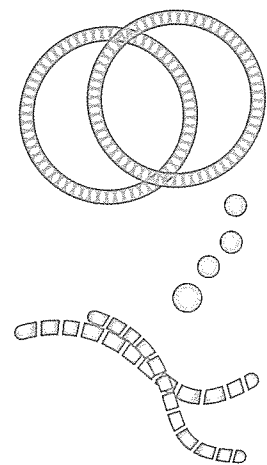
テーマ：iQ問題と今後の消費動向

講師：海苔産業情報センター

代表 藤井 弘治

の5題をもって9時30分から15時30分まで研修が行われました。

午前の部は水産技術センター、のり研究所研究員により、ノリの色落ちの原因となって



いる有害プランクトンについての講演と、これから迎える採苗(種付け)と育苗(種網づくり)についての注意点と対策についての講演が行われました。有害プランクトンの生態が全国的に見ても定かではなかったものが、合同調査により徐々にではあるが明らかになってきており、今後に期待感が持てるものでした。

午後の部はのり海藻部員等の寸劇により、のり輸入問題について分かり易く説明が行われ、大きな反響を呼びました。また、藤井代表により、のり輸入ならびに国内外の生産・消費状況等の問題に対し、生産者のあり方についての講演が行われました。iQ枠のグローバル化による中国からののり輸入に対し、生産者ならびに関係者はいかに対応すべきか、今後の対策に大変参考になるものでした。

りんご収穫とジャムづくり体験 アグリキッズスクール開催



ジャムづくりに取り組む子どもたち

JAハリマは、7月から3回にわたり、親子のふれあいと食育、地域の自然を見直していくことを目的とした「親子で参加する農業体験学習・アグリキッズスクール」を宍粟市波賀町の原観光りんご園で開講した。

7月2日の1回目はりんごの袋かけ作業を、8月9日の2回目では除袋とネーム入れを体験。二重にかけられた外側の袋を外し、油性ペンで字などを書いたセロハンテープをりんごに貼っておくと、字の裏側だけ白いまま残ってネーム入りのりんごになる。徐々に日光に当てることにより綺麗な赤に変色するりんごの性質に、子どもたちは興味津々の様子だった。

8月25日、同JAが主催するちゃぐりんフェスタと同時開催された3回目では、収穫とジャム・ジュースづくりを体験した。ジャムづくりは、火加減が難しかったようで「焦げ付いてしまった!」となかなか大変な様子だった。もぎたての無農薬りんごからできた爽やかな酸味の安心・安全なジャムに参加者は大満足で「おいしい」と歓声を上げていた。

同JA田中組合長は、「今の子どもたちは、農家の子であっても機械化のため農作業を手伝う機会が減ってきている。今後も子どもたちが農業に触れる機会を増やし、理解を深めていきたい」と話している。

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

第17回近畿地区生協・行政 合同会議が開催されました

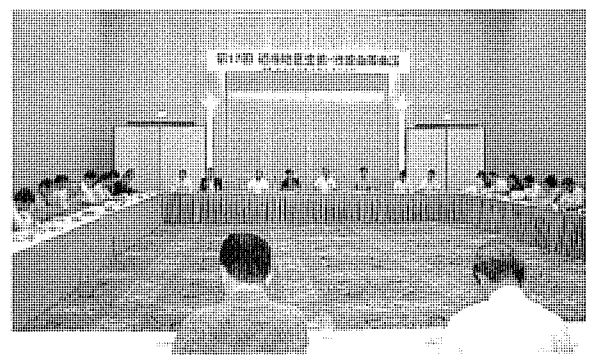
第17回近畿地区生協・行政合同会議が「地域社会の“安全・安心”な暮らしを支える上での生協の役割」をテーマに、8月30日(火)午後、ホテル日航奈良で開催されました。(当番生協・奈良県生協連)当日は、厚生労働省をはじめ日本生協連、近畿地区2府5県(大阪、京都、奈良、和歌山、滋賀、福井、兵庫)の生協行政担当者および生協連役員職員の合計41名が参加し、テーマに沿った報告と質疑が行われました。

まず、冒頭主催者を代表して近畿地区府県連協議会・浅田克己代表(兵庫県生協連会長理事)が開会の挨拶をのべ、続いて開催地を代表して三上貞昭氏(奈良県福祉部健康安全局 局長)から歓迎のご挨拶が行われました。

次に、厚生労働省近畿厚生局と日本生協連から、それぞれ挨拶と報告が行われました。厚生労働省近畿厚生局からの生協運営に関する現状の問題点と課題では、主に、適正な実務による組合員管理の徹底、総代会・理事会の適正な運営、民主的な運営を基本にした規約等の整備、政治的中立、の4項目についてコメントがなされました。

今回の会議では、上記の報告とは別に、

- ◎「消費者保護条例改正と消費者行政のあり方について」
 - ◎「災害時の対応における民間と行政の連携について」
 - ◎「食品と消費生活の安心安全について」
 - ◎「近畿圏における新消費者組織結成準備の状況について」
- の4つのテーマに基づき報告と質疑がおこなわれ、質疑では、新消費者組織の設立に関連した事項に対して行政からの質問も出され、新たな動きについて情報の共有化がすすみました。



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



行事予定

<変更になる場合があります>

JF兵庫漁連

10月25日(火)	AM監事監査 PM監事会
27日(木)	13:00~ 理事会 予定(中会議室)
29日(土)	組合長会議(未定)

JF兵庫信漁連

10月13日(木)	監査会(香住支店)
19日(水)	監査会(本店)
24日(月)~28日(金)	全漁連期中監査
25日(火)	JFマリンバンク 中央本部委員会(会長)
28日(金)	理事会(予定)

JFぎょさい兵庫

10月17日(月)	13:30~ 監査会(共済組合同議室)
24日(月)	13:00~ 理事会(中会議室)

JF共水連兵庫

10月12日(水)~14日(金)	内部検査
19日(水)	13:00~ 正副会長会議(コープビル)
24日(月)	15:00~ 運営委員会(中会議室)

基金協会

9月11日(火)	13:00~ 監事会(中会議室)
21日(金)	13:00~ 理事会(中会議室)

但馬漁保

10月19日(水)	13:00~ 監査会(但馬漁業センター)
-----------	-------------------------

漁港協会

10月11日(火)	17:30~ 第57回全国漁港漁場大会 歓迎レセプション(ニューオータニ)
12日(水)	10:00~ 第57回全国漁港漁場大会 (ワールド記念ホール)

振興基金

10月27日(木)~28日(金)	瀬戸内海 水産公益法人連絡会 (大阪市)
------------------	----------------------------

兵庫県

10月14日(金)	13:00~ 瀬戸内海海区漁調委 (中央労働センター)
17日(月)	10:30~ 常任委員会
18日(火)	13:00~ 但馬海区漁調委 (但馬水産センター)
21日(金)	内水面漁場管理委員会
29日(土)	全国育樹祭 (垂水区小東山)
30日(日)	全国育樹祭 (三田市有馬富士公園)

瀬戸内海の環境の保全と再生に関する特別要望

(社)瀬戸内海環境保全協会の運営につきましては、平素より格別の御高配を賜り厚くお礼申し上げます。瀬戸内海は古来より白砂青松をうたわれる優れた自然の景勝地であるとともに、農林水産業、工鉱業、交通、レクリエーションの場として親しまれ、貴重な漁業資源の宝庫「豊稔の海」として、人々の生活を支えてきました。しかし、依然として汚濁負荷量削減に伴う効果が顕著でなく、瀬戸内海の漁場環境が急激に悪化したと認識され、水産資源等の今後に多大な不安があります。

一方、平成14年11月に「有明海及び八代海を再生するための特別措置に関する法律」が制定されたが、この法律は、有明海及び八代海の海域の環境の保全及び改善並びに当該海域における水産資源の回復等による漁業の振興を前面に打ち出したものとなっています。

また、森・川・海を一体とした沿岸域の良好な環境の再生については、豊島や尼崎等で見られるように、失われた環境を取り戻す事業が進行しているが、沿岸全域にまでは及んでいません。

そこで、瀬戸内海の環境の保全に加え、更に再生・創造していくことを基本とし、生物多様性を確保し、水産資源等が豊かに存続できるよう瀬戸内海の環境の再生と創造施策を一層進めるとともに、美しい自然景観の保全と再生、住民の自然に親しむ機会の提供をしていく必要があります。

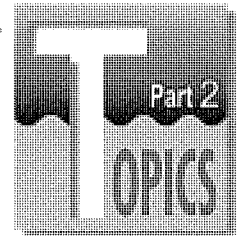
については、次の事項の推進に向けて、特段の配慮をお願い申し上げます。

記

瀬戸内海の生物多様性を確保し、水産資源の回復等豊かな海として再生を図るとともに、
美しい自然とふれあう機会の提供等のための法整備について

国においては、瀬戸内海の生物多様性の確保及び水産資源の回復を図るとともに、美しい自然とふれあう機会の提供を目的として、海の保全・再生、水産資源の回復、美しい自然の再生、自然と親しむ機会の提供及び用途に応じた利用調整と調査研究の充実等の施策を総合的、計画的に推進するための法整備について特段の配慮をお願いします。

社団法人 瀬戸内海環境保全協会
会長 井戸敏三



去る9月22日、社団法人 瀬戸内海環境保全協会より「瀬戸内海の環境の保全と再生に関する特別要望」が、経済産業省、環境省、内閣府、国土交通省、農林水産省他関係省庁に対し実施されました。

編集後記



10月といえば「食欲」の秋です。食事に費やす時間は1日の中で本当に短い時間ですが、人間にとって(筆者は特に!)「食」は非常に重要な部分です。さて、わが国は世界最大の食糧輸入国であり、かつ

食料自給率が主要先進国中で最も低い水準といわれています。「飽食の時代」といわれて久しいですが、もう一度「食」のあり方について考えてみる必要があるのではないのでしょうか。



日本一速い潮流

鳴門海峡ととも歩む漁業

ウチの漁協!

No.30



鳴門海峡をはさんで四国と向かい合う南あわじ市阿那賀。鳴門海峡といえば、大小無数の渦が交錯しながら豪快に流れる「鳴門の渦潮」があまりにも有名ですね。この鳴門海峡を漁場とする阿那賀漁業協同組合の現在の主力漁業は、曳き縄によるタチウオ漁です。タチウオは一年中獲ることができる魚ですが、その中でもちょうどこれからの季節である秋に漁の最盛期を迎えます。阿那賀漁協でタチウオ漁が本格的に始まったのは、今から約45年ほど前。当時、魚の輸送方法が船からトラックへと変わったことで、短時間での輸送が可能となり、鮮度が落ちやすいタチウオでも新鮮なまま出荷することができるようになりました。これを機に、阿那賀漁協ではタチウオ漁が本格化し、45年経った現在までその漁法が受け継がれてきたというわけです。

さて、渦潮の壮大な景色を一目見ようと、鳴門海峡には連日多くの観光客が訪れていますが、この日本一速い潮流は観光

だけでなく、漁業にも非常に大きな影響を与えています。その代表例としてあげられるのがワカメ漁でしょう。阿那賀漁協のワカメ漁には、養殖に加えて天然ワカメ漁も含まれます。この天然ワカメは、

今から40年ほど前には一本釣りの鯛とともに「鳴門ワカメ」「鳴門鯛」と呼ばれ、阿那賀を代表する“海のブランド”として知られていました。しかし、養殖鯛が市場に出回るようになってから鯛の価格が急落したことで、鯛の一本釣りはだんだん敬遠されるようになっていきました。また天然ワカメも、以前ほど需要がなくなってきたことから、現在のような注文分だけを獲るという形に変わっていったのです。天然ワカメ漁が行われるのは主に4月で、1日に4度しかない潮流がおさまる「やえ潮」の時間を狙って、鳴門海峡の浅瀬の岩場に生える良質なワカメだけを獲っています。このわずかなチャンスに水揚げされる天然ワカメは、茎が分厚く、食べた時のシャキシャキとした歯ざわりが抜群で、食する価値十分の貴重品です。この味の良さがあるからこそ、今も根強い“鳴門ワカメファン”に好んで食べられているのです。一方、養殖ワカメに関しても、潮流が早い場所



で育つことから、天然のものにも負けない深い味わいが特徴となっています。このように鳴門の潮流は、その豪快な雄姿で楽しませてくれるだけでなく、絶品の海産物を育てるという大切な役割も担っているのです。

さらにもうひとつ、阿那賀漁協の特徴的な漁として「ほこつき漁」をご紹介します。ほこつき漁とは、船を操り、箱めがねで海中をのぞいて、サザエ、アワビ、ナマコ、テングサなどを獲る漁法



です。石が積み重なり、魚の住みかとなる適度な穴があるなどの条件下にしか育たないアワビやサザエは、ご存じのように高級食材であり、貴重な海の資源です。その資源を絶やすことなく漁を続けるため、阿那賀漁協では毎年稚魚を放流するなどの努力を重ねています。また、海の上から見つけた獲物だけを獲るほこつき漁は、潜水漁などと比べて海の資源を守ることに適した漁法だとも言えます。しかし、この伝統的なほこつき漁を行う組合員が、年々減っているという現実があることも確かです。船を自分の体のように扱い、磯と獲物を見分ける確かな選択眼が必要など、高い技術と専門性を要求されるため、安定した水揚げをあげられるようになるまでに何年もかかる、というのがその理由です。しかし、海の資源同様、ほこつき漁のような素晴らしい技術もまた、絶やすことなく伝えていきたい阿那賀漁協の財産だといえるのではないのでしょうか。



<漁協メモ>

阿那賀漁業協同組合
代表理事組合長 米岡 清一
組合設立年：昭和24年
組合員数：正組合員57名、准組合員12名/計69名
漁獲数量：187トン



拓

TAKUSUI
10 October

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 078-652-3444 FAX 078-671-6685
URL <http://www.jf-net.ne.jp/hggyoren/>