

たろ

TAKUSUI
2

2007年 February
No.604



平成18年度「ひょうご海の子」作品、受賞者決定!!

フリースペース 77.77
our hour

JF兵庫漁連の加工事業について

CONTENTS

- 2 旬に想う
仏典にでる樹
表紙の言葉
- 3 平成18年度
「ひょうご海の子」作品、受賞者決定!!
- 4 TOPICS
Part1: 第32回全国海水養殖シンポジウム
Part2: 平成18年度 兵庫県JF役員研修会開催
Part3: 設立推進室だより
- 5 平成19年度兵庫県漁村子弟育英生募集
- 6 フリースペース our hour
JF 兵庫漁連の加工事業について
- 8 兵庫 JCC 通信
西播各地にて“カキまつり”開催される
- 9 行事予定
大輪田塾だより
- 10 ウチの漁協
JF 坊勢 とれとれ直売所

表紙の言葉



平成18年度「ひょうご海の子」作品
《絵画部門》兵庫県知事賞
淡路市立富島小学校2年 北條仁菜さん

「ふねがかえってきていそがしくなったよ」

漁船が帰ってきて、水揚げ、計量に忙しい活気のある浜模様が伺えます。
浜のお母さんとお父さんが協力分担して仕事をしている姿が印象的です。



写真と文 遊方子



仁王様

仏典にでる樹

◆仏教でいう「三霊樹」は、釈迦の誕生時の《無憂樹》、悟りを開いた《菩提樹》、涅槃時の《沙羅双樹》である。三種とも熱帯の樹木で日本の露地では冬越しが難しいため、我が国では沙羅双樹にナツツバキ、菩提樹にシナノキを充てている。どちらも似て否なる別の植物だ。沙羅双樹の本物は、合板にするラワンに近縁のインド固有のフタバガキ科の高木。二本が寄り添った樹で、涅槃の釈尊を覆い白花を一齐につけた不思議な木である。ナツツバキとの共通点は、白い花が咲くことだそう。菩提樹の本物はクワ科の喬木で、心臟型の葉は光沢があり、先端が尾のように長く伸びているそうだが、未だ見たことがない。

◆釈迦と耕す人とのエピソードは、釈迦の姿勢を明確に表している。《我も種を蒔く人》と釈迦はいった。信仰とは種を蒔くことであり、修行は雨に例えられる。そして、智恵とは軛や鋤であると言われた。「使っている鋤は錆びない」という。この比喩は、実際にすべての道具類に当てはまる。使用後の手入れこそが肝要であり、錆びていなければ、まず心配はあるまい。ヒマラヤ山麓のチーク林に、釈迦の祖先が住んだと伝えられているが、《チーク》は家具材として世界最高の材料である。手に触れた時の感触が素晴らしく、心材は金褐色をしていて、木目が実に素晴らしく美しい。

◆職員旅行でハワイへ行った時、庭先に植えられた鈴なりのマンゴーを見かけた。インドでは数千年前から栽培する果樹だそうだが、仏教の教えにマンゴーがよく引き合いに出されてくる。マンゴーは不完全花が多く、咲く花に比べて結実するものが少ない。それを「衆生に菩提心を起こす者は多いのである。これを成就する者は少ない」という譬えに使うのだと伝えられている。マンゴーは酒のつまみになるカシウナツツやピスタチオと同類であり、その材は堅く家具や合板に使われる。

◆仏典には、良い薫りのする木や花が、しばしば登場する。薫りは煩惱を払って清浄にする働きをするといいますが、沈香はキヤラとも呼ばれ、高さ三十米にもなる熱帯大木である。多く含まれる樹脂分に、強い芳香があり珍重されている。正倉院の宝物《蘭奢待》としても有名だ。ジャスミン属のマツリカ(茉莉花)は初夏に白い花が咲き、香水の原料となる油が採取できて、石鹸や芳香料に加工される。フィリピンやタイでは、花の蕾みを繋いでレイや花輪を作って甘い香りを楽しんでいますが、花は痛みやすく一週間で褐色になる。いい香りは残るそう。極楽浄土には、最上の香りを含んだ水が流れ、一面に青や紅や黄色の蓮華の花で覆われているという…。

平成18年度 「ひょうご海の子」作品、受賞者決定!!

JF兵庫漁連とJF兵庫女性連では、輝く未来を担う小中学生に、海を愛し、美しく豊かな海を守る事の大切さと漁業に親しむ心を育てるために、「ひょうご海の子作品」(絵画・作文)を県下の小中学生を対象に募集し、絵画3,031点、作文264点のご応募をいただきました。

昨年の11月14日に絵画、12月12日に作文の最終審査会を行い、それぞれ受賞作品が決定いたしましたのでご報告いたします。

(敬称略)



兵庫県知事賞



「ふねがかえてきていそがしくなったよ」
淡路市立富島小学校 2年 北條仁菜



兵庫県教育長賞

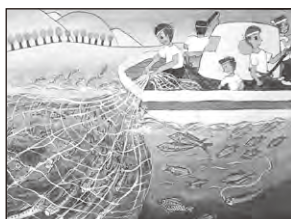


「ドックの船」
豊岡市立港中学校 1年 嶋 美柚

【絵画部門】



JF兵庫漁連会長賞



「兵庫海の子作品」
神戸市上野中学校 3年 中村恵理



「海って楽しいネ」
姫路市立増位小学校 3年 岡田怜大



「りょうしさんの仕事」
神戸市立小東山小学校 5年 北野海冬



JF兵庫女性連会長賞



「港の風景」
神戸市立本山中学校 2年 谷口愛実



「うみとふねとぼく」
姫路市立大津小学校 1年 福島鉄也



「深江浜の作業船」
神戸市立本山南小学校 6年 折口秀一



JF兵庫信漁連会長賞



「昼間の津居山港」
豊岡市立港中学校 1年 塩濱慎太郎



「いろんな魚」
神戸市立小東山小学校 4年 三谷一真

- ・受賞作品は、神戸市営地下鉄海岸線 ハーバーランド駅構内展示スペースにて平成18年12月23日～平成19年1月14日まで展示を行いました。
- ・県知事・県教育長賞・県漁連会長賞・信漁連会長賞・県女性連会長賞を受賞された10作品につきましては、全国漁業協同組合連合会主催の「全国海の子絵画展」へ出品します。
- ・現在、JF兵庫漁連HPにて受賞作品(佳作含む)を紹介中です。

【作文部門】

賞名	学校名	学年	お名前	作品名
兵庫県知事賞	姫路市立水上小学校	6	碓井衣利佳	私の大好きなおじいちゃんの海
兵庫県教育長賞	姫路市立坊勢中学校	1	池田沙希	海について
JF兵庫漁連会長賞	姫路市立水上小学校	1	碓井隆斗	きれいなうみにしなくっちゃ
	たつの市立揖西西小学校	5	前田菜津美	きれいな海は台所から
	神戸市立歌敷山中学校	1	苺田夏奈	海を守る
JF兵庫女性連会長賞	淡路市立石屋小学校	2	松尾瑠里	かんかん
	淡路市立石屋小学校	6	森 由衣華	お父さんとお母さんの仕事
	姫路市立坊勢中学校	2	荒木見衣	自然を大切に
JF兵庫信漁連会長賞	高砂市立曾根小学校	3	福井遥香	わたしがみたい海
	姫路市立坊勢中学校	3	荒木美夏	海の子作文

・現在、JF兵庫漁連HPにて受賞者(佳作含む)と上位2作品を掲載中です。

第32回全国海水養殖シンポジウム 《MADE in JAPAN・養殖魚の品格》

去る2月6日(火)神戸ポートピアホテルにて第32回全国海水養殖シンポジウムが開催され、主催者消費者等約600名が参加しました。

はじめに、主催者を代表して嶋野勝路全海水会長が「魚類養殖の抱える諸課題に的確に応えるよう、計画の見直しを進め、皆様の取組を後押ししてまいりたいと考えております。」と挨拶、続いて、白須敏朗水産庁長官(代読:田辺義貴栽培養殖課長)が「今日のシンポジウムで、国内の養殖魚が持っている安心・安全・新鮮の優位性を活かすための統一行動と将来構想が決定され、具体的な行動に結びつくことを期待します。」と挨拶されました。続いて井戸敏三兵庫県知事は「非常に厳しい状況のなかで、安全・安心な養殖魚を提供する為にさらなる努力をお願いしたい。」



と語られ、JF兵庫漁連 小松司会長は「魚価安や燃油の高騰等の厳しい状況が養殖コストの増加に繋がっており、世界的な観点でも、稚魚や成魚の輸入による諸問題などを解決するために、我々と共に目標を一つにして努力しなければならない。」と述べられました。会場には政界に水産の声を届ける為に、丸一よしのり氏も駆けつけました。

開会式の後、基調講演として「築地魚河岸三代目が見た養殖魚」と題し(株)魚河岸三代目 小川貢一営業本部長並びに(株)小学館 御木基宏副編集長より講演があり、天然魚は目利きで購入するが、養殖魚はメーカーやブランドで購入する事が多いことや、消費者の安全に対するニーズの高まりを述べられました。

次に、各分科会では、「養殖魚をもっと知ろう!-健康・安全・安心-」「養殖計画の徹底-継続は力なり-」「国産トラフグ養殖および国産ヒラメ養殖の生き方」とそれぞれ題して討議が行われました。特に生産者だけでなく消費者も参加した分科会では、養殖魚の安全性に対する関心が非常に高く、産地や生産履歴に関する項目などについて活発な意見交換が行われました。

平成18年度 兵庫県JF役職員研修会開催



去る2月5日(月)ニューオータニ神戸ハーバーランドにて平成18年度兵庫県JF役職員研修会が開催され、県下JFおよび関係団体から100名を超える参加者がありました。

まずはじめに、生活協同組合コープこうべ 濱田芳郎常勤理事より「消費動向とコープこうべのマーチャダイジングについて」と題して講演があり、マーケットサイズは縮小しているが、世帯数は増加し、ニーズは多様化する模様であることから、商品パッケージの多様化による売上の増加事例や、メーカーとの協働による新たな展開事例を紹介されました。

つぎに、OFFICEながわ 中川政雄代表は、リーダーと部下がそれぞれの役割を果たし、一丸となって事業を推進する事により組織が活性化することを述べられ、水産業界の政治的リーダーとしてオール水産代表の丸一よしのり氏を

紹介されました。丸一よしのり氏は「今日の漁業の危機的状況を乗り越える目的のために皆様に応援していただきたい。」と挨拶されました。

午後からは、JF鹿児島漁連総務指導室 合併担当 岩切良平次長より「鹿児島県の合併の取り組みについて」、ならびにJF北さつま 野村義也代表理事組合長より「JF北さつまの合併経緯と合併後の事業運営および課題について」と題して御講義いただき、合併における事務的な時間経過や実質的な問題点、ならびに現実問題としての合併後の現状を説明されました。

研修内容は、現在各JFにおいて抱えている流通および合併問題について触れていたことから関心が高く、各JF参加者は真剣な表情でメモを取っておられました。



生活協同組合コープこうべ常勤理事
濱田芳郎氏



OFFICEながわ代表
中川政雄氏



丸一よしのり氏

設立推進室だより

現在、設立推進委員会では、昨年11月に決定された「JFひょうご（仮称）の概要」（改革の方向性）について、幹事会委員を中心に行政の協力も得て、各JFで説明会を開催しているところです。（H19.1末現在）

今回は、説明会でっております内容のうち、構想誕生の背景と今後のスケジュールについて、簡単に触れておきます。（この内容につきましては、設立推進委員会推進室発行の「設立推進室だより（第14号）」と内容が、一部重複しております。）

① 経済事業改革JFの構想が誕生した背景

漁業を取り巻く環境が極めて厳しい中、「兵庫の漁業」は現状を維持することさえ難しく、このまま放置すれば今後は更に厳しさを増して、漁業者の負担増大・サービス低下を招く恐れがあるという危機意識の下、H16にJF兵庫漁連内に「JF組織強化委員会」を立ち上げ、今後の組織強化方策について検討が行われました。

その結果、漁業者・JF・系統団体が「オール水産」となって組織・事業・経営の強化を図ることで、まず、強化された組織を活かして浜を維持し、経済事業においては、漁業者へのメリットが創出出来る経済事業体の構築を目指すという提言が示されました。つまり、県下のJFが1つになって県漁連・信漁連を包括承継し、オール系統の協力を得て経済事業改革を行う「経済事業改革JF」を設立することで、この危機的状況を打破し、兵庫県の漁業者の永続的発展を目指すという構想が誕生しました。

② 今後のスケジュール

現在（H19.1末現在）、「改革の方向性」についてJF巡回で説明を行っていますが、今後はH19.4に具体案（青写真）の完成を目指しており、4月以降に具体案の提示・普及を行うために再度各JFに伺う予定です。

具体案を基に、各JFにおかれましては、合併参加の意思表示（「この指止まれ」）をH19.7～H19.9に行っていたたく予定しており、参加の意思表示を行ったJFとともに、H20.4の新JF設立に向け、具体的な計画を策定したいと考えています。

平成19年度兵庫県漁村子弟育英生募集

（財）兵庫県水産振興基金

（財）兵庫県水産振興基金では平成19年度育英生を次のとおり募集します。

1. 応募資格

- ① 県下の漁業協同組合又は同連合会に所属する「組合員」、「職員」又は「その子弟」、「遺族」であり、高校又は大学等に在学（入学予定）し、所属組合長が育英生として適当と認められた者。
- ② ただし、日本育英会等から奨学金を受けている者は、本基金の育英生になることが出来ません。

2. 貸与金の額

学 別	貸与月額	
大学生	25,000 円	
高校生	寄宿生	25,000 円
	通学生	20,000 円

3. 申込方法

所属組合を通じて「育英生予約申込書」、「貸与申込書及び添付書類」を提出して下さい。

提出期日	育英生予約申込書	平成19年3月30日
大学生	貸与申込書及び添付書類	平成19年4月27日

4. 育英生の採用決定

本基金選考基準により審査のうえ採否を決定し、5月上旬頃に所属組合を通じて連絡します。

5. 育英資金の貸与方法

所属組合を通じて、前期分・後期分をまとめてそれぞれ6月・12月に貸与します。

6. 貸与金の返還方法

- ① 貸与金は無利息とし、貸与期間終了（卒業）後、1年間据え置き2年目から返還です。
- ② 所属組合を通じ、貸与金額に応じて5～10年間の返還となります。

7. お問い合わせの方法

詳細については、組合担当者を通じて、当基金までお気軽にお問い合わせ下さい。

なお、「しおり」を各組合あて送付していますので、併せてご覧下さい。

JF兵庫漁連の加工事業について

JF兵庫漁連 流通加工部

1. JF兵庫漁連が取り組んだ「流通・加工事業」

(1) 加工事業の事例

平成4年から取り組んだ「試験的の加工事業」はそれまでの活魚販売から時代の要請に応えるためにスタートした事業であり、組合員・漁協又漁連を支えることを目標として、取り組んでいます。

※時代の要請とは…暴落する多獲性魚の販路拡大

平成4年度	小さなスペースで試験的な加工事業を開始しました。タコ、太刀魚、アナゴ等の一次加工を行い、市場、県内生協へ出荷しました。
平成5年度	漁連ブランド第一号商品として「塩もみ明石だこ」をつくり、コープこうべの定番商品となりました。
平成6年度	JF播磨町のり加工場（50坪）を借用し、改装の上、水産加工施設の設備充実を図りました。
平成7年度	新しくJF播磨町の施設を借り受け、第2加工場（60坪）を設け、販路拡大に努めました。佃煮加工施設を充実し、くぎ煮製造を本格的にスタートしました。その結果、県外生協、大型量販店への販路ができました。
平成8年度	急速凍結庫を整備し、品質向上に努めると共にくぎ煮の増産を行いました。また、タコの唐揚を新しく商品化したところ売れ筋となりました。
平成13年度	新加工場（700坪程度）建設を決定。平成12年度着工にむけて基本計画を策定しました。
平成13年度	新加工センターが4月に竣工。衛生意識の高い工場として注目されており、生協をはじめ中食、外食、コンビニ業界等の新規販路が広がっています。
平成14年度	新加工センターの機能を活かして、新しい製品を開発し続けました。マダコ、イカナゴ以外の魚種の商品についても開発が急がれる状態となりました。
平成15年度	手長だこ、小エビ、スズキ、シラス、ホタルイカ等の商品化に成功しました。
平成16年度	チリメン、スズキの販路拡大に努め、取扱量を増やすことができました。地産地消の意義をもとに、学校給食を通じた新たな需要者の拡大に努めました。
平成17年度	ホタルイカ、小エビ、養殖ワカメの販路拡大に努め、取扱量を増やすことができました。新たな販売の取り組みとして移動販売車による消費者への直接販売（鮮魚惣菜）を県下のJA農産物直売所で行ない、消費者ニーズの把握に努めました。

(2) 取り組んでいる商品

- 【タコ類】塩もみダコ、ポイルダコ、タコ唐揚、タコシヤブ、タコ塩辛、タコやわらか煮、梅酢ダコ、たこ飯の素、いもタコ煮、タココロツケ
- 【イカナゴ】くぎ煮、イカナゴ磯辺揚げ
- 【しらす】ちりめん、ちりめん山椒
- 【スズキ】西京漬、切り身
- 【ホタルイカ】ホタルイカの桜煮、ホタルイカの沖漬、ポイルホタル、ホタルイカの酢漬
- 【小エビ】小エビQF、小エビの唐揚、小エビの佃煮
- 【あなご】あなご飯の素
- 【ハタハタ】ハタハタの唐揚、ハタハタの南蛮漬
- 【いか】はりいか唐揚げ、赤いか唐揚げ、げそ唐揚

(2) 鮮魚介類販売事業

十数年前から、神戸・明石を中心に「くぎ煮を炊く文化」がJF女性部等の活動によりブームとなり、ここ数年ますます盛んになって、西は西播磨・岡山県まで、東は大阪・京都・奈良まで広がっています。

特に、コープこうべが積極的にこの事業を展開し販売するようになってからは、他の量販店、スーパーも販売するようになり、飛躍的に消費量がのびました。



マダコ加工過程



① すみ抜き



② ボイルダコ



③ タコカット



ホタルイカの沖漬け



「明石だこのやわらか煮」
第6回シーフード料理コンクール
農林水産大臣賞受賞



加工場外観

流通加工事業

鮮魚介類販売・加工品販売・直販事業

県内で一時的に漁獲が集中し価格が暴落する多獲性魚を中心に、昭和52年から、活魚、鮮魚および塩干品の取り扱いを開始した当初は、これらの取り扱いが未知の分野で、販路や施設等何もない状態からのスタートであったが、関係JFと協力し、徐々に販売態勢を確立してきました。

特に、イカナゴの販売については、餌料としての取り扱いから始めましたが、手作りのくぎ煮が、阪神、明石地区の主婦層に人気の高かったことから、その原料として生売りを手がけるとともに、指導部やJF女性部と連携して「くぎ煮教室」を開催するなど、その販路拡大に努めました。

こうした地道な活動の結果、少しずつ効果が現れ、それほど必要のなかった地区でも現在は生売りが行なえるようになり、販売量は、急伸しており、浜の価格安定に大きく貢献しています。

さらに、季節性の高い魚種の有効活用を図るため、加工事業に取り組んだが、当初は加工施設もなく、のり流通センターの一角でタコ、タチウオの加工から始めました。

平成6年にはJF播磨町の施設を借り受け、加工場として整備充実を図る一方「塩もみダコの真空パック」を漁連ブランドとして開発し、これを基に販路の拡大に取り組みました。

また平成7年には隣接して第2加工場を整備し、加工能力の向上を図りました。

そして平成13年に「平成12年度高品質管理型施設整備事業」において姫路市白浜町に兵庫県漁連水産加工センターを建設しました。

当水産加工センターは今まで取り組んできた加工事業を本格化しようとするもので、マダコ、イカナゴ以外のこれまで取り組めなかった多獲性魚種も幅広く加工できるようにしています。

【取扱い魚種…マダコ・イイダコ・テナガダコ・イカナゴ・ちりめん・スズキ・小エビ・マダイ・アナゴ・ホタルイカ・ハタハタ・シズ・シタビラメ】

また、旬の多獲性魚介類を超低温（マイナス19.6℃液化窒素）凍結し1年を通して消費者に高品質の加工品を提供していくことができま

す。さらに食品への衛生意識が高まった時代を背景に、『衛生的で安全な食品』を製造できる施設となりました。

そして、大漁時に多量の凍結をすることにより浜値安定に貢献することを可能にしました。

販路については、生協、J.A、量販店以外に、コンビニエンスストア、中食・外食産業へも拡張することができました。

水産加工センターが今後の水産物の流通加工のあるべき姿の想像基地となり、産地から消費者への魚食普及を発信し、消費者からのニーズを受信する「魚食情報の受発信基地」を目指しています。

保育園児が農業の大切さを学ぶ

昨年12月1日、JA丹波ひかみは、丹波市内の保育園から年長組の園児632人を招待し、もちつき大会を開催しました。

このもちつき大会は、「食」と「農」の大切さを子どもたちに伝える食育活動の一環として、毎年12月に開催しているJA丹波ひかみの恒例行事です。

園児らは、JAの専任営農相談員から水田の大切さや役割についての話を聞いた後、臼と杵を使ったもちつきに挑戦。JA職員らの助けを借りながら「ヨイショ、ヨイショ」という元気のよい掛け声とともに、用意された100kgのもち米をつきあげました。

出来上がったおもちも、その場できな粉をまぶして試食。園児らは何度もおかわりをして、自分達でついたおもちの味を楽しみました。



JA丹波ひかみでは、今後もちこうした取り組みを通じ、子どもたちに農業の大切さを伝えたいと考えています。

JA職員と一緒にもちつきに挑戦！
もちが出来上がる様子を不思議そうに見つめる子ども…

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

新春トップセミナー・ 賀詞交換交流会を開催

1月13日(土)兵庫県民会館において「新春トップセミナー・賀詞交換交流会」を開催しました。

新春トップセミナーには、26会員生協59名の生協役員と兵庫県消費生活室・大上室長、日下部課長補佐の61名が参加し、日本生活協同組合連合会の専務理事である品川尚志氏を講師に「生協法改正の進捗状況と生協運動の課題」と題して講演を行いました。

講演では、昭和23年占領下の混乱の中での生協法制定時から現在に至るまでの経緯から、保険・共済に詳しい大学の先生、ジャーナリスト、福祉の現場にいる専門家など7人のメンバーで、昨年の7月から厚生労働省・生協制度見直し検討会を月2回ペースで開催し、異例のスピードで短期間にまとめ上げられ、3月初旬には国会に上程、予定通りいけば2008年の4月には法律が施行される予定である事、また、今回の生協制度の見直しの概要を組織・運営規定、購買事業、利用事業(主に医療・福祉事業)、共済事業、その他に分けて詳しくお話いただきました。

さらに新春トップセミナー終了後に開催した賀詞交換交流会には、齋藤富雄副知事をはじめ、藤原県民政策部長、山本県民文化局長も加わり日頃から大変お世話になっている行政の皆様と会員生協のみなさんそれぞれが名刺交換を通じ交流を深め、年頭のスタートにあたって一層励みになった一日となりました。



トップセミナー講師
日本生活協同組合連合会 品川尚志氏

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

西播各地にて“カキまつり”開催される



去る1月21日(日)に室津港にて、28日(日)に相生野瀬公園にて、2月4日(日)坂越海の駅にてそれぞれ“カキまつり”が開催され、県内だけでなく遠くは徳島や大阪からも多くの観光客が来場されました。相生と坂越ではJRとのタイアップの成果もあって例年より多くの来場があり、多くのブースで鈴なりの行列が見られ大盛況でした。

各会場ではアトラクションの他、焼きガキやカキ汁をはじめ、カキのお好み焼きや焼きそば、唐揚げなどが試食・販売されるだけでなく、会場によってはカキ以外の水産物や農産物の販売も行われました。

今年度のカキ販売は序盤こそ快調ではありましたが、ノロウイルスによる食中毒感染の報道によって消費者の買い控えが続く、大手スーパーが販売ブースを削減したことから、例年になく販売不振となっています。

しかしながら、“カキまつり”では西播特有の粒の大きい“プリップリ”のカキが来場者に振る舞われ、「こんな大きなカキを見たことがない」「おいしいカキが食べたいのに、スーパーに無い」などの声があり、西播カキの根強い人気を伺い知ることが出来ました。



相生カキ祭り





行事予定

<変更になる場合があります>

JF 兵庫漁連		
2月	23日(金)	理事会(信連理事会終了後) 経営強化委員会(小会議室)
3月	2日(金)	日本海西部漁連会長会(金沢)
	5日(月)	第9回のり入礼会
	7日(水)	兵庫JCC 役職員交流会
	16日(金)	第10回のり入礼会
	22日(木)	全国漁連・信漁連専務参事会議 (コブビル)
	27日(火)	第11回のり入礼会
	29日(木)	理事会予定

内海漁保		
2月	22日(木) ~ 23日(金)	13:30 ~ 漁船保険等引受事務研修会及び加入促進会議

但馬漁保		
2月	22日(木) ~ 23日(金)	13:30 ~ 漁船保険等引受事務研修会及び加入促進会議
3月	15日(木)	理事会(但馬漁業センター)

ひょうご豊かな海づくり協会		
3月	12日(月)	PM ~ 兵庫県栽培推進会議

その他		
3月	4日(日)	第6回かすみかに感謝祭(柴山港)
	7日(水) ~ 8日(木)	全国青年・女性漁業者交流大会 (虎の門パストラル)
	26日(月)	新生兵庫をつくる会役員会
4月	1日(日)	日津名4漁協合併 但馬地区4漁協合併

JF 兵庫信漁連		
2月	23日(金)	13:00 ~ 理事会
	26日(月)	11:00 ~ 支店長会議(中会議室)
3月	22日(木)	全国漁連・信漁連専務参事会議 (コブビル)

振興基金		
2月	28日(水)	11:00 ~ 第10回「山田記念賞」表彰式並びに祝賀会(ポートピアホテル)

基金協会		
3月	9日(金)	13:00 ~ 理事会(中会議室)

兵庫県		
2月	14日(水) ~ 3月9日(金)	県会開会
3月	8日(木)	全国漁調委監事会及び役員会 (虎の門パストラル)
	22日(木)	兵庫県認証食品拡大協議会総会 (県民会館)

大輪田塾だより

平成18年度大輪田塾県内研修

2月9日より2日間にわたり、大輪田塾の県内研修が開催されました。

9日は阪神百貨店地下1階の鮮魚売り場(株)阪神髭定および日東製網(株)を、10日にはヤンマー船用システム(株)およびJF兵庫漁連浜のおかず家を視察し、流通、漁網、漁船についての研修を行いました。

(株)阪神髭定では担当者より、消費者は産地のしっかりした安全・安心な魚を求めている事を説明され、塾生はその売り方や鮮度感について質問していました。続いて日東製網(株)では、網の材質による性状の違いだけでなく、材質の判別法などを学びました。

ヤンマー船用システム(株)では、エンジンのメンテナンスだけでなく、排水処理システムや、小型の冷水器などについても意見交換が行われ、浜のおかず家では店舗の見せ方や魚の扱い方について、活発な意見が出ました。



株式会社阪神髭定



日東製網株式会社



ヤンマー船用システム株式会社



JF 兵庫漁連 浜のおかず家

編集後記



振興基金も忙しい時期になってまいりました。大輪田塾に役職員研修会・山田記念賞に20周年誌の発刊など……

しかしながら、仕事があるのは非常にありがたいことで、日々の生活ができるのも水産業界のおかげです。

それを考えれば、今健康に生活している当たり前の様な事が非常にありがたい。最近は毎日の御飯が非常に美味しく感じられる今日この頃……4ヶ月で8kgは太りすぎかとやや反省。

新鮮さNO.1!

獲れたての坊勢の魚にこめられた 漁師の願い

ウチの 漁協!

特別編

JF 坊勢 とれとれ直売所



兵庫県の瀬戸内海といえば、イカナゴやシラス、あるいは、マダコ、ズズキ、そして兵庫ノリと、全国的に有名な魚介類も多く、漁業の盛んな地域として位置づけられています。そんな兵庫県の中でも、トップの水揚げ量を誇り、住民の半数以上が漁業に関わっている組合といえば、そう坊勢漁業協同組合です。では、その兵庫一の漁協である坊勢漁協が直売所を持っていることを、皆さんご存知でしょうか？

その名も「坊勢漁協とれとれ直売所」は、平成7年3月1日、妻鹿漁港内で産声をあげました。スタート当初はご近所の方へのサービスとして、イカナゴの生売りのみを行っていましたが、瀬戸内海の新鮮なイカナゴが手に入るとの評判が徐々に広がり、多くのお客様が訪れるようになったため、少しずつ他の魚も店頭で置くようになり、現在のようなスタイルに変化していきました。直売所の中をのぞくと、新鮮な魚や加工品、中には水槽で泳いでいる魚もいるなど、見ているだけでもワクワクしてきます。当初、2~3万だった1日の平均売り上げ金額も、今では1日平均来客者数約70名、平均売り上げ高10万円と、約10年間で3倍以上に急成長しました。それでは、売り上げ好調な直売所の中でも特に売れ筋の商品を、ご紹介しましょう。まず、春をご存知「くぎ煮用生イカナゴ」。坊勢の船曳網全船が当直売所のある荷捌き所にて陸揚げするイカナゴを、店長がいち早く厳選して販売するた



め、出漁日にはどの店より早く、新鮮そのもののイカナゴが買えると大好評!1日で1トン売り上げたこともあるほどで、イカナゴシーズン中、直売所前に続く長蛇の列は、妻鹿漁港の風物詩ともなっています。さらに、テレビや雑誌などでもたびたび紹介されている「ワタリガニ」。こちらは、『ぼうぜがに』とネーミングされ、兵庫県認定食品であると同時に、一種のブランド商品となっています。また、直径15メートルほどの広さに網を貼り、その中で養殖された「活鯖」は丸々と太り、脂のノリも最高!1度刺身で食べると病み付きになり、繰り返し買いくるお客さんが多数いらっしゃるほか、飲食店のプロも、この鯖を目当てに来店されることが。その他、春の鯛、夏のハモなども、坊勢の漁師が自信を持ってオススメする坊勢自慢の魚です。

さて、直売所の一番の強みといえば、何ととっても生きた魚を売っていることにあります。いくら鮮度抜

群の魚を売っているスーパーといえども、やはり、生きた魚には勝てません。また、魚は自然の恵みであるため、日によって獲れる種類、量、そして値段も変化します。その中で、今日だけのお買い得商品を見つけ出すことも、消費者にとっては楽しみのひとつといえるかもしれませんね。さらに、生きた魚の処理方法や調理法が分からないために魚を敬遠する人が多いことから、下処理の手伝いと調理法のアドバイスを始めたことで、店の売り上げも随分違ってきたそうです。お客さんにとって有益な情報を提供し、少しでもおいしく坊勢の魚を食べてほしい。この思いが、直売所の人気の秘密でもあり、また、坊勢の漁師の願いでもあるのです。

さあ、これからいよいよイカナゴシーズンの到来です。今年は、坊勢漁師の思いがいっぱいつまった新鮮なイカナゴで、ワンランク上の「くぎ煮」を楽しんでみたい方は、ぜひ坊勢漁協とれとれ直売所まで、足をお運びください。

いよいよ イカナゴの季節到来!!



<直売所×モ>

坊勢漁協とれとれ直売所

【休業日】水曜、祝祭日 ※3~4月の生イカナゴ漁期は無休

【営業時間】日曜 8:00~12:00、平日8:00~17:00

※営業日、営業時間は変更する場合があります。

