

# たぐすい

TAKUSUI

4

2007年 April

No.606



**REPORT** 第二回「あかいかシンポジウム」が開催されました！

**News** イカナゴ普及イベント開催！

**ウチの漁協！** JF荒井

# CONTENTS

- 2 旬に想う  
虫との付き合い  
表紙の言葉
- 3 県下2地区にて合併漁協が発足  
瀬戸内海再生法整備推進大会開催
- 4 丸一よしのり世話人会開催される
- 5 フリースペース our hour  
JF共水連会長就任のあいさつ  
第29回全国海の子絵画展  
全国で優秀賞を獲得!!
- 6 平成18年度  
「ひょうご海の子」作文、受賞作品紹介
- 7 NEWS  
イカナゴ普及イベント開催!  
明石・魚の棚商店街にて春旬祭が開催されました  
JF兵庫漁連「エンターディナー神戸2007」に出展!
- 8 REPORT  
第二回「あいかシンポジウム」が開催されました!
- 9 JF直売所紹介 / セリ場見学
- 10 兵庫 JCC 通信  
大輪田塾だより
- 11 行事予定
- 12 ウチの漁協  
JF荒井

## 表紙の言葉



— メキシコ カンクン —

美しい海を見るとなぜか心がゆったりします。  
忙しい手を一時おいて写真の中の南国へ…  
少しはリラックスできたでしょうか?



写真と文 遊乃子



菜の花

## 虫との付き合い

◆菜の花が川筋を黄色に染め、長閑(のぞか)に春は酣(たけなわ)である。昭和三十年代、キャベツ畑でモンシロチョウが異常発生し新聞ダネになった。農業の残効期をすり抜けて大繁殖したらしい。モンシロチョウは年七、八回も発生するため、食い荒らす猛威は尋常なものではない。アオムシはキャベツの葉脈に添い、凝っとして見事な保護色で容易に見つけ難い。野菜作りをする叔父は、アオムシが見つけられないと言ってキャベツを作らない。我が菜園でも、寒冷紗を使うようにしてから市販サイズも可能になったが、当初はモンシロチョウの餌を作っているようで、連れ合いが大いに嘆いたものだ。

◆ケムシやイモムシは毛嫌いされる生き物だ。野菜を害するケムシは殆どが蛾の幼虫で、せつせと葉を齧ってくれる。胡麻を作るとスズメガの大型幼虫に驚かされ、エダマメに侵入するシンクイガには泣かされる。蝶では先のモンシロチョウがキャベツを、キアゲハがニンジンを食べ、カメムシがエダマメの茎から養分を横取りし、ハムシ類も色々な種類が現れる。ウリ類は若い苗を食われると生長が著しく阻害される。菜園で作業すると、小さな生命が野菜を頼りに生きていることを確認できる。これらの虫と仲良く付き合うには、被害を甘受し虫たちの残り物を頂戴するような気持ちにならねばならぬ。見つけ

次第に捕殺しているが、多数の出現には全くお手上げである。

◆支柱に使った竹から赤いカミキリムシが現れる。竹を食べて子孫が育っており、成虫が続々と現れる。野生のアザミの花にヒョウモンチョウが来る。このチョウは街中の花壇でも見掛けるが、畑の周囲に多く自生するスミレに卵を産みに来る。池から引いている流れには、トンボやヤンマが産卵に訪れる。この水路にはミズカマキリやタガメがいるし、エビや蛙も多いからヤマカガシやマムシもやって来る。毒を持つ爬虫類は困るが、朱色のアカガエルは思わず見惚れる美しさである。こんな生き物たちが、作業の疲れを癒してくれる。

◆虫と初めて対面したのは小学生の頃。夏休みの自由研究で昆虫採集に熱中していた。捕虫網を買って貰い、神戸電鉄の長田近辺へ採集に出掛けた。この初めての採集行で、奇妙な虫を捕らえた。図鑑でマイマイカブリという名前を知ったが、小さな虫にも立派な学名があるのだと驚いた。名前を知ることの楽しさと嬉しさ、調べることの痛快さを感じ入った。そして採集欲をそそられもした。加西の一乗寺でクワガタの集まる樹を見つけ、採集した虫を使って生態標本を拵えた。樹液に似せた蠟に、蝶やカブトムシを止まらせる。この作品では、先生に大いに褒められた。遠い昔の想い出である。

# 県下2地区にて合併漁協が発足

但馬漁業協同組合



津名漁業協同組合



吉岡組合長

4月1日より、淡路地区において塩田・志筑浦・生穂・佐野の4漁協が合併し津名漁業協同組合、但馬地区において津居山港・竹野浜・柴山港・香住町の4漁協が合併し但馬漁業協同組合となって新年度をスタートしました。JF但馬では4月1日、JF津名では4月3日にそれぞれ新漁協設立記念式典が行われ、各地域漁業者および行政・系統団体等多くの方々が出席されました。



松原組合長

## 瀬戸内海再生法整備推進大会開催

豊かで美しい瀬戸内海を目指して  
～ 100 万人大署名活動の展開～

去る3月29日(木)、兵庫県公館大会議室にて瀬戸内海再生法整備推進大会が開催され、県、衛生団体、漁業系統団体や生活協同組合等約450名の出席者がありました。

会場では兵庫県 齋藤副知事が「兵庫県から瀬戸内海を、瀬戸内海から日本の海をより豊かに変えていきましょう。」と挨拶された後、広島大学 松田治名誉教授より《瀬戸内海再生法の整備に向けて～瀬戸内海の現状と課題～》と題し、「世界的に見ても豊かな海である瀬戸内海は、かつての危機的状況から瀬戸内海再生法により本来の状況に戻つつあるが、さらなる回復と持続的利用のためには、『里海』としてのとらえ方、すなわち水質保全から生態系保全へ変換する必要がある。」と講演されました。

その後、各団体の代表が意見を述べ、JF兵庫漁連 秋武宏理事は「水の流れは繋がっている。これからは山・川・海が協力して、生態系を守る法の整備が必要である。」と、署名活動への参加をお願いしました。



インターネットでの署名も受付中！！

瀬戸内海環境保全知事・市長会議事務所(健康生活部環境管理局水質課)

[http://web.pref.hyogo.jp/hw29/hw29\\_00000017.html](http://web.pref.hyogo.jp/hw29/hw29_00000017.html)

(社)瀬戸内海環境保全協会

<http://www.seto.or.jp/setokyo/>



# 丸一よしのり世話人会開催される



去る3月16日(金)15:00より摂津漁業協会・明石市漁業協同組合連合会・東播磨漁業協議会の主催により、明石市市民ホールにて丸一よしのり世話人会が開催されました。

はじめに明石市漁業協同組合連合会 田沼政男会長は「魚佃安や燃油の高騰で漁家経営が逼迫しており、後継者も育成出来ない。今こそ地元兵庫の力を集結し、丸一さんを政界へ送り出さなければならぬ。」と挨拶しました。

続いてJF兵庫漁連 小松司会長より「二月二日に(社)日本経済調査協議会(高木委員会)から提出された水産業改革提言は政治的影響力が強く、自給率を上げるためには大企業の参入を認める考えが根幹にある。全漁連を中心に異議を唱えているが、政策に組み入れられる可能性が十分ある。今日の政治の世界は漁業者不在であるので、丸一氏を送り出し漁業者の声を伝える必要がある。」と説明があり、基調講演に移りました。講演では長屋参事から「高木提言では①水産資源を国民共有財産と位置付ける②水産業への新規参入をオープン化する③水産予算を漁港整備から構造改革にシフトする事を基調としています。事実誤認が多く、水産業界としては到底受け入れがたい。しかしながら、委員会の影響力を考えると系統団体だけで抵抗するのは微力である。」と説明されました。



会場には地元選出国會議員の代理人をはじめ、兵庫県議会 松本隆弘議員、兵庫県議会 山本敏信議員、明石市 北口寛人市長、明石市

引き続き高木提言をテーマに行われた討論会では、JF兵庫漁連 柴田昌彦参事より「企業参入の促進等はすでに水産基本計画にも盛り込まれており、具体化しつつある。」と報告し、JF西二見 山本章等組合長や県漁青連 片山守会会長は「水産資源の減少が漁業者に起因している様な表現で、漁業者と伝統文化を無視している。」と感想を述べ、新田議員が「漁師の声が届いていない提言は許されない、今こそ漁業者の代表である丸一氏を行政の場へ送り出そう。」と纏めました。

その後、丸一よしのり氏は「漁師が安心して働ける状況を早急に作らなければ全国の浜が死んでしまう。しかし、法を作る先生は漁業の厳しさを知らない。よって私は政治の場で本当の漁業の話をして法整備を図りたい。そのためにも皆様に応援していただきたいのです。」と決意を表明しました。

最後に、北口市長は「地方の声を東京に届けるため、丸一さんと一緒に頑張っていきたいと思います。」と応援され、大輪田塾生をはじめ、県女性連森武美会長や地区女性部の発声により「がんばろうコール」を行い、丸一氏の応援に一丸となりました。



各団体からのインフォメーション

ご存知のとおり、漁業・漁村においては燃油価格の高止まり、魚価の低迷、資源の減少、また、漁業者の高齢化等の重大な課題を抱え、JF経営においても事業利益のV字回復に向けた取組みがなされており、JF共済、共水連の事業環境を取り巻く環境は大変厳しいものがあります。

こうした中、JF共済にあっては、海！輝く未来へーJF共済3か年計画の活動基本方針であります。進むべき道程は決して平坦ではありませんが、組合員・地域住民の「暮らしの保障」に万全を期すことを通じて、美しい海と漁業を守り、豊かで安心して暮らすことのできる魅力ある地域づくりに貢献してまいりたいと存じます。

平成19年4月吉日



全国共済水産業協同組合連合会  
代表理事会長

吉岡 修一 氏

JF共水連会長  
就任のあいさつ

佐々木会長が任期を残し会長職を3月末で辞任されることにともない、4月1日から共水連会長に就任することとなりました。これまで、副会長として微力ながら会長を側面から補佐してまいりましたが、この場及び後任としての責任の重大さに改めて身の引き締まる思いがいたします。

事業量目標の確保、JF共済の健全性の確保に基づく様々な主要施策に取り組んでいるところです。

また、この3か年計画の最終年度にあたり、現在作業が進められている水協法改正対応、マネジメント改革の推進やコンプライアンス（法令遵守）・リスク管理態勢の整備・強化を含め、万全の態勢で臨む必要があります。

進むべき道程は決して平坦ではありませんが、組合員・地域住民の「暮らしの保障」に万全を期すことを通じて、美しい海と漁業を守り、豊かで安心して暮らすことのできる魅力ある地域づくりに貢献してまいりたいと存じます。

今後は共水連役職員と十分連携をとりながら全力を挙げ取り組んで参りますので、これまでにもまして、皆様の変わらぬご支援・ご鞭撻を賜りますよう、どうかよろしくお願いたします。

第29回全国海の子絵画展  
全国で優秀賞を獲得!!

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てもらうために、(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。

昨年末に最終審査会を行い、それぞれ受賞作品が決定し、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した、絵画部門の10

作品については、全国漁業協同組合連合会主催の「全国海の子絵画展」へ出品しました。

全国での審査の結果、小学生の部で、神戸市立本山南小学校6年の折口秀一君が、最優秀賞である“文部科学大臣奨励賞”を、また、姫路市立大津小学校1年の福島鉄也君が“水産庁長官賞”を、さらに、淡路市立富島小学校2年の北條仁菜さんが“農林中央金庫理事長賞”を受賞されました。



文部科学大臣奨励賞



「深江浜の作業船」

神戸市立本山南小学校 6年 折口秀一さん



水産庁長官賞



「うみとふねとぼく」

姫路市立大津小学校 1年 福島鉄也さん



農林中央金庫理事長賞



「ふねがかえってきていそがしくなったよ」

淡路市立富島小学校 2年 北條仁菜さん

# 平成18年度 「ひょうご海の子」作文、受賞作品紹介

3月号に引き続き、ひょうご海の子作文の上位入賞作品につきましてご紹介したいと思います。



## 海について

姫路市立坊勢中学校 一年 池田 沙希

私のお父さんは漁師です。毎日雨の日も風の日も、毎朝不規則な時間に起きて魚を売りに市場に行ったり漁に行ったりします。

毎朝市場に行くときは、二時に家を出て船で姫路の妻鹿漁港まで行って、それから魚をトラックにおじさんと二人で乗せて運ぶそうです。市場に着くと、その魚を箱の中に大きざ別に分けていくそうです。それから妻鹿まで帰ってきたら、五時三十分ぐらいで今度は海に漁に出て魚をとりに行きます。市場に魚を売りに行くだけでも船からトラックに乗りかえて、魚を売るのもすごく時間と手間がかかってそれだけでも大変だなあと思いました。その大変な後に、今度は漁に出るなんてすごいと思います。夏はすごく暑いし、冬は寒いし、特に風の日は波がすごい

のでとっても心配です。

風や大風の後の海は、大木やナイロン袋やペットボトルなどのゴミがすごくて、大木などがあると船が運転しにくいそうです。

この前のニュースでしていたように、家島の漁師が漁をする海に、産業廃棄物を捨てていたのを見て、お父さん達があんなに一生懸命朝はやくから働いているのに、そういうことをする人達がいるのを許せません。その産業廃棄物のそうじでとってきた物がテレビで写っていたのを見て、すごくヘド口がついてきたなかつたので、驚きました。

この豊かな海を心ないひとにぎりの人達が、そういうことをしたために家島だけでなく、瀬戸内の漁師や海にたずさわる人の生活をおびやかすようなことをする人を

早く見つけてほしいです。そして、迷惑をかけた人にちゃんと謝ってほしいと思います。

産業廃棄物だけでなく海を汚したり壊したりする人がいなくなるように、みんなで力を合わせて私達の大事な家島の海を守ってきたいです。

この家島の海で私のおじいちゃんおばあちゃんお父さんお母さん達がこの海のおかげで生活をし、育ってきた海です。今はこの海で、私達がお父さんお母さんのおかげで育ててもらっています。これからも海を汚さないように心がけたいと思います。



2号にわたり「ひょうご海の子作文」上位入賞作品を紹介いたしましたが、どちらもゴミ問題を題材にした作文でした。

マスゴミの影響もありますが、海上ゴミへの関心の高さがうかがい知れます。

ナイロン袋やボトルなどのプラスチックゴミへの試みとして生分解性プラスチックが開発されていますが、コストが高額になるなど、まだまだ試作段階です。

一人一人が、日頃のゴミの扱いに気をつけなければいけないと考えさせられる作品でした。



## イカナゴ普及イベント開催!

去る2月28日(水)、大阪湾及び播磨灘でイカナゴ新子漁が解禁され、旬の一品、いかなごのくぎ煮を家で炊いた消費者が、今年も瀬戸内の春の便りを全国各地へ届けています。

妻鹿漁港では、JF坊勢・JF家島により取れたてのイカナゴ新子が次々と水揚げされ、待ちかまえていたトラックに素早く積み込まれて、各地域へ配達されていきました。今期のイカナゴ新子漁は、平年に比べ大阪湾、播磨灘ともに不漁で、スーパー量販店では入手が困難なところも多く、明石魚の棚商店街でも2〜3時間待ちで購入制限1人当たり3kg、価格も平年の1.5倍程度でした。

神戸や明石・東播地区の女性部活動などにより広まったくぎ煮文化ですが、JF兵庫漁連では、都市部の方々にもイカナゴのくぎ煮を家庭で炊いて全国へ発信して頂くために、大規模ショッピングセンターにおいてイカナゴの新平くん・新子ちゃんと共にイカナゴ普及イベント・くぎ煮教室を開催しました。くぎ煮教室では各グループで炊いたくぎ煮を試食するだけでなく、フルセのくぎ煮や唐揚げのレシピも紹介し、受講生は熱心にメモを取っていました。

さらにJF兵庫漁連では、昨年に引き続きラジオリポート558kHzのイカナゴ速報や、ホームページによるイカナゴ情報の提供など、消費者の皆様へ毎日浜の状況をお伝えし、消費の拡大に向け活動しました。



人気を博したくぎ煮教室

浜のおかず家では新平くんが人気!



続々と水揚げされるイカナゴ



県下各地へ運送されます

## 明石・魚の棚商店街にて春旬祭が開催されました

去る3月11日より2日間、明石・魚棚商店街にて第5回春旬祭が開催され、JF明石浦により、フルセの唐揚げ試食会が行われました。

折りしも、イカナゴ新子不漁につき、入手困難な地域からイカナゴを求めて来られた消費者で商店街には大行列が出来ていました。唐揚げの試食は11時30分・13時30分・15時の3回に分けて行われましたが、予定10分前になる頃から行列が出来始める程の盛況ぶり、開始とともに用意していた5kg程のフルセはあっという間に無くなる状況でした。唐揚げを食べた感想は「こんなに美味しいなんて知らなかった。」と、好評でした。



会場では、地酒の紹介と同時に明石の漁業者によるおにぎりの販売も行われており、主婦や観光客に兵庫ノリの香りを届けられました。



開始前から行列が出来ています



AFARのおにぎり。美味しいです

## JF兵庫漁連「エンターティナー神戸2007」に出展!

3月9〜11日にかけて神戸・ハーバーランド一帯において、ごはんを食べよう国民運動推進協議会は現代人の健康を支える「お米」をテーマに「エンターティナー神戸2007」を開催し、JF兵庫漁連もこれに出展しました。

近年、食の多様化や核家族化により伝統的な食文化の良さが失われ、米の消費量が年々減少しており、日本の食糧自給率は先進国の中でも最低の水準になっています。この結果、若年層における生活習慣病の増加だけでなく、水田の荒廃や農村・漁村の弱体化が進んでいます。

こうしたなかで、会場では「ごはんにはのりか?」をキャッチフレーズに、お米を中心とした食生活の見直しに向け、料理教室やトークショー、各種展示販売などが行われました。漁連ブースにおいても、ご飯に合う地元食材として兵庫ノリやイカナゴ、赤いかなごの惣菜商品をPR販売しました。



県漁連ブースでは、揚げ物に人だかり

# 第二回「あいかシンポジウム」が

## 開催されました!



本県の但馬地域を中心とした山陰地方で全国でも有数の水揚げがあり、その大きな体でもおなじみのソデイカ。但馬地域では「あいか」と呼ばれて親しまれてはいるものの、その生態については未解明な点が多く残っていました。この謎の多いイカについての研究成果発表会「あいかシンポジウム」が二月二十日に香住町漁協(現・但馬漁協本所)で開催されました(主催:兵庫県但馬水産技術センター、鳥取県栽培漁業センター、共催:県漁連但馬支所、但馬沿岸漁業組合連合会、但馬西部沿岸一本釣協議会ほか鳥取県の漁業者団体)。このシンポジウムは、兵庫・鳥取の両センターと国や大学の研究機関との共同研究の成果を報告する場として開催されたもので、今回は昨年に引き続き二回めとなります。当日は、真冬とは思えない好天のもと、兵庫・鳥取両県から集まった漁業者を中心に総勢百名の大入りとなりました。

シンポジウムでは、冒頭に、海洋物理学がご専門で漁場環境の変動等を精力的にご研究されている九州大学応用力学研究所の千手智晴助教から、山陰沿岸の漁場環境に関する話題提供があり、次いで、「あいか」を対象としたプロジェクト研究の成果について各担当研究者から報告がありました。各発表のタイトルと概要は次のとおりです。

### 1. 話題提供

#### 「山陰沿岸の水溫・塩分変動 定置網を

#### 利用した海洋観測からわかったこと」

(九州大学 千手智晴 助教)

日本海各地の沿岸域に点在している定置網に水溫計や塩分計を設置し、沿岸部の海洋環境の変動を調査解析した結果について紹介されました。距離の離れた各定置網間でも、水溫や塩分の変動に相関が見

られ、対馬暖流の流況や大陸系の低塩分水の浸入等、漁況にも大きな影響を与える環境の変動が科学的なデータで示されました。

### 2. ソデイカの行動と漁業

#### ① 標識放流から分かったソデイカの生態

(鳥取県栽培漁業センター 太田太郎 研究員)

標識を付けたソデイカが移動中に経験した水溫帯や水深帯を解析し、その結果から明らかになったソデイカの生態について発表がありました。また、分割合の高い遊泳水深帯が、実際の漁業水深よりやや浅めであること等、今後の技術開発につながる情報も紹介されました。

#### ② 追跡調査から分かったソデイカの生態

(近畿大学 光永靖 講師)

ソデイカに超音波発信機を取り付け、漁業調査船「たじま」で27時間の連続追跡に成功した結果と、その解析結果から明らかになったソデイカの移動速度や方向について報告がありました。

#### ③ 釣り針の動きから考えられる

#### ソデイカの捕食行動

(近畿大学 畑山純氏)

ソデイカを釣るにはどんな針(トンボ)の動きが良いのか、なぜトンボは腹側に掛かるのかなどについて、水中でのトンボの映像も織り交ぜながら、実験から考えられたソデイカの捕食生態が発表されました。

### 3. ソデイカ漁場の環境

#### ① 漁場環境の予測 (九州大学 広瀬直毅 助教)

水溫や海流をはじめ、クラゲや流出重油の漂流な

どの現況や将来の状態を説明するために活躍している数値計算(コンピュータシミュレーション)について、水産分野での活用事例を中心にソデイカの漁場環境の予測への応用例が紹介されました。

#### ② 漁場環境とソデイカの回遊

(水産大学校 鬼塚剛 助手)

標識放流や追跡調査でこれまでわかってきたソデイカの生態情報を反映させたソデイカの移動・回遊シミュレーションについて報告がありました。これにより、ソデイカがどれくらい自力で泳いでいるのか、ソデイカの分布が水溫や海流にどのくらい依存しているのか等についてもある程度推定できるようになったことが説明されました。

### 4. 日本海のソデイカ

#### 資源の診断と有効な利用方策

(兵庫県但馬水産技術センター 宮原一隆 主任研究員)

これまでに明らかになった知見を総合し、日本海のソデイカ資源の成り立ちや資源状態の推定結果について報告がありました。資源利用の現状を診断するとともに、今後の具体的な資源の有効利用方策についても提案がありました。

また、一連の研究で明らかとなったソデイカの生物学的知見を取りまとめたパンフレットも配布されました。ソデイカ資源の持続的で合理的な利用に役立つことが期待されます。

#### 問い合わせ先

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

TEL: 0796-3610395



# JF直売所紹介

JF但馬  
香住町

## 遊魚館

(平成5年開設)

びちびちの鮮魚を手に入  
れるならここ！冬期には  
松葉ガニや香住ガニ(ヘニ  
ズワイガニ)は当然ながら、季節によって  
は地元でしか手に入らない生のニギスヤコ  
ラーゲンたっぷりドギ、たまにノドグロ  
も入荷しますので、覗いてみるだけでも楽  
しいお店です。

また、お店では地元ならではの食べ方もお  
教えています。アカイカは短冊にして冷凍庫  
に保存しておく、急なお客様でも安心な事  
や、瀬戸内とは少し違った食感の大アナゴは  
鍋や付け焼きにすると美味な事などを教えて  
いただきました。今では京阪神からでも注文  
が来るとか。

冬季の土日はカニツアー等でお客様が多い  
ですが、それ以外の時期には掘り出し物に巡  
り会えるかも。(取材時にはシンバがあり  
ました) サプライズに期待  
される方も一度覗いてみ  
て下さい。



カニは11月まで待ってね～



JF但馬  
柴山港

## かに一番館

(平成5年開設)

セリ場から100mも離れていない「か  
に一番館」は鮮度抜群の魚介類を販売して  
いることが魅力で、11～3月にかけてのカ  
ニシーズンには多くの観光客で賑わいま  
す。本場のカニを求めて目の肥えたお客様  
が多く訪れるのが特徴ですが、「とても美  
味しかった」と感動していただいた時には  
喜びも一入です。売れ筋の柴山カニやカニ  
すきセットは勿論、白エビ、オニエビ、白  
イカ等の商品がただ今人気急上昇中です！  
ときには人気プロ野球選手からも注文があ  
り、知り合いになれ  
たそうです。

ドライブなどお近  
くにお越しの際は、  
是非お立ち寄り下さ  
い。待ってまーす！

JF浜坂町

## セリ場見学

まだ薄暗い5時過ぎから荷揚げ  
が始まり、穏やかな朝日が差して  
くる7時過ぎから威勢の良い掛け  
声と共にセリが始まりました。こ  
の日は、ホタルイカの水揚げが多  
く、山のように発泡スチロールが  
積んでありましたが、加工までの  
鮮度が命。あつという間に加工業  
者に競り落とされ、搬送されていきました。

活けカニは細かくランクに分けられ、セリの直前までエ  
アーを送られ大切に扱われています。競り落とされたカニ  
は速やかに運ばれ、活魚トラックなどで搬送されています。  
その他にもサツキエビやオニエビ、アカガレイやエテガ  
レイ、ハタハタやババチャン(タナカゲンゲ)など様々な  
魚がセリにかかっていました。【3月号表紙】

JF浜坂町のセリは本所が7時30分、諸寄が8時30分か  
ら始まり、46の仲買人が参加しています。漁業種類も定置  
網や底びき網、釣りなど多岐に渡っていますので魚種も多  
く、大型船も多いことから物  
量も多いことが強みで、今後  
は京阪神や東京方面にさらに  
販路を伸ばしていきたいそう  
です。



市町村の合併によって新温  
泉町となり、湯村温泉とタイ  
アップしたイベントにも積極  
的に取り組んでいますので、  
温泉旅行とセットで浜坂の  
海辺を訪れてみてはいかがでしょうか。



## JAあわじ島が 玉ねぎ石鹸を販売開始

JAあわじ島が神戸大学農学部と共同で研究を進めていた「淡路島玉ねぎ石鹸」の商品化が実現し、淡路島内の観光・宿泊施設などで販売を開始した。

生産者が同JA選果場に出荷するタマネギからは、大量の表皮が廃棄物として発生する。これまで費用をかけて処分していたタマネギの表皮だが、紫外線を吸収するケルセチンというポリフェノールが多く含まれていることに着目。ケルセチンは、殺菌効果やアトピーの改善などにも効果がある。そこで、同JAが神戸大学農学部・金沢和樹教授と共同研究を重ねた結果、昨年7月に表皮と果肉の粉末3%を練り込み、タマネギ特有の香りがする石鹸の試作品が完成した。

試作品約1万個を無料で配布したところ、「泡がきめ細かくなめらか」「においも気にならない」など利用者からの評判も良く、商品化に至った。淡路島玉ねぎ石鹸は1個(100g)500円で同JA支所窓口でも販売している。

同JA開発課では「土産物として多くの消費者に特産のタマネギとあわせてPRしていきたい」と話す。



タマネギの香りがほのかに漂う「淡路島玉ねぎ石鹸」



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

## 消費者問題セミナー 「消費者団体訴訟制度」学習会を開催

3月5日(月)兵庫県民会館において、上田孝治氏(弁護士・NPO法人ひょうご消費者ネット理事)を講師に「消費者団体訴訟制度を取り巻く状況について」をテーマに学習会を開催しました。この学習会は、「消費者契約法」が昨年6月に改正され、1年の経過処置を経て施行されることを受けて、「消費者団体訴訟制度」の内容と具体化について、兵庫県下で適格団体に向けて活動を展開している「ひょうご消費者ネット」から弁護士の



### 「消費者団体訴訟制度」の概要

講演ではまず、消費者団体訴訟制度とは、適格性を認められた消費者団体が、消費者全体の利益のために、事業者を相手に訴訟を提起することを認める制度であることをや被害を未然に防止すること、拡大防止することが消費者団体の役割であることなど事例を基にご話されました。また法案自体は消費者基本法改正であって新たにできた契約法ではないことを詳しくお話しされました。特に、消費者団体としてガイドラインを細かく見ていく必要があることを強調されました。

### 「消費者団体訴訟制度」の中身と適格消費者団体の活動イメージ

消費者団体訴訟制度は差止めの裁判であって、お金を請求する裁判ではないが事業者としては名前が出るだけで風評被害などがあり、事業者は消費者契約法を含む諸法令を守って適正に事業遂行をして当然ですが、適正に利益を上げている事業者と対立する制度ではないことなどお話されました。また適格団体の要件をガイドラインに沿って具体的にお話いただきました。活動のイメージは消費者被害情報の収集から収集情報の分析、問題事案の選別と検討、問題のある事業者に対する訴訟提起前の事前通知、他団体などへの通知・報告、事業者による是正見込みがない場合は訴訟提起の準備、訴訟提起後は判決等の公表など具体的にお話をされました。講演後は6人の参加者から活発に質問があり、実りある学習会となりました。

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

## 大輪田塾だより

3月27日(火)に兵庫県水産会館において「水協法概要」について(財)兵庫県水産振興基金 藤澤崇夫部長より講演がありました。

水産協同組合法は組合の運営において重要な部分を規定していますが、その内容は多岐にわたり

熟知し難い。講義では組合規約の現状と、水協法で定めている内容との相互確認をQ&A方式で行い、塾生との活発な意見交換を行いました。

次回、5月2日(水) 予定



## 行事予定 <変更になる場合があります>

JF 兵庫漁連		
4月	24日(火)	第13回のり入礼会
	26日(木)	13:00 ~ 理事会(中会議室)
5月	2日(水)	第14回のり入礼会
	11日(金)	13:30 ~ JF全漁連ブロック会議(大阪)

兵庫県		
4月	24日(火)	13:00 ~ 但馬海区漁調委(但馬漁業センター)

その他		
5月	21日(月)	全国漁業無線協会理事会 通常総会(東京)

JF 兵庫信漁連		
4月	20日(金)	13:00 ~ 理事会(中会議室)
	20日(金) ~ 23日(月)	全漁連決算監査

JF 共水連兵庫		
4月	23日(月)	13:00 ~ JF共済担当者会議 (神戸市産業振興センター)
5月	11日(金)	兵水共監査会

内海漁保		
4月	25日(水)	13:30 ~ 理事会(産業会館)

但馬漁港		
5月	17日(木)	13:00 ~ 通常総代会(但馬漁協議室)

振興基金		
4月	23日(月)	14:00 ~ 監事会(振興基金事務所)
5月	2日(水)	大輪田塾
	24日(木)	15:30 ~ 理事会(大会議室)




これからもよろしく大漁オイル

ご利用はJF兵庫漁連石油部まで!

TEL 078(652)3425

キョレンオイル (エンジンオイル)  
大漁スーパー  
大漁ロイヤル  
大漁LL  
大漁シロ (油圧作動オイル)  
大漁ハイドロスーパー  
(冷凍機オイル)  
大漁ベストケール



全国の漁業を支えて35周年

### 編集部より御礼

昨年12月号(No.602)にて拓水の欠品分の御連絡をお願いしておりましたが、皆様のご協力により、そのほとんどを整理することが出来ました。誠にありがとうございました。

### 編集後記



冬の事ですが、ベランダで魚や餅を干していました。近所の奥様より「それは何?」「干物とおかきです。」「家で作れるの?」「います?」「ちょうだい。」今はやりのスローフード、ちょっとした魚食普及。おばあさんから知恵を受け継ぐ機会が減っただけで、意外と簡単に美味しく食べる方法が解れば、今の奥様のメールネットは侮れません。安全・安心を求める市場では“じゃまくさい”から“面白い”への意識改革は意外といけるのでは?と思います。「うちでも作ってみた〜」と、近所の子供がおかきを食べる姿が嬉しいご近所付き合いです。

拓水は JF 兵庫漁連 HP にて掲載中です ▶ <http://www.jf-net.ne.jp/hggyoren/>

# 変わりゆく時代・環境の中で、 漁業の「価値」を再認識する！

## ウチの 漁協！

ここ

No.43

### JF 荒井



兵庫県南部の東播磨地域に属し、播磨灘に面した高砂市。この高砂市には4つの漁業協同組合がありますが、高砂、伊保、曾根と3漁協のご紹介が終わり、いよいよラストを飾るのが、この荒井漁業協同組合です。



荒井神社

歴史ある荒井町の中心には、629年の古墳時代に創建されたといわれる由緒ある古社・荒井神社がどっしりと構え、その中にはひとつの根元から男松と女松が分かれ出ていることで有名な「結びの松」と、この結びの松のこ

とを歌った武者小路実篤の歌碑があり、歴史の香りが漂います。

さて、この高砂市は戦後、軍需工場の払い下げ地をベースに重化学工業が多数立地し、現在は、工業地帯としての色が濃い地域となっています。このように、工業化が進む地域における漁業の難しさを抱えてかかえている漁協のひとつが、この荒井漁業協同組合です。環境の変化が激しい中での漁業という厳しい課題をクリアするため、試行錯誤を繰り返しながら、荒井の漁業は展開されています。

工場が建つ以前の荒井町は、遠浅の海岸が特徴であり、アサリやハマグリ、そしてウナギなどが豊富に獲れる、豊かな海に恵まれた地域でした。この遠浅の海岸を利用して、塩業が盛んだった時期もあり、実は入浜式塩田の発祥地という歴史をもっています。あの塩で有名な赤穂も、この荒井の新浜塩田と交流を行いながら塩業を発展させていったというのも、大変興味深い話ですね。また漁業においても、アサリ、ハマグリ、ウナギはもちろん、遠浅の海の特徴を生かした、荒井独自の漁業も展開されていました。

ところが、海岸線に工場の建設が進むにつれ、砂浜の海岸はコンクリートで固め

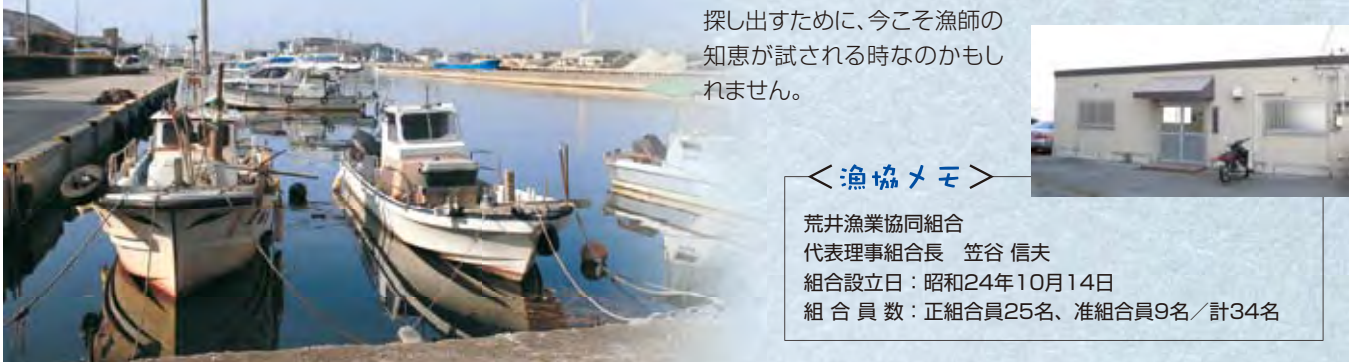
られ、次第にその姿を消していきました。それに伴い、荒井の海の魚は数を減らし、種類も少なくなりました。

現在、荒井漁協では、一本釣りを中心に、引き縄漁、延縄漁などの漁業が展開されています。獲れる魚は、春のカレイ、キス、アブラメ、夏のタコ、アジ、ベラ、アナゴ、キス、秋のアジ、ハマチ、メジロ、サバ、タチウオ、そして冬にはメバルと、季節ごとに異なります。確かに、獲れる魚の数は減りましたが、そのおいしさは今もなお健在！ 荒井漁協の組合員たちの獲った魚は、地元の人たちに大変喜ばれる「荒井の海の味」であることは、昔のまま変わることがありません。魚が減っていることへの対策として、かつて荒井の海に豊富にいたというアサリの稚貝を毎年1トン放流するなど、少しでも「昔の海」に近づけるための努力が続けられています。しかし残念ながら、今はまだ、その効果が十分に出ているとはいえません。



漁業を行うことが難しい自然環境、そして魚の激減…。このため、漁業一本で生計を立てることのできる組合員は、少なくなりました。また、組合員の高齢化も進んでいます。少し前まで

行われていた底曳き網漁やノリ養殖なども、現在、荒井の海から姿を消しています。しかし、「このような環境、時代だからこそ、消費者の生活を支えているという漁師の誇り、そして知恵が必要です。」とおっしゃられていました。少ない魚であれば、いかにその価値を高めることができるのか？ まだまだやるべきことはたくさん残されているそうです。「環境の変化に負けない漁業」を探し出すために、今こそ漁師の知恵が試される時なのかもしれません。



#### < 漁協メモ >

荒井漁業協同組合  
代表理事組合長 笠谷 信夫  
組合設立日：昭和24年10月14日  
組合員数：正組合員25名、准組合員9名／計34名