

たから

TAKUSUI
No. 626

12
December, 2008

発行 財兵庫県水産振興基金

兵庫の漁業人のための情報誌



漁業者の森づくり (11月29日三木市)



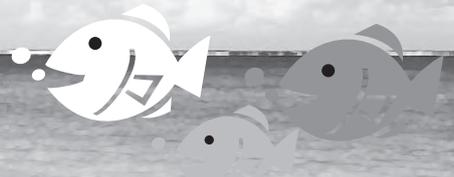
魚食普及活動

各地で水産関係イベント開催

レポート

平成20年度組合長懇談会・豊漁祈願開催

魚食普及活動のページ



秋の水産関係イベント

【コウノトリの郷公園】

但馬地区漁協青壮年部・女性部連合会

但馬地区漁協青壮年部・女性部連合会は11月2日(日)豊岡市祥雲寺のコウノトリの郷公園にて、ベニズワイガニのPRやイカ飯、ニギスの団子汁などの販売を行い、好評を博しました。



【家島・坊勢とれとれまつり】

JF家島・JF坊勢・JF兵庫漁連

11月3日(祝)、姫路市妻鹿の家島町水産物荷捌所で家島・坊勢とれとれまつりが開催されました。

JF家島・JF坊勢・JF兵庫漁連共同の出店で、シャコ汁、タコのやわらか煮、焼きイカが試供され、播磨灘産のガザミ、カレイ類やタコの唐揚げ、海鮮焼きそばなどが販売されました。



【兵庫県民農林漁業祭】

JF兵庫漁連・JF但馬・摂播漁青連・淡路漁青連

11月8日(土)、9日(日)の2日間、明石公園において恒例の兵庫県民農林漁業祭が開催され、JF兵庫漁連をはじめ、JF但馬・摂播漁青連・淡路漁青連が出店。海苔、ズワイガニ、ゆでガザミ、たこコロッケ、ハモ汁などが販売されました。会場には2日間で2万8千人もの人出があり、多数の県民に安心・安全な本県水産物のPRを行うことができました。



【姫路市農林漁業まつり】

JF兵庫漁連・姫路市漁民組合連合会・JF坊勢

姫路市農業振興センターでは、11月8日(土)、9日(日)の2日間、姫路市農林漁業まつりが開催され、JF兵庫漁連からはタコのやわらか煮など、姫路市連からはカキ、JF坊勢からはハモの天ぷら、アオリイカの一夜干しなどが販売され、2日間で2万9千人の市民でにぎわいました。

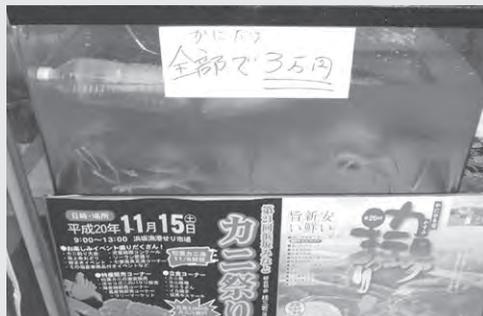


【但馬まるごと感動市】

但馬地区漁業協議会

神鍋山麓にある兵庫県立但馬ドーム（豊岡市日高町）では、11月8日（土）、9日（日）の2日間、但馬まるごと感動市が開催されました。水産関係では但馬地区漁業協議会が唐揚げ、イカ飯、活松葉ガニなどを販売。このほか、試食コーナーでは行列ができる好評ぶりでした。

あいにくの天候となりましたが、会場は8万2千人の来場者の熱気があふれていました。



【南あわじ市立灘小学校でタチウオ料理】

淡路地区漁協女性部連合会

淡路地区漁協女性連は11月11日、南あわじ市立灘小学校で5、6年生、計13名を対象にタチウオを使った「アスパラガス巻き揚げ」「手巻き寿司」などの料理教室を洲本農林水産振興事務所、南淡路農業改良普及センターの協力のもと開催しました。

児童達は手を切らないよう包丁を握らない方の手に軍手を着用し、女性部員の指導、補助を受け、タチウオを上手に三枚におろしていました。手巻き寿司は「おいしい！」との歓声が。

全漁連認定の「おさかなマイスター」山根博信氏によるスライドショーでは、たちうおの名前の由来や生態を学びました。このように、魚が好きな子供達を増やしていく取り組みが大切です。



【楽農生活フェア・秋の感謝祭】

JF兵庫漁連

11月16日（日）、神戸市西区の楽農生活センターにおいて秋の感謝祭が開催され、JF兵庫漁連が活ズワイガニやマダイ、スズキなどの鮮魚を出展・販売しました。また、小エビや手長ダコの唐揚げ、チリメンなども大人気で、本県産魚貝類の美味しさを大いにPRしました。

うお〜 キング
はじめました！
魚王

JF但馬では10月8日から水曜日と土曜日の週2回、「しあわせの村」（神戸市北区）において、とれたて！びちびち！の魚屋さん「魚王（うお〜キング）」をはじめました。

場所は温泉健康センターの入口で、水曜と土曜の10：00～14：00の間オープンしています。ぜひ、お越しください。



各地でかきイベント開催

寒さが本格化し、今年もかきの季節がやってまいりました。年明けには例年どおり各地でかきイベント開催が予定されています。この機会に是非取れたての美味しさを体験して下さい。

【相生かきまつり】

日時：平成21年1月18日（日）
場所：相生市東部海岸工業団地グラウンド

【室津かきまつり】

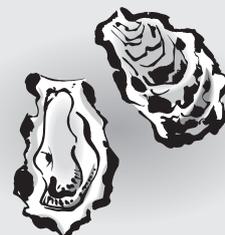
日時：平成21年1月25日（日）
場所：たつの市御津町黒崎羽子池駐車場（綾部山梅林入口）

【赤穂かきまつり】

日時：平成21年2月1日（日）
場所：県立赤穂海浜公園

【姫路とれとれ海産物まつり】

日時：平成21年2月1日（日）
場所：姫路城大手前公園



平成20年度 兵庫県漁業協同組合長懇談会

平成20年度（第23回）組合長懇談会が、平成20年11月10日（月）赤穂口イザルホテル「松緑の間」において、県下JFの組合長をはじめ、県・漁協系統団体役員等約80名が出席し、開催されました。

まず、主催者を代表して、小松JF兵庫漁連会長より「燃油代の暴騰や魚価の低迷など、様々な問題がある中、内閣府がすすめる「規制改革会議」の中間答申では、一般企業などの漁業への参入自由化が求められるなど、漁業者にとって相容れがた



小松JF兵庫漁連会長の挨拶

い様々な改革課題が提案されています。本日の懇談会では、これらの問題に関して造詣の深いお二人にご講演をお願いしておりますので、講演内容をよくご理解いただき、問題の深刻さの再認識をお願いしたい」とのご挨拶がありました。引き続き、兵庫県農政環境部農林水産局水産課 山村課長様よりご来賓挨拶を頂戴しました。

本年度の組合長懇談会では、「規制改革会議」の中間とりまとめをテーマに取り上げ、お二人の講師をお招きし、ご講演いただきました。

まず、テーマIとし、JF全漁連長屋常務より、「規制改革会議中間取りまとめの問題点とJFグループの取組」に関して講演いただき、引き続き、テーマIIとして、東京大学社会科学研究所 加瀬和俊教授より「規制改革会議の漁業権・漁協再編答申の問題点と漁協運動の責務について」と題し、ご講演いただきました。

二課題の講演では、改革の内容とその問題点、また、JFグループとしてどのように考え、対処していくべきなのか、という問題を中心に非常に分かりやすくご報告いただきました。

講演中は、参加者一同が熱心に耳を傾け、質疑応答においては、積極的に質問・意見交換がなされ、問題に対する関心の高さが伺えました。



講演の様子

今回の組合長懇談会は、経済界から求められ、国の諮問機関として設置された規制改革会議が、我々漁業界に対して示されている一連の改革課題について認識するとともに、これからの漁業・漁村の繁栄のためには、どのような方策があるのかを、今後真剣に検討していく契機となりました。

豊漁祈願

前日の組合長懇談会に引き続き、翌日の11月11日（火）9：20より赤穂市坂越「大避（おおさけ）神社」において、県内漁業協同組合長、県・漁協系統関係者約70名の参加の下、第34回の豊漁祈願が、厳かに挙行されました。宮司祝詞奏上に続き、主催者小松JF兵庫漁連会長より兵庫県下の漁業発展と海上安全に更なる



大避神社での神事

ご加護を賜りますよう祭詞を奉られた後、各代表者による玉串奉奠が行われ、荘厳な趣のなか神事が執り行われました。



カキ養殖場へ

神事に引き続き、小松会長より主催者挨拶が行われ、参加者が永久の豊漁と安全操業を心より願う閉式となりました。

本年度は、豊漁祈願祭の後、JF赤穂市の船に参加者一同が乗船し、坂越湾のカキ養殖場の視察と、国の天然記念物であり、大避神社の神域でもある「生島（いきしま）」の見学を行い、有意義な時を過ごしました。

兵庫県表彰（自治賞・水産賞）

12月3日（水）、兵庫県公館において兵庫県自治賞の表彰式が行われ、兵庫県内海漁船保険組合専務理事の岡本敏夫氏が賞を授与されました。氏は50年の永きにわたり漁船保険の全船義務加入やPI保険の全船加入促進等に邁進され、漁家経営の安定向上に大きく貢献されました。

また、12月4日（木）には同公館で今年度の兵庫県水産賞の表彰式が行われ、井戸知事から漁協青壮年部活動の発展に活躍された星尾国弘氏（JF白浜）、のり養殖の振興と小型底びき網漁業の経営安定に尽力された大塚照夫氏（JF一宮町）、沿岸一本釣りの振興と漁



内海漁保 岡本敏夫専務理事

おめでとうございます!!

協経営の安定に貢献された富貴正氏（JF但馬）に賞状と盾が授与されました。

心よりお慶び申し上げますとともに、今後ますますのご健勝とご活躍を祈念いたします。

●お知らせ●

第12回山田記念賞表彰式及び祝賀会日程決定!

第12回山田記念賞の表彰式及び祝賀会が以下のとおり行われ、兵庫県水産賞を受賞された3名が表彰されます。

- ◆日 時：平成21年2月17日（火）
- ◆場 所：神戸ポートピアホテル 南館16階 レインボー

農家と協同で池ざらえ

豊かな「里海」づくりをめざす 小さな一歩 (JF森・仮屋)

淡路島には農業用ため池が2万以上もあり、北半部の淡路市内にはその半分の1万カ所が点在しています。少し昔であれば、毎年秋にため池の保守点検と魚とりのレクリエーションを兼ねて、農家の人たち総出の池ざらえ(池干し)が行われていましたが、近年は人手不足もあって、その機会がめっきり少なくなりました。



池干し作業

ところが、ため池の水には稚魚のエサとなるプランクトンの増殖を促したり、良質のノリづくりに不可欠な栄養分がたっぷり含まれています。たとえば窒素やリンが海水中の濃度の数百倍にも達する場合

もあって、JF森など漁業関係者がこれに着目。

農業関係者と協議を重ね、今漁期、浦川上流の2カ所のため池について、漁業者と農業者が協力しての池干しを行うことが実現し、10月から11月にかけて2つの池から12,500トンの栄養たっぷりの水が、浦川を伝って大阪湾に放水されました。

このうち「池の脇池」(貯水量5,000トン)では、11月22日(土)、JF森やJF仮屋(浦支所含む)の漁業関係者約30名、地元の田主(たず=池の水利関係者)など農業関係者約20名が池の堤に集まり、自己紹介や作業打合せの後、放水作業が行われました。最後に残った「泥さらえ」の段階では、若い人たちが泥んこになって、4~5Kgもある大鯉を何匹も捕まえるなど大奮闘する一幕も。

このように農業者と漁業者が協力して池干し作業を行うことは、双方にメリットが大きく、「たとえ小さな一歩であっても、今後も豊かな海をめざして、運動を継続したい」(JF森:森善昭組合長)とのこと。豊かな里海づくりを進めるためには、このような地道な活動を広域的に、幅広く展開していくことが大切です。



漁協関係者(左)と農家の人たち(右)交流会

漁業者の森づくり

ケア作業に120名! ~虹の仲間で森づくり~

11月29日(土)、「漁業者の森」のケア作業が三木市内で行われました。今回は、密生した余分な木を間引く除伐作業を、漁業関係者だけでなくコープこうべの組合員や一般の皆さんと一緒に実施したもので、参加者は総勢120名になりました。



子どもたちも記念植樹を

息が白くなる寒さの中で、木を切ったり枝を払ったり、全員汗だくの大奮闘で、子どもたちも枝集めなどのお手伝い。会場では、記念植樹も行われました。

山の中での作業後は、兵庫県産の新鮮な魚をふんだんに使っ

たバーベキュー。コープこうべや市民のみなさんとの楽しい交流会がはじめられ、但馬のセコガニ、赤イカ、ハタハタ、西播のカキ、フルセ、播磨灘・明石のタコ、淡路のハモ・など、本県の特選食材がズラリ! 食卓に勢ぞろいです。

「このカキ、うまいナァ!」「やわらかいタコやねエ」など、本県水産物の美味しさを参加者の皆さんに再発見してもらいました。「豊かな里海」は、「豊かな森や川」があってこそです。漁業者の森づくり活動は、青壮年部や女性部員、JF兵庫漁連だけの取り組みではありません。すべての漁業者が関心を持ち、今後の活動に積極的に参加・応援いたしましょう。



楽しい交流会

平成20年度 兵庫県水産系統団体役職員OB会通常総会

去る11月30日(日)、グリーンヒルホテル明石に於いて、平成20年度兵庫県水産系統団体役職員OB会通常総会が39名出席のもと開催されました。

開会に先立ち、壽進OB会幹事長が「燃油高騰等の影響で漁業が大変な折、総会を開催することが出来、感謝している。」と挨拶され、続いて来賓の小松司JF兵庫漁連会長から「厳しい漁業環境ですが系統団体が同じ目標を掲げて、一丸で取り組む必要があり、経験豊かなOBの方々のご指導をお願いしたい。」と祝辞を述べられました。

このあと総会は、収支決算報告及び収支計画が原案どおり承認され、あとOB会員でもある秋武宏JF兵庫漁連会長

の乾杯音頭で懇親会となりました。本年度は、40歳代から80歳代の幅広い年齢層のOBが集まり、多くの方々は料理やお酒もそこそこに、思い思いの場所で近況報告や思い出話、後輩職員へのアドバイス等歓談がすすみ、あっという間に閉会の時間となりました。

最後に藤原力OB会副幹事長が閉会挨拶を述べられ、通常総会・懇親会は盛會裡に閉宴となりました。



小松 JF 兵庫漁連会長の来賓挨拶

大阪湾運航サポート協議会発足

～運航船舶との事故防止に向けた漁業操業情報発信～

平成11年、空港建設にあたり、工事期間中の安全対策として漁船操業情報が工事関係者だけでなく水先人やフェリー等にも提供され、海上事故防止に大きな役割を果たしました。この情報は漁船の安全操業にも役立つとして、漁業者からも評価を得ていました。

しかし、今年末で空港建設の海上工事に区切りが付き、大阪湾漁船操業情報が終了予定であることを受け、昨年来、事業の継続について関係者団体が協議を重ねてきました。

この結果、大阪湾における船舶航行の安全を図るため、事業を継続すべきであるとの結論に至り、来年1月から大阪湾運航サポート協議会が引き続き漁業操業情報を発信することとなりましたのでご紹介いたします。

名称：大阪湾運航サポート協議会（平成20年4月1日設立）

会員：〈企業〉水先人会、汽船、タンカー、フェリー関係、
関西国際空港

〈港湾管理者〉大阪府、兵庫県、大阪市、神戸市

〈漁業〉JF兵庫漁連、JF大阪漁連

合計20社・団体

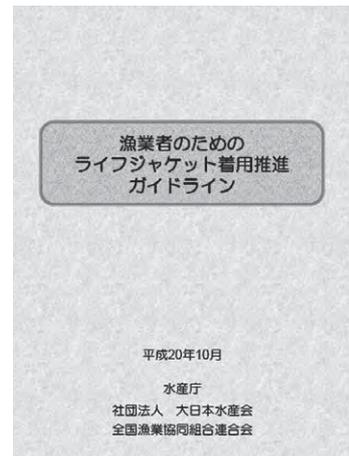
事業内容：

- ①情報交換体制の確立・運用（ホームページ作成）
- ②運航サポート情報の作成
（関空・神戸港レーダー画像入手、解析）
- ③協議会活動の周知等

平成21年1月ホームページ稼働予定

「ライフジャケット着用推進ガイドライン」がWEB上で

漁船の海難事故や海中転落から漁業者を守るため、本年4月から法律によりライフジャケット着用義務範囲が拡大されており、水産庁を中心に「漁業者のためのライフジャケット着用推進ガイドライン」が作成され各JFに配布されているところですが、このガイドラインは水産庁のホームページ上でも閲覧、ダウンロードが可能です。必要部分を印刷するなど利用して下さい。

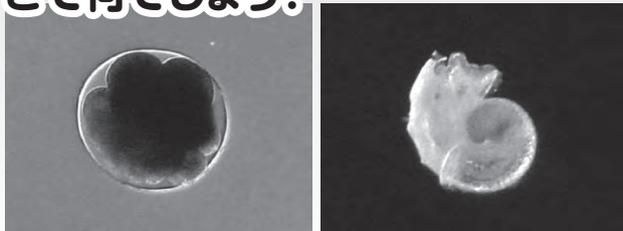


http://www.jfa.maff.go.jp/j/koho/bunyabetsu/pdf/lj_gaidorain.pdf

お魚バブバブ QUIZ

魚貝類の赤ちゃんは、親と似ていない場合も多く、生まれた姿やその成長過程で面白い特徴がある種類も多く存在します。

今月は貝類の赤ちゃんクイズです。
さて何でしょう？



写真提供：(財)ひょうご豊かな海づくり協会

ヒント

- ①貝殻に棘がある物と無いものがありますが、荒波に耐えるためなのか、遺伝子自体が異なるのか、現在研究が進んでいます。
- ②非常に重要な磯根資源です。
- ③江戸時代から「壺焼き」で食べられていました。昔、私は貝殻を耳に当てて「海の声が聞こえる。」と言っていました。

答えは、裏表紙の下部に掲載しています。

みんなも
考えてみよう！



15周年式典で増田政夫さん 「淡路島」熱唱

JA淡路日の出はJA合併15周年を記念して、10月12日に淡路市のしづかホールで式典を開いた。総代や運営委員など、JA運営に関わりのある445人が出席した。

開会にあたり、石田正組長が「15周年を機に、より一層の地域に根ざした活動、農家の生活を守るための経営を行う方針だ。飼料高騰への対策や休耕田の減少、後継者の育成などの問題に取り組みたい。」とあいさつした。

また合併後、役員を務めた22人に役員功労者表彰が行われ、農業の発展に寄与された15人に組合員功労者表彰が行われた。

その後、記念イベントとして漫才師「ますだおかだ」のますださんと淡路島出身芸人のかみじょうたけしさんをゲストに招き、歌とトークショーが繰り広げられた。ますださんは亡き父の名「増田政夫」で、5月に歌手デビュー。淡路島出身の父を想って、ますださん本人が作詞作曲した「淡路島」が熱唱され、参加者はその歌詞と声に聴き入っていた。かみじょうさんはものまねを披露し、会場は大いに盛り上がった。



アカペラで淡路島を歌う増田さん

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

2008年度生協大会を開催

兵庫県生協連合会では、10月の生協法施行記念の月に生協をアピールする場として、毎年「生協大会」を開催しており、今年は、10月8日（水）、兵庫県民会館において「2008年度 兵庫県生協大会」を開催し、会員生協の組合員、役職員など294名が集いました。

第一部・記念式典では、「生活協同組合法施行60周年記念兵庫県知事表彰」として4生協、永年生協の発展に寄与した2人の役員に生協功労者表彰として「兵庫県知事感謝」がそれぞれ井戸知事より贈られ、また、生協業務に精励した29名の役職員に浅田会長理事より「兵庫県生活協同組合連合会会長表彰」が贈られました。

また、生協紹介コーナーでは、コープこうべが自己生産品の菓子パン等の特産で、神戸市民生協は、運営している異人館「風見鶏の館」で取り扱っている珈琲の試飲・販売を行いました。その他、会員生協のパネル展示や毎年大好評の医療生協による健康チェックコーナーでは、多くの参加者が検査結果によるアドバイスに熱心に耳を傾けていました。

第二部は、神戸室内合奏団によるクラシックコンサートを開催し、お馴染みの名曲が弦楽器の軽やかで透明感あふれる音色で演奏され、参加者を魅了したプログラムとなりました。



第一部 記念式典



第二部 クラシックコンサート

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

お魚調理 ワンポイントアドバイス

下ごしらえ②エラ、頭、内臓取り

ウロコ取りの次に行なう作業は、どのような料理をするのかによって変わってきます。お頭つき料理する時はエラを外しておくことが重要で、水揚げされた海域や状況により、エラに泥など汚れが付着してれば、取っておかなければ雑味となるからです。

エラ蓋を開き、エラの後ろ側から包丁を刺し込み上下させ、エラが固定されている部分以外を引き離します。次にエラの前側に包丁を刺し込み、引っ掛けるように引き出します。慣れれば早く、綺麗に取れるようになります。

頭を落とす場合も、次の料理を考え、刺身など三枚おろしにする場合はヒレが邪魔になりますので、頭側に付けたまま落とします。

胸ヒレと腹ヒレを結んだ線を決め、包丁を下に押さず、引き切ります。包丁を下に押さえるのは骨に当たってからにしないと身が押さえつけられ痛みます。

煮付けなど、ヒレ付け根部分の身も食べる料理の時は、エラ蓋の後ろ側に切る線を決め、頭だけを切り落とします。

内臓は尻ヒレの手前まで切り込みを入れるだけで開き出せます。

複数の魚をさばく時は、1匹づつ行なうのではなく、ウロコ取り、頭落としなど、下ごしらえ作業を全量同じ作業をすることが、時間短縮のコツです。



JF 兵庫漁連 魚食推進室

旬に想う

写真と文
遊方子

蕎麦(ソバ)のはなし

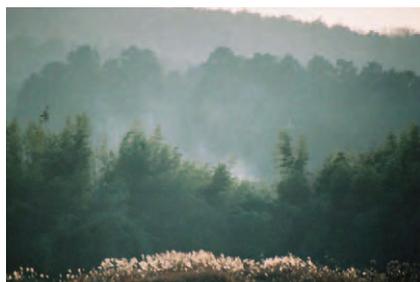
◆ソバの原産地は東アジア北部の、アムール川上流沿岸からバイカル湖辺りまでの広い範囲と言われるが、諸説があって判然としない。最近、中国・雲南省とする説も出ている。日本では養老六年(722)に、救荒作物としてソバ植え付けを奨励したと記録が残っており、それ以前に朝鮮半島経由により導入されたようで、古くから栽培していたと考えられている。タデ科の一年草。生長が速く痩せ地で良く育つため、山間の低湿地や開墾地向けとして注目された作物である。近年の日本の需要は、国産品が極めて少ないため、ブラジル、カナダ、アフリカ産のソバに支えられているという。

◆芭蕉に「蕎麦はまだ 花でもてなす 山路かな」の句がある。秋の初め、白い花をつけた畑は、白く輝いて見事な眺めになるが、その五弁花にはミツバチが賑やかに集まり蜂蜜の良い蜜源となる。果実の胚乳を粉末にしたのがソバ粉である。日本の蕎麦切りの発祥地は全国に数箇所あり、一説では京の寺方から始まって木曾・甲州街道を経て江戸に入り、食文化として花開いたと考えられている。芭蕉は『俳諧と蕎麦とは江戸の水によく合う』と言ったが、蕎麦は江戸っ子が持て囃して盛んに食べた。浅草

の道光庵は、本山から禁止令の出る程に繁盛した。〇〇庵という屋号が多いのは、道光庵に肖ろうとする表れである。

◆蕎麦切りの以前は、蕎麦がきや蕎麦餅として食べられ、年末に食べる《年越し蕎麦》について、蕎麦餅の絡む話が伝わっている。鎌倉時代、博多の承天寺に、その年が越せぬという町人たちが集まっていた。寺ではソバ粉を練ってソバ餅を作り「世直しそば」と称して人々に振る舞った。その翌年、皆に運が向いたのでこれを「運そば」と言うようになる。餅がソバ切りの形になり、今の年越し蕎麦に変わった。承天寺の境内に、発祥の地とする石碑があるという。

◆堅い殻を取り去った「抜き」と呼ぶ玄ソバを粉砕して粉にする。最初に取りれる胚乳部分の多いのが《一番粉》という白いソバ粉で、後のものほど灰色っぽくなり《二番粉・三番粉》と呼ぶ。一番粉の中でも純度の高いものを御膳粉とか更科粉と呼んで、白い《更科蕎麦》になる。しかし、ソバ粉には粘りの基になるグルテンが無いため、小麦粉や卵または山芋などを、つなぎとして加える。古くからの産地では、郷土色豊かなつなぎを使い、独特の蕎麦を賞味させている。蕎麦は風味が失われ易いため、挽き立て・打ち立て・茹で立てを食べるのを最高とする。家庭で旨く食べるには、茹で立て位は適いそうである。



「煙とススキ」
(加東市社町)

大輪田塾だより

「日本漁業の現状を見る」と「漁業共済制度の概要」

11月18日、兵庫県水産会館にて大輪田塾を開催し、JF全漁連の宮原代表理事専務が「日本漁業の現状を見る」と題し、またJFぎょさいの小林事業部長が「漁業共済制度の概要」、猿橋室長が「新しい漁業経営安定対策事業(積立ぶらす)」と題し、講義を行いました。宮原専務は、燃油高騰や漁価安など、日本漁業のかかえる大きな問題点への政府の対応やいわゆる「高木提言」の規制改革の本質について、また、小林部長と猿橋室長は、漁業共済の沿革、事業内容、実績に加え、実際に金額を入れて積立ぶらすを試算する、など基本的、かつ重要な内容が凝縮した内容となりました。特に「高木提言」に関しては、自身の将来に深く影響することもあり、今後の動向やJF全漁連の対応について、塾生は活発に質問していました。



宮原代表理事専務の講義



猿橋室長の講義



小林部長の講義

表紙の言葉



漁業者の森づくり

11月29日、グリーンピア三木で「漁業者の森」の密生した余分な木を間引く除伐作業が行われ、漁業関係者だけでなく、コープこうべの組合員など120名が参加しました。