

たぐすい

TAKUSUI
No. 629

3

March, 2009

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



イカナゴを積み帰港する運搬船（育波漁港）

特集

春の訪れを告げる“イカナゴ”

NEWS

操業中に海難救助! 4人に感謝状

Ourhour

「積立ぷらす」加入要件の特例措置について

Report

第12回山田記念賞表彰式・祝賀会開催

春の訪れを告げる“イカナゴ”

(1) イカナゴの水揚げ

スーパーの店頭でイカナゴの新仔が並ぶと、いよいよ春の訪れを感じることが出来ます。

今回はイカナゴの水揚げについて紹介します。イカナゴの新仔は主にくぎ煮用として販売されるので、その鮮度が重要

視されます。如何に早く消費者に届けるか?それが売上を大きく左右するのです。その流れの一環として、今回は水揚げの様子をまとめてみました。



日の出頃からイカナゴ漁は始まります。



水揚げの前から仲介人の間では情報戦が始まっています。



荷揚場に運搬船の第1便が帰って来ました。



取れたてのイカナゴは透明感があり、とても美味しそうです。



荷揚げは重労働ですので手分けして運びます。



荷揚場ではお母さんが首を長くして待っています。



仲介人は鮮度、サイズ、入り目などをじっくりと品定めします。



水揚げした船ごとに入札が行われます。



さあ、開札!
セリ台に視線が集まる一瞬です。



運搬船は水揚げが終わると再び漁場へ戻ります。

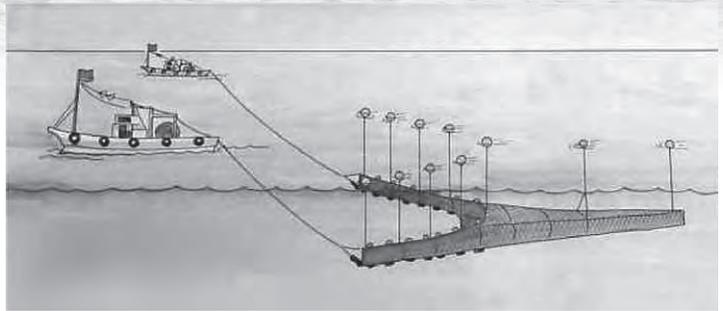


港の中は水揚げ待ちの運搬船とカモメでいっぱい。



イカナゴは次々と水揚げされその都度入札が行われます。

イカナゴを獲る漁法は船びき網漁業といい、2隻の網船と1隻の漁獲物運搬船とが1組となって操業しています。この1組の単位を1統(とう)と呼んでいます。何といてもイカナゴは鮮度が一番ですから、運搬船には10トン程度の高速船が使用され、漁場と漁港を頻繁に往復しています。



(2) イカナゴとくぎ煮

イカナゴのくぎ煮を炊く文化は、JF女性部の料理教室活動や、震災復興時の御礼に全国各地へ送付された事などで大きく広まりました。その炊き方は様々で、生姜だけでなくクルミ、ゴマ、ユズなどを入れる家庭もあります。

また、上級者はイカナゴの大きさや取れた時間にもこだわっている様です。イカナゴは大きくなるほど脂がのり、小さい方があっさりした味に仕上がります。朝一番に取れたイカナゴは空腹ですが、日が上がってしばらくして獲れた物は餌を食べて、炊くと崩れやすくなりますが、味が豊かになるので、釜揚げにするにはこちらの方が好まれます。

くぎ煮用イカナゴのチェックポイント

- 1) 鮮度 (身の色が白くなっていないか)
- 2) サイズ (大小が混ざっていないか)
- 3) 色 (お腹が赤くなっていないか)

くぎ煮のレシピはJF兵庫漁連のホームページで見ることが出来ます。

<http://www.jf-net.ne.jp/hggyoren/> → イカナゴ 新子情報 → イカナゴ 新子情報 → イカナゴ 料理



(3) イカナゴの広報と普及活動

県下の船びき網漁業者で構成されるイカナゴ謝恩実行委員会は、解禁日前からポスターやレシピを記載したリーフレットでのPRの他、漁期中は女性部と連携して県内の中学校や親子、さらにはイカナゴにあまりなじみのない地域を対象にくぎ煮教室を開催し、「兵庫のイカナゴ」の消費拡大・広報活動に取り組んでいます。



食の安全・安心が求められる中で、地産地消運動が高まりつつあります。兵庫のイカナゴを食卓へ。
(財)兵庫県水産振興基金はイカナゴ謝恩実行委員会を応援しています

NEWS

操業中に海難救助！4人に感謝状

JF南淡

去る2月15日、南あわじ市阿万海岸沖で釣りをしていた男性2人が海中転落し、付近で操業中のJF南淡組合長の前田吉計氏、組合員の岡本敬氏が漁船に2人を引き上げ救助しました。

この功績により、27日、淡路広域消防事務組合の藤本昇消防長から感謝状が贈呈されました。

JF仮屋

去る2月22日、洲本港北東の大阪湾で、貨物船「利根丸」が火災を起こし、付近で底びき網漁の操業中であったJF仮屋組合員の高瀬博氏、岡本孝次氏が危険をかえりみず、事故船に漁船を接近させ、乗組員4名を救助しました。

この功績により、27日、神戸海上保安部の上岡宣隆保安部長から感謝状と救命胴衣が贈呈されました。また、兵庫県からはのじぎく賞も贈られました。

「積立ぷらす」

加入要件の特例措置について



— ぎよさい —

水産物の安定供給の担い手として、積極的かつ計画的に経営改善に取り組む経営体のために、新しい漁業経営安定対策事業「積立ぷらす」制度がスタートしています。これの加入要件が緩和されたのでお知らせします。

この制度では、経営改善要件、所得要件、漁業共済加入要件、主業・年齢要件並びに資源管理・漁場環境改善要件の5つ全てをクリアしなければなりません。このうち一番ネックとなるのが所得要件で、平成20年度加入での個人経営体の場合は、直近3カ年のいずれかの年度において、青色申告特別控除前の金額がおおよそ293万4千円～590万5千円の範囲にある経営体。法人経営体の場合は、直近3カ年のいずれかの年度において、役員を除く全ての日本人海上従事者の人件費の1人当り平均値が、425万7千円～822万6千円の範囲にある経営体が対象となっていました。

しかし、厳しい漁業環境の中で、特に、下限金額の個人293万4千円（法人425万7千円）をクリア出来る経営体は全国的にも少ないことから、各都道府県漁業共済組合並びに漁済連が中心となり、国には要件の緩和要望を行ってきました。その結果、平成20年12月25日付、以下の特例（緩和）措置が講じられましたのでお知らせします。

①所得金額の補正

契約対象者の過年度の所得金額に、燃油高騰による影響額（下表の補正額）を上乗せして所得要件を判断することになりました。

所得金額適用年	補正額	備 考
17年	300千円	個人＝漁業収入にかかる「控除前所得金額」に補正額を加算 法人＝日本人海上従事者の平均の人件費に補正額を加算
18年	507千円	
19年	572千円	
20年	981千円	

（説明）例えば、所得金額適用年が19年の場合で、総収入金額の中に漁業外収入が含まれていない場合は、青色申告特別控除前の金額が293万4千円から57万2千円を差し引いた236万2千円以上であればクリアするという事です。

ただし、この説明はあくまでも20年度加入の場合です。では、21年度加入の場合はどうなるのか。まず、この

1月に次の通り21年度の本県所得要件が国から示されました。

- **個人経営体：下限283万6千円～上限570万9千円**
- **法人経営体：下限413万4千円～上限798万円**

このことから、21年度加入の場合は、青色申告特別控除前の金額又は日本人海上従事者に対する人件費の1人当り平均値が、おおよそ次の表に掲げる範囲内にあればクリアすることになります。（個人経営体の場合で、総収入金額に漁業外収入が含まれている場合は若干異なります。）

所得金額適用年	個人経営体		法人経営体	
	下限金額	上限金額	下限金額	上限金額
18年	232万9千円	520万2千円	362万7千円	747万3千円
19年	226万4千円	513万7千円	356万2千円	740万8千円
20年	185万5千円	472万8千円	315万3千円	699万9千円

※20年は未確定です。

②所得変動の特例措置

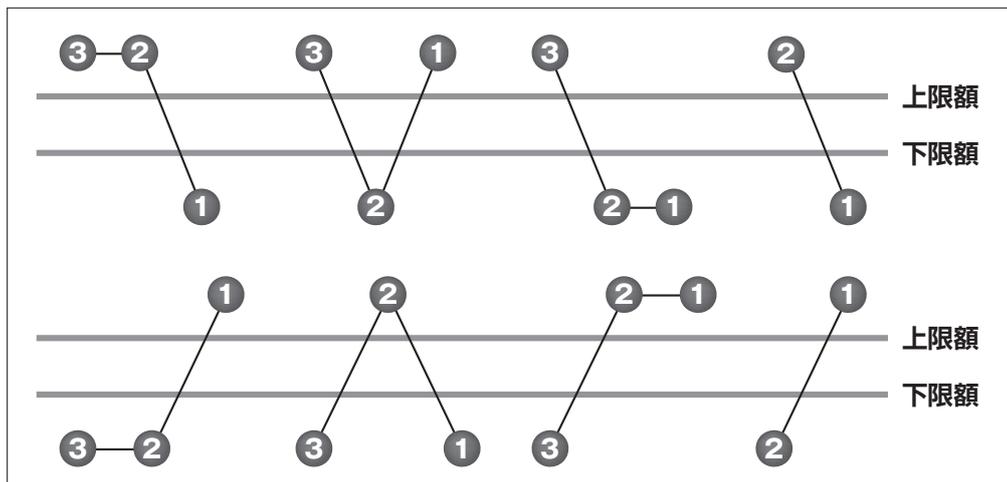
所得要件の基準となる過去3年間の所得金額（補正後）が、いずれも所得要件の範囲にない場合で、3年間のいずれも上限額を上回っているか、またはいずれも下限

額を下回っていなければ特例措置として所得要件をクリアするものとされました。

●所得要件をクリアしないもの (①前1年、②前2年、③前3年)



●所得要件をクリアするもの (①前1年、②前2年、③前3年)



なお、3年前が白色申告又は着業していない場合は、前1、前2年の青色申告の所得金額で判断し、青色申告または源泉徴収票の実績が1年しかない場合は適用されません。

お問い合わせ：兵庫県漁業共済組合（新漁業経営安定対策推進室）

NEWS

スプリングキャンペーン 2009

兵庫県信漁連では、平成21年3月2日(月)より県下一斉「スプリング キャンペーン2009」を実施しています。特別金利(店頭金利に0.1%上乘せ)とお預け入れ金額に応じ兵庫県の海産物をご用意いたしました。

詳しくは窓口までおたずね下さい。

兵庫県信漁連は、どなたでもご利用できる「安心」「安全」「便利」な銀行です。是非、定期貯金のお預け入れは、当店をご利用くださいますよう宜しくお願いいたします。

スプリングキャンペーン 2009

取扱期間
平成21年3月2日
～4月30日

期間中、新規定貯金(期間1年)をお預け入れいただきますと、**優遇金利にてお預かりいたします。**

●対象貯金：スーパー定期貯金、大口定期貯金(自動継続扱い)
●実施期間：平成21年3月2日(月)から平成21年4月30日(木)まで
●期間10万円は上限額に収入のみに限ります。

さらに! お預け入れ金額に応じて、**もれなく記念品を進呈いたします。**

- 1,000万円以上お預け入れの方 **松葉ガニ生(2匹)、または一匹まるごと活きてっちり**
- 500万円以上お預け入れの方 **牡蠣(むき身500g殻付3kg)、または 明石ダコの花シャブセット**
- 300万円以上お預け入れの方 **一夜干しカレイ・ハタハタセット、または ちりめんいかなこのぐき煮**
- 100万円以上お預け入れの方 **一夜干しハタハタ、または たこめしおむすびセット**

平成21年3月2日の店頭金利に

+0.10%上乘せし、

期間中は固定金利いたします。

※優遇金利は優遇期間中の適用となります。※ATMでのお取扱いには対象外とさせていただきます。※金利の優遇は期間満期日までさせていただきます。満期日は店頭店頭金利での自動繰上りとなります。※金融情報により、期間中でお取扱いを終了させていただく場合がございます。※お申し込みは必ずお近くの店舗でおたずねください。

本 店	078(81)0185	三 木 店	0791(49)8045	丸 山 支 店	0798(38)0055
神 戶 支 店	078(78)0885	池 田 支 店	0793(84)0351	青 島 支 店	0798(52)0054
明 石 支 店	078(87)8164	美 本 支 店	0798(25)0169	鹿 島 支 店	0798(46)0052
舞 子 支 店	078(82)4433	高 田 支 店	0798(25)1744	津 島 支 店	0798(7)0348
江 井 支 店	078(84)1319	北 原 支 店	0798(72)9049	津 野 支 店	0798(28)2533
高 砂 支 店	078(32)0007	新 井 支 店	0799(82)0019	藤 山 支 店	0798(27)0469
宍 粟 支 店	078(32)0054	水 野 支 店	0798(25)0054	船 山 支 店	0798(31)1334
新 井 支 店	078(32)0004	青 島 支 店	0798(46)0359	香 取 支 店	0798(38)1108
東 宮 支 店	078(32)0031	津 野 支 店	0798(28)0014	洲 本 支 店	0798(42)0033
船 生 支 店	0781(22)0344	一 宮 支 店	0793(85)0002		

兵庫県信用漁業協同組合連合会

ワカメ養殖体験学習 (続報) (JF南あわじ・わかめ種苗部)

「わあ、こんなに大きくなって！」「すごいや!」。子供たちの歓声があがりました。

本誌1月号でJF南あわじ・わかめ種苗部による養殖ワカメの種付けと張込みの学習の様をお伝えしましたが、その後、2月中旬には丸山漁港沖の養殖セットで、長く伸びたワカメの刈り取り作業を体験しました。

子供たちは鎌を手に、自分たちが種付けしたワカメを刈り取っていききましたが、みんな、ワカメの成長の早さにビックリです。



その後、加工場で湯通し、塩蔵加工、袋詰め、出荷までの一連の流れを学びましたが、「この子供たちが大人になっても、淡路産の鳴門ワカメの味を忘れずにいてほしい。できればワカメのPRもしてもらいたい」とは、わかめ種苗部の思いです。

(この活動は、すでに15年間続けられています。)

第12回「山田記念賞」表彰式・祝賀会開催!



去る2月16日(月)に神戸ポートピアホテルにて(財)兵庫県水産振興基金の主催により第12回「山田記念賞」表彰式および祝賀会を開催しました。

「山田記念賞」は、永年にわたり大きな夢と希望を抱いて本県水産業の発展に尽くされた故山田岸松氏を偲び、そのご功績を記念するため平成3年に創設されました。この賞は水産業の経営、技術に優れ、多年にわたり本県水産業の振興に貢献し、その功績が著名な方々に贈られる賞であり、今年度はJF白浜理事 星尾国弘様、JF一宮町副組合長理事 大塚照夫様、JF但馬元理事 富貫 正氏ならびにJF室津 磯部公一氏の4名が受賞されました。

表彰式では、主催者を代表して当基金の 井戸敏三 理事長より「受賞された皆様は、それぞれの地域、分野でさらにご活躍されることを期待します。」と挨拶し、系統団体を代表して秋武 宏 JF兵庫信漁連会長が祝辞を述べられま

した。また、受賞者を代表して大塚照夫氏が「この賞を励みとして、今後とも本県水産業の発展のため努力します。」と謝辞を述べられ、山田隆義 理事による閉会の辞をもって表彰式を閉会しました。

その後、事務局が大輪田塾を紹介し、4期生の方々は「子や孫が漁業を続けていけるよう、何事も学んで頑張ります。」と誓いました。

続いて祝賀会では、吉岡修一 理事の挨拶に続き、伍々博一 兵庫県農政環境部長の乾杯の御発声があり、歓談の後、井上 仁 (財)ひょうご豊かな海づくり協会理事長による万歳三唱で祝賀会の幕を閉じました。

【山田記念賞】

(平成20年度兵庫県水産賞受賞者)

- ・白浜漁業協同組合 理事 星尾 国弘 氏
- ・一宮町漁業協同組合 副組合長理事 大塚 照夫 氏
- ・但馬漁業協同組合 元理事 富貫 正 氏

(第13回全国青年・女性漁業者交流大会 水産庁長官賞受賞者)

- ・室津漁業協同組合 磯部 公一 氏



JAバンク兵庫 小学生の環境保全教育 応援事業を実施

JAバンク兵庫ではCSR(企業の社会的責任)の一環として、次代を担う県内の小学生を対象とした環境保全・食農・金融経済教育応援事業を行っています。

このほど応募のあった環境保全活動を積極的に展開している県内の小学校233校に対し、活動経費の一部助成と、環境保全活動の補助教材としての活用や意識づけのために環境教育ビデオの贈呈を行ったところ、小学校からは、「助成金は活動経費や教材費に充てて有効に活用したい」「環境教育ビデオについても授業等で使用していきたい」と感謝の声が寄せられました。

また、上記の助成などによる活動支援と併せ、各小学校における環境保全の取組みを広く発表する場を提供し、お互いの交流とさらなる活動の発展につなげるため、2月14日に「JAバンク兵庫 小学生による環境チャレンジ発表大会」を開催。今年度は上記233校のうち地域特性を生かしたユニークな環境保全活動を積極的に実践している7校が参加しました。

今後もJAバンク兵庫は、地域の一員として、社会貢献活動を通じた地域社会の活性化及び地域経済の持続的発展に努めていくこととしています。



環境教育教材

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

兵庫県生協連主催 「新春トップセミナー・賀詞交換会」 を開催

1月10日(出)兵庫県民会館において、今回で4回目となる「新春トップセミナー・賀詞交換会」を開催しました。

新春トップセミナーでは、神戸大学大学院経済学研究科教授 滝川 好夫氏を講師に「道徳経済のすすめ: 賀川豊彦の人格経済に学ぶ」と題して講演をいただきました。その内容は「道徳の欠如が日本の経済社会を駄目にしていく」と感じていた滝川教授が、賀川豊彦の生きざまを知り、その著作を読むことを通じて共感を覚えた事柄をふまえて、この度、著作された「資本主義はどこへいくのか〜新しい経済学の提唱〜」(PHP研究所)より抜粋・紹介する形式で進められました。講演では「現在の経済社会は経済的困窮には、ほとんど直面しなくなりましたが、『生活の孤立、不安、不自由、没趣味』といった社会的困窮にまさに直面しています。それをもたらすものは社会連帯意識(道徳)の欠如であり、既存の経済学は、その必要性が見過ごされています。モノを豊かにしさえすれば、精神(心)を豊かにできると考えていることは誤りで、日本の経済社会を再生するためには『個人の道徳(社会連帯意識)』が必要」との提案をされ、道徳経済のあるべき姿やその必要性について、賀川豊彦の語録を参照しながらわかりやすく話されました。

その後、開催された賀詞交換会では、井戸敏三知事をはじめ、県の消費者行政をご担当される方々や新春トップセミナー参加者の会員生協の理事長を含む理事・監事・関係団体の役職員など、のべ66名の参加をいただき、年頭を飾るにふさわしい賀詞交換会となりました。主催者を代表して浅田会長理事の開会挨拶に続き、ご来賓を代表して井戸知事からご挨拶を頂きました。その後、塚本兵庫県企画県民部政策担当部長の乾杯のご声で、賑やかに会がスタートし、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賀詞交換を通じ、活発な交流がされました。



新春トップセミナー

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

お魚調理 ワンポイントアドバイス

腹 骨

包丁を上手に使うポイントは、その包丁の刃渡り全体を使い切ることです。切り口を綺麗にする為に、刃の長さを有効利用し、押し切ることをしない。魚の扱いにおいて、包丁は引きのみの一方通行で使用します。三枚おろしでは、包丁の刃渡り全体を使い、引き切りで切り進め、中骨に当たれば魚を回転させ、腹側から背と同様に、皮を切った後、切り進めます。腹側は内臓部分に繋がりがありませんので、魚を押さえている側の指で、切り進めた上身をめくり上げ、状況を確認しながら切り進めます。両側から刃が中骨まで到達すると、後は腹骨を切るのですが、慣れないうちは、切ろうとする腹骨が見えるように、上方に向け、確実に包丁を当ててから引き切ります。魚をさばく時、終始 力をいれず包丁を動かすことにより、柔らかい身は切れ、骨は切れませんので、骨の上を滑らせ、身を残さず切り進めます。骨を切る時は、その骨に包丁を当ててから刃を動かすことにより、切れるのです。

1度に身も、骨も切り進めるのは包丁使いが慣れてからにしましょう。



兵庫県漁業協同組合連合会 魚食推進室



旬に想う

写真と文
遊方子

洒落と冗談

◆鶏肉を出し汁・砂糖・醤油・酒で煮て鶏卵で綴じたのを飯にのせたのが《親子丼》で、牛肉と鶏卵の組み合わせなら《他人丼》になる。洒落て親子とか他人と名付けた所が面白いが《イトコ煮》というのもある。アズキ・牛蒡・大根・人参などを素材に、味噌仕立ての寄せ煮がイトコ煮で、堅いものから追い追いにに入れて煮るから、追い追いを「甥甥に似る」と洒落たのが命名の由来という。カボチャとアズキを煮た伝統的な組み合わせも「イトコ煮」と名乗っている。4親等に当たるイトコは、血縁的にも身内と他人の境にいる親戚で、生活圏に入り込んだ洒落の1例として笑いながら楽しめる、言葉遊びなのである。

◆『日本国憲法』に俳句の定型に合った条文がある。「学問の自由は、これを保障する」第23条。「古池や ななめに伸びし 蓮の花」これは駄洒落俳句。「中年老い易くガクガクなり易し」注意肝要の警句。「ボクは指1本で車を止められるヨ」「まさか」「じゃ、停めて見せよう」と押しボタン式のボタンを押すのだった。「300円を持って行き、120円のノートを買ったら、お釣りは幾ら」180円と答えると間違いである。なぜなら120円のノートを買うには200円あれば良い。情報が多いと錯覚を招く。面白い洒落や冗談は、意表を衝く話が多い。笑い話は社交を助けて、座を賑やかにしてくれる。

◆レストランで魚のフライを注文した。ひどく手間取っている

ので「魚を釣りに行ったのじゃなかろうな」と皮肉ったら「イイエ、唯今餌を掘っております」という。皮肉屋よりも洒落っ気のある店主だった。「1日に2度出るのに1年に1度しか出ないものは何でしょう」答えは「チ」。古い漫才ネタ「江戸にはべらぼうという棒がある」と自慢し「京にはそうどすというドスがあるんどス」とやり返される。「赤信号、皆で渡れば怖くない」と痛烈なジョークを飛ばした漫才が受けたが、これには救いが無く、苦い後味が残るように思う。

◆笑いは音楽のようなものという。そのメロディが諸々の災いを消し去ってくれるのである。笑いは精神のゆとりから生まれる。人生、大いに笑うべきだろう。上手な落語家は、高座での滑稽な話をしながらも決して自身は笑っていない。『笑いの極意は笑わせるのでは無い。自然に笑って仕舞うのが芸だ』と落語の名手が言っている。プロは笑わないことで笑わせる。豊かに澄んだ笑いは、その人の品格をも作り出しているように思う。今のタレントは笑い過ぎていっているようである。「この話、絶対に秘密だってこと、皆に伝えて下さい」



「梅一輪」 姫路好古園にて

大輪田塾だより

「系統金融の概要」と「石油製品の流通」

2月24日(火)、兵庫県立水産会館で大輪田塾が開催され、JF兵庫信漁連の山田峰人専務理事が「系統金融の概要」と題し、また新日本石油(株)関西支店の東條敬之シニアスタッフが「石油製品の流通と漁業用燃料について」と題して講義が行われました。系統金融については、預金と貯金の相違点から始まり、制度資金に

おける利子補給の仕組みが信漁連のみ取扱い出来ることなど、石油製品の流通については日々使用しているA重油や軽油の精製過程や漁船用潤滑油の用途別種類など、どちらの内容も知っているようで知らない事柄が多く、塾生は普段の厳しい漁業活動に重ね合わせ、真剣な眼差しでメモを取り、質問を繰り返していました。



J F 兵庫信漁連 山田専務の講義



新日本石油(株) 東條シニアスタッフの講義

表紙の言葉



「イカナゴ漁」

春を呼ぶイカナゴ漁は2月28日(土)大阪湾、3月2日(月)東播地区、3月6日(金)西播地区で解禁となりました。育波漁港では40統以上の船びき網漁船が連日出漁して運搬船は漁場と漁港を頻繁に往復し、荷捌所での仲買人による入札と相俟って活気に満ちあふれています。