

たつ

TAKUSUI
No. 638

12
December, 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



右上: 南あわじ市牛内での森づくり、左上と下: 三木市グリーンピア三木での森づくり

特集 “漁業者の森づくり”

Report **JF参事・事務局長会議開催**
JF役員・幹部職員研修会開催

NEWS たつの市における
地産食材を使った魚食普及活動

特集 “漁業者の森づくり”

アオリイカを増やそう！ 淡路でも「漁業者の森づくり」

(社) 淡路水交会

豊かな森は豊かな海を育みます。社団法人 淡路水交会（前田吉計会長）では、バベ（ウバメガシ）の枝を投入してアオリイカを増やそうと、平成4年から「柴漬け」による産卵床造成事業を継続実施しています。

さらに、今年度からは「漁業者は皆、産卵床造成の効果を実感しているので、柴漬けに用いるバベの木を育てよう。それには漁業者だけでなく、一般の人たちも一緒になって森づくりに取り組んでもらい、さらにはアオリイカや淡路の魚の良さを、もっと知ってもらおう」と、これらの思いをこめた「漁業者の森づくり」事業を企画。兵庫県や南あわじ市の指導を得て、11月10日（火）、南あわじ市賀集牛内の山中でバベやヤマモモなどを植樹することが実現しました。

牛内ダムを見下ろす斜面に、島内20漁協や漁青連、女性連など70名のほか、地元や一般の方も交えて、総勢100人あまりの参加者が集まり、手順説明の後、次々に苗木の植え込みを開始。

このあたりは野生の鹿が多いので、食害防止のネットを巻くなど、普段の「海の仕事」とはちょっと勝手が違



急斜面での植え込みの様子

う「山の仕事」に、漁師さんたちは大奮戦。おかげで約8,000㎡の斜面は、2時間足らずで300本の植え込みが完了しました。前田会長は「豊かな森は豊かな海を育むので、もっと一般の人たちと活動の輪を広げ、続けていきたい」とのことです。

甘くて美味しいアオリイカ。「消費者にもっと親しんでもらえるよう、ブランド化や消費拡大を図ろう」という、森づくり → 海づくり → 漁獲増 → 消費拡大をめざす積極的な取り組みが、新聞各紙にも大きく取り上げられました。



食害防止ネットを巻いて植え込み

こちらは190人が参加 ‘漁業者の森’のケア活動

グリーンピア三木（三木市細川町）の一画にある「漁業者の森」では、11月28日（土）、漁業関係者と消費者のみなさんとが一緒になっての、森のケア作業が行われました。

この催しは「虹の仲間で森づくり」として、漁業者と消費者がともに手を携えて豊かな海を支えるみどりの森を育てていこうと、コープこうべとJF兵庫漁連が共同で取り組んでいるもので、3回目の今回は190名という過去最多の参加者です。

準備体操の後、全員ヘルメットをかぶり、手にはノコギリという勇ましい姿で森に入って行きました。今回は

JF兵庫漁連・コープこうべ

20班に分かれて、森のあちこちで除伐（じよばつ）作業に汗を流し、伐採した木や枝が各所で高く積み上げられました。

除伐とは、密生した樹木のうち、余分な木を切り払うことで、これによって森の中が明るくなり、太陽の恵みが地上にとどき、残った木がすくすく育つ訳です。

除伐作業を終えた一行は、特設会場でベニガニ、タコ飯など、但馬や内海の海の幸を味わいながらの交流会。外気温が下がるなか、熱いお味噌汁の湯気に、みんなの笑顔がこぼれました。



全員で力を合わせて除伐作業

第29回全国豊かな海づくり大会

作文コンクール入賞作品に見る森・川・海の繋がり

このような“漁業者の森づくり”運動は全国的に広がりを見せていますが、ではなぜ漁業者にとって森づくりが必要なのか、JF兵庫漁連流通加工部が兵庫県学校給食センターの依頼で実施している「お魚料理教室」に参加して、その体験をもとに第29回全国豊かな海づくり大会の作文コンクールに応募し、見事水産庁長官賞を受賞された稲美町立天満南小学校5年生の池田香穂さんの作文で再確認してみましょう。

「森」と「海」と「大漁旗」

稲美町立天満南小学校

五年 池田 香穂

森に「大漁旗」がはためいている写真を見ました。「森」と「海」にどんな関係があるの？最初の感想です。でも学習が進んでいくと、その深い関係がだんだんわかってきました。では、まず「森」と「海」の関係を説明しましょう。

もともと「大漁旗」は漁師さんが魚がたくさんとれるように、安全に海で漁ができるようにと願って作ったものです。なのに、「森」にこの大漁旗があるのは不思議に思いませんか？

「森」には木が多くおいしげり、その木には多くの葉がついています。秋から冬、葉は地上にまいおり落ち葉になります。落ち葉は地上の小さな虫によって分解され、栄養たっぷりの土ができます。森に雨がふり、地中にしみこんだ栄養は長い年月をかけて、やがて小川にしみ出します。そして、たくさん的小川が集まり川となって海に注ぐのです。

栄養たっぷりの水が海に注ぐことで、海にはプランクトンが生まれ、それをねらって魚が集まってきました。

めに宅地になったり道路になったりして、どんどん減っています。そして、残っている「森」も健康ではありません。それは、安い木材が外国から輸入されて林業では生活がしていけないからです。だから、手入れをしなくなった森はあれてしまふのです。

木が育つためには、何十年、何百年という長い月日がかかります。今植えたからといってすぐに結果ができるようなものではありません。私たちが顔も知らない先祖が、大切にしてくれた「森」のおかげで、今の「海」があるのです。ところが、この気も遠くなるほどの、年月をかけて築いてきた大切な関係を、今私達がこわそうとしているのです。

「森」にはためく「大漁旗」は、そんな「森」と「海」の大切な関係に気づいた人達の行動だったのです。昔から続いていた「森」と「海」と「人間」の積み重ねに気づいた人達の願いだったのです。

この「大漁旗」の意味を知って私はこんなふうに思いました。

「自然からもらってばかりではいけない。いつも地球のことを考えて、魚を食べるんだったら、森や海のことも考えよう」

そのためにも、私自身も身近なところから何かできないかと考えました。まず、森に木を植える機会があれば進んで

参加したいです。また、森に負担をかけるないように、自分たちの生活の中で、二酸化炭素を減らす工夫はすぐにでも実行できますし、すでに実行している人も多くいます。その他にも、「魚ばなれ」を防いでいくことも「森」「海」「人間」の関係を良くするのではないかと思います。

私達のクラスでも七十%以上が、「魚より肉が好き」と答えています。外国ではすごい「すし」「プーム」なのに、食べにくいとか、調理しにくいという理由で「魚ぎらい」にならずに、「健康」や「安全」を考えて「魚」についても一度考えていけばいいと思います。

こんなふうに「森」「海」について、考えられるようになったのは、六月にあった漁連の人達のお魚料理教室からです。

魚をさばく前に、漁連の人達は、「新鮮な魚の見分け方」「タコのオス・メスの見分け方」そして、「漁業のかかえるいろいろな問題」についてお話をくださいました。そして、私達は自分で初めて包丁を持つて、とれたてのアジを三枚におろしました。

これまで、あたりまえだと思っていたことがそうでなく、目の前の「魚」にも「森」「海」の不思議で大切な関係があることに気づきました。

そして「美しい海」は、私達人間の力でしか守れないことも実感しました。

このように、豊かな海をつくるためには、森からミネラルや養分をたっぷり含んだ水が、川を通じてふだんに海へ流れ込んでもらわねばなりません。そのためには広葉樹（落葉樹）がたくさん茂る森を守り育てる必要があります。

豊かな森は国民生活にも、海の環境保全にも大切な資源です。

その意識が徐々に浸透し、年々、活動の輪が広がって規模が拡大しています。

平成21年度 第1回JF参事・事務長会議

JF兵庫漁連の中期経営計画の進捗状況など説明



参事・事務局長会議の様子

11月20日（金）、明石市内のホテルにて平成21年度第1回JF参事・事務長会議が県下の漁協系統団体及びJFの参事・事務長46名出席のもと開催されました。

この会議は、かつてない厳しい経営環境下にある漁協系統組織の中で、直接漁協の運営実務を担当される参事・事務局員で問題点や課題を協議し、この経営危機を乗り越えるため平成20年度から始められました。

開会に当たり、共通役員制を採っているJF兵庫漁連、JF兵庫信漁連、JFぎょさい兵庫の3団体を代表してJF兵庫漁連・山口徹夫専務理事が主催者として、また兵庫県農政環境部農林水産局水産課・小林孝司課長補佐が来賓として「昨年来の経済危機や今年の歴史的政権交代などの情勢変化に対し、漁協系統は漁民のための施策実施に積極的役割を果たさなければならない」旨の挨拶を述べられました。

議事は、(1) 3団体共通役員制の見直し経緯と今後の予定、(2) 平成20年度に開始されたJF兵庫漁連の中期経営計画の進捗状況、(3) 12月に予定されているJF兵庫漁連の通常総会に向けて第

34期の事業報告と第35期の事業計画案について、意見交換が行われました。特にJF兵庫漁連の事業方針では、「豊かな漁場の再生」「地産地消による流通改革」「新たな儲かる漁業の導入」の3施策を強力に推進することや、ノリ販売戦略では他県産との差別化を図るため、兵庫ノリの特徴を生かした「しっとり派宣言」など、漁家経営の向上に主眼をおいた内容となっていました。

最後に、去る10月30日に東京で開催されたJF全国代表者大会で採択された運動方針「JFグループ組織・経営・事業戦略（2010～2014年度）」の内容とその実践にかかる今後の取り組みについて説明があり、質疑応答を経て閉会しました。

今回は、出席者から、3団体共通役員制やJF兵庫漁連の中期経営計画、事業方針など、認識を新たにすることが出来たとの声もあり、系統団体とJFとの連携を緊密化するためにもこの会議は今後も継続して開催されることが望まれます。

平成21年度

兵庫県JF役員・幹部職員研修会を開催

財団法人 兵庫県水産振興基金



JF役員・幹部職員研修会での講義の様子

11月27日（金）、明石市立勤労福祉会館において財団法人兵庫県水産振興基金主催の平成21年度兵庫県JF役員・幹部職員研修会が、県下の各JFや漁協系統団体の組合長や幹部職員、兵庫県農林水産関係者約75名の出席のもと開催されました。

今年の研修会は、昨年来の急激な経済状況の変化もあり、これに無縁ではない水産業界に生きる我々漁業者の社会経済への識見向上と、この厳しい現実の中で改めて協同組合運動を推進した先駆者の活動を振り返り、その精神を再認識する内容となりました。

冒頭、主催者の兵庫県水産振興基金山田隆義副理事長、来賓の兵庫県農政環境部農林水産局水産課山村雅雄課長が挨拶に立ち、ともに経済状況の急激な変化や今年の歴史的政権交代による水産施策の先行き不安といった急激な社会状況の変化でも、我々漁業者は即応出来るよう素養を身につける重要性を述べられました。

講義は、(1)「環境対策と地域経済」と題して神戸新聞社編集局経済部次長の藤井洋一氏が、政権交代による二酸化炭素排出量の扱い方の変化や、

風力発電、太陽光発電など環境対策が産業構造を変化させる可能性などについて、(2)「食品トレーサビリティの導入について」と題して、兵庫県健康福祉部食品安全官の友久健二氏が、BSE（牛海綿状脳症）の国内発生や、事故米の不正流通などで揺らいだ食品の安全に対する信頼性を取り戻すため作成した「ガイドライン」を通じて、食品トレーサビリティの導入や管理方法について、(3)「協同組合の父・賀川豊彦」と題して、神戸大学名誉教授の野尻武敏氏が、歴史事象とエピソードを交え、賀川豊彦の活動とその意義を述べられました。

特に賀川豊彦に関しては、野尻先生自身の体験と同時代に生きた著名人の賀川豊彦への評価も交え、その活動の歴史的意義の説明に受講者たちは大きく頷きながら聴講していました。

最後に、主催者である財団法人 兵庫県水産振興基金の戸田氏認専務理事が、今後も時宜に合致したテーマにて研修会を実施していく旨挨拶を述べて終了しました。

平成21年度 兵庫県水産系統団体役職員OB会通常総会



全員で記念撮影

去る11月15(日)、舞子ビラ神戸に於いて、平成21年度兵庫県水産系統団体役職員OB会通常総会が37名出席のもと開催されました。

総会開会にあたり、昨年度の一年間に亡くなられた3名のOB会員に対して出席者一同黙祷を捧げ、ご冥福をお祈りいたしました。

その後、OB会壽進幹事長が、「行政刷新会議の事業仕分けにより、燃油高騰緊急対策基金等、国庫返納の新聞記事が掲載されましたが、水産業界にとって先行き不透明な状況が続いています。中之島の旧水産会館は半世紀以上に亘る水産の歴史に幕を閉じ、7月、明石に竣工した水産会館が新たな歴史を刻んでいくものと思います。本日は、短い時間ですが、楽しいひとときを過ごして下さい。」と挨拶されました。続いて、来賓のJF兵庫漁連山田隆義会長から「6月から県漁連の会長に就任しました。先人達が築き上げてきた歴史と文化を継承し、系統団体のあるべき姿を現職と共に力を合わせて築いていきたいと思いますので、今後とも、経験豊かなOBの方々のおたまたかいご支援、ご指導をお願いいたします。」と祝辞を述べられました。

議事においては、収支決算報告及び収支計画が原案のとおり承認され、幹事の改選については、幹事長：壽進氏、副幹事長：藤原力氏、会計担当幹事：松本英雄氏、幹事：山脇日出男氏、幹事：岡本敏夫氏の6名が選出されました。

また、会員からの提案により、参加者の思い出づくりの為、本日の総会から、全員で記念写真を撮ることになりました。

総会に引き続いて、OB会員であるJF兵庫信漁連の秋武宏会長の乾杯の音頭により懇親会が始まりました。終始なごやかな雰囲気の中で歓談が進み、初めて参加した会員の方々は手を取りあって再会を懐かしむ姿もあり、あっという間に閉会の時間となりました。

最後にOB会藤原力副幹事長より「元気で、また来年会いましょう」と力強い閉会挨拶を述べられ、通常総会・懇親会は終了いたしました。

「全国盟友手作り料理コンテスト」 JA丹波ささやま青年部が 初代グランプリを獲得！

JA全青協は10月20日に東京・丸の内ABCクッキングスタジオで「全国盟友手作り料理コンテスト」を開催し、JA丹波ささやま青年部が近畿ブロック代表として、見事に大賞を受賞しました。

同コンテストは国産農畜産物の消費拡大と食料自給率向上に向けて、地元食材を使った家庭料理のすばらしさを再認識する機会として行われたもので、全国6ブロックの予選を勝ち抜いた代表が、自慢の地元食材を用いて「ごはんとおかず」の2品を1組とした料理に腕を振るい、「よい食」を実践している日本一の農業青年を決定します。

JA丹波ささやま青年部は、コシヒカリと篠山牛、山の芋と黒大豆など地元特産農畜産物の良さを最大限に引き出した「肉巻きおにぎり」と山の芋のかき揚げ」を調理し、その料理の完成度と調理の技の高さと、さらに郷土性豊かなできあがりから全国盟友の頂点に輝きました。

JA全青協では、大賞に選ばれたこの料理を東京・大手町のJAビル内にある農業・農村ギャラリーで期間限定の弁当として販売し、レシピはJA全青協のホームページで紹介するなど、地元農畜産物のPRと地産地消の推進を広くアピールしていきます。



栄冠に輝いたJA丹波ささやま青年部の
肉巻きおにぎりとおかずの山の芋のかき揚げ

組合員からの お申し出事例集出版

生活協同組合コープこうべ商品検査センターより「なぜ?か気になる食と暮らしのQ&A」～組合員からのお申し出事例集～が発行されました。

2008年1月に発生した中国製冷凍ギョーザ問題以降、組合員からのお申し出は激増し、2008年度は過去最高の6,800件にもものぼりました。

組合員から寄せられた商品に対する疑問の声に答え、商品検査センターで行なっている調査結果をお申し出事例として1冊の本にまとめました。

今回の事例集は、2006年にスタートしたコープこうべ商品検査センターHPの中でも人気のあるQ&Aコーナーで掲載したのからピックアップし、新たな事例を加えたものです。食品を中心に衣住関連商品まで163事例をカラー写真をまじえて分かりやすく紹介しています。



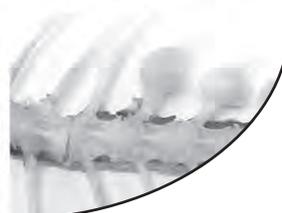
定価：1,260円（税込）



天然鯛の切り身を
調理して食べたところ、
骨に丸いコブがありました。



これは太刀魚や
天然鯛の老体魚に
よく見られる現象で、特に流れ
の速いところに生育する魚(明
海峽など)に多く見られます。
コブは、魚が急な流れに
慣れず、骨が太くなっ



〔取り扱い〕

コープこうべ店舗・協同購入センター（KC）・
ひまわりセンター（HC）・コープこうべネット・
一般書店

〔本に関するお問い合わせ〕

コープこうべ商品検査センター
TEL：078-453-0116

たつの市における 地産食材を使った魚食普及活動

たつの市内で11月に岩見・室津両漁協女性部により行われた魚食普及活動について、概要をお知らせします。特に室津小学校での郷土料理給食会は、農産物も含め地産地消運動として年々地域の中で広がりを見せています。



たつの市立御津中学校における魚料理教室

11月9日、たつの市立御津中学校の1年生（2クラス、73名）を対象とした魚料理教室が開催されました。

御津中学校は、岩見・室津地区も校区となっていることから、両女性部のご子息やお孫さんも卒業生・在校生となっている地元校です。

料理教室に使用される食材は、当日朝、JF岩見、JF室津の小型定置網、小型底びき網漁業で水揚げされたセイゴ、マイワシ、タチウオ、ハリイカ、アカシタが提供され、下処理（うろこ落とし、内臓除去、3枚おろし、皮はぎ）の実習、刺身、から揚げ（塩こしょう味、カレー風味、磯辺揚げ）、骨せんべいへの調理が行われました。

1クラスあたり2時間のカリキュラムで午前中に2クラスの料理教室が行われるため、講師の女性部10名の方々は大変ですが、手慣れた指導のもと、生

徒もてきぱきと下処理、調理を進め、できたてのから揚げ、刺身は瞬く間にたいらげられました。

同校では、実習に先だって魚食、漁業に関する講義も行われており、生徒が講義の内容をまとめて作成した“魚新聞”が調理実習室に掲示されていました。



3枚おろしに挑戦する御津中学校の生徒たち

たつの市立室津小学校における郷土料理給食会

11月12日、たつの市立室津小学校（全校生徒59名）で恒例行事となっている郷土料理給食会が開催され、「郷土料理とかまどごはんにチャレンジ!～ふるさとの味とごはんを見直そう!～」をテーマとして取り組まれました。今年は室津幼稚園も参加し、PTAや地域の方々を含め総勢150名余りの盛大な催しとなりました。

給食会の準備では、テーマのとおり、たつのまちづくり塾の講師から、かまどでご飯を炊く実習が3・4年生24名を対象に行われました。

5・6年生18名は給食会の恒例行事となっている魚料理実習を行いました。食材には、JF室津の

小型底びき網漁業で水揚げが盛んなアカシタが用いられ、JF室津女性部の方から鱗の落とし方、内臓の取り除き方、3枚おろしの方法、包丁の使い方の注意を受けたあと実習に取りかかりました。

昨年に続いて2回目の実習となる6年生はもとより、実習が初めての5年生を含めても、さすが漁師町の子供たちと思わせる包丁さばきで、魚を触ることを嫌がる子供も見られず、流れるようにアカシタは捌かれていきました。

3枚おろしが終わると、身はからあげに、中骨は骨せんべいへと調理されました。実習は下準備から後片付けまで始終てきぱきと進められていました。

給食会のメニューは、5・6年生が調理したアカシタのから揚げ、骨せんべい、1・2年生が前日に調理した地元産大根を用いた酢大根、3・4年生がかまどで炊いた白米、紫黒米（たつの市特産の古代米）のおにぎりのほか、JF室津女性部が早朝から調理準備したシタの甘辛煮、イカフライ、タココロッケ、だし巻き、エビ入りポテトサラダ、ひじき煮物、寒天ゼリー、龍野地区生活研究グループが調理した大学芋、具たくさん味噌汁、大根煮、ほうれん草ごまあえ、黒崎梅林組合からは梅ジュースの差し入れもあり、テーブルは料理で埋め尽くされました。

食事が一段落したところで、毎年恒例となっているJF室津女性部からの出し物の時間となり、今年は、ペープサート（紙とスティックを使った人形劇）で室津地区にある「貝掘の井戸」の言い伝えが上演されました。

女性部の出し物の後は、たつのまちづくり塾からはんに関するクイズ形式の講義が行われ、最後に1・2年生、3・4年生、5・6年生からそれぞれの食育に関する取り組みについて発表が行われました。



室津小学校の郷土料理給食会の様子

コラム
Column

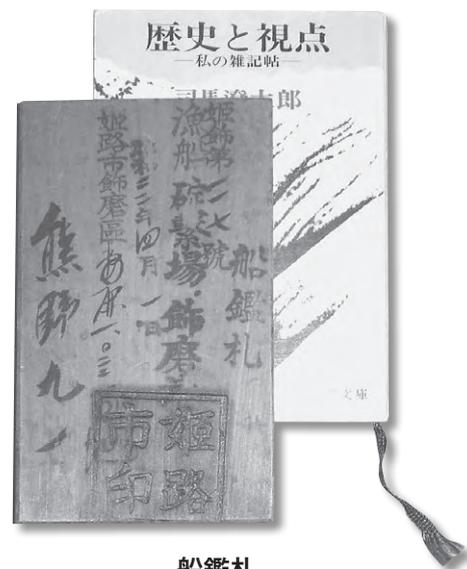
あれ？ こんなものが・・・

ふな かん さつ
船 鑑 札

昭和20年8月の終戦を機に、世の中すべての価値観が大転換。漁業制度も大きく改革され、水協法（昭和23年）制定を皮切りに、漁業法（昭和24年）、漁船法（昭和25年）など、次々と現在の民主的な漁業制度に移行していきました。

それ以前の漁業組織には、まだ「協同」の文字がなく、単に「漁業組合」と称していた頃のこと、漁業に関する許可証などは、「鑑札」と呼ばれていました。

これは「船鑑札」という木製の札で、現在の漁船登録票にあたるもの。役所の焼き印が押してあるあたり、何やら時代がっかっています。今でも、お年寄りの漁師さんは、許可証のことを「鑑札」と言ってますね。（草魚生）



船鑑札
(文庫本は大きさ比較のため)

旬に想う

写真と文
遊方子

百種菜園

◆畦の草刈りをするという条件で、8畝程の休耕田を無償で使わせて貰っている。ズブの素人に野菜作りが可能なのか課題だったが、図書館で「菜園大百科」を借り、付け焼き刃式の勉強をした。1年目は晩霜の被害で大失敗。また備中鉢での耕耘が肩や腰への負担となり《60過ぎての労働じゃない》と思ったりするが、再度植え直したマクワウリが思わぬ多収穫で、その感激が忘れ難く、それを励みに気力を奮起させ2年目、力(りき)まずにのんびり感覚で臨み、ナスとピーマンが旨く出来た。さらに力を抜いて3年目、トマトを面白い程に収穫した。そして、年間を通じて100種類の野菜を作ろうと思いついた。

◆職場を定年退職した半年後、畑をやらないかと叔父に誘われた。場所は我が家から一時間の距離にあり、通うのが大変だと思いつつも、水場はあるのか・日当たりはどうかと現地を見に出掛けた。それから9年目を迎える。菜園の維持で大事なものは、物言わぬ植物が相手だということ。葉の色や株の状態を絶えず気にしなくてはならず、子育て以上に手が掛かる。窒素肥料を与え過ぎて1輪の花をも見なかったり、窒素・リン酸・加里の3要素の割合も難しい。施肥量は、畑土の状態で加減する必要もあって、手引き通りでは失敗をする。

◆外国産の冷凍食品で中毒騒ぎがあったり、中国産ニラから有機リン系殺虫剤が検出されたりした。私の菜園は無農薬を前提とし

ており、およそ害虫の心配の無いニラに殺虫剤が必要なのか大いに疑問で、農薬乱用のように思う。アブラナ科の野菜は紋白蝶の標的で、薬品無しでは無惨な姿になる。その防除には防虫網が絶対に不可欠な備品だ。耐病性のある品種を選び、頑健な野菜を多くし、虫には強い菜園を目指している。広い休耕田のため、貸農園では作り難いスイカやマクワウリが植えられる。ショウガ、ウド、フキ、チョロギ、スイゼンジナ、ラッキョウ、アスパラガスと種類が増え、念願の100種類がやっと揃った。

◆「無風曇天、明日は雨あり」そんな日が種蒔きや苗の植え付けに最適である。栽培で最重要なのは、種蒔き時期の厳守と施肥にあり、適切な収穫期の取り入れや感謝を忘れぬ事も大切だと思う。春はナバナの黄色に始まり、初夏にはハーブのカモミールやラベンダーが咲く。ローズマリーも防虫剤代わりになって大いに役に立つ。花類も種類が増えた。女郎花・藤袴・ダリヤが育ち、食用菊も元気に子孫を増やしている。昨年、猪にサツマイモ畝を掘り返されたが、その対策をどうするか。菜園作りは私の暮らしに深く浸透した感じである。



「異人館の窓」(移情園にて：神戸舞子)

大輪田塾だより

「食品衛生」と「漁場環境」

11月10日(火)、兵庫県水産会館で大輪田塾が開催され、兵庫県農林水産技術センター北部農業技術センターの森俊郎主任研究員が「消費期限と賞味期限」と題し、また兵庫県農林水産技術センター水産技術センターの反田實所長が「漁場環境の概要」と題して講義が行われ、今回は入塾したばかりの第5期生5名が受講しました。

森主任研究員は、消費期限と賞味期限について、食品衛生法での定義による違い、誰が、どうやって決めるかなどを実際の水産物を例に講義され、また反田所長は最近の気温、水

温の変化の現状と漁獲物、養殖漁業への影響などを降雨量のデータなども交え講義されました。

入塾後初めての受講に、塾生は緊張しつつも盛んに質疑を繰り返していました。



森主任研究員の講義



反田所長の講義

表紙の言葉



「漁業者の森づくり」

平成21年11月、三木市と南あわじ市において「漁業者による森作り」活動が行われました。淡路での取組は、平成4年より継続しているアオリイカの産卵床造成事業を拡大発展させたもので、一般の方の参加を得て、今後の活動拡大が期待されます。