

姫路

TAKUSUI
No. 646

8

August, 2010

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



料理講習でJA婦人会やいずみ会と交流を深める兵庫県女性連の活動(小野市、篠山市)

NEWS

JF坊勢が「姫路と播磨の農水産加工品フェア」に出店

Report

地産魚を使った料理教室でJA婦人会・いずみ会と交流 兵庫県内海漁船保険組合の事務研修会開催

漁船保険事務研修会でJFへの協力体制を再確認

兵庫県内海漁船保険組合

兵庫県内海漁船保険組合の漁船保険事務研修会が7月6日(火)午後、神戸市北区有野町のホテルで開催されました。

兵庫県の瀬戸内管内40JFの組合長並びに担当役員及び県市町係官、県漁連他系統団体代表者約140名の参加で開催された本研修会は、主催者の山田隆義組合長の開会挨拶に始まり、県水産課藤澤崇夫課長の来賓挨拶の後、漁船保険中央会三宅哲夫副会長から「漁船保険の現状と今後の取り組み」と題して20分間の講演がありました。

続いて、表彰状授与式では、水産庁長官表彰と

して、優良役員等の部では田沼政男氏(JF林崎)が受賞された他、無事故漁船所有者表彰並びに漁船保険中央会の部門毎の表彰が行われました。

研修会では、始めに事務局から平成21年度事業報告と平成22年度事業計画につき説明があり、22年度の事業推進については、各JFに対する協力体制の確認が行われました。



豊島美雪氏の講演

また、講演会では、講師として招聘したフリーアナウンサーの豊島美雪氏による「ラジオという海で元気に生きる!~私の幸せのつかみ方~」と題した60分間にわたる熱の入った講演が行われ、組合長を始め参加者は会場

全体が一体となった雰囲気作りの中で大いに元気をいただきました。

最後に、主催者の前田吉計副組合長から参加者に対する労いの言葉が述べられ、事務研修会を閉会しました。



140名参加の事務研修会

夏恒例、グループリーダー研修会開催

但馬地区漁協青壮年部連合会

但馬地区漁協青壮年部連合会による平成22年度グループリーダー夏期研修会が、総勢37名の参加の下、7月23日(金)、新温泉町のホテルで開催されました。この研修会は、沖合漁業に従事する部員が多い当地区青壮年部において、沖合漁業が端境期となるこの時期に開催されるもので、知識習得のほか、部員間の情報交換や懇親の場となる夏恒例のイベントになっています。

会は、山中康正会長の主催者挨拶、青木正博兵庫県但馬水産事務所長等からの来賓挨拶に続き、最初の報告事項として、柴山青壮年部の寺川寿人さんから、今年7月1日~2日に実施した福井県「小浜製網」と石川県「石川県漁協」の視察結果報告が行われました。この内容は、後日、「拓水」紙上に掲載させていただく予定です。

その後、研修に入り、最初に、水産大学校水産流通経営学科の板倉信明准教授から「漁家経営に

およぼす流通効果」のテーマで講義がありました。厳しい日本漁業と水産物消費の将来予測や流通改善とともに経営改善を両輪で進めることが肝要との説明に、参加者全員熱心に聴き入っていました。次に、但馬水産技術センターの長浜達章主任研究員から「但馬沿岸域におけるウニ類の資源生態と利用加工について」のテーマで講義が行われ、但馬の新たな浅海資源としてアカウニの可能性を示す内容に、活発な質疑応答が交わされました。



視察結果を報告される寺川氏

第8回 JFマリンバンク全国大会

JF全漁連、農林中央金庫共催の「第8回JFマリンバンク全国大会」が7月13日、東京・台場のホテル日航東京で開かれました。

大会には全国から貯蓄推進委員、優良JF女性部、JF信漁連、県JF、JF全国女性連の関係者ら約150人出席しました。

第1部では、「JFマリンバンクの取り組みについて」をテーマに西村寿仁農林中金マリンバンク部長が基調報告を行い、北海道JF大樹・伊藤るり子女性部長、JF佐賀信漁連・浜野晃正推進指導部長より事例発表が行われました。

第2部では、本県の戎本裕明氏(JF明石浦)、豊田修氏(JF東由良町)を始め、全国の推進委員50人と7つのJF女性部に対する感謝状の贈呈、協力組織のJF全国女性連、JF全国漁青連から

の激励に続き、大会宣言を採択しました。

その後、おさかなマイスター・アドバイザーなどの食に関する資格を取得し、食育や農業などで活躍しているタレントの大桃美代子氏による「魚をもっと食べよう!」と題した記念講演が行われました。



大桃美代子さんと推進委員で記念撮影

地産魚を使った料理教室でJA婦人会・いずみ会と交流

兵庫県漁協女性部連合会

兵庫県漁協女性部連合会では今年度も兵庫県下の4つの地区(摂津、播磨、淡路、但馬)で兵庫県の魚を広める魚食普及活動を行っています。

今年度は地元の小・中学生をはじめ、JA婦人会、いずみ会会員などに向けて魚の三枚おろしや調理方法を指導しており、兵庫県水産課の皆さんにも協力して頂いて兵庫県で獲れる魚に関する知識や、鮮度の高い魚介類の見分け方など、参加者に合わせた講演も取り入れております。

参加者からは、「魚料理のレパートリーが少なく、困っていたが、今日習ったことを自宅でもやってみよう」「魚は切り身でしか買わなかったが、3枚おろしを覚えたので、これからは食卓に魚が並ぶことが多くなりそうだ」という魚食普及において理想的

な声を聞き、女性部員もとても喜んでおります。

地道で結果が見えにくい活動ではありますが、これからも続けていくことが大切であると考えております。



芦屋市いずみ会との交流(7月6日)

今年度の活動実績(7月28日時点)

	地 区		場 所	対 象 者
5月22日	但馬	香住	府中小学校	小学生 23名
6月24日	但馬	津居山	篠山市民センター	篠山市いずみ会 35名
7月 6日	摂津		芦屋市健康福祉事務所	芦屋市いずみ会 19名
7月14日	播磨	明石市連	コミュニティセンターおの	小野市いずみ会 26名
7月24日	播磨	伊保	伊保中央公民館	高砂市民 父子

豊かなひょうごの海を目指して —水産技術センター研究発表会・見学会—

■ 研究発表会

兵庫県における水産試験研究の最新の成果について、わかりやすく発表します。

開催日時 平成22年**8月25日(水)** 13:30~16:30

開催場所 兵庫県立水産技術センター 漁業研修館 2階大研修室
(明石市二見町南二見22-2 TEL 078-941-8601)

■ プログラム

- 13:30 開会
- 13:50 「夏期の播磨灘に貧酸素は存在するのか」
原田和弘(水産技術センター資源部 主任研究員)
- 14:20 「マコガレイの大旅行」
安信秀樹(水産技術センター資源部 主任研究員)
- 14:50 「どうやってつくる? ~サザエ種苗生産事例~」
稲葉英信(公益財団法人 ひょうご豊かな海づくり協会 主任)
- 15:20 休憩
- 15:30 「ノリ養殖施設を利用したヒジキ養殖の取り組み」
谷田圭亮(水産技術センター増殖部 主任研究員)
- 16:00 「養殖ノリにおけるイオンビーム育種の取り組み」
二羽恭介(水産技術センター増殖部 主任研究員)
- 16:30 閉会

■ 見学会

水産技術センターはどんなところで、どのような研究をしているか、兵庫県ではどんな水産業が行われているかを広く一般県民に紹介します。

開催日時 平成22年**8月25日(水)** 9:30~12:00

開催場所 兵庫県立水産技術センター 1階
(明石市二見町南二見22-2 TEL 078-941-8601)

開催内容 パネルや実物展示による最新の研究成果紹介コーナー、海の中のミクロの世界観察コーナー、お楽しみコーナー(魚拓製作、ロープワーク体験)、その他常設展示(栽培魚種の飼育展示、ビデオ上映、ふれあいプールほか)

※水産技術センターのホームページのイベント情報にも掲載していますので、是非ご覧ください。

<http://www.hyogo-suigi.jp>

※問い合わせは同センター資源部普及担当まで。

電話 078-941-8601

JF坊勢が「姫路と播磨の農水産加工品フェア」に出店

姫路市は県中播磨県民局と共催で「姫路と播磨の農水産加工品フェア」を開催、地元農水産加工品のPRを行うことにより、加工品の消費拡大を促進し地産地消を推進するとともに、農漁村の女性や高齢者のやりがいや生きがいの創造を推進し、農水産業者の経営の安定化を図るとしており、水産関係ではJF坊勢が出店を予定しています。

1 日 時：平成22年**9月11日(土)~12日(日)** 10:00~15:00

※雨天決行

2 場 所：JR姫路駅中央コンコース

3 出店者：姫路神崎生活研究グループ連絡協議会及び農水産業関係団体

4 展示、販売物(地元農水産物を加工した食品)

チリメンの佃煮、いかなごのくぎ煮、あなごの佃煮、味付け海苔、一夜乾し、夢そば、米粉のシフォンケーキ、ロールケーキ、ゆず(あめ、せんべい、ようかん)、いちじくジャム、筍の佃煮など。



兵庫県教育委員会へJA共済オリジナル「自転車交通安全ブック」を贈呈

JA共済連兵庫は6月22日、交通安全対策活動の一環としてJA共済連が作成した「自転車交通安全ブック」の贈呈式を県本部で行いました。

贈呈式には、兵庫県教育委員会から濱田浩嗣課長ほか、JA共済連兵庫からは中村益夫運営委員会会長らが出席し、中村会長から濱田課長へ「自転車交通安全ブック」を贈呈しました。

警察庁統計局がまとめた「平成22年中の交通事故発生状況」によると、22年中に発生した自転車交通事故は約16万件で、その内3分の2が自転車側に違反があるとしており、また、19歳以下の自転車交通事故は約5万件で全体の約3割を占めています。

交通安全イベントなどを通じて交通事故の未然防止活動に積極的に取り組むJA共済では、自転車の交通安全意識の向上を目的とした「自転車交通安全ブック」(全2章、34ページ構成)を作成し、自転車通学を始める中学1年生を対象に県内中学校385校へ贈呈しました。



目録を濱田課長に手渡す中村会長(左)

<http://www.ja-hyogo.or.jp/>

コープこうべと大阪北生協との合併調印式が行われました

コープこうべでは、6月15日(火)に開催された「第90期通常総代会」にて、コープこうべと大阪北生協の合併方針・合併契約について承認されました。

これを受けて、7月6日(火)、六甲アイランド・ベイシエラトンホテルにて、櫻井啓吉・コープこうべ理事長と安富巖・大阪北生協理事長による合併調印式が行われました。

今後、法的手続きを経て、2011年4月1日に、両生協は合併し、一つの生協となります。両生協は、新生「コープこうべ」として、160万人組合員のより大きな協同の力で、安心してらせる地域づくりをすすめます。

コープこうべと大阪北生協は、1967年より43年間にわたり商品仕入や物流などの事業運営の仕組みをはじめ、管理業務、人事制度等を同一とするなど緊密な提携関係を続けてきました。2008年4月の生協法改正で県域規制が一部緩和され、「供給事業のために必要がある場合には、本部所在地の隣接都道府県まで区域に含めること」が可能になり、両生協では、合併に向けた検討をかさねてきました。



櫻井啓吉コープこうべ理事長(右)と安富巖大阪北生協理事長(左)

<http://www.coop-hyogo-union.or.jp/>

“命を守る運動”JF相生で「海上安全講習会」開催

本年1月から各地で開催されている“命を守る運動”「海上安全講習会」、7月は21日(水)にJF相生で開催され、今回は姫路海上保安部交通課の會所司専門官と警備救難課の石川勝也専門官により「最近の海上事故例と事故防止対策」というテーマで実施されました。

講習は、この数年間に姫路港周辺や播磨灘で発生した転覆、衝突、火災事故の実例を現場写真を交えて解説され、特に火災については内海漁船保険組合の吉本課長補佐からも発生時の対応や防止策について詳細な説明がありました。

36名の出席者は、自分たちの漁場近辺で発生した事故事例を身を乗り出して聞き取り、また終了時に県漁連資材部が持参した各種ライフジャケットを試着して作業性や装着感について口々に要望を述べていました。



出席者には「講習会受講旗」が手渡されました



胴衣を試着する出席者

毎年のように発生している漁船の転覆・火災や転落事故などを未然に防止するため、兵庫県下ではJF兵庫漁連をはじめとする系統5団体と海上保安部、運輸監視部など関係機関が協力して漁業者やプレジャーボート所有者を対象とする「海上安全講習会」を地区毎に開催しており、8月以降も引き続き各地区での開催を呼び掛けています。「安全講習会開催」のご相談はJF兵庫漁連・指導部まで。(電話:078-940-8013)

旬に想う

写真と文
遊方子

甘みのはなし

◆食べるという行為は、生命を維持すると同時に健康増進にも重要で、人生の大いなる喜びでもある。日本の食文化は室町時代末期に始まり、江戸時代に発展し完成に近づいたとされる。その発展に調味料が大いに寄与している。日本料理の用語でいう『五味五法』の五味とは甘味・酸味・苦味・辛味・滋味の事で、五法は煮る・焼く・蒸す・揚げる・生の事をいっている。全ての料理は、この組み合わせである。五味のうち、甘味は糖質で生存のためのエネルギー源として大切な要素だ。疲れた時に甘味を摂れば、糖は非常に速く吸収されて効果を示し、急速に疲労回復につながる。特に果糖は迅速に作用し効き目が速い。

◆甘味は大いに好まれる。文明の進歩と共に砂糖の消費量が増え、料理や菓子・飲み物も、甘さが強くなるのが世界的な傾向だったが、近年は少し神経質になって来ている。戦後、合成の簡便さからズルチンを盛んに使ったが、昭和43年に毒性が判って使用禁止となり、そしてチクロが脚光を浴びた。これも発ガン性を危ぶんで姿を消した。科学物質の持つ危険性に気づき、糖類無添加食品も開発される現状である。昔、甘みを出すために、飴や干し柿・蜂蜜を用いたが、砂糖に比べて干し柿や蜂蜜の甘さは四割程度も甘く、健康的なのである。

◆砂糖は甘蔗から考え出された。東インドを原産地とし、アレキサンダー大王の東征の頃、既にインドで甘蔗糖が造られてい

たという。それが中国を経由し、日本には天平勝宝5年(753)伝わる。鑑真和上の献上品として記されており、他に甘蔗と石蜜(水砂糖)があったそうだ。「砂糖」は砂のようにサラサラした感じから名付けられ、江戸時代中期に薩摩や沖縄で甘蔗栽培が始まっている。讃岐の志度生まれ平賀源内が、三盆白の基礎を作ったとも言われている。

◆本みりん(味醂)はアルコール分を含んだ甘い調味料。昔のものは甘い酒として、下戸や婦女子に愛飲されたというが、甘みは今の味醂よりもかなり低かったらしい。酒税法にいう酒は、アルコール分1度以上の飲料のことで、本みりんは雑酒類に属し、酒税が課されている。アルコール分は、食材へ調味成分を浸透させる働きがあり、肉を軟らかく仕上げ、消臭・防腐の効果もある。みりん風調味料と記述のものが、混在するため本みりんと誤解し易いが、みりん風と断っているのはアルコール分が1%未満で酒類にならず、販売にも「酒類販売業免許」がいらぬ。食材へ調味効果は本みりんと余り変わらない。米2合に対し、小匙1杯の味醂を加えると、実に旨いご飯になる。お試しを…。



明石海峡大橋(大蔵海岸にて)

大輪田塾だより

「資源管理での魚の年齢」と「海難事故の課題」

7月の大輪田塾は13日(火)に、兵庫県水産会館で、県立水産技術センターの五利江重昭主任研究員が「資源・生態調査とその応用」と題し、また(財)兵庫県水産振興基金の戸田氏専専務理事が「海難事故等発生事例と初動対応と課題について」と題して講義が行われ、第4期生1名、第5期生2名の他、運営委員、県の担当職員あわせて計10名が出席しました。

五利江主任研究員は、水産資源管理の一手法として魚の年齢や全長などの調査方法と意義について、戸田専務理事は、最近の漁船と一般船舶

との事故を例に初動対応の重要性と海難審判の内容について講義されました。

塾生は特にマダイやマガコ、アナゴなど、日々の水揚げに関係深い資源管理について質疑を繰り返していました。



五利江主任研究員の講義



戸田専務理事の講義

表紙の言葉



魚食普及に向け他組織と交流

県女性連では、1人でも多く魚を調理出来る人を増やすため、JA婦人会やいづみ会と料理教室を通して交流しています。上2枚は7月14日の小野市いづみ会、下2枚は6月24日の篠山市いづみ会との交流の様子です。