

たぐろ

TAKUSUI
No. 649

11

November, 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



ズワイガニの初荷を積んで帰港する沖合底びき船(香住漁港)

Report

**平成22年度大輪田塾修了式ならびに入塾式
第62回全国漁港漁場大会 沖縄県宜野湾市において開催**

News

但馬地区のズワイガニ漁解禁

平成22年度 大輪田塾修了式ならびに入塾式

去る10月26日(火)、兵庫県水産会館で大輪田塾平成22年度修了式ならびに入塾式が、山田隆義塾長(JF兵庫漁連会長)をはじめ、同塾運営委員、県・系統役職員の臨席のもと開催されました。

当塾は平成17年に開設され、幅広い視野を持った将来の水産業界をリードしていく人材育成を目標に様々な研修・講義を行っており、本年度は4期生4名が卒業し、新入生(6期生)は5名の入塾となりました。

式典は戸田事務局長(兵庫県水産振興基金専務)の挨拶の後、まず修了式が執り行われ、修了生は、山田塾長から修了証書を授与されたあと、それぞれが「決意の言葉」を述べ、続いて、5期生の渡部恭広さんより「贈る言葉」を受け、決意を新たに卒業されました。

続いて、入塾式が行われ、新入生代表としてJF坊勢の小林典広さんから「誓いの言葉」が述べられたあと、5期生の富山和彦さんから歓迎の言葉が贈られ入塾式は終了しました。

次に、山田塾長より「修了生については、当塾で得た人と人との繋がりを大切にしていきたい。当塾の経験を生かし早く指導的立場で活躍されるよう期待している。新入生は、日々の漁業とは違う環境の中、自ら得た知識は忘れることなく、2年後には学んだこと以上のものを発揮されるよう頑張してほしい。」との訓辞がなされました。

また、系統代表としてJF兵庫信漁連 山田峰人会長より「漁師の“師”とは、魚を獲るということだけでなく、幅広い知識で人を導く者という意味であり、修了生はりっぱな“漁師”になられた。入塾生については皆さんが本当の“漁師”となることを願っている。」と御祝辞を述べられた。

式終了後、記念講義として、近畿大学講師の中西 敬氏による「今、海で何が起きているのか。～今後、私たちは何をすべきか～」が行われました。講義には45名の参加者があり、皆、スライドによる講義を熱心に聴いてメモを取っていました。

なお、式当日は出漁中のため欠席された修了生の磯田和亨さんには、11月5日にJF兵庫漁連但馬支所にて吉岡修一組合長(JF但馬)より修了証書が手渡されました。



特別講演での中西 敬講師(近畿大学)



山田塾長より修了証書が手渡されました。



修了生との記念撮影



但馬支所にて修了生の磯田和亨さんに修了証書が手渡されました。

修了生の紹介

氏名	所属漁協	漁業種類
大西 正起	JF伊保	船曳網・のり養殖
喜多 隆信	JF姫路市	底びき網
上西 典幸	JF坊勢	漁協職員
磯田 和亨	JF但馬	沖合底びき網

入塾生の紹介

氏名	所属漁協	漁業種類
小林 典広	JF坊勢	磯端漁業
仲野 精二	JF津名	船曳網
保田 浩良	JF津名	船曳網
寺川 寿人	JF但馬	沖合底びき網
村田 延郎	JF兵庫信漁連	信漁連職員

入塾生(6期生)の皆様



小林 典広 さん



仲野 精二 さん



保田 浩良 さん



寺川 寿人 さん



村田 延郎 さん

摂津播磨地区漁協青壮年部連合会 視察研修会



岡本漁網株見学の様子

去る9月21日(火)・22日(水)の両日、摂津播磨地区漁協青壮年部連合会の視察研修会が行われました。今回は名古屋市中央卸売市場本場とJF豊浜、そして岡本漁網株を視察するコースで同青壮年部役員・系統団体・事務局のあわせて19人の参加がありました。

21日は、始めに名古屋市中央卸売市場本場に立ち寄り担当者に話を聞きました。当市場の水産物は他の地域と比較しても競りによる取引が多いため全国の卸売市場が名古屋市中央卸売市場の相場を意識して競りを行っていると言われていた話や、また今後、魚食普及への取り組みとして、一般消費者を対象に模擬せりなどのイベントを企画しているという話を聞かせていただきました。

次に、愛知県まめ板網漁業者組合のJF豊浜において水試担当者から、まめ板(小型・板びき網)の目合い試験の概要を聞いた後、同漁協の漁業者と意見交換を行いました。この試験は小型魚種の混獲防止を目的としたもので、マアナゴは30センチ以下のものがほとんど見られなくなったことや、シャコ・ヒラメが増えているといった成果を収めており、参加者は現場での船・漁具の視察においても熱心に耳を傾けていました。

22日には、岡本漁網株を視察しました。同社・岡本代表取締役社長による企業の概要説明の後、漁網の製造施設に入り製造工程を間近に見ながらの説明を受け、産廃切断機の説明・見学もし、充実した研修会となりました。



JF豊島におけるまめ板の漁船の見学

JF兵庫信漁連 元会長 吉野生壯氏 瑞宝小綬章を受章

瑞宝小綬章 よしの みちもり 吉野生壯氏(71) 元県農林水産部長

2010年秋の叙勲受章者が11月3日付で発表され、JF兵庫信漁連 元会長 吉野生壯氏が長年の功績が認められ瑞宝小綬章を受章されました。

勲章伝達式は11月5日、県公館にて行われ、井戸知事より受章者へ伝達されました。

吉野氏は、「去る3日の文化の日、秋の叙勲の受章者の発表があり、恥ずかしながら、私も瑞宝小綬章を拝受することになりました。私にとってはこの上もない光栄ですが、これはひとえに私を指導し、支えて頂いた先輩や同僚の皆様のご支援の賜であります。」と感想を述べられました。



第62回全国漁港漁場大会 沖縄県宜野湾市において開催

兵庫県漁港協会



大会の様様

去る10月28日(木)、沖縄県宜野湾市において、第62回全国漁港漁場大会が橋本牧水産庁漁港漁場整備部長、白須敏朗(社)大日本水産会会長、服部郁弘(社)全国豊かな海づくり推進協会会長、上原良幸沖縄県副知事をはじめ漁港関係者1,500人が参加し、盛大に開催されました。

兵庫県からも長瀬幸夫兵庫県漁港協会副会長(香美町長)、山田隆義 JF兵庫漁連会長(兵庫県沿岸漁業振興協議会会長)をはじめ各関係市町及び会員組合の方々37名が参加しました。

大会では、志喜屋文康(社)沖縄県漁港漁場協会副会長(恩納村長)の開会宣言の後、田中潤児(社)全国漁港漁場協会会長の主催者挨拶に続き、来賓挨拶及び来賓紹介がありました。

この後議事に入り、議長に上原裕常(社)沖縄県漁港漁場協会会長(糸満市長)、副議長に吉田満(社)青森県漁港漁場協会副会長(深浦町長)を選出し、各都道府県からの要望書を取りまとめた議案「平成23年度漁港・漁場・漁村・海岸整備予算の確保に関する件」の提案説明を清水泰静岡県漁港漁場協会会長が行いました。

また、今回初めて先進取組事例発表があり、①磯焼け対策(JF大分県漁協名護支店)、②漁港の衛生管理(岩手県大船渡市)、③漁港・漁村の自然と文化を学習コースの

場に(NPO法人ふれあいネットONNA(沖縄県恩納村))が紹介されました。

先進取組事例発表の後、議長指名により、松本めい子千葉県JF鴨川市組合長の要望書の力強い朗読があり、満場の賛同の拍手により採択されました。

この後、次回大会開催地予定の植村正治(社)青森県漁港漁場協会副会長(JF青森漁連会長)より承諾と歓迎の挨拶があり、閉会の挨拶の後無事終了しました。

国等への要請は、採択された要望をもとに全国漁港漁場協会会長、各都道府県漁港漁場協会会長及びJF全漁連会長の連名による要望書を作成し、来る12月1日に財務省、農林水産省、国土交通省及び県選出国議員等関係機関へ要請が行われる予定です。

全国大会開催当日は、台風14号の接近により激しい風雨のため午後に予定されていた漁港視察が中止となり、当協会の会員の中にも急遽予定を変更して28日に帰られた方もおられ、事務局も大わらわでしたが、台風は速度を増し方向も東北方向に逸れましたので29日には、無事予定通りに神戸空港へ帰着することができました。ご参加いただきました会員の皆様大変お疲れ様でした。今後とも当協会の運営にご理解・ご協力をお願いいたします。

第62回全国漁港漁場大会で決議された要望事項

- 一、水産資源の回復・増大と豊かな生態系を維持するための水産環境整備
- 一、安全・安心で国際競争力のある水産物の安定供給を支える漁港の高度衛生管理対策と老朽化対策
- 一、地域資源を活かした漁村の六次産業化と生産環境整備
- 一、地域住民の生命・財産を護る漁港・漁村及び海岸の防災・減災対策

但馬地区のズワイガニ解禁

去る11月6日(土)午前0時に但馬のズワイガニ漁が解禁となりました。その解禁に先立ち11月3日(水)にJF浜坂町で、5日(金)にJF但馬の柴山港、津居山港でそれぞれ海上安全豊漁祈願祭と出港式が行われました。柴山港では、午前9時から港内に関係者約40名が集まり海上安全豊漁祈願祭の神事が執り行われ、参列者は操業安全と大漁を祈願しました。式典に出席したJF但馬・吉岡修一組合長は「カニ漁は但馬の重要な観光資源であり、観光客の誘致を促進するために播但道の無料化を県等に強く要望したい」と挨拶、また、来賓の長瀬幸夫香美町長(代読)も「但馬の産業振興に播但道の無料化は不可欠」と賛意を示されました。津居山港では午後9時から出港式が行われました。こちら、解禁直前の開催とあって大勢の方が参加し、式



厳粛な雰囲気で行われた海上安全豊漁祈願祭(柴山港)

終了後、各船は出漁準備を整え、次々に港を後にしていました。

一方、JF浜坂町では「浜坂がに」をアピールするための巨大なオブジェを製作しました。このオブジェはなかなかの出来映えで、漁期中は組合事務所前に展示するほか、イベントにも活用していくとのことです。

6日(土)の初競りは例年よりやや安価であったものの、水揚げ量は昨年に続いて前年を上回る結果となり浜は久々に活気づきました。また、柴山港で行われた「祝! かすみ松葉ガニ初せりまつり」ではエビ汁・セコ汁の無料サービスをはじめ、さまざまな催し物が行われ、5,000人を上回る来場者で大盛況でした。



津居山港出港式は大勢の人が参加

JF浜坂町が作成したオブジェ

今漁期中のイベント

イベント名	開催日	時間	場所	内容
松葉ガニ初せりまつり	平成22年 11月6日(土)	11:00~14:00	柴山港	餅まき 松葉ガニのセリ値当てクイズ エビ汁・セコ汁無料サービス 他
第28回かすみカニ場まつり	平成22年 11月14日(日)	9:00~12:30	香住漁港	餅まき カニすき雑炊早食い大会 海産物・水産加工品等即売コーナー 他
浜坂みなとカニまつり	平成22年 11月20日(土)	9:00~13:00	浜坂漁港	カニ釣り大会(有料) ミニかにソムリエ検定〇×大会 カニ汁3,000食無料サービス 他
竹野カニカニカーニバル	平成22年 11月21日(日)	9:00~13:00	竹野北前館駐車場	北前太鼓 松葉ガニス皮ードくじ抽選会 カニ魚貝類競り市 他
とよおか津居山港かにまつり	平成23年 2月27日(日)予定	8:30~14:00	津居山港	津居山かに抽選会 かに雑炊・甲羅酒 津居山かに販売 他
第10回かすみカニ感謝祭	平成23年 3月6日(日)	8:30~12:00	柴山港	餅まき(カニ当り券入) 親子カニ歩き競争 カニ汁無料サービス 他

豊かな海再生へ “溜め池「かいぼり」”に期待

兵庫県豊かな海創生支援協議会臨時総会で特認

兵庫県豊かな海創生支援協議会(山口徹夫会長)は去る10月28日(木)、県水産会館で臨時総会を開き、特認活動の対象を拡げるため地域活動指針の一部変更を決議しました。

この協議会は、藻場や干潟、浅場の修復再生など、漁業者や地域の人たちが行う環境・生態系等保全活動を、国と地方自治体が交付金で支援していくための県域活動支援組織で昨年4月に設立されたもの。これまで活動主体となる漁協等市町域組織から申請された環境・生物調査等モニタリングや海底耕耘等、約10件が活動承認されています。しかし、協議会発足時から懸案とされたのは国の活動メニューと兵庫の海域事情との乖離、また浅海の問題も馴染みにくく、ノリ養殖業の健全化など豊かな海創生へのメニュー拡大も必要でした。特に沿岸域の環境改善で溜め池水の活用が注目され、実際、平成20年から淡路森地区で漁業者が農業者と共同して2カ所の溜め池を「底さらい」(地方により「かいぼり」と表現)し、のり漁場にもいい効果をもたらした実績があります。今般、こ



平成20年度「かいぼり」の様子

の地域活動をふまえて、同協議会は浅場の高い生産性を支える二枚貝や多毛類など、多様な生物の餌となる植物プランクトン等の増殖に寄与する栄養塩類を供給する溜め池「かいぼり」活動を、この豊かな海創生支援事業の特認活動に位置づけたものです。

なお、この「かいぼり」活動は、来年1月27日広島市で開催される「平成22年度環境・生態系保全活動「人と海との共生推進事業」—「近畿・中国・四国ブロック事例発表会」(主催：JF全漁連)において森・仮屋活動組織から発表されることになっています。

JFグループ兵庫各団体トップと兵庫県知事との 意見交換会を開催

去る10月21日(木)神戸市内のホテルにおいて、JFグループ兵庫はJAと合同して、今後の農林水産業の振興施策に関して、井戸知事、吉本副知事を交えて意見交換会を開催しました。

同会には知事、副知事のほか、県農政環境部の部長、局長、水産課長、JFからは県漁連山田会長をはじめ、信漁連、

ぎょさい兵庫、共水連、淡路水交会の各トップ、JAからは中央会、信連、全農県本部、共済連県本部、厚生連のトップの錚々たるメンバーの出席がありました。

県行政のトップとJF・JAトップによる意見交換は初めての試みで、JFグループからは「水産業が食料供給産業として役割を果たすうえで、平成23年度から実施される戸別

補償制度など補助事業の振興施策の実施にあたっては、行政と関係団体が強力な連携をもって取り組むことが重要である」との意見が述べられ、知事からは「農林水産業の振興が兵庫県においても非常に重要であるという認識を持っており、今後、県とJF・JAと十分連携して取り組むたい」と発言があり、懇親も深められ有意義な意見交換会となりました。



日本一の山田錦がグレードアップ！ 23年産から生まれ変わります

JA兵庫六甲・JAみのり・JA兵庫みらい・JA全農兵庫は10月5日、神戸市内のホテルで「兵庫県産山田錦サミット」を開催しました。

県内をはじめ全国各地の酒造会社・酒造組合および県内各地区の酒米振興会・山田錦部会ならびに行政・JA等から167人が参加しました。

JA全農兵庫の石塚米麦部長は「兵庫県産山田錦グレードアップ発表会」として、山田錦の品質のさらなる向上を目指した①網目改革(2.00mmから2.05mmへ変更)や②JAグループ兵庫山田錦GAP(農業生産工程管理手法)の導入、およびこれまでの歴史や種子更新について説明しました。

これに対し、酒造会社からは網目拡大という英断に敬意を払うとの評価を頂き、生産者からは、基準は厳しくなるが、これからも日本一であるために、付加価値の高い米を作っていくとの意気込みが聞かれました。

発表会に引き続き、「純米主義」の著者で日本酒文化の普及に活躍される中野恵利氏による「in My Life やさしい日本酒」と題した講演を行いました。

講演後、鏡開きによる乾杯で幕開けした懇談会では、酒造会社と生産者はともにさらなる日本酒の需要拡大を目指して杯を交わし、さらに強い「絆」を結びました。



「兵庫県産山田錦グレードアップ発表会」で説明する
JA全農兵庫の石塚米麦部長

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

「兵協連創立60周年記念・ 兵庫県生協大会」を開催

兵庫県生協連合会では、1948年10月に生協法が施行されたことを記念して、毎年10月に生協をアピールする場として、毎年「生協大会」を開催しています。今年も、兵庫県生協連合会が創立60周年を迎えたことを記念して、10月8日(金)、神戸サンポーホールにおいて「兵庫県生協連創立60周年記念・兵庫県生協大会」を開催し、会員生協の組合員、役職員など750名が集いました。

記念式典の第一部式典では、永年生協の発展に寄与した役職員に生協功労者表彰として「兵庫県知事感謝」「兵庫県生活協同組合連合会会長表彰」が贈られました。

第二部では、アトラクションとして「紙ふうせんスペシャルライブ」が開催され、「翼をください」「冬が来る前に」などのおなじみの曲が、美しいハーモニイで披露されました。

また、1階会場では、県内の各生協の活動を紹介する催しを開催しました。パネル展示や試食、医療生協による健康チェックや食生活相談、JA・JF・森林組合による物産の即売、軽食の販売など様々なコーナーで参加者はそれぞれの活動に対する理解を深めながら交流しました。最後に参加者全員でお楽しみ抽選会を行い閉会しました。



イベント会場の風景



紙ふうせん スペシャルライブ

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

お詫び

去る10月発行の拓水第648号5頁「生物多様性を考えるNGO・NPO、市民のHyogoの対話」記事下部左の写真説明が「鶯谷教授の基調講演」となっておりましたが、正しくは「挨拶される金澤和夫副知事」でした。関係者の皆様には大変ご迷惑をお掛けいたしました。ここに訂正の上、お詫び申し上げます。



旬に想う

写真と文
遊方子

親子丼

◆鶏肉と鶏卵を使った丼物を、親と子に譬えて親子丼という。十代の頃、神戸新開地で義父が営む食堂を手伝ったが、店では単に「オヤコ」で通じた。その店で丼物の作り方や饅頭・蕎麦の茹で方のコツを覚えた。客の注文に応じて提供もし、裏方を任せられた。丼物は浅鍋を使い、鶏肉が少し煮えたら卵を回し掛けて綴じる。丼飯にサッと流し掛けて出来上がりだが、形よく仕上げるには出し汁加減が大切だ。牛肉を使えば〔他人丼〕、蒲鉾の卵綴りに乾海苔を散らす〔木の葉丼〕、かき揚げを天つゆに浸け飯にのせれば〔天井〕になる。

◆半年程だったが板前修業にも出た。神戸熊内のホテル調理部に入って、仕込みや片付け専門の「追い回し」と「盛り付け」の仕事をやった。料理長の花板は非常に厳しい人で、怠ける暇が無かった。調理の仕方のコツは手伝いながら会得し、秘伝的な技術は盗み取るのが勉強だと教えられた。料理人の世界は年功序列ではない。優れた料理人になるには、腕を磨いて順々に上がるしかないが、何よりも五感を研いで舌の感覚を鋭くし、味の違いを見分けて記憶できる素質が必要。焼方⇒向い板⇒煮方⇒立板⇒料理長と、格付けが決まっている板前生活に、恐れをなして尻を割った。花板からは、仕込みや片付けが手早く出来て、調理師としての筋が直しいと、褒められたのを懐かしく思い出す。

◆南京町で春節祭の催しを見学した。昼食に元町六丁目の食堂で、親子丼を注文した。勤め人でかなり混んでいたが、手際が良く

て直ぐに熱々の丼が頬張れた。味加減も、丼の底にしみ出ない程度の出し汁も良かった。ちょっと辛めの味噌汁も丼に合う。料理事典で「丼飯」のいわれを検索したら、江戸時代一杯盛り切り物を商う「慳食屋けんじきや」があり、慳食屋や慳食そばを売っていた。慳食とはケチで欲深い意で、盛り切り飯を「丼飯」と称し、これにタネを乗せた一品料理を丼物といったとあるが、日本民族料理としての傑作だといえる。漢字「丼」は井戸に清水を溜めた会意文字、いつか混合されアテ字になった。

◆産地直送を謳ったカタログ販売で鰻の蒲焼きを入手、「ひつまぶし」を試みた。混ぜご飯・のせご飯・汁ご飯を一度で味わえる、鰻の蒲焼きの欲張った食べ方で、名古屋で明治時代に考えられたそうだ。一膳目は短冊切りの鰻を飯に乗せ、まぶしながら食べる。鰻の香りがツンと鼻をつく。二膳目は蒲焼きの薬味にネギを乗せて、味変わりを楽しむ。三膳目には熱い出し汁をかけてサラサラと汁と飯を食べる。浜名湖産の大振りな蒲焼きを堪能したのである。



採苗作業無事終了

JF兵庫漁連のノリ網採苗作業は、今年は9月26日から始まり、淡路地区(場所：淡路のりセンター)は10月10日(日)、播磨地区(場所：兵庫のり研究所)は10月12日(火)にそれぞれ予定の作業を終了しました。本年度は採苗も順調に進み、両事業所あわせて約6万3千反の種網が誕生しました。厳しいノリ業界ですが豊漁を願うばかりです。



表紙の言葉



「但馬地区のズワイガニ漁解禁」

兵庫県日本海側の風物詩のひとつ、ズワイガニ漁が解禁されました。今年はエチゼンクラゲが少なく、解禁初日の水揚げは好調でした。このまま水揚げ、漁獲高ともに昨年以上になることを祈念します。(写真は帰港する沖合底びき船：香住港にて)