

たろ

TAKUSUI
No. 652

2

February, 2011

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



長田神社 古式追儺式 節分祭の様 (写真提供: JF兵庫漁連)

Report

淡路のり品評会 開催

明石市「豊かな海の再生プロジェクト」の取組み

平成22年度水産新領域開発調査事業報告

(兵庫県民交流団がブラジル・アルゼンチンを訪問)

特集 “SEAT-CLUB (シートクラブ)” の取組み

海難事故のシミュレーション体験～芦屋「海技大学校」での「安全運航講習会」～

2月1日（火）、芦屋市にある独立行政法人海技教育機構海技大学校において神戸運輸監理部・JF兵庫漁連共催の「平成22年度安全運航講習会」が同校の協力を得て開催され、漁業者、関係者合わせて25名が参加しました。この講習会は、明石海峡付近で操業する小型漁船と大型船の両方の視点から航海感覚の違いを体験することで事故防止に繋げることを目的に開かれたものです。

講習は、神戸運輸監理部 市川吉郎海上安全環境部長の挨拶の後、海技大学校 岩瀬 潔教授からパワーポイントを使って、海難事例とその審判結果の解説があり、教授は「たとえ漁ろう中であっても責任が

発生する場合がありますので、出来る限りの事故回避手段を講じる意識が大切である。」と強調されました。シミュレーターを使った講義では、参加者は大型船舶のブリッジから見える景色を忠実に再現した光景を目の当たりにし、普段の意識・感覚との差を実感するとともに、どのような操船をすると大型船が危険を感じるのかなどの講義に注意深く聞き入っていました。小型漁船船長の操船シミュレーター体験は今回が初めてで、このような貴重な体験に、今後一人でも多くの漁業者が参加し安全運航に繋がっていくことを期待します。



忠実に再現できる大型シミュレーター

“命を守る運動” JF江井ヶ島で「海上安全講習会」開催！ JF兵庫漁連

JF兵庫漁連をはじめ系統5団体は海上保安本部・運輸監理部など関係機関と協力し、漁船の転覆・火災や転落事故などを未然に防止するため、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います。今回、2月3日（木）にJF江井ヶ島会議室において、事故防止の手段としての「ライフジャケット」にスポットを当てた「海上安全講習会」が開かれました。

会場にはJF江井ヶ島の役職員のほか組合員等関係者45名が集まり、まず、神戸運輸監理部の筒井宣利課長から「ライフジャケット着用に関する法令について」として講義があり、その後、JF兵庫漁連資材部より膨張式ライフジャケットのメンテナンスに関する説明と試着会が行われ、出席者は熱心に耳を傾けていました。

今後も、各JFの通常総会など、組合員が多数集まる機会をとらえ、漁業者の“命を守る運動”である「海

上安全講習会」を積極的に開催いただきますようお願いいたします。

「安全講習会」開催のご相談は JF 兵庫漁連・指導部まで。

TEL 078-940-8013



明石の小正月 伝統の火祭り“左義長”



JF明石浦の左義長

小正月に行われる伝統の火祭り「左義長」（さぎちょう）が、明石市内の各地で行われました。JF明石浦主催で1月15日（土）に行われた「左義長」は市内で最大級のもので、頂上に「天地円満和合海上安全大漁」の書を付けた骨組みに、手作りの鯛やサワラなどを飾り、それを青竹で囲み、しめ飾り、門松などと一緒に燃やします。燃やすのが勿体無いような鯛やサワラの飾りや海上安全・豊漁を祈るところなど、「さかなのまち 明石」を感じさせる勇壮な行事です。

また、兵庫県水産会館の南側の明石市立中崎小学校でも1月13日（木）に児童全員が集まり盛大に行われました。校庭に竹が高く組まれ、そのいたるところに児童たちの書き初めなどが付けられました。勢い

よく燃え上がる炎に、書き初めの火の粉がパーと空に舞い上げられる度に歓声が起っていました。子供たちは、いつの時代も書道の上達を願い、高く舞い上がる火の粉を皆で見えていたのでしょう。これからも歴史を繋いでいってほしいものです。



中崎小学校の左義長（後ろ中央の建物は兵庫県水産会館）

松前音頭で門出を祝う JF坊勢で漁船保全修理施設竣工式

去る1月15日（土）、JF坊勢はこのほど完成した漁船保全修理施設の竣工式を行い、島に古くから伝わる“松前音頭”（浜では「うれしゅめでた節」）で豊漁と操業安全を願い、施設の門出を祝いました。組合役員や島内外から関係者約120人が出席。新施設は建設費9,500万円、漁業経営構造改善事業で採択された事業で、漁船の大型化に対応できるよう線路間の拡幅、軌道の延長など作業効率や安全面に配慮されており、船外機船から20tクラスまで年間890隻の上架が見込まれています。旧施設は老朽化と機能不

足等で組合員から作業上の安全不安や使い勝手が悪いなど苦情が多く、改修新設の要望に応えたものです。



竣工式での鏡割りの模様

魚食普及活動で地元の高校生と交流

淡路地区漁協女性部連合会

淡路地区漁協女性部連合会では、毎年この時期に卒業を控えた淡路高校一宮校3年生（今年度は36名）に、アジの三枚おろしや、タコの塩もみなど基本のさばき方を教えています。

1月31日（月）に行われた今年度の交流では、魚の三枚おろしをしたことがない生徒さんがほぼ全員で、非常に心配があったのですが、JF一宮町や行政、女性部員の指導により、鮮魚をさわることすら嫌がっていた生徒たち全員がアジを三枚におろすことができました。

今回の魚食普及活動では、「魚が食べられるようになった」、「三枚おろしができるようになったので、自宅でもやってみたい」という嬉しい声を聞き、手ごたえを感じております。

なお、淡路高校一宮校は、今年度を以て廃校となることが決定しており、同校で10年以上も続いた魚食普及活動は、今回が最後となりました。



「魚の捌き方教室」の様相



地道な活動ではありますが、これからも何らかの形で続けていくことが大切であると考えております。

乾のり合同検査を社会見学 ～播磨町の小学生が社会科の授業で～



去る2月4日（金）、JF兵庫漁連のり流通センター（加古郡播磨町）において、播磨町立播磨南小学校3年生（約100名）が社会見学として、乾のり合同検査の現場を見学に来ました。

沢山のノリと段ボールの山、そして検査風景等に興



味津津といった様子で担当職員の説明に耳を傾けていました。ノリの試食もあり皆喜んでもらえたようです。“地産地消”はこういった現場を見るところから始まるのかもしれない。

ひょうごのお魚ファンクラブ

SEAT  CLUB 大特集!!

“SEAT-CLUB”は、兵庫の漁業や魚を一般消費者とつなぐ窓口として活動をしていくことを目的に、一昨年の7月に発足しました。

旬の魚を使った各種料理教室、体験学習による子供たちへの食育、水産加工品等のネット販売や各種イベント等への参加の他に、ホームページからの情報発信にも積極的に行っており、現在、メルマガ登録会員は2,500人を超え、料理教室も好評で着実に活動の成果が出てきています。

現在の“SEAT-CLUB”の状況を紹介します。

JF兵庫漁連 広報部

【料理教室】

料理教室では、「美味しく学んでみませんか？」をキャッチフレーズに一般の消費者を対象に県内で水揚げされる旬の魚を使い、多彩な講師（現在11名）による教室を毎月16回～17回開催しています。おかげさまで、スケジュールを発表するやいなや30分程で16名定員が満員になる人気の教室も出来ました。

これまでに開催した教室は、270回、受講者は述べ3,541人となり、少しずつではありますが、魚を料理に関心を持つ方が増えている実感があります。

各料理教室の様子は、ホームページで閲覧できます。

<http://www.seat-sakana.net/school-1.html>



☆魚のさばき方教室

魚のさばき方教室では、レベルに合わせ「初心編」「基礎編」「応用編」と分け、魚の知識とさばき方のコツとポイントを学んでいただいています。開講前は、受講者がいるのだろうかかと心配しましたが、岡山や京都の遠方から受講される方もいるほどの人気の教室となっています。

また、今年の1月からは加古川教室（東播磨生活創造センター）、神出教室（兵庫楽農生活センター）、神戸教室（神戸市中央市場）で、魚のさばき方教室を開催しています。現在、県下各地でさばき方教室が開催できるように講師を養成するための講座づくりを行っています。



☆おかず作り教室

昨年12月から始まったおかず作り教室では、メインになる旬の魚を1品使い家族分作ってお持ち帰りするシステムです。

ボランティアの講師2名によるこの教室も人気があり、これまでに6回開催90名（1/31現在）が受講されています。中には、自宅のお鍋を持ってきてその鍋で料理してそのまま持って帰る方もいます。

女性部で、浜のおかずを教室で教えていただける方は、是非SEAT-CLUB事務局までご連絡ください。



our hour

【体験学習】

親子で参加する干シダコづくりや干し海苔づくりなどのイベントを開催し、兵庫の漁業についてビデオなどで紹介。また、学校等のお魚講習や視察の受け入れなどを通じて兵庫の漁業と魚についての理解を深めていただくようPRしています。

現在、一般の方々の体験学習型イベントへの参加ニーズが増加していますので、今後、会員の皆さんとタイアップした親子の漁業体験などの企画もやっていきたいと考えていますので、ご協力をお願いいたします。

【水産加工品等の販売】

兵庫のさかなの消費拡大を図るために各地で開催されるイベントでの水産加工商品の即売やインターネット等による通信販売を行っています。

SEAT-CLUB <http://www.seat-sakana.net/shoptop>
 楽天市場店 <http://www.rakuten.co.jp/seat-club/>

【情報発信】

SEAT-CLUBホームページの開設・運営を行い、広く一般消費者に対し旬の味覚情報、各浜のイベント情報の発信を行い、兵庫のさかなのPRを行っています。
 メルマガ登録会員 2,670名 (1/31現在)
 ホームページをアドレス www.seat-sakana.net
 ブログ

- 海・魚の楽しみ方 www.seat-sakana.net/diarypro/diary.cgi
- SEATの教室 www.seat-sakana.net/O1/diarypro/index.html
- とれびち情報 www.seat-sakana.net/O2/diarypro/diary.cgi
- おっとこ前通信 www.seat-sakana.net/O3/diarypro/diary.cgi
- SEAT-CLUBうちブログ <http://www.seat-sakana.net/O4/diarypro/diary.cgi>

会員の皆様からのいろんな情報もホームページを通じて、発信していきたいと思っていますので、どしどし情報をお寄せください。

Mail : seat-club@hgggyoren.jf-net.ne.jp
 TEL 078-917-4137 SEAT-CLUB事務局

3月の料理教室予定表



<p>3 10:00~13:00 受講料 2,500円 定員 16名 業種料理教室 「春の業種」 講師：渡部美智余 (国際業種調理師) 全国初、業種区分情報協会の認定校である「朝日まわりのクッキング教室」の代表。おいしい！体がいい！料理教室です。</p>	<p>4 10:00~13:00 受講料 2,500円 定員 16名 家庭でつくる旬の魚料理 「魚介のパエリア」 講師：栗ヒサエ ★ (栄養士) 明石おさかな普及協議会料理講師を長年務める栄養士。家庭ですぐに実践できる魚料理を基本から学べます。</p>	<p>7 10:00~13:00 受講料 2,500円 定員 16名 四季を楽しむ家庭料理 「雑祭り」 講師：鎌倉恵子 (ヤフ・コミュニケーション主宰) ラジオ関西の番組でもおなじみ！ちよとした工夫とアイデアを盛り込むと、いつもの家庭料理が変化します。</p>	<p>9 10:00~13:00 受講料 2,500円 定員 16名 和食創作料理教室 「花見弁当」 講師：野上伸一 (やる気いっしん店主) 料理一筋20年。過ぎ上げた歳と目で素材と手間にこだわった料理を「元氣いっぱい」「やる気いっしん」で伝えます。</p>	<p>10 10:00~13:00 受講料 2,500円 定員 16名 お家でフレンチイタリアン 「春色イタリアン」 講師：柳井英子 (料理教室Kata-Kata主宰) 家庭料理に各国のエッセンスを少し加えて、簡単なのにとでも素敵で楽しいお料理を作ります。</p>	<p>11 10:00~13:00 受講料 2,500円 定員 16名 伝えたい味料理教室 「集いのおもてなし」 講師：川越淳子 (クッキングアドバイザー) 日本の味や食文化を次代に繋ぎたい。そんな強い思いを、心に優しい料理で伝えていきます。</p>
<p>14 10:00~13:00 受講料 2,500円 定員 16名 魚のさばき方教室① 「初心編」 講師：山崎清張 ★ (兵庫県漁連 魚食推進室) 魚を捌いてみたい方まずは第一歩となる、初心者向けの教室です。別冊まで進みます。</p>	<p>19 10:00~13:00 受講料 3,000円 定員 16名 魚のさばき方教室⑥ 「応用編 II さばきにくい魚」 講師：山崎清張 ★ (兵庫県漁業協同組合連合会) 魚の三枚おろしができたら、ぜひ挑戦してみてください。メバルやイカゴフルセまでをさばきます。</p>	<p>23 10:00~13:00 受講料 2,500円 定員 16名 旬の野菜&魚の教室 「豆&イカナゴイテコ」 講師：わ・は・はと塾 & SEAT-CLUB ★ 旬を食材を見て、削いて、食べたい魅力たっぷり教室です。明石の農家の方が朝採りの新鮮な野菜を届けてくれます。</p>	<p>24 10:00~13:00 受講料 2,500円 定員 16名 フードコーディネーター 「お花見」 講師：山本弘美 (フードコーディネーター) 「日常の食卓に華を添える」実際にメインになる料理を作り、日常に使う器を使い、美しく盛り付ける方法を学びます。</p>	<p>28 10:00~13:00 受講料 3,000円 定員 16名 魚のさばき方教室④ 「応用編・鯛」 講師：山崎清張 ★ (兵庫県漁連 魚食推進室) 「初心編」基本編、教室より一歩進んだ教室です。鯛の保存方法や、さばき方から別冊まで学びます。</p>	<p>7 14:00~16:00 受講料 500円 イカナゴ(1kg) 1000~2000円 定員 16名(1人2組まで) おかず作り教室 「イカナゴさ煮」 講師：SEAT-CLUB 兵庫産のイカナゴで、失敗しない美味しいさ煮を作ります！</p>
<p>8 14:00~16:00 受講料 500円 イカナゴ(1kg) 1000~2000円 (決定次第お知らせします) 定員 16名(1人2組まで) おかず作り教室 「イカナゴさ煮」 講師：SEAT-CLUB 兵庫産のイカナゴで、失敗しない美味しいさ煮を作ります！</p>	<p>9 14:00~16:00 受講料 500円 イカナゴ(500g) 500~1000円 定員 16名(1人500gまで) おかず作り教室 「イカナゴさあげ」 講師：SEAT-CLUB お店の様にバラツいたさあげが、ご家庭でもできます！</p>	<p>10 14:00~16:00 受講料 500円 材料 500円 定員 16名 おかず作り教室 「イカナゴかき揚げ」 講師：SEAT-CLUB イカナゴを使った料理のレパートリーが増えます！おすましの作り方のデモンストレーションもあります。</p>	<p>11 14:00~16:00 受講料 500円 イカナゴ(1kg) 1000~2000円 (決定次第お知らせします) 定員 16名(1人2組まで) おかず作り教室 「イカナゴさ煮」 講師：SEAT-CLUB 兵庫産のイカナゴで、失敗しない美味しいさ煮を作ります！</p>	<p>14 14:00~16:00 受講料 500円 イカナゴ(1kg) 1000~2000円 (決定次第お知らせします) 定員 16名(1人2組まで) おかず作り教室 「イカナゴさ煮」 講師：SEAT-CLUB 兵庫産のイカナゴで、失敗しない美味しいさ煮を作ります！</p>	<p>16 14:00~16:00 受講料 500円 イカナゴ(1kg) 1000~2000円 (決定次第お知らせします) 定員 16名(1人2組まで) おかず作り教室 「イカナゴさ煮」 講師：SEAT-CLUB 兵庫産のイカナゴで、失敗しない美味しいさ煮を作ります！</p>
<p>24 14:00~16:00 受講料 500円 ホタルイカ(1kg) 定員 16名 おかず作り教室 「ホタルイカ佃煮」 講師：SEAT-CLUB ホタルイカ漁が日本海で始まります。兵庫産のホタルイカで、ごのお友だちをおもてなします。</p>	<p>ひょうごお魚ファンクラブ SEAT-CLUB 兵庫県漁業協同組合連合会 明石市中央1丁目2番3号 (明石市民会館東隣) 2011.3/1 ~ 3/31</p>	<p>加古川教室 魚のさばき方教室③ 「応用編」 時間：10:30~13:30 受講料：2,500円 会場：東播磨県民局 申込み：SEAT-CLUB TEL：078-917-4137</p>	<p>神戸教室 魚料理教室 「イカナゴさ煮」 時間：10:30~13:30 受講料：2,500円 魚のさばき方教室② 「基本編」 時間：10:30~13:30 受講料：2,500円 会場：神戸市中央市場 申込み：神戸市中央市場 TEL：078-918-5600</p>	<p>神出教室 魚料理教室 「イカナゴ」 時間：10:30~13:30 受講料：2,000円 会場：兵庫東農生活センター 申込み：兵庫東農生活センター TEL：078-965-2651</p>	<p>18 10:00~13:00 定員 16名 明石市 クッキングアカデミー 「イカナゴ」 講師：山崎清張 (兵庫県漁業協同組合連合会) 会場：アスピア明石 申込み：あかし生涯学習センター TEL：078-918-5600</p>

※おかず作り教室はお持ち帰り用の容器をご持参ください。

「第35回淡路のり品評会」開催!! 優秀品24点が選ばれました。

去る2月3日(木)に淡路水産センターにおいて第35回淡路のり品評会が開催されました。

(社)淡路水交会主催によるこの品評会はノリ養殖経営がますます厳しさを増していく中、生産者の意識の向上と、生産技術の研鑽を図るという役割を担っているもので、今年は35回目となります。

今回も、12月上旬より1月中旬までに製造された乾のりのうち、島内から出品された83点の中から、第1次審査で50点に絞られた製品を対象に審査が行われました。

審査は10名の審査員で行われ、それぞれが机上に並べられた乾のりを真剣な眼差しで見て、時には焼いて味見をしながら点数を付けていました。その結果、兵庫県知事賞の利平水産(JF森)を始め24の賞が決定し、JF兵庫漁連 高瀬博文 のり海藻事業本部長より、「夏の猛暑の影響で張り

込みが遅れるなど影響があったが、今回出品されたものは皆「淡路のり」らしいものであり、生産者の皆様の熱意、ご努力に敬意を表します。」と講評が発表されました。



審査の様子

第35回 淡路のり品評会審査結果表

(敬称略)

賞の区分	漁協名	経営体名	代表者名	賞の区分	漁協名	経営体名	代表者名
兵庫県知事賞	森	利平水産	森 正安	兵庫県漁業共済組合長賞	一宮町郡家	寿 水産	松本和茂
兵庫県議会議長賞	森	音蔵水産	森 祐三		一宮町江井	ヤカマ水産	大塚茂弘
兵庫県淡路県民局長賞	育波浦	桑名水産	桑名幸充		森	栄住水産	森 活住
兵庫県漁業協同組合連合会長賞	五色町	大橋水産	大橋盛夫	全国共済水産業協同組合連合会 兵庫県事務所長賞	五色町	西川水産	西川孝拓
兵庫県立農林水産技術総合センター所長賞	育波浦	柳川水産	柳川杉雄		一宮町江井	二宮水産	二宮茂嘉
兵庫県淡路県民局洲本農林水産振興事務所長賞	森	和四郎水産	森 博司		室津浦	こんや水産	松下時久
淡路沿海市町長賞	洲本市	五色町	五色水産	松下幸夫	一宮町江井	森 水産	森 康彰
	淡路市	仮屋	岡田水産	岡田光司	室津浦	ヤマヨシ水産	浜田 満
	南あわじ市	湊	三共水産	山形和二郎	育波浦	竹昌水産	竹内和久
兵庫県信用漁業協同組合連合会長賞	森	巖水産	森 巖	社団法人 淡路水交会長賞	一宮町江井	ヤマニ水産	東條孝彦
	育波浦	柿本水産	柿本幸久		浦	参誠水産	吉田幸義
	一宮町江井	河野水産	河野崇起		南淡	北西水産	北本 勉

里と海の協働「豊かな海の再生プロジェクト」の実施 —明石市漁業組合連合会の取組み—

明石市では「かいぼり」（池干し）で、ため池施設の保全を図るとともに、ため池に蓄積された栄養分を海に放出し、ノリの色落ち対策などに役立てる「豊かな海の再生プロジェクト」が行われています。

この「かいぼり」の取組みは、明石市漁業組合連合会、県、明石市ため池協議会連絡会、いなみ野ため池ミュージアム運営協議会が主体となり「ため池クリーンキャンペーン」と併せて実施されています。

今回は初めての試みとして、明石市漁業組合連合会ほか関係者が、市内数か所のため池を11月以降数回にわたり「かいぼり」し、放出した水を、池からつながる赤根川の水門に一時的に貯めておき、1月11日（火）に放水しまし

た。放水当日は、明石市ため池協議会連絡会 尾仲会長から「農業における“かいぼり”が、漁業との連携を持ち、放水によって海の環境を守っていくお役に立つことが出来れば幸いです。」と挨拶があり、その後、放水流域に人が立ち入っていないかの安全確認を行い放水しました。

放水直後、水門付近の水量は多く、勢い良く流れて1時間後には河口に到達しました。今後、この水門から数回に分けて放水が行われる予定で、また別の河川でも「かいぼり」した水の放水を行う予定があるなど、「豊かな海の再生プロジェクト」の実現に向けた農業者と漁業者が連携した活動は今後も続いていきます。



放水直後の赤根川



放水された水が河口まで到達

“会員の結束で厳しい経済環境を乗り越えよう” (社) 播磨漁友会臨時総会で井上会長

松の内の14日、播磨地区漁協組合長及び県、系統団体の代表者ら30数名が出席し、(社) 播磨漁友会22年度臨時総会が姫路市内のホテルで開催されました。総会は井上仁会長の挨拶、藤澤崇夫県水産課長、山田隆義JF兵庫漁連会長の祝辞に続き、中川照央JF室津組合長を議長に選任し、22年度補正予算、23年度事業収支予算など原案通り承認し終了しました。井上会長は挨拶で「政局は混迷しデフレ経済も加速している。将来に対する不安は大きい。当会も漁協合併で会員は18組合となり運営も厳しいが、播磨灘漁業の健全な発展と漁業操業の安全確保を図るため共に結束してゆこう。」と会員に理解と協力を求められました。



挨拶をされる井上 仁播磨漁友会会長

兵庫県・パラナ州友好提携40周年 ブラジル兵庫県人会創立50周年記念 兵庫県民交流団がブラジル・アルゼンチンを訪問 —草の根交流で兵庫のりをアピール—

(財)兵庫県水産振興基金では、新領域開発調査事業の一環で、昨年11月16日(火)～28日(日)の13日間、井戸敏三理事長(兵庫県知事)に随行し、南米兵庫県民交流団の一員として役員ら4名をブラジルに派遣しました。飛行距離12,300マイル(約19,800km)、乗機時間約32時間、時差12時間、丁度地球の裏側に位置し国土は日本の約23倍、人口1億9,400万人、人種差別、宗教差別とは無縁の多民族国家。GDP(国内総生産)世界第9位、国内経済は安定し貿易収支も好調で国際的信用力も急上昇しており、経済成長率は年率5%以上をキープ。広い国土と豊かな天然資源を有し、いま最も熱い国です。150万人を超える日系人が政財界で活躍されているブラジル。1908年4月、初めて移民船笠戸丸が神戸港を出港してから1世紀を超える今日、兵庫県とブラジルはなお一層交流の輪が広がっています。紙面の都合で十分な説明は出来ませんが、交流活動の一端をお知らせします。

この交流団は齋藤富雄国際交流協会理事長を団長に、県内各界各層から参加した30数名で編成され、兵庫県・パラナ州友好提携40周年記念事業、ブラジル兵庫県人会創立50周年記念事業など公式行事に参加し、現地の皆さんと様々な交流に努めました。

公式行事以外は、参加者それぞれが自らの役割に応じて情報収集や草の根交流を図ってきました。そんななか、公式行事の折、井戸知事は挨拶のなかで「今日この場には漁業団体の皆さんも参加して頂いている」とか、お土産を渡すとき「これは兵庫の海で採れた美味しいノリです」と兵庫のりをPR頂くなど、随所に漁業への気配りが感じられ頭が下がりました。お陰で、立食の席では、昨年3月JF兵庫漁連がノリ輸出市場調査で訪伯のおり持参した兵庫ノリが、同10月に開催された日系人社会最大のイベント「第13回フェスティバル・ド・ジャポン」で出品販売され、大変な人気を博したという話も飛び出し、ひ



パラナ州知事から最高の荣誉勲章が贈られ、感謝を述べる井戸知事



若い女性に人気の手巻き寿司の店。手巻きメニューは、サーモン、マグロ、エビ、ソーセージ、キュウリなど多種。味は酢飯がやや物足りないが、中国産ノリの風味も良く、食べやすい…

としきりノリで盛り上がりました。

水産関係の4名は、豊かな資源国ブラジルのパワーと広大な土地・森林景観に圧倒されながらも、現地の食と水産事情に少しでも認識を深めたいと僅かな時間でも草の根交流に努めました。特に、最近、ブラジルでも手巻き寿司など日本食がブームになってきているとのことで、リオデジャネイロで夕刻に市内に出てみました。テイクアウトスタイルの手巻き寿司店など5店が並ぶ一角で試食に挑みました。何れの店も若者仕様でオープンにイメージされており、若い女性店員が笑顔を振りまく。夕刻という時間帯か若い女性が店内で手巻き寿司をほおぼる。日本ではノリは歯にくっついて面倒だからと手巻き寿司のテイクアウトは敬遠されがちという当世、リオの街角で手巻き寿司を頬張る若き乙女にエールを送りました。

また、兵庫県人会50周年記念会場で北海道県人会のご婦人方が手巻きパーティーを準備中と知り、早速、団員2名が厚かましくお邪魔し、いろいろ雑談させて頂いた。「手巻きはよくしますよ。日本のノリは美味しいけど、値段はやや高く、第一手に入りにくいですね。いつも中国産で間に合わせていますよ」な

どお話を聞き、何とか兵庫ノリを食べていただけるように私達も努力したいと応答。あるご婦人が「みんなで手巻きパーティーを楽しみながら、遠い故郷日本を懐かしんでいるんですよ」とおっしゃるのを感じ、ブラジル移民は始まって100年余、過酷な歴史を乗り越え、この国に盤石の日系人社会を構築された先人に改めて敬意を表するとともに、移住された方々の心に決して消し得ない望郷の想いがあることに心を打たれました。

以前TV番組でアメリカ本土に移住された日本人が、様々な障害を乗り越え米国籍を取ろうと信用力を高めながら、太平洋戦争勃発でほぼ全員収容所送りされ迫害を受けたという実話ドラマを見た。当時、ブラジルでも同様に世論の高まりがあったそうだが、時の政府は日本人を収容所送り等したらブラジルの農業経済が立ち行かなくなる。日米開戦は

ブラジル兵庫県人会50周年記念式典祝賀会でサンバチームが飛び入り参加。請われて井戸知事も汗だくでサンバの輪の中に…





サルバドールの市場を見学

ブラジル移住日本人に関係のない話に…と判断されたとか。

ブラジルは55%がヨーロッパ系移民といわれるが、農業では殆ど撤退している。日本人の勤勉、誠実、我慢強さ、そして研究心の高さが、ブラジル国内で確固たる信頼を勝ち取り、好調なブラジル経済にも大きな役割を果たされています。先人のご苦勞に敬意を表すとともに日系人社会の一層の発展を祈念し報告とします。



世界3大瀑布の1つ「イグアスの滝」を目の当たりにし言葉を失った。この豊かな水資源が肥沃な大地を育み、農業立国を支える

交流団のあらまし

・実施期間：

平成22年11月16日（火）～28日（日）13日間

・水産交流団：

（財）兵庫県水産振興基金 専務理事 戸田 氏 聡
 評議員 上村 廣一
 同 山口 徹夫
 同 室田 裕



先没者慰霊碑の前で

・公式行事：

兵庫県・パラナ州共同声明調印式、州政府交流会、ブラジル兵庫県人会創立50周年記念式典、クリチーバ日系人会交流会、パラナグア市（淡路市姉妹提携都市）訪問、パラグアイ・JICA直轄移民センター訪問、兵庫県移民先没者慰霊碑参拝

平成23年度兵庫県漁村子弟育英生募集!!

(財)兵庫県水産振興基金

(財)兵庫県水産振興基金では平成23年度育英生を次のとおり募集します。

1. 応募資格

- ①県下の漁業協同組合又は別記団体に所属する「組合員」もしくは「職員」又は「その子弟」及び「遺族」であり、高校又は大学等に在学(入学予定)し、所属団体長が育英生として適当と認めた者。
- ②ただし、日本学生支援機構等から奨学金を受けている者は、本基金の育英生になることが出来ません。

2. 貸与金の額

学 別		貸与月額
大学生		25,000円
高校生	寄宿生	25,000円
	通学生	20,000円

3. 申込方法

所属組合を通じて「漁村子弟育英生申込票」、「貸与申込書及び添付書類」を提出して下さい。

提出期日	漁村子弟育英生申込書	平成23年3月31日
	貸与申込書及び添付書類	平成23年4月28日

4. 育英生の採用決定

本基金選考基準により審査のうえ採否を決定し、5月上旬頃に所属組合を通じて連絡します。

5. 育英資金の貸与方法

所属組合を通じて、前期分・後期分をまとめてそれぞれ6月・12月に貸与します。

6. 貸与金の返還方法

- ①貸与金は無利息とし、貸与期間終了(卒業)後、1年間据え置き2年目から返還していただきます。
- ②返還期間は、貸与金額に応じて返還開始から5～10年間です。

7. その他

- ①詳細については、組合担当者を通じて、当基金までお気軽にお問い合わせ下さい。
- ②漁船海難遺児に対しては、本基金の事業とは別に、兵庫県漁業協同組合連合会が事務局となって取り扱っている有利な育英制度がありますのでご注意ください。
- ③なお、「しおり」を各組合・団体宛に送付していますので、併せてご覧下さい。

※別記団体

兵庫県漁業協同組合連合会 兵庫県信用漁業協同組合連合会 兵庫県漁業共済組合 共水連兵庫県事務所
 兵庫県漁業信用基金協会 兵庫県内海漁船保険組合 但馬漁船保険組合 (公財)ひょうご豊かな海づくり協会
 (財)兵庫県水産振興基金 (社)播磨漁友会 (社)淡路水交會 由良町漁業協同組合連合会

税務署からのお知らせ

申告書の作成は
国税庁ホームページの
**確定申告書等
作成コーナー**
をご利用ください。

●納税は便利な振替納税で、
振替日(振替納税の場合)
**申告所得税
4月22日(金)**
消費税・地方消費税
4月27日(水)

**申告は
お早めに!**

●申告と納税は期限内に、

**所得税
2月16日(水)～3月15日(火)**

**贈与税
2月1日(火)～3月15日(火)**

**消費税・地方消費税(個人事業主)
1月4日(火)～3月31日(木)**

平日(月～金)以外でも、一部の税務署では2月20日と2月27日
に限り、日曜日も確定申告の相談・申告書の受付を行います。
詳しくは、国税庁ホームページで確認されるか、税務署にお尋ね
ください。※通常土・日・祝日等は閉庁しております。

電子証明書
ICカードリーダー

を準備して

さあ! ネットで申告

e-Tax
国税電子申告・納税システム

更に、e-Taxを利用して所得税の確定申告をすると、
最高5,000円の税額控除
国税庁ホームページから電子申告
添付書類の提出省略
通付金がスピーディー

e-Taxの利用に際しては、開帳届書の提出、電子証明書の取得(無料)が必要です。
ICカードリーダーの購入などの事前準備が必要です。

e-Tax・作成コーナー ヘルプデスク ☎0570-015901

出荷者の農産物で オリジナルドレッシングを販売開始

JA兵庫六甲の「農協市場館 六甲のめぐみ」は、地元の神戸市西区のタマネギ・青ネギを使用したご当地ドレッシングの販売を開始した。

「六甲のめぐみ」は近畿地区でも有数の大規模直売所として集客力を誇っており、7年目を迎え、より魅力ある直売所づくりとして新たな特産品をPRすることで、今後も集客アップ、地元農産物のPRを図っていく。

開発にあたっては、小ロットでの製造が可能で、JAの加工品として安全・安心な基準をクリアし、加工品販売として実績のある、ギノーみそ(株)と農商工連携を行った。

12月19日の試食会は、このドレッシングを使った水菜・レタス・キャベツのサラダを振る舞い、「素材の味がいきてるね」「青ねぎドレッシングは本当にピリッとする!」と大好評で、ドレッシング175本が売れた。

今後、60mlの小型ピンの販売も予定しており、これを皮切りに、出荷者の農産物を原材料とした他のドレッシングも開発・販売することで、農家所得の拡大を目指す。

タマネギの甘みを活かした「オニオンドレッシング」、青ネギを使いピリッとおいしい「ねぎドレッシング」の2種類があり、どちらも190ml、480円で販売している。



左：オレンジのパッケージ＝オニオンドレッシング
右：グリーンのパッケージ＝ねぎドレッシング

新春トップセミナー・ 賀詞交換会を開催

兵庫県生協連合会では、1月8日(土)兵庫県民会館において今回で6回目の開催となる「新春トップセミナー・賀詞交換会」を開催しました。当日は、兵庫県から金澤和夫副知事をはじめ6名の方々をお迎えし、会員生協の理事長を含む理事・監事、共栄火災海上保険株式会社神戸支店長など、のべ64名の参加をいただき、新年の決意を新たにす機会となりました。

新春トップセミナーには、独立行政法人 国民生活センター理事長 野々山 宏氏を講師に「変革期にある消費者行政・国民生活センターの役割と生協への期待」と題して講演をいただきました。

講演では、消費者政策の変遷、消費者庁の発足、適格消費者団体と消費者団体訴訟制度、国民生活センターの役割と課題、生活協同組合への期待、等についてお話をいただきました。会場では、メモを取りながら熱心に聞き入る参加者の姿が見られました。

その後、開催された賀詞交換会では、兵庫県理事(兵庫県消費者行政推進本部 事務局長) 清原桂子様をはじめ、県の消費者行政をご担当されている方々にもご参加いただき、新春トップセミナー参加者とともに、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、ご来賓を代表して兵庫県理事 清原桂子様からご挨拶を頂きました。その後、兵庫県健康福祉部生活消費局長 川久通隆様の乾杯のご発声で、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皆様それぞれが賀詞交換を通じて、活発な交流をされました。



新春トップセミナー



賀詞交換会でご挨拶をされる清原桂子兵庫県理事

旬に想う

写真と文
遊方子

路傍の書

◆「花のことは花に問え」と教えながら、踊り念仏を広めるために諸国を歩いた一遍上人（いっぺんしょうにん）は別名を遊行（ゆうぎょう）上人ともいう。全国を行脚して辿り着いたのが神戸市兵庫の真光寺で、門前の石碑に「一遍上人示寂之地」と刻んである。その碑の字体に仄かな温かみがあって実に好ましい。一と遍の間が、少し広くとってあるのが気に入っている。グイッと引いた横一文字の太さには、自信と書く喜びが溢れているようで、大いなる気迫があって素晴らしいと思う。通勤の道筋にあり、毎日これを見て通ったが、字間のゆとりと後の七文字の収まり具合の善さに、筆書きの極意を見たように思った。

◆野にある書も、見事な筆跡のものには足を止めさせられる。古い町並を歩くと所々で石碑や道しるべに出会う。伊丹の酒造家に生まれ、芭蕉と肩を並べる俳句の名手となった上島鬼貫（おにつら）の句碑を訪ねた。伊丹市内には沢山の石碑がある。遍照寺の境内に「骸骨のうえを粧て花見かな」とあり、原文は変体仮名のため読み難いが、花見に浮かれるサマを覚めた眼で眺めた感じが良く出ている。字体も実に伸び伸びと温かみを感じられ、嫌いな字ではない。斜に構えた生き様が偲ばれる。路傍の書がそれを雄弁に語り掛けて来る。

◆明石を東経百三十五度線が通り、この真上に太陽が来る時を正午とする。天文科学館がその線上にあり、館へと辿る交差点に立派な子午線を示す石柱が立つ。この標柱は、明治末期に建

立され、何度か測量し直し少しずつ移動して現在地に定まった。書かれている字は堂々としている。科学館を見下ろす高台に「蛸壺やはかなき夢を夏の月」の芭蕉句碑がある。これも何度か建て替えられたが、今の碑は弟子の青畝が建てた。変体仮名の字体は少し風化し、達筆なのだろうが消え入りそうで読み難い。能書の前に立つと何時も思うのだが、読めてこそ字であり判読不能では字とも言えぬのではないかと…。

◆街中の絵看板や広告にも、書が溢れている。最近では横文字が多くなったが、それでも漢字や仮名文字の見事な看板に出会える。書の展示会に見るアート風な派手な書でなく、思わず誘い込まれそうで《お見事》と言いたくなる。小京都と呼ぶような町並みに、そんな字体に屢々出会う。路傍の書を訪ねて出掛けることも、余暇の楽しみに加えるのも良いかも知れぬと思う。舞子にある「移情閣」の庭に、孫文の直筆の「天下為公」の石碑をみる。中国革命の先導者として名を残した人物だが、雄大で堂々とした風格を感じる文字である。



「暖簾の書」（滋賀県彦根市にて）

大輪田塾だより

「漁業共済概要」と「漁船保険概要」の2講座を開催

大輪田塾1月講座は、25日(火)に「漁業共済概要」と「漁船保険概要」の2講座が開催されました。「漁業共済概要」は県漁業共済組合 小林一也 専事から漁業共済に関する基礎知識、そして、同組合 猿橋孝治 室長からは今春から始まる新制度「積立ぶらす」の概要について講義が行われました。また「漁船保険概要」では兵庫県内海漁船保険組合 沢田義典 専務から、パワーポイントを使った講義が行われ、漁船保険の歴史・仕組み等について詳しく解説されました。

塾生は、漁業共済、漁船保険の国の施策と

の関わりや制度など詳しい内容を聞き、さらに理解を深めたようです。また、今春からの「新積立ぶらす」についても、この講義において概ね理解されたようです。



「漁業共済概要」の講義



「漁船保険概要」の講義

表紙の言葉



「長田神社古式追儺式 節分祭」

毎年、旧暦の正月頃にあたる2月3日に、神戸市長田区の長田神社で古式追儺式・節分祭が行われます。この神事は、はっきりしたことは分かりませんが、室町時代には現在の形になったとされる歴史あるもので、兵庫県の無形民俗文化財に指定されています。神々に代わって災いを追い払い、清々しい新年を迎えることを祈って7匹の鬼が舞い踊るこの神事に、今年の海の安全を祈念します。JF兵庫漁連は毎年、この神事に焼のりを奉納しています。