

たけら

TAKUSUI
No. 673

11
November, 2012

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



一谷池のかいぼり(淡路市)

**JF由良町中央・JF由良 合併仮調印式
ズワイガニ漁 解禁!!**

かいぼり作業に汗を流す ~漁業者ら約80人が参加~

平成24年度大輪田塾修了式ならびに入塾式 開催

JF由良町中央・JF由良 合併仮契約調印式

10月30日（火）洲本市内において、JF由良町中央とJF由良の合併仮契約調印式が行われました。調印式には、JF由良町中央 武田 政和組合長、JF由良 山家 昇組合長のほか、両JFの役職員、行政など約30名が出席し、洲本市 竹内 通弘市長、JF兵庫漁連 山田

隆義会長の立会のもと、合併仮契約書への署名が行われました。



開会にあたり、両JFを代表し武田組合長から「漁業を取り巻く環境は年々厳しさを増しており、それに対応をすべく合併による経営基盤の強化を目的に協議を重ね、本日の調印式を迎えました。今後はJF炬口・JF洲本との合併もすすめ、新JFの健全経営と組合員の漁業経営の安定化に努めてまいります。」と挨拶され、調印後、洲本市長・JF兵庫漁連会長並びに洲本農林水産振興事務所長から、それぞれ新組合への期待を込めた祝辞が述べられ、調印式は滞りなく終了しました。

今後、両組合は11月中に開催予定の総会での合併承認などの手続きを経て、来年1月1日に新生「由良町漁業協同組合」の誕生を目指すこととなります。これが実現すれば県下組合数は40組合となります。



合併仮契約書を手に記念撮影
(左から竹内市長、武田組合長、山家組合長、山田会長)

「瀬戸内海における今後の目指すべき将来像と環境保全・再生の在り方について」中央環境審議会 瀬戸内部会が開催される

JF兵庫漁連 指導部

中央環境審議会 瀬戸内部会は、環境省の諮問機関の一つである中央環境審議会に設けられた部会です。平成23年7月に環境大臣から「瀬戸内海における今後の目指すべき将来像と環境保全・再生の在り方」について諮問を受けた同審議会は、瀬戸内部会に具体的な施策の検討を求めています。

これを受けて、同部会の小委員会として設置された企画専門委員会は、現地ヒアリングや会議を重ねて最終答申案を纏め、中央環境審議会瀬戸内部会に提出されました。同部会では10月30日（火）にこの内容を審議し、承認しました。

答申案は、今後の環境保全・再生施策として、栄養塩と生物多様性・生物生産性との関係に係る知見の集積

や目標設定、栄養塩濃度レベルの管理、底質改善対策、窪地対策の推進並びに藻場・干潟・砂浜等の保全などが盛り込まれており、今回の承認を受けて、この内容が中央環境審議会から環境大臣に答申され、各種施策に反映されることとなります。

現在、JF兵庫漁連が幹事を務める瀬戸内海関係漁

連・漁協連絡会議では「真に豊かな海の再生」に向けて様々な取組みを実施しています。我ら業界の動きと、政治・行政の動きが車の両輪となってスムーズに進み、かつての豊かな瀬戸内海が再生されることを切に願ってやみません。

（この会議の資料・議事録は、後日、環境省のホームページに掲載されますのでご確認ください）



中央環境審議会瀬戸内部会の様子

ズワイガニ漁 解禁!!

JF兵庫漁連 但馬支所

日本海の冬の味覚、ズワイガニ漁が、富山県から鳥根県までの1府6県で11月6日（火）午前0時に一斉に解禁となりました。日本一の水揚げを誇る兵庫でも、この日、JF但馬、JF浜坂町所属の沖合底曳船52隻が次々に出港し、解禁を待って一斉に網を投入しました。

初競りも同日に行われ、柴山港では「松葉ガニ初せりまつり」が開催されるなど、各浜は初水揚げに活気づきました。

初日の但馬地区全体での水揚げ量は、オスガニが前

年に比べ9%下回りましたが、メスガニは12%上回りました。また、総水揚げ金額は、JF浜坂町のオスガニが過去最高 20万円の値を付けるなど、天候の影響からかやや品薄のため全体的に高値で取引され、結果、前年比27%増の約1億2千万円でした。



ズワイガニ漁も無事スタートしました。安全操業と豊漁を願うばかりです！



~2012国際協同組合年もPR~ 第34回兵庫県民農林漁業祭 開催

JF兵庫漁連 広報部

国連の定めた国際協同組合年にあたる今年、34回目となったこの祭りが10月20日（土）、21日（日）に明石公園（明石市）で開催されました。水産関係では海区団体、地区女性部、JF兵庫漁連が出店し、2日間で延べ約3万6千人の人出で賑わうなか、県内水産物のPRに努めました。

JF兵庫漁連では、ちりめん、オイスターソース焼きそば、いかなごぐ煮、兵庫のりなど自慢の商品を販売し、ブース前には長蛇の列が出来るほど好評を得ました。

また、兵庫県のJA、JF、生協、森林組合で構成する「兵庫JCC」も出店。兵庫県産カキをはじめ各団体より持ち寄った食材を使用した「海鮮トマト鍋」を提供し「2012国際協同組合年」をPRしました。

2日間とも秋空が晴れ渡り、来場者も出店者も笑顔あふれるイベントとなりました。



オイスターソース焼きそばも大好評



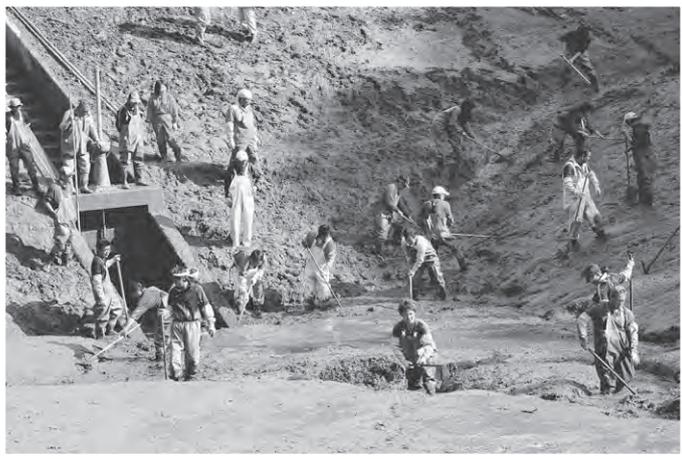
兵庫JCCブースでは2日間で600食が完売

かいぼり作業に汗を流す ～漁業者ら約80人が参加～

(財)兵庫県水産振興基金

JF森(森 義政組合長)とJF仮屋(岡田光司組合長)が農業者と協働し、平成20年度からはじめている“かいぼり”。ため池の栄養を海へ流すことはもちろん、貯水量増加や堰堤のメンテナンスも行え、農業や防災面での効果も注目されています。

5年目を迎えたこの取り組み、今年は10月29日(月)に淡路市内の一谷池で行われ、JF森・仮屋の漁業者や地元農業者など約80人が集まりました。16年ぶりにかいぼりが行われることとなったこの池には沢山の魚のほか、タニシやシジミなど貝類も生息しており、豊かな生態系が形づくられていました。作業はまず、池に残っている魚を獲って別の場所に放す作業から行われました。漁業者が網を入れ引き上げると、多数のコイ・フナが揚がり、参加者は次々と魚の入ったカゴを水槽へと運んで



丁寧に手作業で泥を流す漁業者の皆さん

いきました。

次に、底に溜まった泥をポンプの水で洗い流したあと、残ったものも手作業で流しました。この手作業は、参加者が膝上まである泥のなかに入って行うきついものでしたが、参加者は時間一杯まで作業に汗を流していました。

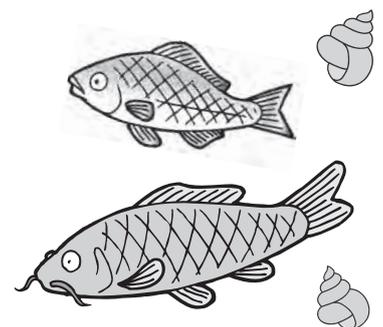
この“かいぼり”の取り組みは、近年、淡路島内でも実施される地区が広がりを見せるなか、11月11日(日)に淡路市の河内ダムにてイベントを開催、12月1日(日)には「淡路ため池・里海交流フォーラム2012」と題し、同じようにかいぼりに取り組む明石地区や、テレビでお馴染みのさかなクンを招いたパネルディスカッション、特別講演が行われ、今後、さらなる展開への期待が高まっています。



豊かな海への願いを込めて……



たくさんの魚が入った網を引き揚げます





吉本興業“TKF大祭りin淡路島 たむらけんじ芸歴20周年LIVE”

島外から2万人入場

淡路漁青連「淡路の魚」大々的にPR

～食材供給やタッチプールで～

淡路地区漁協青壮年部連合会

10月20日(土)、21日(日)に淡路島国営明石海峡公園で開催された「TKF大祭りin淡路島 たむらけんじ芸歴20周年LIVE」に、淡路地区漁協青壮年部連合会(中村 高治会長)が地魚の食材供給や「淡路の魚に触れて慣れ親しんでもらおう」と「さかなのタッチプール」にて参加しました。

魚介類はJF由良町中央、JF仮屋、JF津名、JF南あわじの各青壮年部が事前に確保したものでタコ、アナゴ、エビ、ハギ、サザエ、フカ、エイなどの他、JF福良の「3年とらふぐ」も用意されました。当日は、京阪神など淡路島外からの家族連れがたくさん来場していたこともあり、開始直後から子どもたちが水槽を取り囲み、終了するまで途切れることのない大盛況ぶりでした。泳



サメを触ってみる親子づれ

いでいる魚に直接触れるのが初めての子どもには、青壮年部のスタッフがすくい上げて持っていき

と、怖々ながらも触ることができました。はじめはまったく触れなかった子どもが、次第に慣れて掴めるように



きれいな法被を作りました

なり、サメのザラザラした“鮫肌”などには驚いた様子でした。引率の父兄にも淡路の魚をPRできる場となりましたので、ぜひ淡路の魚を食べてもらえる機会に繋がればと期待を寄せています。

また、淡路地区漁青連での活動をPRするとともに、スタッフの一体感を持たせるために新たに法被(はっぴ)を作成し、今回はそのお披露目の場ともなりました。法被は海をイメージしたブルーを基調しており、これに波のデザインをあしらひ、背中には淡路島を型どった中に「淡路地区漁青連」の文字が目を引くものとなっています。中村会長は「今後、さらに魚食普及に力を入れています」と決意を新たにしていました。

T O P I C S

珍しいかも!?

～変わったガザミの爪～

(財)兵庫県水産振興基金

10月下旬、(株)大水 神戸支社(明石市)からJF兵庫漁連 広報部に持ち込まれたガザミの爪です。

判りにくいかもかもしれませんが、爪の上に開いた爪がもうひとつ!?

県水産技術センターに聞いたところ、脱皮時に前の細胞が残っていた場合、このようになることが考えられるとのこと。

大変珍しいケースだということで紹介しました。



兵庫県JF組合長・役職員研修会を開催

～環境と水産物流通について学ぶ～

(財)兵庫県水産振興基金

この研修会は「広い視野を持ち、時代の変化に適切かつ柔軟な対応を図れるよう役職員としての知見向上とJFの健全な発展に資する」目的で当基金が毎年行っているもので、今年も10月9日(火)神戸市内のホテルにて、県下各JFや漁協系統団体長、役員、幹部職員のほか、県や市の水産担当職員ら約120名の出席のもと開催されました。

まず「きれいな海から豊かな海へ～中央環境審議会の動向から～」と題し、兵庫県農政環境部環境管理局 森川 格局長から講義がありました。過去の規制中心の環境行政から、現在の環境省 中央環境審議会の動向まで、豊かな海を目指した環境サイドからの取り組みについて話があり「豊かな海を実現するには、皆で同じことを思い行動することが大事」と締めくくられました。



講演を行う森川局長



様々な提言がなされた佐野教授の講演

続いて「最近の流通環境と漁協組織の方向性について」と題した講演では、鹿児島大学水産学部 佐野 雅昭教授が、水産物の消費流通が抱える問題点について分析した上で、流通に係る漁協系統組織の責任と役割などについて話されました。現在の水産物流通システムや消費環境について問題点を指摘したうえで「漁協系統組織は流通業界とのパートナーシップを構築しつつ、流通の中心的存在であるべき」とされました。

どちらの講義も参加者は熱心に聴講され、有意義な研修を行うことが出来ました。

一般財団法人へ平成25年10月の移行を目指す

～新公益法人制度への対応～

(財)兵庫県水産振興基金

当基金は10月19日(金)兵庫県水産会館において開催した理事会で、先の公益法人制度改革に係る新法人の移行方針について審議しました。その結果、自由な運営が可能な一般財団法人へ移行することを決定しました。

平成18年5月にいわゆる公益法人改革関連3法案が成立、平成20年12月からの施行に伴い、平成25年11月末までに、現在の特例民法法人から一般財団法人か、公益財団法人のどちらかを選択し、移行する必要があります。(社団法人も同様です)この動きを受けて、県域団体の仲間であり、栽培漁業の推進を主事業とする財団法人 ひょうご豊かな海づくり協会は、平成22年4月に公益財団法人へ移行しています。

当基金は、平成25年10月1日の一般財団法人 兵庫県水産振興基金への移行を目指して、所定の手続きを行っていきます。





～兵庫のりをPR～ 灘の酒と食を愉しむ会

JF兵庫漁連 広報部

11月5日(月)、公益財団法人神戸ファッション協会の主催で、地場産業の振興と消費拡大を目的とする「灘の酒と食を愉しむ会-兵庫県下の地場食材の饗宴-」が神戸市内のホテルで開催され、会場には日本酒ファン、関係者ら約450人が集まりました。

今年で19回目となるこのイベントは、日本一の酒どころ灘五郷・灘の酒と、神戸ブランド企業のグルメ食材、県下の安全・安心な地場食材を集め「グルメで豊かな食材の宝庫、神戸・兵庫」を紹介するものです。本年はJF兵庫



漁連シートクラブが“兵庫のり”のPRをかねて出品、焼き海苔3種の食べ比べも行いました。

参加者からは「焼き海苔は日本酒に合う」と、試食300セットがあっという間に無くなるほど大変好評を得ました。



▲日本酒にも合う♪
兵庫のりPR

◀たくさんの方に
ご試食いただきました

“ひょうご森のまつり”で 2012国際協同組合年をPR

JF兵庫漁連 広報部

「高原と森が育むみんなの命」をテーマに、ひょうご森のまつり2012が11月4日(日)神崎郡神河町の峰山高原にて開催されました。

「ひょうご森のまつり」は、森や緑が生命の源泉である水を貯え、土砂災害を防ぎ、心や身体を癒すなど県民共通の財産であることを認識し、県民参加による森づくりを推進するもので、本年は県民農林漁業祭に引き続き、兵庫県のJA、JF、生協、森林組合からなる「兵庫JCC」が出店。各団体より自慢の食材を持ち寄った県産カキ入り海鮮トマト鍋で2012国際協同組合年をPRしました。

また、会場では、鹿肉の試食、しし鍋販売、バイオ



◀神河町のゆるキャラ
カーミンがお出迎え

マス燃料で注目されるペレットストーブの紹介、チェーンソーアート作品のオークションなどが行われ、来場者参加型で楽しんでいました。



海鮮トマト鍋好評でした

メダカのコタロー劇団もトマト鍋をPR



大輪田塾だより

平成24年度 大輪田塾修了式 ならびに入塾式 開催

(財)兵庫県水産振興基金

10月23日(火)、兵庫県水産会館で大輪田塾の修了式ならびに入塾式が行われ、本年度は6期生5名が修了し、新入生(8期生)として7名が入塾しました。

「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・講義を行っている同塾は、毎年、この時期に修了・入塾式が執り行われています。今年度は山田 隆義塾長(JF兵庫漁連会長)をはじめ、同塾運営委員、県・系統役員など約50名が出席するなか、まず執り行われた修了式では、修了生が一人ずつ山田塾長から修了証書を手渡され、「決意の言葉」を述べました。その後、7期生 山崎 栄祐さん(JF五色町)からの「贈る言葉」を受け、6期生は決意を新たに卒業しました。

なお、式当日は出漁中のため欠席された6期生 寺川 寿人さんには、11月5日にJF但馬 柴山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。



修了生の紹介

氏名	所属	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

(敬称略・順不同)



修了証書を手にする6期生のみなさん
(前列左から:保田さん、仲野さん、(山田塾長)、(藤澤課長)、小林さん、村田さん)



修了証書を手にする寺川さん

続いて行われた入塾式では、新入生代表の赤穂 雅敏さん(JF林崎)から「誓いの言葉」が述べられ、7期生 上田 章太さん(JF坊勢)から歓迎の言葉が贈られ入塾式は終了しました。

式終了後には、関西学院大学 田和 正孝文学部長による記念講演「高級魚の行方 ～ハタとメガネモチノウオ、サンゴ礁から中華世界へ～」が行われ、参加者は皆、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。

6期生のこれからの活躍を祈念するとともに、8期生の頑張りに期待したいところです。

入塾生の紹介

氏名	所属	漁業種類
赤穂 雅敏	JF林崎	ノリ養殖・小型底曳網
桂 源直	JF坊勢	小型底曳網
中川 睦敏	JF津名	小型底曳網
福谷 隆志	JF津名	小型底曳網
津國 和哉	JF仮屋	小型底曳網
魚 裕之	JF一宮町	ノリ養殖・小型底曳網
赤松 克司	JF但馬	漁協職員

(敬称略・順不同)



入塾生の記念撮影

(前列左から:福谷さん、赤松さん、中川さん、(山田塾長)、赤穂さん、桂さん、津國さん、魚さん)

稲刈り体験で消費者と交流

JA丹波ひかみは、9月15日に阪神間から消費者を招待し、稲刈り体験交流を行いました。このイベントは食農教育活動の一環として、稲作体験を通じ安全・安心な米づくりの大切さを消費者に伝えるとともに、消費者と産地との交流を深めようと毎年実施しており今回で8回目。当日は、同JAの特別栽培米「夢たんば」の販売などを行っている㈱トーホーの消費者34人が家族連れなどで参加しました。

5月に田植え体験をした参加者は、立派に実った稲穂を見て、喜びの表情を浮かべていました。その後、JAの営農相談員やほ場主の芦田 岩男さんから、鎌での刈り取りを教わり、稲刈りを体験。鎌を使い慣れていない子供たちは、株をなかなか刈り取れない光景も見られましたが、「鎌でざくっという感覚が気持ちいい」と笑顔でした。

稲刈り後は、市内のキャンプ施設でバーベキューを楽しみながら、JA職員やスーパー担当者と交流しました。JA丹波ひかみでは「これからも交流を通じて、消費者の皆さんに安全・安心な米づくりへの理解と、産地への愛着を一層深めていただけるとうれしい」としています。



農家から鎌の使い方を教わる参加者



稲刈りを楽しんでいました

<http://ja-grp-hyogo.ja-hyoinf.jp/>

口からはじまる 月間スタート集会

9月2日、神戸医療生活協同組合の「月間スタート集会」に175名が参加しました。

「口から見える元気で長生き～健康は健口から」というテーマで、常盤大学の足立了平先生の記念講演が行われました。

「噛む」という行為は食物を咀嚼し、飲み込みやすくするという行為であるとともに、口から脳に大量の感覚情報を伝えたり、食べ物の消化をしやすくするなど全身に様々な影響を与えています。例えば、噛むと脳の血流がアップし、記憶力アップや認知症の予防につながると言われています。また、日本人の死因の4位になっている肺炎は口の中の環境と大きな関わりがあると言われており、東日本大震災の際にも震災関連死を減らす取り組みとして口腔ケアが注目を浴びました。

記念講演の後は、楽しい寸劇も行われました。

神戸医療生協では、9月10日を口の健康づくりのテーマに、噛むことの大切さを班会で地域に広めていく活動を行いました。さらに11月12日はがん検診推進をテーマとして、がん検診の大切さや大腸がん検診を地域に広めていき、組合員さんと一緒に地域の健康を守る活動をすすめていきます。



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

お詫び

10月発行 拓水第672号の「但馬地区の各漁協青壮年部が少年水産教室・漁業体験教室を開催」(7頁)の写真キャプションについて間違いがありました。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。

① イカの一晩干しづくりを体験

誤(津居山青壮年部) → 正(柴山青壮年部)

② 但州丸の前で記念撮影

誤(柴山青壮年部) → 正(津居山青壮年部)



旬に想う

写真と文
遊方子

折り込み広告

◆金曜と土曜の朝刊に折り込み広告がドットと入って配達される。広告の大切さは充分に承知しているが、この多さには圧倒される。歳が近づくと、おせち料理のチラシが多くなる。その豪華な内容に驚くが、おせちは幾ら贅沢に詰め合わせても、美しいのは元旦だけで、直ぐに美味な料理は平らげ空が目立つようになる。二日三日と蓋を開ける度に、同じ顔付きを見るのがおせち料理なのだ。また、最近のテレビに食べ物の話題が実に多く食傷気味で、世の中が平和過ぎるのか幸せ過ぎるのだろうか、そんな事を考えて仕舞うのである。

◆幼児には無心に絵を書きたい時期があり、落書き帳が必要になる。折り込み広告で裏面の白いのを集め、絵かき帳として子供に与えている主婦が、毎日ドットと配達される折り込みが役立ったと話していた。子供の成人後はメモ用紙として電話の横に置いているという。毎日、新聞と共に入る情報の押し売りも迷惑に思う時があり、これだけの物資をもっと有効利用できないか考えたりする。CMが皆無だった公共放送も、最近は広告めいたスポットが入る。この方式を上手く使えば、家庭教育に打ってつけなのではあるまいかと思うのである。

◆民報のパラエティ番組は人気で、どの局も似た内容で製作している。著名なタレントを出演させ、面白く構成してあり飽きさせない。娯楽一色の仕立てであり、笑いといの合い間をCMで繋ぐ。コピーライターの閃きを結晶させた随分と手の込んだCMや、アッと驚かせる奇抜な内容だったり、映像的には番組自体よりも素晴らしいと思う事が少なくない。CMで好きなのは、喫煙ルールや電車内での礼儀作法など、もっと多く流したら役立つだろうと思う。子供が下水に落としてしまった小銭を、大人らが懸命に拾いあげる無言劇があったが、ホンワカした雰囲気醸して、実に良いCMだと感じた。

◆新聞と同サイズで表裏を印刷したものや、新聞の一面全部を使った広告が目立つ。世は広告合戦の様相を呈して要る。超特価提供とか特別〇〇という文言は購買心を刺激する。健康を話題にした内容も随分と多い。夜中、頻繁にトイレ立つ悩み解消とか、腰痛やスネ・ヒザの痛みを改善するなど、そうした宣伝は思わず目を注いで仕舞う。晩年の母はテレビ観賞が日課で、時には居眠りしつつ点けっ放し状態になっていたが、間断なく流れる番組を繋ぐCMもよく見ていたから新商品の知識に詳しかった。目新しい情報や魅力あるCMが痴呆防止に役立つらしいが、老人向け学習番組として何か立案出来ないだろうか…。



アロエ

消費者に大人気！“明石の薫り海苔”

～ひょうご五国のめぐみフェアから～

明石では3年前から「アオノリ」養殖に取り組んでおり、アオノリとクロノリをブレンドした青混せノリを“明石の薫り海苔”として商品化し、今年春から一般に販売しています。10月24日(水)～30(火)には、西宮阪急百貨店で実施された「ひょうご五国のめぐみフェア」に参加し、店頭販売を実施しました。アオノリの薫りとクロノリの旨みが絶妙なバランスで、海苔好きにはたまらない商品となっております。一口大のおにぎりにして試食してもらったところ、お客様からは、「とても薫りがいいわ～」とか、「昔懐かしい味がするわ～」など大好評！結果として2日間で全形10枚入り250パック販売できました。

評判は上々でした！



アオノリについては、栄養塩が少なくても色落ちしないことから、今後の収入の柱として期待されています。また、大手メーカーや海苔専社などからの引き合いが強いことから、JF兵庫漁連では、今後生産拡大に向けて様々な取り組みを実施していく予定です。

表紙の言葉

一谷池のかいぼり



海の栄養分の減少に悩む漁業者と、高齢化のため池の維持管理が難しくなった農業者。お互いが協働することで、両者の問題を解決しようと始まったこの取り組みは、今年で5年目を迎えます。

海への栄養分の流入減少は、ノリの色落ちのほか、漁船漁業の漁獲にも影響があるのではと研究が進められているなか、各地で取り組まれるようになってきた“かいぼり”への期待は大きくなっています。また、水を抜き、池の底をさらうことは、貯水量の増加や堰堤の保守点検が行えることなど、農業者のみならず、防災の面から地域住民への恩恵もあるものです。その他、ブラックバスなどの外来種の駆除もでき、里山の生態系保全に役立つなどの機能にも注目されているところです。

お互いの立場の違いを乗り越え、地域一体となったこの取り組みは、これからさらに広がっていくことでしょう。