

たぐすい

TAKUSUI
No. 677

兵庫の漁業人のための情報誌

3

March, 2013

発行 財兵庫県水産振興基金



イカナゴ漁解禁（姫路市白浜町・妻鹿荷捌き所）

JF高砂・JF荒井 合併仮調印式

燃油高騰対策を要請

S・K・Sをご存知ですか？

ようそろ

「ずっと真っ直ぐに」

(ようそろとは航海用語で「直しく候の意。主に船を直進させるとききの号令として使われる。)

《『あがつてなんぼ』の境地をめざして》

兵庫県漁業信用基金協会 専務理事 室田 裕



ゴルフを始めてから、かれこれ30年以上が過ぎました。30年以上も経過していると、腕の方はさぞかし凄いであろうと思われませんが、何の何の、100を行ったり来たりの成績の今日この頃です。年数は長いですが、実際に真剣に取り組んだのはここ10年ほどです。若いときは付き合いでゴルフをしておりましたが、どちらかといえばゴルフボールよりも、小さい鉄の球(パチンコ玉)を打つのがメインで、練習に行くこともなく一発本番でのプレーがほとんどでした。しかし、2000年に病気をしてから、好きなタバコをやめざるを得なくなり、勝手なもので、タバコを止めるとパチンコ屋のタバコの臭いが鼻に付き、パチンコからその日以来きっぱり足を洗うことにしました。パチンコを止めると休みの日にすることがなくなり、家でごろごろしていましたが、健康維持のために何か運動をする必要があったことと、たまたまよく通っていたパチンコ屋の隣がゴルフ練習場であったことから、運動を兼ねて本格的に練習を始めることにしました。なにぶんコーチに教えてもらうわけでもなく、見よう見まねの自己流ですので、本格的に練習を始めても、成績の方は冒頭に述べたような結果が続いております。

ゴルフは、若い人でも年寄りでも同じ土俵で出来る数少ないスポーツです。若いころは飛ばしてなんぼと、体力に物を言わせ飛ばすことに喜びを感じておりましたが、年とともに『あがつてなんぼ』のゴルフを心がけるようになりました。しかしながら、やはり飛ばしたいという願望は強く、スコアをまとめるのに四苦八苦しております。『あがつてなんぼ』の境地に達すれば、80台はもとよりシングル?も夢ではないものと思っております。

これからあと何年プレーできるかわかりませんが、体力の続く限り『あがつてなんぼ』を自分自身に言い聞かせながら、ゴルフの練習やコースでのプレーを続けていきたいと思っております。

CONTENTS

No.677 March. 2013

- 2 ようそろ
- 3 JF高砂・JF荒井 合併仮契約調印式
イカナゴ漁 解禁
- 4 燃油高騰対策を要請
食の宝庫・大阪で食材見本市
- 5 「水産多面的機能発揮対策」予算に係る説明会
JF・JA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
- 6 日韓漁業問題等懇談会
- 7 生物多様性地域連携促進セミナー in 兵庫
- 8 S・K・Sをご存知ですか?
- 9 今年もワカメ養殖体験学習
「ひょうごの地魚フェア第四弾“ノリ”PRイベント」について
- 10 第2回公開講座「川から見た砂問題」開く
- 11 2月の“命を守る運動”海上安全講習会
JF由良町
高砂市漁業組合連合会
- 12 近畿・中国・四国地区漁青連ブロック資源管理研修会に参加
大輪田塾だより
- 13 兵庫JCC通信
- 14 旬に想う
「キッズキッチンにおいでよ!」撮影終了しました



表紙の言葉

イカナゴ解禁(姫路市白浜町・妻鹿荷捌き所)

瀬戸内海に春の訪れを告げるイカナゴ漁。

大阪湾、播磨灘の漁場では、2月23日の解禁を待ちわびた漁業者らが一斉に網を下ろしました。

浜には多くの仲買人たちが船の帰りを待っており、競り落としたイカナゴをトラックに積み込み、魚屋やスーパーなどの店頭へ運びました。店には解禁を楽しみにしていた消費者の列が…。

みんなが待っていたこの日。

瀬戸内海の春はいよいよ本番を迎えます。

JF高砂・JF荒井合併仮契約調印式

JF兵庫漁連

3月2日(土)、高砂市内においてJF高砂とJF荒井の合併仮契約調印式が行われました。調印式には、両JFの役員、行政、系統団体からの来賓など約40名が出席し、高砂市登幸人市長ならびにJF兵庫漁連 山田 隆義会長の立会のもと、JF高砂 松本 力組合長およびJF荒井 木村 巍組合長による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を代表してJF高砂 松本組合長が、「現在、漁業を取り巻く環境は年々厳しさを増しており、その対応策として、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、組合員の営漁活動をサポートし、時代に即応した魅力ある組織の構築を目指してまいります。」と挨拶され、調印後、登市長と山田会長から、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。



握手を交わす松本組合長(左)と木村組合長(右)



今後、両組合は3月中旬に開催予定の総会で合併承認などの手続きを経て、本年6月1日に新生「高砂漁業協同組合」が誕生することとなります。合併後、県下の組合数は39組合となります。

瀬戸内海に春を告げる イカナゴ漁解禁

今漁期のイカナゴ漁は2月23日(土)に解禁しました。姫路市の妻鹿漁港にも朝早くから仲買人らが詰めかけて、漁船が到着するのを待ちわびる姿がありました。水揚げされたイカナゴは入札会場まで運ばれると、すぐにセリに掛けられ、各地のスーパーなどに出荷されていきます。

兵庫県立水産技術センターは、今年のイカナゴ漁獲量を「平年を下回る」と予測しており、この日の県内の水揚げ状況は、全体的に少なめでした。しかし、昨年よりは早く産卵したためか生育状況は良く、サイズは例年より大きい35ミリ前後であるため、くぎ煮を炊くのにも適当な大きさでした。

この日、県内の関係漁港は、待ちわびた解禁に活気づきました。関係者は今後の海洋やイカナゴの生育状況に期待しています。



すばやく積まれるイカナゴ



次々に漁船が港に到着



これからの漁に期待

全国底曳網漁業連合会

吉岡修二副会長（JF但馬組合長）が

自民党水産基本政策小委員会で表明

燃油高騰対策を要請

JF兵庫漁連

漁業経営をめぐる課題について、各漁業団体からヒアリングし、6月をめぐりに取りまとめを行うとしている自民党水産部会水産基本政策小委員会（山本公一委員長）が2月20日（水）自民党本部で開催され、末松信介部長はじめ多数の議員の出席するなか、全国底曳網漁業連合会、全国まき網漁業協会、日本遠洋旋網漁業協同組合の3団体が意見表明を行いました。

全国底曳網漁業連合会 吉岡副会長は意見表明のなかで「燃油高騰による沖合底曳網漁業は大変厳しい状況であり、漁船の代船建造が困難なことから、ここ10年で75隻の沖合底曳船が廃業へ追い込まれるといった危機的な状態になっている」としたうえで、「兵庫でも国の支援で、もうかる漁業創設支援事業の実施を図り、さまざまな取組や燃油の削減に努めているが、沖合底曳の燃油費は減価償却費を除く費用全体の20%を占めている。緊急対策」とされた平成20年の省燃油実証事業の基準価格より10円アップしている現在の燃油価格は、まさに「緊急事態」である。と漁業の窮状を訴えられました。続いて、漁業者がこの緊急事態を乗り越え、国民へ水産物を提供するための施策をとって「①セーフティネット構築事業の発動基準の引き下げ、②漁業

共済と同程度の負担率（1・3）への見直し、③燃油価格が一定基準を超えた場合、国による全額補助および、もろかる漁業「事業の期限延長」の3点を挙げて要望されました。

なお、出席した自民党議員、関係者からの意見は次のとおりです。

10年〜20年先の漁業を考えた場合、国家としての食料安全保障の観点から、他産業との価値基準の違いを明確にし、考え方の理念を構築したうえで予算確保にあたるべきである。（関芳弘議員 衆兵庫3区）

水産基本法にビジネス以外の国境監視などの目的を書き込む必要がある。各漁業界からの要望は、セーフティネット構築事業における発動基準の引き下げと積立プラス並みの掛け金補填などの拡充と設備投資への支援に収斂される。（片山さつき議員 参比例）

水産基本計画の中に、漁業の持つ多面的機能を1条設けて位置付けを明確にすることで、他産業には無い、セーフティネット構築事業等が措置されている。今後は各団体の意見を聞いて対応を図りたい。（水産庁）

現在の燃油価格は@90円/Lを超えている。浜値@60円/Lを実現するには、@30円/Lの支援が必要だが、異常高騰には直接支払が求めなければならない。この件については現在、県連会長クラスの会議で組織討議を進めており、5月には取りまとめをする予定。（JF全漁連）

各漁業団体の当面の問題としては、燃油高騰対策に集約できると考える。従来の施策にとらわれず新しい発想で提案してほしい。（金子原二郎議員 参長崎）

出席議員（敬称略・順不同）：

加木屋義人（産・鹿児島*農水副大臣）、山本公一（衆・愛媛*小委員長）、末松信介（参・兵庫*部会長）、浜田靖一（衆・千葉）、星野剛士（衆・神奈川）、宮路和明（衆・鹿児島）、金子原二郎（参・長崎）、富岡勉（衆・長崎）、宮腰光寛（衆・富山）、林田彪（衆・熊本）、片山さつき（参・静岡）、上杉光弘（衆・宮崎）、伊藤信太郎（衆・北海道）、竹下亘（衆・島根）、藤井比早之（衆・兵庫）、武部新（衆・北海道）、谷公一（衆・兵庫）、堀井学（衆・北海道）、関芳弘（衆・兵庫）、北村誠吾（衆・長崎）、末吉光徳（衆・鹿児島）、船橋利実（衆・北海道）、山本順三（参・愛媛）、西川公也（衆・栃木）、古賀篤（衆・福岡）、西銘恒三郎（衆・沖縄）、鬼木誠（衆・福岡）、大串正樹（衆・兵庫）、石川昭政（衆・茨城）

過去最大規模の「第10回シーフードショー」

食の宝庫・大阪で食材見本市 (財)兵庫県水産振興基金

2月21日（木）、22日（金）の両日、大阪南港のATCホールで「第10回シーフードショー大阪」（大日本水産会主催）が、2日間で約15,000人もの入場者を迎え大盛況のうちに開催されました。

このイベントは地域色豊かな水産物、シーフード、加工品、水産関連技術をテーマにした魚食情報発信の展示商談会で、今回で10回目を数えます。会場には、同時開催された「アグリフードEXPO」の出展者を含めて約700社3,500品目が並び、西日本最大級の食材見本市となりました。本県からはJF神戸市がチリメンや海苔などの漁協加工品をPRするため毎年出展しており、JF関係では長崎漁連をはじめ11団体が出展していました。また、独立行政法人水産大学校が海藻の食品や飼料などの機能をテーマに出展しており、鷲尾 圭司理事長自らが来場者に海藻の効能を熱心に説明されていました。

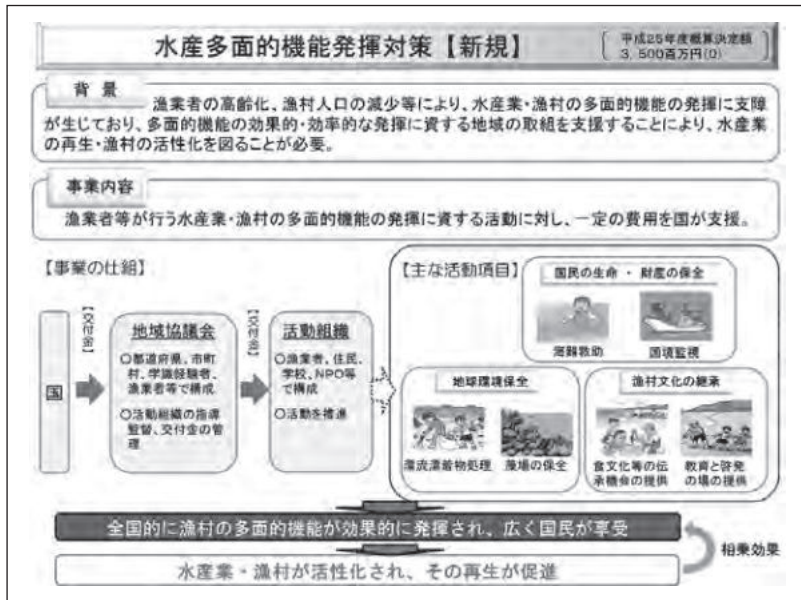


「水産多面的機能発揮対策」予算に係る説明会 ～但馬・内海側で開催～

JF兵庫漁連



説明会の様子(内海地区)



【イメージ図】

詳細については、水産庁のホームページ

[http://www.jfa.maff.go.jp/j/gyoko_gyozyo/g_hourei/pdf/sub130129d.pdf]
をご覧ください。

水産業・漁村は水産物供給のほかに、多面的機能といわれる国境監視、海難救助、環境保全や教育の場の提供などの役割を古くから担ってきましたが、漁業者の高齢化や漁村人口の減少などによりその機能が十分に発揮されなくなってきた。そこで水産庁は、多面的機能が効果的・効率的に発揮できるよう支援し、水産業の再生・漁村の活性化を図る目的で、新たに「水産多面的機能発揮対策」事業をはじめるとし、平成25年度の予算で35億円を計上しています。

この事業に係る説明会が、JF、系統団体、行政の関係者らを集めて、但馬地区は2月20日(水)に但馬水産センターで、内海地区は翌21日(木)に神戸市の兵庫県中央労働センターで行われました。

説明会は県・JF兵庫漁連が共催し、水産庁とJF全漁連の担当者が臨席するなか行われ、質疑応答では活発に意見が交わされていました。

水産庁は、全国でこの説明会を開いた後、各地の要望を取りまとめ、事業内容に反映させていきたいと思います。

2月12日(火)、JF・JA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が神戸市内のホテルで開催され、両業界関係者は井戸知事、吉本副知事と今後の農林水産業の振興施策に関して熱のある意見交換を行いました。

開会にあたり、JA兵庫中央会石田正会長とJF兵庫漁連山田隆義会長からそれぞれ情勢報告がありました。山田会長は「一次産業に雇用を生むような施策を打てば、必ず漁業・農業は発展する余地がある」とされ、「瀬戸内海側は豊かな海再生法に取り組んでおり、森、川、海を一体のものとして捉えて取り組んでいきたい。一方、日本海側の漁業にとって、竹島は身近な問題であり、北方領土や尖閣諸島同様、改めて日本国民が解決に力を合わせるべきだ



今後の施策に期待を寄せる山田会長



和やかな雰囲気での記念撮影

と思う。このような中、一次産業の役割は安全・安心の食料供給であり、豊かな漁業・農業として発展できるよう努力する」と報告されました。

また、井戸知事は「一次産業はTPPをどのように乗り越えていくかが課題である。そこでブランド化、産地化および銘柄の確立と生産基盤の整備を平行してやるべきだと考える。」「兵庫の安全元気構築予算」とした次年度予算では事業予算を増額するので、戦略を十分に練ってもらいたい」と述べられました。

出席の知事、副知事ほか県農政環境部の幹部および、JF・JA各団体のトップが和やかなムードの中にあつて貴重な意見交換が由来しました。

JF・JA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

暫定水域によって真に影響を受けている 兵庫・鳥取・島根の漁業者の 支援等を強く要望!

～「日韓漁業問題等懇談会」を自民党本部で開催～

JF兵庫漁連 但馬支所



鈴木副大臣を訪問。要望書を手渡す

2月15日(金)、自民党本部で山陰漁業対策自民党国会議員連盟と兵庫・鳥取・島根3県日韓暫定水域対策協議会による「日韓漁業問題等懇談会」が開催されました。

冒頭、3県協議会 岸宏会長(JFしまね代表理事会長)より「漁業者は暫定水域問題・竹島などの領土問題に大きな不安を抱えていることに加え、燃油高騰問題で漁業経営は極めて厳しい状況である。日韓暫定水域により被害を受けている3県漁業者が安定的に支援事業を継続出来るように、再度の基金化と早急な燃油高騰対策を確立していただきたい。」と要望しました。続く各県知事・漁業者からの陳情で、本県 井戸敏三知事は「日韓漁業問題は大変根深い問題で

あるが、政府間交渉や韓国船の取締りに力を入れていただくとともに、単年度予算で行われている漁業者支援を再度基金化し、漁業者が安心して操業できる裏付けを作っていたいただきたい」とされ、また兵庫県機船底曳網漁業協会 吉岡修一会長(JF但馬組合長)は「14年にわたり日韓漁業交渉のすべての会議に出席してきたが、政府の後押しがないため一度も前進したことがなく、状況は14年前と何ひとつ変わっていない。もっと強気の外交をしていただき、我々が納得できる交渉の過程を作っていたいただきたい。」としたうえで、「松葉ガニも資源の枯渇により漁獲が減少し、漁業者は厳しい時代を迎えている。自民党の先生方に我々の生きる道を築き上げていただき



吉岡会長による状況報告

たい。」と一向に改善されない現状への打開を強く訴えました。
これを受けて参加議員からは「韓国とは漁業の世界では戦争状態であるので強い態度で臨むべき」、「平成26年度予算で必ず基金化すべきだ」といった意見が出されました。
懇談会後は3県代表者が、自民党浜田幹事長代理、農林水産省皆川事務次官、外務省鈴木副大臣のもとを訪れ要望書を手渡しました。

出席議員 兵庫県 谷公一(衆) 鴻池祥肇(参) 末松信介(参)
鳥取県 石破茂(衆)
島根県 細田博之(衆) 竹下亘(衆) 青木一彦(参)

省庁出席者 外務省 外務大臣政務官 城内実
アジア太平洋局参事官 山野内勘二
海上保安庁 長官 北村隆志
水産庁 長官 本川一善
資源管理部長 須藤徳之

(敬称略：順不同)

生物多様性地域連携促進セミナー in 兵庫

地域での活動事例発表

(社)淡路水交會・洲本農林水産振興事務所



西野氏の発表の様子

2月9日(土)、三田市内の兵庫県立人と自然の博物館において「生物多様性地域連携促進セミナー」が開催されました。

本セミナーでは「地域における多様な主体の連携による生物の多様性の保全のための活動の促進等に関する法律(生物多様性地域連携促進法：平成23年10月施行)」に基づき、生物多様性の保全のために地域に根ざした連携の取組を促進することを目的として、地域の多様な主体の連携

による活動の事例発表や参加者同士の意見交換などが行われました。

水産分野からは「淡路水交會による漁業者の森づくり活動」が選定され、西野 恵介氏(JF南淡)が代表して発表しました。西野氏は「資源の変動が大きく不安定であるとともに漁獲量が減少していることから、資源の維持・増大のために柴漬けによるアオリイカ産卵床設置に取り組んでいる。この産卵床設置と連携して協賛企業・団体、系統団体、行政、地域住民の協力を得て漁業者が植樹活動を実施しているが、豊かな海のためにも継続して取り組み、地域住民をはじめ様々な主体と連携を図り活動を広げていく必要がある」と発表されました。

また、ワークショップでは「淡路水交會による漁業者の森づくり活動」について、植樹の場所や木の種類に関するものから、海の現状や漁業者による取組みなど多岐にわたる質問がありました。これに対し淡路水交會 前田 吉計会長(JF南淡組合長)が海の現状やアオリイカ産卵床造成を始めたきっかけなどについて、社領 弘副会長(JF一宮町組

合長)からは、海砂の減少とかいぼりや海底耕耘など漁業者の取組みについて説明されました。

参加者の多くは環境や生物多様性などの課題に取り組むNPO等の関係者であり、漁業者と接する機会がないことから、発表への関心は非常に高いものでした。自然に密着した生活をしている漁業者の願いや希望が込められた、他にない取り組みという点で多くの共感が得られました。



説明に立つ社領副会長



見た目は地味でもうまい魚「ニギス」

S・K・Sをご存知ですか？

「S・K・S(干し☆きすスティック)とニギスのすり身」

兵庫県但馬水産事務所

但馬水産事務所では、平成24年4月にJF職員や水産加工業者、商工会等と合同で「たじまのさかな新商品・新メニュー開発推進チーム(以下、開発チーム)」を結成し、但馬の魚の美味しさを広めるために様々な取り組みを実施しています。今回はその中でもニギスの美味しさを広める取り組みを紹介します。

ニギスは但馬の沖合底曳網漁業で獲

れる主要な魚種の一つで、焼きギスや干物といった加工品のほか、鮮魚としても流通しています。見た目に反してとても美味しく、しかも比較的安価な魚です。特に小型のものや、餌を食べ、腹が赤いものなどは鮮度落ちが速く、加工しづらい理由から非常に安く取引されています。

香美町商工会青年部はこの小型ニギスの干物に着目し、平成23年9月から



S・K・Sのロゴと焼いたS・K・S

S・K・S(干し☆きすスティック)と名付け、イベント等の販売で好評を得てきました。開発チームでは商工会青年部と共に更なるS・K・Sの利用方法を検討した結果、昨年9月から香美町内の飲食店18店舗で一斉に販売を開始することとしました。これは開始から5ヶ月で5,000本以上を販売しており、さらに地元スーパーから販売希望が出るまでになっています。

一方、ニギスのすり身は地元の方々が見る美味なもので、家庭料理として定着しています。イベントで販売すると飛ぶように売れる「すり身揚げ」ですが、地元飲食店のメニューで目にするのは稀でした。飲食店の「身を採るのが手間だ」との声を耳にした開

発チームは、地元加工業者と協力し、業務用ニギスのすり身の開発に着手しました。「身は粗めの方が調理しやすい」、「味付けはしない方が料理の幅が広がる」といった飲食店の声を聞きながら試作を重ねたところ、試供品の配布から1ヶ月足らずの間で、数軒のメニューに「すり身揚げ」や「つみれ汁」が並ぶようになりました。

どちらの商品も活動はスタートしたばかりですが、関係者は今後の広がりを期待しています。

開発チームでは、今後も新商品・新メニューの開発と事業者への積極的な提案を行うことで但馬の魚の消費拡大と魚価向上につなげていきたいと考えています。(普及指導員 瓢雄介)



S・K・Sと香美町商工会青年部の松岡部長

“わあ、大きなっとうで〜”と刈り取り作業で歓声 今年もワカメ養殖体験学習

JF南あわじ・ワカメ養殖青年会



次々に釜へワカメを入れました。(中尾水産加工工場にて)

JF南あわじ(小磯 富男組 合長)のワカメ養殖は50年近い歴史があります。昭和50年代には1漁協(当時の丸山漁協)で7〜8千トンを生産する全国有数の産地でしたが、その後は韓国、中国からの輸入品に押され、生産量も約3分の1にまで落ち込んでしまいました。「このままではダメだ」、「特産地の灯を絶やすな」と危機感を募らせた若手生産者らは「ワカメ養殖を地域に密着したものに…」と、約20年前から地域の小学生を対象にワカメ養殖体験の学習を行い、海の豊かさや、素晴らしさを知ってもらおう取り組みを始めました。これは毎年行われており、今年も南あわじ市立辰美小学校5年生の児童26名が、12月に種付けと沖張り作業を体験。2月25日(月)には同JF青年会の亀井一明さんから10人のメンバ―による指導のもと、鳴門海峡に程近い漁場で刈り取りをしたあと、加工場で湯通しから冷却、芯切り、塩絡め、脱水など一連の工程を体験しました。刈り取りの時には「わあ、大きなっとうで〜」と、2ヶ月あまりで身の丈近くに成長したワカメを見た児童から歓声が上がりつづいていました。陸に上げれば90℃近い湯釜に海藻を送り込み、汗だくの子供達の姿がありました。児童からは「船が揺れるので鎌を使うのが怖かった。でも馴れてきたら楽しかった」、「漁師さんのことが一寸だけ判った」、「自分たちが植えたワカメを食べるのが楽しみ」等の感想がありました。この体験学習はこれからも続きます。



大鳴門橋を望む漁場での作業

兵庫県×AEON 食育・地産地消企画

「ひょうごの地魚フェア第四弾」 「ブリ・PRイベント」について

兵庫県水産課

3日は大好評で早々に売り切れたことから、4日分は追加注文がされたとともに、イベント終了後もイオン店舗での販売されるなど、今後に向けて確かな手応えを感じています。

23日(土)・24日(日)には同企画第5弾として「カキフェア」を県内イオン28店舗で実施し、殻付きカキやフレッシュカルパッチョといった商品などの販売を行いました。今後もイオンテール(株)との協働のもと、地産地消の取組を兵庫県、JF兵庫漁連を中心に継続的に実施していく予定です。



店頭PRには多くの方が足を止めました

消費者へ兵庫県産水産物を広くPRし、「兵庫の食育」と「兵庫のブランド」の強化を図るイオンテール(株)との地産地消企画の第4弾は、節分に合わせて2月3日(土)〜4日(日)に、県内イオン全店舗で「兵庫ノリフェア」として実施しました。当日は「生ノリ」や「手巻き用焼きノリ」の試食販売とリーフレットを配布してのPRを行いました。PRには、ひょうごの「みのり」大使「はばタン」と兵庫県認証食品マスコットキャラクター「ほっとちゃん」も参加し、子供たちに大人気でした。生ノリは5店舗のみの販売でしたが、



殻付カキをPRする「はばタン」

森川海を育てる会

第2回公開講座「川から見た砂問題」開く

(財)兵庫県水産振興基金

豊かな森川海を育てる会（島本信夫会長）による第2回公開講座が、3月3日（日）神戸市内で開催され、前回（昨年12月開催）を上回る参加者で会場は満席となりました。冒頭、来賓のJF兵庫漁連山田会長は挨拶で「海は国の宝であり砂は水産生物の生命線である。河川行政は海と全く関係なく進んでいる。川から砂が供給されず海

は痩せ豊かな生態系が損なわれていく」として「世論の支援無くして環境再生は図れない」と理解を求められました。このあと「川から見た砂問題〜私の歩んだ砂のみち〜」と題し、鳥取環境大学 道上 正規理事（鳥取大学名誉教授）の講演がありました。

土砂災害研究や河川土木研究などで第一人者とされる道上氏は、戦後の河川行政の歴史を、ユーモアを交えながら判りやすく解説されました。「戦争で荒廃した国土に容赦なく襲う大型台風や集中豪雨、風水害。毎年の死者は千人を超えており、災害は日本国土のガンである」と認識し、毎年発生する犠牲者をいかに減らすかが大命題だった」と当時を振り返られ、「経済成長で都市化が進むと土砂災害が頻発。中小河川の氾濫、土石流や崖崩れなど新たな災害にも関係者は努力を重ね、今日、防災設備や機能の充実で河川災害の犠牲は大きく減少した。昭和39年に制定された新河川法は治水・利水を基本に洪水災害

道上氏の講演



の防止や軽減を最優先としていたが、平成9年の改正で、はじめて水質、生態系、景観、水文化など河川環境の保全と創造を含めた施策が求められるようになった。今後の河川改修は生物多様性に富む河床砂礫の確保や、上流から下流へ可能な限り人為的影響を排し流砂の連続性が維持されるような工夫が重要課題であり、それが河口域や海岸に砂が供給され海岸浸食の防止にもつながる」と締めくくられました。

講演の後の意見交換会では、河川改修での砂利の再利用や水利委員会の様子、砂の流れやすい河川づくりとは？等幅広い話題で予定時間いっぱいまで熱心な議論が行われました。

なお、第3回公開講座は5月以降に「森から見た砂問題」をテーマに開催される予定です。漁業関係者にとって砂問題は喫緊の課題であり、多数の参加を期待しています。

「砂問題研究会」公開講座とは…

戦後の環境行政が転機を迎えており、森・川・海を総合的に管理する新しい仕組み作りをめざして、漁業団体、市民団体、そして行政機関でも新たな方向性を模索し始めています。

豊かな森川海を育てる会（島本信夫会長平成23年9月設立）も、これまで縦割り行政で管理されてきた森林・河川・海域の環境保全・再生について、市民団体や行政など多様な主体と協働しながら一体的かつ横断的な新しい仕組み作りの提言をめざしております。その活動の一環で昨年7月に「砂問題研究会」を発足させ、昨年12月に第一回「海から見た砂問題」講座がありました。



多くの参加者があり関心の高さが伺われる

2月の“命を守る運動” 海上安全講習会

～2JFでライフジャケット の必要性を訴える～

JF・系統団体が各地で開催している“命を守る運動”海上安全講習会がこの度、2JFで実技等の体験を交えて行われました。その内容は次のとおりです。

この日の講習は2部に分け、約90名の方が受講しました。神戸運輸監理部 筒井 宣利課長からライフジャケットの着用上の重要性や、作動体験とメンテナンス等についての講演がありました。参加者は持参した膨張式ライフジャケットを膨らませ、性能を体験するとともに、ボンベ交換等のメンテナンスも行いました。なかには、既に膨張して使えなくなつたものを普段の作業時に着用していた方や、錆び付いて今にも破裂しそうなボンベを使用していた方も見受けられ、参加者は日常のメンテナンスの重要性を実感できたようです。



膨張式ライフジャケットの講習会の様子



固定式ライフジャケットの試着
このタイプも人気がありました。

**【2月8日（金）】
JF由良町（武田 政和組合長）**



会場には多くの方が詰めかけました



兵庫で始まったメンテナンス講習は
今や全国に広がりつつあります。

毎年この時期に開催される「漁船海難防止講習会」で、参加者、関係者あわせて約80名が、海難事故の状況や、事故防止、ライフジャケットのメンテナンス方法を学びました。はじめに「船舶交通の安全について」と題し、加古川海上保安署から海難事故の発生状況やその原因などについて、続いて兵庫県内海漁船保険組合 沢辺 義典専務から「漁船の海難事故並びに訴訟実例について」として海難事故の防止策等について講演がありました。沢辺専務は講義の中で、落水しない状況を作ることが大事とされ、船上でバランスを崩

た。最後に神戸運輸監理部 筒井 宣利課長によりライフジャケット着用の重要性や、作動体験とメンテナンス等についての講演がありました。筒井講師からは、ライフジャケットを着用するという個人の意識を変えることの重要性が訴えられ、また「命を守るのは、自分の知識と技術と強い意志である」とされ、ライフジャケットの整備点検とともに、万が一落水した場合への備えの大切さが示されました。

**【2月19日（火）】
高砂市漁業組合連合会（松本 力会長）**

しやすところ、邪魔にならないような手摺りを付けてはどうかといった提案がなされ、参加者は耳を傾けていました。

講習会開催についてのお問い合わせは、JF兵庫漁連指導部（代表）まで TEL 078-940-8013

近畿・中国・四国地区 漁青連ブロック資源管理研修会に参加

兵庫県漁協青壮年部連合会

昨年の神戸市に引き続き第2回目となる近畿・中国・四国地区漁青連ブロック資源管理研修会（主催：徳島県漁協青壮年部連合会）が、2月9日（土）、徳島市で開催され関係者約50名が集まるなか、本県漁協青壮年部連合会からは大角 生馬会長（JF坊勢）をはじめ役員、関係者9名が参加しました。

本年度は開催地の徳島県が幹事県となり、①徳島県水産課 岡崎係長より「八毛の消費拡大に向けた取り組みについて」と題した、徳島県における八毛のブランド化や消費拡大に向けた取り組みについて、②徳島県水産研究所 上田次長より「八毛の資源管理と品質向上策について―八毛をうまく獲り、活かし、売る―」と題した魚価向上のための品質保持の取り組みについて、③「徳島市場における魚介類の需要変化について」と題し（株）徳島大水魚市鮮魚部 谷部長の3名の方から講演がありました。

このあと、各府県事務局から行われた漁青連の水産資源回復に関する事例報告に続いて、「種苗放流、自主規制などの資源管理と新たな取り組みについて」をテーマに6班に分かれてグループ討論を行い、今後の活動の展開などについて活発な意見交換を行いました。

今回の研修会を通じ、関係県の漁青連が互いに情報共有し、より強く活力ある漁村づくりにつながることを期待します。



大輪田塾だより

「系統信用事業」と

「水産物の流通と消費」



講義を行う里専務

大輪田塾2月講座は、26日（火）に水産会館で開催され、塾生は系統信用事業と、水産物の流通と消費について学びました。

まず、JF兵庫信漁連 里 昭彦専務から「漁協系統信用事業について」と題し、漁協系統での信用事業について、成り立ちや業務内容、加えて金融機関から見た漁家経営のポイントについて講義がありました。里専務は水産業で信用事業を行うことの意味として「過去に漁業者が異業種から借り入れをし、大変な苦勞した。自ら信用事業を行うという、武器を持つことで独自性が保たれる」と、その歴史から系統信用事業の意義について話されました。

続く「水産物の流通と消費を考える」最近の但馬の事例紹介では、兵庫県但馬水産事務所 内田 径孝水産業専門技術員から講義があり、国内の人口構成や物価指標などから魚ばなれの傾向や、漁獲量と単価の関係について説明がありました。また、現在、但馬で行っているニギスを使った、S・K・Sやベニズワイガニを使った、紅がすみといった新商品の開発事例の紹介があり、塾生は熱心にメモを取っていました。



内田専技は様々な事例を紹介されました

次回の大輪田塾（予定）

平成25年3月26日（火） 13：30から 水産会館にて
講義：「漁業共済について」 兵庫県漁業共済組合
「海上安全関連項目」神戸運輸監視部

ご当地農産物を使った カクテルコンペ開催

J A兵庫六甲はキリンビールマーケティング株式会社神戸支社、神戸メリケンパークオリエンタルホテルとともに開発した、同J A地域内の農産物を使用したご当地カクテルを発表することとなり、1月15日（火）には同ホテルで審査会が行われました。

同J Aは昨年秋より同社と兵庫県の後援のもと、消費者や地域住民を対象に地元農産物への知識を深めることを目的として「食と農」を考えるイベントを実施しており、今回のご当地カクテルの共同開発には、その活動の趣旨に賛同した同ホテルも参加しました。

「J A兵庫六甲の農産物を使ったご当地カクテル」の第一弾の材料には神戸市北区の「二郎いちご」を使用。カクテルのレシピは同ホテルの従業員から募集し、審査会では、「ノンアルコール」、「アルコール」、「清酒」の3部門でそれぞれ最優秀賞が決定しました。最優秀賞に選ばれたカクテルは同ホテルやJ A全農兵庫直営レストラン「神戸プレジール」で提供されます。

今後はトマトやコマツナを使ったカクテルも開発していく予定です。



ご当地カクテル第1弾素材の二郎いちご

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

ネットスーパーの 実験がスタート

生活協同組合コープこうべは、1月15日（火）、「コープこうべネットスーパー」の配達をコープ西神南（神戸市西区）で実験的にスタートさせました。配達に先立ち、記者会見を行い、新聞社やテレビ局など14社から取材を受けました。初日となったこの日の受注軒数は、受け入れ可能な最高値となり順調な滑り出しとなりました。受注した商品は、店舗の部門担当者がピックアップしてトラックに積み込み、多くの関係者が見守るなかを出発しました。

「コープこうべネットスーパー」は、店舗で取り扱う野菜や精肉、鮮魚などの生鮮食品や日用品など約3,000品の中から、パソコンやスマートフォン、タブレット端末で注文していただき、配達するというサービスです。配達エリアはコープ西神南の店舗周辺5km～6km圏内の指定地域。朝9時半までに受け付けたものは12時～15時に、12時までに受け付けたものは15時～18時にお届けします。

当面は一日あたり60件の受注軒数、3月末までに1,500人の登録会員数をめざします。



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

お詫び

2月発行の拓水第676号で下記について表記に誤りがありました。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。

3頁下部 「燃油高騰へ抜本的な対策を要請」の出席議員の欄

誤 関芳 弘 → 正 関 芳 弘



旬に想う

写真と文
遊方子

烏賊と蛸

◆イカとタコは頭足類に属する軟体動物である。軟体動物には固い殻を持つ貝類も含まれるが、イカもタコも護身用の貝殻を持たぬ代りに、泳ぐことと良く物を識別できる眼を手に入れた。そして獲物を捕まえる触腕には吸盤という特殊な機能を備えた。イカの二本の触腕にある吸盤は、ワイングラスに似ており内側に角質のリングを嵌めた形である。この長い腕を使い、狙った獲物を的確に捕らえる。タコの吸盤はイカとは違い円筒形で、八本腕にびつりと二列に並んで、頭に近いくほど大きくて強烈な吸着力を持っている。欧米人が「悪魔の魚」というのは、こうした吸盤の力に恐れをなしたためだと思われる。

◆世界の海に、イカは約四百五十種、タコは二百五十種類ほどが知られている。日本人がイカやタコを食用とした歴史は古く、弥生時代の中・後期遺跡から、蛸壺が出土しており、此の頃からタコ漁をしたらしい。イカもタコも蛋白質の供給源としては良い食材である。現代人もイカは大好きで、色んな海のイカを輸入して食べまくっている。栄養的にはタウリンが多く、血液中のコレステロールを下げる働きもあり大いに好まれる。イカ類の名前をいう場合、地方では標準和名は余り役立たず、方言名もさまざままで、特定するのが難しいぞうだ。

◆NHKの番組で、深海で撮影したダイオウイカが放映された。詳細は今後の研究で明かされるだろうが、図鑑では全長17メートル・触手を広げると22メートルの記録があり、30メートル級が居てもおかしくないとあった。昔、正体不明ながらもクラケンと呼んで恐れられた怪物が、恐らくダイオウイカかオオダコだと考えられている。オホーツク海に住むニユウドウイカも巨大なイカで、此れもテレビで放映されたが、ダイバーと並んだ大きさは迫力があつた。ダイオウよりも肉厚で、刺し身数百人分だが、身にはアンモニアを含むため、食用に不適という事である。

◆馴染み深いマダコは、無脊椎動物の中では最も進化した種である。通常、頭と呼んでいるのは胴体で、色んな臓器が収まっている。タコには心臓が3つあるという。1つは人間と同じ働きをするもの、あとの2つは鰓の血液循環に使われている。眼の間に脳があり、知能が高く周囲の様子に合わせて体色を変えたり、体形を変化させたり出来る。大きな眼で餌や外敵を素早く捉える。吸盤のある足(腕)は伸び縮み自在で、体の伸縮も思いのまま、皮膚に凹凸や皺を作って旨く擬態する技も優れていて驚かされる。イイダコは頭(胴体)に米粒状の卵を持つための命名で、漢語の飯(ファン)蛸(シアオ)が学名になっている。

「キッズキッチンにおいてよ!」撮影終了しました

～JF兵庫漁連 シートクラブが協力～

3月2日(土)水産会館において、料理研究家 坂本 廣子先生らの指導のもと、子供たちが食材の知識を深め、自ら料理することで“五感”を働かせて学ぶ体験型料理番組「キッズキッチンにおいてよ!」の番組収録がJF兵庫漁連シートクラブも協力し行われました。

この日のテーマは海藻。水産会館屋上でのノリの手漕ぎ体験と、ノリ・ワカメ・ヒジキ・寒天を使った料理3品を作りました。最初はカメラや照明器具のある会場の雰囲気慣れない様子の子供たちでしたが、次第に笑顔がこぼれ、楽しそうに調理していました。最後にみんな元気よく「いただきます!」と作った料理を食べて、「おかわり!」と元気な声が上がりました。

この日収録した内容は、eo光チャンネルで放送されるほか、インターネットでもご覧頂けます。

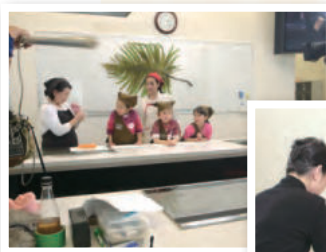


eoテレビ 放送日 平成25年4月6日(土)～5月26日(日) 土・日 14:00～
インターネット 平成25年4月1日(月)～(約1ヶ月間)
ホームページアドレス <http://eonet.jp/eohikari-ch/kids/>

皆さん、ぜひご覧下さい!

キッズキッチンとは…

「食」を通じて、子どもにとって良い体験となることを重視した、子ども自身による体験型食育プログラムのこと。
キッズキッチン活動を推進するキッズキッチン協会は、食を取り巻く環境等に問題意識を持つ企業、地方公共団体、学識経験者などを中心に構成され、キッズキッチン活動のほか、インストラクターなどの人材育成、食育推進の方策やあり方の調査・研究を行っています。



坂本先生の料理教室の様子。後ろのワカメがきれいです



この日のちいさな主役たちです
(左から西詰 佳子ちゃん、西本 丞乃輔くん、
小山 麗奈ちゃん)