

たぐすい

TAKUSUI
No. 707

9

September 2015

発行 (一財)兵庫県水産振興基金

兵庫の漁業人のための情報誌



干しダコ (淡路市)

「兵庫のり」をミラノ万博でPR! 淡路市立石屋小学校で干しダコづくり

《今月の海上安全標語》～点検しましょう!～

膨張式ライフジャケットは点検が必要です。本体に穴が開いていないですか？ スプールは大丈夫ですか？
ボンベは錆びていたり、使用済みではないですか？ 安全ピンは外れていませんか？ ぜひ確認を!!

点検は 本体・スプール ボンベ・ピン では、今月も安全操業で!

ようこそ

「ずっと真っ直ぐに」

(ようこそとは航海用語で「宜しく候の意。主に船を直進させるときの号令として使われる)

大きなご褒美

兵庫県漁業協同組合連合会 組織統括本部長 田中 稔彦



さてみなさん、テレビに出られたことがありますか？私は出演して、賞品をもらったことがあります。その話を紹介します。

同じ団地に住む気の合う家族同士がよく集まっており、その中にテレビ関係の方がいました。その人から、関西テレビ新社屋移転記念のイベントで、鉄棒に夫がぶら下がり、妻は夫にぶら下がってその時間を競う企画があるので出場してみないかと。当時、私は34歳。体力には多少自信があったものの鉄棒とはあまり縁がなく、乗り気でなかったのですが、「優勝賞品が良いらしい」との話もあり、結局、仲間から私も含め4組の夫婦が出ることになりました。

まず六甲アイランドで神戸地区予選です。前日は仕事で遅くなったので、顔だけ出せばいいかと考えていたし、会場には、消防士やスポーツマンタイプの若い方がやる気満々の様子…。どう見ても負けると思っていました。意外とみんな早く脱落し、あれよあれよという間に勝ち上がり、なんと神戸地区代表に！ そのまま番組スタッフに連れられて関西テレビ新社屋に行き、テレビの生中継となりました。

決勝会場は、予選と同じように鉄棒が用意され、司会は局アナと映画評論でおなじみの某大御所。近畿の各予選を勝ち抜いた7組が紹介され、さっそく決勝戦開始です。それぞれ、夫が妻をおんぶしたり、妻が夫の正面から抱きついたりなど自由なスタイルでぶら下がりました。

スタート後3分くらいしてから徐々に脱落し始めました。1組落ちるごとに嫁さんが耳元で囁きます。

「また落ちたわ…」

残り2組になった時、大御所が、ぶら下がっている両方の嫁さんを比較して、

「田中さんのご主人が不利ですね」

すかさず、嫁さんが耳元で囁きます。

「絶対落ちたらあかん！」

湧きあがる笑いをこらえて、7分以上ぶら下がった後、ついに私たち夫婦が勝利しました。優勝賞金と副賞の授与式を迎えました。副賞は7組すべてに用意されており、大勢の前にセツトされた箱を1つ選択する仕組みでした。優勝した私たちは1番に選ぶ権利があったので、さっそく箱を選んだまさにその時、今度は落語家桂雀々さんが耳元で囁きました。

「こいや、こいや…」

少し悩んだのですが、雀々さんの言う通りに変更したら、なんと女性用高級腕時計。でも、変更しなければ乗用車(三菱ギャラン)でした。あゝあ！

何はともあれ、優勝賞金と一緒に参加した仲間焼肉をご馳走出来たことと、賞金の残りを買ったソファと食卓は今でも使っていますし、嫁さんの言いつけを守ることが出来たので、このテレビ出演は我が家にとって大きなご褒美となりました。

CONTENTS

No.707 September. 2015

- 2 ようこそ
- 3 豊かな瀬戸内海を目指す
「瀬戸内海環境保全特別措置法の改正」への動き
- 4 但馬地区の沖合底曳網漁業・ベニズワイガニのカニカゴ漁解禁
第13回 JFマリンバンク全国大会
- 5 明石市議会議員の勉強会
兵庫県水産技術センター研究発表会
- 6 「兵庫のり」をミラノ万博でPR
- 7 淡路市立石屋小学校で干しダコ作り
- 8 のり養殖技術研修会
- 9 コープこうべ第4地区活動本部 漁船に乗って漁師体験
- 10 ワシントン州知事ら友好訪問団来県
海難事故をなくそう
- 11 兵庫JCC通信
- 12 旬に想う
ジャパン インターナショナル シーフードショー 開催



表紙の言葉

「干しダコ」(淡路市)

“頂いた命を、美味しく頂く”

自分で調理した食べ物は美味しく感じる気がしませんか？

この写真は、淡路市立石屋小学校6年生の児童が干しダコづくりに挑戦した時の一枚です。

活きたタコが、様々な手順を経て干しダコに仕上がっていくなかで、子どもたちの気持ちは「気持ち悪い」から「食べてみたい」に変わっていたように感じました。

自分で調理するということで、技術の継承や知恵、食べ物への感謝など多くのことを学ぶことが出来るのではないのでしょうか？

初めて挑戦した干しダコで作った料理は、忘れられない味になることでしょう…

豊かな瀬戸内海を目指す

「瀬戸内海環境保全特別措置法の改正」への動き

瀬戸内海環境保全特別措置法の一部改正法案が山場を迎えています。先月号で速報したとおり、8月10日（月）参議院議員会館で自民、公明、民主、

維新4党議員が出席して瀬戸内海再生議員連盟（4月15日超党派派議員として再出発）総会が開催され、席上、各党合意の修正法案を最終案として承認す

るとともに、8月中旬に

参議院成立、9月上旬に衆議院での成立を目指して全力を尽くすことが確認されました。

その後、参議院では8月25日（火）、27日（木）に環境委員会の議を経て、翌28日に本会議に上程され可決成立に至りました。この間、末松 信介参議院議員（議連事務局長・兵庫）が法案の趣旨説明及び質疑対応など、大きな役割を果たされました。10年を超える特措法見直し運動は、ようやく第一関門を通過しましたが、9月に入り情勢は混沌として

瀬戸内海再生議員連盟の様子（8月10日）



きました。衆議院での法案審議日程が決まり、環境委員会にはJF兵庫漁連 山田 隆義会長も出席要請を受け、準備を進めていた折、突然の開催中止となりました。与党が安保法案を強行採決するとの情報から与野党間が混乱し、国会審議も先行きが見えず、委員会開催も先送りもしくは白紙に戻されるかもしれないという状況に陥りました。JF兵庫漁連では、超党派議連がようやく纏め

上げ参議院で可決された法案が、政争の煽りで再び先送り、あるいは次の臨時国会で出直しされることは耐え難いとして、兵庫県 井戸 敏三知事をはじめJF全漁連、国会縁故の関係漁連など、あらゆるルートを通じて国会への働きかけを要請しました。その結果、関係各位のご努力で事態は好転しつつあり、本日（9月10日）現在、国会で



法案成立を訴える兵庫県 井戸知事（8月10日）

は安保関連法案などの混乱とは切り離し、明日11日（金）、衆議院環境委員会が開催されるとの情報を得ています。政局は常に流動しており、先の見通しは全く読めませんが、環境委員会で改正法案が採決されれば、本会議への道筋は確実に開けてきます。JF兵庫漁連では今後の動向を注視しながら必要な対応を図りたいとしています。



但馬地区の沖合底曳網漁業・ ベニズワイガニのカニカゴ漁が解禁

～9月1日に一斉解禁～

JF兵庫漁連 但馬支所

9月1日(火)

から但馬の主幹漁業である沖合底曳網漁業とベニズワイガニカゴ漁業が3ヶ月間の休漁期間を経て解禁となりました。

初セリは、9月2日(水)に但馬の各港(津居山・柴山・香住・浜坂・諸寄)で行われ、沖合底曳網で獲られたアカカレイ、八タハタなどが

次々に水揚げされ、浜は活気に包まれました。沖合底曳網漁では9月～10月はカレイ類・八タハタ・ノドグロ

などが中心に水揚げされ、11月6日(金)に解禁されるズワイガニ、3月～4月のホタルイカなど様々な魚種を対象に来年5月31日(火)まで漁が行われ

ます。また、9月4日(金)には香住西港でベニズワイガニの初競



豊かな但馬の海の幸が沢山見られました

りが行われました。近畿圏唯一の水揚げ港である香住港には報道陣の姿が多く見られ、こちらも活気に包まれました。いよいよ始まった今漁期の操業安全と豊漁を祈念いたします。

第13回 JF マリンバンク全国大会

JF兵庫信漁連

JF全漁連、農林中央金庫共催の「第13回 JF マリンバンク全国大会」が7月21日(火)東京・港区のザ・プリンスパークタワー東京で開かれました。「水産日本の復活に向けて」基盤強化・事業実績確保への挑戦をテーマに開催された大会には、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等約160名が出席しました。

に向けた取組について「non job」に動画の掲載が開始されたことや、「JFマリンバンク 浜の応援団」のVTRが紹介され、大会宣言は満場の拍手をもって採択し、盛会裡に幕を閉じました。

大会では、まず、兵庫からJF林崎 田沼 政男組合長、JF津名 中田 勝組合長をはじめとする全国の地域推進功労者51名と、昨年度下期の全国統一キャンペーン優待県代表者5名に感謝状が贈呈されました。続く、事業実績の確保については、JF全漁連 石川 和彦参事、JF福岡 信漁連 資金管理部業務推進課 桑原 豊和係長より、それぞれの取組み事例が報告されました。また、浜との接点強化

林家 三平一門との記念撮影



明石市議会議員の勉強会を開催

「食育」をテーマに意見交換

（一財）兵庫県水産振興基金

明石市漁業組合連合会（橋本幹也会長・J F 江井ヶ島）は8月10日（月）兵庫県水産会館にて「平成27年度勉強会」を開催し、集まった明石市議会議員や関係者約30名と意見を交わしました。



挨拶をする橋本会長



議員から発言がありました

この会は、同連合会と議員が意見を交わし、豊かな水産物に恵まれる明石市を盛り上げ、地元での消費拡大を図る目的で、平成25年から始まり今年で3回目となります。まず、橋本会長より「生産者サイドから何が出来るのか、皆さんと意見を交わし考えていく会になれば」と挨拶された後、

F西二見山本章等組合長から「さかなのまちあかし 漁業者の立場から見る『地産地消と食育』」と題し、明石市内の漁業概要や学校給食への食材提供や料理教室開催などの説明がありました。続けて山本組合長が「マダコの水揚げは多いが、市内の消費量は少ない。子どものころから本当に美味しい魚の味を知ってもらいたい。どうすれば魚を食べてもらえるのか、皆さんの知恵をお借りしたい」と発言され、水産物消費について話し合いがなされました。議員らからは、学校給食への参入に関する具体的なアドバイスや、飲食店を巻き込んだイベント提案など様々な話が飛び出し、活発な意見交換会となりました。

平成27年度 兵庫県水産技術センター研究発表会 開催

8月11日（火）「平成27年度兵庫県立農林水産技術総合センター水産技術センター研究発表会」が明石市二見町の同センターで開催され、関係者約100名が参加しました。この催しは、同センターがどのような研究をしているのか、兵庫県ではどのような漁業が行われているのか等を広く一般県民に紹介するもので、同センター見学会と併せて、毎年、夏休みのこの時期に行っています。

同研究発表会は、午後から行われ、「試験研究結果報告」として各研究員から3件の報告がありました。（別表参照）併せて「漁業者活動実績発表」として、J F 浜坂青壮年部 濱根 秀樹 部長から「漁協青壮年部による水産教室の取組み」、J F 沼島女性部 中元 はるみ 部長から「沼島の活性化の取組みについて」と題した発表がありました。この2件については、来年春に東京で開催される全国青年・女性漁業者交流大会にて発表される予定です。



沼島での様々な取り組みを発表された中元部長



活発な活動状況を報告された濱根部長

今回のいずれの発表も、これからの水産の技術開発に重要な研究課題で、漁業者や系統団体、行政、市民団体等、会場に詰めかけた参加者は真剣に聴き入り、発表後の質疑応答で意見が交わされていました。

発表内容	研究者名
兵庫県大阪湾・紀伊水道におけるオニオコゼの資源特性と資源管理について	五利江重昭（水産技術センター資源部 主席研究員）
兵庫県における溪流魚発眼卵放流について	増田 恵一（内水面漁業センター 主席研究員）
漁協青壮年部による水産教室の取組み	濱根 秀樹（J F 浜坂青壮年部 部長）
沼島の活性化の取組みについて	中元 はるみ（J F 沼島女性部 部長）
アサリの養殖について	安信 秀樹（水産技術センター増殖部 主席研究員）

発表順：敬称略

「兵庫のり」をミラノ万博でPR! ～イタリア風おにぎらずの実演も～

JF兵庫漁連



会場の皆さんの評価は上々



イタリア風おにぎらずの完成です!

2015年ミラノ国際博覧会が「地球に食料を、生命にエネルギーを」をテーマに145カ国の参加のもと、5月1日～10月31日までの184日間、開催されています。各国のパビリオンでは、様々な食文化や食料の持続可能性についてのアイデアを紹介しています。とりわけ日本館は『共存する多様性』をテーマに、ユネスコ無形文化遺産の和

食や日本食文化の知恵と技、農林水産業や食への取り組み等について紹介しており、連日、入館に60分以上の待ち時間という参加国内で一番の人気パビリオンとなっています。また、日本館内にはイベント広場が設けられ、各県・市・団体が交代でPRを行っており、兵庫県は7月16日～19日の4日間、世界に向けて兵庫の特産品として、コウノトリ米、丹波の黒豆、損保の糸、神戸ビーフ、淡路の玉ねぎ、灘の清酒、明石焼き、そして、観光では世界遺産の姫路城等が日替わりでイベントを開催しました。

「兵庫のり」の出番は、兵庫県最終日の19日の午後からでした。まず、挨拶に立ったJF兵庫漁連山田隆義会長は「ノリは和食に欠かせない。栄養価の素晴らしい食材であります」とされたに続いて、日本でブームになっているおにぎらずを紹介し「どの国の具材を挟んでも美味しいですよ」と世界に向けて大いにPRされました。その後、イタリア人シェフのおにぎらずの作り方の実演とともに、生ハムとチーズ、生パジャルを挟んだイタリア風おにぎらずが480食分配られ、会場の皆さんからはポーノ、デリシヤス



兵庫県PRの看板、隣りには兵庫のり



井戸知事、山田会長をはじめとする関係者で鏡割り

といった声上がり、大盛況のうちに2時間が過ぎて行きました。

淡路市立石屋小学校で干しダコ作り

〔一財〕兵庫県水産振興基金

庫と和歌山県、徳島県の漁業士の皆さんが集合しました。

対象の6年生約40人は、最初に、各県漁業士の代表からそれぞれの漁業について学習しました。続いて、干しダコづくり。まず、お手本として県洲本農林水産振興事務所水産課 田村 一樹さんが、マダコの急所を突くと一瞬で真っ白になることを実演し、タコの生態や作業手順を解説しながら、手際よく干しダコにしました。その後、全員に活きたタコが手渡され、いよいよ挑



9月2日(水)淡路市漁業振興協会(ＪＦ一宮町社領弘会長)主催の「お魚教室」が淡路市岩屋の市立石屋小学校で行われました。この教室は、これまで兵庫県漁業士会が中心に開催されてきましたが、今年からは同振興協議会が引き継ぐことになり、合わせると今年で7回目となります。この日の講師やスタッフは約20名で、同協議会社領弘会長、ＪＦ淡路島岩屋東根壽組合長と県・淡路市職員に加え、ＪＦ洲本炬口竹岡千尋組合長、ＪＦ育波浦魚住幸市さんをはじめとする兵



干しダコ作りをしっかりと学びました



上手に包丁を使えるようになりました



昼食時には子どもたちと交流

戦です。活きのよいタコをめる作業に手こずりながらも、各講師から内臓の取り方や包丁の使い方を教えてもらい、思い思い、形に仕上げることができ、笑顔があふれました。

この後、前もって準備されたタコ飯、ワカメのみそ汁、チリメン、味付けのりと海の幸いっぱいのお昼食を担当した講師と一緒に、最後に田村課員から、クイズを交えた「淡路市の漁業について」と題した話がありました。なお、この日作った干しダコは、学校で数日間吊るされた後、各自持ち帰りしました。

子どもたちにとって、活きたタコから干しダコを作る作業や、海や漁業の話聞くことが出来た貴重な体験となったようです。



平成27年 のり養殖技術研修会 開催

～ノリ養殖について様々な角度で研修～

JF兵庫漁連 のり海藻事業本部



「施設・器機の衛生管理が重要」と中島室長

9月1日（火）明石市の兵庫県立水産技術センターにて、JF兵庫漁連（山田隆義会長）主催による「平成27年のり養殖技術研修会」が開催されました。満員となった会場には県内ノリ生産者・行政など関係者ら約140名が集まり、熱心に聴講されました。

研修会は毎年この時期に行われ、今年はノリ生産時における品質・衛生管理や、協業体の実例のほか、消費流通事情や海上安全対策などの講演がありました。（題目は下記のとおりです。）

「今後求められる品質・衛生管理」では、大手海苔商社で品質衛生管理を担当されていた（株）中野海苔 中島社長室長から講演がありました。消費者からのクレーム分析の結果、品質面では、その多くが原料（乾ノリ）由来であることに触れ、異物や異味・

異臭原因物質がノリ内部に滲きこまれないよう、生産時での品質管理が重要であることが強調されました。また、衛生面では、加工場において注意すべきところを写真で説明され、管理の大切さを話されました。

生産者の実例報告として、JF神戸市 森本 明副組合長が「すまうらの協業について」を発表されました。色落ち問題や経費増大などの諸課題に対処するため協業化に踏み切り、平成26年に「すまうら水産有限責任事業組合」を仲間と共に設立されました。シフト制により労働時間が短縮したことなど、コスト削減効果が紹介されるとともに、各漁業者が得意とする作業の技術を集約したことで、生産性が向上したことなどの話がありました。参加者は、いずれの講演・報告にも関心が高く、熱心に耳を傾けていました。



森本副組合長の実績報告

題 目	講 師 ・ 発 表 者
今後求められる品質・衛生管理 (講演)	中島 和宏 (株)中野海苔 社長室長)
海苔加工場(乾海苔生菌数)調査でわかったこと (研究報告)	田中 忠幸 (JF兵庫漁連 品質管理室長)
平成26年度の漁場環境について ～なぜ色落ち被害が少なかったのか～ (研究報告)	竹迫 史裕 (JF兵庫漁連 兵庫のり研究所 主任研究員)
すまうらの海苔協業について ～協業で何が変わったのか～ (実績報告)	森本 明 (JF神戸市 副組合長)
海苔の消費流通動向について (講演)	藤井 弘治 (海苔産業情報センター 代表)
のり養殖時の安全対策について (報告)	北野 隆志 第五管区海上保安本部交通部安全課 専門官

(発表順 敬称略)

コープこうべ第4地区活動本部 漁船に乗って漁師体験

JF兵庫漁連 広報部



船の操船体験

8月6日(木)、コープこうべ第4地区の子供たち23名が、JF赤穂市坂越「海の駅」で行われた「漁船に乗って漁師体験」に参加しました。
坂越でのコープこうべの体験漁業の取組みは、昨年、ひょうごの地魚推進プロジェクト(通称「とれぴち」として開始したところ大好評を博し、今年度も引き続き実施しています。
この日は2班に分かれて漁船に乗り

込み、アナゴ籠と定置網の引き上げを体験しました。

漁場に向かう間、子供たちは船の操舵体験をすることができ、引き上げの際も自分たちでロープを引いて、実際の漁業と同じ体験をしました。次々と上がってくるアナゴ籠にはアナゴ以外にもタコやネプトなどの小魚も入っていました。初めて生きた魚を触る子供



アナゴ籠の引き揚げ体験



タコの塩もみ魚の三枚おろし体験

たちがほとんどで、日常の生活では経験のできない体験に目を輝かせていました。また、定置網の引き上げでも、小アジやスズキなどたくさんのお魚が入っており、網を引き揚げたとたん大きな歓声が上がりました。

海から戻ると、魚の三枚おろしやタコの塩もみ体験して、獲れた魚は漁業者が調理し、みんなで昼食となりました。昼食後には、兵庫の漁業と環境についての学習をし、最後の質問コーナーではたくさんのお質問があり大盛況のうちに終了しました。

また、8月20日(木)にも、コープこうべ第3地区の親子26名が参加した同様の体験教室を開催いたしました。



獲れた魚で昼食

このような体験漁業を通じて、消費者の方々に魚を身近なものに感じてもらい地魚の普及につなげていきます。
SEAT-CLUBでは体験漁業を受け入れていただける生産者の方を募集しています。

ひょうごの魚のおいしさを伝え、漁業のファンを増やすためにぜひお力をお貸しください!

姉妹提携の絆をさらに深めよう!

ワシントン州知事ら友好訪問団来県



井戸知事とインズリー知事が握手を交わす

係者や各界代表者ら約150名が出席しました。兵庫県とW州は1963年に姉妹提携し、一昨年、W州で行われた50周年記念事業には本県から井戸敏三知事ら約250人の交流団が同州を訪れ、大歓迎を受けました。当時、県民交流団の一員として漁業代表4名も同行しており、お礼も兼ねて今回の集いに参加しました。席上、井戸知事は「2年前、W州訪問では大勢の方々から温かい歓迎を受けた。返礼としてはやや少人数だが心を込めて歓迎したい。今日、県公館で記念植樹いただいた木の成長以上にW州と交流

9月2日(水)、兵庫県と姉妹提携を結んでいる米ワシントン州(以下…W州)からJ・インズリー知事ら32名の友好訪問団が兵庫県を訪れ、神戸市内のホテルで歓迎レセプションが催されました。これ



井戸知事と2年前のW州訪問関係者

し、親交を深めたい」と挨拶され、インズリー知事も「両県州の友好の道筋をつけて頂いた先人のお陰で、井戸知事や県民の皆様とさらに友好の絆を深めることが出来た。井戸知事の友情に心から感謝する」と答礼されました。

石川憲幸県議会議長の乾杯で始まったレセプションは、W州のワインと福寿の酒で終始和やかに進み、(公財)国際交流協会齋藤富雄理事長の挨拶で閉宴しました。今回の訪問団は行政、議会、産業界から総勢50名余で、翌日から姉妹都市関係先を親善訪問されるようです。両県州の一層の交流を祈念します。(U/I)

海難事故をなくそう!

ライフジャケットを着用しよう!

膨張式ライフジャケット(FN-80)は従来品に比べ、非常にコンパクト!

動きやすく、膨張作動用の紐も引っかかりにくい!

もちろん浮力は十分にあります!

是非、お試しください!



膨張式ライフジャケット(FN-80)
モデル: JF兵庫漁連のり検査部 宗和 正樹さん

~安全をサポート~
浮力合羽はお持ちですか?

JF兵庫漁連が開発したもので、浮力は十分あります。

※国土交通省の型式承認試験基準に合格したものではありませんので、一人乗りの漁船の場合、ライフジャケットを着用してください。

是非、着用を!



モデル: JF兵庫漁連 組織統括本部
田中 稔彦 本部長

ライフジャケット・浮力合羽の購入は
所属JFかJF兵庫漁連資材部(078-942-9272)までお問い合わせください

三田産トマト使用 オリジナルソース新登場

JA兵庫六甲

JA兵庫六甲 三田営農総合センターは、このほど、七星ソース株式会社(篠山市)と連携し、三田産のトマトを使用した「三田とまと使用 とんかつソース」の販売を開始しました。加工品の販売拡大で、農業所得の向上やトマトの生産振興につなげることが目的です。

三田市では同JAの三田とまと部会15人が年間約14tのトマトを生産しています。原料は規格外品を活用し、トマトの風味を生かした甘味のあるソースに仕上げました。1本(270ミリリットル) 550円(税別)。



トマトの風味を生かした
「三田とまと使用 とんかつソース」

問い合わせは

農協市場館パスカルさんだ一番館

Tel 079-563-7744

同JAの農協市場館パスカルさんだ一番館や、パスカルさんだフラワー店など15店舗で販売する予定です。パスカルさんだ一番館では「独特の甘みがあり、肉料理にとどまらず、野菜にも合うので様々な料理に使ってほしい」と話しています。

緩和ケア病棟と 高齢者向け住宅がオープン

神戸医療生活協同組合では、神戸協同病院5階病棟が「緩和ケア病棟」へと生まれ変わりました。最上階ということもあり、とにかく明るいということに加え、全体の色調を抑え落ち着いた感じの病棟になりました。5月の内覧会では、医療関係者、職員、組合員、合わせて約500名の方が見学に訪れ、組合員からは「明るいなあ、きれいなあ、でも元気でいらんな」「畳の部屋がある。やっぱり畳は落ち着くなあ」という声が聞かれました。

みなさんの思いを集め、協力してできた「緩和ケア病棟」。みなさんに褒めていただいた病棟の外観に見合うようなケアを展開していきたいと思っています。

また、6月下旬に完成したビルの3階の一部と4階を全9戸のサービス付き高齢者向け住宅「きょうどうの家」としてオープンしました。坂の多い地域にお住まいのご高齢のご夫婦からは「同じ街で今までのデイサービスを利用しながら在宅での生活を継続できると思い申し込んだ」と言われました。入居相談を受けていると、障害を抱えながらも自分らしく生活できる場所を真剣に探されている人々の思いを強く感じます。「病院が近い」「商店街の中なので、雨でも買い物に行ける」「坂がない」という利点を最大限に生かし、入居者とともにその人らしくいつまでも元気で暮らしていける住宅を作っていくことが私たちに求められていると感じます。そして、「地域包括ケア」の一つの拠点になればと夢は広がります。



畳のある病室が好評です(緩和ケア病棟)



誘い合って内覧会にお越しいただきました(緩和ケア病棟)

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

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



旬に想う

写真と文
遊方子

防災の日

◆「天災は忘れられた頃にやってくる」は寺田寅彦の名言として知られるが、この言葉通りの文章はどの著書にも出ていない。『雪の結晶の研究』で著名な弟子の中谷宇吉郎が新聞社の依頼で「天災」という短文を書いた際、先の言葉を師の言葉として引用（？）と、千古の名言だと評して掲載した。これが一人歩きして世評となったものらしい。著書には出ていないが、常々先生から聞いていた「師の言葉」に相違なく嘘では無いと述懐している。実際、天災は思わぬ時に発生し多くの犠牲を伴う。地震・暴風・津波・洪水は、何ら前触れなく襲来し、大暴れして去って行く。自然界の異変を予知するのは全く不可能なのか。

◆先人は雲を睨み風を読み、天気の変化を素早く察知して行動した。この教訓は今も生きている。雨の日、デパートや飲食店の売上げは二割ほど減少するというが、行楽地も手持ち無沙汰を余儀なくする。反面、映画館やパチンコ店は盛況で賑わう。夏が涼しいと、クーラーやビールの売上が伸び悩み何億もの減収に繋がる。天候が大いに影響する業界である。此れらの企業では気象の情報収集と分析が重要な戦略となり、少しの異常も敏感に察知する。ここに天気予報士という職業が成り立つ。人工衛星・気象レーダー・アメダス・ラジオゾンデ等の、様々な情報をスパコンで分析し、的率がグーンと向上したようであるが…。

◆災害はぎっくり腰と同じと言った人がいた。自分は関係無いと思っていると、思わぬ災難に遭遇する。油断禁物なのである。災害予知は人類の夢であり、各種の研究がなされているが、成果に結び付くのは何時のことか。南米ペルー沖での海水温上昇が原因で、寒波が起きたりドカ雪が降り、日本の暖冬もモロッコの早魘も関係があると判明している。エル・ニーニョはスペイン語「神の子」の意という。やはり、自然現象は全て神の御手に委ねるしか無いのだろうか。

◆ナマズは地震の前に異常行動を起こすというが、ゲラツと来ても動かぬ時もあって科学的根拠は薄弱だといふ。「天災ばかりは科学の力でも、その襲来を中止させられない」と、先の寺田寅彦が書いている。科学が進み、どんなに生活様式が変わっても、自然現象には太刀打ち出来ないようである。地震のメカニズムは長く詳細不明だったが、今は地球表面を覆っている十数枚のプレートが相互に動く事で発生すると考えられている。同時に起きる津浪が怖い。東北地方を襲った地震と巨大津波は、近辺の街々を壊滅的に痛めつけた。海から防波堤を越えて駆け登ってゆく波浪の物凄さに、驚愕し戦慄を覚えたのを思い出す。

ジャパン インターナショナル シーフードショー 開催 ～東京ビッグサイトに約800社が出展～

(一社)大日本水産会主催のジャパン インターナショナル シーフードショーが今年も8月19日(水)から3日間、東京ビッグサイト(東京国際展示場・江東区有明)で開催され、国内外18ヶ国3地域から783社、約1,200小間の出展があり、国内外から約32千人が会場を訪れました。

この催しは農林水産省をはじめ政府関係機関、全漁連や全国加工協等業界団体、諸企業、米国ほか20ヶ国在外公館、日本貿易振興機構(ジェトロ)、日本スーパーマーケット協会等々約70社が後援者に名を連ねる全国最大規模の水産食品展示会です。17回目となる今年は「すしEXPO 2015」「WORLD SUSHI CUP JAPAN 2015」の同時開催、最先端の水産技術、水産物消費等各種セミナー、シンポジウムや「さかなクン」が参加して親子おさかな学習会、ファストフィッシュ、プライドフィッシュなど水産物の消費拡大と魚食普及に関する様々な情報が広く発信されています。海外からの参加者も多く、場内では様々な言語が飛び交い、関心の高さに驚かされました。

兵庫からは、JF兵庫漁連や香住水産加工協の会員ら2団体17社が出展され、兵庫の海の幸をPRしました。香住加工協から出展されていた(株)ハマグセイ(浜田工場長)、マルヤ水産(株)(長谷川氏)が香住ガニ(ベニズワイガニ)むき身加工品を試食PR中のところ、話を伺うと「産地や商品知識、価値や市場性など、残念ながら殆ど知られていない。試食してもらい、商品説明すると美味、調理の多様性、流通の利便性など高評価で感服は上々。見積依頼など商談糸口が開かれそうだ」とのことでした。

