

たけふ

TAKUSUI
No. 737

3

March. 2018

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



漁場へ戻るイカナゴ漁運搬船 (淡路市岩屋)

イカナゴ漁 解禁

オーストラリア カキ養殖視察

《今月の海上安全標語》～ 見張りは大事です！～

海難事故の多くは見張り不十分だと言われています。

機械まかせにしないで！自分の目で確認しましょう！

見たつもり 「つもり」つもれば 事故のもと 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に号令として使われる）

春にあたり、おもひごと

兵庫県漁業共済組合 中村 文



兵庫県漁業共済組合の中村と申します。皆様がウィットに富んだ文章を書かれる中で、題材は未だ皆目見当もつかず、お目汚しを知らながら、徒然と綴らせていただきます。

先日、日本選手が冬季としては過去最多のメダルを獲得した平昌オリンピックが無事閉会しました。続けてパラリンピックも開会し、早速メダルを取った競技が続いているところですが、特にオリンピックは、六十六年ぶりの二連覇や、競技初のメダル、OR更新など内容も盛りだくさんで、時差なく楽しめたこともあり、とても見応えがありました。元々運動が苦手で、重ねてあまり興味も持てない性質所以か、いつもはほとんどスポーツ観戦をしない私も、今回は熱心な友人達に引っ張られるように、比較のためにテレビ観戦や結果のチェックを行った珍しい大会でした。

さて、なぜ興味もないと前述した私がこんな話を始めたかといえば、昨今このような話題がよく意識に入るようになった為です。

きっかけとしては、もはや四年となつて、神戸マラソンボランティア参加の影響が大きいかと思います。ご存知の方も、実際参加されている方も、中には選手として走られている方も居られるかもしれませんが、沿道や関係各所にて、運営のお手伝い時々選手の応援をする一般のボランティアです。開催当日だけではなく、前日も様々な協賛企業のブースが展開されたり、ランナーのためのイベントが開催されたりと毎年盛り上がりつつ、わくわくするお祭りのような雰囲気味わうわけですが、その際、他で開催されるスポーツイベントのPRも沢山あります。勿論全てランナーの方へ向けてのPRなのですが、自然と意識に残り、特にラグビーワールドカップなどは、私にとって身近でない競技であることもあり、機会があれば観戦に行きたいと思つている程です。

また、自分が苦手な積極的に関わることのない競技や催しにとっても楽しそうに出場参加する人達、自分の出来ないことを成す人達をいつも眩しく思います。そんな人達を遠くからであれ応援することで、何か良きことになるのではとの思いが着々と芽生えてきているのだと感じています。

月日は百代の過客にしてとの芭蕉の言葉通り、旅路を飛ぶように過ぎてゆく年月の中、また一つ年をとりました。少しでも自分の中に良いと思えるものを増やしてゆけたらなあと思うこの頃です。

CONTENTS

No.737 March. 2018

- 2 ようこそ
- 3 イカナゴ新子漁 始まる
兵庫県漁協青壮年部連合会臨時総会
- 4 オーストラリアにおけるカキ養殖及び市場調査
- 7 「うずしお朝市・淡路島サクラマス祭」開催
「淡路島サクラマス」3月1日解禁
- 8 第23回 全国青年・女性漁業者交流大会
小型船舶におけるライフジャケット着用義務化スタート
- 9 兵庫JCC通信
- 10 旬に想う
大輪田塾だより



表紙の言葉

「漁場へ戻るイカナゴ漁運搬船」(淡路市岩屋)

春の風物詩であるイカナゴ漁。

淡路島岩屋漁港から明石海峡大橋を背景に、イカナゴ漁船とおこぼれを狙うカモメの群れがフォトジェニックなので多くの方々がカメラを構えておられました。

数年ぶりの明石住まいですが、土曜日午後に出発すると直ぐにイカナゴくぎ煮を炊く甘い匂いが漂っており、瀬戸内海の春の訪れを感じました。しかし、私にとって春の訪れを感じるのはスギ花粉ですが…。

イカナゴ新子漁 始まる!

～今年は2月26日に解禁～



瀬戸内海に春の訪れを告げるイカナゴ新子漁が始まりました。2月23日に行われた試験操業の結果、イカナゴ新子の順調な成育が確認されたため、解禁日は昨年より9日早い2月26日となりました。

昨年は極端な不漁のため、資源保護を理由に10日程で終漁となったイカナゴ新子漁。県立水産技術センターによると、今年も播磨灘、大阪湾ともに「平年を下回る」と不漁予測となっていますが、解禁日はくぎ煮に適した約40ミリの新子が水揚げされ、浜は待ちわびた解禁に活気づきました。

兵庫県漁協青壮年部連合会

臨時総会開催

兵庫県漁協青壮年部連合会（山崎大輔会長…JF淡路島岩屋）は2月9日（金）に、但馬水産センター（香美町）において臨時総会を開催し、県内各地区漁青連会長のほか行政、系統団体担当者ら約12名が集まりました。

また、来年度ホスト県となり開催する「近畿中国四国地区ブロック会議」について活発な意見交換が行われ終了しました。

但馬地区の沖合底びき網漁業が最盛期を迎えているため、昨年同様に淡路・摂津播磨の両地区漁青連会長が但馬に伺った。開催となりました。

総会では、山崎会長の「各地区の漁業が繁忙期を迎えるなか集まって頂き感謝します。来年度の事業計画等に積極的な提案を頂ければありがたい」と挨拶をされ、事務局より平成29年度収支予算進捗状況について、30年度事業計画について話し合われました。



オーストラリアにおける カキ養殖及び市場調査

伊保漁協水産研究会は、新たな養殖対象として平成25年よりカキ垂下式養殖試験を実施しており、約5年間にわたる養殖試験の中で、伊保漁場では冬季の波浪が強く、筏が組めないため、県下で従来実施されている吊り線式養殖ではなく、オーストラリアで盛んに実施されているバスケット式によるシングルシード養殖が適しているのではないかと推測されました。

そこで養殖技術が確立されているオーストラリアへ平成30年1月14日より赴き、現地生産者への養殖現場視察や採苗・中間育成等の聞き取り、資材メーカーとの情報交換、市場調査を通じた養殖技術習得と県下他地区漁場でのバスケット式シングルシード養殖実施への可能性を探ってきました。

(1月15日) アデレードにあるSEAPA (シーパ) 及び製造工場を視察し、工場見学と製品の説明を受けました。

シーパは、もともとGARON PLASTICSと同一射出成型式製造によってプラスチック製品の製造販売を行っており、20年前にカキ生産者とともに、生産効率を上げるためのプラスチック

製バスケットを共同開発し、シーパとして独立し同じ敷地内でGARON PLASTICSと共同経営されています。

工場は徹底したコスト削減や労務管理のもと丁寧な製品を製造しており、クライアントの意見を取り入れながら日々製品の改良を重ね、現在ではアメリカ・フランスに支社を持ち、販売地域はオーストラリア・ニュージーランドのオセアニア地区、アメリカ・カナダの北米地区、フランス・イタリア・アイルランドなどのヨーロッパ地区、日本・韓国・中国のアジア地区と拡大しているそうです。

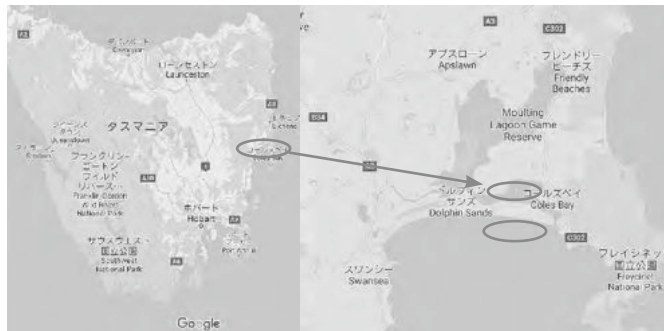


オーストラリアにおけるアデレードの位置関係

(1月16日) Coles Bay
タスマニアの東海岸のコールズ湾のColes Bayを訪れカキ

養殖生産者のGies氏より説明を受けました。

近隣には国立公園があり、風光明媚な場所です。赤道で折りたたんだ場合、タスマニアはちょうど北海道の真横あたりに来るらしく、南極に近いこともあって、夏でも非常に過ごしやすい環境です。



タスマニアとColes Bayの位置関係 赤丸の海域(外海・湾内)が養殖漁場

残念ながら当日は時化で漁場見学が出来なかったため、生産者Gies氏のカキのサイズ選別作業見学、漁場・養殖方法について説明いただきました。

漁場は湾内と沖にあり、約120万個の真牡蠣と1000tのMussel(ムール貝)を養



漁場の風景
見渡す限り漁場とのこと。
湾内は干満差があり、トラクターでバスケットの場所まで行ける。

殖しており、漁場の面積は6ha(60km²)あるとのこと、見渡す限り漁場のような感じでした。

漁場となる海環境としては、南極からの寒流の影響で冬は8℃、夏でも16℃までと日本と比べ海水温が低いらしく、稚貝を購入してから、出荷までに約2年〜2年半掛かるとのことでした。伊保沖では、同じサイズまで約3か月で成長すると伝えると、「素晴らしい海だ」と驚いていました。

選別作業では、引き揚げてきたカキを選別機に投入し、3種

類のサイズに分けていました。同サイズのカキをバスケットに投入するかが非常に大事で、ここで手を抜くと成長にばらつきがおき、良いカキが出来ないとのこと、投入後約4カ月ごとに選別を繰り返すそうです。



Freycinet Marine Farm のカキ
小ぶりながら、非常にカップが深い。

続いて、外海での養殖及び資材についての説明を受けました。漁場では図1の様にSEAPA製バスケット(現行型)を6段に重ね、半沈下式にて吊り下げ養殖を行っているそうです。

漁場は、時化た際には3m以上の波が立つとのことですが、その際のバスケットや本線、吊線などのロープ類の破損等はきわめて少ないとのことでした。

伊保において、図1とほぼ同様の方法で養殖を行っています。違っ点が一箇所ありました。それは風・波うちの方向に対してクロスするように設置されて

稚貝を手に取り撮影した様子。稚貝は約2.3〜3mm程度の大きさ。細かい目のネット(3M製)に4分の1程度稚貝を入れ、そのままバスケットに投入し、養殖海域(波の穏やかな干潟)に設置する。



← 風・波打ちの方向

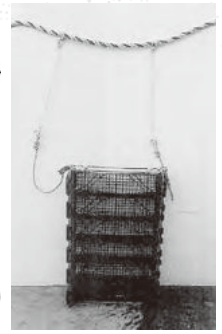
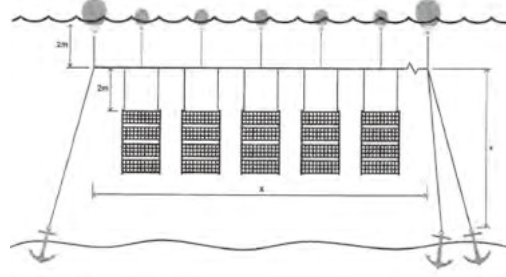


図1 養殖イメージ図

おり、その旨を尋ねたところ、それではバスケットが揺られすぎてカキが成長するにはストラスが多すぎるとのことでした。

次に稚貝について説明を受けました。稚貝の価格と出荷時の金額は、オーストラリアで発生したマカキ死亡症候群(ウイルス性カキヘルペス…以後 POMS)の影響で稚貝は不足していることもあり、今回が購入した稚貝は16kgで、金額は1万8千オーストラリアドル(約160万円)。それが出荷時には260万オーストラリアドル(約2億2千900万円)になるとのことです。

(1月17日)
Shellfish Culture Ltd
Hatchery and Nursery
and Farm

孵化・培養施設の Shellfish Culture Ltdとは1979年にタスマニアでカキ養殖を始めた生産者が共同出資し、孵化場の開発のため設立され、カキ養殖生産者と個人投資家によって非上場会社として成長しています。また、タスマニア州政府とも密接な協力関係を築いており積極的に研究開発を行っているそうです。

基本的な事業としては、種苗生産し、一定の大きさまで育て生産者に販売する。またより良い種苗を生産するために研究開発を行っています。

POMSのため徹底した衛生管理が行われていました。



漁場

次に Shellfish Culture Ltd Farmへ移動し漁場見学を行いました。漁場は5業者で使用しているそうで、日本のように漁業協同組合はなく、漁場はタスマニア州政府からリースしています。リース期間は30年で15年ごとに見直さるとのこと。リース金額については、教えてもらえませんでした。

夏の水温は満潮時19℃干潮時22℃である。夏の水温は6℃まで下がるとのこと。POMSが収まる6月までは、タスマニア州政府からサイズ選別や出荷が制限されているため、この漁場に留めて出荷を待っている状態でした。

Pitt Water Tasmanian Oyster Company
次にオーストラリアで真力カキ

を初めて養殖された地域である Pitt Waterへ移動し、カキ養殖会社としての Tasmanian Oyster Company とカキのオンライン事業会社として Tas Prime Oysters を経営している生産者を訪ね説明を受けました。

漁場面積は20ha(200km²)あり、ここ数年はPOMSの影響を受け、生産量が200tから75tと半分以上に落ち込んでいるそうです。

オンラインによるカキ販売事業は販売量の75%を国内、残り25%を海外に輸出し、ヨーロッパ各国、北米、アジアの様々な国に出荷しているそうで、日本とも取引があり、東京の高級水産物貿易事業を展開している株式会社ゴダックと契約を結び、CATS-EYEというブランド名でネット販売されています。

(1月18日〜20日)
Melbourne South Melbourne Market



タスマニア州からメルボルン市へ移動し、旧市街地(City)内の百貨店、ショッピングモール、スーパーマーケットに出向き、水産物や日本食材等の調査を行いました。

メルボルンは、シドニーに次ぎ2番目の規模を誇る都市で人口は約400万人。物価は日本の約1.7〜1.8倍程度です。オーストラリアは現在、空前のアジア食ブームで、いたるところで中華・インド・韓国・日本料理店があり、どれもそれなりに賑わっていました。まず調査をかね日本料理店にて夕食をとりましたが中国人の経営者で、他の店も調査しましたが、日本食店の経営はほとんどが中国人でした。

百貨店やショッピングモールに必ず何か所かフードコートがあり、その中には必ず1店舗は寿司屋がありました。シヨーケースに握りの詰め合わせや稲荷寿司、巻物が並んで販売されていました。(画像1・2参照)現地の人々は、ピザやハンバーガーよりも寿司を買って食べていました。

マーケットの鮮魚売り場に向かうと、4件が店舗を構えておりシヨーケースの中には丸売り、切り身、フィレと様々な魚介類が所狭しと並べられています。視察したカキやムール貝はあ



画像1
様々な巻き寿司が販売され、大きさは直径約4cm、高さ約8cm程度。価格は2.3〜2.8AUD(約203〜250円)
具材は日本風の物もあれば、チキンロール等現地に好まれる具が巻かれていた。



画像2
握り寿司詰め合わせマグロ・サーモン・ハマチがネタとして多く使用されていた。
価格は9.0〜14.0AUD(約800円〜1240円)
この寿司屋では中国産の海苔とシャリマシーンを使用していた。



またスーパーマーケットにはオムレツ、コーナーがあり、そこでは醤油、味噌などの日本の調味料や焼きのりが販売されていました。焼きのりを手に取り産地を見たところ、中国産で価格は1P10枚入り3.3AUD(約290円)でした。

るのは当然だが、オーストラリアは南方なので売っている魚はきつと熱帯魚のようなカラフルな魚だらうと覗くと、タイ、キス、ボラ、イイダコ、エビ、ホウボウ、ツバス、サーモン、マグロ、アジ、イカ、カレイ、サヨリ、イワシなどなじみのある魚が多く、チリメンもあり非常に驚きました。

所見

◎カキ養殖について
オーストラリアのカキ生産地では南極からの寒流の影響で年中生産出荷が行われており、夏

季(1〜3月)では3倍体の種苗、冬季(7〜9月)では2倍体の種苗と季節に応じ使い分け生産していた。日本ではかなり難しいと思うが、種苗の使い分けは試してみるべきではないかと思えます。

オーストラリアでは官民と生産者がかなり密接な協力体制を作り、水質やカキの品質管理をおこなっていました。また、種苗についても生産者自らが出資し役員に名を連ねて専門の会社を立ち上げ、日々研究開発を行いより良い種苗を提供していた

ところに非常に感銘を受けました。

国内では長崎県の国東においてヤンマーがオーストラリア式の種苗生産・養殖を行っているが、生産種苗数は大規模ではなく、価格もまだまだ高い。

兵庫県においても、すべて模倣することはできないが、できるところから実践し、生産者と県や漁連がもっと協力し合うことにより、兵庫ブランドを確立でき、他の産地に対抗できるのではないかと思います。

また、現地調査によって感じたことは、日本ではカキはカキフライ、カキご飯、カキ鍋など食事のメインに用いられることが多いが、オーストラリアではハーフシエルで生食として前菜に用いられている。そのため、カキは小ぶりのほうが好まれる



カキの販売価格は1Doz(12個入)17〜19AUD(約1500〜1700円)1個約133円
産地はタスマニア、コフィンベイ、シドニーと国内3か所の品ぞろえ。

ようでした。

日本においてオーストラリアで食べた調理方法を広め、小ぶりでも販売できるように普及活動も必要だと考えます。そうすることにより、出荷時期も早められ、経費削減にもつながるかもしれません。普及すると同時に県内では清浄海域のみ生食として販売できますが、他の地域でも生食用として販売できる方法を確立することを考えるべきだと思います。

また、資材においては、現在

養殖用筏のための竹の不足や組み立てる作業員の人員不足や、落力キによる低質の悪化など今後の養殖について問題が多くなる中、生産量は減少するかもしれないが、オーストラリア式バスケット養殖に切り替えることで、それらの問題を解決できる可能性があるのではと感じました。

◎市場調査について

オーストラリアでは現在アジア食ブームとなっており、日本食(特に寿司)はかなり浸透しているようであったが、経営している大半は中華系移民であり、使用している食材も中国産が多く使われています。

オーストラリアは移民の国であり、外からのものを受け入れやすい性質が影響されていることあり、また漁獲される魚介類も日本と似たものが多く、ビジネスチャンスは大いにあったと感じました。

(文・伊保漁協水産研究会 大西正起)

今回の調査は、意欲のある中核的漁業者等が行う国外の漁業状況等の調査活動を支援する中核的漁業者等海外調査助成事業にて行われました。助成を受けたい漁業者・漁村女性の方は、兵庫県水産振興基金までお問い合わせください。



「うずしお朝市・淡路島サクラマス祭」開催

JF 福良主催による「うずしお朝市・淡路島サクラマス祭」が、2月25日(日)に南あわじ市福良のJF福良前で開催されました。

うずしお朝市は、地域を元気にしようとJF福良、地元の観光協会、商工会、消防団等、地域が一体となって、毎月第4日曜日の午前9時から正午まで開催されています。会場内には魚のト口箱が並び、獲れたての鮮魚やちりめん、干物等が格安で販売されるほか、天ぷらや練り物、地元新鮮野菜なども販売されます。同朝市では、3月は「桜鯛まつり」、5月は「べっぴん鱧まつり」、10月は「ちりめんまつり」、11月は「淡路島3年とらふぐ祭」など、季節ごとに旬を迎える魚の祭も同時開催され、今年で14年目を迎えています。

福良湾で養殖されている「淡路島サクラマス」は、養



会場内の水槽で泳ぐサクラマス



サクラマス丼(左から漬け、炙り、刺身と3種の切り身が乗っている)

殖が始まり今年で3年目。今年は、昨年の約2倍にあたる1万4千匹が養殖され、5月までに約1万匹が出荷される見込みです。今回の「淡路島サクラマス祭」では、淡路島サクラマス丼200食の振る舞いが行われ、開始前から約150人以上が並び、約20分盛況のうちに終了しました。

(文：JF福良)

「淡路島サクラマス」3月1日解禁!

「おしゃれカワイイ」新ご当地グルメの提供もスタート!!

待ちに待った「淡路島サクラマス」の出荷が3月1日にスタートしました。淡路島サクラマスは冬の「淡路島3年とらふぐ」、夏の「べっぴん鱧」の合間(3月から5月)に淡路島の新しいご当地ブランドを育てようと、JF福良、観光協会、飲食店、県・市など関係者みなで知恵を絞り、昨年誕生した期待の新星です。昨

年は、淡路島の食材を知り尽くした地元のホテルや宿、飲食店等の料理人たちがご当地グルメとして、淡路島サクラマスの丼・鍋メニューを開発し、20店舗(23メニュー)が提供されました。

詳しくは「淡路島サクラマス」で検索!
<http://www.awajikoku.com/sakuramasu/>

(文：南あわじ市食の拠点推進課)

さらに今年は、「おしゃれカワイイ」をテーマにSNS映えする「色」「盛り方」にこだわったメニューやお土産・テイクアウト商品などが加わり、観光宿泊施設や飲食店、道の駅、直売所等の全32店舗(44メニュー)を開発し、3月〜5月



輝くようなサクラマスフィレ



ご当地グルメのお披露目会



丼メニューの例



おしゃれカワイイメニューの例

第23回

全国青年・女性漁業者 交流大会開催

平成30年3月1日(木)～2日(金)にかけて「第23回全国青年・女性漁業者交流大会」が、東京・千代田区のホテルで開催されました。この大会は、全国の青年・女性漁業者が、日頃の研究・実践活動の成果を発表するとともに、参加者間の交流により知識や情報を共有・進化させて水産業・漁村の活性化目的とし、毎年開催されています。

本県からは、浜坂漁業協同組合女性部 川越しのぶ氏が、流通・消費拡大部門において「浜のかあちゃんの『ほたるいかつくだ煮』を商品化―ほたるいかを浜坂の特産品に―」と題し、ホテルイカを松葉ガニに次ぐ浜坂の特産品にするため、レシピの作成やイベントへの出展、ほたるいかつくだ煮の商品化等を行ったことを発表しました。

なお、来年は淡路地区漁協青年部連合会が発表を行う予定となっております。



小型船舶におけるライフジャケット着用義務化スタート 着用していますか!!

小型船舶におけるライフジャケットの完全着用義務化がスタートしました。

平成30年2月1日から、小型船舶の船長は、原則すべての乗船者にライフジャケットを着用させることが義務になり、着用させないと違反となります。

違反した船長には違反点数が課せられ、最大で6カ月の免許停止となります。

もちろん、従来から義務化となっていた一人乗り漁船については、従来通り違反点数は課されず、従来通り「ライフジャケット」をキッチリ着用しましょう!



膨張式・固型式救命胴衣



救命胴衣

遵守事項違反点数

違反の内容	点数	他人を死傷させた場合
酒酔い等操縦 自己操縦義務違反 危険操縦 見張り実施義務違反	3点	6点
ライフジャケットの非着用 発航前の検査義務違反	2点	5点

行政処分基準

		過去1年以内の違反累積点数			
		3点	4点	5点	6点
過去3年以内の処分前歴*	無	処分の対象外		業務停止1か月	業務停止2か月
	有	業務停止3か月	業務停止4か月	業務停止5か月	業務停止6か月

*処分前歴とは、遵守事項違反等による処分又は海難審判所の裁決による操縦免許に係る処分の前歴をいう

救命胴衣・救命合羽の購入、お問い合わせは JF兵庫漁連資材部 TEL: 078-942-9272

青木健浩さん（JA兵庫西）が 最優秀（県知事賞）を受賞 JA営農指導員研修大会

JA兵庫中央会は2月16日、平成29年度JA営農指導員研修大会を県農業会館で開催し、JA営農指導員および関係者ら84人が参加しました。

この研修大会は、JA営農指導員が日頃の活動実績を発表し、相互研鑽を図ることが目的。9JAの代表者から活動実績発表が行われ、「たつの市揖西町における農業生産の拡大と農家所得向上への取組みについて」と題して発表したJA兵庫西の青木健浩さんが最優秀を受賞しました。青木さんは、需要のある黒大豆、契約栽培米「やまだわら」、加工用白菜の生産拡大の提案によって、栽培面積、販売高の増加を達成した成果を発表。審査委員長の兵庫県立農林水産技術総合センターの片山次長は「組合員の所得の向上・生産販売力強化など農協改革で求められている部分に注力されている」と講評しました。

他の発表者は次の通り。JA兵庫南・阿野秀朔さん（中央会会長賞）、JA丹波ささやま・山崎久敬さん（全農兵庫運営委員会会長賞）、JAあわじ島・北川忠久さん（審査委員長特別賞）、JA兵庫六甲・藤原直文さん、JAみのり・矢本萌さん、JA兵庫みらい・竹内俊充さん、JAたじま・石井淳さん、JA淡路日の出・林満明さん。



最優秀賞を受賞したJA兵庫西の青木さんの発表

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

地方消費者フォーラム in おおさか 「ほんまはどうなん？ 食品表示」を開催

1月29日（月）、新大阪丸ビル別館で「地方消費者フォーラム in おおさか」が開催され、食品表示をテーマに消費者・消費者団体・行政・事業者等253人が参加しました。今年で8回目となるこのフォーラムは、近畿の消費者団体、行政による実行委員会と消費者庁との共催で実施され、多様な主体が相互に情報交換を行い、交流・連携を深めることを目的に近畿各地で毎年開催しています。

「壁新聞交流会」では、コープこうべの「地域でつながるコープこうべの消費者学習」をはじめとする16団体が出展、情報を交換し連携を深めました。消費者庁 橋本 次郎審議官のご挨拶のあと、群馬大学名誉教授 高橋 久仁子氏から「なんか変？ こんな表示」と題して、消費者へのメッセージである食品表示（義務・任意・広告）を読む際に気を付けることや食生活教育の立場から食品の表示に期待することについてお話がありました。また、事業者からは「お客様視点でのパッケージチェック」「食品表示法における表示ルールの主な変更点」について、取り組みの報告がありました。その後のグルーブトークでは、今日学んで気付いたことや食品表示について関心のあることについて話し合い、様々な交流を通して地域における消費者問題の解決につながる集いの場となりました。



グルーブトーク



講演

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



旬に想う

写真と文
遊方子

戯画の系譜

◆内閣が組成された翌日の新聞紙上に、各大臣の経歴が掲載される。そして写真の代わりに《似顔絵》が載る。この似顔絵は各新聞社が独自に漫画家に依頼したもので、朝日が清水崑・読売は近藤日出造・毎日はその須良輔の絵でおなじみだった。三人とも政治を風刺する一コマ漫画で知られたが、こうした政治風刺は明治のころから登場し、大正期には宮武外骨・田口米作らが活躍した。清水崑は似顔絵の名手として、岡本一平に認められて弟子入りした。似顔絵や雑誌のカットが人々にうけ、朝日新聞にスカウトされて政治漫画を描いた。週刊誌連載の『かっぱ天国』は大喝采される。毛筆で描いた河童は独特のもので、大いに人気を得てカッパといえは彼の絵であった。晩年には俳句も作っている。

◆吉田茂総理の頃、新聞掲載の似顔絵を切り抜いて集めていた。近藤日出造の絵が好きで随分と収集したものだ。その熱は完全に冷めて仕舞ったが、戯画の面白さには今も魅かれる。針すなお、山田紳など現在活躍の人の作風も嫌いではないが、第一人者は朝日の清水崑を引き継いだ山藤章二だと思ふ。自ら「戯れ絵師」と名乗り、実に巧みな戯画の担い手である。似顔絵を集めた分厚い本『顔事典』は政治家から芸能人まで浚刺とした姿を活写している。特徴は《手》で、鋭い観察眼と巧みな筆運びが、役職から生活感まで見事に表わしている。

◆山藤章二の風刺戯画は週刊誌にも連載されたが、政治や芸能関連の動きを旨く捉え、風刺画に仕立て得意の似顔が大いに笑わせられる。今も強烈に印象に残る戯れ絵は、昭和47年「オール読物」四月号の《世相あぶり出し》である。歌川芳幾の浮世絵／女風呂喧嘩の図のパロディで、当時の著名な女流作家六人が全裸で乱闘の場面を描いた。似顔が優れて良く、当事者は激怒して当然、編集した妻方が平謝りしたサマが判るような、激的な絵柄だった。読者の爆笑を呼び、今も痛快な気分となつて思い出し笑いのタネになる。あれはマサに落語の世界であると思つたものだ。絵師の人氣は落ちもせず、その連載は続いた。

◆戯画は落書きに始まるから実に歴史は古い。江戸時代の「鳥獣戯画」は蛙と兎が取っ組み合う姿が面白かった。洒落本・滑稽本・狂歌・川柳などが流行して、人の所業を嘲笑う様が、色んな形で残されている。戯画は時代を風刺して、さらに似顔が笑わせてくれる。似顔絵は本人の気持ちいかは感性の問題だから、大いに個人差はある。笑いの精神は漫画として生きている。何時の世も風刺する精神は大切だと思う。

大輪田塾だより

「あなたは人を助けることができるか」と
「JF共済事業について」

2月20日(火)に大輪田塾が開講されました。

第1部の「あなたは人を助けることができるか」水難救命救急の理論と実践」では、神戸海上保安部 警備救難課専門官 龍野 高史氏より、陸上と海上救急の違いや出血・骨折時の具体的な応急手当等について、人形やAEDを使い実践を交えながら説明を受けました。

第2部の「JF共済事業について」では、大輪田塾卒業生である共水連兵庫事務所企画推進課長 高田 佐王里氏より保険と共済の違いやJF共水連の歴史、JF共済の事業種類と商品ラインナップについて説明を受けました。

塾生からは、救命救急時の心の準備ができた、共済の加入内容を確認する必要がある等の感想もあり、有意義な講義となりました。



AED講習