

# たぐろ

TAKUSUI  
No. 738

4

April 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



イカナゴ料理コンテスト 参加者のみなさん (明石市)

## 第3回 イカナゴ料理コンテスト 全国海の子作品展

《今月の海上安全標語》～ 防ぐのは自分自身～

普段の海上作業には、危険が潜んでいます!! 危険を予測し、事故を未然に防ぎましょう!

危ないと 気付く力が <sup>プロ</sup> 漁師の技

では、今月も安全操業で!

## 三つの海を股に掛けて

但馬水産技術センター 田村 一樹



私は浜坂町（現新温泉町）に生まれました。子どもの頃から魚と釣りと祭りが大好きだったと記憶しています。中学校からはソフトテニスに熱を入れ始め、高校からはそれにバンドが加わったりと様々なことに入れ込んでいたと今になって思います。

そんな私も進路に悩むようになり、「魚の病気を勉強したい！」と一念発起。必死に勉強した結果、第一志望の高知大学へ進学することとなりました。大学入学後は典型的なダメ大学生だったかもしれませんが。高知という土地柄からか、酒、酒、酒と酒にまみれた大学生活を謳歌させていただきました（笑）。

そんな大学生活を送りながらも就職のことを考え、地元に戻りたい、あわよくば但馬水産技で働きたいと思い、大学院への進学を選択。研究を続けながら兵庫県職員になるための勉強を必死で行い、念願の兵庫県水産職へ採用していただきました。

そして、淡路勤務3年目の今に至る訳です。この3年間、非常に色々なことを経験させていただきました。初めての漁船担当業務、何も分からず潜り込んだ機関場、腰が壊れるかと思ったサワラ種苗共同生産、楽しかった青壮年部視察研修会での広島之夜、干しダコ教室で水経新聞デビュー、初めて一人で東京出張など1年目のことを思い出すだけでも数え切れないくらいあります。

さて、タイトルの『三つの海を股に掛けて』。日本海に生まれ育ち、太平洋で大学時代を謳歌、瀬戸内海で大人になり始めた私ですが、この度、原点の日本海に戻ることにとなりました。（掲載は4月とのことですが、執筆は3月末に行っています。）勤務先は夢にまで見た但馬水産技術センターです。こんな早くに夢が叶ってしまったことに動揺が隠せません。しかし、辞令が出たからには頑張るしかありません。大好きな地元にも少しでも貢献できるような調査・研究を行っていかれたらと思います。

この先、また各地に異動するでしょう。もし皆様の浜で見かけたときは一言かけてくれたらと思います。そして但馬に来て頂いた際にも、一言かけてくれたら喜んで顔出しに行きます。今まで出会った方々、これから出会う方々とお酒を飲める日を楽しみに、但馬で頑張っていきます！

## CONTENTS

No.738 April. 2018

- 2 ようこそ
- 3 イカナゴ料理コンテスト
- 4 JF浜坂 ほたるいか祭り  
神戸海上保安部からのお知らせ
- 5 兵庫県農政環境部 農林水産局 水産課 & 漁港課 配席図
- 6 兵庫JCC通信
- 7 旬に想う  
大輪田塾だより
- 8 第40回 全国海の子絵画展 今年は3作品が入賞



### 表紙の言葉

#### 「イカナゴ料理コンテスト 参加者のみなさん」(明石市)

熱い戦いが繰り広げられたイカナゴ料理コンテスト。1時間の持ち時間内に、皆さん手際よく調理され、イカナゴのおいしさ・手軽さを基準に各賞が決まりました。

戦いの後は、各料理を皆で食べ比べ。和気あいあいとした雰囲気の中コンテストは終了しました。

瀬戸内海の春を告げるイカナゴをはじめ、豊かな魚食文化を継承していきたいですね。



## 第3回 イカナゴ料理コンテスト



大賞 イカナゴボール



準大賞 いかなご和風アヒージョ

3月17日(土)、明石市の兵庫県水産会館にて「第3回イカナゴ料理コンテスト」が開催されました。(主催：イカナゴ謝恩実行委員会 共催：JF兵庫漁連)

このコンテストは、いかなごを使ったレシピを一般の消費者から広く募集し、くぎ煮や釜揚げ以外の新しい食べ方の掘り起こしを行い、更なるイカナゴの消費拡大と伝統的な魚食文化の継承を図るこ

とを目的として開催されました。当日は書類審査を通過した、夫婦や親子を含む男女10名の参加者で、熱い戦いが繰り広げられました。

皆さんのアイデア溢れるイカナゴ料理に審査は困難を極めました。大賞には押切 知子さんのイカナゴとチーズを丸めて揚げた『イカナゴボール』が、準大賞には西浦 修司さんの『イカナゴ和風アヒージョ』が選ばれました。

その他、各賞は下記のとおりです。  
(文：イカナゴ謝恩実行委員会)



みなさんで料理の食べ比べ

賞名	氏名	レシピ
大賞	押切 知子	イカナゴボール
準大賞	西浦 修司	いかなご和風アヒージョ
審査員特別賞	大西 和康	いかなごとワカメのレンコン揚げ
瀬戸内海賞	泉 かずみ	イカナゴまん
新平くん賞	石本 ゆきこ	肉まん 春うらら
新平くん賞	山崎 宏子	残りご飯と釘煮で作る「ライスサラダ」
新子ちゃん賞	改元 亜由美	春らんまん☆いかなごライスバーガー
新子ちゃん賞	西浦 美恵	イカナゴもちのオリーブオイル焼き
アイデア賞	秋山 あゆみ	いかなごと新じゃがのジェノベーゼビスケット
アイデア賞	山崎 悠哩	♪食べても いいかな? いかなごクリチャーパイ!

(敬称略)

# JF浜坂 ほたるいか祭り開催

日本海に春を告げるホタルイカ漁。全国トップの水揚げ量を誇るJF浜坂の浜坂漁港にて、4月1日(日)「第20回浜坂みなとほたるいか祭り」が開催され大勢の来場者で賑わいました。(実行委員会発表約3万人)

会場では、カゴに入ったホタルイカをクレーンでつり上げ大釜でゆでた4,000人分の無料試食が振るまわれたほか、獲れたて船上仕込みの沖漬け、軍艦巻き、串揚げ、炊き込みご飯、しゃぶしゃぶなど様々なホタルイカ料理が提供され、販売ブースには長い行列が出来ました。また、制限時間内に食べた数を競う「全日本わんこほたる選手権」では熱戦が繰り広げられ、会場を盛り上げました。(文：JF浜坂)



ホタルイカしゃぶしゃぶ



## 「霧五戒」していますか？

神戸海上保安部からのお知らせ

瀬戸内海・紀伊半島沿岸は、春先から梅雨時期にかけて濃霧が発生しやすく、これに伴う衝突・乗揚げ海難が発生しやすい状況にあります。このため、近畿・四国地方海難防止強調運動の一環として、霧の発生が多い4月～6月の3ヶ月間「霧海難防止キャンペーン」が実施されます。

霧発生時等視界制限時の遵守事項「霧五戒」を確認ください。

### 霧五戒

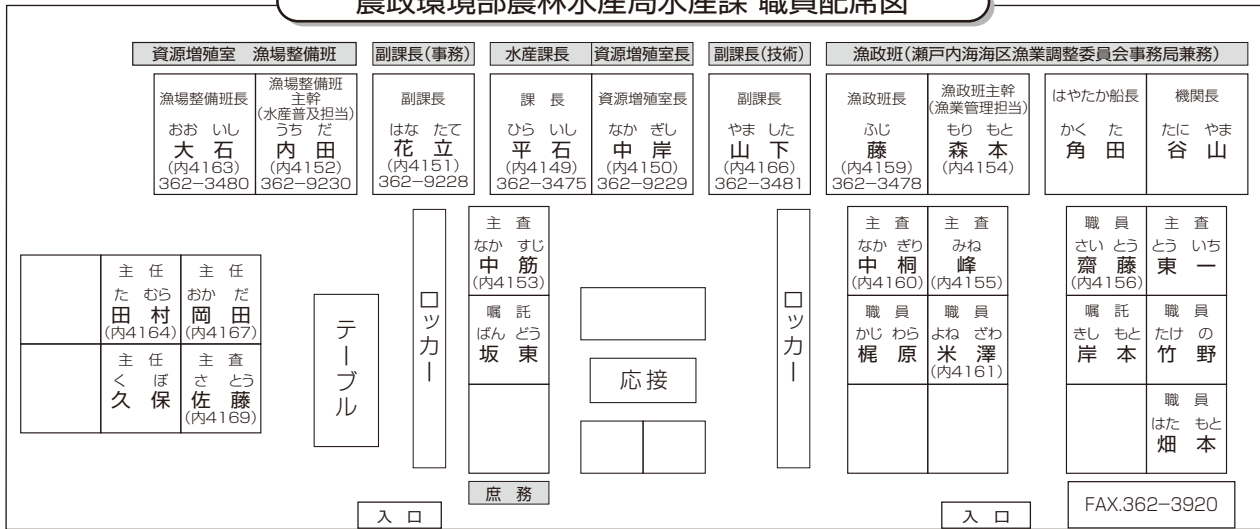
1. 気象状況を早期に把握すべし
2. 船舶間のコミュニケーションを促進すべし
3. 航法を守るべし
4. 自動操舵装置を適正に使用すべし
5. 早期に避泊すべし





# 兵庫県農政環境部 農林水産局 水産課 & 漁港課 配席図

## 農政環境部農林水産局水産課 職員配席図



### 漁場整備班(漁場環境担当)

- ①漁場整備開発事業に関する事
- ②豊かな海の再生に関する事
- ③漁場環境の保全に関する事
- ④離島漁業の支援に関する事
- ⑤水産物の安全確保に関する事
- ⑥保護水面の管理に関する事

### 漁場整備班(水産普及担当)

- ①水産物の試験研究に関する事
- ②水産物の普及指導及び普及指導員の資質向上に関する事
- ③水産物の流通加工に関する事
- ④水産関係統計の管理に関する事
- ⑤栽培漁業の推進に関する事
- ⑥養殖業の振興に関する事
- ⑦(公財)ひょうご豊かな海づくり協会に関する事

### 漁政班(庶務)

- ①課の庶務に関する事
- ②総務課との連絡に関する事
- ③文書及び公印の管理に関する事
- ④但馬水産事務所との連絡調整に関する事
- ⑤課内各班に属さないこと

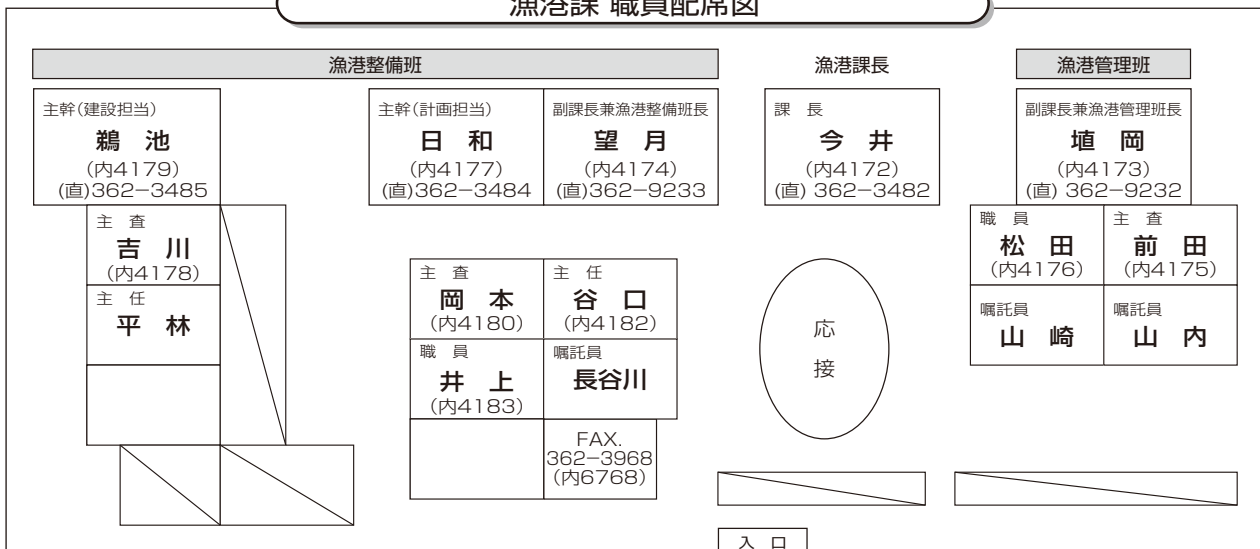
### 漁政班(組合指導担当)

- ①水産業協同組合の指導、監督に関する事
- ②漁業協同組合の合併推進及び経営基盤強化に関する事
- ③水産制度金融に関する事
- ④漁業共済に関する事
- ⑤漁業信用保証に関する事
- ⑥産地市場に関する事
- ⑦(財)兵庫県水産振興基金に関する事
- ⑧浜の活力再生プランに関する事
- ⑨漁業コスト構造改善緊急対策に関する事

### 漁政班(漁業管理担当)

- ①水産行政の企画立案及び調整に関する事
- ②漁場計画立案及び漁業免許登録に関する事
- ③漁業の許可及び漁業調整に関する事
- ④内水面漁業の振興に関する事
- ⑤海区漁業調整委員会及び内水面漁場管理委員会に関する事
- ⑥漁船に関する事
- ⑦漁船損害等補償法に関する事
- ⑧漁業取締りに関する事
- ⑨遊漁船業の適正化に関する事
- ⑩遊漁対策に関する事
- ⑪漁業無線局に関する事
- ⑫水産資源管理対策に関する事
- ⑬漁業に係る災害関連情報に関する事
- ⑭海洋開発事業と漁業の調整に関する事

## 漁港課 職員配席図



### 漁港整備班

- ①漁業経営構造改善事業に関する事。
- ②水産物の流通機能の高度化に関する事。
- ③共同利用施設等の災害復旧に関する事。
- ④漁港施設用地の利用調整に関する事。
- ⑤漁港港勢調査に関する事。
- ⑥漁港の整備計画に関する事。
- ⑦漁港の調査に関する事。
- ⑧漁港海岸の整備計画に関する事。
- ⑨漁港海岸の調査に関する事。
- ⑩海岸統計に関する事。
- ⑪県管理の漁港事業の実施に関する事。
- ⑫漁港海岸事業の実施に関する事。
- ⑬市町管理の漁港及び漁港海岸事業の指導監督に関する事。
- ⑭漁港の災害復旧に関する事。

### 漁港管理班

- ①漁港、漁港海岸利用の占使用事務に関する事。
- ②漁港及び海岸保全区域における国有財産に関する事。
- ③県管理漁港財産の取得、管理及び処分に関する事。
- ④漁港及び漁港海岸の指定及び管理に関する事。
- ⑤漁港及び漁港海岸の事業事務に関する事。
- ⑥プレジャーボート対策の総合調整に関する事。
- ⑦災害対策基本法の施行に関する事(災害時における車両の移動等に関するものに限る。)
- ⑧文書及び公印の管理に関する事。
- ⑨課内他班に属さないこと。

## JAグループ兵庫 イメージ・ビデオを作成

JA兵庫中央会は「農と食、そして地域。つなぐJA」をテーマにしたイメージ・ビデオを制作しました。JAグループ兵庫は、第33回兵庫県JA大会決議の実践として、農業者の所得増大、農業生産の拡大、地域の活性化を重点課題とする自己改革に取り組んでいます。

県内のJAが地域で農業振興や地域貢献活動に取り組んでいることを分かりやすくイメージで表現し、JAの組合員をはじめ広く知ってもらうことが目的。「つなぐ」をキーワードにし、生産者とJA営農指導員、消費者と生産者、女性及び高齢の組合員とJA職員がそれぞれペアになって、「J」と「A」を手文字で表しています。

ビデオはJAグループ兵庫のホームページで見ることができるほか、JA全農兵庫の「JAチャンネル兵庫」やテレビ番組CMで放映していく予定です。「JAグループ兵庫」で検索してぜひご覧ください。

なお、JAグループ兵庫のホームページを4月にリニューアルし、スマートフォンでも閲覧が可能になっています。



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

## 「ひょうご消費者セミナー2017」開催 防ごう!消費者被害 お寺に学ぶ 助け合いの地域づくり

3月6日(火)、兵庫県農業共済会館で「ひょうご消費者セミナー2017」を開催し、72人が参加しました。

このセミナーは、「適格消費者団体」や「消費者団体訴訟制度」について理解を深めるとともに、消費者被害防止のために個人ができることや地域のネットワークでできることについて考えることを目的に2008年度から開催しています。

冒頭、主催4団体(兵庫県生協連合会・コープこうべ・ひょうご消費者ネット・消費者支援機構関西(KC's))を代表し、消費者支援機構関西理事長 榎 彰徳氏が挨拶。続いて、適格消費者団体の活動と消費者被害の実例を〇×クイズで学びました。講演は、おてらおやつクラブ事務局長・善福寺住職 桂 浄薫氏から「おてらおやつクラブの活動の現場から～お寺の社会福祉活動の可能性～」と題して、「お供え」を仏様からの「おさがり」として、見守りを兼ね困っている人に「おすそわけ」として届ける「おてらおやつクラブ」の取り組みを通して、地域のつながりが孤立を防ぎ、消費者被害防止につながるなどお話いただきました。

参加者からは、「適格消費者団体の取り組みと原点を知りました。社会の弱い立場への支援は『お寺の社会福祉活動』と同じです」「適格消費者団体をはじめてしりました」など感想があり、次年度につながるセミナーとなりました。



講演 桂 浄薫氏



〇×クイズでわかる!適格消費者団体

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



# 旬に想う

写真と文  
遊方子

## 日本の伝統色

◆ 人類の文化は、火を使う事と死者を葬る事を知った時に生まれたという。日本の国家が生まれる以前、この島国で生活していた倭人も同じであり、文字がまだ無かったため記録としては何も無い。中国の史書に表れる倭人は、身体に朱丹色の顔料を塗っていたとある。赤系の色は燃える火であり、身体を流れる血の色でもあつて、人は畏敬の気持ちで赤に接したと思われる。魔避け・厄避けに赤色を使った。発掘される石棺や石室の壁が、赤く塗ってある。朱は硫化水銀鉱物の辰砂(しんしゃ)から得られる。水銀を焼いて作る人造朱は、銀朱ともいい黄みを帯びた赤色で、今も印鑑を押す印肉として使っている。朱印は天皇の玉爾として朝廷の持つ権威の象徴であり、將軍の権力を示す印でもある。

◆ 日章旗の日の丸に使う赤色は、昭和六年に大日本国旗法案として提出されたが「白地に赤」というだけで、明度・色相・彩度に触れておらず色彩学的には不明である。幕末、国旗に日の丸を採用する際に貢献した薩摩藩主/島津斉彬が、ある元且に桜島の日の出を「この色じゃ」と叫んだという伝承を尊重し、初日の出を分光機で分析したり、口紅研究者の意見を聞いたり、無作為に五百人にアンケートを取り平均値を検討した。やや黄味があった朱色に近いものが望まれていると判明、一応の基準値が決定されてはいる。和名は紅(くれない)である。

◆ 伝統色名では、染色に植物を利用した事を物語って、植物名のものが圧倒的に多い。茜(あかね)はアカネ科のアカネ(多年草)の根から得た染料で染めた濃い赤で、夕焼けの赤色に例えるが、本来はもっと濃い目の赤が「茜色」である。ペニバナを揉んで拵えた顔料で染めると鮮やかな「紅色」になる。ツユクサの花で染める「露草色」は退め易いが美しい青色だ。最も高貴な色とされる紫は、ムラサキの根から採取されたもので鮮やかな「紫」に染まり基本色名である。

◆ 鳥の名前を使ったものに「鶯色」がある。梅に鶯をいう図柄が定着しているがウグイスは、余り梅には来ず、訪れるのは眼の周囲が白いメジロで梅林に盛んに求蜜に来る。羽根が鶯色のため大いに誤解されているようだが、ウグイスはくすんだ黄緑で鶯色では無い。空に優雅な円を描いて飛ぶトビの羽根の色を「鶯色」というが、実際には今少し濃い色の事を指している。鶯茶は瞳の色を表現するのに使う。動物の名ではラクダや狐・鼠・海老が知られている。江戸時代に「四十八茶百鼠」といって茶系と鼠色に他の色を混ぜて、微妙な色合いの変化を《粹》として楽しんだようだ。歌舞伎役者の名をつけた茶色が庶民の間に流行したり、藤鼠、銀鼠、利久鼠など、灰色も重用され喜ばれたという。

## 大輪田塾だより

### JF兵庫漁連 水産加工センター！ のり加工センターで研修

大輪田塾3月講座は27日(火)に、姫路市白浜町妻鹿にあるJF兵庫漁連の水産加工センターと1月に新たに稼働したのり加工センターを訪れ、加工ライン見学等を行いました。

水産加工センターでは、流通加工部 香月 延夫課長役員より当センターの概要や事業状況、主な原料・鮮魚の仕入れ状況の説明を受け、加工品の試食を行った後、加工センターの製造ラインの見学を行いました。

のり加工センターでは、のり海藻部 小林 豊弘次長より取扱実績や商品、取引先等の説明を受け、のばし火入機、焼き海苔ラインの見学を行いました。

塾生は、両加工センター入場時の手洗い、エアリーシャワーによる埃等の異物除去等の衛生管理の取組に驚くとともに、加工原料や鮮魚の取り扱い、加工される海苔等級や味付け工程など、様々な意見交換が行われました。



のり加工センター 連続火入機の説明



水産加工センターでの講義



JF全漁連主催「第40回全国海の子絵画展」は、全国19,681点(参加878校)のうち、各県で選ばれた129点につき審査が行われました。兵庫からは、昨年決定した「ひょうご海の子絵画」受賞作品(拓水№735号:H30.1月号参照)のうち、特に優秀であった10名の作品が出品されました。審査の結果、加古川市立鳩里小学校 小川 哲平さんが「農林水産大臣賞」を新温泉町立浜坂西小学校 山田 奨梧さんが「日本放送協会会長賞」、神戸市立西神中学校 松本 優駿さんが「水産庁長官賞」、を見事に受賞しました。

表彰式は東京・コープビルで3月26日(月)に開催され、特別賞入賞者の一人ひとりに賞状が手渡されました。(文:JFなぎさ信漁連)



「魚のむれ」  
農林水産大臣賞  
加古川市立鳩里小学校 3年 小川 哲平さん



「高い値段で売れますように」  
日本放送協会会長賞  
新温泉町立浜坂西小学校 5年 山田 奨梧さん



「いかなご漁」  
水産庁長官賞  
神戸市立西神中学校 1年 松本 優駿さん