

たぐろ

6

June.2022

第41回 全国豊かな海づくり大会兵庫大会まで
あと **5** ヶ月



CONTENTS

- 2 **特集 第41回全国豊かな海づくり大会
兵庫大会実施計画**
- 4 令和4年 兵庫県功労者表彰
第41回全国豊かな海づくり大会兵庫大会
開催記念 全国一斉海浜清掃旗揚げ式
- 5 須磨の海を知る地引き網体験
第41回全国豊かな海づくり大会兵庫大会
大会記念リレー放流
- 6 お知らせ 令和4年12月 水産物流通
適正化制度 開始
- 7 豊かな海を取り戻すために海底を耕し、海に栄養を
- 8 ようそろ
系統・漁協新人職員紹介
2021年度 のり共販終了
- 9 兵庫JCC通信
- 10 海からのマナザシ
- 12 旬に想う
SEAT CLUB オンライン料理教室



背景色：大会テーマ
「広げよう碧く豊かな海づくり」の「碧色」

大会の概要

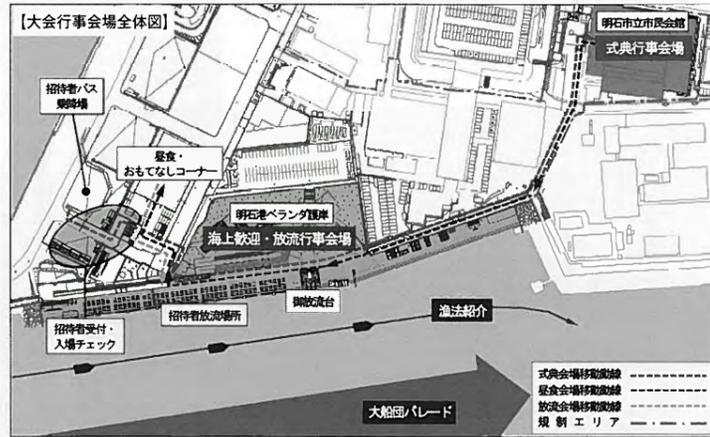
1 大会概要

- (1) **日程** 令和4年11月13日(日)
 式典行事 10:00頃~12:30頃
 海上歓迎・放流行事 14:00頃~14:30頃
- (2) **場所** 明石市立市民会館、明石港ペランダ護岸
- (3) **規模** 招待者500名
- (4) **関連行事** 令和4年11月12日(土)、13日(日)
 明石公園西芝生広場ほか、姫路、但馬、淡路の県内3カ所のサテライト会場で開催

2 兵庫大会のコンセプト

大会テーマ
 あお
広げよう 碧く豊かな海づくり

- 式典行事では次代を担う高校生がナビゲート、漁業後継者と手を携え「豊かな碧い海の未来」を誓う
- 海上歓迎・放流行事では約100隻規模の漁船団パレードを実施、豊かな海の創出を目指す漁業者の意気込みを全国にアピール



式典行事

■プログラム

プログラム	内容・演出等
プロローグ	映像とナビゲーターによる演出
大会旗入場	鼓笛隊、旗手団入場
開会のことば	県漁連会長
国歌静聴	
主催者あいさつ	大会会長(衆議院議長)、兵庫県知事
歓迎のことば	明石市長
天皇陛下おことば	
表彰(功績団体等)	大会会長、農林水産大臣、環境大臣、水産庁長官、兵庫県知事賞
最優秀作文の発表	受賞者による作文朗読
稚魚等のお手渡し	両陛下から稚魚等をお手渡し マダイ、キジハタ、ノリ、アユ
海づくりメッセージ	漁業後継者、高校生
大会決議	推進委員会会長(全漁連会長)
大会旗引継・後継県あいさつ	北海道知事
閉会のことば	兵庫県議会議長
エピローグ	大会テーマソング、未来メッセージ等

■出演者など

[式典音楽演奏]	[式典行事進行補助]
スーパーキッズ・オーケストラ	県立明石高校
[大会旗手団]	[鼓笛隊]
県立香住高校	長寿院保育園
[海づくりメッセージ]	[未来メッセージ]
漁業後継者 県内高校生など	明石市内小中学生など

■登壇者

[来賓]
農林水産大臣、環境大臣、水産庁長官、北海道知事(次期開催地)
[主催者]
衆議院議長(大会会長)、全漁連会長(推進委員会会長)、兵庫県知事(県実行委員会会長)、県漁連会長(県実行委副会長)、明石市(県実行委副会長)、兵庫県議会議長(県実行委顧問)、明石市議会議長(県実行委顧問)

海上歓迎・放流行事

■プログラム

プログラム	内容・演出等
大船団パレード御覧	知事の先導にて両陛下御移動
海上歓迎行事	漁船の航行に合わせ司会者による漁法紹介・和太鼓の演奏
第1回御放流	マダイの御放流
第2回御放流	ヒラメの御放流

■出演者など

[吹奏楽演奏]
県立明石南高校吹奏楽部
[和太鼓演奏]
神戸市立須磨翔風高校和太鼓部
[御放流介添]
県立香住高校(海洋科学科)

■漁法紹介参加船

- [漁船] 船びき網漁業、のり養殖業、小型底びき網漁業、五智網漁業、たこつぼ漁業、一本釣り漁業
- [官公庁船] 漁業取締船はやたか、漁業・環境調査船新ひょうご

海上歓迎・放流行事会場イメージパース



関連行事

「豊かな海づくりフェスタ2022」を明石公園西芝生広場等で開催。姫路、淡路、但馬のサテライト会場でも同時開催。各会場には大型映像装置を活用して、式典行事、海上歓迎・放流行事の映像を中継

作品御覧・御懇談

- 作品御覧 作品コンクールの絵画・習字の優秀作品を展示し、両陛下に御覧いただく
- 御懇談 両陛下と功績団体表彰受賞者、県内漁業者との御懇談

大会の機運醸成

- 大会テーマソングの活用(制作者:植村花菜さん)
 豊かな海づくりに向けた取組の輪をさらに広げるため制作したオリジナルソングを活用した大会のPR
- ラジオ番組を通じた豊かな海づくりの発信
 漁協組合長が海の現状や豊かな海再生に向けた熱意を発信するラジオプロモーションを実施
- お魚総選挙の実施
 豊かな海づくりや食育等を担う12の大臣職を設け、WEBで投票してもらい、水産業の魅力を発信
- 100日前カウントダウンイベント
 大会100日前を記念しカウントダウンボードの点灯式等を実施

令和4年 兵庫県功労者表彰



橋本 昌和 様
(JF南淡 代表理事組合長)



山本 章等 様
(JF西二見 代表理事組合長)

【農林水産功労】

学術や文化、産業などさまざまな分野で兵庫県発展に貢献した人を功労者としてたえ、令和4年度功労者表彰」の受賞者に、水産関係からJF西二見の山本章等代表理事組合長、JF南淡の橋本昌和代表理事組合長が選ばれました。5月18日(水)に県公館で行われた表彰式で、齋藤元彦知事から表彰されました。

受賞されました皆様には、心よりお慶び申し上げます。



集合写真

岩本泰明所長からの挨拶に続いて、公益財団法人海と渚環境美化・油濁対策機構(以下、機構)の坂本幸彦専務理事が環境美化宣言を発表した後、ひようご豊かな海発信プロジェクト協議会の突々淳会長(兵庫県漁業協同組合連合会専務理事)から豊か

な海づくりに向けた本県の取組の講話がありました。

海浜清掃では、ペットボトルなどのプラスチックごみだけでなく、古タイヤ、バーベキューの炭など様々なゴミを参加者が回収しました。

海上学習(漁船乗船体験)では、参加者が江井ヶ島、林崎、明石浦漁協の指導船に分かれて乗船し、透明度板や漁具に触れるとともに、明石市の漁業や豊かな海づくり活動に関する県水産職員の説明に熱心に耳を傾けました。

最後に、生活協同組合コープこうべの金子博子理事からの挨拶の後、参加者に大会PRグッズ(漁具、ノリをはじめとした水産加工品(県漁連)、マイボトル(明石市)、ピンバッジ(機構)等を配布しました。

多くの方に豊かな海の取組や大会を知っていただくいい機会となりました。

令和4年11月に明石市で開催する第41回全国豊かな海づくり大会兵庫大会の機運醸成を図るとともに、海浜清掃の全国的な普及を図るため、5月22日(日)に、明石市の江井ヶ島海岸で「令和4年度全国一斉海浜清掃旗揚げ式」虹の仲間海づくり」を開催し、コープこうべ組合員や漁業関係者など、74名が参加しました。

当日は、兵庫県漁業協同組合連合会の田沼政男代表理事会長、水産庁瀬戸内海漁業調整事務所の



海浜清掃

第41回 全国豊かな海づくり大会兵庫大会

御食国ひようご(みけつくに)開催記念

令和4年度全国一斉海浜清掃旗揚げ式

虹の仲間海づくり」を開催しました

ひようご豊かな海発信プロジェクト協議会

獲って触って食べて大感動！ 須磨の海を知る地引き網体験



令和4年5月22日(日)に須磨海岸でリア充ひょうご実行委員会主催、ひょうご豊かな海発信プロジェクト協議会協賛のイベント「獲って触って食べて大感動！須磨の海を知る地引き網体験」が開催されました。

当日は、神戸市内の親子連れ約100人が参加。子供たちは、普段あまり目にするここのない生きた魚に触れて大興奮の様子でした。

地引き網体験に先立ち、リア充ひょうご実行委員会代表の島山清史兵庫県議会議員が挨拶。その後、兵庫県水産漁港課の榎本陽子主幹から豊かな海についての講話があり、「魚がたくさんいる海ってどんな色かな？」など、質問を交えながら豊かな海の大切さについて参加者に訴えました。

コシヨウダイ、セトダイなど、スーパーではあまり見ることのできない魚も沢山漁獲されました。子供たちは、タッチプールで恐る恐る触れてみたり、須磨海浜水族園職員の解説に興味津々に聞き入ったりして、身近な海の豊かさを実感していました。



第41回 全国豊かな海づくり大会兵庫大会 ～御食国ひょうご～ 大会記念リレー放流を実施中です!!

第41回全国豊かな海づくり大会兵庫県実行委員会事務局



矢田川



放流の様子

令和4年11月に開催される「第41回全国豊かな海づくり大会兵庫大会」御食国ひょうご「に」向け、全県的な機運を高めるため、市町、漁業協同組合等の協力のもと、令和2年度から園児・児童等による稚魚の放流を県下各地で実施しています。

令和2年度は県内各地の海岸や



毘沙門浜

河川で計12回開催し、484名の子ども達に、令和3年度は計12回、439名の子ども達にマダイやヒラメなどの稚魚を放流してもらいました。

大会本番となる今年度も、引き続き実施し、大会本番までさらに機運を高めていきます。

今年度第1回目となるリレー放流は、5月23日に香美町を流れる矢田川で、香美町立香住小学校の皆さんとアユの稚魚を放流しました。

続いて、5月24日は明石市立二見こども園の皆さんが明石の海について学んだ後、毘沙門浜で、ヒラメの稚魚を放流しました。当日は、大会マスケットキャラクターのはばタンも登場し、園児は大喜びでした。

今後大会本番まで、県下各地で順次開催していきます！ぜひご注目ください！

お知らせ

令和4年12月から 水産物流通適正化制度が 開始されます

兵庫県農林水産部水産漁港課

令和2年12月11日に公布された「特定水産動植物等の国内流通の適正化等に関する法律（水産物流通適正化法）」（令和2年法律第79号）が令和4年12月1日によりよ施行されます。

水産物流通適正化法とは？

現在、国内においては違法漁獲による水産資源の減少が危惧され、海外においては違法漁獲された水産物の輸出入を規制する動きが高まっています。

流通適正化法は、違法漁獲の抑止と違法漁獲による漁獲物の流通を防止するため、国内流通と輸出入に関する規制を定めた法律です。

法律では、国内において特に違法漁獲が行われるおそれが高い魚種「アワビ、ナマコ、シラスウナギ」を特定第一種水産動植物として、国外においては外国漁船によって違法漁獲が行われるおそれが高い。また国際的な水産資源の保存・管理を必要とするため輸出入を規制することが必要と認められる。



魚種「イカ、サンマ、マイワシ、サバ」を第二種特定水産動植物として位置づけています。

兵庫県内には、第一種特定水産動植物であるアワビやナマコを漁獲する漁業者の方、また、それを取り扱う漁協が多くありますが、法律が施行される令和4年12月1日までに行政機関へ届出を行い、12月1日からはアワビやナマコを流通させる過程で漁獲番号や取引内容を伝達し、それら取引記録の作成や保存等を行わなければなりません。

また、漁獲番号の伝達等は漁業者や漁協だけでなく、加工や流通業者等のアワビ、ナマコを取り扱う事業者にも適用されます。法の中で、漁業者、漁協は「採捕事業者」、加工や流通業者等は「取扱事業者」と位置づけられます。

～流通適正化法による義務づけ～

- ① 行政機関への届出
- ② 漁獲番号その他伝達事項の伝達
- ③ 取引記録の作成・保存（3年間）
- ④ 輸出時に国が発行する適法漁獲等証明書への添付

法律施行までに何をしたら良いの？

【STEP1】行政機関へ届出を行い、届出番号を取得する（届出受付は令和4年6月1日から開始）

採捕事業者	対象	漁業者、漁協
	届出方法	・個人（法人）で届け出る場合は、原則として農林水産省共通申請サービスeMAFF https://e.maff.go.jp を利用した電子申請 ・漁協が届け出る場合、漁協が各組合員の届出内容を取りまとめて届け出る場合は、管轄の農林水産振興事務所に届け出てください。（※詳細は説明会で説明予定）
取扱事業者	対象	市場や仲買人等の流通業者、加工業者、輸業者等
	届出方法	・原則として農林水産省共通申請サービスeMAFF https://e.maff.go.jp を利用した電子申請

法律施行後は何をしたら良いの？

【STEP2】漁獲番号を伝達する（令和4年12月1日から実施）

採捕したアワビ、ナマコを譲り渡す際の伝票に以下を表示してください。

- ① 漁獲物の名称
- ② 重量または数量
- ③ 譲り渡した年月日
- ④ 取扱事業者の氏名（名称）

⑤ 漁獲番号（16桁）届出番号＋取引年月日＋取引番号

漁獲番号等の伝達例

納品伝票 2022年12月1日				
送り先	△△水産 住所 △△△△△△△△ 電話番号 000-000-0000	出荷者	〇〇〇漁協 住所 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇 電話番号 000-000-0000	
漁獲番号：1234567 - 000000 - 000				
No.	品名	数量	金額	備考
1	ナマコ (〇〇県産)	50kg	100,000	
2				
3				

③ 譲渡した年月日

④ 取扱事業者の氏名又は名称

⑤ 漁獲番号

届出番号 1234567 - 取引年月日 221201 - 取引番号 001

伝票を渡す際に、取引年月日6桁を記載

取引番号3桁は、産地の取引実態等に合わせ、柔軟に設定

【STEP3】取引記録を作成し、3年間保存する（令和4年12月1日から実施）

アワビ、ナマコを譲り渡した場合は、その取引内容を書類やデータ等に記録します。取引記録は3年間保存してください。

【STEP4】輸出する際は国が発行する適法漁獲等証明書を添付する（令和4年12月1日から実施）

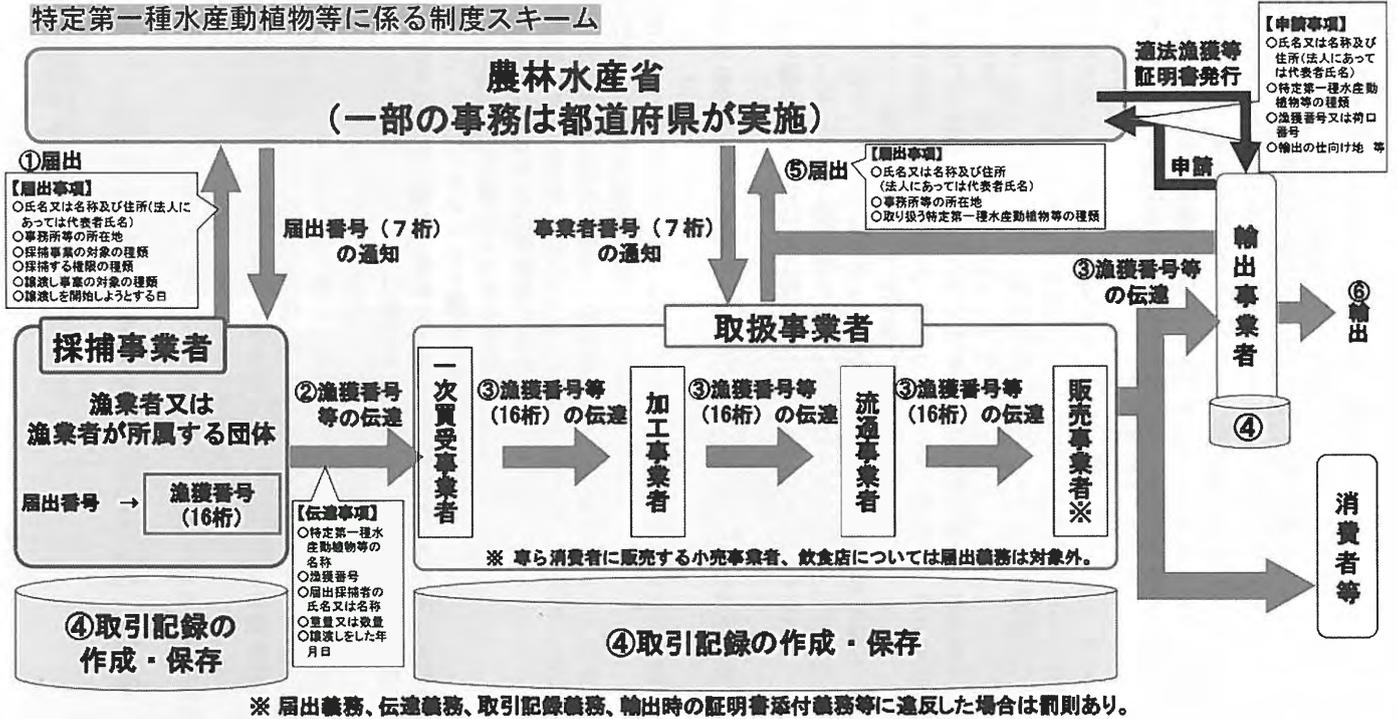
アワビ、ナマコ（及びその加工品）を輸出する場合は、国が発行する適法漁獲等証明書の添付が必要です。

水産庁のWEBサイトには説明動画やリーフレット等が掲載されています。是非御覧ください。

水産庁 水産流通適正化法



特定第一種水産動植物等に係る制度スキーム



豊かな海を取り戻すために 海底を耕し、海に栄養を

鹿之瀬会

海底で硬くなった土や泥、砂などの蓄積物を掘り起こすことで、中にたまっている窒素、リンなどの栄養塩を海に放出し、柔らかくなった海底では二枚貝等の底生生物が生きやすい環境につながります。

鹿之瀬会（会長 田沼政男）では、豊かな海の再生に向けた取組として、明石海峡西沖にある鹿之瀬海域の栄養塩及び海底環境を改善するため、漁業者が小型漁船で爪の付いた専用の



桁で海底を耕す様子

いた専用の桁(けた)をひき、海底を耕す海底耕耘を実施し、海域の環境改善に取り組んでいます。

明石市4漁協（明石浦、林崎、東二見、西二見）と淡路西浦4漁協（富島、浅野浦、育波浦、室津浦）が連携し、令和4年5月8日には32隻、10日には44隻の漁船が専用器具を取り付け、穏かな波のなか、明石海峡の西側にある鹿野瀬海域をゆっくり何度も往復し海底を耕しました。

また、10日にはダイバーが海底の採泥を行う底質調査を実施し、エビ類や二枚貝などの底生生物、表層の泥が取り除かれ、下層の泥が表面に出ている様子が確認されました。

海底耕耘はすぐに効果が現れるものではないが、海の貧栄養化が進む瀬戸内海の栄養塩濃度や生物の生息環境を改善し、豊かな海を再生するために、今後も引き続き取り組んでいきたい。

目標達成に向けて

なぎさ信用漁業協同組合連合会 神戸支店 久保有平



皆さん、こんにちは。なぎさ信漁連神戸支店に勤務しております久保有平と申します。平成27年になぎさ信漁連に入会し、2年間本店総務課に勤務した後、神戸支店で6年目となります。現在は、窓口・渉外・融資と幅広く経験させていただいております。

さて、入社後7年が経過し、まだまだ未熟ものでございますが、少しずつ仕事に慣れ、今年はプライベートでの目標を掲げ挑戦する年と考えています。(常に)プライベート優先ですが……笑

そんな私が掲げる今年の目標は2つあります。まず1つ目の目標は、神戸支店異動後に始めたゴルフです。ゴルフ歴4年目になりますが、未だにスコア100を切ったことがありません。スコア100切りが1つ目の目標で、目標達成に向け、中出鬼コーチの指導のもと、週1で打ちっぱなしの練習に励んでおります。

練習ではうまくいくのにラウンドでは思ったところに飛んでくれず、OBがたくさんです。そこで何がダメなのか考え、結果、上達するにはルーティンが大事だと感じました。

私の場合、体が硬いので、打つ前に腰を回してから打つようにします。また、安定したスイングを上達させたいのであれば、ボールを何打も打つのではなく、一振り一振り、自分のスイングを意識しながら素振りを繰り返すこと。大切なのは「自分のリズムとテンポ」だと思いました。

これは、仕事でも同じことだと考え、毎朝コーヒーを一杯飲み、さて今日も仕事がんばるぞ！そして仕事のリズムとテンポを作り日々取り組んでおります。(未だに事務ミスもする、超おっちょこちよいですが……笑)

2つ目の目標は、ダイエットです。神戸支店に異動してから日々美味しいものを食べ、いつの間にか10キロ増……順調に育ってきたこのお腹をどうにかしたい！ゴルフを始めたきっかけの一つにダイエットできると考えておりましたが、意に反し太る一方です。

今までコレセットを巻き食欲を減らす食事制限、食べる前にお水を1杯飲んでから、晩酌のビールと日本酒は週に2日に減らす等々ネットでも色々調べ、挑戦しましたが挫折で終わり、私のお腹はなかなか言うことを聞いてくれません。

なので、今年こそは異動前の体重に戻すことを目標に掲げております。是非、皆さん私のために継続できる易しいダイエット方法を教えてください。最後にありますが、皆さんの目標は何ですか？目標を掲げて頑張り、達成すると今まで見ていた風景が変わるかもしれません。継続は力なり。

系統・漁協 新人職員紹介

新たに採用された
職員の皆さんを
ご紹介します

JF育波浦

さくらい しげる
櫻井 成



先輩方には迷惑をかける事が多々あると思いますが、良い会社づくりと効率的な仕事ができるよう邁進してまいります。

JF育波浦

もりもと ゆうた
森本 裕太



分からないことや出来ないことは多いですが、新人なりに出来ることを探し、少しでも皆の力になれるように頑張りたいと思います。そして少しでも早く仕事を覚え、出来ることを増やしたいです。

2021年度 兵庫県乾のり共販結果

	共販年度	共販枚数	共販金額	平均単価
全国	2021年	63億0,789万枚	743億7,594万円	11円19銭
	2020年	64億1,078万枚	673億6,953万円	10円51銭
	2019年	68億2,328万枚	918億4,854万円	13円46銭
本県	2021年	12億0,601万枚	133億1,504万円	11円02銭
	2020年	11億5,801万枚	12億9,584万円	9円74銭
	2019年	15億6,006万枚	195億0,709万円	12円48銭

2021年度

のり共販終了

今漁期は約12億枚を生産し終漁

第15回乾のり入札会(最終回)が、5月9・10日にJF兵庫漁連のり流通センター(播磨町)において行われました。

全国での今漁期の状況は、全国的に不安定な栄養塩の影響を受け、昨年に比べ生産量が約1億枚の減となりました。また、兵庫県乾のり共販は生産枚数12億0,601万枚(昨年比4,800万枚増)、共販金額133億1,504万円(昨年比20億1,920万円増)、平均単価は11円02銭(昨年比1.28円増)で今漁期を終えた。

昭和20年代から続く
岩岡キャベツを
たくさんの人に届けます！

神戸市の最西端に位置する岩岡地区は、約70年前から続くキャベツ栽培が盛んです。県内でも有数の生産量を誇り、国の野菜指定産地に指定されています。

JA兵庫六甲は、令和3年度から同地区のこうべ旬菜キャベツ部会とJA全農兵庫、土木建築請負会社である株式会社創新とのパートナーシップにより、収穫支援の取組みを行っています。同JA神戸西宮農総合センターで担当していた荒木辰哉さんは、農業者の高齢化だけでなく、収穫作業が重労働であるためにキャベツ部会全体の作付面積・生産量が今後減少していくと考え、収穫作業の負担を軽減するための労働力支援の仕組みを構築しました。この労働力支援はキャベツの刈り取り、箱詰め、運搬作業を創新に委託することで作業負担を軽減し、キャベツの作付け拡大を図るものです。

同地区の木下真規さんは9年前に就農し、現在では若手代表としてキャベツ部会を引っ張る存在です。木下さんが作付け拡大に向けて課題だと感じたのは、収穫作業の負担の大きさでした。令和3年度から、創新の人員による労働力支援を毎日6人以上受けることで、10aあたりの収穫作業時間を24時間削減。分業化・省力化が可能になったことで、28aの作付け拡大を実現できました。

JA兵庫六甲では農業者の高齢化が進む中、農業生産の拡大と農家所得の向上に向け、組合員農家が生産に集中できる分業化・省力化システムの強化に取り組みます。



キャベツの生育状況について話す木下さん(左)と荒木さん

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

第1回「ピースアクション2022」
実行委員会を開催

5月10日(火)、第1回 兵協連 ピースアクション委員会をオンラインで開催しました。

前回(1/18開催 2021年度第2回委員会)の振り返りと、今年度の方向性を再共有したのち全員で計画を具体化し、その後Zoomブレイクアウトルームを使って2グループに分かれ、実行プランを話し合いました。

9月映画上映会、11月神戸戦跡ウォークの開催を決定し、それぞれ担当する委員も決まりました。コロナ禍での感染防止のための行動基準を注視し、8月頃来年3月の「戦争遺跡を訪ねるバスツアー」の催行の可否を判断する予定です。

ウクライナ武力侵攻を非難し平和的解決を願い、現代の戦争を考えよう、と学習会・講演会などの開催を検討することも確認しました。

各生協からの平和の取り組みの活動報告では、ウクライナ募金活動、ユニセフ協会との学習会、地球のステージ(ライブステージ)、防災減災イベント、沖縄本土復帰50年記念イベント(ドキュメンタリー映画上映)などについて報告がありました。



16名の委員が参加しました



大学生協のウクライナの学習会の報告

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



第41回全国豊かな海づくり大会兵庫大会コスチュームを身にまとった「はばタン」

令和4年11月13日に開催される「第41回全国豊かな海づくり大会兵庫大会 ～御食国(みけつくに)ひょうご～」まで、あと5ヶ月になりました。

現在、県下各地で大会の機運醸成を図るためのイベントが開催されており、大会マスコットキャラクターのはばタンが登場すると、子供たちは大喜びしております。

表紙の背景には、大会テーマである「広げよう 碧く豊かな海づくり」の碧色を用いております。【関連記事 2、3、4、5項】

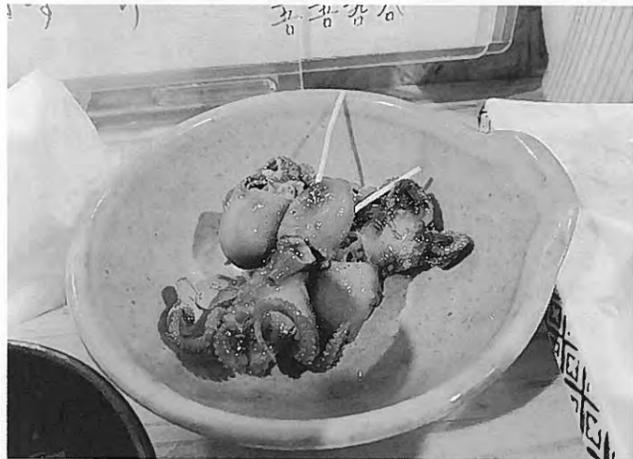
海からのマナザシ

居酒屋談義「タコとイカ」

もと水産大学校理事長 鷲尾 圭司

コロナ禍も一段落の世相。ちまたの消費動向を見ようと居酒屋を訪れたところ、お通し（席料代わりの先付け、小鉢もの）に小ダコの煮付けが出てきました。

隣の席からは「これはタコかイカか？」と話題になっており、「足が八本ならタコ、十本ならイカ」が常識だろうと数え始めました。ここは八本だったのでタコで決着しましたが、「他所では耳のある似たような煮付けが出てきた」と話題が広がりました。「頭に耳が出ていた」というのですが、それは聴覚の



居酒屋のお通し（小ダコの煮付け）

ある耳ではなく、イカのヒレにあたる部分でしょう。イカタコの類いで

頭と見なされがちなのは実は胴にあり、タコの八ちゃんも巻いているのは鉢巻きではなく、腹巻きだったのです。それはともかく、ミミイカと呼ばれる数センチサイズの煮物もあって、同じようなサイズで紛らわしいですが、イカやタコに共通した食べ方といえるでしょう。小ダコの方は、イイダコの時もあれば、マダコの幼少期の時もあるようです。ただ、マダコの場合は、大きく育ってから獲った方がよいので、100グラム以下は採捕も流通も避けてもらいたいものです。

こんな小さな獲物でも、少し手間をかけて美味しく食べるといえるのが沿岸漁村の食文化といえるでしょう。

う。そういえば、ホタルイカも小鉢ものの定番です。酢味噌和えが好みですが、最近は船上冷凍の生食用も出てきました。イカの生食はアニサキス寄生虫が心配ですが、冷凍処理されていれば大丈夫でしょう。

ホタルイカは富山湾の名産として知られていましたが、今では但馬の冬の味覚として新たな地位を築いています。湯がいたホタルイカが出回っていますが、そのまま皿に盛って食べることもできますが、ちょっとひと手間が料亭の味に格上げします。それは両方の目玉を除き、胴の先端2ミリほどのところを毛抜きではさみ、体内からプラスチック片のような甲を抜き取る。こうした手間です、障りなく味わうことができます。

今の時代は、「手間」はコストであり、省くことが経済的だと言われてしましますが、料理の人間は食べる人への喜びの提供であり、愛情表現でもあり、心の豊かさをもたらすものです。大きな市場流通には乗りませんが、漁村近くで手に入る小さな産物でも、ちょっとした手間が豊かな暮らしと多様性を生かす未来に導いてくれるので大事にしたいもの

です。

次に話題になったのは「イカ墨料理はあるのに、タコ墨は食べないのか？」という疑問でした。流行の食品に「黒」を売りにしたものが多く見られ、その材料としてイカ墨が用いられています。イカを料理する時、墨袋を破らないように取り除きます。ところがタコの場合には、墨袋は肝臓と癒合しており、単体では取り外せません。そのため調理中に墨で真っ黒になるのを防ぐには「くろべ」と呼ばれる赤黒い肝臓と癒合

した墨袋を含む玉状の塊を取り除きます。要するに、タコの墨は取り出しにくいわけです。

イカの墨は粘りが強く、海中に吐き出した時には一塊のまとまった形になります。水中に漂って暮らすイカにとって、敵から逃れるには墨を影として敵の目を欺く「空蟬の術」を使い、本体は素早くジェット推進で遁走するわけです。一方のタコ墨は粘り気が少なく、海中に煙幕として広がり、海底で暮らすタコとしては煙幕が薄まるまでに岩穴などに隠れて「雲隠れ」する訳です。

両者の暮らす姿の違いが、こうした避難行動に資する墨の働きに違いを生じているのです。

また、イカがエサをとる時には、十本の腕のうち二本は伸縮自在で、泳ぐ魚を捕らえて引き寄せ、十本の真ん中に開く口で食べます。この時には吸盤の吸力では捕らえ損ねることがあるので、吸盤の円周に角質の歯が並んでおり、引っかけて捕らえる仕組みになっています。だから、

イカの吸盤を口にするとき少しジャリジャリした感触があるのは、この角質歯があるためで、調理の折に包丁の背で吸盤の並びをこすっておくと緩和できます。

一方のタコは、海底付近にいるエサを押しさえつけて捕らえるので、引っかける角質歯はなく、二枚貝を引き開ける時には吸盤力を発揮させます。また、カニも好物ですが、はさみを振りかざして暴れると厄介なので、墨にある種のアミン毒を含ませてカニを弱らせて捕らえます。このため、カニや魚など動くエサを食べているタコのタコ墨には毒が含まれている可能性があります。要注意です。

なお、動くエサが乏しく、動かない貝類をエサにしているマダコの場合には毒を持たないケースもあります。筆者が漁村をめぐる時には、岸壁に陸揚げされている「たこつぼ」を検分します。壺の口に縄をくくっている「徳利くくり」を使う漁場は潮の流れが弱く、貝を食べているタコが多いことから、タコ墨には毒が



たこつぼの徳利くくり

少ないと見ます。また、壺の後端で縄をくくっている「釣り鐘くくり」を使う漁場は潮の流れが速く、岩礁地帯で動くエサを食べているタコが多いことから、タコ墨には毒が含まれていると見ます。

どうしてもタコ墨料理を試みたい方は、こうした毒の有無に配慮し、イカ墨より材料に絡みにくい特性にも配慮した工夫が必要になります。なお、墨の味はタコ墨の方がうま味は多いように感じます。ご参考に。



ケンサキイカの内臓と墨袋（箸先で示す）

◆兵庫県には「溜め池」が4万7千余ある。県別の数量で兵庫県が第一位で、2位の広島県2万余を僅に引き離し『溜め池王国』といえる。県下に均一に存在しているのではなく、殆んどが淡路・播磨・神戸市北部に集中しており、この周辺に雨が多く降らないという証しだろう。明石市には百余りがあつて、日本有数の溜め池卓越地帯である。農業用や灌漑用として水を溜めるには工夫が必要で、先人がどれほど難儀したかは、池の傍らに建つ記念碑などに記載してある。明石「野々池貯水池」に『林崎掘割渠記碑』があり、毎年記念祭を催して多くの人々が集い、水田の維持に力を注いだ先人の労苦を偲んでいる。

◆明暦3年(1657)、旱魃に苦しむ林崎六ヶ村(和坂・鳥羽・東松江・西松江・藤江・林)の庄屋が相談、明石川から取水し野々池へと水路を作る工事許可を求めた。余りにも大工事のため、当初は許可されなかった。庄屋たちは、この実現のため和坂に住む工人／山崎宗左衛門に測量を依頼、宗左衛門は夜12時から翌朝4時迄を使い、多くの作業員に提灯を持たせ土地の高低を調査し、明石川から野々池への水路が可能と判明させた。明石藩主は庄屋たちの命を掛けた嘆願と測量結果に納得して許可を下ろし、翌年の四月に五・四キロの水路が完成する。

◆ため池に生きたる動植物は少なくない。トンボやカエル、メダカ・フナなど小動物、水辺の草等。加西で菜園をしていた頃、直ぐ近くの池にニホンアカガエルが居た。殿様ガエルや牛ガエルも喧ましく鳴いた。水中にはゲンゴロウ・タガメ・ミズカマキリが生息していた。ゲンゴロウは名前が面白い。大から小へコガタノ・ヒメ・マメ・ケシ・ツブ・チビ・チビケシと差別語が続々と…。イヤカヤツリグ



花菖蒲 (須磨離宮公園)

サも生えていた。オニバスも僅か見られ、赤い小さな花をつけたし、アサザは可憐な黄色の花を咲かせた。希少植物と言うが埋め立てれば無くなって当然。そして、ため池に蓄積されたリン・窒素の栄養素は「かいぼり」によって海の栄養となる。大いに実施すべきだろう。

◆今、溜め池は農地減少に伴って埋め立てられ、学校や消防署の用地に利用されたり、水上発電所に変身したりしている。しかし、本来の農業灌漑用に活躍している池も少なくない。維持管理に水利組合が池守・水入れ役を決めて活躍し、如何に平等に配水するかに気を配る。水を求めて村同士が争った歴史が多々あり、水の重要性がよく判るが、水を無駄無く生かし、特に平等に配分する工夫は並な事ではないようだ。田植えが終わわり、満々と水を蓄えている溜め池は豊かな国の象徴といえる。緑一色に広がる光景は、豊かな平和な象徴のように思う。

オンライン料理教室

ご自宅にいながら料理教室が受講できるオンライン料理教室を開催中です♪

受講に必要な材料はすべてこちらからお送りさせていただきますので、お気軽にご参加ください♪



今回のテーマは、、、 ヒイカ！！

ヒイカの下処理からていねいに進めていきます！☆

ヒイカを煮る・焼くの調理法でよりうまみを引き立てたメニューを作ります！！

食欲をそそる夏野菜とヒイカで暑い夏を乗り越えましょう！！

初心者の方も大歓迎です！

みなさまのご参加お待ちしております！

☆メニュー☆

・ヒイカと夏野菜のトマト煮

・ヒイカのピラフ

【7月開催日】

7月6日(水)15:30～16:30

→お申し込みはシートクラブ HP から！

料金：1,700円(送料別) / 定員：8名様

※終了時間が状況により前後する場合があります。

Instagram



HP



ひょうごのお魚ファンクラブ
SEAT CLUB