

# とら

9

September.2022

第41回 全国豊かな海づくり大会兵庫大会まであと **2** ヶ月



ハモの「さばき方教室」

## 特集 新型コロナウイルス感染症による 水産業への影響と対応

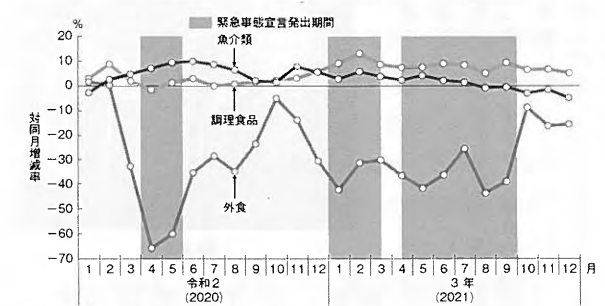
CONTENTS

- |   |  |    |                             |
|---|--|----|-----------------------------|
| 2 | 特集 新型コロナウイルス感染症による水産業への影響と対応               | 8  | ようそろ                        |
| 4 | 全国豊かな海づくり大会100日前カウントダウンイベント ほか             |    | 令和4年度 大輪田塾OB会通常総会           |
| 5 | 令和5年度農林水産施策等の推進に係る政策提案会<br>齋藤知事と豊かな海について懇談 | 9  | 兵庫JCC通信                     |
| 6 | 齋藤知事 さばき方教室に参加                             | 10 | 豊かな海を求めて ~これまで、これから~        |
| 7 | 親子でタコつぼ放流体験<br>操業中の事故を防ぎましょう               | 12 | 旬に想う<br>SEAT CLUB オンライン料理教室 |



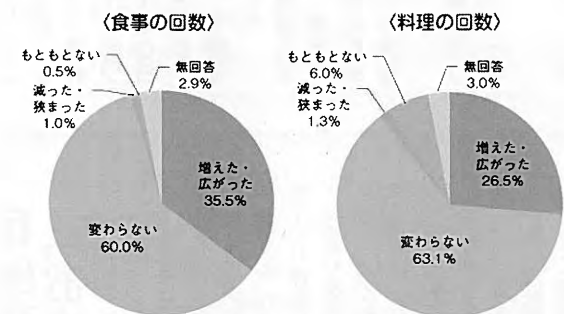
水産物需要における影響

外食、調理食品、魚介類の1世帯当たり支出金額の対令和元年同月増減率



資料：総務省「家計調査」及び「消費者物価指数」に基づき水産庁で作成

自宅における食事及び料理の頻度



資料：農林水産省「食育に関する意識調査」（令和3（2021）年3月公表）

自宅での食事・料理機会が増加し、外食は減少

新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、令和2年3月以降、外食の利用が大きく減少し、その後緊急事態宣言等の状況により、大きく増減しました。

他方、家での食事が増加し、1世帯当たりの魚介類の購入額が増加しました。令和3年8月以降は魚介類の購入額が令和元年を下回った一方、調理食品は令和元年を上回って推移しました。

農林水産省が令和2年12月に実施した調査では、自宅で食事する回数が増えたと回答した人は4割弱、料理する回数が増えたと回答した人は3割弱となり、自宅内での食事や料理機会が増えたことがうかがえます。

スーパーマーケットの売上高の令和元年同月比



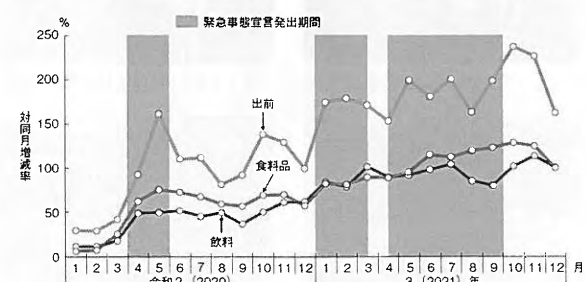
資料：（一社）全国スーパーマーケット協会、（一社）日本スーパーマーケット協会、オール日本スーパーマーケット協会「スーパーマーケット販売統計調査」（食品を中心に取引するスーパーマーケット270社を対象とした調査）に基づき水産庁で作成

量販店での水産物の売上高が増加

（一社）全国スーパーマーケット協会等の「スーパーマーケット販売統計調査」によると、令和2～3年のスーパーマーケットの水産物の売上高の令和元年同月比は、令和2年5月に最大の112%となり、その後も前年同月を上回っています。

自宅で食事する機会の増加により、スーパーマーケット等の小売店やWEBサイトでの購入のほか、宅配サービスや外食店からの持ち帰りの利用も拡大しました。

インターネット販売での食料支出額の対令和元年同月増減率



資料：総務省「家計消費状況調査」（月次）及び「消費者物価指数」に基づき水産庁で作成

インターネット販売での食料消費が増加

令和2年4月以降、インターネットを利用した販売での食料支出額が大きく伸びています。

特に出前への支出が増加し令和3年10月には237%の増加がみられました。食料品や飲料への支出も同様に増加しており、いずれの月も令和元年の同月を上回っています。

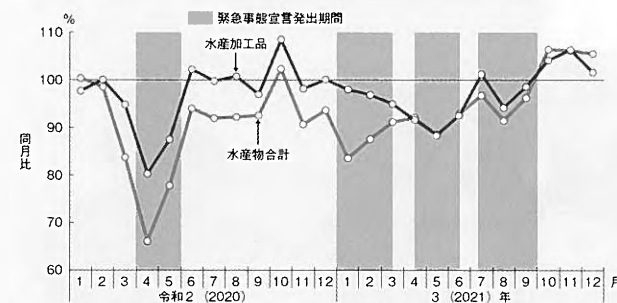
水産物供給における影響

高級魚介類を中心として魚介類の取扱金額が下落

豊洲市場における水産物の取扱金額は令和2年2月から令和3年9月まで令和元年同月を下回りました。また、水産加工品についてはスーパーマーケットでの売り上げが好調となったこと等により、影響は比較的小さくなりました。このような消費地卸売市場での水産物の取扱状況の鈍化により、産地卸売市場から消費地卸売市場への出荷が控えられするなど、漁業者や卸売業者に影響を与えました。

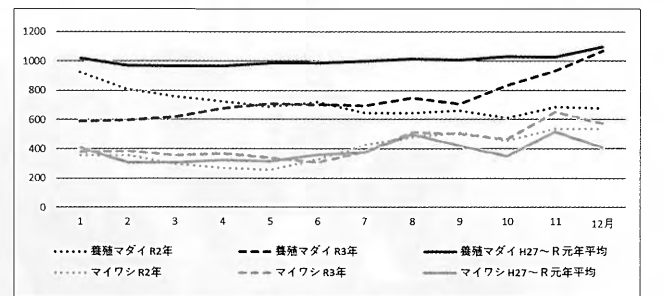
魚種別の平均販売金額を新型コロナウイルス感染症の拡大前後で比較すると、ホテル・飲食店向け需要の高い養殖マダイは令和2～3年の全期間で平年を下回り、一方、大衆魚のマイワシでは販売金額の低下は見られませんでした。

豊洲市場における水産物の取扱金額の令和元年同月比



資料：東京都中央卸売市場「市場統計情報」に基づき水産庁で作成

消費地卸売市場（東京都）における魚種別平均金額の推移



資料：東京都中央卸売市場「市場統計情報」に基づき水産庁で作成

水産業における対応

インターネットを利用した販売

ECサイトとSNSを活用した直接販売とブランド化の取組（野見漁業協同組合）

年間40万尾の養殖カンパチを卸売業者に販売していた高知県須崎市の野見漁協では、コロナ禍でカンパチの半数の売り先を失ったため、新たに消費者向けの通信販売に取り組むとともに、今後の販売につなげるため「須崎勘八」としてブランド化しました。その結果、須崎市が立ち上げた産直ECサイトでの販売やふるさと納税の返礼品が好調となり、出荷予定のカンパチを完売することができました。

現在も養殖業者、加工業者、漁協が連携し、魚を締めた翌日に消費者に届くよう、ロイン等の加工と発送を行い、4億円を販売し、コロナ禍以前より多い出荷額を実現しています。



ロイン加工されたカンパチ

新たな生活様式に対応した水産物消費拡大

地魚料理のオンライン料理教室（兵庫県漁業協同組合連合会）

兵庫県漁連では小中学校等での出前お魚講習会、魚のさばき方や浜の味の料理教室、漁業体験・産地見学等の魚食普及活動を行ってきました。特に出前お魚講習会では13名の講師が年間約570件の出前講習会や料理教室等を開催してきました。

しかし、コロナ禍で従来の料理教室ができなくなったため、令和2年10月からオンライン料理教室を開始しました。参加者は地魚を含む食材セットをWEBサイトで事前に購入し、当日オンライン会議システムにアクセスして講師の指導を受けながら、自宅で料理します。

遠方からの参加者も多く、兵庫県の地魚の県外へのアピールにもつながっています。



オンライン料理教室の様子



# 第41回全国豊かな海づくり大会 100日前カウントダウンイベントを開催しました!!



知事挨拶



除幕前

と、ご出席者の皆様によるカウントダウンボードの除幕式が行われました。

除幕式後には、JF兵庫漁連 突々淳専務理事に同日に開始した「第1次ひょうごお魚内閣総選挙」の告示をしていただきました。

大変暑い中の開催となりましたが、沢山の皆様にご覧いただき、無事開催することができました。

お披露目されたカウントダウンボードは大会当日の11月13日(日)までJR明石駅コンコースに設置しておりますので是非ご覧ください。



除幕後



お魚内閣総選挙告示

ご出席者

兵庫県知事

兵庫県漁業協同組合連合会代表理事会長

明石市市民生活局豊かな海づくり部長

西日本旅客鉄道株式会社理事神戸支社長

山陽電気鉄道株式会社取締役執行役員鉄道事業本部長

齋藤

田沼

前田

國弘

増田

元彦

政男

豊

正治

隆治

## 兵庫楽農生活センターで 「おさかなカンパッジ」を プレゼントしました!

7月31日(日)に兵庫楽農生活センター(神戸市西区)で開催された「楽農生活フェア」に「おさかなカンパッジ工房」として出展し、大会PRを行いました。

事前に「ひょうご豊かな海発信プロジェクト」のお魚ステッカー(11種類)をベースにした塗り絵を準備。子ども達に自由に色塗りをしてもらい、それを缶バッジに加工して、大会PRグッズと一緒に、プレゼントしました。

当日は、子どもたちに大人気の大会公式キャラクター「はばたん」も会場に駆けつけ、子どもたちと記念撮影を行いました。本イベントは大会協賛行事にも位置づけられていることから、イベントのチラシや会場装飾で大会コスチュームを身につけた「はばたん」が登場し、より多くの方に大会を知っていただく機会となりました。

## 図書館夏祭りで「おさかなカンパッジづくり」& 「おさかなクイズ」を実施しました

8月20日(土)に県立明石公園内の県立図書館で開催された「図書館夏祭り」に、事務局から「おさかなカンパッジ工房」水産技術センターから「ひょうごの魚屋さん」を出展しました。

当日は、世界の昆虫標本の展示や、世界最大のカブトムシ「ヘラクレスオオカブト」の触れあい体験等もあり、多くの子ども達が図書館に登場しました。「おさかなカンパッジ工房」では、魚のイラストに自由に色塗りをしてもらい、カンパッジに加工し、「ひょうごの魚屋さん」では、発泡スチロールで作った、切り身と尾頭付きの魚を使い、魚の名前を当てるクイズを出題しました。

先着100名限定で用意していた大会タオルが午前中の早い時間に配布終了するなど、会場は大盛況でした。

午後には、急遽、県立図書館の職員と共に、「ため池マン体操」の収



賑わう会場



大会グッズ(タオル)の配布



ひょうごの魚屋さん



プレゼントしたカンパッジ



カンパッジに加工する様子



さかなイラストに色塗りする親子連れ



はばたんの会場装飾



はばたん子どもたちのハイタッチ

# 令和5年度農林水産 施策等の推進に係る 政策提案会の開催

## JF兵庫漁連 指導部

8月1日(月) 県庁の農林水産部長室において令和5年度農林水産施策等の推進に係る政策提案会が開催され、JFグループ兵庫水産政策協議会の田沼政男会長より萬谷信弘農林水産部長に対して、政策提案書の提出と内容説明を行いました。例年この政策提案会は、JFグループ兵庫の構成団体の長が出席して開催されていましたが、コロナ感染防止対策として人数制限によりJF兵庫漁連の田沼会長及び常勤理事での出席となりました。内容として(1)豊かな海の実現に向けた取組について(2)改正漁業法に基づく新たな資源管理について(3)その他の3項目について政策提案を行いました。

また、提案会終了後、環境部長室において、「瀬戸内海の豊かな海の実現に向けた環境施策等の推進に係る要望書」を菅 範昭環境部長に対して提出いたしました。

提案書及び要望書の詳細は、左記のQRコードを読み取り確認をお願いいたします。



提案書

令和5年度農林水産施策等の  
推進に係る政策提案書



要望書

瀬戸内海の豊かな海の実現に向けた  
環境施策等の推進に係る要望書



菅環境部長へ田沼会長より要望書を提出



萬谷農林水産部長と田沼会長との懇談



萬谷農林水産部長へ田沼会長より政策提案書を提出

## 齋藤知事と豊かな海について懇談

### JF兵庫漁連 指導部

8月5日(金)  
全国豊かな海づくり大会100  
日前イベントに  
出席された齋藤  
元彦知事がイベ  
ント終了後、水  
産会館を訪れ、  
JF兵庫漁連の  
田沼政男会長と  
全国海づくり大  
会兵庫大会後豊  
かな海の活動を  
どう発展させて  
いくか、懇談を行いました。

JF兵庫漁連から、①県民総参加の豊かな海への活動の推進、②豊かな海の実現による持続可能で安定した水産食料供給の実現と地産地消の促進  
③サーキュラーエコノミーの考え方による県産有機肥料を利用した豊かな海づくりと廃棄物ゼロの社会実現、④豊かな海づくりによるCO<sub>2</sub>吸収促進の4点を提案しました。

齋藤知事は「海づくり大会後、そのレガシーをどうしていくか大事。兵庫で作られた水産物が地球にやさしいとブランド化できれば、もっと高い値段で買ってもらえたりする。それが現実的なSDGs。儲からないと続けられない。」と話がありました。また、水素エネルギーによる海苔乾燥やAI技術を活用した海苔選別の話などサステナブルな海苔づくりに話が膨らみました。



2022年8月5日  
兵庫県漁業協同組合連合会  
全国豊かな海づくり大会兵庫  
大会のレガシーを県民総参加  
の活動へ発展!

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



#### 新たな活動組織体の基本理念のイメージ

1. 県民総参加の豊かな海への活動の促進  
(兵庫県全体での取り組み)
2. 豊かな海の実現による持続可能で安定した  
水産食料供給の実現と地産地消の促進
3. サーキュラーエコノミー(循環型経済)  
の考え方による県産有機肥料を利用した  
豊かな海づくりと廃棄物ゼロの社会実現
4. 豊かな海づくりによるCO<sub>2</sub>吸収促進  
(ブルーカーボンの推進)



# 第1次 ひょうごお魚内閣総選挙 投票開始

ひょうご豊かな海発信プロジェクト協議会

兵庫県産水産物の魅力発信と11月13日に明石市で開催される「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～」の機運醸成を目的に消費者参加による「第1次 ひょうごお魚内閣総選挙」の投票がついに開始されました。どの魚種が大臣になるのか!? WEBで毎日投票可能です!ぜひご投票ください!

## 【投票期間】

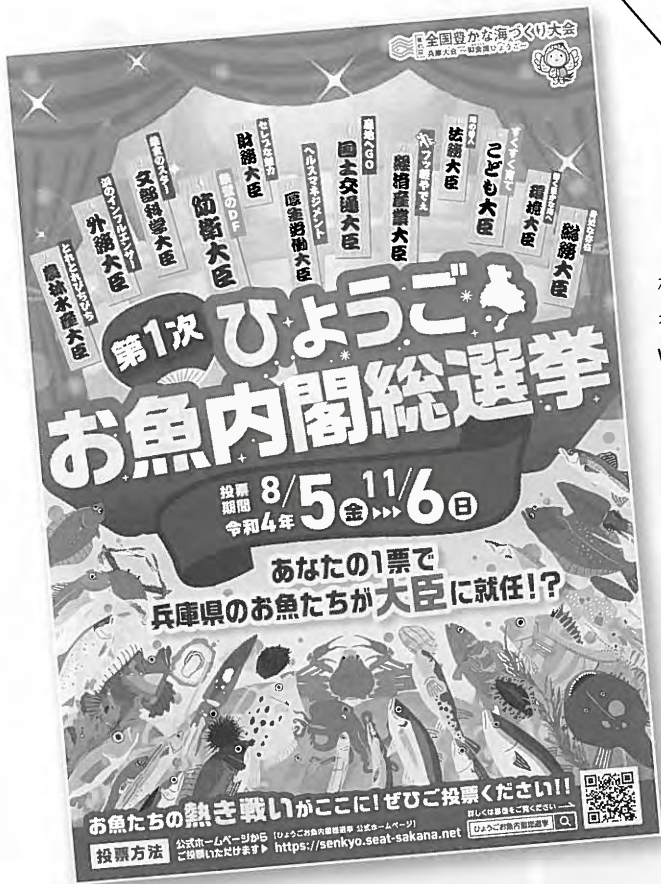
2022年11月6日(日) 20:00まで

## 【組閣発表】

2022年11月12日(土)  
@県立明石公園西芝生広場  
「豊かな海づくりフェスタ2022」

## 【投票方法】

右側QRコード  
ひょうごお魚  
内閣総選挙  
ホームページより  
1人1回/日



◀100日前イベントにて総選挙HPのQRコードを読み込む齋藤知事



▶100日前イベントにて総選挙について説明する突々ひょうごお魚内閣総選挙管理委員長

8月27日(土)兵庫県水産会館にて、JF兵庫漁連主催の「さばき方教室」が開かれ、齋藤元彦知事を含む14名が参加し、難しいとされる八毛のさばきに挑戦しました。開催にあたり、齋藤知事から「11月に豊かな海づくり大会が明石で開催されます。食文化を大事にしていく中で、JF兵庫漁連さんからこういった教室があるということで、急遽参加させていただきました。料理はたまにしますが、野菜料理が中心なので魚をさばく自信はないですが、今日勉強したいです。」と挨拶がありました。

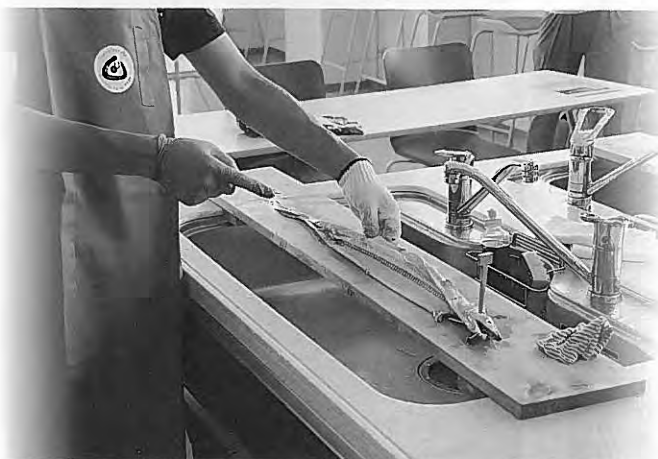
講師からさばき方の手順を教わり、いざ取りかかると参加者は難しそうなお表情でしたが、講師と参加者同士でコミュニケーションを取りながら工程を進めてい

## 齋藤知事さばき方教室に参加



ました。齋藤知事も参加者と進捗状況を確認しながら工程を進めていくなかで、「八毛に愛着が湧いてきた」と楽しんでる様子が伺えました。全員がさばき終えると、講師からは「八毛は上級編になるので、身が残っただけでも嬉しい。それくらい上手。」と、参加者の腕前を褒めるコメントがありました。

参加者は、自らさばいた八毛で、八毛の湯引き梅肉添え、八毛かつ丼、八毛の吸い物の3品を作り、その場で昼食としました。さばき始めから昼食までに約3時間を要した為、疲れが見える場面もありましたが、齋藤知事は「骨切りがきちんとできてます。おいしいです。」と話されました。



# 親子でタコつぼ放流体験

伊保漁業協同組合

8月3日(水) 伊保漁業協同組合 水産研究会主催の、タコつぼの放流イベントが同組合で開催されました。このイベントに親子13組26人が参加し、タコつぼを放流するにあたり、タコが減っている現状を踏まえた資源保護の概要説明に加え、SDGsについて親子ともに考える学習会が開かれました。

その後2班に分かれた親子たちはそれぞれ船に乗り込み、自分たちが色とりどりに描いたタコつぼと絵無しのタコつぼ、計160個をタコが増えるよう祈りながら海に投げ入れました。同研究会 大西正起会長は「こどもたちに資源が減っている現状を知ってもらいたい、いい夏休みの自由研究になったのではないか」と話しました。



# 操業中の事故を防ぎましょう！

神戸海上保安部

操業中の事故の内、他船との衝突、漁網を投入、揚収作業時における海中転落、漁網の巻き上げ機に手が挟まれて負傷する事故が多発しています。今一度、操業及び操船時における見張りの徹底、操業中における機器の操作や作業手順の確認、見直し等を行い、事故を防ぎましょう。

漁船の船舶事故の内、衝突が最も多く発生しています。

衝突の原因として、見張り不十分が最も多い(18隻中17隻)

また、衝突が発生するまでに

- ・ 操業作業
- ・ 漁具の手入れ
- ・ 漁獲物の選別等

を行っていたことが判明しています。(18隻中9隻)

人身事故が発生した底引き網漁船



底引き網のビーム

揚網作業中に底引き網のビームと船体に手が挟まれ負傷

漁船の船舶事故発生状況(H29-R3)(隻)

衝突	18
火災	3
乗揚	1
機関故障	1
その他	9
計	32

注：神戸海上保安部管内

操業中の人身事故発生状況(H29-R3)(人)

負傷	16
海中転落	5
病気	2
計	23

注：神戸海上保安部管内

操業中に発生した人身事故の内、負傷が最も多く発生しています。

揚網作業中の負傷が最も多い。

(16人中9人)

負傷の主な原因として

- ・ 網を巻き上げるローラーや漁具による指や腕の巻き込まれ。
- ・ 網の巻き上げ機による身体の巻き込まれ。
- ・ 操業作業中における甲板上での転倒。

が判明しています。

特に網の巻き上げ機に身体(腕、指等)が巻き込まれると、指の切断、骨折等の負傷や最悪の場合、死亡事故に至るケースが多いため、操業前に機器の操作や作業手順の確認を行って、事故の発生を防ぎましょう。



## 時間を大切に……残された体感時間は短い？

JF兵庫漁連 石油部部长 正木 靖久



県漁連石油部の正木と申します。ご存じでない方がほとんどだと思いますので、まずは簡単に自己紹介をさせていただきます。私は入会して20数年が経ちます。石油事業はほぼ一筋で、最初の10年余りは給油所（ガソリンスタンド）を転々と異動しながら員外事業を中心に、その後は油槽所等で員内と員外事業の両方に従事し、現在に至っております。

さて、ここ数年でしょうか、特に「時間が経つのが早いな」と感じています。「仕事を含め日々の生活に追われている」と自身が無駄に思っているせいか……。皆様はいかがでしょう？

半年ぐらい前のこと、電話商談時の雑談で「最近、あつと言う間に時間が過ぎて困るんです」と私が言ったところ、相手からは「来年になったら、もっと困るよ」と言われました。予期せぬ返答だったので思わず「どういうことですか？」と尋ねたところ、「ジャーネーの法則をググったら解るよ」と言われ、電話を切った後、早速携帯で検索し、そして「ヘーソーさうだったのか」と納得した出来事がありました。

この法則は先日メディアにも取り上げられ、ご存じの方もおられると思いますが、せっかくなので自身が検索した結果を記しておきます。

「ジャーネーの法則」とは、19世紀フランスの哲学者と心理学者が発案し紹介した法則で、「生涯のある時期における時間の心理的長さは年齢に反比例する。」というものです。つまり、生涯の中で若いうちは時間の経過を遅く感じ、歳を取るにつれ時間の経過をより早く感じるというものです。

また、計算機やデジタル時計等で有名なカシオさんが、この法則を基にして「人間の体感時間を考慮した人生経過率」というのを計算してくれるサイトを作っております。※1

ちなみに、人生100年！として計算したところ、私の人生は84%も終わっており、もう残りは14%。ちよつとショックを受けましたが、改めて時間の大切さを認識する良い機会となりました。

皆様も試しに計算してみたいかがでしょうか、時間に対する価値観が変わるかも……。最後にになりましたが、今後ともよろしくお願いいたします。

※1「<https://keisan.casio.jp/exec/user/1654480962>」

## 令和4年度

### 大輪田塾OB会通常総会

7月30日（土）兵庫県水産会館で令和4年度通常総会が開催されました。

戎本裕明代表幹事（1期生 JF明石浦）から「コロナ禍において、皆さんと顔を合わせての通常総会が3年ぶりに開催できました。この間、大輪田塾9期生の竹中太作氏がJF坊勢の組合長に就任するなど、塾生が活躍されており、我々もがんばっていきましよう。」と挨拶がありました。

引き続き、来賓として東根 壽塾長、田和正孝運営委員、中岸明彦水産漁港課長が祝辞を述べた後、戎本代表幹事が議長となり提出議案の審議に入りました。

「第1号議案 令和3年度事業報告について」、「第2号議案 令和4年度事業計画について」は原案通り可決されました。

また、「2021年度JF全漁連漁協運動功労者表彰及び漁業振興功績者表彰」並びに「令和4年度兵庫県功労者表彰」を受賞されたOBの紹介がなされ、記念品が贈呈されました。

総会終了後には、JF兵庫漁連指導部北村伸也課長より、「独占禁止法」水産物・水産加工品の適正取引推進ガイドライン」と題した講演が行われ、独占禁止法と漁協・組合員との関わりについて販売事業を中心に説明があり、協同組合の事業である販売事業の役割は、水産物の販売だけではないことを組合員に分かってもらうことも必要であると話されました。OBからは、漁協によっては、販売事業のルールは違うが、個々で対応するのはなく、兵庫全体で対応を検討すべきであるなど活発な意見がありました。



挨拶される戎本代表幹事



記念品贈呈の様子

地域住民に喜ばれる  
直売所づくりに取り組む

JAあかしは、地域住民に喜ばれる直売所づくりをめざして、「フレッシュ・モア」直売所に出荷している生産者95人を構成員とする産直部会と協力した取組みをすすめています。

同JAの田中悠貴さんは、入組以来8年間、経済課に所属し、営農指導や購買事業とともに、直売所の店長を務めています。田中さんは、直売所を活性化するために、産直部会に新鮮で安全・安心な農作物を出荷してもらい、消費者に喜ばれるよう、消費者ニーズを踏まえた農作物の栽培を提案しています。

直売所では、より多くの方に直売所に足を運んでもらい、安心して購入していただけるよう、チラシやポスターの設置、また直売所に出荷している生産者の顔写真を店内に掲示するなどの取組みを行っています。

明石市和坂で年間約20品目を栽培し、同JAの直売所に出荷している伊藤能之さんは、朝採り野菜を新鮮なうちに消費者へ提供するため、毎朝6時半までに収穫を終え、直売所に出荷しています。また、産直部会の部会長として、部会員が作った農作物をより多くの消費者に届けるため、JAと協力し直売所の活性化に努めます。

同JAは、今後も産直部会と協力し、地域住民に喜ばれる直売所づくりをめざします。



ナスの生育状況について話す伊藤さん(左)と田中さん

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

「第21回兵庫県県民生活部と  
兵協連理事会との懇談会」を開催

8月1日、兵庫県民会館で兵庫県県民生活部と兵協連理事会との懇談会を開催。兵庫県県民生活部次長をはじめとする5人と兵協連理事・監事15人が出席し、情報交換を行いました。

冒頭、兵協連 岩山利久会長理事は「人と人がつながり、支え合い助け合うことで社会的課題を解決してきた生協は、コロナ禍での様々な課題を乗り越え、より良い地域社会の実現にまい進してきた。あらためて行政の皆様をはじめ、地域・諸団体の方との連携を更に進めていかなければならないと実感している。本日は、生協の活動をご理解いただきながら一層の相互理解を深める機会とさせていただきたい」と挨拶し、初めての顔合わせとなることから理事・監事の紹介を行いました。続いて、購買・大学・医療・共済生協それぞれの事業や活動状況と新型コロナウイルス感染症対応について報告しました。兵庫県からは令和4年度消費者行政「安全安心な消費生活の推進」について報告いただき、今後も兵庫県との連携をすすめていく上で有意義な機会となりました。



懇談会の様子

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



## ハモの「さばき方教室」

8月27日(土)兵庫県水産会館で開催、齋藤元彦知事も参加した「さばき方教室」の終了後に撮影した集合写真です。

今回はハモをさばき、ハモの湯引き梅肉添え、ハモかつ丼、ハモのお吸い物の3品を作りました。試食を頂きましたが、とてもおいしかったです。ハモをさばくのは上級者向けと聞いていた通り、参加者は悪戦苦闘されている様子でしたが、終始和やかな雰囲気、見ている方も楽しかったです。



# 豊かな海を求めて ~これまで、これから~

## 兵庫県瀬戸内海漁業が一番良かったのはいつ頃だったのでしょうか？

兵庫県立農林水産技術総合センター 水産技術センター 技術参与 反田 實

このような問いを受けた時、20年以上漁業に携わってきた漁業者の皆さんには、それぞれ思い浮かべる時代があるのではないのでしょうか？今回は、統計資料を中心に一番良かった時代を探ってみようと思います。漁業は経済活動ですから漁獲金額ベースの整理が重要ですが、本稿では、魚がたくさん獲れた時代を、海が豊かで漁業にとって良かった時代と考えました。豊漁貧乏という言葉があります。漁業に経済活動の分析まで入り込めなかった点はご容赦下さい。用いた資料は農林水産統計です。

### ● 漁船漁業全体の漁獲量から

まず、兵庫県瀬戸内海の漁船漁業全体の漁獲量の推移から見てみま

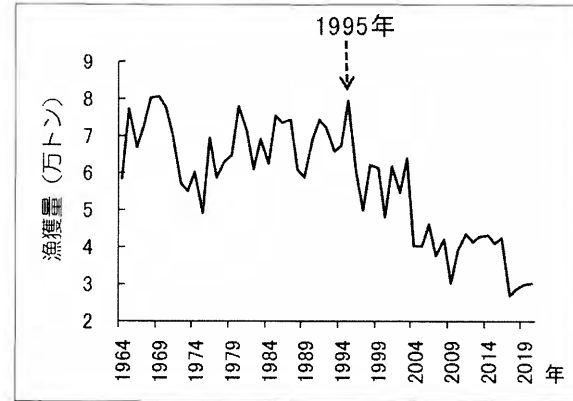


図1 兵庫県瀬戸内海の漁船漁業の漁獲量

しょう(図1)。図から明らかのように、漁獲量は1995年頃を境に比べるべしのように低下傾向が続いています。1960年代中頃から1990年代前半までは概ね6〜8万トンレベルで推移していましたが、1990年代後半から急減し、2017年以後は3万トンレベルに低下しています。これは、1990年代前半までの漁獲量の約43%です。1995年が漁獲量の明瞭な転換点となっています。今回のテーマを考える上で、1995年がキーワードとなりそうです。以下では、主要な漁業種類ごとにもう少し詳しく漁獲量の変化を見ます。

### ● 小型底びき網の漁獲量から

図2は兵庫県瀬戸内海の小型底

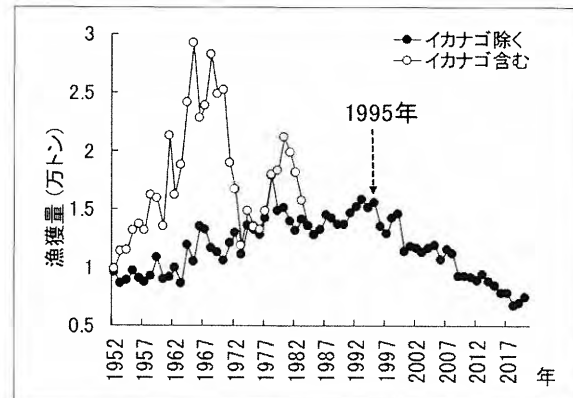


図2 兵庫県瀬戸内海の小型底びき網漁獲量

びき網漁獲量の推移です。小型底びき網漁獲量を検討する際に注意しなければならぬことがあります。1970年代まではイカナゴパッチ網と呼ばれる漁法でイカナゴが多く漁獲されていました。この漁法は、船びき網が主力となる前はイカナゴを漁獲する主な漁法でした。統計では、イカナゴパッチ網は小型底びき網に集計されています。図2にイカナゴを除いた漁獲量を黒丸で示しました。このようにイカナゴを含めるか含めないかによって、小型底びき網の漁獲量の変化は随分異なります。黒丸は、通常小型底びき網が漁獲するカレイ類や小エビ類などの漁獲量と考えられます。そこで今回は、黒丸の推移を小型底びき網漁獲量の変化としました。小型底びき網の漁獲量は1950年代から増加基調が続いていましたが、1995年頃を境に減少傾向が明瞭です。図3は小型底びき網の経営体数(主たる)と経営体あたりの漁獲量(CPUEと言います)の推移です。CPUEは資源水準の指標として用いられます。小型底びき網の経営体数の減少が続く中、CPUEは1995年まで増加傾向にありました。これは漁船性能の向上によることもあると思われま。しかし、1995年を境に減少に転じています。このことから、漁獲量の減少は、資源水準の低下に

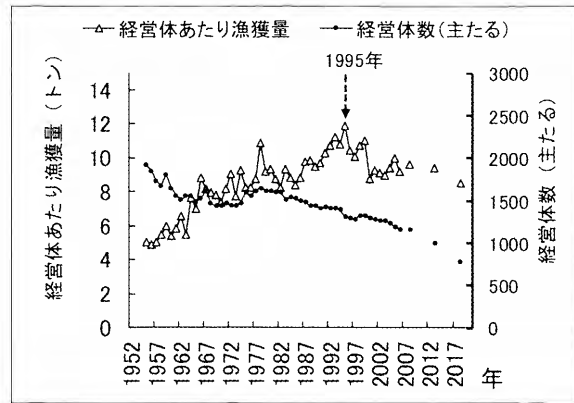


図3 兵庫県瀬戸内海の小型底びき網経営体数と経営体あたり漁獲量

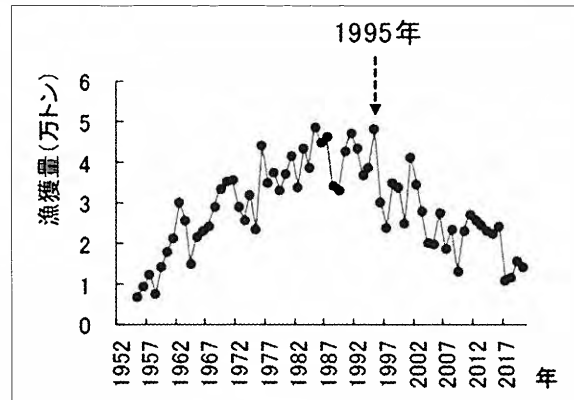


図4 兵庫県瀬戸内海の船びき網漁獲量

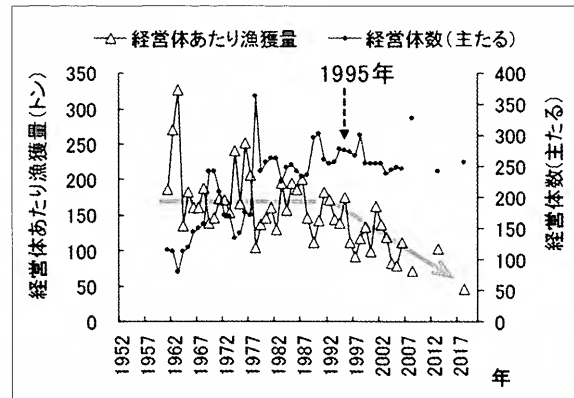


図5 兵庫県瀬戸内海の船びき網の経営体数と経営体あたり漁獲量

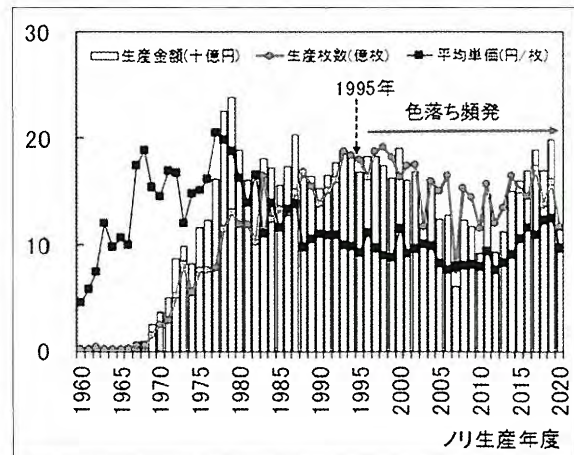


図6 兵庫県の養殖ノリ生産状況

因るものと推測されます。

### ● 船びき網の漁獲量から

次に、船びき網漁獲量の変化を図4に示します。船びき網においても1995年までは増加傾向にありましたが、その後、小型底びき網と同様、急激に減少しています。図5は船びき網の経営体数(主たる)と経営体あたり漁獲量(CPUE)の変化です。経営体数は1990年代に入る頃から横ばいの傾向が見られます。一方、CPUEは、小型底びき網の場合ほどはつきりしませんが、1995年頃を境に低下しています。これらのことから、船びき網漁獲量の減少についても資源水準の低下が推測されます。

### ● 養殖ノリの生産状況から

養殖ノリの生産枚数は、1990年代までは順調に増加しましたが、2000年代に入る頃から色落ちが頻発するようになり減少しました(図6)。2010年を過ぎる頃から生産枚数の増加が見られますが、これは養殖ノリの需給バランスの変化に起因する単価の上昇と、それに対応した生産増加とみられます。ノリの色落ちになってきましたので、1990年代前半頃がノリ養殖にとって良い時代であったと言えます。

### ● 全体を通して

漁船漁業全体および小型底びき網

漁業、船びき網漁業とも、1995年を境に漁獲量は明瞭な減少に転じています。減少の兆しはもつと前にあったかも知れませんが、結論から言いますと、兵庫県漁業にとって一番良かった時代は、1990年代前半であったと思います。これはノリ養殖についても同様です。

筆者が大阪湾、播磨灘の環境に関わるようになったのは1973年です。当時の海は汚れ、赤潮が頻発し、PCBや水銀汚染の問題も生じていました。しかし、それから20年近く経過した1990年頃には、水質は大幅良くなったという印象を持ちました。また、見た目に水質は

安定してきたという感覚もありました。実際に年間300件ほど発生していた瀬戸内海の赤潮は、1990年代には100件ほどに減少しています。このような、水質の年代変化に対する筆者の個人的感覚と、統計資料の検討から得られた本稿の結果は、1990年代前半に接点がありそうな気がしています。

小型底びき網と船びき網のように、漁獲対象種が異なる漁法の漁獲量が同調的な変化を示している場合は、漁場環境など広範囲に影響する共通要因が関わっていることが推察されます。今回はそれら減少要因について考えたいと思います。



◆加西市には西国巡礼二十六番の法華山一乗寺がある。この山は中学時代に昆虫採集で訪れミヤマクワガタを初めて採集した所だ。絶好の採集ポイントとして何度も訪れ標本箱を一杯にした。自由研究の作品として「生態標本」を拵えて校友会賞を貰い大得意だった。肝心の山頂は見晴しは悪い。近くには加西アルプスという稜線のはっきりした、頼もしい山々が多く善坊山はテレビで宮本武蔵が登ったため知られた。この稜線はハイクルには楽しい所が多い。私は脛が痛むため長く歩けず、腰痛も当然のように起きて、もう山には登れない。友人と歩けば迷惑を掛ける、突然に歩けなくなりそう怖い。

◆六甲連山の西端にあたる旗振山から鉄拐山を経て高倉山・梅尾山・横尾山と辿る尾根が「須磨アルプス」で、晩秋の一日を遊んだ。随分以前のもので、まだ足腰がシャーンとしていた。塩屋駅の住宅街を抜け山道に取り付くが、山裾まで住宅がジンワリと侵食を仕掛けてるのが判る。山へ入ると樹木の匂いに包まれ、山の精気が絡みついて爽やかな気分を満たされる。森林浴をしながら山頂の旗振茶屋へ。自由奔放に伸び放題のウバメガシ樹林帯を歩いて鉄拐山へ向かう。次の高倉山は今は無い。全てが削られボーアイの土となり、跡地は広大な団地に変貌した。横尾山は登りはきついが眺望はいい。此処から北へ「馬の背」という難所で、鎖で安全を確保しつつ進む。都会の真ん中でアルプス気分が味わえた。

◆東京に住んでいた頃、秩父の山をよく歩いた。ヌプリの会というグループに入って週末の山歩きを楽しんだ。大菩薩峠で「あアしんど」と言って同好者を笑わせた。稜線では足元を見ながら



干しタコ風景 (江井ヶ島)

黙々と歩む。突然の雨に慌てたり、山小屋で茶を回し飲んだ和気藹々の仲間たちだったが、女性三人を混じえて賑やかに、歌声の流れる青春の一刻を送った。山草や虫の名を随分と覚えたりした。谷川岳のお花畑も懐かしく、脳裏に刻印したカラー写真のように鮮やかに思い出す。シモツケソウの大群落は忘れ難い。

◆六甲山でフジバカマの苗を購入し、加西の菜園で水場の空き地に随分と殖やしたものだ。アサギマダラも訪れているだろうか。ゆったりと飛ぶ旅の蝶の訪れは、疲れを癒やしてくれた。想い出はセピア色に褪せても、個々の光景は鮮明に大脳皮質の一部になって仕舞っている。連山の稜線は遠くに霞んで仕舞ったが、登れなくなった山々は何時でも思い出せる。各地を探訪した色んな経験や様々な出会いは大きな財産だ。それは、人生を愉しく美麗に彩ってくれる源泉のように思うのである。

## オンライン料理教室

Instagram



HP



ひょうこのお魚ファンクラブ  
SEAT CLUB

ご自宅で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、、、ハモ！！

上質な脂がたっぷりのった秋のハモを楽しむことができます！

中華風スープでは、ハモのあらから臭みのない旨みたっぷりの

出汁のとり方をレクチャーします！！

(ハモは骨切り済みのものを真空パックでお送りします。)

初心者の方、大歓迎です！！

みなさまのご参加をお待ちしております！

☆メニュー☆

- ・揚げ鱧の豆鼓醤
- ・中華風鱧のスープ

【10月開催日】

10月7日(金) 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。

