

たぐろ

JFグループ兵庫



東二見漁業協同組合 小田優馬さん

新企画 輝く若手漁業者インタビュー

特集 JF兵庫漁連の魚食普及活動 ~「SEAT-CULB」の取り組み~

CONTENTS

- | | | | |
|---|--|----|-------------------------|
| 2 | 特集 JF兵庫漁連の魚食普及活動 ~「SEAT-CULB」の取り組み~ | 9 | 兵庫県環境部 水大気課 里海再生班 配席図 |
| 4 | 新企画 輝く若手漁業者インタビュー 小田優馬さん | 10 | ようそろ |
| 6 | 淡路島岩屋漁業協同組合「長浜(新)製氷貯氷施設」完成
令和5年4月から6月における海難防止活動について | 11 | 兵庫JCC通信 |
| 7 | 香住ガニ(ベニズワイガニ)料理教室 | 12 | 旬に想う
SEAT CLUB 魚介レシピ |
| 8 | 系統・漁協新人職員紹介 | | |

～「SEAT-CULB」の取り組み～

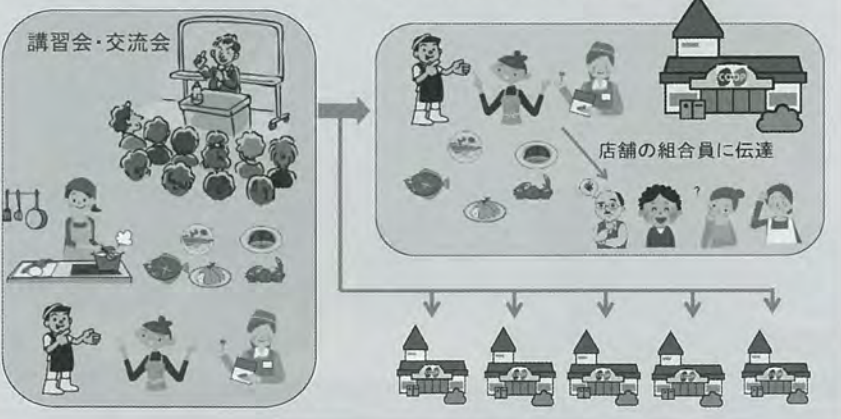
兵庫県漁業協同組合連合会

ひょうごの地魚推進プロジェクト

- ・コープこうべ、兵庫県漁連が連携して兵庫県産の魚の「美味しさ」「食べ方」を訴求する。
- ・コープこうべ組合員とのコミュニケーションを通じて、「食文化の継承」「地産地消」の普及に繋げる。
- ・指導員への学習会等の開催、普及指導員の店舗派遣、シール貼付、料理レシピの配布など。
- ・「地産地消」から「知産知消」へ ※知産知消：生産者は消費者を知り、消費者は生産者を知る価値の共有化、長期的な関係構築

プロジェクトの取組イメージ

- ◆普及指導員、コープこうべ店舗運営員及びクッキングサポーターを対象
- ◆旬の魚を中心に生産現場の情報、調理方法や浜の伝統料理などを提案
- ◆生産者と消費者の交流を通じてひょうごの地魚ファンの輪を広げる。



水産チーフ研修会



学習会・調理実習 21回 451人



産地見学・交流会

12回
278人

生産者と消費者の交流



売場での普及活動

45日

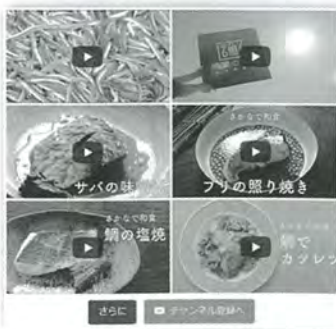
調理方法や下処理を提案



料理レシピ 42種類 113,100枚



ホームページ・SNSなどを利用した情報発信



HP



Instagram



YouTube

アクセス数
675,337件

ネット販売



特集

JF兵庫漁連の魚食普及活動

ひょうごのお魚ファンクラブ

SEAT CLUB

SEA(海)+EAT(食)=SEAT(席)

消費者の魚離れに対する危機感から、漁業者側からの情報発信を積極的に行う必要性を感じ、消費者と魚・漁業をつなぐ窓口として活動することを目的に2009年7月に発足

SEAT-CLUBとはひょうごの海・魚を食べる席をご用意しますという意味の造語

令和4年度の主な活動

旬の魚を使った料理教室の開催

魚のさばき方教室、浜のかあちゃん料理、フランス料理、オンライン料理教室ほか
123回開催、1,487名参加

浜のかあちゃん料理

講師：高山淳子（JF明石浦）



お魚研究会

講師：SEAT-CLUB講師



フランス料理

講師：政岡壽浩（神戸ポートピアホテル料理長）



旬の魚を楽しむ会（漁業者による地魚の普及）
講師：香住港小型ベニガニ組合



おさかな講師（SEAT-CLUB登録講師）
登録講師：14名（お魚かたりべ8名）



講師講習会 12回/年
レシピの確認、指導方法の共有など



食育活動（小中学校等への出前お魚講習会）

小中学校：121校、7,868名 幼稚・保育園：4園、122名



輝く

若手漁業者インタビュー

東二見漁業協同組合

おだ 小田 優馬さん



●自己紹介をお願いします。

(小田さん) 小田優馬、26歳。明石市出身です。

●漁業種類について教えてください。

(小田さん) 小型底びき網漁業と五智網漁業をしています。

●漁師になろうと思ったきっかけは？

(小田さん) 親が漁師ではないんですが、小学生の夏休みに、手伝いで祖母の知り合いの漁師に沖へ連れて行ってもらった時、楽しかった記憶があった、もともと海や魚が好きという理由で、漁師になろうと思いました。その知り合いの漁師が今の親方(橘敏太郎さん)です。

●漁師になることについて家族の反応はどうでしたか？

(小田さん) 5年間働いていた自衛隊を辞めるというのも漁師をやるというのも、急に親に言っただけで最初は驚かれました。その後は、好きなことをやったらいいと背中を押してくれました。

●1日はどう過ごされていますか？

(小田さん) 朝は5時頃に集まって10分くらいで準備してすぐ出航します。14時半頃に帰港して15時頃まで片付けをします。その後の自由時間は、体動かすのが好きなので、筋トレやランニングをしています。

●研修期間中、3年間指導した小田さんの印象はどうですか？

(橘さん) 要領よくしてくれるから、なんべんも教えんでよかった。それなりに手順は覚えていっている。

●自分の船は持ってるんですか？

(小田さん) 持ってないです。
(橘さん) 今からこの子やったら5年以上も沖行くのに中古ばかり買えばよかったら余計お金かかるよんか、そこから新品の船にしたら安心やんか。今、船が出来てくるまで1年半待たなあかん。その間は一緒にいかなしょうがない。船は来年の7月ぐらいから作り始めるねんけど、鉄類がものすごい値上がりしてるから遅れりや遅れるほど値が上がる。補助がなかったらようできへん、補助があるおかげで作ったるかゆう気になった。

●実際に着業してみたいかがですか？

(小田さん) 着業当初は、未知の業界で最初は分からない事がいっぱい

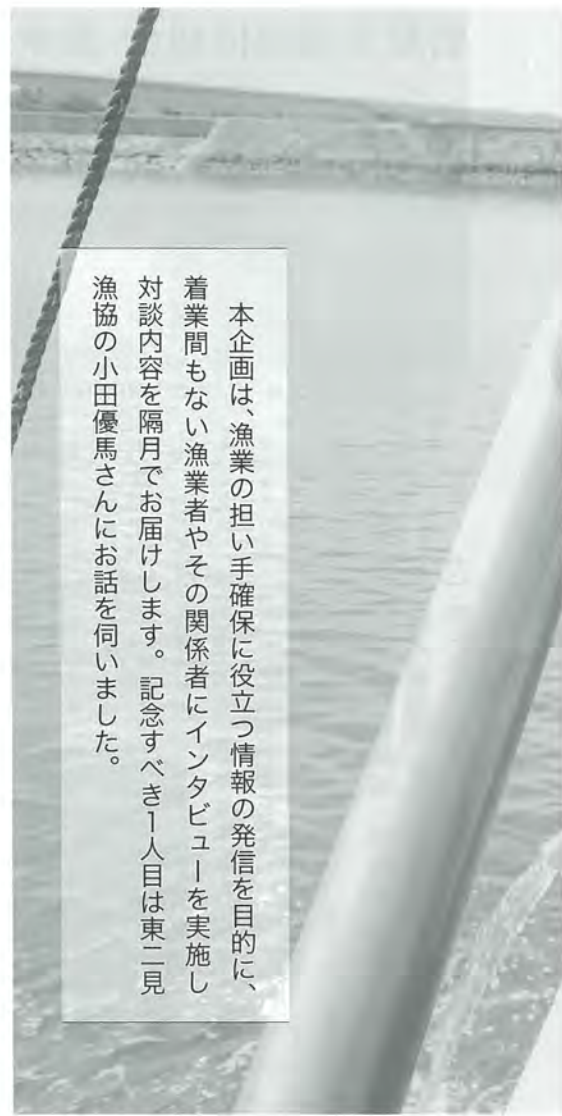




橋 敏太郎さん



小田優馬さん



本企画は、漁業の担い手確保に役立つ情報の発信を目的に、着業間もない漁業者やその関係者にインタビュを実施し対談内容を隔月でお届けします。記念すべき1人目は東二見漁協の小田優馬さんにお話を伺いました。

したが、しんどいとかはなかったです。自衛隊で勤務していた時は決まった時間の就業で土日休みでした。漁師を始めてからは休みがバラバラですが、慣れたら問題はないです。あと、子どもの頃は魚が触れるという思いで、遊び感覚で漁に行っていました。子どもの時には気づかなかった危険が伴うことがあったので、危機感を持って漁に出ています。

●海的环境下思うことはありますか？
(小田さん) 他の漁師さんから、昔に獲れた魚がおらんかったというのによく聞きます。実際これからタイやタコがおらんかというのは不安に感じます。
(橋さん) 魚が少なくなってる。年によつて湧く年もあれば全然おらん年もあるのは昔からやけど、ひどいもんはひどい。カレイは全然おらんし、イイダコは全滅やし、全滅の種類があつて商売がしにくい。去年はタコおらんし、鯛がこれでおらんくなつたらあかんとかやつた。今年も一緒かな。
●今後の抱負をお願いします。
(小田さん) できるだけ早く周りの漁師さんから一人前になつたなと言われように頑張っていきたいです。
●これから漁師を目指す方へのメッセージをお願いします。
(小田さん) 最初は分からないことばつ

かりやつたんですけど、それがだんだんできるようになつてきて、自分で網を作つてそれで魚を獲つてというのがやりがいに感じます。魚を獲るにしても潮の流れを考えてやるというのもやりがいです。会社で指示を出される環境に比べると、自由だなと思います。
●小田さんにメッセージをお願いします。
(橋さん) 自分でやつてたら、獲れた時はよかつたなと思うし、あかんかったらへこんでしまう。その毎日が良かったり悪かつたりで楽しい。自分で仕事をするとするのはそれが魅力。不漁のときでもそれをバネにして頑張つてほしい。個人の仕事としては自分が頑張らんしやない。人が10時間働くとこ12時間働いたら自分の出来が悪くても追いつける。同じ線まで自分の頑張りで届くし新米でも儲けれる。なんでこんな働かんあかんねん思うんやつたら個人の商売はできへん。それぐらいの気で頑張つてほしい。
(大西組長) 将来の組合長。仕事真面目にしてたらこんな子やつたら何人入つてもい



小田さん、大西賀雄組合長、橋さん

い。若い子はなかなかおらんからな。(福井参事) うちの組合で新規就業者研修は小田さんが初めてになります。研修の日誌や写真を撮つてくださいというのを普通にお願ひして、きちんとやつてくれる研修生はなかなかいないと思います。それぐらいまじめに責任感を持つてやつてくれたんで、どんな業界でもきちんやつてくれる人やなと思ひました。これからの活躍を期待しています。
●本日はありがとうございました。



JF淡路島岩屋 東根代表理事組合長 挨拶

淡路島岩屋漁業協同組合 「長浜(新)製氷貯氷施設」が完成

この度、淡路島岩屋漁業協同組合 長浜製氷貯氷施設の竣工式が行われ、関係者に施設が披露されました。

既存の施設は老朽化の影響で、トラブルが頻繁に起き、氷を安定的に供給できない状況が続いていました。このため近隣漁協から氷を購入し、漁業者がトラックで輸送し、貯氷庫へ手作業で搬送するなど多大な労力を要していました。この為、漁獲した魚の鮮度保持、氷の積み込み時間の短縮と労働環境改善を目的に製氷施設の建設が進められました。



長浜(新)製氷貯氷施設

施設概要

JF淡路島岩屋 東根 代表理事組合長は、あいさつで関係者への祝辞、施設整備の必要性などに触れられた後、「この度、製氷貯氷施設の整備によりシラス並びに鮮魚の鮮度が維持できることにより、価格維持や品質の向上が図れ、漁家経営の安定に寄与することができま

【施設規模】 鉄骨造 3階建 85・76㎡
(延べ床面積 257・28㎡)
【能力】 製氷 20t / 日・貯氷 20t



漁船へ氷の自動搬入



屋内搬送機

令和5年4月から6月における海難防止活動について

神戸海上保安部

神戸海上保安部では、令和5年4月から6月にかけて海難防止活動を行います。

マリンレジャーが活発化し始める時期であり、主にプレジャーボートなどの小型船舶への海難防止啓発を中心とした活動を行います。漁業に関係するものとして、以下を重点に置き、啓発活動を行います。漁業関係者の皆様方におかれましても活動へのご理解、ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

啓発リーフレット

- ・春季大型連休安全推進活動
 - 作業中及び漁場移動中における常時適切な見張り (航行中及び遊漁中のプレジャーボートとの衝突防止)
- ・海苔養殖施設乗揚げ防止推進活動
 - 「常時適切な見張り」「水路調査」「船位確認」
 - 養殖施設設置海域の迂回航行 (原則)
 - ※ 海苔養殖施設の撤去時期である4月から5月の期間に乗揚げ海難が集中する。
- ・しらす漁における安全対策の推進
 - 「2そう曳き漁にかかる作業形態の周知及び衝突防止」
 - 作業中における「常時適切な見張り」「接近する貨物船等接近時における積極回避」
 - ※ 5月から6月頃、貨物船等による船びき網の切断等の海難が発生し始める。

香住ガニ（ベニズワイガニ）料理教室

JF兵庫漁連 但馬支所



3月31日（金）兵庫県漁連が開催する料理教室に香住港小型ベニガニ組合の福本好孝組合長をはじめ5名の漁業者が講師として参加しました。

『香住ガニ』の料理教室はこれまでにも開催されてきましたが、漁業者が講師を務めるのは今回が初めてで、メニューも『香住ガニ』本来の味を感じて欲しいという思いから漁業者自らが「カニ刺し・しゃぶしゃぶ・蒸しガニ」のレシピを選定・作成しました。

当日は一人一匹の活ガニをさばくことから、漁業者によるデモンストレーションを実施し、包丁だけでなく、カニ専用ピーラーも使ってさばいたところ歓声が出るほど驚かれています。

その後、16名の参加者が5名の漁業者からさばき方を教わりながら料理を作成しました。調理終了後には「ピーラーのさばきが上手くできたので家族に見せたい」など調理の簡単さを実感した声も多く上がっていました。

参加者からは「購入する際はどこにあるのか」といった質問があり所属するJF但馬の遊漁館のチラシを配布し購入先のPRも実施されました。

最後に福本組合長より「香住ガニの美味さを参加者のご家族にも知ってほしいので、持って帰って食べて下さい」とサプライズで参加者全員へ香住ガニをプレゼントされ、参加者からの歓喜の声と拍手の中、閉会となりました。

漁業者は「とても美味しい」「また開催してほしい」といった参加者である消費者の生の声をたくさん聞けたことから、次回は9月以降の開催で検討しておりますので、シートクラブHPの教室発表をご確認の上、皆さん、ぜひともご参加ください。

参加した講師・福本好孝、稲葉貴之、伊藤誠、稲葉広朗、

加藤任一



系統・漁協新人職員紹介

新たに採用された職員の方をご紹介します

JF但馬 統括本部 直販課 兼 企画流通課

わだりかこ
和田 理香子

父が元漁師ということもあり、幼い頃から海・魚が大好きです。

仕事を頑張るのは勿論ですが、魚やカニを捌くのが得意なので、魚食普及に取り組みながら水産の町“香美町”をPRしていきたいと思ひます。



JF神戸市 事業部 営業直売

なかやま
中山 なつみ

今年の4月より勤務しております、中山です。様々な知識を身につけ、1日でも早く組合員のみなさまの役に立てるように精進して参ります。よろしくお祈ひします。



JF但馬 柴山支所 庶務課

きのした みさき
木下 美咲

昨年9月より但馬漁協柴山支所でお世話になっております木下と申します。前職ではバリスタをしていました。異業種からの転職で配属当初は不安でしたが、温かく迎え入れていただき感謝しています。現在は漁船登録事務等を主に勉強させていただいています。出来ることが少しずつ増えるのが楽しく、充実して業務に取り組んでいます。水産業は但馬地域の主要な産業のひとつ。地域社会の一助となるよう邁進しますので、どうぞよろしくお祈ひいたします。



JF神戸市 事業部 販売購買

ひがしもと おうき
東本 央基

この度入組いたしました。東本央基と申します。漁業者の方々が働きやすい環境を作り、サポートしていけるよう精一杯頑張ります。よろしくお祈ひいたします。



JF但馬 津居山支所 製氷冷蔵課

どうがき ひろき
堂垣 宏樹

令和4年7月より、但馬漁協津居山支所製氷冷蔵課で勤務しております。

前職での経験を活かし、漁業関係者様、組合員様、並びに先輩方のお役に立てるよう、日々の業務に精進して参ります。宜しくお祈ひ致します。



JF明石浦 総務部

よしだけ ゆうた
吉武 祐汰

昨年8月末より総務部でお世話になっております。吉武祐汰と申します。明石の海に携わる仕事ができ、日々刺激をうけながら働かせていただいています。

まだまだ分からない所も多いですが、真面目に業務に取り組み、組合員の方々の力になれるよう努力していきたいと思ひます。今後ともよろしくお祈ひいたします。



JF浜坂 販売部 販売課

まつぼり そら
松堀 空

2月から販売部で勤務しております松堀空と申します。まだまだ分からないことがありますがご迷惑をおかけすると思ひますが元氣よく頑張りますのでよろしくお祈ひいたします。



JF淡路島岩屋 販売部

せき たくろう
関 拓郎

令和4年1月より勤務しております。まだまだ経験が浅く、ご迷惑をおかけすると思ひますが、1日でも早く戦力になれるよう頑張っていきます。よろしくお祈ひします。



JF浜坂 業務部 直販課

まつもと いおり
松本 伊織

12月から直販課で勤務しております。地元の漁業を支えられるように、1日でも早くお役に立てるよう頑張ります。よろしくお祈ひします。



JF淡路島岩屋 総務部

なかやま
中山 あすか

昨年より淡路島岩屋漁協で勤務しております。まだまだ分からないこともたくさんありますが、組合員の方々の役に立てるよう精一杯努力してまいります。よろしくお祈ひいたします。



JF兵庫漁連 総務部

なかじま りょう
中島 涼

初めまして。今年から入会しました中島 涼と申します。

自分のできることをこなしていきたいです。よろしくお祈ひします。



JF但馬 統括本部 直販課

いわた るみ
岩田 留美

準職員を経て、正職員となりました。接客・販売をメインに活動しています。


4月から移動販売が始まり、地域のお客様へ新鮮な魚を力いっぱいお届けします。



JFなぎさ信漁連 本店営業部 業務課

わたなべ たいち
渡邊 太一


4月よりなぎさ信漁連に勤めさせていただくことになりました。元々漁業に興味があり、魚が好きなことから海に関係する仕事に就くことができ、たいへん嬉しく思います。未熟者ではありますが、一生懸命業務に励みたいと思います。よろしくお願い致します。



JF兵庫漁連 総務部

こつぽ あつこ
小坪 温子


右も左も分からず、至らぬ点多々あると思いますが、精一杯頑張ります。よろしくお願い致します。



JFなぎさ信漁連 企画部企画課 兼 財務課

うちだ ゆみか
内田 有文加


漁業に関する知識はまだありませんが、これから一生懸命勉強して参ります。何卒宜しくお願い致します。



JF兵庫漁連 総務部

なかやま たえ
中山 多恵


この度、当会にご縁があって入会できたこと、大変光栄に思います。これからも様々なご縁を大切に、まだまだ至らぬ点多々あるかと思いますが、早く仕事を覚え当会の戦力になれるよう精進して参ります。



(公財)ひょうご豊かな海づくり協会 但馬栽培漁業センター

おおたき ようへい
大瀧 庸平


このたび公益財団法人ひょうご豊かな海づくり協会に経験者として採用していただきました。大瀧と申します。私は大学卒業以降、民間養殖会社(高知)栽培漁業センター(大阪)水産職員(沖縄)など様々な場所や立場で水産関係の仕事をしていただいております。今後はこの経験を活かしつつ、加えて皆様方のご指導をいただきながら、兵庫の水産業に貢献できるよう頑張りたいと思います。以後どうぞよろしくお願い致します。



JF兵庫漁連 但馬支所 但馬油槽所

ふくしま ひでやす
福島 秀康

4月1日から入会いたしました。福島秀康と申します。地元である但馬で1日でも早く仕事を覚えて、貢献できるよう頑張ります。



兵庫県環境部 水大気課 里海再生班 配席図

環境部 水大気課

豊かな海再生推進官
もろつき しゅうじつ
望月 松壽
内3401 (362-3307)

里海再生班長
かも まこと
加茂 慎
内3402 (362-3468)

主査 おかだ ゆうた 岡田 佑太 内3404	職員 てらだ あつし 寺田 惇 内3403
--	---------------------------------------

1号館2階EV前
出入口

令和5年4月1日現在

- 里海再生班**
- ・豊かで美しい海の再生に関すること
 - ・兵庫県栄養塩類管理計画に関すること
 - ・ひょうご豊かな海づくり県民会議に関すること

4月から環境部 水大気課に新設されました里海再生班です。主な業務内容としては、大きく二つあります。一つ目に、兵庫県栄養塩類管理計画に関することとして、瀬戸内海の栄養塩類の適切な管理により、窒素及びリンの望ましい海域濃度の達成を目指すため、新たな栄養塩類の供給方法について調査・検討していきます。

二つ目に、令和4年11月に開催した全国豊かな海づくり大会のレガシーを継承すべく、豊かな海づくり活動のプラットフォームとして「ひょうご豊かな海づくり県民会議」を設立し、県民・団体・企業等の連携のもと県民総参加による「豊かで美しいひょうごの海」の実現に向けた取組を推進していきます。

メンバーは配席図のとおり、豊かな海再生推進官の望月を含め4人と小ぶりな体制となっております。「少数精鋭」となれるよう皆様のお力添えをいただきながら、豊かで美しいひょうごの海の実現に向けた調査・検討、活動支援、取組周知等、精一杯仕事に取り組ませていただきます。本年度もどうぞよろしくお願い致します。

「豊かで美しいひょうごの海」の実現に向けた取組の一例



「虹の仲間で海づくり」イベント



海浜清掃



種苗放流



ようそろ

～ずっと真っ直ぐに～

(ようそろとは航海用語で「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)

変化

摂津播磨地区漁業協同組合青壮年部連合会会長 竹内 佑騎



はじめまして、摂津播磨地区漁業協同組合青壮年部連合会会長 竹内佑騎と申します。相生市坪根地区で父親と兄弟で(株)竹内水産を設立し、カキ養殖業を主体に、夏場は船曳網漁業等も営んでいます。どうぞよろしくお願い致します。

摂津漁青連は歴史も長く、現在、253名の会員で運営されております。当会の運営について、日ごろよりご支援いただき、この場をお借りして感謝申し上げます。

私の任期中はコロナ禍に直面し、活動の幅は大きく狭まりました。恒例の視察研修会は令和元年の徳島視察研修以降活動ができておらず、今年度は視察研修をはじめ、その他活動も力を入れてやっていきたいと思えます。

ここ数年で、世の中も大きく変わりましたが、海の環境も昔と比べると大きく変わったように感じています。主としているカキ養殖業に目を向けると、常態化してしまつた貝毒や原因不明の牡蠣の斃死が近年目立つ中、安定供給に向けて努力をしています。環境に敵わないこともあります。貝毒については、繁忙期に基準値を超え出荷停止に見舞われたこともありましたが、牡蠣の斃死についても、地球温暖化による海水温の上昇が原因ではないかとよく耳にしますが、根拠は掴めていません。

これらの問題は私一人で解決できる問題ではありません。私は私自身の仕事と向き合い、環境の変化に敏感にいたいと考えています。

拙い文章ではありましたが、最後までお読みいただきありがとうございました。

「旬に想う」連載終了のお知らせ

趣きのある文章や季節を感じられる写真を楽しみにされている方も多い「旬に想う」の連載を、今月号をもちまして終了させていただきます。

遊方子様には1992年11月号より「COLUMN」を10年間、2003年1月号より「旬に想う」を20年間、拓水にご寄稿いただきました。

30年間の長きにわたり、ご寄稿いただきました遊方子様、心より感謝申し上げます。

家庭と両立しながら、
牛の繁殖に取り組む

たつの市御津町の「よしだ畜産」の吉田沙耶さんは5年前から和牛繁殖の手伝いを始め、1年前には新規就農者制度の認定を受けました。現在は4歳と2歳の子どもを育てながら、母牛15頭、育成牛5頭の計20頭を吉田さん1人で飼養しています。元々、大阪で建設会社を営んでいた吉田さんは、嫁ぎ先の義父が酪農の傍ら牛の繁殖を行っていたこと、「昔から動物とお肉が好きだった」という理由で就農し、就農当初の9頭から、国や県の事業を活用しながら20頭に拡大しました。JA兵庫西営農販売部の清水 良さんは、「吉田さんは、国や県の助成金を活用し、年々飼養規模を拡大するなど、意欲的に繁殖に取り組む若手生産者の1人です」と話します。

牛はデリケートで飼養環境や、飼料の量、質、タイミング1つで健康状態が変わります。吉田さんは、「うちにいる間は心身ともに健康に暮らしてほしい」と、常に牛の健康状態を把握し、異変に早く気付くことで牛にストレスをかけないように心がけています。

また、近隣の米生産者や営農組合に牛糞堆肥を提供する代わりに、稲わらを譲ってもらい飼料に使用するなど、耕畜連携によって循環型農業にも取り組んでいます。

吉田さんは、「繁殖成績を上げ1年1産できるように、なるべく牛にストレスのかからない環境作りにこだわっていきたくです。そしてみんなに美味しいと言ってもらえる牛を多く飼養したい」と意気込みます。



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

職員全員で
地域の見守りの一員に

生活クラブ生活協同組合都市生活では3月12日(日)、職員全員が参加する職員全体研修を兵庫県立のじぎく会館で実施し、職員だけでなく配送委託先の責任者、組合員理事も多く参加して総勢60人が集まりました。

昨年9月に兵庫県地域見守りネットワーク協定を締結し、地域の高齢者見守りの一員となりました。職員には、組合員に限らず高齢者をはじめとした社会的弱者と呼ばれる人に対して、相手の立場になって行動する心遣いをもって業務に向き合うことを体感する為に、今年は神戸市社会福祉協議会の認知症サポーター養成講座を実施しました。

生協の個配、共同購入の業務の中で、今後さらに増えるであろう高齢者への対応について認知症の症状や行動の特徴など、具体的な事例も含めて学習しました。グループワークでは自身が公私で経験したエピソードを出し合い、大小さまざまな体験があることがわかり身近な事だと認識を深め、職員の年齢によっては「明日は我が身」と感じた人もいました。

今回の研修を機に、業務中以外でも町で困っている人がいればさりげなく、自然に手助けできる、職員にはそんな人物になってほしいと思います。



「おせちを何セットも注文する高齢の組合員がいたら?」「ポストに郵便物が大量に残っていたら?」という具体的な例について私たちができる対応策を出し合いました。

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

表紙の言葉



東二見漁業協同組合 小田優馬さん

最初にお会いしたのは小田さんが帰港した直後でした。船上で作業中にも関わらず、快くご対応いただきました。取材中は、漁業に対するやりがいを話されていたのが印象的で、親方の橘さん、JF東二見大西賀雄組合長、福井参事から小田さんに期待を寄せる言葉が飛び交うなど、あたたかい雰囲気にもまれるなかお話を伺うことができました。

◆長きに亘り連載させて頂いた事に、御礼を申し上げます。人間の特性だろうが、記憶というものは悪いことや思い出したくない事は遠くへ置き去り、嬉しかったこと良かった事のみ詳細に覚えていて後生大事にしている。春が過ぎて梅雨を越し、夏を迎えて秋を見送り、冬の訪れにより一年が終わる。そして年齢を一つ上積みし傘を越えた。残っているのは善い思い出だけの、自己の足跡のみである。お別れの御挨拶と「旬に想う」のあとがきにしたと、心に舞い踊っている。懐かしいもの遠くなつたものを拾い集めて綴り始めたが、雑然としておりこんな過去に意味があるだろうか。

◆内海漁連明石油槽所が最初だった。丸タンク2基と平たい角張った、大きなタンクが据えられていた。紹介の世話をした貰ったのは近くに住む警察官で、所長の福田氏と懇意で「三菱石油」という事で、漁業に関係しているとは夢にも思わず翌日から勤務と決まった。当初の仕事は重油をドラム缶に詰める事で、配達も少しずつ手伝った。重たいドラム缶相手に頑張る日々が続いた。肩凝りと上腕の痛みが尋常ではなく長続きは無理じゃないかと家人は心配していた。よく続いて33年の勤続表彰を受けた。賞品に金色の鯉の絵額を頂いた。

◆但馬漁連と合併、何度かの交流で共に職員旅行で顔合わせた。春秋の旅は楽しみだったが、おおよそ近畿の名所を回り尽くし沖縄や北海道へも行った。そしてハワイやシンガポールの海外旅行も経験した。今も続いているのやら。異動で兵庫区中之島の本所勤務となり、明石から兵庫への通勤が始まり、兵庫駅から中之島へと徒歩で通う毎日になつ



乙大木谷の棚田 (佐田町)

た。この道筋は古い由緒ある建造物もあり楽しいもので、平清盛の銅像や平家塚があり、周辺は源平物語に絡んだ話が多かった。兵庫運河を渡った所に兵庫県立水産会館があった。今は解体され更地になって仕舞ったが、周囲は大きく変化している。街は生き物である。

◆仕事で印象に残っているのは、やはり「拓水」編集発行に携わった事。平成四年(1992)の11月号の発行で、当時の青専務の号令の下「拓水」は一変してタブロイド判からA4判の小冊子になった。表紙に飾磨給油所/綿貫敏彰氏の写真を起用、私が「フォト歳時記」を担当した、表紙裏にコラム「人生百年説」を書いた。これが拓水向けのエッセイ第一号で、この形式により「旬に想う」まで延々と書いてきたのだった。毎月一篇ずつ題材自由の1000字程度の短文作成は、大いなる楽しみになり余り苦労はしなかった。それも今回で打ち切り、最後の御挨拶とし「拓水」にお別れします。長く読んで頂き、有り難う御座いました。謝々。

保存版

今が旬の魚介で作る!!

簡単!! 魚介レシピ

あじのピクルス

材料

アジ	2尾
きゅうり	1本
セロリ	1/2本
塩	小さじ1
酢	少々
A) 水	130ml
A) 酢	200ml
A) 砂糖	40g
A) 塩	小さじ2
A) マスタードシード	小さじ1/2
A) ローリエ	1枚
ディル	2本



POINT

漬けはじめの1日目から食べられますが、しっかりと漬かった3・4日目がおススメです☆
保存の目安は冷蔵庫で5日間です。

作り方

1. 鍋にAを入れ中火にかけ、ひと煮立ちしたら火を止める。冷まして熱を取り、ピクルス液をつくっておく。
2. アジは捌いて3枚におろし、腹骨、中骨を取り除く。
3. アジに振り塩をし、冷蔵庫内で傾斜をつけて10分ほど置き、水分を出す。
4. きゅうりは縦に4等分に切り、5cm長さに切る。セロリは筋をとり、5cm長さに薄く切る。
5. アジの塩を落とし、酢洗ひする。
6. アジの皮を剥がし、ピクルス液にきゅうり、セロリとともに漬け、ディルを加え冷蔵庫で保存する。
7. アジをピクルス液から取り出し、切り分ける。
8. 器にアジと野菜を盛りつけ完成!

POINT

マスタードシードの香りを
出すために
ピクルス液はよく加熱する!!



調理時間

30分

May



SEAT CLUB