

たくすい

JFグループ兵庫



近畿大学水産研究所大島実験場 クロマグロ養殖生簀前にて

特集 豊かで美しい海づくり県民運動スタート

- 2 特集 豊かで美しい海づくり県民運動スタート
- 4 新JF組合長のご紹介
JF但馬 新造漁船「大祐丸」披露
- 5 豊漁祈願祭・兵庫県漁業協同組合長懇談会
- 6 大輪田塾だより
和歌山県串本町で現地視察研修開催
- 7 淡路地区漁青連 視察研修
但馬地区漁青連 グループリーダー夏期研修会
- 8 大輪田塾OB会通常総会
兵庫県漁協青壮年部連合会 通常総会
兵庫県漁青連・淡路漁青連・揖保漁青連役員改選
- 9 ようそろ
漁船保険事務研修会 開催
- 10 県立水産技術センター研究発表会のご案内
- 11 兵庫JCC通信
- 12 海からのマナザシ
- 14 SEAT CLUB 魚介レシピ

特集 豊かで美しい海づくり県民運動スタート

昨年11月に開催された第41回全国豊かな海づくり大会兵庫大会のレガシーとして豊かで美しい海づくりを目指し、公民連携による県民総参加の運動を展開していくための推進母体「ひょうご豊かな海づくり県民会議」を設立しました。

7月27日（木）兵庫県公館において、75団体の加入会員から約100名が出席し、「ひょうご豊かな海づくり県民会議設立総会」を開催しました。総会では設立発起人の齋藤元彦兵庫県知事及び兵庫県漁業協同組合連合会 田沼政男代表理事長の挨拶に続き、設立趣意書、規約が承認されました。県民会議の概要是以下のとおりです。

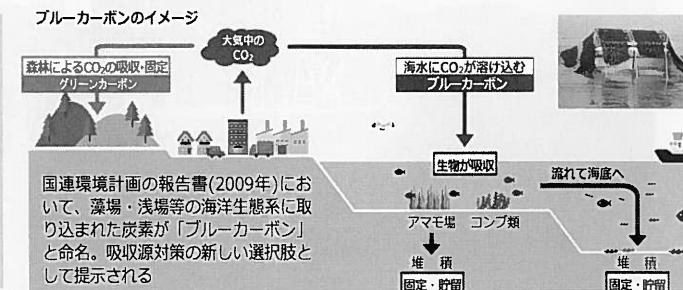
活動方針

豊かな海づくりを県民総参加の運動へと発展させていくために、多様な主体が取り組む豊かな海づくり活動のネットワーク化を推進。団体相互の情報共有や活動の連携と普及啓発を積極的に展開。

豊かな海づくりに向けた課題解決に会員みんなで取り組む体制づくりを進める。

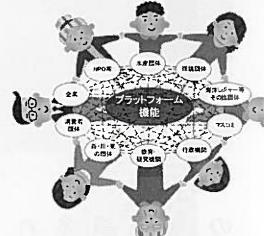
豊かな海づくりに向けた取組を推進

- 生物生産性回復に向けた栄養塩類供給策の検討
- 藻場拡大とブルーカーボンクレジットの活用検討
- ノリのブルーカーボンとしての可能性検討
- 海洋プラスチックごみ問題と資源循環



会員間の連携促進（プラットフォーム機能の発揮）

会員構成：企業、N P O 法人、関係団体（水産関係、環境関係、森・川・里、消費者、レジャー）、教育・研究機関、マスコミ、行政機関



設立総会



会員募集チラシ

～ひょうご豊かな海づくり県民会議の設立～

兵庫県環境部水大気課里海再生班

設立総会に引き続いだ第1回総会を開催しました。令和5年度の事業計画及び収支予算、会員を代表するコアメンバー（20会員）が決定され、公益財団法人ひょうご環境創造協会 橋本 正人理事長から閉会の挨拶がありました。

令和5年度の主な事業

- ひょうご豊かな海づくり推進大会
県民会議の取組発表、豊かな海づくりに関する展示、子どもたちが制作した絵画等作品の展示など
- 豊かな海づくり活動の更なる県民への広がり支援
- 豊かな海づくり啓発活動の実施



第1回総会

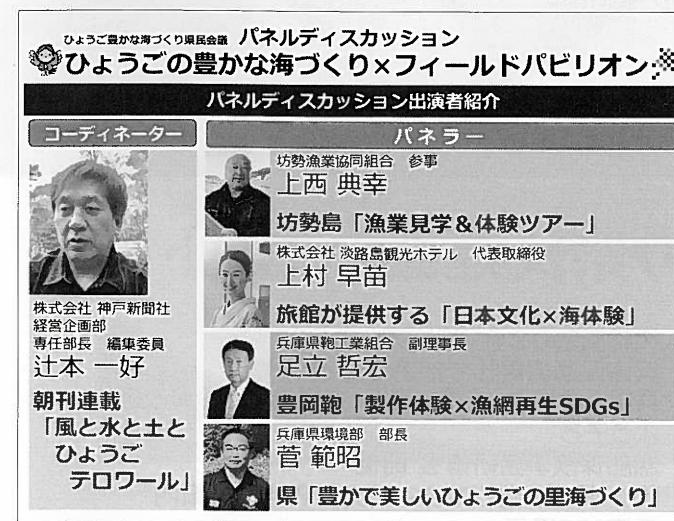


活動状況は

ホームページでチェック！
アクセス用QRコード→



総会終了後には「パネルディスカッション～ひょうごの豊かな海づくり×フィールドパビリオン～」を開催しました。豊かな海づくりを県民総参加の取組にしていくための方策を県民会議の会員とともに考える絶好の機会となりました。



出演者紹介



パネルディスカッション



JF兵庫漁連

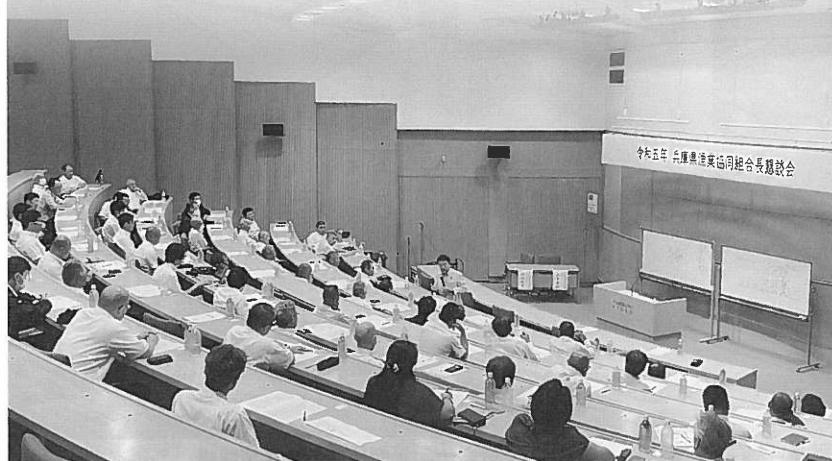
令和5年 豊漁祈願祭

7月19日（水）、令和5年豊漁祈願祭（主催：JF兵庫漁連）が淡路市の伊弉諾神宮にて、県内JF組合長、系統団体・行政の約60名が出席しました。



令和5年 兵庫県漁業協同組合長懇談会

7月19日（水）、午前中の豊漁祈願祭に引き続き淡路市の淡路国際会議場にて、4年ぶりに兵庫県漁業協同組合長懇談会を開催し、JF組合長、系統団体・行政の約60名が出席しました。



組合長懇談会では、参議院議員青山繁晴先生より「國を守る。漁業を守る。」と題し、冒頭、「故郷、兵庫県での講演で皆様に会えたことに感謝する」と兵庫県での生い立ちを皮切りに講演がスタートしました。

『海洋基本法が意味するものは、日本国民のために海洋資源を守ることである。』『尖閣や竹島の漁業は中国に妨害されている。』『将来、諸外国と食料の取り合いになつた時には漁業がポイントで、特に養殖業が

神事は厳粛な雰囲気の中でJF兵庫漁連田沼政男会長により祭祀が奏上された後、参列者によって玉串が奉奠され滞りなく神事が執り行われ参加者一同は、豊かな海の創出と豊漁、操業の安全を祈願しました。



カギとなる。』『海洋環境の変化は100年かけて変わっている元に戻すのにも100年はかかるので、まずは現状で止めないといけない。』など海を守るために内容はもちろん、「日本のまつりごと（政）には五つの『觀』が必要。」といった日本経済や世界経済についてもご講演をいただきました。終盤からは質疑応答を踏まえながら、2時間を超える講演時間を感じさせない充実な講演となりました。

JF兵庫漁連

新JF組合長のご紹介

令和5年6月に新たにJF組合長に就任された方の御名前をご紹介させていただきます。

● JF津名 代表理事組合長

保田 友也氏（令和5年6月17日就任）



JF但馬で新造漁船「大祐丸」が披露される

JF兵庫漁連

JF但馬香住支所に所属する「大祐丸（19トン・FRP船）」が竣工し、お披露目されました。当船は、「浜の扱い手漁船リース事業」を活用して建造された小型の沖合底曳網漁船で、旧船は40トンでした。が、19トンに小型化しても同程度の操業を可能とすることを目指して設計されました。幅広のスリップウェー船型、およびソフトオーニング



を採用したこと、荒天の多い日本海でも操業しやすく、あわせてサイドスラスターを装備することで、少人数による操業でも安全性の向上を図っています。また、魚艤の冷却装置、および紫外線殺菌装置を搭載したこと、漁獲物の品質向上が期待できます。

7月9日、母港となる香住西港に「軍艦マーチ」が流れながら、目にも鮮やかな大漁旗をたなびかせて入港し多くの漁業関係者や地元住民の方々が出迎えました。神事や餅まきの後、船内がお披露目され、真新しい船内や最新の設備に感嘆の声が上がっていました。

9月から沖合底曳網漁業の漁期が開始するため、地元の漁業振興への期待が高まっています。



大輪田塾だより

和歌山県串本町で現地視察研修を開催

4年ぶりの開催となる大輪田塾現地視察研修は、7月18日（火）～19日（水）に、16期生、17期生、18期生他、計16名の参加で行いました。視察研修先は、和歌山県串本町の和歌山東漁業協同組合・近畿大学水産研究所大島実験場を訪問しました。

7月18日（火）は、和歌山東漁業協同組合を訪問し、吉田俊久代表理事組合長、組合幹部の方々より、組合概況・主な漁業・浮漁礁などについて説明を受けました。特に浮漁礁については、設置後にひき縄、一本釣りの水揚げが大幅に上昇しており、塾生からは「瀬戸内海でもブイを設置しているが、他に隠れ



和歌山東漁協（座学）



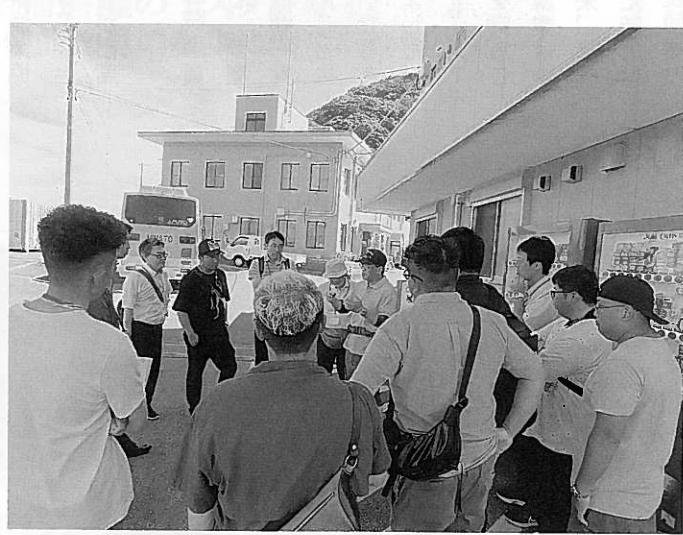
荷捌き施設内

る場所があるせいか、魚が集まらない。との意見や「ブリやサワラは集まるのか。との質問に対し、組合からは「回遊魚だけが集まる。との説明があり、など、活発な意見交換がなされました。その後、優良衛生品質管理市場の認定を受けた施設を視察しました。

19日（水）は、近畿大学水産研究所大島実験場を訪問し、澤田好史場長より、近畿大学水産研究所大島実験場の概況、クロマグロ完全養殖の説明がありました。同実験場は開設当初からクロマグロの養殖研究が行われ、2004年には完全養殖クロマグロを初出荷するといった成果を収めています。説明を受けた後、陸上施設（稚魚の水槽等）を視察、次にクロマグロ養殖生簀へ船で移動し、給餌の実演を行いました。養殖生簀では、クロマグロの産卵時期もあってか、雄が雌を追いかけている様子も窺がえました。



給餌の実演



近畿大学水産研究所大島実験場

淡路地区漁青連 視察研修

淡路地区漁青連

淡路地区漁協青年部連合会（山崎大輔会長・JF淡路島岩屋）は、4年ぶりの視察研修会を開催しました。

7月14日（金）～15日（土）の2日間にわたって行われた研修会では、14日は、但馬地区漁協青年部連合会主催の夏期研修会に参加し、「ズワイガニ・アカガレイの資源評価」について学んだ後、情報交換会に参加しました。

また、15日には、但馬水産事務所庁舎内にある香住漁業無線局・神戸漁業無線の漁船の大きさに圧倒されつつも興味津々の様子で、現地の漁業者との活発な意見交換をすることができました。

今回の視察研修会では、淡路地区の交流できたこと、無線局や但馬地区的漁船など普段見ることの出来ない施設を視察でき、有意義な研修会となりました。



令和5年度 但馬地区漁青連 グループリーダー夏期研修会

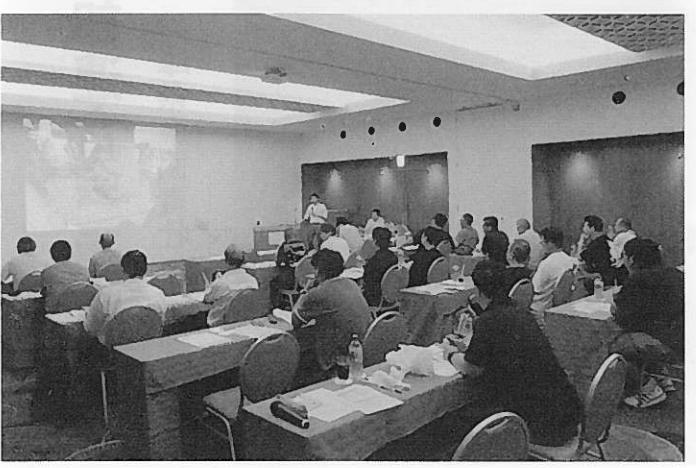
但馬地区漁青連

但馬地区漁協青年部連合会（伊藤清彦会長）は、豊岡市のホテルで「令和5年度但馬地区漁青連グループリーダー夏期研修会」を開催し、行政などの関係者も合わせて約30名が参加しました。

伊藤会長の開会挨拶と但馬水産事務所大野課長の来賓挨拶の後、国立研究開発法人水産研究・教育機構水産資源研究所佐久間啓研究員を講師に招き、「ズワイガニ・アカガレイの資源評価について」と題して研修会を開きま

した。日本海西部におけるズワイガニ・アカガレイの漁獲動向や、調査結果を踏まえた今後の資源動向等についての内容に、参加した漁業者は皆熱心に話を聞き入り、多くの質問が飛び交いました。

また、研修会後は、淡路地区漁協青年部連合会（山崎大輔会長）の視察研修会参加者約20名が合流し、情報交換会を兼ねた懇親会を実施し、交流を深めました。今後も色々な活動に取り組んで行きます。



兵庫県漁協青壮年部連合会 通常総会

兵庫県漁協青壮年部連合会

令和5年度 大輪田塾OB会通常総会
大輪田塾OB会 通常総会
7月15日（土）兵庫県水産会館で令和5年度通常総会が開催されました。
戎本裕明代表幹事（一期生 JF明石浦）から「OB会の会員も80名となり、この内、5名が組合長となっています。（会員）それぞれの立場があると思いますが、水産を何とかがんばっていかないといけないという方向で、みんなが協力していけるような形が、OB会で出来たらしいなと思います。」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、山下正晶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。



「第一号議案 令和4年度事業報告について」、「第二号議案 令和5年度事業計画について」は原案通り可決されました。また、「2022年度JF全漁連漁協運動功労者表彰」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。

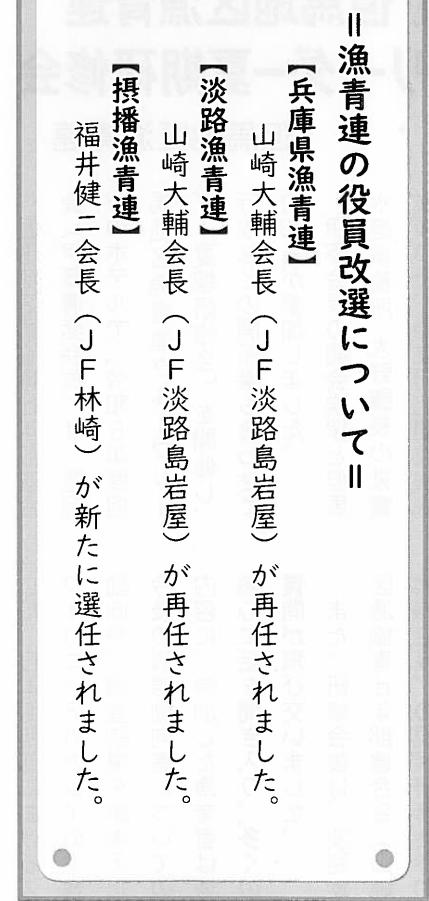
総会終了後には、大輪田塾アドバイザー反田實氏より、「海の栄養循環」と題した講演が行われ、瀬戸内海における貧栄養化の実態やイカナゴと栄養塩類の関係について説明があり、豊かな海への取り組みとして、兵庫県が策定した栄養塩類管理計画などについて話されました。

この後行われた交流会では、久しぶりに顔を合わせた仲間たちとの会話で盛り上がりいました。



記念品贈呈の様子

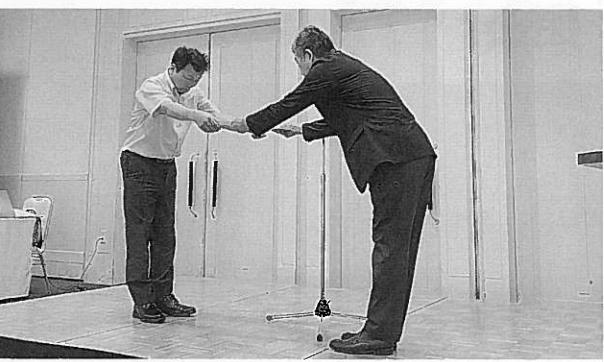
兵庫県漁協青壮年部連合会は、6月23日（金）、兵庫県水産会館において、2023年度通常総会を開催しました。冒頭、山崎大輔会長（JF淡路島岩屋）より「新型コロナウイルスにより、通常総会を対面方式で開催するのは4年ぶりとなり、開催できることをうれしく思っています。2023年度は既に、各地区でも視察研修の開催に向け動き出していますが、県漁青連でも学習会や他府県との交流等、青壮年部にしかできない活動を行っていきたい。」と挨拶がありました。規約に基づき、山崎会長が議長に選出され、第1号議案から第4号議案まで、全4議案が滞りなく可決・決定されました。なお、役員の改選により、山崎会長が再任されました。



令和5年度 漁船保険事務研修会 開催

日本漁船保険組合 兵庫県内海支所

日本漁船保険組合兵庫県内海支所は、令和5年度漁船保険事務研修会を7月4日（火）神戸市内のホテルで4年ぶりに開催し、管内35漁業協同組合の組合長、担当役職員をはじめ、県市町担当係官、系統団体代表者等約120余名が参加しました。



賞状授与伝達式

～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)

『アクティビスト』でありたい

東二見漁業協同組合 参事 福井 基之



私は東二見漁協で10年間働いています。奈良県出身で漁業について何も知らない私にとって、漁協での経験は予想もしないものでした。東二見漁協を始め、近隣漁協、系統団体、行政の皆様など、私を育ててくれたすべての方々に心から感謝しています。

最近、日経平均株価の上昇に関する記事

をよく目にします。企業と株主の対話が進み、株主提案が受け入れられるケースが増えていることが、株価上昇の要因の一つであると考えます。企業は株主のものであるからこそ、株主の提案に真摯に向向き合って、企業価値を最大化する必要があります。

一方で、漁連は誰のものなのでしょうか？漁連の価値を最大化するために、何に取り組めば良いか真剣に考えるべき時が来ていると感じます。例えば、他の業界ではDX（デジタルトランスフォーメーション）が進んでいますが、漁協のDXはどうでしょうか？水協法の改正により、販売担当理事の配置が求められていますが、外部から販売のプロを担当理事に招き新しいアイデアや技術を導入する必要性はないでしょうか？また、現在の指導事業賦課金のルールは適正だと考えていますか？魚食普及活動も大切ですが、漁業就業者の増加を促すためのPRを行うべきではないでしょうか？さらに、県一の漁協を設立することも早急に検討すべきです。これらの取り組みは単独の漁協ではなくなかなか実現できないため、漁連が進めることができます。

株式会社は持ち株によって発言権が異なりますが、漁連は組合の規模に関係なく公平に発言できます。大きな組合に遠慮する必要はありません。むしろ、規模の小さな組合こそ、協力し過半数が賛成すれば漁連の意思決定となるのです。渡部参事の誕生は明るいニュースです。新生漁連が一層奮励し、漁業者の声に耳を傾ける風通しの良い組織としてますます躍進していくこと、そしてその成果として、県内水産業が再び活気付くことを心より願っています。

最近、X（Twitter）に追い詰められています。ついで購入した電子書籍が積み上がり、なかなか読み切ることができません。

井上運営委員長開催あいさつ

井上運営委員長開催あいさつ

最初に、井上仁運営委員長によると、主催者挨拶に続いて、賞状授与伝達式が行われ、無事故漁船所長が選出されました。

福井健二会長（JF林崎）が新たに選任されました。

最後に小磯富男総代が閉会の挨拶を行い、事務研修会は盛会の内に終了いたしました。

大きく、甘い、
朝採りスイートモーニングの
栽培に取り組む

J A 兵庫南はスイートコーンをブランド化し、「スイートモーニング」と名付けて販売しています。

稻美町の高松康文さんは、スイートコーンのブランド化に尽力した一人で、現在、「稻美スイートコーン部会」の部会長を務めています。

J A 兵庫南 稲美営農経済センター営農涉外の片岡隼さんは、「高松さんは部会長として長年、部会を牽引されてきました」と話します。

高松さんは、J Aからの提案でスイートコーンの栽培を始め、キャベツの栽培を継続しながら、端境期である6月中旬から10月下旬に、35aのほ場で約5,000本のスイートコーンを栽培します。

スイートモーニングは1株に1本という基準があり、「朝採り」が原則です。夜間に糖分を蓄積するスイートコーンは、早朝に糖分が最も高くなるため、高松さんも朝採りにこだわり、最盛期には深夜2時から、熟したものを手の感覚を頼りに毎日約500本を収穫します。

高松さんは、同J Aが行う箱詰め講習会や出荷巡回にも積極的に協力しており、長年培ってきた経験や知識を他の生産者に伝え、部会全体のスキルアップを目指しています。

今後も、部会一丸となってスイートコーンの収穫量の安定化を図り、品質や生産性の向上に取り組みたいと意気込みます。



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

**関西地連 非常用通信機器
(MCA無線)訓練を実施**

5月18日、日本生協連関西地連、兵庫県生協連、会員生協・団体の間で非常用通信機器(MCA無線)訓練を実施しました。

この訓練は、①非常用通信機器の基本操作ができる人材に広がりをつくること②機器の状態やよりよい使用環境について把握すること③情報伝達の運用面におけるノウハウや課題を把握し参加生協間で共有すること、を目的に年に4回実施しています。

今回は、訓練当日の9:47に震度6強の地震が発生したものと想定。「被災状況集約形式」の訓練で、日本生協連関西地連と兵庫県生協連、会員生協・団体(コープこうべ、生活クラブ都市生活、自然派事業連合)間で、主な伝達項目(①職員の安否確認②施設被害③対策本部の設置)が正しく情報伝達、聞き取りできているか検証しました。

初めて訓練に参加する担当者もありましたが、MCA無線が正常に稼働できているか、確認しながら進めることができました。

★今後のMCA無線通信訓練は、以下を予定しています。

【第2回】 2023年8月18日(金) 13:30-15:00

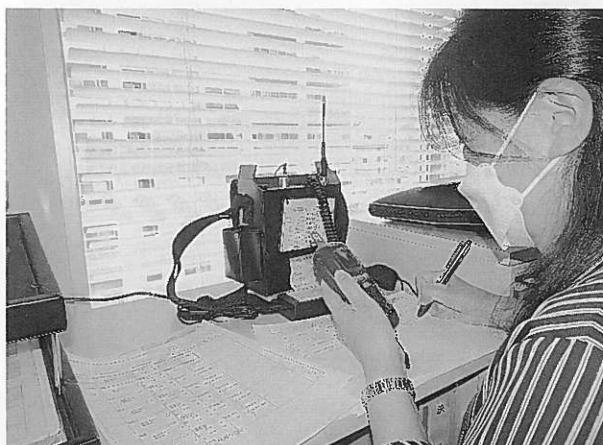
(被災状況集約形式)

【第3回】 2023年11月14日(火) 10:30-12:00

(伝言ゲーム形式)

【第4回】 2024年3月6日(水) 13:30-15:00

(被災状況集約形式)



関西地連に報告する久保清美さん

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

近畿大学水産研究所大島実験場

クロマグロ養殖生簀前にて



7月19日(水)晴天に恵まれるなか、大輪田塾の現地研修2日目を近畿大学水産研究所大島実験場にて行いました。近畿大学水産研究所大島実験場の概況、クロマグロ完全養殖の説明、陸上施設の見学後、クロマグロ養殖生簀へ向かい給餌の実演も行いました。海上施設の見学後、参加者で記念撮影を行いました。

県立水産技術センター研究発表会のご案内

兵庫県水産技術センターでは、下記のとおり研究発表会を開催します。

【研究発表会】令和5年9月1日(金) 14:00~16:00

【場所】兵庫県立水産技術センター2階大研修室

但馬水産技術センターから活ベニズワイガニ出荷の取組、ムラサキウニ養殖の方法、(公財)ひょうご豊かな海づくり協会から栽培漁業の取組(クマエビ種苗生産)、水産技術センターから播磨灘で漁獲されるスタレガイの知見が報告されます。

参加には、ホームページから事前申し込み(先着80名)が必要です→<https://www.hyogo-suigi.jp/>
不明な点は当センター(078-941-8601)までお問い合わせください。



**令和5年度兵庫県立農林水産技術総合センター
水産技術センター研究発表会**

とき：令和5年9月1日(金) 14:00～16:00

ところ：兵庫県水産技術センター2階大研修室

14:00 開会

**14:10 香住から活ベニズワイガニをお届け！
—活ガニ出荷に向けた取組—**

中村 匠(但馬水産技術センター 研究員)

**14:35 兵庫県但馬沿岸域における規格外野菜を用いた
ムラサキウニの養殖方法**

梶原慧太郎(水産技術センター水産増殖部 職員)

14:55 ~休憩~

15:10 クマエビの種苗生産

末原裕幸((公財)ひょうご豊かな海づくり協会淡路栽培漁業センター所長)

**15:35 ひょうごの新たな海の幸！？播磨灘の「スタレガイ」
—利用拡大に向けた漁業生物学的知見の収集に関する調査研究—**

堀部倭子(水産技術センター水産環境部 職員)

申込は
無料です♪

16:00 閉会

兵庫県における水産試験研究の成果について、わかりやすく発表します。

※コロナ感染症の対策のため、中止または内容を変更する場合があります。

<申込み先>
水産技術センターHPから
<https://www.hyogo-suigi.jp/>

<お問合せ先>
水産技術センター水産環境部
〒674-0093明石市二見町南二見22-2
Tel: 078-941-8601 Fax: 078-941-8604



海から学ぶ琵琶湖に学ぶ

もと水産大学校 理事長 鷲尾 圭司

京料理には必ずひと品の「淡水魚」料理が加わる。アユやウナギがお馴染みだが、コイにフナ、ゴリの佃煮や沢ガニの場合もある。京の都は内陸にあり、海産魚の届きにくい位置にある。また、お隣の滋賀県には琵琶湖があり、淡水魚であれば生かした状態で調理場に届けられる。

コロナ禍の3年は京都の実家暮らしが続いたが、春先に子持ちのホンモロコを焼いて食べる楽しみがあつた。十年前までは琵琶湖産のホンモロコといえば幻の湖魚といわれ、他の所の田んぼなどで養殖されたもので間に合わせていたので、再会に感激したものだった。実際に、滋賀県によるとホンモロコの漁獲量は90年代前半には200トン以上あつたが、95年以降は急減して2004年にはわずか5トンにまで落ち込んでいた。そういえば、琵琶湖の固有種であるヒガイや「すなもぐり」とも呼ばれるカマツカなども復活に兆しが見られる。

琵琶湖の環境として「琵琶湖総合開発」が進め

られた1980年前後から不自然な水位管理や湖周道路による内湖の機能不全などで悪化が進み、富栄養化によるアオコの赤潮や外来水草の大群繁殖、ブラツクバスやブルーギルの暗躍に加えて、温暖化による全層循環が不調に陥ることなど、破滅的な状況に陥っているといわれ続けた。琵琶湖疎水に水道水を頼つて京都市民にとつても、カビ臭の洗礼には辟易してきたところだ。

琵琶湖に復活に傾向があるのだろうか、南湖の堅田や北湖の高島で活動している漁師に尋ねてみた。十数年前まで猛威を振るっていた外来種のブラツクバスやブルーギルは、駆除活動が進められた結果、推定生息量は大幅に減つており、利用を考えていた人たちからは肩をかしあ食つた面もある。外来種の水草も2014年から2018年にかけて南湖を覆い尽くすほどだったが、

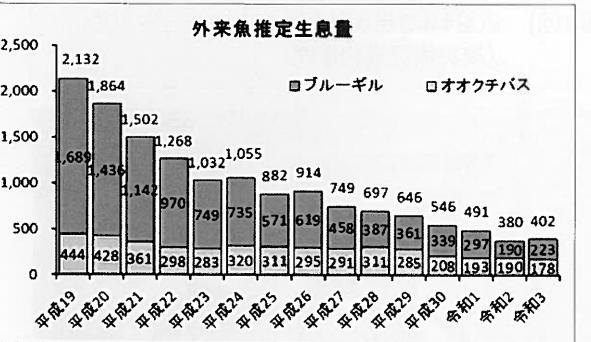


図1. 琵琶湖における外来魚の推定生息量
(琵琶湖環境インフォメーション令和5年5月版より)

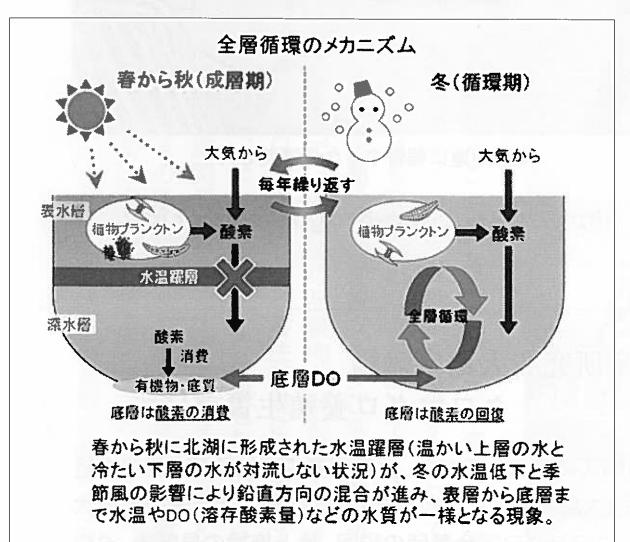


図2. 全層循環のメカニズム
(琵琶湖環境インフォメーション令和5年5月版より)

除草や砂地回復が進んで山を越していっている。水草の減ったところでは二ゴロブナやホンモロコも獲れるようになり、スッポンも獲れている。アオコも減ったようで、セタシジミも獲れるようになったというが、淡水魚の不人気やコロナの影響もあって販路が狭まっているので売れないのが悩みだ。

一方、北湖の様子として水はきれいで操業を続けている漁師は5人に活躍していた漁村としては淋しい状況にある。とはいって、琵琶湖の生産力が落ち込んでいたことを思えば、少人数でも環境保全とのバランスの中で利用していく仕組みが整うこと価値があるのだろう。

ただ、今年の小アユ漁は不調でありに来ていた一般釣り客もビワマスに乗り換えてきている。一方、北湖の様子として水はきれいになつていて、全層循環が戻つておらず、ビワマスも獲れている。バス釣りに来ていた一般釣り客もビワマスに乗換えてきている。ただ、今年の小アユ漁は不調でありに来ていた一般釣り客もビワマスに乗換えてきている。

一方、北湖の様子として水はきれいで操業を続けている漁師は5人に活躍していた漁村としては淋しい状況にある。とはいって、琵琶湖の生産力が落ち込んでいたことを思えば、少人数でも環境保全とのバランスの中で利用していく仕組みが整うこと価値があるのだろう。

一方、北湖の様子として水はきれいで操業を続けている漁師は5人に活躍していた漁村としては淋しい状況にある。とはいって、琵琶湖の生産力が落ち込んでいたことを思えば、少人数でも環境保全とのバランスの中で利用していく仕組みが整うこと価値があるのだろう。

の生育不良は心配しているという。富栄養化の進んできた琵琶湖では、北湖の深い湖底では有機物があり、それが分解される過程で水中の溶存酸素を消費して、底層の貧酸素化が進む。しかし、冬に湖面が冷やされ、重くなった表層水や雪解け水が底層に沈んでくれて「全層循環」が起こると、新たな酸素が届けられることから底層の環境は改善される。

しかし、地球温暖化が進んできたことから、2018年や2019年には暖冬のため「全層循環」が起きたらしいという不都合が生じ、湖底にはワヌスの漁も続けられており、現在はワヌスの漁も続けられているのが、今後の温暖化の進み方によつては予断を許さない問題だといわれている。

琵琶湖の漁獲量は減少を続けていたが、図3の前半を担つてきた貝類(セタシジミなど)が激減し、エビ類と魚類も含めて4千トン獲れていった1970年代以降(瀬戸内海と同様)減少に転じて数百トンレベルに落ちている。しかし、聞き取りによると最近は底を打つて回復の兆しもあるという。

話題は変るが、琵琶湖の魚といえば佃煮に利用されるが、高島市や長浜市の下水処理場の処理水が排出される水域は湖魚が臭うので漁師が基本的に漁獲を控えているという。漁

瓶として「琵琶湖総合開発」が進められた。琵琶湖の環境といえども、「琵琶湖総合開発」が進められた。琵琶湖の水質改善のため、下水道が整備され処理場で汚水の浄化が進んだ。下水処理は活性汚泥法といふ微生物に汚水の有機物を喰わせて分解し、その後に塩素殺菌して大腸菌を減らして放流する仕組みだ。汚れを取り除き、殺菌して出す訳だから「きれい」になつて問題は無いはずだという言い分だ。環境政策にしても水処理科学者にしても、「水をきれいにする」という目的を達成

してきた自负はあるようだが、湖魚が臭うのはなぜだろう。私たちのお腹でも、病原菌は困るから抗生物質で抑えにかかるが、普段は共生している大腸菌は大切だ。乳酸菌などを飲みたがるのも腸内細菌叢を保つためだ。川から流れ込む湖水を考えると、殺菌されて出てくる処理水は「死んだ水」と言え、本来の川の水には清濁あるものの、好ましい微生物も栄養素も含まれていなかった「生きている水」だったはずだ。

琵琶湖という半ば閉ざされた淡水環境は周辺や湖底の水生植物や微生物によってバランスのとれた生態系を育んでいた。そこに人工的なさまざまな変化が加えられた結果、思いも寄らないプランクトンの繁殖やその副作用としてのカビ臭や湖魚の着臭が起つてきたのではないだろうか。瀬戸内海では潮流が早く、処理水もいち早く拡散してしまひ、あまり問題視されないが、琵琶湖ではその矛盾が顕在化していくのだろう。琵琶湖では、漁業側と協議を重ねて塩素殺菌の問題に対し「残留塩素」の影響やここに示した「死んだ水」であるという認識から、海にそのまま放流するのではなく、海に拡がる前に「生きた海水」と混合させる工夫を進めてきた。琵琶湖でも、処理水を本湖に放出する前に内湖など「生きた水」のある水域に触れさせて、影響を緩和する工夫も要るのではないか。

総じて感じることは、琵琶湖も厳しい環境悪化を経験してきたが、さまざまな改善施策を重ねてきた面もあるが、その一方で、ここでも貧栄養化がかなり進んでおり、富栄養化に適応したアオコ赤潮をはじめ、ブラツクバスなど外来魚、外来水生植物なども減り始めている。そして貧栄養に適応力のある昔ながらの種類に復活の兆しが見られるようになったともいえるだろう。

そういえば、秋の野山を覆いつぶしていたセイタカアワダチソウの黄色い花も、今では限られてきている。そこで微生物による昔ながらの種類には厳しい環境になつていていたようだ。また、1970年代からの減反芻政策が休耕田を増やし、富栄養化している土壤に適応した外来種がはびこつたものだ。ところが、2000年を過ぎるころから勢いを失い、秋の七草の復活につながつてきていた。わが国の大河も21世紀に入り、富栄養状態を脱して貧栄養に向かいはじめたようで、野花の分布にも変化の兆しがある。

このように、環境を大きく捉えて、2、30年はかかるだろうが、自然の回復力として琵琶湖の状況にも注目

保存版

今が旬の魚介で作る!!

簡単!! 魚介レシピ



暑い夏にピッタリの食欲そそるそば寿司2種♪♪

そばつゆのお出汁はあなごの頭を使いより深みのある味に仕上げたレシピです!!



材料

| | |
|-------|-------|
| 焼きアナゴ | 1本 |
| エビ | 6尾 |
| きゅうり | 1本 |
| A) 卵 | 3個 |
| A) 塩 | 1 つまみ |
| 油 | 適量 |
| 蕎麦 | 2束 |
| 茶そば | 2束 |
| 寿司海苔 | 4枚 |
| (漬け汁) | |
| かつお節 | 8g |
| 濃口醤油 | 50ml |
| みりん | 50ml |
| 水 | 200ml |

作り方

- ① 焼きアナゴの頭と尾は切り落として小鍋に入れ、漬け汁の調味料を加え強火で沸騰後、アカを取り、2分で火を止め濾しておく。
- ② A) の卵液を玉子焼き器で薄焼き卵4枚焼き、ロール巻き2本と錦糸卵2枚分をつくる。
- ③ 蛸付きエビに串を刺して茹でる。殻を剥き、背ワタを取り、切り目を入れて伸ばす。
- ④ きゅうりは千切りにする。
- ⑤ 焼きアナゴを炙り、縦半分に切る。
- ⑥ そばの束の端を繕り熱湯で茹で、煮立つと差し水を加え、茹で上がりは冷水で洗い、ザルに取って水を切る。
- ⑦ 卷き簾の上に海苔を敷き、端を切り落とした蕎麦を広げ、中央に焼きアナゴ、千切りしたきゅうり、ロール巻き卵を置いて巻き簾で巻く。
- ⑧ 茶そばも同様に海苔の上に広げ、中央に錦糸卵を幅広に置き、中心にエビを並べ錦糸卵で包むように巻き簾で巻く。
- ⑨ 6切れに切り分け、3切れずつ器に盛り、漬け汁を添える。

Instagram



HP



ひょうごのお魚ファンクラブ
SEAT CLUB