

拓す

JFグループ兵庫



但馬漁業協同組合 今西脩大さん

特集 JFグループ兵庫水産政策協議会が 水産施策の推進に係る政策を提案

CONTENTS

- 2 特集 JFグループ兵庫水産政策協議会が水産施策の推進に係る政策を提案
- 4 輝く若手漁業者インタビュー 今西脩大さん
- 6 兵庫県漁港漁場協会 通常総会・漁港漁場大会開催
今年も開催! 2023年マリンスクール
- 7 摂播地区漁青連 視察研修会開催
但馬漁協津居山・香住青壯年部「少年少女水産教室」開催
- 8 ようそろ
秋季における海難防止活動について
- 9 兵庫JCC通信
- 10 SEAT CLUB 魚介レシピ

8月2日（水）兵庫県土地改良会館において、兵庫県農林水産部主催の「令和6年度農林水産施策の推進グループ兵庫水産政策協議会から田沼政男会長はじめ委員および幹事15名が出席し、同協議会からの政策提案。今回の提案は、今後県において施策化に向けた検討が行われ、令和6年度予算が成立する来年3月にその

に係る政策提案会」が開催されました。提案会には県から萬谷信弘農林水産部長はじめ幹部職員13名、J F案について意見交換を行いました。結果が回答される予定です。

令和6年度農林水産施策の推進に係る政策提案書（抜粋）

1 豊かな海の早期実現に向けた取組について

(1) 豊かな海づくりの関連施策について

① 栄養塩類管理計画による更なる栄養塩類の供給

早期に全窒素0.2mg/L（下限値）を超える海を広げるため、県から下水処理場や工場、事業場に対して、栄養塩類濃度をより高めた放流を行うよう、指導をお願いします。

また、栄養塩類管理計画により多くの増加措置実施者の追加をお願いします。

② 肥料を用いた栄養塩類の供給（施肥）

漁業者が主体となって、効果を検証しながら海域への施肥量を今後増やしていくので、ご支援ご協力をお願いします。

一方で、令和5年以降地域躍動推進費による県民局事業が廃止となるなど、豊かな海づくり関連予算が削減・縮小されますが、漁業者の取組みと相反する事になります。

③ 大阪湾流総計画の見直しと大阪湾奥部の流況改善等

播磨灘流総計画と同様に、豊かな海の実現目標の1つとして掲げ、下水処理場からより多くの栄養塩類が放流されるよう、大阪湾流総計画の見直しをお願いします。

また、湾奥部で滞留している豊富な栄養塩類が湾全体にいきわたるよう、流況改善や排水の沖合放流、護岸・防波堤の改良などの施策の実施をお願いします。

④ 海域のCOD類型指定等の見直し

負荷量削減が進み、深刻なほど貧栄養海域が広がっているにも関わらず、COD濃度は横ばいの推移で、環境基準未達成の海域も未だあります。このことは、県民に誤解を招く上、流総計画をはじめ栄養塩類の供給に関わる施策に支障をおよぼしています。本提案書をはじめ様々な会議において提案しており、一定の理解を得られていると思います。早急にCOD類型指定等を見直していただきますようお願いします。

(2) 水産技術センターの研究体制の充実について

高水温耐性等の海苔の品種開発、貧栄養化が水産資源に与える影響の解明、下水処理場における栄養塩類增加運転の影響など、水産技術センターの研究は豊かな海づくりや安定した水産食料供給の一翼を担うものであり、予算に左右されることなく、研究員を確保・増員し、研究機材を増強するなど研究体制の充実をお願いします。

本提案は過去にも申し上げていますので、ご対応をお願いします。

(3) 栽培漁業の推進について

今後、豊かな海の早期実現のためには、栄養塩類管理計画や肥料等を用いた栄養供給、海底耕うん、魚礁設置等と連携した種苗放流が重要であり、兵庫県の栽培漁業の一層の推進と体制充実をお願いします。

2 漁業者等の経営安定化に対応した支援について

(1) 物価高騰対策等の継続支援について

国際情勢の緊迫等に伴う物価高騰が続く中で、漁業者は魚価への転嫁が出来ないことから漁業経営は不安定な状況となっています。

つきましては、現在実施されている、「漁業コスト削減対策」、「漁業収入安定対策」の継続をお願いします。

(2) 渔港の有効活用について

昨年度、令和5年度農林水産施策の推進に係る政策提案書に記載した結果、各種事業の活用を含めた施設更新・集約の検討を開始出来ることとなりました。今後、具体的な計画を作成していくこととなりますので引き続きご指導ご支援をお願いします。

一方で、既存施設の撤去費用は多額となるため、施設整備を伴わない既存施設の撤去等が補助対象となるようお願いします。

3 水産物の消費・流通対策について

(1) 学校給食等への食材提供について

学校給食に県産農林水産物を使用することは、子ども達が食材を通じて地域の自然や食文化等に理解を深めるとともに、県産県消の意識が育まれることで、農林水産業の振興にも繋がるため、コロナ対策に止まらず学校給食等への食材提供が継続した予算措置となるよう、県からも国に対して要望いたします。

(2) 県産県消の拡大について

令和4年度の「おいしい御食国ひょうご買って応援キャンペーン！」によって「兵庫県産」を知る機会・買う場所を改めて知ることが出来たという消費者が多数いたとの声を聞いております。

物価・飼料・肥料の高騰が続く中、消費者と生産者の両方の経済効果に加え、「県産県消」の拡大につながる事業の継続をお願いします。



挨拶をされる萬谷部長



謝辞を述べられる田沼会長



提案会の様子



提案会の様子

出席者

[兵庫県農林水産部] 萬谷部長、吳田次長、塩谷次長、杉本総合農政課長、山下水産漁港課長、菅野漁港整備官ほか7名

[J F グループ兵庫水産政策協議会] J F 兵庫漁連田沼会長、J F なぎさ信漁連社領委員長、兵庫県漁業共済組合川越組合長、共水連兵庫県事務所戎本部長、日本漁船保険組合兵庫県内海支所井上委員長、(公財)ひょうご豊かな海づくり協会山田理事長、日本漁船保険組合但馬支所村瀬委員長、(一財)兵庫県水産振興基金東根理事長ほか7名

保存版

今が旬の魚介で作る!!

簡単!! 魚介レシピ

炙り鰯&サーモンの生ハム風

皮目を炙り香ばしさ感じる鰯と、オレガノ香るサーモンを生ハム風に♪♪

ヒラメや鯛などほかの魚でも応用でき、何度も作りたくなるレシピです!!



材料

サワラ	2 ブロック
サーモン	1 ブロック
塩	少々
A) ニンニク	1 片
A) ローリエ	2 枚
A) タマネギ	1/4 個
A) 塩	大さじ2
A) 砂糖	小さじ1
A) 黒コショウ	少々
A) 水	500 mL
オレガノ	小さじ1
オリーブオイル	少々
ブラックペッパー	少々
ピチットシート	1 枚

作り方

- ① サワラの皮目に塩を振り、熱したフライパンで皮目を炙り、冷ます。
- ② タマネギはスライスし、ニンニクは漬し、鍋にAを入れて火にかけ煮立てば弱火で3分煮て、火から外し冷ましておく。
- ③ ②の漬け液を2つに分け、サーモンのみにオレガノを加えて漬け、40分以上おく。
- ④ それぞれの切身を引き上げ、水気を拭き取りピチットシートで包み込み冷蔵庫で1日おく。
- ⑤ 保存はラップに包み替え、1~2日後に薄くスライスする。
- ⑥ 器に盛り付け、オリーブオイルやブラックペッパー等をかけるとより美味です。

Instagram



HP



ひょうごのお魚ファンクラブ
SEATON CLUB