

たぐし

JFグループ兵庫



特集 漁連の魚屋 活動レポート

CONTENTS

- 2 漁連の魚屋 活動レポート
- 4 輝く若手漁業者インタビュー
- 6 水産系統団体役職員OB会／
第73回全国漁港漁場大会
- 7 淡路水交会「漁業者による森づくり活動」開催／
JF明石浦役職員が豊洲市場でPR活動
- 8 しらす漁における安全対策の推進
- 9 摂播漁青連「くにうみ祭」に出店／
2024年度 洲本市農業青年会議とのイベント開催／
ガザミふやそう会 2024年度取組終了のお礼
- 10 ようそろ／
原代田主・JF 一宮町主催のかいぼり活動開催
- 11 兵庫 JCC 通信／協同組合人養成講座の開催・
- 12 SEATCLUB 魚介レシピ

県漁連では、「魚が大好きになる場所」をテーマにひょうごの魚のおいしさと楽しさを発信す
両店では、定期的に様々なイベントや試食を実施していますので、是非Instagram等で
今回は、加古川店が10/28でオープン3周年を迎えたことを記念し開催した周年祭、インフル

漁連の魚屋 加古川店3周年イベント

漁連の魚屋 加古川店が2021年10月28日のオープンから3周年を迎え、周年祭を開催しました。

周年祭では本マグロとカジキマグロの解体ショー、ちりめんじゃこのマス売りや香住ガニの特売・牡蠣グラタンのワンコインセール等の特売の他、兵庫のこだわり井・甘エビもりもり井等のオリジナル商品をご用意し、たくさんのお客様にご利用いただくことで県産魚介類のおいしさを広くお伝えすることができました。

漁連の魚屋 加古川店では今後も兵庫の魚を好きになってもらえる場所をテーマに、県産水産物のおいしさ、楽しさを発信していきます。



県産の新鮮な鮮魚



ご来店いただいたお客様



兵庫のこだわり井



香住ガニの特売

「はらぺこツインズ」が 漁連の魚屋 加古川店にご来店

人気YouTuberの「はらぺこツインズ」が加古川店に来店されました。

兵庫のプライドフィッシュを中心に県産の魚介類をたくさんお召し上がりいただきました。

刺身や惣菜の他、海苔や加工品などどれも美味しいとのお声をいただき、動画の公開から1か月で、すでに78,000回以上の再生数となっています。

権利の関係で画像は掲載できませんが、下記のQRコードから動画をご覧いただけますので、是非一度ご覧ください。



QRコードを読み取り、またはYouTubeで
「はらぺこツインズ 漁連の魚屋」を検索してください。

はらぺこツインズ 漁連の魚屋

検索

る基地として「漁連の魚屋三田店・加古川店」を運営しています。

チェックして頂き、お店にお越しください。

エンサーの来店、割引券の配布、ひょうごのお魚フェスタ2024についてご紹介させていただきます。

ひょうごのおさかなフェスタ2024

漁連の魚屋 加古川店が入っているアリオ加古川グリーンマートにて、ひょうごのおさかなフェスタ2024を開催しました。

このイベントは県産水産物とひょうごの漁業を広く消費者に普及するために開催したイベントで、エビ釣りやチリメンモンスターの他、小魚すくい・缶バッジづくりなどを無料で体験できる他、香住ガニのふるまい、大学生が開発した商品「鯛の海苔いなり」の販売を行いました。

イベントの後半には「さかなのおにいさん かわちゃん」による、兵庫の魚に関するトークショーを開催し、大人と子供あわせて推定1,200名程のご来場があり、大盛況のイベントとなりました。



漁連の魚屋 割引カードの配布

この度、県内JF及び系統団体の職員の皆様に、漁連の魚屋 三田店・加古川店の両店でご利用いただける割引カードをお送りすることとなりました。

まだ、お越しいただけていない方もこれを機にぜひ一度ご来店くださいましたら幸いです。

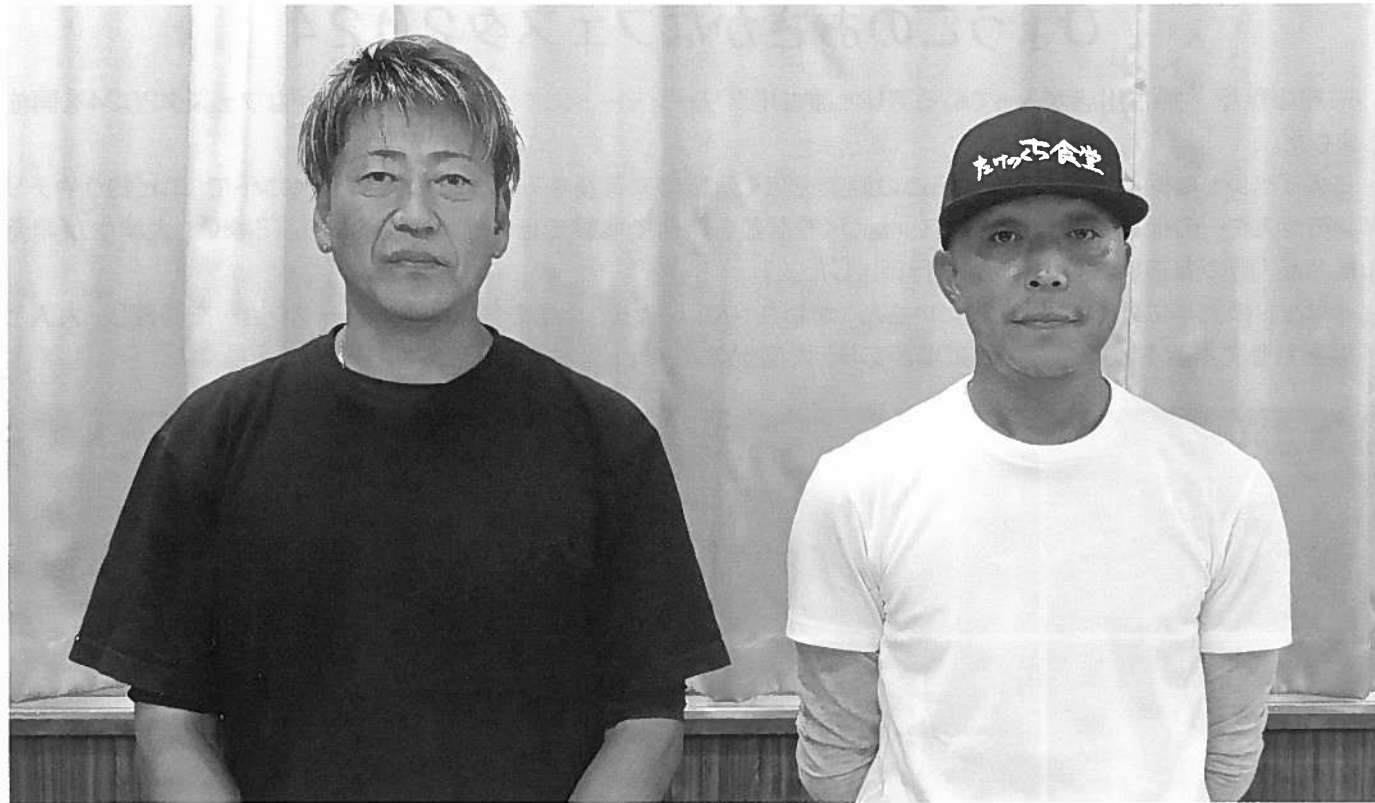
皆様の浜から届いた、新鮮でおいしい魚と惣菜・お寿司などを取り揃えて、皆様のご来店を心よりお待ちしております。

【割引カードイメージ図】



輝く 若手漁業者インタビュー

洲本炬口漁業協同組合 **とくい りょうた 徳井 亮太さん**



今回は洲本炬口漁業協同組合の徳井亮太さんにお話を伺いました。

親方の成瀬和也さんにも同席いただきました。

●自己紹介をお願いします。

（徳井さん）徳井亮太です。46歳です。洲本市出身です。

●着業して何年目ですか？

（徳井さん）6年目になります。

●漁業種類について教えてください。

（徳井さん）3月、5月～12月は船びき網漁業、刺網漁業、たこ漁は周年、11月、2月～4月はワカメ養殖です。

●漁師になろうと思ったきっかけは？

（徳井さん）漁師の仕事がしたかったためです。親方の成瀬さんとはもともと先輩、後輩の仲で、たまに遊びで漁に着いて行ったりしていたので、その時から漁師の仕事に興味をもっていました。

●漁師になることについて家族の反応はどうでしたか。

（徳井さん）「頑張てやりよ」と言われました。

●どうして成瀬さんのもとで着業されることになったので

すか？

（徳井さん）親方の船にはちょこちょこ乗せてもらっていたので、仕事についてもよく見ていたし、漁師の仕事にも興味がありましたので、親方の元で着業させてもらうことになりました。

●1日をどの様に過ごされていますか？

（徳井さん）月、火、木、金曜日は船びき網漁業をやっています。時期にもよりますが、夜が明ける4時頃（夏場は3時頃、冬場は5時頃）から出港しています。最初は網船に乗って、網入れの準備をしています。日が昇る頃に網入れを行い、網を入れ終わったら、親方の手船に移ります。一番目の網を上げる時間は2時間後ぐらいで、網を上げたら漁港に持って帰ります。次に2番目の網を上げ、多い時は3回漁港と漁場を往復します。お昼を過ぎることもありますが、12時～14時には作業が終了します。

刺網漁業は、4時～5時に出港し、網上げについては、時期や獲りに行く魚種によって違いがありますが、すぐに上げる時もあるし、1日置くときもあります。刺網については、3～4ヶ所設置します。

私もまだ教わっているところですが、夏場ならアコウ、冬

場ならタイ、メバル、ガシラなどを獲りに行っています。

ワカメ養殖は11月にワカメ養殖のセットを行い、2月頃から収穫に入ります。ワカメ養殖のセットの時は、4時～夕方まで作業を行い、収穫の時は4時～11時頃まで作業を行っています。ただ、ワカメ養殖はいっぺんに作業を行っているわけではないので、11月～4月までずっとワカメ養殖の仕事だけを行っているわけではありません。

●ここ数年たこが獲れていないと聞いていますが、今年の漁の状況はいかがですか？

（徳井さん）獲れている時期もありましたが、平均すると昨年と変わらずあまり獲れていないように思います。

●休日はどのように過ごされていますか？

（徳井さん）漁師の本とかを読んでいます。

（成瀬さん）ほんまかいな（笑）。

●実際に着業してみていかがですか？

（徳井さん）初めは簡単な作業だと思っていましたが、毎日出漁して、絶対に同じ事がない仕事なので面白いというか、やりがいがある仕事だなと思っています。大変だったことは、親方から仕事のやり方は教わるのですが、コツがなかなか理解できなくて、初めのうちは力任せに作業を行っていたので大変でした。後になって教わったコツを実践で理解できてきたので、そこからは効率的に作業ができるようになってきたと思っています。

●そんな徳井さんのことを成瀬さんはどう思っていましたか？

（成瀬さん）自分達もまだまだ常に勉強だなと思っているが、彼は6年目になって作業もよく覚えてきて、自分でどんどん動いてくれるようになってきている。これからが彼にとって大事な時期になってくるとしています。

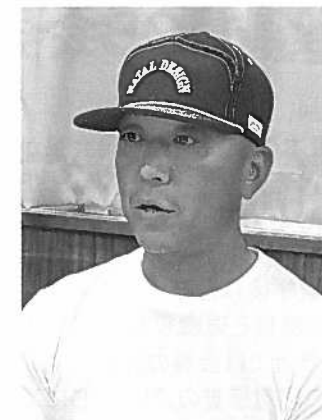


●徳井さんの帽子を見て気付いたのですが、たけのくち食堂でも作業されているのですか？

（徳井さん）時間がある時に、魚の準備や魚の下処理を手伝ったりしています。

（インタビューア）お昼に海鮮シラス丼（並）をいただきました。生シラスもいっぱい入っていてとても美味しかったです。（成瀬さん）「ほんまかいな」。私も厨房で作業していたので、言ってくれたらよかったのに（笑）。

（徳井さん）食堂は11時から15時まで営業しています。自分達が沖で獲ってきた魚も使っています。



徳井亮太さん



成瀬和也さん（親方）

（成瀬さん）今日食べてもらった海鮮シラス丼（並）のシラスは今日の朝獲れたやつや。シラスは生か釜揚げかを選べる。「なんで今日は並にしたん。上にしたらよかったのに」（笑）。上はネタが8種類、並は5種類で全然違うよ。次に来たときは海鮮シラス丼の上を味わってみて。



海鮮丼（上） ※日によって魚の種類は異なります

●最近の水揚げや海の環境で何か思うことがありますか？

（徳井さん）自分が小学生の頃は、海も川も今ほどきれいではなかったが、魚はたくさんいた。今は海もきれいになり水も透き通っているが魚が少ないと感じています。

（成瀬さん）窒素やリンなど難しいことはよくわからないが、海水温も高くなり、海に必要な栄養分も少なくなっている点が気になっています。海をきれいにしすぎたところが良くなかったのではないと思う。

●今後の抱負をお願いします。

（徳井さん）他の漁師から見て、こいつやったら大丈夫と思われるような漁師になりたい。

●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。

（徳井さん）簡単な仕事ではないですが、やりだしたら面白い仕事なのでチャレンジしてほしいです。

●徳井さんへのメッセージをお願いします。

（成瀬さん）一人前に独り立ちして仕事ができるように励んでもらいたい。

●本日はありがとうございました。

水産系統団体役職員OB会 17年の歴史を終える

水産系統団体役職員OB会

このOB会は、2007年当時、青木幹雄参議院議員会長からJF全漁連に「全国区に漁業者代表を」との依頼があり、JF全漁連の強い要請を受けて、本県丸一芳則会長(当時)が参議院選挙に出馬することになり、その応援団として本県水産系統14団体で結成されたもの。選挙後は形をかねて、年1回の総会・懇親会で各団体のOB役職員と現職役職員が交流を図ってきました。爾来17年余、最近では会員の高齢化で参加者が減少し、また、若い世代との思想感覚の違い、さらに系統団体の中では中央統合や合併などで運営形態が様変わりし、県域団体としての活動参加が難しいなど、周辺環境が発達当時と大きく異なってきました。

このような状況を踏まえ、幹事会で再三議論を重ね「解散を視野に」との結論に至り、去る11月2日神戸市内で総会を開催し「解散」を決議しました。なお、この決議に先立108名の会員から91%の委任状を得ております。系統OB会として、

現職の皆さんに本県漁業界の歴史の一端を伝承できればと高邁な願いもありましたが、時代の流れ、断腸の思いで解散やむなしに至りました。17年余の長きに亘り、この会を後援頂いた本県政策協議会の各団体の皆様、そして漁連歴代事務局の皆様にこの紙面をお借りし、心から感謝を申し上げます。本県漁業界の一層のご発展と関係各位のご健勝、ご活躍をご祈念申し上げ、お礼とご報告といたします。



第73回全国漁港漁場大会に参加

兵庫県漁港漁場協会

10月24日(木)、東京都千代田区の東京国際フォーラムにおいて「第73回全国漁港漁場大会」が開催され、兵庫県漁港漁場協会から浜上勇人会長(香美町長)、田沼政男副会長(兵庫県漁業協同組合連合会会長)をはじめ20名が参加しました。

大会は、全国から約1,300人の参加を得て、13時に開会し、(公社)全国漁港漁場協会 高吉晋吾会長による主催者挨拶、舞立昇治農林水産大臣政務官の来賓祝辞で大会がスタートしました。

次に、福岡県漁港漁場協会佐藤政俊会長(福岡県漁業協同組合連合会会長)の議事進行で「令和7年度漁港・漁場・漁村・海岸整備予算の確保に関する件」についての審議が進められ、議案に関連した取組事例について、兵庫県農林水産部水産漁港課 山下正晶課長が発表された「兵庫県の漁場整備～第2の鹿ノ瀬構想と豊かな海の実現に向けた取組～」の事例を含めた3件の取組事例の発表後、議案の内容を取りまとめた提言(案)を岩手県宮古市重茂漁協女性部中村菜摘氏が朗読し、満場一致で採択されました。

また、2025年の第74回全国漁港漁場大会は、10月15日(水)に山口県で開催されることが報告され、大会は無事終了しました。

なお、昨年に続き全国漁港漁場大会が東京開催となったことから、大会終了後に、要請行動が実施されました。

今年度は、当県が近畿ブロック漁港漁場協会協議会の幹事県になっており、浜上会長・兵庫県農林水産部水産漁港課

山下課長等が北海道、山形県、神奈川県と農林水産省及び水産庁に「第73回全国漁港漁場大会」の提言等の実現に向けた合同要請行動を実施し、田沼副会長・門副会長(代理)・兵庫県農林水産部水産漁港課 小寺漁港整備官等が議員会館を訪問し、兵庫県選出の国会議員に対し、

- ①兵庫県漁港漁場協会が9月6日に開催した「第64回兵庫県漁港漁場大会」の決議
- ②「第73回全国漁港漁場大会」の提言等の実現に向けた個別要請行動を実施しました。

大会の前日には、千葉県富津市にある千葉県漁業協同組合連合会のり加工事業所、のり共販事業所でのり加工の生産工程やのりの集荷・格付検査を行い、入札、箱詰めから配送工程の説明を受け施設を視察しました。

栄養塩類の減少等によるのりの色落ちについて質問がされたが、千葉県では、のりの色落ちはないとのことであった。

共販の入札システムを使用して、セリの模擬体験をさせていただいた。

なお、漁業関係者の高齢化や労働力不足については、当県と同様に千葉県も同じであった。

また、大会の当日には、東京都江東区豊洲にある中央卸売市場 豊洲市場で物流の流れや閉鎖型施設でエリアごとの適温管理が可能になったこと、敷地面積が1.8倍になり、効率的な物流の実現が出来るようになったなどの説明を受け、その後水産卸売場や水産仲卸売場の施設を視察しました。

非常に有意義な視察研修となりました。



全国大会で事例発表する山下水産漁港課長



千葉漁連 のり共販事業所



森水産庁長官要請

淡路水交会「漁業者による森づくり活動」開催

～ウバメガシ600本を植樹～

11月12日(火)、一般社団法人淡路水交会(片山 守会長)が主催する「漁業者による森づくり活動」が南あわじ市福良長見山浄水場付近の山林で行われ、ウバメガシの苗木600本を植樹しました。

この活動は、淡路周辺地域で行ってきた水産資源の増大を目的とした柴漬けによるアオリイカ産卵床造成等の活動と森づくり活動(植樹活動)をリンクさせたもので、植樹で生じた除・間伐材を柴漬けに活用する等、豊かな海づくり(海の再生)と植樹(森づくり)の連携により環境の保全及び地域貢献を目的としており、今年で16回目となります。

当日は島内JF役職員、漁青連のほか、行政や系統団体、さらに南あわじ市立福良小学校4年生児童25人を加えた

121名が参加しました。同会 片山会長、福良小学校校長先生の挨拶の後、参加者らは、苗木と土嚢に入った土を次々に運び込み、植樹していきました。児童らは、造園業者から植樹方法の説明を受けた後作業に取り掛かり、約1時間後にはすべての苗木が植えられました。

作業後、県本農林水産振興事務所 山口 瑞紀氏から水産教室が開かれ、海の大切さ、森・川・海の関係、兵庫県が目指す「豊かな海」について学習しました。説明の途中で出題されたクイズでは沢山の手が挙がり、回答した児童らにはお魚シールが配られ、楽しみながら兵庫の海について学ぶことができました。



片山会長挨拶の様子



植樹活動の様子



水産教室の様子

JF明石浦役職員が豊洲市場でPR活動

～豊かな海の実現や明石の魚の魅力などを情報発信～

JF明石浦はNPO法人築地魚市場銀鱗会と共催で、10月16日(水) 豊洲市場において「魚、そして海をまもる明石浦フォーラム」を開催しました。フォーラムには市場関係者など約70名が参加し、JF明石浦からは戎本裕明代表理事組合長はじめ役職員18名が出席しました。

まず講堂において、築地魚市場銀鱗会栗竹俊夫理事長の開会挨拶の後、東京海洋大学馬場治名誉教授のMCで第1部が進められました。

はじめに、JF明石浦の出席者全員が登壇して自己紹介。続いて戎本組合長が漁協の概要、明石の魚の魅力や豊かな海の実現などについて講演しました。続いて、JF明石浦から4名、銀鱗会から3名が登壇し、MCの質問に沿ってコメントしました。銀鱗会関係者からは漁業者が豊かな海に向けた取組を実施していることに対する驚きや昼市を高く評価

する発言などの他、関東になじみの少ない魚も地道に販売して欲しいといった要望もありました。

第2部は調理室に場所を移し、試食会を行いました。まず、JF明石浦の宮崎・吉谷課長補佐からタイとサワラのブランド化などについて説明をした後、タイ、サワラ、コウイカを試食。会場では笑顔の花が咲き乱れ、活発に情報交換が行われました。

今回のフォーラムには飲食関係者、海底耕耘などに取り組みJF平塚市なども参加されており、水産庁職員は漁業の現場の取組を市場関係者に伝える今回のフォーラムは大変有意義と感想を話されました。

また、フォーラムに先立ちJF明石浦の役職員は東都水産(株)の案内で豊洲市場を見学しました。早朝4時から2時間半をかけて6,965歩、約5kmを歩き、仲卸売場を含めて6フロアにまたがる豊洲市場のスケールを体感しました。その後、職員は仲卸へ営業活動に向かいました。豊洲市場に集まる全国の水産物の中から選ばれるには、工夫と努力が必要でしょう。



しらす漁における安全対策の推進

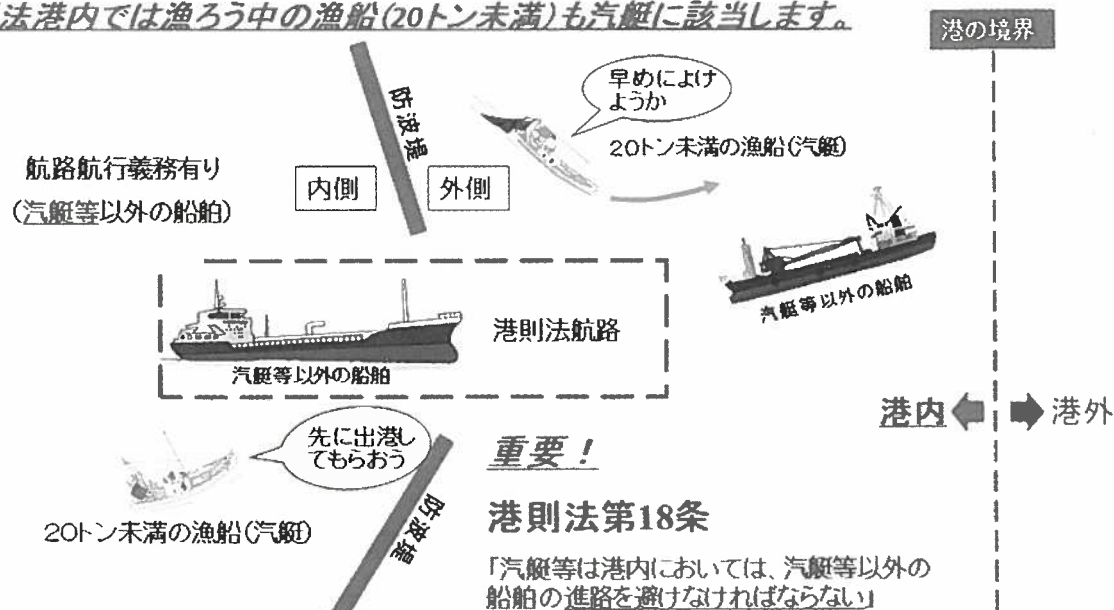
神戸海上保安部

神戸海上保安部では、特にしらす漁が盛んな10月から12月までの間、事故防止のため、2そう曳き漁の操業形態の周知、啓発活動をおこなっています。漁業関係者の皆様方におかれましても操業中における他船接近時の積極的回避、常時適切な見張りの励行、安全サイドによる適切な操船をお願いしますとともに、本活動へのご理解、ご協力をお願いします。

◎ 操業中における貨物船等接近時の積極的回避をお願いします

港内の航行にご注意！

- 操業中も「常時適切な見張り」をお願いします。
- 港則法港内では汽艇は貨物船等大型船の進路を避ける義務があります。
☆港則法港内では漁ろう中の漁船(20トン未満)も汽艇に該当します。

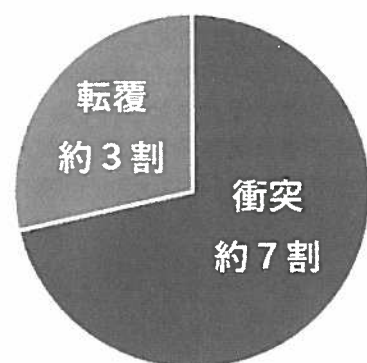


※ 汽艇等：汽艇（総トン数20トン未満の汽船）、はしけ、端舟、ろかい船（汽船は動力船の総称）
※このほか、船舶交通の妨げとなる虞のある港内の場所においては、みだりに漁労をしてはなりません（港則法第35条）

◎ 操業中も「常時適切な見張り」「適切な操船」をお願いします

- 2そう曳き漁船（運搬船含む）の海難事故は衝突、転覆事故の割合が多くなっています。
- 常時適切な見張りを励行しましょう。
- 航法、他船の動静、気象海象に応じた適切な操船を心がけましょう。

2そう曳き漁船の海難種類



2そう曳き漁船の海難原因



※神戸海上保安部管内過去5年のデータ

摂播漁青連 「くにうみ祭」に出店

摂播地区漁協青壮年部連合会

11月16日（土）吉備国際大学南あわじ志知キャンパス「くにうみ祭」に摂播播磨地区漁協青壮年部連合会（福井健二 会長：JF林崎）が昨年に続き出店し、未利用魚であるアカエイや認知が広がっていないおぜ（シズ）等の魚の唐揚げを販売しました。

当日は雨模様となりましたが地域住民や学生が多く訪れ盛況となりました。特にアカエイは魚の認知度は抜群ですが、食用としての機会は少ないため、来場者の好奇心を引き購入する方が多く一番初めに売り切れとなりました。実際に食べてみた方はその美味しさから何度も購入される方が多く、中

には一人で10食以上購入される学生さんもおられました。

販売による未利用魚の周知だけでなく学生や地域住民との交流の場となり、豊かな海や兵庫の漁業についても周知することが出来ました。



2024年度 洲本市農業青年会議とのイベント開催

淡路地区漁協青壮年部連合会

淡路地区漁協青壮年部連合会（山崎大輔 会長：JF淡路島岩屋）は、洲本市の農業後継者グループ「洲本市農業青年会議」と協力して、淡路島の農水産物を広く周知することを目的に11月3日（日）淡路ハイウェイオアシスでイベントを開催しました。

漁業者は塩蔵わかめの販売とタッチプールを、農業者はみかんや玉ねぎなど旬の食材の販売を行いました。

今回は新たな取り組みとして、淡路ハイウェイオアシスより人気商品である玉ねぎスープをご提供いただき、鳴門わかめと合わせて試食の提供をしたところ大変好評でした。その結果、準備していたわかめは早々に売り切れ、追加分も売り切れる結果となりました。南あわじ4Hクラブの谷氏は、試食された方のわかめがおいしいという声に喜ぶとともに、高品質

なわかめが淡路でもたくさん生産されていることを知らない人の多さに驚き、淡路島産わかめの更なるPRの必要性を感じておられました。

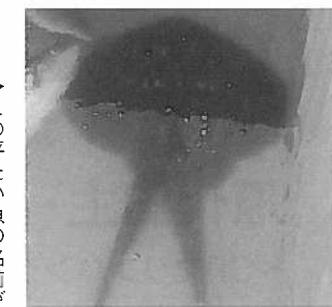
タッチプールではタイ・カワハギといった旬の魚やシロザメ、コバンザメなど淡路島周辺でとれた魚を用意しました。子供から年配の方まで水槽を取り囲み、生きた魚に関心を寄せていました。特にサメ類は人気があり、来場者はおそろおそろ手をのばしてサメ肌の感触に歓声を上げていました。

当日は天気にも恵まれ、多くの方に淡路島の農水産物を広く宣伝することができました。

今後も淡路島の農水産物を広く周知するため、活動の内容について検討していく予定です。



→この平たい魚の名前がわかりませんか？名前を調べてみてください！！



ガザミふやそう会 2024年度取組終了のお礼 ガザミふやそう会

本年度は、漁業者会員163名、一般会員333名の計496名の会員の皆様にご加入いただきました。また、抱卵ガザミの保護運動は 合計89尾の抱卵ガザミを保護することができました。

ご協力いただきました皆様におかれましてはご協力に対しここに厚く御礼申し上げます。

しかしながら、ここ数年の保護尾数は 減少傾向にあり、ガザミ資源の状況は依然として厳しいものとなっております。

今後も本会は、ガザミの資源回復に向けて努力を重ねてまいります。

引き続き、会員の皆様のご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

※過去10年間保護状況一覧

年 度	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
保護尾数	2,089	716	821	1,329	870	1,457	260	154	20	81

※本年の詳しい保護状況は兵庫県漁連ホームページに掲載しております。

http://www.hggyoren.jf.net/ne.jp/Activity/PDF/gazami/2024_katudouhoukoku.pdf



田路の谷との不思議な縁

兵庫県立農林水産技術総合センター
水産技術センター 内水面漁業センター 所長 五利江 重昭

今回は内水面漁業センターについて寄稿させていただきます。

皆さんには「内水面漁業」という言葉は耳慣れないでしょうが、「海面漁業」に対応する言葉で、湖沼・河川などで営まれている漁業や養殖業のことを言います。近年増加傾向にある、陸上施設を利用した「海水養殖」も含まれます。

内水面漁業センターは1) 内水面の試験研究、2) 川に棲む魚の展示を通じた河川的环境学習、及び3) アマゴ・ヤマメを用いた体験実習を通して、命をつなぐ生命の不思議を学び、生命を尊ぶ心を育む道德教育や魚食普及等を目的として、平成7年4月に開設されました。朝来市を通る国道312号線を西に折れ、田路川に沿って谷を分け入った標高380mの地に、内水面漁業センターは、あります。

私は、県に入ってからすぐに水産技術センターに配属され、「内水面」・「魚病」担当になりました。田路の谷でアマゴ養殖が営まれていた関係で、毎月1回ほどこの地を訪れていました。自然河岸の美しい溪流でしたが、今はコンクリート護岸となって、当時の面影は残っていません。

田路通いは数年で終わり、その後は海の資源調査ばかりしていましたので、何十年かの時間を経て、再びこの谷を訪れることになろうとは、想像だにしていませんでした。

さて、自然豊かなセンターの周辺は、季節の移り変わりとともに美しい表情を見せます。雪溶けとともに露の臺が顔を出し、梅花を過ぎて春めくと、淡黄色の三枝の花が咲きます。鶯のさえずりが桜花を誘い、川のせせらぎに河鹿蛙の美しい鳴き声が重なると、梅雨を迎えます。夏には蝉時雨、鮮紅の彼岸花が夏の終わりを告げて、やがて初紅葉。初霜が降りて土竜塚が見え、冬枯れと白雪。

見上げれば熊鷹が悠然と大空を飛翔し、夕暮れとともに鹿が闊歩します。熊もいますけど……。夜の帳が降りると辺りは漆黒の闇に覆われ、街の灯りはとても明るいものだとなりました。

私はやがてこの地を離れることとなりますが、この美しい環境が末永く続くことを願って止みません。



原代田主・JF一宮町主催のかいぼり活動開催

～JFマリンバンクサポート事業～

10月27日(日) 原代田主・JF一宮町主催のかいぼり活動が開催されました。この活動は、JFマリンバンク会員(なぎさ信漁連及び農林中央金庫)による支援の下、JFマリンバンク漁場環境保全活動サポート事業の一環として行われ、総勢70名以上が参加しました。JF一宮町 石上敏弘 組合長の挨拶により始まり、参加者の紹介や手順等の説明が行われ、今回のかいぼり作業が怪我無く終われるようにと安全祈願としてため池にお酒が注がれました。

かいぼり活動は生き物の捕獲から始まりました。設置された網をみんなで引っ張りフナやカメなどの生き物を捕まえて水槽に移しました。ウナギも見つかり、参加した子どもたちは大はしゃぎでした。生き物捕獲と同時にゴミ収集も行われ、ビニールや空き缶、ペットボトルなどたくさんのゴミが回収されました。生き物捕獲とゴミ収集が終わったところで、



ホースで水を出しながらレーキを用いて人力攪拌の作業に入ります。泥が柔らかく池の中心の方まで行くとすぐに足がとられてしまうので、参加者は注意しながらかいぼり作業を行い、腐葉土に含まれる栄養塩を海に流しました。午前、午後の作業も順調に進み、怪我をすることなく無事にかいぼり活動を終えました。



JA兵庫六甲 ナスの栽培と食農教育で 伊丹市の農業を活性化したい

伊丹市の小田祥三さんは、農業大学校に進学し、水稻やレタスの栽培を学んだ後、香川県内の農業法人に就職しました。しかし、地元伊丹市の高齢化や後継者不足による離農が増加している状況に危機感を覚え、自身の力で農業を活性化させたいとの思いから、5年前に帰郷し就農しました。

就農にあたり、栽培経験のあるレタスに加え、レタスの端境期である夏場の収入として、着果率が高く肥培管理や灌水のタイミングをつかめば安定して収穫できる「PC筑陽ナス」の栽培を開始しました。

ナスは害虫が付きやすく、病気が蔓延しやすい傾向があります。そこで、葉や実が地面に触れないよう倒伏を防ぐ支柱の設置方法を工夫したり、栽培当初は30cmだった畝の間隔を2mに広げ、葉が密集しないようにするなど病虫害の発生を防止しています。さらに、センチュウ対策として、ほ場にマリーゴールドを植え、根から放出される物質により成長や繁殖を抑制しています。これらの取組みにより、出荷量は初年度の1.5tから2tに増加しました。JA兵庫六甲伊丹営農支援センター営農相談員荒木真弓さんは「小田さんは、地域の担い手として栽培技術の向上に積極的に取り組みながら、安定した出荷量の確保に努めておられます」と話します。

また、小田さんは伊丹市農業青年研究会の会長も務めており、小学校への出前授業を実施する等、食農教育にも力を入れています。今後も伊丹市の農業の活性化を図る活動を継続したいと意気込みます。



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

2024年度兵庫県生協大会開催

10月24日、ラッセホールにおいて、2024年度兵庫県生協大会を開催し、会員生協の組合員、役員や職員など187人が集いました。

第1部記念式典は、甲南大学生生活協同組合 新田 亜梨香さんの司会で始まり、主催者を代表して兵庫県生協連 岩山利久 会長理事が挨拶。引き続き、ご来賓の兵庫県県民生活部 次長 小谷 寛和様、神戸市地域協働局副局長 保科 暁子様より表彰者と生協への期待がこめられた祝辞をいただき、兵庫県議会副議長 谷井 いさお様からもお祝いのメッセージを頂戴しました。

続いて行われた表彰式では、長年にわたり生協の発展に寄与された2人の会員生協役員に生協功労者表彰として「兵庫県知事感謝」が贈られました。また、生協業務に精励した18人に「兵庫県生活協同組合連合会会長表彰」が贈られ、会場から大きな拍手がおくられました。

第2部は、「紛争地、被災地に生きる人々の声～取材から見てきたこと～」と題し、フォトジャーナリストの安田菜津紀氏にご講演いただきました。心揺さぶられるエピソードと数々の写真に、平和や自然災害について思いを馳せる機会となりました。

また、会場内・外ではブース展示を実施し、購買生協の商品紹介・配布、医療生協の健康チェック、こくみん共済coopのVRゴーグルでの「万が一に備える体験」、賀川豊彦のパネル展示など、参加者の皆さんに生協の取り組みを広くアピールし、大いに盛り上がりました。



◀「生協功労者表彰」受賞者



ブース展示▼

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

協同組合人養成講座 12月講座 12月25日(水)のご案内

開催時間	講座名	講義団体の名称
13:00～14:30	Wordの使い方・脱初心者初級編【完全版】	JF兵庫漁連 指導部 指導担当 田中 久善 YOUTUBEを活用して講義を実施致します
14:40～16:10	組合の経営成績である決算書について～決算書から読み取れることは?～	JF兵庫漁連 総務部 財務会計担当 部長代理 中筋 昭夫

JF兵庫漁連

講座はWEB受講も可能ですので、多数の方々の参加をお待ちしております。また、会館での参加者による情報交換会では、簡単な食事と飲物を交えての職員間のコミュニケーションが図れますので、会館での受講にも参加下さい。

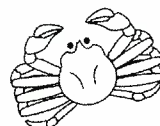
保存版

今が旬の魚介で作る!!

簡単!! 魚介レシピ

カニみそクリームグラタン

カニは、低カロリーで高たんぱく、
ビタミンやミネラルも豊富な
栄養価の高い食材です。



材料 (4人分)

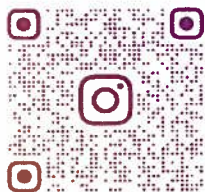
カニの甲羅	4個	(ホワイトソース)
カニ肩	4肩	バター 40g
親指	4本	薄力粉 40g
カニみそ	適量	牛乳 400ml
玉ねぎ	1/2個	塩・コショウ 少々
マッシュルーム	4個	
バター	20g	
塩・コショウ	適量	
ピザ用チーズ	40g	
飾り野菜	適量	

作り方

- ①カニの甲羅の身を取り出し、きれいに洗っておく。
- ②カニの肩・親指の身やみそを取り出す。
- ③ホワイトソースを作る。鍋にバターを入れ弱火で溶かし、薄力粉を加えて混ぜ、牛乳でダマにならないようなばし、塩・コショウをする。
- ④玉ねぎ・マッシュルームはスライスする。
- ⑤フライパンにバターを入れ中火で温め、玉ねぎを炒めマッシュルームも加えて炒め、しんなりしたらカニの身、みそ、ホワイトソースを加え塩コショウで味を調える。
- ⑥カニの甲羅に⑤を詰め、チーズを散らして200℃で温めたオーブンの上段に入れ、5分焼く。
- ⑦焼き色がついたら取り出し、器に盛り、飾り野菜を添える。



HP



Instagram

ひょうごのお魚ファンクラブ

SEAT FISH CLUB

表紙の言葉



洲本炬口漁業協同組合 徳井 亮太さん

JF洲本炬口で船びき網漁業、刺網漁業、たこ漁、ワカメ養殖業に従事されている徳井 亮太さんにお話を伺いました。漁師の仕事について、「絶対に同じ事がない仕事なので面白いというか、やりがいがある仕事だなと思っています。」と漁師の魅力を語る姿がとても印象的でした。