

# 拓水

JFグループ兵庫



## 特集 ひょうご地魚推進プロジェクトの活動紹介

CONTENTS

- 2 ひょうごの地魚推進プロジェクト
- 4 輝く若手漁業者インタビュー
- 6 県水産漁港課、水大気課 里海再生班 配席図
- 7 ポテトチップス味付けのり風味が新発売  
江藤農水大臣に水産多面的事業の要望
- 8 全国漁業者交流大会でJF南あわじが受賞  
ユニタールの講習会で山下課長が講演
- 9 JF 東二見で14年ぶりの船おろし  
漁業就業支援フェア2025冬大阪会場に出展
- 10 海の子作品展（作文）
- 11 「拓水」に関するアンケート調査協力のお礼
- 12 ようそろ／2025 イカナゴ新子漁
- 13 兵庫 JCC 通信／協同組合人養成講座の開催
- 14 SEATCLUB 魚介レシピ



# 輝く 若手漁業者インタビュー

神戸市漁業協同組合 **くろえ けんぞう**  
**黒江 健造**さん



山田幸治さん(親方)

黒江健造さん

今回は神戸市漁業協同組合の黒江健造さんにお話を伺いました。  
親方の山田幸治さんにも同席いただきました。

## ●自己紹介をお願いします。

(黒江さん) 黒江健造です。28歳です。神戸市須磨区出身です。妻、子供1人の3人家族です。

## ●着業して何年目ですか？

(黒江さん) 8年目になります。

## ●漁業種類について教えてください。

(黒江さん) 船びき網漁業(5月～11月)、ノリ養殖業(準備時期も含めて10月～4月)、雑かご漁(船びき網が休みの日)です。

## ●漁師になろうと思ったきっかけは？

(黒江さん) 小さい頃から海、魚が好きで中学生ぐらいから漁師の仕事をやってみたいと思っていました。父が造園業の仕事をやっていて、そこで働いていましたが好きなことを仕事にできればいいなと思い、求

人情報で漁師の仕事を探し、そこから様々な縁があり漁師になりました。

## ●漁師になることについて家族の反応はどうでしたか？

(黒江さん) 中学、高校生の頃から漁師の仕事をやってみたいと言っていたので、家族から「一回やってみたら」と応援されました。

## ●どうして山田さんのもとで着業されることになったのですか？

(黒江さん) 携帯電話で求人情報を調べて最初は別の水産会社に足を運び、その際に山田水産を紹介されたことがきっかけで着業することになりました。

## ●1日をどの様に過ごされていますか？

(黒江さん) シラス漁(船びき網漁業)は、朝早い時期で3時半ぐらいに出港、4時に網入れ、10時に網上げ、そこから垂水漁港にシラスを水揚げします。戻ってから網の修理などを行い翌日のシラス漁に向けて氷の準備をした後、午後12時ぐらいに作業が終了し

ます。

雑かご漁は、夜明けぐらいに出港し(夏場なら4時30分～5時頃)、前回仕掛けたかごを上げて、上げたかごをまた仕掛けし、1週間後に同様の作業を行います。

ノリ養殖業の時期は、主にのり加工場で作業をしています。

(山田さん) 彼は工場長です。

(黒江さん) ノリを刈り始める12月頃からのり加工場で作業し、それまでは沖で育苗作業などを行っています。海苔製品ができるまでの工程は次のとおりです。

陸揚げ→攪拌タンク→水洗い→異物除去機(前処理)→ミンチ→濃度調整→抄き→脱水→乾燥→異物除去機(後処理)→折り曲げ→結束→箱詰め→検査場へ

(山田さん) のり加工の作業は3クールに分けて行っています。1番手が午後10時30分ぐらいから攪拌作業を行い、水洗いしたノリが出てくる午前3時ぐらいに2番手の2人が出勤、午前10時ぐらいに3番手が出勤する作業体制です。勤務時間としては、7～8時間で交代する時間配分になっています。

## ●休日はどのように過ごされていますか？

(黒江さん) 趣味が釣りやゴルフなので、休日はこれのどちらかをして過ごしています。また、子供と一緒に公園に行ったりもしています。

## ●実際に着業してみていかがですか？

(黒江さん) 漁師の仕事は体を使うイメージですけど、実際にそのイメージどおりで頭もすごく使う。潮のことなどもめちゃくちゃ難しいなと感じました。

## ●そんな黒江さんのことを山田さんはどう思っていましたか？

(山田さん) まだまだ甘い所はあるが、家族を持つから大分変わってきた。それまでは本人もどうか悩む時期もあったと思いますが、家族もできて子供を授かった以上やっぱりやり切っていかなあかんと思うので、それからは目つきも変わって、責任感も出てきたと思っています。

## ●最近の水揚げや海的环境下何か思うことがありますか？

(黒江さん) イカナゴで言うと漁獲量が確実に減っているの資源保護をもっとやっっていけないと思います。獲れているからいいじゃないかと、獲れているうちに資源保護をしていくなどの取り組みが大事だと思っています。

(山田さん) 水揚げ金額は単価が上がっている分だ

け上がっている。ただ決して喜ぶ状態ではない。確実にノリの漁獲量、枚数にしても減少している現状があるので。自分達の力で出来ること、栄養塩管理で言うと今は施肥など積極的に前に進めてやっています。こういう所から見直していかないといけない。見直すというか、待っている時間もないので次から次にできることは時間がある限りやっっていきたいと思っています。水揚げ金額だけ上がって喜ぶのではなく、漁獲量も上がり一般の消費者の方が食べやすい安定した値段になるのが理想かなと思っています。

## ●今後の抱負をお願いします。

(黒江さん) まだまだ知らない事が多いので、潮や網の事に関してもっと勉強したいなと思っています。

## ●黒江さんが心掛けていることはありますか？

(黒江さん) 危険が伴う仕事なので、自他ともに安全第一は心掛けています。

## ●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。

(黒江さん) 「一回やってみたら」と思っています。今は携帯電話ですぐ調べたりできるし、漁師主催のイベントなども開催されているのでそういった所から漁師のことを知ってみる機会も増えていると思います。そこから考えてやっってみたらいいと思います。

## ●黒江さんへのメッセージをお願いします。

(山田さん) 僕ら親方がいなくても若い漁師を引っ張って、1つでも2つでも仕事を任せられるようになってほしい。そうすることで我々の仕事をもっと拡大することもできるので、任せられるという点に期待しています。

## ●本日はありがとうございました。

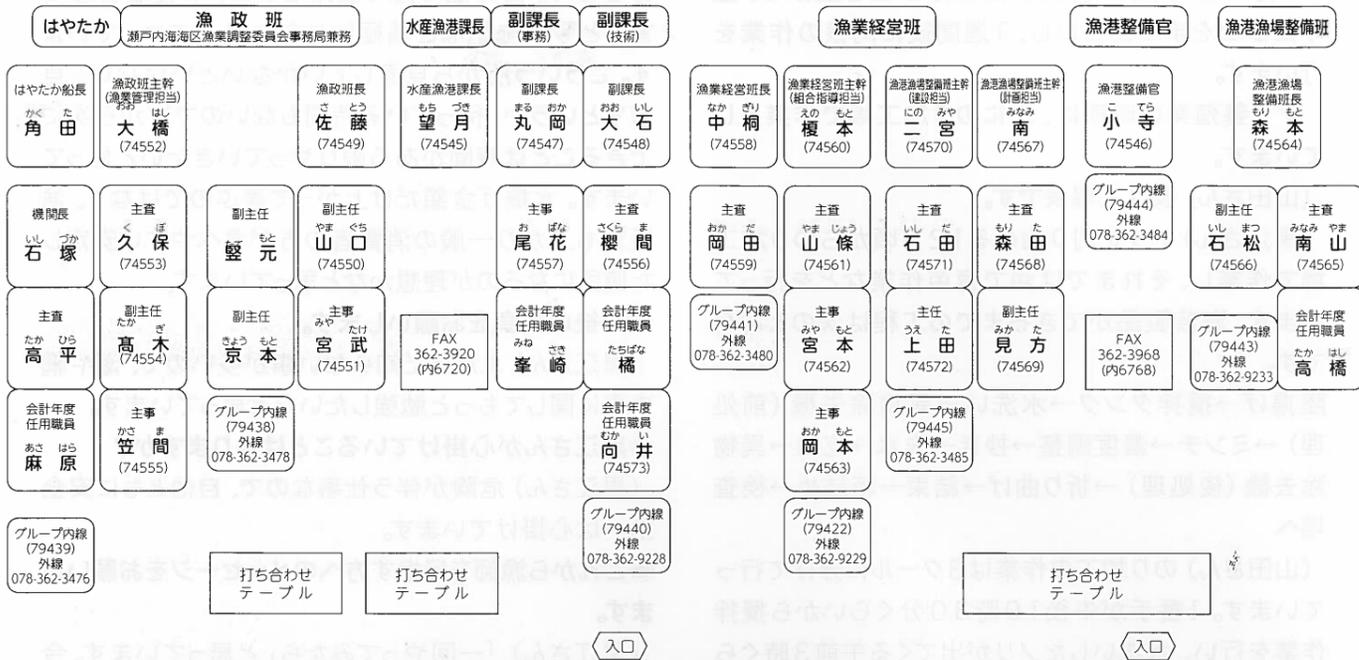


板海苔を選別する黒江さん

# 兵庫県農林水産部 水産漁港課 配席図

## 農林水産部水産漁港課

令和7年4月1日現在



# 兵庫県播磨灘産のりを使った「ポテトチップス味付けのり風味」が新発売

兵庫県水産漁港課

カルビー(株)から、兵庫県播磨灘産のりを使った「ポテトチップス関西味浪漫 味付けのり風味」が、4月7日(月)に関西限定で新発売されます。

商品の開発にあたっては、兵庫のりの生産者団体としてJF兵庫漁連と県が連携し、味付けやパッケージ作りに積極的に協力し、味付けのりならではの香ばしく甘い味わいを再現しました。

3月24日(月)にはカルビー(株)西日本事業本部の松浦本部長が兵庫県庁を訪れ、守本農林水産部長やJF兵庫漁連の田沼会長と面談されました。開発担当者が「1,000枚を超える味付けのりを試食した」ことや、「素揚げのポテトチップス

に味付けのりを乗せて何回も食べた」など開発秘話を披露し、和やかな会になりました。田沼会長からは「味付けのりにほんまに近い味わい、これを機会に『兵庫のり』を一人でも多くの方に知ってもらいたい。」とのコメントや、守本部長からは「スパイシーでとても美味しい。県や漁業者が取り組む豊かな海づくりの活動とも連携して、兵庫のりの美味しさを発信いただきたい。」との期待も寄せられました。

関西の豊かな食文化を発信する新ブランド「関西味浪漫」では、まずは定番商品として兵庫の「味付けのり風味」と大阪の「だしお味」が販売され、各府県の味も順次展開される予定です。



# 江藤拓 農林水産大臣と西村康稔 衆議院議員へ 豊かな海の実現に向けて水産多面的関連事業の 予算拡充と運用改善を求める要望

JF兵庫漁連 指導部

水産多面的関連事業は、海底耕耘やため池のかいぼり、海底への施肥、海浜清掃、藻場の保全など様々な活動に支援頂いている豊かな海の実現に向けた重要な事業です。

この国の予算は平成25年度の事業開始から縮小傾向でしたが、令和6年度補正予算では約7億円、令和7年度予算では約14億円の予算へと拡充され、海洋環境の変化や漁場生産力の向上に向けたより一層の活動展開が求められています。

しかしながら、予算の内訳は原則国7割:県1.5割:市町1.5割という負担区分のため、県市町の予算も拡充されなければ、活動組織毎の予算が増えず、活動規模が変わらないという現状があります。

この課題に対応するべく、2024年12月23日に田沼政男 JF兵庫漁連 代表理事会長から江藤拓 農林水産大臣と西村康稔 衆議院議員へ、豊かな海の実現に向けて「海洋環境の変化に対応した漁場保全緊急対策事業」及び「漁場生産力・水産多面的機能強化対策事業」の予算拡充と運用改善を求める要望書を提出しました。

冒頭、西村議員より「海が変わってしまって、明石のタコもいなくなり、イカナゴも獲れない。休漁を余儀なくされている。そんな状況の中、予算をとって色んな対策を更にやらなきゃいけない。」とあり、次いで、田沼会長より「海がきれいになって、栄養がないというのが第一。

なんとか昔の海に戻れば、食料産業団体やから県民市民に(水産物を)だしていかないといけない。漁師は待たなしの状態。」と切に訴えられました。

要望事項について、江藤大臣より「今日はいいい返事をできなくて、ごめんなさい。」と返答がありましたが、しっかりと承っていただきました。

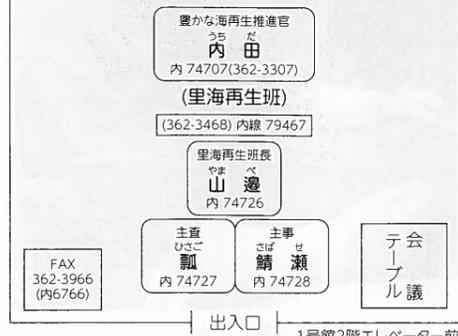
今回の要望活動は、西村議員に大変ご尽力いただき、友情関係のある江藤大臣へと繋げて頂きました。本紙をお借りして、厚く御礼申し上げます。



# 兵庫県環境部 水大気課(里海再生班) 配席図

## 農林水産部水産漁港課

令和7年4月1日現在



### 〈担当業務〉

- ① 豊かで美しい海の再生に係る
- ② 栄養塩類管理計画に関する事
- ③ ブルーカーボンに関する事
- ④ ひょうご豊かな海づくり県民会議に関する事



## JF南あわじわかめ協議会種苗部が水産庁長官賞を受賞

～全国漁業者交流大会で取組の成果を発表～ 洲本農林水産振興事務所

令和7年3月4日、5日に東京都中央区のAP日本橋で開催された第30回全国青年・女性漁業者交流大会において、南あわじ漁業協同組合わかめ協議会種苗部部長の中尾侑生さんが「フリー配偶体によるワカメの種苗生産技術の高度化～丸山オリジナルのワカメづくりを目指して～」をテーマに発表し、見事に水産庁長官賞を受賞しました。

深刻な種苗不足をきっかけに平成27年から種苗生産技術開発に挑戦し始めた彼らが、苦勞の末種苗生産の成功率を向上させたことや、育苗中の魚類による食害“0”の実現に成功した経緯などが発表されました。

残念ながら目標としていた農林水産大臣賞は逃しましたが、会場に居た多くの人にこれまで頑張ってきた彼らの

取組内容を知ってもらいたい機会となりました。

また、発表後は、全国各地のワカメ養殖を行う漁業者や他県の水産業普及指導員など多くの人から個別に質問を受けたり、連絡先を交換したりと彼らの取組内容に多くの人が興味関心を示している様子が見られました。

中尾さんは発表の結びに、「今後も県水産技術センター等の協力を得て、種苗生産技術をさらに向上させ、より良質な丸山オリジナルのワカメづくりを目指して行く」と今後の意気込みを語りました。皆さんご期待ください。

※発表内容についてはJF全漁連HP内の全国青年・女性漁業者交流大会資料ページより閲覧できます。



## 国連訓練調査研究所のワークショップで山下課長が講演

JF兵庫漁連 指導部

2月11日(火) 淡路国際会議場にて、国連訓練調査研究所(ユニタール)が実施する「自由で開かれたインド太平洋のリーダー育成研修: 海洋と人間の安全保障」のワークショップにおいて山下水産漁港課長が「貧栄養化した瀬戸内海～豊かな海の実現に向けた兵庫県の漁業者と県の取組～」と題して、兵庫県の瀬戸内海における現状と課題、行政と漁業者等が連携して取り組む豊かな海への取組などの講演が同時通訳で行われました。

講演後は、「漁業者・漁協との関係性構築」「プレジャーボート・IUUの取締り」「プラスチックゴミの問題」「ブルーカーボンの二酸化炭素貯留」に関する活発な質問

があり、ワークショップ内だけで終わらず、休憩時間に質問されている方もおられました。

【自由で開かれたインド太平洋のリーダー育成研修】「海洋と人間の安全保障」とは

インド太平洋地域では、海洋の安全保障をめぐる緊張が高まる中、日本の先進事例から実践的な知識を習得し、自国での実践に活用することを目的とし、2025年2月10日から2月21日に国連訓練調査研究所(ユニタール)が研修の最終フェーズにあたるワークショップを淡路島、広島、首都圏で開催し、アジア太平洋地域の18か国の政府職員、団体職員、民間セクター等50人が参加。



## JF東二見で14年ぶりの船おろし

～若手漁業者の小田優馬さんが底びき網漁船を新造～

輝く若手漁業者として拓水799号で紹介されたJF東二見所属の小田優馬さんが、小型底びき網漁船「優漁丸」を新造し、同組合で14年振りとなる船おろしが行われました。

3月9日(日)、勇壮なBGMが流れる中、真っ白な船体に色鮮やかな大漁旗をなびかせながら入港。地元関係者の

歓声の中、組合魚市場前に着岸し雄姿を披露しました。餅まきのあと乗船体験が行われ、関係者の皆さんが船おろしを祝いました。

頼もしい相棒を手に入れた小田さん。これから地域の中核的漁業者として、ますますの活躍が期待されます。



## 漁師の仕事!まるごとイベント

漁業就業支援フェア2025冬大阪会場に出展

JF兵庫漁連 指導部

(一社)全国漁業就業支援センター主催で「漁業就業支援フェア2025冬大阪会場」が2025年2月15日に大阪市OMMビルで開催され、県内からはJF兵庫漁連と兵庫県機船底曳漁業協会が出展し、漁師になりたい方や漁業に興味のある方に直接、県内漁業の紹介や求人情報等の斡旋を行いました。

会場には123名が来場され、JF兵庫漁連の面談数は14名と大阪会場では最多数となりました。

面談者には、1ターンやUターンの方、高校等卒業間近や20代の若者、兵庫県内在住で漁業へ転職希望の方など様々でしたが、中には即戦力が期待できる漁業経験者もいました。また、その漁業経験者であっても、地域が変われば、漁業種類が変われば、就業実態を知らない様子

で、興味を持って聞かれていました。

そして、開催後には、事前に求人情報を頂いた水産が所属するJFへ就業希望者を紹介しました。

担い手不足や後継者不足などに悩まれている漁業関係者の皆様へ、漁業就業支援フェアは定期的に(一社)全国漁業就業支援センター主催で開催されておりますので、求人情報等ございましたら、JF兵庫漁連 指導部まで事前にご連絡いただければ、このようなフェア等で活用させていただきますので、宜しくお願いします。

【お問い合わせ】

JF兵庫漁連 指導部 TEL:078-940-8013



# 「ひょうご海の子作品展」作文部門 受賞者決定!!

JF兵庫漁連とJF兵庫女性連は、輝く未来を担う小中学生に、海を愛し、美しく豊かな海を守ることの大切さと漁業に親しむ心を育んでもらうため、「ひょうご海の子作品」(作文)を県下の小中学生を対象に募集し、109点のご応募をいただきました。令和7年2月20日に最終審査会を行い、受賞作品が決定いたしましたので、入選された皆さんをご紹介します。(学年は令和6年度受賞当時の学年です。)

## 【作文部門】

(敬称略)

賞名	学校名	学年	氏名	題名
兵庫県知事賞	淡路市立北淡小学校	6	中舎 優太	ぼくの大好き播磨灘
兵庫県教育長賞	加古川市立氷丘中学校	2	宮崎 純大	カキの味
JF兵庫漁連会長賞	淡路市立北淡小学校	6	高田 結衣菜	魚の減少
	明石市立朝霧小学校	6	渡部 七緒	豊かな海を守るために
JF兵庫女性連会長賞	明石市立朝霧小学校	6	船城 有紗	海のために私たちができること
	淡路市立北淡小学校	6	原下 侑也	海環境と人
農林中央金庫大阪支店長賞	明石市立衣川中学校	3	隅谷 奈南	みんなの海
	明石市立衣川中学校	3	隅谷 寧音	海洋環境・汚染について
JFなぎさ信漁連理事長賞	淡路市立北淡小学校	6	梶原 瑠華	淡路島の海のいいところ
	明石市立明石小学校	2	原 壱之心	人生はつの魚つり

※紙面の都合上、佳作は掲載しておりません。

○JF兵庫漁連HPでも受賞作品を掲載予定!([https://www.seat-sakana.net/uminoko\\_sakuhin/](https://www.seat-sakana.net/uminoko_sakuhin/))

# 「拓水」に関するアンケート調査協力のお礼

約3年前に着手したJFグループ兵庫の機関誌「拓水」のリニューアルに区切りがつき、関係団体の協力のもと実施しましたアンケート調査の結果をご報告します。調査にご協力いただきました皆様どうも有難うございました。

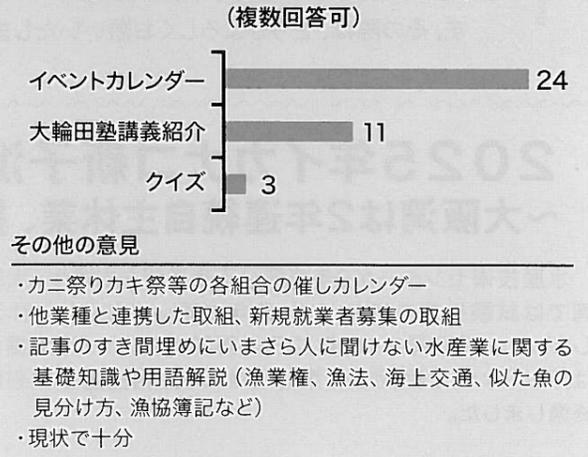
## 拓水で好きな記事はありますか？(複数回答可)



## 特集記事で好きな企画はどれですか？(複数回答可)



## 今後取り上げて欲しい企画はありますか？(複数回答可)



## 兵庫県知事賞 ぼくの大好き播磨灘

淡路市立北淡小学校6年 なかや 中舎 ゆうた 優太

僕が住んでいる北淡地域には漁港があり、播磨灘が見え、常に海を感じることができます。毎日バスで海沿いを走って通学し、窓から海を眺めています。家からも海が見えます。

三月になると、いかなご漁へ出る船の音が朝早くから聞こえてきます。昼間には、くぎ煮を炊く甘いにおいが漁港の方からしてきます。それを体感すると、ぼくは、寒い冬が終わって今年も春が来た!とわくわくした気持ちになります。ぼくにとって、春の知らせの合図です。夏は、夕日がとてもきれいです。太陽がしずむ時間に近づくと、空が黄色くなり、昼間の青い海と青い空とは逆に、赤色がかった海としゅ色の空を見ることができます。その様子を見ると、「今日も一日終わりだなあ。」と朝からがんばって一日過ごした自分へ、おつかれさまと言いたくなります。夏の海は、青くてすんでいて、いつまでも見ていたくなります。秋や冬は、空気がすんでいて、海の向こうの工場やマンションまでよく見えます。夜になると海の向こうの夜景がとてもキラキラしていて、見とれてしまいます。冬の海は、風が強い日には波が荒く、海水が道路まで上がって来ます。それを見ると、さらに厳しい寒さを感じますが、冬の寒さに負けずに元気ががんばろう!と気がひきしまります。ぼくは、北淡地域から見える様々な海の景色から、季節を感じたり、いやしや元気をもらったりしています。

五年生の時に、学校の体験授業で、ヒラメの稚魚を海へ放流しました。ヒラメを海へ放流した時、海へ走っていくかのよう素早く泳いでいく様子が印象に残っています。その時、これからも魚が元気に泳げるような海を守っていききたいなと思いました。

今、淡路にはたくさんの観光施設や別荘が建設され、たくさんの観光客が訪れています。たくさんの観光客が訪れることによってぼくが心配なのは、ゴミ問題です。淡路に住んでいる人と観光客で協力してゴミを決められた日に、決められた場所へ出したり、ゴミのポイ捨ては絶対しないように心がけたりすることが大切だと思います。簡単そうに思えるけど、なかなかできることではありません。時々、白のナイロン袋にゴミをつめたものや空き缶が砂浜に捨てられているのを見ます。それを見るととても残念で悲しいです。

いつまでも、いつまでもこの北淡地域の海が守られることで、魚や漁業の人達の仕事を守る事もできます。一人ひとりの思いやり、みんなで協力して、未来へつないでいきたいです。

アンケート調査は漁協、系統団体、兵庫県を対象に実施し、41団体から回答がありました。(回答率74%)  
好きな記事をたずねる質問では、リニューアル後の新企画「輝く若手漁業者インタビュー」「特集記事」の回答が1、2番目に多く好評でした。続いて「行事・イベント開催」「各団体の活動・取組」の回答が多く、各地・各団体で行われている行事や取組みなどにも関心が寄せられています。

特集記事では、最も好きな企画に、「JFグループの事業・取組」「豊かな海」の実現に向けた取組」「水産技術センター研究報告」の3企画が同数で並ぶなど、様々な記事が幅広く読まれています。また、今後取り上げて欲しい企画では、「イベントカレンダー」に回答が集中しました。

今回の調査結果を活かして、JFグループ兵庫の構成員を結ぶ架け橋「拓水」の誌面充実にこれからも努めていきますので、関係団体の皆様には一層ご愛読、ご活用ください。



©CINEMA EYE



### 自己紹介

共水連兵庫県事務所 下野 黎

私は、共水連兵庫県事務所に勤務している下野 黎と申します。明石出身で、生まれ育った明石の発展に貢献したいと思い、共水連に入会しました。小さいころから、魚の棚や明石の海にはよく遊びに行った思い出があります。

私の担当している仕事ですが、現在は、共栄火災保険の代理店の仕事をしています。見積り作成や計上、傷害の請求処理、共栄火災の方とのやりとりが主な仕事です。組合のみなさんには、直接対面での関わりは少ないですが、郵送物を送らせていただくことがとても多いと思います。

今後、水産会館のみなさまには直接満期のご案内をさせていただいたり、組合のみなさまには電話でやりとりさせていただいたりすることが増えていくと思います。さまざまな質問にも迅速に対応できるように努めます。ご迷惑をおかけすることもあると思いますが、よろしくお願ひします。今後は、保険についての知識を高め、みなさんに顔と名前をおぼえていただけるような職員になりたいです。

私には今年4歳になる息子が一人おります。毎日、仕事から帰って子どもの話を聞き、ときどき「お母さん大好き」と言ってくれる子どもの笑顔がモチベーションになっています。朝、保育園への送りや機嫌が悪いときは大変ですが、その時は距離を置き、夫や母にお願いすることもあります。夫や母のサポートのおかげで今の私の生活があると思っています。子育てでも仕事も「始まる」と「終わり」がなかなか見えないのでとても大変だと痛感していますが、これからもマイペースで続けていきたいです。

写真は、甲子園のキッザニアに息子と行った写真です。体験したい職業では、将来の夢の「消防士」とよく食べる大好きな「お寿司を作る」の2つを真っ先に選びました。親も楽しめる場所でした。最後まで読んでいただきありがとうございました。今後何かの機会であわせた時もあるかと思ひます。その際は、どうかよろしくお願ひいたします。



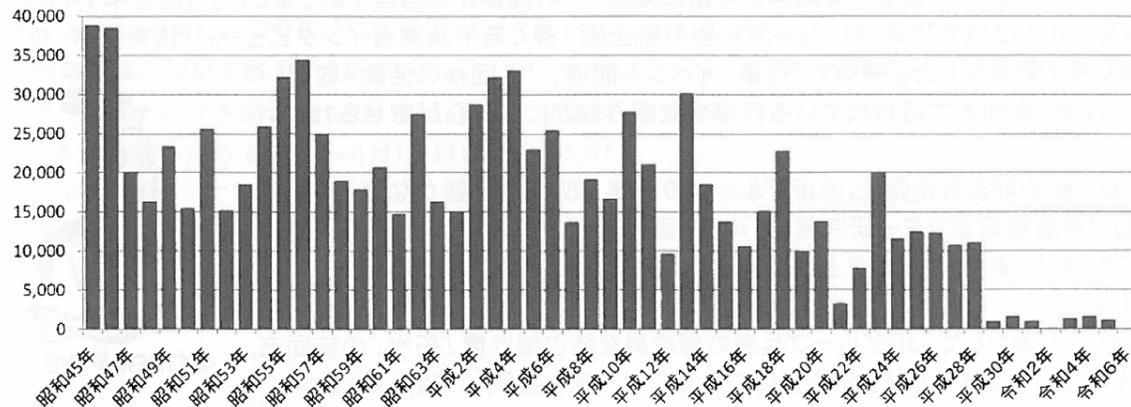
## 2025年イカナゴ新子漁

### ～大阪湾は2年連続自主休業、播磨灘は3日間で終漁～

水産技術センターが9年連続の不良予報を出す中、大阪湾では試験操業を実施せず、昨年に続いて自主的に休漁しました。播磨灘では3月12日に解禁しましたが、水揚げは芳しくなく、淡路西浦、東播磨は13日、西播磨は14日に終漁しました。

解禁初日には鮮魚店の販売価格が1キロ1万円を超える高値となりましたが、店頭にはイカナゴ新子を求める人の列ができました。来年こそは関係者の資源管理の取り組みが実を結び、多くの消費者のもとにイカナゴ新子が届けられることを切に願ひます。

兵庫県におけるイカナゴの漁獲量の推移(トン)



兵庫県HPより

### JAみのり

## 牛の健康を第一に考えた肥育で名誉賞(農林水産大臣賞)を受賞

西脇市の山崎壽一さんは、農業高校を卒業後、現JAみのりの職員として畜産や営農経済に携わっていましたが、そこで培った知見を活かして家業を発展させたいという思いから約20年前に退職し、専業につきました。現在は、西脇市黒田庄町で肥育された牛のみが認定されるブランド牛「黒田庄和牛」を約300頭肥育しています。

牛は環境や餌によって体調が変化しやすい傾向があるため、山崎さんは牛の健康を第一に考えた肥育に力を入れています。牛舎には自動給餌器を設置し、定量の餌を与えることで過食を防いでいます。また、牛舎内にカメラを4台設置し、スマートフォンを通じていつでも牛の健康状態を確認できるようにしています。

餌にも徹底的にこだわり、化学肥料の使用を最小限に抑えた稲わらを与えています。稲わらは、自身で栽培している酒米(山田錦)のものであり、土づくりとして牛の肥育過程で排出された糞尿を肥料として活用するなど、耕畜連携にも力を入れています。JAみのり西脇営農経済センター中村啓吾さんは「山崎さんは、牛の健康状態に細心の注意を払い、一頭一頭我が子のように大切に育てておられます」と話します。

これらの取組みにより、「全国但馬牛枝肉共進会」で最高位にあたる名誉賞(農林水産大臣賞)を受賞しました。また、「第106回兵庫県畜産共進会」においても最優秀賞を受賞しました。

山崎さんは、今後も牛の健康を第一に考えた肥育に注力し、消費者に高品質な牛肉を届けたいと意気込みます。



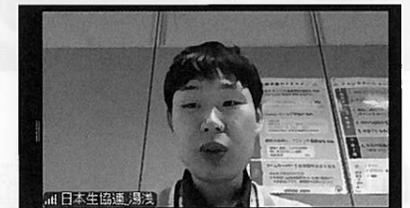
<https://ja-grp-hyogo.or.jp/>

## 2024年度 初級経理学校開催

3月6日にオンラインで「2024年度初級経理学校」を開催し、6会員生協3子会社から20人の参加がありました。講師に日本生活協同組合連合会 管理本部 経理部 湯浅慶星氏を迎え、「経営分析の基礎」について講義をいただきました。用語の説明や演習も交えた内容や、事前分析した各生協の財務諸表も用いて、参加者にとってとてもわかりやすく実践しやすい内容で学ぶことができました。

### ●参加者の感想

- ・資料の内容・解説ともに一番分かりやすかったです。今後、様々な企業の決算書類を分析して、理解を深めたいと思います。
- ・事前に自生協の経営分析をしていただき、その数値について説明していただいたので、具体的でわかりやすかったです。2024年度の決算の数字がでたら、自分で分析してみようと思います。
- ・基本的な決算書類の見方から経営分析まで大変分かりやすい内容であり、今後の決算業務における不安が少し軽くなりました。後はより詳しい分析手法等についても、機会があれば、受講したいと思ひます。



講師 日本生協連 湯浅 慶星氏



20人の参加がありました

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

## 協同組合人養成講座 4月講座 4月23日(水)のご案内

開催時間	講座名	講義団体の名称
13:30~14:50	PowerPointの使い方・初心者入門講座	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。
15:00~16:30	漁協・漁業者が納める税金について	税理士法人 森田事務所 代表 森田茂伸

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

## 鯛の和風アクアパッツァ



### 材料

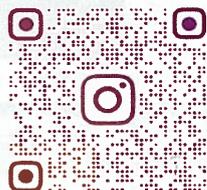
鯛	2切	オリーブオイル	大さじ 1
アサリ	8個	白ワイン	30ml
玉ねぎ	1/4 個	水	200ml
ミニトマト	8個	塩	少々
スナップエンドウ	2本	コショウ	少々
ニンニク	1片	醤油	小さじ 1/2

### 作り方

- ①鯛の皮目に飾り包丁を入れしっかりと塩をし、しばらくして浮いた水分を拭き取る。
- ②アサリは塩水で砂抜きし、殻と殻を擦り合わせてきれいに洗う。
- ③玉ねぎはみじん切り、ミニトマトはヘタを取る。スナップエンドウは筋を取って開き、ニンニクは潰しておく。
- ④フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れて中火にかけ、香りが出たらニンニクは取り出す。鯛の皮目から焼いていき、裏返したら玉ねぎを加えて軽く炒める。
- ⑤強火にしてアサリ・白ワインを加え、アルコール分を飛ばし、ミニトマト・水を加えて すぐに蓋をして煮立たせる。
- ⑥アサリの口が開けば蓋を外し、塩・コショウで味を調え、スナップエンドウを加え、火を弱めてスープを回しかけ味を入れる。
- ⑦仕上げに醤油を加え、器に盛りつけてできあがり。



HP



Instagram

ひょうごのお魚ファンクラブ

SEAT CLUB

表紙の言葉



### 神戸市漁業協同組合 黒江 健造さん

JF神戸市で船びき網漁業やノリ養殖業などに従事されている黒江健造さんにお話を伺いました。今は漁師のことを知る機会も増えているので、そこから考えて「一回やってみたら」と明るく話されている姿がとても印象的でした。