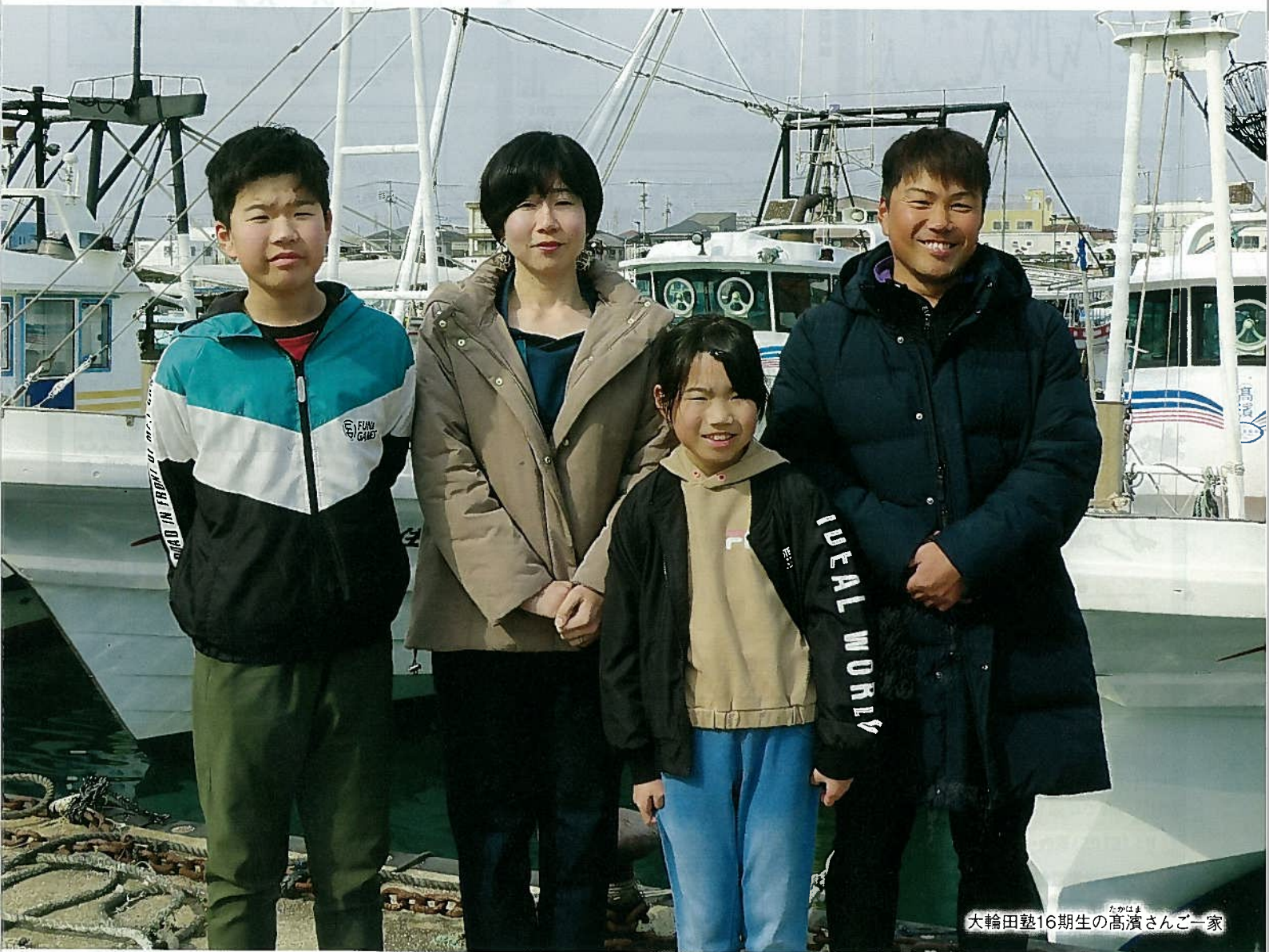


# たぐろ

JFグループ兵庫



たかはま  
大輪田塾16期生の高濱さんご一家

## 特集 「碧く豊かな海」の実現に向けて

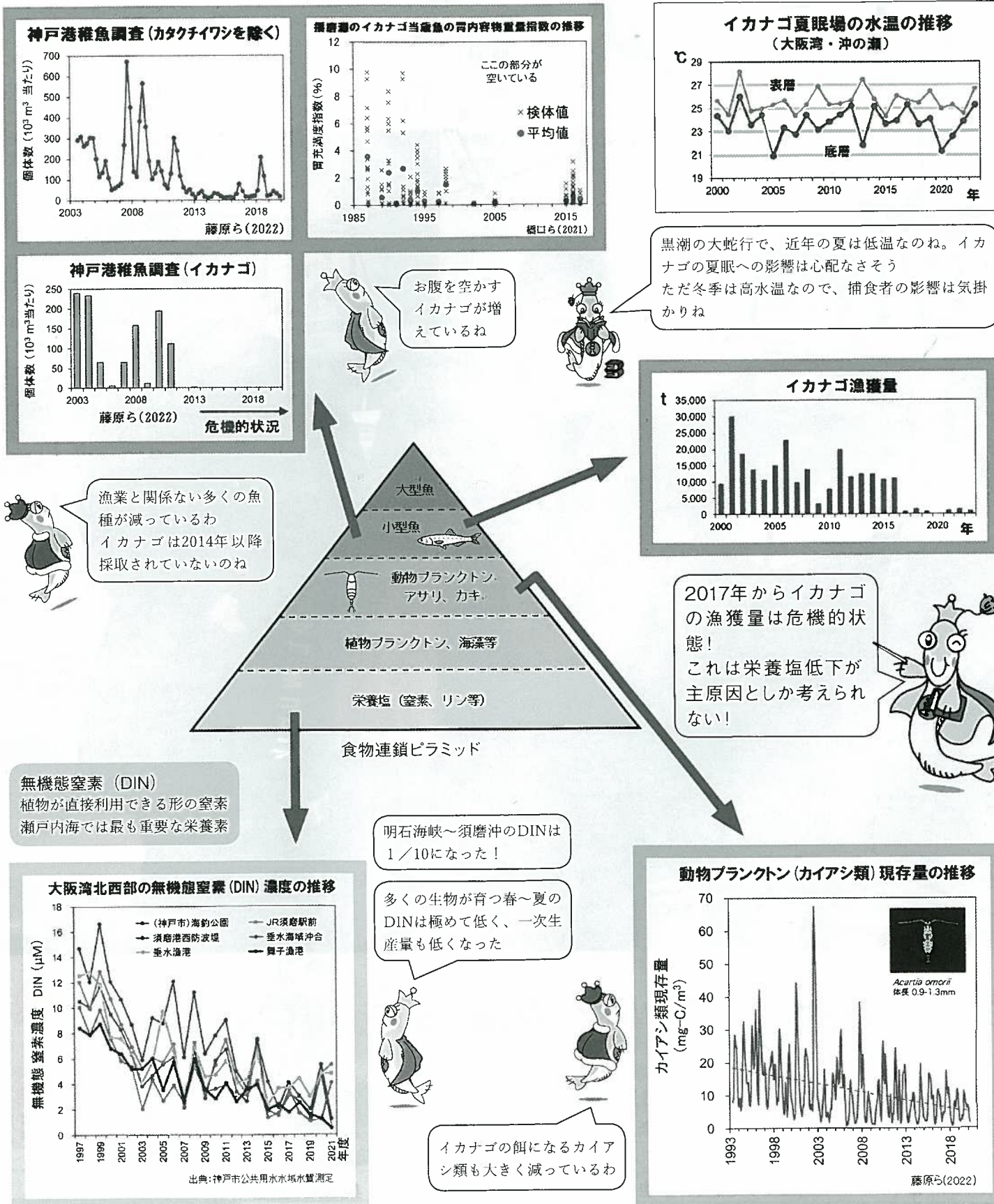
CONTENTS

- 2 特集 「碧く豊かな海」の実現に向けて
- 4 系統・漁協・県水産職 新人職員紹介
- 6 新JF組合長のご紹介  
淡路島3年とらふぐが地域ブランドとしてGI登録  
兵庫県で4例目に
- 7 浜のいきいきfamily
- 8 ようそろ  
浜坂みなと ほたるいか祭り&地えび開催
- 9 兵庫JCC通信
- 10 SEAT CLUB 魚介レシピ



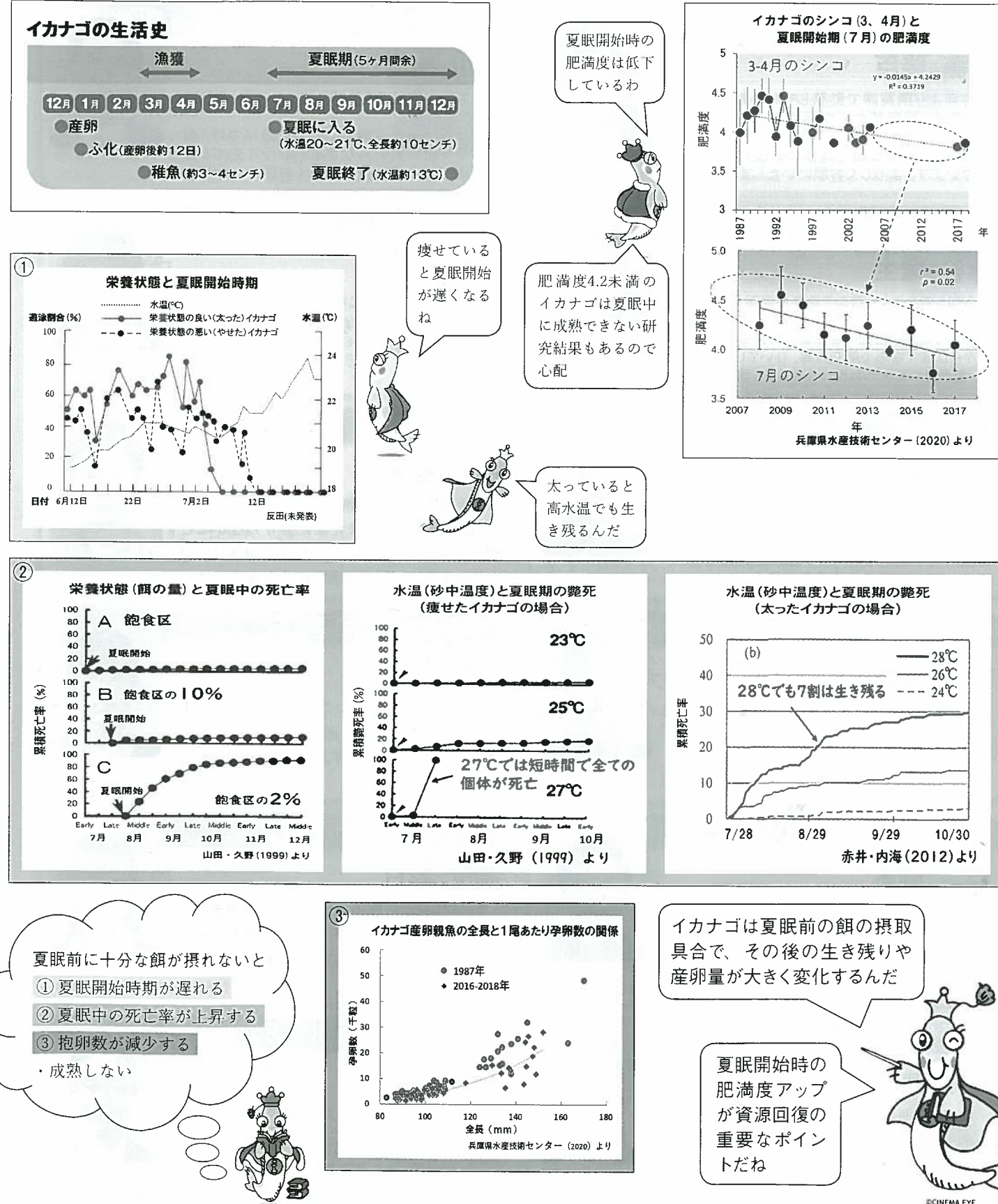
# 「碧く豊かな海」の実現に向けて

3月25日に開催された第8回ひょうご豊かな海推進研究会において、藤原建紀京都大学名誉教授と反田實、県立水産技術センター元所長がそれぞれ「海の窒素・リンと海洋生物」と「イカナゴの生態」のテーマで講演され、近年のイカナゴの不漁の主な原因とその対策について示唆されましたので概要をお伝えします。



## ～想定されるイカナゴ不漁の原因とその対策～

県立水産技術センター元所長がそれぞれ「海の窒素・リンと海洋生物」と「イカナゴの生態」のテーマで講演





# 系統・漁協・県水産職 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林崎 業務部購買課

こんどう たかおみ  
近藤 隆臣



昨年より購買課で勤務しております近藤と申します。異業種からの転職でまだまだ分からないことも多いですが、業務に真面目に取り組み、これから組合員様のお役に立てばと思います。よろしくお願いいたします。

JF西二見 庶務・販売

こたに たつき  
小谷 竜生



令和5年8月より西二見漁業協同組合にてお世話になっております小谷と申します。幼い頃から地元の海で遊び、地元の魚を食べて育ちました。これからは様々な形で明石の海、ひいては漁業関係者、組合員の皆様のお役に立てるよう頑張りたいと思います。

JF坊勢 販売部

いまき すずは  
今木 涼葉



私は、昔から魚が好きで坊勢漁業組合にきました。しかし、私は魚介類の種類、魚介類の捌き方を知らないで、学び、習得し仕事に励みたいと思います。そして坊勢漁業協同組合に貢献できるよう全力を尽くします。

JF坊勢 販売部

まつざわ せいや  
松澤 生弥



僕はこの世界の何を何も知らないのだからしっかり学び、働きたい。この組合を支えられるように日々精進していこうと思います。

JF坊勢 総務部付 なぎさ信漁連坊勢支店出向

もり たけし  
森 剛志



今年3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。この島と魚が好きでこの仕事に就くことができ、大変嬉しく思います。初めてのことで至らぬ点もあるかと思いますが、一日でも早く仕事を覚えて貢献できるよう頑張っています。

JF室津 販売配送部

やました しんじ  
山下 真司



私自身、海のない宍粟市出身なので海のない地方の方にも水産業の魅力を広められるように頑張りたいです。

JF仮屋 販売部

なかがわ よしき  
中川 佳樹



令和6年4月より勤務しております、中川です。様々なことを経験し、知識を身につけ1日でも早く組合員のみなさまのお役に立てるよう頑張っています。よろしくお願いいたします。

JF仮屋 販売部

きはま だいき  
北濱 大貴



水産業は未経験になりますが、早く仕事を覚えて一生懸命頑張りますので宜しくお願い致します。

JF浜坂 業務部 鉄工係

たなか いつき  
田中 壱希



令和6年4月から鉄工部で勤務しております、田中壱希です。まだまだ分からないことがたくさんありますが、一生懸命頑張りたいと思います。よろしくお願いいたします。

JFなぎさ信漁連 本店営業部

ながと かずは  
長門 一葉



まだまだ分からないことばかりですが、1日でも早くなぎさ信漁連の一員として貢献できるようにがんばります。よろしくお願いいたします。

JFなぎさ信漁連 明石支店兼明石浦営業店

ながお あやか  
長尾 彩日



昨年10月から務めさせて頂いております。まだ慣れないことも多いですが、早く一人前になれるよう精一杯頑張りたいと思います。

日本漁船保険組合 兵庫県内海支所 審査部

ほった だいすけ  
堀田 大輔



今年の2月から日本漁船保険組合兵庫県内海支所で働かせていただいております。今はできないこと、わからないことばかりですが、一つずつできることを増やしていきたいです。よろしくお願いいたします。

日本漁船保険組合 兵庫県内海支所 契約部

おかだ ななみ  
岡田 七海



4月より勤務させていただいております岡田七海と申します。大好きな海の見える場所で漁業に携われることを嬉しく思っております。まだまだ分からないことが多く不安もありますが、1日でも早く組合に貢献できるように成長していきたいです。よろしくお願いいたします。

共水連 兵庫県事務所 企画推進課

しみず ちか  
清水 知加



4月1日より入会いたしました清水知加と申します。異業種からの転職で、分からないことばかりですが、しっかり知識を身に付け組合員の方々のお役に立てるよう努力していきます。よろしくお願いいたします。

兵庫県漁業共済組合 事業部

にしはま なおき  
西濱 直起



各書類の作成方法や電話対応など覚えることが多くありますが、一日でも早く皆様のお力になれるよう精進してまいります。初めてのことで至らない点も多々ありますが、よろしくお願いいたします。

JF兵庫漁連 流通加工部 漁連の魚屋加古川店

いけだ ふうと  
池田 楓音



漁連の魚屋加古川店に配属されました池田楓音と申します。一日も早く仕事を覚え、皆様のお役に立てるよう頑張りたいです。よろしくお願いいたします。

JF兵庫漁連 流通加工部 水産加工場

きむら たいよう  
木村 太洋



1つ1つと業務を覚え、周りの人たちと関係を深め、仕事を頑張りますので、よろしくお願いいたします。

JF兵庫漁連 流通加工部 水産加工場

のまち ゆう  
野町 優



この4月より、自分の生まれ育った場所で働けることに嬉しく思っています。兵庫県の水産業や漁業者の方たちのお力になれるよう、これから新人として多くの経験を積みたいと思います。また意欲的に取り組むことで自分自身を成長させていきます。どうぞ宜しくお願い致します。

JF兵庫漁連 のり海藻部 兵庫のり研究所

たなか こうへい  
田中 航平



未熟で至らぬ点も多々あるかとございますが、一日も早く一人前の職員として活躍できるようにがんばります。

JF兵庫漁連 流通加工部 のり加工場

ふきあげ しゅんじ  
吹上 隼司



兵庫で有名なのりの魅力や味を多くの方に伝えるべく苦戦することもあるとは思いますが精一杯頑張ります。

JF兵庫漁連 指導部 広報担当

やまもと さと  
山本 さと



社会人として初めての事ばかりで緊張していますがJF兵庫漁連の一員として働かせて頂ける事をとても嬉しく思います。まだまだ未熟な部分も多く、ご迷惑をおかけすると思いますが、精一杯頑張りますので宜しくお願い致します。

JF兵庫漁連 石油部 淡路油槽所

にった まこと  
新田 真辞



前職とは違った職種ではありますが、積極的に学び吸収して一日でも早くお役に立てるよう努力いたします。

兵庫県農林水産部 水産漁港課 漁政班

かさま はるき  
笠間 大生



はじめまして。4月から農林水産部水産漁港課で勤務しております笠間大生と申します。父が釣り好きだったこともあり、幼い頃から釣りが好きでした。そのため現在は、遊漁船に関する業務に就いております。まだわからないことばかりですが、精一杯努力して早くお役に立てるようになりたいと思います。よろしくお願いいたします。

兵庫県農林水産部 水産漁港課 漁政班

みやたけ こうだい  
宮武 航大



4月から兵庫県農林水産部水産漁港課で勤務しております、宮武航大と申します。大学ではニホンウナギの初期回遊に関する研究をしていました。まだまだ分からないことばかりですが精一杯頑張りますので、よろしくお願いいたします。

兵庫県農林水産部 水産漁港課 漁政班

おばな たかのり  
尾花 高教



この度水産漁港課にて採用されました。水産業については未経験なので、ご迷惑をおかけすると思いますが、少しでも早く戦力として数えてもらえるよう頑張ります。よろしくお願いいたします。

兵庫県環境部 水大気課 里海再生班

やまむら こうよう  
山村 航洋



4月から勤務しております。大学卒業後、高知県の漁業共済組合で3年間勤務させていただきました。まだまだ分からないことばかりですが、皆さまにご迷惑をおかけしないよう精一杯頑張りますのでどうぞよろしくお願いいたします。



## 新JF組合長のご紹介

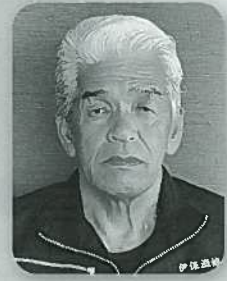
令和6年3月に新たにJF組合長に就任された方の御名前をご紹介します。



● JF西二見 代表理事組合長  
**松本 久進氏**  
(令和6年4月2日就任)



● JF播磨町 代表理事組合長  
**藤澤 和隆氏**  
(令和6年3月16日就任)



● JF伊保 代表理事組合長  
**福田 隆氏**  
(令和6年3月22日就任)



● JF淡路島岩屋 代表理事組合長  
**新居 只吉氏**  
(令和6年3月30日就任)

## 淡路島3年とらふぐが 地域ブランドとしてGI登録 兵庫県で4例目に

日本各地の農産物や食品などの特産品を国が地域ブランドとして保護する制度（GI制度）に、福良漁業協同組合にて養殖されている「淡路島3年とらふぐ」が1月29日付で登録されました。県内産品では神戸ビーフ、但馬牛、佐用もち大豆に次いで4例目となります。

「淡路島3年とらふぐ」は養殖期間を従来よりも1～2年長い3年かけて育てる事により、一般的にとらふぐの1.5～2倍大きく育った1尾1.2kg以上のもの。日本一早い潮流の影響により引き締まった身質と歯ごたえ、大きな白子など他に類を見ない特徴をもつ特別なとらふぐとなりました。

平成16年より「3年とらふぐ」の名称で出荷を開始し、出荷量は初年度の約5万5千尾から昨年度は約10万尾まで増加。島内の約100のホテルや飲食店等が取り扱うなど観光の目玉として取り扱われ、冬の淡路島を代表するブランドとして定着しています。

JF福良 前田若男組合長は「今回のGI獲得は地域の観光業や行政などの協力があって獲得できたもの。これを機会に世界にも知ってもらいたい。一方でやはり淡路島に



で食べていただくのが一番おいしいと思うのでこれまで以上に淡路島のPRに力を入れていきたい。また今後も信頼を失わないよう、継続して美味しい3年とらふぐを生産していきたい。」と話されていました。



浜で活躍する漁業者とその家族を紹介する新コーナー  
表紙に登場していただいたご家族を紹介します。  
今回は、JF林崎の高濱さんご一家です！

高濱さんご一家: 高濱 功匡さん、亜有美さん、琉くん、有優ちゃん

### 高校卒業後漁師の道へ

地元の高校を卒業後、家業でもある漁師の道に進んだ功匡さん。主に船びき網漁業でイカナゴやチリメンを獲っています。今年で20年目。漁師になるきっかけは、就職率低迷が続くなか、高校生の頃から家業の手伝いをしていくうちに、漁師も悪くないなと思ったからだそうです。最初の7年間は仕事も順調でしたが、10年目位を境に少しずつ漁獲量が減少していき、さらにここ5年間はイカナゴの漁獲量が激減。近年の海の状況や漁業に対して不安に感じていたそうです。

### 高校からの同級生

夏場は午前3時に出てお昼頃に帰宅する功匡さんを支える亜有美さんは、高校の同級生で結婚15年目。漁業とは関係のない家庭で生まれ育った亜有美さん、漁師の妻になりイカナゴが炊けるようになったと嬉しそうに語っていました。現在、女性部で浜の清掃活動などを行っています。コロナ禍で活動が大幅に縮小されていましたが、これから徐々に活動の幅も広がっていくようです。

### 生き物が大好き

小学校の頃からバスケットボール・サッカー等さまざまなスポーツを経験している長男の琉くんは4月から中学生になり、新たなスポーツに挑戦するとか。その隣でステップを踏んで身体を動かしていた妹の有優ちゃんは、最近ミニバスのチームに入り、とても楽しんでいるそうです。そんな元気いっぱいの子供もたちは生き物が大好きで、家族で色々な地域の水族館を訪れているそうです。6月1日リニューアルオープンする「神戸須磨シーワールド」に行くことを、今から家族でとても楽しみにしていました。

### 大輪田塾の経験

大輪田塾に入塾し、他の地域の人々との関わりを持った事で視野が広がった功匡さん。漁青連理事をするなど積極的に交流を広げています。また、青年部の活動にも力を入れており、タイやヒラメの稚魚の放流などを行っています。林崎漁協は夏は船びき網漁業、冬はノリ養殖が盛んな地域。近年、冬場は獲れる魚が少なく、比較的ノリ養殖が安定しているとの事。しかし最近の海の状況に危機を感じ、今後はノリ養殖だけに頼れなくなると考え、海流の速い地域に適した養殖業を現在模索しています。

### 失敗もそれも勉強になる

功匡さんはこれからの漁業のため、現状を変えるために新しい事にどんどんチャレンジしていきたい。例え失敗してもそれも勉強になる。大輪田塾で学んだ経験を活かし、今後の漁業のため、広い視野で漁業をしていく事が大事と笑顔で語ってくれました。





### 次の世代へ

但馬地区漁協青壮年部連合会 会長 伊藤 清彦



初めまして、但馬地区漁協青壮年部連合会の伊藤清彦と申します。現在、香美町の香住漁港で、兄と小型ベニズワイガニ漁をしています。元々親父も、兄弟で木船を使用したベニズワイガニ漁をしていて、その後、小型底曳船を造りました。25年前までは、私もその船に乗り、色々な魚や松葉ガニも獲っていました。この辺りでは、家族ぐるみで、親戚と共同で操業をしている船が多くいました。

私が漁師になった39年前は、大型や小型の底曳船、小型巻網船、大型や小型のイカ釣り船等多くの船で港を埋め尽くしていましたが、今では1/10位になってしまいました。その原因は、後継者不足や資源の減少等色々あると思いますが、船が水揚げする魚も段々と少なくなり、その魚を加工する加工業者も、39年前から比べると少なくなりました。香住は、港町であり、水産業で栄えて来ただけに、船も加工業者も減るのは残念です。私が底曳をしていた頃は多くの魚が獲れていましたが、近年はハタハタやカレイ、スルメイカなどが減少していて、地球温暖化による海水温の変化も1つの原因なのかなと思います。

漁業は大変な仕事だけど、やり甲斐もあるし、大漁になれば達成感もあり、すごく魅力のある仕事だと私は思っています。香住には素晴らしい技術を持った加工業者も多くあります。漁業も加工業も次の世代に残せるように、今出来る事を考えなければなりません。地球温暖化の問題は世界規模で取り組まれています。今は大変な時ですが、模索しながら出来る事をこれからも色々取り組んで行こうと思います。1人の力では弱いかもかもしれませんが、みんなで力を合わせて、次の世代に繋げて行けるよう頑張りたいです。

最後までお読み頂きまして、ありがとうございました。

「ようこそ」と「真」直ぐに「主」に船を直進させる「号」令として使われる

「ようこそ」とは航海用語で「主」に船を直進させる「号」令として使われる

### 浜坂みなと ほたるいか祭り&地えび開催 JF兵庫漁連 但馬支所

日本海に春を告げるホタルイカ漁。全国トップの水揚げ量を誇る浜坂漁港にて、4月7日(日)「第26回浜坂みなと ほたるいか祭り&地えび」が開催され大勢の来場者で賑わいました。(実行委員会発表 約2万人)

会場では、カゴに入ったほたるいかをクレーンでつり上げ大釜で茹であげる「ほたるいか釜揚げ」の無料試食では約3,300食分が振るまわれました。ほたるいかの軍艦巻きや甘エビの漬け丼、モサエビの漁師汁は早々と売り切れ、同イベント名物の沖漬けやほたるいかのしゃぶしゃぶにも長い行列が出来、他にもほたるいかの串揚げや炊き込みご飯など様々なほたるいかや地えびグルメが多数販売され大盛況でした。



ホタルイカしゃぶしゃぶ

また、特設ステージでは制限時間内に食べた匹数を競う「全日本わんこほたる選手権」が開催されました。抽選で選ばれた参加者がステージ上で熱い戦いを繰り広げ、他にも景品引換券入りの「お楽しみもちまぎ」や「浜坂高校ダンス部によるライブ」などの多数の催しが会場を盛り上げていました。



当日の様子



舌鼓を打つ来場者

### 快適な牛舎とこだわりの飼料で 健康的な牛を育てる

山本訓弘さんは、洲本市で繁殖牛農家である祖父を手伝ううちに、手間をかけるほどすくすくと成長する牛に惹かれ、そこから祖父の元で飼育に必要な技法を本格的に学び、5年前に念願の独立を果たしました。

独立するにあたり、牛が快適に過ごすことができる牛舎の設計にこだわり、軽く、長さを簡単に調整できる単管パイプを材料とした牛舎を建設しました。これにより、牛の体の大きさに合わせてパイプを調整することで、広いスペースの確保が可能となります。また、各部屋から運動場に自由に入出りできる扉を設置する等の工夫を施し、より自然に近い飼育環境を整えています。

与える飼料は、牛舎横のほ場で育てた稲わらと地元で採れた牧草等を配合し、栄養バランスに偏りが無いよう考え抜かれています。飼育過程で排出された糞尿は、稲わらを育てている自身のほ場で肥料として使用する等、循環型農業にも取り組んでおり、現在は飼料の約半数を自給で賄っています。

これらにこだわって飼育した牛を「第28回JA淡路日の出共進会」に出品したところ、最優秀賞を受賞しました。JA淡路日の出 五色経済センター長代理兼経済渉外 東田光弘さんは、「山本さんを間近で見ていると、1頭1頭に愛情を注いでいることが伝わります」と話します。

山本さんは、今後もこだわりの牛舎と飼料で、牛の健康を第一に考えた飼育を続けます。



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

### ピースアクション2023 ~『南あわじ戦争遺跡』をたずねる バスツアー~ 開催報告

開催日時：2024年3月28日(木) 8:30~17:20  
訪問場所：南あわじ市松帆地区 〇〇飛行場跡 記念碑・阿那賀 桜が丘公園・戦没学徒記念若人の広場  
参加人数：34名(一般参加29名、ピースアクション委員2名、事務局3名)

今回、4年ぶりに「身近な戦争遺跡を知る」バスツアーを行いました。南あわじ市松帆市民交流センターに到着後、地元の語り部の「〇〇飛行場跡を語りつくす会」会長の佐藤 繁俊氏から、なぜここに飛行場が出来たのか、なぜ〇〇と呼ぶのか、その時住民はどう対応したのか、などについて説明していただき、〇〇飛行場跡 記念碑と飛行場跡地(滑走路跡地)を実際に歩いてまわったことで戦争遺跡であることを体感出来ました。



その後バスで移動し、終戦を間近に控えた8月2日に鳴門海峡で米戦闘機により襲撃を受け尊い命を失った当時14~19歳の少年兵18名と先生6名のお墓がある「阿那賀 桜が丘公園」を訪れました。語り部の竹谷氏から戦争の犠牲となってしまった少年達の足跡をたどるお話を聞き、涙ぐむ参加者もいました。

最後に亡くなった男女学徒を追悼する施設「戦没学徒記念若人の広場」に訪問し、館長さんから建物・展示物の説明を聞いたあと、それぞれ館内と広場を散策し、南あわじにも残る戦争の傷跡を学ぶとともに、平和に



ついて想いを馳せました。参加者からは「今日は娘と参加しました。娘のなぜ?なぜ?から私も戦争の爪痕を語りつくすことの大切さを感じました」「身近な県内の淡路島なのに初めて知って驚くことばかりだった。改めて“戦争の無意味さ”を強く思った」「語り部さんのお話がとても丁寧であまりやすかった」「今回の戦跡バスツアーは友人に伝えたい」などの感想がありました。



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

### 協同組合人養成講座 5月講座(5月22日(水))のご案内

開催時間	講座名	講師名
13:00~14:30	Word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
14:40~16:10	Excelの使い方 脱初心者初級講座【機能編】	各講座ともにYouTubeを活用して講義を実施致します

JF兵庫漁連

講座はWEB受講も可能ですので、多数の方々へ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

## メイタカレイのピリ辛 さっぱりおろしがけ



### 材料

メイタカレイ	1匹
塩	少々
片栗粉	大さじ1
揚げ油	適量
大根	150g
A) 醤油	大さじ1
A) みりん	小さじ1
A) 酒	小さじ1
A) 砂糖	小さじ1
A) 生姜の絞り汁	小さじ1/2
小口ネギ	少々
糸唐辛子	少々
一味唐辛子	お好み

### 作り方

- ①メイタカレイのウロコを取り、頭を落として内臓を取り除き、水洗いする。
- ②水気を拭き取り、ヒシの根元に沿って皮に切り目を入れる。左右のヒシ両方に入れる。
- ③中央の体側線に沿って切り目を入れ、ヒシに向かって骨の上をすべるように切り進んでいくとヒシの切り目で身が切り離れる。
- ④左右、また真側の身も同様にして5枚におろし、食べやすい大きさに切り、塩をふる。
- ⑤大根はすりおろして汁ごと鍋に入れ、Aを加えてひと煮立ちさせる。
- ⑥水気を拭いたメイタカレイに片栗粉を薄くまぶし、高温の油でカリッと揚げる。
- ⑦揚げたてを器に盛り、⑤のおろしをかけ、小口ネギ・糸唐辛子等を添える。\*お好みで一味唐辛子をかけてどうぞ



## メイタカレイの骨チツプス

### 材料

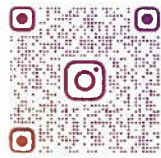
メイタカレイの骨	1匹分
揚げ油	適量
塩	少々

### 作り方

- ①5枚におろしたメイタカレイの骨を食べやすいサイズに切り分ける。
- ②揚げ油は骨が浸かる量を入れ、低温でじっくりと揚げる。
- ③パリッとしたら油を切り、熱いうちに塩を振る。



HP



Instagram

ひょうこのお魚ファンクラブ

SEAT CLUB

### 表紙の言葉



### 大輪田塾16期生の高濱さんご一家

浜で活躍する漁業者とその家族を紹介する【浜のいきいきfamily】  
 今回は、高濱さんご一家にお話しを伺いました。取材当日は、長男  
 琉くんの小学校卒業式。季節外れの寒さの中ご協力いただきました。  
 大輪田塾で学んだ事で、交流関係と視野が広がったそうです。気になるその内容は、本誌7ページをご覧ください。