

たけふ

JFグループ兵庫



西二見漁業協同組合 もりしたしょうま 森下勝磨さん

特集 ひょうご豊かな海づくり県民会議の活動について ～令和5年度実績／令和6年度計画～

CONTENTS

- 2 特集 ひょうご豊かな海づくり県民会議の活動について
～令和5年度実績／令和6年度計画～
- 4 輝く若手漁業者インタビュー 森下勝磨さん
- 6 中川照央氏旭日小綬章を受章
令和6年度 兵庫県功労者表彰
2023年度のり共販終了
- 7 「浜ごごち2024春 ～うみ、やま、まちを繋ぐ～」開催
漁連の魚屋×学生栄養団体fun×鶏や食堂 えん
GWスペシャルコラボ
- 8 ようそろ
漁業就業支援フェア開催
- 9 兵庫JCC通信
- 10 SEAT CLUB 魚介レシピ

令和5年7月27日にひょうご豊かな海づくり県民会議を設立し、漁業関係の皆様のご協力もできました。会員数は設立時の75団体から130団体を超えるまでになっており、令和6年度もよろしくお祈りします。


なお、令和6年6月25日には「ひょうごブルーカーボンシンポジウム」を開催しますので、

いただき、ひょうご豊かな海づくり推進大会の開催など令和5年度の事業を無事実施すること引き続き皆様とともに豊かな海づくりに向けた取組を進めていきますので、ご協力の程どうぞ皆様のご参加を心よりお待ちしております。

主な令和5年度活動実績

1 パネルディスカッションの開催

令和5年7月27日の総会後に「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、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機会を設けました。



ひょうご豊かな海づくり県民会議 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

パネルディスカッション出演者紹介

コーディネーター	パネラー
	坊勢漁業協同組合 参事 上西 典幸
	坊勢島「漁業見学&体験ツアー」 株式会社 淡路島観光ホテル 代表取締役 上村 早苗
株式会社 神戸新聞社 経営企画部 専任部長 編集委員 辻本 一好	旅館が提供する「日本文化×海体験」 兵庫県観光工業組合 副理事長 足立 哲宏
	朝刊連載 「風と水と土と ひょうご テロワール」 豊岡鮎「製作体験×漁網再生SDGs」 兵庫県環境部 部長 菅 範昭
	県「豊かで美しいひょうごの里海づくり」

2 ひょうご豊かな海づくり推進大会の開催

団体、企業、学生等による豊かな海づくり活動の取組事例発表、豊かな海づくりに関する展示など、令和4年に開催した全国豊かな海づくり大会のレガシーが色あせることがないよう会員や県民が広く参加する推進大会を開催しました。

開催日：令和5年11月11日（土）

場所：神戸ポートアイランド市民広場

来場者：500人



3 豊かな海づくり啓発活動の実施

県内の小中学校で豊かな海の出前講習会及び調理実習等を実施したほか、豊かな海関連のイベントに出展し、パネル展示やパンフレットの配布を実施しました。



4 広報活動

「豊かな海づくり活動」を広く県民にアピールできるよう、県民会議のロゴマークを制作しました。

また、豊かな海づくり活動に取り組む団体に対して補助できるよう、ふるさとひょうご寄附金の獲得に努めました。

(企業版ふるさと納税：260万円、個人版ふるさと納税：160万円超)



主な令和6年度活動計画

1 ひょうごブルーカーボンシンポジウムの開催

近年注目されているブルーカーボンをテーマに、先進的なブルーカーボンの取組事例を共有し、2050年のカーボンニュートラルに向けて、本県でのブルーカーボンの取組を拡大するため、シンポジウムを開催します。

開催日：令和6年6月25日（火）

場所：県立兵庫津ミュージアム



2 大阪湾MOBAリンク構想の推進

大阪府とともに令和6年1月に設立した大阪湾ブルーカーボン生態系アライアンス〈MOBA〉*と連携して藻場づくりや情報発信を推進していきます。

*Members of the Osaka bay Blue carbon ecosystem Alliance

・ブルーカーボン生態系の回廊（コリドー）で大阪湾沿岸をつなぐ「大阪湾MOBAリンク構想」の実現に向け設立。

・様々な関係機関・団体等が主体的、かつ、連携して藻場創出や情報発信、普及啓発等実施。



3 ひょうご豊かな海づくり推進大会の開催

令和6年度は兵庫県民農林漁業祭に推進大会ブースを設けて開催を予定しています。

開催日：令和6年10月19日(土)、20日(日) 場所：県立明石公園

4 豊かな海づくり啓発活動の実施

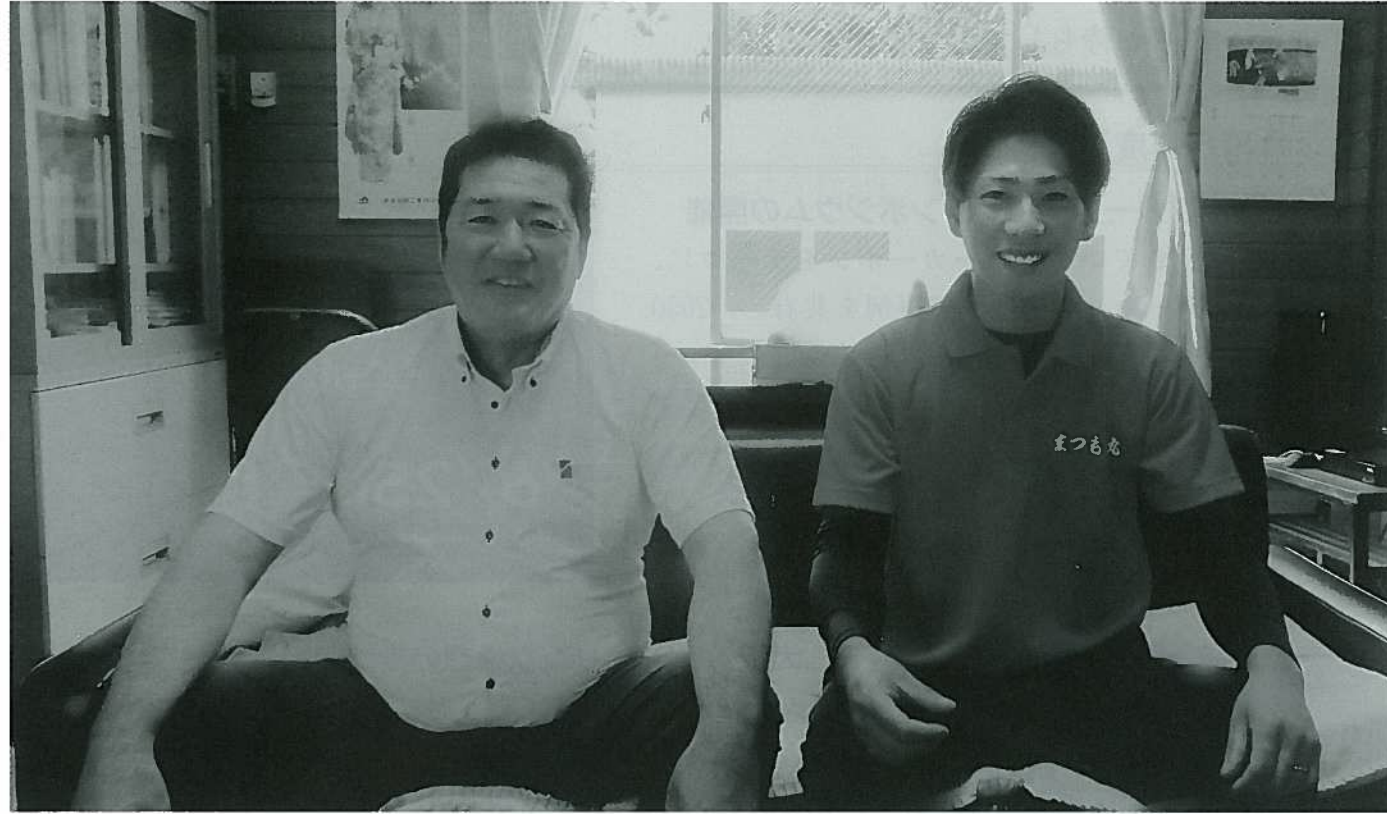
令和5年度に引き続き県内の小中学で豊かな海の出前講習会及び調理実習等を実施するほか、豊かな海関連のイベントに出展し、パネル展示やパンフレットの配布によりひょうごの豊かな海づくりの普及啓発活動を実施します。

5 広報活動

令和5年度に制作したロゴマークや全国豊かな海づくり大会兵庫大会テーマソング「いのちをつなぐ 碧い海」を活用した広報活動を展開するとともに、引き続き、会員間の情報共有を促進し、県民への発信力を高めるため、ホームページやSNSを活用し、豊かな海づくりに係る取組を発信します。

輝く 若手漁業者インタビュー

西二見漁業協同組合 **もりした しょうま**
森下 勝磨さん



今回は西二見漁業協同組合の森下勝磨さんにお話を伺いました。
親方の松本久進さんにも同席いただきました。

●自己紹介をお願いします。

(森下さん) 森下勝磨です。29歳です。明石市二見町出身です。妻、子供3人の5人家族です。

●着業して何年目ですか？

(森下さん) 8年目になります。

●漁業種類について教えてください。

(森下さん) ノリ養殖業です。夏に遊漁船業もやっています。

●漁師になろうと思ったきっかけは？

(森下さん) 元々お堅いところで仕事をしていたのですが、毎日決められたことを淡々とやるだけで、何のやりがいも感じなくて、一日一日をぼーっと過ごす日々でした。でも漁師の仕事だと、時間もそうですけど、自分で考えて、やったらやった分だけ返ってくる、そういったところがいいなと思ったのと、小さい時から海が好き、釣りが好きだったことがきっかけです。趣味も釣りなので。

●漁師になることについて家族の反応はどうでしたか？

(森下さん) 元々安定した仕事に就いていたので、わざわざ安定を捨ててまでということ、最初は反対もありました。で

もごり押ししました(笑)。

(松本さん) よく嫁さんが納得したよね(笑)。

(森下さん) 前職を3年間やらせてもらって、これからという時だったのですが、長い先を見通した時に、このままでいいのかな、今の若いうちに転職した方がいいと思って。すごく反対されましたが、海が好きということと、やりがいの面で押ししました。前職はやってもやらなくても結局一緒みたいなところがあって。でも漁師はそういったわけにはいかないし、やったらやった分だけ返ってくるのでやりがいがあるし、そこがいいと思います。

●どうして松本さんのもとで着業されることになったのですか？

(松本さん) 勝磨とは身内です。

●漁師の仕事について、いいところもよく聞かれていますね。

(松本さん) いいところか～。いいところは聞いてないかも(笑)。勝磨がきた8年前はそれほどいい時ではなかったからな。ちょうど乾燥機の入替とか船の新造とか、これから投資せなあかんという段階の時に、勝磨がくるということで、ほんまかいなという感じで、自分が思っていた以上に投資せなあかんという気持ちになったのは覚えています。勝磨が漁師をやるなら、船や倉庫はこれだけやったらあかん。勝磨が

腹を決めたら、こっちも腹を決めなあかん。ちょっとドキドキしていたところもありましたね。

●1日をどの様に過ごされていますか？

(森下さん) ノリ養殖業の時期は、朝の5時に起きて、5時半ごろに家を出発、6時すぎに船に乗ってノリ養殖の酸処理を行います。大体は12時から13時ぐらいに帰港していますが、長い時だと夕方ぐらいまで作業をしています。その後は海苔生産の業務を行い、帰宅するのは18時ぐらいです。

●お休みは決まっていますか？

(森下さん) 決まった休みはありません。また、時化の時や、乾燥機が動いていない日が休みになります。

(松本さん) うちも初めは、時化の時が休みみたいなところがあったが、休みをとってストレスを発散せなあかんという声もあり、休みをとるようにしています。

●休日はどう過ごされていますか？

(森下さん) 家族サービスもしますが、自分の趣味で日本海に釣りに行ったりします。

●実際に着業してみていかがですか？

(森下さん) 身内でやっているのでもやりやすい感じはありました。言いたいことも言えるし。仕事自体も、めちゃくちゃ忙しかったかという、そこまでじゃなかったです。でもロープワークは結び方が多いので、そこを覚えるのが大変でした。

●そんな森下さんのことを松本さんはどう思っていましたか？

(松本さん) 僕は15歳から漁師をやっていますが、その時の8年に比べると圧倒的な速さで仕事を覚えていますね。仕事が好きで、器用なので助かっています。

(森下さん) うれしいです。

●これまでのデスクワークからロープを結ぶなど体を動かす作業になりますが、器用にこなされているんですね。

(森下さん) スポーツをやっている、身体はずっと動かしていたので。

(松本さん) 釣りが好きということは結ぶことに関しては器用だと思います。

●スポーツのお話がありましたが、何のスポーツをされていたのですか？

(森下さん) 小学生の頃から大人になるまで、ずっと剣道をやっていました。



森下勝磨さん

●海で環境で何か不安に思うことがありますか？

(森下さん) 年々ノリの出来も違うし、今年悪かったら来年も悪いのかなという不安はありますが、何とかなっているのではどうなのかな。これから僕らがどういった取り組みをしていくのか考えないといけないと思いますし、ちょっと不安に思うことはありますが、今は技術も進んでいるので、そこで



松本久進さん(親方)

カバーしつつ、自分もできることをやっていきたいと思っています。

(松本さん) うちの若い者は、昔の色落ちを知らない。僕ら漁師が低迷していた頃の色落ちをね。だからそこまでノリ養殖業に対して不安視というのがそんなにないのかなと思います。悪かったノリを見ていないし、そこまで悪い状態に陥ったことがないので。良く言えば、ポジティブに考えられると思う。僕らみたいに不安すぎるようなことにはならないと思う。その辺がモチベーションに繋がってノリをするという意欲に繋がればベストなことだと思います。市や県等にもご協力をいただき、海底耕耘なども行っていますし、施肥事業などがよい、よくないなど様々な意見があると思いますが、昔のいい状態の海に戻す取り組みはいいことだと思うので、続けていければと思います。この様な取り組みに参加して、これからもっと水産業をよくしていこうという意欲が持てればいいなと思います。

●今後の抱負をお願いします。

(森下さん) 仕事のほぼ大元を親方がやっていますが、親方も年をとっていくと思うので、少しでも親方に近づけたらと思います。自分で考えて行動できるようにしたいですし、全体を見て仕事ができようになればいいなと思います。

●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。

(森下さん) 朝が早いという点で、きついなとなる人もいるかもしれませんが、昼で帰れることもよくある仕事ですし、昼からは自分の時間もあるのでやりやすい仕事だと思います。ただケガも多い仕事なので、そこだけ気を付けて、自分の息子も漁師をしたいと上がってくるかもしれないので、ケガには気を付けてやっていけたら充実した毎日を過ごせると思います。

(松本さん) 勝磨も言っていたように、本人は着業してすぐケガをしました。だからケガに敏感になっていると思う。ただ、ケガを1つしてしまっただけ、今では仕事の流れにも敏感になっていると思う。1つのことは全部のことに繋がっていくので、ケガに注意してやっていくと他の色々なことも分かってくると思う。何かに気を付ければ何かが見えてくる。言われたことだけをやっていて一生覚えられないけど、自分で色々気付くと色々なことを覚えていくと思うし、漁師の仕事は体験型が多く、やってみないとわからないということも多い。その中で自分も仕事を覚えてきた。勝磨が言っていたように、子供が継いでくれるような魅力のある仕事になっていけばいいと思っています。

●本日はありがとうございました。

中川照央氏

(元なぎさ信用漁業協同組合連合会 経営管理委員会会長)

旭日小綬章を受章されました



令和6年春の叙勲において、元なぎさ信用漁業協同組合連合会経営管理委員会会長 中川照央氏（JF室津代表理事組合長）が、瀬戸内海の資源管理の推進に尽力されたほか、なぎさ信用漁業協同組合連合会の設立や、経営基盤の強化に尽力されたこと等の功績により旭日小綬章の栄に浴されました。

伝達式は5月13日（月）に農林水産省7階講堂で執り行われ、同日、皇居にて天皇陛下に拝謁されました。

心よりお慶び申し上げますとともに、今後益々のご健勝とご活躍を祈念いたします。

令和6年度 兵庫県功労者表彰

学術や文化、産業など様々な分野で兵庫県の発展に貢献した方を功労者としてたたえる「令和6年度兵庫県功労者表彰」の受賞者に、水産関係からJF由良町 川野正二代代表理事組合長が選ばれました。5月31日（金）に県公館で行われた表彰式で、齋藤元彦知事より表彰されました。

心よりお慶び申し上げますとともに、今後益々のご健勝とご活躍を祈念いたします。

【農林水産功労】

川野 正二 氏
(JF由良町代表理事組合長)



2023年度 のり共販終了 ～兵庫県は2年連続日本一～

5月8日（水）開催の第15回乾のり入札会で、2023年度漁期ののり共販は終了しました。

今漁期は、全国的な栄養塩不足により生産枚数が伸びず、昨年に続き50億枚を下回りました。

本県では共販枚数12億3,385万枚（昨年比4838万枚減）、共販金額260億2382万円（昨年比38.7億円増）、平均単価21円09銭となり、2年連続で共販枚数・共販金額ともに日本一となりました。

2023年度乾のり共販結果

	共販年度	共販枚数	共販金額	平均単価
全国	2023年	49億3625万枚	1043億6520万円	21円14銭
	2022年	48億4349万枚	835億0325万円	17円24銭
	2021年	63億7204万枚	748億6084万円	11円75銭
本県	2023年	12億3385万枚	260億2382万円	21円09銭
	2022年	12億8223万枚	221億5365万円	17円28銭
	2021年	12億0601万枚	133億1504万円	11円04銭

「浜ごこち2024春 ～うみ、やま、まちを繋ぐ～」開催

5月4日（土）、東須磨漁港で「浜ごこち」が開催されました。神戸・須磨の漁師たちが主催し、魚と地域の交流を目的とした体験型のイベントで、地元のみならず遠方から来た多くの人々が賑わいました。

会場では鮮魚市が開かれ、前もん（地元産）の魚を多くの来場者が買い求めていました。

また、セリ体験では、抽選で選ばれた一般参加者30組が参加し、1円差まで競り合う大接戦で、会場は大いに盛り上がりました。

マスのつかみどりやタッチプールでは、生きた魚に触れられる貴重な体験が出来ると、子供たちに大人気でした。漁港の魅力を存分に味わえる特別な一日となりました。



マスのつかみどり



ドキドキセリ体験

漁連の魚屋 ×
学生栄養団体 fun ×
鶏や食堂 えん
GWスペシャルコラボ

ひょうごのお魚ファンクラブ
SEAT CLUB

「学生栄養団体 fun」が考案したレシピを「鶏や食堂えん」に調理いただき「漁連の魚屋」で販売するGWスペシャルコラボを5月4日・5日の2日間開催しました。

ホタルイカを使用した3品を試食を交えながら2日間で約320食を販売し完売!!大盛況でした!

「学生栄養団体 fun」…管理栄養士を目指す学生団体
鶏や食堂えん…漁連の魚屋加古川店のお弁当調理を行っている飲食店



↑ホタルイカのカレーフライ



↑ホタルイカのかき揚げ



↑ホタルイカの炊き込みごはん

つながり、つながって、つなげる

兵庫県農林水産部水産漁港課漁政班 副主任 高木 敏行



はじめまして。水産漁港課漁政班の高木と申します。まだまだ若手?かと思しますので、自己紹介を兼ねて寄稿したいと思います。

私の最初の赴任地は洲本。約1時間高速バスに揺られ、2年間通勤しました。仕事の「いろは」については、諸先輩方に教えていただくとともに、漁船の構造は造船所の社長から、そして漁法や魚の種類については、漁業者の皆様や漁協の職員さんから、数々のご指導をいただきました。当時お世話になった皆さんとは、今でも会議や説明会でお会いすることも多く、当時の「つながり」が今でも「つながって」いることにありがたい限りです。

その後、全国豊かな海づくり大会兵庫大会の準備班に異動となり、大会本番までの準備に取り組んできました。異動後の初年度はコロナの猛威に振り回され、大会自体の延期に始まり、大会PRの各種イベント等の制限、そして私自身も他課に異動になるなど、苦しくもあり、もどかしい1年を過ごしました。

やがてワクチン接種も進み、マスク生活を強いられながらも、自粛から徐々に緩和へと世間が動く中、大会準備が再スタートを切りました。関係者の皆さんと何度も何度も協議、リハを行っているにも関わらず、緊張と心配で眠れぬ夜が続くなど、様々な困難があつてのいざ本番。曇り空が明けて、両陛下が稚魚を放流されたときは、音を立てて力が抜けたような、そして終わったんだなあとめげの殻になったことを思い出します。改めて、大会の本番のみならず、リハや各種説明会、その他サテライト会場でも大会を盛り上げていただいた皆様に感謝申し上げます。ありがとうございました。大会を通して、県下各地で大会PRの機会をいただいたり、説明会等で初めて系統団体の皆さんとお会いしたこともあり、良き出会いに巡り会えて（「つながって」）本当に良かったと振り返っています。

そして入庁して7年目となる現在は、資源管理を主業務に、内水面の振興や各種会議、出張等々と慌ただしくも楽しい毎日を過ごしております。まだまだ慣れない業務も多いため、皆さんにはご迷惑をかけてばかりですが、日々精進していこうと思います。

これまで、自分なりに兵庫県の水産業の発展のため、がむしゃらに一生懸命に働いてきたつもりではありますが、振り返ってみると少しは何か残せたかな、と思うことはほぼなく、逆に多くの失敗をかけてきた恥ずかしさと反省が多々あるばかりです。それでも、前を向いてひとつでも、ふたつでも何か出来ないか、引き続き目の前の様々な課題に積極的にトライしていきたいと思えます。

最後になりますが、これからも皆様との「つながり」を大切にしながら、これからも皆様と「つながって」いけるようそして、日々の業務を経験に「つなげる」ようにしたいと思う、今日この頃です。

漁師の仕事!まるごとイベント 漁業就業支援フェアについて

JF兵庫漁連 指導部

漁業へ就業を希望する方が、全国の沿岸漁業から遠洋漁業の漁師、漁業会社、漁協担当者として「漁師の仕事」「地域での生活」など直接お話することができる「漁業就業支援フェア」が毎年（一社）全国漁業就業支援センター主催で開催されています。

JF兵庫県漁連は2023年7月、2024年2月のフェアに出展し、延べ24名の就業希望者の相談を受けて漁協等へ紹介・斡旋し、4名が就業しました。

来る7月27日には「漁業就業支援フェア2024」が開催され、出展予定にしております。

担い手や働き手など求人情報や会場で説明したいなどありましたら、同会指導部までご連絡ください。



有機栽培で消費者に 安心・安全なメロンを提供する

丹波篠山市の前川康幸さんは、元々一般企業で働きながら水稲や黒大豆等を栽培していました。生産者の高齢化や後継者不足が進み、地域の耕作放棄地が増加していく状況に危機感を覚えたため、6年前に専業農家に転向し、「丹波篠山ファームMaegawa」を設立しました。農業を引退した生産者から4haもの耕作放棄地を引き受け、現在は10haのほ場で水稲や黒大豆の他、メロン等を栽培しています。

独立するにあたり、市内で果物を栽培している生産者が少ないと感じ、幅広い世代から人気があるメロンの栽培を始めました。より安全なメロンを消費者に届けるため、前川さんは、化学肥料の代わりに米ぬかや海藻、魚粉等を発酵させた自家製のぼかし肥料を使用しています。

また、無農薬栽培にもこだわり、農業の代わりに500倍に薄めたお酢を適度に土壌散布することで、害虫が果実に付着しないように工夫しています。JA丹波ささやま 営農部 営農指導課 TAC 浅山久留美さんは、「前川さんは独自で研究を重ねた有機栽培で、消費者だけでなく地球にもやさしい農業を確立している数少ない生産者です」と話します。

有機栽培に取り組み続けた結果、前川さんのメロンは、令和4年に農業や化学肥料等の化学物質に頼らない方法で生産された食品に与えられる有機JAS認証を取得しました。

前川さんは、今後も安心・安全なメロンを消費者に提供するため、有機栽培に取り組んでいきます。



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

能登半島地震による 災害ボランティアバス参加

4月24日～26日、ひょうごボランティアプラザ主催の「災害ボランティアバス」に、兵庫県生協連から4名が参加しました。バスには、他の支援団体も含め計15人が乗り込み、発災から4カ月経過した能登半島地震の被災地のひとつの珠洲市ボランティアセンターを訪問し、被災家屋の片づけ作業を行いました。

全員で敷地内の倒れたコンクリート塀や屋内の壊れた家具を庭に集め、砕いて素材別に分け、食器窓ガラスなども細かくして分別し、ラ袋に詰めました。それらを軽トラック2台で市内の解体物指定置き場へ搬出する作業を繰り返しました。

現地での直接支援の経験は、身近な災害時対応や防災・



減災の取り組みにも役立つとともに、住民の皆さんに寄り添い、困りごとを聴いて解決していく貴重な学びの機会となると感じました。

ボランティアの様子や兵庫県生協連からの参加者の感想は、こちらのHPからご覧ください

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



協同組合人養成講座 6月講座(6月18日(火))のご案内 JF兵庫漁連

開催時間	講座名	講師名
13:00~14:30	漁業簿記I	JF兵庫漁連 指導部 指導担当課長 北村 伸也
14:40~16:10	Excelの使い方 脱初心者初級講座【関数編】	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

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。

今が旬の魚介で作る!!

保存版

簡単!! 魚介レシピ



魚介たっぷりピザ バジルソース

材料 2枚分

カワツエビ	10尾	オリーブオイル	大さじ1
サワラ	2切れ	水	100ml 弱
チリメン	20g		
塩・粗挽きコショウ	少々	*バジルソース	
ミニトマト	6個	生バジルの葉	50g
オリーブオイル	大さじ1/2	松の実	小さじ1
溶けるチーズ	80g	ニンニク	1片
A) 強力粉	150g	粉チーズ	大さじ1
A) ドライイースト	2g	塩	ひとつまみ
A) 砂糖	6g	オリーブオイル	100ml
A) 塩	3g		



作り方

- ① ポウルにAを入れて混ぜ、中央にくぼみを作りオリーブオイル・水を加えて滑らかな生地になるまでこね、丸めてポウル中央に置きラップをかけ30～60分寝かせ1.5倍程に膨張させる。
- ② カワツエビは洗い、ヒゲ・角・頭の殻を剥く。サワラは小口に切り塩をふる。
- ③ フライパンにオリーブオイル(大1/2)を熱し、サワラを焼き、カワツエビを加え塩コショウする。
- ④ バジルソースをつくる。フードプロセッサーに洗って水切りしたバジル・他の材料・半量のオイルを入れて攪拌し、残りのオイルも加えて更に攪拌してソースをつくる。
- ⑤ クッキングシートに生地を取り出しガス抜きしてカードで二分し、それぞれを伸ばして成形しピケする。バジルソース、チリメン、炒めた魚介、スライスしたミニトマト、チーズをトッピングする。
- ⑥ 250℃に余熱したオーブンで5分30秒、途中で上下を入れ替えて焼く。取り出し、皿に盛り付ける。

ひょうこのお魚ファンクラブ

SEAT CLUB

表紙の言葉



西二見漁業協同組合 もりたしょうま 森下勝磨さん

JF西二見でノリ養殖業、遊漁船業に従事されている森下勝磨さんにお話を伺いました。「小さい時から海が好き。自分で考えて、やったらやった分だけ返ってくる。そういうところにやりがいがある」と漁師の魅力語る姿がとても印象的でした。