

たぐすい

JFグループ兵庫



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 とれびち 10周年活動報告
- 5 但馬漁青連グループリーダー研修
大輪田塾 OB会開催
- 6 2024年 マリンスクール/仮屋漁協 水産教室
- 7 少年少女水産教室/魚食普及活動(但馬津居山地区)
- 8 浜のいきいきfamily
- 9 播磨女性連 水産センター視察/岩屋の魚屋紹介
- 10 ようそろ/神戸海上保安部からのお知らせ
- 11 兵庫 JCC 通信/協同組成人養成講座の開催
- 12 SEATCLUB 魚介レシピ

7月31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7年度農林水産施策の推進に係る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について」の報告が行われ、同協議会からの政策提案について、関係者から意見交換が行われ、今後の実施に向けた検討が行われ、令和7年度予算が成立する来年3月にその結果が回答される予定です。

る政策提案会」が開催されました。提案会には県から守本真一農林水産部長はじめ幹部職員17名、JFグループで意見交換を行いました。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7年度予算が成立する来年3月にその結果が回答される予定です。

令和7年度農林水産施策等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) 豊かな海の実現に向けた要望について

① 大阪湾流総計画の基本方針に基づく取組と大阪湾奥部の流況域改善等について

兵庫県の垂水と淡路島の4下水処理場におかれましては、大阪湾流総計画の基本方針に基づき、栄養塩類濃度をより高めた放流を行うよう、指導をお願いいたします。

さらに、湾奥部に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いたします。

② 兵庫県栄養塩類管理計画の栄養塩類増加措置実施者の追加について

現計画では、海に面する県内5箇所の工場と28箇所の下水処理場の合計33箇所で栄養塩類増加措置が行われておりますが、多くの海域で全窒素濃度の下限値(0.2 mg/L)を下回っている状況となっております。

目標の達成に向け、河川放流する下水処理場や未実施工場を栄養塩類増加措置実施者に追加し増加運転をお願いいたします。

③ 漁業者が取り組む活動への支援について

漁業者が主体となって実施する、「海底耕耘」「ため池のかいぼり」「肥料等を用いた栄養塩類の供給」について、引き続きご支援・ご協力をお願いいたします。

また、上記以外での栄養塩類の供給方策の検討をお願いいたします。

(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増加運転の影響、兵庫県内における新たな養殖の可能性など、水産技術センターの研究は豊かな海づくりや水産物の安定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いたします。

(3) 栽培漁業の推進について

マダコについては早期の事業化を目指すとともに、資源の減少が極めて顕著なイカナゴについても夏眠前の肥満度向上を図るなど、稚仔魚の育成を図る取り組みが必要となっております。

これら豊かな海づくりに向けた栽培漁業の取り組みを推進するために、一層の推進と体制充実を図っていただきますようお願いいたします。

(4) 大阪湾広域臨海環境整備センターの環境対策について

大阪湾広域臨海環境整備センターでは、令和6年1月と5月には、ばいじん処理物から基準を超える鉛又はその化合物を検出し、対象となる施設からの搬入停止措置がとられております。

水産物の風評被害を未然に防ぐためにも、今後は受入前の全量検査の実施等、対策の見直しを行い、安全の確保が完全に出来るようよろしくお願いいたします。

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おります。

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」の継続をお願いいたします。

(2) 北朝鮮によるミサイル発射に対する漁業者の安全確保について

北朝鮮によるミサイルの発射は、2022年には16回、2023年には19回、2024年に入ってから、異例の頻度でこれが繰り返されています。但馬地域の漁業者は常に危険と隣り合わせの状態での操業を余儀なくされている現状にあります。

県にあっては、国に引き続き強く働きかけていただき、当該地区の漁船が安心・安全に操業出来る体制を確保いただきますようお願いいたします。

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

学校給食をはじめとする販売促進を行っていただいた結果、学校給食等への食材提供は消費拡大だけでなく『地産地消』による食育への効果が非常に大きいことから継続的な食材提供を求める声が、学校側から多数寄せられております。

今後も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要望いたします。

(2) 県産県消の拡大について

ALPS処理水の海洋放出をきっかけに、魚の買い控えにより、更なる魚離れが懸念されることから、広く県産水産物の消費を喚起する各種キャンペーンを実施していただいた結果、SDGsの取組の一つでもある「県産県消」の推進に大変有効であると認識しております。

「県産県消」の拡大につなげるため、引き続き各種施策の継続と拡大をしていただきますようよろしくお願いいたします。



挨拶をされる守本部長



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) 守本部長、呉田次長、菅村次長、山下水産漁港課長、小寺漁港整備官、大西総務課長、杉本総合農政課長、澤田流通戦略課長、塩谷農林水産技術総合センター所長ほか5名、(環境部・土木部)望月豊かな海再生推進官ほか2名

【JFグループ兵庫水産政策協議会】 JF 兵庫漁連田沼会長、JF なぎさ信漁連・日本漁船保険組合但馬支所村瀬委員長、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推進本部長、(公財)ひょうご豊かな海づくり協会・(一財)兵庫県水産振興基金山田理事長ほか10名

とれびちフェスタ開催

ひょうこのお魚ファンクラブ

SEAT CLUB

7月7日(土)にとれびちフェスタを開催しました。

このイベントはJF兵庫漁連とコープこうべの協同による兵庫の魚の普及を目的とした取り組み、「ひょうこの地魚推進プロジェクト(通称:とれびち)」の10周年を記念したイベントです。

会場のJF明石浦のセリ場を中心に、抽選で干シダコづくり体験を行ったほか、タッチプールや小魚すくい、エビ釣りやちりめんモンスター、コープこうべ組合員によるひょうこの魚について学ぶことができる体験ブースが9ブース、物販ブースが2ブースの計11ブースを出展し、イベントの最後には模擬セリを実施しました。

当日は、主催のJF兵庫漁連からは突々専務が、コープこうべからは第6地区活動本部 金子理事の挨拶があり、イベ

ントを開始しました。

イベント開始前からたくさんの来場者が集まり、イベント終了までの間に総勢1,200名を超える来場がありました。

どのブースも最後まで長蛇の列が途切れず大盛況のうちに終了することができました。

とれびちの10周年ではこのイベントのほかにも、とれびちシールを集めて応募しオリジナルグッズや産地見学ツアーが当たるキャンペーンや、県産魚のオンライン料理教室を実施しました。

とれびちはこのイベントで10周年を終えて11年目に入りますが、これからも兵庫県産の美味しい魚を多くの方に知ってもらい、利用していただくために様々な取り組みを展開していきます。



会場の様子



挨拶 金子理事



挨拶 突々専務



模擬セリ



産地見学ツアー (JF 赤穂市)



小魚すくい・タッチプール



産地見学ツアー (JF 浜坂)



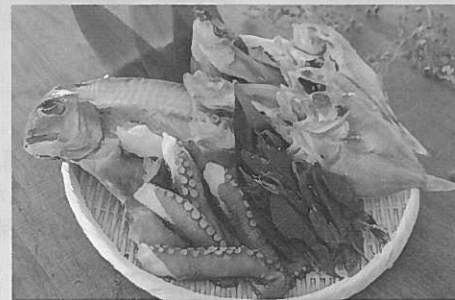
産地見学ツアー (JF 坊勢)



ちりめんモンスター



キャンペーン景品 1



キャンペーン景品 2



令和6年度 但馬地区漁青連 グループリーダー夏期研修会

但馬地区漁青連



伊藤会長挨拶



夏期研修 講演の様子

但馬地区漁協青壮年部連合会(伊藤 清彦会長)は、豊岡市のホテルで「令和6年度但馬地区漁青連グループリーダー夏期研修会」を開催し、行政などの関係者も合わせて約30名が参加しました。

伊藤会長の開会挨拶と但馬水産事務所小田垣課長の来賓挨拶の後、但馬水産技術センター大谷徹也研究員より「ハタハタの資源生態について」、また但馬水産技術センター中村匠研究員より「イカ類の資源生態について」ご講演頂きました。但馬の主要魚種であるハタハタ・イカの生態や、今後の資源動向等についての内容に、参加した漁業者は皆熱心に話を聞き入り、多くの質問も飛び交う等、実りある一日となりました。

令和6年度 大輪田塾OB会通常総会

7月27日(土)兵庫県水産会館で令和6年度通常総会が開催されました。

戎本裕明代表幹事(1期生 JF明石浦)から「大輪田塾20周年に向けて、全員で協力し大輪田塾、大輪田塾OB会を盛り上げていきたい」と挨拶がありました。

引き続き、来賓として山田智昭塾長、田和正孝運営委員が祝辞を述べた後、戎本代表幹事が議長となり提出議案の審議に入りました。

「令和5年度事業報告」および「令和6年度事業計画」について、原案の通り可決された後、任期満了に伴う世話役(幹事)の改選が協議され4名の新幹事が選出されました。

最後に、「2023年度JF全漁連漁協運動功労者表彰」を受賞されたOBの紹介がなされ、記念品が贈呈されました。

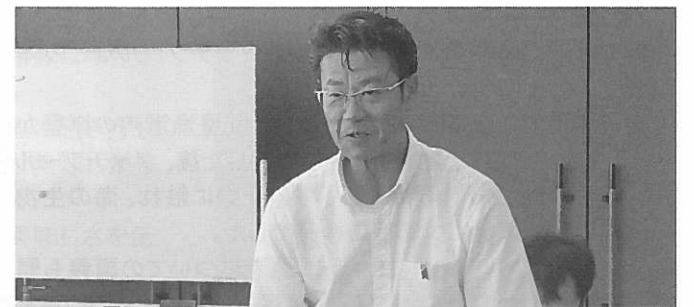
総会終了後には、JF浜坂 川越一男代表理事組合長より、「但馬の漁業と組合経営の実相」と題した講演が行われ、沖合漁業経営の健全化や、組合経営の改善に向けた取組などについて話されました。

この後行われた交流会では、久しぶりに顔を合わせた仲間たちとの会話で大いに盛り上がりました。

- 代表幹事: 9期生 相田欽司 (JF 仮屋 淡路地区代表)
- 幹事: 9期生 松本久進 (JF 西二見 播磨地区代表)
- 幹事: 3期生 大下真司 (JF 但馬 但馬地区代表)
- 幹事: 9期生 井田 覚 (漁船保険内海支所 系統・漁協職員代表)



戎本代表幹事挨拶



相田新代表幹事 所信表明



講演の様子



記念品贈呈

今年も開催！ 2024年マリンスクール

JF 兵庫漁連 SEAT-CLUB

コープこうべ・JF神戸市・JF兵庫漁連による協同組合の連携活動として毎年実施しているマリンスクール（2コース）が今年も開催され、参加した親子連れ（約131人）は楽しく漁業や県内産水産物について学びました。

第42回となるJF神戸市コース（7月25～26日）では「せり市」を見学したり、「魚のつかみ取り」、「ヒラメ稚魚の放流」、「タコの塩もみ」などを体験したほか、兵庫の漁業と環境のつながりを学習しました。また、稚魚の放流では、神戸市立栽培漁業センターの協力で魚を増やすことの大切さを学びました。

ちりめん
モンスター▶



◀魚のさばき方
実習

一方、第14回目となるJF兵庫漁連SEAT-CLUBコース（8月2～4日）では「干しダコ作り」や「アジの三枚おろし」、「チリメンモンスター探し」、「兵庫の漁業と環境の学習」に挑戦しました。みなさん、普段あまり魚にふれる機会がないのか、どの内容も親子で一緒に目を輝かせて取り組んでいました。

どちらのコースも、大盛況のうちに終了し、とても楽しんでもらえたようです。

JF兵庫漁連では、このマリンスクールを通して、漁業や水産物をより広く身近に感じてもらえるよう、今後とも取り組んでいきたいと考えています。



◀セリの説明



タッチプール▶

仮屋漁協青壮年部 水産教室開催

JF 仮屋

7月2日（火）仮屋漁港にて淡路市立学習小学校5年生と3年生の計91名を対象に、稚魚放流やタッチプールなどの体験を交えた水産教室を開催しました。

当日は天候に恵まれ、児童たちは、仮屋漁港内の岸壁からヒラメやアナゴの稚魚約千匹を放流した後、タッチプールでサメやタコ、タイなどたくさんの魚介類に触れ、海の生物の形や感触の違いに大興奮の様子でした。

5年生には、漁業の方法や仮屋漁港についての講義も開催。洲本農林水産振興事務所水産課の内田さん、山口さん

から、瀬戸内海と日本海で漁獲される魚や漁法など、兵庫の漁業について話され、仮屋青壮年部 山口公明さんから仮屋漁港で日々水揚げされる魚や、セリの様子など話していただきました。今回の水産教室を経て、地元で漁獲される魚や海の魅力について理解が深まった1日になりました。



タッチプール



講義の様子

但馬漁協津居山・香住青壮年部 「青少年水産教室」

但馬地区漁青連

但馬漁協津居山青壮年部と香住青壮年部において、地元基幹産業である漁業の魅力や重要性について知ってもらおうと、地元小学生らを対象に「青少年水産教室」を開催しました。

津居山青壮年部では7月26日に兵庫県の漁業調査船「たじま」を、香住青壮年部では7月31日に県立香住高等学校の実習船「但州丸」を使用した、底曳網漁業体験を行い、各地区の参加者は、興味津々な様子で、船内見学や漁獲された魚に触れ、喜んでいました。

その他にも、香住地区においては、漁協女性部の協力で地元水産物を使った手作り弁当を食べた後、香住水産加工業協同組合の冷蔵庫見学、但馬栽培漁業センターのサザ

エ・アワビ等種苗育成の見学、但馬水産事務所大野主事による海のおはなしなど、盛り沢山のメニューで大好評のうちに終了しました。

今後もこの教室を通して、漁業について理解を深めてもらい、後継者育成や更なる魚食普及に繋げていきたいです。



「たじま」船内（津居山）



「たじま」出港（津居山）



「但州丸」船内見学（香住）



昼食の様子（香住）

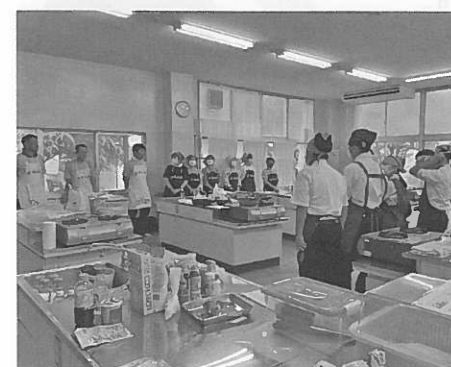
令和6年度 但馬漁協津居山青壮年部 料理教室

但馬地区漁青連

但馬漁協津居山青壮年部（吉野一洋部長）では、地元の港中学校2年生9名を対象に、津居山女性部の協力の下、料理教室を開催しました。

焼キスの炊き込みご飯、キス・ハタハタのフライ等を作るため、魚の捌き方や基本的な料理のコツを教えてもらった生徒からは「楽しかった、美味しかった、勉強になりました」等嬉しい声を聞く事ができました。

今後もこの活動を通じて、将来を担う子供たちに、地元の魚の美味しさを伝え続けていきたいです。





松下さんご一家：松下 直人さん、なつきさん、勘介くん、衣織ちゃん

浜で活躍する漁業者とその家族を紹介する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神戸市の松下さんご一家です！

脈々と続く漁師の家系

「祖父・曾祖父・・・ずっと昔からなので辿れない。」古くから漁業に携わる松下家。父方・母方も漁師家系のサラブレッドの直人さんの趣味は、釣り、カラオケ、温泉巡りなど。高校卒業後、漁業の道へ進み、今年で23年目。船びき・ノリ養殖、せん漁業に従事。松下水産に所属し、神戸のしらすの魅力伝える「神戸ペイトローリングス」の一員として、「神戸夜明けのしらす」のPR活動や子ども達への魚食推進活動に尽力しています。そんな直人さん、実は「漁業の道」に進む以外に、幼い頃からならしたカラオケや学生時代の音楽活動の経験から、音楽の先生の薦めで「声楽の道」の選択もあったそうです……。確かに直人さんの声はバリトンボイスで、とても耳心地が良いので頷けます。

神戸に漁師さんっているの!?

聡明でしっかりした印象のなつきさんは、和歌山県出身。大学進学を機に憧れの神戸へ。在学中に友人の紹介で直人さんと出会いました。神戸に漁師さんがいる事にとても驚いたそうです。現在は2児の子育てに日々奮闘中ですが、お仕事は看護師。今は子ども達と過ごす時間を楽しんでいるそうです。そして一見強面に見える直人さんは、紳士的でとても優しく、家族想いの良いパパですとこっそり教えてくれました。

小さな仲よし兄妹

とても人懐っこく、元気いっぱい長男の勘介くんは4歳。勘介くんは釣りが大好きで、「先日大きなアジを沢山釣ったよ!」と目を輝かせながら、全身を使って釣ったアジの大きさを表現してくれました。くりっとした瞳で笑顔が可愛い長女の衣織ちゃんは1歳。まだお話はできなくても、ちゃんと自分の意思を上手に表現する事ができます。アンパンマンが大好きで、元気にお兄ちゃんの後を追いかけて遊んでいました。

意外な一面!!

松下さんご一家の楽しみは温泉巡り。休みが出来たら家族で色々な場所の温泉や銭湯を訪れるそうです。そして直人さんは俳句や短歌もたしなみます。

城崎俳句・短歌コンクール 佳作受賞作品 【抜粋】

- ・忘れ得ぬ祖父の記憶を手繰り寄せ気が付けばまた湯煙の街
- ・青葉萌ゆ水面にひとつ大輪の花
- ・七湯と蟹を天秤かける子ら

何度も入選する実力者! 毎年応募するのが楽しみで、主に船の上で思い浮かぶそうです。上記以外の力作は、城崎温泉観光協会HPに掲載されています。

子ども達の記憶に残る魚食推進活動を

直人さんの想いはいつもブレずにまっすぐ。消費者をつくらないと漁師の生活は守れない。子どもの頃の食の記憶はとても強い。まずは魚を食べる事が重要。そして、食べる事が日常化していくと文化になる! そうなる事をやりたいと笑顔で語っていた直人さん。未来の消費者である子ども達の為に海を身近に感じられるイベントを企画、兵庫の魚のブランド化や知名度を上げる為の広報活動をどうしたら良いか日々模索しています。



播磨地区漁協女性部連合会 研修会

播磨地区漁協女性部連合会

8月23日、播磨地区漁協女性部連合会(高山淳子会長: JF明石浦)は、JF兵庫漁連水産加工センター・のり加工センターにて、16名参加のもと、新たな取り組みである「播磨地区女性連オリジナル商品開発会議」の開催に先駆け、オリジナル商品開発のイメージづくりを目的に、研修会を開催しました。

午前中は、水産加工センター・のり加工センターを見学し、入荷・加工・出荷までの流れを学ぶことができました。

昼食には、県内で水揚げされた、タコ・タイ・小エビ・ウオゼ・カキ・チリメン・茎ワカメなどの11種類の水産加工セン

ターでつくられた商品の試食をさせていただき、商品開発に向けてさらにイメージを膨らませることができました。また、過去4年間はコロナ禍の影響で女性部同士も顔を合わせる機会が減ってしまっていたため、久しぶりの再会に大いに盛り上がっていました。

昼食後の意見交換では、それぞれの浜の目玉となる魚介類について発表し、各浜の魚介類が詰まった働く世代に向けた簡便調理できる商品をつくりたいなどの意見が多くあり、今後のオリジナル商品開発会議に向けて大きな足がかりとなる研修会になりました。



岩屋漁業組合直営 岩屋の魚屋

淡路島近海で獲れた新鮮な魚が鮮魚や刺身で並び、漁協直営の魚屋が「淡路島タコステ」の一角にオープンしました。

店頭で並び商品は季節や漁模様によって変化するのでどんな魚が置いてあるかは行って見てのお楽しみ!

淡路島の玄関口、岩屋の新鮮なお魚をぜひご堪能あれ

○飲食スペース有 ○無料駐車場有

店舗概要

営業時間 10:00~17:00
定休日 水曜日
住所 兵庫県淡路市岩屋1414-27
淡路島タコステ内

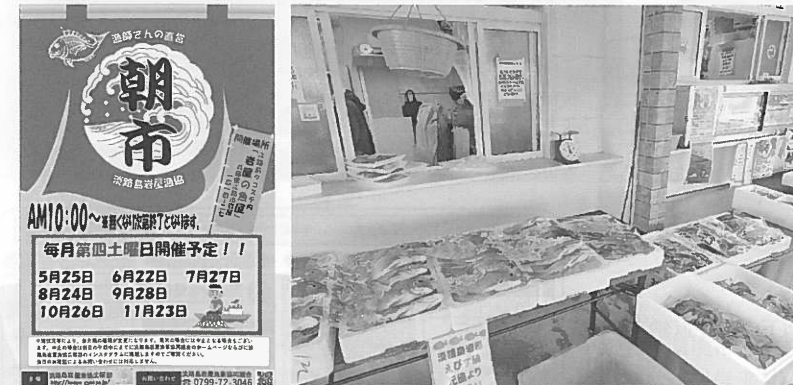
お問い合わせ

淡路島岩屋漁業協同組合
☎0799-72-3046

淡路島岩屋漁協広報部
http://iwaya-gyokyo.jp/



@JFIWAYA_KOHO



毎月第四土曜日は朝市開催予定!! AM10:00~ ※無くなり次第終了



縁結び!

大輪田塾4期生(JF伊保) 大西 正起

周りの手助けだけで乗り切ってきた漁師歴30年!そんな気がするこの頃です。

30年の漁師歴の中で様々な出来事があったり、出会ったりと多々あった中で、今回はその中の1つである青年部活動についてお話させていただきます。私がまだ若かりし頃、青年部員の一員であった時代には、ソフトボール大会やボーリング大会、親睦会などが開催され、他の浜の方々和気あいあいと交流や情報交換をしてきました。

その後、縁あって(一財)兵庫県水産振興基金が開設した大輪田塾に入塾し、県内の青年部員とともに行政や漁連、協同組合についてなど様々なことを学習会にて学び、様々な方々と交流を持つことができ、漁師人生の中で自身の転換期になったように感じています。

そのご縁もあり、私が摂播漁青連会長の任期中に、コープこうべとの協同組合間連携としての交流会や、田和先生を通じて関西学院大学生との交流、県内の大学生との漁業振興や環境問題、安全対策などの学習会の開催、県内学食との連携でのLOVESEA井販売など他にも様々な活動を行ってきました。

またまたいろいろなお縁があり、現在はシングルシード養殖牡蠣 高砂オイスター「結」を生産できるようになりました。

私の漁師歴を振り返るとまさに縁結び!といった感じです。

私から若い漁業者の皆さんに、最初は何の目的、目標がなくてもまずは浜から恐れず、面倒くさながら一歩出て、多くの出会いと学びを経験しましょう!そうすることで環境の変化に出会えると思います。

まずは青年部活動に参加してみてもは?そして大輪田塾で学んでみませんか?

そこにはご縁が待っていると思いますよ。

秋季における海難防止活動について

神戸海上保安部

特に秋は、遊漁が盛んになり、漁船の出漁と重なるため、遊漁目的のプレジャーボートと漁船の衝突が多発する時期となります。

神戸海上保安部では、9月から11月まで以下の啓発活動を行います。漁業関係者の皆様方におかれましても活動へのご理解、ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

・しらす漁における安全対策の推進

- 2艘曳漁にかかる操業形態周知及び衝突防止の周知啓発
- 操業中における「常時適切な見張り」
- 操業中における接近する貨物船等接近時における積極回避

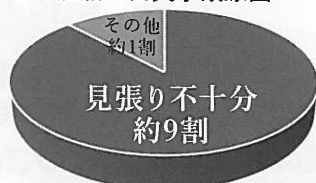
・のり養殖施設乗揚げ防止推進活動

- 「常時適切な見張り」「水路調査」「船位確認」
- のり養殖施設設置海域の迂回航行(原則)
- ※ のり養殖施設の設置時期である9月から乗揚げ海難が発生し始める。

・秋季安全推進活動

- 操業中及び漁場移動中における常時適切な見張り
- ※ 遵守事項違反(見張り不十分)に伴う業務停止(6ヶ月以下の免許返納)の恐れ
- 救命胴衣の常時着用
- 投揚網作業中の身体巻き込まれ事故防止
- 1人乗り漁船の方は、複数乗船、僚船・ご家族との定時連絡を推奨
- 特に高齢の方はご自身の体調に応じた出漁の判断

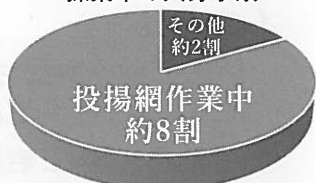
漁船の衝突事故原因



月別船舶海難発生状況(R1~R5)
※ 神戸海上保安部管内

- ・漁船の衝突事故の4割が9月から11月に発生
- ・操業作業、漁獲物選別、漁具手入れに没頭していたことによる見張り不十分が多い

操業中の人身事故



月別人身事故発生状況(R1~R5)
※ 神戸海上保安部管内

- ・9月から11月の発生が8人(負傷6人 海中転落2人)
- ・投揚網作業中における自己の過失による負傷事故が多い(5人)



最新技術を活用した栽培管理で「たじまピーマン」の生産振興を支える

能勢明宏さんは、長年京都府の飲食店で調理師をしていました。多くの食材に触れていく中で、同じ食材でも生産地や品質によって料理の味が変化することに気が付き、「素材から美味しいものを作りたい」と農業に興味を持ちました。生まれ育った豊岡市で長きに渡って消費者に愛されているJAたじまのブランド「たじまピーマン」に目を付け、9年前に就農しました。

能勢さんが参加する同JAピーマン協議会では、年間750tの集荷量を目標に掲げています。ピーマンは乾燥に弱く、水分が不足すると変形し出荷基準を満たさないことが多くなります。そこで、安定した品質と出荷量を保つため、ソーラーパネルを活用した最新の自動灌水装置を導入しました。日射量に応じて灌水の回数が自動で調整される仕様となっているため、過不足なく水を与えることができます。

その他の水分管理対策として、全ての畝に水分の蒸発を防ぐ防草シートを張っています。白色と黒色のシートを使い分けることで、地温に差をつけ、猛暑による不作の影響を減らしています。JAたじま 営農生産部 営農企画課 TAC 今西孝二さんは「豊富な知識や技術を活かして出荷量の安定化を図る能勢さんと共に、今後またじまピーマンの栽培を盛り上げていきたい」と話します。

能勢さんは、生産以外にも毎年地元の小学生にピーマンの植え付け体験を開催する等、食農教育にも力を入れており、50年以上続きたじまピーマンを次世代に繋げていきたいと意気込んでいます。



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

第35回近畿地区生協行政合同会議 開催

8月21日、第35回近畿地区生協・行政合同会議がラッセホール(神戸市中央区)で開催されました。近畿地区生協府県連協議会が主催となり、福井・滋賀・京都・大阪・奈良・和歌山・兵庫の生協担当主幹部局、および各生協府県連の役員ら32人が出席しました。

最初に主催者を代表して、兵庫県生協連(近畿地区生協府県連協議会代表)・岩山利久会長理事及び、開催地行政より兵庫県民生活部 小谷寛和次長からあいさつがありました。

その後、厚生労働省社会・援護局地域福祉課消費生活協同組合業務室 小野博史室長、日本生活協同組合連合会渉外広報本部 松本圭司執行役員本部長からあいさつや報告がありました。

そして、特別報告として東京大学大学院農学生命科学研究科 鈴木宣弘特任教授から「持続可能な食と農業に向けて、消費者ができること〜日本の食糧安全保障と生協の果たす役割〜」と題し、食糧自給に関する問題やそれに対して生協や協同組合ができることについて、熱のこもったお話をいただきました。

また4つの生協および団体から実践報告として、①「大学生協との連携による安全・安心な地域社会づくり」兵庫県民生活部県民躍動課消費生活班、②「学生会会の活動」近畿大学生協学生委員会、③「つながり、ひろがる、豊かな暮らし〜持続可能な地域社会をめざして〜」わかやま生活協同組合、④「KC's活動報告」特定非営利活動法人消費者支援機構関西より報告があり、質疑応答を行いました。

近畿地区の生協・生協連と行政の交流だけでなく、学生も加わっての世代間交流も図ることができました。



厚生労働省 社会・援護局地域福祉課 消費生活協同組合業務室 小野博史室長



近畿地区の生協・行政などから32人が出席

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

協同組合人養成講座 9月講座 9月18日(水)のご案内

開催時間	講座名	講義団体の名称
13:00~14:30	EXCELの使い方 【ネスト、IF関数、VLOOKUP関数、グラフ】	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	漁場環境について	JF兵庫漁連指導部 豊かな海づくり担当課長 樋口 和宏

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

タチウオに含まれるオレイン酸には
悪玉コレステロール値を下げ
動脈硬化の予防、高血圧の予防、
心疾患の予防などに効果があります!

タチウオの甘辛ソースあえ



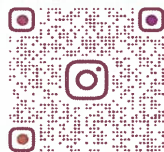
材料			
タチウオ	2切れ	A) 醤油	大さじ2
酒	大さじ1/2	A) コチュジャン	大さじ1
塩	2つまみ	A) 砂糖	大さじ1
片栗粉	大さじ1	A) 酢	大さじ1/2
揚げ油	適量	A) ニンニクすりおろし	小さじ1/2
白ネギ	6センチ	A) ゴマ油	大さじ1/2
糸唐辛子	少々	A) ゴマ	大さじ1/2

作り方

- ①タチウオの背ビレのつけ根に1cmの切り込みを両側に入れヒレ骨を抜き取る。腹側も同様切り込みを入れ中にあるヒレ骨を抜き取る。
- ②食べやすくしたタチウオに酒、塩を振り、しばらく置いて下味をつける。
- ③白ネギの芯を抜き取り繊維に沿って千切りし、冷水にさらして白髪ねぎを作る。
- ④タチウオの切り身が入る大きさの容器にAの調味料を合わせ、甘辛ソースを作る。
- ⑤タチウオの水気をしっかりと拭き、片栗粉をまんべんなくまぶす。
- ⑥フライパンに1cmほどの揚げ油を中温に熱し、タチウオがカリッとなるまで油をかけながら揚げる。
- ⑦揚げたてのタチウオを甘辛ソースに漬け絡める。
- ⑧器に盛りつけ、水気を切った白髪ねぎと糸唐辛子を天盛りする。



HP



Instagram

ひょうごのお魚ファンクラブ

SEAT CLUB

表紙の言葉



大輪田塾19期生の松下さんご一家

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、松下さんご一家にお話しを伺いました。取材当日は、最高気温36度の猛暑日。元気いっぱい走り回る小さな子ども達の可愛さにとても癒されました。
 一見強面の松下さんの意外な一面とは!? 気になるその内容は、本誌8ページをご覧ください。