

たくすい

JFグループ兵庫



特集 令和6年度 大輪田塾 修了論文発表会

CONTENTS

- 2 令和6年度 大輪田塾修了論文発表会
- 4 輝く若手漁業者インタビュー
- 6 漁協系統功労者表彰／
兵庫県漁港漁場協会 通常総会・漁港漁場大会開催
- 7 兵庫県女性連 但馬地区での交流会開催／
香住ガ二祭り
- 8 ようそろ／ SEATCLUB 新規料理教室
- 9 兵庫 JCC 通信／協同組合人養成講座の開催
- 10 SEATCLUB 魚介レシピ

9月10日(火)シーサイドホテル舞子ビラ神戸で大輪田塾修了論文発表会を行いました。山田智昭塾長をはじめとして作成した論文を発表しました。発表された論文は論文集にまとめて発行しますが、本誌でその抜粋を紹介

め運営委員、県・漁協系統役職員ら52名が出席する中、大輪田塾18期生4名がこれまでの研修の総仕上げとします。

MEL認証と豊かな海の取組から漁業を考える

第18期生 西村 和基(JF神戸市)

これまで感じた問題点を整理しながら、漁師が将来に向け営みを続けていくために何が出来るのか考えてみたい。

マリン・エコラベル(MEL)の活用を考える。摂津船びき網漁業協議会では2011年5月にMEL認証を受けた。それから10年を経て、認証の価値や目的を引き継ぎ、適切に利用することが求められている。神戸夜明けのしらすのパッケージにMELシールを貼るかたちに改めた。

豊かな海を考える。神戸市漁協の生産量、産出額は減少傾向にある。私が漁師になってからのこの20年で海が変わった。大輪田塾で海が変わった原因が瀬戸内海の貧栄養化にあり、豊かな海を再生する取組について学んだ。では漁業者は何かできるのか。施肥、海底耕耘、かいぼり、大事な取組とを感じる。ただ、もっと自分たちがやれることがないのか。

これからの漁業を考える。2022年に開催された全国豊かな海づくり大会の理念は豊かな海づくりの応援団を更に広げていくこと。MELの資源管理も豊かな海のために魚を取り残すこと。それを漁業者と加工業者、流通業者がチームになって消費者に伝える取組で、実は基本的な考え方は同じではないか。船びき網漁を営む漁師が手を組んで、(一社)KOBE PAIR TRAWLINGS を立ち上げ活動を始めた。漁師がチームになって応援団を増やす取組で、考え方の土台は同じ。イベント出展や「神戸夜明けのしらす」のPRをしている。

共に操業する仲間、チームが手を取り合って皆が漁業で食べていけるように、今できることにチームで取り組むことが大切だ。



フリー配偶体によるワカメの種苗生産

～丸山独自のワカメづくりを目指して～

第18期生 中尾 侑生(JF南あわじ)

平成22年頃から夏季の気温が上昇し、ワカメの種苗不足が深刻化し、平成26年には通常の鳴門市の種苗業者から調達ができず、九州から購入したが、丸山の環境に馴染まず種苗の多くは消失した。

県水産技術センターに相談し、漁協種苗部として自らの手で、フリー配偶体を用いた種苗生産に取り組むことを決断した。

フリー配偶体による種苗生産は、①遊走子の採取と培養 ②雌雄配偶体の選別 ③配偶体の大量培養 ④配偶体の細断、種枠の浸漬、静置培養 ⑤通気培養 ⑥仮沖出しの工程で行う。

種苗生産の結果、平成28年度には購入種枠の30%にあたる600枚を生産できた。また、交配により、丸山ではこれまでで1番と称される良質なワカメ「NW-1」の生産に成功した。ところが、平成29年度以降生産種枠数、成功率とも年々減少し、令和元年度及び2年度には種枠数30枚、成功率10%未満に減少した。

原因について水技センターと検討し、種苗生産方法を改良するとともに、新たに生じた食害にも対策した結果、令和4年度は種枠数120枚、成功率60.0%、令和5年度は種枠数213枚、成功率63.2%まで回復した。

今後の課題として、現状では成熟しないものがある配偶体を全て成熟させ、種苗生産成功率の上昇や良質なワカメを生産し、種苗自給率の向上や丸山産ワカメのブランド化に繋げたい。



「魚心～浜坂から未来へ」

第18期生 氏名 宮脇 一也(JF浜坂)

JF浜坂の組合員、漁獲量は減少傾向にあり、生産金額を保つため、品質に見合った魚価となるようブランド化を進めている。

まず、『ホタルイカ』をブランド化。高鮮度のホタルイカを『浜ほたる』と命名し、2011年4月から出荷開始。さらに高鮮度のホタルイカを全国展開するためプロトン凍結機を導入し、「プロトン凍結浜ほたる」を売り出した。

次に、『松葉ガニ』をブランド化。2019年11月から【重量】【外観】など5つ基準を満たした松葉ガニを浜坂がに『光輝(こうき)』と命名し、プレミアムブランドとして差別化した。仲買人等から増量の要望があったため、2022年11月、第二のブランド『煌星(きらぼし)』を世に送り出した。さらに、『ホッコクアカエビ』の特に規格と鮮度の良いものを『はまさか艶美(えび)』として2023年8月にブランド化。

その他、産地でのイベント開催やSNSを利用した浜の情報発信、ポスター・ネット広告を用いたPRなどを行っている。2023年11月の初競りでは、『煌星』が1枚1,000万円の過去最高値で競り落とされるなど、ブランド化した3魚種は、注目度や売れ行きが伸びている。

浜坂という産地名の認知度をさらに向上させるため、その時々ニーズに合った取組や情報発信の方法が重要だと考え、今後は今まで以上に情報のアンテナを広げて業務に取り組みたい。



イカナゴ漁の転換期

～たった1日のイカナゴ漁で身に染みて感じたこと～ And the challenge of a new fishery

第18期生 荒木 大和(JF坊勢)

イカナゴ漁は、漁獲量が年々減少傾向にあり、大阪湾海域では自主休漁、播磨灘海域では3月11日のみ操業して終漁となった。これを受け、イカナゴ漁の未来のために今の世代が我慢することも大事なのではないか、そして何より自分の目の前の生活のためにも他漁業への転換が必要と感じた。

まずシラス漁への転換。イカナゴ漁からシラス漁を主力漁業にすることやシラスの単価向上に力を入れる必要がある。数量制限し獲りすぎによる単価暴落を抑えること、坊勢のシラスを多くの消費者に知ってもらうことが特に重要。

2点目は、他漁業への挑戦。イカナゴ漁が危機的な状況であり、これまでのイカナゴ漁期だった期間を別の漁業で埋める必要がある。三倍体マガキのシングルシード養殖への挑戦を考えた。漁協青年部では、2023年9月から試験養殖に取り組み、成長度合いなどの中間結果が得られた。

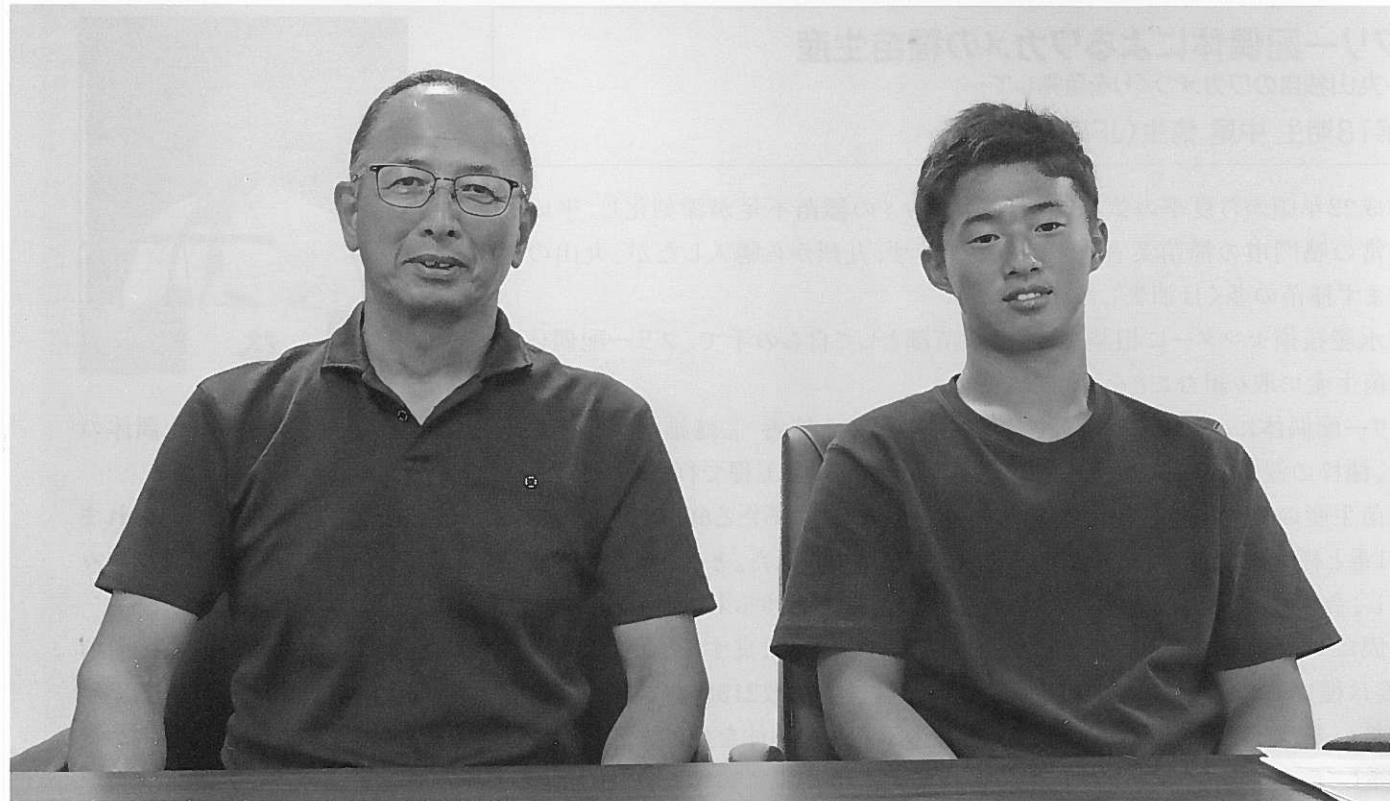
3点目として他漁業への転換。漁協では来年(令和7年)4月から個人事業としてシングルシード養殖を始めとした延縄養殖を新しい漁業として開始し、私もこれに向け資材等の準備を現在行っており、いよいよ本格的な養殖事業に挑戦する。

この延縄養殖への転換は、漁船漁業の不漁時の代替案としてこれからの新しい漁業、そして次世代に繋がる漁業として、私たちの世代が『challenge』をし、これからの坊勢島の漁業へと繋げていきたい。



輝く 若手漁業者インタビュー

明石浦漁業協同組合 **なかさき けんた** **中崎 賢太**さん



今回は明石浦漁業協同組合の中崎賢太さんにお話を伺いました。
親方の中谷正男さんにも同席いただきました。

●自己紹介をお願いします。

(中崎さん) 中崎賢太です。24歳です。明石市出身です。

●着業して何年目ですか？

(中崎さん) 6年目になります。

●漁業種類について教えてください。

(中崎さん) 9月～5月はノリ養殖業、6月～8月は釣り漁業です。

●釣り漁業は竿で釣られるのですか？

(中谷さん) 糸を持って指先の感覚で魚がきたことがわかるように素手で手釣りをします。

●漁師になろうと思ったきっかけは？

(中崎さん) 父と兄が漁師をやっているの、自分もやろうかなと思ったことがきっかけです。

(中谷さん) 賢太は小さい時から海の近くで育っているの、浜に馴染みがあるのだと思います。

●漁師になることについて家族の反応はどうでしたか。

(中崎さん) 母だけが反対していました。

●どうして中谷さんのもとで着業されることになったのですか？

(中崎さん) 兄が親方の中谷さんのもとで働いていたので紹介してもらいました。

●1日をどの様に過ごされていますか？

(中崎さん・中谷さん) ノリ養殖業の摘採(刈り取り)時期は、海上部隊で刈り取り業務の補助、運搬船の業務、網の手入れを行っています。時期によって違いますが、通常は夜明け前ぐらいから出港します。早い時は、夜中12時から出漁できるので、天候にもよりますが、まれに夜中から出港することもあります。年内は若い芽のノリを枚数多く刈り取るため夕方ぐらいに帰港することもあります。年明けからはノリが伸びて処理する網数が少なくなるので昼すぎぐらいには帰港しています。海苔生産の業務は行っていますが、出荷の補助、雑務を行うことがあります。通常は、午後5時頃に作業が終了し、6時頃には帰宅しています。釣り漁業の時期は、ねらいに行く魚の場所によって違いますが、早い時は朝3時台から出港し、午前11時のセリに間に合うように帰港しています。セリに出した後、休憩を

挟んで再び夕方の魚に向けて出港し、暗くなったら釣れなくなるので帰港します。

●釣り漁業では、この時期にこの魚を獲りに行くなど決まっていますか？

(中谷さん) アジ、ハマチ、サワラを獲りに行っています。ここ数年は大きいサイズのアジがよく釣れています。味もおいしいので今はアジを狙っています。

●お休みは決まっていますか？

(中崎さん) 夏場は日曜日と水曜日が休みです。ノリ養殖業の時期は休みが少なくなりますが、決まった休みはあります。

●休日はどのように過ごされていますか？

(中崎さん) 漁師仲間とゴルフをしています。

●実際に着業してみていかがですか？

(中崎さん) 着業して1～2年目は重たい物を持ちたりもするので体がしんどいなというのがありました。3年目以降はやることもわかってくるので慣れてきました。

●そんな中崎さんのことを中谷さんはどう思っていましたか？

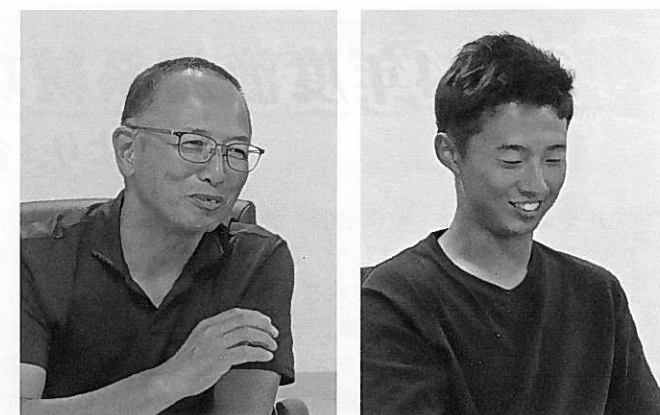
(中谷さん) ノリ養殖業では1年目と2年目で作業量が全然違ってきます。括ったり解いたり、網を張ったりする作業は如実に速さがわかる。自分が何枚作業したか見えるので。賢太は器用なので、2年目ぐらいからこっちがちょっと負けた、3年目になるとさらに手が速くなって完全に作業量では負けている感じです。こちらは年をとっていくし、賢太はどんどん覚えていくので(笑)。

作業的にはこれからもっと良くなっていくと思う。これからは考え方も学んでもらいたい。例えばノリの作業で言うと、何のためにこの作業をやっているのか。そこがわかってくるのに時間がかかる。この作業を行うことがどのようにお金に繋がっていくのか。生活するために働いているので儲けてなんぼやと思っています。限られた時間の中で儲けるためにやる作業があり、仕事の優先順位を決める必要がある。ノリは生き物だしできることは限られている。どれかの作業を捨てないといけない時にどれを優先して先にやるか、この考え方を意識することが今ぼちぼちわかってきつつ、考えながら作業をしているところかなと思っています。作業的には自分も一人前になって他と比べて儲けなあかと、儲かってなかったらなんでやるとか思い出すのが6年目の今ぐらいの時期かなと思っています。

●最近の水揚げや海の環境で何か思うことがありますか？

(中崎さん) ノリ養殖業については、高水温への対応や海の栄養塩不足などが気になっています。

(中谷さん) 賢太も色々思っとるんやなと思って(笑)。明らかに栄養塩不足は現実なものになってきているし、ここ3～4年は今までにないぐらい水温が下がるのが遅くなっている。網を育てる時期(10月～11月)に水温が高くて、12月になると一気に下がる。単張りができる水温になって



中谷正男さん

中崎賢太さん

いるけれど、今度は栄養塩がないので張り込めないという状態になっている。昨年度はこれ以上待てないので、栄養塩がないけど張り込みを行った。刈り取りする前に栄養塩が出てきたのでギリギリセーフという状況だった。

このような状況なので、ノリに関しては明らかに昔とは環境が変わってしまっている。採れる数量についても、ノリが育っていないので確実に1枚当りに採れる数量が減っている。全国的に採れていないので価格が高騰しているため、生き残っているだけだと思っています。ノリは魚と違って逃げることができないので、海の環境の良くない面のあおりを受けやすい。魚もその次にくるからな。魚の獲れる量が減っているし、考え出したら不安しかないと考えています。

●今後の抱負をお願いします。

(中崎さん) 納屋(出崎水産)で一番の漁師になれるように頑張っていきたいです。

●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。

(中崎さん) 中途半端な気持ちでやっていたら上手くなれない。自分から何でもやってみようと思わないと他の漁師よりは早く上達できないと思うので、他の漁師に負けないように積極的に仕事に取り組んで欲しいと思っています。

●中崎さんへのメッセージをお願いします。

(中谷さん) 賢太も言っているように一番を目指していかないと技術も向上していかない。どうしても自然にかなり左右される仕事なので、これからの漁師は自分の枠の中だけでは生き残っていけない場面が出てくると思う。こういった時に横の繋がりが様々な事にアンテナを張って視野を広げて、漁師、海の将来を見てもらいたい。忙しいので考える時間がないかもしれないが、自分に余裕を持って外の人も付き合いができるような状態で仕事ができ、十分生活ができている漁師になってもらいたいと思っています。働きっぱなしでヒーヒー言っても楽しくないと思うので(笑)。外の人と付き合いをすると楽しい事も多いし、その中から未来が見えてくる場面もあると思うので、賢太が趣味でやっているゴルフもそういった面ではいいことだと思います。

●本日はありがとうございました。

2024年度漁協系統功労者表彰受章者決定

～本県より3名が選ばれる～

JF全漁連(坂本 雅信会長)は、9月17日(火)に2024年度 第39回漁協運動功労者36人および第7回漁業振興功績者23人を発表しました。本県からは、JF家島 代表理事組合長である中村 利公氏が多くの功績を認められ漁協運動功労者表彰を受章されました。

またJF津名の保田 浩良氏とJF淡路島岩屋の東根 大介氏が漁業振興功績者表彰を受章されました。心よりお慶び申し上げますとともに、今後ますますのご健勝とご活躍を祈念いたします。なお、11月20日(水)に東京で表彰式が行われる予定です。

漁協運動功労者表彰



JF家島 代表理事組合長
中村 利公氏

漁業振興功績者表彰



JF津名
保田 浩良氏



JF淡路島岩屋
東根 大介氏

第73回兵庫県漁港漁場協会通常総会・ 第64回兵庫県漁港漁場大会を開催 ～兵庫県漁港漁場協会～

兵庫県漁港漁場協会(会長:浜上勇人香美町長)は、9月6日午後2時から淡路市の淡路舞舞台国際会議場イベントホールにおいて、第73回兵庫県漁港漁場協会通常総会を開催しました。

開会にあたり浜上勇人会長(香美町長)からは、「本年度1月に発生した能登半島地震、5月から発生している全国的な豪雨災害、7月、8月に関東・東北に発生した台風、今月8日に発生した宮崎県地震からの早期復旧・復興を願うとともに、地震にともない南海トラフ地震臨時情報が発表され大型地震発生が危惧されるなか、防災・減災の取り組みが喫緊に必要だと感じている。

また、漁港漁場における基盤整備を着実に促進するため、我々漁業関係者が一致団結し、国、県に要望し予算確保に全力で取り組むよう尽力する。さらに新たな課題に対応するため、海業等の情報提供や研修にも力を注いでいきたい。」と挨拶がありました。

次に、兵庫県菅村哲也農林水産部次長のご祝辞の後、室津漁業協同組合中川照央組合長が議長に選出され、令和5年度事業報告・決算や令和6年度事業計画・予算など、予定された議案が原案通り可決されました。

引き続き、同会場において、第64回兵庫県漁港漁場大会が、県下各地から漁業関係者127名の参加を得て開催されました。

(公社)全国漁港漁場協会森田正博常務理事から会長ご祝辞代読の後、洲本市伊達克明産業振興部長が議長に、洲

本炬口漁業協同組合山本浩之組合長が副議長に選出され、「潤いと活力ある漁港・漁場・漁村づくりに邁進する」との力強い大会宣言のあと、次の議案を満場一致で承認しました。

- ・漁港漁場整備長期計画の推進と令和7年度予算の確保
- ・漁港海岸事業の促進と令和7年度予算の確保
- ・豊かな海の再生
- ・県の漁港漁場整備等に対する施策の強化

今後、これらの実現に向けて、県下漁港漁場関係者の総意をもって、国並びに県に対して、総力を結集して行動することを決議しました。

その後に開催された情報交換会においても、幅広く意見交換が行われ、盛況のうちに全日程を終了しました。



兵庫県漁協女性部連合会 県内女性部交流会

～ポストコロナの女性部活動に向けて大きな一歩～

JF兵庫漁連

兵庫県漁協女性部連合会(高山淳子会長:JF明石浦)は、9月5日(木)～6日(金)に但馬地区にて県内女性部交流会を開催しました。

5日の夜の意見交換会では、但馬漁業協同組合の村瀬晴好代表理事組合長にお越しいただき、「女性の立ち位置で水産業界を見ていただき、今後の話を深めていただきたい。」とご挨拶があり、その後各浜の女性部の関わりについて意見交換を行いました。日本海側・瀬戸内海側での漁法や女性部の関わり方の違いに対して、女性部員同士でたくさんの質問が飛び交い、コロナ禍の影響により女性部同士の交流が減ってしまったため、久しぶりの交流に大変会話が

弾み、大いに盛り上がった意見交換会となりました。

6日の早朝、津居山漁港にて、アカガレイ・バイ貝・スルメイカなどのセリの見学をさせていただきました。女性部員からは今まで他の浜のセリの見学をする機会がなかったから大変勉強になり、船の大きさに圧倒されたなど感想が多くあがっていました。

今回のセリ見学で但馬地区漁業における女性の関わりや活躍する姿を見て、自分たちも取り組んでいきたいなどの声もあり、今後の女性部活動の再建と新たな挑戦に向けて、大きな一歩となる交流会になりました。



9月1日 ベニズワイガニ漁解禁!!

「第14回香住ガニまつり」

JF兵庫漁連 但馬支所

9月1日に漁が解禁された香住ガニ(ベニズワイガニ)をPRする「第14回香住ガニまつり」が9月21日(土)に、香住漁港西港で開催されました。

香住ガニは、関西圏では唯一香住漁港のみで水揚げされており、鮮度抜群で甘みがありとてもジューシーで、9月から翌年5月末まで、味わう事ができます。

会場では、漁師さんによるポイル・焼ガニの販売が行われ、購入していただいた人にはカニ汁のサービスを行い、訪れた人は舌鼓を打っていました。また、食べ方上手選手権や海産物素人セリ市などの楽しいイベントもあり、旬の香住ガニを求める、県内外の多くの家族連れで賑わいました。



愛車に感謝! ~思い出とともに走り抜けた25年間~

兵庫県漁業協同組合連合会 総務部 部長代理 中筋 昭夫



はじめまして、兵庫県漁業協同組合連合会の中筋昭夫と申します。さて、皆さんは車をお持ちでしょうか?今回は、私が25年間乗り続けている愛車について、寄稿させていただきます。

最近では、「若者の車離れ」とも聞かれますよね。ある損害保険会社が「20歳のカーライフ意識調査」を実施したところ、『車を所有したい』という意見がある一方で、『車を持つ経済的余裕がない』という意見が6割を占め、車離れの原因が車に興味がないというわけではないようです。

私はめちゃくちゃ車が好きなわけではありませんが、社会人になったら、自分の車を持ちたいという夢がありました。その夢を実現するために、県漁連に入会してから5年間、ボーナスをコツコツ貯めました。そして、平成11年に念願の愛車を購入することができました。当時、住んでいたハイツの駐車場でディーラーに現金一括で支払ったことは今でもよく覚えています。傍から見ると怪しい取引現場のように見えていたかもしれません。

購入した車は、ホンダのステップワゴンです。5ナンバーながら、3列シートの8人乗りで車内も広々とした車です。4人家族の我が家にとっては、ゆったりとした車内でドライブを楽しむことができ、たくさんの思い出を作ることができました。また、大阪出身の私にとっては、おしゃれな街「神戸」と付いたナンバープレートはとてもうれしかったです。ちなみに、8人フルで乗車したことは、1度しかありません。最近では専ら1人で乗ることが多くあり、少し寂しいです。

思い出がいっぱい詰まった私の愛車ですが、あちこちボロボロになってきました。ディーラーからは交換部品のストックがないので、いずれ修理も不可能になると言われており、そろそろ別れの時が近づいています。25年間本当にありがとうございました。感謝!

とは言うものの、皆さんがこの記事を読んでいる頃には、新しい愛車に乗っています(笑)。



初!!「兵庫県産の魚を使ったラーメン教室」開催

JF兵庫漁連

9月4日、JF兵庫漁連 SEAT-CLUBでは、公益財団法人ひょうご豊かな海づくり協会 但馬栽培漁業センター 主査瀬戸口英樹氏を講師に迎え、初めての「兵庫県産の魚を使ったラーメン教室」を開催しました。

講師の瀬戸口氏は、NHK「激突めしあがれ」~自作ラーメンの極み~「アマチュアラーメン対決」で全国制覇した経験がある実力派で、今回は兵庫県産の鯛を使った「焼鯛ラーメン」のほか、鯛のほぐし身ご飯と鯛のカルパッチョを作りました。

ラーメンのチャーシューは前日に7時間かけて仕込み、麺は瀬戸口氏が自ら製麺したこだわりの一杯で、参加者からはたくさんの美味しいという声が上がりました。大盛況のうちに終了しました。

また、参加者から次はいつ開催するのかというたくさんのお問い合わせがありました。

同教室は毎月ではありませんが定期的に開催する予定ですので、参加してみたいという方はSEAT-CLUBのホームページをご確認ください。

SEAT-CLUBでは、今後もこのような兵庫の魚のおいしさや、楽しさを消費者へPRし魚食文化が継承され兵庫の魚の消費を拡大していく取り組みを企画していきます。

JFや系統の皆様もお気軽にご参加ください。

また、講師をしていただける方も募集しておりますので、我こそはという方は是非SEAT-CLUBまでご一報くださいますようお願いいたします。



JA兵庫みらい

ブランド黒枝豆「ひかり姫」の名を広めたい

加西市の大橋麻世さんは、幼少期から家庭菜園に熱中していました。農業を職業にしたいと農業高校に進学し、卒業後に新規就農しました。現在は、約300aのほ場でブランド黒枝豆「ひかり姫」を栽培しています。

コロナ禍で日本酒の消費量が低迷し酒米を減産することになったため、大橋さんは代替作物としてひかり姫に注目し、加西市で初めて栽培を始めました。より多くの人にひかり姫を提供することがブランド力の強化に繋がると考え、毎年秀品で2,100kgの収穫量を目標に栽培管理に注力しています。

ひかり姫の収穫量を確保するため、開花前には大量の水分が必要となります。夕方からほ場に水を張り、朝方に抜く入れ替え作業を1カ月間続けます。これにより、10aあたりの花の数は、一般的なほ場よりも50個多い約350個を付けています。

また、収穫前に2回追肥することで、収穫期間を10日間延長しています。その結果、収穫量が約1,000kg増加し、昨年は収穫量の目標を達成しました。JA兵庫みらい 加西営農生活センター 営農相談員 松末 啓司さんは「大橋さんは、収穫量の目標を達成した後も栽培方法の研究を続けており、将来的には有機栽培を実現したいと意気込んでいます」と話します。

大橋さんはブランド力強化のための取り組みも行っており、大阪万博・関西万博の開催に合わせた「フィールドパビリオン」のプログラムにも参加する予定であり、ひかり姫の名を世界に発信していきます。



姫路医療生協

生協強化月間のスタート企画開催

兵庫県生活協同組合連合会の会員生協である姫路医療生協では秋の生協強化月間のスタートにあたって、「支部・班会・サークル活動 交流会」を開催しました。

9月12日14時から、姫路駅近くの姫路キャッスルホールで行われ、組合員・職員およそ200人が集合しました。バンド演奏によるイントロダクションの後、組合員さんによる推進委員会の皆さんが、地域のつながり強化と仲間づくりの目標を共有化する強化月間基調方針の報告をされました。

そして、その後は、各支部や班会の取り組み報告として、様々な活動の集大成を発表、また会場と一緒に歌ったり、体操したりと楽しい時間を過ごしました。

高齢になって、体が動きづらくなって、ちょっと物忘れも進んだかなあと感じていることをサークルの中で短歌に読んだり、替え歌で披露するなど、心配を吹き飛ばすような楽しい活動を、組合員それぞれの個性をフルに発揮して楽しんでおられました。2時間があっという間の、元気に満ち溢れた大会でした。

姫路医療生協は、今年創立20周年を迎えます。11月には記念の式典も開催されます。その歴史と誇りを胸に携えた組合員と職員と共に、地域にとってなくてはならない医療介護福祉の機関としてこれからも邁進していきます。



音楽や動画で会場は盛り上がりました



禁煙ポスター受賞報告



参加者みんなで体操

協同組合人養成講座 10月講座 10月22日(火)のご案内 JF兵庫漁連

開催時間	講座名	講義団体の名称
13:00 ~ 14:30	職場におけるハラスメント対策 (人事労務担当者等向け(基礎知識編))	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
14:40 ~ 16:10	ひょうごの海と漁業 ~現状と課題~	兵庫県水産漁港課 課長 山下 正晶

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

鯛は、たんぱく質やビタミン、ミネラル、オメガ-3脂肪酸など、さまざまな栄養素がバランス良く含まれている健康的な食材です!

鯛のカツレット トマトソース



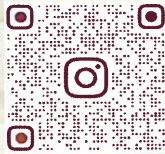
材料	鯛	片身	サラダ油	適量
	塩	少々	ベビーリーフ	1袋
	胡椒	少々	トマト	1個
	溶き卵	1個分		
	パン粉	適量		

作り方

- ①鯛の腹骨をすき、中骨を取り除き、1口大に切り分け塩・コショウをして味をなじませる。しばらくして浮いた水分を拭き取る。
- ②鯛にパン粉・溶き卵・パン粉の順に衣をつけ、中温に熱した揚げ油でカリッと揚げる。
- ③フライパンに少量の油を熱し、刻んだトマトを入れて炒め、塩・コショウしてとろみを出す。
- ④皿にベビーリーフを敷き、カツレットを盛り、上にトマトソースをかける。



HP



Instagram



ひょうごのお魚ファンクラブ

SEAT CLUB

表紙の言葉



明石浦漁業協同組合 中崎 賢太さん

JF明石浦でノリ養殖業と釣り漁業に従事されている中崎 賢太さんにお話を伺いました。今後の抱負について、「納屋(出崎水産)で一番の漁師になれるように頑張っていきたい」と力強く話されている様子が印象的でした。