

たけふ

JFグループ兵庫

第1回料理教室（アジさばき方）

主催：淡路市漁業振興協議会・森漁業協同組合



特集 デジタル化に向けた3つの新たな取組みのご紹介 JFマリンバンクなぎさ

CONTENTS

- 2 特集 デジタル化に向けた3つの新たな取組みのご紹介
JFマリンバンクなぎさ
- 4 県下各地で通常総会が開催／
第50回兵庫県漁民物故者合同供養祭
- 5 JF明石浦で“漁網 de アップサイクル”を開催／
JF森 小学校料理教室を開催
- 6 JF姫路市と高校生が連携した藻場調査／
漁港漁場事業研修会を開催
- 7 大阪・関西万博「BLUE OCEAN FES.」に出展／
大輪田塾21期生募集
- 8 ようそろ／浜のイベントカレンダー
- 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

① 「手形・小切手」制度の見直し

手形・小切手の全面的な電子化につきましては、政府の方針・要請のもと、産業界・金融業界が一体となって進めており、各金融機関の取り組みも踏まえ、JF マリンバンクにおきましても、2026 年までの手形・小切手の利用廃止に向けた取り組みを行っています。

JF マリンバンクの取り組み

当座貯金口座の開設停止

2025 年 9 月 30 日をもって、当座貯金の口座開設を停止します。
なお、ご利用中の口座は、引き続きご利用可能です。

取立の受付停止

2027 年 4 月 1 日 (木) 以降を期日とする手形・小切手取立の受付を 2025 年 9 月 30 日をもって終了します。

当座貯金の出金方法拡充

開設済の当座貯金口座につきまして、払戻請求書と通帳による出金を可能とします。
なお、小切手での出金も引き続き可能です。

この機会に、
インターネットバンキング等
電子決済手段の利用をご検討下さい。



© 2025 ANAN AND Tm

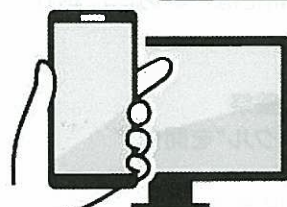
マリンバンクが提供する電子決済手段

① インターネットバンキング

- ・ パソコン・スマートフォンで 24 時間利用可能
- ・ 窓口や ATM へ行かなくても振込や残高照会が可能
- ・ 高度なセキュリティで大切な情報を守り、不正利用を防止

② インターネット伝送サービス

- ・ インターネット経由で、振替・振込の依頼が可能。
- ・ データ送信による大量データの一括処理が可能。



② 貯金口座へのマイナンバー登録業務の開始

令和 7 年 7 月 7 日より、口座管理法に基づきマリンバンク窓口で、他行口座を含めた預貯金口座とマイナンバーの紐づけが可能となります。

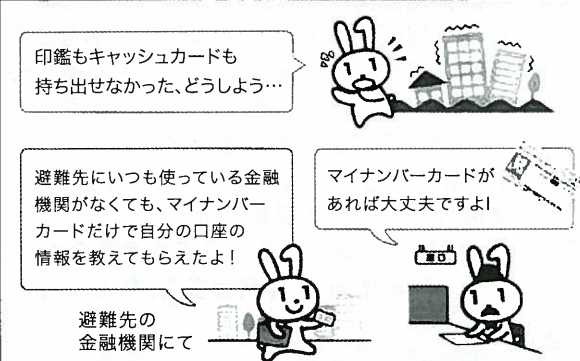
相続時や災害時の手続等、「もしも」の時に備えて預貯金口座とマイナンバーとの紐づけをご検討下さい。本会窓口でも随時ご案内致します。

相続された方



口座の把握漏れを減らし確実な相続が可能！

被災された方



避難先でもご自身の口座情報の確認が可能！

③ 偽のセキュリティ警告（サポート詐欺）にご注意！

サポート詐欺手口の流れ～その①～

- ・ PC 等の画面に「ウイルスに感染しました」等の偽のセキュリティ警告が表示されます
- ・ 偽の警告画面は偽のサポート窓口へ電話するように誘導します

サポート詐欺手口の流れ～その②～

- ・ 偽のサポート窓口へ電話すると、犯人が PC 等を遠隔操作できるよう誘導します
- ・ JF マリンネットバンクの ID・パスワード ワンタイムパスワードを聞き出すことも！！

サポート詐欺手口の流れ～その③～

- ・ 犯人は、PC 等からウイルス除去をしたように見せかけ、サポート代金の振込を要求します
- ・ 犯人は、お客さまから聞き出した JF マリンネットバンクのパスワードを使い、お客さまの口座から犯人の口座へ不正送金します



県下各地で通常総会が開催

5月から6月にかけて、漁業関係団体の通常総会が開催されました。各団体とも、令和6年度事業報告ならびに令和7年度事業計画が承認されました。また、次の団体では任期満了に伴う役員の改選により、会長・副会長の変更がありました。

《但馬地区漁協女性部連合会》

会 長：川越 しのぶ（JF浜坂女性部）
副会長：塩谷 ますみ（JF但馬柴山女性部）

《淡路地区漁協職員協議会》

会 長：吉田 樹（JF福良）
副会長：谷 星矢（JF由良町）

【JFグループ兵庫】

6月24日(火) なぎさ信用漁業協同組合連合会
6月24日(火) 兵庫県漁業共済組合
6月16日(月) 兵庫県JF共済推進本部

【漁協青壮年部・女性部】

6月20日(金) 兵庫県漁協青壮年部連合会
6月17日(火) 兵庫県漁協女性部連合会
(Fish-1グランプリメニュー開発「煮あなごの天ぷら巻き寿司」「明石だこのやわらか煮握り寿司」)
5月31日(土) 摂津播磨地区漁業協同組合青壮年部連合会
(学習会：「海難防止講習会」講師：神戸海上保安部航行安全課 専門官 重金 力 氏)
5月30日(金) 淡路地区漁協青壮年部連合会
(学習会：「豊かな海づくりについて」講師：JF 兵庫漁連 指導部 課長 樋口 和宏 氏)
5月21日(水) 播磨地区漁協女性部連合会
(学習会：「兵庫県漁業協同組合連合会について」「単協女性部・地区女性連・県女性連の役割について」
講師：JF兵庫漁連 専務理事 田中 稔彦 氏)

【職員協議会】

6月30日(月) 播磨地区漁協職員協議会

第50回兵庫県漁民物故者合同供養祭

JF兵庫漁連 指導部

今年で50回目となる兵庫県漁民物故者合同供養祭（主催：JF兵庫漁連）が、6月11日（水）に、和歌山県の高野山大学松下講堂において厳かに執り行われました。供養祭には県内漁業関係者ら143名が参列しての開催となり、開会にあたり遺族代表の西尾幸洋様（JF東二見）と安氏禾朋様（JF神戸市）の手で、令和6年度中に物故された131柱の芳名簿が祭壇に奉納された後に開式しました。主催者代表として挨拶に立ったJF兵庫漁連 田沼政男会長は「本県が全国有数の水産県として今日あるのは、ここに合祀されておられますご尊霊のご努力の賜物であり、在りし日の輝かしき業績に対し深く敬意を表します。昨年に決議されたJFグループの新運動方針に基づき、豊かな海

づくりの活動を行い、持続可能な水産業の実現に取り組みます。」と哀悼の意をささげました。続いて来賓を代表して兵庫県知事（兵庫県農林水産部 宮島康彦 次長 代読）、JF全漁連会長（JF全漁連 石川和彦 常務理事 代読）から追悼のことばをいただきました。その後、読経の流れるなか主催者、ご遺族、来賓、一般参列者の順に焼香が行われ、JF兵庫女性連 高山 淳子会長から参列者に御礼が述べられ、供養祭は厳粛のうちに滞りなく終了しました。これまでに合祀されたご尊霊は、令和6年度中に物故された131柱を含めて、13,374柱となりました。心からご冥福をお祈りいたします。



JF明石浦で“漁網deアップサイクル”を開催

～漁網引き取り会+アップサイクル品販売+競り見学会～

5月24日、JF明石浦のノリ加工場周辺で役目を終えた漁網の引き取り会が行われました。漁網の再利用の普及に取り組んでいる（一社）neo-waveの主催、JF明石浦と明石浦青年部の協力で、昨年の試行に続いて2度目の実施になります。

当日は雨天にもかかわらず約100名の参加者がありました。急遽、網を追加するなど入念な準備とスピーディーな対応により、希望の網がスムーズに引き取られていきました。

また引き続いて競りの見学会も行われ、「近隣に居住していても競りを見たことはなく、大変良い機会をいただい

た。もっと地元の魚を買いたい」と参加者から感想が聞けました。

JF明石浦の戎本組合長は、「役目を終えた漁網をそのまま廃棄するのではなく、再利用する事によって、新たな活用方法が生まれる。漁業者も利用者も喜ぶイベント。この取り組みで、もっと海や漁業に関心を持ってもらえば」と話しました。

役目を終えた漁網に新たな命が吹き込まれていく様子を見てみると、なぜか爽やかな気持ちになりました。今後、ますます関心が高まりそうな取り組みです。



挨拶をする戎本組合長



会場の様子

小学校料理教室を開催

JF森

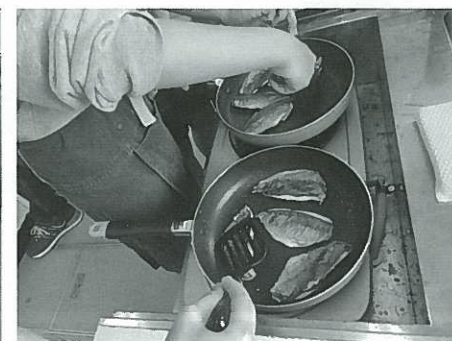
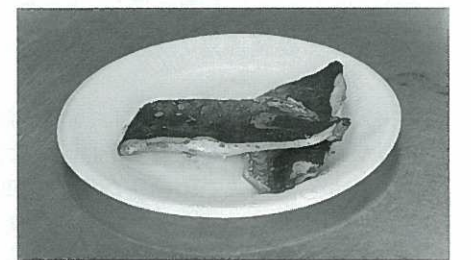
JF森（森吉秀 代表理事組合長）は、昨年に引き続き地元で水揚げされる魚の美味しさを知ってもらうため「地元の魚をさばいて食べよう」をテーマに、淡路市立浦小学校と学習小学校で料理教室を開催し3日間で合計132名の児童たちが参加しました。児童たちは漁協から提供されたアジの三枚おろしに挑戦しました。昨年タイをさばいた経験のある児童もあり、アジを上手にさばいていたことに驚かされました。

三枚におろしたアジに塩コショウをしてフライパンでソテーすると家庭科室に良い香りが広がり、児童たちからは自然と「おいしそう!」という声と笑顔があふれました。完成したアジのソテーを美味しそうに頬張る姿がとても印象的でした。

先生が「魚を買ってきて、またさばいてみたい人?」と尋

ねると、児童たちは手を挙げて元気よく「はい」と答えていました。普段、魚をさばく機会が少ない児童たちにとって、この料理教室は地元の魚の美味しさ、そして調理の楽しさを体験する貴重な機会となりました。

この経験は、将来にわたって魚食に対する興味を深め、地元の豊かな海の幸に感謝する心を育むことでしょう。JF森では今後も、児童たちが魚食を通じて地域と触れ合う機会を提供し、食育活動を積極的に推進していきます。



JF姫路市と高校生が連携した藻場調査!

兵庫県環境部水大気課



ひょうご豊かな海づくり県民会議では、令和7年6月1日(日)に姫路市漁業協同組合の協力のもと、徳島県立小松島西高等学校と兵庫県立姫路商業高等学校の藻場調査に同行しました。両校は、高校生ボランティア・アワード(令和6年開催)への参加をきっかけに、様々な共同プロジェクトを実施しています。

今回は「海洋環境保全」と「ブルーカーボン」をテーマに姫路市の小赤壁周辺の海域で水中ドローンや箱メガネを使用した藻場調査を行いました。観察する場所を少し変えるだけで、アマモ場だったりワカメやホンダワラの藻場だった



りと、海藻の量や種類が異なることがわかりました。その他にも高校生が水中ドローンの操作をしたり、海藻を採取して観察したりと様々な体験をすることができました。

高校生からは「現場を実際に見て、場所によって海藻の量が全く違うことがよくわかった。」「海藻やその他の様々な生物を見ることができてよかった。」との声が聞かれました。ひょうご豊かな海づくり県民会議は今後もこのような豊かな海づくり活動を支援していきます。引き続きご協力をよろしくお願いします。



漁港漁場事業研修会を開催

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、令和7年5月22日(木)、県水産漁港課との共催で、多くの水産基盤整備事業が進められている姫路市において、県及び協会会員(市町、漁業協同組合等)50名の参加を得て、漁港漁場事業研修会を開催しました。

本年は、例年の座学による研修から現地視察の研修会に変更し、小寺寿充県水産漁港課漁港整備官の挨拶で研修を開始しました。

午前は、令和5年3月13日に新たに開場した姫路市中央卸売市場を視察し、午後からは、坊勢漁業協同組合が運営する漁業見学&体験ツアーを活用した第八ふじなみ(漁業体験見学船)による海上視察を行うとともに、姫路農林水産振興事務所による妻鹿漁港の大型浮桟橋整備事業の説明を受けました。

中央卸売市場視察においては、新市場の特長である

- ①外気の遮断による品質・衛生管理体制の強化
- ②入荷から出荷までの適正な温度管理
- ③施設の集約化などによる場内物流の効率化

などの説明を受け、卸売場棟の青果や水産関係の施設を見

学しました。

また、第八ふじなみによる海上視察では、定置網漁業の網揚げ状況や「第2の鹿ノ瀬構想」の一環として整備された大規模石材礁の3Dソナーによる見学を行い、参加者は熱心にモニターを視聴し質問するなど、大変有意義な研修となりました。

なお、説明者は次の通りです。

①姫路市中央卸売市場の概要について

姫路市農林水産環境局 中央卸売市場

(業務担当) 課長補佐 森田 邦裕

(跡地担当) 主任 土井 隆史

②第八ふじなみ(漁業体験見学船)の海上視察について

坊勢漁業協同組合

上田 章太

③妻鹿漁港整備事業について

兵庫県中播磨県民センター

姫路農林水産振興事務所 漁港課長 松村 俊宏



姫路市中央卸売市場 活魚水槽



定置網漁業 網揚げ



妻鹿漁港整備事業 概要説明

大阪・関西万博

「BLUE OCEAN FES.」に出展しました!

兵庫県環境部水大気課



令和7年6月8日(日)にひょうご豊かな海づくり県民会議と一般社団法人neo-wave、JF兵庫漁連(SEAT-CLUB)は連携して、大阪・関西万博で開催された「BLUE OCEAN FES.」に出展しました。漁業での役割を終えた漁網を使ってバッグやハンモックを作る「漁網deアップサイクル」や「豊かな海バスボムづくり」のワークショップの開催、「豊かで美しいひょうごの海」を目指した様々な取組をパネル展



示の形でPRしました。

当日は時々小雨が降る生憎の天候でしたが、会場には約1万人もの来場がありました。ワークショップの参加だけでなく多くの方が足をとめてパネル展示を真剣に見てくださったり、様々な取組の説明に興味を持って熱心に聞いてくださったりしました。ひょうご豊かな海づくり県民会議は今後も様々なイベントで情報発信をしていきます。



大輪田塾

20th ANNIVERSARY

第21期 入塾生募集

★募集は8月8日まで★

※お問い合わせは漁協へ、または兵庫県水産振興基金まで!

兵庫県水産振興基金 ☎078 919 1331

香住高校をご存じですか。

兵庫県漁業協同組合連合会 指導部 部長 北村 伸也



私は、兵庫県漁連に入会し香住油槽所で7年、香住漁業無線局で約4年勤務し、本所指導部に配属されて13年がたち現在14年目を迎えます。

今回は、私の母校である香住高校について書かせていただきます。

香住高校は昭和21年に「兵庫県立香住水産学校」として創設され、昭和23年に「兵庫県立水産高等学校」、昭和27年に現在の「兵庫県立香住高等学校」となります。学科は、昭和24年4月に「漁業科」「水産製造科」「普通科」が設置され、平成2年に「水産製造科」が廃止され「水産食品科」となり、平成19年には「漁業科」「水産食品科」が廃止され現在の「海洋科学科」になり今年は創立

80周年目を迎えます。

水産学校として始まった香住高校は、地域の基幹産業である漁業や水産加工を学べる水産学科がある県内唯一の高校です。

学校のHPを拝見すると、令和6年度海洋科学科の卒業生33名の約半数が水産系の大学や海上技術短期大学等へ進学されており、近年は入学難易度も高いと聞きました。また、全国的に水産高校の入学数が減る中で香住高校は生徒数を維持していることから全国的にも注目を集めているとも聞きました。

私は、平成13年3月「水産食品科」卒業後に県漁連に入会し、香住高校の同級生は漁連職員、日本海・瀬戸内海の漁師、漁協職員にもいます。

先日、とある会議の懇親会でお会いした漁師さんが香住高校の後輩だとわかり、恩師や学生時代の話に大いに花が咲き、私は漁師さんとの距離が一気に縮んだと思っています。これまでもたくさんの香住高校出身の漁師さんや漁協職員さんにお会いする機会がありましたが、これを機に浜や会議で見つけた際には、是非ともお声がけいただければと思います。

さて、タイトルに記載させていただいた質問への回答として、前述したような近年の「海洋科学科」が設置されてからの受験倍率が高いイメージとそれ以前の「漁業科」「製造科」「食品科」といった昔のイメージの大きく2つに分かれているのではないのでしょうか。

香住高校の昔のイメージは、残念ながら文字数の制限が…。こちらは皆さんとお会いした際にお話しさせていただければと思いますので、お声がけや連絡お待ちしております。最後に、今後も香住高校で県内水産業の担い手育成が行われ、たくさんの後輩が JFグループ兵庫の一員となることを期待し終わりにさせていただきます。

浜のイベントカレンダー

開催日時	イベント名	開催場所	主催者
毎週土曜日13:30～	土曜市	垂水漁港荷捌所	JF神戸市
7月16日(水) 13:30～	漁業デー	垂水漁港荷捌所	JF神戸市
7月26日(土) 10:00～	朝市	淡路島タコステ内	JF淡路島岩屋 広報部
8月3日(日) 9:00～	白鷺鱧祭り	姫路まえどれ市場周辺	JF坊勢
8月6日(水) 13:30～	漁業デー	垂水漁港荷捌所	JF神戸市
8月9日(土) 10:00～	魚のつかみどり体験	道の駅 みつ	たつの市

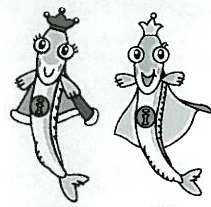


JF坊勢HP



JF坊勢IG

浜の賑わいづくりにご活用下さい。
掲載希望の団体様は兵庫県水産振興基金まで。
皆様からのご連絡をお待ちしています。



JA兵庫西 株式会社 中村 啓農

「大型農機やスマート機器を用いて、
地域と農業の未来を耕す」

本企画は、兵庫県を拠点に活動する生産組織にスポットを当て、設立に至った経緯や注力している取り組み、メンバーの意気込み等をご紹介します！

Q1. 株式会社成り立ちを教えてください

株式会社中村啓農は、高齢化や後継者不足などにより、地域の農業者が減少していることに危機感を抱き、農地と雇用を守ることを目的として平成27年に設立しました。

現在は、水稻・小麦等の計8品目の栽培に取り組んでいます。

Q2. 方針について教えてください

「農地を守ることは地域を守ること」をモットーに掲げ、引き取った耕作放棄地で栽培した枝豆を地域住民に無料で収穫してもらえる機会を提供するなど、地域の方々との繋がりを大切にしています。

Q3. 特徴について教えてください

大型農機やスマート機器を導入することで作業の効率化を図っており、保有する機械の数は約30台に上ります。

機械を活用することで、大規模な面積の耕作や安定した収益の確保を可能にしています。

Q4. 現在、力を入れている取り組みについて教えてください！

毎年、管内の保育園児や小学生を対象にお米やカボチャの定植・収穫体験を実施しています。この取り組みを通じて、子どもたちに食や農業の魅力を身近に感じてもらい、将来的には職業として農業を選択してほしいと考えています。

Q5. 今後の展望について教えてください

大型農機やスマート機器を活用した大規模栽培を継続し、地域の農業と雇用を守っていきたくと考えています。また、無料の収穫イベントや食育活動等を通じて交流を図り、地元の方々により愛される会社を目指していきます。



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

“協同”がよりよい世界を築く
～連続シンポジウム・座談会
第2回「協同組合とディーセント・ワーク
(働きがいのある人間らしい仕事)」

5月15日にIYC2025全国実行委員会による「“協同”がよりよい世界を築く～連続シンポジウム・座談会」の第2回が開催され、全国の協同組合関係者など計211名が参加し、兵庫県生協連からはオンラインで参加しました。

シンポジウムは、IYC2025全国実行委員会の委員である国際労働機関(ILO)の高崎真一駐日代表と、生活困窮者自立支援全国ネットワークの奥田知志代表理事(認定NPO法人抱樸理事長)からの講演と3つの事例報告から構成され、協同組合によるディーセント・ワークの取り組みや誰も取り残さない地域づくりへの参画などについて話し合われました。

今後も、「協同組合とSDGs」「食料安全保障(仮)」「自分らしく、いつまでも安心して暮らし続けることができる地域づくり(仮)」などのテーマで開催されます。



日本労働者協同組合連合会事務局長理事 中野理氏



国際労働機関(ILO)駐日代表 高崎真一氏



生活困窮者自立支援全国ネットワーク代表理事・認定NPO法人抱樸理事長 奥田知志氏

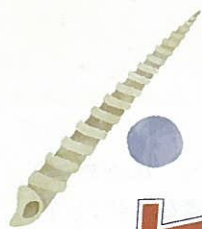
<https://www.coop-hyogo-union.or.jp/>

協同組合人養成講座 7月講座 7月17日(木)のご案内

開催時間	講座名	講義団体の名称
14:00～ 15:00	坊勢漁協における 海業等の取組について	講師: 坊勢漁業協同組合 参事 上西典幸氏
15:10～ 16:40	市民団体・NPOが取り組む 豊かな海づくりと漁業	講師: 吉備国際大学 農学部海洋水産生物学科 客員教授 反田實氏

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



ヒイカとトマトのマリネ



【材料】（作りやすい分量）

ヒイカ： 10はい
ミニトマト： 6個
白ワイン： 大さじ1

マリネ液

玉ねぎ微塵切り 1/4 個分
にんにくすりおろし 少々
オリーブオイル 大さじ2
酢 大さじ1
塩 小さじ 1/2
黒こしょう 少々
はちみつ 大さじ 1/2

【作り方】

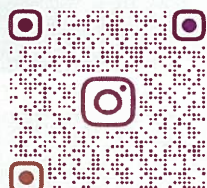
- ① マリネ液の材料を混ぜ合わせる。
- ② ヒイカは、胴から足を引き抜き、内臓・軟骨、口を取り除き洗う。
- ③ ミニトマトのヘタを取り、ヘタの反対側に竹串か爪楊枝で1か所穴を開け、湯むきする。
- ④ ③の湯にワインをいれ、ヒイカをさっとゆで、水を切る。
- ⑤ マリネ液にトマト、ヒイカを漬け、しばらく冷やす。

彩鮮やかで、食欲 UP♪

冷やしていただきます。



H.P



Instagram

ひょうごのお魚ファンクラブ

SEAT CLUB



表紙の言葉



JF森 小学校料理教室を開催

昨年に引き続き料理教室を開催。初めに、先生からアジのさばき方のレクチャーを受け、緊張した児童たちの表情も調理が進むにつれ笑顔に、さて上手に三枚おろしとソテーはできたのでしょうか。