

# たぐし

JFグループ兵庫



## 特集 漁協女性部連合会の活動紹介

CONTENTS

- 2 漁協女性部連合会の活動紹介
- 4 輝く 若手漁業者インタビュー 塩田 悠真さん
- 6 淡路水交会が「漁業者による森づくり活動」を実施  
淡路市で豊かな海に向けて“かいぼり”を実施
- 7 坊勢島で環境学習イベントが開催されました！  
「さかな文化祭あかし2025」に出展しました！
- 8 吉備国際大学の学園祭 「くにうみ祭」に出店  
淡路市江井で“漁場環境保全活動”を実施
- 9 第74回全国漁港漁場大会及び地元選出国議員への要請行動  
ガザミふやそう会 2025年度取組終了のお礼
- 10 ようそろ／浜のイベントカレンダー
- 11 兵庫JCC通信／協同組合人養成講座の開催
- 12 SEATCLUB魚介レシピ



令和2年に発生した新型コロナウイルス感染症の影響を受けて、活動の自粛を余儀なくされ、令和6年度から本格的に活動を再開した、漁協女性部連合会の活動について紹介いたします。

## 県内交流会（兵庫県女性連）

コロナ禍で女性部同士の交流が減ったことから、県内の女性部員が一堂に会して、今後の活動について意見交換を行うとともに、各地区における漁業はもとより漁業と女性の関わりについて学ぶことを目的に県内交流会を開催しています。

令和6年度は約20名が参加し、但馬漁協津居山港での競り見学と但馬漁協直営の遊魚館の見学を行いました。

令和7年度は、約40名が参加し、明石浦漁協の競り見学と、干しだこづくり体験を行いました。

所属漁協以外の競りや漁業における女性の関わり方について、現場では活発な意見交換が行われておりました。

また、干しだこづくりは、大変好評で地域ならではの食文化に触れる貴重な機会となり、今後も各浜での食文化に触れる機会として継続していきます。

本交流会を通じて、県内女性部同士の交流が一層深まり、今後の活動の励みとなる有意義な時間となりましたので、女性部員の皆様はお誘いあわせの上、ご参加ください。



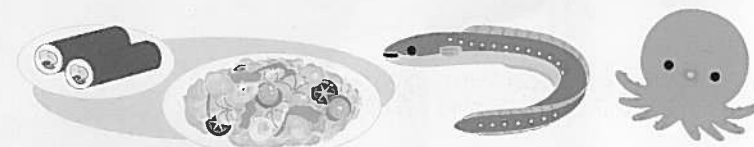
## Fish-1グランプリ（兵庫県女性連）

国産水産物流通促進センター主催のFish-1 グランプリ「国産水産物料理コンテスト」にはこれまで兵庫県漁連が参加しておりましたが、令和6年度より兵庫県女性連も一緒に取り組むことになりました。

令和6年度は、兵庫県漁連とレシピを一緒に作成し「兵庫県女性連監修3回楽しめる!! 5種の海鮮焼きそば」で出場し、「全国水産卸協会会長賞」を受賞しました。

令和7年度は、兵庫県女性連で、兵庫の地魚のおいしさを全国へ発信することを目的としたレシピの協議と試作を重ね、「あなごの天ぷら巻き寿司」と「明石だこのやわらか煮握り寿司」の2品を考案しました。

全国から寄せられた応募作品の中から見事最終審査への出場が決定し、11月30日、日比谷公園（東京都）で開催された「第11回 Fish-1 グランプリ」に出場し、「大日本水産会会長賞」を受賞しました。



## 兵庫県下漁協女性部向け 文化活動費助成のご案内

本年度より、県下の漁協女性部を対象に「文化活動費の助成」を新たにスタートいたしました。女性部員同士の交流を深め親睦を図ることを目的に、漁協女性部が自主的・主体的に取り組む活動を支援するものです。

### 活動対象

- 文化活動（フラワーアレンジメント、生け花教室、民謡舞踊など）にかかる費用
- 各漁協女性部が主体となって行う会議、海浜清掃、イベント等に関連した懇親会の活動費など  
※助成対象は、1回あたり女性部員4名以上が参加する活動とします。

### 助成金額

- 女性部員1人あたり1,000円まで（複数回の活動を合算しても、上限は1,000円です）  
まずはお気軽に、JF兵庫漁連 指導部 指導担当（078-940-8013）までご相談ください。  
女性部の仲間づくりや新たな活動のきっかけとして、ぜひご利用ください！



## オリジナル商品開発（播磨地区女性連）

播磨地区女性連では、新たにオリジナル商品の開発に取り組むことになりました。まずは、兵庫県漁連水産加工センターにて加工場の見学と商品の試食を実施しました。水産加工の工程を学ぶとともに、商品化に向けたイメージづくりを行いました。その後は、兵庫県漁連流通加工部の協力を得ながら、各浜の水産物を活用したオリジナル商品のレシピ作りと試作品の作成を重ねてきました。

その結果、10月18日・19日に開催された兵庫県民農林漁業祭では、流通加工部の製造協力をいただき、「干しダコ」「干しダコ飯」「舌平目の唐揚げ」を販売しました。

「干しダコ」には、食べ方提案を通して「地元の食文化の継承」という思いが込められています。また、室津女性部考案の「舌平目の唐揚げ」は、子ども向けの魚食普及活動から生まれたメニューで、1匹まるごとヒレや骨までおいしく食べられる「食育」の視点も大切にしています。こうした女性部ならではの視点を生かした商品は、試食も好評で、多くの来場者に手に取っていただき、播磨の海の魅力を広く発信する貴重な機会となりました。



干しだこレシピQRコード

## 視察研修（播磨地区女性連）

播磨地区女性連では、7月9日・10日の2日間、沖縄県にて視察研修を実施しました。本研修は、県内では見ることのできない漁業現場を訪れ、地域性を生かした商品展開や他県女性部との交流を通じて、今後の活動に役立つ学びを得ることを目的としたものです。

勝連漁協では、全国的にも知られる「沖縄もずく」の加工工程を見学しました。透明度の高い海と豊かな日照という沖縄ならではの環境に支えられ、理想的な水深で栽培されるもずくの特徴や、海苔養殖にも通じる生産者の努力に触れ、参加者からは「普段食べているものとは別格の美味しさ」「環境と人の工夫の積み重ねに感銘を受けた」との声が寄せられました。

また、アオリイカ養殖やスギの海上養殖では、成長の早さや迫力ある給餌の様子に驚き、実際に船に乗って現場を間近に体験するなど、貴重な学びの機会となりました。

さらに、与那城町漁協のセリ見学では、市場ごとに異なるセリの形態や、沖縄で水揚げされる色鮮やかな魚種に触れ、「見たことのない魚ばかりで勉強になった」と参加者の興味が深まりました。

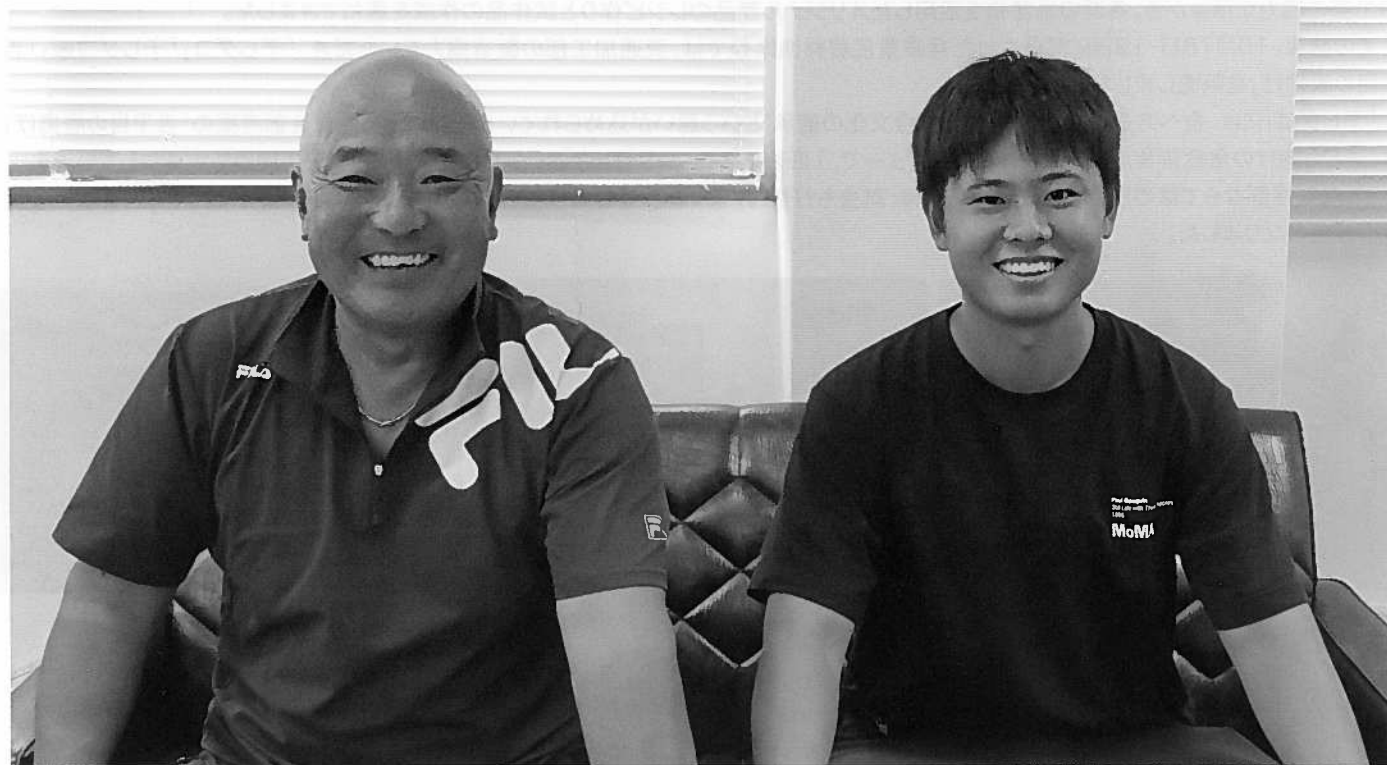
今回の視察を通じ、参加者同士の交流はもちろん、沖縄県女性連との意見交換も行われ、他地域の取り組みや活動の工夫に多くの刺激を受けました。「ところ変われば文化や風習も違うことを実感し、人生の大きな学びになった」との感想が寄せられるなど、本研修は今後の活動の活性化につながる大変有意義なものとなりました。





# 輝く 若手漁業者インタビュー

一宮町漁業協同組合 **しおた ゆうま**  
**塩田 悠真さん**



塩田真規さん(親方)

塩田悠真さん

今回は一宮町漁業協同組合の塩田悠真さんにお話を伺いました。  
親方の塩田真規さんにも同席いただきました。

## ●自己紹介をお願いします。

(悠真さん) 塩田悠真です。23歳です。淡路市出身です。

## ●着業して何年目ですか？

(悠真さん) 2年目になります。

## ●漁業種類について教えてください。

(悠真さん) ノリ養殖業(9月～5月初旬(準備期間を含む))、刺網漁業(6月～8月)、たこ壺漁業(6月～8月中旬)です。

## ●漁師になろうと思ったきっかけは？

(悠真さん) 家業が漁師であったこと、地元の淡路島で仕事をしたいと思っていたからです。

## ●漁師になることについて家族の反応はどうでしたか。

(悠真さん) 父(親方)からは「やっても、やらなくても自分で決めなさい」と言われていました。

## ●漁師になろうと思ったきっかけから着業するまで

の過程について教えてください。

(悠真さん) 大学に進学し、20歳になるまでに「漁師になるのか、別の仕事に就くのか決めなさい」と言われていました。大学に進学したもののコロナ禍の影響もあり、淡路島に帰ってくることが多かった。帰ってきた際には漁を手伝うことも多かったのも、自然と「漁師の仕事っていいな」、「淡路にもおれるし」と思い着業することに決めました。

## ●1日をどの様に過ごされていますか？

(悠真さん) ノリ養殖業では船の免許を取って1年目なので、基本的には親方と同じ船に乗って刈り取り、運搬業務を行っています。練習と言っては何ですが、業務がしやすい皿の時には自分一人で刈り取り業務を行うこともあります。

(親方：真規さん) これからは一人で行う業務も増えてくるかと思っています。

(悠真さん) 夜明けの午前6時ごろ(12月～1月の場合)に出港し、刈り取り業務だけなら多量でも昼過ぎぐらいには帰港しています。

(親方：真規さん) 刈り取りした後の、後処理の業務

も含めると夕方ぐらいに帰港しています。悠真は今のところ刈り取り、運搬業務を任せていますが、後処理の業務はやったことがありません。

## ●刺網漁業では、この時期にこの魚を獲りに行くなど決まっているのですか？

(親方：真規さん) 刺網漁業は6月から始まります。6月はアオリイカ、7月はマコガレイなど、7月後半から8月はヒラメなどを獲りに行っています。網上げは基本的にはその日の朝に設置し、同日市場にもって行くまでに上げています。多い時は10～12ヶ所ぐらい設置しています。

(悠真さん) 刺網漁業は午前2時から出漁できますが、その時間に出港しない時もありますし、一定ではないです。帰港については昼頃で、午後2時ぐらいには帰宅しています。たこ壺漁については、明るい間にローテーションで上げていっています。

## ●休日はどのように過ごされていますか？

(悠真さん) 神戸方面に行って友達と遊んでいます。

## ●実際に着業してみていかがですか？

(悠真さん) 体だけでなく、頭をすごく使う仕事だなと思いました。

## ●そんな悠真さんのことを親方の真規さんはどう思っていましたか？

(親方：真規さん) 予想以上に覚えるのが早いし器用だなと思っています。私が漁師を始めた頃は、もっと覚えるのに時間が掛かっていたように思います。

## ●最近の水揚げや海の環境で何か思うことがありますか？

(悠真さん) タコだけでなく魚が少ないなと思っています。

(親方：真規さん) 夏場については漁獲量が少ない。昔と比較すると1/4ぐらいの漁獲量になっている。その分単価は高くなっていると思います。漁獲量については年々減少していくばかりなので、いくら単価が良くてもこの先どうなるのかと思うことはある。特に地魚については、漁獲量が少なすぎたら売の商品がなくなるのではないかと懸念はあります。冬場のノリ養殖については、ノリの伸びは悪くなく、よく伸びていると思っています。色落ちもあるにはあるが、商品として出荷できている状況です。

## ●今後の抱負をお願いします。

(悠真さん) まだ親方に聞いたり、やってもらったりしている業務が多いので、一人で何でも業務ができるようになっていきたいです。

## ●令和7年1月の加工場火災後、加工場の再建に向けて取り組まれていると伺っています。



塩田真規さん(親方)

塩田悠真さん

(親方：真規さん) 火事になってノリ納屋が使えない。生産機械や資材代等の支払いもあるし、生産したノリが一銭にもならないのは辛い現実だと思い、組合に相談した。その後、一宮地区のり養殖漁業者11件で乾海苔委託加工のご協力をいただきました。皆自分のところで精一杯やっている中で、最後までご協力をいただき「ありがたい」という気持ちで一杯でした。ご協力をいただいた方々のおかげで再建への道が開けていると思っています。加工場については形になりつつありますが、まだやることは多々あります。沖に行っても「今漁期に間に合うのか」と複雑な心境はいないです。

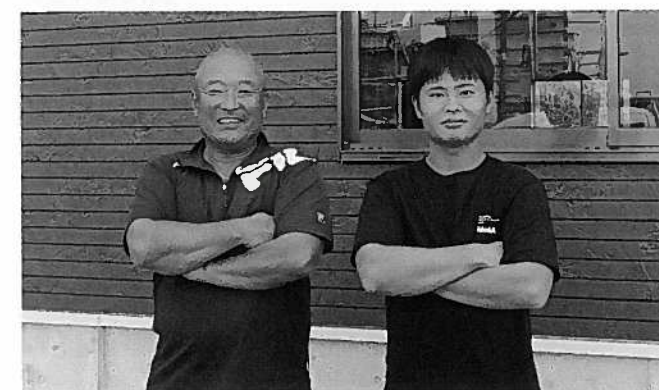
## ●これから漁師を目指す方へのメッセージをお願いします。

(悠真さん) やればできると思うので一度チャレンジしてみてもどうでしょうか。

## ●悠真さんへのメッセージをお願いします。

(親方：真規さん) 自分の息子なので、私が元気なうちに何でもできるようになってほしいと願っています。私が漁師になって思うのは、大学を出て会社員を経験した後も、漁師の仕事をしていて本当に良かったと感じていることです。火事による被害もありましたが、それでも漁師になって良かったと心から思っています。悠真にも漁師の仕事に誇りを持ち、「漁師で良かった」と思えるような仕事になれば幸いなことだと思っています。

## ●本日はありがとうございました。





## 淡路水交会が「漁業者による森づくり活動」を実施

～淡路島内漁業者ら150名が参加～

11月11日(火)、一般社団法人淡路水交会(片山 守会長)が主催する「漁業者による森づくり活動」が由良町内田の山林で行われ、ウバメガシの苗木600本を植樹しました。

この活動は漁業者がウバメガシや間伐材などを海底に沈める“柴漬け”によりアオリイカなどの産卵床を設置して水産資源の増大を図る活動と、一般県民と力を合わせた漁業者の森づくり活動を連携して行い、環境保全と地域の貢献を図るもので、今回で17回目となります。

当日は島内JF役職員、漁青連のほか、行政や系統団体、さらに洲本市立第二小学校児童や淡路高校の生徒を加え

た約150名が参加しました。同会片山会長、第二小学校校長、淡路高校引率教員の挨拶の後、参加者は苗木と土嚢に入った土を次々と運び込み、数日前の雨で足元がぬかるむ中、指定された場所で植樹しました。

植樹作業後、県洲本農林水産振興事務所担当者による水産教室が開かれ、児童らは海の栄養の大切さや、本活動の目的、兵庫県が目指す海等について学習しました。

今後も森と海を守る取り組みを継続し、豊かな水産資源と地域の自然を次世代へと受け継いでいくことが期待されています。



片山会長の挨拶



植樹活動の様子



水産教室の様子

## 淡路市で豊かな海に向けて“かいぼり”を実施

JF森(森吉秀代表理事組合長)とJF仮屋(相田欽司代表理事組合長)は農業者や地元住民と連携し、平成20年から毎年、近くのため池のかいぼり作業を行っています。今年は10月23日(木)、24日(金)の2日間で淡路市久留麻の「七尋池」にて行われました。

初日の作業では池に生息する生物を保護・移動させる魚取り作業と底に溜まった泥を用水路へ流す泥流し作業が行われました。

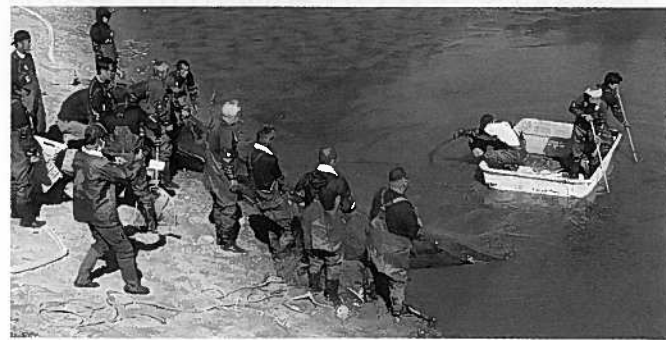
午前中に行われた魚とり作業では、網やタモを用いてフナやカメなどのほかに60cmサイズのコイも数匹捕獲され、その大きさに参加者から歓声が上がっていました。

午後から行われた泥流しでは、ジョレンによる手作業とモバイルポンプを組み合わせて、池底に溜まっていた窒素やリンを含む腐葉土を含む泥を海へと流しました。参加者は泥に足を取られながらも協力して作業を進めました。

2日目も初日午後と同様に泥流しが行われ、泥を掘り返し

た際に出てきたウナギを捕まえるなど、楽しみながら和やかに作業を進める様子が見られました。

このかいぼりはJF森・JF仮屋が先駆けとなって行われ、淡路島内に留まらず、播磨地区にも広がりを見せており、豊かな海の再生に向けて取り組まれています。



魚とりの様子



泥流しの様子



集合写真

## 坊勢島で環境学習イベントが開催されました!

兵庫県環境部水大気課

2025年10月25日(土)に株式会社伊藤園はJF坊勢の協力のもと環境学習イベントを開催しました。このイベントは同社が「お茶で世界を美しく。」をテーマにグローバルアンバサダーの大谷翔平選手と立ち上げたグローバル社会貢献プロジェクト「Green Tea for Good」キャンペーンの一環で実施されました。

県内外から抽選で選ばれた親子連れなど約40名の参加者は妻鹿漁港から見学船「第八ふじなみ」に乗り、底曳網漁業の見学と漁獲物の仕分けを体験しました。船上に広げられた漁獲物には小エビや貝類、アカシタビラメのほかコチやアシアカエビなども並び、参加者は触れたり写真を撮ったりと大いに盛り上がりました。坊勢島に到着後は、海岸の清掃



ひょうご豊かな海づくり県民会議



活動、中間育成施設の見学、ヒラメの放流体験が行われました。妻鹿漁港に寄港後、参加者に缶バッジやシールなどのグッズが配られ、皆大喜びでした。イベント終了後には姫路まえどれ市場内の食堂や販売ブースも楽しんでいました。

今回のイベントは、兵庫の環境や水産について「見て、触れて、食す」ことを通じ、豊かな海を守る大切さを改めて認識するよい機会になったと思います。ひょうご豊かな海づくり県民会議は、今後も豊かな海づくり活動の支援、情報発信に取り組みます。



## 「さかな文化祭あかし2025」に出展しました!

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は、2025年11月3日(月)に明石市公設地方卸売市場で開催された「さかな文化祭あかし2025」に出展しました。本イベントは昨年に続き2回目の開催で、明石の魚に触れ、学んで、食べる多彩なブースが並びました。会場は親子連れを中心に昨年より約1,000人多い5,400人もの来場者でにぎわい、県民会議ブースでは塗り絵やおさかなクイズ、景品の配布に大行列ができました。子どもたちは真剣な表情で塗り絵に取り組み、大人はクイズを解くため展示パネルを真剣に眺めるなど、楽しく取り組んでももらいました。イベント中盤には、兵庫県の大人気マスコットキャラクターの「はばタン」が登場し、記念撮影を希

ひょうご豊かな海づくり県民会議



望する親子で長蛇の列ができるほどの盛り上がりを見せました。さらに、県民会議会員による漁網ワークショップや切り身クイズ、魚拓づくりのブースも大盛況で、豊かな海づくりを発信するよい機会となりました。

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を通じて、多くの方へ豊かな海づくり活動の普及啓発を目指して参ります。関係者の皆様、ご来場の皆様、ありがとうございました。





## 吉備国際大学の学園祭 「くにうみ祭」に出店

摂津播磨地区漁協青壮年部連合会 淡路地区漁協青壮年部連合会

11月15日(土)、吉備国際大学南あわじ志知キャンパスで開催された「くにうみ祭」に、摂津播磨地区漁協青壮年部連合会(会長:福井健二)と淡路地区漁協青壮年部連合会(会長:山崎大輔)が出店しました。摂播漁青連は昨年度に引き続き未利用魚であるアカエイの唐揚げを、淡路漁青連は淡路島産のハモを使用したハモ丼を販売しました。

当日は、学生をはじめ地域住民の方々、青年部員のご家族もお手伝いに来てくださり、会場は大いに賑わいました。摂播漁青連のアカエイの唐揚げは、3年目の販売ということもあり「去年買うことが出来ず、念願の唐揚げです。」「昨年

度買っておいしかったので今年も買いに来た」という声も多数ありました。淡路漁青連のハモ丼は、骨切りが難しく市場価値のつきにくい特大サイズのハモを骨が気にならないよう圧力鍋で煮込む工夫を施して提供しており、骨切りをせずともおいしく食べられる点に感心される方が多くみられました。

今回の販売は、未利用魚・低利用魚の周知だけでなく、学生や地域住民との交流の場にもなり、兵庫の漁業について広く伝える貴重な機会となりました。



摂播



淡路



## 淡路市江井で“漁場環境保全活動”を実施

なぎさ信用漁業協同組合連合会

10月25日(土)川池で大石田主主催の「かいぼり」が実施され、JF一宮町・なぎさ信漁連・農林中央金庫のほか地元行政団体等18組織・総勢100名超が参加しました。

当活動は、“JFマリンバンク漁場環境保全活動サポート”(信漁連・農中・漁協と一緒に汗を流し、地公体を巻き込み、持続可能でユニークな漁場保全活動を全国の浜に展開する事を主旨とした活動)の一環であり、地元関係者としては、昨年に引き続きJA職員が多数参加したほか、新たに淡路高校農業部メンバーや一宮小学校教師、パソナグループからも参加がありました。

「楽しんでより多くの栄養を海に流そう」という挨拶の後、作業が開始し、今回は泥や堆積した腐葉土等を有機肥料と

して、近隣耕作地や海中に投入するといった新たな試みが取り入れられます。



人力撈拌の様子



## 第74回全国漁港漁場大会及び地元選出国会議員への要請行動

兵庫県漁港漁場協会

10月15日(水)、山口県下関市の海峡メッセ下関において「第74回全国漁港漁場大会」が開催され、兵庫県漁港漁場協会から浜上勇人会長(香美町長)、田沼政男副会長(兵庫県漁業協同組合連合会会長)をはじめ23名が参加しました。

大会は、全国から約1,350人の参加を得て、14時に開会し、(公社)全国漁港漁場協会 田中郁也会長による主催者挨拶、山本佐知子農林水産大臣政務官の来賓祝辞で大会がスタートしました。

次に、山口県漁港漁場協会前田晋太郎会長(山口県下関市長)の議事進行で「令和八年度漁港・漁場・漁村・海岸整備予算の確保に関する件」についての審議が進められ、議案に関連した3件の取組事例の発表後、議案の内容を取りまとめた提言(案)を全国漁協女性部連絡協議会会長理事(山口県漁業協同組合女性部長)中津喜美子氏が朗読し、満場一致で採択されました。

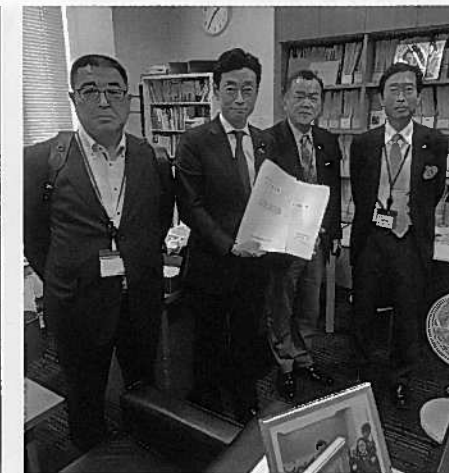
最後に次回第75回全国漁港漁場大会は、令和8年10月28日(水)に東京都で開催されることが報告され、大会は無事終了しました。

大会翌日には、長門・大津圏域内の14漁協の広域合併を契機に流通の一元化が図られ、平成24年に高度衛生管理対応の新市場が整備された山口県長門市の仙崎漁港(第3種漁港)と、衛生管理型市場、製氷・冷蔵・冷凍施設、直販施設及び親水公園等を整備し、一体的な施設運営に取り組んでいる山口県萩市の萩漁港(第3種漁港)の現地視察を行い、担当職員から詳しい説明を受け非常に有意義な視察研修となりました。

また、全国漁港漁場大会後の11月7日(金)には、兵庫県漁港漁場協会の浜上会長・田沼副会長・守本副会長・兵庫県農林水産部望月水産漁港課長 小寺漁港整備官等が衆議院第1議員会館、衆議院第2議員会館、参議院議員会館を訪し、兵庫県選出の国会議員に対し、  
①8月26日開催の「第65回兵庫県漁港漁場大会」の決議  
②第74回全国漁港漁場大会で採択された「令和八年度漁港・漁場・漁村・海岸整備予算の確保に関する提言」の実現に向けた個別要請行動を実施しました。



全国漁港漁場大会 田中会長による主催者挨拶



西村衆議院議員要請



末松参議院議員要請

## ガザミふやそう会 2025年度取組終了のお礼 ガザミふやそう会

本年度は、漁業者会員152名、一般会員334名の計486名の会員の皆様にご加入いただきました。抱卵ガザミの保護運動は合計50尾の抱卵ガザミを保護することができました。また、本年度よりガザミふやそう会でも高砂沖で56万尾、兵庫運河周辺で32万尾の種苗放流を実施しました。

ご協力いただきました皆様におかれましてはご協力に対しここに厚く御礼申し上げます。しかしながら、ここ数年の保護尾数は減少傾向にあり、ガザミ資源の状況は依然として厳しいものとなっております。今後も本会は、ガザミの資源回復に向けて努力を重ねてまいります。引き続き、会員の皆様のご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

※過去10年間保護状況一覧

| 年 度  | 2015 | 2016 | 2017  | 2018 | 2019  | 2020 | 2021 | 2022 | 2023 | 2024 |
|------|------|------|-------|------|-------|------|------|------|------|------|
| 保護尾数 | 716  | 821  | 1,329 | 870  | 1,457 | 260  | 154  | 20   | 81   | 89   |

※本年の詳しい保護状況は兵庫県漁連ホームページに掲載しております。

2025年度の抱卵ガザミの保護活動終了について

[http://www.hggyoren.jf-net.ne.jp/Activity/PDF/gazami/2025\\_katudouhoukoku.pdf](http://www.hggyoren.jf-net.ne.jp/Activity/PDF/gazami/2025_katudouhoukoku.pdf)



## 趣味を通して海の環境変化を考える

兵庫県環境部水大気課 副主任 吉川 昂雅



私は、兵庫県環境部水大気課の吉川と申します。入庁した令和3年度から令和5年度までは加古川農林水産振興事務所の水産漁港課に所属し、令和6年度から現在の部署に異動となりました。いずれ寄稿する機会があるかもしれないとは思っていましたが、水産以外の部署に所属しているタイミングで担当がまわってくるとは想定していませんでした…。

なかなか話題も思いつかなかったのですが、今回は私の趣味であるスキューバダイビングに関連した話をしようと思います。そもそもダイビングをはじめたきっかけは、大学生の頃に友人とともに沖縄に行ってライセンスを取得したことでした。そこからダイビングにハマリ、せっかくならそれを活かした研究をしてみたいと思い、大学院進学時に研究室を異動しました。異動先の研究室では調査のために1年のうち3～4ヵ月は離島に滞在し、島の行事等にも参加しながらほぼ毎日潜り続けるという生活で、大変ではありましたが、今思えばとても貴重な経験ができたと思っています。社会人になってからはしばらくブランクがあったものの、昨年ごろから和歌山などでたまに潜るようになり、最近では自宅近くの須磨海岸で潜ることが多くなっています。

さて、つい先日須磨海岸で潜っていたのですが、海の中でひときわ目立つ魚を2匹見かけました。

その魚とはソラスズメダイとチョウハんで、前者は青色、後者は黄色というカラフルでいかにも南方系の魚といった見た目をしています。その見た目どおり、サンゴ礁や岩礁が広がる暖かい海を好む魚で、本州では太平洋側でみられることが多い魚です。おそらく今回見かけた個体はいわゆる死滅回避魚と呼ばれるもので、海流に乗って偶然迷い込んだものの、冬を越せずに死んでいくことになるのでしょうか、今後海水温上昇といったことが進行していくと、こういった魚たちを目にする機会が増えていくの难道かとふと考えさせられた出来事でした。

近年、海水温上昇に限らず海の環境や生態系が変化していると耳にしますが、環境部に配属されたのも何かの縁だと思っていますので、今後も海の環境変化には注目していきたいです。

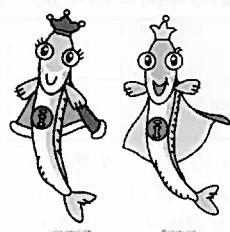


ソラスズメダイ(須磨海岸にて)

## 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 |
| 12月17日(水) 13:30～ | 漁業デー  | 垂水漁港荷捌所 | JF神戸市 |

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たじま 農事組合法人 河谷堂農組合 環境への負荷を軽減した農法で、 安全なお米と多様な生き物を育む

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紹介いたします！

### Q1. 河谷堂農組合の成り立ちについて教えてください

河谷地区は、離農者と耕作放棄地の増加が課題となっていたことから、平成13年に、農地を持続的に耕作することを目的として、地域の少数の農家が結集し、集落営農を開始しました。

この取り組みが普及し、農地の集約化が進んだことから、平成19年に農地の効率的な管理を目的として、地域の全員が参加する「農事組合法人 河谷堂農組合」を設立しました。

現在は、水稻・小麦・大豆・小豆の4品目を部会員37名で生産しています。

### Q2. 河谷堂農組合の取り組みについて教えてください

本組合は、化学肥料や農薬の使用をなるべく抑えた減農薬栽培や無農薬による栽培に取り組んでいます。中でも水稻と大豆は、環境や生物多様性に配慮したコウノトリ育む農法を用いて栽培しており、海外への販路拡大や関連商品の販売等、地域のブランドとして注目が集まっています。

### Q3. コウノトリ育む農法について詳しく教えてください

コウノトリ育む農法は、安全なお米と生きものを同時に育む農法です。冬には微小生物を増やすために田んぼに水を張る「冬みず田んぼ」等を実施し、生物が生息しやすい環境作りに取り組み、田んぼの生態系に配慮しながら丁寧に管理しています。

### Q3. 現在、力を入れている取り組みについて教えてください

豊岡市では学校給食で提供するお米をコウノトリ育む農法で栽培された有機栽培米への全量転換をすすめており、本組合でも、今年度より学校給食用の有機栽培米の作付けに取り組んでいます。学校給食を通して、子どもたちの食への意識を高めるとともに、地域で取り組むコウノトリ育む農法に興味を持つきっかけになって欲しいと考えています。

### Q3. 今後の目標について教えてください

今後も、有機農法や無農薬による栽培や生物多様性に配慮した農法を継続し、地域の農地と生物が生息しやすい環境を守っていきたくと考えています。

また、スマート農機の導入等の新たな施策にも積極的に挑戦し、管内の農地と農法を次世代へと継承していく持続可能な生産体制の構築を目指していきます。



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

## 2025年度兵庫県生協大会開催

10月23日、神戸サンボホールにおいて、2025年度兵庫県生協大会を開催し、会員生協の組合員、役員や職員など313人が集いました。

第1部記念式典は、生活クラブ生活協同組合都市生活 藤原あゆみさんの司会で始まり、主催者を代表して兵庫県生協連 岩山利久会長理事が挨拶。ご来賓からは兵庫県県民生活部長 田中序生様、神戸市地域協働局副局長 服部星次様より表彰者と生協への期待がこめられた祝辞をいただき、兵庫県議会副議長 大豊康臣様からもお祝いのメッセージを頂戴しました。

続いて行われた表彰式では、長年にわたり生協の発展に寄与された会員生協役員1人に生協功労者表彰として「兵庫県知事感謝」が贈られました。また、生協業務に精励した27人に「兵庫県生活協同組合連合会会長表彰」が贈られ、会場から大きな拍手がおくられました。

第2部では、阪神医療生活協同組合 阪神漢方クリニック 薬剤師の福田裕子氏の講演「季節の食養生～夏の疲れを整える 秋と冬に備えて～」、落語家・天台宗道心寺住職 露の団姫氏による落語と講演「一隅を照らす」のステージの催しが行われました。

また、国際協同組合年を記念し開催規模を拡大し、会場内には兵庫県生協連の会員生協や、兵庫JCCなど協同組合関連組織など、17団体による12のブースが出展されました。試食、防災やくらしの安心のための体験、健康チェックなどを通して、各団体の取り組みを紹介しました。



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

## 協同組合人養成講座 12月講座 12月19日(金)のご案内

| 開催時間        | 講座名          | 講師                                   |
|-------------|--------------|--------------------------------------|
| 14:30～16:30 | 「漁業法の概要について」 | 兵庫県 農林水産部 水産漁港課 漁政班 漁業管理担当主幹 大橋 広義 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。



今が旬の魚介で作る！

保存版

簡単!! 魚介レシピ

# セコガニ飯

～ 小さな体にぎゅっと詰まった冬の恵み ～  
セコガニを丸ごと楽しむ贅沢ご飯



## 【材料】

|         |        |
|---------|--------|
| ポイルセコガニ | 1杯     |
| 米       | 1合     |
| ほうじ茶    | 200ml  |
| 三つ葉     | 少々     |
| A 酒     | 大さじ1   |
| みりん     | 大さじ1   |
| 昆布茶     | 小さじ1   |
| 塩       | 1/2つまみ |
| B 酢     | 小さじ1   |
| みりん     | 小さじ1   |
| C 酢     | 大さじ1   |
| 薄口醤油    | 小さじ1/2 |
| 砂糖      | 小さじ1/2 |
| 塩       | 1つまみ   |

## 【作り方】

- ① 米は洗っておく。
- ② 炊飯器に洗い米とAを入れ、ほうじ茶を炊飯器の目盛まで注ぎ、混ぜてから炊飯する。
- ③ カニを捌いて、内子、外子、肩の身、足の身を取り出す。
- ④ 外子にはB、足の身にはCの甘酢をかけ、味をなじませる。
- ⑤ 炊き立てご飯に外子、肩の身、刻んだ三つ葉の茎を混ぜ込み、内子も少々混ぜ合わせる。
- ⑥ 茶碗に盛り付け、内子、カニの味噌、足の身を盛り、三つ葉を添える。

ひょうごのお魚ファンクラブ

SEAT CLUB



Instagram

表紙の言葉



一宮町漁業協同組合 塩田 悠真さん

JF一宮町で海苔養殖業等に従事されている塩田悠真さんにお話を伺いました。これから漁師を目指す方へのメッセージについて「やればできると思うので一度チャレンジしてみてください」と話されたことが印象的でした。インタビュー記事については4～5ページをご覧ください。