

たぐら

July.2026
TAKUSU No.837

JFグループ兵庫

第1回料理教室（アジさばき方）

令和8年6月4日 主催：淡路市漁業振興協議会・森漁業協同組合



特集 なぎさ信漁連 中期経営計画

CONTENTS

- 2 なぎさ信漁連 中期経営計画
- 4 県下各地で通常総会開催／
Suma豊かな海プロジェクト2026
『クリーンアップ&海底耕耘&海洋プラスチックワークショップ』
- 5 第51回兵庫県漁民物故者合同供養祭／
JF森 料理教室を開催
- 6 漁港漁場事業研修会及び水産庁との意見交換会を開催／
潮を編む
- 7 「漁業施設貸与事業」、「漁業労働環境改善支援事業」のご紹介
- 8 栽培漁業の現場から
- 9 大輪田塾22期生募集
- 10 ようそろ／浜のイベントカレンダー
- 11 JCC通信／協同組合人養成講座
- 12 シートクラブレシピ

なぎさ信漁連 中期経営計画

(2026.4.1～2029.3.31)

『愛される浜の金融機関を目指して』

なぎさ信用漁業協同組合連合会

I はじめに

本会は、平成29年4月の合併から9年が経過し、この間3年ごとに策定した中期経営計画に基づき事業運営に努めてまいりました。
これまでに策定してきた中期経営計画の骨子は以下のとおりです。

●第1期(2017年度～2019年度)

なぎさ信漁連としての「スタンダード構築」に向け、組織・機構・人事等諸制度の浸透と出向く体制による新事業推進体制の定着。

●第2期(2020年度～2022年度)

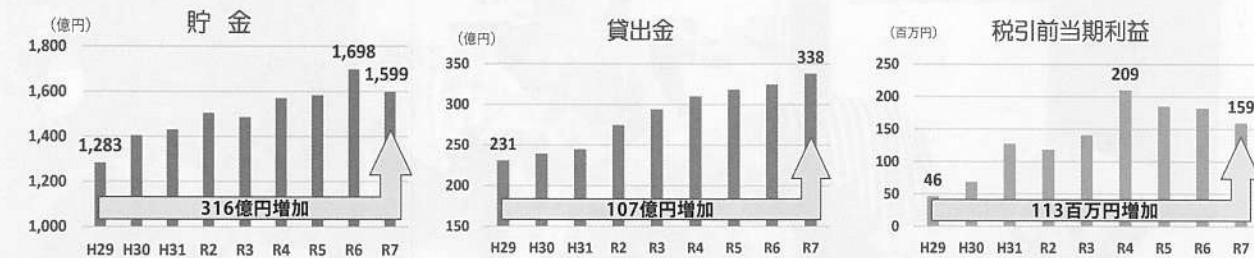
創りあげたスタンダードをもとに新ビジネスモデルを確立することとし、金融部門のみならず本来信漁連の使命である漁家経営に資するための非金融部門の充実。

●第3期(2023年度～2025年度)

「浜の未来を豊かに変えるマリンバンク」を合言葉にさらに組織全体のステージアップを行い、究極目標である「愛される浜の金融機関」を目指す。

この度、第4期(2026年度～2028年度)中期経営計画を策定し、去る6月29日開催の通常総会において承認頂きましたので、「拓水」の紙面をお借りして利用者の皆様にご案内させていただきます。

II これまでの事業推移



合併以来、長らく続いてきたマイナス金利政策により、この間、経営環境は厳しい状況でありましたが、会員等利用者の皆さまのご協力と堅調な漁業生産に支えられ、安定した経営を維持してまいりました。

III 中期経営計画(2026～2028)の概要

1. 基本目標

第3期の「浜の未来を豊かに変えるマリンバンク」の理念を踏襲し、これまで作り上げてきた組織・機構・運営体制・収支構造のさらなるステージアップを基本目標とし、以下の重点項目に取り組みます。

2. 重点目標

①漁村地域への貢献

これまで本会が提供してきた金融サービスだけでなく、漁協・漁連・全漁連並びに農林中金と連携したマリンバンクとしての機能を発揮しつつ、漁家経営支援を柱とした非金融面のサービスや漁業者のライフサイクルに応じた各種サービス等を提案・提供してまいります。

②収支構造のさらなる安定化

今後、市場金利が段階的に引き上げられることを想定し、金利リスクを勘案しながら、金融機関向け融資の拡充や、安全性の高い金融商品での収益補完を図り、「運用」と「調達」バランスの最適化を図ります。

また、経費面においては、人手不足や物価高騰が続くことを踏まえ、単なるコスト削減ではなく、適切なコスト配分に取り組み、業務効率化につながる分野へ重点的に投資してまいります。

③内部管理態勢の充実

a 不祥事再発防止策の徹底

令和7年度に発生した不祥事件により、損壊した金融機関の業務の根幹にある信用を回復させるため、「二度と同様の不祥事を起こさない。」という強い覚悟を組織全体で共有し、再発防止策に係る取組を確実に実行してまいります。

b マネロン・金融犯罪対策

金融犯罪から組合員・利用者等を保護するため、経営陣主導で金融犯罪対策に取り組みます。

本中期経営計画の最終年度にあたる2028年度には、FATF(金融活動作業部会:マネロンやテロ資金供与、大量破壊兵器の拡散に関わる資金の流れを監視・抑止する国際的な政府間組織)の第5次審査が予定されており、審査団が系統金融機関に入ることも想定される中、職員の理解度向上を図り、実効性ある対応をさらに強化してまいります。

c 人材育成と人事管理(良好な職場環境づくり)

将来的に安定した組織運営を行うため、計画的な人材確保と人材育成に取り組んでまいります。

また、この度の不祥事を未然に防止できなかったことを顧み、積極的な資源配分に基づく人材育成を進めるとともに、風通しが良く協調性のある組織風土をつくり、良好な職場環境の整備に努めてまいります。

さらに、引き続き、公平な人事評価制度に基づき、その能力を最大限に引き出す適切な人事管理を行ってまいります。

④新たな店舗運営体制の構築

不祥事防止を最優先に、店舗機能の見直しと推進体制の再構築を通じて、店舗における内部統制が有効に機能する人員体制を計画的に整備し、浜との接点を維持・強化できる新たな店舗運営体制の構築に取り組みます。

3. 数値目標

計画期間中の会員の皆様への出資配当率については1.00%以上を維持します。また、自己資本比率については10.0%以上を確保致します。

なお、財産及び損益状況並びに自己資本比率の見通しについては、右表のとおりです。

	(単位:百万円)		
	令和8年度 (2026)	令和9年度 (2027)	令和10年度 (2028)
貯金平均残高	147,180	148,000	148,700
貸出金平均残高	32,927	32,089	31,273
経常収益	1,768	1,805	1,840
経常利益	147	106	102
自己資本額	4,893	4,936	4,973
自己資本比率	10.84%	10.90%	10.98%



©2022 ANAN AND Tm.

4. おわりに

本計画を着実に実践することで安定経営を継続し、皆様の信頼に応える「愛される浜の金融機関」であり続ける最大限の努力を怠らない所存ですので、引き続きご愛顧賜りますよう、何卒よろしくお願い申し上げます。

ご案内

＜マリンバンクのキャッシュカードは、コンビニ・ゆうちょ銀行でも使えます。＞

時間帯・曜日別 手数料表 (令和8年4月現在)	平 日			土 曜 日			日祝祭日
	8:00～ 8:45	8:45～ 18:00	18:00～ 21:00	8:00～ 9:00	9:00～ 14:00	14:00～ 21:00	8:00～ 21:00
ゆうちょ銀行ATM	110円	無 料	110円	110円	110円	110円	110円
セブン銀行ATM (セブンイレブンATM)	110円	無 料	110円	110円	無 料	110円	110円
ローソンATM	110円	無 料	110円	110円	無 料	110円	110円
E-net ATM (ファミリーマート他)	110円	無 料	110円	110円	無 料	110円	110円

※JAバンク・他行ATMでは出金のみ取り扱いできます。詳しくはお近くの店舗までお問合せください。

※総合口座で貸越となっている口座、またはお取引により、貸越となる口座については、他行ATMでの時間外の取扱が出来ない場合があります。

県下各地で通常総会開催

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7年度事業報告ならびに令和8年度事業計画が承認されました。

また、任期満了に伴う役員の改選により、新たに会長・副会長が決まった団体は右表のとおりです。

【JFグループ兵庫】

6月3日(水) 一般社団法人 淡路水交会

6月24日(水) 兵庫県JF共済推進本部

6月29日(月) 兵庫県漁業共済組合

6月29日(月) なぎさ信用漁業協同組合連合会

6月30日(火) 一般社団法人 播磨漁友会

【漁協青壮年部・女性部】

5月23日(土) 摂津播磨地区漁業協同組合青壮年部連合会

学習会:「瀬戸内海(大阪湾・播磨灘)の漁業へ及ぼす黒潮の影響」

講師:JAMSTEC 主任研究員 美山 透 氏

5月29日(金) 淡路地区漁協青壮年部連合会

学習会:「津波対策について」

講師:神戸海上保安部航行安全課 専門官 重金 力 氏、滝澤 優 氏

6月19日(金) 兵庫県漁協青壮年部連合会

6月26日(金) 播磨地区漁協女性部連合会

6月26日(金) 兵庫県漁協女性部連合会

学習会:「海の宝!水産女子の元気プロジェクトについて」

「今後の女性部活動の参考となる取組について」

講師:水産庁漁政部漁政課 若林 由樹 氏、

水産庁瀬戸内海漁業調整事務所 調整課 吉中 里沙 氏

【職員協議会】

6月6日(土) 淡路地区漁協職員協議会

6月23日(火) 播磨地区漁協職員協議会

なぎさ信用漁業協同組合連合会		
役職	氏名	
経営管理委員会会長	新居 只吉	

兵庫県漁協青壮年部連合会		
役職	氏名	所属
会 長	小嶋 隆次	室津漁協青年部
副会長	山林 芳則	由良町漁協4Hクラブ
副会長	伊藤 清彦	但馬漁協香住青壮年部

摂津播磨地区漁業協同組合青壮年部連合会		
役職	氏名	所属
会 長	小嶋 隆次	室津漁協青年部
副会長	糸谷 謙一	兵庫漁協水産研究会
副会長	高濱 功匡	林崎漁協青年部
副会長	松本 浩次	高砂漁協水産研究会
副会長	前田 恵吾	坊勢漁協水産研究会

淡路地区漁協青壮年部連合会		
役職	氏名	所属
会 長	山林 芳則	由良町漁協4Hクラブ
副会長	網城 伴軌	津名漁協塩田4Hクラブ
副会長	大塚 将太	一宮青年部海生会

播磨地区漁協職員協議会		
役職	氏名	所属
会 長	平田 一典	赤穂市漁業協同組合
副会長	福井 基之	東二見漁業協同組合
副会長	杉本 大樹	相生漁業協同組合

(敬称略)

Suma豊かな海プロジェクト2026

『クリーンアップ&海底耕耘&海洋プラスチックワークショップ』

5月24日(日)、「Suma豊かな海プロジェクト2026」の第2回目のイベントとして、クリーンアップ&海底耕耘&海洋プラスチックワークショップが開催されました。

当日は好天に恵まれ、ビーチクリーンには180名近くの方が参加し、たくさんのゴミが回収されました。

ビーチクリーン後には、海底耕耘も行われました。これはホトギスガイがマット状に広がって海底を覆いつくし、アサリやベントスなどが住めなくなる状況を改善するための取組です。

また、午後からはビーチクリーンで拾い集めた海洋プラスチックなどを使ったアクセサリー作りのワークショップが開催され、参加者はキーホルダーやマグネット作りに取り組みました。



第51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51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10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。

供養祭は県内漁業関係者ら164名が参列し、遺族代表の増田 良一様(但馬海区)と南山 祐子様(淡路海区)の手で、令和7年度中に物故された108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。現在、海洋環境の変化や、燃油・資材等の供給の高騰・不安定化など厳しい状況が続いていますが、環境変化に適応した新たな資



源と漁場づくりを推進し、持続可能な水産業の実現に取り組めます。」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 柳田 順一 次長 代読)、JF全漁連会長(JF全漁連 木村 直人 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7年度中に物故された108柱を含めて、13,482柱となりました。心からご冥福をお祈りいたします。



JF森 料理教室を開催

JF森(森吉秀 代表理事組合長)と淡路市漁業振興協議会は、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」をテーマに料理教室を開講しました。6月4日(木)には淡路市立浦小学校で34名、6月16日(火)には淡路市立学習小学校で46名の児童が参加しました。

今年は漁協より提供されたアジを使用し、児童たちは三枚おろしとソテーの調理に挑戦しました。多くの児童にとって魚をさばくのは初めてで、特に三枚おろしの裏面をおろす工程に苦戦していました。それでも講師の指導を受けながら、真剣に包丁を動かしていました。



食事の時間には、淡路島の海の豊かさや地元漁業についての講習も行われ、児童たちは海の恵みについて理解を深めました。

児童からは「大きな魚を初めて切って楽しかった」、「魚がおいしくて、一瞬で食べ終わってしまった」等の感想が聞かれ、講師からの、「家でも魚をさばきたいですか」という問いかけに対し、多くの児童が「またさばきたい」と元気に答えていました。

今回の料理教室は、地元の海の恵みを知り、食への関心を高める貴重な機会となりました。今後も地域の食文化を次世代へつなぐ活動として継続していく予定です。

漁港漁場事業研修会及び水産庁との意見交換会を開催

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、県水産漁港課との共催で、令和8年6月2日(火)兵庫県土地改良会館において、協会会員(市町、漁業協同組合等)及び関係者、42名の参加を得て、漁港漁場事業研修会及び水産庁との次期漁港漁場整備長期計画に係る意見交換会を開催しました。

当日は、浜上会長の挨拶で研修を開始しました。

今年度は、「海業」をテーマとして、水産庁に講演をしていただきました。

そのほか、令和7年度兵庫県漁港漁場協会調査研究事業の調査結果について報告がありました。

なお、講演内容と講師は次の通りです。

①海業の振興について

水産庁漁港漁場整備部計画・海業政策課
課長補佐(計画班担当)

劔崎 聖生

②令和7年度兵庫県漁港漁場協会調査研究事業の調査結果について

オリエンタル・テクノ株式会社

田中 智之

また、研修終了後、同会場において、水産庁との次期漁港漁場整備長期計画に係る意見交換会を開催しました。

現漁港漁場整備長期計画は、令和8年度が最終年度であり、現在、水産庁で次期長期計画の検討がされています。

意見交換会では、水産庁から現長期計画の進捗状況や現在の検討状況について説明をしていただきました。

なお、意見交換会の内容と説明者は、次のとおりです。

①次期漁港漁場整備長期計画の検討状況について

説明者

水産庁漁港漁場整備部計画・海業政策課

課長補佐(計画班担当)

劔崎 聖生

②意見交換

その後の質疑応答では、熱心に聴講するなか、会員から次期長期計画に関する活発な意見や要望、質疑等があり大変有意義な研修会、意見交換会となりました。



兵庫県漁港漁場協会 浜上会長



水産庁 劔崎課長補佐



オリエンタルテクノ (株) 田中様

潮を編む

③ わがまち自慢のノリ



金山成美
ライター/
プランナー

2023年に神戸新聞社を退職し、フリーのライターとして水産やスポーツを中心に執筆。2024年秋から一般社団法人neo-wave代表理事。漁業が一次産業として未来につながっていくよう、第三者の立場から発信に力を注ぎ、イベントやプロジェクトの企画・運営なども手掛けている。

広報大使のごとく友人知人に渡しているうちに、私の周りには明石ノリファンが一気に増えた。おいやめい「あのノリが食べたい」と催促してくるし、友達からは「今回もノリよろしく」とリクエストが入る。それがまた、うれしくてたまらない。

冒頭の男の子、「じゃあ、垂水区は？」の問いに、勢いよく「暴れん坊」と返した。「なんでー」と驚くお母さんに、私の心の声もハモった。ちょうどその時、降りる駅に電車が到着。「あんたが暴れん坊だから？」という質問に対する男の子の回答が聞けず、謎が残ってしまった。

その余韻はなんだか心地よくて、おいしいノリを食べるとふと、このときのほほえましい会話を思い出す。子どもたちが、わがまち自慢を口にできるのは、すてきなことだなあ。

くいしん坊も、暴れん坊も、万才!



山陽電鉄の普通電車に乗っていたある日のこと。すいている車内。前の席には小学3、4年生くらいの男の子と、母親とみられる女性が座っていて、楽しそうな会話が聞こえてきた。「灘区は？」とお母さんが尋ねると、元気よく「お酒」と答える。「長田区は？」「靴」。わたしたちのまち神戸について学んだ成果を教えてくれているんだなと、ほほえましく眺めていた。「須磨区は？」「ノリ」。おいしいよね、冬には海に網が張り巡らされるよねと、私も心の中で相槌を打っていた。

自分が暮らすまちやふるさとに、自慢できるものがあるのはうれしい。新聞記者として担当した地域の逸品は、わがことのように誇る気持ちを抱いてきた。手土産は自然と、ご当地ものになっていく。丹波篠山では、黒豆甘納豆がお気に入りだったし、明石担当のころはノリを贈ることが多かった。一番摘みノリのおいしさを伝えたくて、

～「漁業施設貸与事業」、「漁業労働環境改善支援事業」のご紹介～

兵庫県農林水産部水産漁港課

新たに漁業へ就業する方や、複合経営に取り組もうとする方、漁労作業の改善を図りたい方に対し、漁協がリース事業体となって漁船や機器等を貸与する事業です。漁協が漁船等を整備する際の費用負担を軽減するため、県が費用補助をしています。

こんな方におすすめ!

●漁業施設貸与事業

- ・新しく漁業を始めるために**漁船**が欲しい。
- ・底びき網漁業に加え、養殖を始めるために**漁船**が欲しい。



●漁業労働環境改善支援事業(対象事業費が100万円以上のもの)

- ・カキの吊線を上げるための**ユニック**を整備したい。
- ・陸揚げ作業の省力化のために**フィッシュポンプ**が欲しい。
- ・養殖魚への給餌作業を軽労化するために**自動給餌機**が欲しい。
- ・夏場の気温が高いため、日よけの**オーニング**や**ミストファン**を設置したい。
- ・漁労作業の安全性を確保するため、漁船に**手すり**や**安全柵**を設置したい。



補助率

新規就業者は1/2以内、その他は1/3以内

事業形式(リース形式)



- ※1 利用者は信連への借入等により、リース料を一括で漁協へ支払います。
- ※2 貸与された漁船や機器はリース終了後、利用者に無償譲渡されます。

活用事例の紹介



重量選別機



漁船



ユニック

お問い合わせ先

- ・利用を検討されている方⇒**所属の漁業協同組合**
- ・相談を受けた漁業協同組合⇒**管轄の農林水産振興事務所**

「支えられて迎えた二年目」

早いもので入社から一年が経ち、二度目の夏を迎えようとしています。当協会では初めての女性技師として採用され、不安と期待を抱えながら始まった社会人生活でしたが、多くの方々に支えられ、充実した一年を過ごすことができました。

私はアサリの生産業務を担当しています。アサリの採卵は、適した親貝を選ぶところから始まり、産卵を促すための準備や管理を行いながら、当日はわずかな変化を見逃さずに良質な卵を回収します。その後も、浮遊幼生、着底幼生と成長段階に応じて飼育方法を変えながら育てていきます。

入社当初は目の前の作業を覚えることで精一杯でした。しかし業務の流れを理解するにつれ、一つひとつの作業がアサリの成長につながり、その先に豊かな海づくりがあることを実感するようになりました。生産したアサリが放流先や養殖現場で成長し、地域の漁業や豊かな海の環境づくりにつながっていくことを思うと、日々の作業の責任の重さと同時に、大きなやりがいを感じています。

特に印象に残っているのは、初めて採卵作業を担当したときのことです。先輩に教わりながら準備を進め、無事に採卵できたときは大きな達成感がありました。しかし、生き物を相手にする仕事は思い通りにいかないことも少なくありません。前年度の記録を参考にしながら同じように作業を行ったつもりでも、期待した結果が得られないことがあります。ようやく採卵がうまくいったと思っても、その後の飼育で幼生が全滅してしまったこともありました。作業の精度だけでなく、水温や親貝の状態など、さまざまな要因が結果に影響します。生き物を育てる難しさと奥深さを痛感するとともに、経験を積み重ねることの大切さを学んだ一年でもありました。

その一方で、この仕事だからこそ味わえる喜びもあります。肉眼では見えないほど小さな幼生も、顕微鏡をのぞくとしっかりとアサリの形をしています。その姿を見るたびに生命の力強さを感じます。卵の状態から育ててきたアサリが少しずつ成長し、立派な稚貝になっていく様子を間近で見られることは、生産担当ならではのやりがいです。出荷の日には、どこか我が子を送り出すような気持ちになります。出荷先でも元気に育ってほしいと願いながら送り出しています。

また、この一年で学んだことは仕事の技術だけではなく、私たちの業務は現場作業が中心であり、体力や筋力が求められる場面も多くあります。入社当初の私は、初めての女性技師として採用されたこともあり、「しっかりやらなければならない」という気持ちが強くありました。男性職員が当たり前のようにこなしている作業でも、自分には難しいと感じることがありましたが、迷惑をかけたくないという思いから、できるだけ一人で何とかしようとしていました。

そんな考え方を変えるきっかけになった出来事があります。ある日、水槽設備のバルブが固く締まっており、自分ではどうしても開けることができませんでした。何度も挑戦しましたがうまくいかず、先輩職員へ助けを求めたところ、あっ

という間に開いてしまいました。そのとき、自分一人で抱え込む必要はないのだと気付かされました。

職場は一人で頑張る場所ではなく、それぞれの力を持ち寄りながら仕事を進める場所です。苦手な部分は助けてもらい、自分にできることで周囲を支える。その積み重ねがチームワークなのだと実感しました。もちろん、できないことをそのままにしてよいという意味ではありません。だからこそ、自分に足りない部分を補うため、業務に関する勉強や資格取得にも積極的に取り組んでいます。新しい知識を学び、それを現場で生かしたときには、自分自身の成長を感じることが出来ます。

この一年を振り返ると、何よりも職場の皆様の温かい支えが私の原動力でした。作業手順だけでなく、安全に対する考え方や仕事への向き合い方まで丁寧に教えていただきました。失敗したときには一緒に原因を考え、できたことはしっかり評価して下さる環境のおかげで、前向きな気持ちで仕事に取り組むことができています。

二年目となった今は、主担当として任される業務も増え、一年目とは違った責任を感じています。まだまだ学ぶことばかりですが、支えて下さる皆様への感謝を忘れず、知識と技術の習得に励みながら成長していきたいと思っています。そして、豊かな海づくりに少しでも貢献できるよう、一つひとつの仕事に真摯に向き合っていきたいと思っています。

私自身の経験が、将来この仕事に興味を持つ方々にとって少しでも身近なものとなり、新たな一歩を踏み出すきっかけになれば嬉しく思います。そして私もまた、その期待に応えられるよう、一歩ずつ経験を積み重ねていきたいと思っています。



(公財) ひょうご豊かな海づくり協会
薩美 友希

大輪田塾

第22期

入塾生募集



☆応募は7月末まで

～ 塾生からのメッセージ ～



第9期生 井田 覚
(系統団体職員)

系統職員として入塾し、浜や漁業者が身近な存在になりました。同期生には、組合長となり活躍されている方もおり、入塾により得られた人脈は、今の業務に非常に役立っております。

今更、机に座っての勉強は嫌だと思われる方も結果的に入塾を後悔する事はないと自信を持って言えます。



第16期生 高濱功匡
(漁業者)

2年間大輪田塾に通い、勉強させてもらいましたが、講義で得られた知識と自分の浜以外の人との繋がりができたことがものすごくありがたかったです。できればもう2年ぐらい通いたかったです。(笑)



第17期生 糸谷謙一
(漁業者)

親父の後継いで漁師になったけど、魚も減り、売れんし、将来不安だなと感じているその君！

また、友人に誘われたり、海が好きで漁師になってくれたその君！

持続可能な漁業？海環境？組合とは？この先どうすればいいか？答えは大輪田塾にあるよ！海を守る仲間になりませんか？

※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

兵庫のりを食卓へ

兵庫県漁連 流通加工部 部長代理(のり加工担当) 小林 豊弘



兵庫県漁連の小林と申します。現在、私が働いているのり加工センターの紹介をさせていただきます。

当加工センターは、2018年1月に竣工し、区画や人・モノの流れを徹底管理することで衛生的な環境を維持し、安心安全で美味しいのり加工品を製造しています。

加工について少し話をしますと、買い付けをした時の乾し海苔は水分率が約11%あります。それを直接焼き機へ入れると縮んで凸凹した海苔になることや常温での長期保管ができないため、火入作業を行い3%以下まで落とします。火入とは、文庫（人の手で曲がった海苔を開き100枚毎に再び帯を巻くこと。）を行い、その文庫した海苔をせいろに入れ約85℃で3時間、火入機に入れ水分を飛ばす作業です。しかし、当加工センターでは最新の連続式火入機を導入し10枚ずつ開いた海苔をコンベアーに乗せると約10分で火入ができるため効率的で、かつ短時間でいうため旨味を残した火入ができます。

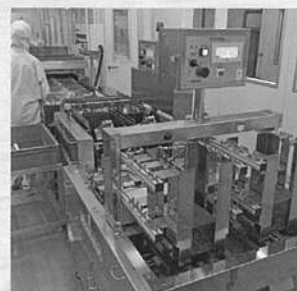
火入された海苔は、一旦コンテナへ入れた後、加工ラインへ運ばれます。加工ラインでは最新の画像処理機により異物や形状（破れ）を選別、1mm程度の非常に小さい異物も除去し、焼加工・味付加工を行います。そして、規格に合わせて裁断した海苔を包装し、最後に金属探知機を通り安心安全の製品となります。

このように、兵庫県漁連のり加工センターでは、安心安全で美味しい加工品を製造し、兵庫の美味しいのりが皆様の食卓へより良い形で届くよう、日々製造・販売業務にあたっております。

是非、機会がございましたら当加工センターの焼き海苔、味付け海苔を一度ご賞味いただき、ご意見・感想などお聞かせください。より良い商品づくりの参考にさせていただきますと思います。



連続式火入機



加工ライン



異物形状選別機



のり加工センター
パンフレット

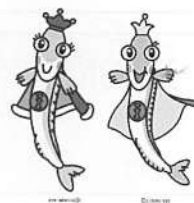
浜のイベントカレンダー

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15日(水) 10:00～	漁業デー	垂水漁港荷捌所	JF神戸市
7月19日(日) 10:00～	地びき網体験	道の駅 みつ	たつの市
7月19日(日) 10:00～	Suma豊かな海プロジェクト2026 海の日ビーチクリーン大作戦	須磨海岸	Suma豊かな海ネットワーク
7月25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5日(水) 13:30～	漁業デー	垂水漁港荷捌所	JF神戸市



うみまっぷひょうごQRコード

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。



イベントの詳細情報は「うみまっぷひょうご」をご覧ください!!

JA淡路路の出 農事組合法人 大宮営農組合 伝統ある栽培方法に新たな技術を取り入れ、 淡路島の歴史と農地を守る

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組、メンバーの意気込み等を紹介いたします!

Q1. 組合の成り立ちについて教えてください

郡志大宮地区では、農業者数の減少により農地の整備が不十分であり、平成16年・23年の集中豪雨で多くの農地が荒廃する被害が生じました。これを機に集落では地域一体となって農地を管理していく必要があると考えようになりました。

そこで、農機具の共同利用による効率的な耕作を図ることを目的に、平成28年に大宮営農組合を設立しました。

現在は、タマネギと水稻を栽培しており、組合全体での耕作面積は18haに上ります。

Q2. 組合のモットーについて教えてください

本組合では、先人の事業を受け継ぎ、それを発展させ将来を開拓するという意味の「継往開来」をモットーに掲げています。

一般的に、タマネギは作業効率を上げるため、収穫後は大型の機械を用いて乾燥します。加えて、本組合は淡路島の伝統的な手法であるタマネギ小屋を用いた乾燥も実施しています。

Q3. 組合の取組について教えてください

本組合では、タマネギ栽培・稲作・畜産を組み合わせた栽培方法を確立しています。

タマネギと水稻の二毛作に取り組んでおり、水稻の生育期間中の水張効果により、土壌病害菌の繁殖抑制などによる土壌改良に繋がっています。また、地域の畜産農家から提供を受けた牛糞を堆肥として活用することで栄養分が豊富な土壌作りにも努めています。

Q4. 現在、力を入れている取組について教えてください

本組合では、令和3年に水の自然圧を利用して水田の給水・排水を自動で行う自然圧パイプラインを島内で初めて導入しました。水田の水管理が簡単になったうえ、水源から地中をわたって水を供給するシステムのため、水路が不要になり、草刈りや溝掃除の労力も大幅に減少しました。

また、昨年はコンバインや肥料散布機といった4台の大型機械を導入するなど、作業の省力化に向け、積極的に新たな技術を導入しています。

Q5. 今後の目標について教えてください

今後も、二毛作や大型の農機具の活用を継続し、歴史ある淡路島の栽培方法の継承と作業の省力化を両立したいと考えています。また、所得の安定化に向け、タマネギ以外の作物のプラント化にも挑戦したいと考えています。



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

ひょうごまるごと健康チャレンジ2026 第2回実行委員会

5月13日、「ひょうごまるごと健康チャレンジ2026」第2回実行委員会を開催しました。

今年度は、チャレンジシートのコース名や、チャレンジ例を一新しました。実行委員の皆さんからさまざまな意見やアイデアが出され、参加される皆さんがより楽しく、無理なく健康づくりに取り組めるよう、「親しみやすさ」や「取り組みやすさ」などを意識しながら、活発な協議が行われました。

今年度もチャレンジ期間は、7月から11月までを予定しています。新しくなったチャレンジ内容を通して、自分に合ったメニューを選びながら、楽しんで健康習慣づくりに取り組んでいただければと思います。多くの皆さんのご参加をお待ちしています。



2026年度のチャレンジシート



一新されたチャレンジシートのコース名とチャレンジ例



医療生協を中心に全10生協・団体の実行委員会で企画します

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

協同組合人養成講座 7月講座 7月23日(木)のご案内

開催場所 兵庫県水産会館4階 第5会議室

JF兵庫漁連

開催時間	講座名	講師
13:30～16:30	「情報と生きる、情報を生かす」	講師：神戸新聞社 経営企画局 情報リテラシー支援部長 細田 奈美子 氏

7月講座は、WEBによる受講はできませんのでご注意ください。
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、ご参加ください。

保存版

おうちで手作り！魚介のレシピ

タコのガーリッククライス



【材料（4人分）】

ゆでダコ 足2本と頭

米 2合

玉ねぎ 1/8個

マッシュルーム 2個

ブラックオリーブ 12g

（スライス）

にんにく 1片

塩 少々

オリーブオイル 大さじ1

A

オリーブオイル 大さじ1

塩 小さじ1/2

胡椒 適量

レモン果汁 大さじ1

パセリ 適量

【作り方】

- ① タコは食べやすい大きさに切る。
米は炊飯する。玉ねぎはみじん切り、マッシュルーム、にんにくは薄くスライスする。
- ④ 香りが出たら、タコを加えさっと軽く炒める。
- ⑤ ボウルに炊けたご飯と③を混ぜ、食べる直前にAを混ぜ合わせて器に盛る。

出来上がり♪

- ② パセリはみじん切りにする。レモンは絞る。
Aをよく混ぜておく。

- ③ フライパンにオリーブオイルを熱し、中火でにんにく、玉ねぎ、マッシュルーム・ブラックオリーブを炒め、塩で味を整える。



Instagram

ひょうごのお魚ファンクラブ
SEAT CLUB

表紙の言葉



JF森 料理教室を開催

JF森は淡路市浦小学校と学習小学校で料理教室を開催しました。漁協より提供されたアジを使用し、児童は三枚おろしとソテーの調理に挑戦しました。楽しみながら真剣に取り組む姿が印象的でした。

当日の様子については5ページをご覧ください。