

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 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 JF共済 全国推進・表彰大会で5組合が表彰/
今年も開催！2026年度マリンスクール
- 5 但馬漁協津居山・香住青壮年部「少年少女水産教室」
令和8年度 但馬地区漁青連グループリーダー夏期研修会
- 6 但馬地区漁青連 視察研修／潮を編む
- 7 香美町とと活隊 医学生との交流会を開催/
大輪田塾だより 令和8年度 県内現地研修開催
- 8 浜のいきいきfamily
- 9 ようそろ／第5回こども海の文学賞★作品募集中！/
浜のイベントカレンダー
- 10 秋季における海難防止活動について
- 11 JCC通信／協同組合人養成講座
- 12 シートクラブレシビ

7月21日(火)兵庫県私学会館において、兵庫県農林水産部主催の「令和9年度農林水産施策の推進に係る政策」
 プ兵庫水産政策協議会から田沼政男会長はじめ委員及び幹事22名が出席し、同協議会からの政策提案について
 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9年度予算が成立する来年3月にその結果

提案会(水産分野)」が開催されました。提案会には県から菅村哲也農林水産部長はじめ幹部職員15名、JFグルー
 意見交換が行われました。
 が回答される予定です。

令和9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.県条例の水質目標値の早期達成に向けたロードマップの策定等について

一刻も早い県条例の水質目標値の早期達成のため、各工場・下水処理場の現状や課題、増加に向けた具体策を示すなどロードマッ
 プの策定とともに、関係市町や工場等に対して通年の増加運転等に関する強力な指導をお願いします。

特に、神戸市(西部・東灘等)、芦屋市、西宮市、尼崎市、淡路島東部の下水処理場においては、昨年改訂された大阪湾流域計画の計
 画処理水質(全窒素20mg/L等)の上限に近い濃度で実際の処理水が放流されるよう、管理者に働きかけをお願いします。

また、増加措置実施者を追加するなど、兵庫県栄養塩類管理計画並びにBOD上乘せ排水基準の早期見直しをお願いします。

2.大阪湾奥部の栄養塩類の偏在化解消について

大阪湾では防波堤や埋立等の整備で潮流が妨げられ、栄養塩類が滞留する海域が生じるなど偏在化していますので、流況改善や
 排水の沖合放流、護岸・防波堤の改良など栄養塩類の偏在化解消に係る施策実施をお願いします。

3.漁業者が取り組む活動への支援について

「漁場生産力・水産多面的機能強化対策事業」「海洋環境の変化に対応した漁場保全緊急対策事業」等を活用して、漁業者が主体
 となって実施する海底耕うんやため池のかいぼり、海底への施肥、カキ殻敷設等の取組がより一層拡大するよう、県での必要な予算確
 保、加えて、国や市町に対して予算拡充等の働きかけをお願いします。

また、資源量の減少が深刻なイカナゴについては、令和8年度から新たに「イカナゴ資源回復対策事業」として肥育試験への支援を
 頂き、感謝申し上げます。引き続き、予算や助成対象経費の拡充など、イカナゴ資源回復に向けた対策をお願いします。

加えて、貧栄養化に伴い海の生物のエサ不足が懸念されております。水産加工残渣や食品廃棄物、ナルトビエイなどの有害生物を餌
 料化し、これを海域へ積極的に供給するなど、海の生物を増やすための新たな活動について、ひょうご豊かな海づくり県民会議の関係
 団体と協議し、進めて頂きますようお願いいたします。

② 海洋環境の激変への対応について

令和7年に発生した瀬戸内海広域での養殖カキの大量へい死について、早期の原因究明や環境変化に対応した養殖手法の開発等の
 対策実施をお願いします。

また、養殖ノリの高水温耐性の品種開発についても早期実現に向けて、引き続きお願いします。

但馬地区においては、イカ類の来遊が激減して沿岸漁家経営が深刻化しており、高水温耐性魚種であるクエ等の種苗生産の拡大
 等、イカ類に代わる新たな漁獲対象種の開発をお願いします。

③ 栽培漁業の推進について

栽培漁業は、これまでの水産資源を直接的に増やす役割だけでなく、豊かな海再生種苗と位置付けたマナマコ、クマエビの種苗放
 流や、資源回復の要望が強いマダコの種苗生産技術の開発、サーモン等の陸上養殖など、取組が多様化しています。

加えて、近年の高水温化や貧栄養化等の海洋環境の激変による生息種の変化や再生産機能の低下に対応するため、新規の高水温適
 応魚種の検討や生産数量の増大等が喫緊の課題です。

また、漁獲量の減少が著しいガザミは、放流方法の改良や近隣府県との共同研究等、資源増大に向けた取組を進めている最中であ
 ります。

このようなことから、栽培漁業対象種の育成や放流技術の高度化を図り、豊かな海づくりに向けた栽培漁業の取組を一層推進する
 ため、必要な予算の確保や実施体制の充実を図っていただきますようお願いいたします。

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、燃油価格については、政府による燃料油価格の引き下げ支援を行っていただい
 ておりますが、漁業者が使用する主燃料は中東情勢の緊迫化を契機に上昇している現状にあります。漁業者は漁業コストの上昇分を魚価
 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」の継続に加えて、県による漁業資材高騰対策な
 ど緊急の対策についてご検討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2024年には22回、2025年には5回の頻度で繰り返されています。その都度、日本政府は北朝鮮に
 対して強く抗議しているものの、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ます。また、新日韓漁
 業協定により設定された暫定水域は設定当初から韓国漁船に独占されたままとなっています。

つきましては、引き続き国への強い働きかけをしていただき、当該地区の漁業者が安全で安心して操業できる体制を確保できるよ
 うお願いいたします。

3 食料供給産業としての水産物の安定供給について

① 災害に強い漁港・水産物流通施設の整備への支援について

漁港及び荷捌き所をはじめとする水産物流通施設は、国民への食料供給にとって重要なインフラであり、ライフラインの維持に不可
 欠な役割を果たしています。しかし近年では想定を超える規模の地震や津波、高潮、高波、暴風が発生しており、漁港施設や漁船への
 被害が懸念されています。

つきましては、漁港施設の強靱化、耐震化など、災害に強い水産基盤強化に加え、漁船の大型化や漁港の再編による漁港整備に対
 する支援をお願いいたします。

また、漁業者が使用する港湾施設についても静穏度の改善や老朽化施設の修繕等の整備を進めていただきますようお願いいたします。

② 学校給食での県産水産物の積極活用について

県では「第4次食育推進基本計画」にもとづき、学校給食に地場産物を使用し食に関する「生きた教材」として、県産食材の積極的
 に活用し、子どもたちが地域の食文化や産業に触れる機会を創出されていることに感謝申し上げます。

県の「食育推進計画(第4次)」においては、学校給食を活用し、地場産物について指導している小・中学校の割合を令和8年度まで
 に100%とする目標値に対し令和5年度時点では89.3%となり、地域における地場産物活用状況も令和5年では30.2%と過去最高の
 水準となっております。

しかしながら、取組の事例を見てもお米を始めとする農産物の事例が中心であり、水産物の事例が少ない状況となっております。

未来を担う子どもたちが、学校給食を通じて地域の豊かな水産資源の価値や美味しさを知ることが、郷土への愛着を育むととも
 に、本県の基幹産業である漁業への理解を深める絶好の機会となります。

つきましては、県内小中学校で県産水産物が積極的に活用出来る様、新たな施策の創設をお願いいたします。



主催者挨拶をされる菅村部長



謝辞を述べられる田沼会長



提案会の様子

出席者(敬称略)

[兵庫県](農林水産部) 菅村部長、柳田次長、宮島次長、大石水産漁港課長、三宅漁港整備官、澤田総合農政課長、
 河野流通戦略課長ほか5名、(環境部・土木部) 藤豊かな海再生推進官ほか1名、(水産技術センター) 山下所長

[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 新居委員長、
 兵庫県漁業共済組合 川越組合長、共水連兵庫県事務所 戒本推進本部長、
 全国漁業信用基金協会兵庫支所・日本漁船保険組合兵庫県内海支所 小磯委員長、
 (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、(一社)播磨漁友会 大河会長、
 (一社)淡路水交会 片山会長ほか14名

JF共済 全国推進・表彰大会で5組合が表彰

JF共水連

JF共水連は、7月29日(水)東京・千代田区 帝国ホテル東京にて「JF共済 全国推進・表彰大会」ならびに「JF共済創設75周年記念式典」を開催しました。全国より多数の来賓を含め300人以上が出席し、全国各県から優績組合として125組合が表彰されました。

表彰大会は、冒頭楠田会長のあいさつから始まり、来賓の藤田水産庁長官、JF全漁連坂本会長から祝辞をいただきました。今回から新設された、全国トップの推進体制を構築してほかの模範となる組合を表彰する「JF共済大賞」には、北海道JF常呂が選ばれました。

また、兵庫県からは、共水連会長表彰(総合の部)にJF浜坂・JF家島、共水連会長表彰(長期共済新規の部)にJF明

石浦・JF江井ヶ島、漁業者高齢福祉共済推進全国協議会会長表彰にJF坊勢の計5組合が選出され、壇上にて表彰を受けました。記念式典の最後には、「JF共済100周年に向けて、先人から受け継いだ制度がより強固なものとなるよう時代の流れとともに組織も変容しながら歩み続けたい」と述べ、大会決議を採択・決定いたしました。

記念式典終了後は、引き続き祝賀会が執り行われました。JF明石浦戎本組合長が共水連副会長として乾杯のご発声を務められ、その後JF共済イメージキャラクターの「竜徹日記」「津吹みゆ」ならびに「鳥羽一郎」による歌謡ショーなどを催し懇親を深め終了となりました。



楠田会長の挨拶



共水連会長表彰



戎本副会長の祝賀会挨拶

今年も開催! 2026年度マリンスクール

JF兵庫漁連 広報部

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、中高大生(112名)は楽しく漁業や県内産水産物について学びました。

第43回となるJF神戸市コース(7月23~24日)では「せり市」を見学したり、「魚のつかみ取り」、「ガシラ稚魚の放流」、「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。

一方、第16回目となるJF兵庫漁連SEAT-CLUBコース(7月31日・8月1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、終了後のアンケートでは多くの方が来年も参加したいとのことで、とても楽しんでもらったようです。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。



セリ市見学(JF神戸市コース)



ガシラ稚魚の放流(JF神戸市コース)



干しダコづくり用のタコの掴みどり(JF兵庫漁連SEAT-CLUBコース)



魚のさばき方講習(JF兵庫漁連SEAT-CLUBコース)

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では、地元の基幹産業である漁業の魅力や重要性について、地域の子もたちに知ってもらうことを目的として、地元小学生を対象に「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24日(金)に兵庫県の漁業調査船「たじま」を使用し、香住青壮年部では7月31日(金)に県立香住高等学校の実習船「但州丸」を使用して、底曳網漁業の体験を行いました。普段なかなか乗ることのできない漁船に各地区の参加者は興味津々の様子で、船内見学や、漁獲された魚に触れたりするなど、楽しみながら漁業について学んでいました。

また、香住地区では、漁協女性部による地元水産物を使用した手作り弁当を味わった後、ジオパークと海の文化館

の館長と職員の方々の指導のもと、水産加工体験として「ちくわ作り」に挑戦しました。その後、館内を見学し、水産業と地域の産業を学んだ後、但馬水産事務所 吉川副主任、渡邊主事によるお魚の講話を聞き、参加者は魚や漁業についてより関心を深めている様子でした。多くの体験や学習を通して、充実した水産教室となり、盛況のうちに終了しました。

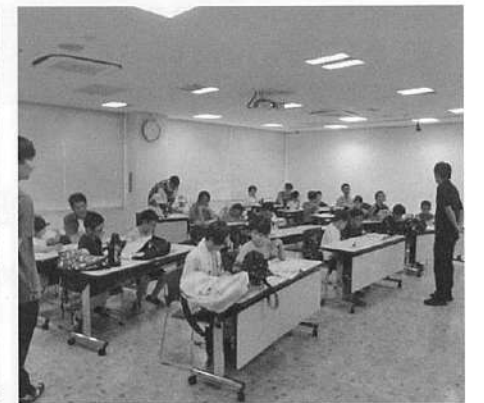
今後もこの活動を継続し、漁業の魅力や水産業の重要性について理解を深めてもらう機会を提供していきます。また、こうした体験を通じて、地元漁業への関心を高め、将来の漁業を担う後継者の育成や、地元水産物の魅力を知ってもらうことによる食育普及にもつなげていきたいと考えています。



たじま船内(津居山)



水産加工体験(ちくわ作り)(香住)



お魚の講話の様子(香住)

令和8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

但馬地区漁協青壮年部連合会(伊藤清彦会長)は、7月17日(金)に豊岡市のホテルで「令和8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 吉川副主任の来賓挨拶の後、「事故の際の保険と安全対策について」と題して、神戸運輸監理部 海上安全環境部 船員労働環境・海技資格課 奥田 祥史課長より「操業安全対策について」、兵庫県漁業協同組合連合会 但馬支所 資材担当 岡野 章課長代理、信組 俊人様より「ライフジャケットのご紹介」、日

本漁船保険組合 山陰支所 福本 光伸専門指導員より「漁船保険の概要について」、また但馬水産技術センター中村 匠研究員より「イカ全般の資源評価について」と題してご講演をいただきました。

今回の研修会では、漁業における安全対策と保険について学ぶことができ、有意義な研修となりました。また日本海のイカの漁獲状況や、調査結果を踏まえた今後の資源動向についての内容に、参加した漁業者は皆熱心に話を聞き入り、実りある1日となりました。



伊藤会長挨拶



講演の様子

但馬地区漁青連 視察研修

但馬地区漁青連

但馬地区漁協青壮年部連合会(伊藤清彦会長)は、8月6日(木)～8月7日(金)の2日間にわたって視察研修会を開催しました。

1日目は、姫路市・妻鹿漁港での昼市見学を行い、坊勢漁協 上西参事、上田課長から今の時期の漁業種類別の漁獲魚種や競りの仕方の説明を受けました。その後、漁業見学船に乗船し、実際に底びき網漁業の操業風景を見学し、漁獲された魚の種類の説明を受けたのち、坊勢島に移動しました。坊勢島へ移動途中では、坊勢サバの海上養殖場の見学も行い、坊勢島到着後は、中間育成施設、荷捌所の見学を行いました。その後、坊勢漁協事務所にて、上西参事より坊勢漁協の概要説明を受け、参加者は熱心に聞き入っていました。

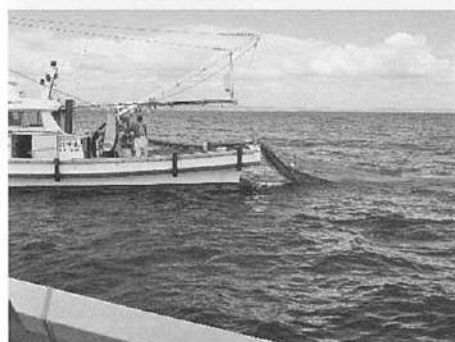
また2日目には、姫路市中央卸売市場において、姫路市農林水産環境局中央卸売市場 土井主任、堀田主任から姫路市中央卸売市場の概要説明をしていただいた後、実際

に市場内の見学をさせていただきました。場内で使用するすべてのフォークリフトは、排気ガスが出ないよう電動のものを使用するなど、品質・衛生管理面での取組について理解を深めました。

今回の視察研修会を通じて、但馬地区と内海地区での漁業の違いや坊勢漁協での新たな取組、市場での品質管理を学ぶことができ、有意義な研修会となりました。



妻鹿漁港 昼市見学



漁業見学



漁業見学時漁獲物



姫路市中央卸売市場見学

潮を編む

④ 夏はタコ



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。

夏といえば、タコ。海の幸で季節の移り変わりを感じるようになったのは、記者として明石を担当してからだろう。深夜集合で、タコつぼ漁へ同行させてもらったことを思い出す。ローラーでロープを巻き上げると、次々とつぼが船に上がり、中からニョロっとタコが姿を現す。暗所に身を隠す習性を生かした伝統的な漁法に感動しながら、何枚も写真を撮っているうちに船酔いがきつくなってきた。目が回りながら取材したことも、懐かしい。

江戸時代の俳人、松尾芭蕉は明石で「蛸壺や はかなき夢を 夏の月」と詠んだ。月明かりで輝く海を眺めながら、知能が高いとされるタコたちはどんな夢を見るのだろうか。と空想してみる。ただ、つぼに潜むタコへ思いを馳せても、残念ながら一句もひねれずにいる。

タコは、どうにも気になる存在だ。暑い時期にはタウリンが豊富なタコを食べれば頑張れる気がして、好んでメニューに選ぶようになった。明石ものは歯ごたえがあり、噛むほどに味が出てくる。おいしいという多幸感も、元気に過ごせる秘訣だろう。

味だけでなく、姿形も興味深い。7、8月に明石浦漁協で開かれた明石タコ体験イベントでは、漁師さん手作りの仕掛けで、子どもたちがタコ釣りに挑戦していた。釣り上げたタコを怖がりながら触ったり、うれしそうに手にして記念撮影したり。脱走を図るタコも。すべてが絵になる。

先日、業界紙にタコ愛をつづったコラムを寄稿した。読んでくれた知人から「食べたくなってきた」との感想とともに、謎かけのような言葉が添えられていた。

明石タコの最近の値段と掛けまして、食べた時の気持ちと解きます。その心は—「たこう(高う/多幸)ございます」 整いましたでしょうか。



タコ釣りを楽しむ子どもたち

香美町とと活隊 医学生との交流会を開催

兵庫県では、へき地等で勤務する医師の養成、確保を推進しています。県内の地域医療に携わる医師を志す医学生を対象に、修学金制度を設けています。その研修の一環として毎年、香美町で開催されている地域医療夏季セミナーでは、とと活隊が主体となり、香美町の美味しい魚を味わう交流会が行われています。

今年も、香美町で獲れた魚を使ったBBQを中心に、肉や焼きそばなどの料理が並び、会場は終始なごやかな雰囲気になっていました。

とと活隊の隊員たちは、「医学生に楽しんでもらいたい」「香美町の魚の美味しさを知ってほしい」という思いが強く、地域医療従事者と共に会場準備や交流に積極的に取り組んでいました。「魚を捌いて、実体験し、楽しく食べよう!」の呼びかけで、医学生たちはおさかな解体ショーにも参加。イサキやさざえの捌きに挑戦し、初めての体験ながら、さすがドクターの卵だけあって器用にこなしていました。

今回の交流会を通じて、とと活隊と医学生を含む医療従

事者が楽しく交流でき、香美町の人々の温かさや心のこもったおもてなしに触れました。医学生たちは、香美町をより身近に感じる機会となったのではないのでしょうか。

この体験が、将来、香美町の医療を支える人材が生まれるきっかけとなることを願うとともに、香美町の海の恵みの魅力を、これから出会う多くの人々に広めてくれることを期待しています。



大輪田塾だより

令和8年度 県内現地研修開催

今年度の大輪田塾現地研修は、8月4日(火)～5日(水)の2日間、20期生、21期生をはじめ計13名が姫路市妻鹿漁港とJF赤穂市を訪問しました。

8月4日(火)

姫路市妻鹿漁港より、JF坊勢が運航する漁業体験見学船「第八ふじなみ」に乗船して見学を行いました。JF坊勢の竹中総務部長より「第八ふじなみ」やJFぼうぜ姫路まえどれ市場における海業の取組、同船に搭載されているマルチスキャニングソナーによる増殖場造成の状況について説明を受けました。

また、底びき網漁業の操業を一般参加者に向けた紹介の工夫についての説明を受けました。その後、坊勢島周辺を巡り、海上から島の様子や漁業の様子、生け簀船について説明を受けました。坊勢島の人口約1,800人のうち、5人に1人が組合員という高い加入率について、塾生からはその割合の大きさに驚きの声が上がっていました。

7月29日(水)

JF赤穂市を訪問し、平田参事、大西業務課長より、「坂越かき生産」について説明を受けた後、組合所属の(有)光栄水産の大河専務を交えて意見交換を行いました。同市で生産されている「坂越かき」は、5月の種付けから最短10月中旬で出荷が始まり、短期間で大きく成長したカキは、全国のみならず海外へと出荷されています。また、平成16年に「兵庫県認証食品」、令和5年には「マリン・エコラベル・ジャパン」の養殖認証および地域団体商標を取得するなど、ブランド化の推進が図られてきました。こうした取組について、塾生は熱心に耳を傾けていました。

その後、大河専務の案内のもと、カキの冷凍加工施設へと移動し、施設の概要について説明を受けるとともに、冷凍



船上での見学

庫や出荷作業の様子を見学しました。

今回の研修では、幅広く知識を深めるとともに、懇親会等を通じて、塾生同士の親交を深める機会となりました。この度の研修でお世話になりました関係者の皆様に、厚くお礼申し上げます。



冷凍加工場の見学



当日参加者



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南あわじの菅さんご一家です！

浜のいきりき family

菅さんご一家 菅 史登さん、葉奈さん、湊斗くん、暁斗くん

笑顔”を絶やさない4代目

「僕が知る限り、曾祖父からなので、4代目です。」とまっすぐ前を見て、常に笑顔を決やさない史登さん。小学生の頃から大学まで野球一筋のスポーツマン!! 将来は野球関係の仕事に就きたいと思っていましたが、大学3年生の時、家業の手伝いを通じて“漁師になりたい”という思いが強くなったそう。漁師の厳しい世界を知る祖父からは反対されましたが、強い決意で漁師の道へ。ワカメ養殖とハモの延縄漁に従事して今年で7年目。キツイ仕事でも、野球仕込みの体力を武器に笑顔で乗り切って頑張っています。そんな史登さん、最近は大バットをゴルフクラブに持ち替え、ゴルフに夢中だそうです。

夢をかなえた努力家

親しみやすく笑顔がかわいい葉奈さん。中学生の時に行った職業体験で“看護師になる”という明確な夢を抱き、高校卒業後は神戸の学校へ進学。見事に夢をかなえ、神戸の病院で看護師のキャリアをスタートさせました。史登さんとは実は同じ中学校の同級生。当時は全く接点のなかった二人を繋いだのは、なんとSNS! 葉奈さんが短い休暇で淡路に帰省した際、史登さんからメッセージが届き、再会しました。結婚後は淡路の病院で看護師として働き、現在は育児休暇中で、家族の協力を得ながら、子育てを楽しんでいます。

幼い兄弟の大きな夢！?

長男の湊斗くんは2歳。乗り物(特に車)が大好きな、弟思いの優しいお兄ちゃん。家族一人ひとりを指さしながら「パパー、ママー、アキトー」と元気に紹介してくれました。途中疲れて寝ちゃったので、史登さんを介して将来の夢を聞いてみたところ「プロ野球選手!」と“寝顔”で語ってくれました。弟の暁斗くんは0歳。取材中も「あうっ、おうー」と終始ご機嫌な様子。すかさず将来の夢を尋ねると、「あーあー、うーあー! (お兄ちゃんがプロ野球選手なら、ぼくはプロサッカー選手になりた

い!)」と力強く全身を使って教えてくれました。大きな夢を持った幼い兄弟のこれからがとっても楽しみです♪

学びの楽しさ

大輪田塾21期生の史登さん。入塾の際は家族の理解もあり、塾での学びを最優先にと快く送り出してくれたそうです。仕事に直結する塾の講義はどれも新鮮で、知らなかったことを知れるのがとにかく楽しく、他の地域の塾生たちと繋がり、情報共有ができることも大きな財産! と笑顔で話してくれました。10年・20年後に子ども達が“漁師”を選択できる環境を残すために、楽しみながら学んでいます。

同級生が織りなす“阿吽(あうん)の呼吸”

常に笑顔の史登さんと朗らかな葉奈さん。同級生ならではの息の合ったやり取りは、とても心地よく、周囲を優しい空気で包み込み、あっという間に楽しい時間が過ぎました。どこかふんわりした癒しの雰囲気がありながらも、お互いに“阿吽の呼吸”でしっかりと支え合いながら、前に進む芯の強さも感じられるとても素敵なお家族でした。



特別出演 3代目:父の芳信さん

ようこそ

「ようこそとは航海用語で、(直しく艦の艦主に船を直進させる)との命令として使われる」



今できること

大輪田塾12期生(JF林崎) 福山 貴久

私は、大輪田塾12期生の福山貴久と申します。

入塾当時、私は受講者の中で最年長となる46歳でこの塾についていけるか不安でした。しかし、当時学んだことが、最近になって大きく役立っていることを実感しています。

私が漁師になったのが40年前で、その時はめちゃくちゃ魚が採れてノリ養殖も色落ちがほとんどなく、「この状態がこれから先も続くものだ」と思っていました。

しかし、10年、20年と年月が過ぎていく中で魚は減り続け、ノリも毎年のように色落ちするようになってしまいました。それでもまだまだ水揚げが来ているので当時はその問題を深く考えていませんでした。

転機となったのは、7年前に息子が漁師になりたいと言ってくれた時でした。その時に10年、20年、もっとその先に漁業者が生活できる海にできるように何か行動をしなければならないと強く思いました。

現在、私は組合の役員として施肥、海底耕耘、いろんな魚の放流、産卵用のタコ壺の設置など豊かな海づくりの取組を進めています。今後も大輪田塾で学んだことを活用して自分たちの海を守り、次の若者たちに繋いでいきたいと思います。

第5回こども海の文学賞★作品募集中!

明石おさかな普及協議会では、2022年に明石市で開催された「第41回 全国豊かな海づくり大会 兵庫大会〜御食国(みけつくに)ひょうご〜」をきっかけに、子どもたちに「海」への興味や関心を抱いてもらうとともに、文学への興味や関心、創作意欲などを持ってもらう機会として、「海」をテーマにしたこども対象のノンフィクション文学賞を創設されました。

今回で第5回目となりますが、小学生・中学生を対象に、海や海に関連した魚、料理、遊び、旅行(船旅)、風景、スポーツ、イベント、働く人などをテーマとした、「観察記録、レポート、体験記」など、自分で見たり、聞いたり、感じたりしたことを、「調べて・考えて・分かった」上で、作り事を加えずに自分の言葉や文章で表現するノンフィクション作品の募集をしています。

400字詰め原稿用紙に、小学生は2~20枚、中学生は3~40枚の作品が対象で、締切は2027年1月8日です。

最優秀賞には、表彰状と副賞(図書カード2万円+明石鯛)が贈呈されます。

詳しくは、ホームページをご覧ください。前年度までの作品もご覧になれます。



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~	土曜日	垂水漁港荷捌所	JF神戸市
9月16日(水) 13:30~	漁業デー	垂水漁港荷捌所	JF神戸市
9月19日(土) 9:00~	香住ガニまつり	香住漁港西港	香住ガニまつり実行委員会
9月19日(土) 10:00~	地びき網体験	道の駅 みつ	たつの市
9月26日(土) 10:00~	朝市	淡路島タコス内	JF淡路島岩屋 広報部
9月27日(日) 10:00~	明石新浜軒先マルシェ	大観小学校区南側「浜エリア」	明石新浜軒先マルシェ実行委員会
9月27日(日) 10:00~	明石漁網まつり	明石浦漁業協同組合	一般社団法人 neo-wave
10月4日(日) 9:30~	農林漁業祭 漁ぎょ! 漁業まつり	多木化学海洋文化センター	加古川市農林漁業祭実行委員会、 JF東播磨
10月7日(水) 13:30~	漁業デー	垂水漁港荷捌所	JF神戸市



イベントの詳細情報は「うみまっぴょうご」をご覧ください!!

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。

秋季における海難防止活動について

神戸海上保安部

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等と接近する機会が増える時期となっており、また、漁船の海難事故については、衝突事故が最も多いため、常時適切な見張りを行い、安全な操業をお願いいたします。

神戸海上保安部では、9月から10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。

のり養殖施設乗揚げ防止推進活動(9月16日～9月30日)

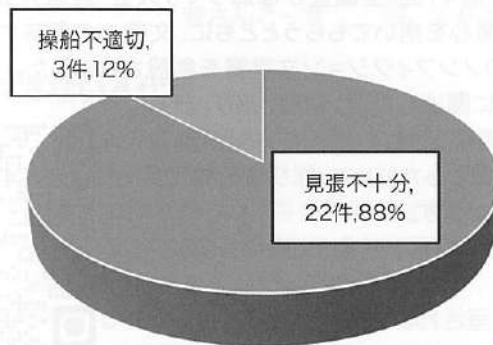
●「常時適切な見張り」「水路調査」「船位確認」 ●のり養殖施設設置海域の迂回航行(原則)

※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(10月1日～10月31日)

- 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ヶ月以下の業務停止)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

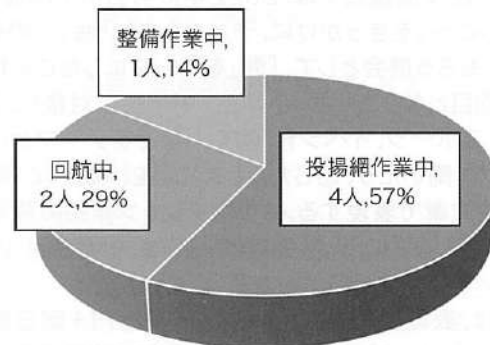


船舶海難発生状況(R3～R7)

※神戸海上保安部管内

・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。

漁船の負傷事故発生状況



人身事故発生状況(R3～R7)

※神戸海上保安部管内

・漁船における負傷事故は全て自己の過失により発生しており、慣れによる油断が原因とされる事故が大半を占めている。

パソコンやスマートフォン、携帯電話から簡単にアクセスできます。

パソコン用サイト



<https://www6.kaiho.mlit.go.jp/>

スマートフォン用サイト



<https://www6.kaiho.mlit.go.jp/sp/index.html>

緊急情報配信サービス



<https://www7.kaiho.mlit.go.jp/micmail/reg/touroku.html>

JA

JAたじまピーマン協議会
会長 霜倉 和典氏
会内や関係機関との密接な連携で、
ピーマンの一大産地をつくる

兵庫JCC通信
今、JA・生協では

生協

第25回 兵庫県県民生活部と 兵庫県生協連理事会との意見交換会

8月3日に「第25回兵庫県県民生活部と兵庫県生協連理事会との意見交換会」を開催しました。兵庫県行政と日常的な連携を強め、県施策や生協からの意見・要望などの意見交換を目的に毎年開催しています。

兵庫県生協連理事会から、岩山利久会長のあいさつ、小谷里香理事(生活クラブ生協都市生活)、末松泰信理事(兵庫県立大学生協)、森本浩理事(ろっこう医療生協)、矢田哲也理事(兵庫労働共済生協)が、それぞれ現状と課題について報告しました。

兵庫県からは、兵庫県県民生活部次長 喜多和美様にあいさつをいただき、兵庫県県民生活部特殊詐欺対策・くらし安全課長 坂上茂保様から「安全安心な消費生活の推進」と題して、令和8年度の消費者行政についてご説明いただきました。



4つの生協と県から報告があり、意見交換をしました



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



あいさつをする兵庫県県民生活部次長 喜多和美様

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

協同組合人養成講座 9月講座 9月28日(月)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	「仕事がラクになる! はじめての生成AI実践セミナー」 ～文章作成・情報整理・アイデア出しを生成AIで効率化～	兵庫働き方改革推進支援センター 所属 株式会社 働きたくなる会社 代表取締役 社会保険労務士 石田 隆利 氏

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

おうちで手作り！魚介のレシピ 赤ガレイの油淋鶏風



【材料（2人分）】

・ 赤ガレイ	1尾
・ 長いも（拍子切り）	5 cm
・ 白菜（茎は細切り 葉はざく切り）	1/8株
・ 片栗粉	大さじ2
・ 油	少量
・ ゴマ油	大さじ1
A) 酒	小1
塩・コショウ	少々
生姜のしぼり汁	1/2片分
B) 白ネギ（小口切り）	1/2本分
生姜（みじん切り）	1/2片
砂糖	大さじ1
醤油	大さじ2
ゴマ油	大さじ1/2
酢	大さじ1
豆板醤	小さじ1

【作り方】

- ①赤ガレイのウロコ・頭・内臓を取り除き水洗いし水分を拭き取り、5枚おろしし、食べやすい大きさに切る。
- ②①にAの下味につける。
- ③フライパン一面に少量の油を熱し、下味をつけた赤ガレイに片栗粉を薄くまぶして中火で揚げ焼きにし、火が通れば取り出しておく。
- ④フライパンに残った油は拭き取りゴマ油を入れ、強火で長いもをさっと炒める。③の赤ガレイを戻し入れ、Bを加え全体に絡める。
- ⑤皿の中央に白菜の茎、周りに葉を敷き詰め、④を盛り付けてネギを天盛りする。

出来上がり♪

ひょうごのお魚ファンクラブ
SEAT FISH CLUB

表紙の言葉



大輪田塾21期生の菅さんご一家

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、菅さんご一家にお話を伺いました。！取材時は梅雨明け直前。外での写真撮影時は、ちょうど雨がやみ、大鳴門橋が綺麗に見えました。笑顔が絶えない菅家...気になるその内容は、本誌8ページをご覧ください。