

たぐし

JFグループ兵庫



特集 協同のちからで浜の元気アップ!

CONTENTS

- 2 協同のちからで浜の元気アップ!
- 4 輝く 若手漁業者インタビュー 藤井 大翔さん
- 6 東根壽氏 旭日双光章受章祝賀会
- 7 新JF組合長のご紹介/
令和7年 兵庫県漁業協同組合長懇談会
- 8 令和7年 豊漁祈願祭/
MOBAの令和7年度総会・セミナーを開催しました!
- 9 ひょうご里山・里海国際フォーラム 参加者募集/
令和7年度兵庫県立農林水産技術総合センター
水産技術センター研究発表会
- 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

近年、海や漁村ならではの地域資源の価値や魅力を活かした海業の推進による、浜の賑わいの創出や所得機会価値化の推進など、活気ある浜づくりが各地で行われています。今回は淡路島岩屋漁業協同組合の取り組みについて

の増大等が全国各地で図られています。本県でもこれまでから漁業協同組合が核となり、都市との交流や高付加価値、新居只吉組合長と岸本保筆頭理事からお聞きました。

淡路島岩屋漁業協同組合広報部

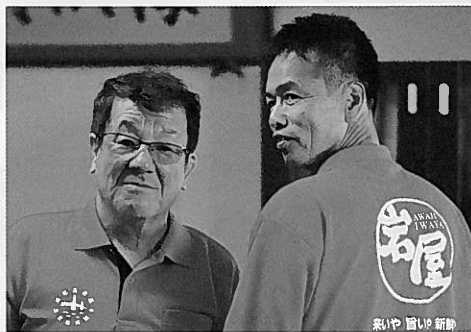
2011年にJF淡路島岩屋の組合員、役職員で組織し、現在の構成員は約25名。組合のHPを開設するとともに、各構成員がSNSを通じて情報発信に努めています。さらに、淡路市水産祭の参加をはじめ、岩屋産の魚介類のPR、魚食普及、食育活動、直営店『岩屋の魚屋』でのイベント、地域貢献など様々な活動をしています。

また、組合のロゴマークや広報部制服を作成し、PRに活用しています。

組合のロゴマーク



明石海峡大橋と漁船をデザイン



広報部制服



淡路市水産祭の様子

淡路島岩屋えびす壱番鯛

石屋神社の祭礼「浦祈禱祈願祭・浜芝居」でえびす鯛を奉納し、恵比須舞で恵比須様が奉納鯛を釣り上げます。奉納鯛を釣り上げた後に淡路島岩屋漁協で水揚げされた鯛は縁起の良い鯛として重宝され、祭礼の翌日、一番に市場に水揚げされた鯛を壱番鯛、次が貳番鯛、参番鯛でした。

昔は、寒波の年は「壱番鯛は揚がったけど、貳番鯛はまだ揚がってない」と聞くこともありましたが、

近年は温暖化で鯛が年中水揚げされるため、令和6年から淡路島えびす壱番鯛選定日を春分の日に定め、一番高値の鯛を『淡路島岩屋えびす壱番鯛』とし、落札者には旗を贈呈しています。

鯛漁師にとっても、冬の不漁の時期から壱番鯛の獲得は、春の訪れの知らせ、また、1年の鯛漁のはじまりで気持ちを大にしてくれる行事です。選定市の日には、鯛漁を行う者が増えるなど、漁業者も盛り上がってきています。

御食国、淡路島ブランド「淡路島えびす鯛」である『淡路島岩屋えびす壱番鯛』を一層広めていきます。

浦祈禱祈願祭・浜芝居

淡路島岩屋に春の訪れを告げ、1年の豊漁を祈願する石屋神社の祭礼です。漁師町・岩屋ならではの浜の祭りで、午前中は恵比須様と神輿を乗せた漁船が海上パレードし、大漁を祈願して鯛を放流します。午後には、石屋神社で恵比須舞という豊漁を祈願する浜芝居が行われます。毎年3月の第2日曜日に開催されます。



海上パレード



恵比須舞奉納



選定結果



旗

岩屋の魚屋

地元の鮮魚店の閉店を機に、地元をはじめ観光で訪れた方にも岩屋の魚を食べてほしいという思いを込めて、令和5年12月に開店した組合直営の鮮魚店。お店の前に飲食スペースがあり、刺身は購入後すぐに食べられます。

今後、水揚げの多い鯛などの加工品の販売も予定しています。



朝市

岩屋の魚屋横で5〜11月の第4土曜日10時から開催します。



淡路島の生しらすプロジェクト

生シラスで観光者を誘客して他の水産物もPRしようと、JF淡路島岩屋と（一社）北淡路ブランド推進協議会を中心に、生シラスのブランド化・観光振興を目的としたプロジェクトを展開しています。2011年度から取り組みを始めて今年度で15年目。当初は淡路市内の取り組みを予定していましたが、島全域の観光施設、宿泊施設の協力を得ることができ、2024年度の販売総数は56万食と、淡路島を代表する名物商品になっています。

- ・地域団体商標に登録
- ・JFグループのプライドフィッシュに選定
- ・「日本観光特産大賞2023」において金賞「ニューウェーブ賞」受賞



協力体制

県・淡路市・
洲本市・南あわじ市
HP・広報誌による情報発信

参画施設 (R7:63店舗)
淡路島ブランドの創出
料理の提供・情報発信

JF淡路島岩屋
北淡路ブランド
推進協議会
事業のプロデュース
食材提供

淡路島観光協会
観光PR支援

マスコミ関係
淡路島ブランドの情報発信



淡路島の生しらす五か条

- 一、淡路島岩屋港で水揚げされたしらすである事
- 一、ベテラン職人が目利きし納得したもののみ使用する事
- 一、水揚げ後「先取り」しそのままの鮮度で瞬間冷凍する事
- 一、料理人は「驚き」と「感動」を与える渾身の逸品を提供する事
- 一、漁師・加工業者・販売店・関わる全ての者が一体となり、淡路島の「新鮮な魚」の魅力でたくさんの「笑顔」を創る事



岸本筆頭理事



新居組合長

輝く 若手漁業者インタビュー

室津漁業協同組合 **ふじい はると**
藤井 大翔さん



榎本裕仁さん(同僚)

藤井大翔さん

榎本阜支さん(先輩)

今回は室津漁業協同組合の藤井大翔さんにお話を伺いました。

親方の榎本浩伸さん、先輩の榎本阜支さん、同僚の榎本裕仁さんにも同席いただきました。

●自己紹介をお願いします。

(藤井さん) 藤井大翔です。19歳です。奈良県生駒市出身です。

●着業して何年目ですか？

(藤井さん) 2年目になります。

●漁業種類について教えてください。

(藤井さん) 船びき網漁業(6月～11月中旬)、カキ養殖業(10月中旬～4月末(準備期間を除く))です。

●漁師になろうと思ったきっかけは？

(藤井さん) もともと魚や釣りが好きで、中学生の頃から香住高校に進学し、漁師になりたいと思っていました。

(親方：榎本浩伸さん) ここにいる全員(4人)と私の妻も香住高校出身です。

●漁師になることについて家族の反応はどうでしたか。

(藤井さん) 両親は「行ってこい」と香住高校への進学、また漁師になることを応援してくれました。

●どうして榎本浩伸さん(親方)のもとで着業されることになったのですか？

(藤井さん) 高校3年生の時に榎本裕仁さん(同僚)から「ウチ(幸永丸水産)に来ないか」と誘われたことがきっかけです。

●香住高校の海洋科学科にはオーシャン(航海、漁業)、アクア(魚飼育、増養殖)、シーフード(食品、調理)の3つのコースがあると思いますが、どのコースで学ばれたのですか？

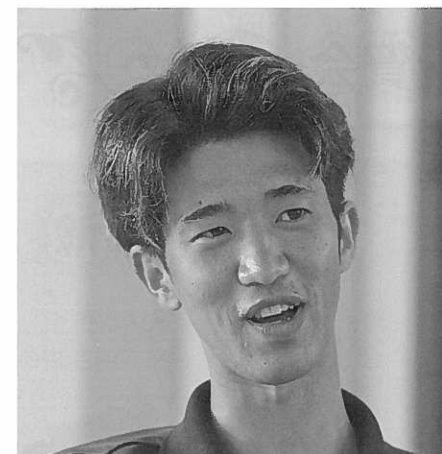
(藤井さん) 魚の飼育が好きだったので、アクアコースを選択しました。

●高校時代の藤井さんはどのような学生でしたか？

(同僚：榎本裕仁さん) 自分が興味のあることには、なんでも積極的に取り組むタイプでした。

●1日をどの様に過ごされていますか？

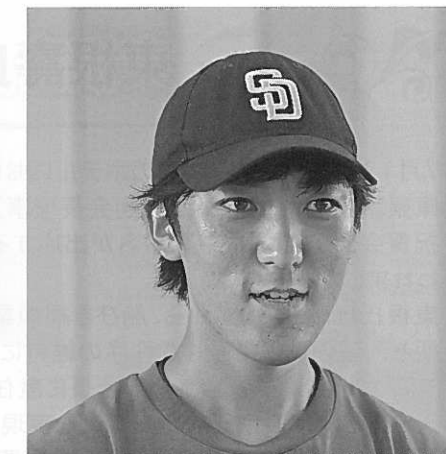
(藤井さん) 船びき網漁業は、朝早い時期で午前3時30分に出港、4時30分に網入れ、9時に網上げ、11



榎本裕仁さん(同僚)



藤井大翔さん



榎本阜支さん(先輩)

時ごろに帰港します。カキ養殖業は、午前5時に出港、6時に帰港、その後は陸上での作業に移ります。陸上作業は、午前6時～午後4時まで行い、殻付きカキの洗浄、選別等の作業やむき身加工の作業を行います。

●休日は決まっていますのですか？

(藤井さん) 船びき網漁業は水曜日と日曜日が休み、カキ養殖業は火曜日が休みです。

●休日はどのように過ごされていますか？

(藤井さん) 高校生の頃から馴染みのある場所なので、日本海に行って釣りをします。

●実際に着業してみてもいいがですか？

(藤井さん) 魚や海が好きなので、着業してよかったと思っています。野球をやっていたので、自分では力があると思っていたのですが、漁師の仕事は使う筋肉が違うのか、体力面で大変だなと思うときはありました。

●そんな藤井さんのことを親方の榎本浩伸さん、先輩の榎本阜支さんはどう思っていましたか？

(親方：榎本浩伸さん) 最初の印象は、しっかり挨拶のできる子やなと思っていました。真面目で言われた事は最後まで取り組んでいます。当初は、何をしていたのか戸惑っている時期もありましたが、今では環境の違い、言葉の違い(播州弁や漁師言葉)、仕事にも徐々に慣れてきた様に思っています。

(先輩：榎本阜支さん) 色々と戸惑うこともあると思いますが、これからは頑張ってほしい。

●最近の水揚げや海の環境で何か思うことがありますか？

(藤井さん) まだ2年目で詳しいことはわかりませんが、魚が獲れなくなっている話は聞きますし、カキ養殖については、昔と比べて生育が悪くなっている点や温暖化の影響で収穫時期が後るにずれている点も聞いています。

(親方：榎本浩伸さん) 温暖化の影響による高水温

が続き、水揚げ、漁獲量もそれに伴い減少している。また、瀬戸内海にいないはずの魚なども見かけることがあります。カキ養殖についても、エイ、チヌなどの食害が毎年増えています。

●今後の抱負をお願いします。

(藤井さん) まだ2年目で至らない点も多いので、仕事を任せられるようになっていきたいです。

●藤井さんが心掛けていることはありますか？

(藤井さん) ケガをして迷惑をかけたことがあるので、ケガをしないように心掛けています。

●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。

(藤井さん) 魚や海が好きなら、漁師の仕事は楽しく、やりがいのある仕事です。ちょっとでも興味があるなら一度チャレンジしてほしいと思っています。

●藤井さんへのメッセージをお願いします。

(親方：榎本浩伸さん) 1年を通してのルーティーンがわかってきたと思うので、これからは船の操縦を含め、自ら進んで何でも取り組む様に心掛けてくれたらと思っています。まだまだ色々覚える事がたくさんあると思いますが、頑張って息子達(阜支、裕仁)と力を合わせて幸永丸水産を引っ張って漁業を若い力で盛り上げてくれる事を期待しています。

●本日はありがとうございました。



東根壽氏 旭日双光章受章祝賀会

7月12日(土)、淡路市内のホテルにおいて東根壽氏(前兵庫県漁業協同組合連合会副会長理事)の旭日双光章受章祝賀会が開催され約130名が出席するなか盛大に執り行われました。

東根氏は昭和40年から、船びき網漁業に従事し真摯な人柄と人望の厚さから操業秩序の維持に貢献され、平成21年には淡路島岩屋漁協の組合長に就任し漁獲共済への加入を働きかけ漁家経営の安定化を実現されました。

平成28年6月にはJF兵庫漁連副会長として、瀬戸内海環境保全法の再改正や県産水産物の消費拡大に尽力し、これらの長年にわたる功績が高く評価され、令和7年春の叙勲で旭日双光章の栄に浴されました。

祝賀会では、主催団体を代表して淡路水交会 片山守会長が開会の言葉として「このたびの受賞は東根氏のご功績とお人柄、個人の努力と周りがひとつになって得られた結果であり、今後のご活躍を祈念いたします。」と挨拶がありました。

続いて、JF兵庫漁連 田沼政男会長より主催者代表として「多くの皆さまと共に、東根氏のご功績をお祝いできることが光栄であり、また豊かな海の再生・食育活動に尽力され淡路島岩屋漁協組合長、兵庫県水産振興基金理事長、淡路水交会長と数々のご功績によるものでございます。」と挨拶がありました。

また、末松信介衆院議員、戸田敦大淡路市長、西村康稔衆院議員らが功績をたたえ今後の更なる活躍に期待を寄せました。



主催者代表挨拶をする田沼会長

これを受けて東根氏は、「このたびは旭日双光章を賜りましたこと、宮中という格式ある場で天皇陛下よりお言葉をいただき、喜びとともに更に努力を続ける決意が芽生えました。また、漁業の道に進んで60年が経ち困難や喜びもあった、平成21年には組合長に就任し職責に不安を抱えた中、組

合員、漁協役職員のご協力のおかげで2年目以降、私が組合長を退任するまで黒字決算を続けることができました。そして、この栄誉は決して私一人だけでなく、長年にわたり私を支えてくださった多くの方々のおかげであり、この栄誉に恥じぬよう、今後も誠心誠意努めてまいります。」と謝辞を述べられました。

この後、代表者による鏡開きが行われ、JF淡路島岩屋の新居只吉組合長が、「東根氏には今後とも元気で歩いて行ってほしい」と乾杯のご発声を行い祝宴に入りました。

豊漁を祈願する『恵比須舞』が披露され、続いてお孫さんより花束の贈呈があり、終始和やかな雰囲気になりました。中締めとして兵庫県議会の原テツアキ議員から万歳三唱があり、最後に兵庫県水産振興基金 山田智昭理事長より「東根氏の長年にわたるご尽力とご功績が高く評価され、栄えある叙勲の栄誉に輝かれたことは、水産関係者一同にとりましても大きな喜びであり、誇りでもある」と閉会の挨拶があり、盛会裡に終了しました。



謝辞を述べる東根氏



勲記勲章



開会の言葉を述べる片山会長



鏡開きの様子



乾杯の挨拶をする新居組合長



恵比須舞の披露



花束贈呈の様子



閉会の挨拶をする山田理事長

新JF組合長のご紹介

令和7年6月、新たにJF組合長に就任された方の御名前をご紹介します。



JF播磨町 代表理事組合長

かどの はるひろ
角野 治弘 氏
(令和7年6月25日就任)



JF東播磨 代表理事組合長

かくた ただまさ
角田 忠正 氏
(令和7年6月1日就任)

令和7年 兵庫県漁業協同組合長懇談会

JF兵庫漁連 指導部

7月16日(水)たつの市商工会御津支所にて、JF組合長をはじめJF系統団体関係者など約70名の出席の下、兵庫県漁業協同組合長懇談会が開催されました。

はじめに、田沼政男 JF兵庫漁連会長より主催者挨拶、続いて、ご来賓を代表し、望月松寿 兵庫県水産漁港課長より挨拶が行われました。

その後の講演では、「豊かな海へのスケジュール」と題して、京都大学名誉教授 藤原建紀 氏より、貧栄養化に伴う大阪湾等のプランクトンや稚魚等の経年変化、近年の下水処理場における栄養塩類増加運転の状況や養殖海苔への影響などについて講演が行われました。講演後の質疑では、加古川下流浄化センターと垂水処理場で行われた通年増加運転による海苔養殖への好影響、魚類や二枚貝への影響、施肥による生物への効果期間、県条例の下限値達成、赤潮や貝毒との関係など、出席者と様々な質疑が交わされ、関心の高さが伺えました。

続いて、「魚類養殖業の理論、課題そして可能性」と題して、鹿児島大学水産学部教授 佐野雅昭 氏より、講演が行われました。現在、国内外の大企業が魚類養殖に資本を投入し、安価な飼料や大型施設、自動化機材等を用いて、低コストで大量生産している中、小規模経営の場合、資本・労働・漁場・価値の4点を抑え、地元観光等と連携し、地域毎に様々な魚類、他では真似できない魚類養殖を各地で展開していく必要性等について話があり、参加者は熱心に聞き入っていました。

講演後は、昨年12月4日開催のJF全国代表者集会で採択された「JFグループ新たな運動方針」に基づく、兵庫県域アクションプランについて諮り、可決承認されました。

懇談会の終了後は情報交換会に移り、当日のテーマをはじめ活発な意見や情報交換がなされ、盛会裡のうちに閉会となりました。



令和7年 豊漁祈願祭

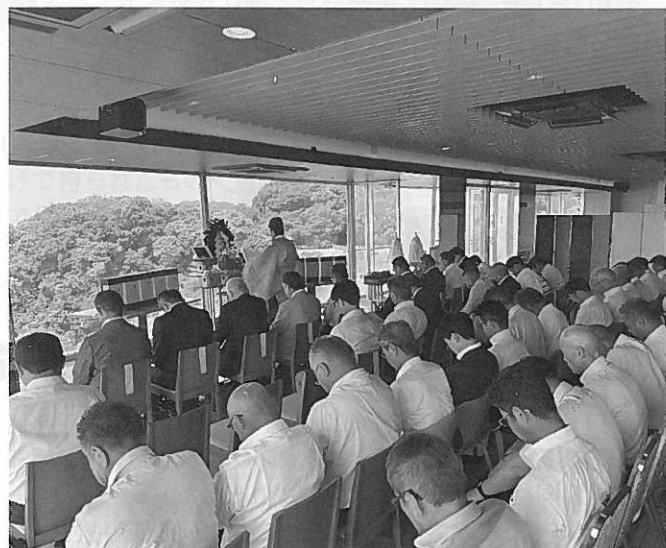
JF兵庫漁連 指導部

7月16日(水)、令和7年豊漁祈願祭(主催:JF兵庫漁連)がたつの市の新舞子ガーデンホテルにて、県内JF組合長並、系統団体・行政の約70名が出席しました。

本祈願祭は、本県水産業の繁栄と操業安全を祈願することを目的に毎年開催しており、県内組合長並びに関係者が

一堂に会して執り行われました。

神事は厳粛な雰囲気の中でJF兵庫漁連田沼政男会長により祭祀が奏上された後、参列者によって玉串が奉奠され滞りなく神事が執り行われ参加者一同は、豊かな海の創出と豊漁、操業の安全を祈願しました。



MOBAの令和7年度総会・セミナーを開催しました!

兵庫県環境部水大気課

大阪湾沿岸をブルーカーボン生態系の回廊で繋ぐ「大阪湾MOBAリンク構想」の実現を目指す、通称MOBA(大阪湾ブルーカーボン生態系アライアンス(Members of Osaka bay Blue carbon ecosystem Alliance))は令和7年6月23日(月)に大阪市内で、令和7年度総会とセミナーを開催しました。MOBAの事務局は大阪府と兵庫県が共同で務め、兵庫県ではひょうご豊かな海づくり県民会議にMOBA部会を設けて取組を行っています。

午前の総会には57名が、午後のセミナーには68名もの会員がWEBも含めて参加されました。総会では大阪府と兵庫県の藻場創出の取組や県民会議の取組を紹介し、午後は水産研究・教育機構の堀グループ長による基調講演や、MOBA会員から栄養塩供給と海藻育成の関係性、藻場創

出の取組紹介など幅広い報告がありました。MOBA会員が一堂に会するのは昨年12月以来とあって、活発な意見交換が行われ大いに盛り上がりしました。

9月には、連日大盛況の大阪・関西万博への出展も計画しています。9月10日の「大阪ヘルスケアパビリオン」では、大学生等が考えた「おおさかブルーカーボン宣言」とMOBAの会員が投票で決定した「ロゴ」を発表します。9月26日の「ブルーオーシャンドーム」では、会員によるトークセッションや大阪湾の藻場を体感できるVR体験などを予定しています。また、MOBAは随時会員を募集しています。ブルーカーボンや藻場の保存・再生に関心のある方はぜひ加入をご検討ください。



MOBAについて詳しくはこちら

ひょうご里山・里海国際フォーラム 参加者募集

兵庫県環境部総務課

大阪・関西万博の開催期間中、ひょうごEXPOウィークの「地球の未来と生物多様性」テーマウィークにおけるシンクロイベントとして「ひょうご里山・里海国際フォーラム」を9月27日・28日に開催いたします。

本フォーラムは地域循環共生圏を基軸に里山・里海的重要性やその保全と再生に向けた取組について、国内外に発信するとともに、保全と再生に取り組む地域住民や未来を担う若い世代との交流を通して、里山・里海における持続可能な発展を考えます。

里山・里海について一緒に学びましょう。皆様のご参加をお待ちしております!

【日時】

令和7年9月27日(土)、28日(日)
開場 10:00 / プログラム10:30~

【場所】

兵庫県立兵庫津ミュージアム
「ひょうごはじまり館」
(神戸市兵庫区中之島2丁目2-1)



【お問い合わせ】兵庫県環境部総務課 TEL078-362-3272



令和7年度 兵庫県立農林水産技術総合センター 水産技術センター研究発表会

日時: 令和7年9月5日(金) 14:00~16:30
場所: 水産技術センター 2階大研修室

14:00 開会

14:10 兵庫県播磨灘海域における
近年の麻痺性貝毒の発生状況
鈴木 雅巳 (水産技術センター水産環境部)

14:35 高水温に強い海面養殖用ニジマスの開発
増田 恵一 (水産技術センター水産環境部)

15:00 資源評価と資源管理
井筒 樹兵 (水産技術センター水産環境部)

15:25 休憩

15:35 マダコ種苗生産
為後 智康
((公財)ひょうご豊かな海づくり協会淡路栽培漁業センター)

16:00 海のパトロール、漁業被害を未然に防げ
~大型クラゲの来遊把握~
中村 匠 (但馬水産技術センター)

16:25 閉会

参加申込

水産技術センターHPからお願いします
URL: <https://www.hyogo-suigi.jp/>

問合先

〒674-0093 明石市二見町南二見22-2
兵庫県立農林水産技術総合センター 水産技術センター
電話:078-941-8601

兵庫県の
水産試験研究の
成果を、わかりやすく
発表します



参加申込

魚売場のいま

西二見漁業協同組合 藤田 竜士



皆様こんにちは。西二見漁協職員の藤田竜士と申します。私は以前、スーパーマーケットの水産部門で働いていた経験があるため、今回は魚売場を取り巻く現状について書いてみようかと思います。

近年、魚種類の仕入れ価格は年々上昇しており、小売店が安価に生鮮魚を販売することが難しくなっています。そのため、消費者が求める価格との乖離が生じ、売れ行きが鈍ることで仕入れ量を減らす傾向が強まっています。加えて、人手不足の問題も深刻化しており、特に魚を捌く技能者の確保や育成が難しいことから、水産部門の運営はますます厳しさを増しています。こうした背景と家庭での魚離れも相まって、販売現場では生鮮魚の取り扱いを縮小する動きが広がっています。

魚売場は本来、鮮度感とともに旬の季節感を演出できる“花形”部門であり、売場の顔としての役割を果たしてきました。しかし現在は、旬の魚であっても価格が下がりにくく、季節感を保ちながら手頃な価格で販売することが難しくなっています。さらに、鮮度を維持するためには商品の回転率を高める必要があり、値引きや売り切りの工夫が常に求められ、それでも売れ残る商品は廃棄となって、損失につながります。販売者は値引きや廃棄による利益減少を補うため、調理加工で付加価値を高めようと努力していますが、これには時間や人件費等がかかります。また、調理加工をしても大半は当日中に売り切る必要があり、損失リスクが無くなるわけではありません。このようにして、販売者は「積極的に仕入れられない」「仕入れても売り切れない」「手間を掛けるには人手が足りない」といった、様々な難局に直面しています。

こうした状況の中、生鮮魚売場を縮小し、代わりに乾物や塩干物、冷凍商品を拡充する動きが進んでいます。理由としては比較の日持ちが良く、売場づくりの負担も少ないため、効率的な運営が可能だからです。特に冷凍商品は近年の冷凍技術の進歩によって品質も向上し、売上への貢献度も高まっています。しかしその一方で、「季節感」や「鮮度感」、さらには「魚種の多様性」、「売場の変化・演出」、「活気ある接客」など、魚売場に求められる魅力が失われていくことになります。効率化だけを優先すれば、魚売場の存在意義そのものが揺らぐ可能性すらあるのです。

魚売場はいま、年々厳しく難しい運営を強いられています。しかし、そんな中でも、地域と連携し、魚の調理提案やイベント開催を通じて販売促進に取り組む店舗、独自の仕入れルートを構築して価格と鮮度の両立を図る店舗、惣菜部門との連携による商品開発に力を入れる店舗など、各現場では多様な工夫と努力が続けられています。そして何より、そこに従事する販売者の現場力や地域とのつながり、魚に向き合う誇りが、今の魚売場を支えているのだと強く感じています。

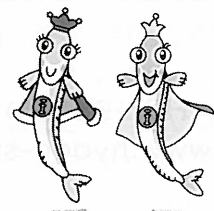
我々漁協職員や漁業者はいま、兵庫県漁連や行政等と連携しながら、豊かな海づくりを目指し、海の資源を守るために様々な活動をしています。その活動が実を結び、漁業をはじめ魚に携わる業界全ての支えとなることを願います。



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
8月20日(水) 13:30～	漁業デー	垂水漁港荷捌所	JF神戸市
8月23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30日(土) 15:00～	海町マーケット	JF但馬 竹野支所	JF但馬 竹野支所
9月3日(水) 13:30～	漁業デー	垂水漁港荷捌所	JF神戸市
9月6日(土) 10:00～	地引網体験	道の駅 みつ	道の駅 みつ
9月13日(土) 10:00～	魚のつかみどり体験	道の駅 みつ	たつの市

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みのり 三木・別所たまねぎ倶楽部 「部会の結束で、タマネギの収穫量の安定化を図る」

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り組み、メンバーの意気込み等を紹介します！

Q1.部会の成り立ちを教えてください

三木・別所たまねぎ倶楽部は、タマネギの収穫量の安定化やブランド化を目的に令和4年8月に設立しました。現在は、ターザンと七宝早生の2品種を栽培しており、部会全体での耕作面積は約400aに上ります。

Q2.部会の構成や方針について教えてください

部会には、20代から70代までの計7名が所属しています。そのうち5名は部会の設立をきっかけに、タマネギの栽培を開始しました。幅広い年代の意見を取り入れることが部会の発展につながると考え、月に1度、意見交換会を実施したり、各生産者のほ場を部会員全員で巡回する等、協力体制を構築しています。

Q3.特徴について教えてください

部会員で費用を出し合い、個人では購入することのできない大型農機を導入することで作業の効率化を図っています。農薬を散布する際に使用するブームスプレーヤーは、通常2日程度かかる30aの農薬散布を約30分で行うことができ、作業時間の短縮につながっています。

Q4.現在、力を入れている取組みについて教えてください！

年に一度、みのりJA女性会や管内のふれあい委員会と協力し、地域住民を対象としたタマネギの収穫体験を実施しています。生産者と消費者が直接交流できる場を設けることで地域とのつながりを深めています。

Q5.今後の展望について教えてください

今後も、大型農機を活用し、安定した生産体制の確立を図ります。地域住民への普及活動を継続して知名度の向上に取り組むとともに、新たな品種の栽培に挑戦し、ブランド化を目指していきたいと考えています。



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

すべての議案審議が滞りなく終了 ～第75回 兵庫県生協連 通常総会 開催～

〈基本テーマ〉

「つながる力で未来を拓く
～平和で持続可能な社会の実現～」

6月23日兵庫県民会館で兵庫県生活協同組合連合会第75回通常総会を開催しました。

代議員総数35名中、35名が出席(実出席27名、書面議決8名)し、2024年度活動報告、2025年度活動計画など4つの議案について審議し、全議案が可決・承認されました。

はじめに岩山利久会長理事の開会の挨拶があり、続いて兵庫県民生活部長 田中序生氏、神戸市地域協働局副局長 服部星次氏をはじめ、兵庫県農業協同組合中央会代表理事専務 森垣雄一郎氏、日本生活協同組合連合会関西地連事務局長 村上毅氏など、兵庫県生協連会員生協・団体を含む全国の生協の仲間や友誼団体の皆様からのお祝いのメッセージや祝電の披露がありました。

総会では、甲南大学生生活協同組合 内田真紀子代議員が議長に選任され、議事を進行。第1号議案、第2号議案の審議を行い、続いて第3号議案、第4号議案についても提案と審議が行われ、全ての議案が可決・承認されました。

また役員補充選任と総会直後に開催された第1回理事会の結果、新たな役員体制が決定しました。



兵庫県生協連 岩山利久会長理事

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

協同組合人養成講座 8月講座 8月22日(金)のご案内

開催時間	講座名	講義団体の名称	JF兵庫漁連
13:00～	テーマ「補助事業等の概要について」 ①漁業経営セーフティネット構築事業について ②競争力強化型機器等導入緊急対策事業について ③水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業(漁船リース事業)について	JF兵庫漁連指導部	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。
	④水産業成長産業化沿岸地域創出事業(新リース事業)について ⑤「漁業経営構造改善事業等について」	JF兵庫漁連指導部 兵庫県農林水産部水産漁港課	



保存版

今が旬の魚介で作る！

簡単!! 魚介レシピ

タコと茄子の南蛮炒め



【材 料】（作りやすい分量）

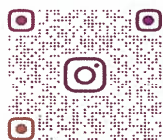
タコ（ゆで）…… 200g
 ナス…… 2本
 ごま油…… 小さじ3
 A（南蛮だれ）
 醤油…… 大さじ2 / 砂糖…… 大さじ2
 酢…… 大さじ2 / 白ごま…… 大さじ2
 おろし生姜…… 小さじ1
 鷹の爪…… 1本（輪切り）

【作り方】

- ① タコは、食べやすい大きさに切る。
- ② ナスは、5cm程度の長さの細切りにする。
A（南蛮だれ）を合わせておく。
- ③ フライパンに ごま油小さじ2を熱し、ナスがしんなりするまで炒め、一度皿に移す。
- ④ フライパンに ごま油小さじ1を熱し、タコを炒め、フライパンの水気が無くなったら、③のナスとAの調味料を加え、ひと煮立ちさせる。
- ⑤ 粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。

作り置きにも○

冷やしておいしい夏の一品



Instagram

ひょうごのお魚ファンクラブ

SEAT CLUB



表紙の言葉



室津漁業協同組合 藤井 大翔さん

JF室津で船びき網漁業とカキ養殖業に従事されている藤井 大翔さんにお話を伺いました。「魚と海が好き」という言葉が印象的で笑顔に滲み出ていました。これからも、若さとパワーで浜を盛り上げて欲しいです。