

たぐし

JFグループ兵庫



特集 令和7年度 大輪田塾修了論文発表会

CONTENTS

- 2 令和7年度 大輪田塾修了論文発表会
- 4 輝く 若手漁業者インタビュー
- 6 2025年度漁協系統功労者が決定／
水産業を学ぼう！\ちょっとスゴイ／
海の自由研究ツアーin姫路

- 7 第74回兵庫県漁港漁場協会通常総会・
第65回兵庫県漁港漁場大会を開催／
大阪・関西万博でMOBAのロゴを発表しました！
- 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 SEAT CLUB魚介レシピ

特集 令和7年度 大輪田塾修了論文発表会



9月16日(火)シーサイドホテル舞子ビラ神戸で大輪田塾修了論文発表会を行いました。山田智昭塾長をはじめ運営委員、県・漁協系統役職員ら51名が出席する中、大輪田塾19期生5名がこれまでの研修の総仕上げとして作成した論文を発表しました。発表された論文は、論文集として発行しますが、ここではその抜粋を紹介します。

漁業と漁協を次世代につなぐ ～漁業を始めて私が感じたこと・今後したいこと～

第19期生 佐々木 徹 (JF兵庫)

環境保全や地域との連携、魚食普及などの取り組みを通じて、「魚をとるだけ」ではなく、「育て、守り、つなげる」漁業のあり方を模索している。

漁業と漁協を取り巻く課題として、(1)閉鎖的な漁業の世界、(2)収入の不安定さ、(3)労働環境の厳しさ、があり、離職や新規参入の妨げに繋がっている。

このような課題に対して、子どもたちへの環境教育とブルーカーボンなど地域資源を活用した漁協や地域との連携強化の取り組みを進めてきた。

これまでの取り組みを通じて、(1)地域住民など外部への漁業の浸透、(2)都市型漁村のあり方・役割を検討、(3)漁協組織内での意識の変化、などの手応えを感じている。

私が漁業を続けながら取り組んできた地域活動や環境保全、魚食普及などの活動の背中を押してくれたのが、大輪田塾での経験である。さらに、塾のネットワークを卒業後も生かすような仕組みがあればよいと思う。

これまで漁業を続けてきて強く感じているのは、「若者がもっと活躍できる環境をつくること」の必要性である。「前例がないから無理だ」ではなく、「全世代で前例を一緒に作ろう」と言える地域や漁協にしていきたい。



人に勧められる漁業を目指して

第19期生 松下 直人 (JF神戸市)

神戸の魚、神戸の漁師を知ってもらおうと想いを同じくする船びき網の漁師同士で立ち上げた社団法人『KOBE PAIR TRAWLINGS』に入り、神戸シラスのPR活動をはじめた。

2020年に第一子を授かり、15年後、将来に不安を抱かずに息子に『漁業』という仕事を提案するために何かできることはないか、との想いから、漁港マルシェイベントの開催を提案。現在では来場者数8,000人を超える神戸最大級の漁港マルシェイベント『浜ごこち』として高い評価を得ている。一方、開催を重ねる中で、イベントの来場者の情報が、依然として明確には把握できていない課題も明らかになってきた。

マリニピア神戸で開催された『神戸漁師まつり』で来場者にアンケートを行った。アンケート結果から気になったのは、①神戸の魚かどうか判断できない、②『土曜市』や『漁業デー』に参加したいと思う人が多い、③イベント開催の情報が十分に周知されていない、④体験型のイベントに需要がある、⑤イベントに参加前よりも、参加後の方が良い印象を持ったという回答が多い、の5点。

アンケート結果を踏まえ、①イベントの情報発信の強化、②漁師のPR活動に対する意識の改善、③神戸の魚の見える化、に取り組みたい。



ノリ養殖業と夏場の漁業のあり方について

第19期生 鈴木 柊 (JF林崎)

現状はノリ養殖業が好調であるが今後も安定して好調を維持できる保証はない。今だからこそ夏場のたこつぼ漁業の漁獲対象であるマダコ資源の維持・回復について考えた。

タコは漁獲量が減少傾向にあり、①貧栄養化による餌生物の減少、②漁獲圧の増加による資源への影響、などが原因といわれている。

現在、タコ資源の維持・回復を図るため、漁業者は、①海底への施肥・海底耕うん・かいぼり、②産卵用たこつぼ・抱卵ダコの放流、③アサリ栽培試験。行政は、①栄養塩類管理計画に基づく栄養塩類増加措置、②マダコ種苗放流。遊漁者は、①遊漁船の利用者に再放流用を促すタコマイレージ、に取り組んでいる。

マダコは地域全体にとって重要な水産資源。また減少要因は自然環境、漁獲圧、栄養環境の変化など多様であり、地域全体が一体となって取り組む必要がある。

まず必要なのは、漁協や自治体主催するイベント、SNSを活用した情報発信などを通じて、広く周知すること。次に重要なのは、明石ダコの購入等の一部を、資源保護活動の資金に充てる制度など遊漁者や消費者が直接資源保護に参加できる仕組みを増やすこと。将来世代にも明石のマダコを引き継ぐため、地域が一丸となった早期の行動が必要。



仮屋で底びき網漁業を続けていくために

第19期生 濱邊 恵太 (JF仮屋)

仮屋漁協は底びき網漁業がメイン。年々水揚げ量も漁をする人も減っている。

この対応策として、①ヒラメやクマエビの種苗放流、②アオリイカの産卵床設置、③小学生に対する水産教室、地びき網体験、④海底耕うんやかいぼりによる豊かな海の再生、などに取り組んでいる。

今後、底びき網漁業の存続には、「操業の技術面・危険性」「魚価」が重要。

「操業の技術面・危険性」では、①漁場に船が密集することによる問題、②ローラー巻き込み事故、③タチウオ「テンヤ」による事故、④夏場の暑さ、の課題があり、この対策として、①船をかわす技術とAIS(船舶自動識別装置)の導入、②ローラーへの緊急停止装置のとりつけ、タチウオテンヤの危険性について遊漁船業者や釣具屋へ呼びかけ、③エアコン設置、腰まきライフジャケットと空調服の着用、異常が生じた時のための連絡体制の整備、などがある。

「魚価」の低迷に対しては、仲買人、加工業者との協力や関係構築が必要だが、漁師にできることとしては、①漁具の工夫として、ラッセル網の利用による魚体の傷の防止やスカッパーの清掃による魚の活力の維持、②SNSを利用したPRとして、漁協のHPや漁師による配信があり、私の目標は「仮屋のハモ」のファンを作ること。



漁協にできる未来につなぐ取り組み

第19期生 桑名 侑作 (JF一宮町)

一宮町漁協の主幹漁業は海苔養殖、小型底曳き網漁業で、どちらにも貧栄養化や資源の減少などの問題がついて回る。組合では様々な角度から事業の展開を行っている。

マダコの漁獲量は10年で10分の1まで減り深刻な問題。2024年度より産卵礁の設置事業に着手した。漁業者が考案した3種のたこつぼ漁礁を作成し、どの形状が適しているのか、産卵期に観測を行った。稚ダコの生存率を上げることも重要で、「貝藻くん」を産卵礁付近へ設置した。試験で「貝藻くん」内に稚マダコが確認されている。今年度は給餌効果と産卵場所を併設したハイブリット型漁礁を増築した。

施肥では、大型漁船が少なく組合員も多くない当漁協では、15kg入り肥料を漁業者が漁船に積み込み、漁業の往路や帰路で目標地点に施肥を行う手法を考案。これにより、①誰でも、いつでも、いくつでも散布でき負担が少ない、②持続的に肥料が供給され安定した施肥効果の維持が可能、③漁業のついでに実施し、燃料費の負担がかからない、などのメリットがある。

2014年以降、地元地域で行われていないかいぼりを2023年に再開。翌年にはJFマリニバンクサポート事業を活用し内容を大きく拡充した。総括として、それぞれが続けられる無理のないラインを見極め、相互に協力し効率的な取り組みが大切。



輝く 若手漁業者インタビュー

赤穂市漁業協同組合 鎌島 巧さん
かしま たくみ 鎌島 巧さん



鎌島 巧さん

鎌島 宏文さん(親方)

今回は赤穂市漁業協同組合の鎌島巧さんにお話を伺いました。
親方の鎌島宏文さんにも同席いただきました。

●自己紹介をお願いします。

(巧さん) 鎌島巧です。18歳です。赤穂市坂越出身です。

●着業して何年目ですか？

(巧さん) 3年目になります。

●漁業種類について教えてください。

(巧さん) カキ養殖業です。垂下式で行うカキ養殖は1月～4月末が出荷時期(準備期間を除く)で、夏にも出荷が可能な三倍体のカキ養殖は1年中行っています。

●漁師になろうと思ったきっかけは？

(巧さん) 親が漁師で小さい時からずっと見ていたもので、漁師の仕事に憧れをもっていました。

●漁師になることについて家族の反応はどうでしたか。

(巧さん) 「カキの仕事をしたい」と両親に伝えました。
(親方: 宏文さん) 無理やり押し付けるのではなく「何

かやりたい仕事はあるのか、どうする?」と聞いたら、自分から「カキの仕事をするよ」と言ってくれたので「かまへんよ」と伝えました。

●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。

(巧さん) 中学校を卒業したらすぐに「漁師の仕事しよう」と決めていました。

●1日をどの様に過ごされていますか？また、垂下式で行う二倍体のカキ養殖と1年中出荷が可能な三倍体のカキ養殖では作業時間等に違いはありますか？

(巧さん) 二倍体のカキ養殖、三倍体のカキ養殖どちらも作業時間は同じです。午前5時に出港し、カキの入替作業など運搬業務で海上と港を往復することが多く、ほとんど海上で作業しています。繁忙期は午後7時に帰港することもあります。陸上で作業する際は殻付きカキの洗浄、箱詰め作業を行います。

●作業する上で、二倍体のカキ養殖と三倍体のカキ養殖では、それぞれ管理や手間に違いはありますか？

(親方: 宏文さん) 手間がかかるのは、どちらのカキ養

殖も同じくらいです。ただし、出荷の際には、一般の方が思うのとは逆に、殻付きカキの方がむき身のカキよりもはるかに手間がかかります。殻付きカキは1個ずつ洗浄してカゴに入れ、再び海へ戻してから陸上で洗浄、選別作業と何回か繰り返してから出荷します。

●二倍体のカキと三倍体のカキでは成長の早さに違いはありますか？

(親方: 宏文さん) 二倍体のカキは垂下式で養殖をしているので、身がどんどん大きくなる。三倍体のカキはシーパーというカゴに入れて養殖し、常に揺らして刺激を与えているので成長は二倍体に比べて遅い。中にいっぱい身が入っているというか、外に殻を伸ばさないので刺激を与えているから伸びたくても伸びることができない。大きさに成長率で言えば、三倍体はかなりゆっくり成長する感じです。

●休日はどのように過ごされていますか？

(巧さん) どこかに出かけるか、やることがなければ家で好きなゲームをしています。

(親方: 宏文さん) 仕事場のパソコンより、はるかにいい機器でゲームをしています。(笑)

●実際に着業してみているいかがですか？

(巧さん) 見ている分には簡単そうに思っていたのですが、実際に自分が着業すると体がしんどかったです。垂下式のカキ養殖ではロープを持ち上げる作業がめちゃくちゃ重たくて、しんどかったです。慣れた人が作業をしているのを見ると軽そうに見えますけど、自分でやってみるとかなり大変でした。

●そんな巧さんのことを親方の宏文さんはどう思っていましたか？

(親方: 宏文さん) ほっといても教えたことはきっちりやっているし、自分で考えてどんどん進んで仕事をしている。少しアドバイスをしたら何でも器用にやってくれるので助かっています。

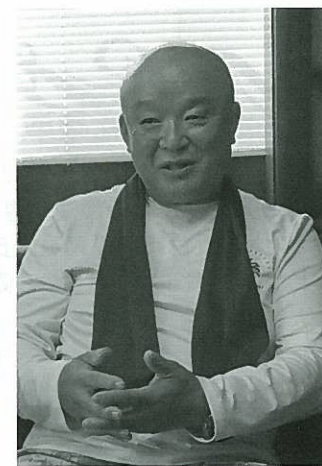
●最近の水揚げや海の問題で何か思うことがありますか？

(巧さん) 海で言うと、カキに有害なプランクトンが増え、貝毒が発生する機会が多くなったように思います。

(親方: 宏文さん) 温暖化の影響などで海がすごく変わってしまった。魚がいなくなっているし、海藻類も入替ってしまって良い状況ではない。カキ養殖については、出荷時期が後ろにずれていっている。カキの生育にはあまり変化はないと思っています。カキは実際に水揚げをするまでいい年かどうかはわからない。同じように養殖をしていてもその年によって全く水揚げが変わってくる。昨年などは水温が高く「今年はダメかな」と思っていたが水揚げしてみるとすごくいい水揚げの年だった。



鎌島 巧さん



鎌島 宏文さん(親方)

●今後の抱負をお願いします。

(巧さん) 海も変わってきているので、活け込み作業(洗浄した殻付きカキを再びカゴやバスケットに入れて海へ戻す作業)の場所を陸から離れた沖に変えてみるなど、カキに十分な栄養が行き渡るようにするため、試行錯誤を繰り返しながら仕事に取り組んでいます。

●巧さんが心掛けていることはありますか？

(巧さん) 漁師になって間もないので、親方の言うことをよく聞きつつ、自分でも考えながら動いてみて、より効率的な点があれば親方と意見交換をするようにしています。

●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。

(巧さん) 漁師の仕事はしんどい仕事とされていますが、まずは一回やってみてほしいと思っています。一回やってみて「楽しい」と思える人には、すごくやりがいのある仕事だと思うのでチャレンジしてみてはどうでしょうか。

●巧さんへのメッセージをお願いします。

(親方: 宏文さん) よくやってくれているので、見守るだけです。こちらから見ておかしいと思う所はアドバイスをしていきますが、自分のやりたいように仕事を進めてくれたらと思っています。

●本日はありがとうございました。



2025年度漁協系統功労者が決定

～本県より4名が選ばれる～

JF全漁連(坂本雅信会長)から2025年度漁協系統功労者の発表がありました。本県からは、大河優JF赤穂市代表理事組合長と突々淳JF兵庫漁連前専務理事が、多くの功績を認められ第40回漁協運動功労者表彰を受章されます。

また、JF五色町の福島寛之氏とJF一宮町の魚裕之氏が第8回漁業振興功績者表彰を受章されます。心よりお慶び申し上げますとともに、今後ますますのご健勝とご活躍を祈念いたします。なお、表彰式は11月19日(水)に東京で行われる予定です。

漁連運動功労者表彰



JF赤穂市 代表理事組合長
大河 優 氏



JF兵庫漁連 前専務理事
突々 淳 氏

漁業振興功績者表彰



JF五色町
福島 寛之 氏



JF一宮町
魚 裕之 氏

水産業を学ぼう! ちょっとスゴイ/海の自由研究ツアーin姫路

JF兵庫漁連SEAT-CLUB

一般社団法人 海と日本プロジェクトinひょうご(事務局: ㈱サンテレビジョン)が、2025年7月19日(土)・20日(日)に兵庫県内の小学5・6年生20名を対象としたイベント「水産業を学ぼう! ちょっとスゴイ/海の自由研究ツアーin姫路」を日本財団「海と日本プロジェクト」の一環で開催し、JF坊勢とJF兵庫漁連 SEAT-CLUB、吉備国際大学等が協力団体として参加しました。

このイベントでは日々の食事の中で、何気なく食べている水産物はどのようにして食卓まで届けられるのか、水産業に関わっている人たちはどんな工夫をしているのかを学ぶため、多彩なプログラムを通してひょうごの海や水産業を未来につなぐためにできることを学びました。

イベント初日は、定置網漁の見学や自然観察、鮮魚集荷場等の見学・JF兵庫漁連 水産加工センターの見学などを体験した後、県産水産物を使ったBBQで実際に獲れたての魚を味わいました。

その後、吉備国際大学 堀先生の講義で漁業の現場から一次加工までを学んだ振り返りを行いました。

2日目は、資源保護活動や豊かな海づくりに関する学習を行った後、アリオ加古川に場所を移しジャンボ巻きずし作

りを体験。その後、これまで体験を通して学んだことを活かして漁連の魚屋 加古川店での販売体験を行い、美味しさだけでなく食べ方提案や豊かな海についても来店されたお客様にお伝えしました。

最後に、2日間の学びの共有とオリジナル学習ツアープラン開発をし、開発したツアープランを発表しました。

参加した子供たちや保護者からは、「なかなか入れない施設に入れたし、魚をさばいているところを見れたので良かった!」「早速今日の晩御飯は、坊勢島で見学した鯛やヒイカを漁連の魚屋で購入し、いただいた資料を見ながら自分で料理していました。効果は絶大です。」「知識だけでなく、実際に体験したことで普段学ぶよりも多くのことを学べたようで、理解したことを嬉しそうに語ってくれました。」との声をいただきました。

当日の様子は、サンテレビの特別番組「水産業を学ぼう! ちょっとスゴイ/海の自由研究ツアーin姫路」として8月24日(日)12:00~12:30に放送されました。

JF兵庫漁連 SEAT-CLUBではこれからも様々な活動を通じてひょうごの水産業と魚の楽しさ・おいしさを発信して参ります。



初日朝の集合写真



定置網漁の見学



製氷・冷蔵施設の見学



鮮魚集荷場の見学



水産加工センターの見学



鮮魚の選別体験



ジャンボ巻きずしづくり



販売体験



オリジナルツアープランの開発

第74回兵庫県漁港漁場協会通常総会・第65回兵庫県漁港漁場大会を開催

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、8月26日(火)午後4時から、神戸市の兵衛向陽閣において、第74回通常総会を開催した。

開会にあたり浜上勇人会長(香美町長)からは、「昨年9月の大雨被害や日本海側での豪雪、大規模な山林火災など多発しており、被災地の早期復旧・復興を願うとともに、南海トラフの大規模な地震津波の発生が危惧されるなか、防災・減災の取り組みが喫緊に必要なと感じている。

また、漁港漁場における基盤整備を着実に促進するため、我々漁業関係者が一致団結し、国、県に要望し予算確保に全力で取り組むよう尽力する。さらに新たな課題に対応するため、海業等の情報提供や研修にも力を注いでいきたい。」と挨拶があった。

さらに、兵庫県守本真一農林水産部長(代読: 望月松寿水産漁港課長)のご祝辞の後、仮屋漁業協同組合相田欽司組合長が議長に選出され、令和6年度事業報告及び決算や令和7年度事業計画及び予算、任期満了に伴う役員改選の件の議案が原案どおり可決されました。

総会の途中の役員会で会長・副会長が互選され、会長に浜上勇人香美町長、副会長に田沼政男兵庫県漁業協同組合連合会代表理事会長と守本憲弘南あわじ市長が選任された。

引き続き同会場において、第65回兵庫県漁港漁場大会が、県下各地から139名の参加を得て開催されました。

(公社)全国漁港漁場協会田中郁也会長(代読: 吉竹正

明総務部長)のご祝辞の後、姫路市清水邦一水産漁港課長が議長に、沼島漁業協同組合川口雄也組合長が副議長に選出され、「潤いと活力ある漁港・漁場・漁村づくりに邁進する」との大会宣言の後、次の議案を満場一致で承認した。

- ・漁港漁場整備長期計画の推進と令和8年度予算の確保
- ・漁港海岸事業の促進と令和8年度予算の確保
- ・豊かな海の再生
- ・県の漁港漁場整備等に対する施策の強化

今後、これらの項目の実現に向け、県下の漁港漁場関係者の総意をもって、国及び県に対して、総力を結集して行動することを決議した。

その後、開催された情報交換会でも、熱心に意見交換などが行われ、盛会のうちに終了した。



浜上会長挨拶

大阪・関西万博でMOBAのロゴを発表しました!

兵庫県環境部水大気課



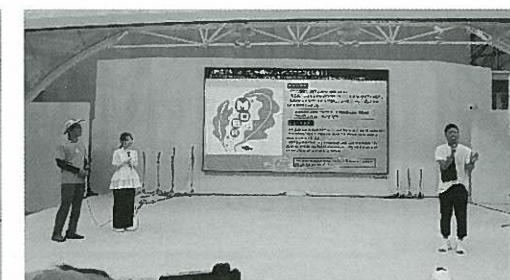
Members of the Osaka bay Blue carbon ecosystem Alliance

行われました。

ロゴや宣言の詳細については大阪府や兵庫県のHPにも掲載しております。今後ロゴや宣言を活用して大阪湾における藻場の創出や保全の取組をPRしていきます。

MOBAは9月26日(金)にも大阪・関西万博内のブルーオーシャンドームに出展し、会員によるトークセッションなどを実施します。この様子は11月号でご報告します。お楽しみに!

※大阪湾ブルーカーボン生態系アライアンス(Members of the Osaka bay Blue carbon ecosystem Alliance)のこと。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」の実現を目指して大阪府と共同で設立。



海と人

兵庫県漁業協同組合連合会 のり海藻部 部長代理 箕浦 博之



私は海とは縁も所縁もない山の育ちで、生物が得意というだけで水産学を学び、1997年から兵庫県漁業協同組合連合会で働き始めました。初任は石油関連の部署でしたが、そこから指導、流通加工、水産振興基金への出向などを経験させて貰い、現職の海苔に携わっています。

「ようそろ」の執筆を依頼され、言葉の意味から自らを振り返りました。普遍的に好きなものは釣りなのですが、これが結構仕事に活かしています。報道等で聞こ

える情報より、五感を通して近年の海の変化を感じることが出来ます。

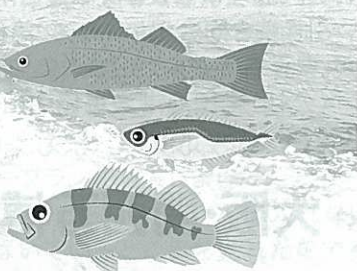
私はメバル、アジ、スズキ、青物を主に狙って釣るのですが、釣果は人の都合ではなく、魚や海の状況に依存します。例えば、春のメバルでは大潮の下げ、餌となる稚魚やゴカイの産卵、風波の具合で釣果が決まります。ここ数年の夏は南の海の魚、ダツなどが増えているように感じます。また、夜の海辺でも蒸し暑い湿気に襲われ、下げ潮で浅海部の温かく貧酸素の水が流れてくると、何も釣れなくなってしまいます。

漁師さんと話していても、最近の話題は夏の高水温がいつ落ち着くのか…これから20年後はどうなるのか…などの話題は共感出来ますし、今後の漁業、業務だけでなく自分の釣果も心配です。

一方、物価をはじめとする経済情勢、社会情勢、労働環境などはめまぐるしく変わっているのは、皆様もご存じの通りですが、自分で勉強してもなかなか追いつかず、旧世代となった実感があり凹んでいます。

本会の業務は、海の都合に依存することが多いのですが、事業の多くを人の都合に縛られるので、相反して厳しい場面が多々あります。だからこそ、本当の旬と、自然の恵を感じることに出来ない多くの皆様に、海の現状と魅力を少しでも伝えるべきだと自負し、伝われば海に関わる仕事は絶えることは無いと信じています。

しかしながらこの暑さ。「ようそろ」と言う間に、海より先に人類が減る日が来るかもしれませんね。



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
10月15日(水) 13:30~	漁業デー	垂水漁港荷捌所	JF神戸市
10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
11月1日(土) 9:00~	ほうぜ鯖祭り	姫路まえどれ市場周辺	JF坊勢

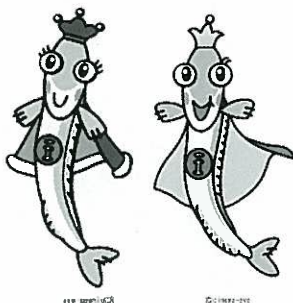


JF坊勢HP



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ハリマ 特別栽培米生産部会 人にも環境にも優しい栽培手法で 世界に誇るお米を生産する

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

令和2年に管内の千種高校が栽培したお米が「全国お米甲子園」で金賞を受賞したことをきっかけに、私たちが幼少期から当たり前のように食べてきたこの地のお米は、もしかすると消費者に高く評価されるのではないかと考えるようになりました。これを契機に、地域をあげて米のブランド化が始まり、本部会が設立されました。

Q2. 部会の特徴について教えてください

本部会は、千種町に水田を持つ21名の農家によって結成されており、部会全体の作付面積は1,680aに上ります。地名にちなんでブランド名を「ちくさの舞」と名付け、艶やかで食味に優れたお米を追求し、日々丹精を込めて栽培に取り組んでいます。

Q3. 「ちくさの舞」の特徴について教えてください

「ちくさの舞」は、人にも環境にも優しい方法で栽培しています。牛の飼育が盛んに行われている地域の特性を活かし、牛の糞尿等を使用した堆肥を活用しています。また、環境への負荷を少しでも低減するためネオニコチノイド系農薬を使用しない栽培に取り組んでいます。

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

地元の秋祭りでは「ちくさの舞」の試食体験を開催し、管内の高校では特別栽培米に関する授業を実施しています。この取り組みを通じて、地域の方々に本部会が栽培するブランド米の魅力を知っていただき、一人でも多くの方に「ちくさの舞」を手にとっていただきたいと考えています。

Q5. 受賞歴を教えてください

1月にジャパン・フード・セレクションの食品・飲料部門にて、最高賞を受賞しました。環境に配慮した栽培方法と地域が丸となってブランド化を進めた姿勢が高く評価され、大変嬉しく思います。今後も、自然と人に配慮したお米づくりや普及活動を継続し、「ちくさの舞」を世界に誇るお米に育てていきたいと考えています。



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

つながる力で能登を笑顔に アクションinいしかわ

9月2・3日にコープ被災地支援センター（石川県生協連・コープいしかわ・日本生協連）主催の「つながる力で能登を笑顔にアクションinいしかわ」が石川県金沢市で開催され、全国から45の会員生協・団体185人が参加、兵庫県生協連からは6人が参加しました。

「つながる力で能登を笑顔にアクション」は、これまでの能登半島の被災地における復旧・復興の取り組みや被災地の現状や課題を知り、学び、「どこよりもきめ細かく寄り添った」息の長い支援につなげることで、そして全国の生協のそれぞれのエリアでの防災・減災の取り組みに活かしていくことを目的としています。

1日目は、コープいしかわの大谷理事長の開会挨拶の後、コープいしかわ、石川県社会福祉協議会、穴水町社会福祉協議会による能登半島地震・能登半島豪雨災害の対応報告などがありました。最後に、分散会が行われ参加者の活発な意見交流が行われました。

2日目は、門前・輪島コース、野町・輪島コース、能登町・珠洲コースの3コースに分かれて被災地視察が行われました。市街地の住宅が取り壊され更地になっているところ、いまだに倒壊状態のままになっている建物、仮設住宅の様子等も視察しました。2024年1月1日の地震から1年8か月が経ちましたが、その間、奥能登豪雨災害もあり、いまだ復旧が必要な状況が多くみられました。

2日間を通して、参加者はこれまでの支援活動を振り返りながら、被災地の“今”に触れ、現地が抱える課題に耳を傾けました。被災地で頑張る人たちにどう寄り添い、どのような息の長い支援ができるのかを学び、考える貴重な機会となりました。



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

協同組合人養成講座 10月講座 10月24日(金)のご案内

開催時間	講座名	講義団体の名称
13:30~14:50	「漁業簿記-1」	JF兵庫漁連 指導部主任 三井佑太
15:00~16:30	「協同組合論」	JF兵庫漁連 事業開発室長兼指導部課長 西本広幸

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

シズの姿揚げチリソース

～瀬戸内海の銀色の魚～

骨まで柔らか、旬の旨味をチリソースでどうぞ



【材料】（二人分）

シズ	4匹	白ネギ	6センチ
酒	大さじ 1/2	糸唐辛子	少々
塩	2つまみ		
片栗粉	大さじ 1		
揚げ油	適量		
A) 醤油	大さじ 2		
A) コチュジャン	大さじ 1		
A) 砂糖	大さじ 1		
A) 酢	大さじ 1/2		
A) ニンニクすりおろし	小さじ 1/2		
A) ごま油	大さじ 1/2		
A) ごま	大さじ 1/2		

【作り方】

- ① シズのウロコを取り、裏身から内臓やエラを取り除いて水洗いし、水分をふき取る。
- ② シズに酒、塩を振り、しばらくおく。
- ③ 白ネギの芯を取出し、繊維に沿って端から千切りにし、冷水にさらして白髪ねぎを作る。
- ④ 大きいボウルにAの調味料を合わせ、甘辛ソースを作る。
- ⑤ シズの水気を拭き、片栗粉をまんべんなくまぶす。
- ⑥ フライパンに2cmほどの揚げ油を中温に熱し、シズがカリッとなるまで油をかけながらじっくりと揚げる。
- ⑦ 揚げたてのシズを順に甘辛ソースで絡める。
- ⑧ 器に盛りつけ、水気を切った白髪ねぎと糸唐辛子を天盛りする。



Instagram

ひょうごのお魚ファンクラブ

SEAT CLUB



表紙の言葉



赤穂市漁業協同組合 かましま たくみ 鎌島 巧さん

JF赤穂市でカキ養殖業に従事されている鎌島 巧さんにお話を伺いました。「漁師の仕事に憧れをもっていました」と笑顔で力強く話されている様子が印象的でした。