

# 全国漁業信用基金協会 兵庫支所

## 1. 兵庫県の紹介

兵庫県は、日本のほぼ中央に位置し、1868年の神戸港開港以来、日本の玄関口として、世界や日本各地との陸・海・空の交通アクセスが整備されてきました。また、大都市から農山村、離島までさまざまな地域で構成されており、多様な気候と風土を通して海水浴やスキー、温泉などの多様なレジャーが楽しめることから「日本の縮図」ともいわれており、

歴史や風土、産業などの違いから、摂津（神戸・阪神）、播磨、但馬、丹波、淡路の個性豊かな5つの地域（五国）に分けることができます。



神戸ハーバーランド



世界遺産「姫路城」

## 2. 兵庫県の水産業

兵庫県の海岸線総延長は約840kmで、北は日本海、南は瀬戸内海及び太平洋に面しており、多種多様な漁業が営まれております。日本海側（但馬地方）では沖合底曳網漁業をはじめ、ベニズワイガニかご漁、イカ釣り漁などが営まれております。ズワイガニは全国でも有数の漁獲量を誇っており、ベニズワイガニは香住ガニとしてブランド化し、近年引き合いが増え価格も上昇しています。また、ホタルイカ、ハタハタ漁も盛んで全国1、2を争う漁獲量を誇っています。瀬戸内では養殖業が盛んであり、海苔養殖、カキ養殖は全国有数の産地となっております。船曳網漁業をはじめとした漁船漁業では、ちりめん、いかなご漁をはじめ、真鯛、鯖、アジ、サバ、カレイなど様々な魚種が水揚げされております。有名なところでは「明石鯛」や「明石たこ」、

皆様一度は耳にしたことがあるのではないのでしょうか。また、離島である家島・坊勢島では巻き網漁も営まれており、脂の乗った「坊勢サバ」は絶品です。淡路島では船曳網漁業をはじめ、海苔養殖、ワカメ養殖、魚類養殖（3年とらふぐが有名）、ウニやアワビ漁といった潜水漁業も営まれております。南あわじ市阿那賀の丸山港では、大正から令和の4つの時代にわたり、天皇陛下皇位継承時の皇室行事「大嘗祭（だいじょうさい）」に献上鯛を納めています。また淡路といえば「鱧（ハモ）」が有名です。以前は関西地方の食べ物としての認識でしたが、近年関東地方にも流通するようになり、鱧文化が全国に広まりつつあります。湯引きや天ぷら、鱧すきなどは絶品で、ぜひ味わっていただきたいものです。瀬戸内で春先に獲れるイカナゴは釜揚げや佃煮にさ

れ、「イカナゴのくぎ煮」は郷土料理として定着しておりますが、近年、海の栄養塩不足等により激減しております。こうした中、令和4年4月に瀬戸内海環境保全特別措置法（瀬戸法）の一部改正が施行されました。植物の栄養分（栄養塩類）不足や、気候変動等による新たな課題に対応するため、①地域合意による栄養塩類の供給等、管理のルール整備、②自然海浜保全地区の指定対象拡充による藻場・干潟の再生・創出の取組推進、③海洋プラスチックごみを含む漂流ごみ等の発生抑制対策の推進等を行うものです。これに基づき兵庫県ではこの度「栄養塩類管理計画」を策定し、これまでの栄養塩類の「排出規制」一辺倒から、「きめ細やかな管理」へ大きな転換が図られ、豊かで美しい瀬戸内海の再生に向けて第一歩を踏み出すことになりました。これにより、「きれいな海」から「きれいで豊かな海」へ持続可能な水産資源の確保が実現されることを願うばかりです。

昨年11月13日に全国豊かな海づくり大会

兵庫大会が「広げよう碧く豊かな海づくり」をテーマに、天皇皇后両陛下をお迎えし、盛会のうちに終えることができました。日本の漁業の更なる発展を祈念いたします。



令和の大嘗祭に献上した「献上鯛」



イカナゴ

### 3. 兵庫支所の概要（令和4年3月末現在）

- 住 所：明石市中崎1丁目2番3号  
兵庫県水産会館
- 担 当 理 事：小磯 富男
- 担 当 監 事：橋本 幹也
- 会 員 数：282 会員
- 出資金残高：1,287 百万円
- 保 証 残 高：12,393 百万円
- 職 員 数：3 名



### 4. 兵庫支所の今後の取組

近年の国や県の補助金政策により設備投資が進み、兵庫支所としては令和4年3月末現在、過去最高の保証残高を有しております。しかしながら海況については、栄養塩不足、温暖化の影響を受け、年々漁獲量は減少傾向にあり、加えて新型コロナウイルス感染症による魚価の低迷、円安やロシ

アによるウクライナ侵攻による燃油高騰により漁家経営を圧迫しております。

基金協会としては、引き続き中小漁業者等が必要とする資金の融資円滑化を図り、現場に沿った対応を心がけ、漁業者を支えていくことが使命であり、保証機関としての責任を果たしてまいります。