

# オール兵庫で養殖した 淡路島サクラマス を初出荷



詳しくは  
こちら



島内34店が計54品の  
サクラマスメニューを提供

南あわじ市の福良湾で養殖されている淡路島サクラマスは、近年、島の春の味覚として人気が高まっています。これまで稚魚は県外産のみでしたが、2024(令和6)年、神河町の長谷漁業協同組合が稚魚を中間育成し、福良漁業協同組合が成魚に育てる取り組みを

スタート。2年越しで成功し、今年3月、オール兵庫で養殖したサクラマスが初出荷されました。「オール兵庫産」を含む淡路島サクラマスを使ったオリジナルメニューは、5月31日㊤まで島内34の飲食店などで味わえます。(淡路島観光協会)

福良漁業協同組合(南あわじ市)  
組合長 前田若男さん

2022年5月に神河町で開催された物産展の意見交換会で「県内産の稚魚でサクラマスを養殖したい」と話したところ、アマゴやアユを養殖している長谷漁業協同組合が手を挙げてくれました。今年の出荷分のうち、神河町で育てた稚魚から養殖したものはまだ4分の1ですが、来年には半分まで増やしたいと思っています。



神河町で中間育成したサクラマスを、福良湾内に設置した淡水から海水に慣らすためのプールに放つ作業。

長谷漁業協同組合(神河町)  
組合長 大和正美さん

ヤマメの稚魚のうち、成魚になっても川にとどまる個体がヤマメ、海に向かう個体がサクラマスです。サクラマスにするには体色を銀色に変化させないといけません。初年度は半数しか変化せず、しかも大雨で多くを死なせてしまいました。2025年には仕入れ先を変え、県外育成施設も視察して研究し、ほぼ全てを銀色にして福良に届けることができました。来季は神河町に残した個体から採卵し、「卵から兵庫産」を目指します。



「PASTA FRESCA DAN-MEN」の「淡路島サクラマスのプリマペーラ」(1,660円)



「絶景レストラン うずの丘」の「淡路島サクラマス炙り花咲丼」(2,420円)

㊤淡路島観光協会 ☎0799-22-0742 📍0799-24-4470

## 丹波焼の破片ガラメンで 唯一無二のアクセサリー作り

詳しくは  
こちら



ガラメンとは、破片を意味する「ガラ」と「割れる」の方言「めげる」を合わせた造語で、丹波焼の陶片のことです。丹波篠山市の「丹波伝統工芸公園 立杭 陶の郷」では、廃棄されていたガラメンを金継ぎしてアクセサリーに仕上げるワークショップが人気を集めています。公園は今年4月にリニューアルし、入園が無料に。この機会に、自分だけのお気に入りを作りに来ませんか。(丹波立杭陶磁器協同組合 押見享子さん)



パレットの他、指輪やペンダントなど好きなアクセサリーが作れます。

丹波焼金継ぎワークショップ

㊤不定期開催(月3回~4回) 📍丹波伝統工芸公園立杭陶の郷(丹波篠山市今田町上立杭3)  
👥6人(先着) 💰3,300円 🕒3日前までに㊤で同施設へ ☎079-597-2034 📍079-597-3232

5月3日㊤~5日㊤に「第20回丹波焼の里春ものがたり」を開催

丹波焼の里、今田町全体がにぎわう毎年恒例のイベント。各窯元でのワークショップや新作の展示・販売、軽トラ市などを実施します。

詳しくは  
こちら



## 多彩なフィールドで活躍する 県獣医師を募集

県職員として働く獣医師は、食の安全や公衆衛生、畜産振興、動物愛護など、さまざまな場で活動しています。幅広い分野で県民の生活を支えるプロフェッショナルを募集します。(県畜産課)

※2027(令和9)年4月採用の試験日は26年6月上旬を予定

📍県畜産課 ☎078-362-3457 📍078-362-3632

詳しくは  
こちら



県の獣医師はこんな仕事です

動物と人が共生する  
社会をつくる

県動物愛護センター但馬支所 木原和希  
保護された犬や猫が新しい飼い主さんと出会う瞬間に喜びを感じます。啓発活動を通じて、動物にも人にも優しい兵庫県を目指しています。



技術で畜産農家の負担を減らす

県立淡路農業技術センター 別府美保

牛の胃の温度から分娩時期を予測する技術を開発中です。事故を防ぎ、農家さんの心身の疲労を軽減することで、地域の畜産業を支える手助けを感じています。



食肉検査で食の安全を守る

淡路食肉衛生検査所 春名麻衣

食肉センターに集められた牛を一頭ずつ詳しく検査し、出荷の可否を判断する責任ある仕事です。施設の衛生指導を通じて食の安全意識を高めることも大切な使命です。

