

なみまるくん

うみ・なかま
コミュニケーション

Hokkaido Gyoren Magazine Number 274 August 2011

8

北海道
ぎょれん



特集

海岸線の仲間たち

北海道ぎょれんウェブサイト
<http://www.gyoren.or.jp/>

- 1 海ひと夢
漁協購販推進宗谷地区委員長 猿払村漁協副組合長 長原 寅悦さん

- 2 **特集** 海岸線の仲間たち

- 6 漁師さんの出前授業

- 8 なみまる社会科見学

- 10 浜の家族物語
白糠漁協 井嶋 修次さん ご家族

- 11 頭すっきり!! ブレイクタイム

- 12 なみまるインフォメーション

- 15 小樽管内漁協専務参事会泊原発視察

- 16 おまかせ設計センター

- 17 浜だより

秋鮭漁の本番に向けて準備が進む白糠の港



表紙の写真は、白糠漁協の井嶋 修次さんご家族です。

漁業コスト削減は購販推進活動の基本

漁協購販推進宗谷地区委員長
猿払村漁協副組合長

長原 寅悦 さん

組合員の 漁業コストの削減が 購販推進活動の基本

私は猿払村漁協で平成7年から購販推進委員、翌年から購販推進委員長、さらには宗谷地区の委員長を長年務めてきました。

地まきホタテ漁業で使う八尺を曳くロープは、日本製が独占的に使われ、資材価格もメーカー主導で決められてきました。ほたての価格が低迷を続けたため、同様のロープを製造する韓国のメーカーに着目、工場を視察しました。その後韓国メーカーのロープを試験導入し、相互に訪問しながら操業実態に合わせた改良を重ね、国産と遜色ない廉価なロープの完成を見ました。浜とメーカーとが一体となって、廉価で良質な漁業資材を作り上げ、大口で共同購入すれば、組合員の漁業コストは下がります。漁業コストの削減は、私の漁協購販推進活動の基本に据えています。



苦境を生き抜くため 経験を積み常に 先手を打つことが必要

これからの漁師は魚を獲るだけでなく、自ら歩き、自分の目で見て耳で聞いて勉強し、経験を積むことが大切だと思います。昭和30年頃まで、猿払の浜はニシン漁で沸いており、「黄色いダイヤ」と呼ばれた干し数の子が全盛の時代でした。その後ニシン漁が衰退し、私は漁師として生きていくために、新たな道を模索、

当時地元では行われていなかったタラバガニ漁などに目をつけ、地元漁業の再生にお役に立てたと自負しています。このような経験からも常に先手を打つことは、苦境を乗り越える大きな一手だと信じています。

「相互扶助」の大切さを 改めて感じて

私は孫文の「天下為公」という言葉を大切にしています。これは中国の古典「礼記」の一節で、「天下は権力者の私物ではなく、公（そこに暮らす全ての人々）の為のものである」という意味です。また東日本大震災後、購販推進活動をはじめ、協同組合運動の柱でもある「相互扶助」の大切さが改めて見直されています。漁師は水揚げが第一です。水産物を安定供給し、消費者の皆さんに腹いっぱい食べてもらえるよう、相互扶助の気持ちを持って、皆で力を合わせていきましょう。

海岸線の仲間たち



連載企画「海岸線の仲間たち」。
シリーズで浜の皆さんをまるごと
紹介していきます。第11回は宗谷管内
頼別漁協です。



頼別漁協
丹代組合長



頼別漁協
山本副組合長

「獲る漁業」の不振で浜は
困窮し窮状を克服するため
「育てるホタテ貝漁業」に向かう

浜頼別町の中心部から4キロほど海岸に近
づく、浜頼別町頼別地区があります。かつ
ての中心地頼別地区にある頼別漁協は、宗谷

頼別漁協(平成22年12月末現在)

- 組合員数…137名
- 役員数…39名
- 本所所在地…枝幸郡浜頼別町
字頼別618番地
- 販売事業取扱高…29億円
- 主要魚種…ホタテ、鮭、毛ガニ等

管内で最も短い約18キロの海岸線を持ち、現
在、組合員数137名(うち女性組合員15名)
で構成されています。

頼別漁協では、ホタテ貝漁業を主業として、
鮭・鱒定置網漁業、毛ガニ籠漁業、タコ箱漁
業等を営んでいます。また近年、ホタテ稚貝
放流の早期実施によって生産量を2万トン台
に乗せ、総生産の80%以上を占めるまでにな
りましたが、組合創立以来、2度にわたる
経営再建への道を歩み、組合員に対する欠損
金負担の賦課等で、浜は極めて苦しく厳しい
生活を余儀なくされてきました。「当時、ニシ
ンや鮭鱒などの天然資源が枯渇し、ホタテ貝
漁業を始めるしかありませんでした。前浜の
海岸線が短く漁場が狭いので、小型船をホタ
テ貝漁業に向け、稚貝を放流して「獲る漁業
から育てる漁業」へ転換を図り、浜を再建し

さわやかさん



ちば せいこ
千葉 聖子さん
(信用部・28歳)

頓別漁協で働きはじめて10年目という千葉さんは、隣町の中頓別から通っています。浜頓別高校を卒業後、お姉さんが勤めていたこともあり漁協に就職、はじめは総務を担当し、現在の信用部は4年目になります。「浜の皆さんことをよく知るよう心掛けています。」と話す千葉さん、趣味は読書、映画、最近は海外のドラマにはまっているそうです。

ました。」と山本副組合長は話します。

ホタテ貝漁業が軌道に乗り 漁家・漁協経営が改善

昭和46年に入り、ホタテ稚貝種苗100万粒（現在の300万円相当）を放流、年を経る毎に放流数を増やし、昭和51年度には6千4百万粒に達しました。組合員、婦人部員が一丸となって放流作業に当たり、漁家経営は少しずつ改善されてきました。ホタテ貝漁業では「ホタテ漁業共同企業体」を組合員が構成し、126名の構成員が出資金を出し合い、



平成12年に完成した「水産物荷捌施設」



昭和51年に新築し平成17年に改装した「漁業研修センター」

ホタテ稚貝放流事業として漁場造成を行っています。また組合単独で巨費を投じ、ホタテ貝漁場を拡大するため、昭和50年代までに投入された4万個余りの大型魚礁の移設を行ってきました。

前浜で生産されるホタテの価格や消流の安定、宣伝効果等を高めるため、冷凍品（玉冷）と乾貝柱品を製造する2つの工場があります。冷凍工場では年間原貝約1、800トン进行处理し製品215トン強を生産、乾貝柱工場では

は原貝約2、500トン进行处理し製品1、200ピクルを生産しています。玉冷の4割強がアメリカ向け、乾貝柱品の9割以上が、香港、広州、台湾向けに出荷されています。



「頓別」という地区名からもかつての中心地であったことがうかがえます

育てる漁業の発展は 協同組合運動への思いが原動力

サケ定置網漁業は、組合員105名が参画し共同経営方式で3力統を敷設、ホタテ貝漁業を補う漁業として期待を寄せています。昭和51年には、サケ・マス捕獲場施設を新設、平成19年には宗谷管内さけ・マス増殖事業協会による「新頓別さけ・マス孵化場」1千7百万粒規模の施設が誕生し、サケ稚魚放流数の増大が図られました。

ニシンやズワイガニ漁が主流だった時代か

ら、ホタテ・サケ・マスの育てる漁業へ転換を果たせたのは、組合員やその家族が一致団結して、豊かな漁村づくりへ邁進した協同組合運動への思いが、何よりの原動力となりました。

「取扱の8割を占めるホタテ貝漁業について、将来にわたって安定生産することが大切です。そのためには、生産体制に関わる課題克服や新たな消流対策等とあわせて、真のホタテ漁業の知識、技術を未来に繋げていきたいと考えています。」と話す山本副組合長、ブランド化に向けた新たな製品づくりや、衛生、安全・安心を担保しながら、生産、加工が一体となった新たな取り組みへの意欲も十分です。



若い部員にもっと外に出て 多くを経験して欲しい



頓別漁協
青年部長
吉田 秀一さん
よし だ しゅう いち

頓別漁協の青年部長を務める吉田さんは、中学卒業後、当時函館にあった漁業研修所で研修を受け、地元に戻って間もなく沖に出ています。

「自分はお祭りやイベントが好きなんです。」と話す吉田さん、地元のお祭りでは、自分たちの活ホタテや焼いたホタテを販売しています。吉田さん自身は、隣の枝幸漁協青年部のイベントの手伝いにも出向いているそうです。また昨年からは、地元漁協、商工、農協青年部合同での婚活が町のバックアップのもと始まり、既婚者が少ない青年部どうしの交流も少しずつ始まっています。

「自分が入った頃の昔の青年部は活気がありました。ホタテの採苗、販促と大変だったけれど勉強になりました。」最近若い部員から声

が上がり、青年部としては久々となるホタテの販促活動を行いました。以前は札幌や首都圏でも販促を行っていて、どんな人が買ってくれるのか知ることが出来、大変良い経験で勉強になったそうです。「今度は若い部員達にも販促など様々な経験をして欲しいですね。」年に1度札幌で行われる全道青年部大交流会へ参加することも勧めています。「大会に行つて顔を出して名前を覚えてもらうだけでも良い経験。新しい人と知り合うのも大切な勉強です。」若い部員にもっと外に出て多くを経験して欲しいと願っています。

料理自慢が揃った女性部活動



頓別漁協
女性部長
高松美津枝さん
たかまつ みつえ

「山育ちの私が浜に嫁いだ当初は、料理も人の気性も全く違い、戸惑うことも多かったで

海岸線の仲間たち

すね。」と話す、現在52人の部員が所属する
頓別漁協女性部長の高松さん、「女性部の先輩
お母さん達に多くを教わり助けてもらいまし
た。」と当時を振り返ります。

植樹や港の公衆トイレの清掃など、日々の
地道な活動は長年行われており、隔年行われ
る研修旅行は、様々な活動を通じて自分たち
で資金を貯え遠出し、皆さんの楽しみになっ
ています。また毎年組合の総会では、女性部
総出で手作りのお弁当を作り、出席者全員に
食べてもらっています。これも長年続いてい
る伝統行事で、地場の食材を使った幕の内、
海苔巻、いなり、ホタテご飯など、料理自慢
のお母さん達が腕を振ります。地元クッチ
ャ口湖の湖水まつりなど地元のお祭りでも女
性部で出店、ホタテご飯はいつも完売する大
人気商品です。「たくさん作って食べてもらい
たいですね。」と高松さんは笑います。

昨年からは子供たちに料理を教えていると
いう高松さん、子供たちから「美津枝ちゃん
今年も寺子屋来てね。」と声をかけられるのが
とても嬉しいそうで、「女性部の魅力を若いお
母さんにもっと伝えて、どんどん加入して欲
しいですね。」とこれからの活動への意気込み
を話してくれました。

うちの浜の有名人

「浜の画家」

むら かみ
村上

たもつ
保さん (62歳)



「あくまでも趣味の絵だから。」と
笑顔の村上さんは、第58幸栄丸の船
主でホタテ漁を営む「浜の画家」で
す。道南の知内町出身の村上さんは、
子供の頃から絵を描くことが好きで、
本古内高校美術部時代には、美術の
先生から油絵の基礎を学びました。
40歳の時に家業のホタテ漁を継ぐま
では、好きな絵を描く時間がなかつ
たという村上さん、現在は冬の閑散
期に絵をまとめて描けるようになり
ました。年間4、5枚程の作品が完
成する年もあり、絵画を見て歩くの
も好きで、道内の美術館はほとんど



斜内山道からの冬の景色

見て回ったそうです。「絵の師匠は
いませんので自己流です。実際の絵
を見て描き方やタッチの良いところ
を吸収してきました。」と話す村上
さんに、お気に入りの一作を尋ねた
ところ、枝幸と頓別の境にある「斜
内山道」からの冬の景色を挙げてく
れました。

第12回 漁師さんの出前授業

6月22日（水）札幌市立北九条小学校において、5年生54名を対象に「漁師さんの出前授業」が行われました。道漁青連とぎよれんの共催で行われて12回目を迎えた今回、道漁青連副会長・釧勝地区会長の石田正則さん、道漁青連宗谷地区会長の工藤幸弘さんの二人が講師を務めました。



漁師さんはこうやって
仕事をしています

2人の漁師さんは自己紹介を兼ねて、自分たちが操業している様子を映したDVDを見せながら、石田さんはタコ空釣縄漁について、工藤さんはホタテ柵引き漁について説明しました。重さが30kgもある大きなタコや網一杯に入ったホタテが船上に水揚げされると子ども達から「ワー」という歓声が上がりました。「30kgのタコは逃がさないよう大人2人で揚げます」、「ホタテは1日12トン6万枚獲って船上で割れた貝と割れていない貝を手作業で選別します」という説明に、子ども達はしっかりとメモを取りながら聞き入っていました。



石田さんはいつも使っている漁具を見せながら「これを10～15日間くらい海に沈めてタコを獲ります」とタコ漁について紹介

今回の「漁師さん＝先生」



道漁青連宗谷地区会長
(猿払村)

工藤 幸弘さん

【プロフィール】

1976年宗谷郡猿払村出身(35歳)
札幌学院大学経済学部卒業後、3年
間ホタテ種苗施設にて修行する。
その後家業のホタテ漁に従事。

☆好きな魚料理…ホタテの刺身
などホタテを使った料理
☆特技…ロープワーク、網修理

出前授業は地元でも経験があり、緊張せずに出来ました。
今回の授業のあと家に帰って「自分でホタテの貝剥きをし
てみたい」などと興味が出てきたり、魚に関心を持って
もらえるきっかけになれば嬉しいです。



道漁青連副会長
(釧路地区会長・釧路市東部)

石田 正則さん

【プロフィール】

1975年釧路市出身(36歳)
稚内漁業研修所卒業後、サンマ流網、
タコ空釣縄漁などに従事。

☆好きな魚料理…自分で釣った
イカの刺身
☆特技…船底に潜っての作業

出前授業は、何回やっても緊張しますね。子ども達から
「鮮度を保つ工夫」など具体的な質問が出てきた驚きと
同時に、良く勉強しているんだなと感心しました。また機
会があれば子ども達と触れ合いたいですね。

漁師さんの「技」みせます

漁師さんの「技」を見せるコーナーでは、工藤
さんがホタテの貝剥きを実演、いとも簡単に貝柱
だけを残してウロや卵や耳を全て取り除いてみせ
ると、子ども達から「すごい」、「おいしそう」と
声が上がりました。石田さんは、ハチマキにした
手ぬぐいを使って夏の暑さや冬の寒さをしのぐ「ほ
っかぶり」を披露、「みんなも吹雪の中登校する時
に使えるよ」と勧めました。さらに2人は子ども
達の輪の真ん中で、切れたロープを結びなおす「さ
つま入れ」を実演。子ども達からの質問タイムで
は、「新鮮さを保つのにどう取り組んでいますか」、「
どんな意気込みで仕事をしているか教えてください」
などたくさん質問に、一つ一つ丁寧に答えました。

漁で使う道具に触ってみよう

教室にはタコの延縄やカレイ刺網、カニ簗など
漁に使う道具が展示されていて、子ども達が気にな
っていた網に触ったり、救命胴衣を身に付けた
り、自由に体験できるいつもと違った休み時間
です。



刺網を触ってみて「僕も引っかけちゃうかな」



大きな浮きを2人で持って重さを確かめます



様々な角度から漁師さんの「さつま入れ」を見られました



石田さんが披露した「ほっかぶり」



「ホタテの耳にある無数の黒い点が目の役割をしています」
と生のホタテを見せながら説明する工藤さん



なみまる社会科見学

第7回

三次元物理探査船「資源」



「なみまる社会科見学」では、漁業や水産に関係する施設などを訪ね、ご紹介するコーナーです。今回は、小樽港に停泊中の三次元物理探査船「資源」に乗船し、船の内部を見学させていただきました。

三次元物理探査船「資源」は

平成20年から導入

資源エネルギー庁の三次元物理探査船「資源」は、平成20年の2月から日本近海の石油・天然ガス資源の調査を開始しており、国の方針に基づき平成30年度まで探査を進めています。この船はノルウェーから導入、海況や時期を勘案しながら、年4〜6海域を調査しています。今回は総勢60名が乗り組み、5月9日から北海道沿岸日本海を調査後、小樽に寄港しました。この船の乗組員は日本人スタッフのみですが、調査部は、外国人スタッフ（11カ国から成る）から、日本人スタッフが調査技術等を習得している最中です。

圧縮空気で「音波」を出し

「反射波」を受けて海底を探索

3次元物理探査は、「エアガン」という装置から「音波」を出して、海底や地層の境界に当たって跳ね返ってきた反射波を、「ストリーマーケーブル」で受信、情報を解析することで、3次元（立体）的に地下構造を把握します。実際の調査では、1本約4800メートルのケーブル10本を、8メートルの水深で等間隔に曳航します。この船で観測したデータ

は地上に送られ、さらにデータ処理・解析を進め、地質の専門家らによって地層の評価を行います。『資源』で取得されたデータを基に解析された結果は、石油開発企業などに提供され、企業はこれらの結果を参考に、さらに自ら物理探査や試掘を行い、その結果を総合的に評価し、開発に進むかどうかを決定しています。

調査を行うイメージ（上空からの絵）



側面から見たイメージ



実際の調査の様子（上空からの写真）

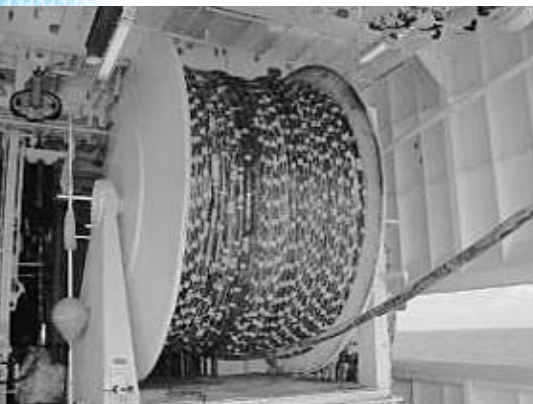




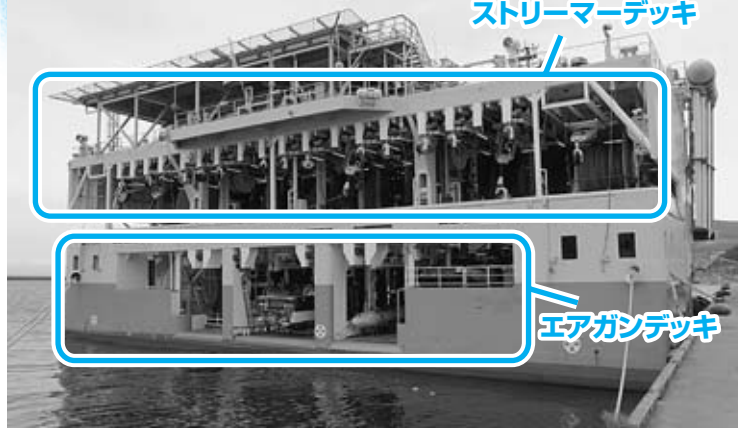
データ処理装置は、ストリーマケーブルで受信した信号を処理して、3次元表示が可能なデータにします



観測室では、各種観測機器を作動させ、データを記録し、観測状況を監視します



ストリーマケーブル（音波受信ケーブル）



「資源」内部をデッキ毎に見学

1. エアガンデッキ

船の一番下のデッキには、音波を出すエアガンが収納されています。観測時は曳航しながら音波を出す地点に来たら、圧縮空気を海中に放出することで、音波を出します。

2. ストリーマデッキ

音波を受信するためのストリーマケーブル（音波受信ケーブル）を収納しています。観測時にはこのケーブルの前後に浮きバイをつ

3. 観測室

けて曳航します。

観測室では、調査全体の管理やデータ処理を行います。調査中はブリッジから独立して自動制御で操船、受信データ、雑音やガンから発射される音波の品質の管理、受信データの処理では、雑音等を取り除く作業を行います。

4. ブリッジ

ブリッジはノルウェー製の船らしく広くとられています。



三次元物理探査船「資源」

- 国 籍 日本
- 船 籍 千葉県船橋市
- 建 造 年 1999年（ノルウェー）
- 船舶寸法 全長86.2m、幅39.6m、吃水8.5m
- 航続期間 106日
- 定 員 65名
- 最大速力 13.5ノット
- 推進形式 ディーゼル発電による電気推進
- 導 入 2008年2月より運用開始

漁業者の皆さんの調査に対するご協力をお願い致します

この船を日本が保有して以来船長を務めて3年半になりました。日本近海での調査では、調査の半年以上前から調査について周知を図り、関係機関との調整を図っています。調査の周知が、調査をスムーズに行うためには最も重要で、現場として切実な問題です。漁業をはじめとして海面を利用する皆さんに迷惑がからないよう、安全に正確な調査を行うために、本船の調査情報をきめ細かく発信しながら調査を実施して参りますので、今後ともご理解とご協力をお願い致します。



三次元物理探査船
運航管理共同事業体
資源船長

阿南 克美さん

浜の家族物語



「浜の家族物語」では、「なみまるくん」の表紙に登場するご家族を紹介します。今回は、白糖漁協の井嶋さんご一家です。

とても元気で賑やかな家族に囲まれて

井嶋家の主修次さんは、共同経営の秋鮭定置網漁業と、12月から4月まではタコ縄漁に従事しています。高校中退後、型枠大工や内装、引越し業など様々な仕事を経験してきました。10年近く漁師とは違う仕事を経験し、家業を継ぐことになった修次さん、「漁師以外の仕事も楽しかった。仕事に対する心構えや厳しさを教えてくれました。親方は皆厳しかったですね。」と当時を振り返ります。

奥さんの千鶴さんは、実家が地元白糖の漁家育ちで、結婚前から陸仕事を手伝っていて顔見知りでした。気が置け

ない性格で、現在は

水産加工場で働いています。姉のひなたちゃん、プリキュアが大好きで、保育所のお友達も多岐にわたる元気な女の子、弟の行誠君は、外で自転車に乗って遊ぶのが大好きで、ちよつと甘えんぼうな男の子です。

地元白糖に情熱と愛着を持って

はじめは修次さんが漁師を

継ぐことに積極的ではなかった父親の信行さんですが、漁師を継いだ修次さんにとって、大切な手本となってくれました。人それぞれといわれてい



るタコ縄の仕掛けも、ガラス玉、ビン、石を駆使してオリジナルの縄を作り上げ、漁を競っています。

修次さんは今年の4月から、地元白糖漁協の青年部長に就任、1996年から行われている「白糖大漁祭り」の実行委員長も、歴代の青年部長と同様に引き受けました。今年も6月26日、若者が中心となつて始まった祭りらしく盛り上がりを見せました。青年部員が中心となつて、海鮮炉端で浜の旬を振る舞い、遊覧航海や舟釣体験など、海から白糖の街を眺めるイベントも行われています。「白糖が好きだからね。」と話す修次さん、地元白糖を盛り上げたという情熱と愛着は、物静かな語り口の中に感じられました。

《文／菅野 厚》



プレイタム

クロスワードパズル

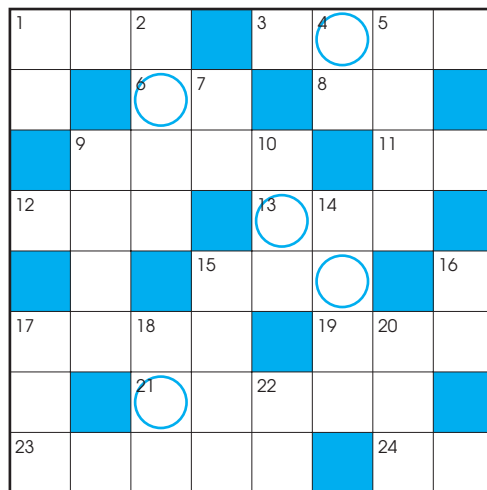
次のクロスワードを完成させ、○印に当たる言葉をうまく並べてください。この季節ならではの楽しいイベントが、日本各地で盛りだくさんですね。

タテのカギ

- ①忙しい時に借りたい手の持ち主
- ②短冊に願い事を書いて吊るすお祭り
- ④○○・竹・梅と続きます
- ⑤氷に穴をあけて釣る魚、てんぷらが有名
- ⑦雷が鳴るところに入れと言われたものです
- ⑨旅の恥は○○○○と、言いますが…
- ⑩化かし合いのライバルはタヌキと？
- ⑭暑さでダイエット効果？
- ⑮雪道走行時にはタイヤに装着
- ⑯○○は～、広いな～、大きいな～
- ⑰なまけ者の様子
- ⑱阿寒湖に生息
- ⑳心づけ
- ㉔甘鯛を関西ではこう呼びます

ヨコのカギ

- ①勇壮な武者人形の山車で有名な青森の祭り
- ③半分づつ分けること
- ⑥遠くて近いは男女の○○
- ⑧ひと○○、○○やき、○○選り
- ⑨鰻を使ったスタミナ料理
- ⑪せき○○、しめ○○、○○の味噌煮
- ⑫竿灯祭りはどこのお祭り？
- ⑬上・下 つながっている衣服
- ⑮火山活動を利用した○○○発電
- ⑰本音と使い分け
- ⑲夏期休暇＝夏○○○
- ㉑プロ野球やプロサッカーの公式試合の形式
- ㉓京都五山の送り火
- ㉔お清めにも使う調味料



正解者の中から抽選で5名の方に図書カードを進呈いたします。ハガキ、FAXもしくは電子メールに答えと浜のたより及びご意見・ご提言など、住所・氏名・年齢を書き添えて、どしどしご応募ください。

応募いただいた方の個人情報は、クイズ当選者への図書カード進呈と、広報なみまるくん「浜だより」の、おたより掲載（氏名・市町村名）にのみ、使用いたします。

応募先

〒060-0003 札幌市中央区北3条西7丁目1番地
北海道漁業協同組合連合会 総務企画部 広報担当
* FAX番号 011-(242)-3543 (8月15日消印有効)
* 電子メール info@gyoren.or.jp

解答 となります。

ミ	コ	シ	ケ	イ	タイ
コ	ウ	ヤ	ク	デル	タ
キ	ツ	サ	テン	ワ	フ
セン	ワ	ナ	カ	サ	
ン	シ	ケン	カン		
ブ	ール	ト	シ	タ	
ウ	ク	イ	キ	ヤ	ク
キ	リ	ケ	ム	リ	ト

7月号の解答と当選者 キャンプ

(浜 中 町) 新岡亜抄美さん
(釧 路 市) 足立 雅美さん
(函 館 市) 野村百合子さん
(えりも町) 吉田 洋子さん
(枝 幸 町) 大津 祐樹さん

間違いさがし

間違いは6つです。

※右と左の絵には、6か所の異なるところがあります。
さあ、見つけてください。(印刷のズレや汚れは関係ありません。)



※答えは17頁にあります。

Information 1

平成 23 年度全道漁協一般職員研修会、初級管理者研修会を開催

職場における自分の 役割などについて改めて認識

7月4日（月）～6日（水）に札幌市の第1水産ビル7階会議室において、平成23年度全道漁協職員（一般職員）研修会が行われ、勤続3年目以降の漁協職員16名が参加しました。ぎょれん本間参事の「漁業・漁協をめぐる情勢について」と題した講義の後、協同組合論や漁業法・水協法のあらまし、コンプライアンスや食品の品質衛生管理など、実務に必要な知識について講義が行われました。2日目は、中堅職員に求められる職場でのコミュニケーションや、計画的な仕事のとり進め方について学びました。参加者は、自分の組織内での立場や求められている役割、仕事上の問題を解決する方法など、事例を基にグループ内で話し合いをしながら認識を新たにしました。

初級管理者に必要な基礎を学ぶ

7月11日（月）～13日（水）の3日間には、平成23年度全道漁協初級管理者研修会が行われ、各漁協の係長・主任級職員18名が参加しました。1日目は、最近の漁業・漁協を取り巻く情勢や会計制度に関する近年の改正動向、水協法に関する実務上の留意点等について、2日目と3日目には、初級管理者として必要な知識や部下の育成方法の基礎等について講義が行われました。さらに、講義の中で扱った事例についてグループ内で意見をまとめ、研修の終わりには、それぞれの職場での課題を持ち寄り、相互に対応策や解決案を出し合いました。参加者は3日間の研修を通じて、初級管理者として必要な姿勢や考え方等について学びました。



研修初日に緊張した面持ちで説明を聞く参加者
（一般職員研修会にて）



一般職員研修会・初級管理者研修ともに
参加者はグループで意見を出し合い積極的に議論しました
（写真は初級管理者研修会）



職場での課題と対応策を話し合い模造紙に書き出して
発表しました（初級管理者研修会にて）

Information2

第49回北海道漁協組合長会議決議実行に係る道および中央要請

原発の安全性強化・風評被害への 補償等電力会社へ強く要請

7月1日（金）、第49回北海道漁協組合長会議で決議された決議事項について、道および北海道電力に要請を行いました。在札系統団体を代表して櫻庭会長が、「決議事項の多くは国への要請だが、道においても施策と予算確保に協力願いたい。放射能検査も流通段階で求められており、生産者の負担増が危惧されている。燃油の税制について、特例措置が継続されるよう意見書採択をお願いしたい。」等、今年度の決議事項についての内容説明と要請を行いました。

要請に対し喜多道議会議長は、「燃油税制について漁業者の負担が発生しないよう、道議会は意見書を全会一致で採択する方針。放射能被害について、道は独自に検査をしているが、今後は放射能検査を国が直接関与する必要があると経産大臣に要請した。」と返答。また高原道副知事は、「震災関連の復旧復興、原発の安全性向上、放射能の風評被害を含め、力を入れて対応していく。現在動きの少ないTPPへの参加問題も注意して対応すべき。」と応じました。

続いて要請団は北海道電力本社を訪れ、櫻庭会長は、「泊原発の安全性について、不安を払しょくするための安全管理に全力を挙げて欲しい。全道の漁業者は原発の安全性強化を強く求める。」と要望しました。この要請を受け酒井北電常務取締役・発電本部長は、「泊原発は福島事故後、緊急安全対策を講じ国から妥当という評価を受けた。風評被害を防止するため、適切な情報提供に努めたい。泊原発の安全確保に万全を期す所存。」と見解を示しました。

要請団は7月4～5日にかけて、各政党および関係省庁を訪れ要請活動を行い、東京電力も訪問、放射能汚染水を海に流出させないことや、風評被害等の補償問題に早期に対応することなどを強く要請しました。



喜多道議会議長（左）に要請書を手渡す
ぎょれん櫻庭会長（右）



酒井北電常務（左）に原発の安全性強化を
強く求めました



経済産業省中山政務官に直接要請書を手渡す
要請団（経済産業省大臣政務官室にて）

Information3

大通ビアガーデンに北の海鮮メニュー

キリン一番スクエアに「海のごちそう」登場

7月21日（木）から札幌市の大通公園において、毎年恒例の「第58回さっぽろ夏祭り福祉協賛大通ビアガーデン」が開催されています。ぎょれんでは今年も、大通西7目のキリン一番スクエアに北の海鮮メニューを出品、ぎょれん総合食品(株)の「ほたてクリーミーフライ」、「北海道産たこのから揚げ」をはじめ、ビールにぴったりのメニューを各500円で取り揃えています。8月15日（日）まで休まず営業していますので、開放的な雰囲気の中でのおいしいビールと、海の幸をふんだんに使ったオリジナルメニューを味わいに、ご家族やご友人とお誘いあわせの上是非お越しください。



Information4

平成22年度水産白書を公開

東日本大震災に関する報告を掲載

6月28日（火）、札幌第1合同庁舎2階講堂で、農村白書・林業白書・水産白書に関する北海道ブロック説明会が開催され、水産白書について水産庁漁政部企画課の相馬安全指導係長が解説しました。例年、水産白書では「前年度の水産の動向」、「前年度に講じた水産施策」、「今年度講じる水産施策」が報告されていますが、今年は東日本大震災の発生を受けて章立てを変更、冒頭13ページで5月中旬までの震災の被害状況や福島第一原発事故の影響、被災地域の水産業界の復旧・復興に向けた取組みについて報告し、今後、災害に強く生産性の高い地域づくりの具体的政策を示していくとしています。



東日本大震災関連の章についても詳しく説明しました

Information5

ぎょれんショップ新千歳空港店リニューアルオープン

品揃えを充実して多彩な客層に応える

7月15日（金）新千歳空港ターミナルビルのリニューアルオープンにあわせ、ぎょれんショップも新たなスタートを切りました。オープン当日ぎょれん重岡常務が、「これから観光シーズンを迎えます。自分のお店という意気込みで頑張ってください。」と開店を祝して店舗にて挨拶、店では従来の秋鮭、ホタテ、昆布、カニなど北海道を代表する水産物はもちろんのこと、珍味など比較的低価格な商品の品揃えにも力を入れ、多彩な客層に応えます。ぎょれんショップは、水産品や農畜産物を販売する店舗が集まる、国内線2階の「どさんこ産直市場」の一画にあり、北海道水産物のPRに一役買うことが期待されています。



オープン当日かけつけたぎょれん重岡常務（中央）、
ぎょれんショップを運営する
ぎょれん販売(株) 工藤社長（左）、神林常務（右）

小樽地区漁協専務参事会が泊原発を視察

泊原発内部の視察を計画・実施

小樽地区漁協専務参事会は、7月19日（火）に北海道電力泊原子力発電所を視察しました。去る5月12日に小樽地区組合長会が北電に対して「同原発の安全性の再検証・防災及び事故防止対策の抜本的な見直し・原子力から自然エネルギーへの転換」等を求めた要請を行った際に、泊原発の中を視察しようと計画されたものが、このたび実施されました。

当日は、原子力PRセンター「とまりん館」に集合、会議室において原子力発電の仕組みや泊原発の大震災時における事故への対応、3月11日に発生した大震災による、東京電力福島第一原発事故の概要について説明がありました。

高台にある展望台から原発全体を見渡す

原発の見学にあたって、ライターやカメラの持ち込み禁止等の注意事項の説明があり、身分証明書を提示し事前に申し込みした名簿と照合して、入構証の交付が行われました。参加者は見学専用のバスに乗り、原発の入口では入構証と人数確認など、かなり厳しいセキュリティチェックを受けてようやく入ることができ、まず原発構内全体を見渡せる展望台へと向かいました。展望台からは、奥から定期検査中で停止中の1号機、営業運転中の2号機、震災以来営業運転再開が先送りされている3号機の順に見渡すことが出来ます。また、福島第一原発事故を受けた緊急安全対策として、周囲をがけに囲まれた立地条件を生かし、電源喪失時の移動発電機車を高台に待機させているという説明がありました。

実際に稼働している3号機の内部を見学

続いて3号機へと向かいました。今回は見学者専用のルートで、中央制御室、タービン建屋、燃料取扱棟を見学。中央制御室では4面の大きなモニターが配置され、24時間体制の監視が続きます。平成21年の営業運転を開始後、初の定期検査を終えた同機は、国の審査が済んでいないことから正式な営業運転ではありませんが、モニターには発電量が103%と表示され、フルパワーで稼働しているとの説明がありました。タービン建屋内には、高圧蒸気の力で発電する巨大なタービン発電機があり、中に入ると、タービンの回る大きな音が響きわたり、蒸気管の熱でむせ返りました。さらに燃料取扱棟では、使用済み燃料をホウ酸水プールに安置している様子を、放射線を遮蔽するガラス越しに見られました。見学終了後質疑応答が行われ、2時間半に及ぶ視察は終了しました。



写真手前から1号機、2号機、3号機、



展望台から今回の参加者の集合写真を撮影
3号機の原子炉建屋の上部（75mの高さ）がほぼ同じ高さにあります



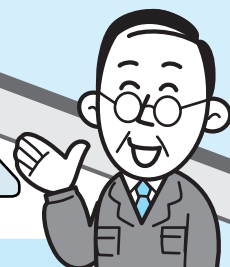
とまりん館会議室では、北電からの詳細にわたる説明があり、参加者から質問が出されました



(株)ぎょれん設計センターが住宅に関するベストアドバイス!

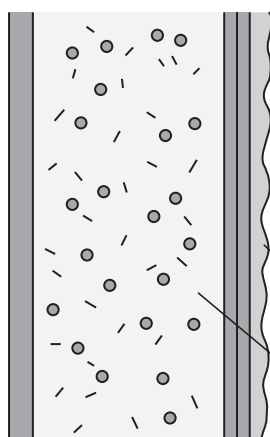
なまかせ設計センター

楽しく選ぶ 機能的な壁紙



その1 汚れを防止する壁紙

壁紙メーカーでは、従来よりも多機能な壁紙開発にしのぎを削っています。色や柄だけではなく、部屋の用途に合った壁紙（クロス・ビニールクロス）を選択肢に加えてみてはいかがでしょうか？今回は「汚れ防止ビニールクロス」について取り上げます。



1. 壁紙の成り立ち

ビニールの壁紙の上に
抗菌性フィルムがラミ
ネート加工されている

抗菌性フィルム

石膏ボード

2. 使用に適した場所



医療施設、ペットが住
んでいる家、汚れやす
い場所など、表面強度
が必要な部屋にお勧め
です。

3. この壁紙を導入する効果

- ・通常のビニールクロスより、醤油・クレヨン等の汚れを、水や中性洗剤で大半落とすことができる。
- ・ビニールクロスより表面強度が高いので傷がつきにくい。
- ・抗菌性もあって細菌の抑制に効果がある。

浜の皆さんから「おうち」の疑問、質問、お悩みを
募集しています。

宛 先：札幌市中央区北3条西7丁目1番地
北海道ぎょれん総務企画部広報担当
F A X：011-242-3543
メール：info@gyoren.or.jp

建築・設計に関するご相談は

(株)ぎょれん設計センター
TEL：011-281-8509

浜だより

先日、本州から遊びに来た友人が「北海道のおいしいウニを食べてみたい」と言うので、以前積丹の漁師さんに教えていただいたお店に連れて行きました。友人は濃厚な甘みのエソバフンウニに感激！直売所で折詰のウニをたくさん買い込むと、「来年もおいしいウニを食べにくる」と約束して帰って行きました。（編集部）

震災 震災後、浜にあまり活気がなく感じていましたが、昨日はお祭りで久しぶりに賑やかな日を過ごしました。これからもう少しずつ明るい日が続くことを祈っています。
(小樽市 宮古 登美子さん)

8 日からサンマが始まりました。今年こそは大漁になるように祈ります。
(釧路市 足立 雅美さん)

えり もは夏本番。昆布採りの真っ最中です。どこかに猫の手でもありませんかね。
(えりも町 吉田 洋子さん)

この 木が大きくなる頃、君も大きくなっているね「うん」一般の植樹祭で、お手伝いの小学生との会話でした。近くの本目岬が「後志のお宝100選」に選定されました。この岬の上には漁民を守ってくれる本目岬灯台があります。大事に見守っていききたいと思っています。
(島牧村 泉谷 泰三さん)

6 月16日からナマコ漁が解禁となり浜は活気が出ています。太漁を祈っています。
(小樽市 宮古 知行さん)

野 付湾尾岱沼の風物詩になっている第51回えびまつりが6月25日、26日に開催されました。天気も良く、人もたくさんありましたが、えびが生育するアマモの生育状態が良くないために資源が少なくて残念でした。
(別海町 大森 栄助さん)

養 殖昆布漁が始まり、浜は活気づいています。17日からは天然昆布漁が始まり、いよいよ忙しくなります。皆さん元気に頑張ってください。
(函館市 佐藤 恵美子さん)

11pの間違いさがしの答え



な みまるとんの料理のレシピはいつもおいしいそうで時々作りまします。今回はイカの夏野菜炒めを作りました。おいしかったですよ。
(函館市 野村 百合子さん)

私 は昆布を採り始めて4年目になります。下の子を産んでからパパと2人で昆布採りに出ています。今年は天気もあまり良くなり、又昆布の実入りが良くないらしく、例年なら7月10日に出漁していたものが、本年度は7月15日からの出漁になりました。テレビを見れば台風6号が接近中とのことで、いつになれば出漁出来るものか。この先も心配です。
(浜中町 新岡 亜抄美さん)

無事帰る 願いを込めた にぎりめし

(社) 北海道漁船海難防止・水難救済センター



とぎ汁で海を汚さない、おいしい無洗米です。

大漁御膳

ホクレン

ぎょれん

無洗米「大漁御膳」のお求めは、お近くの漁業協同組合へ

ぎょれんグループ

専門のノウハウ 浜に密着した機動力

漁業資材・施設設備で北海道の浜をサポート

マリノサポート 株式会社

本社 TEL (011) 261-0884 函館支店 TEL (0138) 22-4146 釧路支店 TEL (0154) 41-7145 長万部営業所 TEL (01377) 2-4118

なるほど!簡単!



浜料理

えびとほうれん草のスープ



浜の家庭料理をご紹介します

えびでつくる

レシピ

【材料】(4人分)

- ・えびの頭・殻・・・8尾分
- ・ほうれん草・・・1株
- ・スライスハム・・・2枚
- ・卵(大)・・・1個
- ・しょうゆ・・・適量
- ・塩・・・適量

【作り方】

- ① えびのひげを取り、頭と殻を水洗いする。
- ② ①を水からゆでる。
- ③ えびとは別に、ほうれん草を下ゆでしておく。
- ④ ゆでたほうれん草を3センチ程に切り、スライスハムは短冊切りにする。
- ⑤ 食材を入れ、醤油と塩で味を整える。
- ⑥ 溶き卵を入れる。
- ⑦ えびの頭を2つ入れ椀に盛る。

えび風味の栄養満点スープ
今回は「えびとほうれん草のスープ」をご紹介します。ゆでる前にえびのひげをとっておくのがコツで、えびを水からゆでること、えびのだしが効いたスープになります。新鮮な「えびの身」は刺身で味わい、ほうれん草で鉄分を補給して、暑い夏を乗り切りましょう。



新星マリン漁協
三浦 洋子さん



間伐材使用
間伐で未来につなぐ北の森
本書の本文用紙は原料の一部に
道産間伐材を使用しております。

北の魚情報がぎゅー!北海道ぎょれんウェブサイト
www.gyoren.or.jp/