

なみまるくん

うみ・なかま
コミュニケーション

Hokkaido Gyoren Magazine Number 275 September 2011

9

北海道
ぎょれん



特集

海岸線の仲間たち

特集

ぎょれんの秋鮭対策事業

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

1

海ひと夢

北海学園大学教授 古林 英一さん

2

特集

海岸線の仲間たち

6

特集

ぎょれんの秋鮭対策事業

10

浜の家族物語

いぶり中央漁協 本間 一俊さん 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

13

知床ネイチャークルーズ

14

NHKきょうの料理・全国キャラバン

15

夏休み! こども体験アカデミー2011

8月の登別港は毛ガニの水揚げで賑わいます

16

おまかせ設計センター

17

浜だより



漁師はかっこええ仕事

北海学園大学教授 古林 英一さん

サケの受精実習で命を頂く 意味を教えてもらっています

マルハに勤務していた祖父と、マルハの捕鯨母船に乗っていた伯父から北洋漁業最盛期の景気の良い話を聞きながら、高校生の私は船乗りになりたいと思うようになり、近くだった京大の水産学科に進みました。北大水産学部の教員時代には、浜の調査へ出かけていましたが、最近は畜産方面の仕事が多く、漁業とは少し縁遠くなってしまっています。

北海学園大学では「地域研修」という科目があり、私の受け持つ2年生はここ数年、標津漁協にお世話になり、サケの定置網船での実習や、イクラ作り見学等の研修を受けます。サケの受精実習では、生きたサケを締めてから卵子や精子を取るところを目の当たりにし、命を頂くことの意味を感じる貴重な機会になっています。

「経済的な理由」だけでは 漁村や魚食文化は守れません

最近は「市場原理」が独り歩きし、それぞれの産業の特



性を全く考慮しない風潮が気になります。儲かる漁業には賛成ですが、水産に「特区」を導入し、民間企業が自由に参入すればうまくいくという考えは、全くの夢物語です。昔、北海道の定置網漁業は、大手水産会社が多く手掛けていましたが、採算が合わなくなると撤退し、地域に深刻な影響を与えてきました。漁村には人々が住み、病院や学校等の社会的インフラも必要であり、魚を獲る企業だけがあっても漁村は成り立ちません。

また漁村が衰退すれば魚食文化、水産物を利用する文化

が継承されない恐れもあります。若い世代ほど、イカ、マグロ等の日本中どこでも手に入る食材の消費比率が高く、日本の魚食文化を支える地域の「その他魚種」の消費が落ちています。特定の魚種に消費が集中すれば、経済効率は良いかもしれませんが、特色ある地域の魚食文化が失われます。それほど魚食文化は、経済だけでは割り切れないものものです。

北海道の漁業は 名実ともに北海道の看板

私は空理空論に走らないよう心掛け、実際に働いている人、現にそこで生きている人の話を大切にしたいと思っています。漁師はええ仕事です、安全第一で稼いで下さい。北海道の漁業は名実ともに北海道の看板で、それを支えるのが漁師の皆さんです。「腕一本で稼いでなんぼ」が、私のかっこええ漁師のイメージであり魅力です。これからも子供たちが憧れ、自然に後を継いでくれる漁業であって欲しいと思っています。

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
紹介しています。第12回は根室管
内羅臼漁協です。



羅臼漁協
田中組合長

一年の約7割の水揚げが秋に集中

北海道東岸と北方領土の国後島との間を縦断する根室海峡は、全長が130キロ、羅臼沖で2、400メートルを超える深さがあります。羅臼漁協は80キロに及ぶ海岸線を有していますが、これまで国境の海の歴史に翻弄されてきました。

組合発足当時の羅臼は、昆布漁、定置の鮭漁、タラの刺網漁の3本柱で繁栄してきました。昭和52年の200カイリ施行以降、スケトウダラの価格が高騰、翌年度から水揚げ金額は急激に増加し平成5年頃まで続きました。

羅臼漁協（平成22年12月末現在）

- 組合員数：465（うち法人89、生産組合1）
- 役員員数：79名
- 本所所在地：目梨郡羅臼町
船見町2番地の13
- 販売事業取扱高：132億円
- 主要魚種：秋鮭、スケトウダラ、ホッケ、イカ、昆布等

その後ロシアトロール船による操業や漁獲過多の影響を受け資源が減少、最盛期に11万トンあったスケトウダラの漁獲量も1万トン程に減少し、操業船の自主減船に追い込まれました。

組合全体として バランスの取れた漁業を模索

近年は、秋鮭、イカ、ホッケなど、一年の水揚げの約7割が秋に集中し、中でも定置網の漁獲が大きな割合を占めています。スケトウダラ漁全盛期には250億円程あった取扱も、現在は130億円前後で推移しています。ウニ、昆布、刺網など、多岐に渡る漁業を営む組合員が所属しており、組合全体とし

さわやかさん



山倉 聡美さん
(総務部・19歳)

来年2月で二十歳になる山倉さんは、羅臼高校卒業後、昨年組合に就職して2年目を迎えます。両親が昆布漁を営んでおり、一番身近な漁協で浜の人に役に立ちたいと思っているそうです。友達と行くカラオケや、スキーが趣味という山倉さん、「浜の人の顔と名前を覚えて、聞かれたことにすぐ答えられるようになりたいですね。」と笑顔で答えてくれました。

てバランスの取れた漁業はどうあるべきか、対策を現在検討しています。

漁協の根幹をなす羅臼昆布漁の従事者は、現在は240名程となり生産量も減少してきました。さらに「だし昆布」の消流状況が厳しい近年、価格の高い羅臼昆布は、苦戦を強いられています。取引先との協議を重ね、製品の規格改定や品質向上のための採取方法変更等に取り組み、消費地で消流しやすい形を模索し、浜の理解を求めながら変革と努力が続いています。

市場全体で 衛生管理・鮮度保持への高い意識

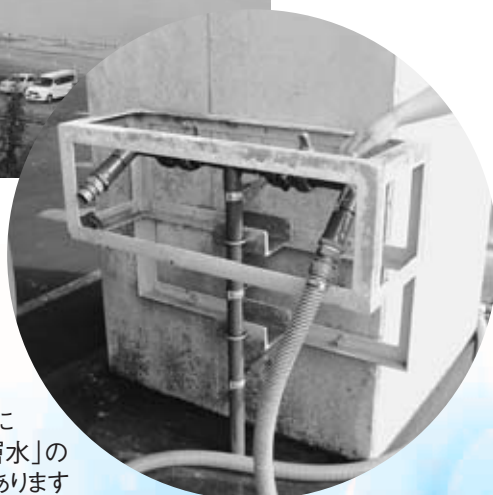
羅臼漁協が秋鮭ブランド化の先駆けとして、「鮭児」にタグをつけて販売を始めたのは今から16年程前のこと、ブランド秋鮭「羅皇（らおう）」は、今年で6年目を迎えます。羅皇には厳しい選別基準があり、基準を順守することで評価は高まってきました。沖から陸までの衛生管理マニュアルを策定し、3〜5℃の低温で雑菌がほとんどない海洋深



ブランド秋鮭「羅皇」の評価は年々高まっています



平成19年に完成した
衛生管理型市場



市場全体に
「海洋深層水」の
取水口があります

層水を利用することで、魚の温度管理を徹底しています。これらが高く評価され、一昨年、コープさつぽろ漁業大賞を受賞、新しい市場の完成によって、市場全体としての衛生管理の意識が更に高まってきました。現在の羅臼漁港は、ほぼ全体で海洋深層水の使用が可能で、あらゆる漁業で、海洋深層水による衛生管理・鮮度保持が行われています。

漁業も観光・食育で 町の発展に貢献

知床半島は世界自然遺産に登録され、近年では、クジラを陸上から観察出来る地域として、研究者からも注目を集めています。知床は自然と漁業とが一体で評価され、中でも漁業者による資源管理は、漁期の設定、網目の



羅臼漁協直営店「海鮮工房」

大きさ、産卵場所の保護など高い評価を受けています。さらに漁協では、観光客や修学旅行生を中心に、市場等の生産現場の見学を実施、羅臼観光の一端を担っています。また、地域での食育活動にも力を入れており、今後とも町と一体となって、地元の発展に寄与したいと考えています。



人気急上昇中のキャラクター
「ラウフィッシャー」
羅臼で水揚げされる5種類の魚が
かかれています



店には旬のブドウエビやボタンエビなど
鮮魚も多く並んでいました

羅臼の魚を積極的に PRする青年部活動



羅臼漁協
青年部長
菅原 史大さん
すが わら ふみ ひろ

鮭定置漁業に従事する菅原さん、今年から青年部長を任されています。羅臼漁協青年部は、120人程の部員で構成していますが、漁業種類毎に定置、昆布、刺網等の青年会を組織しています。

地域のお祭りには青年部員は欠かせません。毎年9月に行われる「らうす漁火まつり」では、「そらかけスコップ船こぎレース」が実施され、全道から集まった漕ぎ手が、漁船をスコップで漕ぎタイムを競います。菅原さんの親の代から続いているという「鮭の競り市」は、定置青年会が中心となって行われているメインイベントです。競り人を青年部員が務め、お祭りのお客さんが買い人として競りに

海岸線の仲間たち



毎年大盛り上がりを見せる「鮭の祭り市」

参加します。この祭り市では、参加者は真剣そのもの、青年部員も競りを盛り上げようと必死です。台本はないそうですが、伝統的に競りの「技」が受け継がれています。

今年初の試みとして、羅臼の食材を使い札幌のホテルでオリジナル料理を作り、無料試食会も開催するなどPR販売を行いました。

菅原さんは、「各青年会自慢の魚をどんどんPRしていきたいです。青年部で率先して付加価値を高め、浜値に反映されればベストです。」と話し、地元羅臼の魚のPRへの強い意気込みを聞かせてくれました。



羅臼漁協
女性部長

田中 郁子さん

明るく美しく元気に！
料理自慢の女性部活動

羅臼漁協の女性部長に就任して4年目を迎える田中さんは、指導漁業士としての活動も精力的にこなしています。羅臼漁協の女性部員は、員外合わせて全体で680人程を数え、漁協の組合員数よりも多くなっています。支部は9つに分かれており、支部長がしっかりとまとめ全体の運営も円滑に進んでいます。

「料理が自慢ですね。」と話す田中さん、地元のお祭りでは女性部も出店、昆布ラーメン、鮭さんなど数々の自慢料理を販売しています。また、新たなメニュー開発にも積極的に取り組み、現在は「ホッケのハンバーガー」が一押しで、イベントで売り出してすぐに完売するほどの人気だそうです。ホッケのすり身を使ったかまぼこや、秋には鮭フレークな



イベントでは女性部自慢の料理が並びます

ど、旬をメニューに取り入れる工夫を重ねています。

地元羅臼高校での「水産教室」は30年程の歴史があり、小学校や幼稚園での食育活動にも積極的です。「地元でも魚が食べられない子供がいます。メニューを工夫することで食べてくれますので、試行錯誤はありますが、明るく美しく元気をモットーに、新たなメニュー作りに頑張っています。」と、田中さんは話してくれました。

特集 ぎょれんの秋鮭対策事業

2011年北海道産秋鮭・いくら

今年は3月に発生した東日本大震災による被災、東京電力福島第一原発事故による放射性物質汚染問題など、例年とは大きく異なる環境の中、秋鮭の盛漁期を迎えます。昨年の秋鮭いくららの消流状況、今年の最新動向などについて、ぎょれん重岡常務にお話を伺いました。



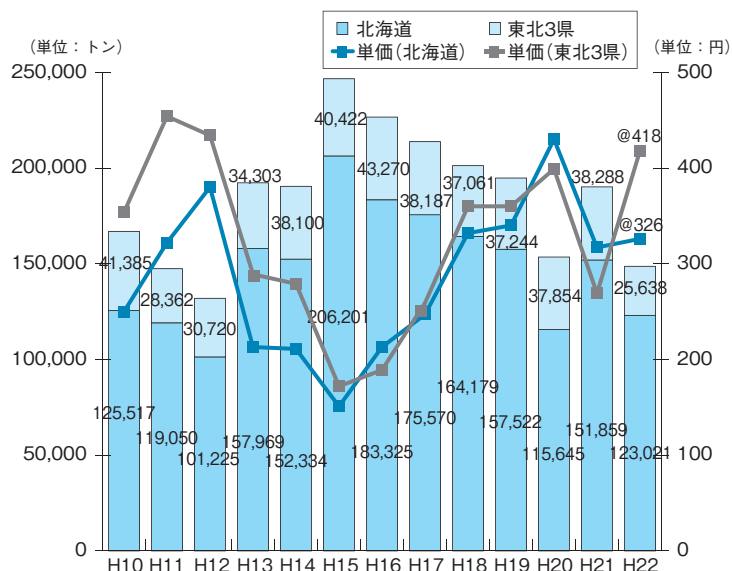
ぎょれん 重岡常務

昨年の秋鮭・いくららの状況

平成22年の浜値の平均はキロ326円

平成22年の秋鮭の水揚げは、過去10年間に
おいては、平成20年に次ぐ不漁の年で、12万
3千トンの低位な水揚げで漁期が終わりました。
そのため、昨年の秋鮭の平均浜値は、一
昨年を上回るキロ326円となりました。

北海道・東北3県 秋鮭水揚量推移



いくら順調な消流が進み
漁期前には在庫が一掃する見込み

平成20年は11万トン、21年は15万トン、昨
年は12万トンと、漁期前の水揚げ予想に反し、
ここ数年秋鮭の水揚げは激しく乱高下してい
ます。その影響を受け魚卵製品（いくら）に
ついては、2年間にわたり右肩下がり価格
で推移し、流通に混乱をきたしました。昨年
の漁期スタート時には、メスの価格は安値で
推移し、浜の皆さんにとって厳しい1年とし
たが、最終的に消費者に受け入れる価格帯で



浜からの直売はいつもお客さんに好評です



「旬」の商品として生秋鮭は欠かせない商品になりました

あったこと、その上低位な水揚げで漁期を終えたため、その後のいくらの消流は非常にスムーズで、在庫が減少するにつれ価格が上昇し、今年の8月の漁期前には、在庫がほぼ一掃する見込みです。

親は円高の厳しい環境下でも順調に輸出

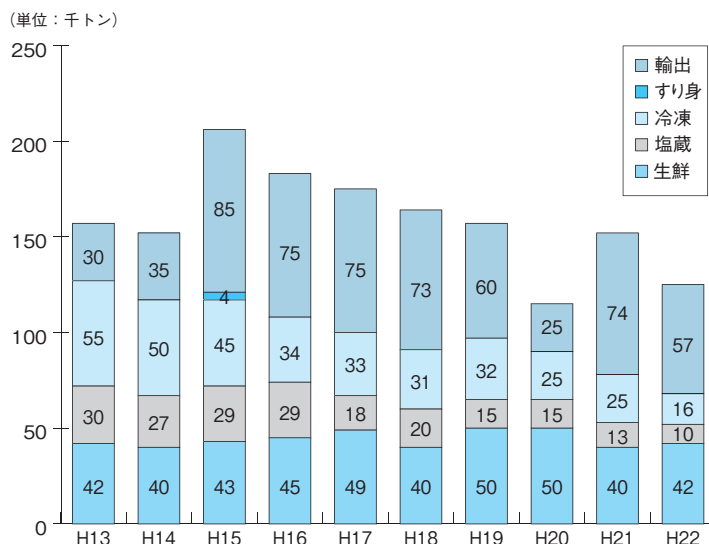
また昨年の親については、「円高」の状況下であり、需給調整の鍵となる輸出環境は、非常に厳しいものでありました。さらに加工地中国の経済発展によって人件費が高騰するなど、従来から続いていた日本から中国へ輸出し加工する環境は、全体的なコスト高となる厳しいものでした。しかし平成22年（暦年1月～12月）累計の最終的な輸出数量は6万4千トンで、秋鮭の輸出は順調に進みました。中国の輸出価格に国内の製品価格も牽引されて上昇したため、国内の末端価格との逆ザヤが起きて厳しい状況でしたが、現在は親の在庫も一掃されています。

今年の秋鮭・いくら

輸出環境は放射性物質問題で極めて不透明

今年の秋鮭対策は、従来からの輸出と国内

北海道秋鮭の処理配分推移(ぎよれん調べ)



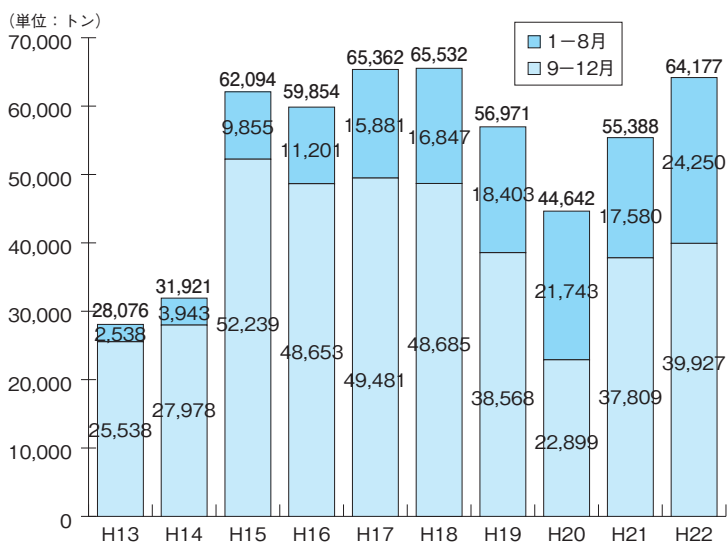
販売の充実という両軸で考えています。福島第一原発事故による放射性物質問題によって国内流通や輸出環境は激変し、非常に流動的なにあります。一方今年の水揚げはここ10年で3番目に低い予想ですが、平年並みの水揚げ(15万トン)を想定した対策を進めていきます。

従来から輸出を進めてきた中国からも、秋鮭製品の放射性物質の検査を求められており、国の証明書添付など輸出の手続きは煩雑化しています。そのため現在水産庁を窓口に、輸出を円滑に進めるための事務の簡便化を要請してきま



今年の生秋鮭フィールは昨年比倍増の生産を行う予定です

秋鮭輸出実績(通関統計調べ)



今年は国内に軸を置いた 流通対策を強化していきます

した。しかし2種類の証明書添付が義務化され、手続き上輸出に支障をきたす状況に変わりはありません。今現在も中国現地の状況を把握し、日本の現況を伝え理解を求めながら、輸出をスムーズに促進していく努力を続けています。

前述の通り、秋鮭の輸出環境は極めて流動的であることから、今年の秋鮭対策は、状況に応じた柔軟な対応が求められています。輸出は秋鮭全体の価格を牽引する大きな力であり、積極的に進めていきますが、今年はより国内に軸足を置いた消流対策が必要だと捉えています。

1つは平成7年から始めている生鮮流通対策を、拡充推進することです。9〜10月の量販店を主体にした生秋鮭フィールについて、昨年ぎよれんは約650トンの製品を生産しましたが、今年は倍増の1200トンまで増産予定です。2つめは国内需要を拡大する年間商材として、弁当の具材や給食向けの熟成フィールや冷凍フィール等の親製品の生産を拡大します。さらに、秋鮭普及協議会と秋鮭流通対策協議会と連携して、国内販促向けの様々な宣伝普及活動を強化・実施していきます。

期待される秋鮭の国内市場

これから旬を迎える北海道のサンマと秋鮭は、スーパーや量販店のショーケースを飾る目玉商材として欠かせないものです。また震災後「鮭フレーク」の需要が進み原料は不足している状況です。鮭フレークは、輸出促進による原料難から一時期需要が低迷しましたが、弁当やおにぎり向けなど、安定して消化される商材として今後の伸びが予想されており、国内市場は期待が持てる環境といえます。

いくらについては消費者が買い求めやすい価格を意識しながら、計画的に年間を通じて消化を促進していきます。消費者の「ハレの日」寿司の人気商材であり、需要が見込めることから、昨年同様の価格が形成されると期待しています。

需要の伸びが期待される「鮭フレーク」



「熟成鮭」は年間商材として定着してきました

被災地「三陸」をカバーして秋鮭の 適正処理配分を維持していきます

震災の被災地三陸では、北海道の秋鮭が親ベースで例年2万トン処理されてきました。三陸地区の背面処理施設の復旧が、3割程度と想定すると、約1万5千トンは道内での処理が必要となる見込みです。道内の加工業者と連携を取りながら、水揚げを支える処理体制を構築し、秋鮭対策事業の中で適正な処理配分を維持していきます。

今年は国内向けの生産が拡大すると共に、輸出の手続きが複雑になり、国内における秋鮭製品の滞留時間が伸びることによって、保管機能の不足やそのコスト増が予想されています。増えたコストにより浜値低下に繋がらないよう、魚価安定基金を通じて、国の需給調整対策事業として助成の拡充を要請しています。

放射性物質検査を励行して安全を担保し さらに輸出先への理解促進が必須

北海道の秋鮭は、中国への輸出がこれまで順調に伸びており、中国にとっても重要な加工原料として評価されてきました。現在も中国からは、北海道の秋鮭を昨年並みに買いつけたいという意欲が見られます。しかし、原

発事故の収束が見えない中、輸出環境は流動的です。漁期開始前に環境が好転するのが見込めない中で、私たちは輸出の条件である放射性物質の検査を励行し、中国側に秋鮭の安全を担保していることを、理解してもらわなければなりません。さらに中国から輸出され消費されるアメリカやヨーロッパや台湾等に向け、道産秋鮭が安全・安心であることを理解してもらう活動も、今年度は不可欠と考えています。

「秋鮭」が風評被害を受けないよう 懸命な対策を実施していきます

秋鮭の放射性物質検査は、道・定置漁業協会・ぎよれんで協議し、道が水揚げ前に魚体を検査することになっています。また製品出荷状況に応じ検査は、ぎよれんがメーカーとして独自に行っています。

今年の浜の皆さんとの対話の中で、秋鮭が放射性物質の風評被害を受けないよう、価格対策をしっかりと欲しいという切実な声が多く聞かれました。今、複雑な輸出手続きや原産地証明、放射性物質検査など、生産、加工、輸出業者と一体となった安全の担保が求められています。このような厳しい環境下にあっても、浜が再生産出来る秋鮭価格を目指し、価格の安定化を図る上で輸出を継続して

いくことは重要です。浜の皆さんの一層のご理解並びにご協力をお願いします。

ロシア向けのいくらの輸出は 中長期を見据えて継続していきます

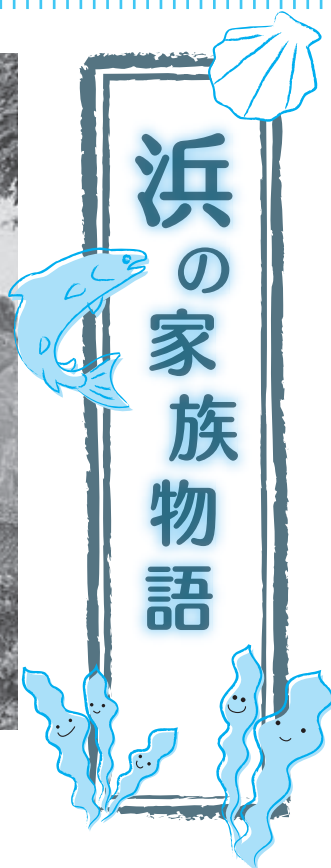
ロシアのいくらの消費量は、東欧を含め2万トンと見込まれています。いくらのロシアへの輸出は昨年から取り組みましたが、輸出手続きが障壁となつて少量の輸出実績となっているのが現状です。またロシアはマスの豊漁年で、道産いくらの輸出にとつて厳しい環境ですが、中長期を見据え輸出事業を継続していきます。

今年は、北海道の安全・安心で美味しい秋鮭・いくらを、「国内流通対策の強化」という原点に立ち返り、普及活動を行っていく年だと考えています。これまで以上に国内向け対策事業の継続拡大を図りながら、北海道の秋鮭が、他の魚種のような流通を確立したいと思っています。



ロシア国内で多く流通する塩いくら

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、いぶり中央漁協の本間(ほんま)さんご一家です。

周年沖で働く

本間さん一家

ご主人の本間一俊さんは、小樽水産高校卒業後、地元で漁師になって23年。家業の中心は冬場のスケソウ刺し網漁で、10月から翌2月まで漁期が続きます。また春からはエビ簗、ツブ簗、夏場はカニ、昆布、潜水でウニ、ナマコ採りと、周年沖で働いています。4歳年下の奥さん千鶴さんは、室蘭出身の山育ち。漁師の生活を良く知りませんでした。双方の友達の紹介がきっかけで一緒になりました。「結婚前に大変だと聞かされてもピンときませんでした。冬のスケソウが一番大変ですが、今

はすっかり浜の人になりました。」と話してくれました。

今年から舵を任せられ船頭デビューした

一俊さん

長男の彪^{ひょう}君は小学4年生、今年から少年野球チームに入り活躍中で、日ハムの糸井選手ファンです。乙羽ちゃんは小学2年生、ちよっと人見知りですが、水泳を習い25メートル泳げるようになりました。おじいちゃんの又造さんは、少し前まで船頭として「清進丸」の舵を持っていました。おばあちゃんの久子さ



んは、何でもこなせる働き者だそうです。

今年から清進丸の新米船頭としてデビューした一俊さんは、「家業を後世に残していきたいです

すね。子供と一緒に沖に行つたことはあるけど、本気で継いでくれたら嬉しいね。」と話します。初心者が故の当たりもあるそうで、そんな一俊さんを千鶴さんがしっかりと支える姿が、お話から伺えました。「おばあちゃんにはかないませんが、船頭になったばかりの夫と共に頑張ります。」と千鶴さん。「漁の腕はまだただけど、なるようになるさ。」と笑顔の一俊さんは、一人前の船頭目指し、日々魚を追いかけています。

《文／菅野 厚》



プレイタイム

クロスワードパズル

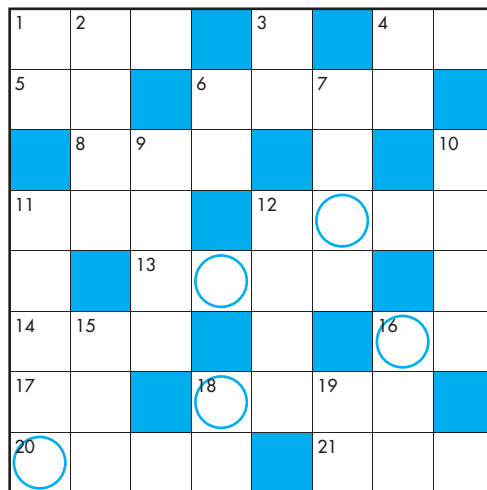
次のクロスワードを完成させ、○印に当たる言葉をうまく並べてください。秋と言えば、運動の秋・読書の秋と一番はこれですね！

タテのカギ

- ① 河童はここでは力が出ません
- ② 釘を打ったり、投げたり、オークションで叩いたり
- ③ 尾頭付きと言えばこの魚
- ④ 殻はないけどクリオネはこの仲間
- ⑥ たまには木から落ちることも
- ⑦ 日本料理
- ⑨ 人の姿。○○○○もまばら
- ⑩ 遅刻⇒○○○○
- ⑪ 機内で寝るのに便利なグッズ
- ⑫ 温泉旅行で泊まるところ
- ⑮ 十五夜、十三夜と秋はシーズンです
- ⑯ 後に残る風情や味わい
- ⑰ 出る○○は打たれる
- ⑲ ミンミン、アブラ、ツクツクボウシと言えば？

ヨコのカギ

- ① 得意芸。十八番と書きます
- ④ サルカニ合戦の原因になった果実
- ⑤ ○○コーヒー、ドラム○○、○○ちがい
- ⑥ 思いがけない幸運。「物怪の○○○○」
- ⑧ 映画「ハイヌーン」の邦題は「○○○の決闘」
- ⑪ 芸術
- ⑫ 海外○○○○、卒業○○○○、新婚○○○○
- ⑬ 結婚式のこと。「○○○○の典」
- ⑭ マスカラを塗るところ
- ⑯ 船○○、二日○○、○○止め
- ⑰ 畑を耕す農具
- ⑱ スモークすること
- ⑳ 共通の目的を持った仲間設立された組織
- ㉑ ハッカのこと



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(9月15日消印有効)
*電子メール info@gyoren.or.jp

解答 となります。

ネ	ブ	タ	ヤ	マ	ワ	ケ
コ	サ	カ	ツ	カ		
カ	バ	ヤ	キ	サ	バ	
ア	キ	タ	ツ	ナ	ギ	
ス	チ	ネ	ツ	ウ		
タ	テ	マ	エ	ヤ	ス	ミ
イ	リ	ー	グ	セ	ン	
ダ	イ	モ	ン	ジ	シ	オ

8月号の解答と当選者 ナツマツリ

(釧路市) 宮本 貴子さん
(北斗市) 福永乃利子さん
(斜里町) 中村 郁夫さん
(福島町) 松村寿実子さん
(稚内市) 町谷 正宏さん

間違いさがし

間違いは6つです。

※右と左の絵には、6カ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

北海道立漁業研修所受講生募集

漁業就業を希望する意欲ある若者を募集

北海道立漁業研修所では、平成24年度総合研修の受講生を募集しています。研修は、平成6年4月1日以前に生まれた18歳以上の漁業後継者や漁業を志す方50名を対象に行われ、受講生は、漁業に必要な知識・技術を学び、小型船舶操縦士など漁業に必要な各種資格の取得を目指します。研修期間は平成24年5月中旬から11月中旬までです。

受講を希望される方は、必要事項をご確認の上、11月11日（金）必着で、道立漁業研修所までお申し込みください。学科試験、作文試験および面接試験を行い合否を決定します。募集の詳細は、漁業研修所や各漁協までお問い合わせ下さい。

募集要領や受講申込書類などに関する詳細は、ホームページ（<http://www.host.or.jp/net/gyoken/>）にてご確認ください。



Information 2

全国漁業協同組合学校学生募集

漁協・漁村での活躍を目指す学生を求む

千葉県柏市にある全国漁業協同組合学校では、平成24年度第73期の学生50名を募集しています。入学資格は、漁協や漁協系統団体に勤務中の方もしくは高校・専門学校・大学等の卒業者（来春卒業見込を含む）、または高校卒業と同等以上の学力を有すると認められる方で、漁協や漁協系統団体等からの推薦を得ていることが必要です。本年度の選考は、11月、2月、3月の計3回行われ、書類審査、小論文及び面接による総合的な判断に基づいて入学者が決定します。北海道から応募される方は、願書受付期間内にぎょれん指導教育部宛に必要な書類を提出してください。

【問合せ先】全国漁業協同組合学校

〒277-0854 千葉県柏市豊町1丁目4-5

TEL 04-7144-8125

ホームページ <http://www.jf-net.ne.jp/kumiaigakkou/>

【書類提出先】ぎょれん指導教育部

〒060-0003 札幌市中央区北3条西7丁目（水産ビル）

TEL 011-241-1051



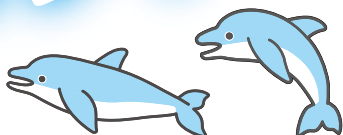


ツチクジラの水しぶき
体長 10m ほど
だそうです
(写真中央)



トウゾクカモメを
発見

羅臼の自然を満喫 「知床ネイチャークルーズ」



2005年に世界自然遺産に登録された知床。クジラやイルカが見られる豊かな海に行く「知床ネイチャークルーズ」に乗船してきました。



「エバーグリーン号」長谷川船長

8月18日（木）雨が心配された天気も何とかもって、定刻9時に羅臼の港を出港、約2時間半のクルージングが始まりました。クルーズ船「エバーグリーン号」の船長長谷川正人さんは、平成18年からクルーズ船に乗り換え6年目、それまではスケトウ、イカ釣りなどを営む漁師でした。羅臼漁協のスケトウ漁船減船を機に、今の仕事を始めたそうです。「自然探索の目的を主に運航しています。大自然の中で行われる漁業や、羅臼で暮らす人々の暮らしまでも紹介します。」と該社のホームページにあるように、出港後から長谷川さんは流暢に解説してくれました。

この日はツチクジラ（体長10メートル程）の群れを確認、遠くでジャンプしている姿を見る事が出来ました。このネイチャークルーズは、他のクルーズ船や、陸から目視観測している長崎大学の研究チーム等と連携してクジラを探す、まさに自然探索です。「漁を辞めてから海が良く見えるようになった。」と話す長谷川さんは、日々クジラを追いかけて、訪れる人たちに知床の素晴らしさを伝え続けています。



水中マイクでマッコウクジラの発する
「クリック音」を確認中



日の出から日の入りまで目視でクジラ観測を
続ける長崎大水産学部の研究チーム



「きょうの料理・全国キャラバン」
地元の味をあなたの町から ～稚内市宗谷～

宗谷のたこを使った地元の味と グッチ裕三さんの アイディアたこ料理の競演

7月28日、29日に稚内市宗谷で、ぎょれんと道漁連丸宗会が協賛して、「きょうの料理全国キャラバン」のイベントが行われました。宗谷岬やたこ加工場の視察、地元の浜のおかあさんが作るたこ料理や、グッチ裕三さんのオリジナルレシピを紹介するイベントが行われました。

7月28日(木)

1日目は、グッチ裕三さんとNHK「きょうの料理」司会後藤繁榮（しげよし）さんが宗谷の浜を視察しました。お二人は地元のたこ加工場を訪れ、この日水揚げされたたこを茹でる工程を取材、その場で茹でたての水ダコを試食しました。また、「日本最北端の地」の記念碑も訪れました。



雲一つない青空と穏やかな海が
とても印象的だったこの日の宗谷岬

稚内市宗谷にある宗谷漁協の宗谷岬支所において、地元稚内市を中心に約60名のお客さんを招き、「きょうの料理全国キャラバン」のイベントが行われました。

「これが定番！たこ料理」と題した第1部では、宗谷漁協女性部長の神正子さんが、具と一緒に梅肉を包んだ「たこの和風春巻き」を披露、「梅がすごく合うっしょ。」とグッチ裕三さんから絶賛されました。続いて裕三さんが、タレントの三宅裕司さんに教えてもらったという「三宅さんちのたこ」を紹介、一口大に切ったたこをガーリックパウダーとめんつゆ、ごま油で和え、ねぎと一味をのせるだけのとても簡単で美味しい一品です。

第2部「これは驚き！たこで新定番」では、裕三さんがオリジナルレシピを公開、しゃぶしゃぶ用でまだれとだしじょうゆで仕上げる「たこのアジアン焼き飯」の、たこをご飯と炒めるアイディアは、浜のおかあさんたちにとって新鮮な驚きだったようです。

後藤アナウンサーお得意のダジャレを交えた話や、番組特製の調理グッズなどがプレゼントされる抽選会など、最後まで楽しいイベントでした。



宗谷漁協女性部の皆さんが作った「たこハンバーグ」と「たこもずくの酢みそ和え」が、会場の皆さんに振る舞われました



「たこのアジアン焼き飯」を炒めると会場全体に香ばしい香りが広がりました

7月29日(金)

○ 夏休み!こども体験アカデミー2011

夏休みの 小学生に 漁師さんが 出前授業



8月10日(水)11日(木)、札幌市にある丸井今井で開催された「夏休み!こども体験アカデミー2011」に、ぎょれんと道漁青連は、「漁師さんの出前授業」を出展しました。いつもより短めの60分の授業を計6回行い、2日間で93名の小学生が参加、道漁青連副会長・釧勝地区会長の石田正則さん、道漁青連小樽地区会長の柏木和美さんの二人が講師を務めました。



引っ張ってぐぐって刺網の感触確かめました



石田さんが「さつま入れ」したロープで綱引き



見やすいところから自由に柏木さんの「玉掛け」を見てみました

「夏休み!こども体験アカデミー」は子ども達が仕事を実際に体験したり、直接仕事のことを聞くことのできる小学生向けの講座で、15の企業がそれぞれの特色を活かした講座を開きました。漁師さんの出前授業のブースは、子ども達が自由に動けるように机もイスも置かないカーペット敷きのスペースで、大漁旗や刺網、ライフジャケットなどが飾られ、子ども達は興味津々な様子です。まずは自分たちが操業している様子を映像で見せながら、石田さんはタコ空釣縄漁、柏木さんはカレイ刺網漁について説明しました。その後、子ども達はカレイ刺網やタコ縄に触ってみたり、一人ずつライフジャケットを着てその感触を確かめていました。

漁師さんの技を披露するコーナーでは、石田さんが切れたロープを元通りに結ぶ「さつま入れ」、柏木さんが浮きのガラス玉にロープを巻く「玉掛け」を実演しました。子ども達は漁師さんを囲んで、その手元をじっと見つめ、その素早い手作業に驚いていました。また、石田さんがハチマキをほどき、ほっかぶりをして見せると、子ども達から歓声が上がりました。

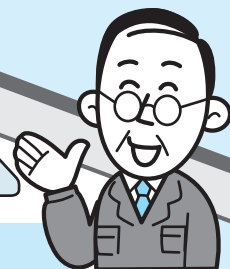
あっという間の60分でしたが、漁師になりたいと話す子どもの姿も見られ、子ども達は、漁師さんや「漁業」という仕事にとっても興味を持ってくれたようです。



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

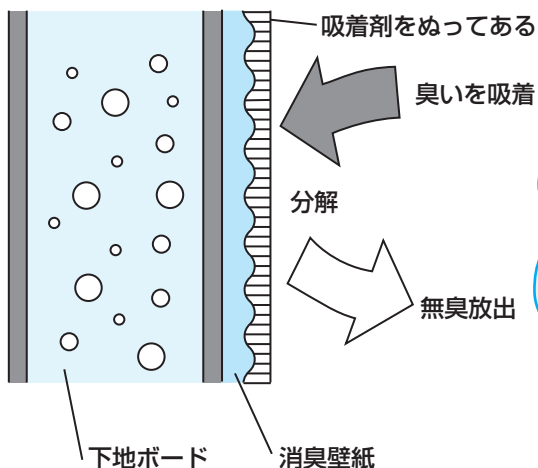


その2 臭いを抑える壁紙

前は汚れを防止する壁紙をご紹介しましたが、その他にも多機能な壁紙が各メーカーから販売されています。最近では部屋の「臭い」を気にする人が増えており、家庭内での健康被害や臭いの元となる「タバコ」の消臭が話題になっています。今回は家庭内の臭い対策として「消臭壁紙」をご紹介します。

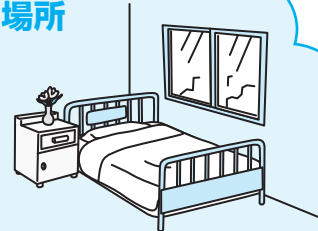
1. 壁紙の成り立ち

ビニールの壁紙の上に臭いの吸着剤が塗ってあります。

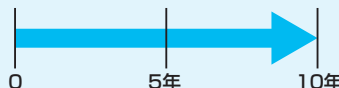


2. 消臭剤は大豆から抽出したアミノ酸等、メーカーによって多種多様です。

3. 使用に適した場所



トイレ、寝室、居間、ペットがいる部屋等にお勧めです。機能にもよりますが、平均5～10年効果が持続するものが一般的です。



*部屋の臭いの主成分とは

- ・タバコの臭い…アセトアルデヒドが主成分で、これは二日酔いの原因と一緒に。
- ・家具や建材の臭い…ホルムアルデヒド。
- ・ペットや生ごみ(生活臭)…アンモニア、硫化水素等。

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

北海道では定番の「北海盆唄」発祥の地、三笠市で行われた三笠北海盆おどりに行ってきました。今年10回の節目を迎えるこの盆おどりは、雨で時間を40分に短縮しての開催でしたが、ずぶぬれになりながら本場で踊った「北海盆唄」はとても爽快でした。

(編集部)

えびとほうれん草のスープを作ってみました。とってもおいしくて、子供もたくさん食べてくれました。

(釧路市 宮本 貴子さん)

北斗市の七重浜海岸が海開きなので、海辺の掃除に参加しました。マナーが悪いのにはびっくり！遊んだあとは片づけて帰ってくださーいね。

(北斗市 福永 乃利子さん)

今年はイカが大漁という話。嬉しいですね。厚岸の昆布漁もお盆前で9回出ることができて良かったです。

(厚岸町 平原 卓哉さん)

村祭りです。お墓参りで帰村される人々が多く見られます。この人々が村に残っていただける体制ができなかったのはなぜか。専務参事会の泊原発視察の記事を読みました。本村も建設候補地でした。今、複雑に思っています。

(島牧村 泉谷 泰三さん)

8月6日、7日と毎年恒例の岬祭りがあり、わが女性部は浜鍋と加工品などの販売をしました。この祭りのメインイベントのタコリレーにも、部員、職員、若手漁師と8人で出場し、見事優勝しました。天気にも恵まれ、忙しく1日が終わりました。

(初山別村 白府 美恵子さん)

別刷なみまろくに載っていた昆布のすまし汁がすごくおいしそうでした。私も家で作ってみようと思いました。

(厚岸町 小島 綾乃さん)

暦の上では立秋、もうすぐ秋鮭定置が始まります。暗いニユースを吹き飛ばすくらいの大漁に期待しています。

(斜里町 中村 郁夫さん)

暑い日が続いていますね。今年は震災もあり、海の方も心配でしたが、イカが漁あつて良かったです。お父さん暑いけど頑張ってください。

(福島町 松村 寿実子さん)

こちらは養殖昆布の水揚げも大体終わり、これからは製品作りです。天然はまだ続きますが、それにしても毎日暑い。体に堪えます。

(函館市 佐藤 芳雄さん)

11pの間違いさがしの答え



ほっとする 船から降りた その笑顔

(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

鮭の三平汁



レシピ

【材料】(4人分)

- ・鮭…5切
- ・だいこん…1/4本
- ・にんじん…1/2本
- ・長ねぎ…1本
- ・昆布…30センチ2本
- ・塩…適量
- ・水…1000cc

【作り方】

- ① だいこん・にんじんはいちょう切りにし、鮭は一口大の角切り、長ねぎは1センチ幅の斜め切りにする。
- ② 鍋に水と昆布を入れ、切っただいこんとにんじんも入れて火にかける。
- ③ 煮立ってきたら昆布を取り出し、鮭を入れる。
- ④ 再度煮立て、鮭に火が通ったら塩で味を整える。
- ⑤ 火から下ろす少し前に長ねぎを入れる。
- ⑥ 器に盛り出来上がり。

塩味で秋鮭の美味しさが引き立つ
今回は「鮭の三平汁」をご紹介します。北海道の浜の味覚を代表する三平汁は、郷土料理として定着しています。昆布だしと塩の素朴な味付けで、これから旬を迎える秋鮭を味わってみてください。また鮭のあらを加えると、更に味わいが広がります。



古宇郡漁協
藤巻みや子さん



離島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。

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