

なみまるくん

うみ・なかま
コミュニケーション

Hokkaido Gyoren Magazine Number 276 October 2011

10

北海道
ぎょれん



特集

図で見る北海道産水産物 輸出の現状とこれから

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

- 1 海ひと夢
キリンビール(株) 北海道統括本部長 織田 浩志さん
- 2 **特集** 図で見る北海道産水産物
輸出の現状とこれから
- 6 浜のおかあさん料理教室
- 9 なみまるインフォメーション
- 10 浜の家族物語
北るもい漁協 佐藤 佳一さん ご家族
- 11 頭すっきり!! ブレイクタイム
- 12 「安全安心北海道元貝」消費拡大取引懇談会
- 14 「ぎょれん × コンサドーレ札幌食育&サッカー教室」開催
- 15 クローズアップ宣伝事業
- 16 おまかせ設計センター
- 17 浜だより

秋鮭の定置網漁が本格化してきた天塩の港



豊かなひとときを演出したい

キンビール(株) 北海道統括本部長 ^{おり た} 織田 浩志 さん

瀬戸内の 新鮮な魚介類に親しむ

今年3月に札幌に着任して半年が過ぎました。赴任以来、道内各地に出かける機会が多く、新鮮な水産物に出会うこともしばしばです。昔から好きな毛ガニを、本場北海道で美味しくいただいています。

私は瀬戸内に面した広島県福山市に生まれ、シャコやタイ、カキ等、新鮮な魚介類に親しんできました。家のある商店街には、行商の方がリアカーを引いて、魚を売りに来ていました。魚売りの声が聞こえると母について行き、魚を見ながらあれこれ選んで楽しかったのを覚えています。

道産水産物と キンビールの魅力を 一緒に伝えていきたい

2007年から始まったGK(ぎょれん・キン)プロジェクトは5年目を迎え、この間、道産水産物やキンの商品が持つ素材の良さや魅力を一緒に伝えることで、相乗効果を生んできました。量販店の水産売り場にキンビールの



コーナーを設け、旬の魚とビールを組み合わせ、季節感を演出して販売し、札幌大通りのビアガーデンでは、北海道の水産物を使ったメニューを提供してきました。

これからもGKプロジェクトでは、消費者に分かりやすく、満足していただけるご提案をしていきたいと考えています。そこには道産の水産物とキンビールを傍らに、豊かなひとときを過ごして欲しいという思いが詰まっています。若い世代を中心に飲酒人口が減少し、お酒の飲み方や種類も多様化してきました。

そのため「アイスプラスビール」等の新たな飲み方を提案するとともに、ビール以外の酒類についても、魅力的な商品開発を進めています。

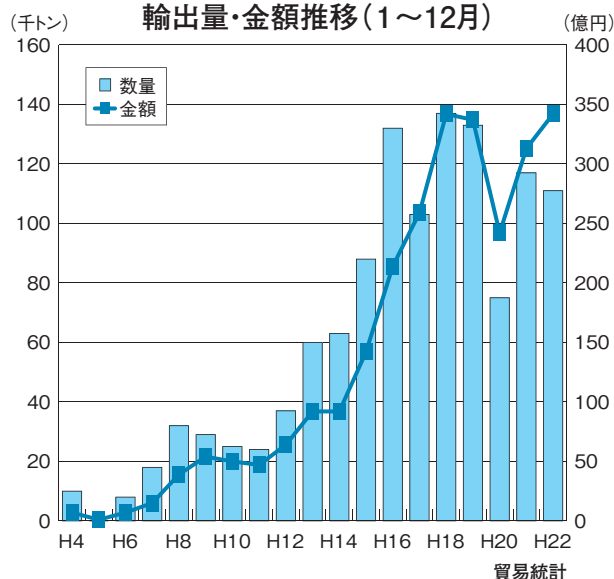
一期一会の心で 人との絆を大切に

一期一会が私の信条で、出会ったご縁を大切に、今を一生懸命に充実した時を過ごせるよう心掛けています。最近の日本はコミュニケーション不足で、社会の一員という意識が希薄になっていると感じることがあります。皆と気持ち良く飲む「お酒」を潤滑油として、人との絆を大切にしていきたいですね。

これからも浜の皆さんには、真心込めた安全で安心な魚介類を提供していただき、私たちはキンの商品と一緒に、付加価値を高めてご紹介・ご提案をしていきます。ビールは大地と水の恵みをいかして酵母によってつくられます。自然の恵みに感謝しながら、これからも頑張っていきたいと思います。

図で見る北海道産水産物 輸出の現状とこれから

道内港からの道産水産物の
輸出货量・金額推移(1～12月)



ぎょれん 崎出常務

歴史的な円高や福島第二原発による放射性物質問題など、北海道産水産物の輸出環境は、かつてない厳しさに直面しています。そこで今回は、道産水産物の輸出の現状やこれからの展望などについて、ぎょれん崎出常務に伺いました。

1. 道産水産物の輸出主要品目の現状

道産水産物の輸出3品目は

秋鮭・ホタテ・スケトウダラ

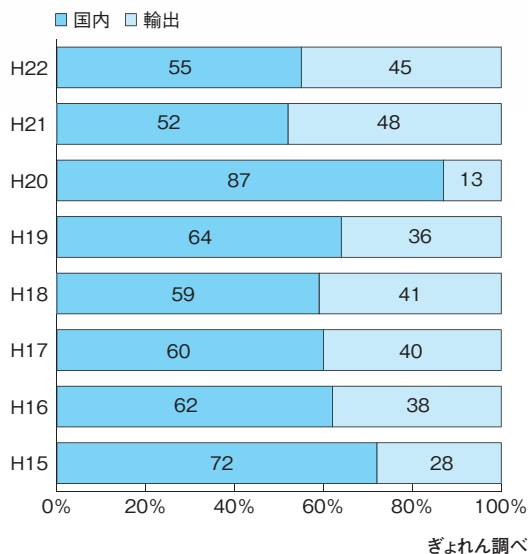
現在の道産水産物の輸出事業は、主に国内市場への需給調整による魚価の安定を目的としており、魚価維持に大きな役割を果たしています。中でも秋鮭、ホタテ、スケトウダラは質・量共に道産水産物の輸出を牽引しています。

中国輸出による魚価維持が定着

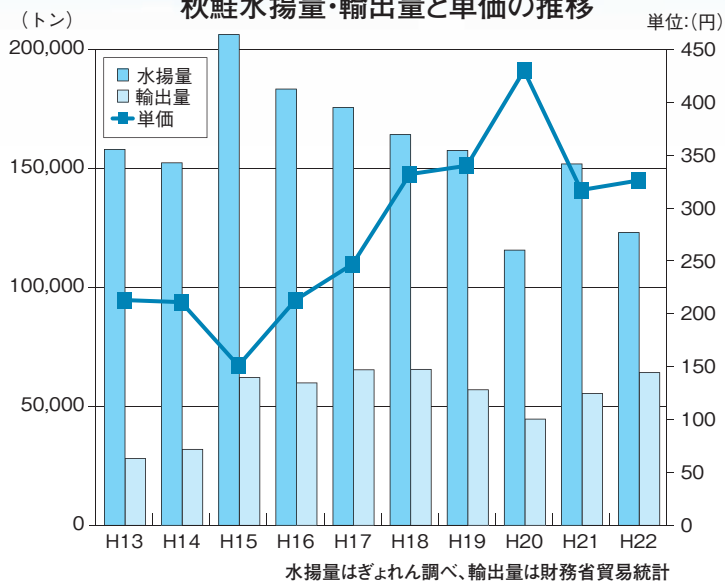
～秋鮭～

秋鮭の輸出は、対策事業として平成6年の中国向けから本格化しました。平成15年20万トンの大豊漁で浜値が151円に落ち込んだことをきっかけに、中国へ輸出して魚価を維持する方向性が明確になりました。その後浜値は300円台まで回復、現在中国では、道産秋鮭は欠かせない重要品目に成長しています。

道産秋鮭の輸出割合の推移(%)

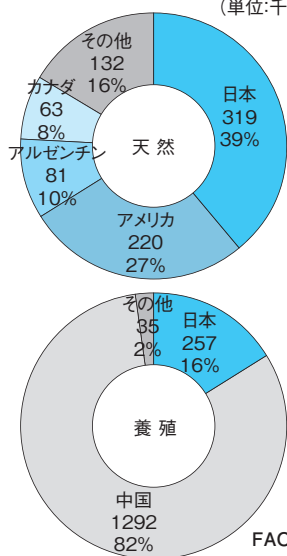


秋鮭水揚量・輸出量と単価の推移

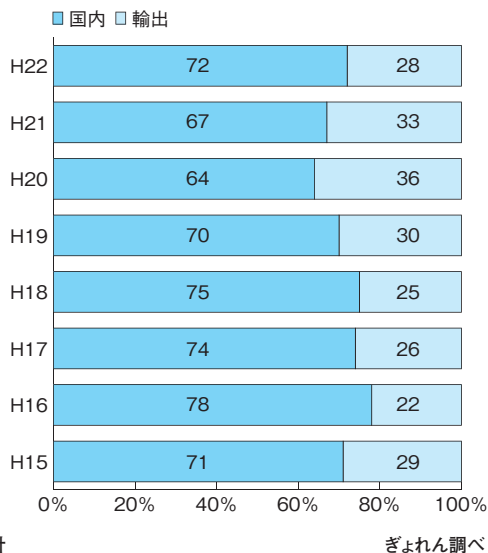


天然・養殖別(国別)
ホタテ水揚動向(平成21年)

(単位:千トン)



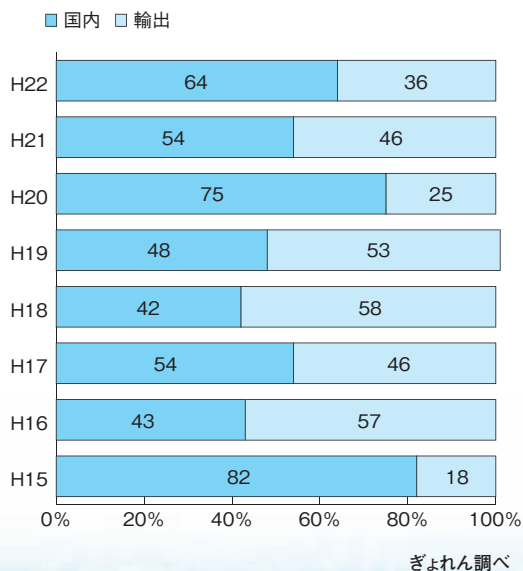
道産ホタテの輸出割合の推移(%)



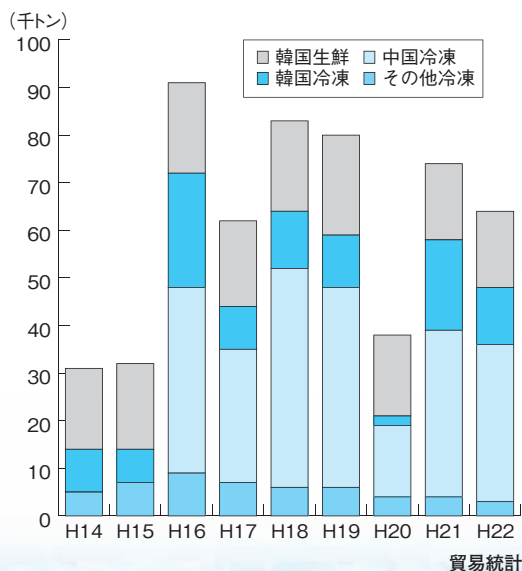
天然は世界の4割、養殖は2割の生産量を占める「ホタテ」

ホタテは、原貝ベースで約35%を輸出しています。特に干貝柱の輸出は100年余りの歴史があり、現在は香港を中心に、原貝に換算すると約5〜7万トン分を輸出していることになります。また欧米でも需要の多いホタテは、昭和50年代から輸出が本格化しました。北海道産の天然ホタテは、世界で4割の生産量を占め、養殖ホタテは世界の2割を生産しています。

道産スケトウダラの輸出割合の推移(%)



スケトウダラの輸出量の推移



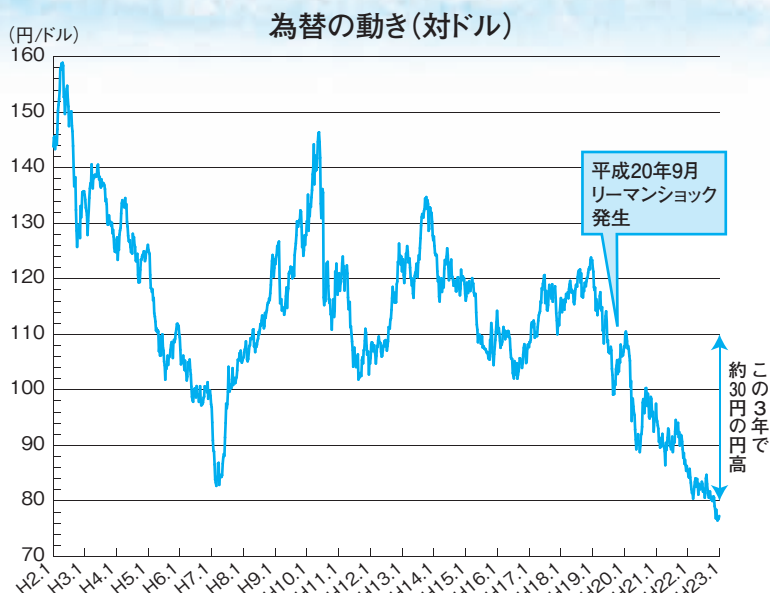
総水揚量の約半数を輸出「スケトウダラ」

スケトウダラは原料ベースで4〜5割が、生鮮ではスケトウダラ需要の大きい韓国へ、冷凍では韓国・中国向けに輸出されています。

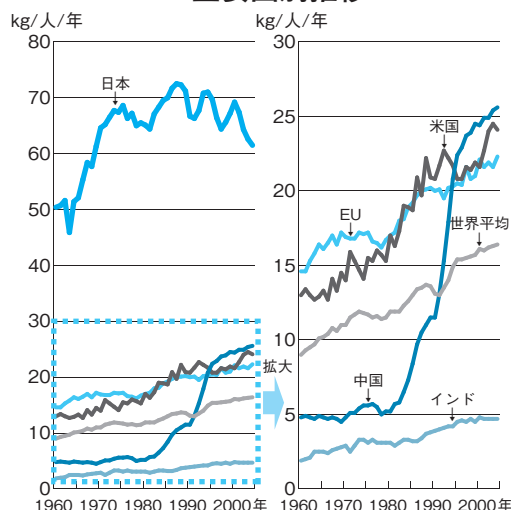
2. 世界の水産物貿易事情

歴史的急激な円高で輸出環境は悪化

平成20年9月にアメリカの証券会社リーマンブラザーズの破綻が引き金となり世界的な金融危機が発生、1ドル110円から90円台へと2割の円高となり、現在、1ドル70円台後半で推移する高止まり状態が続く、輸出は大変厳しい環境が続いています。

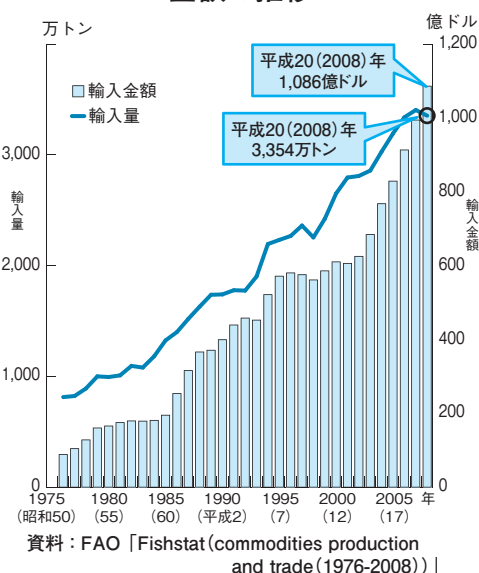


1人当たり魚介類消費量の
主要国別推移



資料：FAO「Food balance sheets (1961-2005)」
(日本以外) 及び農林水産省「食料需給表」(日本のみ)

世界の水産物輸入貿易量・
金額の推移



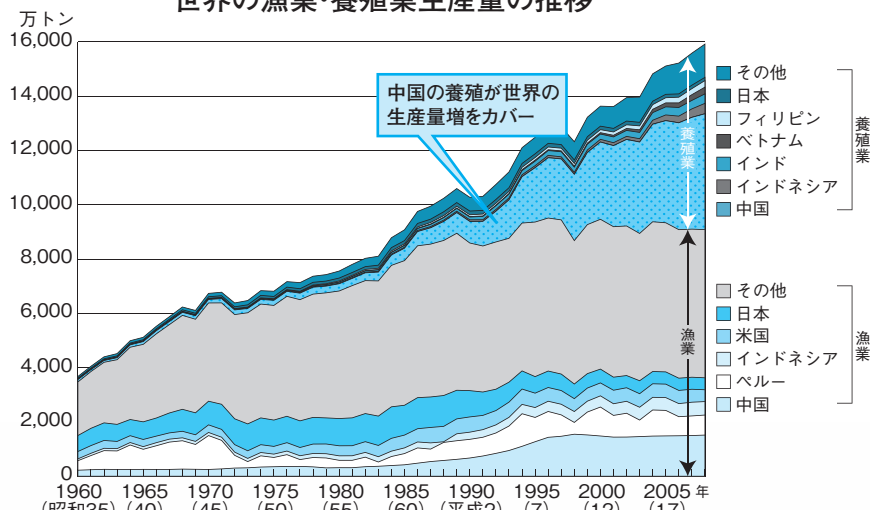
資料：FAO「Fishstat (commodities production and trade (1976-2008))」

世界的な天然水産物需要の増加で

円高をカバーする

世界の水産物需要は天然水産物を中心に高まりを見せています。急激な円高で輸出が困

世界の漁業・養殖業生産量の推移



資料：FAO「(Fishstat (Capture production 1960-2008) (Aquaculture production 1960-2008))」
(日本以外の国) 及び農林水産省「漁業・養殖業生産統計年報」に基づき水産庁で作成

世界の水産物生産量は、中国産をはじめとする養殖は伸びていますが、天然は頭打ちです。このため、北海道産の天然鮭、天然ホタテの需要は、一層高まると考えられます。

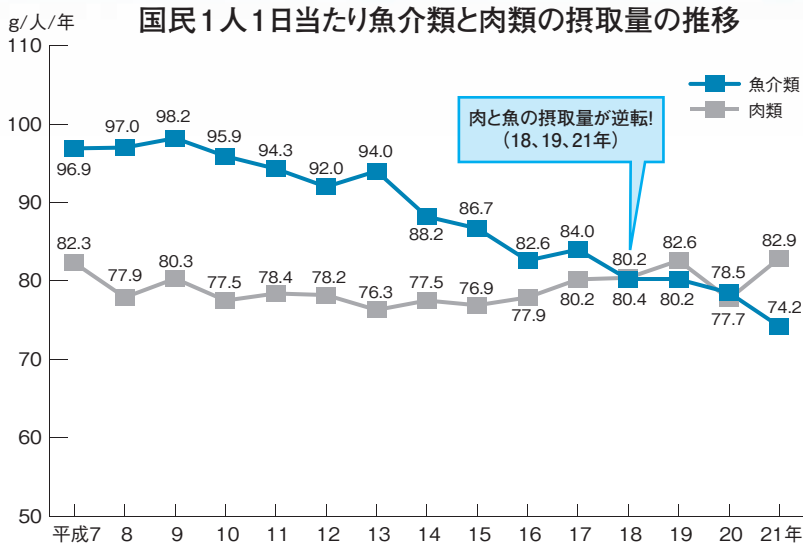
世界的に天然水産物生産は頭打ち、北海道産天然鮭・天然ホタテの需要は高まる

難な状況ですが、世界的な需要増がカバーし、道産水産物の輸出を後押ししています。

深刻な国内消費の落ち込み

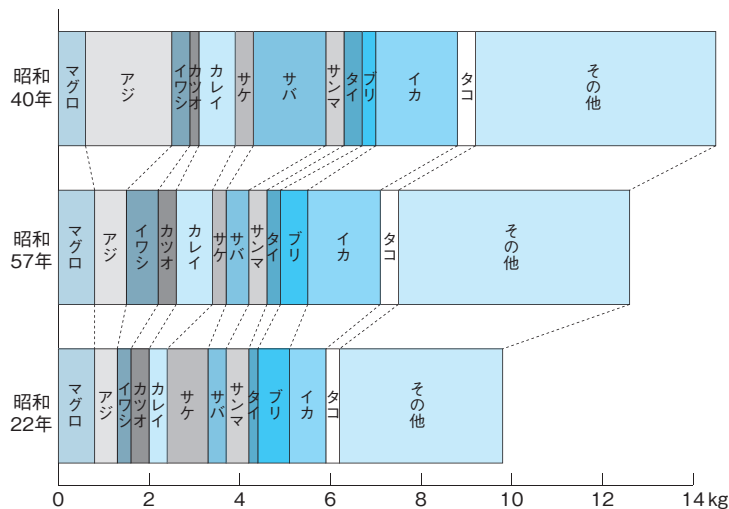
世界的な需要の高まりの一方で、水産物の国内消費は減少を続け、ついに平成22年初めて肉と魚の消費量が逆転しました。

国内水産物需要を見ると、サケ・サンマ・マグロ等は増加傾向にありますが、アジ・サバ・イカ等の多獲性魚の落ち込みが大きく、全体的には減少につながっています。



資料：厚生労働省「国民栄養調査」(平成7～14年)、「国民健康・栄養調査報告」(平成15～20年)

鮮魚の1人当たり購入数量の品目別割合



資料：総務省「家計調査」(昭和40年、昭和57年は全世帯(農林漁家世帯を除く)、平成22年は二人以上の世帯(農林漁家世帯を除く))に基づき水産庁で作成

3. 今後の道産水産物輸出

北海道産水産物の安全安心を 輸出先で直接説明することが必要です

福島第一原発事故以来、放射性物質問題によって、世界では、北海道を含め日本の水産物に警戒感があります。このため北海道の水産物の安全性を、直接海外で説明し、風評被害を防ぐことが必要です。生産者、生産者団体、自治体が一体となり「オール北海道」で

道産水産物の安全・安心を訴えていくことは一層重要になってきます。

諸外国・地域の道産水産物に 対する規制措置

- ・ 中国：①政府作成の放射性物質検査証明書、産地証明書、②産地・輸送経路を示した検疫許可証明書
- ・ 韓国：政府作成の産地証明書
- ・ 台湾：台湾にて全ロット検査
- ・ 香港：香港にてサンプル検査
- ・ 米国：米国にてサンプル検査
- ・ EU：①政府作成の産地証明書
②輸入国のサンプル検査

これからの水産物輸出は鮮魚や 加工品を直接売り込む段階

道産水産物の輸出は、国内消費の低迷のため、国内の需給調整という大きな役割を担ってきました。今後は大量に水揚げされる魚種の輸出を継続させるのはもちろんですが、道産水産物の高品質を訴えるため、直接海外の消費者向けとしてスーパーや外食産業に販売することも重要になってきます。比較的水揚げが少なく、消費が低迷するカレイ等の鮮魚や、道内で生産される水産加工品の輸出は、これからの事業として期待しています。

今年も浜のおかあさん料理教室開催中

浜のおかあさん料理教室は

浜の食文化を伝え

消費地を学ぶ機会に進化

浜のおかあさん料理教室は、浜の料理を伝え、消費地での魚食普及を目指しています。今年から、それに加えて学校給食や札幌における魚の消費事情等の話を直接聞く機会を設けました。今回は、第101回の料理教室後に行われた学校給食関係者や消費者協会との懇談会とあわせてご紹介します。



第101回
浜のおかあさん料理教室



第102回
浜のおかあさん料理教室



第103回
浜のおかあさん料理教室

9月3日(土)
会場：札幌エルプラザ

三品を手際よく調理

札幌市の学校給食栄養士と、料理講座の講師を務める札幌消費者協会「札幌ポトフの会」の計24名が参加、根室地区女性連の7名が講師を務めました。普段料理を指導する立場の皆さんは、浜のおかあさんの助言を聞きながら、三品を手際よく調理、とてもおいしく出来上がりしました。



浜のおかあさんがホタテの貝剥きについてアドバイスしました



鮭のあら汁

海ライス

ホタテ餃子のチリソース

鮭の3枚おろしの 実演を見てびっくり

札幌市立平岸西小学校の親子30名を対象に開催し、北見地区女性連の5名が講師を務めました。浜のおかあさんが大きな鮭を3枚おろしにしているところを目の当たりにした子ども達には、普段食べている「切り身の鮭」の本当の姿を知ってもらえたようです。



鮭の3枚おろしの実演に子どもたちの目は釘付けです



ホタテのチリソース

鮭のあら汁

鮭ザンギのあんかけ

9月21日(水)
会場：札幌エルプラザ

サメガレイを使った メニューが初登場

釧路地区女性連の5名が講師を務めた料理教室には、コープさっぽろ札幌地区会員30名が参加しました。今回の注目は、料理教室に初登場したサメガレイ、難しいカレイの4枚おろしの実演を見た後、参加者が各テーブルに1枚ずつ用意したサメガレイと格闘する姿が見られました。



サメガレイの4枚おろしに挑戦する参加者



たこザンギ

鮭のちらし寿司

鮭のあら汁

サメガレイのチャンチャン焼き

懇談会

9月3日に行われた懇談会では、札幌市学校給食栄養士会と札幌消費者協会の方から学校給食における魚の使われ方や、消費者の魚食等に対する意識や消費傾向等についてお話しいただきました。

学校給食で使用される

魚種に偏り



全国学校栄養士協議会
北海道支部副支部長
ひばり 雲雀 馨先生
(札幌市立北の沢小学校)

札幌市学校給食栄養士会には、市内の各小中学校の栄養士が所属し、食の指導について研究しています。また、学校給食の限られた予算内で、北海道の地場産食材を活用したメニュー作りにも力を入れていきます。雲雀馨先生は、「札幌市の給食に使われている水産物のうち道産品は全体の34%ですが、鮭やサンマ、シシャモなどは100%道産品を使っています。」と話し、学校給食で使われている魚種に偏りがあることを説明しました。

煮魚は骨まで食べられるよう

調理方法を工夫



札幌市学校給食栄養士会
副会長
渡辺 京子先生
(札幌市立藻岩小学校)

小学校の調理室にグリルが無いため、月3回の魚のメニューは、油で揚げて調理することが多いと話す、渡辺京子先生。札幌市内では5年前から、年に2回ほど煮魚が給食メニューに載っていて、蒸気釜で煮て骨ごと食べられるよう工夫しているそうです。浜のおかあさんからの「カレイなどの煮つけはしますか」との問いに、渡辺先生は「大きな釜で1回に約1000人分を煮るため、カレイは給食には不向きです。煮崩れにくいサンマやサバが向いています。」と答え、給食の調理器具によって使える魚種が限られる現状を教えてくださいました。

札幌では道産を意識し 調理しやすい切り身が人気



札幌消費者協会理事
松井英美子さん

札幌消費者協会の食材と料理法を研究して23年目を迎える「札幌ポトフの会」では、地産地消を目的に、年間40回近く料理講座を開催しています。松井英美子さんは、「鮭の消費に関するアンケート結果では、消費者が最も購入する頻度が高い魚が鮭で、北海道産という地産地消を意識する消費者が多い傾向が見られました。」と説明、また、7割以上の人が鮭の生切り身を購入しているという結果から、調理しやすい切り身に人気が集まっていると分析しました。

Information 1

羅臼漁協が札幌で「羅皇」即売会開催

「羅臼産」の品質の高さや安全安心をPR

9月24日と25日の2日間、札幌市内のイオン桑園店と藻岩店において、羅臼漁協がブランド秋鮭「羅皇」の即売会を行いました。今年で6回目を迎えた売り場には、「羅臼産秋鮭」のポスターも掲示され、ブランド鮭「羅皇」の取り組みをきっかけに底上げされた秋鮭全体の品質の高さをPRしました。同漁協菅原青年部長は「羅皇の取り組みがきっかけとなり、海洋深層水を使った鮮度管理が定着して更に品質が高まりました。トレイサビリティによって、安全で安心な「羅臼産」を多くの人に知ってもらい、食べてもらいたいですね。」と期待を込め話してくれました。



お客さんからの質問に答えながら「羅臼産」をしっかりPRしました

Information 2

サハリンエナジー社と道、環境本部との意見交換会

更なる関係強化を再確認

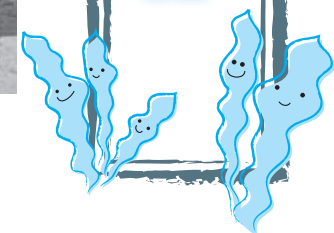
9月21日（水）ぎょれん本所会議室（札幌市）において、サハリンエナジー社と道、環境本部との意見交換会が開催されました。該社からは、東日本大震災後のタンカーの航海ルートを沖合に変更するなど、最新の安全対策等について報告があり、該社のオレグ・サポジュニコフ氏（広報・渉外担当部長）は、昨年植樹した記念木が順調に育っていることを写真で示しながら、これまでの日本側との友好関係が続いていることに感謝を表しました。また、翌9月22日（木）には、稚内市で「サハリン2プロジェクトに関する稚内フォーラム」が開催され、参加者は最新情報に触れ、油流出事故への日頃の対応について認識を新たにしました。



サハリンエナジー社からは最新の安全対策に係る情報提供がありました



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、北るもい漁協の佐藤さんご一家です。

子煩悩で働きの佳一さん

留萌から車で2時間余り海岸線を北上すると、シジミの町天塩があります。佐藤佳一さんは、カレイ、ヒラメ、カスベ等の刺網漁を営み、9月中旬頃まではシジミ漁にも出ており、年中沖で仕事をしています。厳しい資源管理が行われている天塩のシジミ漁は、部会を6班に分けて交代で操業、佐藤さんも週1回の漁に出ています。

家の切り盛りはしっかりと薰さんに任されていますが、薰さんの出身地豊富町は農家が大半で、結婚前は漁師の生活をイメージしたことは

なかったといえます。

「朝早く起きるのが大変ですね。でも、子供たちを大切にしてくれて、仕事に真面目な夫をしつかり手伝いたいと思っています。」と薰さんが話すと、佳一さんは照れくさそうに微笑んでいました。

子供たちも地元天塩が大好き

長男の圭太さんは185センチの長身で天塩高校の3年生、静かで自然が多い地元天塩に残りたいという希望を持って、公務員を目指しています。圭太さんはシジミ漁に

が好きな活発な男の子です。兄弟で9歳の年の差はありますが、凌雅君はお兄ちゃんが大好き、圭太さんも弟の面倒見が良く、両親が忙しい時は親代わりにもなってくれます。佳一さんは2年前まで天塩地区の青年部長を永年務め、青年部の全道大会で表彰を受けました。また、今年2月には船を入れ替え、沖の仕事にも一層力が入ります。夜明け前に「第八圭宝丸」で港を出ていく佳一さん、天塩のシジミを毎日食べることが、明日への活力に繋がっていると話してくれました。



一緒に行ったこともあり、漁師も視野に入れながら就職活動を続けているそうです。次男の凌雅君は小学4年生、サッカーとゲーム



プレイタイム

クロスワードパズル

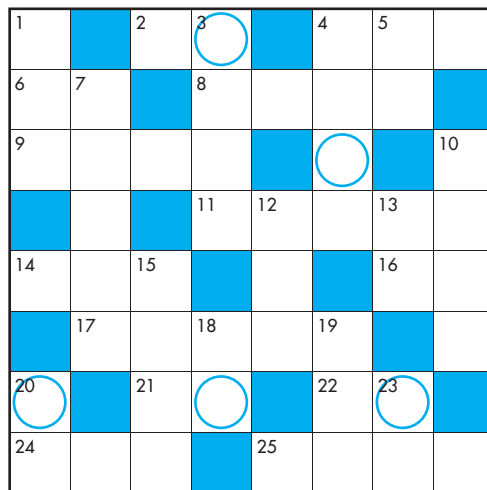
次のクロスワードを完成させ、○印に当たる言葉をうまく並べてください。少しずつ肌寒くなり、秋らしい装いになってきましたね。

タテのカギ

- ① スー入る ○○○風
- ③ テニスや野球には軟式とこれがあります
- ④ 「リリリ」とか「コロコロリー」と鳴くお馴染みの虫
- ⑤ ○○は小を兼ねる
- ⑦ 「ガチャガチャ」と鳴く虫
- ⑩ タイガーマスク、佐々木健介といったら?
- ⑫ 髪やプレゼントに結びます
- ⑬ 地表の約30%がこれ
- ⑮ 授業の始まりと終わりを合図するもの
- ⑯ かみて⇒○○て
- ⑰ ドライブで使うのは地図。航海で使うのは?
- ⑳ ○○コンロ、○○ボンベ、○○ストーブ
- ㉓ 魚はここで呼吸します

ヨコのカギ

- ② ○○→現在→未来
- ④ 東海道・山陽新幹線。のぞみ、ひかりと?
- ⑥ 50円硬貨に描かれている花は?
- ⑧ 「スイッチョ、スイッチョ」と鳴く虫
- ⑨ 「チンチロリン」と鳴く虫
- ⑪ アリに助けてもらう虫
- ⑭ 有名な韓国の漬物
- ⑯ 黄金虫が建てたもの
- ⑰ 写真を撮るのが職業です
- ⑲ ○○虫、大学○○、石焼○○
- ㉒ 童話「ヘンゼルとグレーテル」に出てくるのは、お菓子の○○
- ㉔ 最近では、料理やお菓子作りに使われている○○○ミルク
- ㉕ 北海道を代表する花



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(10月15日消印有効)
*電子メール info@gyoren.or.jp

解答 となります。

オ	ハ	コ	タ	カ	キ
カ	ン	サイ	ワイ		
マ	ヒ	ル	シ	ソ	
ア	ー	ト	リ	ヨ	コ
イ	カ	シ	ヨ	ク	タ
マ	ツ	グ	カ	ヨ	イ
ス	キ	ク	ン	セイ	
ウ	ミ	アイ	ミ	ン	ト

9月号の解答と当選者 シヨクヨク

(島 牧 村) 小倉 睦子さん
(枝 幸 町) 齊藤三智子さん
(根 室 市) 渡辺 楓花さん
(福 島 町) 鳴海 弘子さん
(利 尻 町) 富山 杜人さん

間違いさがし

間違いは7つです。

※右と左の絵には、7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。

「安全安心北海道元貝」消費拡大取引懇談会

香港会場

台湾会場



秋からの干貝柱新物輸出本格化を前に、福島第一原発事故による風評被害が心配されるため、主な輸出先である香港・台湾において、北海道ほたて漁業振興協会とぎょれんが主催する、「安全安心北海道元貝消費拡大取引懇談会」が行われました。

道産ほたての「放射性物質不検出」の結果を示し干貝柱の安全性をPR

取引懇談会は、8月24日には香港の「エクスセルシオールホテル香港」において、26日には台湾の「シャングリラファースタンプラザホテル台北」で合わせて250人以上が参加して開催されました。

阿部北海道ほたて漁業振興協会会長、櫻庭ぎょれん会長をはじめとする生産者の代表、喜多道議会議長をはじめとする自治体関係者、干貝柱輸出業者などから総勢40名を超える参加があり、北海道産干貝柱の安全性についてPRしました。会場では、ほたて桁曳漁の様子などを上映、ほたてを使った料理の紹介、また、行政機関が行っている放射性物質の検査について、道産ほたてからは全く検出されていないことを説明しました。



道産ほたてを使った料理も大変好評でした

今回の懇談会を高く評価する一方、継続的な検査とPRの必要性も指摘

香港・台湾の干貝柱取扱業者から寄せられた取引懇談会の感想です。

天德行海陸産品有限公司（干貝柱輸入業者）の蘭國良・代表取締役董事長（香港）

今回の取引懇談会は、輸入業者以外にも多くの取引先が参加し、幅広く安全をPR出来ました。道産干貝柱について、輸出する日本側が安全を保証し、輸入する香港政府も独自に検査を行う二重の検査は有効です。

永隆行海産有限公司（輸入業者）の何文華・董事長（香港）

今回の放射性物質検査の説明で、道産水産物の「安全安心」がPRできました。ただ、これで安心ではなく、継続的な検査とPRが必要です。

海豊食品貿易有限公司（輸入業者）の曾進財・董事長（台湾）

台湾でも、北海道産ホタテの放射性物質問題を気に掛けています。放射性物質検査の結果を示し、安全性をPRすることは不可欠です。新物干貝柱の販売に弾みがつきました。



香港特別行政区を表敬訪問



香港の間屋街にて干貝柱を扱う店舗を視察



台湾新北市の朱立倫市長（前列右から4人目）と訪問した一行



香港のデパートで開催された「北海道フェア」



櫻庭ぎょれん会長

今回の取引懇談会は、道産干貝柱の輸出本

行政・関係市町村・生産者という「オール北海道」で道産干貝柱の安全をPRできた。「安全安心」を説明していくことは、生産者としての使命です。香港・台湾側から強い反応があり、今回の懇談会でその役割を果たし、安全性を理解してもらえました。新物干貝柱の輸出促進を強く期待しています。



阿部北海道ほたて
漁業振興協会 会長

「オール北海道」で道産干貝柱の安全性をPR出来、今後の輸出促進に期待



喜多道議会議長

格化に先駆け安全性を説明することで、輸出を円滑に進める狙いがありました。道産干貝柱を取り扱う香港と台湾の皆さんと会話を重ねるうちに、信頼してくれていることを感じました。また今回、道や市町村の協力を得られたことは重要で、「安全安心」の理解は深まったと確信しています。

香港は干貝柱の流通が組織化されており、道産の安全性をしっかりと説明出来、香港側の道産に対する安心感・期待感を感じました。台湾でも、日本や道が取り組む放射性物質検査など食品の安全確保への理解があり、その気持ちに添えたいと考えています。道として、今後とも生産関係団体をバックアップしていきたいと思っています。

目指せ！
未来の
Jリーガー

「ぎょれん×コンサドーレ札幌 食育&サッカー教室」開催



ぎょれんでは、今年度からコンサドーレ札幌と協力して、子どもたちの体づくりや健康増進のための食育教室に取り組んでいます。今回は、8月28日にサッポロ・イーワン・スタジアム(札幌市白石区)において行われた食育&サッカー教室をご紹介します。

昆布の旨味で脂肪の摂取を減らして運動することで丈夫な体を作る



講演する小松先生

食育教室では、コンサドーレ札幌の管理栄養士、ウェルネスプランニング札幌代表の小松信隆先生が「スポーツを行う子どもに必要な栄養」と題し、小学1年から3年生の子どもと保護者50人に講演しました。子ども達に好きな食べ物を聞くと、ラーメンやハンバーグなど「脂肪分」の多いメニューが挙がりました。一般的に、食べ物を運動時のエネルギーとして使うには最低3時間必要ですが、脂肪は消化が遅く運動向きの栄養ではありません。そこで、先生お薦めの食材が「昆布」です。子どもが、昆布でダシをとった味噌汁などで昆布の旨味に慣れると、少しずつ脂肪の少ない食生活へと変わり、体内に栄養を充分に取り入れて運動することで、丈夫な体を作ることができるとアドバイスしてくれました。



「好きなメニューは何ですか?」と子ども達にインタビュー

サッカー教室では、コンサドーレ札幌ジュニアスクールの佐々木滋・宗像訓子両コーチにより指導が行われました。ドリブルしながらする「だるまさんがころんだ」や、2人のコーチ対子ども達の試合などユニークな練習に、子どもたちは楽しんでボールを蹴っていました。





ぎょれんは札幌市中央卸売市場と協力し、地産地消の促進と地震や津波に被災した浜を元気付けたいとの思いで「もっと食べよう、北のおさかな応援キャンペーン」を展開しています。



～親子料理教室～

プロに学ぶ 本格和食魚料理!

会場となった札幌市中央卸売市場には42名の親子が参加。すし善本店の吉田料理長を講師に迎え、参加者は「ふんわりサンマ丼」と「いかゴロソース」作りにチャレンジしました。さんまの骨抜きや、いかをさばくのに悪戦苦闘しながらも、一生懸命作った料理を一口食べた子ども達から、思わず笑みがこぼれました。また、保護者からは「勉強になった」「子どもと楽しみながら作れた」など、嬉しい感想がありました。なお、この様子はテレビ「どさんこワイド」で紹介されました。



～社会人は朝活～

いつもより少しだけ早起き、 空いた時間を有効活用!

出勤前の時間を使っておさかなに親しんでもらうイベント「朝活」を、同じく札幌市中央卸売市場で行いました。参加者はイカ・エビ・ほたてのお造りに挑戦し、朝食としていただきました。「はっきりとした黒色のイカを選んでくださいね!」講師が新鮮なイカの見分け方、店頭には並ぶ魚の豆知識などを生徒に伝授。最後には、普段見ることのない市場内を見学して頂きました。



～北海道 海の恵みメニューフェア～

食べておいしい! 当たって嬉しい!

抽選で豪華賞品が当たるフェア開催!



厚岸産秋刀魚と芦別産ズッキーニ、
トマトのスパゲティペロンチーノ



羅臼産銀毛鮭『羅皇』と
いくら北の恵み丼

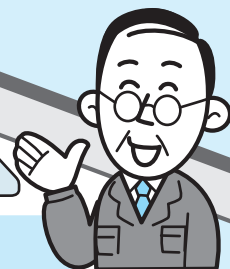
9/1～30の期間中、札幌市内10ホテルのレストランで、北海道産の魚を使った特製メニューを提供するフェアを実施しました。厚岸産のサンマを使用したペロンチーノ(京王プラザホテル札幌)、ホタテ・北寄貝・塩昆布を使った海の恵みチャーハン(札幌プリンスホテル)、羅臼産銀毛鮭『羅皇』を使用した北の恵み丼(KKRホテル札幌)など、シェフが腕によりをかけたレシピが気軽に食べられる他、抽選プレゼントも当たることで多くのお客様が楽しめるフェアとなりました。



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

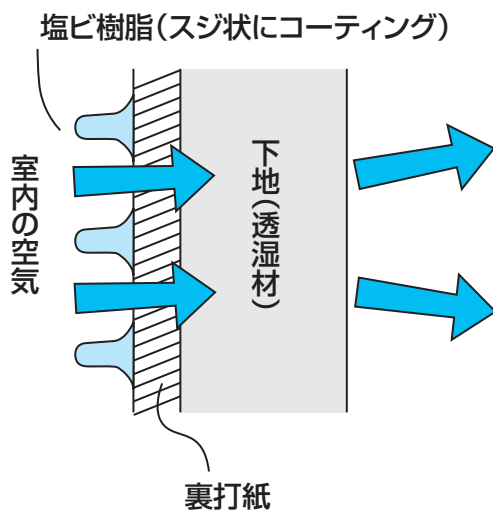


その3 通気性や吸音に優れた壁紙

前は臭いを防止する壁紙をご紹介しましたが、このシリーズの最後は、透湿性や吸音に優れた壁紙をご紹介します。

1. 透湿性のある壁紙

透湿性のある壁紙は、家の中の湿気を壁紙を通して排出し、結露やカビの発生を抑えます。



2. 吸音性に優れた壁紙

吸音性に優れた壁紙は、部屋の残響音を緩和します。吸音率試験では通常の壁紙の約2倍の吸音性能を示すものもあります。家の中でもホームシアターやオーディオルーム、ピアノの練習室などに使用されることが多い壁紙です。



*これまでご紹介してきたように、様々な壁紙が開発されてきていますので、リフォームなどの際には、目的にあった壁紙を選ぶことをお勧めします。

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、秋鮭の豊漁を願う「石狩さけまつり」に行ってきました。イベントは大鍋で煮込んだ石狩鍋 1000人分が1時間程で売り切れる盛況ぶりで、その勢いそのままに、今年の秋鮭が豊漁で浜が活気づくことを願いながら、本場の「あきあじ」を味わってきました。 (編集部)

私

は桃が大好きで、秋になると毎日桃ばかり食べています。他にもラ・フランスやブドウも食べています。やっぱり食欲の秋です。厚岸町のサンマもおいしいです。

(厚岸町 小島 史香さん)

食

欲の秋ですね。鰯(かじか)、鮭、イクラ。酒の肴がおいしい季節です。

(豊浦町 竹島 暁子さん)

秋

味のシーズンになりました。今年はいっぱい獲れるかな？大漁になりますように。

(枝幸町 齊藤 三智子さん)

9

月2日に救難所が実施する訓練があり、それに伴い行われた海上保安部による心肺蘇生の講習に参加しました。人工呼吸では、私の肺活量が少ないのか、うまくランブが付きませんでした。このような機会は大事です。ね。もっと体力をつけないと、と反省する機会でもありました。

(初山別村 細野 京子さん)

う

に漁も8月30日で終わりました。順調に採取できたようですが、価格が安かったと聞き、残念に思っています。これから、実入りの悪いところからの移植放流が続けられますが、小粒だが貴重な浅海資源、吾が子のように漁民は大切にしています。

(島牧村 泉谷 泰三さん)

村

の敬老会があり、わが女性部の演劇部(?)も踊りで参加しました。今年は韓国の歌手KARA(カラ)のミスターを踊りました。毎日汗だくになって練習した成果が出ていたかどうかは、招待されていた高齢者の皆さんのみぞ知るですが、これから、ホタテの本分散が始まります。こちらも頑張らなくちゃ。

(初山別村 白府 美恵子さん)

11pの間違いさがしの答え



夏

休み中、昆布のアルバイトを頑張りました。9月から学校が始まり、クラス一番の黒さでした。

(福島町 桜庭 陽子さん)

朝

、沖へ出て行く船の音で目を覚まします。今日も一日頑張つて。大漁となるように期待しています。

(島牧村 小倉 睦子さん)

お

じいちゃんが獲ってきてくれる「カレイ」がとてもおいしいです。いつまでも元気で頑張つてね。

(福島町 西川 優々花さん)

ライフジャケットは 家族の きずな

(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 鍋



レシピ

【材料】(4人分)

- ・鮭・・・4切
- ・ごぼう・・・1本
- ・だいこん・・・1/6本
- ・つきこんにゃく・・・1/2袋
- ・白菜・・・1/6個
- ・豆腐・・・半丁
- ・長ねぎ・・・1/2本
- ・みそ・・・適量
- ・にんじん・・・1/4本
- ・昆布・・・30センチ
- ・じゃがいも・・・2個

【作り方】

- ① だいこん・にんじんはちょう切り、白菜は2センチ幅、じゃがいもは乱切り、ごぼうはさがき、長ねぎは斜め切り、豆腐は適当な大きさに手でちぎる。
- ② 鮭は一口大の角切りにする。
- ③ 水2リットルに昆布を入れ、沸騰したら昆布を取り出し、だいこん・にんじん・じゃがいも・ごぼうを入れる。
- ④ ③の野菜が煮えたら、鮭、白菜、つきこんにゃくを入れる。
- ⑤ 沸騰したら豆腐を入れ、味噌で味付けする。
- ⑥ 仕上げに、長ねぎを入れ火を止める。

鮭をまるごと味わう鍋
今回は「鮭鍋」をご紹介します。10月に入り鮭定置網漁も最盛期を迎え、少しずつ秋が深まってきました。旬の秋鮭をまるごと味わえる鮭鍋で、食卓あつたかく囲みませんか。



えりも漁協
岩間 みちさん



産地直産品
産地直産品
産地直産品

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/