

なみまるくん

うみ・なかま
コミュニケーション

Hokkaido Gyoren Magazine Number 277 November 2011

11



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

地方独立行政法人北海道立総合研究機構 水産研究本部・中央水産試験場

本部長兼場長 鳥澤 雅さん

2

特集

海岸線の仲間たち

6

漁協系統顧問活動を振り返って

8

ぎょれんISO14001認証取得

10

浜の家族物語

猿払村漁協 山森 鋭紀さん 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

きょうの料理全国・キャラバン

16

クローズアップ宣伝事業

17

浜だより

秋晴れがまぶしい猿払の港



表紙の写真は、猿払村漁協の山森 鋭紀さんご家族です。

漁業に自信と誇りを持って

地方独立行政法人北海道立総合研究機構
水産研究本部・中央水産試験場
本部長兼場長

鳥澤

まさる
雅さん

水産試験場は 町のお医者さん

2年前、道立だった22の試験研究機関が、「道総研」という一つの研究機構に移り、職員全体で約1200名、うち研究職員が800名ほどいますが、その約2割が水産研究本部に所属しています。北海道の基幹産業である水産業を、研究の面から支える組織で、その重責を感じています。

私が初めて勤務した釧路で、水産試験場は、町のお医者さんのように、漁師さんの相談にのることが大切な役割だと教えられました。現場に出て漁師さんたちと一緒に仕事をし、話をしながら信頼関係を築くことが、浜のための研究に役立つことだと思っています。

最善をつくして前向きに

いつでも最善を尽くすことをモットーに物事をいつも前向きに捉えるようにしています。例えば難しい仕事を「押



し付けられた」と考えるか、「自分の力が認められ与えられた」と考えるかで、その経過や結果は違ってきます。また、私は般若心経の言葉が好きで、今あるものにこだわり過ぎると、失った時辛い思いをすると学びました。時代や物は自分の意思とは関係なく変わっていくものと達観した時、肉親の死も受け入れられ、少し気持ちが楽になりました。

家を構えて10年程経過した余市は、とても住みやすい街で、休みには釣りや山菜採り

などで過ごしています。昔から料理が好きで、秋鮭が一本手に入ると、イクラの醤油漬、山漬け、めふん、燻製、トバも作って楽しんでいます。

「浜」の現場に入り 北海道の水産業を支えたい

国内では魚離れが進んでいますが、世界的な健康志向から「天然もの」に人気が集まり、天然で安全な道産水産物の需要が高まっており、北海道漁業の未来は明るいと思っています。

漁業には運送、加工、冷凍、仲卸、小売、観光など多くの関連産業があり、それらの産業の基礎になっています。さらに、国境監視、物質循環、生態系保全など、漁業には様々な機能があります。浜の皆さんは漁業に自信と誇りを持ってください。私たちは「浜」の現場に入り、北海道の水産業を支えます。一緒に頑張りましょう。

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
紹介しています。第13回は渡島管
内上磯郡漁協です。



上磯郡漁協
山崎組合長

1年という短期間で合併を成し遂げる

上磯郡漁協は平成16年、上磯、上磯はまなす、木古内、知内の4漁協が合併して誕生しました。北斗市から知内町までの3市町にまたがる海岸線は、56キロに及んでいます。

漁協合併の協議は平成15年に開始されました。合併前、一部組合の自己資本不足が問題となりましたが、4単協揃って合併するという意思は固く、合併推進に向け心を砕きました。自治体からの資金支援、利子補給など財政的な支援を得ながら、1年という短期間で合併を成し遂げました。

上磯郡漁協（平成23年3月末現在）

- 組合員数…258名
(うち准組合員5名)
- 役員数…41名
- 本所所在地…上磯郡知内町
字涌元34番地1先
- 販売事業取扱高…13億7千万円
- 主要魚種…鮭、ホタテ、昆布等

地元自治体と

漁協とのPR活動が活発

上磯郡漁協は地区によって漁業に特色があり、函館寄りから上磯地区は、小定置とホツキ突きの伝統的な漁法があります。はまなす地区は底建、カレイ、ヒラメの刺網、ワカメ、昆布養殖、木古内地区は底建、ホタテ養殖、タコ箱漁業です。知内地区は底建網、ホタテ養殖と力キ養殖、イカ釣りなどの一本釣り、ウニの中間育成があり、比較的漁業は安定しています。

知内町と漁協が一緒に行うPR活動は、2月に行われる「力キVS三つまつり」を筆頭に、知内町と交流のある東京都北区で交流を深めています。道南初の鮭ふ化事業河川「茂

組合を支えるさわやかさんたち



今回は上磯郡漁協本所の女性職員4名に登場してもらいました。写真左から福井亜希さん（信用部）、吉田智子さん（事業部）、金札晴奈さん（事業部）、藤谷洋子さん（信用部）

組合の柱は養殖漁業であり、ホタテ、カキ、ウニ、昆布、ワカメ等盛んに行われている。

組合の柱「養殖漁業」に力を注ぐ

辺地川」の河川敷では「さけ祭り」が毎年行われ、北斗市では、地元の食材を使った給食を実施しており、上磯地区の特産であるホツキ、ホタテ、ワカメなどを学校給食に提供しています。また木古内町では、一昨年から地元観光協会とタイアップしながら、道内外の小中高生の研修旅行を受け入れ、地元漁業者と地びき網等の体験学習を行っています。



ウニの種苗を屋外で生産する「ウニ人工種苗センター」

生産規模では全道随一の規模を誇る「ウニ人工種苗センター」があります。昭和63年竣

全道随一の「ウニ人工種苗生産センター」

ます。昭和47、48年頃からワカメ養殖が始められ、カキ養殖は宮城県から種苗や技術を取り入れ、冬場の仕事が無かった知内地区を中心に始まりました。ホタテは耳吊り方式で始められましたが、30メートル弱という水深の浅さが原因で貝の成長が悪く、速い潮で養殖施設が落下してしまうなど、試行錯誤を重ねながら現在の「籠養殖」に落ち着きました。

画期的な区画漁業権の入会制度

旧木古内漁協の区画漁業権について、地区の組合員も共同で利用出来るよう漁業権行使規則を変更、画期的な入会を認めました。組合では今後とも施設が使われなくなった部分を有効利用しながら、組合員の生産増に結びつけたいと考えています。

漁船漁業から安定した昆布を中心とした養殖漁業へ、若い漁業者を中心に転換を奨励しており、未利用の天然ワカメ資源を有効活用するなど、後継者不足による生産減を補う対策を進めています。

工、当初は道南の広域種苗施設として整備され、約5百万粒の種苗生産能力を持つ施設でしたが、昨年度水槽を28本増設し、7百万粒の生産が可能になりました。来年度から道南の漁協への種苗供給も決まっています。

施設のある知内町はエゾバフンウニが生息する南限であり、水温が5度以下にならないウニの種苗生育に適した環境です。施設で5ミリまで育てた種苗を、組合員が約4カ月をかけて20ミリまで中間育成しており、年間水揚げは1億円程に達しています。



稚ウニの出荷作業



ホタテは「籠養殖」で生産されています

「部員は兄弟みたいなものだね。」と話す西山さんは、上磯郡漁協知内地区の青年部長を務めています。漁協全体では30名程、この地区は7名の部員で構成されており、青年部の活動は、地元の大漁祭りや「カキVSニラまつり」に出店、カキやホタテを焼いて販売し、イベントでの売り上げを活動資金に、毎年青年部の全道大会には部員全員で参加しています。

知内地区の青年部では、歴代自分たちの前浜を豊かにするための研究を行ってきました。養殖漁業が軌道に乗ることで、生活の安定にも寄与してきました。ヒラメ、ホタテ等、イ



上磯郡漁協
知内地区青年部長
にしやま しげお
西山 繁雄さん

常に先を見据えた
チャレンジを続ける青年部活動

ベントで販売する魚を自分たちで育てたこともあり、ホッケの海中飼育や養殖の試験など、常に先を見据えたチャレンジをしています。

昨年、宮城でホヤの養殖を見学、宮城の青年部員との話が進み、青年部でホヤの中間育成を始めました。去年からは地元のウニ二種苗センターで育成した種苗をロープに種をつけて垂下し、中間育成を行っています。「近い将来韓国にホタテやアワビの養殖漁業を視察する計画があります。」と話す西山さん、浜に新たな種をまく青年部活動が止むことはありません。



上磯地区の伝統漁法「ホッキガイ突き採り漁」

海岸線の仲間たち



地元知内高校の1年生が体験する「漁業実習」の様子。種ガキをロープにはさむ作業(左)とホタテの選別(右)など2時間半ほど前浜の作業にあたりました

女性部長に就任して5年目という成澤さんは、季節ごとの地元のお祭りには欠かせない活動が続いています。東京都北区で行われる区民祭りでは、知内名産力キフライを提供、マコガレイとかウニ等、地元の魚介類のPRに一役買っています。

知内高校で地元の魚介類の捌き方教室を年2回行っています。地元で獲れる鮭、ホタテ、ホッケなど捌き方を中心とした講座で、2日間かけた本格的なもので、捌き方の手本をまづ見せてから、グループに分かれた生徒たちは全員魚を触ります。捌いた魚を使った料理を作って試食、鮭のつみれ汁、甘酢揚げなどいつも好評です。「私たちも生徒と一緒に過



上磯郡漁協
知内地区女性部長
成澤 鈴子さん

地元の魚介を使った食育に
力を注ぐ女性部活動



知内高校で行われている「魚の捌き方教室」

ごす時間で、気持ちが若くなって朗らかになります。」と話す成澤さんの笑顔が印象的でした。

一昨年から地元農協女性部との交流を深めており、知内高校での料理教室を合同で開くまでになりました。「私たちは魚の捌き方を、農家の方はニラ等の地元食材を使った食べ方を教えます。私たちも生徒以上に農家の料理を勉強しています。気取らないで楽しみながら部員の皆さんと協力して、女性部活動を続けていきたいですね。」とこれからの抱負を話してくれました。

漁協系統顧問活動を振り返って



ぎよれん顧問弁護士

山本

穫みのりさん

今回は、漁協系統団体の顧問弁護士活動を通じて、長年漁協や浜における訴訟問題などに尽力され、この度旭日中綬章を受章された、弁護士の山本穫さんにお話を伺いました。

漁業関係者とお付き合いしてみても

漁協系統の顧問弁護士は昭和四十五・六年頃、先輩の弁護士から紹介、推薦され引き受けました。債権回収、信用事業に関するトラブル、損害賠償の事例が多かったと思いますが、実務相談等は日常的に数限りなくあります。

数々のお付き合いの中で、漁業者の性格は力ラツとしていて私は好きです。しかし、物事にこだわり過ぎないのが悪く影響することもありました。それと、組合と組合員の間の紛争には、組合員の「甘え」とこれを許す組合の傾向があると思います。是々非々で行かないのも風土ですが、何時でも出るところに出ても動じない、厳然とした態度と組合の指導力がものを言うことを痛感しています。

事実関係をもとに一緒に考えたい

ある組合で、ダイバー業者に工事を請け負わせたところ、業者の従業員が事故で死亡、その遺族から極めて多額の損害賠償請求を受けた事件がありました。この件では、組合は負けにほぼ等しい和解となり、多額の賠償金を支払うことになりました。

このようなケースでは、工事に関する支配関係、利益関係の有無が問題になります。少なくとも、契約で責任の帰属を明確にし、実態においても、

指揮監督するならこれを徹底し、責任保険が可能ならかける。指揮管理をやらないなら全くやらない等の対応が大切で、中途半端は良くありません。この事件で非常に残念だったことは、依頼主である組合が自分に不利なことは私に知らせず、裁判の経過の中でそれが次々に出て来て、大いに慌てさせられたことです。我々代理人には素人判断せずに、有利なことも不利なことも全部話していただかないと困るのです。私と一緒にありのままの事実の状況から、最も良い解決方法を探していきたいからです。

遊漁船業の事故に組合は責任を負うのか

日本海で、組合員が遊漁船をやっていて、定員オーバー等安全義務違反によつて多数の乗船客を死亡させたことがありました。この事件でも判断の基準は、事故の発生に直接関与しない組合の「支配と利益」の関係です。この事件では町とともに組合には一切の責任はないとの判決を得ました。遊漁について規制、指導またはいくらかの利益を得ていれば、違う結果となった可能性が大きいのです。この事件以後北海道では、「組合は遊漁船業に手を出すな（貸すな）」が方針として定着しています。

確固とした事実の認識と「浜の声」

古いお話ですが、ある組合で組合員の加入申込みがありました。しかしこの者は、かねて組合員でいったん脱退、組合員当時は総会決議に従わないとか、密漁まがいの行為を繰り返す者で、組合は断固として再加入をお断りしたのですが、こ



の者は、生活権を盾に訴えを起こし、組合が加入を認めるべき結果となってしまいました。

組合は加入を拒否できる正当な事由を構成する事実として、非行事実をあげるのですが、これらの事実とは「生活権」とか、「加入脱退自由の原則」でゴシゴシもまれ、フルイにかけられて、非行事実はやせ細ってしまうのです。

善良な組合員にとっては耐え難いことで「そんな者は村八分だ」とか「こんなこともあんなこともあった」という「浜の声」。これに加え、裁判結果が明らかでない内に「勝った、負けた」の空気が作られ、執行者も動揺を見せることがあり、訴訟の適切な遂行に支障をきたすことがあります。「浜の声」を尊重すべきことは大切なのですが、組合役職員が毅然たる態度を維持して欲しいと思うことがあります。

個人の自由と協同運動のはざままで

協同組合の制度は、公正で理想的な共同社会を目指すものです。現在の資本主義的な競争社会の思想や法制度とはしっくりしない点があります。

例えば、共同漁業権行使規則には行使承認基準が行政の示す例のままのみが認可されている実態があります。もっときめ細かい「生計の当該漁業への依存度」を行使制限基準にするなどの工夫によって、所得機会の均等化に資するのではないかと私は考えます。行政に対する意見の反映も活動として必要かと。

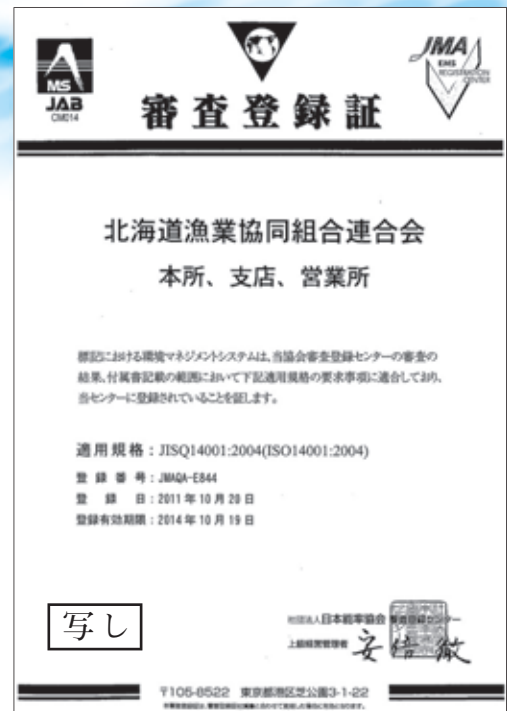
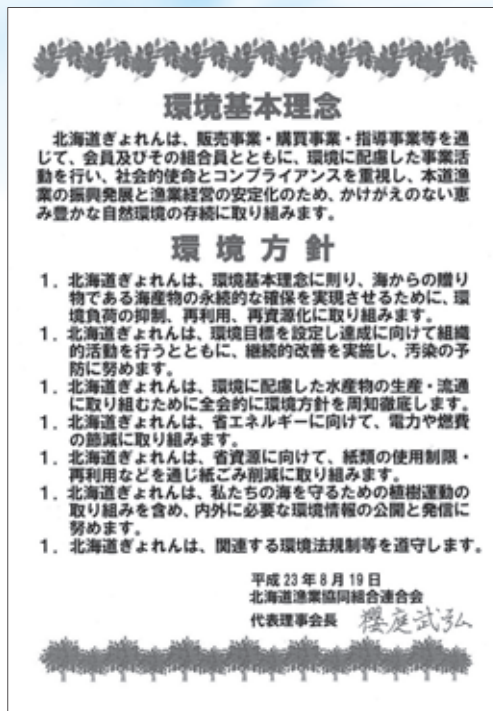
問われる組合の指導力

紛争の防止と解決には、説得を繰り返し行つて納得を得ることが早道で、組合の円滑な運営に欠かせない重要なことだと思えます。このことに怠りのない執行者の態度、つまり組合運動に重要な原則としてあげられている「教育活動」の重要性が痛感させられるところです。

日ハムの応援には札幌ドームまで出かけて、今年には三回行きました。最近の試合は残念です。春になると沖縄へ息抜きに訪れ、ミステリーや小説を原書で読むのが楽しみです。弁護士ペリー・メイスンものはおすすめです。生まれは上湧別町（現在の湧別町）魚が大好きで毎日食べます。この度の叙勲は、皆様に支えられご褒美に与えられたものとして、心から感謝しております。



【聞き手】大久保 法幸
(ぎょれん指導教育部)



ぎょれんが全所属で ISO 14001を認証取得

ぎょれんは、支店と営業所を含む組織全体で、環境マネジメントシステムを導入し、国際標準化機構(ISO)の環境規格ISO14001(①)を認証取得しました。今回はその取り組みについてご紹介します。

①ISO14001…組織活動が環境に及ぼす影響を、最小限に食い止めることを目的に定められた、環境に関する国際的な標準規格。

環境負荷低減を重要な経営課題と位置づけ全会的な運動として展開

環境問題への社会的な関心が高まる中、漁業と環境問題は密接な関係があり、ぎょれんは、「改正省エネルギー法」(②)の適用対象となるなど、環境関連法令の順守が求められています。

このためぎょれんでは、「企業の社会的責任(CSR)」活動の一環として、環境負荷を低くする取り組みを重要な経営課題の一つと位置づけ、全会的な運動として昨年7月から、国際標準化規格である環境ISO14001認証取得を目指し活動しています。

②改正省エネルギー法…企業全体の年間のエネルギー使用量が1500kL以上の企業を対象に、エネルギーの使用効率を毎年1%以上改善する努力義務が定められた法律。

環境負荷低減に向け環境理念・環境基本方針・環境目標を設定

1. 環境基本理念・環境方針を設定し職員への啓蒙を徹底

活動の基本方針となる「環境基本理念」「環境方針」を設定し、全所属に掲示し職員への啓蒙を徹底しています。

2. 環境目標を設定

環境基本理念を達成するため、環境方針に基
づいた「環境目標」を毎年設定していきます。

平成23年度 環境目標

- (1) コピー用紙の使用量
年間3% (12万6千枚) 削減
- (2) 電力使用量
年間15% (12万キロワット時) 削減
- (3) ぎよれん所有車のガソリン使用量
年間5% (4千リットル) 削減
- (4) 植樹活動
 - ① お魚殖やす植樹運動苗木助成支援：
年間1万5千本
 - ② 海を守るふーどの森づくり…
年間2千5百本
 - ③ 「魚つきの森」を作るための植樹活動…
年間100本



「お魚殖やす植樹運動記念の森」(当別町)で
道女性連と一緒にいる植樹活動

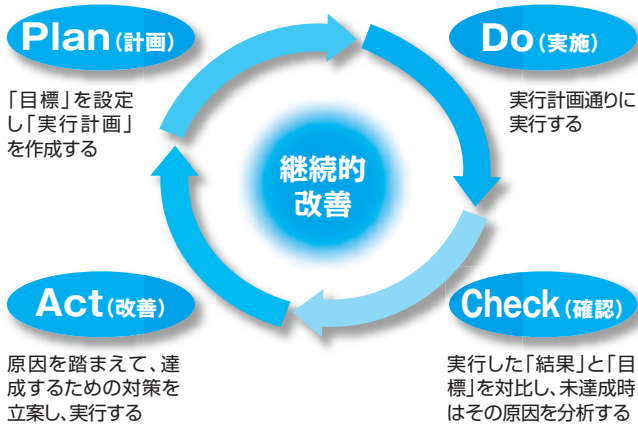
環境目標を達成するため

欠かせない「PDCA」サイクル

PDCAサイクルは、事業活動における管理業
務を円滑に進める手法の1つで、Plan(計画)
↓ Do(実行) ↓ Check(評価) ↓ Act(改
善)の4段階を順次行つて1周したら、最後の改
善(A)を次のPDCAサイクルにつなげ、らせん
を描くようにサイクルを向上(スパイラルアッ
プ)させ、継続的に改善させます。

ISO14001では、このPDCAサイクル
を基本とした環境マネジメントシステムを作り、
環境負荷の低減に向け、継続的な組織全体の改善
を要求しています。

環境マネジメントシステム(PDCAサイクル)



環境目標を個人レベルまで

浸透させて活動中

現在ぎよれんでは、平成23年度の環境目標を個人
レベルまで浸透させ、組織の環境負荷を身近なところ
から低減させる活動を続けています。その一例と
して、使用済みのコピー用紙をリサイクルボックス
に分別収集し、両面を使用してからリサイクルして
います。また、照明の間引きや消灯の徹底、車両の
アイドリングストップなど、職員
一人一人に活動が浸透していま
す。その活動の間にも常に活動の
評価(C)を行い、改善(A)を図り
次の段階へ向上させる事例もあ
り、この活動を通じた職員の意識
の変化がみられています。



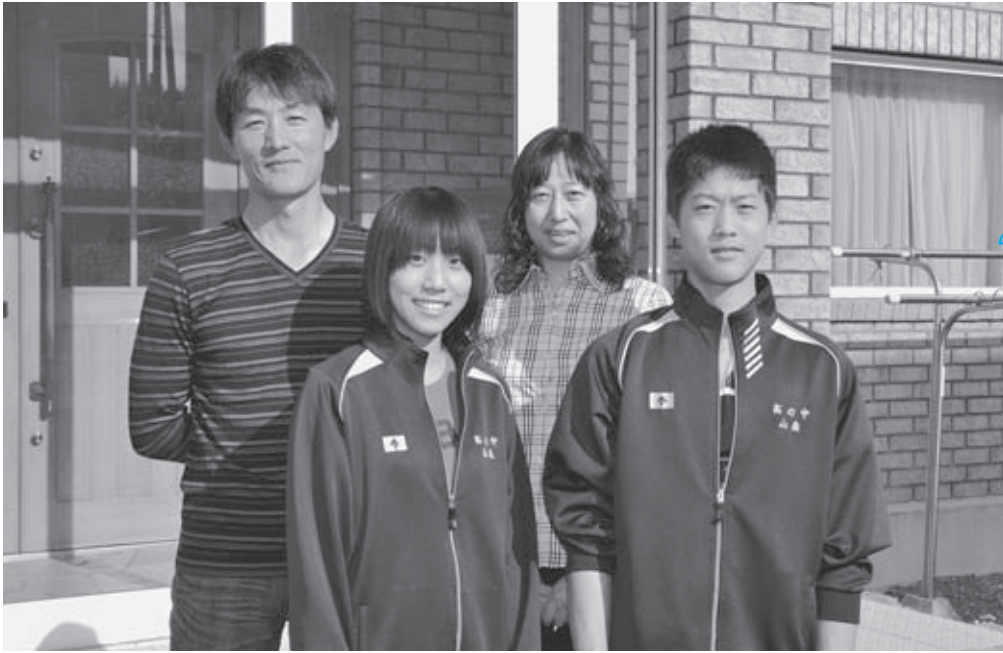
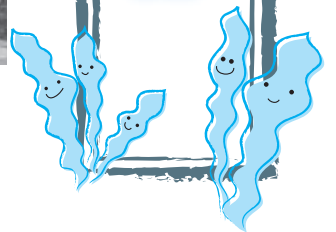
片面、両面と用紙サイズで
分別収集できるリサイクルボックス

今後ともこの活動を継続して

環境負荷の低減に寄与していきます

今年7月と9月に、ISO認証の審査が行わ
れ、本所のほか7支店を対象に、外部審査機関で
ある(社)日本能率協会が実施、審査の結果、ぎよれ
んの取り組みがISO規格に適合していると判断
され、10月20日の判定委員会で正式に認証されま
した。今後ともぎよれんの掲げた環境理念に基づ
き、環境負荷の低減につながる活動を継続してい
きます。

浜の家族物語



左から鋭紀さん、琴未さん、由美子さん、真之介さん

「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いたします。今回は、猿払村漁協の山森さんご一家です。

子供たちとの時を大切に過ごす

山森さん一家

猿払村漁協でホタテ船の船頭をしている山森鋭紀さん、奥さんの由美子さんとは幼なじみで、浜には同級生が多く、昔から芝桜を見に出かけたり、スキーに行ったりしていました。鋭紀さんは浜頓別の高校を卒業後、当時稚内にあった漁業研修所で3カ月程過ごし、家業を継ぎました。由美さんが漁協の職員として働いていた頃鋭紀さんと結婚、今も持ち前の明るさで家を切り盛りしています。一方、口数が少ない鋭紀さんに、「一所懸命働いてくれるところが良い

ところで

かね。」と由美さんは微笑みます。

子煩悩な鋭紀さん、子ども達との時間を大切にしており、野球が好きな子供たちとのキャッチボールは欠かさなかったといいます。山森家の恒例イベントは、東京デイズニールランドに家族で行くことで、子供たちが大きくなった今でも、漁が休みになる1月には毎年出かけているそうです。

豊かな猿払の前浜を引き継いでいきたい

長男の勇一郎さんは、今年から札幌の高校に進学し、新



たな生活を始めています。将来漁師を継ぐと宣言している次男の真之介さん、今は野球一筋で頑張っています。真之介さんと双子の琴未さんは、

都会にあこがれがあり、長男の勇一郎さん同様札幌への進学を希望しています。

「ホタテ漁業を浮き沈みなく順調に続けていきたいと思っています。自然相手の商売ですから、最近は温暖化を心配しています。」と話す鋭紀さんは、定置網にかかるブリが増えていることに不安を覚え、海が変化したと感じ取っています。「ここが一番過ごしやすいね。海の幸も山の幸もあるし。」と話す鋭紀さんは、船頭として家業を継ぐ息子のためにも、豊かな前浜を守るため尽力しています。

《文／菅野 厚》



プレイタイム

クロスワードパズル

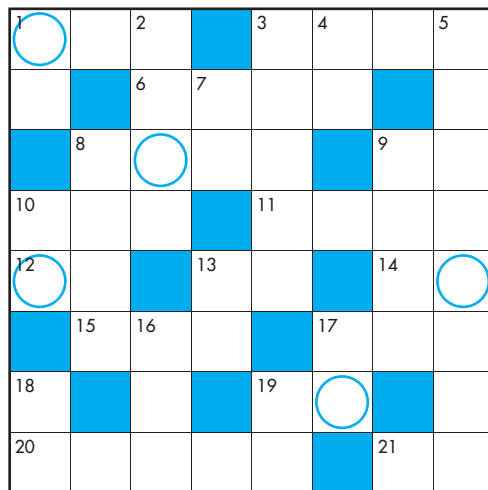
次のクロスワードを完成させ、○印に当たる言葉をうまく並べてください。今が旬です!!!

タテのカギ

- ① 毎月23日は、○○の日
- ② 時間や時期が決まってないこと
- ③ 千歳飴を食べてお祝いします
- ④ 木が2つで林、木が3つでは?
- ⑤ 11月23日は何の祝日?
- ⑦ お刺身に添えられています
- ⑧ 物知りが傾けるもの
- ⑨ ハーブや薬草が入ったお風呂
- ⑩ 生卵は割るけど、ゆで卵は剥きます
- ⑬ 縁起物の熊手を売る○○の市
- ⑯ 黙ってみていること
- ⑰ 春・夏・秋・冬
- ⑱ 恥ずかしいと火が出るところ
- ⑲ 鬼や鹿の頭に生えています

ヨコのカギ

- ① 11月22日は、いい○○○○の日
- ③ 陰暦11月の呼び名
- ⑥ ふぐ鍋の別名
- ⑧ この子の誕生で祖父母になりました
- ⑨ 無罪が白なら有罪は?
- ⑩ 空気を入れ換えること
- ⑪ 中学では数学、小学校では?
- ⑫ 事態が進展しない=○○が明かない
- ⑬ キログラムの次に重い単位
- ⑭ 国数英理社の理とは?
- ⑮ 曇天=○○○
- ⑰ 一番、美味しく食べれる時期
- ⑲ うさぎが餅つきしているように見えます
- ⑳ これを拾ったら警察に届けましょう
- ㉑ ○○は無くとも子は育つ



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(11月15日消印有効)
*電子メール info@gyoren.or.jp

解答 となります。

ス	カ	コ	コ	タ	マ
キ	ク	ウ	マ	オ	イ
マ	ツ	ム	シ	ロ	レ
ワ	キ	リ	ギ	リ	ス
キ	ム	チ	ボ	ウ	ラ
分	シ	ヤ	シ	ン	カ
分	イ	モ	イ	エ	ー
ス	キ	ム	ス	ズ	ラン

10月号の解答と当選者 コロモガエ

(函館市) 佐藤恵美子さん
(別海町) 奥田莉々加さん
(増毛町) 熊谷 勝博さん
(神恵内村) 池本 剛幸さん
(札幌市) 澤田 淳子さん

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。

なみまる

イベント

Information 1

漁業用燃油の免税措置恒久化を求める「北海道漁業代表者集会」開催

北海道漁業を守るため全道の漁業者が結集

9月30日(金)京王プラザホテル札幌で、漁業用燃油の免税措置恒久化を求める「北海道漁業代表者集会」が開催されました。平成24年3月末に軽油取引税の免税措置及び農林漁業用A重油への免税還付措置が期限切れを迎え廃止になった場合、道内の漁業者は19億3千万円の負担増を強いられることになり、漁業経営安定化のため全道の漁業者が結集しました。

初めに主催者を代表してぎょれん櫻庭会長は「漁業経営存続のため、すべての漁業用燃油の免税措置恒久化の実現が不可欠です。水産物の安定供給体制を確保するための漁業生産活動が継続できるよう、本道漁協系統をあげた運動を進めていきたい。」と挨拶、続いてJA北海道農協中央会飛田会長は「最重点項目として免税措置の恒久化に取り組む覚悟です。漁業者・農業者の経営安定のため共に頑張りましょう。」と激励しました。北るもい漁協今組合長は「本気で我が国の漁業を守ろうとしているのか。我々漁業者に死ねというのか。」と発言、八雲町漁協水口理事は「漁業用燃油をすべて軽油に依存しています。免税措置が廃止されれば漁業は続けられない。」と窮状を訴えました。道漁青連高桑会長が決議文を読み上げ全会一致で採択、最後に参加者全員によるシュプレヒコールで大会を締めくくりました。



大会決議を全会一致で採択した後、すぐに
高原道副知事に要望書を手渡しました



「これ以上漁業者を苦しめるな!」
シュプレヒコールで大会を締めくくりました

Information2

漁業用燃油の免税措置恒久化を北海道知事へ要請

高橋知事に農林水の代表が要望書を手渡す

10月17日（月）道庁知事会議室において、漁業用燃油の免税恒久化に関する北海道知事への要請活動が行われました。要請は9月30日に行われた北海道漁業代表者集会決議に基づき、北海道農協中央会、北海道森林組合連合会と共に、それぞれの要望書を高橋北海道知事に手渡しました。

〈決 議〉

1. 農林漁業用A重油にかかる石油石炭税の免税・還付措置について、恒久化すること。
2. 漁船に使用する軽油にかかる軽油引取税の免税措置について、恒久化すること。
3. 地球温暖化対策税については、漁業者の負担が一切増えることのないよう万全の措置を講じること。とくに燃油への課税についてはA重油に限らず、軽油も含めて油種にかかわらず負担増を回避するよう措置すること。



要望書を高橋知事へ手渡すぎょれん櫻庭会長（左）



漁業経営の現状と要望の趣旨を説明しました

Information3

浜のおかあさん料理教室開催

宗谷の3品が料理教室のメニューに並ぶ

10月2日（日）江別市にある立命館慶祥高校において、第104回浜のおかあさん料理教室が行われました。1～3年生までの生徒32名が、宗谷地区のおかあさんたちに指導を受けながら、浜料理に挑戦しました。メニューには宗谷地区を代表する3品が取り入れられ、「ホタテのはさみフライ」、「タコハンバーグ」、「ホッケのチャンチャン焼き」等4品と、前日から準備したいくら醤油漬を使ったどんぶりが登場しました。同校では進学後の暮らしに役立つ料理指導も行っており、今回の料理教室で故郷北海道の浜の味が、レポートリーに加わったようです。

羽幌特産のエビの殻むきやホタテの貝むきを体験

10月2日（日）札幌市にある藤女子中学・高校において、今年最後となる浜のおかあさん料理教室が開催されました。北るもい漁協羽幌地区女性部が講師を務め、同中学・高校から参加した生徒30名が、エビの殻むきやホタテの貝外しを体験、「豆腐の甘エビとろみ煮」、「鮭の唐揚げサラダ」等4品を仕上げました。木村女性部長は「私たちが手を貸さなくても、とても上手に出来ました。」と生徒たちの料理を評価、試食後、今回の料理教室に感謝を表し、参加した生徒から浜のおかあさんに花が贈られ、最後に藤女子学園から、東日本大震災で被災した漁業関係者への義捐金が贈呈されました。



鮭の腹から「筋子」が出てきて思わず拍手



初めてのホタテの貝むきも楽しく出来ました

Information4

道ぎょれん会開催

「絆」を深め更なる関係の発展を期待

10月6日（木）札幌市にあるロイトン札幌において、道ぎょれん会（お取引先懇談会）が開催されました。道ぎょれん会は、北海道産水産物を取扱っていただいているぎょれんの取引先との情報交換・親睦を図ることを目的に、全国の荷受、水産物メーカー、道内の加工業者、燃油・資材等を取扱うメーカー、水産加工を行う漁協など約300名が一堂に会しました。

開会にあたりぎょれん櫻庭会長は「この懇談会は例年5月に開催してきましたが、今年は3月の東日本大震災の発生もあり、春の開催は見送りましたが、全国の水産関係者が一堂に集い、北海道から「元気を発信する機会になれば」との思いから開催しました。今後とも「絆」を深め更なる関係の発展を期待しています。」と挨拶、続いてぎょれん西副会長から北海道漁業の動向について基調報告がありました。読売新聞特別編集委員の橋本五郎氏が「日本再生に向けた処方箋～大震災をどう乗り越えるか」と題して講演を行い、関東大震災の震災対応を例に出しながら、東日本大震災復興構想会議委員としての自身の意見などを話しました。懇親会の閉会にあたり、(株)仙台水産の島貫会長が、東日本大震災の支援に対する感謝を込め挨拶、三本締めで会を締めくくりました。



主催者を代表してぎょれん櫻庭会長が挨拶



橋本五郎氏は「自分が首相だったらこうしたい」という復旧復興について熱く語りました

Information5

ホクレン大収穫祭にぎょれんが初出店

40回記念の大収穫祭は大にぎわい

10月18日（火）から24日（月）まで、札幌市中央区にある三越札幌店10階催事場において、「2011ホクレン大収穫祭」が開催され、40回目の節目を記念してぎょれんが初出店しました。会場は収穫期を迎えた道産農産物に加えて、旬の水産物が並びとあって、初日から連日大盛況でした。ぎょれんのコーナーには、鮭、ホタテ、昆布の北海道を代表する3品をはじめ、道内の加工場で作られた製品もずらりと並び、中でもぎょれんのフライ製品をその場で揚げて販売するコーナーは、行列が出来るほどの人気を集めました。



三越10階の催事場は大にぎわいでした

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 ～北海道斜里町～



9月29日(木)斜里町ウナベツスキーロッジにおいて、きょうの料理全国キャラバンが行われました。このイベントは秋鮭をテーマに、北海道秋鮭普及協議会、ぎょれんの協賛により行われました。また、その模様の一部は10月19日と20日の両日、NHKEテレ「きょうの料理」の中で紹介されました。



まずは地元の鮭料理を味わうコウケンテツさん(右)



新鮮な秋鮭を使った「チゲ鍋」はコウさんの得意料理です



出来上がった料理の見栄えを、真剣な表情で確認しています



料理スタッフとの打ち合わせの様子
イベントではスタッフの準備が決めています

旬の秋鮭を使った料理は 無限に広がる可能性

少し小高い上にある町営のウナベツスキーロッジには、地元斜里町の皆さんが来場、料理研究家のコウケンテツさんをゲストに迎え、後藤アナウンサーの司会で、ステージは楽しく進行了ました。

第一部は「これが定番！秋鮭料理」と題し、地元を代表して青木陽子さんが、「秋鮭のつみれ汁」、「秋鮭のおろしポン酢あえ」等3品を紹介、とてもなめらかな語り口で説明しながら料理をする姿は、さながら料理の先生といった風格がありました。

「これは驚き！秋鮭で新定番」と題した第2部では、コウさんが地元韓国の味「キムチ」を使った「秋鮭の親子チゲ」、「秋鮭とかぼちゃのカレー」等3品を仕上げ、「レパートリーは無限に広がりますね。」と話しながら、秋鮭の素材の良さに改めて感心していました。



撮影の合間に会場を盛り上げる
NHK「きょうの料理」司会 後藤繁榮さん



ウトロ漁港を訪れたときの様子



早朝斜里の港では水揚げしたばかりの
秋鮭とご対面しました

関西地区の消費拡大へ 大阪さんま祭でPR

旬のさんまは全国的に秋を代表する魚となりましたが、関西より西では、関東に比べ若干ながら消費量が少ないのが現状です。そこで、関西地区の消費者にもっとさんまに親しんでもらおうと、平成19年より全国さんま漁業協会との共同宣伝事業として「大阪さんま祭り」を行っています。5年目となる今年は、9月25日(日)の秋晴れの中開催されました。



おいしいさんまにニコリ



大阪ABCラジオの生中継で、盛り上がる祭りをPRしました

会場は大阪の中心部にある大型商業施設「新梅田シティ」。当日は事前にラジオで告知されたお祭り開催の情報を聞きつけ、多くの方が集まりました。会場では、600名分の「焼きさんま」と全国さんま漁業協会が製造した「さんま缶詰」「さんまフレーク」を無償提供した他、特製の団扇やさんまのレシピカードもプレゼント。

炭火で香ばしく焼きあがった脂ののったさんまが、次々と手渡され「こんなにおいしいさんまは初めて食べた」という感想や、配布したレシピカードを手に「家でももっとさんまを食べたい」といった声が聞かれました。

首都圏・関西圏で「秋鮭 いくら料理教室」開催

東京、大阪の消費者に秋鮭の魅力を知ってもらうことを目的に「秋鮭 いくら料理教室」を開催。秋鮭料理の他、生筋子からの醤油いくら作りにも挑戦。参加者は「秋鮭とアサリの白ワイン蒸し」等の料理に舌鼓を打ち、北海道の旬の恵みを実感してもらえたようでした。



東京 大阪で
計10回開催



浜だより

札幌の高校で行われた浜のおかあさん料理教室にて、いくら醤油漬けをたっぷりのせたごはんを学生が「マジやばい、やばいよ」と言いながら、同級生同士楽しそうにほおばっていました。「浜の味を忘れるなよ」と心でつぶやきながら、ピースサインをする笑顔にレンズを向けました。

(編集部)

半袖

袖から長袖に切り替えました。冬囲いも終わりました。お魚屋さん、ハマチ・フクラゲ・秋イカ・カスベ・赤エビ・ヒラメ・カジカ等が豊富に揃っています。カジカに大根を入れた暖かい味噌汁は私の大好物です。孫から修学旅行の知らせが来る季節になりました。

(島牧村 泉谷 泰三さん)

鮭

定置漁は今は最盛期です。10月からはアワビ漁ですが、時化で出漁が少ないです。

(小樽市 宮古 知行さん)

かに

に、サンマ、産業祭と根室の秋のイベントも終わり、だんだんと冬が近づいてきました。

(根室市 高橋 ナツ子さん)

9月

月下旬から私が体調を崩してしまい、しばらくの間パパが一人で昆布採りに出ていました。10月に入ってから体調も戻り、パパと二人で昆布採りに出ています。風は冷たく、海水も冷たく、手が凍ってしまいそうなくらい辛かったです。長い棹を立て昆布をねじることが大変でした。思い通りに採ることが出来ず、苦しい思いばかりです。昆布採りも残すところあと数日、パパと二人で頑張ります。

(浜中町 新岡 亜抄美さん)

北海道

もいよいよ秋本番！食べ物のおいしい季節になり、楽しみがいっぱいの今日この頃です。

(札幌市 澤田 淳子さん)

今月

の鮭鍋のレシピ、とてもおいしそう。でも今年は定置網でサケが獲れなくて。まだ1回も食べてないです。これから獲れたら鮭鍋を作ってみよう。

(函館市 野村 百合子さん)

11pの間違いさがしの答え



(根室市 渡辺 楓花さん)

雪

虫が飛んでいます。そろそろ冬支度をします。ホッケの寿司を今年もまた作りましょう。

(島牧村 小倉 陽子さん)

9月

月からウニ漁が始まりましたが、実入りが今一つでちょっと休業。天然の昆布採りはまだやっています。ウニの実入りが早く良くなって、価格も良くなると思いますね。

(函館市 佐藤 恵美子さん)

まさかより もしもで防ごう 海難事故

(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。

新発売 大漁御膳

無洗米 ななつぼし



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

海ライス



レシビ

【材料】(4人分)

- | | | |
|--------------|---------------|---|
| ・米…2合 | ・しょうゆ…大さじ2 | A |
| ・塩鮭…2切れ | ・みりん…大さじ1 | |
| ・白ごま…適量 | ・塩…小さじ1 | |
| ・大葉…4枚 | ・さとう…大さじ1と1/2 | |
| ・昆布…3枚(15cm) | | |
| ・昆布だし…1/2カップ | | |

【作り方】

- ① 米を研ぎ30分位置く。
- ② 水1リットルに昆布を入れ、沸騰したら昆布を取り出し、昆布だしを取る。
- ③ 取り出した昆布は2〜3cm位の長さの千切りにする。
- ④ ①に③の昆布と②で取った昆布だし、Aを入れ、2合の目盛りまで水を入れて炊く。
- ⑤ 塩鮭は焼いてから身をほぐす。
- ⑥ ご飯が炊きあがったら⑤を入れて混ぜる。
- ⑦ ⑥を器に盛り、白ごまと千切りにした大葉を散らして出来上がり。

昆布と鮭を使った簡単ごはん
今回は「海ライス」をご紹介します。水で戻した昆布を1センチ程の千切りにし、鮭を焼きほぐしてフレークを作り混ぜ合わせ、ごまの風味を効かせた簡単な料理です。北海道を代表する味覚「昆布と鮭」を使った美味しいごはんはいかがでしょう。



羅白漁協
田中 郁子さん



開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。

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