

なみまるくん

うみ・なかま
コミュニケーション

Hokkaido Gyoren Magazine Number 279 January 2012

1



海ひと夢スペシャル
新春会長インタビュー

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

- 1 海・ひと・夢スペシャル
新春会長インタビュー
- 4 ぎょれん常勤役員新春メッセージ
- 6 新春付録
振り返る2011年「前浜すごろく」
- 8 道産魚醤油の魅力
- 10 浜の家族物語
ひやま漁協 澤谷 大史さん 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
- 14 舵取り目指して
- 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

せたな町鵜泊漁港の外は冬の日本海が広がります



海・ひと・夢スペシャル

LEADERS INTERVIEW

新春会長インタビュー

今こそ協同の精神が 必要な時です



櫻庭会長

新年にあたり、
櫻庭会長に昨年を振り返り、
新年に向けたお話を伺いました。



東日本大震災で被災された 皆様に心よりお見舞い申し 上げます

昨年3月11日に発生した東日本大震災により、尊い命を失われた方々のご冥福をお祈り致しますと共に、未だ避難生活を余儀なくされている被災者の皆様に心よりお見舞い申し上げます。

東日本大震災により北海道沿岸では、生産施設や漁港、建物等に甚大な被害を受けましたが、震災の翌日には道と漁協系統で合同対策本部を立ち上げ、現地に足を運んで被害状況の把握に努め、復旧に向けた対応に着手しました。道内の被災地は昨年内に復旧の目処が立ち、復興に向け歩みを進めていることにまずは安堵しています。

TPP参加表明に 強く抗議

東日本大震災の発生で一時棚上げされていたTPP参加問題が急展開しました。全国の漁業者をはじめ、日本の

食料産業に従事する生産者を中心に、参加反対や慎重な姿勢を表明し、国に再三にわたり申し入れたにも関わらず、野田総理が参加表明を行なったことは大変遺憾です。このことに強く抗議するとともに、今後ともTPP参加回避に向け万全を期す所存です。

今年3月末に期限切れを迎える軽油引取税等の免税措置は、昨年燃油価格が高止まりし、燃油セーフティーネットが発動した状況を踏まえ、これ以上の漁業経費の負担増を強いられることは、大切な食料産業の一翼を担う漁業が崩壊する恐れがあるとして、免税措置の恒久化を求めてきました。その結果3年間の延長措置が講じられる目途が立ちましたが、恒久化実現に向け今後とも要請を続けていきます。

原発事故の風評被害や 円高による輸出停滞など 貿易の課題が山積

昨年4月、放射性物質を含む汚染水を海に放出するという暴挙に対し、東

京電力、国に強く抗議しました。その後も汚染水放出の計画が明らかになるなど、海に生きる漁業者にとって、予断を許さない状況が続いています。また、北海道漁業への影響が甚大である泊原発の安全対策についても、北海道電力や道、国に対し重ねて要望を行なってきました。

秋鮭、ホタテ、スケソウダラは、輸出することで国内の需給バランスを保ち、魚価を維持してきました。今年も原発事故による風評被害が続けば輸出が停滞し、これらの魚価の先行き不透明感が拭えません。今後も放射性物質の検査体制を充実させ、定期的なモニタリングを道や国と連携を取りながら実施し、風評被害の抑止に努めていきます。また異常な円高による輸出停滞、ロシアのWTO加盟が確実視されるなど、水産物貿易の課題は山積しています。

漁獲量の地域間格差が拡大、秋 鮭は11万トンの水揚げに留まる

昨年の北海道の漁業を振り返ってみ



燃油の免税措置の恒久化を求め
農水省前などをデモ行進しました(昨年11月)



TPP交渉参加問題を考える道民
集会で、大会決議を読み上げる
櫻庭会長

ますと、一昨年と同様に、魚種により地域間の漁獲量格差が大きかった年でした。秋鮭、昆布、ホタテ共に価格は上昇したものの、サンマやイカの豊漁もありましたが、漁獲量は多くの魚種で落ち込みました。

昨年の秋鮭は、地域により好不漁の

**ホタテは風評被害払しょくに
向けた活動を、昆布は生産量
回復に向けた検討を重ねる**

差が開き、全体では一昨年と比べて9割程の11万トン台の漁獲に留まりました。一方浜値は450円台まで高騰し、今年度の当初計画を大きく上回りました。そのため全道の水揚げ金額は500億円を超えましたが、今後の製品の消流動向には注意が必要です。

ホタテは40万トンを割り込む水揚げ見込みですが、反面浜値は上昇しています。昨年は干貝柱輸出の風評被害を払しょくするために、生産者、漁協系統、道および関係市町村が「オール北海道」で香港・台湾で干貝柱の安全性をアピールし直接売り込みました。放射性物質の状況を常に把握し、食品の安全を重視した水揚げや製品作りについて、直接お話しする機会を得たことは大きく、現地の取引先からも非常に高い評価を受けました。

昆布の生産量は2万トンを大きく割り込み過去最低となる見込みです。

**今こそ協同の精神が
必要な時です**

個々の昆布生産量は維持されていますが、廃業などにより、全体の生産量が落ち込むという構造的な問題を抱えています。高齢化による担い手不足を踏まえた問題の解決が急務であり、生産者、漁協系統、行政が一体となって、全道の昆布生産量回復に向けた検討を重ねています。

今年は龍が天に昇るが如く景気に勢いがつき、これまでの努力が報われて、浜が豊かになるよう願っていますし、そのために漁協系統が力を合わせ、役職員一同全力を尽くすことを約束します。

東日本震災後、人と人との「絆」の大切さが注目されています。協同の精神の希薄化がいわれて久しいですが、今こそ絆で結ばれた協同の精神が必要な時であり、浜の皆さんと共に、難題の山を着実に越えていきたいと思っています。

新春メッセージ

新年にあたり、ぎよれん役員の皆さんからのメッセージをご紹介します。



西 英司 副会長

2011年は、東日本大震災そして福島原発事故と我が国の歴史史上にとっても大変不幸な出来事に遭遇した年でした。道内の浜に目を転じると昆布が空前の大減産、秋鮭の不漁など主要魚種の水揚げが減少し、生産面でも不安を残した年でもありました。

年が明けた12年はなによりも、浜に活気が漲り、明るく希望の持てる年であってほしいと願っています。

取り巻く情勢はTPP参加問題が正念場を迎えるほかロシアWTO加盟そして歴史的円高の動向や世界経済の動向など国家レベルの重要課題が浜の現場にどのように影響してくるのか予断を許しません。こうした時にこそ全道・全国の浜が一枚岩となった協同の力の真価が問われます。折しも今年には国際協同組合の年。ともにお互いの絆を強め、スクラムをしっかりと組んで課題解決に向け着実に前進しましょう。



小倉孝史 専務

新年あけましておめでとうございます。

3月11日の東日本大震災以来、経験したことの無いことに日々追われ、大変あわただしく過ごした一年でした。その中で資源の減少、地域格差、環境、EUの経済不況による円高、貿易等の多くの課題が出てきました。次期水産基本計画に北海道の提案を実現し、新たな水産物の流通対策を構築して、安定した漁業経営を目指したいと思いますので、浜の皆様の一層のご支援、ご協力をお願いいたします。



杉本昭二 常務

平成23年はどんな年でしたか

穏やかな新年を迎えたつもりでしたが、震災がすべての一年でした。

尊い命をはじめ多くを失い、大きな傷跡を残しましたが、まだニッポンは負けない!!という強い絆で頑張る勇気と、たくさんの感動を与えてもらった一年でもありました。

新年にあたっての抱負

まず心身ともに健康である事、そして、思いやる心、感謝の心を忘れる事なく、すべてに前向きでありたいと思います。



重岡 徳次 常務

平成23年はどんな年でしたか

新年あけましておめでとうございます。

昨年は「黒い津波」が未だ脳裏に焼きついています。未曾有の東日本大震災が勃発し、福島第一原発からの放射能漏れにより、道産水産物においても、国内外の風評被害の一掃対応に終始した一年でした。また、道内主要水産物である昆布の大減産、秋鮭の不漁、今後の資源管理・維持、地域間格差等、大きな課題が表面化した一年でもありました。

新年にあたっての抱負

こうした厳しい状況の中、新しい年を迎えました。TPPへの対処、WTOへのロシア加盟に伴う影響、放射能汚染の懸念等、道産水産物は更なる厳しい局面を迎えますが、浜の皆様との連携の下、役職員一丸となって安全・安心を訴求し、いかなる局面にも対処出来る道産水産物のナショナルブランドの確立を目指したいと思っています。



崎出 弘和 常務

3・11の甚大な津波被害と福島原発事故、TPP等の貿易問題、EUの金融危機による超円高など本道漁業の根幹を揺るがす年となりました。

原発事故は、本道の輸出戦略において、今なお風評被害による停滞を招き、超円高はそれにダメ押しの様にブレーキをかけています。

TPP問題は、水産物貿易の自由化による本道の漁業経営に与える影響が懸念されるとともに、世界的に漁業資源が減少し、持続的な資源管理が叫ばれている中で、将来に大きな禍根を残す制度と言わざるを得ません。

今年は、これらの試練を踏まえ、将来に向け力強い本道漁業を作り上げていかなければならないと思っております。



佐藤 忠則 常務

あけましておめでとうございます。昨年は、3月の大震災による被害対策、原発問題、TPP対応等々、いずれも今後に残した大きな事項が多い年でした。更には昨年末になってロシアのWTO加盟が実現し、この事は、少なからず今後の北海道漁業に対しては何らかの影響があるのでは無いかと懸念を抱いております。浜の皆さんと良く議論をしながら、「あわてず、焦らず、あきらめず」一步一步、間違いのない対応を心がけたいと思っておりますので、本年も宜しくお願い申し上げます。



水野 秀郎 常任監事

平成23年はどんな年でしたか

昨年は、なんといっても東日本大震災、福島原発事故、集中豪雨など災害が頻発した最悪の年でしたが、一方では「海を守り育み、次代へ引き継ぐ」「安全・安心、新鮮な水産物を提供する」といった漁協系統組織の理念の大切さと、その組織を守り発展させていく為の監査の重要性を再認識させられた年でした。

新年にあたっての抱負

今年は「辰」年。「円高」「TPP問題」など難題が山積みですが、龍のごとく暗雲を断ち、より希望に満ちた明るい空に飛翔する年となる様、漁協系統組織の理念を念頭に、監事として誠心誠意努力していきたいと考えています。

すざるく

東日本大震災が発生

3月11日に発生した未曾有の大災害は、日本中に大きな爪痕を残し、北海道では太平洋沿岸を中心に大きな被害をもたらしました。



災、福島第一原発事故により、日本中の大切さが見直され、暑い夏を乗り切っています。それでは、北海道の浜の出ましよう。

10 野田首相が環太平洋戦略的経済連携協定(TPP)交渉参加を表明

11月、野田首相が日本のTPP参加を正式表明。

国の将来を案じ1マス戻る



ふりだし

2011年は卯年でスタート。卯のような軽快なフットワークでサイコロを振って前に進もう。

スタート



11 サンマやイカが大漁

道東を中心にサンマやイカが大漁で浜は活気に溢れました。

1マス進む



12 コンサドーレ札幌が4年ぶりにJ1昇格

今年から食育教室などでタイアップし応援してきたコンサドーレ札幌がJ1に復帰。

J1での活躍も期待して1マス進む



1 福島第一原発から大量の放射性物質を含む汚染水が海に放出される

東京電力の蛮行に、全国の漁業者が怒りの抗議。

1マス戻る



3 超円高・放射性物質問題等の影響で、輸出が激減

70円台の超円高や放射性物質による風評被害の影響で、秋鮭、ホタテ、スケソウを中心に輸出が激減。

今後の動向を注視して1回休み



2 秋鮭の水揚量が11万トン台に

昨年の秋鮭は一昨年の9割にあたる11万トン台でしたが、水揚げ高は500億円を超えました。

1マス進む





8 道内の昆布が大減産

道内の昆布生産量は、5年連続2万トンを割り込み過去最低を記録。

2マス戻る



7 ホタテの生産量は38万トン台

ホタテの生産量は40万トンを超える38万トン台の見込み。

2マス戻る



6 漁業用燃油の免税措置恒久化を求めて「北海道漁業代表者集会」を開催

平成24年3月末の期限切れは回避できる見込みですが、免税措置の恒久化を求めています。

一致団結して1マス進む



5 なでしこジャパンがワールドカップで初優勝

サッカーの日本女子代表が、ワールドカップで史上初の優勝を果たす。

快挙を祝して3マス進む



9 「もっと食べよう! 北のおさかな応援キャンペーン」を展開

札幌市中央卸売市場とタイアップし、魚食普及に向けた取り組みを実施。

地道に取り組み1マス進む

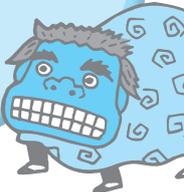


あがり

2012年の干支は辰(たつ)。気になるぎよれんの今年の運勢は

自分からチャレンジすると活躍できる年です。好奇心旺盛に積極的姿勢で臨めば吉です。

※ぎよれんの創立記念日(昭和24年8月26日)で運勢を占いました。



4 香港・台湾で安全安心北海道元貝消費拡大取引懇談会を開催

原発事故による風評被害克服のため、オール北海道で道産干貝柱の安全性をPR。

オール北海道で力を合わせて1マス進む



道産魚醤油の魅力



皆さんは「魚醤油」をご存じでしょうか？読んで字のごとく「魚」から作った「醤油」のことですが、北海道の魚醤油が今注目を集めています。今回は、長年研究を続けている北海道立総合研究機構食品加工研究センターの吉川修司さんに、魚醤油の魅力について伺いました。

魚醤油とは？

穀物の塩漬けは穀醬と呼びますが、その代表が「味噌」で、味噌を漬けた上澄みが「醤油」の原型です。保存手段が少ない時代、魚は塩漬けにするのが主流でしたが、魚を塩漬けにして、溶けて熟成した後に出来たものが魚醤油です。

道内で魚醤油を作っている会社は22社、種類は33程あります。日本3大魚醤油は、秋田の塩魚汁（しよつる）、石川・富山のいしる、香川のいかなご醤油ですが、北海道は日本一の魚醤油生産量を誇り、原材料の種類



北海道立総合研究機構
食品加工研究センター
吉川修司さん

豊富さは世界随一です。

道産魚醤油の4つの製法

北海道産魚醤油には4つの製法があります。

① 魚に塩だけを加える方法

伝統的な作り方です。魚臭さが出にくい特許製法もあります。

② 麹を使う方法

北海道で一番多く用いられる方法です。塩の他に麹も入れて発酵を促し風味を付け、魚臭さを抑えつまみを早く引き出します。

③ 酵素を使う方法

たんぱく質分解酵素を使うと、早く、しかも色の薄い魚醤油にすることが出来ます。

④ 酵母と乳酸菌を使う方法

②の方法にさらに酵母と乳酸菌を加える方法です。魚臭さも消え醤油の香ばしさが付き色も薄くなります。

魚醤油の製法は比較的単純で、魚肉、塩、麹を一定割合で混ぜ、日に1度かき混ぜます。北海道の魚醤油製法の大きな特徴的は温めることです。気温が低い冬は塩がまわる前に凍ってしまい、うま味のエキスが出ません。そのため温めて原料を早く溶かすことで塩を早くまわり、臭みを抑えます。

魚醤油づくりの工程



麴の下処理

魚醤油を仕込む前に、麴の力を最大に引き出すために下処理をします。魚醤油のうま味を左右する工程のひとつです。



食塩を加える

塩を加えます。塩の量も発酵を左右するポイントです。



混合

塩と原料がよく混合されていないと魚臭さが出てきます。しつこいくらいによく混ぜることが大切で、骨の折れる作業です。



乳酸菌・酵母の接種

酵母と乳酸菌を加える製法を使うと、魚臭さも消え醤油の香ばしさが付き色も薄くなります。



攪拌作業

北海道は寒冷地のため、仕込んだ魚醤油を温めて発酵を促します。その際に雑菌の繁殖を防ぎ、塩の濃度が不均一にならないようにするため攪拌が欠かせません。

原料の魚介類の風味がする「魚醤油」

魚醤油には原料の魚介類の風味が活きています。ホッケは顕著でエビは甘みが出てきます。鮭は全般的に素材を活かす優しい味、貝やタコでは甘みがあります。また、同じ配合でも作り手によって味が変わるのも特徴で、北海道で一番多く作られている鮭醤油もそれぞれ味が異なります。

ウニ醤油は最高級のバフンウニを贅沢に使い、小瓶に入っているので贈答用として人気が高まっています。醤油の原料はウニの規格外品を使っています。また、ウニの腸を原料としたものは、試行錯誤を重ねた結果、磯の香りがする魚醤油に仕上がりました。ウニやタコなどには骨、皮がないので、醤油を絞つ

た残りも捨てる場所がありません。

魚醤油は「隠し味」で使うのが最適

魚醤油は心地よい後味が特徴で、適切に使えばより味が引き立ちます。ですから大豆の醤油を魚醤油に置き換えてはいけません。魚醤油は大豆の濃い口醤油に比べ、塩分が3〜5%多いのが一般的で、置き換えて使うと味が濃くなってしまいます。鍋物に使う場合は汁の数%量を加えます。大豆の醤油と組み合わせて使うのもよいでしょう。イクラの醤油漬けでは、大豆しょうゆを8割に減らし、魚醤油を0.5割ほど入れれば十分です。コンソメのようなスープでは、カップ一杯に対して数滴で十分です。魚醤油独特の味の余韻を楽しむために、隠し味で使うのが最適です。

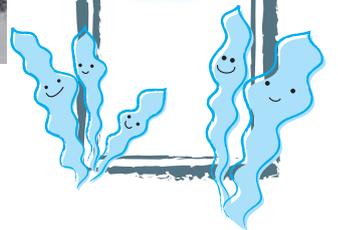
奇跡の一滴

「魚醤油」を世界に広めたい

北海道の魚醤油は、水産加工で出るあらや、市場に出回らない小魚等を有効利用して、美味しい調味料を作るのが始まりです。浜のお母さんから「マイ魚醤油」を作りたいという話も舞い込んでいます。浜で生まれた魚醤油を、地元のみならず復活かして欲しいと思います。

魚醤油を作ることで未利用資源の利用が進み、廃棄物も減少し全体的なコストも下がります。また魚醤油を利用した製品を開発することで、食による地域の観光への相乗効果も期待出来ます。食卓に革命を起こす奇跡の一滴「魚醤油」で浜が潤って欲しいですし、魚醤油を北海道から世界に広めることが私の夢です。

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いたします。今回は、ひやま漁協の澤谷さんご一家です。

ご近所の気遣いが

ありがたい

澤谷さんご一家は、ホタテの養殖、秋には鮭定置、これからの季節はサクラマス、春からは底建網と年中沖の仕事に精を出しています。漁師歴12年の大史さんは、父親から外で働くことを勧められ、地元企業に就職し販売の仕事を3年ほど経験しました。

千歳市出身の夕紀さんは、看護師として八雲の病院に勤務した頃に縁あって結婚、今は地元の病院に勤めています。「嫁いだ頃は転校生のように珍しがられました。」と当時を振り返りますが、今では近所の人たちがいつも気にか

てくれること

がありがたいと話してくれました。

面倒が良い長女の奈那実ちゃんは小学校3年生、元氣いっぱい次女萌生ちゃんは小学1年生、二人はピアノを習っています。3歳の航青くんは、将来大史さんと一緒に船に乗って漁に出たいそうです。せたな町北松山区新成の小学校は、10年以上前に廃校になり、子供たちはスクールバスで学校に通っています。

地域の漁業の核として ホタテ養殖に期待

「ホタテ養殖が順調に

て欲しいね。このホタテは実の締めりと甘みが一番。」と話す大史さん、この地区のホタテ養殖は流れが早いため籠養殖で、籠の修理、入れ替えなど育て上げるまでには手がかかりますが、これからの地域漁業の核として期待しています。

大史さんは地区の青年部長を務め、クロゾイの養殖、瀬棚の「漁火祭り」では、新鮮なホタテやウニ等を直売しています。また地区漁業士の活動として行った、北松山小学校での鮭を使った食育授業では、講義の後に鮭を捌いて見せ、チャンチャン焼きで味わいました。お父さんの「先生」姿に、授業を受けた奈那実ちゃんは、漁業士に少し興味を持ったそうです。

《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。これを飾って新年を迎えましょう！

タテのカギ

- ② すぐ怒る人を例えて○○○○湯沸かし器
- ③ 上司⇄○○
- ④ 陶芸に使うクルクル回る台
- ⑤ 部外者は○○の外
- ⑥ イヤリング
- ⑨ 男の子は兄弟、女の子なら？
- ⑩ ○○○味の、みたらし団子
- ⑭ 詰みの状態を「チェックメイト」と言うゲーム
- ⑮ お祭りでかつぐもの
- ⑰ ○○○剛健の武士文化
- ⑲ 師匠⇄○○
- ⑳ 時間や労力の無駄使い
- ㉒ きゅうり・スイカ・メロンは○○科
- ㉔ 墨に付ける習字道具

ヨコのカギ

- ① ご祝儀を入れます
- ⑤ ○○飛行機、○○袋、○○風船
- ⑦ 女子体操の種目、跳馬・平均台・段違い平行棒と○○運動
- ⑧ ハークション！
- ⑩ 日本の通貨単位
- ⑪ 香りで癒す○○○セラピー
- ⑫ 三ヶタずつ区切ります
- ⑬ 歌舞伎などの興業社の一団体「○○○の花形」
- ⑮ 漢字の読みは○○と訓
- ⑯ 魚市場
- ⑰ 和服でここを抜いて着るのは女性
- ⑲ 日本語では豪華
- ㉑ 四字熟語「○○○混同」
- ㉓ 恵みの雨
- ㉕ ○○もち、○○とり、○○に敷かれる
- ㉖ 1月1日の朝日

1	2	3		4		5	6
	7	○		8	9		
10			11				
	12		○		13	14	○
15			16	17		18	
		19		○	20		
21	22			23			24
25	○		26				

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(1月15日消印有効)
*電子メール info@gyoren.or.jp

解答 となります。

チ	フ	サ	ソ
カ	ス	ノ	ボ
テ	レ	マ	ク
ツ	イ	ベ	ル
カ	エ	ル	ウ
リ	キ	シ	ボ
フ	ツ	カ	ヨ
ト	リ	ウ	ル

12月号の解答と当選者
クリスマス

(増毛町) 今野 雄太さん
(北斗市) 松村 恵さん
(根室市) 黒部美恵子さん
(岩見沢市) 森山 幸江さん
(積丹町) 松村 智子さん

間違いさがし

間違いは5つです。

※右と左の絵には、5ヵ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

3連合同研修大会開催

事業の理解を深める研修大会～留萌地区～

11月11日（金）羽幌町にあるはぼろ温泉サンセットプラザにおいて、第11回留萌地区漁協事業推進委員研修大会が開催されました。大会長である加藤購販推進留萌地区委員長が挨拶した後、ぎょれん佐藤常務が「水産業をとりまく諸情勢」と題して講演を行いました。その後各委員は購販、マリンバンク、共済の分科会に分かれ、購販推進委員の分科会では、留萌管内の主要魚種である秋鮭、ほたて、たこ、えびの全道の水揚げや消流状況等が説明されました。研修大会後に行われた懇親会では、各連からのクイズが出題されるなど、最後まで事業の理解を深める研修大会となりました。



分科会後の総合討議の様子(留萌地区)

ユーモア溢れる健康管理法を紹介～根室地区～

11月12日（土）川湯温泉観光ホテルにおいて、平成23年度根室地区漁協JF共済・購販・マリンバンク推進委員会合同研修大会が行われ、管内から140名余りが参加しました。総合研修としてぎょれんからは秋鮭、ほたて、昆布などの動向、TPP参加問題等の解説をしました。その後フリーアナウンサーの石川顕氏が「一流の人々から学んだ健康管理法」と題した講演を行いました。同氏は東京放送でスポーツアナウンサーとして長年活躍し、オリンピックやボクシングの世界選手権の実況等を通じ、数多くの一流スポーツ選手と交流した経験を基に、長嶋茂雄氏のエピソードを交えながら、ユーモア溢れる健康管理法に会場は笑いに包まれました。



研修後の交流大会では懇親が深まりました(根室地区)



系統ブランド資材も展示されました(留萌地区)

Information2

原子力発電を考える研修会開催

原発推進・反対の立場からそれぞれ講演

11月25日（金）札幌の第2水産ビル8階において、原子力発電を考える研修会が開催されました。全道の組合から組合長、専務、参事をはじめ170名余りが参加した研修会の開催にあたり、ぎょれん櫻庭会長は、「福島第一原発の放射能漏れ事故によって、水産物は放射性物質による汚染が心配され、本道漁業にも多大な影響を及ぼしています。国内では脱原発への動きも高まっていますが、この研修会を原発に対する対応の参考にしたいと思います。」と挨拶しました。研修会は3人の講師が担当し、それぞれ原子力発電の推進、反対の立場から講演を行いました。



挨拶するぎょれん櫻庭会長

Information3

札幌市児童福祉関連施設へ水産物を贈呈

子どもたちに道産水産物のクリスマスプレゼント

子ども達に北海道の水産物を好きになってもらおうと、平成5年から毎年、北海道秋鮭普及協議会、北海道ほたて漁業振興協会、北海道昆布普及協議会が共同で、札幌市内の児童福祉施設15箇所に水産物を寄贈しています。12月12日に札幌市子ども未来局の大会議室において、ぎょれん崎出常務が同局の大谷内局長に目録を手渡しました。19回目を迎える今回は、いくら醤油漬け、冷凍ホタテ貝柱、昆布巻など100万円相当の道産水産物が12月中に子ども達の元へ届き、クリスマスパーティーなどで振舞われます。子ども達に喜ばれているこのプレゼントは今後も続けられます。



目録を手渡しぎょれん崎出常務(左)と札幌市子ども未来局の大谷内局長(右)

Information4

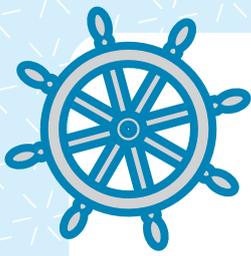
サハリンエナジー社が北大を訪問

北海道大学と定期的な情報交換を

11月22日（火）サハリンで石油・天然ガスの採掘を行っているサハリンエナジー社の広報担当2名が、北海道大学を訪ねました。同社のオレグ・サポジュニコフ広報担当部長は、「サハリンと北海道は、近隣同志として良い関係を築くことが大切です。北海道大学とも定期的に連絡を取り合う関係を築きたいと思っています。」と挨拶、同大学の佐伯浩総長は、「サハリンの石油開発に興味を持つ研究者が複数いるので、友好関係を築いていきたいですね。」と応じました。今後ともぎょれんでは、本格稼働したサハリンプロジェクトからの情報伝達の円滑化に向け、同社と道内機関との関係強化に努めていきます。



北海道大学佐伯総長(写真中央)とともに



舵取り目指して 第18回

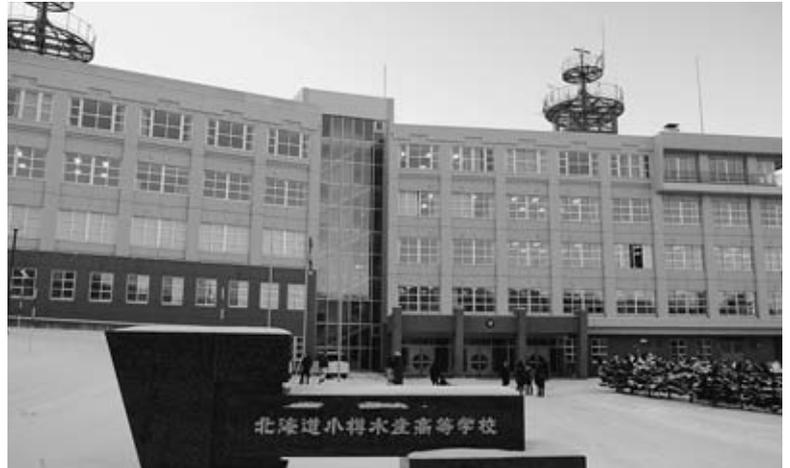


さかもと けん
坂本 健さん

浜の若き後継者を紹介するシリーズ「舵取り目指して」。第18回は、北海道小樽水産高校を訪ね、将来漁業者を目指す生徒さんにお話を伺いました。

プロフィール

平成5年12月生まれの18歳。北海道様似郡様似町出身。卒業後は地元の様似町で漁業に従事する予定です。



漁師になりたいとしか思わなかった

坂本さんの実家の様似町冬島は、えりも岬に向かう国道に沿って海岸線が続く、漁家が多い集落です。春にはカレイの刺し網、夏は昆布、秋はタコ箱、ツブ籠、冬にはハタハタ、スケソ刺網と、四季を通じて海の恵みと共に暮らしています。沖から父さんが帰ってくると母さんが陸仕事、昆布の季節になれば家族総出で昆布干しを手伝う、そんな暮らしの中で坂本さんは、父から漁師のカッコ良さを、漁師仲間からの絆を感じながら育ちました。「漁師になりたいとしか思いませんでしたね。」と話す坂本さん、子供の頃から見よう見まねで手伝いながら、次第に漁師の良さに気づいてきたそうです。

仕事の流れを作れるようになりたい

第三十八重徳丸4.9トン、中学生の頃から父と一緒に乗るようになった船です。いつもは優しい父も、一旦沖に出れば事故に遭わないよう神経を尖らせます。「沖でよく怒られるのは、自分が未熟だから。」と話す坂本さん、憧れる父に追いつけるよう早く成長したいと話してくれました。船頭として頑張っている父は、仕事の段取りをしながら、次の仕事への流れを作っていきます。その気遣いこそ坂本さんが目指すところだそうです。「漁の無い時は苦しいし、漁師は甘い考えでは務まらない。



遠洋実習で釣れたアカマンボウと記念写真(写真左が坂本さん)

自分なりに解釈してしっかりやれ。やると決めたらとことん面倒みる。」という父からの言葉に、自分に託された期待をひしひしと感じています。

「高校生活ではハワイへの遠洋航海が一番印象的でした。持参した雪で現地に雪山を作り、子供たちにプレゼントしたら大喜びされました。」と笑う坂本さん、この春、冬島の漁師に仲間入りします。



船位測定実習をする坂本さん(手前)

クローズ
アップ
宣伝事業

全国35箇所の幼稚園・小学校で こんぶ食育教室を実施



北海道昆布キャラクター
こんぶらこ ©2008HH

子どもたちにこんぶのおいしさを実感してもらおうと共に、未来のこんぶファン育成を目的として、全国各地の幼稚園・小学校で食育教室を実施しています。



カギを使ってこんぶ漁に挑戦!

全国20箇所の幼稚園を訪問し、のべ2000人の園児・保護者を対象に実施したミニ講座では、「どこで採れる?」「海の中での長さは?」「だして何?」などの簡単な学習をはじめ、模型を使った疑似こんぶ漁を体験してもらいました。漁師に選ばれた園児は、初めて使うカギに悪戦苦闘しながら一生懸命チャレンジしてくれました。初めてこんぶに触れた子どもたちは「海の匂いがする」「このまま食べれるの?」と大興奮の様子でした。



こんぶに興味津々の園児たち

一方、全国15校1400人の児童を対象に行った小学校の食育教室では、浜で水揚げされてから製品になるまでの工程などを本格的にお勉強。食べ比べも行い、産地や銘柄によって味が違うことにみんな驚いた様子でした。



こんぶの食べ比べをする小学生



残さず食べました!

お勉強の後はみんなお待ちかねのお食事タイム。幼稚園ではこんぶだしの効いた特製すまし汁、小学校の給食には栄養士さんが腕によりをかけたこんぶ料理が登場。いずれの児童・園児も勉強したばかりのこんぶの味を確かめるように残さず食べてくれました。

また、最後には参加者全員にこんぶパックとレシピが記載されたリーフレットをプレゼント。家庭でもこんぶを使った料理を益々とりいれてもらえるようPRを行いました。



ぎょれん設計センター



住宅の換気方法 ～機械換気～

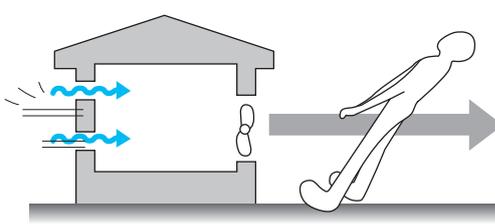


前回、住宅の換気は生活する人の健康や、家そのものを守るために不可欠であることをお話ししました。住宅の換気方法には、換気口や窓の開け閉め等による自然換気と、機械を使用して強制的に換気する機械換気に分けられます。今回は機械換気の種類についてお話しします。

機械換気には大きく分けて3つあります。

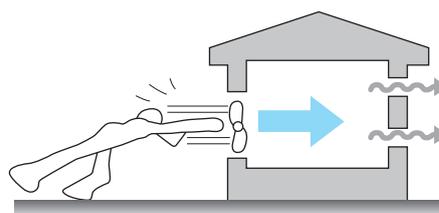
機械換気の種類

①排気方式…汚れた空気を引っぱり出す方法
住宅で一般的な換気方法です。
⇒トイレ、風呂場、台所などの換気扇はこれになります。



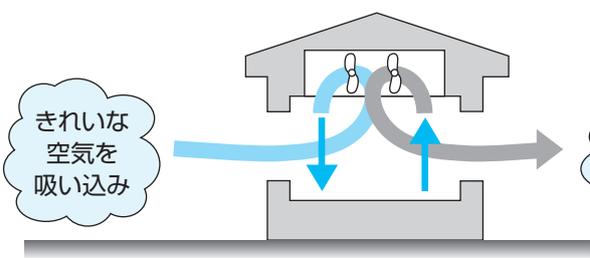
〈デメリット〉
汚い空気を取り込んでしまうことがあります。

②吸気方式…新鮮な空気を押し込む方法
住宅ではあまり見かけない方法です。
⇒きれいな空気が常に必要な病院の手術室などに採用されています。



〈デメリット〉
他の部屋などに汚れた空気が流れてしまうことがあります。

③熱交換型吸排同時方式
現在住宅で多く採用されている方法です。
⇒24時間換気を行っている気密性の高い住宅等で採用しています。



きれいな空気を吸い込み

熱エネルギーを回収されたあとの汚ない空気

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

昨年は東日本大震災や台風による豪雨など、自然災害が多かった年でした。今年も災害に見舞われず、浜の皆さんが安全操業で大漁することを祈っています。今年も分かりやすくなる「なみまるくん」発行に全力で頑張りますので、よろしくお願いたします。(編集部)

師走です。

卯年を振り返り、一年に願いを込めながら、写真愛好会、亀鶴高齢者クラブの忘年会に参加してきました。村の敬老会、研修旅行や高齢者交流会、地区老人クラブ大会にも元気に参加できましたことに感謝しています。話題は常に、豊漁、豊作の願いです。くる年は全てがよき年でありますように。有難うございました。

(島牧村 泉谷 泰三さん)

毎月届くなみまるくんを楽しみにしている一人です。今月はPPP問題が大きく取り上げられ、各関係者の方々のご努力に心より感謝しています。

(七飯町 清水 悦子さん)

雪が降って、寒くなってきました。

浜の皆さん、寒い中ご苦労様です。今年はハタハタを結構食べました。煮つけにしたら最高です。漁師さんありがとうございます。事故にはくれぐれも気を付けて、頑張ってください。

(札幌市 寺井 快斗さん)

なみまるくんは、料理レシピや料理の情報がたくさん載っているのが、とても参考になります。

わが家のご飯は、「肉より魚」で、子どもたちもカレーやコマイ、サンマ、ホタテが大好きです。旦那も私も魚があればOK。これからもおいしい魚と料理、どんどん紹介してくださいね。

(岩見沢市 森山 幸江さん)

12月に入り、カレイが釣れる時期になりました。

冬になってきたんだと感じ、もう少しで今年も終わるんだなと実感しています。これからカレイがたくさん釣れるといいなと願っています。また、来年皆さんにとっていい年になりますように。

(北斗市 松村 恵さん)

毎年師走になると思うのですが、来年はきつと良い事が有りますようにと願いながら、新しい年を向かえようと思っています。

(積丹町 松村 智子さん)

この時期「浜だより」を読んでいると「不漁」との言葉が目につき、そして「来年こそは」と前向きな文章も多いですね。本当にその通りです。来年も体に気を付けて頑張りたいですね。

(初山別村 細野 京子さん)

父ちゃんは今、漁船でいろいろな魚を獲ってきています。僕は魚が大好きなので、大漁してきてほしいです。

(増毛町 今野 雄太さん)

11pの間違いさがしの答え



無理するな 命は一つ安全操業

(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**

北海道 **ぎよれん** **ホクレン**

無洗米「大漁御膳」のお求めは、お近くの漁業協同組合へ

ぎよれんグループ

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

鮫かれいのチャンチャ焼き



レシピ

【材料】(4人分)

- ・鮫かれい…1枚
- ・キャベツ…1/4個
- ・ピーマン…4個
- ・玉ねぎ…1/2個
- ・サラダ油…少々
- ・味噌…大さじ6
- ・酒…大さじ2
- ・みりん…大さじ2
- ・卵黄…1個

①

【作り方】

- ① 鮫かれいは5枚におろす。
- ② キャベツは一口大に切り、ピーマンは千切り、玉ねぎは薄切りにする。
- ③ Aの調味料を全て合わせ火にかけ、「合わせ味噌」を作る。
- ④ フライパンに油をひき、鮫かれい、キャベツ、ピーマン、玉ねぎをのせ、その上に③の合わせ味噌をのせ、蓋をして焼く。

味噌との相性が良い一品
今回は「鮫かれいのチャンチャ焼き」をご紹介します。見た目のせいか皮を剥いで出荷されることもある鮫かれいですが、脂も多く食べて美味しい魚です。チャンチャ焼きにすると味噌との相性も抜群、一度お試しください。



釧路市漁協
新谷紀枝子さん



道産品 産地直営
産地直営 産地直営
産地直営 産地直営

産地直営 産地直営
産地直営 産地直営

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