

なみまるくん

うみ・なかま
コミュニケーション

Hokkaido Gyoren Magazine Number 281 March 2012

3



北海道
ぎょれん



特集

海岸線の仲間たち〈特別編〉

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

1

海ひと夢

北海道議会議長 喜多 龍一さん

2

特集

海岸線の仲間たち〈特別編〉

6

3 連合同研修大会開催

8

漁師さんの出前授業

10

浜の家族物語

斜里第一漁協 加藤 敏弘さん 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

流水が接岸した斜里町峰浜地区



北海道が力強く生きていくために尽くしたい

北海道議会議長 **喜多 龍一**さん

浜の思いを一生懸命 伝えた一年でした

昨年5月北海道議会議長を拝命し、3月11日に発生した震災以降、責任が重い場面を一つ一つ全力投球してきました。元来「仕事生きがい」の自分にとって、この厳しい時こそ、この議長の職責を天命と思い、精一杯走っています。放射性物質による風評被害を払しょくするため、浜の代表の皆さんと共に台湾・香港を訪れ、北海道産ホタテ、昆布などの安全性をPRしました。また、軽油引取税免税の恒久化問題、両国国技館で開催された「TPPから日本の食と暮らしたいのちを守る国民集会」では、全国の地方代表として意見表明するなど、浜や地方の思いを込め一生懸命伝えてきた1年でした。

今こそ地方が 頑張りどころ

昨年、地方団体から内閣府



に対し、TPPに関する21の交渉分野について確認したい事項を出しましたが、いまだに返事がありません。外交交渉は国益と国益のぶつかり合い、守るべきものを守らずして、何の開国か、誰のための開国でしょうか。

今こそ最も国民の生活現場に近い地方が頑張りどころです。この問題をはじめ、地方が腰を据えて果たす役割の重さをひしひしと感じています。

広尾町音調津の浜が いつも原点

出身地の広尾町音調津の浜がいつも私の原点です。物心ついた頃から炎天下で握り飯片手に昆布を引っ張り、凍てつく冬の魚はずし、薪切り。当時は交通途絶の地で、ひと度天気が荒れば陸の孤島となり、急病人を運べない地域でした。中川一郎先生の秘書を振り出しに35年、200海里、国際規制による二度の大型減船、外国漁船問題など、その時々時代の波に翻弄されながら、地域を守るため政治の道一筋でできましたが、今後は水産に思いを寄せ、政治の場で難題解決に奮闘出来る若手を育てたいと思っています。

「努力に勝る天才なし」をモットーに、北海道が力強く生きていくために尽くすこととお誓いすると共に、浜が元気であり続けることを心から祈念いたします。



本州最東端の重茂半島は、岩手県沿岸部のほぼ真ん中に位置し、親潮と黒潮が交わる豊かな海が広がっています。その豊かな漁場を目指し、全国から漁船が集まる宮古は、古くからの漁業基地です。宮古から国道45号線を南下し細い山道を越えると、重茂漁協に到着します。

協力して生きていくことが
生活習慣として根付いてくる「重茂」



重茂漁協
伊藤組合長

連載企画「海岸線の仲間たち」。
今回は特別編として、昨年の東日本大震災により大きな被害を受けながらも、いち早く漁業復興計画を自ら打ち立て、相互扶助の精神で復興に向かう、重茂（おもえ）漁協（岩手県宮古市）を訪ねました。

重茂（おもえ）漁協

- 組合員数：588名、組合員世帯数401世帯（正組合員数534名）
- 所在地：岩手県宮古市重茂（第1地割37番地の1）
- 販売事業取扱高：平均20億円強
- 自営定置網事業：平均7億円
- 自営加工事業：平均10億円
- 主要魚種：わかめ、こんぶ（天然・養殖）、秋鮭、あわび、うに他

この山道はやっと車が通れる幅で、昭和30年頃までは車も走りませんでした。また55キロに及ぶ入り組んだ海岸線を持つ重茂半島は、平地と水が少なく米などの食料を船で運んでおり、荷物を船から降ろす作業は、皆で協力して行ってきました。重茂は、水産物の販売・出荷も自分一人だけでは出来ない不便な地域です。そのため昔から重茂の人たちは、互いに協力しながら生きていくことが生活の知恵として根付いてきました。

磯まわりを中心に重茂の漁業は
発展を遂げてきました

重茂半島は、北を宮古湾、南を山田湾に接

しており、地形的に大きな漁港を作れない環境で、アワビ、ウニ、ワカメ等の磯まわり漁を中心に営んできました。岩手県全体の水揚げは150億円前後ですが、重茂漁協は近年平均21億円強の水揚げがあり、県内屈指の生産高で推移してきました。養殖ワカメ、昆布をメインに、組合自営の定置網漁では秋鮭を中心に水揚げがあり、加工事業では養殖ワカメ、昆布のボイル加工や秋鮭の製品加工も行っています。

年間50トンを生産する天然アワビは、岩手県漁連が県内の全地区を一括入札しており、関東・関西からの県外業者が7〜8割を買い付けしています。しかし道路未整備による輸送難がネックで、冬時期の「重茂の悪路」は、買い付け業者をも遠ざけてしまい、嘗ては札が入らないこともありました。

太平洋の荒海でのワカメ養殖を 組合の柱に育て上げる

従来、天然のワカメ資源は豊富でしたが、次第に資源の減少が目立ち始め、初代組合長西舘善平氏を中心として、昭和38年頃から養殖ワカメの研究を始めました。太平洋に面し

た荒海での養殖は、技術的な問題や資材不足などにより困難を極めました。比較的浅い所に養殖施設を設置せざるを得なかったため、春先の低気圧の時化で、養殖したワカメだけでなく、施設ごと流されることも度々でした。小さい岸壁にある上屋付きの荷揚げ場でワカメを茹で、乾燥ワカメを漁師自ら背負って、鉄の町釜石まで行商に歩きました。このような苦労を重ねながら、養殖ワカメは次第に天然ワカメをしのぐ評価を得られるようになり、さらに研究と改良を重ね、今では水深30メートル以深に養殖施設を設置、時化の影響を最小限にとどめることに成功し、現在の養殖ワカメの安定生産の礎を築き上げました。

前浜の資源増大と 環境保全への取り組み 〜稚貝放流と合成洗剤追放〜

「重茂の海は何もせずにながらあるんじゃない。」と伊藤組合長は話します。アワビは昭和40年頃から稚貝を放流し続け、昨年の震災が無ければ、100万粒の稚貝を放流する予定でした。ウニも同様に稚ウニを放流するなど、資源増殖へ向けた努力は長年にわたり継続し

ています。また磯まわりの環境を保つために、いち早く合成洗剤の追放運動に取り組みました。アワビの稚貝に対する合成洗剤の影響について、研究機関と共同で実験検証し、昭和51年に漁協婦人部が、翌年、組合の総会で合成洗剤を追放の決議をしました。店にある合成洗剤を組合で全て買い上げ、各家庭からは婦人部が回収し、その代りに石鹸を店に置き、各家庭に配りました。現在も女性部が主導して、石鹸普及の努力を続けています。



重茂集落の入り口には「合成洗剤を使わない」看板が立てられています

大震災と大津波で大切な仲間を 失い重茂半島は孤立状態に

平成23年3月11日、この地を誰も経験したことのない大地震と大津波が襲いました。半島の人口1680名のうち50名が犠牲に、漁家400世帯のうち101世帯が流出、漁具、倉庫、昆布の乾燥機等の設備や道具も失いました。道路も壊滅的な被害を受け、電話、電気も止まり、重茂半島は孤立状態になりました。全てのライフラインがダウンしたため、状況の把握もままならず、翌日になって断片的な情報から事態の深刻さが判明、漁協単独で災害対策本部を立ち上げました。

物資を備蓄する生活スタイルが 初期の被災生活を支える

漁協から一番遠い集落まで徒歩2時間かかり、昔から交通の便が悪い重茂半島では、食料や油を備蓄する生活スタイルが定着していました。米は20日分程があり、震災の晩から炊き出しを実施、漁協から毛布やダンボールを放出し地域の分を賄い、唯一残った冷蔵庫の海藻や魚を避難所で利用しました。水道はひ



漁協で唯一残った倉庫(写真上)と
ガソリンスタンド(写真下)は初期の被災生活を支えました

大津波で大半を失うが いち早く漁業再開を決意表明

と月程止まりましたが、山から水を引く冢もあり何とか確保、ガソリンなどの燃料は、漁協のガソリンスタンドの備蓄でしのぎました。

重茂漁協では、船外機を搭載した小型船を中心に814隻が所属していましたが、800隻を流出したり、山に打ち上げられたりして失い、奇跡的に残った船は14隻でした。自衛隊による行方不明者の捜索が本格的に始まった頃、船を失った大半の組合員の間では、漁を再開出来るか不安が渦巻いていました。



港の復旧までは、使用しない船を
自宅に持ち帰っています



早期の岸壁の復旧が望まれる音部地区の港

そんな中、仲間の捜索やがれきの撤去をしながら、漁に使えるような船を拾い集め修理し始めました。また、震災から間もない3月20日頃からは、行方不明者のいない集落の若者を



3月上旬に稼働開始予定のワカメ加工施設

漁船の共同利用と収益の 均等分配で浜の復興を誓う

早くから行われた漁船探しが功を奏し、漁の再開目途が立つてきました。「重茂半島から一人の離脱者も出さない」という力強い復興方針の下、震災からひと月の4月9日の全員協議会で当面の間、漁船の共同利用、収益を均等に分配することを決議しました。伊藤組合長は、「海へ船を降ろす作業一つとって

中心に、青森、秋田、山形の日本海側へ船を捜しに行かせました。船を調達する費用は全額漁協が負担する方針をいち早く打ち出し、浜が全力で漁を再開する決意を表しました。



どんな小さな入り江にも津波の被害はありました



海岸線の道路は復旧が遅れている箇所もあります



使えなくなった船は震災の「がれき」となりました

も一人では無理。皆で同じように良くなっていく方策を考えて欲しい。」と組合員を説得、組合の方針通り、皆が一致団結協力して漁を再開することを確認しました。

震災2カ月後の昨年5月には、船は70隻程集まり、1隻を4〜5人で共同利用しながら天然ワカメ漁を再開させ、重茂の浜に希望の光が見え始めました。11月からのアワビ漁は、二人で一隻を使えるまでになり、幸い大津波によるアワビ資源の喪失は少なく、水揚げは2億7千万円にのびりました。一方で漁港の修復が思うように進まず、養殖ワカメの施設は資材不足のため、未だ半数程の復旧に留まっています。3月中旬から始まる養殖ワカメの本出荷に向けた準備は着々と進んでいます。

「あたり隣」で 震災被害を乗り越える

震災から1年、迅速な決断でいち早く漁業の復活を果たし、重茂半島からの離脱者を最小限にとどめる当初の目的は達成しつつあります。平成24年度は、遅れている港の復旧が、浜の復興の鍵になると伊藤組合長は見通しており、そのため国などへ復旧のスピードアップを求めていくと話してくれました。

重茂では昔からお互いに助け合って生きていくことを「あたり隣」といい、昔からの生活の知恵である相互扶助を軸に、未曾有の震災被害を乗り越えようと日々邁進しています。

(菅野 厚)

修大会開催

第9回 JF渡島地区 漁協購販・ マリンバンク・共済 推進委員合同研修大会

- と き…2月2日(木)13:30～
- ところ…函館市湯の川花びしホテル
- 参加者…230名余り

【3委員会の永年勤続・功労者表彰】

大会に先立ち、共済・購販・マリンバンクの各委員会の活動に、長年ご尽力頂いた13名の皆さんに、表彰状と記念品が贈呈されました。

【全体研修】

「これからの北海道漁業とJF共済」と題した浜島道JF共済推進本部常務からの講話があり、山口ぎょれん函館支店長からは、北海道漁業の情勢や、日本のTPP参加問題を中心に話題提供がありました。研修の締めくくりには4択形式のクイズに挑戦、難問揃いだったこともあり、委員の皆さんは真剣そのものでした。



東日本大震災の犠牲者に対して全員で黙とうを捧げました



松本大会長(マリンバンク・写真右)、岡山副大会長(購販・写真中央)、佐藤副大会長(共済・写真左)



系統ブランド資料展示コーナーで足を止める姿も多くみられました



懇親会では演歌歌手の川野夏美さんが登場



クイズの回答用紙は回収後すぐに採点・集計



基調報告をする山口ぎょれん函館支店長

3連合同研

第13回 釧勝地区 漁協マリンバンク・ 購販・共済 推進委員合同研修大会

- と き…2月3日(金)、4日(土)
- ところ…阿寒湖温泉まりむ館、
ニュー阿寒ホテル
- 参加者…130名余り

【総合研修】

1日目は、系統各連の支店長・支所長からの話題提供が行われ、井下ぎよれん釧路支店長からは、主要魚種の動向、輸出事業の状況、TPPなど貿易問題について説明がありました。その後、4択の確認クイズが出題され、参加者は内容をよく思い出しながら解答しました。

【講演】

2日目は、『過去の大災害の現場に立って備えるもの』と題して講演が行われました。講師の高野氏は、災害救助の最前線や宮城県・福島県でのボランティア活動で得た経験を基に、地域のリーダーに向けて災害に対する6つの心構えについて述べました。

リーダーに必要な災害に対する6つの心構え

- ①決断力を養え。
- ②情報は決断の源、情報は「見て聞いて触って」集めろ。
- ③基本行動力（消火、救助、救急）を身に付けろ。
- ④救助の目的は「命を救うこと」に絞れ、助けられる人から順番に。
- ⑤危険を察知する感覚を養え、そして察知したらすぐ行動を起こせ。
- ⑥事故や災害はマニュアルの想定を超えろと思え。



閉会挨拶をする本間副大会長
(釧勝地区漁協購販推進委員長)



(財)原子力安全研究協会
被ばく医療研究所副所長
(元東京消防庁小金井消防署長)
高野甲子雄氏



確認クイズには釧勝地区に関する問題も出ました



話題提供する
井下ぎよれん
釧路支店長



今年初登場の国産ぎよれん長靴に皆さんの関心が集まりました

第13回 漁師さんの出前授業

道漁青連とぎよれんの共催で通算13回目を迎えた「漁師さんの出前授業」が、2月10日（金）札幌市立資生館小学校の4年生113名を対象に行われました。今回の漁師さんは道漁青連渡島地区会長の高谷大喜さんと胆振地区会長の高島恵太さんです。

見て聞いて触れてみる 漁師さんのお仕事

沖での操業の様子などを映したDVDを見せながら、高谷さんは昆布養殖、高島さんがホッキ貝を紹介すると、子ども達は2メートルを超える昆布や船上に揚がったたくさんのホッキ貝を見て大喜び。続いて、2人の漁師さんは、教室に用意した刺網やカニ籠、エビ籠で漁の仕方を説明しました。授業の合間の休み時間には、漁師さんに質問したり、網や籠に触ったり、救命胴衣を着たりしながら、全身で教室にやってきた漁業を体感していました。



1組



2組



本物の刺網に触りながら魚のかかり方確かめました



高島さんは匂いが出るエサに誘われてカニやエビが籠に入る仕組みを説明しました

今回の「漁師さん＝先生」



道漁青連胆振地区会長
(苫小牧)
高島 恵太さん

【プロフィール】

1980年 苫小牧市出身(31歳)

苫小牧中央高校卒業後、ホッキ漁・定置網漁・刺網漁・カニ簗漁などに従事。

☆好きな魚料理…ホッキカレー

☆特技…ホッキむき



道漁青連渡島地区会長
(南かやべ)
高谷 大喜さん

【プロフィール】

1973年 函館市大船町出身(38歳)

南茅部高校卒業後、昆布漁・ホタテ漁に従事。

☆好きな魚料理…ホタテの昆布メ

☆特技…海底での昆布施設の補修



子ども達に見えるようにホッキの貝剥きを実演する高島さん



高谷さんは便利なロープのまとめ方「くさり編み」も披露しました

2時間目の最初はお魚クイズです。元気に手を挙げて回答してくれた子ども達に、今度は漁師さんが「技」を披露します。高谷さんは「さつま入れ」を実演、切れたロープを元通りに繋げたり、一本のロープを輪にしてみました。「ホッキの貝剥き」を実演した高島さんは、手早くホッキの貝をはずし、身にお湯をかけるとその身はピンク色に、「食べたい、食べたい」と盛り上がります。質問タイムの後は漁師さんと記念撮影、合間に漁師さんの腕にぶら下がってみたい、握手してみたり、教室は最後まで子ども達の明るい声に包まれていました。

漁師さんの「技」ってすごい



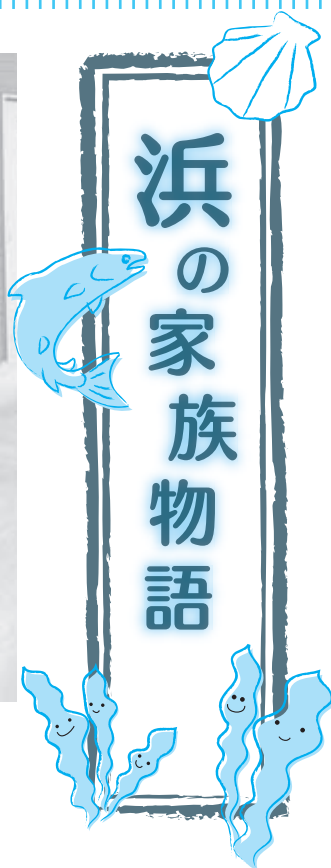
給食の時間には、少しでも近くに座ってもらおうと2人の漁師さんの取り合いになりました



「突撃インタビュー」に答えてくれた子ども達

授業の後は、ランチルームに移動して、漁師さんと一緒に給食です。漁師さんとの触れ合いの時間、もちろん質問してもOKです。途中で先生が「突撃インタビュー」と題し代表して3人に感想を聞くと、「昆布やホッキの採り方を知れてよかったです。」「技もすごかったです。」「嬉しそうに話してくれました。最後に、佐藤校長先生が二人の漁師さんに、「漁師さんが寒い冬も朝早くに漁に出てどんな仕事をされているのかよくわかりました。今日は楽しい授業をありがとうございました。」「とお礼を述べました。」

漁師さんと一緒に給食



「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、斜里第一漁協の加藤さんご一家です。

スキーが結ぶ

加藤さんご一家

斜里町中心部から半島側に少し行くと、加藤さんご一家がお住まいの峰浜地区があります。加藤敏弘さんは地元の高校卒業後1年程網走で働き、平成元年に地元に戻り漁師を継ぎました。現在は鱒を中心とした小定置漁、ホッキは噴流式の桁網漁で営み、禁漁期や流水の時期を除くと、12月いっぱいまで続きます。

「うちは親子そろってスキーを楽しんでいます。」と話す敏弘さんと奥さんの利香さんは、子供の頃同じスキー教室に通っていた幼なじみです。利香さんは何でもテキパ



ウナベツスキー場にて(斜里町)

キこなす器用な奥さんで、そんな利香さんを信頼し何でも許してくれる敏弘さんは一番の理解者です。

ホッキ資源を大切にしながら消費拡大を目指す

この時期敏弘さんは、ボランティアのスキー指導員として、地元のウナベツスキー場で過ごすことが多いとのこと。そしてスキーを教えてもらっている子供たちにとって憧れの存在です。しっかり者の長

女^な葉^お央^おさんは、斜里高校のバレーボール部に所属する1年生、中学1年で長男の律^り君は、小さい頃から船と魚が大好きで、将来は漁師を目指しています。次男の凱^が君は小学4年生、兄の律君が獲った魚でお寿司を作りたいそうです。

敏弘さんは組合のホッキ部会長も務めています。「このホッキは身が大きくプリツとして美味しいです。一日のノルマを決め、10センチ以上のものしか水揚げしません。」と話す敏弘さん、自慢のホッキを地元での即売会や、ぎよれんのネットショップで販売するなど、ホッキの資源保護に取り組みながら、消費拡大に向けた活動にも力を入れています。

《文／菅野 厚》



プレイタイム

クロスワードパズル

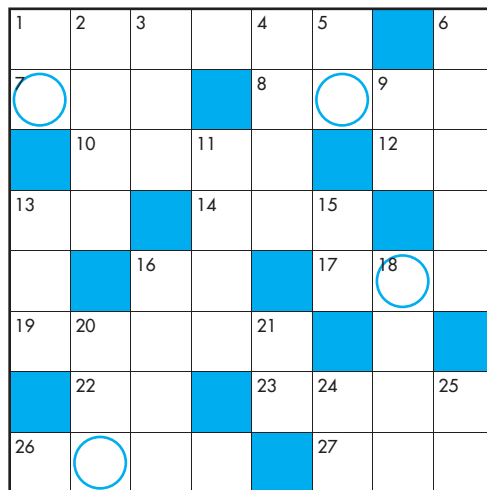
次のクロスワードを完成させ、○印に当たる言葉をうまく並べてください。この時期は、歩きずらくてイヤですね。

タテのカギ

- ① 寒い地方では二重になっています
- ② 授業が終わった後の時間
- ③ 風邪予防には手洗いと?
- ④ 年明けまで○○○○ダウン
- ⑤ 全速力で走ると切れちゃいます
- ⑥ お辞儀をする時の姿勢
- ⑨ 値千金と言われる春の○○
- ⑪ 奈良、鎌倉、高岡、日本三大○○○○
- ⑬ 夕日⇄○○○
- ⑮ 歯ごたえのある麺は「○○がある」
- ⑯ 花祭りでお釈迦様にかけます
- ⑰ 婚約の儀式
- ⑳ 旅は道ずれ世は○○○
- ㉑ 地球の30パーセントはこれです
- ㉒ ここを引きずる内掛け
- ㉓ 鳴かなければ撃たれなかった鳥

ヨコのカギ

- ① ハリーポッターは何?
- ⑦ 静止画⇄○○○
- ⑧ 北斎や歌麿が有名です
- ⑩ 健康の為に上り下りにはこれを使って
- ⑫ やり○○、ホテル○○、スルメ○○
- ⑬ 大笑いすると、はずれるかも..
- ⑭ 兄弟姉妹の子供同士の関係
- ⑯ 蜂とこれに刺されると大変です
- ⑰ これを仕事に出来ると良いですね
- ⑲ 女の子の節句
- ㉒ 海の○○、山の○○。どちらも美味!
- ㉓ 虎退治で有名な「○○○○正成」
- ㉔ 回文「○○○○焼けた」
- ㉕ 大○○○、トイレ○○○、○○○機



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(3月15日消印有効)
*電子メール info@gyoren.or.jp

解答

□□□□□となります。

エ	チ	ゼ	ン	ガ	ニ	ハ
ビ	ッ	ツ	ツ	ザ	ル	
ロ	ケ	ー	シ	ョ	ン	
コ	セ	イ	ヨ	セ	リ	
キン	コ	ウ	ブ	ツ		
ダ	イ	マ	ド	キ		
ル	ール	ホ	ウ	シ	ウ	
マ	カ	ラ	シ	チ	イ	

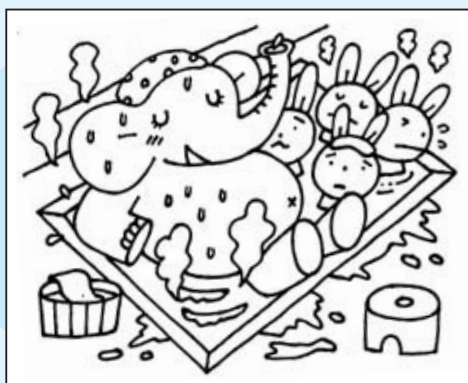
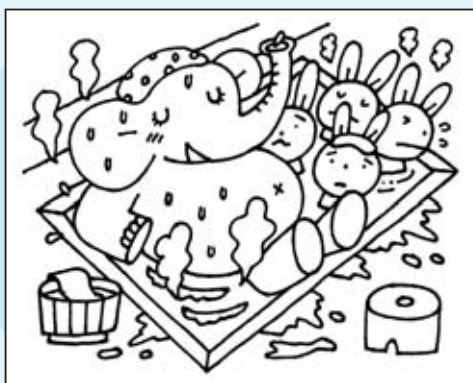
2月号の解答と当選者 ユキマツリ

(福島町) 大野 泰輔さん
(根室市) 村上 直樹さん
(鹿部町) 盛田 実希さん
(厚岸町) 近藤 翔さん
(中標津町) 阿部 啓子さん

間違いさがし

間違いは7つです。

※右と左の絵には、7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

平成23年度全道漁協漁場環境保全研修会を開催

放射性物質が海洋環境や水産物に 与える影響をテーマに講演

2月16日（木）に札幌市のKKRホテル札幌で、漁協・系統、行政機関から約140人が参加し、平成23年度全道漁協漁場環境保全研修会が開催されました。北海道漁業環境保全対策本部平野本部長の主催者挨拶の後、「福島第一原発事故に伴う放射性物質が海洋環境や魚介類、水産物の流通にどう影響を与えているか」をテーマに、3人の専門家が講演しました。

ぎょれんの崎出常務は、国内における放射性物質の検査体制や各国の対応によって道産水産物の安全性が認識されつつあり、高いハードルの中安定輸出に向けた対策を着実に実施している状況を説明、放射線医学総合研究所の青野調査役は、「原子力や放射性物質に対する教育が不足してきたことから、国民が正しい理解をするための情報提供を行っていききたい。」との見解を示しました。東京海洋大学の石丸教授は、福島沖で海水やプランクトン、海底に生息する生物、魚類などを調査した結果から、「海中の放射性物質は食物連鎖によって濃縮されていくことが推定され、特に海底の生態系内で循環していることが判明している。引き続き海底の堆積物や生物のモニタリングを広範囲で継続する必要がある。」と話しました。

〈演 題〉

- ・『放射性物質による水産物流通への影響』
北海道漁業協同組合連合会 代表理事常務 崎出 弘和氏
- ・『海洋環境と放射能』
独立行政法人放射線医学総合研究所 放射線防護研究センター運営企画ユニット 調査役 青野 辰雄氏
- ・『魚介類の放射線汚染の現状と今後』
東京海洋大学 海洋科学部 海洋環境学科 教授 石丸 隆氏



主催者として挨拶する平野本部長



ぎょれん崎出常務



放射線医学総合研究所青野調査役



東京海洋大学石丸教授

Information2

第49回全道漁協青年部大交流会開催

青年部のリーダージップに期待

1月28日（土）、札幌市の第2水産ビル8階大会議室で、第49回全道青年部大交流会が開催され、全道から300名余りの青年部員が参加しました。開会にあたり全員で道漁青連綱領を唱和した後、高桑道漁青連会長が「漁師の仕事に胸を張って取り組みましょう。」と挨拶しました。続いて、今年成人を迎えた5名の青年部員に記念品が手渡され、新成人を代表して南かやべ漁協の雲母（きら）大地さんが「漁師の技と志を学んで漁業に誇りを持って頑張りたい。」と決意表明しました。

研究発表では、前漁青連桧山地区会長でひやま漁協熊石支所定置網共同グループの佐藤啓さんが、「1本1本心をこめて。我ら必殺仕事人！」と題し、サクラマスを船上で活締めして、札幌等の消費地市場に出荷することで高評価を得て、付加価値が高まっている取り組みについて報告しました。

続いて、ぎょれんの本間参事が、「札幌漁協青年部と呼ばれて」と題して講演を行いました。「30年前に道漁青連の事務局を担当し、若い自分が各地区の青年部長と対等に話ができるようにと、「札幌漁協青年部長」と自ら名乗り、今でも当時青年部長だった人たちから懐かしく呼ばれることもあります。当時の青年部長は、今は漁協の中核を担うリーダーになっており、青年部活動の経験は、将来的に大きな糧になるはずです。」と、30年間を振り返りながら話しました。最後に、参加した青年部員に向け、「青年部活動を通じて仲間との絆を深め、漁では負けないぞという気概を持って、浜の活性化のためにリーダージップを発揮してほしい。」とエールを送りました。

続いて昨年も実施され好評を得た「全道漁協青年部クイズ大会」が行われ、全国の水産物水揚量に北海道の水揚げが占める割合や協同組合発祥の国を問う問題等に挑戦しました。



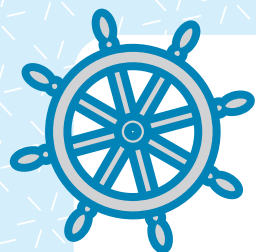
挨拶をする高桑道漁青連会長



5名の新成人を代表して決意表明する
雲母さん(左から3人目)



ぎょれん本間参事



舵取り目指して

第20回



しいの 椎野 まさ ぶみ 雅文さん

浜の若き後継者を紹介するシリーズ「舵取り目指して」。第20回は、北海道厚岸翔洋高校を訪ね、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4月生まれの18歳。北海道釧路郡釧路町仙鳳趾（せんぼうし）出身。卒業後は地元で漁業に従事する予定です。



昆布採りに達成感と醍醐味を感じて漁師を目指す

椎野さんの住む釧路町仙鳳趾は棹前昆布の産地、実家でも昆布漁を主体に、春はカレイなど刺網漁も営んでいます。小さいころから、父と母とが一緒に昆布を採る姿を遠くに眺め、沖から船いっぱい昆布を積んで戻ってくる父の姿に憧れていました。中学卒業後、椎野さんは両親と共に昆布漁に出るようになりました。

漁師になると決めて、厚岸翔洋高校を志望した椎野さん、高校生になっても昆布漁の季節になれば、早朝から家業を手伝ってから学校に向かいました。船に乗るようになって3年、沖での昆布採りもすっかり板につき、長いかぎを使った漁にも自信がつかしました。昆布を満載した船で父と一緒に沖から戻る時に、昆布を採る醍醐味を感じると話してくれました。

新造船で漁に出られるのも楽しみ

椎野さんの父は、昆布をたくさん採ってくるのはもちろん、次の漁に向けた入念な準備や、丁寧な選葉、製品づくりに至るまで、熱心に仕事をしているそうです。そんな父の背中を見て学びながら、父のような昆布漁師を目指している椎野さん、「沖で昆布を採るの



「日本・パラオ友好の橋」の前で記念撮影
（前列右から4人目が椎野さん）

が好きなんですけど、一人前の漁師を目指すからには、陸仕事も本格的にやっていきたいです。」と意欲十分に話します。「今年から新造の船で漁に出られるんですよ。」と嬉しそうな椎野さん、卒業後は両親と一緒にまずは刺網漁、そして6月の棹前昆布漁から新造船「千恵丸」で仙鳳趾の海に漕ぎ出します。



長期乗船実習で延縄漁をする椎野さん(手前)

第2回 北海道のほたて スピードレシピコンテスト 入賞作品決定

「調理が簡単」「様々な料理に合う」といったほたての“手軽さ”を多くの消費者に知ってもらうことを目的に、「第2回北海道のほたてスピードレシピコンテスト」を開催しました。全国から寄せられた個性あふれる387レシピの中から、書類選考及び料理家ケンタロウさんによる試食審査を経て見事入賞した10作品をご紹介します。

入賞10作品



ほたての生姜あんかけ



ほたてと長芋のベッパ―醤油炒め



ほたてとキウイのマリネ



ほたての香りなめろう



丸ごとほたての簡単アヒージョ



ほたてとポテトの天ぷら



ほたてときゅうりの簡単お漬物



ほたての長寿粥



ほたての焦がし醤油クリームうどん



ほたてと新生姜の和風カルパッチョ

※入賞した10作品のレシピは2月下旬よりホームページ (<http://www.hokkaido-hotate.com>) に掲載しています。

※今回入賞したレシピは、リーフレットや広告等の宣伝活動を通じて、全国の消費者に知っていただき、さらなるほたての消費拡大に活かしていく予定です。

～受賞記念パーティー～

2月17日、ホテルモントレエーデルホフ札幌にて、受賞者10名と一般参加者100名を迎え、受賞記念パーティーを開催しました。入賞作品を称え、受賞者には表彰盾・賞金が贈呈されました。また会場では、実際に入賞作品の料理を召し上がってもらい、北海道のほたての「調理の手軽さ」「料理バリエーションの豊富さ」を実感して頂きました。





(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

グッドジョブ
「プロの仕事」



ぎょれん設計センターが手掛けた最新の作品をご紹介します。

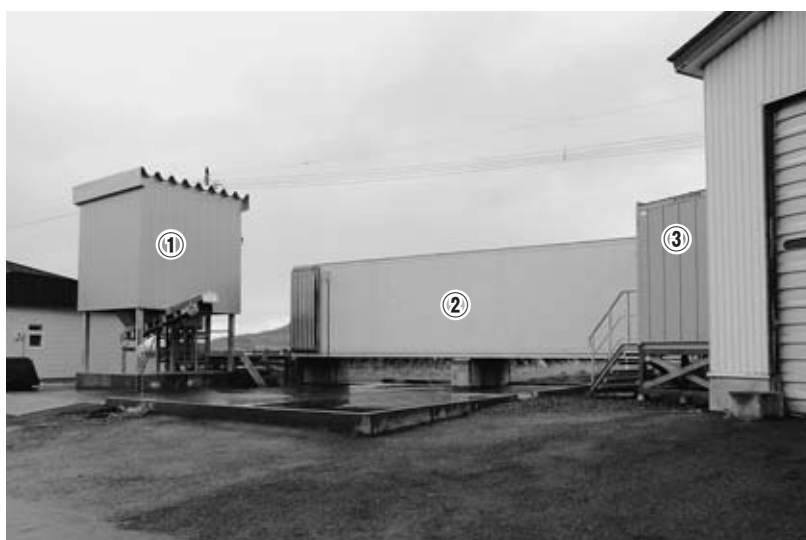
枝幸漁協目梨泊漁港砕氷施設

枝幸漁協目梨泊漁港は、枝幸町の最北端に位置しています。この港には秋鮭定置の船が3隻水揚げを行っていますが、製氷・砕氷施設が無かったため、地元の皆さんは漁協本所のある枝幸港から、往復1時間余りをかけて氷を運んで船積みしていました。昨年の漁協の事業で、貯氷施設(40フィートの冷凍コンテナ)と砕氷機のタワーが完成、トラックスケールの事務所も新設しました。

この砕氷施設が完成したことで、氷の運搬作業や氷が解ける等のロスも減少、漁模様に合わせた作業効率の改善に大きな力を発揮しています。

〈目梨泊漁港 砕氷施設の概要〉

- ・貯氷施設…40フィート
(約12メートル強)
冷凍コンテナ
- ・砕氷機…50トン毎時
- ・ベルトコンベアによる
取り出しにより、
2トン車にも
積み込み可能です。



①砕氷施設 ②貯氷施設 ③トラックスケール事務所

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

2月14日に石狩湾では記録的なニシンの大漁、翌15日には小樽市内で群来(くき)が確認されました。札幌の店先には、すっかりおなじみになった「ニシンの刺身」が並び、おろしショウガで毎日のように楽しんでいます。少しずつ春が近づいてきましたね。(編集部)

厚岸では力ニ漁が始まりました。ぼくは力ニが大好きなので、大漁を願っています。

(厚岸町 近藤 翔さん)

今年は何度も水道を凍らせてしまい、そのたびにお湯を沸かし、タオルを巻きました。そんな冬も雪まつりが終わるとだんだんと春が近づいてきます。

(豊浦町 竹島 暁子さん)

うちは、ホタテの養殖をしています。これからホタテ揚げ、耳吊りと超忙しい時期に入ります。私も手伝いたいと思います。

(鹿部町 盛田 実希さん)

先日、女性部の総会が行われ、今回は共水連の方にも来ていただき、研修会を行いました。その後には、ビンゴや競馬ゲームなどで盛り上がり、一緒に楽しい時間を過ごすことができました。私も共済役員になって数年になりますが、改めて頑張ろうと思っています。

(初山別村 細野 京子さん)

喜れの11月15日に初雪でした。あれから、今日2月4日の立春までの晴雨表で、晴れや嵐の日を数えました。いくらありませんでした。毎日の除排雪で肩・腰・腕に異常が発生したようです。このような天候のため、沖合に漁火を見るとホッとしました。でもそんな日は何日あったのでしょうか。魚屋さんにあまり魚がありません。1月21日から岩のりの採取が始まりました。早く天候が回復し、冬の魚貝藻類で浜が賑やかになる日を待っております。

(島牧村 泉谷 泰三さん)

今年は寒い日が続いています。が、マスが釣れているんですね。どんな調理でもおいしく食べられるので、とっても楽しみです。雪が多いので、事故には気を付けてください。

(福島町 大野 泰輔さん)

知り合いの家でなみまるくんを見せてもらいました。実家が漁業を営んでいましたので、懐かしかったです。若い人たちの地元離れが進む中、地元へ戻ってきたという記事は嬉しいですね。読んでいる私の方がほっこり温かな気持ちになりました。

(中標津町 阿部 啓子さん)

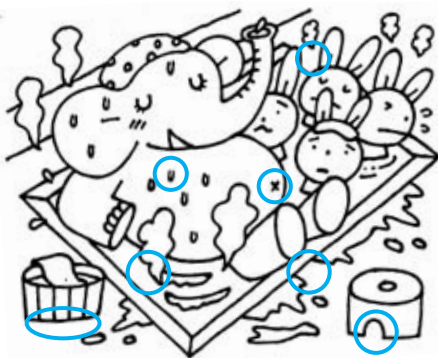
昨年から本当にしげますね。時化でなかなか海に出られません。やっと2年昆布の種系が出て、その日は1日だけ嵐でした。

(函館市 佐藤 芳雄さん)

今、ウニたも漁の時期ですが、流氷や沿岸氷でなかなか出漁も出ず、苦戦を強いられています。早い海明けを待っています。

(根室市 村上 直樹さん)

11pの間違いさがしの答え



気をつけて 朝の一言 ゆうげの笑顔

(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。

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

ホタテのはさみフライ



レシピ

【材料】(4人分)

- ・ホタテ…8個
- ・大葉…2枚
- ・練り梅…適量
- ・卵…1個
- ・小麦粉…1カップ
- ・パン粉…2カップ
- ・サラダ油…適量

【作り方】

- ① 大葉を4つに切る。
- ② ホタテは横半分に切れ目を入れる。
- ③ ホタテの切れ目に大葉を敷き、練り梅を適量ぬる。
- ④ ③のホタテに小麦粉・卵・パン粉の順につけ、170℃の油できつね色になるまで揚げる。

ホタテに梅の風味が絶妙
今回は「ホタテのはさみフライ」をご紹介します。ホタテはどんな料理にも幅広く使えますが、梅との取り合わせは絶妙、もう一品に最適な簡単料理です。



枝幸漁協
天野奈美子さん



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/