

なみまるくん

うみ・なかま
コミュニケーション

Hokkaido Gyoren Magazine Number 283 May 2012

5



北海道
ぎょれん



特集

平成24年度ぎょれん事業計画（後編）

北海道ぎょれんウェブサイト
www.gyoren.or.jp

浜の魅力を伝えていきたい

STVテレビ どさんこワイド179 リポーター 三好 りさ さん

自分の体で 感じたことを伝える

どさんこワイド179「浜直コーナー」の取材をさせていただいて、3年目を迎えました。取材では、船に乗せてもらい沖へ行き、極力漁師さんと同じ時間を過ごしたいという想いです。ただ、私は毎回と言っていいほど船酔いをします。それでも船には乗りたい。自分の体で感じないと伝えることができないからです。先日の紋別・毛がに漁の取材では、実際に漁を手伝ってみて、籠の重さにびっくり！口数の少ない漁師さん達の想いを感じるには、話すよりも行動。同じ時間を共にさせていただくしかないと思うのです。

毎回沖ではドラマがあります。酔って辛い時もありますが、その苦しさ以上に得られるものがたくさんあります。漁師さんの笑顔・優しい言葉、最高です。だからこそ限られた貴重な時間を大切に、いつも取材に臨んでいます。



浜直コーナーで 人と人が繋がる

私は前職が自衛官で、海とはあまり縁がありませんでした。きっかけは10年前にアシスタントをやらせていただいたSTVテレビの釣り番組「釣ーりんぐ北海道」でした。当時は船にも乗ったことがなく、魚や生き物を触るのもすごく苦手でしたが、視聴者に釣れた魚を見てもらいたい一心でした。それから11年、今ではこの浜直コーナーの取材がとても楽しみです。海に行って、磯の香り、カモメの声、そして何よりも浜

の皆さんとお話し出来るとホッとします。

浜直コーナーでは人と人が繋がります。以前取材した噴火湾のホタテ漁師さんは、番組を見てくれていて、「野付のホタテの獲り方がよくわかったよ。」と教えてくれました。漁師さん同士が浜直を見て繋がっていると、やりがいを感じますし、また私にとっては次の取材への活力にもなっています。

「出会いは一瞬。 ご縁は一生。」

「おいしいものを皆さんに食べてほしい」という漁師さんの思いをよく聞きます。北海道は良い条件で沖に出られる日は少なく、そばでその大変さを見てきたからこそ、私もたくさんの人に北海道のおいしい水産物を食べてほしいと願っています。「出会いは一瞬。ご縁は一生。」と、浜の皆さんに出会い、支えられ、様々な場面でたくさんの優しさをいただけることに感謝。これからも浜の魅力を伝えていきたいと思っています。（聞き手／櫻田 泰）

- 1 海ひと夢
STVテレビ どさんこワイド179 リポーター 三好 りささん
- 2 **特集** 平成24年度ぎょれん事業計画 ～後編～
- 8 ホームページのリニューアル
- 10 浜の家族物語
ひだか漁協 三上 健一さん 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 クローズアップ宣伝事業
- 15 おまかせ設計センター
- 16 浜のほっとニュース
- 17 浜だより

春の日差しが降り注ぐ富浜港

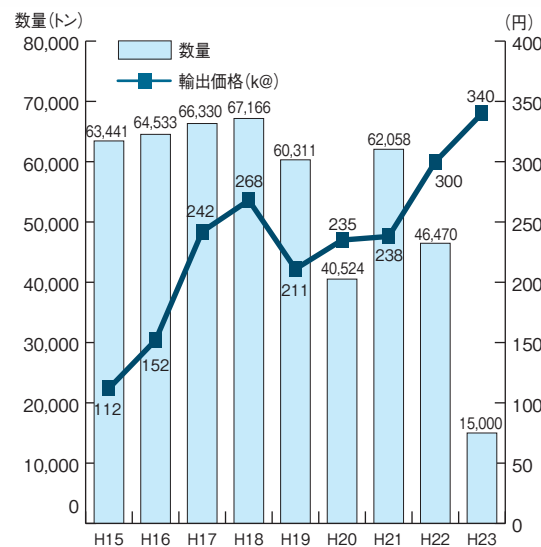


表紙の写真は、ひだか漁協の三上 健一さんご家族です。

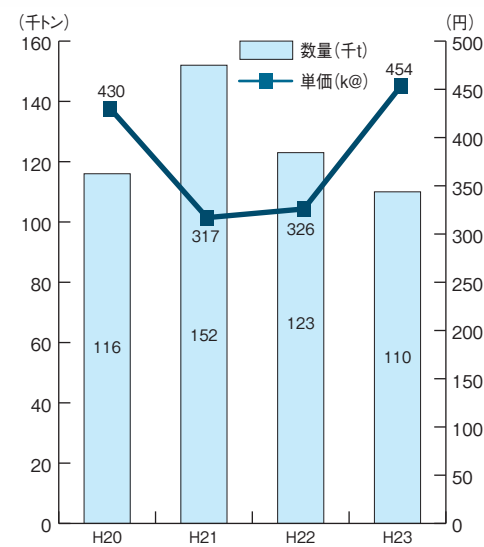


平成24年度ぎょれん事業計画 ～後編～

鮭鱒輸出量(全国)と価格の推移(9—8月)



全道秋鮭の水揚げ及び平均単価推移



国内においても高コストとなった製品の安定流通の確保が課題です。
本年度においては、安定した国内需要の確保を進めていきます。

保と縮小した輸出の再構築を図るため、秋鮭流通対策協議会と連携し効果的な諸対策を推進していきます。



ぎょれん 西副会長

先月号から2回にわたり、ぎょれん西副会長に、平成24年度ぎょれんの事業計画について伺っています。今回は北海道漁業の主要3品目(秋鮭・ほたて・昆布)の重点対策や国内販売対策などについてご紹介します。

(4) 水産エコラベルの早期取得
関係団体等と連携した水産エコラベル(MSC)早期認証取得に向けた取り組み

(3) 輸出事業の再構築
① 縮小した海外マーケットの再構築・風評被害の払拭を目的とした販促イベント実施等輸出事業の安定化へ向けた取り組み
② 将来的な需給調整対策の一環としてのロシア向け冷凍筋子の輸出ルート確立

(2) 国内需要の定着化と拡大
① 熟成フィレ・骨取製品等の付加価値製品の需要拡大への取り組み強化
② 消費者ニーズに対応した簡便調理品の開発と更なる国内需要拡大への取り組み
③ 「ぎょれんブランド」いくら製品の安定供給に向けた生産拡大
④ 秋鮭製品の通年販促企画継続など消化の促進へ向けた取り組み強化

(1) 生鮮流通の拡大
「旬」の訴求による生フィレ・生筋子の生産拡大ならびに各種販促企画との連動による販路拡大

本道のほたて漁業は、漁場環境の変化によって有害生物の発生・餌不足による成長不良など、安定的な水揚げが脅かされている状況にあります。
このため、本年度は、ほたて漁業振興協会ならびに道関係機関との連携により、安定的な生産体制の構築に向け、原因究明と課題解決のための各種対策を推進していきます。
また、製品の流通は、国内需要の減退に加え、歴史的円高や原発事故に伴う海外風評被害・検査強化など輸出環境の悪化により国内外における消費の落ち込みが懸念されます。

2. ほたて対策



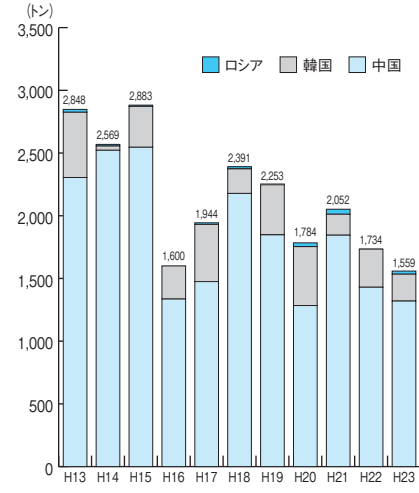
昨年度の全道水揚げは、数量で11万トン、平均単価は454円/kgとなり、水揚げ金額は500億円と前年を25%上回りました。
漁期前には原発事故の影響ならびに歴史的円高等により、輸出の低迷による製品の国内滞留が危惧されましたが、一昨年に続く低水準の水揚げとなったことから、輸出は大幅に減少したものの、国内においては比較的順調に消化している状況にあります。
しかし、各国での風評被害に加え、歴史的円高による輸入品との競合が懸念される中、

1. 秋鮭対策

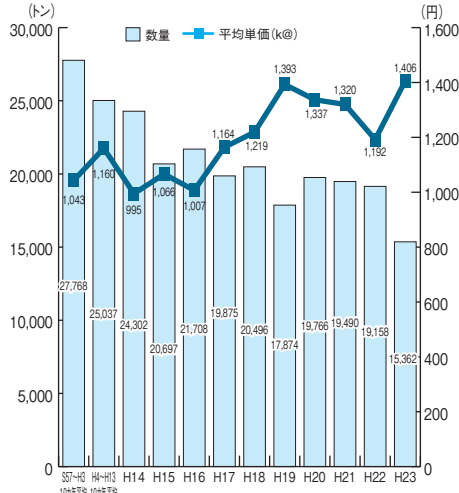
品目別対策について



昆布の輸入量推移



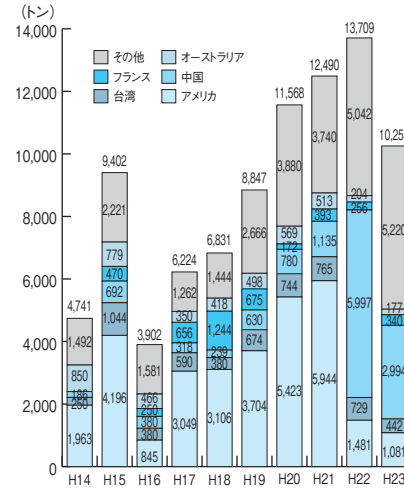
昆布の生産量と価格の推移



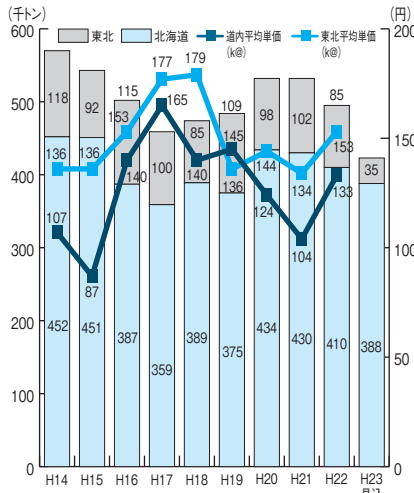
- (1) 生産基盤強化に向けた取り組み**
- ① 安定生産体制構築に向けた昆布専門委員会による全道的・地域的課題の抽出ならびに対応策の策定
 - ② 道水産林務部主導の地区毎の「昆布生産安定対策会議」との連携強化
 - ③ 北海道立総合研究機構との連携による各種試験研究の充実

けた取り組みを強化します。

日本のほたて製品輸出推移
(1～12月、生鮮・冷凍その他)



北海道・東北のほたて生産・価格推移



- (1) 生産の安定化に向けた取り組み**
- ① 「ほたて貝の採苗安定化」に向けた全道的な基礎データの集積と解析体制の強化
 - ② 道関係機関との連携による歩留の低迷・サイズの小型化・ザラボヤの付着等の原因究明に向けた取り組みの継続実施

これら諸問題を解決するため、関係団体との連携による流通対策事業を推進し、安定的な需要の確保と消費安定化を図っていきます。

国内販売対策について

景気低迷の長期化に加え、デフレ状況も継続している中、国内消費動向は一層厳しさを増しており、全国規模での道産水産物の販売対策の推進が重要となっています。

本年度においても、マーケティング戦略を強化し消費動向に則した販売戦略の構築にあたり、関係会社と一体となった消費

- (4) 秩序ある輸入昆布の取り進め**
- 道産昆布の安定消費に向けた、日本昆布協会・全国調理食品工業協同組合ならびに輸入相手国との定期的情報交換と秩序ある輸入の継続実施

- (3) 系統としての加工・販売強化に向けた取り組み**
- ① 関連会社との連携による一次加工処理機能の継続推進
 - ② 昆布ならびに昆布加工製品の販売対策の継続推進

- (2) 消費回復に向けた取り組み**
- ① 地域消費特性に対応した消費回復に向けた取り組み
 - ② 需要が減退しているだし系昆布の重点販促地域を対象とした販促活動の実施

- (3) 輸出基盤整備に向けた対策**
- ① EUへの輸出拡大に向けた取り組み
 - ② MSCエコラベルの早期認証取得による国際競争力の強化

- (2) 製品の安定消費に向けた流通対策の拡充**
- ① 需給動向を勘案した指標価格の提示等による安定消費可能な原価値決価格形成の実現
 - ② 関係団体との連携による国内流通調整のための一定量（6,000トン以上）の輸出確保に向けた取り組み
 - ③ 海外末端市場の新規需要開拓に向けた海外市場調査および販促事業の継続
 - ④ 乾貝柱の安定消費に向けた香港・中国の市場動向調査および競合する中国産の動向調査ならびに主要輸出国での販促事業の継続

- (1) 国内販売**
- ① ほたて製品の需要回復に向けた全国規模での販促展開
 - ② ほたて販促キャンペーン、売り場拡大対策
 - ③ 干貝柱の内販対策としての加工食品原材料の新規市場開拓の推進

3. 昆布対策



昨年度の全道生産量は、約1万5千トンと過去最低の水準となりました。

近年の不安定な生産状況は、漁家経営はもとより消費地実需先にも影響をもたらすものであり、生産回復に向けた対応が重要です。

また減産を背景とした原藻価格の値上がりに伴い、製品価格が上昇し製品流通の停滞も懸念されています。

本年度においては、関係漁協・行政機関等との連携により生産基盤強化に向けた取り組みを強化し、安定生産体制の再構築を目指します。

また、昆布消費が減退する中、実需動向に即した販促促進対策を推進するとともに、特に消費減退傾向にあるだし系昆布の復権に向

地営業機能の強化を図ります。

あわせてマーケットの拡大を目指し商品開発力の更なる強化も図ります。

- (1) 末端実需先を見据えた全国的な販売ネットワーク強化に向けた取り組み**
- 継続**
- ① 業態別（荷受・問屋、生協・量販店、中・外食等）マーケティング（市場調査）戦略の強化
 - ② 重点販売先とのエリア戦略の組織的推進
 - ③ 各種流通対策・消費宣伝事業と連動した提案型営業の強化
 - ④ 「道ぎょれん会」の春・秋定期開催による情報提供の継続
 - ⑤ 健康食品産業等との異業種コラボレーション（共同企画）による新たな需要開拓に向けた取り組みの継続



道ぎょれん会お取引先懇談会



浜のおかあさん料理教室

(2) 加工機能強化による販売力強化に向けた取り組みの推進

- ① 漁協系統工場・本会直営工場・提携工場との連携強化による加工処理体制の強化
- ② 各工場の機能分担を明確化した安定生産体制の確立
- ③ 系統情報ネットワークの活用による商品開発機能の強化

(3) 物流経費等の流通コスト削減対策の推進

- ① 生鮮魚介類の集荷拡大による集荷配送効率化等のコスト削減に向けた取り組み継続
- ② 冷凍品物流における輸送・保管コスト削減に向けた取り組み継続

宣伝・販促事業および 食育活動について

水産物の国内消費は減少傾向が続く中、海外輸出については歴史的円高、原発事故に伴う風評被害などにより不透明感が増していることから、道産水産物の消費拡大に向けた取り組みが課題となっています。

このため、本道の基幹魚種である秋鮭・ほたて・昆布等については、関係団体との連携をより強化し、需要喚起に向けた宣伝・販促活動の強化を図ります。また、消費者の魚離れに対応し、将来にわたる魚食文化の継承および発展のため、食育活動の強化を図っていきます。

者を対象とした協同組合運動の啓発に取り組んでいきます。

あわせて漁協青年部・女性部への協同組合運動の啓発活動を強化します。

また、生協組織等と連携した料理普及・食育活動を継続するとともに、本会販促事業との連携による魚食普及を推進します。

(1) 組織強化活動の推進

漁協青年部創立50周年を記念した部員への各種アンケート調査の実施ならびに協同組合運動意識高揚のための活動支援

(2) 浜と連携した都市の小中学校での食育活動・魚食普及推進

- ① 札幌市内等での「出前授業」「料理教室」などの継続
- ② 道外における生協との組織的連携による食育活動の強化と生産者・消費者との交流の推進

(1) 宣伝・販促事業

- ① 消流動向を踏まえた販売戦略と一体となった宣伝・販促活動の継続推進
- ② 大手調味料メーカー等とのタイアップによる共同販促の継続
- ③ 本会ホームページリニューアルにあわせた一般家庭向け道産水産物のメニュー発信強化
- ④ 「道産水産物流通安定対策協議会」への参画による道産水産物鮮魚貝類の地産地消および消費拡大に向けた取り組み強化



札幌市内10ホテルにて実施した「海の恵みメニューフェア」

(2) 食育活動

- ① 道内・道外の若年層および主婦層を対象とした食育活動の推進（親子料理教室・学習会・給食への食材提供等）
- ② 本会ホームページを活用した食育情報の提供

食の安全・安心対策について

食品の安全性に対する消費者の関心が高まる中、道産水産物の放射性物質監視体制強化のほか、製品の品質・衛生管理や表示の適正化に

(3) 広報活動の充実

- ① 本会ホームページのリニューアルによる会員ならびに一般消費者への情報発信内容の充実
- ② 広報誌「なみまるくん」を通じた各種情報の全道漁業者へのタイムリーな提供

経営体制について

本会を取り巻く経営環境は厳しさを増している中で、浜からの負託に応え各種対策事業を推進していくため、安定した収支の確保と財務基盤の更なる強化を図ります。

また、中期的事業推進方向に掲げたCSR※活動の実践2年目としてリスク管理体制の強化を図るとともに、環境に配慮した取り組みのほか各種社会貢献活動を推進していきます。

※CSR (Corporate Social Responsibility) とは、企業が事業活動において利益を優先するだけでなく、顧客、株主、従業員、取引先、地域社会などの様々なステークホルダー（利害関係者）等の関係を重視しながら果たす企業の社会的責任の意味

(1) 本会経営の安定化に向けた経営基盤の強化

- ① 本会経営基盤である共販体制ならびに系統利用率の向上に向けた取り組みの強化
- ② 計画的内部留保による財務基盤の強化と会員配当の継続
- ③ 債権管理・在庫管理等の経営リスク管理体制の強化

に向けた取り組みが一段と重要になっています。

このため、各工場との連携を更に強化し、製造部門における品質・衛生管理向上に向けた取り組みを強化し、安全・安心対策に万全を期すことに取り組みます。

(1) 道の検査と本会自主検査の併用による原料・半製品の放射性物質監視体制の維持・強化

(2) 本会直営工場・漁協系統工場・提携加工業者の品質・衛生管理レベルの向上に向けた取り組み推進

- ① 品質管理部門による工場定期点検レベルの向上に向けた取り組み
- ② ISO手法の段階的導入を含めた本会直営工場品質衛生管理レベルの更なる向上

(3) 本会取扱商品の表示適正化に向けた取り組み

- ① 本会取扱商品の商品仕様書の一元管理体制強化に向けた取り組み推進
- ② 関係部門担当者の「食品表示検定」資格取得の促進

組織強化・広報活動等について

協同組合意識の希薄化が指摘される中、国際協同組合年の本年は、次代を担う若手漁業

(2) CSR活動の実践に向けた取り組みの推進

- ① 法務機能の強化によるコンプライアンス（法令遵守）の推進
- ② 昨年度認証取得したISO14001に連動する環境に配慮した取り組みの継続

(3) 人材育成の強化と労働生産性の向上に向けた取り組みの推進

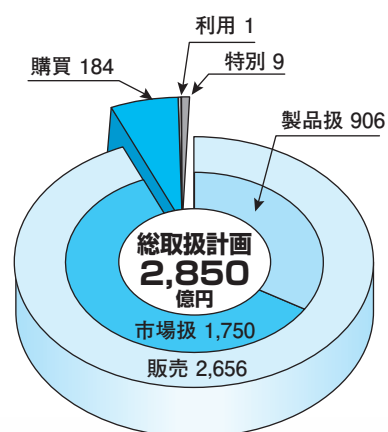
- ① 人材育成計画に基づく教育研修の推進
- ② 業務効率化に向けた取り組みの継続

(4) 費用対効果を勘案した設備投資の実施と計画的整備

(5) 関連会社との一体的経営の推進

- ① 本会と一体となった浜に対する機能発揮に向けた取り組み
- ② 関連会社に対する経営統括管理の強化による健全経営の確保
- ③ 関連会社との人事交流の推進

平成24年度事業別取扱計画



[単位: 億円]

ぎょれんホームページをリニューアル

3月31日に、ぎょれんのホームページがリニューアルオープンしました。北海道の漁業や魚について多くの方に知ってもらうことを目指し、大幅な変更を行いました。今回はその内容についてご紹介します。

コンセプトは「北の海と暮らしを、むすぶ。」

ぎょれんの新ホームページのコンセプトは、「北の海と暮らしを、むすぶ。」です。ホームページを訪れる生活者（消費者・取引先）と生産者（漁）をむすび、社会とぎょれんをむすぶ役割を担うことを目指し、右の3点をリニューアルの柱としました。

〈リニューアルの柱〉

1. デザインを一新し、情報を分かりやすく掲載する。
2. 北海道の漁業、魚に関する情報を充実させる。
3. 旬の情報、タイムリーな情報を掲載する。

北海道の漁業や魚をPRする各コンテンツ

右のトップページの画面の①～⑤についてご紹介します。



①

旬や栄養、レシピがまとめて分かる「北海道のさかな」

北海道で水揚げされる魚について紹介するページです。旬や栄養、おすすめレシピなどをまとめて知ることができます。現在は10魚種を掲載。今後もさらに追加していきます。



②

約370種類のバラエティー豊かな「おすすめレシピ」

北海道の魚を使ったバラエティー豊かな約370種類のレシピを公開。検索機能を強化し、浜のお母さんのオリジナルレシピや調理方法といったカテゴリー別の検索も可能です。これからも新しいレシピを追加し公開していきます。



③

旬な話題を提供する「WEBマガジン なみまるくん」

皆さんに楽しんでいただきながら、旬の情報をお伝える読み物ページです。「浜通信ひとくらし」は、浜の「今」の様子を伝える紀行コーナー。その他随時最新のニュースも掲載していきます。



④

放送中のテレビCMをご紹介「CMギャラリー」

現在、北海道限定で放送中の秋鮭・ほたて・昆布のテレビCMや、漁協・ぎょれんイメージCM「3つの海篇」がまとめてインターネットでご覧いただけます。

⑤ ぎょれんについて知ってもらうページ

「ぎょれんって何？」という疑問に対して、組織や事業について分かりやすく紹介するページを用意しました。また、新たに品質管理やCSRの取り組みについても掲載しています。

今後もますます内容の充実を図っていきます

このホームページでは、より一層北海道の水産物が選ばれ、愛され、信頼されるブランドとして認知されるよう、これからますます内容の充実を図っていきます。今後ともぎょれんのホームページをよろしくお願いいたします。





プレイタイム

クロスワードパズル

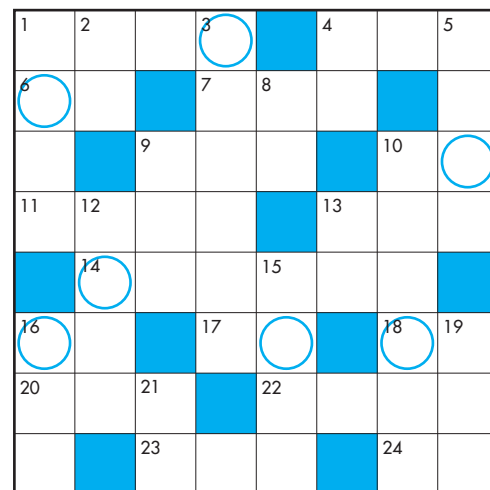
次のクロスワードを完成させ、○印に当たる言葉をうまく並べてください。北海道も季節はいよいよ春から夏へ向かい、木々の緑が濃くなってきました。気持ちの良い風が吹くこの時期は、外に出るのも楽しみになりますね。

タテのカギ

- ①「おから」の別名
- ②見通し「仕事の○○がつかない」
- ③春の尾瀬が有名な水辺の白い花
- ④オシンコシン、インクラ、羽衣が有名
- ⑤鞘に入った野菜「○○○○豆」
- ⑧マニキュアを塗っておしゃれをする人も
- ⑨頭のとっぺん、髪の毛が渦を巻いているところ
- ⑩音楽を作る人、それを職業としている人
- ⑫年に4回、季節ごとに出る雑誌
- ⑬○○夢中
- ⑮売ったり買ったりすること、売買
- ⑯外見がエビに似ていて、寿司では茹でてタレをつけて食べる
- ⑰男子のみで実施される体操種目。2本の腕で体を支えます
- ⑲ほっぺにチュッ!とすること

ヨコのカギ

- ①塩漬けや果実酒など、幅広い用途に使える酸味が強い果実
- ④田んぼに稲を植える作業
- ⑥うがいで洗浄すること
- ⑦おでこでゴツン!相手に自分の頭を打ち付けること
- ⑨初夏の渡り鳥、巣は高級食材
- ⑩おけさ、金山で有名な新潟の島
- ⑪ちょっとしたことにすぐ泣く人
- ⑬痛みがないこと
- ⑭項目ごとに分けて書き並べる書き方
- ⑯鉛筆やリンゴの真ん中にあります
- ⑰メロン、スイカ、カボチャは○○科の植物です
- ⑲偶然見つけると幸運が訪れる○○のクローバー
- ⑲邸宅。「武家○○○」「おぼけ○○○」
- ⑲料理に、とろみを付ける「○○○○粉」
- ⑲007の職業
- ⑲山と海をつないでいます



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(5月15日消印有効)
*電子メール info@gyoren.or.jp

解答 となります。

4月号の解答と当選者

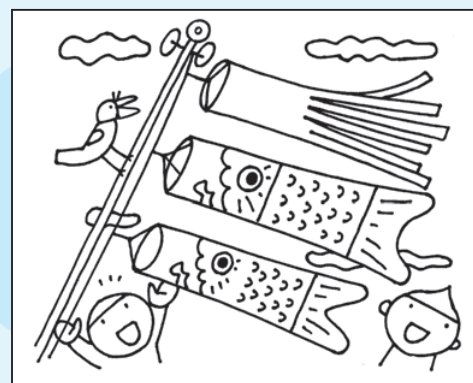
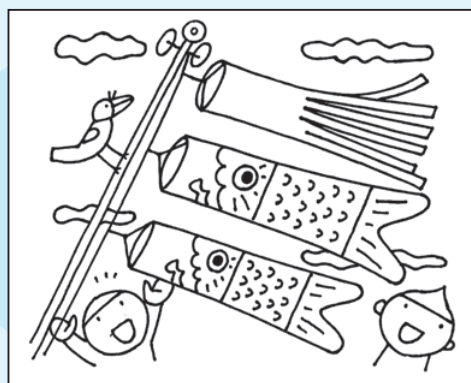
ニユウガクシキ

(札幌市) 橋本 光江さん
(羽幌町) 熊谷 圭太さん
(根室市) 岩本 清美さん
(湧別町) 工藤みわ子さん
(浜頓別町) 山本こずえさん

間違いさがし

間違いは7つです。

※右と左の絵には、7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。

浜の家族物語



【三上さんご一家】 三上健一さん(42歳) 美智江さん(39歳) 優衣さん(14歳) 温大くん(12歳)
※健一さんの母富子さんと一緒に

周年沖で働く 健一さん

第11豊進丸の舵を持ち、一人で漁をする三上健一さんは、4月のはつかく、5月からはかれい網、8月から昆布漁、10月からかれいやししゃもの刺網、12月から3月までほっき漁をしています。高校卒業後、父の勧めで親戚の船に18年間乗り組み、その後1年間父と一緒に船に乗って、4年前に家業を継ぎました。地元の船の中では一番若い船頭の健一さん。先輩船頭から教わり、沖での経験を積みながら、周年沖で働いています。

「無理をしないことだね。」と言う健一さんは、一人で乗って、仕事で心がけていることは「無理をしないことだね。」と家族の協力があるからこ

「浜の家族物語」では、「なみまるくん」の表紙に登場いただいたご家族を紹介します。今回は、ひだか漁協の三上さんご一家です。



奥さんの美智江さんは隣の厚賀町出身。友人に誘われて参加した漁協綱引きチームの練習で健一さんと出会いました。出産後、本格的に陸仕事を手伝うようになり、「大変なこと多いですが、少しでもサポートしていけたら」と教えて頑張っています。

奥さんの美智江さんは隣の厚賀町出身。友人に誘われて参加した漁協綱引きチームの練習で健一さんと出会いました。出産後、本格的に陸仕事を手伝うようになり、「大変なこと多いですが、少しでもサポートしていけたら」と教えて頑張っています。

奥さんの美智江さんは隣の厚賀町出身。友人に誘われて参加した漁協綱引きチームの練習で健一さんと出会いました。出産後、本格的に陸仕事を手伝うようになり、「大変なこと多いですが、少しでもサポートしていけたら」と教えて頑張っています。

Information2

全道各地区で地区組合長会議開催

ぎょれんの平成24年度事業計画案等を協議

4月3日から13日にかけて、全道9地区で地区組合長会議が開催され、各系統団体の平成24年度事業計画案等について協議を行いました。ぎょれんは2班に分かれて各地区を訪問、平成23年度決算は、当初の計画及び前年度実績を上回る見込みであることを報告しました。平成24年度事業計画案では、国の新たな水産基本計画のスタートを受け、「強い北海道漁業の確立」のため北海道漁業の実情に即した施策の実現の取り組みを強化していく方針を示しました。また、販売事業では国内需要の確保と海外輸出対策強化による総合的な流通安定対策を推進していくことを説明しました。



日高地区組合長会議(4月12日開催)

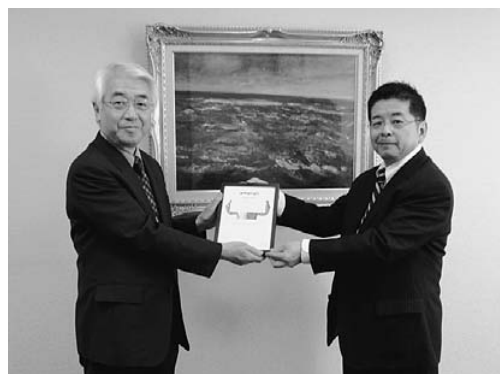
Information3

漁協・ぎょれんテレビCM「3つの海篇」

テレビCMコンテストにて「北海道地域ファイナリスト賞」を受賞

全日本CM放送連盟(ACC)が主催するコンテスト「ACC CMフェスティバル」において、「漁協・ぎょれんテレビCM『3つの海篇』」が「地域ファイナリスト賞」を受賞し、このたび表彰盾の贈呈が行われました。51回目を迎えた当コンテストには、毎年首都圏をはじめ全国各地より多数の応募があります。今回は応募総数1,623作品のなかから、地域で制作・放映されるCM部門の優秀作のひとつとして選ばれました。CMには美しい海と生産者の皆さんの迫力ある仕事凝縮されています。放映以来、好意的な感想が視聴者から寄せられており、これからも放映を通じて北海道漁業への関心を深めてもらうきっかけとなることを目指しています。

※CMはぎょれんホームページ(www.gyoren.or.jp)からご覧いただけます。



ぎょれん本所において表彰盾の贈呈が行われました

Information4

2012スプリングフードフェスティバル

若手シェフが道産水産物を使った西洋料理で腕を競い合う

4月17日(火)札幌パークホテルにおいて、(社)全日本司厨士協会北海道地方本部と札幌支部の主催で「2012スプリングフードフェスティバル」が行われ、ホテルの厨房で働く若手シェフや調理専門学校生が「西洋料理」の腕を競い合いました。会場で実技審査を行うメインイベント「チャレンジ料理コンテスト」では、指定食材を使ったランチコースを2人1組で2時間以内に調理することが課題。金賞に輝いた京王プラザホテルの畑野・若海組は、メインディッシュに道産水産物を使い、秋鮭の塩麹マリネ、米粉クレープで巻いたほたてのグラタン、いくらを添えたガゴメ昆布入り春野菜のリゾットなど、独創的な料理を披露しました。



金賞を受賞した畑野・若海組のメインディッシュ

なみまる インフォメーション

Information1

平成24年度全道漁協新採用職員研修会を開催

新採用職員が共に学ぶ充実した3日間

4月3日(火)～5日(木)の3日間、札幌市の北農保健会館において、平成24年度全道漁協新採用職員研修会が行われ、今年度道内の漁協に採用された職員46名が参加しました。開講式の後は、さっそく研修開始。ぎょれん指導教育部より、漁業や漁協をめぐる情勢、漁協のあらましや漁協簿記についての講義が行われました。

2日目は8つのグループに分かれて、社会人に必要な規律や責任、ビジネス文書の書き方など「社会人の心構え」について学習、講師から出される課題にグループで協力しながら取り組んでいきます。ビジネスマナーの講習では、職場を想定した敬語や言葉遣いを学び、名刺交換やお茶の出し方の練習も行いました。

最終日は早朝の札幌中央卸売市場へ。水産・青果の競りを見学し、中央卸売市場の仕組みや役割について学びました。研修会の締めくくりは、水産ビルにある在札系統団体の事務所を訪問。新社会人の一歩を踏み出した皆さんを温かい拍手がつつみます。最後に行った集合写真の撮影では、受講した皆さんから「同じ時期に漁協職員となった仲間と寝食を共にし、グループワークなどで親交を深められて良かった」との声も聞かれ、受講者同士の距離も縮まり一体感が生まれた充実した3日間となりました。



講師の説明を思い出しながらお茶の出し方を練習しました



札幌中央卸売市場の資料室でターレットトラックに試乗する受講生



ぎょれんをはじめ系統団体の事務所を訪問
温かい拍手で迎えられました

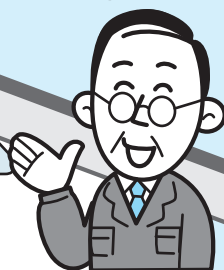


水産ビル前での記念撮影

なまかせ設計センター

身近なもので家の臭いをノックアウト

その2



昔から身近なものを使って行われてきた消臭。今回は、木炭や新聞紙、消毒用エタノール液、コーヒーの出しがらを使った身近な消臭方法を取り上げました。今回は第2弾として、酢、お茶、重曹、塩水を使ったものをご紹介します。

ペットの尿臭、排水口、冷蔵庫、靴箱、魚焼きグリルなどにはこんなエコな消臭方法もお勧めです。

①酢(消臭効果)

酢を使った消臭方法で最も威力を発揮するのが、ペットの尿臭。臭いの主な原因となるアンモニアはアルカリ性のため、酸性の酢を使うと、臭いを抑えることができます。ペットが汚したカーペットも酢を薄めた液でたたき拭きすれば消臭できます。



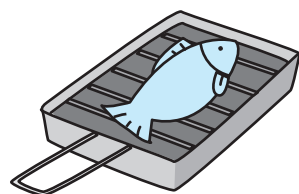
②重曹(吸着効果)

テレビ番組のエコ特集などでもよく紹介される重曹。重曹は、酸性の臭いを吸収分解して臭い自体をなくす効果があります。匂いが気になる冷蔵庫や靴箱、玄関や居間などに口を空けた袋や箱に入れて置くだけでOK。手軽で便利な消臭剤の完成です。



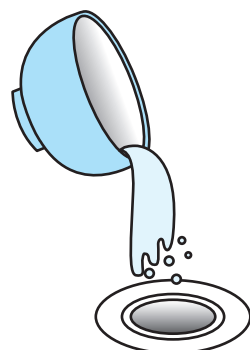
③お茶の出しがら(吸着効果)

お茶に多く含まれるポリフェノールは、木炭のように無数の穴(多孔質)構造で、その穴が臭いの成分を吸着します。使う時は、飲み終わった出しがらで十分。魚焼きグリルに濡らして敷き詰めれば、台所の生臭さを吸収してくれます。



④濃いめの塩水(分解効果)

塩水は、タンパク質を分解しますので、主に臭いのもととなるタンパク質を分解して消臭する効果があります。排水口の臭いには濃いめの塩水を作って流し込めば、管を流れていきながら、臭いをもとから分解・除去してくれます。



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
FAX：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

クローズアップ 宣伝事業

平成24年度の宣伝・販促活動をご紹介します

本年度も道産水産物のさらなる消費拡大、普及促進を目的とした宣伝・販促活動を展開してまいります。今回は平成24年度の活動計画をご紹介します。(画像は平成23年度迄に実施したものです)

新聞折込チラシの配布

旬の季節やGW・年末年始などのイベント時期に、全国の主要都市で新聞折込チラシを使ったPRを実施します。配布地域での店頭販促と連動させ、消費拡大を図ります。



新聞折込チラシ



(上) 食育&サッカー教室

(左) 幼稚園児を対象とした昆布の食育教室

食育教室の開催

水産物への関心喚起、普及啓発活動を目的に全国各地で食育教室を実施します。未来の消費を担う子どもたちに、水産物の魅力を広めていきます。

料理教室の実施

家庭の食卓に道産水産物を取り入れてもらう機会を増やすため、全国各地で料理教室を開催します。調理・実食を通じて、おいしさを実感してもらいます。



ほたて料理教室



調味料メーカーとタイアップしたメニュー提案

タイアップ販促の実施

他社とのタイアップにより、店頭で高い注目を集める効果的な販促活動を実施します。

今回ご紹介した内容以外にも、TV・ラジオCM放送、雑誌への広告掲載、店頭販促物の作成他、様々な宣伝・販促活動を予定しております。実施状況につきましては、随時当コーナーでご紹介してまいります。

浜だより

札幌もようやく春を感じる暖かさになりました。今月号から編集部には新メンバーが加わり、浜の皆さんと直接ふれあえる誌面づくりはこれまでどおりですが、新しい話題にもチャレンジしていく気持ちでいっぱいです。これからも広報なみまるくんをどうぞよろしく願いいたします！ (編集部)

いよいよ稚貝の出荷が始まります。今回の時化でまた期間が伸びますが、せっかく融けた雪も、また辺り一面真っ白になってしまいました。
(初山別村 岩崎 幸治さん)

親友が大きな病気を手術しました。健康で元気に仕事が出来て、おいしくご飯が食べられる私は幸せだと実感しました。
(豊浦町 竹島 暁子さん)

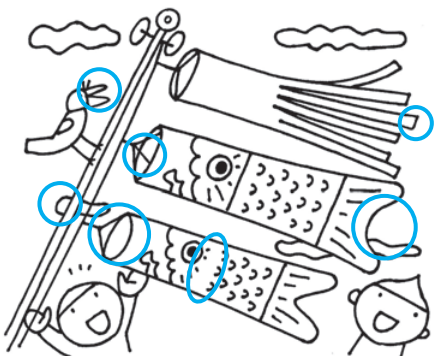
稚貝の出荷が始まりましたが、時化が多くてなかなか出来ません。
(苫前町 加藤 紀美恵さん)

ようやく春らしくなりました。4月下旬はいかなる季節です。昨年に劣らぬ豊漁を願っています。今年の事業計画の中に、「漁協職員を対象にしたメーカー視察、資材研修の実施」が載っていました。非常に大切なことです。私も昭和24年9月に管内11名でぎょれんの購買課長の引率で12日間、各種漁船機器、漁網等の視察に行っていました。まだ漁船は焼玉エンジン、漁網は綿糸ラミネートでした。見るもの、聞くもの全てが別世界でしたが、浜にこれらの機器を揃えられることを夢に見た思い出は、今も忘れられません。頑張れ、新しい時代に向けて...
(島牧村 泉谷 泰三さん)

4月に入りようやく春を感じられるようになりました。まだまだ桜の季節は遠いですが、今年も豊漁を願い、これから先に始まる秋アジ、シシャモ、カニが昨年より少しでも良い方へいつてくれること願っています。
(浦幌町 千家 景子さん)

まだ、雪が残っていますが、桜が咲く季節ですね。稚貝出しが始まってお父さん、お母さんは忙しそうです。私は、休みの日に手伝いに行っています。
(苫前町 加藤 亜美さん)

11pの違いさがしの答え



私のおじいちゃんはマスとホッケを獲っています。まだ雪があつて寒いので、体に気をつけてください。
(福島町 西川 優々花さん)

震災から1年が経ち、厚岸の力キ島にも砂が入り、ほぼ元の状態に戻りつつあります。力キやアサリがまた元気に育ってくれるといいですね。
(厚岸町 運上 貴子さん)

今日はまだみかけませんが、これから小さな小学1年生がピカピカなランドセルを背負った姿を見かけるのでしょうか。私は肉よりも魚派、そして毎日海藻類を食べています。これからも旬の美味しい魚介類の紹介や調理法など教えていただくと嬉しいです。
(札幌市 橋本 光江さん)

忘れるな 海のこわさ 気の弛み

(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 **みづれん** **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

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

浜のほっとニュース

小樽	管内では稚貝出荷が本格化しています。前半は時化続きで出荷できない日々が続いていましたが、後半は風が続いており順調に出荷作業が行われています。一方で、先月から不振であったかれい漁の水揚げも本格化し、定置網にしんの水揚げも始まりましたが、魚価安が続いており、生産者にとっては厳しい春の訪れとなっています。
桧山	延縄で捕れる真かすべの漁が好調です。江差・乙部・大成・奥尻と各浜合わせて1日2トン近いペースで水揚げが続いており浜は賑わっています。価格も昨年より2割程度上回っており、今後もこの漁が続くことを期待しています。
函館	道南の浜に春の訪れを感じさせる、干わかめの生産が始まっています。年々、塩蔵品に押され、需要も減少してはいますが、磯の香りは食欲をそそられます。函館支店での入札会も始まりました。生産量はやや前年を下回ると見込まれている中、価格は前年を30%程上回るスタートとなりました。生産の安定と価格が維持される事を期待しています。
室蘭	4月14日から春定置の水揚げがスタートしました。主要魚種である本ますの水揚げが少なく、浜値はk@2,000-1,100で高値となっています。また、3月1日から解禁した籠漁の柳だこは、k@650-610と浜値・水揚げ数量ともに好調を維持しています。生産者の方々の安全操業と大漁を祈願しています。
日高	管内では3月から各種簞漁が解禁となり、えりも漁協ではつづ簞漁が盛んです。真つぶは、3月からの累計数量が87t(4月18日現在)と昨年比2割減となっています。また、管内各浜では4月20日に解禁となる春定置網漁に向け、着々と準備が行われています。昨年は本ますの水揚げ好調、助宗の大漁もありましたが、時鮭と青ますが今一つで、今年は豊漁となることを期待しています。
釧路	4月15日から日本200カイリ内小型船サケ・マス漁が解禁となりました。15日から順次出漁し、5月上旬には全船出漁予定です。また、春定置鮭鱒も4月24日から網入れ予定となっており、25日には水揚げが始まります。天候は思わしくない状況が続いていますが、春シーズンが始まり安全操業と豊漁を願うところです。
根室	本年のロシア水域サケ・マス交渉は、4月17日にモスクワにおいて妥結しました。昨年の東日本大震災で被災し、出漁できなかった大型船も復旧し、操業隻数は中・小型船全体で33隻と前年比6隻増となりました。入漁料については、中型船306円60銭、小型船で300円30銭と前年並み、燃油高騰や魚価低迷で厳しい環境下ですが、まずは安全操業と大漁を祈願しています。
北見	寒さの続いたオホーツク海もようやく春を感じられるようになりました。例年より長く残った流水の影響で、遅れ気味にスタートした毛がに漁は水揚げが乏しく、今後に期待をしております。刺網漁、ほっき漁も順次スタートし、刺網漁ではしんが記録的な豊漁となり浜は賑わいを見せています。今後も益々の豊漁と安全操業を心より祈願しています。
稚内	長かった冬もようやく終わりを告げるような陽気になってきました。ほぼ10年ぶりに流水が沿岸し、また、天候不順により時化が続いた影響もあり、春漁の毛がに・帆立・なまこ等の水揚げが遅れ気をもんでいたところですが、ようやく順調な水揚げとなってきたところです。海難事故の無きよう、大漁となることを願っています。
留萌	当管内の春の風物詩「ほたて稚貝」の出荷が、3月末から始まりました。4月の上旬は例年に無い寒さと時化が続きましたが、中旬からは順調に風が続き、出荷が本格化しています。稚貝はオホーツク・根室地区に出荷されます。また管内の主要魚種であるかれいの水揚げも多くなってきており、浜は活気に溢れています。

なるほど!簡単!



浜料理

ホタテぎょうざのチリソース



レシピ

【材料】(4人分)

- | | |
|----------------|-----------------|
| ・ホタテ…3枚 | ・塩(塩もみ用)…適量 |
| ・白菜…1/6個 | ・サラダ油…大さじ3 |
| ・レタス…1/4個 | ・豆板醤…小さじ1 |
| ・ねぎ…1/2個 | ・ケチャップ…大さじ3 |
| ・にんにく…一片 | ・砂糖…大さじ2と1/2 |
| ・生姜…一片 | ・ごま油…大さじ1 |
| ・ぎょうざの皮(小)…12枚 | ・鶏がらスープの素…小さじ1 |
| ・塩(具の味付け用)…少々 | ・片栗粉…大さじ1/2 |
| ・こしょう…少々 | ・塩(ソース用)…小さじ1/2 |
| ・しょうゆ…小さじ1 | ・水…1/2カップ |

【作り方】

- ① ホタテは貝からはずし、貝柱、ミミ、子に分け、ミミは塩もみをし、ぬめりを取る。
- ② 白菜はみじん切りにして塩をふり5～10分位おく。
- ③ ホタテの貝柱とミミは細かく切り、子は大きめに切る。
- ④ フライパンにサラダ油大さじ1を熱し、ホタテの貝柱、ミミを炒め、次に白菜を入れ、火が通ったら塩、こしょう、しょうゆを加え、汁がなくなるまで強火で煮る。汁がなくなったら火を止め、冷ます。
- ⑤ ④をぎょうざの皮で包む。
- ⑥ Aはみじん切りにし、Bの調味料は全てあわせておく。
- ⑦ フライパンにサラダ油大さじ2を熱し、豆板醤とAを入れ香りをたたくまで炒めたら、Bの調味料を加え、とろみがつくまで炒める。
- ⑧ 鍋に湯を沸かし、ぎょうざとホタテの子をゆでて水きりする。
- ⑨ ⑧を⑦に入れ、からめる。
- ⑩ お皿にレタスの千切りを敷き、⑨を盛りつけて出来上がり。

ホタテの美味しさが凝縮したぎょうざです
今回は「ホタテぎょうざのチリソース」をご紹介します。この料理では、ホタテの貝柱だけでなくミミや子も余すことなく使えますので、ぜひ殻つきのホタテを使っていただきたいレシピです。ピリ辛のチリソースで、ギュッと凝縮したホタテの美味しさが味わえます。



根室湾中部漁協
酒井 昌子さん



ぎょれん



開成で未来につなぐ北の森
本書の本文用紙は原料の一部に
道産開成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