

# なみまるくん

うみ・なかま  
コミュニケーション

Hokkaido Gyoren Magazine Number 284 June 2012

# 6

北海道  
ぎょれん



特集

## TPP交渉参加に反対する大規模集会が開催

北海道ぎょれんウェブサイト  
[www.gyoren.or.jp](http://www.gyoren.or.jp)

## 自分にできることを一生懸命頑張りたい

北海道漁協青年部連絡協議会 会長 國分 隼人さん

### 「やるべきだ」の言葉で 決心がつけました

8年前に地元・西網走漁協青年部の部長になり、北見地区の副会長を3年、地区会長を務めて3年目になった今年、道漁青連の会長に就任しました。

就任を打診された時、本業への影響や、そもそも自分に務まるのかどうかを考えました。時間をもらって一緒に働いている仲間、青年部や地区漁青連の人、青年部ではない人などにも相談しました。そのほとんどの人たちから言ってもらった「やるべきだ。」の言葉に背中を押されて、決心がつけました。引き受けたからには責任を全うします。でも自分は自分なので、背伸びすることなく、できることを頑張りたいと思っています。

### 青年部活動を通じて 「みんながあってこそ 自分」だと気付く

小さい頃は負けず嫌いな性



格で、何でも一番になりたいと思っていました。だから、そのためには一生懸命やりました。漁師になった今も、誰にも負けない良い仕事をしたいと思っています。

青年部活動は自分一人で行っているものではありません。「今の役職についているのもみんながあってこそ、みんなが良くなってくれればいい。」と思えるようになりました。青年部で経験させてもらったことが、自分を成長さ

せてくれたように思います。今度は、道漁青連で全道の青年部員がより良い活動ができるように一生懸命やるだけです。

### 全道の青年部員と 力を合わせて 50周年記念事業を 成功できれば

今年、道漁青連は創立50周年を迎えます。それを記念して、「継ぐ50年の歴史と情熱」をスローガンに記念大会の開催や、記念誌の発行などの事業に取り組みます。そんな節目の年に会長職を引き受け、責任を感じていますが、実はさほど心配はしていません。それは、私一人が気負ってできるものではないと思っているからです。道漁青連の役員をはじめ全道の青年部員と力を合わせ、50周年の記念事業も成功できればと思っています。みなさん、よろしくお願ひします。

1	海ひと夢 インタビュー 北海道漁協青年部連絡協議会 会長 國分 隼人さん
2	<b>特集</b> TPP交渉参加に反対する大規模集会が開催
4	道漁青連 第1回地区会長会議が開催
6	漁協購販推進 全道地区委員長会議が開催
8	舵取り目指して スペシャル 漁業研修所の総合研修入所式を訪ねました
10	浜の家族物語 羅臼漁協 川上 純司さん 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

まだ肌寒い日も多い羅臼港



表紙の写真は、羅臼漁協の川上 純司さんご家族です。



# 道漁青連 平成24年度 第1回地区会長会議開催



## 新会長に國分北見地区会長を選任し 新体制が発足

任期満了に伴う役員改選では、高桑会長が退任し、後任に前監事の國分北見地区会長が選任されました。また、櫛引副会長と石田副会長が退任し、高谷渡島地区会長と高島胆振地区会長が選任されました。

新役員は次の通りです。

### 新役員

・監事 石井 啓太  
(宗谷地区・新)

・副会長 高島 恵太  
(胆振地区・新)

・会長 國分 隼人  
(北見地区・新)

・副会長 高谷 大喜  
(渡島地区・新)

・監事 成田 直広  
(檜山地区・再)

5月11日(金)、ぎよれん本所会議室において、北海道漁協青年部連絡協議会の平成24年度第1回地区会長会議が開催されました。高桑会長の進行で議事が進み、平成23年度業務報告が承認されました。続いて、平成24年度事業計画が協議され、創立50周年記念事業の詳細が決まりました。また、任期満了に伴う役員改選も行われました。

## 創立50周年記念事業の 全容が決定

### 1. 記念大会・祝賀会を開催

来年1月26日に札幌市内のホテルロイトン札幌で「継ぐ50年の歴史と情熱」を大会スロガンに記念大会を開催します。大会では歴代の会長、地区会長を対象にした記念表彰が行われるほか、プロ野球解説者の岩本勉さんによる記念講演も予定されています。

### 2. 記念誌を作成

50周年を記念して、各地区の漁青連の活動内容などを紹介する50周年記念誌を作成します。これに併せて、7月に青年部員へのアンケート(青年部意識調査)を実施し、青年部員の協同組合意識なども掲載する予定です。

### その他協議された事項

全道ブロック別漁協青年部幹部研修会や今年から新設する漁協青年部勉強会の開催について説明が行われました。また、今年度第1回目の「漁師さんの出前授業」の講師が佐々木日高地区会長と小笠原留萌地区会長に決まりました。



昨年行われた道央ブロック青年部幹部役員研修会



今年もぎよれんと連携して「漁師さんの出前授業」が行われます

### 就任にあたって



伝統ある漁青連をさらに盛り立てていきたい

國分 隼人  
新会長

推薦していただきました國分です。高桑会長からこの役割を受け継ぐということでプレッシャーを感じています。何かと未熟者ですが、皆さんのお力を借りて、伝統ある漁青連をさらに盛り立てていくように頑張っていきたいと思えます。皆さんよろしくお願ひします。

### 退任にあたって



全道の素晴らしい仲間に出会えました

櫛引 一也  
前副会長

初めはこの会議室の端の方に座っていたのに、いつの間にか会長と一緒に前に座っています。皆さんと出会い、全道に素晴らしい仲間がいることがわかり、貴重な時間を過ごせました。これからも、若い皆さんは道漁青連を背負い、浜を盛り上げていってください。長い間ありがとうございました。

### 退任にあたって



漁青連での経験はかけがえのない財産

高桑 金吾  
前会長

会長という大役を任され、自分の人生にとってかけがえのない財産をもらいました。地区の二役から始めて足掛け10年。本当にいい経験をさせてもらいました。新体制では國分会長を中心に、皆さんのお力添えをいただき、大いに盛り上げていってください。ありがとうございました。

### 退任にあたって



これからも魅力的な漁青連を

石田 正則  
前副会長

1期2年、副会長をやらせていただきました。皆さん、新しい会長の下でしっかりと頑張ってください。皆さんは、約2700人の全道の青年部員の代表です。みんなが憧れる魅力的な地区会長になつて欲しいと思います。そしてこれからもこの道漁青連が魅力的な組織であるように期待しています。



平成24年度の購販推進活動に対する考え方が次のように決定しました。

### 基本的考え方

本道漁業を取り巻く厳しい環境

東日本大震災および原発事故

歴史的な超円高

貿易自由化問題

など

こうした環境を乗り越えていくためには、「強い北海道漁業の確立」に向けて、北海道の漁業者・漁協・系統団体が一致団結して「協同の力」を発揮していく必要があります。

あらためて原点に立ち返り、浜の砦である漁協・系統組織への結集をより一層強め、購販推進活動を推進していきましょう。



### 具体的な推進事項をご紹介します。

1. ぎょれん購買部門との連携による「系統ブランド資材評価推進委員会」の活動を継続します。
2. ぎょれんと漁協購販推進委員とのパイプ役である漁協委員長・地区委員長へダイレクトな情報提供を継続します。
3. 国際協同組合年に関連した協同組合運動の推進活動を強化します。
  - 青年部員を対象とした意識調査
  - 購販推進委員長へのアンケート調査を実施し、現状を把握したうえで、協同組合運動の推進を強化していきます。
4. 一日組合学校、ミニ勉強会の働きかけを促進し、ぎょれんからの講師派遣を行います。



今年は国連が定めた  
協同組合年です。

## 会議では漁業経営に直結する重要事項も報告されました。

### 水産物自由貿易化問題への対応

○TPP問題  
(2ページの特集記事をご覧ください)

### ロシアのWTO加盟

ロシアがWTOに新たに加盟する見通しであり、これまで日本への輸入が禁止されているほたて・さんま・たらなどの品目への影響と、その対応策について報告がありました。

### 石油情勢について

燃油価格上昇の要因と、国内A重油価格動向についての報告がありました。

### 漁協セーフティネット構築事業

燃油価格の高騰に対する補てん金について、価格高騰が長期にわたった場合にも支援が充実するように国の制度が変わったことが報告されました。

## 報告

いまこそ協同の力を!

# 漁協購販推進 全道地区委員長会議

5月14日(月)、ぎょれん本所にて、漁協購販推進全道地区委員長会議が開催されました。ぎょれんの組織強化活動の平成23年度実績並びに、平成24年度の活動計画について話し合われました。

平成23年度、ぎょれんの組織強化活動は以下のことをおこないました。

## 1. 各種研修を実施し、約2,650名の方が参加しました。

### 漁協役員研修

- ・新任役員研修
- ・ブロック別役員研修
- ・監事研修 など

### 漁協職員研修

- ・新採用職員研修
- ・漁協一般職研修
- ・地区別税務研修 など

### 漁業者研修

- ・青年部幹部研修
- ・一日組合学校 など

## 2. 各種会議を適宜開催し、情報交換促進と組織的連携強化を図りました。

## 3. 事業と連動した漁協購販推進活動を活性化させました。

- 購買事業と連動した「系統ブランド資材」の普及促進
- 地区別の使用結果を活用して、購販推進委員会等での販促活動をおこないました。

## 4. 女性連・漁青連との連携を強化しました。

食育をテーマとした魚食普及と漁業への理解促進活動をおこないました。

### 「浜のおかあさん料理教室」

小学校や高校で計5回開催しました



### 「漁師さんの出前授業」

小学校で計2回開催しました



## 5. 広報誌・ホームページなどを通じ、情報提供機能を強化しました。



ぎょれんホームページは全面リニューアル。北海道のお魚に親しんでもらうための情報を充実させました。



水戸裕介さん  
佐呂間町出身。  
中学・高校と吹奏楽に打ち込んだ18歳

ご実家の仕事について教えてください。

ほたての養殖、時期によってはえび漁、冬はかき漁を行っています。ほたては、稚貝をちょうちんに付けてサロマ湖で育て、詰替えや耳吊りをして大きくしていきます。そのまま出荷もしていますが、基本的には育ったほたてを船に載せて外海に撒くところまでが実家の仕事です。

中学生くらいから父と一緒に船に乗ったり、家の仕事を手伝っています。高校生の後半になってから、漁師になることを意識し始めました。

漁業研修所に行くことを決めたきっかけは？

同じ地元の先輩のなかにも研修所の修了生がいたので、教えてもらいました。実家をそのまま手伝おうかとも悩みましたが、研修所に来れば、いろんな免許が取れるし、全道各地から来る人と友達になれると思い、選びました。友達になれば、その土地の名物を贈りあえたりできるかなあ…と。父が昔、小樽水産高校に行っていて、時期になると遠くにいる友達から名物を送ってくるのを見て、いいなあと思っていました。自分もそのような友達をつくりたいと思います。

漁師になろうと決めた想いと、そのときご両親とはどのような話を？

高校卒業後は働きたいと思っていました。親の仕事を手伝ってもいいのですが、甘えてしまいそうなので、別の船に乗って自分で稼ぎたいと思っています。自分はガンガラ(桁引き船)に乗りたいんです。ガンガラは、とにかくかっこいい。憧れです。

父からは「漁師を継がなかったらそれでもいい。」と言われていましたが、自分としては、最近生産者が減ってきていると聞いて、「自分がやっていかなきゃ」と。もともと海が好きなので「やりたい」と思いました。研修所に来るにあたっては、父から「親元を離れて、親のありがたさがわかるのも勉強だ」とも言われました。

研修所での抱負をおしえてください。

免許を全て一回で取りたいです。ロープワークは父から教わっていますが、研修で新しいやり方を学んでいきたいです。また、噴火湾の耳吊りは地元でやっている方法とは違うようなので、その違いを知るのも楽しみです。

【番外編】入所日のひとコマ



友達と  
買い物に



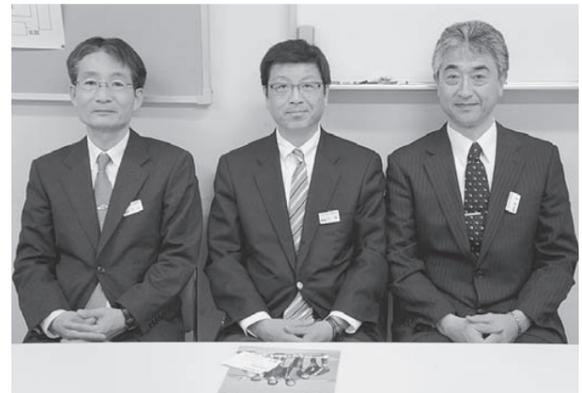
さっそく  
ロープワークを  
自習

◆取材者より  
研修主査は皆、水産技術普及指導所の職員です。漁業研修所での勤務は基本3年間。本来は技術普及指導員として浜での勤務が多いそうです。「立派な漁師になった元研修生と浜で再会すると嬉しい」と、終始にこやかに話してくれました。

◆資格取得もバックアップ  
総合研修では一級小型船舶操縦士をはじめ漁業者として必要な8つの資格が取れます。資格取得のため、100%のバックアップしており、分かるまでとことん付き合うこともしばしばです。

◆いろんな研修生がいます  
子どもの頃から船に乗っていた人、未経験の人、いろいろな人が集まります。しかし、誰でも最初は初心者ですので、自ら学ぶ意志さえあれば、未経験でも不安になる必要はまったくありません。班で助け合いながら動くので、自然と仲間意識が芽生えますし、皆、船に乗る実習を何よりも楽しみにしています。

◆基本技術をしっかりと学べます  
ロープワークなどの基本技術をしっかりと学べるのが研修所の大きな特長です。基本技術を基礎から教えてくれる所は、実はそんなに無いのです。浜に帰り船に乗れば、仕事として実地で覚えていくしかないわけですから。ここでは基礎をしっかりと身に付けることができます。



研修を担当する研修主査の皆さん  
左から北山安信さん、平野豊樹さん、正立彰夫さん

研修主査(研修の講師)に、  
総合研修について  
教えていただきました。

能取り目指してスペシャル  
漁業研修所の総合研修入所式を訪ねました。

志を同じくする35名の入所式が行われました



5月8日(火)、鹿部町にある「道立漁業研修所」にて、総合研修の入所式が行われました。総合研修では、漁師になるのに必要な知識や技術を約半年間、集中的に学ぶことができます。

全道から集まった研修生は、高校を卒業したばかりの方や大学院を卒業した方まで、経歴や年齢もさまざま。初めて会う仲間が多いなか、これから寝食をともにしながら、立派な漁師になりたいという同じ志を胸に、研修に励んでいきます。

一條所長から研修生へ、研修の心構えが伝えられました



挨拶をする一條雄治所長

充実した研修生活をおくるためには、新しい環境のなかでチャレンジする気持ちをしっかり持つこと。そして、共通の目標を持つ仲間同士がお互いを尊重し合い、譲り合い、協力し合うという気持ちを強くもつことがなによりも大切です。この気持ちは、一人前の漁業者として浜に戻り、長い人生を地域の人たちとともに仕事をしていくうえで身に付けておかなければならない大切な心構えでもあります。その訓練が今日から始まります。



研修生代表の誓いを述べる今野寛之さん

研修所は各種資格の取得や、鹿部漁協や鹿部町のご協力をいただいた沖での漁業実習やほたて漁家での研修、加工研修や販売体験など多くの研修を用意しています。一生懸命やった分だけ目に見える成果が得られ、漁業現場で右往左往しない自信も得られることでしょう。初心を忘れず、集中力を高めて、研修に臨んでください。



# プレイタイム

## クロスワードパズル

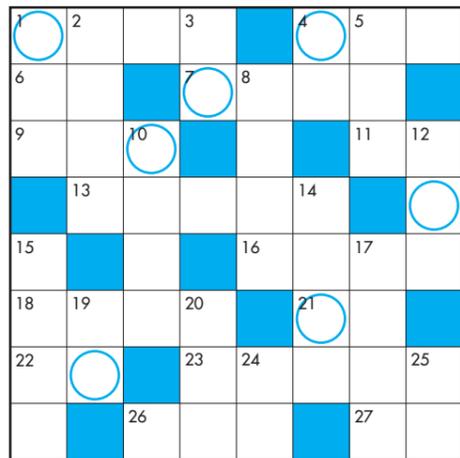
次のクロスワードを完成させ、○印に当たる言葉をうまく並べてください。雨降りの日には、軽快な主題歌が有名な、こんなミュージカル映画はいかが？

### タテのカギ

- ① 顔に出来る青春のシンボル
- ② 北極周辺の凍土帯
- ③ ソングを日本語で言うと
- ④ 人間は考える何？
- ⑤ この時期に降る長雨
- ⑧ 手品。大掛かりだとイリュージョン
- ⑩ 初めての子供の子供
- ⑫ おたまじゃくしが大きくなると？
- ⑭ 鳥の口周辺の突き出した硬い部分
- ⑮ 室内を快適に保つ空調設備
- ⑰ 神話の女神「ミコの○○○○」
- ⑲ ダイズやアズキはこの仲間
- ⑳ 筋子をほぐしたもの
- ㉒ ココナッツが生る木
- ㉔ 白とペアで使います

### ヨコのカギ

- ① 東照宮がある栃木県の観光都市
- ④ 肋骨の別名「○○○骨」
- ⑥ オリンピックの表彰台のてっぺんは○○メダル
- ⑦ 三つ子の○○○○百まで
- ⑨ わずかな動き
- ⑪ さなぎが蝶になること
- ⑬ 「リラ」とも呼ばれる花
- ⑮ 雨が降るように神仏に祈ること
- ⑲ パレエのレッスンにも、飲み屋も
- ㉒ 稲の果実からとれる粒状の穀物
- ㉔ 悔しくて泣くこと
- ㉔ リーダーは大野君
- ㉔ 親のは、かじられて細くなる



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  
(6月15日消印有効)  
\*FAX番号 011-(242)-3543  
\*電子メール info@gyoren.or.jp

解答  となります。

ウ	メ	ノ	シ	タ	ウ	エ
フ	ド	ズ	ツ	キ	ン	
ハ	ツ	バ	メ	サ	ド	
ナ	キ	ム	シ	ム	ツ	ウ
カ	ジ	ヨ	ウ	ガ	キ	
シ	ン	ウ	リ	ヨ	ツ	
ヤ	シ	キ	カ	タ	ク	リ
コ	ス	パ	イ	カ	ワ	

5月号の解答と当選者  
ミドリノショカ

(北斗市) 福永乃利子さん  
(釧路市) 本間八重子さん  
(豊浦町) 竹島 暁子さん  
(初山別村) 細野 京子さん  
(七飯町) 清水 悦子さん

## 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。

## 浜の家族物語



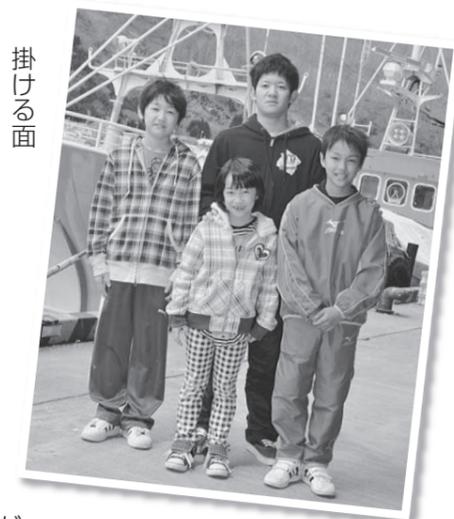
【川上さんご一家】川上純司さん(39歳) 結香さん(39歳) 康平さん(17歳) 享真さん(12歳) 敬央くん(10歳) 愛世ちゃん(7歳) ※純司さんのご両親功さんと友子さんと一緒に

### 2年前から船頭を務めている純司さん

純司さんは、羅臼で代々刺網漁業を営む川上家の3代目です。今は、4軒共同のグループで、すけそうだら、たら、ほっけなどを獲っています。高校卒業後、釧路の漁業研修所で学び、半年後に羅臼の海にデビューしました。その冬に新造された第53恵比須丸とともに羅臼の海で働いて今年で22年目になりました。

純司さんは漁師になって良かったことを、「仕掛けた網に魚が掛かった時は嬉しいね。」と教えてくれました。2年前から、1月から3月の漁で船頭を務めている純司さん。自分の思ったポイントに網を仕

「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、羅臼漁協の川上さんご一家です。



結香さんは地元羅臼町出身。純司さんの高校の同級生で、何でも気兼ねなく話せるご夫婦です。結香さんは魚の網はずしなども手伝ってくれます。高校3年の長男康平さんは大人しい性格ですが、スノーボードやスケートボードもできるスポーツ万能タイプです。次男享真さんはいつも笑顔で活発な中学1年生。少年野球ではピッチャーを、中学でバスケットボール部に入部しました。小学5年の三男敬央くんは、昨年少年野球でレギュラーに定着し、兄の享真さんと共に全道大会に出場しました。お母さんのお手伝いをよくする長女愛世ちゃんは兄妹一のしっかり者。習字を習っています。

最後に純司さんは「羅臼の海が豊かになって、家族がいつまでも仲良く元気に暮らせたいですね。」と夢を語ってくれました。

### 羅臼の海が豊かになり家族がいつまでも仲良く元気に暮らせれば

学生時代に野球やバスケットボールをしてきたスポーツマンの純司さんは、今年から三男敬央くんの少年野球のコーチに就任しました。平日の夕方からの練習や土日の試合にも駆けつけます。「野球の練習に行くようになって、体を動かして調子が良いんだ。」と笑顔で話します。奥さんの

## 東日本大震災の被災代船第1号

### 根室漁協所属の「第二丸中丸」の竣工式が行われました

5月8日(火)、根室市花咲港にて、根室漁協所属の「第二丸中丸」(199トン)の竣工式が行われました。「第二丸中丸」は、東日本大震災の被災代船として国及び道の支援を得て建造される4隻のうち、待望の第1号です。

建造した気仙沼では、震災発生後をはじめて完成させた大型船となり、地元関係者も「造船基地・気仙沼」の復興アピールとなることを期待しています。同船は、今後、鮭鱒漁やさんま漁に出漁する予定。真新しい船で一層の大漁になることを祈っています。



竣工式を行う「第二丸中丸」

### 旬の鮮魚があっという間に完売!

#### 旭川で8漁協が集結した産直市が行われました

4月22日(日)、旭川の「ホクレンショップ豊岡店」の駐車スペースにて、8漁協が一堂に会した「祝 大漁! 春の北海道漁協祭」が開催されました。

「周りに海がない旭川のお客様に、北海道の産地から直送した良質な旬の水産物を提供したい」と、ホクレンショップを経営するホクレン商事の鮮魚バイヤー尾崎武志さんの働きかけにより、8漁協が集結した「北海道漁協産直市実行委員会」が立ち上がり、今回のイベントが実現しました。

当日は、朝から晴天に恵まれ、朝9時の開店前から多くのお客様が訪れる盛況ぶり。各漁協が持ち寄った鮮魚があっという間に売り切れました。その後も加工品や冷凍品が売れていくなか、参加漁協による〇×クイズ大会や、じゃんけん大会などが行われ、多くのお客様を楽しませるイベントとなりました。

○参加漁協…厚岸漁協・根室湾中部漁協・羅臼漁協・湧別漁協・北るもい漁協・えりも漁協・釧路市東部漁協・枝幸漁協(順不同)



「漁協さんの協力があったからこそ実施できるイベントです」と仕掛け人の尾崎武志さん(左写真)旭川では過去9年、漁協ごとに催事をおこなってきたが、10周年を機に8漁協が集結



漁協の特産品が当たるじゃんけん大会

## 開催告知

### 道産水産物を使った新・ご当地グルメが集結!

#### 7月7日、8日「新・ご当地グルメグランプリ北海道2012 in 別海」が開催されます

7月7日(土)・8日(日)、別海町で、「大好評! 第3回大会 新・ご当地グルメグランプリ北海道2012 in 別海」が開催されます。参加団体は全部で12団体。

開催地である別海町からは「別海ジャンボホタテバーガー」が出店するほか、「オホーツク干貝柱ラーメン」、「根室さんまロール寿司」、「オホーツク北見塩やきそば」、「羽幌えびタコ焼き餃子」、「オホーツク網走ザンギ丼」など、道産水産物を使った話題の商品が大集結する、北海道でも指折りのグルメイベントです。ドライブシーズンとなるこの時期、「新・ご当地グルメ」を堪能しに行かれてはいかがでしょうか。

#### 【開催概要】

主催:「新・ご当地グルメグランプリ北海道2012 in 別海」実行委員会

場所:別海町農村広場

チケット販売 9:00~15:00、料理提供 10:00~16:00(売切次第終了)

※詳しい開催概要は、上記主催の実行委員会(電話 090-3892-3169)にお問合せいただくか、ホームページ <http://betsukai-jumbo.com/> をご覧ください。

## なみまる

# インフォメーション

### 第50回北海道漁業協同組合長会議 第1回実行委員会開催

#### 「強い北海道漁業の確立について」を特別決議案として提出

5月17日(木)、札幌市のぎょれん第1会議室において、第50回北海道漁業協同組合長会議(以下、会議)の第1回実行委員会が開催されました。

昨年の会議で決議された内容の実行経過が確認されたのち、今年度開催される会議が節目の第50回を迎えることを記念し、式典を行うことが決定しました。式典では、加瀬和俊東京大学教授が「将来における漁業の役割と漁業の展望について」と題して講演するほか、第50回宣言を採択する予定です。

続いて、会議に提出する議案が審議され、本年度は特別決議案として「強い北海道漁業の確立について」を提出することが決まりました。また、決議案として、「水産基本計画に基づく水産政策の推進と北海道漁業の実情に即した諸施策の実現」を目指す5つの議案を提出します。これらは、6月21日(木)開催の第50回会議で決議される予定です。



特別決議案や50周年記念式典など、重要事項満載の会議となりました

### 漁民の森づくり推進協議会が開催

#### 平成24年度の植樹活動計画が決定しました

5月10日(木)に札幌市の信漁連本店会議室において、平成24年度漁民の森づくり推進協議会(以下、協議会)が開催されました。各地区女性連会長をはじめ、各関係機関から22名が出席し、平成23年度の収支決算報告、平成24年度事業実施計画案並びに収支予算案について協議が行われました。

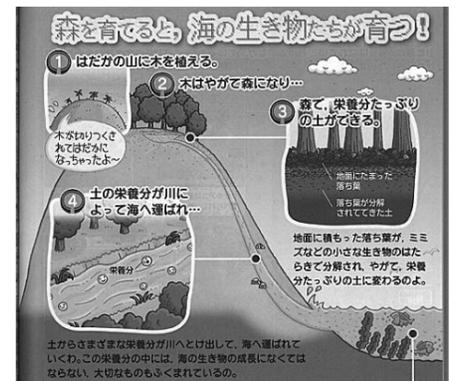
平成23年度の植樹活動では3,599人が参加し、14,419本の苗木が新たに植えられたことが報告されました。

平成24年度の事業計画では、北海道やコープさっぽろからの従来の助成に加え、新たにぎょれんからの助成受け入れが承認され、昨年度より2,220本多い16,639本の植樹計画が決定しました。また、6月7日(木)当別町「道民の森内『水源の森』」にて行われる植樹行事の実施要領も確認されました。

会議の最後には、昨年発行された小学校6年生向けの教育雑誌「チャレンジ6年生(株)ベネッセコーポレーション発行)」に植樹活動が大きく取り上げられたことが報告されました。協議会から情報提供を行い編集された記事には、海の環境を守るために漁業者自らが植樹を行っていることが紹介され、子どもたちが海の環境問題を身近にとらえられる内容となっています。



今年度は、昨年度より多い植樹を行うことが決定しました



教育雑誌「チャレンジ6年生」に掲載された植樹活動ページの一部。「森を育てると、海の生き物たちが育つ!」と、子どもにも分かりやすく紹介。

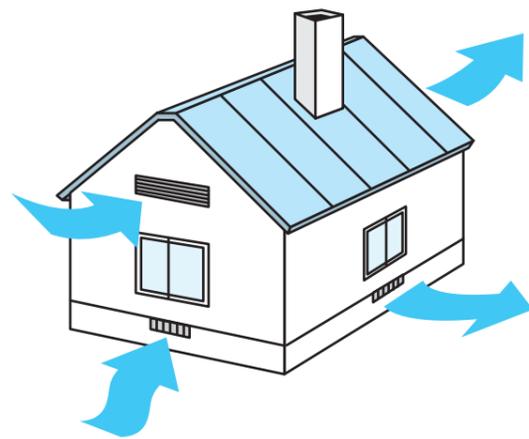
# なまかせ設計センター

春になりました!  
建物の夏支度をお忘れなく



長かった冬が終わり、待ちに待った春がやってきました。日中の気温も上がり、暖かい日も増えてきました。さて、これまで取り上げてきた「住宅の換気」の6回目は、夏に向けた建物自体の換気についてご紹介します。

建物の寿命を少しでも保つために小屋裏(天井裏)換気と床下換気を行って、通風を心がけてください。

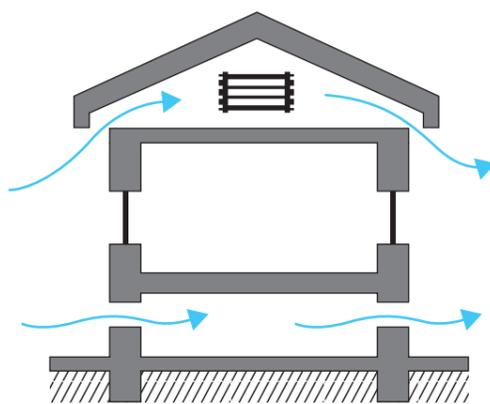


## 小屋裏(天井裏)換気

小屋裏(屋根裏)とは、屋根の直下もしくは屋根の下の部屋と屋根の間の部分です。ここは太陽に最も近く、気温も湿度も上がります。高温になると梁などに使われる木材の耐久性も下がってしまいます。換気で外気を取り込み温度を下げることは、木造の建物の耐久性を高めるためにも大きな役割を果たします。

## 床下換気

地面から発生する水蒸気による木材の腐食を防ぎます。建物の湿気は、木材の腐朽菌を発生させ、カビやシロアリの温床にもなります。これを防ぐには、床下をいつも乾燥した状態にしておく必要があります。雪がとけて暖かくなったら、建物の周りにある床下換気口を開放し空気の通りを良くして、木材の腐食やシロアリから建物を守りましょう。



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

# テレビ・ラジオ 宣伝活動の紹介

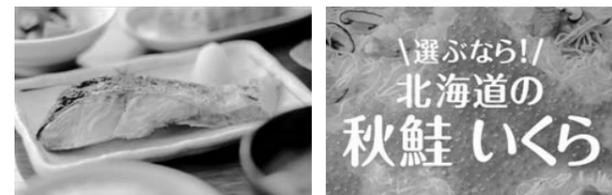
道内テレビ・ラジオを通じて、道産水産物の消費拡大を目的とした宣伝・PR活動を行っています。今回は現在放送中のテレビCMや番組内での宣伝活動内容をご紹介します。

## テレビCM

・3つの海～浜や船上でしか見ることが出来ないリアルな漁業風景を視聴者の皆様にお伝えします。



・秋鮭、いくら～「選ぶなら! 北海道の秋鮭-いくら」というキャッチフレーズを前面にPRしています。



・ほたて～様々な料理に気軽にほたてを入れてもらうため、季節に合った定番料理を紹介しています。



・昆布～料理の基本である「昆布だし」以外にも様々な料理で使える昆布をPRしています。



## ※CMを放送するテレビ番組・日時

- ①STV「どさんこワイド」 月曜～金曜 15:48～19:00
- ②HBC「なみまるくん天気予報」 土曜 18:50～18:55

## テレビ・ラジオ番組

### STVテレビ「どさんこワイド」

「街角30秒」コーナーでは、全道各地の旬な水産物の情報を、生産者や漁協職員の皆様が生放送で直接PRしています。



「浜直」コーナーでは、月に一度レポーターが浜を訪れ、様々な漁現場の取材、地元ならではの浜料理等の紹介を通じ、北海道の浜の魅力を発信しています。



### STVラジオ「日高晤郎ショー」

「磯めぐり浜だより」コーナーでは、毎週土曜12:30～10分間、日高晤郎さんが道内各地の水産物の魅力を伝えています。



生産者や漁協職員の方々がスタジオに登場し、自慢の魚介類を直接PRすることもあります。



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。

# 浜のほっとニュース

<b>小樽</b>	管内では稚貝出荷が終了し、GW明けから小女子の水揚げが本格化してきました。寿都～島牧では1日30tを超える水揚げを記録した日もありましたが、価格はkg@100を切る物もあり厳しい状態が続いています。また、小樽市で5月15日から、余市では5月20日からうに漁が解禁され管内は初夏の賑わいを見せつつあります。
<b>桧山</b>	なまこの水揚げが順調です。現在6地区で1日に2～2.3tの水揚げが続いています。価格こそk@3500～k@3900と昨年より大幅に下がっていますが、魚種の中では高値を維持している一つと言えます。今後も資源を守りながら、安定した水揚げが続くことを願います。
<b>函館</b>	ほたて加工貝の水揚げもほぼ終漁を迎え、6月1日からいか釣漁が解禁となります。今季は昨年より北上がやや早いこと、魚体組成も小さめだった昨年よりも大きいことから、平年並みとなる見込みです。今後、浜一面を染める漁火、大漁、活気づく市場を期待しています。
<b>室蘭</b>	4月から始まった春定置では、5月に時鮭の水揚げが始まりましたが、水揚量は昨年と比べ、少なく今後の漁に期待がかかります。また籠漁で漁獲される柳たこは、浜値がk@600前後と先月から引き続き高値で推移しており、量ともに昨年を上回る好調を維持しています。今後とも、生産者の方々の大漁と安全操業を祈念します。
<b>日高</b>	GWが明けて春定置が本格化し、水揚げが好調です。管内合計で時鮭は昨年の10倍、本ますは昨年の1.2倍で、価格は本ますが1、2割高値で推移しています。また、えりも方面の定置網に助宗が大量に入り、多い日は160tの水揚げがありました。例年は6月ごろから青ますの来遊が見られ、春定置も中盤戦に入ります。豊漁と安全操業を願います。
<b>釧路</b>	先月中旬に解禁となった日本200海里内小型船サケ・マス漁は、前半は低調な推移でしたが、中旬より少しずつ水揚げが増えてきました。ロシア200海里内操業の19t船も入港・水揚げが始まりこれから本格化を迎え、好漁を期待するとともに引き続き安全操業を願っています。また、来月からいよいよ棹前昆布漁がスタートします。春らしい天気が続く一方、気温は低く肌寒い当管内ですが、まずは良い風を祈るばかりです。
<b>根室</b>	今年のロシア200海里内鮭鱒漁の主力180トン型中型船12隻が、5月10日花咲港から一斉に出漁しました。2日に出港した小型船20隻に続き、本格的な漁期を迎えました。今年の出漁船は全13隻で1隻は中旬以降出漁します。入漁料は1隻当たり前年並にて決定しており、魚価低迷で厳しい消流環境となっていますが、これからの魚価に期待が寄せられています。
<b>北見</b>	不安定な天候が続きましたが、ようやく暖かさを感じるできるようになりました。定置網では旬のさくらますや時鮭、底建網ではかれい類やほっけなどが水揚げされています。5月中旬からサロマ湖のほたて稚貝放流、6月からはいよいよほたて本操業が始まり、まさにオホーツクの掻き入れ時を迎えます。今後も漁の安全と大漁を祈願しています。
<b>稚内</b>	5月後半にさしかかりましたが、宗谷管内ではまだ肌寒い日が続いています。オホーツク地区ではほたて漁が本操業に入りました。今年は前年と比較し減産計画ではありますが、歩留に期待したいところです。利礼地区ではかれい、うに、ほっけ漁が始まっており、安全操業で大漁となることを願っています。
<b>留萌</b>	3月下旬から始まった稚貝出荷ですが、4月中旬から風が続いた為、順調に出荷が進み、昨年よりも10日程早い5月9日に終了となりました。浜の皆さんは、例年にない連日の出荷作業となり大変お疲れ様でした。また管内メイン魚種の一つである真がれい漁も5月の連休明けから続いており、これからのこ、なまこ、えびも漁が増え、切れ目なく管内の浜は活気づきます。

## From Readers 浜だより

5月23日から札幌の大通公園でライラック祭りが始まり、白や紫のライラック(リラ)が見ごろを迎えています。これからの時期は、暖かくなったと思ったら急に冷え込む「リラ冷え」がよく起こります。急な気温の変化に注意して元気に過ごしましょう。

**最近**は海に山にと事故が多すぎですね。十分気をつけてください。これから魚も山菜もおいしいものが出てきます。楽しみですよ。  
(北斗市 福永 乃利子さん)

**天候**不順が続いたので、今年はいつもとより桜を長く見ることができました。ほたての稚貝出しも無事終わりましたが、今度は夏に向かって、また忙しくなります。  
(初山別村 細野 京子さん)

**昨年**の12月に骨折で4カ月半病院生活を送りました。退院して健康な喜びを十分に味わいました。未だ歩行困難で、沢山の方々にお世話になり、感謝の気持ちでいっぱいです。漁業に携わる方々はこれから多忙なシーズンになりますね。どうぞ、健康に留意して下さい。広報なみまるくんを楽しみにしている一人です。多方面からの情報を届けてください。  
(七飯町 清水 悦子さん)

**4月**29日初こうなごをお隣の漁師さんからいただきました。釜揚げのこうなごを酢醤油に入れて、ご飯にかけて食べるのが一番好きです。…あ、春だなーありがと！桜も咲きました。段々畑に17種類の果菜類を蒔き、よき実りを願っています。昨日、初ウグイスの声を聞きました。いい声ですね。ここで一句。「こうなごとウグイスの声爽やかに」  
(島牧村 泉谷 泰三さん)

**花**々が咲き乱れるとサケマス漁の時期ですね。おおすけのハラ入を塩焼きにして大根おろしと醤油で食べるのが最高です。  
(豊浦町 竹島 暁子さん)

**11ページの間違えがしの答え**

**編集後記** 〓担当から〓

新担当になりあつという間の2カ月。まさに「百聞は一見にしかず」で、担当となってみてわかる取材や編集の難しさ、面白さがあります。一番の楽しみは何といっても浜や取材先の皆さんにじっくりお話を伺えること！伺った話が少しでも多くの皆さんに伝わるように…。精進の日々です。  
(工藤)

根室市での取材で、名物「スタミナライス」を食べました。ご飯の上にトンカツと野菜炒め、目玉焼きがのってボリューム満点。漁師さんの「気軽に食べられスタミナがつくものを」との要望で生まれたそうです。おかげで午後もしっかり取材が出来ました。  
(櫻田)

### 母ちゃんの笑顔が迎える 無事故の操業

(社) 北海道漁船海難防止・水難救済センター

とぎ汁で海も汚さない、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 **きみれん** **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

なるほど!簡単!



## 浜料理

# えびのすり身のしょうゆ汁



### レシピ

#### 【材料】(4人分)

- |                     |              |
|---------------------|--------------|
| ・なんばんえび(むき身)・・・400g | ・片栗粉・・・大さじ7  |
| ・にんじん・・・1/4個        | ・水・・・1リットル   |
| ・ピーマン・・・1個          | ・しょうゆ・・・大さじ2 |
| ・しいたけ・・・2個          | ・酒・・・30cc    |
| ・たまねぎ・・・2個          | ・砂糖・・・大さじ2   |
| ・卵・・・1個             | ・塩・・・小さじ1    |
| ・長ネギ・・・1/2本         |              |
| ・木綿豆腐・・・半丁          |              |

#### 【作り方】

- 1 えびは殻をむき、にんじん・ピーマン・しいたけ・たまねぎはみじん切りにする。
- 2 えびと片栗粉、卵、塩を入れてミキサーにかけ、すり身を作る。
- 3 えびのすり身にみじん切りにした野菜を混ぜる。
- 4 水、しょうゆ、酒、砂糖で作った汁にすり身を加える。
- 5 沸騰したらアクを取り、斜め切りにした長ネギ、さいの目切りにした豆腐を入れて、再び沸騰する前に火を止めて出上来がり。

色々な料理に幅広く使える

おいしいすり身

今回は「えびのすり身のしょうゆ汁」をご紹介します。なんばんえびの甘さが際立つすり身を使ったレシピです。この料理に使うえびのすり身は作り方がとても簡単。一度覚えれば、鍋料理などいろいろな料理にアレンジ出来ます。ぜひお試しください。



増毛漁協  
丹保 礼子さん



贈り物で未来につなぐ北の森  
本書の本文用紙は原料の一部に  
道産産物を使用しております。

北の魚情報がぎゅーしり!北海道ぎょれんウェブサイト  
[www.gyoren.or.jp](http://www.gyoren.or.jp)