

なみまるくん

うみ・なかま
コミュニケーション

Hokkaido Gyoren Magazine Number 286 August 2012

8

北海道
ぎょれん



特集

2012年 道産ほたて 生産・流通の見通しと ぎょれんが行う流通対策事業について

北海道ぎょれんウェブサイト
www.gyoren.or.jp

おいしいものを食べると 元気が出るよ

南極料理人 西村 淳さん



■海上保安庁から南極観測隊へ

南極観測隊に主計課（調理担当）として初めて参加したのが、海上保安庁の特殊警備隊にいた35歳の時です。本当は31次隊での参加が決まっていたのですが、30次隊に欠員が出て繰り上がった。これがラッキーで本当に仲の良い隊でした。南極ではプロのシェフと組めますが、そのとき出会ったのが東京でフレンチを専門にしていた鈴木君。26歳と若く、プロの看板を背負い「負けないぞ」という気迫が満々でした。そんな彼と南極に入る前のオーストラリアで飲みに行ったときに「俺はフランス料理とかはやったことないよ。でも、材料がない、調達や補給もできないところで、『普通の食事を出す』ということをして海上保安庁ですってやってきた。まあ、普通の飯をつくるのはなんぼでもできるから。」という話をした。そのときお互いがお互いの立場を理解できて、パチッとハマった。それからずっと仲良くしています。また、彼は南極に持っていく食材の調達で、安からと伊勢海老や鯛といった高級魚をばんばん買って、肝心のサンマやサバといった魚を忘れちゃった（笑）。それも良い思い出です。

■料理は、居酒屋の大將に学ぶ

若い頃は全く料理が出来ませんでした。海上保安庁の先輩も「見て盗め」と言う。自分に料理を教えたのは、実は、稚内や留萌の寿司屋や居酒屋の大將たちです。寄港す

るたびに店に手伝いに行き、切り方から教わりました。イカがあるから、今日は皮の剥き方を、次は自分で刺身にして食べてみなさいと言ってもらったり。本当によくしてもらいました。その時に学んだのは料理を出す人は偉ぶっちゃダメなんだな、ということ。多少適当な作り方をしたとしても、良い人たちと顔をあわせて食べたり飲んだりしたら、絶対うまいですからね。今でもその事を大切にしています。

■北海道のおいしいものを発信したい

2回目の南極は、昭和基地から内陸に1000km離れたドームふじという基地で、周りは氷と空だけ。ウイルスも生きられないくらいの低温です。でもそんな状況でも人間は「刺身が食べたい」などと言う。そんな要望に応えながら、人は「おいしいものを食べると元気が出るよ」、この言葉を実感しています。北海道は産地ならではの獲れたてのおいしさ、本当においしい食べ方をもっと発信できと思っています。自分も色々な人との繋がりを大事にして、これからもどんどん発信していきたいですね。

【編集部より】西村さんは、ぎょれんホームページの「魚料理の基本とコツ」を伝える動画コーナーにご出演いただきます。くわしくは、14ページをご覧ください。

目 次 CONTENTS

- 1 海ひと夢 インタビュー
南極料理人 西村 淳さん
- 2 **特集** 2012年 道産ほたて 生産・流通の見通しと
ぎょれんが行う流通対策事業について
- 6 第50回北海道漁協組合長会議決議を道および中央へ要請
- 7 頭すっきり!! ブレイクタイム
- 8 漁師さんの出前授業
- 10 浜の家族物語
浜中漁協 中田 崇さん ご家族
- 11 浜のほっとニュース
- 12 なみまるインフォメーション
- 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

昆布を満載した船で賑わう渡散布



表紙の写真は、浜中漁協の中田 崇さんご家族です。



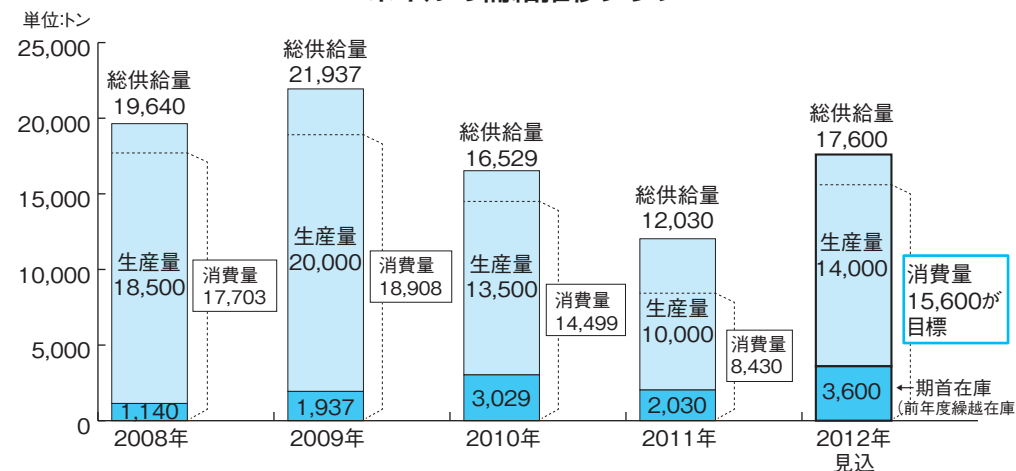
特集 2012年 道産ほたて

生産・流通の見通し、 ぎょれんが行う流通対策事業について



近年は40万トンを超える水揚げを記録し、名実ともに北海道の基幹魚種であるほたて。2012年のほたての生産状況と消費の見通し、そして、ぎょれんが北海道ほたて漁業振興協会と連携して取り組む各種流通対策事業について特集します。

ボイルの需給推移グラフ

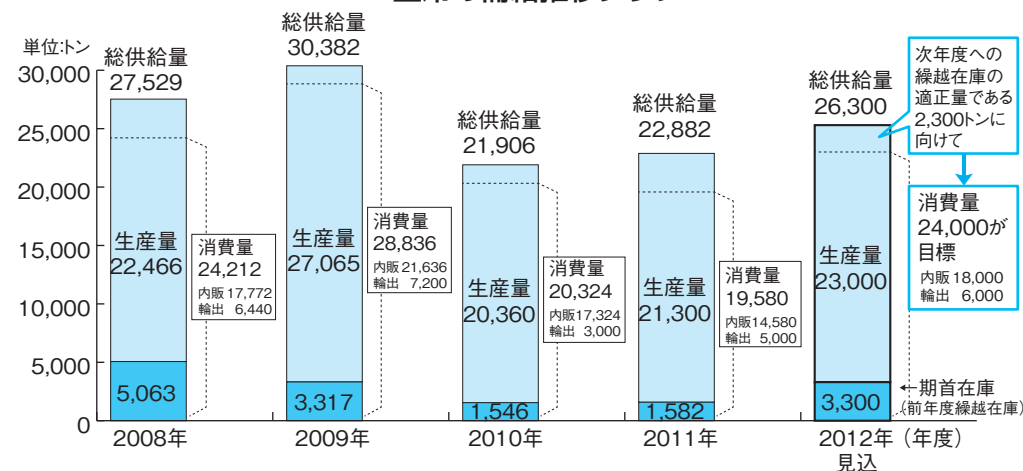


**ボイルは価格が下方修正され、末端の反応も良好に。
夏場の行楽シーズンにむけて需要喚起を図っています。**
——ボイル製品の生産見込みを教えてください。
今期（昨年九月～今年五月）の噴火湾のほたての水揚げは胆振・渡島

——ボイル製品の流通見込みを教えてください。
昨年は秋を迎えても、高価格と消費地圏の残雪等の影響も重なり需要が低下しました。ボイル製品全体（噴火湾産・陸奥湾産・中国産）として逆ザヤ販売となり、大変苦勞しましたが、年明け以降は鍋商材など本格需要のなかで市況が下方修正され、徐々に売場に並び始めました。新物の生産が遅れたこともあり、年末に前年比一・八倍あった繰越在庫は今年の四月末には、ほぼ一掃することができました。
現在は噴火湾の増産を受け、製品価格も二・三割ほど下方修正されており、末端の反応も良くなってきました。しかし今後は、陸奥湾産のベビーほたてとの競合も懸念されます。夏場の行楽シーズンでの需要を

——先ほど、需給調整として、約六〇〇〇トンの玉冷の輸出を計画していると伺いましたが、今後の輸出対策について詳しく教えてください。
輸出環境は、昨年から続く歴史的な円高や放射性物質問題に起因する風評被害等により厳しい状況ですが、それらを払拭するための各種対策を行っています。ひとつは対米輸出の促進です。米国における実需者（量販店・外食レストラン）とタイアップした販促の継続など早期の仕掛けを行い、円滑な流れを形成していきたいと考えています。放射性物質問題による風評被害が顕著なEU市場では、需要回復に向けた流通状況の調査を行う予定です。そのほか、中国の富裕層に向けた需要の掘り起こしや東南アジア各国での試験

玉冷の需給推移グラフ



——まず始めに本道の玉冷の生産見込みについて教えてください。
今年度（四月～来年三月）のオホーツクのほたての水揚げは、前年度並みの二十八万トンを見込んでいます。
——陸奥湾を合わせた玉冷の総供給量と今後の流通の見込みについてはいかがでしょう？
陸奥湾の玉冷生産は一〇〇〇トン前後と例年並みを予想していますが、今年は昨年の需要減少による繰越在庫が多く三三〇〇トンあります。それらを全て含めた玉冷の総供給量は二万六三〇〇トンとなり、昨年や一昨年に比べ大幅な増加です。よって、今後の流通は、次期繰り越し在庫の適正量である二三〇〇トンを越えていくと見込んでいます。
——ぎょれん共販一部部長 加瀬隆さんに聞きました。
そのオホーツクでの玉冷生産は約二万トン。噴火湾・根室地区を合わせた全道では、前年度より約五%多い二万二〇〇〇トン程度になりそうです。
——まず始めに本道の玉冷の生産見込みについて教えてください。
今年度（四月～来年三月）のオホーツクのほたての水揚げは、前年度並みの二十八万トンを見込んでいます。
——陸奥湾を合わせた玉冷の総供給量と今後の流通の見込みについてはいかがでしょう？
陸奥湾の玉冷生産は一〇〇〇トン前後と例年並みを予想していますが、今年は昨年の需要減少による繰越在庫が多く三三〇〇トンあります。それらを全て含めた玉冷の総供給量は二万六三〇〇トンとなり、昨年や一昨年に比べ大幅な増加です。よって、今後の流通は、次期繰り越し在庫の適正量である二三〇〇トンを越えていくと見込んでいます。

ぎょれん
共販一部部長
加瀬隆さんに
聞きました。



——ぎょれん共販一部部長 加瀬隆さんに聞きました。
国内での消費量を一昨年以前の一万八〇〇〇トンレベルまで回復させるため、消費を促すための価格設定が非常に重要になってきます。
また、生産動向の推移を見ながらとなりますが、需給調整として六〇〇〇トン程度は輸出向けにいく必要があると考えています。

米、EU、アジア各国に向けて多面的な輸出対策を行います。

逃さないような価格設定と宣伝活動を、関連部署間で連携を取りながら進めているところです。

生産・流通の見通し、ぎょれんが行う流通対策事業について



また、料理教室や一般の消費者から「はたて」レシピを募集する「スピードレシピコンテスト」といった「はたてのおいしさ・手軽さを体験してもらおうイベント」も全国で展開していきます。※チラシは今月号に折り込まれていますので、ぜひご覧ください。

——今年も数多くの宣伝事業を予定していますが、内容を教えてください。

全国の主要都市で配布する新聞折込チラシでは、はたてが「家庭での定番メニュー」となるよう、手順が簡便なメニューを数多く提案しています。また、消費者の節約意識の高まりを考慮し、一度つくった料理にアレンジを加えてもう一品できる「リメイクレシピ」を紹介するなど、消費者の志向に合わせた工夫も行っています。このような取組は、テレビやラジオ、雑誌などの宣伝活動においても同様で、消費者が「はたてを食べたい」と思うきっかけを数多く作ることが消費意欲を喚起していくと考えています。

はたて販促でタイアップ

キューピー(株)さんを訪問しました

キューピーでは、二〇〇六年頃から「サラダの主菜化」を打ち出しています。サラダは葉物野菜だけでもメニューとして成立しますが、食卓を健康的で豊かなものにするためには、どっすればよいかという視点で見ていると、野菜だけではなく、はたてのような魚介類や肉が加われば、食卓での一皿の価値や存在感が圧倒的に変わってきます。

毎日でも食べられるバリエーションやおいしさ、食卓の楽しさ。そういったものがサラダの主菜化によって実現できると考えています。

はたては、カルパッチョのような生食、加熱もできますので、提案するメニューの幅も広がり、サラダの主菜化には非常に適した食材です。

日本はもともと魚食の国。消費のカギは「具体的なメニュー提案」

日本は各地で新鮮な魚介類が揚がる魚食の国です。昔は「刺身・焼く・煮付け」が主たる調理法でした。しかし、現代では「焼く・煮付け」と聞いただけではメニューとしてなかなか浸透定着しないのが現実です。実は、私達は「刺身・焼く・煮付け」はメニュー提案ではなく、調理法と考えています。お肉コーナーを見ていただくと分かりますが、ただ「焼く・煮る」ではなく「生蒸焼き用」や「カレー用」など、メニューが訴求されています。魚もこれからは「もう一歩具体化した提案」が必要です。私達はスーパーさんから魚の消費アップの相談を受けることもありますが、今回のはたてのタイアップ販促のように「もう一歩具体化したメニュー提案」を行うことでお手伝いが出来ればと思っています。魚が体にいいことはわかっています。いいものを素直に未来に伝承していきたい思いもあります。そのためには立ち止まってはだめです。メニューが定着するには数年かかることもありますが、今後も工夫をして、取り組んでいきたいと思っています。



——国内での販売対策を教えてください。

先ほど玉冷の消費見込みで申し上げたとおり、今年は昨年に比べ、大幅な消費回復を図っていかなくてはなりません。需要を喚起する店頭でのマネキン試食販売や、外食チェーンと組んだはたてフェアの開催などを随時行っています。また、西日本などの低消費エリアに重点をおいた生鮮はたての拡販など、冷凍と生鮮両面から流通対策を行う予定です。

国内販売対策は、量販店での店頭販促、外食チェーンと組んだフェアを開催。

EUには、海城と生産工場の両方がEU基準でのHACCPに認定されていないと輸出が出来ません。既に認定されている網走中部海域に加え、今年度は、宗谷北部、網走北部の海域が新たに認定される見通しです。来年度は宗谷南部、網走南部海域の認定を目標にしています。

また、海城の拡大に伴い、EU・HACCPの認定を受けた工場の拡大も必要です。現在、関係行政機関と協議を重ね、来年度以降の認定拡大に向けて動いています。

ぎょれん 参事
営業企画部 部長
田元 仁司さんに
聞きました。



また、消費意欲を後押しする宣伝事業も重要です。こちらは、担当する営業企画部と連携しながら、進めているところです。

宣伝事業は、「家庭でのはたてメニューの定番化」を目指し、キューピー(株)とのタイアップ販促や各種メディアでのPRなどを予定しています。

——長年、キューピーさんとはタイアップ販促を続けていますが、その取り組みについて教えてください。

キューピーさんのドレッシングを使い、消費者の皆さんに「簡単なおいしいはたて料理が作れる」体験をしてもらうことがねらいです。はたては、水産物の中でも下ごしらえの必要が少



メニューの詳細は折込のチラシに掲載しています

なく、どの世代にも愛される味です。幼い子どもがいる若年世帯にもぴったりの食材なのですが、一方で、ただ「調理が簡単です」と伝えても、調理経験の少ない女性にとっては、使ったことのない食材には臆病になるものです。調味料の力を借りて簡単に調理が出来、家族にも「おいしい」と言ってもらえたという成功体験が「また、はたて料理をつくる」という動機付けにつながっていきます。

また、店頭では、お客様に直感的に情報を伝えることは非常に大切です。はたてとドレッシングと一緒に販売すればメニューの完成形が想像しやすく、購買への大きな後押しになります。今年は節電対策として、火の使わないメニューにも注目が集まっています。定番の刺身のほかに、ドレッシングを使った生食や時短メニューの提案を増やすことは大きなPRポイントになると考えています。



プレイタイム

クロスワードパズル

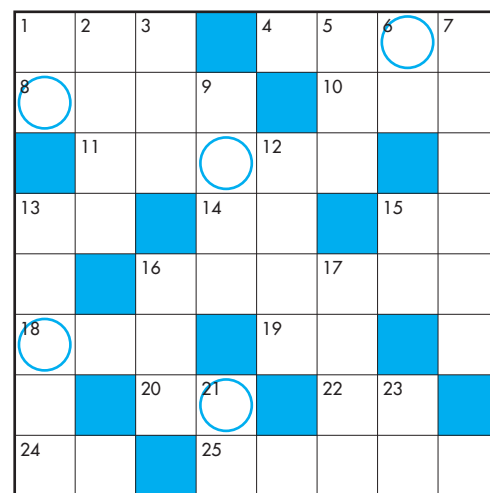
次のクロスワードを完成させ、○印に当たる言葉をうまく並べてください。暑い日に食べると涼しくておいしい、夏ならではのスイーツです。急いで食べると頭がキーン。お好みのシロップをかけて召し上がれ！

タテのカギ

- 色をうかがうカラダの一部
- 「利点・価値」を英語で言うと
- 〇〇〇マンはラグビー選手
- 夫妻でお揃い「〇〇〇茶碗」
- 葱を背負ってくる鳥
- 日本の国会は、参議院と何？
- 「100万」を英語で
- プレスト、バック、クロールと言えぱ？
- 右手をあげて金運を招く縁起物
- 〇〇こり、〇〇書き、〇〇車
- うるし塗りの器
- 年下の女兄弟
- 白、黒、金などの種類がある食品
- 焼肉やしゃぶしゃぶにつけて食べる調味料

ヨコのカギ

- 写真家の商売道具
- おしやれをすること
- 1枚の紙で鶴やカブトを作ります
- お粥の汁
- 「観光客・旅行者」を英語で言うと
- 弓道はコレをめがけて矢を射る
- タテ17の息子
- 外出の際にはコレをかけて防犯
- アイドル歌手の熱烈なファン集団
- 春・夏・秋・冬と巡る
- 山や里はあって海はない野菜
- ヨコ18を表わす言葉。俳句などで使います
- 歌詞+メロディー=〇〇
- 日本人の主食
- 布団やベッドの下に敷く厚手の寝具



○印に当たる言葉を
うまく並べてください。

解答 となります。

正解者の中から抽選で5名様に図書カードを
プレゼントします。
くわしい応募方法は、17ページをご覧ください。

コ	ト	シ	セ	キ	ラ	ラ
ト	ウ	ヤ	ク	ヤ	ク	ラ
ホ	ツ	キ	ヨ	ク	セ	イ
セ	ン	ヨ	セ	キ	ヒ	ン
セ	ン	コ	ウ	カ	ン	ン
フ	リ	ン	テ	ビ	キ	ン
ウ	イ	ラ	イ	ツ	マ	ン
キ	リ	ン	カ	ン	テ	ン

**7月号の解答と当選者
キャンプ**

(福 島 町) 松村寿実子さん
(室 蘭 市) 鈴木 英子さん
(厚 岸 町) 石田あゆ子さん
(島 牧 村) 泉谷 泰三さん
(別 海 町) 安達 由奈さん

間違いさがし

間違いは5つです。

※右と左の絵には、5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ページにあります。

「強い北海道漁業の確立」に向けて

— 第50回北海道漁協組合長会議決議を道および中央へ要請 —

6月21日に開催された第50回北海道漁協組合長会議の決議に基づいて、ぎょれん櫻庭会長、柳谷組合長会議議長をはじめ北海道漁協系統各団体の代表が、道、道議会および東京の関係省庁へ要請活動を行いました。また東京電力を訪問し、「原発事故による災害対策」を強く要請しました。



喜多道議会議長(左から2人目)に
要請書を手渡す櫻庭会長(右)



櫻庭会長(左)から高原道副知事(右)に
要請書を手渡しました



経済産業省大臣政務官室で
中根大臣政務官(右から2人目)に要請書を渡す要請団



要請団は農林水産省佐々木副大臣(左)に
要請書を手渡しました(農林水産省副大臣室にて)

7月2日(月) 道・道議会へ要請

道及び道議会に対し、在札系統団体を代表して櫻庭会長が「決議事項の多くは国への要請だが、道においても施策と予算確保に協力願いたい。」と述べ、今年度の決議事項の内容説明と要請を行いました。

喜多道議会議長は、「原発事故による災害対策をはじめ課題は多いが、議会として後押しができるように取り進めたい。」と回答しました。

道の高原副知事に要請を行った後、水産林務部岡崎水産林務部長が「道として浜の皆さんと連携し国に働きかけていきたい。浜と議論を重ね本道漁業がより良くなるよう頑張りたい。」と述べました。

7月3日(火) 関係省庁・東京電力へ要請

要請団は、7月2日夕方に東京へ移動し、翌3日朝から関係省庁などを訪問しました。経済産業省の中根大臣政務官、農林水産省の佐々木副大臣、水産庁の佐藤長官にそれぞれ要請書を手渡し、内容説明と要請を行いました。

午後には、「原発事故による災害対策」の要請を行うため東京電力本店を訪問。放射性物質による汚染水の海中放出を絶対に行わないこと、安全強化対策及び風評被害対策を速やかに行うことを強く求めました。これに対し、内藤副社長は「北海道の漁業関係者の皆様からの重い言葉として受け止める。」と述べた上で、要請内容について東電が現在行っている対策について説明。特に汚染水の処理については、タンクを増設しながら放射性物質を除去した水を貯蔵しており、海中への放出を行っていないことを強調しました。



佐藤水産庁長官(中央)に
要請内容を説明する櫻庭会長



要請団は東京電力本店で内藤副社長(左)に
「原発事故による災害対策」を要請しました

漁師さんの出前授業

6月29日(金)、札幌市立北九条小学校で、道漁青連とぎよれんが共催して、第14回目となる「漁師さんの出前授業」が行われました。今回は、道漁青連日高地区会長の佐々木優さんと留萌地区会長の小笠原悠葵さんが5年生63名に漁師の仕事や水産業について、実演を交えながら楽しくそしてわかりやすく教えました。

教室にやってきた本物の漁業を体感



授業ではまず、漁師さんが沖での操業風景を映像で紹介。子ども達は普段目にするののない干される前の生の昆布を見て「長い!」と驚いたり、水揚げされたほたてに興味津々。



続いて、2人の漁師さんが、教室に用意した刺網やかに籠、えび籠、ほたての養殖籠で漁の仕方を説明。



授業の合間の休み時間には、網や籠に触ったり、救命胴衣を着たりしながら、漁師さんに質問攻め。子ども達は見て触って聞いて教室にやってきた本物の漁業を体感しました。



2時間目の最初はお魚クイズ。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。

漁師さんの「技」に歓声



みんなで記念撮影した後は、教室に漁師さんを招いて一緒に給食です。食べ終わるとすぐ、漁師さんの腕にぶら下がってみたり、手の大きさを比べたり。子ども達にたくさん楽しんでもらえた出前授業となりました。



子ども達からの質問タイムでは「どうして漁師になろうと思ったんですか」や「何時に起きて漁に行くんですか」などの素直な疑問に2人の漁師さんが丁寧に回答しました。



「ほたての貝剥き」を実演した小笠原さんは、素早く鮮やかに貝をはずし、ホタテの部位を丁寧に説明。「ヒモと呼ばれる部分にはたくさんの目があります」と言う子ども達から「すごい」と歓声が上がりました。



佐々木さんがロープで「さつま入れ」を実演、切れたロープが元通りに繋がって、いくら引っ張っても切れないことに子ども達は驚いていました。

今回の「先生＝漁師さん」



道漁青連留萌地区会長(北るもい)
小笠原 悠葵さん

【プロフィール】

1983年 苫前郡羽幌町出身(28歳)
漁業研修所卒業後、家業のほたて漁に従事。

☆好きな魚料理 ほたての刺身
☆特技 ロープワーク

地元では、幼稚園児との交流はありますが、小学生とは初めてでした。みんなよく反応してくれるので嬉しかったです。すし、よく勉強してますね。とても楽しかったです。



道漁青連日高地区会長(えりも)
佐々木 優さん

【プロフィール】

1973年 幌泉郡えりも町出身(39歳)
漁業研修所卒業後、昆布漁・刺網漁に従事。

☆好きな魚料理 さめがれの煮つけ
☆特技 籠、網の修理

子ども達の反応が良く、言ったことにワァーと盛り上がってくれるので、すごく気持ちが良かったです。札幌での出前授業は初めてでしたが、またやってみたいです。

漁師さんの入念な準備が 出前授業成功の秘訣です

今回も大成功に終わった出前授業。その成功の裏には、2人の漁師さんの入念な準備が欠かせません。前日に小学校に行き、教室に漁具を展示したり、大漁旗を飾ったりした後は、本番の段取りを事前にしっかりと打ち合わせします。そのおかげで子ども達に楽しく学んでもらえる出前授業が出来上がっているのです。



教室に大漁旗を飾りつけ、出前授業の会場を作る漁師さん



「こうやってみたらどうだろう」漁師さんからの意見が本番に活かされます。

浜のほっとニュース

小樽	真いかの水揚げが本格化し、7月上旬は管内で1万函/日を超えたものの、中旬以降は5,000-1,500函/日と芳しくない状況です。一方で、価格が低調だったぶりは、身に脂も乗り価格はkg@700-500処と回復傾向です。余市では7月20日にkg@1,000の高値がつきました。旬のうには折、塩水パック共に浜値が順調に推移しています。
桧山	ひやま管内ではいか釣漁解禁から2ヶ月が経ち、6月中旬から安定して1万～2万ケースの水揚げがあり、盛漁です。魚体も大きく、20尾から25尾型のものが中心です。また6月から瀬棚・江差・乙部、7月から上ノ国・奥尻でうに漁が始まりました。これからいか・うにとともに順調に水揚げが続くよう願っています。
函館	いか釣漁の解禁から2ヶ月が経ちますが、魚体はだんだんと大きくなり、水揚量も徐々に増えてきています。また、7月から船凍いかの入札も始まりました。数量も7月中旬時点で昨年の数量を超え、順調な滑り出しとなっています。えさん・南かやべの定置網でもいかが揚がるようになってきました。今後、いかの水揚げが伸びるよう期待したいところです。
室蘭	胆振管内では、7月16日から太平洋地区の毛がに漁が解禁しました。今年は渡島・胆振地区の漁獲枠の減少、ロシア産毛がにの搬入減等の影響もあり、解禁からの浜値は好調を維持しています。今後とも好調な浜値が維持されるよう祈念しています。
日高	日高管内もやっと夏らしくなり、昆布シーズン到来です。昆布漁は昨年より早めの解禁となった地区が多く、天候に恵まれ、昨年よりも良いペースで出漁できています。いか漁は、7月半ばから道内各地よりいか船が集まり始め、早くも浜は活気づいています。今後も天候に恵まれ、昆布・いかともに順調に出漁できることを祈っています。
釧路	埴前昆布は、値決会が開催され、数日に及ぶ会議の結果、1等は据置、2等以下2～5%程の値上げにて決定しました。成昆布も今月から出漁し、比較的天候に恵まれて7月20日までの出漁日数が昨年を超えました。さんま流網漁は魚群が薄く、昨年に比べると低調な水揚げとなっています。今後棒受網も順次出漁しますが、大漁と安全操業を願うところです。
根室	根室半島沿岸での花咲かに漁が解禁になりました。漁期は7月1日から9月30日迄で、漁獲許容量は雄雌合わせて182.1トンです。初日（7月11日）の入札価格は雌でキロあたり1,986円、雄で2,029円と前年より高値がつきました。初日の水揚げは、5トンとまずまずの漁で、今後の漁獲に大きな期待が寄せられています。
北見	7月に入り、オホーツクもいよいよ夏本番を迎えようとしています。7月1日から北海しまえび漁がスタートし、たこ漁も本格化するなど浜は賑わいを見せています。また7月中旬からは各浜でオホーツクサーモンの姿が見え始め、8月に向けて漁の本格化を期待したいところです。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	7月も後半ですが、肌寒く夏らしくない日々が続いています。ほたて漁は本格的な水揚げが続いており、夏場も順調な水揚げが続くよう期待しています。また、6月からうに漁・なまこ漁に加え、7月には管内昆布漁も解禁したことから、夏の最盛期に向け、各浜での安全操業と大漁を願っています。
留萌	7月に入り、当管内夏漁のメイン魚種となるいか、うに、なまこ漁が最盛期を迎えています。その中でもいかは連日1,500～2,000ケース/日の水揚げが続き、型も大きくなってきた為、浜では活気に満ちています。またほたて稚貝の仮分散も始まり、春の出荷に向けて、今後順調に成長することを願っています。



【中田さんご一家】 中田崇さん(33歳) 真由美さん(32歳) 弘哉くん(12歳) 大和くん(10歳) 明日香ちゃん(9歳) ※崇さんのご両親 弘さんと利子さんと一緒に

浜の家族物語

「浜の家族物語」では、「なみまるくん」の表紙に登場いただいたご家族を紹介します。今回は、浜中漁協の中田さんご一家です。

漁師になって『仲間』の大切さを感じる

父が経営する漁業部で、4歳年上の兄と1艘ずつの船を持つ中田崇さんは、漁師デビューの翌年に新造された千歳丸の船頭を務めています。2月から毛がに籠、7月からさんま棒受網、11月からたこ延縄漁に従事しています。取材の時は、ちょうどさんま漁の準備時期で「今年から集魚灯をLEDに変えた」と教えてくれました。

高校を卒業し漁師になって15年。最初は、船酔いや沖に30時間いることもあるさんま漁が辛いと感じたそうです。「慣れてしまえば、仕事の辛さは苦にならない。」と話します。漁師になって、一緒にの船に乗っ



て働く『仲間』や、同じ漁をする他の船の『仲間』を大切に感じています。「さんまは明かりが集まってくるから、自分が獲り終わって明かりを消せば、足りない船にさんまが寄っていく。困ったときはお互い様。そういうのは仲間じゃないとできない。仲間は良いよ。」と話してくれました。

4月に青年部長に就任

4月に青年部長に就任した崇さん。11月に鮭トバを作り年末の売り出しで販売するのが恒例行事だそうです。「部員みんな忙しいうのでなかなか難しいけど、何か新しい活動もできればいいよね。」と、新部長としての抱負も教えて

くれました。

妻の真由美さんは、浜中町散布出身。実家で、小さい頃から昆布干しを手伝ってきたが、網直しやタコ縄の扱いは初めてで、戸惑ったそうです。今は、子どもたちが学校に行っている間、籠の補修や出漁の準備を手伝っています。

3月から野球を始めた小学6年生の弘哉くんは5年生の大和くんは、雨の日以外は毎日練習に、土日は練習試合や大会にと、野球漬けの日々を送っています。弘哉くんはレフト、大和くんはセンターでレギュラーとして試合に出ています。長女の明日香ちゃんは、アイドルグループ『嵐』を応援している小学3年生。お茶碗洗いなどお母さんの手伝いをよくしてくれるそうです。

これからの家族の夢や目標について「今まで通りでいい。不満がないから。」と冗談っぽく笑って話す崇さん。ご家族のお話を聞いていると、その言葉には説得力がありました。

小樽地区漁協組合長会と密防協が合同で密漁取締強化を緊急要請

犯人の早期検挙、密漁取締体制・パトロールの強化を関係取締機関に訴える

6月26日(火)、小樽地区漁業協同組合長会と密漁防止対策協議会が合同で、小樽海上保安部、道水産林務部、道警本部を訪れ、「浅海資源の密漁取締強化に関する緊急要請」を行いました。6月19日に岩内町内で発覚した大規模で悪質なナマコ密漁事件が未解決であることから、「犯人の早期検挙」、「各機関の連携による密漁取締体制の強化」、「密漁未然防止のためのパトロール強化」の3点を強く訴えました。

7月20日(金)には、岩内郡漁協会議室に各取締機関、地元町村、漁協系統が参集し、緊急密漁取締連絡会議が開催されました。会議では密漁に関する情報交換や通報体制の整備と再確認、合同パトロールの実施検討などが話し合われ、関係機関との一層の連携強化が図られました。



岡崎水産林務部長(左)に要請書を手渡す
濱野会長(右)

平成24年度全道漁協一般職員研修会を開催

中堅職員として必要な姿勢や考え方を再確認

7月4日(水)～6日(金)に札幌市のぎょれん本所会議室において、平成24年度全道漁協職員(一般職員)研修会が行われました。

研修会には、勤続3年目以降の漁協職員9名が参加し、水協法や漁業法、漁業協同組合論からコンプライアンス(組織の法令順守)や食品の品質・衛生管理に至るまで3日間集中的に学びました。特に2日目のグループワークでは、職場で求められるコミュニケーションの取り方や仕事の進め方について、具体的な事例を基に受講者同士で話し合いながら、中堅職員として必要な姿勢や考え方を再確認していました。



ぎょれん本所参事が
「漁業・漁協をめぐる情勢」と題して講義しました

さっぽろ大通ビアガーデン「KIRIN ヨロコビールガーデン」

ビールに合う水産物メニュー8品が提供されています

札幌の夏の風物詩である「さっぽろ大通ビアガーデン」。大通7丁目会場の麒麟ビール「KIRIN ヨロコビールガーデン」では、今年も道産水産物を使ったメニューが提供されています。

ぎょれんと麒麟ビールは「GK(ぎょれん・麒麟)プロジェクト」と題し、地産地消を推進する取り組みなど、さまざまな連携を行っており、大通ビアガーデンでのメニュー提供もその一環。今年で6年目を迎え、年々バラエティ豊かになるメニューが好評です。今年は「道産茹でダコのカルパッチョ 和風海苔ソース」や、「小樽産 若生昆布の酢の物」、「野付産 秋鮭はさみ漬け」、「散布産 一夜干しチカ」、「浜中産 茹で灯台つづ」など計8品が提供されます。

さっぽろ大通ビアガーデン「KIRIN ヨロコビールガーデン」は、昼12時～夜9時、8月15日(水)まで開催しています。



会場の注文カウンターに並び
道産水産物を使ったメニュー表

なみまる

イ・ン・フ・ォ・オ・ー・シ・ョ・ン

常呂漁協発祥100周年記念式典・祝賀会を開催

これまでの歩みに敬意を表し、 これからの100年に思いを託す

7月6日(金)に北見市のホテル黒部で、常呂漁協発祥100周年記念式典・祝賀会が開催され、来賓や組合員など約250人が参加して、盛大に執り行われました。

今年は、漁協の前身である鑑沸漁協が発祥して100年の記念すべき年にあたり、式典はこれまでの歩みを紹介する映像を交えながら進行了しました。

はじめに、組合の発展に貢献された物故者に対して黙とうが捧げられ、続いて高桑常呂漁協組合長の式辞では、「当組合があるのも先輩組合員のたゆまざる努力の賜物と心から敬意と感謝を申し上げます。この豊かな海と湖を100年後まで守るために、一層努力を重ね、邁進する所存です。」と決意が述べられました。

組合に功労のあった常呂地方卸売市場買受人組合、常呂漁協青年部ならびに女性部に対して感謝状が贈呈されたほか、新定置船第五とところ丸竣工など、5つの100周年記念事業が紹介されました。

式典の最後に、これからの100年に向けて、常呂漁協青年部18名がステージにあがり「明日への提言」を読み上げると、会場は大きな拍手に包まれました。



式辞を述べる高桑組合長



「明日への提言」を読み上げる18名の青年部員



記念式典に続き祝賀会が盛大に催されました

常呂漁協青年部「明日への提言」

- 一、オホーツクの海とサロマ湖の恵みに感謝する心を忘れず、環境保護の活動を続けていきます
- 一、先人たちの精神を受け継ぎ、組合員同士、友情と共感を大切にしながら、切磋琢磨していきます
- 一、変わることに変わることを恐れずに、大きな理想を求めて、更なる技術革新に挑戦していきます

クローズアップ 宣伝事業

北海道のほたて・秋鮭の魅力を全国に 新聞折込チラシ各100万部を配布

北海道産のほたて・秋鮭の魅力を全国の消費者に知っていただき、消費拡大につなげるため、7月から全国の主要都市に各100万部、新聞折込チラシを配布します。

チラシは本誌に折り込んでいますので、是非ご覧ください。

ほたてのチラシ

表面では、キューピー製品とタイアップした4種類のサラダメニューの他、「ほたてのピリ辛冷やし中華」といった暑い夏にピッタリのメニューを紹介しています。



中面では、ほたてを使った「7日間レシピ」を掲載しています。さらに、ひと手間加えて作るリメイクレシピで、ラクして節約もできる料理のバリエーションを提案しています。



秋鮭のチラシ

家庭の食卓に秋鮭が登場する機会を増やしてもらうことを目的とした、レンジやフライパン1つで作れる「カンタン&おいしい塩秋鮭メニュー」4品を紹介しています。夏休みを迎えるこの時期に、親子で楽しく調理できることも特徴とした内容です。



別海ジャンボホタテバーガーが3連覇を達成

「新・ご当地グルメグランプリ in 別海」が行われました

本誌6月号でも告知を行いました「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7月7日(土)・8日(日)、別海町で開催されました。取材日の7日は涼しく、屋外で過ごすにはちょうどよい気候。会場は多くの人で賑わっていました。注目のメニューは、過去2回優勝し、今年は地元開催で3連覇をねらう「別海ジャンボホタテバーガー」。「オホーツク干貝柱塩ラーメン」や、「羽幌えびタコ焼き餃子」「オホーツク北見塩焼きそば」など道内各地の水産物を使ったメニューも上位入賞をねらいます。

2日間の来場者は22,000人、提供食数は昨年を上回る24,524食。半年前の運営立上げから携わる別海漁協の松原真人さんは、「これほど多くの人が集まるイベントはなかなか無いので、地元の関係者が総動員で動いています。資金集めの苦労もありましたが、無事開催できて達成感があります。」と話してくれました。

2日間の販売数と、味やコストパフォーマンスを来場者が審査して総合順位が決まる同大会。結果は「別海ジャンボホタテバーガー」が見事3連覇を達成。水産物を使った新・ご当地グルメは今後も注目を集めそうです。



運営に携った別海漁協の松原真人さん



オホーツク干貝柱塩ラーメン協議会事務局長の古田亜由美さん。「昨年を上回る売り行き」とにっこり。

ぎょれんホームページに新コーナー

「お魚料理の基本やコツ」を動画で掲載 8月中旬公開予定

3月に全面リニューアルをしましたぎょれんのホームページでは、「魚料理の基本Q&A」コーナーを設けています。今回、そのページをさらにバージョンアップ。動画でお魚料理の基本とコツを伝えます。

お魚を調理する際に、消費者のみなさんからよくある疑問「3枚おろしの方法は?」「貝殻はどうやって開ければいいの?」...そんな調理のイロハも動画なら分かりやすく伝えることができます。今回、教えていただくのは、道内在住の3人の料理家の皆さん。基本的なテクニックのほかに、おいしく調理できるコツやアイデアも披露します。第1回目は、「面白南極料理人」の著書が映画にもなった西村淳さんが登場します。ぜひ、ぎょれんホームページをご覧ください。



ここをクリック!



西村淳さんへのインタビューを本誌1ページ「海ひと夢インタビュー」に掲載しています。ぜひご覧ください。

なまかせ設計センター

設計センターが
手掛ける最新の物件に
についてお知らせします

詳しく
取り上げて
行きま〜す

えりも漁協 笛舞昆布倉庫 5月に完成

鉄筋造 平屋建、延床面積 290㎡
平均天井高 4.85m

昆布に最適な環境が保てるよう、床はスノコ敷、温湿度の完全コントロールが可能です。



今(株)山下水産(寿都町)研修生・職員宿舎 8月に完成予定

木造2階建 延床面積270㎡

2階からは日本海が一望できるように設計。安らぎと元気がでる宿舎です。



浜の皆さんから「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

From Readers 浜だより

暑い日が続いております。熱中症に気を付けなければいけません。6月くらいから漁が始まりました。少しずつ漁も出てきました。大漁をお願いします。
(福島町 松村 寿実子さん)

先日、東京の息子の家に遊びに行ってきました。近くのスーパーでお魚を買おうと思ったのですが、干物が多く、種類はともなう豊富で新鮮な魚をいただけることに、改めて感謝の気持ちが生まれました。今後は漁が盛んであるので、ぜひ積丹まで足を運びたいと思っています。
(札幌市 村本 敏江さん)

毎月、浜の家族物語を楽しみにしています。仕事をしている親の姿を見て子ども達が育つのですね。
(室蘭市 鈴木 英子さん)

今月の1枚



タイトル：岬の夕映え
(島牧村 泉谷 泰三さん)
平成24年6月26日(火)
島牧村本目岬灯台沖合にて
きれいな夕焼けですね。カラーで見せてほしいのが残念です!

暑い日は家中の窓を開けて、風の通り道でお昼寝です。体力温存して夏バテ防止です。
(豊浦町 竹島 美子さん)

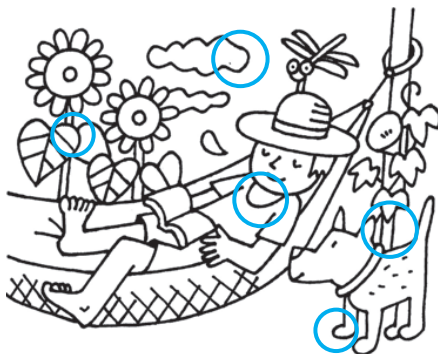
夏の段々畑の生じるものが、雨が待っていました。今日は一時間程の慈雨がありました。6月30日の朝の岸壁はぶりの陸揚げで活気一杯でした。7月3日からこの採取が始まりました。陸揚げを手伝い、いただいた初うににわさびをつけての夕ご飯に感謝しています。お酒小盃、小缶ビール、さて私には何にしようか?
(島牧村 泉谷 泰三さん)

編集後記 担当者から

今月のほたて特集は、ほたての担当者になったつもりで取材をしました。現在の水揚げ、流通状況、消費拡大に向けた諸対策、タイアップ販促をしているキューピーさんへの取材。浜、ぎょれん、多くの人が関わるほたて。長い特集ですがぜひお読みください。

夏本番が近づいてきました。取材に訪れた各地で夏祭りの準備をしている場面に出会うことも増えました。町のメインストリートに色とりどりの提灯が飾られていく様子を眺めながら、本番はどんなに華やかになるのだろうと想像を巡らせています。
(櫻田)

7ページの間違ひさがしの答え



お便り、写真やイラストで 身近な話題をどしどし お寄せください

編集部では、皆さんからのお便りをお待ちしています。写真やイラストでも結構です。皆さんの日常や身近なところにあふれている浜のホットな話題をどしどしお寄せください。

※ご応募いただいた方の個人情報は、クロスワードパズル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」のお便り、写真、イラスト等の掲載(氏名、市町村名)にのみ使用いたします。 ※お寄せいただいた写真やイラストは、返却できませんのでご了承ください。

7ページの「クロスワードパズル」の解答も同じ宛先です。
「浜だより」への投稿または広報誌へのご意見・住所・氏名・年齢を明記のうえ、下のいずれかの方法でご応募ください。

【宛先】8月20日までに送ってください。
(郵便) 〒060-0003 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
(電子メール) info@gyoren.or.jp

海難を 防いでまもる 家族の笑顔

(社) 北海道漁船海難防止・水難救済センター

なるほど!簡単!



浜料理

プリプリ海老はんぺん



レシピ

【材料】(4人分)

- | | |
|--------------|----------------|
| ・甘えび…30尾 | ・長ねぎ(みじん切り)…少々 |
| ・たこ足…1/2本 | ・しょうゆ…大さじ3 |
| ・はんぺん…4枚 | ・酢…大さじ2 |
| ・片栗粉…大さじ2 | ④ 白いりごま…大さじ1 |
| ・塩…小さじ1/2 | ・砂糖…小さじ1/2 |
| ・水…小さじ1 | ・ごま油…大さじ1 |
| ・サラダ油…小さじ1/2 | ・おろしにんにく…少々 |

【作り方】

- ① 殻をむいたえびとたこは食感が残るくらいの細かさに刻んでおく。
- ② はんぺんをポリ袋に入れ、かたまりが無くなるまで袋の上から揉む。
- ③ ボウルに①のえびとたこ、②のはんぺん、片栗粉、塩を入れ、手でよく混ぜ合わせる。粘りが出たら丸めて平たく形を整える。
- ④ フライパンにサラダ油を入れ、温まったら③のはんぺんをフライパンにならべ、片面に焼き色がつくまで焼く。
- ⑤ 焼き色がついたら裏返し、水を入れて蒸し焼きにする。
- ⑥ 両面に焼き色がついたらOK。食べる直前に、材料Aを全て混ぜ合わせたタレを作って出来上がり。

えびとたこの

プリプリ感がたまらない

今回は、えびとたこがたくさん入った「プリプリ海老はんぺん」をご紹介します。その名の通り、えびやたこの食感、プリプリ感がたまらない一品です。また、特製のタレをつけて食べると、えびの甘みが一層引き立ちます。



北るもい漁協
蝦名恵美子さん



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。

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