

# なみまるくん

うみ・なかま  
コミュニケーション

Hokkaido Gyoren Magazine Number 287 September 2012

9



特集 **ぎょれんの秋鮭対策事業**

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

### スピード感をもって 魅力ある市場づくりをしたい

札幌市経済局  
中央卸売市場 市場長 **元木 朗**さん



4月に市場長に就任された元木さん。市場長としての現在の仕事や、ぎょれんと札幌市中央卸売市場が共同で取り組んでいる「北のおさかな応援キャンペーン2012」について、お話を伺いました。

#### ■現場の声を聞くことが一番

我々札幌市は市場の「開設者」として、市場の秩序維持・施設の維持管理を日々行っています。市場長の仕事としては「現場の声を聞く」、これが一番の仕事ではないかと思えます。卸さん、仲卸さんをはじめ業界の皆さんからさまざまな話を聞き、問題があればその改善に向けて一緒に知恵を絞る。現場の声は大切です。

また、現在進めている大きな仕事のひとつに、業界の皆さんと昨年共同で作成された「市場活性化ビジョン」の推進があります。世の中ではお魚離れが起こっていると言われ、市場の取扱量も昔に比べて減っています。このままではいけない、なんとか市場を活性化させ取扱量を増やしていきたい。そのためにはどうしたらいいかを具体化したのが市場活性化ビジョンです。内容は百数十項目と多岐に渡りますので、メリハリをつけながら実行に移しているところです。

#### ■業界全体で行うことが相乗効果を生む

市場活性化ビジョンに含まれるのは、卸さん、仲卸さんに関する内容はもちろんですが、小売店さん、いわゆる街のお魚屋さんの活性化や、消費者への食育活動等も含まれます。

現在ぎょれんさんと共同で取り組んでいる「北のおさかな応援キャンペーン2012」でも、小売店さんで実施する道産魚の消費拡大キャンペーンや親子を対象とした料理教室を行います。このように業界全体で同じ目的を持ち、取組を続けることが、大きな相乗効果を生んでいくと思っています。一朝一夕に結果が見えることは少ないですが、次世代の消費者を育成するためにも、皆で結果を出すんだという心構えで取り組んでいきたいですね。

#### ■浜の皆さんにとって魅力ある市場を

厳しい環境が続いていますが、浜の皆さんには本当に頑張ってくださいと思っています。浜と市場の関係は、通常、卸さんを通しての商取引が主だったものですが、札幌市としては、浜の皆さんに「ぜひ札幌の中央卸売市場に出したい」と言っていただけるような魅力ある市場づくりを行い、自ら浜へPRにも出向きたいと思っています。市場の重要な役割のひとつに、「道産」の魅力を本州に発信することがあります。市場の管理者として市場内に留まるだけでなく、浜に出向き流通の現場を知って、役割を果たしていきたいと思っています。

- 1 海ひと夢 インタビュー  
札幌市経済局 中央卸売市場 市場長 元木 朗さん
- 2 **特集** ぎょれんの秋鮭対策事業
- 6 春鮭鱒の消費拡大を目指して北海道春鮭鱒普及協議会が設立
- 8 もっと食べよう! 北のおさかな応援キャンペーン
- 10 頭すっきり!! ブレイクタイム
- 11 浜の家族物語  
厚岸漁協 津田 明宏さん ご家族
- 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 浜のほっとニュース
- 16 おまかせ設計センター
- 17 浜だより



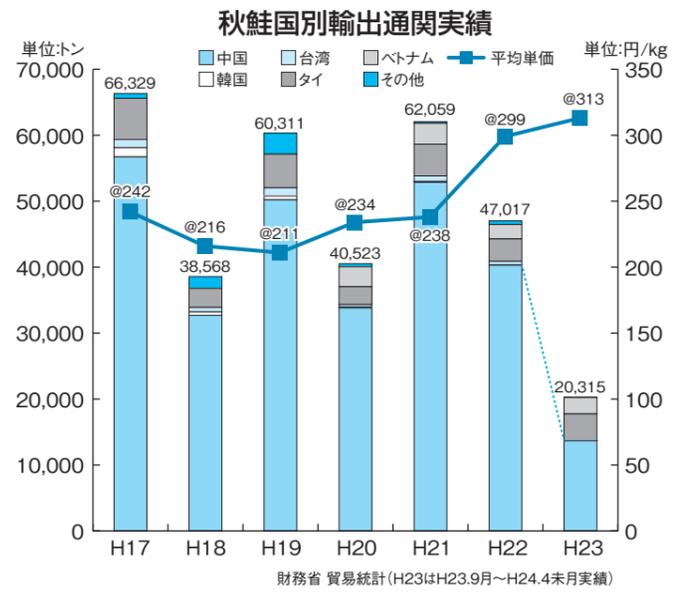
厚岸町内を南北に結ぶ厚岸大橋

表紙の写真は、厚岸漁協の津田 明宏さんご家族です。

【編集部より】「北のおさかな応援キャンペーン2012」の詳細については、8ページで特集しています。ぜひご覧ください。

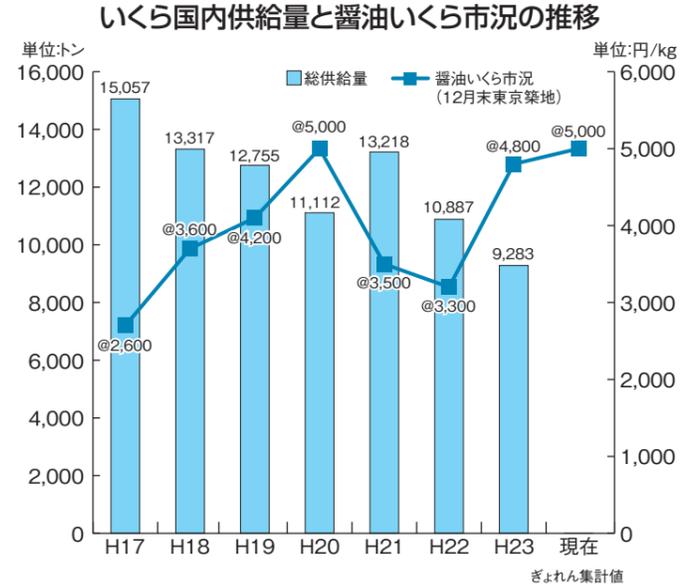


## 2012年 北海道の秋鮭・いくら



**中国における欧米諸国への販売苦戦が続く**

昨年の輸出環境は、福島第一原発事故に伴う風評被害等の影響で非常に厳しいものがあり、総体での輸出数量が前年比の4割に当たる2万トンと減少しました。「超円高」という状況や、加工地中国の経済発展による人件費の高騰など、従来から続いてきた「日本から中国へ輸出し加工する」環境は、全体的に「コスト高となる厳しいものでした。未だに中国において欧米諸国への販売苦戦が続いており、道産秋鮭の原料が滞留している状況にあります。」



**【昨年のいくら】数量が少なく高値での取引**

平成23年のいくら製品は、年明けからすでに余剰がない状況だったことに加え、震災で三陸の加工業者の在庫も被災したため、漁期当初から、メスの浜値が高値で推移し、水揚げも低水準に推移したことから生筋子で1キロ当たり3,500円という高値相場となり、おのずと製品単価も高騰を続けました。

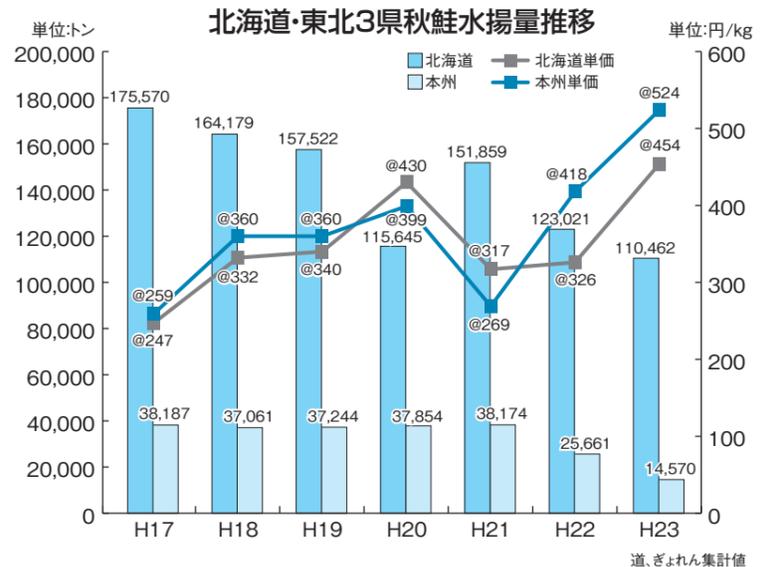
**【昨年の秋鮭】平成23年の平均浜値はキロ454円**

平成23年の秋鮭の水揚げは、平成22年の12万3千トンを下回る不漁で、11万トンと低位な水揚げで漁期を終えました。また、震災の影響で親製品・いくらとも繰り越し在庫が軽減されていたこともあり、秋鮭の平均浜値は過去15年間で最高値となるキロ454円となりました。親



ぎよれん 三好参事

昨年は水揚げが低水準で、比較的順調に消化が進んだ秋鮭。しかし、今年に入りチリ産養殖銀鮭（以下チリ銀鮭）等の輸入鮭鱒の廉売が続く、秋鮭への影響も心配されています。盛漁期を前に、昨年から今年にかけての動向や、ぎよれんが北海道秋鮭流通対策協議会・北海道秋鮭普及協議会と連携して取り組む秋鮭流通・普及対策事業について、ぎよれん三好参事と田元参事にお話を聞きました。



製品・卵製品共に浜値の高騰に伴い、高コストとなりましたが、年末までは比較的順調に消化しました。

**【今年の秋鮭を取り巻く環境】輸入鮭鱒の廉売が秋鮭親製品の消費にも影響**

今年に入り、チリ銀鮭等の輸入増加に伴い、国内量販店において輸入鮭鱒の廉売が続いています。また、生鮮が主体である宮城養殖銀鮭の価格も下落しています。その影響で、秋鮭親製品の消化も著しく低迷し、売場が大幅に縮小している状況にあります。

国内における消費拡大は非常に厳しい見通しですが、道産秋鮭の価格安定を図るためには、国内需要の拡大が必要不可欠です。また、国内の需給調整の鍵となる輸出についても、これまで以上に、国内対策との両輪を進めていく必要があります。

以上のことから、今年の秋鮭流通対策事業は、国内における道産秋鮭の価値の向上と需要拡大、海外におけるマーケットの再構築を最重要課題として、次のような諸対策に取り組んでいきます。

現状は、昨年度と同様に供給数量が少なく製品単価が高値となっているものの、今シーズン前には契約在庫以外はほぼ消化する状況となっています。

【今年の秋鮭流通対策事業】

(1)旬時期の生鮮秋鮭の

消費拡大を目指します

旬の時期における生鮮秋鮭の消費の拡大を目指して、「生秋鮭フィレ」や「生筋子」での生鮮流通を拡充していきます。

生秋鮭フィレについては、「ウロコ」取り製品への全面的な対応に加え、東京・大阪など消費地でのニーズが高い「カマ取り製品」への対応も進めます。

生筋子については、小量目(2〜3kg)への対応や、醤油たれの小袋パックを付けるなどして消費拡大を図っていきます。



売り場に並ぶ生秋鮭の切身

また、今年度は、キューピー(株)とタイアップして生秋鮭の販促を行います。生秋鮭をキューピーのマヨネーズやタルタルソース、ドレッシングで味付けし、消費者へのメニュー提案を軸に拡販していきます。

(2)通年商材としての秋鮭製品の定着と

更なる消費拡大を図ります

国内における需要拡大を図るため、「熟成フィレ」や「骨取フィレ(トリムC)」「など、道産秋鮭製品の増産を実施します。また、秋鮭製品が通年商材として定着し、更なる消費の拡大を図れるよう、年間を通じた販売促進の企画を展開していきます。

そのために、親・卵製品ともに「ぎょれん・漁協ブランド製品」の増産を行い、消費者に対し、安定して供給ができる体制の構築を目指していきます。

(3)輸出事業は中長期を見据えて継続します

輸出対策では、中国等への原料輸出について、縮小したマーケットの再構築を図るべく、供給先である欧米を含めた状況把握を行った上で、今年度は国内の需給バランスをリセットするためにも、計画的な輸出を実施していく方針です。また、冷凍フィレ、定塩フィレ、いくら製品

などの秋鮭製品の、中国・東南アジアにおける需要拡大を図るため、中期的視野に立つて店頭販促活動を行い、市場の拡大に取り組んでいきます。欧米については、市場調査や海外鮭鱒などの消費状況の把握を行い、安定したマーケットの構築を目指します。

いくら製品については、将来的な需給調整を図るために、冷凍筋子でのロシア等への輸出を継続していきます。



昨年は台湾、上海、大連で販促を行いました(写真は台湾での店頭販促)

【宣伝事業】



ぎょれん 田元 参事

旬の秋鮭をPR

宣伝事業では、消費者に旬の時期において秋鮭を食べてもらえよう、様々な媒体を使って積極的にPRしていきます。

(1)新聞折り込みチラシを

全国5都市で140万部配布

今年も9月中旬から10月にかけて、全国にチラシの新聞折り込みを実施します。チラシには、生秋鮭の簡単でおいしい食べ方が満載です。地元北海道の料理人が教えるオススメレシピや、キューピーのマヨネーズやドレッシングとのスペシャルコラボレシピをご紹介します。

(2)キューピー(株)とタイアップ

キューピー(株)とタイアップして、フライパンや電子レンジを使って北海道の天然秋鮭を簡単においしく調理できるレシピを提案します。店頭ではポスターの掲示やレシピカードの配布、さらにはぎょれんホームページでもご紹介していきます。



※チラシは今月号(9月号)のなみまるくんに挟み込みしていますので、ぜひご覧ください。

(3)秋鮭・いくら料理教室を開催

昨年に引き続き、9月と10月に関東・関西・九州で「秋鮭・いくら料理教室」を開催します。一般向けと親子向け合わせて15回を行い、のべ350人が参加する予定です。特に親子料理教室は各地区とも昨年よりも回数を増やしています。料理教室では、「秋鮭のハンバーグ」や「秋鮭親子のクリームチャウダー」など、秋鮭いくらづくしのメニューを子ども達においしさを知ってもらおう予定です。



ぎょれんのホームページでも天然秋鮭をPRします



昨年開催した「秋鮭・いくら料理教室」



7月27日(金)札幌市 ぎよれん本所第一会議室にて記者会見を開催

# 春鮭鱒の消費拡大を目指して 北海道春鮭鱒普及協議会が設立

**本ちゃん紅鮭・時鮭・鱒、道産天然鮭の  
おいしさをアピール**

春鮭鱒の消費拡大をめざし、広く消費者に道産の天然鮭のおいしさを知ってもらおうと、宣伝・販促活動を行うことを目的とした北海道春鮭鱒普及協議会（以下、協議会）が設立されました。

これまで春鮭鱒は、北海道の春の代表的な魚種として、道民にも親しまれてきましたが、今年の水揚げについては、チリ産の養殖銀鮭の大幅な輸入増を受け、浜値は昨年の3割から4割安になり、過去10年のなかでも最も安い水準で終漁する厳しい結果となりました。

7月27日（金）、ぎよれん本所第一会議室にて開かれた協議会の設立記者会見では、テレビ・新聞等のマスメディアが集まるなか、春鮭鱒の消費拡大に向けたPRが行われました。

協議会会長である大坂根室漁協組合長は「今年の価格低迷は、漁業採算面からも非常に厳しい状況です。協議会設立を機に、多くの消費者に、「北海道産ならでは」、「天然鮭ならでは」のおいしさを今一度知っていただきたい。皆様に愛される食材となることを大いに期待しています。」との挨拶があり、マスメディアを通じて広く消費者への理解促進と応援を求めました。



記者会見にて春鮭鱒のポスターと大坂会長

**協議会では、7月より、マスメディアでの宣伝活動、店頭での  
販促活動を開始しました**

## 協議会の組織について

北海道春鮭鱒普及協議会は、中型・小型さけます流し網漁を行う漁協とぎよれんによって組織されています。

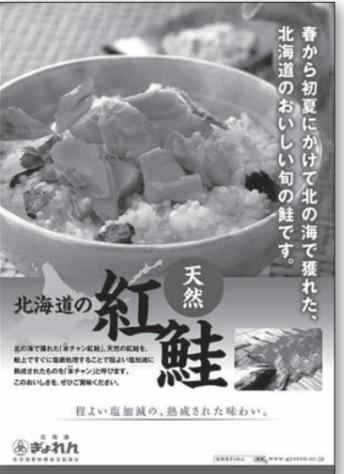
8月2日（木）には、釧路市の信連ビル会議室において、第1回役員会が開催され、協議会の今後の活動内容が話し合われました。

### ○役員

会長 大坂 鉄夫 根室漁協組合長  
副会長 戸田 晃 釧路市漁協組合長  
川崎 一好 厚岸漁協組合長  
監事 竹内 一義 歯舞漁協組合長

### ○会員（順不同）

広尾漁協、大樹漁協、釧路市漁協、厚岸漁協、散布漁協、浜中漁協、落石漁協、歯舞漁協、根室漁協、ぎよれん



道産・天然のおいしさを訴えるポスターを配布



小売店店頭において、試食販売を実施  
(写真は、コープさっぽろ貝塚店の様子)

- 7月21日 コープさっぽろ10店舗
- 8月 5日 北海道イオン20店舗
- 8月25日 ベルク(埼玉県)10店舗

年末期には、全国約500店舗にて販促を予定。



7月29日(日)北海道新聞朝刊にて、全面広告を掲載。ぎよれんホームページでも同紙面を掲載しています。ぜひご覧ください。

今年もやります!



# 北海道ぎょれん×札幌市中央卸売市場

# もっと食べよう! 北のおさかな応援キャンペーン2012

ぎょれん・札幌市中央卸売市場の主催により、今年で2回目の開催となる「もっと食べよう! 北のおさかな応援キャンペーン」。

「浜や流通、水産に関わる全ての人を応援しよう、そして、消費者にもっと道産魚に親しんでもらう機会をつくろう」と、鮮魚小売店、ホテルレストラン、道や市といった多くの関係者が一丸となり、今年も北海道のお魚の魅力を伝える各種イベントを展開します。今回はその内容について詳しく特集します。

## その2 ほたて、昆布、鮭を使った「親子料理教室」を開催しました。

夏休み期間中、親子を対象とした「おさかな料理教室」を計3回開催しました。8月8日(水)、札幌中央卸売市場で開催された第1回目の模様取材しました。

世界は今、お魚ブームです。お魚は体にいいことがどんどん分かってきています。北海道には、天然のおいしいお魚がたくさんありますので、ぜひ、お魚を食べてください。



主催者を代表して挨拶した札幌市中央卸売市場 水産協議会 魚食普及委員会委員長 本田敬一さん(カネシメ高橋水産棟相談役)

18組の親子が参加。市場の水産棟にあるセリ場を見学後、調理室へ移動。さあ、料理教室のはじまりです。今回はほたてがメインの洋食2品をつくります。



講師がまずお手本。おいしそう!



ほたての殻むきに挑戦!



協力し合って調理をしました。



ほたて貝と小えびの香草クリームソース  
~ポーチドエッグとヌードルパスタをそえて~



ほたて貝と若鶏のソテー  
トマトのポリネシアンソース  
~バターライスとブロッコリーをそえて~

料理教室の講師を務めたホテルKKR札幌 総料理長 大江廣嗣さん



ご家庭でつくりやすいことを念頭に2つのメニューを考えました。「煮る調理法のクリームソース味」と「焼く調理法の少しスパイシーなトマトソース味」の2種類です。北海道のほたては本当においしい。今回のメニューもそのおいしさが存分に味わえます。

## その3 鮮魚店にて、道産魚を購入したお客様を対象としたキャンペーンを予定しています。

実施期間：11月1日(木)~11月30日(金)



## 食べておいしい! 当たってうれしい!! 北海道 海の恵みプレゼントキャンペーン

札幌市内及びその近郊の「鮮魚店」にて、道産魚を購入したお客様を対象に抽選でプレゼントが当たるキャンペーンを実施。お客様と直に接することが多い鮮魚店にて、道産魚のPRと消費拡大を図ります。

ポスターは昨年開催時のものです。

## その1 札幌市内9ホテルのレストランで、道産魚を使った特別メニューを提供します。

実施期間：9月1日(土)~9月30日(日)

### 京王プラザホテル札幌



●ブッフェ&パーティコート グラスシーズンズ  
銀毛鮭の軽いスモークと  
そば粉のパンケーキ

ランチブッフェメニューの一品です。銀毛鮭を桜のチップで軽くスモークしています。

### 札幌プリンスホテル



●中国料理 芙蓉城(ふようじょう)  
海の恵みあんかけチャーハン

ほたて貝とずわい蟹の塩味あんがかかった鮭のチャーハンに、カラッと揚げた甘えびも添えて。

### ホテルモンレーデルホフ札幌



●中国料理 彩雲  
海の恵みランチコース

枝幸産ほたて貝、函館産青ツブ(写真)、襟裳産銀毛鮭、羽幌産甘えびなどを使用した全7品のコースです。

### 札幌パークホテル



●テラスレストラン ピアレ  
海の恵みパスタランチ

「厚岸産あさり貝と函館沖いかのスバゲッティーニ」や道産魚介の前菜がついた全5品のコースです。

### ホテルポールスター札幌



●レストラン サブール  
海の恵み 秋菜プレート

旬の魚介類を「和」と「洋」のコラボで贅沢に盛り込んだワンプレートです。

### 札幌グランドホテル



●レストラン ノード43°  
増毛産浜茹で鮭とじゃが芋のガリシア風

増毛産のたこを茹でてぶつ切りにし、調味料をかけたスペイン・ガリシア地方の料理です。  
※土日祝限定ディナーバイキングメニューの一品。

### 札幌アスペンホテル



●レストラン フォーレスト  
北海の幸のトマトスープ  
サフランライスとガーリッククルトン添え

秋鮭、ほたて、いか、つぶ貝、甘えびなど魚介類がたっぷり入った洋風スープです。

### ロイトン札幌



●日本料理 大和(やまと)  
鮭ちゃんちゃん焼御膳

鮭ちゃんちゃん焼のほか、道産食材をちりばめた彩り豊かな御膳です。

### KKRホテル札幌



●レストラン マイヨール  
歯舞産昆布でマリネした秋鮭の軽い  
燻製香 浅利貝出汁のルージュソース

昆布でマリネし軽くスモークした秋鮭を、あさり貝の赤ワインソースで仕上げています。

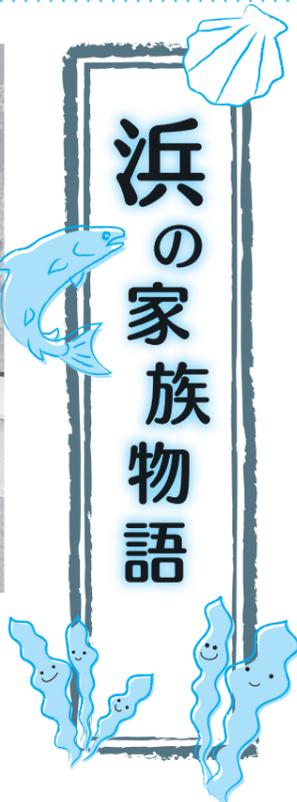
上記メニューを注文したお客様にはその場で、ホテルお食事券や道産水産物が当たるお楽しみ抽選を実施します。

※各ホテルによってレストランの営業時間、メニューの提供時間は異なります。



【津田さんご一家】津田宏宏さん(37歳) 千幸さん(31歳) 朋佳ちゃん(1歳)  
※宏宏さんのご両親正吉さん、紀代子さんと一緒に

# 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いたします。今回は、厚岸漁協の津田さんご一家です。

## 養殖は手をかけた分 良いものができるのが魅力

牡蠣とあさり養殖を営む津田明宏さんは、漁師になって12年。厚岸水産高校を卒業後、札幌中央卸売市場の冷凍工場や内装業を経験し、25歳で実家に戻り漁師になりました。「親方に教わった物の考え方や仕事の段取りが、今の養殖にも活かしている。」と同じ物づくりにして通じるものがあると教えてくれました。「手をかけた分だけ良いものができるのが魅力。」という牡蠣養殖は、海に沈めた籠にフジツボや昆布などが付くと、目詰まりして牡蠣に栄養が届かなくなるため、年間通して籠の入れ替え作業が必要です。町内で種苗生産するブランド牡蠣「カキえもん」はきれいな籠に移



し替える作業を年3回行います。手間をかけると、その分実入りが良く貝柱のしっぺりした甘い牡蠣ができ上がります。厚岸では、牡蠣の漁師が直接お客さんに販売する機会もあり、丹精込めて育てた牡蠣を食べたお客さんに「おいしい」と言ってもらえることも多いのが嬉しいですね。

## 厚岸の牡蠣は もっと良いものができる

結婚してから牡蠣剥きやあさり採りを経験したという妻の千幸さんは、「朝も早く、すつと外での作業や、船酔いも大変だった。」と話しますが、今では明宏さんが太鼓判を押すほど牡蠣剥きも上手で、沖仕事も手伝っているそうです。

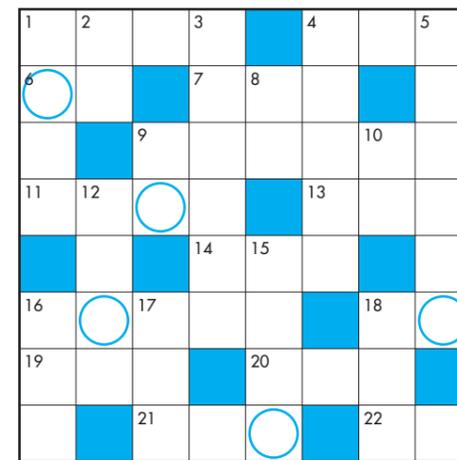
8月9日で1歳になった長女朋佳ちゃんは笑顔がとってもかわいい女の子。その笑顔が津田家をさらに明るくしています。仕事や青年部にはお風呂担当で、朋佳ちゃんとお風呂を一緒に浴槽の間になつてお風呂です。明宏さんが部長を務めて6年目となる厚岸漁協青年部では、販促活動や植樹、町の牡蠣殻による水質浄化実証試験への協力、水産普及指導所と共同で行うあさり漁場の造成試験など多彩な活動を展開しています。今後は「もっと消費者と交流を深めたい。」という明宏さん。「消費者から話を聞くことで自分たちの意識が変わる。同時に、厚岸の水産物をもっと全国の人に知ってもらいたいね。」と話します。青年部の視察では、全国で良い物を作っている浜を見てきました。「もっと厚岸の牡蠣を良いものにできる余地がある。」と明宏さんは現状に満足することなくさらに上を目指しています。



# 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。全道の浜では盛漁期を迎え、様々な魚種が水揚げされています。みなさんと私達の共通の願いは安全操業とこれではないでしょうか。



### タテのカギ

- ① トラベルを日本語で
- ② 眠っている時に見るもの
- ③ オーボエに形が似ている木管楽器
- ④ ワンボックスカーやミニバンなどの乗用車の種類です
- ⑤ ごく近い位置
- ⑥ 誰でも7つはある、ついやってしまうこと
- ⑦ お子様ランチにも立っています
- ⑧ ママと赤ちゃんの様子を記録「○○手帳」
- ⑨ 注文住宅⇄○○○住宅
- ⑩ 長い舌で、働き者の黒い虫を食べる動物
- ⑪ 長い時間熟成させた酒
- ⑫ ドアをコツコツ叩いて合図
- ⑬ 寄せ書きやサインに使う紙

### ヨコのカギ

- ① バックパッカーが背負っています
- ② ケーキは洋菓子、饅頭は?
- ③ 秋茄子は○○○に食わずな
- ④ 断家が演じる伝統話芸
- ⑤ 指さりげんまん、嘘ついたら飲ますのは?
- ⑥ つい、うとうとと...
- ⑦ ヨコ4を盛る器
- ⑧ タテ1の種類いろいろ「パッケージ○○○」
- ⑨ 赤ちゃんを運んでくると言われる鳥は?
- ⑩ 餅をつくカラダの一部
- ⑪ 東大や京大は国立、慶応や早稲田は?
- ⑫ 高地に行くほど薄くなります
- ⑬ 天皇の国事をつかさどる「○○○庁」
- ⑭ カスが踏むのは?

○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。

8月号の解答と当選者  
カキゴオリ

カ	メ	ラ	オ	メ	カ	シ
オ	リ	ガ	ミ	オ	モ	ユ
ツ	ウ	リ	ス	ト	ウ	
マ	ト	オ	イ	カ	ギ	
ネ	シ	ン	エ	イ	タイ	
ギ	セ	ツ	イ	モ	ン	
ネ	キ	ゴ	ウ	タ		
コ	メ	マ	ツ	レ	ス	

(根室市) 鈴木あかりさん  
(福島町) 石川 峻也さん  
(せたな町) 葛西 美穂さん  
(天塩町) 加藤ゆかりさん  
(標津町) 渡部 恵子さん

## 間違いさがし

間違いは6つです。

※右と左の絵には、6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。

第49回全道漁協職員大会を開催

年に1度、漁協職員が一堂に会し、研鑽と団結を深める

7月27日（金）、ホテルポールスター札幌において、第49回全道漁協職員大会（主催 北海道漁協職員協議会）が開催されました。

全道の漁協職員110名が参加し、30年以上の永年勤続職員への表彰や「世界がもし100人の村だったら」の著書で知られる池田香代子さんの講演などが行われました。

池田さんは、ドイツ文学翻訳・口承文芸を専門とする一方で、ベストセラーとなった著書の印税で基金を立ち上げ、NGOや日本国内の難民申請者の支援を行うなど、世界の平和活動を積極的に支援しています。原発問題にも精通している池田さんは「多くの方が、昨年の震災を経験して初めて、日本には54基も原発があることを認識した。日本の原発は海沿いに建設され、漁業権と引き換えに出来た原発も多い。実害・風評被害を引き起こす原発と漁業とは相容れないと考えている。持続可能で元気な漁業がこれからの日本の未来に必要。」と穏やかな口調ながらも漁協職員への熱いエールが送られると、参加者は熱心に聞き入っていました。

大会はその後、ボウリング交流会や翌日のスポーツ競技大会へと続き、2日間に渡り、全道漁協職員が団結と懇親を深める大会となりました。



永年勤続者への表彰が行われました



講演を行った池田香代子さん

平成24年度全道漁協上級管理者研修会を開催

現状を踏まえた経営戦略の立案を実習

7月23日（月）～25日（水）に、札幌市のぎょれん会議室で、平成24年度全道漁協上級管理者研修会が開催されました。各漁協で部門統括の役割を担っている部長職・部門長職の職員18名が参加し、初日はぎょれん本間参事から漁業・漁協をめぐる情勢、指導教育部から協同組合啓発の推進や内部統制に関する講義を行いました。

2日目は、受講者が6人ずつのグループに分かれ、上級管理者の心得や経営計画の立て方の講義を受けながら、講師から出される課題をグループで討議し理解を深めていました。午後は、受講者が所属漁協の現状分析を行い、それに基づいて経営戦略を立案する実習を行いました。

最終日には、前日に立案した経営戦略を発表。地域特性や各漁協の強みを活かした多様な戦略が披露されると、受講者同士の質疑も行われ、内容の濃い成果発表となりました。



経営戦略を書いた模造紙を使い全員が説明をしました

北海道漁業協同組合長会議50周年記念事業「水産物貿易に係る韓国情報収集活動」

韓国水産業界と貿易自由化問題等で意見交換

今年、50周年を迎えた北海道漁業協同組合長会議は、7月下旬から8月上旬にかけて韓国の水産団体を訪問し、貿易自由化問題等について意見交換や情報収集をする記念事業を行いました。訪問団は2班体制で、1班は基金協会の川崎理事長、2班はぎょれんの櫻庭会長が団長を務めました。

2班は7月30日に、今年設立50周年を迎えた「韓国水産業協同組合中央会（韓国水協中央会）」を訪問しました。韓国水協中央会の李鍾九会長は「50周年を迎えた両国水産団体が一同に会し、水産物貿易自由化について情報交換することは意義深い。両国水産業への理解を深め、忌憚のない意見交換で課題解決につなげたい。」と述べ、訪問団を歓迎しました。懇談では、日中韓FTAによる韓国漁業への影響や韓国政府の水産政策について情報交換されました。

7月31日には「韓国水産会」を訪れて、金勝鎬副会長らと面会し、韓米FTAの水産業への影響や水産政策での課題について情報交換しました。懇談の中で市山ひやま漁協組合長が「道産すけそうだらの主要な輸出先である韓国の皆さんに、北海道は放射性物質汚染の被害はないと理解してほしい。」と訴えると、金副会長は「韓国国内でももう日本産は大丈夫と認識を持った人も増えている。もう少し時間が経てば正常化していくと思う。」と述べ、理解を求めました。

訪問団は8月1日、韓国の水揚げ高3割を扱う国内最大の産地市場「釜山共同魚市場」や水協中央会の「甘川物流センター」、量販店や百貨店などを視察し、全行程を終え帰国しました。



李会長（前列左から3人目）と記念撮影（第2班）



韓国水産会を訪れ懇談する訪問団（第1班）

告知

NHK Eテレ「きょうの料理」で全国放送  
南かやべ漁協の昆布料理がテレビで紹介されます。

NHK Eテレ（教育テレビ）で放映されている「きょうの料理」がスタジオを飛び出し、南かやべ町にてイベントを行います。料理家 枝元なほみさんを講師に迎え、南かやべ漁協女性部とともに昆布を使ったお料理を披露する予定です。イベントの様子はテレビ収録され、以下の日程で全国に放映されますので、ぜひご覧ください。

なお、書籍「きょうの料理テキスト9月号」にも同内容が特集されています。書籍は全国の書店・コンビニなどでお買い求めいただけます。

○テレビ放送の予定

本放送：9月26日（水）、9月27日（木）の2日連続放送  
午後 9時00分～9時25分 ※時間は両日とも同じです。  
再放送：9月27日（木）、10月1日（月） 午前 11時00分～11時25分

イベント（テレビ収録）の様子は、来月号のなみまるくんで特集する予定です。お楽しみに！

# 海のほっとニュース

小樽	8月に入り、各地でぶり・いなだが大量に水揚げされています。サイズは2~3kg台中心で価格はk@120-100処です。寿都・島牧方面では一日に7,000本を超える水揚げを記録しました。また、うにや夏いかは漁期が終盤にさしかかり数量は減少していますが、盆や時化の影響等で浜値が高騰しています。来月から管内は秋鮭一色となります。豊漁に期待したいところです。
桧山	8月に入り、ひやま管内のいか釣漁は盛漁期を越え、10,000-20,000ケースあった発泡も3,000-5,000ケース程度の量に落ち着いています。昨年のいかの水揚げのピークは8月でしたが、今年は例年より早い折り返しとなりました。9月からは秋鮭定置網漁が始まります。ピークを過ぎたいか釣漁に代わって、前浜が活気づくことを願っています。
函館	中盤に入ったいか釣漁は数量が思うように伸びず、発泡500-600ケース台で推移しています。サイズも30-40尾型が中心と小さなサイズとなっています。秋の道東・オホーツクから南下してくる冬季魚群に期待しています。また、函館から噴火湾にかけてぶりが揚がり始めました。過去3か年で最高だった昨年の約600トンが今年も続くよう願っています。
室蘭	胆振管内では、太平洋地区毛ガに竜漁が終盤を迎えています。今年は、日々の水揚げは低調なもの、解禁当初から浜値は高値を維持しています。9月からは秋鮭定置網漁が始まりますが、来遊予想はほぼ昨年並みです。今後とも、生産者の方々の安全操業・豊漁を祈願しています。
日高	資源量が心配された管内のいか釣漁は水揚げが好調で、浜は活気に満ちています。漁期当初は豆いかなのようなサイズでしたが、魚体も大きくなり日々成長していることを実感します。昆布漁は8月に入り天候に恵まれず、出漁できない日が多くなっていますが、巻き返しに期待しています。8月末からは秋鮭定置網漁が順次解禁となりますので、豊漁を願うばかりです。
釧路	8月に入り、さんま漁は棒受船の入港により水揚げ増が期待されていましたが、水揚げは低調です。8月15日から100トン以上の大型船が出漁しており、1日も早い水揚げ増を願ってやみません。また、まもなくスタートする秋鮭漁は、当管内では8月24日に網入れとなります。良い風と豊漁を期待しています。
根室	道東沖のさんま漁は予想外の苦戦で、8月17日の花咲市場の水揚げは小型・中型あわせて85隻132トンと低調でした。全体に魚群が薄く、出漁を控える船もいます。現在の漁場はウルップ島沖合で一部良型もあるものの、小型サイズが多い状況です。大型船も出漁し、昨年同様、8月後半からの巻き返しを期待しています。
北見	8月後半に入り、オホーツクサーモンの水揚げが本格化しています。残念ながら今年は例年に比べて漁が薄いので、今後の水揚げが少しでも過年度実績に近づき、1年で一番の掻き入れ時となる秋鮭漁に突入したいところです。今後も漁の安全と大漁を祈願しています。
稚内	管内ほとんどの漁は順調で、秋に向けて引き続きこの水揚げが続くことを期待しています。また、うに漁・昆布漁が最盛期を迎えており、オホーツク管内では建鱒も水揚げされています。8月末から9月上旬にかけては秋鮭定置の網入れが行われる予定となっていることから、秋の盛漁期に向け安全操業で大漁となることを願っています。
留萌	7月から水揚げが本格化している管内の真いか漁が、7月末時点の昨年対比で、数量が約130%、単価も昨年並みで推移しているため、金額ベースで約120%でした。8月に入ってからも、比較的順調に水揚げされており、今後の漁にも期待したいところです。

## クローズアップ 宣伝事業

## 親子で 昆布体験ツアー in えりも

北海道産昆布の魅力を知ってもらうために、関東のラジオ局 文化放送とのタイアップにより、7月28日(土)~29日(日)、えりも町で昆布体験ツアーを実施しました。同局の番組「タヤけ寺ちゃん活動中」に寄せられた345名の申込者から、抽選で選ばれた親子6組12名が参加。昆布に関するさまざまな体験をしてもらいました。

ツアーの様子は、番組内で放送されたのち、番組ホームページでも詳しく紹介され、北海道産昆布の魅力を広く伝える内容となりました。



生の昆布に、参加者からは驚きの声。実際に触り、感触を確かめます。

**ツアー1日目**、番組を担当する寺島尚正アナウンサーと水谷加奈アナウンサーと一緒にえりも町入りした参加者親子の皆さん。えりも漁協 庶野支所において、さっそく昆布学習会と昆布料理教室が行われました。

学習会では、昆布の生態や出荷されるまでの様子などに熱心に耳を傾けます。普段目にする事のない生や裁断前の昆布が登場すると、参加者は皆、興味津々。見て触れて楽しめる勉強会となりました。



浜のおかあさんたちと一緒に昆布料理をつくります。

続く、「浜のかあさん 昆布料理教室」では、えりも漁協 庶野女性部の皆さんに、昆布料理を教してもらいました。

「昆布とつぶのおにぎり」や「昆布チップス」など、様々な姿に形をかえる昆布料理は、とてもおいしいと大好評でした。

**2日目は、いよいよ昆布の天日干し体験**。早朝4時50分の集合にも、参加者の子どもたちは元気いっぱいです。実際に浜に出て昆布漁を見学した後、ベテランの漁家の皆さんに教えてもらいながら、干場いっぱい昆布を干します。「昆布を重ねないで干すのが難しい」、「思った以上に大変」などの感想が聞こえるなか、親子で力をあわせながら、参加者は2時間に及ぶ作業を一生懸命行いました。



初めての昆布干しに親子で力を合わせて取り組みます。

ツアー終了後に行ったアンケートでは、参加者全員が「今後、このような昆布体験ツアーがあったら、ぜひ参加したい」、「昆布をもっと活用しようと思う」と回答してくれました。



漁家の方に、昆布の干し方を丁寧に教えていただきました。

ご協力いただいた漁家さんへの感謝の言葉や、昆布漁の苦労が理解できたという言葉もたくさんいただき、参加した皆さんにとって、非常に有意義な体験となったようです。



ツアーの最後に参加者全員で記念撮影。

# ぎょれん設計センター

## 標津漁協さんの本所改修 2ヶ年工事が終了しました

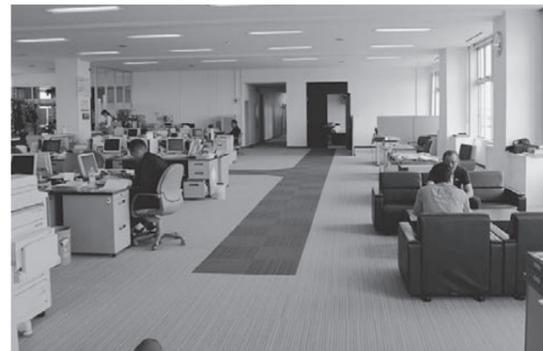
詳しく  
取り上げて  
行きます



7月号にてお伝えしました標津漁協の本所改修工事。無事、2ヶ年の工事が竣工となりました。  
 昨年は屋上防水と外部駐車場廻りの工事を、今年は外壁タイルと内部の改修を行いました。



建物の正面には、公募した標語「身につけよう習慣 身につけようオレンジベスト」の標語が掲げられました。



事務室

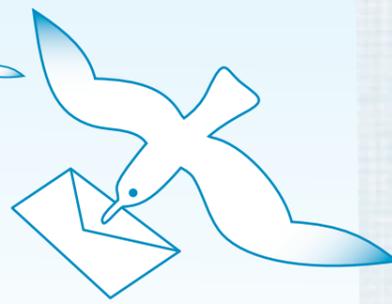
事務室内部はフリーアクセスフロア（配線用二重床）になり、すっきりとした印象になりました。組合長室は内装に合わせ家具も一新されました。



組合長室

（株）ぎょれん設計センターより、毎月、建築に関するさまざまな話題を提供してまいりました当コーナーは、今月号をもちまして連載を終了させていただきます。ご愛読ありがとうございました。

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

**暑い暑い**とは申せ、北の夏は短い。高齢者には手ごろな暑さがいのですが、季節に來るお魚を思えばわがままも、言えませぬ。定置網が秋漁に切り替える準備に入っているようです。8月号の浜だよりの「今月の1枚」に夕映えを掲載させていただきました。今後、各地の皆さんからのお便りを楽しみにしております。島牧からの便りもまたお送りします。  
 （島牧村 泉谷 泰三さん）

**今月号のレシビ**、ありがとう。夏の我が家にも子ども達や孫が集まるので、食べさせるのに役立ちます。さっそく利用させていただきます。  
 （七飯町 清水 悦子さん）

**ここ数日**、朝晩は風が冷たいです。ピアガーデンや海などを満喫していないうちに夏が終わってしまった感じがします。北海道の夏はあつという間ですね。  
 （札幌市 橋本 光江さん）

**昆布漁**が始まりましたが、年々よい昆布が少なくなり、残念です。  
 （小樽市 宮古 登美子さん）



今月の1枚

タイトル：浜の夏祭り  
 （島牧村 泉谷 泰三さん）  
 平成24年8月11日  
 島牧村厚瀬漁港にて  
 安全や豊漁を願って飾られた大漁旗。  
 お祭りらしい1枚ですね。

**暑い日**が続いていますが、昆布漁もひと段落し、箱詰め等の出荷作業に追われている毎日です。良い値段が付くといいなあ。  
 （福島町 新山 優子さん）

**毎月**表紙に出ている家族写真が楽しみです。また、今回の折込チラシ「北海道の天然秋鮭カンクッキング」は、これから9月10月と鮭が獲れるのでぜひ作ってみたくまりました。  
 （天塩町 加藤 ゆかりさん）

**父**に今流行の柄もののステテコを買ってあげたらえらく気に入って、家の中だけでなくコンビニやゴミ捨てにも行ってしまいました！涼しくて快適なんですよ。  
 （豊浦町 竹島 暁子さん）

**う**に漁が終盤です。9月から秋鮭漁です。今、準備の最中です。大漁を祈念します。  
 （小樽市 宮古 知行さん）

**昆布**が終わり、次はまぐろです。大漁をしてほしいです。  
 （福島町 川口 つぐみさん）

### 編集後記 担当から

チャンコチャンコチャンコ、チャチャンがチャンと盆踊りの歌が大好きです。子どもの頃の楽しい記憶と重なるからでしょうか。実はこの歌、北海道限定なのはご存知ですか？以前、道外の友達に歌うと「何それ？」。広報担当になって、色々な物事の起源や言葉の意味が気になります。  
 （工藤）

8月も終わりに差し掛かり、夏が最後の力を振り絞ったかのように蒸し暑い真夏日が続いています。それでも朝夕は大分涼しくなり、うっすら秋の訪れを感じます。もうすぐ秋本番。秋漁に盛り上がる浜にお邪魔して取材できるのを今から楽しみにしています。  
 （櫻田）

### 10ページの間違ひさがしの答え



### お便りや写真やイラストで 浜のホットな話題をどしどし 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。

10ページのプレイクタイム「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）9月20日までにお願いします。  
 （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

※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。

なるほど!簡単!



## 浜料理

# 鮭のケチャップ和え



### レシピ

#### 【材料】(4人分)

- ・秋鮭…1/4尾
- ・たまねぎ…2個
- ・ピーマン…1個
- ・パプリカ(赤・黄)…各1/4個
- ・ケチャップ…100g
- ・砂糖…小さじ2
- ・酒…適量
- ・サラダ油…適量
- ・片栗粉…適量
- ・塩…小さじ1
- ・こしょう…小さじ1
- ・レタス…1/4個
- ・ミニトマト…2個
- ・レモン…1/2個

#### 【作り方】

- ① 秋鮭は一口大に切り、酒をふりかけて常温に5～10分置く。
- ② たまねぎ、ピーマン、パプリカを千切りにする。
- ③ ①に塩・こしょうをなじませて、片栗粉をまぶす。
- ④ フライパンに多めの油を入れ、120℃くらいに熱し、③の表面がカリッとなるくらいまで焼いて取り出す。
- ⑤ 同じフライパンで②を炒める。しんなりしたら④を戻し入れて火を止め、ケチャップ、砂糖で味を付ける。
- ⑥ ちぎったレタスを敷いた皿に⑤のをせ、半分に切ったミニトマトとくし切りにしたレモンを添えて出来上がり。

お子さんの大好きな  
ケチャップで味つけ

全道各地で秋鮭漁が始まりました。秋鮭は塩焼きでシンプルに食べるのもおいしいですが、ここでちょっと工夫。今回は、「鮭のケチャップ和え」をご紹介します。お子さんの大好きなケチャップで味付けすれば、野菜と一緒に秋鮭をおいしくいただけます。



増毛漁協  
菅澤 邑子さん



贈与で未来につなぐ北の森  
本書の本文用紙は原料の一部に  
道産国産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](http://www.gyoren.or.jp)