

なみまるくん

うみ・なかま
コミュニケーション

Hokkaido Gyoren Magazine Number 288 October 2012

10



北海道
ぎょれん



北海道漁業協同組合長会議50周年記念特別企画
「いまこそ協同組合」～野付漁協一日組合学校編～

北海道ぎょれんウェブサイト
www.gyoren.or.jp

和やかな雰囲気をお茶の間へ

アナウンサー 後藤 繁榮さん

■「きょうの料理」でダジャレが出る理由

「きょうの料理」の司会を担当して今年で13年になります。今は男性が料理番組に関わるのは珍しくありませんが、以前は講師や司会も女性が多く、自分として何か役割がほしいなあと感じていました。あるとき、先生が「後藤さん、コショウを入れていただけ？」とおっしゃいました。入れようとするとなぜか出なかったの、とっさに「先生、このコショウ、故障してます。」と言ったんです。いつも緊迫感のあるスタジオが、そのときふっと和むのを感じました。それが番組でダジャレを言うようになったきっかけです。でも、ダジャレを言うことが目的とは思っていません。テレビは、その向こうに多くの方がいらっしゃる。ご家庭でリラックスして見てくださっている方も多いでしょう。「きょうの料理」は家庭料理の番組ですから、肩が凝らずに楽しく見てもらえることが大切だと思っています。とはいえ、プロデューサーに「後藤さん、1回の収録にダジャレは1つにしてください。」と言われることもあります（笑）、身近に感じられる番組であってほしいです。

■母の故郷である北海道

私の母は札幌の出身です。幼い頃は豊平川のすぐ傍に住んでいたそうで、鮭が遡上する話などを聞きました。母が亡くなった翌年に札幌局の勤務になったのも何かの縁、まるで



北海道が故郷のように感じる場合があります。私は海の無い岐阜市で生まれ育ちましたので、仕事で鳥取、富山、札幌と赴任してはじめて、本当の魚のおいしさを知りました。札幌ではホッケのおいしさが印象的でしたし、初任地の鳥取では、当時、足のつきやすいイワシは地元で消費されることが多く、包丁が無くてでもできる「手開き」の方法を教えてください、食べたことを覚えています。料理ですか？料理番組を担当していますが、実はあまりできません。でも、たまに玉ねぎをじっくり炒めたカレーをつくったりしますよ。

■漁業者自らの植樹活動に感動

産地を訪れ、実際に見聞きして多くのことを知ります。北海道で感動したことのひとつは植樹活動です。漁業者自らが陸で一生懸命植樹をしていらっしゃる。「そうか、魚を獲るためには、海だけを見ていればいいのではないんだ。」と認識を新たにしました。今回訪ねた南かやべの伝統ある昆布漁もそうですし、大切に守り続けているものに惹かれます。来月は苫小牧に伺いますが、また新たな発見が楽しみです。

【編集部より】南かやべ漁協で行った「きょうの料理」のイベントの様子は、8ページで特集しています。ぜひご覧ください。

目次

CONTENTS

- 1 海ひと夢 インタビュー
アナウンサー 後藤 繁榮さん
- 2 北海道漁業協同組合長会議50周年記念特別企画
「いまこそ協同組合」～野付漁協一日組合学校編～
- 4 ぎょれんの現場から 第1回
「品質管理の実践」安全・安心な魚を消費者に届けるために
- 7 浜の家族物語
鵜川漁協 西舘 純之さん ご家族
- 8 きょうの料理・全国キャラバン in 南かやべ
- 10 新入会職員奮闘記・秋鮭駐在
- 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
- 15 クローズアップ宣伝事業
- 16 浜のほっとニュース
- 17 浜だより

10月にししゃも漁が始まる厚真港



表紙の写真は、鵜川漁協の西舘 純之さんご家族です。

北海道漁業協同組合長会議50周年記念特別企画

「いまこそ協同組合」～野付漁協一日組合学校編～



～協同組合がよりよい社会を築きます～



第50回北海道漁業協同組合長会議

決議項目1

2012年を「国際協同組合年」とする国連総会宣言を契機に協同運動の再認識と今後の協同組合運動の発展を目指すため、第50回北海道漁業協同組合長会議宣言の実践に向けて全道各浜をあげて取り組む。

具体化

50周年記念事業行動計画(アクションプラン)抜粋

1. 各漁協主催による実践活動

- (1) 総会における宣言の採択…各漁協の総会においても宣言を採択する(平成25年度の総会でも可)
- (2) 一日組合学校等の教育研修の充実…協同組合運動を再確認する場として年1回必ず開催する
- (3) 漁協主催による植樹活動…組合長、理事を先頭に植樹活動を実践する
- (4) 青年部、女性部、各種部会などの協力による実践活動…各事業への参加協力を依頼し、ともに実践行動をお願いする

2. マスコミ等を通じた漁業への国民理解を深める活動

- (1) 各漁協の実践活動についてマスコミに取材依頼する…一日組合学校、植樹などの活動を地元新聞等に取り上げてもらう

各漁協において実践のご協力をお願いします

今年は国連が定めた「国際協同組合年」です。北海道漁業協同組合長会議は、「国際協同組合年」を契機に、各漁協で協同組合運動の実践・再確認に取り組むことを決議しています。

決議に基づいてアクションプランに盛り込む

今年6月に「強い北海道漁業の確立」を特別決議した北海道漁業協同組合長会議は、50周年記念事業行動計画(アクションプラン)の中で、各漁協においても組合員と共に協同組合運動の実践や再確認を行っていくよう要請しています。

そこで、各漁協においては年1回必ず、「一日組合学校」等を開催するなど教育研修を充実させたり、青年部や女性部、各種部会等の協力により実践活動を行うなどアクションプランの実行に向けてご協力をお願いします。

〈野付漁協 一日組合学校〉

8月27日(月)、野付漁協において一日組合学校が開催され、ぎよれん佐藤常務が「いまこそ協同組合」と題して研修を行いました。今回は、野付漁協での実践事例を取材しました。

一日組合学校で

協同組合についての認識を深める

中澤組合長のあいさつで始まった野付漁協の「秋さけ取扱全体会議」の後に引き続き行われた一日組合学校には、さけ定置部会員や青年部員約120名が参加しました。野付漁協の佐藤専務の司会で進行的におよそ40分の講演では、世界の協同組合や北海道の漁協の歴史、漁協の各事業とその利点などが取り上げられました。講師を務めたぎよれん佐藤常務は、参加者に身近な例を使い、「野付漁協女性部は、パルシステム生協の組合員を対象に料理教室をしています。毎年3班に分かれて首都圏まで行き開催する地道な活動では交流が深まり、野付産の水産物の良さも広まっています。これも『協同組合間の協同』です。」と説明しました。

最後に、「浜では今、一人の力だけでは対応できない問題が山積しています。組合員の皆さんにはまず、漁協の事業への参画を通じ協同組合を再認識され、『いまこそ協同組合』と認めていただけると幸いです。」と述べ、研修を締めくくりました。



講師を務めたぎよれん佐藤常務



佐藤専務は「協同組合に今求められていること、外から見た協同組合を知ってもらう機会になれば」と開催の趣旨を述べました。



秋さけ取扱全体会議で開会のあいさつをする中澤組合長

野付漁協が「協同組合地域貢献コンテスト」最優秀賞を受賞

7月18日(水)、東京・なかのZERO大ホールにおいて、第90回国際協同組合デー記念中央集会が開催され、「協同組合地域貢献コンテスト」の表彰が行われました。全国215件の応募の中から、最優秀賞4組が選出され、「植樹を通じた環境保全活動と生協との産直交流」で高い評価を受けた野付漁協が最優秀賞に輝きました。



植樹を行う野付漁協所有のコープの森(別海町)

8月29日(水)

(株)ぎよれん道東食品厚岸工場にて
行った工場点検



生産ラインを点検

点検日は、原料加工室で一汐さんまの箱詰め真っ最中。製造ラインの衛生をチェックし、点検票の項目ひとつひとつに記入していきます。



さんまフィレの袋詰めラインを点検

別の製造ライン(衛生区)では、さんまフィレの袋詰めを行っていました。異物混入を防ぐ金属探知機をきちんと作動させているかなど、各社の運用自主基準を守って生産しているか確認します。



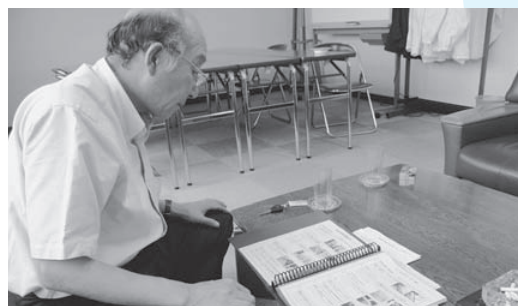
洗浄具合などすべての機械を点検

当日使用していない機械についても衛生的に使用されているか、洗浄状態などを確認します。



従業員が使う施設を点検

トイレや手洗い場など、従業員が使う施設も点検の対象です。衛生状態はもちろん、製造現場へ再入場する際のルール(衣服のローラー掛けなど)が明記されていなければなりません。



現場とマニュアルを比較

現場をひと通り点検したあとは、管理マニュアルも点検します。ぎよれんの直営工場は全て、HACCP管理をするうえで、「自主管理マニュアル」を持っています。マニュアルはただ保有すればいいのではなく、その通り作業が行われているかどうか肝心。現場と照らし合わせて点検します。

現場へGO!

品質管理の4本柱の実践
(株)ぎよれん道東食品厚岸工場で行った品質管理部の「工場点検」に密着しました。

生産工場の点検・指導

ぎよれんの
現場から

第1回 品質管理の実践

安全・安心な魚を消費者に届けるために

ぎよれんの品質管理は組織全体で行うものとして規程に定められています。その中核を担う品質管理部を取材しました。

4本の柱を軸に

品質管理に取り組んでいます

1. 細菌検査・製品検査

食の安全を守るために「検査」は最も重要です。原料・加工品に限らず、定められた品質管理基準をクリアしなければ商品として扱うことはできません。そのため、ぎよれんの直営工場に限らず、取引先の工場に対しても検査体制の構築をお手伝いをしたり、検査体制が構築できない場合は、品質管理部が受託検査を行っていただきます。検査方法は公的機関に準ずる公定法を採用しています。

※公的機関とは：(財)日本冷凍食品検査協会、(財)日本分析センター、(株)札幌市中央卸売市場食品衛生検査センターなど行政から認められた検査機関。



品質管理部 大石橋部長

2. 生産工場の点検・指導

「食の安全」を守ること。これは、食に関わる人全てが最も優先すべき事項です。水産物には、生鮮品から高次加工品まで幅広い製品が存在しますが、どのような形態の製品にも品質管理の徹底が求められます。今月から特集する「ぎよれんの現場から」では、毎回ひとつのテーマをもとに、ぎよれんの「日常業務」の現場に密着します。第1回は、「品質管理の実践」の現場です。

ぎよれんの直営工場は年2回の点検、その他の工場については年1回の点検を行うことを定めています。点検項目は最大91項目あり、項目一つ一つ全て確認します。今年は、8月末時点で、65工場の点検をおこないました。

なお、新規取引の工場については、取引開始前に品質管理部が必ず点検を行い、基準をクリアした場合にのみ取引を開始しています。

3. 仕様書の一元管理

ぎよれんブランド商品については、商品仕様書は全て生産工場で作成し、管理ソフト(e-BASE)を使用して品質管理部で一元管理しています。その数は、現在約1500です。仕様書には原料や製造工程など商品に関するあらゆる情報が掲載されています。取引先への提出に用いたり、クレームがあった場合には原因を究明するための資料としてもなくてはならない存在です。なお、直営工場の仕様書については、年1回一斉検査を行い、商品の改廃の確認もしています。

4. 従業員教育

品質管理を担うのは最終的には「人」です。品質管理部では平成20年度から、ぎよれんの支店職員やグループ会社社員及び従業員への衛生管理教育を継続して行っています。また、漁協や一般加工業者からの要請があった場合にも講習会を実施しています。



【西舘さんご一家】西舘純之さん(46歳) 美樹さん(36歳) 龍哉くん(10歳) 賢哉くん(10歳)
※純之さんのご両親と和子さんと一緒に

浜の家族物語

朝が早い自分分の時間を
作れるのが魅力

「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、鶴川漁協の西舘さんご一家です。



兄の龍哉くん(右)と弟の賢哉くん(左)

鶴川漁協厚真地区の19人の組合員は皆、4月から6月のかれい刺網漁、7月から3月までのほつき漁、10月から11月までの決められた期間のししゃも漁に従事しています。西舘家では、純之さんが父と二人で第38真米丸に乗り組み漁に出ています。

四人兄弟の末っ子純之さんは、地元・厚真高校を卒業後、「好きな車に関わる仕事があった」と自動車整備の学校で学び、整備工場に就職しました。一方、高校1年生からずっと登校前に網はすなど父の手伝いを続け、社会人になってからも継続してきた純之さん。20歳の時に改めて漁師になる道を

少人数だからこそ着実に
現在の活動を継続したい

平日は苫小牧に勤めに出ていている美樹さんは、普段は浜に出ることはないそうです。「漁家に嫁いできて苦労は無いかな」と笑って話しますが、ししゃもの時期には、純之さ

を選びました。漁師になったばかりの頃は、「朝が早いのが辛かった」と言います。今は「朝が早い分、昼から夕方までの時間を自分のために使え、充実した毎日を送ることができている。それが漁師の魅力」と教えてくれました。

現在、部員が6人いる厚真地区青年部で部長を務める純之さん。伝統的に一番若い部員が部長を務めるこの地区で、26歳で初めて就任し、他の部員に交代した時期を挟んで、7年前から再び部長を務めています。7月の最終日曜日に地元で開催される、あつま海浜まつりへの出店がメインイベントの青年部で「今後少人数だからこそ、活動の幅を広げずに、しっかり年一回の活動を行っていきたいね」と笑顔で今後の目標を話してくれた純之さん。優しい笑顔の奥に、確固たる決意が感じられました。

んが沖で漁の合間に食べるお弁当を作っている。二卵性の双子で、普段大人しい龍哉くんといつも賑やかな賢哉くんは、性格はそれぞれですが、行動はいつも一緒です。今は二人とも少年野球に熱中しています。

8月30日(木)

(株)マルア阿部商店では、これから本格化する秋鮭漁に向けて、午前は工場の点検を、午後は衛生管理講習会を行いました。



従業員を対象とした衛生管理講習会を毎年行っています。

阿部商店さんの希望により、従業員を対象とした衛生管理講習会を毎年行っています。組織には人の入れ替わりや施設の変更など毎年何かしらの変化があるものです。一定の品質管理レベルを維持するためには、毎年の講習開催が欠かせないと品質管理部では考えています。



スライドを使って分かりやすく講習



講習会開会の挨拶をする阿部商店の笹谷専務(左)

衛生管理講習会の一部を誌上再現 「みんなで守ろう衛生管理」

食品の事故の多くは、異物の混入や菌の付着により起こります。皆さん全員が5S(※)の意識を持ち、衛生管理を行うことではじめて、事故を防ぐことができるのです。

※5Sとは…「整理・整頓・清掃・清潔・しつけ」の頭文字をとったもの

「なぜそうしなければいけないの？」理由を知ればナットク、衛生管理

1. 人の体毛は1日50本～70本抜け替わります。フケには黄色ブドウ球菌がいます。

だから!

- ・衣服の粘着ローラー掛けは念入りに体の上から下に行く。(出来れば二人一組で)
- ・ネット帽の着用。毛髪のはみ出しを鏡でチェック。
- ・エアシャワーで入室の場合、風が停止してもゴミが落ちるまで2～3秒待つて入室を。

2. トイレの手洗い不足は、食中毒の原因であるノロウイルスや大腸菌が残り、取っ手やスイッチから感染が拡大する恐れがあります。手のあかざれや傷には黄色ブドウ球菌がいる可能性があります。

だから!

- ・手洗いは必ず30秒行う。
- ・手に傷がある場合は食品に直接触れない。

以上は、衛生管理講習のほんの一部です。品質管理部では、今回ご紹介したような活動を通じて、製造現場の衛生レベルを上げていくことを常に意識して取り組んでいます。お気軽にご相談ください。

品質管理部の皆さん



現場へGO!
品質管理の4本柱の実践
従業員教育
マルア阿部商店で行った従業員対象の「衛生管理講習会」に密着しました。



イベントには南かやべ漁協女性部の皆さんをはじめ多くの方が参加しました。



会場に試食が振る舞われた「昆布煮豚」



港が見える窓を背景にイベントを実施(写真左)。地元の定番料理として紹介された「昆布巻き」(右上)、昆布と野菜の彩りが鮮やかな「切り昆布のサラダ」(右下)。



イベント後半は、「これは驚き！昆布で新定番」と題し、枝元さんが「肉詰め厚揚げと昆布のトマト煮」、「切り昆布と豆腐の韓国風サラダ」、「昆布煮豚」の3品を紹介しました。

前半に続いて熊谷さん、同じく南かやべ漁協女性部の高谷静子さん、張磨芳子さん、斎藤幸子さんが加わり、料理を試食します。

「トマト煮は若い人に受けそうな味ですね。」「サラダはピリ辛味がいい。」と感想を披露しました。

イベントを見守ってきた会場の皆さんにも、最後に「昆布煮豚」の試食が振る舞われるサプライズが。おいしそうに試食する皆さんに向けて、枝元さんは、「昆布煮豚で使った昆布は、出汁を取った後の昆布を冷凍して貯めたものです。私はこれを『昆布貯金』と呼んでいます。出汁だけではもったいない。昆布をどんどん貯金して料理に使ってほしいですね。」と話すと、会場では大きく頷く皆さんの姿が見られました。

きょうの料理・全国キャラバン in 南かやべ

～地元の味をいただきます～

南かやべ自慢の昆布料理が、数多く披露されました

NHK・Eテレ(教育テレビ)で放送している「きょうの料理」がいつものスタジオを飛び出し、9月7日(金)、南かやべ漁協でイベントを開催、その模様のテレビ収録を行いました。イベントの進行は、番組の司会でおなじみの後藤繁榮アナウンサー、講師は料理研究家の枝元なほみさんです。会場には地元の皆さん約80名が集まり熱気があふれます。

今回取り上げた食材は「昆布」。イベントは2部に分かれ、前半は地元ならではの定番料理を南かやべ漁協女性部の熊谷真理子さんが紹介します。にんじんとごぼう、身欠きニシンを巻いた「昆布巻き」、「切り昆布のサラダ」、「切り昆布の炊き込みご飯」の3品を披露。試食した枝元さんから「昆布のおいしさはもちろん、他の食材の味も引き立てて、とてもおいしいです。」と笑顔がこぼれました。

後藤さんが日頃の料理について熊谷さんに訊ねると、「夏は昆布漁で忙しいので、昆布巻きは冷凍して保存食として役立てることもあります。」と産地ならではの工

ピソードを披露。「昆布の炊き込みご飯は、ボリュームがあり、子どもたちも喜んで食べます。」と家族皆に愛される昆布料理の良さをアピールしてくれました。

地元の料理を紹介してもらったお返しに、今度は講師の枝元さんが自らの定番料理「いかの昆布焼き」を紹介します。「昆布が大好き」と語る枝元さん。つば抜きにしたいかの胴・足・ワタを全て昆布に包み、フライパンに昆布を敷き、いかを載せ、鍋肌から少し入れたお酒で蒸し焼きにします。「真こんぶは幅広く昆布にしやすい。さつと茹でた青菜やキノコを昆布にしてもおいしいですよ。」とアイデアを披露してくれました。



枝元なほみさんの料理「いかの昆布焼き」。昆布の風味がおいしい！

舞台裏をレポート

イベント前日には、昆布漁を体験。直販加工センターも訪問しました。



引き上げた昆布の質感・長さに感動！



直販加工センターを訪問

イベントは、南かやべ漁協・NHKエデュケーショナルの主催、北海道こんぶ消費拡大協議会・北海道ぎょれんの協賛にて開催。テレビ放送は9月末にNHK・Eテレで全国に放送されました。



プレイクタイム

クロスワードパズル

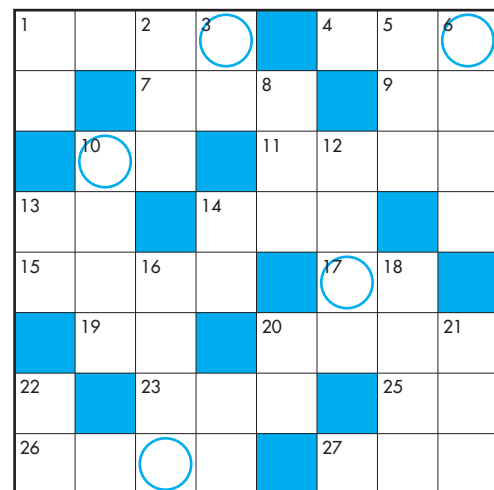
次のクロスワードを完成させ、○印に当たる言葉をうまく並べてください。秋もだいが深まり、山々の紅葉も進んできました。紅葉が見頃を迎えたら季節は徐々に冬へ。暖かい衣類や暖房器具の用意が必要になりますね。

タテのカギ

- ① 市場で威勢のいいかけ声で売買する方法
- ② 駅伝でつなぐのは?
- ③ プーさんもパディントンも
- ⑤ 讃岐、稲庭、水沢は日本三大○○○
- ⑥ 世界70億人を突破
- ⑧ 車道⇄
- ⑩ 魚のおなかにアンコがたっぷり
- ⑫ 鳥取県にある砂の大地
- ⑬ タンスを数える単位
- ⑭ 高所専門の建設職人
- ⑯ 夏が冷奴なら、冬は?
- ⑰ 南風⇄
- ⑲ 図書館にたくさん並んでいます
- ⑳ 知床は「世界○○○」
- ㉔ スポーツやサウナで、かきます

ヨコのカギ

- ① 桃太郎のおばあさんが川でしていたのは?
- ④ ロトは○○○を選ぶ宝くじ
- ⑦ スマートフォン、略して?
- ⑨ 牛○○、天○○、親子○○
- ⑩ ビクトリア、ナイアガラ、イグアスと言えば?
- ⑪ 北海道生まれの人をこう呼びます
- ⑬ ○○能、○○会、○○縫
- ⑭ 2014年○○○オリンピックは「ソチ」
- ⑮ 指相撲はコレで競います
- ⑰ 冬に降る白い結晶
- ⑲ 「○○哀楽」は人の感情
- ㉔ 患部に巻く長い布
- ㉔ 肝臓に良いと言われるカレーのスパイス
- ㉔ 雨が降ると広げるのは?
- ㉔ ユニフォームを日本語で言うと?
- ㉔ お寺で組む精神修行



○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。

9月号の解答と当選者									
タイリョウ									
リ	コ	ツ	ク	ワ	ガ	シ			
ヨ	メ	ラ	ク	ゴ	キ				
コ	ハ	リ	セ	ン	ボ	ン			
ウ	タ	タ	ネ	カ	シ	キ			
テ	ツ	ア	ー	ヨ					
コ	ウ	ツ	リ	シ	リ				
シ	リ	ツ	ウ	キ					
ユ	ク	ナ	イ	シ	コ				

(根 室 市) 岡田 樹さん
(湧 別 町) 白井ミセ子さん
(増 毛 町) 今野 雄太さん
(別 海 町) 上林 正彦さん
(浜 頓 別 町) 木村 渉さん



間もなく盛漁期を迎えるウト口港



左から北見支店の山田職員と武田・五十嵐・小林3人の新入会職員

ぎよれんの平成24年度

新入会職員奮闘記・秋鮭駐在

浜での貴重な経験を通じて、
早く一人前になれるよう頑張ります!



最後の事務処理まで気が抜けません



全てを1人で行う斜里駐在



タンクの本数から概算数量を予想



船倉を見ると残りの数量を予想できます

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。

生産の現場を知る実地研修

ぎよれんでは、入会1年目の職員が実際に浜に行き、漁業生産の現場で学ぶことを目的に、実地研修を行っています。9月から11月には、野付、斜里、ウト口、紋別で秋鮭研修が行われています。今回は、斜里・ウト口での新入会職員の奮闘ぶりを取材しました。

毎年ぎよれん北見支店では、オホーツクサーモンと秋鮭漁の開始に合わせ、斜里第一漁協とウト口漁協に事務所を構え、職員が常駐して入札業務を行います。今年入会した職員は実地研修の一環として、両漁協で水揚げされる秋鮭の販売業務に取り組み、市場の荷捌きなどを学びます。

ウト口駐在では、北見支店の山田職員の下で、本所総務企画部の五十嵐職員と営業企画部の武田職員が販売業務を勉強しています。業務内容は、秋鮭を積載して入港する船の水揚げ作業を円滑に進める「入港案内」や、水揚げ・選別作業を確認しながらの「入札数量の確定」などです。選別された秋鮭は速やかに計量され、買受人の手配したトラックで搬送されるため、選別が終了する前に、概算数量を予想して入札を行う素早さが求められます。入札が全て終わったあとは事務作業。計量伝票との照合や入札結果の取りまとめなど、どれも重要な仕事です。

一方、斜里駐在では、北見支店の新入会職員小林職員が入札業務を担当。入札に係る一連の業務を全て一人で行います。

今年の9月は例年にない高水温で秋鮭の来遊が遅れました。これからが秋鮭漁本番です。新入職員たちは、ますます活気づく浜で経験を積み重ね、一回りも二回りも成長してそれぞれの職場に戻っていきます。

キリンビール「選ぼうニッポンのうまい! キャンペーン」

北海道のうまいを代表して「噴火湾のほたてとぼたんえび」が賞品に

キリンビール(株)では、9月10日(月)から10月31日(水)まで、「選ぼうニッポンのうまい! キャンペーン2012」を開催しています。全国47都道府県のおいしい食とお酒を楽しんでもらい、ニッポンの元気を応援することを目的とした同キャンペーン。キリングループの対象商品に貼付されている応募シールを集めて応募すると、希望する「47都道府県のうまいもの1品」と「キリン一番搾り生ビール」が抽選で47,000名に当たります。

北海道を代表する「うまいもの(賞品)」には、「GK(ぎょれん・キリン)プロジェクト」の一環として、「噴火湾産ほたて貝柱とボイルほたて、ぼたんえびのセット」が採用されました。

9月5日(水)には、東京で全47都道府県の賞品が集結し、キャンペーンの実施を告知するマスコミ発表が行われました。北海道の展示ブースには、ぎょれん営業企画部 田元参事が出席。取材に集まったマスメディア向けに用意した試食200食は「とてもおいしい」と人気があり、各県がそれぞれにアピールを行うなか、北海道を代表して道産水産物のPRを行いました。

○キリンビールキャンペーンサイト

<http://www.kirin.co.jp/brands/nippon-umai/index.html>



キャンペーンのマスコミ発表の場にてPRする田元参事(左)



9月16日(日)道新に掲載されたキリンビール(株)の広告。ほたてとぼたんえびが紹介。

札幌消費者協会と共同開催

旬の秋鮭・昆布を使った料理教室とセミナーを実施

(社)札幌消費者協会とぎょれんは共同で、道産水産物の地産地消を促進する料理教室やセミナーを毎年開催しています。

今年は、9月8日(土)に「地産地消応援セミナー 海の味覚を知ろう～昆布と鮭のおいしい関係～」と題し、秋鮭・昆布を使った料理教室と、昆布の種類や出汁の取り方などを伝えるセミナーを開催しました。

続く19日(水)には、秋鮭1尾を丸ごとさばく料理教室を開催。講師は鮭の部位をていねいに説明しながら切り分け、メスのお腹から生筋子を取り出し、いくらの醤油漬の作り方も伝えます。「丸ごと1尾をさばくのは初めて」という方もいるなか、参加者同士が協力し合って調理を行い、「鮭の炊き込み いくらのつけ丼」、「鮭のじゃがいも衣揚げ」、「鮭すり身の磯辺焼き」、「鮭すり身のお吸い物」の計4品が完成。鮭のおいしさを余すことなく伝える料理教室となりました。



計3回の開催で、100名を超える方に参加いただきました。

「北海道昆布専門委員会」が答申

昆布の安定生産に向けて課題と対策をまとめる

道産昆布の生産量は近年2万トンを超える減産傾向が続いており、昨年は1万5360トンと、過去最低の生産量となりました。昨年11月には、北海道昆布普及協議会並びに北海道昆布漁業振興協議会において減産の要因解明と生産回復の対策を講じることが提案され、今年3月1日には、道内の昆布生産組合専務・参事の代表者、関係行政機関、試験研究機関などで組織した「北海道昆布専門委員会」がぎょれん会長の諮問機関として設置されました。

専門委員会では、半年に渡り、課題の抽出と対応策を協議。9月11日(火)には、その結果をまとめた答申書「北海道の昆布漁業の安定生産に向けた課題と今後の方向について」が、専門委員会の佐藤委員長(厚岸漁協専務)から、ぎょれん櫻庭会長へ手渡されました。

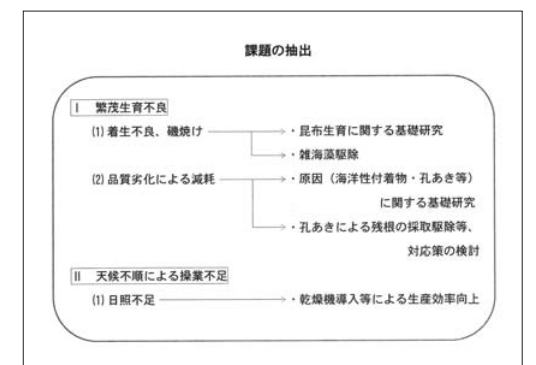
答申では、昆布減産の課題を「繁殖生育不良」、「天候不順による操業不足」、「漁業経営の悪化と労働力不足」の3点に大きく絞りこみ、課題解決にあたっては「生産者の自助努力だけでは手におえない多くの課題がある」として、雑草駆除経費の助成や試験研究機関の体制機能及び研究の充実などを求める予算措置等、行政や研究機関への要望が多く盛り込まれました。

あわせて、生産者が漁協と協力して取り組むべき課題についてもまとめられ、「効率的な生産を行うための製品規格の検討」や「漁場や干場の整備」等が示されました。

専門委員会では、当面の生産目標を、需給バランスを考慮した2万トンに設定しながら、今後も安定的な生産回復にむけた協議を続けていく方針です。



ぎょれん櫻庭会長へ答申を手渡す佐藤委員長(右) 櫻庭会長は半年間の熱心な協議に感謝し、「早急に答申内容の実現を図るべく取り進めたい」と述べました。



道産昆布の増産に向けて課題と対応策が示された答申書(一部)

道新ポケットブックで道産貝を特集

「北海道の貝をおいしく」全道の道新購読世帯に配布

北海道新聞社では、道新購読世帯を対象に、毎月1回、生活に役立つ情報冊子「道新ポケットブック」を配付しています。

9月号は「北海道の貝をおいしく」がテーマ。ほたて、ほっき、かき、あさりなど道産貝の調理法や、貝殻の剥き方など、ご家庭で手軽に調理していただくための情報が満載です。

北海道ほたて漁業振興協会及びぎょれんでは、冊子制作の一部に情報提供をするなどの協力を行いました。全道のご家庭で道産貝がさらに消費されることを期待しています。



道新ポケットブック9月号

クローズアップ 宣伝事業

「北海道のほたてスピードレシピコンテスト」 今年も開催しています！

北海道ほたて漁業振興協会40周年記念

第3回 北海道の ほたて スピードレシピ コンテスト



昨年の受賞作品一例

丸ごとほたての
簡単アヒージョ ほたての焦がし
醤油クリームうどん

募集テーマ 審査のポイントは3つ

- POINT 1
調理手順の少ないスピードレシピ
- POINT 2
シンプルな調理器具だけでできるレシピ
- POINT 3
身近な食材ですぐに作れるレシピ

募集部門 3部門から選んでご応募！

- 北海道のほたてを使った
- 1.前菜部門
- 2.メインディッシュ部門
- 3.ご飯・麺部門

作品の募集は9月30(日)まで行い※、入賞者には賞金3万円の贈呈および11月9日(金)に札幌パークホテルで行われる北海道ほたて漁業振興協会40周年記念式典にて表彰致します。

受賞作品は「北海道ぎょれんホームページ (www.gyoren.or.jp)」で紹介する他、販促リーフレット等にも掲載し、北海道のほたての魅力を全国の消費者に伝えていきます。

※作品の募集は終了しました。

「北海道のほたて」PR広告を全国発売の雑誌に掲載

多くの方に北海道のほたての魅力をPRするため、下記の全国発売雑誌に、ほたての広告を掲載しています。家庭消費の力ぎを握る主婦層を主なターゲットとしており、読者の目に留まるレシピ提案で「北海道のほたてブランド」を広くPRします。是非、ご覧ください。



9/7 発売 Saita ESSE

9/15 発売 オレンジページ
9/25 発売 レタスクラブ

9/28 発売 MART como

仙台市中央卸売市場で、旬の秋鮭をPR

簡単でおいしい生秋鮭のメニューに注目が集まりました

9月14日(金)、仙台市中央卸売市場において、仙台水産(株)主催、ぎょれん協力のもと、旬の道産秋鮭をPRするイベントが行われました。

このイベントは、魚食普及活動の一環として、秋鮭の水揚げが本格化するのにあわせて、長年にわたり行われているものです。

今年も小売店や仲買人、地元のマスメディアが多数集まるなか、宮城の郷土料理である「はらこ飯」、ぎょれんがキューピー(株)とタイアップして全国販促を進める「秋鮭のソテーたっぷりタルタルソース」の試食が振る舞われました。

PRに訪れたぎょれん崎出常務は、「9月は秋鮭の旬。キューピーさんとタイアップしたメニューをはじめ、秋鮭には簡単でおいしいメニューがたくさんあります。旬の生秋鮭をぜひ食べていただきたい。」とアピールしていました。



マスメディアの取材に応える崎出常務



「はらこ飯」(左)と「秋鮭のソテーたっぷりタルタルソース」

告知

道産昆布を使いたいのちのスープの物語

映画「天のしずく」が全国ロードショーされます

料理研究家 辰巳芳子さんの活動を追いかけたドキュメンタリー映画「天のしずく」が、11月3日(土)より全国で公開されます。

タイトルである「天のしずく」とは、辰巳さんがつくる「手づくりスープ」のこと。病床の父のためにと考えたスープは、昆布や野菜など日本の自然の恵みを大切に、「愛する人のために一生懸命おいしくつくる」という辰巳さんの考えが凝縮されています。辰巳さんがこのスープを発表すると多くの反響が寄せられ、やがて「いのちのスープ」として、さまざまな人を元気づけていくこととなります。

北海道昆布普及協議会及びぎょれんでは、この映画の趣旨に賛同し、協賛と映画制作に関わる昆布の資料提供を行いました。

道内では、11月3日(土)より下記2館で上映されるほか、来年1月以降も道内各地で公開が予定されています。

○道内の上映館

- [札幌] シネマフロンティア
札幌駅直結・JRタワー ステラプレイス7階
- [帯広] シネマ太陽帯広
帯広市西3条南11丁目 太陽ビル7階



「天のしずく」パンフレット



料理研究家 辰巳芳子さん

浜のほっとニュース

小樽	このところの記録的な残暑と極端に時化が少ないことで高水温が続いています。昨年は台風の影響で出遅れた秋鮭は今年は解禁日から順調にスタートしましたが、今のところ水揚げ不振が続いています。10月からはいよいよ秋漁本番、水温も下がり秋鮭の一挙来遊と、いか、えび、しゃこの大漁に浜が沸き上がることを祈念します。
桧山	今月より始まった秋鮭定置網漁ですが、9月20日の時点で昨年225トンあった水揚げが、今年は1トン弱とほとんどありません。網を起こしても、数本しか鮭が入っていないような状態が続いています。今後、水温が落ち着き、水揚げが例年通りの漁に回復することを願っています。
函館	今月から秋鮭定置網漁が始まりました。水揚げはまだ累計約70トン程度ですが、例年はこれから水揚げが伸び、10～11月にかけてピークを迎えます。今後の水揚げの伸びに期待したいところです。8月中旬より南かやべで揚がり始めたぶり・いなだは、9月初旬に漁が切れたものの、中旬からいなかが増え、現在1日1万～3万本程度の水揚げがあります。今後の漁に期待しています。
室蘭	胆振管内では、9月1日より秋鮭定置網漁が始まりました。水揚げは低調なもののぶり・いなだが、多い日で管内50～60トンの水揚げがあります。10月15日からはすけそうだら刺網漁も始まります。生産者の方々の安全操業・豊漁を祈願しています。
日高	順調に採取が行われた昆布漁は終盤を迎え、管内の3分の1の地区で終漁しました。日高中央漁協では底曳漁が解禁となり、昨年同期100%と滑り出しは好調な一方で、価格は低迷しています。定置網での秋鮭漁も滑り出しが思わしくない一方で、ぶりの大漁が続き、多い日で管内70トン近く揚がっています。海水温も高く秋鮭来遊にはもう少し時間がかかりそうです。
釧路	釧路港では巻き網船団による鯖の水揚げが好調で、累計1,000トン以上の数量となっています。漁場は近場に形成されており、日帰りでの水揚げが主体で、比率は真鯖が6割～8割となっています。秋鮭漁は順調に網入れも終了し本格化しましたが、思うように水揚げ数量が伸びず低調な推移となっています。今後の大漁と安全操業を願うところです。
根室	9月15日と16日の両日、第20回記念根室さんま祭りが根室港前の特設会場で開催されました。根室市内漁協・加工業者等関係者の協力で、炭火焼き用に3.2トンのさんまが無料提供され、また発泡入り鮮さんま4,500ケースも早々と完売しました。天候にも恵まれ、2万9千人の来場と大盛況でした。
北見	今年のオホーツクサーモンは残念ながら豊漁とは言えない結果でしたが、まず定置では秋鮭がたくさん水揚げされました。さて、いよいよ秋鮭漁が始まりました。水揚げは昨年に比べて少ないスタートですが、浜では今後の水揚げ数量の伸びに期待が高まっています。10月にはサロマ湖内のかき漁も水揚げ開始予定です。益々の賑いを期待します。
稚内	9月に入り、ほたて漁は後半戦に入りました。利尻・礼文地区ではばぶんうにの水揚げが終了し、きたむらさきうに・昆布の水揚げが終盤を迎えています。また、管内では秋鮭の水揚げが始まりました。海水温が高いことが影響しているのか、現在の秋鮭水揚げ量は前年の半分程度に留まっています。これから迎える最盛期に向け、安全操業で大漁となることを願っています。
留萌	9月2日から管内の秋鮭定置漁が始まりました。今年は海水温が平年よりも高く、例年よりも少ない水揚げで推移しています。9月中旬からはえび・桁漁が始まり、下旬からはほたての本分散も始まる予定です。これに秋鮭漁が本格化すれば管内の浜はますます活気づきます。



留萌地区女性部大会がありました。今年は、浜のおかあさん料理教室や漁師さんの出前授業の舞台裏と題しての講演で、私たちも関わってきたことなので思い出しながら楽しく聞き入りました。午後からはラフターヨガで笑いは身体にも免疫力もつくそう、みなで何ヶ月分も笑い、楽しく大会を終えました。

(初山別村 白府 美恵子さん)

道東では、昆布や鮭鱒魚、花咲がに漁等、様々な漁が盛んな9月ですが、さんま漁は苦戦を強いられ厳しい状況のようです。しかし、今後はその巻き返しが大変期待される道東です。

(根室市 岡田 樹さん)

浜料理にはあちゃんが載っていて、びっくりしました。父ちゃんのえび桁漁が始まるので大漁してほしいです。

(増毛町 今野 雄太さん)

今月の1枚



タイトル：85才の歌声
平成24年9月12日
島牧村ふれあい交流センター
おあしすにて

〈編集部から〉
ぜひ一度、自慢の歌声を聞いてみたいものです。いつまでもお元気で。

(島牧村 泉谷 泰三さん)

島牧村敬老会で、長い間漁船漁業に従事してきた友人が海で鍛えた喉を披露してくれました。歌は千昌夫の「津軽平野」。満場の拍手でした。老いても頑張っています。

(北斗市 福永 美愛さん)

秋は台風も結構来ますが、秋鮭やいか、さんまと言った大変美味しい物がたくさん食べられるので、本当に食欲の秋です。まさに秋、秋、秋です。

(小樽市 宮古 知行さん)

9月、鮭定置漁が始まりました。今年も大漁を祈念します。

(苫前町 加藤 明日香さん)

暑い夏から涼しい秋になってきました。お仕事頑張ってください。

(標津町 渡部 恵子さん)

鮭漁が始まりました。大漁でありますように。

(小樽市 宮古 知行さん)

11ページの間違ひさがしの答え



今月号でお邪魔した斜里町は、新人だった私が駐在業務で数ヶ月間を過ごした土地です。当時お世話になった皆さんにご挨拶に伺うと、「お前、あの時の～」と懐かしそうに思い出してくださる方も。まるで自分が育った川へ戻ってくる秋鮭になったような気持ちになりました。

(櫻田)

編集後記 〳〵担当者から〳〵

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。

※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。

11ページのブレイクタイム「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〉10月20日までにお送りください。
(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

安全操業 陸から見守る 家族の目

(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

鮭のちらし寿司



レシピ

【材料】(4人分)

- | | |
|--------------|----------------|
| ・生秋鮭…4切れ | ・紅しょうが…適量 |
| ・米…2合 | ・しょうゆ…小さじ1と1/2 |
| ・昆布…5cm程度を2枚 | ・酢…大さじ4 |
| ・干しいたけ…2枚 | ①・砂糖…大さじ2 |
| ・卵…2個 | ・塩…小さじ1 |
| ・きゅうり…1/2本 | ②・塩…大さじ2 |
| ・きざみのり…少々 | ・水…500cc |

【作り方】

- ① 干しいたけは水2カップ(分量外)で戻し、千切りにした後、戻し汁としょうゆで15分ほど煮る。
- ② 米を研ぎ、昆布を入れて炊く。
- ③ Aの材料を混ぜ合わせ、合わせ酢をつくる。
- ④ 生秋鮭はBの塩水に15分ほどつけてから焼き、身をほぐす。
- ⑤ 卵を溶いてフライパンで薄く焼き、細切りにする。
- ⑥ きゅうりを細切りにする。
- ⑦ 炊きあがったご飯を器に移し、③の合わせ酢を少しずつ振りかけ、切るように混ぜる。
※うちわなどで扇ぎながら混ぜると、熱が飛び、おいしく出来上がります。
- ⑧ 出来上がった酢飯に、しいたけ、秋鮭、卵、きゅうり、きざみ海苔、紅しょうがをのせ、出来上がり。

旬の秋鮭を使った「鮭のちらし寿司」をご紹介します。きゅうりや卵、しいたけなど豊富な具材と一緒にいただく鮭のちらし寿司は、彩りもよく栄養も満点です。酢飯にするご飯は、昆布と一緒に炊くことで風味よく仕上がります。

旬の秋鮭で 彩り豊かなちらし寿司を



広尾漁協
柏原 絹子さん



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