

なみまるくん

うみ・なかま
コミュニケーション

Hokkaido Gyoren Magazine Number 289 November 2012

11



北海道
ぎょれん



北海道の秋鮭をもっと多くの消費者に
秋鮭ブランド、浜の取組の現在

北海道ぎょれんウェブサイト
www.gyoren.or.jp

青年部・女性部活動が 私の原点

ぎょれん参事 **本間 靖敏**さん



■今も旧交を温める浜の仲間

私の原点は何と言っても、青年部・女性部活動です。最初の赴任地が根室、次に稚内、組合学校の講師を務め、再び稚内に赴任するなど、30年間のうち13年が浜での勤務です。青年部や婦人部（現女性部）と一緒に各種研修や大会、野球やキャンプ、地元の祭などに参加しました。漁業者の皆さんと共に学び、色々なことを教えてもらいました。今も組合学校の卒業生や、根室の友人と旧交を温めています。浜での交流は私の大きな財産です。

■燃油高騰対策に協同組合の精神を見る

組織活動に長く携わるなかで、「これこそ協同組合運動の実現だ」と感じたのは、平成20年の燃油高騰対策です。当時A重油価格はキロリットル10万円と、数年前の4倍にも跳ね上がっていました。全道組合長会議を中心に、国に対し基金創設による直接補填を訴えるとともに、全漁連と連携し、7月15日、全国一斉休漁による国民へのアピールを行うことになりました。全国一斉なので、もちろん道内も歩調を合わせないといけません。そのとき浜は、大事な一日分の稼ぎを置いて皆で歩調を合わせて国に抗議することを選び、見事その日は一隻の船も沖に出ませんでした。この全国挙げたアピールが奏功し、国と漁業者が積み立てた基金で燃油高騰時の補填をする現在のセーフティネット事業に繋がりました。一人では決してできないことも、皆で働きかけることにより国を動かすことが出来た。この

とき、私は、まさに協同組合の精神である「相互扶助」の精神を見たと感じました。

■漁業基本法の制定を求めた根室青年部

もう一つ印象深いのは、昭和58年頃、青年部と一緒に「漁業基本法」の制定に向けて街で五千人規模の署名を集め、道要請を行ったことです。当時漁業には「沿岸漁業等振興法」はありましたが国内漁業を守る基本法はなく（農業は既にありました）、年々増加する輸入水産物に悩まされていました。その運動が徐々に広がりを見せ、水産基本法が出来たのは平成13年のことです。随分昔から根室管内の青年部は問題に気付き、頑張ったと思います。

これらの経験を通じて、私は、漁業者・組合職員・系統職員皆が、若い頃から共に学び合うことが大切だと思っています。学びと言いましたが、先ずは、遊びでもなんでも仲間と一緒に参加し、お互いの考えや知識を語り合うことです。

今年は「国際協同組合年」であり、全道組合長会議50周年の記念の年です。協同組合の原点に立ち還って「今こそ協同組合」を合い言葉に本道漁業の未来創造の為、浜の皆さんとともに学び、取り組んでいきたいと思っています。

目次

CONTENTS

- 1 海ひと夢 インタビュー
ぎょれん参事 本間 靖敏さん
- 2 北海道の秋鮭をもっと多くの消費者に
秋鮭ブランド、浜の取組の現在
- 6 今年も浜のおかあさん料理教室は大盛況!
- 9 浜の家族物語
増毛漁協 櫛引 一也さん ご家族
- 10 きょうの料理・全国キャラバン in 苫小牧
- 12 なみまるインフォメーション
- 14 頭すっきり!! ブレイクタイム
- 15 浜のほっとニュース
- 16 クローズアップ宣伝事業
- 17 浜だより

11

2012 [November] No.289

なみまるくん

秋鮭漁がよいよ終盤に差しかかっている別荘港



表紙の写真は、増毛漁協の櫛引 一也さんご家族です。



北海道の秋鮭をもっと多くの消費者に 秋鮭ブランド、浜の取組の現在

浜とぎょれんが一体となり、「北海道の天然秋鮭」としての価値を高めていく取組を行う一方で、各浜では、前浜の秋鮭をもっと知ってほしいと考えるさまざまな取組が行われています。その数ある取組のなかから、今回は、各浜における「秋鮭のブランドづくり」に焦点をあてて取材をしました。ブランドの基準づくりやPRの方法、ブランドをつくった目的や思いなどを聞きました。

※今回の特集では、秋鮭に独自の名称をつけてブランド化に取り組んでいる事例を取材しました。

今年で11年目を迎える日高の「銀聖」。
メニュー開発にも力を入れています。

道内でいち早く秋鮭のブランドづくりに取り組んだ日高の「銀聖」。平成13年の取組開始から今年で11年目を迎えます。銀聖プロジェクト委員会委員長の佐藤勝さん（有）菱栄協栄水産 代表取締役）に、ブランドの管理方法や現在力を入れていく取組などについてお話を伺いました。



銀聖プロジェクト委員会
委員長 佐藤勝さん

——銀聖のブランド基準と名前の由来について教えてください。

道内で一番最初にブランド化に取り組んだのが銀聖です。日高海域で漁獲される3・5kg以上の銀毛の鮭を「銀聖」として認定し、通し番号とあらかじめ委員会が認めた加工業者が一目で分かるタグを付けて販売することにより、管理を徹底しています。

名前は、全国から寄せられた1万4千通のなかから、ぎょれん、料理人、消費者、マスメディアの方々に審査委員になってもらい決定しました。決定後、ある人から、「聖」の字は関東で受ける漢字だと聞き、各方面のエキスパートに決めていただいた甲斐があったとありがたく思いました。

——現在、特に力を入れている取り組みを教えてください。

現代の家庭では1尾を丸ごと買って食べることは少ないので、すぐ食べられるような加工とメニュー開発に力を入れています。加工は、切り身やスモークサーモンなどで、メニュー開発は、パン屋さんと共同でスモークサーモンを使ったサンドイッチを開発しました。現在は、和食・洋食の料理人の知恵を借りて、丼メニューを開発しており、近々お披露目できる予定です。

今年8月にスタートした広尾の「広輝」。
広尾を知ってもらうきっかけにしたい。

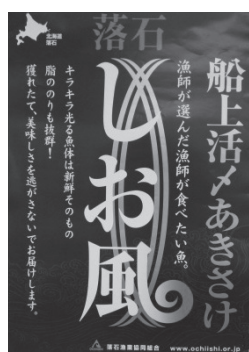
今年8月にお披露目したばかりの広尾の「広輝」。地元の小中学生から名前を募集し、175点寄せられた中から最終6点に絞り、7月22日に開催された直売会（毎月第4日曜日開催）の来場者200名の投票で決定しました。ブランド名の提案者（広尾小6年小椋百華さん、同5年石澤祐希くん）によると名前の由来は「広尾がもっと輝くように」とのこと。そんな地元の期待と思いが詰まった「広輝」について、広尾漁協管理振興部管理課長の竹浪公毅さんに伺いました。



広尾漁協管理振興部 管理課長
竹浪公毅さん

落石の「しお風」は、落石全体を代表する
ブランド名に育てる

落石漁協の「しお風」船上活あきさけは、3kg以上の銀毛のオス鮭を基準にしています。「しお風」の名前は、地元で出来た新しい道路の名前にちなんだもの。公募により地元小中学生の案「しお風」に道路名が決定したのを受け、落石を象徴する名前として、秋鮭にも「しお風」の名前をつけました。落石漁協 市場部市場部長代理の初井昭浩さんに、現在の取組についてお話を伺いました。



落石漁協 市場部市場部長代理
初井昭浩さん

——しお風の立上げ、管理方法などを教えてください。

秋鮭のブランドを立ち上げたのは、3年前です。定置部会と漁協が一体となり、ブランドの基準を決め、選別と管理も行っています。販売は、ぎょれんや札幌中央卸売市場を通しての販売が主です。「しお風」の名前は、落石全体の象徴ですので、現在、秋鮭の他に、さんまや時鮭にも付けて、共通したイメージでのブランド化を推進しています。

——しお風のこだわりを教えてください。

落石の秋鮭は銀毛のなかでも毛並（品質）が良いと自信を持っています。その良質な落石の秋鮭を活かすに付加価値をあげて消費者に供給していま

——ブランドの基準や、ブランドを立ち上げようと思った目的を教えてください。

「広輝」の選別基準は、4・5kgの銀毛のオス鮭を船上活あきさけ処理したものです。

ブランドを立ち上げた目的は、広尾産秋鮭が良質であることをもっと多くの方に知っていただき、広尾産秋鮭製品全体の消費拡大を図ることです。

広尾の鮭は、店頭では「道東太平洋沖産」と産地表示されることが多いため、他地区との差別化や「広尾」の名前をもっと知ってもらうためにはブランド化が不可欠との理由で、広尾さけ定置部会 高松安貴雄部会長を中心に立ち上げました。

——現在どのようなPRを行っていますか？

スタートしたばかりなので、まずは「広輝」という名前を知っていただくことが第一と考え、各種イベントに参加しています。「本場に良い鮭を提供したい」ということで、規格を統一して厳選しているため、現在のごろ500本に1本程度の割合になっていますが、徐々にリピーターも増えており、価格面でも手応えを感じています。今後高松部会長を中心に、「広輝」を広告塔にして、「広尾産秋鮭」の消費拡大につながる活動を展開していきたいと考えています。

組合・生産者・販売が一体となって支える
大樹の「樹煌土」。

大樹の「樹煌土」は、4kg以上の銀毛のオス鮭を基準にしています。樹煌土の成り立ちや徹底した管理には漁協の施設が欠かせなかったと語る大樹鮭定置部会部会長の杉森俊行さん。その取組についてお話を伺いました。



大樹鮭定置部会部会長
杉森俊行さん

——樹煌土の取組について教えてください。

大樹漁協は、30年前から自前の加工場と冷蔵庫を持つていますが、「樹煌土」の取組ができたのはこの2つの施設があったことが大きいです。ブランドを維持していくにはしっかりとした管理が必要ですが、大樹では漁業者が選別した秋鮭を最後に漁協職員が必ず確認したうえで「樹煌土」として認定し、出荷する仕組みを取っています。

大樹は近くに大都市がないので、ぎょれんの他に、地元仲買や市地方卸売市場（株）と連携した販売に力を入れています。樹煌土の販売でもその連携が活かされ、生産者・組合・販売が一体となった取組が出来ていると思います。

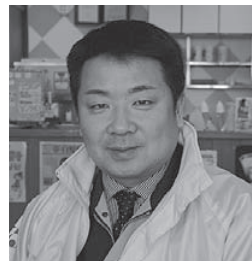
——取組を通じて感じる波及効果、メリットなどはいかがですか？

漁協の加工場が最近新しくなり、シシヤモヤツブの加工にも力を入れています。樹煌土をきっかけとして、大樹漁協の名前を覚えてもらえること、大樹には秋鮭のほかにシシヤモヤツブ等があるのを知ってもらえること、それが大きなメリットです。さまざまな魚種を「大樹ブランド」として一緒に認知してもらえようこれからPRしていきたいと思っています。

す。一尾一尾厳選するのはもちろんですが、輸送の際に海水氷を使用するなど、鮮度を保持する工夫をしています。

羅臼の「羅皇」は三元化した管理・販売方法で認知向上を図る

羅臼の「羅皇」は、知床の世界自然遺産への登録が確定的となった平成18年に羅臼産の認知向上と秋鮭の付加価値向上を目指し、取組を開始しました。その羅皇を一手に扱う羅臼漁協 海鮮工房店長の富田康満さんにお話を伺いました。



羅臼漁協 海鮮工房店長
富田康満さん

——羅皇の基準や管理方法について教えてください。

羅皇は、4・0kg〜5・4kgの銀毛のオス鮭が基準です。漁協の直営店「海鮮工房」で全て取扱い、買受人や、ぎよれんを通じた量販店・生協への販売、また直接お客様に通信販売も行っています。生産者と漁協で秋鮭ブランド化推進委員会を立ち上げ、衛生管理の方法や、販売尾数、海洋深層水による鮮度保持など細かく取り決め、ブランド管理を徹底しています。

——これまでの取組の手応えはいかがですか？

羅皇をきっかけとして、羅臼産の秋鮭を知って

もらう機会につながっていると思います。昨年、羅皇として出荷したのは518本です。限られた販売数ですので、販売に伴う認知度は充分とは言えませんが、先ほど述べたような販売方法の継続とPR活動を継続して、さらに消費者への認知度を高めていきたいと思っています。

ウトロの「特銀」は、付加価値向上に向けた多くの取組から開始

秋鮭の付加価値向上の取組をさまざま続けるなかで、ウトロの「特銀」の取組がスタートしたのは平成18年。ウトロ漁協事業部長の齊藤正文さんにブランド立上げ当初からの話を伺いました。



——「特銀」の取組を開始した経緯を教えてください。

平成16年当時、安値だった一等検（銀毛）の秋鮭を何とかしたい、また、地産地消の推進や、観光客にもっと食べてもらいたいとの思いもあり、漁協事務所の横の建物で、対面販売を開始したのが最初です。その後、ぎよれんの鮮魚流通対策事業もありましたので、本州方面にもっと拡販していこうと考え、銀毛のオス鮭4kg以上を基準に、特別な銀、「特銀」と名付けてPRを開始しまし



雄武漁協理事・
鮭定置部会長 長谷川一夫さん

——雄宝の取組を開始したきっかけや思いを教えてください。

雄武の前浜で獲れる鮭に自信を持って名前をつけて売りたいと考えたことがきっかけです。秋鮭は「雄武の宝」、その思いをそのまま名前にした「雄宝」が公募で選ばれました。現在、取組を開始して7年目になります。値段に反映とまではいきませんが、カニやタコなど、雄武ブランドとして既に有名な魚種も含めて「雄武では美味しい水産物が数多くある」ことを雄宝をきっかけに知ってもらい、実際に食べてもらうことにつながっていると思います。

——ブランドの管理方法や現在行っているPRについて教えてください。

漁協と定置部会、雄武に住所を有する加工業者19社で雄宝プロジェクト委員会を立ち上げ、選別を徹底しています。PRは消費地で行うことも大切ですが、地元でのPRも大切だと考え、毎年9月末に行われるうまいもの祭りや、6月の産業祭りなど街全体が集う場所でのPRも継続しています。

宗谷の「宗生」は、徹底した活けジメが売り

今年、正式名称が決まった「活けジメ鮭 宗生」。銀毛の3・5kg以上を使い、名前の通り徹底した

た。名前は当時の青年部長が発案し、現在も漁協と鮭定置部会が一体となったPRを続けています。

——現在の取組はいかがですか？

本州圏の消費サイクルに合わせ、ぎよれんを通じて毎週水曜と土曜に出荷しているほか、漁協直販店の「ごっこや」でも販売しています。例年150本前後と数は多くないですが、ウトロの特銀をきっかけに、もっとウトロの秋鮭全体に関心を持ってもらい、消費拡大につながってほしいと思っています。

地元で獲れるひときわ大きな鮭をブランドにした斜里の「大銀鱈」

斜里の大銀鱈は取組開始から今年で4年目。斜里で水揚げされる鮭のうち、4・5kg以上の銀毛のオス鮭を基準にしています。

大銀鱈を開始したときのエピソードを交えて、斜里第一漁協事業部長の宮山貢さんに教えてくださいました。



——大銀鱈は、4・5kg以上とひときわ大きな鮭を基準にされていますね。

それには理由がありまして、斜里で獲れる銀

血抜きと神経抜きによる活けジメが特長です。宗谷漁協 業務部販売課の中川哲幸さんにブランド化に向けたお話を伺いました。



——「宗生」の特長である活けジメについて教えてください。

船上で厳選した鮭を専用の水槽に入れて生かしたまま帰港し、鮭を休ませたのちに脱血処理と専用のワイヤーによる神経抜きを行います。身は鮮やかなサーモンピンク色、日持ちも増し、臭みも全くありません。3軒の漁業者と漁協が共同で技術を習得し、ぎよれんや丸水札幌中央水産を通じて試験販売を続けてきました。3年目の今年、ブランドとしての認知向上を図るため「宗生」の名前を付けました。

——「宗生」の名前の由来を教えてください。

宗谷の産地名と、「生きた鮭の身質・色目を保って消費者まで届ける」という「活（生）けジメ」に取り組む生産者の意気込みを表現しています。出荷量は1隻あたり10尾前後と少ないですが、販売先からの反応も上々です。これから品質を守ってより良いブランドに育てていきたいと思っています。

今年も浜のおかあさん料理教室は大盛況!

小学生から学校給食栄養士さんまで 多くの皆さんにご参加いただきました

平成3年から北海道女性部連絡協議会(道女性連)と共同で、浜の料理や道産水産物の美味しさを伝え、魚食普及を目指し開催している「浜のおかあさん料理教室」。今年も、子どもから大人まで幅広い年齢層の参加者を対象に行われました。また、新たな試みとして、現役大学生を対象に天使大学でも開催。今年度の「浜のおかあさん料理教室」全5回をご紹介します。

第110回

10月20日(土)
会場：札幌中央卸売市場

今回の参加者は栄養学を勉強する大学生

中央卸売市場の調理室に集まったのは、管理栄養士を目指し天使大学に学ぶ学生30名。日高地区のおかあさんたちに指導を受けながら、日高地区で水揚げされる魚を使った浜料理に挑戦しました。大学の講義で普段から調理実習に取り組んでいる皆さんは手際よく調理を進めていました。



生筋子をほぐすくら作りを体験しました



鮭と白菜の辛ちゃんちゃん



タコ飯



鮭鍋



昆布とりんごの春巻き

先生から一言



天使大学 看護栄養学部
栄養学科 准教授
山口 敦子さん

今回参加した学生たちにとって、浜のおかあさんから教えてもらえることが、とてもかけがえのない経験です。普段は同世代との調理実習ですが、今回はパワフルな浜のおかあさんたちと触れ合うことができて、とても新鮮だったと思います。コミュニケーションを取りながら、積極的に質問もしていたよう良かったです。

第106回

9月22日(土)
会場：藤女子高校

中学生が学校給食栄養士と一緒に調理した浜料理

今年最初の浜のおかあさん料理教室には、檜山地区の漁協女性部の9人が講師として登場。藤女子中学校の生徒14名と学校給食栄養士16名が協力し合って「鮭親子丼」、「秋鮭ロールパン」、「ホタテクリームチャウダー」を仕上げました。参加した中学生からは「苦手の魚料理もおいしく食べられました」という感想や、学校給食栄養士からは「中学生と一緒に、自分たちも浜のおかあさんから教わるというのが新鮮だった。」など大変好評でした。



おっかなびっくり揚げ物をする中学生



ホタテクリームチャウダー



秋鮭のロールパン



鮭親子丼

第107回

9月25日(火)
会場：札幌エルプラザ

「主婦の皆さんは手際が良い」と浜のおかあさんも感心

札幌市内のコープさっぽろ組合員33名が参加した料理教室では、小樽地区のおかあさんたち6人が講師を務めました。浜のおかあさんたちの指導を聞いて、すぐに手を動かす参加者の皆さん。「さすが主婦、手際が良い」と感心していました。ホタテご飯が炊きあがるまでの間、浜のおかあさんたちへの質問タイム。日頃から、魚を買う時に感じている鮮度の見分け方などを熱心に質問していました。



浜のおかあさんが皆さんの質問に一つ一つ丁寧に答えました



三平汁



鮭ハンバーグ



ホタテご飯

第108回

9月30日(日)
会場：立命館慶祥高校

悪戦苦闘して皮をむいたいか料理は最高

立命館慶祥高校では、1〜3年生までの生徒26名が、渡島地区のおかあさんたちに指導を受けながら、浜料理に挑戦。メニューにはいかを使った2品も取り入れられ、「いか飯」、「イカリリング揚げ」が登場しました。同高では道外に進学する生徒も多く、「いか飯や石狩鍋が上手に出来たので一人暮らしする時に作りたい。」など、今回の料理教室で北海道の浜の味を覚えてくれたようです。



いか飯



イカリリング揚げ



石狩鍋



一生懸命いかにご飯を詰める男子高校生

第109回

10月6日(土)
会場：札幌市立平岸西小学校

浜料理を学ぶ親子料理教室

平岸西小学校の親子33名を対象に、胆振地区女性連の4名が講師を務めました。浜のおかあさんが大きな鮭を3枚おろしにしているところを目の当たりにした子ども達。筋子をほぐしていくらを作る実演では、子ども達に実際にやってもらいました。「プリプリしてる」などと口々に言いながら、交代で筋子をほぐします。「鮭って捨てるところがないんだって」。浜のおかあさんに教わったことを家に帰ってお父さんにも教えてあげたいそうです。



ホタテのチリソース



鮭のロール巻き



鮭のあら汁



子どもたちも楽しそうに調理していました

浜の家族物語



【櫛引さんご一家】 櫛引一也さん(40歳) 絵梨子さん(37歳) 颯太くん(10歳) 綾乃ちゃん(7歳)
※一也さんのご両親 光夫さんと光枝さんと一緒に

今年からたこ樽流し漁にも挑戦

「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、増毛漁協の櫛引さんご一家です。



地元の中学を卒業後、小樽水産高校に進学した一也さん。増毛に戻ってから、祖父と父と3人で船に乗り始めました。19歳の時に、増毛漁協から誘われ2年間市場に勤務。当時は、パソコンもなく全て手作業で、朝と夜7時の2回の競りがあり、朝早くから夜中まで働いたそうです。「職員の大変さを知り、市場にくる仲買人のニーズもわかった。」と貴重な2年間だったと教えてくれました。

一也さんは、別府地区で春からかれい刺網漁やたこ延縄漁やうに漁、秋は共同で秋鮭定置網漁、冬はたこ箱漁に従事しています。今年から新たにたこ樽流し漁にも挑戦。漁の師匠である先輩に教わりながら、「最初は潮を見たり、重

増毛のたこの出荷には家族の協力が欠かせない

りの調整もわからなかった。」と言いますが、水揚げが1日100キロを超えた日も、「ビギナーズラックだ」と笑って話しますが、新しい漁に手ごたえを感じています。

増毛のたこは、茹でる直前の状態まで下処理して出荷するツボ抜き渡しが基本です。そのため、陸での作業に家族の協力は欠かせません。一也さんのお母さん、奥さんの絵梨子さん、休みの日には子ども達も手伝います。絵梨子さんは小平町出身。浜での仕事は、子ども達が大きくなってから

手伝うようになりまし
た。「大変なことは朝
が早いことくらいか
な。」と笑顔で話します。
トラックが好きな小学
4年生の颯太くんは手
先が器用で、トラックを
描いた絵が専門雑誌にも
載りました。小学2年生
の綾乃ちゃんは、町内の
小学校合同のバレーボー
ル少年団に所属する活発な女
の子です。

活動が多様な増毛漁協青年
部は、地元の「えび地酒まつり」
や「秋味祭り」へ出店、「観光
港まつり」ではビアパーティー
を主催します。雄冬地区には
青年部の売店を持ち年5回の
即売会を開催。そんな青年部
で部長を7年、留萌地区漁青
連会長を5年務めた一也さん。
今年から副部長として、若い
三役や部員をサポートする役
割を担っています。これまで
の経験を後輩たちに伝えなが
ら、自らも新たな漁に挑戦す
るなどエネルギーがみな一也
さんのお話に、聞いている私
も元気をわけてもらいました。

講師の斉藤辰夫さんが紹介した新・定番料理はこちら!



ほっき貝の和風チヂミ



ほっき貝の卵とじ丼



ほっき貝と揚げ里芋の煮物

イベント第2部

新定番料理は、簡単でおいしいアイデアがいっぱい

イベント後半は、講師の斉藤さんが「これは驚き! ほっき貝で新定番」と題したほっき料理を紹介し

ます。「ほっき貝の素材そのもの、とても素晴らしいので、その良さを引き出すことを最優先して料理を考えました。」と教えてくれた斉藤さん。家庭で簡単にできる料理でありながら、プロの技が光る3品をつくりま

す。第1部に引き続き、山口さん、鳥越さん、そして第2部より参加した熊谷英子さんが斉藤さんの作った料理の試食をしました。「里芋との組み合わせは初めて。チヂミにしたほっきも初めて食べましたが、どれもおいしい。」と感想を述べる熊谷さん。会場の皆さんに試食としてチヂミが配られると、「おいしい。もつと食べたい。」の声も。ほっきづくしのイベントは、出演者・会場の皆さんが一体となり、大盛況となりました。



おいしいほっき料理の数々を披露してくれた斉藤さん(中央)と、苫小牧漁協女性部の皆さん

放送予定はこちら!

このイベントの様子は、「きょうの料理」で紹介される予定です。

NHK・Eテレ(教育テレビ)「きょうの料理」

- 本放送
11月21日(水)、22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
11月22日(木)、26日(月)
午前11時00分~11時25分

番組テキスト11月号も
書店・コンビニ等で発売中です



イベントは、胆振太平洋ホッキ貝振興協議会・NHKエデュケーショナルの主催、北海道ぎよれんの協賛にて開催しました。

きょうの料理・全国キャラバン in 苫小牧

～地元の味をいただきます～

ほっき貝の町、苫小牧ならではの定番料理が続々登場。イベントの様子は、NHK・Eテレで11月に放送予定です。



苫小牧漁協 女性部が紹介した定番料理はこちらの3品!



ほっきカレー



ほっきご飯



ほっきフライ

イベント第1部

ほっき貝を知りつくした地元ならではの定番料理に講師も感心

イベント第1部では、地元ならではの定番料理3品を苫小牧漁協女性部の鳥越康子さん、山口加津子さん、山下真紀子さんが1品ずつ披露してくれました。

鳥越さんは、「ほっきフライは、身が固くならないように、高温でさつと揚げます。」と手際よく調理。ほっきご飯を紹介した山口さんは、「貝ひもは貝材となる野菜と一緒に煮込み、しつかり味を出します。一方、身は固くならないように火を止めてから入れます。」とポイントを披露します。どれも射た解説に、講師の斉藤さんは「皆さん、料理研究家のようだね!」と感心しきり。山口さんが

NHK・Eテレ(教育テレビ)で放送している「きょうの料理」が10月23日(火)、苫小牧漁協で、ほっき貝をテーマにイベントを開催しました。

講師に日本料理研究家の斉藤辰夫さんを迎え、苫小牧漁協女性部の皆さんとともに、数多くのほっき貝料理を披露。ほっき貝のおいしさを余すことなく伝えたイベントの様子を、放送より一足早くお伝えします。

「はい! 研究しています。」と元気に答え、会場も大いに盛り上がりま

す。ほっきカレーを紹介した山下さんは、「家では代々つくりま

すし、学校給食にも出ます。」と伝えると、「それは、贅沢。」と驚く斉藤さん。「どれも本

当にいい。」と3品全てを試食した斉藤さんが、今度は定番料理を披露

します。「ほっき貝に、北海道の特産、じゃがいもをあ

わせます。」と「ほっき貝とじゃがいもの組合せは初

めて。」と女性部の皆さんもびっく



斉藤辰夫さんが披露した定番料理「ほっき貝とじゃがいものからし酢みそ」。ピンク色のほっき貝にじゃがいもの白、酢みその黄色が目にも鮮やかな一品。

北海道 森づくりフェスタ2012

森づくりを知る多くのイベントが開催されました

北海道は、従来の植樹・木育行事をひとつにまとめた「森づくりフェスタ2012」を開催しました。道民との協働による森づくりを進めることを目的とした同イベント。その開催趣旨に賛同し、ぎょれんはCSR活動の一環として協賛を行いました。

10月20日(土)、札幌市の道庁赤レンガ前庭で行われたイベントには、森づくりに関係した40団体が出展。日高定置漁業者組合が、日高の海と森、植樹活動を紹介するパネルの掲示や秋鮭のつかみ取りを実施したほか、子どもの木登り・木こり体験など、楽しみながら森づくりを学べる体験が各種実施されました。



道庁前庭の木で行われた子どもの木登り体験。ロープと足の力だけで登ります。

ホクレン収穫祭に今年もぎょれんコーナーを展開

北海道の畑の収穫物と海の幸が一堂に揃いました

10月16日(火)から22日(月)までの1週間、札幌市の札幌三越10階催事場において、「ホクレン大収穫祭」が行われました。今年収穫されたじゃがいもや玉ねぎなどの野菜、畜産加工品に並んで「ぎょれんコーナー」が設置され、秋鮭、いくら、昆布、ほたてなど数多くの水産品が販売されました。会場は、年末の贈答品などを買求めるお客様で賑わうなか、自宅で手軽に食べられる食材として、ぎょれんの「揚げたて海の幸フライコーナー」にも人気が集まっていました。



多くのお客様が訪れたぎょれんコーナー。

留萌管内お魚普及協議会が料理教室を開催

留萌管内のほたて、秋鮭を使った料理を堪能

10月19日(金)、旭川市ときわ市民ホールで、留萌管内お魚普及協議会が平成24年度第3回料理教室を開催しました。新星マリン漁協鬼鹿地区女性部の浜のおかあさん4名が講師を務め、旭川市内のホクレンショップを通じて応募した21名が参加しました。おかあさんが鬼鹿で獲れる魚を紹介したあと、参加者がおかあさんの指導を受けながら秋鮭の3枚おろしに挑戦しました。その他、おかあさんからほたての殻むきなどを教わりながら、留萌で獲れた新鮮な魚介類を使って「ほたて貝の野菜煮」や「秋鮭の柳川風」など4品を仕上げました。

翌20日(土)～21日(日)には、同協議会が販促を市内のホクレンショップ2店舗で行い、留萌管内の南蛮えびやたこ足等を販売しました。あいにくの雨模様でしたが、たくさんのお客様が訪れ、料理教室に引き続き大変好評でした。



秋鮭の3枚おろしに挑戦する参加者にアドバイスする浜のおかあさん。

東京電力に対して損害賠償を請求

すけとうだらと小女子の風評被害について賠償を求める

9月18日(火)、東京電力(株)本店(東京都千代田区)において、ぎょれん櫻庭会長が東京電力の石崎常務に対して損害賠償を求める書類を提出しました。櫻庭会長は「福島第一原発事故発生以来、北海道産のあらゆる魚種で風評被害を受けている。特にその影響が大きく浜からも強い要望がある二つの魚種の損害賠償を対応願いたい」と述べました。また、ぎょれんの平野副会長は「放射性物質汚染水の海への放出に全道の漁業者は憤りをおぼえている。今後、一滴たりとも汚染水を海に流すことの無いように強く要望する」と訴えました。それに対して、石崎常務は汚染水放出についてお詫びした後、「お金で全て解決出来るとは思っていないが、誠意をもって対応する」と約束しました。



ぎょれん櫻庭会長(中央)と平野副会長(左)が東京電力の石崎常務(右)に損害賠償請求に関する書類を手渡しました。

道女性連が来年度以降の植樹活動支援を道へ要請

岡崎水産林務部長に要請書を手渡す

9月27日(木)道水産林務部長室において、道女性連が「お魚殖やす植樹活動」への支援継続を求め、北海道知事と水産林務部長へ要請活動を行いました。昭和63年から始まった「お魚殖やす植樹活動」は、平成18年から道の支援事業として支援を受けてきましたが、今年度で事業が終了することから、来年度以降の支援継続についての要望書を岡崎水産林務部長に手渡しました。道女性連平賀会長は「植樹活動の継続で森、川、海を豊かにして孫、子の代までお魚を残していきたい」と決意を述べたのに対し、岡崎水産林務部長は、「道が行っている木育活動に合わせて地域を巻き込んだ植樹活動に取り組んでいただければありがたい」と述べ、支援事業継続も検討していることを説明しました。



岡崎水産林務部長(左)に要請書を手渡す道女性連平賀会長(中央)と小林副会長(右)

北海道定置漁業協会が主催の「秋さけ祭」

秋鮭を丸ごと楽しむイベントが開催されました

10月6日(土)、JR札幌駅前南口イベント広場において、北海道定置漁業協会主催、北海道秋鮭普及協議会協賛による「秋さけ祭」が開催されました。昨年に続き2回目の開催となる今年は天気にも恵まれ、地元の方や観光客など多くの人が集まりました。全道各地の秋鮭・いくら製品が販売されたほか、11時からミニいくら丼が、12時から秋鮭鍋が各500食無料で配られ、長蛇の列をつくりました。午後には、秋鮭をはじめ豪華景品が当たるクイズ大会も催されるなど、まさに秋鮭づくしのイベントとなりました。



ミニいくら丼を食べて、にっこり。

浜のほっとニュース

小樽	小樽市では10月15日より秋しゃこ漁が解禁となり、10月17日の初セリではオス・メスともにk@5,000の高値がつく、順調なスタートとなりました。また、序盤の水揚げが低調であった秋鮭漁も、10月初旬から徐々に漁が見え始め、10月22日現在では昨年対比90%と巻き返しつつあり、後半の追い上げが期待されます。
桧山	9月より始まった秋鮭定置網漁は、1日5～10トン程度と先月より水揚げは増えましたが、累計数量は82.8トンで昨年の10%程度（去年同期787.9トン）と一向に水揚げが伸びていません。11月中旬から始まる釣助宗漁では前浜が賑わうように願っています。
函館	10月3日より榎法華・南かやべ・鹿部、10月17日より噴火湾で助宗の水揚げが始まりました。今年は昨年よりも解禁が早かったためか、水揚げ数量が10月18日時点で昨年対比142%、魚体は500g前後で助子の歩留も約3%と、昨年よりも成長が早く順調な滑り出しです。この調子で浜を生きづよくように願っています。
室蘭	胆振管内では、秋鮭定置網漁が中盤にさしかかっていますが、いまひとつ数量が伸びてきません。水温も下がり始めたので今後に期待しています。また、10月15日から助宗刺し網漁が始まり、10月17日に管内で230トンの初水揚げとなり浜値もk@72-52と昨年より好調です。生産者の方々の安全操業・豊漁を祈願しています。
日高	秋鮭漁は10月21日現在、累計水揚げが3,260トンと昨年対比の78%ですが、徐々に前浜の水温が下がり、水揚げ本格化の兆しが見え始めています。また、門別地区・新冠地区・庶野地区では10月よりししゃも漁がスタートしました。当初は時化が絡み、順調な滑り出しとはいきませんでした。短い漁期の間、1日でも多く出漁し、豊漁となることを期待しています。
釧路	10月も中旬を過ぎ、さんま、秋鮭漁は終盤を迎え、水揚げも少なくなってきています。管内ではししゃも漁が解禁となり、十勝地区から順次スタートしました。昨年に比べて水揚げの少ない状況となっています。短い漁期の中で、今後の順調な水揚げを期待しています。
根室	野付漁協の伝統的な打瀬船漁で知られる北海しまえび秋漁が19日に解禁しました。東日本大震災で藻が流され、資源量が激減、2年ぶりの秋漁です。当日は強風で早く切り上げましたが、705kgを水揚げし、浜値でk@4,800～3,550と高値取引となりました。餌を使用せず、えび本来の甘みを楽しめることで人気のしまえび漁は、11月8日まで行われます。
北見	北見管内は日増しに秋も深まり肌寒ささえ感じます。秋鮭定置網漁は終盤へと向かい、水揚げ数量は昨年の9割ほどとなっていますが、魚価は高値での推移が続いています。また、サロマ湖を中心にかきの出荷も始まり、年末に向けて浜はまた賑わいを見せます。今後、時化が多い時期となりますが、各漁の豊漁と安全操業を願っています。
稚内	10月半ばを過ぎ、ほたて漁がいよいよ終盤戦に入りました。利尻・礼文地区ではきたむらさきういの水揚げが終了し、秋から冬にかけてかれい・たら等の刺し網漁が始まります。秋鮭漁は前年の8割程度の水揚量で推移し、終盤にかけて前年度を上回ることを期待します。ここ最近、海が荒れることが多くなっていますので、安全操業での大漁を願っています。
留萌	管内の秋鮭漁は、10月に入ってからようやく海水温も下がり、不漁だった9月とは状況が一変しました。例年よりも遅れて本格化した水揚げは、1日～10日迄で877トンとなりました。これは、昨年の倍の量で近年にはない集中的な水揚げが続き、浜は連日活気づきました。21日現在の累計は、昨年対比118%の1,650トンとなり、残りの漁期にも期待しています。



プレイタイム

クロスワードパズル

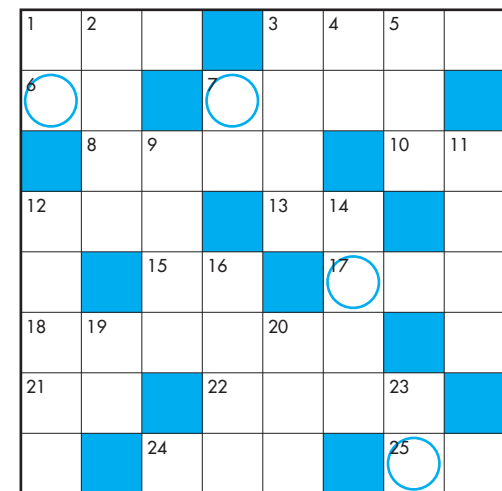
次のクロスワードを完成させ、○印に当たる言葉をうまく並べてください。11月になり、朝晩がグッと冷え込むようになると、空からちらほら、この便りが聞こえるようになりますね。

タテのカギ

- 茸、○○笠、○○葉杖
- 夕方に発行される新聞
- いくら漕いでも前に進まない遊具
- アンデスにいるコブなしラクダ
- 1人に2つの人格「○○○とハイド」
- 下着のことを○○着と呼ぶ人もいます。
- 鮭を使った北海道の郷土料理「○○○○鍋」
- 水戸黄門で「目に入らぬか!」と出すもの
- 背の高さ
- 「立方体」を英語で
- 綱渡り、ジャグリング、猛獣ショーといえど?
- みぞれ→雪
- 年末に合唱する「歓喜の歌」
- 伝説ではウサギが住んでいるという地球の衛星

ヨコのカギ

- まぶたの上に生えています
- 「リオのカーニバル」で有名な国
- ある事柄、特に趣味的なことに精通している人のこと
- お腹周りポカポカ。フーテンの寅さんも愛用
- エスカレーターは動く○○○○
- 種○○、盗○○、○○腺
- 「ジェントルマン」を日本語で言うと?
- 数え年で70歳
- 雨・雪・日光などが直に当たらないよう、頭上に広げ差すもの
- ヨーロッパの共通通貨
- 女子が中心の応援団
- 秋茄子は○○に食わずな
- 家来はドラキュラ・フランケン・オオカミ男「○○○○くん」
- 机に設置して使うパソコン「○○○トップ」
- パスポートや50円硬貨に描かれている花



○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。

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

10月号の解答と当選者	
フコジタク	
(福島町) 萩野 ナカさん	
(登別市) 田村奈美江さん	
(増毛町) 櫛引 綾乃さん	
(興部町) 竹内はるなさん	
(別海町) 蛸山 莉胡さん	

間違いさがし

間違いは4つです。

※右と左の絵には、4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ページにあります。

クローズアップ 宣伝事業

全国14教室で旬の秋鮭を使った料理教室を開催

旬の秋鮭・いくらの魅力や調理法を消費者の方々に学んでいただくことを目的に、ホームメイド協会とタイアップした「秋鮭料理教室」を開催しました。個人で参加できる一般教室の他に、土日・祝日には、お子さんも一緒に参加できる親子教室を開催。どの教室でも北海道産秋鮭のおいしさを実感していただくメニューが満載の教室となりました。

【親子教室の様子】



親子で協力して、生筋子からの醤油いくら作りに挑戦。手作り「いくら丼」は、皆さんに喜んでいただきました。



いくら丼の他にも、「秋鮭ハンバーグ」「秋鮭親子のクリーミーチャウダー」といった、お子さんが喜ぶメニューを実施しました。

【一般向け料理教室】



一般向けの実習では、「秋鮭の香草パン粉焼き」「秋鮭のモンドール（キッシュ風）」「秋鮭親子のほうれん草サラダ」等の美味しい秋鮭料理を学んでいただきました。

ABCクッキングスタジオで「昆布だし」を使った料理教室を開催

全国に教室を展開しているABCクッキングスタジオでは、昆布を使った料理教室を開催しました。

和食には欠かせない「だし」。受講者の皆様には、料理の基本である「昆布だしのとり方」を学んでいただき、そのだしを使って、親子丼、お吸いものなどをつくっていただきました。さまざまな料理に使える昆布の良さをより身近に感じてもらい、昆布だしのおいしさを直接実感してもらうことで、昆布の消費拡大につながるよう、PRを行いました。

だしのとり方を学び
昆布の「うまみ」を実感



浜だより

食材は揃い、食卓は美味しく満足している私達ですが、以前テレビで知った辰巳芳子さんの昆布との関わりに、本当に素晴らしいと感銘を受けた一人です。日常ももっとと北海道の自然の恵みを大切にしていきたいと思っています。海水温の関係から漁も不調のようですが、生産者の皆様の安全操業と豊漁を心から祈念しています。

雪が降った日、もう夜になると涼しくなりました。海の漁もこれから良くなることを願っています。

10月に入り秋らしくなってきました。鮭漁に好条件になってきました。

朝の寒さで、陽だまりが気持ちの良い季節になり、次はまた来る冬支度に忙しいですね。

朝の寒さで、陽だまりが気持ちの良い季節になり、次はまた来る冬支度に忙しいですね。

朝の寒さで、陽だまりが気持ちの良い季節になり、次はまた来る冬支度に忙しいですね。

秋あじはさっぱり獲れないし、と思っ

す。1年は早いんですね。

今年の祭りは、どの神様もその力を十分に発揮されて晴天のもとで行われました。私は皆さんがビールで水分補給する様子を、小さな目でジロリ、横目でうらやましく見ながらお茶で暑さをしのいでいました。来年は、仕事以外で参加したい。

雪が降った夏も終わり、一気に気温が下がりましたね。体調管理をしっかりと、これから長く続く冬に備えましょうね。私は毎日の食事に生姜を取り入れてから、風邪をひかなくなり

先日、とことん浜味祭りが開かれました。浜のお父さんやお客さんのリクエストに、ぶりの解体ショーをしてくださいました。教えてもらったさき方を実践してみますね。

10月も中旬になるといつのにか、とろろごころで、ひまわりが咲いています。わが家にもしつかり咲いています。

10月号は、私たちの町南かやべの昆布料理などが紹介されていたので、興味深く読ませてもらいました。NHKテレビテキストよの料理9月号も読ませていただきました。南かやべの昆布をたくさん食べてほしいです。

（函館市 熊谷 千賀子さん）

紹介されていた映画「天のしずく」を観るのがとても楽しみです。漁業は人間の生命を支える尊い仕事、誇りある仕事ですね。



（編集部から）敬老の日にお孫さんからもらった感謝の気持ちと真心がこもった暖かいプレゼントですね。

編集後記 担当者から

ひとつの魚種・テーマをもとに様々な方にお話を聞いて記事にしたいと思ったのが「秋鮭ブランド特集」の発端です。名前と基準を決めて、「地元の名産」として秋鮭を売り込む作業には大変なパワーが必要だろうと想像していた通り、熱のこもったお話が聞けました。今回の取材を通して新たな取材のヒント、もっと深く聞いてみたい、そんな宿題も見つかった気がします。

料理教室でいただいたあら汁に「鮭の心臓」が入っていました。下準備の時、秋鮭をおろした浜のおかあさんが「今日のあら汁に秋鮭の心臓が入ってた人は当たりだよ、良いことあるよ。」と一言。確かに、いつも料理教室の最後に撮影する皆さんの集合写真が、私の腕前以上に上手に撮れた気がします。

お便り、クロスワードパズルのご応募をお待ちしています。 抽選で5名様に図書カードをプレゼントいたします！

次の①～③を明記の上、ご応募ください。

- ①浜だよりへの投稿（お便り、写真、イラスト等）または14ページのクロスワードパズルの答え
- ②広報なみまるくん11月号への感想・ご意見など
- ③住所・氏名・年齢

※ご応募いただいた方の個人情報は、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。写真やイラストは、返却できませんのでご了承ください。

（宛先）11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

14ページの間違ひさがしの答え



大漁と一緒に お帰り ライフジャケット

（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

海の恵みいっぱいキムチ鍋



レシピ

【材料】(4人分)

- | | |
|-------------------|--------------------|
| ・甘えび…10尾 | ・しいたけ…4個 |
| ・ほたて…4枚 | ・ホホワイトぶなしめじ…1/4パック |
| ・いか…1杯 | ・水…2と1/2カップ |
| ・たら…4切れ | ・味噌…大さじ1と1/2 |
| ・ごぼう…1/2本 | ・昆布…15センチくらい1枚 |
| ・白菜キムチの漬け物…100グラム | ・キムチの素…大さじ3 |
| ・とりも肉…50グラム | ・豆板醤…大さじ1/2 |
| ・豆腐…半丁 | ・すりごま…適量 |
| ・しらたき…1袋 | |
| ・にら…1束 | |

【作り方】

- ① ごぼうはささがきにして水にさらしておく。
- ② ほたては殻をむき、一口大に切る。いかははらわたを取り出しきれいに洗って輪切りに、耳やげそは食べやすい大きさに切る。たらは半分に切る。
- ③ とりも肉、豆腐、しらたき、にらは食べやすい大きさに切る。
- ④ しいたけ、ホホワイトぶなしめじは石づきを切り落とし、サッと水洗いする。
- ⑤ 水に昆布を入れ、火にかける。沸騰したら昆布を取り出し、味噌とAを入れて味を整え、スープを完成させる。
- ⑥ ⑤の中にささがきにしたごぼう、白菜キムチの漬け物、魚貝類(甘えびは殻つきのまま)、とりも肉、豆腐、しらたき、きのご類の順に入れ、あくを取りながら煮る。
- ⑦ 具材に火が通ったら、最後ににらを入れ、ひと煮立ちさせたら出来上がり。

体がポカポカと温まる

具だくさん鍋

今回は甘えび、ほたて、いか、たらを使った「海の恵みいっぱいキムチ鍋」をご紹介します。日本海で獲れる海の幸がたくさん入った、ピリ辛でポカポカと体が温まる、寒い季節にピッタリのお鍋です。キムチと「チュジャン」の量を少なめにすると、お子さんもおいしく召し上がれます。



北るもい漁協
木村日登美さん



ぎょれん



開成で未来につなぐ北の海
本書の本文用紙は原料の一部に
道産間伐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