

なみまるくん

うみ・なかま
コミュニケーション

Hokkaido Gyoren Magazine Number 290 December 2012

12



北海道
ぎょれん



昆布漁業に生きる・特別編
北海道昆布漁業に関する懇談会

北海道ぎょれんウェブサイト
www.gyoren.or.jp

銀色に輝く十勝のししゃもを 孫子の代まで

十勝管内ししゃも漁業
調整協議会 会長

石井 毅^{たけし}さん



■資源保護のもとに行うししゃも漁

ししゃもは、ご存知の通り、北海道の太平洋側、胆振・日高、十勝・釧路の沿岸だけに生息する魚です。そのため、資源の保護・管理は最も重要で、十勝では昔から、大樹・広尾・大津・庶野漁協で構成する「十勝管内ししゃも漁業調整協議会」がその役割を担っています。資源保護には先ず「漁期前調査」があります。釧路水産試験場や振興局、町と協力し、9月上旬に定点調査をした状況から、今年の漁獲数を決定します。ししゃも漁は、10月1日に解禁し2カ月間ありますが、操業期間は40日間となっており、その中で実際に漁に出て良いのは各漁協最大でも24回(日)、操業時間は朝6時から14時までと決めています。また、漁期中であっても、ししゃもが産卵のため河川へ遡上する日が分かると、親魚保護のため即終漁です。このように漁獲する量、期間や時間を協議会で取り決め、守ることで資源の保護が行われています。

今年は残念ながら時化続きで、大樹ではまだ13回*しか出漁できていませんが、限られた出漁機会のなかでししゃもの付加価値を最大限に上げられるよう、その時々相場や資源量を考慮し、本当においしい旬の時期を見極めて漁獲する努力をしています。

■「銀毛」のおいしさを知ってほしい

旬を迎えたししゃもは銀毛で脂がのっています。協議会では、その銀色に輝く本当においしい旬のししゃもを知ってほしいと考え、

PRも活動の大きな柱に位置付けています。平成17年には、帯広の観光名所 北の屋台で「十勝産ししゃもフェア」を開始し、平成19年には帯広のホテルにも加わっていただきました。生のししゃもを使い、寿司やマリネ、フライなど毎年多彩なメニューが好評です。帯広競馬場がある十勝村や新千歳空港では、焼き干しししゃもの試食販売を行っています。試食した大学生が「こんなにおいしいししゃもは初めて食べた。」とびっくりしていましたが、干し方もさっと乾燥する程度に留め、見た目のきれいさと生に近い食感を残す工夫をしています。協議会では、地元から着実にPRを進め、いずれは道外でも行いたいと考えています。

■安心して豊かな資源を孫子の代へ

会長の立場で願うことは、先ずは皆の「安全操業」です。そして、資源を絶やさず、安全・安心なししゃもを孫子の代までつなげていくことです。私には6人の孫がいますが、安心だからこそ、孫にもししゃもを頭から尾まで食べさせられる。自分達が安心して食べられてこそ、他人様にも勧められます。これからのししゃもで生計がたてていけるように、協議会の3本柱である資源管理・保護・PRをしっかり行い、その責務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
十勝管内ししゃも漁業調整協議会 会長 石井 毅さん
- 2 昆布漁業に生きる・特別編
北海道昆布漁業に関する懇談会
- 7 浜の家族物語
稚内漁協 小柳 賢太さん ご家族
- 8 北海道ほたて漁業振興協会 創立40周年記念式典を開催
- 11 浜のほっとニュース
- 12 なみまるインフォメーション
- 14 舵取り目指して
- 15 頭すっきり!! ブレイクタイム
- 16 クローズアップ宣伝事業
- 17 浜だより

秋晴れの穏やかな天気の下、北船泊漁港



表紙の写真は、稚内漁協の小柳 賢太さんご家族です。



昆布漁業に生きる・特別編 北海道昆布漁業に関する懇談会

今年6月に発行された「昆布漁業に生きる ～北海道発 浜の男たちの情熱～」(北海道昆布普及協議会発行)。

この冊子には、昆布生産に携わる各浜のリーダーが語る、前浜の昆布の歴史や生産方法の工夫、昆布漁業にかける思いなどがまとめられています。今回、冊子に登場された10名の皆さんが一堂に会し、「昆布漁業に生きる・特別編 北海道昆布漁業に関する懇談会」が開催されました。各浜が共通して抱える昆布漁業の課題、今年の減産要因は何か？、そしてその解決法は？。札幌で行われた懇談会の内容を、今月と来月、2回に分けて詳細にお伝えします。

●懇談会出席者の皆さん

南かやへ漁協	組合長	鎌田	光夫さん
函館市漁協	組合長	橘	忠克さん
えりも漁協	組合長	平野	正男さん
日高中央漁協	副組合長	向井	進さん
厚岸漁協	前副組合長	立浪	栄一さん
釧路市東部漁協	組合長	加藤	昌俊さん
羅臼漁協	養殖漁業部会長	相木	茂樹さん
歯舞漁協	昆布漁業部会長	志和	昭則さん
宗谷漁協	組合長	山川	憲治さん
香深漁協	組合長	和泉	優さん
ぎよれん	副会長	西	英司
常務		杉本	昭二

西・・座談会に入る前に一言ご挨拶を申し上げます。ご出席の皆様には、ぎよれんの事業、昆布共販に特段のご支援とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。またこの度の「昆布漁業に生きる」の発刊に対しては、絶大なるご協力をいただき、御礼申し上げます。今日はその第2弾ということで懇談会を開催いたします。

さて、昨年は、大変な大減産という年でした。そのなかでどうしたら生産が回復できるのか、何人かの組合長にお聞きしたところ、色々情熱をもって昆布漁業の振興、生産拡大についてお話を聞くことができました。これはこの場だけに留めておくのは大変もったいないと感じまして、全道の主要銘柄地区の主だった方々にご登場いただき、その考えを全道の昆布漁業者全員に知ってもらうこと、そして、北海道の漁業者の取組の姿勢を、昆布に携わる全国の

テリアの増加が一気に起きたして、昆布に穴が開き、それが未だに続いているのが、大減産の大きな要因です。研究機関にもお願いして、バクテリアの増加原因までは分かるのですが、それをどう解決すればいいのかまでは研究が進んでいないのが実態です。引き続き、行政等の関係機関に強く働きかけていかなければならないと思っています。それと、この冊子にもありますが、生産者の世代交代が進むなかで、雑藻駆除の問題ひとつにしても機械に頼るなど、生産者自らが現場に立つて自分の目で状況を確認することが減っていると感じています。我々の立場から言つと「採るだけの昆布採り」になっていないか？。このような意識を改善することで、状況も随分変わるのではないかと思います、若い人にも話をしていますが、やはり人を育てて、現実の形になるまでには大分時間がかかるんだろうなどの思いも抱きつつ、色々試行錯誤しているところです。

向井 減産への

に重きを置いている方もいます。今年は若干、天然の値段も上がり、良かったと思っていたところですが、このように値段に二喜一憂している状況です。

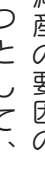
橘組合長
(函館市漁協)

平野.. 鎌田組合
長さんが言われた



平野組合長
(えりも漁協)

は、減産の要因のひとつとして、我々も常々感じています。日高では、平成10年頃から昆布のヨード分を分解するバク



平野組 会長
(えりも漁協)



向井副組合長
(日高中央漁協)

おり、昆布は副業的な位置付けで行ってきただけに、雑藻駆除等に関心が低かったのが実態です。今は漁船漁業が大変な状況ですから、昆布にも力を入れないと、ということで進めています。組合の規程では、年2回、必ず磯掃除を行うことを昆布の漁業権の条件にしているわけですが、平野組合長がおつ

昆布減産の課題と解決方法がまとめられた北海道昆布専門委員会の答申

昆布メーカ、問屋さんにお伝えしたいと考え、5万部の冊子を発行するに至ったわけであります。

発行したところ、浜からも非常に評判がいいと伺い、この誌面に出た方で情報交換や懇親を図りたいというお声もいただきましたので、それでは、ということ、本日の場になっております。

西・・今は、主だった産地地域の漁協専務・参事
さんで構成される北海道昆布専門委員会（ぎょれん
櫻庭会長の諮問機関）より、9月11日に、「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性
について」一答申が提出されました。この答申にもあ
ります通り、昆布の減産の要因・背景としては、雑
藻駆除や昆布の採取の問題、選葉、乾燥法の問題等
があると整理されます。個々の専門的な話に入る前
に、自己紹介を兼ねまして、お一人ずつお話をよろ
しくお願いいたします。



鎌田組合長
(南かやべ漁協)

鎌田…私も南
かやべ漁協は南の
ほうに位置します
ので、余計にその
ような感じがする
のかもしれませんが、
私が考える減
産要因は、ここ2〜3
年前から続く水温
の上昇です。
今年も2、3度くら
い水温が高いこと
がありました。
南かやべは天然昆
布より養殖昆布の
比率が相当高い

立浪前副組合長
(厚岸漁協)

しやる通り、それすらも機械に頼るようになって自分の思うようなこともできない、それが今一番、苦慮していることです。この冊子のなかでも「自分たちは昆布で飯を食うんだと認識を組合員に持たせな」といけない。」と語りましたが、こうした意識改革[※]が先決だと思います。その意識さえあれば、当然自ら考えるようになると思いますので。

立浪
■■
厚岸漁協

現在530名ほど。そのうち昆布に携わっているのが大体8割です。

はやはり環境の変化だと思っています。環境の変化に対応するため、厚岸の場合は、雑藻駆除についても3〜4年サイクルで行い、その年は1年間「禁漁」として、とにかく安定した生産量にするための工夫をしています。雑藻駆除を行うことは必要ですが、3分の2で昆布を獲り、3分の1は禁漁となる状況と昆布の振興、これらをどうバランスよく進めるのが一番良いのかを常に考えているところです。

加藤
..
皆さんが

加藤..皆さんが
言われた通り、地
球温暖化などの影
響で雑藻がはびこ
り、釧路市東部漁
協においても雑藻
駆除を行いながら



加藤組合長
(釧路市東部漁協)



増産に努めています。が、実態は雑藻に負けてしまっている感じがします。うちの組合では、8月になるとほとんど裾枯れが進むものです。7月1日から成昆布を採ります。なるべく早く早めに採ろうと思って進めています。ただ、若い人がいないものです。それを、今、専務や組合の理事たちと話し合っている。増やそうと。外部から人を入れるのかどうかを検討しているところです。

相木…羅臼漁協では、天然昆布の漁家が220軒くらいあり、そのうち兼業で養殖は90軒くらいです。皆さんお話しのと



相木 養殖漁業部
会長 (羅臼漁協)

り、羅臼においても高水温による根腐れがあります。私は天然で33年、養殖昆布を始めて26年くらいになりますが、9月になっても水温が上がったり、夏も20度以上になると、今までにない状況を感じています。養殖になると、特に裾枯れが激しく、穴が開いて、再生するまでにやや時間がかかります。今は大分水温が下がりましたが、この水温問題が一番懸念されます。10枚付けたものが1枚か2枚しか残らないこともあるものです。ただ去年がちょっとよかったので少し安心しましたが、昆布漁業には「これでいい。」ということはないと感じています。

志和…歯舞漁協では10月25日で昆布漁を終了しました。去年は1、150トンほどの水揚げで苦戦を

した年でした。私は高校を卒業して40年になります。が、昨年の減産は初めての体験だったと思っています。今年はまた打って変わって、倍近い2、000トン前後の見込みです。



志和 昆布漁業部
会長 (歯舞漁協)

歯舞も水温は高くなっています。一生懸命早いうちに採らないと進行が早いというか、根腐れが早いというか、非常に品質の悪いような状況になり、8月に入ると裾枯れも進みます。今年は、7月に10回ほど操業が出来ましたので、生産には若いなどいながらも、いい結果を出したと思っています。

また、雑藻駆除の話がありました。うちの場合は平成5年から農業的な「海を耕す」発想で、毎年20万㎡前後の雑藻駆除を行っています。行くと2、3年は良いので、その良さを漁業者も理解し、各地区で入札をしなければならぬくらい申込みがあります。雑藻駆除をすると、1年休んで次の年に採取となりますが、資源も非常に減っているの、休んでいる場所でも採取できるものは1年のうち、何日間かは採るようになっています。間引きに近い形です。また、確かに雑藻駆除も大事ですが、太平洋のところは昆布の根に石灰質が多く、磯焼けが進んでいるのでは心配しています。投石事業も、平成18年度から行っています。津波の関係で海岸浸食も進み、土砂が流れ、すが藻が付く。そのすが藻は大根抜き用の機械を改良、試験的に抜いたりしています。以上のような取組です。

各浜、工夫を続ける 雑藻駆除の問題について

西…一通りお話を伺いました。「高水温対策」がひとつ大きな問題でありますが、その対策として早く採るなどの工夫をされている。そして、冊子やお話にもありました「雑藻駆除」の問題もありますね。羅臼では、雑藻駆除のお話は出ませんでした。いかがですか？

相木…何年か試験的に行ったことがありますが、羅臼は流水が来るものだから。

西…自然に雑藻駆除がされるんですね。

相木…ええ。あまり大きくはないですが、今年は渚のほうを流水で削られました。

西…山川さんは雑藻駆除はされていますか？

山川…全くしていません。宗谷にも流水が来ますが、3年に1回くらいサラッとくるのがいい感じですが、先ほど申しましたとおり、早く採って岩を剥がしてやれば、流水が来たのと同じ効果になるのだと思っています。

西…羅臼や宗谷のように雑藻駆除をしなくてもよい状況であるというお話もありましたが、押しなべて皆さん雑藻駆除に関しては色々な工夫をされていますね。私も、昆布専門委員会のなかで、道内の市町村や漁協自らが費用を出して雑藻駆除をしたくて

山川…磯掃除に

ついては、私は、「昆布をいつから採るか」ということに関連すると考えています。組合長になったとき



山川 組合長
(宗谷漁協)

に、まず「昆布は、向こう5年間、早い時期の7月20日から採る」と決めました。毎年違う時期に採っているのはデータが出ません。早い時期に採る昆布はまだ根は固く、紙一枚くらいの岩をバリバリと剥がしてくるので、私は磯掃除と同じことになっていると思います。おかげで、2年昆布は、1年ごとに好不漁の波があるというのが定説でしたが、採取時期を早めてからは150〜160トン、コンスタントに採れるようになりました。このように、昆布は、総体的に物事を考える必要があると思っています。もう一例あげると、拾い昆布も、1本残らず拾ってしまつてはダメです。浜に寄った昆布から胞子が出ますので。そして、若い人たちを引っ張っていくためには、組合長や地域のリーダーが先頭に立って、「いや、今年は儲けた儲けた。値段も良かった。昆布というのは楽しい。」と明るく伝えていくことが大事だと思います。

和泉…先ほどから話題に出ている減産の要因ですが、すぐ思いついたのが労働力不足、後継者不足で



和泉 組合長
(香深漁協)

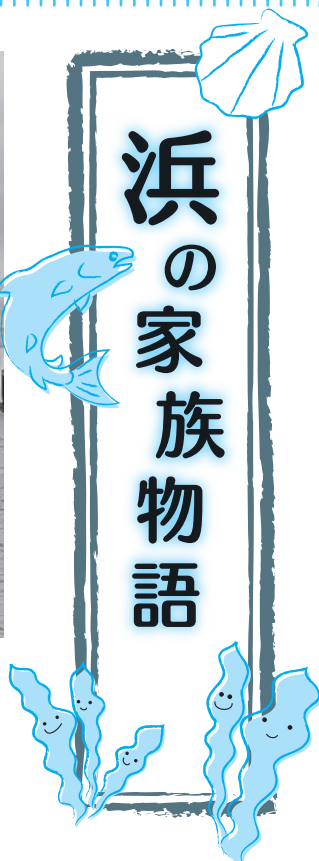
も、必ずしも潤沢に予算が確保できないという苦衷を受けて、早速、櫻庭会長と平野副会長に道庁へ出向いていただき、助成をお願いをしたところです。この場合、自分たちも頑張るし、国や道ももっと応援してほしいという要望ですが、このような要請活動も含めて「雑藻駆除における課題」がありましたら、お話をお願いします。

平野…磯掃除については、私が、中学を卒業した昭和35年頃から、ダイナマイトを使って雑藻駆除をしています。その後、ずっと、「磯掃除なくして昆布漁は成り立たない」というのが、日高の考えです。ただ、昔に比べ、漁船漁業の増加や、高度成長時代のなかで陸の仕事が増え、昆布の漁期以外は他の職業に就く漁師もいっぱいいます。そのような状況もあって、発破（ダイナマイト）や機械化をしてもそれを業者に任せてしまふ。自分たちで手をかけることが減ってきているのが、うちの地区では、大きな減産の要因ではないかと思っています。どんなに機械で行っても、狭い場所や特定の場所等、最後は人間自ら手をかけることが大事です。それをやり始めた地区は、去年もあり大きな減産にならず、今年も大漁です。うちは昆布の漁場として適している磯が多いので、2割増産、うまくいえば3割増産も可能だと思い、言い続けています。国や道からの資金も大切ですが、その使い方は生産者が工夫してやらないと、人任せではだめだという持論をもって、話をしているところです。

和泉…うちの組合でも、平成元年を中心に磯焼けに悩んで、発破で岩礁破砕やチェーンでの雑藻駆除



【小柳さんご一家】 小柳賢太さん(26歳) 富美子さん(28歳) 海稀くん(1歳8か月)



「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、稚内漁協の小柳さんご一家です。



しています。

「自分の仕事を何かやりたい。できるのにやらないのはもったいない。」という賢太さんは一人で沖に行く漁の中でたこいさり漁が今一番面白いそうです。今後の目標を聞くと「毎日大漁したいですね。それからゆくゆくはなまこも一人で行きたい。」と話す賢太さん。まずは父に追いつけるように頑張ります。

好きなことから夢中になれる

岩手県出身の富美子さんは旭川の大学に進学して就職、職場で賢太さんと知り合い、初めて稚内に来ました。「知らない土地にも抵抗はなかったです。昆布干しも楽しかった。」と今年初めて長男海稀くんを背負いながら、昆布を干したと

賢太さんの良いところを「自分の好きなことに夢中になれるところ」と話す富美子さんは好きなたこいさり漁の仕掛けの研究などにも熱心だそうです。「経験も浅いのでこれから漁師人生はまだ始まったばかり、これからますますの活躍が期待されます。」

言葉通り活発な海稀くんは、昆布を一本持つて干場を元気に走り回っているそうです。賢太さんは、3年前から稚内漁協青年部に所属しています。主な活動は春の植樹や西稚内港でのしんの放流ですが、「なんかするべ」って青年部で集まるたびに話します。「と、意欲的な仲間と囲まれています。賢太さん自身も稚内で獲れる魚のブランド化など新しいことに挑戦したいと思っています。」

言葉通り活発な海稀くんは、

教えてくれました。2011年3月11日の地震が起きる前に、稚内で生まれた海稀くん。「3月11日生まれで、周りから強い子になるって言われます。」と富美子さん。その

陸上で種苗生産し、漁場を限定して行っています。雑藻駆除はダイナマイトを使いますが、磯を傷つけないように、10センチなり15センチなり浮かして、雑藻だけを取るのが目的です。出来るだけ岩の表面に傷をつけない方法が、長い将来にわたって漁業を営むうえでは、ベストではないかと考えています。

西 雑藻駆除は、各浜の状況に応じて苦労されているのがよく分かりました。平野組合長がおっしゃったように、人任せにしないというお話にも共感いたします。

また、雑藻駆除に関連した高水温対策については、道総研（水産試験場）に要望として伝えたいと思います。そう言えば、最近、昆布の研究者が少ないとも聞いていますが。

鎌田 そうですね。以前、ある学者の先生が「昆布の研究者がいない。学者がいないと、環境の変化があった時にはかなり厳しい状況になるよ。」と、言っていました。この環境変化に対応するには、やはり、漁業者だけではできないし、北海道を代表する三大魚種の昆布ですから、今回のこの「昆布漁業に生きる」の発刊を機会にして、行政のほうにも研究の要請活動をするのも大事、という気がしますね。

西 そうですね。「雑藻駆除」と「専門家の確保」。この2つは、大きな課題として道をはじめ関係機関へ働きかけていきたいと思います。

(後編に続く)

すか？

も行いました。あるときから、堰を切ったように昆布やわかめから果てしないくらいに繁茂し出して現在に至っている。それでも、先ほども申し上げた通り、2年昆布になれないという悩みがあります。平野組合長にお聞きしたいのは、雑藻駆除は、昆布が繁茂しているときも行っていきますか？それとも、繁茂していないときだけですか？

平野 繁茂しても行っています。今は豊漁と大減産という繰り返しがあるわけです。これは冒頭で言った穴開きという現象が出てきてからで、昔は4割近い3年昆布がありました。ところが、今は2年目に穴開きでほとんどが流れてしまうものだから、3年昆布が無くなり、増産と減産の差が大きくなりました。このところをいかに縮めるかを考え、大減産の年であっても、昆布の成長を促すために厚く茂っている水昆布を間引きしたり、再来年の昆布が着生しやすい様に全部抜くように指示することもあります。漁場の管理の仕方によって結果は違います。常に、人間が関わって対応していかなければ、安定した生産にはつながらないと思います。

立浪 雑藻駆除については、漁協職員が発明し、特許も取った小型洗耕機を使った駆除法等、うちもいろんなことを行っています。昆布が付く岩は概して柔らかいですし、うに漁もありますから、自然の状態を痛めないように配慮して行います。あとは組合員から賦課金を入れてもらって、4千万円ほど雑藻駆除費で使っています。

西 道南のほうは雑藻駆除でなにか問題はないで

鎌田 雑藻駆除に関してはダイナマイトや、うちは砂浜が多いので、投石事業もやりました。今は、チエーンでの掃除を海を区切って行っています。2年ごとに豊漁・不漁があると言われていましたが、その幅が縮まってきています。しかし、安定的に生産するには、不安は常にあります。

西 橋組合長も同じような思いですか？

橋 そうですね。うちは、昔から毎年投石しています。それでも雑藻があれば、駆除には30万も50万円もかかるので、苦労しています。

志和 先ほど、うにの話がでしたが、うちは漁間期に、うににも兼業で行っています。今、まさに12月15日から太平洋に放流したうにを採取しますが、深いところでは10m以上あるうににも、浅いところでは雑藻を食べてしまします。そのうにが食べた後に昆布が付いたという事例もあるので、昆布がほしかったら、ちよつとうにの稚貝を撒いたらどうだろうと、内部で話しているところです。

橋 確かにうにには雑藻を食べますが、うにがかたまりすぎると、今度は昆布があまり付かないこともあるようです。また、ガゼは昆布の頭を食べて回るので、やっかいですが、確かにうにを放流する駆除法はあまり苦にならないですよ。

平野 うちは、うにの自然繁殖ができなくなつて、

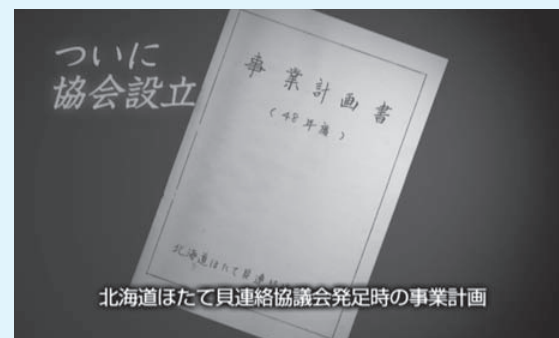
DVDで
振り返る

ほたて漁業振興協会 40年の歩み

40周年を記念して、「40年の歩み」と題した記念誌とDVDが作成され、式典ではDVDが上映されました。



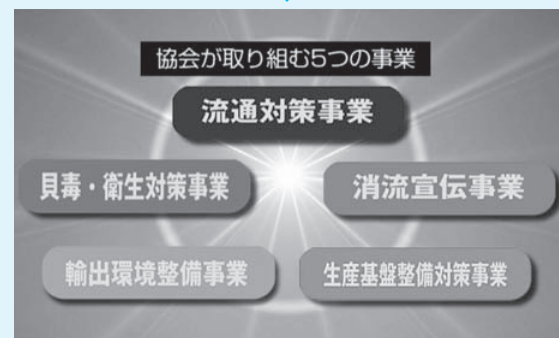
【DVDより抜粋】



昭和48年、全道48漁協参加のもと、北海道ほたて貝連絡協議会として発足しました。



昭和52年に始まった大量へい死とそれに続く貝毒の発生など幾多の試練も全道のほたて生産者の総力を結集し、乗り越えました。



今後も、ほたて漁業振興協会は、本道ほたて漁業の振興と発展に向けた諸対策に積極的に取り組んでいきます。

大同団結する会員の熱意と努力に敬意
ぎよれん代表理事会長 櫻庭 武弘さん

漁業、増養殖漁業の優等生として名実ともに確固たる基盤を築きあげられています。貴協会が発足して以来現在に至るまで、稚貝の需給調整、流通対策、消流宣伝、生産基盤整備対策、輸出環境整備、貝毒・衛生対策など、本道ほたて漁業の振興と発展に向けた諸対策に積極的に取り組み、着実にその成果を挙げてこられました。貴協会が果たしてきた役割は、計り知れないものがあります。このことは協会組織に大同団結する会員の皆様の熱意とご努力の賜物であり、心から敬意を表します。

本道のほたて漁業は生産者の皆様の並々ならぬご苦労とご努力の結果、飛躍的な成長を遂げられ、いまや四十万トン時代を迎えました。まさに本道を代表する



ぎよれん代表理事会長 櫻庭 武弘さん

北海道ほたて漁業振興協会 創立40周年記念式典を開催



【記念式典】
〈会長挨拶〉
諸先輩のご苦労と後に続く皆さんのため
まめ努力に感謝



北海道ほたて漁業振興協会
会長 阿部 滋さん

当協会は昭和48年、「北海道ほたて貝連絡協議会」として発足し、名称変更を経て四十年という歳月を積み重ねてきました。発足当時、「生産者が生産管理に留まらず、流通や消費・宣伝も含めた総合的に事業を手掛ける」団体の設立は全国でも画期的なことでした。本道ほたて漁業の振興と発展に向けて組織を挙げて取り組んできた数々の実績は内外にも誇れるものと確信しています。この間、幾度の試練があり、中でも昭和52年に始まる大量へい死や貝毒問題に、関係者は強い衝撃を受けました。大量へい死は生産者自らが生産体制を見直す契機になったほか、貝毒問題は消費者に安全・安心なほたてを届けるため、全道で「ウロ取り統一化」に踏み切るきっかけになりました。これはまさに、今日の安全・安心な北海道ブランドへの信頼確保の礎となっています。ここに北海道ほたて漁業を切り開いた諸先輩のご苦労と、後に続くほたて漁業に関わる全ての方々のたゆまぬ努力に改めて感謝申し上げます。

11月9日(金)、札幌パークホテルにおいて、北海道ほたて漁業振興協会が創立40周年記念式典を開催しました。会場には、会員である全道のほたて生産漁協、来賓、ぎよれん合わせで91名が参加し、40年の歩みを振り返り、協会の創立を祝しました。

〈来賓挨拶〉
今後とも協会が果たしていく役割に期待



北海道議会議員 喜多 龍一さん

昨年の8月末のほたての風評被害対策のキャンペーンで、私も香港及び台湾に随行しました。一緒に行動を共にした同志の皆さんも会場に多くいらつしやいます。創立40周年にあたり、今日までの努力の積み重ねや並々ならぬご苦労に、心から敬意を表します。本道のほたて漁業を取り巻く環境や生産、加工、流通の各分野の様々な課題に対し、より一層貴協会が大きな役割を果たしてくるものと期待しています。

北海道経済や地域の活性化にほたて漁業の果たす役割は重要



北海道副知事 高原 陽二さん

貴協会の発足した昭和48年、北海道のほたて生産額は北海道の水揚げ金額全体のわずか3%でした。今は約2割を占め、海外へも輸出され、いまや地域の基幹産業です。北海道経済や地域の活性化に、ほたて漁業の果たす役割は重要です。食の安全・安心や水産物の魅力を、高橋知事を先頭に国内外へしっかりと発信していきます。皆様には今後とも、水産のみならず地域の発展をリードする役割も担い続けていただきたいと思います。



祝賀会はコンテスト受賞者の皆さんも出席して盛大に行われました



閉会にあたり挨拶をする千葉副会長



大林副会長が北海道ほたて漁業の更なる発展を祈念して乾杯の音頭をとりました

小樽	当初、来遊不振だった管内の秋鮭漁は“東高西低”のバラツキがありましたが、全体で2,600トンとほぼ昨年並みとなりました。11月より解禁された助宗だらは、例年になく時化が多いため、水揚げが伸び悩んでいます。また、今年はブリの水揚げが多く、2日連続で4,000本を超す浜もあり、最大17kgの大モノはk@2,000の高値がつきました。
桧山	11月20日から、桧山地区に冬の訪れを知らせる釣り助宗漁が始まります。着業船50数隻が冬の日本海で荒波に立ち向かって操業するこの漁では、昨年は1,000トンあまりと過去最低の水揚げでした。今年は資源状況も回復傾向にあるとのことで、大漁となることが大いに期待されます。皆さんの安全操業を願っています。
函館	助宗刺し網漁は時化模様の日が多く出漁できない日が続きました。年末にかけて盛漁期となるため、天候とともに浜が活気づくことを願っています。また11月に入り秋鮭漁が本格的になってきました。水揚げ量は11月13日現在で昨年の9割となっており、昨年を上回ることが期待されます。
室蘭	胆振管内では、助宗刺し網漁が本格化しています。10月～11月前半までは時化続きでなかなか出漁出来なかったものの、最近では風が続いており、11月18日には管内で450トン近い水揚げがあり、浜値もk@100-90と好調です。生産者の方々の安全操業・豊漁を祈願しています。
日高	11月23日の終漁を前に、管内秋鮭漁は思うように水揚げが伸びず、20日現在で昨年対比90%の約5,800トンの水揚げになっています。例年11月末に終漁するいか釣り漁は、11月中旬も水揚げが好調なことから12月末まで漁期が延長になりました。これから、11月下旬よりはたはた漁、12月より毛がに漁が始まります。安全操業と大漁を願っています。
釧路	漁期の短いししゃも漁がまもなく終漁します。時化が多い事もあり、水揚げは低調ですが、浜値は高値が続いています。終漁までの安全操業を願っています。また、たこやばがれいや真だらなど、冬の風物詩ともいえる魚種の水揚げも始まり、管内は冬シーズン到来です。
根室	ほっき貝桁引網漁が行われている根室市内では、先日、根室湾中部漁協が漁獲許容量を達成し終漁しました。平均単価は昨年を4%ほど上回るk@430でした。現在水揚げが続く歯舞漁協と根室漁協では、時化等の影響で浜値は大サイズがk@600台、中サイズがk@500台と高値で推移しています。年明け以降は、他の管内漁協でも本格化します。
北見	例年より遅い初雪の便りも聞かれる中、管内の秋鮭定置網漁が終漁しました。現在は底建網漁で、連日かれいが豊漁となっており、浜は賑わいを見せています。また、サロマ湖のかきは旬の時期を迎え、殻付きかきを中心に高値で推移しています。時化も多い季節となってきましたが、安全操業と大漁を心より祈願しています。
稚内	11月も後半に入り、ほたて漁は残すところあとわずかとなりました。利尻・礼文地区ではほっけ刺し網漁からたら・かれい刺し網漁へと、狙いを変えて日々漁が行われています。管内秋鮭漁は前年度8割強の水揚げ数量で推移したまま、いよいよ終漁へと近づいています。冬の荒れた海に負けることなく、安全操業で大漁となることを願っています。
留萌	三陸向けのほたて半成貝の出荷が始まりました。寒風が吹きすさぶ中、各漁家総出で丸籠から成育したほたてを取り出し、出荷作業を行っています。また一時落ち着いていたいかの水揚げが増えはじめ、18日には管内合計で1,000ケースを超え、20日も1,350ケースの水揚げがありました。このまま順調に水揚げが続くことを期待しています。



全国のご家庭でもっと身近にほたて料理を楽しんでもらうことを目的に、一般消費者からレシピを募集した「第3回北海道のほたてスピードレシピコンテスト」。手順や調理器具をシンプルにした「手軽さ」や「身近」な食材を使うレシピであることなどの選考基準に加え、今年は前菜、メインディッシュ、ご飯・麺部門に分けて募集されました。記念式典の中で全国304点の応募の中から選ばれた10作品が表彰されました。



「ホタテの南蛮漬け」
三重県
川口莉奈さん



「ホタテの薫るクリスピー揚げ」
北海道
島宗幸代さん



「ほたてのあっとい旨!北海道フレンチ風」
東京都
北折眞理さん



「ほたてとベーコンのオープン焼きチーズ風味」
北海道
高木幸男さん



「ほたてと香味野菜のスパイスたたき」
東京都
星野訓生さん



「ホ♥タ♥テの三日月パイ」
北海道
和氣こころさん



「即席ホタテのニューメン」
福井県
石塚雅章さん



「カリッとちっजूワーホタテおこげの野菜あんかけ」
新潟県
井口しほりさん



「ホタテときのこのカレークリームパスタ」
神奈川県
桑聖子さん



「ホタテの中華まぜそば」
北海道
黒瀬道代さん

北海道の海の幸たっぷり 秋の味覚を楽しむ日本料理教室

秋鮭、ほたて、昆布を使った和食の調理を学ぶ

10月30日(火)、31日(水)の2日間、北ガスッキングスクールファクトリー教室(札幌市)において、北ガスが主催、ぎょれんと北海道米販売拡大委員会が協賛して「北海道の海の幸たっぷり 秋の味覚を楽しむ日本料理教室」が開催され、市内の主婦60名が参加しました。料理教室では、北ガスッキングスクールの坂井美恵子統括主任講師が昆布だしの取り方やほたての剥き方、秋鮭の下ごしらえの仕方などを解説したあと、各班に分かれほたての炊き込みご飯や秋鮭の照り焼き、関西風大根の煮物など4品を調理し、試食しました。和食調理の基本を学び、新鮮な魚介類を使うメニューは参加者大変好評でした。



昆布を使っただしの取り方のデモンストレーションが行われました。

留萌地区・根室地区で3連合同研修大会開催

管内の主要魚種の水揚げや消流状況等について討議 ～留萌地区～

11月9日(金)羽幌町にあるはぼろ温泉サンセットプラザにおいて、第12回留萌地区漁協事業推進委員研修大会が開催されました。北海道JF共済推進本部浜島常務の講演の後、各委員は購販、マリンバンク、共済の分科会に分かれました。購販推進委員の分科会では、留萌管内の主要魚種である秋鮭、ほたて、たこ、えびの全道の水揚げや消流状況等が説明され、総合討議で各分科会での討議の取りまとめ結果が発表されました。研修大会後には交流会が行われ、管内各委員の皆さんが懇親を深めました。



分科会での結果が総合討議にて発表されました。

協同組合運動を再認識し、各事業への理解を深める ～根室地区～

11月10日(土)川湯温泉観光ホテルにおいて、平成24年度根室地区漁協購販・マリンバンク・JF共済推進委員会合同研修大会が行われ、管内から150名余りが参加しました。今年は国連が定めた国際協同組合年であることから、ぎょれんの佐藤常務が「今こそ協同組合」と題して講演し、漁協の各事業への参画を通じ協同組合を再認識して欲しいと呼びかけました。総合研修では系統各連から30分ほど話題提供を行い、参加者は各事業への理解を深めました。



講演するぎょれん佐藤常務。

東しゃこたん漁協青年部が地元中学校で漁師さんの出前授業

地元の中学生を対象に漁師さんの出前授業

11月16日(金)に、東しゃこたん漁協青年部が、古平町立古平中学校の1年生25名を対象に出前授業を行いました。柏木部長(小樽地区漁青連会長)、茂木副部長が講師を務めた授業は2部構成で実施され、5時間目には、操業の様子を写したDVDを見せながら、柏木部長がかれい刺し網漁、茂木副部長がえび簗漁を解説しました。6時間目には漁具の紹介やロープワークの実演を行い、生徒たちも慣れない手つきながら真剣に取り組んでいました。授業の最後には甘えびの試食があり、生徒たちは朝獲れたばかりの新鮮な味を堪能しながら、地元の漁業を学んでいました。



漁師さんのお手本を見ながら、子ども達もロープワークに挑戦しました。

なみまる

インフォメーション

第66回北海道新聞文化賞 経済部門

長年の植樹活動の実績を認められ、道女性連が受賞

北海道新聞文化賞は、北海道の発展・振興に尽くした人々や団体の栄誉を称えるため、1947年に北海道新聞社が制定し、毎年、社会・学術・経済の部門で表彰を行っています。

今年、第66回を迎えた同賞は、1988年から続けている道女性連の植樹活動と、その活動を全国運動にまで広げた功績を称え、経済部門賞を授与することを発表しました。

11月8日(木)、札幌グランドホテルにおいて行われた表彰式には、道女性連 平賀会長と小林副会長、古館副会長が出席。代表して、道新 村田代表取締役社長より表彰状を受け取った平賀会長は、「歴史と伝統ある賞をいただき、部員一同嬉しく思う。植樹活動は、食の安全・安心を守り未来へ引き継ぐ活動であり、女性部の使命。今回の受賞を糧として、活動当初に定めた100年先を見据え、たゆまぬ努力を続けていきたい。」と受賞の喜びを語りました。



道女性連と関係者がそろって記念撮影。続く祝賀会では、関係者を代表して、ぎょれん小倉専務が祝辞を述べました。

大丸札幌店にて、「ぎょれん盛漁祭り」を開催

道産水産物の販売、普及PRを行う

10月24日(水)～30日(火)の1週間、ぎょれんは、大丸札幌店地下1階のほっぺタウン催事場において、「ぎょれん盛漁祭り」を開催しました。

大ほっけ開きや一夜漬けうに、氷塩熟成時鮭フィレーなどの日替わり特別提供品をはじめ、漁協製造の冷凍品、加工品などを販売。デパ地下での開催ということもあり、実演販売による「揚げたて、海の幸フライコーナー」や、お好みの量で購入できる「旬のいくしょうゆ漬け・量り売りコーナー」にも人気が集まりました。期間中は、昆布や干貝柱のレシピ本を配布するなど、道産水産物の普及・PR活動も併せて行われました。



大丸札幌店地下1階の催事場で行われた「ぎょれん盛漁祭り」。

コープさっぽろ「食べるたいせつフェスティバル」にぎょれんが出展

魚を見て触って食べられるコーナーは子どもたちに人気

11月3日(土・祝)、札幌市コミュニティドーム「つどいむ」において「食べる・たいせつフェスティバル2012 in 札幌」(コープさっぽろ主催、ぎょれん後援)が開催されました。生産者との触れあいや、体験を通して食の大切さを学べるイベントは毎年人気があり、当日は悪天候にも関わらず多くの親子連れで賑わいました。ぎょれんコーナーでは、「さわってみよう!活かいい・活貝」、「見てみよう!秋鮭・昆布・ほたて解剖図」、「食べてみよう!北海道だけにいる魚 ししゃも」など子ども向けのイベントを多数実施。魚に初めて触れる子、じっと解剖図を見つめる子もあり、多くの子どもたちに道産魚の理解を深めてもらう機会となりました。



子ども向けの体験イベントを多数行ったぎょれんコーナー。



プレイタイム

クロスワードパズル

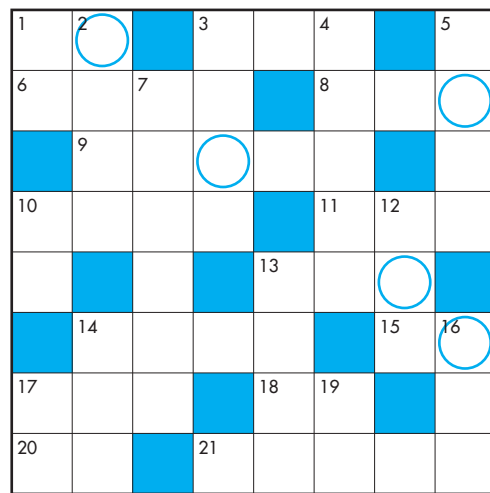
次のクロスワードを完成させ、○印に当たる言葉をうまく並べてください。年の瀬も押し迫り、家族や友人、お世話になった人の喜ぶ顔を思い浮かべながら選ぶのも楽しいですね。子どもたちはサンタさんからのこれを心待ちにしていることでしょう。

タテのカギ

- 雨が降ると広がます
- お金は稼いでも使ってもコレがかかる
- サンタクロースが入ってくる煙の通り道
- いのしし肉を煮ながら食べる冬の味覚
- 前掛け＝
- 傷口や患部に貼って治す
- 春夏秋冬
- 万年筆はコレを入れて書く
- 麺の種類には細麺と○○○○があります
- 雪の上のサーフィン「○○○ボード」
- 鉄分たっぷり、牛・豚・鶏の肝臓
- トラ、カバ、セイウチの口にある長く強大な歯
- 甲賀と並ぶ忍者の故郷

ヨコのカギ

- 万病の元と言われます
- 笑うと頬にできます
- 争いを解決する法的方法
- 靴底で床を鳴らす「○○○ダンス」
- 孫悟空の乗り物
- 卒業して1年未満の人
- 野球チームのメンバーを別名でこう呼びます
- 便利でないこと
- テニスやフィールドホッケーで女子選手がはきます
- 年の終わり
- 今日より1日前の日
- 兄弟姉妹の娘
- カウンターでカクテル、水割りなどの酒を提供する酒場
- ぴょんぴょん跳ねるオーストラリアの有袋類



○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。

11月号の解答と当選者									
マユゲ					ハツユキ				
ツウ	ハ	ラ	マ	キ	(根 室 市) 中村 久子さん	(福 島 町) 長谷川美希さん	(中 標 津 町) 越 智 知美さん	(枝 幸 町) 海老名明美さん	(函 館 市) 樋口真衣子さん
カ	イ	ダ	ン	ル					
シ	ン	シ	コ	キ					
ン	カ	サ	ウ	ー					
チ	ア	リ	ー	ダ					
ヨ	メ	カ	イ	ブ					
ウ	デ	ス	ク	キ					

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。(印刷のスレや汚れは関係ありません。)



※答えは17ページにあります。

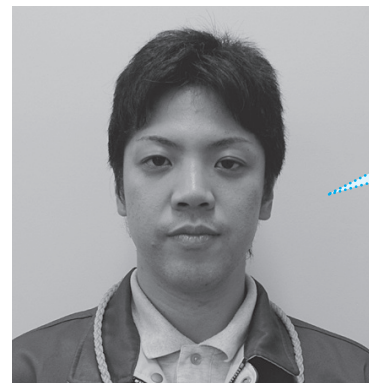
舵取り目指して 第22回



浜の若き後継者を紹介するシリーズ「舵取り目指して」。第22回は、先日「海友祭」が行われた北海道立漁業研修所を訪ね、将来漁業者を目指す研修生を代表して海友祭実行委員長の佐藤文哉さんにお話を伺いました。



潜水服姿で昆布をPRする研修生



海友会会長・海友寮寮長・
海友祭実行委員長

さとう ふみや
佐藤 文哉さん

プロフィール

1987(昭和62)年8月生まれの25歳。北海道紋別市出身。地元で刺網漁に従事する予定です。

Q. 漁師を目指し研修所にきたきっかけを教えてください。

小さい頃から漁師を継ごうと思っていましたが、機械関係を専門に勉強しようと大学院に進学し、自動車に使われるEVリレーなどのプラスチックとセラミックの接合について研究しました。卒業するとき就職も考えましたが、父からの「実家に戻って一緒に漁師やらないか。」の一言に背中を押され、早く仕事を覚えたいと、漁師になろうと決めました。研修所には両親に勧められてきました。

Q. 海友会会長や寮長などたくさんの役職に就いて大変だったのではないですか。 Q. 研修所で特に勉強になったことは何ですか。

いいえ、それほどでもありませんでした。中学でクラス委員や高校でバスケット部のキャプテン、大学ではゼミ長などをしてきました。役職を引き受けるのは苦じゃないです。

寮長として、町内スポーツ大会で優勝した時の賞品(商品券)で焼き肉をしたのが良い思い出です。

実習船の船長に教わったロープワークは、実家でしていた以外にもいろいろな結び方を知ることができました。それから鹿部町内の漁家さんでほたての耳吊り作業を体験させて頂いた研修では、初めて養殖の仕方を知り、実際に作業ができたのが貴重な経験になりました。

Q. これから漁師で頑張っていく意気込みを教えてください。

研修所で知識や技術を学び、資格も取得しましたが、現場では、学んだことがすぐにできるわけではないと思います。まずは父に追いつけるように頑張ります。

Q. 夢や目標を教えてください。

講義で話を聞いた、青年部や漁業士の活動に興味があります。地元の青年部で活動したり、将来は、研究発表もしてみたいです。
それから、潜水士の免許とは別に、プライベートで海に潜るためのスキューバのライセンスも取れたので、休みの日には潜りに行きたいです。

第5回 海友祭

研修生の皆さんが半年間の成果を発表する「海友祭」。その目玉のコーナーをご紹介します。



研修生が心を込めて作った加工品(燻製類)はわずか1時間で売り切れました。



半年間の成果をその場で披露するロープワーク実演コーナー。



ロープワーク体験コーナーでは、研修生がとんぼ結びや円形マシの作り方を丁寧に教えてくれました。

研修生全員が6つの班に分かれて加工品、昆布、玉括りの販売、ロープワーク体験コーナーと実演コーナー、駐車場係を担当しました。



クローズアップ 宣伝事業

もっと食べよう! 北のおさかな 応援キャンペーン2012



もっと食べよう!
北のおさかな
応援キャンペーン
北海道ぎょれん×札幌市中央卸売市場

北海道産水産物の消費拡大や水産業の活性化を目的に、ぎょれんと札幌市中央卸売市場が共同で開催した「もっと食べよう! 北のおさかな応援キャンペーン2012」。本誌9月号でも特集した同キャンペーンは、今年も関係者が一丸となり、全てのイベントを終えました。今回はその実施結果をまとめてご紹介します。

親子料理教室



お母さんに手伝ってもらいながら一生懸命作ります。



作った後は、みんなでおいしくいただきました。

8月には、「ほたて」「昆布」「秋鮭・いくら」それぞれをテーマにした親子料理教室を3回にわたり開催。中央卸売市場のセリ場を見学をしたのち、親子で協力して調理実習にチャレンジしてもらいました。

終了後のアンケートでは、「魚が大好きになった」、「レパートリーが増えたので、家でも作りたい」といった感想をいただき、道産水産物の魅力を知ってもらう良い機会となりました。

北海道海の恵みメニューフェア2012

9月の1ヶ月間は、札幌市内9ホテルのレストランで道産水産物を使用した特製メニューを提供するフェアを開催。各ホテルのシェフが腕によりを掛けた自慢の特別メニューを、多くのお客様に味わっていただくとともに、抽選で道産水産物等が当たるプレゼント企画も実施し、参加された多くのお客様に満足していただくフェアとなりました。



札幌プリンスホテルの「海の恵みあかけチャーハン」



札幌アспенホテルの「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クルトン添え」

消費拡大フェア2012

9月30日(日)、札幌市中央卸売市場では、普段は一般には立ち入ることのできない場内を開放して即売やイベントを行う「消費拡大フェア2012」を開催しました。朝早くから多くの来場者が集まる中、いくら丼の無料配付など、旬の道産水産物をPRするイベントを実施しました。



先着1,000名に配布されたいくら丼には早朝から長蛇の列ができました。

北海道海の恵みプレゼントキャンペーンSEASON2

11月の1ヶ月間は、札幌市内および近郊の鮮魚店80店舗で道産水産物を1,000円以上ご購入されたお客様を対象に、その場で帆立貝柱が当たる「スピードくじ」キャンペーンを実施。道産水産物の消費拡大と、鮮魚店利用を促すキャンペーンを行いました。



From Readers
浜だより

11月よりたこ漁が始まりました。縄・函・イサリ各漁法で操業が行われます。

(小樽市 宮古 知行さん)

女性部の親睦会で札幌へ徳永英明さんのコンサートを聞きに行ってきた。若い頃からファンだったので大感激でした。2時間近くも歌いっぱなしでも、声がかれる事も無くプロだなとつくづく感心しました。どんなプロも日々の努力の積み重ねですね。(漁師のプロもね。)

(初山別村 白府 美恵子さん)

いつも楽しく見えています。今月号の浜料理は北の味い漁協の記事でした。身内の記事が何だかうれいしますね。

(羽幌町 熊谷 圭太さん)

毎月の「浜料理」を楽しみにしています。材料を少し変えて夕食に頂いています。

(小樽市 宮古 登美子さん)

寒い冬がやってきました。私は今ベストを編んでいます。早く仕上げて着ようと思っています。

(根室市 中村 久子さん)

海岸を散歩してみると、とても寒いです。市場や海に仕事に出ている方々、体には十分気をつけて仕事頑張ってください。

(北斗市 福永 美愛さん)

うちのお父さんは毎日つにの漁にでかけ、一生懸命頑張っています。寒いのに大変だなと思いますが、毎日家族のためにがんばってくれていて嬉しいですね。

(根室市 岡田 楓さん)

浜のおかあさん料理教室の記事を見て札幌で下宿している高3の息子にもいか飯や鮭ハンバーグ、秋鮭ロールパンのことを教えてあげようと思いました。今は、私が焼き鮭や鮭すり身ボールを冷凍して送り、自分で野菜などと組み合わせせて弁当を作って学校に持参しています。来春から埼玉へ進学予定で、ひとり暮らしと共に友と北海道の食材を食べてもらいたいと願っています。上の子も学生の時、海産物を送った本州の子たちからとても喜ばれ、手紙を頂いたりしました。その感動ぶりにこちらが感動でした。

(標津町 渡部 恵子さん)

毎月楽しみにしています。「プレイクタイム」「浜の家族物語」のコーナーが好きです。裏表紙の料理コーナーも好きです。

(根室市 鈴木 元樹さん)

北斗市の七重浜温泉から函館山も函館港も見えて美しいのですが、いかや魚もたくさん獲れるといいですね。

(北斗市 小藪 来美さん)

編集後記 担当者から

今回訪問した十勝管内ししゃも漁業調整協議会(大樹漁協)では、ししゃも資源保護について詳しく教えていただきました。「保護をしながらベストの漁獲を行う」、一見相反することを成し遂げるプロの仕事の伺い、資源保護に対して今までは異なる理解が出来ました。帰り道、取材内容に色々思いを巡らせていると、旬のししゃも寿司を食べることをすっかり忘れてしまいました。来年の楽しみに取っておきたいと思っています。

(工藤)

稚内での取材で立ち寄った食堂。ここは市街から車で30分程のところにある日本の最北端「宗谷岬」です。稚内に勤務していたころ、来客時の昼食はいつもこの名物メニュー「帆立ラーメン」でした。あっさりしたスープに帆立のだしが絶妙なその味は、当時と全く変わらず心と体を温めてくれました。午後からの取材にも精が出ました。

(櫻田)

編集部ではお便り、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。

〈宛先〉12月20日までにお願いします。

①浜だよりへの投稿(お便り、写真、イラスト等)または15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12月号への感想・ご意見など

③住所・氏名・年齢

(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

※浜だよりには①と②からご紹介します。ご応募いただいた方の個人情報は、図書カード進呈や、お便り、写真、イラスト等の掲載(氏名、市町村名)にのみ使用します。また、写真やイラストは、返却できませんのでご了承ください。

15ページの間違ひさがしの答え



無理するな ゆとりの心で ゼロ海難

(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

ホッケのチャンチャン焼き



レシピ

【材料】(4人分)

- | | | |
|-------------|---|--------------|
| ・ほっけ…2尾 | ④ | ・味噌…1/2カップ |
| ・ズッキーニ…1/4本 | | ・酒…大さじ2 |
| ・キャベツ…1/4個 | | ・みりん…大さじ2 |
| ・玉ねぎ…1個 | | ・砂糖…大さじ1 |
| ・サラダ油…適量 | | ・長ねぎ…1/2本 |
| | | ・昆布だし汁…大さじ2※ |

※昆布だし汁は、水1リットルに昆布を入れて沸騰させたあと、昆布を取り出して作ります。余っただし汁は味噌汁などに使えますよ。

【作り方】

- ① ほっけを腹開きにして、内臓や血わたを除去して水洗いし、冷蔵庫の中で1～2時間水切りをする。
- ② ズッキーニを輪切りに、キャベツや玉ねぎは食べやすい大きさに切る。長ねぎはみじん切りにする。
- ③ ④を全て合わせて「味噌だれ」を作る。
- ④ 熱したフライパンにサラダ油を入れ、ほっけの身の方から焼き、焼き色が付いたらひっくり返す。
- ⑤ ほっけの周りにズッキーニやキャベツ、玉ねぎを入れ、ほっけに③の味噌だれをかけ、蓋をして蒸し焼きにする。
- ⑥ 野菜に火が通ってしんなりしてきたら出来上がり。

味噌だれとほっけの相性が抜群
今回はほっけを使った「チャンチャン焼き」をご紹介します。生のほっけが手に入った時には、焼いても煮つけにしてもおいしいですが、ぜひ「チャンチャン焼き」にも挑戦してみてください。味噌だれとほっけの相性が抜群で、ペロリと尾食べられますよ。



利尻漁協
工藤 良子さん



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