

なみまるくん

うみ・なかま
コミュニケーション

Hokkaido Gyoren Magazine Number 292 February 2013

2



北海道
ぎょれん



特集

ぎょれんの現場から・第2回「商品開発の現場」
道産水産物の需要拡大に向けて、
日々開発に取り組む

北海道ぎょれんウェブサイト
www.gyoren.or.jp

浜の「知りたい」の声に 応えたい

地方独立行政法人
北海道立総合研究機構
中央水産試験場
資源管理グループ
主査(資源予測)

山口 幹人^{もと ひと}さん



近年漁獲量の増加で注目を集めるにしん。中央水産試験場でにしんの資源解析や漁況予測を担当している山口幹人さんにお話を伺いました。

■研究成果はにしんの漁況予測に発展

食糧生産の現場に携わりたいと大学で水産を専攻し、水産試験場に入って28年になります。中央水産試験場での勤務は2回目、2005年に着任した時に担当となったのが「日本海ニシン増大推進プロジェクト」です。12年に渡るこのプロジェクトは既に9年が経過しており、私は前任者が行ってきた研究の成果をまとめる、言わばアンカー的な役割を担うことになりました。産業研究機関である水産試験場の最も大切な役割は「研究した成果を浜に還元する」ことです。プロジェクトでは、今年のにしんの群れには何歳が何尾いるのか、そのうち産卵親魚はどの程度いるのかが分かる資源解析とそれに基づく資源管理を提案し、種苗放流と併せて資源の底上げにつなげることが出来ました。もちろん、プロジェクトが完了すればそれで終わりではありません。現在も資源解析は続け、その成果を近年新たに漁況予測として発展させました。このように、研究成果は、常に漁師さんに役立つ形で提供していくことが私達の役割だと思っています。

■自然と人、両方の力がにしんを増やした

にしんの資源が増えた要因は、研究の力だけではなく、「自然」と「人」、その両方の力があっての結果だと思っています。自然の力とは、プロジェクト開始と同時期に、石狩湾系にしんの自然増大が見られたことです。にしんにはいくつかの系群があり、昔、百万トンの大漁に沸いた春にしんと呼ばれるのは、北海道サハリン系群です。一方、現在増えて

いる石狩湾系群は石狩湾を中心に回遊範囲が限定され、産卵親魚を確実に確保でき、高い資源管理効果が期待できます。その石狩湾系群の自然増大があったときにタイミングよくプロジェクトが発進し、人の力が加わりました。種苗放流や、獲りすぎを防ぐために会議で決めた網の目合を守る漁師さんの協力や、普及指導所による指導など人の連携が生まれ、それらが一体となった結果だと思っています。

■漁師さんの「知りたい」が研究を生む

今の時期の私の仕事は、浜でにしんを集めて、大きさ、重さ、年齢などのデータを採ることが中心です。その結果は速報として、インターネットで発信しています。このような情報を出しますと、興味を持った漁師さんから直接電話をもらうこともあります。「今年のにしん漁の目合は何寸が最適だと思うか？」など具体的な質問です。浜の皆さんの「知りたい」を研究にしている私達にとって、このような質問は大歓迎です。私達の見地から分かる情報をお伝えし、そこに漁師さんの経験値を併せて効率的な漁獲や網の調達ができれば、漁業経営の効率化にもつながります。この仕事で最も嬉しいのは、大漁をした漁師さんの顔を見たときです。心底嬉しそうな顔を見たときに、私は豊かな海の恩恵に与かっていることを実感します。水産業はまだまだ知恵を働かせる余地があります。研究機関としての役割を果たし、これからも浜の皆さんと共に歩んでいきたいと思っています。

目 次 CONTENTS

2 2013 [February] No.292

なみまるくん

- 1 海ひと夢 インタビュー
地方独立行政法人 北海道立総合研究機構
中央水産試験場 資源管理グループ 主査(資源予測) 山口 幹人さん
- 2 **特集** ぎょれんの現場から・第2回 「商品開発の現場」
道産水産物の需要拡大に向けて、日々開発に取り組む
- 5 浜の家族物語
古宇郡漁協 小塚 哲弘さん ご家族
- 6 平成24年度 北海道漁業士研修大会
東北・北海道ブロック漁業士研修大会 開催
- 8 第58回 全道青年・女性漁業者交流大会
- 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

例年より雪深い泊漁港



表紙の写真は、古宇郡漁協の小塚 哲弘さんご家族です。

商品開発の現場

ぎよれんの
現場から 第2回

道産水産物の需要拡大に向けて、日々開発に取り組む



開発した商品は随時試食会を行い、味や価格、量目のバランスなどを確認します。(写真は今年度、ぎよれん理事会の後に行われた試食会の様子)

営業マンや工場と連携し、販売先のニーズを開発に反映しています。

道内では、ぶりの加工品は比較的珍しいと思いますが、どのように開発を行いましたか？

佐藤…今回の場合、フライ製品を得意とするぎよれん総合食品(株)のノウハウを生かし、すぐに「ぶりフライ」を試作しました。営業マンはその試作品を持って取引先に提案します。すぐに採用になればもちろん良いのですが、採用にならない場合にも、そのときに得た取引先の反応から新たな開発のヒントや改良ポイントを探ります。

例えば、ある生協の共同購入の商談では、「フライも良いが、フライパンでソテーしてすぐに食べられる商品がほしい」という要望を生協の担当者さんから聞き取りました。そのような要望をもらうと開発の目的が明確になります。早速ぶりフライの原料である切り身に、香草で味付けしたソテー用の粉を組み合わせて提案したところ、数度のやり取りを経て正式に採用されました。

学校給食の商談では、「切り身のフライではなく、給食にあわせて定型化したメンチカツにしてほしい」との要望がありましたので、フライ用の切り身を作る際に出る中骨部分の肉を使用して商品化しました。また、中部地区の生協の商談では、「愛知の味噌カツにちなんで、鮭の味噌カツが欲しい」という要望がありましたので、「鮭の味噌カツ」の商品化を進める一方で、ぶりを使った同様の商品を作ってはどうかと考えました。しかし、鮭と同じ味噌味にしてしまつては商品として成立しませんので、ぶりは「照り焼きカツ」と

今年度、商品開発に取り組んだのは71品。そのうち30品が販売を開始。

既に開発を完了した商品も含めて、今年度、開発に取り組んだ商品の数や状況を教えてください。

佐藤…今年度開発に取り組んだ商品は全部で71品、その内、開発を終えて、販売開始に至ったのは30品です。商品開発と一言で言ってもその中身はさまざまです。これまでのノウハウを生かして、比較的すぐに開発できるものもあれば、前の年から取り掛かり今年度に入ってから完成した商品もあります。また、発売した後、販売評価を聞きながら少しずつ改良を加えていくこともありますので、それらも含めると、取り組んでいる数としては、もう少し多いと思います。

大量に水揚げされた魚種の価格維持・安定を目的とした商品開発に力を入れています。

今年度、重点的に行った開発はありますか？

佐藤…ぶりの商品開発に力を入れました。ぶりは昨年度から今年度にかけて大量に水揚げ

して味付けを工夫することで、鮭とぶりの両方を商品化することが出来ました。

そのお話を聞くと、取引先のニーズを探るうえで営業マンの役割は大事ですね。

佐藤…販売先があつてこそその商品開発ですので、取引先の具体的なニーズを聞き取る営業マンの役割は大切です。商品開発は、営業マンはもちろん、工場の製造担当者とも常に連携を取りながら進めていきますが、私達は定期的な会議も開いて、様々な課題や意見を出し合います。会議の場でもアイデアをもとに開発を進めた例としては、今年度商品化した「氷塩ぶり」や「ぶりフレーク」があります。これらは、既に販売実績がある秋鮭を使った「氷塩秋鮭」や「秋鮭フレーク」からヒントを得ています。このようにさまざまな方向から開発の手掛かりを得るようになっています。

商品開発の流れ(例)

開発魚種が決定「ぶりの商品開発を行う」



北海道産ぶりフライ

①開発の方向性を定め、工場と連携し、開発に着手。試作品を製造。

②営業マンが商談へ。

③すぐに採用にならなくても、販売先の担当バイヤーさんからニーズを聞き取り、再度開発へ。



フライパンで出来る天然ぶりソテー



フライパンで出来るぶりのメンチカツ



フライパンで出来る北海道ぶりの照り焼きカツ

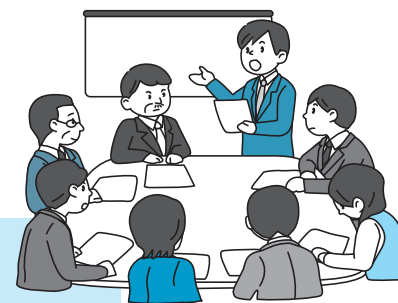


ぶりフレーク



氷塩ぶり

商品開発会議で出た意見をもとにした開発も行います。



ぎよれんでは、全道で水揚げされる魚を使った商品開発に日々取り組んでいます。調理の手軽さを求める消費者ニーズに対応した開発や、取引先の販売ニーズに基づく開発、そして、大量に水揚げされた魚の魚価安定対策の二環として行う開発など、商品開発にはさまざまな目的や方法、役割があります。現在取り組んでいる商品開発の内容について、加工食品部の佐藤亨部長代理に聞きました。



加工食品部
佐藤亨部長代理

されましたので、需要を超えて価格の低下を招きかねない状況となりました。

このような場合、ぎよれんでは魚価安定対策の一環として、その需要を超える分を買い取り、ぎよれんの販売網のなかで流通させる役割を担うことがあります。ぶりについてもその魚価安定対策の対象魚種として、昨年度は800トン、今年度は1、400トンをぎよれんが買い取りました。

一旦冷凍されたぶりは、その多くが冷凍原料として国内販売や輸出に向けられていきますが、私が所属する加工食品部では、ぶりの更なる消費拡大をねらい、ぶりを使った加工品の開発を担当することになりました。

工場機械の特長を活かし、調理の簡便さを求める消費者ニーズに対応した商品の開発も行っています。



(株)ぎよれん鹿島食品センターに導入されたレトルト機械

開発済み商品



ぶりの定番メニューのひとつ、「ぶり大根」。レトルト調理済み商品なので、ご家庭では温めるだけですぐに食べられます。

現在開発中



レンジで調理する焼き魚商品。レンジで調理した際、蒸気を逃す空気穴ができる特殊な包装資材を使用。ピロー包装機を使うことで今まで以上の量産が可能に。



同じく(株)ぎよれん鹿島食品センターに導入されたピロー包装機

売れる商品のためには、パッケージ作りや、機会をとらえたPRも大切です。

商品開発には、商品のパッケージ(包装)作りなど、付随する仕事も数多くありますね。

佐藤…その通りです。パッケージを作る際には、商品の特長がきちんと伝わるような表現になっているか、お客様の購買意欲をそそるものになっているか等を考えながらデザインを決めています。また、近年は食品表示に関する法律も複雑になりつつありますので、それらを把握し、正しい記載をすることも大切です。

今年度は、水産庁が活動を開始し注目されているファスト・フィッシュ(手軽・気軽においしく、水産物を食べることを目指す商品や食べ方を推奨する活動)に認定登録された商品もあるそうです。

佐藤…(株)ぎよれん道東食品で製造している「パクパクさんま」や「パクパクほっけ」が認定されました。この商品は骨なしが売りで、以前から販売している商品ですが、水産庁の「ファスト・フィッシュ」の概念にぴったりだと考え申請したところ、認定、登録されました。このように機会をとらえては販売の後押しとなるPR的な活動を行うことも私達の役割のひとつだと考えています。



今年度、水産庁が推進する「ファスト・フィッシュ」の認定商品となった骨なし「パクパクシリーズ」商品。

ぎよれんでは、今後も浜で大量に水揚げされる魚種の拡販、未利用魚種の需要開拓など、浜の負託に応える商品開発を行い、道産魚の消費拡大に努めていきます。

浜の家族物語



【小塚さんご一家】小塚哲弘さん(38歳) 智美さん(31歳) 海聖くん(10歳) 夕聖くん(5歳) 涼聖くん(5歳) 海音ちゃん(5歳) ※哲弘さんの母 喜見枝さんと一緒に

たくさん獲れるのも

仕掛けるのも楽しい

「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、古宇郡漁協の小塚さんご一家です。

「最初はまるで船に乗る気がなかった。」と話す哲弘さんは、子どもの頃から船酔いしやすく漁師を継ぐつもりはなかったといいます。岩内高校を卒業後、札幌で会社員になった哲弘さんは、27歳の時、結婚を機に、泊村に戻り漁師になろうと決めました。高校時代も全く手伝わったこともなかったままさらな状態で漁師の世界に飛び込み、船舶免許を取得し、春から沖に出ました。「最初の1週間はもうきつかったね。」と笑う哲弘さんですが、1週間で船酔いを克服できたそうです。

哲弘さんは4年前から古宇郡漁協泊地区青年部の部長を務めています。部長就任以来、7月の「群来祭り」への出店に加え、植樹、1月にとまり保育所で行う餅つき大会、漁港清掃、ういの移植、浅海部会と共同で昆布の種つけなど、部員15人

多彩な活動を展開する

泊地区青年部



で多彩な活動を展開しています。今後は村内の小学校での出前授業を計画中で、子どもたちに見せるビデオや資料の準備を整え、近く開催する予定です。

「浜の仕事が好きです。」と話す札幌出身の智美さんは氷詰め、選別、ういの殻むきなど普段から何でも手伝います。漁師の家に嫁いで「新鮮な魚を食べられるのが幸せ」だと言う智美さんは魚料理も得意になりました。長男の海聖くんはおっとりした性格の小学4年生。凶鑑で魚を勉強する小塚家のお魚博士です。三つ子の次男夕聖くんは、我慢強いタイプ、三男涼聖くんはわんぱくで、社交的、長女海音ちゃんはしっかり者でよくお母さんのお手伝いをしてくれます。哲弘さんは「漁師は、会社員に比べて、時間の自由が利くのが良いところ」と、元気な4人の子育てにも協力してきました。漁師としての目標は新造すること、大漁したらみんなでハワイ旅行に行くのが家族の夢だと笑顔で教えてくれました。



平成24年度 北海道漁業士研修大会 東北・北海道ブロック漁業士研修大会 開催

1月16日(水)札幌市の第2水産ビル8階大会議室において、北海道漁業士会主催で「平成24年度北海道漁業士研修大会、東北・北海道ブロック漁業士研修大会」が開催され、北海道と青森、岩手、宮城、茨城の各県から140名余りの漁業士が参加しました。東北・北海道ブロック研修会は、7道県が持ち回りで開催し、今年は宮城県での開催でしたが、震災の影響もあるため、繰り上げて北海道での開催となりました。

【主催者挨拶】
浜の活力を取り戻すために
共に頑張りましょう



北海道漁業士会 会長
中田 隆明さん
東北ブロックの皆さんを心より歓迎します。かつて、北海道開拓には東北地方から入植した方々が尽力されました。想像を超える過酷な状況下で未開の地を開拓した偉業は、人々の強い絆によって成し遂げられたと思います。

昨年は、本道周辺海域が高水温となり、各地で南方系魚種の水揚げや秋鮭・さんまの来遊遅れなどが起こりました。また、円高、デフレ経済の影響で、多くの魚種で魚価安となるなど厳しい漁業環境が続いています。今こそ協同組合精神を再認識し、前進していかなくてはなりません。より良いものを次世代に残し、魅力ある地域漁村の建設のため努力しなくてはなりません。我々漁業士がそれぞれの浜で役割を全うして浜の活力を取り戻すために共に頑張りましょう。

【東北北海道ブロック漁業士研修会】
欠席の秋田県、山形県漁業士会と、活動停止中の福島県漁業士会を除く、各道県漁業士会が活動報告を行いました。

【茨城県】操業自粛中の
北部地区の復帰を願う

漁業先進事例の調査、小学生対象の水産教室開催が主な活動です。昨年から水産物の安全安心を確保しています。



茨城県漁業士会 会長
大内 庸敏さん
心PR活動を県と共催しています。現在、操業を自粛している茨城県北部地区を除く会員での活動が続いているため、早期復帰を願っています。



宮城県漁業士会 会長
鈴木 公義さん
震災直後から会員自らの生活再建を最優先に、早期の漁業再開を目指し、浜の復旧作業の中心的役割を果たしています。会員のほとんどが家や漁船を失った中で、焦らず確実に今すべきことを行いたいと思っています。

【岩手県】震災前の体制に戻れるよう
一歩ずつ進みたい



岩手県漁業士会 会長
田中 仁さん
昨年度は津波被害により活動を停止し、今年度から震災の復興支援を主に活動しています。漁船、養殖漁業はほぼ復旧しましたが、陸上施設は地盤沈下のかさ上げが全く進んでいません。これから数年間はかかりますが、震災前の体制に戻れるよう一歩ずつ進めていきたいと思っています。

【青森県】皆さんの応援のおかげで復旧



青森県漁業士会 会長
深川 修一さん
年に1回の総会、研修会のはかは、4つの支部ごとに海浜清掃やほたて、秋鮭、するめいかをテーマにした水産教室などを行っています。震災の被害にあった会員もおりますが、なんと操船できるまでに復旧できました。応援して下さい皆さん、行政のおかげと感謝しております。

【北海道】魚種や繁忙期の違いを活かし
隣接する漁業士会と意見交換会を開催



北海道漁業士会 監事
胆振管内漁業士会 会長
苫小牧漁協 青年漁業士
高島 貴仁さん
胆振管内は室蘭市の地球岬を境に、内湾性の噴火湾海域と外海性の太平洋海域に大別され、漁業形態が大きく異なるのが特色です。噴火湾

海域では主にほたて養殖漁業が、太平洋海域では鮭定置漁業やすけとうだら刺し網漁業などの漁船漁業が主体です。そのため、管内漁業士会では、魚種や繁忙期の違いを活かし、太平洋海域は隣接する日高管内漁業士会と、噴火湾海域は隣接する渡島管内漁業士会と意見交換会を行い、共通する課題の解決に向けて活動しています。また、来年度からは新たな試みとして、小

学生を対象にした食育活動（出前授業の開催）を行い、教育支援活動を通じた漁業士活動を続けていきたいと考えています。

【講演】今どきの若者
「コミュニケーションの話を通じて」



北星学園大学 文学部心理・コミュニケーション学科
教授
濱 保久さん

消費者は皆さんが思っている以上に無知

昔、地域の人々は、家を建てるときは大工と野菜を買う時は農家と直接交渉して購入していました。ところが、今は物流が発達し作り手が見えない、単なる「物とお金の交換」をしています。だから消費者は漁業の大変さを知らず、感謝の心も芽生えず、母親は後始末が面倒、子どもは骨を取るのが面倒だと言って魚を食べません。消費者に魚との距離を縮めてもらうには、皆さんの大変さを知らしめるべきです。思っている以上に消費者は無知です。テレビなど様々なメディアを使い、生産の現場を消費者にわかつてもらうことが大切です。

コミュニケーションに自信を

最近の若者は、①感情を表に出さない、②コミュニケーション能力に欠ける、③自分に優しい、④叱られた経験が少ない、⑤マニュアルを

平成24年度北海道漁業士称号授与式

新たに16名の漁業士が誕生

1月17日(木)札幌市の第2水産ビル8階大会議室において、平成24年度北海道漁業士称号授与式が行われました。平成24年度新認定漁業士は、指導漁業士8名、青年漁業士8名の計16名で、高原道副知事より認定書が授与されました。

平成24年度新認定漁業士

(敬称略・カッコ内は所属漁協)

- | | |
|---------------|-----------------|
| 〈指導漁業士8名〉 | 〈青年漁業士8名〉 |
| ● 中村 哲蔵 (大津) | ● 山田 秀徳 (長万部) |
| ● 石山 強 (昆布森) | ● 関口 隆 (ひだか) |
| ● 御厩敷健一 (釧路市) | ● 安達 隼人 (野付) |
| ● 長山 吉博 (歯舞) | ● 舟生 稔 (ウトロ) |
| ● 皆川 秀美 (標津) | ● 新川 正人 (頓別) |
| ● 佐藤 克海 (湧別) | ● 赤坂 正伸 (香深) |
| ● 和田 清人 (頓別) | ● 岡本 一男 (船泊) |
| ● 山田 勝行 (香深) | ● 佐賀 友三 (新星マリン) |

〈操業体制の見直し内容〉			
籠目合い	14 節	→	10 節
籠 数	250 籠	→	50 籠
操業期間	5/1～12/29 (8カ月)	→	6/20～8/20 (2カ月)
漁獲サイズ 出荷規格	体長8cm以上 「大」・「中」・「小」	→	体長10cm以上 「大」・「中」



大黒しまえび



PR用ポスター



鳥澤審査委員長から全国大会へ進む2組が発表されました

に漁獲しています。平成19年に保健所から衛生管理指導を受けたことをきっかけに、1年間操業を休止して、衛生管理改善や資源増大に向けて取り組むことに



厚岸漁業協同組合
えびかご漁業班
高田 清治さん

「大黒しまえび」は、平成24年度にブランド化された「特大」規格の厚岸産ほっかいえびです。私たちえびかご漁業班には18名が所属し、ほっかいえびを対象

〈資源管理・資源増殖部門〉
漁業者自らができる資源管理の実践
―「大黒しまえび」に夢を託して―

しました。まず、水産技術普及指導所に相談して助言を受け、目合い別にえびの入籠調査を行いました。また、ほっかいえびの生簾や漁獲状況について勉強会を開催し、入籠調査の結果についても指導所から説明を受けました。ここで、籠の目合いにより翌年雌になるえびが保護できることと、操業期間を見直せば卵を持つ雌を保護できることがわかりました。そこで、籠の目合いや籠数、操業期間など操業体制を見直すことにしました。

平成20年の操業再開からは、その成果を確かめるため、漁期前と漁期後に入籠調査を実施。また、漁期中は班全員が操業日誌を記帳しています。

漁場全体の1籠あたりの漁獲個体数は、平成20年までは5尾前後でしたが、平成24年には20尾以上の日が多く見られ、資源の順調な増加がわかります。漁獲量も増加し続け、18年以前の3～5トンから24年には17トンにまで増え、単

価も2千円／キロ程度から3千円／キロ前後に上昇しました。

成果は目に見えてきたものの、資源を高いレベルで維持していくには、どの程度の漁獲をして良いのかはわかっていません。今後、取り組みを継続し、関係機関と連携しながら、育ててきたえびを将来に向けて大切に守っていききたいと思っています。



2組が全国大会での発表に進む

1月17日(木)札幌市の第2水産ビル8階大会議室において、北海道ときよれんが主催して第58回全道青年・女性漁業者交流大会が開催されました。

今大会では、「資源管理・資源増殖」、「漁業経営改善」、「流通・消費拡大」、「地域活性化」、「多面的機能・環境保全」の4部門において、全道から参加した8組と水産高校の1組が日頃の活動実績発表を行いました。

〔全国大会での発表に臨む2事例〕

11人の審査委員による審査の結果、次にご紹介する2組が、2月末に東京で開催される全国大会への切符を獲得しました。

〈地域活性化部門〉

ひらめ底建網オーナーin遠別
～あなたも、高級天然ひらめ漁の網元に。～



遠別漁業協同組合青年部
白幡 広喜さん

青年部では、多くの人に遠別町を知って遊びに来てもらい、かつ漁業への認識を深めてもらう、浜が盛り上がるイベントを模索していました。そこで、遠別漁協は、ひらめの水揚げが近年40トン前後と全道的に多いことから、「遠別産ひらめ」に着目。青年部が主体となり関係機関と連携して実行委員会を設立し、遠別産ひらめを全国に発信する企画「ひらめ底建網オーナーin遠別」を平

成20年から開始しました。

4ヶ統の底建網で漁獲されるひらめの漁獲量を競うこのイベントでは、各底建網のオーナーになると、その日水揚げされたひらめをオーナー達で山分けできます。オーナーへの応募は、のべ三千名を超え、平成22年度からは、底建網を3ヶ統から4ヶ統に増やしました。

ひらめオーナーのニュースがテレビで全国放送され、ひらめの産地「遠別町」の名が広まり始めましたが、イベントは1日限りのため効果が限定的でした。そこでより多くの人に良質なひらめを知ってもらおうと、商工会と連携し、「遠別産ヒラメブランド化研究会」を設立。町内にある飲食店や宿泊施設で旬のひらめを使用した「ひらめの押し寿司」などの創作料理を提供する取り組みを始めています。

今後は、町民が参加し易い内容を検討し、町民と来町者との交流や出会いを創出する場にした「ひらめの押し寿司」などの創作料理を提供する取り組みを始めています。



特大ひらめに喜ぶオーナー

【その他に今大会で発表された7事例】



北海道立総合研究機構
水産研究本部 本部長

鳥澤 雅さん

審査委員を
代表して、審
査委員長の北
海道立総合研
究機構水産研
究本部の鳥澤
本部長が、審
査講評を行
いました。「い
ずれの発表も実

体験に基づき説得力のある個性豊かで素晴らしい発表でした。」と今大会を総括した上で、一つ一つの発表についてコメントしました。ここでは、7事例とその講評についてご紹介します。

〈地域活性化部門〉

・修学旅行生を受け入れて…
〜日高王国民泊事業への参加〜



日高中央漁業協同組合
浦河女性部
高城 誓子さん

（講評）

キツネメバルの資源増大と一本釣り漁法の伝承をテーマにされたことは、若手漁業者の育成や地域漁業を維持する取り組みとして素晴らしいものです。採捕結果を基に再放流や勉強会、研究など青年部としての積極的な活動展開は大変素晴らしいと思います。

〈漁業経営改善部門〉

・エゾアワビ養殖試験
―配合飼料による効率化を目指して―



松前さくら漁業協同組合
アワビ筏養殖グループ
増川 若夫さん

（講評）

漁業者の収益安定化を図るため、えぞあわびの養殖の課題改善に取り組みました。活動の成果として出荷後の純利益を明確にし、それに向けたマニュアル化を図って、均一で生育期間を短縮をした生産を確立したことが非常に高く評価されました。

（講評）

浦河町と様似町が共同する「日高王国推進協議会」からの修学旅行生の受入れ要請を受け、若い世代の食育と水産業振興の理解促進の機会と捉えて、工夫や努力して取り組まれたことがよく伝わってきました。

・最北のまちの青年部の歴史とこれから
〜60年の歩みを振り返って〜



船泊漁業協同組合青年部
成田 晃彦さん

写真は代理発表者の
江刺 力さんです。

（講評）

青年部活動のマンネリや停滞を打破するため過去の経験を振り返り今後の活動を考えた、まさに「温故知新」です。この独自の発想が素晴らしい発表でした。将来を担う漁協青年部の今後の活動に期待しています。

・GIS漁業・漁師も情報化の時代へ
〜地理情報システムを
活用した刺し網実習〜



北海道小樽水産高等学校
海洋漁業科3年

小倉 滉兵さん 松田 拓也さん

（講評）

昨年12月「全国水産海洋系高等学校生徒研究発表会」で最優秀賞を受賞された課題です。全国大会へ推薦する審査の対象ではありませんが、本道水産業の発展に寄与する素晴らしい内容でした。漁獲情報を地図上に示す漁業データベースの確立には驚かされました。

・豊浦町から全国へ発信!!
（全国の中・高校生豊浦町へ集まれー!!）



いぶり噴火湾漁業協同組合
豊浦地区女性部

吉川 綾子さん

（講評）

資源増大のための放流、漁業体験、競り、魚の捌き方から調理法、食卓までの一連の流れを、実体験を通じて理解させる取り組みの模範事例でした。特に生徒に魚がおいしいという経験をさせられたのは、魚食普及への大きな一歩だと思います。

〈資源管理・資源増殖部門〉

・「海」限りなき未来…
―新たな栽培漁業
（キツネメバル）への挑戦―



ひやま漁業協同組合青年部
貝取潤支部

成田 直広さん

・海物語inみつし
―次世代への架け橋―



ひだか漁業協同組合
三石地区青年部

山口 重信さん

（講評）

地域の深刻な後継者不足を端緒に、漁業経営改善に向けて地元小学校や管理栄養士を目指す大学生への出前授業などに取り組みされたことが高く評価されます。活動の広がりが、地元水産物の消費拡大のきっかけになるよう期待します。



今大会で発表した全9組に対して北海道知事賞が贈呈されました。

日高地区・北見地区で三連合同研修大会を開催

相互扶助や協同の大切さを再認識～日高地区～

1月18日(金)浦河町の浦河ウエリントンホテルにおいて、第12回JF日高地区マリンバンク・共済・購販推進委員合同研修大会が開催されました。管内各漁協の推進委員や来賓140人が参加した今大会は、三部構成で研修が行われ、各連が事業の現況や協同組合運動について話題提供を行いました。ぎょれん日高支店の阿部支店長は「私たちの協同組合」と題して講演し、協同組合運動についてのDVDを上映しながら、現代における相互扶助の重要性や協同組合に力を結集する協同の大切さを訴えました。



各連の研修では熱心に聞き入る皆さんの関心の高さがうかがえました。(日高地区)

系統各連の講話を聞き、各事業への理解を深める～北見地区～

1月18日(金)温根湯ホテルにおいて、平成24年度(第11回)北見地区マリンバンク・購販・共済推進委員合同研修大会が行われ、管内から110名余りが参加しました。大会では、系統各連の提言として講話が行われました。ぎょれんの崎出常務は「道産水産物の輸出戦略ー北海道ぎょれんの取り組みー」と題して講演。北海道の漁業生産の状況や世界の水産貿易の動向を解説し、ぎょれんの輸出戦略については「世界市場に対し、安全・安心と高品質で需要が伸びている本道水産物を供給し、国内市場の需給調整を進めていきたい。」と説明しました。



開会の挨拶をする藤田孝太郎北見地区購販推進委員長。(北見地区)

豚丼のたれは、道産の鮭・ほたてにも合う!

(株)ソラチ主催の親子料理教室が開催されました。

(株)ソラチでは、自社製品の「十勝豚丼のたれ」と道産の豚肉や秋鮭・ほたてを使ってもっと料理のバリエーションを広げてもらおうと、親子料理教室を開催しました。

講師は南極料理人の西村淳さんです。西村さんはぎょれんのホームページの動画にも出演し、簡単でおいしいお魚料理の基本とコツを伝えてくれています。今回も子どもたちが作りやすい料理として「ホタテ&サーモンの磯辺焼き」を紹介。作り方は、フライパンで香ばしく焼いた秋鮭とほたてに豚丼のたれを絡め、焼き海苔でくるくる巻けば出来上がり!。「豚丼のたれの甘辛味が、秋鮭やほたてにも良く合っており」と、参加者にも好評です。

(株)ソラチの社員の皆さんも参加者一人一人をサポート。(株)ソラチ営業部長の桑原さんは、「親子が参加しやすい冬休み時期に、新たな試みとして昨年から始めました。普段、消費者の皆さんと直接話をする機会が少ないので、私達にとっても大いに刺激になります。」と話してくれました。料理教室は1月に札幌・旭川・帯広で計8回開催され、延べ100組の親子が料理を楽しみました。



受講修了証をもらい、子どもたちもピースサイン。



香ばしい香りが食欲をそそる「ホタテ&サーモンの磯辺焼き」(写真左)。今回の料理教室を主催した(株)ソラチ営業部長の桑原さん(左)と西村さん。

各地区専務参事会との懇談会を開催

ぎょれんの来年度の事業計画案について意見を交わしました。

1月10日(木)の北見地区を皮切りに、ぎょれんは、全道各地区専務参事会との懇談会を開催しました。この懇談会は毎年明けに行っているもので、ぎょれんの来年度の各種事業計画の骨子となる事業や課題について浜に説明し、意見交換を行うことを目的としています。

懇談会資料は、事業別に「①漁政・環境・指導事業関係」、「②販売事業関係」、「③購買事業関係」にまとめられ、「①漁政・環境・指導事業関係」では、原発災害対策の浜と連携した取り組みや総合的な漁業所得補償対策の確立等の漁政対策、海獣類による漁業被害対策、河川・海洋環境保全の課題、漁協教育研修計画などを示しました。「②販売事業関係」では、基幹魚種である秋鮭・ほたて・昆布の販売対策をはじめとした道産魚の販売に伴う環境や考え方を示し、「③購買事業関係」では、燃油施設の安全管理、輸入資材・系統ブランド資材の評価委員会の推進等についての考え方を示しました。今回各地区で交わされた意見をもとに、今後ぎょれんでは、平成25年度事業計画書を策定いたします。



ぎょれんの来年度の事業計画について各地区で活発な意見が交わされました。(写真は留萌地区での開催の様子)

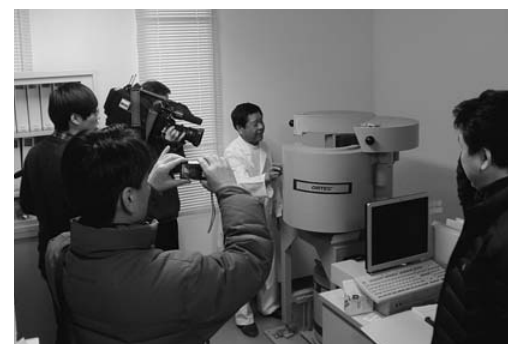
風評被害払しょくのため、韓国報道関係者を北海道へ招へい

韓国の報道記者が、自らの目で道産助宗だらの安全性を取材しました。

福島第一原発事故による放射性物質汚染の風評被害を受け、輸出が減少している道産助宗だらについて、ぎょれんでは、主要輸出先である韓国国内での風評被害払しょくをねらい、韓国の報道関係者を招いて道産助宗だらの安全性を強く訴えました。

来道したのは、新聞社2社と放送局1社、計5名の皆さん。1月15日(火)から18日(金)にかけて全道を回り、羅臼漁協、室蘭漁協、いぶり中央漁協で助宗だら漁の様子を取材し、漁協の皆さんとの意見交換を行いました。札幌では、ぎょれん本所において、水産庁や道、ぎょれん、それぞれの立場から、道産助宗だらの安全には万全を期しているとの詳細な説明を受けたほか、実際に放射性物質検査を行っている道衛研や道薬検の取材も行い、道産魚の安全確保体制について理解を深めていました。

取材を終えた一行は、「北海道の水産物は本当に安全で、清潔で、それを維持するために皆が頑張っていることを見て感銘を受けました。韓国に帰って、今回取材した内容を生かしていきたい。」「韓国の取材者が実際に北海道の現場を見ることはほとんど無いので大変貴重な機会でした。北海道の魚は安全だということがよく分かりました。特集番組をぜひ作りたい。」と取材の総括を述べました。ぎょれんでは、引き続き韓国国内での風評被害払しょくを目指し、関係者への働きかけを行っていきます。



放射性物質検査の様子を取材する韓国報道関係者の皆さん。



日本の市場の衛生管理の徹底ぶりにも感心していました。

浜のほっとニュース

小樽	1月10日からしん刺網漁が始まりました。小樽の初セリでk@850の高値がついた以降はk@700～500処で推移し、漁模様はまだ今ひとつの状況です。メスの卵は、熟すのにまだ時間がかかりそうです。一方、オスは近年刺身向け仕立てが増え、徐々に「にしんの刺身」も普及しつつあります。来月は最盛期になるため、群来とともに浜が豊漁に沸くことを期待します。
桧山	釣り助宗漁が好調です。1月18日現在、数量では前年同期の2.4倍、金額では1.9倍となっています。昨年は1月17日で漁を切り上げましたが、今年は1月末まで操業する事に決まりました。残すところあと10日余り、好漁を切に期待します。
函館	渡島管内の助宗刺網漁が1月5日から再開しました。例年に比べて刺網漁での水揚げがあり、1月17日現在の数量は1万6千トンとなっています。操業期間はあと僅かですが、最後まで豊漁と安全操業を願います。また、噴火湾で本格化するほたての水揚げは、例年に比べてほたての成長が悪く、水揚げ時期が後ろへとずれ込んでいます。今後の水揚げに期待します。
室蘭	胆振管内では、助宗刺網漁が最盛期となっており、年明け以降凧の日も多く漁がまとまったことから、ようやく昨年同期の数量に並びました。卵質の低下に伴い、浜値は下降傾向となっていますが、今後の漁と浜値の回復に期待しています。
日高	積雪の少ない当管内でも12月の降雪量が昨年の2倍になり、雪の多い冬を迎えています。1月15日に日高西部で毛がに籠漁が例年より5日ほど早く解禁となりました。また管内では助宗刺網漁が好調なほか、たこ・真だら・かれい類といった冬場の商材が順調に水揚げされています。例年以上にしばらくの日が続きますが、安全第一に操業されることを願っています。
釧路	釧路管内は本格的な冬場を迎え、朝方は氷点下15度を下回る日も多くなっています。特に冷え込みが厳しい時は、釧路市内の川も河口近くまで氷が張っています。時化の多い時期でもあり、各地水揚げは低調ですが、たこやほっき、うに、真だらが水揚げの中心となってきています。今後の大漁と安全操業を願うところです。
根室	歯舞漁協のあさり手堀り漁の1月30日解禁が決定しました。今年のトーサムボ口沼は結氷しており、氷割り作業を行ってからの操業となる模様です。設定された漁獲許容量(昨年は8.3トン)を達成次第終漁となります。生産者にとっては、厳寒の中での漁は体力的にも大変で、安定した良い価格帯で流通されることに期待をしています。
北見	オホーツク海は冬の風物詩である流氷に覆われ、紋別・網走の底曳網漁も休漁期間に入りました。一方サロマ湖ではかきの水揚げのほか、氷下待ち網漁も始まり、ちかやきゅうり等が水揚げされています。今しばらく寒さの厳しい時期が続きますが、各漁の安全と大漁を祈願しています。
稚内	稚内では記録的な大雪に見舞われる等荒れた天気が続いていますが、利尻・礼文地区で刺網漁によるたら・かれい等の水揚げが行われています。また、稚内・利尻地区では毛がに刺し網漁の開始に向けて準備が進んでいるところです。冬の厳しい寒さは続きますが、安全操業で大漁となることを願っています。
留萌	今冬は、12月から積雪が多く、年末から年始にかけては、記録的な大雪となりました。そのなかで浜では、冬の風物詩の「真だら」や「かじか」の水揚げが、管内で1日約100ケース程の水揚げと最盛期に入っています。また、たこの冬漁も水揚げが増えており、管内で1.5～2.0トンとなっています。これからも厳冬が続きますが、浜での活気も続きます。



プレイタイム

クロスワードパズル

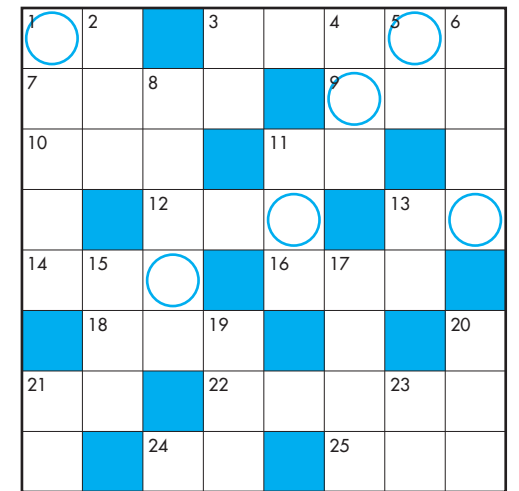
次のクロスワードを完成させ、○印に当たる言葉をうまく並べてください。2月14日のバレンタインデーには、女性から男性に向けて贈られることが多いですが、最近は女性が友人同士や自分へのご褒美にちょっと高級なものを贈ることもあるそうですよ。

タテのカギ

- 90度
- 八百屋さんはコレの専門店
- 池にいる高級観賞魚
- コレを3回すると欠勤になることも…
- 昼⇄
- ハワイアンで使う小型ギター
- 駅や空港の通路が交差する場所、中央広場
- 調味料、さしすせその「さ」
- 日本酒の原料は米、ビールは？
- 明るさの単位
- サクソフォンの略称
- 昆布の名前にもある北海道北部、日本海上に浮かぶ円形の島
- 初対面で交換するカード
- 鶴は千年○は万年
- 房、階○○、応援○○

ヨコのカギ

- 紅、緑、烏龍、この飲み物は？
- 学校の最高責任者
- 毎年6月上旬に札幌市で行われる「○○○○ソーラン祭り」
- ワインボトルの栓
- ベッドが2台ある部屋のタイプ
- 刺身用にさばいた魚の単位
- お笑い芸人がやる寸劇
- 渡り鳥は○○をつくって旅をします
- 船や飛行機の「乗組員」のことを英語で
- 童話でタテ21との競争に負けた生き物
- 結婚指輪は左手の○○○指に
- 消しゴムで消すと出てくるもの
- ホームワーク
- アナログ時計にあってデジタルに無いもの
- 心ばかりの贈り物



○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。

1月号の解答と当選者
オトシダマ
(函館市) 佐藤セツ子さん
(枝幸町) 伊藤 英司さん
(根室市) 庄林 美里さん
(天塩町) 嶋崎 幸子さん
(湧別町) 山本 美雪さん

間違いさがし

間違いは5つです。

※右と左の絵には、5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。

よく時化ますね。お雑煮に入れる岩のりが採れないので、昨年のものでした。保管が良かったので結構でした。鰯、早煮昆布巻き、数の子、クジラ汁、みかんも揃いました。ありがたいお年取り、元旦の雑煮に感謝し、今年の豊漁、豊作を願うとともに健康な高齢者を目指しています。
(島牧村 泉谷 泰三さん 85歳)

ようやく船もあがりました。今年も頑張りました。来年もよろしく!!
(枝幸町 伊藤 英司さん 45歳)

昨年年末から毎日厳寒が続いています。海明けと共に越冬タラバ漁が始まります。今年も健康・無事故で頑張ります。
(枝幸町 斎藤 政子さん 61歳)

1月1日から東京へ旅行に行っただけです。そしたら東京にいるおじさんがお年玉をくれたんです。その後、お年玉をさっそく使いました!
(厚岸町 小島 史香さん 11歳)

1月よりにしん漁が始まりました。大漁を祈念します。
(小樽市 宮古 知行さん 62歳)

浜だより

新しい年が明け、気持ちも新たに仕事に、趣味に、そして健康に気をつけ頑張りたいと思います。そして、大漁を願っています。お父さん、頑張ってください。
(浦幌町 千家 景子さん 54歳)

明けましておめでとございます。今年は、時化が少なく、大漁の年でありますように。
(小樽市 宮古 登美子さん 62歳)

明けましておめでとございます。毎日雪が降り積もり大変です。留萌の皆様頑張ってください。もうすぐ春がやってきます。お互い頑張りましょうね。去年のようにかれいがたくさん来ることを祈っています。
(天塩町 嶋崎 幸子さん)

今年もヨロシクお願い致します。身体大事!!お父さん、頑張ってください。
(根室市 庄林 美里さん 14歳)

今年も大漁でありますように。にしんが大漁だと良いですね。
(湧別町 加藤 香代子さん 49歳)

なまご採りですが、時化続きで、早く回るよう願っています。寒くて沖に行くのは大変ですが、いっぱい採った時は寒いのも忘れていられるくらいです。早く回ってください。
(函館市 浜のんちゃんさん)

日高昆布が10mにもなることに驚きました。ホタテクリームチャウダー作ってみます。
(標津町 渡部 恵子さん 57歳)

浜だよりいつも楽しく拝見します。浜料理もおいしそうで作ってみたいです。
(島牧村 小倉 陽子さん 62歳)

編集後記 担当者から

寒さが厳しかった1月が過ぎ、2月4日は「立春」。待ち遠しい春の文字が暦にも見えるようになりまし。立春の前日は節分です。節分の豆まきの由来を調べてみると、季節の変わり目に邪気(鬼)を払い、無病息災を祈る意味があるそうです。子どもの頃、「鬼は外!福は内!」と大声を出して豆をまくように言われ、恥かしいなあ...と思っていました。そんな由来を知ると今年はずいぶん大いに出して、まいてみようかなーと思います。鬼はそとー福はうちー!!
今月も元気に過ごしましょう。(工藤)

全道青年・女性漁業者交流大会での小樽水産高校の発表は秀逸でした。落ち着いて堂々と、原稿に一度も目を落とすことなく、会場全体に訴えかけるような発表は、聞きやすく内容もよく伝わってきました。今回は、審査の対象ではありませんでしたが、卒業後は漁師になるとのこと、次は青年部員として新たな研究成果を引っ提げて大会に戻ってきてくれることを期待しています。(櫻田)

皆様からのお便り、写真、イラストをお待ちしています!

次の①～③を明記の上、ご応募ください。抽選で5名様に図書カードをプレゼントします。

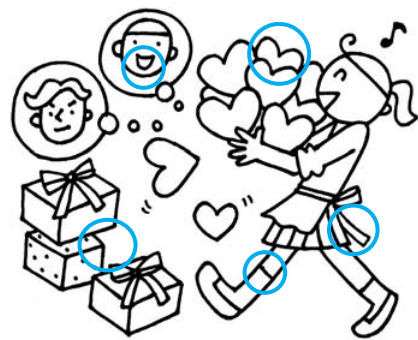
- ①浜だよりへの投稿(お便り、写真、イラスト等)や、広報なみまるくん2月号への感想・ご意見など
- ②14ページのクロスワードパズルの答え
- ③住所・氏名・年齢・電話番号

※「浜だより」には①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、年齢、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〉2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



クローズアップ 宣伝事業

店頭販促やイベントに! 宣伝販促資材をご紹介します

これまで本コーナーでは「スーパー・量販店等での店頭販促活動」や「料理教室・食育教室」など、道産水産物の消費拡大を目的とした様々な取り組みをご紹介してきました。今回はそれらの宣伝販促活動において欠かすことのできない販促資材をご紹介します。

販促資材(一例)

●ポスター



ポスターは、人目を引くインパクトのあるデザインを採用し、道産水産物の魅力を伝えます。

●POP



調理写真やレシピを掲載したPOPやシールは、売場や商品バックに貼付され、簡単に作れるメニューを紹介することで消費者の購買意欲を高めます。

●シール



●リーフレット



リーフレットには、料理レシピはもちろん、栄養情報や産地情報など様々な情報を掲載し、消費者に道産水産物への理解や愛着を深めてもらう工夫をしています。

これらの資材を使って、売場や各種イベントを盛り上げます。



店頭では、売り場の大きさに応じて上記資材のほかに、のぼりやVTRなども使用します。

商品にシールを貼付することで自宅でも調理の参考に。



イベント会場では、ポスターなどを掲示して会場づくりを行います。

イベント参加者にはリーフレットを配布しています。

思いこみは 事故のもと ルール守って 安全操業

(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

イカリング揚げ



レシピ

【材料】(4人分)

- ・いか(大)…2杯
- ・小麦粉…1カップ
- ・卵…1個
- ・パン粉…2カップ
- ・揚げ油…適量
- ・レタス…4枚
- ・塩…適量
- ・コショウ…適量

【作り方】

- ① いかは足と内臓を取り、皮をむく。身は0.7~1cm くらいの輪切りにし、塩・コショウをする。
- ② 小麦粉をまぶして、溶き卵とパン粉をつけ、180℃の油で揚げる。衣がきつね色になったらあげる。
- ③ レタスを皿に敷き、揚げたいかを並べて完成。

加熱しすぎないのが揚げ方のコツ
今回はいかを使った「イカリング揚げ」をご紹介します。いかは過熱しすぎると硬くなってしまうので、180℃の油で1~2分、衣がきつね色になったらあげるのがおいしく仕上げるコツです。短い揚げ時間で、衣はサクサク、中はプリプリのイカリング揚げが出来ますよ。



えさん漁協
工藤 典子さん



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