

# なみまるくん

うみ・なかま  
コミュニケーション

Hokkaido Gyoren Magazine Number 293 March 2013

# 3



北海道漁協青年部連絡協議会創立50周年記念

特集

つな 継ぐ50年の歴史と情熱

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

目次 CONTENTS

## 市場の維持・拡大には増産が必要です

ぎょれん参事 本田 勝実さん



昆布とほたてを扱う共販部を所管する本田参事に、現在の流通状況にまつわる考えや思いを伺いました。

### ■昆布漁業の安定には、増産が必要

昆布で今一番気がかりなのは、長期に渡り生産が減少していることです。長期の減少は、市場の縮小を招きやすくなります。

今年、昆布の生産量は1万8千トンと少し持ち直しましたが、昨年度は1万5千トンの大減産。価格は上がりましたが、景気が低迷している流通市場においては価格の上昇を売価に載せることができず、末端製品の内容量を減らすことで対処しています。つまり、消費者にとっては実質的な値上がりであり、一度減らした内容量はなかなか元には戻りません。知らず知らずに消費者が食べる量が減り、市場全体の消費量が減少するという事態に陥ってしまいます。

将来へ安定した昆布漁業を引き継いでいくためには、このような悪循環は絶対に避けなければなりません。そのために私達ぎょれんがすべきことは、浜の皆さん一人一人にご理解とご協力をいただき、昆布を増産したなかで浜値を安定的に維持し、商品が潤沢にある状況を作ることです。増産環境のもとで私達は需要喚起に知恵を絞り、積極的な消費拡大をおこなっていきたくと考えています。

### ■ほたては輸出環境に追い風

ほたての流通は、為替の円安傾向とアメリカのほたての減産見込みにより、輸出に追い風が吹いています。ほたてはグローバル商材ですので、輸出が良好なのはひとつの大きなポイントです。国内市場は、先ほど昆布でも触れました通り、長引く景気の低迷で消費者の購買意欲が落ちこんでいますが、その環境のなかでも受け入れられる流通対策をタイムリーに行っていきたいと考えています。

ほたてはこのような国内と海外の両輪による需要拡大が基本となります。また、ぎょれんでは直接的な販売対策だけでなく、需要拡大に向けた環境整備にも力を入れています。例えば、先日は国と道内の関係者が集まり、EU・HACCP認定促進に向けた会議を開催しました。EUへの輸出拡大には、EU・HACCPに基づく工場の認定を国が行うことが義務付けられていますが、その認定拡大に向けて、進展の兆しが見え始めています。

私がいつも心に留めているのは、昆布もほたても、「浜の皆さんが一生懸命水揚げしているものを、私達ぎょれんが一生懸命売っていく」こと、これが基本です。ぜひ一層の増産をいただき、私達も一層の消費拡大へと努力をしていきたいと思っています。

- 1 海ひと夢 インタビュー  
ぎょれん参事 本田 勝実さん
- 2 **特集** 北海道漁協青年部連絡協議会創立50周年記念  
継ぐ50年の歴史と情熱
- 6 **特集** ぎょれんの現場から・第3回  
「外食業界へもっと道産魚を!」
- 9 浜の家族物語  
八雲町漁協 澤田 敏さん ご家族
- 10 漁師さんの出前授業
- 11 浜のほっとニュース
- 12 なみまるインフォメーション
- 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

ほたての出荷時期を迎えている山崎漁港



表紙の写真は、八雲町漁協の澤田 敏さんご家族です。

# つな 継ぐ50年の歴史と情熱



「れたこと」野球心」  
岩本 勉 氏

〔研究発表〕  
なまらうめく俺たちの船酒「漁師の力酒」  
—留萌地区漁協青年部連絡協議会、  
活動の活性化へ向けた取り組み—



増毛漁業協同組合青年部  
西村 人詞さん

「地酒と地魚を組み合わせ、留萌管内水産物をPRしたい」という思いで、増毛漁協青年部が主体となり取り組みがスタートしました。地元の『國稀酒造』に協力を得て、酒造の基礎を学び、船積みした酒を地元のお祭りなどで販売しています。地元のイベントで限定販売したところ完売でき、大きな手応えを感じた頃、国税局から品質管理の問題点等を指摘され活動の継続が危ぶまれました。今は、指摘事項をクリアして事業を再開し、収益の一部を管内の幼稚園や小学校に寄付するなど、留萌地区漁青連全体の取り組みへと発展しています。また、増毛産活ほたてと「漁師の力酒」をセットにした年末ギフトを販売し、「地酒と地魚によるPR」という当初の目的を果たすことが出来ました。現在は船積み熟成生しようゆ「波の華」の販売等の新たな取り組みも推進しています。

## 第50回全道漁協青年部大交流会を開催

1月26日(土)ロイトン札幌において、北海道漁協青年部連絡協議会(以下道漁青連)の主催で、第50回全道漁協青年部大交流会が開催されました。50周年の節目を迎えた今大会には全道から約400人の青年部員が出席し、協同組合運動に積極的に取り組んでいくことなどを決議しました。

〔記念式典〕

〔主催者挨拶〕  
協同組合運動の意義を  
再認識し活動を進めたい



道漁青連  
國分 隼人会長

道漁青連は昭和38年2月に発足して以来、組織の充実・強化と、漁協運動の積極的な推進を目的に、各種の研修事業や魚食普及活動を行うなど、浜の将来を担う、若い漁業者の育成と連携に取り組んできました。

近年は、組合員の世代交代が進むにつれ、価値観が多様化し、「協同組合意識の希薄化」や「組合離れ」が懸念されています。その中で、我々青年部員は一層の結束を強め、いかにこの

〔記念講演〕

「野球が教えてくれたこと」野球心



元北海道日本ハムファイターズ  
野球解説者・  
スポーツコメンテーター  
岩本 勉さん

岩本さんは、野球を通して学んだ仲間の大切さや素晴らしさを「ガンちゃん節」で語りました。

〔祝賀会〕

記念祝賀会では、地区を越えて青年部員同士が交流を深めました。コンサドーレ札幌オフィシャルダンスドリルチーム「コンサドーブルズ」のパフォーマンスやじゃんけん大会、和太鼓ユニット「札幌打団」の演奏なども行われ、会場は大いに盛り上がりました。



公式戦のハーフタイムと同様のダンスが披露されました



白熱したじゃんけん大会の決勝戦

問題に対処していくべきかを考え、将来を見据えて前進していかなくてはなりません。我々青年部員も、この創立50周年を契機に、今一度、協同組合運動の意義を再認識し、高い意識の下に、今後の青年部活動を進めていきたいと思えます。

## 〔歴代道・地区会長への感謝状贈呈〕

記念式典では、北海道における青年部活動の発展に大きく貢献された歴代の道漁青連会長4名と地区漁青連会長24名に對して、感謝とその功績を称えて記念表彰が行われました。

また、今年の新成人8人も紹介され、記念品が贈呈されました。



歴代の道・地区会長へ國分会長から感謝状が贈呈されました。(写真は第11代道漁青連会長山本賢一さん)



新成人を代表して頓別漁協の滝上智仁さんが決意表明をしました

あなたも  
チャレンジ!

## 全道漁協青年部クイズ大会

恒例となった「全道漁協青年部クイズ大会」では、北海道の漁業環境、北海道の漁協青年部、漁業に関する知識、協同組合などを問う15問が出題されました。皆さんも問題に挑戦してみてください。(解答は5ページ左下をご覧ください。)

〔問題〕

1. 平成23年の日本全国の水産物の水揚数量は約476万トンでしたが、このうち北海道の水揚数量は何%でしょうか?  
①約17% (約81万トン)  
②約27% (約130万トン)  
③約37% (約176万トン)

2. サケやマス類の稚魚の斑点模様「パーマーカー」が消えて、魚体が銀色に変化する現象を、何と言っていますか?  
①スマルト化  
②シルバートライト化  
③ホワイトマーク化

3. 国際的な協同組合組織「国際協同組合連盟」で定められた、国際協同組合デーはいつでしょうか?  
①5月の第1土曜日  
②7月の第1土曜日  
③10月の第1土曜日



北海道漁協青年部連絡協議会創立50周年記念

全道漁協青年部員意識調査

昨年6月から7月にかけて、道漁青連の創立50周年を記念して、ぎょれん指導教育部が全道の漁協青年部員を対象に、漁業や組合、青年部活動についての意識を問うアンケート調査を実施しました。今回は、その結果の一部をご紹介します。

なお、創立記念事業として全道の青年部員に配布される記念誌にも調査結果の詳細が掲載されます。

◎調査対象者は全道で400名とし、各漁協の青年部員の中から無作為抽出により選定しました。

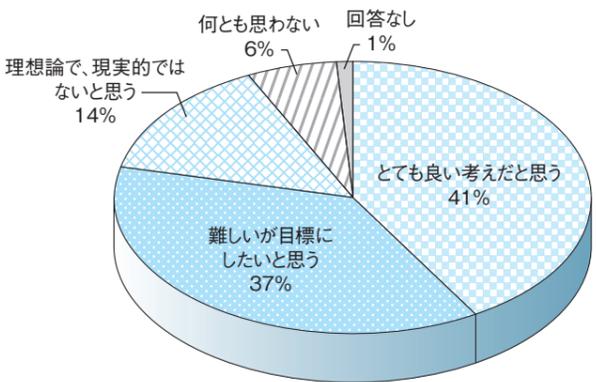
1. 協同組合についての意識

「みんなで力を合わせて乗り切る」という協同の精神が浸透

この分野では、65%の青年部員が、協同組合について「自分で勉強した」もしくは「教えてもらったことがある」と回答しました。主に漁協や先輩、親・親戚、系統団体から教わったとする回答が多数でした。また、漁協が生協や農協と同じ「協同組合」であることや、株式会社とは異なる特徴を持つ組織であることは、7割を超える部員が「知っている」「少し知っている」と回答しましたが、約3割が「知らない」と回答しました。『協同組合原則』については「知らないが関心がある」が43%と多数を占め、「知っている」と答えたのはわずか5%に留まりました。

一方、『みんなで力を合わせて乗り切る』という考えは「とても良い考えだと思う」と「難しいが目標にしたいと思う」が合計78%と多数を占め、協同の精神の重要性がよく認識されていることがわかりました。(図1)

図1 『みんなで力を合わせて乗り切る』という考えについて、どう思いますか？



4. 環境問題についての意識

資源を守るためには「自ら資源管理をすることが重要」との意識が高く

資源を守るために最も重要だと思うことは「獲りすぎないように自ら資源管理をすること」53%と、「遊漁規制や密漁防止」18%となりました。そして、海洋環境を守るために最も問題だと思うことは、「地球規模の汚染、地球温暖化」60%と多数を占め、次いで「海への排水など日常的な汚れ」42%、「河川改修や護岸工事による河川環境破壊」27%が上位となりました。これを地区別にみると、小樽・稚内地区では、特に「地球規模の汚染、地球温暖化」の割合が高く、また「河川改修や護岸工事における河川環境破壊」の割合は松山地区が、「海への排水など日常的な

汚れ」の割合は釧勝・根室地区で高く、「原子力発電のあり方」については、小樽・日高の2地区が高い割合となりました。(図2)

5. 「くみあい(漁協)」についての意識

9割が漁業を続けていくうえで、漁協を「必要」と回答

漁業を続けていくうえで、漁協を「必要」とした回答が87%を占めました。(図3) 漁協の事業については「よく知っている」20%、「少し知っている」59%となり、これからの漁協の運営の考え方で大切なのは「事業効率の追求」47%と「助け合いの精神」44%、「組合員の意見集約」32%という結果になりました。また漁協の職員については73%の人が「親しみが持てる」と回答しており、職員の仕事ぶりについては「よくやってくれている」45%と高い結果を示しました。

図2 海洋環境を守るために、どのようなことが一番問題だと思いますか？

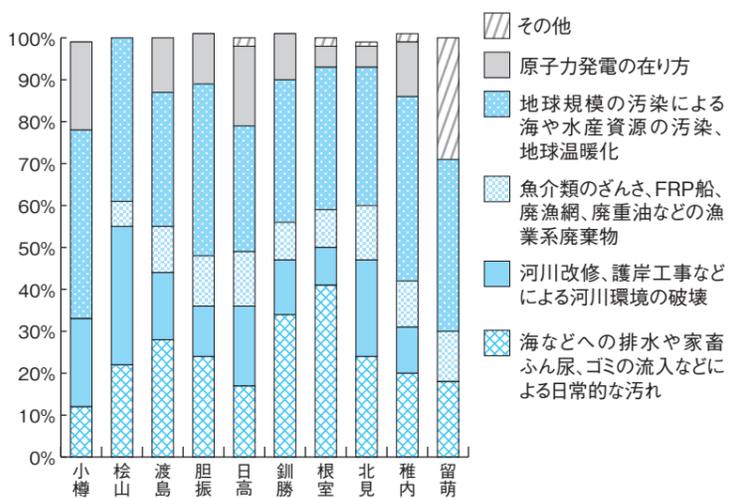
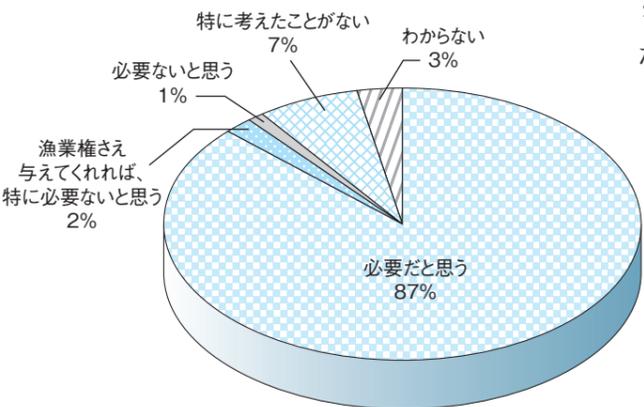


図3 「くみあい」はあなたが漁業を続けていくうえで、必要だと思いますか？



2. 青年部活動についての意識

青年部員の絆の強さや、良好な関係を築いていることがよくわかります

青年部に入ったことを「とても良かった」「良かった」と答えた人が合計90%を超え、青年部を「必要」「できればあった方がよい」が合計94%と、大多数を占めました。青年部の雰囲気についても「とても良い」「良い」が合計88%となり、青年部員の絆の強さや、良好な関係を築いていることがよくわかる結果となりました。

青年部の集まりには「必ず参加する」「用事がなければ参加する」が合計89%と青年部活動への前向きな姿勢がわかりました。また、青年部での勉強会のテーマには「漁業技術について」61%、続いて「栽培漁業などの生産技術」39%、「漁業に関する時事問題」33%、「漁業権の仕組み」31%が上位となり漁業技術向上への高い意識がうかがわれる結果となりました。

3. 漁業についての意識

今後の「水産資源の減少」と「魚価安」を懸念する声が多く数となりました

漁師になった理由については「漁師にあっていられたから」が40%となったほか、今後不安なことについては「水産資源の減少」70%と「魚価安」66%と多数を占めました。また、自分の息子が漁師になることや、娘が漁師に嫁ぐことについては、いずれも「本人の意思を尊重する」が過半数を占めています。

6. 漁協系統団体についての意識

系統団体は役割分担と業務効率のために必要

漁協系統団体については「とても必要だと思う」と「必要だと思う」が合計78%を占め、その理由としては「なんとなく」、「漁協だけではできない幅広い業務ができる」、「分担することで各団体が専門的に仕事ができるから」、「漁協単体では限界があるから」、「広範囲の意見集約のため」などが挙げられました。



(3ページのクイズの答え)

1. ②、2. ①、3. ②

# 外食業界へもっと道産魚を!

## ぎよれんの現場から 第3回



東京池袋のビルにある回転寿司「ダイマル水産」は、入り口から北海道色満点。



注文タッチパネルでは、ぎよれんのPRビデオを放映。



この日の鮮魚は、にしん、本ます、ほっけなど。ほたては「でっぶり生ほたて」と訴求。

「ダイマル水産」の店内は、長谷川さんがぎよれん購買部などを通じて手に入れた漁具や大漁旗で装飾されています。奥の黒板には寿司ネタの産地情報が「ぎよれんおすすめ」として表示。

ぎよれんの消費地支店では、荷受や問屋、小売店、生協、外食、通信販売など、毎日多くのお客様に道産水産物を販売しています。

今月の「ぎよれんの現場から」は、外食業界への販売を担当している東京支店営業2部営業2課の日常の仕事取材し、首都圏の外食業界に向けた道産水産物の売り込みの様子を特集します。また、販売先である(株)アールディーシーを取材し、道産水産物の価値や魅力をどのように受けとめていただいているのか、お話を伺いました。

### 世の中に蔓延する低価格指向で、レストラン・居酒屋への売上が激減。販売先の見直しを迫られた平成21年

平成21年、景気低迷で消費者の低価格指向は顕著となり、外食業界ではコストを下げるため、軒並み安い原料を求めるようになりました。

ぎよれん東京支店で外食業界への販売を担当する営業2部営業2課は、当時、外食業界の主力であるファミレスや居酒屋チェーンなどを主な取引先にしていましたが、どの取引先からも聞こえてくるのは、「とにかく安く」の声。どんなに頑張っても採算割れしかならない状況に、販売先の見直しを迫られることになりました。

### 順調に売り上げを伸ばす寿司業界に的を絞った営業を行う。

新たな販売先を模索し、業界研究をする担当者の目に留まったのが、「寿司業界」でした。回転寿司やテイクアウト寿司店等が、当時順調に売り上げを伸ばしていたからです。東京支店では、寿司業界に的を絞り、飛び込みの営業も含めて、販売先の新規開拓に乗り出しました。

### 鮮度を優先、納品価格を決めて、魚種の選定は、ぎよれんに一任される。

あるとき、アールディーシーより、新たな提案がありました。「北海道産を売りにした百円回転寿司の『ダイマル水産』という新たなチェーン店を立ち上げたい。ついては、ぎよれんに店内装飾を含め全面的に協力してほしい。」という依頼です。市場休日以外の週6日の毎日、各店舗への納品と、格段に取引量が増える内容でした。しかも、納品する魚種の選定については、事前に取り決めた価格の範囲内であれば、「全面的にぎよれんの選択に任せる」という、これまでの営業が高く評価された条件でした。

### 道産の品質の良さがお客様に喜ばれる。

「道産の鮮度の良さを評価いただき、ぎよれんに任せると言っていたことがなにより嬉しい。」と語る長谷川さん。

一年半前の1号店オープンから、現在8店舗まで増えた「ダイマル水産」の店内には、長谷川さんが用意した漁業資材が飾られ、産地情報などが「ぎよれんのおすすめポイント」として紹介されています。明るい店内には女性のグループ客も多く、取材で訪問したのは、午後3時過ぎとランチには遅い時間にも関わらず、道産鮮魚を使った寿司を目当てに多くのお客様が訪れていました。

### 回転寿司店を営む(株)アールディーシーとの取引が開始

東京支店の営業マンのひとりである長谷川さんは、回転寿司の「がっつん寿司」や「ダイマル水産」を営む(株)アールディーシーを担当しています。3年前に初めて埼玉にある本社を営業訪問したことが取引のきっかけです。「全く初めての訪問でしたが、私達が北海道の生産者の団体であり、産直の鮮度の高い魚を供給できることをお話ししたところ、大変興味を持っていただきました。」と当時を振り返ります。

外食での鮮魚納品は、通常発注を受けてから1、2日での値決めと納品という厳しい条件が取引の障害になることもしばしばです。しかし、アールディーシーでは、「ぜひ鮮度の良い魚を仕入れたい。そのためにはあらかじめ数量と納品日、価格帯を決めることが必要」と判断し、魚種についても、生玉の他に、白身魚1品の選定はぎよれんに任せるという条件で取引が始まりました。長谷川さんは、「アールディーシーさんには北海道産の品質の良さを生かすことを最優先に考えていただきました。その期待に応えられるよう、私も旬の魚貝類を一生懸命手当てするうち、徐々に取引量が増えていきました。」と話します。

### 市場の激しい変化に対応するには、スピード感がカギ。提案力向上のため、新しい鮮魚も扱いたい。

東京支店営業2部営業2課の相澤課長は、この間の取組を振り返り、「外食市場は変化が激しく、スピード感をもって行動しなければ、2、3カ月先の売上維持も危うい、そのくらいの危機感を持って営業に当たっています。」と語ります。「道産品を市場に継続流通させることが私たちの使命。そのためには、今回のように寿司業界をターゲットにと目標を決めたら、迷わず行動することが大切です。」

また、提案には企画力が欠かせないと語り、「アールディーシーさんには面白みのある旬の鮮魚を提案出来ています。より一層そのニーズに応えられるよう、新しい商品やアイデアも提案していきたいと考えています。浜からの情報もぜひお寄せください。」と語りました。



東京支店の相澤課長(左)と長谷川さん



【澤田さんご一家】澤田 敏さん(41歳) 則子さん(39歳) 莉胡さん(17歳) 魁人さん(16歳) 璃矩さん(14歳) 空ちゃん(7歳) ※敏さんのご両親 正春さん、チソさんと一緒に

# 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します。今回は、八雲町漁協の澤田さんご一家です。



**津波による甚大な被害を乗り越えて信念を持ってほたてを作る**

「もう嫌だな、ああいうの。ぐじゃぐじゃでどうしようって感じだった。」2年前の東日本大震災の津波で澤田家のほたて養殖施設は大きな被害を受けました。その年耳吊りした貝が今年、出荷の時期を迎えました。澤田家では、父の代からほたて養殖漁業に従事しています。敏さんは、「良い貝を作りたい。1キ口で3枚から4枚になる大きな貝を育てたい。」そんな信念をもって貝を丁寧に洗いながら丹精込めて作っています。

八雲町漁協青年部部长を長年務め、2期4年渡島地区会長を務めた敏さん。漁青連や青年部活動では「仲間がたく

## 「家族みんなで」が育んだ澤田家の強い絆

さんできたのが良かった。」と話します。魚種が多く繁忙期が異なる渡島地区や全道の青年部長・地区会長と知り合うことができました。本業の経験だけではわからない、昆布やいかなどいろいろな魚種の話や、全道各地の漁業の特性や悩みを聞いて、知見が広がったと教えてくれました。

澤田家に嫁いで19年になる洞爺湖町の出身の則子さん。義母から「子どもに手が掛かる小さいうちは、仕事ができなくてもいいからきちんと育てなさい。」との言いつけを守り、子育てに専念し、子ども達が学校行ってる間に陸仕事を手伝ってききました。高校3年の長

女莉胡さんは春から保育士を目指して、函館大谷短期大学の保育科に進学します。家では、空ちゃんの面倒をよく見てくれて優しく頼りになるお姉さん。長男魁人さんは、山岳部に所属する高校1年生。夏は登山、冬はスキーやクライミングに打ち込んでいます。中学2年生の次男の璃矩さんは、中学からサッカーを始め、毎日「ールキーパー」の練習に一生懸命です。小学1年生の次女空ちゃんは、澤田家の「めんこちゃん」。家族からの愛情を受けながらすくすく育っています。保育園の時から敏さんに教わるスキーはみるみる上達し、町営スキー場の頂上から滑り下りられるほどです。

敏さんの趣味の一つが、子ども達と夏休み中に必ず1回は行くキャンプ。部活などに忙しい子ども達も、スケジュールをきちんと合わせてみんなで楽しみます。なるべく「家族みんなで」が澤田さんご一家の方針。これから子ども達が大きくなっていくともその強い絆は変わりませぬ。



お客様の目の前で魚をさばく、ダイマル水産の調理スペース。このような「店内調理」が売り。



ダイマル水産の外看板。この看板の通り、村田さんが毎日の仕入れを担当。

**道産の品質の良さは間違いありません。ぎよれんや浜の皆さんには、産地だけで食べられていたような商品を教えてほしいと思っています。**

(株)アールデイシー商品部マネージャー  
村田 宏さんにお話を伺いました。



## ぎよれんと取り組むことで「北海道産」を大きくアピールできています。

ぎよれんさんとタイアップすることで、私達も北海道の魚を使っていることがアピールしやすくなっています。毎日仕入れし、ぎよれんの名前を出すことで、鮮度の良さがお客様にも伝わります。北海道フェアを行う際にも商品を集めやすいですし、チラシ等で大きく「北海道産」をアピールできることにもメリットを感じています。

## 「店内調理」が売りだからこそ、鮮魚にこだわる。ただし、こだわりが伝わるネーミングが大事。

うちは「店内調理」が売りです。社員は最初、

全員が店に立ち、技術を磨きます。その特長を活かし、他社と差別化するため、今後も鮮魚の仕入れを増やしていく方針です。

一方で、せっかく鮮度の良い物を仕入れても、ただ「北海道産」「産直」と表現しただけではお客様には伝わりません。長谷川さんから産地情報をもらうときにはいつも、「なぜその産地なの？」などと質問をしています。商品のこだわりが伝わるネーミングを考えるためです。

ネーミングは本当に大事です。例えば、ボイルほたてを提案いただいたときも最初は採用せず、「浜茹で」という表現が出てから売れると判断し、採用しました。旬のしんは、「ピッカピカにしん」と名付けました。ただのしんとは違うことをアピールしなくてはなりません。

## 数が少なくてもいい。浜ならではの商品を求めています。

ぎよれんさんにはもっとマニアックな商品が欲しいとお願ひしています。そこでしか食べられないもの、まだ見つけられていないもの、色々あると思います。鮮魚には時化や物流の問題もありますが、それらの問題の有無に関わらず、先ず情報がほしいと考えています。問題をどう解決するかを考え、商品化すること、産地と消費地をつなぐことが私の仕事だと思っています。バイヤーである限り、産地のおいしさを出来る限りそのまま消費者に届けられる、そんなヒット商品をつくりたいと思っています。

# 海のほっとニュース

小樽	最盛期を迎えているにしん漁は2月19日現在、水揚げ量が管内合計1,457トン（前年比168%）と好調で、特に小樽・石狩地区では1日30～40トンの水揚げが連日続き、豊漁に沸いています。また、近年ほとんど漁獲がなかった後志南部の寿都でもこれまでに20トンが揚がり、さらに産卵も確認されるなど、「かつてのにしん場の夢よう一度」との期待が高まっています。
桧山	2月よりなまこの入札が始まりました。価格は2月上旬・下期でk@4,000半ばからk@5,000近くになり、昨年同期の入札価格をk@1,000近く上回りました。また、今後は春の訪れを告げるさくらます漁が始まり、一層浜も活気づきます。時化の合間をぬう操業が続いていますが、今後の大漁と安全操業を願っています。
函館	えさんから噴火湾地区にかけてうに漁が本格化してきました。皿での水揚げが全地区合計で約10トン程です。価格は、時化で不安定な水揚げや歩留の変動等もあり、えさんから戸井地区ではk@1,200～750処、南かやべから噴火湾地区ではk@650～450処とばらつきがあります。連日時化が続きますが、春の訪れとともに今後の大漁を願っています。
室蘭	10月から始まった助宗刺し網漁も終盤を迎え、水揚数量は前年を上回ったまま終漁となる見込みです。しかし現在は、卵がほぼ抜け、それに伴い浜値もk@40～35処となっています。3月1日からはえび籠漁が始まります。好漁を期待するとともに、生産者の方々の安全操業を祈願しています。
日高	1月後半より冬の風物詩、ふのり採取が始まりました。身も凍るような寒さの中、磯場にて手作業で採取が行われ、採取したふのりは生の状態で出荷されます。昨年に比べ数量は思うようにまとまっていませんが、今後の巻き返しに期待がかかります。3月末になると干ふのりの出荷が始まります。また、3月から各地でえび籠漁、えりも漁協でつづ籠漁が解禁となります。
釧路	釧路東部地区では2月1日に毛がに漁が解禁され、5日に水揚げ初日となりました。昨年同時期と比べると3割程高値となっています。また、現在2隻となった北転船によるすけとうだら漁も水揚げ開始となりました。今年の漁獲枠は昨年の約2倍で、今後の漁に期待が高まります。時化やすい時期ではありますが、事故のない安全操業を願っています。
根室	1月下旬から始まった羅臼漁協のうに漁は、水揚げが多い時には1日に折うに2,000枚近い上場がありました。ここにきて時化や流水の影響でなかなか続いていません。羅臼産のうには、羅臼昆布を餌としている濃厚なばふんうにとして知られていますが、不安定な水揚げが関係者を悩ませています。6月末までの漁期中、順調に水揚げされることを願っています。
北見	当管内では流水到来により外海での水揚げは休漁期間が続いており、現在はサロマ湖でのかき漁や氷下待ち網漁が中心となっています。3月からははたての漁場造成をはじめ、毛がに漁や底曳網漁も始まります。日も徐々に長くなり、海明けが待ち遠しいところです。今後とも安全操業と豊漁を心より祈願いたします。
稚内	2月は例年になく寒い日が続く、今年も昨年同様、流水が接岸するかもしれません。利礼フェリー航路は流水の影響で発着に遅れが出ています。日本海地区では毛がに刺し網漁が始まりました。漁獲枠と価格は昨年とほぼ同水準でのスタートです。また、オホーツク地区でも毛がに籠漁・はたて漁の準備が着々と進んでおり、来月からの操業開始に向け浜は活気づいています。
留萌	この時期の日本海の風物詩にしん漁は、水揚げも徐々に増え始め、刺し網漁で、管内全体で1日に約200～300ケースの水揚げになっています。また天売、焼尻地区を中心に、真だらの水揚げもまとまってきており、日々、札幌や本州の消費地へ運ばれています。管内はこれから稚貝出荷、かかれ漁、たこ函漁、えび籠漁などで浜が活気づく季節になります。



子ども達の素直な疑問に何でも答える「質問コーナー」(左)と子ども達の輪の中心で披露した漁師さんの「さつま入れ」(右)

漁師さんの腕ってこんなに太いんだ!



休み時間に漁師さんと触れ合う子ども達

2か所ある隙間からナイフを入れるんだよ



子ども達に近くに集まってもらってほっきの貝剥きを間近で見せました

前川さんと石井さんは実際に漁に出る時と同じ姿で教室に登場。1時間目は、DVDでほっき漁と秋鮭定置網漁の様子を放映しながら、漁の方法や漁具、ほっきや秋鮭のさばき方を紹介していきます。子ども達は真剣な表情で説明に聞き入り、ほっきや秋鮭が船に揚がるたびに、わあっと歓声が上がりました。漁師さんの技の実演では、前川さんがほっきの貝剥きを披露。剥いたばかりのほっきを熱湯にくぐらせるときれいなピンク色に変わったのを見て、「食べたいたい」「おいしそう」の声が聞こえます。続いて、2人の漁師さんは切れたロープを繋ぐ「さつま入れ」を実演。「うっもこんな速いの?」の質問に、「今日はみんなに見えるようにちょっとゆっくり」と答えると「もっと速いの!?!」と驚きの声が上がりました。授業が終わって子ども達からは、「ロープを繋ぐのが手品みたい」「将来自分も漁師になりたい」という声がかかれ、北海道の魚や漁師さんの仕事に興味を持ってくれたようです。

道漁青連ときよれんの共催で行われている「漁師さんの出前授業」は15回目を迎え、2月19日(火)札幌市立資生館小学校の4年生96名を対象に行われました。今回は、道漁青連釧路地区会長の前川幸大さんと道漁青連宗谷地区会長の石井啓太さんの2人が漁師の仕事や水産業について、実演を交えて楽しく、そしてわかりやすく教えました。

## 私たちの学校に本物の漁師さんがやってきた! 第15回 漁師さんの出前授業

### 今回の「先生＝漁師さん」



道漁青連釧路地区会長(大津)

前川 幸大さん

【プロフィール】

1974年 中川郡豊頃町出身(38歳) 高校卒業後、ゴルフ場などで働いた後、ほっき漁、鮭定置網漁に従事。

☆好きな魚料理 鮭料理

☆特技 ほっき剥き

☆子ども達へのメッセージ

初めての出前授業でしたが、みんなが元気なのと魚に興味を持ってくれてすごく嬉しかったです。体を作るために必要な栄養がたくさん詰まっている魚を、1日1食でも良いからたくさん食べて、大きくなって下さい。



道漁青連宗谷地区会長(宗谷)

石井 啓太さん

【プロフィール】

1976年 東京都豊島区池袋出身(36歳) 高校卒業後、魚屋などで働いた後、定置網漁に従事。

☆好きな魚料理 鮭のムニエル、いくら

☆特技 魚をさばくこと、網修理

☆子ども達へのメッセージ

最初は緊張しましたが、和気あいあいとした雰囲気の中で楽しく出来ました。僕たちの仕事を少しは分かってもらえたかな。お父さんやお母さんに今日感じたことを伝えて、ぜひ北海道の魚を食べて下さい。

道女性連 平賀会長が、コープさっぽろを訪問

植樹活動へのコープさっぽろの支援に対し謝意を表しました。

1月22日(火)、道女性連の平賀会長は、札幌市のコープさっぽろ本部を訪れ、大見理事長と中島常務理事と面談し、「お魚殖やす植樹運動」へのコープさっぽろの助成に対し謝意を表しました。

平賀会長は、「コープさっぽろの植樹活動への助成と応援は、私たち女性部の大きな力になっています。ありがとうございます。これからも私共の活動に対し、応援や励ましをよろしくお願いいたします」と述べ、女性部の植樹活動の歴史や、昨年11月に道新文化賞経済部門賞を受賞したことなど近年の活動内容について詳しく説明しました。

大見理事長は、「植樹活動は素晴らしい活動です。戦後に森林伐採が続いて磯焼けした地域がある事実などを見ても、海の恵みが森の豊かさと密接な関係にあるのは明白です。コープさっぽろは、北海道の自然環境を積極的に守るために『コープ未来の森づくり基金』を創設し、環境を守る活動をしている団体を応援しています。今後も基金を通じ、漁協女性部の植樹活動を応援していきます。」と述べ、平賀会長と約1時間に渡り植樹活動や資源管理型漁業への考えなどを大いに語り合いました。



道女性連 平賀会長(左)とコープさっぽろ大見理事長。



「コープ未来の森づくり基金」の活動を報告しているフリーペーパー「モリイク」。

渡島地区・釧勝地区で三連合同研修大会を開催

管内主要魚種の水揚げや消流状況等について報告～渡島地区～

2月7日(木)に湯の川花びしホテルで、第10回JF渡島地区漁協購販・マリンバンク・共済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約230名が参加した今大会では、ぎょれん西副会長が「最近の漁業情勢」と題して、本道主要魚種の水揚げや消流状況、ぎょれんの各事業などについて講演しました。また、全体研修では各系統が基調報告を行い、ぎょれん函館支店の山口支店長は渡島管内の漁業概況としてほたて、するめいか、昆布、すけそうだらなどの動向について解説しました。

参加者がクイズで楽しみながら 事業への理解を深める～釧勝地区～

2月1日(金)、十勝川温泉ホテル大平原において、第14回釧勝地区マリンバンク・購販・共済推進委員合同研修大会が行われ、管内から120名余りが参加しました。総合研修では、各系統が話題提供し、ぎょれんは井下釧路支店長が管内主要魚種の水揚げや消流状況について説明しました。説明の後は、クイズを出題し参加者に楽しみながら理解を深めてもらいました。続いて、(財)気象業務支援センター専任主任技師の村山貢司氏による「温暖化と異常気象」と題した講演が行われ、スライドを使った地球温暖化の原因や昨年秋の全道的な高水温の原因等の解説に、参加者は真剣に聞き入っていました。



開会の挨拶をする岡山弘一渡島地区購販推進委員長(渡島地区)



講演する(財)気象業務支援センター専任主任技師の村山貢司氏(釧勝地区)

EU・HACCP早期認定に向けた連絡協議会が開催

EUへのほたて輸出拡大のため、連携強化が確認されました。

1月29日(火)、札幌市のぎょれん本所会議室において、EU・HACCP認定促進に向けた連絡協議会が開催されました。

現在、EUへ水産物を輸出するには、EU・HACCP要領に基づき、日本の行政が「海域」と「加工施設」の両方を認定することが義務付けられています。しかし、2002年のほたて輸出解禁以来、厚生労働省が認定した本道の加工施設は4社7工場にとどまり、認定までに多くの時間と費用が費やされている状況です。

今回の連絡協議会では、その状況を打破するため、水産庁と厚生労働省、道、市の保健所、北海道ほたて漁業振興協会、ほたて加工業者、ぎょれんの関係者が集まり、認定の障害になっていることは何か、今後関係者がどう連携していくべきかが具体的に話し合われました。

加工施設の認定が進まない理由として、これまでは保健所等が確認した加工施設の情報が速やかに国と共有化されていなかった問題点が示されたため、今後は、輸出促進という共通の国益に向かって水産庁と厚生労働省が協力し、水産庁が現地に赴いて加工施設の状況把握を行い、認定促進に向けたマニュアル作成や具体的な助言等を行うことが確認されました。

輸出事業は、近年、本道のほたての価格維持に大きな効果を示していることから、ぎょれんでは引き続き、輸出促進に向けた働きかけを関係者と協力して行っていきます。



加工施設の早期認定に向けて協力すると話した、水産庁の伊佐水産物貿易対策室長(右から3人目)と厚生労働省の松井輸出食品安全対策官(左から3人目)。



ほたて加工施設の代表者からはHACCPに対するEUと日本の考え方の違いなど具体的な問題点が指摘されました。

北海道日本海沿岸漁業振興会議が道と国に要請

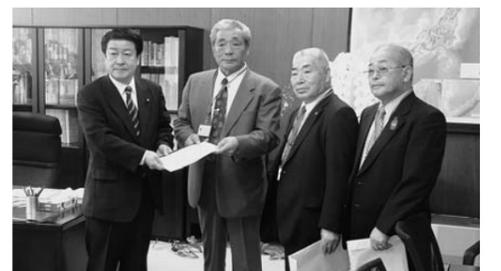
日本海沿岸のトドによる漁業被害に対する抜本的対策と支援を要請しました。

1月31日(木)、北海道日本海沿岸漁業振興会議(委員長今北るもい漁協組合長)とぎょれんは北海道庁を訪れ、日本海沿岸のトドによる漁業被害への抜本的対策を要請しました。主な要請内容としては、①トドによる食害や漁具等への被害の補償及び休漁に対する支援制度の創設、②トドの駆除・追払い事業の拡充強化(ハンターの育成支援や駆除予算の増額)、③強化刺網の早期実用化や導入に伴う費用の助成、④強化網(小定置、底建網)の導入・更新、⑤トド等海獣被害における水産資源の管理・増大に向けた取り組みに対する支援を求めるものです。道の高原副知事は、「ここまで被害が増大しているのは看過できない状況。皆さんと一緒に被害の状況を道民・国民へ発信し、支援制度の実現に向けて国に働きかけていきたい。」と意欲を述べました。要請団は、続く2月1日(金)、稲津農水大臣政務官、本川水産庁長官、田中環境副大臣を訪問し、現在の窮状と支援制度の実現を強く訴えました。

対策の実現は簡単ではありませんが、ぎょれんは今後も同会議と連携の上、国に対し粘り強く要望していきます。



高原副知事(左)に要望書を手渡す要請団。



稲津農水大臣政務官(左)に要望書を手渡す要請団。



# プレイタイム

## クロスワードパズル

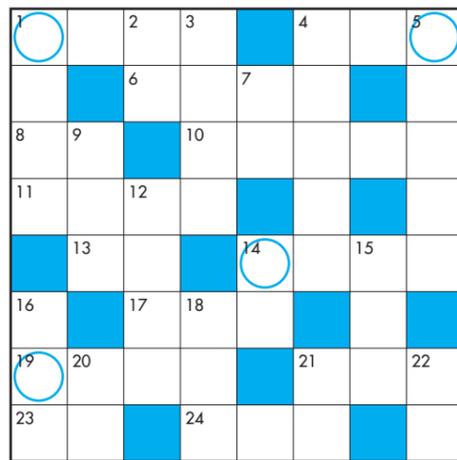
さて、次のクロスワードを完成させ、○印に当たる言葉をうまく並べてください。寒かった冬も終わりに近づき、次第に日中は暖かくなってきました。この時期は、道が歩きにくくなりますので気を付けてください。

### タテのカギ

- ① 夏は冷や奴、冬は?
- ② 家の一番上にあるもの
- ③ 電卓の得意技
- ④ 海は「シー」大海は?
- ⑤ 校長の次に偉い先生
- ⑦ 郵便〇〇、花〇〇、〇〇感
- ⑨ 甘辛く煮た油揚げを乗せた〇〇〇うどん
- ⑫ 「週末〇〇〇〇」でサイドビジネス
- ⑭ 日本に43ある地方自治体の区分
- ⑮ 太鼓とシンバルがセットになった打楽器
- ⑯ 部屋の配置図
- ⑰ 後戻りすること=〇〇〇を返す
- ⑱ 明るくなることを〇〇日と言います
- ㉑ 肌のコレは細かいほど整っています
- ㉒ ワインの生産が多い、南北に長い南米の国

### ヨコのカギ

- ① 日没の頃、西の空が赤く見える現象
- ④ 神様にお供えする酒
- ⑥ 濃紺=〇〇〇〇ブルー
- ⑧ 垂らした釣り糸の先でぶかぶか
- ⑩ 鰻の蒲焼きにかけける香辛料
- ⑪ コレを鍛えるとお腹が割れる!?
- ⑬ 慣用語で鴨が背負って来るといふ野菜
- ⑭ 面・胴・小手、この競技は?
- ⑰ 金融機関に預けたお金
- ⑲ 金曜日と日曜日の間にある一日
- ㉑ 韓国を代表する野菜の漬物
- ㉒ 地球の表面30%を占める水で覆われていない部分
- ㉓ おとぎ話で悪いおばあさんに舌を切られる小鳥



○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。

かわいい応募方法は、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。

チ	ヤ	コ	ウ	チ	ヨ	ウ
ヨ	サ	コ	イ	コ	ル	ク
ツ	イ	ン	サ	ク	レ	
カ	コ	ン	ト	ム	レ	
ク	ル	○	ウ	サ	ギ	
ク	ス	リ	ツ	ツ	又	
カ	ス	シ	コ	ク	ダ	イ
メ	ハ	リ	ス	ン	シ	

2月号の解答と当選者  
チョコレート

(八雲町) 勝谷 風沙さん  
(初山別村) 土門 愛子さん  
(根室市) 渡辺 楓花さん  
(白老町) 中村 順子さん  
(湧別町) 増山 勝広さん

## 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。

## 韓国ロッテグループ一行に向けて展示試食会を開催

### 道産水産物を使った各種製品に高い関心

1月22日(火)、量販店の経営などを韓国国内及び海外でも幅広く展開する韓国ロッテグループの10名が、ぎょれん東京支店を訪れ、意見交換を行いました。今回の来日は、福島第一原発事故による放射性物質汚染の実情把握と、今後の道産水産物を使った加工製品の積極的な取扱いに向けて、商品説明を受けることが目的です。ぎょれんから道産水産物の安全管理体制を報告した後、商品説明をしながら試食を行いました。ロッテグループからは道産の水産加工品に高い関心が示され、5月に韓国で開催される「北海道物産展」への出品が提案されました。ぎょれんでは今後も韓国での風評被害の払しょくに努め、道産水産物の輸出回復・拡大に向け取り組んでいきます。



道産水産物を使ったフライ製品の説明を聞き、試食する韓国ロッテグループ一行

## 日高昆布フォーラム in さまに開催

### 地元様似で日高昆布の増産について考える

2月3日(日)に、様似町中央公民館で日高昆布フォーラム in さまにが開かれ、参加者約220人が昆布の増産や安定生産に向けた課題や問題点などについて認識を深めました。

2008年から始まったこのフォーラムも、今年で5回目を迎え、今回は「豊かな昆布の森を守るために」をテーマに、減産傾向が続く昆布について、生産者や販売、加工に携わる関係者が講演やパネルディスカッションで増産に向けた取り組みを議論しました。また、ぎょれんからこのたび完成した昆布アシストスーツについての報告も行われ、展示ブースでは興味を持った参加者が試着する姿も見られました。



2年ぶりに会場を地元様似町に移して開催されました

## 全道漁協指導部門担当者会議、全道漁場環境保全研修会を開催

### 全道漁協の指導部門担当者が一堂に会し見識を深める

2月13日(水)、札幌ガーデンパレスにおいて、ぎょれんが主催する平成24年度全道漁協指導部門担当者会議(漁業経営セーフティーネット構築事業説明会)が行われました。全道各漁協の指導部門担当者など約100名が参加する中、水産庁、道、全漁連等関係機関から平成25年度水産予算及び主要な水産政策について説明が行われました。

また、14日(木)には、札幌ガーデンパレスで漁協・系統、行政機関から約130名が参加し、平成24年度全道漁協漁場環境保全研修会が開催されました。今年は、「有害生物の生態や問題点、対策」をテーマに、トド、アザラシ、ヨーロツパザラボヤの研究者3名が講演をしました。



講師を務めた3名の講師の皆さん。右から服部氏、小林氏、馬場氏。(全道漁協漁場環境保全研修会)

### 演題

- (1) 漁業被害をもたらすトドの生態と現状、被害対策の課題  
(独) 水産総合研究センター 北海道区水産研究所 服部 薫氏
- (2) 北海道におけるアザラシの管理の必要性和問題点  
東京農業大学生物産業学部アクアバイオ学科 准教授 小林 万里氏
- (3) 噴火湾養殖ホタテガイに付着するヨーロツパザラボヤについて  
(独) 北海道立総合研究機構 函館水産試験場 主査 馬場 勝寿氏

# クローズアップ 宣伝事業

## 家庭で秋鮭・いくら・ほたてを！ 全国に新聞折込チラシを100万部ずつ配布

北海道産の秋鮭・いくら・ほたての消費を拡大させるために、「塩秋鮭・いくら」「ポイルほたて・ほたて貝柱」の新聞折込チラシを、2月下旬より全国主要都市に配布しています。  
チラシは本紙に折り込んでいますので、是非ご覧ください。

### 塩秋鮭・いくら

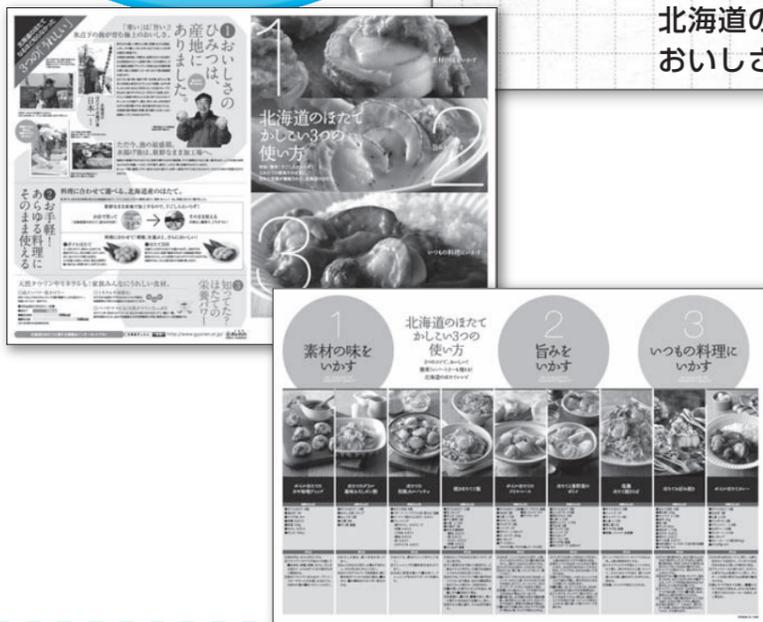
- 配布部数：100万部
- 配布時期：2月下旬より
- 内容：塩秋鮭・いくら料理のレシピ紹介(6品)



「ひな祭り」などハレの日にピッタリな、家庭で作れる塩秋鮭・いくら料理のレシピを掲載。「塩秋鮭とモツツアレラの天ぷら トマト添え」や「塩秋鮭そぼろあんかけチャーハン」といった生秋鮭とは一味違う塩秋鮭のおいしさを味わえるメニューを紹介しています。  
また、チラシを家庭で長期保存してもらえよう、気に入ったレシピをカードとして切り離せるようになっています。

### ほたて

- 配布部数：100万部
- 配布時期：2月下旬より
- 内容：ポイルほたて・ほたて貝柱料理のレシピ紹介(9品)  
北海道のほたての「3つのうれしい」  
おいしさ・手軽さ・栄養パワー



「北海道のほたて かしい3つの使い方」  
1. 素材の味をいかす 2. 旨みをいかす 3. いつもの料理にいかす  
「ポイルほたてのネギ味噌ディップ」「ほたてと春野菜のポトフ」「ポイルほたてカレー」等、各々ほたての特長を生かしたメニューを紹介しています。  
また、「ほたての産地情報」や「ほたての栄養パワー」といったほたての魅力も紹介し、様々な角度から北海道産ほたてをPRする内容となっています。

## 浜だより

From Readers

**寒** い日が続いています。2月は刺し網が禁漁ですが、ヤスデ駆除事業をして春に備えています。  
(豊浦町 石井 和宏さん)

**2**月6日になりました。今朝は雪もない静かな朝です。5時近くの沖合に漁火が7つほど、定置と刺し網のようです。連日の風雪も節分、立春の声と共に柔らかになりました。春魚の豊漁を願っています。  
(島牧村 泉谷 泰三さん)

**女**性部総会がありました。悪天候の中、札幌より共済担当の方にも出席いただきました。総会後の親睦会では、例年通りのゲームなどで盛り上がり、楽しい時間を過ごしました。年々、身体に故障も出てきますが、時々修理しながら今年も仕事に励みたいと思います。親睦会を盛り上げてくれた共済さん、また来年もお待ちしております。  
(初山別村 白府 美恵子さん)

**2**月に入り立春が過ぎましたが、まだまだ厳寒が続いています。海明けももう少しです。今年も豊漁と皆さんの健康を願います。  
(湧別町 増山 勝広さん 53歳)

**父**の帆立漁が2月からスタートしました。寒いと思いますが、体に気をつけて頑張ってください。僕も勉強を頑張ります。おいしい帆立も送ってくださいありがとうございます。  
(札幌市 蛸山 智仁さん 19歳)

**礼**文島は11月頃から今までになくフェリーの欠航が続いています。時化ばかりで憂うつになります。海苔採りが始まっていますが、いつ探れるかと思えます。3月からはノナ漁も始まります。それまでには風が続くことを願っています。  
(札幌市 菅原 末子さん 63歳)

**先**日、NHKの旅番組で厚岸が放送されました。「かき」と「あさり」をPRしてもらいました。寒くなると外に出るのもつらくなってきましたが、もっとPRできたらいいですね。  
(厚岸町 運上 智之さん 23歳)

**1**月13日、氷が厚い風連湖に氷下待ち網を行いました。網起こし初日、670kg。型の良いにしんに今後の漁を期待いたしました。あれから1ヶ月、にしんは答えてくれません。早く来いにしん。待つておからね。  
(別海町 中澤 艶子さん 61歳)

**立**春が過ぎ、暦の上では春ですが道東ではまだまだ寒い日が続いており、主人と甘酒を飲みながら、今年も昆布漁の季節を待っております。今、ひ孫の誕生を楽しみにしております。  
(浜中町 安藤 房江さん 72歳)



今月の1枚 (根室市 渡辺 楓花さん 8歳)

**前**浜はにしんが大漁です。群来もあり、ヘリコプターが飛んで賑やかでした。  
(小樽市 宮古 登美子さん 62歳)

編集後記 担当者から  
「今日は絶対お寿司で決めてたんだよねー。おいしいー」6頁の特集の取材時に、後ろの席から聞こえてきた女の子の会話です。その通り。お寿司を選んで正解だよー！心の中で思いました。  
アールティシーの村田さん、そして東京支店の皆さんは、「産地と消費地を結びたい」という共通の熱意にあふれていました。熱意とおいしさを伝えてくれる消費者がいる限り大丈夫。そんな思いを抱いた東京取材でした。  
(工藤 優子)

### 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3月号への感想・ご意見など
- ② 15ページのクロスワードの答え
- 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〉3月19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

### 15ページの間違いさがしの答え



## 夫婦船 オレンジベストは 愛・絆

(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

# 揚げ秋鮭のドレッシング漬け



### レシピ

#### 【材料】(4人分)

- |                |             |
|----------------|-------------|
| ・秋鮭…300g       | 〈特製ドレッシング〉  |
| ・塩…小さじ1        | ・山吹酢…小さじ1   |
| ・酒…大さじ2        | ・しょうゆ…大さじ2  |
| ・長ねぎ…1本        | ・砂糖…大さじ1/2  |
| ・にんじん…30g      | ・塩…小さじ1/2   |
| ・きゅうり…1本       | ・こしょう…少々    |
| ・かいわれ大根…1/2パック | ・一味唐辛子…お好みで |
| ・小麦粉…少々        |             |
| ・サラダ油…適量       |             |

#### 【作り方】

- ① 秋鮭は食べやすい大きさに切り、塩と酒で下味をつける。
- ② 長ねぎ、にんじん、きゅうりは4～5cmの長さに千切りにし、かいわれ大根は根を切って水洗いする。
- ③ 調味料を混ぜ、ドレッシングを作り、一味唐辛子でお好みの味に調える。
- ④ ①の秋鮭に小麦粉をまぶし、170℃の油でカラッと揚げる。
- ⑤ 揚げた秋鮭をドレッシングに漬けておく。
- ⑥ 器に⑤を盛り、千切りした野菜を彩りよく添えて、かいわれ大根を上に乗せて出来上がり。

さっぱりした  
特製ドレッシングが決め手

今回は秋鮭を使った「揚げ秋鮭のドレッシング漬け」をご紹介します。小麦粉をまぶして揚げた秋鮭は、さっぱりした特製ドレッシングとよく絡んでおいしくいただけます。また、野菜と一緒にサラダ風に盛り付けることで、食卓が華やかになりますよ。



新星マリン漁協  
三浦 寿子さん



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  
道産産物を使用しております。

ぎょれん

北の魚情報がぎゅっしり!北海道ぎょれんウェブサイト  
[www.gyoren.or.jp](http://www.gyoren.or.jp)