

北海道ぎょれん広報

# なみまるくん



4

2013  
No.294

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道  
ぎょれん



特集

平成25年度ぎょれん事業計画 ～前編～  
平成24年度 全道漁協トップセミナー



# 厚岸漁協直売店 第3回 厚岸毛がに祭り



特賞の沖縄旅行など豪華景品を目指して多くの人に参加した「大ジャンケン大会」

「今年もかにかご漁業班の協力で厚岸産毛がにの美味しさをPRすることができました。来年以降もぜひ継続していきたいです。」と今回のお祭りへの手ごたえと意欲を語ってくれました。

同漁協の安藤参事は「今年もかにかご漁業班の協力で厚岸産毛がにの美味しさをPRすることができました。来年以降もぜひ継続していきたいです。」と今回のお祭りへの手ごたえと意欲を語ってくれました。

**厚** 岸町の厚岸漁協直売店で3月17日(日)、「第3回厚岸毛がに祭り」が行われ、自慢の味覚を買い求める町内外のお客様で賑わいました。

この祭りは、地元の毛ガニのおいしさをPRしたいと同漁協かにかご漁業班(佐藤文則班長)と同漁協直売店がタッグを組んで開催し、今年で3回目。イベントの知名度も年々高まり、販売開始時刻の9時には200人ほどの列が出来上がるほどの盛況ぶりでした。

今回は、厚岸産浜茹で毛がにを通常の2〜3割引きで販売し、特に大型で味が良いと評判の厚岸産「大黒毛がに」も限定100匹があつという間に完売しました。また、毛がにを使った鉄砲汁が1800杯無料で振る舞われたほか、かのにむき身を使った甲羅焼きの販売や、小学生以下の子ども向けに毛がに釣り、豪華景品が当たる漁師と対決大ジャンケン大会も行われ、大人から子どもまで大変な盛り上がりを見せました。



釧路管内に配られた折込チラシ

[うみ・なかま コミュニケーション]

## なみまるくん

北海道ぎょれん広報誌  
Hokkaido Gyoren Magazine  
April 2013 No.294

01 厚岸漁協直売店 第3回 厚岸毛がに祭り

02 特集1 平成25年度ぎょれん事業計画 ー前編ー

08 特集2 平成24年度 全道漁協トップセミナー

10 浜の家族物語 銭亀沢漁協/蛸子 政晴さん ご家族

11 頭すっきり!! ブレイクタイム

12 海・ひと・夢 インタビュー フジッコ株式会社 代表取締役社長/福井 正一さん

14 なみまるインフォメーション

16 大漁祈願! 浜のほっとニュース

17 みなさんのお便りでつくるページ なみまる おたより箱

表紙の写真 銭亀沢漁協/蛸子 政晴さんご家族です。



まだ雪が残る函館山



なっていますが、秋鮭の中国への輸出激減など、輸出国や品目によって状況は異なり、複雑化しています。国内流通の安定確保を基本におきながら、海外輸出対策を含めて漁協系統としての総合的な流通対策事業を行う重要性が、一段と高まっています。

**TPPや燃油高騰対策など、漁政対策に系統の総力を結集**

漁政対策関連では、TPP交渉参加等の貿易自由化の荒波から本道漁業への影響を回避する取り組みを行うとともに、燃油価格の上昇が続き、抜本的な燃油高騰対策の実現が喫緊の課題となっているほか、原発漁業被害対策や各種漁業経営安定化施策の拡充など諸課題が山積している状況です。

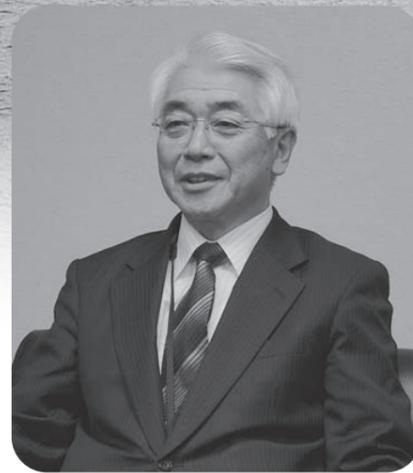
このような状況下にあつて、本道漁業の更なる振興と発展をはかるためには、めまぐるしく変化する内・外情勢に対し、迅速かつ的確に対処していく必要があります。昨年の第50回全道漁協組合長会議で決議した「強い北海道漁業の確立」に向け、漁協系統組織の総力の結集と行動が不可欠となっています。

本会としても、指導・経済事業連合会としての機能強化を図り、全道の浜から課せられた使命と役割を踏まえ、浜との連帯をより強固なものとしながら、本年度も各種事業対策に果敢に挑戦していきます。

平成25年度が始まりました。今月と来月の2号にわたり、ぎょれんの平成25年度事業計画をご紹介します。

今月は、西副会長に、計画の重点ポイントを伺うとともに、漁政・指導事業と販売事業(市場・鮮魚事業、国内対策、海外輸出対策)の計画について、詳細をお伝えします。

来月は、販売事業の主要3品目(秋鮭・ほたて・昆布)の重点対策及び、購買事業等の計画についてをご紹介します。



ぎょれん 西副会長

**指導事業について**

**1. 漁政対策**

漁業をめぐる諸課題が山積する中、資源状況の悪化、原発事故による被害対策、水産物貿易自由化問題への対応等、取り巻く情勢は大きく変化しています。

特に、原発・放射性物質汚染問題は、道産水産物の安全・安心を脅かしかねず、引き続き重点課題として取り組みを行います。

また、貿易自由化問題が正念場を迎えるため、本道漁業への影響回避に向け、組織を挙げて取り組むとともに、全道漁協組合長会議にて決議された「強い北海道漁業の確立」を目指し、中期的視点に立った実効性のある漁業振興策の実現に向けて、漁協系統組織の総力を挙げた取り組みを行っていきます。

**(1) 原発災害対策への浜と連携した組織的取り組み**

- ① 北海道漁協組合長会議との連携による原発事故・放射性物質汚染の諸問題に対する漁協系統組織としての確な対応
- ② 海洋への汚染水流出防止措置に向けた取り組み
- ③ 泊原発をはじめ原発の安全強化対策への取り組み
- ④ 行政と連携した放射性物質検査体制強化

厳しい環境下、総合的な流通対策事業の重要性が一段と高まっています。

本年度は、本会が平成23年度に策定したグロバル戦略強化等を柱とする「中期的事業推進方向」(平成23年度〜25年度)の最終年度にあたります。

本道漁業はこの間、生産面のみならず、長引くデフレ・不況等による消費低迷、超円高等による輸出環境の激変、福島第一原発事故に起因する風評被害など数々の逆風にさらされ、総じて厳しい漁業経営を余儀なくされてきました。

現在は、政権交代後の株価回復や円安基調により、デフレ脱却と消費回復に期待がかかる一方で、著しい燃油価格の高騰が漁船漁業を主体に経営を圧迫し、政府のTPP交渉参加表明による貿易自由化問題が文字通り正念場を迎えるなど、依然として厳しい環境にあります。

生産から加工、流通、消費に至る分野にも、数多くの課題を抱えています。

漁業生産面では、秋鮭をはじめとする主要魚種の水揚減少が顕著となり、官民一体となった資源回復対策が急務であるほか、原料事情等が変化し、産地加工業界の経営環境悪化による漁業への影響も懸念されます。

流通面では、国内での消費の低迷と消費者の魚離れが進んでいます。輸出環境は、ここに来て超円高から円安基調に転じ追い風と

による安全・安心体制の確保

- ⑤ 道産水産物の風評被害に対する補償措置に向けた取り組み
- ⑥ 自然再生エネルギー問題に向けた取り組み



福島第一原発事故による損害賠償請求に係る東京電力の説明会(昨年12月)

**(2) 水産物貿易自由化問題への組織的取り組み**

- ① 包括的経済連携(TPP・EPA等)の動向掌握と本道漁業への影響回避に向けた組織的対応
- ア. 全漁連等との連携によるTPP参加阻止に向けた組織を挙げた運動展開



トドによる漁業被害への抜本的対策を国に要請(1月)

- (1) 有害生物漁業被害防止総合対策事業の推進**
- ① 国の補助事業の有効活用による関係者と一体となった総合的な有害生物漁業被害防止対策の推進
  - ② ハンターによる駆除対策の強化に向けた取り組み

近年の海獣類による漁業被害増大傾向に対処し、各種有害生物漁業被害防止対策について総合的な取り組みを強化します。

また、本道周辺海域の漁場環境・河川環境を維持するための海洋環境保全対策に取組み、国を挙げて推進の動きがある海洋再生可能エネルギー開発に対しては、漁協系統としての確な対応を行っていきます。

**2. 漁業環境保全対策**

- (3) 漁業経営安定対策の強化に向けた取り組み**
- ① 総合的な漁業収入安定対策の充実強化
  - ア. 資源管理・漁業経営安定対策の恒久化と対策の拡充に向けた取り組み
  - イ. 漁業用燃油コスト削減に向けた燃油



TPP交渉参加に反対する緊急道民集会(3月)

- イ. EPA・FTA交渉での主要水産物の適用除外への取り組み
- ② ロシアのWTO加盟による本道漁業への影響回避に向けた取り組み
- ③ WTO交渉の動向掌握と的確な対応

セーフティネット構築事業の拡充と異常高騰時対策の実施に向けた取り組み

- ウ. 燃油税制の免税措置恒久化への取り組み
- ② 省エネ・漁業構造改革推進のための経営体質強化への取り組み
- ③ 漁業後継者確保に向けた漁船・機械設備・生産施設等の新たな設備投資のための支援制度創設への取り組み
- ④ 新規漁業就業者支援事業の拡充強化への取り組み
- ⑤ 有害生物(トド・アザラシ・オットセイ等海獣・クラゲ類・ザラボヤ)の漁業被害対策事業の拡充強化及びヒトデによる漁業被害対策の創設
- ⑥ トド等海獣による漁業被害の補償のための新たな支援制度創設

- (4) 水産物加工・流通・消費対策の強化に向けた取り組み**
- ① 国の水産物流通促進事業の拡充強化に向けた取り組み
  - ② 北海道の実態を踏まえた産地流通・加工施設の整備支援制度の拡充強化への取り組み
  - ③ 水産物の輸出促進に向けたHACCP施設整備の支援並びに輸出手続きの簡素化等、輸環境整備施策の拡充強化
  - ④ 若年層を主体とした魚食機会の促進に向けた食育支援制度の創設への取り組み

**(2) 河川・漁場環境保全対策の継続強化(工事濁水・事業場排水関連)**

- ① 地区河川協議会等を通じた各種工事計画の全体像把握による総合的な協議の推進
- ② 漁協と一体となった水質調査・パトロールを通じた工事に伴う泥土砂・濁水流出防止対策の推進
- ③ 工場・事業場等による水質汚染等を防止するための環境保全対策の提案と環境啓発活動の推進

**〔酪農系・農業系排水関連〕**

- ① 行政ならびに農業関係団体との全道レベルでの対策協議の継続推進
- ② 農協・農業関係団体と漁協等との地区協議促進による環境保全対策の推進

**〔廃棄物関連〕**

- ① 漁業系廃棄物・残渣の適正処理対策推進に対する支援
- ② 海岸漂着物地域対策推進事業等の活用による漂流・漂着物対策支援事業の情報提供と事業費の確保要請

**〔その他〕**

- ① サハリン原油開発業者との定期協議等を通じた油流出事故未然防止対策の推進及び船舶安全航行の確保要請
- ② 本道周辺沿岸海域における油流出事故発生時の防除体制整備と訓練実施ならびに事故対応支援の推進
- ③ 洋上風力発電等の海洋再生可能エネルギー開発に関する関連情報収集と提供の推進

**(5) 水産資源の持続的利用と資源に見合った操業体制の確立に向けた取り組み**

- ① 資源増大のための種苗生産・放流事業等の生産振興施策の拡充に向けた取り組み
- ② 資源の回復・増大に向けた実効ある支援制度の実現とTAC制度運用の見直し等の資源管理強化への取り組み
- ③ 四者協議(国・道・沿岸・沖底)及び沿岸・沖底との全道・地域毎の各種漁業者実践協議会等の開催による資源に見合った操業体制確立のための協議促進
- ④ 海域毎の資源と経営に見合う生産構造体制の実現に向けた取り組み
- ⑤ 資源管理協定による資源回復・管理施策への継続取り組み
- ⑥ 密漁防止・遊漁対策の強化

**(6) 水産業・漁村の多面的機能発揮対策への取り組み**

- ① 本道周辺海域の資源生産力向上に向けた藻場・干潟・森林の造成及び維持管理支援施策の拡充強化
- ② 漁村集落等の自主的な地域活動に対する「漁村地域直接支払制度」の創設

**(7) 激甚災害法の指定基準改正等、災害対策支援施策強化への取り組み**

- ① 激甚災害法の適用基準の緩和・対象範囲の拡大等の整備改善に向けた取り組み
- ② 流木等の海洋漂流物対策事業の拡充強化

**(3) 森・川・海のつながりを活かした森林環境保全対策の推進**

- ① お魚を殖やす植樹運動・保育活動の継続推進と環境関係団体との提携の検討
- ② 植樹の意義を道内外に幅広く知らせていく普及啓発活動の推進

**3. 指導・教育事業**

厳しい漁業環境のもと、漁業・漁協経営の厳しさは増しています。浜の些である漁協の、より強固な組織体制の確立を目指し、「漁協役員員の人材育成」と「青年部組織活性化を通じた次代後継者づくり」に向けた取り組みを強化するとともに、漁協の業務運営の適正化と経営健全化を図る取り組みを行います。

**(1) 漁協経営改善指導の重点的実施**

経営健全化に向けて改善の取り組みを行う漁協に対する漁協経営強化推進本部を通じた指導・支援の継続推進

**(2) 漁協の業務運営適正化に向けた監査の充実と重点的指導**

- ① JF全国監査機構による指導監査の充実ならびに改善指導の強化
- ② 実効性ある内部けん制機能の強化に向けた重点的指導の実施

## 販売事業について

世界的に水産物需要が増大する一方で、デフレ・不況等により国内消費が減退する消費の二極化が一段と進んでいます。

輸出環境は長期的な超円高を脱し、円安基調となりつつありますが、原発事故による放射性物質風評被害問題も完全に払拭されていないなど、依然として厳しい状況にあります。本年度も、前年度と同様に、魚種によっては輸入水産物との競合が懸念されることから、消費・流通環境の変化に対応した国内需要の確保を図るとともに、需給調整機能としての海外輸出対策を強化し、総合的な魚価・流通安定対策を推進していきます。

### 1. 市場・鮮魚事業

水産物消費が伸び悩むなか、産地市場の買受機能の低下により、引き続き魚価・流通への影響が懸念されます。

本年度も、浜と一体となり進めてきた漁協系統鮮魚・加工原料供給ネットワーク事業による取り組みを強化し、全道規模ならびに地域の総合的な鮮魚処理対策の推進を行っていきます。

#### (1) 漁協系統鮮魚・加工原料供給ネットワーク事業の拡充

①加工原料供給ネットワークの拡充

#### (2) 漁協系統販売事業の根幹である市場全利用共販の推進

#### (3) 漁協との連携による市場販売債権の保全対策の強化



漁協系統鮮魚・加工原料ネットワーク事業による鮮魚加工の様子(札幌)

②大量水揚げ時における冷凍処理対策の推進ならびに広域鮮魚・輸出を絡めた販売強化(いか・さんま・助宗)  
 ③末端ニーズに対応した新商品開発の推進  
 ④かれい類の仕向け対策機能強化のための規格統一化推進  
 ⑤近年、水揚げ増加傾向にあるぶり(いなだ)の付加価値向上対策の推進(生鮮出荷マニュアルの作成、資材供給体制の構築)

#### (4) 産地市場連絡会議における地域課題への対応策の協議

### 2. 国内販売対策(製品販売対策)

長引く景気低迷に加え、デフレによる低価格志向が続くなか、水産物の消費は低迷しており、道産水産物の販売促進対策には更なる強化が必要です。

本年度においても、引き続き、消費地営業機能の強化を図るとともに、関係取引先との組織的連携を促進し、マーケティング機能強化による国内販売対策に取り組みます。併せて、消費地ニーズに即応した商品開発の強化も行っていきます。

#### (1) 加工機能拡充に対応した販売力強化への取り組み推進

①漁協系統工場・本会直営工場・提携工場との連携による加工処理体制の強化  
 ②各工場の機能分担見直しも含めた効率的な生産体制の確立  
 ③マーケティング戦略と連動した商品開発の強化

#### (2) 末端実需先を見据えた全国的な販売ネットワーク強化への取り組み継続

①業態別(荷受・問屋、生協・量販店、中・外食等)マーケティング戦略の強化

#### (3) 物流経費等の流通コスト削減対策の推進

①生鮮魚介類の集荷拡大における集荷配送効率化等のコスト削減に向けた取り組み継続  
 ②冷凍品物流における輸送・保管コスト削減に向けた取り組み継続

### 3. 海外輸出対策(製品販売対策)

道産水産物の魚価・流通の安定化を図るうえで、輸出事業は、国内市場における需給調整機能という重要な役割を担っています。

本年度も関係団体と連携のもと、国の輸出促進事業の活用も図りながら、海外市場の拡大に取り組みます。併せて、輸出促進に必要な産地の基盤整備強化に向けて組織的な取り組みを継続、推進していきます。

#### (2) 海外取引先(中国・韓国・米国等)との更なる組織的取り組み強化

①加工向け原材料と末端向け製品の輸出対策の強化  
 ②海外商談会等への積極的参加による新たな販路開拓の促進

#### (3) 行政・漁協と一体となった輸出基盤の整備

①関係行政機関との連携によるEU・HACCP認定工場早期拡大に向けた取り組み  
 ②水産Eコラベル(MSC)の認証取得を視野に入れた体制整備と海外市場における道産水産物差別化販売への取り組み

#### (4) 円滑な輸出体制の確保に向けた対策の推進

①風評被害状況に対応した道産水産物の安全・安心アピールへの取り組み  
 ②輸出関連事務の簡素化に向けた取り組み

#### (5) 輸出促進のための国の補助事業の有効活用による新市場開拓の推進

国の輸出促進支援事業の有効活用による輸出事業の規模拡大



高知県が「実は茶所」という一般に知られていない事実と生産風景をデザインに取り入れた「しほと緑茶」。お茶は出席者にも配られました。



### マイナスをプラスに変える

一次産業や地方の仕事には様々な障害があります。規模が小さい、知名度がない、販路がない、広告を打つお金が無いなど。でも、そうしたマイナス条件を逆手に取り、プラスに変えていくべきだと思います。例えば、高知県の森林率は84%と全国一ですが、経済的にはマイナス材料と見なされがちです。そこで始めたのが「84（はちよん）プロジェクト」です。森林率の高さをむしろ誇り、森林をまるごとブランド化する森林活性化事業です。売れない、ダメだのマイナスの面も、少し目線を変えることで新しい価値を生み出します。ぜひ北海道漁業にもデザインを取り入れて消費者を楽しませて下さい。

### 1次産業でヒット商品を生み出す秘訣、組織を活性化させるリーダーについて学ぶ

3月5日（火）に札幌市にある第2水産ビル大会議室にて、ぎよれんと信漁連が共催して、平成24年度全道漁協トップセミナーが開催されました。全道の漁協組合長や専務・参事など140人が出席し、2つの講演から、デザインを通じて一次産業のヒット商品を生み出す秘訣や、組織を活性化させるリーダーとは何かを学びました。

#### 基調講演①

### 「漁業に、すこ〜しデザインを」



グラフィックデザイナー  
梅原 真氏

梅原さんは、1950年高知県高知市生まれの63歳。80年に梅原デザイン事務所を設立し、8年にカツオ一本釣り漁師と共に手掛けた「土佐一本釣り 薫り焼きたたき」をきっかけに、デザインを掛け合わせて付加価値をつけることによる「一次産業の再生」をテーマに地元・高知を拠点に活動しています。

### 宝物はすぐ足元にある

農林漁業と地方に関する仕事を数多く引き受けてきましたが、デザインの第一歩は、その「もの」の本当の価値に目を向け、可能性を見いだすことから始まります。生産者や地方の人々は、「頑張っても頑張っても、売れない」と自らの作るものに自信を失いがちです。大切なことは、「ないものねだりをせず、足元に眠っている地域の『宝』に目を向けること」です。それが一次産業や地方の再生につながると思います。

### 日本の風景を残したい

私が仕事をする上で常に頭に置いていることは、「その仕事が大切な風景を残すことにつながるかどうか」です。ここで言う「風景」とは、良いものを作ろうと額に汗して働く人々の姿と、それが醸し出す現場の空気や景観です。今は、売れないものや非効率なものは、「価値がない」とされ失われていく時代です。そこにデザインを掛け合わせて付加価値を付け、売れるようにすることにより、その営みを存続させることができるのです。

### デザインで「コミュニケーションを生み出す

売れない商品は、消費者とのパイプがうまくつながない状態です。パイプを作り出し、細いパイプを太くしていけば、ものは必ず売れるようになります。それは、消費者との間にコミュニケーションを生み出すことです。どうすれば消費者の目に留まり、手に取られ、カゴに入れられるか。単にパッケージだけをデザインしているのではなく、コミュニケーションを生み出す方法を常に考えています。

#### 基調講演②

### 「〜やつたらやれるで、元氣の出前〜 組織を伸ばすリーダーはここがちがう」



(株)オフィス・なかがわ代表  
元氣コメンテーター  
中川 政雄氏

1942年大阪に生まれた中川さんは、高校卒業後地元八光信用金庫に入庫し、28歳の若さで支店長に抜擢され、その後常務理事を務めました。退職後には講演や執筆活動を行い、10年間の講演数が2千本を超えるなど精力的に活動しています。素晴らしい上司との出会いから学んできた実体験を基に、組織を伸ばすことのできる、あるべきリーダー像について語りました。

### 職場は一将の影

私はコンプレックスを持って信用金庫に入庫し、いつ職場をやめようかとばかり考えている情けない青年でした。そんな私が仕事ができるはずも無く、腐っていた21歳6カ月のある日、転機が訪れます。あるリーダーとの出会いが私を変えました。「おいつ。今からでも遅くないんだ。一から勉強してみないか」という当時の係長の言葉が、きっかけとなりました。

それから7年。私は28歳で当時全国最年少で支店長を拝命しました。その時、理事長から言われたのが「職場は一将の影」です。職場では、一人の大将の人格・識見・能力の全てを映し出していると言えます。ですから、リーダーによって組織の存亡が決まると言っても過言ではないのです。

### リーダー次第で組織は変わる

逆に言えば職場を見たらリーダーの器が分かります。リーダーは、部下を動かそうとするならばまず自分が動くことが必要です。そしてリーダーは部下に動機付け出来る人でなければなりません。自分の仕事にかける情熱や夢を熱く語りかけ、部下のやる気に火をつけなければなりません。部下には一から十まで教えず、指示待ち人間をつくらないために、任せるところは部下に任せましょう。

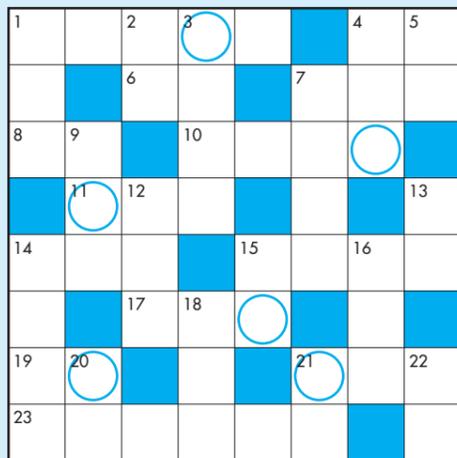
私は、リーダー次第で職場が変わり、人が化けるところを何度も見てきました。私はその体験談を多くの皆さんに語り続けたい。そして一人でも二人でも素晴らしいリーダーになったいと思っています。お集まりの浜のリーダーであるみなさんのご活躍を期待しています。



ステージ上を所狭しと動き回り、まるで演劇のようにパワフルな講演でした。

# 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。春は進学、就職、転職などで環境が変わる人も多いですよね。春は何か新しいことに挑戦するのにもちょうど良い季節です。



## タテのカギ

- ① 嘶(はなし)家が話すのは?
- ② 押したり引いたりして開けます
- ③ 通知表では5段階で評価
- ④ ソムリエがレストランで客の要望に応じて選ぶもの
- ⑤ 0点を表すテニス用語
- ⑦ 卓球、バドミントンで使います
- ⑨ 大中小と様々な雪像が楽しめる「さっぽろ雪○○○」
- ⑫ 肉だんご=○○○ボール
- ⑬ 漫画『サザエさん』で磯野波平はタラちゃんにとっての何?
- ⑭ ウミガメの甲羅からつくる工芸品
- ⑮ ○○画、○○業、水○○
- ⑯ 部屋同士をつなぐ通路
- ⑰ 甘いショート、ホット、デコレーションといえば?
- ⑳ 調味料の「さしすせそ」の「し」
- ㉑ タンスや机、棚などの総称
- ㉒ 「風が吹けば○○屋が儲かる」

## ヨコのカギ

- ① 多くの小学生が通学時に背負う鞆
- ④ 白川郷の合掌造り集落で見かける○○葺き屋根
- ⑥ 宮里○○、福原○○、杉山○○
- ⑦ テレビやラジオの生放送は?
- ⑧ 煎って、搗って、健康パワー
- ⑩ 泡で汚れを落とします
- ⑪ 並べたり重ねたして遊ぶ木製玩具
- ⑭ ブルー、ラズ、ブラック、クランなどの種類がある果実
- ⑮ 「歯舞群、色丹、国後、○○○○」は北方四島
- ⑰ 針や数字で時間を知らせます
- ⑱ 麺類の弾力を表す体の一部
- ㉑ チョコレートの原料
- ㉒ 歩く運動のこと

○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。

**3月号の解答と当選者**  
ユキドケ

コウヤケ	オミヨ
ドネイビー	ヨ
ウキ	サンショウ
フツキン	ヤト
ネギ	クンドウ
マ	ヨキン
ドヨウビ	キムチ
リク	スズメ

(北斗市) 西川 恵さん  
(初山別村) 岩村 真結さん  
(猿払村) 桜庭 正雄さん  
(苫小牧市) 中村 英絵さん  
(根室市) 小倉ちかこさん

## 間違いさがし

間違いは5つです。

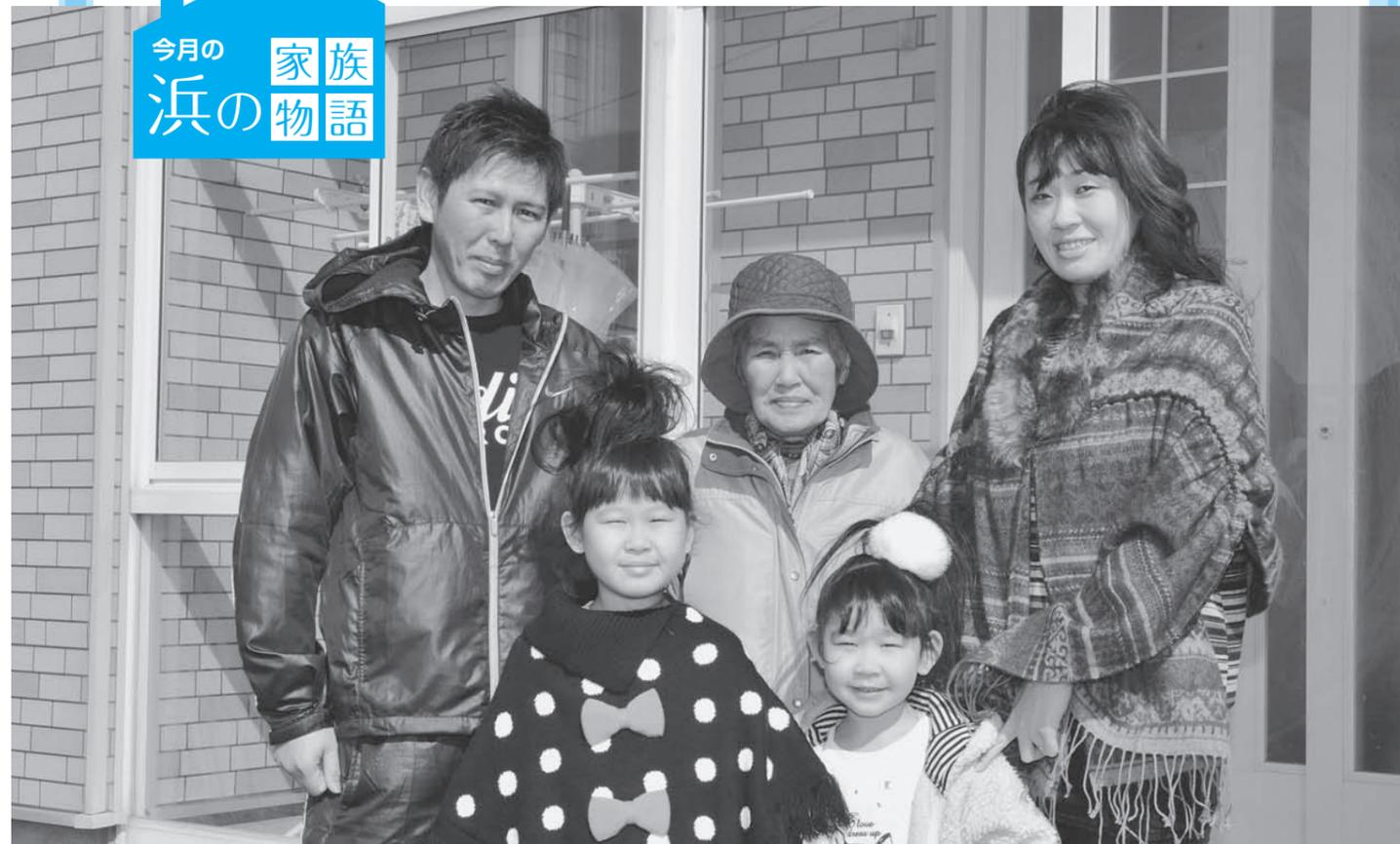
※右と左の絵には、5カ所の異なる箇所があります。さあ、見つけてください。(印刷のズレや汚れは関係ありません。)



※答えは17ページにあります。

表紙に登場いただいたご家族を紹介します。

## 今月の家族物語



【蛸子さんご一家】 蛸子政晴さん(40歳)、えりかさん(33歳)、爽叶ちゃん(7歳)、心晴ちゃん(4歳) ※政晴さんの母 シヅエさんと一緒に

「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、銭亀沢漁協の蛸子さんご一家です。

### ずっとなりたかった漁師こそが天職

蛸子家では、年間を通じて養殖と天然の昆布漁とに漁をメインにあわびやなまこ漁、ごっこ網漁、たこ籠漁、8月下旬からは組合の自営定置網漁に従事しています。政晴さんは地元工業高校を中退し、本州や北海道で別の仕事をしてきました。「本当はずっと漁師になりたかった。」と話す政晴さんは、父からは「勤めに出るように」と漁師になることを許されませんでした。30歳の時に父が亡くなり、1ヶ月後の昆布漁を控え、「自分が漁をするしかない」と一念発起して船に乗りました。「3年くらいはうまくいかなかった。」という政晴さん。小さいころ祖父に教わっていたので昆布漁は知っていたものの、他の漁は未経験。周りの先輩たちの良いやり方を見て真似るなど、試行錯誤してきました。「最近だよ、出来てきたかなと思えるのは。」と、謙虚に話す政晴さんは、「他の仕事は一生やらないと思う。」と、漁師がまさに『天職』だと教えてくれました。

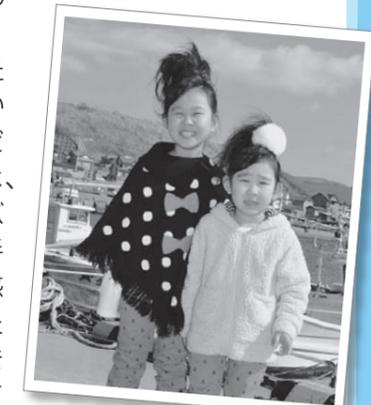
### 応援があるから一人で沖に行っても頑張れる

函館市内出身のえりかさんは政晴さんとお付き合

いして初めて、昆布干しを手伝いました。結婚してから勤めに出て、休みの日に昆布干しやうにの殻むき、折詰めなどを手伝ってきました。また、経理を担当して政晴さんを支えています。4月から小学2年生の爽叶ちゃんは、政晴さんに似て体を動かすのが大好き。走るのが速く、教わったスケートもみるみる上達しました。次女の心晴ちゃんは素直で明るく天真爛漫。元気に保育所に通っています。

政晴さんの作るうにの塩辛は、塩辛過ぎず、うにの甘みが引き立ち、焼きおにぎりにしたら最高だそうです。政晴さんは漁業者自ら、うにを「採って、加工して、販売する」6次産業化にも興味があります。「忙しくてなかなかできないけど、そのうち挑戦してみたいね」とその夢を教えてくださいました。

「何もかも自分でやらゆるくないから助かる。」沖仕事のほとんどを一人でする政晴さんは、えりかさんや母、アルバイトで昆布の陸仕事を手伝ってくれる皆さんに感謝しています。周りのたくさんの方たちの応援を背に今日も沖に向かって漁に出ます。



# 海ひと夢

インタビュー

フジッコ(株)では、今年1月、北海道初となる工場を千歳市に竣工しました。続く2月には、兵庫県西宮市の鳴尾工場にある昆布専門棟を建て替えて機能を一新。生産能力は、従来に比べ5割アップしました。これら新工場建設に関するお話と、創業時から一貫して昆布製品を作り続けてきたフジッコ(株)ならではの歴史やこだわりをお聞きするため、代表取締役社長の福井正一さんにお話を伺いました。

フジッコ株式会社 代表取締役社長

## 福井 正一さん

Profile

昭和37年、兵庫県生まれ。平成3年、東北大学大学院農学研究所修士課程を修了し、花王(株)に入社。平成7年、フジッコ(株)に入社し、取締役、営業本部長などを歴任。平成16年より現職。



### 北海道との縁を大切に、千歳に新工場を進出。

当社は、昭和35年に、私の父（現会長の山岸八郎氏）が、とろろ昆布を削る仕事から創業しました。大阪では、昔から昆布をよく食べますので、同業他社との競争が厳しく、少しでもおいしいとろろ昆布を作ろうと、最初は利尻昆布を使うなど、工夫をしたそうです。そこから一貫して、当社は、北海道の昆布を使った製品を作り続けています。もう一つの柱である豆製品も北海道産が多く、いつも、北海道から原料を載っている「縁」を感じています。この縁を生かし、「いつか北海道に工場を」との思いは以前か

### 原点である昆布の製品作りに情熱を注いでいます。

新しい分野への挑戦も大事ですが、「やっぱり、原点に立ち返らないといけないな」と思うことも数多くあります。会長以下全員、昆布への情熱は常々持っています。当社は、佃煮が多いと思われがちですが、基本は「食卓のおかずとしてすぐに食べられる商品」を提供し続けている会社です。もともと野菜のように昆布を食べる方法はないのか、お惣菜として、もつと味の薄い商品にしたらどうだろうかと考え、実際に商品化を行っています。これはまだ実行していませんが、昆布を粉末状にして、料理の味つけにどんどん使ってもいいだろうとどうだろうとも考えています。また、昆布には体にいい成分がたくさんあります。その事実を、大学の研究機関やマスコミといった第三者の方々に取り上げてもらうような仕組み作りも大切だと思っています。

### 昆布の消費を増やすため、ぜひ増産を。

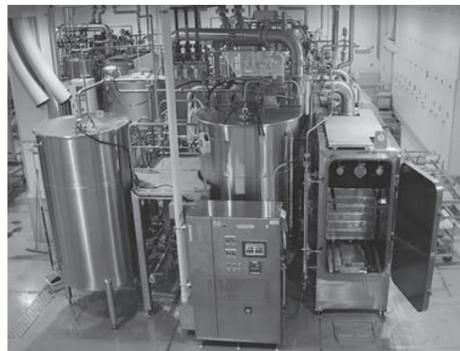
実は、昨年、初めて昆布漁を体験させてもらいました。昆布漁は

## 未来に向けて、共に昆布の消費者を創造しましょう。

らありました。しかし、昆布の工場は既に4カ所も保有し、北海道にそれらの拠点を移すのはなかなか難しい。きっかけは、発売10周年を迎えた「カスピ海ヨーグルト」でした。この商品は、高付加価値を目指した商品ですので、成長はゆっくり10年懸かって、原料の生乳を大量ロットで扱えるようになり、せつかくだったなら、おいしい生乳がある北海道でと、ようやくこちらに工場を作ることが出来たわけです。実際に、北海道で作ったヨーグルトは、「なるほど、違うな」と思うほど、おいしいです。北海道は他にも、競争力のある原料がたくさんあります。新工場では、サラダ需要で伸びている水煮豆やじゃがいもを使った惣菜など、北海道の立地を生かした商品の製造に力を入れていこうと考えています。

### 流通の変化に適應し、分野に挑戦。

当社の創業時は、ちようどスーパー



昆布を動かさず、液が循環する佃煮の機械。1度に900kgの佃煮ができます。

大変な体力が要りますね。夏の太陽が照っていても、水がものすごく冷たい。長い棒で昆布を採るのも、帰ってきて干すのにも力が要る。非常に大変なお仕事であることが、よく分かりました。

今、少し心配していることは、そういった大変なお仕事をする方が少なくなっていると聞くことです。今の漁師の方々には、若い方に、漁の楽しさと言うのでしょうか、仕事の面白さを伝えていただき、ぜひとも後継者を育てていただきたいと思っています。

もうひとつは、年々、昆布が減産していることです。原料価格が上がり、我々も値上げをしてしまうと、消費者の買う量が少なくな

パーマーケットが出現し、流通が大きく変化した時期と重なります。量り売りの対面販売から、塩昆布や佃煮がパック製品となって全国に流通する時代の変化に、うまく適應することが出来ました。テレビCMを早くから取り入れたことも、販売が拡大する大きな要因でした。初のコマシヤルは昭和38年。当時は商品の顔のみのCMが多いなか、家族ドラマで人気の俳優さんを起用し、反響を呼びました。「フジッコのおまめさん」というフレーズで、社名を覚えてもらえたことも大きな要素です。

時流を捉え、新しいことに挑戦する風土は、会長や先輩諸氏が築いていったものです。その風土は、安全・安心を求める消費者ニーズにいち早く対応し、合成保存料・着色料を全て止めた歴史や、ヨーグルトやデザートといった新しい分野への挑戦など、さまざまな形で受け継がれていると思います。

なってしまう。短期的には多少利益を維持できたとしても、食べる人が少なくなると、今度はその子どもたちが昆布を食べなくなってしまう、負のスパイラルに陥るわけです。そうなるとう生産者の方も我々も、昆布に関わる人皆が困ってしまう。そのような事態を避けるため、生産者の方々には原料をどんどん増やしていただきたい。そして、我々ももっと商品開発に力を入れて、流通量を増やしていきたいと思っています。

「一緒に未来の消費者を創ること」に目を向けていただき、ご協力をお願いしたいと思っています。

### 担当者より

最後に、改めて浜の皆さんへのメッセージをお伺いしたところ、「安全第一で、たくさん昆布を採ってください。」と笑顔でメッセージを戴きました。自身を「温和な性格」と笑う福井社長。終始、柔らかな関西弁でインタビューにお答えいただきました。



店頭でもおなじみのフジッコの昆布製品の数々。



北海道に生産を集約し、原料の生乳が100%道産となった「カスピ海ヨーグルト」。



昆布専門棟内部は多層構造。上階で煮炊きした昆布を、下階で袋詰めします。



兵庫県西宮市にある鳴尾工場。中央の白い建物が昆布専門棟。

平成24年度全道漁協購買事業推進会議が開催

## 系統燃油、資材の一層の利用を推進していきます

3月1日(金)、ロイトン札幌で、ぎょれんと全道の漁協購買担当者80名余りが参加する「平成24年度全道漁協購買事業推進会議」が開催されました。

開会にあたり、ぎょれんの西副会長は、「積極的に購買事業について情報を発信していきたい。担当の皆さんにも系統利用の促進にご協力いただきたい。」と挨拶。続いて、平成25年度の購買事業方針説明を行ったぎょれん田元参事は、「漁業用燃油の安定供給のためには、系統利用の集中仕入れによる価格牽制力の強化と、施設の整備・保全、備蓄、流通の確保が必要」と説明しました。また、漁業資材については、「石油化学原料の上昇による資材価格の高騰や、燃油と比べて系統ブランドの利用率が低い」現状をふまえ、「組織的な購買事業の強化と系統ブランド資材事業の推進を図り、浜のために使命感を持って取り組むので、一層の利用をお願いしたい。」と述べました。

会議では、3年間の研究を経て開発された昆布アシストスーツがお披露目されたほか、漁業資材の製造を多く手掛ける三甲(株)の桐山耕治常務取締役による「プラスチック製物流機器の動向」についての講演などが行われました。

03



全道各漁協から集まった漁協担当者の皆さん



講演する三甲(株)常務取締役桐山氏

小樽地区三連合同研修大会を開催

## 講演では、「地元住民ができることから始める、まちづくり」が提案されました

3月8日(金)、グランドパーク小樽において、「小樽地区漁協JF共済・購販・マリンバンク推進委員合同研修大会」が開催され、管内の推進委員約60名が参加しました。

はじめに、各事業推進に尽力された委員に対する表彰が行われ、続く「クイズde研修」では、系統各連の事業に関係したクイズが出題され、参加者が楽しみながら各事業への理解が深められる大会となりました。

外部の有識者を招いた講演では、札幌市職員である傍ら、さまざまな市民活動に取り組む、「役所内自由人」の加藤美浩氏が、「まちづくりのススめ~もっとかんとまちづくり~」と題した講演を行いました。

「まちづくりは特別なものではありません」と話す加藤氏は、自らの体験談として、「音楽をまちの力に」を合言葉に始めた、音楽をしたい人と聞きたい人を繋ぐ『アマチュアバンド・コミュニティ・さっぽろ』の運営や、コミュニティFMを使って井戸端会議をして地域コミュニティを形成する方法などを説明しました。「みなさんが住んでいること自体が、まちづくり。まちづくりには地域を良くしたいという向上心が必要。地域のリーダーである皆さんが、気づいたことをきっかけにして、出来ることから始めてみてください。」と語りかけました。

04



系統各事業に関するクイズに挑戦する委員の皆さん



加藤氏は「まちづくり」は決して難しいものではないと参加した皆さんに訴えました

安倍首相がTTP交渉参加を表明

## 北海道の漁業者、漁協系統をあげて強く抗議します

01

3月11日(月)、札幌市の札幌市民ホールで、JA北海道中央やぎょれん、道消費者協会、道医師会などの実行委員会が主催し、「3・11追悼日本大震災復興最優先TPP交渉参加に反対する緊急道民集会」が開催されました。これは安倍首相が環太平洋パートナーシップ協定(TPP)への交渉参加を表明する見通しになったことから、「北海道の経済活動や道民生活に甚大な影響を及ぼすTPP参加は断じて許さない」と反対決議を採択するものです。集会後は、参加者が「TPP参加断固反対」ののぼりを手にデモ行進も行いました。

安倍首相は3月15日(金)夕方、TTP交渉参加を正式に表明したことから、ぎょれん櫻庭会長は以下のように抗議文を発表しました。



横断幕やのぼり、プラカードを持って市内中心部をデモ行進する参加者

### 〈安倍総理大臣のTPP交渉参加表明に対するコメント〉

北海道漁協系統は、全漁連と連携し、3月13日に開催された国益を守れないTPP交渉参加反対緊急全国漁業代表者集会で「漁業の存続による国民への水産食料の安定供給並びに多面的な機能の発揮についての明確な方針・方策が示されないまま、我が国農林水産業や漁村を崩壊に導くTPPへの交渉参加に拙速に突き進むことに強く反対する」ことを決議した。

しかしながら、本日、安倍総理はTPP交渉への参加を表明したことは極めて遺憾であり、十分な論議も行われずに交渉参加を強引に決定したことに対し、北海道の漁業者として強く抗議する。

我々、北海道漁協系統は、全国の水揚げの1/4を占める水産物の一大供給基地として、安全安心な水産食料の安定供給と、多面的な機能の発揮という使命を果たしていく所存である。

これまで連携してきた農林団体、消費者・医療・経済団体とともに、引き続き政府はじめ、広く一般国民の皆様へ、一次産業は勿論、国民生活全般に影響が生じることのないよう強く訴えてまいります。

平成25年3月15日

北海道漁業協同組合連合会 代表理事会長 櫻庭 武弘

北海道ほたて漁業振興協会が、広島ではたての普及活動を実施

## 量販店とタイアップし、料理教室と店頭販促を組み合わせた活動を行いました

02

3月11日(月)、北海道ほたて漁業振興協会(以下、ほたて振興協会)とぎょれんが主催し、広島市の量販店フレスタにおいて、料理教室と店頭販促を行いました。今回の取り組みは、量販店とタイアップした料理教室と店頭販促を同時に行うことにより、ほたての利用と購買を同時に促すことを目指した、初の試みです。

フレスタ横川店にある調理施設「おいしさスタジオ」で行われた料理教室には、広島市に住む主婦19名が参加。講師より、「北海道産ほたての豊富な栄養成分」などの説明の後、調理実演が行われました。実演したレシピは、過去にほたて振興協会が主催した「北海道のほたて スピードレシピコンテスト」の受賞作である「簡単!カレーなるチーズほたてパイ」や「ホタテの香りなめろう」など、どれも簡単でおいしい料理ばかり。参加者からは「ほたては調理が思いのほか簡単で、とてもおいしい」と好評でした。

当日は横川店を含む広島市内15店のフレスタで、ほたての試食販売が行われ、売場でも簡単調理を実感して購入するお客様の姿が多く見られました。



熱心にメモを取りながら講師の説明に聞き入る参加者



売り場では北海道産ほたてに興味を持って足を止めるお客様の姿も見られました

### 編集部からのお知らせ

## 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なみまるおたより箱への投稿(お便り、写真、イラスト等)や、広報なみまるくん4月号への感想・ご意見など
- ②11ページのクロスワードの答え
- ③住所・氏名・年齢・電話番号

〈宛先〉4月19日までにお願いします。

(郵便) 〒060-0003

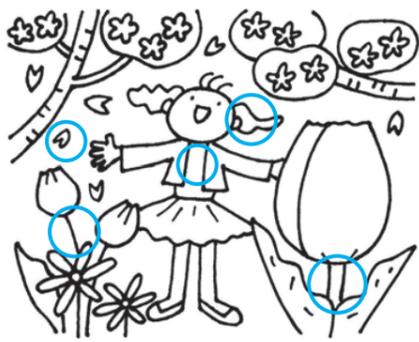
札幌市中央区北3条西7丁目1番地  
北海道ぎよれん 総務企画部 広報担当

(FAX) 011(242)3543

(電子メール) info@gyoren.or.jp

※「なみまるおたより箱」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、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。

### 11ページの間違えがしの答え



### 編集後記

なみまるくんを、リニューアルしました。1年間、なみまるくんを担当して感じた思いである「もっと、浜の今を取り上げたい!」を新コーナー「浜の元気印!」に、「何ったお話を、もっと詳しく伝えたい」を「海ひと夢インタビュー」のページ増として反映させました。その他のページも少しずつ変化させています。

春は新たな何かを始める季節。リニューアルで一番変わったのは、自分自身の気持ちでしょうか?。また1年、新たな気持ちでお伝えしていきたいと思えます。(工藤)

トップセミナーで講演した中川政雄さんは、ある上司との出会いで生まれ変わったそうです。「人の出会いは奇跡」とおっしゃいました。ふと自らを振り返った時、私には取材でお会いする皆さんとの「出会いが奇跡」だと感じます。私を成長させてくれる素敵な出会いに期待して、来月号の制作にも励みたいと思えます。(櫻田)

## 油断するな 自然の力 あなどるな

(社) 北海道漁船海難防止・水難救済センター

みなさんのお便りでつくるページです。

## なみまる おたより箱



ようやく岸壁では魚の陸揚げ、積み込みで活気づいてまいりました。まだ上架場で化粧中の漁船もありますが、小定置の小ほっけのようです。浜のほっとニュースではしんしの豊漁と良い便りに喜んでおります。  
(島牧村 泉谷 泰三さん)

いつも「広報なみまるくん」を楽しみにしています。知らなかった事をたくさん知ることができ、嬉しく思います。春になって、沢山魚が獲れることを願っています。  
(初山別村 岩村 真結さん)

寒い日が続いています。雪も多く、亡くなった人たちも出てきています。早く春になってくれるといいですね。体も心も温まり、いい漁がありますように...。  
(福島町 大野 結香さん 25歳)

朝晩はまだまだ冷え込みますが、春を迎え日中の暖かさの中でわかめ漁をしています。今年のわかめもおいしく育っていますよ。わが家では、おでたわかめの酢みそ和えが大人気です。  
(函館市 佐藤 福司さん 75歳)

クローズアップ宣伝事業の秋鮭。いくら、ほたてに関するレシピを見て、早速ほたてと春野菜のポトフを作って食べました。すごくおいしかった。レシピを台所の壁に貼って、今度は何を作ろうか思案中です。  
(根室市 黒部 美恵子さん 56歳)

寒い日も続き、まだまだ続くのでしようか。春も近づいているのでしようが、まだまだという感じですね。早く気温も上がり、豊漁を願っています。  
(北斗市 西川 恵さん 21歳)

3月になり港の水割りが始まって、15日の大安にほたて船、かに船が降りました。沖はまだまだ寒いです。体に気をつけて頑張ってください。  
(湧別町 増山 澄子さん 54歳)

ましゅう。  
(天塩町 森 玉美さん 40歳)

れます。国内消費と輸出の均等を図ることは大変な事と思いますが、価格安定と消費拡大に繋げるぎよれんの取り組みに期待したいと思えます。  
(猿払村 桜庭 正雄さん 60歳)

ています。鮭も安全操業でたくさん水揚げを願っています。  
(根室市 佐藤 五月さん 41歳)

## 大漁祈願!

# 浜のほっけニュース

### 小樽

管内の刺し網にしん漁獲量は2,000トンを超え、ここ数年で一番の水揚げを記録しました。3月は薄漁が続く、漁期も終盤にさしかかっていますが、今後資源がさらに増え、日本海全域にしんが大規模に来遊することを期待します。また、3月から管内ではえび籠漁が始まり、定置や刺し網にはさくらますが掛り始め、春の訪れを感じる季節となりました。

### 室蘭

昨シーズンより好漁であった、管内助宗刺し網漁も3月20日をもって終漁となります。3月1日からはたこ籠漁が始まりました。たこ籠で獲れる柳だこはアフリカだこの輸入増等によって、安値でのスタートとなりましたが、浜値は徐々に上がってきています。今後の漁に期待しています。

### 函館

3月より、えさん漁協にてほっけ巻網漁が始まりました。他地区では先月に引き続き、うに漁ややりいか漁等が行われています。また、今後は当管内の西海岸側でさくらます漁が本格化していく見込みですので、大漁を期待したいところです。時化が続くことが多い時期ですが、安全操業をお願いします。

### 根室

根室湾沖でのほたて漁は4月1日から操業開始となります。春期は6月20日までの期間で、根室管内の5漁協10隻にて操業し、水揚げの計画数量は2,200トンを見込んでいます。しかし、生育不足やヒトデの食害から貝の小型化が進んでおり、厳しい状況が続いています。時化が少なく、順調に水揚げされることを心から願っています。

### 釧路

釧路管内では、強風・高波の日が多く、いずれの魚種でも時化休漁が目立った一ヶ月でした。4月からは各地で灯台つぶの水揚げが本格化します。中旬には近海の春鮭鱒漁も開始予定となっており、釧路の春シーズンは目前です。まずは良い皿を期待し、引き続き安全操業を願っています。

### 留萌

3月からえび籠漁が再開となり、なばんえびを主体に水揚げされています。例年この時期の水揚げが多く、多い時で管内全体で約4,800ケース水揚げされたこともあります。また3月下旬からは、ほたて稚貝の出荷が始まる予定です。4月はかれい漁も本格化するなど、いよいよ管内が一番活気づく季節の到来です。

### 桧山

2月より始まったなまこの入札ですが、価格が好調で徐々に上がっています。また、3月より紅ずわいがに漁が始まり、4月下旬から、えぞばか貝漁も操業が始まる予定です。春に向けて浜が活気づくことを期待します。まだ天候が悪く、時化が多いですが、今後の安全操業を切に願っています。

### 日高

例年よりも積雪の多かった当管内ですが、3月に入り雪融けが進んで春が近づいていると感じます。3月から管内各地でえび籠漁、つぶ籠漁が解禁となりました。序盤は昨年を下回る水揚げとなっていますが、浜値は、えりも漁協でぼたんえびが昨年の4~5割高、真つぶ貝は昨年の1~2割高で推移しています。幸先良く新年度のスタートを切れるよう期待しています。

### 北見

4月に入りオホーツクも徐々に春めいてきました。3月中旬からは紋別・網走の底曳網漁、ほたての漁場造成や毛がに漁もスタートしており、浜は賑わいを見せています。今後刺し網等も始まり春漁が本格化していきますが、安全操業と大漁を心より祈願しています。

### 稚内

3月15日からオホーツク海側では毛がに籠漁が始まりました。今年は籠入れ・水揚げとも順調に進み、予定通りの水揚げ開始となりました。ここ数日は、前年同期の約7倍の水揚げとなり、また、枝幸では刺し網でたらばがにが5トン程の水揚げと、市場担当者も驚いています。また、利尻・礼文に加え稚内地区でなまこ漁が始まり、今後の価格推移に注目が集まっています。

渡島地方の郷土の味を簡単にご自宅で

## いか飯

浜のおかあさん

レシピ



今回はいかを使った「いか飯」をご紹介します。渡島地方の郷土料理、駅弁でもお馴染みのいか飯をご自宅で簡単に作ってみませんか?いかは煮ると縮みやすく、もち米も膨らむので、中身が飛び出してしまう。もち米を詰め過ぎないのが上手に仕上げるコツです。

## 材料(4人分)

- |             |   |              |
|-------------|---|--------------|
| ・いか(中)・・・4杯 | ① | ・しょうゆ・・・大さじ3 |
| ・もち米・・・2カップ |   | ・酒・・・大さじ3    |
|             |   | ・砂糖・・・大さじ3   |
|             |   | ・みりん・・・大さじ1  |
|             |   | ・だし汁・・・3カップ  |

## 作り方

- ① いかは、足と内臓を取り外し、足は3等分に切る。
- ② もち米は洗い、1時間くらい水に浸してザルにあげ、水を切る。
- ③ ①のいかの胴体にもち米を5分目ほど詰め、爪楊枝で止める。
- ④ 鍋に③といかの足を並べて入れ、材料が隠れるくらいの量のだし汁を入れ、強火で10分位煮る。
- ⑤ Aを加えて弱火で30分、仕上げに10～15分強火で煮込み、20分ほど蒸らしたら出来上がり。

えさん漁協  
及川 良子さん