

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



6

2013
No.296

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

「北海道ほたて漁業」がMSC認証を取得
道漁青連 平成25年度 第1回地区会長会議が開催



出来ることから震災復興支援 羽幌町の有志「絆ひとつ」が大船渡でえび汁を振る舞う



「えび汁」を振る舞う佐藤満さんの妻ゆかりさん(左から2人目)。以前の訪問を記憶し、再会を喜んでくれる方もいたそう。

自分達に出来ることで、少しでも力になればと思った。「北の志とともに「絆ひとつ」というグループをつくり、東日本震災で被災した岩手県大船渡市で支援活動を行って来ました。えび桁網漁を営む佐藤さんは、船を大船渡市の造船所で建造していたため、被災後、すぐに造船所に連絡。そこで必要な物を聞くことが出来たそうです。

思い立ったらすぐに行動に移すことが大事と語る佐藤さんは、仲間とともに、5月、6月、9月と大船渡市を訪問。町民の協力で集まった布団や長靴、自転車等を、避難生活をおくっている希望者に手渡し、秋鮭やほたてで作った浜鍋、焼いた糠にしん等で炊き出しを行いました。「久しぶりに魚を食べた。ありがとう。」の声に、本当に行って良かったと感じたと言います。

今年は、5月2日から1年半振りに仲間5人で再訪。羽幌特産の甘えびなど4種類のえび45kg、野菜、鍋などを全て持ち込み、プレハブで営業を再開している「おおふなと夢商店街」で、「えび汁」600人分を街の人に振る舞いました。

今回の訪問については、「震災を風化させてはならないと思った。」と厳しい表情を浮かべます。「がれきは撤去されたものの、津波が襲った地域は更地のまま。2年も経ったのに、街の姿は戻っていない。その現状をぜひ知ってほしい。」

グループ名である「絆ひとつ」の由来について尋ねると、長瀬剛さんが震災後に発表した「ひとつ」という曲に佐藤さんが感動し、提案したとのこと。それぞれが仕事を抱え、都度行ける仲間で行く大船渡までの道中は、健康ランドに泊まるなどの強行日程。「トラブルあり、笑いあり。被災地を励ますつもりが、いつの間にか自分達の絆も深まる。」という笑顔で語る佐藤さんは、これから「出来ることを少しでも行っていきたいと教えてくれました。」



「絆ひとつ」で活動を共にする北の志もい漁協女性部の逢坂幸子さん(右端)。

[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
June 2013 No.296

6

浜の元気印!

- 01 出来ることから震災復興支援
羽幌町の有志「絆ひとつ」が大船渡でえび汁を振る舞う

ぎょれんの現場から・第4回

- 02 「鮮度」と「産地」を伝える活動で地産地消を促す

浜の家族物語

- 05 ウトロ漁協/舟生 稔さん ご家族

特集1

- 06 「北海道ほたて漁業」がMSC認証を取得

つな 継ぐ50年の歴史と情熱 浜の若きリーダーを訪ねて

- 08 道漁青連副会長 渡島地区漁青連会長/高谷 大喜さん

特集2

- 10 道漁青連 平成25年度 第1回地区会長会議が開催

- 11 頭すっきり!! ブレイクタイム

- 12 なみまるインフォメーション

大漁祈願!

- 15 浜のほっとニュース

きらめく☆北海道の漁業を担う希望の星

- 16 漁業研修所通信・第1回
平成25年度総合研修入所式

みなさんのお便りでつくるページ

- 17 なみまる おたより箱

表紙の写真

ウトロ漁協/舟生 稔さんご家族です。



オロンコ岩(右)とゴジラ岩(左)を望むウトロ漁港

「鮮度」と「産地」を伝える活動で地産地消を促す



当日水揚げの魚が並ぶ「超鮮度市」。



子どもだけで道産魚を丸ごと調理する食育企画も定期的の実施（詳しくは4ページ）

「漁協産直」が「超鮮度市」に発展
当日水揚げの魚の鮮度にお客様も
びっくり

現在、札幌支店では、さらに一歩進んだ鮮度を伝えようと、当日水揚げされたピチピチの魚を当日のうちに全て売場に並べる「超鮮度市」を開始しています。

5月9日（木）はその初日。新星マリン漁協鬼鹿支所で朝に水揚げされたばかりの魚が、午後2時にはコープさっぽろの売場に並びました。

「超鮮度市、開催です。」威勢のいい掛け声のもと、あっという間にお客様が集まります。明らかに他とは違う鮮度と、普段売場では見かけない魚にお客様も興味津々です。

寺澤課長は、「『超鮮度市』は、『漁協産直』の基礎があったからこそ、実現させることができました。これ以上ない鮮度感と、さまざまな旬の道産魚が並ぶ楽しさをお客様に伝えたい。」と期待を寄せます。

この日、納品トラックとともに各店舗を巡回した札幌支店の職員と、コープさっぽろの売場スタッフには、お客様から「本当に新鮮ねー」との驚きの声や、「どうやって食べるの?」との質問も。それぞれの魚に合った食べ方を丁寧に答える姿に、地産地消の推進には、品物の



水揚げされたばかりの「超鮮度」のかかれいが並ぶ。



黒板(左)や商品に貼布するシール(上)などで超鮮度市をアピール。

取引だけではなく、「食べ方の伝達」や、「お客様が思わず足を止める売場の楽しさ」が大きく関わっていることが感じられました。

寺澤課長は、「コープさっぽろとは、販売以外にも多くの活動を行うことで、地産地消を推進しています。」と言います。ここからは、そのさまざまな活動をまとめて紹介します。

「北海道」、「協同組合」という共通項を持つぎょれんとコープさっぽろ。20年以上に及ぶ両者の取引の歴史は、「道産魚を、道民の皆さんに、いかにして、もつと食べてもらうか」に挑戦した「地産地消」の歴史とも言えます。

今回の「ぎょれんの現場から」では、ぎょれん札幌支店とコープさっぽろが、現在協同で行っている店頭販促や生協組合員活動に注目し、「地産地消に向けた取り組みの現場」を特集します。

20年に及ぶ「漁協産直」事業では、「鮮度」と「安全・安心」で地産地消を後押し

コープさっぽろの鮮魚売り場には、「漁協産直」の金色のシールが付いた道産魚貝類が並びます。どれも、道内の漁協から直接届けられた鮮度の良さが自慢の品々。シールには、一目で産地がわかるように、漁協名が印字されています。この「漁協産直」の取組は、ぎょれん札幌支店とコープさっぽろが、約20年間にわたり続けているもの。これだけ長い期間続いていることについて、ぎょれん札幌支店の寺澤課長は、「鮮度の良さが認められているのはもちろん、漁協名を商品に明示することで、産地の顔が見える安心感や、流通経路が明確な安心感をお客



食べ方をお客様に説明する札幌支店の川上職員。(左から2人目)



「超鮮度市」は同じ網にかかった多種多様な魚が並ぶのが特徴。この日は八角、かながしら、ひらめも販売。

その1 データ分析

水揚げが増えている「かかれい」の地産地消をねらい、データ分析に基づく最適な販売法を提案

コープさっぽろでは、日々の商談のほかに、半年に1回のペースで「MD提案会」を開催しています。MD提案とは、売上データ、家計調査年報、お客様へのアンケート調査などの各種データ分析に基づき、その商品にとつての「最適な販売方法」を提案することです。

札幌支店では、現在、全道で水揚げが増加している「かかれい」をもっと地元で消費してもらおうと、生鮮、冷凍、加工品と様々な側面から最適なかれいの販売方法を分析し、3月に提案しました。提案会で認められた内容はすぐさまコープさっぽろの店頭で実行に移されます。現在は結果検証を行いながら、引き続き、より良い販売方法を模索しているところです。



お客様へのアンケート調査など、さまざまな角度から、販売方法を分析。



「漁協産直」の品が並び、コープさっぽろの鮮魚売り場(上)。漁業名がわかる金シール(右)が、安心感を生みます。

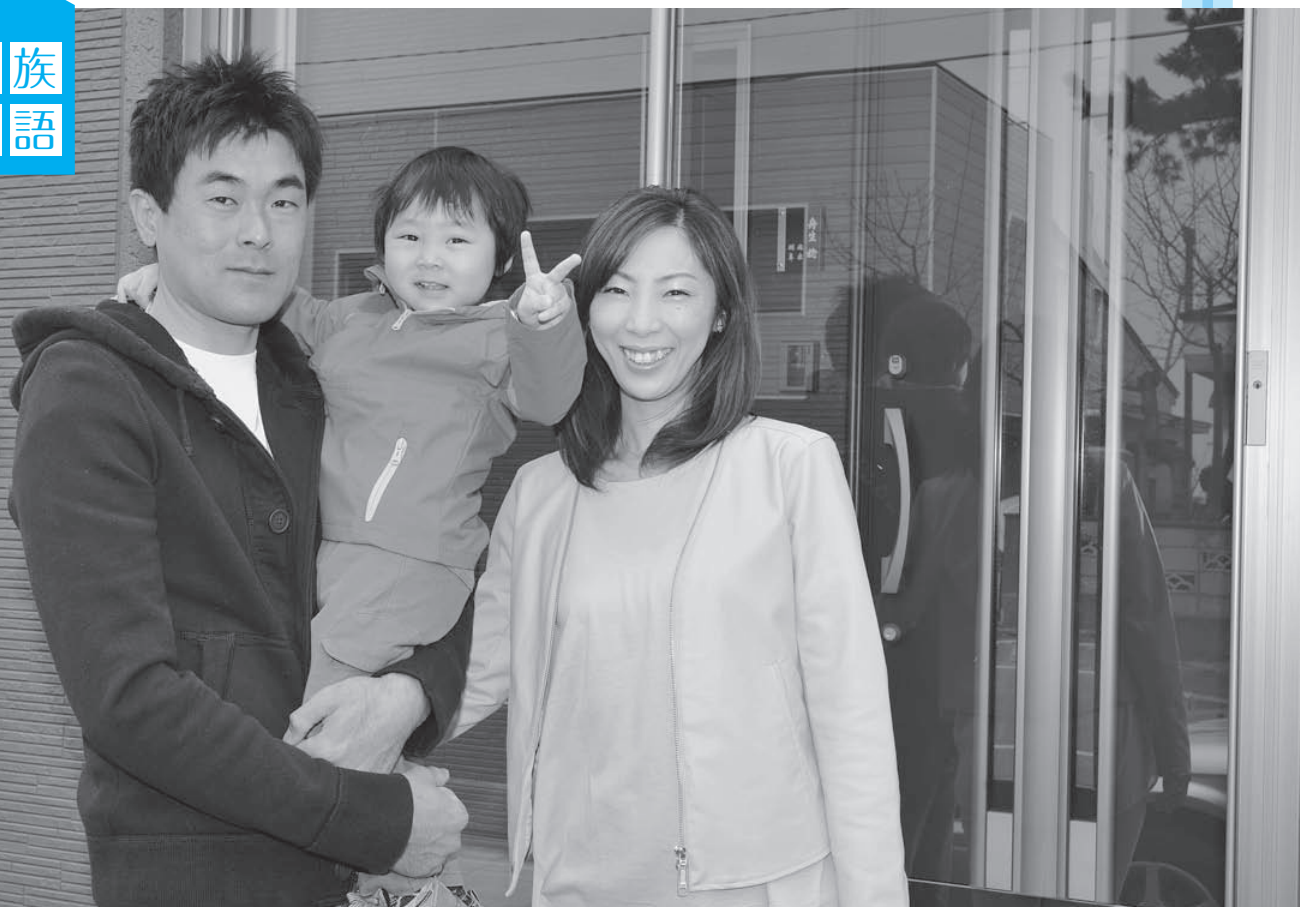
産直シール
野付漁協
北海道 きょれん



「産地と消費地を結ぶ役割を果たしたい」と語るぎょれん札幌支店 営業第一課 寺澤正人課長

様に感じていただいているからだと思います。」と話します。

コープさっぽろに行けば、新鮮で、安全・安心の道産魚があるとお客様の認識が定着していることが、コープさっぽろの鮮魚売場の大きな特長ともなっており、寺澤課長は、「コープさっぽろと私の前任者達が二人三脚で築いてきた成果」と教えてくれました。



【舟生さんご一家】 舟生 稔さん(39歳)、麻衣さん(33歳)、明隼くん(3歳)

「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、ウトロ漁協の舟生さんご一家です。

潜水土として海中での作業を担当

祖父の代から地元で漁業を営む舟生家の長男稔さんは、漁師になって17年目。父とは別の会社の「とみ丸」に乗り組み、定置網でオホツクサーモンや秋鮭を獲っています。小さい頃から船酔いしやすく、漁師になろうとは考えなかったという稔さん。高校に進学した網走での就職も考えましたが、卒業後は父の勧めで江別市にあった組合学校に学びました。その後、斜里第一漁協に勤め、総務、信用、共済などの業務を経験。ウトロ港で斜里第一漁協所属の船の荷受を手伝った時、初めて見た「働く父の姿」に魅せられ、自分も漁師になろうと決意し、今の会社に入りました。

中学・高校では野球に打ち込み、体力に自信のあった稔さんですが、「最初は沖での作業もわからず、船酔いもきつかった。」と当時を振り返ります。入社後、潜水土の免許を取得し、海中で網入れや網揚げなどの作業を担当。「潜水作業を任せられ、やっと会社に貢献できているかなと感じます。でも一人前の漁師にはまだまだです。」と謙遜しながらも「海中の網を実際に見られたので、仕事を早く覚える上で役立ちました。」と教えてくれました。

苦しくなった時に備えて今から魚の付加価値向上などを考える

「新鮮な魚を食べられるので魚が好きになりました。」と話す美幌町出身の麻衣さん。仕事で朝食と昼食を家でとれない稔さんのため、家族が揃う夕食に腕を振ります。元気いっぱい長男明隼くんは、ヒーロー戦隊のキョウリュウジャーや仮面ライダーウィザードが大好き。近所に同年代の子どもも多く、麻衣さんは「ママ友も増えました。」と教えてくれました。

昨年まで5年間青年部長と、地区漁青連監事、副会長を務めた稔さんは「部長を経験でき、人との出会いにも恵まれた。」と言います。管内や全道の青年部員とも知り合い、また漁協の専務や参事と話す機会も増え、青年部でやりたいことを相談したり、意見交換ができて、とても勉強になったそうです。今年1月には青年漁業士に任命され、新たな挑戦も始まります。

「今の漁がこのまま続くのかわからないし、苦しくなる時も来るはず。順調な今から魚の付加価値向上などを考えておくことが大切だと思います。」と話す稔さん。歴代の青年部長が口にしてきた「ウトロの魚はうまいから自信を持て。」の言葉を胸に、浜のため、そして家族のためにこれからも力を尽くします。



ぎょれんの現場から 第4回

コープさっぽろ、ぎょれん札幌支店
「鮮度」と「産地」を伝える活動で地産地消を促す

子どもたちのみでかえいを丸ごと調理します。悪戦苦闘しながらも、自分で五枚下しにして作った唐揚げや、煮つけを食べるときには充実の表情が並びました。

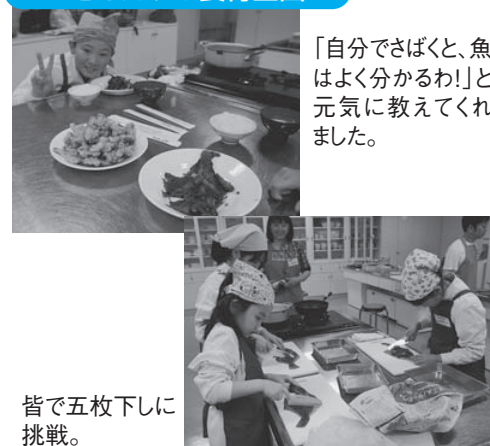
コープさっぽろが、もう一つ力を入れていた食育活動が、今年7回目を迎える「食べる大切フェスティバル」の開催。その名の通り、「食べることの大切さ」を、子どもたちが楽しみながら学べるイベントです。

ぎょれん札幌支店は、毎年、このイベントに出展し、子どもたちが北海道の水産物に触れあう場づくりを行っています。今年は、全道7カ所での開催が予定されています。



食育活動「食べる大切フェスティバル」
はたての殻むきに挑戦。この他にも子どもたちが実際に魚や貝に触れられる企画を多数実施。

子どもだけの食育企画



「自分でさばくと、魚はよく分かるわ!」と元気に教えてくれました。

皆で五枚下しに挑戦。

その3 産地と食べ方の情報提供

産地訪問企画「DOさんぽ」や「コープさっぽろ」の冊子「ちよこっと」への情報提供を行う

「コープさっぽろでは、昨年、「DOさんぽ」という産地を訪ねるツアーを始めました。なかなか産地を訪れる機会の無い道央圏の消費者を対象に、産地を訪問し、食と産地の結びつきを肌で感じてもらう試みです。札幌支店では、ツアーの企画段階から協力し、「天塩のしじみ」や、「寿都の生炊きしらす」を紹介するなど、産地の情報提供を行っています。

情報の提供はこのほかにも、コープさっぽろが店頭や協同購入等で無料配布する冊子「ちよこっと」では、レシピの提供なども行っています。

このように、道産水産物がお客様の目に触れる機会は、売場以外にもさまざま。寺澤課長は、「札幌支店の限られた人員のなかで、積極的にを行っています。このような活動のひとつが地産地消を進める力となると感じている」と語ってくれました。



地産地消の情報を掲載した冊子「ちよこっと」。4月号では、道産はたてを大特集。



産地訪問企画「Do'sanbo」の参加者を募集するパンフレット。

育てて獲る漁業の優等生である北海道のほたて漁業は、今や全道水揚げの三分の一近くが海外に輸出され名実ともに国際商品として成長しました。こうしたなか、本会は3年前から北海道ほたて漁業振興協会と連携し、持続可能な漁業の国際認証として評価の高いMSC認証取得に挑戦してきましたが、お陰さまでこのほど厳しい審査を乗り越え悲願の認証取得にこぎつけました。北海道のほたて漁業は、先人たちの並々ならぬ努力により、安定した生産を維持し、文字通り本道の基幹魚種としての基盤を築きましたが、今般のMSC認証により世界的にこの間の取り組みが評価されたわけであり大変名誉なことでもあります。

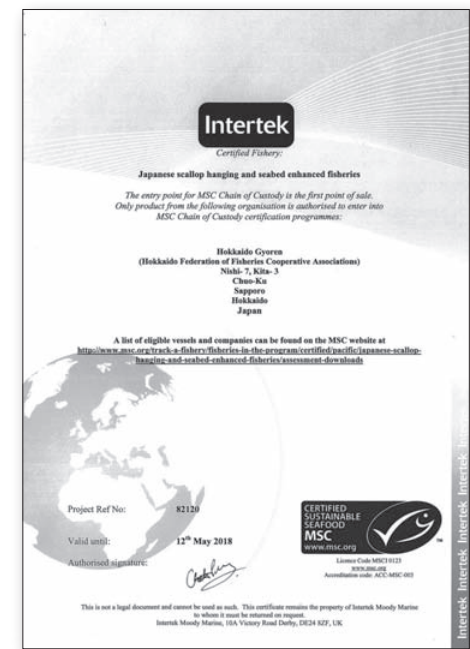
待ちに待った朗報に、全道のほたて漁業関係者一同、大変喜んでおります。認証に向けてお世話を頂いた関係行政等の皆様に心から感謝とお礼を申し上げます。

今後もMSC認証を機に認証に恥じないよう、将来にわたり更なるほたて漁業の発展に関係者一同組織を挙げて取り組んでいく決意を新たにしております。

櫻庭会長コメント



写真左: MSC本部のNicolas Guichouxさんより認定書を受け取るぎよれん櫻庭会長(左)。写真右: 授与されたMSC認定書。



環境に配慮した持続可能な漁業が認められ、「北海道ほたて漁業」がMSC認証を取得

MSC認証への登録により、「持続可能な北海道のほたて漁業」を広く世界にアピールすることが可能に

5月21日(火)、北海道ぎよれん本所第一会議室において、「北海道ほたて漁業 MSC認証に伴う登録証授与式」が行われました。

「MSC認証」とは、ロンドンに本部を置く非営利団体MSO (Marine Stewardship Council) 海洋管理協議会) が運営、「持続可能、かつ適切に管理され、環境に配慮して営まれる漁業を認定する制度」です。MSC認証に登録された水産物は、消費者にとっては、「資源を守りながら、自然にやさしい漁法で水揚げされている水産物である」と認識できるため、環境保護意識が高い欧米を中心に、MSC認証商品を積極的に取り扱う量販店や外食産業が増えつつあります。

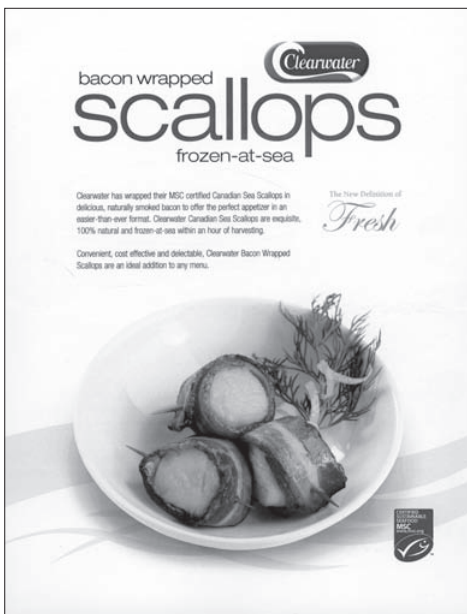
北海道産ほたては、現在、全道の水揚げの約3割を海外に輸出しています。欧米への一層の輸出増を目指している近年、MSC認証の取得は、北海道のほたて漁業の重要課題のひとつとされ、ぎよれんでは、平成22年4月より、北海道ほたて漁業振興協会と協力して早期の認証取得を目指してきました。

MSC認証には、科学的な根拠や客観的な審査など、透明性の高いプロセスが義務付けられています。3年に渡る厳しい審査を経て、今回は、ほたて垂下式漁業(噴火湾・サロマ湖)、ほたて桁網式漁業(根室海峡・オホーツク海)の4海域が登録となりました。関係者の協力による意願の取得に、ぎよれん櫻庭会長は、次のようにコメントを発表しました。

今後は、国内外でのPRや販売への活用を進める

今回のMSC認証登録は、世界で201番目の登録であり、「ほたて漁業」に限ると世界で5番目の登録です。既に登録されているアルゼンチン・カナダ・英国(英国は2カ所)の計4カ所の水揚げ量は、合わせても約6万トンと少なく、北海道産と競合する米国東海岸産や中国産は、現在登録に向けて審査中です。約40万トンの水揚げ量を誇る北海道産ほたての認証登録は、その規模の面からも海外市場の注目度が高く、優位な販売も期待されます。

今後は、国内外で、認証登録のPRや販売への利用を促進するとともに、5年ごとに行われる認証の「更新審査」や、毎年の「維持審査」に向けて、関係機関と協力して認証維持を図っていくこととなります。



既にMSC認証に登録されているカナダ産ほたての商品パンフレット。右下にMSCマークを入れてアピールしています。



MSC認証の水産物を積極的にアピールしている国内量販店の魚売場。

MSC認証を活用する海外マーケットの事例

- 量販店WAL MART (ウォルマート) では、北米店舗で販売する水産物は、必ずMSC認証または認証取得予定の漁業によるものと規定しています。
- 米国マクドナルド社は、2013年2月より、全米14,000店舗で、フィレオフィッシュにMSC認証マークを表示しています。



MSC認証登録マーク。



授与式には、北海道ほたて漁業振興協会をはじめ、関係者が多数参加しました。

継ぐ50年の歴史と情熱

浜の若きリーダーを訪ねて

道漁青連副会長
渡島地区漁青連会長

高谷 大喜さん



リモコンで船を操る高谷さん

プロフィール

北海道函館市大船町出身。南茅部高校を卒業後、実家の昆布養殖、ほたて養殖に従事。平成16年南かやべ漁協大船地区青年部長に就任。平成21年から渡島地区会長、平成24年より道漁青連副会長を務める。趣味は、読書やテレビでの映画・海外ドラマ鑑賞、愛車に乗り家族と函館市内へ買い物に行くこと。

高谷さんの二日に密着

夜明けの前から夕方までのほたての耳吊り作業

午前0時30分、大船漁港に停泊中の第三十八いろは丸のエンジンを始動し、2人の乗組員とともに沖に出発する高谷さん。この時期、ほたての耳吊り作業をしています。20分ほどで漁場に到着し、暗い海面をサーチライトで照らしながら、桁を引き上げ、ほたての養殖籠100個を水揚げします。出港から1時間ほどで帰港す



籠を船に載せる際は、クレーンに余力を持たせるため「1回に15連」が高谷さんのこだわりです。



手分けして籠からほたてを取り出す「貝ほろい」。



貝を洗浄しながらの選別。効率よく貝が選別出来ます。

家族やみんなと一緒だから出来る

南かやべ漁協大船地区の青年部長を経て、現在は南かやべ漁協全体の青年部長を務める高谷さんは、渡島地区漁青連で会長を務めて4年目になります。また地元では、函館市の地域審議会などでも数々の役職にも就いています。

「青年部の本質は仕事が第一。」と語る高谷さんに、どのようにに本業と青年部活動を両立しているのか聞くと、「養殖漁家はすべき作業と時期が決まっているので、会議の日程に合わせて作業を前倒して進めるなど工夫しています。」と教えてくれました。そして「仕事は家族やみんなと一緒に出来る。」と言う高谷さん。沖に行っている間に籠洗いをしてくれる父や、番屋で先頭に立って作業する母と妻、沖作業や耳吊りを手伝ってくれるアルバイトの人たちに感謝しています。

思いついたらまずやってみること

青年部活動で最も印象に残っているのは、大



番屋では4台の穴あけ機がスタンバイ。貝の到着とともに穴あけ作業が始まります。



熟練したアルバイトの皆さんが手早く貝にテグスを通します。



番屋に作業の終わったほたてがまとまと沖に行って桁に吊るします。



1日密着させて頂いた高谷さん(右)とこの時期の作業を手伝う高谷恵太さん(左)。

船地区青年部での『昆布オーナー制度』だと話す高谷さん。立ち上げから携わり、青年部独自でPRや宣伝、事務などに奔走し、本業の傍らでとても忙しかったそうです。「物を売るのは半端な覚悟ではできないほど大変。今年で10年目を迎えて知名度も上がり、リピーターも増え、よくここまで続いたなと思う。」と高谷さんは感慨深そうに話します。経験を踏まえ、後輩には「思いついたらまず何でもやってみること。」を勧めます。「頭で考えたり、声に出すだけでは何にも始まらない。走りださなきゃ、辿り着かないからね。」と笑顔で話します。

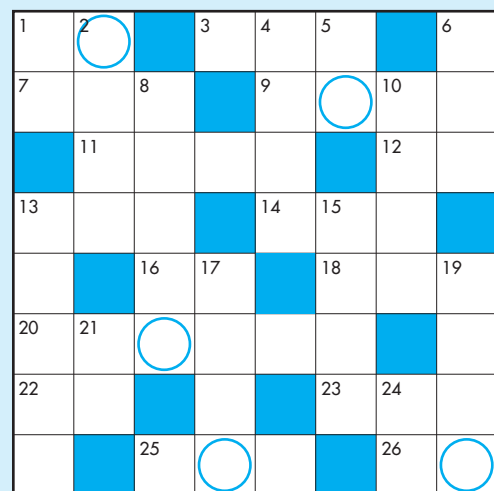
限られた時間でいかに『シンプルに』作業できるか

「仕事も青年部活動も『シンプル』なことが大事。」と言う高谷さん。無駄を省いたシンプルな方法が長続きする秘訣だと話します。「もっと早くできるんじゃないかと考えて実行してみ

る。失敗することもあるけど、失敗しないといけないこともあるから。」と試行錯誤を続けます。「一日にできる仕事も、自分の体力にも限界がある。限られた時間の中でいかに『シンプルに』作業するかを考える。」と教えてくれました。そして、『シンプルに』の一例として、「機械化」を挙げます。以前、ほたての穴あけ機が3台だった高谷さんの番屋では、前日の夕方に籠を水揚げし、前日から穴開けを開始していました。設備投資に踏み切り、4台体制となったからは前日の作業が必要無くなり、その分時間や体力に余裕が出来、他の作業をすることが可能になりました。

今後の目標は「現状維持。」だという高谷さん。「前年以上の水揚げを目標に頑張れば、結果的に現状維持は達成出来る。」という『攻めの姿勢』がとても印象に残りました。

クロスワードパズル



○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awaii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。

5月号の解答と当選者 アウトドア									
マ	ド	タ	ミ	マ					
ク	ン	セイ	カイ	キン					
ラ	メ	カイ	キン	ユ					
ライ	ド	セイ	キン	ユ					
イ	ロ	セン	ロ	サ					
オン	セン	パ	ット						
ン	リス	ボン	ウ						

(根室市)北 芽生さん
(長万部町)石垣 聖子さん
(羽幌町)古川 流さん
(伊達市)片桐真由美さん
(泊村)秋山 祐子さん

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。6月1日からぎよれんの本所、道内各支店でも、職場でノーネクタイや上着なしで過ごす「夏の軽装」期間が始まりました。2005年に日本中で始まったこの取り組みも、節電などの省エネ意識が向上し、皆さんにももうお馴染みですね。

タテのカギ

- ① たまには落ちることもある木登り名人
- ② ラムネの栓
- ④ 力士の料理
- ⑤ 水・金・地・火・木・土・天・海は○○星
- ⑥ 地方独特のイントネーション
- ⑧ ネットでつぶやき合うコミュニケーションツール
- ⑩ テーマソング=○○○○歌
- ⑬ 映画やテレビなどのシナリオ
- ⑮ ひな祭りにお吸い物にして食べる風習がある貝
- ⑰ 野菜や果物、花などを栽培する簡易な温室「○○○○ハウス」
- ⑲ 船に乗ること自体を楽しむ客船での旅行
- ㉑ 森○○・車○○・風○○
- ㉓ 冠婚葬祭ではコレを着ます「○○服」

ヨコのカギ

- ① 曲の盛り上がる部分
- ③ 取っ手のついた扇
- ⑦ 物事の起源や祖先を表す言葉
- ⑨ 鹿児島県にある世界自然遺産の島
- ⑪ おろしたり、煮たり、漬物などで食べる根菜といえば?
- ⑫ 夏に漏斗状の花を咲かせ、球根は食用になるものがあります
- ⑬ ○○○テストは、夏休みと冬休みの前
- ⑭ 江戸前寿司では代表的な光り物で中型のコノシロ
- ⑯ 和装用のくつ下といえば?
- ⑰ ボーカルが持つ音響機器
- ⑲ ドライマークの服は、○○○○○○店へ
- ㉑ 図書館にたくさん並んでいます
- ㉓ ○○○走は、バトンパスが重要
- ㉕ ワインの栓
- ㉗ 川端康成の小説「○○の踊り子」

道漁青連 平成25年度 第1回地区会長会議が開催

青年の協同の力を結集し、一丸となった活動を展開することを確認



活動方針は、「青年部活動の更なる活性化を図る」

昨年、記念すべき創立50周年を迎えた道漁青連。今年度の活動方針は、昨年の全道大会決議を踏まえ、「新しい時代に向けた漁業の発展を目指す人づくり・組織づくり」を行い、「青年部活動の更なる活性化」を図ることが示されました。

漁協青年部単位での「勉強会」や「食育活動」の実施を促進する

具体的な活動内容としては、「学習・研修活動」や「組織活動」の充実などが挙げられました。

特に、漁協青年部単位で主体的に行う「勉強会(研修会)」や「食育活動」の促進が重要事項として確認されたほか、「全道大会」や「ブロック別幹部研修会」も例年通り開催し、全道・ブロック規模での結びつきも、より一層深めていくことが確認されました。



全道の青年部員が交流を深める「全道漁協青年部大会」。(写真は昨年開催時)



未来の消費者を育てる食育活動は青年部の重要な活動のひとつ。(写真は、「漁師さんの出前授業」の昨年開催時の様子)

道漁青連による 今年度の主な研修、食育活動

○全道漁協青年部大会

平成26年1月25日、札幌にて開催

○全道ブロック別漁協青年部幹部研修会

道南ブロック 10月中旬開催

道東ブロック 12月7日開催

道北ブロック 平成26年1月下旬開催

道央ブロック 平成26年2月中旬開催

○漁師さんの出前授業

第16回 6月21日、札幌にて開催

第17回 2月上旬、札幌にて開催

間違いさがし

間違いは5つです。

※右と左の絵には、5ヵ所の異なる点があります。
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。

2013スプリングフードフェスティバルが開催

西洋料理の若手シェフが、道産食材を使った創作料理に挑戦しました

5月9日(木)、札幌パークホテルにおいて、公益社団法人全日本司厨士協会北海道地方本部と札幌支部の主催による「2013スプリングフードフェスティバル」が開催され、北海道秋鮭普及協議会、北海道ほたて漁業振興協会、北海道昆布漁業振興協会、ぎょれんが協賛しました。

主催団体の「司厨士」とは、西洋料理に携わる調理師（シェフ）のこと。年1回開催される同フェスティバルは、全道で働くシェフやシェフを志す学生が集まり、日頃の成果を発表、西洋料理に必要な知識を学びます。

お昼のメインイベント「チャレンジ料理コンテスト」では、多くの来場者が見守るなか、ホテルの若手シェフが2人1組となり、その場でお客様にコース料理を提供し、出来栄を競い合います。指定食材である道産の秋鮭・いくら・昆布・ほたてが前菜やメインディッシュとして調理され、昆布は一部デザートにも使われるなど、各チームのアイデアが光る料理が次々提供されました。審査の結果、出場10チームのうち、見事金賞に輝いたのは札幌プリンスホテルの景井・深江チーム。味はもちろん、見た目や、コース料理のバランスの良さなどが高く評価されました。



試食するお客様の目の前で料理を仕上げます。



金賞チームの、ほたて、秋鮭、いくら、昆布を使った前菜。昆布は細かく刻まれ、ソースに使用されています。

03

購販推進委員長全道地区委員長会議が開催

系統ブランド資材の利用向上や、協同組合運動推進などについて、意見が交わされました

5月17日(金)、ぎょれん本所第一会議室において、「平成25年度 漁協購販推進全道地区委員長会議」が開催され、全道の地区購販推進委員長と、西副会長をはじめとするぎょれんの関係役職員が参加しました。

最初の議題「平成25年度ぎょれんの事業計画」では、ぎょれんより、事業計画全般についての説明の後、重点課題である「かれいやぶり等の水揚げ増に起因する鮮魚流通対策」や「燃油高騰対策」について、詳しい現状報告が行われました。また、本誌14ページでも紹介しているぎょれんの新製品「漁業用アシストスーツ」が展示され、購入及び名称募集への参加が広く呼びかけられました。

続く「平成24年度の活動報告」と「平成25年度活動方針案」は原案通り承認され、今年度の具体的な推進事項として、「1.系統ブランド資材の品質向上と普及活動の強化」、「2.ぎょれんと漁協購販推進委員とのパイプ役である漁協購販推進委員長・地区購販推進委員長への情報提供」、「3.各漁協及び青年部員に対する一日組合学校やミニ勉強会への参加の働きかけ」を行っていくことが確認されました。出席した各委員長からは、系統ブランド資材の利用率向上に関する意見や、若い世代に対してもっと協同組合運動の勉強の場を提供すべきなど活発な意見が交わされました。



購販推進について、活発な意見が交わされました。

01

漁民の森づくり推進協議会が開催

小中学生等の森づくりへの参加啓発活動にも取り組みます

5月10日(金)、信漁連本店会議室において、漁民の森づくり推進協議会が開催され、各地区漁協女性部連絡協議会会長をはじめ、関係各機関から25名が参加しました。

事務局より、昨年度の植樹実績が報告されたあと、今年度の各漁協女性部が取り組む約17,000本の植樹計画が説明され、承認されました。今年度から、コープさっぽろの支援、道森連とぎょれんなど漁協系統団体からの助成に加えて、道の新しい補助事業「小中学生等の森林づくり活動参加促進事業」による補助が始まります。会議では、2名の木育マイスターが木育について「木育は木とふれあい、木に学び、木と生きる取り組みです。『お魚殖やす植樹運動』こそが木育のゴールと言えます。」と紹介。女性部の植樹活動を通じて、子ども達に植樹の意義を伝えていってほしいと提案しました。協議会では今後、木育マイスターの指導を受けながら、小中学生等の森づくりへの参加啓発活動を盛り込み、植樹活動を推進していく方針です。



今年度も各漁協での植樹や保育(下草刈り、間伐作業等)活動を支援します。

02

ぎょれん櫻庭会長が「旭日中綬章」を受章
北海道ならびに日本の水産業振興への
功績が認められました



政府は4月29日(月)に平成25年春の叙勲の受章者を発表し、ぎょれん櫻庭会長が水産業振興功労で旭日中綬章の栄誉に輝きました。

櫻庭会長は平成6年に北見管内の斜里第一漁協組合長に就任されて以来、道信漁連会長、ぎょれん会長、道水産会会長などを歴任され、漁村の金融ならびに指導・経済事業の基盤強化に努められ、本道水産業界のトップとして活躍されてきました。また平成16年には全漁連副会長に就任し、WTOをはじめとする貿易自由化問題、燃油高騰対策、東日本震災の復興支援など国内外の水産業にもたらされた難局の打開に尽力された漁協系統指導者としての功績が高く評価されました。

5月14日(火)には東京・霞が関の農林水産省7階講堂にて叙勲の伝達式が執り行われ、午後には皇居で天皇陛下へ拝謁されました。

漁のほつとニュース

大漁
祈願!

梶山

5月より瀬棚地区にてうに(がぜ)の入札が始まりました。水揚げは3回で終漁しますが、6月からは他地区でも操業予定です。また、なまこ漁でも4月下旬より始まった瀬棚・大成・上ノ国地区にて順調に水揚げされ浜は活気づいています。函館管内と同様に6月よりいか釣漁が始まりますので、さらに浜が活気づくことを願っています。

函館

4月より始まった噴火湾の定置網漁ですが、5月に入ってからいか類の水揚げが増えてきました。現在、管内で宗八かいかで5~10トン/日処、赤かいかで2~5トン/日処の水揚げがあり浜は活気づいています。また、6月1日よりいか釣漁が解禁となります。昨年より多くの水揚げを期待してやみません。

室蘭

管内の春定置では、本ます、時鮭の水揚げが本格化しています。数量は例年よりも多くなっていますが、浜値は安値で推移しており、本ますは日産2~3トン、中心の1kg台でk@300-150処、時鮭は日産1~2トン、中心の2kg台でk@1,000-800処となっています。今後の浜値上昇に期待がかかります。生産者の方々の安全操業と大漁を祈願しています。

日高

5月に入っても気温が上がらず肌寒い日が続いておりましたが、10日程遅れてようやく桜も開花しました。GW明けから各地で春定置が本格化し始めました。本ますの水揚げが昨年対比180%と好調を維持する一方、時鮭の水揚げが振るわず、昨年対比20%と低調な滑り出しとなっています。気温の上昇とともに時鮭の来遊も増え、浜に活気が満ちるのを願っています。

釧路

先月上旬から解禁となった日本200海里内小型船サケ・マス漁ですが、例年より時鮭の水揚げが低調となっています。好漁を期待するとともに引き続き安全操業を願っています。また、来月からいよいよ棹前昆布漁がスタートします。春らしい天気が続く一方、気温は低くまだ肌寒い当管内ですが、まずは良い風を祈るばかりです。

根室

鮭・鱒春定置網漁の水揚げが花咲・落石市場で5月6日から始まりました。大型連休明けの5月中旬頃から水揚げが増え始めていますが、近年魚体の小型化が目立ち、2キロサイズが主体となっています。価格も昨年より低く、安値のスタートとなりましたが、他組合での水揚げも順次始まり、これからの最盛期を前に浜は活気にあふれています。

北見

肌寒い日が続いていたオホーツクですが、6月に入りようやく暖かさを感じられるようになりました。沿岸定置網では旬のさくらますや時鮭が水揚げされています。3月下旬より始まった毛がに漁は順調な水揚げで、各組合5月下旬から自主休漁期間に入りました。また、ほたての本操業も始まり忙しさも増えています。皆さんの今後の安全操業と大漁を心より祈願しています。

稚内

オホーツク海での毛がに籠漁の水揚げは、頓別・猿払村・宗谷漁協で終漁を迎えました。帆立は、本操業が始まり、例年と比べ歩留が高く、今後の動向に注視しています。日本海で無事終了した春なまこ漁は、価格が一昨年並の高値の推移となりました。また、利尻では、巻網ほつと漁が始まりました。浜も活気づいてきていますが、安全操業と豊漁を祈っています。

留萌

3月下旬から始まったほたて稚貝は、出荷数が当初計画に到達し、21日現在で残り3皿となりました。4月は予想外の時化が続き、出荷が停滞しましたが、5月の連休明けからは一転、風が続いています。また、真がれいは、連休明けから水揚げが多くなり、現在も順調に漁が行われています。春漁も残りわずかですが、安全操業と豊漁を祈願しています。

小樽

GW明けから小女子漁が始まりました。例年より5日遅いスタートとなりましたが、好調な水揚げが続き、累計水揚げ数量がすでに昨年を超えています。また、来遊が遅れていたさくらますは、価格が低調ながらも、大漁が続く浜は活気づきました。5月12日からは小樽市でうに漁が解禁となり、威勢の良いかけ声とともに次々と競り落とされ、徐々に初夏の訪れを感じます。

ぎょれん総合食品㈱が光熱費削減対策を実施

A重油から都市ガスへのエネルギー転換を行いました

05

小樽市銭函にあるぎょれん総合食品㈱本社食品センター及び加工センターでは、近年の燃油高騰によるコストの増加や、度重なる節電要請による生産活動への影響を考慮し、工場の光熱費削減対策を抜本的に検討してきました。その結果、蒸気釜や給湯用のボイラー、空調設備を、全てA重油から都市ガス(液化天然ガス)設備に切り替え、電力とガスの使用状況をトータルで監視できるシステムを導入することにより、コストの削減が見込まれることから、この度工事を完工。4月より使用を開始しました。

これらの設備とシステム導入に伴う総工費約1億6千万円の約5割には国の補助事業「強い水産業づくり交付金」が充てられます。導入後は、年間1千万円以上の光熱費削減を見込んでおり、これを機に、ぎょれん総合食品㈱では、一層のコスト削減に取り組んでいく予定です。



電力とガスの使用状況をパソコンで監視することができます。

漁業用アシストスーツが完成、販売開始!

昆布干し作業等による腰への負担軽減を図るため、ぎょれんが開発を進めておりました「漁業用アシストスーツ」が完成しました。

6月1日から、くみあい購買部で販売を開始します。

発売を記念し、以下の特別価格にて取りまとめをしますので、ぜひご利用ください。

発売記念・取りまとめ特別価格

¥15,800 (消費税別)

◎サイズ:S・M・Lの3種類 ◎色:グレー

- 背中にあるアシスト材(FRP製のロッド)の復元力が上半身を持ち上げるため、前かがみで物を持ち上げる作業が楽になります。
- メッシュ生地で十分な通気性。作業中もむれにくく快適です。



正面

背面

開発モニターの感想

- ・年2、3回ぎっくり腰になるが、今年は無かった。(昆布森地区)
- ・コルセットにくらべ、腹部の圧迫感がなくて良い。(昆布森地区)
- ・2~3時間の昆布干し作業でも背中がラク。(昆布森地区)
- ・コンブ干し作業で負担が軽減した。(利尻地区)

商品名募集

ただいま、このスーツの「商品名」を皆様から募集しています。親しみのある素敵な名前をご応募ください。⇒詳しくは、くみあい購買部へ!

漁業研修所通信・第1回 平成25年度総合研修入所式



北海道立漁業研修所は、平成9年に稚内、函館、釧路の各研修所が統合され、現在の鹿部町に移りました。この49年間に、合わせて1万6千名の修了生を全道の浜に送り出しています。

このコーナーでは、本道漁業の担い手を育成する道立漁業研修所での研修についてご紹介します。今回は、平成25年度総合研修入所式取材しました。

北海道漁業の未来を担う42名が入所

5月7日(火)、道立漁業研修所の体育館において、来賓や父兄、漁協の関係者が見守る中、全道各地から集まった18歳から28歳の受講生42名が入所式に臨みました。

同研修所の池津所長は「この研修では、漁業に不可欠な資格やローブワークをはじめとする技術、水産関係法規、栽培漁業、漁業経営などの知識を集中して身につけてもらいます。また、共同生活を通じて、特に社会人としての自覚を持ってもらいます。受講生の自覚を持ち、漁業者としての基本をしっかり習得し、その後地元の浜に帰って、後継者として海と謙虚にまたしっかりと向き合っていくことを期待しています。」と訓辞しました。ぎょれん函館支店の山口支店長は「皆さんは今後の北海道漁業を担う希望の星です。漁業を取り巻く環境は年々厳しさを増していますが、世界の水産物需要の拡大など、日本の水産物供給基地・北海道の未来に明るい兆しもあります。皆さんが将来、北海道の浜で活躍されることを期待しています。」と系統団体を代表して、受講生を激励しました。

最後に受講生を代表して、湧別漁協推薦の高須義諭さんが「この研修で漁業に関する基礎的な知識や技術、資源管理や栽培漁業の意義・重要性などを幅広く学ぶとともに、就業に当たって必要な資格を取得するため、規則を守り精一杯頑張ります。」と宣誓し、将来の漁業者として漁業経営や地域活動に携わるために努力していくことを誓いました。42名の受講生はこれから11月まで、仲間との共同生活を送りながら半年間の研修に全力を傾けます。



式辞を述べる池津所長



ぎょれんの山口支店長が系統団体を代表して祝辞を述べました



受講生宣誓をする高須さん(湧別漁協所属)

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



地域ごとの旬のものや景色が想像でき、おたより箱を楽しく読ませてもらっています。

(登別市 工藤 知子さん 47歳)

5月18日から厚岸では子野日公園で桜・牡蠣祭りが開かれます。北海道のみなさん、ぜひ遊びに来てください。

(厚岸町 蓮上 智子さん 23歳)

今月からうに漁も始まり、浜も活気づいてきました。遅い春なので、早く大漁の花が咲くと良いですね。

(小樽市 宮古 登美子さん)

全漁連イカ一斉休漁へ。新聞紙上で読ませていただきました。25年度事業計画を読みながら厳しい現況を強く感じております。みぞれと時化で出漁も出来ない浜に、暖かい春の訪れと豊漁を願っております。

(島牧村 泉谷 泰三さん 85歳)

今年のゴールデンウィークは例年に比べて寒かったですね。まだまだ油断できません。浜の漁師さん達も、この寒さに負けずに頑張ってくださいね！

(根室市 高屋敷 実香さん 21歳)

大型連休も終わり、不安定な天候からようやく陽射しが見られるようになりました。春漁のシーズンになり、海も活気づく事を心から祈念しています。安全操業でお願いします。

(七飯町 清水 悦子さん 76歳)

5月に入っても、まだまだ寒い日が続いて、沖に出ていても急に風が吹いてくるので、仕事になりません。早く暖かくなりますようにお願いします！

(函館市 浜ののちゃんさん 63歳)

今年の冬は荒れて荒れまくりでしたが、5月に入りようやく春の訪れを感じるようになりました。ゴールデンウィークには結婚式のために常広に

行きましたが、一夜明けた朝の雪にはびっくりしました。

(稚内市 高田 冴子さん 33歳)

今月の1枚



(根室市 北 芽生さん)

（編集部から）上手なたこのイラストをありがとうございます。こんなに大きなサイズのたこが獲れると嬉しいですね。

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6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〉6月20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

※「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。

11ページの間違いさがしの答え



編集後記

「子どもだけ」の料理教室に立ち会うのは初めての体験。興味津々で、4頁の「子どもだけの食育企画」取材しました。子どもたちは、スタッフが用意したシェフさながらの白い上着を着用。なるほど、これなら汚れを気にせず、思う存分、魚と格闘できます。刃先の丸い子ども用包丁も用意され、調理時間も長めに設定されるなど、コープさっぽろスタッフさんの入念な準備が感じられました。子どもたちのかわいい五枚下しは予想を上回る出来栄！「自ら育つ」子どもの力を見た一日でした。(工藤)

「浜の家族物語」を担当するようになって1年、12人の漁師さんから漁の話の伺いながら、「実際の仕事を間近で取材してみたい。」と思い続けてきました。今回、道漁青連の高谷副会長のご協力、密着取材をさせていただきました。10数時間があっという間に感じられるほど、充実した取材になりました。ありがとうございました。(櫻田)

さあ出港 救命衣着用で 家族の笑顔

(社) 北海道漁船海難防止・水難救済センター

プリプリのえびと野菜のシャキシャキ感が絶品

えびと野菜の中華炒め

浜のおかあさん
レシピ



今回は甘えびを使った「えびと野菜の中華炒め」をご紹介します。プリプリのえびと野菜のシャキシャキ感がたまらないボリューム満点の一品。えびや野菜の甘みが存分に味わえて、ご飯が進むおかずです。ピーマンに黄や赤のパプリカを加えると、彩りもより一層鮮やかになり、食卓が華やかになりますよ。

材料(4人分)

- | | |
|---------------|-------------|
| ・甘えび…200g | ・中華スープ…1カップ |
| ・片栗粉…適量 | ・水溶き片栗粉…適量 |
| ・サラダ油(揚げ用)…適量 | ・ごま油…少々 |
| ・キャベツ…250g | |
| ・にんじん…60g | 〈調味料〉 |
| ・ピーマン…1個 | ・酒…大さじ1 |
| ・しめじ…100g | ・しょうゆ…大さじ1 |
| ・サラダ油…大さじ1 | ・塩・コショウ…少々 |

作り方

- ① 頭と殻を取ったえびに、片栗粉をまぶして180℃の油で揚げる。
- ② キャベツはざく切りにし、にんじん・ピーマンは千切りにする。しめじは子房に分けておく。
- ③ にんじん、ピーマン、しめじ、キャベツの順にサラダ油で炒め、野菜に火が通ったらえびを加える。野菜とえびがなじんだら中華スープを加える。
- ④ 煮立ったら調味料を入れて味を整える。
- ⑤ 水溶き片栗粉でとろみをつけて火を止める。最後にごま油を回し入れて出来上がり。



北るもい漁協
小笠原小百合さん