

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



9

2013
No.299

[うみ・なかま コミュニケーション]

北 海 道
ぎょれん



特集

ぎょれんの秋鮭対策事業

平成25年度 全道鮮魚流通対策会議を開催しました



こんぶ体験ツアーinえりも



浜のみなさんのご厚意で子ども達は広い干場で漁師さんから指導を受けながら昆布干しを体験できました

昆 布漁が最盛期を迎えているえりも町庶野で、8月3日(土)、4日(日)に1泊2日のこんぶ体験ツアーが行われました。今年で5回目を迎えるこのツアーは、北海道産昆布にもっと親しんでもらおうと、北海道こんぶ消費拡大協議会とぎょれんの主催、えりも漁協とえりも町役場の全面協力で開催され、札幌市内の小学3年生以上の親子30名が参加しました。また、ツアーの模様は8月13日(火)の「STVどさんこワイド 浜直コーナー」で放送されました。

4日(日)朝5時、残念ながらこの日は漁に出られませんでした。漁師さんたちが「子ども達にぜひ漁の様子を見せたい」と、港内で昆布漁を再現してくれました。眠い目をこすりながらも真剣に見守る子ども達。カギを使って昆布を引き寄せ、一本一本切れないように素手で丁寧に引き抜く作業を見学しました。その後、干場に移動して昆布干しを体験。4、5メートルはある長い昆布を小さな体で一生懸命運びます。ただ並べるだけでなく、きれいにそろえることなども教えてもらいました。子ども達も「潮の香りがする」「や」「重たいけど面白い」と、楽しみなが作業していました。

その他にも昆布学習会やえりも漁協庶野女性部の昆布料理教室、昆布の製品化体験など昆布づくしのツアーを終え、子ども達は昆布をより身近に感じ、夏休みの良い思い出になったようです。



浜のおかあさんと一緒に作った昆布料理や食べきれないほどの地元の魚貝類を囲んで、漁家さんと参加者が親睦を深めたバーベキュー

[うみ・なかま コミュニケーション]

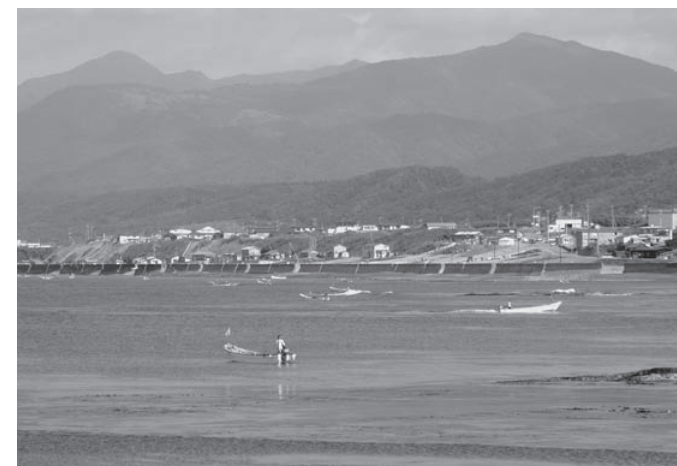
なみまるくん

北海道ぎょれん広報誌
Hokkaido Gyoren Magazine
September 2013 No.299

9

- 01 **浜の元気印!**
こんぶ体験ツアーinえりも
- 02 **特集1**
ぎょれんの秋鮭対策事業
- 06 **特集2**
平成25年度 全道鮮魚流通対策会議を開催しました
- 07 **浜の家族物語**
標津漁協/新川 康成 さん ご家族
- 08 **つな 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 胆振地区漁青連会長/高島 恵太 さん
- 10 頭すっきり!! ブレイクタイム
- 11 **大漁祈願!**
浜のほっとニュース
- 12 なみまるインフォメーション
- 14 **きらめく☆北海道の漁業を担う希望の星**
漁業研修所通信・第2回
受講生インタビュー&前期の研修スナップ集
- 16 **協同の力でコスト削減**
系統ブランド資材紹介コーナー
- 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
標津漁協/新川 康成さんご家族です。



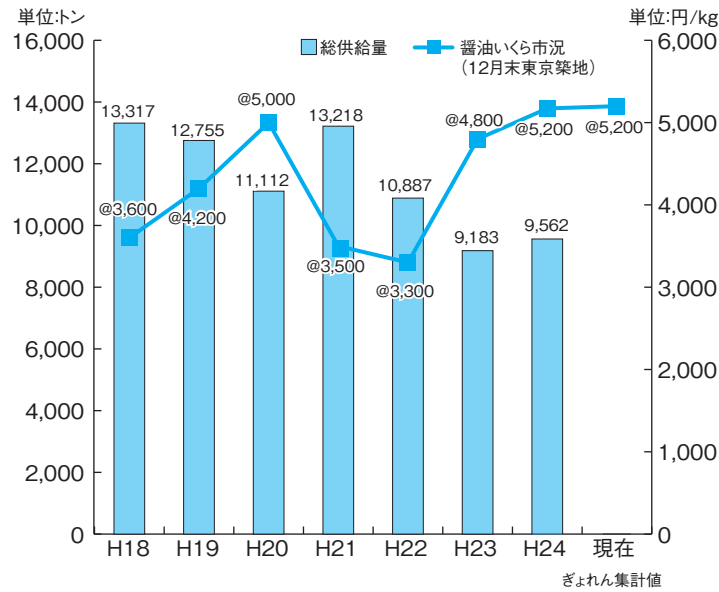
久しぶりの好天に昆布漁で賑わいを見せるえりも沖

特集 ぎょれんの秋鮭対策事業

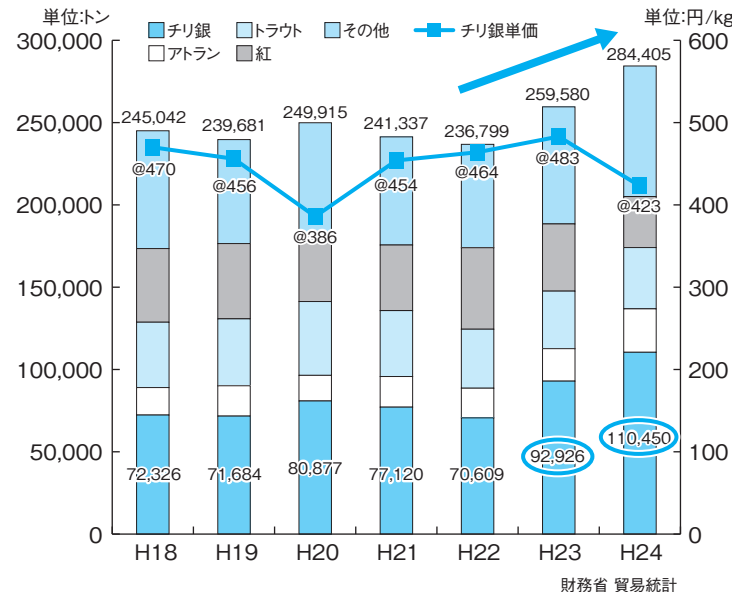


2013年 北海道の秋鮭・いくら

いくら国内供給量と醤油いくら市況の推移



鮭鱒輸入通関実績



秋鮭の来遊予想は10万トン。輸入鮭鱒も減少傾向にあり、魚卵製品が流通対策の焦点に。

昨年の秋鮭製品の相場は、チリ産銀鮭の大量輸入・価格安による影響を大きく受けました。現在は円安等により輸入量は減少し、秋鮭製品の相場も上方に修正されつつあります。チリ側がブラジル等第三国への輸出を増やしていることもあり、今シーズンの日本への輸入量は8万〜8万5千トンと、昨シーズンの11万5千トンに比べて減少する見込みにあります。

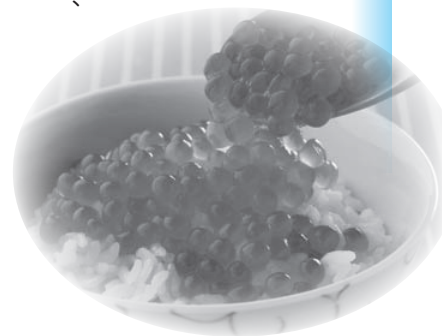
そのような輸入鮭鱒の減少に加え、今年の秋鮭の水揚げ量が予想通り10万トン前後にとどまれば、秋鮭の価格が下がる要素が見あたらないことになり、生産される製品量に関して余剰感が出ることはないかと現時点では考えています。

よって、今年の流通対策の焦点は、親製品よりも、むしろ、製品価格の高騰により消化が遅れている魚卵製品にあると考えており、我々の流通対策も、魚卵製品に重点を置いていくことを考えています。

いくらについて

高値による消費の落ち込みを回復させるために価格の修正が必要。

いくら製品の8月末時点での繰越在庫は、昨年同時期の700トンに比べ、1、500トンとやや重めですが、慌てて販売する状況にはありません。醤油いくら



らは基本的にフリーの在庫は少ないと見ており、塩いくらには、寿司専門店の需要縮小等はありませんが、市況の混乱を招く状況にはないと考えています。

しかし、製品価格の高騰により、国内の総体的ないくら消費量は減少しているのが現実です。マーケットの縮小を防ぎ、需要を拡大するためには、価格の下方修正が必要と考えていますが、輸入卵は、豊漁年にあたるアラスカのマスがある程度水揚げされている一方で、ロシアが不振であり、大幅に供給量が増える状況にはありません。

秋鮭の10万トンという水揚げ予想と輸入卵を足した国内の総供給量から見ても、価格の下方修正は、実際にはなかなか難しいと感じていますが、いくらの需要拡大のためには、業界一丸となった取り組みが必要だと感じています。

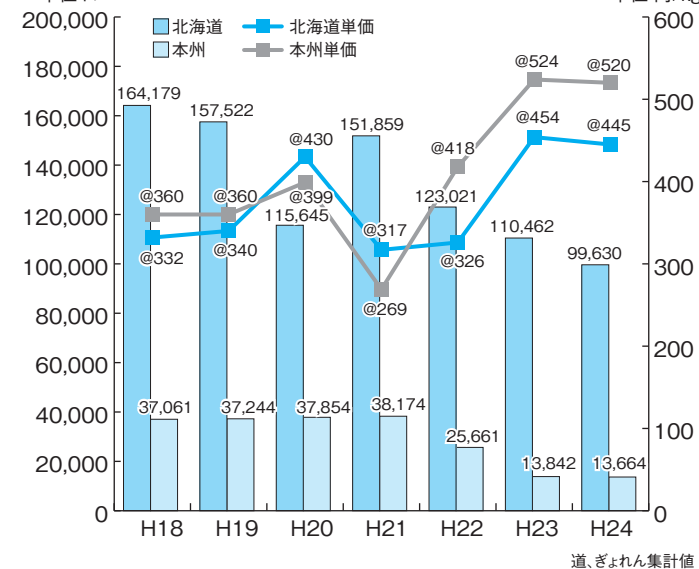
今月は、ぎょれんの秋鮭対策事業を特集します。ぎょれん三好参事には、秋鮭・いくらの消費・流通動向と、ぎょれんが北海道秋鮭流通対策協議会と協力して取り組む国内外での流通対策事業について聞き、営業企画部の山口部長には、ぎょれんが北海道秋鮭普及協議会と連携して取り組む国内での秋鮭普及・宣伝事業について聞きました。

ぎょれん
三好参事に
聞きました。



ぎょれん 三好参事

北海道・東北3県秋鮭水揚げ量推移



国内流通対策は、価格高に対応した少量目販売の強化や通年販促などを実施。併せて輸出の拡大も行う。

以上の国内外の状況や、今後の生産動向を見据えながら、いくらの流通対策を進めていくこととなりますが、高値になれば生筋子の消費も鈍ります。少量目による販売対応を強化し、調味たれの添付による家庭での簡便な醤油いくら作りを促すなど、生筋子販促を強化することが必要と考えています。醤油いくらについては、年間を通じた量販店や生協での販促、中食・外食企業とタイアップした期間メニューの協賛等により、国内での消費拡大を引き続き図っていく予定です。

その一方で、将来的な秋鮭の水揚げ回復を見据え、親製品と同様に需給調整機能としてのいくらの輸出拡大も図っていきたくと考えています。現在世界では日本食ブームが起こっており、それに伴い、いくらの海外需要も高まっています。まずは親製品の輸出で実績のある中国やタイ、台湾などを重点に販促を行い、今後、中長期的な視点で世界に向けていくらのマーケットを拡大していきたいと考えています。

2013年 北海道の秋鮭・いくら

秋鮭について
国内向けには、販売先のニーズをとらえた秋鮭製品づくりを促進。



親製品は、先ほども申し上げた通り、チリ産銀鮭の大量輸入・価格安が落ち着き、昨年最も影響を受けた定塩フィレーは荷動きも回復傾向で、増産が必要と考えています。

一方冷凍フィレーは、生産コストの問題はありますが、ニーズが高い骨取り製品の計画的な増産が必要だろうと考えています。そのために、海外生産も含めた骨取フィレー（トリムC・トリムE）の生産を拡充し、高齢者向けの医療食や学校給食等への販売を強化していきます。

旬時期の生フィレーは、消費地からのニーズが高い「ウロコ取り製品」への全面的な対応に加え、東京・大阪でのニーズが特に高い「力マ取り製品」への対応も取り組んでいきます。また、全国の量販店においてはキューピー㈱とタイアップした簡便メニューの提案（次ページ参照）による消費拡大も行っています。

普及・宣伝事業について

営業企画部
山口部長に
聞きました。



ぎょれん 山口部長

普及・宣伝事業では、消費者の皆様は旬の時期の秋鮭のおいしさを知っていただけるように今年も様々な媒体を使って積極的なPRと普及活動を行っていきます。

キューピー㈱とタイアップした簡単レシピで店頭販促やPR活動を実施。

今年もキューピー㈱とタイアップし、メニューを使った生秋鮭の簡単レシピを提案していきます。ちゃんちゃん焼きをアレンジした、電子レンジでつくる「みそマヨちゃんちゃん焼き」や、「秋鮭のホイル焼き きのことタルタルソース」等、子どもから大人まで食べやすいメニューを提案しています。



チラシは今月号に折り込んでいます。キューピータイアップレシピも掲載していますので、ぜひご覧ください。

海外向けには、原料輸出に加え、製品輸出も強化。

秋鮭の海外輸出については、今後も一定量の原料輸出を継続していきます。秋鮭の水揚げが15万トン以上に回復した場合を考慮し、一時は5万〜6万トンが輸出されていたマーケットを手放すわけにはいきません。

為替の動向も見ながらとなりますが、現在の円安環境が続く、ある程度、中国側と価格が合えば、一定量の原料販売に加え、中国・東南アジアを中心に、いくらか併せた秋鮭製品の輸出にも積極的に取り組んでいきます。

決して国内販売を軽視するわけではありませんが、最近は海外からも秋鮭製品への引き合いが強まっており、フライ製品やフライパン・レンジ調理などのファスト・フィッシュ製品も行き始めています。今後は原料販売だけでなく、製品の輸出にも力をいれていくのが、今年の対策の趣旨となります。



中国(香港)にて昨年実施した試食販売の様子

新聞折込チラシを全国に140万枚配布。新たに、電子チラシにも対応。

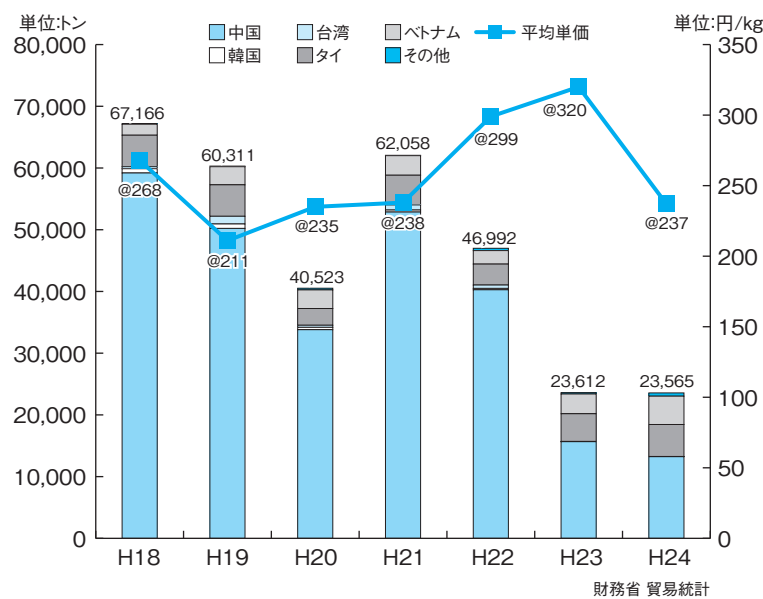
今年も9月中旬から10月にかけて、全国に新聞折込チラシを配布します。「ニッポンの秋に、美味あり。北海道の天然秋鮭」と題し、生秋鮭の旬の到来とおいしい食べ方を多数提案していきます。秋が旬の野菜と組み合わせ「旬×旬レシピ」やキューピーとのタイアップレシピなど、どれもご家庭で簡単に調理していただけるレシピばかりです。

また、新たな試みとして、パソコンや携帯端末の発達によって普及が進む「電子チラシ」を配信します。紙のチラシではカバーしきれない地域や新聞を購読していない方にもご覧いただけますので、広く道産秋鮭を知っていただく機会づくりになると考えています。

価格も大事ですが、量何よりも大事。早期の資源回復を望んでいます。

ここ数年、水揚げが減少している秋鮭ですが、15万トン以上に水揚げが回復した時を念頭に、各種流通対策を行っています。1日7千トンが水揚げされても処理できる体制は整っており、これらの対策が総合的に機能すれば、消費・流通の心配ありません。浜の皆さんにとっては、価格も大切ですが、量何より大事です。生産者の漁業採算が合い、加工業者も安定的に工場稼働ができるレベルになるよう、早期の資源回復を望んでいます。

秋鮭国別輸出通関実績(9月～翌年8月まで)



財務省 貿易統計

秋鮭・いぐらの料理教室を全国4都市で開催。

昨年に続き、9月と10月に、関東・関西・中部・九州地区で、「秋鮭・いぐら料理教室」を開催します。一般向けと親子向けを合わせて15回開催しますが、今回は食育的な観点から親子向けの開催比率を増やす予定です。約360名が参加するこの料理教室では、道産秋鮭の特長やおいしさをダイレクトに知っていただきたいと思っています。

全国主要駅の柱にある「動く電子看板」に、北海道の旬の秋鮭が登場。

9月23日より1週間、JR駅の改札口や通路等の柱にある電子看板に、道産秋鮭の広告を掲示します。「北海道産」と「旬」を印象づける映像により、多くの方に道産秋鮭の旬のおいしさをお伝えできると考えています。

広告とは、札幌駅地下通路、東京・大阪・名古屋・博多・高松等、全国の主要なJRの駅34カ所にて掲示されます。



JR札幌駅地下通路の電子看板に掲示される広告(イメージ)

今月の
家族
浜の物語

標津漁協 新川さんご家族



【新川さんご一家】 新川 康成さん(44歳)、朋美さん(38歳)、康太郎くん(6歳)、勢道くん(5歳)、祥成くん(5歳)

※康成さんのご両親 誠一さん、洋子さんと一緒に

「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、標津漁協の新川さんご一家です。

漁師の仕事に「ゴール」はない

「番屋に行って漁師と話をするのが楽しかった。」という康成さんは、小さい頃から漁師になろうと思っていました。小樽水産高校を卒業し、4年間標津漁協の漁場監視船「はくちょう」に乗務した後、漁師になりました。30代半ばで父の後を継ぎ、今は6軒共同での春定置、秋鮭定置網漁をメインに、個人では刺し網ですけそうだらやかれいなどを獲っています。

共同する6人の親方自らが沖に行き網を起す康成さんの番屋では、4年ほど前から時鮭（ときしらず）を活締めして出荷しています。全員で話し合っ「沖で増えるのは自分たちの手間だけだから。」と挑戦してみることに決め、組合に相談してすぐに実行に移しました。「漁師の仕事に『ゴール』はない。」と話す康成さん。自然相手の漁師には、毎年決まった仕事でも、状況の変化に応じ「こうしたらどうだろう」と常に考え、試行錯誤していくことが大切だと教えてくれました。

自分の獲ってきた魚に自信を持って仕事を
していきたい

姿を見せられるのがいいですね。」と話す朋美さん。今は子育てに専念して陸仕事は手伝っていませんが、夜中に起きて作るお弁当で、康成さんを応援しています。小学1年生の長男の康太郎くんは、周りの友達にも優しくできるお兄ちゃん。サッカーに熱中し、週2回の少年団の練習を頑張っています。ポケモンが大好きな双子の次男勢道くんと三男祥成くんは幼稚園の年中さん。勢道くんは新川家のムードメーカーでどんなことにもへこたれずガッツがあります。祥成くんは兄弟で一番のしっかり者。将来は鮭やかれいなどを獲りたいと話しているそうです。

3人の子どもの成長とともにますます賑やかになっていく新川さんご一家。「子ども達には元気に、それぞれの夢に向かって頑張ってもらいたいね。」と笑顔で話す康成さん。最後に「限りある資源を無駄にしないよう、自分の獲ってきた魚に自信を持って、仕事をしていきたいね。」とこれからの目標を教えてくださいました。

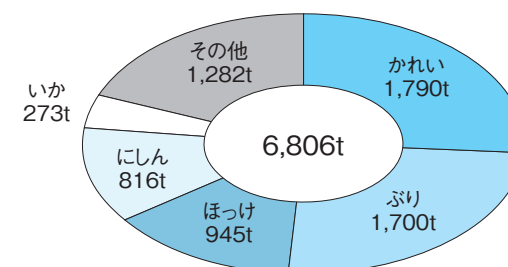
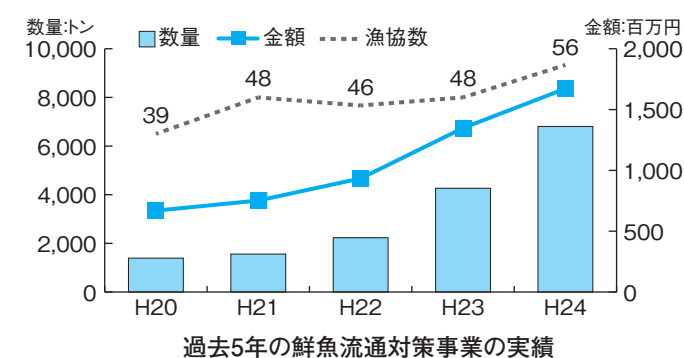


平成25年度全道鮮魚流通対策会議 全道各漁協の鮮魚担当者が集まり意見を交わしました



昨年度は6800トン16億円を取扱い、56漁協が参加したぎょれんの鮮魚流通対策事業。7月22日(月)京王プラザホテルにおいて、初めてとなる全道鮮魚流通対策会議が開催され、全道40漁協の鮮魚担当者55名を含む約90名が参加しました。会議では現状の課題や対策で意見が交わされました。

開会にあたり、ぎょれんの西副会長は「平成16年度から浜の要請に基づき鮮魚流通対策に取り組んできた中で、様々な課題も出てきました。この機会に、皆さんとの意見を交わし、浜からの要望を取り入れて鮮魚対策を発展させ、一層魚価の安定流通に努めたい。」と開催の主旨を述べました。会議では、営業第2部の鈴木部長からぎょれんの鮮魚流通対策事業と付加価値向上の事例を紹介し、特にかれいやぶりに関して課題と対策を示しました。また、加工食品部大林次長は鮮魚流通対策に連動した商品開発の現状と課題について説明し、営業第2部山田部長職から、事前に参加各漁協に行った「鮮魚対策」に関する事前アンケートの取りまとめ結果について情報提供しました。



ぎょれんの鮮魚流通対策の3本柱

1. 鮮魚事業

- (1)産地取組型事業…対象魚種の漁期中に、漁協より一定量の魚種を自動的にぎょれんに出荷する。
- (2)提案型鮮魚事業…ぎょれん産地支店より提携漁協で水揚げされる魚種の提案を消費地に行い、発注に基づき買付する。

2. 鮮魚加工事業…消費地のニーズに合わせて、札幌支店で鮮魚の選別、加工向けの1次加工などを行う。

3. 鮮魚冷凍事業…大量水揚げ時に浜値を維持するため、一定量を買付けし簡易凍結したあと、国内販売・輸出先の開拓または付加価値商品の生産・開発等につなげる。

講演 「鮮魚の付加価値向上について」(サカナの真価追及講座) 水産庁 研究指導課 情報技術企画官 上田 勝彦さん

上田さんは、活け締めの仕組みと作業の仕方、その効果について説明し、「手順が違えば活け締めにならず逆効果。魚の仕組みに合わせて行うことが重要。」と述べました。また、「各地で行われている活け締めには、『過去の習慣でなんとなく』や『やっても値段が同じだからあきらめている』ことが多い。自分たちの締め方が本当に理にかなっているか、見直してみることも必要です。」と話し、正しい活け締めの仕方を活魚を使って参加者の目の前で実演しました。最後に、「活け締めをやるのも人なら、買うのも人です。やる気と根気で良い魚を売っていきましょう。」と締めくくりました。



参加者の目の前で活け締めを実演する上田さん

浜の若きリーダーを訪ねて

道漁青連副会長
胆振地区漁青連会長

高島 恵太さん



荷揚げを待つ間に操舵室でインタビューに答えてくれた高島さん

漁師として最前線で働きながら、若手漁業者の先頭に立ち、浜の将来を仲間とともに切り拓いていく道漁青連地区会長の皆さん。このコーナーではそんな「浜の若きリーダー」をご紹介します。今回は、ほっき、毛がに、秋鮭漁などに従事しながら、道漁青連副会長、胆振地区漁青連会長として活躍する苫小牧漁協の高島恵太さんを訪ねました。

船頭として船を操り1日に300籠を水揚げ

午前2時、高島さんは苫小牧漁港に停泊中の第五十八勇盛丸のエンジンを始動し、親方である父を含め5人の乗組員とともに沖に出発します。7月15日からの1ヶ月間、毛がに籠漁に従事している高島さんは、船頭として操船し漁場へと船を走らせ、1時間ほどで漁場に到着。2人が連携し

て籠を揚げて毛がにを取り出し、1人が選別、他の3人できゅうり・いか・すけそうだらなどの餌を仕込みます。そして75個の籠を全て揚げ終わると、餌をつけた籠を再び海に沈めます。船上の選別では、資源保護のために雌や規格外の小さいかきを海に戻します。高島さんが船に乗り始めた時から一緒に働いている仲間との息もぴったりで、一つの漁場での作業を約40分ほどで終えます。この日は未明から、天気予報に反して、雨と風が出てきた

プロフィール

北海道苫小牧市出身。苫小牧中央高校を卒業後、実家のほっき漁、定置網漁、かれい刺網漁、毛がに籠漁に従事。平成19年苫小牧漁協青年部長に就任、平成22年から胆振地区会長。平成24年、道漁青連副会長となり現在に至る。趣味は、アイスホッケー。現在も社会人チームに所属し、シーズンになると地元の大会に出場する。



手際よくかに籠を揚げる高島さん



沖では6人が連携して水揚げします



3人で同時にかに籠に餌を仕込みます

苫小牧沖。船が左右に揺られ、私は立つての写真撮影に四苦八苦しましたが、高島さんをはじめ皆さんは揺れをものともせずテキパキと作業を続けます。高島さんは作業が終わるたびに次の漁場へと船を移動させ、一日で4ヶ所合計で300籠を水揚げしました。

その後午前8時30分の荷揚げに間に合うように帰港。専用の保冷ケースに入れて陸に揚げ、計量した後9時30分から入札が行われます。荷揚げ後は、明日の餌を手配し、かに籠漁の仕事は終了。次は、9月から始まる定置網漁に向けた支度へと向かう多忙な高島さんです。

青年部活動で経験してきたことを青年部や後輩に還元して

青年部活動で、印象に残っていることは3年前から取り組んでいるイガイの養殖。丸籠に入



小さめのかには規格に合っているかきちゃんとチェック



船を進めながら再び籠を仕掛けます



荷揚げ開始時間に合わせて市場前の岸壁へ移動



専用の保冷ケースに入れて荷揚げします

道漁青連の「漁師さんの出前授業」で出前授業を経験してきた高島さん。これまでの青年部活動で培ってきた経験を青年部や後輩に還元していきます。

無理をせず安全操業するのが船頭としての責任

最後に、仕事をする上で心がけていることを聞くと、「まずは安全操業。乗組員に何かあったら困るからね。あまり無理しすぎないように。」と、責任ある船頭としての立場を話してくれました。「魚価は高くならないのに、資材や燃油も高くなっている。何とかしなきゃ駄目だよな。」と危機感を口にする高島さん。9月1日からはいよいよ3ヶ月に及ぶ定置網漁が始まります。

news 浜のほつとニュース

大漁
祈願!

梶山

ひやま管内のいか釣漁は盛漁期を過ぎ、発泡で1,000~4,000ケース処と漁が落ち着きつつあります。また、うに漁の操業も終盤に入り、殻付きノナで7月までに累計120トン処の水揚げとなっています。9月からは秋鮭定置網漁が始まります。いか漁・うに漁に続き、前浜が活気づくことを願っています。

函館

いか釣漁も中盤に入り、現在ではえさん方面での水揚げが発泡で1,000~2,000ケース処と徐々に漁が増えてきています。また、魚体も25~30尾型が中心と大きくなりつつあります。南かやべの定置は8月上旬からお盆前にかけて、1日20~60トン処と順調な水揚げとなりました。今後のいかなの豊漁と安全操業を願うばかりです。

室蘭

太平洋地区毛がに籠漁が終盤を迎えています。今年度は中小8割の小型サイズ主体の水揚げとなっています。大サイズについては水揚げが少ないこともあり、近年にないk@4,000台となっています。9月1日からはいよいよ秋鮭定置網漁が始まります。来遊予想は噴火湾地区、太平洋地区とも昨年対比で減少となっていますが、両地区共に大漁となるよう祈願しています。

日高

管内のいか釣漁は、全国からいか釣船が集まり、水揚げがまとまり始めました。魚体はまだ大きくはありませんが、お盆明け以降の成長とさらなる浜の活気を期待します。また、早い地区では8月末から始まる秋鮭定置に向けた準備が進んでいます。近年、減少傾向にある秋鮭ですが、今年度は昨年度より来遊数増加が予想されており、豊漁になることを願うばかりです。

釧路

前浜の海水温が例年より高く、春定置にまぐろが多く入っています。さんま棒受船は船型に応じ順次出漁していますが、漁場が遠く低調な水揚げとなっています。8月20日には100トン以上の船も出漁し、水揚げ増加が期待されます。また、管内の秋鮭漁は8月24日に網入れを行います。昨年より来遊尾数増加の予想であることから、水揚げ増に期待するところです。

根室

8月10日、道東さんま漁が本格化する棒受網漁の小型船(20トン未満船)35隻が花咲港より出漁しました。資源保護や燃油高騰のため例年より遅い出漁となりましたが、初水揚げとなった13日には、10トン未満船を含め70トン程の水揚げとなりました。昨年より大型サイズの比率が高く資源量も多い見込みとなっており、今後の豊漁に期待したいところです。

北見

8月も後半に入り、この時期の主力魚種の一つオホーツクサーモンの水揚げが本格化しています。また、ほたてやほっきの水揚げも順調に進んでおり、混獲の秋鮭も各浜で見え始めています。オホーツクサーモンの操業は9月初旬まで続く予定ですが、その後は秋鮭定置網漁が開始され、浜はより一層賑わいを見せます。今後も漁の安全と大漁を祈願しています。

稚内

オホーツク海地区では、ほたて漁が順調です。また、建鰯漁も始まり、ここ数日は昨年比2倍近い水揚げとなっています。日本海地区では夏なまこ漁が終漁し、稚内地区でいか漁が始まりました。利尻・礼文地区では、ばぶんうに・むらさきうにで高値が続いています。鰯・いか漁が始まり、浜も活気づいており、安全操業で豊漁を願っています。

留萌

8月も後半に入り、管内のなまこ漁は終盤を迎え、ほぼ計画数量並みの水揚げとなっています。ほたて稚貝の仮分散作業も順調に推移し、9月からはいよいよ本分散作業となります。また、管内のうに漁は、時化と海の濁りの影響で、出漁出来ない日が多いですが、例年と比べ、高値安定を維持していますので、今後の良い風と豊漁を祈願しています。

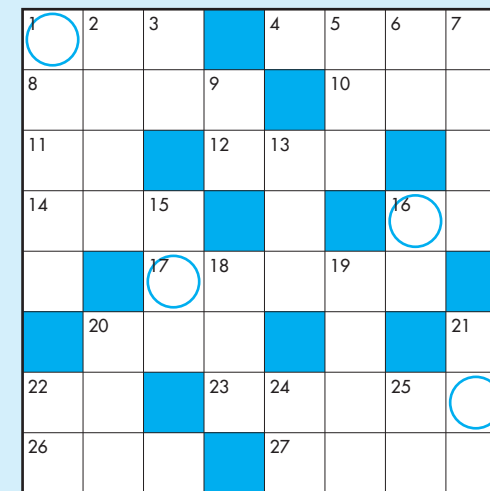
小樽

8月に入り管内ではぶりの水揚げが好調です。今年は魚体が大きめで、相場も堅調を維持しています。また、うには最盛期を迎え、例年よりも多い観光客のため、高価格で推移し、お盆前にはノナの塩水パックで1パックあたり2,000円を超える日もありました。一方、浜では9月からの秋鮭の準備が始まっています。来月から始まる秋鮭の豊漁を願います。

頭すっきり!! ブレイクタイム Break Time

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。先人の残してくれた素晴らしい言葉です。心待ちにしていた魚の回帰を祝い、また秋に戻ってくるおいしい味覚に感謝して、この名前と呼ぶようになったんでしょうね。



○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。

8月号の解答と当選者 センブウキ	
シヤンブー	シヤク
ユミ	キヤク
ウハルサメ	シ
マウイ	ミリ
ツエ	オブラート
キオン	ウゴウ
ア	アブリ
セ	ラフ
ラフ	オランダ

(根室市) 高橋 亜希さん
(泊村) 小林 日菜さん
(函館市) 中津 弘美さん
(興部町) 坂本 翔さん
(伊達市) 小林 典子さん

タテのカギ

- ① ペルシャ製は手織りです
- ② 動かないファッションモデル
- ③ 祝い事で割った時に中から紙吹雪やメッセージが出る○○玉
- ④ 親にはぐれた子ども
- ⑤ 専○○指○○○○題
- ⑥ トマトに入っている抗酸化成分といえば?
- ⑦ 声優やアナウンサーは○○が命
- ⑧ 腹が減ってはできないこと
- ⑨ 靴下を履いていない状態、裸足
- ⑩ 年末の歌合戦で女性歌手は何組?
- ⑪ 木を並べてロープで結んだ舟
- ⑫ パスタで有名な地中海に面した国といえば?
- ⑬ 温泉、またはお湯に足だけをつけること
- ⑭ パソコンや英会話はビジネス○○○
- ⑮ 今話題の人物「○○の人」
- ⑯ ダイヤモンドは世界で一番硬い○○
- ⑰ ○○大橋・○○内海・○○物

ヨコのカギ

- ① 海外映画の吹替版にはコレがない
- ② 厄除け、招福などの人の願いをかたどった縁起物
- ③ 世界遺産を決める機関
- ④ モノマネが上手いカラフルな鳥といえば?
- ⑤ 釣り糸の先でぶかぶか
- ⑥ 世界の公用語といえば?
- ⑦ 1さお、2さおと数える家具
- ⑧ ○○全・○○内・○○記
- ⑨ 妻を大切にする夫
- ⑩ 鼻先にボールを乗せる、水族館の人気者
- ⑪ 誕生日に1つ増えます
- ⑫ マーブルを日本語で言うと
- ⑬ 卓○○○・飛び○○○・○○○暇
- ⑭ 大リーグのマリナーズの本拠地がある都市

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。

福島第一原発事故の汚染水漏出問題

東京電力に対し、汚染水漏出への抗議行動を行いました 03

東京電力は、これまで放射性物質による汚染水の海への漏出はないとしていましたが、7月22日(月)、一転して漏出していることを認めました。原発事故発生以来、全国の漁業者が、汚染水の漏出を絶対に起こさないよう強く求めてきたにも関わらず判明した今回の事態に対し、道ぎょれん及び、全漁連、福島県漁連、茨城沿海地区漁連、宮城県漁協は、東京の東京電力本社と経済産業省、水産庁を訪れ、抗議・要請活動を行いました。

東京電力本社では、全漁連の岸会長が、東京電力の廣瀬社長に対し、「我々が最も懸念していた今回の事態が判明したことは、全国の漁業者・国民に対する裏切り行為であり、極めて遺憾であるとともに強い怒りを抱くものである。」と述べ、汚染水対策の抜本的な見直しと早期の流出防止を強く要望しました。また、ぎょれんの西副会長は、「風評被害の再燃により、ようやく上向きかけたすけとうだら輸出をはじめとする道産水産物の消費が減退し、さらに魚価低落など本道漁業に深刻な影響を招きかねない」と強く抗議しました。道ぎょれんでは、全道組合長会議の決議に基づき、今後も早期の対応策が図られるよう、全漁連等とも連携を図りながら対応していきます。



東京電力 廣瀬社長(左)に対し、抗議を行う要請団(写真提供:全漁連)

北海道電力に対し電気料金値上げの見直しを要請

水産業の経営を圧迫する現行の電気料金体系を改めるよう求めました 04

8月9日(金)、ぎょれんと道内系統団体は、札幌市の北海道電力本社を訪れ、北海道電力が表明した電気料金の値上げは、一方的な通告であり受け入れがたいとする申し入れを行いました。

ぎょれんの西副会長は、「電気料金値上げは、コストを製品に転嫁できない我々水産業の経営努力の及ぶところではなく、受け入れがたい。北海道電力は、一層の経営努力により値上げ幅の圧縮に取り組んでほしい」と要望しました。また、「最大需要電力によって料金が決定されてしまう現在の電力料金体系は、季節によって需要が偏る水産業の実態に合わない」とし、料金体系の見直しを求めました。北海道電力の高橋取締役副社長は、「要望内容は理解できるが、今回の値上げは国の審査に基づき決定しているので実施の理解をいただきたい」と回答。これに対し、西副会長は、「本日の要請に続き、今後は個別交渉をさせてもらう」と再度強く申し入れました。



北海道電力本社を訪れ、要請書を手渡す、ぎょれん西副会長(右から2人目)

告知

NHK「きょうの料理」に北海道の秋の味覚・海の幸が登場します

9月に放送されるNHK「きょうの料理」特別版「メシタビ in 北海道」に落石漁協の「秋鮭」、歯舞漁協の「昆布」、根室漁協の「さんま」、根室湾中部漁協の「ほっき」が登場します。同番組の放映に先立ち、9月14日(土)には札幌市のサッポロファクトリーアトリウムで、「きょうの料理 in 北海道トーク&クッキングショー」が開催され、番組に出演するグッチ裕三さんがトークショーと料理実演を行います(入場無料)。以下の日程で放送されますので、ぜひ、ご覧下さい。

【放送予定】 NHK「きょうの料理秋の味覚! グッチ裕三のメシタビ in 北海道(前編・後編)」

9月25日(水)、26日(木) Eテレ(教育テレビ) 午後9時~9時25分

TPP交渉参加に抗議する北海道総決起大会を開催

雨の中、7000人がTPP交渉即時脱退を訴えました 01

日本のTPP(環太平洋経済連携協定)交渉参加を受け、7月25日(木)に、札幌市中央区の中島公園で、ぎょれんをはじめ、J A北海道中央会・北海道森林組合連合会・北海道農民連盟で構成する実行委員会が主催して「TPP交渉参加に抗議しTPPから北海道を守り抜く総決起大会」を開催しました。

集会には、全道各地から農林漁業関係者ら約7000人が集結し、TPP交渉に参加した政府に対して「TPPは農林水産業に大打撃を与え、地域経済を衰退させる」と抗議し、重要品目の除外などを求める衆参農林水産委員会決議の順守や情報開示を政府に求める決議を行いました。当日はあいにくの雨でしたが、漁業関係ではぎょれんの川崎会長、全道組合長会議の柳谷議長、今副議長をはじめ全道漁協・在札系統団体から150名が参加し、力強く抗議の意思を示しました。

集会後には、参加者が「亡国のTPP交渉の即時脱退」「地域経済を守るぞ」などと叫びながら、中島公園から大通公園までをデモ行進。市民にTPPへの参加断固反対やTPP交渉からの即時脱退を訴え、理解を求めました。ぎょれんでは、全道組合長会議の決議に基づき、今後も浜の意向の実現に向けて対応していきます。



ぎょれんの青い旗の下で市内中心部をデモ行進する150名の漁業関係者

第50回全道漁協職員大会・第36回全道漁協対抗スポーツ競技大会を開催

全道の漁協系統職員が親睦を深めました 02

8月2日(金)、札幌グランドホテルにおいて、第50回全道漁協職員大会(北海道漁協職員協議会主催)が開催され、全道より135名の漁協系統職員が参加しました。

主催者を代表して山本堅治大会長は「漁業を取り巻く環境が厳しい中、協同組合運動の推進者、実践者として職員自らが進んで研鑽に励み、資質を向上することが求められている。この機会を活かして共に研鑽し、幅広く交流して親睦と団結の輪を上げ、明日からの仕事の活力としていただきたい。」と挨拶しました。また永年勤続表彰が行われ、永年勤続表彰者42名のうち大会に参加した7名に表彰状が贈呈されました。

続いて、マラソンランナーの谷川真理さんによる「走り続けること マラソンと挑戦の人生」と題した講演では、バラエティ番組のマラソン企画の裏話や自身のライフワークとしている地雷除去支援活動や日本各地での市民マラソンへの参加など、約1時間に渡って幅広い話題が語られ、参加者は熱心に耳を傾けていました。

大会終了後には全体交流会が行われ、全道各地からの参加者が親睦を深めたほか、翌日には札幌市の西区体育館で第36回全道漁協対抗スポーツ競技大会が開催され参加者がミニバレーを楽しみました。

なお、来年度は北海道漁協職員協議会の設立60周年の節目の年に当たることから、来年8月に記念大会を開催する予定です。



谷川真理さんは経歴から現在のライフワークまで幅広い話題で講演しました

前期の研修風景 スナップ集

前期に行われた総合研修の様子をご紹介します。

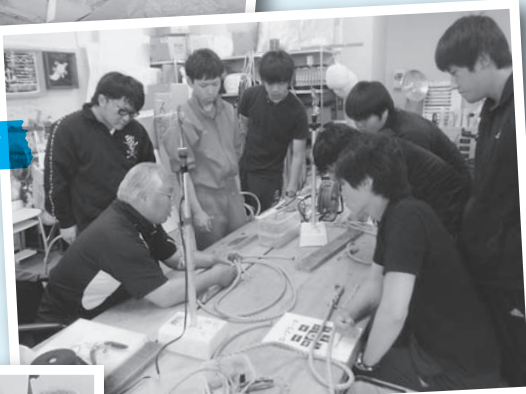


ほたて養殖漁家研修

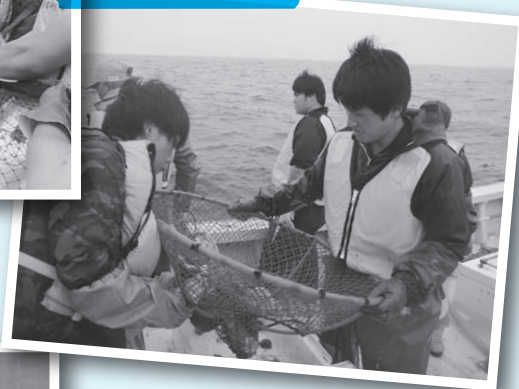


網修理、制作

ロープワーク



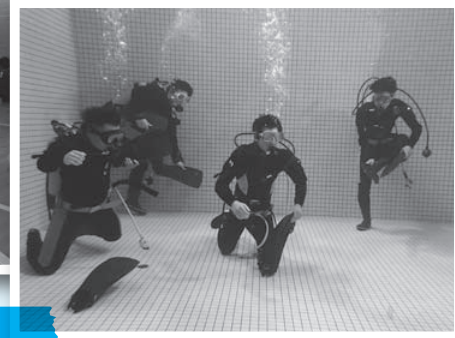
沖実習



海難事故防止実習



潜水実習



小型移動式クレーン実習

玉入れ大会



町内の
スポーツ
大会にて

野球大会



25日間の自家研修も終わり、8月下旬から後期の研修が始まりました。
受講生の皆さんにとって有意義な研修となるよう祈っています。

きらめく☆北海道の漁業を担う希望の星

漁業研修所通信・第2回

受講生インタビュー& 前期の研修風景スナップ集



本道漁業の担い手を育成する北海道立漁業研修所を紹介するシリーズ「漁業研修所通信」。今回は、研修所に学ぶ受講生の方にお話を伺いました。



う え ひ ら は や て
上平 颯さん

プロフィール

平成6年11月生まれの18歳。北海道茅部郡鹿部町出身。中学校卒業後、漁師になり、実家でほたて養殖漁業やすけそうだら刺し網漁に従事しています。好きな言葉は「あきらめずに」。くじけそうになった時に思い出すと頑張れる言葉です。

——漁師になろうと思ったきっかけを教えてください。

小学生の頃から祖父に沖に連れて行ってもらい、「沖に行ったら仕事するのが楽しい」と思ったことと「じいちゃんがかっこいいなあ」と憧れたのがきっかけです。漁師になる決意が固まった中学2年生の頃からは、頻りに仕事を手伝うようになりました。手際良く、作業も早く出来る父を見て「父さんみたいな漁師になって跡を継ぎたい」と思い、中学卒業後すぐに漁師になりました。その時から、漁師に必要な資格はこの研修所に来て取りたいと思っていました。

——それで今年入所したんですね。

仕事をしていると当然仕事中心の生活です。ここでの寮生活は1日の大半を勉強に当てられ、わからないところがあつたらすぐに研修主査に聞きに行ってもらえる環境です。半年間、集中して勉強して、取れる資格は全て取りたいという意気込みです。



印象に残った研修の1つ つぶ籠漁の実習に奮闘する上平さん

——実際に研修所で生活してみてもうどうですか？

勉強に集中出来ていますね。わからないことがあつたらすぐに聞きに行っています。これまでに小型移動式クレーン技能と玉掛技能は取得できたので、次は潜水士の資格に一発合格したいです。

友達ができたこともここに来て良かったことです。佐呂間や網走、紋別、白糠など道内各地から来た友達が出来ました。町主催の玉入れ大会では、体格の似た友達6人で「ポッチャリーズ」というチーム名で出場して3位になることができました。これもとてもいい思い出です。

——前期のカリキュラムで印象に残っている研修は何ですか？

沖実習とロープワークです。沖実習では、刺し網漁、たこ箱漁、つぶ籠漁、定置網漁、操船を実習しました。初めて経験したつぶ籠漁や定置網漁は大変だけど、面白いと思いました。

ロープワークでは、家で使うさつま入れ以外にも、たくさんの種類があることを学びました。たくさんのロープワークができる実習船の和田船長も「見習いたい漁師」の一人ですね。

——後期の研修に向けて意気込みを聞かせてください。

どんなことにも頑張って、見て聞いて学んだことをこれからの人生の糧にしていきたいと思います。そして修了後に、実家に戻ってからは、父に負けない鹿部で一番のほたて漁師になりたいです。

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9月号への感想・ご意見など
- ②10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〉9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。

10ページの間違えがしの答え



編集後記

秋になると、自分でいくらの醤油漬けを作ります。瓶に入れて冷凍し、時には友人にお裾分けも。味付けは、最初は醤油と酒、みりんを使っていましたが、醤油だけでも充分においしいことを知り、友人に作り方を聞かれたときには、「難しく考えず、先ずは簡単な醤油だけで試してみたら？」と勧めています。おいしい素材はシンプルが一番ですね。今年の秋鮭の来遊予想は10万トンですが、予想を覆す大漁になり、たっぷりいくらが作れることを祈っています。（工藤）

こんぶ体験ツアーの翌日、えりも町内の漁家さんで「昆布漁業」を研修させていただいているぎょれんグループの新入会職員たち取材しました。この日の天気は快晴で、風も穏やかな昆布漁に最適な1日。無我夢中で昆布を干す彼らの姿が、新人時代の自らの体験と重なり、懐かしく感じられました。「仕事はまて（真丁）にやりなさいよ。」当時お世話になった漁家の奥さんの言葉も思い出され、改めて身が引き締まる思いがしました。（櫻田）

事故死ゼロ 先ず着用が 第一歩

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

新聞折り込みチラシのほたてメニュー。わが家は、サッパリ派です。（根室市 高橋 ナツ子さん 55歳）

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



今日も一日冷えたビールを楽しみに昆布を採っています。家族で干す昆布はより一層おいしいことでしょう。（根室市 庄林 公俊さん 45歳）

鮭のロール巻きが持ち寄り会で好評です。家でも仕事の都合で不定時帰宅の時の作り置きにも便利です。（標津町 渡部 恵子さん 57歳）

北海道三大祭である根室のお祭りも終わってしまつて、何だかセンチメンタル。（根室市 高屋敷 実香さん 21歳）

厚岸ではついにさんま漁が解禁になりました。今年は何のくらいさんまが獲れるのか楽しみです。今年もおいしいさんまがたくさん食べられるとうれしいです。（厚岸町 連上 貴子さん 21歳）

久々に妹夫婦が夏休みにこちらに帰ってきます。いかやあさがいっばい入ったシーフードカレーでも作ってあげようかなと思います。（根室市 小林 仙茂さん 31歳）

根室は暑い日が少ないので、今のうちに夏を満喫しようと思っています。（根室市 高橋 亜希さん）

初めてお盆前に養殖昆布揚げ作業が終わりしました。夏は猫の手も借りたいほどの忙しさですが、3人の孫小3の双子、小1の男の子、母娘親子四代で最後の作業をしました。皆に感謝です。来年も元気で頑張ろう！（函館市 中津 弘美さん 51歳）

9月から鮭漁が始まります。今年も大漁を心から祈念しています。（小樽市 宮古 知行さん）

〈編集部から〉臨場感にあふれた写真にとても惹かれました。立派な漁師さんになれるように頑張ってください。応援しています。



タイトル：漁を終え港へいち早く。
（興部町 坂本 翔さん 20歳）

今月の1枚

協同の力でコスト削減

系統ブランド資材紹介コーナー

良質で安い資材を浜に提供することを目的に、ぎょれんが自ら企画・開発をしている資材が「系統ブランド資材」です。

なみまるくんでは、皆様に「系統ブランド資材」の個々の商品特長をもっと知っていただくため、毎月1つの商品を詳しくご紹介しています。ぜひ、資材購入の検討に、お役立てください。

今月は

中国産ABSフロートをご紹介します！



ウサギ耳

発売以来、累計20万個ご利用いただいています！

平成14年から事業を開始した「系統ブランド資材」のなかでも、ABSフロートは先駆けの商品のひとつです。

中国で製造し、**国産品に比べて低価格**を実現しています。品質に関しても、様々な改良を重ねながら発売から11年目を迎えました。おかげ様で、累計20万個のご利用をいただいています。

ご注文には迅速な納品でお応えします！

一定量の在庫をおくことで、ご注文には迅速な対応をしています。

また、ご要望に応じた規格変更も可能です。例えば、色は黄色をメインにしていますが、他の色もご用意できるなど、ご要望には柔軟に対応いたします。先ずは、気軽にお問合せいただければと思います。

主要規格

色：イエロー
ウサギ耳 12号10気圧
上下耳 12号10気圧
13号10気圧
14号10気圧

※規格の変更は可能です。お問い合わせください。

上下耳

ぎょれん購買部 漁業資材担当
村川 友太さん

ご注文・お問い合わせは、漁協購買部へおねがいたします。

じっくり漬けおくことでしっかり味つけ

秋鮭の白子ザンギ

浜のおかあさん
レシピ

今回は秋鮭の白子を使った「秋鮭の白子ザンギ」をご紹介します。いよいよ秋鮭のシーズン到来。オスの生秋鮭が手に入った時や店頭で白子が並んでいた時はぜひ作ってみてください。おいしく作るコツはじっくり時間をかけて調味料に漬けおくこと。時間がない時は、爪楊枝で多めに穴をあけると、よく味がしみておいしく出来上がりますよ。

材料(4人分)

- | | |
|-------------|-----------|
| ・秋鮭の白子…300g | 〈調味料〉 |
| ・でん粉…適量 | ・醤油…大さじ1 |
| ・サラダ油…適量 | ・砂糖…大さじ2 |
| ・レタス…数枚 | ・塩…小さじ1/2 |
| | ・しょうが…少々 |
| | ・こしょう…少々 |
| | ・みりん…大さじ1 |
| | ・にんにく…少々 |

作り方

- ① 生の白子を塩でもみ、ぬめりを取る。
- ② 白子を斜め切りして、一口大の大きさに揃え、爪楊枝で穴をあける。
- ③ ボウルに調味料を入れ、②の白子を含ませて、1時間ほど漬けておく。
- ④ 白子をざるに上げ、でん粉をからめてからサラダ油でカラッと揚げる。
- ⑤ 揚げた白子をレタスを敷いた器に盛って出来上がり。



新星マリン漁協
三浦 寿子さん