

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



10

2013
No.300

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

ぎょれんのほたて対策事業
9月に実施した各種宣伝活動



石狩湾漁協浜益地区青年部 「漁師さんの出前授業」



門脇青年部長(写真中央)の問いかけに元気にこたえてくれた子どもたち

授業を終えた門脇部長は「地元の子も達には石狩湾で獲れるにしんと漁業を知ってもらえるように工夫したので、楽しい授業ができました。10月には浜益中学校でも出前授業をする予定なので、今回のようにうまく出来たらいいです。」と、今回の出前授業の手ごたえを教えてくださいました。



ざつま入れをしたロープを使って綱引き

9 月13日(金)、石狩市立浜益小学校で、石狩湾漁協浜益地区青年部が出前授業を行いました。教室に集まった4年生8人の前に、普段仕事で着ているカッパにハチマキ姿で登場した門脇部長をはじめ3人の漁師さん。今日の特別授業の先生です。まず北海道や地元石狩市で水揚げされている魚を紹介し、中でもしんは漁師自らが種苗放流してきた結果、石狩市で最も漁獲量の多い魚種に成長したことを紹介しました。また、にしん刺網漁の様子をDVDで放映。網起こしや網外し、血抜き処理などの初めて見る沖作業の光景に、子ども達の目が釘付けになりました。実際に教室に展示された刺し網を使って、海の中でにしんがどうかかるのかをじっくり観察。トドがやってきて漁師さんの網を壊してしまう海獣被害についても勉強できました。漁師さんが切れたロープを繋ぐ「ざつま入れ」の実演では、出来あがったロープを使って綱引きをし、その丈夫さを体感したりと、体も使った楽しい学べる授業となりました。

[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
October 2013 No.300

10

01 浜の元気印!
石狩湾漁協浜益地区青年部「漁師さんの出前授業」

02 特集
ぎょれんのほたて対策事業

06 目指せ!消費拡大 宣伝活動NOW
9月に実施した各種宣伝活動についてご紹介します

08 海・ひと・夢 インタビュー
宮島社会保険労務士事務所 社会保険労務士・中小企業診断士/宮島 康之 さん

10 頭すっきり!! ブレイクタイム

11 浜の家族物語
広尾漁協/大溝 憲一 さん ご家族

12 なみまるインフォメーション

13 協同の力でコスト削減
系統ブランド資材紹介コーナー

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3回
後期総合研修に密着!

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
広尾漁協/大溝 憲一さんご家族です。



秋の盛漁期に向けて準備が進む広尾漁港

2013年 北海道のほたて



北海道の基幹魚種であるほたて。600億円を超える大きな水揚げと、製品としては干貝柱100億円、玉冷300億円、ポイル100億円の約1000億の商材となっています。今年のほたての動向やほたて流通・普及対策事業について、ぎょれん営業第一部加瀬部長と営業企画部山口部長にお話を聞きました。



営業第一部 加瀬部長

玉冷の生産・流通の見通し 記録的歩留まりで生産量・サイズともに伸長

平成25年度の玉冷生産は、年度当初は2万1千トンを見込んでいました。4月中旬から5月にかけてエサ環境が好転し、歩留まりが2〜3%回復している状況を鑑みると2万6千トンまで伸びる可能性があります。サイズも昨年の3S・4S中心から2S・S中心となっています。

海外市場での供給量不足と円安から輸出可能価格が内販価格をけん引

陸奥湾は昨夏の高水温によるへい死など厳しい環境で、玉冷の生産は、昨年並みの300トンと想定してい

販売価格が高騰して、国内の消流環境は厳しいものとなりました。

また、サイズも昨年から3S・4S中心からS中心となったことから、サイズの切り替えを推し進めています。国内の業務筋は「大型サイズのカットを工夫」することで、切り替えが進んでおり、量販店も徐々に切り替えが進みつつあります。本格的な切り替えは秋以降の見通しで、縮小された売り場の拡大が急務となっています。

次年度の適正繰越在庫を3千トンに設定すると、国内販売で1万5千トンの消費が必要であり、輸出は前年実績の40%増の1万トンを超える規模で搬出する必要があります。

このため、主要輸出国である米国・中国の状況を掌握することもに、本来、水分が多い傾向から輸出向けとして敬遠されていた漁場造成の段階から早期の仕掛けを行いました。その結果、これまでの輸出実績は伸長しており、円滑な流れとなっています。

今後も継続した輸環境の整備を行い、円滑な消流を図って行きたいと考えています。

ます。玉冷の総供給量は2万8千トンと昨年実績よりも4千から4千500トンの供給増の見込みです。一方、米国産は1万9千トンと昨年より3割ほど減産の計画です。海外マーケットは供給量不足が顕著であり、円安の追い風もあって、輸出可能価格が内販価格をけん引しています。

受給調整としての輸出を1万トン台まで伸ばす必要があります

玉冷の消流は、繰越在庫が少ない中で新ものがスタートしたことで、前半戦は物量の確保優先と輸出価格に追随しなくてはならない状況から



玉冷の生産工程



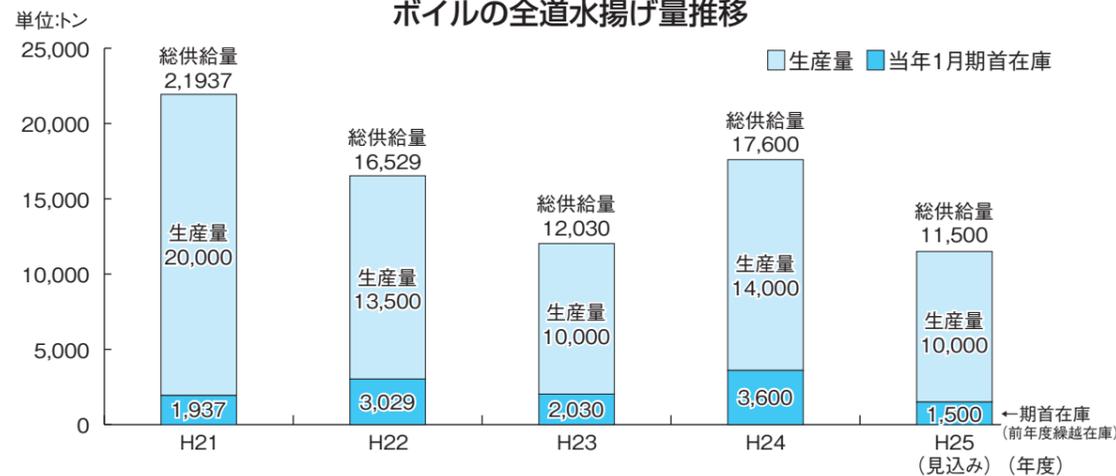
噴火湾での水揚げ

ポイルの生産・流通の見通し ポイル製品全体の供給量が少なく、堅調な荷動き

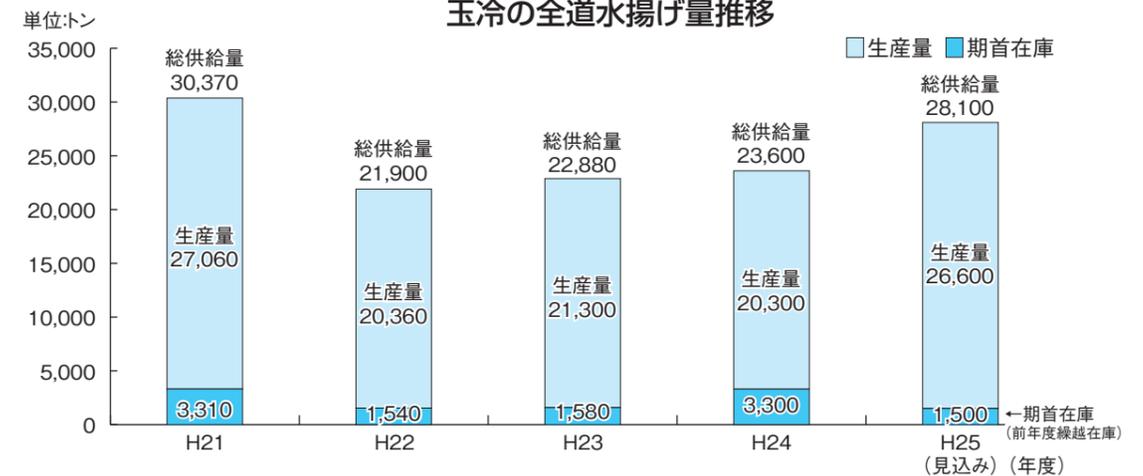
今年度の原貝生産は、噴火湾全体で当初計画の6万8千トンから昨年並みの7万5千トンまで伸びています。韓国向け活貝、中国向け原料貝の輸出需要が強かったことから、ポイルの生産は圧縮され、昨年比で70%の1万トンの生産実績です。

輸出の引き合いから原貝価格がシーズンを通してK@200円前後となったことから、製品価格が前年よりも20〜30%上昇し、一昨年並み

ポイルの全道水揚げ量推移



玉冷の全道水揚げ量推移



のK@900円以上の高値となりましたが、期首在庫が少なく、中国からの目立った搬入も無かったこと、またボイル製品全体の供給量がタイトであったことから、消費地の在庫に過剰感はなく、順調な荷動きとなっております。

輸出環境の整備

EU・HACCP認定工場を拡大し輸出能力向上を

世界的な水産物需要の高まりを背景に、北海道のほたてに対する需要が高まっていくと考えられます。原料輸出のみならず、付加価値を高めた製品を作り、世界のマーケットに売っていく必要があります。

米国に次ぐほたての大きなマーケットがEUです。ほたて輸出先としてのEUの価値は間違いなくあがってきており、EUマーケットの掘り起こしが必要です。EU向け生産海域の拡大は今年度中に目処が立ちます。合わせて、EU・HACCP認定工場を早急に拡大し、EUへの輸出能力を高めていくべきだと考えています。

ヨネーズを使ったほたてのメニューを提案することで、より簡単なおいしいほたて料理を楽しんでもらい、また作ってみようと思ってもうこうとつながります。

店頭では、ほたてとドレッシングを一緒に販売することでメニューをイメージしやすく、購買への大きな後押しにもなります。また、ぎょれんホームページでも、キューピーとのスペシャルコラボレシピを掲載しています。

(2)新聞折り込みチラシを全国主要都市で100万部配布

7月から8月にかけて、全国にチラシの新聞折り込みを実施しました。チラシには(1)のキューピータイアップメニューの他、「あなたはどっち派?」と題して、簡単でおいしい夏向けメニューを提案しています。「冷たいメニュー」4品と「辛いメニュー」4品から、「サッパリ涼しいおいしさ」か「ガツンとホットなスタミナ」かを消費者が選べるデザインとなっています。



チラシは本誌8月号でも折り込みました



料理教室で紹介される4品



(3)ほたての料理教室を全国20教室で開催

昨年引き続き、料理に関心の高い生徒が多数在籍するホームメイド協会とタイアップしてほたて料理教室を全国20教室で開催します。より幅広い年代へほたてをPRすることを目的に、今回から親子を対象として行い、家庭で手軽に簡単に出来る「ほたてスピードレシピコンテスト」受賞レシピ4品を紹介しています。約500名が参加するこの料理教室で、道産ほたての特長やおいしさを知っていただきたいと思います。

宣伝事業



営業企画部 山口部長

手軽で調理が簡単なおいしいほたてをPR

宣伝事業では、消費者が手軽で調理が簡単なおいしいほたてを食べてもらえるように、様々な媒体を使って積極的にPRしていきます。

(1)キューピー(株)とタイアップ

今年もキューピー(株)とタイアップして、「野菜と味わう北海道産ほたてメニュー」と題し、ドレッシングとマヨネーズを使ったほたてのレシピを提案しています。

ほたては、水産物の中でも、特に下ごしらえが少なく、子どもから大人まで幅広い世代に愛される食材です。キューピーのドレッシングやマ

MSC認証も有効に活用

今年5月に待望のMSC認証を取得しました。海外ではエコマーク商品を扱うスーパーが増えており、特にEUでは水産資源の持続性に関心が高いと聞いています。MSC認証を有効に活用して輸出を進めていきたいと考えます。



5月21日(火)に行われた「北海道ほたて漁業MSC認証に伴う登録証授与式」

輸出は為替相場のリスクや衛生証明書の問題など安定したマーケットとはいえないのが現状です。基本はあくまで国内販売。輸出との両輪で増産になっても価格を安定させられるよう国内と海外の情報を常に比較しながら、円滑な流通に向けて対策を講じていきたいと思っています。

北の海の「おいしさ」再発見～第10回エルプラ祭り～



ほたての部位をクイズ形式で紹介する佐藤啓彦指導員

9月7日(土)、札幌市北区にある札幌エルプラザで、「第10回エルプラ祭り」が開催され、ぎょれんと札幌消費者協会、札幌ポトフの会が連携し、北海道のほたてをテーマにしたイベント「地産地消を応援!『北の海の「おいしさ」再発見!』」を行いました。

2回の入替え制で行われたイベントでは、札幌消費者協会の啓発指導員 佐藤典子さんが大きなほたての模式図を使いながら、「ほたてを徹底解剖」を講演。ぎょれん営業企画部の葛西次長からは北海道のほたての生態や栄養成分、漁の仕方などを詳しく紹介しました。

最後に、「ほたてをおいしく食べよう」と題して、札幌ポトフの会の専任講師 吉田陽子さんが生のほたて貝を使い、「貝柱と野菜のサラダ」、「子の酒蒸し」、「耳の五目ご飯」の調理をデモンストレーション。ほたての部位ごとに違う味と食感を活かしたメニューを試食した参加者からは「貝柱だけでなく各部位を余すところなく使えるのが良い。」と好評でした。



貝柱と野菜のサラダ



調理のデモンストレーションをする吉田専任講師



計2回50名の方に参加していただきました

きょうの料理 in 北海道 トーク&クッキングショー ～秋の味覚!海の幸スペシャル～

本誌9月号で告知し、9月25日(水)、26日(木)に放送されたNHK「きょうの料理」特別版「メシタビ in 北海道」。その放送に先立ち、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の実演を行いました。

放送では、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」が登場することにちなみ、「秋鮭どんぶり」「ほっき貝のなまらうまい焼きそば」、北海道の食材をふんだんに使って作る「北海道ピラフ」の3品をトークを交えて調理。出来上がった料理は、会場から選ばれたお客様が試食するなど、会場全体で盛りあがるイベントとなりました。



会場に集まった50人のお客様のみならず買い物をする皆さんからも注目が集まりました



ステージ上で試食したお客様からは「なまらうまい!」と北海道弁での感想が聞かれました

目指せ! 消費拡大 宣伝活動NOW

ぎょれんでは、秋鮭、ほたて、昆布の3魚種の協議会と連携し、継続的に宣伝活動を行っています。今回は、9月に実施された各種宣伝事業についてお伝えします。

ぎょれん×コンサドーレ札幌食育&サッカー教室を開催

ぎょれんは一昨年度より、コンサドーレ札幌と食育活動を目的として提携しています。今回は通算7回目となる「ぎょれん×コンサドーレ札幌食育&サッカー教室」を開催しました。

9月8日(日)、新得町の新得町総合体育館には、地元サッカー協会に所属する小学3年生から6年生の児童と保護者65名が参加しました。

子ども達の食事を作る保護者を対象に、コンサドーレ札幌の管理栄養士で(株)ウェルネスプランニング札幌代表の小松信隆さんがスポーツをする子どもの体作りには、食事が大切であることを説明しました。特に、秋鮭、ほたて、昆布などヘルシーな水産物を取り入れた食事が大切であることを紹介し、試合2時間半前に食べるべきレシピを示しながら解説しました。



小松先生の説明を聞く保護者の皆さん



コンサドーレ札幌ジュニアスクールのコーチ陣により指導が行われました



最後に子どもたち全員で記念撮影

サツエキ グルメLIVEで北海道のほたてをPR

9月13日(金)～9月23日(月)、札幌駅南口広場特設会場において、「サツエキ グルメLIVE」が行われ、北海道のほたてを使った料理が販売されました。

このイベントは、道内最大級の秋のイベント「さっぽろオータムフェスト」の開催に合わせ、札幌駅南口で「新幹線延伸でつながる北海道と東北」をテーマに開催。北海道や地元札幌の旬の味覚や話題のグルメと東北各地のご当地グルメなどが提供され、のべ20万人が来場しました。

北海道のグルメを提供するコーナー「YATAIダイニング」では、ほたてスピードレシピコンテスト受賞メニューからボイルほたてを使った「ほたての南蛮漬け」、ほたて貝柱をつかった「ちりめん衣のお好み揚げ」が販売され、多くの観光客や札幌市民が北海道のほたてのおいしさを味わいました。



北海道のほたてを使ったメニューを提供したYATAIダイニング

今日は、ぎよれんと顧問契約を結んでいる社会保険労務士の宮島康之さんにお話を伺います。「社会保険労務士とは何をしている人ですか?という質問はよく受けます。」と微笑む宮島さん。恥ずかしながら筆者も、このインタビューを行う直前、社会保険労務士の業務を調べた一人でした。「社会保険の代理・代行業務はもちろん、組織の『人の問題』を一手に引き受けるのが仕事」と語る宮島さんの仕事に迫ります。

みや じま やす ゆき 宮島 康之さん

Profile

昭和33年、帯広市生まれ。弘前大学文学部を卒業し、昭和57年、北海道銀行に入行。道内営業店で主に融資・外国為替業務を担当。平成8年、道銀地域企業経営研究所に配属。取引先企業診断、社内研修、法務・税務・年金の相談等に従事。平成14年に独立開業し、現在に至る。趣味は友人に影響を受けて始めたマラソン。



社会保険労務士とは、企業の「ヒトをめぐる問題」の専門家。

社会保険労務士（以下、社労士）とは、国の法律（社会保険労務士法）で定められている国家資格であり、同じ法律でその業務内容を「社会保険手続きの代理・代行業務が出来る」と定めています。つまり、社会保険手続きの代理・代行は、社労士の資格を持っていないとできません。しかし、その法律の3番目に記載のある業務「組織に関わる相談、コンサルティング」は、社労士でなくても誰でも行うことができます。逆に、社労士の資格があるからと言って、誰でもすぐに行うことができない

漁協役員研修では、皆さんの真剣に学ぶ姿に、講師として大きなやりがいを感じます。

のも、この業務です。なぜなら、相談者は組織の問題を相談しますので、組織に属した経験の無い人には相談しにくいからです。実は、私は社労士として独立する前、20年間銀行に勤めていました。その経験が現在の仕事に大きく役立っています。今人気のテレビドラマ「半沢直樹」が銀行を舞台にしていますが、ドラマほど劇的ではないにしても、組織のなかで採られた経験があります。さらに、銀行傘下のシンクタンクで企業コンサルティングの仕事に4年間専門的に従事した経験があります。企業の相談を受け、改善方法を提案し組織が変わっていく姿を目の当たりにし、依頼者の喜ぶ姿を見たときに、本当に面白い仕事だと思いました。その後、社労士や中小企業診断士の資格を取得したこともあり、この面白い仕事を続けてみようと思いに踏み切ったのです。とは言え社労士の専門経験はないわけですから、最初の1

漁協役員研修など、ぜひ学びの場には参加してください。

私の仕事は、組織の「人」に関わることを全般が対象ですから、相談や依頼内容は多岐に渡ります。例えば、ぎよれんさんの依頼により講師を務めさせていただいている漁協の新採用職員研修や役員研修もそのひとつです。参加者の皆さんは、真剣に学ぶ意欲に満ち、講師として非常にやりがいを感じます。

働いている人は誰しもそうですが、仕事を離れて学びの場を持つ機会はなかなかありません。特に、新任管理職の方々は、多くの責任ある仕事を抱えながら、部下の労働

務管理を担っていく立場のため大変です。現在は労働者の権利意識が高まり、おかしいと思ったことはインターネットですぐに関連する労働法規などの情報を得ることが出来ますし、組織のコンプライアンス（法令順守）も社会的に当然のことであるため、労務管理の在り方が以前とは大きく変化しています。一歩扱い方を間違えると労使トラブルに発展するケースも増えています。漁協新任管理職研修に参加した方からは「管理職としてやっていく前に、必要な労務管理の知識を得ることが出来て良かった」との声もいただきました。各漁協さんには職員の皆さんのため、ひいては自らの組織の為にになりますから、研修には、ぜひ積極的に職員の皆さんを送り出してほしいと思っています。

人事制度は、「皆が納得する制度」であることを目指す。

ぎよれんさんの組織に関する仕事では、平成21年に、給与・退職制度を含めた人事制度の大幅な見直しを行いました。その中のひとつである「人事評価制度」に関しては「人が人を評価する」仕組みづくりですので、絶対的な方法は

ありません。しかし、可能な限り「皆が納得する制度」を作り上げる必要があると考えています。私が取った方法は「皆で行動基準を作り上げていく」という方法です。それは、本で書いてあるような一般的な行動基準をただ羅列するのではなく、ぎよれん役員職員の皆さん一人一人に「職場でこういう人になりたい」という理想の人の行動を具体的に書きだしてもらいました。皆が理想とする人の行動には必ず共通点があります。その共通点を洗い出し、評価項目として体系化したものが、現在の人事評価制度です。給与や退職制度も含めての大掛かりな制度改定でしたので、約1年と時間はかかりましたが、その分皆さんが参加しながら納得のいく制度が出来たと考えています。

「先憂後楽」。組織の問題を未然に防止し、相談者の喜ぶ顔が見たい

今申し上げたぎよれんさんの人事制度は、運用を開始して今年で3年になります。もう少し時間が経過すれば、また、見直しを行わないといけないかもしれません。というのも、現代は非常に社会の

変化が早く、今ある基準が次の時代には合わなくなる可能性があるからです。また、企業労務や就業規則に関わるような法律も、最近頻繁に変わります。法律の改定を知らないと不利益を被ることもありますので、我々専門家の役割が増していると感じます。

これからの組織、特に管理職の方々は何か起きてから対処するのではなく、起きないようにする「予防措置」を第一に考えるべきです。実際に、起きてからの対処にかかる労力に比べると、予防措置のほうが労力も時間も格段に少なく済みます。特に、管理職をはじめ経営者の方にお話を伺うと、意外と相談できる人が少なく孤独なものだと感じます。私の大切にしている言葉に「先憂後楽」という言葉がありますが、気になることがあれば我々専門家に気軽に相談いただければと思います。我々が専門的見地から具体的なアドバイスをを行うことにより相談者の負担を軽くし、その結果、皆さんに心から喜んでいただければ、これ以上のことは無いと思っています。



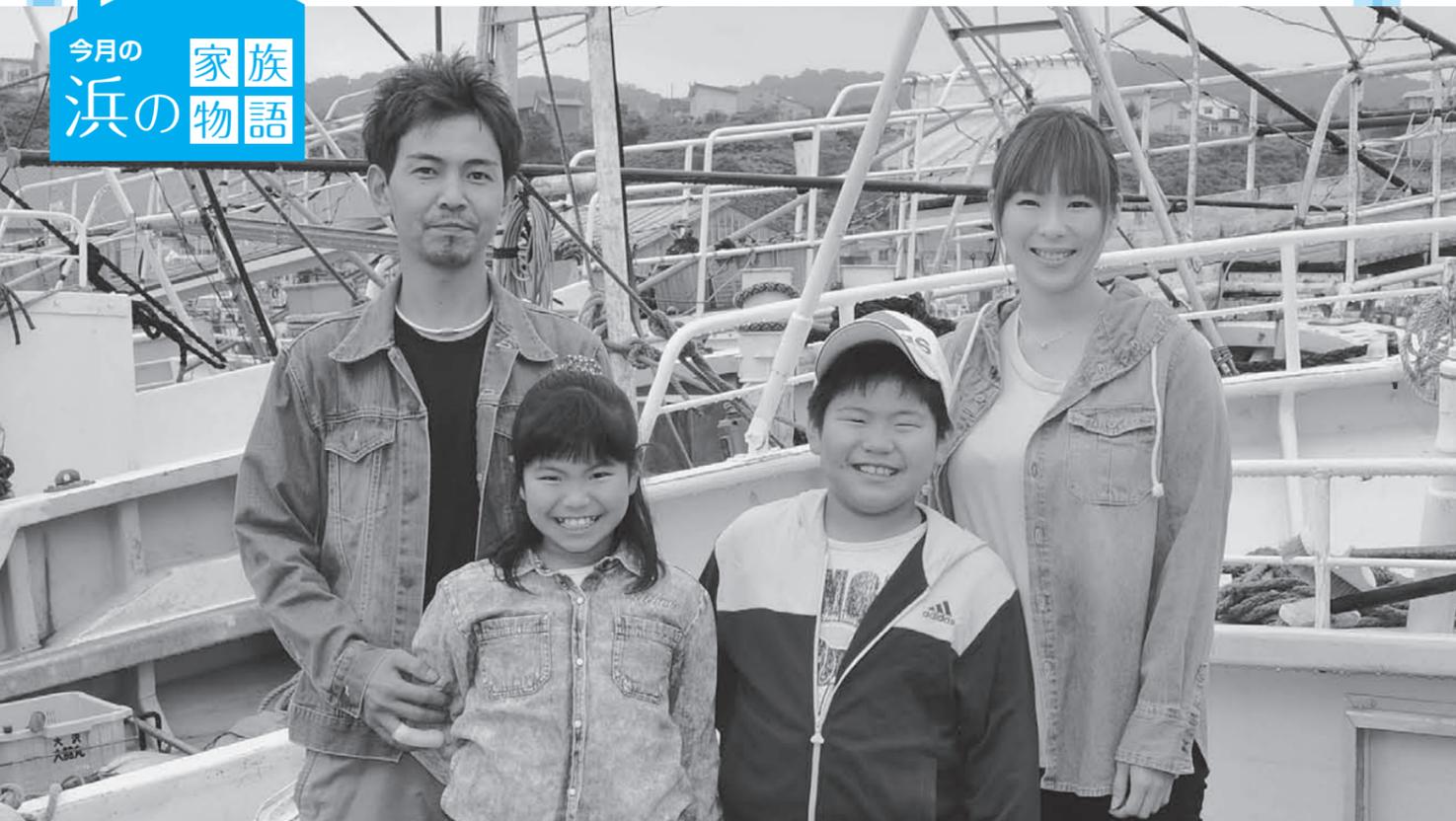
人の問題の多くはコミュニケーションの問題に起因していると言っている宮島さん。誕生日の統計学を利用したコミュニケーション方法を提案する「パースディマネジメント」など多様な手法を取り入れている。写真はその分析と提案例。



事務所入口(写真右)。事務所にて、職員の皆さんとともに(写真左)。



今月の 家族 浜の物語



【大溝さんご一家】 大溝 憲一さん(32歳)、千咲さん(31歳)、寧々ちゃん(9歳)、拓海くん(8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いたします。今回は、広尾漁協の大溝さんご一家です。

自分の仕事をレベルアップさせたい

広尾町音調津出身の憲一さんは小学校の頃から、登校前に昆布干しを手伝ったり、放課後にししゃもの選別を手伝ったりしてきました。子どもの頃から漁師になろうと思っていたという憲一さんは、初めは父から「そんなに甘いものじゃない」と反対されましたが、自分の意志を貫いて漁師になりました。広尾高校卒業後、実家のさんま刺網漁、昆布漁、ししゃも漁に従事し、4年前からは秋に組合の小定置網漁、一昨年からは冬に友人とつづ籠漁にと、年間を通じて沖に出ています。

漁師になって14年、今後の目標は「自分の仕事をレベルアップさせること」と話す憲一さん。「父の仕事を引き継いでいけるように、今からしっかり準備していきたいね。」と話してくれました。

子ども達に好きなことに挑戦してほしい

「漁師という大変な仕事を家族のために頑張ってくれて、不満はありません。」と話す広尾町出身の千咲さん。小さい頃から実家で漁師をしている父の姿を見てきたので、その大変さはよくわかります。千咲

さんは夜中でも、憲一さんが家を出る1時間前には弁当を作り、漁期には音調津に昆布干しやししゃもの選別を手伝いに行きます。また普段は、子ども達を学校に送り出した後、夕方まで水産加工会社に勤めています。趣味は、サークルに入って最近始めたヨガだそうです。しっかり者と評判の小学3年生の長女寧々ちゃんは、一つのことに集中して取り組む性格。2年生の秋から始めたバレーボールに熱中しています。今年からバスケットボールを習っている長男の拓海くんは小学2年生。憲一さんと一緒にかじかよこまいを釣りに行くようになり、魚釣りがマイブームです。2人とも昆布干しやししゃもの選別をお手伝いしてくれるそうです。

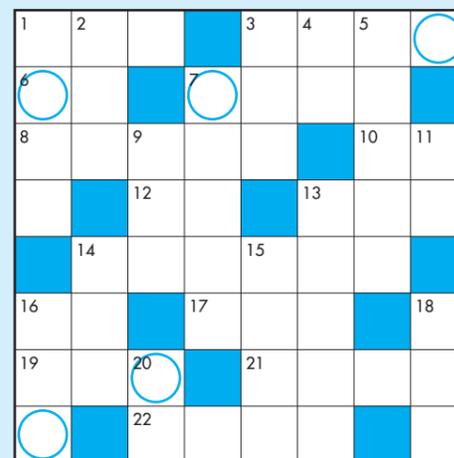
「子ども達が好奇心を持ったことには積極的に挑戦させてやりたい。」という大溝さんご夫婦。「途中でやめずに、最後まで頑張れよと釘はさすけどね。」と笑顔で話しながら、「家族が健康で、子ども達が自由に好きなことに頑張ってくれれば。」という願いを教えてくださいました。



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。全道の各浜で最盛期を迎えている秋鮭漁。海岸線を車で走っていると、沖に向かってまっすぐ伸びるブイ(浮き)の列をよく見かけます。



タテのカギ

- ① 噛んだり、尖らせたりする顔の一部
② 小石や砂が混ざったもの
③ 雨の日は、コレが高くなります
④ 天井と向かい合わせ
⑤ 日没を英語で
⑦ 屋根でおおわれた○○○○商店街
⑨ 上から読んでも下から読んでも同じ読み方の青果店
⑪ ロンドンやサンフランシスコは○○の街
⑬ ベッドの上や寝具の下に敷きます
⑭ 力士の名前
⑮ メガネやかんざしの材料になるウミガメの甲羅
⑯ 書き手⇄
⑰ 掛けるものと敷くものがあります
⑱ 植物の木質化した茎

ヨコのカギ

- ① 世界中の海に80種以上生息する大型哺乳類
③ 食事の献立で主となる総菜。メインディッシュ
⑥ 日本は緑、イギリスは紅、この飲み物は?
⑦ 55℃~60℃に温めた日本酒
⑧ キューで玉を突くゲームです
⑩ 宝○○・○○飯・出○○
⑫ 風が吹けば儲かるのは○○屋
⑬ 賑やかな名前なのに目立たない縫い方「○○○縫い」
⑭ フルーツをベースにした凍らせたお菓子
⑮ 「ノー」は首を○○に振ります
⑰ 水玉模様を英語で
⑱ インド、スリランカ、ネパールなどがある○○○アジア
⑳ 通話料金を着信者に負担してもらうサービス「○○○○コール」
㉔ ヨコ6を注ぐ際に使用する道具

○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。

9月号の解答と当選者 アキアジ
(根室市)中村 杏奈さん
(室蘭市)渡辺 弘美さん
(浦河町)若林 秀章さん
(雄武町)四辻 風砂さん
(別海町)尾形 啓子さん

間違いさがし

間違いは7つです。

※右と左の絵には、7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。

協同の力でコスト削減

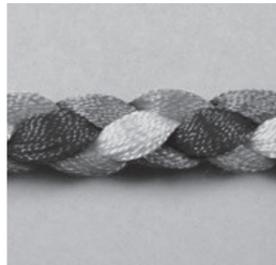
系統ブランド資材紹介コーナー

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や開発に関わる「系統ブランド資材」を紹介するこのコーナー。今月は、作業効率・漁獲効率の向上により漁業コスト削減が見込まれ、ぎょれんが、今最も力を入れて推奨している「次世代の定置網」を取り上げます。

今月は 国産 定置用無結節網【BM網】【製造元】 木下製網株式会社(愛知県) をご紹介します!

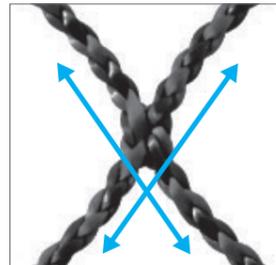
BMとは、商品の特長である

Braided
組紐



従来の2子に替わる4子の組紐型で、丈夫です。

Muketsu
無結節



蛙又のような結節部が無く、より糸が十字に編み込まれ、全方位に強度があります。

を表しています。

BM網の特長はこちら!

- ①「交差部のズレ」や「網のヨレ・ネジレ」が少なく、網開きが良くなっています。また、網糸が切れても容易にほどけません。
- ②耐摩耗、耐衝撃に優れています。

全道12漁協22漁場にてご利用いただいています!(平成25年9月現在)

「BM網」を使用した感想をお聞きしました。



斜里第一漁協 理事・定置部会長
高 正利さん

BM網は平成21年から、定置網の「溜り」の一部として使用し始めました。その後、鱒網、沖手網、中胴網など、使用場所を増やしていきました。BMの前は、ラッセルと2子を使用していましたが、一度BM網を使用すると、元に戻せませんね。BMは4子なんですけど、2子に比べ丈夫で、切れても半目で止まり、修理も楽です。海中で網が落ち着き、潮に吹かれた場合の強度もあり、最先端の技術の優れた網だと思います。

現在、来季に向け、中手網の製造を依頼しています。マリノサポートの営業担当や設計担当もこまめに打ち合わせに来てくれ助かります。価格は、ぎょれんの全道取りまとめ価格により適切なものになっていると思います。是非、全道の定置漁場の皆さんに試してもらいたいですね!

一緒にいかがですか?
国産定置用防汚剤
「網太郎」

全道各地での試験結果をもとに、各漁場に適した商品を選定し、ご提案します。

品名	有効対象	タイプ	作業性
クリアー #15	対植物性	安価型	◎
#35	対植物・動物性	バランス型	
#45	対植物・動物性	強力型	
沈殿 #30	対動物性	-	○

定置専任技術者がおりますので、図面作成や仕立て、見積もり等、迅速に対応いたします。漁協購買部を通じて、お気軽にお問い合わせください。

韓国による日本産水産物の輸入規制問題

韓国の禁輸措置撤回を求め、農林水産省・水産庁へ要請しました

01

9月6日(金)に韓国政府が福島第一原発の汚染水問題で、福島県など8県からの水産物輸入を全面禁止し、北海道を含むその他の都道府県からの水産物について非汚染検査証明書の提出を義務づけると公表しました。これに対し、13日(金)、ぎょれんの西副会長と機船連の原口常務は、稲津農林水産大臣政務官と本川水産庁長官に、韓国政府に対して輸入規制措置の解除を求める強力な働きかけを要請しました。稲津政務官は「9日に外交ルートを通じ韓国政府に申入れを行った。16日には水産庁幹部を韓国に派遣して規制解除を求める。」と早急に状況の打開を図るとの方針を示しました。



コープさっぽろ「食べるたいせつフェスティバル」に出展

魚を見て触って子ども達が道産の魚に理解を深めました

02

8月31日(土)、札幌市スポーツ交流施設・コミュニティドーム「つどいむ」において「食べる・たいせつフェスティバル2013 in 札幌」(コープさっぽろ主催)が開催されました。生産者との触れあいや体験を通して食の大切さを学べるこのイベントは毎年人気で、今年も多く親子連れで賑わいました。ぎょれんコーナーでは、昆布に関するパネル展示とクイズによる昆布学習会、長さが4~5mはある生昆布の展示、ヒトデ、うに、かれいをはじめとした海の生き物に見て触ることのできるタッチプールなど子ども向けのイベントを多数実施しました。昆布のクイズに元気に答えてくれる子、海の生き物に触って盛り上がる子など、訪れた多くの子どもたちに道産水産物や魚に理解を深めてもらう機会となりました。



2013年漁業センサス

本年11月、全国一斉に実施されます (流通加工調査は平成26年1月)

03

漁業センサスは、5年ごとに我が国の水産業の実態を明らかにする「水産業の国勢調査」ともいえる大切な調査です。農林水産省が都道府県・市町村を通じて実施する調査で、漁業者や水産関係者の方々のところへ統計調査員が調査票の記入のお願いに伺います。

皆さんのご協力をお願いします。

【問い合わせ先】

○北海道総合政策部地域行政局統計課経済統計グループ
TEL 011-204-5145 (直通)

もしくは、

○農林水産省北海道農政事務所統計部経営・構造統計課
TEL 011-642-5611 (直通)



漁業センサス



開催告知

ホクレン大収穫祭に今年もぎょれんコーナーを展開します

10月21日(月)から27日(日)までの7日間、札幌市の札幌三越10階催事場において、「ホクレン大収穫祭」が行われます。今年収穫されたじゃがいもや玉ねぎなどの野菜、畜産加工品に並んで「ぎょれんコーナー」が設置され、秋鮭、いくら、昆布、ほたてなど数多くの水産物を販売します。また、昨年大変好評だったぎょれんの「揚げたて海の幸フライコーナー」も登場します。ぜひ、ご利用ください。

2班&3班 ロープワーク実習

今日からロープワークの標本「ノットボード」作りが始まりました。研修所に来るまでロープワークの知識があまり無かったので、じっくり教わる事が出来て、勉強になります。後期も自分に足りないものを補って技術を磨きながら、仲間と共に最後まで頑張ります。

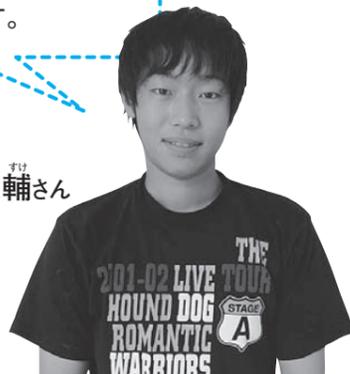


出来上がった作品

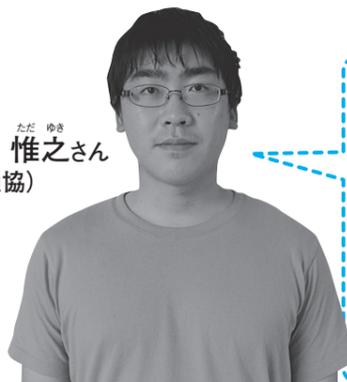


皆さんが集中して作業するため、教室は静寂に包まれていました

2班班長
村岡 大輔さん
(常呂漁協)



3班班長
鈴木 惟之さん
(標津漁協)



研修所での実習は、資格だけでなく実践で使うものを多く学べます。後期は、残っている資格をきちんと取得していくことはもちろんですが、ロープワークや網修理、グループ活動で学ぶ定置網の起こし方もしっかり身につけて地元に戻りたいと思います。



ロープワークのテキストを参考にしながら作業を進める受講生

5班&6班 網修理実習

今日の実習では、午前と午後を通して、底建網のロープに繋ぐ部分を補強する作業をしています。網修理は研修所に来て初めてしました。自分のペースで同じ作業を繰り返して、体で覚えていくといった感覚です。慣れてくれば作業も早く出来るようになってきます。

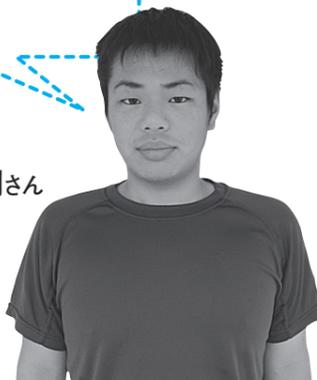


体育館に網を広げて作業します

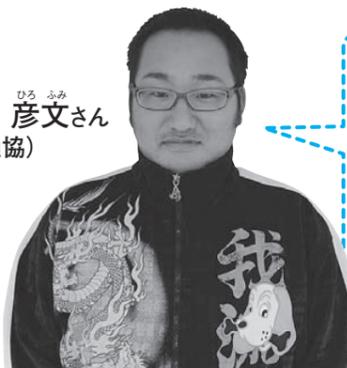


外部講師からのマンツーマン指導も

5班班長
島山 圭司さん
(ウトロ漁協)



6班班長
水谷 彦文さん
(網走漁協)



地元では鮭定置網漁に従事します。学生時代には夏休みなどに漁を手伝うことはありましたが、少し網修理に苦手意識がありました。ここで基礎を学んで、地元に戻ってからは自分でしっかり出来たらいいなと思います。一つでも多く覚えて帰りたいです。



だんだんと作業を正確に、そして早く出来るようになるそうです

後期の研修も残り1ヶ月、受講生の皆さんはそれぞれに課題を持って前向きに実習に取り組んでいます。次回は、研修での成果を発表する場である海友祭と修了式の模様をお伝えします。

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3回 後期総合研修に密着!



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しているシリーズ「漁業研修所通信」。今回は、後期総合研修のある1日取材しました。この日は班ごとに様々な実習に取り組んだ受講生の皆さん。代表として班長さんにお話を伺いました。

1班 一般船舶実技実習

この実習は、一級小型船舶操縦士免許の実技試験の対策です。船体の点検、出発前点検、始動、発進と進路の変更、S字の蛇行、増速、離岸・着岸など一連の技術を確認しました。昨日、学科試験が終わりましたので、あとは実技試験に向けて頑張ってお話を伺いました。

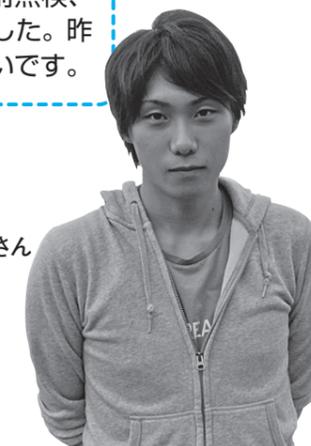


大沼公園でモーターボートを使って実技を学びます



繰り返し行われた離岸・着岸の練習

1班班長
新濱 拓磨さん
(野付漁協)



4班 加工実習

今日は加工実習の第1弾、鮭フレークの加工です。午前中は鮭を捌き、蒸し器で蒸して、午後はその調味と瓶詰めを行います。出来上がったものは海友祭で販売します。自分たちが獲ったものがどのように加工されるのかを学ぶことが出来る貴重な機会です、良い経験ができています。



焦げないように注意しながら、鮭を弱火でバラバラになるまで乾煎りする根気のいる作業です



手分けして瓶詰めと計量、後片付けを行います

4班班長
高須 義諭さん
(湧別漁協)



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。

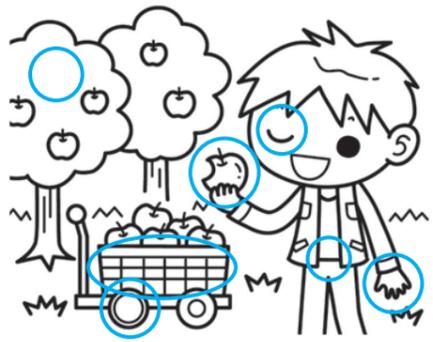
- ①なみまるおたより箱への投稿(お便り、写真、イラスト等)や、広報なみまるくん10月号への感想・ご意見など
②10ページのクロスワードの答え
③住所・氏名・年齢・電話番号

〈宛先〉10月20日までに送ってください。

(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(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ページの間違いさがしの答え



編集後記

今はハッピーマンデーによって毎年日にちが変わりますが、「体育の日」と言えば、以前は「10月10日」。1964年のこの日に、東京オリンピックの開会式が行われたことに由来しています。そして7年後の2020年、再び東京でのオリンピック開催が決定しました。原発問題なども不安視されるなかでの今回の決定。7年後にはその不安も一掃され、真に日本が、世界が平和のなかでの祭典であってほしいと願いながら、決定の様子を眺めていました。(工藤)

「脂の乗った新鮮なさんまは塩焼きに!」そう思うようになったのはここ最近のこと。それまでの「新鮮なさんまは焼くより刺身で。」などと言っていた自分が変わったのは、取材先で「おいしいさんまの塩焼きの焼き方」を教えてくださいました。家で早速試すと家族にも大好評。それ以来夕食にさんまが出る時は、私が「わが家のさんま焼き」担当です。そんな個人的に思い入れのあるさんまも含めて、秋漁での大漁と海の安全を願っています。(櫻田)

8月31日は島牧村大運動会がありました。高齢のため、応援のみでした。9月15日は村議会議員選挙。秋晴れのよさな日に一票投じます。(島牧村 泉谷 智子さん)
9月から秋鮭漁が始まり、まだ軌道にのらない。これから期待したい。(別海町 尾形 啓子さん)
ぼくのお父さんはいか釣りに乗っています。不漁でこまります。(泊村 小林 天馬くん)

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



秋鮭のチーズ入りロールフライを作った後、メスの身を薄くそぎ切りにしてチーズを入れて巻き、フライにして食べたら、その美味しいこと。ハマりました。揚げすぎないのがコツのようです。また作ろう! (島牧村 高島 里子さん)

(厚岸町 蓮上 貴子さん) 22歳

前回もさんまの話でしたが、みなさん、今年のおさんまは脂があつてすくおいしかったです! まだ食べてない人は食べてみてくださいね。(函館市 はまのんちやさん) 63歳

うに採りが始まったけれど、安いのです。少しがっかり。でも頑張つて、まだまだ頑張るぞ! 秋鮭の白子ザンギ作ってみました。思っていたよりおいしかったです。(初山別村 白府 美恵子さん) 43歳

8月、岬祭りで恒例のたこリレーで優勝しました。2年連続です。まだまだ浜の母さんは元気です。...が、私は来年引退かな? 体力が、またほたての仕事が始まります。気合で頑張ります。(初山別村 細野 京子さん) 58歳

(根室市 村橋 信夫さん)

暑い日があったこの夏、サッパリしたものが食べた時期、いかのマリネは最高。本当は鮭のマリネが、なおおいしいが手に入らず! (浦河町 若林 秀章さん) 43歳

9月号の秋鮭の白子ザンギですが、とてもいいアイデアだと思いました。白子はちょっと苦手なんですけど、味つけ次第では食べられるかな? (初山別村 白府 美恵子さん) 43歳

9月に入っていくが少し見えてきたので、毎日大漁だと願っています。(泊村 小林 日菜さん) 11歳
1歳児のママです。ただいま子育てに奮闘中です。毎日ぐたくたくです。でもわが子がとても可愛いです。頑張ります。(根室市 中村 杏奈さん) 22歳



この間、犬が近くの海で泳ぎました! (雄武町 四辻 凧砂さん) 14歳

今月の1枚

編集部からとても泳ぎが上手なワンちゃんですね。海が近くにあると泳ぎが上手になるんでしょうか。皆さんの愛犬はいかがですか?

大漁祈願!

NEWS 浜のほつとニュース

小樽

管内秋鮭定置網漁は、例年に比べ海水温が高い事が影響したためか、序盤は昨年の7割程の水揚げに留まっています。9月半ば過ぎより、ようやく数量が増え始め、9月19日時点で約300トン(昨年対比111%)となっています。10月から解禁となる、秋しゃこ漁にも期待したいところです。

室蘭

胆振管内では、9月1日より秋鮭定置網漁が始まりました。序盤は水揚げがまとまらず、一日置きの操業となっています。今後のまとまった水揚げに期待しています。また、定置混獲でぶり・いなだが多い日で管内40~50トンの水揚げがあります。中心サイズは4~5kg、浜値k@80~65処となっています。生産者の方々の安全操業・豊漁を祈願しています。

根室

9月に入り秋鮭定置網漁が本格化しています。9月中旬までの管内水揚げの合計は、不漁だった昨年を4割程上回り、価格は高値を維持しています。また、根室湾中部漁協の秋季ほつき貝けた網漁が解禁となり、初日からの2日は2トン程の水揚げで、価格は昨年をやや上回りました。許容量を達成までの間、順調な水揚げと安全操業を願っています。

留萌

8月31日から管内の秋鮭漁が始まりました。時化が増える時期ですが、9月19日には管内合計106トンと今季一番の水揚げがありました。昨年対比250%と順調な水揚げが続き、今後にも期待しています。9月下旬からはほたて稚貝の本分散作業が各浜で始まる予定です。寒さも厳しくなりますが、安全操業と良い風でますます活気づくよう願っています。

桧山

今月より始まった秋鮭定置網漁ですが、水揚げが中々ふるわなかった昨年とは打って変わり、今年は9月19日時点で96トンと、とても順調な水揚げとなっています。この調子で水揚げが続き、秋鮭の大漁で浜が活気づくことを期待しています。

函館

今月より秋鮭定置網漁が始まりました。まだ最初のため、9月19日時点で約10トンと漁は少ないですが、10~11月にかけて漁が最盛期を迎えるため、これからの水揚げの伸びに期待したいところです。また、南かやべ漁協ではぶりの大漁で浜が賑わっています。9月19日の3日間で約800トン強の水揚げと例年にない大漁です。

日高

秋鮭定置網漁は、秋鮭来遊前にぶりの大漁が続いており、多い日で管内合計100トンを超える水揚げがありました。昨年もぶりの来遊はありましたが、今年は6キロ以上の大きいサイズの水揚げが目立っています。秋鮭の管内水揚げは、昨年比約3割増と昨年を上回っており、先の台風で前浜の海水温が下がってきたことから、さらなる来遊増を期待しています。

釧路

さんま漁は、海水温が例年より高く漁場も遠いため、水揚げが大きく減少していました。台風通過後、魚群も徐々に北海道に近寄っており、今後の水揚げ増が期待されます。秋鮭漁は、過去2年よりも魚体が大きく、水揚げは順調です。また釧路沖で巻き網船団がさばる水揚げしており、今年は真さばの比率が高くなっています。本格化する秋漁での大漁と安全操業を願います。

北見

10月に入り、北見管内は日増しに秋も深まり肌寒さを感じます。定置網漁では秋鮭が順調に水揚げされており、浜は活気に満ち溢れています。また、これから秋の底建網漁も始まりますので、ほっけやかれい類など多くの魚種が水揚げされることを期待しています。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終了した建鱒漁は過去数年を上回る水揚げとなりました。また、本格化している秋鮭漁は、ここ数日は昨年の2倍近い水揚げとなっています。ほたて漁は水揚げが順調で、原貝価格は高値で推移しています。日本海地区では、ばふううにが終漁し、むらさきうにの高値が続いています。浜も活気づいておりませんが、安全操業と豊漁を願っています。

安全は ライフジャケットと 家族の笑顔

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

ほたてと昆布、野菜のうま味が詰まった炊き込みご飯

ほたてご飯

浜のおかあさん

レシピ



今回はほたてを使った「ほたてご飯」をご紹介します。濃くなったり、薄くなったりと味つけが難しい炊き込みご飯。このほたてご飯は、昆布のだし汁と、ほたてと野菜から出た煮汁がよくしみ込んで、おかわりしたくなるほどのおいしさです。具は炊きあがった後からごはんに混ぜるので、ほたても固くなりすぎず、上手に仕上がりますよ。

材料(4人分)

- | | |
|-------------|-------------|
| ・米…4合 | ・しょうゆ…150cc |
| ・ほたて(成貝)…6個 | ・酒…75cc |
| ・にんじん…小1本 | ・砂糖…大さじ4 |
| ・ごぼう…1本 | ・みりん…大さじ2 |
| ・ひじき…12g | 〈だし汁〉 |
| ・水…900cc | ・昆布…20cm×1本 |
| | ・水…500cc |

作り方

- 1 米を洗って水につけおき、炊く直前にざるにあげて水気をきる。
- 2 ひじきは水で軽く洗い、5分間ほど水につけて戻し、ざるにあげて水気をきる。
- 3 水500ccに昆布1本をつけておき、だし汁を作る。
- 4 ほたてを貝から外し、貝柱とヒモを食べやすい大きさに切る。
- 5 にんじん・ごぼうはさがきにし、ごぼうは水に入れてあく抜きをする。
- 6 鍋に水900ccとにんじん、ごぼう、ひじきを入れて火にかけ、煮立ったら貝柱、ヒモを入れる。砂糖、酒、しょうゆ、みりんを入れて味をつけ、冷ましてから具をざるにあげる。(煮汁はとっておく。)
- 7 炊飯器に、米、⑥の煮汁を入れ、4合分の目盛まで③のだし汁を加えて炊く。
- 8 米が炊き上がったたら、ボールに移し、⑥の具を入れて混ぜる。器に盛り付けて出来上がり。



小樽市漁協

館山 弘子さん