

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



11

2013
No.301

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

昆布漁業生産の安定化・消費拡大対策事業
浜のおかあさん料理教室 2013



釧路昆布普及協議会 「食べる昆布」定着に向けた 取り組み



次々と足を止め「食べる昆布」を試食していくお客様

今回も、「食べる昆布」を前面に出し、ダシをとっても食べてもいい、棹前昆布の量り売りコーナーや、秋鮭、さんま、ほたてなどを巻いた昆布巻、結び昆布、サラダで食べられる生刻み昆布などをふんだんに売り場に取り揃えました。合わせて、とろろ昆布やパリパリ昆布、昆布茶なども並べ、売り場は釧路産昆布一色になりました。

昆布巻や結び昆布、生刻み昆布を和風サラダ風に仕上げた試食提供では、お客様が足を止め、その味に納得してから商品を買っていく姿が多くみられました。また、「昨年は早く使い切ってしまったので今年は多めに買いたい」や、「今年の新物昆布がいち早く届くので待ち遠しかった」など、毎年この販促を楽しみにしているというお客様も訪れていました。今年も同協議会の販促が好評だっただけでなく、「食べる昆布」の定着に向けて着実に成果が表れ始めていますように感じられました。



人気の棹前昆布の量り売りコーナー

【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
November 2013 No.301

11

浜の元気印!

01 釧路昆布普及協議会「食べる昆布」定着に向けた取り組み

特集1

02 昆布漁業生産の安定化・消費拡大対策事業

特集2

06 浜のおかあさん料理教室 2013

浜の家族物語

09 大津漁協/天内 康浩さん ご家族

10 秋鮭漁真っ盛りの浜を訪ねて知床・ウトロを訪問しました

12 頭すっきり!! ブレイクタイム

協同の力でコスト削減

13 系統ブランド資材紹介コーナー

14 なみまるインフォメーション

大漁祈願!

16 浜のほっとニュース

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

大津漁協/天内 康浩さんご家族です。



秋晴れの大津漁港



昆布漁業生産の安定化・消費拡大対策事業

北海道昆布漁業振興協会による 具体的取り組み

1. 雑海藻駆除事業拡充に向けた予算確保への取り組み
2. 道総研との連携強化による生産回復のための調査研究の促進
3. 乾燥機導入普及ならびに協業化の検討
4. 労働力確保・重労働軽減に関する取り組み

る取り組みも行っています。今年6月には、道総研との共同研究を経て、昆布乾燥作業の負担を軽減するアシストスーツ（正式名称・腰楽スーツ「タスカル」）が完成し販売を始めました。前かがみの姿勢での作業が多い昆布生産現場で活用されています。

10月中旬から下旬に、日高および道東地区のいくつかの漁協にご協力いただき、即効性のある昆布資源増産に向けた取り組みを行いました。これは、事前に採取した昆布から人工的に種苗を収集し、雑海藻駆除後の岩盤に種苗を植え付け、昆布資源の増産を図るものです。試験に

「需要回復に向けた取り組み」では、「ただ袋詰めするのではなく、消費者の目を引く魅力的な新製品の開発が必要。そのためにも安定した生産、安定した価格が望まれている。」や「食育教室では児童だけでなくその家庭で料理をする保護者へのPRも必要。」などの意見が出されました。また、「生産回復に向けた取り組み」では乾燥機導入の是非などで活発に意見が交わされました。こうした意見交換の場は、今後継続して実施していくことが重要であると考えます。生産から加工・流通の現場に携わる方々が一致団結して昆布漁業の振興に取り組んでいくことが非常に意義深いことだと思っています。

生産者と流通加工業者が積極的に意見交換

7月には札幌で、昆布生産者と昆布加工流通業者の代表が一堂に会して「昆布懇談会」を開催。「需要回復に向けた取り組み」と「生産回復に向けた取り組み」をテーマに意見交換しました。

よって雑海藻駆除と種苗投入による効率的造成法の確立を目指しています。

今後、関係者との綿密な協議により、各課題の解決に向けた各種取り組みを継続していく必要があると考えています。

今年の昆布の生産の見通し

依然として続く減産傾向

一昨年度、1万5千トンを超えて近年にない大減産となった北海道産昆布。昨年度は1万8千トンと回復しつつありました。今年度の本道産昆布は1万5300トンの生産見込みであり、回復しつつあった昨年度を2割ほど割り込み、依然として減産傾向が続いています。

安定した昆布漁業生産、将来を見据えた昆布漁業の振興のためには、年間2万トン以上の生産が必要であると考えています。このため、今

共販部
藤森部長に
聞きました。



共販部 藤森部長

全道各地で約7千戸の漁家が着業し、全国の約9割のシェアを誇る北海道の昆布。全道の浜の基幹産業として発展してきました。近年は、減産傾向や生産者の高齢化と後継者問題、若い消費者の昆布離れなどの課題を抱えています。今回はその解決に向けた昆布漁業生産の安定化に向けた取り組み、昆布の消費拡大に向けた取り組みについて、ぎよれん共販部藤森部長と営業企画部山口部長にお話を聞きました。

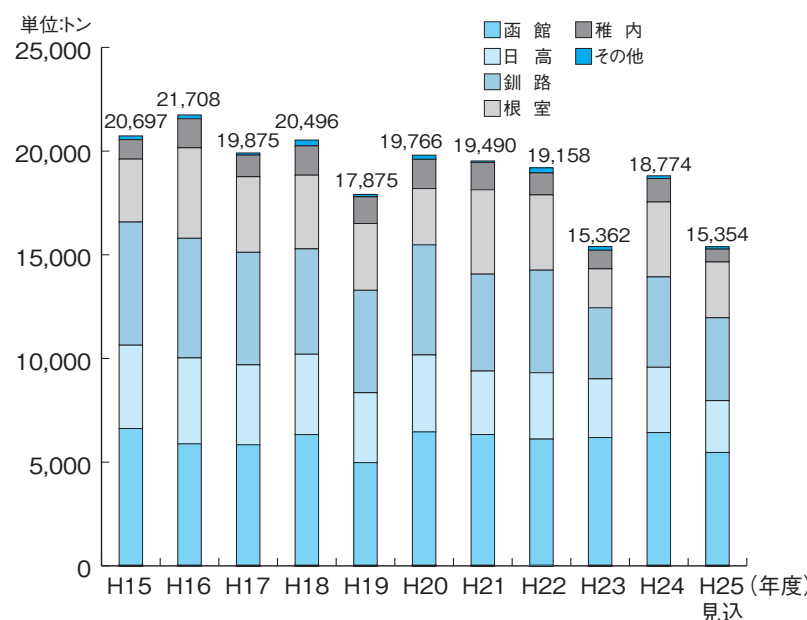
北海道昆布漁業振興協会の設立により 昆布漁業生産の安定に向けた取り組みを強化

年4月に「北海道昆布漁業振興協会」を設立し、昆布生産回復に向けた各種施策に取り組むことにしています。

まず、地方独立行政法人北海道立総合研究機構（道総研）との連携強化による生産回復のための調査研究の促進です。科学的見地から昆布の生産量を増やすべく、2年生利尻昆布の減産要因解明（稚内水試）、養殖昆布生産安定化試験（函館水試）、道産昆布の生産安定化に関する研究（釧路水試）が進んでいます。また、定期的に道総研と振興協会役員との情報交換会を開催し、浜から求められている昆布の研究について意見交換を行います。

振興協会の中では、生産の効率的かつ安定的な生産の確保について協議し、乾燥機導入・普及ならびに協業化についても協議を続けています。合わせて、労働力確保・重労働軽減に関する

昆布の生産量推移



7月に開催した昆布関係団体との懇談会

昆布漁業生産の安定化・消費拡大対策事業

消費回復に向けた取り組み

営業企画部
山口部長に
聞きました。



営業企画部 山口部長

若年層向けの「食育活動」などの3本柱の活動

近年の家庭での調理機会の減少や、簡便な商品の普及により、昆布の消費は低迷しています。北海道こんぶ消費拡大協議会では、次代の消費者（購買層）となる若い人たちを意識した「食育活動」を軸に、消費回復に向けた「宣伝活動」、料理教室を中心とした「普及啓発活動」の3本柱で対策を行っています。

（1）幼少時に昆布だしに親しんでもらうために食育教室を継続して開催

幼少時に昆布を意識してもらう重要性から、全国各地の幼稚園・保育園、小学校での食育教室を継続して開催しています。今年度は、幼稚園10園・保育園4園、小学校10校で実施しています。これは味覚が形成される大事な時期の子供たちに昆布だしのおいしさを知ってもらい、



北海道教育大学付属小学校での「昆布食育授業」

昆布に親しんでもらうことが目的です。

9月30日には、札幌市の北海道教育大学付属小学校の5年生80名とその保護者を対象に行いました。45分間の体験型出前授業「昆布食育授業」で昆布漁の仕方や昆布の種類、昆布の栄養などを理解してもらった後、給食で昆布ごはんと昆布だしを使ったすまし汁を食べ、昆布のおいしさを味わってもらいました。合わせて保護者の皆さんにも、家庭で昆布を料理に使う



給食で昆布ごはんと昆布だしを使ったすまし汁を食べる小学生

（2）各種メディアでの宣伝活動を継続して行っています

昆布離れが進んでいる20代、30代の消費者が調理の参考に雑誌やインターネット料理サイトを利用することが多いことから、料理雑誌オンラインページとタイアップして、11月に誌面と



STVのどさんこワイド浜直コーナーとタイアップして行ったこんぶ体験ツアー

（3）新しい試みも加えながら昆布の普及啓発活動を進めます

昆布だしの取り方を普及し、昆布を使った献立の定番化を目的に、全国規模の料理教室の開催や、道内のテレビ局とタイアップして昆布の産地体験型ツアーの実施などを行っています。7月には新たな試みとして、物を噛む（咀嚼する）行為が運転時の眠気防止対策に有効であることに着目して、北海道警察の交通安全運動の一環として、一口大に切った「お守り昆布」を配布して昆布をPRしました。また今秋には



「お守りこんぶの配布」（道央道上り線輪厚パーキングエリアにて）

調理師専門学校の辻調グループと織田調理師学校とのタイアップで、将来プロの料理人として活躍が期待される学生向けの昆布特別講座を開催しました。昆布の魅力や使い方などを知ってもらい、昆布の食文化の継承と、外食関係への消費拡大を目指しています。このように昆布の普及啓発活動では、これまでの若い人に昆布の使い方や食べ方を学んでもらう料理教室などを継続し、新たな試みを加えながら行っていきます。



だしの飲み比べをする学生（辻調グループ大阪・あべの校にて）



秋あじのザンギ ポン酢しょうゆがけ 大根と昆布のサラダ 鮭のあら汁 いくらご飯

「秋あじのザンギ」や「大根と昆布のサラダ」などの手軽でおいしく食べられるメニューが喜ばれました。試食では、前日におかあさんたちが作ってくれたポウルにいったいのいくらのしょうゆ漬けが登場。生徒たちは自分たちが初めて作った浜料理と一緒に、大盛りのいくら丼を頬張っていました。



自炊でも活かせる手軽でおいしいレシピを伝授

第112回

9月29日(日) 会場…立命館慶祥高校
講師…釧路地区女性連



浜のおかあさん料理教室2013

浜のおかあさんと皆さんの笑顔が隠し味!



北海道産水産物の消費拡大と魚食普及を目指して、平成3年から全道の漁協女性部と共催している『浜のおかあさん料理教室』。今年も子どもから大人まで幅広い年齢層の方々を対象に、浜の料理や道産水産物の美味しさを伝えました。今回は、全5回の料理教室についてご紹介します。



「普段の講義を聞くのと違った面白さがありました。」と嬉しい声も聞くことができました。

管理栄養士のタマゴが浜のおかあさんから浜料理を学ぶ

第113回

10月6日(日) 会場…天使大学
講師…根室地区女性連



昨年初めて、浜のおかあさん料理教室が開催された天使大学。今年には根室地区女性連の5名のおかあさんが、管理栄養士を目指して日々勉強している学生24名に、「ホタテのチリソース」「鮭のロール巻き」「鮭のあら汁」の3品を教えました。また試食では、おかあさんが地元で作って持ってきた「昆布巻」も登場し、レシピと作り方のコツも披露しました。浜のおかあさんと触れ合いながら、浜の味や魚の調理を学ぶ機会となったようです。



ホタテのチリソース 鮭のロール巻き 鮭のあら汁 昆布巻

第111回

9月21日(土) 会場…藤女子高校
講師…宗谷地区女性連

学校給食栄養士と女子中高生が一緒に調理



今年最初の料理教室は札幌市内の小・中学校に勤める学校給食栄養士の14人と、藤女子高校・高校の生徒の計36名が参加して始まりました。今回、講師を務めたのは宗谷地区女性連の5名のおかあさん。おかあさんたちは各調理台を回りながら、生徒たちと学校栄養士の皆さんに「ほたてのパエリア」や「タコの和風春巻き」などの作り方をレクチャーしました。普段は料理を指導する立場の学校給食栄養士の皆さんは、浜のおかあさんに調理のコツを聞きながら、中学生や高校生と一緒に4品を手際よく仕上げました。



ほたてのパエリア タコの和風春巻き 海鮮サラダ 秋鮭の三平汁

今月の家族物語

あま ない 大津漁協 天内さんご家族



【天内さんご一家】 天内 康浩さん(31歳)、千尋さん(28歳)、梨愛ちゃん(5歳)、琉伍くん(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、大津漁協の天内さんご一家です。

これまで培ってきた経験や技術を活かして

康浩さんは、漁師になって14年目。漁師になって良かったことを聞くと、「とにかくこの仕事が好きだから。嫌だったら、とっくにやめているよ。」と笑顔で教えてくれました。年間通じて、8月から秋鮭定置網漁、実家のししゃも漁、共同のかに籠漁、春は父と共同経営者と3人でえぞばいづぶ漁に従事しています。

小さい頃から船が好きで、岸壁に行っては眺めていたという康浩さん。中学生の頃から部活が休みの日に父と沖に出掛け、進学先の高校は、漁師になることを念頭に選びました。

漁師になりたての10代の頃は、さんま棒受け網船や刺し網船に乗って、実家とは違う漁業を経験。20代で定置網漁に従事してからは、父の共同経営者でもある漁業部の社長に技術を教わりました。現在舵を持っているししゃも漁でもこれまで培ってきた経験や技術が活きていると教えてくれました。

今後の目標は「健康に気をつけて、長く続けること。」と話す康浩さん。ししゃも漁以外にも実家の漁業を引き継いでいけるようにしっかり準備をしたいそうです。

ますます賑やかさを増していく天内家

常広出身の千尋さんは、天内家に嫁いで7年目。昨年から康浩さんの手ほどきを受けながらししゃも選びを手伝い始めました。結婚当初は魚介類を食べるのも、さばくのも苦手だったという千尋さんですが、大津の新鮮な魚を食べて好きになれたそうです。最近の得意料理は「煮つけ」。康浩さんから美味しいとの好評価です。

今年から、ずっと習いたかったバレエを始めたという保育園年長の長女梨愛ちゃん。きれい好きで、お母さんのお手伝いをよくしてくれるしっかり者のお姉さんです。長男の琉伍くんは天内家のムードメーカー。元気で明るく家族を盛り上げてくれます。建設機械などのほたらく車のミニカーが大好きな保育園の年少さんです。

「家族が健康で、仲よく。目標はそのくらいかな。」と康浩さん。子どもたちの成長とともにますます賑やかさを増していく天内さんご一家。大切な家族のため、康浩さんは今日も大津の沖へと船を進めます。



ホタテのチリソース 鮭寿司 鮭のナムル風サラダ 鮭のあら汁

北見地区女性連の5名が講師を務めた料理教室には、コープさつぽろ札幌地区会員の親子30名が参加しました。今回から初めて親子で参加する料理教室にリニューアル。家でよくお手伝いしている子どもも、あまり包丁を握ったことのない子どもも、自分のお母さんと浜のおかあさんに助けってもらいながら「ホタテのチリソース」や「鮭のナムル風サラダ」など4品を仕上げました。参加した子どもは、魚を使った料理を経験できたことが嬉しかったそうで、「家に帰ってお母さんとまた料理してみたい。」と教えてくれました。



第114回

10月12日(土) 会場…札幌エルプラザ
講師…北見地区女性連

コープさつぽろの組合員を対象に初の親子料理教室



第115回

10月19日(土) 会場…平岸西小学校
講師…北るもい漁協苫前地区女性部

地元なんばんえびを使った新メニューが子どもたちに好評

今年で3回目の開催となった平岸西小学校での料理教室には、北るもい漁協苫前地区女性部の4名が講師として登場しました。デモンストレーションでは、愛用のマキリを使って鮮やかな秋鮭の3枚おろしを披露。会場の親子30人から一斉に拍手が沸き起こりました。今回は、留萌管内で獲れた新鮮ななんばんえびを使った新メニュー「エビのクラッカー揚げ」が披露されました。えびの殻むきを一生懸命がんばった子どもたち。出来上がった、ヨーグルトを混ぜた衣をまとったぶりぶりとしたおいしい一品に、大満足な様子でした。



大根と帆立の梅肉ドレッシング



エビのクラッカー揚げ



鮭の浜鍋風

婦人部食堂 旬の秋鮭メニュー



この秋の新作メニュー、「秋鮭三種丼」。秋鮭の「漬け」がトロリとして美味!



人気ナンバー1は、やはり定番の「鮭親子丼」。

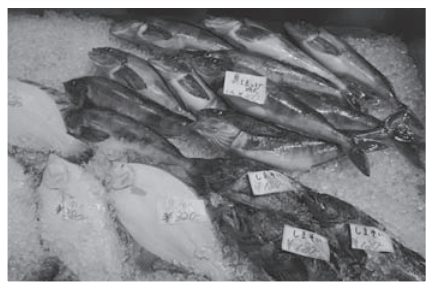


「秋鮭定食」は、厚切りの鮭がボリューム満点!

「ごっこや」のおすすめ! 漁師手づくり加工品



「めんめの開き一夜干し」や皮を剥いて調理をしやすい「かすべ」、すぐ食べられる「煮つぶ」や「なまこの醤油漬け」などが作り手の顔写真と共に並びます。



鮮魚売場には、真ほっけ、しまそい、黒がれいが並びます。鮭は開店早々に売り切れたそう。



取材にお答えいただいた女性部部長の高橋泰子さん(左)、佐々木智子さん(中央)、御殿敷八重子さん(右)。

婦人部食堂には、 今年、秋鮭の新作メニューも登場

昭和47年に開店した「婦人部食堂」は、当時の名前をそのままに、今もウトロ漁協女性部の手によって、運営されています。当時は、知床が国定公園になったばかり。訪れる多くの観光客の方々をもてなすため、また、「女性部の活動資金を自ら稼いではどうか?」という組合長の言葉も後押しとなり、女性部による独立採算型の食堂が誕生しました。

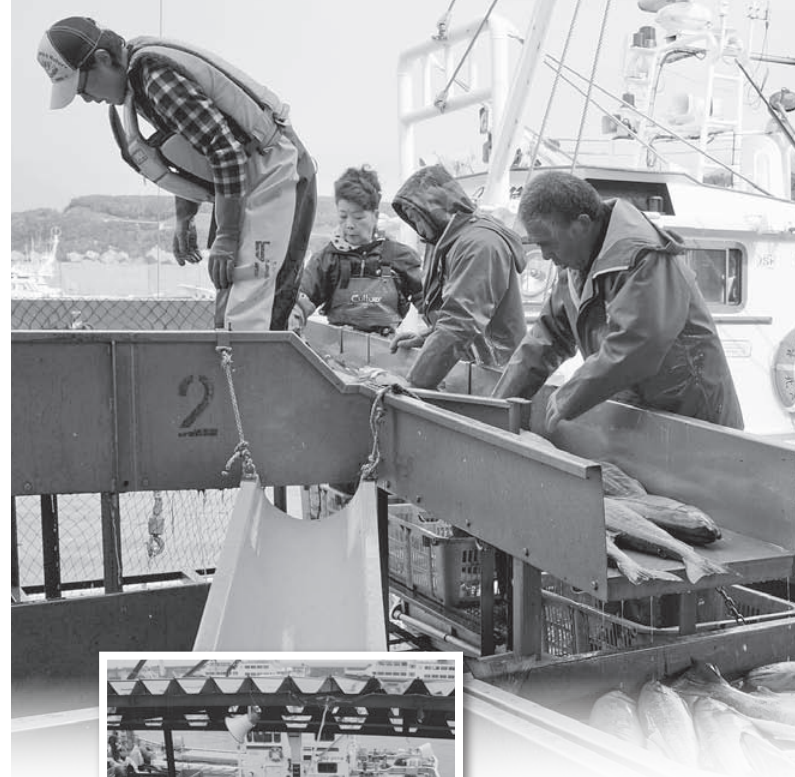
それから40年以上が経つ今も、食堂は観光や地元のお客様で賑わいます。忙しいときには、3時半のラストオーダーまで昼食を食べる暇もないそうですが、楽しみに訪れてくれるお客さんのため、いつも「一期一会」の思いを込めてもてなすことをモットーにしているそうです。



直売店「ごっこや」 では、鮮魚とともに、 漁業者が作る 加工品が人気

道の駅「うしろ・シリエトク」のなかにあるウトロ漁協の直売店「ごっこや」は、毎朝仕入れる鮮魚や、漁業者自らがつくる加工品など多彩な品揃えが自慢のお店です。「観光客と地元のお客様が半々。中には、北見方面から定期的に訪れてくれるお客様もいます」と店長の牛来さんは教えてくれました。

町内に小売りの魚屋が少ないため、開店以来、地元の店としても親しまれる「ごっこや」。毎月第3土曜日は「ごっここの日」として、新聞チラシを配付し、地元への還元も大切にしています。牛来さんは、「今いるお客様を大切にしながら、リピーターをもっと増やしたい」と今後の抱負を語ってくれました。



入札を終え、トラックに次々と積み込まれる鮭。



タグが付けられ、出荷を待つ鮭児。



6kgを超える特大サイズの「特銀」。



新人研修の一環として、秋鮭漁の期間中ウトロに駐在し、販売業務に携わっています。



この日、ウトロ漁港に到着したのは昼前。次々と定置網船が帰港し、また、次の網起しへと出港していきます。

折しも、大型台風が接近し、翌日の昼には水揚げが難しくなるとの予測が流れるなか、多くの船が、今日のうちに出来る限りの水揚げをしようと、浜はいつにも増して、慌ただしさを増している様子でした。

この日の水揚げは、546トン。「昔に比べると少ないが、昨年よりは良いよ。」とウトロ漁協の皆さんは笑顔で教えてくれました。

ウトロのブランド鮭「特銀」 や鮭児の姿も

入札され、トラックで次々と運ばれていく鮭とは別に、荷捌き所では発泡スチロール函に鮭を入れる作業が行われていました。中を見せてもらうと、この日獲れた「鮭児」とウトロ漁協のブランド鮭の「特銀」。「特銀」は、銀毛(一等検)のオス鮭で4kg以上を基準にしています。この日は、6kg以上の超特大サイズも水揚げされるなど、豊かな自然の恵みが感じられました。

ウトロ漁港に程近い河川にはサケマス観覧施設があり、鮭の遡上する様子が見られました。

秋鮭漁真つ盛りの浜を訪ねて 知床・ウトロを訪問しました

系統ブランド資材紹介コーナー

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

中国産ポリ土俵袋をご紹介します!



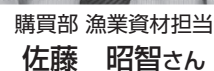
- ①両口端を縫製し、裂けにくく、砂がこぼれにくい設計です。
- ②滑るロープを採用し、より締め易くなっています。

●土俵規格表

名 称	サイズ	色	穴	ロープ
200kgA	75×115cm	ベージュ	無	3.6m
200kgB	75×115cm	ベージュ	下穴	3.6m
200kgC※	75×115cm	ベージュ	胴穴	3.6m
200kgD※	75×115cm	ベージュ	下穴+胴穴	3.6m
250kg各種※	82×115cm	ベージュ	各種	3.5m
100kgA	60×90cm	ベージュ	無	3m
100kgB	60×95cm	黒	下切込	4m
道東(中)	60×90cm	黒	無	3m
道東(小)	54×65cm	黒	無	2.5m
刺網(大)	45.5×56cm	黒	無	2.2m
刺網(中)	31×42cm	黒	無	1.1m
刺網(小)	31×31.5cm	黒	無	1.1m
道南1重・2重	47×55cm	黒	無	3m

※受注生産品

購買担当者より



安さと品質のバランスが支持され、長年ご利用いただいています。

○ぎよれんでは、平成14年に系統ブランド資材の取り組みを開始した当初から、中国産ポリ土俵袋の製造・販売を手掛けています。それ以前にも、中国産ポリ土俵袋は存在しましたが、価格は現在に比べて非常に高く、ぎよれんが浜の皆様の注文を取りまとめて製造することで、資材コスト削減に貢献することが出来た商品のひとつと考えています。

○発売から現在に至るまで、利用者の皆様の声を取り入れ、強度や品質面の改善にも取り組んでいます。

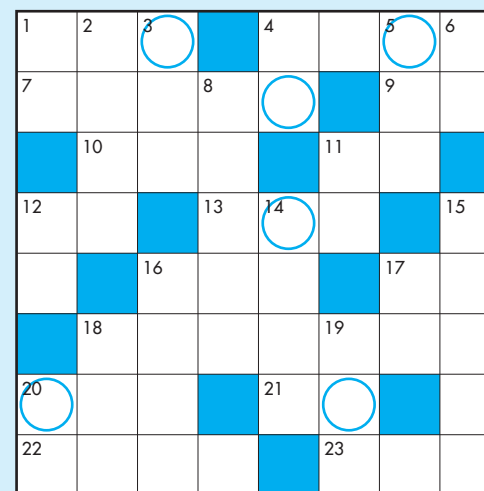
土俵購入の際には、ぜひ当商品をご検討ください。

ご注文・お問い合わせは、漁協購買部へおねがいたします。

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。登別、洞爺湖、定山溪、湯の川、層雲峡などでは、外湯や店が充実し、町並みにも風情があって、そぞろ歩きも楽しいものです。これからの寒い季節にぴったりですね。



○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。

ク	ラ	シ	ユ	イ
チ	ア	カ	ン	
ビ	ヤ	セ	キ	
ル	オ	マ	ツ	
シ	ヤ	ベ	ツ	
ヨ	コ	ハ	レ	ウ
ミ	ナ	ミ	ク	ン
テ	キ	ユ	ウ	

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。

留萌管内お魚普及協議会が料理教室とお魚フェアを開催

旭川市民に留萌で獲れた新鮮な魚貝類が好評でした

04

10月18日(金)～20日(日)の3日間、旭川市内で留萌管内お魚普及協議会(事務局：ぎょれん留萌支店)主催による料理教室と「お魚フェア」が行われ、多くの旭川市民に留萌で水揚げされる魚をPRしました。

18日には、旭川市ときわ市民ホールで増毛漁協女性部が講師となって料理教室を開催。ホクレンショップを通じて募集した市内の主婦26人と一緒に、秋鮭のチャンチャン焼きやイカサラダ、タコとほたてのザンギなど4品を調理して試食しました。春と秋の2回開催されているこの料理教室は、募集を開始してすぐに定員に達するほどの人気です。春に続いて今回も参加した方は、「新鮮な魚貝類を使って浜料理の作り方を勉強できるだけでなく、浜のおかあさんと話して勉強になることも多い。」と感想を教えてくださいました。

翌19日、20日には、旭川市内のホクレンショップ豊岡店と北部店において「お魚フェア」を開催。新星マリン漁協女性部と増毛漁協青年部が参加して、管内で水揚げされたばかりの新鮮ななんばんえび、ほたて、煮たこや加工品を販売しました。2日ともに開店から2時間ほどで完売する大盛況で参加したメンバーは消費地での販促と留萌産の魚のPRに手ごたえを感じていました。



浜のおかあさんからほたての貝剥きを教わったあと皆さんにも挑戦してもらいました

ぎょれん石狩新工場地鎮祭

関係者が出席し工事の安全を祈願しました

05

ぎょれんでは、グループ直営工場内の生産品目の再配置と加工機能の集約による加工処理体制の強化を図るため、現在のぎょれん石狩工場の隣接地に建設用地を取得し、フレークや魚卵製品を生産する新工場を建設します。

9月26日(木)、小樽市銭函の新工場建設予定地において、石狩新工場建設工事の地鎮祭が執り行われました。施主であるぎょれんの重岡常務をはじめ、ぎょれん総合食品(株)、設計監理を行う(株)ぎょれん設計センター、工事関係者など総勢23名が出席して、工事の安全を祈願しました。現在、来春の本格稼働に向け着々と工事が進められています。



鍬入れをするぎょれん重岡常務

全国漁業協同組合学校

平成26年度の学生を募集中です

06

全国漁業協同組合学校(千葉県柏市)は、「協同組合精神を持った漁協職員の養成」を目的とした、全国唯一の漁協職員のための専門教育機関です。漁協経営を担う職員となるための経営実務や資格取得など、一年間寮生活を行いながら、全国の仲間と共に勉学に励むことが出来ます。

現在、平成26年度の学生(現職者・一般)を募集中です。入学希望者は、学生募集要項をよくお読みになり、決められた提出書類をぎょれんに提出してください。

○願書提出期間・選考日

- | | |
|-------|-------------------------------------|
| 第1回選考 | ・願書提出期間：平成25年11月8日(金)まで |
| | ・選考日：平成25年11月22日(金) ※合格発表は12月2日(月) |
| 第2回選考 | ・願書提出期間：平成25年12月2日(月)～平成26年1月17日(金) |
| | ・選考日：平成26年1月31日(金) ※合格発表は2月10日(月) |



福島第一原発の汚染水漏出問題

韓国の水産物禁輸措置の撤回を求め、要請活動を行いました

01

7月以降、福島第一原発において放射性物質を含んだ汚染水の漏出が断続的に発生していることについて、韓国では大々的な報道がなされており、日本の水産物の安全性に関わる誤認情報も蔓延している状況にあります。こうした中、9月6日(金)、韓国政府は福島を含む8県からの水産物の輸入禁止措置を発表するとともに、他域県産についても、微量であっても放射性物質が検出されれば事実上輸入を差し止める姿勢を表明しました。これに対し、ぎょれんは、農林水産省、水産庁、北海道、道議会を相次いで訪問し、今般の輸入規制措置によって、すけとうだらをはじめとする道産水産物輸出に多大な影響が及ぶことを説明。直ちに輸入規制措置の撤回が図られるよう、韓国政府に対して強く働き掛けることを要請しました。また、韓国駐札幌総領事館にも赴き、直接、輸入規制解除の申し入れを行ったほか、10月21日(月)からは、道内関係団体と共に、問題の根幹である汚染水の漏出を防止する実効ある対策を求めるなど国に強く要請しました。今後も、ぎょれんでは、全漁連、道内関係団体等との連携のもと、輸入規制措置の撤回及び、水産物の安全性に対する不安の払拭に向けて必要な対策が講じられるよう要請を行っていきます。



鄭煥星韓国総領事に要請書を手渡しぎょれん川崎会長

羅臼漁協が「羅皇」を札幌で販促

羅皇と羅臼の秋鮭の品質の良さをPRしました

02

10月5日(土)、6日(日)の2日間、札幌市内のコープさっぽろ2店舗(ルーシー店、ソシア店)で、羅臼漁協がブランド鮭「羅皇」の販促を行いました。毎年秋鮭の盛漁期に行われて恒例となったこの販促は、毎年羅皇を楽しみにしているお客さんもいるほどです。羅皇は2000尾を上限とする4キロ以上の厳選された銀毛秋鮭。水温が2～5℃の海洋深層水を使用する羅臼の秋鮭は、船の中から厳格な鮮度管理が行われており、販促を通じて羅皇の品質の良さをPRするとともに、羅臼の秋鮭の良さも十分にお客様に知ってもらうことが出来ました。



5日には売り場前でラジオの生中継も行われました

ホクレン大収穫祭にぎょれんが出店

今年のぎょれんブースも大盛況でした

03

10月21日(月)から27日(日)まで、札幌市中央区にある三越札幌店10階催事場において、「2013ホクレン大収穫祭」が開催され、今年もぎょれんが出店しました。会場は収穫期を迎えた道産農産物に加えて、旬の水産物が並びとあって、初日から連日多くのお客様が訪れて大盛況となりました。

ぎょれんのブースには、秋鮭、ほたて、昆布の北海道を代表する3品をはじめ、道内の加工場で作られた製品もずらりと並びました。中でも毎年恒例のぎょれんのフライ製品をその場で揚げて販売するコーナーは、その手軽さとおいしさが受けて、行列が出来るほどの人気を集めました。



平日にもかかわらずたくさんのお客様で大盛況だったぎょれんのブース

編集部からのお知らせ

皆様からの便り、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（便り、写真、イラスト等）や、広報なみまるくん11月号への感想・ご意見など
- ②12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〉11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、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。

12ページの間違ひさしの答え



編集後記

ウトロに向けて車を走らせていると、観光バスが何台も停まり、何かをじっと見ている人々がいます。観光名所として有名なオシンコシンの滝よりは手前の場所です。何かと思って尋ねると、そこは、10頁の写真で紹介した、サケマス遡上の観覧ができる川でした。後日立ち寄った時には天候が悪く、川のほとりに続く階段は閉じられていましたが、上からでも秋鮭の姿は確認できます。長旅を終え、力尽きたように佇む秋鮭の姿は神秘的で、観光客の皆さんがじっと見ていた気持ちがよく分かりました。（工藤）

浜のおかあさん料理教室にて。「毎回、新鮮な魚貝類を使ったおいしい魚料理が食べられてうらやましいですね。」試食の時、私の隣に座った参加者の方から言われました。今年は、全ての料理教室を取材でき、出来上がった料理も試食させてもらえました。本当に幸せな1か月間でした。講師を務めてくださった宗谷・釧路・根室・北見地区女性連の皆さん、北るもい漁協苫前地区女性部の皆さん、本当にお疲れ様でした。そしておいしい浜料理をご馳走様でした。（櫻田）

海の男だ ライフジャケットが かっこいいね父ちゃん

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

朝・夕めつきり寒くなりました。風邪をひかない様 気をつけて仕事に頑張ります。
（根室市 若松 みずえさん 58歳）
なみまるくんの「浜の家族物語」が好きです。家でも家族が増えました。嬉しい限りです！
（島牧村 高島 里子さん）
10月に入り根室もかなり肌寒くなりました。
（根室市 高屋敷 実香さん）

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



今回のクロスワードは難しかったです。めったに使わない頭をこで使います。今年の秋鮭漁が好調！みんなの顔がちがいます。
（別海町 越智 知美さん 38歳）
朝・夕が寒くなってきた昨今、雪の便りも聞かれる頃となりましたが、浜では秋鮭漁が始まり、食卓もにぎやかになりますね。どうぞ健康に留意してください。
（七飯町 清水 悦子さん 73歳）
ほたてご飯おいしそうですね。毎回のいろいろなレシピを楽しみにしています。
（小樽市 宮古 登美子さん）

厚岸町では毎年恒例のかき祭りが開催されました。3連休は天気も良く、多くの人がかき祭りを楽しんだようです。おいしいさんまやかき、秋はおいしい物がたくさんあつて幸せですね！
（厚岸町 連上 貴子さん 22歳）
あちこちで災害が多かった年です。私たちの漁業にも影響があり、毎日大変です。でも頑張らなくちゃ！です。
（浦河町 若林 朱美さん 42歳）
秋は魚卵がおいしくいただけます。いくらに鰯に鰯！新米の炊き立てご飯に最高です！
（豊浦町 竹島 暁子さん 43歳）

（編集部から）朝の荷揚げ風景です。東から上り始めた太陽が朝もやの中で幻想的な印象です。だんだん寒さが増していきますが、体調を万全に、ますますの豊漁をお祈りします。



タイトル：今日もアキアジ大漁だ。
（興部町 坂本 翔さん 20歳）

今月の1枚

今月も楽しく読ませていただきました！先日、浜でマグロが上がり、話題になりました。秋鮭が来てほしいのに。
（八雲町 大石 達也さん 46歳）

news 浜のほつとニュース

大漁祈願！

杵山

9月より始まった秋鮭定置網漁は、水揚げも終盤に差し掛かってきました。今年は9月半ばのピーク時には一日30～50トンの水揚げがあり、極端に低調だった去年に比べると、かなり漁は回復しました（現在まで約400トン）。しかし今シーズンの秋鮭漁は例年の量には程遠く、水揚げの回復と安定を望む声が各地から聞かれました。

日高

定置網漁は漁期当初のぶりも落ち着き、秋鮭の水揚げが本格化しています。水揚げ量は10月17日現在、累計約5,000トンと昨年より8割増と好調を維持しています。また、門別地区・新冠地区・庶野地区では10月よりししゃも桁網漁が解禁となりました。漁期は1か月ほどですが、少しでも多く出漁できることを願っております。

北見

オホーツクの寒さは日に日に厳しさを増してきています。そんな中、秋鮭定置網漁も終盤へと向かっており、管内の水揚げ量は10月15日現在、昨年対比115%と順調な水揚げとなっています。また、底建網漁やかき漁での出荷が始まるなど、まだまだ浜は賑わいを見せてくれそうです。今後、時化が多い時期となりますが、各漁の豊漁と安全操業を願っています。

函館

函館管内では助宗たらの刺網漁が10月2日より般法華・南かやべ・鹿部で、15日より砂原以北の噴火湾で解禁になりました。序盤の水揚げは順調で、現時点で約2,800トンと去年の2倍近い水揚げとなっています。魚体も400～500グラム中心と型が良く、好調な滑り出しとなっています。浜が助宗漁で賑わいを見せ始めると、いよいよ冬の到来を感じます。

釧路

秋鮭漁が終盤を迎えています。さんまの水揚げは序盤は低調でしたが、中旬に入り、例年より遅れて道東沖に漁場が形成され、これからの水揚げが増えることを期待しています。また、管内ではししゃも漁が解禁となり十勝地区から順次スタートしておりますが、資源予測は低位であり水揚げが心配されるところです。

稚内

管内の秋鮭漁は、順調な水揚げで昨年を上回る水揚げ数量となっています。また、ほたて漁は、いよいよ終盤戦に入りました。日本海地区では、きたむらさきうに漁が終漁し、秋から冬にかけてかれい等の刺し網漁が始まります。海が荒れることが多くなる時期ですが、安全操業と豊漁を願っています。

小樽

9月末は昨年を上回った秋鮭の水揚げ。10月に入ってから伸び悩み、昨年来大きく下回っています。一方で約5年ぶりに復活した美国の大謀定置網漁ではまぐろとぶりの水揚げが好調で、20kg前後のまぐろが1日に20本ほど水揚げされ、10月8日は132本の水揚げに浜が沸きました。また、浜では、11月から本格化する刺し網かれい、たら漁等の準備が始まっています。

室蘭

胆振管内では、いよいよ助宗刺網漁がスタートしましたが、10月19日の初水揚げは管内で30トンと低調な滑り出しとなりました。一方、秋鮭定置網漁は中盤を迎え、管内の累計水揚げは20日現在1,882トン（昨年比145%）、単価はメスがk@800～750処、オスがk@180～150処となっています。生産者の皆さんの安全操業と豊漁を祈念しています。

根室

8月下旬に始まった羅臼沖のするめいか漁が、9月末時点で5,838トン・12億5440万円と過去最高だった2011年の約3倍に達しています。地元や道内外の船、合わせて80隻以上が帰港し、600トンを超える水揚げの日もあります。11月までが例年のピークであり、今後も豊漁が続くことを期待しています。

留萌

管内の秋鮭漁は終漁が近づいてきました。今年は昨年に比べ時化が多く、10月21日時点で約1,075トンの水揚げと、大漁だった昨年に比べ約65%となっています。また、10月18日には旭川市内で、「留萌管内お魚普及協議会」の主催の料理教室、翌19、20日には旭川市内のホクレンショップで「お魚フェア」を開催し、大盛況でした。

簡単・早く・おいしく作れる卵とじ

ほたての卵とじ

浜のおかあさん
レシぴ

今回はほたてを使った「ほたての卵とじ」をご紹介します。簡単ですぐにでき、ご飯にかけたら美味しい「卵とじ丼」にもなります。ほたての旨みたっぷり、玉ねぎやニラ、キノコ類などほかの野菜を使ってもOK。お宅の冷蔵庫にある好きな野菜や、旬の野菜を入れて召し上がれ。

材料 (4人分)

- ・ほたて貝柱…250g
- ・だし汁 (かつお) …2カップ
- ・なると…40g
- ・砂糖…大さじ3
- ・長ねぎ…1本
- ・味噌…大さじ2
- ・卵…4個

作り方

- 1 ほたてを横に3枚に切る。
- 2 なるとは短冊切りに、長ねぎは斜め切りにする。
- 3 鍋にだし汁を入れて、沸騰したらほたて、なるとの順で加える。
- 4 砂糖、味噌で調味し、長ねぎを入れる。
- 5 溶き卵を回し入れ、さっとかき混ぜれば出来上がり。



北るもい漁協
小笠原小百合さん