

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



5

2014
No.307

[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26年度ぎょれん事業計画 ー後編ー
石狩新工場・鮮魚センターが稼働を開始しました

先月から2回にわたり、ぎょれんの平成26年度事業計画をご紹介します。
今月は、販売事業、購買事業、組織強化・広報活動、そして、経営体制に関する事業計画をご紹介します。

平成26年度事業計画

販売事業について

世界的に水産物需要が増大するなか、国内においては魚離れが進み消費マーケットが縮小するなど消費の2極化が構造化しています。

水産物の流通・消費環境は様変わりを見せており、とくに国内消費の回復は国ならびに関係業界の共通課題であり、魚食復権・消費の安定化に向けた対策の強化が急務となっております。

また、増加基調にあった輸出は近年、輸出相手国や魚種で暗闇が分かれ、為替変動やカントリーリスクも内包していますが、海外市場は国内の需給調整機能としても重要なマーケットであり、グローバル戦略の更なる強化が重要となっております。

本年度においては、道産水産物の魚価ならびに流通の安定化を図るため、これまでの浜と一体となった流通対策の成果をもとに、海外を含めた生産・流通動向を十分に見極めたなかで、漁協系統としての鮮魚対策から国内外加工・流通対策に至る総合的な取り組みを強化していきます。

1. 鮮魚流通対策事業

産地仲買人並びに消費地荷受けなどの買付機能の低下に加え、魚離れ等による消費の停滞から魚価安傾向が続くなか、近年は、海水温の上昇により南方系魚種の水揚げが増加するなど、浜からの魚価・処理対策の要請は増える傾向にあります。

こうした中、本年度についても、かねてから実施している漁協系統鮮魚事業・加工原料ネットワークを拡充し、水揚時対策から加工・販売

01 特集1
平成26年度ぎょれん事業計画—後編—

08 特集2
ぎょれん石狩新工場が完成、稼働を開始しました

10 特集3
ぎょれん鮮魚センターが稼働を開始しました

12 浜の家族物語
鹿部漁協/能戸 仁士さん ご家族

13 頭すっきり!! ブレイクタイム

14 なみまるインフォメーション

15 大漁祈願!
浜のほっとニュース

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
鹿部漁協/能戸 仁士さんご家族です。

まだまだ雪が残る駒ヶ岳を望む鹿部漁港

対策に至る事業の拡充強化を図り、魚価と流通の安定に取り組んでいきます。
また、鮮魚センター機能を整備し、消費者ニーズに対応した付加価値商品の拡充と新規商品の開発促進、対策魚種の拡大も図り、併せて、販売面のグローバル化対応を強化するなど、国内外への販売体制を拡充していきます。

(1) 生鮮事業

- ①産地・消費地支店との連携による鮮魚の取扱促進・拡充
- ②活メ鮮魚の取り組み強化(刺身加工用原料としても活用)

(2) 鮮魚加工事業

- ①鮮魚センター(札幌市西区)の設立による加工・物流機能の整備
- ②刺身商品の開発及び販売強化(フィレー・ロイン・切り身・昆布メ製品等)
- ③ノーフローズン付加価値鮮魚の販売強化(生開き・生フィレー・生ドレス等)
- ④チルド漬魚・ワンフローズン高次加工製品の開発及び販売強化

(3) 鮮魚冷凍事業

- ①加工原料供給ネットワーク網の拡充強化
- ②魚種別冷凍原料規格の統一による選別凍結の推進
- ③末端量販向け冷凍品の開発と販売強化
- ④海外輸出の継続及び新規海外販路開拓

(4) 全道鮮魚流通対策会議の継続実施

- ⑤本会の鮮魚販売体制強化
- ⑥鮮魚センター設立に伴う本所・札幌支店の

鮮魚取扱部門の一元化
②産地支店担当職員の指導育成



鮮魚センターでのぶり加工の様子

⑥ 魚種別対策の強化

消流低迷・魚価安が懸念される魚種の対策
発動体制強化による総合的な事業の推進
①すけそつ

- ア・国内生鮮販売の継続強化（目標 100トン）
- イ・中国向け輸出販売ルートの確保と販売強化（目標 2,000トン）
- ウ・生助子の価格暴落時における助子製品の生産増の検討
- ②ぶり（原魚処理目標 1,300トン）
- ア・鮮度維持タンクの配備による広域処理体制の強化
- イ・大型サイズ対応フィレットの導入による全魚体サイズに対応できる対策の実施
- ウ・生鮮流通の強化（生フィレ、刺身商品の開発）
- エ・冷凍フィレ増産による加工度をあ

げた製品開発及び新規販路の開拓
オ・輸出販路の開拓

- ③かれい
- ア・産地における凍結体制の一次整備
- イ・選別基準の設定と原料の安定供給体制の構築
- ウ・生鮮出荷並びに末端量販向け凍結品の商品開発（大中サイズ）
- エ・海外輸出の継続と新規販路の開拓
- ④たら
- ア・小型サイズの底値対策実施（ワンプローズンフライ、漬魚製品の生産体制構築）
- イ・大中型サイズを使用した刺身製品の開発
- ウ・海外販路の開拓

2. 品目別対策について

秋鮭

昨年の全道水揚げは、漁期初めの予想に反し12万2千トンまで回復し、平均浜値もK@400円を上回り、近年の高位な浜値を維持しました。秋鮭の消流については、親製品は干り銀市況の上昇に伴い切身商材の荷動きは回復したものの、単価の高い贈答向けが増産となり荷動きが低迷しています。魚卵製品についても昨年の製品高による消費が低迷し、更なる消流停滞が懸念される状況にあります。このうち、昨年の輸出は、他国の水揚げ情勢に影響されながらも国内市場の需給調整対策として一定量の搬出を実施しました。本年度においても、世界の鮭鱒供給量300万トン時代を迎え、目まぐるしく変わる鮭鱒環境に

① 生鮮対策

- ①生フィレ・生筋子の販売強化
- ②旬期における全国販促の継続
- ③消費者ニーズに対応した製品規格への対応推進

② 国内対策

- ①冷凍フィレ・定塩フィレの販売強化並びに新規販路の確立
- ②消費者ニーズに対応した「刺身商材」「簡便調理品」等の商品開発の推進
- ③安定供給体制の整備に向けた国内二次加工の継続
- ④販路拡大に向けた海外二次加工の実施（低

③ 輸出対策

- ①国内需給調整を目的とした、中国への原料販売の継続拡大
- ②既存原料輸出先以外の新たな海外販路の確立
- ③中国・東南アジアに向けた製品販売の強化（しゅうりょう・定塩フィレ等）

④ その他

- ①MSCCの認証推進に向けた関係機関との協議継続
- ②輸出環境整備に向けた国・道との取り組み推進（EU・HACCP対応等）

ほたて

本道ほたて漁業を取り巻く環境は、ここ数年、生産、流通の両面で大きな様変わりを見せています。生産面ではオホーツク地区において、歩留の変動幅の拡大による原価価格の不安定化が危惧され、また噴火湾地区ではガラボヤ等の付着物被害のほか、成長不良や原料貝の輸出仕向の増大による集中水揚げが進む一方、加工業者の稼働不足等が顕在化しています。

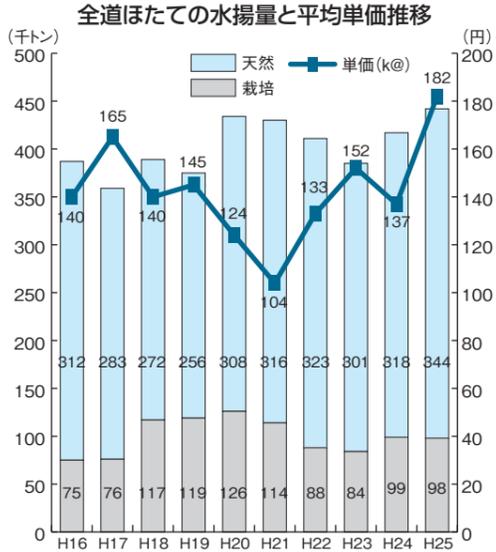
1. 変化に対応した水揚げ対策

① オホーツク地区

- ①各製品毎の流通見直しに基づく処理仕向け実現に向けた漁協との協議推進
- ②広域流通による原価処理能力の向上（ほたて加工場の従業員高齢化・減少の補完）

② 噴火湾地区

- ①水揚げ平準化に向けた新たな加工・流通形



流通面では、円安・海外需要の増大等から輸出は拡大傾向にあり、輸出主導型流通となるなか、国内市場は縮小傾向にあることから、より一層の内販、輸出のバランスを考慮した販売戦略の強化が求められています。このような状況変化を踏まえ、本年度においては、ほたて漁業振興協会ならびに関係行政機関との連携により安定した生産及び流通体制の構築に向けた課題解決への対策を進めていきます。

2. 市場拡大に向けた流通対策

① 国内流通対策

- ①価格吸収力のある業務筋（回転寿司・外食等）への提案強化
- ②品質訴求力のある生鮮ほたてによる差別化販売の強化
- ③末端取引先の需要調査に基づくサイズ構成・製品形態の検討と具体的提案の実施

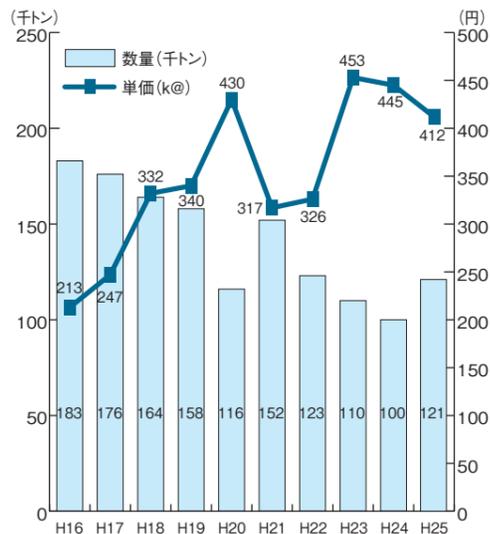
② 輸出拡大対策

- ①道、ほたて流通食品協会、生産漁協と連携した貝毒管理の徹底と情報の共有化
- ②EU向け輸出環境整備（海域調査・認定工場整備等）に関する生産漁協、行政機関との連携強化ならびに、安定した供給数量の確保に向けた体制づくり
- ③原発汚染水海洋流出による海外風評被害の払拭に向けた、行政機関との連携による啓蒙活動の強化

③ 輸出販売戦略の強化

- ①安定した北米・EU市場の確保に向けた市場調査の継続と販促促進事業の推進
- ア・現地シーフードショーへの参加
- イ・道産ほたての認知度向上に向けた試食会、販促促進事業の展開
- ウ・フランス以外の市場確保（ドイツ、イタリア、スペイン）に向けた流通実態調査
- ②中国、東南アジア市場に向けた業態別需要調査（現地量販店・レストラン等）に基づく製品形態多様化への対応等の供給体制の強化

全道秋鮭の水揚げ量と平均単価推移



対応し、魚価・消流の安定を図るためには、需給調整機能の拡充・強化が必要不可欠であるとの考え方に立ち、秋鮭流通対策協議会との連携強化を図り、継続的な取り組みを推進していきます。

3. 乾貝柱の流通対策

(1) 香港七連との取り組み強化
問屋機能の最大限発揮可能な販売促進支援事業の提案と強化

(2) 海外華僑市場への供給拡大に向けた取り組み

- ① 中国市場における新規需要地区の調査と末端量販店・業務筋向け直接供給による販路の拡大
- ② 米国華僑市場における既存の提携供給業者との連携による販売促進事業の継続展開
- ③ 東南アジア華僑市場(台湾、タイ、ベトナム他)における末端量販店・業務筋向け流通経路及び需要調査と商談機会の増設

昆布

北海道産昆布の生産量は7年連続して2万トンを割り込む状況で推移しています。平成25年度も過去最低の1万5千トンを下回ることが確実視されていることから、本年度においても、北海道昆布漁業振興協会と連携し、生産回復に



注:平均単価は、本会取扱平均単価をさす。

向けた各種施策を展開します。
また、昆布の消費は依然漸減傾向にあることから、消費回復を図るため業界及び関係団体とも連携し、より効果的な需要回復対策に取り組みます。

(1) 昆布漁業の生産安定に向けた取り組みの強化

- ① 北海道昆布漁業振興協会との連携による資源回復に向けた取り組みの本格化
- ア・関係機関との連携による昆布生育阻害要因の解明促進
- イ・即効性のある新たな増殖試験の継続と実用化に向けた取り組み
- ウ・雑海藻駆除の拡充に向けた予算確保への取り組み
- エ・機械乾燥の未導入地区における採用検討支援
- オ・昆布作業における労働力不足問題への対応
- ② 研究機関、団体とのネットワーク構築
- ア・生産振興に係る情報一元化に向けたホームページの開設と情報発信
- イ・関係団体との定期情報交換会議の開催

(2) 消費回復に向けた取り組み

- ① 北海道昆布漁業振興協会・北海道昆布事業協同組合との連携による効果的な消流宣伝事業の実施
- ② だし系昆布対策としての主要需要地に重点をおいた重点販促の実施
- ③ 和食の世界文化遺産登録を契機とした旨味成分としての昆布素材普及促進
- ④ 全国の昆布関連業界の取扱い欲喚起のための小冊子(第3号)の発刊
- ⑤ 若年層の昆布の消費量減少対策としての食

- ① 漁協等との連携による生鮮魚介類・加工品の輸出継続と機能強化
- 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継続

(3) 海外取引先(中国・韓国・米国・東南アジア等)との更なる組織的取り組み強化

- ① 本会および関連会社による直接貿易の量的拡大ならびに組織的取り組み強化
- ② 加工原材料輸出と加工製品輸出の2本立て戦略の推進



ボストンでの展示商談会の様子

(4) 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認定工場早期拡大並びに輸出環境整備に向けた取り組み
- ② 水産エコーベル(MSC)を活用した海外市場における道産水産物販売の取り組み強化

(5) 円滑な輸出体制の確保に向けた対策の推進

育宣伝活動による需要喚起

⑥ 異業種・他団体との連携による販促実施

(3) 秩序ある輸入昆布の取り進め

北海道産昆布の安定流通を基本とした、日昆・全調ならびに輸入相手国との相互理解による秩序ある輸入の継続推進

3. 製品販売対策

〔国内販売・製品加工対策〕

近年、水産物の消費は国内市場が縮小傾向にあるなか消費者の魚離れが進み、厳しい環境が続いています。流通を支配しているスーパーマーケット業界の水産品売上げも伸び悩み、業界間競争も依然として激化しています。

本年度においては、このような厳しい消流環境下における道産水産物の流通の安定、売場拡大を図るため、産地加工体制強化と連動した消費地マーケティング機能の拡充を基本とした国内販売流通対策の強化に取り組んでいきます。

(1) 消費地販売力強化に向けた加工機能拡充の取り組み

- ① 本会直営工場・漁協系統工場・提携工場との連携による加工処理体制の強化
- ② 各工場の機能を有効に活用し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
- ④ 安心・安全な商品供給に向けた品質管理体制の強化

(2) 選択と集中を基本とし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・

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

(6) 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

4. 食の安全・安心対策

消費者の食品の安全性に対する関心が高まるなか、製品の品質・衛生管理の更なる強化や表示の適正化に向けた取り組みが一段と重要になっています。

ついでに、本年度においても、本会直営工場・漁協工場・提携加工業者等の品質・衛生管理向上など、安全・安心対策に万全を期すための取り組みを継続強化していきます。

(1) 本会直営工場・漁協工場・提携加工業者の品質・衛生管理レベルの向上に向けた取組推進と定期的な工場点検の継続および改善指導の強化

- ① 直営工場におけるHACCP衛生管理レベルの向上とISO22000に準じた指導の継続実施
- ② 定期的な工場点検の実施と各工場の実態にあわせた改善指導の継続
- ③ 工場点検時のフードデیفENSES(※)への取り組みの指導

※フードデیفENSESとは、食品への意図的な異物の混入を防止する取り組み。原料調達から販売までのすべての段階において、人為的に毒物などが混入されることのないように監視するもの。

〔海外輸出対策〕
世界的な水産物需要が増大し続ける中、道産水産物の輸出については、円安による追い風の一方で、原発風評被害も完全に払拭されておらず、魚種や輸出相手国によって明暗が分かれる展開となっています。
国内における人口減少等、マーケットの縮小が進む中、国策としても農水産物の輸出拡大が打ち出されており、道産水産物の魚価・流通の安定を図る上で、輸出事業は国内市場における需給調整機能として重要な位置付けを担っています。

〔海外輸出対策〕

- ① 外食等)マーケティング戦略の強化
- ② エリア戦略に基づく重点販売先との組織的推進
- ③ 各種流通対策・消流宣伝事業と連動した提案型営業の強化
- ④ 「道ぎょれん会」の春・秋定期開催による取引先との組織的取り組みの強化
- ⑤ 異業種コラボレーション(共同企画)による新たな需要開拓に向けた取り組みの継続

きまぬ。

(1) 加工原材料輸出対策の強化

- ① 秋鮭、ほたて、すけそう等既存ルートでの輸出の拡大
- ② 加工原料としての冷凍鮮魚等の輸出対策強化

(2) 末端実需者向け生鮮・加工製品の輸出対策の強化

(2) 全道漁協職員向け衛生管理指導の継続実施
指導教育部との連携による全道ブロック別一般職員向け衛生管理研修会の開催

(3) 商品の品質・衛生管理ならびに表示の適正化に向けた取り組み
① 本会取扱商品の表示内容適正化ならびに商品仕様書の一元管理に向けた取り組み継続
② 食品表示法の施行に伴う表示の指導徹底
③ 表示適正化に向けた本会・関連会社職員の「食品表示検定」資格取得の推進

5. 宣伝・販促事業および食育事業

近年、消費者の魚離れが一段と進んでおり、魚食の復権は水産業界として喫緊の課題です。本年度においては、「和食」がユネスコで無形文化遺産に登録されたことを追い風に、国・関係業界等と連携した本道水産物の更なる販売促進活動の強化を図っていきます。

また、将来を見据えた道産水産物の消費拡大を図るため、関係団体との連携や補助事業の活用により、食育事業推進を強化していきます。

(1) 宣伝・販促事業

- ① 道産水産物の優位性の強調と対象魚種の旬や栄養面での商品特性を訴求した宣伝事業の推進
- ② 大手調味料メーカーとの連携による簡便なメニュー提案を基本とした店頭販促活動の推進
- ③ 「和食」の無形文化遺産登録のアピールによる販促活動の強化
- ④ 「道産水産物流通安定対策協議会」(本会・北海道・札幌市中央卸売市場・札幌市場荷受2社で構成)等による道産水産物の地産

地消、魚食普及の強化
⑤ 新たな媒体(インターネット・携帯端末等)による宣伝普及活動の展開

(2) 食育事業

- ① 次世代対象としての園児・小学生を対象とした食育教室の拡充
- ② 保育士・栄養士等の育成教育機関・調理師学校等での道産水産物の普及啓発の強化
- ③ 全国の生協・量販店との連携による母親世代を対象とした魚食普及や料理教室の拡充
- ④ 食育関係補助事業の積極活用による事業の展開



幼稚園での昆布食育教室の様子

購買事業について

購買事業においては、燃油取り扱いの系統集中と共同施設整備による漁業用燃油価格の低減化と安定供給を図るとともに、良質廉価な系統ブランド資材の開発普及による漁業コスト削減に取り組み一定の成果を上げてきたところです。本年度においては、原油価格の高騰高止まり

- ② 道女性連と連携した札幌市内中学校・生協等及び道外生協を対象とした料理教室の継続実施

(3) 広報活動の充実

- ① 本会ホームページによる会員並びに一般消費者への情報発信と内容の充実
- ② 広報「なみまるくん」を通じた全道漁業者へのタイムリーな情報提供

経営体制について

生産・流通環境が大きく変化し、水産業を取り巻く環境は依然として不透明感が漂うなか、本会として浜からの負託に応え各種対策事業を推進していくためには、安定した経営の確保が従来以上に必要です。引き続き本会の財務基盤および経営基盤の更なる強化を図っていきます。また、関連会社の経営体質の強化に向けた取り組みを進めるとともに、本会との一体的推進により補完機能を更に充実させていきます。

(1) 本会経営の安定化に向けた経営基盤の強化

- ① 本会経営基盤である共販体制ならびに系統利用率の向上に向けた取り組み強化
- ② 計画的内部留保による財務基盤の強化と会員配当の継続
- ③ 債権管理・在庫管理等の経営リスク管理体制の強化

(2) 関連会社の経営体質強化と一体的経営の推進

- ① 厳しい経営環境にある関連会社の事業再編

が続く中、漁業用燃油及び漁業資材価格が値上がりしており、漁業経営を更に圧迫する懸念があることから、コストの削減に向けて、更なる系統購買事業の充実を図っていきます。

(1) 石油製品

- ① 系統利用率の更なる向上による価格及び数量確保面での交渉力強化
- ② 長期的視野に立った「共有燃油施設再整備計画」の取りまとめと計画的推進
- ③ 漁協職員を対象とした燃油保安監督者研修実施による施設の保安全対策の強化

(2) 系統ブランド資材

- ① 系統ブランド資材普及拡大による価格低減化への継続的取り組み
- ② 海外生産基地の再構築に向けた取り組み
- ③ 価格競争力強化によるシェアの拡大に向けた取り組み
- ④ 「系統ブランド資材評価推進委員会」活動の継続と、地区需要ニーズに対応した新商品新仕様品開発への組織的取り組み
- ⑤ 漁協、ぎょれんマリノサポート(株)との連携による組織的普及活動の強化

(3) 魚函

- ① 助宗向けタンク、再生ポリ魚函等のプラスチック製品の提案強化
- ② 撥水段ボールを活用したイカ丘詰用新容器開発による衛生的容器への代替え促進

(4) 施設・機器

- ① ぎょれん設計センター(株)との連携による漁協

ならびに安定経営の確保

- ② 本会と一体となった浜に対する機能発揮に向けた取り組み
- ③ 関連会社との人事交流の推進

(3) CSR活動(※)の実践に向けた取り組みの推進

- ① 法務機能の強化によるコンプライアンス(法令遵守)経営体制の推進
- ② 認証取得したISO14001に連動する環境に配慮した取り組みの継続

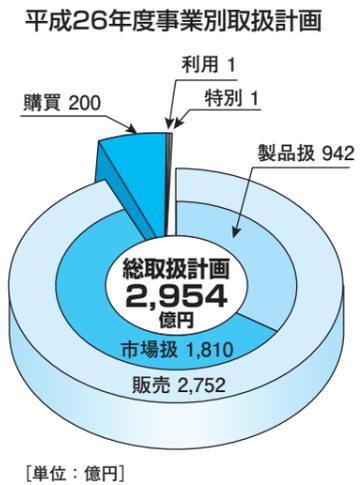
※ CSR(Corporate Social Responsibility)とは
企業が事業活動において利益を優先するだけでなく、顧客、株主、従業員、取引先、地域社会などの様々なステークホルダー(利害関係者)等の関係を重視しながら果たす企業の社会的責任の意味

(4) 人材育成の強化に向けた取り組みの推進

- ① 人材育成計画に基づく教育研修の推進と若手の早期育成
- ② 業務内容の変化と業務効率化を踏まえた適正人員配置の推進

(5) 費用対効果を勘案した設備投資の実施

支店事務所等の老朽化に伴う計画的施設整備



特集 ぎよれんの「石狩新工場」が完成し稼働を開始 省エネ対応の新施設をフル活用し、 生産能力を集約強化。 浜の負託に応えます。

このたび、ぎよれんは、ぎよれん総合食品(株)本社工場地区に新工場を建設し、加工・流通体制を強化しました。
新工場の新機能や最新機器類についてご紹介します。



このたび完成し、稼働を開始した石狩新工場

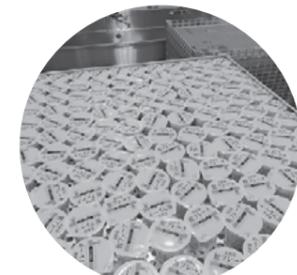
新たに加わった機能

●フレーク製造ラインの新設

新工場では各種形状の違う容器での注文にも対応できる、高性能のフレーク製造機器類が整備されました。
既存の秋鮭一次加工処理施設と連動し、一次加工から製品まで、一貫した処理が可能となりました。



新たに始まった鮭フレーク製造



カップ詰めフレークが
続々と製造されます

●魚卵商品製造ラインの新設

これまで、ぎよれん総合食品札幌工場で製造されていた前浜産の「数の子」や「たらこ」をはじめ、道内産秋鮭を原料にした「いくら」「筋子」などの魚卵製品の製造ラインが移設され、よりスピーディーに製造に取り組みできるようになりました。



出番を待つ醤油いくら漬け込み用タンク

●冷凍商品製造機能の強化

新型トンネルフリーザーにより、冷凍食品の製造能力がパワーアップされました。各種魚卵製品の製造にも活用されます。



新型トンネルフリーザー

●下水処理能力の増強

污水处理機能の向上により、各種加工機械の能力を制限させることなく、フル活用できます。

ここが省エネ対応

●ボイラーや照明機器も環境にやさしく

工場内の加工機械を稼働させるボイラーは、天然ガスを使用し、石狩湾新港に近年新設された北ガスの基地パイプラインを活用。また、工場内の照明はすべてLEDを採用し、省エネや地球環境にも配慮しています。



石狩新港に接岸する北ガスタンカー



北ガス施設のパイプラインを利用しています

●最新容器洗浄機の導入

水産加工品製造には、各部署で大量のプラスチック容器を使用しますが、新型洗浄機の導入で、時間の短縮や節水などの省エネが可能になりました。



最新容器洗浄機で衛生面を強化

石狩新工場の責任者

ぎよれん総合食品(株)
中村隆一社長から
浜の皆さんへ



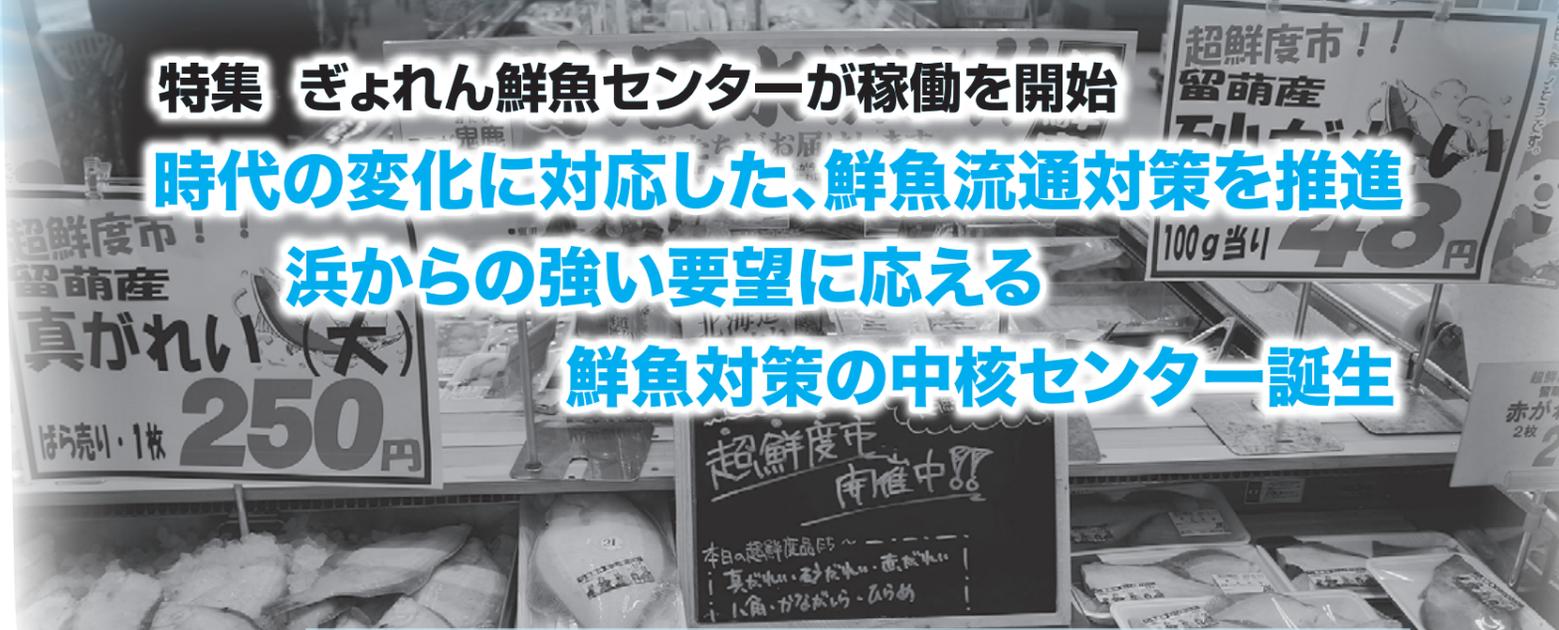
新工場誕生により、ぎよれんの流通・加工機能で強化された点を一言でいうと、「分散から集中」です。例を挙げれば、水揚げされた秋鮭の一次処理はできても、卵の処理はさらに別の工場へ移送、鮭フレークなどのメイン商品も協力工場へ委託するなど、加工処理が分散されていましたが、新工場の完成で、鮭を主原料にして一次加工から、高次加工商品の製造まで一貫してできるようになったことは、秋鮭のみならず、ほかの水産物の加工流通にも生かされると確信しています。近年海の変化により水揚げされる魚の種類も変わってきましたが、多くの魚種に対応できるよう、ぎよれんでは既存の工場施設も機能強化を図り、浜の皆さんの期待に応え続けられるよう、そして消費者の皆さんに喜んでいただける商品づくりに、今後とも頑張ります。ご協力とご支援、よろしく願います。



作業フロアでは、かれのいの加工やほたて・ほっき・つぶなど少量多量の袋詰めも行われていました



赤がれのいの加工に取り組む熟練従業員の皆さん



特集 ぎよれん鮮魚センターが稼働を開始 時代の変化に対応した、鮮魚流通対策を推進 浜からの強い要望に応える 鮮魚対策の中核センター誕生

センターの使命

「時の扉を開きたい」と思っています。資源の減少や価格の低迷を嘆くのではなく、お客様の要望に応えられる商品づくりに取り組み、形を変えて提供することで、魚の価値を上げていきます。一例として、刺身で食べられる商品への転換です。凍結しても食感や風味を損なわないよう、最新のアルコール凍結機を導入しました。一方では、直近の対策として、「ぶり対策」のための新型加工機も導入し、商品づくりを進めます。また、浜で食べる魚のおいしさを、そのまま消費地に届けるために、生原料にこだわった干物や漬け魚づくりに取り組みます。多くの場合、工場の稼働効率上、冷凍原料を使うことが多いのですが、ここでは徹底的に魚本来のおいしさにこだわります。今すぐ効果が出なくても、この施設で試行錯誤した取り組みが、将来必ず浜の皆さんの役に立つと思っています。ぎよれんの若手職員には、このセンターであらゆる道産水産物と向き合い、いろんな発想で、どうしたら消費者に喜んでもら

食の多様化や、消費者の魚離れなどから、我が国の一世帯当たりの魚介類の支出金額は、平成に入り下がりが続いています。このため、水揚げが減少しているにもかかわらず、長期の売れ行き不振から、かれい類などは価格の低迷に苦しんでいます。また、近年「ぶり」などの南方系の魚が集中して水揚げされ輸送や加工処理施設の不足など、道産水産物の魚価にも深刻な影響を与えています。ぎよれんでは、産地市場業務の一環として、鮮魚流通対策に取り組みしてきましたが、より強力な対応を要請されています。本紙面では、これまでの体制を一新させ、水揚げから、加工・販売対策までを担い誕生した「ぎよれん鮮魚センター」の統括責任者、営業第二部、鈴木部長にお話を伺いました。



男性職員が全員現場に出る事もしばしば

える商品になるか、ひるまず挑戦してほしいと思います。彼らがやがて次代の担い手になるからです。このセンターの事業が「浜と「ぎよれん」にとって、未来を見据えた施設になるよう全力で取り組みます。このセンターが浜を引っ張るエンジンになるための、大事なエネルギー源は、水揚げした魚介類への浜の人たち一人一人の熱い思いです。道産水産物のおいしさを、もっと引き出し、価値が高まるよう一緒にがんばりましょう。

鮮魚センター事業の三本柱

① 鮮魚販売の拡大、② 加工商品の開発、③ 冷凍事業での浜値底支えが三本柱です。これまで大量水揚げ時の売り先確保、適正価格の維持を第一に取り組みしてきましたが、今後は、それに加えて新商品の開発と冷凍での消費拡大を目指します。これまで誕生した人気商品も、人手の関係上、大口注文に比べられない悔しい場面もありましたが、センターの誕生で体制が強化され、今後はしっかり対応できます。



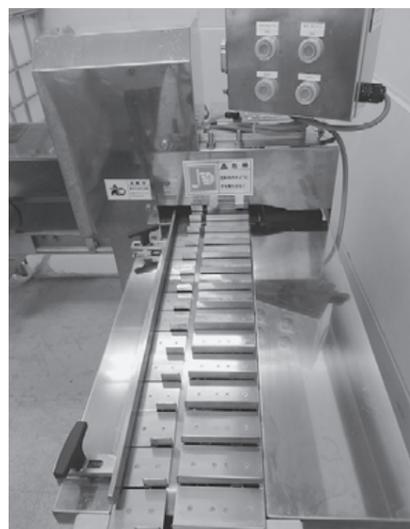
ぎよれん営業第二部 鈴木 聡 部長



ぎよれん鮮魚センターが入る建物



新しいおいしさの発見で魚価のアップを目指します



小魚の三枚おろしもできる、新型加工機はすぐれものです



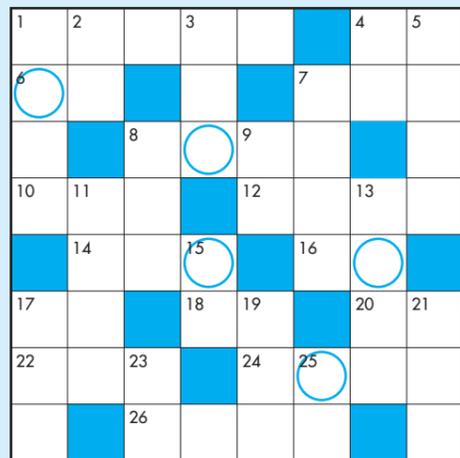
はまち・ぶり加工に威力を発揮する三枚おろし機械



最新のアルコール凍結で新商品の開発に挑みます

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。日差しが強くなり、上着が必要なくなると初夏の訪れを感じます。秋の紅葉も良いですが、瑞々しい緑の時期も綺麗ですね。



○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。

4月号の解答と当選者
ランドセル

フ	ラ	ン	ス	セ	ン	ス
ラ	ム	キ	リ	ン	ミ	
ミ	ネ	ラ	ル	セ	ウ	
ン	イ	セ	イ	フ	ク	
ゴ	ル	フ	ア	ク	ラ	
ス	イ	ル	カ	シ		
ソ	デ	ナ	シ	ボ	イ	ツ
カ	ン	シ	ヤ	ク	ダ	

(雅内市)久保田静枝さん
(別海町)福原美代子さん
(浦河町)若林 朱美さん
(函館市)竹原キヨ子さん
(登別市)恵良真由美さん

タテのカギ

- 外国人との結婚は○○○○結婚
- 普通はお医者さんと呼ばれる
- 美女が座っている姿に例えられる花
- 舞台の上演の合図で上がる
- 簡単には手放せない秘蔵のお宝
- 献血の時にすること
- 花粉やウイルス対策に顔に装着
- 外野手と捕手はここが強い
- 定員に満たない人数
- カップ、鉄火、かんぴょうと言えばこれの具
- 悪天候で海は大荒れ
- 子供の日に食べる「○○○餅」
- 左手であおげるような身分になりたい
- ボクシングの試合開始の鐘
- 後悔
- 別れた人と戻す人がいる

ヨコのカギ

- 五月の空を泳ぐ端午の節句のシンボル
- 弓で狙うのは?
- 焼き鳥が刺さっている
- 五月の北海道はこのお花見のシーズン
- 開花率100%
- 料理店にある大きな水槽
- 竹林で採れる春野菜
- 「土筆」と書く春の野草
- 魚がかかるまでジッと待つ
- 潮干狩りの獲物
- まれで滅多にないこと
- 子供の子供
- 夏の高校野球の優勝旗の色
- 銀行は預金、郵便局は?
- 10%

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。

表紙に登場いただいたご家族を紹介いたします。

今月の家族物語



【能戸さんご一家】 能戸^{ひとし}仁士さん、弥生^{やよい}さん、一真^{かずま}くん(3歳)、結菜^{ゆま}ちゃん(5か月)
※仁士さんのご両親^{つよし}剛さん、ひとみ^{こうし}さん、弟の公士^{ちよみ}さん、祖母の千代美^{ちよみ}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、鹿部漁協の能戸さんご一家です。

手間をかければその分応えてくれるのが魅力

「今年はほたての価格もよく、頑張りがいがありますね」と話す仁士さんは、祖父の代から漁師となった3代目。3月～9月末はほたて漁とえび籠漁、10月～1月末には助宗漁を行っています。

普段は父の剛さんを含めた4人で船に乗っており、取材に伺った当日もほたて漁から帰ってきたところでした。

仁士さんは小学校のころから『跡を継ぎたい』という思いがあり、漁師になるため函館水産高校に入学。学生時代には2年前に亡くなった祖父と剛さんの3人で船に乗ったこともあったそうです。卒業する際に剛さんから一緒にやるかと声をかけられ、跡継ぎになることを決めました。

「やればやっただけ水揚げがついてくる、手間をかければかけただけ応えてくれる」と漁師の魅力を教えてくれた仁士さん。漁で使用するえび籠も独自の工夫をしているそうです。「漁師になったばかりのころはただやればよかったが、今は気持ちが変わった。丁寧に扱えば時間はかかっても良いものができるの

はやりがいになる」と言います。

網を直す真似をする長男の一真くん

弥生さんの実家は南茅部で昆布漁を営んでいます。しかし、本格的に手伝うようになったのは嫁いだから。現在は子供たちが幼いこともあり、「耳吊り作業を手伝う事もあります。今は育児がメインです」と微笑みます。

長男の一真くんは春から幼稚園に通い始めたばかり。船やフォークリフトが大好きで、仁士さんと釣りに行くこともあります。とても活発で、仁士さんの網を直す作業を真似したり、妹の結菜ちゃんの面倒を見たりと頼もしいお兄ちゃんです。

「本人がやりたいてい言えば継がせたいけど」と言う仁士さんに、「船は好きそうだね」と弥生さん。

これからはほたての耳吊り作業にえび籠漁と、まだまだ忙しい日々が続きます。



大漁祈願! 浜のほつとニュース

小樽

4月に入り管内ではほたて稚貝の出荷が本格化しています。例年より1週間程遅いスタートとなりましたが、現在は順調に出荷を行っています。一方、定置網では1ヶ月遅れでさくらますや、やりいかが発獲始め、ようやく春の訪れを感じています。また、5月からは小女子漁が始まるため、浜では豊漁に期待を膨らませています。

梶山

3月は例年になく低水温の影響か、すべての魚種がふるわず、ひやま管内の全水揚げは80トンと昨年に比べて半減しました。4月に入ってからは海水温の上昇と共にさくらますが徐々に姿を見せ始めました。1尾当たり1.0kg未満のサイズの小型が主体ですが、さくらますの来遊は、その名の通り春の訪れを感じさせます。

函館

3月から始まった噴火湾のえび籠漁は、例年になく海水温の低さから主力のぼたんえびの水揚げが振るわず、3月単月の水揚げでは前年を下回る約20トンにとどまっています。一方そのえび籠で、えびならぬずわいが1日に2〜3トン、多い日には6トンも揚がっています。ここまでの大漁はここ数年でも珍しいことです。

室蘭

4月12日より春定置の水揚げがスタートしました。水温が例年より低い影響か、本罾は2kg以上はk@2,500、1kg処でk@1,600〜1,400、1kg未満k@800〜600の高値で推移しています。水揚げが本格化するのには連休明け以降となる見込みです。また、柳たこ漁は輸入たこ減産の影響で、浜値はk@530〜500と高値で推移しています。生産者の方々の安全操業と大漁を祈願しています。

日高

4月も半ばに入り、ようやく暖かい春の陽気が続くようになり、浜は4月20日より解禁となる春定置網漁に向けて網入れの準備を行っております。今年は今とところ全体的に海水温が低く、漁獲の行方がやや気になるところですが、海水温上昇とともに水揚げが本格化し、浜が活気づくことを願っています。

釧路

4月15日から小型船鮭鱒漁が解禁となりましたが、出漁予定船は昨年より少なく、初日から出漁した船も減少しております。今後順次出漁し、5月上旬には全船出漁する予定です。また、春定置鮭鱒も早いところでは4月24日から網入れ予定となっており、25日には水揚げが始まります。春らしい天候が続く一方、いまだ寒さが残る当管内ですが、いよいよ春シーズン到来です。

根室

日本200海里内で操業する鮭鱒流し網漁が4月15日に解禁されました。根室地区では関係者らが見守る中、歯舞、花咲港の2港から先陣を切る10隻が出漁し、漁場を目指しました。今後の順調な水揚げが期待されます。漁期は7月7日までです。

北見

オホーツク海にも少しずつ春の兆しを感じられるようになりました。当管内ではほたての稚貝放流も始まり、4年後の豊漁を願い、浜一丸となって取り組んでいます。また、毛がに籠、底曳網漁に加え、刺網やほつき漁も始まり浜は賑わいを見せています。今後忙しさを増してきますが、安全操業と豊漁を心より祈願しております。

稚内

オホーツク海地区の毛がに籠漁の水揚げは、順調に許容量を消化しています。また、ほたて漁も順調に水揚げされています。日本海地区ではなまこの水揚げが始まっており、価格は昨年より若干の安値の推移となっています。また、礼文では、むらさきくに漁が始まりました。暖かくなり、浜も活気づいていますが、安全操業で豊漁となることを願っています。

留萌

ほたて稚貝の出荷が3月26日から始まりました。4月19日現在の累計出荷数は昨年同対比127%の約5億7,800万粒で、当初計画の約60%を消化しました。管内の各浜では、日々、稚貝を運搬するリフト、トラックが行き交い、活気に溢れています。この光景は、5月中旬頃まで続く見込みです。また、管内春漁の主力であるかれい類の水揚げも徐々に増え、今後漁が本格化していく予定です。

01 平成26年度漁協新採用職員研修 新しく浜の仲間に加わった51名が、漁協職員としての心構えや本道漁業について研修しました

4月2日(水)〜4日(金)の3日間、札幌市の第2水産ビルにおいて、ぎょれん主催の漁協新採用職員研修会が開催されました。初日は「漁業・漁協をめぐる情勢」「漁協簿記」「漁協のあらまし」、2日目は「社会人としてのマナー研修」、3日目は「早朝の札幌市場視察」「系統事業研修と職場訪問」と緊張の時間が続きましたが、参加者一同、終了時には多くの仲間と親交を深め、笑顔で自分の職場へと戻って行きました。



これから始まる研修に緊張の面々

02 全道各地で地区組合長会議を開催 各浜で、平成26年度のぎょれん事業計画を説明しました

4月2日(水)〜11日(金)にかけて、ぎょれんは2班に分かれて、各地区の組合長会議に出席し、平成25年度決算見込み、中期的事業推進方向および平成26年度の事業計画案等について説明し、意見交換を行いました。今回寄せられたご意見・ご提言は、今年度のぎょれんの事業に活かしていきます。



渡島地区で開催された地区会長会議の様相

03 伝説の共販ポスターが道立近代美術館で展示されました 時代が変わっても伝えたい心は変わりません

冬季オリンピックで、ジャンプの葛西選手が銀メダルを獲得以降、レジェンド(日本語訳は伝説)ばやりの昨今ですが、高い目標を掲げ、不屈の精神で長い年月努力を続けていることに、漁協系統共販推進運動があります。このたび、昭和28年に組合・系統への共販を呼びかけたポスターが、札幌市にある道立近代美術館の栗谷川健一展(2014年2月1日〜3月23日)で展示されました。栗谷川氏は岩見沢市出身で、今では「北海道をデザインした男」と言われる、当時気鋭のグラフィックデザイナー。ぎょれん関係者の共販推進にかける熱意が伝わってくる、初めて目にしたぎょれんの若手職員もびっくりの1枚でした。標語にある「共販は漁村を守る防波堤」は今も変わらぬ協同の心です。



浜で働く女性の背負子には「共販」の文字。中の魚はにしんでしようか。
※制作 北海道漁業協同組合連合会
漁業協同組合共販強化促進委員会

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(お便り、写真、イラスト等)や、広報なみまるくん5月号への感想・ご意見など
- ②13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〉5月19日までにお送りください。

宛先が変わりました!!

(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 営業企画部 広報担当
(FAX) 011(271)0843
(電子メール) info@gyoren.or.jp

※「なみまるおたより箱」には①からご紹介いたします。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。

13ページの間違いさがしの答え



初めまして。本号から広報なみまるくんを担当します。栃木出身矢幡です。広報は右も左もわからない初心者ですが皆様の役に立つ・楽しめるなみまるくんを作れるよう精進してまいります。よろしくお願ひします!! (矢幡)

フーテンの寅さんが柴又に帰ってくるように、広報なみまるくん担当に16年ぶりに戻ってきました。当時は体力もあり、秋鮭漁はじめ、いか釣り、ほっけ刺し網、えび籠漁など、多くの漁に同乗させてもらい、得難い体験を積み重ねてきました。今度は体力勝負ではなく、長く携わった組織活動の経験を生かせる企画に挑戦したいと思っております。知り合いの浜の皆さん、次号で紹介するのは、あなたかも!! (阿部)

今年度は、ぎょれんの新年度の事業計画、新工場立ち上げと、春らしく「新」の話題づくしです。そして、編集部も今月から新しい顔が2名加わりました。では、新メンバーよりご挨拶です!! (工藤)

編集後記

年度替わりの時期となり、気分も引き締まる昨今ですが、楽しみに待っているなみまるくんが届き、皆様のお手紙を読ませて頂きました。どの方も寒いという言葉が多く、体調を崩している方も多いかと思いますが、次々と咲く美しい花を眺め、元気に頑張ります!! (七飯町 清水 悦子さん)

小さいころからの夢だった看護師に合格しつれいす。お父さんお母さんは心配やら色々大変だったと思います。これから頑張ります。
(釧路町 佐藤 幸奈さん 22歳)

4月になったのに、先日春の雪が降りました。まだまだストロップのお世話になっています。
(岡山県新見市津内洋史さん 55歳)

4月になったというのに、厚岸ではまだ雪が降っています。自転車通学をしたいのには、やわらかくなってほしいです。
(厚岸町 小島 綾乃さん 14歳)

4月に入りましたが、根室は例年になく雪がとつも残っています。
(根室市 高橋 ナツ子さん 57歳)

4月号の浜のおかあさんのレシピ(鮭寿司)の、調味料・秋鮭とお米と一緒に炊飯器で炊くのは良いアイデアですね。簡単でも美味しくうー私も作って食べたいです♥
(浦幌町 水澤 智英子さん 58歳)

函館はホタテが最盛期。単価も去年より良く、浜の人々も喜んでいますが、他の市町村でも漁の良い所、あまり良くない所もあり大変でしょう。お互い頑張りましょう。
(函館市 竹原 キヨ子さん 64歳)

2月、3月と冬眠してました。ようやく4月6日からエソバイツが始まり、本格的な漁が始まりました。
(豊頃町 工藤 栄子さん 73歳)

みなさんのお便りをつくるページです。
なみまる おたより箱



4月に入っても寒いですね。私共浜仕事する者にとっては、早く暖かい日が来るのを待っています。
(浦河町 若林 朱美さん 43歳)

潮干狩の季節になりました。消費税も上がり、少しでも家計の助けになればと、趣味と実益がらばる。
(函館市 小坂 くみ子さん 48歳)

美味しそうなホタテのレシピ集! 真似して作ってみたいと思います!!
(根室市 高屋敷 実香さん)

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

海上で、陸上で活躍する「バッテリー」をご紹介します!



おすすめポイント

国内大手メーカー製で低価格
寿命特性と始動性がアップ(当社比)

新採用ポイント

⊕極版特殊アンチモン合金採用で、メンテナンス性向上
防爆式液口栓の採用で、安全・安心

担当者からの一押し

ぎょれん購買部
佐々木 徹さん
国内メーカーとのタイアップにより安心の低価格、高性能を実現したバッテリーは、系統ブランド資材の中でも特に人気の商品です。



高容量・高入出力・高い耐久性*を実現した新製品「XGプレミアム」は、スラスター用などで、大変好評を得ております。もちろん、近年増加しているバッテリーへの負荷が大きい環境車にも最適です。
*容量・出力性能15%UP、充電受入性能80%UP、耐久性能25%UP(メーカー現行品との比較)



ご注文・お問い合わせは、漁協購買部へおねがいたします。

家族の幸せと 一緒に背負って ライフジャケット

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

ぷりぷりのえびが嬉しい! ちょっとおしゃれな春メニュー

エビのクラッカー揚げ



浜のおかあさん
レシピ

今回は甘えびを使った「エビのクラッカー揚げ」をご紹介します。ぷりぷりの甘えびと香ばしいクラッカー、さわやかな青じそやお酒のおつまみにもおやつにもぴったり。ヨーグルトを衣に加えるとふわっと仕上がりますよ。半分に切ってお弁当に入れば、華やかで春めいたおかずになります。

材料(4人分)

- | | | |
|-----------|---|-------------|
| ・甘えび…12尾 | ④ | ・薄力粉…大さじ3 |
| ・青じそ…5枚 | | ・ヨーグルト…大さじ3 |
| ・クラッカー…8枚 | | ・水…大さじ3 |
| ・サラダ油…適量 | | |

作り方

- ① ボールにAを入れ、だまにならないように混ぜる。
- ② 甘えびの殻を剥き、背ワタを取る。
- ③ ②と青じそを併せて包丁でたたき、4等分にする。
- ④ ③をクラッカーではさみ、①の衣にくぐらせる。
- ⑤ 160～170℃のサラダ油で4分間揚げ、きつね色になれば完成。



北るもい漁協
米森みゆきさん