

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



6

2014
No.308

[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 平成26年度事業方針
購販推進全道地区委員長会議が開催されました



雄武漁協で毛がに祭りが開催されました



販売開始を待つ山盛りの毛がに

「もともとは春のイベントの一環として始めましたが、たくさんの方に来ていただけるようになりました。皆さんにご提供している毛がには、水揚げしてすぐに茹でているのが美味しさの秘密なんです。今後、美味しい雄武の毛がにを食べていただきたいですね。」と話してくれました。



毛がに釣りは最後の瞬間まで気が抜けません

4 月27日(日)、雄武町メモリアル広場にて、雄武漁協主催の雄武毛がに祭りが開催されました。今回で14回目となる毛がに祭りは、前浜産の毛がにが割安で購入できるとあって、地元はもちろんのこと、道内各地からたくさんの方が集まる人気のイベントです。時折晴れ間がのぞく花曇りのなか、販売が始まる2時間ほど前から行列ができ始め、用意されていた約2.5トン(7,8千尾)の毛がには1時間半で完売という盛況ぶりでした。会場では他にも、濃厚なかに味噌がたっぷり入った漁師のかに汁やかき飯、はたて貝柱の販売と共に、今回新たな試みとして雄武産昆布のつかみ取りを実施し、いずれも大好評でした。

子どもを対象とした毛がに釣りは、なんと無料！家族で来てほしいという思いのもと、毛がに祭りの開始当初から行われているようで、生きた毛がにを釣り上げた子どもたちの歓声が響いていました。

雄武漁協の安田参事は、

【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 2014 No.308

6

浜の元気印!

01 雄武漁協で毛がに祭りが開催されました

特集1

02 ぎょれんのほたて対策事業 平成26年度事業方針

浜の家族物語

06 福島吉岡漁協/阿部慎太郎 さん ご家族

07 頭すっきり!! ブレイクタイム

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 留萌地区漁青連会長/小笠原 悠葵 さん

特集2

10 漁協購販推進全道地区委員長会議が開催されました

12 なみまるインフォメーション

14 北海道の春鮭鱒消費拡大キャンペーン

大漁祈願!

15 浜のほっとニュース

協同の力でコスト削減

16 系統ブランド資材紹介コーナー

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

福島吉岡漁協/阿部慎太郎さんご家族です。



木古内町の穏やかな波間で行われるうに漁

北海道のほたて 平成26年度事業方針

北海道の基幹魚種であるほたてを取り巻く環境は、ここ数年、生産・流通の両面で大きく様変わりしつつあります。

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

全道の水揚げ動向・今年度の見通し
今年度の水揚げ計画は、昨年を8千トン下回る43万5千トン

平成25年度の全道の水揚げ計画は、年度当初は38万6千トンでしたが、餌環境の好転により、成長が促進されたことからオホーツク地区を中心に増産となり、最終実績は計画を大きく上回る44万2千トンとなりました（計画比5万6千トン増）。

また、原貝価格は全道平均でK@182円となり、水揚げ金額は800億円と過去最高の結果となりました。

今年度の水揚げ計画は前年を約8千トン下回る43万4千トンですが、餌環境の変化や噴火湾地区におけるザラバやなど付着物被害の懸念等がありますので、状況の変化を的確に捉える必要があります。



玉冷の生産・流通の見通し
歩留りの変動、サイズ組成の変化に対応した取り組み

今月からオホーツクの水揚げが本格化し、玉冷の生産が最盛期を迎えます。

漁場造成の生産では、歩留りは平年を若干上回っており、サイズも1ランク大きくなっています。

オホーツクの水揚げ計画は前年並みを見込んでいますが、現在の歩留りを勘案した場合、玉冷の生産量は前年を5千トン下回る2万3千トンと想定されます。

海外市場の需給動向の掌握と安定的な輸出の推進

世界的な水揚げの減産傾向及び為替が円安に振れたことから、平成25年度の玉冷の輸出量は過去最大となる1万4500トンとなりました。

米国の水揚げは、昨年に引き続き今年度も減産計画にあることから、海外市場における道産玉冷の需要は今年度も堅調に推移するものと見込まれます。

しかし、来年度から、米国産の水揚げが平年並みに回復する見通しにあります。道産ほたての品質訴求と輸出シェアの確保に向けては、従来の原料輸出に加えて、末端供給（日本食レストラン等）を視野に入れた新規市場開拓を行います。

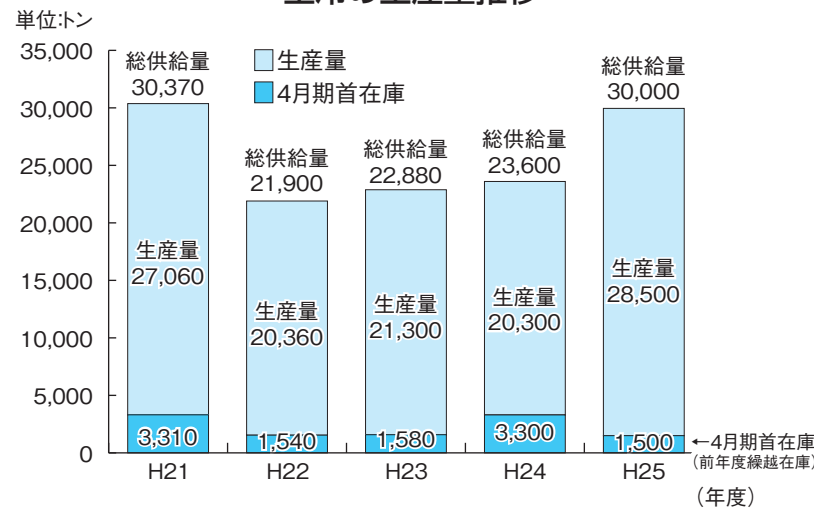
その一方で、輸出環境は、為替変動はもとより、世界の水揚げ・流通量の増減など、常に変化が予測されます。的確な状況掌握と先を見越した対応が必要であると考えています。

縮小傾向にある国内市場の回復

近年、海外需要の増大等から輸出は拡大傾向にあり、価格も輸出価格が市況を形成する構図となっています。

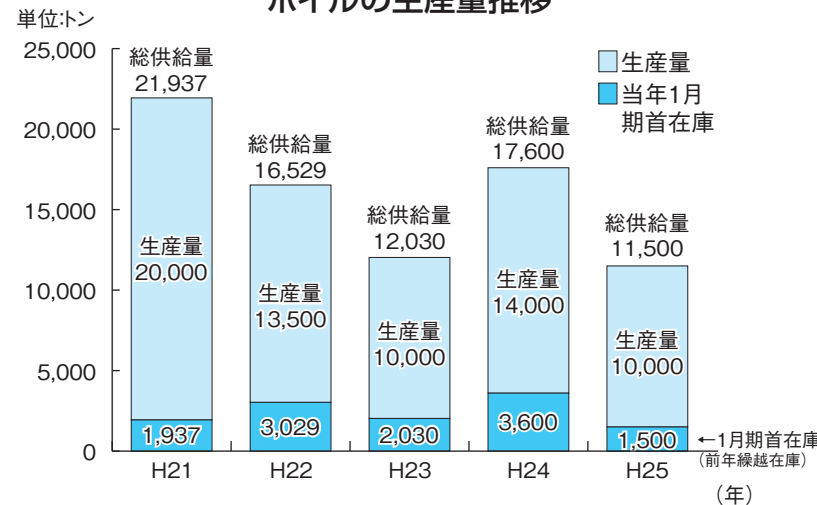
国内市場は、この輸出が牽引する製品価格の上昇に加え、家計の食料支出そのものが減少傾向にある影響を受け、消費は著しく減退傾向にあります。

玉冷の生産量推移



輸出は、様々な外的要因の影響を受ける市場であるため、安定流通には国内市場の回復は欠かせない課題と考えています。消流宣伝事業と連携し、内販強化に努めていきます。

ボイルの生産量推移



の付着被害やへい死によって前年を4千トン下回る7万2千トンとなりました。

また、シーズン前半の水揚げが遅れ、3月以降の集中水揚げとなりました。

原貝価格は、原料貝輸出の動きが活発化した3月以降、入札価格はK@260円前後まで上昇しました。この結果、ボイルほたての製品価格は前年比2割高となり、今後の消費の落ち込みが懸念されます。

ボイルの生産・流通の見通し
消費の落ち込みが懸念

噴火湾の今シーズンの水揚げは、有害生物

乾貝柱の安定流通

安定輸出の構築を目指して

乾貝柱の流通は、競合する中国産の生産量と香港・中国を中心とした東南アジアの経済状況に大きな影響を受けます。

特に中国では、平成24年度末に汚職撲滅に向けた「俟約令」が発令され、高級食材の売り上げが急減しており、乾貝柱への影響が心配されましたが、昨シーズンは中国産の生産が少なく、総供給量も少なかったことから、結果的に需給バランスが保たれ順調に消化することができました。

このため、今後も中国産の動向調査の徹底と流通状況に応じた対応を行うとともに、従来の販売先に加え、東南アジア華僑市場における末端への直接供給体制の構築を目指します。

輸出環境の整備

EU・HACCP認定工場を拡大し輸出能力向上を

昨年度、EU向け輸出生産海域が2海域新たに指定され、全道の海域となりました。

また、原料貝の陸揚げに関しては、迅速な水揚げ体制の確立を行政に求めた結果、トラック直積みによる陸揚げ方法が可能となりました。



玉冷、ボイルを使った
キューピータイアップメニュー



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ヨネーズを使ったメニューを普及させることで、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らいたいと考えています。

新聞折り込みチラシの配布

玉冷生産が最盛期となる7月～8月の夏場及びボイル生産が始まり鍋需要が期待される2月～3月に全国主要都市を対象に各100

水揚げ体制の強化に伴い製品生産体制の拡充を行う必要があります。水産庁、厚労省、道との連携強化によるEU・HACCP認定工場の拡大を図り、輸出機会の増大に向けた基盤整備を進めます。

MSC認証も有効に活用

昨年5月に待望のMSC漁業認証（持続可能な漁業に与えられる国際認証）を取得しました。海外ではMSC認証製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高い関心があります。MSC認証製品として道産ほたての差別化販売を行い、末端市場の開拓を目指します。



昨年5月に取得したMSC認証

万部の折り込みチラシを配布します。



夏・冬時期に各100万部配布予定の新聞折り込みチラシ
(写真は昨年夏に配布したチラシ)

国内食育・普及啓発活動

全国規模の料理教室で道産ほたての栄養素をPRするとともに、簡便メニューによる家庭での再現を目的とした講座を行います。

初の試みとして、調理師養成専門学校で次代の料理人にほたてを「知ってもらおう」、「好きになってもらう」ことを目的に道産ほたての生産から流通までを網羅した講座を開催します。

また、各種食育教室ではビジュアルで訴え

宣伝事業



営業企画部 山口部長

手軽で調理が簡便なおいしいほたてをPR

国内の需要回復を目指し、宣伝事業では、消費者に手軽で調理が簡便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。

また、今年度は、新たに拡大する輸出市場の安定化を目指し、中国、アメリカ、EUでの宣伝・販促事業を展開します。

国内宣伝・販促事業

キューピーのタイアップ

今年もキューピー(株)とタイアップし、北海道産ほたてにドレッシングとマヨネーズを使った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

ることでより理解を深めてもらうために、新たなツールとして食育DVDを作成します。



昨年札幌で実施した親子ほたて料理教室

海外宣伝・販促事業

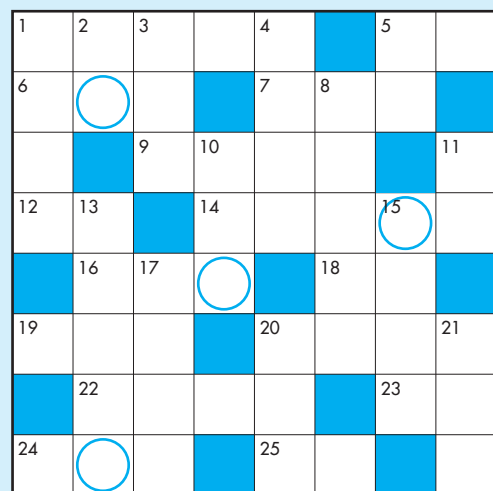
主要輸出先である中国、アメリカ、EUで宣伝・販促活動を実施します。

中国では、キューピーとタイアップし、ほたてとドレッシングを使った中国人の味覚に合う新たなメニューを開発し、販促活動を展開します。

アメリカでは、既存の海外取引先とタイアップし、外食レストランチェーンでの販促活動を実施します。

EUでは、道産ほたてのブランドイメージの向上、原産風評被害の払拭を図るべく、各種媒体を活用した宣伝活動を実施します。

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。



5月号の解答と当選者
シンリョク又はショクリン

(根 室 市) 辻 純子さん
(標 津 町) 金田 佳奈さん
(根 室 市) 高屋敷美香さん
(小 樽 市) 宮古 知行さん
(札 幌 市) 橋本 光江さん

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月に入ると本州では雨の日が多くなります。今年はおしゃれで高機能なレイングッズがたくさん発売されていて、雨の日も楽しく過ごせそう。ちなみに札幌では、6月が一年で一番降水量が少ない月だそうですよ。

タテのカギ

- ① 登りはツライけど下りはラク
- ② 雨の時は長いのを履く
- ③ 災害時、情報はこれで収集
- ④ 銃弾を防ぐ○○○○チョコキ
- ⑤ 出かける時は忘れずかける
- ⑥ 野球やテニスに使う柔らかいボール
- ⑦ 長良川が有名な鳥を使った鮎漁
- ⑧ 寺には三重や五重があることも…
- ⑨ 雨が似合う、家を背負った生き物
- ⑩ ゆらゆら揺れる赤ちゃんのベッド
- ⑪ 一番新しい
- ⑫ 月火水木金土日
- ⑬ 異なる意見

ヨコのカギ

- ① 佐藤錦が有名な果物
- ② 雨の日には、これの花が咲く
- ③ 手書きではない印刷された文字
- ④ 蒲焼きはスタミナ料理で有名
- ⑤ 横切ってわたること
- ⑥ ⇄地上
- ⑦ 速いことと遅いことのメリハリ
- ⑧ 多方面の才能が豊か
- ⑨ 美人の歩く姿にたとえられる花
- ⑩ 情熱的で熱い思い
- ⑪ 化け猫やろくろ首など
- ⑫ 全くにおわない
- ⑬ 野球で、地面を転がる打球は?
- ⑭ 首が長くて背の高い動物
- ⑮ 「枇杷」と書く橙色の果物

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

あべ 福島吉岡漁協 阿部さんご家族



【阿部さんご一家】 阿部慎太郎さん(32歳)、千春さん(32歳)、莉奈ちゃん(小5)、瑛太くん(4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、福島吉岡漁協の阿部さんご一家です。

海が好きで戻ってきた

「中学生の頃から昆布干しの手伝いをしていた」という慎太郎さんは、昆布漁を専業で営んでいます。漁業研修所を修了後すぐに昆布漁師になりました。一時的に海から離れたものの、今春から復帰し再び昆布漁に取り組みます。

「海が好きだから戻ってきた」と笑う慎太郎さんですが、漁師になったばかりの頃は、船酔いが激しく、酔い止めの薬を飲みながらの作業だったそうです。漁師という仕事について、「健康であればいつまでもできる仕事なのが魅力。未永く続けていきたいですね」と話します。春からは青年部にも復帰し、地元のお祭りでほっけやめかぶの販売を行うそうです。

今一番楽しみなのはキャンプ!

高校の同級生だったという千春さん。漁業に携わったのは結婚してからですが、現在は昆布の選別

や加工に大活躍です。「自分が加工した昆布が出荷され、値段がつくということに今でも緊張します」と話します。

娘の莉奈ちゃんは歌うことが大好きで、今は映画「アナと雪の女王」の「Let it Go」がお気に入り。千春さん、瑛太くんとカラオケで歌うこともあるそうです。

弟の瑛太くんは今、ヒーローに夢中。いつもはおしゃべりが大好きですが、粘土やパズルをするときは打って変わって無言で集中します。

水昆布の採取・加工も一段落し、今後は夏に向けて昆布漁で忙しくなる阿部家。「その前に家族でキャンプに行くことが、今は一番楽しみ」とご夫婦そろって話してくれました。



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。

浜の若きリーダーを訪ねて

留萌地区漁青連会長

小笠原 悠葵さん

今回はホタテ稚貝の生産に従事しながら、留萌地区漁青連会長として活躍する、北るもい漁協の小笠原悠葵さんを訪ねました。

父親ゆずりの漁師魂

「仕事は手早くやれ」悠葵さんが父親から厳しく教えられた、漁師としての心構えです。余裕を持って仕事をしていれば、不測の事態にも焦らず冷静に対応できるからです。ホタテ稚貝の育成販売が収入の大半を占める小笠原家にとり、3月下旬から4月下旬までは出荷の最盛期であり、いかに元気な稚貝を出荷するか、まさに真剣勝負の毎日です。

早朝の出荷に合わせ夜中の2時半には沖に出ます。出荷のため養殖施設と岸壁との往復は、時間との戦いであり、稚貝にストレスをかけないため手早い作業が求められます。「沖での荷揚げ

地域に根を張る青年部活動

北るもい漁協の青年部活動で注目されているのが、地元の藤幼稚園児との地引網イベントです。4年前、幼稚園で育てているジャガイモやトマトなどの農作物だけでなく、漁師さんの仕事をしながら、魚も含めて食べることの大切さを学んでほしいとの幼稚園側の思いに、青年部が協力して実現しました。今年も6月に計画されています。

このイベントに参加することで、部員同士の連帯感も深まりました。子供たちの喜ぶ顔が青年部へのご褒美です。地元指導所や漁協の応援も活動の後押しをしています。

悠葵さん談

青年部の活動資金作りに苦労した管内の先輩たちが、「漁師の力酒」と名付けたお酒の販売に

の青年部員は協同組合運動に関心がない」と言われないよう、行動することで「若い世代のやる気」を見せていきたいですね。

取材を終えて

「札幌の出前授業参加記念にもらった『お魚ポケット図鑑』は、三歳の長男が気に入って毎日見えています。遊んだおもちや片付けがないのに、図鑑だけは引き出しにしまえます。魚が大好きなんですよ」と嬉しそうに話してくれた悠葵さん。三人の子供たちの笑顔には栄養ドリンク以上の効き目があるようです。三代目の悠葵さんから四代目の悠星君にバトンタッチするまで、夢の実現めざし全速前進！

記事担当 阿部 隆

プロフィール

北海道羽幌町出身。30歳。地元の道立羽幌高校を卒業後、鹿部町の道立漁業研修所で漁労技能を学ぶ。潜水士の資格あり。家業のホタテ養殖漁業に従事し、26歳で北るもい漁協青年部長。平成24年から留萌地区会長に就任。現在は北海道漁青連理事を務めている。高校時代はラグビー部で活躍。小学3年生と6歳の女の子、3歳の男の子の良きパパです。

挑戦する等、青年部として進む道を切り開いてくれました。また若手部員を副部長に抜擢し率先して舞台に引き上げてくれました。自分たちはその精神を忘れず、受け取ったバトンを、後輩にしっかりと渡せるよう、地域の仲間づくりに取り組みたいと思います。



ヨイショ、ヨイショの掛け声で、力を合わせて網を引きます



初めて触る小魚やカニに興味深々の園児たち



稚貝を育てる丸籠を手に。右側は採苗ネット



沖での作業がない時は、籠の修理に取り組みます



悠葵さんを支える同級生の岡本さん(右側)と、後輩乗組員の山口さん(左側)

ぎょれん鮮魚センターを視察しました

○施設の稼働状況や、最新のアルコール凍結機などについて質問する委員の皆さん。



この時期水揚げされる本鱒を刺身商材に加工していました



左側に見えるのがアルコール凍結機

石狩新工場の最新設備に委員長から質問が相次ぎました



始めに中村社長から施設の概要について説明を受けました

○新型加工機器の導入により、商品の製造能力も強化されています。

○視察終了後、鮭とほたてのフライ商品を試食しましたが、味に厳しい委員の皆さんも納得のおいしさで、今後の販売に大きな期待が寄せられました。



続々生産される鮭フレーク



製造工程順に視察する一行



主要加工機器については各所で説明がありました



別のブロックでは「柳たこの薄づくり」が作られていました



出来上がった商品の販売先などについても説明を受けました



視察後のフライ商品試食は「とてもおいしい!」と大好評でした

漁協購販推進全道地区委員長会議が開催されました

5月16日(金)ぎょれん本所第1会議室で、平成26年度漁協購販推進全道地区委員長会議が開催されました。

会議はぎょれんの中期的事業推進方向と26年度の事業計画の説明に始まり、前年度の活動報告に続いて新年度の活動方針が協議され、3つの具体的推進目標が承認されました。

また会議終了後には、新設された「ぎょれん鮮魚センター」と「石狩新工場」の研修視察が行われました。

一行は各々の施設概要や稼働状況などの説明を受け、今後の活躍に期待を寄せていました。



平成25年度の主な活動

- 漁業者、漁協役職員を対象にした各種研修会の開催。
- 購買事業と連動した、系統ブランド資材の普及促進。
- 女性連・漁青連との連携による食育活動。
- 広報誌・ホームページを通じた情報提供。



漁師さんの出前授業は道漁青連の地区会長が交代で担います

平成26年度の具体的推進目標

- 資材評価委員会の活動効果によるコスト削減。(座長は地区委員長が担っています)
- 浜とぎょれんのパイプ役である漁協委員長への情報提供。
- 漁協・青年部への一日組合学校・ミニ研修会の開催働きかけ。



女性部と連携した浜のおかあさん料理教室は通算115回を数えました

03

39名の未来の漁業者が誕生 道立漁業研修所で入所式が行われました

5月7日(水)、敷地内の桜も満開の中、鹿部町にある北海道立漁業研修所で入所式が行われました。全道各地から集まった39名は、これからの半年間寮生活を送りながら漁業者になるための知識や技術の習得に励みます。研修生代表の竹内啓介さん(網走漁協所属)は、「将来の漁業の担い手として一日も早く漁業経営や地域活動を担えるよう努力します」と宣誓し、研修への気持ちを新たにしました。

式では系統各連を代表してぎょれん函館支店の渡部支店長が「漁師の道に誇りを持って、団体生活の中で仲間と助け合いながら、今しかできないことを学んでください」と激励の言葉を贈りました。



半年間の研修に臨む39名の研修生

秋鮭・ほたて・昆布のポスターが新しくなりました!

秋鮭、ほたて、昆布のポスターを新たなデザインで製作しました。

新しいポスターは『北海道の名にかけて』を共通のコピーとして統一感を持たせ、モノクロの背景に秋鮭、ほたて、昆布のみをカラーで強調し、北海道の水産物を強くアピールしています。

ぎょれんでは、これから販促活動や食育の場でどんどん活用していきます!



01

2014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用した 創作料理コンテストに挑みました

5月15日(木)、札幌パークホテルにおいて、(公社)全日本司厨士協会北海道地方本部、同札幌支部の主催、ぎょれんの協賛で「2014スプリングフードフェスティバル」が開催されました。

司厨士とは西洋料理に関わる調理師(シェフ)のこと。会場ではプロの司厨士と調理師専門学校の学生それぞれによる料理コンテストが開催され、料理の華やかさや繊細さ、それを作り出す技術に感嘆の声が聞かれました。同時に道内の若手シェフによる、秋鮭やほたて、こんぶなど道産食材を使用した創作料理3皿のコンテストが実演・実食を交えて行われ、金賞は口ワジールホテル旭川の野原・高橋チームが受賞しました。味のみでなく見た目やチームワーク等も評価対象となりましたが、各チームとも優劣つけがたく、僅差での選出となりました。



金賞を受賞した野原・高橋チームによる3品。秋鮭、ほたて、昆布、いくらが使われています。

02

南かやべ昆布親善大使活動 尾札部中学校の生徒が、 東京で「南かやべの昆布」をPRしました

4月24日(木)、函館市立尾札部中学校の修学旅行生が、東京築地場外市場において、今回で7回目となる「南かやべ昆布親善大使活動」を行いました。この活動には、南かやべ漁業協同組合から「だし昆布」300袋の提供があるなど、地域ぐるみで活動を応援しています。

当日は午前11時から配布を開始し、買い物客や観光客で賑わうなか、あっという間に配布を終えました。この前日には、老舗の日本料理店「なだ万」が経営するスーパーダイニング赤坂ジパングの料理長に、和食における昆布の価値や、南かやべ産真昆布となだ万との関わりなどを聞いたことを活かし、生徒は自分たちが生まれ育った地域の特産物として自信をもってPRしていました。



昆布のおいしさを消費者へ直接アピールしました

浜のほつとニュース

大漁
祈願!

梶山

熊石春の風物詩「熊石あわびの里フェスティバル」が5月18日(日)に八雲町青少年旅行村で開催されました。20回目を迎える今年は、約3万人が訪れる盛況となりました。訪れた人たちはひやま産のあわび・つぶなどの海の幸を楽しんでいました。

函館

5月中旬から噴火湾(長万部・八雲)、上磯地区でしらうお刺網漁が始まりました。しらうおの刺網漁はかれい等の一般的な刺網とは異なり、春頃に汽水域に産卵をする習性から、網目の細かい刺網を底の浅い河口付近へ刺して漁獲する珍しい漁法です。昨年の水揚げは日々数十kgと振いませんでしたが、今年は水揚げ開始から100~200kgと好調な出だしとなっています。

室蘭

管内の春定置では、本鱒が日産2~4トン程水揚げがあり、水揚げの中心は1kg台、浜値はk@550~400処となっています。水揚げが期待される時鮭は、水温が低い影響からか、日産100本程度と水揚げが増えていません。今後の水揚げに期待しています。生産者の方々の安全操業と大漁を祈願しています。

日高

GWを過ぎ、管内全域で春定置網漁が始まりました。水揚げは5月19日現在、時鮭9トン(昨年対比150%)、本鱒55トン(昨年比104%)であり、時鮭は例年と比べ目回りは小さいものの、順調な滑り出しとなっています。価格に関しては、昨年より時鮭はk@150~200ほどの高値、本鱒はk@100以上の高値となっています。現在、くらの発生が多く気がかりではありますが、今後も順調な水揚げで浜が活気づくことを願っています。

釧路

先月上旬から解禁となった日本200海里内小型船鮭鱒漁は順調に水揚げが続いております。6月に入ると、ロシア200海里内操業の19トン船・大型船が入港します。これから本格化を迎え、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、気温が低くい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

落石沿岸の時鮭・本鱒春定置網漁が始まり、5月1日の水揚げ初日には時鮭・本鱒が約300本ずつ上場されました。流し網漁のものより魚体が大きく「デカトキ」と呼ばれるこの時鮭は、特に贈答用として人気があります。漁期序盤としては昨年とほぼ同じ価格形成となっており、これからの順調な水揚げに期待がかかります。

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ることができるようになりました。当管内では沿岸定置も始まり、旬のさくらますや時鮭が水揚げされ、また、ほたての本操業も始まり、浜はより一層賑わいを見せています。今後オホーツクのかき入れ時を迎えることとなりますが、安全操業と豊漁を心より祈願しています。

稚内

オホーツク海地区では、毛がに籠漁の水揚げは順調に許容量を消化し、頓別・猿払村・宗谷地区では終漁を迎えました。ほたて漁は本操業が始まり、昨年は歩留・グリコーゲン値が高値であったことから、今年の動向を注視しています。日本海地区では春なまこ漁が無事に終漁し、6月からは利尻・礼文地区でうに漁が解禁となります。日差しも暖くなり、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

3月26日から始まったほたて稚貝の出荷は、当初の出荷計画に達し、5月19日現在で3皿を残すのみとなりました。ここまで各浜ともに安全操業を続けており、このまま無事終了となる見込みです。また、管内春漁の主役であるかれい類の水揚げが最盛期に突入し、連日各浜を賑わせています。これからは、ひらめ、たこ、南蛮えびの水揚げも増加していくので、管内各浜は一層賑わいを見せます。

小樽

後志管内で春の風物詩である小女子漁。例年はGW前後に獲れ始めますが、今年は5月15日ようやく初水揚げがありました。しかし、サイズは1.5cm前後と小さめ、数量もわずかで生産者や加工業者は皆やきもきしています。また、4月下旬の解禁から、水揚げが芳しくなかった春しゃこ漁は、5月中旬からようやく上向いてきました。管内の春漁を代表する小女子、しゃこの今後の水揚げに期待します。

知って!

味わって!

北海道の春鮭鱒消費拡大キャンペーン

北海道春鮭鱒普及協議会(事務局ぎょれん)では、紅鮭・時鮭・鱒の消費拡大を目指し、今年も道内を中心にキャンペーンを実施します。

新聞折込チラシやフリーペーパーを活用した宣伝活動の他に、札幌市内のレストランと協力して旬の時鮭メニューを提供。多くの消費者に、そのおいしさを直に味わってもらう活動を展開します。

知って!

「初夏の味わい」をチラシで伝える

初夏の訪れとともに旬を迎える春鮭鱒の特徴を新聞折込チラシで詳しく伝えます。

また、札幌では古くから6月の「札幌まつり」の時期に、家庭で時鮭を食べる風習があったことを伝え、具体的な調理方法とともに消費を喚起します。



このほかにも、フリーペーパー「道新オントナ」などで、幅広く宣伝する予定です。

6月に道央圏を中心に配布する予定の新聞折込チラシ。来月のなみまるくんにも折り込み予定です!

味わって!

札幌市内のレストランで、旬の時鮭メニューを提供



フレンチレストラン・カザマで提供される予定の時鮭を使ったメニュー一例。

札幌市内の洋食レストラン約30店舗にて、旬の時鮭を使ったメニューを提供する「春鮭鱒フェア」を実施します。気軽にレストランで旬のおいしさを味わってもらい、更なる消費拡大につなげることがねらいです。

レストランキャンペーンの詳細は、ぎょれんホームページほか、上の新聞折込チラシなどでも告知する予定です。

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6月号への感想・ご意見など
- ②7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日までに送ってください。

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。

7ページの間違いさの答え



今年もう二漁が始まります。初日は時化で休みでした。大漁な日が続くと良いですね。
(小樽市 宮古 登美子さん)

冬の寒さも雪もやっとなくなり、とてもきれいな一面の緑。あちらこちらで桜も咲き、とても気持ちのいい季節になりましたね。私もとても山歩きが好きで、ときどき山菜採りに出かけます。
(函館市 竹原 キミヨさん 63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



5月号14ページの「共販は漁村を守る防波堤」のポスター懐かしく読ませていただきました。勤務当時、全道の魚市場に塩づけ(樽詰め)を送ったのですが、価格が高い所、安い所がありますので平均するときょれんの価格より安くなったこと、不良市場が2か所あり、代金回収不能になり理事会で大目玉を受けた思い出は今でも忘れられません。大切な共販の心は変わらないことです。
(島牧村 泉谷 泰三さん 86歳)

先日、札幌でもとても安いお店に行ってきました。まぐろ丼が380円で、海鮮丼が480円です。普通の半額ほどで美味しく食べられて、お財布にやさしいですね。
(札幌市 橋本 光江さん)

薬桜になると宗八が沢山かかります！大助でも食べて元気つけるか!!
(豊浦町 竹島 暁子さん 44歳)

楽しいゴールデンウィークも終わり、本格的な夏がやってきます。
(岡山県新見市 津内 洋史さん 55歳)

浜の家族物語いつも楽しみにしています。若い人たちが元気・ヤル気でガンバっているのがいいですね。ガンバレ、ガンバレ！
(函館市 E.Sさん 66歳)



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

船上で活躍する「船舶専用 高圧洗浄機」をご紹介します!

おすすめポイント

スリーアップ効果

作業効率アップ

清掃効果アップ

衛生管理の向上

漁業のあらゆるシーンに活躍します。

☆船底・甲板・魚槽の洗浄 ☆魚箱・籠類の洗浄衛生管理



購入船主さんからの一押し

ジェットパワーは非常に良い商品です。水圧が強いので、背縄などに付いた草も良く落ちます。またプラスチック籠も洗いやしく、とても綺麗になります。便利な商品なので、隣の船にも紹介し、購入を促しました。隣の船も購入し使ってみると、とても良いものだと言っていました。

多くの人に使って貰えるように、ぎょれんでもっと宣伝した方がいいと思いますね。



日高地区漁協購販推進委員長
日高中央漁協
逢山 義幸さん



高圧洗浄でみるみるキレイに



設置された高圧洗浄機



清潔が保たれる逢山委員長の千歳丸

編集後記

広報誌の取材で、久しぶりに羽幌で船に乘せてもらいました。沖の潮風に当たり、丸くなっていた背筋がシャキッとなりました。帰りに漁協の産直工房「きたる」で、活甘えびみそラーメンおいしい八角糖にしみ等ここぞしか手に入らない、珍しい海産物を多数購入し、お店の売り上げに貢献しました。本当は活ぼたんえびも魅力的でしたが、資金が...

(阿部)

原稿を書くようになって2か月が経ちますが、日本語の表現の幅広さ、複雑さ、微妙さに頭を抱えるようになりまして。日常会話では擬音語などのオノマトペを頻繁に使っていますが、文章にすると伝わりづらく、ともあり、表現に難儀します。「日本語難しい!!」が口癖になりつつありますが、なみまるくんがたくさんの人の目に触れて、この先長く残ると思うときとしたものを作らなければ、と思います。来月号も頑張るぞ!

(矢幡)

忘れるな 海のこわさと 気の弛み

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

簡単なのにゴージャス。おもてなしにもぴったり!

海鮮サラダ

浜のおかあさん

レシピ



今回はたこ、いか、ほたてを使った「海鮮サラダ」をご紹介します。びっくりするほど簡単なのに豪華なサラダは、おもてなしにもぴったり。ドレッシング次第で、和風や中華風などアレンジができるのもポイントです! ちょっと余ったお刺身のリメイクメニューとしても便利です。

材料 (4人分)

- | | |
|-----------|------------|
| ・レタス…1/4個 | ・いか…1/2杯 |
| ・塩わかめ…50g | ・ほたて…2個 |
| ・ミニトマト…8個 | ・カニかま…50g |
| ・たこ足…50g | ・ドレッシング…適量 |

作り方

- ① カニかまと湯通ししたほたてをほぐす。
- ② 湯通ししたたこ足、いかと水でもどしたわかめを食べやすい大きさに切る。
- ③ レタスを食べやすい大きさにちぎる。
- ④ ①～③を混ぜた後、半分にしたミニトマトを散らす。
- ⑤ お好みのドレッシングをかける。



稚内漁協
長田谷幸子さん