

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



8

2014
No.310

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

北海道の昆布 2014

第18回 漁師さんの出前授業



夏の観光客を楽しませる 東しゃこたん漁協祭



積丹岬に向かう道路からも賑わいが目立つ「東しゃこたん漁協祭」。販売 TENT が軒を連ねます。

今後の「東しゃこたん漁協祭」は、
9月21日(日)、午前9時～14時に開催予
定です。



おすすめの甘えびは一番人気。漁協職員
皆さんが笑顔でお客様をもてなします。

東しゃこたん漁協では、夏の観光時期に合わせて「東しゃこたん漁協祭」を年4回開催しています。当初は、町が主催する「産業祭り」・「青空市場」への出店から始まった取り組み。青空市場の定期開催が中止となった5年前に、「町の協力のもと漁協が中心となり、水産物のアピールを続けていこう」と新たに出發しました。

6月29日(日)、今年2回目の開催日は晴天に恵まれ、多くの観光客・地元客で賑わいました。用意された獲れたての甘えび1kg・250ケース、3kg・30ケースは午前の内に完売。旬を迎えた塩水うにや、大羽、ハツメ、柳の舞などの鮮魚も人気です。鮮魚は、漁協直売店の外に設けられた「鮮魚コーナー」で販売され、その隣には、列車のコンテナを利用したユニークな「コンテナ食堂」も祭りに合わせて開店。名物の「うに丼」や「あわびカレー」などを販売します。来場者がその場で焼いて食べられるバーベキューコーナーや、女性部がその場で焼いて食エビの唐揚げの販売、地元の農水産関係者の出店もあり、会場は活気に包まれています。

「最初は、これほどの規模ではありませんでした」と教えてくれたのは、東しゃこたん漁協の白濱専務。「組合として、浜の為に少しでも売り上げに貢献したいとの思いで、浜の皆さんの理解をいただきながら続けています。」と話します。このお祭り以外にも、6月から9月の土日は鮮魚コーナーを開き、「毎週楽しみに待っていてくれるお客さんのために」と、夏場は職員総出で対応にあたります。東しゃこたんの魅力がたっぷり詰まったお祭り。この後の開催日にもまた訪れてみたいくなりました。

[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
August 2014 No.310

8

01 **浜の元気印!**
夏の観光客を楽しませる 東しゃこたん漁協祭

02 **特集1**
北海道の昆布 2014

06 **特集2**
第18回 漁師さんの出前授業

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**
宗谷地区漁青連会長／石井 啓太 さん

10 **浜の家族物語**
佐呂間漁協／本間 満 さん ご家族

11 頭すっきり!! ブレイクタイム

12 「協同の力」を今に伝える 胆振地区三委員会合同研修大会開催

14 なみまるインフォメーション

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
佐呂間漁協／本間 満さんご家族です。



夏の日差しで水面が輝く富武士漁港若里分港

特集 北海道の昆布 2014



**おいしさと健康成分に注目！
現代の食卓に合った昆布消費拡大に向けて**

宣伝・普及啓発活動の目玉

雑誌「日経ヘルス」で健康に敏感な消費者に、昆布の有効成分をアピール

日経ヘルス2014年8月号



今年、最も力を入れている事業が、日経新聞のグループ会社が発行する健康雑誌「日経ヘルス」での昆布特集です。

現代の消費者の消費行動は大きく二極化しています。一方は、安さや手軽さを優先させる消費者、もう一方は、少しくらい手間やお金がかかっても、「出来る限り、体に良い、丁寧な暮らしがしたい」と考える消費者です。「日経ヘルス」の読者は後者のタイプの消費者が多く、昆布を消費してもらええる消費者も同じ傾向と考えています。今回誌面に掲載された昆布特集は、編集部独自の取材に基づく専門家の話やデータによって構成し、道産昆布の有効成分を余すことなくアピールしています。

また、掲載された情報は今後、別刷りにして、さまざまなイベント等で配布し、昆布の情報をより多くの消費者に伝えていくことを予定しています。

近年、手軽なだし入り調味料の普及などにより、昆布の国内消費は苦戦を強いられています。今回の特集では、ぎょれんが北海道昆布漁業振興協会、北海道こんぶ消費拡大協議会とともに取り組む宣伝・消費拡大事業の内容を通して、現代の消費者に向けた昆布の消費拡大の方法について考えます。また、今年の昆布の生産見込み、昆布の生産安定化に向けた取り組みについてもご紹介します。

今年の宣伝・消費拡大事業の柱は 食育活動と、宣伝・普及啓発活動

食育活動で、子どもに昆布体験を

家庭での調理機会の減少やだし入り調味料の普及などにより、家庭での昆布の消費は減少しています。

味覚が形成される幼少時に本物の昆布の味を覚えてもらうこと、そして、料理人を目指す学生に昆布を知ってもらうことが重要と考え、全国各地の保育園、小学校での食育教室、調理師学校での昆布講座を継続的に開催しています。

子どもたちには、実際の昆布を見て、触れてもらい、昆布でだしを取ったすまし汁や昆布ご飯を味わってもらおう体験を提供しています。子どもたちは「昆布がおいしい」と言ってくれますので、「おいしい」という感想とともに、保護者の皆様にも「昆布冊子」が手渡されるようにしています。また、可能な限り保護者にも参加していただき、親子で共通した体験をしていただくことも意識しています。

宣伝事業を担当する
営業企画部 山口部長に
お話を聞きました。



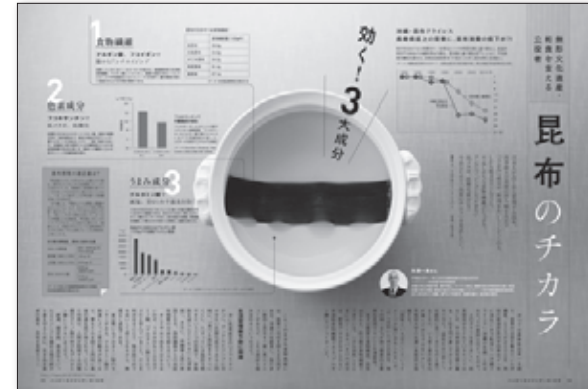
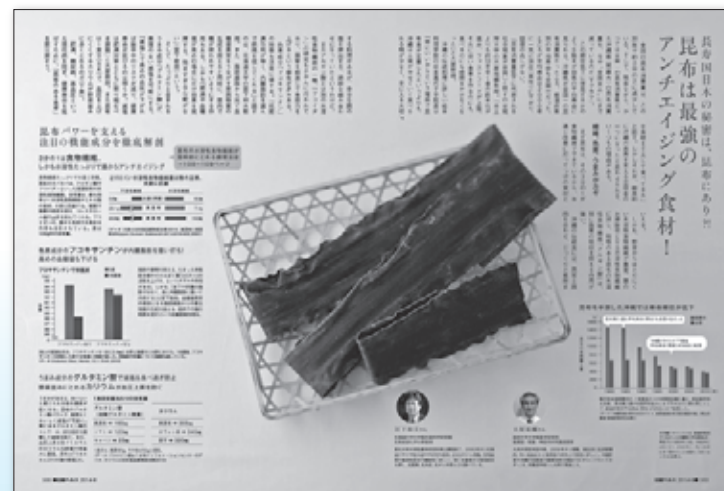
営業企画部 山口部長



今年度の食育活動は保育園9園・小学校5校、辻調理師専門学校で2回の昆布講座を開催する予定です。(写真は昨年の食育教室の様子)

日経ヘルス2014年7月号は、 無形文化遺産・和食を支える立役者 昆布のチカラ「効く!3大成分」

1. 食物繊維アルギン酸、フコイダンで、腸からアンチエイジング(抗加齢)
2. 色素成分フコキサンチンで、抗メタボ、抗酸化
3. うまみ成分グルタミン酸で、減塩・胃もたれを防ぐ



日経ヘルス2014年8月号は、 今こそ再発見したい 「驚きの昆布パワー!」

昆布が「最強のアンチエイジング食材」である理由、おいしく食べる方法を10ページにわたり紹介。

日経ヘルス8月号で紹介した昆布の「機能成分」を一部抜粋

- **水溶性食物繊維アルギン酸・フコイダン**
糖質や脂質の吸収を抑え、コレステロール値の上昇を抑えてくれる。フコイダンの、腸から免疫力を高める作用も注目されている。
- **色素成分フコキサンチン**
脂肪の蓄積を抑える、たまった体脂肪を燃やすたんぱく質「UCP-1」の活性を上げる、ダブルの作用がある。しかも内臓脂肪に届いて作用する。
- **うまみ成分グルタミン酸**
うまみがあると、おいしいと感じられる塩分濃度が低くなり、無理なくおいしく減塩が可能に。また、胃にあるグルタミン酸のセンサーは、消化吸収を調整して過食を防ぐ。

『現代の食卓で、もっと昆布を使ってもらうには?』雑誌「日経ヘルス」で数々の健康ブームを生み出してきたプロデューサー西沢邦浩さんに、昆布復活に向けたヒントを伺いました。



日経ヘルス・プロデューサー
西沢 邦浩さん
長野県生まれ。小学館を経て、91年日経BP社入社。「日経エンタテインメント!」創刊など、新メディア・新事業開発に携わる。2005年1月「日経ヘルス」編集長に就任。日経BPヒット総合研究所 所長研究員を兼務。

昆布だしは世界に受け入れられるはず

私達は日々様々な取材を行っています。ヨーロッパでも「昆布だしは使える」と言うシェフが多いそうです。あるフレンチの専門家は、調理の仕方を工夫するとバターのようないい香りがあると云います。イタリア料理のベースであるトマトの旨み成分も、実は昆布と同じ「グルタミン酸」ですので、昆布は、和食以外でも広く世界の料理に通用する食材だと感じます。

今日の食卓に合う、おいしい手軽な食べ方を提案

広く世界の料理に使える可能性のある昆布です。今後「日経ヘルス」では、「伝統的な食べ方を大切にしながらも、現代風のメニューでおいしく食べ続けてもらえる方法」を提案していきたいと思っています。



日経ヘルス8月号では、「昆布パワーをおいしく生かすには…万能、おいしく減塩、時短にもなる昆布酢を常備しよう」と提案。

現在発売中の8月号では、常備したい調味料として「昆布酢」と「昆布水」を提案しています。私が編集長時代には毎夏「酢」の特集を行っていたくらい、女性は酢を好みます。これには東洋医学的な根拠もあるようです。昆布酢は万能調味料のような使い方ができ、冷やし中華などにさっとかけても、とてもおいしいです。「昆布水」は一番手軽な昆布の取り方です。最も簡単にできることから提案して、おいしさを体感もらうことが先決だと考えています。

昆布の成分は現代人に必要な物ばかり

昆布は素晴らしい成分の宝庫です。誌面でも紹介していますが(前ページ参照)、昆布の色素

成分「フコキサンチン」は現代人の悩みである「内臓脂肪」に働きかけます。塩分は胃がんや脳卒中の原因となりますが、その塩分を排出する「カリウム」も豊富に含まれます。

私達の読者に限らず、消費者の健康意識は高まっています。将来に対する不安がぬぐいきれない今、「先ずはなんと言っても健康」と皆が考え始めています。健康を守る基本は、食事と運動。昆布の力は、現代人の大きな助けになってくれると思います。

ヒットを生み出すちょっとした秘訣

ヒットの方向を探る際、消費者に「何かほしいものはないですか?」と聞いても、消費者は目の前に見えるものでしか判断しませんので、有効な答えは出にくいものです。「この素材には、こういう『機能』と『使い方』があります。どうですか?」と聞くと反応が変わり、具体的な方向性が見えてきます。

ある程度の「繰り返し」訴求も必要です。「あれ、なんか最近よく昆布を目にするな」という印象はじわじわ効いてきます。私達の雑誌は、専門的なデータに基づいた記事を書いていますので、ネタを探すマスメディアの方々にも留まりやすいですね。

現在、国では食品の機能性表示を緩和しようという動きもありますので、今後はしっかりとした情報や研究がより重要となります。北海道の昆布も、業界全体が協力し、昆布の機能に関してデータを積み上げていくことが重要になるかもしれません。

今年の昆布生産見込み・生産安定化に向けた取り組み



共販部 藤森部長

共販部 藤森部長に
お話を聞きました。

生産見込みは1万7500トン

昨年は1万5千トンを超える大減産となった道産昆布ですが、今年は、やや回復し、1万7500トンの生産を見込んでいます。

安定した昆布生産、昆布漁業の振興のために、年間2万トン以上が必要であると考えています。ぎよれんでは、昨年設立された北海道昆布漁業振興協会とともに、以下にあげる昆布生産回復に向けた各種施策に引き続き取り組んでいます。

昆布資源増産の取り組みの対象地域を拡大します

昨年より、えりも漁協、厚岸漁協、落石漁協、歯舞漁協の協力を得て、即効性のある昆布資源増産に向けた取り組みを継続しています。

これは、昆布の胞子を混ぜた海水に、セルロースという植物由来の化合物を加えて比重を持たせ、雑海藻駆除後の岩盤に植え付け、昆布資源の増産を図る取り組みです。

現在は、昨年11月〜1月に植え付けた胞子の状態を確認する追跡調査が行われ、昆布の生育が確認されています。今後は、この昆布の遺伝子解析や、生育状況の確認作業など、検証を引き続き進めていきます。

また、2年目の今年は、この増産に向けた事業の対象地域を増やす予定です。現在全道各地で説明を行っています。ぜひ事業に参加していただきたいと思っています。



【増産への取り組み】
岩盤へ昆布の胞子を植え付ける(写真は日高地区)

昆布生産振興に向けた懇談会を今年も実施します

昨年実施した懇談会では、昆布生産者と昆布の研究者の代表が一堂に会し、「昆布の増産促進」に関して意見交換を行いました。

今年は、「昆布の作業工程」をテーマに、各浜の昆布採取方法、乾燥の工夫などの情報交換を行う予定です。

懇談会の内容は、後日、この広報誌でもお伝えしたいと思います。



昨年の昆布懇談会の様子



昆布の長さに驚き、生昆布の磯の香りに誘われて、交代で触ってみました



お魚クイズでは解答が出るたび歓声があがります



小谷さんは立ったまま薩摩入れ



盛田さんは太いロープに挑戦します



完成したロープを引いてみました

後半授業・学校時間割4時間目

2時間目のスタートは、お魚クイズに挑戦です。答え合わせのたびに歓声があがりました。次に授業の見せ場の実演コーナー。素早いホタテの貝剥きにびっくり。最後に二人によるロープワークの薩摩入れ。切れたロープを素早くつなぎ手品のようなすご技に、生徒たちは拍手喝采。つなぎ合わせたロープを両側に分かれ引っ張り合う、ミニ綱引きになりましたが、びくともしない結び目に驚いていました。最後は漁師さんを囲んで記念の写真撮影。

思い出さじい授業になりました。

担任の先生の感想



5年2組
田中 尚宏先生



5年1組
佐藤 友美先生

お二人ともお話が上手で驚きました。漁具や漁法はもちろん、「漁業のここを知ってほしい」という思いを持って授業されていて、その思いはきつと子供たちに伝わったと思います。ありがとうございました。

今日の漁師さん



道漁青連 根室地区会長
落石漁協
小谷 祐介さん

道漁青連 渡島地区会長
鹿部漁協
盛田 州秀さん

第18回漁師さんの出前授業



綱引きの練習?いいえ出前授業です

すごい漁師さんの技。切れたロープを素早くつなぎ、みんなで引いてもほどけない!



福田校長先生も楽しみにしていた出前授業が始まりました



カニ籠の使い方について説明します



刺し網にどうやって魚がかかるかやってみました



耳吊りロープやザブトン籠に触ってみました

前半授業 学校時間割3時間目

1時間目は、DVDで操業の様子を学習。次に、用意した網や籠類の説明を受

会場に飾られた大漁旗、透明なカーテンのような刺し網、ほたて養殖籠、フロート類、生徒たちは興味津々です。校長先生が「私も今日の授業を楽しみにしていました。一緒に勉強しましょう」と挨拶し、拍手に迎えられ二人の漁師さんが登場です。

休み時間

二人の漁師さんは、展示してある漁具について質問攻めにあいました。前日根室で小谷さんが採ってきた、生の長昆布が展示されると、教室には磯の香りが漂いました。

け、最後は資料を使い漁業全般について学びました。また、魚を捕るだけでなく、漁師さんの資源を守る努力や魚の栄養についても学びました。

6月24日(火)、札幌の北九条小学校で通算18回目となる「漁師さんの出前授業」が道漁青連とぎよれんの共催で行われました。参加した5年生66人にとっては、漁師さんが使う道具に触れ、お魚クイズに挑戦し、ロープワークのすご技を実感した、漁業を身近に感じる特別授業になりました。

継ぐ50年の歴史と情熱

浜の若きリーダーを訪ねて

宗谷地区漁青連会長

石井 啓太さん

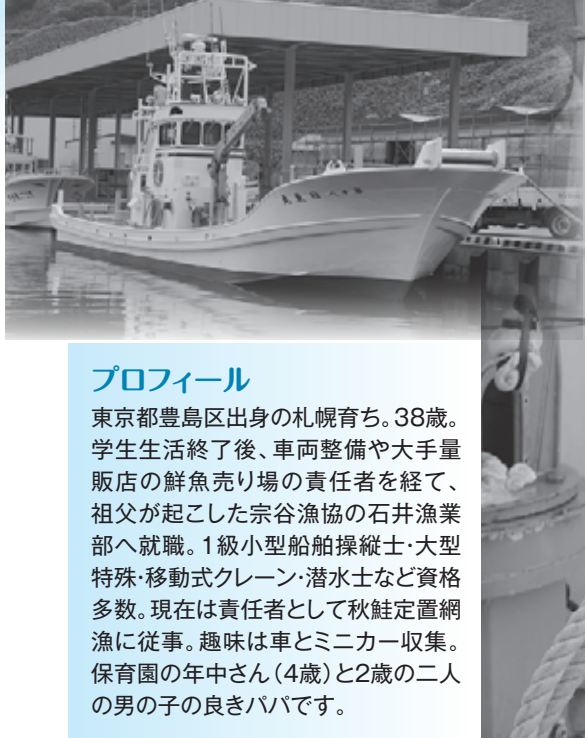
今回は秋鮭定置網漁に従事しながら、宗谷地区漁青連会長（道漁青連 副会長）として活躍する、宗谷漁協の石井啓太さんを訪ねました。

試される「覚悟」

啓太さんは、東京生まれの札幌育ち。漁師になるまでは、札幌で大手量販店の大規模店にある水産コーナーで修業し、やがて仕事ぶりが認められ、小規模店の水産コーナーを任せてもらうまでになりました。しかし中途採用だったこともあり正社員への道は厳しく、二十代後半には、自分の進む道を再び考えるようになりました。実は啓太さんの祖父は漁協系統運動の実践者として知られた宗谷管内の組合長でしたが、石井さんの父親は跡を継がずに水産物の貿易関係の仕事についていました。

「厳しく言われない怖さ」を乗り越えて

漁育ちであれば親や祖父が師匠であり、厳しい修業を経て一人前になりますが、啓太さんは親方の跡継ぎとして扱われ、船頭や先輩漁師から厳しい言葉を聞くことはありませんでした。「きつと言いたいことの半分も言われていない」「こんな仕事ぶりでいいのか」自分の仕事に自信がつくまで、常に自分を戒めていたから、今の自分があると話してくれました。



プロフィール

東京都豊島区出身の札幌育ち。38歳。学生生活終了後、車両整備や大手量販店の鮮魚売り場の責任者を経て、祖父が起こした宗谷漁協の石井漁業部へ就職。1級小型船舶操縦士・大型特殊・移動式クレーン・潜水士など資格多数。現在は責任者として秋鮭定置網漁に従事。趣味は車とミニカー収集。保育園の年中さん（4歳）と2歳の二人の男の子の良きパパです。



沖の作業はチームワークが大事

「楽しくて役に立つ」を目指し、青年部主催のロープワーク講習会を開いています

啓太さん談

宗谷の浜にも跡継ぎとなりそうな若者は大勢います。でもなかなか青年部に入っていないのが現実。今は漁師の修業も様変わりし、「見て覚えろ」の時代ではありません。そこで、初心者からベテランまで参加して役に立つような、ロープワークや網修理の技術が学べるよう、稚

内の普及所や組合の協力を得て、講習会を開催しています。終了後は焼き肉パーティをして盛り上がりますが、焼き肉目当てでも構いません。みんなで企画してやり遂げることで何かを学ぶはずです。

何も言わなかった祖父でしたが、一度だけ「時代の流れに敏感になれ」と教えられたことがあります。今となつては真意を聞くことはできませんが、資源を増やして豊かな浜づくりを目指した、祖父の漁師人生を自分なりに勉強し青年部活動、ひいてはこれからの漁師人生に役立てたいと思います。

取材を終えて

啓太さんの自宅で夕食をごちそうになりました。この日網にかかった「しまぞい」「黒ぞい」はじめ、「たこ」「ほたて」に加え、とっておき「鮭のルイベ」。もちろん腕を振るつたのは啓太さん。立派な姿造りの刺身の数々にびっくり。鮮魚売り場で磨いた腕は本物です。人生に無駄な修業はありません。口顔負けの包丁さばきは、地元の小中学生を対象に行っている「漁師さんの出前授業」に生かされています。

記事担当 阿部 隆



この日は自分が沖で使うボンデンを作りました



網修理の講習



手元のアバリを見る目は真剣です

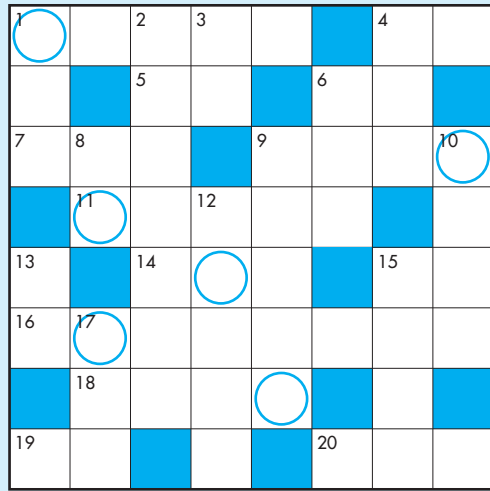


本番の秋漁目指して準備を進めます



ベテランと若手が石井さんを支えています（本人右から3人目）

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。



7月号の解答と当選者
アミノガワ

(函 館 市) 木村 三枝さん
(斜 里 町) 今井 謙吾さん
(利尻富士町) 神成 正枝さん
(札幌市) 千葉 美砂さん
(千葉県我孫子市) 小澤 暢江さん

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。私たちの身近にある海ですが、暑い夏でも遊びに行くことは意外と少ないのではないのでしょうか。キャンプにバーベキュー、スイカ割り、海の家焼きそば…。たまには水着で海に行くのも良いかも知れませんね♪

タテのカギ

- ① カアカアと鳴く黒い鳥
- ② 受験のときはこれが待ち遠しい
- ③ 動物園にはたくさんある、閉じ込められたら出られないもの
- ④ なまはげやお米が有名な東北の県
- ⑥ うちみやねんざの貼り薬
- ⑧ 座って使う4本足の家具
- ⑨ 椅子が無い○○○○○パーティー
- ⑩ ワンちゃんのスイミングスタイル
- ⑫ 訪問者
- ⑬ 握り○○・ちらし○○・手巻き○○
- ⑮ 時間・期間が決まっていないこと
- ⑰ 暗いので一人歩きは危ない

ヨコのカギ

- ① イチゴやメロンのシロップをかけた氷菓
- ④ ○○とギリギリ
- ⑤ 「南の○○」と書いてカボチャ
- ⑥ 春夏秋冬
- ⑦ 砂浜で割られる黒と緑の縞模様の果物
- ⑨ 平面⇄
- ⑪ 廃車になったクルマの運命
- ⑭ あとから受けるテスト
- ⑮ サメの別称。ヒレは高級中華食材
- ⑯ 引っ込み思案で内気な様子
- ⑰ まだ届かないこと
- ⑲ 物を食べたり、言葉を話したりする器官
- ⑳ 空気を入れて使う、泳げない人の救世主

表紙に登場いただいたご家族を紹介いたします。

佐呂間漁協 本間さんご家族

今月の家族物語



【本間さんご一家】 本間 満さん(36歳)、貴子さん(35歳)、湊達くん(小3)、爽弓ちゃん(6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、佐呂間漁協の本間さんご一家です。

環境をより良くすれば応えてくれる

現在オホーツク海側で出荷の最盛期を迎えているほたてをメインに、夏はしまえび漁もしているという満さん。

子どもの頃は漁師になるとは一切思っておらず、高校・大学と進学。両親が漁業と水産加工業を営んでおり、満さんが大学生の頃に、既に水産関係に就職していたお兄さんと相談して、それぞれが漁業と水産加工業を引き継ぐことにしたそうです。

「大変だったこと？皆さんが助けてくれたので、大丈夫でしたよ」と笑う満さんは、船の名義が変わり、自分が主体で操業するようになってからは、自分の考えで作業を進めることができるのが楽しいと言います。

ほたての作業施設などを見ると、参考になるところはないかと気になってしまう勉強熱心な満さんは、施設や器具の改善に余念がありません。「環境をより良くすれば、生残率が上がったりしてほたてが応えてくれる。今後は養殖で使う施設や道具をもっと充実させていきたいね」と話してくれました。

親子でバスケットボールに夢中！

貴子さんの出身は佐呂間町のお隣、北見市。漁業とは縁がなく、初めはほたても苦手だったと言います。「こちらに来て、新鮮なほたてを食べたら美味しくて。今はほたての美味しさを友人たちにも宣伝していますね」と話してくれました。

兄の湊達くんは地元の少年団でバスケットボールをしています。満さんは中学・高校とバスケットボールの経験があったことから、少年団の立ち上げから関わって代表を務めており、指導者として共に汗を流しています。今はダンスに夢中な妹の爽弓ちゃんは来春から小学生。一緒に少年団でプレーするのが楽しみだそうです。

しばらくは忙しい本間家ですが、仕事に余裕ができた時は家族で温泉やプールに出かけるのが楽しみだそうです。「夏休みは混むから、その後かな」と笑っていました。



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。

「協同の力」を今に伝える 胆振地区三委員会合同研修大会開催



STVラジオパーソナリティの喜瀬ひろし氏が話し言葉の大切さについて講演しました



女性委員の参加が多いのも胆振地区の特徴です



楽しい交流会は、明日の仕事の活力源



交流会は、カラオケとビンゴゲームで盛り上がりました。賞品はぎょれん取扱いの無洗米。惜しくもビンゴを逃した人にも「ほたてウイナー」がプレゼントされました



研修会場は、登別と洞爺の温泉地で交互に開催され、多くの委員が参加しやすいよう配慮されています



昭和30年代の常会風景



ふれあい常会では、三会場をぎょれん・しんれん・共済の支店長や本所担当者が交代で訪問し話題提供します

7月3日(木)、今年も他地区に先駆け洞爺湖温泉のホテルを会場に、胆振地区マリンバンク・共済・購販推進三委員会合同研修大会が開催されました。
このコーナーでは大会の様様とともに、購販推進活動の歩みを紹介します。

そんな中、漁協事業ごとの委員会活動の連携を強めるため、ぎょれん・しんれん・共済と系統組織ごとに開催されていた研修会の合同開催が検討され、平成10年全道に先駆け胆振地区で初めて購販・貯蓄・共済の三委員会合同研修大会が開催されました。胆振で灯された合同大会の灯は、その後全道の浜に広まり今に至っています。

事業の垣根を越えて研鑽しあう活動は、協同組合運動の原点です。

協同組合運動の歴史は、共販推進運動の歴史でもあります。昭和33年ぎょれんは共販推進本部を設置し組合ごとに全道で925名の推進委員を委嘱し、活動を展開します。昭和40年代初めには漁業者・漁協・連合会の一体感を深めるため、系統全利用に向けて、熱心な協同組合運動を展開しました。昭和42年には全道に1700名の購販推進委員が活躍していたことが、北海道漁連史に記されています。しかし200カ年時代を迎え浜を取り巻く経済環境の変化により、ぎょれんと浜のパイプ役である委員は、漁協内でその組織



昭和45年、「ぎょれん」と「しんれん」は創立20周年を記念し、映画「協同の旗のもとに」を作成。全道で試写会を行い協同組合運動を推進しました

大会プログラムの最初に記載されている合同開催の基本方針は、団結の力が漁協の未来を拓くと訴えています。

合同開催の基本方針

激動する社会の趨勢にあって、漁業者一人一人の生産活動にあるのは言うまでもないが、その生産活動を支援していくために漁協には信用・共済・購販・貯蓄等の各事業が存在するものであり、漁協が総合事業体であるゆえんにはかならない。

漁業者の視点は、漁業者一人一人の生産活動にあるのは言うまでもないが、その生産活動を支援していくために漁協には信用・共済・購販・貯蓄等の各事業が存在するものであり、漁協が総合事業体であるゆえんにはかならない。

以上を踏まえ、この合同の地区大会を全道に先駆け開催することは、漁協の総合事業体としての本来のあり方・活動を表出させたものであり、胆振のパワーを内外に示すものである。

分離されていた各委員会の地区研修大会を合同開催することにより、漁協の事業を発展させていく新たなヒント・新たな力・新たな団結が生まれることを信じ、合同開催の基本方針とした。

基本方針から抜粋

分離されていた各委員会の地区研修大会を合同開催することにより、漁協の事業を発展させていく新たなヒント・新たな力・新たな団結が生まれることを信じ、合同開催の基本方針とした。

が生かされず、経済事業の推進に役立つていないとの反省から、昭和53年漁協に委員会規定を設け購販推進委員組織の改善を図った時代もありました。

その後バブル時代の終焉による日本経済の低迷とともに、北海道漁業を取り巻く環境も一層厳しくなり、地域により漁協合併も進められていきました。



過去と現在の共販推進ポスター
現在の購販推進ポスターは、いぶり中央漁協青年部(登別支部)が撮影に協力しました



北海道のほたての美味しさを全国に伝えます

ほたての新聞折込チラシ配布・新CMの放映が始まりました!

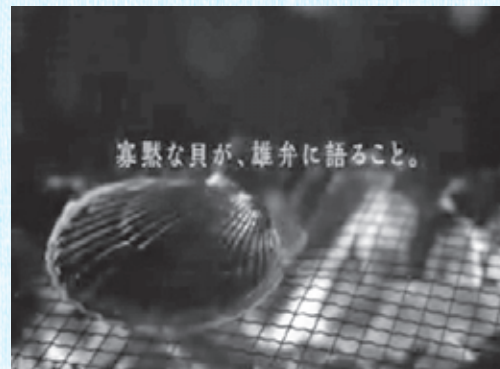
北海道ほたて漁業振興協会とぎょれんでは、今年もほたての販促活動の一環として全国で新聞折込チラシの配布を実施します。

今回は「ちょっといい日を、もっといい日に。」をテーマとして、ちょっと特別な日にほたてを使って作る、少し贅沢なメニューを掲載しています。青森を皮切りに8月上旬から全国で100万部を配布予定です。

また、7月からほたての新CMの放映が始まっています。新しいCMのタイトルは「寡黙な貝が、雄弁に語ること」。現在放映中の夏編では満点の星空を、秋から放映予定の冬編では広大な雪原を背景として、ほたてがおいしそうに焼ける瞬間を映しています。背景は一定間隔で撮影した静止画をつなぎ合わせて作られる、話題のタイムラプスという方法で撮影されています。現在は夏編を週に2回程度放映しているほか、ぎょれんのホームページでも掲載していますので、ぜひご覧ください。



キューピーとのタイアップメニューも掲載しているチラシは今月号にも折込んでいます



雄大な自然とほたてを焼く炎の赤のコントラストが美しいCMとなりました

03

美味しい道産魚介類とビールで夏を楽しみませんか?

キリンのビアガーデンで道産魚介類を提供中

現在実施中の、札幌の夏の風物詩「さっぽろ大通ビアガーデン（開催期間：7月18日(金)～8月15日(金)）」の大通7丁目会場「KIRIN ヨロコビールガーデン」では、道産魚介類を使用したメニューが提供されています。

これは、地産地消を推進するなどの取り組みを行っている「GK(ぎょれん・キリン)プロジェクト」の一環であり、ビアガーデンでのメニュー提供は今年で8年目を迎えます。メニューは、留萌産茹でだこ、大樹産茹で灯台つば、釧路産焼きこまい、道産たこの和風カルパッチョ、道産いかのソース焼きそば、いかの炙り焼き、たこわさび、うにいかの8品となっています。



上から道産いかのソース焼きそば、道産たこの和風カルパッチョ、釧路産焼きこまい
和風カルパッチョは毎年提供される人気メニューです

04

日々の業務に生かすべく研鑽をつみました

全道漁協職員研修会・管理者研修会を実施しました

札幌 第一水産ビルにてぎょれん指導教育部が主催し、7月2日(水)～4日(金)に全道漁協職員(一般職員)研修会が、9日(水)～11日(金)に全道漁協管理者研修会が実施されました。

一般職員研修会では、全道から集まった漁協職員21名がぎょれんや道庁の職員らを講師として漁業法や水協法、仕事の問題解決力などについて学びました。研修ではグループワークも盛り込まれ、積極的に意見交換をする様子が見られました。

管理者研修会では、全道の漁協の管理職15名がぎょれん職員及び外部講師によるコンプライアンスや漁協経営についての講義を受け、実際に経営戦略・計画の立案などを行い、管理職として求められる職能を養いました。



グループワークでは活発に意見の交換が行われました(一般職員研修会)

01

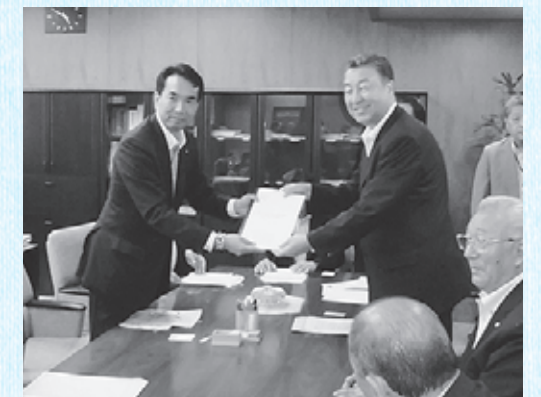
漁業を取り巻く諸問題への対応を要望

北海道漁業協同組合長会議の決議をもとに国・道に対して要請を行いました

6月19日(木)開催の北海道漁業協同組合長会議における決議を受けて、6月26日(木)、川崎会長他系統団体長、各地区組合長会会長10名ら要請団一行が道ならびに国に対して要請を行いました。

道関係については荒川副知事、山崎水産林務部部長に対する要請を皮切りに、道議会議長をはじめとする道議会議員に対して、決議内容の実現を求めました。

その後、直ちに東京へ移動し、江藤農林水産副大臣、本川水産庁長官、道内選出の国會議員らに面会の上、特別決議の生産振興対策をはじめとする諸課題を説明し、早急な対策の必要性を訴えました。江藤副大臣からは、「今般要請を受けた事項について、国として支援できることはしっかりと対応を検討する」との回答がありました。



江藤農林水産副大臣に要請書を手交する川崎会長

02

北海道漁業協同組合長会議 決議内容

- 〈特 別 決 議〉生産振興対策について
- 〈決議第1号〉豊かな漁場・環境づくり強化対策について
- 〈決議第2号〉漁協経営基盤強化対策について
- 〈決議第3号〉原発関連対策について

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8月号への感想・ご意見など
- ②11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〉8月20日までにお送りください。

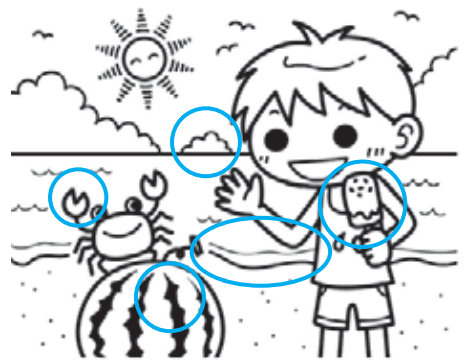
宛先が変わりました!!

(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。

11ページの間違いさがしの答え



取材で宗谷の東浦を訪ねました。中学まで稚内で育った私にとって、当時の東浦はジャスパ(碧玉)の寄せる浜として有名でした。実家にも何個かあったはずですが、お盆に帰省したら探してみます。思い出すかな「青雲の志」。(阿部)



おいしい魚でカンバイ!

6月に2週間ほど里帰りをしました。稚内副港市場近くに実家があります。半年前まで兄も船乗りだったんですよ。(岡山県新見市津内洋史さん 65歳)

お父さんいつもありがと！真っ黒になりながらお仕事本当にご苦労様です。ケガや事故に気を付けて操業してください！(斜里町 今井 謙吾さん 14歳)

今年は北斗市の海岸に大量の毒蛾が出て大変です。今海岸に近づくと危険です。海岸の掃除もなくなりました。皆さん気を付けてください。(北斗市 小藪 未来さん 14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



30年程前、主人が北海道漁連にお世話になったことがあります。主人は残念ながら病に伏しておりますが、ウィプロで日誌を打ったり、本を読むことはできます。なみまるくんをいつも楽しみに待つております。そして私はクロスワードパズルをボケ防止のために解くのを楽しみにしております。北海道生まれの私はなみまるくんから北海道の元気な息吹をいっぱい感じています。(千葉県孫子市小澤 暢江さん 81歳)

こうなご漁も終わって、浅海のうに、なまこに変わりました。でも、朝の6時に厚瀬漁港に行ってみると鰯が大漁でした。荷受け、積み込み懸命でした。うに井の時期ですのでこれからでしょう。今年は価格が高くなったように聞いています。腰菜スーッ、タスカルを畑の作業に着てはどうかと組合職員さんと協議中です。(島牧村 泉谷 泰三さん 86歳)

〈編集部から〉今年も道内各地でぶりが揚がり始めました。厚瀬漁港でも大きく立派なぶりが沢山水揚げされていますね！



タイトル:ぶりの大漁
(島牧村 泉谷 泰三さん 86歳)

7月1日から昆布漁が解禁です。毎日朝早く起き、旗が上がるのを待ち、上がったらしい1日が始まります。今年は拾い昆布でも忙しいです。体に気を付けて頑張りました。(浦河町 若林 朱美さん 43歳)



タイトル:オホーツクサイクリング応援団
(北見市 T.Yさん)

編集後記

「浜の元気印」でお伝えしたとおり、東しゃこたん漁協祭は晴天に恵まれ、絶好のお祭り日和！パーベキューコーナーでは冷たいビールを片手に、おいしい魚が焼かれていきます。

「おいしそうですねー」「おいしいいいですかー」「いいよー！」「バチリ。実はそのまま私も混ぜたかった。そんな取材の裏話でした。(工藤)



おいしい魚でカンバイ!

点検を 重ねて築く 海難ゼロ

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

大漁祈願!

news 浜のほつとニュース

小樽

真いかの水揚げが本格化し、7月上旬には管内で1日1万函を超える日が続きましたが、中旬以降は数量が伸び悩んでおります。サイズの中心はバラから30尾型に変わりましたが、20～25尾サイズになるにはもう少しかかりそうです。一方、各地で祭典が催され、浜は大いに賑わい、今後の秋漁の豊漁と安全操業を願いました。

室蘭

7月15日より太平洋地区の毛がに籠漁が解禁となっています。サイズごとの割合は大サイズ1割、中サイズ4割、小サイズ5割と中小主体の水揚げとなっています。ロシア産毛がにの搬入が少ないことで全体的に浜値は昨年度対比1～2割高となっており、特に大サイズは割合が少ないことでk@5,000以上と高値になっています。生産者の方々の安全操業と大漁を祈念しています。

根室

7月10日に花咲かに籠漁が解禁されましたが、水揚げ初日となる11日には台風の影響で出漁を見合わせる船が相次ぎました。出漁したのは3隻にとどまり、水揚げ量は花咲港と歯舞港合わせて800kg、初競りの最高値は昨年の2倍を超えるk@3,380円となりました。今夏の漁期は7月10日から9月20日までの実働73日間となっており、漁期中の順調な水揚げと浜値の好転に期待がかかります。

留萌

7月に入り、当管内では夏漁の主力魚種であるいか、うに、なまこ漁が最盛期を迎えています。中でもいかは、連日管内で約1,500～3,000ケースの水揚げが続いており、サイズも徐々に大きくなってきていることから、引き続き好漁が続くことを期待しております。今後は来春の出荷に向けたたて稚貝の仮分散作業が各地区にて始まるため、浜は一層活気を帯びてきます。これからの好漁と、安全操業を祈念しています。

函館

7月に入りぶりの水揚げが本格化しました。般法華から南かやべを主体に昨年に比べてかなり早い時期からの本格的な水揚げとなっています。昨年は連日100t以上の集中水揚げが続き、浜も市場関係者も対応に大わらわとなりましたが、値崩れすることのないようコンスタントに来遊して欲しいものです。

釧路

棹前昆布は値決会が開催され、昨年と同値にて決定しています。成昆布も今月から順次出漁しています。さんま流し網漁も始まっていますが、漁場の魚群が薄く例年に比べ低調な水揚げとなっています。今後棒受網も順次出漁しますが、大漁と安全操業を願うところです。8月からは秋鮭漁も始まり、当管内は繁忙期目前です。

稚内

オホーツク海地区では、ほたて漁の本格的な水揚げが続いており、たこ漁も好調な水揚げとなっています。夏場の最盛期に向けて順調な水揚げが続くことを期待しています。日本海地区では、昆布漁が解禁となりました。また、利尻・礼文地区では、ばふんうに・むらさきうに漁が本格化し、価格は昨年に比べ高値で推移しています。宗谷管内もようやく夏を迎え、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。

梶山

7月16日から奥尻島のうに漁が始まりました。夏の奥尻の風物詩であり、多くの観光客が舌鼓を打ち、旬の味覚を満喫しています。1993年7月の北海道南西沖地震から21年が経ち、島は復興を遂げました。北の離島の短い夏ではありますが、訪れる人々にとっても、迎える人々にとっても楽しい夏になればと思います。

日高

7月1日から管内の昆布漁が解禁となり、10日にはほとんどの地区で解禁となりました。今年は昨年と一変し繁茂状況が良く増産見込みですが、実入りについては現時点では思ったほどではなく、選びながら採取している状況です。今後の天候次第ではありますが、盛漁期となる8月に向け実入りが良くなった昆布で倉庫が一杯になることに期待がかかります。暑さに負けず、安全操業と大漁を願っています。

北見

7月中旬からは当管内の主要魚種の一つであるオホーツクサーモンの姿が各浜で見え始めており、8月からの漁の本格化に期待したいところです。また、ほつき漁も解禁となり、たこ、ほたても最盛期を迎え、オホーツクの浜は賑わいを見せています。今後も事故のない安全操業と益々の豊漁を心より祈願しています。

夏にぴったりの涼しげサラダ

大根と昆布のサラダ

浜のおかあさん

レシピ



今回はきざみ昆布を使った「大根と昆布のサラダ」をご紹介します。切って混ぜるだけなので暑い中でも火を使わず調理できるサラダは夏の食卓にぴったり。昆布をそのまま食べるので、食感が楽しく、食物繊維をたっぷりとることができますよ!

材料 (4人分)

- ・生きざみ昆布 (又は乾燥きざみ昆布を水で戻したもの) …30g
- ・大根…2/3本
- ・好みのドレッシング…適量

作り方

- ① 乾燥のきざみ昆布を使用する際は30分以上水に浸しておく。
- ② 大根を千切りにする。
- ③ 昆布と大根を合わせ、好みのドレッシングをかけて完成。



昆布森漁協

能登 環さん