

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



9

2014
No.311

【うみ・なかま コミュニケーション】

北海道
ぎょれん



特集

ぎょれんの秋鮭対策事業

平成26年度 全道鮮魚流通対策会議開催



稚内漁協と宗谷漁協青年部が「最北端・食マルシェ」に参加しました



稚内漁協は昆布の無料配布・販売(上段右)と、女性部の皆さんがほっき焼きを提供(上段左)
宗谷漁協青年部は揃いのハッピを着用(下段右)し、焼きたこ、焼きほたてを提供(下段左)

稚内の地場産品を使った料理が一堂に集まる年1回のお祭り「最北端・食マルシェ」が、8月23日(土)、稚内市の北防波堤ドーム公園で開催されました。会場には多くのテントが軒を連ねるなか、漁協からは、稚内漁協と宗谷漁協青年部が出店しました。

3回目の出店となる稚内漁協は、今年、女性部の協力を得て、つば焼きにしたいかを醤油だれに漬けて焼いた「いか焼き」と、塩こしょう焼きまたはバター焼きが選べる2種類の「ほっき焼き」を提供しました。香ばしい匂いに誘われて多くのお客様が集まり、翌日分を前倒しして提供するほどの人気となりました。また併せて、500袋限定の昆布の無料配布と販売も行うなど、稚内漁協の自慢の産品をアピールする機会となりました。

宗谷漁協の青年部も今回が3回目の出店です。稚内ブランドの認定を受けた宗谷のほたて・たこを使用し、「焼きほたて」と「焼きたこ」を実施。「焼きたこ」は昨年からの販売で、好評を得たことから、今年は数量を増やして臨みました。

原料のたこは生にこだわりの、青年部員が自ら漁獲したたこの皮を剥ぎ、ぶつ切りにする工程もふくめて念入りの準備を行いました。自然な塩分で味わってもらえるよう焼きあげたたこはプリプリとした食感が今年も好評で、青年部員は次々訪れるお客様のために、たこやほたてを焼いていました。

お祭りはあいにくの悪天候で、2日の予定が1日に短縮されましたが、地元客や旅行者と触れ合える良いPRの機会となったようです。

[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
September 2014 No.311

9

01 **浜の元気印!**
稚内漁協と宗谷漁協青年部が「最北端・食マルシェ」に参加しました

02 **特集1**
ぎょれんの秋鮭対策事業

06 **特集2**
ここに技あり!「秋鮭のポテト焼き」

08 **特集3**
平成26年度 全道鮮魚流通対策会議開催

10 **浜の家族物語**
ひだか漁協/久保 重和 さん ご家族

11 頭すっきり!! ブレイクタイム

12 本所からこんにちは「環境部」

13 **目指せ! 消費拡大**
宣伝活動NOW

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
ひだか漁協/久保 重和さんご家族です。



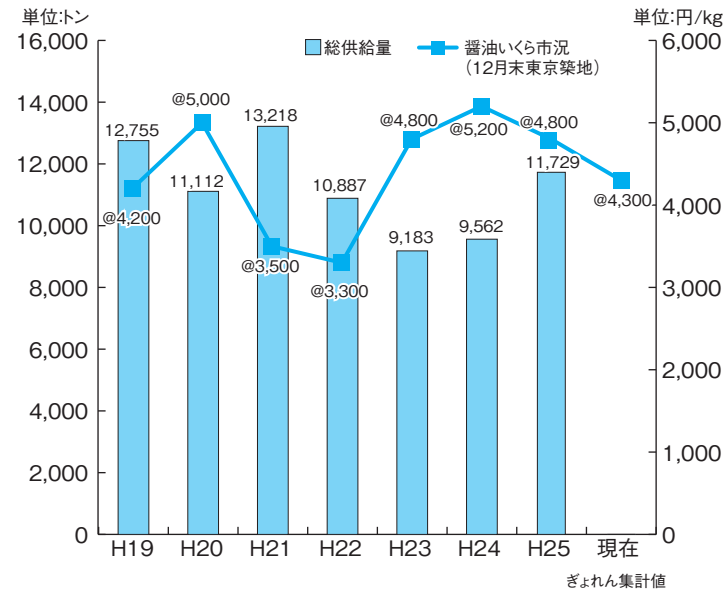
薄霧に包まれる新ひだか町春立漁港近くの砂浜

特集 ぎょれんの秋鮭対策事業



2014年 北海道の秋鮭・いくら

いくら国内供給量と醤油いくら市況の推移



国内いくら製品供給量の推移

	H24	H25
前期繰越 8月末	700	1,500
北海道	4,620	5,620
三陸	840	1,500
輸入	1,672	1,759
その他	1,730	1,350
当年合計	8,862	10,229
総供給量	9,562	11,729
需要量	8,062	9,229
次期繰越 8月末	1,500	2,500

ぎょれん集計値

いくらについて

生産量も増加したが消費量も増加

昨年のいくら製品の供給量は3年ぶりに11,000トンを超えました。このため、8月末時点での繰越在庫は、推定で2,500トンとなっており、昨年の1,500トンに引き続き、ここ数年では高いレベルにあります。

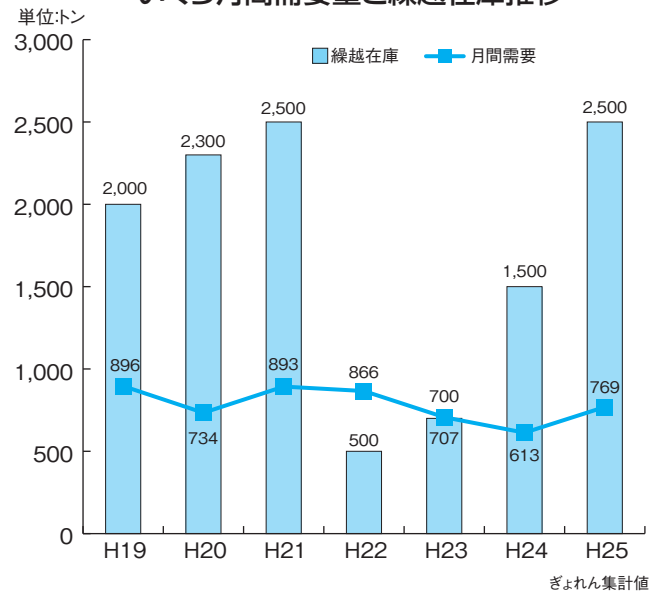
消費量については、数年間高値で相場が形成されたことにより低迷していましたが、昨年物の価格は一昨年物より価格が下方修正されたこともあり、消費量は増加しています。しかし、生産量増加分を補う消費増とはなっていないため、予断を許さない状況が続いています。

現在の市況については、春先に相場が修正されK@4,500〜4,100で推移しております。

今後は、いkraの主要生産国であるロシアやアメリカの動向が明らかになります。が、これから秋鮭の水揚げが始まることから、各国の動向を的確に把握し、消流対策を迅速に取り進める必要があります。



いくら月間需要量と繰越在庫推移



ぎょれん集計値

先に述べたように消費は増加していますが、秋鮭の魚価安定を図るためには、より一層の消費増加を目指していきたいと考えています。

生筋子については小量目として販売することで全国レベルでの消費拡大を図っていきます。

いくら製品については、処理配分の見直しを図り、需要が伸びている醤油いkraの増産を行います。併せて外食・中食をターゲットとした新規販路の確立に取り組みます。

本年度は、次年度以降の安定消流のためにも、全力で販促活動を含めた流通対策に力を入れていきたいと考えております。

より一層の消費増加を目指して

秋鮭の来遊予想は12万トン 魚卵製品の消費回復と輸出対策を強化

現在の秋鮭の国内消流状況は、チリ銀等の搬入減少による輸入鮭市況の大幅な上昇を受け、相対的な値ごろ感から比較的順調に推移しています。

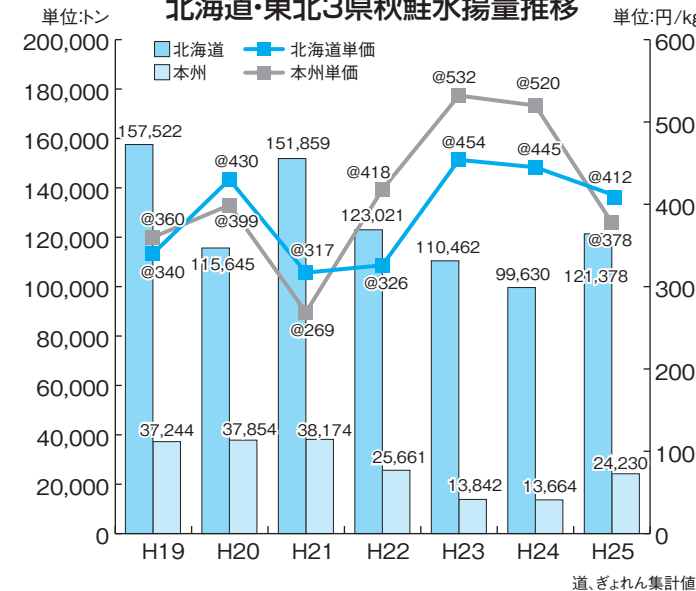
魚卵製品については水揚げが回復したことによる供給量の増加と製品価格の高値継続による消費の低迷から、例年よりも繰越在庫が多い状況となっており、今後の消流停滞が懸念されている状況です。

一方で世界全体の鮭生産量は、チリ・ノルウェー等の養殖鮭の増加により350万トンを超える状況となっています。消費についても世界的に続く魚食ブームや経済新興国を主体とした人口増加により、年々伸長傾向となっています。

よって、今年の流通対策事業は、従来より推進している「生鮮対策」「国内対策」の拡充に加え、魚卵製品の消費回復に向けた販売促進を図ります。また、海外での需要拡大を目的として「輸出対策」の取り組みを強化していきます。

今年も秋鮭漁の時期が始まります。秋鮭は北海道の漁獲金額で2割、輸出金額では80億円にもなる主要な魚種です。今月はぎょれんの秋鮭対策事業について特集します。

北海道・東北3県秋鮭水揚量推移



ぎょれん
三好参事に
聞きました。



ぎょれん 三好参事

2014年 北海道の秋鮭・いくら

秋鮭について

**親製品は比較的良好に推移
海外への輸出も一定量を継続実施**

冒頭にも述べたとおり、親製品は比較的良好な環境にあります。しかし、水揚げ量が増加した時のことを考慮すれば、一定量の輸出は必須と言えます。

親の処理配分は生鮮・塩蔵向けの数量が安定しており、残りは冷凍に向かう事になりますから、国内での需給調整を目的に、一定量の原料輸出を継続します。



香港で行われた販促活動

宣伝・普及事業について

営業企画部
山口部長に
聞きました。



ぎょれん 山口部長

今年もキューピー®とタイアップした販売促進活動や、ホテルフェアを展開

昨年に引き続き、今年もキューピー®とタイアップした販売促進活動を展開していきます。具体的には、新聞折込チラシにキューピー®のタイアップメニューを掲載し、店頭では試食販売の実施やレシピを掲載したリーフレットの設置などを行っていきます。チラシには、タイアップメニューの他に、秋鮭の定番メニューであるムニエル・フライの作り方と簡単なアレンジメニューを提案しており、9月から全国で計140万部、配布をしていきます。

また、昨年実施した全国主要駅構内での電子看板を、今年は広島駅、仙台駅などを加えた36駅529面に規模を拡大して実施します。「旬」や「北海道産」を視覚的にわかりやすく訴えることができる電子看板で、多くの方に秋鮭の魅

**新たなマーケットの構築と商品づくりに
向けて**

また、今後は新たなマーケットづくりと世界に通じる商品づくりが必要と考えています。世界的な日本食ブームの高まりもありますから、今後は中国や東南アジアで醤油いくらや刺身サーモンなどの



生食製品の市場拡大に中長期的に取り組んでいきます。生食製品は、秋鮭の付加価値が高まりますが、その分加工にも手間がかかりますから、先々へ向けての先行投資という面があります。併せて、製品の輸出を考えた時に、輸出環境の整備も必要です。EU・HACCPや対米HACCPの取得施設の増加はもちろん、道内で高次加工が行える施設も増やしていかなければなりません。

もちろん昨年同様に、生フィレのウロコ取り製品への全面対応、消費地ニーズに合わせた「カマ取り製品」の対応、国内向け「骨取りフィレ（トリムC）」の増産による医療食、学校給食向けの販売強化は継続していきます。

これまでの北海道における秋鮭加工は、水揚

力をアピールすることができると考えています。さらに今後は道内ホテルでの朝食フェアも実施します。9月中旬から10月末まで、札幌や旭川など、道内15以上のホテルで道産秋鮭を使用した朝食を提供していただきます。同時にこれらのプレゼントキャンペーンも実施予定となっております。北海道産秋鮭の旬が来たことを強く感じていただくことが狙いです。道内各地のホテルにご協力いただくことにより、道外のみならず、道内の方にも秋鮭の旬を再確認していただける場になることを期待しています。



チラシは今月号に折込んでいます。
簡単アレンジメニューは必見です。

毎年好評の料理教室も全国で開催

9月から10月にかけて北海道、関東、中部、近畿、中国、九州地区24カ所の料理教室で「北の海の味覚」料理教室を開催します。毎年好評の「手作りいけらの醤油漬け&いくら丼」を中心に、家庭でも気軽に作れるメニューをご紹介していきます。秋鮭の美味しさを実際に体験していただきたいですね。



筋子から手作りするいくら丼は全国の会場で大人気

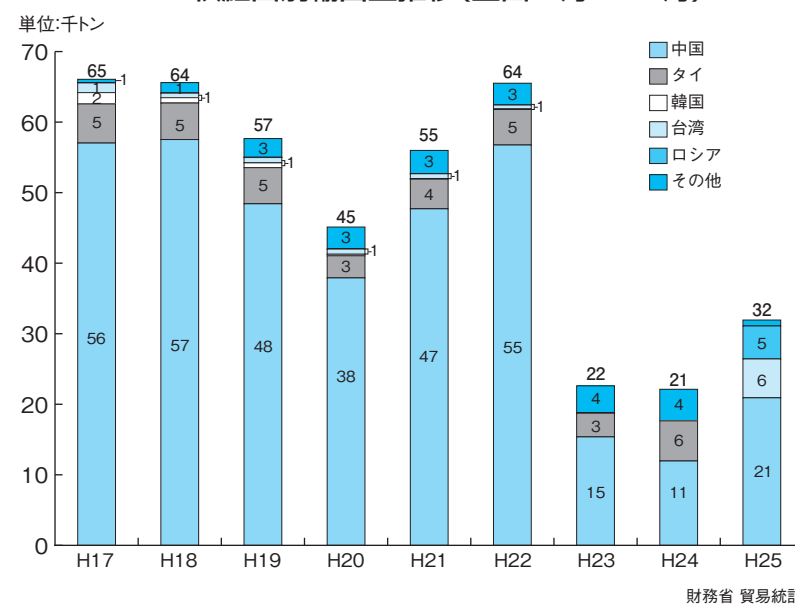
食育活動の一環として調理師専門学校で 新たな取り組みを開始

今年は、新たな取り組みとして東京と大阪にある辻調理師専門学校グループ校での食育講座を実施します。今後、料理の世界で活躍していく専門学校生に道産秋鮭の魅力を知ってもらうことで将来的な消費に繋げていくのが狙いです。

秋鮭のおいしさはもちろんのこと、種類や産地での増殖への取り組みの歴史などについても知っていただいて、秋鮭に興味を持ってもらえればと思っています。

基地ゆえに一次処理加工が中心でした。しかし、今後は国内での消費増が期待される「骨取り皮なしフィレ（トリムE）」などの高次加工まで対応できるようになっていくことが必要だと考えています。そうして、世界に通じる商品を作っていくことと、国内での新たなマーケットづくりの双方を進めていきます。

秋鮭国別輸出量推移(全国:1月~12月)



財務省 貿易統計



秋鮭のポテト焼きは、ぎょれん総合食品株式の食品工場棟で製造されています



ポテトパウダー投入口



ポテトパウダーが付着される秋鮭切り身



製造ライン上の「秋鮭のポテト焼き」



袋詰めされるポテト焼き

焼いてしっとり、揚げてカリッと

ポテト焼きの一押しは、フライのように揚げて食べると「カリッ」とした食感になり、フライパンで両面焼くと、マッシュポテトのような「しっとり」とした食感が味わえ、一つの商品で二つの食感が楽しめる点です。

従来のフライ商品とは一味もふた味も異なる新商品は、主に本州の共同購入を利用するお客様に高い評価を受けました。

ポテトパウダーフライに手ごたえを感じた担当者が次に取り組んだ魚種は、北海道を代表する魚「秋鮭」でした。すでに他社から鮭を原料としたポテトパウダー使用の商品は販売されていたが、道産秋鮭の付加価値づくりになると信じて、挑戦しました。他社との違いは原料の秋鮭を生ではなく、低塩処理したこと。道産秋鮭のおいしさを引き出す絶妙の塩加減と、「道産ジャガイモ」の相性は抜群で、昨年从今年にかけ売り上げは急上昇しています。食べ方の提案でも、フライ製品ではとんかつソースやタルタルソースが一般的ですが、ポテト焼きでは、子供も喜ぶ味としてケチャップとの組み合わせを提案しました。

新しいおいしさの発見目指して

一方、喜んでばかりもいられない事情もありま

「ここに技あり」味の違いで道産水産物を売り込め!

☆パン粉の代わりに、ポテトパウダー「秋鮭のポテト焼き」

ぎょれんグループ会社の一押し商品紹介を通じて、道産水産物の消費拡大に取り組む、ぎょれん・グループ会社と担当者の意気込みを紹介する「ここに技あり」味の違いで道産水産物を売り込め!

第一回目は、ぎょれん総合食品株式の「ポテトパウダー使用のフライ商品」を紹介します。



二つの食感が楽しめます

積み重ねてきたフライ商品づくり

今回紹介する「秋鮭のポテト焼き」は石狩にある、ぎょれん総合食品株式で製造されています。該社はぎょれんグループ会社として高次加工食品の製造はじめ、秋鮭の集中加工拠点として道産水産物の消費拡大の一翼を担ってきました。特にフライ商品づくりには独自のノウハウを駆使し、北海道の良質な原料にこだわり、これまでも「ふわっとサーモン」などのヒット商品を生み出してきました。本年4月には、いくら、たらこ、数の子などの魚卵製品と秋鮭やブリなどを原料にしたフック製造棟が完成し稼働を始めるなど、施設の拡張を行いながら原魚処理や加工商品製造に取り組んでいます。

新商品開発に待ち構える難題

現在ヒット中のフライ商品「秋鮭のポテト焼き」の最大の特徴は、パン粉の代わりにポテトパウダーを使っていることです。

商品誕生のきっかけは、道東で大量に水揚げされ、価格が低迷していた「こまい」の販売対策でした。当初は通常のパン粉使用の商品で販売していましたが、よりインパクトの強い商品化を模索していた時、ぎょれん東京支店の営業担当から提案されたのが、ポテトパウダーを使用したフライ商品でした。ここから総合食品営業部とぎょれん加工食品部担当者の悪戦苦闘が始まりました。

初めの苦労は、パウダーの仕入れ先を探すことでした。特殊なパウダーのため、作っている会社に限られていた上、少量しか生産していない会社が多かった。このため国内はもとより海外のメーカーも検討しましたが、北海道産原料にこだわった商品として売り込む戦略を立てたことから、同じ一次産業の連合会として業務提携を結んでいるホクレンから仕入れることになりました。

次に待ち受けていた壁は、製造ラインの組み立てでした。パウダーといっても、粉ではなく、フック状になっているため、具材への付着にムラがでたり、これまでのフライ製造ラインでは、パウダーの投入口に目づまりが発生し、機械が動かなくなったり等のトラブルが相次ぎました。

更なる課題は、パウダーの価格でした。通常のパン粉に比べ価格は2倍とコストが大きく跳ね上がります。このため、パウダーの付着率を上げるための製造方法の研究や、ロスの出ないパウダーの使用法の開発など、新商品の開発期間としては異例の三か月を費やし誕生した商品は「ポテト焼き」シリーズとして世に送り出されています。



開発担当者から浜の皆さんへ



ぎょれん総合食品株式 営業部 次長 早坂 雅樹

近年は秋鮭はじめ、道産水産物の水揚量の減少が続いています。

中骨についている落とし身はもちろん、今まで利用していなかった部位も今後は大事に活用し、魚一匹まるごと無駄なく商品化するよう頑張ります。浜の皆さんには、水揚げされた水産物を大切に扱っていただき、一緒に新しい魚のおいしさを発信していきましょう。

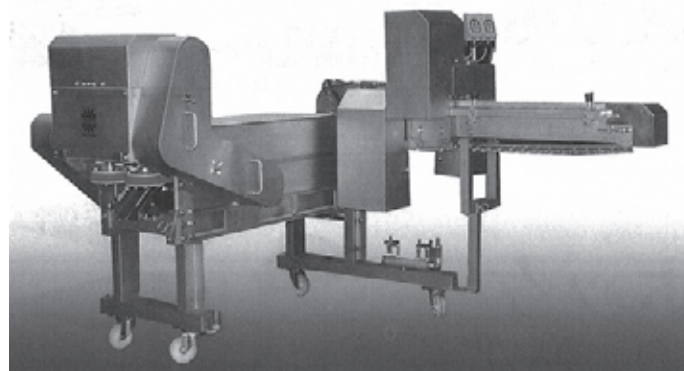
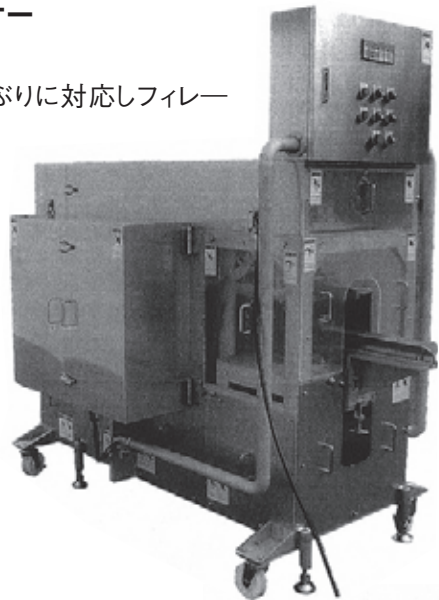
それは、ポテトパウダーの供給に限られることです。この勢いで注文が増え続ければ、供給が追い付かなくなること予想され、新たな対応を模索しています。

近年、国内での魚の消費は低迷していますが、将来を担う子供たちの魚離れに歯止めをかけ、お年寄りから若い世代まで喜んで食べてもらえるよう、半熟卵や、チーズなどを組み合わせ、道産水産物の更なるおいしさを引き出そうと、開発担当者の挑戦は続きます。

新規導入され、活躍が期待される新鋭機器

★大型フィレッサー

〈対象品〉
5～8キロの大型ぶりに対応しフィレー加工します



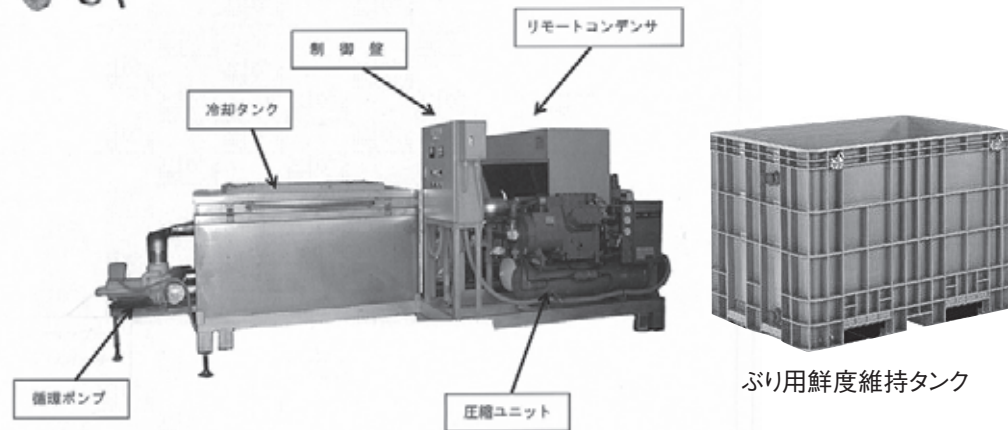
★小型フィレッサー

〈対象品〉
さんま・ほっけや小型サイズのにしん・ちか等をフィレー加工します



★電子式重量選別機

〈対象品〉
かれい類・ほっけ・そい等を8ランクに選別します



★アルコール凍結機

〈対象品〉
密封パックされた対象商品を、冷却されたアルコールに漬け凍結し、高品質の刺身真空パックを製造します

★魚種別対策の中では、要望の強いぶり対策として、鮮度維持タンクを1000本購入。全道各地に配備し、広域処理体制を強化しました。

ぶり用鮮度維持タンク

特集 平成26年度 全道鮮魚流通対策会議開催

鮮魚対策の推進に浜の協力は不可欠。前輪(浜)と後輪(ぎょれん)の力を合わせた四輪駆動で、急な坂道(魚価安・消費低迷)を乗り越えましょう!



全道の漁協鮮魚担当者が集い、鮮魚対策への取り組みについて研鑽をつみました。

7月22日(火)、札幌のホテルを会場に、道内の漁協鮮魚担当者を一堂に集め、鮮魚対策会議が開催されました。このコーナーでは、これまでの対策とどこが違うか、何を目標としているか、また、ぎょれんから漁協の担当者に要請したこと等、ポイントを絞り紹介します。

今年の鮮魚対策の柱は2つあります。

一つ目は、鮮魚センターの設立による鮮魚加工事業の拡大です。これまでではぎょれん桑園ビルの一角を使用し鮮魚加工していましたが、消費地の生食ニーズの増大から、施設拡充のため、市内の八軒工場に加工機器と専任担当者を含め、移設し機能強化を図りました。併せて各種加工機械も新規導入し、需要の拡大が期待される刺身商品の開発、チルド漬け魚、生開き商品の開発など、付加価値商品の開発と生産能力の増大で新たな販売戦略を展開します。今年度の鮮魚加工計画では原価換算で、前年比2倍の計画を見込みます。

二つ目は、本所営業第二部で鮮魚事業を一元管理する機構改革です。昨年までは札幌支店営業第2課との二極体制でしたが、加工処理機能と営業機能を新設された鮮魚センターに移管し、本所営業第二部長がセンター長を兼務します。このことにより、産地水揚げ状況・消費地の需要動向等の情報が集約判断され、より迅速な対応が図られます。

数字で見る鮮魚流通対策3本柱

取扱い計画表～数量対比

	平成25年実績	平成26年計画	前年比
鮮魚事業 (生鮮で仕入れ、発泡などに入れ直して販売する事業)	2,383トン	3,700トン	150%
鮮魚加工事業 (鮮魚センターを活用した加工事業)	344トン	800トン	230%
鮮魚冷凍事業 (底値対策で生産される冷凍品の販売事業)	3,211トン	4,300トン	130%

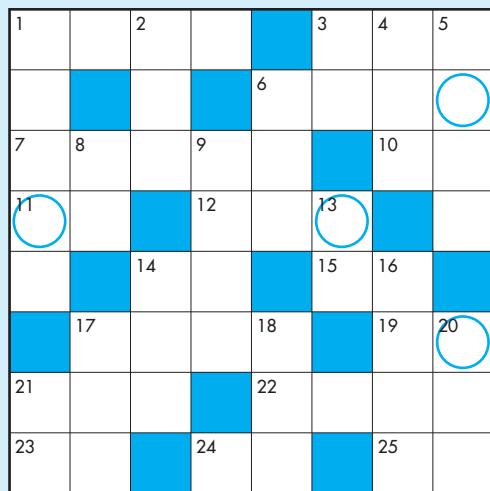
漁協鮮魚担当者との 浜の皆さんへのお願い



ぎょれん営業第二部長 鮮魚センター長
鈴木 聡

鮮魚冷凍事業の推進には、魚種別に規格統一された選別作業が不可欠です。水揚げ地での選別にご協力いただき、消費低迷と魚価安が懸念される魚種の付加価値づくりに取り組みしましょう。

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。



8月号の解答と当選者
カイスイヨク

(厚 岸 町) 近藤 和子さん
(根 室 市) 村橋 信夫さん
(斜 里 町) 青木 陽子さん
(湧 別 町) 斉藤 末子さん
(千葉県流山市) 松井 悠太さん

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。あっという間に暑さもピークを越え、道内では早々と秋が始まります。「○○の秋」という言葉は数多くありますが、気温も下がり過ごしやすい秋はスポーツや芸術などに打ち込むには最高の季節なのでしょうね。

タテのカギ

- ① メガネから変えるとイメチェン完了
- ② 赤や黄色に色付いた木の葉
- ③ 焼き肉のタンはこのこと
- ④ 人が住んでいる家
- ⑤ 劇などの見せ場、クライマックス
- ⑥ アラビア○○○、ローマ○○○、漢○○○
- ⑧ 秋になるとホクホク美味しくなる根菜
- ⑨ 小指を使って約束しましょう
- ⑬ お酒を飲むと回ってきます
- ⑭ 家庭裁判所、略して?
- ⑯ 規模の大きな作品
- ⑰ 男性からすると女性。女性からすると男性
- ⑱ セパレート的女性用水着
- ⑳ 苗字と名前
- ㉑ 浦島太郎が助けた生き物

ヨコのカギ

- ① 秋桜と書く花
- ③ 二日酔いに効くみそ汁の具。北海道では天塩や網走が有名
- ⑥ 野球観戦の応援合戦はここで
- ⑦ 食欲の秋。でも食べ過ぎるとこれが増えるかも
- ⑩ 未来⇄
- ⑪ 秋の空には「いわし」「さば」「ひつじ」がいます
- ⑫ 美男と絵になるカップル
- ⑭ ○○くへば鐘が鳴るなり法隆寺
- ⑮ 立て○○に水
- ⑰ 夜の海で魚をする船が焚く火
- ⑲ 融通のきかない人の硬い頭は?
- ㉑ 地球の隣の赤い惑星
- ⑫ 細か〜い雨
- ⑬ 兄弟姉妹の娘
- ⑭ 次男には必ずいる
- ⑮ 出ると打たれる運命

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

ひだか漁協 **久保さんご家族**



【久保さんご一家】 久保 ^{しげかず} 重和さん(31歳)、^{りさ} 理沙さん(31歳)、^{ゆづき} 弓月ちゃん(5歳)、^{みわ} 美和ちゃん(1歳)

※重和さんの祖父・^{やすお} 静生さん、父・^{けんじ} 健治さん、母・^{ようこ} 洋子さん、兄・^{ともひろ} 智洋さんと共に。

「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、ひだか漁協の久保さんご一家です。

父と一緒に仕事ができることが楽しい

たこをメインにかにや昆布、つぶ、ほっけ、ばばがれいと様々な漁業を行っている重和さん。小学校の頃には漁師になることを決めていたと言います。父・健治さんが大好きで、一緒にいられるというのも漁師になる動機になったそう。「小さいころは漁に出る父を追いかけて大泣きしていた。今も一緒に仕事ができることが楽しい」と笑顔で話してくれました。

現在、重和さんは日高地区漁協青年部連絡協議会の会長を務めています。漁師になって10年以上。年上の後輩もあり、付き合い方に心を配るそうです。9月には所属する支所の青年部が主催する花火大会が10回目を迎えます。今後も青年部で新たな行動を起こしたいと話してくれました。

行動的な姉妹で家庭はいつもにぎやか

隣町の新冠町出身の理沙さん。「今は子育てが仕事

ですよ」と笑いますが、札幌で調理師をしていた経験があり、料理が得意です。重和さんは「和食が美味しいんですよ」と教えてくれました。

鍵盤ハーモニカが大好きな、姉の弓月ちゃんはとっても元気な年中さん。昆布を干すのを手伝ってくれる事もあるそうです。

妹の美和ちゃんはアンパンマンに夢中。弓月ちゃん同様とても行動的で、少し離れた隣のお宅まで散歩に出てしまうことも多いそうです。

秋には第3子が生まれて、さらににぎやかになる久保家。落ち着いたら親子4世代で旅行に行きたいと話してくれました。

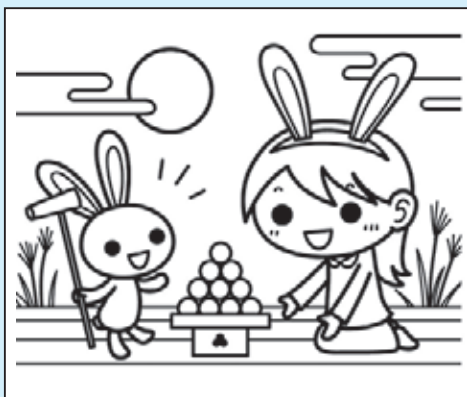
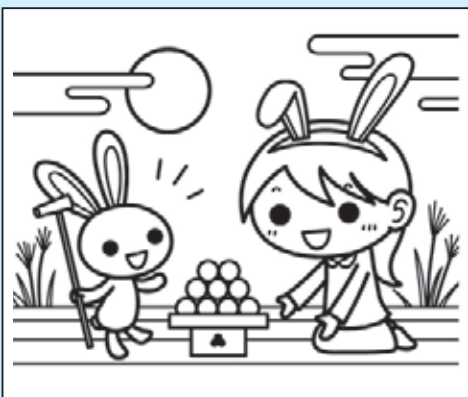
取材から帰る際には手を振ってくれた両姉妹。きっと頼もしいお姉ちゃんたちになってくれると感じました。



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。)

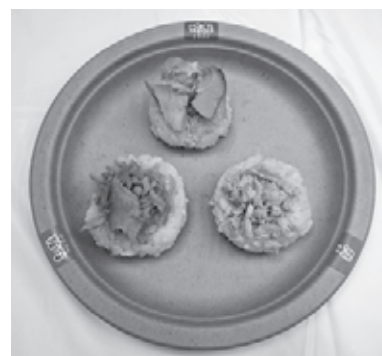


※答えは17ページにあります。

秋鮭、ほたて、昆布をはじめとした各魚種協議会とぎょれんが連携し、継続的に行っている宣伝活動。最近の話題をまとめてご紹介します。

春鮭鱒大試食会を開催しました

ぎょれんと北海道春鮭鱒普及協議会は7月26日(土)、27日(日)の2日間、新千歳空港で「春鮭鱒 時鮭&紅鮭&鱒 大試食会」を開催しました。同試食会は昨年に引き続き2回目の開催となります。漁の最盛期のこの時期に、旬の美味しさを多くの方が行き交う空港で知って頂くことが目的です。当日は皆さんに3種の鮭の食べ比べを楽しんで頂き、大好評のうちに終了することができました。



試食に提供された手揉おにぎり3種



多くの方にご参加いただきました



アンケート結果は今後の宣伝活動に生かしていきます

日本最大のレシピサイト「クックパッド」で道産水産物のレシピページを開設

日本最大のレシピサイト「クックパッド」のパソコン版にて9月8日(月)～11月30日(日)の12週間、道産水産物の特設ページを開設し、秋鮭・いくら、ほたて、昆布のレシピを計20種類掲載します。そのレシピを実際に作り、写真や感想と共に投稿できる「つくれば」に参加いただくと、抽選で干し貝柱が当たるキャンペーンも同時開催します。より多くの方に道産水産物のレシピに触れていただける機会となることを期待しています。

クックパッド <http://cookpad.com>



皆様の投稿お待ちしております(画像はイメージです)

札幌卸売市場 消費拡大フェアに参加します

ぎょれんは札幌中央卸売市場が行う「消費拡大フェア」に今年も参加します。昨年大好評だった「ほたて釣り」の他、ほたての貝殻に絵を描くコーナーも新たに設置し、親子でほたてに親しむことができます。

消費拡大フェア2014

○開催日:平成26年9月21日(日) 8:00～12:00

○場 所:札幌市中央卸売市場水産棟 センターヤード
(札幌市中央区北12条西20丁目2-1)



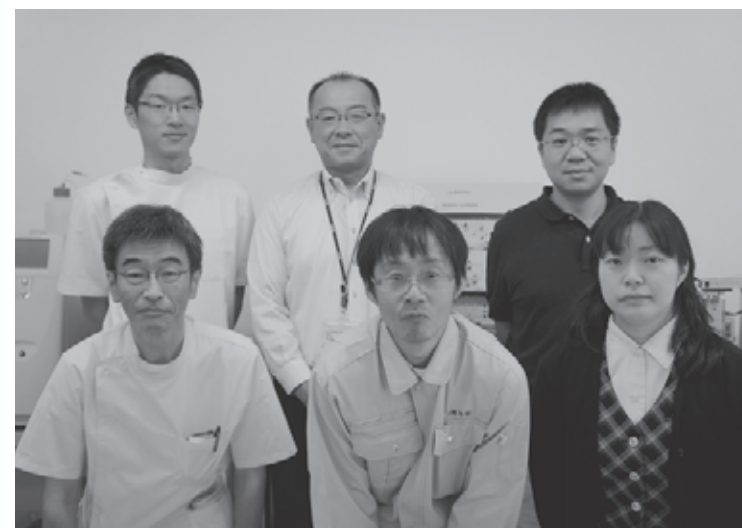
昨年のほたて釣りの様子



本所からこんにちは

ぎょれんには浜に密着した「産地支店」、消費地での営業を行う「消費地支店」とともに、各事業の専門部署で構成される「本所」があります。このコーナーでは、そんな本所の各部署を1カ所ずつご紹介します。今月は、このたび事務所移転を行った環境部を訪ねました。

私たち 環境部です



私たちのお仕事三本柱

①有害生物による漁業被害の防止対策

トド、ザラボヤ、キタミズクラゲなどの有害生物による漁業被害防止に向けて、国の補助事業を活用し、浜と一体となって対策を進めています。

②漁場環境の保全対策

土砂の流入対策など河川環境の整備、事業所廃水や下水の処理状況の確認、畜産による河川への影響確認、油濁事故防止、産業廃棄物問題にも取り組んでいます。

③森林環境保全対策の推進

漁協女性部が中心になって行っている植樹活動の支援や木育マイスターによる教育支援、植樹した木の保育活動などを行っています。

また、私たちは「北海道漁業環境保全対策本部」事務局としても浜の負託にえています。河川の水質調査やパトロール活動などは環境本部としての重要な業務のひとつです。

浜のみなさんへ

事務所が移転! 機能的に業務に取り組めるようになりました



環境部 井下部長

有害生物の被害防止対策については、懸命に浜とともに進めています。事務所の移転に伴って環境部と北海道漁業環境保全対策本部の研究室が併設したことで、それぞれの業務に機能的に取り組んでいけるようになりました。

今後は、従来以上に浜を回って、皆さんの抱える諸課題に対して積極的に取り組んでいきます。

また、北海道漁業環境保全対策本部研究室の視察受入れも行っています。隣接する札幌中央市場の見学と併せて、研究室にも是非お越しください。

ご来訪をお待ちしております。



広々とした事務所



水の成分を調べるのに使用する分析機器



水質分析作業の様子

《お問合せ先》 北海道ぎょれん 環境部

札幌市中央区北13条西19丁目ぎょれんビル2F
Tel 011-805-1010 Fax 011-805-1011

トド漁業被害の抜本的な解決を要望

トドによる漁業被害について道に要望書を提出しました 03

7月25日(金)、トドによる漁業被害について抜本的な解決を図るための措置が早急に行われるよう、北海道日本海沿岸漁業振興会議が道に要請を行いました。

前日の24日(木)には、水産庁が日本海の採捕枠を従来の約2.5倍にあたる501頭へ拡大する方針を示したことから、ハンターの育成・確保など、確実に駆除が実施されるための支援措置を求めると共に漁具被害防止対策の拡充や漁業被害補償対策の新設を訴えました。

日本海沿岸では多くの漁業資源が減少する等、トドによる漁業被害は拡大の一途を辿っており、荒川副知事からは「採捕枠が拡大されたことは大きな前進。北海道として今後も引き続き海獣被害対策に取り組む。」との返答がありました。



荒川副知事に要望書を手渡す今委員長(北るもい漁協)

海難遺児を励ます「水色の羽根募金」にご協力をお願いします

平成23年3月に発生した東日本大震災による被災遺児71名が、全国組織である(公財)漁船海難遺児育英会の認定を新たに受け、漁船海難事故による同育英会への申請者数が過去5年間で最多となりました。このため、漁船海難遺児を励ます運動北海道特別委員会(事務局:ぎょれん)では、同育英会の運動に呼応し、「水色の羽根募金」第9期募金運動(運動期間:平成25~27年度)に取り組んでいます。

昨年度は、全道の皆さまのご厚意により77件、322万円の寄付実績を上げることができました。引き続き、事務所や直売所等へ設置していただく募金箱や各イベントで利用できるのぼり・横断幕等の資材の貸出を行っていますので、募金運動2年目となる今年も、皆さまのご支援・ご協力をよろしくをお願いいたします。

【お問合せ先】

漁船海難遺児を励ます運動 北海道特別委員会

もしくは漁協へ

(担当:ぎょれん指導教育部 伊藤亜由美 TEL:011-241-1051)



全道漁協職員協議会が創立60周年を迎えました

全道漁協職員大会・全道漁協対抗スポーツ競技会が開催 01

8月1日(金)、札幌グランドホテルにて北海道漁協職員協議会60周年記念 全道漁協職員大会が開催されました。本年は道職協の創立60周年にあたり、例年の永年勤続表彰、地区役員表彰、特別表彰に加え、役員功労者表彰が行われました。その後、バルセロナ五輪で金メダルを獲得した柔道家 古賀稔彦氏による講演が行われました。「人生の教科書」と題し、初めての五輪での敗北、それによる心境の変化、物事に当たる際の心構えなどについてご講演頂きました。

翌8月2日(土)には真駒内セキスイハイムアイスアリーナにて全道漁協対抗スポーツ競技大会が開催されました。今回は、ウルトラクイズ、つなひき、玉入れ、ムカデリレーの4競技による大運動会が初の試みとして行われ、熱戦を制したのは胆振チームとなりました。全道から集まった漁協系統職員は盛んに声援を送りあい、親睦を深めました。



大会で講師を務めた古賀稔彦氏



運動会では真剣勝負が繰り広げられました

海水浴客に密漁防止を呼び掛けました

道内各地で密漁防止啓発活動を展開 02

夏のレジャーシーズンにあわせ、道内各地で密漁防止に対する啓発活動が行われています。各地の警察、海上保安部、行政、漁協系統などが連携し、海へ来ることが多くなる夏に密漁について知ってもらう事が目的です。

8月3日(日)には小樽地区で密漁防止合同取締訓練が実施され、海水浴客へ密漁防止を呼び掛けるとともに、夜間の監視活動が行われました。海水浴客からは密漁に対する刑罰の重さに驚く声や、うにやなまこの無許可での採捕が密漁になることを知らなかったという話も聞かれました。また、7月22日(火)、23日(水)にはひやま地区、7月30日(水)には胆振地区でも海岸のパトロールを実施しました。



ポケットティッシュを配布しながら啓発を行いました



配布したティッシュのデザイン。密漁は犯罪です!

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！

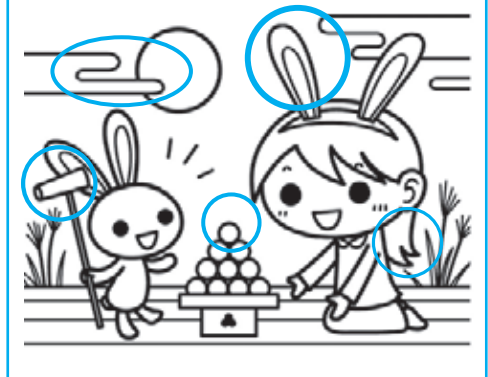
次の①～③を明記の上、ご応募ください。抽選で5名様に図書カードをプレゼントします。

- 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9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〉9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



今月から、新コーナー「本所から」に「ちほ」を始めました。産地支店とは違い、浜の皆さんと直接ふれあう機会が少ないぎょれん本所の仕事。しかし、その仕事は、浜の「困った!」や「もっとこうしてほしい!」にこたえる仕事であり、私たち自身が、そのことをもっと浜の皆さんにお伝えしていくことが大切だと感じました。毎月ひとつの部署を紹介していきます。今月は環境部です。ぜひご覧ください。(工藤)

お盆に栃木にある実家に帰省しました。20年近く過ごしたはずなのに、湿気が多くじめじめした暑さがとても辛かったです…。北海道の暑いながらも爽やかな夏は天国のようですね。(矢幡)

編集後記

今月1枚
(編集部から) クレーンで釣り上げる網が、とても大きいことが良くわかりますね! 雲一つない夏空に本目岬灯台の緑と網の黒がよく映えます。



タイトル: 網洗い
(島牧村 泉谷 泰三さん 86歳)

今月1枚

毎月なみまるくんを楽しみに見えます。主人も亡くなり、うに採りの船を見ては思い出します。
(泊村 秋山 祐子さん 79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



夏休みぼくはお母さんと妹と三人で千葉から来ました。おじいちゃんおばあちゃんに住む根室はとても住みよい所です。妹とお母さんは先に帰りました。昆布の手伝いもしました。また根室に来ようと思います。
(千葉県流山市 松井 悠太さん)

今日はひさしぶりに太陽さんが出ています。とっても気持ちいいです。でも漁がさっぱりです。
(根室市 根室のイカ子さん)

先日の台風で流木が多く海に流れています。気を付けて作業してください。
(小樽市 宮古 登美子さん)

毎日暑い日が続く、体調を崩していませんか? 私たちも年齢と共に魚料理が多くなり、昆布も食卓の上に! 北海道に住み、美味しいものに恵まれ、本当に幸せです。
(七飯町 清水 悦子さん 77歳)

連日の猛暑続きから連日の雨天続きになりました。畑にはいいようですが、川水が濁って海に流れ出るために、うに採取に影響しています。村の祭典、お墓参りが続きますが、天候の回復を祈っています。
(島牧村 泉谷 泰三さん 86歳)

8月号に掲載された、斜里町の今井君のおたより「お父さんいつもありがと!」を読んで、私も嬉しくなりました。感謝の気持ちはやっぱり表現しないとかなかなか伝わらないものです。素直な14歳がきつと斜里の漁業を支えていく力になることでしょう。
(斜里町 青木 陽子さん 58歳)

南茅部も養殖、天然昆布とても忙しい毎日を送っています。それももう終わりに近づき、暑い夏も終わりますね。私達が子供の頃は海水浴など行ったことはなかったですね。また、今も行くことはないですね。でも、いいものですよ。のんびりしたいものです。
(函館市 竹原 キヨ子さん 60歳)

ようやく根室にも夏が来たという感じで、最近制服のワイシャツも夏仕様に着替えです。
(根室市 高屋敷 実香さん)

news
大漁祈願!
浜の
ほつとニュース

梶山

ひやま管内のうに漁が8月12日で終了しました。全道的にはうにの不漁に見舞われていますが、ひやま管内ではうにの成長が早く実入りも良好で、累計水揚げも約240tと去年(H25年230t)を若干上回る結果となりました。夏の観光シーズン、ひやまに訪れた人々は旬であるうにの味覚を存分に味わうことができたかと思います。

函館

渡島地区では天然昆布の採取が7月中旬より始まりしました。早期の天候不順で生育不良が心配されましたが、その後の水温上昇と日照量の増加で急速に回復しています。銘柄や地域によって多少の違いはありますが、今年は概ね豊作になる模様です。昆布生産者は家族総出で早朝から寝る間も惜しんで製品づくりの最繁忙期に突入しています。

室蘭

太平洋地区毛がに籠漁が終盤を迎えています。今年度は中小サイズが8割と小型サイズ主体の水揚げとなっています。累計水揚げ数量は昨年同対比1割減で、浜値は大サイズk@6,000処、中サイズk@4,000処、小サイズk@2,000処と高値になっています。9月1日からはいよいよ秋鮭定置網漁が始まります。来遊予想は噴火湾地区、太平洋地区とも昨年対比で減少となっていますが、両地区共に大漁になることを祈願しています。

日高

例年、8月に入ると道内外から100隻以上のいか釣船が集まり浜は大変賑わうところですが、今年は道東に群が集中し、当管内では9月を目前にして未だ皆無となっています。長年住む地元民も「こんな年は経験したことがない」と話す異常事態となっており、年々減少していた秋鮭が、昨年久しぶりに盛り返しただけに今年の水揚げへの影響が懸念されます。今後の盛漁期に向け、例年通り本来揚がるべき魚種が大量に水揚げされることを願うばかりです。

釧路

前浜の海水温は例年より高く、春定置にはまぐろが多く入っています。さんま棒受船は船型に応じ順次出漁していますが、海水温の上昇により漁場が遠く低調な水揚げとなっています。8月20日には100t以上の船も出漁し、水揚げが増えることを期待しています。また、当管内の秋鮭漁は8月30日より順次網入れを行います。昨年より来遊尾数増加の予想であることから、水揚げ増加に期待するところです。

根室

短い夏が終わりに近づき、さんま棒受網漁が本格化し始めました。さんま流し網漁の不漁を挽回すべく、今年の大漁に期待が高まっています。また、秋鮭定置網漁も開始され、秋の盛漁期に突入しました。燃油・運賃経費の高騰により、不安が多い年ですが、今後の豊漁と安全を祈願しています。

北見

8月後半に入り、例年であればオホーツクサーモンの水揚げが本格化しているところですが、残念ながら今年は薄漁が続いています。9月からは秋鮭定置網漁が始まり、管内の浜が一番の賑わいを見せる季節に入ります。今後の秋漁の大漁と操業の安全を祈願しています。

稚内

オホーツク海地区では、ほたて漁、たこ漁が順調な水揚げとなっています。また、建鱒漁も始まり、今後の水揚げ増に期待しています。日本海地区では夏のなまこ漁が終漁し、稚内地区では、いか漁が始まりました。利尻・礼文地区では、ばふんうに・むらさきうに漁において高値が続いています。鱒・いか漁が始まり、浜も活気づいています。安全操業で豊漁となることを願っています。

留萌

管内の夏漁を代表するいかの水揚げは、7月単月で昨年対比85%でしたが、8月に入ってから、上旬にまとまった水揚げが続いた為、挽回傾向にあります。同じくうに漁も7月単月では、昨年を下回る水揚げでしたが、8月に入ってから、操業1回あたりの水揚げが増え、単価は全道的な不漁も影響し、昨年よりも3割程高く推移しています。また、ほたて稚貝の仮分散が各浜で行われていますが、例年と比較すると遅れ気味です。今後の作業が順調に進む事を期待しています。

着て安心 家族のささえ 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

お酢でさっぱり。旬をめしあがれ

イカサラダ



浜のおかあさん

レシピ

今回は旬のいかを使った「イカサラダ」をご紹介します。たっぷりの野菜をいかに詰め、マリネ風に仕上げます。お酢を使っているの、暑さで食欲が落ちる夏にもさっぱりと頂くことができますよ。

材料 (4人分)

- | | | |
|------------|---|----------|
| ・いか…2杯 | ① | ・酢…150cc |
| ・キャベツ…1/2個 | | ・砂糖…70g |
| ・にんじん…1/3本 | | ・水…100cc |
| ・きゅうり…1本 | | |
| ・しょうが…1/2個 | | |
| ・マヨネーズ…適量 | | |
| ・塩…大さじ2 | | |

作り方

- ① いかはゲソと内臓をとり、水洗いした後沸騰したお湯で茹でる。取り出したら水で冷やし、皮を取る。
- ② 0.5mm程の千切りにしたキャベツ、輪切りにしたきゅうり、千切りにしたしょうがとにんじんをボウルに入れて塩で揉み、しんなりするまで置いておく。
- ③ いかに水を切った②を隙間なくしっかり詰める。
- ④ Aの調味料を袋に入れ混ぜ合わせ、③のいかを入れて1時間程漬ける。
- ⑤ 輪切りにしてマヨネーズを添えて出来上がり。



増毛漁協

太田 千鶴さん