

北海道ぎょれん広報

# なみまるくん



10

2014  
No.312

[うみ・なかま コミュニケーション]

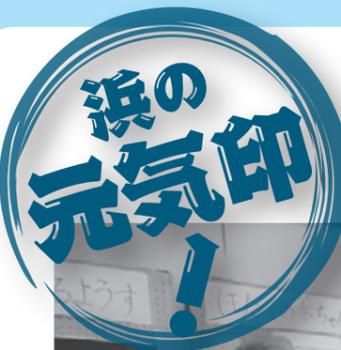
北海道  
ぎょれん



特集

今どきの婚活事情 ～出会いを求めて～

コンサドーレ札幌「ぎょれんスペシャルマッチ」を開催



# 食べる・たいせつフェスティバルに 胆振地区漁青連が参加しました



来場者にほたて養殖の方法を説明する胆振地区漁青連会長の福島正和さん(いぶり噴火湾漁協)

**胆** 振地区漁青連ときよれん室蘭支店が協力し、8月31日(日)、コープさっぽろ主催の「食べる・たいせつフェスティバル in 苫小牧」に参加しました。

秋の収穫時期にあわせて開催される同フェスティバルは、その名の通り、「食べる・たいせつ」を伝える食育イベントです。今年はこの苫小牧を含む道内7カ所で実施される予定で、生産者と消費者が直接ふれあえる催しが多数用意されています。

胆振地区漁青連は地元で獲れるほたてをもっと知ってもらいたいと展示を工夫しました。ほたての赤ちゃんの成長が分かる実物の貝の展示や、水揚げ・選別の様子を説明する写真、そして漁師さんが直面するザラボヤ等の困った問題についても写真でわかりやすく伝えました。訪れた親子連れからは、「地元ですが、ほたての養殖方法を知らなかった」との声も聞かれ、青年部員から展示に関する説明を聞き、質問をして交流を深めました。

午後には、今回の目玉となる催し「海の恵み網はずし体験」が行われました。これは、昨年、同フェスティバルの釧路地区で開催され好評だったイベントを、苫小牧でもぜひ、との希望で実現されたもの。青年部員の皆さんは用意した鮮魚を刺網に刺し、ブルーシートに広げ、実際の網はずし現場さながらの様子を会場に再現させました。子どもたちは、網にかかるとさまざまな大きさの魚に大喜び。たくさんはさそうとする子、なかなかはずれず青年部員に手伝ってもらった子など、皆、漁師さんになった気分を満喫することができました。

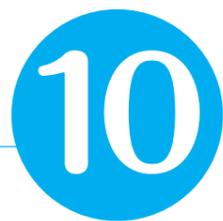


刺網から魚をはずすのは大変! 青年部員にはずし方を教えてもらいました。

[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  
October 2014 No.312



- 01 **浜の元気印!**  
食べる・たいせつフェスティバルに胆振地区漁青連が参加しました
- 02 **特集1**  
今どきの婚活事情 ~出会いを求めて~
- 06 **特集2**  
コンサドーレ札幌vs栃木SC戦で「ぎょれんスペシャルマッチ」を開催
- 08 **特集3**  
ここに技あり! 「北海七鮮漬」<sup>なな せん づけ</sup>
- 10 **浜の家族物語**  
根室漁協/門前 望さん 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「加工食品部」
- 13 **浜のご意見番 購販推進地区委員長に聞きました**  
ぎょれんの仕事、ここがあっぱれ! ここは喝!
- 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



この時期はさんまの水揚げでにぎやかな花咲港も休日はひっそり

表紙の写真  
根室漁協/門前 望さんご家族です。

# 今回取材した 婚活に取り組んでいる 組合・青年部

- ①内容
- ②参加資格
- ③募集方法
- ④参加者の費用負担
- ⑤予算規模



## 佐呂間漁協 青年部

- 8月23日(土)「さろまちこん」  
 主催: SMT実行委員会  
 (佐呂間町商工会、農協、漁協の各青年部)  
 ①バーベキュー、抽選会  
 ②男性: 佐呂間町民で20~45歳の独身者  
 女性: 20~45歳の独身者  
 ③ポスター、チラシ、フリーペーパー、SNS  
 ④男性: 3,500円 女性: 2,000円  
 ⑤70万円

## 昆布森漁協

- 5月17日(土)  
 「本気の出会い 昆活2014 in 昆布森」  
 主催: 昆布森漁業協同組合  
 ①釧路町内バスツアー、交流会  
 ②男性: 釧路町で漁業を営む30~50歳代  
 女性: 真剣に結婚を希望する独身者  
 (年齢不問)  
 ③広告、組合ホームページなど  
 ④男女とも1,000円  
 ⑤50万円

## 森漁協 青年部

- 9月14日(日)「SUNDAYクルージング」  
 主催: 森漁業協同組合 青年部  
 ①定置の網おこし見学、料理教室、交流会  
 ②男性: 森漁協青年部員  
 女性: 40歳未満の独身者  
 ③TV、ポスター、新聞、フリーペーパー  
 ④男女とも無料  
 ⑤70万円

この他にも婚活に取り組む組合はあります。

### Case 1. 昆布森漁協「本気の出会い 昆活2014 in 昆布森」

地域の漁業後継者の減少が懸念されていたことから、後継者の維持を目的にイベントを始めたという昆布森漁協。3カ年計画で始められた事業は、今年が2年目です。地域や漁業の紹介を取り入れ、スケジュールに余裕を持たせるなど、昨年の反省を生かした改善を行いました。参加者が活発に交流できる町内を巡るバスツアーを行い、和やかで楽しい雰囲気にするのができたそう。今回は男性参加者12名、女性参加者23名に対して6組のカップルが成立しました。来年度も実施予定とのことで、これからも当初目的の漁業後継者、ひいては漁業者の減少に歯止めをかけられるよう対策事業に取り組んでいきたいと考えているそうです。



未婚化、晩婚化と言われる昨今ですが、一方で新たな出会いの場として「街コン」などの「婚活イベント」が全国各地で行われています。今回は、道内の漁業関係者が取り組む事例についてご紹介します。

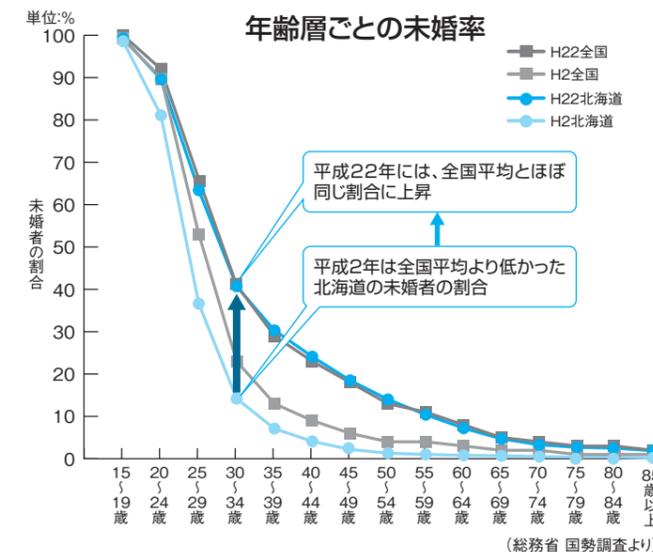
初婚年齢が高くなり、未婚化、晩婚化と言われて長くなりますが、実際に平成2年と22年の未婚率を比較すると、25~54歳と広い年齢層で未婚率が大きく上がっています。さらに北海道だけを見ると、上がり幅はより大きく、未婚化が顕著になっています。

それに伴い婚活ビジネスは盛んになり、「街コン」や「婚活パーティー」が各地で開催されています。道内では30年以上前から実施されているものもありますが、その多くが「農業青年との交流会」という農業の後継者対策でした。近年は漁業でも、組合や青年部を中心に取り組む事例が増えており、今回は、その中から3つの事例を取材しました。

初婚年齢の推移

	夫	妻
H2	28.4	25.9
H22	30.5	28.8

(厚生労働省「人口動態統計」)





は多くが秋鮭やふくらぎでしたが、エイやサメの姿も。怖々見ていた女性参加者も青年部員の解説を聞きながら恐る恐る触ってしていました。陸に戻ってからは、女性部を講師とした料理教室です。魚を捌くのは初めてという参加者も多く、真剣な表情で包丁を手にしていました。この頃になると場も和みはじめ、捌いた魚を昼食に頂きながら話が進みます。食後は、青年部員を講師にほた

ての耳吊り作業を体験し、普段の仕事の一端を知ってもらいました。会場を変えて行われた交流会ではアルコールの力も借り、緊張していた青年部員もすっかりリラックス。ビンゴや席替えを行いながら、会場のあちらこちらで話が弾んでいる様子が見られました。最後には今回のカップル成立5組が発表され、暖かな拍手が贈られました。その後、参加者は会場付近で行われた花火大会へ繰り出し、更に親睦を深めていました。



### 実際にSUNDAYクルージングをきっかけにご結婚されたご夫妻にお話を伺いました

第8回のSUNDAYクルージングで出会った岩村さんご夫妻。当日はカップルにはなりませんでしたが、後日、参加者が集まって再度イベントが行われ、それをきっかけにお付き合いが始まったそう。千歳出身の奥様は、新聞に掲載された広告を見て参加され、現在は2人のお子さんにも恵まれています。「今後も繋がっていけばいいなと思います」と話してくださいました。



岩村雅弘さんご家族と雅弘さんの母はるよさん

### 取材を終えて

北海道庁では、未婚化、晩婚化は少子化につながる傾向があることから、保健福祉部子ども未来推進局が窓口となり、道内市町村が把握している婚活支援に関するイベントについて、開催予定をインターネットで公開しています。また、11月下旬には「ほっかいどう結婚応援フォーラム—成功する婚活へのステップ—」と題し、婚活に関わる様々な人へ役立つイベントを開催する予定となっています。

今回ご紹介した以外にも、道内の漁業関係団体では落部漁協・八雲漁協青年部と八雲町の「漁コン」などの取り組みを行っています。また、こういった取り組みには後継者対策・婚活だけに限らず、「住人を増やす」「観光客を増やす」といった地域振興の側面を持つ部分が少なからずあり、人の持つ魅力のみならず、「ここに住みたい」と感じさせるような地域の持つ魅力も併せてアピールしていくことも必要なのではないかと感じました。



海から望む駒ヶ岳

## Case 2. 佐呂間漁協 青年部 「さろまちこん」

佐呂間町の商工会、農協、漁協の青年部を中心に、町内事業者の後継者対策、地域振興、町のPRを目的に「街コン」として開催されました。昨年は「お見合い企画」として2日間の日程で計画しましたが、お見合いという内容が重く感じられたためか、参加者が思ったように集まらず開催中止になった経緯があります。今回は男女合わせて63名が参加し、ほたてやしませびなど地元の食材を使用したバーベキューが大変盛り上がりしました。次回の開催を期待する声も聞かれたことから、次年度も「街コン」の形でイベントを開催する予定とのことです。



## Case 3. 森漁協 青年部 「SUNDAYクルージング」

森漁協青年部の婚活イベント「SUNDAYクルージング」は今年で13回目を数える地元の恒例行事。これまでに8組のカップルが結婚した実績があり、結婚はしたいが出会いがなかなか無い青年部員にはいい機会になっているそうです。青年部員の発案で始まったこの企画は、当初から続いている定置網漁の網おこし見学や、女性部が協力しての料理教室など内容も充実。1組でも多く結婚するカップルが増えるよう、今後も改善を重ねながら継続していく予定です。



### 取材に伺いました



快晴に恵まれた9月14日。千歳や函館などから集まった女性参加者16名を迎えてSUNDAYクルージングは開催されました。開会式には町長も出席し、並々ならぬ意気込みを感じます。青年部員14名とお互いに簡単な自己紹介を行った後、まずは網おこしの見学へ出港。初めての漁船や水しぶきの中に見える虹が会話のきっかけとなっていました。網を起こし始めると、ばしゃばしゃと水しぶきを上げて魚が跳ね、その度に歓声があがります。この日入っていたの

# コンサドーレ札幌vs栃木SC戦で「ぎょれんスペシャルマッチ」を開催



クイズの正誤に一喜一憂。何事にも負けたくないのです。

続いてコンサドーレの管理栄養士とぎょれんの職員を講師として親子での食育教室が行われました。スポーツをする子供に必要な栄養や食事の仕方についてのお話のほか、秋鮭やほたて、昆布について知ってもらうためのクイズに親子ともども興味津々。栄養などの少し難しい話にも、自分のこととあって子供たちも真剣に聞き入っていました。

同時に、ドーム内の特設ブースにおいてパネルの展示と、先着1,000名様への道産昆布の無料配布を行いました。開場と共にブースには列ができ、試合開始の1時間以上前には配布終了となりました。

併せて、観客を対象に試合のパフレットを利用した抽選で秋鮭、ほたて、昆布のプレゼント企画を実施しました。試合に訪れた9,000人近いコンサドーレ札幌・栃木SC両チームのサポーターに道産水産物のアピールをすることができました。



「昆布の販売はないのですか?」と質問を頂く場面も。



老若男女、様々な方に昆布をお配りしました。



## ぎょれん×コンサドーレ サッカー・食育教室を室蘭でも実施

ぎょれんとコンサドーレ札幌では、これまでも「ぎょれん×コンサドーレ食育&サッカー教室」として、タイアップでの食育教室を実施しています。通算で11回目となる教室は7月27日(日)に室蘭で開催されました。

室蘭での食育・サッカー教室は、今年で3回目になります。今回は幼稚園から小学校4年生までの幼児、児童127名とその保護者90名にご参加頂きました。子供たちはコンサドーレのスクールコーチから、保護者はコンサドーレの管理栄養士とぎょれん職員から講義を受けました。室蘭での教室は毎年大好評をいただいています。今年も多くの子供たちがボールを夢中で追いかけていました。



8月25日(月)札幌ドームで行われたコンサドーレ札幌vs栃木SC戦で「北海道ぎょれんスペシャルマッチ」が実施されました。ぎょれんではコンサドーレ札幌を運営する(株)北海道フットボールクラブとスポンサー契約を交わしています。今回は、ぎょれんスペシャルマッチと食育・サッカー教室を同時開催しました。

食育・サッカー教室は、市内の小学生とその保護者を対象としてスペシャルマッチに先だっで行われました。サッカー教室は実際に試合で使用するピッチで行われたこともあり、参加した子供たちは大興奮。水産物のイラストを使った練習も折込みつつ行われた教室には、コンサドーレのスクールコーチの他に阿波加選手、永坂選手にもご参加いただき、子供たちにとっては忘れられない夏の思い出となりました。



水産物のイラスト付きのカラーコーンを目印にボールを追いかけます。



プロサッカー選手を相手に、子供たちもいつも以上に練習に熱が入ります。



七つの具材を順に飾り付け



こだわりの昆布から盛り付けます



高価ないくらには数粒ずつ散らばせます



見た目も豪華に

日の生産数は2000パックがやっとでした。しかしすぐに大ピンチが訪れます。一個当たり980円の高額商品がどれだけ売れるか、半信半疑で商品提案したパルスシステム（首都圏の生協連合体）から予想の2倍の4万パックの注文が入ったのです。このため、センターでは異例の専従チームを編成し、ラインを増設のうえ深夜までの残業体制を敷き、七鮮漬製造を最優先。納品の危機を

乗り越えたのは、正月間近のことでした。現在はチームの能力も向上し、日産4000パックを製造しますが、重さを量っての単純な袋詰めと違い、仕上りの美しさを求められることから、容器にのせる作業や具材の準備工程をいかに機械化し効率を上げるか、今後の課題に挑戦中です。

### ヒット商品を大きく育てます

センターの担当者は、新商品がヒットしたからと言って、そこで満足はしていません。育てた木が大きく枝を広げ、更に花を咲かせるように、七鮮漬にも兄弟商品が誕生しています。一つは、さらに具材を吟味した「豪華七鮮漬」。紅ずわいは「フレック」を「棒肉」に、毛つぶを「真つぶ」に、数の子を「積丹の手むき甘エビ」に入れ替え、上品な化粧箱に入れて、豪華さをアピールしました。一方、もっとお手軽に食べられる商品として、「昆布」「いくら」「いか」に具材を絞り、容器と

## 「ここに技あり」味の違いで道産水産物を売り込め!

☆北海道産豪華水産物が一度に味わえます

# 「北海七鮮漬」



晴れの日にふさわしい一品です

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!

第二回目は、(株)ぎょれん鹿島食品センターの「北海七鮮漬」を紹介します。

### 徹底した衛生管理で商品づくり

今回紹介する「北海七鮮漬」は茨城県神栖市にある、(株)ぎょれん鹿島食品センターで製造されています。該社は平成2年、首都圏の流通拠点として、最新鋭の加工機器を導入し、加工処理室は独立して温度管理され、原料が加工、製品化されるまで外気に触れないよう、衛生・品質管理を徹底した近代工場として誕生しました。取扱いが少量多品目、多頻度配送、納品までの時間が短い量販店からの注文に対応できる施設として、現在フル稼働を続けています。お客様の要望に応え商品化された、簡単に作れる炊き込みご飯の素「ほたてごはんの素」は、鹿島食品センターのヒット商品です。また、取引先の増大に伴い、5回にわたる施設拡張を行い商品製造に取り組んでいます。

### 北の海の宝箱誕生

現在ヒット中の商品「北海七鮮漬」の特徴は、すべて北海道産の魚介類を使用していることです。開発のきっかけは、取引先からの提案。当時三陸の食品業者が「めかぶ・あわび・いくら」を具材に発売した「海宝漬」が話題になっており、これをしのご商品を要請されていました。商品特性として価格にこだわらず、北海道を代表する豪華水産物をもりこむことが決まり、多くの候補から選ばれたのが、いくら・うに・数の子・ほたて・つぶ・昆布・かに（紅ずわい）でした。



生協によっては「北海七宝漬」のネーミングを使用しています

原材料の調達には、道内各地域の漁協工場や、宗谷管内礼づくりに部会の協力と、石狩にあるぎょれん総合食品も具材加工に協力してくれました。七鮮漬は漁協とぎょれん・グループ会社の連携の結晶でもあります。具材の加工にも工夫を凝らし、昆布は滑らかな食感をだすため、松前漬用昆布の3分の1まで細くして、がごめ昆布を加え、ほどよい粘りを引き出しました。また「うに」も表面はスチームで蒸し、身崩れを防ぎ中はトロツとした食感が味わえるなど、ぎょれんの加工食品製造技術が投入されています。

### 手作りのこだわり品ゆえの課題

新商品の試作に取り組んだ現場が苦しんだのは、すべて手作りで商品に仕上げることでした。どれも高価な具材のため、計量はグラム単位。一円玉一枚の重さがコストにはねかえります。また具材の盛り付けにも神経を使い、出来上がった商品は見た目の美しさ、豪華さも大事でした。さらには製造スピードです。平成22年10月の発売当初は一

なっているミニカップの中でかき混ぜて、ご飯に乗せる「がごめ昆布入り北海道ネバネバ丼」は、七鮮漬に負けないヒット商品になっています。

### 製造担当者から浜の皆さんへ



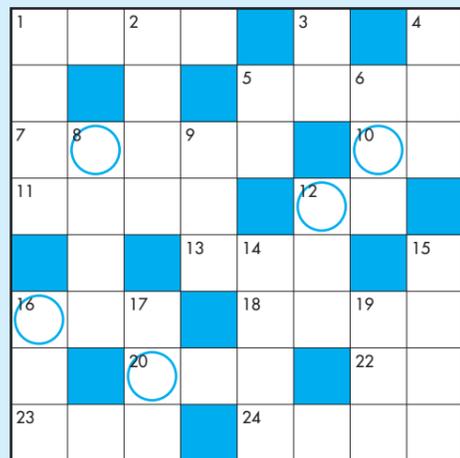
(お正月には豪華版七鮮漬)  
株ぎょれん鹿島食品センター  
水産食品課長  
石毛 智之

どんなに素晴らしい商品企画も、お客様にお届けできなければ「絵に描いた餅」と同じです。当センターの積み重ねてきた製造技術をさらに磨き上げ、難しいと思われる商品開発に挑戦し、加工食品として世に送り出すことにゴールはありません。自分たちの仕事を支えるのは浜の皆さんです。応援よろしくをお願いします。

316 3月1日  
がごめ昆布入り北海道ネバネバ丼  
65g×2 399円(本体380円)  
北海道産の昆布、いかとくらの海鮮丼の具。解凍後、ごはんにごまかければでき上がり。  
750g(賞味180日)

# 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。すっかり涼しくなり、木々の葉も色づき始めました。ドライブに行って散策したり、温泉に入りながら赤や黄色に染まった山々を見るのも良いものですね。



○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。

**9月号の解答と当選者**  
ドクショ

コ	ス	モ	ス	シ	ジ	ミ
ン	ミ	ス	タ	ン	ド	
タ	イ	ジ	ユ	ウ	カ	コ
ク	モ	ビ	シ	ヨ	ロ	
ト	カ	キ	イ	タ		
イ	サ	リ	ビ	イ	シ	
カ	セ	イ	キ	リ	サ	ヌ
ヌ	イ	ア	ニ	シ		

(島 牧 村) 高島 里子さん  
(別 海 町) 大森 栄助さん  
(北 見 市) 後藤 誠弥さん  
(利 尻 富 士 町) 佐藤 みちえさん  
(苫 前 町) 鎌田 節雄さん

## 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



【門前さんご一家】 門前 望さん(42歳)、美佳さん(42歳)、美佑さん(高1)、真依さん(中1)、遼大くん(小3)

※望さんの父・幸一さん、母・民子さんと共に。

「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いたします。今回は、根室漁協の門前さんご一家です。

### 食卓の話題は漁の話

底建網漁と春秋の定置漁、夏には昆布漁も営む門前さん。漁師になるつもりではありましたが、サラリーマン生活もしてみたいとガソリンスタンドで働いた時期があったそうです。しかし、父の幸一さんが体調を崩したのを機に退職。漁師になる決意を固めたと言います。幸一さんは体調も戻り、現在も現役バリバリ。夕食の際に食卓を囲みながら漁の話をするそうです。望さんは「やっぱり打合せが大切だね」と笑います。

「他の地域の仕事を見ると、学ぶところが沢山あると思うよ。漁は良い年ばかりじゃないけど、辛抱して地道にやっていきたいね」と話してくれました。

### これからも、みんなで一緒に健康に

同じ根室市内出身の美佳さんは、元組合職員。結婚後に大変だったのは大家族の食事作りだったと言います。「魚料理は好きなので、毎日食べられるのは嬉しいです。レポートもお義母さんのおかげでたくさん増えました」と話してくれました。

実は門前さんご夫婦は広報誌の「なみまるくん」の前身である、「ぎょれん」へご登場いただいたことがあります。今も以前と変わらぬ素敵なお夫婦ですが、大きく変わったのは家族が増えたこと。長女的美佑さんは書道部に所属する高校1年生。家族で一番字が上手いと、美佳さんは太鼓判をおします。中学1になる次女の実依さんは服が大好き。おしゃれに興味のあるお年頃です。小学校3年生の長男、遼大くんは望さんとモトクロスバイクに乗るのが趣味。船も含めて乗り物が好きだと言います。

望さんは最後に、「これからも、みんなで一緒に健康で頑張っていければいいかな。この仕事は大変だけど、嫌いじゃないよ」と16年前と同じ素敵な笑顔で話してくれました。



門前さんご夫婦が表紙を飾る「ぎょれん」平成10年5月号

浜のご意見番 購販推進地区委員長に聞きました。

# ぎよれんの仕事、ここが **あっぱれ!** ここは **喝!**

ぎよれんでは時代の変化に対応し、様々な課題に向き合い事業を展開しています。このコーナーでは、浜の皆さんとぎよれんのパイプ役である、漁協購販推進地区委員長に、ズバツと仕事ぶりを評価してもらい、お褒めの言葉も辛口の提言も私たちへの叱咤激励と受け止めて、強い北海道漁業の推進に取り組む糧にしたいと思います。

今回のご意見番は、胆振地区の高田慶季委員長(いぶり中央漁協)です。

## 高田委員長プロフィール

昭和24年、白老町虎杖浜生まれ。鮭鱒流し網漁(平成2年まで)、すけそ刺し網漁に従事。室蘭の進学高校を卒業したため、母親に漁師への道を反対され家出したことも。父親の寅雄さんも高名な協同組合運動推進者。若い頃、当時の系統網(タイナイロン網)の仕上がりに文句をつけたら、父親から、「魚は網の良し悪しで捕るんじゃない。腕で捕るんだ。道東の漁師は同じ網を使って大漁している」と諭された逸話を、今回の取材で披露してくれました。



## 販売事業について

### ☆ここは、あっぱれ

⇒ いぶり中央地区の「たこ」対策

この地区のたこ価格は地元仲買人が少ないこともあり、全道平均を大きく下回っていました。しかし浜の要請に応え、6年前からぎよれん室蘭支店が状況を見ながら入札し価格が好転しました。「かに」も同様です。価格を好転させた対策に「あっぱれ!」

### ★ここが喝!

⇒ 一般組合員との情報交換が少ない

主要魚種の値決め会や、対策会議などで組合幹部とぎよれん幹部の交流はありますが、一般組合員との交流は少ないと思います。支店の若い職員も部会の説明会や組合行事などに積極的に参加し顔を覚えてもらい、親しく浜に顔を出せば、仕事で汗を流していることを理解してもらえます。青年部や女性部活動で頑張っていますが、浜との交流面では期待を込めて「喝!」

## 指導事業について

### ☆ここは、あっぱれ

⇒ 全道の漁業者のまとめ役としての機能

燃油高騰対策やTAC制度に関わる全道的な要請に漁政部は大きな役目を担ってきました。資源管理の必要性を浜に訴え続けてきたことで、漁民の意識も変わってきたと思います。今後も我々の先頭に立ちがんばってほしいと思います。国や道との粘り強い交渉・漁業者の意識改革推進に「あっぱれ!」

### ★ここが喝!

⇒ 黙々と仕事するだけでは組合員に伝わりません

指導部門には漁政部、環境部、指導教育部があり、各部で大事な仕事をしていますが、私をはじめ、よく知られていないように思います。浜の人たちへのアピールにも取り組むべきです。担当業務の広報不足に「喝!」

## 購買事業について

### ☆ここは、あっぱれ

⇒ ほたて・すけそ資材のコストダウン

以前のような価格調整役から一歩踏み込み、マリノサポートを設立しメーカー機能を持つてからは、割安な資材の提供や資材価格上昇時のストッパーとしての役割を担っています。コスト削減への取り組みと、資材価格上昇時の歯止め役としての機能に「あっぱれ!」

### ★ここが喝!

⇒ 一部資材に購入できない商品がある

すけそ資材の網地でマリノサポートが供給できない規格があります。価格だけでなく品ぞろえも大切です。同業他社と同様の製造能力があれば、取扱いをもっと伸びると思うので、現状を打開してほしいと思います。購入できない主要資材があることに「喝!」



# 本所からこんにちは

ぎよ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、普段、浜のみなさんと直接接することが少ない本所の各部署を1カ所ずつご紹介します。今回は加工食品部です。

## 私たち 加工食品部 です



## 私たちのお仕事三本柱

### ①加工品の販売事業

浜で買付をした各魚種の付加価値向上を目指し、加工品の製造を、漁協、ぎよれんの各工場等と連携し取り組んでいます。商品は、切り身、フライ、フレーク、干物等々幅広く作っており、全国の量販店、生協、業務筋等に販売しています。

### ②商品開発事業

浜、消費地、漁協・ぎよれんの工場と協力し、冷凍食品をはじめとするぎよれんブランド加工食品の新商品開発を行っています。秋鮭、ほたて、昆布の他、かれいや助宗など、様々な北海道水産物を使用して、素材の良さを生かしたヒット商品の発売を目指し、商品の企画立案、商品試作、販売に取り組んでいます。

### ③通信販売事業

インターネット通販、ゆうパックを始めとした全国に向けたギフト事業を展開しています。浜との連携による産直品や各産地の名産品詰め合わせなど、バラエティーのある品揃えを図り、また、商品開発とも連携したギフト品の開発も行っていきます。

## 浜のみなさんへ

## 鮮魚対策事業と連動した、未利用・低価格魚種の付加価値向上対策を強化してまいります



加工食品部 三好参事

加工食品部は、道内外の生協、量販店等へ加工品を販売する直販事業を担当しており、加工食品・商品開発・通販事業の各ラインに業務を分担し道産水産物の拡販に努めています。

ここ数年は、本会の鮮魚対策事業と連動した、未利用・低価格魚種の付加価値向上対策としてフライ製品等

の商品開発を強化しており、最近では、消費者からフライパン・レンジ対応の簡便調理品並び骨なし製品の要望が多く開発に苦慮しておりますが、道産水産物の消費拡大に向け浜の皆様のご理解とご協力を頂きながら事業拡大に全力で取り組んでまいります。



いつも慌ただしく電話対応に追われています



試食を行い、改良点を洗い出します



新商品のラベル候補2種

## 03 仙台で秋鮭PRイベントを実施 仙台中央卸売市場で秋鮭の旬到来をアピールしました

9月12日(金)、仙台市中央卸売市場において、仙台水産(株)の主催、ぎよれんの協力による道産秋鮭のPRイベントが行われました。

秋鮭が並ぶセリ場に設けられたPR会場では、ポスターやリーフレットなどの販促物が紹介されたほか、ぎよれんとキューピーがタイアップした販促メニュー「秋鮭としめじのしょうゆマヨ炒め」、東北の名物「はらこめし」の試食が実施され、仲買人さんやスーパーのバイヤーさんが数多く訪れました。

このイベントは毎年、北海道の秋鮭漁解禁して間もない9月に実施されています。地元のマスコミのテレビインタビューに答えたぎよれん重岡常務は、「今年の秋鮭も品質が良く、量も心配ありません。ぜひ多くの方に召しあがっていただきたい」と、道産秋鮭の消費拡大に向けてアピールを行いました。



賑やかなイベントは市場内で注目を集めました



ぎよれん重岡常務は、テレビ取材に対し、道産秋鮭をPRしました

## 04 全国漁業協同組合学校 平成27年度の学生の募集・願書受付を開始しました

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27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、決められた応募書類をぎよ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26年10月1日(水)～11月7日(金)  
 ・選考日：平成26年11月21日(金) ※合格発表は12月1日(月)
- 第2回選考 ・願書提出期間：平成26年12月2日(火)～平成27年1月16日(金)  
 ・選考日：平成27年1月30日(金) ※合格発表は2月9日(月)



### ぎよれん新役員紹介

ぎよれんの理事、監事として、新たに以下の方々が就任されましたのでご紹介します。※敬称略

- 理事 伊藤 保夫(小樽機船漁協) 6月定期総会にて就任  
 ○監事 村田 昇(鹿部漁協) 9月臨時総会にて就任

## 01 道内ホテルで北海道産秋鮭フェアを実施 ホテルの朝食は、北海道の天然秋鮭で決まり!

9月下旬から10月31日(金)までの期間中、札幌・小樽・旭川・釧路・北見のホテル計13カ所で、朝食に秋鮭を使ったメニューを提供する「今が旬!北海道産秋鮭フェア」を実施します。

旅行客にとって、ホテルで食べる朝食は旅の楽しみのひとつ。今回のフェアに協力いただくホテルでは、秋鮭の塩焼きなどが提供され、あわせてフェアを告知するポスターの掲示や、朝食付きのプランで宿泊するお客様には、フロントにてフェアの告知リーフレットを配付します。

このイベントを機に、多くのお客様に旬の秋鮭を味わっていただき、道内の宿泊施設で地産地消を推進する秋鮭メニューが増えることを期待しています。

### 【参加ホテル名】 ※順不同

- 札幌市 札幌パークホテル、札幌グランドホテル、京王プラザホテル札幌、札幌全日空ホテル、ホテルモントレエーデルホフ札幌
- 小樽市 ホテルノイシュロス小樽、オーセントホテル小樽
- 旭川市 旭川グランドホテル、旭川トーヨーホテル、ホテルクレセント旭川
- 釧路市 ANAクラウンプラザホテル釧路、釧路ロイヤルイン
- 北見市 ホテル黒部

※期間中に、参加ホテルが増える可能性もあります。また、食材の入荷状況等により、止むを得ずフェアが一時休止もしくは期間途中での中止となる場合もあります。



「今が旬!北海道産秋鮭フェア」ポスター

## 02 北海道の海の幸、山の幸が一堂に! ホクレン大収穫祭に今年もぎよれんコーナーが登場します

10月21日(火)から10月27日(月)までの1週間、札幌市の札幌三越10階催事場において「ホクレン大収穫祭」が開催され、今年もぎよれんコーナーが登場します。

昨年も好評の「揚げたて海の幸フライコーナー」では、ほたてフライや鮭フライといった定番品のほか、北海道産白身魚のポテトフライ、わかさぎの唐揚げなど、揚げたて熱々のフライを販売します。

また、旬の秋鮭・いくら、干し貝柱・昆布の量り売り、ほっけ・かれい一夜干しなど各種道産水産物を数多く販売する予定です。

ホクレンが販売するじゃがいもや玉ねぎ等の野菜、畜産加工品、水産物と、「北海道の秋の味覚」がまとめて買える人気のイベントです。ぜひ、この機会にご利用ください。



毎年多くの来場者で賑わいます(写真は、昨年開催時の様子です)

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。

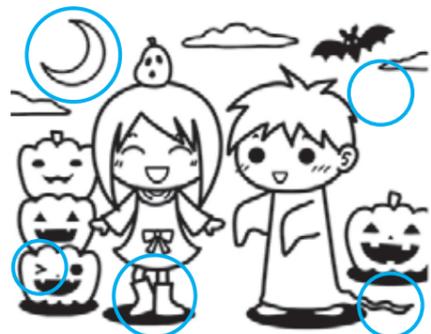
- ①なみまるおたより箱への投稿(便り、写真、イラスト等)や、広報なみまるくん10月号への感想・ご意見など
②11ページのクロスワードの答え
③住所・氏名・年齢・電話番号

【宛先】10月20日までにお送りください。

(郵便) 〒060-0003 札幌市中央区北3条西7丁目1番地 北海道ぎよれん 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、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



食欲の秋。今年も「浜のおかあさん料理教室」が始まりました。おいしい浜のアイデア料理をいただき、パワフルなお母さん達との交流は、私の元気の源です。(阿部)
特集の取材で森漁協に伺いました。初めて漁船に乗りましたが、思ったより揺れるんですね。取材先で酔いする漁師さんに会う事もありますが、日々大変な思いをされながらお仕事をされていることを身をもって経験することができました。(矢幡)

編集後記

今月の2枚!
(編集部から)海が穏やかで、水面に太陽が写り込んでいるのがとても綺麗ですね!
(編集部から)たくさんさんのカモメが飛んでいます。この日の漁はきつと大漁だったんでしょうね。
(編集部から)たくさんさんのカモメが飛んでいます。この日の漁はきつと大漁だったんでしょうね。



タイトル:島牧村の夕映え (島牧村 泉谷 泰三さん 86歳)



タイトル:花咲港のカモメ (根室市 佐藤 五月さん 43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



夏も過ぎ、ようやく朝夕涼しくなってきました。9月より秋鮭定置網漁も始まり、浜も活気づいています。まだ道東沿岸は海水温が高く、漁はこれからです。豊漁でありますように。(別海町 大森 栄助さん 82歳)

毎号の表紙、これからの漁業を支える若々しい家族の写真で頼もしくと頑張ってくださいと応援の気持ちが湧いてきます。(古前町 鎌田 節雄さん 82歳)
すっかり秋の空になり、食べ物もそうサンマが美味しいですよ。(岡山県新見市津内千菊さん 60歳)

さわやかな9月はどこに行ってもいいでしょう。連日の強風、雨で利尻富士はすっかり美しい姿を隠してしまいました。こんな日々はパズルや読書を楽しんでおります。(利尻富士町 佐藤 みちえさん 88歳)
広報になにかを、と届けておりますが漁村の後継者対策についての悩み等を聞くに寂しくなります。島牧の現況は員外のため知るよしもありませんが、連合会は組合組織の強化にご尽力を願っております。(島牧村 泉谷 泰三さん 86歳)

秋鮭の時期になりましたね。朝晩は冷えてくるようにもなりましたので、魚がたくさん水揚げされるといいですね。(枝幸町 海老名 明美さん 50歳)
つい最近まではさすが暑かったのに、特に朝と夜はいきなり寒くなりました。た。さんまももう何回も食べたし、もう秋ですね。(厚岸町 小島 綾乃さん 15歳)

胆振管内では、9月1日より秋鮭定置網漁が始まりました。近年水揚げが増えていたぶり・いなだは、水温が低い影響か、まとまった水揚げはありません。秋鮭の水揚げ数量は昨年対比140%(9月20日現在)となっており、今後の水揚げにも期待しています。また、助宗刺網漁が昨年より2週間早い10月1日より始まります。生産者の方々の安全操業、豊漁を祈願しています。

news 大漁祈願! 浜のほつとニュース

梶山

秋鮭定置網漁が昨年より1週間程遅れの9月16日から始まりました。本年度の来遊予想は、昨年実績を3割下回る見込みとの事でしたが、開始当初は昨年を上回る順調な水揚げとなりました。ここしばらく水揚げペースが伸び悩んでいますが、全道的な秋鮭の水揚げ増の流れを受けて、日本海南部にもたくさん来遊することが期待されます。

函館

昨年、南かやべの定置網で連日100~400tもの集中水揚げが続いたぶりですが、今年は1日10~70t程度と値崩れもすることなくコンスタントに水揚げされています。今まであまりぶりになじみがなかった函館でも、ここ数年の水揚げ急増により、次第に普及してきたようです。今年も、市内のスーパーでは刺身用や焼き魚用のぶりがたくさん並び始めました。

室蘭

胆振管内では、9月1日より秋鮭定置網漁が始まりました。近年水揚げが増えていたぶり・いなだは、水温が低い影響か、まとまった水揚げはありません。秋鮭の水揚げ数量は昨年対比140%(9月20日現在)となっており、今後の水揚げにも期待しています。また、助宗刺網漁が昨年より2週間早い10月1日より始まります。生産者の方々の安全操業、豊漁を祈願しています。

日高

8月31日より解禁となった秋鮭定置網漁ですが、序盤はえりも地区で好調に水揚げされ、9月21日現在の水揚げは約1,700t(昨年対比約150%)と好スタートを切っています。ここ数年水揚げ量が減少気味でしたが、今年こそは豊漁となり、今後は管内全域で水揚げされることに期待しています。また、昆布漁の採取も順調に進んでおり、多い地区では操業日数が30日を超えています。昆布倉庫に入らないという嬉しい悲鳴も聞こえており、豊漁年を裏支える実情となっています。今後も安全操業、豊漁を願っています。

釧路

花咲港への集中水揚げが続いていたさんま漁は、漁場が道東へ近づき、道東4港への水揚げが連日3,000tを超えるなど浜は賑わいを見せています。また今年も釧路沖に巻き網船団が集まり、さばの水揚げを行っています。組成は昨年と比べると小さめで、今年は真さばの比率が多くなっています。秋鮭漁は昨年対比約10%増の水揚げとなっており、今後の大漁と安全操業を願うところです。

根室

気温がグッと低くなり、さんま棒受網漁は順調に水揚げを続けています。9月20日と21日の両日、第22回根室さんま祭りが根室港前の特設会場で開催され、全国各地から2万2千人が集まりました。2日間で約3tものさんまを食べ尽くし、街はにぎわいを見せました。また、秋鮭定置網漁も最盛期を迎えており、漁期終了までの安全な操業と好漁に期待しています。

北見

当管内は日増しに秋も深まり肌寒ささえ感じさせます。今シーズンの鱒定置網漁は終漁し、9月より秋鮭定置網漁が始まりました。現在管内では秋鮭やほたてが順調に水揚げされており、今後は秋の底建網漁、サロマ湖かき漁などがスタートする予定で、浜はより一層賑わいを見せることでしょう。今後も事故のない安全操業と各漁の豊漁を心より祈願致します。

稚内

オホーツク海地区では、建鱒漁が終漁を迎え、本格的に秋鮭漁が始まりました。昨年よりも多い水揚げとなっており、今後の水揚げに注目しています。ほたて漁は、順調に水揚げされており、原貝価格は高値で推移しています。日本海地区では、ばぶんうに漁が終漁となり、むらさきうに漁は高値が続いています。秋晴れも続き、浜も活気づいておりますが、安全操業で豊漁となることを願っています。

留萌

8月31日から管内の秋鮭定置網漁が始まりました。今年は前半から大きな時化もなく纏まった水揚げが続いており、9月21日現在の累計数量は昨年対比で311%と好調です。引き続き好漁を期待しています。また、9月16日からえび桁漁が始まり、9月末から10月上旬にかけては来春の出荷に向けたほたて稚貝の本分散作業も始まる予定です。

ライフジャケット 着るまで離すな 目と心

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

ぴりりと辛い、秋色メニュー

# 鮭のナムル風サラダ

浜のおかあさん

レシピ



今回は旬の秋鮭を使った「鮭のナムル風サラダ」をご紹介します。春雨を使ったサラダに秋鮭を加えることで、食べごたえも華やかさも格段にアップします。普段のおかずにもパーティーにも便利な、秋を感じることができるメニューです。

## 材料(4人分)

- |            |                |
|------------|----------------|
| ・鮭…1切れ     | ・ごま油…大さじ3      |
| ・春雨…50g    | ・白ごま…大さじ1      |
| ・にんじん…1/4本 | ・しょうが…10g      |
| ・もやし…1/2袋  | ・にんにく…1片       |
| ・きゅうり…1本   | ・砂糖…小さじ2       |
| ・小麦粉…100g  | ・薄口醤油…大さじ1と1/2 |
| ・酒…50cc    | ・魚醤…小さじ2       |
| ・塩こしょう…適量  | ・鷹の爪…1本        |
| ・サラダ油…適量   |                |

## 作り方

- 1 春雨は食べやすい長さにはさみで切り、茹でて冷水で洗い、よく水を切っておく。
- 2 千切りにしたにんじん、ひげ根を切ったもやしは軽く茹でておく。
- 3 きゅうりは少し厚めの斜め薄切りにし、少し太めの千切りにしておく。
- 4 鷹の爪は種を取り除いてちぎっておく。しょうが、にんにくはすりおろし、Aの材料をすべて混ぜ合わせる。
- 5 鮭は削ぎ切りにし、酒を振り、塩こしょうして小麦粉をまぶし、180℃の油で少し色づくほど揚げる。油を切ったら④のたれを小さじ1まぶす。
- 6 残りの④のたれと①、②、③の材料を混ぜ合わせ、⑤の鮭を加えて軽く混ぜ、器に盛ったらできあがり。



斜里第一漁協

木村 恵子さん