

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



11

2014
No.313

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

浜のおかあさん料理教室は今も昔も満員御礼!
改善と工夫を重ねるぎょれんホームページ



釧勝地区漁協青年部が 第23回魚まつりを開催しました



千円以上購入したお客様には抽選で賞品が。特賞当選者に「広輝」を手渡す釧勝地区青年部会長の高橋さん(左)と広尾漁協秋鮭定置部会会長の高松さん(中央)。



釧勝地区青年部が勢ぞろいしたテントには、目当ての品を求めてお客様が並びます



鮮魚販売ではお客様に食べ方を丁寧に説明しました



温かな「ふるまいあさり汁」でお客様も笑顔に



獲れたて新鮮なさんまのつかみ取り販売

当日販売された数ある商品のうち、一部をご紹介します

- 広尾漁協 秋鮭「広輝」、ししゃも等、○大樹漁協 秋鮭山漬け、つばガリック等、○大津漁協 秋鮭丸ごと一尾オス・メス等、○白糖漁協 柳たこ、宗八かれい等、○釧路市漁協 鮭とば、Mrししゃも等、○釧路市東部漁協 やわらか昆布巻き、結び昆布等、○昆布森漁協 棹前昆布、昆布しょうゆ等、○厚岸漁協 殻付あさり、殻付かき等、○散布漁協 かれい、たらなどの鮮魚、寿粒うに等、○浜中漁協 日帰りさんま、しまえび等

釧勝地区青年部会長の高橋良典さん(大樹漁協)は、会長就任後初めての大きなイベントに、「関係者皆様のおかげで無事に終えることができ、安堵しました。前年度の売上を若干ですが上回ることができ、まずまずの結果。良かった点・反省点も見えたので、地区の青年部長や事務局の皆さんと協議しながら、より良いイベントになるよう、来年につなげていきたい」と抱負を語ってくれました。

会場のテントには、当日水揚げされた鮮魚、各漁協自慢の魚貝類・加工品が並び、9時の販売開始前にはお客様が目当ての品を求めて並ぶ盛況ぶりです。

また、「まつかわの試食」や、「ふるまいあさり汁」、青年部員の大きな手で大サービスする「さんまのつかみ取り(1回500円)」など、直売ならではのイベントが多数行われ、来場したお客様を楽しませました。

秋の盛漁期にあわせて行われる同催事は、今回実施した音更町のほか、過去には旭川などで実施され、釧勝地区青年部の恒例行事として23年間脈々と受け継がれています。

勝地区漁協青年部連絡協議会は、9月28日(日)、音更町にあるスーパーオーケーにて、「第23回 釧勝地区漁協青年部漁師直売とれたて魚まつり！」を開催しました。

釧

勝地区漁協青年部連絡協議会は、9月28日(日)、音更町にあるスーパーオーケーにて、「第23回 釧勝地区漁協青年部漁師直売とれたて魚まつり！」を開催しました。

【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
November 2014 No.313

11

浜の元気印!

01 釧勝地区漁協青年部が第23回魚まつりを開催しました

特集1

02 バトンをつないで23年。
「浜のおかあさん料理教室」は今も昔も満員御礼!

海・ひと・夢 インタビュー

06 公益社団法人 全日本司厨士協会 北海道地方本部 会長/緒方 昭彦 さん

特集2

08 ぎょれんホームページは
消費者の「知りたい!」に応えられるよう、日々改善に取り組んでいます

浜の家族物語

10 野付漁協/内藤 忠信 さん ご家族

11 頭すっきり!! ブレイクタイム

12 なみまるインフォメーション

大漁祈願!

14 浜のほっとニュース

目指せ! 消費拡大

15 宣伝活動NOW

12 本所からこんにちは「指導教育部」

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

野付漁協/内藤 忠信さんご家族です。



風もなく穏やかな秋の野付漁港

涙の笑顔が隠し味 バトンをつないで23年。 「浜のおかあさん料理教室」は 今も昔も満員御礼！



通算120回を数え、植樹活動と並ぶ女性部活動の柱となっている「浜のおかあさん料理教室」。スタートした平成3年、日本では相撲の「若貴フィーバー」が巻き起こる一方、湾岸戦争が勃発し、ソ連が解体した年でもありました。今回の特集では、浜のおかあさんパワーとアイデア料理で魚食普及に取り組んできた「料理教室の歴史」と「舞台裏」を紹介します。
 若かりし頃のあの人に会えるかも!?

昭和の後半から平成にかけて経済成長が続く中、日本人の食生活も伝統的な和食から食の洋風化で、魚の消費が減少。「魚ばなれ」の一因に魚料理を知らないことが指摘されていました。
 このため、道産水産物の消費拡大と道内の魚食普及を目的に、ぎよれんと北海道漁婦連（現女性連）が共同事業として料理教室を開催することになりました。
 当初は同じ協同組合組織である「コープさっぽろ」との提携事業としてスタート。年間5回の開催で、講師の派遣は全道を2ブロックに分け（①小樽・ひやま・函館・胆振・日高・②釧路・根室・北見・宗谷・留萌）交互に担当することとしました。



昆布を採るカッパ姿で登場し、会場をわかせる日高地区女性部長の皆さん

記念すべき第一回は 根室管内の別海漁協女性部

最初はコープさっぽろ本部の会館で、受講者もコープの班長が主体で進みましたが、その後消費者協会なども参加し、主婦を中心に開催されました。

近年は時代の変化に合わせ、食育の役目も担っており、若い世代や子供たちへも参加の輪を広げています。

特にこの10年間は新規組先の開拓に努め、JAさっぽろ女性部・平岸西小学校・藤女子高等学校・立命館慶祥高等学校・北海道大学留学生・天使大学等で開催しています。



- 【メニュー】
- ①まきば鍋
 - ②鮭のマリネ
 - ③鮭のカープルソースかけ
 - ④鮭の甘酢あんかけ

当時の広報ぎよれんで紹介した記事

中でも思い出深い受講先を二つ紹介しよう。

一つ目は、JAさっぽろ「若妻会」との開催で「どっちも料理ショー」と名付けて行われたものです。（平成13年 第55回）

きっかけはホクレンとぎよれんが事業提携を結んだことでした。

当時の人気料理番組、「どっちの料理ショー」をもじったものです。関口宏と三宅裕司が、肉料理と魚料理を紹介し、食べたいのはどっち？と聞き、タレント審査員に判定させ、多数派のみが料理を食べられるというものでした。

私たちは、勝ち負けを競わず、お互いの料理を勉強し合おうということで、「どっちも料理ショー」。

アイデアはよかったです。時間の関係で自分たちの料理を作るのに忙しく、双方が作った試食会のようになり、企画倒れになりましたが、そこは一次生産者同士、懇談会では話が弾み、2回目からはいつものスタイルに戻し通算4回ほど続きました。

ちなみに「若妻会」も当時結成から十数年。会場に集まったのは、ベテランの皆様方。後で聞いたら、さらに若い世代の「竹葉会」なるものがあつたとか…。



のぞきこんで、まわりこんで、しっかり勉強



自慢の魚介類を手にした、浜のおかあさんチーム（根室地区女性部長）



勢ぞろいしたJAさっぽろ若妻会と浜のおかあさん



山の幸料理を披露してくれた、農家のおかあさん代表チーム

北海道のお魚のおいしさを 世界の国へ発信

もう一つは、北海道大学留学生との開催です。（平成20年 第90回）

洞爺湖サミットが開催された年で、女性連創立50周年にあたる年でもあり、記念すべき料理教室を模索しておりました。はじめは、浜のおかあさんたちが自慢の食材を持ち寄り大統領夫人にお魚料理をご馳走し、北海道の水産物のおいしさを世界に発信してもらおうという企画でした。当時は道庁、経済界、農業・漁業団体でプロジェクトチームを作り「おもてなし」を検討していて、料理教室担当者も関連会議に出席していたため、ほどなく現実不可能と悟りました。食材のチェックはもちろん、料理人の選定やメニューの決定はすべて政府の指示によるところが多かったと記憶しています。再検討の末、道産水産物のおいしさを、海外に発信することとし、北大留学生を対象に開催することになりました。通訳はどうするか、メニューの選定は、会場の確保は？（ちなみに、北大に調理実習室はありません）加えて、英語での案内やレシピづくりなどの難問が待ち構えておりました。さらには宗教上の制約の数々。お酒と肉は使えないが、「お祈りの済んだ鶏肉」は使用可能と言われましたが、そんな鶏肉はどこで

た蒸し器で蒸し直し、無事にご飯を仕上げてきました。

さすがに、最近は料理方法を変えてもらいました。一緒に炊飯しないで、具材とご飯を別に調理し、あとで混ぜる。これで失敗はなくなりました。

開催に当たり、事務局が最も注意するのが受講者の安全対策。多数の受講者が会場を行き来するため、揚げ物の場合は、下ごしらえは各テーブルで、揚げ場所は講師台に限定し、事務局や浜のお母さんが専門に受け持ち、やけどなどの事故を未然に防いでいます。



子供達に人気。鮭の炊き込みご飯。今回はおいしく出来ました

料理本に込められた思い

毎回大好評の料理教室ですが、紹介できる人数は限られます。より多くの皆さんに浜の

売っているのでしょうか？

当初のメニューは海鮮シチューで、市販のシチューの素を使おうとしましたが、肉のエキスが含まれているのがわかり、食品メーカーに問い合わせして、宗教上の制約を受けないシチューの素がないかを調べましたが、ないことがわかり、急ぎよメニューを変更したりと、試行錯誤の連続でした。最終的に、一番人気があったのは、鮭の海苔巻と、みそを使ったあら汁。留学生は、洋風でも中華風でもなく、日本ならではの伝統的な北海道の



浜のおかあさんの笑顔は万国共通。レシピの英語訳、当日の通訳に大活躍してくれたエルニさん（マイクの女性）はインドネシアの出身です

料理を伝えたいとの思いから誕生したのが「海の料理本」です。（発行2004年10月1日）

無償で配布する簡単なレシピ集ではなく、消費者がお金を出しても欲しい料理本をめざし、カロリー、調理時間、浜のお母さんからの料理紹介、顔写真じゃなく似顔絵など、従来にない本に仕上げました。コープさっぽろでは、協同購入カタログで紹介するなど、新聞・雑誌でも取り上げられ、1万冊を売り上げました。



「魚料理のレパートリーが広がりました」と大好評。道内の主要な書店、セイコーマート、ローソン、サンクスで発売されました

浜の笑顔が、隠し味

事務局では毎回参加者の皆さんへアンケートを実施しています。質問の最後に参加の感

郷土料理が一番気に入ったようです。

初の試みとあって、新聞やテレビで紹介され2年連続で開催しました。一方、戸惑ったのは文化の違いか当日のキャンセルが予想以上に多かったことです。

対策として、北大の事務局からは参加無料から、数百円程度の参加料を事前に徴収することを勧められましたが、開催時期の問題もあり、一休みしています。

120回を数える料理教室ですが、いつも順風満帆だったわけではありません。

ここで、失敗率の高い料理と対策を紹介し

ます。これまで数度ある失敗は、タコ飯、ほたてごはん、ほっきぎごはん等の炊き込みごはんです。初めは、大きな炊飯釜を使うから、分量調整がうまくいかないのかとも思いましたが、家庭用炊飯器の使用でも失敗しました。原因は炊飯器ではなく、「具材の水産物をたくさん食べさせたい」とのお母さん方の親心です。具材を入れすぎて、炊飯器の中で熱が回らず、ご飯が生炊きになってしまいうことが続きました。ある時は、たくさん電気釜を使った為、途中でブレーカーが落ちてしまったこともありました。その後、炊き込みごはん対策として、失敗したら「蒸し器で蒸す」のが一番と栄養士さんに教えていただき、以降は失敗しても、あわてず、騒がず、用意してい

想を書いてももらいますが、圧倒的に多いのは、飾らない人柄で明るく元気に接してくれたお母さん達への感謝。浜ならではの言葉が飛び交う試食タイムは、料理のおいしさに負けないくらい楽しい時間。毎回寄せられる「もっと話が聞きたかった」との声も納得です。

地区が変わり、講師として参加する人も変わる「浜のおかあさん料理教室」。変わることなく受け継がれてきたのは、浜の笑顔とおかあさんパワー。「次回も必ず参加したい」の多くの声が、浜のおかあさんを待っています。

（組織活動担当 阿部）



将来の栄養士さんも浜の応援団に加わりました（天使大学・看護栄養学部・栄養学科）

「料理人」と一口に言っても、今は和・洋・中、多国籍料理とさまざま。そのなかで「司厨士」と呼ばれる方々は、「西洋料理」を専門とする料理人の方々です。

「司厨士には、アイデアマンが多い」と語る緒方さん。そのアイデアを生み出す秘密や、司厨士協会会長としての活動、そして、現在ぎょれんと司厨士協会が共同で取り組んでいる「秋鮭フェア」などについてお話を伺いました。

B級グルメ的な発想で、新しい秋鮭料理を創造したい

例えば、今B級グルメが注目されていますが、そのひとつである「オホーツク北見塩焼きそば」は、私共司厨士の仲間の一人が考えました。

また、規模が比較的小さいホテルでは、一つのレストランで洋食も和食も中華も提供していることがあります。ですから、司厨士は「西洋料理しかできません」では済まされません。勤務先に合わせて何でも出来なければなりませんし、常にアイデアを出して、和洋中の垣根を越えてお客様を喜ばせるメニューを考えていかなければならないのです。

トランとそれぞれが独立しています。日本人がヨーロッパで経験を積む際には、現地の学校等で学んだり、独立したレストランを渡り歩いて修行するのが一般的です。一方、日本のホテルでは、レストランや婚礼なども行う大きな会場を持っています。婚礼では西洋料理を出しすることが多いので、西洋料理を担当する司厨士は一度に何百人もお客様のお料理を提供する機会が多く、無駄の無いよう厳しい計数管理が求められます。つまり、料理人として腕を磨くことに加え、経営的なセンスも求められるのです。

次世代を担う人材を育てる

司厨士協会では、次世代の人材育成に力を入れています。秋鮭、ほたて、昆布を指定食材として、毎年行っている料理コンテスト「IHチャレンジ料理コンテスト」では、若手司厨士が各2名のチームとなり、全道から約10チームが参加し腕を競い合います。また、研修も随時行い、若手料理人の知識の向上に努めています。今、実は、料理人として定着する人が少ないのが現状です。憧れ

オホーツクのほたてを使用した大変おいしいメニューで、現在すっかり地元で根付き、また、全道的にも広がりを見せています。

B級グルメ、ご当地グルメ的な料理は、「お客様を喜ばせる」という意味で非常に有効な考え方であり、私もその考え方をどんどん取り入れていきたいと考えています。B級グルメは地元の素材を使うことが前提となりますので、北海道の秋鮭なども、司厨士にアイデアを募ると面白いものができるのではないかと考えています。今回秋鮭フェアを行いました、が、「秋鮭は朝食」の考え方から脱却したB級グルメ的な考え方でも取り入れて、メイン感のある新しい料理として秋鮭を広めていくことも必要ではないかと思っています。

インタビューを終えて

緒方さんにシェフになつたきっかけを伺うと、「ホテルに勤めたいと思い入社したが、まさか料理人になるとは思っていなかった」と話します。高校卒業後、札幌グランドホテルに就職。一緒に採用された12名のうち、調理経験なしにシェフとして配属されたのは緒方さん含め2名だけだったそうです。「田舎から出てきたから、頑張れる」と判断されたのではないかと、冗談を交えて笑う緒方さんですが、就職後しばらくして送られてきた父親の手紙にあった「頑張っているか？石の上にも3年だぞ」の言葉に、「とにかく3年続けてみよう」と頑張れた。今思うと、大変だったことも多いが、全てが懐かしい」と話します。

現在も会長として毎日精力的に業務をこなす一方、後進の育成や道産水産物を使ったアイデア料理に思いをはせる緒方さん。若い頃のがんばりがそのまま現在の情熱へとつながっていることが感じられるインタビューでした。

公益社団法人 全日本司厨士協会

北海道地方本部 会長

お が た あ き ひ こ
緒方 昭彦さん

Profile

昭和19年北海道穂別町生まれ。昭和38年北海道穂別高等学校卒業後、(株)札幌グランドホテル入社。以降シェフとして実績を積み、財団法人北海道厚生年金会館、ホテルボールスター札幌調理部支配人、(株)ホテル新定山溪ゆらら事業所長兼料理長を務める。現在、公益社団法人全日本司厨士協会北海道地方本部会長及び総本部副会長兼理事、一般社団法人北海道全調理師会本部副理事長、札幌市調理師団体連合会副会長、札幌市食育推進委員など要職多数。

「秋鮭フェア」を実施。地元の物を使おうと長年呼び掛ける。

全日本司厨士協会北海道地方本部（以下、司厨士協会）とぎょれんと共同で実施している「秋鮭フェア」は、ホテルの朝食会場で「朝食に北海道の秋鮭をどうぞ」とPRし、実際にお客様に秋鮭料理を召しあがっていただくイベントです。ホテルの朝食には、従来から鮭は欠かせませんが、限られた朝食予算の問題もあり、秋鮭を提供したくてもできない場合もあります。しかし、本当は、「北海道産の、地元の食材を使えるのであれば使いたい」のが司厨士共通の思いであり、司厨士協会としても、事あるごとに「地元のものを使っていきましよう」と呼びかけ



司厨士のアイデアを活かし、お客様に喜ばれる新しい道産水産物の料理を発信したい

て、実践しています。今回の「秋鮭フェア」を通じて今一度、その意識を共有し、実行できたことは有意義なことと感じています。

食育活動を通じて、食の安全安心を考える

今は海外で加工された食材の問題や、産地偽装の問題など、食の安全・安心に関する問題が度々起こっています。また、昔に比べ、ファストフードが多くなり、食を取り巻く環境は大きく変化しました。私は札幌市食育推進委員を務めている関係上、親子の食育教室に数多く参加させていただいています。そこで出会う若いお子さんを持つたお母さんは、「今のままの食事でもいいのか？」と、とても真剣に考えてくれているようです。一度変化した食の環境を変えるには、相当時間がかかるでしょうが、個々の考え方は少しずつ良い方向に向いてきているのではないかと感じます。

また、最近は幸いにして、各地方自治体、あるいは、道の駅など

においてスローフード的な取り組みや、地元産物を販売するマルシェ的な取り組みもかなり浸透してきています。

「身土不二」という言葉がありますが、これは、「地元の食材を食べるこそ、健康である」という考え方です。私も日頃から実践し実感している言葉であり、食育委員や司厨士の立場で皆さんに情報を発信する際にも出来る限りお伝えするようにしています。食を預かる我々司厨士は、これからも自らの資質の向上に励み、「健全なる食」に関する知識を習得して、皆さんに伝えていくことが重要であると考えています。

司厨士にはアイデアマンが多い理由

司厨士の多くが、ホテルの厨房での勤務からその経験をスタートさせています。日本のホテルの特徴でもある宿泊とレストランが一緒になった施設は、実はヨーロッパではあまり多くありません。ホテルはホテル、レストランはレス



司厨士協会が若手シェフ育成のため実施している「IHチャレンジ料理コンテスト」(右)。同コンテストでは、秋鮭、ほたて、昆布が、西洋料理の技術で見た目も鮮やかな料理に(左)。



現在、全道16カ所のホテルで開催中の「今が旬!秋鮭フェア」のポスター

1. 定期的な更新

ホームページの要である「情報の鮮度」を保つ更新を続けています

皆さんがホームページを見たときに「信頼できる」と感じるページは、情報がこまめに更新されているページではないでしょうか？ ぎょれんのホームページも定期的な更新を欠かさず行い、情報に「旬」を感じてもらえるよう工夫しています。

このページに注目！

浜通信 **ひと・くらし**

毎月1ヶ所、浜を訪問。今が旬の魚貝類の水揚げの様子を紹介しています。

このほかにも、「WEBマガジンなみまるくん」や「おすすめレシピ365」、道漁青連の役員の皆さんを取材した「浜の若きリーダーを訪ねて」などの更新を行っています。



2. 宣伝活動との連動

秋鮭・ほたて・昆布等の宣伝活動と連動した情報を掲載し、相乗効果を図っています

右のホームページに表示されている「北海道の生秋鮭アレンジレシピ」では旬の秋鮭レシピを多数紹介しています。これは、この秋、全国に140万部配布した新聞折込チラシの内容と連動しており、チラシ配布地域以外にも広くご覧いただけることをねらっています。（右のホームページの画面は、時間が経つと自動的に他の魚貝類の情報に切り替わります）。



新聞折込チラシ等の宣伝活動とホームページの内容を連動

3. 産地・北海道ならではのレシピ・情報を充実

「おすすめレシピ365」では、浜のおかあさんレシピはもちろん、「生筋子から作るいくらしょうゆ漬けの作り方」や「秋鮭ちゃんちゃん焼き」など、北海道色が豊かなレシピに人気が集まっています。今後も、「北海道ならではの」、「産地ならではの」情報の充実を図っていく予定です。

特集 ぎょれんホームページは消費者の「知りたい！」に応えられるよう、日々改善に取り組んでいます



北海道ぎょれん

検索

クリック!!

今は、いつでも、誰でも手軽にインターネットで情報を求めることができる時代です。ぎょれんでは、北海道の魚に関心を持ってくれた人や、北海道の魚をもっと知りたいと思ってくれる人が、知りたい情報にいつでもアクセスできるよう、ホームページの改善と工夫を重ねています。今回は、その取り組みについてご紹介します。

●ぎょれんホームページ改善・工夫のポイント

その1.
定期的な更新

その2.
宣伝活動との連動

その3.
産地・北海道ならではの
レシピ・情報を充実



今、ココにも注目！

現在、日本一アクセス数が多いレシピ検索サイト「cookpad クックパッド」のなかで、「北海道海の幸キッチン」を開設しています。（開設期間:9/8～11/30まで）

アドレス

<http://cookpad.com/kitchen/10341103>

「クックパッド 北海道ぎょれん」で検索すると上位に表示されます。



クックパッドとぎょれんホームページは相互リンクを貼り、互いに行き来できるようになっています。

ぎょれんホームページ 人気レシピベスト10

(2013年10月15日～2014年10月14日)

1位 いくらしょうゆ漬け

2位 北海道名物「秋鮭ちゃんちゃん焼き」

3位 鮭の三平汁

4位 干し貝柱の炊き込みご飯

5位 ほたてと長芋のベッパ―醤油炒め

6位 秋鮭のひと塩焼き

7位 秋鮭のみそマヨちゃんちゃん焼き風

8位 ホッケのすり身汁

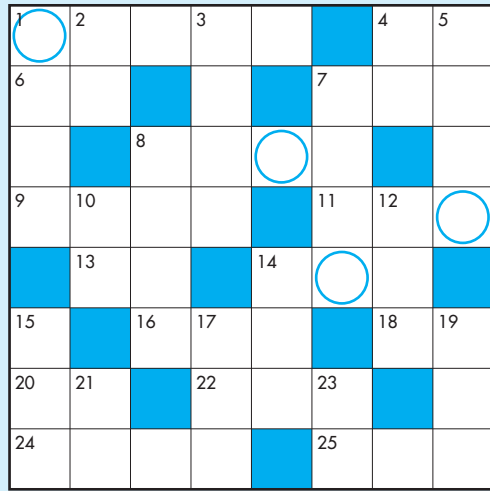
9位 マコガレイの煮付け

10位 たこザンギ

モバイル端末でも
見やすい画面に
しています



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。



10月号の解答と当選者
モミジガリ

(石狩市) 木村 遼さん
(小樽市) 鈴木美代子さん
(登別市) 香川 邦子さん
(紋別市) 野村 重人さん
(旭川市) 中島 良子さん

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。今年もあと2か月。暦の上では冬になり、雪が降り始める季節になります。そのため旧暦11月の名称には「雪待月」や「○○○○」というものがあるそうです。自然の風景が目に見え、旧暦の名称も良いですね。

タテのカギ

- ① このきのこを干すと良い出汁がでる
- ② 都道府県の長
- ③ 反対⇄
- ④ 大相撲で負けた時の星の色
- ⑤ 旧式⇄
- ⑦ 煮っ転がしならこの芋
- ⑧ 「タントントン」とたたいて解消
- ⑩ ○○の上にも3年
- ⑫ 身長測定の時にしたくなるズル
- ⑭ 貴重品の収納庫
- ⑮ ピンチヒッター
- ⑰ 「シャツの○○○掛け違えてるよ」
- ⑱ アダムとイブが食べた果物
- ⑲ 山梨の旧国名
- ㉓ 冬眠前で食欲旺盛な大型獣

ヨコのカギ

- ① 男の子が5歳でするお祝い
- ④ 髪をとかす道具
- ⑥ 頑固者が張り続けるもの
- ⑦ 美容室を「ヘア○○○」とも呼ぶ
- ⑧ ○○○○コンロ、○○○○テープ、○○○○ボンベ
- ⑨ ○○○○電話の普及で公衆電話が減少
- ⑪ 他球団へトレード
- ⑬ 土俵入りで横綱が踏む
- ⑭ これを着たら女性は内またで歩こう
- ⑯ プレゼントに結ぶと豪華
- ⑰ 最下位
- ⑲ 10本足の海の軟体動物
- ㉒ よその国
- ㉔ 下手な役者に例えられる野菜
- ㉕ 親とはぐれた子ども

表紙に登場いただいたご家族を紹介いたします。

野付漁協 内藤さんご家族

今月の家族物語



【内藤さんご一家】 内藤忠信さん(33歳)、美穂さん(33歳)、琉斗くん(小5)、賢人くん(小2)

「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、野付漁協の内藤さんご一家です。

負けず嫌いが原動力

春はぼたて漁、初夏から秋は定置漁、冬はこまいと年間を通して船に乗る内藤さん。父 潤一さんを見て、自分は漁師になるのだろうと思ってきたそうです。漁師になってからは、父親を始めとした職人肌の先輩が多い中でロープの結び方を自己流で覚えるなど、持ち前の負けず嫌いの精神で技術を身に付けてきました。

現在、青年部で副部長を務めており、町内の学校で出前教室を行っているそうです。秋鮭のさばき方や定置網の模型を使った授業は毎年好評だといいます。

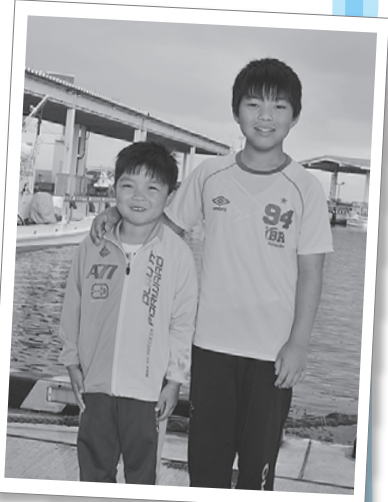
親父を超えたい

美穂さんは尾岱沼から1時間程離れた弟子屈出身。「最初はぼたてむき用のへうの存在も知らなくて。方法はお義父さんに教わったんです」と教えてくれました。琉斗くんは野球に打ち込む優しいお兄ちゃん。

次男の賢人くんは甘え上手でやんちゃ。兄弟で太鼓の保存会に所属し、忠信さんと共に地域の伝統芸能を守っています。子どもたちには「漁師にならなくても、自分の決めた道を曲げずに進んでほしいと思ってるよ」と忠信さんは話します。

高校時代から柔道をしている忠信さんは、昨年の秋から後輩の漁師と「おだいとう柔道スポーツ少年団」を立ち上げ、地域の子供たちに柔道の楽しさを伝えています。週に2回の練習には2人の子供たちはもちろん、美穂さんもサポート役として参加しており、家族で共通の話題となっています。

忠信さんは「親父を超えたい。超えたいが、同じ道を行っても追いつくことはできないと思う。だから、色々なことに関わって、親父とは全く違う事をやっていきたいんだよね」と笑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か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。

留萌管内の浜のおかあさんによる料理教室が開催 留萌の海産物の料理をおいしく楽しく学びました

03

10月17日(金)旭川市ときわ市民センターで留萌管内お魚普及協議会が主催の料理教室が開催されました。今年度に入って3回目の実施となるこの料理教室は、留萌管内漁協の女性部の方々が講師となり、留萌の海産物を使った料理を学ぶ人気の教室。今回は、旭川のホクレン商事で募集した21名の参加者が「秋鮭と茄子のはさみ焼き」「秋鮭のあら汁(チゲ鍋風)」「ホタテのイタリアングラタン」「甘エビとホタテのサラダ」の4品を作り、試食をしました。手軽ながらもおいしくおしゃれなメニューに参加者からも「家で作ってみたい」「子供も喜んで食べてくれそう」という喜びの声を聞くことができました。11月下旬には、芦別で親子を対象とした料理教室の開催も予定されており、おいしい留萌の海産物を広める活動は今後も続きます。



浜のおかあさんとの料理は、話にも花が咲きます



新鮮なほたてやえびの殻の外し方を学びます

お世話になった方に道産水産物を贈ろう! 郵便局でお歳暮の取り扱いが始まっています

04

毎年好評をいただいている郵便局でのお歳暮の取り扱いが今年も始まりました。人気商品の「新巻鮭」は、良質な天然銀毛鮭を吟味した、こだわりの低温熟成造り。今年は新たに切身が個包装になった新巻鮭が登場し、より便利になりました。また、少しずつ色々な味が楽しめる、紅鮭やいくら、たらこなどの詰め合せ品も充実。さらに漁協から直送でお届けするほたてやかに、かき、うになど北海道の味覚が満載です。

申込期間は12月15日(月)まで。お近くの郵便局からお申し込みください。



秋の催事シーズン到来! コープさっぽろで鮭まつりが開催されました

01

10月4日(土)、5日(日)の2日間、コープさっぽろルーシー店、ソシア店で毎年恒例となっている鮭まつりが開催され、鮭の半身や生筋子が販売されました。ぎょれん札幌支店はルーシー店での販売に参加。人気の鮭フライを始めとしたぎょれんブランドの商品を販売しました。初日はあいにくの雨でしたが、2日目は天候も回復しお客様の入りも上々となり、たくさんの方にお買い求めいただきました。

秋は週末ごとに札幌や旭川の量販店で催事が行われていることが多く、これからも札幌支店ではこれらの催事を通じて、道産水産物の普及に努めていきます。



催事には支店長(左)も参加。お客様に道産水産物の美味しさを語ります

北海道定置漁業協会が「秋さけ祭」を開催 旬の秋鮭・いくらの販売とPRが札幌駅前で行われました

02

10月4日(土)、JR札幌駅前南口広場において、北海道定置漁業協会の主催、北海道秋鮭普及協議会の共催による「秋さけ祭」が行われました。この催事は毎年10月上旬に行われ、多くの地元市民や観光客が行き交う広場で、今が旬の道産秋鮭を広くアピールすることがねらいです。

会場には、管内毎にテントが貼られ、生秋鮭1尾や切り身、塩秋鮭、いくら、加工品などが販売されました。また、午前11時から「ミニいくら丼」が、正午からは「秋鮭鍋」が各500食無料で配布され、時折雨が降る肌寒い天候にも関わらず、旬の味が体験できるとあり、多くの方が列に並びました。

午後には、秋鮭にまつわるクイズ大会も行われました。クイズに見事正解すると出題した各漁協の秋鮭や特産物など豪華景品が当たります。参加者は、答えのヒントが隠されている各漁協のアピールタイムの話に熱心に耳を傾け、難しい問題にも一生懸命答えていました。



札幌駅前広場で開催された「秋さけ祭」



クイズ大会で見事正解し、ブランド秋鮭が当選!

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。

フランス・中国で北海道のほたての宣伝を行っています

ぎょれんとほたて漁業振興協会では、国内はもちろん、海外での宣伝・販売促進活動も積極的に展開しています。これまでに中国での販売促進活動などを現地の量販店などで行ってきましたが、今年度はフランスでの宣伝活動と、中国でのタイアップによる販売促進活動を行っています。

フランスで一般消費者へのほたての宣伝活動を行うのは今回が初めて。フランスの新聞「フィガロ」「ルモンド」と、料理雑誌「レガル」「エルアターブル」などにPR広告を掲載し、北海道のほたての魅力を伝えます。広告には北海道在住のフランス人料理人を起用し、北海道産ほたての品質の高さや持続可能な漁業の国際認証であるMSC漁業認証を取得していることをアピールしています。



「日本のフランス人シェフも北海道のほたてを絶賛」とアピールしたフランスでの広告

中国では、これまで日本国内で行ってきたぎょれん×キューピーのタイアップ販売促進活動を11月中旬から展開します。北京や上海など4都市にある、日系の百貨店・量販店など7店舗で、キューピーの調味料を使用した美味しく簡単なほたてのレシピを提案していきます。中国で、安全・安心で栄養価が高い北海道のほたてを知って頂くことも目的としています。



ボイルほたてと和風ドレッシングを使用した「北海道ボイルほたての和風季節野菜炒め」

おいしい北海道産の魚を食べてほたてをもらおう!

今年も北海道海の恵みプレゼントキャンペーンを実施

11月1日から「北海道海の恵みプレゼントキャンペーン」が始まります。このキャンペーンは、ぎょれんと札幌市中央卸売市場、北海道が主催で実施しており、今年で第4弾となります。札幌市内と近郊の77店舗のキャンペーン参加鮮魚店で北海道産の魚を1,000円以上お買い上げのお客様を対象に、スピードくじを実施。当たりが出たらその場でほたて貝柱がもらえます。おいしい北海道産の魚を食べて、おいしいほたてを当てませんか? キャンペーンは11月1日(土)～11月14日(金)の2週間。実施店舗は札幌市中央卸売市場のホームページ(<http://www.sapporo-market.gr.jp/>)でも確認できます。詳しくはポスターが貼られている鮮魚店へお問い合わせください。



大漁祈願!

news

浜のほつとニュース

小樽

10月に入り秋鮭漁が最盛期を迎えています。例年より遅く開始となった管内の秋鮭漁でしたが、10月14日時点の累計で1,560tの水揚げとなり、すでに昨年最終累計の1,540tを超えました。また、余市の大謀定置では連日いなだが1日1万本を超える日が続き、賑わいを見せています。今後はしゃこ網や刺し網などで水揚げ魚種が変わりますが、安全操業と豊漁で浜が沸く事を祈念します。

梶山

秋鮭定置漁もいよいよ終盤となってきました。漁期スタート当初好調だった水揚げも20日時点で320tと、不漁だった昨年をやや上回る程度に落ち着いてしまいました。一方、梶山に冬の訪れを告げる、すけそうだら延縄漁がもうすぐ始まります。これまで低迷している日本海のすけそうだらですが、2012年生まれの魚は例年より多いそうであり、今後の資源回復に期待がかかります。

函館

函館管内では10月1日から榎法華、南かやべ、鹿部、16日から砂原以北の噴火湾ですけそうだらの水揚げが始まりました。20日現在累計で2,100tと前年同期の8割ほどの水揚げにとどまっていますが、漁獲の中心が500～550g/尾と大きいことと、スリ身原料不足もあって、比較的高値で推移しています。資源評価の見直しによってTACも増枠されており、今後の漁が期待されます。

室蘭

胆振管内の助宗刺し網漁は、昨年より2週間早い10月1日に解禁となりました。初水揚げは管内で180t、浜値k@65～55処でしたが、それ以降水揚げは伸びていません。これから盛漁期を迎え卵質も向上することから、今後の水揚げ数量増加、浜値上昇に期待がかかります。また、秋鮭定置網漁は中盤を迎え、管内の累計水揚げは10月16日現在2,400tと前年同期比で約40%増と順調に水揚げされており、今後もこの調子を維持してくれることを期待しています。

日高

秋鮭定置網漁は盛漁期を迎え、10月19日現在の水揚げは約6,400t(昨年対比約115%)と好調です。ここ数年水揚げ量が減少気味でしたが、今年は最後まで好調であることを期待しています。また、ししゃも桁曳漁が10月1日より解禁となりました。時化が多く満足のいく操業ができていませんが、今後の豊漁を期待しています。今後も安全操業、豊漁を願っています。

釧路

管内では十勝地区から順次ししゃも漁が解禁となりました。漁期は11月下旬までと短期間ですが、時化の多い時期のため安全操業と豊漁を願うところです。さんま、秋鮭漁はいよいよ終盤を迎えています。寒さ厳しい時期に入りますが、引き続き安全操業と豊漁を期待しています。

根室

11月1日より根室漁協でのほつき貝桁網漁が解禁されます。着業前に行う事前の資源調査では、稚貝の発生が目立っており、資源状況は安定しています。漁期は12月末までとなっており、安全な操業と順調な水揚げを祈願しています。

北見

オホーツクの寒さは日に日に厳しさを増してきています。そんな中、秋鮭定置網漁も終盤へと向かっています。当管内の水揚げ数量は10月15日現在、昨年の8割程となっておりますが、魚価は高値での推移が続いています。また、底建網漁やかき漁も始まるなど、まだまだ年末に向けて浜は賑わいを見せてくれそうです。今後時化が多くなる時期となりますが、各漁の豊漁と安全操業を祈願しています。

稚内

管内秋鮭漁は、前年並の水揚げで推移しており、終盤戦にかけて前年の水揚げ数量を上回ることを期待したいところです。昨年同様、10月中旬より定置網にぶりが入ってきていますが、今年はふぐも見受けられます。オホーツク海地区のほたて漁は、いよいよ終盤戦に入りました。日本海地区では、秋から冬にかけてかれい等の刺し網漁が始まります。海が荒れることが多くなってきていますが、安全操業で豊漁となることを願っています。

留萌

管内の秋鮭漁は10月に入ってから順調な水揚げが続き、10月19日現在の累計で2,020tとなり、昨年対比約188%と、近年にない大漁に浜は活気づいています。10月18、19日には旭川市内のホクレンショップ(北部店・豊岡店)において「留萌お魚フェア」が開催され、管内のなんばんえび・ほたて・たこ・加工品等を販売し、開店前には多くの行列ができるなど、大盛況となりました。

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11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】11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ページの間違えがしの答え



寒さも身にしみる昨今、鍋料理などが美味しい時期となりましたね。先月号のなみまるくんには関係者の方々の努力がのっていましたね。我が家の食卓を預かる主婦としては非常に助かります。本当にありがとうございます。

(七飯町 清水 悦子さん 78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



いつも「浜のおかあさんレシピ」を楽しみに見えています。今回も旬の鮭を使ったメニューで、さっそく作ってみましたところ、とてもおいしかったです!! 色々な浜でのアイデアレシピ参考にさせてもらってます。10月号では浜の婚活特集が組まれており、他の地域ではこの様な楽しそうなイベントを実施し、地域を盛り上げていることを初めて知りました。厚田ももっと盛り上がるイベントを行う必要性があることを再認識しました。なみまるくんは毎号、他の地域の情報がたくさん掲載されているので楽しく拝見させていただいています。私たちの地域ももっと若い方が引っぱり、地域みんなで参加できるようにすることを考え、実施していきたいと思っています。

(石狩市 木村 遥さん 28歳)

利尻の山に雪がふり、10月に入ってから寒さが感じられます。今年の養殖昆布作りもあと少し頑張ります。(利尻富士町 入井 幸子さん)

山の紅葉も始まり、きれいですね。モミジは一段ときれいですね。海も秋の魚、さけ、すけとうだらがとれてきましたね。あと何か月もなく1年が終わりです。たくさんとれて、良い1年で終わりたいものです。ガンバレ。(函館市 K+さん 60歳)

鮭のナムル風サラダ作ってみました。おいしかったです。忙しいときは買ってきたドレッシングに好みの調味料を加えても良さそうです。(旭川市 中島 良子さん)

食欲の秋、美味しいサンマをたくさん頂きました!(根室市 高屋敷 実香さん)

編集後記

今回特集した「ぎょれんホームページ」の管理は、私たち広報担当者が兼務しています。今回、長年レシピ閲覧数首位の座を保ってきた「ちゃんちゃん焼き」を抜き、「いくら」のしょうゆ漬けが初の首位に。動画などを使い「初めての方にも作り方を分かりやすく」と充実させてきた成果が少しずつ見え始めてきました。今後も消費者の皆さんに「道産水産物、いいね!」と思っただけのページに進化させ、また広報誌でご報告したいと思います。(工藤)

籠に乗る人、かつぐ人、そのまた草鞋を作る人。広報誌づくりは草鞋づくりに似ています。履いてもらうことで人様の役に立つ草鞋。読んでいただくことで、浜の皆さんの役に立つ広報誌。丈夫で履き心地の良い草鞋になるよう、特集や連載企画に挑戦していきたいと思っています。甘口・辛口の感想、たくさんのお便りを待っています。(阿部)

大漁の 胸にキラめく 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



本所からこんにちは

今月は指導教育部です

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、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。



私たちの仕事三本柱

①研修・相談業務

漁協役職員の方々の知識や実務能力向上のために、新任役員研修や新採用職員研修などの全道研修の他、漁協職員簿記・経理研修会などの各地区研修といった様々な研修会を開催するとともに、漁協での日常の運営に対する各種実務相談対応も行っています。その他、近年では漁協コンプライアンスの充実に向けた研修や指導も強化しています。



研修会で講師を務める富田部長

②JF全国監査機構による漁協監査業務

漁協経営の更なる充実化のために、道内各漁協において概ね三年に一度の割合で、JF全国監査機構(全漁連)の一員として指導監査を実施し、漁協における業務処理の改善に向けた指導を行っています。

③漁協経営改善指導業務

厳しい漁業情勢の中、漁協経営の健全性を維持、向上していくために、道や系統各団体にて組織する北海道漁協経営強化推進本部と連携し、漁協の中長期経営計画の策定や経営実績検討などの指導や支援を通じて、漁協運営上の各種諸課題への対応に取り組んでいます。



青年部事務局の小島職員(左)伊藤職員(右)お魚ファイルと救命胴衣の点検喚起DVDを手に

浜のみなさんへ

漁協経営の改善と更なる向上を図るとともに、浜の人財育成にも積極的に努めてまいります



指導教育部 富田部長

指導教育部はぎょれん会員である漁協の経営基盤強化を担当しており、教育研修・監査・経営改善の各業務により、漁協に対する支援を行っています。

その他、浜の将来を担う漁協青年部や漁業士会、漁協職員協議会などの全道協力組織の事務局団体も受け持っており、これらの事務局活動を通じ、協同組合意識の一層の啓発に加え、人づくりも強化していきます。

これらは地道な活動ではありますが、浜の皆様や漁協役職員の方々のために一步一步、着実に全力で業務に取り組んでまいります。

甘えびのコクが決め手の贅沢味噌汁

秋鮭の浜鍋風味噌汁

浜のおかあさん

レシピ



今回は秋鮭を使った「秋鮭の浜鍋風味噌汁」をご紹介します。秋鮭を使った味噌汁へ浜鍋のように甘えびを加えることでコクが増し、味わい深くなりますよ。秋鮭と甘えび以外はシンプルな食材ですが、いつもの味噌汁より少し贅沢な一品です。

材料(4人分)

- ・秋鮭…4切れ
- ・甘えび(殻つき)…8尾
- ・大根…1/6本
- ・にんじん…1/6本
- ・ねぎ…適量
- ・昆布(だし用)…適量
- ・水…800ml
- ・みそ…40g

作り方

- ① 秋鮭は食べやすい大きさに切り、熱湯をかけ臭みをとる。
- ② 大根、にんじんは食べやすい大きさに、ねぎは斜め切りにする。
- ③ 鍋に水を入れ、昆布でだしをとる。
- ④ ③の鍋に①の秋鮭、大根、にんじんを入れ煮る。
- ⑤ 火が通ったら、甘えびを入れ、みそを加える。
- ⑥ 味を調えてねぎを入れ、器に盛ったらできあがり。



北るもい漁協
佐藤富美子さん