北海道ぎょれん広報

なみまるくん

［うみ・なかま コミュニケーション］

12
2014
No.314

北海道ぎょれん

特集

ぎょれんの通販事業

浜のおかあさん料理教室 2014

浜の元気印!

宗谷地区漁青連の出前授業は二刀流! 漁具・漁法紹介に加え、魚のさばき方も伝授します

調理実習室で料理の仕上げに取りかかる2年生。腕の見せどころです

夢を目指して仲間とともに。本日は漁師さんと交流を深めました

漁師さん提供の魚介類で、8品の創作料理が誕生しました

活たこなので、説明の間も手に吸いつきます

あざやかな包丁さばきで、秋鮭を3枚おろしに

青年部の大会が50回を迎えた宗谷地区漁青連は、記念事業として10月27日(月)、旭川調理師専門学校(2年制・生徒総数90名)で「漁師さんの出前授業」を開催しました。

講師を務めたのは石井部長(宗谷漁協)、大谷部長(猿払村漁協)、岡田部長(稚内漁協)の三名。名産の「ほたて」「ほっき」「たこ」「秋鮭」についてDVDや資料を使い紹介しました。

今回の出前授業では、秋鮭は活締め処理し、ほたて・ほっき・たこは活で持参。漁具・漁法の紹介はもちろん、さばきかたを実演しました。なかでも活たこは、足が講師台の洗い場に吸い付き、ひきはがす時に吸盤から出る「バチバチバチ」の音に歓声が上がりました。また石井部長の秋鮭をさばく包丁さばきはプロ顔負けで、生徒もびっくり。

今回青年部の申し出を即決してくれた旭川調理師専門学校の肥田(ひだ)校長先生は、「これからの料理人は、調理の技術だけでは務まりません。プレゼン、サービス、経営に加え芸術などの総合力が問われます。漁師さんに直接漁業の話を聞き、生きた魚介類に接することは、生徒はもちろん私どもにとっても勉強になります」と積極的。

当日授業を受けたのは1年生。2年生は提供された食材を使っての調理実践。メニューは自分達が考案した新作です。講義が終わったお昼には、1年生、講師となった青年部長と関係者に料理がふるまわれました。ごちそうになった各部長からは試食の感想が紹介されるなど、お互いの技を披露しあった交流となりました。ご縁ができた宗谷地区漁青連と旭川調理師専門学校。出前授業が交流の道を拓(ひら)きました。

旭川調理師専門学校　2年生の考案レシピ

☆秋　鮭　①秋鮭の巻繊蒸し　銀餡かけ　②秋鮭の衣揚げ　マヨネーズソース掛け

☆た　こ　①活たこカルパッチョ　②たこ・ほっきご飯　型押し

☆ほたて　①ほたてとチーズの揚げ春巻き　②ほたてのクリームグラタン

☆ほっき　①ほっき貝の生春巻き　②ほっき貝と大根のステーキと椎茸の焼浸し

[うみ・なかま コミュニケーション]

なみまるくん 12

北海道ぎょれん広報誌
Hokkaido Gyoren Magazine
December 2014 No.314

浜の元気印!
01 宗谷地区漁青連の出前授業は二刀流!
漁具・漁法紹介に加え、魚のさばき方も伝授します

ぎょれんの現場から
02 ぎょれんの通販事業について

06 浜のおかあさん料理教室

08 どさんこワイド179
「浜直」「王子のレシピ」の舞台裏

浜の家族物語
10 白糠漁協／森 昇二郎 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

浜のご意見番 購販推進地区委員長に聞きました
14 ぎょれんの仕事、ここがあっぱれ! ここは喝！

15 本所からこんにちは「営業第一部」

大漁祈願!
16 浜のほっとニュース

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
白糠漁協／森 昇二郎さんご家族です。

冬間近の白糠漁港

ぎょれんの現場から

事業の集約化で、多様化する需要に対応する ぎょれんの通販事業について

通信販売は、インターネットや携帯端末の普及により、今後も更なる伸びが期待されている分野です。食品に関しても、昔ながらの贈答需要に加え、自分が楽しむための「お取り寄せ」が定着するなど、需要にも変化や拡大が見られます。

こうした状況のなか、今年度ぎょれんでは、これまで本所や支店に分散していた通販事業の業務を全て加工食品部に集約し、事業の効率化と拡大を図っています。今回の「ぎょれんの現場から」では、新たな形でスタートを切った「通販事業の現場」を取材しました。

今年で29年目の「郵政ギフト事業」をはじめ、多様化する需要に対応。

ぎょれんの通販事業の歴史は、今年で29年目になる郵政ギフト事業の歴史に重なります。初期のパンフレットに掲載されているのは、秋鮭1尾がサイズ違いで4商品。一方、今年のお歳暮のパンフレットに掲載されているのは45品。この29年の間に、その種類と内容は大きく広がりを見せました。しかし、以前は好景気を背景として、中元・歳暮の贈答需要も盛んだった時代。秋鮭だけで10万尾を販売したこともありましたが、今は、贈答習慣の低下や需要の多様化、核家族化で少量多品種の商品が好まれるなど、きめ細やかな対応が求められる時代になりました。

そこでぎょれんでは、より一層の商品開発の強化と仕入れ機能の集約による効率化等をねらい、時代の変化や取引先の要望に応えられる体制づくりを進めるため通販・ギフト事業を集約化。新たな形で今年、スタートさせました。

今年のパンフレットは道内郵便局にて20万部を配付。12月15日まで申込み受付中です。

上が、郵政ギフト事業開始時のパンフレット。当時はパソコンがないため、発送の際の伝票は全て手書きでした。

今年、ぎょれんは通販・ギフト事業の集約化を開始 取扱いの拡大を図っていきます

●これまでの通販事業は…

支店の営業担当者が個々に、商品を探し、仕入れ、取引先への提案と、一連の作業を行っていました。

日常の営業活動と並行した作業になるため、時間が限られ、担当者同士のノウハウが共有化されにくいといった課題がありました。

●そこで、今年度から

加工食品部に通販・ギフト事業を全て集約しました

グループ会社であるぎょれん販売㈱と共に、商品発掘・開発・仕入れを一元化的に行っています。

商品発掘

浜を訪問、電話等で、通販・ギフトにぴったりな商品を探し、流通条件を打合せします。

商品開発

単品商品、詰め合わせ商品の試作・開発を行い、売価や内容を含め、商品として完成させます。工場で無理なく製造できるよう、工場との連携も欠かせません。

仕入れ

販売する商品を取りまとめ、その原料を計算、まとめて仕入れることで、効率化を図ります。

完成した商品をもとに、消費地では営業に集中しやすくなります

加工食品部と消費地の営業担当者は、定期的な会議の開催や日常のやり取りを通じて、さらに商品の改良、開発を進めます。

以上の取り組みを通じ、通販事業のノウハウの一元的な管理も目指しています。

通販事業の”商品開発と仕入れ“の現場から

開発・仕入れを集約したことで、徐々に効率化が図られています

東京支店で7年間、営業を担当していた椎谷さん。前ページで紹介した通り、当時の営業担当者はそれぞれが提案商品を探し、試作や工場との製造交渉、販売先への提案等を行っていました。

「提案が通ったあとは、販売数の見込みを立てます。カタログ販売は、誌面に載る商品の写真の大きさによって売れ行きが左右されますが、商品の原料の仕入れは、大抵カタログが出来る前に行わなければなりません。『この商品でこの価格だったら、これくらい売れるだろう』と予想して原料を手配しますが、その仕入はとてもプレッシャーを感じる仕事でした」と話します。

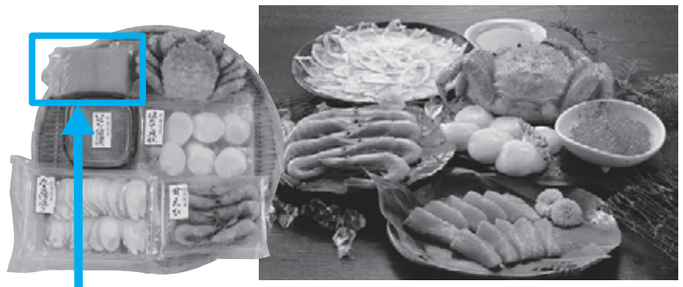
その営業担当者としての経験を活かし、今年度から本所の加工食品部で、事業に携わるぎょれん販売㈱とともに、商品の開発と、その商品の販売数を取りまとめて原料や商品を仕入れる仕事を担当しています。

現在も仕入れのプレッシャーとは無縁ではありませんが、通販・ギフト商品の開発と仕入れを一元化したことにより、「各商品間でのやりくりが可能になり、少しずつ無駄が減っています」と手ごたえを感じています。そして、なにより営業担当者の苦労を知るだけに、営業担当者が販売しやすい、そしてお客様に喜ばれる商品を、と開発に力が入ります。

開発する商品は無限に！

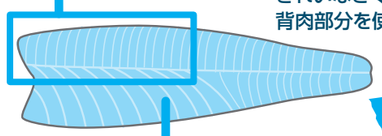
「今は、美味しいものを少しずつという需要が高く、詰め合わせが人気です。詰め合わせは個々のパーツとなる商品を開発し、担当者の要望を取り入れながら、内容とコストを計算して、完成させます。だから、よく『何品開発した？』と聞かれるのですが、はっきりと答えられないんです。担当者の要望の分だけ商品はありますからね」と笑います。「浜のこだわりの商品を消費地にどんどん伝えていきたい」と語る椎谷さん。開発の手は休まることはありません。

担当者のひとり、加工食品部の椎谷さんに話を聞きました



原料の工夫と開発例

現在発売中の「ぎょれんのお刺身セット」



きれいなさくにするため、背肉部分を使用。

テビューに向けて只今、試作中！

残りの原料を使い、現在様々な商品を試作中。写真は塩麹漬けを試作。

手にしているのはギフト用の外箱。梱包作業の効率化、コスト削減のため、ギフト用資材の開発も大切な仕事のひとつです。

通販事業の”商品発掘“の現場から

浜の情報を、ぜひお寄せください

商品発掘のため、現在、月に2回は必ず浜を訪問する石坂代理。「浜に行けば、必ず何かがある」と力強く話します。

例のひとつとして挙げたのが、白糠漁協の毛がに。「CASという新しい冷凍技術を使って凍結したボイル毛がにがあるというので、浜で食べさせてもらいました。これが凍結したとは思えないほどの味で、ぜひぎょれんのネット通販『産直ネットショップ』で紹介したいと思いました」

訪問すれば何かがあると感じる一方、自ら足を運んで得る情報量には限界があると語る石坂代理。「浜の皆さんには、ぜひ、この時期はこんな魚があるよ！、こんなことができるよ！と気軽にお声掛けいただければと思います。」と話します。

獲れる時期が短い、獲れる量が少ないなどの理由で浜では拡販しにくい魚も、「インターネット通販では、数量限定等でチャレンジすることも可能」と話す石坂代理。「浜の皆さん、ぜひ、一緒にチャレンジしていきましょう」

担当者のひとり、加工食品部石坂部長代理に話を聞きました

通販事業のひとつ、「産直ネットショップ」。

お歳暮商戦真っ只中　ぎょれん販売㈱を取材しました

ぎょれん販売㈱ 松居部長より、浜の皆さんへ

当社では、加工食品部と連携し、日々の商品発送のほか、商品開発や仕入れなど、通販・ギフト事業全般に携わっています。特に、商品の梱包・発送といった「セットアップ業務」が当社に集約されたことを活かし、需要の増加が見込める「詰め合わせ商品」を強化していきたいと考えています。「漁協・ぎょれん」が詰まった特色ある商品を数多く作りたいと思います。ご協力をよろしくお願いいたします。

ぎょれん販売㈱ 直販部 松居部長（右）と、山田課長代理（左）

～現場では、取引先ごとの仕様の違いを正確に伝えることが大切です～

ギフト商品では、貼付するシールや同封するリーフレットやハガキが盛りだくさん。最盛期には１日に２千件の発送が集中する現場の混乱を防ぐため、「いかに正確に作業指示を伝えるかが鍵」と話す山田課長代理。取引先別の写真入り指示書を作るなど、工夫を欠かしません。

～只今梱包中～

作業指示に基づき、現場では、熟練のチームワークで、着々と商品の梱包が進みます。

～来年夏の提案が進行中～

並行して、既に来年夏の中元に向けての提案も進められています。

自慢の魚と浜の言葉がいい味出します！ 浜のおかあさん料理教室

北海道の秋は、駆け抜けるように過ぎてゆきます。今年も秋の訪れとともに5地区の女性部の協力で「浜のおかあさん料理教室」が開催されました。笑いとたくさんの思い出を残してくれた料理教室。お母さんたちの全力疾走（活躍・奮闘）を紙面でお届けします。

第116回

9月13日(土)　会場：札幌エルプラザ
講師：胆振地区女性連

「浜の味を母から娘に」初の企画で母娘の親子教室開催

今年最初の料理教室は、札幌消費者協会の公募に応じて参加した、15組30名の母娘の皆さんと。講師は胆振地区の女性部長5名。地元名産のほっきやほたてをふんだんに使ったアイデア料理を紹介しました。「浜のお母さんが元気でとても楽しかった」「親子の講座はとても良かった」「『とにかく簡単に』のキーワードで楽しくできた」の感想多数で初の企画は大成功となりました。

浜のおかあさんから、ほっきの貝ムキの技を母娘で学びます

第117回

9月28日(日)　会場：立命館慶祥高校
講師：ひやま地区女性連

生徒の1番人気は「いくら丼」。関西でもPRしてね

卒業生の大半が関西の大学に進学する立命館慶祥高校で、9回目となる料理教室が開催されました。講師はひやま地区の女性部長6名。醤油いくらを使った鮭親子丼・いかマヨ・鮭のあら汁を一緒に調理。「浜のお母さんと話せて楽しかった・やさしく教えてくれた・今後の生活に役立てたい」と感想を寄せてくれた生徒たち。北海道の魚のおいしさを関西で広めてくれることでしょう。

海外からの留学生も参加して、魚料理を学びました
自分で作った魚料理は、おいしさも2倍!

第118回

10月4日(土)　会場：藤女子高校
講師：小樽地区女性連

女子高生と学校給食栄養士さんが一緒に挑戦

藤女子高校での料理教室では、生徒と一緒に小中学校の給食栄養士さんも参加しています。世代や調理経験の違いも、浜のおかあさん料理教室では問題なし。今回は積丹のえび、旬の秋鮭を使った料理に挑戦。浜のお母さんならではの調理方法を教えてもらい、感心するやら驚くやら。「浜のお話がよかった。女性の支えがあり私達はおいしい魚が食べられます」の寄せられた感想に納得です。

ベテラン学校給食栄養士さんと女子高生が世代を超えて
魚料理に挑戦しました

第119回

10月24日(金)　会場：札幌エルプラザ
講師：渡島地区女性連

第1回目から毎年開催。コープさっぽろ会員の皆さんと

今年は募集定員30名に対し、応募総数65通の人気ぶり。参加者も若い世代が大半となり、女性部長6名は大張り切り。レシピの説明が終わり、調理実習が始まると各テーブルでは浜のお母さんトークが全開。気さくで飾らない前浜ワールドに引き込まれ、試食時間は食べたり笑ったりの大忙し。「来年も同じメンバーで」とアンコールされるほどの盛り上がりを見せました。

はじめて見る秋鮭の三枚おろし。大事なポイントは見のがせません

第120回

10月30日(木)　会場：ベターホーム協会
講師：日高地区女性連

ゴムのカッパに昆布を抱え、真打登場5人衆

今年最後の開催は、全国で料理教室を展開するベターホーム協会との初共催。今回の講師は日高地区女性部長5名。胴長に日よけ帽子の作業姿で登場し会場をわかせる一方、浜の暮らしぶりを交えた料理講習は、いつもの講習とは一味もふた味も違った様子。浜のお母さんへの関心は高く、神戸や横浜からの参加者もあり「来年もぜひ参加したい」と予約が集中してお開きとなりました。

日高昆布を小脇に抱えての登場に拍手がおこりました

どさんこワイド179
「浜直」「王子のレシピ」の舞台裏

ぎょれんでは、道産水産物の魅力をたくさんの人に知っていただくため、様々な宣伝活動を行っています。その1つが消費者に、魅力を直接訴求することができるテレビを利用したものです。今回は、札幌テレビ放送（STV）で放送中の「どさんこワイド179」内のコーナー「浜へ直行」と「王子のレシピ」での宣伝活動をご紹介します。

月に１回、旬の水産物を訪ね、水揚げの様子と共に産地ならではの料理や調理法を紹介する「浜へ直行」、通称「浜直（はまちょく）」。スタジオを飛び出し、水揚げを行う浜へ向かい、時には船にも乗りながら水揚げの様子をご紹介しています。今年で６年目となるこのコーナーの放送日にスタジオを訪ねました。

放送中のスタジオは想像していたより和やかな雰囲気。出演者がおどけると、スタッフからも笑い声が起こっていました。それでもＣＭ中に次のコーナーの準備をしたり、速報が入ったりと緊張感ある空間です。「浜直」直前になると、11月の旬の水産物「常呂のかき」が用意されます。たくさんの照明が灯されて温度が高くなるスタジオの中で、食材の瑞々（みずみず）しさを維持するため、こまめに霧吹きで水分を供給しながらの放送です。前もって収録していたＶＴＲ映像に、リアルタイムのナレーションとコメントを合せて12分間のコーナーは進みます。地元のお店で食べられるかき料理の紹介映像には、CM中のスタジオ内でも「おいしそう」「食べたい」という声が聞こえました。

かきの状態に気を付けながら放送は進みます

生放送の緊張感がありつつも、和やかな雰囲気のスタジオ

リポーターを務める山本浩子さんに質問!!

フリーレポーター　山本 浩子さん

Q:取材の際に気をつけていることは？

私自身も水産物が本当に大好きなんですが、水産物好きな一個人として取材に出るようにしています。周囲の友人より水産物については詳しいはずなのですが、実際に浜に伺うと今まで知っていた味や知識、想像や先入観がひっくり返されるんです。こんなにおいしいの!?って。ありのままの自分でいることで、そういったギャップや驚きを伝えたいです。

Q:浜の魅力は何だと思われますか？

漁の時、水揚げの時の漁師さんの表情と、おおらかさと、海の男を支える強さのある浜の母さんたちです。海にいるときは男らしい父さんたちが、陸に上がると母さんの方が強かったりする人間関係は魅力ですね。

Q:リポーターになって8か月。印象深い取材先はありますか？

これまで8カ所の浜へ伺いましたが、どこも印象に残っています。大樹の秋鮭を使用した食育や稚内の昆布を使用した地域交流など、漁業や魚というものを通して皆さんが色々な活動をされていることには本当に感動しました。

Q:浜のみなさんに一言お願いします。

お忙しい時期に取材にお付き合いいただきありがとうございます。魚好きとして、早朝から漁に出て、四季を通じておいしい水産物を獲っていただいていることにも感謝したいです。漁師さん達が頑張って獲ってきている水産物をもっともっといろいろな方に好きになってもらえるよう頑張っていきます。

料理をよりおいしそうに見せるため、撮影技術を駆使します

どさんこワイド179の中で、道産水産物の魅力を伝えるもう一つのコーナーが春から始まった「王子のレシピ」です。月に1回、札幌で活躍するイケメン料理人が、道産水産物を使用したオリジナルレシピを提案しています。プロの料理人提案の、お店のような出来栄えなのに、家でも作れそうなレシピなのがポイントです。

11月の「王子のレシピ」のテーマ食材は「かき」。レシピをご提案頂いた「王子」は札幌市中央区にある日本料理「をとわ」の石田さんです。石田さんが提案したかきの料理は「かきのソテー 大葉のブールブランソース」という、フランス料理のソースをアレンジしたものでした。

11月の「王子」、「をとわ」の石田さん

さて、この「王子のレシピ」。放送時間は10分程度ですが、収録には5時間以上もかかっているんです。店内の様子はもちろん、調理の様子は2回、完成した料理や材料を撮るにも、光の当たり方などを調整しながら丁寧に行っていました。

多くの人の努力と協力で、消費者へ水産物の魅力を伝える「浜直」と「王子のレシピ」。どさんこワイド179は毎週月～金曜日 午後3時48分から大好評放送中です。番組中では毎日秋鮭・ほたて・昆布のCMも放送されています。是非ご覧ください。

表紙に登場いただいたご家族を紹介いたします。

白糠漁協　森（もり）さんご家族

今月の浜の家族物語

【森さんご一家】　森 昇二郎（しょうじろう）さん（30歳）、梨恵（りえ）さん（35歳）、雄斗（ゆうと）くん（小6）、大海（たいが）くん（小4）、結音（ねね）ちゃん（1歳）

※昇二郎さんの父・幾雄（いくお）さん、母・ミツエさんと共に。

「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、白糠漁協の森さんご一家です。

船頭3年目。努力が大漁へつながります

取材に伺った11月にまさに旬を迎えていたししゃも漁をメインに、たこ縄漁、かに籠漁を営む昇二郎さん。小さい頃から船が好きで、小学校6年生の頃には作文に「漁師になる」と書いていたそうです。現在、父親と双子の兄と乗る船の船頭になって3年目。組合では最も若い船頭です。「いつも他の漁師と情報交換をしています」と話し、たくさん獲れるように色々と改善を重ねている昇二郎さん。「ししゃもがたくさん獲れればやっぱり楽しいしね。人並みに獲れるように頑張りたいです」とはにかみながら謙虚な抱負を教えてくれました。

いつも賑やかで楽しい家族

奥様の梨恵さんも白糠出身。結婚するまで水産業とは縁がなく、鮭のような大きな魚は昇二郎さんがさばくことも多いそう。「漁師の家は常に周りに人がいるので、賑やかなのが良いところです」と話します。

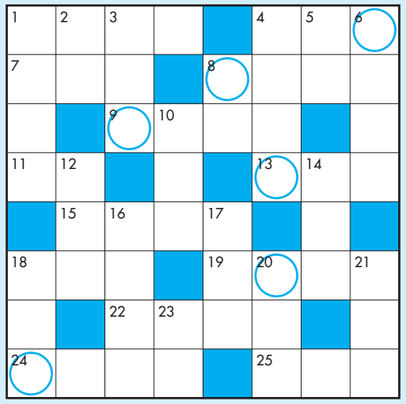
長男の雄斗くんはサッカーに打ち込む優しいお兄ちゃん。将来は料理人になりたいそう。次男の大海くんは船と魚が大好き。小学校4年生の頃には既に漁師になる！と宣言していて、昇二郎さんのお手伝いをすることもあるそうです。梨恵さんは「大海が獲った魚を雄斗が料理するのかな」と笑います。妹の結音ちゃんは食べることとパパが大好きな家族みんなのアイドルです。

来年には家族がもう一人増える予定の森家。更に賑やかになるであろう子供たちに、ご夫婦は「大きくなってからも仲良くしてほしいですね」と話してくれました。

頭すっきり!!　ブレイクタイム　Break Time

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。今年もあと1ヵ月となりました。1年の締めとなる大みそかには、除夜の鐘とこれが欠かせません。トッピングにはねぎはもちろん、えび天やかき揚げが定番ですが、関西ではにしんを乗せることも多いようですよ。



○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。

タテのカギ

① サンタクロースのそりを引く
② 後悔すること。○○が残る
③ 昼間、光合成により植物が供給してくれるもの
④ 西はウエスト、東は?
⑤ きれいな花にあるものは?
⑥ 結婚式のこと
⑧ 夢を食べるといわれる想像上の動物
⑩ クリスマス用に飾られたモミの木
⑫ 風邪をひいた時も、予防にもつけることは大事
⑭ 現実とはギャップがあるらしい
⑯ おまわりさんのこと。○○○○官
⑰ 手で投げて魚を獲る網
⑱ 靴も靴下も履いてない状態
⑳ 7種類の香辛料がブレンドしてある唐辛子
㉑ レフト⇔
㉓ ○○→現在→未来

ヨコのカギ

① 名物とも言う
④ 親同士が兄弟姉妹の関係
⑦ サッカーはイレブン、野球チームは?
⑧ お買い得品がたくさんあるセール
⑨ サンタクロースのプレゼントの入れ物を英語で
⑪ 現在はリビングルームと呼ぶことも
⑬ 神社の入り口にあります
⑮ 氷の上をすべるスポーツ
⑱ 医者や化学者が着る上着
⑲ ツボが多くあるのでマッサージ効果大
㉒ 上り下りのある道
㉔ 氷濤まつりが有名な千歳市にある湖
㉕ 船の停泊所

11月号の解答と当選者

シモツキ

（根室市）中村　久子さん
（八雲町）荒谷千鶴子さん
（島牧村）泉谷　泰三さん
（鹿部町）柳沢　時子さん
（羽幌町）立花　巽さん

間違いさがし

間違いは5つです。

※右と左の絵には、5ヵ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。

新たに39名の新人漁業者が誕生

01 漁業研修所で修了式・海友祭が行われました

11月4日(火)、鹿部町にある漁業研修所で平成26年度総合研修修了式が行われました。中村所長は「北海道新幹線のように、地域や北海道を牽引する立派な漁業者に成長することを期待しています」という言葉で39名の研修生を送り出しました。研修生代表のえりも漁協大嶌貢さんは、答辞で「研修で学んだことを生かして立派な漁師になり、家族や関係者に恩返しができるよう頑張りたい」と述べ、新人漁業者としての思いを新たにしました。

前日の3日(月・祝)には、研修生の学んできたことや体験してきたことの集大成として海友祭が行われ、修了式に参加する研修生の家族やたくさんの地元の方々が来場しました。会場となった研修所の体育館では、研修で獲ったたこやつぶを使用した燻製の他、ほたてのくん油漬け、下処理から丁寧に行ったさけフレークが格安で販売され、人気商品は1時間ほどで完売となりました。他にも学んだ技術を発揮し、ロープワークのハンモックやくくり玉、バッグの販売や体験教室、釣り仕掛けの販売などが行われ、来場者を楽しませていました。会場で人だかりができていたのは、今年が始めての実施となる包丁研ぎの実演。研修生が鹿部町の漁業者からマキリを預かり、綺麗に研いでお返しするという、研修中に行われる授業を生かした展示です。刃物を研ぐ際のコツなども解説しながらの実演は、研修生の確かな成長を感じさせました。

研修生はそれぞれ地元に帰り、新人漁業者としての生活が始まります。

研修生代表えりも漁協大嶌貢さんによる答辞

修了式とあわせて行われたノットボード優秀作品の表彰式

真剣な表情で刃物を研ぐ研修生に、来場者も思わず無言で見守ります

ポスターや商品ラベルも研修生のデザインによるもの

研修生全39名。約半年の間お世話になった研修所の職員と共に

自然を生かした養殖事業が高評価

02 コープさっぽろ農業賞 漁業賞大賞に散布漁協が選ばれました

11月7日(金)札幌パークホテルにて、第9回コープさっぽろ農業賞の表彰式が行われ、今年で7回目となる漁業賞の大賞は散布漁協が受賞しました。コープさっぽろ農業賞は、消費者が、志ある北海道の第一次産業の生産者を応援する企画として始まりました。漁業賞は「北海道在住で、環境を守り、北海道の水産資源の持続的利用を考えた漁業を営んでいる漁業者個人、企業及び団体」を対象としたもので、今回は内水面漁業も含め15件の応募がありました。散布漁協では、拾い昆布を餌として火散布沼でうにの養殖を行っており、自然を生かした養殖事業が評価されての受賞です。

授賞式後に行われた交流会では、農業賞、漁業賞の各賞を受賞した生産者の食材を利用した料理が提供され、受賞者は互いの自慢の食材に舌鼓を打ちました。

コープさっぽろ農業賞(食べるたいせつ北海道)ホームページ
http://taberutaisetsu-hokkaido.com/

代表して表彰を受ける散布漁協 村田準逸理事

交流会で提供された散布のうに

恒例企画 日高昆布のつかみ取り!!

03 日高地区女性部が札幌で昆布などの名産品を販売

秋も深まった11月8日(土)と9日(日)、札幌市内で日高地区女性部長の皆さん(地区会長は日高中央漁協・住岡部長)による、昆布、つぶ、たこなど地区名産品の販売会が行われました。名付けて「浜の美味しい逸品直売市」。

手作りの昆布だし、オニカジカの昆布巻、毛つぶの甘露煮など、数量限定商品は売り切れ続出。日高昆布のPRを兼ねたカット昆布のつかみ取りは1回100円の大サービス。多くのお客様に日高の海をアピールしました。

好天にめぐまれ、大勢のお客様でにぎわいました

漁協女性部のお店をアピールしました

昆布商品も多数用意しました

昆布のちがいを質問する人の対応で女性部長も大忙し

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！

ぎょ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、漁協購販推進地区委員長に、ズバッと仕事ぶりを評価してもらい、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、宗谷地区の長原寅悦委員長（猿払村漁協）です。

長原委員長プロフィール

昭和13年、猿払村生まれ。ほたて漁業で経営が安定するまでは、にしん・たらばの刺し網やはえ縄、たこ箱など、猿払の海にいる魚は何でも捕ったそうです。若い時には晩秋から春にかけて小樽の祝津に出稼ぎに行き、荒波逆巻く日本海で「すけそうだら」のはえ縄や刺し網船に乗り、命がけで働いたこともあったとか。豪放磊落に見えますが、気配りの人でもあります。知る人ぞ知るカラオケ名人で、ステージでの芸名「北海二郎」は、大好きな鳥羽一郎の一と北島三郎の三の間を取って二郎。おそれいりました。

販売事業について

☆ここは、あっぱれ

⇒ 水産物のグローバル化に対応した販売対策

水産物の流通でグローバル化が進む中、情報を先取りし販売対策を打ち出している。今後も自分の目で見て確かめ耳で聞き、自分の言葉で組合員に情報を伝えてほしい。世界的にみると水産物の需要は増えているので、海外からの情報をしっかり分析し戦略を練り、浜のために役立ててほしい。

★ここが喝！ ⇒ 国内水産物の流通改革

浜価格と消費者が購入する価格に差がありすぎる。産直事業やネット通販など、以前に比べ流通形態に変化はあるものの、仲買人・荷受け・仲卸し・加工業者・量販店等、食卓に魚が届くまでの流通経路を短くしなければ、消費者に安くておいしい魚を食べてもらうのは難しい。それぞれ役割があり難しい面もあると思うが、国内販売を伸ばすためにも、流通改革への挑戦を望む。

購買事業について

☆ここは、あっぱれ

⇒ 海外に目を向けた資材調達

漁業経営安定のため、ぎょれんは以前に比べ海外からの資材調達に努力している。タイナイロンをはじめ中国や韓国からも主要資材を輸入し、漁業資材のコスト削減に貢献している。今後も国産・海外生産にこだわらず、漁業者の納得する資材の提供に尽力願いたい。

★ここが喝！ ⇒ 取扱商品の拡大に取り組んでほしい

漁具資材だけでなく、漁業に関連する新製品の開発に取り組み、取扱商品の拡大を図ってほしい。たとえばゴム製品の中には、まだまだ改良が必要なものも多い。近年ぎょれんが取扱いを始めた長靴も、材質・機能・品質保証期間など、さらに改善できる部分がある。

漁労資材の新商品開発に期待している。

指導事業について

☆ここは、あっぱれ

⇒ 国への漁業要請や各種補助事業の指導

全漁連や水産協と連携し、貿易自由化の波から本道漁業を守るための活動に加え、燃油セーフティネット構築事業などで、指導事業の役割は大きい。今後も地域漁業振興対策である補助事業などの情報を適切に伝え、漁家のため汗を流してほしい。

★ここが喝！ ⇒ 組合員への協同組合啓発運動を徹底してほしい

「一人は万人のため 万人は一人のため」という協同組合精神が薄らいできたように感じる。苦しい時代を一致団結し乗り越えてきた歴史も、浜が豊かになり忘れられがちだ。次代を担う若い人、家庭を守る女性部の人たちには特に協同組合運動の大切さを勉強してもらい、浜の明日を支えてほしい。そのためにも指導部はこれまで以上に組織活動に力を入れてほしい。

★「喝！」番外編

現行の漁協・系統職員の退職制度を見直すべきだ。55歳で役職定年、60歳で定年となるが、今の60歳は体力・能力とも十分で、退職させるには惜しい。嘱託などではなく、処遇を見直し彼らの力を漁業経営に活かすよう提言する。

本所からこんにちは

今月は 営業第一部です

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。

私たちのお仕事三本柱

❶ほたて取り扱い全般の方針決定および対策

北海道で水揚げされる40万トンを超えるほたてが、浜値を維持しつつ、円滑に流通・消化されるよう（鮮、ボイル、冷凍、乾貝柱製品を含むほたて製品全般）、国内外の情報収集・発信を行うとともに、国内・海外それぞれに向けた流通対策の実施や、輸出環境の整備を行っています。

11月下旬に中国の上海で行った販促の様子

❷ほたて・二枚貝の貝毒管理

北海道産のほたて製品は「安全・安心」な商品として、国内はもとより、海外でも多く消費される国際商品として認知されています。衛生的で高品質な製品としての信頼を堅持するために、貝毒管理の徹底や貝毒発生時の行政との折衝、製品指導を行っています。

「ほたて安全証紙（例）」

❸乾貝柱格付業務

ほたて製品の中でも特に輸出品目としてウェイトを占めている乾貝柱の品質向上と品質の均一化をはかるべく、製品規格に基づいた検査・製品指導を行っています。

浜のみなさんへ

安定生産に向けた漁業基盤整備・安定流通体制の構築を全力で推進してまいります

営業第一部　加瀬部長

北海道のほたて漁業者の資源を守り育てる努力により、ほたて漁業は飛躍的な成長を遂げました。その結果、近年の漁獲量は安定し、昨年の水揚高は800億円を超え、本道の地域経済を支える重要な産業に発展しました。

一方、安定生産・安定流通に向けた課題も多く、生産面では、歩留・サイズの変動幅の拡大による原貝価格の不安定化が危惧され、また噴火湾地区ではザラボヤ等の付着物被害のほか、成長不良や原料貝の輸出仕向の増大による集中水揚が進む一方、加工業者の稼働不足等が顕在化しています。

また、流通面では、円安・海外需要の増大から輸出は拡大傾向となり、国内市場は縮小傾向にあることから、より一層の内販、輸出のバランスを考慮した販売戦略の強化が求められています。

こうした状況を踏まえ、我々は、ほたて漁業振興協会・関係行政機関との連携のもと、安定生産に向けた漁業基盤整備・安定流通体制の構築を全力で推進してまいります。

news 浜のほっとニュース

大漁祈願！

小樽

11月7日をもって、管内の秋鮭漁はすべて終漁しました。今年は親魚確保のため、例年より10日程遅い漁期開始でしたが、最終実績は昨年比16%増の1,793tとなりました。11月に入ってから、南後志のほっけ定置網の水揚げが順調で、単価もk@200円以上と好調を維持しています。一方石狩湾では既ににしんが見えており、年明け以降のにしん漁に期待が膨らんでいます。今年も残すところ後ひと月になり、安全操業のまま年を終える事を祈念しています。

桧山

桧山管内に冬の訪れを告げる釣り（延縄）助宗漁が、今年度は昨年度より少々遅くなり12月1日より開始されます。昨年度の水揚げ数量は約1,000tとあまり振るわない結果となりましたが、今年度は昨年度に比べて水揚げ量が増えると予想されており、前浜では延縄の手入れや餌の手配など漁に向けた準備に余念がありません。

函館

噴火湾方面の定置網漁では、11月中旬よりいわしが網に入り始めました。魚体のサイズは小さいものの、噴火湾全体で1日平均500t前後が水揚げされており、多い日には約1,000～2,000tの大量水揚げとなっています。いわしに釣られて、いかも見えており、前浜は連日の大量水揚げに大忙しです。

室蘭

終盤を迎えた秋鮭漁は、全道水揚げ累計が昨年対比90%となっている中、11月18日現在、当管内は約4,800t、昨年対比110%と健闘しています。

10月から始まった助宗刺網漁は、昨年より2週間早く解禁になったこともあり、11月18日現在で、累計水揚げ数量約4,000t、昨年対比210%となっています。これから盛漁期を迎えますので、今後の漁に期待しています。生産者の皆さんの安全操業と豊漁を祈念いたします。

日高

当管内の9～12月は、各魚種の水揚げが集中し、年間で最も忙しい時期ですが、秋鮭漁が11月23日をもって、釣いかも11月末でほぼ終漁と、ひと段落つきました。今後は管内各地区でかれい類、助宗等を中心に、年末まで忙しさが続きます。その中で、えりもでは、毎年11月下旬～12月上旬にかけてのはたはた漁が名物となっています。例年120～200tの水揚げが、昨年は30tの大不漁に終わり、今年は水揚げの回復を切に願うばかりです。

釧路

秋鮭漁はほぼ終漁し、昨年比107%の水揚げとなっています。漁期の短いししゃも漁はまもなく終漁となります。終盤の水揚げ増加に期待し、時化の多い時期でもありますので安全操業を願うところです。11月に入り、たこやばばがれい、真だらなど、冬漁の魚種も徐々に水揚げされてきました。管内はいよいよ冬シーズン到来です。

根室

当管内のさんま棒受け網漁、秋鮭定置網漁は終盤を迎え、これから冬に向けて、真たら底延縄漁に切り替わります。標津漁協では、ほたて漁の操業を開始し、高値での推移が続いています。これから冬本番を迎え、時化が多くなる時期となりますが、安全な操業と豊漁を祈願しています。

北見

冬の気配が近づき、外海ほたて漁、秋鮭定置網漁が各浜ごとに終漁を迎え、当管内は長い冬支度の準備に入っています。一方で、サロマ湖かき漁は旬の季節を迎えました。浜値も昨年を上回るなど順調な漁模様となっています。今後は寒さもより一層厳しくなり、時化も多い時期となりますが、各漁の豊漁と安全操業を心より祈願しています。

稚内

オホーツク海地区では秋鮭漁が終盤に入り、昨年並みの水揚げ数量となっています。11月半ばを迎え、3月の漁場造成から約9カ月間、水揚げが続いてきたほたて漁は、宗谷・頓別地区において無事に終漁し、猿払・枝幸地区も終漁間近となっています。日本海地区では、かれい・たらの刺し網漁が始まりました。雪も降り、本格的な冬を迎えようとしていますが、安全操業で豊漁となることを願っています。

留萌

11月に入り、管内では三陸向けのほたて半成貝の出荷が始まりました。各浜では早朝から出荷作業で賑わっており、これからも順調に出荷が進むことを期待しています。また、11月9日には「留萌管内お魚普及協議会」として、旭川市で開催されたコープさっぽろ主催の「食べるたいせつフェスティバル」に参加しました。来場者は親子連れが主体で、管内主要魚種の南蛮えび、ほたての殻むき体験や、試食を通じた食育活動を行い、終始盛況でした。

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

ぎょれんのホームページ、見たことがなかったのですが、11月号の特集を見て、定期的に見たいと思いました。
（標津町　金田　佳奈さん　44歳）

立冬も過ぎ、厳しい北海道の冬の訪れも間もなくでしょう。流氷がもたらす恩恵に期待を込めて、これから訪れる厳しいオホーツクの冬を乗り越えていきたいものです。
（紋別市　野村　千鶴さん　61歳）

島牧では凪の日はあわび採りです。頂いたあわびをおいしくいただきました。
（島牧村　泉谷　泰三さん　87歳）

今、浜ではあみいかが獲れ、いかをのれんに干しているよ。また、漬物の時期でもあり、大根やかぶも干しているよ。浜の人は朝早くから夕遅くなるまで毎日働いています。浜に漁があると笑顔がいいねー。
（函館市　K・Tさん）

とうとう雪が一面!!寒くなりました。一日一日が気ぜわしく、片付けや漬物の仕事が多忙ですが、美味の海の幸が食卓を盛り立ててくれますね。どうぞ漁業に携わる方々健康に気を付け、事故のない様に気を付けて下さい。
（七飯町　清水　悦子さん　78歳）

11月になったら北海道産の魚が入荷するスーパーが多くなって、鍋料理が多くなっています。その中でも、たら（たち）が大好きです。
（岡山県新見市 津内 洋史さん 56歳）

道南の暖かさも昨日まで。今日から気温も下がり明日からは雪とのこと。長い冬の始まりですね。漬物やいずしの時期です。漬けるまでたいぎなのですが、できあがって友達や子供たちに美味しいーと言われるとやっぱり漬けて良かったと思います。
（鹿部町　柳沢　時子さん　55歳）

編集部からのお知らせ

皆様からのお便り、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12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〉12月15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ページの間違いさがしの答え

今月の1枚

タイトル：海辺のハマナス（撮影日11月7日）
ふゆがそこに。海岸のハマナスが伝えています。
（島牧村　泉谷 泰三さん 87歳）

〈編集部から〉赤いハマナスの実が鮮やかです。冬が訪れる前のひと時、植物は色とりどりに私たちの目を楽しませてくれますね。

編集後記

いただくお便りに漬け物の話題が増え、冬を感じます。私がつくるのは、すぐに食べられる一夜漬けやピクルスが多く、先日は、大根に醤油・酢・砂糖・生姜を加えて作りました。それでも充分においしいと思うのですが、本格的な漬け物は、各ご家庭によって個性が出るもの。皆さんのつくる漬け物はそれぞれに、とても美味しいのだろうな～と、お便りを見ながら想像しています。（工藤）

取材中に、新人の頃に研修先でお世話になった方と数年ぶりにお会いしました。新人の頃のご縁が続いていたことを嬉しく思うとともに、これまでこれからの人との出会いを大切にしたいと改めて思いました。（矢幡）

さあ着よう　あなたを守る　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

なみまるくん
12
2014
Hokkaido Gyoren Magazine
No.314

簡単なのに贅沢、華やかなスペシャルメニュー

ホタテのパエリア風

浜のおかあさん
レシピ

今回はほたてを使った「ホタテのパエリア風」をご紹介します。ほたてを贅沢に使い、サフランとパプリカの華やかな色合いは、人が集まる特別な食卓にもぴったり。フライパンのまま食卓に出せるメニューなのも嬉しいポイントです。少しのおこげはごちそうに変わる、手軽でスペシャルな一品です。

材料（4人分）

- 米…2合
- ほたて（ひも含む）…5個
- しめじ…1/2房
- たまねぎ…中1/2個
- パプリカ（赤・黄）…各1/4個
- いか…1/2杯
- にんにく…1かけ
- オリーブオイル…大さじ2
- コンソメ（顆粒）…大さじ1
- 塩…大さじ1弱
- こしょう…小さじ1
- サフラン…大さじ1
- 水…2カップ

作り方

1. 米を洗いザルにあげる。
2. たまねぎ、にんにくをみじん切りにし、しめじは石づきを取り、ほぐす。
3. ほたて3個分とひも5個分、いかを粗くみじん切りにする。残りのほたて2個は薄くスライスし、飾り用としてとっておく。
4. パプリカは一部を薄く縦に切り、飾り用としてとっておき、残りを③と同様に粗くみじん切りにする。
5. 水2カップにサフランを溶かし、サフラン水を作る。
6. フライパンにオリーブオイルを入れ、にんにく、たまねぎを炒める。
7. ⑥にほたて、いか、しめじ、パプリカを加えてさらに炒める。
8. ⑦へ米、⑤のサフラン水を加え、強火で5分加熱する。
9. コンソメ（顆粒）、塩、こしょうを加え、味を調える。
10. 煮立ったらふたをし、中火で汁気がなくなるまで煮る。
11. 飾りのパプリカ、ほたてを入れてふたをし、5分ほど蒸らしたら出来上がり。

頓別漁協
高松美津枝さん

枝幸漁協
天野奈美子さん

発行／北海道漁業協同組合連合会　〒060-0003 北海道札幌市中央区北3条西7丁目1番地　企画・編集／営業企画部　広報担当　TEL.011-281-8590　URL http://www.gyoren.or.jp　印刷／佐藤印刷株式会社

北海道ぎょれん
北の魚情報がぎっしり!北海道ぎょれんウェブサイト
www.gyoren.or.jp

道産間伐材使用
間伐で未来につなぐ北の森
本書の本文用紙は原料の一部に道産間伐材を使用しております。