

北海道ぎょれん広報



なみまるくん



1

2015
No.315

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

海・ひと・夢 スペシャル 新春 会長インタビュー
新年を祝う 全国あれこれお正月料理

海ひと夢スペシャル

新春会長インタビュー

夢ある浜づくりを目指して



川崎 一好 会長

明けましておめでとうございます。
新年にあたり、川崎会長に
昨年を振り返り、新年に向けた
お話を伺いました。

[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
January 2015 No.315

1

海・ひと・夢 スペシャル

01 新春 会長インタビュー

新春企画 ゑれん常勤役員

04 新春メッセージ

浜の家族物語

06 昆布森漁協／富田 秀和 さん ご家族

07 頭すっきり!! ブレイクタイム

「笑う門には福来る!」

08 昨年の流行語大賞を漁業版にアレンジしてみました

10 新年を祝う 全国あれこれお正月料理

12 なみまるインフォメーション

13 農水産物・食品の「地理的表示」を国に登録できる
「地理的表示法(GI法)」が施行されます

浜のご意見番 購販推進地区委員長に聞きました

14 ゑれんの仕事、ここがあっぱれ! ここは喝!

15 本所からこんにちは「管理部」

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

昆布森漁協／富田秀和さんご家族です。



明るい日差しの差す昆布森漁港

国の施策を活かし、自ら構造改革を

ぎよれんの会長をさせていただいて1年半たちますが、その仕事の7割が漁政活動に関するものです。TPP参加問題や福島第一原発の事故の影響による風評被害、それに伴う韓国の輸入規制問題など、国や関係機関に陳情に行くことがとても多かったです。

現在、平成25年度補正予算により「浜の活力再生プラン（浜プラン）※」が始まっています。浜づくりを大前提に、漁業者の所得を上げ、関連業界の利益を作る。人口が1万人程度の街でも、自分たちがしっかりと利益を取りながらその街の中で自分たちが生きて行けるようなシステムを作るのが「浜プラン」だと考えます。組合と市町村が一体となった街づくりをし、組合、行政、民間がそれぞれできることを最大限やっていく。例えば、今は地域で獲れたものをそこで消化できるだけの加工業者がない場合もあり、仕方なく他の地域へ運んで処理しています。民間が新しく参入しようとしても、設備投資が負担になります。そのような地域では、行政が冷蔵庫や冷凍庫を地域のものとして用意する。水揚げされたもの



国が今、推し進めているグローバル化に向けて、我々はもっと敏感に動かなければいけません。

貿易構造の変化をとらえていきます

今は為替が急激に変化していますが、これは現状の輸出入の貿易構造を壊してしまう事にもなり、経済に対しては決していいこととは思いません。例えば、昆布は国の輸入枠に基づき中国から一定量輸入されています。急激な円安により、輸入制度そのものが機能しなくなると、国産昆布の安定した生産や販売、流通に影響を及ぼしかねません。一方、はたては円安を背景に輸出

を、そこで一次加工あるいは冷凍しておき、冬の閑散期に加工を手掛けていくといったやり方も訴えていきたいと思っています。

とはいえ、漁業者は国に甘えてばかりではいけないと思います。例えば今、漁業経営セーフティネット構築事業で燃油に対して助成して頂いています。この助成して頂いている数年間で、我々漁業者は安い油を焚くのではなく、油を焚かなくていいように「構造改革」をしなければいけません。そのためにも、国の制度・助成を我々、特に沿岸漁業者が望むような形にする必要があり、関係省庁に考えを伝えていかなければいけません。更にそれに対する応援団を作って、加工業や、燃油問題であれば運送業等とも協調し合って水産業を盛り上げていくのが一番大切です。

※浜の活力再生プラン

活力ある漁村の実現に向けて、改革に取り組む意欲のある漁村地域（漁協および市町村）が再生委員会を立ち上げ、自らで地域の活性化を目指すプランを策定する。そして、水産庁のプラン承認によって優先採択を受けられる各種補助事業等を活用し、5年間で漁業所得1割以上の向上を目指す。本道では承認済も含めて88プランを推進する予定。

グローバル化に向けて、もっと敏感に

秋鮭は、これまでは中国へ輸出され、

が好調です。価格が上昇し嬉しい反面、国内の加工業の空洞化が進んでいくのではないかと危惧しています。

これら為替の問題やTPPの行方も注視しながら、道産水産物をどのように世界へ流通させていくか、また、国がセーフガードを利用しながら必要なものをどう円滑に輸入していくのかに今は関心を向けています。

栽培漁業は今年もしっかり後押ししていきます

ここ何年かは環境変化のせいかな、ぶりやいかなど、特に回遊型の魚の水揚げの乱高下が続いており、これらを中心とした漁業は厳しいものになってきています。北海道漁業の進むべき道は、無給餌型の増養殖、栽培漁業をしっかりと根付かせて、回遊型の魚に多少の変化があってもそれに対応できる体制を整えていくことです。最近北海道でいわしやさばが水揚げされているので、北海道の沿岸漁業者がそれらを活用できるような仕組みを道に作っていただきたいとも考えています。以前はあれだけ獲れたさばやいわしを獲りすぎて激減させてしまいました。これから資源量を維持しながら獲る漁業で、安定した収入を得られるようにするこ

中国にあるHACCP認定工場で加工されて欧米へ輸出されてきました。国内の工場や市場がHACCPの認定を受けるのは難しかったからです。そこで今後は国際的なルールにも通用する「日本型HACCP」のような制度を充実させる必要があると考えています。2020年の東京オリンピックでは、厳しい衛生管理が求められると聞いています。それまでに、国内でのルール作りと、国際的なルールに日本が準拠していくことを早急に進めなければいけないと思います。国内で加工して輸出し、欧米でそのまま食べることでできる製品づくりを可能にすべきです。

今年も中国、韓国、台湾や東南アジアを訪問し、「北海道ブランド」というのは大きな力を持っていると感じます。今後はこれをどう使っていくかというところを考えねばなりません。近隣の国々の食生活は我々とそう変わらないと感じますから、これまで輸出してきた秋鮭とほたて以外にも、もっと彼らに食べてもらう努力をすべきでしょう。世界的にも、秋鮭やほたてのように、これだけの数量を中国や欧米へ輸出しているものはありません。これは品質が良かったからこそです。品質が良いものは売れますから、今後はかれいや貝類をどうやって国外に送り出すかがぎよれんの大きなテーマになります。

とが大切です。

栽培漁業は1年や2年で結果が出るものではないですが、これまで技術的には確立された魚種は非常に多いところ。ところが、それで生活ができていくのかというところが問題です。経済が伴わない漁業は長くは続けられませんが、国や道がやっている研究を利用して、経済に合うような漁業にしていかなければいけません。栽培漁業は今年もしっかり後押ししていきます。

原点に返り、自然と協調し合って

海は資源が沢山ある時期もあれば、それを蓄える時期もあります。そして、蓄える時期にはじっと蓄えるべきです。いつかまた、資源が戻る時が来ます。漁業者としての原点に返り、自然と協調していくことが大切です。また、漁業というのは男性だけでできる仕事ではありませんから、陸で頑張っている女性達ももっと光る職場になるよう変わっていかれば良いと思います。

我々ぎよれんとしては、北海道の漁業を取り巻く内外の変化をいち早く察知することが大切です。自然界で起こりうることを浜と協力し合って予測しながら各種事業の方向付けをしていきたいと思っています。



常務
崎出 弘和

昨年は、ホタテ製品の消費市場が円安傾向の中で国内から海外へと大きく変化した年でした。

世界の水産物需要は増大の一途であり、米国経済の一人勝ち状態では、円安は今年も収まりそうありません。

道産ホタテの海外輸出は、すでに量的に拡大している中で、今や“安全・安心”と“高い道産品質”を訴求した戦略に転換する必要があります。

経済規模が一挙に拡大するとき、いわゆる“価格革命”が起きます。市場の拡大は、短期間で商品価格の位置を一段高くすると言われています。

その変化を見逃さず、この変化に基づいた国内消費拡大を図らなければ、消費の基本である国内市場を失うことになります。

衛星通信車

衛星（ぎょれんの産地・消費地支店）からの情報を駆使し、ほたての値決めや道産水産物の消費拡大に力を発揮します。



常務
本田 勝実

昆布の生産は回復に向かいましたが、目標の2万トンにはまだまだです。生産者の皆さんはもとより、研究機関・行政機関の知恵を結集させ生産回復に取り組めます。

燃油については海外での原油価格は下がりましたが、急激な円安で帳消しとなり国内価格は高止まりのままです。引き続き燃油高騰対策に取り組むとともに、安定供給体制を維持継続していきます。



水陸両用水難救助車

陸を走るだけでなく、水の中を進むことができます。昆布の値決・消費拡大の仕事に加え、系統購買資材の供給と二つの仕事に活躍します。



常務
本間 靖敏

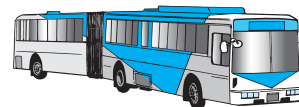
昨年は、依然として燃油価格の高止まりが続き、セーフティーネット構築事業と併せて、省燃油活動推進事業（減速走行、船底清掃などの取組みに対して、10円上乗せ補填）が創設され、より一層の省エネ漁業を目指して、コスト削減に取り組んでいただきました。

また、浜の活力再生プラン策定事業により、全道の浜88地区ごとに各プランを主体的に策定して頂き、各地域の漁業所得の増大を図るような取り組みを自らが考えて実践していくことが決まりました。

今年は、資源増大、漁船建造、担い手対策、TPP問題、規制改革など、諸問題が山積しておりますが、強い北海道漁業確立のため、浜の皆さんの知恵と力を結集し、「浜の絆は協同の力」をスローガンに協同組合の原点に還って、系統運動を進めてまいります。

接続路線バス

停留所で待っている大勢の人（漁協の組合員）を乗せて、目的地（強い北海道漁業の確立）に届けます。



常任監事
水野 秀郎

総選挙、円安の加速など、様々な課題が入り組み、混沌とした年を象徴するような今年の師走でした。乱麻の如く絡み合った課題を、粘りと情熱をもって、糸を一本ずつ解きほぐし、新たな成長を行える年となる様、より希望に満ちた明るい年となる様、そして、孫子の時代に豊かな海を引き継げる様、漁協系統組織の理念を念頭に監事として誠心誠意努力していきたいと考えています。今年もどうかお力添えの程、よろしくお願いします。

白バイ

交通違反を取り締まり、道路の安全を守る白バイは、ぎょれん各部の事業が適正に行われているかチェックする、監事の仕事に似ています。



新春企画



ぎょれん常勤役員の新春メッセージ

広報付録つき 今年もエンジン全開で頑張る常勤役員の担当業務を車にたとえてみました



副会長
西 英司

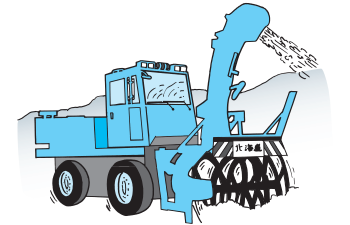
全道の浜の皆さん「新年明けましておめでとうございます」

輝かしい新年が何よりも「大漁」で浜が賑わい、平安で素晴らしい年となりますよう心から祈念致します。

「地方創生」の重要性が叫ばれています。北海道においては、基幹産業である農林水産業の一次産業の強化なくして創生はあり得ません。将来にわたって魅力のある本道漁業の実現に向けて漁連も頑張ります。今年も全道の浜の皆さんと力を合わせ邁進していきましょう。

ロータリー除雪車

前進を阻む雪（本道漁業を取り巻く難題）をはねのけて、進む道を切り開きます。



専務
佐藤 忠則

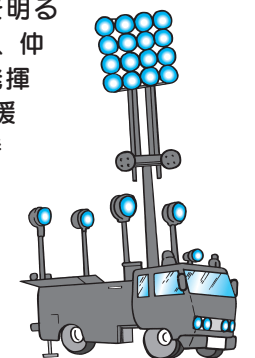
あけましておめでとうございます。

昨年は円安が一段と進み、輸出関連水産物については輸出の促進が計られ、浜にとっても恩恵がありましたが、一方では輸出の恩恵を受けられない水産物が水揚げされる地域については、燃油価格が依然として高止まりしており、苦しい漁業経営を強いられた年でした。

年末には、消費動向は縮小傾向で経済の回復基調が未だ道半ばとの理由から本年10月の消費増税は見送られましたが、経済情勢に左右されることなく水産物の消費拡大については全会一丸となって取り組んでいきたいと思っています。

電源照明車

夜の災害現場を明るく照らすように、仲間の車が力を発揮できるよう支援します。停電時には電気も供給します。



常務
重岡 徳次

ほたての安定した水揚げ、道東主体のさんま、さば、いわしの水揚げ増の一方、秋鮭、いか、ほっけ、かれいの水揚げが減少しました。また、近年旺盛な来遊となっていたぶりにも翳りが見えました。

業界挙げて、安定した水産資源の回復に取り組むのは必須です。

今年は「未年」。「安泰と平和」が期待される干支です。まずは国際紛争の鎮静化を願いたいものです。抱負としては、北海道ブランドの向上に向け、①2年目となるぎょれん鮮魚センターの有効稼働と、鮮魚付加価値対策！②ぎょれん・漁協一体となり、徹底した衛生・品質管理のもと安全・安心の食の普及を推進します。「quick and honest(素早く正直に)」をモットーに！

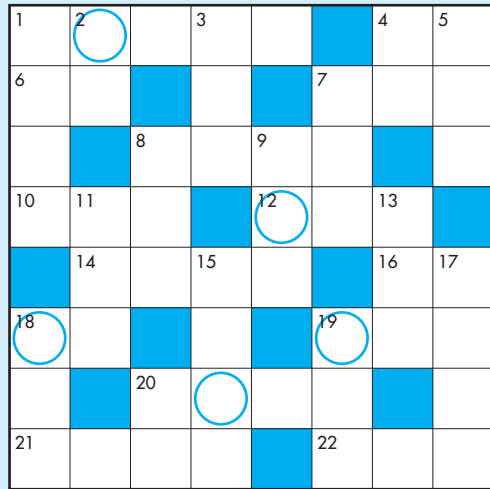
ランドクルーザー

どんな悪路も乗り越えて、北海道の美味しい水産物を全国各地にお届けします。いちずに前進！



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。親族が集まっておせちにお年玉…と、お正月には笑顔が沢山あります。新たな1年に福を招き入れるため、最初の笑顔が肝心ですね。



○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。



12月号の解答と当選者
トシコシソバ

(伊達市) 伊藤 幸さん
(苫小牧市) 中村 英絵さん
(厚岸町) 藤田 悠梨さん
(根室市) 井上 藤吉さん
(根室市) 高橋ナツ子さん

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
浜の物語

とみた 富田さんご家族
昆布森漁協



【富田さんご一家】 富田秀和さん(36歳)、祐子さん(35歳)、裕真くん(中1)、大智くん(小5)、陸叶くん(小1)

※秀和さんの母・とみこ・富子さんと共に。

「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します。今回は、昆布森漁協の富田さんご一家です。

父から学んだことが自信に繋がっている

昆布漁を中心に、定置漁・つづ漁などを営む秀和さん。漁師になるという事は心に決めていたようですが、漁師である父親からは収入が安定しないことを理由に反対されたと言います。しかし、父親の姿を見て、どうしても跡を継ぎたいと漁師になったそうです。「最初の頃は、年ごとに変わる昆布の良い漁場を覚えるのが大変でした」と話し、職人肌の厳しい父親との喧嘩交じりのやり取りは近所でも有名だったそうです。「父親が亡くなった今は、そうやって学んだことが自信に繋がっているね」と教えてくれました。

昨春からは青年部の部長になり、地元の小学校の児童と地曳網を行っての食育や昆布の販促活動に積極的に取り組んでいます。今年も出前授業や視察研修を予定しており、青年部活動も忙しい1年となりそうです。

3人の息子はお父さん大好き

標茶出身の祐子さんは「ずっと一緒にいることができて、共通の話題があるのがいいですね」と話します。バトミントンに打ち込む長男の裕真くんは漁師志望。二男の大智くんは動物が大好き。祐子さんの実家が酪農を営んでいたこともあり、畜産に興味があるそうです。裕真君と同様に漁師志望の三男の陸叶くんはゲームが大好き。3人とも祐子さんが少し寂しいと感じるほどにお父さんが好きだと言います。秀和さんは「子供たちにも跡を継ぎたいって言ってもらえてるし、若い漁師に『漁師っていいな』と言ってもらえる浜を作っていきたいですね」と話してくれました。

新年の目標を尋ねてみると「昆布森の昆布や鮭などを全国の人に味わってもらえるように頑張っていきたいです」と力強い言葉を頂くことができました。



「カープ女子」
球場まで行って広島カープを
応援する女子



★北海道では「お魚女子」



※全道各地の青年部が、
浜の応援団になってもら
おうと積極的な婚活
イベントを展開。来れ未
来のお嫁さん!

森漁協青年部
「SUNDAYクルージング」

「壁ドン」
壁を背にした女性の壁に
ドンと手をつき急接近



★高校生、「壁ドン」よりも「いくらドン(丼)」



※札幌で開催する高校生
を対象にした「浜のおか
あさん料理教室」でのメ
ニューで、圧倒的な人気
を誇るの、いくら丼で
す。昨年は秋鮭の親子
丼。ご飯が足りず、追加
で一釜高速炊きしたほ
どです。

「妖怪ウォッチ」
ゲーム・アニメで
子供たちに大人気



★ぎょれんで開発したい!
お魚いっぱい「竜宮ウォッチ」



※たまごっち、ピカチュウに続く久
しぶりの大ヒットになった子供向
けキャラクター。ぎょれんでは
札幌で開催される青年部の出
前授業で、参加した小学生にポ
ケットお魚図鑑を配布していま
すが、予想を超える大人気。妖
怪ウォッチの次は、北海道のお
魚勢揃いの「竜宮ウォッチ」だ!

「レジェンド」
ジャンプの葛西選手、
ゴルフの青木選手、
野球の山本昌選手
など



★北海道の漁業を支える「浜のレジェンド」



えりも町にて

※引退と言われる年齢を大
きく超え、けがや環境の
変化に負けずトップとして
君臨する人をレジェンドと
呼ぶなら、北海道の浜に
は、多くのレジェンドがい
ます。技はもちろん、漁師
としての気概は父から子
に、先輩から後輩に引き
継がれます。「協同の力」
で未来の浜を盤石に!

「笑う門には福来る!!」
今年の流行語大賞を漁業版に
アレンジしてみました。

その年に話題になった言葉に贈られる「ユーキャン新語・流行語大賞」
このコーナーでは昨年選ばれた大賞・トップテンの言葉を対象に、ぎょれん版(★印)に挑戦
しました。

「ダメよ～ダメダメ」
日本エレキテル連合



★今夜のおかずもお肉で、いいじゃないの～
「ダメよ～ダメダメ、お魚しっかり食べなくちゃ!」

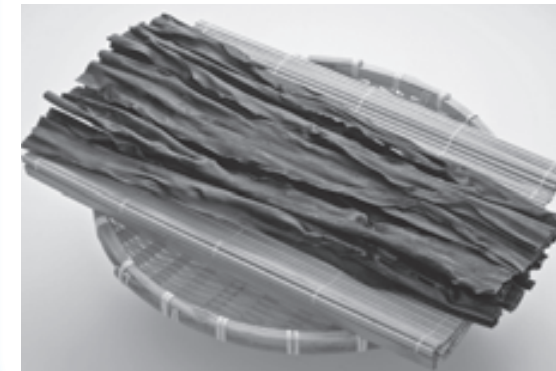


※世界的にみると水産物
の需要は増加傾向。ぎょ
れんは今年も国内消費
の拡大めざし魚食普及
を推進します。

「集団的自衛権」
受賞者辞退



★伝統的魚食文化持続権



※一昨年ユネスコ無形文
化遺産に登録された「和
食」に、魚料理は欠かせ
ません。昆布だしも今や
ヨーロッパで使われるな
ど、日本の伝統的な食文
化は世界へと広まって
います。

「ありのままで」
ディズニー映画
『アナと雪の女王』



★浜のお母さん、どんな時でも「ありのまま」



※女性同士の絆をテーマに
大ヒット。「ありの～ままで
～」を自分の応援歌にする
女性が続出。一方、女性同
士の絆といえば浜のお母
さんの出番。漁協女性部と
共催の料理教室では「浜の
言葉とみなぎるパワー」
で、どんな時でも「ありの
ままで」、雪の女王に負け
ない人気を誇ります。

全国各地、魚で祝うお正月料理！

各地域に根ざした「魚を使った正月料理」はまだあります。その一部をご紹介します！

秋田のはたはた飯寿司

北海道でもおなじみのはたはたは12月が産卵期。はたはたの卵は「ぶりこ」と呼ばれ、抱卵期のこの時期、好んで食べられます。秋田では昔から「はたはたを食べないと正月が来ない」と言われるほど愛されている魚で、「県魚」にも指定されています。



函館のくじら汁

函館など道南地方の正月料理。日持ちのする塩くじらや山菜、野菜などが入った汁物です。「年の初めに大きい物をいただく」、「くじらは、にしんを岸に集める」ことで縁起が良いと考えられたと言われています。



青森のたらのじゃっば汁

津軽地方では、真だらは塩鮭と並ぶ正月魚です。身を昆布締めにしたたり、あらを使って汁にします。「じゃっば」とは「あら」の意味です。



京都の芋棒

一見、魚を使った料理に思えない名前ですが、「棒だら」を戻したものと京野菜のえび芋をじっくり炊き合わせた、京都の正月を代表する煮物です。



広島のに料理

広島県の北部・備北地方で「のに」と言えば、実はサメのこと。サメは水揚げされたあと、身のなかの尿素がアンモニアに変わり、腐敗を抑える働きをするため、他の魚に比べて日持ちがします。山間部である備北地方では、刺身で食べられる魚が少ないため、「のにの刺身」が昔から喜ばれたようです。



仙谷のなめたがれいの煮付け

前浜の好漁場を背景に、正月料理にも多くの魚が並ぶ仙台。そのなかでも、「なめたがれい(ばばがれい)の煮付け」は正月料理として欠かせない存在です。大きくておいしい、しかも卵を抱えたかれいは「子孫繁栄」の縁起物として好まれたことが理由。現在は、前浜のものに加え、釧路や日高など北海道産のなめたがれいが年末に多く出回っており、北海道とも縁のある正月料理です。



ここで紹介した以外の地域でも、同様の料理がある場合があります。



新年を祝う



全国あれこれお正月料理

見た目も楽しいおせち料理。新年にふさわしい縁起の良い意味が込められ、魚を使った料理もたくさんあります。意味や由来を知って食べるおせちは、おいしさも縁起の良さもパワーアップ…!?

新年を迎え、今回は、全国に共通するまたは地方によって違う、魚を使ったおせち・お正月料理を取り上げてみました。

定番おせちには、魚がいっぱい！



昆布巻



昆布はご存知「喜ぶ」の言葉にかけた縁起の良い食材です。おせち料理では、昆布巻や、煮しめのなかの結び昆布として大活躍、お正月には欠かせない食材です。

数の子



「数の子」の言葉から、子孫繁栄を祈る意味が込められています。にしんの子、つまり「二親から多くの子どもが生まれる」の言葉にかけたという説もあります。

えび



ひげがあり、腰が曲がったような姿形から「腰が曲がるまで長生きする」、長寿の願いが込められています。

田作り(ごまめ)



小さなかたくちいわしの素干し、または甘辛く煮付けた料理である田作り。いわしが昔から畑の肥料に使われたことから、五穀豊穡を願う意味があります。地域によっては「ごまめ」と呼ぶ地域もありますが、それは、本来は田作りより小さいいわしを指す「細群」が濁ったものと言われています。

東と西で違う「正月魚」



正月のお祝いの食卓には、昔から「正月魚(年取り魚)」として、魚料理が並べられてきました。冷蔵・冷凍設備が整っていない昔は、内陸へ行くほど魚はめずらしく貴重な食材。長期保存が可能なように塩蔵された魚が多かったようです。

西日本代表 塩ぶり・鯛



西日本の正月魚は塩ぶり！

産地である富山から飛騨・信州へと運ばれた「ぶり街道」沿いでは、今も「正月魚といえばぶり」の傾向が顕著で、ぶりを雑煮にして食べる地域もあります。一方、大阪や京都では尾頭付きの焼き鯛が好まれるなど、地域によって特徴があります。

東日本代表 塩鮭



東日本は、やはり鮭！

身はもちろん、頭から尾まで大切に食べる風習が各地に残っています。例えば、北海道や新潟に代表される「氷頭なます」や、栃木県では、2月の節分過ぎまで頭を大切に保存し、大根の鬼おろしや細かく切った野菜とともに煮込む郷土料理「しもつかれ」があります。



特定の産地に結び付いた農水産物・食品の「地理的表示」を知的財産として国に登録できる法律「地理的表示法（GI法）※注1」が6月までに施行されます

●地域ブランドを保護するための方法は、この新しい法律を加えて以下の3種類となり、地域にとって「より良い方法」を選択することができます。

種類	所管	特 徴	費用※注2
①商標 例：「銀聖」等	特許庁	・文字・図形・記号や立体的形状などからなる商標が対象であり、地域名を含まない名称も登録可 ・申請主体について特に限定なし ・商標権者及び使用許諾を受けた者が使用可	1件当たり約50,000円～ (出願費用：12,000円～、 登録費用：37,600円～)
②地域団体商標 例：「虎杖浜たらこ」、 「北海道米」等	特許庁	・「地域名」+「商品名」からなる広く知られた文字商標が対象 ・申請主体は漁協、農協、商工会議所、NPO法人など ・商標権を持つ団体又はその構成員が使用可	1件当たり約50,000円～ (出願費用：12,000円～、 登録費用：37,600円～)
③地理的表示法で定める 地理的表示	農林水産省	・生産地と特性との結び付きが認められる産品を特定できる名称(地理的表示)が対象 ・地域の生産・加工業者団体が申請、登録 ・登録された生産・加工業者団体の構成員が表示可 ・地理的表示と共に、登録された産品であることを示す統一マークをセットで表示する	登録された場合、 登録免許税 (1件当たり9万円)が必要

今回新たに

似ている ②地域団体商標と ③地理的表示法の違いについて、さらに詳しく！

	②地域団体商標	③地理的表示
品質等の基準	基準の定めは必須ではない 定めた場合は 自主ルール となる	登録申請に当たり、生産・加工業者団体が基準を定め、その内容を公示 ⇒行政(農林水産省)が 団体の品質管理体制をチェック
表示できる者	商標権を持っている団体又はその構成員	登録された生産者団体の構成員 ただし、 品質等の基準を満たせば、他の団体による追加登録が可能 であり、追加登録後はその団体の構成員も表示できる
不正表示	団体が自ら対応する(差止請求等)	行政(農林水産省)が取り締まる
登録の効果	団体に 独占排他的権利が付与 される ⇒他人による商標の無断使用を排除できる	産品の品質を含めて 地域共有の財産 として保護される
保護の期間	登録から10年(何回でも更新可能)	無期限(取り消されない限り存続)

②地域団体商標



③地理的表示



本件の問い合わせ先

ぎよれん総務企画部(CSR担当) 高山、工藤 電話 011-281-8565

※注1 正式名称：特定農産物等の名称の保護に関する法律

※注2 「費用」の欄は、国に納める費用を示しています。代理人を通じて手続を行う場合の代理人費用等は除きます。

監修：特許業務法人 浅村特許事務所

クリスマスにおいしい道産水産物を！ 水産物を札幌市の児童福祉関連施設へ寄贈しました

01

12月12日(金)、札幌市子ども未来局において、札幌市内の児童福祉関連施設15ヶ所への道産水産物の寄贈が行われました。秋鮭切身、いくら醤油漬け、ほたての貝柱、昆布巻など、100万円相当の水産物の目録が崎出常務から札幌市子ども未来局岸局長へ贈られ、局長からは「毎年ありがとうございます。子どもたちもいつも楽しみにしています」との謝辞を頂きました。

平成5年からクリスマスの時期に行われているこの寄贈は今年で22回目を迎え、昨年度の寄贈をきっかけに札幌市内の保育園での食育教室も開催されるなど、新たな広がりを見せています。



道産水産物で子どもたちに笑顔を届けます

北海道漁協専務参事会研修会が開催 講演「次世代に向けた 北海道経済の構図と産業戦略」が行われました

02

11月21日(金)、札幌の第2水産ビルにおいて、「平成26年度北海道漁協専務参事会研修会」が行われ、全道漁協の専務・参事をはじめとする約100名が出席しました。講演は「次世代に向けた北海道経済の構図と産業戦略」と題し、北海道大学公共政策大学院教授の宮脇淳さんが演台に立ちました。行政学、財政学を専門とする宮脇さんは、内閣府参与および地方分権改革推進委員会事務局長を平成21年まで務めるなど、国や地方の行財政に様々な立場から関わっています。

宮脇さんが持つ豊富なデータから、国と道の経済の現状と見通しを示し、「このまま10年経つと、北海道の地域所得のトップが年金給付金となる。これからは地域内での所得循環を意識していかなければならない」と指摘しました。また、北海道の経済戦略については、『「地産地消」と、資源の核である『農林水産業』が鍵。グローバル化のなかで、資源を上手に活用していくことが求められる』と述べ、本道水産業が果たす役割の大きさを示し、集まった参加者に向けてエールを送りました。



講演する宮脇教授



研修に参加した全道漁協専務・参事の皆さん



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、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。

今月は 管理部 です



私たちのお仕事三本柱

①債権・資金管理

債権管理については、信用供与に際しての取引先調査及び審査、支店での運用状況の管理を行っています。特異業者の調査も行えますので気軽にお問い合わせください。資金管理については、精算資金の借入・償還や、本所における出納事務を行っています。



債権・資金管理を担当する5名

②税務・事務管理

税務については法人税等の申告納税に関する事務を行っています。事務管理については、日常の本所及び一部支店の経理事務から、月次・年次決算に関する事務を行っています。また、農水官房、税務署等の外部検査時の対応も行います。



私たちが税務・事務管理、システム管理を行っています

③電算システム運用管理

関連会社の株式会社ぎょれんシステムとの連携のもと、電算システムの開発・運用管理、より使いやすいシステムにする為の改善に関する事務を行っています。

浜の みなさんへ

回収遅延の無いよう各支店と連携し 日々奮闘しています！



管理部
田中会計主任

管理部は、浜の皆さんと直接接する機会が比較的に少ない部署ではありますが、ぎょれんの財務・税務・経理等に関する業務を行っています。具体的には、漁協に対する精算資金の借入・償還や本所の出納事務、取引先債権管理に関する事務、税務申告と経理事務全般、更に電算システムによる事務効率化などです。

水産業界は厳しい環境下にあることから、特に取引先の債権管理には細心の注意を払っています。回収遅延の無いよう各支店と連携し日々奮闘しています。

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、ズバツ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、小樽地区の木村正城委員長（東しゃこたん漁協）です。

木村委員長プロフィール

昭和36年、古平町生まれ。小樽水産高校を卒業し家業を継承。石がれい、黒がしら、赤がれい、宗八がれいに加え、合間をぬってのほっけ漁と、刺し網漁のスペシャリスト。同じ高校を卒業した二人の息子さんと沖に出る「親子船」。「これからの漁師はぎょれんに文句を言うだけでなく、自分達も高く売れる魚を捕る努力が必要だ」。子供達の将来を考え30年先の漁業を見据えた提言が、インタビューの受け答えに強く感じられました。趣味は日曜大工と家庭菜園。最近燻製小屋を作り、自分で捕った「ほっけ」や「かれい」の燻製を楽しんでいるとか。ぜひ味わってみたいものです。



販売事業について

☆ここは、あっぱれ

⇒ 道産水産物の流通対策

近年のぎょれんは昔のぎょれんと違い、物を集めて右から左に流すだけでなく、加工品販売に加え鮮魚流通対策に力を入れている。特に集中的に水揚げされた時には、各種流通チャンネルを駆使して販売している。海外への輸出も含め、時代の変化に対応した対策に期待している。

★ここが喝! ⇒ 道産水産物の価格対策

ぎょれんの鮮魚流通対策で、集中水揚げ時でも価格の底支えとなり、極端な暴落は防げるようになった。とはいえ、豊漁貧乏では漁家経営が成り立たない。昨年春にスタートした鮮魚センターや石狩の新工場で、付加価値の高い商品が誕生するよう期待している。特に価格が低迷している「ひらめ」や「かれい」類については、規格や品質の基準を設け、「ぎょれんブランド」としての販売に挑戦し、価格の向上に貢献してほしい。

購買事業について

☆ここは、あっぱれ

⇒ 漁網の品質向上への取り組み

系統ブランド資材の普及推進として、ほっけの刺し網を継続して購入している。購入し始めた頃は「価格は安い品質は今一つ」だったが、欠点の指摘で改良を重ねた結果、現在は他社製品に負けない品質となっている。さらには使用頻度の高い規格は国内製造先で在庫しており、納期面でも迅速な対応が可能となった点は評価できる。

★ここが喝!

⇒ まだまだ足りない浜まわり

ぎょれんの購買部では、漁網やロープ、ほたて養殖資材のほかバッテリーや洗浄機など漁業に関連する数多くの商品を扱っているが、組合員に知られていないように思う。漁協の購買部に商品を置くだけでなく、こまめに組合員の仕事場を訪問し、ひざを交えて懇談することが、長い目で見ると系統購買品への信用を得る近道だと思う。

指導事業について

☆ここは、あっぱれ

⇒ 漁政対策や漁業環境保全対策

燃油セーフティネット構築事業への取り組みや、トドやアザラシなどの海獣類による被害防止対策への取り組みは評価できる。現在トド対策の一環として開発された強化網の提供を受け、実証試験に協力しており、通常の網に比べ使用期間は長持ちする等の効果は出ている。今後は、より抜本的な駆除対策を国や関係団体に要請し被害の根絶を図ってほしい。

★ここが喝!

⇒ 若い世代への漁業基礎知識研修

漁協役員への研修は、新人職員研修・管理職・理事・監事研修など階層別に実施され人材育成に寄与していると思う。一方将来の組合員候補である青年部員や若手漁師を対象とした研修会は極めて少ない。親や漁協が率先して教えることはもちろんだが、青年部や女性部活動の専属職員がいない組合も多い。旧指導連が行っていた勉強会をぜひ再開してほしい。漁業者であれば、せめて水協法の基礎くらいは勉強しておくべきだ。

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1月号への感想・ご意見など
- ②7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〉1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、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。

7ページの間違いさがしの答え



みなさんのお便りで今年もスタート！

なみまる
おたより箱

浜のおかあさん料理教室活発ですね。大変参考になります。

（島牧村 泉谷 泰三さん 87歳）

今年の秋鮭漁は値段に助けられ、とうにか無事終了しました。

（根室市 根室のイカ子さん 57歳）

先月号のホタテのパエリア風がわかりやすく、作ってみたいと思いました。

（厚岸町 藤田 悠梨さん 32歳）

みなさんのお便りで今年もスタート！



地元の魚、大好きです。そい、いしがれい、さんま、八角等、お刺身にして日本酒で一杯！至福の一時です。この寒い中、漁に出かける漁業関係の方に感謝しながら頂いています。

（登別市 匿名希望さん）

師走に入り、何かと気せわしい今日この頃ですが、ひやま管内ではすけそ漁が始まりました。漁があることを祈っています。

（八雲町 加藤 三枝子さん 58歳）

寒くなり、車での通勤が大変です。朝しばれていると事故を起こさない様子を付けて運転をしていますが、滑ったりして怖いんです。皆さんも運転には気を付けて仕事しましょうね！

（根室市 高橋 亜希さん 33歳）

〈編集部から〉
鮭の跳ねる音が聞こえてきそうですね。新しい年も大漁となりますように！！



タイトル：これぞ鮭定置漁船！
今年も平和に船上カメラマンとして乗船。
この日は2回走りの大漁でした。
（興部町 坂本 翔さん）

今月の
1枚

編集後記

あけましておめでとうございませう

「北海道のおせち料理は大晦日に食べ始める」と言つと道外で驚かれることが多いですが、「それが本来の姿である」という説を発見。昔は日没が1日の終わりで1日の始まりとも考えられたため、大晦日におせち料理を食べる風習は、実は各地に残っているのだとか。大手を振って大晦日から美味しいものをたくさん食べて、新年に向けた英気を養います。今年も広報なみまるくんをよろしく願います。

（工藤）

今年の干支は羊。群れをなす羊は家族の安泰を示し、いつまでも平和に暮らすことを意味しています。長年組織活動を担わせていただき、全道の浜に友人知人ができました。新年を迎え元日には恒例の北海道神宮に参拝し、家族とお世話になっている皆様の健康と仕事の安全を祈願します。今年も良い年となりますように！

（阿部）

昨年のなみまるくんを振り返ってみると、色々な場所へ取材に行き、たくさんの方からお話を伺う事ができたなとしみじみ感じます。今年も皆さんから色々な話を伺っていきたいと思っておりますので、なみまるくんをよろしく願います！

（矢幡）

浜と家族の協力で！ めざそう海難事故死ゼロ！！

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

news 浜のほつとニュース

大漁祈願！

小樽

12月に入り管内では刺網漁が最盛期を迎えています。昨年は不漁で終わったかれい刺網漁が今年は出足から好調で、既にひらめの水揚げは11月単月で171t（昨年32t）と昨年の5倍の水揚げになりました。また、石狩湾でははたはた網にしんがかかると、浜では賑わいを見せています。年明けからは型の大きいにしんが漁期始めに集中する予想であり、浜は群来により海が乳白色になる幻想的な光景を待ちわびています。

梶山

12月1日から解禁となったのはえ縄釣り助宗漁が最盛期を迎えています。はえ縄漁法により魚体を傷めず、さらに出荷時の海洋深層水での冷やしこみを行うなど高鮮度保持に努めています。卵については輸入原料によるたらこ製品が供給過剰傾向にあり、厳しい流通環境となっている一方、親については、韓国向け輸出が回復傾向にあり期待されるところです。年々漁獲量が減少傾向にあり資源の減少が危ぶまれています。高鮮度対策による付加価値向上により価格面での評価が上がる事が望まれています。

函館

12月に入り、管内各地で真だら漁が盛漁期を迎えています。寒さが本格化するこの季節、白子をたっぷり入れた「たら鍋」は冬の定番料理として心も体も暖めてくれます。老若男女を問わず好まれるクセの無い白身魚であり、冬の函館を訪れる外国人観光客にも味わってほしい自慢の味です。主産地である恵山沖津軽海峡のはえ縄漁では昨年に比べ魚体が大きく、忘年会需要も手伝って価格は安定傾向にあります。

室蘭

胆振管内では、秋鮭定置網漁が12月13日に昨年度対比110%の約5,400tで終漁しています。累計水揚げ数量が5,000tを超えたのは平成21年以降5年ぶりとなります。すけそ刺網漁は累計水揚げ数量約9,300t、昨年対比137%と順調に水揚げされています（12月16日現在）。卵は昨年よりも成熟が進んでおり、今後の浜値への影響が懸念されます。生産者の皆さんの安全操業と豊漁を祈念しています。

日高

12月5日に日高東部地区（庶野～えりも）で毛がに籠漁が解禁となりましたが、水揚げは振るわず17日現在、昨年対比50%に留まっています。価格は、大でk@2,600～2,500と前年同時期と同レベルで、水揚げの割にパツとしない状況が続いています。年末に向けて若干価格動向に不安が残る展開ですが、少しでも上昇することに期待がかかります。尚、1月中旬には西部地区（冬島～門別）でも解禁となります。

釧路

徐々に寒さ厳しくなっている当管内ですが、ばばがれい刺網、たこ漁、かに漁等、冬場の水揚げが本格化しています。特にたこ漁は11月末現在で昨年対比200%の水揚げと資源的には順調ですが、12月に入ってから時化が続くような出漁ができていません。年末のかきいれ時のため、天候の回復と豊漁を期待するところですが、無理せず安全操業を願っています。

根室

当管内ではほたて漁が本格的に開始されました。水揚げ数量は、別海・野付・標津・羅臼漁協を含めて日産200t前後あります。価格は海外市場でほたての需要が高まっている影響もあり、昨年と比べ高値で推移しています。寒さも厳しくなってきましたが、安全な操業と豊漁を祈願しています。

北見

新年明けましておめでとうございます。当管内は底建網漁やほたて漁も終漁し、すっかり冬支度に入りました。一方サロマ湖内のかき漁は旬の時期を迎え順調な水揚げとなっております。これからの季節、鍋料理を中心として需要が高まる中、水揚げ量・浜値ともに昨年を上回ることを期待しています。今しばらく寒さの厳しい時期が続きますが、本年も安全操業と大漁を心より祈願しています。

稚内

オホーツク海地区では、3月の漁場造成から約10カ月の間水揚げが続いてきたほたて漁が、ついに管内終漁となりました。日本海地区では、かれいたらの刺し網漁が先月より行われていますが、12月に入り時化が続く水揚げが出来ない日々が続いています。荒れやすい冬の海ではありますが、新しい年に向けて安全操業で豊漁となることを願っています。

留萌

師走に入り、冬の代表魚種である「真かじか」の水揚げが増えてきました。凧が良ければ管内で1日約200ケースの水揚げがあり、今後はさらにまとまった水揚げが期待されます。ただ、残念なことに今年の12月は、例年以上に時化が多く、思うように出漁出来ない状況が続いています。これから年末にかけては、穏やかな凧が続き、安全操業で締め括れることを祈念しています。

おせちにぴったり! 簡単昆布料理

ホタテ昆布巾着

浜のおかあさん

レシピ



今回は昆布とほたてを使った「ホタテ昆布巾着」をご紹介します。早煮昆布を巾着にすることで、昆布巻きとは一味違ったメニューになります。お子さんとも楽しく作ることができ、おせちにもぴったりの一品です。

材料 (4人分)

- | | | |
|-----------------------|---|------------|
| ・早煮昆布 (乾燥) ……20g | ① | ・砂糖…20g |
| ・ボイルほたて (小さいもの) ……16個 | | ・しょうゆ…大さじ1 |
| ・干しかんぴょう…1.1m | | ・めんつゆ…大さじ2 |
| | | ・水…500cc |

作り方

- ① 昆布は水洗いして、1枚を13cm程度とし、8枚に切る。かんぴょうも8等分に切っておく。
- ② 昆布にほたて2個を入れて、巾着のように包み、かんぴょうで結ぶ。
- ③ 鍋に②とAを入れ、落し蓋をして20分くらい煮て出上がり。



砂原漁協

佐藤 悦子さん