

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



2

2015
No.316

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

平成26年度 北海道昆布漁業に関する懇談会
第60回 全道青年・女性漁業者交流大会

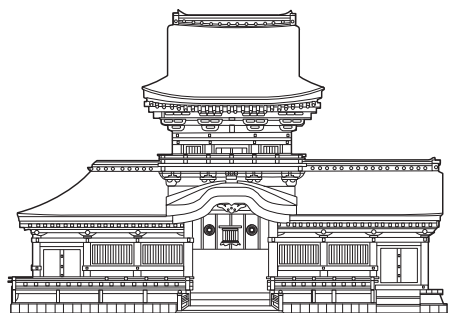


雪まつりの大雪像づくりを 応援し、すけとうたらをPR!



冷えた体にアツアツのスープカレー(すけとうたらのすり身入り)は何よりの差し入れ
応援にかけつけたぎょれんの女性職員から、つぎつぎと手渡されます

※制作中の雪像は、奈良県にある世界遺産「春日大社・中門」にある雪像の大きさはほぼ実物大で、高さ11m、幅17m、奥行き9m。使用する雪の量は5トントラック400台分。およそ20000トンのべ35000人の自衛官が約15400個の細かいアイスパロックスを貼り付ける工法で、29日かけて制作されます。



雪の広場に奈良の都の春日大社・中門が再現されます。ライトアップされる夜のシルエットも、見ごたえがあります。中門をスクリーンにしたプロジェクションマッピングも予定されています

さ っぽろ雪まつりの雪像制作が佳境を迎える1月22日(木)、会場となる大通り西8丁目会場で、胆振・渡島すけとうたら刺網漁業協議会(村田会長・鹿部漁協組合長)北海道水産林務部、ぎょれんなどが協力して、雪像制作にあたる自衛隊員や関係者にすけとうたらを具材としたスープカレーを提供しました。

このPRは昨年の「すけとうたらの三平汁」の炊き出しに続く二回目で、今年は新たな食べ方の提案としてスープカレーで有名な「らっきょ」本店に調理を依頼し、すり身を具材としたメニューになりました。

早朝からの制作が息つくお昼に提供されたアツアツのスープカレーは、冷え切った体をぽかぽかに。用意された300食はあつという間に皆さんのおなかの中へ。「初めて食べましたがカレーに溶け込んでる野菜との相性がよく、とてもおいしい。おかげで午後からの作業も頑張れます」との嬉しい感想が寄せられていました。また今回使用されたお米の「ななつぼし」は、北海道米販売拡大委員会からの提供で、「ミス北海道米」の二人も応援に駆け付け配食をお手伝い。一緒に北海道の海の幸、山の幸をPRしました。なお、今回提供された「スープカレー」は、2月の限定メニューとして約1か月間、らっきょ本店(琴似)、白石店、トママ店の3店舗で販売される予定です。

[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
February 2015 No.316

2

01 **浜の元気印!**
雪まつりの大雪像づくりを応援し、すけとうたらをPR!

02 **特集1**
平成26年度 北海道昆布漁業に関する懇談会

08 **特集2**
第60回 全道青年・女性漁業者交流大会

10 頭すっきり!! ブレイクタイム

11 **浜の家族物語**
いぶり中央漁協/福澤 佑人 さん ご家族

12 平成26年度北海道漁業士研修大会が開催されました

14 なみまるインフォメーション

15 本所からこんにちは「共販部」

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
いぶり中央漁協/福澤佑人さんご家族です。



すけそうだら漁最盛期の白老港。多くの漁船が出航を待ちます。



平成26年度 北海道昆布漁業に関する懇談会 ～各地区の代表的な生産手法について～

●懇談会出席者 ※敬称略

地区出席者

えさん漁協 理事
南かやべ漁協
日高中央漁協 副組合長
釧路市東部漁協 理事
浜中漁協 組合長
歯舞漁協 昆布漁業部会長
羅臼漁協 養殖漁業部会長
雄武漁協 うに・こんぶ部会長
宗谷漁協 組合長
香深漁協 組合長

佐藤 靖治
川井 靖之
向井 進
佐藤 政勝
山崎 貞夫
柿本 康弘
相本 茂樹
木元 之生
山川 憲治
和泉 優

北海道昆布漁業振興協会

会長 川崎 一好（ぎょれん）
副会長 高島 武俊（えさん漁協）
副会長 平野 正男（えりも漁協）
副会長 竹内 一義（歯舞漁協）

北海道水産林務部

水産経営課構造改革担当課長 伊東 尚美
水産振興課首席普及指導員 坂本 樹則
水産経営課経営改善グループ主査 松村 悟

北海道大学

北方圏フィールド科学センター准教授 四ツ倉典滋

北海道水産物検査協会

専務理事 川村 次光

昆布の生産工程は、同種の昆布であっても、漁協や地区で使用する機械や施設が異なり、さらには生産者によって手法や道具などが異なります。今回で3回目の開催となる「北海道昆布漁業に関する懇談会」（北海道昆布漁業振興協会主催。12月11日ぎょれん本所にて開催）では、そんな多くの独自性を持つ昆布生産技術の向上を図るため、地区の代表者が一堂に会し、「各地区の代表的な昆布生産の手法・道具・施設等」について意見交換が行われました。懇談会は、事前に浜で撮影した写真や資料をもとに、ぎょれん共販部 藤森部長の進行で進められました。広報では、その懇談の内容をテーマ別にまとめてご紹介します。

昆布の採取 ～道具について～

増産や資源保護を考慮し、各浜工夫を凝らした道具が紹介されました。

マツカ、カギ等、採取道具の工夫

山川（宗谷）…宗谷

では、マツカやグリグリを使い、ねじりで7月の初めから根こそぎ採るようにしています。昆布が若いので、根とともに岩ががれ、新しい岩肌ができます。昆布の胞子の付く場所を作つてあげる事が目的です。ちなみにグリグリは、「これを使うと誰でも採れる」と言われるくらい、簡単に採ることが出来ます。



山川 憲治さん
（宗谷漁協）



マツカでねじり、昆布の根ごと岩肌を剥ぐように使う



宗谷で「グリグリ」と呼ばれる道具。南かやべでは「ツブマツカ」と呼ばれる

川井（南かやべ）…

南かやべでは、このグリグリを「ツブマツカ」と呼びます。高齢者や腰の悪い人は、昆布の根を切つて採取する「カマ」を使う人もいますが、大半はツブマツカを使います。数年前までは鉄素材でしたが、今は硬い塩化ビニール素材になっています。直径が60〜70cm、重量は3kg位。絡みがとても良く、ビニール素材なので、昆布を傷めることも少ないです。



川井 靖之さん
（南かやべ漁協）

向井（日高中央）…日高中央は、S字の鉄素材がついた棒で、ねじります。宗谷の考え方と同じく、昆布を根こそぎ採つて岩肌が見えると次の昆布が付きやすくなると考えています。



向井 進さん
（日高中央漁協）



S字の鉄素材が付いている棒

GPSの使用について

佐藤（釧路市東部）…GPSを持つ目的は、主に霧対策です。魚群探知機（魚探）も内蔵していますので、両方の目的で使用しています。

柿本（歯舞）…春先は濃霧の日が多く、歯舞から貝殻島へ行くには距離があることや潮の流れも速いため、GPSがあれば航跡が分かります。歯舞漁協では安全の面からほとんどの船が付けていると思います。サイズも様々な携帯電話くらいの大きさの物もあります。魚探もどんな性能が良くなっており、色で昆布の種類が分かる魚探もあります。



柿本 康弘さん
（歯舞漁協）

佐藤（釧路市東部）…釧路市東部では、カギを使います。カンザシという棒を刺してねじる方法については、厚葉昆布を根こそぎ採つてしまふ恐れがあるため、資源保護を目的とした先輩の教えを守り、今も使わないようにしています。



佐藤 政勝さん
（釧路市東部漁協）



資源保護のため、この「カンザシ」と呼ばれる道具は使わない

平野（えりも）…えりもも同じく、カンザシは資源保護のため使いません。各漁家、自分達が採りやすいように工夫したカギを使っています。資源保護を考えて、各地区が独自の工夫をするのは大切なことです。



平野 正男さん
（えりも漁協）

作業の効率化の工夫

作業の効率化や実入りの向上、コケムシ対策などを目的として、各地区、様々な工夫が紹介されました。

水揚げの工夫で作業効率アップ

佐藤（えさん）…えさんでは、昆布の頭から180cm以上を残した状態で、裾部分を先に水揚げし、残した部分は実入りが良くなつてから水揚げします。等級を上げるために計画的に実入



佐藤 靖治さん
（えさん漁協）

平成26年度 北海道昆布漁業に関する懇談会

～各地区の代表的な生産手法について～

和泉（香深）・・・私たちの天然昆布は天日乾燥が基本なので、風に飛ばされないようにネットをかぶせて乾燥させます。ネットをかぶせるとしわにならず、昆布の割れや白



和泉 優さん
(香深漁協)



乾燥台の網は、昆布をはさむように二重になっている

川井（南かやべ）・・・私もあらかじめ切ります。吊り下げるタイプなので、乾燥室の高さに合わせて切っています。

乾燥の際に使う網の工夫

佐藤（えさん）・・・昆布を伸す役割も持たせるため、乾燥台の網は二重にしています。乾燥開始当初は30分に一回ずつ昆布の頭を引っ張り上げます。乾燥が進むと一時間に一回ずつ同様の作業を行いますので、網の跡は一切つきません。温度が上がると普通の網は伸びますが、今使っている茶色の網は、温度が上がると逆に張った状態になり、作業がしやすいです。

山川（宗谷）・・・海に漬けてお代わりに、トラックの後ろの部分の保冷車で保管する方法がお勧めです。昆布を入れ、プラスティックくらいに機械で温度をセッすると、真夏でも涼しく、昆布の良い状態で翌朝まで保管できます。



昆布の保管に、トラックの保冷車を活用

木元（雄武）・・・採ってきた昆布を翌日の乾燥作業に回すため、そのまま海水に漬けておく方法を取る場合があります。乾燥作業には出面（でめん）を多く頼むので、待ち時間を無くし、時化の場合も仕事があるように、前の日にある程度採っておくのです。夏は海水温が高いので海水に置いておくのは1日が限度。多くは採りません。



木元 之生さん
(雄武漁協)

りを良くすることが目的です。また、裾部分を先行して水揚げすると、陸での作業を計画的に進めることができますし、実入りが良くなる時期に付きやすいコケムシが付かなくなる利点もあります。

昆布の頭から180cmを残す意味については、乾燥後の縮みを考慮し、規格が90cmの長切昆布と約60cmの切れ葉を作るためと、うちの台車のサイズに合わせた作業効率からこのサイズにしています。

昆布の付着物を取り除く方法

山川（宗谷）・・・昆布の表面に小さい貝が付着することがありますが、私は削り機でそれを取り除きます。歯医者で歯を削る機械に似た工具です。昔はハサミを使っていたましたが昆布を傷つけてしまうこともありました。

等級を下げないために、今はこの削り機を使って1本1本、その部分だけ、きれいに取り除いています。



削り機で、丁寧に付着物を取り除く

乾燥方法の工夫について

干場の石の種類や、乾燥機の使い方等について意見が交わされました。

砕石の石は、昆布につきにくい

佐藤（釧路市東部）・・・つるつるとした丸石は、昆布が乾燥すると付着し、穴が開いてしまつので使いません。砕石は角があるので昆布が付きます。3cmくらいの黒石で、形状によって値段が違います。



角がある砕石は、昆布が付きにくい

平野（えりも）・・・私も砕石を使います。以前は干している間に、昆布が付いたところを剥がして移動させる「砂引き」という作業を行っていましたが、今は、干場の面積を広くとって、昆布が付かない砕石を使い、手間を省こうとしています。製品に石が入るとクレームになるので、その意味でも砕石が良いと感じています。

乾燥前に昆布を切断する方法も

佐藤（えさん）・・・先ほど水揚げ方法の工夫のなかで説明しました通り、180cmの台車サイズに合わせ、干しやすさも考慮し、大体200cmくらいに切ってから干します。



採取した昆布を乾燥前に専用の台で切断

木元（雄武）・・・私も、水を張ったタンクで昆布を洗淨し、水切りして、木製台に並べて切ります。乾燥後90cmになるように、114cmのところで切断出来るようになっていきます。多い人だとこの台をたくさん持って、次々運んで切るため、切る人が専属で必要なくらい、作業は早いです。

乾燥機の使い方について

平野（えりも）・・・うちは天日乾燥が基本ですが、昨年乾燥機を導入し、取り扱い方によっては乾燥機も充分使えるという印象を持ちました。天日乾燥と乾燥機を使ったものと品質の違いについて、水試で試験をさせてもらい、結果は、数字的にほとんど差がありませんでした。では次に、どこから乾燥機を使うのがいいのかという問題ですが、日高昆布は長さもある昆布なので、生から乾燥機を使うのはなかなか難しい。色々工夫し、結論としては、七分乾燥から乾燥機を使うのであれば品質の問題も無いと考えています。あくまで基本は天日ですが、今後補助的に乾燥機も使っていこうと、浜の統一基準を作った次第です。

今は漁業者も少なくなってきましたので、なんとか若い人が昆布漁に魅力を感じてもらえるように乾燥方法も工夫をしていきたいと思っています。

向井（日高中央）・・・乾燥機を補助的に使っていますが、採って選別して検査に出すまで、少なくとも一ヶ月かかります。同じ昆布でも、天気が悪くて三分乾燥で乾燥機に入れたものは、完全天日や七分乾燥とは違い、どんなに手入れをしても、やはり自然の艶（えき）が無くなり、等級が下がってしまうことがあるのが難点です。

一方で、乾燥機には良い点もあります。飴色になりやすい地域の昆布は、七分乾燥くらいで乾燥機にかけると防ぐことができます。

柿本（函舞）・・・函舞で多いのは、昆布を吊り下げる木の角材にネットを巻く方法です。昆布が付かず、乾きやすくなります。



天日乾燥の際もネットが活躍



吊下げて乾燥する棒にネットを巻くと昆布が付かず乾きやすい

平成26年度 北海道昆布漁業に関する懇談会

～各地区の代表的な生産手法について～

山崎（浜中）・・・走りの時期の実入りの悪い昆布を天日で乾燥させると変色しますが、乾燥機にかけると防ぐことができます。乾燥機の性能が向上し、温度を40～50℃の天日と変わらない温度で乾かせるため、品質も保たれます。



山崎 貞夫さん
(浜中漁協)

柿本（歯舞）・・・歯舞の場合は、天気が良い場合も、大半を三分から四分乾きくらいで、乾燥機に入れます。乾燥機に入れると逆に手間も多くなりますが、品質の向上を図るため使用します。

乾燥に欠かせない空調の工夫

佐藤（えさ）・・・湿気は上にこもりますので、その湿気を天井にある扇風機で下に落とし、乾燥機の風で外に出す方法を取っています。10時間くらい、できるだけ長い時間で乾燥させると縮みが良く、等級の良い昆布が出来ます。



上にこもる湿気を天井の扇風機で落とす

相木（羅臼）・・・実が入れば入るほど白くマンニットが出てきますからね。味を良くするのならこの白さがある程度出ないとダメですし、私も非常に難しいと感じています。



懇談会では、各地区の手法をモニターで見ながら、意見が交わされました

自動選別機について

佐藤（釧路市東部）・・・ベテランはすばやく目視で選別できますが、世代が替わり、若い人がこの選別作業を行うと相当苦痛なようです。その負担を軽減しようと考えたのが自動選別機導入のきっかけです。実際、先に裾物をよけておけば、機械が設定した重量に合わせて選別してくれますので、少人数でも仕事がかたくなります。早い機械は、1分間で45本選別しますが、当方は色を選別できる機械も作れるそうですが、そのようなことも高価な機械になってしまします。

山川（宗谷）・・・以前、厚岸漁協を訪問して

教えていただいたのが、「効率良く乾かすには扇風機の風が重要だ」ということ。業務用の鉄の羽の扇風機が良いと教えてもらいました。それを私は11台付けています。天井に6台、



設置する「高さ」がポイントの換気扇
(写真中央の四角い部分)

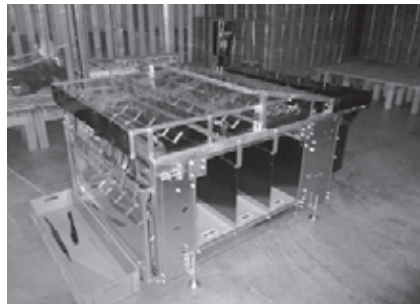
下に5台。下は移動できるようにしています。私は、湿気を帯びた空気を大きく出すための換気扇も2台付けています。これも厚岸で、「付ける位置は170cmくらいが良い」と聞きました。天井に換気扇を付けるとあつたまった空気ばかり出てしまう。水蒸気と空気は比重が違うので170cmくらいのところが良いと。そこに大きいのを2台付けています。

選別の工程について

昆布を伸すための工夫や、自動選別機の導入等について、意見が交わされました。

昆布を伸すために湿らせる方法

川井（南かやべ）・・・20年くらい前までは、昆布を湿らせて巻いてを繰り返していたのですが、南かやべが量産体制に入りまして、蒸気を出して湿らせる機械「こんぶくん」を使うようになりました。私は1回に20本くらいずつ昆布を入れて使います。



設定した重量で自動選別する機械

異物混入防止対策について

山崎（浜中）・・・浜中は、組合員の多くが昆布漁業者です。「昆布製品改善委員会」を設置し、現地視察も行いますが、どんなに気を付けていても、石などの異物混入があると指摘されてきました。なんとかしなければならぬと試行錯誤をしたなかで、X線の機械を導入しました。空港の手荷物検査のような機械です。

使い方は、検査が終わった昆布を組合の倉庫に集荷後、全駄、機械にかけます。異物が見つかったら、組合の職員がその異物を全て取り除きます。残念な



昆布を一駄ずつ通し異物混入を検査するX線装置

出てきた昆布は別の機械で巻いて、その後、ほぐして折る・切るなどの作業工程に進めます。



昆布を適度に湿らせる機械「こんぶくん」

相木（羅臼）・・・羅臼も以前、機械化を試みたことがあります。しかし、味がおいしくない、変色等の問題点が出てきて、今は使用していません。現状では、夜露にあてて湿らせるほうが、しなりはあるし良い製品になると思っています。



相木 茂樹さん
(羅臼漁協)

川井（南かやべ）・・・自然が一番良いと思いますが、南かやべは昆布の数が多いのでどうしても多いのですから、機械に頼らざるをえません。また、自然のなかで行うと、昆布が旨みで白くなりやすく、自然に出た色だと言っても、格付時において落等になるのが悩みです。

がら鳥の羽などは画像に映りにくいのですが、石や鉄は、米粒のような大きさでも見つけられます。異物が入っていると、出荷者から1駄300円というペナルティをもらいます。機械は高価なので補助金を使用しているほか、組合員から使用負担金をもらっています。

この取り組みによって組合員の意識も変わってきました。地区別の異物混入率の結果を見て、小屋を清潔にする、干場の石を変えるなどの具体策を実践する地区も出てきました。



異物がある時は、画面でその位置も判る

懇談会を振り返って（共販部 藤森部長）

今回、「道具」を話題に、関係者の方々に懇談いただきましたが、日頃から使っている道具、施設には愛着も生まれ、独自の工夫も加わり、製品作りに欠かすことのできない重要なアイテムとして、大きな存在となっていることを感じました。懇談会で得られた情報を活かし、本会としても効果的、効率的な製品作りに生かすための道具や施設の情報を、様々な機会を通じて皆さん方にご紹介して参りたいと考えております。



〈資源管理 資源増殖部門〉

育て!エゾバイツブ

～エゾバイ増殖にかけた漁師～

広尾漁業協同組合
エゾバイツブ簗漁業部会
関下 啓史郎さん

●評価のポイント

増殖活動と資源管理を並行して実施し、取り組みを継続することで危機的な状況から脱して所得倍増を図り、持続可能な漁業に転換できることを示したことは、他の漁業や他の地域への見本となる大きな成果です。産卵生態調査を基にした増殖技術の開発に加え、生態調査の結果から部会内の合意形成を基にしたツブ籠目合の自主規制や、共業化による過当競争の抑制は、一つのモデルとして興味を惹かれます。今後は資源を維持しながら、共業化で生まれた時間を活用しての更なる発展を期待しています。



〈流通・消費拡大部門〉

未来へつなぐ、オホーツクの恵み

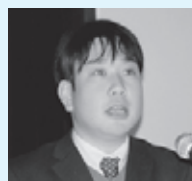
～料理って面白い～

紋別漁業協同組合女性部
渡辺 玲子さん

●評価のポイント

多くの食育活動が、味覚機能形成期の幼稚園や小学生、自炊^{じすい}を始める大学生を対象としているのに対し、高校生に対し食育の重要性と地産地消を訴えた取り組みは非常に興味深い課題だと思います。また市の食育推進委員会に加わっての活動は、今までの女性部活動にない活動として評価できると思います。料理教室は魚嫌い・魚好きに対し絶大な効果があり、食育が着実に浸透しているのが伝わり、中学校での給食資材の使用にもつながっていて、食育の実践例として評価できる内容です。今後は市民向け料理教室の開催と活動の成果に期待しています。

その他全道大会で発表された事例



〈資源管理・資源増殖〉

ナガツカ資源管理の取り組み ～漁協の枠を超えて～

根室漁業協同組合
白井 陸実さん



持続的な漁業の礎を築くために ～資源管理型漁業を目指す ナマコ漁業の取り組みについて～

石狩湾漁業協同組合浜益支所
なまこ漁業部会
藤巻 信三さん



〈漁業経営改善〉

小砂子の未来はまかせておけ!! ～目指せ! 増収100万円～

ひやま漁業協同組合上ノ国支所
上ノ国小砂子担い手養殖部会
小田 修一さん



〈流通・消費拡大〉

函水CANフェス ～高校生が考える缶詰普及企画～

北海道函館水産高等学校 水産食品課
小林 英太郎さん(左)
南 龍治さん(右)



〈地域活性化〉

漁業士会として今、できること ～「地域の漁業DVD」～

一映像で伝える漁業の魅力～を制作して～
渡島南部地区漁業士会
成田 リカさん



〈多面的機能・環境保全〉

枝幸と東京を繋ぐ虹(協同組合)の架け橋 ～枝幸漁協女性部と 東都生協組合員の交流を通じて～

枝幸漁業協同組合女性部
天野 奈美子さん



北海道の代表に選ばれた 3組の活動事例が全国大会へ!

1月15日(木)札幌市の第2水産ビルで、60回目となる全道青年・女性漁業者交流大会が開催されました。

この大会は、日頃の活動実績を発表することで、相互の知識の交流と活動意欲の向上を図るとともに、活動実績を全道に普及させて本道水産業の振興に寄与することを目的に開催されています。審査の結果、3組が2月下旬に東京で開催される全国大会へ出場することになりました。

全国大会へ出場する3組



〈資源管理 資源増殖部門〉

ナマコ資源を後世に!

～世界一のブランド

「枝幸産北海キンコ」を守るために～

枝幸漁業協同組合 なまこ部会
奥村 信幸さん

●評価のポイント

北海道のナマコ漁業は、価格の高騰による乱獲から資源の減少が懸念^{けねん}される中、資源の枯渇^{こかつ}に危機感を持ち資源管理を実践した点は高く評価できます。資源管理の効果を実感するには継続した取り組みが必要で、資源管理の重要性を部会員が共有したことが水揚げ許容量の設定につながっています。またブランド維持の自家加工が資源維持効果を間接的に担っていることも興味深く感じました。今後とも品質の向上に取り組み、収入の増加につなげるとともに、ビジネスモデルとして他へも影響を与えられるよう期待しています。



【福澤さんご一家】 福澤佑人さん(31歳)、瞳さん(35歳)、雅さん(中3)、響くん(小4)

「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、いぶり中央漁協白老支所の福澤さんご一家です。

祖父と父と3代で仕事をしたかった

まさに今が旬のすけそうだら漁を中心に、えび籠、かに籠、ほっき漁にうにやなまこの潜水漁と様々な漁を行う佑人さん。祖父の代からの漁師で、今は父が舵をもつ船に乗っています。「漁師になる1年くらい前に祖父が亡くなったけど、本当は祖父と父と3人で仕事をしてみたかったな。おじいちゃん子だったからね」と教えてくれました。仕事終わりに仲間の漁師と話している時が楽しいと話す佑人さん。「最初は船酔いと筋肉痛で大変だったよ」と笑います。

佑人さんは昨年からは白老地区の青年部長となり、地元のお祭りに出店するなど青年部活動に取り組んでいます。「青年部で集まるのが楽しいんだ」と笑顔で話してくれました。

子供たちは妻に似てマイペース

妻の瞳さんは苫小牧出身。漁業には縁がありませんでしたが、結婚してからはすけそうだら漁の陸仕事などを手伝っていると言います。

中学3年生、姉の雅さんは今が勝負どころの受験生。小学校4年生の弟の響君は漁師になりたいと話しているそうです。姉弟ともマイペースで瞳さんそっくり、とは佑人さんの評。

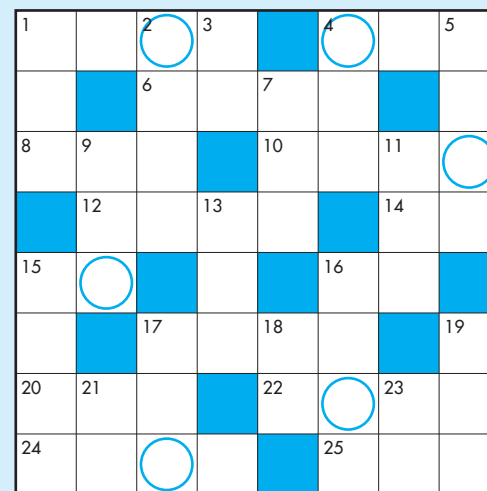
将来的には船を新造し、「父と息子と3人で仕事ができたら嬉しいよね」と笑う佑人さん。これからは、「頼れる先輩たちや父親に負けないようについていきたい。ついていだけじゃなく、超えたい」と力強く話してくれました。春先には家族が増える予定の福澤家。佑人さんにとって、仕事に青年部活動に家庭にと実り多き年になりそうです。



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。2月になると、暦の上では春になります。梅や桃の花のほころびや鳥のさえずりなど春を告げるものは様々ありますが、強い南風が吹き込むことで気温の上昇を体感できるのも春の訪れの1つです。まだまだ寒さが続く北海道ですが、日差しは少しずつ長くなり、春が確実に近づいていることを感じさせてくれますね。



○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。

1月号の解答と当選者									
ハ	ツ	モ	ウ	デ	ト	ソ			
ゴ	マ	ガ	ス	キ	ー				
イ	ケ	イ	サ	ン	ス				
タ	イ	ツ	ウ	シ	キ				
ハ	チ	ケ	ン	タ	カ				
タ	シ	ラ	イ	キ					
チ	ヨ	キ	ン	ス	ル				

ハツワライ
(八雲町)加藤三枝子さん
(釧路市)竹中 純子さん
(根室市)冷水尚美さん
(初山別村)白府美恵子さん
(増毛町)大西日陽里さん

タテのカギ

- ① 新生児の衣服
- ② 多くの原因のうちのひとつ
- ③ 関西風おでんにはつきものの「牛○○」
- ④ セカンド○○○、ビニール○○○、○○○ダスト
- ⑤ 2LDKのKが示す場所
- ⑦ 「位置について。○○○、ドン!」
- ⑨ シングル→○○○→トリプル
- ⑪ 俳句を作って楽しむ集まり
- ⑬ 暖房中に必要な空気の入替え
- ⑮ これを行うときの掛け声は「鬼は外!福は内!」
- ⑯ 赤い梅の花
- ⑰ 何かをする時の元手
- ⑱ 銀世界を作り出すもの
- ⑲ 親方のことをこうとも呼ぶ
- ㉑ みがくと出てくる
- ㉓ 苦⇄

ヨコのカギ

- ① 「ホーホケキョ」と鳴く鳥
- ④ 52円で全国どこへでも
- ⑥ 地デジの正式名称は「○○○○デジタル放送」
- ⑧ 会議で話し合うテーマ
- ⑩ 濃口⇄
- ⑫ ばらばらにすること
- ⑭ 寒い時の日本酒はこれで飲みたい
- ⑮ テストで正解につく印
- ⑯ 滝を登ると竜になるといわれる魚
- ⑰ 野球のフォアボールのこと
- ⑲ 初めは初期、終わりは?
- ㉑ 気分転換
- ㉓ 2月になるとプロ野球チームが南国で行う練習
- ㉕ 鮭の卵をほぐしたもの

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。



平成26年度北海道漁業士研修大会が開催されました

1月14日(水)札幌の第2水産ビル8階大会議室で平成26年度北海道漁業士研修大会が開催され、全道から109名の漁業士が参加しました。
大会では2つの地域漁業士会の活動報告と外部講師による資源管理についての講演が行われました。

【講演】『資源管理のあり方 (特にIQ、ITQを巡る議論)について』



東京大学大学院
農学生命科学研究科
農学国際専攻
国際水産開発学研究室
准教授 八木 信行氏

高生を対象に出前授業を行っています。3つ目は情報交換、収集、配布です。年に1回、管内漁業士会の会報誌を発行し、関係機関へ配布するなどして、管内漁業士会の取り組みについて周知を図っています。4つ目は会員相互の親睦です。管内漁業士の親睦を深め、情報交換、意見交換の場とするため、定例会や各種会議の後に懇親会を行っています。5つ目は種苗の体験放流です。宗谷管内栽培漁業推進協議会の実施するひらめの種苗放流に合わせて、放流場所近郊の小学校で体験放流を実施しています。

今後とも、漁業士会の事業を通じて浜の健全な発展に寄与して行きたいと考えています。

八木さんは水産庁や在米日本大使館で勤務した後、東京大学の准教授となり、漁業経済学、開発経済学、海洋政策論を専門とし、「資源管理のあり方検討会」の委員にも就任されています。今回は、研究で訪問したノルウェーで行われる漁業の様子や流通の流れを紹介しながら、IQやITQといった資源管理方法を導入した際のメリットやデメリット、各国の導入状況、現状についてご講演頂きました。

【主催者挨拶】



北海道漁業士会 会長
中田 隆明さん

今、政権与党は地方創成をうたい、地方・地域に目を向けようとしています。地方の現状は高齢化と人口減少という難題を抱え、これからの地域の維持存続に多くの自治体が頭を抱えているのが現実です。少子高齢化が一段と進み、今後、地域社会の構築をどう形作るのか、地方の創意工夫、力量が試される時代になりました。昨年は漁業センサスが5年ぶりに発表され、漁業者の減少、後継者不足、高齢化が一層進んだことが明らかになりました。漁業を取り巻く環境は様々な課題を抱えながらも、存亡をかけて今を生きる私たちが課題を克服し、次世代により良いものを残していかなければなりません。いかなる逆境の中にあっても、一人一人の英知を結集し漁村社会を守っていかなければなりません。今こそ私たち漁業士の使命を再認識し、活動を活性化して行こうではありませんか。

【地域漁業士会活動報告】

石狩・後志管内漁業士会活動報告

当漁業士会は27名の漁業士で魚道清掃、技術講習、「お母さんの水産教室」、「親子水産教室」といった活動を行っています。魚道清掃は、さくらます資源の増大を目的として、魚道に堆積した土砂や流木を取り除いています。技術講習は、水産物の付加価値向上のため漁業士のスキルアップを目的として刃物のメンテナンスを学



石狩・後志管内漁業士会
東しゅこたん漁協指導漁業士
木村 正城さん

びました。「お母さんの水産教室」は、魚食普及活動を目的に近年は藤女子大学と連携して実施しています。にしんのさばき方、ほたての剥き方、調理実習、試食会といった内容となっています。平成15年から実施している地元の小学生とその保護者を対象とした「親子水産教室」では、魚に親しむを持ってもらう事、おいしく食べてもらえることが目的です。漁法の紹介に加え、いくら作り、しゃこの剥き方などを体験してもらっています。

漁業士会の取り組みについて



宗谷管内漁業士会
枝幸漁協青年漁業士
西野 正輝さん

大きく分けると5つの取り組みを行っています。1つ目は漁業士会の研鑽に関する事です。先進地視察を行い、今年度は宮城県石巻市を、過去には中国の青島や上海を訪問しています。2つ目は漁業の担い手育成です。管内漁協の青年部員や新規漁業就業者を対象に、ロープワークや包丁研ぎの実演指導を行ったり、管内の小中



平成26年度北海道漁業士称号授与式

新たに10名の漁業士が誕生

1月15日(木)札幌市の第2水産ビル8階大会議室において、平成26年度北海道漁業士称号授与式が開催されました。今年度は指導漁業士6名、青年漁業士4名が新たに認定され、荒川道副知事より認定証が授与されました。

平成26年度新認定漁業士

(敬称略)「内は所属漁協」

【指導漁業士 6名】

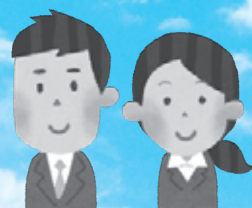
- 加我 義幸 (南かやべ)
- 日田 隆 (日高中央)
- 工藤 昌一 (えりも)
- 遠田 城義 (厚岸)
- 神田 功 (浜中)
- 大澤 真人 (紋別)

【青年漁業士 4名】

- 木村 誠 (石狩湾)
- 青山 真吾 (松前さくら)
- 澤口研太郎 (鶴川)
- 天野 敬嗣 (枝幸)



荒川副知事に謝辞を述べる澤口青年漁業士(鶴川漁協所属)



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 共販部 です



私たちのお仕事二本柱

① 昆布の魚価安定および流通対策

安定した消流を図るため、消費地の消流状況を常に把握し価格動向を敏感に捉えるとともに、毎年、需要調査を実施し的確な情報収集に努めています。

また、これらの情報を踏まえ、値決め会等においても、商社と浜との交渉役として生産者の意向を最大限尊重した値決め交渉を行っています。

さらには、「北海道昆布漁業振興協会」と連携し、消流宣伝、食育活動等による消費回復に関する諸施策を実施しています。

② 昆布の生産振興対策

減産傾向が続いている北海道産昆布の増産を図るため、その対策として「北海道昆布漁業振興協会」と連携し、現在、昆布の人工的種苗投入試験事業を実施しています。

今後、事業の検証を行うとともに、更なる増産対策について模索していきたいと考えています。



昆布の価格安定、品質維持のための呼びかけも行っています



種苗投入試験事業では、部長も現場でお手伝い(左)

浜のみなさんへ

何より生産が第一であると考え、生産振興についても取り組んでいます



共販部
藤森部長

共販部は、昆布の値決め会等を通じ、昆布の安定消流を図るため、日々、生産者の事を考え仕事をする事を大前提にしております。

時に、消流の状況によって、ご不満を頂く場合もありますが、中長期的展望を充分考慮しながら、その年々の価格について商社側との交渉を通じ、浜の思いを反映させるべく努めていることを何卒、ご理解いただきたいと思います。

昆布の生産量は、その昔3万トン以上あった時代もありますが、今や2万トンを割り込むなど、減産傾向が続いております。何より生産が第一であると考え、生産振興についても取り組んでいく所存ですので、関係者の方々のより一層のご理解、ご鞭撻をお願いいたします。

2ページの「北海道昆布漁業に関する懇談会」もぜひご覧下さい。

01

各地区専務参事会との懇談会を開催 ぎょれんの次年度事業について

1月9日(金)の北見地区を皮切りに、今年も各地区専務参事会とぎょれん役員との懇談会が道内各地で開催されました。この懇談会は、毎年1月に各管内をぎょれんの役員が訪問し、次年度の事業計画の骨子となる事業や課題について浜に説明するとともに意見交換を行う事を目的としています。

内容は大きく(1)漁政・環境・指導事業関係(2)販売事業関係(3)購買事業関係に分けられます。(1)漁政・環境・指導事業関係では、「資源増大に向けた取り組みの推進」「担い手確保に向けた取り組み強化」「流木等漂流・漂着物処理対策」等、(2)販売事業関係では「北海道の漁業を取り巻く環境」「秋鮭流通対策の現状と課題」「ほたての現状と課題」「昆布の各種対策」等、(3)購買事業関係は「漁業用燃油の取扱体制強化」「系統ブランド資材事業の推進」「衛生・鮮度管理工場に向けた魚函・タンクの導入推進」等といった内容について話し合いが行われました。更に、「産地市場の衛生管理高度化推進への取り組み」「外国人技能実習生」についても意見が交わされました。

今後、各地の懇談会で出された意見をもとに、次年度計画を練り上げていきます。



各地で活発な意見交換が行われました
(写真は1月14日に釧路で行われた専務参事会の様子)

昆布の魅力がたっぷり詰まっています！ 日経ヘルスの昆布特集をまとめた冊子ができました

北海道こんぶ消費拡大協議会とぎょれんは、昆布振興事業の一環として、日経新聞のグループ会社から発行されている健康雑誌「日経ヘルス」に昨年の夏から3回に渡り昆布特集を掲載してきました。この度、これまで掲載された記事をまとめた冊子を作成しました。

冊子は同協議会の宣伝事業や、同協議会の会員組合・企業を通じての配布など、今後も昆布の宣伝活動に役立てていきます。

《以下の3回が掲載されました》

「無形文化遺産・和食を支える立役者 昆布のチカラ」
(2014年7月号掲載)

…昆布に含まれる食物繊維、色素成分、うまみ成分の健康作用
「驚きの昆布パワー」(2014年8月号掲載)

…昆布と長寿の関わり
「昆布のうまみパワー120%活用術」
(2014年11月号掲載)

…昆布とトマトのうまみの力とその活用術

問い合わせはぎょれん営業企画部
(TEL 011-281-8590) まで。

02



昆布の魅力、メリットがたっぷりまとめられています
ぎょれんのホームページ
(<http://www.gyoren.or.jp/>)でも公開中です

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2月号への感想・ご意見など
- ②10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〉2月20日までに送ってください。

(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。

10ページの間違ひさがしの答え



先日、「本ししゃも」を初めて頂きました。見た目からしてカラフトシヤモとは明らかに違ってびっくり。食べてみて、身が美味しくて更にびっくり!! まだまだ北海道の美味しい水産物の味を知らないことを反省する一方で、これからの美味しい水産物との出会いがとても楽しみです◎

(矢幡)

積もった雪は困りものですが、積もる思い出は自分史の大切な一頁です。

(阿部)

編集後記

「第66回さっぽろ雪まつり」が2月5日(木)から始まります。子供が小学生のころは、雪像見学より氷のすべり台に乗るため、真駒内会場で長時間並びました。子供が親離れして足が遠のく年もありましたが、昨年は話題のプロジェクトマップングを体験し、その迫力に驚きました。今年は広報誌の取材で、雪像づくりの大変さを知ることができました。積もった雪は困りものですが、積もる思い出は自分史の大切な一頁です。

全国あれこれお正月料理の紹介が特におもしろかったです。他の地域の情報は楽しいです。

(増毛町 大西 日陽里さん 13歳)

私のお父さんとおじいちゃんは寒い中なまこ漁に出ています。頑張っていると思います。

(八雲町 勝谷 風沙さん)



「流行語大賞漁業版(1月号掲載)」はいいですねー。「ありのまま」が最高です。今年は末年。家族の安泰と平和を願っています。

(島牧村 泉谷 泰三さん 87歳)

12月20日から千葉から私とお兄ちゃんと2人で、根室に雪を見に飛行機に乗っておじいちゃんおばあちゃんの所にあそびにきました。とっても寒かったけど楽しかったです。

(千葉県流山市 松井くれなさん)

海外旅行へ行きますが、帰国後は「お寿司」が食べたくなる予感がします。海外へ旅行すると、魚介類を食べる機会がほとんどありません。たくさん海の幸を口にできる私たちは本当に幸せですね。

(札幌市 橋本 光江さん)

北海道の漁師の皆さま、寒い中ご苦労様です。寒さが厳しい時期ですが、体に気を付けて頑張ってください！別海の漁師さん、ほたて美味しいです。ありがとう！

(別海町 久司 若菜さん 26歳)

毎日寒い日が続いていますね。こちらの正月はぶりを食べます。北海道ではぶりを食べなかったのでびっくりしました。

(岡山県新見市 津内 千菊さん 60歳)

小樽

年が明け、1月4日に余市、古平、美国、岩内、寿都町で、1月5日には小樽市で初セリ式が行われ、今年の豊漁と安全操業を祈念しました。また、1月10日からはにしん漁が始まり、小樽では初日販売の12日に約20t(3957ケース)とまとまった量が水揚げされ、その後も順調な水揚げが続き、1月20日時点で管内累計180t以上(前年対比600%)の数量となっています。今後も好漁が続き、浜が活気づくことを願います。

室蘭

胆振管内では、助宗刺網漁の累計水揚げ数量は約18,300t、昨年対比111%となっていますが、最近の水揚げペースが落ちてきています(1月19日現在)。浜値は卵質の良好なものでk@130~110処、成熟の進んだものでk@80~60処で落札されています。卵質の低下や卵が抜けているものも多く見受けられるため、今後の浜値の下落が懸念されます。生産者の皆さんの安全操業と豊漁を祈念しています。

根室

年明けより2週間ほど、根室港内でちかの大漁が騒がれました。大勢の生産者の方が岸壁を囲むように立ち、柄の長いタモを入れると、一度に数百匹ものちかがすくい揚げられ、朝から賑わいを見せていました。また、風蓮湖での氷下待ち網漁が始まり、にしんやわかさぎも水揚げされています。まだまだ寒さも厳しいですが、今後の順調な水揚げと安全な操業を祈念しています。

留萌

今年の留萌管内では、1月に入りまとまった降雪があり、平年を上回る積雪量で気温も寒い日が続いております。そのような中、前浜では銀杏草漁が1月15日から始まり、冷え込みが厳しい中一つ一つ手摘みで丁寧に採取され、主に地元の小売店などに出荷されています。またかじかの水揚げがピークを迎え、多い日では発泡で約500ケースの水揚げがあります。これからも寒さが続きますが、豊漁と安全操業を祈念しています。

大漁祈願！

浜のほつとニュース

梶山

1月からえび簗漁が操業していますが、管内4隻が操業しており、現在はぼたんえびが主の水揚げとなっています。多い日で100ケース程の水揚げがあり、活ぼたんえびとしても販売されています。鮮度の良いえびは身が透明で弾力がありプリプリの食感を楽しみ、刺身向けとして全国各地に出荷されています。

函館

例年より雪が少なく過ごしやすい日々が続いている渡島管内ですが、年が明けてから時化で出漁出来ない日が多くなっています。噴火湾では加工用2年貝ほたてが徐々に水揚げされています。今年は生育が良く、前年に比べて約10%多い7万t弱の水揚げが見込まれており、盛漁期に向けた準備が進められています。

日高

えりもの助宗刺し網が、豊漁であった昨年を更に上回るペースで水揚げされています。ここ数年は年末から水揚げ量が纏まる傾向が強くなり、今年は1月後半になっても落ちることなく続いています。価格も、昨年度に比べ高値で推移しており、浜は連日嬉しい悲鳴で賑わっています。時化の多い年ですが、この後も安全操業に気を付け、少しでも漁が続くことを期待します。

釧路

本格的な冬場を迎え晴天も多く雪は少ないですが、連日冷え込みが厳しい日が続いています。時化の多い時期でもあり各地水揚げは低調ですが、冬場の漁であるたこやほっき、うに、真だら等の水揚げが中心となっています。毛がにの水揚げは10勝・釧路西部は1月で終漁し、2月からは釧路東部が始まる予定です。寒さ厳しい中ではありますが、大漁と安全操業を願うところです。

北見

日に日に寒さが増している当管内では、例年より早い1月12日に流氷の初観測が発表されました。そんな中、紋別、網走の底曳網漁も休漁期間を迎え、現在各湖でカキ漁や氷下待ち網漁が行われ順調に水揚げされています。今しばらく寒さの厳しい時期が続きますが、今後も各漁の安全と大漁を心より祈願しています。

稚内

冬を迎え、時化に見舞われる天候が続いていますが、利尻・礼文地区では、かれい・たららの刺し網漁が続いており、かすべ網漁も開始となりました。稚内地区では、毛がにに刺し網漁の開始に向けて準備を進めているところです。今後も宗谷管内は厳しい寒さが続きますが、安全操業で大漁となることを願っています。

ライフジャケット あなたを救う 決め手です

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

春を先取り。えびの香り立つ炊き込みご飯

えびの炊き込みご飯

浜のおかあさん
レシピ

今回は甘えびを使った「えびの炊き込みご飯」をご紹介します。ほのかなえびの桜色と鮮やかなねぎの緑が、春を先取りするかのようなメニューです。剥いたえびの殻と一緒に炊き込むことで、ごはんにえびの香りを移すことができますが、この時だし袋を使うと殻を取り出すのに便利です。えびの身は後から加えることで見た目良く仕上げるができます。

材料 (4人分)

- | | |
|----------|-----------|
| ・米…2合 | ・塩…小さじ1/2 |
| ・甘えび…16尾 | ・醤油…小さじ1 |
| ・昆布…30cm | ・水…300cc |
| ・酒…大さじ1 | ・ねぎ…1/2 |

作り方

- ① 米は研いだ後30分ほど水に浸しておき、えびは頭を取り除く。(殻は剥かない)
- ② 水300ccを沸かす。①のえびと酒を入れて1～2分茹でて取り出し、えびの殻を剥く。剥いた殻と茹で汁は捨てずにとっておく。
- ③ 炊飯器に水気を切った米をいれ、②の茹で汁を注ぎ、2合の線まで水を足す。
- ④ 塩と醤油を加えて軽く混ぜ、昆布とえびの殻をのせて炊く。
- ⑤ 炊き上がった後、殻と昆布を取り出して②のえびの身を加え、さっくりとかき混ぜる。
- ⑥ 茶碗によそい、小口に切った水にさらしたねぎを散らして出来上がり。

東しゃこたん漁協
柏崎 禮子さん東しゃこたん漁協
佐藤 恵子さん