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］

4
2015
No.318

北海道ぎょれん

特集

平成27年度 ぎょれん事業計画 ー前編ー

平成26年度 全道漁協トップセミナー

浜の元気印!

釧路で昆布フォーラムが開催されました

左上から時計回りに①「カラダよろ昆布カレー」を実演する星澤氏。テレビ同様、トークのキレも良く調理が進みます ②大人から子供まで、たくさんの方々に昆布の美味しさを味わっていただきました ③星澤氏考案の3品。この日の一番人気は「ほたてのとろろ酢和え」でした ④昆布製品の販売も好評をいただきました

3月8日(日) 釧路市の釧路プリンスホテルで、釧路市及び近郊の住民、女性部、組合関係者など200名以上が参加した「くしろ昆布フォーラム2015（主催：釧路昆布普及協議会）」が開催されました。今年で3回目の開催となる同フォーラムは、地元で、より昆布に親しみを感じてもらい消費拡大につなげることを目的としています。

第1部は料理研究家の星澤幸子氏を講師にトークショーが行われ、健やかな体づくりのためには、良質なものを食べることが大切であり、そのひとつが昆布であると語られました。星澤氏はテレビなどでも、昆布の栄養や料理を数多く紹介しており、「私も昆布のおかげで達者でいられます。普段から少しずつ食べるのが大切なんです」と自身も昆布を積極的に食べていると話しました。

第2部では、料理の実演とランチ会が行われ、星澤氏考案の「カラダよろ昆布カレー」「にんじんとろろ昆布春巻」「ほたてのとろろ酢和え」の3品がステージ上で実際に調理されました。軽快なトークを交え30分程度で手早く調理された料理の音と香りに試食への期待が高められ、いざ実食。ランチ会では星澤氏考案の料理を含む計6品が提供され、参加者はさまざまな用途に使える昆布の魅力と美味しさを堪能しました。フォーラム終了後にはお土産が用意され、料理レシピや刻み昆布を手に、「早速作ってみます」と話す参加者もいました。

また、会場では釧路昆布普及協議会のうち釧路市東部、昆布森の2漁協が地元産の昆布を使用した醤油や昆布茶、刻み昆布などの販売を行いました。販売を行った組合の職員は、「普通の昆布と頭はどう違うの？」「この昆布はどうやって使えばいいの？」といったお客様からの質問に丁寧に対応し、昆布ファンを増やしていました。

※釧路昆布普及協議会：釧路市東部、昆布森、厚岸、散布、浜中の5漁業協同組合、ぎょれん釧路支店、釧路市、釧路町、厚岸町、浜中町で組織

[うみ・なかま コミュニケーション]
なみまるくん
4
北海道ぎょれん広報誌
Hokkaido Gyoren Magazine
April 2015 No.318

01 浜の元気印!
釧路で昆布フォーラムが開催されました

02 特集 1
平成27年度ぎょれん事業計画 ー前編ー

08 特集 2
平成26年度 全道漁協トップセミナー

10 浜の家族物語
猿払村漁協／沖野 昭悦 さん　ご家族

11 頭すっきり!! ブレイクタイム

12 全道漁協購買事業推進会議が開催

14 なみまるインフォメーション

15 本所からこんにちは「営業第二部」

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
猿払村漁協／沖野 昭悦さんご家族です。

未だ寒さ厳しい2月の猿払村 知来別港

特集 SPECIAL 平成27年度ぎょれん事業計画 ー前編ー

平成27年度が始まりました。今月と来月の2号にわたり、ぎょれんの平成27年度事業計画をご紹介します。

今月は、西副会長に、計画策定にあたっての考え方を伺うとともに、漁政対策、指導・教育事業、環境保全対策、販売事業（全体方針および鮮魚流通対策）の計画についてお伝えします。

来月は引き続き、販売事業のうち、秋鮭・ほたて・昆布に関する事業と、購買事業、宣伝・広報事業等の計画をご紹介します。

ぎょれん　西副会長

海外の国々と向き合いながら、本道水産業の振興と発展を図っていく時代に

グローバル化が一段と進む中、本道漁業においては、海外の動向が魚価・流通に与える影響が大きくなっているほか、水産物輸出や輸入資材の増加など、海外事業の比率が高まる傾向にあります。加えて産地水産加工業界においても外国人実習生が重要な戦力となっており、本道水産業界全般にわたり名実ともに海外の国々と向き合いながら水産業の振興と発展を図っていく時代を迎えています。

こうしたなか、本会は平成26年度に、「強い北海道漁業の確立」に向け「グローバル戦略の進化と成長」等を柱とする3カ年の「中期的事業推進方向」を策定し、浜との連携を深めた各種事業推進にあたっているところです。

本道の漁業生産高は、基幹魚種を主体に浜値上昇もあり、魚価安の契機となったリーマンショック以前の水準まで回復をみるに至ったところでありますが、量的には総じて伸び悩み傾向が続き、地域間の水揚げ格差が恒常化している状況にあります。魚種によっては資源減少に歯止めがかからず、日本海振興対策を含め官民挙げた実効性のある資源回復等の取り組みが急務となっています。

流通は、国の内外で消費の二極化が進行。購買・漁政事業等において系統の力を発揮した取り組みを実施

流通面においては、海外の健康志向や円安進行等の追い風を受け、ほたて・なまこ等の輸出が増加する一方で、国内市場は人口減少や消費者の魚離れ等も相まって消費低迷が続いており、国の内外で、消費の二極化現象に拍車がかかっています。

農林水産業の成長戦略の一環として輸出促進が叫ばれる中、道産水産物は輸出の先進事例としてその一翼を担っており、引き続き市場開拓に努める必要があります。

その一方で、水産食糧供給基地として、国内需要者に対する安定供給の確保という使命があり、課題となっている魚食復権等の消費回復対策に向けて、業界挙げた取り組みが一段と重要になっています。

加えて、近年においては産地市場の買受機能低下が顕著となっており、魚価維持のための漁協系統の鮮魚流通対策事業を更に強化していく必要があります。

全国規模で食品の事故が後を絶たず、企業のリスクは拡大傾向にあります。こうした状況下、水産物流通の出発点である産地市場段階から食品の製造・販売に至るまでの道産水産物の安全・安心確保に向けた取り組み強化が喫緊の課題となっています。

購買事業の分野においては、主体となる燃油供給体制の整備強化と併せ、価格優位性の高い系統ブランド資材の更なる普及拡大を通じ、漁業経営コスト削減に寄与していく必要があります。

漁政対策においては、貿易自由化による本道漁業への影響回避や原発風評被害問題等に対する的確な対応のほか、水産日本の復活に向けた「浜の活力再生プラン」の着実な実践など、本道漁業の持続的発展のための各種取り組みを強化していくことも必要です。

以上のように平成27年度においても生産から加工・流通・消費に至る分野において依然として諸課題が山積しています。

地方創生が国の大きな政策課題となっていますが、本道にあっては基幹産業である農林水産業の振興が重要な鍵を握っているといっても過言ではありません。

本会としては指導・経済連合会の機能を更に強化し、長年にわたり培ってきた本道漁協系統組織の総力を挙げた事業展開を図るとともに、本道漁業の更なる発展を図るため、浜とともに立ちはだかる諸課題の解決に向けて果敢に挑戦していきます。

指導事業について

1. 漁政対策

本道漁業は漁業者の減少や高齢化の進行に加え、水産資源の多くが減少の一途を辿っているほか、水産物貿易自由化問題・原発風評被害などを含め、生産段階から流通分野に至るまで依然として諸課題が山積しています。

こうしたなか、国は地方創生に基づく「水産日本の復活」の方針を掲げ、「浜の活力再生プラン」の実践を通じた漁村地域の活性化に向けた取り組みをスタートしており、施策の重点化を図っています。

本年度の漁政対策の推進にあたっては、こうした情勢を踏まえて、漁業経営の持続的安定化を最重点課題とした政策提言とその実現に向け、組織をあげた取り組みを行っていきます。

（1）漁業経営基盤強化に向けた取り組み

①浜の活力再生プランの活用による生産振興対策の推進に向けた取り組み

②担い手確保に向けた漁船建造および機器導入における新規事業の創設への取り組み

③漁業収入安定対策および漁業コスト低減対策の拡充強化に向けた取り組み

④有害生物（トド・アザラシ・オットセイ等海獣、クラゲ類、ザラボヤ）の漁業被害対策事業の拡充強化およびヒトデによ

る漁業被害対策の創設への取り組み
⑤トド等海獣による漁業被害からの抜本的救済に向けた漁業補償制度創設への取り組み

（2）漁村の活性化、多面的機能発揮対策への取り組み
①水産業・漁村の多面的機能発揮対策の拡充強化に向けた取り組み
②自主的な地域活動に対する「漁村集落直接支払交付金制度」の創設に向けた取り組み

水産多面的機能発揮対策協議会総会

（3）原発災害対策への浜と連携した組織的取り組み
①汚染水海洋漏出阻止を含めた適切な福島原発管理体制実現に向けた運動展開
②韓国輸入規制措置の打開など、風評被害の早期払拭を図るための取り組み
③自然再生エネルギー導入など、漁協系統としての代替エネルギー転換に向けた取り組み検討
④原発のあり方に対する漁協系統としての組織的対応検討

（4）水産物貿易自由化問題への組織的取り組み
全漁連・水貿協等との連携によるTPP・EPA等の自由化の動きからの本道漁業への影響回避に向けた組織的対応

（5）水産物流通・加工・消費対策の強化に向けた取り組み
①北海道の実態を踏まえた産地流通・加工対策支援制度の拡充に向けた取り組み
②HACCP環境整備および高度衛生管理型施設の整備等、水産物の輸出促進に向けた支援制度の拡充への取り組み

（6）水産資源の持続的利用と資源に見合った操業体制の確立に向けた取り組み
①新たな漁業管理制度を踏まえた本道漁業の実態に即した資源管理体制の実現に向けた取り組み
②沿岸・沖底との全道・地域毎の各種漁業者実践協議会等の開催を通じた、資源に見合った操業体制確立に向けた協議促進の事業活動を通じたリーダー育成
③漁協における協同組合運動啓発活動促進のための支援（啓発資料の提供、講師派遣等）

（5）指導教育部門の機能強化
①相談機能充実のための地区別指導体制の強化
②指導部門情報・ホームページの充実

（2）漁協の運営適正化に向けた指導監査の充実と重点的指導
①JF全国監査機構による指導監査並びに改善指導の継続強化
②内部けん制機能強化に向けた重点的指導の実施

（3）教育研修活動の充実
①全道漁協教育研修計画（平成25年度～27年度）に基づく役職員研修の充実
②次期（平成28年度～30年度）研修計画策定に向けたアンケート実施等による内容検討

全道漁協新採用職員研修会

（4）人材育成対策
①漁協青年部活動の強化支援と組織育成
②全道協力組織（漁業士会、職員協議会等）

③密漁防止対策事業の再構築および遊漁対策の強化

密漁多発エリアのパトロール

2. 指導・教育事業

厳しい漁業・漁協経営環境下にあって、協同組合意識の高揚による結束力の強い漁協づくりを目指し、漁協の人材育成と啓発活動を強化するとともに、漁協の運営適正化と経営健全化に向けた取り組みを進めていきます。

（1）漁協経営改善指導の推進
①経営健全化が喫緊の課題となっている漁協に対する漁協経営強化推進本部を通じた重点的指導・支援の継続推進
②漁協における不祥事未然防止に向けた取組み支援

3. 漁業環境保全対策

本道周辺海域における漁場環境や河川環境の更なる向上を目的とした総合的な環境保全対策を図るため、海獣等有害生物による漁業被害軽減に向けた実効性の高い漁業被害防止対策の取り組みを強化します。
また流木等の漂着物処理対策について、各種事業の効果的活用や漂着物発生の抑制に向けた方策の検討を行なうとともに、各種エネルギー開発による漁場環境影響について、浜に的確な情報収集と提供を行うなど、総合的な環境保全対策に取り組みます。

（1）有害生物漁業被害防止総合対策事業の推進
①国の補助事業の有効活用による漁業被害防止対策の充実強化
ア．トド駆除や追払い、強化刺網等改良漁具導入の被害対策拡充に向けた取り組み
イ．ザラボヤ・キタミズクラゲの駆除及び処理対策事業の強化
ウ．その他海獣類（アザラシ・オットセイ）対策に向けた対応検討
②漁業者ハンター養成による駆除対策の推進

（2）河川・漁場環境保全対策の継続強化
【工事濁水・事業場排水関連】
①地区協議会等を通じた河川上流から沿岸域における各種工事の総合的な協議推進
②地区パトロール活動における河川・農業関連工事および事業場等の現場調査の実施による泥土砂・濁水流出防止対策の強化
【酪農系・農業系排水関連】
①行政ならびに農業関係団体との全道レベルでの対策協議の継続推進
②農業関係団体との協定締結や条例等を活用した家畜排せつ物対策の強化
【廃棄物関連】
①海岸漂着物処理事業の活用による流木・漂着物対策支援の推進および発生の抑制に向けた方策の対応検討
②漁業系廃棄物・残渣の適正処理対策に対する支援と廃棄物リサイクルの有効利用に関する対応検討
【海洋環境関連】
①サハリン原油開発業者との定期協議等を通じた油流出事故未然防止対策の推進とタンカー等の船舶航行における安全確保の要請

②油流出事故防止に関わる体制整備と油濁事故対応のための防除訓練の実施
③各種エネルギー開発に関する漁業・環境影響に対する情報収集と提供

漂着物（流木）の処理

（3）森・川・海のつながりを活かした森林環境保全対策の推進
①「お魚殖やす植樹運動」の継続推進と木育マイスターを活用した保育活動強化
②国民に対して植樹活動の意義を浸透させるための普及啓発の推進

販売事業について

グローバル化が急速な勢いで進展するなか、水産物の加工・流通・消費環境は引き続き大きく変化しています。

水産物流通の出発点である産地市場流通においては買受機能の低下等による魚価への影響が続く一方、産地加工業界を取り巻く環境も、稼働面に加え品質管理問題や輸送体制確保の問題等を抱え、総じて厳しい状況です。

国内外の流通・消費環境をみると、国内市場は人口減少や食生活の変化等により、水産物消費が低迷傾向にあるものの、海外においては健康志向も相まって水産物需要が増大し続ける「消費構造の二極化」が一段と進んでいます。

こうした状況下、道産水産物の流通安定化のためには国内市場の重要性は不変であり、引き続き流通動向や消費地ニーズを的確にとらえたなかで売り場の拡大を図っていきます。

一方、海外市場は、近年、一部魚種において海外輸出価格が浜値形成をリードする形となっており、海外生産動向・為替動向等の変動要素は内在しているものの、国内の需給調整機能としての輸出対策から一歩進め、重要なマーケットとして位置付けた取り組みを強化していきます。

道産水産物の消流安定と魚価の維持向上を図っていくためには、産地における取扱体制の強化とともに、国内・外に向けた加工・流通対策を更に拡充強化していく必要があり、本年度についても総力を挙げて戦略的・組織的な推進をはかっていきます。

【産地加工流通対策】
（1）秋鮭・ほたて等の基幹魚種対策の拡充と鮮魚加工流通ネットワーク事業の更なる強化
（2）本会直営工場・漁協工場・提携工場等の生産・品質管理体制の強化と更なる連携促進

【国内販売対策】
（1）道ぎょれん会を核とした全国的な販売ネットワーク網の拡充ならびに「選択と集中」による組織的取り組みの更なる強化
（2）安定した需要確保に向けた各種流通対策・消流宣伝事業との有機的連携による提案型営業の継続強化

【海外輸出対策】
（1）国内の需給調整機能と併せた、海外顧客・販路の安定的確保に向けた取り組み強化
（2）秋鮭・ほたて等の安定輸出体制確保と新たな加工原料輸出魚種の拡大への取り組み
（3）東南アジアを主体とした末端実需先への生鮮・加工製品の輸出拡大への取り組み
（4）関係行政等と一体となった国内輸出基盤（EU-HACCP・エコラベル等）拡充への取り組み
（5）関連補助事業の有効活用による新規市場開拓の推進

海外販路の安定確保に向けた取り組み
（写真は上海での展示会の様子）

1. 鮮魚流通対策事業

食生活の多様化や消費者の魚離れなどによる需要の低迷から、鮮魚全般に魚価安傾向が続いています。また、海洋環境の変化に伴う資源の減少や漁獲時期・漁場の変化がみられる一方、新規魚種の来遊など予期せぬ水揚げが増加する傾向にあります。

こうしたなか、本会ではかねてより鮮魚対策事業の強化に取り組んできましたが、特に昨年は系統鮮魚・加工原料供給ネットワークの更なる強化を図るため「ぎょれん鮮魚センター」を立ち上げ、付加価値商品開発による加工・販売体制の強化により、一定の成果を上げてきました。

本年度は引き続き浜の要望を踏まえ「ぎょれん鮮魚センター」の有効活用を柱とした、浜と連携した加工・流通対策を拡充し、魚価と流通の安定化に向けた取り組みを強化します。

鮮魚センター

鮮魚センターでの加工の様子

（1）鮮魚取扱形態別対策
①鮮魚販売事業
ア．産地・消費地と連携した系統鮮魚販売事業の拡充
イ．産地段階における協力加工場の確保等による生鮮出荷体制の強化
ウ．総体的な本会鮮魚事業の収支改善
②鮮魚加工事業
ア．鮮魚センターの効率的な稼働体制確保に向けた取り組み
イ．流通実態に即応した製品形態の開発
ウ．消費地ニーズに対応した新たな付加価値対策の模索

（2）魚種別対策の強化（かれい、ぶり、たら、すけそう等）
①浜と連携した選別凍結体制の強化
②生鮮流通・付加価値商品の開発及び販売強化
③海外販路の開拓および販売強化

（3）漁協系統鮮魚取扱体制の強化
①全道鮮魚流通対策会議の継続実施
②本会の鮮魚販売体制強化
ア．産地職員の育成による産地機能強化
イ．消費地支店との販売連携強化

・活メ鮮魚を活用した高次加工製品
・刺身商品（昆布メ、酢メ、生食用フィレー・ロイン等）
・ノーフローズン製品（生鮮フィレー、ブツ切、生開き、ボックス等）
・ワンフローズン高次加工製品（各種IQF、切身等）
③鮮魚冷凍事業
ア．加工原料供給ネットワークの連携強化
イ．産地市場連絡会議との連携による魚種別規格統一に向けた取り組み強化
ウ．産地における選別凍結の推進
エ．末端業者向け冷凍品の開発と販売強化
オ．海外販路への継続供給及び新規販路開拓

平成26年度 全道漁協トップセミナー

3月6日(金)、札幌市の第2水産ビルで、ぎょれんと信漁連が共催し、平成26年度全道漁協トップセミナーを開催しました。全道の漁協組合長や専務参事156名が、2つの講演を通じて、中国の現状や中国人の考え方について見識を深めるとともに、消費者に対する姿勢やトップとしての心構えについて学びました。

基調講演①

『中国社会・経済の動向 ～日本にとっての可能性～』

東洋学園大学人文学部教授
朱　建榮 氏

朱氏は中国・上海出身で、研究員として1986年に来日後、1996年からは東洋学園大学で教授を務めるほか、米英の大学で客員研究員をしてきました。来日後も頻繁に日本と中国を行き来し、日中間の政治、経済、ビジネスの真相を伝えています。

経済を支える中間層

今年も中国の春節（旧正月の休み）の間に日本には45万人もの観光客が訪れましたが、その多くが人口の4割を占める中間層の人々です。経済が豊かになるにつれて、中国人は価格や量より品質やサービスを重視するようになってきています。

中国は1980年から続く長期的な経済戦略に基づき、現在は沿海部と内陸部の格差是正に取り組んでおり、2020年以降には先進国を全面的に追い上げることを打ち出しています。一方で、デモや抗議活動が色々な所で起きていますが、これは社会の進化の一環でしょう。携帯電話の普及により世界と中国を比較できるようになり、教育によって法律を自分の主張の根拠にできるようになりました。中間層の拡大で社会運動が起こった60～70年代の日本と同様のことが起きています。以前は独裁政権だった台湾と韓国も、経済の民主化を経て社会の民主化を迎え、人口の半分以上が中間層になった時点で政治の民主化が決定的になりました。現在のペースで行くと、中国はあと10年もすると民主化の転換点を迎える計算になります。

中国における日本と北海道

日中関係が現在のように良くない理由は、互いの経済規模が一気に接近し、逆転したことに対し、日中双方心の準備ができておらず、また、顔が似ているのに考え方が全く異なるという相互理解不足によります。しかし、今の中国は日本にとってチャンスです。中国で問題になっている環境汚染や老人ホーム、農業、食品の安全安心について、日本には経験と技術があります。これからの中国と付き合っていくには、あくまでも民間交流は友好を大切にしていること、水産物を始めとした日本のものは高品質であることを伝えることが大切です。その品質を保つための努力も知ってもらえば高価格も納得してもらえるでしょう。また、中国の海産物は乾燥品を調理するという食文化にも対応していくことが大切です。モノだけでなく、人間の交流を通じて、互いに発展していきましょう。

基調講演②

『B級グルメ地域No.1 ～パワーブランド戦略～』

ラッキーピエログループ
代表取締役社長
王　一郎 氏

王氏は1942年神戸市出身。道南地域を中心に展開するファーストフードチェーン「ラッキーピエロ」を1987年に創業し、1店舗ずつコンセプトが異なる個性的な店づくりを行っています。「スタッフを大切に。超お客様満足第一主義、お店はお客様が喜び満足するためにあり、スタッフと共に栄える」をモットーに、地域密着で地産地消、環境に優しい経営を実践しています。

心を満たすための食事

みなさんはまだモノだけを売っていませんか。インターネットや携帯電話といった情報技術の革新により、食品はどこの誰がどうやって作っているのかを発信し、消費者に安心して頂かないといけない時代になりました。ハンバーガーのようなB級グルメも、安心に加えて作り手の思いや愛や情熱が発信されないと食べていただけません。今や食事は舌で味わい胃を満たすのではなく、心を満たすために食べる時代なのです。

選択と集中

我々中小企業は、選択と集中が必須です。経済学では「80対20」の法則があり、2割のお客様が8割の売り上げをつくると言われています。そこで我々は一番買って下さる2割のお客様を大切にし、スタッフ全員が一丸となって歓迎、特別扱いをしているんです。お客様に生涯を通じて買っていただくために、どのような付き合い方をしていくかも大切です。我々が大切にしているのは、①おいしさ、②安全安心、③テイクアウト可（どこでも簡単に食べられる）、④お客様をびっくりさせるということです。びっくりしないとお客様は宣伝してくれません。ラッキーピエロの長期戦略は「お客様に感動・感激して頂いて、お客様との間に信頼関係を構築し、お客様に口コミ宣伝マンになっていただいて生涯買っていただく」こと。そうやって私は地域でダントツ1番になりたいのです。

トップの心得

人間の欲求は、衣食住、安全から始まり、自分の個性を生かして人を喜ばせたいという自己実現につながるそうです。鎌倉時代の禅師　道元は「自他一如」と言いました。自分と他人が一体となったと感じることで悟りを開くという意味で、働くこともまさに同じです。また、トップの使う言葉でその会社は決まりますから、「ポジティブメンタルアティチュード（肯定的心構え）」でなければなりません。「忙しい」は「充実している」、「大変」は「やりがいがある」とも言い変えることができます。トップが辛い、景気が悪いと言ってはだめなんです。トップは部下に自分のやる気を感じさせなければいけません。

参加者は2人の講師の熱のこもった講演に耳をかたむけていました

表紙に登場いただいたご家族を紹介いたします。

猿払村漁協 沖野（おきの）さんご家族

今月の 浜の家族物語

【沖野さんご一家】 沖野昭悦（しょうえつ）さん（35歳）、真奈美（まなみ）さん（32歳）、響（ひびき）くん（8歳）、誉（ほまれ）くん（4歳）、詩月（しづき）ちゃん（2歳）

「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、猿払村漁協の沖野さんご一家です。

やっぱりほたてが好き

3月から始まったほたて漁を中心に、たこ漁や鮭鱒定置漁を行っている昭悦さん。曾祖父の代から漁師をしており、現在ほたての船には父・平昭（ひらあき）さんと弟を含む5人で乗っています。ほたての漁場の海底地形などを考慮して効率よく操業する平昭さんの技術を間近で見ている昭悦さんは「ほたて漁はノルマ制だから人よりたくさん獲れれば、その分早く帰ってこれる。操業時の操船技術や漁場の選定で目標にするのはうちの親父」と話します。一方で、「でも作業スピードでは親父には負けたくないね」とも。

「漁師になったばかりの頃は、漠然と立派な漁師になりたいと思って働いてた。家族ができてからは家族のために働いてるかな」と話す昭悦さん。自分で獲っている魚介類で好きなものを尋ねてみると、「やっぱりほたて。漁期前になると早く食べたいと思うよ」と答えてくれました。

家族のために

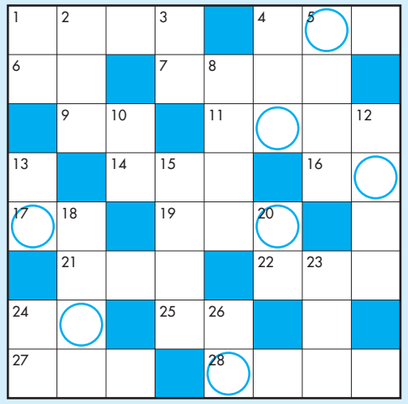
稚内出身の真奈美さん。祖父が漁師をしており、漁師の妻となるのに不安はなかったと言います。「毎朝、漁に出る前に朝食を用意しているんですが、早起きが大変です」と笑います。小学校3年生、長男の響くんは水泳に夢中で、今はクロールを練習中。保育園の年中、次男の誉くんはお絵かきやゲームが好きで、最近は響くんと一緒に妖怪ウォッチを楽しんでいます。真奈美さんは、誉君が保育所に入ってから妹・詩月ちゃんに対してお兄ちゃんらしくなってきたと話してくれました。ピンクが好きな詩月ちゃんは、You Tubeでおもちゃの紹介をする動画がお気に入りだそうです。

今年も猿払村では稚貝撒きが始まり、本格的な操業に入ります。昭悦さんは今シーズンの目標を「家族のために怪我をしないこと、させないこと」と力強く宣言してくれました。

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。4月になり、新品の制服やピカピカのランドセルで学校へ向かう子どもたちの姿を見かけるようになりました。新たな環境でたくさんの友人をつくり、学校生活を満喫して欲しいものですね。



○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。

3月号の解答と当選者

ソツギョウ

（函館市）小坂くみ子さん
（苫前町）鎌田　純子さん
（標津町）金田　佳奈さん
（釧路市）小川　浩依さん
（常呂町）丸銭　咲月さん

タテのカギ

① 暑さや緊張でかく人もいる
② 阿寒湖に生息する特別天然記念物
③ 合言葉、「○○」といえば「川」
④ 剣道で使う刀
⑤ 野球の二塁
⑧ 外国のお酒の総称
⑩ にらやきゃべつ、ホルモンを使った○○鍋は博多発祥
⑫ 煙でいぶす調理法
⑬ 横歩きが得意な海の幸
⑮ よもぎが香る和菓子
⑱ 自ら慎んで取りやめること
⑳ 4月1日ならついても許される?
㉓ ○○○の前の小事
㉔ 晴雨兼用もある
㉖ お金を借りても預けてもつく

ヨコのカギ

① 花まつりに釈迦の像にかけるもの
④ 見つめられていると感じる
⑥ 春の七草に含まれる、独特な香りの植物
⑦ 深夜のことを別の言葉で言うと
⑨ 川上からドンブラコと流れてきた果物
⑪ 片目を「パチッ」とする合図
⑭ 土筆と書く野草
⑯ マフィアのボスはこう呼ばれる
⑰ 雨のあと空にかかる七色の橋
⑲ 前後○○○すべてに注意を払う
㉑ 軍鶏と書く小型の鶏
㉒ ソファやヒーターなど、○○○ゴミの処分は自治体へ申込み
㉔ 体調が悪い時に嬉しい、水分を多くして炊いたご飯
㉕ 積もれば山になるゴミ
㉗ お花見といえばこの花
㉘ ニューフェイス

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。

全道漁協購買事業推進会議が開催

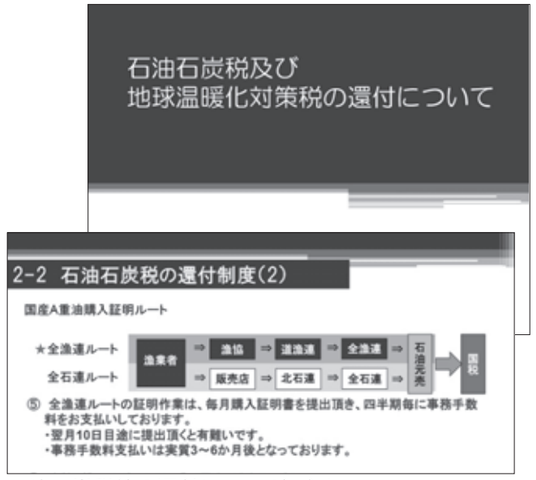
3月13日（金）、ロイトン札幌にて、全道の漁協購買担当者とぎょれん、購買関連会社が参加して、「平成26年度全道漁協購買事業推進会議」が開催されました。

会議ではぎょれん購買部による「ぎょれん購買事業　平成27年度基本方針及び推進内容」の説明や石油石炭税の還付、系統ブランド資材新商品の紹介、講演等が行われました。

はじめに、最新の石油情勢について情報が提供された後、漁協系統仕入れ力の強化、燃油施設管理体制の強化、系統ブランド資材事業推進と品目別対策について説明があり、漁協担当者皆様へ一層の協力要請がありました。続いて石油石炭税及び地球温暖化対策税の還付について説明があり、系統ブランド資材評価推進委員会の活動報告・今後の活動方針が紹介されました。

系統燃油施設の整備を進め、漁業用燃油需要の本会利用率を高め、仕入れ力の強化を図ります

使用するお客様の声を反映させ、改良が加えられるほたて養殖籠



石油石炭税等の還付について紹介されました

会場後方に展示された系統ブランド資材の数々

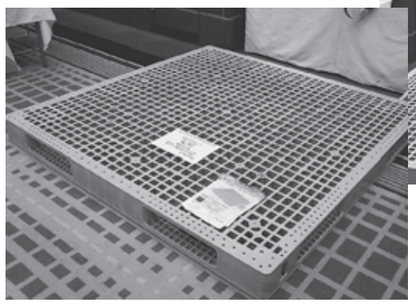
休憩をはさみ、枝幸漁協須摩課長による、平成26年度系統ブランド資材海外メーカー視察報告があり、ベトナムやタイの資材製造工場での作業状況や現地で感じた国民性の違いなどを報告。「新年度も予定されているので、まだの方は是非参加を」と呼びかけがありました。（ぎょれん主催で3か年計画の初年度）

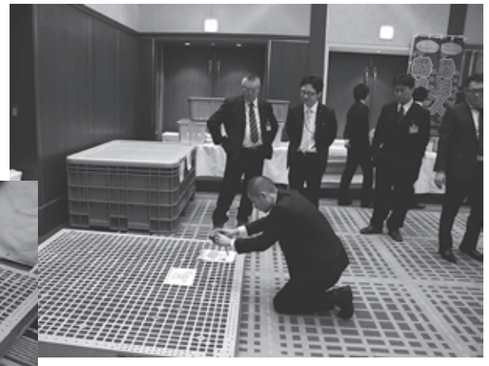
アユタヤ遺跡で記念撮影
（タイ バンコク市内）

枝幸漁協須摩課長による視察報告

ベトナムのホタテ養殖籠工場にて

会議の終わりは新製品の紹介。国内大手メーカーの協力を得て、開発した日本初の大型サイズプラスティックパレットが紹介されました。届いたばかりの商品が会場後方で展示され、担当者の関心を集めました。





日本初の国産大型プラパレットに、漁協購買担当者の注目が集まりました

講演

外部講師による講演は、取引先である北海道コカ・コーラボトリング㈱松原執行役員による「生活者の購買行動の変化と今後の対策」と題して行われ、関連データを駆使した今後長期にわたる北海道水産物の消費予想についての分析に、参加者は熱心に聞き入っておりました。

水産物の消費拡大のためには、料理教室や出前授業の継続が大切とアドバイスするコカ・コーラの松原講師

家畜排せつ物対策などの課題克服にむけ業界を超えた取り組みを

01 「河川と水環境の保全に関する意見交換会」で水質保全への協力を要請

2月24日に札幌において北農中央会とぎょれんの共催で、農業関係者と漁業関係者の意見交換会を開催しました。意見交換会には、漁業側から在札系統や道さけ・ます増協などの環境本部常任理事団体、農業側から北農中央会などの農業団体、また、北海道水産林務部や農政部などの行政が参加しました。

ぎょれん平野副会長の挨拶の後、参加団体より、家畜排せつ物の問題を中心とした河川と水環境の保全に関する事例報告が行われました。また、網走川流域農業・漁業連携推進協議会の新谷幹事長（網走漁協理事）より、網走川流域における農業と漁業の連携による新たな取り組みについての説明と、山田副幹事長（津別農協）と清野幹事（西網走漁協理事）より、津別の酪農事情や網走湖の現状について報告がありました。その後の意見交換では、農業と漁業が連携して河川環境を保全することにより、農業・漁業双方にメリットが生じるといった意見や、網走川流域での取り組み事例を全道へ広げていくことが重要との意見が出されました。

意見交換会全体の様子

網走川流域農業･漁業連携推進協議会による説明

各地で漁協青年部大会開催

02 漁業の未来に希望を持ち、視野を広め知識を高め、次の世代を担ってゆこう

漁協青年部の地区別活動方針を決め、講師を招き部員相互の研鑽に努める地区大会が各地で開催されています。近年は食育の観点から、全道の地区会長が率先して漁師さんの出前授業に取り組んでいます。先日開催された胆振地区の大会でも、新たな視点で食育活動に取り組むため、長年出前授業に取り組んできたぎょれん担当者を講師に招き、関連資料や授業の展開について勉強しました。「最高の授業とは、子供のやる気に火をつける教え方。出前授業で参加した子供たちが魚に興味を持つよう、漁師さんならではの知恵を出しましょう」とアドバイスされました。勉強の後には楽しく交流。チャリティじゃんけん大会では優勝賞金の半額が海難遺児への募金となりました。

「青年部大会は勉強の場であると共に、情報交換の場です。多くの仲間を作り、大いに語り合いましょう」と挨拶した福島会長（いぶり噴火湾漁協、写真上）

本所からこんにちは

今月は 営業第二部です

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市場事業

基幹漁協系統事業であり、鮮魚対策事業とも連携した流通並びに魚価対策事業を推進しているほか、定期的な産地市場連絡協議会の開催を通じ、産地市場の運営効率化や健全化に向け取り組んでいます。

❷秋鮭対策事業

本道基幹魚種である秋鮭については、近年、水揚げの減少傾向が続いており、魚価は比較的高水準を維持しているものの、国内需要の減少に加え、世界の鮭鱒供給量の伸長など、取り巻く環境は不透明な状況が続いています。

そのため、北海道秋鮭流通対策協議会と連携し、秋鮭の円滑な消流と魚価の安定に向け、国内においては、周年を通した秋鮭製品の需要拡大並びに新規商品開発や販路の確立を推進しており、海外では、国内需給調整を目的とした原料輸出や中国・東南アジアへの製品輸出に力を注いでいます。

❸鮮魚流通対策事業

道産水産物の円滑な流通と魚価の安定に向け、水揚げから加工・販売まで漁協系統鮮魚加工ネットワークを通じた対策事業を実施しています。

昨年度から「ぎょれん鮮魚センター」を立ち上げ、ぶり・かれい類等の加工体制強化に加え、刺身類等、付加価値商品の開発や販路の開拓を進めており、これまで以上に浜の皆様のご期待にお応えできるよう、事業拡充を進めています。

鮮魚センターで処理されるかれい

浜のみなさんへ

市場・製品事業や魚種別対策事業を実施しています

営業第二部
鈴木部長

営業第二部では、秋鮭から一般鮮魚に至る様々な魚種について、川上から川下までの円滑な流通や魚価の安定を図ることを目的に、市場･製品事業や魚種別対策事業を実施しています。

近年、道産水産物を取り巻く環境が、地球温暖化に伴う海洋環境の変化、世界的な鮭鱒生産量の増加傾向、人口増加に伴う水産物需要の伸長など、非常にめまぐるしく変化しています。

このことから、今後も、浜のために役職員が一丸となり、情勢を捉えた、更に的確な事業を拡充し推進していきます。

news 浜のほっとニュース

大漁祈願！

小樽

当管内ではにしん漁が終盤を迎え、徐々に切り上げ始める漁師さんが出てきました。漁期前の資源予想では昨年より減少との見込みでしたが、水揚げ数量は2月末累計で1,326t（昨年対比134%）と大幅な上積みとなり、平均単価も昨年度よりk@30程上回って、まずまずの漁で終わりそうです。かれい刺網漁では黒がれいが低調ですが、真がれいや赤がれいがまとまり始めました。また、石狩湾漁協、小樽市漁協ではほたて稚貝出荷の準備が始まっており、春の訪れを感じます。

室蘭

今シーズンの管内すけそう刺網漁が3月14日を以て終漁しました。累計水揚げ数量は約21,700t（昨年対比114%）となり、浜値も終盤までk@70処と高値で推移しました。管内養殖ほたても水揚げ終盤を迎えており、現在の日産水揚げ数量は約500tとなっています。また、3月1日からはえび籠漁が始まり、混獲で水揚げされる柳たこはk@370処となっています。生産者の方々の安全操業・豊漁を祈願しています。

函館

噴火湾ほたて漁が最盛期を迎えました。連日のフル操業に浜も加工業者も大忙しです。前年同様、原貝価格を牽引する中国向け輸出でありますが、湾内の増産による過剰供給への警戒感から製品相場や荷動きはやや不安定な状況です。貝毒が発生すれば輸出製品を製造できなくなることから早期出荷が必要ですが、極端な水揚げは処理能力を超えるため、これもまた価格に影響します。右肩上がりだった中国市場ですが今年は少し違う状況のようです。

桧山

例年に比べ雪解けが早く春めいた日が続いています。春漁といえばさくらますですが、今年の水揚げ状況は渡島も含めて芳しくありません。正確な理由はわかりませんが、海水温上昇や河川環境の変化などが原因ではないかと言われています。管内の水産資源は減少し、平成26年度の漁業総水揚げ金額は一昔前の半分程度にまで落ち込んでいます。道も日本海対策として資源増加事業を推進する予定で、官民一体となった資源回復が喫緊の課題となっています。

根室

3月に入り、羅臼漁協の刺網船全64隻が例年通りに切り上げ始めました。同漁協の冬のメインである助宗の水揚げは昨年の6～7割程となっています。再開は4月初旬頃からを予定しており、例年、かれい類やそい類など豊富な魚種が水揚げされます。また、道東に記録的な積雪や被害をもたらしてきた荒れた天候も、ようやく落ち着きを見せ始めました。春の訪れとともに各地の港や町が賑わいをみせてくれることを祈っています。

釧路

3月は時化が多く、いずれの魚種も休漁が目立ちました。東部地区の毛がに漁も水揚げが低調気味ではありますが、単価は前年より3割ほど高値となっています。4月からは各地でつぶの水揚げが本格化し、中旬には春鮭鱒漁の水揚げが開始予定となっています。釧路の春漁は開始目前ですが、良い凪を期待し引き続き安全に操業出来るよう願っています。

日高

3月に入り、管内ではつぶ籠漁、えび籠漁が始まりました。今のところ、昨年同期と比較して低調に推移しており、浜値はつぶ全般強含みで推移しています。漁期は秋まで続くので、今後の水揚げに期待したいところです。日が長くなり、春がすぐそこまで来ています。安全操業と大漁を願っています。

留萌

管内の主要漁業であるえび籠漁が3月より再開となりました。なんばんえびを主体に、多い日では管内合計で約3,500ケース水揚げされた日もあり、浜を賑わせています。また、かれい類については、現在は黒がれい主体の水揚げですが、今後は真がれいなどの水揚げも増え、春漁が本格化してきます。そして3月下旬からはいよいよ、ほたて稚貝の出荷が始まります。各浜とも今年の稚貝の生育状況は良好なので、凪が続き、順調に出荷が進むことを期待しています。

稚内

オホーツク海地区では3月15日より、毛がに籠漁が始まり、籠入・水揚げとも順調に進み、早いスタートを切ることができました。数日間の動向をみると、漁・価格ともに前年と比べ好調となっています。また、日本海地区ではなまこ漁がスタートしました。価格は前年と比べ高値での開始となっており、今後の価格推移に注目が集まっています。春を迎え浜は活気づいていますが、安全操業で豊漁となることを願っています。

北見

4月に入りオホーツクも徐々に春めいてきました。3月中旬からは、ほたての漁場造成や毛がに漁が順次スタートしており浜は賑わいを見せています。今後刺網漁等も始まり春漁が本格化していきますが、安全操業と大漁を心より祈願しています。

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

なみまるくんを楽しみにしている一人です。3月はリフレッシュの時、若い方々が新しい場所で御活躍するシーズン。どうぞ健康に留意してください。夢に向かってガンバッテ!!応援してます。
（七飯町　清水　悦子さん　78歳）

漁師さんの出前授業、道漁青連の海外視察研修はいいですねー。私はぎょれんの購買課長さんの引率で、2週間本州の各メーカーを視察しましたが、大変参考になりました。昭和30年でした。
（島牧村　泉谷　泰三さん　87歳）

ばあちゃんがなみまるくんのクイズをやっています。楽しそうです。
（根室市　高橋　希歩さん）

今はパパは、なまこをとっています。はやくホッケのシーズンになって、パパのとってきた魚をいっぱい食べたいです。
（礼文町　鈴木　仁愛さん　12歳）

今冬は時化速く寒い日が多いですが、ようやく暖かくなってきました。凪の日、磯漁に行きたいです。
（小樽市　宮古　知行さん）

今月から甘えび漁始まりました。今年は量があるのか、初ものを頂きました。久しぶりの甘えび、とても美味しかったです。大漁を祈ります。
（函館市　K.Kさん）

3月は別れと出会いの月ですが、特に「仰げば尊し」の曲が唇に浮かびます。少女時代を懐かしく思い出しました。
（苫前町　鎌田　純子さん　78歳）

札幌から引っ越して1ヵ月です。初めて見た流氷にビックリしました。何年か後に魚をさばけるようになりたいです。
（枝幸町　斉藤　みかさん　33歳）

「全道漁協青年部クイズ大会」のクイズ難しいですね～。全問正解された方もいたということで、素晴らしいですね。
（標津町　K.Kさん　44歳）

3月号の浜のおかあさんレシピのちらし寿司、とても美味しそうで、料理名通り調理も簡単そうで、ぜひとも作ってみようと思っています。
（初山別村　白府　美恵子さん）

別海漁協も昨年より15日程遅く、3月16日よりほっき漁が始まりました。海面で黒頭かれいも、ようやく少し見えてきた感じです。ほたても今年以上の高値で、漁全体が高値に支えられて水揚げされることを祈っています。
（別海町　佐藤　雅浩さん　53歳）

3月ももう10日になって、自転車で走っているとふきのとうを見つけ、さっそくふきのとうみそを作り、食べちゃったよ。春の味です。
（岡山県新見市　津内　千菊さん　60歳）

今年は時化が多くて、漁に出る日が激減。もう雪かきも遠慮したい。早く暖かくなってほしいですね。
（釧路市　小川　浩依さん　25歳）

北海道もようやく暖かくなり、春らしくなってきましたね。桜が見られるのが待ち遠しいです。
（札幌市　橋本　光江さん）

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4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〉4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ページの間違いさがしの答え

編集後記

正月が明けたと思ったら、もう4月！と感じるのは私だけでしょうか。新年に「今年はこれをしよう！」と立てた計画が既に、画に書いた餅に…?!花咲く春に気分も浮かれがちですが、やることをやっての「花見で一杯」は、また格別のはず。さて早速、5月号の編集に取り掛かりま～す。（工藤）

春は卒業・転勤・退職など別れの季節ですが、すぐに入学、転入、新人入会と続き、出会いの季節でもあります。先の人事異動で広報誌担当メンバーは、今年も三人続投となりましたが、取材や組織活動での新しい出会いに期待しています。お便りコーナーでの出会いも大歓迎です。スマホでメールもいいですが、はがきや手紙は情報だけでなく人柄も伝えてくれるような気がします。（阿部）

飾りじゃないのよ　着てこそ役立つ　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
4
2015
Hokkaido Gyoren Magazine
No.318

食物繊維たっぷり! 体に優しい常備菜

昆布のきんぴら

浜のおかあさん
レシピ

今回は昆布を使った「昆布のきんぴら」をご紹介します。昆布にごぼう、こんにゃくと食物繊維たっぷりで、女性には嬉しい一品。ピーマンとにんじんで彩りもプラスし、食卓の「いつものおかず」としても優秀なメニューです。

材料(4人分)

- きざみ昆布(乾燥)…40g
- にんじん…40g
- ごぼう…100g
- ピーマン…1個
- しらたき…150g

Ⓐ
- しょうゆ…大さじ4
- みりん…大さじ2
- 砂糖…大さじ1
- 酒…大さじ1
- 水…大さじ3

- サラダ油…大さじ1
- ごま油…少々

作り方

1. こんぶは5分くらいゆでて戻し、ざるに上げ水気を切る。
2. にんじん、ごぼう、ピーマンは千切りにする。しらたきは下ゆでし、ざく切りにして水気を切る。
3. 鍋にサラダ油を熱し、ピーマンを炒めて取り出す。ごま油を足し、こんぶ、にんじん、ごぼう、しらたきを加えて炒める。
4. ③にAを加え、煮汁がなくなるまで中火で炒め煮にする。最後にピーマンを戻し、火を止める。

えりも漁協
川﨑　尚子さん

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。