

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



5

2015
No.319

[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27年度 ぎょれん事業計画 一後編一
産地市場の衛生管理の向上に向けて
「北海道産地市場衛生管理マニュアル」を改訂しました



主役は青年部! 浜益の朝市



早朝からにぎわうBBQコーナー

19日 浜益ふるさと市場 漁港朝市は4月19日から6月7日までの毎週日曜日、全8回の開催を予定しています。

た。J A いしかりの直売所や、浜益温泉への出前朝市、夏の「浜益みなと祭り」も主催しています。みなと祭りでは、昨年から打ち上げ花火も行っており、浜益地区青年部長の門脇さんは、「今後も地域発展のために続けていきたいです」と話してくれました。



大きな鍋で作られる、旨味が凝縮された浜鍋

会場では他にも、鮮魚や干物、地元産の山菜の販売や前浜産生昆布の詰め放題、海産物が当たる抽選会などが行われ、地元産の太鼓保存会による豊漁太鼓もにぎやかに披露されました。浜益は札幌から車で1時間半程度。ドライブがてら遊びに来た若い女性のグループや家族連れ、ツーリングの男性など、たくさんのお客様が浜益の味を味わっていました。

石 狩市北部にある浜益港で4月19日(日)、石狩湾漁協浜益地区青年部による「浜益ふるさと市場 漁港朝市」が開催されました。晴れ間と雨が繰り返す天気ではありましたが、お客様の出足は好調で、開始時間の7時前には既に賑わいを見せていました。今年で9年目を迎えるこの朝市は、青年部が地域おこしを目的に始めました。会場の飾りつけや、BBQコーナーの設営、チャリテイ浜鍋作りは青年部員が行っています。前浜産のほたてやかれの一夜干し、鮭とば、青年部が仕込んだこ串、地元産のしいたけなど、BBQコーナーの網の上にはたくさんのお客が並び、その日の法被を来た青年部員たちが慣れた様子で焼き手を務めていました。

会場で提供されたチャリテイ浜鍋は、20kgもの稚貝から出るだしの旨味を生かした塩味のほたて汁。準備中から漂うほたての香りに、まだまだ寒いなか、体も温まるとあって、多くの人が列を作りました。また、その収益金は水難救済会への募金にあてられるそうです。

[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
May 2015 No.319

5

浜の元気印!

01 主役は青年部! 浜益の朝市

特集 1

02 平成27年度ぎょれん事業計画 ー後編ー

特集 2

08 産地市場の衛生管理の向上に向けて
「北海道産地市場衛生管理マニュアル」を改訂しました

10 増加する海獣被害に組合全体で取り組む

浜の家族物語

11 東しゃこたん漁協/茂木 一さん ご家族

浜のご意見番 購販推進地区委員長に聞きました

12 ぎょれんの仕事、ここがあっぱれ! ここは喝!

13 頭すっきり!! ブレイクタイム

14 なみまるインフォメーション

15 本所からこんにちは「営業企画部」

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

東しゃこたん漁協/茂木 一さんご家族です。



雪解け促す暖かな日差しの中、古平漁港

特集
SPECIAL

平成27年度ぎょれん事業計画 ー後編ー



先月から2か月にわたり、ぎょれんの平成27年度事業計画をご紹介します。

今月は、販売事業のうち秋鮭・ほたて・昆布に関する事業と、食の安全・安心対策、宣伝販促・食育・広報事業、購買事業、そして、経営体制に関する事業計画についてお伝えします。

平成27年度事業計画

販売事業について

1. 秋鮭

昨年度の秋鮭の道内水揚げは、漁期中盤以降の水揚げが低調に推移し、平成25年度を下回る10万6千トンとなったものの、浜値は製品の消流環境から446円/kgと近年の高水準を維持しました。

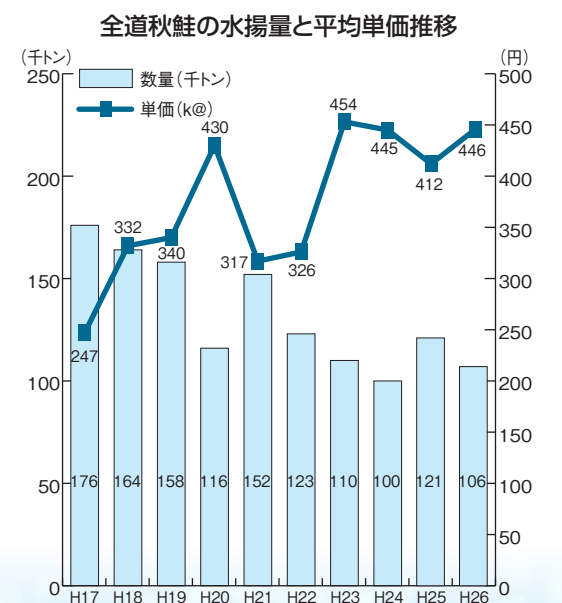
秋鮭の消流は、親製品については、輸入鮭が高値で推移していることもあり、国内において順調に消化されてきましたが、今後、高値供給による消費の低迷が懸念されます。輸出は、本会として国内需給調整等を目的に一定量の搬出を実施しましたが、漁期終了後にロシア物がルーブル安の影響により中国へ安値供給されたため、今後、道産品への影響が懸念されます。

魚卵製品については、需要が縮小傾向のなか、製品価格が若干の修正にとどまったことから、供給量は減少しましたが、今後の消費動向によっては、新漁への影響が懸念されています。

近年、道産秋鮭は水揚げの減少に伴って浜値が上昇傾向にあるものの、世界の鮭供給量は300万トンを超える状況が続いており、需給バランスの変化によっては、道産秋鮭の消流に与える影響は大きく、動向を注視する必要があります。

本年度においても、引き続き魚価・消流の安定を図るため、秋鮭を取り巻く環境の変化を的確に捉えたなかで、秋鮭流通対策協議会と連携した施策の継続が必要不可欠であり、

国内外の秋鮭需要の拡大に向けた取り組みを計画的に推進していきます。



① 生鮮対策

- ① 生鮮消費の拡大に向けた生フィレ・生筋子の販売強化
- ② 旬の時期における全国販促の継続強化
- ③ 消費地ニーズに対応した製品規格(ウロコ・カマ取り)への対応推進

② 国内対策

- ① 消費地ニーズに対応した冷凍フィレ・定塩フィレの販売強化
- ② 消費の安定・拡大を目的とした効果的な販促活動の継続
- ③ 消費者ニーズに対応した「生食商品」「簡便調理品」等の商品開発の継続と販路の確立
- ④ 国内販路拡大に向けた冷凍フィレ海外委託加工の継続

- ⑤ 国の補助事業の有効活用(需給変動調整事業)
- ① 需要動向に沿った製品処理配分の推進(塩いくら・維持・醤油いくら・拡大)
- ② 消費の安定・拡大を目的とした効果的な販促活動の継続
- ③ 需要が伸長している回転寿司・惣菜業態への販売強化

- ② EU-HACCP等の輸出環境整備に向けた国・道との連携促進

- ③ 輸出対策
- ① 国内需給調整を目的とした中国への一定量の原料(ドレス)輸出継続
- ② 中国以外の原料輸出先の確保に向けた取り組み(ベトナム等)
- ③ 中国・東南アジア向け加工品(いくら・定塩フィレ等)の販売強化並びに新規販路の開拓

2. ほたて

本道ほたて漁業を取り巻く環境は、ここ数年、生産・流通の両面で大きな様変わりを見せています。

生産面ではオホーツク地区において、歩留の変動幅の拡大により、処理仕向けが多様化傾向にある一方、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増大による集中水揚げの傾向から、加工業者の稼働不足等が顕在化するなど地区別課題を抱えています。

一方、流通面では、円安・海外需要の増大等から輸出は拡大傾向にあり、輸出主導型流通が顕著となつているなか、国内市場は縮小傾向が続いているため、輸出に係るリスクも考慮したなかで、全国規模でのより一層の実需回復を見据えた販売戦略の強化を図っていきます。

このような状況変化を踏まえ、本年度においては、ほたて漁業振興協会ならびに関係行政機関との連携により、安定した生産及び流通体制の構築に向けた課題解決への対策を進めていきます。

① 変化に対応した水揚げ対策

- ① オホーツク地区
- ア・各製品毎の流通見通しに基づく処理仕向け実現に向けた漁協との協議推進
- イ・広域流通による原貝処理能力の向上

② 市場拡大に向けた流通対策

- ① 国内流通対策
- ア・地区別・業態別需要調査に基づく製品毎の販売促進
- イ・多様なメニュー展開のため、中食回転寿司業態への生鮮ほたての提案強化
- ② 輸出拡大対策
- ア・道・ほたて流通食品協会との連携による貝毒管理の徹底(安全期と貝毒発生期区分管理の徹底と啓蒙)
- 【輸出販売戦略の強化】
- ア・マーケットニーズに対応した多様な商品形態での末端販路の拡大(玉令・冷凍ボイル・片貝冷凍・活貝等)
- イ・主要輸出相手国における試食会の開催等による効果的な販促活動の実施
- ウ・海外における日本食レストランへの販路拡大

③ 乾貝柱の流通対策

- ① 香港以外の華僑市場への取り組み強化
- ア・米国の華僑市場への販路拡大
- イ・東南アジアへの直接輸出体制の構築
- ② 内販末端需要の拡大
- ア・外食・中食業態との共同販促に向けた取り組み
- ③ 品質の均一化及び品質向上に向けた取り組み
- ア・品質均一化と選別作業の効率化に向けた取り組み

食の安全・安心対策について

消費者の食品の安全性に対する関心が高まるなか、水産業界においても産地市場における水揚げの段階から加工・流通分野に至るまで、水産食品全般にわたる品質衛生管理体制の強化・適正表示等への的確な対応が一段と重要になっています。

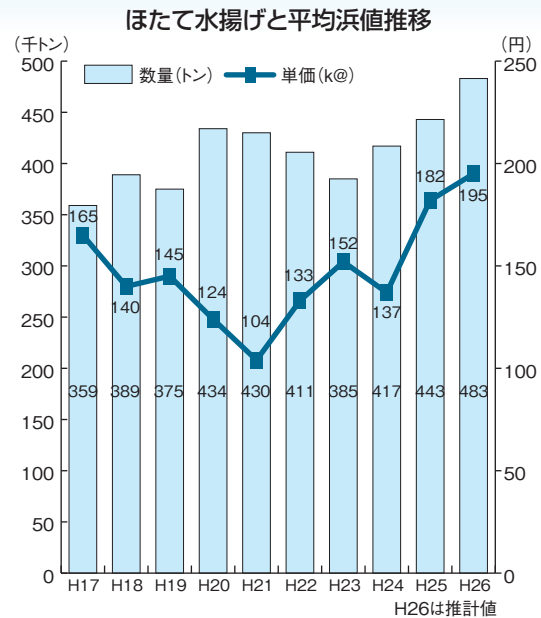
このうち水産物流通の起点となる産地市場の衛生管理については、会員・道と連携し、過去にも実施した全道産地市場衛生管理ガイドラインの徹底に向けた取り組みを再開し、組織を挙げて道産水産物の安全性確保に努めていきます。

また、本会取扱商品についても製造工場に対する品質衛生管理指導と定期点検を継続するとともに、特に「ぎょれんブランド製品」については、万一、異物混入・食中毒等の重大事故が発生した場合、経済的損失のほかブランドの信用・信頼の失墜につながりかねず、品質・衛生管理等の安全・安心対策の強化に総力を挙げて取り組んでいきます。

1. 産地市場衛生管理の高度化に向けた取り組みの再開

- (1) 産地市場衛生管理マニュアルに基づいた点検と改善指導の実施
- (2) 産地市場におけるトレサビリティ導入に関する指導の推進
- (3) 地区ごとの産地市場連絡協議会を通じた組織的取り組み

けた生産組合との協議
イ・金属探知機の導入等、異物混入防止に向けた取り組みと啓蒙

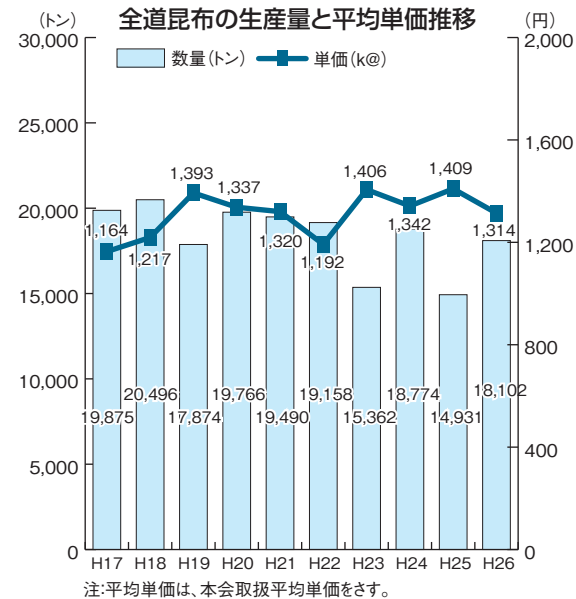


3. 昆布

昨年の北海道産昆布の生産量は18、000トン台と過去最低を記録した平成25年度の14、931トンから回復したものの、中期的に減産傾向が続いています。

このため、北海道昆布漁業振興協会の生産回復対策事業を通じ、引き続き人工的種苗投入実証試験事業の実施等、各種生産振興対策に取り組めます。

また、近年、食生活の変化から、昆布の消費量は全般的に漸減傾向にあり、より効果的な需要回復対策を推進していきます。



(1) 北海道昆布漁業振興協会と連携した生産振興対策

- ① 人工的種苗投入実証試験事業の拡充
 - ア・継続した事業実施と成果確認
 - イ・実用化に向けた改良と地区に適合した手法の模索
- ② 雑海藻駆除に関連した有効な諸施策の取り組み
 - ア・道総研による研究の進捗状況を踏まえ、翌年度への具体的対応方向および諸施策の検討開始
- イ・雑海藻駆除事業推進のための行政への支援要望
- ③ 昆布異物混入撲滅キャンペーンの展開
 - ア・産地毎の異物混入実態の調査実施と情報集約化
- イ・調査内容のデータ化による、地域における異物混入の形態の検証と、対応検討
- ウ・関係業界団体と共同による、地区毎の意見交換会等を通じた、産地での指導



衛生管理マニュアル

2. 本会取扱商品の品質・衛生管理レベル向上の取り組み

- (1) 取扱商品の品質・衛生管理ガイドラインの見直しと再徹底
- (2) 異物混入を含めた重大事故・商品苦情等に対する危機管理体制の強化
- (3) フードデیفENSE※への取り組みの継続指導及び徹底
- (4) 商品表示の適正化に向けた取り組み

※フードデیفENSEとは

食品への意図的な異物の混入を防止する取り組み。原料調達から販売までのすべての段階において、人為的に毒物などが混入することのないように監視するもの。

3. 全道漁協職員向け衛生管理の継続実施

- (1) 全道ブロック別一般職員向け衛生管理研修会の開催(各産地支店)
- (2) 漁協工場の衛生管理高度化に向けた工場担当者集合研修会の開催(札幌)

宣伝販促・食育・広報事業について

水産物の国内消費は年々減少しており、消費者の魚離れが深刻な状況にあります。

一方、世界的な水産物需要は拡大傾向にあり、国内向け水産物との二極化が顕著となっています。

導、啓蒙活動を実施
工・生産者への異物混入実態の提示等、意識向上のための啓発活動を実施



人工的種苗投入実証試験事業

(2) 需要回復に向けた流通対策

- ① 北海道昆布漁業振興協会・こんぶ消費拡大協議会との連携による需要回復に向けた効果的な取り組み拡充
 - ア・各種食育活動の継続展開
 - イ・健康志向からのアプローチの継続実施
 - ウ・調理師専門学校生徒への昆布講座の実施
- ② 全国の生協等とのタイアップによる末端製品販売強化
- ③ 消費地昆布業者との連携によるダン訴求事業の模索
- ④ 欧米への輸出開拓に向けた模索

(3) 秩序ある輸入昆布の取り進め

道産昆布の安定流通を基本とした、日昆・全調ならびに輸入相手国との相互理解による秩序ある輸入の継続推進

このため、国内においては関連団体とともに売り場の確保および食育活動の充実による需要の底上げを図り、海外においては安定需要の確立を目指した各種宣伝販促活動を実施します。

また、広報活動は、全道漁業者及び一般消費者と本会をつなぐ重要な役割があることから、各媒体の特性を生かした事業展開を図ります。



大手調味料メーカーと連携したメニューを掲載した販促物

(1) 宣伝・販促事業

〔国内事業〕

- ① 道産水産物の売り場確保に向けた、対象魚種の旬や栄養面を訴求した効果的な宣伝活動の推進
- ② 大手調味料メーカーとの連携による簡便なメニュー提案を基本とした店頭販促活動の推進
- ③ 本会ホームページと連動した一般消費者向けの情報発信及び新たな媒体(インターネット・携帯端末・駅の電子看板)による宣伝普及活動の拡大

【海外事業】

- ① 海外での水産物需要の安定化に向けた国毎の特性を捉えた効果的な宣伝活動の推進
- ② 来道する外国人観光客向け道産水産物の料理メニューの普及と対象国での売り場の確保による需要拡大

【鮮魚対策事業】

- ・道産水産物流通安定対策協議会（本会・北海道・札幌市中央卸売市場・札幌市場荷受け2社で構成）等による道産水産物の地産地消・魚食普及の強化

【食育事業】

- ① 全国の調理師学校等での道産水産物の普及活動の事業継続および保育士・栄養士等の育成教育機関での新たな展開
- ② 次世代の消費者である園児、小学生及びその母親世代をターゲットとした食育活動の拡大（昆布）
- ③ 各種料理教室での道産水産物の優位性・栄養面の訴求の強化
- ④ 食育関連補助事業の積極活用による事業規模の拡大実施



小学生を対象とした食育活動

を変更した「ブランド資材評価推進委員会」の開催回数の増大

- イ・部会への出席回数の増大による系統ブランド資材のPR活動及び拡販活動の強化
- ウ・組合窓口による資材取りまとめ方法の見直し（取りまとめ対象製品の見直し等）
- エ・ぎょれんマリノサポート（株）と連携した浜廻り営業体制の強化



タイナイロン網チラシ

【3】魚函

- ① 安定的な再生原料確保に向けた取り組み（組合やメーカーと連携し、破損して不要となったプラスチック製品の回収体制の構築）

- ② 木函からエココンテナ等への転換を提案。流通数量増による価格低減化推進

【4】大型タンク

- ① 既存の補助事業有効活用に向けた取り組み（国産水産物流通促進事業）
- ② 道内での有効活用可能な新規補助事業実現に向けた要請

【3】広報活動

- ① 広報「なみまるくん」を通じた全道漁業者へのタイムリーな情報提供
- ② 本会ホームページによる会員ならびに一般消費者への情報発信と内容の充実

購買事業について

長期にわたり高止まりが続いていた原油価格も、昨年夏以降大きく価格水準を戻していますが、今後も予断を許さない状況が続いており、漁業用燃油及び石油化学製品を原料とする漁業資材全般についての今後の価格動向は極めて不透明な状況となっています。

漁業経営の安定化のためには、適正価格の設定とコスト削減対策は引き続き重要課題です。

購買事業ではこれまで、系統燃油価格改定打ち出しによる適正な燃油価格設定と、燃油取扱の系統集中と会員との燃油タンク施設の整備による燃油価格の低減化に取り組むとともに、良質廉価な「系統ブランド資材」の開発・普及拡大を進めることにより、適正価格の打ち出しと漁業経営コストの削減に一定の成果を上げてきました。

今年度についても会員と連携し、漁協系統購買機能の充実を図ることとします。

【1】石油製品

- ① 高い系統利用率を背景とした漁協系統仕入れの強化
- ア・本会利用率の更なる向上・維持に向けた取り組み

経営体制について

グローバル化が進展し、本道漁業は生産から加工・流通・消費とあらゆる分野で取り巻く環境が大きな変化を見せています。

こうした状況にあつて、浜の負託にこなし、効果的な施策を着実に実行していく上で、本会経営基盤の強化は不可欠です。

このため本年度は、ぎょれんグループ全体の総合的なリスクマネジメント体制の再構築を図るとともに、関連会社を含めた事業の再編整備を行うなど、経営体質の強化に組織をあげて取り組んでいきます。

【1】ぎょれんグループ経営におけるリスクマネジメント体制の強化

- ① 各種リスク（債権・在庫・品質衛生等）への管理体制の見直しと強化
- ② 本会における関連会社の経営管理体制の継続強化
- ③ 関連会社を含めリスクマネジメントに通じた職員の育成
- ④ 危機管理マニュアル等の規程類の体系的再整備

【2】経営基盤の強化

- ① 財務体制強化に向けた内部留保の維持確保
- ② 資産査定厳格化による保有資産の健全性の確保
- ③ 費用対効果を勘案した計画的設備投資の実施
- ア・生産体制の強化に向けた直営工場の老朽化設備の更新
- イ・共有燃油施設の再編計画に基づく整備
- ウ・老朽化した事務所住宅の段階的な整備

- イ・全漁連利用率向上を通じた全漁連の元売りに対する発言力強化、仕入機能強化に向けた支援

- ② 共有燃油施設再編整備計画の計画的推進
- ア・既存施設の保全（開放検査の実施、定期的塗装）

- イ・浜需要に応じた施設規模への建替え、油種転換（A重油→軽油・集約（廃止・休止含む））
- ウ・消防法対応（地下タンク使用期限等への対応）

- ③ 系統燃油施設管理体制の強化

- ア・施設管理者研修会の定期開催
- イ・定期自主点検の継続

【2】系統ブランド資材

- ① タイナイロン網の拡販
- ア・各地区の刺網需要の再調査による、大口需要地区の重点的営業の実施
- イ・漁協職員の現地工場視察研修の再開による認知度向上（3カ年計画の2年目）
- ウ・試験網の無償提供によるモニター数を増やすPR活動の実施
- エ・仕立場の保有化検討に向けた調査の実施

- オ・利用実績の多い地区の漁業者を対象とした製造工場視察（バンコク）の検討
- ② ベトナム養殖籠の新規仕様開発及び生産能力の向上
- ア・ベトナム単独で全道展開できる新規仕様の開発及び生産規模の拡充
- イ・リスクヘッジを行うための補完工場の模索

- ③ 事業推進活動の強化

- ア・H26年度から漁業形態別に開催方法

【3】関連会社を含めた事業再編の推進

- ① ぎょれん総合食品の工場増築後の生産稼働体制の確立
- ② ぎょれん鮮魚センターの機能向上と安定稼働の実現
- ③ ぎょれん販売を核とした通販・ギフト事業の強化
- ④ ぎょれん室蘭食品年内事業停止に向けた諸対応
- ⑤ 事業再編に対応した生産設備の見直しによる計画的推進

【4】人材育成の強化

- ① 人材育成計画に基づく教育研修の継続
- ② 業務内容の変化と業務効率化を踏まえ、関連会社を含めた本会グループとしての人材適正配置の推進

【5】CSR活動の実践

- ① 法務機能の強化と、コンプライアンス（法令遵守）経営体制の推進
- ② 認証取得したISO14001に連動する環境に配慮した取り組み継続

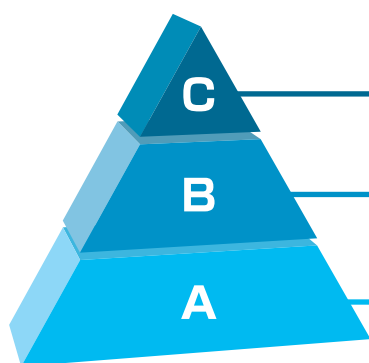


CSR活動の一環のゴミ拾い

3 衛生管理の難易度によって3段階のステップになっています

今年全ての市場が **Aステップ** 「必須事項管理型産地市場レベル」の8割を満たすのが目標です!

産地市場衛生管理マニュアルの普及と定着を図るため、ハード(施設・設備の基準)、ソフト(運営の基準)の2つの側面において、現状から総合衛生管理の達成に至る3段階のステップを用意しています。



Cステップ 総合衛生管理型産地市場レベル (難易度 高)

- ・ HACCP等要素を考慮した施設を中心とした衛生管理型モデル。
- ・ ハード・ソフト両面で、多額の資金や時間・技術者の投入が必要となるため、今後の新築等においては考慮すべき項目。

《チェック項目例》

ハード トイレは自動ドアが設置されている。

ソフト 生産者に対して衛生管理の教育を年1回以上行っている。

Bステップ 高度衛生管理型産地市場レベル (難易度 中)

- ・ 産地市場としては、Aステップレベルを確保したうえで、管理のための検証、点検が定期的実施され、使用水・排水、機器等の記録が保管されていること。
- ・ 機器の導入、その定期点検及び保管記録等、ハード・ソフト両面で資金と時間が必要となります。

《チェック項目例》

ハード 手洗い給水栓は自動、又は足踏み式蛇口となっている。

ソフト 長靴殺菌槽の殺菌剤補充の記録を毎日実施する。

Aステップ 必須事項管理型産地市場レベル (難易度 低)

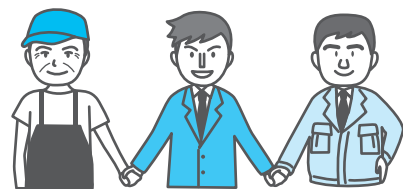
- ・ 卸売市場法や食品衛生法に関連する遵守事項、施設基準、生鮮魚介類等の扱い方などのほか、5S(整理・整頓・清掃・清潔・しつけ)の条件に関する内容など、必要条件を加味した必須項目。
- ・ 産地市場の管理と運営に関して、協議のための体制が構築されており、関係者がルール・マニュアルを遵守されるよう教育・訓練体制があることが求められます。ハード・ソフト面、いずれにおいても現状で達成必須レベルの項目。

《チェック項目例》

ハード 関係者・車両の出入り口に入場者専用の足洗い槽を設置する。

ソフト ホースはフックにかけ、常にホース先が床に接触しないようにする。
市場管理者は入場者(生産者・仲買人など)の衛生に対して、年1回以上必要な教育を行う。

今後のスケジュール 今年度：各漁協による自主点検、北海道・ぎょれんによる点検
来年度：第三者機関による外部監査 ⇒ 3年目以降は3年ごとの外部監査



皆で協力して
衛生管理レベルの
高度化を目指しましょう

北海道産地市場衛生管理マニュアルは4月中旬に各組合へ配布されています。

北海道産地市場衛生管理高度化検討委員会並びにマニュアルに関する問い合わせはぎょれん品質管理部まで。

TEL : 011-631-0038 FAX : 011-614-5392



産地市場の衛生管理の向上に向けて 「北海道産地市場衛生管理マニュアル」を改訂しました

全国的に食品の安全・安心確保に向けた取り組みが強化され、水産物流通の出発点である産地市場での衛生管理もより一層求められる時代になっています。そんな中でぎょれんは全道の専務参事会役員、北海道とともに北海道産地市場衛生管理高度化検討委員会を立ち上げ、従来の「北海道産地市場衛生管理マニュアル」を改訂し、全道をあげた市場の衛生管理レベルの高度化を目指します。

Point 改訂されたマニュアルのここがポイント!

1 市場に関わる全ての人が衛生を管理すべき当事者となります

- ①市場業務直接対象者：開設者、卸売業務者
- ②市場関係者：漁業者、出荷者、買受人、流通業者
- ③その他：市場見学者、遊漁利用者

漁業者の役割

- ・ 常に衛生に注意して生鮮魚介類を取り扱うこととし、**生産者として責任を持つ。**
- ・ 市場の衛生管理方針を理解し、**マニュアルを遵守する。**

組合関係者(開設者、卸売業務者、出荷者)の役割

- ・ 北海道産地市場衛生管理マニュアル遵守に努めるため、関係者と協議し、市場の衛生管理方針と、その市場に相応した独自の具体的な衛生管理マニュアルを定め、その実行に**積極的に取り組む。**
- ・ 関係者からの意見を取り入れて、施設の維持・管理に努める。
- ・ 定期的に巡回し、マニュアルに基づく適正な管理がなされているか確認する。
- ・ 定期的な**教育・研修を企画・実施する。**

2 食品のトレーサビリティ(*)の要素を加えています

マニュアルは平成20年に改正されたJAS法(品質表示の適用範囲の拡大による変更)と、農林水産省が作成した「商品トレーサビリティ『実践的なマニュアル』漁業編」に沿って、トレーサビリティの要素が加えられています。

(*)トレーサビリティ：ある商品がどのように生産・流通してきたかという履歴を確認できること。

【水産物のトレーサビリティ】



マニュアルに反映された「トレーサビリティ」の考え方

- ・ 生鮮食品は名称及び原産地の情報を正しく販売先に伝達している。**ステップA**
- ・ 基本4項目「いつ(漁獲日)、どこで(漁協単位、漁港単位等)、何を(魚種名)、どれだけ(数量)」が記載された記録があり、保存されている。**ステップA**
- ・ 魚種別コード、販売日、販売先コードが設定され、同じ条件下の水産物を記号や番号を用いてひとまとめにし、日々の販売日報、送り状、請求書等に反映され、保管されている。**ステップB**

今月の家族物語
浜の物語



【茂木さんご一家】 茂木 一さん(34歳)、みどりさん(34歳)、詩瑛菜ちゃん(5歳)、悠真くん(4歳)、颯真くん(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、東じゃこたん漁協の茂木さんご一家です。

「古平のえび」を知ってほしい

3月中旬からえび籠漁が始まった古平港。一さんは漁師になって16年。えびを中心に、たら、すけそうだらの漁を行っています。「小さなころから漁師になると決めていた」と話し、小・中学校の頃には自ら陸回りの仕事を手伝っていたと言います。

現在行っているえび籠漁では、深夜に漁を行い、えびを生かしたまま水揚げして出荷している一さん。「こうやって築地に出荷するようになってから、問い合わせが増えたんです。今後も古平のえびをもっと消費者に知ってもらいたいね」と、多くの人に「古平のえび」を知ってもらえることに喜び、やりがいを感じていると笑顔で教えてくれました。

元気いっぱいの三姉弟

小樽出身のみどりさんは元看護師。結婚して良

かったことを尋ねてみると「おいしいものが食べられるのが一番ですね」と笑い、初めて食べた「たらのおしょう煮(三平汁)」の美味しさに驚いたと教えてくれました。

春から年長さんになった長女の詩瑛菜ちゃんは世話好きのお姉ちゃん。幼稚園に通い始めたばかりの長男、悠真君はマイペースで集中力バツグン。次男の颯真君は餃子好きな二歳児。みんなでトイプードルの愛犬「ロナウド」と追いかけてっこをしたり、元気いっぱいです。

昨年から青年部の部長も務めている一さん。若い部員には「獲ってきたものを自分たちでPRし、消費者に安心して魚を食べてもらうことに関心を持ってもらいたい」と話します。今年は青年部として組合の催事により積極的に参加し、PRの場を増やしていきたいと抱負を語ってくれました。



増加する海獣被害に組合全体で取り組む



礼文猟友会 前会長 大石 康雄さんに話を聞きました

(平成27年3月5日インタビュー)

●プロフィール

船泊漁協 副組合長。
利尻島生まれ、礼文島育ちの68歳。
長男として家業を継ぎ、うに、こんぶ、ほっけ、たら漁に従事。
ハンターとして海獣駆除を行う父を見て育ち、自身も20代の頃からハンターとして駆除に携わる。大きな被害を及ぼすトド・アザラシの対策に組合全体で取り組んでいる。

トド・アザラシによる被害は甚大。夏場の漁にも影響が

トド・アザラシは近年、夏場にも居座るようになり、昔は影響がなかったほっけ刺網漁にも被害が出ています。

トドは水深4百メートル位まで潜るとも言われており、本来網を仕掛けたいポイントである水深2、3百メートル付近では、網ごとトドに食べられてしまいます。仕方なく、被害が比較的少ない深い場所に網を入れるのですが、網を引き揚げるときにもトドが寄ってきて、食べられてしまいます。毎日その繰り返しで、直接・間接的にも被害が拡大している状況です。

さらに、近年はアザラシも増えています。30年位前は冬場に1、2頭見る程度だったのが群れで夏を越すようになり、ここ数年で爆発的に増えました。動物保護の観点で守られているため、駆除をしても焼け石に水のような状況。昨年(1～12月)は140頭捕獲しましたが、もっと捕獲しないと漁業への被害は増える一方です。



群れで上陸するトド。
オスが1日に食べる量は40～50kgとも言われており、漁業に及ぼす被害は甚大です。

「自分達の生活は自分達で守る」組合全体で海獣対策に取り組む

船泊漁協では、現在私を含めて18人の漁業者が、ハンターとして従事しています。自分達の生活を脅かす海獣を駆除している我々に対して、浜の皆さんも応援してくれています。

ぎょれんには、国や道への要請活動などを通じてご苦労をかけていますが、一方で我々は、「まずは、自分達の生活は自分達で守る」という意識を持つことが大切だと思っています。

ハンターに必要な狩猟免許取得に掛かる費用も組合で負担しており、まずは自分達で努力出来ることはする。そして、自分達だけでは解決できない問題には、外部の力も借りる。

「自主・自立」の協同組合の精神が、海獣対策にも当てはまると思います。



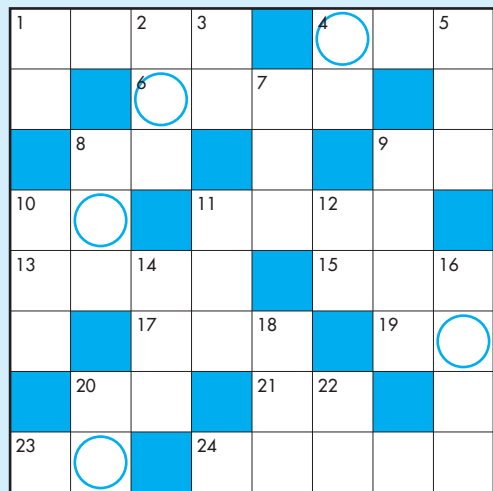
ぎょれん 本間常務

ぎょれん漁政部より 海獣被害対策の取り組みについて

ぎょれんでは、全道組合長会議での決議に基づく国・道への要請活動や、日本海トド漁業被害対策緊急集会の開催等を通じて、繰り返し海獣による漁業被害の深刻さと被害補償制度の創設を訴えてきました。

その活動が実を結び、昨年、日本海のトド駆除可能頭数が253頭から516頭へと引き上げられましたが、残念ながら抜本的な解決に至っていないのが現状です。引き続き、ぎょれんでは、被害補償制度の創設を訴えるとともに、漁業被害軽減のため、今活用できる制度を有効に活用し、「駆除・追い払い事業」「強化刺網の導入」「ハンター育成支援」等にも、浜の皆様と連携し積極的に取り組んでいきたいと考えています。ご協力をよろしくお願いいたします。

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。



4月号の解答と当選者
シンニューセイ

(函館市) 伊藤 郁子さん
(白老町) 中村 順子さん
(浦河町) 若林 秀章さん
(猿払村) 長谷川のぶさん
(江別市) 吉村 桃さん

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。人気の若手力士も現れ、若い女性のファンも増えているという日本の国技、相撲。5月には東京の国技館で本場所が行われます。起源は神話の時代までさかのぼるという神事を、ぜひ間近で見てみたいものですね。

タテのカギ

- ① 梅干しを漬ける時は赤い方を使う
- ② 花から花へとヒラヒラ
- ③ 話の途中で横から入れないように
- ④ 負けた力士につく
- ⑤ 下手な字の例えに使われる生き物
- ⑦ 眉と眉の間
- ⑧ 財布やハンカチを入れて持ち運ぶ
- ⑨ 遠足の必需品、のどが渇いたときに大活躍
- ⑩ 川で見つかる細かい金の粒
- ⑪ 一番打率の高いバッターは○○○打者
- ⑫ 潮干狩りの獲物
- ⑭ 歯医者さんをこうとも呼ぶ
- ⑯ ツブツブがない方のあんこ
- ⑰ 全員に意見を反対された時のツラ～イ立場
- ⑱ 恥ずかしいと入りたくなる
- ⑲ 髪をすいたり、とかしたり

ヨコのカギ

- ① 新芽から作る出来立てホヤホヤのお茶
- ④ これがほころんで開花
- ⑥ 家に真っ直ぐ帰りません
- ⑧ 雌牛を英語で
- ⑨ 猫の首元でリンリン
- ⑩ 人に歳を聞かれた時、つい読みたくなる?
- ⑪ アンコウやダイオウイカの棲息場所
- ⑬ 過去にアメリカで施行された酒類の製造等を禁止する法律は○○○○法
- ⑮ おじ、おばの子供
- ⑰ この繭から生糸を紡ぐ
- ⑲ 千支でねずみの後、寅の前
- ⑳ ○○マスク、○○メイク、ドライ○○
- ㉑ 地球は海とこれが7:3
- ㉒ 自慢する時は高くなっている
- ㉔ これが効いてると座り心地が良い

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、根室地区の濱邊博委員長(落石漁協)です。

濱邊委員長プロフィール

昭和26年、根室市落石生まれ。四男三女の四男坊。次兄と漁業を継いだ若い頃は、昆布漁、鮭鱒流し網漁、たこ縄漁など沿岸から沖合漁業に従事し修業を積みました。独立した30代から地元で初めてのたこ縄漁に挑戦。本業の柱となるまでに育て上げました。近年主力のたこ漁がもう一つとあり、昨年から前浜での昼いか釣り漁業に挑戦。「いくつになっても、漁師は挑戦する気持ちが大事」と漁業への意欲は若い人のお手本です。「自分で釣った、いかで造る塩辛は最高だね」と語ってくれた濱邊委員長。ぜひ味わってみたいです。



販売事業について

☆ここは、あっぱれ

⇒ 道産水産物の販促推進

昨年視察した石狩の新工場や茨城県鹿島の工場研修で、ぎょれんが生協や量販店向けに数多くの商品を開発し製造していることを知り驚いた。以前のように秋鮭・ほたて・昆布ばかりでなく、大量水揚げで魚価が低迷している魚種を中心に、一船買いや新たな売り方提案、大手食品メーカーとのタイアップなど鮮魚対策にも取り組んでいる。今後も現状打開のため道産水産物の付加価値づくりに挑戦し、新たな販売チャンネルを駆使して価格対策を推進してほしい。

★ここが喝!

⇒ マイナスをプラスに転じる商品開発を!

聞くところによると、近年は高齢者介護施設などで老化防止のため米や豆を箸でつまむ訓練をさせているという。魚離れの一因に、骨から身を外すのが面倒というのがあるが、お年寄りの訓練にもつながるような、ぎょれんならではの独創的な商品づくりに挑戦してほしい。マイナスをプラスに!発想の大転換で世間が驚くような新商品を発売してほしい。

購買事業について

☆ここは、あっぱれ

⇒ データに裏付けされた系統オイルの利用推進

当地区は漁船漁業者も多く、以前はエンジントラブルを恐れ、オイルはメーカー純正使用が多かった。しかし水揚げ金額の減少や燃油の高騰で漁業コスト削減が大きな課題となっていた。そこでぎょれん購買部では漁協購販推進委員会などに系統オイル(全漁連大漁オイル)の製造責任者を招き、オイルの成分説明を徹底して行うなど、具体的なデータと本州地区での使用実績を紹介し、オイルの品質不安を払しょくした。今では私もぎょれん大漁オイルを使用しており、コストの削減となっている。

★ここが喝!

⇒ 漁業資材販促拠点の整備

ぎょれんの購買事業を補完するマリノサポートの皆さんが熱心に浜回りをしている点は評価できるが、営業所が釧路にあるため地理的な不便さを感じる時が多々ある。道東地区における根室管内の扱い高をもっと伸ばすためにも、出先の増設をぜひ検討してほしい。

指導事業について

☆ここは、あっぱれ

⇒ 漁業者の交流推進活動

近年協同組合運動の原点が見失われがちだが、従事している漁業や年代の異なる他地区の委員長の皆さんと交流できることは、漁業者としての見識が広まり就業への意欲も高まる。青年部活動でも地区会長の海外研修支援を実施するなど、漁業者間の交流に地道に取り組んでいる。組合単独では限りある組織活動に、系統組織ならではの視点を盛り込み、若手からベテランまで漁業者としての意識高揚につながる組織活動を今後も展開してほしい。

★ここが喝!

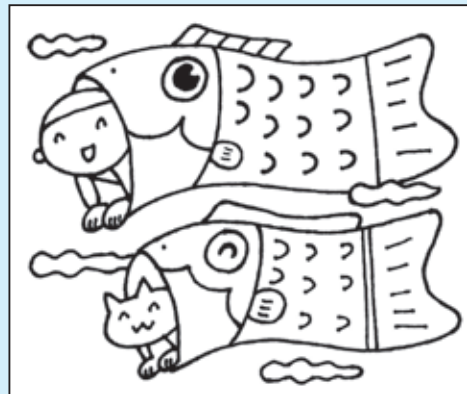
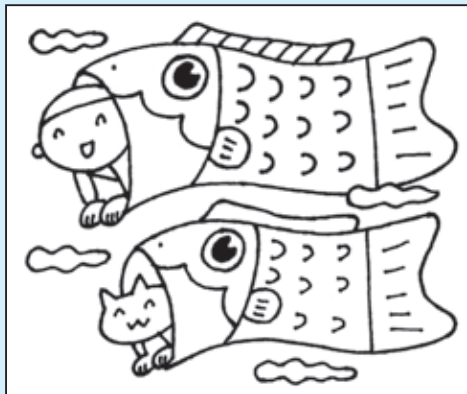
⇒ 子供に将来の漁業を託せる就業施策を

漁家経営安定のため、燃油セーフティネット構築事業への取り組み等は評価できるものの、後継者問題については地域間格差、ひいては養殖漁業か、漁船漁業かによって状況は大きく異なる。親として将来の経営が不安な漁業を継いでほしいとは言えない。なんでも国にお願いしようとは思わないが、外国人就業者にたよらず、子供に跡を託せる漁家経営安定制度を強力に作り上げてほしい。

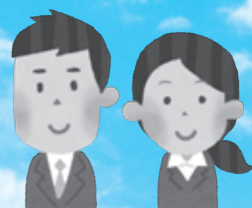
間違いさがし

間違いは6つです。

※右と左の絵には、6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。



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 営業企画部 です



私たちのお仕事三本柱

① 宣伝・販売促進事業

一般消費者の方へ北海道の水産物を手に取って頂けるよう、秋鮭・いくら、ほたて、昆布等の主要魚種を中心に、各協議会と連携して宣伝・販売促進活動を行っています。テレビCM、新聞への折込広告、各種イベントなどは当部で企画しています。

② 食育事業

水産物の消費を増やすためには、水産物の知識を持った新たな消費者の育成も大切です。将来消費者となる子どもたちから、料理に関わる調理師専門学校の生徒、主に家庭での食を担う女性を対象に、道産水産物の魅力を伝える食育教室を、各種協議会と共に開催しています。

③ 広報・組織活動

毎月発行しているこの「なみまるくん」やホームページを利用して、浜に関わる人だけでなく、一般の消費者へもぎょれんや浜について情報提供を行っています。また、購販推進委員長会議など、浜とぎょれんをつなぐ役割も担っています。



海外での宣伝活動も行っています



今年もコンサドールと食育教室を共催します

浜の みなさんへ

道産水産物の消費拡大に係る様々な業務に取り組んでいます



営業企画部
山口部長

営業企画部は、道産水産物の消費拡大に係る様々な業務に取り組んでいます。最近ではテレビや新聞以外にインターネットを使った電子広告が普及するなど、消費者に対し、どのように効果的な情報を発信するのか費用対効果を念頭に置いて取り組んでいます。

特に、消費低迷が深刻な昆布については、消費の回復を図るため、医学・栄養学系大学の先生たちに昆布の栄養や機能性の研究を委託し、健康雑誌等で紹介するなどの取組を実施しています。

これらの活動については、本会広報誌「なみまるくん」でも随時紹介するとともに、浜の情報も積極的に発信してまいりますので、これからも皆様のご協力を宜しくお願いいたします。

新社会人としての第一歩を踏み出します

全道漁協新採用職員研修が行われました

4月1日(水)～3日(金)の3日間、札幌市の第2水産ビルで漁協の新採用職員を主な対象とした全道漁協新採用職員研修会(主催:ぎょれん)が行われました。研修には全道の漁協の他、信漁連、共水連から74名が参加し、社会人としての心構えから、漁協の簿記・コンプライアンスまで、幅広い内容を学びました。最終日には系統各連への挨拶周りも行われ、名実ともに漁協系統の一員として参加者は各組合に戻って行きました。



名刺交換やお茶の出し方も実際に練習して学びました

01

水産業を取り巻く問題について意見が交わされました

全道各地で地区組合長会議が開催されました

4月6日(月)の小樽地区組合長会を皮切りに10日(金)までの5日間、全道各地で地区組合長会議が開催されました。会議では、ぎょれんの役員より平成26年度の決算見込みや平成27年度の事業計画に加え、浜の活力再生プランや水産物の貿易問題、農協改革、産地市場の衛生管理について説明が行われ、水産業を取り巻く諸問題について意見が交わされました。



稚内で行われた宗谷地区組合長会の様子

02

入賞作品は2016年ぎょれんカレンダーに採用!

「海の四季 フォトコンテスト」を開催します

ぎょれんでは、「北海道の海・浜・港の四季を感じる風景写真」を広く募集する「海の四季フォトコンテスト」を開催いたします。入賞作品(7点)は「2016年ぎょれんカレンダー」に採用するほか、その応募者には海の幸セットをプレゼントします。コンテストを通じて、一人でも多くの方々に、北海道の海、水産業に関心を持っていただくことを期待しています。

応募受付は9月7日まで。応募方法等の詳細は、本誌に折り込んでいる応募チラシをご覧ください。たくさんのご応募をお待ちしています!

※カレンダーとして印刷するため、大きめの画像データサイズを推奨しています。詳しい推奨サイズ等はチラシをご覧ください。



身近な写真愛好家にもお声掛けください
たくさんのご応募をお待ちしています!

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。

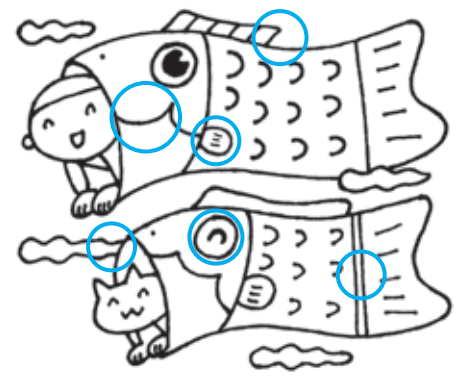
- ①なみまるおたより箱への投稿(便り、写真、イラスト等)や、広報なみまるくん5月号への感想・ご意見など
- ②13ページのクロスワードの答え
- ③住所・氏名・年齢・電話番号

〈宛先〉5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。

13ページの間違ひさがしの答え



4月に入会し、札幌に配属されたぎょれんの新人は、留萌で稚貝研修の真っ最中。毎朝早朝から浜のみなさんと一緒に、はたて稚貝出荷のための検品作業を行っています。

4月には雪は早く消えましたが、時化が多くて、魚がとれません。早く暖かくなつてほしいです。

(泊村 秋山 祐子さん)

4月より、江差支所を皮切りに各支所では、日に約200～300kgが水揚げされます。漁法は主に桁曳・潜水で獲っており、今年は資源が豊富とのことで、去年に比べ水揚げが増えると予想されます。江差支所入札結果はk@6,120～5,700と値段もよく出だし良好です。

4月上旬より、南かやべ漁協、木直、尾札部、川汲支所で定置網漁が始まりました。南かやべの定置網は「大謀網」と呼ばれ、夏にはサバ、秋にはいか・ぶり・いわし、冬には助宗など季節ごとに様々な魚が水揚げされます。現在は主に本ますが日に100～200本程揚がっていますが、去年に比べ少ないようです。4月の下旬には、全ての支所で定置網漁開始予定となっています。

4月14日から管内の春定置網漁がスタートしました。まだ始まったばかりでまとまった水揚げとなっていませんが、宗八等かきれい類主体の水揚げとなっており、今後本格化する本鱒、時鮭の水揚げに期待がかかります。また、3月から始まった太平洋地区の柳たこ漁は日産2～5t、浜値k@390～360処と数量・浜値ともに昨年より振るいませんが、今後挽回されることを期待しています。生産者の方々の安全操業と大漁を祈願しています。

日本200海里内で操業する小型鮭鱒流し網漁が4月15日(水)より解禁されました。根室地区では、11年ぶりに前年隻数を上回る23隻の出漁を予定しており、内18隻が歯舞・花咲・落石の3港から出漁しました。残りの船については、随時出漁していく見込みです。関係者におきましては、今後の順調な水揚げと安全な操業となることを祈念しています。

当管内は3月29日から始まったはたて稚貝の出荷で活気に溢れています。時化が続くこともあり、思うように出荷が進みませんでしたが、それでも計画達成率は50%までできています。また、真がれいを中心としたかきれい類の水揚げ量は日に日に増え、2,000ケース以上もの真がれいが管内で水揚げされる日もあります。厳しい寒さの中業務に携わる方々の健康と安全を第一に、無事に今後の稚貝出荷と春漁が進むことを願っています。

編集後記

ぎょれん職員にとり5月の連休は、お盆お正月と並びまとまったお休みのとれる、数少ないチャンス。今年は仕事人生の区切りの年を迎えたこともあり、長年の夢をかなえるべく西国の旅に出ようと計画しています。目的は修学旅行でおなじみの県にある世界遺産を訪れるため。若い頃には興味があったものの、世界遺産になり注目されるようになったからでしょうか。感想は次号で！

(阿部)



タイトル:
「ぎょれんの新人も浜で頑張っています！」

編集部の
今月の
1枚

まさかより もしもで防ごう 海難事故

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

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



なみまるくん拜見しています。クロスワードもやっていると嬉しいです。期日が過ぎてたりするとガッカリしたりして、間に合えば送ってきます。これからも楽しみにしています。

(標津町 S.Yさん 45歳)

4月から新入生が入ってきて、ついに高3。魚食べて勉強頑張ります。

(江別市 吉村 桃さん 17歳)

浜では真がれいの刺網漁が最盛期です。遊漁もそろそろ始まります。

(小樽市 宮古 知行さん)

平成26年度全道漁協トップセミナーの基調講演の記事(4月号)を読ませて頂きました。時代の変化を強く感じております。

(島牧村 泉谷 泰三さん 87歳)

ようやく暖かくなってきました。昆布の養殖に毎日海に行つてガンバっています。今年も良い昆布がとれますように。

(函館市 I.ーさん 67歳)

今年は雪は早く消えましたが、時化が多くて、魚がとれません。早く暖かくなつてほしいです。

(泊村 秋山 祐子さん)

はたて稚貝出荷のアルバイトに行っています。もったいなく色々な料理に使えて便利です。今回はピラフを作ってみました。色々な年代の出面さん達と話ができるのも楽しみの一つです。

(初山別村 白府 美恵子さん)

桜の開花(本州)のニュースかと思つたら、雪がまた降つたと、なかなか暖かくなりません。これからますます外仕事になります。天気が良く、暖かい日が続きますように。自然相手ですから、しかたないかあ！

(浦河町 若林 秀章さん 46歳)

稚貝放流が始まったけど、天候が悪く順調にいきません。一日も早く暖かくなつてほしいです。

(枝幸町 斎藤 政子さん 63歳)

news 浜のほつとニュース

小樽

当管内では4月初旬からはたて稚貝の出荷が始まりました。今年は成長が早く、大きめの貝が多い傾向が見られます。4月中旬までは順調に出荷されていましたが、終盤に来て時化で遅れ気味です。また、例年は5月より始まる小女子漁も今年は魚体が大きいとの事で、大型連休前から出漁する予定です。春漁シーズンを迎え、浜が活気づくことを祈っています。

室蘭

4月14日から管内の春定置網漁がスタートしました。まだ始まったばかりでまとまった水揚げとなっていませんが、宗八等かきれい類主体の水揚げとなっており、今後本格化する本鱒、時鮭の水揚げに期待がかかります。また、3月から始まった太平洋地区の柳たこ漁は日産2～5t、浜値k@390～360処と数量・浜値ともに昨年より振るいませんが、今後挽回されることを期待しています。生産者の方々の安全操業と大漁を祈願しています。

根室

日本200海里内で操業する小型鮭鱒流し網漁が4月15日(水)より解禁されました。根室地区では、11年ぶりに前年隻数を上回る23隻の出漁を予定しており、内18隻が歯舞・花咲・落石の3港から出漁しました。残りの船については、随時出漁していく見込みです。関係者におきましては、今後の順調な水揚げと安全な操業となることを祈念しています。

留萌

当管内は3月29日から始まったはたて稚貝の出荷で活気に溢れています。時化が続くこともあり、思うように出荷が進みませんでしたが、それでも計画達成率は50%までできています。また、真がれいを中心としたかきれい類の水揚げ量は日に日に増え、2,000ケース以上もの真がれいが管内で水揚げされる日もあります。厳しい寒さの中業務に携わる方々の健康と安全を第一に、無事に今後の稚貝出荷と春漁が進むことを願っています。

函館

4月上旬より、南かやべ漁協、木直、尾札部、川汲支所で定置網漁が始まりました。南かやべの定置網は「大謀網」と呼ばれ、夏にはサバ、秋にはいか・ぶり・いわし、冬には助宗など季節ごとに様々な魚が水揚げされます。現在は主に本ますが日に100～200本程揚がっていますが、去年に比べ少ないようです。4月の下旬には、全ての支所で定置網漁開始予定となっています。

釧路

4月15日に200海里内鮭鱒漁が解禁となり、同日午前0時、解禁とともに厚岸漁協、浜中漁協所属船が夜霧の中、出漁しました。4月18日に早速初水揚げがあり、高値で取引されました。5月上旬にはほぼ全船が操業を開始する予定です。また、4月19日にはさんま漁船が試験操業のため出漁しています。一方、沿岸では刻み昆布用のあおこんぶ漁が始まり、4月下旬には釧路市東部、昆布森漁協を皮切りに春定置網漁が始まります。

稚内

オホーツク海地区の毛がに籠漁の水揚げは、順調に許容量を消化し、昨年と比べ高値で推移しています。猿払村漁協・宗谷漁協では昨年より早い終漁となりました。日本海地区の毛がに刺し網漁も高値で推移しているほか、なまこ漁の水揚げも順調となっています。雪も降っている春ですが、浜は活気づいています。安全操業で豊漁となることを願っています。

梶山

4月より、江差支所を皮切りに各支所では、日に約200～300kgが水揚げされます。漁法は主に桁曳・潜水で獲っており、今年は資源が豊富とのことで、去年に比べ水揚げが増えると予想されます。江差支所入札結果はk@6,120～5,700と値段もよく出だし良好です。

日高

4月も半ばに入り、ようやく暖かい春の陽気が続くようになりました。浜は4月20日に解禁となる春定置網漁に向けて網入れの準備を行っています。今年は今のところ全体的に海水温が低く、漁獲の行方が若干気になるところですが、海水温上昇とともに水揚げが本格化し、浜が活気づくことを願っています。

北見

暖かくなるにつれて、ほっき・かきれい等少しずつ水揚げ魚種が増え、待ち遠しかった春の訪れを感じています。本格的な漁期に向け、浜は今後忙しさを増していきますが、皆さんの今後の安全操業と豊漁を心より祈願しています。

殻付ほたてでおしゃれな一品

ほたての イタリアングラタン

浜のおかあさん

レシピ



今回はほたてを使った「ほたてのイタリアングラタン」をご紹介します。殻付ほたてでおしゃれなイタリアンにしてみませんか？ほたてと香草の風味も良く、パンと一緒に食べるのがおすすめです。合わせバターは他の貝類や白身魚など、アレンジがきくのも嬉しいですね。

材料 (4人分)

- | | |
|-----------|------------------|
| ・殻付ほたて…8枚 | 《合わせバター》 |
| ・パン粉…大さじ8 | ・無塩バター…160g |
| ・粉チーズ…適量 | ・玉ねぎ(みじん切り)…1/2個 |
| ・トマト…1個 | ・パセリ(みじん切り)…10g |
| ・レモン…1個 | ・にんにく(みじん切り)…1片 |
| ・塩こしょう…少々 | ・パン粉…大さじ4 |
| | ・オレガノ…小さじ1 |

作り方

- ① ほたての殻をむき、耳を取って水洗いした後、キッチンペーパーで水気を取り、軽く塩こしょうを振る。
- ② ほたてを剥いた後の殻は、綺麗に洗っておく。
- ③ 室温に戻しておいた無塩バターをボウルでペースト状になるまで練る。
- ④ ③のバターに、Aを入れ混ぜ合わせる。
- ⑤ ②の殻に、①のほたて、④の合わせバター、パン粉をのせ、粉チーズをかける。
- ⑥ 180～200℃に予熱したオーブンで10分焼く。
- ⑦ 付け合せに、くし切りにしたトマトとレモンを添えて出来上がり。



新星マリン漁協

花田 泰子さん