

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



6

2015
No.320

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

ぎょれんのほたて対策事業 平成27年度事業方針
来たれ! 漁業を志す若者達 厚岸翔洋高校訪問記



水産物で祭りに活気をあつけし桜・牡蠣まつり



親子三代でかきを焼く家族連れ(右上)や、出店者の毛利さん(左上)など、会場ではたくさんの笑顔が生まれていました

厚 岸町子野日公園で5月16日(土)～24日(日)の9日間、「第66回あつけし桜・牡蠣まつり」が開催されました。同公園は日本列島最後の花見を楽しめる場所とも言われ、エゾマザクラ等が多く植えられています。今年、開花が早く、初日の5月16日には残念ながら既に葉桜。しかし、もう一つの祭りの主役であるかきを求め、たくさんのお客様が会場を訪れました。

会場では、地元の漁業者や加工業者、道の駅などが出店し、新鮮なかきやあさり、つぶのほか、かきご飯や厚岸産かきを原料とした発泡酒などを販売。購入した水産物は会場で貸し出されるBBQセットで焼いて食べることもできるとあって、持参した食材と併せて家族や友人と楽しむ姿が多く見られました。親子三代でかきを焼いていたご家族は「私は根室、両親は釧路に住んでいるので、中間地点の厚岸で合流しました。かきの身が大きくておいしいですね」と話し、子供たちも焼きつづを頬張っていました。

出店していた漁業者の毛利哲也さんは「祭りは平日も続くので、採算は度外視。祖父の頃から出店しているけど、地元の祭りを盛り上げて、厚岸のかきやあさりをもっと有名にしたいね」と話します。秋に行われる「あつけし牡蠣まつり」でも、バター風味が食欲を誘う、塩味のあさり汁を販売。厚岸産の大きなあさがたっぷり入り、祭りの度に札幌から来るファンもいるそうです。

今年で66回目を迎えた祭りですが、当初は「あつけし桜まつり」だったそうです。数年前に現在の名前に変わりましたが、出店者からは名前を変えてから来場者が増えたという声も聞かれ、主催の厚岸町の職員は「かきは厚岸の名物ですからね。水産物の集客力は凄いです」と話してくれました。

同会場では10月には「あつけし牡蠣まつり」が10日間、わたって行われており、毎年多くの方がおいしくかき舌鼓を打っています。(今年度は10月3日(土)～12日(月・祝)に開催予定)

[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
June 2015 No.320

6

- 01 **浜の元気印!**
水産物で祭りに活気を あつけし桜・牡蠣まつり
- 02 **特集**
ぎょれんのほたて対策事業 平成27年度事業方針
- 07 頭すっきり!! ブレイクタイム
- 08 **道内水産高校訪問シリーズ ～来たれ! 漁業を志す若者達～**
厚岸翔洋高校訪問記
- 10 漁協購販推進全道地区委員長会議が開催されました
- 12 **浜の家族物語**
砂原漁協/西川 進さん ご家族
- 13 なみまるインフォメーション
- 14 ぎょれんホームページ内『おすすめレシピ365』がスマートフォン表示に対応しました
- 15 本所からこんにちは「品質管理部」
- 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
砂原漁協/西川 進さんご家族です。

春の陽気の中、遠くに駒ヶ岳を望む掛漕漁港

北海道のほたて 平成27年度事業方針

北海道の基幹魚種であるほたて漁業は、近年40万トンを超える安定した水揚げ数量を確保していますが、取り巻く環境は、生産、流通の両面で大きな様変わりを見せています。そこで、今年のほたての動向や流通・宣伝対策事業について、ぎょれん営業第一部大谷内部長と営業企画部山口部長にお話を聞きました。



営業第一部 大谷内部長

全道の水揚げ動向・今年度の見通し
今年度の水揚げ計画は、前年を5万7千トン下回る42万6千トン

平成26年度の全道の水揚げ計画は、年度当初は43万4千トンでしたが、全道的な増産から、最終実績は計画を大きく上回る48万3千トンとなりました（計画比4万9千トン増）。また、原貝価格は全道平均で195円/kg、水揚げ金額は940億円となり、過去最高の結果となりました。

今年度の水揚げ計画は前年を5万7千トン下回る42万6千トンです。オホーツク地区においては、前年の低気圧の時化被害が各地区で発生しており、現在、調査をしています。その結果によっては、さらに計画の下方修正を余儀なくされる状況です。

また、噴火湾地区ではザラボヤ等の付着物被害の他、成長不良や変形等も顕在化しており課題も多く、今年度の生産状況について、

ました。

国内市場は、輸出がけん引する製品価格の上昇に加え、食料支出そのものが減少傾向にあることの影響を受け、著しく減退傾向にあります。

従来主要な販売先であった量販店では売場の縮小が進み、また回転寿司では数量を調整しながら販売している実態にあります。

輸出は、様々な外的要因の影響を受ける市場であるため、安定流通には国内市場の回復は欠かせないと考え、全国規模での需要回復を見据えた地区別・業態別需要調査に基づく販路拡大、消流宣伝事業と連携した販売促進等、内販の一層の強化に努めていきます。



縮小傾向にある国内市場の回復
近年の輸出拡大傾向から、価格も輸出価格が市況を形成する構図となっています。
国内消化量は一昨年から輸出を下回り、前年は1万トンを割り込む9千5百トンとなり

的確な情報を基に対処していくことが不可欠です。

玉冷の生産・流通の見通し
生産量及び歩留りの変動、サイズ組成の変化を的確に捉えた取り組み

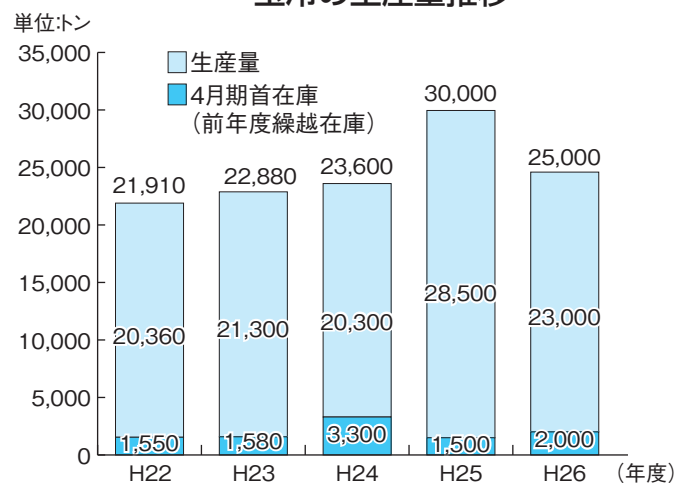
今月からオホーツク地区の水揚げが本格化し、玉冷の生産が最盛期を迎えます。

漁場造成の生産では、歩留りは前年を1%程度下回っており、サイズも1ランク小さくなっています。

オホーツク地区の水揚げは前年を1割程度下回る計画でありましたが、前述のとおり、各地区の時化被害の影響から、玉冷の生産量は前年の2万3千トンを大幅に下回ることが想定されますので、歩留りの変化や生産状況の的確な掌握に努める必要があります。



玉冷の生産量推移



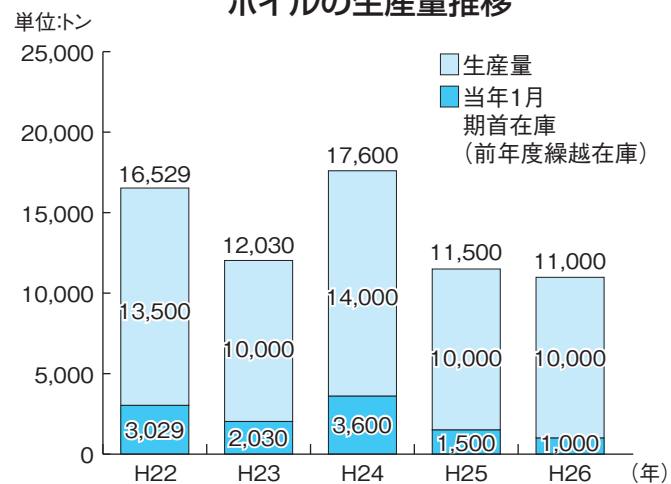
ボイルの生産・流通の見通し
水揚げ・流通の安定化を

噴火湾の今シーズンの水揚げは、例年に比べへい死が少なく順調に生育したこと、4月末で前年を2万1千トン上回る9万4千トンとなりました。

主力となるボイル製品の前シーズンからの繰越在庫は低水準にありました。しかし、近年増加している原料貝の輸出により浜値が形成され、集中して水揚げされる傾向にあることから、先行き不透明な状況となり、生産者・加工業者を含めた取扱業者の不安感が非常に大きくなっています。

水揚げの平準化に向けた新たな加工・流通形態の提案を積極的に実施し、産地との協議を行っていきます。

ボイルの生産量推移



乾貝柱の安定流通

安定輸出の構築を目指して

乾貝柱の流通は、競合する中国産の生産量と香港・中国を中心とした東南アジアの経済状況に大きな影響を受けます。

前年度は、歩留りの悪化により一昨年を1割程下回る生産量となり、販売は繰越在庫が

システム「機能」による安全性確保を徹底していきます。

宣伝事業



営業企画部 山口部長

国内・海外の両面での展開

国内においては人口減少・魚介類消費の低迷から水産物需要は年々減少していますが、特にほたてについては製品価格の高騰から消費者のほたて離れが一層危惧されています。

一方、海外においては、需要が拡大しており、今後は持続的な確保に向けた末端市場への働きかけが必要となっています。

宣伝・販促事業は、国内・海外の両面で事業を実施し、将来にわたる流通の安定化を図っていきます。

ほぼ払底した状況からスタートしました。競合する中国産の生産も少なく、円安も追い風となり、値決会毎に価格の上方修正が図られました。

主要輸出国である香港の年末商戦は堅調な販売となり、在庫は低水準で推移しています。しかし、旧正月明けの消流状況は製品価格の高値張り付きから荷動きは鈍化傾向にあります。広州、台湾、米国の華僑マーケットも香港と同様で、高値による閉塞感はあるものの供給量が少ないため円滑に消化は進んでいます。

乾貝柱の流通は、従来より香港を中心とした輸出偏重の体制となっており、様々なリスクも想定されます。



香港市街を走るトラムを利用した広告

国内宣伝・販促事業

キューピーとタイアップ

キューピー(株)とタイアップして、北海道産ほたてにドレッシングとマヨネーズを使ったレシピ提案を継続していきます。

今年はキューピーマヨネーズが発売90周年を迎える記念すべき年です。従来に増して、ほたてとキューピー製品を使用したメニューの定着を図るべく、販売先である量販店を含めた3者でスクラムを組み、店頭販促を実施していきます。

各種媒体を利用した宣伝活動

新聞折り込みチラシを配布する他、各製品の需要期に向けた宣伝活動を実施していきます。

雑誌メディアについては、オレンジページとタイアップし、宣伝のみならず、購読者アンケート等による消費者目線での新たな需要の掘り起し、ほたての魅力を再発見する展開を図っていきます。

また、全国主要駅での電子看板、主要航空会社の国内線・国際線の機内誌等での広告を実施し、より多くの消費者にほたての魅力を伝えていきます。

今後の安定販売体制構築のため、輸出においては香港以外の華僑市場への取り組みを強化し、国内においては、外食・中食業態との共同販促に向けた取組を実施していきます。

輸出環境の整備

EU-HACCP認定工場を拡大し輸出能力向上を

一昨年に、EU向け輸出生産海域が2海域指定され、全道6海域となりました。

また、水揚げ体制についてもトラック直積みによる陸揚げ方法が可能となる等、生産体制が整備されてきています。

一方の製品製造については、生産海域と連動したEU-HACCP認定工場の拡大に向けて取り組む必要があるため、普及推進のための連絡協議会を開催し、円滑な加工処理体制の構築を図っていきます。

貝毒・衛生対策

安全・安心の確保を

原料貝仕向けはここ数年、道内にとどまらず海外輸出が急増している実態にあります。円滑な流通のための安全・安心の確保は喫緊の課題となっておりことから、北海道ほたて流通食品協会と連携し、「道産ほたて貝毒管理



キューピーとタイアップしたほたてチラシは全国で100万部を折込んでいます

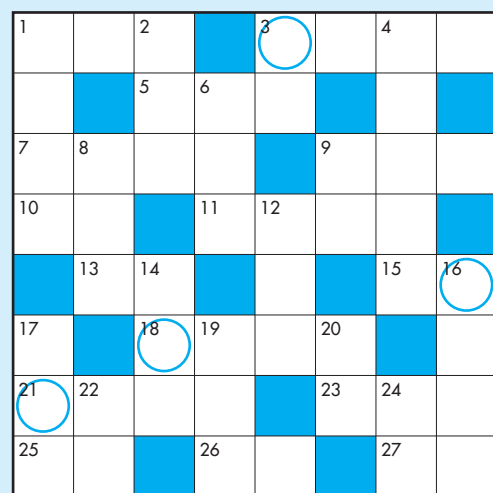
国内食育・普及啓発活動

全国規模の料理教室で、ほたての簡便メニューを提案し、家庭での再現を目的とした講座を展開します。

また、今年度初の試みとして、将来の食を担う保育士・栄養士の養成学校において、ほたてを「知ってもらおう」、「好きになってもらう」ことを目的とした講座を開催致します。

各種食育教室では、前年度新たなツールと

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。



5月号の解答と当選者 ナツバシヨ

(室蘭市) 藤田佳織莉さん
(釧路市) 佐藤 慶一さん
(厚岸町) 小川 園子さん
(別海町) 蛸山 菜津さん
(羅臼町) 川上 昭一さん

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。6月は雨の季節ですね。人間には少し憂鬱な雨も、植物にとっては恵みの雨。畑の作物のみでなく、あやめやすいいれん、つつじといった花々にも天の恵みです。本格的に暑くなる前に、雨に濡れた花々を眺めに行くのも良いですね。

タテのカギ

- ① アメリカではハリケーン、日本では?
- ② するどくて切れそう。○○○な刃物
- ③ 函館にはたくさんある、傾斜がある道
- ④ 三つでバターアウト
- ⑤ 南に進むこと
- ⑥ 泳げない人にはありがたい。空気を入れて使います
- ⑦ 墨をはく海の生き物。墨は料理にも使われます
- ⑧ 衣替でサラリーマンも○○○ビズ
- ⑨ 圧倒的な差。○○○をつけて勝利する
- ⑩ 警察官のなりたての階級
- ⑪ 靴下やストッキングをはいていない状態の足
- ⑫ 空気中の約8割を占める元素
- ⑬ 釣り人が水面に垂らす
- ⑭ 潜めたり、弾ませたり、呑んだりする
- ⑮ ことわざではトンビが生む

ヨコのカギ

- ① 田んぼに稲の苗を植える
- ② 足し算を習う教科
- ③ 故郷をこう呼ぶことも
- ④ 軒下に下げると風に吹かれて、チリリン
- ⑤ 人に頼んでやってもらうこと
- ⑥ 乾期⇄
- ⑦ お相撲さんの社会
- ⑧ コットンを日本語で
- ⑨ 宝○○、あみだ○○、おみ○○
- ⑩ 野球で走者が最初に通過するベース
- ⑪ 朝は「おはよう」
- ⑫ 屋根に使われることが多い金属板
- ⑬ 春夏秋冬
- ⑭ 梅雨時は雨雲に覆われている
- ⑮ 晴れるとうっかり忘れることがある雨具

間違いさがし

間違いは7つです。

※右と左の絵には、7カ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。



昨年実施した上海での販促の様子

海外宣伝・販促事業

前年度から始めた海外事業では、EUでの雑誌・新聞広告、国際線機内誌の広告、中国での販促活動を実施してきました。
今年度は前年の事業に加えて、来道する外国人向けの事業を実施します。
道内を訪れる外国人観光客はアジア圏の人々を中心に年々増加しており、約100万人に達しています。多くの観光客は北海道の「食」に魅力を感じており、産地で新鮮な食材を食することが、自国での消費に繋がると考えます。

して作成した食育DVDを活用し、ほたての水揚げから栄養素、流通までを映像を通じて幅広く理解を深めてもらえるよう、事業展開を図ります。

今年のキューピーとのタイアップには新レシピが登場しています。
簡単に準備ができて、調理もラクラク。
家庭でも、バーベキューでも、老若男女おいしく・楽しく
食べることができます。彩りがカラフルなのもポイントです。

ほたて × キューピー マヨネーズ

ほたてとキャベツと プチトマトのホイル焼き



〈作り方〉

- ① ボウルにほたてを入れ、しょうゆを加えて和える。
- ② キャベツは食べやすい大きさに切る。
- ③ アルミホイルを2枚重ね、①、②、プチトマトの順にのせ、包む。
- ④ オーブントースターで約10分焼き、マヨネーズで線描きする。

※オーブントースターで加熱する事により、水分が出る為、アルミホイルは2枚重ねてください。
※バーベキューの場合は、調理・加熱時間が異なります。

〈材料〉(2人前)

- ボイルほたて 4個
- キャベツ 1枚
- プチトマト 4個
- しょうゆ 小さじ1
- キューピー マヨネーズ 適量





たかはし とも き
高橋 友貴さん

白糠町出身。
将来は、大きな船の船舶調理師になるのが目標。

海洋資源課・調理師コース2年生
高橋 友貴さんにお話を伺いました。

調理師コースも船に乗って、 船舶調理師の現場を知れる

調理師になりたいと思ってこの高校に入りましたが、今は船舶調理師になりたいと思っています。仕事のスケジュールがオンオフははっきりと決まっているというのが船舶調理師ならではの魅力です。ここでは調理師コースでも水産についての知識が学べるのが良いです。また、今年の実習では実際に船での調理をすることができますが、昨年の1泊2日の実習では船酔いしなかったので、船舶調理師への自信になりました。

実家が白糠町にあり、毎日の通学は大変なので、現在は寮生活です。夏休みや冬休みに実家に帰って寮に戻ると、さみしく感じることもあります。でも、寮での食事は大勢で食べるので、とても美味しく感じるし、楽しいです。

2年生になって実習も増えてきましたが、今後はコンテストなどに出場して、賞を狙っていきたいと思っています。



↑→実習の様子
養殖かきの世話は、ここでしかできない授業です



3年生ではパラオへ
揚げ縄ではこんなに大きなカジキも獲れます

恵まれたフィールドで水産に関することを広く学べるのが 厚岸翔洋高校です

海洋資源課担任 **澤田 康博先生**

海洋資源課では、航海や船舶の機関、食品衛生・製造など、様々なことを広く学ぶことができるのが特徴の一つです。

授業では、かきの養殖を行う「カキ学」や「総合実習」など、厚岸のフィールドを生かした授業を行うのも特徴です。学校から徒歩2分という本当に近い所に豊かな海があり、恵まれすぎているほど恵まれていると思います。獲って食べるだけでなく、付加価値を付けて売ったり、よりおいしくしたりということを学びやすい環境です。

また、生産技術コースではパラオへの30日間の長期乗船実習があり、その間調理師コースでは校外での実習を行っています。どちらのコースでも、実際に船で働くことをイメージしやすい授業内容となっています。



旭川市出身、31歳。
北海道大学水産学部卒業後、
函館水産高校を経て厚岸翔
洋高校へ赴任。



道内水産高校訪問シリーズ ～来たれ! 漁業を志す若者達～

厚岸翔洋高校 海洋資源課 訪問記



海のすぐ近く、実習にも好立地な厚岸翔洋高校の校舎



小型船舶を3隻擁し、実習に活用

道内の水産高校で漁師を目指す学生と先生にお話を伺うシリーズ企画。第2回目は道立厚岸翔洋高校を訪問しました。同校は、厚岸水産高校と厚岸潮見高校を前身としており、海洋資源課と普通科の2課程で163名の生徒が学んでいます。海洋資源課は、水産関連産業で活躍できる人材を育成する生産技術コースと、船舶での調理や観光・食品関連産業で活躍できる人材を育成する調理師コースに分かれていることが特徴です。

この春2年生に進級した、地元厚岸町出身の笠嶋さんは生産技術コース、白糠町出身の高橋さんは調理師コースで学んでいます。クラスは同じながら、2年生からは、それぞれのコースで専門的なことも学びだした2人に、将来の夢と、今学んでいることのつながりについて聞きました。

海洋資源課・生産技術コース2年生
笠嶋 修馬さんにお話を伺いました。

厚岸一の漁師を目指して頑張ります!

実家では昆布やししゃも漁をしています。漁業を継ごうと思い厚岸翔洋高校に入学を決めました。学校で船の免許が取れるのがとてもありがたいです。

2年生になって専門的な授業が増えて、漁獲物の鮮度の保ち方やロープワーク、網の作り方などについて学ぶようになりました。今年は3泊4日の短期乗船がありますが、実家のものとは違う大きな船に乗るので、そちらもとても楽しみにしています。

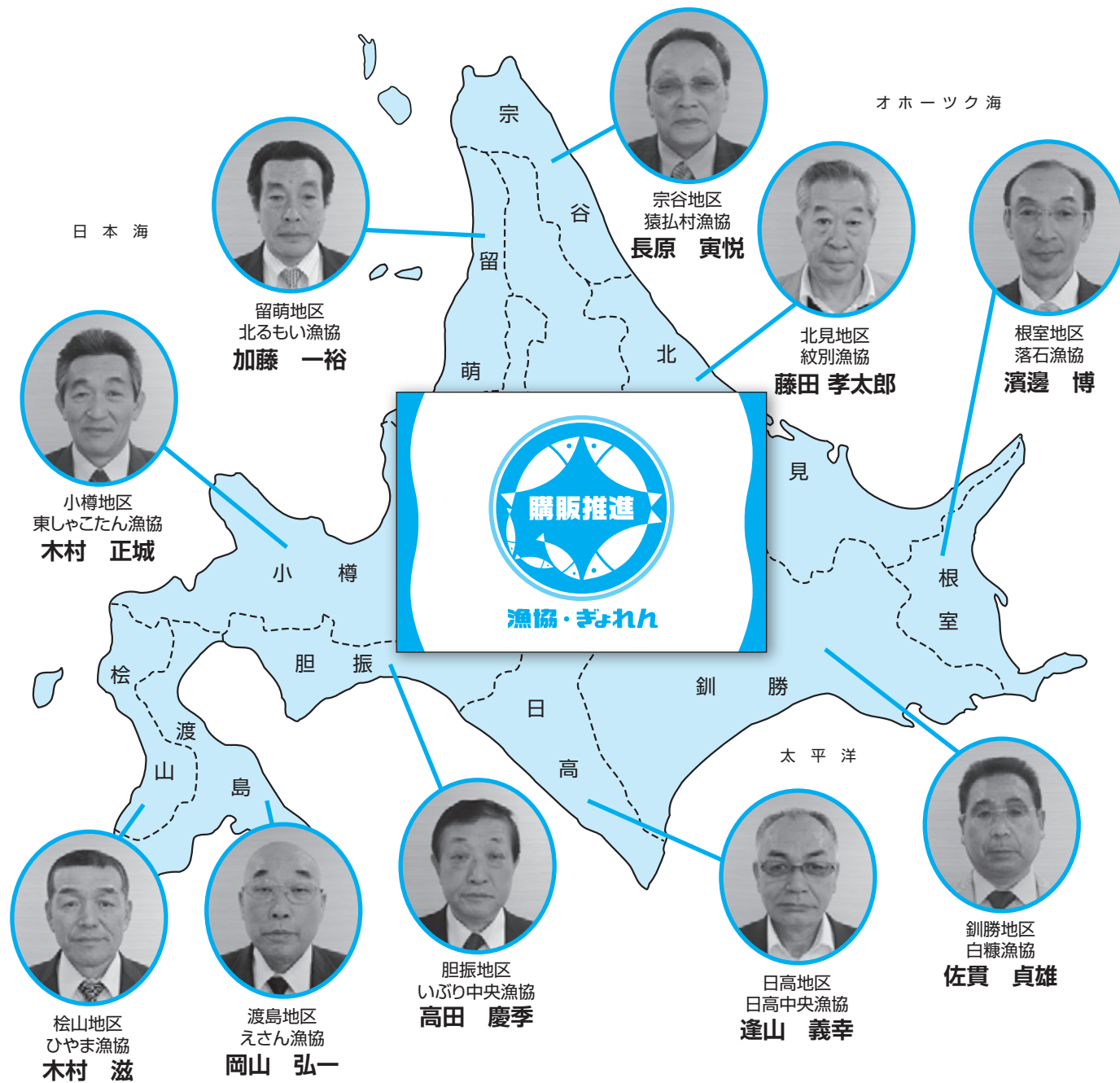
高校に入って色々なことを学んだ後に父親を見ると、以前に増してかっこよく見えるようになりました。色々なことを知っていて凄いなと思います。卒業後は実家で漁業を継ぎますが、父親を超えるような漁師になりたいと思っています。



かさ しま しゅう ま
笠嶋 修馬さん

卒業後は地元厚岸町で、昆布漁・ししゃも漁に従事する予定。

浜の皆さんとぎょれんのパイプ役として組織活動を推進している 地区委員長をご紹介します



漁協購販推進委員「活動の心構え」

- 1 輸入水産物との競争に打ち勝ち、
安定した本道漁業基盤を築き上げるため、
さらに連帯の輪を広げよう
- 2 常に学ぶ心を大切にし、
販購買事業についての知識と理解を深めよう
- 3 さまざまな機会を通じ、
共販の歴史と協同の大切さを後世に伝えよう

※7項目中、今年度重点推進3項目を掲載します。

漁協購販推進全道地区委員長会議が 開催されました



5月8日(金)ぎょれん本所第一会議室で、平成27年度漁協購販推進全道地区委員長会議が開催されました。会議はぎょれん事業計画の説明に始まり、前年度の活動報告に続いて新年度の活動方針が協議され、3つの具体的推進目標が承認されました。

また会議のなかで、北海道産水産物の消費拡大に活用するため新たに作成された食育DVDが紹介され、今後の道産水産物の消費拡大に期待が寄せられました。

平成26年度の主な活動

- 漁業者、漁協役職員を対象にした各種研修会の開催。
- 購買事業と連動した、系統ブランド資材の普及促進。
- 女性連・漁青連との連携による食育活動。
- 広報誌・ホームページを通じた、情報提供。

平成27年度の具体的推進目標

- 資材評価委員会の活動効果によるコスト削減。
(座長は地区委員長が担っています)
- 浜とぎょれんのパイプ役である漁協委員長への情報提供。
- 漁協・青年部への一日組合学校・ミニ研修会働きかけ。



2015スプリングフードフェスティバルが開催されました

道内の若手シェフが道産食材を使用した料理で腕前を競いました

5月14日(木)札幌パークホテルにおいて、(公社)全日本司厨士協会北海道地方本部、同札幌支部主催、ぎょれんの共催で「2015スプリングフードフェスティバル」が開催されました。司厨士とは、西洋料理の調理師(シェフ)のこと。会場では食品に関わる様々な商社がブースを出展し、商品のPRを行うほか、道内ホテルの若手シェフが2人1組となり、ほたて、秋鮭、昆布等の道産食材を中心とした材料で3皿を創作して、その出来栄や味、チームワークを競うコンテストが行われました。金賞に輝いたのは京王プラザホテル札幌の三浦・宮越チーム。出場したどのチームも甲乙つけがたく、僅差での受賞となりました。



前菜(手前左)に道産水産物が使用された受賞作品



前列両端が金賞を受賞した三浦・宮越チーム

01

漁業研修所に今年も新たな漁師の卵が入所

47名の研修生が研修への思いを新たにしました

5月7日(木)、鹿部町の道立漁業研修所で平成27年度漁業研修生47名の入所式が行われました。研修生を代表して、横内良祐さん(ウトロ漁協推薦)は「家族や社会の期待に応えられるよう、精いっぱい頑張っていきます」と抱負を述べました。

系統を代表して、ぎょれん函館支店の佐藤次長は「今は若い漁業者の育成が課題。ここにいるみなさんは浜の未来を背負って立つ『希望の星』です。北海道の水産業を良くしていくためにその力を発揮してください」と激励しました。

研修生はこれから11月までの約半年間、研修所や現場で漁業に関わる知識と技術を学び、新たな漁業者として巣立っていきます。



誓いの言葉を述べる横内良祐さん

02

表紙に登場いただいたご家族を紹介いたします。



にし かわ 砂原漁協 西川さんご家族



【西川さんご一家】 西川 進さん(41歳)、陽子さん(42歳)、駿佑くん(10歳)、悠貴くん(8歳)

※進さんの母・静子さんと共に。

「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、砂原漁協の西川さんご一家です。

結果の良し悪しは自分の仕事次第

ほたて養殖を専業で営む進さん。取材に伺った5月は、1年かけて育てた稚貝を桁に吊るす「耳吊り作業」の真っ最中でした。

祖父の代から漁業に従事し、進さんは3代目。高校卒業後には漁業資材の会社に就職しましたが、勤め先の倒産を機に21歳の時に漁師になりました。「もともと土日は漁業をしていたし、ゆくゆくは漁師を継ごうと思っていました」と話す進さん。本格的に漁業に従事し始めたころは噴火湾のほたては冬の時代。ほたてが売れ残ったり、浜値が今の半分程度だったことを教えてくれました。漁師の仕事については「最初はただ体を動かしていれば良かったけど、経営者になったら仕事が増えて本当に大変だった。でも、仕事が楽しくなったのも経営者になってから。結果が良いのも悪いのも自分の仕事次第なところが面白いです」と話してくれました。

変わる環境の中でも手堅く

地元出身で、実家もほたて漁業を営んでいたという陽子さん。漁師の家の良い所も大変な所も知っていますが、時間に自由がきくのが良い所だそう。「稚貝の作業では夫婦で船に乗りますが、船酔いだけは慣れませんね」とも話してくれました。

小学5年生の兄・駿佑くんは絵も字も上手く手先が器用。将来の夢はお医者さんだといいます。小学3年生の弟・悠貴くんはかけっこが得意。今年のゴールデンウィークには初めて2人で耳吊り作業を手伝いましたが、そのにぎやかさに、陽子さんは早々に戦力外通告をしたと笑います。

まだまだ耳吊り作業が続く西川家。「作業には手伝いに来てくれる方が不可欠ですが、うちは人に恵まれて本当に助かっています。これから海や消費の環境が変わっていく中で、今の仕事を手堅くやっていきたいですね」と話してくれました。





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 品質管理部 です



私たちのお仕事四本柱

①製品の細菌検査・成分分析

生鮮品から高次加工品まで全ての商品に対して、定められた品質管理基準をクリアしなければ商品として流通させることはできません。このため、漁協や生産工場から依頼を受け、食中毒の原因となる菌などについて調べる細菌検査や、脂質や塩分などの栄養成分について調べる成分分析を行っています。



②生産工場の点検・指導及び仕様書の一元管理

ぎょれん直営工場はもちろんのこと、道内外にある120以上の取引工場で点検を行っています。製造する製品に合わせて、定められた手順を守って作業が行われているか、衛生管理がきちんとされているかなどを確認しています。

また、製品の原材料、製造工程等の情報が記載された「仕様書」について、内容に誤りがないか、食品衛生法等の法律に則しているかを一元管理しています。

③ぎょれんグループ・漁協職員への法令遵守・衛生管理講習

ぎょれんの職員やグループ会社社員及び従業員に対して衛生管理教育を行っています。また、漁協や一般加工業者からの要請があった場合には衛生管理講習会を実施しています。

④産地市場衛生管理高度化

水産物流通のスタート地点である産地市場の衛生管理向上を図るため「北海道産地市場衛生管理高度化検討委員会」を設立し、衛生管理マニュアルの改訂を行うとともに、当年度より道振興局と連携し、産地市場の衛生管理向上に向けた取り組みを実施します。

浜のみなさんへ



品質管理部
加瀬部長

食品の安全性に対する消費者からの要請が一段と高まっている中、道産水産物の安心・安全とトレーサビリティの確保が重要になっています

品質管理部は、前記の4つの業務を行うことで、取扱商品の安全を担保しています。

また、当年度から「産地市場衛生高度化」の取組も始まり、さらに浜を回る機会が多くなりますので、これらの機会を活用して浜のみなさんと衛生管理等について情報交換ができることを楽しみにしています。

ぎょれんホームページ内『おすすめレシピ365』がスマートフォン表示に対応しました

ぎょれんのホームページは、北海道で漁獲されている魚やぎょれんの事業、浜の取り組みなどについての情報発信を行っています。なかでも、水産物を使用したレシピを掲載している「おすすめレシピ365」は、新たなレシピの掲載など、水産物をおいしく食べるための情報を提供し続けています。従来はパソコン用のページをスマートフォン（以下スマホ）でもそのまま表示していましたが、この春からは皆さんにもっと便利に使っていただくため、「おすすめレシピ365」はスマホ表示への対応を開始しました。

スマホ表示に対応してココが変わりました!

1. 文字が大きくなりました

パソコン向けのページがそのまま表示されていた時と比較して、格段に文字が大きくなり、見やすくなりました。文字が大きくなり一番便利になったのはレシピの検索。「料理のタイプ」や「食の種類」といった項目選択が容易になりました。

2. ページレイアウトが変更され、レシピも見やすく

詳細なレシピのページでは、材料や作り方をそれぞれ1画面で見ることができるようになり、買い物などの際にも見やすく、便利になりました。

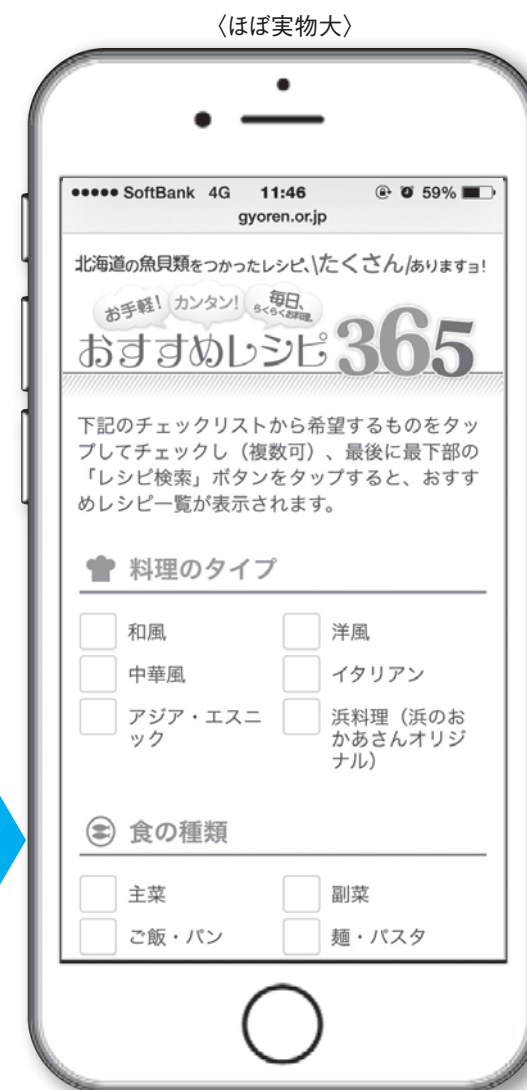
実はココも変わっています

お魚料理の基本とコツ、アイディア・プラスの動画が見やすくなりました!

新巻鮭の下ろし方やほたて・ほっきの殻剥き方法のような基本から、にしんの昆布巻きなどの料理の手順を動画で紹介する「お魚料理の基本とコツ」と「アイディア・プラス」。YouTubeでの再生となり、さまざまな機種 of スマホやタブレットで閲覧が可能になりました。



パソコン版のレシピ検索ページが、スマホ版では…



おすすめレシピ365

検索

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。

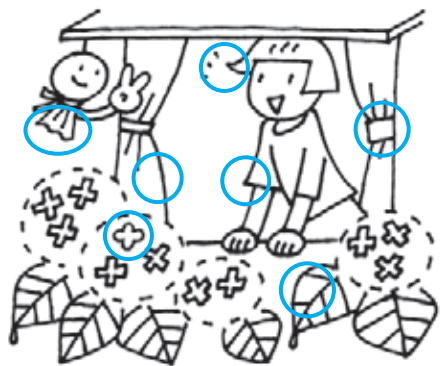
- ①なみまるおたより箱への投稿(便り、写真、イラスト等)や、広報なみまるくん5月号への感想・ご意見など
- ②7ページのクロスワードの答え
- ③住所・氏名・年齢・電話番号

〈宛先〉6月22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ページの間違えがしの答え



千年の時が静かに流れる法隆寺

GWに帰省してきました。私の地元、栃木ではGWに田植えのピークを迎えます。水が張られ、まだ少し頼りない苗が植えられた田んぼに、澄んだ青い空と白い雲が映り込む風景が大好きで、毎年この時期に帰省するのが本当に楽しみです。皆さんにも、忘れられない地元の風景はありませんか？先月号でお知らせしたフォトコンテストへのご応募をお待ちしています。(天幡)

連休を利用し、京都・奈良の世界遺産を訪ねました。10円硬貨でおなじみの宇治平等院、東大寺の大仏殿、世界最古の木造建築物である法隆寺等です。写真では感じられない音や匂いなど、五感に訴えるものがあり、大いにリフレッシュして戻ってきました。今回は広島に勤務する息子がガイド役を引き受けてくれ、何よりのプレゼントになりました。(阿部)

海の男の安心感 ライフジャケットがユニホーム

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター



海では養殖昆布の手入れで、今が一番忙しい時。みんな真っ黒になって頑張っているよ。畑では一面のビニールトンネル。メロンなのかかぼちゃなのか、何なのだろう。苗を植え付けて、収穫するまでの苦労が良くわかります。ガンバレ。

(函館市 K.Tさん 64歳)

今年には桜も早く咲き、家の前の桜はもう葉桜です。でも、すずらん、チューリップ、芝桜など、次から次と色々な花が咲き始めました。

(浜中町 榎山 秀子さん 61歳)

「海の四季フォトコンテスト」開催の記事がありましたので、応募できると検討中です。

(島牧村 泉谷 泰三さん 87歳)

〈編集部から〉
可憐なピンクの花びらが道東にも春を告げているようです。
少し控えめなたずまいも北海道の桜の魅力ですね。



タイトル:日本一遅く咲く千島桜
歯舞漁協事務所の背後地にある桜並木が満開です。(歯舞漁協)

春定置が始まりました。たこいさり漁が最盛期です。

(小樽市 宮古 知行さん)

編集後記

news 海のほつとニュース

大漁祈願！

小樽

石狩湾漁協石狩支所では4月30日よりわかさぎの水揚げが本格化しました。過去10年、年間10t前後の水揚げとなっていたましたが、大型連休中には1日30tに迫る大漁の日もあり、予想外の来遊に浜は大慌てとなりました。また、後志管内では小女子漁が最盛期を迎え、夜の海を照らす集魚灯の明かりが春漁シーズンの訪れを伝えていきます。こちらも昨年より漁模様が良く、関係者は胸をなでおろしています。

室蘭

管内春定置の本鱒ですが、連休明けに8tほどのまとまった水揚げがあったものの、その後は日産1～2tとなっています。水揚げ中心サイズは1kg/尾台で、浜値はk@650～500処です。また、定置物の時鮭も日産100本程度と例年と比較すると低調な水揚げとなっており、今後の水揚げに期待しています。生産者の方々の安全操業と大漁を祈願しています。

函館

管内では2月頃より続いていた促成昆布の間引き作業が終盤を迎えています。間引き作業は、昆布の生育状況を見ながら段階を踏んで行われ、間引かれた昆布は促成水昆布として販売されます。過去には手間に見合った価格が取れないことから、製品化せず捨てられる事が多かったのですが、ここ数年は早煮昆布等の需要が高まり、中にはk@1,000台の高値で推移している銘柄もあります。

梶山

5月17日(日)、熊石春の風物詩「熊石あわびの里フェスティバル」が開催されました。この催しは今年で21回目を迎え、ひやま産のあわびを求めて参加者は全国各地から足を運び、あわびはもちろん、ばか貝とのセット販売やあわびを贅沢に使ったあわびカレー、あわびラーメンに舌鼓を打ちました。

釧路

先月中旬に解禁となった日本200海里内小型船鮭鱒漁は、低調な水揚げが続いていますが、これから豊漁へと向かうことを期待しています。一方、沿岸の春定置漁につきましては、昨年に比べ好調なスタートを切っており、今後各浜の水揚げが本格化していきます。また、来月からいよいよ棹前昆布漁がスタートします。例年に比べ今月は日照時間が長く、昆布によい影響を与えることを期待しています。

根室

日本で最も遅く咲いた桜も散り、夏を感じさせる暖かな日が増えはじめた当管内では、6月1日に貝殻島棹前昆布漁の初出船を予定しています。関係者によると今シーズンの棹前昆布は、昨年のような流水での大きな被害はなく、着生の状態も良好であるとのことでした。生産者におかれましては、漁期中の安全な操業と順調な水揚げを祈念しています。

日高

5月上旬から本格的に春定置網漁が始まりました。5月19日現在、時鮭2.4t(昨年対比27%)、本鱒37t(昨年対比67%)と水温が例年に比べ低いせいか低調に推移していますが、今後の時鮭と本鱒の水揚げに期待がかかります。今後の順調な水揚げと安全操業を祈念しています。

北見

暖かさを感じられる季節になり、色鮮やかな花がオホーツクの海沿いの景色を彩っています。定置網ではさくらますや時鮭、底建網ではかれい類やほっけなど様々な魚種が水揚げされています。また、6月中には各浜でほたての本操業に入る予定です。今後も漁の安全と大漁を祈願しています。

稚内

オホーツク海地区では毛がに籠漁の水揚げは順調に許容量を消化し、4月末をもって全地区で終漁を迎えました。日本海地区の毛がに刺し網漁は5月末をもって終漁を迎えます。ほたて漁は6月より全地区にて本操業が始まりまるほか、春なまこ漁は無事に終漁し、6月中旬より夏なまこ漁が操業開始となります。6月初めからは利尻・礼文地区にてうに漁が解禁です。日差しもあたたかくなり、浜も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。

留萌

今年度のほたて稚貝出荷は、例年より時化が多く思うように進まず、5月20日時点で8地区が出荷を残している状態であり、例年よりも終漁が遅くなる見込みです。今後当管内ではイベントが続きます。5月30日、31日には増毛にてエビ・地酒まつりが催され、なんばんえびや留萌地区漁青連による「漁師の力酒」の販売などが行われます。また、お魚普及協議会では、6月5日に料理教室を、7日、8日には旭川・深川市内にてお魚フェアを行う予定で、例年以上の盛況を祈念しています。

子どもも大好き 簡単いかメニュー

いかマヨ

浜のおかあさん

レシピ



今回はいかを使った「いかマヨ」をご紹介します。
子どもも好きな味で、おかずにもおつまみにもなる
一品です。いかはワタごと茹でると、酵素の働きで
皮が自然に剥けますよ。

材料 (4人分)

- | | |
|-------------|----------------------|
| ・いか(中) …2杯 | ・マヨネーズ …大さじ4 |
| ・片栗粉 …大さじ2 | ・シーザーサラダドレッシング …大さじ2 |
| ・パセリ …適量 | ④ …大さじ2 |
| ・サラダ油 …大さじ1 | ・砂糖 …大さじ1 |
| | ・塩こしょう …少々 |

作り方

- ① いかはつぼ抜きし、軟骨を取り除く。足はワタがついたままにしておく。
- ② 水を入れた鍋に、①のいかを入れ、弱火で茹でる。茹で上がった後、冷水に入れて残った皮を取り除く。
- ③ ②のいかを食べやすい大きさの輪切りにし、足は3等分に切り水気を切る。
- ④ ③のいかに片栗粉をまぶし、サラダ油で炒め、粉っぽさがなくなったら取り出しておく。
- ⑤ フライパンにAを入れて弱火で混ぜ、④のいかをからめる。
- ⑥ 器に盛り、パセリのみじん切りを上のにのせて出来上がり。



ひやま漁協
能代 恵子さん