

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



8

2015
No.322

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

北海道の昆布 2015

河川でつながる漁業と農業

地域ぐるみで環境保全と相互理解を進めています



羅臼漁協昆布青年会が札幌で「昆布料理無料試食会」を開催



お皿の配膳から片付け、商品の売り込みまで大活躍の昆布青年会。(左から3人目天神会長と4人目里館総料理長)

羅臼漁協昆布青年会は、7月11日(土)にホテルライフォート札幌で「昆布料理無料試食会」を行いました。札幌で昆布を中心とした羅臼の水産物をPRするこの企画は、昆布青年会の天神会長とライフォート札幌の里館総料理長が中学校の同級生だった縁で始まり、今年で5年目になります。会場では羅臼昆布が展示される中、20種類もの昆布を使った料理にお客様が舌鼓を打ちました。青年会と総料理長は、昆布と共に、羅臼産のいかやほっけ、かれいなどの水産物を使用した料理の数々を自ら配膳するなど、思い入れもひとしお。今回の試食会は「だし」と「一般家庭でできる料理」をテーマに、実際に使用した昆布を料理の隣に並べたり、会場出口で販売するなど、家庭で昆布を活用してもらうための工夫も行いました。総料理長は「最初は気合が入りすぎて手の込んだ料理が多かったのですが、2年目からはご家庭で昆布を使っていたいただける料理を、という方針になりました。毎年いらっしゃるお客様のために、料理は半分ほどを入れ替えています」と話します。販売コーナーでは昆布製品を大量に買い求めるお客様の姿も見られ、「翌朝に売的分がなくなりそう」と嬉しい悲鳴が上がっていました。



総料理長が腕によりをかけた昆布料理。総料理長のおすすめは豚肉の昆布巻き(手前中央)。他にも昆布入りだし巻き卵や昆布しゅうまいなど、全20品が提供されました。

【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
August 2015 No.322

8

浜の元気印!

01 羅臼漁協昆布青年会が札幌で「昆布料理無料試食会」を開催

特集1

02 北海道の昆布 2015

06 第20回 漁師さんの出前授業

特集2

08 河川でつながる漁業と農業 地域ぐるみで環境保全と相互理解を進めています

浜の家族物語

10 遠別漁協/太田 知樹 さん ご家族

11 頭すっきり!! ブレイクタイム

12 なみまるインフォメーション

14 本所からこんにちは「総務企画部・関連会社統括室」

浜のご意見番 購販推進地区委員長に聞きました

15 んのれんの仕事、ここがあっぱれ! ここは喝!

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

遠別漁協/太田 知樹さんご家族です。



春は稚貝の出荷でにぎやかな遠別港も初夏には落ち着きを取り戻します



昆布の機能性再検証と異物混入防止に向けて

《機能性食品表示とは》
事業者の責任で、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品のこと。ほぼすべての食品が対象となるが、特定保健用食品（トクホ）と異なり、国が審査を行い認可したものではない。商品への表示も「健康の維持及び増進に役立つ」という趣旨の表示に限られるが、科学的に根拠があれば機能性の表示ができるメリットがある。

日経グループ主催の女性のための祭典「ウーマンエキスポ2015」に出展

昆布のおいしさ・健康効果をPR

7月号のインフォメーションでもお伝えしましたが、5月23日（土）、24日（日）に東京ミッドタウンにて「ウーマンエキスポ東京2015」が



昆布の原藻展示は大好評。触ったり、匂いをかいだり、種類ごとの違いを体感してもらいました

参加した方の声

- 産地によって全く形が違う昆布の展示が良かった。
- だし取りには使っていたが、昆布そのものを食べる機会がなかったことに気付いた。
- 今までとろろ昆布くらいしか昆布の使い方が分からなかったが、今回昆布を身近に感じることができて良かった。
- 昆布は体に良いイメージがあったけど、何に効くかは知らなかったのが変わった。
- 昆布をなかなか使いこなせていないので、もっと身近になれば嬉しいです。
- 色々な機能があることを知ることができたので、少しずつ料理にも取り入れたい。

会場で配布したアンケートでは、美や健康に対する関心が高い来場者が多かったこともあり、週に1回以上昆布を家庭で調理すると答えた人が4割以上となりました。また、昆布を食生活に取り入れるときに期待する事では、「アンチエイジング」「内臓脂肪減少」といった美・健康への影響を期待する意見が4割以上も見られ、今後の宣伝活動に活用できる情報を得ることができました。

開催されました。北海道こんぶ消費拡大協議会とぎよれんが共同で出展し、昆布のおいしさや健康への効果を来場者に伝えるとともに、昆布漁の大変さや手軽なだしの取り方などを知ってもらうことができました。

昆布の機能性を再検証し、二層の消費拡大に取り組みます

「昆布」に関する消費者アンケートでは、「体にいい」「美容にいい」との回答が数多く寄せられます（次頁参照）。また、古くから日本人の食に欠かせない存在として親しまれてきた昆布は、日本人の長寿の源とも言われていますが、これまで昆布の機能性について、科学的な検証はあまりなされていませんでした。

そこで昨年から、美容・健康に関する情報を科学的・具体的に提供し様々な健康ブームを発信してきた健康情報誌「日経ヘルス」に、昆布の効能に関する情報を中心に特集記事として掲出するとともに、昆布の様々な機能や効能について、大学教授等の専門家の皆様に研究を依頼しています。

その結果、内臓脂肪蓄積の抑制やコレステロール濃度の上昇抑制に効果があること、血糖値の上昇抑制効果があることなどの研究成果が

「昨年、世界無形文化遺産として「和食」が登録され、世界的に「だし」が注目されている一方で、国内では食の欧米化や簡便な調味料の普及等により、昆布の消費が低迷しています。かつては3万トンあった生産数量も、長期的な減産傾向にあります。これらの状況を受け、ぎよれんでは、北海道昆布漁業振興協会、北海道こんぶ消費拡大協議会と連携して消費拡大に向けた宣伝事業や増産対策等に取り組んでいます。今年の特集ではこれらの取り組みの現状を報告するとともに、今年の全道の昆布の生産見込みや、新たに強化する異物混入防止対策等についてご紹介します。

宣伝事業を担当する
営業企画部 山口部長に
お話を聞きました。



営業企画部 山口部長

上がっており、今後、学会等で発表される予定となっています。

今年の4月より、今までの「特定保健用食品（トクホ）」だけでなく、事業者の責任において科学的根拠に基づき機能性の表示ができる「機能性表示食品」制度が始まりました。これらの昆布の機能性研究の成果を基に、機能性表示も視野に入れ、昆布の消費拡大を図ってまいります。

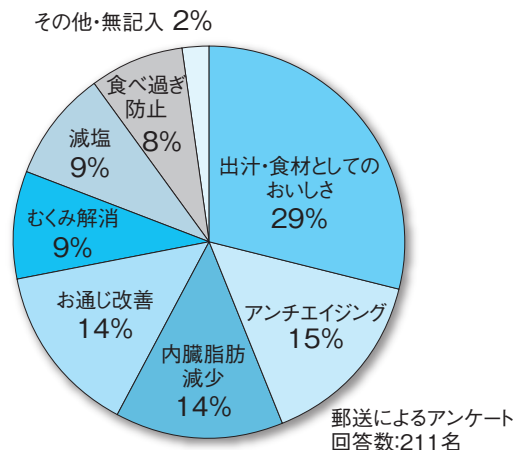
酢や水に昆布を入れるだけ 昆布酢・昆布水も大好評!!

- 昆布酢がおいしくてびっくりしました。さっそく作ってみます。
- なかなか昆布を使えないが、調味料の中で使うと手軽。
- 昆布水（水だし）、とても手軽にできて面倒くさがりの私でも続けられます!
- 参加以来、家で昆布酢を作っています。



〈昆布酢〉 〈昆布水〉

ウーマンエキスポでのアンケート結果 昆布を食生活に取り入れるときに期待すること (複数回答)



今後も女性を対象とした宣伝活動を展開



自宅で簡単にできるところろ昆布スープの試食(上)や、昆布の効能を説明(左)しました



ウーマンエキスポの会場では、ところろ昆布にお湯を加えただけのシンプルなお湯も試食として配布しました。昆布のうまみが直接感じられるスープは好評で、改めて「うまみ」を強く印象付けることができました。

また、今月からは札幌近郊の働く女性を対象としたフリーペーパー「シティライフ」に、昆布を利用したレシピと美容についてのコラムを6か月間連載します。

道内外の女性たちを対象として、昆布の魅力を広く伝えるための宣伝活動を幅広く展開していきます。

安定した昆布生産を図るため、ぎよれんでは、北海道昆布漁業振興協会と連携し、平成25年からスタートした人工的種苗投入実証化試験事業を更に推進させ、生産振興に結び付けたいと考えています。



今年も実証化試験を継続実施します

昆布資源増産対策の取り組みを推進します

平成25年度から事業実施した「人工的種苗投入実証化試験事業」については、着々と事業を推進しています。この事業は、昆布の胞子を混ぜた海水に植物由来のセルロースという化合物を加え比重を持たせ、雑海藻駆除後の岩盤に散布することで昆布の増産を図る取り組みです。平成25年度については日高、釧路、根室の3地

今年も保育園・小学校での食育事業を実施します

毎年実施している保育園や小学校での食育教室を今年も実施します。子どもたちに昆布やその美味しさについて知ってもらい、親しんでもらう事を目的に行っており、実施した園や学校からも反響をいただいています。昨年からは札幌市子ども未来局と連携し、札幌市内の保育園でも行っていますが、今年は新たに、需要地区である富山県の小学校2校でも実施し、これまでに以上効果的な食育教室を目指して展開中です。



今年度の食育活動は保育園9園・小学校7校で実施します

昆布異物混入防止対策を強化します

近年、「食の安全、安心」への関心が一層高まる中、大手食品メーカーでの異物混入事件が相次いで報じられています。

北海道の主要漁業である昆布についても、同様に製品への異物混入問題が取り沙汰され、消費地から混入防止に向けた取り組みを強化するよう、強い要請を受けています。

ぎよれんとしても、北海道昆布漁業振興協会と連携し、今年度の事業の柱として、異物混入防止に向けた対策を強化していきます。

異物混入を防止するには製品の作り手である昆布生産者の意識改革が何より重要です。製品作りを行う上で注意すべき項目などを網羅した生産者向けの啓発ポスターを作成、配布します。また、生産者を集めた地区別会議を開催し、混入状況、改善の指導は元より、北海道昆布事

今年の昆布生産見込みと資源増産・安全安心に向けた取り組みについて



共販部 藤森部長

共販部 藤森部長にお話を聞きました。

平成27年度の生産見込みは17,800トン

平成27年度の全道の生産量は、6月末時点の調査で17,800トンを見込んでいます。

昨年の全道生産量は、18,102トンの実績となりました。一昨年の生産量が14,900トンでしたので、回復傾向にあると思われますが、平成19年度から8年連続して20,000トンを割り込んでおり、長期的な減産基調は続いています。

昆布生産量の減少は北海道漁業の根幹を揺るがすものであり、この状態が続けば、生産者はもちろん、地域産業、消費地へ与える影響も大きいものがあります。

業協同組合と協力し、異物混入事例と危険性、消費に与える影響についての講演や、専門家による防虫対策の講演等も行い、生産者の意識改革を促すための、実効ある会合にしていきたいと考えています。

このことにより、生産者のみなさんの衛生管理意識が向上し、異物混入が減少することで、北海道産昆布の品質向上とイメージアップに繋がってまいります。

信頼のある北海道産昆布を目指そう

昆布 異物混入防止

作業室での実施事項

- ▲ 動物を入れない
- ▲ 土足で入らない
- ▲ 飲食、喫煙はしない
- ▲ 帽子をかぶる
- ▲ 異物をもう一度チェックする
- ▲ 道具の紛失確認

作業室も立派な食品加工場です

北海道昆布漁業振興協会 ぎよれん

作業室も立派な食品加工場です

昆布 異物混入防止

- ▲ 動物を入れない
- ▲ 飲食、喫煙はしない
- ▲ 土足で入らない
- ▲ 帽子をかぶろう
- ▲ 異物をもう一度チェックしよう
- ▲ 道具は元の場所に戻そう

北海道昆布漁業振興協会 ぎよれん

生産者のみなさんひとりひとりが異物を混入させない意識を持つよう、願います



今回の質問大賞!

- Q.** 漁師さんにとって一番大事なことは何ですか?
- A.** 海の資源は限られているので、獲りつくさないよう漁をすることです。(高橋)
- A.** 船から落ちたり、けがをしないよう、ごみなど捨てて海を汚さないよう注意することです。(久保)
- Q.** どうして早起きできるのですか?
- A.** 漁師としてのプロ意識です。(高橋)
- A.** 夜更かしをせず、早く寝ることです。(久保)

後半授業・学校時間割4時間目

2時間目のスタートは、お魚クイズ。答え合わせのたびに歓声があがりました。次は授業の見せ場となる、二人によるロープワークのさつま入れ。切れたロープを素早くつなぐ手品のようなすご技に、生徒たちは拍手喝采。つなぎ合わせたロープを引っ張り合い、その丈夫さに大きな歓声が上がりました。残りの時間は漁師さんへの質問タイム。さすが社会科で水産業を学んでいる5年生、鋭い質問に、二人ともじっくり考えて子どもたちも納得の回答。最後は漁師さんを囲んで笑顔満開の記念撮影となりました。

子ども達から お礼のお便り

- ★漁師さんの仕事は大変そうでした。ロープワークがすごく早くてびっくりしました。漁師さんのとってくれた魚、大切に食べます。
- ★一番心に残ったのは、近くで見せていただいたロープワークです。なわが切れた時よりも固くなっていたことがびっくりしました。
- ★僕は野球をやっているんですけど、お弁当のおにぎりに、よく昆布と鮭が入っています。おにぎりを残しがちなので、今度から完食したいです。楽しかった。
- ★昆布漁は力仕事で、天候に左右されるのは大変だなと思いました。これからもお仕事がんばってください。
- ★社会の教科書にはのっていない様な事をたくさん教えていただき、とても勉強になりました。これからはたくさん魚を食べていきます。これからも日本の漁業を支えていってください。

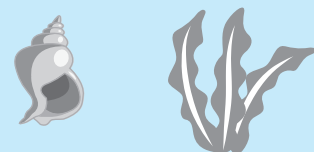


つないだロープをみんなで引っ張りあいました



質問タイムには希望者殺到

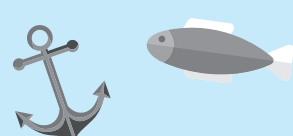
今回登場の漁師さん



道漁青連 日高地区会長
ひだか漁協

くぼ しげかず
久保 重和さん

(従事する漁業は、昆布採取やツブ籠漁)



道漁青連 釧勝地区会長
大樹漁協

たかはし よしのり
高橋 良典さん

(従事する漁業は、鮭定置網漁)

第20回漁師さんの出前授業



切ったり、つなげたり。
漁師さんのロープワークに大歓声!



最新の省エネ設備を誇る北九条小学校



沖での作業をDVDで勉強



自分で持って重さを実感



アンコールに応じてロープワークをもう一度。
今度は漁師さんの周りですっかり確認

前半授業・学校時間割3時間目

1時間目は、漁師さんの沖での仕事ぶりをDVDで学習。次に資料を使い、漁業全般について学び、漁師さんの資源を守る努力や魚の栄養についても学びました。後半はえび籠とかに籠のの違いや刺し網で魚を獲る方法を学びました。

休み時間

会場の展示物を見るため子どもたちが行き交います。二人の漁師さんは、展示してある漁具について質問攻めにあい、一息入れる時間ありません。

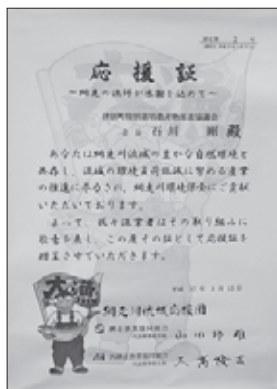
6月24日(水)、札幌の北九条小学校で通算20回目となる「漁師さんの出前授業」(道漁青連とぎょれんの共催)が行われました。参加した5年生65人にとっては、漁師さんが使う道具に触れ、お魚クイズに挑戦し、ロープワークのすご技を実感した、漁業を身近に感じる特別授業になりました。

2. 網走川流域の取り組み

オホーツク管内を流れる網走川流域では、平成23年から川の源流を有する津別町の津別町農協と、川が流れ込む網走湖並びにオホーツク海を漁場とする網走漁協と西網走漁協が「網走川流域農業・漁業連携推進協議会(だいちとうみの会)」を組織し、流域のつながりを意識しながら互いに豊かな自然環境と共存した持続的な発展を目指して活動しています。

流域への植樹や道有林・網走湖・有機酪農場での視察・研修の他、互いの市町村への出前授業や2漁協が津別町でのイベントへ出店したり、小学校の給食で秋鮭やしじみを提供するなど、一次産業の生産者同士だけではなく、地域も巻き込んだ取り組みを展開しています。

また、網走漁協と西網走漁協は平成26年度に津別町の2つの農業団体に対して、網走川流域で環境負荷低減につながる取り組みを実践している個人や団体を応援する「応援証」を贈ったり、漁場造成の際に獲れたヒトデを利用した堆肥をつくる試験にも取り組むなど、新たな活動も始めています。



有機農業や減農薬に取り組む団体へ発行された応援証



河川でつながる漁業と農業

地域ぐるみで環境保全と相互理解を進めています

共に北海道の重要な産業である漁業と農業。2つの現場は河川や湖沼を介して密接につながっています。漁業にとっての河川や湖沼は水産物に必要な栄養を運んでくれるもの、重要な産卵場所となってくれるもので、豊かな水産資源を育むためには欠かせないものです。一方で農業系排水の河川や湖沼への流入などにより、漁業に対する影響も懸念されています。同じ一次産業に携わる者同士が、河川環境の保全に向けて相互理解を深めている事例について、今回は町ぐるみで取り組む標津町と広域で取り組む網走川流域の活動をご紹介します。

1. 標津町の取り組み

道東の標津町では、平成22年から町・農協・漁協の3団体が「標津町産業環境に関する3者会議(以下、3者会議)」を設置し、河川環境保全に取り組んでいます。

漁業と農業(酪農)が基幹産業であり、過去には秋鮭の水揚げ量が日本一になったこともある標津町。町内を流れる川では秋鮭の捕獲・採卵が行われ、種苗生産・放流が盛んに行われています。平成22年に家畜の糞尿が河川流域の近くに流出したのをきっかけに、流域や河川・海域環境保全への意識が高まり、町が中心となり3者会議が設置されました。3者会議では、町内を流れるたくさんの河川や農場の巡回、清掃・植樹活動のほか、水質の浄化効果を利用したほたての焼成貝殻の設置・助成、酪農が河川に及ぼす影響についての勉強会、農業者を対象とした漁業生産施設の見学会などを行い、相互理解や河川環境保全に対する意識の醸成を図っています。

3者会議設置後は、新たな流出等の問題は起こっておらず、標津漁協の織田専務は「取り組みの成果が出ている」と話します。

現在、標津町役場で3者会議を担当する山口農林水産課長は、「3者会議は基幹産業と住民生活に重要な役割を担っている町内河川の環境保全という視点を通して、お互いの産業を理解しながら協働して取り組む大切な活動です。これまでの活動により、少しずつ河川環境の保全が図られてきていますし、何より漁業者と農業者との間に大きな絆が生まれたと感じています。」と話します。今後は上流域の中標津町とも連携し、この取り組みをより一層推進していくそうです。



ほたての焼成貝殻の排水溝口への設置



農業・漁業関係者を対象とした標津川上流の鮭のふ化場見学会

環境保全や啓蒙活動にとどまらない 消費者へ「伝える」取り組みもしています

4月25日(土)、協議会初の取り組みとして札幌市白石区にあるコープさっぽろルーシー店で、しじみ、ほたて、オーガニック牛乳、玉ねぎをセットにした「だいちとうみの会セット」を販売するイベントが行われました。協議会の新谷幹事長(網走漁協理事)や、山田副幹事長(津別町有機農業推進協議会会長)、清野監査担当幹事(西網走漁協理事)も店頭に立ち、お客様へ商品の説明を熱心に行いました。

前日にはコープさっぽろの組合員向けに協議会の取り組みを伝える勉強会も開かれ、消費者へ生産者の思いや環境保全活動について伝える貴重な場となりました。



大きなほたてとしじみの入った「だいちとうみの会セット」



新谷幹事長も店頭で呼び込みを行いました

環境部より

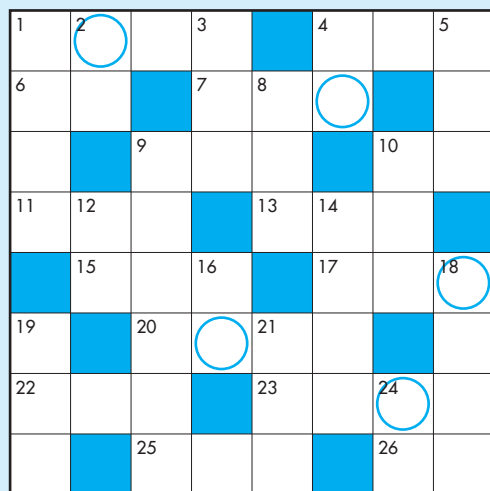


環境部 井下部長

水質調査や河川パトロールで道内各地に出向いた際、それぞれの地区で河川や湖沼の環境保全に関して様々な課題に直面しますが、その中でも多いのは酪農畜産関係の排せつ物等の河川への流入に関する問題です。地域にとっては農業者と漁業者が話し合う機会があまり無いのも実態であり、これらの諸問題を抱えた地区が依然として多いため、標津町や網走川流域の事例を参考にいただき、これらに続く活動が他の地区でも行なわれるよう、これからも取り組み可能な提案をしていきたいと思ひます。

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。「ちゃんこ ちゃんこちゃんこ ちゃんこがちゃん〜」北海道で有名なこの音頭。ゆかた姿でやぐらの周りを踊ってまわって。この音を聞くと夏もそろそろ終わりに近づいている気がしますね。



○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。

ヤ	ド	カ	リ	ハ	ナ	ビ
ゴ	ミ	リ	オ	ン	ー	
カ	ソ	ク	カ	エ	ル	
ツ	ク	リ	カ	チ	キ	
フ	リ	ス	シ	タ	タ	
ウ	イ	カ	ウ	イ	ン	
タ	カ	シ	キ	リ	シ	
コ	オ	リ	タ	ア	キ	

7月号の解答と当選者
ナツヤスミ

(苫小牧市) 田村 翔さん
(根室市) 辻 あゆみさん
(別海町) 竹田 秀雄さん
(初山別村) 細野 京子さん
(札幌市) 斉藤 節子さん

間違いさがし

間違いは6つです。

※右と左の絵には、6か所の異なる箇所があります。
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。

今月の家族物語

遠別漁協 太田さんご家族



【太田さんご一家】 太田知樹さん(32歳)、美香さん(32歳)、梓乃ちゃん(14歳)、実桜ちゃん(9歳) ※愛犬 豆蔵くんとともに。

「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、遠別漁協の太田さんご一家です。

青年部の活動で消費者の声を聞く

稚貝の出荷や成貝の出荷といった、ほたて養殖をメインに、底建網漁とたこ函漁を営む知樹さん。高校卒業後、建設関係の職に就きましたが転職し、組合長の船に数年乗った後漁業権を継承したそうです。「学生時代に手伝っている時は船酔いしていたけど、漁師になったら酔わなくなった。真剣にやってるからかな」と笑います。

現在、遠別漁協の青年部長を務める知樹さん。青年部や組合で行っている、4隻の船が水揚げしたひらめを募集したオーナーで山分けするイベント(ひらめ底建網オーナーin遠別)でも船長の一人として活躍しています。道内はもちろん、全国から応募が集まるこのイベント。「消費者の声が直接聞ける貴重な機会。これからも続けたいね」と話してくれました。

両親の働く姿を見せられるのは漁師ならでは

地元遠別町出身の美香さん。結婚前は別の船の陸仕事を手伝っていたそうです。「今も同じ仕事をしているから悩みや相談事も夫婦で共有できるし、一緒にいても全然飽きない」と笑顔で教えてくれました。

長女の梓乃ちゃんはおしゃれに興味津々の中学2年生。登校前に浜の仕事を手伝うなど「両親の仕事に理解がとてもある」と美香さん。次女、実桜ちゃんはバレエ部に所属する小学3年生。愛犬・豆蔵くんを筆頭に、動物が大好きだと言います。

船の新造が決まり、来年の春からは新たな船で漁に出るといふ知樹さん。これからはほたての種苗採取などの作業が続きますが、「ほたて養殖は家族での仕事になるけど、両親が働いているところを見せられるのは漁師ならではだね」と仕事の魅力を語ってくれました。



ぎょれん×コンサドーレ札幌 食育&サッカー教室 in 余市町 サッカー少年・少女が食の大切さを学びました

7月11日(土)、余市町総合体育館にて、通算13回目となる「ぎょれん×コンサドーレ札幌 食育&サッカー教室」を開催しました。今回は小樽地区サッカー少年団の子ども100名とその保護者48名が参加。朝から元気いっぱいの子供達も、コンサドーレ札幌コーチ(ジュニアサッカースクール)の「外国の選手にも負けないような体をつくるには、しっかり栄養を取って体を大きくすることが大切。今日は先ず食べ物の勉強をしましょう」の呼びかけに、真剣に耳を傾けます。

食育教室の最初は、ぎょれんの食育DVD「おいしいたのしいおさかな教室」を使い、主要な道産水産物の紹介とそのすぐれた栄養について伝えました。続けて子ども達の前に立ったコンサドーレ札幌管理栄養士の小松信隆さんは、試合に生かせる栄養学を伝授。「食べたものが筋肉に届くには一般に3時間かかります。みんなが好きなおかしだけを食べていても体は作れません。バランス良く一日3回の食事をしっかり食べることが大切」と語り、食材とビタミンの関係をクイズ形式で説明しました。「北海道の秋鮭はたんぱく質だけでなく、ビタミンB6も含まれます。だから体の栄養になります」など具体的な説明に子ども達も納得の表情。

そして、食育教室のあとはお待ちかねのサッカー教室です。コンサドーレ札幌コーチ3名の工夫を凝らした指導のもと約1時間汗を流した子どもたちは、最後まで元気いっぱい。頭も体もフル回転の、充実の教室となりました。



クイズ形式で、食材と栄養の関係を学びます



コーチが掲げる「お魚カード」の合図で動作を切り替える練習。子ども達は合図に早く気付けるかな?

03

空港で春鮭鱒のおいしさを体感していただきました 春鮭鱒大試食会を新千歳空港で開催しました

7月11日(土)、12日(日)の2日間、新千歳空港で「2015 春鮭鱒 時鮭&紅鮭&鱒 大試食会」を開催しました。道内外から様々な人が訪れる空港で、多くの人に春鮭鱒のおいしさを知っていただくこの企画も、今回で3回目。3種類の鮭鱒の食べ比べという珍しさもあり、配布開始時には試食を求める列ができました。試食したお客様からは、見た目や味の違いに驚く声や、どれもおいしいという感嘆の声を聞くことができました。



鮭鱒3種の味の違いに驚くお客様も多くいました

04

全道組合長会議の決議実行要請

本道漁業の構造転換に必要な施策の実現を 国および道に強く訴えました

6月18日に開催された全道漁協組合長会議の決議に基づき、6月22日(月)~23日(火)、ぎょれん川崎会長をはじめ各地区組合長会長ら19名が、国および道に対して、要請を行いました。

一行は、荒川副知事、遠藤道議会議長、道議会議員に対して要請を行った後、直ちに上京し、林農水大臣、中川・佐藤両政務官、道内選出国會議員に面会し、①資源増大・管理対策、②漁協経営の体質強化対策、③豊かで安全な漁場環境づくり対策の決議項目の実現を強く訴えました。

林農水大臣に対しては、要請団を代表して川崎会長が「北海道漁業の構造転換に向けて、漁業後継者対策、資源増大対策などの重点施策を是非とも実現願いたい」と強く申し入れを行い、林大臣からは「地域、現場の実情をしっかりと踏まえた上で、必要な対応を図って参りたい」との返答がありました。



林農水産大臣に要請書を手交しました



荒川副知事(左側手前)に施策実現を申し入れました

01

全道から集まった漁協職員が研鑽を積みました

漁協職員を対象とした研修会が開催されました

7月1日(水)~3日(金)に漁協の一般職員を対象とした全道漁協職員研修会が、7月15日(水)~17日(金)には管理職を対象とした全道漁協管理者研修会が、札幌の第1水産ビルで行われました。職員研修会では、近年重要性を増しているコンプライアンス(法令や内部ルールに則って行動する事)や漁業法、水協法について学びました。管理者研修会では不祥事を未然に防止するために必要とされる内部統制について学ぶとともに、管理者側の視点を養うグループワークなども行われました。

いずれの研修も、参加した漁協の職員は真剣に講義に参加し、グループワークでは積極的に意見交換を行うなど、日頃の業務に生かすべく研鑽を積んでいました。



管理者としての仕事の進め方についてグループで検討を重ねます(管理者研修会)

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」を開催しています

ぎょれんでは、「北海道の海・浜・港の四季を感じる風景写真」を広く募集しています。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、海の幸セットをプレゼントします。応募受付は9月7日まで。
応募方法等の詳細は、ぎょれんホームページ(www.gyoren.or.jp)またはぎょれん営業企画部(011-281-8590)までお問合せください。
たくさんのご応募をお待ちしています!



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、北見地区の藤田孝太郎委員長(紋別漁協)です。

藤田委員長プロフィール

昭和23年、紋別市生まれ。3人兄弟の長男。地元の高校を卒業後、東京の新聞販売店に住み込みで働き、苦勞して大学を卒業。家業の毛がに漁業等を継承。平成9年から市議員として取り組んでいるテーマは、地域産業の漁業と農林業の振興。「木を植えるだけでなく、育てて森にすることが大事」と植樹活動には人一倍熱心に取り組んでいます。「これまでの漁師は魚を獲るため努力してきたが、これからは獲らない努力、獲りすぎない努力が必要」と話してくれた言葉が心に残りました。



購買事業について

☆ここは、あっぱれ

⇒ 燃油の安定供給と系統ブランド資材の普及
全漁連と連携した燃油の供給は、石油情勢の掌握と系統タンクの有効活用で燃油価格の不当な高騰をけん制している。また系統ブランド資材の利用金額は取扱い当初に比べ10倍となり、刺し網漁業資材や養殖資材を中心に漁業資材のコスト削減に貢献してきたと思う。今後も価格チェック機能を働かせ、コスト削減に取り組んでほしい。

★ここが喝!

⇒ 燃油タンクの危機管理と
国内資材メーカーとの協調

先の東日本大震災の教訓から、系統燃油タンクの整備にも危機管理意識が不可欠だ。内陸部への移築や被害を想定した対応策なども是非検討したい。また優秀な国産技術が消失しないよう、漁網などは国内メーカーとの関係も模索してほしい。資材の調達においても一極集中より、バランスのとれた分散型が望ましいのでは。

販売事業について

☆ここは、あっぱれ

⇒ 道産水産物の販路拡大

ぎょれんは東京・大阪・札幌支店に加え、仙台・福岡営業所の販売担当が全国くまなく営業して回り、九州の最南端まで熱心に道産塩さんま等売り込んでいる。以前の荷受け中心の営業から脱却し、生協、量販店、外食産業などへおいしい食べ方、旬を演出する提案型の売り込みがぎょれんブランドの信用を勝ち得たのだと思う。今後も特定の魚種にかたよらず、道産水産物の販路拡大に取り組んでほしい。

★ここが喝!

⇒ 食のグローバル化に対応する海外販促を

国や宗教、文化が違っても、食生活を基準に家族が構成され、安全で豊かな食卓は平和の象徴だ。食料供給の一翼を担う漁業は世界平和に貢献できる産業だと思う。和食が世界文化遺産に登録され、日本の水産物への関心も高まった。今後は「安全・安心・おいしい」だけではなく、北海道の漁業者は資源管理を徹底し植樹など自然環境に配慮した漁業を展開していることもアピールし、世界の国々へ売り込みを展開してほしい。

指導事業について

☆ここは、あっぱれ

⇒ 漁協役職員に対する各種研修会の開催

昨今、農協はもとより、漁協においても不祥事が頻発し、組織におけるコンプライアンス(法令等遵守体制の整備)の重要性が高まっている。販売や購買事業に比べ、指導事業は利益を生まないため地味な活動として見られがちだが、漁協役職員に対する各種研修会の開催は漁協の事業推進に欠かすことのできない人材育成であり、今後も継続してもらいたい。

★ここが喝!

⇒ 若い世代に対する漁業基礎教育の徹底

少子高齢化の影響なのか、全道の青年部活動でも、大会が終わると、気の合う者同士での行動となり、一つのことを掘り下げて議論し合うような場面が見られなくなった。高校や大学の勉強だけでなく、漁業者として必要な知識を若いうちに勉強してもらいたい。そのために指導教育部として再度研修内容を見直し、将来を見据えた指導を行ってほしい。



本所から
こんにちは

今月は **総務企画部**
関連会社統括室 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。



私たちのお仕事五本柱

① 人事・企画

企画部門はぎょれんの健全な組織運営にあたり、規程・業務報告書・事業計画書の作成、予算の管理をしています。人事部門は、職員の異動、入退会にかかる事務手続きや、給与の計算・支給、福利厚生を取り進め、職員研修等も行っています。

② 管財

ぎょれんの業務に必要な建物・機械などの資産の取得や管理を行っています。また、将来の事業を見据えた資産取得計画の立案などを行っています。

③ 総務・庶務

理事会・総会の運営、本所役職員の出張に係わる旅券・レンタカー等手配や郵便物等の仕分け・発送業務、事務用品管理の他、通信関連(固定・携帯電話)の管理、また慶弔対応等を行っています。秘書の業務は、会長をはじめ常勤役員のスケジュール管理、来客対応などを行っています。

④ 法務・CSR(CSR:企業活動が関係者や社会に与える影響に責任を持ち、その期待に応えること)

契約書審査、環境マネジメントシステムとコンプライアンス推進委員会の事務局、内部通報窓口、本会業務に関する法務、会内規程類の管理、商号・商標管理等を行っています。

最近では「なみまるくん」の文字の商標登録に加え、「ほたて安全証紙」の国際商標登録に取り組んでいます。

⑤ 関連会社統括室

ぎょれんグループ関連会社の運営方針・事業推進・経営管理に関わる業務を幅広く行っており、関連会社のバックアップに取り組んでいます。



CSR活動の一環として行われたごみ拾いの様子

浜の
みなさんへ

信頼される組織づくりに取り組んでいます



総務企画部
伊藤部長

総務企画部は、「人と資産と経営」の管理を行うところです。企画・総務・管財・法務CSRの分野から、ぎょれん他部門の活動をバックアップできるよう、日々心掛けています。

浜のみなさんには「新入職員の産地研修」でお世話になっておりますが、職員がぎょれんの原点である浜を知る貴重な機会と位置付けておりますので、引き続きよろしく願い致します。

職員の採用、研修にあたっても「浜のために 浜とともに」という組織理念を念頭に置き、これからも信頼される組織作りに努めて参ります。

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(お便り、写真、イラスト等)や、広報なみまるくん8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〉8月21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



子供頃は学校で、給食は「残さず全部食べましょう」と教わりました。時代も体型も変わり、今は医者に「全部食べずに残す勇気を持ちなさい」と指導されています。好きなものを好きなだけ食べてきた不徳の致すところ。先日NHKの「ためしてガッテン」で、食事の時に魚から食べると血糖値が上がりづらいと紹介していました。これなら継続できそうです。(阿部)

※詳しくは12ページインフォメーションをご覧くださいね。(工藤)

風になると今年のうに採取が始まります。うにドンブリを楽しみにしています。「海の四季フォトコンテスト」1枚応募しましたが、如何なものでしょうか？
(島牧郡 泉谷泰三さん 87歳)

毎年春先になると、釧路に住む母より春鮭鱒が送られて来ます。行きつけの店にたのんで処理されているので大変おいしく頂いておりますが、昨今の新聞等々で時鮭や紅鮭が、母が買えない値段になっていく様な気がします。安全操業を願うばかりです。
(札幌市 斉藤節子さん 66歳)

夏休みは子どもたちにとって楽しいのか、辛いかわからない休みだろうな。昆布始まったよ。浜の子もたちは、皆小さいころから養殖昆布、天然昆布と毎日大人と一緒に働いている。かわいそうだけど、とても助かっています。ガンバレ。
(函館市 K.Tさん 64歳)



「ぎょれん」の仕事、ここがあっばれ！ここは喝！」を読んで、思い出したことがありました。先日ある購販委員の方と話す機会があり、漁師の人たちとの交流や、もっともっと魚をPRしてたくさんの人に食べてほしいと熱く熱く語っていました。あっぱれですね。
(初山別村 細野京子さん 60歳)

オホーツク高気圧の影響でいつも涼しい当地ですが、今年は異常といつていいほど寒い日が続きます。毎日のようにガスがかかり、低気温で朝晩は暖房が必要です。
青空に輝くオホーツク海からの爽やかな風を早く感じたいですね。
(紋別市 野村重人さん 65歳)



タイトル：がんばれオホーツクサイクリング (北見市 T.Yさん)

〈編集部から〉系統職員が出場するという事で、常呂漁協さんが応援看板を作ってくださいました。毎年の応援ありがとうございます。

編集後記

「海の四季フォトコンテスト」の締切まであと約1カ月となりました！カメラが趣味の皆さん、そつでない皆さんも、地元の日常の海の風景、漁業風景、あるいは、地元の「ここがいいぞ」というところのおきの景色など、「パチリ」と写して送ってください。地元愛あふれる皆さんの写真を待っています！

news 大漁祈願！ 浜のほつとニュース

梶山

7月18、19日に奥尻三大祭りの一つである「室津祭」が行われました。「室津祭」は航海の安全と大漁祈願を願うお祭りです。今年も多くの観光客や地元の人々が訪れ、様々な催しが行われました。また、奥尻の夏の風物詩であるうに・あわび漁が7月16日から始まりました。観光客も旬の味覚を味わうなど、北の短い夏を満喫したことでしょう。

函館

7月に入り促成昆布の水揚げが本格化し、道南地区の夏の風物詩となっている、浜で昆布を乾燥させる風景が見られる季節になりました。天然昆布は今月の中旬から来月の下旬にかけて随時解禁され、浜はさらに忙しくなっていますが、出面さんの確保が年々難しくなっており今後の課題の一つとなっています。また、今年の昆布は海洋性付着物が例年よりも多くなっており、製品化した際に等級の低いものに集中するのではないかと懸念されています。

室蘭

7月14日をもって噴火湾地区の毛がに籠漁が昨年対比127%で終漁となりました。一方で7月15日より太平洋地区の毛がに籠漁が解禁となっています。昨年同様、大サイズの割合は1割程度と少なく、浜値はk@5,000以上と高値になっています。水揚げ数量は7月17日現在で昨年対比80%となっており、今後の漁に期待がかかります。生産者の方々の安全操業と大漁を祈念しています。

日高

日高管内では、7月10日時点で6割以上の地区で昆布漁が解禁となっています。今年はあいにくの悪天候続きにより思うように採取出来ていませんが、例年よりも実入りは良いとのこと。昆布倉庫が一杯になることを目標に生産者は皆、力が入っており、今後の巻き返しに期待がかかります。今年の日高管内の秋鮭来遊予想は、一般的に昨年を上回る予想となっており、今期の順調な水揚げと安全操業を祈念しています。

釧路

棹前昆布漁に引き続き、7月からは成昆布漁が始まりました。生育状況はよいものの、台風の影響等により出漁出来ない日が多く、今後の生産回復に期待がかかることです。また、7月上旬よりさんま流網漁が始まりましたが、昨年同様に魚群薄く低調な水揚げとなっています。今後は、棒受網やいか釣りが順次スタートします。これから盛漁期に向けて徐々に浜が活気づいてくることを期待しつつ、引き続き安全操業を願っています。

根室

気温が20℃を越える日が続き、ようやく夏本番を迎えた当管内では、7月10日に花咲かにかご漁が解禁されました。いよいよ旬を迎える花咲かにですが、水揚げ初日となる11日には根室、歯舞、落石の3港20隻で約12トンの水揚げがあり、初競りの最高値は、昨年を1,420円上回るk@4,800となりました。今夏の漁期は7月から9月までとなっています。漁期中の順調な水揚げと安全な操業を祈念しています。

北見

7月中旬からオホーツクサーモンの姿が各浜で見え始めており、8月からの漁の本格化に期待しているところです。また、ほつき漁も解禁となったほか、ほたて、たこ漁も最盛期を迎え、オホーツクの浜は賑わいを見せています。今後浜は夏漁から秋漁へと向かい、1年で最も活気溢れる時期を迎えます。浜の皆様の安全操業と益々の豊漁を心より祈願しています。

稚内

当管内では昆布漁が操業解禁となりました。オホーツク海地区では、ほたて漁の本格的な水揚げが続いており、夏場に向けて順調な水揚げが続くことが期待されています。利礼地区では、のな・うに漁が本格化しています。水揚げ数量は昨年同期に比べ上回っており、今後の水揚げに期待しています。ようやく夏を迎え、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

留萌管内お魚普及協議会は7月19日に、北広島市にある「くるるの杜」で留萌フェアを実施し、殻付活ほたてや鮮いか、煮たこ足・頭等を販売しました。あいにくの天気でしたが、開店前には行列もでき、大盛況となりました。また、子供向けにほたての殻むき体験やお魚クイズを行い、食育普及に努めました。管内では7月に入って各地区でいかに漁が始まり、少しずつですが水揚げ量を伸ばしています。例年よりもペースは遅いものの、今年も大漁となることを願っています。

小さな違和感 大きな未来 ライフジャケット常時着用

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

季節の移ろいを食卓で感じる一品

秋鮭となすのはさみ焼き

浜のおかあさん

レシピ



今回は秋鮭を使った「秋鮭となすのはさみ焼き」をご紹介します。秋鮭となすをふんだんに使用した贅沢な一品です。照り焼き風味なので、大人から子どもまでおいしく食べられますよ。旬を迎える生秋鮭を堪能しましょう。

材料(4人分)

- ・生秋鮭…約400g
- ・なす…4～5個
- ・片栗粉…大さじ4
- ・山椒…適量(お好みで)
- ・醤油…大さじ4
- ・みりん…大さじ2
- ④・酒…大さじ2
- ・砂糖…大さじ2
- ・水…大さじ2

作り方

- ① 秋鮭となすを長さ6cm、厚さ1cmの短冊に切り、軽く塩を振って5分程おく。
- ② ①の水気をキッチンペーパーで拭き取り、片栗粉をつける。余分な粉は落としておく。
- ③ フライパンで油を熱し、なすを焼く。火が通ったら一度取り出して秋鮭を焼く。
※なすが油を吸うので、都度油を入れる
- ④ 秋鮭に火が通ったら、混ぜ合わせたAを少しずつ入れ、照りが出たら取り出した③のなすを戻し、タレをからめ火を止める。
- ⑤ 器に秋鮭となすを交互にのせてタレをかけ、お好みで山椒をかけて出来上がり。



新星マリン漁協

三浦 寿子さん