

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



9

2015
No.323

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

ぎょれんの秋鮭対策事業

組合・ぎょれんの購買事業は
浜の皆様にあくて良い資材を提供します



ウトロ漁協青年部が道の駅で オホーツクサーモンの直売会を 開催しました



ホイル焼きは1人前ずつ用意。手がかかっています



販売するオホーツクサーモンは青年部員が選別します



お客様が持参したクーラーボックスにオホーツクサーモンがどんどん入れられます



販売開始前から、長蛇の列ができました

8月8日(土) 斜里町ウトロの道の駅「うとろ・シリエトク」でウトロ漁協青年部がオホーツクサーモンの直売会を開催しました。オホーツクサーモンは雄武からウトロまでのオホーツク海で漁獲されるからふとまの愛称です。今年で30回目を迎える直売会は、まずのおいしさを広く知ってもらうためのPR事業として始めました。道の駅ができた8年前からは、観光客が立ち寄ることも多い現在の会場で行われています。

直売会では2〜2.5kgのオホーツクサーモンが500本以上用意され、1本600円の安値で販売されました。近郊にチラシを折り込んだこともあり、販売前から長蛇の列ができるほどの大盛況。いざ販売が始まると飛ぶように売れていき、早々に完売となりました。今年は浜値が高騰しているなか、昨年と同じ価格での販売に大きなクーラーボックス持参の家族連れも多く、たくさんの方が直売会を心待ちにしていたようでした。

会場ではオホーツクサーモンを使用したみそ味の鍋が無料配布されたほか、30回目の記念ということで、つぶ串、たこ串、オホーツクサーモンのホイル焼きの販売も行われました。いずれも仕込みから青年部が行ったもので、こちらも売れ行きは好調。当日は汗ばむ程の気温でしたが、鍋はいち早くなくなりました。

青年部長の菊池圭機さんは、「今後は道内外の消費地でも販促活動を行って、オホーツクサーモンのイメージアップをしたいです。本州の方はますに脂の少ない川魚というイメージを持たれているようですが、北海道のものは脂がのつていてとてもおいしいという事を知って頂きたいですね。」と話します。

ウトロ漁協青年部では秋鮭を加工した寒風干しも作製しており、数量限定ながら地元業者やぎょれんの通販などで取扱いされるなど、そのおいしさは折り紙つき。菊池部長は「これからも、自ら漁獲した水産物の味を広く伝える努力を続けていきたい。」と話してくれました。

【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
September 2015 No.323

9

- 01 **浜の元気印!**
ウトロ漁協青年部が道の駅でオホーツクサーモンの直売会を開催しました
- 02 **特集1**
ぎょれんの秋鮭対策事業
- 06 **海・ひと・夢 インタビュー**
JF北海道女性連 会長/國分 豊子 さん
- 08 **特集2**
組合・ぎょれんの購買事業は
浜の皆様に安くて良い資材を提供します
- 10 **浜の家族物語**
湧別漁協/柿崎 貴彦 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「内部監査部」
- 15 **指導事業**
一問一答 漁政部編①
- 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
湧別漁協/柿崎 貴彦さんご家族です。



夏の日差しを浴びて船が進む登米床漁港(湧別漁協)

特集 ぎょれんの秋鮭対策事業



2015年 北海道の秋鮭・いくら

秋鮭について

秋鮭を取り巻く厳しい流通環境

昨年は、一昨年の輸入鮭鱒の大量供給により、国内における鮭鱒マーケットが拡大し、秋鮭需要が増加しました。そのため漁期中の生鮮鮭鱒の消化も順調に推移したほか、各種秋鮭製品の引き合いも継続しました。ところが年明け以降、国内において輸入鮭鱒市況が下落し、秋鮭の消流に影響を及ぼしました。



輸出においても、競合となるアラスカの減産や円安を背景に、漁期中は順調に成約が進みましたが、ウクライナ問題、ギリシャ危機等の影響で欧州経済は低迷し、欧米における鮭鱒製品の消費が伸び悩んだことに加え、中国でも大規模工場の倒産や金利の引き締め強化、さらにはルーブル安により安価なロシア産が流入したことから、中国で道産秋鮭の消化が遅れ、原料が滞留しています。また、先述したとおりアラスカ・ロシアでの豊漁予想もあり、今年度の秋鮭流通を取り巻く環境は非常に厳しいものとなっています。

今年も秋鮭漁が始まりました。秋鮭は北海道の漁獲金額で2割を占め、輸出金額では110億円を超える主要な魚種です。今月は秋鮭を取り巻く環境やぎょれんの秋鮭対策事業について特集します。

秋鮭の来遊予想は12万トン 国内の消費回復と輸出の拡充が課題

現在の秋鮭の国内消流状況は、昨年産が高コストでの供給となった中、年明けから輸入鮭鱒の市況が下落し、秋鮭の消費が遅れています。魚卵製品については、水揚げの低下に伴って生産が減少となったものの、近年続いている高値傾向から、消費回復が期待するほど進んでいない状況となっています。

また、世界の鮭鱒生産や消流動向に目を向けると、チリやアトランティックサーモンなど、養殖鮭を主体に350万トンを超える大供給時代を迎え、さらに今年は秋鮭と競合するアラスカ・ロシアの天然秋鮭も豊漁予想となっています。一方で、世界的な日本食・魚食ブームや経済新興国を主体とした人口増加などにより消費の伸長傾向は続いています。

よって、今年の秋鮭流通対策事業は、従来から実施してきた秋鮭製品の国内における消費回復と、輸出対策の拡充をより一層推進していくことが重要と考えています。

国内の消費拡大と輸出の強化を図る

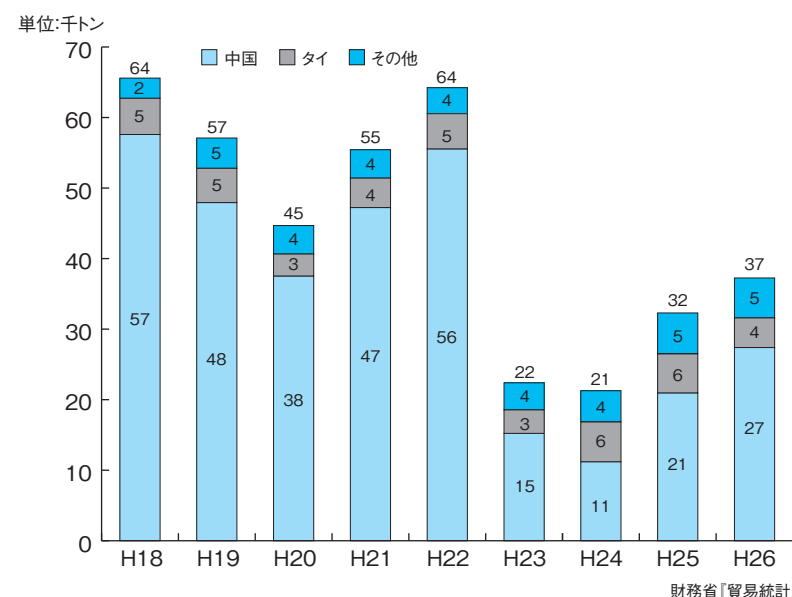
これらの状況から、今年度の秋鮭流通対策事業は、国内の消費拡大に向け、旬期における「生鮮対策の強化」と、通年の需要が見込める秋鮭製品の消費拡大に向けた「国内対策」を強化して取り組みます。

特に近年需要が伸長傾向にある「骨取りフィレ（トリムC）」「骨取り皮なしフィレ（トリムE）」などの高次加工製品の増産に取り組むほか、量販店や生協、外食、中食などでの販促活動も積極的に展開実施していきます。



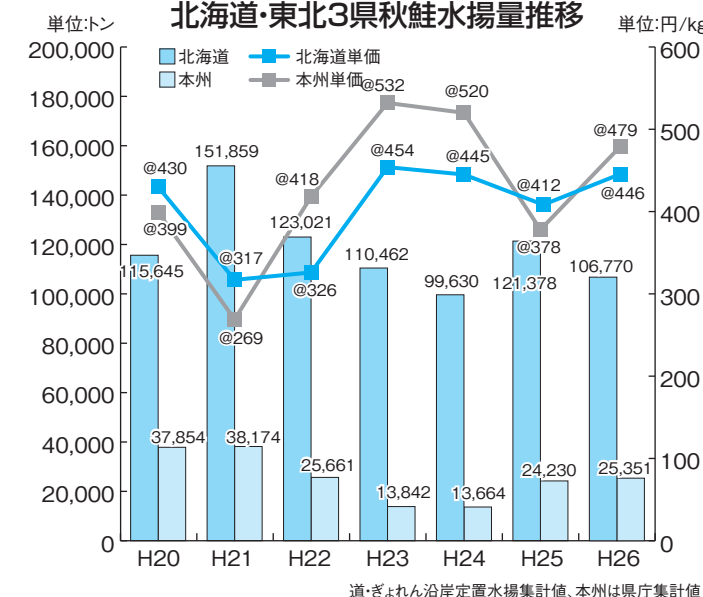
関東圏のスーパーでの販促活動の様子

秋鮭国別輸出量推移（1月～12月集計）



同時に、国内での需給調整を目的に、一定量の原料輸出を継続実施していきますが、中国のみならず、ベトナムなどの東南アジアへの輸出も強化していきます。同時に、これまでも行ってきたが、刺身用など生食製品を主体とした秋鮭製品の輸出についても中国、香港、台湾に加え、新たにシンガポールなど東南アジアや中東への輸出強化を推進していきます。

北海道・東北3県秋鮭水揚量推移



ぎょれん
鈴木部長に
聞きました。



営業第二部 鈴木部長

2015年 北海道の秋鮭・いくら

いくらについて

昨年は総供給量の低下により順調に消化される

昨年は、近年では高い水準の在庫を抱えて漁期が始まったいくらですが、秋鮭の水揚げが低調だったことに加え、輸入物の搬入も一昨年の7割と減少したことで、総供給量は前年を1割ほど下回りました。

結果として懸念されていたヒネ在庫の消化が進み、小幅な値下げで新物も順調に消化されましたが、消費量は依然として低レベルな状況にあり、今年の水揚げによっては、国内外の新規マーケットを拡大していかなければならない状況です。



国内いくら製品供給量の推移

	H25	H26
前期繰越 8月末	1,500	2,500
北海道	5,620	4,400
三陸	1,500	1,550
輸入	1,759	1,218
その他	1,350	1,020
当年合計	10,229	8,188
総供給量	11,729	10,688
需要量	9,229	9,688
次期繰越 8月末	2,500	1,000

ぎょれん集計値

宣伝・普及事業について

ぎょれん
山口部長に
聞きました。



営業企画部 山口部長

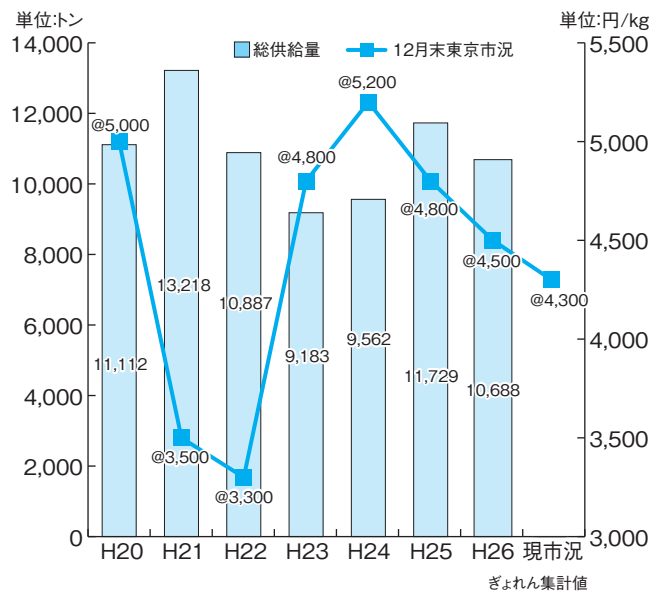
今年もキューピー(株)とタイアップして家庭で使えるメニューを提案します

秋鮭の販売促進を目的としたキューピー(株)とのタイアップも今年で4年目。今年は北海道の秋鮭とキューピーのマヨネーズを使ったメニューの提案を行います。

全国で130万枚を配布するチラシでは、じゃがいもやとうもろこし、牛乳などの道産食材を組み合わせた北海道らしいメニューを紹介しています。また、簡単に作れるいけらの醤油漬けの作り方も紹介し、生筋子の購入を後押しします。

また、漁次第ではあるものの、アラスカ・ロシア産の搬入増も懸念されるため、動向の把握も重要となります。

国内供給量および醤油いくら市況推移



需要に応じた生産と販路拡大を推進

本年度は国内外ともに先行きが未だ不透明な状況の中、道産秋鮭は来遊増が予想されています。昨年、生筋子が量販店で積極的に取り扱われ、生鮮消費が拡大したことから、その維持・拡大を目的にニーズに合わせた小量目や調味液を添付した生筋子の生産拡大を図ります。さらに需要が伸長傾向にある醤油いけらの生産の増産を推進し、外食・中食をターゲットとしたいけらの販路拡大に取り組んでいきます。

電子看板(デジタルサイネージ)を活用した宣伝活動を展開

また、一昨年から実施している電子看板は、関東、関西、名古屋、広島、九州、四国、仙台、札幌のJR駅53エリア603面に規模を拡大します。電子看板を利用することで、迫力ある画面でたくさんの方へ道産秋鮭の旬をPRするのが狙いです。



印象的な宣伝ができる電子看板。放映時期は8月31日～9月6日と9月21日～27日の計2週間です

毎年好評の料理教室も全国で開催

毎年好評の料理教室は9月下旬から1カ月間、全国のホームメイドクッキング25ヶ所で開催します。一般・親子併せて約700名の方に秋鮭のおいしさや魅力を体験して頂く予定です。毎年大人気の「手作りいけらの醤油漬け&いくら

秋鮭製品の新規マーケット開拓を目指して

今年度は秋鮭・いくら共に以上のような対策を実施していきますが、将来的に、国内における人口や消費の減少が想定されるため、道産秋鮭の新たな需要の開拓とそのための普及活動を国内外で強化していくことは非常に重要です。市場調査により需要の把握に努めていくとともに、「簡便調理品」「生食製品」などの高次加工品の開発を進めます。また、世界のマーケットに道産秋鮭を浸透すべく、HACCP等の輸出環境整備を進め、同時に欧米で普及している水産加工品認証の取得を目指していきます。あわせて需要が拡大傾向にある中国や東南アジアでの宣伝販促活動などについても積極的に実施していきます。

道産秋鮭が、国内はもとより世界の中で他国の鮭に負けない食材であるということを広め、これに向けた環境・商品を創造していきたいと考えています。



タイで行われた展示会の様子
試食を行いながら、道産秋鮭・いけらのおいしさを広く知っていただきました

井」を中心に、家庭でも作ることができるメニューをご紹介します。

ホテルとタイアップしたキャンペーンを実施します

9月の下旬からは道内で13のホテルを展開する野口観光とタイアップし、秋鮭を使用した朝食の提供と、宿泊者を対象に抽選で秋鮭・いくら製品をプレゼントするキャンペーンを実施します。道内外の宿泊者へ秋鮭の旬とおいしさを紹介していきます。



チラシは今月号に折込んでいます。秋鮭と道産食材を組み合わせたメニューは、試してみたくなるものばかりです。ぜひご覧下さい

海ひと夢 インタビュー

JF北海道女性連 会長

國分 豊子さん

今春の役員改選で北海道女性連の会長に就任された西網走漁協の國分豊子女性部長。9月中旬に開催される地元のイベントで販売する「ほたてごはん」の事前調理のため、部員の皆さんと女満別町道の駅「メルヘンの丘 めまんべつ」調理室で具材調理に奮闘するなか訪問し、新会長としての抱負をお聞きしました。



女性部活動の原点は浜の番屋での語らい
笑って話し合えば、仲間の輪が広がります

—女性部活動で心がけていることは？
相手の事情も考えてあげることが大切

無理強いしない。できなくても落胆しない。笑顔で忘れない。この3つです。女性部の行事にしても、子供が小さかったり、ご主人の仕事や同居される親御さんのお世話で参加できない場合も多々あります。漁師の奥さんといえども魚をさばくのが苦手な人もいます。以前は「どうしてできないの」と思うこともありました。今はそれほど落胆しません。多少思い通りに運ばなくても、笑顔で活動をやり続けていたら、不思議にみんながついてきて、いつの間にかみんなが手分けして仕事をやるようになる。どんなに良いと思うことでも押し付けられないことが大事です。自分がかんばってやっていると、みんなが協力してくれます。

—部員の減少が心配されていますが女性部活動は浜の番屋から

自分はサラリーマンの家庭から主人に嫁ぎ、最初は浜の仕事がわからず苦労しました。そんな時、仕事の合間に、浜にある番屋や集会所で奥さん同士で悩みや仕事の仕方を聞いたり聞いてもらったりすることで、ずいぶん気が軽くなりました。今でも毎日の仕事の後でのおしゃべりは、浜で働く活力源です。最後は笑い話でお開きになる。いつの時でも笑いでいられる浜の母さんでありたいと思います。全道大会・地区大会の充実や道外、海外への研修視察を企画することも女性部入会につながるでしょうが、女性部活動の原点はご

近所同士の浜での情報交換会。この時の話題が、地域の話題になり、全道の活動につながります。日頃の何気ないおしゃべりを大事にしていきたいと思っています。全国的にみると、北海道の女性部は大部隊。注目度も高いですよ。

—自身の長所と欠点は人を見かけによらず

欠点は、こう見えても「気が短い」とことと、笑顔でいる割には「言い方もきつい方」だと思います。直そうと努力中ですが、それと料理はそんなに上手ではないと思います。魚は何でもさばき、刺身も作れますが、家族は手の込んだ魚料理はリクエストしないので。(笑い)
長所は、引き受けた仕事は最後までやり通すことです。嫁には「我慢強い」といわれます。自分では長所と思いますが、良くも悪くも個性的。ファッションにもこだわります。そのせいか、普段は何もしてないやうに思われませんが、今でも稚貝の採苗時期やひとでの駆除、えび籠漁の7月には息子と一緒に沖に出て、現役として働いています。日焼け対策も万全です。ただし手を見られると働いていないのがわかります。白魚のような指とは言えませんので、なるべく手は見えないようにしています。(笑い)



地元のイベントで販売する「ほたてごはん」の準備中に取材に伺いました

—部員の皆さんに期待していることは自分たちの活動をもっとアピールしましょう

女性部としての活動は、料理教室や植樹活動、地域のイベントへの参加などに加え、地域貢献としての老人ホームへの慰問や清掃活



イベント準備が終わり笑顔の皆さん。ちょうどお昼。楽しいおしゃべりタイムが待っています

動など多岐にわたっています。活動前にはぜひテレビやラジオ、新聞などのマスコミ関係に情報提供し、活動の内容を報道していただきたいと思っています。女性部活動を多くの人に知っていただくことは、部員の励みにもなり、見ていない様でテレビに映ったり、聞いていない様でラジオで紹介されると、大きな反響に驚かされます。

—今後の活動に向けての抱負は

キーワードは「伝統と革新」です

女性部活動も時代の変化とともに変わってきました。女性部員の意識も同様です。道女性連はこのたび、長年にわたり地区女性連を



今年も全道各地で女性部による植樹活動が行われています

取材を終えて

会長職を引き受けるにあたっては、青年部の全道会長である息子の隼人さんが背中を押してくれたそうです。ご主人の勝則さんも漁協販推進北見地区副委員長を務め、夫婦、親子で系統組織活動に取り組む國分家。お嫁さんの裕美さんも若手女性部員として行事に参加。将来の部長候補ですねと話を向けると、「漁師の奥さんとしては修業中。まだまだよ」と答えたものの「でも人と接するのは嫌いじゃないし、みんなと楽しそうに活動してるわね」と話を続けた顔は嬉しそうでした。中学・高校と陸上部(短距離)で鍛えた脚力で新しいフィールドを走り続けてくれるよう期待しています。

(取材担当 阿部)

2015年度 都道府県別漁協女性部員数 (人)

北海道	7,962
青森	957
岩手	6,636
宮城	1,222
秋田	195
山形	262
福島	489
茨城	226
千葉	866
東京	142
神奈川	423
静岡	347
愛知	688
三重	1,882
新潟	213
富山	482
石川	207
福井	213
兵庫	1,551
和歌山	760
鳥取	261
岡山	278
広島	544
香川	474
徳島	526
愛媛	913
高知	649
山口	2,254
福岡	1,772
佐賀	1,648
長崎	2,641
大分	351
熊本	319
宮崎	1,304
鹿児島	331
沖縄	114
合計	40,102

(資料 全漁連漁政部)

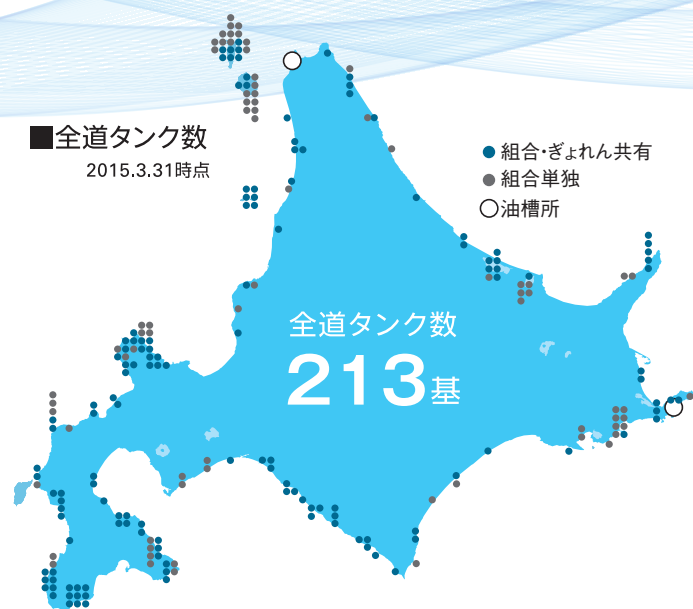


「伝統と革新」をキーワードに、自由な意見交換が期待される北海道女性連、全道地区会長会議

安定供給と価格の低減を目指して 漁業用燃油の供給

組合・ぎょれんでは、共同で燃油施設を建設し、全道に共有燃油施設のネットワークを構築しています。これは、燃油を大きなロットで仕入れることで価格の低減化を図るとともに、緊急時に備え燃油備蓄を図るためのもので、他県では見られない北海道独自の方式となっています。

また、近年の需要の変化や施設の老朽化に対応するため、各組合と共同で施設の建て替えや保全にもあたっています。



衛生・鮮度管理の向上に向けて 新たな資材の導入促進を進めています

市場における衛生・鮮度管理は、時代が要請する重要事項となっています。

ぎょれんでは、資材を「木」から「プラスチック製品」へ移行することによる衛生・鮮度管理の向上を呼び掛けています。



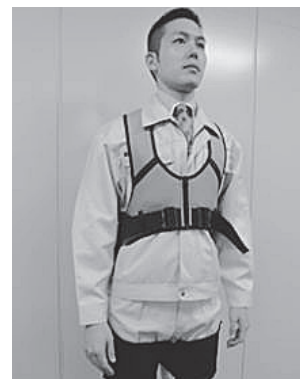
プラスチック1トンタンク



再生トロ函



プラスチックパレット



タスカル

漁労作業の効率化に向けて 大好評「タスカル」

平成25年に、昆布干場作業における省力化を目的とした、「腰楽スーツ タスカル」が完成、全道発売しています。平成27年8月現在約500着を売り上げ、腰に疾患のある方、高齢の方を中心に好評を博しています。

購買部より



購買部 阿部部長

ここ数年異常に高くなっていた漁業用燃油価格は、昨年夏以降大幅に下がっており、浜にとって大変喜ばしい状況となっています。「原油」や「為替」は世界規模のことであり、ぎょれんが直接的に影響を及ぼすことはできませんが、全漁連を中心としたいろいろな施策の中で適正な価格水準での安定供給に向け尽力してまいります。

また、皆さんの生産コスト低減・作業効率化のため、系統ブランド資材の拡充に力を入れております。ぎょれんマリノサポートと一緒に日々浜を回る中で、また、ブランド資材評価委員会でのご意見などを参考にしながら、より充実した品ぞろえを進めてまいりたいと考えておりますので、よろしくご協力のほどお願い申し上げます。

特集 購買事業

組合・ぎょれんの購買事業は 浜の皆様に安くて良い資材を提供します

ぎょれんの中でも直接浜の皆さんと接することの多い購買事業。日頃使用して頂いている系統ブランド資材や漁具の他にも、燃油施設の整備や漁労作業の効率化にも取り組んでいます。今月は、皆さんに身近な購買事業のいまについてご紹介します。

全道でご愛用頂いています 系統ブランド資材

漁業コスト削減のため、漁業資材価格を安くすることは系統購買の重要な使命です。

平成14年からは、系統自らによる漁業資材の独自開発が必要との考えから、「系統ブランド資材」の開発・普及に取り組んでいます。海外資材メーカーからの直接輸入や、国内メーカーとの直接提携により、価格の抑制を実現し、既存メーカー資材価格への大きな牽制になっています。製造は海外で行われているため、言語の違いから開発・改良の際には意図が上手く伝わらないことも多く、大変苦労していますが、浜の皆さんのご意見を伺いながら品質改良に努めており、品質は向上し続けています。

また、平成24年からは、地区毎に「系統ブランド資材評価推進委員会」を開催し、漁業者の生のご意見を頂くことで、地区事情に合った資材の開発を進めています。同時に、様々な漁業の形態や必要とされる仕様に対し細やかな対応で応えています。

現在は系統ブランド資材に多くの発注を頂き、皆さんの需要に製造能力が追いついておらず、大変ご迷惑をおかけしています。新たな製造委託工場の選定など、対応を進めておりますので、今後ともご愛顧いただけますようよろしくお願いします。

系統ブランド資材に
関する問い合わせは
組合 購買まで



系統ブランド資材カタログ

系統ブランド資材 売れ筋ランキング (2014版)

1位

養殖籠(ザブトン籠、丸籠)



はたて漁業に全道で大活躍

2位

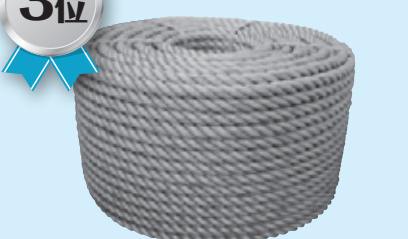
タイナイロン網



お客様の注文にあわせてフルオーダー

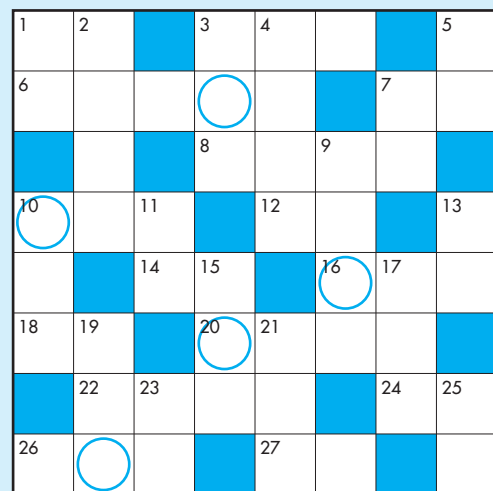
3位

GKロープ



様々な規格を用意し、需要に応えます

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。



8月号の解答と当選者
ポンオドリ

(泊 村) 小林 日菜さん
(豊 浦 町) 竹島 美子さん
(室 蘭 市) Y・T さん
(標 津 町) M・J・S さん
(旭 川 市) 三部真奈美さん

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。この日は一年で月が最も美しいとされていることから、古来より日本では観月の宴や収穫祭として広く親しまれてきました。平安時代には行われていたというお月見。すすきや里芋をそなえて月明かりの下で食べるお団子は格別ですね。

タテのカギ

- ① 作るのは作曲家と作詞家
- ② 香りも値段も高いキノコの王様
- ③ 実益を兼ねている人もいる
- ④ NHKのH
- ⑤ 湖より小さい、人工的に水を溜めたところ
- ⑦ ひつじ→○○→とり→いぬ
- ⑨ 歩行者用には黄色が無い
- ⑩ 蕎麦やうどんについてくる葱の役目
- ⑪ 水切り遊びの道具
- ⑬ 生卵では割り、ゆで卵ではむく
- ⑮ 果物を酒で漬けたものを○○○酒
- ⑰ お相撲さんのこと
- ⑲ 昔ながらのやり方や考え方
- ㉑ 「位置について、○○○、ドン!」
- ㉓ 出る○○は打たれる
- ㉕ ○○は道連れ

ヨコのカギ

- ① 天が高くなると肥える動物
- ③ 三権分立は立法権、行政権、○○○権からなる
- ⑥ 石川佳純や福原愛が活躍するスポーツ
- ⑦ 秋に産卵のために川をさかのぼる魚
- ⑧ お袋の味とも言われる汁物
- ⑩ 100万ドルに価するものもある
- ⑫ 天に任せたり、試したりする
- ⑭ 花札では紅葉と一緒に動物
- ⑯ キングコングは巨大な○○○
- ⑰ 神社で働く女性
- ⑲ スチームを日本語で
- ㉑ お腹が痛い!
- ㉓ 上⇄
- ㉕ 機転の利いた○○○即妙な対応
- ㉗ ○○塩辛、○○ゲソ、○○スミ

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



【柿崎さんご一家】 柿崎貴彦さん(35歳)、由香里さん(35歳)、輝太くん(13歳)、花奈ちゃん(11歳)、彩人くん(8歳)

※貴彦さんの父・光吉さん、母・良子さん、愛犬ココちゃんと共に。

「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します。今回は、湧別漁協の柿崎さんご一家です。

地元の仲間が助けてくれる

サロマ湖でのほたての養殖を中心に底建網漁、かき養殖などを営む貴彦さん。漁師になりたくて厚岸水産高校(現・厚岸翔洋高校)で学び、現在は両親と由香里さんの4人で船に乗っています。「子どもの頃から家の仕事の手伝いをして、漁師になりたいと思った。地元の仲間と働けるっていうのも大きかったな」と話します。「この辺りは仲間意識の強い人が多くて、漁師になりたての頃は色々教えてもらった。わからないこととか、困ったことを質問すると『お前もそういう悩みを持つようになったか』って言って答えてくれるんだよ」と笑って教えてくれました。

貴彦さんは漁師の集まりの地区代表も務めており、お祭りの際などは先頭に立って動くことが多いそう。今年のお祭りも、水産物の調達などで周囲に協力してもらったと話してくれました。

将来は息子と新造船に乗りたい

由香里さんは隣町、遠軽町の出身。「家族で働いていると、どんな仕事をしているか知っているし、その大変さをわかってあげられるというのはとても良いですね」と目を細めます。

中学2年生の長男 輝太くんはサッカー少年団と学校の陸上部に所属するスポーツ少年、小学6年生の長女 花奈ちゃんは保育士という夢のために、最近ピアノを習い始めたしっかり者です。小学2年生の次男、彩人くんも輝太くんと一緒にサッカー少年団で汗を流しており、将来はサッカー選手になるのが夢だそうです。

貴彦さんは今後の夢について「長男が漁師になりたいと言ってくれているから、将来は新造船と一緒に仕事がしたいな」と話してくれました。



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。

第17回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー

国内外のお客様に道産水産物のPRを行いました

03

8月19日(水)から21日(金)までの3日間、東京お台場にあるビックサイトにて、「第17回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」(主催:大日本水産会)が開催され、ぎょれんは道産水産物のPRブースを出展しました。

初日は、林芳正農林水産大臣やぎょれん川崎会長を始め来賓が多数出席するなか開会式が行われ、日本最大規模のシーフードショーの開催を祝いました。

来場者を水産関係者に限定しているこのイベントは、小売業、中食・外食業、市場や水産貿易会社等の関係者が大半を占め、3日間で延べ3万人を超える関係者の来場がありました。

ぎょれんのブースでは、秋鮭・ほたて・昆布を中心とした道産水産物のPRポイントをタッチパネルで紹介したほか、産直鮮魚や食育等の事業紹介を行い、訪れた来場者と現在の取り組みについてさまざまな情報交換を行いました。



ぎょれんPRブースにて、ご来賓・主催者の皆様とともに。左からぎょれん川崎会長、武部衆議院議員、林農水大臣、2015年度ミス日本「海の日」大河さん、大日本水産会 白須会長、水産庁 佐藤長官

魚をさばく体験を通じて、おいしさを再確認してもらいました

コープさっぽろ、札幌中央卸売市場と共同で料理教室を開催しました

04

8月4日(火)、6日(木)の2日間、札幌市中央卸売市場で「魚をおろせる子どもを育てよう!親子で魚の調理教室」が開催されました。これは、ぎょれんと札幌市中央卸売市場水産協議会魚食普及委員会とコープさっぽろの共催で、夏休み中の親子約70名を対象としたものです。

参加者たちは市場見学をした後、魚のおろし方を教わり、ぶりやほっけを調理し試食しました。子どもたちが魚のプロに指導されつつ、慣れない手つきで魚をさばくそばで、保護者も魚をさばくコツなどについて積極的に質問していました。ぶりは照り焼きに、ほっけは煮付けにして味わいましたが、自らおろしたほっけのおいしさはひとしお。自宅でさばき方の復習ができるよう、ほたてとかれいをお土産にもらい、夏休みの素敵な思い出の一つとなりました。

3団体では同様のイベントを冬休みにも実施する予定となっています。



魚に包丁を入れる角度について丁寧に説明。自分でさばいた魚はより一層おいしく感じます

全道の漁協職員が団結と研鑽を深めました

全道漁協職員大会・全道漁協対抗スポーツ競技大会が開催

01

7月24日(金)、札幌グランドホテルにて、第52回全道漁協職員大会が開催されました。山本大会長(いぶり噴火湾漁協)の「協同組合運動の精神が今こそ重要性を増していることを認識し、自己研鑽や情報交換に励み、これからの漁業を大いに盛り上げていくことを期待します。」という挨拶の後、永年勤続者への表彰が行われました。その後は、(一社)日本ストレングスマネジメント協会代表理事 武田和久氏によって「ビジネスでも家庭でも使える!おもしろ心理学」と題し、心理学を応用したモチベーションの上げ方や人間関係の構築方法などについての講演が行われました。

翌日7月25日(土)には、札幌ばんけいスキー場パークゴルフコースで第38回全道漁協対抗スポーツ競技大会が開催されました。夏の日差しは雲でさえぎられ、過ごしやすい陽気の中競技が行われ、優勝:根室地区、準優勝:胆振地区、3位:渡島地区、特別賞:釧路地区となりました。



大会で講師を務めた武田和久氏



パークゴルフで見事優勝した根室地区

各地区で密漁防止活動を展開中

啓発パレードで海水浴客に密漁防止を訴えかけました

02

夏の行楽シーズンは密漁増加が懸念されることから、7月中旬~8月上旬にかけて各地区で密漁防止活動が行われました。これまで実績のある小樽・松山・渡島地区に加えて、今回は留萌地区でも初の密漁防止啓発パレードを行い、漁協や系統団体、警察、海上保安庁などが連携して街宣活動に取り組みました。

今年度は、北海道密漁防止対策協議会が新たに作成した密漁防止啓発CD(全漁協、関係市町村に配布)を使用した海岸線でのパレードや、啓発用ポケットティッシュを配布しながら密漁防止の呼びかけを行ったほか、一部の地区では夜間監視パトロールを実施。これら密漁防止活動の様子は、業界紙・地元新聞で紹介されたほか、留萌地区のパレードの様子がNHK道内ニュースにて取り上げられました。

まもなく秋漁が本番を迎えますが、今後も秋鮭漁に合わせて密漁防止パレードが予定されるなど、各地区で密漁防止に向けた取り組みが続けられます。



留萌地区ではティッシュを配りながら密漁防止を呼びかけました



本道漁業が直面する諸課題の解決に向けての「漁政活動」、漁協・漁業経営の改善や教育啓発活動などの「指導教育」、未来の海を見つめる「環境対策」など、北海道漁業の縁の下の力持ち、指導事業。

このコーナーでは、指導事業が取り組む皆さんに身近な疑問について答えます。

漁業は、自然環境の影響を受けやすく、毎年の水揚げ高が大きく変動する。漁業収入の安定を図るために有効な支援策はないのか？



「漁業収入安定対策」があります！
未加入の方はぜひご検討ください。

基準収入の原則90%を補償する「漁業共済制度」+「積立ぷらす」

これまで、漁業収入の変動に対処する仕組みとして「漁業共済制度」が設けられて来ましたが、この制度のみでは収入減を補うには十分とは言えない状況にありました。

そこで、全国の漁業者が一丸となって、政府に対して支援の拡充をねばり強く求めた結果、平成20年より「計画的に経営改善に取り組む漁業者」、平成23年からは「資源管理に取り組む漁業者」の経営を支援する枠組みとして、「漁業共済制度」の上乗せ措置となる「積立ぷらす」が設けられました。

これにより、基準収入の原則90%までが補償されることとなり、全道でこの対策が利用できる漁業のうち水揚げ金額の約75%で利用されるなど、漁業経営の安定に向けて前進が図られました。

しかし、本対策は恒久的な措置ではなく、補償内容（共済限度額率、掛金追加補助等）が十分とは言えないことに加え、養殖業等では加入要件が課せられている等、更なる制度改善が必要であることから、本年度の北海道漁業協同組合長会議（以下、全道組合長会議）の決議に基づき、さらなる充実を国に求めて参ります。

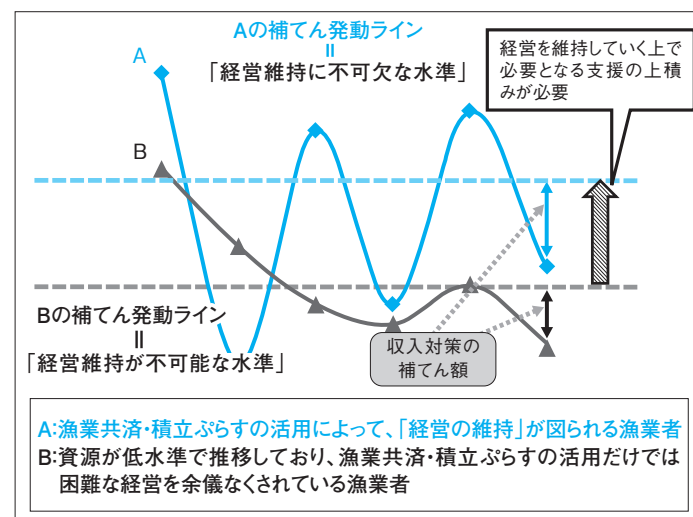
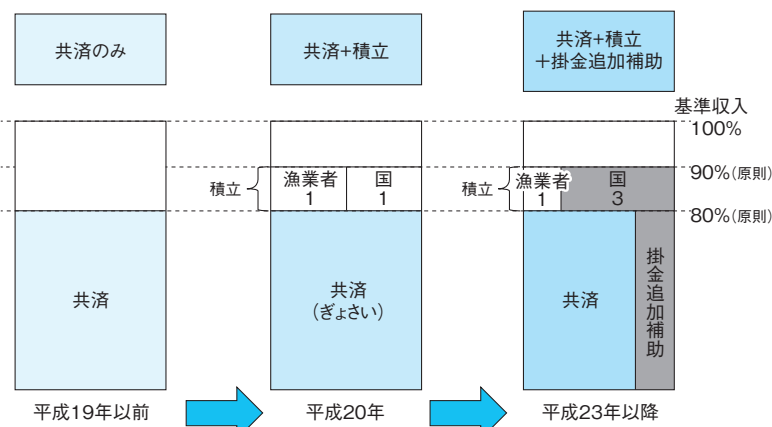
新たな支援制度の創設を要望

長らく資源が低水準で推移し、長期水揚げ低迷が続いている漁業者については、上記の収入安定対策では支援が困難になっています。

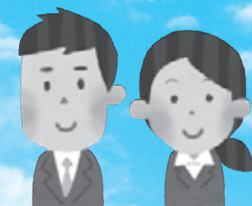
これは、基準収入が過去5年間の水揚げ収入の上下2か年を除いた3年間の平均で決められるため、5年以前より水揚げ高が低迷している漁業者（右表B）については、上記の収入安定対策では抜本的な救済を受けることが出来ないためです。

さらに、平成27年から国の施策によってクロマグロ未成魚の漁獲半減措置が講ぜられましたが、これにより減収を余儀なくされる漁業者についても、現行の収入安定対策の枠組みでは十分な救済が得られない状況にあります。

こうしたことから、上記制度改善と合わせて、新たに「資源水準が低域にある魚種の資源回復を目指す漁業者への新たな経営支援制度の創設」を全道組合長会議で決議し、施策の実現を国に要請しています。



〈新たな支援制度のイメージ図〉



本所から
こんにちは

今月は 内部監査部 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。



私たちのお仕事二本柱

人は他人の目の届かないところでは、良からぬことを考えてしまうもので、経費の水増しに職務怠慢などは典型的なケースと言えます。

当部は、監視機能の役割を果たすとともに、問題点の改善指導及び非効率な手続き・ルール・規程・マニュアル等の改善策をアドバイスすることに加え、その項目が改善・是正されたかのフォローアップも行う役割を果たしています。

① 本会（本所13部署、12支店）の内部監査及び関連子会社10社の経営調査

関連法令、内規・要領等に則った業務・事務処理がなされているかの監査・調査を行い、間違いが発見された場合は、的確な改善指導を行っています。

② 監事監査指摘事項の是正確認

監事監査の指摘事項が確実に是正されているかの確認作業も必ず行います。



たくさんの資料を1枚1枚確認します



すべての事務所の監査・調査を3名で行います

浜の
みなさんへ



内部監査部
村上部長

ぎょれんの財産＝浜の財産

浜の皆様とは直接お会いする機会が少ない部署ではありますが、「浜のために」を念頭に、牛歩の如く地道ではありますが正確な業務を目指している部署です。

内部監査等の実施に当たっては、道内はもとより道外は仙台・神栖（茨城）・東京・大阪・福岡までが守備範囲です。

長時間に渡る移動時間、寒暖差、寝床が変わることによる寝付きの悪さに加え、監査の手を和らげようと企てる酒席の誘い等々にもめげず、平均年齢が還暦に近づきつつある3名で、不正の未然防止または事後の速やかな発見を可能にするため、起案・証憑・原票他関係書類の精査に邁進し、浜の皆様方の財産を守るべく引続き努力して参ります。

「本所からこんにちは」は今回が最終回となります。

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。

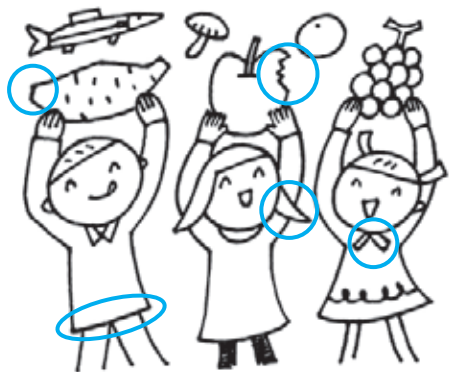
- ①なみまるおたより箱への投稿(お便り、写真、イラスト等)や、広報なみまるくん9月号への感想・ご意見など
- ②11ページのクロスワードの答え
- ③住所・氏名・年齢・電話番号

〈宛先〉9月18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ページの間違ひさがしの答え



「いつまでもあると思うな親と金、ないと思うな運と災難」今年はいよいよこのころ、このことわざ(っ)を実感させられる年になっています。今朝のテレビではサンマが不漁でイワシが豊漁と伝えていましたが、サンマ好きの私にとっては、これからの運気が上昇し、サンマも豊漁になることを期待しています。食欲の秋、浜のおかあさん料理教室も始まります。講師の皆さん札幌でお待ちしています。(阿部)

先日、青森の三内丸山遺跡を訪ねました。縄文の時代の人たちもひらめやかれい、にしんなどを食べていたと知って、魚という食糧の重要性をしみじみと感じました。(矢幡)

編集後記

〈編集部より〉鮮やかなオレンジ色の夕日が目にまぶしいですね。明日も海が穏やかでありますように。



タイトル: 夏真っ盛り
(島牧村 泉谷泰三さん)

今月の
1枚

みなさんのお便りでつくる なみまる おたより箱



昆布とりが始まり、いつも毎日朝早く起床。赤旗白旗があり、白旗があがると毎日忙しい一日が済むまで天候に合わせて頑張っています。
(浦河町 若林秀章さん 46歳)

実家にかえると毎週、なみまるくんを見るのが楽しみの一つです。全て見終わってからのクロスワードがたままりません。今後期待しています。この春から長男が水産高校に入学し、また一つ楽しみもできました。
(函館市 木村三枝さん 41歳)

暑い日は冷たい麺類の他に生寿司が美味しく感じます。鮮度が落ちないよう、一分一秒でも速く、私たちの食卓に届けて下さる漁師さんに感謝です。
(室蘭市 Y-Tさん 68歳)

もう夏も終わりですね。毎回クロスワードやっていました。久々に〇の中の言葉が解くことができました(笑)中々難しいのですが楽しいです。あと少しの残暑も楽しんで過ごしましょう。
(標津町 M-Jさん)

毎日暑い日が続く食欲もなくなると、北海道の魚を食べると元気が出て、夏バテも吹っ飛んでしまうよ。
(岡山県新見市津内洋史さん 56歳)

うに採りが始まりましたが、価格が高いので消費者には手が出ないです。うに丼だけは頂きました。
(島牧村 泉谷泰三さん 87歳)

お盆明けから宗八がかかってきました。
(豊浦町 竹島美子さん)

今年は去年に比べて天然昆布が5分の1くらいです。これからうに、なまこ採取が始まります。お父さん頑張ってください。
(函館市 伊藤郁子さん 67歳)

大漁 祈願！

海の ほつとニュース

小樽

夏漁の中心魚種の一つであるなまこの水揚げは一部地区で終漁を迎えました。石狩・後志管内の6～7月の総水揚げは267トン、12億7千万円(速報値)と昨年に比べ数量が減少した一方、単価の上昇により金額は増加しています。また、秋鮭が市場や荷捌所へ姿を見せるようになり、8月初旬に水揚げされた地区では驚きの声が上がっています。水産試験場によれば、当管内では昨年よりも多くの秋鮭の来遊が予想されており、関係者の期待が高まっています。

室蘭

太平洋地区毛がに籠漁が終盤を迎えています。昨年同様小型サイズ主体の水揚げで、水揚げの5割を小サイズが占めています。累計水揚げ数量は8月19日時点で昨年同期対比80%と低迷しており、数量の少ない大サイズは浜値k@8,000～7,000処と高騰しています。9月1日からはいよいよ秋鮭定置網漁が始まりますが、生産者の方々の安全操業と大漁を祈念しています。

根室

北海道三大祭の一つとされる金刀比羅神社例大祭が8月9～11日に行われ、市内は活気と熱気で溢れ返り、根室の短い夏を力強く締めくくりました。さんま棒受網漁小型船が8月10日に解禁され、花咲港からは25隻がロシア200海里水域内の漁場を目指し出漁しました。続いて15日に中型船、20日に大型船が出漁となり、関係者は好漁と安全な操業を祈念しています。

留萌

当管内ではうに・なまこ漁が終盤に差し掛かっています。いか漁も7月から始まっていますが、例年よりも水揚げ量が少なく、一日も早い復調が望まれます。8月22日には管内漁青連が、美瑛の「どかん」と農業まつりに枝幸漁協とタイアップして出店し、留萌の鮮魚や加工品のほか、「漁師の力酒」の販売を行いました。暑い日が続きますが、熱中症や事故に気を付けて、無事に秋漁を迎えられることを願います。

函館

8月に入り天然昆布の採取が全浜解禁されました。繁茂状況は例年並みの予想ですが、山背風が吹くことが多く、なかなか出漁できない日が続いています。毎週行われる昆布入札会では、天然真昆布・がこめ昆布が8月中旬～下旬頃より上場され、どのような値段がつくのか注目されており、値段次第でどの銘柄の昆布が多く生産されるかにまで影響を及ぼします。

釧路

先月解禁となった小型さんま棒受船の試験操業によるいわしの水揚げが最盛期を迎え、盆明けからは大型の棒受船によるさんまの水揚げも徐々に増えてきました。8月30日には管内各浜において秋鮭定置網の網入れが解禁となり、大方は翌31日に初水揚げとなる見通しです。今後は、旋網船や底曳船の水揚げも順次始まる予定で、釧路管内は盛漁期に入ります。操業の安全と豊漁を祈っています。

稚内

日本海地区では夏のなまこ漁が終漁となりました。稚内地区ではいか漁が始まりましたが、昨年よりも多い水揚げ量となっており、今後の水揚げに期待しています。また利尻・礼文地区では、のな・うに漁が順調に操業されており、オホーツク管内では建鱈も水揚げされ、8月末から9月上旬にかけては秋鮭定置の網入れが行われる予定となっています。浜も活気づいており、安全操業で豊漁となることを願っています。

梶山

夏の風物詩であるうにが、7月中旬から奥尻支所を皮切りに各支所で水揚げされていましたが、8月末で終漁を迎えようとしています。今年のうにの身入りは例年並みでしたが、水揚げ量は昨年を若干上回る見込みです。価格はひやま管内全体で昨年よりk@150～100程高くなり、良い結果となりました。夏の観光シーズンにひやまに訪れた人々は、旬のうにを存分に味わうことができたと思います。

日高

例年、8月に入ると道内外から100隻以上のいか釣船が集まり浜は大変賑わうところですが、昨年に引き続き今年もいきなり道東に群が集中し、当管内では9月を目前にして未だ皆無という2年連続の異常事態となっております。今後の盛漁期に向け、例年通り本来揚がるべき魚種が大量に水揚げされることを願うばかりです。

北見

8月後半に入り、オホーツクサーモンの水揚げが本格化し、混獲秋鮭も各浜で見え始めました。現在浜値は昨年同期に比べ、若干の高値で推移しています。オホーツクサーモンの操業は9月初旬まで続き、その後は秋鮭定置網漁が始まり、浜はより一層賑わいを見せる季節に入ります。今後の秋漁の安全と大漁を祈願しています。

あなたです ライフジャケット全員着用の 見張り役

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

ほたてにチーズをのせて焼くだけの簡単メニュー

ほたてのチーズ焼き

浜のおかあさん

レシピ



今回はほたてを使った「ほたてのチーズ焼き」をご紹介します。ほたてとチーズの濃厚な味わいを楽しめる、お酒のつまみにもピッタリな一品です。生のむきほたてを使う場合は、食べやすい大きさに切って湯通しした耳を加えてもおいしいですよ。

材料 (4人分)

- ・ほたて貝柱…4個
- ・玉ねぎ…1/2個
- ・ピーマン…1/2個
- ・パプリカ(赤)…1/4個
- ・パプリカ(黄)…1/4個
- ・塩こしょう…少々
- ・ピザ用チーズ…大さじ山盛り2
- ・粉チーズ…適量

作り方

- ① ほたての貝柱は4等分くらいのブロック状に切り、湯通しする。
- ② ①を5mm幅に切る。
- ③ 耐熱容器に①と②をのせ、塩こしょうをふり、ピザ用チーズをのせる。最後に粉チーズをふりかけたらオーブントースターでチーズに焦げ目がつくまで焼いて出来上がり。



いぶり噴火湾漁協
藤村 千代美さん