

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



10

2015
No.324

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

食卓に魚を並べるために
時代に合わせた魚食普及活動に取り組んでいます
来たれ! 漁業を志す若者達 函館水産高校訪問記



渡島地区漁青連と女性連が はこだてグルメサーカス2015に 出店しました



にぎやかな母さんたちの声に人が集まります



お客様との会話も盛り上がりします



豪華な串焼きセットは飛ぶように売れていきました



立ちのぼる匂いと煙の集客力は抜群

渡島地区漁青連と女性連は、9月5日(土)、6日(日)の2日間、函館駅周辺で行われた「はこだてグルメサーカス2015」に出店しました。道南の味覚のみならず、飛行機や新幹線でつながる関東、東北、関西や、姉妹・友好都市であるカナダやロシア、オーストラリア、中国、韓国といった国外の特産品や名物が集まるこのイベントは今年で4回目。100以上のブースが出店し、毎年たくさんの人が集まる人気のイベントです。

渡島地区漁青連は今年が初めての出店。計画してから2年越しでの参加となりました。販売したのは照り焼き風味のほたて串とバジルソースのたこ串、ガーリックバター風味のつぶ串の串焼きセット。出店が決まった春先から、商品が決まるまで月に2回は集まったというこだわりの品です。晴れ渡った青空のもと、テントで焼かれる串焼きの匂いと煙がお客様を引き寄せます。入口すぐという好立地もあってか10時の販売開始から人波が絶えず、お昼過ぎには用意していた250食が早々に売り切れとなりました。

地区会長の盛田秀さん(鹿部漁協)は今回の出店について、「イベントに出店することで渡島の海産物のアピールができれば、と思い参加を決めました。漁師ならではのPRが必要だと思い、商品は串焼きにしました。シンブルで男らしいでしょ。」とこの日のために作ったオリジナル前掛けを付けて話してくれました。

一方、昨年も出店している女性連の商品は、いかとほたてがたっぷり入った海鮮焼きそば。こちらもソースの香ばしい匂いが胃袋を刺激します。浜の母さんの元気な声も集客に一役買い、青年部と同様に完売となりました。

2日目も両ブースは販売開始時刻から大いににぎわい、営業時間を大幅に残して完売しました。2日間のイベントを終えた盛田会長は「売り切れ後にいらっしゃるお客様もいたので、来年はもっと数を用意して参加したい。」と来年以降の出店に意欲を見せました。



オリジナル前掛けもバッチリ決まった盛田会長

[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
October 2015 No.324

10

- 01 **浜の元気印!**
渡島地区漁青連と女性連が
はこだてグルメサーカス2015に出店しました
- 02 **特集1**
食卓に魚を並べるために
時代に合わせた魚食普及活動に取り組んでいます
- 06 **特集2 道内水産高校訪問シリーズ ～来たれ! 漁業を志す若者達～**
函館水産高校訪問記
- 08 **特集3**
たくさん食べて強くなろう!
ぎょれん×コンサドーレ札幌「食育&サッカー教室」をレポート
- 10 **浜の家族物語**
沙留漁協/小泉 禎範 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 **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!
- 15 **指導事業**
一問一答 指導教育部編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
沙留漁協/小泉 禎範さんご家族です。



爽やかな青空がひろがる沙留漁港



(株)ホームメイドクッキング
取締役
平澤 年子 教室エリア長

流行も取り入れながら、変わらないこだわりを大切に

「魚をさばく」工程を取り入れた授業は、生徒さんに大変人気です。特にぎょれんの「北海道の海の幸 料理教室」では、なかなか食べることのできない頭のついた秋鮭や殻のついたほたてなど旬の食材を使うので、さばく以外にも「初めて見る、知る」という感動もあります。特に親子メニューは、その感動を親と子で共有できることが素晴らしいですね！

私たちは、単なる調理方法だけでなく、ひと手間加えるだけで引き出せるおいしさや、素材の活かし方を伝えることも使命だと考えています。時短やヘルシーさ、アンチエイジングなど、流行やニーズに合わせた教室を新たに多数開講していますが、40年守り続けた製法や伝え方といったこだわりはこれからも変えずに続けていくつもりです。



食卓に魚を並べるために 時代に合わせた魚食普及活動に取り組んでいます

細かい手順も、食の大切さも
伝えることができる

料理教室

〜ホームメイドクッキングを
取材しました〜



基本的な料理を学びたい、基本は出来るけどもう少し変わった料理にチャレンジしたい。そんな時に昔から使われてきたのが料理教室です。ぎょれんでは、ホームメイドクッキングと協力し、ほたて、秋鮭、昆布を使った「北海道の海の幸料理教室」を展開しています。

料理教室のメリットは、やはり目の前で調理手順などを確認でき、わからないことがあればすぐに聞けること。五感をすべて使って食材・調理法を徹底的に学ぶことができます。

ホームメイドクッキングは、1974年創業。元々はパン教室から始まり、現在は和・洋・中華料理やパスタ、薬膳、お菓子など、様々なコースを全国83教室で展開しています。



消費者の魚離れが話題となっており、魚を食べるのは好きだけれど、調理の手間を負担に感じているという調査結果もあり、家庭での魚料理の機会を増やす取り組みは重要さを増しています。新たな料理を学ぶきっかけ・手段として、テレビや本、料理教室、インターネットなど様々ありますが、今回はぎょれんが実施する料理教室とインターネットを活用した魚食普及活動を通じて、今の時代に必要なたる魚食普及の方法について考えていきます。

生徒の多くが30〜40代の女性で、月に約25、000名の方が教室に通っています。また長年にわたって通う生徒が多いのも特徴で、ゆくゆくは講師として独立する方もいるのだとか。「食の安全と健康」をモットーに、近年は小学生以下の子どもたちを対象とした「ホームメイドキッズ」も全国47カ所で開催しています。月に400名ほどが受講しており、食育、食生活の大切さを伝えるとともに、味覚を育てることに力を入れています。

全国で展開する ホームメイドクッキング

- 北海道・東北
北海道(札幌・旭川)/宮城
- 関東
茨城/群馬/栃木/埼玉/神奈川/千葉/東京
- 中部
山梨/長野/新潟/静岡/愛知/岐阜/三重/石川/富山/福井
- 近畿
京都/滋賀/大阪/奈良/兵庫/和歌山
- 中国・四国
岡山/広島/香川
- 九州
福岡/長崎/大分

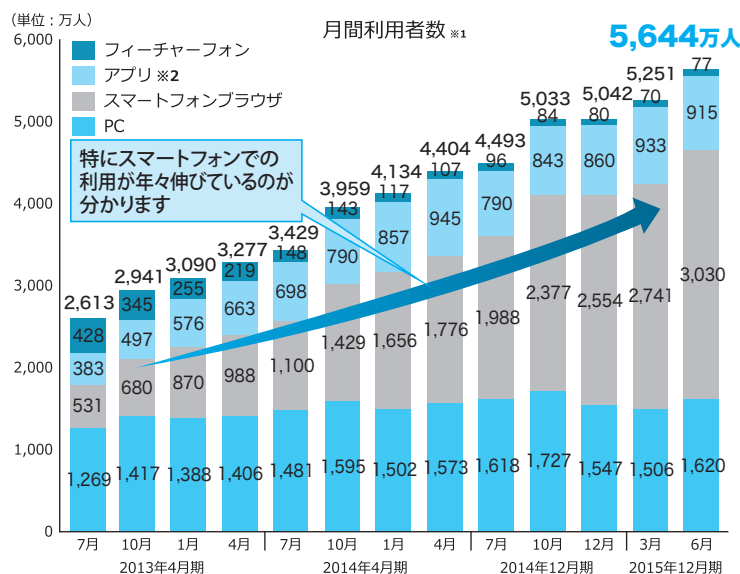
些細な疑問からプロのレシピまで
いつでもどこでも調べられる
インターネット

〜クックパッドを取材しました〜

些細な疑問からプロのレシピまで、どれだけ早朝・深夜であっても知りたいときに答えてくれるのがインターネット。ぎょれんでは、利用数日本一のレシピサイト「クックパッド」と協力し、特設ページを公開しています。今年で2年目となるこのページでは、秋鮭、ほたて、昆布を使用したレシピを40種類掲載し、たくさんの方に正しい食育方を提案しています。



国内の「クックパッド」の利用状況





クックパッド本社内 キッチンに潜入!



↑ 広く明るいキッチン

↓ 隣には試食や撮影などにも使えるスペースが。
おしゃれなカフェのようです



クックパッド内の特設サイト「北海道の海の幸キッチン」
<http://cookpad.com/kitchen/10341103>

クックパッド ぎょれん で検索のうえ、ぜひご覧ください。



取材を終えて

魚を使った料理を多くの方に知っていただくための方法として、料理教室とインターネットはどちらも欠かせない存在です。実践的に調理方法を学べる料理教室、今や老若男女を問わず日常的に利用するインターネット、それぞれの特徴や利便性があります。今回ご紹介した2社からは共通して「料理や食事を通して生活を豊かなものにしたい」という考えを伺う事ができました。これはぎょれんの魚食普及・食育活動にも通じます。

家庭でのレシピや調理技術の伝承が少なくなっている今、大人になってから食材や調理法を知りたいと思う人たちにとって、料理教室やインターネットは、家庭に替わる方法となりつつあります。取材を通して、子どもたちの味覚を育てる食育活動と共に、大人への魚食普及・食育活動の重要性も一層増してきていることを感じました。(矢幡)



← ↓ キッチンでは社員が自由に使い、レシピの試作の他、ランチを作ることも



個人だけじゃない 様々な団体がクックパッドを活用しています

たくさんの人の目に触れるクックパッドでは、ぎょれんと同様に様々な企業やメディア、団体が特設ページを開設しています。

企業：興味を持ってもらったり、商品の使い方を紹介することで購入につながることを期待

- 食品メーカー ●製造メーカー(料理を作る時に使う器具など)
- メディア(料理番組など)

団体：各地の料理や文化に興味を持ってもらいたい

- 自治体 ●省庁 ●大使館



ぎょれん特設ページ(上)で、紹介しているレシピも含め、クックパッドでは魚種名などで目的のレシピを検索することができます

ぎょれんでは今年新たにクックパッド内の「おいしい健康」にも特設ページを設置しています。「おいしい健康」は、投稿された膨大なレシピの中から人気のもの・旬のものを、糖尿病や高血圧などの病気の方でも食べられるように管理栄養士が塩分やエネルギーを調整したレシピを掲載しているページです。食事管理の際は、塩分や糖分などの制限により、美味しさは後回しになってしまいがちですが、クックパッドの人気メニューを選ぶことで美味しさを保証しています。更にレシピ通りに作った際のカロリーや栄養素が掲載されている利点も見逃せません。実際に利用者の4割程度の人が本人又は家族に糖尿病や高血圧などの疾患があるそうです。また、シニア層が食事の参考に閲覧していることも多く、クックパッドと比べて、利用者の年齢層が40〜50代と高めなことも特徴です。



ヘルシー志向の高まりから注目される「おいしい健康」。このページにも秋鮭、ほたて、昆布のレシピを掲載しています

ほたてや秋鮭、昆布をたっぷり食べていただくメニューを作りました



クックパッド(株)
ヘルスケア事業部 栄養士
丸山 愛さん

今回「おいしい健康」に掲載している我々の管理栄養士が作ったレシピは、ほたてや秋鮭、昆布をたっぷり食べていただきたいので、何より簡単なこと、そして、定番で作りやすそうだけれど、少しのアレンジがされ、作りたくなるメニューとなるように気を付けました。女性に嬉しいメニューということもあり、見た目の華やかさも重視しています。

丸山さんのいちおしメニュー



ほたての和風マリネ
グレープフルーツを使用した
おしゃれなマリネです



あおやま ちから
青山 千佳良さん

森町砂原出身。今年の春からは卒業後に就職が決まっている地元の水産会社で手伝いをしており、暗いうちから朝まで作業をした後学校に来ているそうです。

海洋技術科・生産コース3年生
青山 千佳良さんにお話を伺いました。

将来は弟と船に乗りたい

実家では、たこ漁を営んでいます。以前は刺し網もしていたのですが、その頃、母がとても忙しかったので、仕事を代わってあげたいと思ったのが学校を決めた理由です。春からはほたての養殖場へ就職が決まっていますが、そこで学んだことを実家の漁業に活かしていきたいです。

生産コースは週に1回程度実習がありますが、秋鮭を捕獲して採卵受精をしたり、稚うにを養殖して放流するほか、北海道大学の施設を利用したりと様々な実習を行っています。

漁師は、これができたら一人前、というものがないと思っているので、周囲から認められるように努力していきたいです。弟は既に漁師として頑張っているので、将来は二人で船に乗って仲良く協力して頑張りたいと思っています。



↑チョウザメや錦鯉が飼育される
バイオ棟の水槽
→生産コースで行われる秋鮭の採卵受精実習。
中央で鮭を抱えているのが青山さん



↑長期乗船実習中にブリッジでパチリ。大きな船の“頭脳”を目の前に緊張感が漂っています

海に関する様々なことを学べる学校です

海洋技術科担任 **一楽 晶弘先生**

海技コースの長期乗船実習ではまぐろ延縄実習を中心に様々な専門技術を経験すると共に、仲間と助け合いながら強い精神力も身に付けられます。生産コースでは豊富な専門実習が行われており、屋外では地曳網や稚うにの放流、鮭ふ化実習などを行い、屋内では校内の施設でチョウザメや錦鯉、にじますなどを飼育しており、多様な海洋生物の生態や資源増殖について学ぶことができます。

また、どちらのコースでも一級小型船舶操縦士の免許取得のため、充実した指導が行われるなど、本学科では海に携わる全ての人にとってやりがいを持って学校生活を送っていける環境が整っています。船舶や漁業、海洋生物について学びたい生徒ばかりがいますので、同じ志を持った仲間に出会える学科だと思います。

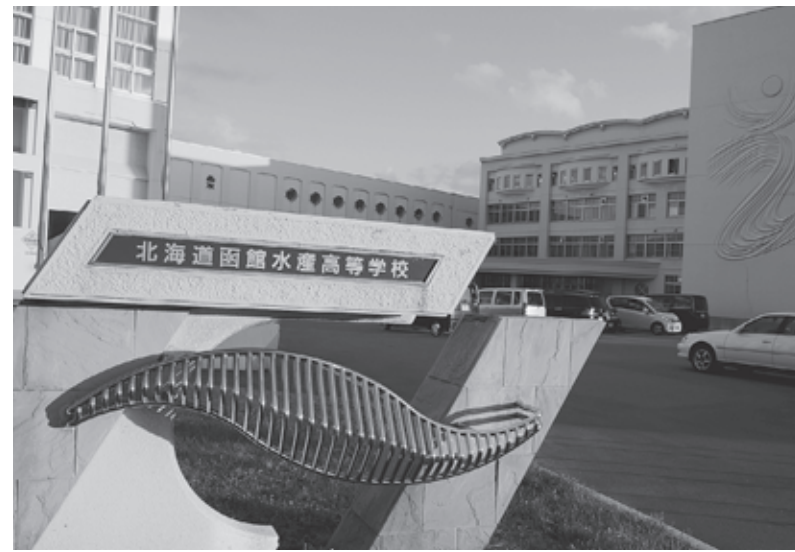


函館市出身、28歳。
岩手大学卒業後、木古内高校を経て函館水産高校へ赴任。
数学担当。



道内水産高校訪問シリーズ ～来たれ! 漁業を志す若者達～

函館水産高校 海洋技術科 訪問記



函館市の隣、北斗市にある函館水産高校



実習用の船や水槽が保管されている艇庫

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。最終回となる第3回目は北海道函館水産高校を訪問しました。同校は道内の水産高校の中では最も長い歴史を持ち、海洋技術科、水産食品科、品質管理流通科、機関工学科の4科と専攻科の機関科で482名が学んでいます。なかでも海洋技術科は、船舶について学ぶ海技コースと養殖や海洋生物について学ぶ生産コースの2つに分かれており、海技コースでは五級海技士(航海)取得を、生産コースでは沿岸漁業や水産の各分野に従事する技術者の養成を目的としています。

卒業まで半年を切った9月、函館市恵山出身の海技コース 木津谷さんと森町砂原出身の生産コース 青山さんにお話を伺いました。



きつ や まさ や
木津谷 雅哉さん

卒業後は地元恵山で、たら漁・まぐろ漁に従事する予定。趣味は読書。

海洋技術科・海技コース3年生
木津谷 雅哉さんにお話を伺いました。

地元を盛り上げられる漁師になりたい

漁師になりたくて本校へ入学しました。叔父や祖父が延縄でのまぐろ漁、たら漁をしていて、それを継ぎたいと思っています。現場で役に立つ、船舶免許や無線、クレーン、玉掛けなどの資格が学校で取れるので、取れる限り取得して、今後に活かしたいと思います。

海技コースには約2ヶ月の長期乗船実習がありますが、その際に延縄でバショウカジキを獲ることができたのがとても思い出に残っています。

卒業後は、地元でまぐろ漁師をしている叔父のもとで漁師になる予定です。叔父は300kgのまぐろを獲ったことがあるのですが、自分もそれ以上のものを釣り上げたいです。将来的には、大間や戸井のように、恵山をまぐろの水揚げ地として盛り上げて、全国に知れ渡る恵山ブランドとなるようにしていきたいです。



たくさん食べて強くなろう！ ぎょれん×コンサドーレ札幌 「食育&サッカー教室」をレポート



第2部 強い選手になるには食事から 栄養・睡眠も含めた本格講義

食育教室の後半は、コンサドーレ札幌の管理栄養士を務める小松信隆さんが講師です。

「強くなる選手は食事の管理がしっかりしている」と語る小松さんの講義は、専門的かつ本格的。本当にサッカーがうまくなりたい子ども達の心に響く講義です。



試合時間や寝る時間から逆算した食事の取り方や、ビタミンの種類など、クイズも取り入れながら分かりやすく参加者に伝えられました。

小松先生の講義から一部ご紹介

Q. 体をつくるために必要な栄養は①②のどちらでしょう？

- ① 炭水化物+たんぱく質+ビタミン
- ② 炭水化物+ビタミン

答えは①。たんぱく質とビタミンB6が両方含まれる秋鮭は体づくりに最適と紹介されました。

親子で学ぶ食育教室

第1部 北海道の魚に詳しくなろう

札幌開催に集まったのは、市内に住む親子とコンサドーレ札幌の女子チーム「リラコンサドーレ」の選手の皆さん、合わせて91名。

開会の挨拶の後、ぎょれん食育DVD「おいしいたのしいおさかな教室」を使った食育教室が始まりました。道産魚類の生態や水揚げ方法、優れた栄養素などをまとめたこのDVDでは、普段子ども達が目にするのではない海の中の様子や魚の優れた栄養なども分かりやすく伝えられます。ほたてが海中を泳ぐ様子などに感嘆の声が上がるなど、親子で感想を述べ合いながら学ぶ姿が見て取れました。



映像なら、栄養の情報も分かりやすく伝えられます。

サッカー教室

コンサドーレ札幌ジュニアサッカースクールコーチによるサッカー教室。今回は「札幌宮の沢の白い恋人サッカー場」で行われました。プロも練習で使用する憧れの環境で約1時間、子ども達はサッカーに必要な瞬発力や判断力を養う練習を行いました。



サッカーは周囲の状況判断が大事。コーチが指定するおさかなコーンに向かって瞬時に動く練習が行われました。

コーンには様々な魚のイラストが。



～食育&サッカー教室を終えて～

今回の熱血コーチ

大野 貴史コーチ(左)、吉原 宏太コーチ(右)



(大野コーチ)楽しんで頑張る子になるように指導しています。楽しむとは言ってもふざけず、子ども達が本気で取り組めるように指導していきたいです。

(吉原コーチ)練習では、その場で子ども達に接して感じたことを分かりやすく伝えるようにしています。今回の食育教室で学んだことを活かし、こういうものを食べたらこういう体になる等、自分で考えて行動できる子になってほしいと思っています。

参加者を代表して

リラコンサドーレキャプテン 増子 晴奈さん(中学1年生)



増子さん

未来のなでしこを目指す! リラコンサドーレの皆さん

食育教室の話を聞いて、今までよりも早く寝よう、サッカーをするうで、食べ物にも気をつけていこうと思いました。北海道は魚が有名なので、色々食べたいと思います。

食育DVD「おいしいたのしいおさかな教室」について



子ども向けDVDで解説する
海野にゃん太先生

普段店頭でしか魚を見る機会がない子ども達にも、魚を身近に感じてもらい、楽しんで学べる内容になっています。

子ども向けDVDの内容

- ・日本一のおさかな王国「北海道」
- ・北海道の有名なおさかなたち
- ・北海道のおさかなクイズ …など。

ぎょれんホームページでもご覧いただけます!

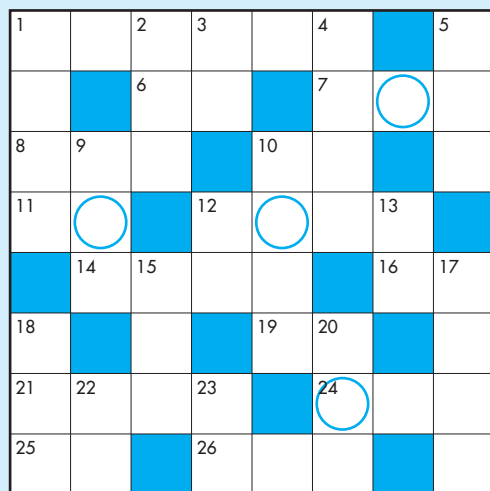
ぎょれん 食育動画 で検索

http://www.gyoren.or.jp/hokkaidos_fish/

DVDは今春、組合へ送付しております。追加のご要望等、詳しくはぎょれん営業企画部(011-281-8590)までお問合せください。

ぎょれんでは、クラブパートナー契約をしているコンサドーレ札幌とともに、「食育&サッカー教室」を毎年開催しています。今年は、7月に余市町で実施(本誌8月号にて既報)したのに続き、8月に札幌、9月に函館で開催しました。今回の特集では、札幌開催の様子を中心に、教室の内容を詳しくレポートします。

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。



9月号の解答と当選者

ジュウゴヤ

(函館市) A・I さん
(登別市) 和田 姫乃さん
(別海町) T・O さん
(標津町) 猪狩 浪子さん
(湧別町) 臼井ミセ子さん

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。秋になると、木々の葉が落ちる前に最後のひと華を咲かせようとするかのように、赤や黄など色とりどりに美しく色付きます。この落ち葉を集めて焚き火。新聞紙やアルミホイルに包んで焼いて、甘い香りが漂ってきたら、いただきます♪

タテのカギ

- ① 10月の第2月曜日は「○○○○の日」
- ② 時計で計る
- ③ タテ⇄
- ④ 美白に必要なのはこれの「C」
- ⑤ 鮭といくらの関係
- ⑥ 目下の人が座る位置
- ⑦ ジェット機、宝くじ、尾崎と言えば?
- ⑧ 帰り道、帰路の別な言い方、○○につく
- ⑨ 小さいのは○○トマト
- ⑩ ワインの原料で秋の味覚
- ⑪ 漁業を職業としている人
- ⑫ 歌をうたう職業の人
- ⑬ 行きづらい人の家はここが高い
- ⑭ 婿⇄
- ⑮ 噛んだら紙に包んで捨てよう

ヨコのカギ

- ① ハッピーバースデーが歌われる日
- ② 過ぎ去りし日々
- ③ パンクしたら交換
- ④ ○○○伝心で言わなくても通じてる
- ⑤ 派手⇄
- ⑥ 秋の空のイワシやヒツジ
- ⑦ テントや寝袋はこの用品
- ⑧ 笑点では10枚欲しい
- ⑨ ○○も積もれば山となる
- ⑩ 母親と子ども
- ⑪ 体が温まるといわれる香味野菜
- ⑫ 今日の前日
- ⑬ 年明け最初に見るのは「初○○」
- ⑭ 有罪⇄

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

沙留漁協 小泉さんご家族



【小泉さんご一家】 小泉禎範さん(37歳)、由香さん(36歳)、有海くん(8歳)、太瞭くん(7歳)

※禎範さんの父・昇さんと共に。

「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します。今回は、沙留漁協の小泉さんご一家です。

効率化につながることは積極的に

今まさに最盛期を迎えている秋鮭漁とその後のいか漁を営む禎範さん。学生の頃からアルバイトで陸仕事をしていたそうですが、その頃とは気持ちが違うと言います。「昔は寝坊の常習犯だったからね。結婚した時に意識が変わったかな。今は舵を任せたりして、責任もあるから」と笑います。

「父親に仕事の組み立てを相談されたりするようになったし、機材の導入なんかで自分の意見が反映されると嬉しい」と話し、沙留でいかに選別台を導入したのもうちが最初、とはにかみながら教えてくれました。父や弟と乗る船に積んであるエンジンは、20年前からジェット式。プロペラにロープが絡む心配がないのが良いと、効率化につながる新しい機材を導入するのにも積極的です。

新しいタイプの漁師になりたい

苫小牧出身の由香さんは結婚するまで水産業には縁がなかったそう。「最初は魚もさばけなかったけど、気が付いたら慣れてました」とほほえみます。小学校2年生になる長男 有海くんは集中力があり、人との付き合い方が上手いとは禎範さんの評。次男 太瞭くんは漁師になりたいと話す、何事にも積極的な小学校1年生です。

これからは漁業だけでなく、加工販売も考えていると話す禎範さん。漁の落ち着く時期はベトナムへ漁業指導に行くこともあるそうです。「新しいタイプの漁師になりたい。父親から譲られたものを維持するだけでなく、どれだけ大きくして子供に譲るか、そこが勝負どころだと思う」と語ってくれました。



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。

02

道庁前で秋の味覚に舌鼓を打ちました 「根室さんま直送市」が札幌で開催

9月10日(木)、11日(金)の2日間、道庁旧庁舎前庭で毎年恒例となっている「根室さんま直送市」が開催されました。会場では根室から直送された旬のさんま2,000本が炭火焼で提供されたほか、発泡詰めされた鮮さんま2kgが1,000箱用意され、旬のさんまを求めて販売開始直後から長蛇の列ができていました。今年は地元根室で行われる「根室さんま祭り」(*)へ興味を持ってもらうため、例年より2週間ほど早い日程で開催されたこともあり小型のさんまが多めとなりましたが、多くの人が脂ののった旬のさんまに舌鼓を打ちました。

(※)根室さんま祭りは9月19日(土)、20日(日)に開催されました。



秋の気配のこの日は、さんまを使った暖かな刀汁も好評でした

03

全国漁業協同組合学校 平成28年度の学生の募集・願書受付を開始しました

全国漁業協同組合学校(千葉県柏市)は、「協同組合精神を持った漁協職員の養成」を目的とした、全国唯一の漁協職員のための専門教育機関です。漁協経営を担う職員となるための経営実務や資格取得など、一年間寮生活を行いながら、全国の仲間と共に勉学に励むことが出来ます。

現在、平成28年度の学生(現職者・一般)を募集していますので、入学希望者は、学生募集要項をよくお読みになり、必要な応募書類等をぎょれん指導教育部宛送付してください。



○願書提出期間・選考日

第1回選考

- ・願書提出期間：平成27年10月1日(木)～11月6日(金)
- ・選考日：平成27年11月20日(金) ※合格発表は12月1日(火)

第2回選考：

- ・願書提出期間：平成27年12月1日(火)～平成28年1月15日(金)
- ・選考日：平成28年1月29日(金) ※合格発表は2月9日(火)

01

北海道の海の幸、山の幸が一堂に!

ホクレン大収穫祭に 今年もぎょれんコーナーが登場します

10月14日(水)から10月20日(火)までの1週間、札幌市の札幌三越10階催事場において「ホクレン大収穫祭」が開催され、今年もぎょれんコーナーが登場します。

毎年大好評の「揚げたて海の幸フライコーナー」では、揚げたて熱々のフライを販売します。また、旬の秋鮭・いくら、干し貝柱・昆布の量り売り、ほっけ・かれいの一夜干しなどの各種製品も数多く販売する予定です。日替わりの目玉商品にはいくらやたらこ、瓶うにが特別価格で登場します。

ホクレンが販売するじゃがいもや玉ねぎ等の野菜はもちろん、畜産加工品、水産物など「北海道の秋の味覚」が買える大人気のイベントです。ぜひ、この機会にご利用ください。



毎年多くのお客様で会場は大賑わいとなります(写真は昨年の様子)

海難遺児を励ます「水色の羽根募金」にご協力をお願いします

平成23年3月に発生した東日本大震災により、全国組織の(公財)漁船海難遺児育英会では82名もの被災遺児が認定されました。これら被災遺児を含めた漁船海難遺児たちの奨学金制度の安定的継続とさらなる充実に努めるため、同育英会では「水色の羽根募金」第9期募金運動(運動期間：平成25～27年度)を実施しており、漁船海難遺児を励ます運動北海道特別委員会(事務局：ぎょれん)でも、この運動に呼応し、募金活動に取り組んでいます。

昨年度は、全道の皆さまのご厚意により76件、657万円の寄付実績を上げることができました。引き続き、事務所や直売所等へ設置していただく募金箱や各イベントで利用できるのぼり・横断幕等の資材の貸出を行っていますので、本募金運動最終年となる今年も、皆さまのご支援・ご協力をよろしくお願いいたします。

【問い合わせ先】

漁船海難遺児を励ます運動 北海道特別委員会 もしくは漁協へ
(担当：ぎょれん指導教育部 味香 TEL：011-241-1051)



海の子どもたちは私達の未来

あなたのご寄附が奨学金として
漁船海難の事故により親をなくした子供たちの夢を支えます。

水色の羽根募金にご協力をお願いします。

親と養育者の代わりとなって、定期的に送金していただく「助ましおじさん・おばさん」も募集しております。 <http://www.j-net.ne.jp/kuueikai/>

※これらの募金金は、全て公益目的事業である漁船海難遺児等に対する奨学助成事業に使用させていただきます。

公益財団法人 漁船海難遺児育英会
後援：水産庁 漁船海難遺児を励ます全国協議会



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、指導事業に関する、皆さんに身近な疑問について答えます。

協同組合って何？ そもそも漁協って何なの？

“協同組合”は助け合いの組織です。
自分たちのために組合員が自ら設立した組織が
漁協なんですよ！



助け合いの精神が根付く“協同組合”

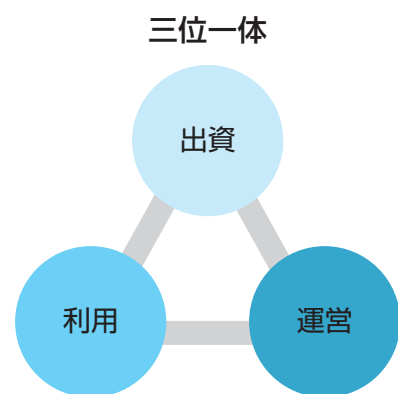
もともと“協同組合”は社会的弱者が集まって、手を取り合い、自分たちの生活水準を高めるために設立された組織です。生活が豊かになった現代社会においてこのことを実感する機会は多くはありませんが、漁獲物の共同販売や一人では設置できない製氷機の設備の設置など“協同組合”の名のもとに助け合いの精神は随所に強く根付いています。

漁協は“漁業者のため”に設立されています

漁協の目的として「組合は、その行う事業によってその組合員のために直接の奉仕をすることを目的とする。」と法律で定められており、漁協は組合員のための組織であることが明確になっています。つまり、組合員が漁協の事業をたくさん利用することによって、多くの奉仕を受け、生活が安定することが期待できます。

一般的に株式会社などの企業は“利益の追求のため”に設立され、運営されていますが、漁協は“漁業者のため”に設立・運営することが基本です。また、一般的な株式会社と違い、協同組合においては、どんなに多額の出資をしている人も、少額の出資しかできない人も、総会などにおいて平等に一票の議決権を行使することができ、民主的に組織が運営されています。

さらに、組合員は「出資」をして漁協に加入し、総会等に出席することで漁協「運営」の一端を担い、漁協の事業を「利用」することができます。このことを『三位一体』と言い、漁協の主役が組合員であることを示しています。



協同組合と株式会社の違い

	基準収入	株式会社
出資者の目的	組合員としての事業利用（非営利）	株主として利潤の配当や株価の値上がり（営利）
組織の特色	・組合員は個人 ・利用者＝出資者	・株主には法人も ・利用者＝出資者ではない
運営の特色	・議決権は1人1票	・株数に応じた議決権
財務の特徴	・出資配当に制限がある ・剰余金の利用高配当を行う事も	・利潤の配当には制限がない ・利用者に対する配当は特になし

次回は組合員と協同組合との関わりについてご紹介します。

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、留萌地区の加藤一裕委員長（北るもい漁協）です。

加藤委員長プロフィール

昭和32年、初山別生まれ。加藤家の5代目として漁業に従事。ほたて稚貝生産を柱に、かれい刺し網漁、たこ箱漁、なまこ漁など一年中沖に出る。初山別村社会教育委員長として地域や子供たちの学校教育活動にも尽力。初山別スキー連盟副会長の顔も。娘三人は親許を離れ、時には夫婦船として沖の仕事を支えるのは奥さん。取材終了後の懇談で「農家から漁師の加藤さんに嫁いでどうでした？」とお聞きしました。「苦勞もしたけど、いろんな経験ができたし、漁師の奥さんになって良かった」と笑って答えた奥さんの政子さんに「あっぱれ！」



販売事業について

☆ここは、あっぱれ

⇒ 道産水産物の流通安定化と魚価維持対策

グローバル化が進む中、道産水産物の流通安定化と魚価維持・向上に向けた各種対策は、業界紙などでも都度紹介されていて浜に貢献していると思う。身近なところでは当地区のなまこの値決交渉でも、加工業者の立場も考えつつ、軸足は生産者側に重きを置いて交渉していると感じられ、評価している。

★ここが喝！

⇒ 未利用資源の付加価値向上対策

昨年鮮魚センターが完成し、大量に水揚げされるぶりやかれいなどについては、一定の成果がでていていると見受けられるが、水揚げ数量がまとまらない未利用資源については有効に機能しているとは言えない状況だ。浜と連携した加工流通対策を更にすすめ、一年通して水揚げされる未利用資源についても、価格の安定化が図られる様取り組んでほしい。

購買事業について

☆ここは、あっぱれ

⇒ 漁業資材の価格抑制とコストの削減

系統ブランド資材の販売を開始したころに比べると、ほたて養殖資材などは品質の向上が図られ、同業他社の製品と比べそん色ない仕上がりとなっている。ほたて養殖籠や刺し網など海外からの輸入資材も多いが、国際情勢を先読みしながら、今後も漁業コスト削減につながる漁業資材の安定供給に取り組んでほしい。

★ここが喝！

⇒ これまで以上に徹底した品質管理を

いくら価格が安くても、品質に問題があるようでは安心して注文できない。過去には検品済みの印が押してあったにも関わらず不具合の製品もあった。購販推進委員長として、できるだけ率先して使用し、浜の皆さんへも積極的に利用を呼び掛けているので、この点は特に徹底してほしい。「ぎょれんに頼めば間違いない!」と言われるようになることを期待している。

指導事業について

☆ここは、あっぱれ

⇒ 漁業コスト削減に向けた取り組み

昨年、漁政対策事業の中の省エネ対策事業を活用して、漁船のエンジンを交換した。馬力は10%削減となったものの、操船上の能力は従来のものと比べ問題ないうえ、燃費は大幅に向上し漁業コスト削減に大いに貢献している。今回は漁協の指導部とぎょれん漁政部の連携と適切な指導があったものと感謝している。今後も生産者に役立つ漁政指導を推進してほしい。

★ここが喝！

⇒ 漁業者が働きやすい環境維持に尽力願いたい

喝!というよりお願いになる。漁業者にとっての漁港整備は、毎日の仕事に直結する問題であり、その利便性は水揚げにも影響すると考えている。近年、漁業の再生・活性化プランで多くの対策が打ち出される一方、財政上の問題で費用のかかる港の再編も検討されているようだ。今利用している港を今後とも利用できるよう、ぜひ力を貸してほしい。頼りにしている。

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10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〉10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



本誌ではこだてグルメサーカスとホクレン大収穫祭をご紹介しましたが、この時期は各地で食に関するイベントが多くなります。浜のおかあさん料理教室やさんま漁、秋鮭漁も最盛期を迎え、どうしても『食欲の秋』となりがちです。『スポーツの秋』でもあるので、おいしいご飯のためにも健康的な体でありたいですね。

(大幡)

(工藤)

根室の夏も終わり、吹く風も冷たくなりました。今度は港のお祭りです。出店を回ってお腹を見たくてきます。雨が降らないことを祈ってます。

(根室市 中村久子さん 59歳)

9月号の本所からこんにちは(内部監査部)の「ぎょれんの財産」は「浜の財産」をとっても興味深く読みました。浜のために、これからもよろしく願います。

(函館市 A・さん 66歳)

秋鮭漁が始まりましたが、まだ不漁です。浜が活気づくのを待つばかりです。

(別海町 T.Oさん 40歳)

夏も終わり、秋が近づいてきました。食べ物もおいしくなりました。

(湧別町 臼井ミセ子さん 79歳)

秋鮭漁が始まりましたが、大漁だとよいですね！

(標津町 猪狩浪子さん 60歳)

バスガイド時代、北海道内のいろんな町に行き説明してきましたが、広報なみまるくんを見て、もっと早く知って説明したかったなと思うたり、自分が現地へ家族と行ってその町のおいしい海産物を食べたいなと思うを膨らませています。

(新ひだか町 葛野智美さん 38歳)

島牧のうに採取も終わって、漁民の皆さんは移植に一生懸命です。来年の豊漁を祈りながら…

(島牧村 泉谷泰三さん 87歳)

秋と言えば秋刀魚に秋味。秋刀魚は不漁の割に浜値が安い滑り出し。これからの大漁と価格維持に期待です。消費者にとっては安い方がいいのでしょうか…

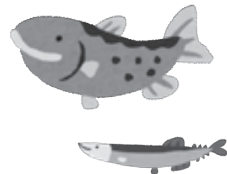
(紋別市 S.Nさん 65歳)

今は台風が近づいています。台風後、魚があがって沢山獲れると良いのですが…。標準もまた、鮭が日本一獲れる町になるとくれると良いな。

(標津町 S.Sさん)

編集後記

先日、仙台でお取引先の皆さんと話す機会があり、東北の秋の風物詩「芋煮」の話になりました。里芋の収穫を祝ったことが起源とも言われる芋煮は、この時期スーパーで芋煮セットが山積みされ、河川敷は鍋を囲む「芋煮会」のグループでいっぱいになるそう。寒さで心さみしくなる秋も、このような集まりがあると身も心も暖まりそうです。芋煮に代わる北海道名物と言えば…石狩鍋！秋の北海道、石狩鍋を囲む「鮭会」なんて流行りませんか？



9月号に差し込んでいた「北海道の天然秋鮭のレシピ」のチラシは保存しますね。みんなおいしそうです。

(鹿部町 古城千緒さん 59歳)

海は見ている ライフジャケットを脱ぐ その時を

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

北海道海難防止・水難救済センター



大漁祈願！

news

浜のほつとニュース

小樽

石狩・後志管内の秋鮭定置網漁は9月2日の石狩湾漁協での水揚げを皮切りに各地で始まりました。9月上半期の当管内水揚げは約560トン(速報値)と、9月初旬に水揚げを自主規制した昨年同期に比べ約2.5倍多くなっています。好調をキープする秋鮭漁と並行し、ひらめの稚魚放流、漁協青年部による小学校での出前授業など未来へ漁業をつなぐ様々な事業が行われ、浜は慌ただしく秋の盛漁期を迎えています。

室蘭

胆振管内では9月2日から秋鮭定置の水揚げが始まっています。9月16日現在の管内水揚げ数量の累計は昨年対比200%超えと好調なスタートを切っており、このペースが持続することを期待しています。また、もう一つの主要漁業である助宗刺網漁が昨年同様10月1日より始まります。秋鮭同様の好漁となることを期待しています。

根室

8月末の根室市内の網入れを皮切りに、9月に入り管内での秋鮭定置網漁が本格化しています。また9月19日(土)20日(日)の2日間には、第23回根室さんま祭りが根室港前に設置される特設会場で開催されました。例年全国各地より数万人もの来場者を集め、根室の街をにぎわす一大イベントです。秋鮭、さんまともに根室管内の盛漁期に入るため、関係者におかれましては好漁と安全な操業を祈念しています。

留萌

9月に入り、当管内ではいよいよ秋鮭漁が始まりました。9月16日現在、累計511トンの水揚げがあり、豊漁だった昨年を越える順調な滑り出しで、今後に期待がかかります。また、9月中旬から下旬にかけては管内各地でほたて稚貝の本分散作業が始まり、来春の出荷に向け、浜が活気付き始めます。今後秋も深まり、気候も不安定になりますが、皿の日は続き一層の豊漁となることを祈念しています。

函館

函館市内で9月5日(土)、6日(日)の2日間にわたり函館は元より全国各地の自慢の食材を持ち寄る「はこだてグルメサーカス」が開催されました。今年で3年目とまだ新しいイベントですが、毎年来場者は増え続け、今や一大イベントとなりつつあります。今年は初めて渡島地区漁青連の皆さんが函館近海で水揚げされたほたて・つぶ・たこを串焼きにしたものを販売し、両日ともお昼頃には完売するなど盛況のうちに幕を閉じました。

釧路

中断を挟み6日間を要した今年度1回目の成昆布値決交渉が9月15日に妥結しました。結果は、消費地における需要低迷から3～10%の下げとなっています。一方、浜では台風襲来等の影響から、当初の予想に反し減産となる見通しです。今後、少しでも多くの昆布を生産できるよう願っています。

稚内

オホーツク海地区では、建鱒漁が終漁を迎えました。9月初めより本格的に秋鮭漁の操業が始まり、昨年同期に比べ水揚げ量が上回っていることから今年度は昨年を上回る水揚げ量になると期待しています。日本海地区では、うに漁が8月末をもって終漁し、のな漁は9月末まで操業されます。秋晴れも続き、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。

梶山

ひやま管内では、秋鮭が昨年に比べて来遊予想が早く、10日程早い網入れとなりました。今年は順調に水揚げされていることもあり、昨年に比べ約4倍の数量となっています。(9月15日時点今年:94トン昨年:24トン) 価格はオスについてはk@250と昨年並みですが、メスはk@670と、昨年同時期よりk@100ほど高く、水揚げ・価格ともに好調のようです。

日高

9月に入り日高管内では、秋鮭定置網漁が始まっており、9月17日現在で水揚げ量1,790トン(前年比128.1%)と好調に推移しています。また、9月1日より底曳漁も解禁しており、助宗だらが日産180～200トン前後水揚げされています。9月上旬は、時化が続いたこともあり、底曳船の出漁回数は昨年度に比べ少ないですが、今後の水揚げに期待がかかります。関係者の方々には、秋漁の安全な操業と豊漁を祈願しています。

北見

9月に入り、北見管内は日増しに秋も深まり肌寒ささえ感じさせます。今シーズンの鱒定置網漁は終漁し、9月より秋鮭定置網漁が始まりました。また、今後は秋の底建網漁、サロマ湖かき漁などがスタートする予定で、浜はより一層賑わいを見せることでしょう。事故のない安全操業と各漁の豊漁を心より祈願します。

少し残ったちゃんちゃん焼きもおいしくリメイク

ちゃんちゃん春巻

浜のおかあさん

レシピ



今回は秋鮭を使った「ちゃんちゃん春巻」をご紹介します。ちゃんちゃん焼きといえば北海道の秋鮭料理の代表格。この一品なら少し残してしまった場合でも、手軽にリメイクできますよ。卵を入れることで具にまとまりを出すのがポイントです。

材料(4人分)

- ・秋鮭…100g
- ・玉ねぎ…1/4個
- ・キャベツ…80g
- ・長ねぎ…1/3個
- ・サラダ油…大さじ1
- ・卵…1個
- ・みそ…35g
- ④ 砂糖…10g
- ・昆布だし…大さじ1
- ・酒…大さじ1
- ・春巻の皮…大4枚
- ・小麦粉…少々
- ・揚げ油…適量

作り方

- ① 秋鮭の皮と骨を取り、1cmに切る。玉ねぎは5mm、キャベツ・長ねぎは1cmの細切りにする。
- ② フライパンに油を熱して秋鮭を炒め、火が通ったら玉ねぎ・キャベツ・長ねぎの順に入れて炒める。
- ③ 野菜がしんなりしてきたらAを入れて味を調え火を止める。
- ④ ③が冷めたら春巻の皮で巻き、水で溶いた小麦粉をのりとしてとめ、油で揚げて出来上がり。



八雲町漁協
久保 扶佐子さん