

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



11

2015
No.325

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

昆布のおいしさをとことん知る街
富山で出会った昆布を巡る旅

めざせ千客万来! 知恵と工夫にゴールなし
ぎょれん新千歳空港店の今をレポート



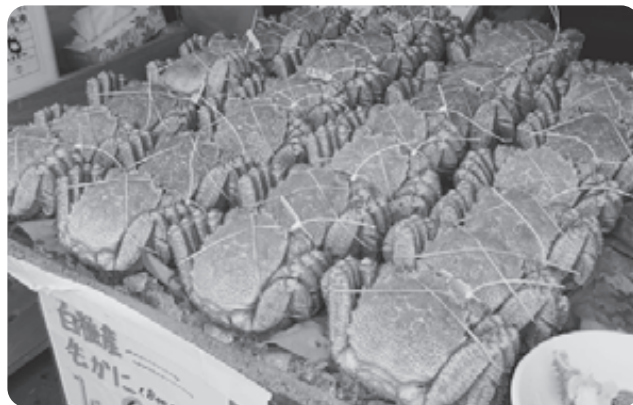
白糠漁協毛がに部会が ホクレンくるるの杜で 毛がにの販売会を行いました



珍味のおいしさも知ってもらいたい



ずらりと並んだ毛がには迫力満点



「神輿」は大きさ、重量感ともに別格



子どもの「おいしい!」の声が嬉しい

10月11日(日)、北広島市のホクレンくるるの杜で白糠漁協毛がに部会や女性部、白糠町役場の職員など11名が毛がにの販売会を行いました。用意された毛がにには1杯あたり700g前後を中心に約400杯。小型のものは海へ戻す資源保護を行っている白糠の毛がにには、全体的に型が大きいのが特徴です。ブランドである、「神輿」と呼ばれる1杯800g以上の大きな毛がににも70杯ほど用意され、訪れたお客様の注目を集めていました。

「今日のかには冷凍していないから、身がふわっとしておいしいよ」と話してくれたのは毛がに部会の山田部長。女性部の佐賀部長も「白糠の毛がににはミソを身に付けて食べると絶品。まずはおいしさを知ってもらわないとね」と言い、お客様に積極的に試食を勧めます。身もミソもたっぷりと詰まっていることを感じさせる、ずっしりとした重さの毛がにに、購入したお客様は「食べごたえがありそう。夕食が楽しみだよ」と笑顔で答えてくれました。

この日は3連休の中日でしたが、断続的な強い雨と風、時折雷が鳴り響く悪天候。同時に販売されたほっけや宗八、ししゃもの干物や昆布、女性部の作っている珍味、柳だこなどは手ごろな価格で好調に売り上げましたが、毛がにの販売数量は予定していた数量に届きませんでした。漁協で直売事業を担当する日浦さんは「毛がにの時期はまだまだ続きます。年末の需要期に向けて、販促を強化していきたいです」と意気込みを話します。

地元の毛がにを広めるため、様々な宣伝活動を行っている白糠漁協と毛がに部会。11月には今年で7回目となる釧路市内のホテルでゆでたての毛がにを提供するイベントが行われるほか、年明けには札幌市内のホテルでもイベントが開催される予定です。

【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
November 2015 No.325

11

浜の元気印!

- 01 白糠漁協毛がに部会がホクレンくるるの杜で
毛がにの販売会を行いました

特集1

- 02 昆布のおいしさをとことん知る街
富山で出会った昆布を巡る旅

特集2

- 06 めざせ千客万来!
知恵と工夫にゴールなし ゑれん新千歳空港店の今をレポート

浜の家族物語

- 08 ひだか中央漁協/高桑 陵さん ご家族

- 09 頭すっきり!! ブレイクタイム

特集3

- 10 始まりましたマイナンバー制度
～国から届く「番号通知カード」は大切に保管しましょう～

- 11 なみまるインフォメーション

- 14 はばたけ 地域ブランド水産物

指導事業

- 15 一問一答 指導教育部編②

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

ひだか中央漁協/高桑 陵さんご家族です。



ひんやりとした秋の風吹く浦河漁港



「黒とろろ」を使ったおにぎり



昆布のおいしさをとことん知る街 富山で出会った昆布を巡る旅

高岡市にある昆布専門店「塩谷昆布店」(4頁参照)

こんぶ、コンブ、昆布。富山は、昆布愛に満ちています。店を覗けば、乾物の昆布以外にも、昆布を使った商品がずらり。昆布巻や昆布メ、パンやおやつにも。なぜこれほどまでに富山で昆布が愛されるようになったのか？今回は、富山県富山市、高岡市を巡り、歴史、販売、食べ方などさまざまな角度から「富山の昆布」取材しました。

富山は昆布消費金額日本一

歴史が結ぶ、 富山と北海道の縁

総務省の家計調査年報によると、過去10年間の富山市の昆布消費量・金額は常に上位を占め、昨年も消費金額は全国1位。数字からいかに昆布好きかが分かります。

富山県の高岡市で昆布問屋を営む山三商事会長の代大さんは、「富山の人の昆布好きは、昔からです」と話します。その理由のひとつは、富山から北海道に大勢入植した北海道開拓使の歴史にあるそう。「昔は、一男や二男が開拓使として北海道へ渡りました。今の羅臼や根室は特に、富山から渡った人が多いです。」

北海道に入植した人は、遠く離れて暮らす富山の親戚へ昆布を送ることが多く、富山の家庭では北海道の昆布を身近に食べる習慣が根付いていったそうです。

※明治以降、羅臼や根室には、北洋漁業や昆布漁を営むため、富山から多くの人に移住しました。根室市は、街の発展に富山県黒部市の人々が果たした役割が大きいと、昭和51年に姉妹都市提携を結び、今も活発な交流が続いています。

こちらのお二人にお話を伺いました



山三商事(株) 会長 大代 晃三さん
銀行マンから、奥様の家業である昆布問屋を継ぎ、以後昆布一筋25年。富山の昆布の歴史を詳しく教えていただきました。

(株)室屋 社長 室谷 和典さん
高岡市内で、昆布の卸、小売を営む。食育活動も積極的に行い、昆布の食べ方普及にも力を注がれています。

キトキトの魚を昆布メに、黒とろろや昆布パンも意外なおいしさ

富山の昆布の食べ方、参考になります！

昔から昆布のおいしさを知る富山。では、家庭でよく食べられる昆布料理とは？大代さん、室谷さんから真っ先に出てきた答えが、「昆布メ」でした。

「新鮮な魚が水揚げされる富山では、刺身を良く食べますが、刺身が余ったときに保存を利かすため、昔は昆布メにしたんですよ」と大代さん。

昆布の旨みを余すところなく魚に染みこませた昆布メは、新鮮な刺身とはまた違ったおいしさ。冷蔵設備が普及した現代でも、そのおいしさゆえに今も好まれていわれています。

キトキトの魚（キトキトは富山弁で「新鮮」の意味）が豊富で、昆布のおいしさを知る富山ならではの郷土料理と言えます。

昆布メにする魚は？

一般的に白身。ヒラメなどが美味しい。イカや、富山特産の白えびの昆布メも最高！



富山湾のみで漁獲される白えびは独特の歯ごたえと甘みが特徴(写真は刺身)

黒とろろとご飯の組合せは

富山県民の心の味

富山のとろろと言えば、色は「黒」。一般の白いとろろは違い、黒とろろは昆布の表面を削ります。

酢を強めに効かせた昆布の香り高い黒とろろは、まさに昆布好きな富山県民好みの味。海苔の代わりにおにぎりに巻くほど愛されている味です。

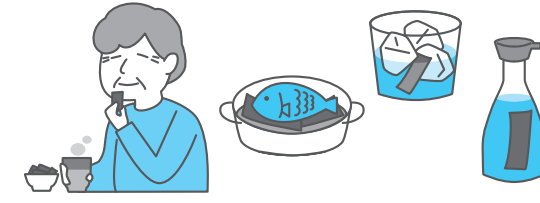


コンビニエンスストアには、黒とろろおにぎりが常時販売されています。

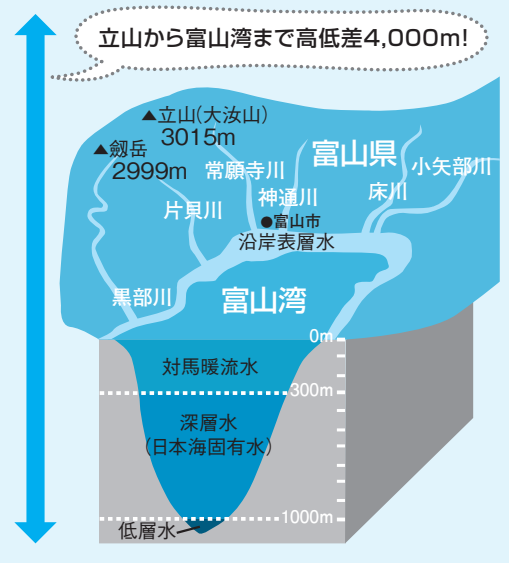
大代さん、室谷さんに聞きました！

まだまだあります、 富山では常識?! 昆布の使い方

- ・醤油に昆布を入れておくだけで昆布の旨みが移った昆布醤油になります。
- ・お酒（焼酎）に入れると、不思議と酔いしません。
- ・煮魚をつくるときは、だしを取った後の昆布を1枚。鍋に魚が貼りつくのを防ぎます。
- ・特にお年寄りには昆布が大好き。おやつ代わりに食べます。



富山湾の構造



子どももよろ昆布、家庭料理

さらに昆布を使った家庭料理について伺うと、大代家の若女将、麻美子さんが詳しく教えてくれました。

「昆布巻やおでんと言った定番の料理はもちろん、昆布は何にでも使えます。かぼちゃや、牛筋と一緒に煮るのもおいしいですし、刻み昆布はお好み焼きやたこ焼きにも入れますよ」

次々出てくる料理は具体的で、どれもおいしいそう。最近はいイベント販売等でお客様に接することも多く、「うちの子どもも喜んで食べますよ!」とレシピをお伝えすると、「じゃあ、作ってみようかな?」と昆布を買ってくださったのがとても嬉しい」と語ってくれました。



大代麻美子さん(上)のアイデアあふれる昆布料理はインターネット販売でも評判。コロケも昆布でさらにおいしくなります!(左)



富山の昆布は歴史の立役者!

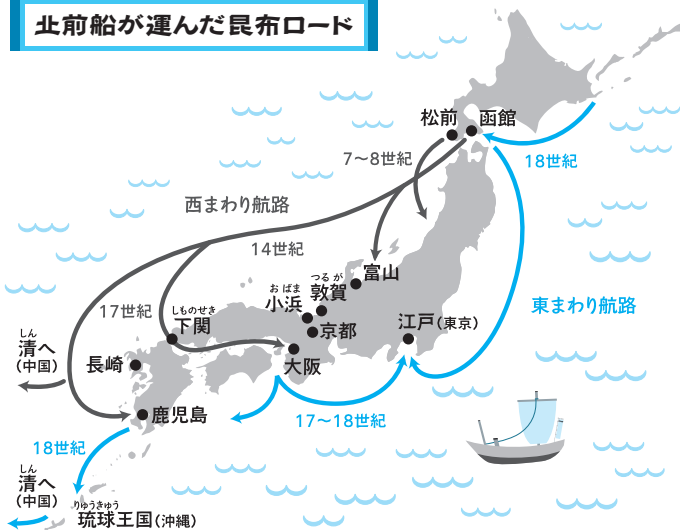
もうひとつ富山の昆布を語るうえで欠かせないのは、「北前船」の歴史です。

北海道と富山を始めた日本海側の街々を結び、瀬戸内海を抜けて大阪、さらには鹿児島まで。当時の日本の海の交易を担っていた北前船は、経済的な影響力を各地に及ぼしていました。

「江戸時代の末期、財政難に苦しんでいた薩摩藩(現在の鹿児島)を救ったのは、琉球との密貿易でした。薩摩藩は琉球に昆布を売り、大きな収益を上げていたと言われています。その昆布を紹介したのが富山の売薬さん(薬売り)です。」と大代さん。富山と言え、昆布とともに、薬売りも有名。でも、なぜ薬売りが昆布を?

「琉球へと渡った昆布は、さらに中国にも渡っていました。中国は当時風土病が流行り、昆布が薬として重宝がられていたようです。」やがて倒幕に向かう程の勢力となった薩摩藩の財政を立て直したのが、北前船が運んだ昆布とは。北海道から富山、その先へと続く海の道「昆布ロード」は、歴史ロマンあふれる海の道なのです。

北前船が運んだ昆布ロード



その当時の最高の技法や素材が用いられ、往時の繁栄が分かる森家のオイ(オイとは広間のこと)。奥に飾られているのは北前船の模型。実際の船の大きさは縦が約25m、横が約9mと、プール大きさを想像すると分かりやすい。帆船のため風の影響を受けやすく、儲けも大きい代わりに、命がけの航海だったそう。

交易の繁栄を偲ぶ

北前船廻船問屋「森家」を訪ね

そうと聞いているのは、北前船の歴史が気になります。富山市内の北、岩瀬地区にある北前船廻船問屋「森家」を訪ねました。館長の作田さんによると、この岩瀬地区には江戸時代、大きな富を築いた廻船問屋が20軒ほどあり、富山の発展にも大きく貢献しました。現在の森家は国の重要指定文化財として一般公開されていますが、森家に隣接する屋敷には今も廻船問屋のご子孫が住んでいるそうで、北前船の歴史は、昆布とともに今も富山に息づいています。

取材を終えて

昆布に関わる者として、一度訪れてみたいと思っていた富山。そこにはいまだかつて見たことのない昆布の世界がありました。昆布の銘柄にもこだわる富山の人は、お話をしていると、日本で最も繊細な味覚を持っているのでは?と感じることも多々。先々で聞いた「富山の人はアピールベタだから」の言葉の通り、素朴で温かい人柄は、まるで味わい深い昆布そのもの。昆布の、そして富山の魅力を再発見した旅でした。(工藤)

富山で見つけた! ここにもあそこにも、昆布を使った商品!

アルビス

富山県を中心に北陸3県で計51店舗展開する、地元を代表するスーパー



パン売り場の定番「昆布パン」。パンに昆布?と思うなかれ、もちもちとした生地に昆布のアクセントはクセになるおいしさ。これ、おすすめです!



昆布巻も普段からこの品揃え。正月にはさらに売場面積が広がるそうです。



右から左まで、これ全て昆布です。今時期は白身、特に肉厚のさす(かじき)が多く(写真右上)、季節によって、カキのボイルの昆布も。

街ぐるみで昆布!



高岡市は、街自慢の昆布を使った料理や製品を「高岡昆布百選」としてまとめて紹介しています。

塩谷昆布店

高岡市で昭和5年から営む老舗の昆布専門店



削りたての昆布が並ぶ店内(写真上)。鮮やかな手つきで削られる黒とろろ(写真右上)。ほどなく昆布の白い芯が見え、おぼろ昆布へと変わります。



塩谷昆布店2代目の塩谷治雄さん(右)と、3代目敏明さん。様々な銘柄の昆布を販売していますが、削るのは利尻昆布に限定。塩谷昆布店のこだわりの味です。

国際線店舗



帰国前のお客様でにぎわう国際線ターミナル店

☆東南アジアの経済発展で 好調に転じた国際線店舗

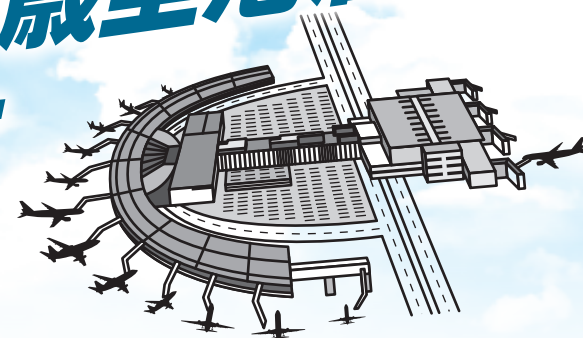
現在は売り上げ好調の国際線店ですが、開設当時は売上が数千円の日々もありました。しかし近年、中国の経済発展や東南アジアからの直行便が増便されている効果もあり、店舗の売り上げも安定し軌道に乗りつつあります。中国からのお客様による爆買いも時には見られ、ひとりで数十万円も購入するお客様もいるそうです。売り上げの主力はやはり蟹やほたて製品ですが、「干しあわび」や「干しなまこ」など100グラム数万円の超高級食材も売り場に置かれているのが国内線のお店とは大きく異なります。また言葉の壁を解消するのに一役買っているのが、商品紹介の手作りポップで、担当者の思いが込められています。国際線搭乗口フロアに水産物販売店舗はぎょれんのみで、現在は有利な環境にあると言えますが現状に満足せず、お客様の関心がどこにあるか、どんな商品を求めているか接客に追われながらも勉強の毎日です。

千歳空港支店長 栗田 真芳さん



以前漁協の専務さんが、一緒に訪れた組合員の皆さんに「俺らの店だ」と紹介してくれました。朝7時30分開店で夜8時閉店まで、悪天候で飛行機が欠航してもお店は開店です。年中無休の休みなしですが、そうやっていただくとやりがいを感じます。このお店はアンテナショップとしての役割も担っています。漁協さんの新商品で売ってみたい商品がありましたら是非相談ください。そして、空港を訪れる多くのお客様に喜んで買っていただけるような漁協、ぎょれん商品を一緒に開発していきましょう。空港を訪れた際には、ぜひお立ち寄りください。お待ちしております。

めざせ千客万来！ 知恵と工夫にゴールなし ぎょれん新千歳空港店の 今をレポート



ぎょれんは平成4年(1992年)、現在の新千歳空港の完成と同時にターミナルビルに直販店を開店しました。運営を担うのは直販店経営の経験と販売ノウハウを持つぎょれん販売(株)。その後平成22年国際線ターミナルの新設時には、搭乗口フロアに万人もの利用客でにぎわう空の玄関口で、365日んでいます。知恵と工夫で道産水産物を売り込む2

店舗目を開店。国内線、国際線合わせ年間1900休むことなく北海道の水産物の美味しさを売り込店舗の取り組みを紹介します。



大勢の利用客で混雑する国際線搭乗口



手作りポップでお客様にアピール



100グラム3万円の超高級食材干しなまこ



品質の良さが評価され、目利きぞろいのキャビンアテンダントの皆さんも、しばしばお店でお買い上げ! (台湾エバー航空CA)



干しなまこに次いで高価な干しあわび



売れ筋のワンコイン商品



試食が始まるとすぐに人垣ができます



子供にも人気「ぎょれんのいくら」

国内線店舗



空の玄関口で道産水産物の美味しさを発信し続ける国内線店

☆素材で勝負の開設時 売れる加工商品の開発めざす今

開店当時は高いものから順に売れていきました。素材の良さでお客様にアピールし、たらば蟹、毛蟹、大型サイズの帆立の玉冷やいくら等が売り上げを伸ばす原動力でした。その後バブルがはじけ景気が長く低迷し、競合店も増え苦戦が続きましたが、近年はお客様が購入しやすい価格帯の加工商品を開発提案し人気を博しています。お店の中央部には秋鮭やほたてを使った加工商品を品ぞろえ。ワンコインで購入できるので、ご近所や出張帰りのお土産として気軽に購入できます。

☆ひと手間かけた試食販売で 素材の美味しさをアピール

北海道ならではの季節感をアピールし、試食販売にも工夫を凝らします。イクラの試食も、時には寿司屋の軍艦巻きのように手作りして提供。干し貝柱を使った炊き込みご飯など、ひと手間加えた試食提案で素材の美味しさをさらにアピールしています。



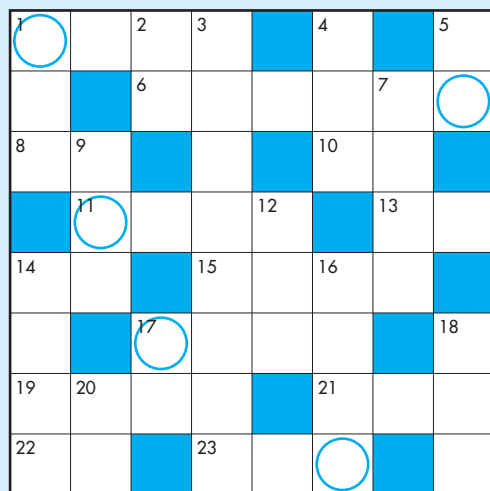
旬の味「いくら」は売れ行き好調



都会の台所事情を考えてエラと内臓は除去し、白子だけ入っています

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。すこやかな子供の成長を祝う日本の行事。神社へお参りに行ったり、写真を撮ったり、千歳飴を食べたり。本州では11月、北海道では9月～11月に行うことが多いですね。



○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。



10月号の解答と当選者
ヤキイモ

(泊 村) 秋山 祐子さん
(函 館 市) N・S さん
(苫 小 牧 市) Y・S さん
(厚 岸 町) 運上 貴子さん
(根 室 市) 村上 琉奈さん

間違いさがし

間違いは7つです。

※右と左の絵には、7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。

ひだか中央漁協 高桑さんご家族

今月の
浜の家族物語



【高桑さんご一家】 高桑 陵さん(29歳)、麻未さん(28歳)、大和くん(1歳)

※陵さんの父・一廣さん、母・千鶴子さんと共に。

「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、ひだか中央漁協の高桑さんご一家です。

憧れの先輩漁師にならって、 一人前の昆布漁師に

昆布漁を中心にうに漁も手掛ける陵さんは、昨年、父親から独立して漁業を営んでいます。「独立したと言っても、昆布の採取は父と共同で行っています。乾燥や選葉の作業が単独になり、出荷する際に自分名義になるようになったんです」とはにかみながら教えてくれました。

独立してからは作業の多くを一人で行う事になり「すべてが大変だけど楽しい」と話します。効率や衛生などに配慮しながら、手探りで自分のやり方を確立しつつある陵さん。独立してからは、漁に関する全ての判断を1人で下している父親に対して尊敬の思いが生まれたそう。一方で、あこがれの人は複数の要職をこなす昆布部会の重鎮。「仕事への姿勢や技術、人柄などを見習って、一人前の昆布漁師になります」と語ってくれました。

子どもとの時間を持てるのが嬉しい

麻未さんは隣町の様似町出身。現職のぎょれん日高支店の職員です。夏の昆布漁の時期には朝の作業をしてから出勤していると話し、「やっぱり早起きが大変ですね」と笑います。

長男の大和君はご飯を一生懸命食べる1歳児。動物が大好きで、テレビに映る動物に日々大興奮だそうです。ゲームの好きな陵さんと一緒に、コントローラーを触ることもあると言います。

冬季は選葉などの作業が中心となる陵さん。時間に融通がきくため、熱が出た際には看病するなど、大和君との時間が持てるのが良いと言います。今後は家族で料理をしたり、水族館や牧場などに遊びに行きたいと話してくれました。



北海道定置漁業協会が「秋さけ祭」を開催 旬の秋鮭・いくらの販売とPRが 札幌駅前で行われました

01

10月3日(土) JR札幌駅前の南口広場において、北海道定置漁業協会の主催、北海道秋鮭普及協議会の共催による「秋さけ祭」が行われました。多くの地元市民や観光客が行き交う場所で、今が旬の道産秋鮭を広くアピールすることがねらいです。

会場では団体毎にテントが張られ、生秋鮭1尾や切り身、塩秋鮭、いくらなどが販売されました。また、「ミニいくら丼」や「秋鮭鍋」が各500食無料で配布され、旬の味覚を味わおうと多くの方が列に並びました。

午後には、秋鮭にまつわる「クイズ大会」も行われました。正解すると豪華景品が当たるとあって、参加者は秋鮭の輸出国や産地名などについての説明に真剣に耳を傾けていました。



好天にも恵まれ、たくさんのお客様が来場しました

留萌管内の浜のおかあさんによる料理教室が開催 留萌の海産物の料理をおいしく楽しく学びました

02

10月16日(金) 旭川市ときわ市民センターで留萌管内お魚普及協議会が主催の料理教室が開催されました。毎年恒例となっている料理教室は、留萌管内漁協女性部の方々が講師となり、留萌の海産物を使った料理が学べる人気の教室。今回の講師は新星マリン漁協留萌女性部が務め、参加者と共に「ほたての炊き込みご飯」「甘エビのワンタンスープ」「鮭の簡単ちゃんちゃん焼き風」「ホタテとひらめのカルパッチョ」の4品を作りました。炊飯が上手くいかないアクシデントに女性部や参加者の知恵で乗り切る一幕もありましたが、おかげで親睦が深まり、おいしく出来上がった料理を囲むころには和気あいあいとした雰囲気となっていました。

留萌管内お魚普及協議会では年間5回の料理教室を様々な場所で行っており、11月には芦別で親子を対象とした料理教室が予定されています。



日頃から料理をしている参加者が多いものの、ほたて剥きは女性部の腕の見せ所です

始まりました マイナンバー制度 ～国から届く「番号通知カード」は 大切に保管しましょう～

マイナンバーとは？

国民一人ひとりに、国から割り当てられる固有の番号のことです。

皆さん一人ひとりの「マイナンバー」を通知する「番号通知カード」の発送が10月から開始されました。(実際に届くのは、11月以降になる地域もあります)

「番号通知カード」は、皆さんの「住民票のある住所」に簡易書留で届きます。

～自分の番号を示す重要なカードです。絶対無くさないようにしましょう～

一旦紛失すると、再発行には手間と時間がかかるほか、自治体によっては手数料を徴収される可能性もありますので、厳重に管理しましょう。

始まったばかりのマイナンバー制度 ポイントをおさえて安心! Q&A



Q1. マイナンバーは、何に使われるの？

来年1月(2016年1月)から、実際の運用が開始されます。

マイナンバー制度の根拠となる法律は「行政手続きにおける特定の個人を識別するための番号の利用等に関する法律」。この名が示している通り、複数の行政機関が所有する納税額や所得、住所、年金などの個人情報に政府が一元管理し、公平な社会を実現する仕組みとして運用するとされています。

Q2. 「番号通知カード」は身分証明書として使えるの？

使えません。「番号通知カード」はマイナンバーをお知らせする紙のカードであり、行政手続きには運転免許証などの身分証明書による本人確認が必要となります。別途、申請者のみ交付されるICチップ入り「マイナンバーカード」は、それ単体で行政手続き等に利用することができます。

「番号通知カード」と「マイナンバーカード」の違い

番号通知カード	個人番号(マイナンバー)カード
材質: 紙	材質: ICチップ入りプラスチック
10月以降、国民全員に送付されます ※無くさないように注意しましょう!	申請者のみに発行されます 「番号通知カード」に同封されてくる予定の「交付申請書」を使えば無料で発行することができます。
行政手続きでは、「マイナンバー」+「その他証明書(運転免許証やパスポート等)による本人確認」を必ずセットで行う必要があります。	行政手続きがこれ1枚でできます。

ご注意!

法に定められた目的以外で、マイナンバーを聞いたり、教えたりすることは禁じられています。怪しいメール・電話等にはご注意ください。

町の魚屋さんで道産水産物を買おう!

北海道海の恵みプレゼントキャンペーンを開催します

05

11月10日(火)～24日(火)の15日間、ぎょれんと札幌市中央卸売市場、北海道の主催で第5回目となる「北海道 海の恵みプレゼントキャンペーン」を実施します。札幌市内及び近郊の鮮魚店約80店舗が参加し、道産魚介類を1,000円以上お買い上げのお客様にスピードくじを実施。当たった方にはその場でいくら、ほたて、甘えびの詰め合わせをプレゼントします。このキャンペーンをきっかけに、地元の魚屋さんにも足を運んでもらう事を期待しています。実施店舗はぎょれんのホームページまたは札幌市中央卸売市場のホームページ(<http://www.sapporo-market.gr.jp/>)でも確認できます。詳しくはポスターが貼られている鮮魚店へお問い合わせください。



お世話になった方に道産水産物を贈ろう!

郵便局でお歳暮の取り扱いが始まっています

03

毎年好評をいただいている郵便局でのお歳暮の取り扱いが今年も始まりました。人気商品の「新巻鮭」は、良質な天然銀毛鮭を吟味した、こだわりの低温熟成造り。昨年から登場し、大好評の切身が個包装になった新巻鮭や、紅鮭やいくらなどの詰め合せ、漁協から直送でお届けする浜ゆで毛がにや殻付ほたてなど、バラエティ豊かな商品をご用意しています。

今年は新たに産地直送の天然あわびの煮貝の取扱いも始め、特別な方への贈答にもおすすめです。申込期間は12月14日まで。お近くの郵便局でお申し込みください。



聖地厚別で食堂開店!

コンサドーレ札幌の試合で、秋鮭・ほたてメニューが販売されました

06

9月23日(水・祝)と10月10日(土)の2日間、厚別競技場で行われたコンサドーレ札幌の試合において、ほたて、秋鮭を使った特別メニューが販売されました。この企画は、ぎょれんとコンサドーレ札幌のクラブパートナー契約の一環として、サポーターに道産水産物を楽しんでもらおうと企画されたもの。9月の試合では「秋鮭フライ」と「秋鮭のクリームシチュー」が、10月には「ほたてカレー」、「ほたてのジェノバソース」、「ほたてフライ付き 焼きおにぎりスープカレー」が提供され、試合前には完売する人気となりました。

販売場所の「厚別食堂」はその名の通り、コンサドーレ札幌の聖地・厚別競技場の試合時のみに開店する、サポーターにはおなじみの場所。10月10日の試合では、小野伸二選手が移籍後ホーム初得点を挙げるなど試合も盛り上がり、食に、試合に、多くのサポーターに楽しんでもらえたイベントとなりました。



サポーターの胃袋を満たす「厚別食堂」

海外からのお客様へ北海道の干貝柱をアピールします

新千歳空港に干貝柱の中国語看板が設置されました

04

現在、新千歳空港国際線到着ロビーに、干貝柱をPRする電照看板が掲示されています。北海道の空の玄関である新千歳空港を利用する、大勢の中国語圏の観光客へ北海道の干貝柱の高い品質を印象付けるのがねらいです。

1月から2か月間は国際線到着出口付近にも同様の広告を掲示し、旧正月に来道する外国人観光客へより一層強くPRしていきます。

到着ロビーの電照看板の設置は3月中旬まで。新千歳空港をご利用の際は、ぜひチェックしてください。



電照看板は高さ2メートル近い大きなサイズ
到着口から出て前方左手側の壁にあります

ぎょれん新役員紹介

ぎょれんの副会長、理事として、新たに以下の方々が就任されましたのでご紹介します。※敬称略

- 副会長 今 隆(北るもい漁業協同組合) 10月理事会にて就任
- 理事 神田 勉(えりも漁業協同組合) 9月臨時総会にて就任

指導教育部編②

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。

漁協は私たち組合員の事業にどのように関わっているの？

**組合員個々の力では難しいことを
実現するための手伝いを行っています!**

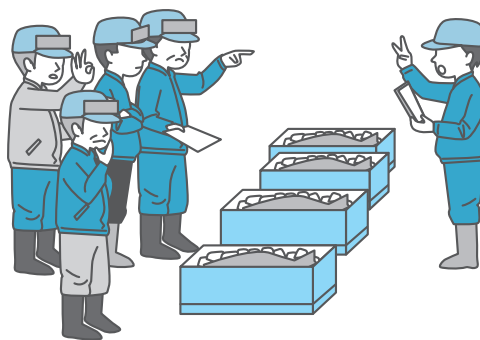
漁協は共同の施設を設置して組合員に貢献しています

例えば、漁協に設置されている製氷機。1人で製氷機を設置し利用するには多額の資金が掛かってしまいます。そこで、漁協が代表して製氷機を設置することによって、組合員全員が便利で安価に利用することが可能になります。近年高い衛生性を求められるようになっている荷捌き所や、給油タンク等も同様の理由で設置している施設です。



組合員の水揚する魚の価格を支えています

水揚げした魚介類を市場で一元的に販売することも漁協の特色のひとつです。良質な漁獲物を大量に市場で販売することによって、漁業者は安定した収入が得られるようになります。買受人にとっても効率よく買付ができることに加え、漁協を通すことで原産地が明確になります。こうした安定供給や産地の明確化などの積み重ねが安全・安心を高め、消費者の信頼感にもつながるのです。



「浜の声」を国の政策に反映させています

漁協は、皆さんの「浜の声」をぎょれんなどの系統団体を通じ、国の政策に反映させるための窓口としての役割も担っています。漁協に「浜の声」を集約することによって、一人一人の声をさらに大きく伝えることができますようになります。

組合員が集う場所を提供します

漁協という場があることによって、人が集まることができ、色々な情報交換をすることができます。漁協があることで組合員が結集し、協同の力でさらに漁村が豊かになることが期待されます。



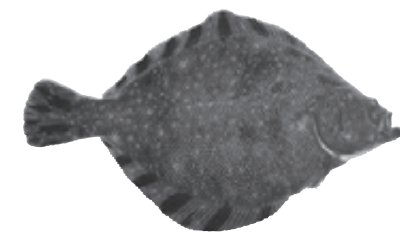
はばたけ
地域ブランド
水産物

様々な水産物が漁獲される北海道では、ブランド水産物として販売促進に取り組んでいるものが多いです。

このコーナーではブランド水産物の中でも特に、地域や団体などが連携して知名度やブランド力の向上に取り組んでいる水産物をご紹介します。

今月のブランド水産物『まつかわ』

北海道では主に太平洋沿岸に分布するまつかわは、体の表面が「松の皮」に似ていることが名前の由来であるかれいの一種です。そのおいしさはかれいの中でも最上級とされ、刺身はもちろん煮付けやフライにしてもおいしく頂けます。



**えりも以西海域栽培漁業振興推進協議会
魚価対策プロジェクトチームが宣伝に取り組んでいます**

えりも以西海域栽培漁業振興推進協議会(以下えりも以西協)は平成11年に設立された、渡島、胆振、日高地区の20市町、15漁協で構成される団体です。種苗生産・放流を中心に行っており、2006年からは100万匹の稚魚を放流するなどして、かつては「幻の魚」と呼ばれていたまつかわが100トン以上水揚げされるようになりました。3つの地区にはそれぞれ5つの栽培漁業や漁業振興に関する協議会があり、えりも以西協としてブランド展開している「王鰈(おうちょう)※」を宣伝しています。

えりも以西協のなかで昨年結成された魚価対策プロジェクトチームは、「品質・ブランド力向上」「消費拡大」「販路拡大」の方針のもと、現場担当者や若手の職員が中心となってまつかわの魚価向上のための活動を行っています。

※王鰈:えりも以西海域で漁獲された35センチ以上のまつかわをさす



毎年100万匹の稚魚を放流し、資源増大に努めています

北海道じゃらんとタイアップして特別メニューが食べられるキャンペーンを実施中!

まつかわの知名度と地元消費の向上をめざし、10月31日から11月末まで札幌市と道南の9軒の宿泊施設(下記参照)でキャンペーンを実施しています。

- 札幌グランドホテル ○みついし昆布温泉 蔵三
○新冠温泉 レ・コードの湯ホテルヒルズ
○心のリゾート海の別邸 ふる川 ○登別グランドホテル
○ザ・レイクビューTOYA 乃の風リゾート
○ザ・ウィンザーホテル洞爺リゾートアンドスパ
○グリーンピア大沼 ○竹葉新葉亭

各施設で開催期間が異なるため、詳細はえりも以西栽培漁業振興推進協議会のホームページ(<http://erimoiseikyoku.org/>)まで。この機会に、「幻の魚」まつかわを味わってみて下さい。



魚価対策プロジェクト
チームリーダー
苫小牧漁協 赤澤課長

まつかわ魚価対策プロジェクトチームはまつかわ種苗生産拠点の自立運営のため、魚価の向上を目的とし活動しています。

まつかわは抜群の食感を持ち、かわいいの王様と呼ばれるほど美味しい魚ですが、一般的な知名度は低く、道内でも食べたことがある人は少ないのが現状です。

そんなおいしいまつかわを多くの方に食べてもらい、その美味しさを知ってもらうため、今回のイベントを企画しました。知名度の向上が魚価向上の第一歩と考え、PRに取組んでいます。ぜひこの機会にまつかわを味わってみてください!



道南の人気の宿に泊まっておいしいまつかわを食べる絶好の機会。ホテルごとに実施期間が異なるのでご注意ください!

編集部からのお知らせ

皆様からの便利、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（便利、写真、イラスト等）や、広報なみまるくん11月号への感想・ご意見など
- ②9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〉11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、便利、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。



9ページの間違ひさがしの答え

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
 from readers

暖かかった夏も終わり、寒くなりました。風邪が多く、気をつけないといけないですね。
 (福島町 金谷裕子さん 34歳)
 昆布取りが終了し、拾い昆布のある日は頑張つて拾います。寒さに向かいます。体につけて仕事ししよう。
 (浦河町 若林秀章さん 46歳)
 子供がちゃんちゃん焼きが大好きなので、春巻をすぐ作りたいと思います。
 (函館市 N・Sさん 38歳)
 毎回楽しく拝見します！今日は台風真つ中です。秋鮭来ないかな！
 (標津町 S・Sさん 46歳)

爆弾低気圧も通り過ぎて今日は小春日和ですが、寒い西風、海は波で出漁もできません。
 (島牧村 泉谷泰三さん 87歳)
 ほたてやたこを見ただけでおいしそうですね。お腹がすきました。
 (北見市 丸銭咲月さん 8歳)
 先月のクロスワードパズルの答えのやきいも、なぜか秋になると食べなくなる食べ物ですね!!とくに女性は…
 (湧別町 臼井ミセ子さん 79歳)

厚岸ではおいしいサンマの季節ですが今年も漁獲量は少ない様で、思うようにおいしいサンマを食べられないですが、今厚岸では力キ祭りが開催されています！サンマもいですが力キもおいしいです。おいしい力キをいっぱい食べましょう!!
 (厚岸町 蓮上貴子さん 24歳)
 先日、台風で、お父さんの定置網がひどい事になったそうです。爺ちゃんのサンマ船も時化が多くて、水揚げ激減だそうです。大変だ、大変だ。
 (釧路市 小川浩依さん 24歳)
 サケ漁が盛漁期の中、台風による被害が何回も重なり定置網が壊れた皆様には、本当にお見舞い申し上げます。早く直し、大漁を期待します。
 (別海町 竹田美知子さん 66歳)

毎号楽しみにしています。苦小牧は秋鮭の定置網漁が昨年より順調に進んでいます。どんどん寒くなってきたので風邪に気をつけて仕事に励んでもらいたいです。
 (苫小牧市 Y・Sさん 29歳)
 最近北海道にも勢力の強いまま台風が近づいてきます。本日もまさに台風23号の影響で大荒れ。漁業被害がないことと、台風一過の後の豊漁に期待したいですね。
 (紋別市 S・Nさん 65歳)

ちゃんちゃん春巻、いいアイデアですね。工夫次第で食材を無駄なく使えて。私もやってみようと思っています。
 (初山別村 白府美恵子さん)
 管内では、度重なる台風や低気圧の影響により、定置網漁や昆布漁において、特に大きな被害が発生してしまいました。平穏な海に戻って欲しいと祈るばかりです。一方、10月中旬よりしゃも漁が解禁となりました。数量、価格ともに昨年を上回る好調なスタートとなりました。10月下旬以降、たこやつぶ、ほっきなどの水揚げが本格化してきます。寒さ厳しい時期に入りますが、安全操業と豊漁を期待しています。

管内では、度重なる台風や低気圧の影響により、定置網漁や昆布漁において、特に大きな被害が発生してしまいました。平穏な海に戻って欲しいと祈るばかりです。一方、10月中旬よりしゃも漁が解禁となりました。数量、価格ともに昨年を上回る好調なスタートとなりました。10月下旬以降、たこやつぶ、ほっきなどの水揚げが本格化してきます。寒さ厳しい時期に入りますが、安全操業と豊漁を期待しています。

呼びかけよう ライフジャケット常時着用が合い言葉

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

news

大漁祈願！
 浜のほつとニュース

梶山

秋鮭定置網漁もいよいよ終盤となってきました。漁期スタート当初好調だった水揚げも10月19日時点で380トン（昨年:320トン）と、不漁だった昨年をやや上回る程度まで回復しました。一方、梶山に冬の訪れを告げる、助宗だら延縄漁がもうすぐ始まります。年々水揚げが減少している日本海助宗だらですが、水揚げ回復を胸に浜は準備に余念がありません。

日高

日高管内では秋鮭定置網漁が盛漁期を迎えており、10月20日現在の累計水揚げは約8,400トン（昨年対比約126%）と昨年の最終累計を超えました。爆弾低気圧による被害もありましたが、1日の管内水揚げ量が660トンと記録的な日もあり、漁期は終盤を迎えますが順調な水揚げで浜が活気づくことを願っています。また、採昆布漁は10月末をもって全地区で終漁となりましたが、本年は天候不良などによって採取日数が伸び悩みました。来年は好天に恵まれることを願ってやみません。

北見

北見管内は日増しに秋も深まり肌寒ささえ感じさせる中、秋鮭定置網漁も終盤へと向かっています。当管内の水揚げ数量は昨年同期と同程度ほどとなっていますが、魚価は高値での推移が続いています。また、サロマ湖を中心にかき漁の出荷も始まるなど、まだまだ年末に向けて浜は賑わいを見せてくれそうです。今後、時化が多い時期となりますが、各漁の豊漁と安全操業を願っています。

函館

10月1日より楸法華、南かやべ、鹿部、10月15日から砂原以北の噴火湾で助宗だらの水揚げが始まりました。時化が多く、思うように水揚げができない状況が続いたこともあり、10月19日現在累計で約1,050トンと前年同期の6割ほどの水揚げにとどまっています。浜値は昨年と同様に、k@100前後と高く推移しています。

釧路

管内では、度重なる台風や低気圧の影響により、定置網漁や昆布漁において、特に大きな被害が発生してしまいました。平穏な海に戻って欲しいと祈るばかりです。一方、10月中旬よりしゃも漁が解禁となりました。数量、価格ともに昨年を上回る好調なスタートとなりました。10月下旬以降、たこやつぶ、ほっきなどの水揚げが本格化してきます。寒さ厳しい時期に入りますが、安全操業と豊漁を期待しています。

稚内

管内秋鮭漁は、順調に水揚げされ昨年を上回る水揚げ数量となっており、今後の水揚げに期待しています。オホーツク海地区のほたて漁は、いよいよ終盤戦に入りました。日本海地区ではのな漁が終漁し、秋から冬にかけてはかれい等の刺し網漁が始まります。ここ最近海が荒れることが多くなっていますが、安全操業で豊漁となることを願っています。

小樽

10月初旬の爆弾低気圧・台風による2度の大時化で石狩・後志管内各地において定置網に甚大な被害が生じ、好調な秋鮭の水揚げは水を差される形となりました。一部の定置網は切り上げとなってしまいましたが、残った網により秋鮭漁は当管内前年比1.5倍の数量を維持しながら終盤戦に突入しています。残る漁期の間、風が続き安定した水揚げが続くことを祈念します。

室蘭

10月1日に解禁となった助宗刺網漁は、時化の影響で10月6日が初水揚げとなりました。初日の水揚げは管内で170トンでしたが、それ以降水揚げが振るいません。浜値は10月18日現在k@120処と高値で推移し、今後盛漁期を迎え卵質も向上することから水揚げの回復が望めます。また、秋鮭は中盤を迎えて、管内の累計水揚げは10月19日現在、3,600トンと前年同期比で約50%増と順調に水揚げされており、今後もこの調子を維持してくれることを期待しています。

根室

野付漁協の伝統的な打瀬網漁で知られる北海しまえび秋漁が10月21日より始まりました。同漁は11月7日までの漁期で、21隻が着業しており、漁期中約11.5トンの水揚げを見込んでいます。また、10月17日、18日の2日間に根室湾中部漁協の直売店「かおっと」恒例秋の大感謝祭が開催されました。特産品のほっきやかき、さんま、秋鮭が特別価格で販売され、売り場には開始前から行列が出来ました。餅まきならぬ「花咲がにまき」も開催され、両日ともに会場は大変盛り上がりました。

留萌

当管内は10月に入ってから時化、悪天候が続く、思うように船を出せない日が続いています。気温も下がり始め、冬の訪れを感じる日も多くなってきました。10月16日～18日にかけて、留萌管内お魚普及協議会が旭川で料理教室を、旭川・深川でお魚フェアを実施しました。ほたてや南蛮えびなどを販売したお魚フェアでは、日頃なかなか見られない新鮮さに来場者から感動の声が多く聞かれました。今年も残り少なくなってきましたが、1日でも長く風の日が続き、豊漁となることを祈念しています。

お手軽でリッチな海鮮太巻き

海鮮太巻き

浜のおかあさん

レシピ



今回は「海鮮太巻き」をご紹介します。留萌管内の特産である「たこ、ほたて、えび」を丸ごと使った贅沢な一品。具を大葉で包むことであっさりとした仕上がりになります。ご飯を均等に平らにすることが、上手に巻けるポイントですよ。

材料 (4人分)

- | | |
|-----------|----------|
| ・米…3カップ | ・たこ…300g |
| ・酢…大さじ2 | ・ほたて…20個 |
| ④・砂糖…大さじ2 | ・えび…200g |
| ・塩…小さじ1 | ・大葉…12枚 |
| | ・海苔…4枚 |

作り方

- ① 米を洗い、30分ほどおいてから炊く。炊きあがりの熱いうちに、Aの合わせ酢を混ぜ合わせる。
- ② たこはスティック状、ほたては縦に半分に切り、えびは殻をむく。
- ③ 巻きすの上に海苔を置き、①を広げて大葉を載せる。たこ、ほたて、えびを並べて巻き、食べやすい大きさに切ったら出来上がり。



北るもい漁協羽幌女性部
橋本 博子さん