

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



12

2015
No.326

[うみ・なかま コミュニケーション]

北 海 道
ぎょれん



特集

世界で道産水産物消費をうながす
海外での宣伝・販促事業

「浜のおかあさん料理教室」参加者の声、大紹介!



日高昆布フォーラム2015が 札幌で開催されました



大勢の方が参加し、会場はほぼ満員



講師をつとめた杉村氏(上)と
二宮氏(下)



たくさんの水産物に通りがかりの人も引き寄せられます



当選者の笑顔がこぼれる抽選会

「日高昆布フォーラム」(主催:日高昆布フォーラム実行委員会)が11月12日(木)、札幌市の札幌国際ビル国際ホールで開催されました。

今年で8回目、札幌では3回目の開催となるフォーラムは、札幌やその近郊だけでなく日高地区からも140名以上が参加。実行委員会会長である坂下様似町長が挨拶し、「多くの人に日高昆布の魅力を知ってもらい、食べってもらう事で、産地の活性化につなげたい」と開催趣旨を述べました。フォーラムの第一部は酪農学園大学准教授 杉村留美子氏が「昆布を食べる」食卓にもっと昆布料理を」と題し講演しました。日本の文化と昆布の結びつきや昆布を使用することで「おもてなし」を演出できることを紹介したほか、管理栄養士としての視点から新たな昆布料理として「昆布入りキッシュ」や「塩昆布とクリームチーズのディップ」、「たらの昆布焼き」などを提案しました。簡単でおいしいような料理に会場のあちこちで「手軽で良さそう」「家で試してみたい」という声が聞かれました。第二部として、味の素(株)理事 二宮くみ子氏の講演「健康な食生活に向けたうま味の活用」が行われ、昆布に含まれるうま味とその活用事例・理由を科学的に紹介しました。うま味を感じた時には長い時間唾液が分泌されることから、老人介護施設などでドライマウス対策に昆布水が使われている事例などが紹介され、参加者は昆布の意外な使われ方に驚いたようでした。

講演後には日高の海産物が当たる抽選会が行われ、高品質の昆布や昆布醤油、水産物の加工品などの商品に会場は期待いっぱい。当選者にはあたたかい拍手が贈られ、フォーラムは盛会の中で終了しました。

フォーラムに併せて札幌駅前地下歩行空間(チ・カ・ホ)では「日高海の市」が開催されました。えりも、日高中央、ひだかの3漁協と昆布製品を製造・販売する会社で組織する日高昆布組合が自慢の日高昆布の製品を始め、たこや鮭の加工品なども販売。札幌の消費者へ日高の海産物の美味しさをまとめてPRしました。

【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
December 2015 No.326

12

- 01 **浜の元気印!**
日高昆布フォーラム2015が札幌で開催されました
- 02 **特集1**
世界で道産水産物消費をうながす 海外での宣伝・販促事業
- 06 **特集2 海・ひと・夢 インタビュー**
中国料理シェフ/脇屋 友詞 さん
- 08 **特集3**
「浜のおかあさん料理教室」参加者の声、大紹介!
- 10 **浜の家族物語**
歯舞漁協/福士 栄太 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 環境部編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
歯舞漁協/福士 栄太さんご家族です。



小春日和の根室 友知漁港

世界で道産水産物消費をうながす 海外での宣伝・販促事業



水産物の消費量世界一 中国

以前から様々な販促活動を行っている中国ですが、香港と、北京・上海などの大陸にある都市とでは輸出品目の内容が大きく異なっているのが特徴です。香港へは干貝柱が占める割合が大きいに対し、高級レストランから日系スーパーまで幅広い商品を扱う北京や上海では秋鮭製品やほたて製品、かに、きんきなどの鮮魚まで幅広く輸出しています。

日本の商品を多く扱う香港の量販店 樓上では、干貝柱などの乾物を中心とした10品目の販促を年末に行う予定です。

また、香港では旅行者も多く訪れる居酒屋や焼肉屋など8店舗を展開する外食チェーン えんグループで、活きたやかき、つぶなどを使ったフェアを展開する予定です。

→キューピーとのタイアップ販促では購入者向けに抽選会を実施。刺身の盛り合わせなどがプレゼントされました

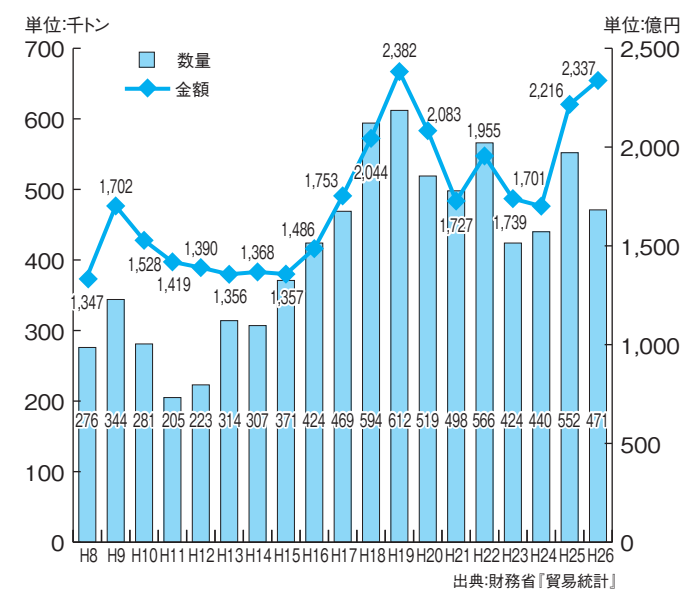


←ほたてとキューピー製品を使った新しいメニューを紹介

増加し続ける海外輸出

漸減し続ける国内での水産物消費の一方、水産物の輸出は増加の一途をたどっています。ぎよれんでも関連会社の(株)ノースコープぎよれんを通じて複数の国へ輸出を行っています。あわせて、各魚種の協議会等と連携して宣伝・販促活動を展開し、海外での道産水産物の消費を促す働きかけをしています。

水産物輸出力・金額推移(全国:1月~12月)



リーマンショックや東日本大震災を乗り越え、日本からの水産物輸出は数量・金額ともに右肩上がりに増加しています。拡大する海外での水産物需要に応え、北海道からも様々な水産物が世界各地へ輸出されており、国内消費の縮小傾向も伴って、道産水産物の消費において輸出は重要な要素となっています。今月は、世界中で行われている道産水産物の宣伝・販売促進活動についてご紹介します。

中東における経済の中心地 アブダビ

中東で随一の経済・観光都市を有するアラブ首長国連邦のアブダビでは、10月16日から一週間にわたって、毛がに、きんきなど道産水産物を使用した料理を提供するフェアを行いました。それに先立ち、ホクレンと共同でフェアの会場となるアブダビの高級ホテル「ジュメイラアットエディハドタワーズ ホテル」にある日本食レストラン「TORINO SU」で、提供される道産食材を使用した料理の試食会が行われました。

様々な国の人が訪れる国際都市で日本人の料理長が作るのは本格的な日本料理。試食会では道産水産物を使用した天ぷらや煮付けなどが提供され、そのおいしさを確認しました。

その後実施されたフェアも好評のうちに終了し、アブダビで道産水産物の美味しさをPRすることが出来ました。



試食会で提供されたきんきの煮付け

料理人が産地を視察

10月には北京や上海などの料理人14名を北海道に招き、産地の視察を実施しました。道産水産物への知識を深めてもらい、各々のレストランでフェアを行うってもらう試みです。以前からほたてなどの道産水産物を使用していた料理人たちも、産地に来るのは初めて。ほたての水揚げや加工、選別の工程などを見学して、「実際に生産の現場を見ることが出来て食材への安心感が生まれた。まだまだ知らない魚もたくさんあったので、これから料理に使っていききたいですね」と話していました。

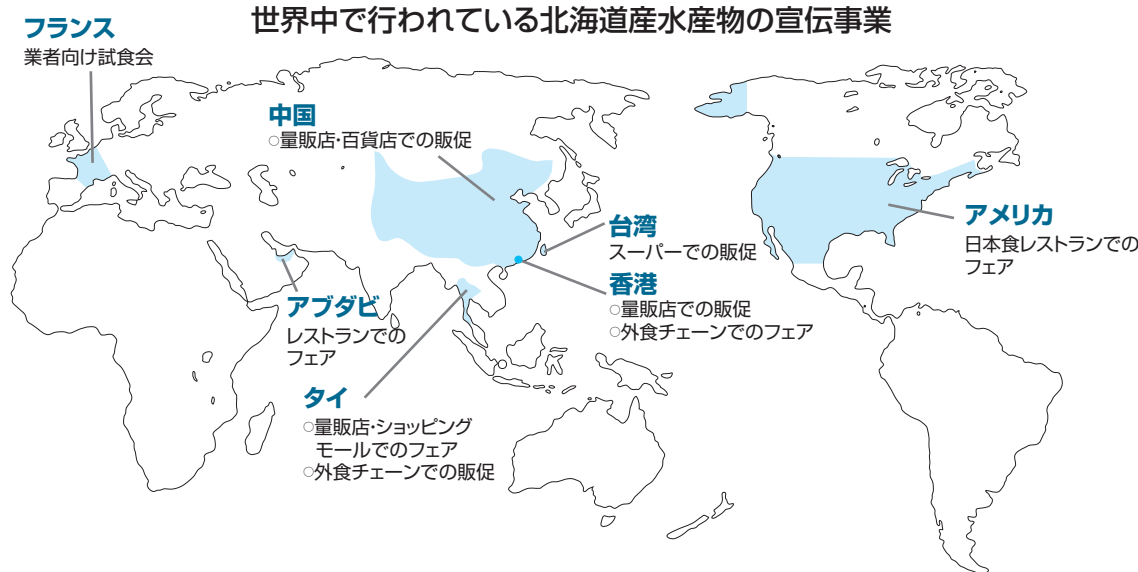
また、同時期に上海高島屋や伊勢丹など2都市4店舗の百貨店ではキューピーとのタイアップによるほたての販促活動も実施しました。



さんまのレシピ提案をするパネル。QRコードによりスマートフォンなどで閲覧することもできます

11月にはホクレンやイオン北海道と共に、イオン中国の109店舗で10日間の北海道フェアを行い、ほたてやかに、さんまなどを販売しました。同時にほたての試食販売が行われ、中国人向けの新たなメニューの提案を行いました。

世界中で行われている北海道産水産物の宣伝事業



日系企業も多く進出する親日国 タイ

在留邦人数が多く、日本食レストランも2,000店以上あるタイへは、既に30品目以上の商品を輸出しています。10月には現地の日系量販店、フジスーパーで約一カ月間のフェアを行うなどしてさらなる消費の拡大に努めています。同スーパーでは、秋鮭の切り身や冷凍のフライ製品が通年で扱われている他、一昨年からには年に2・3回、道産水産物フェアを実施。特に12月には年末の需要を見込み、冷凍かにや秋鮭フィレなども販売しています。

その他にも、9月には現地の人が多く訪れるショッピングモール、パラコでもホクレンと共同で「北海道フェア」を行いました。道産水産物、お菓子など豊富な品揃えの道産品を目当てに、たくさんのお客様が訪れました。



ショッピングモールで行われたフェアの目玉は毛がにでした

タイから北海道への観光客は、直行便の就航などから増加の一途をたどっています。タイ人観光客が来道して水産物を食べ、タイへ帰ってから北海道フェアで道産水産物を購入するケースもあるそう。「北海道」のブランド力がタイでの北海道フェアの集客につながっています。

タイでは今後、外食チェーンでも道産水産物を提供するフェアを実施する予定です。



オープニングセレモニーに集まる人の多さが注目度の高さをうかがわせます

今後も続々実施予定の海外販促活動

ほたてを主として、フランスでは現地の業者を対象とした試食会を、台湾ではスーパーでの販促活動を、ともに来年2月に予定しています。アメリカでは、昨年も実施し好評だった日本食レストランでのほたての販促フェアを今年も行う予定となっています。毎年6,000トン前後のほたて製品が輸出されるアメリカで、より一層、道産水産物のおいしさ、品質の高さをPRする場となるはずと見られます。

国内での海外向け宣伝・販促活動

海外での消費を促進するための宣伝活動は国外だけでなく、国内でも行っています。

新千歳空港での宣伝活動

11月号のなみまろくん「インフォメーション」でもご紹介しましたが、現在、新千歳空港国際線到着ロビー付近に中国語で干貝柱をPRする電照看板を設置しています。1月からの2カ月間は国際線到着口にも看板を増設し、旧正月に来道する中国圏からの観光客へ北海道の高品質な干貝柱をより強く印象付けます。



※イメージ

1月から設置予定の看板(上)と掲出イメージ(右)

国際線の機内誌への広告掲載

新千歳空港のみならず、函館空港と旭川空港にも就航している台湾の航空会社 エバー航空の機内誌に干貝柱の広告を掲載します。新千歳空港での宣伝活動同様、1、2月の中華圏からの観光客が増加する時期に合わせての掲載です。



製造工程を載せ、丁寧に作られていることをPRします

英語版リーフレット・ポスター等の作成

北海道のほたて漁や製品、MSCなどについて紹介するリーフレットを、今年度新たに英語で作成しました。

中国語・英語版のポスター等も作成し、今後のシーフードショーや各国での販促活動に活用していきます。



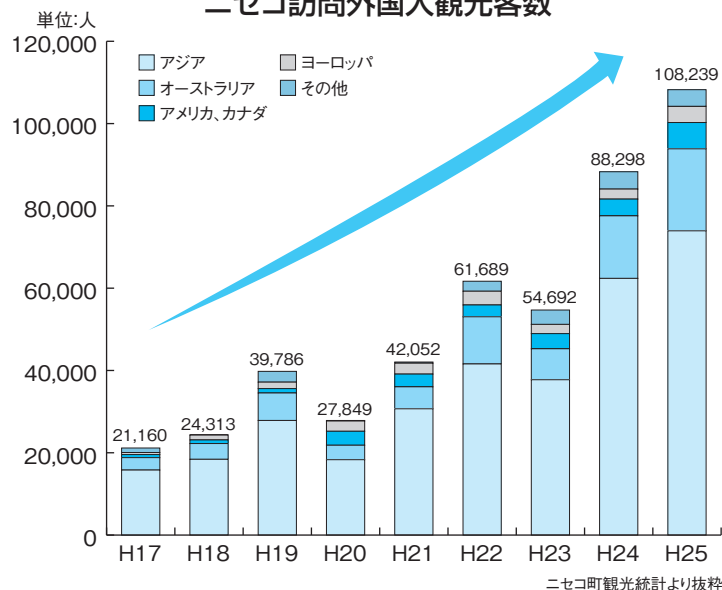
おなじみのポスターも海外向けになっています

ニセコでの訪日外国人向けプロモーション

良質なパウダースノーを目的に、たくさんの方が増える時期に、ニセコの和・洋食、居酒屋、ラーメンなど、幅広いジャンルの飲食店15店舗で秋鮭やほたて、昆布などの道産水産物を使用したメニューを提供します。

クリスマスから年末年始と旧正月の訪日外国人が増える時期に、ニセコの和・洋食、居酒屋、ラーメンなど、幅広いジャンルの飲食店15店舗で秋鮭やほたて、昆布などの道産水産物を使用したメニューを提供します。

ニセコ訪問外国人観光客数



ぎよれんの輸出事業の一角を担う 株式会社ノースコープ ぎよれんの担当者 石坂部長



(株)ノースコープ ぎよれん 石坂部長

今から約20年前、私は大阪支店に勤務し、大阪の量販店に北海道から空輸で鮮魚を届ける取り組みを始めました。当時、北海道の鮮魚は馴染みがなく、裁き方や料理方法を伝えるに走り回ったものです。あれから時が経過し、私は今、中国・台湾・香港・タイ・シンガポール・中東などへ舞台を移し北の魚たちを届ける仕事をしています。

日本から世界へと舞台を変えたとはいえ、私の涙のために何をすべきかという根本的なテーマは変わりません。その中で驚くことは、世界各地での北海道ブランドの力と現地の方たちの食欲。どこで水揚げされ、どこで加工され、どのように食べると美味しいのか、多くの質問が寄せられます。今、日本で失いかけている情熱があるように思いますし、その情熱に応えるためには世界に足を運ぶだけではなく、浜へと足を運び常に学んでいかなければなりません。

舞台が世界であれ、ぎよれんマンとしてやるべきことは何も変わらないのです。そして、近い将来、浜の方たちとともに誇れるマーケットを見に行きたい、これが私の目標であり浜への恩返しだと考えております。

海ひと夢 インタビュー

中国料理シェフ

脇屋 友詞さん

テレビ番組「きょうの料理」のイベント撮影で日高を訪れた脇屋さん。日高の水産物を使った料理を通して、4日間にわたり、生産者や子ども達と交流を深めました。

インタビュー当日は、朝4時から秋鮭定置網漁を体験。連日の撮影にも関わらず、夕方澆刺とした雰囲気で見れた脇屋さんに、日高を巡った感想、日本を代表する料理人となった現在に至るまでの道筋について伺いました。



中国料理をもっとおしゃれなものに
変えたい、と考えていました

生産者の思いをお客様に

—日高を巡り、印象に残ったことは？

えりも漁協の川崎さんが作った昆布巻も美味しかったし、昆布のきんぴらもこんなに簡単にできるのかと感心しました。青年部の皆さんのつぶの食べ方を見たり、それぞれに良さを感じました。今日は秋鮭漁に行つて、漁師の力強さ、陸で選別するスピード感、鮮度保持の工夫にも感心しました。

生産者にお会いすると、皆さんが大切にしていることを直に知ることができます。生産者の考えや思い、大変さを知ると、それはそのまゝ、店で料理を召し上がるお客様に「なぜおいしいのか」として伝えることができます。産地を巡るのは時間がかかりますが、こうして直に話を聞くのは大切なことです。

—今回、日高の食材を使った料理を数多く披露いただいています。いつも、どのようにして考案を？

意外と僕は早いんです。テーマをもらった途端にがーっと頭の中で考え、書いていきます。今回は、秋鮭・昆布・つぶといった素材ごとに3品考え、季節感などを考慮して、その中からどれがいいかな？と考えながら日々変えていく。特に今回は、テレビ『きょうの料理』で披露するので、全国の皆さんが作りやすいことが大切。野菜はレシピに載せている以外にも代用できる野菜を紹介したり、「秋さけのじゃがいもあんかけバター風味」では、バターと昆布水（昆布を一晩水につけた出汁）を合わせることで、中華で使う鶏スープに劣らぬコクを出しています。

—「昆布水」が、今回多くのメニューに使わ

れているのが印象的です。普段もお使いに？

「中華なのに昆布を使うんですか？」と聞かれることが多いのですが、実は、よく使います。中華では「上湯」と言つて、金華ハムと鶏、豚のすね肉で4時間かけて取る高級スープがありますが、その「上湯」に昆布を加えると、旨みの相乗効果でぐっと味が良くなります。世界的な「和食ブーム」の影響もあり、「水に漬けて沸かすだけで旨み成分が出る昆布の良さ」が見直され、「ちゃんとう汁を取る文化」が、東京をはじめ、今、全国的にも少しずつ芽生えてきているように感じます。



インタビューの翌日、えりも岬小学校で子ども達に料理を教える脇屋さん

—脇屋さんの日々のアイデアの源は？

とにかく僕は食べることが大好き。和洋中問わず国内外、色々な物を食べに行きます。また、一年に2回、ハワイとニューヨークに世界中からシェフが来て、病院や子どもたちに寄付をするイベントがあり、そこでの刺激

つ料理に興味を覚え、包丁や鍋の使い方など、自分で研究するようになっていきました。

—苦勞のあとには、感動も？

感動したのは、偉い人だからというわけではなく、皇太子様のメニューを組んだ時です。ホテルの中で、和食、フランス料理、中国料理の料理長がそれぞれメニューを提出し、そのなかから選ばれました。

僕がメニューを作る時に考えたのは、フォアグラやあわびなど高いものはいつも召し上がっているだろうから、わざとしゃもや豆腐など身近な食材を入れました。そうしたら、選ばれた。当日、厨房に戻ってきた皿を見た、全て召し上がっていた。感動したのが嬉しくてね。お代わりいかがですか？と尋ねたら、もう1回炒飯を食べたいと。感動しましたね。

—今後の夢、目標を

僕は中国人の人から料理を習い、そして今、日本人のフィリターを通して中国料理として、国内外からたくさんのお客様にいらしていただいています。しかし、ゆくゆくはそれを凝縮して、最後は小さなお店で自分の好きなものを、その日の最高の素材で作れたら嬉しいな。メニューが無いお店。その日来た野菜、魚、肉で、食べてもらう。自分の作りたいものだけ作る。

脇屋の料理を食べにくるんだという究極のレストランにしてみたいですね。

Profile

1958年札幌市生まれ。15歳で料理の道に入り、東京・赤坂「山王飯店」「東京ヒルトンホテル」などで経験を経て、27歳で料理長となる。96年、横浜ベイホテル東急「トゥーランドット遊仙境」代表取締役総料理長に就任。現在、東京・横浜で4店舗のオーナーシェフを務める。上海料理の伝統を軸に、旬の食材を取り入れた身体にやさしい料理が持ち味。テレビ番組に数多く出演するほか、北海道食のサポーター、猿払村観光大使も務めるなど、多方面で活躍中。2014年黄綬褒章を受章。

中国料理を変えたい
—脇屋さんは、中国料理にワインを取り入れていることでも知られていますね。

中華と言えば、紹興酒、ビールという時代が何年も続いてきた。でも「そんなことないよね、中国料理ってもっとおしゃれに食べられる方法があるよね」と思い、そこから僕は変えていきました。昔の中華は大勢で食べるのが基本。自分のガールフレンドと中華へ行こうということがなかった。中国料理の皿の基本は小中大。小でも3人前だから、2人で行くと3品くらいしか食べられない。もったいないよね、もうちょっとなんとかできないかな？と工夫を始めました。

—それを考えたのはいつ頃ですか？

僕は15歳でこの世界に入つて、27歳の時に料理長と、すごく早かった。ヒルトンホテルという国際的なホテルで働いたときに、フランス料理と中国料理の調理場が隣り同士でし

第123回

10月6日(火)

受講者：コープさっぽろ西地区会員
講師：宗谷地区女性連



レシピには載っていない技を紹介しました

紹介料理

- 鮭のコロッケ
- 特製昆布だしのスープ
- 昆布のきんぴら
- ほたて貝柱ご飯

～レシピには載っていない、
直伝の⑧技が紹介されました～

- レシピにはない料理やコツを教えてもらい、家でもやってみます。機会があればライブの途中、漁協にも立ち寄ってみたいです。(60代)
- 先生方の一生懸命さが伝わってきました。また参加してみたいです。(50代)
- 地区会長さんのトーク、他の部長さんも手際よく、スタッフの皆さんも働き者で、一日有意義でした。(50代)

第124回

10月25日(日)

受講者：立命館慶祥高校生
講師：釧路地区女性連



毎回人気のいくら丼は故郷の味

紹介料理

- いくら丼
- 鮭とチーズのホイル焼き
- 昆布と大根のシャキシャキサラダ
- 鮭のあら汁

～思い出の郷土料理「いくら丼」を忘れないでね!～

- いくら作りの実演で、意外にもいくらがつぶれにくい事を知って驚きました。お母さん達の包丁さばきは、私の目標になりました。(高3・女子)
- 来年からの一人暮らしに役立ちそうだと思います。新鮮なもののばかりで、いくらプリプリしている感じが最高でした。(高3・女子)
- めっちゃくちゃおいしかった。(高2・男子)
- ★残ったあら汁は、練習中の野球部員がべろりと平らげ、礼儀正しくお礼を述べて戻ってゆきました。

腹ペコの
野球部員が
飛び入り参加



浜のお母さんに「ごちそうさまでした!」



第125回

10月29日(木)

受講者：ベターホーム協会
講師：根室地区女性連



浜から持参した昆布の長さに驚く受講者の皆さん

紹介料理

- 鮭の巻きずし
- ほたてのチリソース
- 昆布とオクラのみぞれ和え
- 鮭のあら汁

～包丁さばきも、楽しいお話も、どちらも浜の魅力です～

- お母さん達から直接料理を教えていただき、とても勉強になりました。普段なかなかこういう機会がないので、本当に楽しいお時間でした。(20代)
- 昨年参加できず、今年の参加を心待ちにしておりました。浜のお母さんの豪快なデモンストレーションや地元のお話など楽しい時間を過ごさせていただきました。また、このような機会を是非設けていただけると嬉しいです。(40代)
- お話がものすごく楽しく、また参加したいです。(40代)

美味しい魚と浜の元気をありがとう

「浜のおかあさん料理教室」参加者の声、大紹介!



今年も5地区の漁協女性部の協力で「浜のおかあさん料理教室」が開催されました。笑いとたくさんの思い出を残してくれた料理教室。お母さんたちの活躍・奮闘に寄せられた感謝の声をお届けします。

第121回

9月12日(土)

受講者：藤女子中学・高等学校生・札幌市小中学校給食栄養士
講師：北見地区女性連



教える方も教わる方も身を乗り出して

紹介料理

- ほたて丼
- 鮭のバジル＆マスタードソース焼き
- 鮭のカレー風味竜田揚げ
- 鮭のつみれ汁

～「新入生あり、卒業生あり」の料理教室です～

- 中3から参加して、今年で最後になります。管理栄養士さんと顔見知りになり、進路相談をさせて頂いたり、浜のお母さんに漁業の身近なお話を聞けてとても良い経験でした。このお料理教室での体験で、将来地域に携わる仕事に就ける様、進路変更しました。鮭の捌いている様子を初めて見た時の感動を忘れません。(高3)
- ここではいつも、食べることの楽しさを学びます。(中3)

第122回

9月30日(水)

受講者：札幌消費者協会
講師：留萌地区女性連(北るもい漁協 天売支部)



見どころ、聞きどころ満載のデモンストレーション!

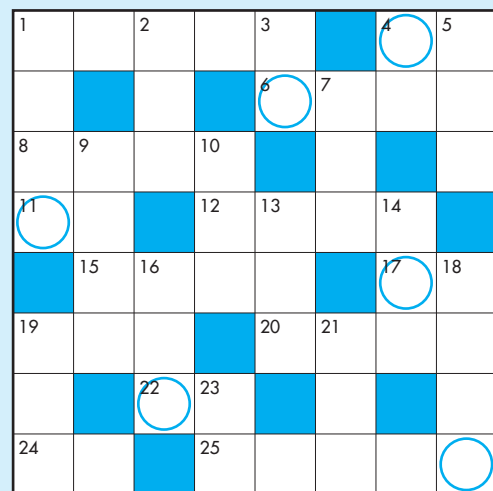
紹介料理

- ほたて丼
- 鮭のコロコロサラダ
- 鮭のあら汁

～ちがいのわかる世代も納得の、
アイデア料理が好評です～

- 肝っ玉母さんありがとうございました。講師の方の鮭の捌き方すごいですね。(70代)
- 浜のお母さんはみんな気さくで、とても親しみやすく、たくさんお話しできました。(60代)
- 鮮度の良い鮭を頂き、とても感激しています。おいしゅうございました。(50代)

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。



11月号の解答と当選者

シチゴサン

(稚内市) 鈴 真梨さん
(厚岸町) S・Sさん
(小樽市) 宮古登美子さん
(浜頓別町) 小野 了さん
(札幌市) 斗澤恵美子さん

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。12月31日と言えば大みそかの日。この日になると多くのお寺では鐘の音が響き渡ります。大みそかから新年にかけ、鐘が108回撞かれるこの行事。108回の回数には諸説ありますが、主に「煩惱の数」を表すと言われている。

タテのカギ

- ① タクシーが客を乗せられる状態
- ② 絶叫マシンに求めるもの。○○○満点
- ③ 子がかじるところ
- ④ 小さいものはボヤという
- ⑤ 自分の家に帰ること
- ⑦ 4本足の暖房器具
- ⑨ トカゲもしているマフラー
- ⑩ 一卵性なら瓜二つ
- ⑬ 江戸の火消しが振った物
- ⑭ いいたけやえのきなど鍋物の定番食材
- ⑯ お寺のマーク
- ⑰ これの後に書くのが感想文
- ⑱ 姉と妹の組み合わせ
- ㉑ 2つ結びの髪型。○○○テール
- ㉓ 桃太郎のお供になった鳥

ヨコのカギ

- ① 12月24日は前日
- ④ 海のミルクとも言われる貝
- ⑥ 熱い物が苦手な人
- ⑧ 棚を英語で
- ⑪ 長い棒の先に刃がついた武器
- ⑫ ビリヤードのこと
- ⑮ 小さなお母さんがいるお家ごっこ
- ⑰ 仏がいる体の部分
- ⑲ 何か事を始める時の元手
- ㉒ ○○○○一城の主
- ㉔ 焼き物は陶器とこれ
- ㉔ 針の穴に通して縫う
- ㉕ 天然のとろろ芋

表紙に登場いただいたご家族を紹介いたします。

ふくし 歯舞漁協 福士さんご家族

今月の家族物語



【福士さんご一家】 福士栄太さん(32歳)、莉奈さん(28歳)、陽遥ちゃん(5歳)、栄稀くん(3歳)、楓来ちゃん(1歳)

※栄太さんの祖父・盛さん、父・正明さん、母・恵美子さんと共に。

「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します。今回は、歯舞漁協の福士さんご一家です。

漁業研修所での付き合いが今も続く

取材に訪れた11月上旬が漁期真っ只中の秋鮭定置網漁に従事している栄太さん。祖父 盛さんが代表を勤める漁業部で今年から船頭を務めています。

大学で経営を学んだ後、鹿部にある漁業研修所へ。年下の研修生たちと漁業に必要な知識や資格を身に付けました。研修所で栄太さんが実行委員長となり始まった「海友祭」は、今年で8回目を迎えました。「海友祭」の名付け親はなんと栄太さん。「学校祭のようなものは以前からあったんですが、もっと盛り上げようとなったんです」と話します。そうして始まった研修所の学校祭は後輩たちへ引き継がれています。「道東にいる研修所の仲間とは毎年集まっています。定置網漁をする同業者同士で情報交換したり、昆布漁業の話の聞いたり。横のつながりになっています」と笑顔で話してくれました。

新米船頭 来年は勝負の年

地元根室出身の莉奈さんが水産業と関わったのは

結婚してから。初めは生きている魚を触れませんが、今はきれいの5枚おろしが得意技。栄太さんも「俺より上手い」と太鼓判をおします。

長女 陽遥ちゃんはおしゃべり好きで活発な年長さん。長男 栄稀くんはウルトラマン好きでかけっこが得意。その優しさで女の子にもてての年少さんです。妹の楓来ちゃんは、未っ子ながら2人のきょうだいに負けない自己主張ができる1歳児。福士家では3人が元気に遊びまわり、賑やかな日々です。

栄太さんは今年を振り返って、「舵持ちは3年目だけど、船頭としてはまだまだ半人前。来年からが勝負だと思っています。周りの年長者の意見も聞きながら、時代に合わせた新しいことに挑戦していきたいです」と話してくれました。



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。

全国の映画館やJR駅でCMを放映、料理教室での試食会を実施 年末に向けて、ほたての宣伝活動が活発化します

03

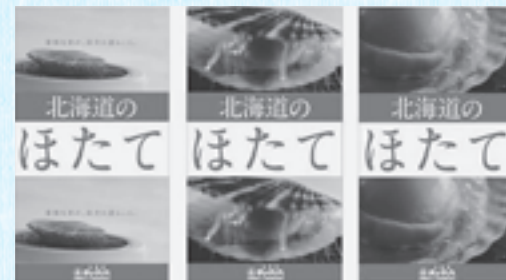
年末年始の需要期に向けて、ほたての宣伝活動を複数展開します。

○昨年も実施した映画館でのCM放映は、全国15劇場に規模を拡大。ファミリー層をターゲットに12月下旬から「妖怪ウォッチ」の新作映画と共に上映します。今年は来場者にほたてレシピが載ったチラシも配布し、家庭での調理喚起を図ります。

○全国36の主要駅の電子看板でほたてのCMを放映。帰省などで多くの人が駅を利用する12月21日～27日の1週間放映します。

○12月の上旬から全国計5カ所のABCクッキングで試食会を行います。試食をしながらレシピを手渡し、クリスマスやおせちなどに便利で美味しいほたての魅力をPRします。

○12月26日発売の生活実用情報誌「オレンジページ」では、これから最盛期を迎える噴火湾のほたて漁や浜のおかあさんの料理を紹介します。ぜひご覧下さい。



テレビでも放送されているほたてのCMを駅の大きな電子看板で放映します

昆布、秋鮭、つぶなど盛りだくさん!

日高の水産物がテレビ番組「きょうの料理」で紹介されました

04

NHK教育テレビで放送中の「きょうの料理」では、11月16日(月)、17日(火)の2日間(再放送:11月17日(火)、18日(水))、「メシタビ in 北海道」と題し、日高の水産物を使った料理が紹介されました。

普段はスタジオで料理を紹介する講師が、「メシタビ」の名の通り実際に産地を旅し、そこで出会った生産者とともに料理を作ります。今回は、札幌市出身で、中国料理の名シェフ 脇屋友詞さんが日高を訪問。日高各地で昆布、秋鮭、つぶを使った料理を披露し、えりも岬小学校では子ども達に料理を教える食育イベントを実施するなど、ふれあい旅の様子が放送されました。

食育イベントの様子は、以下のホームページでもご覧いただけます。

きょうの料理 食育イベント で検索

http://www.kyounoryouri.jp/happytable/hokkaido_gyoren2015/index.html



生産者と脇屋さん、それぞれが料理を披露しました



子ども達とともに作った「北のお宝炊き込みご飯」は、つぶ、秋鮭、昆布がたっぷり。まさにお宝!

脇屋友詞さんの横顔は、6ページの「海ひと夢インタビュー」でご紹介しています。ぜひ、ご覧ください。

担い手対策などを大臣へ要望

森山農林水産大臣がぎょれん総合食品を視察しました

01

11月20日(金)、ぎょれん総合食品(株)へ森山裕農林水産大臣が視察に訪れ、川崎会長と意見交換を行いました。大臣はぎょれんと総合食品の概要について説明を受け、秋鮭のポテト焼きと刻み昆布の製造現場を見学しました。フライ製品やかすのこ、いくら、鮭フレークなど、総合食品の商品を試食しながら、大臣の地元である九州での北海道物産展の気振りが話題にのぼるなど、終始和やかな雰囲気となりました。

その後、沿岸漁業の構造改革の推進に係る要望事項について要請書が手渡され、北海道水産物の現状や課題について意見交換を行いました。

担い手対策や水産物輸出促進などの要望書を手渡す川崎会長(左)。森山大臣は「しっかり対応していきたい」と答えました



製品の主原料は道産の素材だけとの説明を受け、感嘆の声が出た森山大臣(右)



新たに47名の漁業者が誕生

漁業研修所で海友祭・修了式が行われました

02

11月1日(日)鹿部町にある道立漁業研修所で、第8回海友祭が開催されました。研修の成果をお世話になった地元の人や研修生の家族に披露する場となっている海友祭。昨年好評だった「包丁研ぎ実演」や、毎年大好評の実習生の手作り水産加工品販売などが行われました。

翌日2日(月)には修了式が行われ、47名の研修生が緊張の面持ちで修了証書を受け取りました。中村漁業研修所長は「皆さんはスタートラインに立ったにすぎません。資格や知識、技能を得ましたが、経験は日々の暮らしで得られるものです。成功にむけ、努力されることを期待します」と式辞を述べました。研修生代表の小林広人さん(紋別漁協推薦)は「浜のリーダーとなって北海道の水産業の発展に貢献できるよう頑張ります」と述べ、今後の更なる成長を約束しました。



潜水服の実演(左)。その大変さを身を持って伝えました



道内各地で漁業者人生を歩みだす47名



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。

環境保全活動に取り組む目的は
なんですか？

環境の変化から漁業資源を守り、
将来的に安定した漁業活動を続けていくためです！

漁場環境を守るため漁業者が始めた植樹運動

漁業生産活動を行なう上で大切なのは、沿岸などの漁場が魚介類や海藻類にとって住みやすい場所なのかどうかです。第二次高度経済成長期、道内でも本州同様に大規模な工業開発計画が立ち上がり、これに伴ない各地で用地の埋立計画が進展しました。また工業開発のみならず、大規模な農地開発や河川改修も行なわれ、森林は減少し、河畔林は大量伐採されました。当時は環境保全への関心はそれほど高くはなく、これらを原因に土砂や汚濁水が流出し、漁場環境を脅かす事態が道内のあちこちで発生しました。

これらに対応するため、漁場環境に影響を与える工事計画などに対する反対運動が展開され、その結果、工事計画の断念や規模の大幅縮小に追い込んだものもあります。

このような背景をもとに、他人任せではなく、漁業者自らができる環境保全は自分らで進んで行なおうとの機運が高まりました。その代表的なものが、昭和63年から始まった「お魚殖やす植樹運動」の実施です。地道な活動ですが実施する漁協も増え、中には女性部を筆頭とした漁業者だけでなく、地域や自治体を巻き込んだ一大イベントになっているものもあります。

単に木を植えることに留まらず、最近では「育てる活動（育樹）」も行なわれ、また森は河川を通じて沿岸に必要な栄養分を供給するという意味で「魚付き林」という言葉も生まれるなど、植樹活動は今となっては漁業者に定着した活動といえます。

漁業者が漁場環境に関心を持ち、変化に気づくことが重要

現在は、海浜や港内清掃も地域ぐるみで行なわれ、漁業者自らができる「環境保全活動」も少しずつ広範囲になっています。何とんでも漁場環境を一番良く知っているのは間近で見ている漁業者です。漁業者各々が漁場環境に関心を持ち、その変化に気づくことがとても重要なのです。

本会としても、漁業者の方々が将来に向けて安心して生産活動ができるよう、漁場環境保全対策にこれからもしっかりと取り組んでまいります。



昭和63年(左)と平成27年(下)の植樹の様子。時代を経ても続けていく、大切な取り組みです



根室管内での海浜清掃

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、渡島地区の岡山弘一委員長(えさん漁協)です。

岡山弘一委員長プロフィール

昭和13年、樞法華生まれ。自宅でひざを交えてお茶を飲みながらの取材となりました。小学生の頃から沖に出るのが大好きで青年時代は北極海近くまで働きに出たという岡山さん。人に歴史あり。若い頃から今日までの漁師人生に聞き入り、つい長居をしてしまいました。自家製のすめを焼いてもてなしてくれた奥さんには、ぎょれんの昆布研修生もこれまで4人お世話になっています。「出世して函館勤務になったら訪ねて来てほしいね」と話してくれたお二人に感謝、感謝。



購買事業について

☆ここは、あっぱれ

⇒ マリノサポート職員の奮闘ぶり

地域により評価に温度差はあると思うが、マリノサポート函館支店の営業担当者には頭が下がる。「網が間に合わず漁に出られなくては申し訳ない」との思いで夜中の10時、11時でも届けてくれる。資材の相談にも親身になって応えてくれ、自分だけでなく近隣の漁業者にも信頼されている。働きすぎて体調を崩さないか心配するほど頑張ってくれている。これからも頼りにしている。

★ここが喝!

⇒ 系統ブランド資材の名に恥じない品質を

ブランドとは高品質を約束するものだと思う。漁協・ぎょれんが扱っているだけでは「系統ブランド資材」の名に値しない。以前から改善をお願いしていた、すけそうの刺し網も、今年は努力の跡がうかがえ、引き続き購入したいと考えている。いくら営業担当ががんばっても、品質に大きな開きがあれば購入してもらえない。「価格はもちろん品質も一級品」と言われる資材の提供を大いに期待している。

販売事業について

☆ここは、あっぱれ

⇒ 市場販売代金の確実な回収

近年水産物の消費が低迷する中、仲買人や加工業者の経営不振による倒産も相次いでいる。そんな中ぎょれんは独自の情報網と売掛金の徹底管理により、確実に代金を回収し、漁協への支払いに遅延をきたしたことは皆無といえる。ぎょれんの市場代金債権譲渡方式による市場共販は、浜の経営安定に大きく寄与していると思う。

★ここが喝!

⇒ 販売担当職員の浜回りによる情報収集強化

秋鮭・ほたて・昆布などの対策に比べ、前浜で水揚げされるかれいやすけそう等の鮮魚類の価格対策は十分とは言えない。ぎょれんの努力だけで解決する課題ではないが、販売担当職員による浜回りを強化し、鮮度保持や取扱いについて漁業者に指導すべき点は指導し、今以上に漁協・漁業者との情報交換を深め、魚価の向上を図ってほしい。

指導事業について

☆ここは、あっぱれ

⇒ 漁業経営の基盤強化に向けた取り組み

この地域には昆布漁に従事している漁業者も多いが、近年ぎょれんが浜とともに獲得した、水産予算の省エネ機器導入事業を利用して、昆布乾燥機の導入が進んだ。燃油高騰対策に加え、漁業者の経営の安定に直接役立つ事業の推進と活用指導は、組合と連携したぎょれん指導事業の成果だと評価している。今後も浜のために尽力したい。

★ここが喝!

⇒ 漁協の理事・監事・組合員への研修強化

指導事業の一環として、新任理事・監事を対象にした研修は行われていると思うが、一度の研修にこだわらず、きめ細かな手法で漁協幹部・役職員の資質向上を図ってほしい。以前は協同組合読本と呼ばれる、漁協運営に関する必要事項等をわかりやすく解説した教本を配布していたが、ぜひ最新版の制作と配布をお願いしたい。権利ばかりを主張して責務の重さを理解していない様では困り者だ。協同組合運動の原点は組合員の教育にあることを強く感じている。

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(お便り、写真、イラスト等)や、広報なみまるくん12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〉12月15日までに送ってください。
(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。



NHK朝ドラ「あさが来た」の主題歌が好きです。先日の朝ドラ特集番組で、歌詞の一部が歌われていないことを知りました。「ただ進むだけその距離を競うよりどう飛んだのか」を飛んだのか、それが一番大切なんだ」の部分。2番の歌詞も秀逸です。フルコーラス版CDがもうすぐ発売されます。1年休まず働いた自分へのご褒美にします。(阿部)

勤労感謝の日、北海道神宮の新嘗祭に行ってきました。1年の収穫に感謝する神事ですが、早々に来年の豊漁もお願いしてしまいました。札幌でも雪が積もり、本格的に冬の到来です。今年もあと1ヵ月、1日1日を大切にしていきたいですね。(矢幡)

編集後記

いつも楽しみに見えます。特に浜のおかあさんのレシビは毎回取って保存しています。道南地区函館は今までイカが不漁でしたが11月に入り期待しています。(函館市 M.Sさん 67歳)

最近是不安定な悪天候続きで時化も多く冬の訪れを感じます。安全操業を願っております。(稚内市 高田淳子さん 35歳)

タコ漁が始まり、またおいしい刺身、タコザンギ楽しんでいます。(小樽市 宮古登美子さん)

寒くなってきました。お父さんはサンマをおいにかけて南下したものの、イマイチな様子。お父さん頑張つて。(厚岸町 S.Sさん 14歳)

先日、八角をいただきました。今が旬とのこと、初めて食べましたが脂がのって美味しかったです。地元でも食べたことのない食材がまだまだ沢山あります。いろいろ食べてみたいです。(函館市 小坂くみ子さん)

なみまるくんを読んでいるという勉強になります。若いカッパルが小さな子供をだいて、とてもかわいいな。たいへんだらうが(子そだて、浜の仕事)ガンバればガンバルほどおもしろみが出てくると思うのでガンバリましょう。私達も何も出さなかったけど、今になることも楽しいな一と思えます。(函館市 K.Tさん 64歳)



霜月に入り雪の便りが聞かれる頃となりましたが、此のころ良い天気が続き汗を流し、少しづつあちこち整理や整頓をしています。漁に携わる皆様本当にご苦労様です。これからは鍋物が好まれ、ご家族で楽しく食が進みますよ。風邪を引かない様に!!(七飯町 清水悦子さん 79歳)

うちの向かいのお兄ちゃんが水産高校出て水産大学卒業し、今年大きな連絡船に乗る仕事に就く事になり、頑張っているなあと、思い、自分もしっかりしなきゃと思つて勉強真最中です。(北斗市 小敷来美さん 17歳)

今年の秋から漁師の嫁になりました。初めてイクラ作りをやりました。これから仲良く頑張ります。(大樹町 T.Kさん 29歳)

お聴ずかしながらついで2ヶ月ほど前まで海難遺児を励ます「水色の羽募金」について気づきました。確かに同募金は「赤い羽根共同募金」と比較したら知名度は低いかもしれないが、すぐ近くの漁組に募金箱がある身近なものです。それ以前に海難事故を他人事とは思えません。だから時折であれ漁組の募金箱にお金を入れることにしました。微力ながらであれ、海の事故で親をなくした子供たちの役に立ちたいのです。ちなみに私は人の親ではないけど、何故かそうしたいのです。なお同募金の第9期募金運動期間は、平成27年度いっぱいです。(浜頓別町 小野さん 43歳)

毎月号楽しみにしています。おたより箱を読んでいると漁師さんにもエールをおくる文や、それぞれの地域の様子やわが文で楽しませていただいています。北海道が水産業でもっとも活気づくといいたく思っています!!(新ひだか町 葛野智美さん 38歳)

十月末から蛸函漁、十一月から空釣り蛸漁、イサリ蛸漁が始まりました。大漁を祈念します。(小樽市 宮古知行さん)

実家に帰った時楽しく拝見しています。富山市の昆布消費金額日本一にビックリです。皆さん沢山たべて下さい。(函館市 H.Iさん 40歳)

サケ漁が終りに近くなりましたが、盛漁期に油代にもならず隔日出漁とは驚いた。(羅臼町 川上昭一さん)

ようやくイカ釣り舟の漁り火が見えています。沖合、近くに見えるのが25隻ぐらいです。豊漁を祈っています。(島牧村 泉谷泰三さん 88歳)

一番後ろのレシビ、美味しそうでいつも楽しみにしています。先日、表紙に同級生が載っていてびっくりしました!(札幌市 M.Tさん 41歳)

news 大漁祈願! 浜のほつとニュース

桧山 桧山管内に冬の訪れを告げる釣(延縄)助宗だら漁が、今年は昨年より少し早く11月20日より操業が開始されました。道内でも数少ない釣り助宗は魚体が傷まず、卵・身質ともに鮮度抜群です。さらに組合は生鮮助宗の出荷時に海洋深層水での冷やしこみによる鮮度保持やレシビシールの同封など、付加価値を付け、魚価向上に取り組んでいます。

日高 日高管内の9～12月は、各魚種の水揚げが集中し年間でも忙しい時期ですが、秋鮭漁が11月23日、釣いかが11月末でほぼ終漁し、ひと段落しています。今後は管内各地区でかれい類、助宗だら等を中心に年末まで忙しいが続きますが、その中でもえりもでは毎年11月下旬～12月上旬にかけてのはたはた漁が名物となっています。例年120～200トンの水揚げが昨年は30トンの大不漁に終わってしまったので、今年は水揚げの回復を切に願うばかりです。

北見 当管内も日に日に寒さが厳しくなる中、各浜の秋鮭定置網漁は終漁を迎えました。また、サロマ湖のかきはこれから旬の季節を迎えており、今後の水揚げに期待をしています。時化も多い季節となってまいります、安全操業と大漁を心より祈願しております。

函館 来春の北海道新幹線開業という明るい話題の一方で、本格化した札幌への延伸工事により放流される湧水のほたて漁業等への影響が懸念されています。先月、関係する長万部、八雲町、落部漁協に行政・研究機関も加わり、処理水が噴火湾へ放流されることによる漁業への影響について検討会を開催しました。検討の結果、漁業者が安心して操業できるよう、沿岸海域環境のモニタリングを行う様に鉄道・運輸機構へ申し入れることとしました。

釧路 10月中旬に解禁となったししゃも漁は、好調な水揚げが続いており、ししゃもの来遊とともに浜には活気が戻ってきました。今年は大型のししゃもが多く、価格も高値で推移しています。また、11月に入りたこ漁が始まり、こちらも好調なスタートを切っています。今後、管内では毛がにやほっき、つぶ、ばばがれいなどの水揚げが本格化してきます。厳冬期に入りますが、引き続き安全操業と豊漁を願っています。

稚内 オホーツク海地区の秋鮭漁は終盤を迎えています。頓別・猿払村地区においては無事終漁となり、昨年を上回る水揚げ数量となりました。枝幸・宗谷地区についても終漁間近、ほたて漁は宗谷・猿払村・頓別地区において終漁となった一方、日本海地区ではかれい・たららの刺し網漁が始まりました。雪も降り本格的な冬を迎えようとしていますが、安全操業で豊漁となることを願っています。

小樽 石狩・後志管内の秋鮭定置網漁は前年対比1.5倍の累計水揚げ2,740トンで終漁となりました。漁期前には前年対比1.8倍との来遊予測が出ていただけに、水揚げピーク時に発生した数度の時化被害が心から悔やまれる結果となりました。漁協の荷捌所には鮭に代わり、たら、助宗だら、はたはたなど冬の魚が並ぶようになり、助宗だらについては浜値が平年より高値で推移しているほか、今年度から道の日本海漁業振興対策による施策が講じられているなど、取り巻く環境は変わりつつあります。

室蘭 胆振管内では秋鮭定置網漁が終盤を迎え、11月18日現在の累計水揚げは5,700トン(昨年対比120%)と過去5年では最多となっています。10月から始まった助宗刺網漁は、累計水揚げ2,800トン(昨年対比73%)と今のところ水揚げは振るいませんが、浜値はk@150～130と高値になっています。卵質が良くなる12月に向けて水揚げが増えてくることに期待しています。

根室 根室管内の秋鮭定置網漁も順に漁期を終え、網が岸壁に揚げられている光景をよく目にするようになりました。また、標準漁協でのほたて漁が11月20日より操業開始となり、初日は約47トンの水揚げがあり、港はにぎわいをみせていました。今後、他地区でもほたての操業が始まります。関係者におかれましては、漁期中の好天と安全な操業を祈念しています。

留萌 当管内では、9月末から10月にかけて続いていた長い時化も収まり始め、徐々に順調な出漁状況となっています。特にえび桁漁、刺し網漁が好調で、ひらめや赤がれいの水揚げ量が増えてきています。また、時化の影響で例年よりも遅れたものの、ほたて半成貝の出荷も始まり、各浜に活気が湧きつつあります。これから冬の日本海の厳しい気候が本格的にやってきますが、風が続き一日でも多く出漁できることを願います。

身につけよう ライフジャケットと海難防止の意識

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

相性バツグン!道産食材たっぷりコロッケ

鮭のコロッケ

浜のおかあさん

レシぴ



今回は「鮭のコロッケ」をご紹介します。北海道を代表する秋鮭とじゃがいもをふんだんに使ったレシピです。コロッケのひき肉を秋鮭に変えることで、よりあっさりした風味になります。秋鮭の塩味がにじみ出て、さめても美味しいですよ。

材料 (4人分)

- | | |
|-------------------|------------|
| ・じゃがいも…3個 | ・小麦粉…15g |
| ・塩鮭 (生鮭も可) …1/2切れ | ・卵…1個 |
| ・玉ねぎ…1/3個 | ・パン粉…20g |
| ・サラダ油…大さじ1 | ・キャベツ…1/4個 |
| ・こしょう…少々 | ・トマト…1個 |

作り方

- ① じゃがいもは皮をむいて茹で、熱いうちにつぶす。
- ② 塩鮭を焼いて身をほぐし (生鮭の場合、塩 (分量外) をふっておく。)、玉ねぎはみじん切りにして、サラダ油で透明になるまで炒める。
- ③ ①のじゃがいもに②を入れ、こしょうをふる。
- ④ ③を4等分し、小麦粉・卵・パン粉の順につけてサラダ油 (分量外) で揚げる。付け合わせにキャベツの千切り、トマトを添え、皿に盛り付けたら出来上がり。



香深漁協

筑前谷 文子さん



船泊漁協

相原 恵子さん