

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



2

2016
No.328

[うみ・なかま コミュニケーション]

北 海 道
ぎょれん



特集

平成27年度 北海道昆布漁業に関する懇談会
第61回 全道青年・女性漁業者交流大会



小樽市漁協青年部が小学校で食育教室を行いました



成田さんがほたてについて丁寧に説明します



はさみでロープを切るにも一苦労。ロープの頑丈さを実感しました



4年生は積極的。たこはもみくちゃんにされていました



佐藤さんとの力比べは綱引きではなく、一本釣り。漁師さんの力は強い

12月14日(月)、小樽市立手宮小学校の体育館で小樽市漁協青年部による食育教室が行われました。この日参加したのは手宮小学校、手宮西小学校、北手宮小学校、色内小学校の3・4年生107名。今回の出前授業は、来年度からの統合により、共に学ぶことになる4校の子どもたちの交流授業の一環として行われました。講師を務めたのは、小樽市漁協青年部長(小樽地区漁青連会長)の成田学さんと同部員の佐藤友亮さん。当日の朝水揚げされた、生きのいいほたて40kgやたこ7匹、あわびやつぶを携えての参加となりました。

いつもとは違う雰囲気にならわっていた子どもたちも、授業が始まると地元の漁師さんに興味津々。大きな体で細かなさつま入れを易々こなしたり、さつま入れしたロープを使った綱引きでの力強い姿に目を輝かせていました。メインイベントは、ほたてやたこのふれあい。子どもたちはビニールシートの上に広げられた新鮮な水産物に歓声を上げて駆け寄っていきます。一番人気だったのはたこ。うごく姿に、こわごわ指でつく3年生にに対し、4年生は持ち上げたり、吸盤に吸われてみたりと積極的。ほたてを貝殻だけで剥く方法や、たこの雌雄の見分け方を教えてもらい、実践する姿もあちらこちらで見られました。最後にしんの卵や秋鮭の雌雄の見分けなどのクイズと漁師さんへの質問をした子どもたち。「初めてここに触った」「魚のことをまた教えてほしい」と大興奮のまま各校への帰途につきました。

成田さんは「出前授業は、自分たちもやっていて楽しいんです。子どもたちが魚やたこに触っている表情が好きですね」と笑います。手宮小学校の仲倉校長は、「10月に5年生を対象に出前授業をしていただきましたが、その時の子どもたちの反応がとても良かったので、今回の交流授業もお願いをしました。地元についても学べますし、指導している方が楽しいと、子どもたちも楽しいんですよ」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
February 2016 No.328

2

01 **浜の元気印!**
小樽市漁協青年部が小学校で食育教室を行いました

02 **特集1**
平成27年度 北海道昆布漁業に関する懇談会

08 **特集2**
第61回 全道青年・女性漁業者交流大会

10 頭すっきり!! ブレイクタイム

11 **浜の家族物語**
大樹漁協/高橋 良典 さん ご家族

12 平成27年度 北海道漁業士研修大会が開催されました

14 なみまるインフォメーション

15 **指導事業**
一問一答 漁政部編②

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
大樹漁協/高橋 良典さんご家族です。



陽光の穏やかな旭浜漁港(大樹町)



平成27年度 北海道昆布漁業に関する懇談会 ～昆布の機械乾燥について～

●懇談会出席者 ※敬称略

地区出席者

えさん漁協 佐藤 靖治
南かやべ漁協 川井 靖之
日高中央漁協 向井 進
えりも漁協 本間 也幸
昆布森漁協 能登 浩
歯舞漁協 柿本 康弘
羅臼漁協 相木 茂樹
雄武漁協 木元 之生
宗谷漁協 山川 憲治
香深漁協 和泉 優

北海道昆布漁業振興協会

会長 川崎 一好（ぎょれん）
副会長 山崎 貞夫（浜中漁協）

北海道水産林務部

水産経営課水産支援担当課長 金崎 伸幸
水産経営課水産支援グループ主査 白幡 康治
水産振興課首席普及指導員 高島 国男
水産振興課主任普及指導員 平野 豊樹

北海道大学

北方圏フィールド科学センター准教授 四ツ倉典滋

北海道水産物検査協会

専務理事

川村 次光

昆布の生産工程は、同種の昆布であっても、漁協や地区で使用する機械や設備が異なり、さらには生産者にとって手法や道具が異なります。

今回で4回目の開催となる「北海道昆布漁業に関する懇談会」（北海道昆布漁業振興協会主催、12月10日ぎょれん本所にて開催）では、多くの独自性を持つ昆布生産技術の向上を図るため、地区の代表者が一堂に会し、「昆布の機械乾燥」について意見交換が行われました。懇談会は、事前に浜で撮影した写真や資料を基に、ぎょれん共販部 藤森部長の進行で進められました。今月は、その懇談の内容をまとめてご紹介します。

乾燥機投入のタイミングについて

柿本（歯舞）…歯舞では、乾燥機の投入前に天日で3〜4割乾燥させます。生から機械乾燥を使用すると、1カ月後に選葉をするときには元部分に青粉が出てしまい、全て天日で乾燥させると、歯舞の昆布は身が薄いため焼けたようになり等級が下がってしまうからです。しかし、天候次第では天日乾燥が不足した状態で乾燥機を使用せざるをえず、乾燥工程で品質が落ちてしまうのが悩みです。



柿本 康弘さん
(歯舞漁協)

本間（えりも）…えりもも、生から乾燥機を使用すると昆布が伸びてしまうので、乾燥機を使う際は天日乾燥で昆布の端が乾いた状態から使用します。また、昆布を寝かせた後に梱包したまま天日で日入れ



本間 也幸さん
(えりも漁協)

（再乾燥）、^{あじょう}較上すると湿ったままになり、それが青粉の原因になります。日入れの際も昆布の水分を完全に抜くくらいにすると青粉は出て来ませんので、私は日入れを、乾燥機を使って行っています。過去に青粉が多く出た年も、乾燥機を使用したものは青粉が出ませんでした。



相木 茂樹さん
(羅臼漁協)

相木（羅臼）…20年前は一度天日干していましたが、テトラポット等の障害物が増え、風の通りが悪くなりました。また、製品の艶や天日で蒸されることによって出たうま味成分などが潮風で全部流れ落ちてしまうので、羅臼ではほとんどの生産者が採取の後すぐからの機械乾燥に切り替えています。

木元（雄武）…雄武では、水洗いし、乾燥で縮まる長さをあらかじめ計算して切った昆布を生から乾燥機にかけます。昭和の時代は砂浜や砂利を敷いての天日乾燥が主でしたが、最近7月の昆布の時期になるとオホーツク海もガスが多くなり、天

よりも。乾燥機の温度設定が難しいです。

能登（昆布森）…昆布森も天日が基本です。長昆布は一本約15mあるので、天日乾燥の方が効率が良いのです。乾燥機は天候が悪い時に使用する補助的なもの。機械乾燥を長昆布で使用する、昆布同士くっつくこともあり、逆に手間がかかってしまいます。



能登 浩さん
(昆布森漁協)

昆布の干し方について

佐藤（えさん）…昆布は1番切りが高価ですが、1番切りになる頭部分に身が詰まるように、しっぽ（頭の反対側）にピンを挟んで吊るしています。また、長く厚い昆布をボイラーの近くに吊るし、ボイラーから遠いところ幅が狭い短い昆布を吊るし、同時に全体の乾燥が終わるように工夫しています。



佐藤 靖治さん
(えさん漁協)

本間（えりも）…えりもも考え方は同じです。1番切り、2番切りを良質にするため、ピンを



山川 憲治さん
(宗谷漁協)

山川（宗谷）…宗谷は天日干しが基本で、乾燥機は補助的に使っています。機械に移すタイミングは天候に



川井 靖之さん
(南かやべ漁協)

川井（南かやべ）…南茅部は養殖の量が多いため、生から乾燥機を使用することがほとんどです。20年ほど前は組合から干場を借りていましたが、トラ昆布という色が悪い状態になっていました。乾燥機を使うと黒く乾くというところもあり、今はほぼ100%生から乾燥機使用となっています。昆布の水気がある程度切れてから乾燥機にかけると、時間が短縮できますよ。

平成27年度 北海道昆布漁業に関する懇談会

～昆布の機械乾燥について～

山崎（浜中）・・・私のところも温度は50℃で設定し、最初から高温ではなく、徐々に温度



山崎 貞夫さん
(浜中漁協)

山川（宗谷）・・・天日干しでの乾燥度合いにあわせ温度を調整しています。最後は50℃くらいまで温度をあげますが、時期によって乾燥の時間を変えます。漁期前半の7月は20時間程乾燥機にかけ、8月は22～23時間、9月は30時間かけます。

温度・時間について

柿本（歯舞）・・・私は翌日の出漁に差し支えないように乾燥機の時間を設定しています。

地区	名前 (敬称略)	使用しているボイラー
函館	佐藤	寺島商会マリンドライ
	川井	// 、中村物産式ボイラー
日高	向井	// (TSR-600)
	本間	// (TSR-600)
釧路	能登	金子農機
	小林	コンカン式昆布乾燥機
根室	柿本	ネボン カワイター
	相木	寺島商会マリンドライ、 ネボン カワイター
北見	館山	ネボン カワイター、 一心号 (2台)
稚内	山川	一心号 (2台)

※小林氏、館山氏は事前取材に協力頂いた

能登（昆布森）・・・昆布森も、長さ2m弱くらいの、幅が広い厚葉昆布はしっぽにピンを挟んでいます。以前は頭を挟んでいましたが、形が悪くなっています。

相木（羅臼）・・・羅臼は地区別に、しっぽを挟む生産者と、頭を挟む生産者に分かれます。2段3段と吊るさず寝かせて干したこともあります。2段3風の流れが悪く、大失敗しました。



頭にピンを挟み吊るす(南かやべ)

しっぽに挟んでいます。

川井（南かやべ）・・・うちはしっぽにピンを挟むと生乾きになったときに落ちてしまうので、実入りのいい頭にピンを挟んで吊るしています。しっぽの方にピンを挟むと重心が頭に寄って格好が良くないですが、頭の方を挟むと途中から細くなってしまう。

本間（えりも）・・・えりもは基本的に天日干しで、生から乾燥機にかけるとはないので、乾燥度合いによつては1～2時間で終わることもあります。燃油の使用量も少ないです。

向井（日高中央）・・・私は、乾燥機使用当初は温度が高ければ早く仕上がると思っていましたが、天日で乾燥させたものと比べて、色が悪くなったりと影響が出ました。現在、乾燥機の所持者は漁家の半分くらいです。日高昆布は天日乾燥が売りという事で、以前は4等以上の昆布は乾燥機にかけると検査が受けられませんでした。しかし、検査機関で成分などの検査をして、天日乾燥と機械乾燥では差がないことが分かり、機械乾燥を天日乾燥のものに近づけるために、天日に温度をあわせることにしました。しかし、天日と機械のどちらの昆布も寝かせておいたら変色するので、再度天日乾燥を行っています。

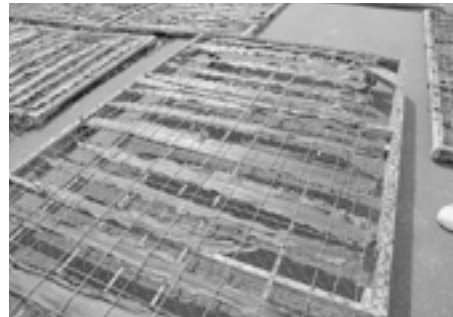


向井 進さん
(日高中央漁協)

相木（羅臼）・・・羅臼では乾燥機の温度は、30～40度で15～16時間。30度前後で乾燥機の使用直後からいかに湿気を排気するかが大事です。昆布を乾燥させるのに、最初から50度、60度は必要なく、最後の仕上げの数時間だけでいいと思います。

を上げています。

佐藤（えさん）・・・えさんでも寝かせていますが、スプリングのついた台車に黒いふた網をつけたもので作業をしています。金網よりは漁網を使う人が多いです。昆布の引っ掛かりが少なく、目方が増します。



切った昆布を台車に寝かせ、上にも金網をかぶせる(宗谷)

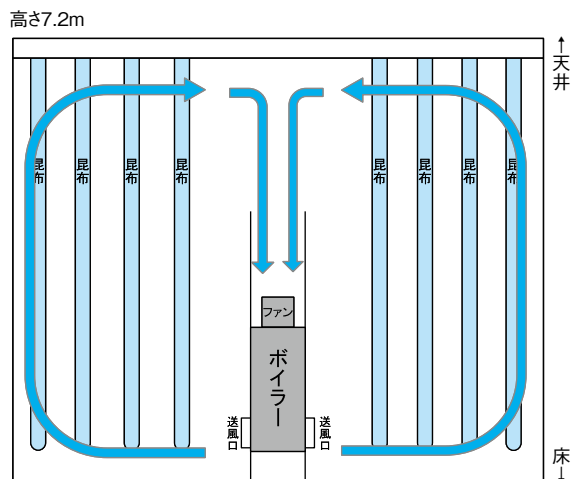
山川（宗谷）・・・宗谷でも昆布を切ってから車輪付きの台に寝かせています。約20台を重ね、乾燥機に入れています。

木元（雄武）・・・雄武では吊るさずに、金網や漁網を使って25～30段の棚を作った台車に、切った昆布を寝かせて乾燥させています。金網は錆びると異物混入になることもあり、現在は漁網を使う生産者が7割くらいです。網目が付くと等級が落ちるので、注意しています。

ボイラーについて

川井（南かやべ）・・・中村物産はするめの乾燥機を主に製造しています。寺島商会は送風口が床から30cm位なのに対し、中村物産は60cm位の高さにあるのが特徴です。

能登（昆布森）・・・私の使っている金子農機はもとも米用の乾燥機です。ボイラー上部のファンから空気を取り込んで送風します。昆布が長く、乾燥機为天井が高いため送風口は腰くらいの高い位置になるよう設置しています。コンカン式も同様に送風口が高くなるように設置しています。このタイプは左右両方向に送風されるようにしています。



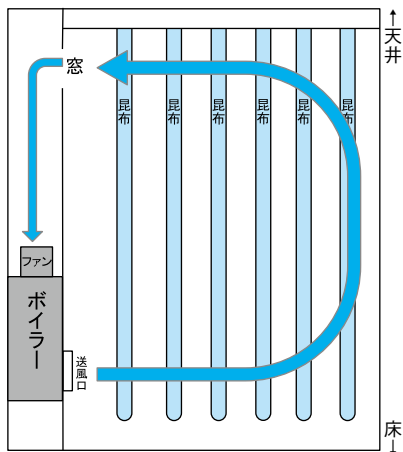
コンカン式昆布乾燥機を使用した時の風の流れ

地区	名前 (敬称略)	ボイラーの温度
函館	佐藤	養三：30℃、がごめ：50℃、 促成・天然真：65～70℃
	川井	45～50℃
日高	向井	35～40℃
	本間	60～70℃設定（室温は50℃）
釧路	能登	60℃
	小林	55℃
根室	柿本	60～65℃
	相木	35～40℃
北見	館山	40～50℃
稚内	山川	生から乾燥：35℃から始め2時間毎に 5℃上昇、天日で乾燥後：50℃

※小林氏、館山氏は事前取材に協力頂いた

送風・除湿について

佐藤（えさん）・・・乾燥室内の下から温風を入れ、室内を一周させて送風口の上部の窓から外に出し、出てきた温風をボイラーが取り込んで再度送風する。



温風を循環させた時の風の流れ

る、というように循環させて重油を節約しています。

向井（日高中央）…佐藤さんと同じ寺島商会のボイラーですが、やはり下部から風を送っています。しかし、温度ばかりではなく、湿度管理も大切です。温度が高くても湿度が高いと昆布の乾きが悪いので、湿度計を置いて調整しています。機械の付近と反対側では温度は同じでも湿度が全然違うので、換気扇の強弱や、戸や窓の開閉で調整しています。

川井（南かやべ）…私の使っている中村式は、上部に1m位の大きな換気扇があり、湿気を外に排気しています。換気扇は自動的に湿度を感じして、一定に保ってくれます。シャッターからは、換気扇で排気された暖かい空気が入るので、窓は開けません。

本間（えりも）…乾燥機は中の湿気をいかに早く外に出すかが大事ですね。日高では乾燥機を使用する機会が少ないですが、換気扇は非常に効果的です。

柿本（歯舞）…私のところは排気口が2ヶ所あります。以前は、排気を続けると暖気が逃げたので乾燥時間の半分ほどしか排気をしていませんでしたが、乾きが悪いので、常に排気をしたら改善されました。

相木（羅臼）…私も以前は循環させず、送風す

るだけでしたが、送風口の上に窓を取り付けて循環させるようになってから重油の量が1日当たり、40～50L位は減少しました。



送風口の上の窓（羅臼）

木元（雄武）…雄武では、温度を高くして青粉が出た苦い経験から、扇風機を設置して、むらなく送風することになっています。

山川（宗谷）…私のところも天井や床、壁に扇風機や換気扇を使っています。ボイラー効率を考えて、乾燥機を止める際は1時間半ほど前に扇風機を止めています。

柿本（歯舞）…私は逆に、ボイラーを止めても20分くらいは温風が出るので、それを利用して扇風機を回しています。

山崎（浜中）…私のところは昭和40年代から乾燥機を導入しています。10年程前に更新した現在

相木（羅臼）…私は、最初は外気を取り込み、徐々に比率を調整して、10時間後に室内の暖気だけを循環させる方式にし、タイマー付の換気扇も使っています。羅臼の昆布は、しっぱと頭部分では厚みがかかなり違うので、乾燥に時間がかかります。乾燥が足りない時は二度干しますが、1、2時間余計にかけて、二度干しないよう努力しています。

乾燥・選別の機械化について

金崎（道）…道では、昆布の生産が落ち込んでいる現状に対して、回復させるためにできる限り機械化を進めたいと考えています。現在はセンサーなどの技術を活用して乾燥機や選別機などを、道総研など意見交換しながら開発を進めているところです。



和泉 優さん
（香深漁協）

和泉（香深）…現在の北海道は8月になると梅雨があります。霧がかかったりして、なかなか好条件の揃った日は多くありません。

乾燥機を使う事で相当な資源の採取につながるでしょう。皆さんの技術などで、施設を充実させて頂きたい。全ての生産者が施設を持っても資源を全て採取するのは無理でしょうが、今回の意見を聞いて、より天日乾燥に近づけるよう

の乾燥機は湿気を強制的に排気するようになっていて、青粉がなくなりました。浜中東部の昆布は、乾燥機を使用した方が良いものができます。

佐藤（えさん）…私は、昆布乾燥の基本は天日乾燥だと思っています。天日で乾燥させるときは、太陽の熱を使って、ある程度風がそよいでくれるくらいが昆布の乾燥に適していると思いますが、その状況を乾燥場の中で作ればいいのでしょうか。風が流れることで、湿気を排気し、温度は昆布に負担がかからないような低温で行います。ただ、翌日の作業工程を考え、もっと乾燥時間を短くしなければなりません。そういう中での温度の高さは、最初の4～5時間が低温であれば、後の2～3時間はかなり高温でも昆布には負担が掛っていないはず。三石昆布の場合は予備班からつゆが出れば、価格が半分になるので、そうならないような大型の扇風機をつけて、湿気を下に下げて、ボイラーから出る風で外に出しています。風の流れて除湿ができていますので、除湿用の換気扇はつけていません。



天井に設置された酪農用の大型扇風機（えさん）

な技術と、施設の研究をしていただきたいと思います。



藤森部長談話

今回の懇談会も例年同様に有意義な会合であったと感じています。

今回は「機械乾燥」がテーマでしたが、地域や個人によって様々な違いや工夫が見られ、改めて昆布漁業の奥深さを感じました。より良い昆布製品を生産するうえからも、関係者を参集した情報交換の場で知恵を出し合うことは大変重要でありますので、今後もこうした懇談の場を設けて昆布漁業の生産振興に寄与したいと思います。

今回の懇談会で交換された各地の情報は、別冊として4月号の広報なみまるくんに折込みます。是非活用ください。



乾燥室内部の様子（雄武）

相木（羅臼）…私のうちでは、乾燥室が長方形で、空気の流れの悪い所があったので、天井の四隅と床に扇風機をつけて、風の流れを意図的に作ったり、早く乾くようになりました。湿度は、乾燥室に入って汗が出たり、乾燥室の内側のサッシに汗をかいていたら高すぎだと判断しています。

木元（雄武）…雄武では、昆布を海水や真水で洗い、ごみを取ってから乾燥させます。扇風機は、ボイラーを入れる前に水分をとばすのに使用しています。



〈流通・消費拡大部門〉

漁獲量日本一!「苫小牧産ホッキガイ」の 消費拡大を目指して ～浜の母さんと漁協の販売戦略～

苫小牧漁業協同組合 女性部

山口 加津子さん

●評価のポイント・審査委員長の講評

いち早く資源管理に取り組み、日本一の水揚げを誇るまでになった苫小牧のほっき貝ですが、消費低迷により価格が下落する状況が続きました。そんな中、地元イベントでのPR活動や、全国的な料理コンテストへの出場、そして貝の剥き方講習や苫小牧産ほっき貝の料理教室開催などにより、ほっき貝の知名度向上や消費拡大に貢献した活動は高く評価できます。また各種の料理コンテストで数多くの受賞を果たしたことは、発表者が明確な目標を立て、部会の皆さんが一丸となって活動した成果であり、改めて敬意を表したいと思います。

今後も新たな活動にチャレンジし、港周辺にほっき料理の店を開くという夢の実現に向け、皆さんの更なる活動に期待しております。



大勢の漁業者が出席して行われた活動事例発表



野俣審査委員長(道立総合研究機構 水産研究本部長)による講評



2組の活動事例が 北海道の代表に選ばれ全国大会へ!

1月14日(木)札幌市の第2水産ビルで、61回目となる全道青年・女性漁業者交流大会が開催されました。

この大会は、日頃の活動実績を発表することで、相互の知識の交流と活動意欲の向上を図るとともに、活動実績を全道に普及させて本道水産業の振興に寄与することを目的に開催されています。審査の結果、2組が3月上旬に東京で開催される全国大会へ出場することになりました。

全国大会へ出場する2組



〈資源管理・資源増殖部門〉

マリンITによる漁業者主体の資源管理 ～協調操業で回復させたマナマコ天然資源～

新星マリン漁業協同組合 留萌地区なまこ部会

佐賀 友三さん

●評価のポイント・審査委員長の講評

なまこ資源の減少は、道内の他の地域でも懸念されていますが、この活動はITを用いた先進的な資源回復システムの導入にチャレンジし、客観的な数値で操業切り上げ時期の合意形成が可能となり、まさに漁業定期管理で年ごとの資源量を回復させるというすばらしい成果が得られたことは、評価できます。

この成果は、70歳代の部会員も最新のIT機器と向かい合い、全船でシステムを導入するといった、部会員一人一人の資源管理に対する高い意識と取り組みの姿勢により実現できたものだと思います。システムの導入により部会の一体感が高まっていることが、資源管理はもとより資源増大の取り組みにつながることを期待しています。



〈多面的機能・環境保全〉

海・川・森は繋がっている
～環境生態系保全活動組織の挑戦～
東しゃこたん漁業協同組合 積丹支所
余別・海HUGくみだい
柏崎 祐毅さん



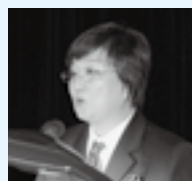
〈地域活性化〉

歩み出した青年部活動、
一歩一歩前進して!!
沙留漁業協同組合 青年部
中山 恭平さん



〈流通・消費拡大〉

私たちの女性部活動について
～地域に密着した取り組み～
北るもい漁業協同組合
苫前地区女性部
久野 絹枝さん



〈地域活性化〉

女性部活動と消防団活動
～これからの安心を考えて～
島牧漁業協同組合 女性部
佐藤 優子さん



〈流通・消費拡大〉

島は俺たちにまかせろ!
～奥尻潜水部会の取り組み～
ひやま漁業協同組合奥尻支所 奥尻潜水部会
川瀬 美弘さん



〈資源管理・資源増殖〉

島の財産、磯ナマコ資源の
安定を目指して!
～資源管理・移植、人工種苗生産まで～
利尻漁業協同組合 鴛泊地区青年部
岸本 毅さん



〈流通・消費拡大〉

外販企画コーディネーター
～水高生が考える缶詰販売企画～
北海道函館水産高等学校 水産食品科
米谷 翔生さん(左)
村山 めいさん(右)



〈地域活性化〉

様似町の新たなソウルフードに挑戦!
～地元産食材を用いた
製品開発に取り組んで～
様似ふるさと食の会
坂本 雅彦さん

今月の **家族物語**



【高橋さんご一家】 高橋良典さん(37歳)、厚子さん(31歳)、龍希くん(1歳)、樹希くん(1歳)

※良典さんの父・功さん、母・文子さんと共に。

「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、大樹漁協の高橋さんご一家です。

様々な人との出会いが青年部の魅力

釧路地区漁青連の会長を務める良典さんは、初夏からは定置網漁、冬にはつづ漁を営んでいます。漁師になるつもりで小樽水産高校で学びましたが、働き始めた当初は物の名前やロープの結び方の名前が学んだものと異なり戸惑ったと教えてくれました。「漁師の仕事はいつも新しいことを覚えたり、技術を身に付けていけるのが魅力だね」と話します。

良典さんは、部長を務める大樹漁協青年部での即売会や地元の小学生を対象とした地曳き網、近隣の広尾・大津の青年部と合同の研修会に加え、全道漁青連での出前授業など忙しい日々を送っています。青年部活動の魅力について「他の地区の漁師と話せるのが楽しい。会長・部長をしていないとこんなに色々な人と話す機会はないしね」と笑って教えてくれました。

夫婦そろって組合活動に参加しています

厚子さんは近隣の芽室町出身。元気な双子の育児

に追われつつ、良典さんの母 文子さんと共に女性部に参加しています。「なかなか活動に参加できなくて」と言いながらも「皆さん良い人で楽しいですよ」と笑顔で答えてくれました。双子の兄龍希くんはおっとりしていて甘い物好き、弟の樹希くんは活発で白米好きな1歳児です。歩けるようになってからは、各々動き回る二人から目が離せません。

今年は家族が増える高橋家。子どもと遊ぶのが趣味という良典さんは「家族仲良く、元気にいきたいね。水揚げは一昨年並みになるといいな」と話してくれました。

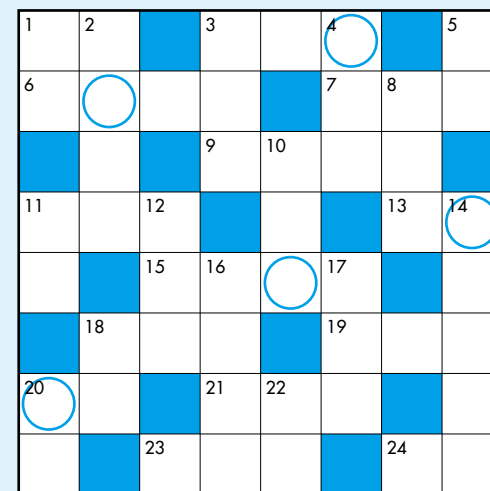


2人の結婚式でプロフィールとして参加者へ配られたのが本誌にそっくりに作られた「うみまるくん」。厚子さんの発案で作られ、その出来は参加者が「なぜここでなみまるくんが配られるのか?」と勘違いするほど。

頭すっきり!! **ブレイクタイム** Break Time

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。北海道ではまだまだ寒い日が続きますが、暦の上では春が来ますね。寒さが底を打つというこの日を起点として八十八夜を数え始めたり、この日以降、最初に吹く強い南風を春一番とするなど、暖かな季節の訪れを予感させます。皆さんも身近な春のきざしを探してみてください。



○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。

1月号の解答と当選者									
シ	オ	フ	キ	メ	ハ	ナ			
ア	セ	オ	ト	シ	タ	マ			
イ	チ	ネ	ジ	ビ	エ				
リ	ボ	キ	ツ	カ					
シ	ヨ	ウ	ヒ	ウ	カ				
モ	ウ	ノ	コ	リ	ズ				
フ	リ	シ	テ	エ	モ	ノ			
リ	ト	ケ	ン	コ					

(別海町)地吹 勝典さん
(函館市)奥ヶ谷順子さん
(根室市)渡辺にいなさん
(羅臼町)山根 瑞恵さん
(室蘭市)常盤 治さん

タテのカギ

- ① まだまだ冬眠中の大型の動物
- ② 一面に雪が積もっている広い場所
- ③ 破れば○○○更新
- ④ 現実とはギャップがある
- ⑤ 笑う門に来るとか
- ⑥ 去年と来年の間
- ⑦ 外気に触れながら入る○○○風呂
- ⑧ 春が近づくと雪ではなくこれが降る
- ⑨ 運命の赤い糸が結ばれているところ
- ⑩ 銀世界を眺めながらの一杯
- ⑪ 長所⇄
- ⑫ 「じゃがいも」を英語で
- ⑬ こつたらトントンと叩く
- ⑭ 所変われば○○変わる
- ⑮ これが12個で1年

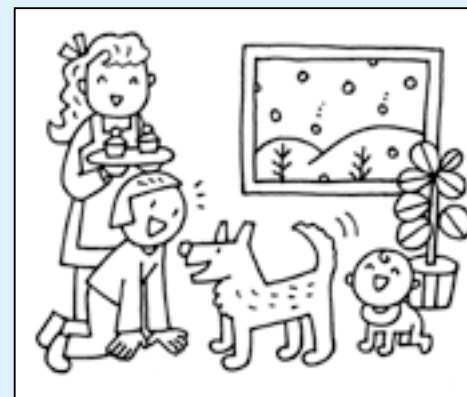
ヨコのカギ

- ① ないと言う人でも7つはあるとか
- ② フルマラソンの○○○は42.195km
- ③ 新雪の色
- ④ 生まれ育った国のことをこう呼ぶ
- ⑤ 素人⇄
- ⑥ 饅頭の中身
- ⑦ ○○に交われば赤くなる
- ⑧ チンして使うタイプもある布団を暖めるグッズ
- ⑨ 花を活ける壺
- ⑩ メールが増えてこれを出す人が減少
- ⑪ グルメのここは肥えている
- ⑫ ジェラシー
- ⑬ パーには勝つがグーには負ける
- ⑭ かぐや姫の出生場所

間違いさがし

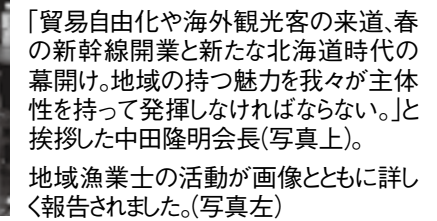
間違いは7つです。

※右と左の絵には、7カ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。)

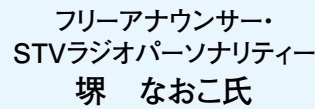


※答えは17ページにあります。

～全道の漁業士が研鑽を深める～
平成27年度北海道漁業士研修大会が



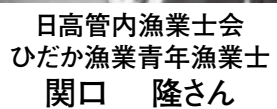
め種苗の放流体験です。ひらめの成長過程も説明し、海や生き物の命の大切さを身近に感じてもらえる体験になりました。3つ目の道外先進地視察研修は、末端顧客ニーズを反映した製品づくりを知るため、ぎよれん鹿島食品センターを訪問。また、生鮮輸送の先駆的な技術を持つ会社や、築地市場等も視察しました。今後関係機関の協力を得て、留萌管内漁業士会の活動を活発化させていきたいと思います。



堺さんは、札幌テレビ放送（STV）のアナウンサーとして活躍した後、平成元年に独立。人とのコミュニケーションについて勉強するなかで、「コミュニケーションがうまくいくいかない」には理由があることを学び、講師としても活動するようになった。講演では、放送を通じて出会った人々とのエピソードや、聞き上手の経営者として知られる松下幸之助さんの逸話など楽しい話題を織り交ぜながら、コミュニケーション技術を向上させる方法が伝えられました。

1月13日(水)、札幌の第2水産ビルにおいて、北海道漁業士会主催による「平成27年度北海道漁業士研修大会」が開催されました。大会では、道漁業士会の事業報告に続き、2つの地域漁業士会の活動報告と、外部講師を招いての講演が行われました。

实施



「前授業」を行うことになりました。



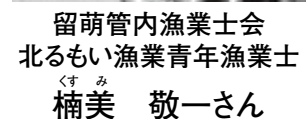
日高管内漁業士会
ひだか漁業青年漁業士
関口 隆さん

日高管内漁業士会では、毎年4月の総会で活動方針を決定しており、今年度の管内独自活動は、「イベント販売による海産物のPR」と「出

イベント販売は、春と秋に行われる「日高味覚フェア」への出店です。漁業士が中心となり、青年部、女性部に呼び掛け、3連合同で出店しました。春は天候にも恵まれず、一部売れ残ってしまった反省を生かし、秋には、たこ、真つぶ、灯台つぶ等の売れ筋商品を中心とした品揃えを行い、来場者目線で見やすい売場づくりを心掛けたところ、早々に完売する商品も出る結果となりました。接客の際に、つい出てしまう漁師の浜言葉も、かえって来場者の受けがよく、接客上の手応えも感じました。

出前授業は、1、2年生の子どもたちを対象に、映像による操業風景の説明、漁具の展示生きた水だこやつぶ等に触れるミニ水族館を实

漁業体験と道外視察研修を実施



今年度は主に
3つの活動を行
いました。ひと
つは、横浜市か
ら修学旅行で訪
れた高校生を対
象に、本道漁業
への理解を深め

ともらおうと、刺網にかかった魚の網外し体験
と魚の捌きかた教室を行いました。

最初は魚特有の匂いやぬめりが苦手だった高校
生も、網外し体験が始まると、楽しそうな様子
で取り組んでいたのが印象的でした。また、魚
捌き体験では「思ったより簡単」との声が聞こ
え、帰った後も調理をしてくれそうな手応えを
感じました。



留萌管内漁業士会
北る^{くす}もい^み漁業青年漁業士
楠美 敬一さん

平成27年度 北海道漁業士称号授与式
第61回 全道青年・女性漁業者交流大会

A black and white group photograph of approximately 18 men in suits, arranged in two rows (10 seated in front, 8 standing behind). They are on a stage with a Japanese flag and a Hokkaido flag in the background.

新たに18名の漁業士が誕生

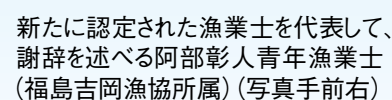
1月14日(木) 札幌の第2水産ビルにおいて平成27年度北海道漁業士称号授与式が行われました。今年度は、指導漁業士11名、青年漁業士7名の計18名が新たに認定され、荒川道副知事より認定書が授与されました。

平成27年度新認定漁業士

(敬称略・カッコ内は所属漁協)

●	●	●	●	●	●	●	●	●
小林	友杉	村田	中澤	大内	小名	成田	中村	齊藤
努	共見	繁広	昇	雅夫	正広	健二	一憲	昌之
(東しやこたん)	(東しやこたん)	(古宇郡)	(ひやま)	(いぶり噴火湾)	(いぶり噴火湾)	(いぶり噴火湾)	(ひだか)	(湧別)
								裕二
								白幡
								四辻
								廣喜
								(遠別)
								(雄武)

小林	強太（東しやこたん）
阿部	彰人（福島吉岡）
新山	祐介（福島吉岡）
森	勝行（八雲町）
穴戸	俊幸（いぶり噴火湾）
加藤	将史（斜里第二）
大村	洋雄（遠別）



指導事業

一問一答

漁政部編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。

TPPが大筋合意となりましたが、漁業への影響が心配です。

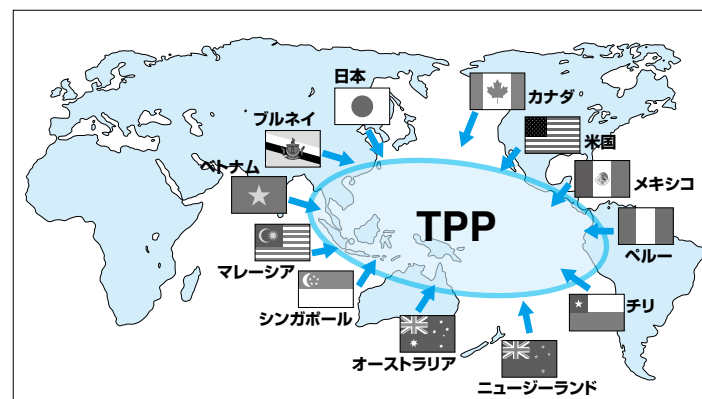
水産物の魚価・消費低迷が懸念されます。
国の支援策を活用するなど、漁業の体質強化に向けた取り組みが必要です。



水産物の関税削減・撤廃により、輸入水産物・畜産物が流入

TPP交渉については、昨年10月15日に参加12か国による大筋合意がなされました。この大筋合意に伴い、水産物の現行関税率については、昆布が15%削減となり、その他の品目では一定期間を設けて段階的に、あるいは即時に関税が撤廃されることとなりました。

これにより、TPP発効後は国内に輸入水産物が大量に流入して魚価が下落する他、安価な輸入畜産物が増大することで、魚から畜産物への消費の置き換えが加速し消費が低迷するなど、本道漁業に大きな影響を及ぼすことが懸念されます。



TPPに左右されない漁業経営に向けて将来を見据えた支援対策を求めています

こうしたことから、本道では全道漁協組合長会議の決議に基づき、「TPP交渉の大筋合意に関する緊急要請」を政府・与党に行った他、全漁連など全国の漁業者団体と共に、大筋合意に対する支援策を講ずるよう強く求めました。

その結果、政府は昨年11月に「総合的なTPP関連政策大綱」を公表し、平成27年度補正予算に、TPPの影響に対する支援対策として280億円が盛り込まれるなど、一定の成果を見ました。

一方、TPPの影響は関税が引き下げとなる直後のみならず、段階的に関税が削減・撤廃される将来にわたって影響が及ぶことから、短期的な経済対策だけでは問題は解決されません。

今後、TPPなどの外部環境に左右されない安定した漁業経営基盤を作っていくためにも、ぎょれんでは浜の皆さんと共に、国に対して将来を見据えた支援策をしっかりと講ずるよう、強く求めています。

〈我が国の関税に関する主な水産品の合意内容〉

TPP結果	品目	形態	現行関税率(%)
即時15%削減 (現行15%→12.7%)	こんぶ	干し・生鮮・冷蔵・冷凍	15.0
16年目に撤廃	ぶり	生鮮・冷蔵	10.0
	かたくちいわし	生鮮	10.0
11年目に撤廃	さんま	冷凍	10.0
	ぶり	冷凍	10.0
	いか(モンゴウ除く)	冷凍	5.0
	かたくちいわし	冷凍	10.0
	ほたてがい	冷凍	10.0
	太平洋まぐろ	生鮮・冷蔵 冷凍	3.5
6年目に撤廃	まいわし	冷凍	10.0
	太平洋さけ	生鮮・冷蔵 冷凍	3.5
	すけとうだら	冷凍	6.0
即時撤廃	まだら	冷凍	6.0
	すけとうだら	すり身	4.2
	たら卵	冷凍	4.2
	にしん	冷凍	6.0
	にしんの卵	冷凍	4.0
	塩蔵		8.4
	ひらめ	活	3.5
	かれい類	冷凍	3.5
	かに(ずわい、たらば等)	生鮮・冷蔵	4.0
	えび	生鮮・冷蔵	1.0~2.0

各地区専務参事会と懇談会を開催しました

ぎょれんの次年度事業について意見交換を実施

1月8日(金)の北見地区を皮切りに、今年も各地区で専務参事会とぎょれん役員との懇談会が開催されました。この懇談会は、毎年1月に各管内をぎょれんの役員が訪問し、次年度の事業計画の骨子となる事業や課題について浜に説明するとともに意見交換を行う事を目的としています。

今年は、(1)漁政・環境・指導事業関係では、「漁協経営の体質強化に向けた取り組み」「資源管理・増大に向けた取り組みの推進」「有害生物漁業被害防止対策の強化」等、(2)販売事業関係では「北海道の水産業を取り巻く環境」「秋鮭・ほたて・昆布流通対策の現状と課題」等、(3)購買事業関係は「漁業用燃油の取扱体制強化」「系統ブランド資材事業の推進」「衛生・鮮度管理向上に向けた資材の導入推進」といった内容について話し合いが行われました。

今後、各地の懇談会で出された意見を取り入れながら、次年度計画の策定を行います。



各地で活発な意見交換が行われました。(写真は1月8日に北見地区で行われた専務参事会の様子)

札幌で白糠産毛がにのおいしさをPRしました

白糠漁協 毛がに簞部会がイベントを開催

1月14日(木)、東京ドームホテル札幌で白糠漁協毛がに簞部会が「白糠産ゆでたて毛がにを食べよう!」と題し、毛がにの美味しさを広めるイベントを開催しました。釧路では7回を数え、おなじみとなっている同イベントですが、札幌では初めての開催。毛がに以外にも白糠産の柳だこやししゃもがふるまわれ、大人から子どもまで、90名以上が舌鼓を打ちました。同イベントは大好評で、次回の実施も予定されています。



会場では、20杯以上の毛がにを賞品として、毛がにの重さ当てクイズ(左、正解は1,040g)や抽選会も行われました

学校の図書整備に活用を

日高地区漁青連が新ひだか町へ寄付を行いました

12月21日(月)、日高地区漁協青年部連絡協議会が新ひだか町教育委員会に図書カード10万円分の寄付を行いました。3年前から同協議会が実施している、日本酒を船積みで熟成させる「日本酒熟成プロジェクト」で初めて剰余金が出たことから今回の寄付を行いました。久保会長は「3年目にしてようやく目標を達成しました。今後も続けていきたいです」と話しました。協議会では次年度以降も剰余金が出れば他町への寄付を計画しています。



目録を贈呈する久保会長(右)。高野教育長(左)は「読書に親しむことで学力向上につながる。寄付ありがたい」と謝辞を述べました

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！

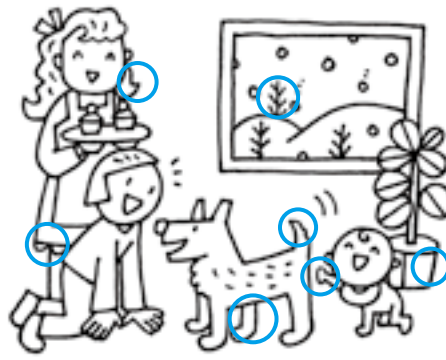
次の①～③を明記の上、ご応募ください。抽選で5名様に図書カードをプレゼントします。

- 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2月号への感想・ご意見など(※150字程度まで)
- ②10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〉2月19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。

10ページの間違いさがしの答え



この時期、北海道のスーパーでは鬼のお面と共に落花生が陳列されていますが、道外出身で、節分の豆を炒った大豆だった私にはとても衝撃的でした。調べてみると、落花生は雪国で多いそう。拾いやすくて衛生的、という何とも合理的な理由の様です。一方、終鰯は全国的。昨年は釧路で豊漁となった鰯ですが、古くから身近なものであったことを感じますね。(矢幡)

今このところ雪は少ないのですが、朝晩寒い日が続いています。ウニ漁が始まりました。昨年より5日早いですが、実入りはまあまあです。6月までの半年間、事故なく大漁を願っています。
(羅臼町 山根瑞恵さん 62歳)

あっという間の1年でした。今年のさる年はすばらしい年になります様に!!
(岡山県 津内洋史さん 57歳)

今年も体に気を付けて、健康でいられますように!!
(湧別町 臼井ミセ子さん 71歳)



会長様の「未来に続く浜づくり」を読みました。よき年でありますようにお祈りいたします。「シンボルマーク」の特集では、在職中胸にしたシンボルマーク、懐かしく思っています。現在の団結マークはなんですか?!

去年はコンブも魚も全然だめでした。今年は少しでも良い年でありたいと思いつつ、魚がある時ない時とは格段の苦しみがあり、とても大変なものですね。それでも1日1日ガンバリましょう。
(函館市 K.Tさん 64歳)

北海道は本格的に冬ですね。おでんや鍋など、暖かいものを食べて元気で冬を乗り切っていきたいですね!
(札幌市 橋本光江さん)

今年にはアキアジがたくさんとれることを願っています。魚よりコイコイ!!
(別海町 地吹勝典さん 28歳)

会長の「未来に続く浜づくり」を読みました。よき年でありますようにお祈りいたします。「シンボルマーク」の特集では、在職中胸にしたシンボルマーク、懐かしく思っています。現在の団結マークはなんですか?!

去年はコンブも魚も全然だめでした。今年は少しでも良い年でありたいと思いつつ、魚がある時ない時とは格段の苦しみがあり、とても大変なものですね。それでも1日1日ガンバリましょう。
(函館市 K.Tさん 64歳)

シンボルマークについての紹介は、なるほど〜と思いました!!よく見かけるマークや、知らなかったマークなどの意味を読みながらマークを見ていると、知る事がなかった感じが感じ取れて、とてもよかったです。
(初山別村 細野京子さん 61歳)

昨年1年健康で過ごす事が出来ました。今年も体に気を付けて仕事などを頑張ろうと思います。
(函館市 奥ヶ谷順子さん 72歳)

ふるさと納税の返礼品が見やすくて、前から興味があったので参考になりました!浜のおかあさんレシビのほたて丼がすごくおいしかったです☆
(根室市 渡辺にいなさん 10歳)

今年には雪が少なくて、良いと思っています。また、1月中旬頃より降りました。海の方は時化ばかりです。
(泊村 Y.Kさん 81歳)

「シンボルマーク」についての紹介は、なるほど〜と思いました!!よく見かけるマークや、知らなかったマークなどの意味を読みながらマークを見ていると、知る事がなかった感じが感じ取れて、とてもよかったです。
(初山別村 細野京子さん 61歳)

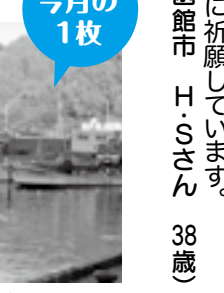
昨年1年健康で過ごす事が出来ました。今年も体に気を付けて仕事などを頑張ろうと思います。
(函館市 奥ヶ谷順子さん 72歳)

ふるさと納税の返礼品が見やすくて、前から興味があったので参考になりました!浜のおかあさんレシビのほたて丼がすごくおいしかったです☆
(根室市 渡辺にいなさん 10歳)

今年には雪が少なくて、良いと思っています。また、1月中旬頃より降りました。海の方は時化ばかりです。
(泊村 Y.Kさん 81歳)

暦の上では春の文字が見える2月ですが、毎日の寒さが身にこたえます。しかし、海外からは、その寒さや雪を楽しむに訪れる方が多いため、冬の宿泊者は夏よりも多いのだとか。2月はさつぽろ雪まつりを始め、道内各地で冬のイベントが開催されます。海外の方にならって、春まであと少し、冬の季節を楽しんでみようかと思つこの頃です。(工藤)

今月の1枚



漁師の皆様には安全操業で有りませう様に祈願しています。
(函館市 H.Sさん 38歳)

〈編集部から〉厚瀬漁港からは、後志路景100選に入る本目岬が見えるそうですね。

タイトル: 新年を迎えた厚瀬漁港
今年も豊漁であれ
(島牧村 泉谷泰三さん)

news 漁のほつとニュース

小樽

今年の正月は雪も少なく穏やかな天候となりましたが、その後は時化が多くなり、十分に操業できる日は少なくなっています。シーズン本番を迎えた冬漁の中心魚種であるにしんはハシリの漁模様が思わしくなく、魚群が沿岸に寄っていないものと推察されます。過去数年、石狩湾沿岸では1月末より各地で群来が観測されていることから、これからの水揚げの巻き返しに期待したいところです。

函館

今年度の渡島管内のいか漁は12月末をもって終了し、前年比約50%の水揚げ量という結果でした。水揚げ量はH25年度約15,900トン、H26年度約15,000トン、H27年度12月末現在で約7,400トンと、年々減少傾向にあります。組合や生産者はもちろん、いかに原料とする水産加工業者や製品を保管する営業倉庫にまで大きく影響が及んでいます。

根室

胆振管内の助宗だら刺網漁は、累計水揚げ数量が約17,000トン(昨年対比96%)、浜値は卵質の良好なものでk@120処、成熟の進んだものでk@80処となっています(1月19日現在)。卵質の低下、卵が抜けているものも多く見受けられるため、今後の浜値の下落が懸念されます。本年も生産者の皆さんの安全操業と豊漁を祈念しています。

釧路

時化や積雪の少ない穏やかな日々が続いていましたが、1月19日に今季最強の低気圧が襲来し、多い地区では60cmを超える積雪となりました。管内では、1月中旬より厚岸、散布においてにしん漁がスタートしました。昨年、当管内では40数年ぶりに千トン近い水揚げとなりましたが、今期も開始1週間で150トンを超える好調なスタートを切っています。また、毛がに、たこ、たら、ほっき等についても好調な水揚げが続いており、厳冬期ではありますが、浜は活気づいています。

北見

当管内では冬の風物詩である流氷の便りも聞こえ、日に日に寒さが増しています。そんな中、紋別・網走の底曳網漁も休漁期間を迎え、サロマ湖ではかきの水揚げのほか、氷下待ち網漁も始まり、ちかやきゅうりうお等が水揚げされています。今しばらく寒さの厳しい時期が続きますが、来月の海明けを心待ちにするとともに、各漁の豊漁と安全操業を祈願します。

稚内

冬を迎え、時化に見舞われる天候が続いていますが、利尻・礼文地区では12月下旬より、かれい・たらちの刺し網漁が続いており、かすべ網漁も操業されています。また稚内地区では、毛がに刺網漁の開始に向けて準備を進めているところです。これからも宗谷管内では、厳しい寒さが続きますが、安全操業で豊漁となることを願っています。

留萌

当管内は1月4日に羽幌・苫前・増毛市場で、5日に留萌市場で初セリがそれぞれ行われ、活気に満ちた新年の門出となりました。一方、年が明けてから風雪の強い日が続く、思うように船を出せない日が続いています。18日には臼谷地区にて銀杏草の採取が始まりました。例年より遅い滑り出しになったものの、成育・繁茂状況ともに良いとのことで、今後の採取に期待がかかります。今年も安全操業と大漁を祈念しています。

体の芯からあったまる! 冬にオススメのあったかレシピ

甘えびの ワンタンスープ

浜のおかあさん

レシピ



今回は「甘えびのワンタンスープ」をご紹介します。
えびの甘みとひき肉のうまみを、シンプルなスープ
が引き立たせます。お好みの冬野菜をさらに加えれ
ば、ボリュームも栄養も満点です。しょうがが入って
いるので、寒さの厳しい時期にはぴったりですね。

材料 (4人分)

- | | |
|------------|-------------|
| ・甘えび (むき身) | ・ワンタンの皮…20枚 |
| …150g | ・白菜…3枚 |
| ・ひき肉…100g | ・生しいたけ…2個 |
| ・しょうが…2個 | ・小ねぎ…適量 |
| ・塩こしょう…適量 | ・鶏がらスープの素 |
| ・ごま油…小さじ1 | …小さじ4 |
| ・酒…小さじ1 | ・水…3カップ |

作り方

- ① 甘えびを粘りが出るまで包丁でたたいて細かくし、
ひき肉を加える。しょうがのしぼり汁、塩こしょう、
ごま油、酒で味付けし、よく混ぜる。
- ② ワンタンの皮の真ん中に①を少量とり、皮を三角に
折り、水をつけてしっかり閉じる。
- ③ 白菜、生しいたけは一口大に切り、小ねぎは小口切
りにする。
- ④ 水に溶かした鶏がらスープを煮立てて②のワンタ
ンを入れ、浮き上がってきたら白菜、生しいたけの
順に入れる。塩 (分量外) で味を調え、小ねぎをちら
したら出来上がり。



新星マリン漁協
津川ルミ子さん