

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



3

2016
No.329

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

第53回 全道漁協青年部大交流会が開催
海外から来た観光客へ、道産水産物PRを行いました



十勝管内ししゃも漁業調整協議会が 東京で試食販売を行いました



「からふとししゃもとは全然違う」と味の違いを実感



来店したお客様の目にとまる、店の真ん中でPR



ホットプレートで手軽に美味しく焼けることもPRします



「いい匂いね」と覗き込むお客様も

十勝ししゃも漁業調整協議会が、2月15日(月)、16日(火)の2日間、どさんこプラザ有楽町店で試食販売を行いました。同協議会は、広尾、大樹、大津、えりもの4漁協で構成されています。同店でのPRは今年で2回目。この他に、今年で11年目を迎える帯広の屋台村でのフェア、新千歳空港や、地元・十勝のばんえい競馬場でのPRなど、道内外に渡ってPRに力を入れています。今回は、4漁協の漁業者4名と漁協の職員3名の計7名が、東京の消費者へ直接試食を行いPRしました。数あるアンテナショップの中でも抜群の人気を誇る北海道のアンテナショップ「どさんこプラザ」。昨年は9億円以上(水産関係はそのうちの約2割)を売り上げ、平日でも4、5千人、週末には7、8千人が来店します。取材した15日も、平日にも関わらず開店直後から店内は盛況となり、昼過ぎにはレジに行列ができるほどの混雑ぶり。そんな中、店外まで漂うししゃもが焼ける香ばしい香りがお客様の足を止めます。「十勝のししゃもの知名度を高めるために、まずは本物のししゃもの美味しさを知ってもらわないとね」と話すのは協議会の石井毅会長。自らししゃもを焼きながら、お客様に積極的に声をかけていました。

どさんこプラザ有楽町店の金子副店長は、「当店では道内の様々な企業・団体が毎日のようにPRを行っています。香りがするような試食販売をするようおすすめしています。やはり、通りがかったお客様の足を止める力がありますね」と話します。

用意した大樹産、広尾産のししゃも各100箱と真空パック100袋を2日間好調に販売し、真空パックは完売となった今回の試食販売。東京の消費者が好む商品の傾向など、今後の参考にもなったようです。協議会では今年も様々な宣伝活動を予定しており、十勝産のししゃもの美味しさを各地でPRしていきます。

どさんこプラザの販売についての問い合わせは、ホームページ(<https://www.dosanko-plaza.jp/index.html>)または北海道経済産業局産業振興課(011-222-1111)まで。

[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
March 2016 No.329

3

01 浜の元気印!
十勝管内ししゃも漁業調整協議会が東京で試食販売を行いました

特集1
02 第53回 全道漁協青年部大交流会が開催

海・ひと・夢 インタビュー
04 国稀酒造株式会社 代表取締役社長/林 眞二 さん

特集2
06 海外から来た観光客へ、道産水産物PRを行いました

浜の家族物語
08 釧路市東部漁協/飯塚 良太 さん ご家族

09 頭すっきり!! ブレイクタイム

10 第21回 漁師さんの出前授業

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!

指導事業
15 一問一答 環境部編③

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
釧路市東部漁協/飯塚 良太さんご家族です。



澄みきった冬空の下、出港を待つ漁船(釧路市)

第53回 全道漁協青年部大交流会が開催



全道の青年部員が集まり交流を深めました

1月30日(土)、札幌市の第二水産ビル8階会議室で第53回全道漁協青年部大交流会が開催されました。全道からは253名の青年部員が集まり、互いに交流を深めるとともに、研鑽を積みましました。

〈大会長挨拶〉



道漁青連 会長
國分 隼人さん

昨年の本道漁業は、相次ぐ大型低気圧や、数度にわたる全道規模の大時化による被害に加え、全道的な水揚量の減少など、改めて自然の驚異を感じさせられる年となりました。さらにT P P交渉が大筋合意となり、国産水産物への影響は計り知れないものがありますが、一方で、T P Pは海外への輸出についても大きく可能性を開くもので、安全・安心・良質な北海道の水産物を、国内のみならず世界にも発信していくチャンスとしても捉えることができるでしょう。さて、こうした様々な課題を抱える中で、我々青年部員は、浜の未来を担う者として、仲間と力を合わせて、将来を見据えて前進していかねければなりません。様々な問題の解決にむけて、私たち自らが働きかけるという意識を持つことが大切です。



今年度新成人を迎えた3名と、代表して決意表明を述べる佐呂間漁協 本間亮多さん。

〈研究発表〉

研究発表では、昨年度の全道青年・女性漁業者交流大会で北海道代表となった2名が発表を行いました。どちらの発表でも、その新しい取り組みに対し真剣に話を聞いたりメモを取る様子が見られました。

育て「エジバイツプ」 エジバイ増養殖にかけた漁師」



広尾漁協
エジバイツプ簗部会
関下啓史郎さん

ナマコ資源を後世に！ 「世界一のブランド」 「枝幸産北海キンコ」を守るために」



枝幸漁協 なまこ部会
奥村 信幸さん

「近年の北海道の海洋気象」

(一財)日本気象協会北海道支社

防災対策室 西村 修一氏

北海道周辺の日本海、太平洋、オホーツク海の水温のデータから、世界的には100年で水温が0・5℃上昇しているが、日本の近海の中では上がり幅はより大きく、日本海側の本州方面の水温の上昇はそのなかでも顕著であることをデータを基に解説しました。また、近年は大雨の回数が増えたというイメージがありますが、実際に1980年代に比べると2000年代では50㎜以上の大雨が降る回数は増えているそうです。

2014年12月と2015年10月に、根室で発生した高潮被害を例に、潮位や海面気圧、風向風速の関係などについても説明し、あわせて水深ごとの波の高さと水の動きを動画を交えて解説しました。また、エルニーニョ現象、ラニーニャ現象についても言及し、2015年はエルニーニョ現象が観測され、同時に世界各地で熱波などの異常気象が報告されたこと、エルニーニョの年は勢力の強い台風が発生しやすいことを説明しました。



講師の西村 修一氏

全道漁協青年部クイズ大会

毎年恒例となっている、「全道漁協青年部クイズ大会」が今年も開催されました。

全4ジャンル6問のクイズは、なかなかの難問揃い。全問正解の1名を含む5名が成績優秀者として表彰されました。

〈北海道の漁業環境〉

Q1. 北海道の漁協の正組合員数は15,860人ですが、このうち30代以下の若手漁業者の割合は？

- ① 7% ② 12% ③ 24%

Q2. 平成25年5月に「MSC認証」を取得した北海道の漁業は何？

- ① 昆布漁業 ② ほたて漁業 ③ さけ・ます漁業

〈北海道の漁協青年部〉

Q3. 道漁青連は昭和38年2月に発足しましたが、その時の全道の部員数は何名？

- ① 約4,000人 ② 約6,000人 ③ 約8,000人

〈漁協の運営について〉

Q4. 漁協の運営に関して、次のうち1つだけ間違っているものは？

- ① 漁協の理事の定数は、5人以上でなければならない。
② 漁協の名称を「札幌漁業振興協同組合」と付けても問題ない。
③ 漁協の幹事は、理事会に出席して意見を述べるができるが、議決権はない。

〈アラカルト〉

Q5. 1個のあさはりは、1日に約24リットルの水をろ過すると言われています。では、垂下式で養殖されているかが1日にろ過する水の量は？

- ① 約50リットル ② 約100リットル ③ 約300リットル

Q6. マイナンバー制度に関して、次のうち1つだけ正しいものはどれ？

- ① 個人のマイナンバーの番号は、引っ越しなどで住民票を移すごとに更新される。
② 個人番号カードの有効期限は、発行から10回目の誕生日まで。
③ 法人番号は、個人のマイナンバーと違って誰でも自由に利用することが出来る。

答え：Q1. ② Q2. ② Q3. ② (6,164人/174青年部でした) Q4. ② (水協法第3条1項「漁業協同組合」をそのまま使わなければならない) Q5. ③ Q6. ③



副賞のファイターズ選手のサイン色紙を手にする成績優秀者の皆さん

海ひと夢 インタビュー

国稀酒造株式会社 代表取締役社長

林 眞二さん

留萌地区漁業協同組合青年部連絡協議会が企画・製造している船積み酒「漁師の力酒」。その原酒となっている「国稀 佳撰」と「鬼ころし」を製造しているのが、増毛の酒蔵「国稀酒造(株)」です。

今回は、全国でも例のなかった船積み酒事業を軌道に乗せた苦労や、地元・増毛に寄せる思いについて、国稀酒造(株)代表取締役社長 林 眞二さんに伺いました。



増毛で創業134年、 これから地域発展とともに

留萌地区漁業連の「漁師の力酒」の原酒を造る

留萌地区漁業連との取り組みも8年目を迎えます。最初に当時の増毛漁協青年部長からお話を伺った際、基本的な部分ではすぐく歓迎でした。国稀というのは増毛で130年以上商売をしてきましたが、それは地元の方の応援があつてできたことですから。それまで一次産業とは、お酒の原料のお米を増毛の2軒の農家で作って頂くなど農業との関わりはあつたものの、水産加工品を店舗で扱ったり、魚の粕漬けのための酒粕販売のような交流はありましたが、生産者の方との交流はなかなかなかったもので、とても良いチャンスだったんですね。ただ、色々な手続きや免許があるので、すぐには出来なかったんです。

越えなければいけない、法律の壁

お酒は酒税法という法律があり、作るのも、卸すのも、小売するのも免許が必要と定められています。最初は製品を船にそのまま積んだものを販売していましたが、その後、国税局から基本的に良い取り組みですが、いくつか問題がありますというご指摘をいただきました。国税局の方も初めてのケースで色々調べてくださり、やりとりをしながら改善していきまされた。また、船にものを積むのは道庁の管轄なので、船と傭船契約を結ぶという対応も必要でした。

原酒を提供する我々と、船に積む青年部、そして販売をする甲谷商店さんの努力も相当ありました。三者がそれぞれ違う役割を担っています。割分担当ができたからこそ完成した商品だと思います。

全くと違う業界・土地から来たから感じるのとや、こうしたらいんじやないかなと思う事が結構あるので、思ったことはなるべくやってみようと思つていきます。私の前職はオーディオメーカーでしたが、オーディオもお酒も嗜好品なんです。私が転職するとき、先輩から「林さん、心配いりませんよ。マーケティング的に言ったら、両方とも嗜好品。同じですから。」と言われました。

魚×日本酒、増毛＝国稀

魚料理というのはやはり日本酒に合いますね。北海道で良い魚に巡り合えて、魚つて美味いんだな、と改めて思いました。同時に、酒蔵に来て、日本酒を飲むようになった、やつぱり合うなと思います。増毛では甘えびやはたはた、ほたて、鮭など色々な魚が獲れますが、全部美味しいですよ。昔は魚より肉の方が好きでしたが、本当に美味しい魚を食べていなかったからじゃないかと思えます。

日本酒にはお刺身が合うと思いますね。うちのおすめのお酒は国稀、鬼ころし、特別純米酒になります。札幌のお寿司屋さんでは特別純米酒を置いて頂いているお店が多いんです。やはり魚と合うんでしょう。

よく言われるように、お酒の業界はとても厳しい業界なんです。なぜそうできたのかという自問自答をしたときに、地元密着な部分が伸びてきた一つの答えなのかなという気がします。増毛出身の方が地元の自慢として国稀の話をして、「増毛＝国稀」というイメージを広げてくださる。うちには社外営業マンが沢山いるので、本当に助かっています。

遊びが仕事に結びついた

船に乗せてお酒がまるやかになる、という話は昔からあるんです。江戸時代には下り酒といつて、20日ほど関西から船に揺られて江戸へやってきたお酒が非常に美味しいと言われていました。実は、力酒の話を頂く6、7年前に遊びでやってみたことがありますが、近くのヨットハーバーで、様々なタイプのお酒をヨットに積んで、数日、1ヵ月、2ヵ月のものを友人たちと引き酒したんです。その際に1ヵ月だとはびっくり味に変化があると感じました。その後、実際の現場での調整を経て、「力酒」を船に積む期間を40日と決めました。

もうひとつ一致した意見が、味が酒として完成されている大吟醸や吟醸よりも安いお酒の方が変化するということ。ひよつとしたら言わないと元は安いお酒だと気付かないかもしれない。それで「力酒」の話を聞いた時に「国稀 佳撰」を提案しました。現在の「漁師の力酒」の原酒は、「国稀 佳撰」と「鬼ころし」ですが、国稀が甘口、鬼ころしは辛口と、対照的なものを積んでいます。高いお酒よりも普段飲まれているお酒の方が違いが分かるかもしれない、という思いもあり、この2種をおすすめしました。

徐々に増加した生産量

初年度は2,548本(国稀 佳撰のみ)を生産しましたが、今は本数もだいぶ増えました(今年度生産数3,699本※国稀 佳撰、鬼ころし、プレミアム)。年数が経つたことで、ファンの方もでき、口コミやイベント出店で認知されていって、ファン層が広がっていると実感しています。昨年は7周年記念として特別純米酒を使用した「プレミアム」

今の味も大切に新たな試みに挑む

お酒の味にもプームがありますが、国稀の味のファンの方もいらつしやるので、プームを追いかけるだけでなく、今の味を大切にしたい。色々と新しい試みをしています。あとは、もつと増毛の街を賑やかにしたいですね。美しい自然や歴史的な建物、山海の産品など、色々な魅力を増毛は持っています。増毛は海外からの個人のお客様も結構多いので、今は海外からの個人のお客も結構多いので、今後は、そのような旅慣れた少数の方にも対象にした仕掛けをしていきたいです。



北海道遺産にも選ばれた「増毛の歴史的建物群」の1つである国稀酒造の建物。落ち着いた佇まいで増毛の観光スポットとなっています。

Profile

1950年東京都生まれ。大手電機メーカー勤務を経て、1997年に妻の実家である国稀酒造(株)へ入社。2001年より代表取締役社長。北海道酒造組合の会長を務める。増毛町観光協会の会長も務め、増毛町の観光振興にも積極的に取り組む。

それまでと違う人生を歩むため増毛へ

私は東京出身で、国稀は妻の実家です。結婚した当初も、その後も、北海道に来て酒造りをするという事は一切頭にありませんでした。たまたま何か違う事がしたいなと思いついて、前の会社を早期退職して、何をやるかと考えていた時に、義母に増毛に戻ることを提案されました。当時46、47歳で、異業種に行くことを非常に悩みましたが、最終的には何か違う人生を歩むのもいいんじゃないかと決心しました。ただ、お酒の評価には、実際に人の五感で評価する官能検査という評価法があり、若いうちの訓練が重要なんです。私は入社してすぐに、自分は無理だと思いませんね。

そのかわりに、他の方たちの評価を伺う事にしました。幸いなことに、ここには売店や試飲があるので、消費者の方と接する機会が結構あります。最初の頃は、土日はずっと売店に詰めて、蔵の案内をしたり、何かから何までしましたね。勉強のためでもありますが、スタッフの人数も少なかったんです。

国稀同様、見学できる酒蔵も最近が増えましたが、タンクのあたりまで入れる蔵はあまりないでしょうね。私が来たときは既に見学をやっていたのですが、今の国稀の味を作った岩手出身の杜氏さんがタレント性のある方で、南部訛りで上手にお客さんを案内してい

海外から来た観光客へ、 道産水産物PRを行いました



真新しいホテルが立ち並ぶニセコの町は海外客がほとんど。



シンガポールから来た家族。屋台のイカリングフライを食べながら、「北海道のシーフードを楽しみに来ました!」。



「ラッキー倶知安店」では、海外客も安心の外国語対応が随所に。うにやかに、刺身もよく売れるそう。

海外から北海道を訪れる旅行客は、平成26年度154万人を超え、過去最高を記録しました。ぎょれんでは、北海道秋鮭普及協議会、北海道昆布漁業振興協会、北海道ほたて漁業振興協会と共同で、海外からの旅行客を対象とした初の道産水産物PRイベント「おいしい!北海道シーフードフェア・イン・ニセコ」を実施しました。イベントを実施したニセコリゾート地区は、海外からのスキー客が年々増え続け、世界のリゾート地として大きく変化しています。今回はその地区の様子とあわせてイベントの内容をお届けします。

おいしい! 北海道シーフードフェア・イン・ニセコ

●実施内容

ニセコリゾート地区(*)の飲食店16店舗にて、秋鮭・ほたて・昆布を使った道産水産物の特別メニューを提供。道産水産物のおいしさを実感してもらうことができます。

●メニュー提供期間

海外旅行客が増える時期に合わせて2回実施しました。

①2015年12月20日～2016年1月3日

②2016年2月2日～11日

①は欧米のクリスマス休暇、②は中華圏の旧正月に当たり、旅行客が増えます。

※ニセコリゾート地区とは

ニセコアンヌプリにある4つのスキー場とその直下に広がる、宿泊、飲食、温泉など施設など持つエリアを指します。



今回のイベントにご協力いただいた 「ニセコプロモーションボード」事務局長の 大川さんにお話を伺いました。



(一社)ニセコプロモーションボード
事務局長
大川 富雄さん

大学で建築を学び、東京にて建設会社・不動産会社に勤務。1996年に故郷の倶知安に戻る。地元企業に勤務する傍ら、まちづくりのNPOの設立から10年間事務局を担当。その後、札幌商工会議所での観光プロジェクトの業務を経て、2011年より阿寒観光協会の事務局長を務める。2014年11月より現職。国内外からの視察、取材も多く多忙な日々を送る。

ニセコはこの10年の間で、海外からのお客様が急激に増えました。「ニセコプロモーションボード」は、倶知安・ニセコ両町にまたがるニセコエリアで総合的に魅力ある情報を、国内外に発信する目的で設立されました。

ニセコを訪れる外国人は富裕層が多く、日本食や日本文化を理解している方も多くいらつやいます。北海道産の食材、特にシーフード(海産物)に対する期待は大きいものがあります。

フェアに参加した飲食店は、こつした海外の方々においしい道産シーフードを、召し上がっていただきたいと、とても積極的にご参加頂きました。

既に世界各地で美味しい料理を召し上がっているお客様は、これからも増えると思います。彼らには、道産の本当に質の良い物をきちんと伝えていくことが大切だと思います。

You Tube で放映する動画の撮影に同行 ～フェア参加店メニューの一部をご紹介します～



ザ・バーンの「北海道包み ジャパニーズスタイル」。鮭、ほたて、昆布のおいしさが丸ごと紙包み焼きに。



取材に応じてくれた仲良し4人組



動画のレポーターはニュージーランド出身のルー・ファイドさん。来日して5ヶ月。一生懸命、道産水産物のおいしさを伝えてくれました。



マルキュー商店の「道産ホタテの天ぷら」。この他に、「北海道シーフードチャーハン」も人気の一品。



ホテル 木ニセコ内にある杏ダイニングの「ワイルドサーモン・デンガク(田楽)」。海外での調理経験豊富な前田シェフがちゃんちゃん焼きをベースに、目にも鮮やかな創作料理を提供。



グラウビュンデンの「北海道海の幸クリーム ガーリックトースト添え」。ミルク感たっぷりのスープに、ほたて、秋鮭がたくさん入っています。



居酒屋で盛り上がるのは、日本も海外の方も一緒です。



なべなべの「石狩鍋」。スキー後の体を温める鍋はニセコでも人気。



フェア実施店の様子を
YouTube配信。
道産水産物のおいしさ・
魅力を動画でPR

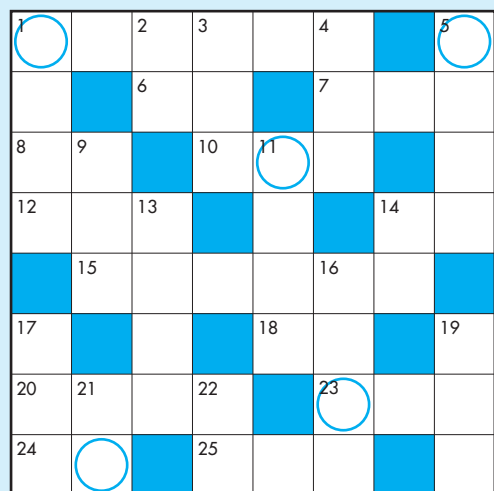
「ニセコプロモーションボード」のホームページ
(<http://www.nisekotourism.com/ja/whats-on>)
でも動画を放映しています



フェアの実施をポスターや
パンフレットで宣伝

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。古来より続く、3月3日桃の節句は、女の子のすこやかな成長を祈る大事な行事です。この時期に飾る男女の人形のうち、女性の人形には「女の子が健康で美しい子に育つように」といった意味がこめられているそうですよ。



○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。

ク	セ	キ	ヨ	リ	フ
マ	ツ	シ	ロ	ソ	コ
ゲ	ク	ロ	ウ	ト	シ
ア	ン	コ	テ	シ	ユ
メ	ユ	タ	ン	ホ	キ
カ	ビ	ン	テ	ガ	ミ
シ	タ	シ	ツ	ト	ザ
ナ	チ	ヨ	キ	タ	ケ

2月号の解答と当選者

リッシュン

(豊 浦 町)	阿部	暁子さん
(浜 中 町)	鷹架	早苗さん
(根 室 市)	菅原	一真さん
(根 室 市)	黒部	孝義さん
(増 毛 町)	池田	多鶴子さん

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。

表紙に登場いただいたご家族を紹介いたします。

釧路市東部漁協

飯塚さんご家族

今月の
浜の家族物語



【飯塚さんご一家】 飯塚良太さん(31歳)、彩さん(24歳)、陽翔くん(3歳)、大翔くん(1歳)

※良太さんの母・サツさんと共に。

「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、釧路市東部漁協の飯塚さんご一家です。

つぶ籠部会の部会長としての責任を感じます

昆布漁を中心に、秋にはししゃも、冬にはつぶ籠漁を営む良太さん。自身もおいしいから好き、というししゃもの漁では、当初は網やロープをスクリュに巻き込んで動けなくなるなどのトラブルもあり、母 サツさんと彩さんは仕事が手につかないほど心配したこともあったそうです。もちろん現在はそのようなことはないものの、「ししゃも漁は未だに緊張します」と話してくれました。

良太さんは昨年からつぶ籠部会の部会長を務めており、出漁の是非を部会員に連絡したりしています。「出漁体制など、考えることがとても増えましたね。前の部会長さん達に色々教えてもらいながら判断しています。昨年は低気圧などのせいか漁模様があまり良くなく、悩みが尽きません」と教えてくれました。「これまでは自分の商売のことだけ考えれば良かったけど、今は部会の人たちのこともあるので、責任重大です」とも話します。

子ども達の動画で気持ちを奮い立たせる

市内出身の彩さんですが、結婚後に初めて昆布干

しや、ししゃもの選別をしたそう。今では慣れた昆布干しも、当初は「腰が痛いとか体力的につらいことより、周囲の人の作業が早くて、足を引っ張ってしまう事が悔しかったことを覚えてますね」と朗らかに話してくれました。

保育園で覚えた言葉を使いたい盛りの陽翔くんとお兄ちゃんと喧嘩をすると泣かせてしまうこともある大翔くんはスターウォーズに夢中。兄弟でちらしの剣で戦っているそう。そんな2人の髪を整えるのは前職が美容師の良太さんの役割で、記念写真のヘアメイクも良太さんが行ったとか。

色々ともむことの多い漁の前には、子ども達の動画をスマートフォンで見ながら仕事にかかると話す良太さん。春からは昆布漁が始まりますが、子ども達とのコミュニケーションは欠かせません。





つながりあわせたロープをみんなで引きあっても、けしてほどけません

びっくり～



さつま入れがよくわかるように、赤と黄色のロープを組みあわせます

先生から一言



4年2組 北嶋先生

聞いている子供たちの表情から、漁師さんのお話に引きつけられているのがわかりました。私もほたては大好きですが、稚貝の小ささに驚きました。お二人とも子供たちがあこがれるようなカッコいい漁師さんで、仕事に対する思いもしっかり伝わったと思います。すばらしい授業になりましたね。



4年1組 佐藤先生

まだ4年生なので、ちょっと心配していましたが、漁業を身近に感じてもらえたようなので、とても良かったと思います。漁師さんの技を実演してもらったり、漁をするときに気を配っていることなど、漁師さんならではの話しに子供たちは驚いておりました。本当に良い経験ができました。5年生になってからの授業につながると嬉しいです。ありがとうございました。

漁師さんの感想



道漁青連 根室地区会長
羅臼漁協
菅原 史大さん

出前授業は何度も経験していますが、今回の子供たちもとても素直で、楽しく授業を進めることができました。

私はロープワークを担当しましたが、技を完成させた時に喜ぶ子供たちを見て、自分もやりがいを感じました。今後も出前授業を増やして、魚食普及に努めたいと思います。



道漁青連 胆振地区会長
いぶり噴火湾漁協
福島 正和さん

前回の出前授業から、耳吊り用アゲピンに、ほたての貝殻を通してもらう体験を実施しています。成長度合いを見せるだけでなく、作業を体験することで「ほたて」を身近に感じ「こうやって育てているんだ」と理解が深まれば、事前準備の苦労も報われます。今回の経験を今後に役立てていきたいですね。まだまだ工夫できると感じますから。



給食時間も質問せめにあいました



第21回 漁師さんの出前授業



漁師さんの授業は、
なるほど! すごいわ! びっくり!

2月18日(木)、札幌市立資生館小学校で道漁青連とぎょれん共催の、通算21回目となる「漁師さんの出前授業」が行われました。参加した4年生84人には、見て、聞いて、漁師さんの仕事に挑戦し、漁業を身近に感じる特別授業になりました。

資生館小学校で初めて出前授業が開催されたのは今から9年前の平成19年。浜のおかあさん料理教室でお世話になっていたご縁で始まりました。参加した生徒たちから、「自分達だけでなく、来年の4年生にも同じ授業を見せてあげて」の感想文が殺到し、校長先生からもお願いされ継続開催に。今ではすっかり伝統行事?

子供たちも先生も楽しみにしている授業は今年もたくさんの驚きと思い出を残してくれました。前日から準備して、新しいパフォーマンスを披露してくれた二人の漁師さん、お疲れ様でした。

なるほど～



DVDで沖の作業を勉強しました

すごいわ～



耳吊り用アゲピンに貝を通してみました



1ヶ月毎に順に下がっているの、貝の成長がわかります

03 甘えびとほたてのスーパークレーが体の中から温めます 雪まつりの大雪像を作る作業員へ スーパークレーをふるまいました

1月21日(木)、さっぽろ雪まつり大通公園会場で、雪像を作る自衛隊やボランティアなど関係者へ、北るもい漁協が提供した甘えびとほたてを使用したスーパークレー300食がふるまわれました。札幌の有名店「らっきょ」がこの日のために準備したスーパークレーは、甘えびスープがたっぷり使用されたマイルドな辛さの特別メニュー。甘えびとほたてがごろごろ入った熱々のカレーは、午前中の作業で芯から冷え切った関係者をお腹の中から温めました。雪がちらつき、時折強い風が吹く中、雪像づくりの参加者はおいしいカレーで作業への英気を養いました。



ぎょれん職員も参加してカレーを配りました



トッピングに甘えびの素揚げが乗ったカレーは大好評。おかわりに来る方も

「わが村は美しくー北海道」運動第8回コンクールの募集が始まります

北海道開発局では、道内の農林水産業の生産活動によってもたらされる「景観」や「地域特産物」、「人の交流」等を調和させ、地域を活性化させている団体を表彰する、「わが村は美しくー北海道」運動を展開しています。これまで、歯舞地区マリンビジョン協議会（第4回）が地域特産物部門金賞、落石地区マリンビジョン協議会（第7回）が大賞を受賞したほか、漁協女性部、部会なども各賞を受賞しています。

今回の募集開始は3月中旬から。

詳細は「わが村は美しくー北海道」運動ホームページ
(http://www.hkd.mlit.go.jp/zigyoka/z_nogyo/wagamura/)
をご確認下さい。（募集要項の掲載は3月中旬より）



落石地区マリンビジョン協議会が大賞を受賞した第7回表彰式の様子



資源管理や油濁事故について研鑽を深めました

01 全道漁協指導部門担当者会議、漁場環境保全研修会が 開催されました

2月15日(月)に全道漁協指導部門担当者会議（主催：漁政部）が、16日(火)に全道漁協漁場環境保全研修会（主催：環境本部）がともに札幌市のセンチュリーホテルで開催されました。

指導部門担当者会議では、資源管理について水産庁を講師に講演が行われたほか、浜の活力再生プラン（広域プラン）、地方創成関連事業の活用、水産関係国費予算、漁協経営セーフティネットについての説明が行われました。

環境保全研修会では、油の流出事故と回収をテーマに海上保安本部と（公財）海と渚環境美化・油濁対策機構から講師を迎えてお話を伺いました。いずれの講演でも実例を挙げて、問題点や漁協の初期対応について解説があり、講演後には、実際に現場での油濁処理について質問が出るなど、有意義なものとなりました。



全道漁協漁場環境保全研修会の開会にあたり挨拶を行う環境本部 今本部長（北るもい漁協）

海のない帯広市で漁業を身近に感じてもらいたい

02 釧勝地区漁青連が帯広の小学校で初めての 出前授業を実施

1月26日(火)、釧勝地区漁協青年部連絡協議会が地区として初めての「漁師さんの出前授業」を帯広市の市立稲田小学校で行いました。当日は、高橋地区会長（大樹漁協）、梅津副会長（散布漁協）、石田副会長（釧路市東部漁協）の3名を先生として、4年生約120名に授業を行いました。秋鮭定置網漁、かに簗漁などについて説明し、定置網の修理やロープワーク、さつま入れを実演して実際の漁師の技を披露すると、海に面しておらず、普段から漁師と接する機会の少ない児童たちは驚くとともに、説明に興味深く聞き入っていました。また、児童からは漁に出る時間について質問があり、「朝2時」との答えに驚きの声が上がっていました。

高橋会長は「授業は学校からの評判もよく、手応えを感じました。今回の反省も踏まえ、未来を担う子供たちに漁業に興味を持ってもらう活動として定着させたい」と話し、今後の活動継続への確実な一歩となったようです。



漁具について説明する高橋会長



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。

漁業における環境保全対策にはどんなものがありますか？

河川を遡上する魚においては、河川環境の保全をすることが大事です。



さけます、ししゃも等の河川を遡上する魚については、河川内での親魚の捕獲、採卵、飼育、放流の事業を行っています。これらの増養殖事業では、遡上河川、ふ化用水等の清澄な水質を確保することが重要であり、各漁協、各関係機関およびぎょれん環境部（環境本部）では、協力して河川、ふ化用水等の水質調査を行っています。

魚に対する河川環境の問題点

- 河川に汚水や濁水が流入すれば、親魚の遡上が減少して採卵数が確保できません。
- ふ化用水に汚濁した排水が流入すれば、放流する稚魚が健康を害して成長に影響が出ることになり、数年後、沿岸での漁獲が減少するかもしれません。
- 水質とともに、河川の物理的環境の保全も重要であり、コンクリートによる河川の護岸、深み、よどみのない流路の直線化は、魚の遡上や降海に影響を与えます。

特に、さくらます資源の保護には、河川環境の保全が重要

- さくらますの稚魚は、数年間は河川内に留まり生活します。その後、大きくなり銀毛化し、スモルト(*)として降海します。
- 河川内では夏場の高温時期において、健康に成長するためには、河畔林の日陰が必要であり、冬場には越冬するための結氷しない深みが必要となります。
- 河川内を広範囲に移動するため、遡上・降海を妨げる河川内工作物（例：落差工等）の存在についても問題になります。
- 魚道のないダムや農業用水・発電用水取水施設等があることにより、上下流への魚の移動が不可能となり、用水路への迷入もさくらますの資源減少につながります。

*スモルト：産まれて約1～3年経過し、海に下っていく準備が整ったさけます類の幼魚。



落差のある河川に設置された魚道（標津町 ウラップ川）



スリット化したダム（標津町 イケショマナイ川）

河川環境保全に向けて

各漁協および関係機関では、ぎょれん環境部（環境本部）と協力して、河川、ふ化用水等の水質調査と同様に、砂防ダムなどについては、魚道の設置、スリット化（完全に堰きとめないよう切れ込みを入れる工事）等を要望するとともに、河川工事について様々な協議を行っています。

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、日高地区の逢山義幸委員長（日高中央漁協）です。

逢山義幸委員長プロフィール

昭和25年、浦河町生まれ。漁家に生まれたものの漁師が嫌いで、若い時は専門学校に学び、自動車整備の仕事に従事。家業を継ぎ漁師になり、大型船の機関長もしていましたが、結婚が転機になり責任感も増して船主として独立。奥さんもイカ釣り漁では一緒に沖に出て義幸さんを支えたといいます。「俺が食わせてやっている」ではなく「今の母さんがいたから今の俺がいる」と話してくれたご夫婦に「大あっぱれ!」



購買事業について

☆ここは、あっぱれ

⇒ 世界的な石油動向の掌握と燃油の安定供給

ぎょれん購買事業の中でも、石油情勢の掌握と価格安定のための諸対策は評価できる。漁家経営に直結する燃油価格の動向は、ぎょれんが全漁連とも連携し世界的な原油相場の掌握に努め、都度漁業者まで情報を流してくれる。昨年から今年にかけ原油価格の下落で価格は下げ基調だが、今後とも情報収集を油断なく行い、安定供給に尽力願いたい。

★ここが喝!

⇒ 10年先を見据えた資材供給対策を

「タイナイロン」漁網に代表される海外生産資材は、人件費の安い国に生産拠点を移しながらの製造となっているが、遠くない将来、どこの国の人件費もそう変わらなくなっている。将棋の駒を打つ時のように、2手、3手先を読み、盤上の優劣だけでなく将来の局面を読んで、打つ手を考えてほしい。国産メーカーとの連携も強めるべきでは？

販売事業について

☆ここは、あっぱれ

⇒ 前浜水揚げ魚価の底支え

数年前、自分が就業しているタコの価格が低迷し、いくら水揚げを増やしても採算割れの状況が続いた時期があった。「これではたまらん」とばかりに沖から無線で当時の支店次長に価格対策を強く要請。ぎょれんでは石狩の総合食品とも連携し、独自の販売ルートを確認しながら地元仲買人の上をゆく価格で底支えを実施。臨機応変な対応で価格を持ち直すことができた。「いか」でも同様の対応で価格維持に尽力願ったが、今後も期待している。

★ここが喝!

⇒ 販路拡大と一層の魚食普及を

娘が沖縄に嫁いだため、旬の水産物である、時鮭やたこ、いか、秋鮭などを、北海道の水産物になじみの薄い地域に送ることが増えた。娘は親戚中に配るらしいが「北海道の魚はどれも美味しいと大人気。また送って」と電話をよこす。ぎょれんでも沖縄に営業していることは知っているが、南国にも売り込みを強化してほしい。併せて料理教室や水産物の消費拡大につながる食育事業も、さらに拡大してほしい。

指導事業について

☆ここは、あっぱれ

⇒ 組織活動が系統活動への理解を深める

購販推進地区委員長に就任以来、札幌での会議やぎょれん石狩新工場の研修視察に参加し、本道漁業の現状やぎょれん事業への理解が進んだと思う。全道地区委員長会議での意見交換も他地区の動向を知る良い機会となっている。漁を休んで出席するに値する、内容の濃い情報提供を期待している。

★ここが喝!

⇒ 漁業の将来を担う青年部の育成に力を入れて!

自分の青年部長時代に比べ、今の若手漁師は団体行動が苦手で、数人の気の合う仲間同士の行動が多いように思う。青年部の全道大会の充実や青年部のための一日組合学校の開催など、ぎょれんとしての支援を一層強めるとともに、道東やオホーツクに比べ活動資金の乏しい地区の青年部活動を活性化させるため、漁協役職員への働きかけを強めてほしい。

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。

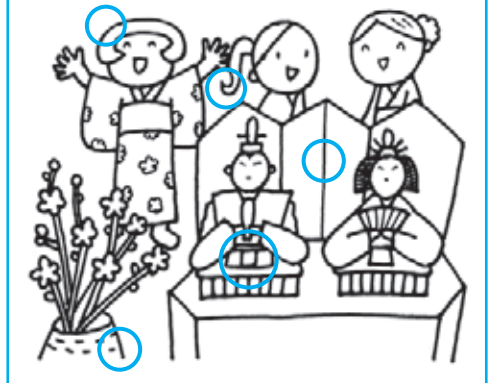
- ①なみまるおたより箱への投稿（お便り、写真、イラスト等）や、広報なみまるくん3月号への感想・ご意見など（※150字程度まで）
- ②9ページのクロスワードの答え
- ③住所・氏名・年齢・電話番号

〈宛先〉3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。

9ページの間違えがしの答え



お正月号で紹介したぎょれんマークについて、ご覧になったOBの方から二尾の魚には意味があったはずとのお便りをいただきました。再度調べ直したところ、二尾の魚には「生産者漁業協同組合ぎょれん」が、二位一体になって北海道の浜のために働くという意味が込められてマークに込められた先輩たちの志に想いを馳せてこれからも職務に精進したいと思います。（阿部）

2月の行事というと節分と言った人が多いと思いますが、私にとってはバレンタインです。今年もまたたくさん友達からもらったと思います。3月になったらダイエットだ！
（厚岸町 小島史香さん）
昆布漁業に関する懇談会について興味深く読みました。機械乾燥について色々あるので、大いに勉強になりました。
（函館市 H.Sさん）
節分には豆まきをし、一年間の厄払いをしてきました。今年こそ良いことがありますように！
（厚岸町 運上貴子さん 23歳）

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



新年が開けたと思ったらもう2月も過ぎようとしています。今年はまだ1月の低気圧に降った雪1回ですが、ひどかったので、吹き溜まりの所は1m以上も積もっています。日の当たる所は土が顔を出していますが、これで終わらないでしょう。雪解けを待って、低気圧で被害にあったうに養殖の作業が始まります。なんとか被害のないようにしたいものです。
（浜中町 鷹架早苗さん 56歳）
平成27年の北海道昆布漁業に関する懇談会のページで、地区によって、それぞれ昆布乾燥の温度などの違いがわかり、勉強になりました。
（根室市 菅原一真さん 17歳）
豆まきしました。毎年、サイコロキアラメルの中にはワンコインが。しかし、テスト前の私は不参加。残念。
（厚岸町 K.Sさん 17歳）
今年には雪が少なく、この先も雪が降らずに早く春が来てほしいなあー
（根室市 中村久子さん 60歳）

今年に入ってから積雪量も大分減り、徐々に暖かくなってきたように思えます。さくらます（本鱒）の水揚げ量も増えてきており、少しずつ春の訪れが感じられます。この時期のさくらますは寒水の日本海で蓄えられた脂ののりが良く、焼き魚はもちろんフライやソテーにしても非常に美味です。本格的な春の到来時には大漁続きであることを願うばかりです。
（函館 2月に入ってから積雪量も大分減り、徐々に暖かくなってきたように思えます。さくらます（本鱒）の水揚げ量も増えてきており、少しずつ春の訪れが感じられます。この時期のさくらますは寒水の日本海で蓄えられた脂ののりが良く、焼き魚はもちろんフライやソテーにしても非常に美味です。本格的な春の到来時には大漁続きであることを願うばかりです。）

2月からやりいか釣漁が始まりました。スタート時の漁模様は昨年と比較すると良く、大型サイズであることが特徴ですが、時化が多く、満度に出漁できていないことが悩ましいです。4月にはやりいか漁が最盛期を迎えますが、現状のまま漁が続いて来季のするめいか漁に繋ぐことができればと浜も期待しています。

今年、厚岸ではしんが豊漁です。刺身、塩焼き、煮付け等々、とにかくおいしいです。本当に北海道は、海、山、何を食べても絶品。特に若い人たちに魚の美味しさをもっと知ってほしいです。毎日新鮮なものを食べられる幸せを私たちは感謝しなければと思います。大自然がありがとう！！
（釧路市 小川園子さん 48歳）
沖にはしっかりと居座る流氷も陸から見ると日はほとんどありません。白い大陸の出現は今年はないのでしょうか。3月中旬までは船は陸の上。静かな海に活気が戻るまでもう少しの辛抱です。流氷の恩恵を受けるためにも少しでも白い大陸の出現を待つばかりです。
（紋別市 S.Nさん 65歳）

浜の家族物語の写真を見て、同世代の方が頑張っている姿が微笑ましいです。
（函館市 M.Yさん 32歳）
12月、1月と例年になく天気の穏やかな日が続きました。たこ漁に出られ、良かったのですが、正月明け早々、茶の間のストーブが壊れ、予想外の出費。プラスマイナスゼロでした。
（初山別村 白府美恵子さん）
今冬は暖かかったんで、けあらしもほとんど見かけませんでしたね。暖かく除雪が少ないのは嬉しいですが、魚やほたてに悪影響がなければ良いですね。
（豊浦町 阿部曉子さん 46歳）

編集後記

特集6頁の「セコ」は、真新しいホテルや飲食店が立ち並び、噂で聞いている通り、海外のリゾートさながらの様子でした。私も海外旅行へ行った際は一日6食食べるほど現地の食を楽しみますが、海外から来たお客様も同じようで、爆買いならぬ爆食する様子は見ていて気持ちよかったです。北海道の食を、魚を楽しみに、またぜひ来道してほしいですね。（工藤）

自分の安全 家族も安心 ライフジャケット常時着用

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

小樽

石狩湾沿岸の冬の風物詩であるにしん漁は1月下旬より本格化し、序盤の不漁を挽回する勢いで水揚げが続いています。水試の事前予想よりも魚体が大きく、例年になく豊漁となった道東産にしんと共に新鮮な旬の味としてスーパーや鮮魚店の売り場を賑わせています。また、後志管内ではまだら漁が好調となっています。管内月間平均単価がk@600を超えた月もあり、例年になく高値を維持しながら漁は終盤戦に向かっていきます。

室蘭

終盤を迎えている胆振管内の助宗刺網漁は、累計水揚げ数量が18,200t、昨年対比が88%となっています。昨年より水揚げが少ないため、浜値はk@100を超えることがあるなど、高値で推移しています（2月18日現在）。また、管内のほたて漁は盛漁期を迎え、現在日産200tの水揚げとなっています。3月からはえび籠漁が始まりますが、好漁に期待がかかります。生産者の方々の安全操業、豊漁を祈念しています。

根室

2月に入り風蓮湖や温根沼での氷下待ち網漁が本格的に始まりました。漁場の結氷が例年より遅れ、前年同期に比べ全体的に高値となっていますが、今後の豊漁に期待がかかります。また2日に初水揚げとなった太平洋沿岸の毛がに籠漁は、初日は数量2t、価格は大型サイズで昨年並み、中・小型サイズは昨年を上回る浜値となりました。5月までの漁期中の安全操業を祈念しています。

留萌

2月19日に留萌地区青年部の記念すべき第50回地区大会が行われました。各地区の漁青連会長にも式典に参加していただき、節目にふさわしい素晴らしい大会となりました。各浜では悪天候が続き、思うように船を出せない日が続いていますが、これからの春漁に向けて、ほたて稚貝出荷やえび籠漁、かれい漁などの準備が進んでいます。浜が本格的に賑わい、活気づく時期が近づいて来ています。

函館

2月に入ってから積雪量も大分減り、徐々に暖かくなってきたように思えます。さくらます（本鱒）の水揚げ量も増えてきており、少しずつ春の訪れが感じられます。この時期のさくらますは寒水の日本海で蓄えられた脂ののりが良く、焼き魚はもちろんフライやソテーにしても非常に美味です。本格的な春の到来時には大漁続きであることを願うばかりです。

釧路

釧路東部地区では、2月1日に毛がに漁解禁となりました。2月18日までの水揚げ累計は、数量2割増、浜値2～3割高と好調なスタートを切っています。また、厚岸、散布にて1月中旬より行われている刺網漁では、にしんの水揚げが先月に引き続き好調です。水揚げ累計は500tを超え、豊漁であった昨年同期と比べ10倍以上となっています。釧路西部地区では、ほっきやつぶ、たこの水揚げが続いています。引き続き安全操業を願っています。

稚内

2月に入り、稚内・利礼地区では毛がに刺し網漁の操業が始まりました。時化の日が続いていますが、水揚げが本格化するにつれ数量・価格とも高水準で安定したものになることを期待しています。また、オホーツク地区でも毛がに籠漁・ほたて漁の準備が着々と進んでおり、来月からの操業開始に向け浜は活気づいています。まだまだ寒く荒れやすい海ですが、安全操業で豊漁となることを願っています。

梶山

2月からやりいか釣漁が始まりました。スタート時の漁模様は昨年と比較すると良く、大型サイズであることが特徴ですが、時化が多く、満度に出漁できていないことが悩ましいです。4月にはやりいか漁が最盛期を迎えますが、現状のまま漁が続いて来季のするめいか漁に繋ぐことができればと浜も期待しています。

日高

年明けから時化が多く、浜にとって厳しい日が続いており、毛がに籠漁は、2月18日現在、前年度の水揚げ数量の7割程度の146tとなっています。えりも地区では2月22日、他地区では3月29日までが漁期となっており、今後の挽回に期待がかかります。今後は3月より各地でつづる鰯漁が始まります。春漁に向け、安全操業と大漁により、浜が活気づくことを願っております。

北見

当管内では外海での水揚げは休漁期間が続いており、現在はサロマ湖でのかき漁や氷下待ち網漁（ちかやわかさぎ）が中心となっています。3月からはほたての漁場造成をはじめ、毛がに漁や底曳網漁も始まります。今しばらく寒さの厳しい時期が続きますが、海明けと春漁の開始が待ち遠しい今日この頃です。

寒い日には、北海道の郷土料理でほっこり

ぬかにしん三平汁

浜のおかあさん

レシピ



今回は「ぬかにしん三平汁」をご紹介します。ぬかにしんのうま味は、こんぶのうま味と相性抜群。絶妙な味わいです。ぬかにしんから塩味が出るので、薄めの味付けで作るのがポイントです。

材料 (4人分)

- ・水…1.2ℓ
- ・だし昆布…適量
- ・じゃがいも…2個
- ・にんじん…1/4本
- ・ぬかにしん…1本
- ・長ねぎ…1本
- ・塩…適量

作り方

- ① 鍋に水を入れ、昆布で出汁をとる。
- ② じゃがいもは4つ切りに、にんじんはいちょう切りにし、水を沸騰させてゆでる。
- ③ むかにしんを輪切りに8等分にし、鍋に入れ、塩で味を調える。
- ④ 斜め切りにした長ねぎを鍋に入れ、全体に火が通ったら完成。



増毛漁協

丹保 礼子さん