

北海道ぎょれん広報

なみまるくん

[うみ・なかま コミュニケーション]

5

2016
No.331

北海道
ぎょれん



特集

平成28年度ぎょれん事業計画 ー 後編 ー
水産技術普及指導所を訪ねて
～第1回 日本海後志海域～



今年も厚田港朝市が始まりました



大きなかじか。すぐに売れていきました



新鮮なほたての調理法などの情報も提供します



この日のお目当てはそいというお客様。世間話をしながらの買い物も魅力の一つです



卵がぱんぱんに入ったにしんの丸干し

石 狩市厚田区の厚田港で4月から10月中旬まで、お盆を除いて毎日開催されている港朝市が今年も始まりました。この朝市は漁業者が多く出店し、平日も開催しているのが大きな特徴です。最盛期となる5月以降は18店舗が軒を並べる朝市も、水揚量がまだまだ少ないこともあり、取材に訪れた4月2日に営業していたのは9店舗。この日はシーズン開始後の最初の土日ということと、お客様が途切れることなく来場します。

会場となっているのは、石狩湾漁協本所の真横。番屋からも100mほどで、たこの水揚を興味深く覗き込むお客様や、販売するほたてを運ぶフォークリフトが行き交います。石狩湾漁協朝市部会の副部長を務める中村美登里さんは、「朝市が始まってから20年以上経ちます。観光客が岸壁で魚を外しているのを見て、その魚を販売して欲しいという声があったのがきっかけです」と教えてくれました。この日、販売されていたのもほたてやかじか、かじか、かじか、せい、銀杏草と前浜で獲れるものばかり。かじかのこや一夜干しなどの加工品を置く店もあり、厚田の海の味覚を満喫することができます。各店舗では、ほたての簡単な調理法やかじかの豆知識など、よりおいしく食べるための情報を伝授する様子をあちこちで見かけました。

5月からはしゃこの水揚も始まり、観光バスがツアーで立ち寄ることもあるという厚田の朝市。女性部が春にはたこ飯と銀杏草の味噌汁、秋には秋鮭鍋を振舞うなど、出店者が一丸となって厚田の海産物の美味しさを広めています。

厚田港朝市は4月1日から10月中旬の7:30～14:00頃、期間中毎日開催。毎月不定期で全品2割引きとなる「おさかな感謝デー」も実施しています。(今年度は5月15日(日)、6月5日(日)を予定)

[うみ・なまこ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
May 2016 No.331



01 浜の元気印! 今年も厚田港朝市が始まりました

02 特集1 平成28年度 ぎょれん事業計画 - 後編 -

08 特集2 水産技術普及指導所を訪ねて ~第1回 日本海後志海域~

10 特集3 漁協組合学校で学ぶ ~漁業者を支える組合職員を育てる~

12 浜の家族物語 宗谷漁協/石井 啓太さん ご家族

13 頭すっきり!! ブレイクタイム

14 なみまるインフォメーション

15 漁協教育研修(後編) - 漁協専門分野研修 -

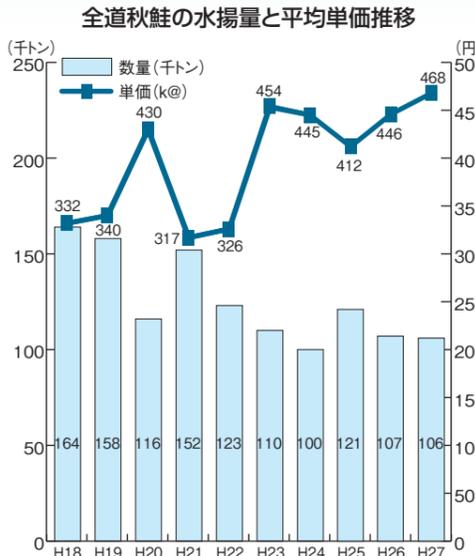
16 大漁祈願! 浜のほっとニュース

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 宗谷漁協/石井 啓太さんご家族です。

凧いだ水面の船影も美しい春の東浦漁港(稚内市)



(4) その他
 ① 世界標準レベルの日本産水産工コラベル認証制度実現に向けた関係機関との連携強化
 ② 輸出環境整備に向けた、国・道との連携強化並びに取り組みの推進

(3) 輸出対策
【原料輸出】
 ① 国内需給調整を目的とした中国輸出の再構築
 ② 中国以外の輸出先開拓並びにルートの確立(東南アジア等)
【製品輸出】
 ① 需要伸長傾向にある中国・東南アジア向け販売強化
 ② 東南アジアを中心とした新規販路の開拓並びに需要動向調査・分析
 ③ 需要に即した生産体制の構築
 ④ 欧米に関する市場調査並びに関係機関と連携した輸出整備

(1) 変化に対応した水揚げ対策
① オホーツク地区
 ア. 製品流通に基づく、適正仕向処理配分の情報発信と迅速な流通対策の実施
 イ. 流通への影響が大きい輸出環境動向の産地への情報発信(乾貝柱・玉冷)
 ウ. 流通動向変化による急激な相場変動

2. ほたて
 北海道のほたて漁業を取り巻く生産・流通環境は、ここ数年、大きく様変わりしてきています。
 生産面では、オホーツク地区の低気圧による時化被害、噴火湾地区の稚貝のへい死等の影響で平成27年4月〜平成28年3月の全道のほたて水揚げ見込みは、33万トン前後と昨年より30%近い減産となりました。これにより地元加工場は稼働不足となり、これに世界各国の水揚げの減産が加わり、北海道産ほたての需要が増えたことで全道の浜値平均価格も277円/kgに高騰しました。
 一方、流通面では、アジア圏での急速な需要拡大や円安等の影響もあり、海外市場への輸出数量は伸張しましたが、その反面、国内市場は、輸出主導の価格形成により売り場が縮小するなど、厳しい状況が続いており、国内消費量は減少の一途を辿っています。
 このような状況変化を踏まえ、本年度においては、北海道ほたて漁業振興協会並びに関係行政機関との連携により、安定した生産及び流通体制の構築に向けた対策を強化します。

(1) 生鮮対策
 ① 旬期消費の拡大を目的とした生フィレ・生筋子の販売強化
 ② 消費嗜好に即した製品規格への対応推進(ウロコ取り、カマ取り等)
 ③ 旬における全国販促の拡充

(2) 国内対策
【親製品】
 ① 冷凍・定塩フィレの販売強化並びに中食・外食業態等の新規販路開拓
 ② 国内需要拡大に向けた国内での生産体制の拡充
 ③ 高次加工品(骨取製品等)の安定供給のための海外における生産体制の構築
 ④ 関係部署と連携した商品開発の推進並びに販路構築
 ⑤ 全国規模での通年販促の拡充強化
 ⑥ 国の補助事業(国産水産物需給変動調整事業等)の活用
【魚卵製品】
 ① 外食・中食向けを中心とした国内販売体制の強化並びに新規販路開拓
 ② 需要動向に沿った製品処理配分の推進(醤油いくら等の生産拡大)
 ③ 全国規模での通年販促の拡充強化

(2) ほたて各製品の販売戦略と流通対策
① 国内流通対策
 ア. ボイルほたての国内売り場確保のための販売強化
 イ. 品質訴求力のある生鮮ほたての販売継続
 ウ. 製品毎の特性を踏まえた業態別販売戦略の徹底と効果的な販促の実施
 エ. 稼働確保に向けた重点加工業者との定期的な協議の実施
② 海外流通対策
 ア. 加工原料向け販路確保の必要性を踏まえ、北海道ほたて漁業振興協会との連携による為替変動リスク等に対する輸出対策を継続実施
 イ. 海外の日本食レストランを中心とした水漬けしないドライ製品市場の開拓継続
 ア. 右記製品の取扱商社絞り込みと計画的な輸出の実施
 b. 同製品の定着に向けた販促の実施
 c. EUの市場調査を踏まえた販路の確立
 ウ. 冷凍原料貝、活貝輸出の実態掌握と課題の洗い出し
 a. 活貝の中国・韓国・香港での需要及び販路の実態調査

時の指標価格打ち出しによる円滑な水揚げ・値決の実践
 ② 噴火湾地区
 ア. 輸出に先導されたほたて各製品動向の定期的な情報発信とこれに基づく適正価格の提示



旬期に全国で行う販促活動 (写真は平成27年実施時の様子)



先月から2か月にわたり、ぎょれんの平成28年度事業計画をご紹介します。
 今月は、販売事業、宣伝販促・食育・広報事業、購買事業、そして、経営体制に関する事業計画についてお伝えします。

平成28年度事業計画
 販売事業について

1. 秋鮭

昨年度の道内における秋鮭の水揚げは、漁期最盛期における時化被害の影響等から、数量は昨年並みの10万6千トン、浜値は近年で最も高水準の468円/kgとなりました。
 製品の消流状況は、中国加工業者の経営悪化や競合する鮭鱒類の安値供給の影響から、親製品の輸出数量が大きく減少し、国内向けの供給量が増加する見込みにあります。
 加えて、魚卵製品についても、国内需要が増加している状況の下、安価な輸入品の搬入増加が予想されており、今後の道産秋鮭製品の消流停滞が懸念されます。

また、近年、水揚げが低水準に推移しているため、道産秋鮭の浜値は高値を維持しているものの、世界の鮭鱒供給量は350万トンを超える体制が継続しており、道産秋鮭の水揚げ動向や世界的な需給バランスの変化によつては、道産秋鮭の消流に対する影響が危惧されます。
 このため、今年度においても、秋鮭の消流安定を図るためには、取り巻く環境の変化を的確に捉え、北海道秋鮭流通対策協議会、北海道秋鮭普及協議会と連携した施策の継続実施が必要不可欠であり、国内・海外における秋鮭製品の需要伸長に向けた取り組みを推進します。

(1) 生鮮対策
 ① 旬期消費の拡大を目的とした生フィレ・生筋子の販売強化
 ② 消費嗜好に即した製品規格への対応推進(ウロコ取り、カマ取り等)
 ③ 旬における全国販促の拡充

(2) 国内対策
【親製品】
 ① 冷凍・定塩フィレの販売強化並びに中食・外食業態等の新規販路開拓
 ② 国内需要拡大に向けた国内での生産体制の拡充
 ③ 高次加工品(骨取製品等)の安定供給のための海外における生産体制の構築
 ④ 関係部署と連携した商品開発の推進並びに販路構築
 ⑤ 全国規模での通年販促の拡充強化
 ⑥ 国の補助事業(国産水産物需給変動調整事業等)の活用
【魚卵製品】
 ① 外食・中食向けを中心とした国内販売体制の強化並びに新規販路開拓
 ② 需要動向に沿った製品処理配分の推進(醤油いくら等の生産拡大)
 ③ 全国規模での通年販促の拡充強化

(2) 流通対策
①北海道昆布漁業振興協会・北海道こんぶ消費拡大協議会と連携した宣伝活動の拡



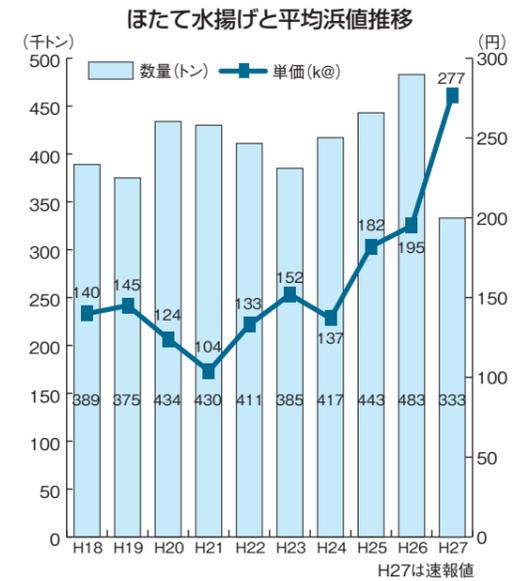
北海道昆布漁業に関する懇談会(上)とその資料をまとめた昆布の機械乾燥についての冊子(左)

産者と一体になった生育阻害要因の解明並びに増産に向けた研究の継続
②昆布品質向上及び生産省力化対策
ア・各地区の生産者代表による懇談会の継続開催により、生産技術の共有化と広報誌を通じた浜への伝達
イ・道及び道総研との連携による、昆布生産実態に即した工程の機械化の検討

①産地における取り組み
ア・生産状況の把握
a. 適正価格構築の基礎となる的確な生産状況の把握
b. 右記に向けた各生産漁協との積極的な情報交換の実施
イ・品質向上対策
a. 乾貝柱格付員との情報交換による品質・選別の改善点の抽出
b. 右記に基づく生産漁協との品質・選別向上対策の実施
c. 異物混入防止に向けた取り組み
②消費地における取り組み
ア・海外市場
a. 香港・中国本土・その他華僑市場の流通状況の把握と消費拡大対策の実施
b. 大連産乾貝柱の生産状況と広州市場における消流状況の把握
イ・国内市場
a. 外国人観光客への消費対策の強化
b. 国内加工メーカー仕向け量の安定確保対策

③乾貝柱の流通対策
①産地における取り組み
ア・生産状況の把握
a. 適正価格構築の基礎となる的確な生産状況の把握
b. 右記に向けた各生産漁協との積極的な情報交換の実施
イ・品質向上対策
a. 乾貝柱格付員との情報交換による品質・選別の改善点の抽出
b. 右記に基づく生産漁協との品質・選別向上対策の実施
c. 異物混入防止に向けた取り組み
②消費地における取り組み
ア・海外市場
a. 香港・中国本土・その他華僑市場の流通状況の把握と消費拡大対策の実施
b. 大連産乾貝柱の生産状況と広州市場における消流状況の把握
イ・国内市場
a. 外国人観光客への消費対策の強化
b. 国内加工メーカー仕向け量の安定確保対策

①産地における取り組み
ア・生産状況の把握
a. 適正価格構築の基礎となる的確な生産状況の把握
b. 右記に向けた各生産漁協との積極的な情報交換の実施
イ・品質向上対策
a. 乾貝柱格付員との情報交換による品質・選別の改善点の抽出
b. 右記に基づく生産漁協との品質・選別向上対策の実施
c. 異物混入防止に向けた取り組み
②消費地における取り組み
ア・海外市場
a. 香港・中国本土・その他華僑市場の流通状況の把握と消費拡大対策の実施
b. 大連産乾貝柱の生産状況と広州市場における消流状況の把握
イ・国内市場
a. 外国人観光客への消費対策の強化
b. 国内加工メーカー仕向け量の安定確保対策



3. 昆布

昨年の北海道産昆布の生産量は、天候不順による操業日数の減少などにより1万6千トン台に落ち込みました。近年の道産昆布の生産状況は、着業者数の減少に加え生育環境の変化等の様々な要因により、2万トンを下回る低水準の数量となっております。
このため、生産量回復に向け北海道産昆布漁業振興協会と連携し、人工的種苗投入実証試験事業を継続して実施していくなど、生産振興対策を実施します。
また、簡便性を求める消費者志向等から昆布の消費量は漸減傾向にあり、需要回復に向けた効果的な取り組みを拡充強化していきま

③秩序ある輸入昆布の取り進め
北海道産昆布の安定流通を基本とした日昆・全調ならびに輸入相手国との相互理解による秩序ある輸入の継続推進
②昆布異物混入防止
ア・生産者の意識向上に向けた啓発活動の継続
イ・関係業界との共同による意見交換会等を通じた産地での指導強化
①産地市場衛生管理高度化推進に向けた取り組み
ア・調理師専門学校生への昆布講座の開催のほか、各種料理教室などを通じた食育活動の継続展開
イ・大学研究室による昆布の機能成分研究の継続実施及び普及活動の推進
ウ・EU圏への輸出開拓に向けた模索

食の安全・安心対策について

消費者の食品の安全性に対する関心が高まる中、産地市場における水産物の水揚げ段階から加工・流通に至るまで水産食品全般にわたる品質衛生管理体制の強化・適正表示等への的確対応が一段と重要になってきます。
ついては、本年度においても水産物流通の起点となる産地市場の衛生管理の向上を図ることで道産水産物の安全・安心確保に努めるとともに、本会直営工場・漁協工場・提携加



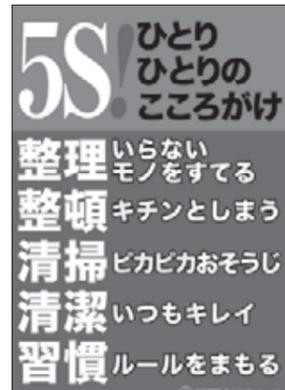
①生産振興対策
①昆布増産対策
ア・北海道産昆布漁業振興協会との連携による人工的種苗投入実証試験事業の拡充
a. 追跡調査等による事業成果の確認とデータの蓄積
b. 実用化に向けた改良と試験地区の拡大
イ・道と連携した雑海藻駆除に関連した取り組み
a. 道総研の研究結果を踏まえた具体的な対応方向及び対策の協議
b. 雑海藻駆除事業の推進のため行政への支援要請
ウ・昆布増産に係る諸対策の検討
a. 増産に向け、地区の実態に即した漁期及び効果的な採取方法の検討
b. 道との連携による昆布研究者・生

①産地市場衛生管理高度化推進に向けた取り組み
ア・産地市場衛生管理マニュアルに基づいた点検の定着化
②「重点評価項目」の導入による衛生管理レベルの維持・向上
③地区ごとの産地市場連絡協議会を通じた組織的取り組み
工業者等の品質・衛生管理向上など、安全・安心対策に万全を期すための取り組みを継続強化します。

②本会直営工場・漁協工場・提携加工業者のさらなる品質・衛生管理レベルの向上への取り組み
③商品の品質・衛生管理ならびに表示の適正化に向けた取り組み
①本会取扱製品の表示の適正化ならびに商品仕様書の一元管理に向けた取り組みの継続
②食品表示法の施行に伴う表示の徹底指導の継続

④全道漁協職員向け衛生管理指導の継続実施
①指導教育部との連携による全道ブロック

別一般職員向け衛生管理研修会の開催



平成27年度に全道に配布した衛生管理を呼びかけるポスター

宣伝販促・食育・広報事業について

国内の水産物消費は減少の一途を辿っており、魚食の復権が喫緊の課題となっていることから、国内対策を主眼に積極的な事業展開を行います。

また、水産物消費が拡大基調にある海外においても「北海道ブランド」の確立に向けた各種対策の充実にも取り組みます。

販売事業の推進にあたっては、消費者の目に留まる宣伝媒体を活用し、道産水産物の売り場確保に向けた事業を実施します。

食育事業は、魚食普及の裾野を広げる必要があることから、食に携わる調理師・栄養士、次世代の消費者である園児・小学生を中心に事業展開を図ります。

広報活動については、全道漁業者及び一般消費者と本会をつなぐ重要な役割があることから、各媒体の特性を生かした事業展開を図ります。

(1) 宣伝・販促事業

- ① 道産水産物の売り場の確保に向け、対象魚種の特性を捉えた中での旬や栄養面を訴求した効果的な宣伝活動の推進
- ② 大手調味料メーカーとの連携による簡便なメニューの提案並びに消費喚起の推進
- ③ テレビ・雑誌の他、全国主要駅の電子看板・映画館CM・航空機内誌等を活用した宣伝普及活動の拡大実施による消費者向け情報発信
- ④ 増加傾向にある道内観光客向けの事業の強化

ア. 日本人に対する道産水産物普及推進のための新規事業の展開

イ. 外国人に対する道産水産物使用による料理メニュー普及推進の拡大実施

- ⑤ 「道産水産物流通安定対策協議会」(本会・北海道・札幌市中央卸売市場・札幌市場荷受け2社で構成)による道央圏・札幌市周辺における地産地消・魚食普及の強化

(2) 食育事業

- ① 食に携わる将来の調理師・栄養士に道産水産物の優位性を訴求するための食育講座の充実
- ② 次世代の消費者である園児・小学生向け事業の拡大実施
- ③ 各種料理教室での道産水産物の優位性・栄養面の訴求の拡充
- ④ 昨年度作成した食育DVDの有効活用

購買事業について

購買事業ではこれまで、燃油取扱系統集中化と施設整備を通じ、燃油価格の低減化と安定供給に取り組んできました。

加えて、営漁コスト削減に向け良質廉価な「系統ブランド資材」の開発・普及を進めることで、既存の資材価格に対する牽制を図り、漁業経営コストの削減に努めています。

漁業用燃油の適正価格での安定供給と資材コスト削減は漁業経営の安定に不可欠の要件であることから、今年度についても引き続き会員と連携し、漁協系統購買機能の充実を図ります。



各種食育教室でのDVDの活用(写真は平成27年実施時の様子)

(3) 広報活動

- ① 広報「なみまるとん」を通じた全道漁業者へのタイムリーな情報提供
- ② 本会ホームページによる会員ならびに一般消費者への情報発信と内容の充実

(1) 石油製品

- ① 高い系統利用率を背景とした漁協系統仕入力の維持。

ア. 本会利用率維持に向けた取り組み

イ. 系統燃油動向等の浜への伝達強化

- ② 共有燃油施設再整備計画に基づく計画的な施設整備

ア. 施設管理者研修会の定期開催

イ. 燃油施設定期自主点検の継続実施

(2) 系統ブランド資材

- ① 重点品目(タイナイロン・ベトナム養殖籠)の取扱推進

- ② 提携メーカーとの連携による定置資材の取扱推進

- ③ 「系統ブランド資材評価推進委員会」活動との連携による地区需要・ニーズに対応した新商品・新仕様開発への取り組み
- ④ 漁協、ぎよれんマリノサポート(株)との連携による普及活動強化(全道漁協担当者海外視察研修の実施、展示即売会開催や各種部会への積極的参加等)

(3) 魚函

プラスチック製品活用による新容器開発等、衛生的容器への代替促進。

(4) 施設・機器

- ① 省エネ省力化機器の開発普及(昆布選別機改良、ほたて耳吊り用穴あけ機普及等)
- ② ぎよれん設計センターとの連携による

漁協施設整備計画等への総合的コンサル
タント機能の強化



昨年度発売されたほたて耳吊り用穴あけ機

経営体制について

資源の減少等により本道水産業界を取り巻く環境が変化するなか、浜の負託に任せ、効果的な諸対策を推進するためには、本会の財務及び経営基盤のさらなる強化が不可欠となっております。

加えて、原料不足などにより道内水産加工業者をはじめ取引先の経営が厳しさを増しており、引き続き債権管理には万全を期す必要があります。

このため本年度は、ぎよれんグループ全体の総合的な危機管理体制強化を最重要課題に掲げるとともに、継続して経営基盤及び人材育成の強化に総力をあげて取り組みます。

また、本年度は中期の事業推進方向の最終年であることを鑑み、次期事業推進方向についても組織的協議を行います。

(1) グループ危機管理体制の強化

- ① 市場・製品事業における債権管理の強化
- ② 品質衛生管理等のリスクマネジメント施策の継続推進
- ③ 高水準となっている製品在庫の適正管理の徹底
- ④ 関連会社の経営管理機能の継続強化
- ⑤ 緊急事態に対する体制の整備と訓練の実施
- ⑥ コンプライアンス(法令遵守)・経営の確立

(2) 経営基盤の強化

- ① 関連会社を含めたグループ全体の事業の再構築
- ② 財務体質強化に向けた内部留保の充実
- ③ 保有資産の健全性の確保及び費用対効果を勘案した設備投資の実施
- ④ 業・事務処理の更なる合理化に向けた次期電算システムの開発着手

(3) 人材育成の強化

- ① 人材育成計画に基づく教育研修の継続実施
- ② 業務内容の変化と業務効率化を踏まえた、本会グループとしての人材適正配置の推進



ぎよれん職員を対象とした研修も定期的に行われています

水産技術普及指導所を訪ねて

～第1回 日本海後志海域～



ほたての幼生の数は顕微鏡を使用して数えます(採苗関連調査) 小樽市漁協の職員と共に採水を行います(沿岸環境調査)

漁業者の皆さんに増養殖や資源管理に関する技術や知識の普及等を通じ沿岸漁業の改善のため日々努力している水産技術普及指導所。ここでは全道で95名の職員が24ヶ所の本所・支所で業務に当たっています。そんな各地の指導所を訪ね、それぞれの海域での取り組みを紹介するこの企画。今回は、小樽市から島牧村まで、後志海域を所管する後志地区水産技術普及指導所(以下後志地区指導所)をご紹介します。

後志海域の沿岸漁業は磯廻り漁業と刺し網漁業が主体で、磯廻りではうにやあわび、なまこ、刺し網ではほっけやかれい類、にしんなどが水揚げされますが、海域の生産性向上が課題です。生産性を低下させる原因の一つとして磯焼けが挙げられますが、その原因究明や対策に向けて、水産試験場と連携・協力しながら調査・実施するのにも後志地区指導所の業務です。

また、消費者が「後志」という言葉から連想しやすい魚種に、うにやしんがいますが、それらの増養殖にも積極的に取り組んでいます。他にも後志地区指導所では、地域の食育教室や漁業士会の活動への支援も行っています。



なまこの人工採苗にも取り組んでいます

後志指導所の注目!人物



入庁2年目
西田 大さん

私は長野県上田市出身で、北海道大学水産科学院を卒業後、昨年からは後志地区指導所に勤務しています。先輩方に教わりながら、磯焼けに対する藻場の回復やうにの増養殖、青年部に関する業務を担当しています。2年目となる今年は、自分から新たな課題を見つけ、浜のためになるような仕事を提案したいです。また、将来的には自分も先輩の様に漁業者の方から頼られる普及員になりたいと考えています。

後志地区水産技術普及指導所



余市町の中央水産試験場の施設内にある本所には所長を始め7名、岩内町にある岩内支所には3名の普及指導員が勤務しています。



後志普及指導所ではこんなことに取り組んでいます!

1. 成果が見えてきたにしん増殖
10年以上前から、石狩・後志、宗谷・留萌管内の漁協・市町村が中心となって取り組んできたにしんの人工授精や中間育成、稚魚放流に指導所も協力してきました。環境の影響も大きいですが、漁業者による網の目合い規制等の取り組みにより、近年は1〜2千トンまで水揚げされるようになり、漁業が少ない冬期間の浜を活気づける重要な魚種となりました。

2. きたむらさきうにの短期養殖

昨年からは岩内支所では、きたむらさきうに(のな)の短期養殖に取り組んでいます。餌が少ない磯焼け漁場に生息する身入りの悪いのなを有効利用し、産卵後ののなに餌として昆布などを与えて短期間で身入りを増やし、高値が期待できる年末や冬季に出荷することを目指しています。成果は上がってきています



漁業者へ給餌指導する普及指導員



のなの餌となるボイル昆布作りに奮闘する普及指導員

が、餌となる昆布の確保や、身入りの確保が今後の課題です。うに養殖の先進地である道東の事例を参考に、後志の浜に合った方法を模索していくのも指導所の腕の見せ所です。

3. ほたての採苗関連調査

ほたては北海道の主要魚種ですが、後志管内でも生産が増えてきています。指導所の春先の重要な業務として、ほたて養殖の採苗に関する調査があります。採苗に適した時期を把握するため、定期的な採水や母貝の調査、プランクトンネットと呼ばれる、目の細かい網を曳いての浮遊幼生調査を行い、その結果を「採苗情報」として発信しています。ほたて稚貝は道内各地へ出荷されていますが、地元の方の中には案外そのことを知らない人もいます。

これからも

漁業者と共に 普段から漁業者との情報交換を行っている普及指導員。そんな中で漁業者が他海域の情報を聞いて



後志地区指導所のみなさん



新規就業者へプランクトンネットの曳き方を指導することも

声

現場の 主査 小笠原和重さんに伺いました



小笠原和重さん
札幌市出身。北里大学卒業後入庁。これまで渡島東部、檜山南部、後志北部、利尻地区の普及指導所や漁業研修所に勤務。

私は磯根資源の増養殖や磯焼け対策の他、漁業士や青年部活動など浜の担い手支援に取り組んできました。様々な調査の際には部会や青年部の方々が一緒に動いて頂くことが多く、日本海では潜水調査への漁業者参加も一般的です。そのため、20年ほど前から私たち普及指導員が講師となって、希望者を対象に潜水士資格を取得する勉強会を行っています。漁業の中で潜水作業を行う場面も多いですが、危険を伴う作業でもあり、安全を第一に潜水士の資格を漁業や青年部活動に活かして頂きたいです。

「新たな増養殖に取り組んでみたい」と要望されることもあります。今年度から研究調査が始まるなまこやあさり養殖もその一つ。所長の金総括普及指導員は、「今後も後志の漁業振興に向けて、できる限り要望にこたえて漁業者と共に調査・研究に取り組んでいきます」と、話してくれました。

漁協組合学校で学ぶ

～漁業者を支える組合職員を育てる～



道内からの入学者!! 南かやべ漁協推薦

おお さか ひかり
大坂 光さんにお話を伺いました。

私の父は建築業ですが、叔父や先輩が組合学校を出て漁協職員になっているので、以前から組合学校で学びたいと思っていました。こちらに来てまだ日が浅いですが、海の匂いがしないので、少しさみしいです。

一緒に入学した仲間とはこれから1年間の共同生活になるので、みんなで切磋琢磨して笑顔で卒業したいですね。私は高校の3年間実家を離れましたが、離れたことで地元の素晴らしさを改めて感じました。生まれ育った地元の漁業の発展に貢献できるよう、1年と短い間ではありますがここで頑張りたいです。

大坂 光さん

函館市川汲町出身。道立知内高校を卒業後、組合学校へ入学。趣味は釣りや野球。

様々な人との出会いもあります

授業ではそのほかにも、実務に必要な簿記やパソコン、選択制で小型船舶操縦士(2級)、フォークリフト運転技能士講習も取得・受講することが出来ます。また、推薦組合や築地などでの研修、水産庁長官への表敬訪問、水産庁、全漁連、農林中央金庫から講師を招いた特別講義など、座学だけでなく、様々な現場を知ったり、色々な立場の人との出会いがあります。新たに入学した14名も、7月には全国各地の漁協で約20日間の実習が始まります。

漁業と漁協に必要な理論、知識などを体系的に学ぶことができるのは全国でここだけ。以前は全漁連で勤務していた吉田校長も、組合学校の授業内容を見て、その充実ぶりに自分もここで学びたいと思ったそうです。

自らも協同組合論や漁協経営論で教鞭をとる吉田校長は「ここへ来る学生達は、漁業者のために頑張りたいという気持ちがとても強いです。必ず浜で良い仕事をしてくれるので、漁業者の方には彼らを信頼して、一緒に育てていただきたいと思います」と話してくれました。



水産庁佐藤長官への表敬訪問(昨年度)。激励の言葉を頂きました



今年度の新入生14名



卒業生の声 **第69期卒業生 斜里第一漁協**

もりの ゆうと
森野 勇斗さんにお話を伺いました。

私は全国漁業協同組合学校の第69期の卒業生です。

組合学校時の生徒数は10人と少なかったですが、その分仲間意識が高く強い絆を持ちながら1年間を寮で過ごしました。

組合学校を卒業して7年が経ちますが、組合学校で過ごした日々は、私にとっての財産です。勉強はもちろんのこと、笑いの絶えない1年となり、様々な経験を積むことが出来ました。

組合学校で学んだ事は協同組合論(報徳訓)・漁業簿記等、漁協職員として必要とされる基礎知識から小型船舶操縦士免許・フォークリフト免許など実務に必要な資格まで取得することができ、現在の職務に活かされています。

森野 勇斗さん

斜里町出身。道立斜里高校を卒業後、組合学校へ入学。信用部共済係を経て、現在は総務部指導係。

今後、漁協職員採用予定のある組合については、地元より組合学校への入学を推薦頂けますよう
よろしくお願ひ致します。※募集は毎年10月頃から 北海道ぎょれん常務理事(漁村教育会理事) 本間 靖敏



柏市の閑静な住宅街にある漁協組合学校



吉田博身校長

水産業協同組合法(第四条)では、「組合は、その行う事業によってその組合員又は会員のために直接の奉仕をすることを目的とする。」とされています。漁業者を支える漁協。その漁協で働く職員を育てる学校が「全国漁業協同組合学校」。協同組合精神を持った漁協職員の養成を目的として設立されたJFグループ唯一の教育機関です。

今回は、そんな縁の下の力持ち全国漁業協同組合学校をご紹介します。

道内からも多くの学生が入学



入学生は協同組合精神を養うとともに、勉学に励み、目標達成に向けて邁進すると宣誓しました

4月8日(金)、千葉県柏市にある全国漁業協同組合学校(以下組合学校)で平成28年度の入学式が行われ、北海道、青森、宮城、愛媛からの入学者14名(うち女性1名)がこれからの1年間への思いを新たにしました。14名のうち、北海道出身者は10名。南かやべ、いぶり噴火湾、浜中、常呂、沙留、遠別漁協と道内各高校から推薦を受け、入学しました。

漁協や高校の推薦を受けた人が組合学校で学ぶため、高校を卒業したばかりの若者だけでなく、現職の漁協職員も入学します。今年の入学生は、高校を卒業したばかりの18歳から、上は青森県の現職漁協職員の45歳と、まさに親子ほど年齢差のある

学生が共に学ぶのも特徴です。

組合学校を卒業後は、組合への就職が9割を超えますが、漁業者への道を進む人もいるそう。これまでの卒業生約2,600名のうち、北海道出身者は400名以上。現在も、道内41組合で174名が現職として頑張っています。

入学生がこれから1年間学ぶ校舎は、寮も兼ねた4階建ての建物。昨年改修工事を終え、寮室や浴室、自習室をリフォームしました。女性も入寮できるように整備されたほか、図書室には古い資料から話題の本まで並んでいます。

組合学校の授業は、協同組合論や経済、水産の基礎や法律などについて学びますが、その講師は大学の名誉教授や元水産庁職員、公認会計士、弁護士と専門家揃い。

他にも全国漁業協同組合連合会(全漁連)やJF共水連等の漁協系統団体から、販売・購買・信用・共済事業の現場で働いている方を講師に招いています。



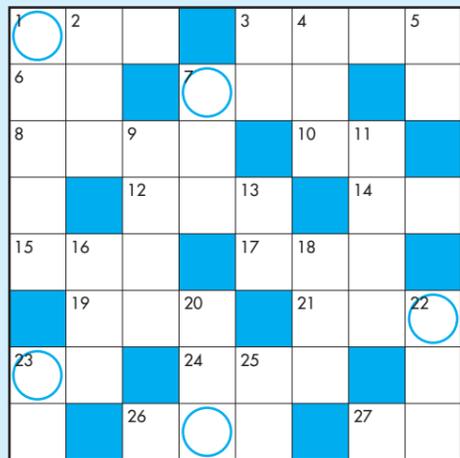
寮室はすっきりとした2人部屋

組合学校のあゆみ

- 1941年(昭和16年) 東京府京橋区で全国漁業組合連合会付属「漁業組合学校」として設立
- 1947年(昭和22年) 東京都中野区へ校舎移転
 - 経営母体となる財団法人漁村教育会設立
- 1975年(昭和50年) 千葉県柏市に校舎移転
- 2012年(平成24年) 一般財団法人漁村教育会に移行

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。男子の健やかな成長を願う、5月5日端午の節句は「こどもの日」。子どものいるご家庭では、友人・親戚などで集まってパーティをすることも多いのではないのでしょうか。近年はこのほりをかたどったケーキなども販売されていますが、昔ながらの和菓子も欠かせません。今年は子孫繁栄の縁起をかついで、家族みんなで食べてみませんか？



○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。

4月号の解答と当選者
ニューガクシキ

アイ	サツ	アイ	コ
ン	ク	ラ	ス
キ	ラ	カ	ツ
モ	ン	ア	タ
ド	ツ	ク	ミ
ミ	セ	ビ	ワ
シル	ク	シ	ウ
ン	ツ	メ	バ

(小樽市) 西谷内達也さん
(小樽市) 宮古 知行さん
(島牧村) 泉谷 泰三さん
(浜中町) 佐藤さくらさん
(北見市) 藤田 浩二さん

タテのカギ

- ① 電車で一番多いのは傘
- ② 殿様の家来
- ③ 浜辺のお城の原料
- ④ 船を停泊させる為のおもり
- ⑤ ○○の塩辛をのせたじゃが芋は北海道の味
- ⑦ 高級感漂うシングル○○○ウイスキー
- ⑨ クロスワードは○○○○しぎにピッタリ!
- ⑪ サンダルのは履かない
- ⑬ 上手くやる秘訣
- ⑯ 軒下に巣を作る渡り鳥
- ⑰ なぞなぞ
- ⑲ 雄鶏の頭の赤いもの
- ⑳ 花から花へヒラヒラと
- ㉑ 春夏秋冬
- ㉒ ⇄アウト

ヨコのカギ

- ① 自動車の「○○○マーク」は初心者の印
- ③ ⇄垂直
- ⑥ 握り○○、手巻き○○、江戸前○○
- ⑦ 「最中」と書く和菓子
- ⑧ 車や自転車、DVDを短期間だけ使いたい時に便利なサービス
- ⑩ 地球は海が7割で残りがこれ
- ⑫ かぼちゃと小豆で作る○○○煮
- ⑭ 春場所優勝力士、夏場所は○○取りに挑戦
- ⑮ ドアを「コンコン」
- ⑰ 筆によく似た早春の野草
- ⑲ 打者が振るもの
- ㉑ 無駄な繰り返しは○○○ごっこ
- ㉒ 雑炊やうどんが多いお鍋の最後をこう呼ぶ
- ㉔ 「S」「M」「L」で表すこともある
- ㉖ 時計で確認する
- ㉗ 手のひらの反対

間違いさがし

間違いは5つです。

※右と左の絵には、5カ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。

今月の家族物語



【石井さんご一家】 石井啓太さん(40歳)、麗子さん(37歳)、日翔くん(6歳)、健太くん(4歳)

「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いたします。今回は、宗谷漁協の石井さんご一家です。

祖父の跡を継いで漁師に

春はたこ簀漁、秋は秋鮭定置網漁を営む啓太さん。東京生まれ、札幌育ちですが、漁業をしていた祖父から鮭定置網漁の手伝いに誘われたのがきっかけです。「最初は手伝いだったけど、跡継ぎとして漁師になることを決めたのはその3年後かな。年に5~6ヵ月来て仕事だけしてればいいんじゃないかと、ここに住んで、会社の運営なんかもして。大変だけど、楽しいって思うよ」と笑います。

4年務めた宗谷地区漁青連会長の3月で退任した啓太さん。「俺は新しいことをするのが好きだから」と笑い、任期中に組合の青年部ではロープワーク講習や消費地への視察研修、地区の青年部では旭川での食育講座を始めたことを教えてくれました。「ロープワーク講習は、普及指導所の方を講師に招いて、初心者には基本の結び方を、上級者には網の修理法を指導してもらいました」と話します。

新たな立場で新しいことを

稚内の市内出身の麗子さん。以前は生ものが苦手だったそうですが、現在は啓太さんの獲ってくるたこやふぐが好きと話してくれました。結婚して良かったことを尋ねてみると、「漁師町の世代を超えて和気あいあいとしているようなところが本当に好きですね」と微笑んで答えてくれました。

春から小学校1年生になった兄 日翔くん。小学校で楽しみなことを「算数の勉強」と答えてくれました。弟の健太くんはお絵かきの上手な保育園の年中さん。仲良し兄弟の2人は夏に生まれる予定の妹をととても楽しみにしているそうです。

今年度鮭定置部会の部会長に就任し、まだまだ忙しい日々となりそうな啓太さん。「これまでのことは守りつつ、何か新しいことをして宗谷漁協鮭定置の発展に貢献できればいいな。それと、昨年の低気圧で被害を受けた定置網を建て直すんだけど、色々改良するから結果が楽しみだね」と話してくれました。



一人ひとりの研鑽が、浜の力を高めます。

ご参加ください!

漁協教育研修（後編）—漁協専門分野研修—



先月と今月の2回に渡り、漁協役職員の皆さんを対象に、ぎょれんが実施する研修計画の内容をお伝えしています。今月は、「漁協専門分野に関する研修」についてです。
研修は、業務に必要な知識等を集中的に学ぶことができます。
今年度も積極的なご参加をよろしくお願いいたします。

全道漁協 簿記・経理研修会（実務レベル） ※5月（札幌） カッコ内は開催場所です。
地区漁協職員簿記・経理研修会（基礎レベル） ※開催時期は各地域別で3年に1回実施

全道研修会は実務レベル者を対象に、地区別研修会では基礎レベル者を対象に簿記・経理に関する知識の修得を目的としています。

- 研修科目（全道・実務レベル）
決算整理及びこれに係る会計と税務等
- 研修科目（地区別・基礎レベル）
1. 簿記の基礎概念、2. 取引・勘定・仕訳、
3. 主要取引と試算表の作成

各地区漁協 実務研修会 【水協法・定款】【法人税の基礎知識】【業務報告書と会計基準】

漁協総務・管理部門の担当者を対象に、各部門の事業推進に必要な知識と実務能力の修得を目的として、地区またはブロック別に、3カ年かけて順次開催します。

各地区漁協 税務研修会 ※11月以降、各地区にて開催予定

- 法人税、消費税及び漁協関連税の実務研修
- 研修科目
1. 税法改正の主要点、2. 税務の実務と留意点、3. 会計基準等

全道漁協 内部監査担当者研修会 ※8月（札幌）

- 内部監査担当者としての役割及び必要な知識の修得を図ります。
- 研修科目
1. 不祥事未然防止策、2. 監査のポイント

各地区漁協 衛生管理研修会 ※地区別に1～3月に開催予定

食品表示、産地市場衛生管理高度化、食品事故と危機管理に関する基本的な知識の習得を図ります。
各地区別、ブロック別にテーマを設定し、3カ年かけて順次開催します。



2. 制度の主な変更点のまとめ 実用に移して

★生鮮食品から加工食品になったもの、既製品にまでです

食品の種類	変更点	留意点
生鮮食品	平成27年度は食品表示法が改正され、食品表示に関する規定が厳格化された。	平成28年度は食品表示法が改正され、食品表示に関する規定が厳格化された。
加工食品	食品表示法が改正され、食品表示に関する規定が厳格化された。	食品表示法が改正され、食品表示に関する規定が厳格化された。
既製品	食品表示法が改正され、食品表示に関する規定が厳格化された。	食品表示法が改正され、食品表示に関する規定が厳格化された。

※表示の変更が発生する、水産物にかかわりの深いもの
※「軽度の難消化性」が「軽度の難消化性」に相当するもの
※「難消化性」が「難消化性」に相当するもの

専門分野研修では、現場で役立つ実践的な内容を学ぶことができます。上の画像は、昨年度行った地区漁協衛生管理研修会「食品表示の改正」資料の一部

01

平成28年度全道漁協新採用職員研修会を開催 浜の仲間に加わった44名が、漁協職員としての心構えや本道漁業について研修しました

4月5日～7日の3日間、札幌市の第2水産ビルにおいてぎょれん指導教育部主催の、全道漁協新採用職員研修会が開催されました。初日は「漁業・漁協をめぐる情勢」「漁協簿記」「漁協のあらまし」、2日目は「社会人としての心構えと職場のマナー研修」、3日目は「早朝の札幌市場視察」「系統各連の本所訪問」と職場で即戦力として働くための各種事項を熱心に学びました。最終日には全員笑顔で記念撮影に臨み各自の職場に戻っていきました。



これから始まる研修に緊張の面々



研修終了後には大勢の仲間ができて、笑顔でポーズ

全道各地で地区組合長会議を開催 各浜で、平成28年度のぎょれん事業計画を説明しました

4月5日～13日にかけて、ぎょれんは2班に分かれて、各地区の組合長会議に出席し、平成27年度決算見込み、平成28年度事業計画の基本的な考え方等について説明し、意見交換を行いました。今後、各浜から寄せられたご意見・ご提言を活かしながら事業計画を策定し、今年度の事業を推進していきます。



釧路地区の会議でご挨拶するぎょれん川崎会長(上)

根室地区組合長会議(下)

ほたての販促チラシが、第9回道新チラシ大賞を受賞 商品の魅力を引き出す広告で、一層の消費拡大を図ります

このたび、(株)道新サービスセンター主催の「道新チラシ大賞」に、ぎょれん・北海道ほたて漁業振興協会作成の広告チラシが選ばれました。昨年12月から1月にかけて札幌市と近郊市町村の新聞に折り込まれたチラシが対象。応募総数3,210枚の中から、イベントでの最終審査を経て、決定！初の快挙となりました。ぎょれんでは今後も制作会社と連携し道産水産物の美味しさを強くアピールする、ポスターやリーフレット類の作成に取り組めます。

大賞を射止めたチラシ「おうち居酒屋開店」のキャッチフレーズと、おいしそうな料理の写真が評価されました。「チラシで見た居酒屋はどこにあるのか」との問い合わせもあったとか



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(便り、写真、イラスト等)や、広報なみまるくん5月号への感想・ご意見など(※150字程度まで)
- ②13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】5月18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(281)8622
※FAX番号が変わりました。
(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。

13ページの間違ひさがしの答え



新学期が始まり、ピカピカの一年生は心をなごませてくれますね。事故にあわないようにー!
(小樽市 宮古登美子さん)
平成28年度ぎょれん事業計画を讀ませて頂きました。厳しいが頑張ってください。
(島牧村 泉谷泰三さん 88歳)
じいちゃん、ばあちゃん、ことしもこんぶとりがんばってね。
(浜中町 佐藤さくらさん 12歳)



4月に入り、春らしくなってきました。海も活気で賑やかであるように祈っています。
(七飯町 清水悦子さん 79歳)
春らしくなってきました。浜は春定置のシーズンです。大漁を祈念します。
(小樽市 宮古知行さん)
GWが近くなって、そろそろ私たちの浜でも桜の便りが気になってきました。近くの公園で花見でも、と計画しています。
(釧路市 小野聖子さん 56歳)
3月号の地区漁青連大会の記事を読みました。若い漁師さんお互い意見を交わして、若い力で漁協を盛り上げてほしいですね。
(礼文町 菅原末子さん 66歳)



子どもが今年小学校に入学しました。いつも朝起ききれなかったのに、今はちゃんと起きて元気に歩いて通っています。心配で一緒に歩いて歩いていますが、子どもは本当に元気です。
(別海町 T.Oさん 41歳)

4月中旬、東京で二足お先に桜を見ることができました。満開はやや過ぎていましたが、日曜日の隅田川沿いの遊歩道は、花見(という名の酒宴?)の人々で大賑わい。近くの浅草界隈では屋外で飲食できる店が多く、開放的な空気のなか、おいしいものをいただくのは最高でした。道内の桜の開花はこれから。春の旬を目で舌で味わい、仕事のパワーに変えていきます。
(工藤)

編集後記

通勤や出張の道中でピカピカのランドセルの子も達やリクルートスーツの新入社員を多く見かけます。少し眩しく感じるとともに、新人時代の、何事にも一生懸命取り組もうという気持ちや、見るものすべてを新鮮に感じた感性を改めて確認し、大切にしたいと思いました。
(矢幡)



着て安心 家族を支える ライフジャケット

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

小樽

小樽管内では刺し網によるかれい類、ほっけの水揚げが好調です。昨年はかれい類の水揚げが落ち込んだ年でしたが、今年は順調に水揚げが行われ、日産で約7~8tとなっています。ほっけは水揚げが好調な上、価格が去年の浜値に近い状態を維持しています。また、小樽地区、浜益地区では、ほたて稚貝の出荷が始まりました。今年は時化が多く、順調な出荷ができていません。春漁を迎え忙しいシーズンですが、安全な操業と順調な水揚げとなることを祈念しています。

室蘭

11月頃より本格的に水揚げを開始した養殖ほたてが4月に入り終盤を迎えています。前年18,400tに対し、7割程度の水揚げとなりそうです。また、ほっきについても4月末に終漁し5~6月は産卵期で禁漁となるため、ゴールデンウィーク前には価格の高騰が予想されます。一方で、4月中旬より定置網漁が始まります。鮭鱒、かれい類を中心に水揚げされ、魚種も春らしくなっています。生産者の安全操業を祈願し、水揚げに期待したいです。

根室

今年からロシア200海里内の流し網の操業が禁止という状況下で、日本200海里内の小型さけ・ます流し網漁が4月10日(日)に解禁されました。海水温が高いことから生産者の要望で例年より5日早い解禁となっています。根室地区では全部で23隻が出漁予定ですが、先陣を切って18隻(歯舞14隻・花咲3隻・落石1隻)が10日午前零時に続々と出漁しました。各関係者につきまして、安全な操業と大漁となることを祈念しています。

留萌

当管内では、3月26日より帆立稚貝の出荷が始まっていますが、尻に恵まれず、思うように出漁できない日々が続いています。一方で春漁が最盛期を迎えており、多い日で管内合わせて30tの真がれいが水揚げされることもあります。今後暖かくなるにつれて、穏やかな気候となり、それぞれの漁が順調に行われることを祈念しています。

大漁祈願!

news 浜のほつとニュース

梶山

桜の便りが全国各地から届く今日この頃、4月初旬から江差支所を皮切りに各支所でなまこ漁が次々と始まっています。桁曳・潜水漁で水揚げされており、数量は昨年と比べ若干少ないものの例年並み、価格はk@5,000後半で、昨年とほぼ同じ相場とますますの出だしとなっています。

函館

4月上旬より、南かやべ地区で定置網漁が始まりました。南かやべの定置網は「大謀網」と呼ばれるもので、春には本ます、夏にはさば、秋にはいかぶり・いわし、冬には助宗など季節ごとに様々な魚が水揚げされます。現在は、主に本ますが揚がっており、多い日には約5,000本と昨年と比べ水揚げ好調のようです。4月下旬には、全ての支所で定置網漁が始まります。

日高

日高管内では、4月20日から春定置網漁に向けて網入れが各地で開始されており、5月の連休明けには全地区の網入れが完了する予定です。今年は渡島地区での本ますの水揚げが好調であるとの情報もあり、管内の水揚げにも期待がかかります。5月より春定置網漁も始まり、管内でも春漁の本番を迎えますので、安全操業と豊漁を願っています。

釧路

4月10日に日本200海里内さけます漁が解禁となりました。当管内では、同日午前零時、解禁とともに厚岸漁協所属船が出漁しました。5月中旬にかけて、ほぼ昨年並みの隻数が操業を開始する予定です。また、春定置網漁が4月24日より順次網入れ予定となっています。沖合、沿岸共に時化の影響を受け、厳しい操業が続いていますが、豊漁と安全操業を願っています。

北見

4月に入り、オホーツク海も春の兆しを感じられるようになってきました。底曳、刺網漁では、にしん、かれい、ずわいがになど多くの魚種が水揚げされるようになってきました。3月下旬より毛がに漁が始まり、4月に入ってからほたて漁も始まったことで浜は活気づいてきました。これから漁本番を迎えますので、皆さんの安全操業と大漁を心より祈願いたします。

稚内

日本海地区ではなまこ漁、オホーツク海地区ではほたて漁の水揚げが始まっており、礼文では、むらさきうに漁が解禁となりました。また、オホーツク海地区の毛ガニ籠漁の水揚げは、順調に許容量を消化しており、価格は前年より高値で推移しています。暖かくなり、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。

だしの旨味が絶品!優しい味のシンプルスープ

特製昆布だしの スープ

浜のおかあさん
レシピ

今回は「特製昆布だしのスープ」をご紹介します。昆布・しいたけ・煮干しのだしの旨味を楽しめる、優しい味のスープです。シンプルな具にすることで、だしの旨味の相乗効果を感じることが出来ますよ。だしをとった後の粉末だしはフライパンで水分を飛ばし、しょうゆ等で味付けするとふりかけとしておいしく頂けます。

材料(4人分)

- | | |
|------------|------------|
| ・昆布…10cm | ・だいこん…1/3本 |
| ・干しいたけ…中1枚 | ・にんじん…1/2本 |
| ・煮干し…4尾 | ・卵…2個 |
| | ・水…1000ml |
| | ・塩・こしょう…少々 |

作り方

- ① 昆布・干しいたけはこんがりするまで焼き、煮干しは頭・内臓を取り除く。
- ② ①をミキサーにかけ、粉末だしを作り、お茶パックに入れる。
- ③ だいこんとにんじんは千切りにし、卵は軽く溶いておく。
- ④ 鍋に水と②、だいこん、にんじんを入れ、火にかける。
- ⑤ だいこんとにんにんに火が通ったら溶き卵を回し入れる。塩・こしょうで味を調えたら出来上がり。



香深漁協

筑前谷 文子さん



船泊漁協

相原 恵子さん