

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



6
2016
No.332

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

ぎょれんのほたて対策事業 平成28年度事業方針
油濁事故の未然防止に努める
～環境本部がサハリン視察を行いました～

別海町ジャンボホタテ・ホッキ祭りが開催されました



釣り上げたほたての大きさにひるむ子ども



ほたてとほっきの格安販売は大好評



ほたての網焼きを口いっぱい頬張って「おいしい!」



500キロが用意された、大粒のあざりも人気でした

別海町尾岱沼漁港で5月15日(日)に「第7回別海町ジャンボホタテ・ホッキ祭り」が開催されました。会場では、野付漁協ほっき部会や青年部、組合冷凍加工場によるほたてやほっき、あざりの格安販売のほか、商工会青年部によるほたての網焼き、地元の飲食店による地元産食材を使った料理なども用意され、会場は大盛況。販売開始の30分以上前から駐車場は混雑し、一番の目玉である、ほたてとほっきの販売コーナーには1,000人以上のお客様が列を作りました。ほたては2万枚、ほっきは5,000個が用意されましたが、ほっきは販売開始20分後には完売。その後もほたてを買い求めるお客様が後を絶ちませんでした。

会場内では、組合による「ホタテ・ホッキ釣り大会」も行われ、こちらも200名以上の行列となりました。抽選で選ばれた50名は、老若男女問わず、真剣な表情でS字フックを釣竿に大きなほたてやほっきを釣り上げます。釣った貝は5枚まで持ち帰れるため、より大きなものを探して場所を変える人や、活きのいいほっきに挟まれたS字フックが抜けず、悪戦苦闘する子どもの姿に歓声が飛んでいました。

野付漁協の山本専務は、「今年にはほたて7枚1袋(※1袋あたりの枚数は年によって変動)を1,000円で販売していますが、このお祭りには近隣の方が多くいらっしやるので、皆さんに感謝の意を込めて価格の設定をしています」と話します。会場には、地元の人ももちろん、バスツアーやツーリングなどで立ち寄ったというお客様もおり、思い思いに別海町の味覚を味わっていました。釧路から3世代で来たという家族連れは、「初めて来ましたが、大きなほたてがとても安く販売されていてびっくりしました。ぜひまた来たいです」と話してくれました。

01 **浜の元気印!**
別海町ジャンボホタテ・ホッキ祭りが開催されました

02 **特集1**
ぎょれんのほたて対策事業 平成28年度事業方針

06 **特集2**
油濁事故の未然防止に努める ～環境本部がサハリン視察を行いました～

08 **特集3**
地元のおいしいさかな、もっと気軽にめしあがれ

10 **浜の家族物語**
利尻漁協/岸本 毅さん 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 漁協購販推進全道地区委員長会議が開催されました

15 **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!

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

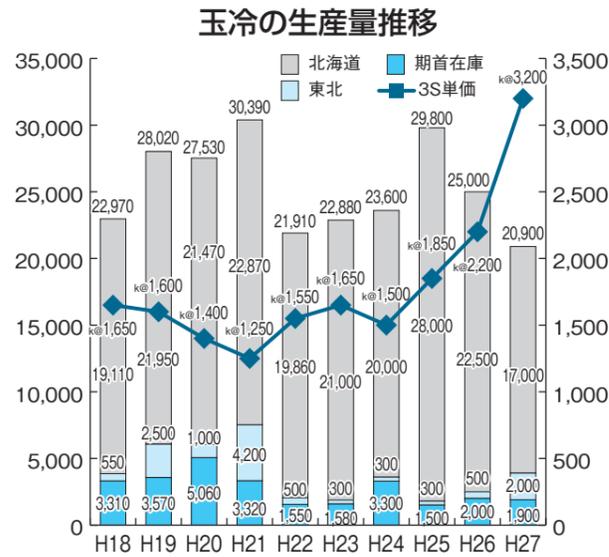
表紙の写真
利尻漁協/岸本 毅さんご家族です。



春漁を迎え活気づく鵜泊漁港(利尻富士町)

北海道のほたて 平成28年度事業方針

近年、安定した水揚げ量を確保してきたほたて漁業。昨年は低気圧等の被害を受け、大減産となりました。また、消費をけん引してきた輸出事業も為替等の影響を受けるなど、ほたてを取り巻く環境は大きく変化しています。そこで、今月は、道産ほたての生産・流通環境の見通しと、ぎょれんが北海道ほたて漁業振興協会と共に実施する流通・宣伝対策事業について特集します。



00トン、輸出数量が10、700トン(繰り越し在庫3,000トン)と、平成25年に輸出数量が国内販売数量を逆転してから、3年連続で輸出数量が国内販売数量を上回る結果となりました。

最大の消費地であり、生産地でもあるアメリカの平成28年の水揚げ予想は、サイズの小型化傾向から、17、000トンと少ない見通しにあり、平成28年も、道産の玉冷は輸出主導型の傾向になることは間違いないと推測されます。しかしながら、アメリカ前浜の価格は、昨年より2ドル/ポンドほど安く水揚げがスタートしており、日本産の行き過ぎた高値は海外市場での流通停滞につながる恐れがあると警戒しています。

こうした状況の中、年明けから為替が円高に振れており、好調だった輸出環境にも陰り



が見え始めました。平成28年度、安定的な輸出を促進するためには、海外市場の需給動向の把握が大きな力ギとなります。適宜、国内外の生産状況ならびに製品の流通動向等についての確かな情報の把握に努め、これらに基づいた適正な処理配分と浜値形成の実現に向けた取り進めを行っていきたく考えています。

国内市場への流通再編をチャレンジ

ここ数年、冷凍原料貝の輸出が大幅に伸張したことで、平成21年に20、000トンあったボイルほたての生産数量は、平成27年度には10、000トンと半減しています。さらに平成27年〜28年シーズンは、噴火湾地



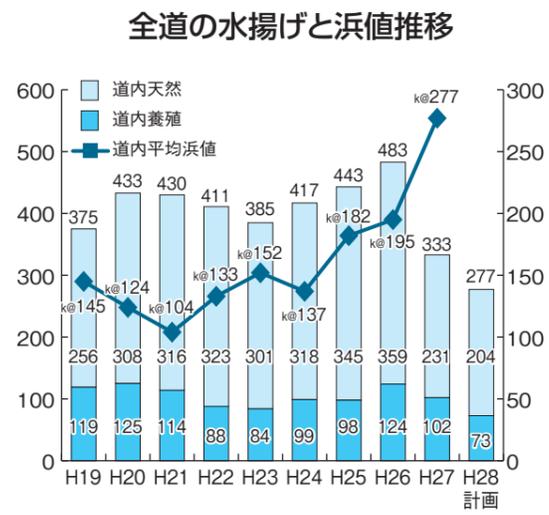
営業第一部 大谷内部長
お話を聞きました

全道の水揚げ動向・今年度の見通し
今年度の水揚げ計画は、27万7千トンと平成に入って過去最低の数量

平成27年度の全道の水揚げ実績は、一昨年の低気圧の時化被害や海洋環境の変化等によるへい死の影響で、前年を15万トンも下回る33万3千トンと、前年対比で69%の大減産となりました。

また、原貝価格は減産の影響で原料不足が顕著となり、全道平均で277円/kgと昨年の195円/kgから4割以上上昇する結果となりました。水揚げ金額は減産の影響を受けて約920億円と、過去最高だった前年より約20億円減りましたが、ほたてが全道の水揚げ金額の約30%を占めるなど、依然、品目別1位は変わらず、全道の水揚げ高を牽引しています。

しかし、今年度の水揚げ計画は、大減産の昨年度よりもさらに5万6千トンも少ない27万7千トンの見込です。28万トンを下回る水揚げは、平成に入ってから一度もなく、平成元年の29万4千トンに次ぐ低水準の水揚げレベルです。これにより北海道全域での原料不足は否めず、生産者、加工業者、流通業者すべてにおいて、厳しい状況が予想されています。



玉冷の生産・流通の見通し
海外市場の需給動向の把握と安定的な輸出の推進

平成27年度は、玉冷の総供給量が全国で20、900トンとなる中、国内販売数量が7、2

区の大型へい死、成長不良の影響で水揚げが昨年の約50%近く減産となったことから、ボイルほたての生産量は7、000トン前後まで落ち込むと推定されます。また、昨年から続く青森・陸奥湾産の増産により、ベビーほたてとの競争が激しくなっています。たてとの競争が激しくなっていますので、本会としても重点取引先への販売強化を促進し、ボイルほたてを中心に国内市場の立て直しを図っていきたく考えています。

乾貝柱の生産・流通の見通し
安定化を目指した海外市場への供給

平成27年度の水揚げ量は、オホーツク海域の水揚げ減産、加えて歩留りの悪化とダブルパンチとなり、前年より約33%生産減となりました。その影響と香港・中国の期首在庫がほとんどなかったことから、価格は上昇を続け、値決めは毎回史上最高値を更新していきました。しかし、中国経済の不景気感と高騰しす



乾貝柱 宣伝カレンダー

きた価格は、贈答用商品としての需要が大きくなり、落ち込む結果となり、消費の減退は顕著で、市場は混乱している状況です。現段階では、為替の恩恵もあまり期待できず、次年度に向けた適正な価格作りが重要と考えています。

流通対策事業

輸出対策…継続した支援体制の構築

平成27年度のほたて貝の輸出金額は、591億円と水産物の中では、2位の真珠と272億円程の差がつく断トツの1位となっています。また、平成26年度対比でも132%伸びました。これは、世界的なほたての減産や円安基調であったことで、中国、米国向けの数量が大きく伸びたことが要因です。平成

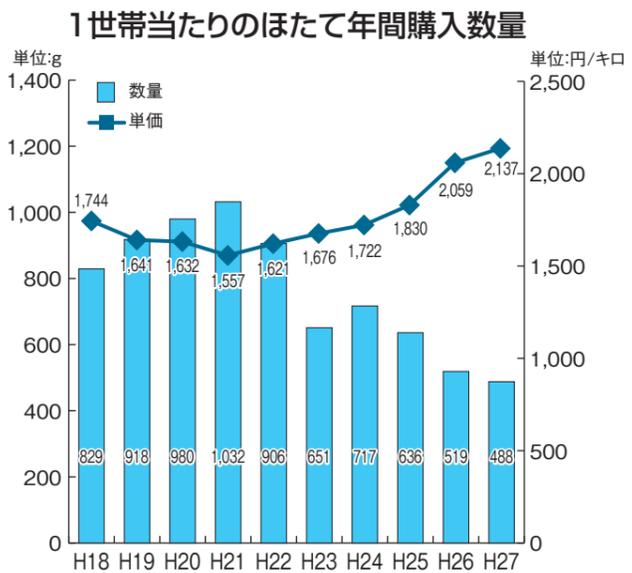


ボストン シーフードショーの様子

28年度も「北海道ほたて漁業振興協会」を通じて、引き続き海外への安定した流通促進を図れるよう、国の輸出促進に関する補助事業を有効活用し、海外主要国に対する市場調査を継続実施します。また、国別輸出戦略を構築の上、海外末端市場の持続的確保に向けた各種輸出促進対策を講じていきます。

国内市場対策…国内市場の立て直しは最重要課題

輸出主導の価格形成の結果、国内市場でのほたて製品の販売は、現在まで縮小の一途を



辿っており、早期の国内市場の回復が最重要課題となっています。総務省の家計調査年報をみても、一世帯当たりのほたての年間購入数量は年々減り続け、過去10年間で最高の購入数量だった平成21年の1,032gに比べ、平成27年は488gと、半分以下にまで落ち込んでいます。一方、支出単価は、2,137円で、平成21年より4割ほど上昇しています。

今年も、青森・陸奥湾産の生産量は増産見込みであり、大手量販店は高騰した北海道産を敬遠し、青森産ペビーほたてに切り替えていくことが予想されます。北海道産のほたても、輸出一辺倒ではなく国内回帰を目指し、従来の生鮮流通対策に加え、多様なメニュー展開を図る、中食・回転寿司業態への品質訴求による提案を強化するなど、消費促進を図る対策を講じていきます。

貝毒・衛生対策

安心・安全の確保

海外への輸出がここ数年増えていることから、今後も円滑な流通を継続していくため、道や北海道ほたて流通食品協会と連携し、国内流通のみならず「道産ほたて貝毒管理システム」機能を利用しながら、安全性の確保を徹底していきます。

宣伝事業

営業企画部 山口部長に

お話を聞きました



営業企画部 山口部長

国内と海外それぞれの展開

国内では依然として魚介類の消費低迷が続いており、特にほたてについては年々上昇を続ける製品価格の影響から、消費者のほたて離れが一層進み、道産ほたての国内市場の縮小が一層危惧されています。

一方、海外では世界的にはほたて需要が拡大しています。今後も持続的な販売確保に向け、主に北米やアジア圏の末端市場を対象とした販売促進活動を行なっていきます。

以上のように、今年度の宣伝・販促事業は、国内と海外の両建てで積極的に事業展開をしながら、国内消費の立て直しと流通の安定に重点を置いていきます。

国内宣伝・販促事業

製品価格の高騰による店頭での露出機会の減少を避けるため、比較的製品コストの低減が可能なポイルほたてを軸に宣伝・販促事業を組み立てます。

今年もキューピー(株)とタイアップをして、マヨネーズなどを使用したレシピ提案を行うとともに、全国規模で新聞折込チラシを配布し、それに連動した店頭販促を積極的に実施していきます。加えて各種販促物の集中投下や店頭での効果的な試食販売などにより消費者への需要喚起と国内消費の底上げを図ります。またテレビ、WEB、全国主要駅での電子看板など各種メディアを活用し、多角的な宣

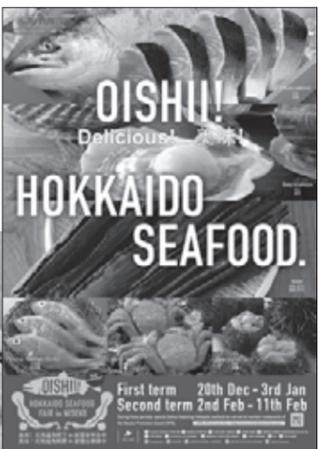
海外宣伝・販促事業

北海道産玉冷製品の品質訴求が可能な北米での外食レストラン等を対象とした販促を実施するとともに、香港の量販店などアジア圏を中心にポイル製品の拡販にも取り組みます。また、今年もインバウンド(訪日旅行者)を対象とした事業も継続します。二セコなどの道内人気観光地において、外国語版パンフレットなどを活用して世界中の方々へ高品質な北海道産ほたてをアピールしていきます。



今夏のキューピー(株)とのタイアップ販促のテーマは「たっぷり野菜と楽しむ」。ほたてと夏野菜で彩りあざやか、簡単に作れて皆で食べれる、家族みんなが喜ぶメニューを提案します

今年も秋鮭や昆布などの魚種とともにインバウンド向けの宣伝事業を計画しています(写真は昨年度のもの)



油濁事故の未然防止に努める ～環境本部がサハリン視察を行いました～



原油やLNGの成分などの調査を行うサハリン・エネルギー社の分析試験室



プリゴロドノエの積み出しターミナル

サハリンでは、島の周辺に存在する石油やLNG(液化天然ガス)を開発する「サハリンプロジェクト」という計画が進んでいます。本格化しているサハリンの油田開発ですが、サハリンや北海道近海を航行するタンカーによる油濁事故は、北海道の漁業に深刻な被害を与えかねません。事故発生時の対応や、油濁防除訓練等の確認のため、北海道漁業環境保全対策本部(以下環境本部、事務局：環境部)は4月20日(水)～23日(土)の4日間サハリンの事業者と関係機関を訪問しました。今回は、その様子をご紹介します。

これまで、環境本部では、サハリンで大規模な開発を行っているサハリン・エナジー社とエクソン・ネフテ社に油濁事故対応の要請を行ってきました。2008年に初めてサハリンを訪問し、洋上の原油採掘箇所や積み出し港からの油流出事故対策に関する現地協議を行い、その後2011年、2013年にも現地協議・視察を実施しています。今回は3年ぶり4回目のサハリン訪問となりました。



サハリン社との意見交換会で挨拶する今本部長

受けました。

今回の協議では、エクソン社の現状について、詳細な情報提供がありました。油濁事故発生時における北海道や漁業者への情報提供、連絡体制構築については、まだ不十分です。今後北海道サハリン事務所と連携して、情報連絡体制の確立を目指したいと考えており、次回訪問以降、定期協議を開催することを確認しました。

州政府・関係省庁と昨年の油濁事故について詳細と現状を確認しました

同日にはサハリン州政府を訪問し、ロシア連邦非常事態省サハリン州総局副局長、サハリン州天然資源省・環境保護省副大臣、漁業庁の担当者から油流出事故から海洋環境を守るための協力を要請しました。

また、昨年11月に発生したサハリン西部におけるタンカー座礁による油濁事故の状況と現況を確認しました。現在、新たな重油の流出は確認されていません。



サハリン州政府への表敬訪問



サハリン・エナジー社の原油LNG積み出しターミナルを視察

サハリン・エナジー社(以下サハリン社)は、オランダとイギリスの石油会社と日本の商社が共同で設立したロシア企業で、現在はロシア企業が筆頭株主となっています。今回は4月21日(木)に、プリゴロドノエにある原油・LNGの積み出しターミナルにおいて意見交換会を行い、環境本部今本部長から油濁事故発生時の北海道漁業への影響を説明し、油濁事故に対する未然防止体制の重要性について理解を求めました。サハリン社からは、油防除体制の整備状況や環境保全活動に関する説明を受けました。

続いて、各施設を視察し、油濁事故が発生した場合に使用する資機材(吸着マットやオイルフェンス等)を保管している倉庫や事故発生時に使用する車輛や小型ボート等を確認しました。このターミナルは、ある程度の油濁事故には対応できることを確認しました。しかし、巨大地震等の発生に伴う想定を超えた油濁事故の発生もあり得ることから、サハリン社に対しては、多様な油濁事故に対応する資機材の拡充や、訓

んが、今後についても周辺環境に影響が無いように対策を講じていくとの報告を受けました。参加者からは、油濁事故の未然防止体制、油濁事故に対応する訓練等について質問があり、油濁事故による北海道漁業者の不安を取り除くため、努力していくとの回答がありました。また、在ユジノサハリンスク日本総領事館では、領事と懇談し、油流出事故発生時の迅速な情報収集と伝達を要望し、今後のサハリンプロジェクトについても情報提供は継続していくとの回答を頂きました。



ユジノサハリンスクの街中にあるロシア正教会。静かで荘厳な教会は、サハリンの人にとって特別な場所です

サハリンにおける原油、LNGの開発は今後も増加していくものと予想され、タンカーの増加に伴い、船舶事故による油濁事故の危険性は高くなると考えられます。

大規模な油濁事故が発生した場合には、多大な被害が予想されます。そのため、環境本部では、サハリンプロジェクトに関する情報収集、油濁事故対策、油濁事故未然防止対策の推進に努めていきます。

エクソン・ネフテ社と油濁事故発生時の連絡体制を構築していきます

民間石油企業としては世界最大規模のエクソン・モービルの子会社エクソン・ネフテ社(以下エクソン社)は、LNGをパイプラインでロシア国内に、原油を日本や韓国等に販売しています。4月22日(金)、環境本部は、日本国内の利害関係団体として本社を訪問しました。

エクソン社との協力体制は、サハリン社と比較してあまり築けていない状況でしたが、再三の要請により、2011年には現地協議が、2013年からは副社長や広報担当部長との油濁事故対応に関する協議が実現しています。今回は、北海道の漁業者が大規模な油濁事故の発生を懸念していることを伝え、エクソン社からは油濁事故の防止体制、訓練の継続実施、北海道周辺のタンカー運行状況と油田開発状況等の報告を



サハリン社との協力関係を記念して2011年に植樹したシラカバと。立派に根を張っていました

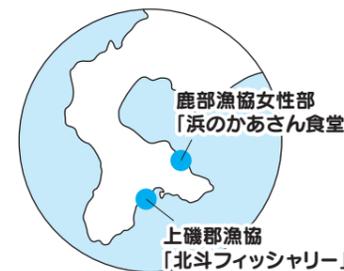
練の実施を要望しました。

地元のおいしいさかな、もっと気軽にめしあがれ

～渡島でおいしい食堂が2軒オープンしました!～

3月の北海道新幹線開業で沸く渡島地区。そんな渡島では、昨冬から、女性部や漁協が運営する食堂が2軒オープンしています。今回は、地元の水産物の美味しさを直接消費者に伝えている食堂の苦労や魅力を、おすすめのメニューと共にご紹介します。

どちらの店舗も水産物への愛情と熱意がたっぷり。近くにお立ち寄りの際は、ぜひのぞいてみてください。



おすすめの「プレミアムたらこ御膳」。この日は宗八が
れいの煮魚、ふのりのみそ汁、ほたてのマリネ。お米は
北斗市で獲れたふっくらんこを使用しています



おすすめの「海鮮Bセット」



かき、ほたて、ほっきの盛り合
わせの3色フライ(¥810)も
お昼時には人気

上磯郡漁協の「貝鮮焼 北斗フィッシャリー」

昨年12月にオープンした上磯郡漁協が運営する「貝鮮焼 北斗フィッシャリー」があるのは、上磯郡漁協上磯支所のすぐ真横。開業間もない北海道新幹線の函館北斗駅から車で20分ほどの場所です。

大きな窓から函館山と海を眺めることが出来る店内には、分厚い鉄板を備えた6名掛け、2名掛けのテーブルが12卓並んでいます。こちらもお取材に伺ったのは平日でしたが、開店前から待っていたお客様で開店直後の店内は盛況でした。

北斗フィッシャリーでは、「貝鮮焼」の名の通り、地元産の貝類を蒸し焼きやフライで食べることが出来ます。「知内」と「義朗(がろう)」の2種類のブランドかきやほっき、ほたて、つぶを味わえますが、おすすめは「義朗力キ」4個とほっき1個、ほたて1枚がセットになった「貝鮮Bセット(¥1,242)」。

様々な貝類を一度に味わえるとあって、お客様の注文も一番人気だそう。かき好きにはたまらない「知内力キ」10個の貝鮮Aセット(¥1,296)は、グループに人気です。注文した貝は、スタッフが目の前の鉄板で蒸し焼きにしてくれますが、その迫力は抜群。ふたを開けた際にあふれ出る湯気とかきの香りにくぎ付けとなるお客様も多くいました。

既にリピーターもでき、人気店となっている同店ですが、開店後初めての夏の観光シーズンを迎えることから、今後は、大手旅行会社と共同で、ツアーでの立ち寄りなども計画しており、より一層の来客増が見込まれます。



駐車場には多摩ナンバー(東京)の車も



この日はあいにくの天気でしたが、函館山の後ろ側を眺めるこの眺望も自慢の一つ



家族連れやグループでの来客が多い店内。1グループ1テーブルのため、気がねなく注文できます



食堂は新築の道の駅内にあります



昼食時の店内には、仕事の昼休みの男性グループや、夫婦連れ、お1人で来られる地元の方などで賑わっていました



食器を戻すお客様と「お魚食べるの上手ですね!」

鹿部漁協女性部の「浜のかあさん食堂」

鹿部漁協女性部の運営する食堂「浜のかあさん食堂」は今年3月にリニューアルオープンした道の駅「しかべ間欠泉公園」の施設内にあります。

席はフードコートのように他店舗と共有ですが、余裕のある2人掛け、4人掛けの席と海見えるカウンター席が計26席。取材に訪れた日は、平日にも関わらず半分以上が常に埋まっており、ほとんどのお客様が「かあさん食堂」の料理を注文していました。

この食堂のメニューは、毎朝市場で調達する新鮮な魚を使った日替わりの煮魚に、ご飯、小鉢、みそ汁がセットになった「浜の母さん定食(¥850)」と、それに地元産のたらこが1本乗った「プレミアムたらこ御膳(¥1,000)」、たらこご飯とみそ汁の「たらこごはんセット(¥400)」の3品。施設内には、店内で購入した野菜やほたてを温泉の蒸気で蒸すことが出来る「蒸し釜」や町内で人気のおそうざい屋さんもあるため、たらこごはんセットを追加したのだとか。

煮魚に使用する魚は、毎朝交代で市場に行き調達しているそうですが、同じくらい大きさの魚が揃うまで市場で魚待ちをすることもあるそう。平井部長は、「市場にその日の朝出たものを食べてもらいたいです。春にはみそ汁でえびを使っていますが、これからは、がややばがれいなどを使いたいと考えています。その時期のものを皆さんに味わって頂きたいです」と話してくれました。



この日腕を振っていたかあさん達(一番右が平井さん)。平日は2人体勢ですが、大人数の予約が入っている日は増員して対応しているそう

上磯郡漁協 総務指導部長/貝鮮焼北斗フィッシャリー責任者 富森 昌孝さんに聞きました

ここは観光名所ではないので、開店当初はお客様が日に20人前後という日もありました。しかし新幹線効果もあり、テレビなどで取り上げて頂くようになってから客足が増え、現在は1日当たり150人、大型連休中は500人という日もありました。

スタッフともども当初は手探りで、他店の直販施設に研修に行ったり、知り合いの飲食店から派遣研修を受けることもありました。貝ごとに異なる焼き時間を繰り返しテストしたり、お客様に使って頂いている紙のエプロンはスタッフが提案したものを採用したり、みんなでゼロからお店を育てていますね。

鹿部漁協女性部 部長 平井 悦子さんに聞きました

今は平日で40~50食、土日で80食ほど出ますが、役場から出店依頼が来た当初は、煮魚だけで大丈夫なのかととても不安でした。出店が決まってからも、煮魚を試作してみたら、各家庭で味付けが違っていたので、レシピを決めるまで一苦労でした。

また、煮魚と同様に日替わりの小鉢の担当はその日によって変わっています。それぞれが自慢の一品を持ち寄るので、他の家庭のレシピを知ることができ、部員の料理のレパートリーが増えるのに一役買っています。

お客さんはもちろん、女性部員も楽しんで運営して行けるようにしたいです。食堂を始めてから、部の結束も強くなったように感じます。



新メニュー開発や店舗の改善に
余念のない富森部長



おいしい貝を更においしく調理するスタッフの皆さん

貝鮮焼
北斗フィッシャリー

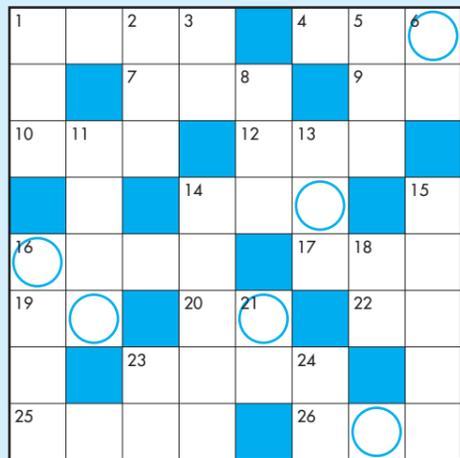
北斗市飯生1丁目13番地29号
営業時間(平日)11:00~17:00、(土日祝日)11:00~20:00(ラストオーダーは30分前)
※月曜日定休

浜のかあさん食堂

茅部郡鹿部町字鹿部18番地1 道の駅「しかべ間欠泉公園」内
営業時間 11:00~14:00
※メニューはいずれも数量限定、10~3月は第4月曜日定休

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。ヨーロッパでは、「ジュンブライド」という言葉があり、古くから6月の花嫁は幸せになれるという言い伝えがあるそうです。日本でも、たくさんのお花嫁がみんなに祝福され、幸せになれるといいですね。



○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。

5月号の解答と当選者
カシワモチ

ワ	カ	バ	スイ	ヘイ
ス	シ	モ	ナ	カ
レ	ン	タル	リ	ク
モ	イト	コ	ツ	ナ
ツ	ツ	ク	ツ	シ
バ	ット	イ	タ	チ
シ	メ	サイ	ズ	ヨ
キ	ジ	カン	コ	ク

(根室市)中村 久子さん
(根室市)村橋 トシさん
(斜里町)木村 好伸さん
(湧別町)町元 和子さん
(札幌市)益子 未雪さん

タテのカギ

- ① コーヒーの飲み方。冬はホット、夏は○○○
- ② スプリングの次にやって来る
- ③ 釣り人が水面にたらす
- ④ 唐辛子の実を粉末にした調味料
- ⑤ 人を化かすキツネやタヌキ
- ⑥ 丸太で作る船
- ⑦ 落胆した時に思わずつく「ハア〜」
- ⑧ ほんのわずかな時間。○○○を借しんで働く
- ⑨ 単1〜単5などの規格がある
- ⑩ 投手が投げる直球のこと
- ⑪ ガラケーもスマホも○○○○電話
- ⑫ タントントンと叩いて凝り解消
- ⑬ ゴルフ場のグリーンの正体
- ⑭ サルの合戦相手
- ⑮ 干したらスルメ

ヨコのカギ

- ① 梅雨時に咲く色が変わる花
- ② 絹を作る蛾の幼虫
- ③ 町火消が屋根の上で振り回したのもの
- ④ 南米の細長い国
- ⑤ 一流の芸能人やスポーツ選手
- ⑥ 仙人が食べるといふ
- ⑦ 公園などの花や植栽のコーナー
- ⑧ 電卓の得意技
- ⑨ つま先の反対側
- ⑩ 口と鼻を使って吸ったり、吐いたりする
- ⑪ 師匠に教えてもらう人
- ⑫ 焼肉では「つけ」と「もみ」の2種類
- ⑬ 売り切れ状態
- ⑭ 24時間
- ⑮ 前髪を短く○○○する

間違いさがし

間違いは5つです。

※右と左の絵には、5カ所の異なるところがあります。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



【岸本さんご一家】 岸本 毅さん(37歳)、麗さん(42歳)、萌絵さん(17歳)、龍世くん(13歳)、美桜ちゃん(12歳)、昌紘くん(9歳)

※毅さんの母・昌子さんと共に

「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いたします。今回は、利尻漁協の岸本さんご一家です。

小規模ながら活発な青年部活動

毅さんは昆布を中心としてなまこやうに、あわびなどの漁業を営んでいます。その漁師歴は既に20年以上。高校時代から父と共にくらに漁に出ているそうです。「高校時代から続けているんだから、やっぱりこの仕事が好きなんでしょうね」とはにかみます。

利尻の特産品でもある昆布とうには、漁獲後の処理に手間がかかるそう。毅さんはばふんうにもむらさきうにも獲りますが、「処理が大変なのはむらさきうに」と教えてくれました。

利尻漁協の青年部長でもあり、宗谷地区漁青連の副会長も務める毅さん。利尻漁協の青年部には4地区45名がおり、毅さんの所属する鷺泊地区の部員は5人と小規模ですが、その活動は活発。取材当日には港内のなまこの移植活動を行ったほか、年に3回のお祭りなどでもその存在感を発揮しています。

日々賑やかな食卓

札幌出身の麗さん。「あわびやうには島で獲れたも

のがおいしいですね。うにはむらさきうにの方がおいしいと感じるようになりました」と笑います。

長女の萌絵さんは高校でバドミントン部に所属しています。小さいころから子どもや動物に好かれることが多く、将来は保育士になりたいそうです。長男の龍世くんも中学校でバドミントン部に所属しています。絵を描くのが得意で、好きなことにはのめり込むタイプだそう。次女的美桜ちゃんはきょうだいの中で一番のしっかり者。小さい子の面倒見も良く、萌絵さん同様、保育士に憧れているそうです。次男の昌紘くんは外で遊ぶのが大好き。うに剥きが好きで、1時間は集中してできるそう。夕食の際には、みんなが一緒に話すため、麗さんは「本当に賑やかですね」と苦笑します。

今年もうにや昆布漁の時期を迎え、慌ただしくなる岸本家。毅さんは「いつか家族で道東に旅行に行ってみたいな」と話してくれました。



03 仙台で南茅部産の昆布のおいしさをPR 尾札部中学校の生徒が 昆布親善大使として活動を行いました

4月21日(木)、函館市立尾札部中学校の3年生23名が、修学旅行先の仙台で南茅部産昆布のPRを行いました。地元の昆布の魅力を各地でPRする「昆布親善大使」の活動は今年で10年を迎え、震災後は札幌や東京で展開してきましたが、今回は北海道新幹線によってつながった仙台で再び行われました。

地元の加工業者から提供を受けた試食用の昆布600食は、20分ほどで配布終了という盛況ぶり。同封されていたアンケートにもたくさんの返信が届き、生徒たちは消費者の反響に驚くとともに、地元の昆布に対する思いを深めました。



会場となった百貨店では、同時に北海道物産展が行われており、呼び込み役としても一役買った生徒たち

01 2016スプリングフードフェスティバルが開催されました 道内の若手シェフが道産食材を使用した料理で 腕前を競いました

5月12日(木) 札幌パークホテルにおいて、(公社)全日本司厨士協会北海道地方本部、同札幌支部主催、ぎよれんの共催で「2016スプリングフードフェスティバル」が開催されました。司厨士とは、西洋料理の調理師(シェフ)のこと。会場では食品に関わる様々な商社が商品のPRを行うほか、道内ホテルの若手シェフが2人1組となり、ほたて、秋鮭、昆布等の道産食材を中心とした材料で3皿を創作して、その出来栄や味はもちろん、チームワークも競うコンテストが行われました。金賞に輝いたのは札幌パークホテルの齊藤・石垣チーム。どのチームも甲乙つけがたい作品で、審査委員からは「これからもお客様に感動を与えるような料理を作り続けてほしい」との言葉が贈られました。



両端が金賞を受賞した齊藤(右)・石垣(左)チーム



受賞作品は前菜に道産水産物が使用されました

加工食品部が開発した「骨まで食べられるパクパクいわしの生姜煮」の販売が全国で始まっています。道内ではコープさっぽろの共同購入のトドックで扱っており、5月の発売からこれまで全国で約22,000パックを販売しています。この商品は開き等の加工に向かない小さいサイズのいわしを使用しており、圧力をかけることで骨まで食べられるようにしています。同様の商品として「梅煮」などのシリーズ商品も開発中です。

もう一つの新商品「オイルサーディン(いわしの油漬け)」は、全国で400店以上を展開する「はま寿司」で、5月の中旬に期間限定メニューとして提供されました。オリーブオイルとなたね油を使用することで、軽い口当たりになっているのが特徴です。今後は、生協向けの商品として再デビューを予定しています。



はま寿司で提供された「オイルサーディン」を使ったいわし寿司

トドックで取り扱い中の生姜煮

02 漁業研修所に今年も新たな漁師の卵が入所 46名の研修生が漁業への思いを新たにしました

5月6日(金)、鹿部町の道立漁業研修所で平成28年度漁業研修生46名の入所式が行われました。研修生を代表して、加藤涼太さん(佐呂間漁協推薦)は「将来の漁業の担い手として、漁業経営や地域活動を担えるよう努力することを誓います」と述べました。

系統を代表して、ぎよれん函館支店の藤江支店長は研修生を「浜の未来を背負って立つ希望の星」と例え、今後の成長を激励しました。

研修生はこれから11月までの約半年間、研修所や現場で漁業に関わる知識と技術を学び、新たな漁業者として巣立っていきます。



誓いの言葉を述べる加藤涼太さん

ぎよれんの仕事、ここが **あっぱれ!** ここは **喝!**

ぎよ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えます。

最終回のご意見番は、桧山地区の**木村滋**委員長(ひやま漁協)です。

木村委員長プロフィール

昭和22年、八雲町熊石生まれ。漁家に生まれたものの若い時は機械技師として北洋母船に乗り込み活躍しました。地元に戻り親の跡を継ぎ組合員に。自分の知恵と工夫が生かせる刺し網漁で生計を立ててきました。「大型船に乗っていたおかげで、全国に漁師の友達ができて、自分の漁業にも役立っている。漁師を続けるうえで、仲間同士の情報交換は必要不可欠。助けたり、助けられたりだ」と話してくれた滋さん。その協同組合精神に「あっぱれ!」



販売事業について

☆ここは、あっぱれ

⇒ **鮮魚センター等の活用による魚価の底支え**

ぎよれんと言えば、秋鮭・ほたて・昆布など主要魚種の消流対策が専門と思っていたが、近年は鮮魚センターの設立等で、前浜の鮮魚対策にも力を入れ、幅広く魚価の底支えに努力している。当地区の助宗やカレイ類は横ばいから減少傾向だが、大量に揚がれば仲買人が少ないだけに魚価が大幅に下落する恐れもある。いざという時の臨機応変な魚価維持対策に期待している。

★ここが喝!

⇒ **出前授業の推進と一層の魚食普及を**

地元小学校の要請で、10年ほど前から漁業体験学習に協力している。前浜の岩場などに「うに」を移植しておき、箱メガネで採らせ、資源の大切さを教えている。ぎよれんも出前授業を推進しているが、今後の展開に期待している。また、魚食普及は若者を対象にしているが、少子高齢化社会の今、高齢者への魚食普及にも力を入れてほしい。認知症を予防し長生きする秘訣は魚介類の良質なたんぱく質や各種栄養素にあると思う。ぜひ専門家と連携して研究し、アピールしてほしい。

購買事業について

☆ここは、あっぱれ

⇒ **マリノサポートの情報はお金で買えない**

ぎよれんのマリノサポートは、自分達のような小口注文にも親切に対応してくれる。また、担当社員から教えてもらう各地の水揚げ情報はとても参考になる。同じ日本海側でも地域により獲れる魚は様々で、使う道具や資材も違ってくる。現在はカレイを主にした刺し網漁が水揚げの主力だが、今後挑戦してみたい魚種もあり、当地への訪問回数を増やしてもらい、ぜひ力になってほしい。

★ここが喝!

⇒ **取扱商品を網羅した商品カタログを**

購販推進委員長の役目から、仲間呼びかけて刺し網などを共同購入している。他には長靴なども使用しているが、年々改良が進み気に入っている。次の課題は価格で、ホームセンターでの販売価格並みとは言わないが、もうひと頑張りしてほしい。ぎよれん購買部では網や養殖籠、定置資材や一部機器類のカタログは作っているようだが、自分の知らない取扱商品もあると思うので、規格や価格を網羅した総合カタログのようなものも作ってほしい。

指導事業について

☆ここは、あっぱれ

⇒ **操業に役立つ補助事業の推進や各種対策**

漁政部が担当している各種省エネ機器等の導入助成や、トド等の海獣対策の強化網導入は、直接漁家経営に役立っている。また当地区では密漁対策が課題となっているが、密漁防止の看板設置では効果が薄いため、ぎよれんが事務局を担当する北海道密漁防止対策協議会等からの支援を受け、昨年、桧山地区に暗視・録画機能等を有した多機能型デジタル双眼鏡が配備された。密漁を未然に防ぐには夜間監視は不可欠であり、ぜひ有効活用したい。今後も行政等とのパイプ役として力を発揮してほしい。

★ここが喝!

⇒ **伝えたい情報を確実に伝える工夫を**

ひやま漁協は、8漁協が合併した広域漁協だ。本所、支所の組合担当者は少ない人数で頑張っているが、限界もある。ぎよれんから発信される各種漁政・指導・環境関係情報は、漁協には届いても、すべての漁業者に伝えられているか疑問だ。役割分担でぎよれんから漁協、漁協から漁業者というのは理解しているが、重要事項は直接漁業者まで届くような仕組みを作してほしい。なみまるくんなどの広報誌も有効な伝達手段になると思う。

今回で購販推進地区委員長のご意見紹介は終了です。地区委員長の皆様ご協力ありがとうございました。

漁協購販推進全道地区委員長会議が開催されました



5月9日(月)ぎよれん本所第一会議室で、平成28年度漁協購販推進全道地区委員長会議が開催されました。

会議はぎよれん28年度事業計画の説明に始まり、前年度の組織活動報告に続いて新年度の活動方針が協議され、3つの具体的推進目標が承認されました。

また会議のなかで、石狩の「ぎよれん総合食品(株)」が新たに制作した工場紹介DVDが披露され、施設の概要や各種商品の製造状況を再認識した各委員長は、今後の販路拡大に期待を寄せていました。

漁青連・女性連と連携し、食育活動を推進します

平成27年度の主な活動

- 漁業者、漁協役員を対象にした各種研修会の開催
- 購買事業と連動した、系統ブランド資材の普及促進
- 女性連・漁青連との連携による食育活動
- 広報誌・ホームページを通じた、情報提供

平成28年度の具体的推進目標

- 系統ブランド資材評価推進委員会活動によるコスト削減(座長は地区委員長が担っています)
- 浜とぎよれんのパイプ役である漁協委員長への情報提供
- 漁協・青年部への一日組合学校・ミニ研修会働きかけ



子供たちに大人気「漁師さんの出前授業」



浜のおかあさん料理教室は通算125回のロングラン活動

小樽

3月末より石狩湾沿岸各地で行われていたほたて稚貝出荷はほぼ終漁となりました。序盤は時化が多く出遅れましたが、4月末から風が続くようになり、連日のように稚貝を満載したトラックが道北・道東へと駆けていきました。また、後志地方沿岸では小女子漁が最盛期を迎えました。5月上半期時点で累計水揚げ数量565tとここ数年の中では記録的な大漁となり、毎晩のように集魚灯のあかりが煌々と夜の海を照らし出しています。

室蘭

4月中旬より開始した春定置網漁は、鮭鱒類、かれい類が水揚げされるようになり春漁が本格化しています。連休明けには本鱒が6t水揚げされ、その後も安定的に日々2~3tが水揚げされています。一方、かれい類は前年に比べ2割程減となっており、今後に期待です。3月から始まった太平洋地区の柳たこは日産2~5t、浜値k@460処と前年同様安定した水揚げとなっています。今後関係者の方々につきまして順調な水揚げと安全操業を心より祈願しています。

根室

根室では5月13日に桜の開花宣言がなされ、ようやく春らしくなってきました。GW明けから根室管内の鮭鱒春定置網漁の水揚げが徐々にまとまり始め、時鮭は落石を中心に、昨年同期を上回る漁獲となっています。また、日本200海里内の小型さけ・ます流し網の漁模様も良く、ロシア200海里内の流し網の操業禁止と厳しい状況下ですが、浜にもようやく春らしい賑やかさがやってきました。

留萌

当管内のほたて稚貝出荷は、5月20日現在、半分の地区が出荷を終えています。幼生の採苗も各地で次々と行われています。また、今年は例年より二週間ほど早くひらめの水揚げ量が増えました。今後6月に向け、ますます大漁となることが見込まれます。徐々に日中は暖かくなってきましたが、まだまだ朝方は冷え込んでいますので、健康であること、操業の安全を祈念しています。

大漁祈願!

news 浜のほつとニュース

梶山

5月15日(日)に熊石春の風物詩「熊石あわびの里フェスティバル」が開催されました。このイベントは今年で22回目を迎え、ひやま産のあわびはもちろんのこと様々な名産品を求めて全国各地から参加者が集まります。参加した方々はあわびなどの海産物のセット販売の他にあわびを贅沢に使ったあわび丼やあわびラーメンなどに舌鼓を打ちました。

函館

函館地区では、6月になると函館を代表する水産物として知られる「スルメイカ」の漁が開始予定となっており、今年の操業に向けて着々と準備が行われています。毎年スルメイカ漁が操業されると海岸からは夜の海に煌々と灯る漁火が多く見られ、幻想的な光景が函館の風物詩となっています。

釧路

4月下旬より、釧路市東部・昆布森漁協を皮切りに春定置網漁が始まりました。今年は、水揚げ序盤より時鮭、桜鱒共に水揚げが好調です。5月10日の桜開花日までの水揚げ累計は、いずれも前年同期比5倍を超えています。今後、順次網入れが進み、例年、6月中旬にかけて最盛期を迎えることから、さらなる豊漁を期待しています。一方、来月からいよいよ棹前昆布漁がスタートします。今年は、好天に恵まれ豊漁となりますように切に願っています。

稚内

管内ほたて漁が本操業を迎え、6月より全地区にて本操業が始まる予定です。歩留・グリコーゲン値が、例年と比べ高いことから今後の動向に注視しています。日本海地区の毛がに刺網漁は、5月末をもって終漁を迎えます。また、春なまこ漁が終漁し、6月中旬より夏なまこ漁が操業開始、利礼全地区ではうに漁が解禁となります。夏に向け浜も活気づいておりますが、安全操業と豊漁を心より祈願しています。

日高

管内は5月に入っても気温が上がらず肌寒い日が続いていましたが、ようやく春を感じられるようになりました。5月上旬から本格的に春定置網漁が始まり、5月19日現在、時鮭の来遊が早く、約50t(昨年対比約1,900%)、本鱒約90t(昨年対比約240%)と前年の水揚げを大きく上回り、過去3カ年の中でも好漁年となっています。引き続き、豊漁が続くことを願っています。

北見

オホーツク海にも春の兆しを感じられるようになってきました。当管内では稚貝放流も始まり、浜一丸となって取り組んでいます。また、春定置網漁が始まり、時鮭、さくらますが水揚げされ浜は大変活気付いています。底建網漁、底曳網漁、ほつき漁なども順調な水揚げで浜は賑わいを見せています。今後忙しさを増していきますが、安全操業と豊漁を心より祈願しています。

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



今年冬雪が少なく、4月の終わりに雪が降ったり、強風になったり、大変な年になりそうな気がします。それでも春になると、山や海に出かける事が多くなりそうですね！早くいっしょにお出かけしたいです。(函館市 伊藤郁子 68歳)

15日からついに漁がはじまります。8月末迄で操業が行われます。安全・健康第一を願います。(小樽市 高田知行さん)

今月の1枚 羅臼でもようやく桜が咲き始めました。今はほたての稚貝の出荷で浜も活気づいています。うに漁は6月で終わりですが、すぐ昆布漁が始まり、休む暇もなく次の仕事が始まっています。今年は昆布の繁茂状態が良くこのころ、がたはります。(羅臼町 日根瑞穂さん)



タイトル: 今年もいかなごが大漁でした佃煮工場の一枚をお送りします。(島牧村 泉谷泰三さん)



「海の四季フォトコンテスト」写真募集のお知らせ ぎよれんでは、「北海道の海浜港の四季を感じる風景写真」による「海の四季フォトコンテスト」を開催します。入賞作品(6点)は「2017年ぎよれんカレンダー」に採用し、その応募者には副賞をプレゼントします。応募受付は9月30日まで。応募方法等の詳細はホームページをご覧ください。

編集後記

なみまるくんの編集と共に、私は道産水産物の宣伝事業も担当しています。先日、東京ミッドタウンという会場で、女性ばかり1万人以上も集まるイベントが開催され、昆布のPRを行ってきました。そこで昆布に関する質問が多かったトップ3。1位: 食べ方、2位: 美容健康に関わる昆布の栄養、3位: 昆布の種類。特に美容健康に関しては、女性はとても敏感!。また、来場者との会話のなかでお客様が知っていたことに関する情報もたくさん得ることができました。今後の広報のなかで、いつか詳しくお伝えしたいと思います! (工藤)

先日、道立近代美術館の横山山観展に行ってきました。近代日本画壇の巨匠です。数十年前に見たときと違い、人生の年輪がなせるわざなのか、富士山を描いた作品は、不遇にめげず独自の画法を築き上げた孤高の画家の生き様が感じられ、感銘を受けました。

「晴れてよし 曇りてもよし富士の山もとの姿はかはらざりけり」。明治の思想家で、書の大家でもある山岡鉄舟が禅の修行中に詠んだとされる歌です。人生晴れたり曇ったり。外はあいにくの雨模様でしたが、富士の山に元気をもらい美術館を後にしました。(阿部)

編集部からのお知らせ

皆様からのお便り、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。

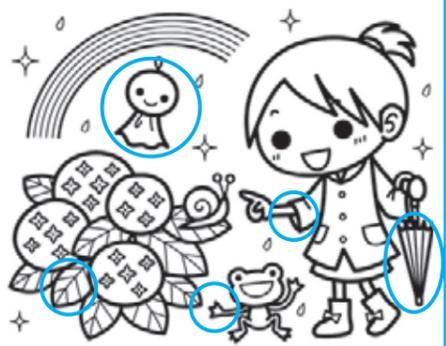
- ①なみまるおたより箱への投稿(お便り、写真、イラスト等)や、広報なみまるくん6月号への感想・ご意見など(※150字程度まで)
②11ページのクロスワードの答え
③住所・氏名・年齢・電話番号

〈宛先〉6月20日までにお願いします。

(郵便) 〒060-0003 札幌市中央区北3条西7丁目1番地 北海道ぎよれん 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、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。

11ページの間違いさがしの答え



今一度 点検を重ねて築く 海難ゼロ

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

おかずにも食べごたえ十分なサラダ

鮭のコロコロサラダ

浜のおかあさん

レシピ



今回は「鮭のコロコロサラダ」をご紹介します。しっかり下味でサクサクジューシーな鮭は、メインのおかずにも十分な食べごたえを生み出します。ドレッシングをお好みのものに変えてもおいしいですよ。

材料(4人分)

- | | |
|---------------|----------------|
| ・秋鮭…500g | 【ドレッシング】 |
| ・酒…大さじ1 | ・冷やし中華のたれ…50cc |
| ・醤油…大さじ2 | ・ゴマ油…大さじ1 |
| ・片栗粉…適量 | ・砂糖…小さじ2 |
| ・きゅうり…2本 | ・酢…大さじ1 |
| ・紫玉ねぎ…1/2個 | |
| ・パプリカ(黄)…1/2個 | |
| ・レタス…1/2個 | |
| ・ミニトマト…10個 | |

作り方

- ① 鮭の骨を取り、1.5cm位の一口サイズに切る。酒、醤油で下味をつけて、片栗粉をまぶしておく。
- ② きゅうりは薄切り、玉ねぎは薄くスライスして水にさらしておく。パプリカは細切りにし、レタスは適当な大きさに手でちぎる。
- ③ ドレッシングの材料を混ぜ合わせる。
- ④ ①の鮭を170度～180度のサラダ油(分量外)でカラッと揚げる。
- ⑤ ②の野菜の上に④の鮭をのせて、食べる直前に③のドレッシングをかければ出来上がり。



北るもい漁協

川村 アツ子さん 畠山 千恵さん