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］

7
2016
No.333

北海道ぎょれん

特集

第54回 北海道漁業協同組合長会議

第67回 ぎょれん通常総会

なみまるくん おさかな栄養辞典

今月から、札幌で活躍する2人の管理栄養士の方に交替で水産物に含まれる栄養についてご紹介頂きます。

今月の栄養は…

「DHA」「EPA」

体と脳の元気を守る優秀な魚の油

魚の油に含まれる「DHA」や「EPA」に健康効果があることはご存知の方も多いのではないでしょうか。これらは今、注目の「オメガ3脂肪酸」の一種。中性脂肪や悪玉コレステロールを減少させ、高血圧や動脈硬化の予防に働きます。血液をサラサラにしてくれるので脳の血流が良くなり、認知症のリスクも軽減してくれます。

また、免疫機能を正常に保つため、花粉症などのアレルギー症状を和らげてくれる優れモノ。最近では、体内のリズムを整え、肥満を防止してくれるという嬉しい働きがあることも分かっています。DHAは脳の神経細胞を活性化し、記憶力や学習能力を向上させ、EPAは、善玉コレステロールを増加し、胃の粘膜を強化してくれるという個々の作用も見逃せないところ。

体に良い油で話題になったのが「えごま油」や「あまに油」ですが、実はこれらに含まれる「α-リノレン酸」は、体内に入るとDHAやEPAに変換されるのです。良い油は魚から摂れればいいということが分かりますよね。

DHAやEPAは鮮度が落ちると酸化されやすくなるので、新鮮なものを選ぶことが大切。刺身はもちろんフライパンで焼いたり、ホイル焼きにするなど魚の油と一緒に摂れる調理方法がオススメです。

体と脳の健康維持のためにも、日頃から積極的に新鮮な魚を食べるのはとても良いことなんですよ！

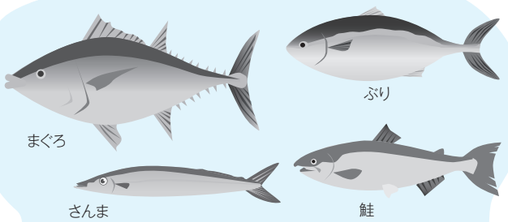
DHA

- 中性脂肪･コレステロールを下げる
- 動脈硬化の予防
- 血液サラサラ効果、高血圧予防
- 記憶･学習能力の向上　など

EPA

- 脳梗塞や心筋梗塞などの生活習慣病予防
- 胃粘膜の強化
- 中性脂肪を減らす　など

DHA、EPAの主な効能



DHA、EPAを多く含む魚介類

いわし、さんま、さば、あじ、鮭、まぐろ、ぶり、うなぎ、真鯛、はまち など

今月の管理栄養士

上坂（うえさか）マチコ

管理栄養士/美容栄養カウンセラー/料理研究家/食の若返りプロデューサー
テレビ･ラジオ出演、新聞･雑誌などでコラム連載や栄養監修、レシピ･スタイリングの提供などを行う。講演会やメタボ指導、料理講師、短大･専門学校の非常勤講師など活動は多岐。昨年度は、ぎょれんと共に、「美容･健康に役立つ昆布」の情報をフリーペーパーに掲載。

［うみ･なかま コミュニケーション］

なみまるくん

7

北海道ぎょれん広報誌
Hokkaido Gyoren Magazine
July 2016 No.333

なみまるくん おさかな栄養辞典
01 DHA・EPA

特集1
02 第54回 北海道漁業協同組合長会議

特集2
05 第67回 ぎょれん通常総会

10 道漁青連 平成28年度第1回地区会長会議と ぎょれん役職員との懇談会を開催

浜の家族物語
12 北るもい漁協／小笠原 悠葵さん　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 「お魚殖やす植樹運動」植樹行事が行われました

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
北るもい漁協／小笠原 悠葵さんご家族です。

たこ漁の漁具を積み、出漁を待つ（羽幌港）

第54回 北海道漁業協同組合長会議

3つの議案が原案通り承認、決議された、第54回全道漁協組合長会議

6月16日(木)、札幌市の第2水産ビル大会議室で「第54回北海道漁業協同組合長会議(全道組合長会議)」が開催されました。全道各地から提案された内容を整理し、最重要課題とされる3つの決議案が提案されました。

ここでは、その会議の模様と決議内容についてお伝えします。

漁協経営構造安定化対策や漁業資源の増大と資源管理対策など、3つの議案を決議

会議では、主催団体を代表し、ぎょれん川崎会長があいさつを行い、柳谷組合長（白糠漁協）を議長に、今組合長（北るもい漁協）を副議長として、議事が進行しました。

提出された3つの決議案はいずれも原案通り承認され、各系統団体、協議会他関係諸団体との連携を図り、強力に推進していくことが確認されました。

この決議を受け、6月17日に道知事、道議会、6月24日に水産庁、7月中旬以降に農林水産大臣、道選出国会議員に対し、決議の実現に向けて要請を行うこととなっています。

議長を務めた白糠漁協 柳谷組合長（左）と、副議長を務めた北るもい漁協　今組合長（右）

高橋はるみ北海道知事

ぎょれん 川崎会長

決議内容について

決議案第1号 漁業経営構造安定化対策について

提案主旨説明者
山崎組合長
（上磯郡漁協）

（1）担い手・後継者確保に向けた諸対策の推進

①水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業（漁船リース事業）の継続と拡充強化を図ること

②担い手・後継者確保のため漁業活動などに必要な支援の拡充強化を図ること

（2）生産設備等導入支援策の拡充・強化

競争力強化型機器等導入緊急対策事業の制度拡充を図ること

（3）漁業経営安定対策の推進

①甚大な自然災害被害に係る新たな支援制度の創設を図ること

②漁業共済制度等の見直しなど、漁業収入安定対策の拡充強化を図ること

③資源水準が低位にある魚種の資源回復を目指す漁業者への新たな経営支援制度を創設すること

④漁業経営セーフティーネット構築事業の制度拡充を図ること

⑤漁業用燃油税制の免税・還付措置の恒久化を図ること

（4）金融対策の推進

漁業近代化資金融資制度等に係る改善と充実を図ること

（5）今後の貿易自由化の新たな枠組みに向けた水産物貿易対策の強化

貿易自由化交渉における本道漁業への影響を回避すること

（6）国内外の魚価維持・向上に向けた各種流通対策の推進

①国産水産物流通促進事業の制度拡充を図ること

②道産水産物の消費拡大、魚食普及活動の推進と支援を図ること

決議案第2号 漁業資源の増大と資源管理対策について

提案主旨説明者
岩田組合長
（いぶり噴火湾漁協）

（1）資源増大に向けた諸対策の推進

①本道各海域の特性に応じた栽培漁業等の推進を図ること

②資源水準が低位にある魚種や自然災害に係る各種試験研究の推進

（2）実効性のある資源管理の推進

①TAC制度をはじめとする資源管理制度において、各海域の実態に見合った管理方法の見直しを図ること

②資源回復に向けた地域別の操業体制を確立すること

決議案第3号 漁場環境保全対策について

提案主旨説明者
市山組合長
（ひやま漁協）

（1）有害生物による漁業被害の軽減と支援の拡充・強化

①トド等海獣類による漁業被害に対する実効ある支援制度を創設すること

②有害生物等（トド・アザラシ・オットセイ等の海獣、クラゲ、ヒトデ）の被害防止策の臨機対応と拡充強化を図ること

③ホタテ付着物ザラボヤ被害対策の推進を図ること

④有害生物漁業被害総合防止対策事業の拡充強化を図ること

（2）森林・河川・海洋環境保全対策の推進
森林・河川・海洋環境の保全及び流木等を含めた漂流漂着物対策の拡充強化を図ること

（3）悪質化する組織的密漁の防止に向けた支援措置の拡充

（4）水産多面的機能発揮対策事業の拡充
①水産多面的機能発揮対策事業の実施規模拡大、活動範囲を拡充すること
②漁村集落直接支払交付金制度を創設すること

（5）原発関連諸対策の推進
①福島原発事故の早期収束及び安全強化対策を講じること
②放射能汚染水の流出完全防止及び韓国等輸入規制の早急な解除を図ること
③将来に向けて原発に依存しない体制を確立し、自然再生エネルギー等の利用の推進を図ること

平成28年度 北海道漁協系統運動功労者表彰

全道組合長会議の中で「北海道漁協系統運動功労者表彰」が行われ、現職・前職2名の代表理事組合長が表彰を受け、北海道信用漁業協同組合連合会 横内代表理事会長から表彰状と記念品が授与されました。

山川 憲治さん
宗谷漁協 前代表理事組合長

和泉 優さん
香深漁協 代表理事組合長

左から 山川さん、和泉さん

特集2 SPECIAL

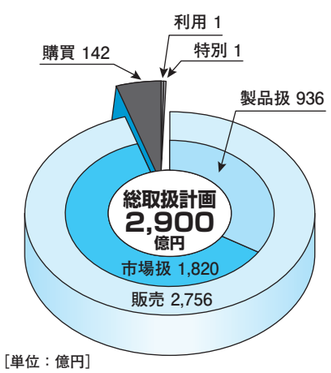
第67回 ぎょれん通常総会

平成27年度取扱金額は3245億円
平成28年度は魅力ある本道漁業の実現に向け、果敢に挑戦していきます

ぎょれん総会は、川崎会長の挨拶（次頁に掲載）ののち、落石漁協の中野組合長が議長に選任され、議事が進行しました。「平成27年度の決算」、「平成28年度の事業計画」など、8つの議案が審議され、いずれも原案通り承認されました。

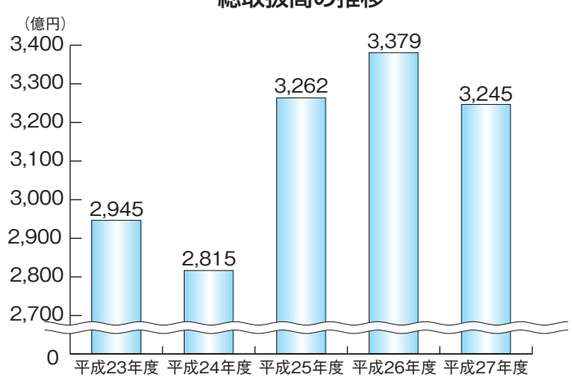
議長を務めた落石漁協 中野組合長

平成28年度事業別取扱計画



［単位：億円］

総取扱高の推移



川崎会長 挨拶

平成27年度の事業実績

本道の漁業生産は、需給動向を反映した浜値の上昇により三千億円台の水揚げは確保したものの、時化被害によるほたての大減産、加えて対象魚種が軒並み減少したことにより水揚げ数量は百万トンと近年にない低水準となりました。

水揚げの減少に加え、ロシア二百海里サケマス流し網の禁漁、加工業界での原料確保も課題となっており、地域産業の維持も踏まえ、資源維持・増大に向けた取り組みをより一層加速せねばならないと思っております。

流通面では、関係団体との連携により、円滑な流通の実現に向け、国内外の需給動向を勘案した各種流通対策事業に取り組みました。

基幹魚種のうち「秋鮭」については、盛漁期に全道をおそった時化被害の影響もあり、前年並みの十万六千トンの水揚げとなりましたが、浜値が需給動向を反映し高水準となり、金額は前年を若干上回りました。

「秋鮭」製品の消流については、これまで国内の需給調整機能を果たしてきた中国向け輸出が、中国における経済状況の影響を受け大幅に減少しました。さらなる内需喚起に加え、海外搬出ルートの確保が課題となりました。

本会としては、関係団体との連携による輸出や生鮮流通の拡充など各種対策を実施し、流通の安定に努めて参りたいと思っております。

「ほたて」については、オホーツクの時化被害に加え噴火湾地区のへい死の影響により前年を大幅に下回る三十四万トンの水揚げにとどまりましたが、堅調な輸出が浜値をけん引し、金額では九百億円を超えることができました。

一方で、製品の流通については、高値で形成された製品単価の影響により国内消費の減退が一層顕著になるなど課題が多く残っています。

「昆布」については、天候不順による操業日数の減少により生産数量が一万六千トン台まで落ち込みました。浜値についても消費の停滞により前年を下回る結果となりました。

関係団体や生産漁協との連携による生産回復に向けた試験事業を継続し実施するとともに、全道を挙げて異物混入防止に向けた啓発運動に取り組んだほか、需要喚起に向けた各種宣伝・普及活動にも取り組んで参りました。

「一般魚種」については、「鮮魚センター」を核に、全道規模での鮮魚流通加工ネットワーク事業の強化を図り、魚価維持と末端ニーズに対応した商品開発とその販売に総力をあげて取り組みました。

以上により、平成27年度の本会販売事業取扱高については、計画は達成することができましたが、前年を下回る結果となりました。

購買事業のうち燃油については高い系統利用率を背景に全漁連とも連携し、仕入力の強化と安定供給の確保に努めました。

また漁業資材については、購販推進活動や部会と連携し、地域の実態に即した系統ブランド資材の開発や利用の拡大に努めたところでございます。

購買事業の取扱高は、原油価格の下落により燃油の取扱金額が減少し、計画・前年とも下回る結果となりました。

指導事業につきましては、漁政活動を引き続き強化し、全漁連や全道組合長会議等との連携を図りながら各種要請活動を行ったほか、会員とともに国の補助事業の有効活用に努めました。

特に、本道漁協系統を挙げて要請していた漁船リース事業が実現を見るに至りました。

後ほど、この事業推進にあたり「一般社団法人 北海道漁船リース」を新たに設立する内容についてご審議をいただきますのでよろしくお願いいたします。

漁政事業の内容については、先ほどの組合長会議の決議実行経過で報告の通りであります。

指導教育事業においては関係団体とともに漁協経営健全化に向けた取り組みを継続実施したところであります。

また関連会社については各社とも、本会と一体となった事業推進を図りました。一部、輸出環境の急激な悪化により㈱ノースコープぎょれんが苦戦したものの、残り9社は黒字を確保することができました。

また、3か年計画で進めた㈱ぎょれん室蘭食品の閉鎖は、清算事務が完了するに至りました。

経営面においては、リスクマネジメントの強化に取り組んだほか、一層の財務基盤強化に努めました。

以上の結果、平成27年度の総取扱高は三千二百四十五億円となり、収支については当期未処分剰余金段階で、六億五千万円と、前年を1億円ほど下回る業績となりました。

なお、剰余金の処分につきましては、地区組合長会議で、ご了解を頂いた内容に沿った形でご提案致しておりますので、ご審議のほどお願い申し上げます。

平成28年度の事業計画

次に平成28年度の事業計画の考え方について申し上げます。

道産水産物の生産環境が大きく変化する中、浜値上昇をけん引してきた輸出の動向は魚種、輸出相手国によって明暗が分かれています。

快進撃を続けてきたほたても、ここにきて輸出の不透明感と国内消費の激減という課題に直面しています。

本会と致しましては「強い北海道漁業の確立」を目指し策定しました「中期事業推進方向」の最終年度にあたり、この間の実績を踏まえ、引き続き組織を挙げた課題解決に挑戦していく決意であります。

販売事業の推進にあたっては、基幹魚種を主体に国内外の需給動向を充分見極めた中で、関連団体との連携を深め総力を挙げて取り組んで参りたいと思います。

購買事業については、漁業コスト削減に向け、浜との連携をさらに強化し、機能の充実を図って参ります。

指導事業では、本道漁業の持続的発展のため、資源増大管理対策や漁業経営の体制強化対策など、先程の全道組合長会議で確認された決議事項の実現に向け、組織を挙げて取り組んで参ります。

今年もまもなく半年が経過しようとしております。

本道漁業を取り巻く国内外の情勢は不透明で厳しさを増しております。

本会と致しましても、浜との連帯をより強固なものとしながら、ともにこの難局を乗り切り、将来ともに魅力ある本道漁業の実現に向け、果敢に挑戦して参る所存でございますので、会員各位の特段のご理解とご支援を切にお願い申し上げるところであります。

本日の提出議案について充分なるご審議とご理解を賜りますよう、重ねてお願い申し上げ、開会にあたってのご挨拶とさせていただきます。

どうぞよろしくお願い申し上げます。

退任する役員からの挨拶

今回の総会をもって、西副会長、重岡常務、水野監事が退任します。

西　英司
代表理事副会長

漁連に入会後43年の歳月が流れました。顧みますと様々な出来事が走馬灯のように脳裏に浮かんできます。なかでも強く記憶に残っているのは巨額欠損を抱えた「本会の再建」です。協同組合としての原点回帰が大きく問われました。国際漁業規制強化・石油危機・輸入水産物増大による魚価安・東日本大震災など幾多の荒波が押し寄せましたが、浜が一枚岩になって難局を乗り切ってきました。

これからも全道の浜が漁協系統組織に総力を結集することで必ずや立ちはだかる課題を克服出来るものと確信します。

将来にわたって魅力のある本道漁業であり続けるよう祈念し退任にあたってのご挨拶とさせていただきます。

重岡　徳次
代表理事常務

昭和49年入会以来、42年間浜の皆さんからの温かいご指導と心強いご鞭撻のお蔭を持ちまして、ぎょれんマンとして無事退任することになりました。心より深くお礼申し上げます。

利尻島生まれのこともあり、天職と考え、自分なりに邁進しました。特に秋さけ流通におきまして、岩礁に乗り上げる危機を皆様との一枚岩での強い絆により、対策を推進出来たことを誇りに思っています。北海道漁業の益々の発展と浜の皆様一人一人の更なるご活躍をご祈念申し上げまして、ご挨拶と致します。

誠に有り難とうございました。

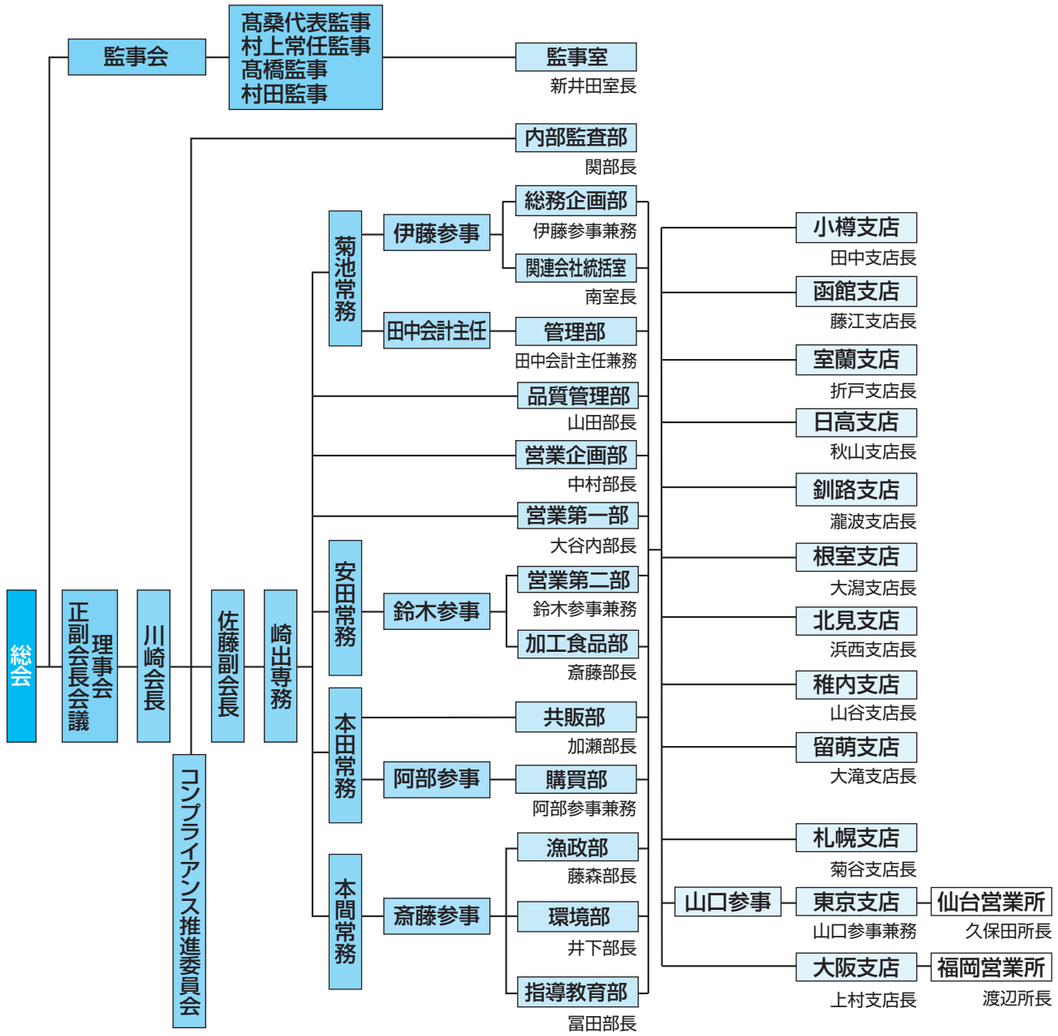
水野　秀郎
常任監事

「月日は百代の過客にして、往き交う年もまた旅人なり」と芭蕉の「奥の細道」の冒頭句に有ります通り、道漁連入会後の42年余の年月は瞬く間に過ぎました。顧みますと右も左も解らない道外出身者の私が、細い道で在っても漁協系統役職員の一員として歩き切ることが出来ましたのは、一重に浜の皆様のご厚情の賜物と深く感謝申し上げます。

今後は豊かな海を孫子の代に引き継ぐ為の皆様の努力を陰ながら応援するサポーターとして、心で繋がりながら過ごしていきたいと思っています。

永い間、本当にありがとうございました。

ぎょれんの新機構図



ぎょれんの新執行体制

代表理事会長	川崎　一好	（厚岸漁協）
代表理事副会長	佐藤　忠則	
副会長理事	大坂　鉄夫	（根室漁協）
副会長理事	今　隆	（北るもい漁協）
代表理事専務	崎出　弘和	
代表理事常務	本田　勝実	
代表理事常務	本間　靖敏	
代表理事常務	菊池　元宏	
代表理事常務	安田　昌樹	
理事	池守　力	（古宇郡漁協）
理事	市山　亮悦	（ひやま漁協）
理事	阿部　国雄	（福島吉岡漁協）
理事	岩田　廣美	（いぶり噴火湾漁協）
理事	神田　勉	（えりも漁協）
理事	茅野　優	（大津漁協）
理事	片川　隆市	（雄武漁協）
理事	安田　順一	（猿払村漁協）
理事	風無　成一	（北海道機船連）
代表監事	髙桑　康文	（常呂漁協）
常任監事	村上　和美	
監事	髙橋　敏二	（根室湾中部漁協）
監事	村田　昇	（鹿部漁協）

（平成28年6月16日時点）

道漁青連 平成28年度第1回地区会長会議とぎょれん役職員との懇談会を開催

退任の挨拶をする國分会長

役員会に続き、ぎょれん役職員との懇談会が開かれました

6月3日(金)、ぎょれん本所会議室において、北海道漁協青年部連絡協議会(道漁青連)の第1回地区会長会議が開催されました。

このコーナーでは、会議で承認された今年度の活動計画、任期満了に伴う役員改選の結果、そして会議終了後に開催された「ぎょれん役職員との懇談会」について紹介します。

道漁青連の平成28年度活動計画は、「①仲間とともに、②漁協・系統とともに、③社会とともに」を基本方針に据えて、仲間との学習・研修活動、出前授業などの組織活動、漁協・系統事業との連携推進、青年部活動を通じた生産・経営安定・安全操業活動に取り組みます。

工夫を重ねた「漁師さんの出前授業」は、通算21回を開催

地域の枠組みを超えた連帯の輪を築くため、全道の青年部が一堂に会する全道大会を今年も開催するほか、道内4つの地区に分かれて行うブロック別幹部研修会等を実施します。左のページにある新役員体制の下、若い力で本道漁業を盛り立てていきます。

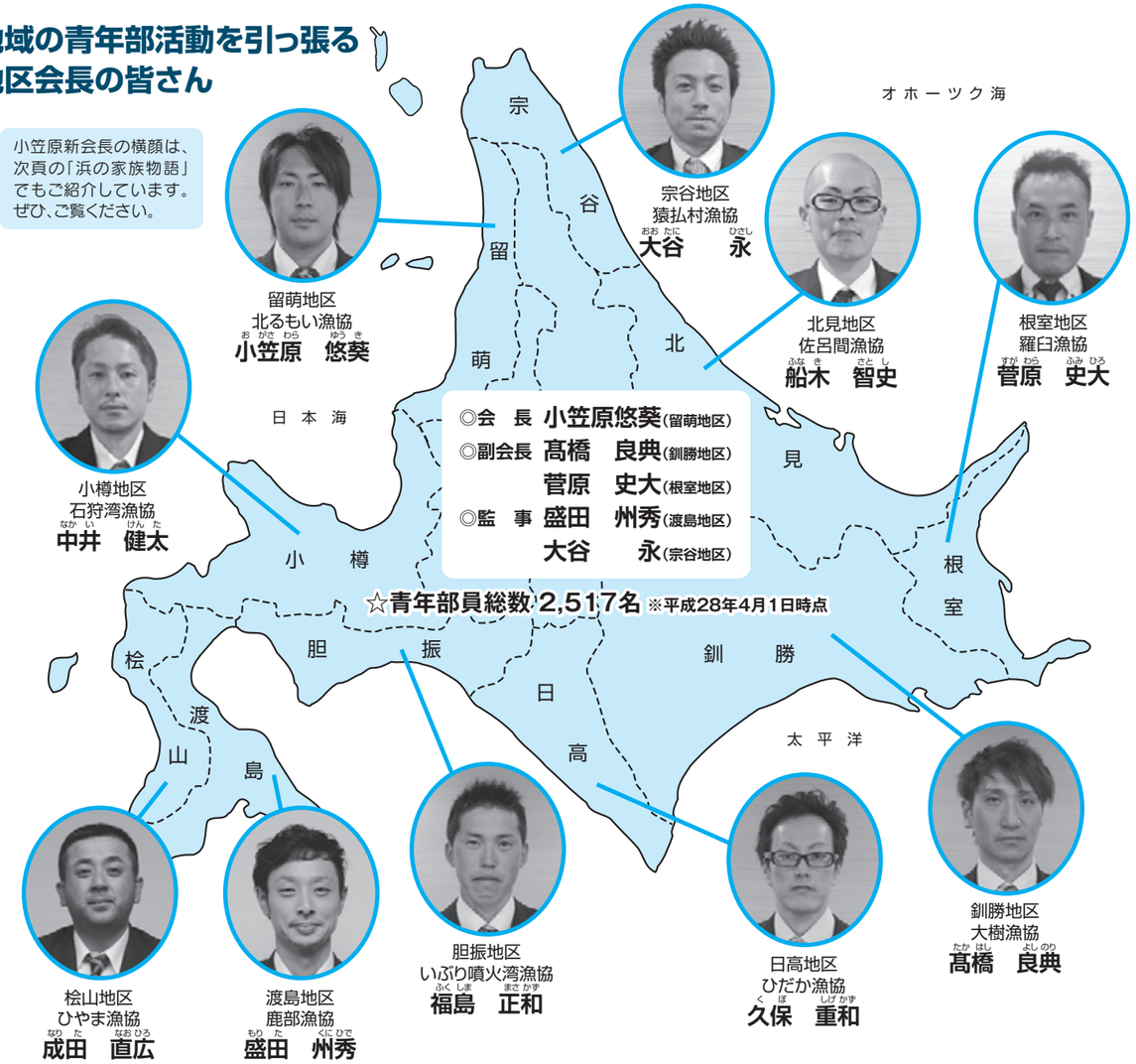
全道の青年部員が研鑽、親交を深める「全道大会」

役員改選結果

任期満了に伴い、國分隼人会長(北見地区)、石井啓太副会長(宗谷地区)、成田学監事(小樽地区)が退任されたのを受け、新たに、小笠原悠葵会長(留萌地区)、髙橋良典副会長(釧勝地区)、菅原史大副会長(根室地区)、大谷永監事(宗谷地区)が選出、盛田州秀監事(渡島地区)が再任され、新体制で青年部活動の推進に取り組みます。

地域の青年部活動を引っ張る地区会長の皆さん

小笠原新会長の横顔は、次頁の「浜の家族物語」でもご紹介しています。ぜひ、ご覧ください。



道漁青連役員とぎょれん役職員が情報交換

懇談会では、ぎょれんの平成28年度事業計画が説明されました。それに対し、道漁青連役員からは「国内外での鮭の生産量の推移」や「ほたての価格動向の見通し」について質問が出され、冒頭から活発な質疑が交わされました。

その後、①漁船リース事業について、②さけ・ます流し網漁に関する動向について、③クロマグロ漁獲規制の動向について、ぎょれんの関係部署からの解説と質疑が行われ、予定していた時間を超える熱のこもった意見交換の場となりました。

和やかな雰囲気のなか、活発な意見が交わされました

表紙に登場いただいたご家族を紹介いたします。

北るもい漁協 小笠原さんご家族

今月の 浜の家族物語

【小笠原さんご一家】 小笠原 悠葵さん（32歳）、香純さん（31歳）、愛梨ちゃん（10歳）、梨乃ちゃん（8歳）、悠星くん（5歳）

※悠葵さんの父・信彦さん、母・小百合さんと共に

「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、北るもい漁協の小笠原さんご一家です。

青年部活動を支える父の協力

年間を通してほたて漁業を行う悠葵さん。春先から続いた稚貝の採苗・出荷も終了し、今は成貝の出荷と貝の入れ替え作業の真っ最中です。

悠葵さんは、にしんや刺網の漁師だった祖父から3代目。高校卒業後に鹿部の漁業研修所に入所し、1年間みっちりと勉強しました。「資格が沢山取れたのは本当に良かったです。全道に仲間ができたのも良かったですよ」と笑います。

6月に全道漁青連の会長になった悠葵さん。26歳の時に単協の青年部長になってからは、同年に地区漁青連副会長、28歳の時は地区会長になりました。「これからは、漁業者以外の方にも青年部をもっと知ってもらえるような取り組みがしたいです。今、青年部活動と浜の仕事の両立には、父が協力してくれているんです。理解があるので、本当に助かってますね」と話してくれました。

良い貝を作るのが目標

地元、羽幌出身の香純さん。「子どものころに亡くなった父もえびかご漁師でした」と話してくれました。

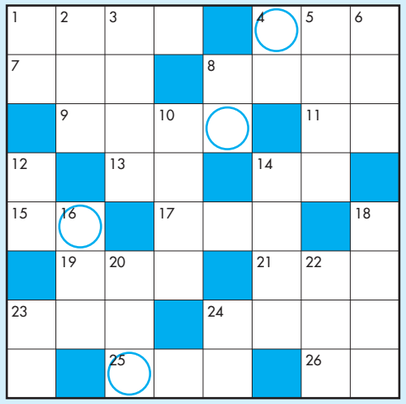
長女の愛梨ちゃんは地元少年団のバレーボールチームでレギュラーを務める小学5年生。きょうだい、いとこたちの中で最年長という事もあり、面倒見の良い頼れるお姉ちゃんです。次女の梨乃ちゃんは勉強が好きな小学2年生。自転車に一人で乗れるようになったしっかり者です。やんちゃ盛りの長男、幼稚園の年長さんの悠星くんはほたてが大好き。既に沖へも出たことがあり、漁師になりたいと言ってくれるそうです。

夏にかけて、稚貝の分散作業や食育事業、お祭りなどで忙しい日々が続く悠葵さん。「青年部活動ももちろんですが、日本海側は稚貝の生産基地ですから、良い貝を作ることを目標にこれからも頑張って行きたいです」と力強く話してくれました。

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。夏はつらい暑さが続き、心身にこたえますね。今年の夏は、そんな暑さを和らげるために玄関などに水をまいて、涼しい夏にしたいですね。



○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。

タテのカギ

①雨のち晴れだとうっかり忘れちゃう
②舌が担当する五感
③硬式⇔
④これが良い時は「ついているね」と言われる
⑤お話では太陽に負けた
⑥肉には赤、魚には白がお勧め
⑧日焼けの後は○○・ソバカスになりやすい
⑩黒山の人だかりのほとんどがこんな人
⑫目は○○ほどに物を言う
⑭ランチは奥さん手作りの○○○○弁当
⑯約束の時間に遅れる
⑱大入りで「○○○○御礼」
⑳味噌や豆腐の原料
㉒他球団にトレードすること
㉓ブンブン飛んで人を刺すこともある昆虫
㉔うんとも○○とも言ってこない

ヨコのカギ

①「ピカッ!ゴロゴロ…」
④泳げない人の必需品
⑦壁を塗る職人
⑧スポーツ選手は○○○○能力が高い人が多い
⑨鼻がムズムズすると出る
⑪これがいい人はピーンとくるらしい
⑬桃太郎のお供になった鳥
⑭田んぼと田んぼの間の細い道
⑮わが子から「お父さん」と呼ばれる人
⑰回り道
⑲「ヤッホー」と叫ぶと帰ってくる
㉑スターは色紙にサラサラっと書く
㉓医者が着ている
㉔太陽に一番近い惑星
㉕最近はパンツと呼ぶ
㉖延べ棒と言えばこの金属

6月号の解答と当選者

ケッコンシキ

（札幌市）大橋　まみさん
（函館市）小山下聖子さん
（別海町）M・Fさん
（根室市）根室のイカ子さん
（紋別市）工藤みわ子さん

間違いさがし

間違いは5つです。

※右と左の絵には、5ヵ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。

今年も「お魚殖やす植樹運動」植樹行事が行われました

空は厚い雲に覆われ、少し肌寒さも感じられた5月31日(火)、当別町の道民の森には北海道女性連や地区漁協組合長会議、地区漁協専務参事会、コープさっぽろ、農林中央金庫、道水産林務部、ホクレン、道内の水産関係団体など27団体から140名以上が集まりました。今年は過去最も多くの参加者により植樹が行われ、ミズナラやイタヤ、ニレなど、750本もの苗木が植えられました。

開会挨拶では、ぎょれんの佐藤副会長が、「湿気のある今日の天気は植えられる木にとって素晴らしい天気。たくさん植えていきましょう」と挨拶しました。全道女性連の國分会長は、植樹参加者への感謝を述べるとともに、「私達、女性部は全道で植樹に取り組んでいます。安心・安全な水産物を食卓に運び、孫子(まごこ)に豊かな海を残すことを目標に、「100年かけて100年前の自然の浜を」をスローガンとして活動していますが、これからも一歩一歩、地道に努力していきたい」と今後の植樹活動への抱負を語りました。また、今回の植樹には道水産林務部の職員も多く参加しており、水産林務部の飛田次長は「漁業者の皆さんが植えた木はこれまでで100万本を超え、魚(うお)つき林(りん)として効果を発揮し始めているところです。また、植樹活動の意義や木育(もくいく)についても普及啓発に取り組んでおり、さらなる広がりを期待しています」と話しました。

その後参加者は石狩北部森林組合の六角代表理事組合長から苗木の植え方についての説明を受け、植樹を行いました。なお、この日の午後は雨となり、植樹直後の苗木にとっては、まさに恵みの雨となったようです。

今回の植樹行事を始めとして、道内各地では植樹活動が行われており、今年度も3万本以上の苗木が植樹される予定となっています。

ぎょれん 佐藤副会長

道女性連 國分会長

石狩北部森林組合
六角組合長(右)による植樹指導

「道ぎょれん会　お取引先懇談会」が開催

道内外からのお客様と懇親を深めました

01

5月26日(木)札幌市で、ぎょれんが主催する「道ぎょれん会 お取引先懇談会」が開催され、全国から190社、284名のお客様が参加されました。

主催者を代表してあいさつした川崎会長は、北海道水産業の厳しい状況に触れるとともに、「我々が自然を大きく変えることはできないが、知恵や努力で水産物に付加価値を付け、北海道の水産物を全国・全世界の消費者に届けることはできる。育てる漁業と資源を守る漁業を一層促進し、明るく力強い漁業を作り上げていきたい」と述べました。

続いて佐藤専務が「平成28年度 北海道ぎょれんの事業方針」と題した説明の中で、ぎょれんの漁政事業、販売事業、購買事業、宣伝・食育・広報事業等について紹介しました。

また、特別講演では経済財政諮問会議員等、国の要職を務める、経済学者の伊藤元重氏により「当面の日本経済について～アベノミクスの今後～」と題した講演が行われました。

懇親会では道産魚介類がふるまわれ、その美味しさに舌鼓を打つとともに、和やかな雰囲気の中で懇親を深めました。

全国からのお客様をお招きして、盛大に開催されました

今回は高橋はるみ北海道知事にもご出席いただきました

これからの北海道漁業について力強く語る川崎会長

旬の味覚 春鮭鱒の魅力を伝えます

春鮭鱒のチラシを道内で配布しました

02

6月11日(土)、北海道春鮭鱒普及協議会とぎょれんは札幌、釧路、根室の北海道新聞の朝刊に、チラシ32万5千部を折込み、春から初夏の味覚である時鮭・紅鮭・鱒の「春鮭鱒」を印象付けました。

今回のチラシは、ロシア200海里内でのサケ・マス流し網漁業が禁止となったことを受けて、明治時代からの漁の歴史を紹介するとともに、現在の窮状と長い歴史が失われようとしていることを消費者に知っていただく内容です。

また、札幌まつりのご馳走として食べられてきたと言われる時鮭の焼きびたしも紹介し、旬を味わう楽しみを提案しています。

チラシは今月号にも折込んでいます。大きく時鮭を配置し、印象に残るデザインです

news 浜のほっとニュース

大漁祈願！

小樽

後志の春の風物詩である小女子漁は平成25年以来となる管内水揚げ800tを越える大漁で終漁しました。来年も、今季と同様に後志産小女子を多くの方々に味わっていただけるような豊漁を期待したいところです。また、6月からは各地で磯廻りのうに・なまこ漁が順次解禁となりました。うにの実入りが良い一方、なまこは昨年に比べ中国の経済情勢や為替相場の円高推移等の影響を受け、単価は昨年、一昨年に比べ安値で推移しています。

桧山

ひやま管内では6月よりするめいか漁が解禁となりました。漁開始当初は発泡箱で約400～500ケースと少ない水揚げが続いていましたが、6月半ばに入ってからは2,000～3,000ケース半ばと水揚げが少しずつ上向いてきており、サイズは25～40尾のものが多く上場している状況です。函館市内のスーパーでは、徐々にひやま産するめいかが並ぶ姿を見受けられるのではないでしょうか。

函館

6月1日より道南に初夏を告げるいか釣漁が解禁となりました。時化が続き、初水揚げとなった6月4日の初セリでは、生簀いかの水揚げが約200kgあり、k@15,000円、発泡に入ったいかで1箱50,000円のご祝儀相場価格がつき、昨年を大幅に上回る価格でした。前浜一面を染める幻想的な美しい漁火は、函館の季節限定夜景となっており、とても神秘的な光景です。

室蘭

当管内の春定置網漁は、本鰤、時鮭ともに数量が減少傾向にあり、例年より早いペースで終息しそうです。代わりにぶりやまぐろなど新たな魚種も入ってきていますが、例年に比べて全体的に水揚げ数量は低調になる見込です。一方、6月20日より噴火湾地区、7月中旬から室蘭～鵡川地区で毛がに漁が始まります。今後の生産者の安全と大漁を祈願します。

日高

管内の春定置網漁は、時鮭・本鰤・青鰤ともに水揚げが好調で、水揚げ量は前年を大きく上回っており、過去3ヵ年と比べても豊漁な年となっています。また、春鮭鰤に加え、宗八・さばなど大量に水揚げがあり、管内の浜は大いに活気づいています。6月下旬より開始されるこんぶ漁につきましても、低気圧や台風の影響もなく、安定した天候が続き、無事に操業ができることを祈念しています。

釧路

6月に入り、棹前こんぶ漁がスタートしました。例年、天候の良い日を見計らっての操業が行われていますが、今年は特に雨が多く、出漁日数、操業時間ともに計画通り達成されることを願うばかりです。一方、日本200海里内小型船さけ・ます漁は終盤を迎えています。漁期終了まで引き続き安全操業を願っています。

根室

貝殻島周辺における棹前こんぶ漁が6月1日に解禁となりました。しかし、悪天候が続き、初漁は6月4日の午前6時に241隻が一斉に貝殻島を目指し出漁しました。この日も天候が悪かったため2時間ほどの操業ではありましたが、水揚げ量は悪くなく、幅や長さも良く生育は順調のようです。6月20日現在は、悪天候が続いており、6回（昨年同期11回）の出漁となっています。今後の順調な操業による巻き返しが期待されます。

北見

オホーツク海も6月に入り、ようやく暖かさが感じられるようになりました。当管内ではかれい刺網漁、底建網漁に加えて、ほたての本操業が始まり、水揚げも順調で浜はより一層賑わいを見せています。また、毛がにの自主休漁も終わり、水揚げが再開され、浜はさらに活気付きそうです。今後ますます忙しさを増しますが、安全操業と大漁を願っています。

稚内

ほたて漁は全地区にて本操業が始まり、日本海地区では夏なまこ漁が解禁となりました。利礼地区では6月上旬にほっけ巻き網漁が終漁し、昨年を上回る水揚げとなりました。また7月には全地区でうに漁が解禁となり、こんぶ漁も始まることから、夏の最盛期には天候に恵まれ、凪が続き豊漁となることを願っています。

留萌

当管内は、6月6日にほたて稚貝の出荷が全地区終了し、各地区次年度に向けて動き始めています。6月17日から増毛でなまこ漁が、6月20日から天売・焼尻のうに漁がそれぞれ始まり、今後7月1日までに各地区うに・なまこ漁が本格化していく予定です。夏漁も安全操業とともに、大漁であることを祈念しています。

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

浜のお母さんレシピの鮭のコロコロサラダがおいしそうで、早速作って食べました。おいしかったです。
（斜里町　木村好伸さん　70歳）

ウニ漁15日解禁です。実入りはまずまずの様です。後は凪次第です。
（小樽市　宮古知行さん）

昆布漁が6月25日より始まります。安全・健康に気をつけてがんばりません。
（浦河町　若林秀章さん　46歳）

だんだん暖かくなってきて、夏を感じられるようになってきました。夏と言えば海!!今年も海を眺めながら砂浜で、みんなでわいわい美味しい海の幸をたくさん食べたいです。
（札幌市　大橋まみさん　23歳）

時鮭の水揚げが順調で浜では大変活気づいているとテレビで見ました。脂ののりも良く塩ふり焼きが一番!!食卓をにぎわす日を楽しみにしています。
（七飯町　清水悦子さん　79歳）

えりもと様似のウニ祭りに行きました。海産物目的の来場者が多くてびっくり!!つかみ獲りに参加できて、最高でした。来年も行くぞ！今から楽しみ♡
（浦河町　加々美マミさん　51歳）

7月から養殖昆布漁が始まります。猫の手を借りたいほど忙しくなります。漁が終わるまで大きな時化もなく、怪我がないように無事に操業できるように祈っています。
（函館市　小山下聖子さん　62歳）

6月に雪が降ったり、5月には30℃越えしたり、体も服もついて行くのに大変です。
（根室市 根室のイカ子さん　58歳）

今年の3月で生徒減少により、今まで子どもが通っていた学校が閉校しました。新しい学校にも慣れ、楽しく？行っているのを見ると安心しました。
（別海町　M・Fさん　46歳）

最近寒い日が続いています。風邪等引かないよう気を付けましょう。
（小樽市　宮古登美子さん）

今月の1枚

タイトル：こうなご漁も終わった漁港の朝、道花「ハマナス」の花が咲き誇っていました。
（島牧村　泉谷泰三さん　88歳）

〈編集部より〉
鮮やかなハマナスの花の色が夏の訪れを感じさせてくれますね。

編集後記

やっと札幌も暖かくなってきました。寒い時期は、関東の暖かさがうらやましくなりますが、先日出張した東京は梅雨空で「のしかかる」ような湿気！。一転して「北海道にいてよかった」と思いました（ゲンキンなものですね）。これからは爽やかな青空の下、色々広報のアイデアを巡らしながら、実家のわんこと散歩することも増えそうです。
（工藤）

今月の表紙と浜の家族物語は羽幌町の小笠原さんです。私達ぎょれんの職員は、多くの場合、入会後最初の研修として留萌地区か小樽地区で稚貝の検品作業を行います（私は天塩担当でした）。道外出身の身としては、初めて見た北海道の海や星空、鹿の群れは今でも忘れられない思い出です。
（矢幡）

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7月号への感想・ご意見など（※150字程度まで）

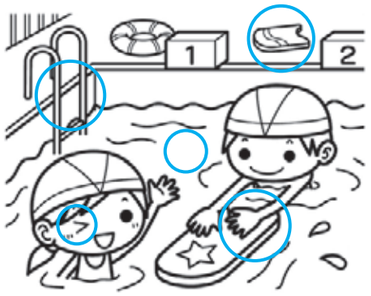
②13ページのクロスワードの答え

③住所・氏名・年齢・電話番号

〈宛先〉7月20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（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。

13ページの間違いさがしの答え



家族の幸せを 一緒に背負う 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

なみまるくん
7
2016
Hokkaido Gyoren Magazine
No.333

バジルの香りとマスタードの酸味が食欲をそそる

鮭のバジル&マスタードソース焼き

浜のおかあさん
レシピ

今回は「鮭のバジル&マスタードソース焼き」をご紹介します。バジルの香りにマスタードを加えたソースで、少し大人な鮭の味を楽しめます。マスタードの酸味がアクセントの一品です。白ワインビネガーはお酢と白ワイン少々でも代用できますよ。

材料（4人分）

- 鮭…4切れ(400g)
- 塩こしょう…少々
- 酒…大さじ1
- 小麦粉…大さじ1・1/2
- オリーブオイル…大さじ2

★焼き野菜
- 玉ねぎ…1個
- なす…2本
- パプリカ(黄)…1個

【ソース】

Ⓐ
- ドライバジル …小さじ2
- 水…小さじ3

Ⓑ
- 粒マスタード… 大さじ1
- オリーブオイル…小さじ2
- 白ワインビネガー…40cc
- 砂糖…小さじ1/3
- 塩…小さじ1/4弱
- こしょう…少々

作り方

1. 鮭はうろこと骨を取り除いて、塩こしょうをし、酒をふって10分置く。
2. 玉ねぎは輪切りで4等分にし、なす、パプリカは縦に4等分しておく。
3. Aを合わせて5分置いた後、Bと合わせ、ソースを作っておく。
4. フライパンにオリーブオイル大さじ1を入れ、玉ねぎ、なす、パプリカの順に焼き、軽く塩こしょうをして皿に盛り付けておく。
5. ①の鮭の水分を取り、小麦粉を薄くまぶす。
6. フライパンに残りのオリーブオイルを入れ、⑤の鮭の両面をこんがり焼いて火を通し、③のソースを回しかけてからめる。
7. ④の皿に盛り付け、残ったソースをかけて出来上がり。

斜里第一漁協
木村　恵子さん

発行／北海道漁業協同組合連合会　〒060-0003 北海道札幌市中央区北3条西7丁目1番地　企画・編集／営業企画部　広報担当　TEL.011-281-8590　URL http://www.gyoren.or.jp　印刷／佐藤印刷株式会社

北海道ぎょれん
北の魚情報がぎっしり!北海道ぎょれんウェブサイト
www.gyoren.or.jp

道産間伐材使用
間伐で未来につなぐ北の森
本書の本文用紙は原料の一部に道産間伐材を使用しております。