

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]

8

2016
No.334

北海道
ぎょれん



特集

北海道の昆布 2016

第22回 漁師さんの出前授業



今月の栄養は…

「ビタミンB12」

現代人にうれしい赤いビタミン

ビタミン B12

- ・悪性の貧血を予防する
- ・神経の働きを正常に保つ
- ・不眠症の緩和
- ・消化器官の不調の回復 など

ビタミンB12の主な効能

貝類に多く含まれる「ビタミンB12」。あまり聞きなれない栄養素かもしれませんがね。水溶性のビタミンの一種でヘモグロビンの合成にかかわり、葉酸と協力しあって正常な赤血球を作る重要な役割を担っています。これが不足すると、赤血球が大きくなりすぎたり、数が減ったりして、体の各組織に十分に酸素を運ぶことができなくなってしまう、悪性貧血を引き起こしてしまうのです。

とができます。最近の新しい研究ではよい睡眠を促す効果があることもわかってきました。ビタミンB12を積極的に摂取することによって、生活習慣の乱れからくる睡眠と覚醒の乱れをもとに戻すことができるそうです。夜遅くまでパソコン作業をしているような現代人にとっては欠かせない栄養素ですね。更には肌を潤いやつやを与えてくれるという女性に嬉しい効能もあるんです。

貧血予防、心地よい睡眠、美肌作りなど、私たちの味方になってくれるビタミンB12。これらを豊富に含むお魚をたくさん食べて心身共に美しく健康でありたいですね。

この万能なビタミンB12は水溶性。お刺身はもちろん、蒸し汁、煮汁なども一緒にいただくお料理などがオススメです。魚介の炊き込みご飯は美味しく栄養素もまるごといただけますよ。そして忘れてはいけません。ビタミンB12と葉酸は一緒に摂ることで更に効能が期待できるということです。葉酸たっぷりの緑黄色野菜と新鮮なお魚を合



ビタミンB12を多く含む魚介類

しじみ、あさり、かき、ほたて、ホッキ貝、いくら、焼きのり、すじこ など

わせていただきます！

今月の管理栄養士



坂下 美樹

管理栄養士/調理師/製菓衛生師/
フードコーディネーター
実母で料理研究家の坂田蓉子に師事
(さかた料理研究室主宰)。
現在、北海道新聞 生活面「今日の1品」
執筆中。「道新文化教室」開催。道新ボ
ケットブック等の料理制作など。平成20年
11月「カフェ&料理教室/うららか」オープン。
ぎょれんと共にレシピの制作多数。

01 なみまるくん おさかな栄養辞典
ビタミンB12

02 特集1
北海道の昆布 2016

06 特集2
第22回 漁師さんの出前授業

08 特集3
海の安心を支える 北海道海難防止・水難救済センター

10 浜の家族物語
石狩湾漁協浜益支所/門脇 弥さん 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 ぎょれん消費地支店だより 第1回 札幌支店

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



初夏の日差し眩しい浜益港(石狩市)

表紙の写真
石狩湾漁協浜益支所/門脇 弥さんご家族です。

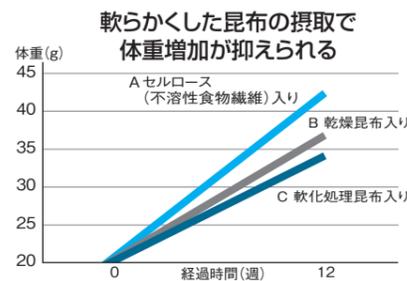
昆布の健康効果PRと異物混入防止によるイメージアップに向けて

世界無形文化遺産として「和食」が登録されて3年。うまみや、その減塩効果から、世界的に「だし」が注目されている一方で、国内では洋食化の浸透により、昆布の消費が低迷しています。昆布の生産数量も、昆布漁業者の担い手不足や高齢化により、かつては3万トンの生産数量が大きく減少しています。

今回の特集では、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てぎよれんが取り組む消流宣伝事業について報告するとともに、今年の全道の昆布の生産見込み、異物混入撲滅に向けた取り組みについてご紹介します。

大学の研究者と連携して、昆布の健康効果を研究しています

昆布は「体に良い」「美容に良い」と言われてきましたが、これまで科学的な検証はあまりなされてきませんでした。そこで、一昨年から北海道こんぶ消費拡大協議会とぎよれんは、昆布の様々な機能や効能について、科学的な研究を行っています。大学教授や医師などの専門家と共に、これまでマウスに対して行ってきた実験では、昆布には脂肪の吸収・合成を抑える効果があることが分かってきました。また、昆布に含まれる成分が免疫力を整えて、腸の炎症を防ぐことも発見され、今後の可能性を広げています。



肥満しやすいマウス24匹に、高脂肪食+A・B・Cをそれぞれ混ぜたエサを与えた結果、「C.軟化処理昆布」を混ぜたエサを与えたマウスの体重増加が、優位に抑えられた。(データ:日本栄養・食糧学会誌:68,3,119-128,2015)

今年も健康情報誌での宣伝・イベント出展を実施

一昨年から行ってきた、健康関連情報誌「日経ヘルス」での宣伝活動を今年も実施します。これまで、昆布の効能に関する効果を中心に、作りやすく食べやすいレシピの提案などを行い、消費者が昆布をより一層食べたくなるようなPRに取り組んでいます。

宣伝事業を担当する
営業企画部 中村部長に
お話を聞きました。



営業企画部 中村部長

「ウーマンエキスポ2016」に2年連続出展 昆布のおいしさ・健康効果をPRしました

5月21日(土)～22日(日)に東京、7月17日(日)に福岡、7月30日(土)に大阪でウーマンエキスポ2016が開催されました。これは、消費に影響力を持つ働く女性や、健康や美容に関心の高い女性などを対象に、日経新聞グループが主催する女性のための祭典で、女性の美や健康、キャリア設計などに関連したブース展示やセミナーイベント等が行われました。

こんぶ消費拡大協議会とぎよれんでは、ブース出展し、昆布の美容・健康効果を訴えるとともに、これまでに日経ヘルスで紹介した昆布の健康効果をまとめた冊子の配布や昆布酢、とろろ昆布のスープの試飲を行いました。来場したお客様からは、展示された昆布の原藻を見て、その長さや種類の多さに驚きの声も聞かれました。また、3会場延べ500名を対象に行った



ランチセミナーで配布したお弁当には切り昆布とれんこんを炒めた食物繊維豊富な一品(左上)が入りました



とろろ昆布、塩、しょうゆのみのシンプルなスープの試飲で、昆布のうまみを感じていただきました



原藻の展示はインパクト抜群

ランチセミナー「注目の健康食材を利用して、女子力アップ」では、昆布のおかずが入ったお弁当を食べながら、昆布のうまみや、その歴史、効果などについて講演を行いました。

来場したお客様からはこんな声

- 料理によって合う昆布が違うというのが興味深かった。
- 今まで昆布をそのまま食べたことがなかったけれど意外とおいしくてびっくりした。
- 今回のイベントで昆布に今まで以上に興味がわいた。
- 昆布酢は旨味が染み出していて、すっきり美味しかった。自分でもつくってみようと思う。
- 昆布や出汁について恥ずかしくて今さら聞けないことを知れてよかった。

保育園・小学校で行ってきた食育教室は栄養士の卵も対象に開催

今年度より新たに札幌での開催も加え、東京、大阪、札幌の栄養士養成学校計4校で、食育講座を開催します。

将来、食に関わる学生たちに昆布について学んでもらい、その魅力を知ってもらおう事で、将来的な食育の効果も期待されます。

また、毎年実施している保育園や小学校での食育教室も開催します。保育園は札幌、関東、関西、中部の9園、小学校は札幌、関東、関西、北陸に、新たに広島を加えた7校で実施予定です。昆布漁の映像や、クイズ等も取り入れながら、子ども達に親しみやすい内容で開催します。今後の実施結果については、なままるくんで随時ご報告します。



今年1月に開催された懇談会の様子

北海道昆布漁業振興協会と連携した生産振興への取り組み

平成25年度から事業実施した「人工的種苗投入実証化試験事業」については、今年度で4年目を迎えますが、本年度も、各漁協に事業への参画を呼びかけ、事例を蓄積し、適正性、有益性の検証を進めていきたいと考えています。

また、平成26年度から各地区の生産者の代表を参集し、開催している「北海道昆布漁業に関する懇談会」については、引き続き今年度も開催する予定です。

北海道昆布漁業振興協会と連携した生産振興への取り組み

に繋げるためには不可欠です。

そのため、ぎょれんでは、北海道昆布漁業振興協会と連携し、生産振興に向けた様々な取り組みを実施してまいります。

インターネットを利用した宣伝は今年も継続

毎年好評な、料理レシピサイトクックパッドでの特設ページを今年も開設します。利用数日本一のクックパッドは、利用者がレシピを投稿したり、検索して見ることが出来るレシピサイトです。幅広い年齢の方々に、昆布の美味しさや、調理の手軽さについて知って頂くことが出来ます。

また、クックパッド内にある「おいしい健康」では、昆布のうま味や減塩効果を生かした健康レシピをご紹介する予定です。



昨年、保育園で実施した食育教室の様子

インターネットを利用した宣伝は今年も継続

昆布異物混入防止対策の継続

「食の安全、安心」への関心が一層高まる中、昆布についても、消費地から異物混入防止に向けた取り組みを強化するよう、強い要請を受けています。

昨年は北海道昆布漁業振興協会と連携し、生産者の異物混入に対する意識向上を目的として、啓発ポスターの作成・配布を行いました。

また、北海道昆布事業協同組合とも協力し、異物混入事例と危険性、消費に与える影響、混入防止対策などについて、各地区で会議を開催し、対策を強化してきました。

今後も継続して対策を行うことで、異物混入が減少し、北海道産昆布のイメージアップに繋がっていくものと考えています。

具体的な取り組みとして、地区会合などを通じた、異物混入の現状、防止に向けた留意点などの通知や、振興協会ホームページ上での、加工メーカーの異物混入状況の開示などを検討中です。

過去2年は昆布の生産技術に関する懇談を行い、その内容を本誌に掲載することで、各地の優れた技術を周知する目的で行っていましたが、今年度は前述の減産要因も言及した昆布生産に係る諸問題について懇談を行い、その声を生産振興の取り組みに反映させたいと考えています。

昆布異物混入防止対策の継続

「11月15日は昆布の日」全国的な宣伝活動を実施

昆布の消費は、秋から年末にかけて高まるのが特徴です。そこで、今年も、「11月15日・昆布の日」を目掛けて、新聞での全面広告や雑誌広告を掲載し、秋からの消費に弾みを付ける企画を予定しています。

また、消費量の少ない道内での消費拡大を目指し、昆布の食べ方や優れた栄養を伝える「昆布セミナー」を開催し、その模様をフリーペーパー等でもお伝えする予定です。



昨年の「おいしい健康」では、おいさと健康を両立できるレシピを多数掲載しました(右)。好評だった昆布入り和風ハンバーグ(左、現在もレシピ掲載中)

異物混入防止対策

異物混入の資料を作成し、各地区の会合等で使用

作業室も立派な食品加工場です

昆布 異物混入防止

- 動物を入れない
- 土足で入らない
- 飲食、喫煙はしない
- 帽子をかぶる
- 異物をもう一度チェックする
- 道具の紛失確認

作業室も立派な食品加工場です

異物混入例

軍手等、整理整頓を行えば防げる異物が未だ散見される

ペンキ片やグリズなど昆布にこびり付いて発見が困難な異物は特に注意したい(左記写真はペンキ片)

異物混入防止

信頼のある北海道産昆布を目標そう

昆布 異物混入防止

昨年作成の啓発ポスター。各生産者へ配布しました

このように多岐にわたる減産要因を解決していくことが、安定した昆布生産を実現し、増産が原因です。

平成28年度の全道の生産量は、6月末時点の調査で16,600トンを見込んでいます。

昨年の全道生産量は、16,763トンの実績でした。2年連続で17,000トンを割る低水産見込みですが、この要因は天然昆布の繁殖状況が芳しくないこと、春先の低気圧により繁殖施設に被害があったこと等があります。また、昨年の減産は秋口に台風や低気圧の接近が続いたことにより、出漁回数が制限されたことが原因です。

平成28年度の生産見込みは16,600トン

共販部 加瀬部長に話を聞きました。



共販部 加瀬部長

今年の昆布生産見込みと資源増産・安全安心に向けた取り組みについて

漁師さんの
スゴワザ!



結んだロープは引っ張っても切れないよ!



1・2・3! 3回結ぶと本当にほどけない!

出前授業名物!
漁師さんのスゴワザをふれあいタイム



おいしい給食をみんなでいただきます



漁師さんへの質問 Q&A



Q. 漁師になぜなろうと思ったのですか? 大変なのに、なぜ続けられるのですか?

小笠原さん: じいちゃん、父さんも漁師で、かっこいいと思ったから、漁師になりました。大変だけど、家族のために続けられます。

中井さん: 漁師になったのは、海が俺を待っていたからです!(笑) 実際、大変なことも多いですが、大変でもやめずに「がんばって続けること」が大事だと思います。

今回の先生役の漁師さん



道漁青連 小樽地区会長
石狩湾漁協
中井 健太さん

●プロフィール

家業のほたて養殖に従事。刺し網漁、にしん漁なども行う。

●出前授業を終えての感想

初めてで、最初は緊張しましたが、子ども達が真面目に興味をもって聞いてくれたので、とてもやりやすくてできました。



道漁青連会長 留萌地区会長
北るもい漁協
小笠原 悠葵さん

●プロフィール

6月より、道漁青連会長。家業のほたて漁に従事。

●出前授業を終えての感想

お魚クイズでの子どもたちの正解率が高く、魚に興味を持っていて感じました。真ざいが青いことを知っているなど、魚にとっても詳しい子どももいて、良い交流ができました。

第22回 漁師さんの出前授業



漁師さんのワザってすごいね!

なるほど～



映像を使って漁師さんの仕事を説明します

そうやって
獲るんだね!



えびやかにが籠に入る仕組みに子どもたちも納得!

映像で、漁師さんの仕事を知らう!

教室に登場した2人の漁師さん。まずは普段の仕事を知ってもらうため、映像をもとに説明します。小笠原さんは、ほたて漁を、今回、初の先生役を務めた中井さんは、にしん漁を説明しました。ほたてが次々ロープで引き揚げられる様子や、まだ暗く雪が降り積もるなか、出漁する船の様子に、子ども達から「わあ!」と声が上がります。中井さんは「朝4時に港を出ます。船の上にも雪が積もるので、雪かきをしてから船を出します」と説明すると「大変だ!」との声も

6月28日(火)、札幌市立北九条小学校で、道漁青連ときよれんの共催による、通算22回目の「漁師さんの出前授業」が行われました。参加したのは、5年生70名。5年生には、社会科で水産業を学ぶ授業があります。授業で習った「本物の漁師さん」の登場に、教室は歓声に包まれました。

テキストと実物で、漁法が分かる!

出前授業特製のテキストには、様々な漁法が載っています。えび・かに漁を説明した小笠原さんは、実物の籠も使い、「えびとかにの大きさが違うので、籠の網目の大きさも違います。えびやかには、餌を求めて籠に入ります。一旦入ると出られません」と説明。えびとかにが獲れる仕組みが分かりやすく子どもたちに伝えられました。

聞かれ、皆、漁師さんの頑張りが実感できたとです。

大正8年に救難所を統括する組織として日本水難救済会が設立された当初は42ヶ所だった救難所も、現在は107ヶ所と68の支所も増え、よりきめ細やかな対応ができるようになっていきます。道内の救難所員は100%漁業者か漁協の職員。道外ではマリンレジャーの関係者が参加しているところもあるそうです。

そんな救難所員の技術の向上を図る場が全道大会。今年は7月に根室で開催され、全道の救難所員が日頃の訓練の成果を披露しました。なお、来年の全道大会は檜山地区で開催予定です。

●海難事故死ゼロを目指して

数々の取り組みや救命器具等の進化もあり、海難事故は年々減少しています。センターでは海難事故死ゼロの連続日数が1,000日を超えた組合に対し、1,000日達成ごとに表彰を行っています。この制度が始まったのは昭和59年7月。それ以来海難事故死ゼロが続くのは、函館市漁協根崎支所、えさん漁協山背泊支所古武井地区、鶴川漁協浜厚真支所の3地区（旧漁協）です。他の地区もこのまま海難事故死ゼロが続くことが期待されます。

●盛漁期の事故に注意！

昨年、一昨年とも、8～11月に年間の事故件数の内、半数が起っています。また、同じ時期には、船舶の海難事故のなかでも衝突事故が増える傾向が。盛漁期を迎える今こそ、安全にはより一層の注意を払ってほしいとセンターは伝えます。

マリンレジャーの機会が多くなる夏休みを前に、海上保安庁第一管区と合同で、7月16日（土）、札幌駅地下歩行空間で海難防止強調運動のPRを行ったセンター。これからも海での安全・安心を支えるため、活動に取り組んでいきます。



救助時を想定したゴムボート操法
(今年の全道大会にて)

海難事故死0達成			
運動開始日 昭和59年7月1日			
公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター			
今日で	3	11707	日達成中
5,000日達成	63	組合	1000日達成
6,000日達成	37	組合	2000日達成
7,000日達成	28	組合	3000日達成
8,000日達成	18	組合	4000日達成
9,000日達成	13	組合	5000日達成
10,000日達成	6	組合	6000日達成
11,000日達成	3	組合	7000日達成
			8000日達成
			9000日達成
			10000日達成
			11000日達成
			12000日達成
			13000日達成

センターにある海難事故死ゼロカウンター
(7月20日撮影)
8月1日付で記録は11,717日となりました



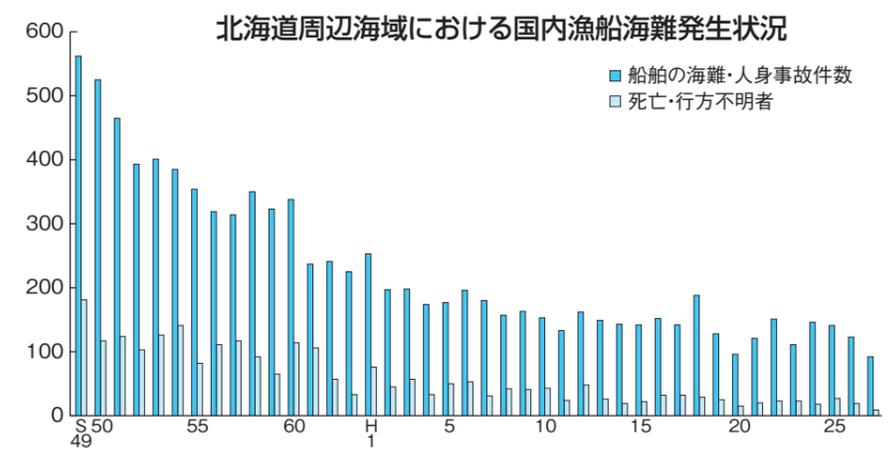
今年もこんぶや秋鮭は盛漁期を迎えます。ライフジャケットの着用や、通信機器の防水をして、緊急事態に対応できるようにしましょう



海の安心を支える 北海道海難防止・水難救済センター

私たちの仕事場である海。くらしを支える母なる海で、事故が起こらないよう活動したり、万一事故が起こった際に被害を最小限に食い止める努力をしているのが北海道海難防止・水難救済センターです。今回は、そんな海での安心を支える、北海道海難防止・水難救済センターを取材しました。

北海道海難防止・水難救済センター（以下センター）は、海難事故から人命や船を守るため、道内での海難事故の未然防止や、事故の際の人命救助活動の支援を行っている公益法人です。昭和49年に（社）北海道漁船海難防止センターとして設立され、日本水難救済会北海道支部と統合するなどして現在の形になりました。



センターの事業は大きく、海難防止と水難救済活動支援の2つに分かれています。

●海の事故を防ぐ 海難防止事業

センターでは、海での事故防止を目的に、漁業者や海でのレジャー関係者を対象とした講習会、各地のお祭りなどに参加しての海難防止啓発活動、各地の取り組みを紹介する広報活動などを海難防止事業として行っています。

講習会は、全道各地でセンターの職員が講師となり、昨年は漁業者を対象とした講習会を40回、1,600名以上が参加して行われたほか、小学生と高校生を対象とした「海の安全教室」は5回、270名以上が参加して開催されました。

●緊急時には最善を尽くす 水難救済活動支援

漁業者がボランティアとして参加している救難所の支援もセンターの事業。救難所員の救助技術向上の推進や、青い羽根募金運動の実施を行っています。

青い羽根募金ができる自動販売機を知っていますか？

漁協や道の駅など、道内に43台が設置されている「青い羽根募金支援自動販売機」を見たことはありませんか？この自動販売機で飲み物を購入すると、売上金の一部が自動的に「青い羽根募金」として寄付され救難所の機材整備などに使われます。

飲み物の購入はもちろん、新たに自動販売機を設置する際には、ぜひ青い羽根募金支援自動販売機をご検討ください。



海難防止・水難救済センター 笹野専務理事に伺いました

当センターが発足した昭和49年の衝突等の漁船の海難は320隻、人身事故242件、また、漁業者の死亡・行方不明者は181人と、大変多くの人命と財産が失われていました。

このような状況のなか、長年にわたり未然防止に漁業者自らが取り組み、また、関係機関、沿海市町村、漁協等のご指導とご支援により、平成27年の漁船海難に伴う死亡・行方不明者は9人とセンター発足以来海難事故の最も少ない結果になりました。

センターは、これからも人命尊重を柱にライフジャケットの着用、安全指導の啓発等、「海難ゼロを目指して」事業を展開してまいりますので、なお一層のお力添えをよろしくお願い致します。

センターでは、毎月なみまるくんの17ページ「おたより箱」の下に今月の標語を掲載しています。ぜひご覧ください。

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。夏バテになるこの季節。シャリシャリふわふわの氷に、シロップをたっぷりかけていただく夏の風物詩を味わいたくなりますね。

1		2	3 ○	4	5	6
		7		8	9	
10	11			12 ○	13	
	14		15	16		17
18			19	20		
21		22 ○		23		24
		25	26			27
28 ○						
29			30 ○			

○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。

7月号の解答と当選者
ウチミズ

カ	ミ	ナ	リ	ウ	キ	ワ
サ	カ	ン	シ	ン	タ	イ
ク	シ	ヤ	ミ	カ	ン	
ウ	キ	ジ	ア	セ		
チ	チ	ウ	カ	イ	マ	
コ	タ	マ	サ	ソ	ン	
ハ	ク	イ	ス	イ	セ	イ
チ	ズ	ボ	ン	キ	ン	

(浦河町) 加々美マミさん
(釧路市) 小野 友美さん
(別海町) 安達 里奈さん
(標津町) 渡部 恵子さん
(江別市) 吉村 亜美さん

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



【門脇さんご一家】 門脇 弥さん(34歳)、麻美さん(29歳)、瑠奈ちゃん(8歳)、千奈ちゃん(7歳)、世奈ちゃん(3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します。今回は、石狩湾漁協浜益支所の門脇さんご一家です。

青年部活動で地域活性化を目指す

通年行っているたこ漁を中心に、にしんやひらめ、なまこ、秋鮭など、さまざまな魚種を漁獲している弥さん。子供の頃から父のいか船に乗っていて、「今もいか釣りが趣味なんです」と笑います。高校も小樽水産高校に進み、漁師になって16年になりますが、獲る人によって漁法が異なるなまこ漁には「まだに失敗できないという緊張感があります」と教えてくれました。

弥さんは石狩湾漁協浜益支所の青年部長を務めて4年目になります。浜益地域の活性化を目指して、春から初夏には定期的に朝市を開催したり、石狩市内の温泉施設で出前朝市を開催しているほか、花火も上がる浜益の夏祭りは、青年部が主催となって始まりました。更に、昆布とわかめの養殖に昨年からの取り組みで、2年目となる今年は、養殖してきたわかめから採種を行いました。弥さんは「いろんな漁業をすることで、もっと浜益が盛り上がり行けばいいと思います」と話してくれました。

娘たちの笑顔が日々の源動力

実家は浜益で農業を営んでいるという麻美さんは、今年の2月に初めてにしんの選別をしたそうです。「寒いなか、大量のにしんの選別をするのは大変でした。お義母さんたちは本当にすごいです」と話してくれました。

三姉妹の門脇家。にぎやかで、話し声が絶えません。長女の瑠奈ちゃんは体育が大好きな小学校3年生。好きな魚料理はかすべの唐揚げと教えてくれました。次女の千奈ちゃんは歌が好きな小学校1年生。将来の夢は保育園の先生だそうです。三女の世奈ちゃんも体を動かすことが好きな3歳児。取材の際も得意のでんぐり返しを披露してくれました。

これからも、うに漁、秋鮭漁と忙しい日々の門脇家。三姉妹の笑顔には、疲れを吹き飛ばす力があるそうです。



弥さんは「今年の夏祭りでは瑠奈たち小学生がよさこいソーランを披露するんです」と笑顔で教えてくれました。

函館駅前おいしいほたてといかをめしあがれ 北海道の陸の玄関口 函館で水産物のおいしさをPRしています

03

7月1日(金)～8月31日(水)に函館駅前で、美食の街・函館をイメージした屋外レストランと道内各地の味覚が味わえるイベント「はこだてグルメガーデン」が開催されています。その中の「はこだ☆テリア」では、七輪を使用して、道内各地おいしい食材のバーベキューを楽しむことができ、北海道ほたて漁業振興協会とぎょれんでは、ポイルほたてといかの一夜干しを供給しています。

会場では道内の様々な味覚が楽しめるほか、週末ごとにイベントも開催されていますので、函館にお越しの際は是非お立ち寄りください。

◎はこだてグルメガーデン

開催日時：平成28年7月1日(金)～8月31日(水)

平日／16:00～21:00

土日祝／11:00～21:00

※8月1日～14日は11:00～21:00

会場：JR函館駅前特設会場（函館市若松町12）

詳しくは函館市ホームページをご覧ください。

(<http://www.city.hakodate.hokkaido.jp/docs/2015072200126/>)



会場では地元函館のみならず、道内の様々な店舗がおいしい料理を提供



七輪で香ばしく焼いて、おいしく召し上がれ!

魚をさばく体験を通じて、おいしさを再確認してもらいました コープさっぽろ、札幌中央卸売市場と共同で料理教室を開催しました

04

7月9日(土)、23日(土)に、札幌市中央卸売市場で「魚をおろせる子どもを育てよう! 親子de魚の調理教室」が昨年に引き続き開催されました。これは、ぎょれん、札幌市中央卸売市場水産協議会魚食普及委員会、コープさっぽろの共催で、今回を含め全5回、計80組の親子を対象に行います。

参加した親子は卸売市場見学をした後、魚のおろし方を教わり、ぶりとほっけを調理しました。最初は慣れない手つきの子供たちも、魚のプロにアドバイスをもらうとコツをつかんだようで、楽しそうに包丁を握っていました。また、魚をおろすのが苦手な保護者は、子ども達と一緒に三枚おろしに取り組む良い機会となったようです。ぶりは照り焼きとあら汁に、ほっけは煮付けにして味わい、魚の魅力を余すことなく体感しました。

このイベントは今後8月5日(金)、6日(土)、1月14日(土)にも実施する予定です。



市場の広さに目を丸くして、周囲を見回します



教えてもらったアドバイスの通り、刃の角度を変えて挑戦。真剣なまなざしです

全道から集まった漁協職員が研鑽を積みました 漁協職員を対象とした研修会が開催されました

01

7月6日(水)～8日(金)に漁協の一般職員を対象とした全道漁協職員研修会が、7月25日(月)～27日(水)には部課長を対象とした全道漁協部課長研修会が、札幌の第1水産ビルで行われました。一般職員研修会では、近年重要性を増しているコンプライアンス（企業が法令や内部ルールに則って行動する事）や漁業法、水産業協同組合法について学びました。部課長研修会では不祥事を未然に防止するため必要とされる内部統制について学ぶとともに、外部講師を招いて管理者側の視点を養うグループワークなども行われました。

いずれの研修も、参加した漁協の職員は真剣に講義に参加し、グループワークでは積極的に意見交換を行うなど、日頃の業務に生かすべく研鑽を積んでいました。



ぎょれんの役職員のみならず道庁職員や専門家を講師に迎え、それぞれの職責に求められるものを学びました



チームごとにテニスボールをいかに早く回せるかを競う事で、仕事を進める際の効率化の考え方を身に付けました

第54回北海道漁業協同組合長会議に係る決議実行要請を行いました 外的環境の影響を受けない確固たる漁業経営基盤の構築に必要な施策の実現を、国および道に強く訴えました

02

6月16日(木)に開催された第54回北海道漁業協同組合長会議の決議に基づき、ぎょれん川崎会長をはじめ各系統団体長並びに各地区組合長会会長らが、国や道を始めとした関係機関に要請活動を行いました。

6月17日(金)、道庁を訪れた一行は、高橋知事や遠藤道議会議長、道議会議員への要請を、6月24日(金)には水産庁、全漁連、大日本水産会への要請を行い、①漁協経営構造安定化対策、②漁業資源の増大と資源管理対策、③漁場環境保全対策の各決議項目の実現を強く訴えました。

道庁では川崎会長から特に資源増大に向けた栽培漁業の推進などに対する申し入れを行い、道水産林務部からは「漁協経営対策など、喫緊の課題が山積する中、浜の切実な声として全力で取り組んでいく」旨、回答がありました。

また、全漁連では、川崎会長が漁船リース事業に関して、国に対し今後十分な予算措置を講じるよう強く申し入れを行い、全漁連は「要請された内容については重く受け止める。特に漁船リース事業、機器導入事業については、全漁連の総会でも特別決議をしており、系統をあげて取り組む問題」との見解を示しました。



佐藤水産庁長官に要請書を手交しました



高橋知事(右端)に施策実現を申し入れました



コープさっぽろが主催する「食べたいせつフェスティバル」の札幌会場には毎年出展、生きている魚や貝などにさわることができるタッチプールは子ども達に好評です

始めると、その対応に追われ、まさにてんてこ舞いの一日です。

季節に合わせた売り場の提案で消費者に旬を届ける

職員はそれぞれ、ほたてや秋鮭、鮮魚、加工品などの担当品目を持つほか、量販店、荷受、メーカーといった取引先別の担当も受け持っています。それぞれが担当している取引先の要望に因應するため、要望された品目の担当者と協力して商談に臨むこともあります。

また、以前の営業マンは商品を売り込むことが仕事でした。しかし、現在は季節に合わせた売り場提案や試食スタッフの派遣など、商品が売れるまでの全ての過程を各店舗と連携して進めることが求められています。

北海道水産物を全国へ届ける ぎょれん消費地支店だより 第1回

北海道ぎょれんには、5カ所の「消費地支店・営業所」があります。
今からは、消費者へ北海道の水産物を届ける役割を担う「消費地支店」にスポットを当てて、その業務内容や消費地の特徴をご紹介します。

第1回 産地と消費地の近さを生かした販売戦略 『札幌支店』

第1回目は北海道全域での営業を担う札幌支店。コープさっぽろやアークス、イオンなどの量販店や、各地方卸売市場などの荷受、水産加工業者などのメーカーとの取引を通じて、道内の食卓においておいしい道産水産物を届けています。

産地＝消費地となっている札幌支店では、道産水産物を扱うライバルが多いのも特徴です。道外ではセールスポイントとなる「北海道産」の看板も、道内では皆同じ。取引先である荷受も、時には競争相手になります。

また、札幌支店には漁協と量販店をつなぐ役割も。漁協や青年部等が札幌や旭川近郊の量販店で催事を行う際には、札幌支店が内容や日程の調整を行うことも数多くあります。今年の春には、札幌を中心に3カ月で8回の催事があり、職員は休日返上で対応に当たりました。

《札幌支店》

- ◎所在地：札幌市
- ◎担当地域：北海道全域
- ◎職員数：14名
- ◎売上金額：41.8億円（平成27年度）

量販店のなかでも、特に強い結びつきがあるのがコープさっぽろ。札幌支店の売上のうち、約半分を占めています。それを支えるのが、年に6回行われる勉強会。コープさっぽろに商品を納入する業者が集まり、商品の売り方提案や意見交換を行います。1回の勉強会に向けた準備期間は約2カ月。支店全員が一丸となり、常に次の準備に取り組んでいます。

下処理済み商品が人気の共同購入

コープでの売り上げのうち、半分以上を占めるのが共同購入（コープさっぽろのトドック）です。こちらで扱う商品は冷凍や加工済の商品が多いのが特徴。ぎょれんブランドでは、すぐに料理に取り掛かることができる鮭の切り身や、下ごしらえ済さんまなどの商品が売れ筋ですが、ほっけやしじみ、さばも人気商品です。

また、7月に提案する商品が注文カタログに掲載されるのは11月になるため、先を見越



トドックに折り込みチラシを入れることも

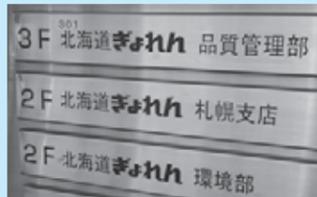
札幌支店の周辺ナビ

①ビル内にはぎょれん本所の部署も

札幌支店の入居する桑園ビルには品質管理部と環境部もあります。販売した商品への問い合わせやクレームも、上の階にある品質管理部ですぐに確認・相談できるので、素早い対応が可能です。

②札幌市中央卸売市場がすぐ近くに

桑園ビルの真向かいには、札幌市中央卸売市場があり、ビルのすぐ近くをターレが走り回っています。市場の視察などで支店に立ち寄ったことのある方も多いのでは？



した商品提案が求められます。

休市他、祝日等関係なく商品供給が求められるのも共同購入ならではの、クレームや欠品など、担当者は気の休まる暇がありません。

今年は、荷受と協力しての十勝方面への新規開拓や、実績も出始めた商品開発等に注力しているという札幌支店。浜と一番近い消費地をつなぐ窓口として、地の利を生かして頑張っています。

道産水産物の安定流通を目指し、管轄している北海道内の取引先を相手に日々「商い」をさせていただいています。東京・大阪などの大消費地に比べれば胃袋の数は少なく、高いポリュームはそれほど大きくありませんが、取引先の先にいる道民や国内外からの観光客の「食」を意識し「今、何が求められているのか、どうすれば売れるのか」を支店職員一同考えられています。そして「こうすれば美味しい、こうすれば売れる」といった提案を実現し流通させることで浜に貢献できればと思います。

価値観が多様化し「食」に対するニーズも複雑化するなか苦戦は続いていますが、生産者の皆様と心を同じく、北の豊かな海を糧に生きる者として使命を果たしていきたいと思っています。



札幌支店
菊谷 茂樹支店長

札幌支店の職員は支店長、次長、業務課長、管理課長の管理職4名と、総合職7名、一般職3名の計14名。そのうち、総合職の7名を中心に鮮魚対応や営業の業務を行っています。朝は6時から隣接する札幌市中央卸売市場で鮮魚の価格を確認し、昼は量販店や荷受への営業活動。その後、18時半を過ぎる頃、売場の状況を見た量販店から商品の発注が入り

大漁祈願!

news 浜のほつとニュース

小樽

管内南部を中心に例年より早い来遊となったぶり・いなだは水揚げも落ち着き、魚のほとんどが目廻り3kg以下のサイズとなっていますが、水揚げ・価格共に安定して推移しています。また、夏漁の中心魚種の一つであるいか釣漁は昨年に比べ水揚げはやや低調ですが、今季も札幌圏の量販店等では「朝いか」として販売され、新鮮なまま多くの消費者のもとへ届けられています。

室蘭

当管内の毛がに漁は、6月22日から始まっていた噴火湾地区が7月12日に終漁し、今シーズンの水揚げは34tと前年対比でおよそ1.5倍の豊漁となりました。一方、室蘭～鶴川地区でも7月15日から漁が解禁となりました。序盤は昨年を上回るペースで水揚げしており、価格も小サイズを中心に昨年よりk@200~300高めに推移しています。今後の生産者の安全と大漁を祈願します。

函館

噴火湾地区では、かに籠漁が6月から7月上旬にかけて操業しました。今年度は昨年度より資源量が増加したことで、一隻当たりの水揚げ量が約1.5倍となっています。浜値は昨年に比べ大・中・小サイズともにk@200~300程度の高値で推移し、今年水揚げ・浜値ともに好調で浜は賑わいを見せました。

根室

7月8日に解禁となった道東沖さんま流し網漁における根室での水揚げは、7月14日に1隻230kgの初水揚げとなりました。セリの高値は、k@7,500(150gサイズ処)、中心サイズの120g前後でk@2,400~1,300でした。今年すでに釧路で水揚げがあったため、セリの高値は昨年よりk@4,800ほど安くなっています。各関係者は、8月に入ってますます本格化するさんま漁に大きな期待を寄せています。

釧路

棹前昆布漁に引き続き、7月より成昆布漁が始まりました。今年天候に恵まれ順調に出漁回数・操業時間を重ねています。また、7月上旬より始まったさんま流し網漁は昨年同様に魚群が薄く低調な水揚げとなっています。一方で、7月15日より小型さんま棒受船によるいわしの試験操業が始まりました。今後、大中型さんま棒受網やいか釣が順次スタートします。盛漁期に向け、浜が活気づくことを期待しつつ、引き続き安全操業を願っています。

留萌

当管内ではうに・なまこ漁が最盛期を迎えています。今年長い時化も今のところなく、順調に操業できています。ほたての分散作業も各地区で始まっており、浜が活気づく時期になってきています。7月上旬までは例年よりも肌寒い天候でしたが、徐々に日差しも夏らしさを取り戻しつつあるので、熱中症などにも気を付けて、今後も安全操業であることを祈念します。

稚内

管内では昆布漁が始まりました。利礼地区はうに漁が本格化しています。水揚げ数量がまとまらず、昨年に比べ高値で推移しています。オホーツク海地区では、ほたて漁の水揚げが順調です。管内はようやく夏を迎え、浜も活気づいており、各魚種とも安全操業で豊漁となることを願っています。

梶山

ひやま地区では、7月3日(日)に江差町のシンボルである「かもめ島」でお祭りが行われました。お祭りのメインは、江差の海の男たちが一丸となって海の守り神とされる瓶子岩の巨大な締め縄を、豊漁の祈りを込めてかけかえる催しです。その様子は勇壮で多くの観客を魅了していました。他にも江差音頭千人パレードなどが行われるなど賑わいを見せました。

日高

6月25日より管内の昆布漁が解禁となり、7月15日には殆どの地区で解禁となっています。昨年は時化等により昆布が抜ける被害がありましたが、今年の滑り出しは好天に恵まれ出漁日数は昨年同期よりも多くなっています。身入り・繁茂状況は地区によりばらつきはありますが、比較的長さのある昆布が多くなっているようです。今後も好天が続く、昆布で倉庫が一杯になることに期待するところです。

北見

7月から当管内の主要魚種の一つであるオホーツクサーモンの姿が見られるようになってきました。近年は不漁が続いていますが本年は大漁となることを祈願しています。また鱒に加えて秋鮭も混じって水揚げされるようになり、秋の盛漁期が近づいてきたことが感じられます。8月からほつき漁も解禁となり、たこ漁、ほたて漁も最盛期を迎え、浜は賑わいを見せています。今後も事故のない安全操業と益々の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



8月は、息子の友人たちが2組本州から泊まりに来るので、海の幸で何を作ろうかな？

(標津町 渡部恵子さん 60歳)

6月の長雨も終わりようやく釧路も夏らしい季節になりました。短い夏を満喫しようと思っています。

(釧路市 小野友美さん 26歳)

植樹本数200万本へ向けて、達成しよう。

(島牧村 泉谷泰三さん 88歳)

昆布漁が始まり、休みだったので実家に手伝いに行きました。久しぶりに手伝い、手と足が筋肉痛になりました…。

(釧路市 柿本有理さん 24歳)

毎年7月の第2土曜日に、盃海水浴場(茂岩海岸)で、群来まつりが行われます。今年は天気も良く沢山の人も集まり、色々なイベントや、群来もちまき、歌謡ショーや花火大会もあり、とても賑やかでした。今年で45回です。

(泊村 秋山祐子 81歳)

北海道の夏がやってきました。毎年ビアガーデンに行きたいと思いつつ気が付いたら肌寒い風が吹いてしまうので、今年はビアガーデンで夏を満喫したいです。

(札幌市 橋本光江さん)

今月の1枚



タイトル: 漁港の静かな夕映え、明日も風であれ (島牧村 泉谷泰三さん 88歳)

(編集部より) 穏やかな海の漁港を見ていると何か気持ち落ち着きますね。

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。

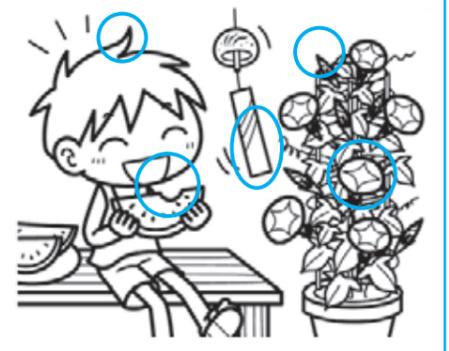
- ①なみまるおたより箱への投稿(お便り、写真、イラスト等)や、広報なみまるくん8月号への感想・ご意見など(※150字程度まで)
- ②11ページのクロスワードの答え
- ③住所・氏名・年齢・電話番号

〈宛先〉8月22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
(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



編集後記

先月号から始まった「おさかな栄養事典」。お読みいただけましたでしょうか? お魚は体にいいと分かっているけど、具体的にどのようなお魚を伝えるのは難しいもの。栄養学を専門とする先生に寄稿いただいた内容を見ながら、私達も「なるほど」と勉強しています。また、今月の昆布特集でも、昆布の栄養研究について触れています。おいしくて体に良い水産物を仕事にできるのは幸せなことですね! (工藤)

海の日の連休を利用して伊勢神宮に行ってきました。神様に朝夕奉げられる食事(神饌)には、米や魚、野菜とともに、海藻として昆布が出されているそうです。1500年以上続く神事で、昆布が重要な役割を果たしていることに、感慨深いものがありました。(矢幡)

高めよう 地域ぐるみで 海難防止意識

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

ほたてとしいたけの旨味を生かした簡単調理メニュー

ほたて貝柱ご飯

浜のおかあさん

レシピ



今回は「ほたて貝柱ご飯」をご紹介します。

ほたてとしいたけの旨味が広がる簡単調理の贅沢な一品。もち米がなければ、うるち米4合でもおいしく炊けますよ。

材料(4人分)

・ほたて干し貝柱… 4個(40g)	・サラダ油…大さじ1
・干しいたけ…2枚	・醤油…大さじ6
・干し貝柱の戻し汁… 3カップ	・砂糖…大さじ4
・油揚げ…1枚	・酒…大さじ3
・にんじん…1/3本	・うるち米…540g
・たけのこ…50g	・もち米…60g
	・紅しょうが…適量
	・きざみのり…適量

作り方

- ① 干し貝柱と干しいたけを水で戻し、貝柱は小さくほぐす。干し貝柱の戻し汁はとっておく。
- ② 油揚げ・にんじん・①のしいたけ・たけのこを千切りにする。
- ③ 鍋にサラダ油を入れて熱し、①の貝柱、②を入れて炒める。
- ④ ①の戻し汁・醤油・砂糖・酒を入れて味付けし、冷まして貝と煮汁を分ける。
- ⑤ といでおいいた米に④の煮汁を目盛りまで入れて炊飯器で炊く。煮汁が足りない場合は水を加える。
- ⑥ 炊き上がったら④の具を入れて蒸らした後、よく混ぜて皿に盛る。お好みで紅しょうがときざみのりを添えて出来上がり。



頓別漁協

高松美津枝さん