

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



9

2016
No.335

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

ぎょれんの秋鮭対策事業

5単協・協議会とぎょれんがジャパン・インターナショナル・シーフードショーに出展し、道産水産物をPRしました



今月の栄養は…

「アスタキサンチン」

秋鮭はアンチエイジングの応援団!

アスタキサンチン

- ・眼精疲労の軽減や予防
- ・脳の老化や病気の予防
- ・血管の老化の防止、動脈硬化の予防、対策
- ・筋肉疲労の予防と回復
- ・疲労回復

アスタキサンチンの主な効能

秋鮭漁が開始し、店頭において秋鮭が並びだすと嬉しくなってしまう。なぜなら私は、自他ともに認める「大の秋鮭ファン」。秋鮭を食べると体が安心するので、週に数回は食べるようにしています。味も好きですが、秋鮭に多く含まれる栄養成分「アスタキサンチン」の効果を知っているからでもあります。

アスタキサンチンは「カロテノイド」という色素成分の一種。白身魚である秋鮭を赤く色付けている正体で、えびやかになどにも含まれています。最近では化粧品に配合されるなど、注目

を浴びている成分でもあります。肌や体の老化は、体内で作られる活性酸素による細胞のサビ化が原因のひとつ。秋鮭に含まれるアスタキサンチンは活性酸素を抑制する抗酸化作用がとて強く、この作用はビタミンEの約500倍になると言われています。アンチエイジングに欠かせない食材と言えますね。また、動脈硬化の予防や免疫力向上にも働いてくれます。私は講演会で、健康寿命やアンチエイジングなどを語る時、魚の必要性を必ず話すのですが、中でも「魚の王様」として秋鮭を紹介しているくらいです。

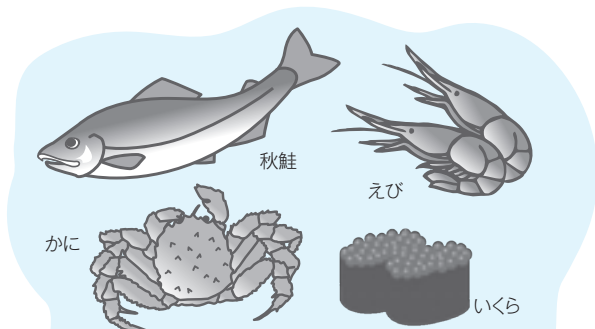
アスタキサンチンは油と一緒に摂ると吸収率が高まるので、秋鮭は唐揚げやチャーハンなどにするといいでしょう。さらに、緑黄色野菜に多く含まれるβカロテンやリコピンなど複数のカロテノイドと一緒に摂ると抗酸化力がアップ。ムニエルにした秋鮭にトマトソースなどをかけていただくと効果的です。若々しさを応援してくれる秋鮭と仲良くつき合っていきたいですね。

今月の管理栄養士



うえ さか
上坂マチコ

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。ぎょれんと共に、「美容・健康に役立つ昆布」の情報をフリーパー等で発信。



アスタキサンチンを多く含む魚介類

秋鮭、えび、かに、いくら など

【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
September 2016 No.335

9

なみまるくん おさかな栄養辞典

01 アスタキサンチン

特集1

02 ぎょれんの秋鮭対策事業

特集2

06 5単協・協議会とぎょれんがジャパン・インターナショナル・シーフードショーに出展し、道産水産物をPRしました

特集3

08 水産技術普及指導所を訪ねて ～第2回 道南・津軽海峡海域～

浜の家族物語

10 落部漁協/長谷川 雄大さん 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2回 東京支店(前編)

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

落部漁協/長谷川 雄大さんご家族です。



風いだ水面に夏雲が映る落部港(八雲町)

特集 ぎょれんの秋鮭対策事業



2016年 北海道の秋鮭・いくら

秋鮭について

秋鮭を取り巻く厳しい流通環境

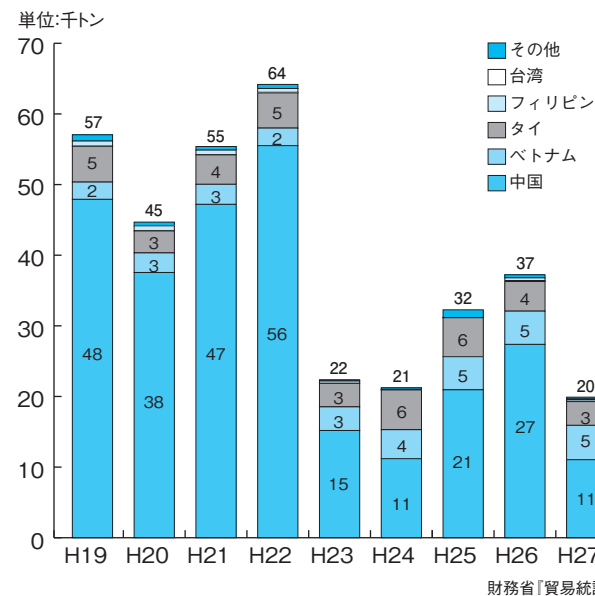
現状、親製品の消流環境で一番の課題となっているのは、輸出が昨年の原魚仕向けの中で大きく減少したことだ。

輸出については、今まで主力として輸出していた中国加工業者の経営状況が、欧州での鮭鱒製品の消流低迷や中国国内における金融引き締めによる影響から、非常に悪化していることに加え、道産品と競合するロシア産の天然鮭鱒が安値で供給されたことから、道産品の輸出は近年で最低水準に留まり、国内の消流環境にも影響を及ぼしている。

国内の状況については、生鮮品は昨年、生フィレや三陸への原魚移出が順調に推移し前年を上回る仕向けとなり、塩蔵品は、生鮮業者が買付けを積極的に行った為、生産減となりましたが、製品コストが高値となったことから荷動きはやや停滞しています。

また国内向けの冷凍品については、漁期中は良品ドレスの加工原料向けとして一定量消化しましたが、二次加工品である冷凍フィレや定塩フィレは製品コストの上昇に加え、輸出低迷による供給増から荷動きが停滞している状況です。一方、秋鮭製品と最も競合するチリ銀の搬入が増加傾向にあり、単価も安くなっているため、秋鮭親製品にとっては予断を許さない状況となっています。

秋鮭国別輸出货量推移(全国1～12月)



国内外での消費拡大に向けて

これらの状況から、本年度の秋鮭流通対策事業については、国内の消費拡大に向け、旬期における生鮮対策としてウロコ・カマ取生フィレの増産や加工原料供給を積極的に実施し、冷凍品については、近年需要が伸長傾向にあるワンフローズン製品の増産、海外加工も含めた骨取り・皮取りフィレの増産並びに簡便調理品、生食製品の販路拡大に向けた取り組みを強化していきます。

同時に輸出については、原料では国内需給調整を目的とした一定量の搬出ルート確保をべく、中国輸出の再構築を推進するとともに、ベトナムなどの東南アジア地域を中心とした新たな搬出ルートの開拓に取り組めます。また、製品輸出についても、中国・東南アジア内需向け

秋鮭の来遊予想は11万5千トン コストの上昇と輸出の停滞が課題

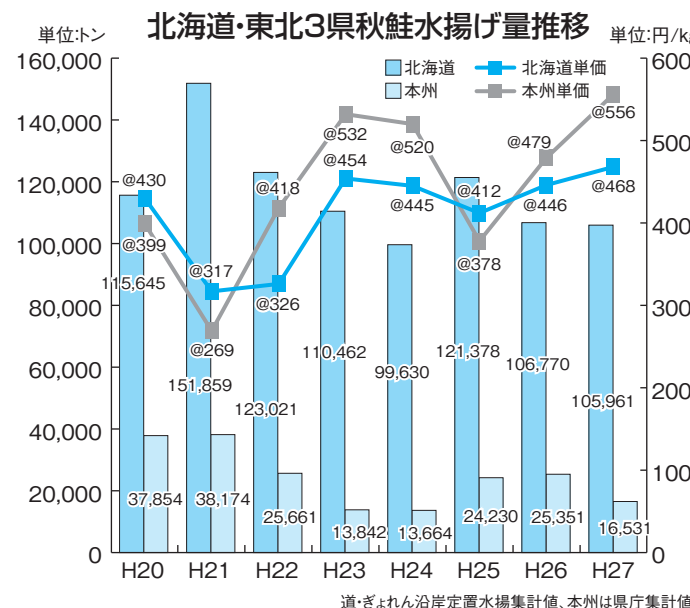
昨年の秋鮭水揚げについては、盛漁期における時化や台風による網被害などが発生したこともあり、数量が伸びず全道で10万6千トンと、平成22年以降から5年連続で低水準な水揚げとなりました。

また浜値については、生鮮消費が順調に推移したことに加え、ほたて、さんま等の水揚げ減から加工原料が不足したことで、秋鮭を主力に買付けする加工業者以外の業者も積極的に買付けを行ったことで、全道平均でK@468と前年を上回る結果となりました。

本年度の来遊予想は、3448万尾というところで過去5カ年の平均目廻り(3・3kg)にて換算すると、約11万5千トンとなる見込みです。これは過去5年並みの低水準ですが、実際来遊してくる魚の目廻り、または昨年のような自然災害によって水揚げは大きく変動します。

現在流通している秋鮭製品は、親製品も魚卵製品も高コストになっていることから、本年度の水揚げによつては、相場が大きく変動する要素を多分に含んでいます。よって今後の水揚げ及び消流動向を注視しながら、状況の変化に応じた施策を実施していきたいと考えています。

今年も秋鮭漁の時期が始まります。秋鮭は北海道の漁獲金額で約2割を占め、輸出金額では70億円を超える主要な魚種です。今月は秋鮭を取り巻く現在の環境や、今年度のぎょれんの秋鮭対策事業について特集します。



ぎょれん
鈴木参事に
聞きました。



鈴木参事



昨年行われた東北のスーパーでの販促の様子。様々な食べ方を提案して、消費者の購買意欲をそそぎます。

いくらについて

消費は順調ながら、価格は高値継続

昨年の生筋子は、高値で供給されたものの、旬の商材として競合する魚種の水揚げ減から前年並みの消化となりました。

に積極的に取り組んでいます。

販促活動については、業態別に旬期・漁期前・通年に分けて実施します。特に本年は競合となる養殖サーモンとの差別化をより鮮明とし、国内外において「北海道産 天然秋鮭」の普及を更に拡大すべく、消費者嗜好等の調査を実施し、より効果的な製品販促事業を検討していきたいと考えています。

2016年 北海道の秋鮭・いくら

**今年もキューピー(株)とタイアップして
家庭で使えるメニューを提案します**

秋鮭の販売促進を目的としたキューピー(株)とのタイアップは今年で5年目を迎えます。今年度は北海道の秋鮭をおいしくする調味料として、キューピーのマヨネーズに加え、黒酢玉ねぎドレッシングとバジルソースを使ったメニューを提案しています。

全国で130万枚を配布するチラシでは、暑さの残る初秋に嬉しいさっぱりマリネから、さわやかな行楽シーズンにぴったりのおにぎり、雪がちらつく晩秋に、芯から温まる鍋料理など、様々な秋を感じるメニューを紹介しています。

あわせて「自分でつくとおいしい」メニューとして、「秋鮭の塩麹漬け」を提案します。味付けが自由自在な秋鮭ならではの一品です。

ぎょれん
中村部長に
聞きました。



営業企画部 中村部長

宣伝・普及事業について



チラシや店頭などで手作りいくらをPRし、生筋子の消費をうながします

いくら製品については、漁期前に少ない在庫水準でスタートし、水揚げに期待しておりましたが、いくら製品の生産が増える最適期に台風・時化等により水揚げが減少したことから供給量が低水準となり、前年をさらに上回るコストとなったものの、和食文化の浸透による海外需要等の増加もあり、比較的順調に消化しています。

しかし、近年の高値継続により国内需要は縮小しており、今後、生産増となった場合は国内マーケットが過剰に反応することが懸念されること、また、為替や世界経済の動向によっては国内の消流に影響を与えかねない安価な輸入物の搬入が危惧されることも考えられるので、引き続き消流動向の注視が必要となっています。

毎年好評の料理教室も全国で開催

毎年大好評の料理教室は9月下旬から1カ月間、全国のホームメイドクッキングで全30回を開催します。一般・親子向け、合わせて約70



印象的な宣伝ができる電子看板。放映時期は9月19日～25日の1週間です。

電子看板(デジタルサイネージ)を活用した宣伝活動を展開

また、たくさんの方の目に触れる電子看板を、関東、関西、名古屋、広島、九州、四国、仙台、札幌のJR駅59エリア628面に規模を拡大して実施します。迫力ある画面で秋鮭をPRするのが狙いです。

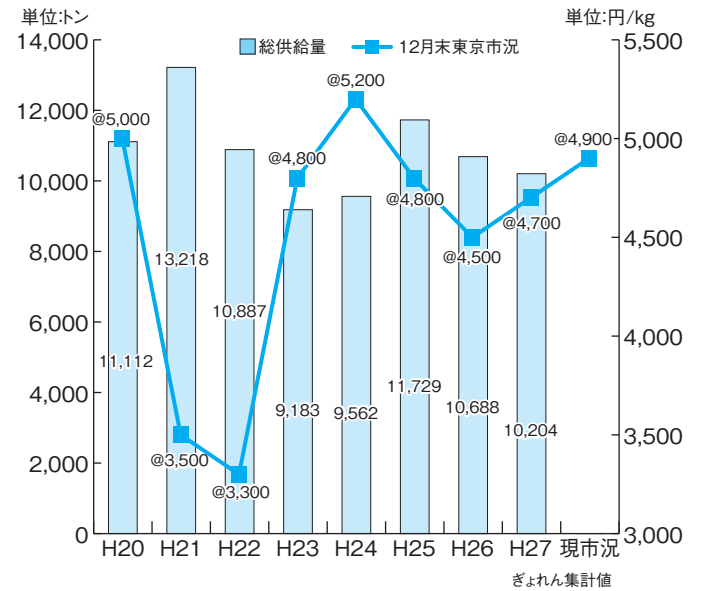
す。毎年ご紹介している簡単に作れるいからの醤油漬けの作り方は、専用アプリを使用することで、チラシから動画への接続が容易になり、よりわかりやすくなりました。

本年度は過剰な在庫もなく漁期を迎えることになりませんが、前述のような懸念材料がある中、一昨年より消費が拡大した生筋子については、引き続きマーケットの維持・拡大を目的に小量目製品の生産拡大や航空便による遠隔地への供給を推進し全国レベルでの消費促進を図っていきます。

需要が伸長傾向にある醤油いくらについては、増産を推進し外食・中食を主体に販路の確立に取り組みほか、中期的な視野に立ち中国や東南アジアの内需をターゲットとした市場拡大に取り組んでいきます。

需要にあった製品製造と市場拡大で、より一層の消費拡大を目指す

国内供給量および醤油いくら市況推移



また状況により国内需給調整が必要な場合は、ロシア向け冷凍筋子の生産も検討していきたいと考えています。

「北海道産秋鮭」を世界へ広める

世界の鮭鱒生産量は、ついに養殖物を主体に350万トンを超える大供給時代を迎え、その中で天然物は100万トン前後の生産となっています。この数字が物語る通り、皆様も実感していると思いますが、日本においても輸入養殖物がいろいろな場所で提供され、「シャケ」と呼ばれず「サーモン」と呼ばれる時代になりました。

このような時代の中、今後、道産秋鮭を継続して生産していくためには、国内外に認知された明確なポジショニングが必要であり、また時代に対応した製品の開発、そしてこれに連動した生産体制の構築も必要になってくると思います。

特に水産工コラベルについては、4年後の東京オリンピックには食材調達基準になる予定もあり、もし工コラベルを取得していなければ「おもてなし」を謳ったオリンピックで道産の秋鮭を提供できない可能性があります。

このことから、HACCP等の輸出環境整備、水産工コラベル認証の取得などは近い将来必ず必要になってくることなので、これを目指して道産秋鮭が他の鮭鱒に負けない食材であるということを経界中の人々に広められるよう、皆様と一緒に頑張っていきたいと考えています。

0名の方に秋鮭のおいしさや魅力を体験して頂く予定です。毎年大人気の「手作りいからの醤油漬け&いくら丼」を中心に、一般向けではすりおろしたじゃがいもをあんにした北海道色たっぷりの「秋鮭のおじゃがあん」など、家庭でも作ることができるメニューをご紹介します。

今年も外国人観光客向けPRを実施予定

昨年実施し好評だった、ニセコでの外国人観光客へのPRを今年も実施予定です。世界中から来道する多くの消費者に北海道の秋鮭の魅力を知って頂き、消費の拡大に努めていきます。



大きな秋鮭のイラストが印象的なチラシは今月号に折込んでいます。秋の食卓にぴったりの様々なメニューは、ご家庭で試して頂きたいものばかり。ぜひご覧ください。

出展ブースをご紹介します



ぎょれん

ぎょれんでは秋鮭・ほたて等のフライ製品やぶり、いわしの加工品など冷凍食品をご紹介します。



宗谷漁協

道外では食べられることの少ないたこの頭。「たこの頭」が初耳と言う来場者も多くいましたが、食べてみるとそのおいさに驚いていました。

特産のたこ製品を多く紹介した宗谷漁協ブース。食べやすく試食を用意

宗谷のたこの特徴をお客様へ説明します



立派な羅臼昆布が目を引く羅臼漁協ブース

羅臼漁協

初めて原藻昆布を見たという方も。触ったり、匂いを嗅いだり、子どもや外国人からも大注目でした。



副大臣も羅臼昆布に興味津々



熱気に満ちた会場で次々と試食を提供しました

周囲には試食のバター焼きの良い香りが漂い、川崎会長も舌鼓

胆振太平洋ホッキ貝振興協議会

美味しそうな試食の香りで集客力抜群。大きなほっきに「こんなに大きいものがあるんですか」という声が聞かれました。



オリジナルの商品が多く並ぶ厚岸漁協ブース

新商品である昆布100%の「海鮮めん」は爽やかで夏にぴったりと来場者に好評でした

厚岸漁協

かきのオイル漬けやかき醤油、ぬかさんま、さんま甘酢漬、ぬかにしん、冷凍えびなど、多彩な商品で来場者の視線を集めました。



南かやべ漁協

函館市の職員も協力し、特産の真昆布製品をPR。がごめ昆布と海藻のサラダを昆布ボン酢の試食で提供し、来場者に昆布のうま味を体感して頂きました。



きりりとした白いはっぴ姿でPR

献上昆布ののれんが印象的な南かやべ漁協のブース



5単協・協議会とぎょれんが ジャパン・インターナショナル・シーフードショーに出展し、道産水産物をPRしました

南かやべ・厚岸・羅臼・宗谷漁協と、胆振太平洋ホッキ貝振興協議会（以下ホッキ協議会）、ぎょれんは、8月17日（水）～19日（金）の3日間、東京国際展示場（東京ビッグサイト）で開催された第18回ジャパン・インターナショナル・シーフードショーに出展しました。

国内外から多くの水産関係者が集まるシーフードショーで、道産水産物のおいしさをPRした様子をご紹介します。

ジャパン・インターナショナル・シーフードショーとは

ジャパン・インターナショナル・シーフードショーはその名の通り、国内外から800以上の商社・団体が出展する、国内最大の水産展示・商談会です。水産の製造・販売・貿易会社をはじめ、製氷、包装、水槽、輸送技術会社など、水産に関わるあらゆる業者が出展し、自社の商品や技術を売り込みます。海外からは、アメリカや中国、韓国、マレーシア、フィリピン、遠方は、ノルウェー、セネガル等からの出展もあり、日本での販路拡大に向けて、積極的にPRを行っていました。

3日間の来場者は、約32,700名

シーフードショーの来場者は、水産・食品関係者に限られるのが特徴ですが、関係者と言ってもその顔はさまざま。製造・流通関係者はもちろん、各地の特産物を求める旅行業者や通信販売業者、行政・教育関係者の姿もあり、水産物への関心の広がりを感じられます。また、出展者同様、海外からの来場者も多く、会場では英語での対応が求められる場面もありました。

開会式では、農林水産副大臣がブースを激励

初日の17日には開会式が華やかに行われ、磯崎農林水産副大臣と佐藤水産庁長官が川崎会長と共に北海道のブースを来訪しました。5漁協・協議会の自慢の水産物を試食し、そのおいしさを称賛するとともに、道産水産物の一層の普及拡大に期待を込めて、激励の言葉がありました。

来年の東京シーフードショーは、2017年8月23日（水）～25日（金）を予定しています。



左から川崎会長、磯崎副大臣、大日本水産会 白須会長、2016年度ミス日本「海の日」杉浦さん、佐藤長官



南かやべのとろろ昆布のすまし汁を試飲する磯崎副大臣



会場には同時開催されたおさかな学習会に参加した家族連れの姿も

水産技術普及指導所を訪ねて

～第2回 道南・津軽海峡海域～



なまこ資源管理（漁獲物測定）の様子

養殖昆布のモニタリング調査

漁業者の皆さんに養殖業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。そこでは全道で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。そんな各地の水産技術普及指導所を訪ね、それぞれの地区での取り組みを紹介するこの企画。今回は、函館市から松前町まで、道南・津軽海峡海域を所管する渡島地区水産技術普及指導所（以下渡島普及指導所）をご紹介します。

道南・津軽海峡海域の大きな特徴は、日本海、津軽海峡、太平洋という3つの海に囲まれていることです。それぞれの海に合わせて、いかやまぐろの漁船漁業を中心に磯まわりの漁業を行っている海域、ほたてやかき、昆布の養殖と小型定置や底建網などの小規模な漁業を組み合わせている海域、昆布漁と定置網やか釣りを中心合わせている海域、昆布養殖を専業で営んでいる海域があり、海域によって漁業形態が少しずつ異なっています。

中でも、多くの漁業者が携わっているのが昆布漁業です。渡島地区では昨年、天然・養殖合わせて、5,800トン以上を生産しています。



昆布種苗生産の様子

施しています。また、定期的に報告会を開催し、漁業者や関係機関との情報共有を図っています。



昆布の脱落試験調査の中間発表が今年2月に行われました

2. なまこの資源管理と種苗生産

松前支所では、これまでの資源管理に加え、平成25年から漁業者自らが荷捌き所でなまこの採苗を手掛けており、幼生が着底した段階で沖合いでの育成に移行する簡易採苗と呼ばれる方法の種苗生産を支援しています。この方法は、徐々に地域全体での取り組みとして広がっています。



市場で行われているなまこの種苗生産

3. かき、ほや、あさりの養殖事業

管内ではかき（まがき、岩がき）、ほや、あさりなどの養殖に取り組んでいます。岩がき、あさりでは、かき殻の加工物を活用しており、あさりでは天然に比べて稚貝の成長促進が見られるなど、成果が出てきています。

安定した漁家・漁協経営のためにも、それほど手のかからない魚種を種苗から生産し、養殖できるようにすることが普及指導所の大きな役割の1つです。



北斗市のあさり人工種苗放流試験

新たに取り組みひじきの増養殖

指導所と漁業者、漁協、木古内町、水産試験場で構成する「ヒジキ研究会」は、昨年からは新たにひじきの増養殖に取り組み始めました。この事業は、「海峡ひじき」としてわずかに木古内で生産されているひじきの生産量を増やす取り組みです。昆布と同様に種苗生産による養殖試験と、8月からはひじき群落周辺の雑海藻を駆除し、採苗した種を置いて、ひじき群落が広がって



渡島普及所の職員（本所）

渡島普及指導所ではこんなことに取り組んでいます！

1. 地域を支える昆布の安定生産を目指して
近年、養殖昆布の脱落が発生し、昆布養殖を営む漁家に影響が広がっていることから、北海道大学や水産試験場、函館市役所等と連携して調査・研究に取り組んでいます。海上に設置された水温や流速、流向、塩分などのデータを採るブイで基礎的なデータを収集するとともに、各浜でのモニタリング調査を実施

でに種苗生産や養殖管理の技術は確立していますが、変わりつつある海洋環境など様々な問題に対応して取り組みを行っています。

また、なまこやかき、ほやなどの養殖についての助言や指導、研究も積極的に行っています。

渡島地区水産技術普及指導所



渡島地区指導所があるのは函館市の渡島合同庁舎内。本所には9名、松前支所では2名の普及指導員が勤務しています。



現場の声 総括普及指導員兼所長 鈴木哲司さんに伺いました

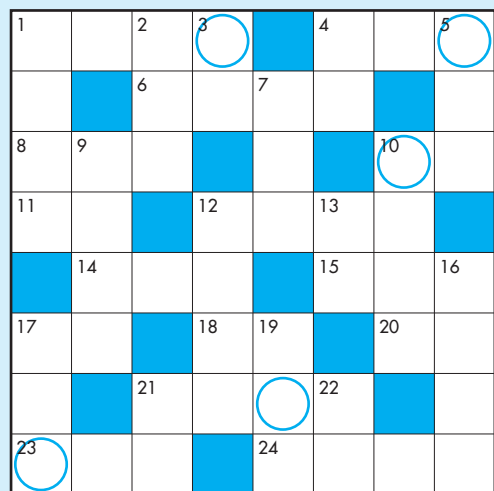


鈴木 哲司さん
枝幸町出身。日本大学卒業後入庁。これまで羽幌、釧路、根室、浦河、余市、礼文等の普及指導所や漁業研修所、栽培水試にて勤務。

当管内では、基幹となる昆布漁業の他、小規模の様々な漁業が行われています。そんな中、養殖については、これまでも漁業者の皆さんの「やってみたい」という声で、あさりの養殖など新たな魚種に取り組んできました。我々は指導・助言を行います。指導と言っても、「現場で一緒に取り組んでいる」という意識で業務にあたっています。今後、変わっていく海洋環境や沿岸の海況など各種情報の提供や、浜での調査、指導などを行っていきますので、よろしくお願いします。

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。すっかり気温も下がり秋が始まります。空一面に広がる魚のうろこのような雲を見ながら、秋を堪能したいですね。



○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。

キ	ユ	ウ	リ	コ	カ	タ
ン	ケ	ン	カ	ク	ツ	ツ
コ	ケ	ツ	ツ	ツ	ツ	ツ
イ	ケ	ス	リ	ツ	カ	ネ
ア	サ	ス	イ	カ	ネ	ネ
サ	ツ	キ	タ	ワ	シ	カ
ガ	シ	ウ	カ	マ	マ	マ
オ	チ	カ	サ	ゴ	マ	マ

8月号の解答と当選者

カキゴオリ

(豊浦町) 竹島 暁子さん
(白老町) 星 幸佑さん
(厚岸町) M コロさん
(根室市) 鈴木あかりさん
(北広島市) 芦野美七海さん

タテのカギ

- ① 香りが命の茸の王様
- ② 針の〇〇〇には座れない
- ③ 量より重視することもある
- ④ 舟を漕ぐ道具
- ⑤ 横長の〇〇〇テレビ
- ⑦ ボクサーが繰り出すもの
- ⑨ さらば現役生活
- ⑩ 潜水泳法ではない
- ⑫ お鍋には欠かせない冬が旬の葉物野菜
- ⑬ 暖炉にくべるもの
- ⑮ 木のここを見ると年齢がわかります
- ⑰ レインコートや傘などの総称
- ⑲ 呉服屋さんで仕立てる
- ⑳ 豆腐の絞り〇〇がおから
- ㉒ これがある鷹は爪を隠す

ヨコのカギ

- ① チンチロリンと鳴く秋の虫
- ④ 一方通行では成り立たない言葉のやり取り
- ⑥ 成功のもと
- ⑧ 逃げ道
- ⑩ つるべやポンプでくみ上げる
- ⑪ これよりペンの方が強いとか
- ⑫ ねじってオデコに巻くと気合が入るかも
- ⑭ サボテンやアロエなどの植物は〇〇〇植物
- ⑮ タヌキと化かしあう動物
- ⑰ 他人同士が同宿する〇〇部屋
- ⑱ あと々
- ㉒ 2位の人のメダルの色
- ㉒ 安売りのチラシを見てから行く
- ㉒ コップとも言う
- ㉒ 黒の〇〇〇〇で描いた墨絵

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。

今月の家族物語

は せ がわ
落部漁協 長谷川さんご家族



【長谷川さんご一家】 長谷川雄大さん(29歳)、静佳さん(28歳)、晴斗くん(9歳)、真希くん(8歳)、知哉くん(4歳)、泰也くん(1歳)

※雄大さんの父・諭利さん、母・眞紀子さんと共に

「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します。今回は、落部漁協の長谷川さんご一家です。

青年部で取り組むあさりの養殖

噴火湾の八雲町落部で、ほたて耳吊り養殖を中心にすけそ漁やいか漁を営む雄大さん。漁師になって15年以上。小学校の頃から家の手伝いで船には乗っていたものの、「漁師になって最初に乗ったえび漁の船では、毎日怒られては泣いてた」と休業時代を振り返ります。今は父や弟と船に乗り、陸仕事は雄大さんが中心。「人を頼んでいるから、責任もあるし、色々大変なこともあるけど、やっぱりこの仕事が楽しいし、性に合ってる」と笑います。

所属する青年部では、地元のお祭りに屋台を出したり、仲間と共にあさりやそいの養殖にも取り組む雄大さん。あさりの養殖は始めてからちょうど1年。「まだまだ試験段階だけど、手ごたえはあるね」と教えてくれました。

家の手伝いもしっかり 元気な4兄弟

静佳さんは地元、八雲町出身。結婚するまで水産

業との関わりはありませんでしたが、今年の10月で結婚して10年。今では重要な戦力となっています。「10年経っても船酔いしますね。本当にひどいんですが、それでも少しは体が慣れてきました」と微笑みます。

長男 晴斗くんは小学校4年生。運動好きで、沖に出て手伝う事もあるそう。耳吊りするための穴あけの作業は上手で、その集中力は両親ともに太鼓判を押します。次男 真希くんは小学校2年生。毎日船の絵を描いており、親戚からは「とても上手」と高評価です。三男 知哉くんは年中さん。やんちゃ盛りですが、晴斗君と共に、静佳さん同様船酔いが悩みの種。四男 泰也くんは人見知りせず、「手のかからない子」と祖母である眞紀子さんが話してくれました。

親族一同、番屋で稚貝の分散作業の中、お話しをしてくれた長谷川家。まだまだ忙しい時期が続きます。



03

札幌で地元の水産物を配布 雄武中学校の生徒が昆布と干貝柱で 地元をPRしました

8月23日(火)、雄武町立雄武中学校の3年生43名が、修学旅行先の札幌駅で地元産の昆布と干貝柱を配布し雄武町のPRを行いました。今年で2年目となったこの活動は、事前に地元・雄武町について深く知るとともに、故郷を誇りに思う心を育成する「ふるさと学習」の一環です。

雄武漁協が提供した干貝柱と昆布400パックは、町の観光リーフレットと共に通行人へ配布され、雄武町のPRに一役買いました。生徒たちは「地元の良いものを札幌の人にも知ってもらいたい。町に貢献でき、いい経験になりました」と話してくれました。

配布された昆布と干貝柱、雄武町のリーフレット。30分ほどで用意した400セットがなくなりました



中には親は漁師という生徒も。なかなかできない経験に笑顔で取り組んでいました

市場で水産物をもっと身近に 札幌市中央卸売市場で消費拡大フェアが開催されます

9月18日(日)、札幌市中央卸売市場で消費拡大フェア2016が開催されます。このイベントでは、普段は一般の人が入ることが出来ないエリアも解放され、生活に欠かさない市場をより身近に感じる事が出来ます。

ぎょれんと札幌市中央卸売市場などで構成される道産水産物流通安全対策協議会では、毎年好評のほたて釣り、昨年好評だったおさかなクイズラリーに加え、新たにおさかなマイバック作りを実施します。会場では他にも、生マグロの解体ショー、青果模擬せり、親子での市場探検等が予定されていますので、ぜひご参加ください。

《札幌市中央卸売市場 消費拡大フェア2016》

日時：9月18日(日) 7:30~12:00

会場：札幌市中央卸売市場 水産棟・センターヤード
(札幌市中央区北12条西20丁目2-1)

※詳しくは札幌市中央卸売市場
(<http://www.sapporo-market.gr.jp/>) をご覧ください。



毎年大人気のほたて釣り。昨年は親子で一緒に一喜一憂する姿がこちらで見られました



昨年実施し、好評だったおさかなクイズラリーには、参加希望者が殺到。楽しく水産物について学んでもらうことが出来ました

漁協系統職員が一堂に集い交流深める

全道漁協職員大会・漁協対抗スポーツ競技大会を開催

01

8月5日(金)~6日(土)の2日間、札幌で第53回全道漁協職員大会、第39回全道漁協対抗スポーツ競技大会が開催されました。初日の大会では、こころ元気研究所所長・鎌田敏氏が「こころ元気に生きる」と題し講演。「失敗は成功までのプロセス。新しい自分に出会う旅」、「元気に生きるためには、自分の話を聞いてもらうこと、人の話を聞いてあげることが大切」と話し、元気に生きるヒントの数々を提言しました。懇親会でのクイズには、漁協職員協議会の年齢構成や水協法、リオオリンピック、ポケモンGOなど、仕事や社会情勢ネタが盛り込まれました。新企画の紙幣を数える「札幌ダービー」なども行われ、漁協や担当業務の垣根を越えた交流が広まりました。

2日目はミニバレー大会を開催。日頃の練習成果を発揮し、時間終了まで熱戦が繰り広げられました。表彰式では互いの健闘をたたえ合い、来年の再会を誓い笑顔で各自の職場に戻って行きました。



大会は漁協職員間の団結を深め、職場の活性化を図る目的で開催されています



参加14チームの熱戦を制し優勝したのは、宗谷地区選抜Bチーム。準優勝・渡島地区選抜、3位・ひだか漁協、敗者復活トーナメントで優勝の胆振地区選抜Bが特別賞に輝きました

海水浴客や海浜関係者に密漁防止を訴えました

全道で密漁防止啓発活動が行われています

02

夏の行楽シーズンにあわせ、海水浴客を対象とした密漁防止啓発活動が全道で行われています

8月6日(土)には留萌管内で密漁防止啓発パレードが行われ、管内の3ヶ所の海水浴場・キャンプ場で漁協、系統団体、警察、振興局、市町村が合同で密漁防止を呼び掛けました。昨年からパレードを開始した同地区。今年は天候に恵まれ、行楽客も多く、多くの人に密漁防止を呼び掛けることが出来ました。

今年度は留萌地区の他、小樽地区、渡島地区でも同様のパレードが行われています。

10月には渡島地区で秋鮭の密漁防止を呼び掛けるなど、今後も密漁を防止する取り組みが続けられます。



留萌地区では女性部も参加して、密漁防止を呼び掛けるティッシュを配布



小樽地区では子供たちにも密漁防止を訴えました



毎朝情報交換に向かう築地市場。事務所から徒歩3分程度の場所にあります



取引先への提案には、商品の現物と調理品を必ず持っていきます



東京支店の周辺ナビ

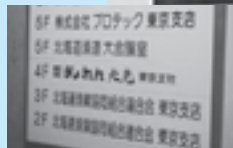
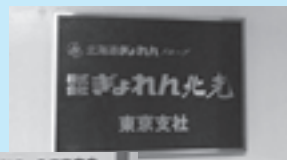
①支店の近くには銀座や歌舞伎座

東京支店があるのは東京都中央区築地。10分ほど歩けば歌舞伎座や銀座、有楽町に行くことができます。

②ビル内には「㈱ぎょれん北光」

東京支店の入居するビルには、関連会社の㈱ぎょれん北光東京支店も入居しています。

ぎょれん北光は干貝柱や昆布を中心とした道産水産物を関東・関西圏で販売する他、干貝柱の輸出等も行っています。



産地と荷受・商社をつなぐ営業第一部

各組合や産地の一般加工業者から原料の仕入れを行い、荷受や商社、問屋への販売を行う営業第一部。営業一部は全15名、うち課長以下10名が鮭鱒やいくら、その他魚卵、ほたて、鮮魚、たこやいかななどの冷凍品などの品目ごとに担当を持つプロフェッショナルです。それぞれの担当者は、朝5時頃には築地市場に向かい、全国から集まる水産物の相場や品物を見て、荷受や商社の担当者や情報交換を行います。消費地の最前線から、商品や売りの正確な情報を浜へ伝えるのも重要な業務の一つ。各組合の耳目となるべく、様々な情報を収集しています。

また、営業第二部や第三部で扱う水産物の仕入れも営業第一部が担っています。東京支店で扱う加工品以外の水産物のほとんどは営業第一部で仕入れられ、そこから各部が必要

量販店や外食産業のスペシャリスト 営業第二部

営業第二部が担当するのはコストコや各地のスーパーなどの量販店と、近年拡大傾向にある持ち帰りなどの中食も含めた外食産業など、消費者への営業の最前線です。

13名の職員のうち、3名が量販店、4名が外食などを担当し、飛び込みでの営業も行いながら、毎年新たな取引先を開拓し、日々取引先に合わせた提案を行っています。

取引先への商品提案は、10品中1品決まれ

ただけ在庫されていきます。その在庫の多さ、金額は圧倒的なため、リスク管理も重要な仕事のひとつです。

さらに、東京などへ視察の際に窓口となり、同行・案内するのも営業第一部。視察が有意義なものとなるよう、解説などを行っています。

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2回
東京支店 前編

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。

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・営業所」にスポットを当て、その業務内容や消費地の特徴を紹介するこの企画。第2回は東京支店(前編)として、東京支店の営業第一部と第二部をご紹介します。

人口の圧倒的な多さが商機につながる 『東京支店』

関東以南、北陸・中部地区までの営業を担う東京支店。日本の人口の約半分をカバーしており、取引先の数や扱い金額は5つの消費地支店・営業所のなかでも断トツ。コストコやスーパーなどの量販店や、回転ずしなどの外食産業だけでなく、生協の数も多く、主要な取引先となっています。

東京支店の担当地域では、「北海道産」のブランド力が販売の大きな後押しとなります。

東京支店で働く人々

東京支店の職員は支店長を兼務する参事、部長、業務課次長、管理課次長、業務課長、管理課長の管理職12名と、その他の総合職25名、一般職13名の計50名という大所帯。産地からの仕入れと荷受・商社・問屋等への販売、量販店・外食産業への販売、生協への販売を



《東京支店》

- ◎所在地：東京都中央区
- ◎担当地域：関東甲信越、中部、北陸
- ◎職員数：50名
- ◎売上金額：516億円(平成27年度)

支店長から ごあいさつ



参事兼東京支店長
山口 重幸

首都圏の台所である築地市場はもとより、名古屋や新潟等の中部・北陸地方の主要都市の荷受や生協・大手量販店、外食チェーンなど様々な業態の取引先に対し、若手職員も大手水産会社や商社の営業マンと遜色のない精力的な営業活動を日夜展開しています。

また、中央官庁や中央団体との渉外活動や取引先の債権管理も重要な業務であり、水産業界や取引先の動向等、敏速な情報収集と共有化に努めています。

本年11月に築地市場の豊洲への移転が予定されており、界限は期待と不安で慌ただしさが漂っています。

2020年の東京オリンピック開催で公共事業等では好況感はあるものの、いまだにデフレからの脱却は程遠い状況で消費者の財布のひもは固いままですが、「北海道産」という確固たるブランドを礎に、これからも本会の販売最前線であることを自負し職員同積極的に業務に取り組んでまいります。

それぞれ行う営業一・三部と、債権管理と漁政活動を行う管理漁政部に分かれて日々の業務に当たっています。

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9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〉9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
北海道ぎよれん 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



8月の根室はいかやさんま、昆布漁でにぎわっています。
（根室市 鈴木あかりさん 17歳）

台風の中、200海里に向けてパ達の船は、出向して行きました。今年も事故・ケガ無くがんばってねー。私は、毎日オリンピックに釘づけで、メダルラッシュに大興奮じゃあー（喜）
（厚岸町 Mコロさん 13歳）

長雨からいきなり猛暑です。根室人は体がついていきません。水分や休そくをまめにとってバテないよう、に気をつけましょう。
（根室市 根室のイカ子さん 58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



「現代人にはうれしい赤いビタミン」(8月号「おさかな栄養辞典」)を読ませていただきました。魚介藻にふくまれた大切な栄養をいただき、ますます健康に。
（島牧村 泉谷泰三さん 88歳）

今年の夏は暑い！毎日、蚊の音と寝るしで寝不足です。それでも浜風が少しでもあるのが救いです。
（別海町 尾形啓子さん 63歳）

浜中町のじいちゃんばあちゃんのごんぶの手伝いをしました。ごんぶサイコー！
（北広島市 芦野美七海さん 12歳）

夏本番となり夏から秋にかけての大漁を期待します。
（釧路市 小野伸敏さん 57歳）

羅臼の春定置東太平洋沿岸の好漁に比べて、低調で終わった。秋鮭の好漁に期待するところ大となった。
（羅臼町 川上昭一さん）

毎月浜のおかあさんのレシピ見えます。今度、作って食べようと思ってます。
（泊村 秋山裕子さん 81歳）

暑くなり、外でバーベキューを楽しんでいるこの頃です。魚貝類は又特別な美味!!家族団らんを大いに楽しみます。
（七飯町 清水悦子さん 80歳）

最近スーパーでよく「イナダ」を見かけます。先日、とても立派なイナダがあったので焼いてみたら、柔らかい赤身の牛肉のような感じで、とてもおいしかったです。
（札幌市 橋本光江さん）

今年は日照不足の影響なのか家庭菜園が今ひとつです。初めて植えた玉葱は大きくなってきましたが、トマトは毎日光ラスにつつかれないか競って収穫しています。
（豊浦町 竹島暁子さん 46歳）

今月の1枚



タイトル：8月の島牧は各地域の神社祭典がおこなわれます。神興を肩に今年の豊漁、豊作を祈願いたします。
（島牧村 泉谷泰三さん 88歳）

編集後記

「好きなものを、好きなだけ食べる」という長年の食生活が災いし5月下旬に緊急入院しました。幸い短期間で職場復帰しましたが、体調が元に戻らず早退、欠勤が続く、気持ちも落ち込む毎日。そんな時に、何よりの特効薬となったのは、上司、同僚、後輩からの励ましの言葉や仕事への配慮。我慢強く私の復調を見守ってくれました。9月から長年担当してきた「浜のおかあさん料理教室」も始まります。食事や生活スタイルを見直し、元気な顔で講師の皆さんをお迎えできるよう節制の毎日です。（阿部）

シーフードショーで取材とブースのお手伝いをしてきました。その際困ったのが、英語で来場者の方に「酢だこ」をどうやって説明するか。たこは「オクトパス」ですが、「酢だこ」...その場では「クルス（漬物、酢漬け）」と説明し、後に調べてみたところ、ほぼ正解であったことを確認。ホッと胸をなでおろしましたが、まだまだ勉強が足りないと改めて感じました。（矢幡）

大漁祈願！

news

浜のほつとニュース

小樽

今年も鮭が市場や荷捌所へ徐々に姿を見せるようになりました。鮭鱒・内水面水産試験場の発表によれば、当管内はおおむね昨年並みの鮭の来遊が予想されています。昨年は低気圧による二度の大時化の影響で定置網に甚大な被害が発生しましたが、今年は幸いにも管内ほとんどの定置網が復旧した状態で秋を迎えることとなりました。今季の秋鮭漁が風に恵まれ、各地で豊漁となることを祈念します。

室蘭

当管内の夏の風物詩「毛がに漁」が、室蘭～鶴川地区で終盤を迎えています。序盤こそ好調だったものの、8月上旬からは徐々に水揚げペースが落ち始め、数量で前年の92%、漁獲枠の消化率も約60%（8月13日時点）ほどに留まっています。一方価格は、大、中、小サイズともに上昇し、昨年に比べてk@800～1000高く推移しており、浜はほつと胸をなでおろしています。今後の生産者の安全と大漁を祈願します。

根室

さんま棒受け網漁船（10t未満）11隻が8日に花咲港に初入港しました。約80tの水揚げとなり、セリの高値は、k@1,700円（150gサイズ処）となっています。漁場は、カムチャッカ半島近く（花咲港から650キロ）と沖合に形成されていて、釧路水試の予測によると、日本近海に來遊するさんま資源量は、昨年度を下回る見通しです。台風の接近もあり、厳しい状況となっていますが、各関係者につきましては、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、帆立の分散作業やうに・なまこ漁など夏を代表する漁や作業が徐々に終わりを迎え、これから来る秋漁への準備が始まっています。8月末からは秋鮭定置漁が、9月からは休漁期間だったえび・桁漁がそれぞれ始まり、再び浜が活気付くことが予想されます。季節の移り目に差し掛かり、これから気温も徐々に下がってきますが、健康と豊漁を祈念しています。

函館

函館では、毎年大きな賑わいを見せる「函館港まつり」が開催されました。メインイベントは花火大会と名物のいか踊りです。いか踊りは函館市内を曲に合わせて踊り歩くというもので、老若男女問わず多くの人に親しまれています。今年は函館新幹線開業の年ということもあり、道内外から多くの観光客が訪れ、例年にも増して盛り上がりを見せました。

釧路

8月中旬以降、台風の襲来が相次ぎ、各漁業とも休漁が続いています。これから9月上旬にかけて、秋鮭定置網、底曳網、まき網漁が順次スタートして、既に水揚げが始まっているいか釣や棒受け網漁なども合わせて、管内の漁業生産は最盛期に入ります。操業の安全と豊漁はもちろんのこと、天候の回復と安定を心から願っています。

稚内

稚内港では、7月下旬よりいか漁が始まりました。隻数・水揚げ量ともに昨年の倍以上となり、大漁の日々が続いています。また、価格も昨年より高値にて推移していることもあり、今後の水揚げ量・価格の動向に注目しています。浜も活気づいていますが、台風の接近で天候が不安定なので、天候の安定と安全操業で豊漁となることを願っています。

梶山

奥尻支所では、夏の風物詩であるうに漁が7月から8月にかけて行われました。旬のうちにはもちろんのこと、あわびやすめるめいかなど海の幸を求めて多くの観光客が訪れ、短い北海道の夏を満喫して이었습니다。ほかにも、奥尻の海は高い透明度を誇り、ウィンドサーフィンや水上スキー、シーカヤックなどといったマリンスポーツや釣りなどが楽しめます。

日高

管内のいか釣漁は昨年同様、8月に入りましたが若干量の水揚げとなっています。ここ数年、日高沖の魚群は薄く、その理由としては、海水温の上昇・資源の枯渇等諸説ありますが、一刻も早い回復に期待します。また、早い地区では8月末から始まる秋鮭定置に向けた準備が進んでいます。昨年の管内水揚げは一昨年より増加しましたが、長期的には近年減少傾向にあり、今年の来遊数は昨年以下であると予想されています。良い意味で予想を裏切り、豊漁となることを願うばかりです。

北見

8月後半に入り、オホーツクサーモンの水揚げが本格化し、混獲秋鮭も各浜で見え始めました。オホーツクサーモンの操業は9月初旬まで続き、その後は秋鮭定置網漁が始まり、浜はより一層賑わいを見せる季節に入ります。今後の秋漁の安全と大漁はもちろん、これ以上の台風の接近が無いよう、天候の安定も心から祈願しています。

いつかより 今が着る時 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

秋鮭にチーズをのせた簡単絶品メニュー

秋鮭とチーズのホイル蒸し



浜のおかあさん

レシピ

今回は「秋鮭とチーズのホイル蒸し」をご紹介します。
秋鮭とまろやかなチーズの濃厚さを楽しめる、ごはんがすすむ一品です。

材料(4人分)

- | | |
|-------------|-------------|
| ・長ねぎ…1/2本 | ・秋鮭…4切れ |
| ・しめじ…1パック | ・バター…40g |
| ・キャベツ…3枚 | ・ピザ用チーズ…40g |
| ・玉ねぎ…1/2個 | |
| ④ みそ…大さじ4 | |
| ④ みりん…大さじ2 | |
| ④ 砂糖…大さじ2 | |
| ④ おろし生姜…1片分 | |

作り方

- ① 長ねぎは斜め切り、しめじは石づきを除いてほぐし、キャベツは太めの千切り、玉ねぎは千切りにする。
- ② ④を合わせて、合わせみそをつくる。
- ③ アルミホイルに秋鮭、長ねぎ、しめじ、キャベツ、玉ねぎ、②の合わせみそ、バター、チーズをのせて包み、蒸し器で15分蒸して、皿に移して出来上がり。



白糠漁協

佐賀 優子さん