

北海道ぎょれん広報



なみまるくん



1
2017
No.339

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

海・ひと・夢 スペシャル 新春 会長インタビュー
食卓から地産地消 おでんのふるさとどーこだ?

海ひと夢スペシャル

新春会長インタビュー

地域ぐるみでより良い浜に



川崎 一好 会長

明けましておめでとうございます。
新年にあたり、川崎会長に
昨年を振り返り、新年に向けた
お話を伺いました。

[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
January 2017 No.339

1

01 海・ひと・夢 スペシャル
新春 会長インタビュー

04 新春企画 ゑれん常勤役員
新春メッセージ

06 浜の家族物語
えりも漁協／齊藤 祐輝さん ご家族

07 頭すっきり!! ブレイクタイム

08 特集2
食卓から地産地消 おでんのふるさとどこだ?

10 特集3
ぎょれん職員が選ぶ ゑれん5大ニュース

12 なみまるインフォメーション

14 ゑれん消費地支店だより 第6回 大阪支店

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

表紙の写真
えりも漁協／齊藤 祐輝さんご家族です。



雪の合間、明るい日の差す えりも岬漁港

変わりゆく気象に応じた取り組み

昨年はやはり、気象状況が非常に大きく変わってきたということです。それを受けて、魚の来るべき時期や、魚の回遊そのものも変わってきました。北海道の水揚げが今年100万トン割れることも気象の影響を受けていると思っています。

秋鮭の水揚げも影響を受けています。平成15年には20万トンの水揚げがありましたが、今年は7万トン台となる見込みです。育てる漁業の優等生の秋鮭が、昨今は低水準な水揚げに留まり、昨年はさらに減少してしまったのは非常に心配ですね。また、昨年は浜格差が大きかったことも心配です。なぜこうなったのか、早急に科学的なデータを揃えて結論を出していかなければならないでしょう。

増養殖事業としても、今後は今までのようなやり方で、以前のように20万トンが獲れる魚種になるのか検証していかなければいけないと思っています。

同じく栽培漁業の優等生であるほたてですが、ここ数年の台風や低気圧による海底への影響がつかみきれていま

変動する国際情勢の中、一次産業を守る

購買事業については、近年は低い価格水準の燃油が使える状況下であり、ぎよれんによる安定供給と安定価格が実現してきました。一方で年末にOPEC（石油輸出機構）が減産で合意しています。今後、世界経済や為替、ロシア産のガスなどの影響もあるでしょうが、燃油の価格や供給地図の変動を注視していきたいと考えています。漁船は油がないと走りませんから、燃油の安定供給は欠かせません。ぎよれんがしっかりと系統燃油を支えて、浜に供給していくことが大切だと考えています。

TPPに関しては、資本主義社会で自由貿易をしていくということとで各国が足並みをそろえました。TPPだけでなく、自由主義社会においては、自由競争による貿易が不可欠です。お互いにあるものを有意義に使いながら、供給しあいながら、国の食糧安全保障をしつかりやっていくことが大切です。ですから、担い手対策と合わせて、構造改革、機器導入のような制度による対策を国に行っていただき、そして国際的に競争しあえる体制を早く日本の



一次産業に作っていくことが大切だと思います。あまり国内のみに注力し過ぎると、国際的には通用しないものになってしまいうでしょう。昨年は一般社団法人北海道漁船リースを設立し、事業を開始しました。長い間、北海道が沿岸漁業振興策として国へ要望していたことが実を結んだ結果です。今までなかなか船を造れなかった方々には朗報となったと思います。我々も、上手に利用して、北海道の漁業をしつかり守っていきます。

せん。しかし、近年の水揚げを見れば、やはり国や道、それから漁業者の皆さんが考えていた以上に大きく影響があったのでしよう。一方で、昨年の噴火湾の養殖施設に関しては激甚災害指定を受けて、国の即効性のある補助体制を組んでいただくことができました。今、国際的にも日本のほたては評価が高いです。それによって単価が上がっても、水揚げ量が上がらなければ輸出の数量は伸びません。1年でも早く水揚げ量を戻すために、最大の努力を官民挙げてやっていくことが必要です。昆布は台風の影響などで、当初の予想から大幅減の1・47万トンの水揚げに留まる見込みです。天然昆布の水揚げがいかに自然環境、天候によって、大きく左右されるかということですね。また、生産数量が落ちてきたのは、資源の減少よりも、雑草駆除などですべての海域を使いきれなくなっていることにも原因があるのではないでしょう。かわせて、漁業者の少子高齢化が進んでいます。このような生産環境を考えれば、今後、1・7万トン台を目標にしながら、少なくとも1・6万トンくらいを維持していくような方策をとっていかなければならないでしょう。

農業も参考に地域の良さを生かす

これからの沿岸増養殖は、農業を参考とするのが良いでしょう。品種改良しながら、寒さに強い稲を作ったり、寒いときにでも野菜を作れる技術を開発したり設備を作ったりして、今は北海道でも一流の米が獲れるようになりました。水産業でも、今まで獲れていた魚や貝類の生産性が低くなってきたいますから、今後は天然採苗に加え、各地域の特徴を生かした稚貝や稚魚作りが必要になってくると思います。全部が同じものではなく、それぞれの浜がお互いに切磋琢磨して、競い合いながら各地域の環境に合ったものを作っていく。そうして作られたおいしいものを、消費者の皆さんに認知をしていただくというのが北海道の増養殖事業にとって大切になると考えます。自然災害や天候の変化を鑑みても、天然と各地域に合った種苗づくりの双方で、安定化を図るのが大切だと思います。

意欲を持った若者が前向きに漁業を営めるような水産業をつくる

昨年はTPP対策、鮭鱒のロシア海区域禁止に伴う対策等々、漁政活動で非常に多忙でしたが、それぞれの地域、業界と連携を取り合いながら、しっかりとした漁政対策ができたと思っています。今後、我々漁業者の考え方を、道や国の皆さんにご理解をしていただきながら、浜の意欲を持った若い人たちが前向きに漁業を営めるような水産業や環境をつくっていきたいと考えています。

今は非常に少子高齢化も進んで、水揚げも落ちてきています。こういう時こそ、地域が次の担い手を育てるくらいの気持ちになって、漁師が前向きに仕事ができるように地域ぐるみで頑張っていくことが一番大切でしょう。冒頭にも述べましたが、気象は大きな変わり目に来ていると感じています。今年は、その変化がもう少しゆるやかで、穏やかな海で事故のない操業ができるように、そして、浜でみんなが笑顔で暮らせる、そんな1年になればいいなと思っています。

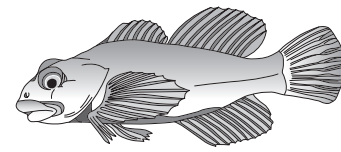
ぎょれん常勤役員の 新春メッセージ

【広報付録】 昨年を振り返るとともに、新年への抱負とご自身を魚介類にたとえて（または思い入れの強い魚介類を）表現していただきました！



常務
本間 靖敏

近年、地球環境規模の変動による海洋環境、水産資源に大きな変化が起きていて、北海道の水産業に様々な影響を及ぼしています。これからは少子高齢化社会、担い手・後継者不足、TPP協定、規制改革などの社会経済変化への適切な対応と魚族資源の回復にしっかりと取り組んでいかなければなりません。厳しい時代だからこそ、協同組合の原点に立ち還り、譲りの精神で浜に笑顔が広がるように頑張ります。



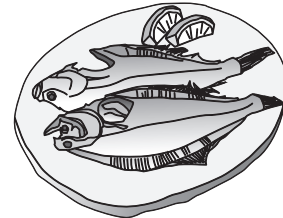
かじか (ちゃんちゃんかじか)
昔、珍味として浜で食べた味がとてもおいしかった。魚も仕事も見た目は悪くても中身で勝負。

魚介類に例えると



常務
菊池 元宏

平成28年の本道漁業は、2014年の低気圧被害から回復が進まないなか、台風被害が加わり、北海道を代表する魚種すべてにおいて、近年、例を見ない大不漁となりました。地域間の生産較差の拡大、原料不足による加工機能の減退、あるいは生産を休止せざるを得ない商品の出現など、水産王国北海道の根幹が揺らぐ甚大な影響を及ぼしています。このままでは"北海道産水産物"が他のものに浸食され、国内・海外マーケットでブランド力を失いかねない。相当な危機感をもって、資源回復に取り組む必要があると思っています。



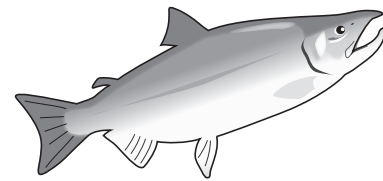
宗八などの干物
魚は全般的に好きです。子供だった昭和40年代、冷蔵庫の普及がまだ少ない札幌では、干物をよく食べていました。宗八などかれい・油子。干物…おやつ…ルンペンストープ、懐かしい組み合わせでした。

思い入れの強い魚介類



常務
安田 昌樹

新年あけましておめでとうございます。昨年6月から、12年振りの北海道勤務となり、張りきって臨んだ後半の半年でしたが、秋鮭は32年振りの大不漁、いかやさんまも全く振るわず北海道全体の水揚げも100万トンを割込む不本意な年となりました。来たる新年は、活気に満ちた浜とともに頑張れるよう、水揚げ増加に期待します。浜も組合もぎょれんも「魚が揚がってナンボ」ということを切実に実感した一年でした。



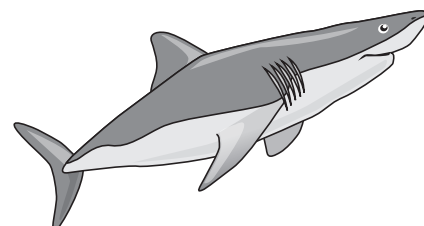
鮭
「鮭の洲走り瀧上り」ということわざにある通り、あらゆる障害に立ち向かい、疲れ果てても、息絶え絶えになりながらも、浅瀬は体を寝かせて、中州や砂洲は飛ぶように、瀧も飛び越えていく…自分がそうであるということではなく、そうありたいという意味を込めて…

魚介類に例えると



常任監事
村上 和美

明けましておめでとうございます。昨年は道内の主要魚種を含め大半の魚種が水揚げ減少し、魚価高から数量減ほどの落ち込みはないものの厳しい1年となりました。今年は「丁酉（ひのととり）」の年。今まで頑張ってきた事の成果が表れる年と言われています。また、酉のつく年は商売繁盛につながる年とも言われており、北海道の浜が豊漁であることを祈念致します。本年も宜しくお願い致します。



鰐 (ふか)
監事に就任し2年目を迎えます。更に嫌われる様に頑張ります。
※鰐(ふか)：大型のさめ

魚介類に例えると



専務
崎出 弘和

本道漁業にとって昨年ほど自然環境と経済環境の変化に翻弄された年はないと思います。生産・加工・流通のどれにおいても今までの経験が覆されました。栽培・養殖漁業への弛まない努力により本道漁業の安定した生産構造の中核をなしてきた秋鮭、ほたて、昆布、そして多獲性魚であるさんま、いかなど多くの魚種が大減産に直面しました。資源の安定確保と製品の安定流通により漁業経営の安定化をいかに図るかが今、問われています。今年は“視点を変えた想像力と対応力”で“ぎょれん”の役割を果たして行きたいと思っています。



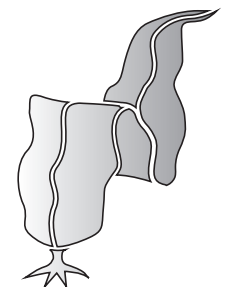
ほたて
入会直後の昭和53年から道産ほたてに関わり、生産と流通の変化を見てきたことから今でも特別な愛着を持っています。

思い入れの強い魚介類



常務
本田 勝実

平成28年も前年に引き続き台風や低気圧により大きな被害を蒙りました。昆布は過去最低の生産量となり1万5千トン进行込みました。あらためて生産回復に向けて取り組むとともに、消費の落込みが深刻であり対応策を模索していきます。アメリカ大統領選挙の結果を受けて円安が進み、漁業資材や燃油の価格にも大きな影響が出そうです。系統購買を通じ安価で良品質の資材を安定供給していきます。

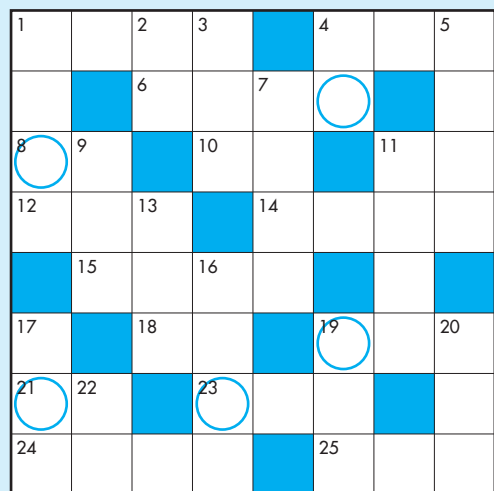


昆布
見た目はドライで無愛想だけど、そのまま食べても、ダシを引いても煮込んでも、何とでもなじむ良い味でまっせ。

魚介類に例えると

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。日本のお正月は、子どもにとってのボーナスが出る時期。大人には痛い出費ですが、新年の挨拶と共に親戚の子や孫に渡し歩かなければいけませんね。



○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。

ハッ	ユキ	スジ	コ	12月号の解答と当選者
クマ	リキ	シ	ク	クリスマス
サ	コン	ブ	ズ	
イ	セイ	ク	モツ	(函館市) 竹原キヨ子さん
イン	フレ	ビ	ン	(函館市) 野村百合子さん
コト	ロ	タン		(釧路市) 藤田 幸児さん
タ	タシ	ザン	カ	(根室市) 渡辺美智子さん
エリ	マ	キ	スイ	(猿払村) 浅尾ひろみさん

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。

表紙に登場いただいたご家族を紹介いたします。

今月の
浜の家族物語

さいとう
斉藤さんご家族



【斉藤さんご一家】 斉藤祐輝さん(34歳)、紗加さん(22歳)、孔牙くん(2歳)、碧空くん(6ヶ月)

※祐輝さんの父・智さん、母・加代美さん、愛犬・クーちゃんと共に

「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、えりも漁協の斉藤祐輝さんご一家です。

家族のために頑張りたい

夏の昆布漁を中心に、沖合での籠や刺し網漁に従事する祐輝さん。専門学校を卒業後、学んだことを生かして札幌で働いていましたが、12年前に実家に戻り漁師になりました。父親を見てきて、大変な仕事だと思っていたと話す祐輝さん。「漁師になった当初は右も左もわからないなか、船に揺られながら仕事をするのが大変だったね。今も、昆布漁終漁後に沖合に出ると、体が慣れてなくて船酔いします」と教えてくれました。

子どもの頃は昆布干しを手伝っていたと話してくれた祐輝さん。「その頃はとても大変だったけど、今は家族のために頑張ろうと思える。量が取れればうれしいし、無事に戻って家族の顔が見ればほっとするね」と笑います。

安全操業第一。無理せず長く続けていく

浦河町出身の紗加さんも祖父は漁師をしています。「結婚する時には、同じ漁師の嫁として祖母から心配されましたね。昆布の時期はやっぱり大変ですけど、新鮮な魚介類を食べられるのはいいですね」と微笑みます。

長男 孔牙くんはトミカや車が大好きな2歳児。たらなどの魚や山菜が大好きです。二男 碧空くんは6ヶ月。寝相は紗加さんや孔牙くんとそっくりだそう。

今年の昆布漁は波乱だったと話す祐輝さん。「今年も安全操業で頑張りたいですね。これから20年、30年、40年とやっていかなければいけませんから、体にも気を付けていきたいです。一度腰を痛めているので、自分の限界を超えないようにやっていきます」と抱負を語ってくれました。



食卓から地産地消 おでんのふるさとどこだ？

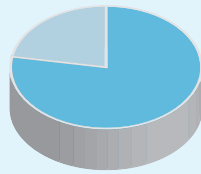


地産地消と言われて長く経ちますが、皆さんは道産食材を意識して食事をとっていますか？
今回は、冬に美味しいおでんを例に、**北海道の農水産物の生産量**をご紹介します。
食卓に並ぶ料理の材料はいったいどこから来たものなのか。たまにはゆっくり考えてみませんか。

※ %、全国順位は、北海道産が占める割合と順位です。

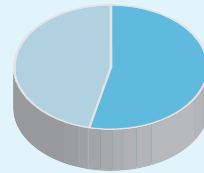
じゃがいも（ばれいしょ）
の収穫量

78% 全国**1**位



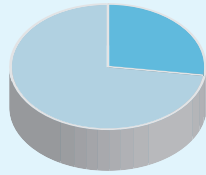
たこの漁獲量

54% 全国**1**位



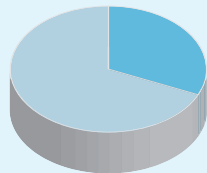
もち巾着に使われる
もち米の収穫量

37% 全国**1**位



がんもどきや焼き豆腐
の原料となる
大豆の収穫量

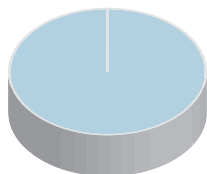
32% 全国**1**位



一方、こんなものも…

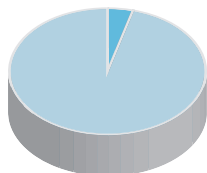
こんにゃくの原料となる
こんにゃくいも

0% こんにゃくいもは
97%が群馬県産



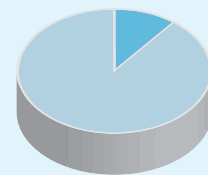
たまご（鶏卵）

4% 全国8位。1位は茨城
（8%）、2位は千葉
（7%）と消費地に近
い場所の生産量が多



だいこんの収穫量

12% 全国**1**位



出典：政府統計の総合窓口
（公社）米穀安定供給確保支援機構
※データはいずれも2014年のもの

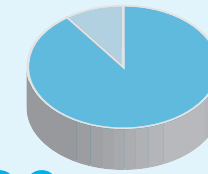
ちくわやはんぺんなど、ねりものの原料となる
すけそうだらとさめの漁獲量

すけそうだら

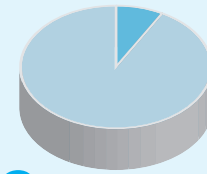
さめ

1位はふかひれの産地宮城県。
全国の47%を漁獲しています。

90% 全国**1**位

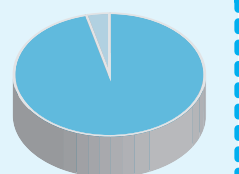


8% 全国**2**位



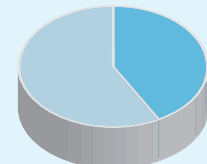
昆布の収穫量

96% 全国**1**位



たちの親である
まだらの漁獲量

42% 全国**1**位



地域の特徴を反映したおでん種

全国にはその地域ならではののおでん種も多くあります。
さばやいわしを原料に作られる、静岡の「黒はんぺん」
や、すわいがにの身や内子を甲羅に詰めて蒸した、金沢の
「かに面」など、地元の水産物を生かしたものや、新潟の
くるま麴、沖縄の豚足のようなものまで様々です。

香箱がにと呼ばれるずわいがにの雌を使った
かに面。漁獲時期にしか食べられない、手間
のかかった一品です



画像提供：赤玉本店



寒い冬にうれしいおでんも、近ごろはコンビニで通年販売されるな
ど、より一層身近な食べ物となっています。

おでん種も、ロールキャベツやぎょうざ、トマト、レタス、手羽先
など、家庭によって様々あるようです。いつものおでんに地元の食材
を加えて、「我が家のオリジナルおでん」を作るのはいかがでしょうか。

4位

相次いで台風が接近・上陸。道内各地で漁具の破損や高潮など被害相次ぐ

水産業だけでなく、農業や交通網にも多大な被害を与えた台風・低気圧がランクイン。

激甚災害にも指定されるほどの被害が発生し、秋鮭の盛漁期を目前に対応に追われました。



5位

ロシア200海里内でのサケ・マス流網漁が禁止に。長年の歴史に幕

一昨年成立した、2016年以降のサケ・マス流し網漁業を禁止する法案が昨年発効されました。この漁は、1750年頃に南千島と南カラフトを中心に定置網漁場を開設したことがルーツとなっている歴史あるものです。

近年は不採算や漁獲枠の減少から年々漁獲量が減少していましたが、地域の水産業、水産加工業を支える重要な産業でした。

ちなみに、6位以下はこちら

6位

夏場の台風など、天候不順により昆布が減産。過去最低の14,700トンに留まる見込み

7位

ぎょれん室蘭食品が清算結了。42年の歴史に幕を閉じる

8位

10月1日から年間通してノーネクタイでの勤務が可能に

9位

近年不調だったオホーツクサーモンが昨年対比410%の豊漁

10位

漁船リース事業開始。系統が連携して担い手対策に取り組む

昨年は荒れた天候や水揚量の減少などの話題が多く、アンケートでもそれを反映した結果となりました。

今年は良いニュースがたくさん入ることを期待しています。

ぎょれん職員が選ぶ ぎょれん5大ニュース

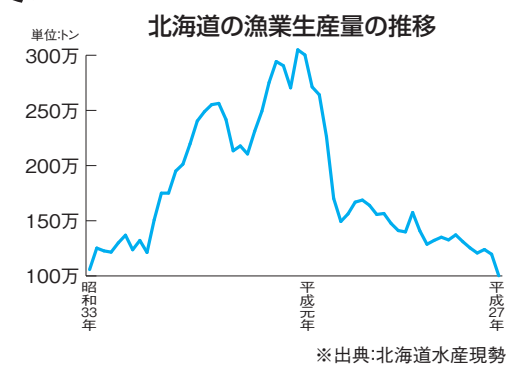
ぎょれんでは毎年年末に、「今年のぎょれん5大ニュース」を職員の投票で決めています。世の中ではオリンピックやアメリカ大統領戦が話題を集めました。2016年はどのような年だったのか、ぎょれん職員の視点からご紹介します。

1位

全道の水揚げが激減。昭和33年の統計開始以来初の100万トン割れが確実に

ぎょれんの職員が今年一番気になったのは、やはり水揚量の減少。漁獲量300万トンを超えていた最盛期と比べると3分の1となっています。

昭和33年といえば、東京タワーの建てられた年。大切に管理され、東京のシンボルとして長く愛されている東京タワーのように、道産水産物も消費者に愛される存在。早期の水揚げ回復が望まれます。



2位

秋鮭水揚量は近年最低の75,000トンに留まる見込み。価格は昨年比125%アップ

主要魚種の一つである秋鮭も今年は近年最低水準となりました。オリンピックの年は不漁というジンクスもあるようですが…？

初詣では、価格はもちろん、水揚量が増えることをお祈りしましょう。



3位

2014年の低気圧の爪痕が未だ残るほたて漁業。水揚量は平成に入って過去最低の見込み

2014年に道内を襲った低気圧は、ほたて漁業に未だ影響を残しています。昨年は噴火湾でもへい死が発生するなど受難の年でしたが、海外での好調な消費を追い風として、水揚量・単価とも上向くことを期待しています。



北海道の海・浜・港の風景がずらり!

「海の四季フォトコンテスト」入賞作が ぎょれんカレンダーになりました

03

一般の方々に広く写真を募集した「第2回 北海道ぎょれん・海の四季フォトコンテスト」。本誌でも度々「北海道の海・浜・港の四季を感じる風景を募集」と告知させていただきましたが、その結果、全道をはじめ、遠くは関西から応募をいただくなど、236点の作品が集まりました。

いずれも甲乙つけがたい作品のなかから選ばれた入賞作品6点は「ぎょれん2017年カレンダー」に掲載されました。カレンダーは漁協をはじめ関係各所に配布されています。プロに勝るとも劣らない風景写真をぜひお楽しみください。



コンテストは今年も実施する予定です。皆さんも身近な浜の風景を写して応募してみませんか?

ご応募ください

コープさっぽろ農業賞 漁業大賞 募集のお知らせ

ぎょれんも運営に協力している「第10回コープさっぽろ農業賞・漁業賞」の募集が始まりました。同賞は日本で初めて、消費者の目線から優れた第1次産業の生産者を応援することを目的に始まった表彰企画です。なかでも「漁業賞」は、環境を守り、北海道の水産資源の持続的利用を考えた漁業を営む道内の漁業者個人・企業・団体を対象に、その取り組みを表彰しています。

過去には、野付漁協(第3回)、日高定置漁業者組合銀型プロジェクト委員会(第4回)、北るもい漁協天塩支所浅海増養殖部会(第5回)、羅臼漁協(第6回)、根室湾中部漁協女性部(第7回)、散布漁協(第9回)が大賞を受賞しているほか、特別賞、奨励賞も多くの団体が受賞しています。

他にも、消費者との交流や食育等の取り組みを表彰する「交流賞」や過去の受賞者を対象とした「北海道農業・漁業貢献賞」があります。応募受付は2月末日まで。

詳しくはコープさっぽろ農業賞ホームページ(<http://taberutaisetsu-hokkaido.com/>)をご覧ください。



第9回受賞式の様子

クリスマスに美味しい道産水産物を

札幌市の児童福祉関連施設に水産物の寄贈を行いました

01

12月15日(木)、札幌市子ども未来局において、ぎょれんから札幌市内の児童福祉関連施設15か所へ道産水産物の寄贈を行いました。秋鮭切身やいくら醤油漬、ほたての貝柱、にしんとししゃもの昆布巻など100万円相当の水産物の目録がぎょれんの菊池常務から札幌市子ども未来局へ贈られ、村山局長からは「毎年ありがとうございます。今年は漁業も大変だと聞いていますが、そんな時にも変わらず頂けることを子どもたちにも伝えたいです」との謝辞を頂きました。

平成5年からクリスマスの時期に行われているこの寄贈も今年で24回目。この寄贈をきっかけに始まった札幌市内の保育園での食育教室も今年で3年目となりました。今回は、寄贈とともに食育教室についても感謝状を頂いています。



それぞれ目録と感謝状を手にする札幌市子ども未来局の村山局長(右)と、ぎょれん菊池常務(左)

北海道漁協専務参事会研修会開催

「社員のやる気を引き出す人財育成」について (株)土屋ホールディングス会長が講演

02

11月18日(金)、第2水産ビル8階で「平成28年度北海道漁協専務参事会研修会」が行われ、全道の漁協参事・専務をはじめ関係者101名が出席しました。講師の土屋公三氏は、土屋ホールディングス取締役会長で、子会社の(株)土屋ホームには冬季オリンピック銀メダリスト、ジャンプの葛西選手(スキー部選手兼監督)が所属しています。また、土屋氏は一代で今日の強固な組織を作り上げたカリスマ経営者としても知られています。講演では大企業に就職するも若くして転職し住宅会社を起業、道内有数の会社に育てあげた今日までの歩みを振り返り、山あり谷ありの経営者人生について熱弁をふるいました。「経営者として大切なことは、社員の生きがい、やりがいを育てること。やる気を引き出し、自分が担当する仕事で満足感を味わえるような職場づくりを進め、社員全員が人生の金メダルを取れるようにするのが私の役割」と講演を締めくくり、出席者から大きな拍手が送られました。



漁協専務参事研修会は、漁協経営管理者としての資質向上を図るため開催されています



「人材育成は企業が成功するための永遠のテーマ」と語る土屋氏



売り場に並ぶたこはボイルされた短い足のものが多い。ぶりやたい、かんぱちなどの白身魚が多いのも特徴

大阪支店の取引先には荷受や問屋、量販店と様々ありますが、その中には日本で最大規模の荷受もあり、商圏にある海の多さをうかがわせます。食の嗜好もそれを反映して、かには日本海側で多く水揚げされるずわいが主流。たこは瀬戸内海に面した明石で水揚げされる真だこが有名ですが、大阪では太い足のはあまり好まれず、真だこの仲間である柳だこのように、サクッと噛み切れる食感のものが売れ筋となっています。

一方で、たらを開いて乾燥させた「棒だら」を甘辛く煮たものが京都のお正月には欠かせない一品となっていたり、数の子の消費が多く、年末の商材として数の子入りの松前漬は欠かせないなど、北海道とのつながりも強くあります。

また、全国でも有名な昆布の間屋も多くあることから、大阪支店では産地の入札会への応札業務なども行っています。

海に囲まれた大阪の食文化

生協の取引先に5つの連合組織と7つの単協をもつ大阪支店。ここでも北海道ブランドには力があり、年に数回のフェアを実施しています。売れ筋はほたてや秋鮭、いくら、さんまと定番商品が多い中、今年度はぎょれん総合食品(株)が製造するフライ製品が好調。定番の鮭フライやいかリングフライの他、さんまやほつつけのフライも人気です。

また、最近では生協もインターネットによる注文システムを導入しているところが多くあります。消費者の居住地域での限定もできるようになるため、ますます売れ筋商品を個別に提案しやすくなると期待しています。大阪支店ではこれからも、各地域に合った商品を提案し、今後の定番化につなげられるよう、営業活動が続けていきます。



毎年6月に取引先に向けて行われる生協向け企画提案会では、年末商戦に向けた商品提案も。通常は3、4か月前に提案を行います。年末商戦は初夏から始まっています

地域に合わせた商品提案でより一層道産水産物を売り込む

また、最近では生協もインターネットによる注文システムを導入しているところが多くあります。消費者の居住地域での限定もできるようになるため、ますます売れ筋商品を個別に提案しやすくなると期待しています。大阪支店ではこれからも、各地域に合った商品を提案し、今後の定番化につなげられるよう、営業活動が続けていきます。



大阪支店の周辺ナビ

①大阪市中央卸売市場

支店から車で西に10分ほどの場所にある大阪市中央卸売市場。「天下の台所」「食い倒れのまち」大阪をはじめとした、京阪神の胃袋を支える場所です。

北海道からも秋鮭、ほたて等はもちろん、活魚も出荷されており、ここからさらに量販店や飲食店へ届けられています。

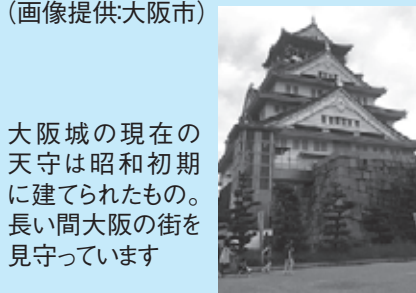
②大阪城

大河ドラマでも話題の大阪城は支店から東へ10分。大阪府庁舎や府警本部のすぐ近くにあり。緑が茂り、重要文化財の建物が多い城内は公園として整備されており、観光客も多く訪れています。

干貝柱や昆布を扱うぎょれんのグループ会社「(株)ぎょれん北光」の本社もこの近くです。



開設90年を超す、歴史ある市場
(画像提供:大阪市)



大阪城の現在の
天守は昭和初期
に建てられたもの。
長い間大阪の街を
見守っています

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6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。
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。最終回は大阪支店をご紹介します。

北海道とのつながりも深い土地で営業にあたる

『大阪支店』

最終回は近畿、中国、四国地区の営業を担う大阪支店。京都・大阪・神戸の都市を抱え、日本の人口の四分の一をカバーしています。

日本海、瀬戸内海、太平洋に囲まれており、昔から海の幸が運ばれ、消費されてきた大阪では、ぶりやたい、さばといった魚を食べる文化が根付いています。

瀬戸内海等で養殖された魚の活魚流通も発達しており、鮮度に対するこだわりの強い消費者も多くいます。また、道産水産物は北前船の海上輸送によって古来から流通していました。特に昆布は現在に至るまで消費の中心地となっており、多くの北海道産昆布が大阪支店管内の問屋を経由して消費者へ流通しています。そんな大阪支店では、支店長をはじめとした管理職4名と、その他の総合職9名、一般職6名の計19名が業務にあたっています。



《大阪支店》

- ◎所在地：大阪市中央区
- ◎管轄：近畿、中国、四国地方
- ◎職員数：19名
- ◎売上金額：188.5億円
(平成27年度)

支店長から ごあいさつ



大阪支店長
上村 俊彦

大阪支店は『天下の台所』『食い倒れのまち』として名をはせる大阪に居を構え、近畿地区並びに中国・四国地区の荷受・問屋生協・量販店・業務筋メーカーといった多様な取引先に向け、19名の職員が日夜『北海道産水産物』の供給拡大に奮闘しています。

関西商人の特徴として価格にシビアなことは有名ですが、『強烈な関西弁を操る取引先』との商談等で日々鍛えられていることは、言うまでもありません。

関西においても北海道ブランドの人気は高く、水産物の需要は多岐に渡りますが、特に『昆布』は歴史が古く珍重されており、扱い業者も多く、その食べ方も出し昆布はもとより、佃煮、塩吹き、とろろ、おぼろ、酢昆布等、様々な形で親しまれています。しかしながら昨今の北海道産昆布の減産に加え、食生活の変化による昆布離れはこの地でも非常に危機感を持っています。重要な食文化を守る為にも、販売のみならず、食育を初めとした普及活動にも使命感をもって取り組んでまいります。

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(お便り、写真、イラスト等)や、広報なみまるくん1月号への感想・ご意見など(※150字程度まで)
- ②7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〉1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。

※本誌12月号「祝! コンサドレーJ1昇格 サイン色紙プレゼント」にご応募頂きましてありがとうございました。当選者の発表は色紙の発送をもってかえさせて頂きます。

7ページの間違いさがしの答え



今年の干支(と)りは、「とり」が「取」り込むにつながることから「運氣」や「お客様」がとりこめるものと期待されます。また酉の由来は、果実が極限まで熟した状態とされ、そこから物が頂点まで極まった状態が酉年だと言われています。習い事や仕事の成果が得られるかも！
上昇運氣や有効な情報と「とり」込み、実りの多い年にしましょう。(阿部)

昨年も道内のみならず、南は九州まで様々な場所へ取材に行きました。実際に行かないとわからないこと、行つて気づくこともたくさんあります。様々な「学び」「気づき」を、今年もなみまるくんを通して発信できるように、精進していきます！(矢幡)

なみまる君「浜のおかあさんレシピ」いつも楽しみにしています。今日の「海鮮塩こんぶサラダ」早速作りました。具たくさんで食べごたえもあり、家族からも大好評でした。又、参考にさせて頂きます。いつも助かります。(猿払村 浅尾ひろみさん 49歳)

みなさんのお便りで今年もスタート!



毎月楽しく読んでいます。海鮮ものの料理のレシピを楽しみにしています。12月号をみて、昆布を無性に食べたくまりました。(札幌市 千葉美砂さん 42歳)

なみまる君「浜のおかあさんレシピ」いつも楽しみにしています。今日の「海鮮塩こんぶサラダ」早速作りました。具たくさんで食べごたえもあり、家族からも大好評でした。又、参考にさせて頂きます。いつも助かります。(猿払村 浅尾ひろみさん 49歳)

12月に入り、すっかり冬景色。お正月の準備色々あるのに、ストープの側から動きたくない笑。思いついて雪かきします。浜は毎日の時化で、こんな時、少しずつかたづけなきゃ、がんばるぞ(笑)
(函館市 浜ののんちゃん 62歳)

なみまるくん毎月届くのが楽しみです♡クロスワードはいつも親子でチャレンジしています！
(えりも町 川崎舞子さん 29歳)

私達の子供のころは、クリスマスと言うとクツ下をまくらもとにさげてサントナさんをお願いしたものです。今の子供は、何がほしいか先にちゃんと自分のほしい物をサントナさんがもってくるのになつていて、朝には、ちゃんとほしい物がとどいていて、とてもしあわせな子供達ですね。今はお金があれば何でも手に入る時代ですね。
(函館市 K-iさん 65歳)

今年はお父さんが頑張ってきた定置網があまり良くなり、来年は大漁でありますように体に気をつけてほしいですね。
(釧路町 佐藤慎一さん 20歳)

昆布は体にいいと分かっていますが、活用には少ないのもっと活用出来る料理を教えてください。お願いします。
(利尻富士町 神成正枝さん 62歳)

今年はお父さんが頑張ってきた定置網があまり良くなり、来年は大漁でありますように体に気をつけてほしいですね。
(釧路町 佐藤慎一さん 20歳)



タイトル: 漁船も次に備えて
春、夏、秋と休みなき漁船も、沖は時化と雪の降るこの季節は陸揚げして船体のお化粧をします。お正月です。安全と豊漁をいのりながら。
(島牧村 泉谷泰三さん 89歳)

初春、初夢、初詣: 初の文字が見える新年は気持ちがシャキッとあらたまります。初詣、皆さんは何をお願いしますか? 私は家族の健康!。そして、豊漁でありますように!。昨年のような台風が無いように天候の安定もお願いしたいところです。今年も広報なみまるくんをよろしくお願ひいたします! (下藤)

今年の干支(と)りは、「とり」が「取」り込むにつながることから「運氣」や「お客様」がとりこめるものと期待されます。また酉の由来は、果実が極限まで熟した状態とされ、そこから物が頂点まで極まった状態が酉年だと言われています。習い事や仕事の成果が得られるかも！
上昇運氣や有効な情報と「とり」込み、実りの多い年にしましょう。(阿部)

news 漁のほつとニュース

大漁祈願!

小樽

晩秋の夜空を煌々と照らしていた外來いか釣漁船も徐々に姿を消し、入れ替わるように石かれいとひらめが年の瀬を迎えた市場を賑わせています。時化の日も多くなり出漁できる日も限られてはいますが、年末まで水揚げが続いて欲しいものです。年が明けると、石狩湾沿岸ではにしん漁が解禁となります。水産試験場によると大型魚が少ないものの、資源量は昨年並みと見込まれており、今季も浜が群来に沸くことを祈念致します。

梶山

ひやま地区では、先月から始まっている釣りすけとうだら漁が最盛期を迎えています。水揚げ数量は昨年対比約60%の低調な水揚げとなり、数量がまとまらない状況が続いています。また、釣りすけとうだら漁は12月いっぱいまで終漁予定となり、浜は終盤に向けて追い込みをかけているところです。鮮度抜群な釣りすけとうだらの水揚げ数量回復への期待が高まっています。

函館

函館管内では冬から初春にかけて旬を迎える「真だら」が多く水揚げされています。今年は昨年に比べサイズは小さく低調な水揚げですが、単価は上回っています。旬の真だらは、身はもちろんのこと、肝や白子まで美味しく味わえるので寒いこの季節には「たら鍋」が欠かせない料理の一つとなっています。低脂肪・高タンパクで栄養豊富な真だらを「たら」ふく食べて旬を満喫してはいかがでしょうか。

室蘭

すけそう漁が最盛期を迎えていますが、水揚げは12月15日現在で約6,000トンと不漁であった昨年の40%に満たない状況が続いています。今週から1日の水揚げが500トンを超える日も見え始めたので、ここからの水揚げに期待します。一方、11月から開始したほたて漁ですが、台風被害等の影響で早くも大幅な水揚げ減が予想されています。また、管内では多くの魚種において苦戦を強いられています。今後の大漁に期待したいです。生産者の皆様の安全操業と豊漁を願っています。

日高

12月5日に日高東部地区(庶野〜えりも)で毛がに籠漁が解禁となりましたが、昨年に引き続き水揚げは低調、7日現在で累計3トン弱に留まっています。価格は水揚げ量の減少を反映してか大サイズでk@5,000〜4,800と高値からのスタートとなりました。また、11月末から、えりも地区では母がれいが豊漁となり、日産5〜10トンレベルの水揚げとなっています。今後も引き続き好調な水揚げを維持できることを祈っています。

釧路

12月に入り、ばばかれい、たこ、かに、ほっき等の水揚げが本格化してきました。また、近來遊が回復傾向にあるにしんの姿も見え始め、今後の水揚げに期待がかけられています。一方、12月5日に開催されました第3回釧路成昆布値決会におきましては、来年3月まで前回同値にて妥結しました。相変わらず天候不順が続き、厳しい操業を強いられっていますが、安全操業と豊漁を願っています。

根室

根室管内のほたて漁が、標津漁協で11月28日、野付漁協で12月1日から水揚げが始まりました。標津で50〜70トン/日、野付で110〜150トン/日ほどの水揚げがあり、浜は大変活気づいています。根室市内では、12月からうにの水揚げが本格的に始まりました。年末の需要期に向けて高騰していくため、こちらも活気づいています。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。

北見

北見管内では主要魚種である秋鮭漁、ほたて漁が終漁となりました。秋に賑わいを見せていた底網漁も終漁となり、管内はすっかり冬支度になりました。一方、サロマ湖のかき漁は旬の時期を迎え、順調な水揚げとなっています。現在、浜値が安くなっていますが今後、需要が高まる中、浜値も上がっていくことを期待しています。ますます寒さの厳しい季節となりますが、本年も安全操業と大漁を祈願しています。

稚内

冬を迎え、時化に見舞われる天候が続いていますが、利尻・礼文地区では、かれい・たららの刺し網漁と共に、かすべ網漁が操業されています。また、宗谷地区ではたこ漁が引き続き行われ、昨年を上回る水揚げとなっています。とても荒れやすい冬の海ではありますが、新しい年に向けて安全操業で豊漁となることを願っています。

留萌

当管内では、例年よりも積雪は少ないものの天候の優れない日が多く、強く吹雪く日や時化の日が例年より多い状況となっています。12月の留萌管内はかじか・あんこうなど鍋にぴったりの魚が多く水揚げされる時期で、今年も年末に向けて更に水揚げが増えることが予想されています。年末らしいどこか慌ただしい空気が漂っていますが、新年を無事に迎え、来年も安全操業・豊漁であることを祈念しています。

切って、和えるだけの簡単スピードレシピ

ボイルホタテの からしマヨネーズ和え



浜のおかあさん

レシピ

今回は「ボイルホタテのからしマヨネーズ和え」をご紹介します。からしマヨネーズがアクセントのお手軽レシピです。貝柱や貝ヒモの異なる食感が楽しめますよ。

材料(4人分)

- ・ほたて(貝)・・・4枚
- ・マヨネーズ・・・大さじ3
- ・長ねぎ・・・1/4本
- ・からし・・・小さじ1
- ・レタス・・・1/4個
- ・砂糖・・・小さじ1/2
- ・塩(塩もみ洗い用)・・・適量

作り方

- ① ほたて貝を2枚に開き、黒いウロは捨て、貝ヒモを取る。
- ② ①のヒモを塩でもみ洗いし、ぬめりを取ったら2cmくらいのぶつ切りにしておく。
- ③ 貝に残った貝柱を包丁ではがし、貝柱を8つに切り、②と一緒にボイルし、水気を切る。
- ④ 長ねぎをみじん切りにし、レタスは千切りにする。
- ⑤ 水気を切った③とマヨネーズ、からし、砂糖を混ぜ合わせて味を調え、長ねぎと和える。
- ⑥ 皿にレタスを敷き、その上に⑤を盛り付けて出来上がり。



石狩湾漁協

中井 寿美子さん 清水 則子さん