

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



2

2017
No.340

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

平成28年度 北海道昆布漁業に関する懇談会
第62回 全道青年・女性漁業者交流大会



今月の栄養は…

「たんぱく質」

魚は体を作る良質なたんぱく質の宝庫!

たんぱく質

・体をつくる材料
・エネルギー源

たんぱく質の主な効能

寒い日が続いていますが、皆さんはお元気に過ごされていますか？ あと1ヶ月後くらいには春の足音が聞こえてくるので、もう少しだけの辛抱です。冬はどうしても家に閉じこもりがちになり、活動量がぐんと減ってしまいますよね。すると体の筋肉量が落ちてしまいます。筋肉量の低下は、「ロコモティブシンドローム（ロコモ）」の大きな原因になります。ロコモティブシンドロームとは、筋肉や骨、関節などを動かす「運動器」の障害により、「立つ」「歩く」「座る」などの機能が低下している状態のこと。将来、要介護のリスクを高めてしまうものとして昨今、話題になっている言葉でもあります。

筋肉量は加齢でも減少し、40代を超えるとジワジワと減っていきます。皆さんは片足立ちで靴下を履けますか？ 階段を上る時に手すりが必要ですか？

思い当たる人はロコモの疑いがあるので注意しましょう。ロコモ予防には、なんと言っても筋肉作りが大切。筋肉を増やすことで基礎代謝量もアップし、太りづらくなるので一石二鳥です。

筋肉作りの2本柱が食事と運動。食事からは、筋肉の材料になる「たんぱく質」の摂取が欠かせません。たんぱく質は体を作る大事な栄養素。筋肉はもろい皮膚や髪の毛、爪、骨、血液、内臓などの構成成分として働き、酵素やホルモン、神経伝達物質の材料にもなります。私たちの体はたんぱく質から作られていると言っても過言ではありません。不足すると体力や思考力、免疫力や抵抗力の低下など全身に影響を及ぼしてしまいます。

たんぱく質は絶えず作り替えられているので、食事からの補給が重要です。できるだけ働きの良いたんぱく質を摂ることが大事で、中でも魚類に含まれているたんぱく質は優秀です。さらに、たんぱく質の働きを良くしてくれるのが「ビタミンB₆」。鮭やさんま、ニシン、玄米、サツマ芋、ピスタチオなどに多く含まれています。

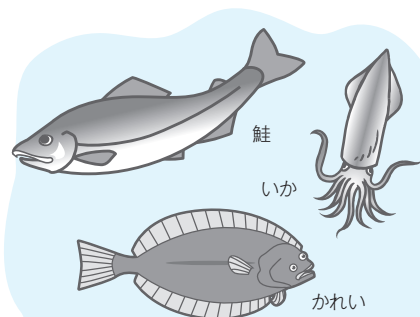
また、朝食を欠食すると筋肉量が落ちてしまうので、忘れずにしっかり摂りましょう！ 朝ご

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」の情報をフリーペーパー等で発信。



たんぱく質を多く含む食品

鮭、かれい、いか、たら、たこなど魚類全般

飯に「鮭の塩焼き」などのメニューは理想的ですよ。日頃から魚類のたんぱく質を摂り、適度な運動を生活の中に取り入れることで筋肉の低下を防いでいきたいものですね。

【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
February 2017 No.340

2

なみまるくん おさかな栄養辞典

01 たんぱく質

特集1

02 平成28年度 北海道昆布漁業に関する懇談会

特集2

08 第62回 全道青年・女性漁業者交流大会

10 頭すっきり!! ブレイクタイム

浜の家族物語

11 野付漁協/安達 隼人さん ご家族

12 平成28年度 北海道漁業士研修大会が開催されました

14 なみまるインフォメーション

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

野付漁協/安達 隼人さんご家族です。



結氷する尾岱沼漁港(別海町)



平成28年度 北海道昆布漁業に関する懇談会 ～若手漁業者懇談会～

●懇談会出席者 ※敬称略

地区出席者

えさん漁協 岸本 眞彦
南かやべ漁協 高谷 大喜
日高中央漁協 沼館 勇也
えりも漁協 平野 学
厚岸漁協 谷内 勝広
散布漁協 板垣 学
齒舞漁協 腰 裕二
羅臼漁協 大友 竜治
雄武漁協 片川 貴明
利尻漁協 佐々木 修

北海道昆布漁業振興協会

会 長 川崎 一好（ぎよれん）
副会長 森 祐（戸井漁協）
副会長 神田 勉（えりも漁協）
副会長 山崎 貞夫（浜中漁協）

道総研 中央水産試験場

資源増殖部長 宮園 章

北海道水産林務部

水産振興課主席普及指導員 高島 国男
水産振興課主任普及指導員 平野 豊樹
水産振興課水産支援担当課長 佐藤 伸治
水産振興課水産支援グループ主幹 斎藤 弘純

北海道大学

北方圏フィールド科学センター准教授 四ツ倉典滋

北海道水産物検査協会

専務理事 川村 次光

今回で5回目の開催となる「北海道昆布漁業に関する懇談会」（北海道昆布漁業振興協会主催。12月8日ぎよれん本所にて開催）では、若手の昆布漁業者に集まっていたとき、昆布の増産に向けた諸問題について意見を交わしました。懇談会は、事前にとったアンケートを基に、ぎよれん共販部 加瀬部長の進行で進められました。今月は、その懇談の内容をまとめてご紹介します。

採取時間・期間の見直しについて

谷内（厚岸）…近年は実入りの時期が早まり、根食い・枯れも早まっているため、操業の前倒しが必要。今年度は特にそのいい例で、実入りの時期が早かったため、棹前を早めに採った。漁期後半は天気が悪くなったり時化があり、採れない時期があったので、早く採って良かったと思う。



谷内 勝広さん
(厚岸漁協)

佐々木（利尻）…近年は夏場天候が不安定なため、風の強い日の操業時間の延長など柔軟な対応等総合的な見直しも必要。



佐々木 修さん
(利尻漁協)

沼館（日高中央）…今後、漁業者の高齢化により十分な操業が来ない可能性がある。将来的には自由操業もありえるかもしれない。



沼館 勇也さん
(日高中央漁協)

岸本（えさん）…今年度は天然昆布を5回しか採っていない。漁期中、1か月半以上は海が時化で全く採れない状態だった。昨年度もそういう状態で1か月ほど採れず、結局根腐れや、時化で昆布が流されて、生産量はぐっと下がってしまった。風を見て、旗持ちや役員の方の判断で、今日は30分延長とすると、時間の延長をした方が生産量は上がるのでは。



岸本 眞彦さん
(えさん漁協)

休眠施設の再利用について

平野（えりも）…後継者がなくなってきた、やめた人がそれまで使っていた干場を放置して、雑草が生え、使えなくなることがある。私の地区はヤマセが吹くと、干している昆布が風でまわってしまうことがある。しかし同じ風でも、その地区内で問題ない干場もある。そういう時に、使える干場が多ければ、風の影響がない干場に昆布を持って行くことができ、ヤマセが吹いても採れるのではないかな。



平野 学さん
(えりも漁協)

大友（羅臼）…養殖施設を広げたいと思うているが、場所によって品質の格差が出る。今年度、組合で、昆布養殖を廃業・休業した人の空いている海面が欲しい、もしくは移動したい人を募った。私も海面をもらったので、施設の間隔を広げて、昆布が育つ環境、うまく潮があたる環境を作って試している。こうと思っている。



大友 竜治さん
(羅臼漁協)

高谷（南かやべ）…養殖施設が手狭で過密になると、時化たときに抜けやすくなる。南かやべでもやめていく人はいるが、海面が足り



高谷 大喜さん
(南かやべ漁協)



板垣 学さん
(散布漁協)

板垣（散布）…私も漁期が早ければ実入りは確かにより良くないと思う。8月9月の実入りの良い時期に漁ができれば一番いいが、早めに採るのは天候のことを考えると、仕方のないことなのかなとも思う。

ていないので、すぐ埋まる。しかし増産となれば、本数を増やすのではなく、1本の目方を増やす方が絶対に良い。後からの手間もかからないし、これから高齢の漁業者も増えるし、休眠施設の活用などにも必要では。

岸本（えさん）・・・場所によって昆布の生え方が違うので、えさんでは抽選で3年ごとに海面を更新している。今年度の更新では、30基以上が休業・廃業した。その施設を活用するのにダルス（※北大西洋などでは食用とされる紅藻の一種）を試してみようと思っている。南かやべでは既に製品化されていると聞いた。

えさんでは養殖と天然を一緒にやっている人がいるが、天然昆布専門でやっている人が養殖をやる時、陸施設が必要であるため、養殖の海面が余っていても陸施設の設備投資などに問題がある。

また、施設の間隔をあげているのは良いが、春の間引きまで自分たちの養殖施設に余裕がないので、波の立つ荒い陸側の養殖施設をはずし、沖の方だけを使うようにして、良い昆布を作ろうと努力をしている。

高谷（南かやべ）・・・今年ダルスをやるかどうかという問い合わせは組合からあった。私はやっていないが、施設の養殖網にはたくさんつく。昆布の生育には全く問題はない。

平野（えりも）・・・昆布を結束するのに、昆布を湿らせてプレスをするが、乾燥時期になると、湿らせるのが大変。湿らせすぎると白くなってしまう、3等以下になる。今度「こんぶくん」を試してみようと思う。

山崎（振興協会）・・・機械化で言えば、浜中漁協では重量選別機を導入した。色は見られないが、1等から4等まで重量選別する。組合で購入してリースとしているが、5年分割で漁業者が支払いして、6年目からは自分のものになる。

平野（えりも）・・・私も導入しているが、小学校1年生の息子でも作業ができる。

佐々木（利尻）・・・色とつや、長さや幅の規格が細かい利尻昆布には合わないと思う。重量以外の選別を行えば自然と規格にあった重量になる。

腰（齒舞）・・・乾燥工程では、昆布を乾燥機に入れる際、乾いたときに隣同士がくっつかないよう、昆布を



腰 裕二さん
(齒舞漁協)



山崎 貞夫さん
(振興協会)

陸作業の機械化と軽減対策

1 労働力の安定確保

板垣（散布）・・・本当は操業時間いっぱいまで昆布を採りたいが、陸仕事の人手が足りなくて、時間より早く帰ることがある。新たな陸仕事の人手が欲しいが、なかなか見つからない。今は自分一人で採っているが、今後妻と2人で行けば採る量も増えるので、どうしようかと悩んでいる。

平野（えりも）・・・うちでは採った昆布をその日に干せなければ、網袋などに入れて海に浸けておく。次の日の天候のいい時に、干して、次の日の操業に入る。1日くらい浸けて置いても昆布の質に問題はない。

2 陸作業の機械化と軽減対策

佐々木（利尻）・・・利尻昆布の1等から3等は葉の状態などを見せるため、見た目をきれいにする「のし」が必要。採って干して、倉庫に入れるまでは誰でもできる。しかし、その後の整形作業に労力がとてもかかる。買っ側に品質の評価を改めてもらって、陸作業をもう少し軽減しないと、年々、若い漁業者の昆布離れが進む。

岸本（えさん）・・・えさんの促成真昆布は、昔は全量「のし」を作っていたが、陸作業の人がいないため全量棒昆布を作る人もいる。特に高齢の漁業者はほとんど棒昆布のみ。しかし、棒昆布の値段は「のし」の半分くらいなので、棒昆布に付加価値をつけて、価格を上げられないか。

折って一本ずつ掛けていく作業が非常に手間がかかる。機械化など、いい方法があれば良いが。



昆布を重量で選別する重量選別機。1時間で2000枚を処理できるそう

佐藤（道）・・・道では、平成25年に昆布の機械化・効率化について調査報告を出した。今、そのうち2つの研究を進めている。1つは自動選別機。メーカーと協議して、重量と幅、色目の3つを組み合わせた選別機を開発し、全道の昆布に対応させたいと思っている。もう1つは乾燥機。ポイラーではなく、ヒートポンプを使った乾燥機のモデルを作って実験したが、燃料代や乾燥する時間はポイラーとあまり変わらないという結果が出ている。しかし、そこからの派生で、乾燥具合を定期的に確認し、乾燥強度を調整する作業の自動化や、乾燥後、湿気を入れる工程の自動化については良い結果が出そう。また、乾燥工程の機械化については、現在、工業試験場と協議しており、もう少ししたら、浜へ説明したい。

値をつけて、価格を上げられないか。

高谷（南かやべ）・・・昆布を「のす」ためには、昆布を湿らせ、柔らかくして巻く作業を行う。昔は夕方に外に昆布を掛けて、柔らかくして、夜なべして巻く作業をしていたが、「こんぶくん」（※昆布を湿らせてのす機械）の導入によって、固い昆布をすぐ巻けるようになった。

それでも拘束時間は長い。私の父親は、夜中12時から夕方3時までずっと巻きっぱなしで頑張っている。他の漁家よりは早く終わっているが、これからの若い人にそれをやれって言つのは相当厳しい。さらに棒昆布を作る人が増えるのでは。

佐々木（利尻）・・・だし系の昆布は、マンニットがあると1等2等にはならないが、「こんぶくん」を使ってマンニットは出ないのか？

高谷（南かやべ）・・・乾燥がすっかりしていれば、「こんぶくん」を使用してもマンニットは出ない。



昆布を湿らせて伸ばす機械「こんぶくん」（写真は加湿温機部分。伸ばし機や折り畳み機は別売）

3 選別作業の簡素化

岸本（えさん）・・・等級と付着物有り・無しだけの選別にできないか。簡単に選別できるようにすれば、アルバイトなど他の人に選別を頼めるようになるかもしれない。

高谷（南かやべ）・・・もう少し楽に選別できるような規格にしたら助かる。1等、2等と迷う間に結構な時間を費やしている。楽に選別できれば、他の作業に時間がさけるので、もっと昆布を採ることができる。

沼館（日高中央）・・・選別の種類が多く、人によって判断基準が異なるのも困る。もっと簡単にできないか。

平野（えりも）・・・日高昆布は長いので、1本の昆布でも箇所によって品質が異なるため、重量選別機を使っても、最後は1本1本見なければならぬのは大変。

谷内（厚岸）・・・厚岸の選別は簡素化されていると思うが、それでもやっぱり選別に悩むことがある。以前に視察で行った消費地で、選別をもっと簡単にしてもいいが、値段が下がると言われたことがあった。

板垣（散布）・・・昔からすると、加工用昆布も値段がいいので、効率化を考えて悩んだら下等級に落とすことにしているが、それでももう少し簡素

平成28年度 北海道昆布漁業に関する懇談会

～若手漁業者懇談会～

〈異物混入について(事前アンケート)〉

質問	選択肢	回答人数
1. 対策をしているか	している	7
	意識はしている	5
	全くしていない	0
2. 具体的な対策は(複数回答あり)	整理整頓	6
	防虫対策	4
	帽子着用	4
	異物検品	5
	道具の定期点検	5
	干場のゴミ拾い	1
3. 意識を高める方策は(複数回答あり)	講習会の開催	4
	啓発物の配布	5
	現場の声を聞く	4
	異物混入情報の発信	6
	他の作業現場を見る	1
	実際のメーカー担当者との話	
	その他 青年部単位で加工メーカーへの視察 他業種の作業現場への視察	

からも、異物混入に対しては最大限の努力をお願いされているため、徹底して頂きたい。

神田 (振興協会)・・・日高は以前、石の混入が非常に多かったが、最近は干場に敷く石を大きい石に改良をして防止策とした。努力によって改良できるものはあるから、我々生産者ができる部分はやらなければ。



神田 勉さん
(振興協会)



化してほしい。

腰(歯舞)・・・うちも選別の種類が多いが、簡単にしたい。機械が出てきて、早くやってくれるのを期待している。

大友 (羅臼)・・・羅臼は今のままの選別で良いと思っている。それがあるから、今の羅臼昆布がある。ただ、マンニットは昆布のうまみ、成分が出ているだけなので、乾燥不十分ででてくる白粉と一緒にして欲しくない。



片川 貴明さん
(雄武漁協)

片川 (雄武)・・・雄武の昆布はほぼ100%機械乾燥だが、その結果出てくる斑(昆布の色の濃い箇所と薄い箇所が混ざったもの)という規格の選別に悩む。また、見た目が大切と分かっているが、乾燥機を使用する際に昆布を置く網の跡、特に1等、2等についた網跡については別の規格など考えてほしい。

佐々木(利尻)・・・利尻の昆布も等級の数が多い。等級を細分化しすぎて、選別に悩んだときは下等級に落とすことが多くなり、下等級の品質が上がった。結果、消費地では価格が安く品質もいいう下等級に人気が集まっていると聞いている。また、消費地の方が人材確保が容易

だと思うので、買手が整形・選別の手間賃を引いた単価で干したままの昆布を買い取って、メーカーなどで整形・選別を行うといった方法の検討も必要ではないか。

川村(検査協会)・・・消費地側の希望に合わせて規格・等級を増やしていき、現在の規格数となっているため、産地から要望が出なければ規格の統合は実現しない。朝早くから夜遅くまで作業しているのが昆布の現状。規格の整理などで、簡単にできることはしていかなければ若い漁業者が昆布をやらなくなってしまう。

生産の協業化について

(1) 陸作業の協業化

平野(えりも)・・・湿らせて、プレスかけて結束するのに時間・労力がかかる。その作業を協業化して、その間に選別などの作業を並行してできればかなり楽になる。

高谷(南かやべ)・・・南かやべでは養殖4等の昆布を組合に出荷して、組合の製品倉庫で20キロに梱包して出荷する。出荷した人は、組合に手数料を払う仕組み。

(2) 採取の協業化

岸本(えさん)・・・養殖昆布での船の共同利用は、人によって養殖している昆布の種類や養殖施設

その他

大友(羅臼)・・・昆布の水揚げが減少しているが、羅臼では養殖昆布の値段が合わずに休業している人が多い。値段を安定させれば、羅臼の生産量はまだまだ増える。まずは昆布の値段を安定させていかないと、子供たちが将来、昆布を採りたいとなった時に、昆布漁業がなくなってしまうのではない。値段を安定させれば、後継者も増え、昆布の水揚げも戻るのではないかと思う。

設の規模が違ったため、えさんでは難しい。

佐々木(利尻)・・・これからは高齢化が進み、養殖施設の空きが増えてくる。そういうところから若い人たちが共同でもいいから参入しなければ昆布の生産は上がってこないと思う。しかし、以前、組合で共同での新規参入の聞き取りを行ったが、結果的に参入はなかった。やはり、昆布漁業は協業化が難しいと感じている。

異物混入防止対策

川村(検査協会)・・・昔のように大きな石やたばこの吸い殻、軍手といった異物混入は本当に少なくなかった。今は髪の毛やわらくすの混入がほとんど。

大友(羅臼)・・・羅臼では倉庫の中では帽子をかぶって昆布を扱うことになっている。最近多いのは、ブルーシートやむしろの繊維。古いものは使わないこととして対策をしている。

本田(ぎょれん)・・・去年から改めて昆布漁業振興協会として異物撲滅キャンペーンをしているが、困るのは石。砂利の上に干した時に巻きこむため混入が多いが、石が混入していると、メーカーで昆布を刻むとき、機械の刃が折れる。刃が折れると、その刃が見つかるまで工場が停まる。最悪は商品の売り止め、回収となる。メーカーが

ぎょれん共販部 加瀬部長談話



共販部 加瀬部長

今回は若手の生産者の皆さんに昆布増産に向けた諸課題について意見を伺いました。

間・時期・旗揚げルールを地域特性に合わせて再度見直すこと。

二つ目は、陸作業の人手の安定確保になりませんが、今すぐ即効性のある答えはありません。しかし、選別の簡素化、機械化、協業化など、知恵を出し合うことで作業の軽減を図ることは可能です。特に選別の簡素化については、多様化するニーズに対応している購入業者側では、意見集約をすることは困難です。このため、個々の生産者が一枚岩となって「効率的な新しい規格」を提案し購入者側に理解を求めていかなければなりません。既に日高地区では「等級簡素化・規格変更検討会議」を立ち上げて協議を進めています。特に若手の皆さんが中心となり、浜でまとまって要望していかなければ何も変えることはできません。今日の意見を取りまとめ、地区別(銘柄別)の検討課題として、意見集約を進めて行きたいと考えています。

また、今後も、このような意見交換を重ねて情報発信することで、昆布の増産を含めた生産振興に寄与したいと思っています。

第62回 全道青年・女性漁業者交流大会



〈地域活性化〉

漁師が食べている本当のおいしさを伝えたい ～羽幌漁師伝統の味「甘えびの酒蒸し」の商品化～

有限会社 蛸名漁業部

蛸名 桃子さん

●評価のポイント・審査委員長の講評

自分たちが漁獲した甘えびで新商品を開発し、利益が見込めるまでに成長させたことは、6次産業化による地域活性化の手本として高く評価されます。新鮮な甘えびのおいしさを消費者に伝えたいという強い思いで鮮度保持の徹底を図り、塩加減の精査などにより漁師の家に伝わる甘えびの酒蒸しの商品化を実現したことは素晴らしい成果だと思います。また、商品化で終わらず、郷土支援制度も活用した事業調査や営業活動により大手百貨店のギフトに選定される商品へ成長させたことに心から敬意を表します。自社工場の整備という次の目標への道は決して平坦ではないと思いますが、優れた加工品により漁業の魅力を発信し、地元の漁業を良くするという発表者の最終目標にも必ずつながるものと思います。今後は事業の拡大とともに甘えび漁獲量日本一の羽幌の認知度をさらに高め、地域の活性化に一層貢献されることを期待します。



〈流通・消費拡大〉

浜の料理を伝える ～漁村食文化の継承活動～

ひやま漁業協同組合 女性部江差支部

藤谷真理子さん

●評価のポイント・審査委員長の講評

各種イベントに積極的に参加し地元水産物をPRするだけでなく、浜の伝統的な料理を来場者に提供し地域の家庭に継承する取り組みは地元水産物の消費拡大と魚食普及に貢献する実践として高く評価されます。地元の新鮮ないかの刺身やクジラ汁の提供は江差追分の調べや江差の厳しい冬の寒さと共にそのおいしさが来場者に強く印象付けられます。また、料理教室は新たな開催を増加するなど確実に水産物の消費拡大と伝統料理の継承につながっています。また、これらの活動を継続したことによりマスコミにも取り上げられ、広く情報発信されリピーターが増加するという好循環が生まれています。高齢化に伴う女性部員の減少など難しい問題もありますが、江差の水産物の消費拡大と魚食普及活動をぜひ継続していただきたいと思います。

その他全道大会で発表された事例



〈資源管理・資源増殖〉
殖やそう!大成のナマコ資源
～安心してなまこ漁業を続けるために～
ひやま漁業協同組合 大成支所
久遠なまこ部会
挽野 洋介さん



〈地域活性化〉
女性部活動と浜のかあさん食堂
～伝えたい町の文化～
鹿部漁業協同組合 女性部
平井 悦子さん



〈流通・消費拡大〉
「生力キ」開けちゃいました!!
厚岸翔洋高等学校
海洋資源科 2年生
小原 愛花さん



〈流通・消費拡大〉
食育教室の取り組み
～子供達に
魚のおいしさを伝えたい～
渡島西部地区漁業士会
新山 祐介さん



〈漁業経営改善〉
海物語 in 三石 リターンズ
～続ける技術～
ひだか漁業協同組合 三石支所青年部
山口 重信さん



〈漁業経営改善〉
礼文島で漁師になろう!
～島ぐるみで取り組む
新規就業者育成～
香深漁業協同組合 青年部
佐藤 芳行さん

第62回 全道青年・女性漁業者交流大会



北海道の代表に選ばれた 3組の活動事例が全国大会へ!

1月19日(木)札幌の第2水産ビルで、62回目となる全道青年・女性漁業者交流大会が開催されました。

この大会は、日頃の活動実績を発表することで、相互の知識の交流と活動意欲の向上を図るとともに、活動実績を全道に普及させて本道水産業の振興に寄与することを目的に開催されています。審査の結果、3組が3月上旬に東京で開催される全国大会へ出場することになりました。

全国大会へ出場する3組



〈資源管理・資源増殖〉

ワカメ採苗手法の改良に取り組んで ～地元のメカブ利用と採苗の簡素化～

厚岸漁業協同組合 ワカメ養殖漁業班

神 達也さん

●評価のポイント・審査委員長の講評

従来のめかぶ供給先に依存し、多大な労力を要していた種苗生産を、東日本大震災を契機に地元めかぶの活用と採苗方法の見直しに取り組み、採苗作業を大幅に軽減した実践活動は高く評価されます。これまでの室内培養と「ドブ漬け」でのわかめの生育数や成長を比較し、漁港での採苗作業の検証など、自ら主体的に取り組むとの意識をもって工程の簡略化を進めたことが、採苗作業の軽減と養殖の収穫量が安定する成果につながったものと思います。またこれらの取り組みを班の全員で協議実践したことが班員の養殖意欲の向上や自ら実践するという意識改革を引き出したものと思います。今後は施設管理の改善等により、厚岸の優位性を生かした早期収穫などで、わかめ養殖の収益性が向上することを期待しています。



全道各地から大勢の漁業者が出席し仲間の活動を学びました



北海道立総合研究機構、水産研究本部長の野俣審査委員長による講評

今月の **家族物語**



【安達さんご一家】 安達隼人さん(35歳)、美幸さん(40歳)、大翔くん(4歳)、郁人くん(2歳)

※隼人さんの母・美子さんと共に

「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、野付漁協の安達さんご一家です。

自然な流れで漁師に

ほたて漁と秋鮭漁を中心に営む隼人さん。野付のほたて漁は1月から5月まで。取材の日も漁に出ており、「この時期は寒さがつらいね」と笑います。

小学生のころに父を海で亡くした隼人さん。「子供のころから船に乗っていたし、自然な流れで漁師になった」と話し、小樽水産高校を卒業後、実家に戻りました。漁師になった当初はほたてではなく、野付名物でもある打瀬船でのしまえび漁を行っていたそう。「最初には行きたい方向にも行けないし、網を入れる場所もわからないし。大変でしたが、大先輩に場所やコツを教えてもらい、獲れるようになりました」と話します。

隼人さんは現在、単協の青年部長とともに、地区漁青連の副会長も務めています。「地区では視察研修や、全道大会へ参加していますが、仲間もできるし、

いろいろな経験をさせてもらっています」と活動の充実ぶりを教えてくれました。

これからは若手の育成をしてみたい

父は標津漁協の元職員という美幸さん。「おいしい料理をつくってくれます」と話す隼人さんの獲ってきたほたては貝焼きにするのが好きだそうです。長男 大翔くんは仮面ライダーが大好きな年中さん。昨秋食べたえぞめばるの煮つけのあまりの美味しさに、漁師になると宣言したそう。次男 郁人くんはアンパンマン好きの2歳児。好き嫌いがなく、何でも食べる良い子です。

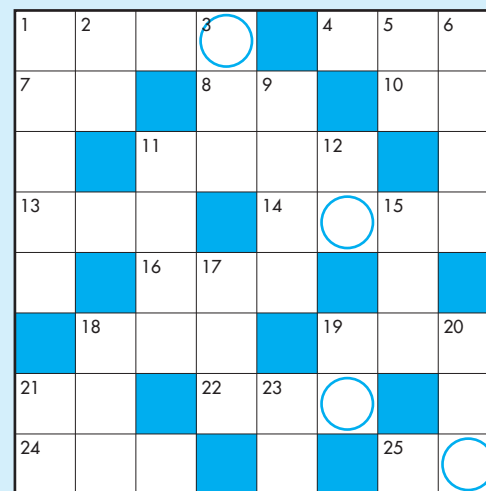
隼人さんは「これまで、仕事現場では自分が一番年下のことが多かった。これからは若い人も入るだろうし、仕事でも青年部でも若手の育成をしてみたいです」と力強く話してくれました。



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。2月は、学生にとって最後の試験が待ち受けている時期。自分の夢や目標のために合格を目指して頑張してほしいですね。



○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。

1月号の解答と当選者									
オトシダマ									
カ	ズ	コ	ハ	タ	チ				
ド	シ	ロ	ウ	ト	ヨ				
マ	ス	モ	ン	セ	キ				
ツ	ミ	キ	テ	ン	キ				
ビ	ン	セ	ン	タ	ラ				
ジ	ン	シ	ン	シ	ラ				
タ	シ	ン	カ	ラ	ス				
イ	ツ	テ	ン	ラ	イ				

(島 牧 村) 泉谷 泰三さん
(登 別 市) 山口 奏磨さん
(豊 頃 町) 工藤 栄子さん
(別 海 町) 竹田 秀雄さん
(斜 里 町) 木村美保子さん

- タテのカギ**
- ① タダではない
 - ② 囲碁や将棋のプロ
 - ③ これを編んだものがニット
 - ⑤ 掛け算をするのに暗記する
 - ⑥ この話をするとう鬼が笑う
 - ⑨ ここを通らないとホームに行けない
 - ⑪ 同窓会で旧友と〇〇〇〇を果たす
 - ⑫ 弟子入りしたい時に叩く
 - ⑮ 歯医者さんのこと
 - ⑰ 力士の名前
 - ⑱ 今日の次の日
 - ⑲ ざるそばを食べる時に浸ける
 - ⑳ 読めても書けない人が増えている
 - ㉑ 神輿はここで担ぐ
 - ㉓ 焼肉を食べた後に嘔む人もいる

ヨコのカギ

- ① これで銀世界とはお別れ
- ④ 人気のすしネタになる鮭の卵
- ⑦ 酪農や畜産で飼う動物
- ⑧ パスタに使うのはこれの墨
- ⑩ 出ると打たれる
- ⑪ 煮っころがし、北海道はじゃがいも、本州はこの芋
- ⑬ 「位置について、〇〇〇、ドン!!」
- ⑭ 空振りでも見逃しでも三つでバッテリーアウト
- ⑯ 乾燥対策にする水分補給
- ⑰ チョキ対チョキの状態
- ⑲ さらに注文すること、〇〇〇注文
- ㉑ 魚市場をこう呼ぶ
- ㉒ 湯あたりの原因にもなる長時間の入浴
- ㉔ 和室に敷いてある
- ㉕ 小さいものはボヤと呼ぶ

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。

～全道の漁業士が研鑽を深める～ 平成28年度北海道漁業士研修大会が開催されました



1月18日(水)、札幌の第2水産ビルにおいて、北海道漁業士会主催による「平成28年度北海道漁業士研修大会」が開催されました。大会では、道漁業士会の事業報告に続き、地域漁業士会の活動報告と、外部講師を招いての講演が行われました。

【主催者あいさつ】



北海道漁業士会 会長
住吉 俊文さん

昨年の北海道水産業は、やりいかやたこ、からふとますの豊漁の一方で、台風の度重なる襲来により、噴火湾のほたてや太平洋の昆布、その後の秋鮭漁等に甚大な影響をもたらしました。秋鮭やほたて、さんま、いか、助宗も漁獲量は減少傾向にあり、全道の水揚げ量は100万トンを下回り、90万トン前後とも言われています。本年の漁業を取り巻く環境は決して楽なものではないと思います。しかし、そんな中でも夢や希望を忘れず、水産に携わる人すべてが、少しでも笑顔になれるような明るい一年としていきましょう。



全道から100名を超える漁業士が参加しました

地域漁業士会 活動報告



石狩・後志管内漁業士会
東しゃこたん漁業指導漁業士
木村 正城さん

【石狩・後志管内漁業士会】 地域活動報告

石狩・後志管内漁業士会では、料理教室や親子水産教室、道外先進地視察研修、魚道清掃活動などの活動を行っています。

主婦や管理栄養士の卵、石狩市民を対象とした料理教室と地元の小中学生とその保護者を対象とした親子水産教室では、地元で水揚げされた魚を使い、さばき方等を指導しています。

道外先進地視察研修では京都・大阪へ行きました。ぎょれん大阪支店で関西圏の水産物の流通状況等を聞いたり、朝の京都・錦市場で実際の販売状況を視察したほか、京都の漁業士と付加価値を付ける取り組みについて意見交換を行っています。

魚道清掃活動は、さくらますの資源増大に向けて、平成21年から取り組んでいます。

一般の方への魚食普及や浜のリーダーとしての活動など、漁業士の果たす役割はとても大きいものと思っています。

【講演】

『北海道日本ハムファイターズの 地域密着戦略』



株式会社北海道日本ハムファイターズ
事業企画部
チーフディレクター
佐藤 拓さん

空知郡奈井江町出身の佐藤さんは、大学卒業後(株)北海道日本ハムファイターズの前身となる会社へ入社し、北海道を本拠地とする初めてのプロ野球球団の設立に関わってきました。その後も現在に至るまで、イベント運営や選手の公私にわたるマネジメント、海外からの集客など、プロスポーツビジネス全般に携わっています。

とあるアンケートで、「北海道のチームだから応援する」、「地域に貢献することを期待している」という回答が多かったことを受け、地域球団として「HOKKAIDO PRIDE 北海道の誇りを胸に」をスローガンとしているファイターズ。ユニフォームは北海道を意識した配色をしたり、道内市町村の応援大使や後援会、地方自治体との人材交流などの取り組みを行っています。

北海道日本ハムファイターズは企業理念である「スポーツと生活が近くにある社会 II Sports Community」の実現に向けて、地域密着が有効であると考えており、今後も取り組みを推進したいと話しました。

平成28年度北海道漁業士称号授与式

新たに21名の漁業士が誕生

1月19日(木) 札幌の第2水産ビルにおいて、平成28年度北海道漁業士称号授与式が行われました。今年度は、指導漁業士15名、青年漁業士6名の計21名が新たに認定され、荒川道副知事より認定書が授与されました。

平成28年度新認定漁業士

指導漁業士

- 成田 学 (小樽市)
- 中村 正紀 (岩内郡)
- 亀谷 仁志 (寿都町)
- 町中 昌敏 (ひやま)
- 林 孝行 (ひやま)
- 岡山 泰治 (えさん)
- 伊藤 栄 (えりも)
- 堀 雄二 (根室湾中部)
- 西野 正輝 (枝幸)
- 深道 昌広 (稚内)
- 川村 伸一 (利尻)
- 柴田 剛 (利尻)
- 白幡 秀晃 (宗谷)
- 手塚 俊治 (船泊)
- 佐藤 佳一 (北もい)

青年漁業士

- 齊藤 直人 (ひやま)
- 成田 直広 (ひやま)
- 河内 義行 (戸井)
- 盛田 州秀 (鹿部)
- 福島 正和 (いぶり噴火湾)
- 岩本 良孝 (宗谷)



新たに認定された漁業士を代表して、謝辞を述べる成田青年漁業士(ひやま漁協所属)

トドによる漁業被害の軽減を目指して 北海道猟友会へのハンター協力要請を行いました

03

1月6日(金)に札幌市の第一水産ビルで、北海道日本海沿岸漁業振興会議とぎょれん、北海道が連名で北海道猟友会に対してトド駆除におけるハンター派遣の要請を行いました。これは、平成26年にトド管理基本方針により採捕枠が倍増したことで、ハンターによる駆除体制の強化が急務となっていることを受け、昨年引き続き実施したものです。

要請団体を代表して、ぎょれん本間常務は昨年度のトド駆除対策事業へのハンター参加について謝辞を述べるとともに、海獣による被害の深刻さを訴え、今後のトド駆除への協力を要請しました。北海道猟友会の天崎会長は、「漁業者の皆さんの心情を思うと大変苦痛。できるだけ被害を軽減できるようにご協力させていただきたい」との回答がありました。

猟銃による海獣の駆除や追い払いの有効であることが確認されており、今後は道内各地区の猟友会への要請も行っていきます。



天崎猟友会会長(右)へ要請書を手渡すぎょれん本間常務(左)と北海道庁山本水産基盤整備担当局長(中央)

アジア系アメリカ人へ干貝柱と昆布をPR アメリカで行われた旧正月の一大イベントに 出展しました

04

現地時間1月14日(土)、15日(日)の2日間、アメリカ・カリフォルニアで行われた「アジア系アメリカンエキスポ2017」に、ぎょれんと取引先であるヒューズ社が合同で出展し、干貝柱・昆布のPRと販売を行いました。

今年で36回目を迎えるこのイベントは、アジア系アメリカ人には旧正月の一大イベント。1000以上のブースが6会場に展開され、2日間で15万人が訪れます。製品の販売や試食を行うとともに、アメリカの新聞やテレビの取材を受け、北海道産干貝柱と昆布がおいしく、高品質、安全・安心であることを広く宣伝しました。



会場には、毎年この催事を楽しみにしているリピーターも多く訪れていました

各地区専務参事会とぎょれん役員が懇談会を実施 ぎょれんの次年度事業について意見交換を行いました

01

1月10日(火)から、今年も各地区で漁協専務参事会とぎょれん役員との懇談会が開催されました。この懇談会は、毎年1月に各地区をぎょれんの役員が訪問し、次年度の事業計画の骨子となる事業や課題について浜に説明し、意見交換を行う事を目的としています。

今年話し合われた内容は大きく分けて(1)漁政・環境・指導事業、(2)販売事業、(3)購買事業。(1)漁政・環境・指導事業では「漁業経営の安定と漁村活性化に向けた取り組み」、「効果的な資源管理の実施に向けた取り組みの推進」のほか「有害生物漁業被害防止対策」、「漁協職員の人材育成」等が話し合われました。(2)販売事業では「北海道の水産業を取り巻く環境」、「秋鮭・ほたて・昆布・鮮魚の各対策」のほか「輸出対策」、「宣伝・食育事業」等が、(3)購買事業では「漁業用燃油の取扱体制強化」、「系統ブランド資材事業の推進」等が話し合われました。各地区で活発な議論が交わされた懇談会。今後ぎょれんではそれらの意見を取り入れながら、次年度事業計画の策定を行います。



来年度のぎょれん事業計画の骨子案について、全道各地区で意見交換を行いました。(写真は函館地区での懇談会の様子)

札幌で白糠産毛がにのおいしさをPRしました 白糠漁協 毛がに部会がイベントを開催

02

1月21日(土)、東京ドームホテル札幌で白糠漁協毛がに部会が「白糠産ゆでたて毛がにを食べよう! VOL.2」と題し、毛がにの美味しさを広めるイベントを開催しました。釧路ではおなじみとなっている同イベントは、札幌では2回目の開催。町長や地元選出の道議会議員も参加して、毛がにのほか、白糠産の柳だこやししゃも等の料理も振る舞い、白糠町の味覚を大いにアピールしました。大人から子どもまで、100名以上が舌鼓を打った同イベントはリピーターも多く、標津からの参加者もいるなど大好評。毛がに部会の山田部会長は「白糠産の毛がにのおいしさを少しでも知ってもらいたい」と話し、来年の開催も予定しています。



抽選会やじゃんけん大会、毛がにの重さ当てクイズなども行われ、会場は大盛況となりました



ゆでたての毛がにがテーブルに運ばれると、あちこちで歓声が上がりました

編集部からのお知らせ

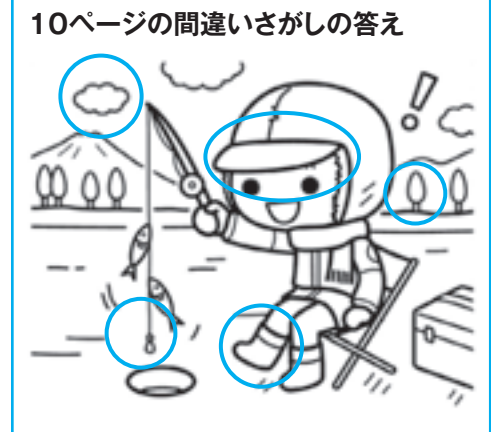
皆様からの便利、写真、イラストをお待ちしています！

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2月号への感想・ご意見など（※150字程度まで）
- ②10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】2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
（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。



私の地元・栃木では2月の初年（はつね）の日に「しもつかれ」を食べる習慣があります。しもつかれとは新巻鮭の頭と節分が残った大豆、すりおろした大根などを煮込んだ料理で、学校ではこの時期給食でも出る郷土食。独特な見た目と味で、評価は分かれるところですが、食料の乏しくなるこの時期を乗り越えるために生み出された伝統料理です。

新巻鮭の頭まで頂くしもつかれのように、食料を大切にしたいですね。（矢嶋）

浜のおかあさんレシビがとっても主婦にとっては役に立ちありがたく思っています。色々な食べ方があり、作ってみようと思っています。

（根室市 中村久子さん 61歳）

クロスワードパズルよりも間違い探しの方が難しく時間が掛かります。この年になると、脳トレに「丁度良く」刺激になります。毎月表紙のモデルになる「家族写真」とても微笑ましい一枚ですね。

（福島市 ゆたんぽさん 60歳）

毎年、前浜の初日の出を見に行っています。今年は、寒かったけど、きれいでした。

（別海町 福原美代子さん 47歳）

なみまるくんのクロスワード毎月楽しみにしています。今年は豊漁になると思います。

（斜里町 木村美保子さん 67歳）

今の所、雪も少なくて良いお正月でしたが、二月に入ったら、どうなるか心配です。

（泊村 秋山祐子さん 82歳）



海ひと夢スペシャルを読みました。すべてはお魚がくるように、ただ、気象の変わりが日常の生活で感じています。

（島牧村 泉谷泰三さん 89歳）

今年も孫達がお正月に集まりとてもにぎやかなお正月でした。孫達の目あてはいつもオトシダマです。袋に入れて1人ずつ渡すと、「おじいちゃんありがと」と頭を下げる。その可愛らしいことと小さいうちはとてもいいですね。

（函館市 トトちゃんさん 65歳）

昨年、2ヶ月程怪我で入院リハビリ中です。退院当初はだるくてしょうがなかった体も少しずつ快復し、つくづく健康のありがたみがわかった次第です。ヨガのDVDを見ながら始めてみましたが、思った以上に体が固くてびっくり!!でも毎日続けてみようと思います。

（鹿部町 柳沢時子さん）

1月わかさぎ漁も始まりましたが、今一ツ大漁に恵まれません。わかさぎの回帰は秋鮭と同じく今年は駄目なのか！早く来い来いわかさぎよ。ほたても始まりましたが、今年は小さく、値段も安く大丈夫かな？厳冬の中操業する皆さん、事故のない様頑張ってください！！

（別海町 竹田秀雄さん 70歳）

不漁で…沈みがちな会話になります。中島みゆき「会劇場版を見て、CDを聴いて元気になりました。言葉は言葉。私も大切にしていきたいと感じました。

（標津町 渡部恵子さん 61歳）

昨年（おとし）はしゃもが不漁で、何十年の間で一回も選びにいかないのは初めてでした。今年は良い年でありますように。

（豊頃町 工藤栄子さん 76歳）

大相撲初場所で大関「稀勢の里」が初優勝し、19年ぶりに日本人の横綱が誕生しました。相撲の思い出といえば、小学校低学年の頃、稚内に相撲の巡業が来て父と見に行きました。山形県出身の父は、人気の「大鵬」ではなく同郷の横綱「柏戸」を応援していました。記念に買ってもらった木製の軍配に「天下泰平」と書いてもらった。この頃は、中学生になつてから。相撲は神事。今年の干支、酉年にちなみ「開海運」ととりこみ、道内各地の水揚げが大幅に回復し、漁業泰平になるよう神棚に手を合わせました。（阿部）

news 浜のほつとニュース

大漁祈願！

桧山管内では、1月22日（日）に上ノ国冬の風物詩である「食遊祭」が開催されます。このイベントは今年で10回目を迎え、地元の農・漁業者が自慢の農水産物を活かした郷土料理や創意工夫された鍋料理などが提供される、寒い冬には嬉しいイベントです。昨年はひらめの「てっくい天みぞれ鍋」、「うに・あわび入汁」等の鍋の味比べ総選挙の他、あわび飯など上ノ国の魅力がたっぷり、例年1,000人以上の来場者で賑わいを見せています。

日高管内では、1月15日より、管内各地で毛がに籠漁が解禁となりました。12月上旬より解禁しているえりも地区では、12月末時点で水揚げ量は昨年対比44%、金額は昨年対比77%となっています。水揚げ量は大きく減少しましたが、年末需要もあり単価は高水準を維持しました。年明け後は時化等が多くなり、万度の操業は中々できていませんが、今後の管内全域での好漁に期待がかかります。

北見管内では冬の風物詩である流氷が例年よりも早く紋別沖に姿を現しました。そんな中で紋別、網走の底曳網漁が休漁期間に入りました。サロマ湖ではかき漁のほか、氷下待ち網漁が始まり、ちかやきゅうりなどが水揚げされています。しばらく寒さの厳しい季節が続きますが、来月の海明けを心待ちにし、今後も各漁の安全操業と大漁を心より願っています。

函館管内では、正月明けの渡島管内は、寒暖の差が激しい毎日が続いていますが、1月5日からすけとうだら刺網漁が再開され、終盤に差し掛かっています。今シーズンの水揚げ数量は1月17日現在で約7,000トン（昨年対比約80%）に留まっており、多い日では約300トン以上の水揚げがあったものの、時化が続いた後には約50トン前後と低調な水揚げとなっています。

釧路管内はマイナス15℃を下回る本格的な冬を迎え、釧路川の「けあらし」が見られるようになりました。このような厳冬の中、たこを始め、ほっき、にしん、たら、毛がに、つぶ、かき、あさり等、寒い冬の主役達の水揚げが、時化の間を縫って続いています。まだまだ寒さが続く管内ですが、安全操業と豊漁を願っています。

稚内管内では、利礼地区では20日より毛がに刺網漁が解禁となりました。当刺網漁については近年好漁で推移していることから、今年も豊漁が期待されています。また、利礼地区においては、たら・かれい刺網漁の操業が行われ、こちらも同様に豊漁が期待されています。寒い日々が続きますが、今年も豊漁で安全操業となることを願っています。

小樽管内は冷え込みの厳しい新春を迎えました。新年早々、昨年の夏から引き続きあんこう、かすべといった底魚の水揚げが好調です。あんこうは道外での水揚げ、消費が中心でしたが、今般の好調な水揚げを機会に道内での消費が伸長することを期待しています。また、まだら、にしんといった冬漁もシーズン本番を迎えます。好漁が続く、幸先良いスタートとなりますことを祈念します。

室蘭管内のすけそう漁が終盤を迎えています。序盤の大不漁から若干持ち直し、水揚げ前年比で55%まで回復しました。最近では管内で1日700トンを超える日も出始め、これからのラストパートに期待したいです。また、本格化し始めたほたて漁は、夏場の台風や海水温上昇等の影響で、へい死した貝が目立ち、水揚げ計画数量の大幅な減少が避けられない状況です。今後、寒さが一段と厳しくなりますが、生産者の安全と豊漁を願っています。

根室管内では、年明け以降、根室市内と標津漁協でおおまい（こまい）の水揚げがまとまりました。根室市内では90トン、標津漁協では40トンを超える日もあり、近年にない水揚げに浜は活気づきました。また羅臼漁協ではうに漁が始まり5月まで水揚げが続きます。価格は折の1番手で枚@5,000円以上となっています。各関係者におかれましては、安全な操業と大漁となることを祈念しています。

留萌管内では、1月4日に羽幌・苫前・増毛市場で、1月5日に留萌市場で初セリがそれぞれ行われ、3が日の気候が穏やかだったこともあり例年よりも多くの魚が市場に並びました。その後は大寒波の影響で時化が続きましたが、下旬には少しずつ落ち着きを取り戻し始め、えび桁漁や刺し網漁などの出漁が増えつつあります。例年時化の多い時期ですが、この風が続き、豊漁となることを祈念しています。

自らと 家族を守る 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

カルシウムとコラーゲンがたっぷりとれる嬉しいレシピ

かすべの唐揚げ ねぎソースかけ

浜のおかあさん

レシピ



今回は「かすべの唐揚げ ねぎソースかけ」をご紹介します。コリコリとした食感はおつまみに最適です。

材料(4人分)

- ・かすべ(皮をむいた小さいもの)・・・600g
 - ・ねぎ・・・2/3本
 - ・塩こしょう・・・適量
 - ・片栗粉・・・適量
 - ・サラダ油・・・適量
- ④
- ・醤油・・・大さじ3
 - ・酒・・・大さじ1と1/2
 - ・砂糖・・・小さじ2と1/4
 - ・ごま油・・・大さじ1と1/2

作り方

- ① かすべを一口サイズに切り、軽く塩こしょうをする。
- ② 水気を取り、片栗粉をまぶし、170度に熱したサラダ油できつね色になるまで揚げる。
- ③ ねぎをみじん切りにし、Aを混ぜて、ねぎソースを作る。
- ④ ②のかすべを盛り付け、③のねぎソースをお好みでかけて出来上がり。



北るもい漁協

米森 みゆきさん