

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



3

2017
No.341

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

第54回 全道漁協青年部大交流会が開催
今年もニセコで外国人観光客向けに
道産水産物PRを行いました

なみまるくん おさかな 栄養辞典



今月の栄養は…

「タウリン」

体の機能を正常に戻してくれる
生活習慣病予防の助っ人

タウリン

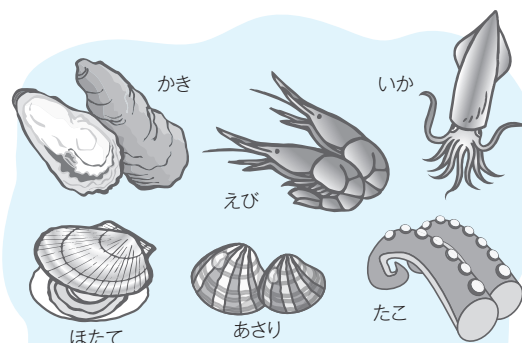
- ・肝機能を高める
- ・動脈硬化・高血圧の予防
- ・疲労回復

タウリンの主な効能

北海道の長く厳しい冬もそろそろ終盤を迎え、心躍る春がやってきますね。冬の間の活動量の減少によっておこる筋肉量の低下は口コモの原因になるといって先月のお話、みなさん覚えていらっしゃるでしょうか。お魚のたんぱく質が実にそれを防いでくれる私たちの強い味方だということ。そしていよいよ春を迎え、活動量も自然と増えてくる頃かと思いますが、春に美味しい魚介といえば、貝類が挙げられます。

実は貝は春の季語なのだそう。旬の時期の食材は栄養価も高く、貝類の栄養価といえば、タウリンの大きな働きは、胆汁酸の分泌を促し、肝機能を高めること、コレステロール値や血糖値の低下、脂肪肝などに効果的です。

またタウリンは疲れた体にオスメの栄養ドリンクとして、よく目にすることがあります。お魚より、栄養ドリンクが手軽で疲れた体にはいい！なんて思っている方はいませんか？是非、食品から摂ることをおすすめします。そしてタウリンは水溶性の栄養素ですので、煮汁ごといただく煮ものや、お味噌汁などがよいですね。また、摂りすぎた分は尿として体外に排出されるので、ご心配なく。毎日コンスタントに摂りたいものです。



タウリンを多く含む食品

かき、いか、たこ、ほたて、あさり、えびなど魚介全般

さあ、春到来です！旬の魚介類をたくさん食べて、しっかりと活動量も増やしましょう！

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善子に師事(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。

【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
March 2017 No.341

3

なみまるくん おさかな栄養辞典

01 タウリン

特集1

02 第54回 全道漁協青年部大交流会が開催

特集2 海・ひと・夢 インタビュー

04 北海道漁業協同組合連合会 代表理事副会長/佐藤 忠則 さん

特集3

06 今年もニセコで外国人観光客向けに道産水産物PRを行いました

浜の家族物語

08 別海漁協/道又 隆史さん ご家族

09 頭すっきり!! ブレイクタイム

特集4

10 第23回 漁師さんの出前授業

12 なみまるインフォメーション

特集5

14 水産技術普及指導所を訪ねて～第5回 噴火湾・えりも以西太平洋海域～

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

別海漁協/道又 隆史さんご家族です。



厳寒の別海漁港。ここではにしんとともに春が訪れます

第54回 全道漁協青年部大交流会が開催

全道の青年部員が集まり交流を深めました

1月28日(土)、札幌の第二水産ビル8階会議室で第54回全道漁協青年部大交流会が開催されました。全道からは287名の青年部員が集まり、互いに交流を深めるとともに、研鑽を積みしました。



講師を務めたオクラホマのお2人
(左 藤尾氏、右 河野氏)

「世界が憧れる北海道 〜北海道の魅力再発見と発信〜」

オクラホマ 藤尾 仁志氏
河野 真也氏

テレビ番組の企画で全道を回っているオクラホマのお2人。各地で漁業者との出会いも多く、はたての耳吊り作業や道南でのいか釣りなども体験したことがあるそう。いか釣りの際は片道10時間以上かかる漁場での漁を体験し、その大変さを身をもって感じたと話します。

ともに関西出身で、北海道の食べ物のおいしさには本当に感動したと言う2人。藤尾さんは居酒屋で食べた刺身をきつかけとして、それまで苦手としていた水産物が好きになったそう。道外出身だからこそ感じる北海道の魅力や、食べ物のおいしさを伝えていきたいと話しました。

講演の最後には、オクラホマから気候変動の影響はあるのかといった逆質問があるなど、ユーモアある講演会となりました。

全道漁協青年部クイズ大会

毎年恒例となっている、「全道漁協青年部クイズ大会」が今年も開催されました。

全4ジャンル6問のクイズは、なかなかの難問揃い。全問正解の1名を含む5名が成績優秀者として表彰されました。

〈北海道の漁業環境について〉

Q1. 北海道でトド駆除の許可を受けている漁業者ハンターは、何人いるでしょうか？

- ① 約80名 ② 約120名 ③ 約160名

Q2. 近年北海道でも豊漁の「ぶり」。平成27年の漁獲量全国1位の都道府県はどこ？

- ① 島根県 ② 長崎県 ③ 千葉県

〈北海道の漁協青年部について〉

Q3. 全国の漁協青年部部員数は11,854人で、このうち北海道は2,517人(21%)を占めますが、では、次に部員数が多いのは、どの県でしょう？

- ① 青森県 ② 岩手県 ③ 兵庫県

〈漁協について〉

Q4. 協同組合に関して、次のうち1つだけ間違っているものはどれでしょう？

- ① 漁協の出資金に対する配当率(%)には、制限がある。
② 漁協の名称を『漁業協同組合 ラブ and ピース』と付けても問題ない。
③ 協同組合は、日本で生まれた日本独自の組織である。

〈アラカルト〉

Q5. 食中毒の原因として有名な「アニサキス」。感染源として報告事例が最も多い魚種は？

- ① 鮭 ② さば ③ さんま

Q6. 外国人が好きな寿司ネタ、人気ナンバー1はどれ？

- ① まぐろ ② えび ③ 鮭

答え：Q1. ① Q2. ② Q3. ③ (587人、5%) Q4. ③ (協同組合はイギリス生まれ) Q5. ② Q6. ③



副賞のファイターズ選手のサイン色紙を手にする
成績優秀者の皆さん



今年度新成人を迎えた5名には小笠原会長より祝福の言葉とともに記念品が贈られました(写真上)。代表して決意表明を述べる余市郡漁協 山崎 勝也さん(写真下)。



道漁青連 会長
小笠原悠葵さん

〈大会長挨拶〉

昨年の本道漁業を振り返ると、かつて経験したことがない大減産の年となったほか、台風が立て続けに上陸し、道内各地の漁場や養殖施設をはじめとする色々な施設に大きな被害をもたらしました。その他、海洋生態系の変化や資源の減少傾向など、改めて自然の驚異を感じさせられました。一方で、昨年は漁船リース事業の開始など、後継者対策に直結する補助事業も実現しています。今後も地域の振興と、意欲ある我々漁の担い手が前向きに漁業を営むための施策の実現を期待しています。

様々な課題を抱える中で、我々青年部員は、浜の未来を担う者として、仲間と力を合わせ、将来を見据えて前進していかなければなりません。問題の解決にむけて、私たち自らが働きかける意識を持つことが大切です。



苫小牧漁協 女性部長
山口加津子さん

漁獲量日本一！
「苫小牧産ホッキガイ」の消費拡大を目指して
〜浜の母さんと漁協の販売戦略〜



新星マリン漁協留萌地区
なまこ部会 事務局
杉澤 斉さん
(代理発表)

マリンTによる漁業者主体の資源管理
〜協調操業で回復させた
マナモコ天然資源〜

〈研究発表〉

研究発表では、昨年度の全道青年・女性漁業者交流大会で北海道代表となった2名が発表を行いました。どちらの発表でも、その新しい取り組みに対し真剣に話を聞いたリメタを取る様子が見られました。

海ひと夢 インタビュー

北海道漁業協同組合連合会 代表理事副会長

佐藤 忠則さん

昨年の理事改選によりぎよれんの代表理事副会長を務める佐藤忠則代表理事副会長。就任から半年が過ぎ、これまでのぎよれん人生や、漁業に対する思い、今後のぎよれんのあり方についてお話を伺いました。



今の北海道漁業に思う事

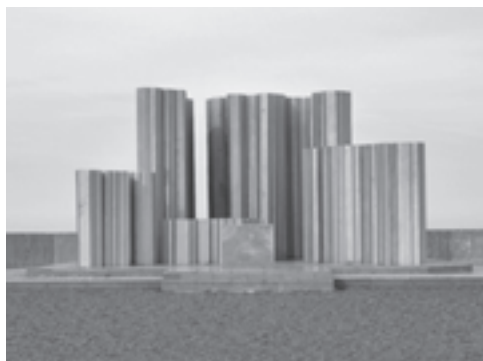
忘れえぬ「事件」

昭和53年、北海道ぎよれんに入会してから40年が経過しようとしています。入会翌年、未曾有のぎよれん事件が発覚しました。周りは先輩も同期も退職していき、入会時500数十名いた職員が、昭和56年の再建スタート時点で職員数は400名前後まで減少したものです。当時は輸入水産物の増加もありましたが、浜の水揚げも250万t前後と活気があふれていました。その後、昭和62年には316万tまで増加し、浜も比較的水揚げが順調な時期で、浜及び関係者皆様の協力の下、平成4年には無事再建を達成することが出来ました。再建達成当時、私は東京支店でほととの担当をしていましたが当時はまさにオホーツクでも噴火湾でもほとの水揚げがどんどん増えている時期で、販売に大変苦慮したことを想い出します。それでも浜の力を借りながら、また販売先に大変お世話になりながら、足掛け3年がかりで大型サイズを中心に売切った達成感は今でも忘れる事が出来ません。

漁業を継続させていくため、たゆまぬ努力を

その後、水揚げは減少し続け、昨年はついに北海道の全魚種で90万tを切ってしまうしました。当然、ほっけもいかも助宗も、栽培漁業の優等生と言われているほたても秋鮭もここ

を受けてか？資源に陰りが見えて来ているように感じています。栄枯盛衰は世の常ですが、今一度、先人の苦労を思い出し、自然の生業を謙虚に受け止めつつも、組合が結集して、将来に漁業を継続させていくためたゆまぬ努力が必要です。



いさりの碑

いまこそ協同組合

さかのぼること2012年、国連はこの年を国際協同組合年とすることを宣言しました。これは協同組合がもたらす社会経済的発展への貢献が国際的に認められたからであり、特に協同組合が「貧困の削減、仕事の創出、社会的統合に果たす役割が着目された」からです。

- この協同組合年の宣言に当たり、次の3つの目的を定めています。
1. 協同組合の社会的認知度を高める。
 2. 協同組合の設立や発展を促進する。
 3. 協同組合の設立や発展につながる政策を定めるよう政府や関係機関に働きかける。

十数年の間では最低数量となりました。オホーツクの海はかつて、資源枯渇による苦難の時代を経験しました。私もオホーツクの漁師の子供として生を受けましたが、当時は正月が終わり、流水が来る間もなく生産者は出稼ぎに行き、流水が去る頃までには地元に戻って春漁の支度を始める。そんな時代がしばらく続きました。

しかし、昭和30年半ばより本格化した鮭鱒の孵化・放流事業や、昭和40年半ばよりオホーツク全体で開始されたほとの水揚げ造成・稚貝放流事業が昭和50年代に入って、これらの色々な苦労が実り、現在につながっています。生産者と地域・行政が一体となって資源管理型漁業への転換に力を注ぎ、今のオホーツクの漁業を再び取り戻しました。数年前に猿払の組合を訪問した際に、さるふつ公園の中に「いさりの碑」というのがあり、その碑文を読んで大変感銘を受けました。以下に、その碑文を原文のまま紹介させていただきます。

『帆立貝漁場造成事業10周年に当り猿払の漁業のうつりかわりを振り返って見る。我々の先人がオホーツクの海の魚貝類に生活の糧を求めたのは明治の始め頃のことだ。それから一世紀になんなんとしている。春、4月5月、にしんの群来で海は乳白色になり獲っても獲ってもなくならないものと思われた。鮭鱒は海の荒くれ男と力比べをするように網もさけよとばかり来網した。』

また、さらには昨年11月30日、エチオピアで開催されたユネスコ（国際連合教育科学文化機関）の委員会に於いて、協同組合が「共通の利益と価値を通じてコミュニティづくりを行うことができる組織であり、雇用の創出や（：中略：）、さまざまな社会的な問題への創意工夫あふれる解決策を編み出している」として「共通の利益の実現のために協同組合を組織するという思想と実践」をユネスコの無形文化遺産へ登録を決定しました。

私たちはこのように国際的に認知されている協同組合の一員として自覚と誇りをもって本道漁業の発展に努めていくべきだと考えています。

現在は世界的に天然資源が減少し、大型の投資を伴うまぐろ・ぶり等の養殖漁業では、多額の資金が必要となり、「企業参入の促進と更なる連携を通じた漁業の多角的発展」と称して漁業協同組合の在り方までが議論されるようになってきました。

私たちは今一度、協同組合の理念を胸に刻み、自らの協同の力による本道漁業の資源管理、回復と増産に傾注していく必要が有ると思っています。

Profile

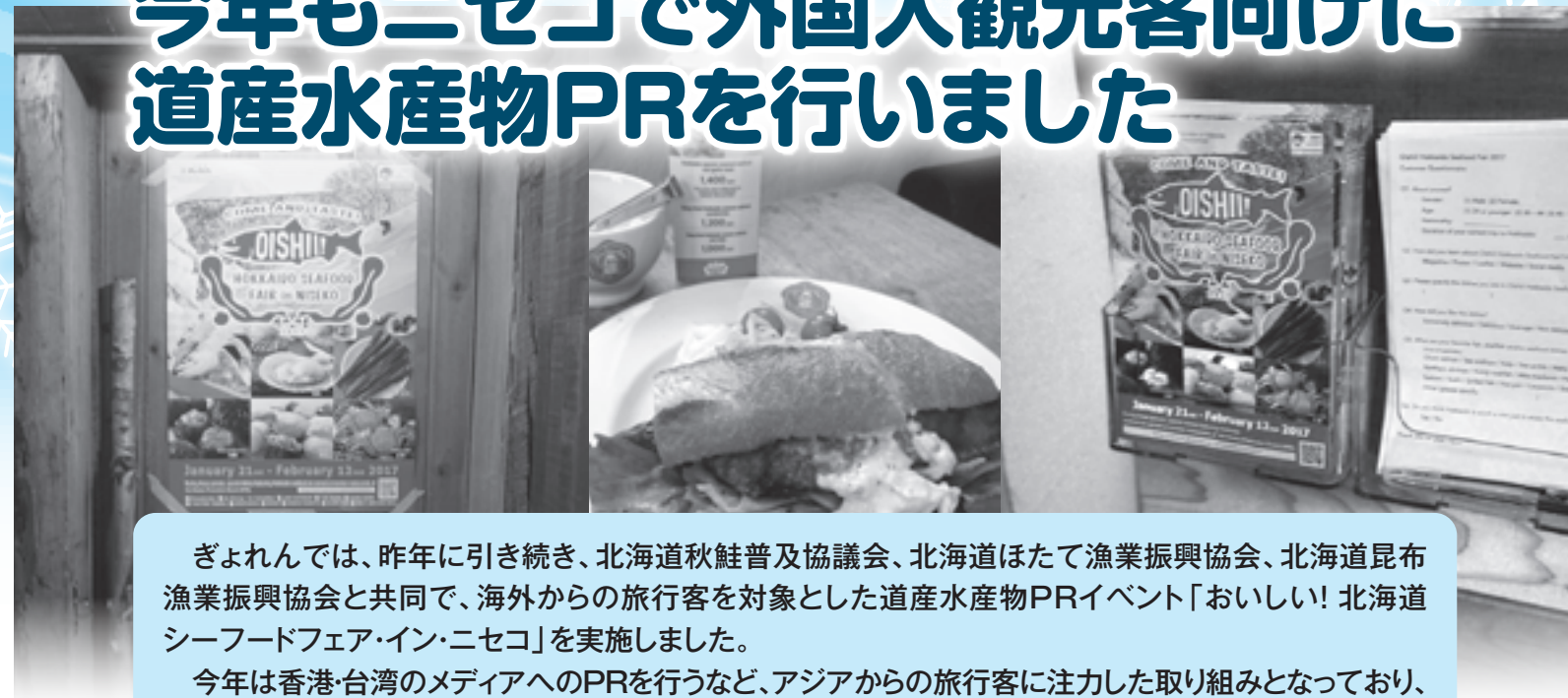
1953年雄武町生まれ。東京理科大学理学部卒業後、北海道漁業協同組合連合会へ入会。稚内支店、東京支店等で勤務。代表理事常務、代表理事専務を経て平成28年6月より現職。

人間は神々と力を競うべきでない。人間は自然の摂理に従うべきだ。

昭和56年11月22日

オホーツクの漁村の一片を紹介しましたが、北海道は太平洋、日本海と海に囲まれており、漁業環境には非常に恵まれた地域であると思っています。各地域でもそれぞれ色々な時代背景の中で現在が在るわけですが、これからの北海道の漁業にとっては更なる資源の回復・増産が課題であると思っています。ここ数年、このほたても、鮭鱒も自然の影響

今年もニセコで外国人観光客向けに 道産水産物PRを行いました



ぎょれんでは、昨年に引き続き、北海道秋鮭普及協議会、北海道ほたて漁業振興協会、北海道昆布漁業振興協会と共同で、海外からの旅行客を対象とした道産水産物PRイベント「おいしい!! 北海道シーフードフェア・イン・ニセコ」を実施しました。

今年は香港・台湾のメディアへのPRを行うなど、アジアからの旅行客に注力した取り組みとなっており、実施期間も旧正月に合わせて実施しました。フェア参加店のシェフの声と自慢の料理をご紹介します。

香港・台湾の雑誌を活用したPR

●実施内容

香港・台湾では、日本の観光情報が掲載された雑誌が発行されています。昨秋、それらの雑誌記者を招いてほたて漁や秋鮭の水揚げ、昆布の干場の様子を取材してもらいました。

誌面ではニセコのフェアについても告知し、より多くの方へPRをしています。



取材をもとに、道産水産物の魅力を香港・台湾で広くPRする内容のページとなりました

おいしい!! 北海道シーフードフェア・イン・ニセコ

●実施内容

ニセコ町の4つのスキー場を中心に広がる、ニセコリゾート地区にある飲食店11店舗にて、秋鮭・ほたて・昆布を使った道産水産物の特別メニューを提供しました。

道産水産物のおいしさを実感してもらうことが狙いです。

●メニュー提供期間

2017年1月21日(土)～2月12日(日)

中華圏の旧正月にあたるこの時期は旅行客が増えます。

店舗ごとのメニューを掲載したPOPで客席でもPR



フェアの実施をポスターやパンフレットで宣伝



参加店舗

「杏ダイニング／カフェバー」 前田総料理長にお話を伺いました



杏ダイニング/杏カフェ&バー
総料理長
前田 伸一さん

深川市出身。日本にて寿司修行の後、オーストラリアへ渡る。12年の間、料理人として数々のレストランを手がけたのち帰国し、2014年にニセコに「杏ダイニング／カフェバー」を開業。

ホテル木ニセコの1階にある「杏ダイニング／カフェ・バー」。総料理長の前田さんは、近郊の港で水揚げされた魚を使用したメニューを多く提供しています。「秋には冷燻した秋鮭をお出しします。お客様は皆さん秋鮭の美味しさにびつくりされますよ」と話し、秋鮭の白子やあんこうを利用したメニューの開発をするなど、日頃から道産水産物をおいしく提供することへの余念がありません。

今回提供しているメニューは、ちゃんちゃん焼きをベースにした鮭のみそ焼きときのこのソテー。フライパンとオーブンを併用し、芯まで火を通しすぎないようにするのがポイントです。



味噌の香ばしさと、しっとりした鮭の相性が抜群「真空低温調理した鮭のみそ焼きときのこのソテー」

参加店舗「JAM CAFE BAR」 加藤オーナーにお話を伺いました



JAM CAFE BAR
オーナー
加藤 真矢さん

倶知安町出身。ニセコで生まれ育ち、近年の隆盛の様子を間近で見てきました。若いときにはニセコのスキー場でスノーボードに打ち込み、プロを目指していたそう。

オープンから16年を迎えるJAMは、スキー客だけでなく、地元の人も多く訪れる人気店。海外からのお客様は多くが水産物を食べるそうで、刺身やかきは注文の多いメニューです。味噌や照り焼き味の料理も好評で、なすの田楽は意外な人気メニュー。「海外のお客様には、鉄板を使用したメニューも人気です。当店では水産物以外にも道産の食材を多く提供していますが、お客様には北海道のものをもっと味わっていただきたいですね」と話します。

昨年に引き続き提供しているちゃんちゃん焼きも熱々の鉄板で出しており、評判は上々。また、昨年大好評だった、ほたてのカルパッチョは、バジルのソースと岩塩が味の決め手だそうです。



鉄板で立ちのぼる湯気が食欲をかきたてる「北海道名物!! 激うま! ちゃんちゃん焼き」

他には こんなメニューも



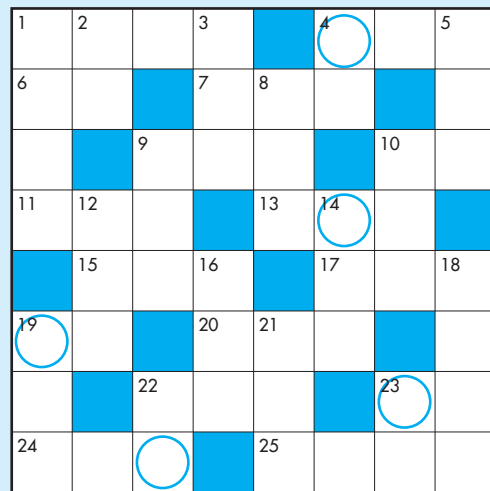
グラウピュンデンの「北海道海の幸クリーム煮とガーリックトースト」。海産物のうまみが詰まったスープに、ほたて、秋鮭がごろごろ入ったボリューム満点のスープは、体の芯から温まるメニュー

和食居酒屋 縁(えにし)の「北海道産鮭とほたての酒盗グラタン」。秋鮭とほたてに酒盗の香りがよく合い、食欲をそそる一品



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。3月といえばひな祭り。甘くて色鮮やかなお菓子をたくさんいただきたいですね。



○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。



2月号の解答と当選者
ジュケン

(小樽市) 宮古登美子さん
(函館市) 小林 栄子さん
(福島町) ゆたんぼさん
(室蘭市) 橋本久美子さん
(湧別町) 佐藤千鶴子さん

間違いさがし

間違いは5つです。

※右と左の絵には、5か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。

別海漁協 道又さんご家族

今月の
浜の家族物語



【道又さんご一家】 道又隆史さん(32歳)、雪乃さん(31歳)、梨央奈ちゃん(8歳)、隆之介くん(7歳)、雫羽ちゃん(11か月)

※隆史さんの母・京子さんと共に

「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、別海漁協の道又さんご一家です。

家族が仕事の原動力

春のほっき漁と秋鮭漁を中心に行っている隆史さん。曾祖父から漁師という4代目で、高校2年生の頃に父親を亡くし、鹿部の漁業研修所へ行ったのち漁師になりました。「事故も経験し、大変なこともありましたが、やっぱり家族と過ごしている時間が仕事への原動力」と笑います。

別海漁協の青年部長である隆史さんは、地区の副会長も務めています。同じ別海町内にある野付漁協青年部と合同で行っている出前授業は、先代の部長が始めて早8年。町内の小学校で高学年の児童を対象に行っています。「別海漁協青年部の部員数は20名ちょっと。秋鮭の繁忙期に出前授業を行うので、出席者のやりくりは大変です。人数が少ない分、皆でやろうという意識が育ちますね」と話してくれました。

元気いっぱいの三人きょうだい

実家は羅臼で昆布漁を営んでいるという雪乃さん。「毎日手伝いで大変だったのが夏休みの思い出。それでも漁師の嫁になってしまいました」と朗らかに笑います。

長女 梨央奈ちゃんはお医者さんになりたい小学校2年生。習字を習っており、文字のきれいさは雪乃さんも太鼓判。長男 隆之介くんはお絵かきが好きな小学校1年生。3月で1歳になる次女 雫羽ちゃんは離乳食が始まり、最近初めて鮭を食べたそう。

元気いっぱいな3人で、いつも賑やかな道又家も、これからは春のほっき漁が始まり、忙しくなります。隆史さんは、自身が温泉好きなこともあり、「漁の落ち着いた時期に家族で温泉に行くのが楽しみなんです」と教えてくれました。



こんなクイズに挑戦しました

次のうち、本当にある魚の名前はどれでしょう？

①ナナカク ②ハッカク ③キュウカク

☆正解は②です

ハッカクでした。こんな魚です（写真を見せて紹介）。

正式名はトクビレといって、北海道で多く取れるおさかなです。寒い今の時期が旬で、お刺身や焼き魚がおいしいよ。

※正解率は40%と、ちょっと難しい問題でした。



〈出前授業で紹介したおさらい問題です〉

漁師さんは小さな子供のえびをとってしまわないように、えびをとる時にある工夫をしています。それはなんだったのでしょうか。

①仕掛ける深さを変える

②かごの網目を広くする

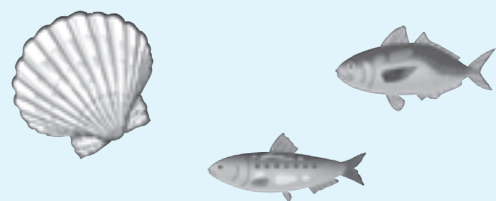
③おとな用の餌を使う



☆正解は②です

かごの網目を広くする、でした。かごの網目を広くしておく、と、小さな子供のえびは逃げることで、かごの中には網から出られない大人の大きなえびだけがとれる、というお話でしたね。

※漁師さんの説明をしっかりと聞いていたので、正解率はNO.1でした。

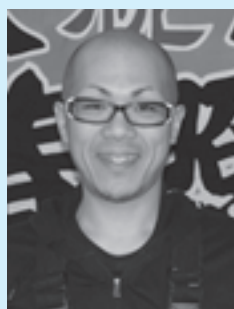


漁師さんのプロフィールと感想



道漁青連 宗谷地区会長
猿払村漁協
おたに ひさし
大谷 永さん
(ほたて漁業)

「最近ではどんな魚が取れ出して、どんな魚が取れなくなっていますか」など今の漁業が直面する課題についての質問が出て驚きました。自分が思っていた以上に魚に関する興味を持っていると実感しました。小学校での出前授業は初めてでしたが、私ももっと勉強してさらに良い授業ができるよう努力したいと思います。



道漁青連 北見地区会長
佐呂間漁協
ふな き さとし
船木 智史さん
(ほたて漁業・えび籠漁)

聞いている子供たちの表情がとても生き生きしていて反応も良く、私も楽しく授業を進めることが出来ました。街の子供なのに意外と北海道の魚や、漁師の仕事が早朝から始まることを知っているという印象を受けました。子供の魚離れが心配されていますが、今回の出前授業で魚に興味を持ってもらえたと思います。4年生はかわいいですね。

第23回 漁師さんの出前授業



一足早く漁業について学びました。
漁師さんありがとう！



授業の初めに、沖で働く漁師さんの仕事をDVDで学びました！



初めて見る刺し網やえび籠など、本物の道具に触ってみました！



北海道で捕れるお魚クイズに挑戦しました！



給食をごちそうになった漁師さん。「いただきます」と同時に質問攻めにありました

資生館小学校で初めて出前授業が開催されたのは今から10年前の平成19年。浜のおかあさん料理教室でお世話になったご縁で始まりました。参加した生徒たちから、「来年の4年生にも同じ授業を見せてあげて」の感想文が殺到し、これまで毎年の連続開催に。節目の年を迎えたことから、資生館小学校での開催は今回で卒業です。

立春が過ぎたとはいえ寒い毎日が続いていますが、今回も2人の漁師さんが自分たちの漁業について熱演してくれました。5年生になったら学ぶ水産業について、一足早く触れることになりましたが、進級しあらためて社会の教科書で漁業を学ぶときには、きっと二人の漁師さんを思い出すことでしょう。

2月14日(火)、札幌市立資生館小学校で道漁青連ときよれん共催の、通算23回目となる「漁師さんの出前授業」が行われました。参加した4年生94人は、北海道の漁業について学ぶとともに、漁師さんに関連のあるお魚クイズに挑戦。「見て、聞いて、漁具に触って、漁師さんに質問して」と、会場となった5階のランチルームは参加児童の歓声に包まれました。

「たこ」と「さら貝」の入ったカレーでパワーアップ 雪まつりの大雪像制作スタッフを、 海の幸スープカレーで激励!

1月23日(月)、第68回さっぽろ雪まつりの準備が進む大通公園会場で、雪像を作る自衛隊やボランティアなど関係者へ、ひだか漁協が提供した「たこ」と「さら貝」を使用したスープカレー300食がふるまわれました。札幌のスープカレー専門店「らっきょ」がこの日のために準備したカレーは、日高産たことさら貝の旨味がたっぷりでマイルドな辛さの特別メニュー。昼食として提供された熱々のスープカレーは、午前中の作業で体の芯まで冷え切った関係者をお腹の中から温めました。例年に比べ雪も多く厳しい寒さが続く中、雪像づくりの参加者はおいしいスープカレーでパワーアップし、午後の作業に臨んでいました。



ひだか漁協とぎょれん職員が応援に駆け付け、カレーを配りました



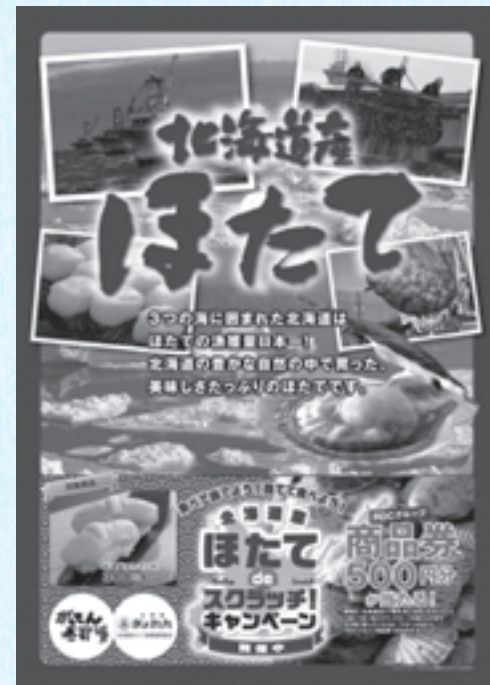
「たこもやわらかく、貝にもカレーの味がしみ込んでいて、食べごたえあります」とうれしい感想が聞かれました

03

回転ずしチェーンと道内ホテルでキャンペーンを実施 道内外で秋鮭、ほたてのおいしさを知っていただく 取り組みを行っています

2月1日(水)～28日(火)に、旅行雑誌「じゃらん」とのタイアップで道内14のホテルで道産秋鮭、ほたてを使用したメニューを提供するキャンペーンを実施しました。道内外の観光客が増える2月に、道産水産物のおいしさを知っていただくのが狙いです。オリジナルの宿泊プランを設定し、北海道版と関東版のじゃらんで告知したことで、雑誌を見て予約をしたというお客様もいました。

また、3月24日(金)からは関東を中心に展開する回転ずしチェーン店「がってん寿司」とそのグループ店72店舗で、北海道産ほたての消費を促すキャンペーンを展開します。ほたて握りを注文したお客様にスクラッチカードを配布し、当たればその場で500円分のお食事券をプレゼント。家族連れに人気の回転ずしで、ほたての消費を促します。



がってん寿司では北海道の豊かな海を感じさせるポスターでホタテのおいしさをPR

04

次期水産基本計画や土砂流出について研鑽を深めました 全道漁協指導部門担当者会議、 漁場環境保全研修会が開催されました

2月3日(金)に全道漁協指導部門担当者会議(主催:漁政部)、全道漁協漁場環境保全研修会(主催:環境本部)がともに札幌市のホテル札幌ガーデンパレスで開催されました。

指導部門担当者会議では、次期水産基本計画について全漁連 大森常務理事を講師に迎え講演が行われたほか、水産関係の国費・道費予算についての説明が行われました。

漁場環境保全研修会では、関係行政や自治体の職員も参加して、災害に対する河川環境の保全をテーマに国交省北海道開発局2名、北海道建設部土木局、(国研)土木研究所寒地土木研究所の4名を講師に迎えて講演を伺いました。実際の現場を例に、被害状況や対応のほか、土砂流出のシステムについて理解を深め、講演後には、実際に起こっている土砂流出についての質問や土砂流出の対応強化について環境本部へ要望が出されるなど、有意義なものとなりました。



水産基本計画の検討状況や考え方について講演を行った全漁連 大森常務理事

01

内陸 標茶町で釧勝地区漁青連が出前授業を実施 漁業についての理解を深めてもらう授業を行いました

釧勝地区漁協青年部連絡協議会は、標茶町にある2つの小学校で、2年目となる「漁師さんの出前授業」を行いました。1月24日(火)の磯分内小学校では、3、4年生15名へ高橋地区会長(大樹漁協)、辻田理事(広尾漁協)、竹田監事(大津漁協)の3名を先生に、2月8日(水)の虹別小学校では、3、4、5年生20名に高橋地区会長、富田理事(昆布森漁協)、谷内理事(厚岸漁協)の3名を先生に授業を実施。どちらの会場でもDVDや実際の漁具を使用して操業について説明したほか、ロープワーク実習やおさかなクイズで楽しく漁業に触れてもらいました。

高橋会長は「今年は漁業になじみのうすい地域で行いましたが、積極的に参加してもらうことができました。次回開催への自信にもつながります」と話します。釧勝地区での出前授業は来年以降も継続して実施していく予定です。



定置網の一部を使って網の修繕を実演しました

02

水産技術普及指導所を訪ねて

～第5回 噴火湾・えりも以西太平洋海域～



部会とラーバ(はたての幼生)の調査



ほっきの外敵となるヒトデの調査も重要

2. 新たな資源の安定的な漁獲を目指して

指導所では、漁業者から要望の多いえぞばふんうにや、なまこの増養殖に取り組んでいます。うにでは、有珠から蛇田で放流を行うなど、長い間増殖への取り組みを行っているほか、養殖事業についても、成功している道東の施設を視察するなどとしており、次年度からは本格的に事業を開始し、噴火湾に合った方法を模索していく予定です。

なまこについても人工種苗の放流を行っています。なまこの重量を1つずつ量り、データ収集が必要ですが、まだまだ調査が必要です。



なまこの重量を1つずつ量り、データ収集

3. はたての安定的な漁業のために

昨年、噴火湾のはたてはへい死に悩まされました。中間育成の段階から注視していた指導所も、水産試験場や各漁協と協力しながら実態の把握と原因究明にあたっています。指導所で総括普及指導員を兼務する東所長は「耳吊り作業時期ごとの生残状況や、中間育成時の環境、はたての産卵などの生理等について調査し、今後、生残率が低下しないような、作業に適した時期をお知らせできるようにしたいです」と話します。



はたてのへい死調査

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。ここでは全道で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。今回は噴火湾・えりも以西太平洋海域において、豊浦町から鶴川町までを所管する胆振地区水産技術普及指導所(以下指導所)をご紹介します。

胆振普及指導所の所管する海域は、はたての耳吊り養殖を柱とする噴火湾と、漁船漁業とほっき漁を中心とする胆振太平洋という全く漁業形態の異なる2つの海があります。いずれも貝類の増養殖に長い歴史を持っており、現在の豊かな水揚げにつながっています。

また、はたて、ほっき以外にも毛つばやたこ、すけそなど、様々な魚種が水揚げされるこの海域。最近多く漁獲されるようになった水産物の漁業や資源の実態調査等は、情報が少ないこともあり、今後の調査を水産試験場と連携して行っていかねばなりません。特に毛つばなどは採りすぎると資源量が減少しやすい魚種であり、胆振での生息状況等は調査されたことがないことから、今後、調査を行っていきます。



ほっき資源調査は部会や組合総動員で行います

技術移転による浜の技術力向上

噴火湾では、漁協や市町村が連携して、「胆振噴火湾はたて生産振興協議会」を構成し、はたて漁業の一層の振興への取り組みを行っています。その一環として、昨年6月から「胆振噴火湾海域ホタテ貝担当職員連絡協議会」を立ち上げ、採苗時期のデータ収集や資源量分析のできる人材を育てるための取り組みを始めました。これまで採苗予報の指導・連絡は指導所が担ってきましたが、連絡協議会への指導や支援を行い、技術移転を試みています。これは、栽培水試の開発した、はたて種苗にのみ着色する技術によって、熟練の技術がなくとも作業が行えるようになったことが大きな理由です。

昨年12月には実習を行い、今年のラーバ調査から運用が始まる予定。今後は現場での作業を各漁協・支所で行えるようにし、「胆振噴火湾海域ホタテ貝情報センター」としての活動を目標としています。

また、ほっき漁についても、資源量調査と分析による適正な漁獲量の算定を浜でも行えるよう、苫小牧漁協と協力して技術移転に取り組み始めたところ。東所長は、「今後は、資源量を計



連絡協議会の研修の様子

胆振地区水産技術普及指導所



胆振地区指導所は室蘭市にあります。噴火湾・えりも以西太平洋海域にはほかに、日高地区普及指導所、日高地区指導所静内支所があり、日高普及指導所には4名、静内支所には3名の普及指導員が勤務しています。

胆振地区普及指導所ではこんなことに取り組んでいます！

1. ほや養殖研究に取り組む

指導所と単協青年部、栽培水試が噴火湾で長年取り組んでいるのがほやの養殖です。ほやの中でも、有珠では真ほや、伊達では赤ぼやに取り組んでおり、他地区でも成功例がある真ぼやは順調に結果を出しています。一方で赤ぼやの養殖は各地で難航しており、今後の本格的な出荷に向けて、一層の調査・研究に取り組んでいます。

しかし、いずれのほやでも天候による影響もあり、養殖中のへい死・脱落が発生しており、今後の課題となっています。



胆振普及指導所のみなさん

算するだけでなく、浜の方がその海域や、自分たちの前浜の特性、漁業の個性、資源量、生産の特徴などについて分析して、資源管理に関する判断をよりの確にできるようになればいいと思います。今、漁業者の方が肌で感じていることを理論立てて、数字で裏付けできるようにしたいですね」と話してくれました。

声

現場の 主査 一ノ瀬寛之さんに伺いました



一ノ瀬寛之さん
松前町出身。北海道東海大学(現:東海大学)卒業後入庁。これまで、恵山(現:函館市)、稚内、標津、松前の普及指導所にて勤務。

当管内は、太平洋側はほっき、噴火湾側は養殖はたての一大生産地です。ほっきは稚貝の発生が少ない時期がありましたが、近年は一部の地域で稚貝の大量発生が見られており、地元と協力しながらこれらの有効利用を考えていきたいと思っています。噴火湾の養殖はたてについては、台風による被害や大量へい死が見られるなど大変な状況にあります。これらの問題に対しては、関係機関や漁業者と協力して、はたての安定生産に向けて取り組んでいきたいと考えています。

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！

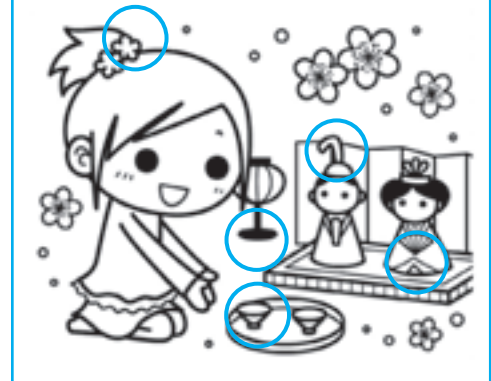
次の①～③を明記の上、ご応募ください。抽選で5名様に図書カードをプレゼントします。

- ①なみまるおたより箱への投稿（便り、写真、イラスト等）や、広報なみまるくん3月号への感想・ご意見など（※150字程度まで）
- ②9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】3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、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。

9ページの間違いさの答え



札幌ではこの時期、毛がにを中心としたイベントが多くなります。必然、各地の毛がにを食べることも増えますが、このものもたつぷり詰まった身と味噌は、相性抜群で、おいしさは比べられません。そんな中、浜の料理としてお聞きし、実際に作っておいしかったのが「カレー」です。少しアレンジして、毛がにでとった汁で作るシーフードカレーですが、旨みたっぷりです。本当においしかったので、ぜひ皆さんにも試して頂きたいです。（矢幡）

2月は各機関の大会、研修が開催されるようですが、職員の研修は特に必要なこと。ただ、少ない職員のためにこの機会をあたえるのに苦労したことを思い出されています。春漁業に入ります。豊漁をお祈りしています。（島牧村 泉谷泰三さん 89歳）

1 ページに掲載されている栄養辞典、主人は魚の骨が苦手です。だからいつもシッポが主人でハラスの方は私。身体には和食が一番ですね。（福島町 ゆたんぼさん）

クロスワードパズルいつも楽しみながらやっています。今回は「受験」という答えで、ぼくも今年受験です。受験まであと少し、勉強がんばりたいと思います。（別海町 福原拓巳さん 15歳）



今年もワカサギ釣りのシーズンが始まり、行ってみようと思いつつも早4年…。早起きするのが億劫で結局行けず…。今年こそは早起きしてワカサギ釣りの初体験をしに行きたいと思っています!!!（札幌市 わかさぎ釣りたいさん 24歳）

主人が念願の出刃包丁を買ってくれました。お魚を捌くのがとても楽しいです。浜のおかあさんレシビを作るのとはがります。（札幌市 木村美織さん 25歳）

毎月浜のお母さんのレシビを見ている。おいしいですよね。食べてみたいですが、魚が今の所、手に入りません。4月頃になったら、それまで待ちます。（泊村 秋山祐子さん 82歳）

（編集部より）海苔には現代人が不足しがちな食物繊維が豊富に含まれているそうです。私もどんどん取り入れていきたいと思っています。

news 大漁祈願! 浜のほつとニュース

梶山

梶山管内では、1月下旬から岩のりの採取が本格化しました。現在は最盛期を迎え、昨年と比べ生産数量も増加し、良質な岩のりが採取されています。岩のりは寒い季節に、寒い風による乾燥で作られるため、「寒のり」とも呼ばれ、香りが高く人気の品となっています。手間をかけて出来上がる極上品の岩のりは梶山の名産です。

日高

年明けより低気圧の影響で長く時化模様が続く、浜にとっては厳しい状況の中、毛がに籠漁がえりも以東で2月22日をもって終漁し、最終的な水揚げ数量は昨対約4割となりました。3月には各地でつづ籠漁・えび籠漁が始まる他、当管内の風物詩であるふのり漁も盛んに行われるようになり、浜は春へと向けて元気付いていきます。春の訪れまで後わずかですが、今後の安全操業と大漁を願っています。

北見

当管内は1月末に流水接岸初日を迎え、底曳網漁も3月中旬迄、休漁期間に入りました。現在はサロマ湖でのかき漁や氷下待網漁（ちかやわかさぎ、黒がれい）が中心となっています。3月からは、毛がに漁や底曳網漁も始まります。日も徐々に長くなり、海明けと春漁の開始が待ち遠しい限りですが、なによりも各漁の安全操業と豊漁を心より祈願しています。

函館

渡島管内では、ほたて加工の水揚げ数量が徐々に増えてきていますが、2月17日時点で累計約480トン（昨年同日累計約1,130トン）と低調な水揚げ数量となっています。ほたて主要産地である渡島噴火湾6漁協（長万部・八雲町・落部・森・砂原・鹿部）の水揚げ計画数量は約13,000トン（昨シーズン実績約37,000トン）と大幅減産予想のため、価格に関してはk@600前後と今までにない高値が続いています。

釧路

2月下旬を迎え、日中は寒さが緩んできましたが、朝晩は相変わらず-10℃を下回る日が続いています。たこ漁は、一部を除き終盤に差し掛かっています。水揚げ量は、ほぼ昨年並みで推移していますが、柳だこの浜値は輸入物の影響を受け、例年に比べ高値で推移しています。一方、にしん漁や釧路東部の毛がに漁など、今後漁が本格化していくものと期待しています。時化が多く厳しい季節ですが、引き続き安全操業と豊漁を願っています。

稚内

1月下旬より、稚内・利礼地区では毛がに刺し網漁の操業が始まりました。価格は昨年同時期に比べ高値となり、今後の価格動向に注目が集まっています。また、オホーツク地区でも毛がに籠漁・ほたて漁の準備が着々と進んでいて、来月からの操業開始に向け浜は活気づいています。まだまだ寒く荒れやすい海ですが、安全操業で豊漁となることを願っています。

小樽

真冬の石狩湾沿岸を賑わせるにしん漁は、前浜の海水温が低いため来遊が遅れ、1月末からようやく水揚げがまとまってきました。2月20日には小樽市で大きな群来も確認され、浜は今後の水揚げ増に期待しています。また、時化の合間を縫って古宇郡漁協泊地区では補助事業を活用したほたて半成員の出荷が行われています。水揚げは今年から本格化しましたが、取引先の評価も高く、上々のスタートとなりました。

室蘭

当管内の主要魚種のほたて漁（加工員）は例年に比べ、水揚げペースを速め、3月中旬頃に終漁となる見込みです。各地水揚げ減少ということもあり、入札価格は高値で推移しています。また、すけそう漁は各地水揚げが落ち着き始め、前年に比べ早めに収束し、最終的な水揚げ数量は昨年比65%前後になりそうです。また、各地ではますなどの春らしい魚種が揚がり始め、季節の変わり目が感じられます。生産者の安全と大漁を祈願しています。

根室

根室市内のうに桁ほたて漁が、2月1日より始まりました。このほたては、1kgあたり1.5～3枚ほどの大人の手のひらを優に超える大きさが特徴となっています。初日の水揚げ量4.4トンで、単価はk@430～350円（昨年同期3.6トン、k@480～430）となりました。昨年同期より単価は安くなっていますが、全道的に大型のほたてが少なく、買入は注目しています。根室管内、今後の流水の動きにも大きく左右されますが、好漁を祈念しています。

留萌

今月17日、管内漁青連の地区大会が開催され、青年部員達が一気に集いました。研修では管内出身の講師の講演を熱心に聴いて知識を高め、また、懇親会を通じて交流を深めるなど、今後の活動に向け、より一層結束を強めました。また、各浜ではこれから始まるほたて稚貝出荷、きれいな漁、えび籠漁など春漁に向けた準備が着々と進み、今後、春の訪れとともに浜の一番活気づく季節が近づいてきています。

海難ゼロは 一人一人の 心がけ

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

とっても簡単で、おもてなしにもピッタリ

海鮮パエリア

浜のおかあさん

レシピ



今回は「海鮮パエリア」をご紹介します。
彩り華やかで具たくさん。テーブルが明るくなる
おもてなしメニューです。

材料(4人分)

- | | |
|---------------|---------------|
| ・米…2合 | ・アスパラガス…2本 |
| ・湯…カップ1と1/2 | ・ソーセージ…4本 |
| ④ 固形スープの素…1個 | ・しめじ…1/2パック |
| ・サフラン…少々 | ・ほっき貝…4個 |
| ・たまねぎ…1/2個 | ・ほたて貝柱…4個 |
| ・にんにく…1片 | ・オリーブオイル…大さじ2 |
| ・パプリカ(赤)…1/2個 | ・塩・こしょう…各少々 |
| ・パプリカ(黄)…1/2個 | ・レモン…1/2個 |

作り方

- ① 米はといで、ざるにあげ、水を切っておく。④を合わせておく。
- ② たまねぎとにんにくはみじん切り、パプリカは5mm幅くらいの細切り、アスパラとソーセージは斜め薄切りにする。しめじは手でほぐす。ほっきは身とひもに分け、ほたて貝柱と一緒に食べやすい大きさに切る。
- ③ 鍋にオリーブオイル大さじ1を熱し、ほたて、しめじ、ソーセージを入れ軽く炒め、塩・こしょうをし、鍋から取り出す。
- ④ ③の鍋にオリーブオイル大さじ1を足し、たまねぎとにんにく、ほっきのひもを炒め、米を加える。米に透明感が出てきたら、③の具を加えて軽く混ぜ、④を加える。ふたをして中火で20分ほど煮る。
- ⑤ ④にパプリカとアスパラガスのをせてふたをし、5分ほど蒸す。ほっきの身を加えて、さらに2分ほど蒸す。
- ⑥ 蒸しあがったら皿に盛り、レモンをかざって出来上がり。



苫小牧漁協

山口 加津子さん