

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



5

2017
No.343

[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29年度ぎょれん事業計画 一後編一
水産技術普及指導所を訪ねて ～最終回 宗谷・留萌海域～

なみまるくん おさかな 栄養辞典



今月の栄養は…

「パントテン酸」

ストレス社会で体を守る「どこにでもある」
栄養素

パントテン酸

・糖質、脂質、タンパク質の代謝
やエネルギーを作るのに必要

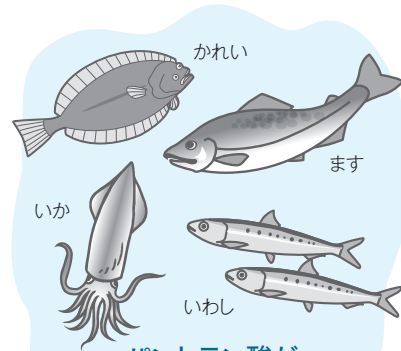
パントテン酸の主な効能

パントテン酸？初めて耳にする方も多いかもしれません。パントテン酸は水溶性のビタミンB群の一つです。名前の由来はギリシャ語で「広くどこにもある」という意味ですが、その言葉の通りいろいろな動植物食品に含まれています。糖質、脂質、タンパク質の代謝とエネルギーを作るのに必要な役割をしています。通常パントテン酸は腸内でも作ることができ、不足することは少ないといわれていますが、ストレスの多い現代人はちよつと要注意なのです。パントテン酸が不足すると、ストレスに対抗できず、皮膚炎や腸炎、円形脱毛症、頭痛、動悸など様々な症状がおこります。髪の毛や髪がなくなったり、白髪や赤茶けた髪が増えることもあそうです。足のしびれや「疼痛」、なんとなく全身がむずむずするような感覚になる「蟻走感」を感じることもまた、パント

テン酸不足かもしれません。そういえば、最近私も頭痛や動悸がよく起こるのです。その更年期だからこれもまた仕方のないのかなと簡単に考えてしまいがちです。広くいたるところにあるということは、食生活が乱れると広い範囲で不足しがちともいえます。

体に優しい食事には、「まごは（わ）やさしい」の頭文字の食品をとるのが良いといわれています。「ま」は豆、「ご」は胡麻などの種実類、「わ」はわかめなどの海藻類、「や」は野菜、「さ」はもちろんお魚、「し」は椎茸などのきのこ類、「い」は芋類。

最近では「まごこはやさしい」とも。「こ」は米、「よ」はヨーグルトなどの発酵食品です。私たち日本人は「これが体にいい！」という情報にすぐに影響され、そればかりを食べたり、これは食べない方がいい！と聞くのと全く食べなかったりと、極端な食生活に走りがちで国民性です。私は極端な制限ダイエットなどはおすすめしません。ご飯、汁物、お魚、あえものなど、今日の食卓はバランスのとれた日本型食生活になっているでしょうか？バランスのとれた食生活を心がけると、パントテン酸はあまりないようです。パントテン酸が多く含まれて



パントテン酸が
多く含まれている魚介類
かれい、ます、いか、いわしなど

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
May 2017 No.343

5

なみまるくん おさかな栄養辞典

01 パントテン酸

特集1

02 平成29年度ぎょれん事業計画 ー後編ー

特集2

08 水産技術普及指導所を訪ねて～最終回 宗谷・留萌海域～

特集3

10 日本の海のために。東京で浜と向き合うJF全漁連

浜の家族物語

12 浜中漁協/三上 大輔さん ご家族

13 頭すっきり!! ブレイクタイム

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

浜中漁協/三上 大輔さんご家族です。



雪の残る初春の霧多布岬

特集
SPECIAL

平成29年度
ぎょれん事業計画ー後編ー



先月から2か月にわたり、ぎょれんの平成29年度事業計画をご紹介します。
 今月は、販売事業、食の安全・安心対策、宣伝販促・食育・広報事業、購買事業、そして、
 経営体制に関する事業計画についてお伝えします。

平成29年度事業計画

販売事業について

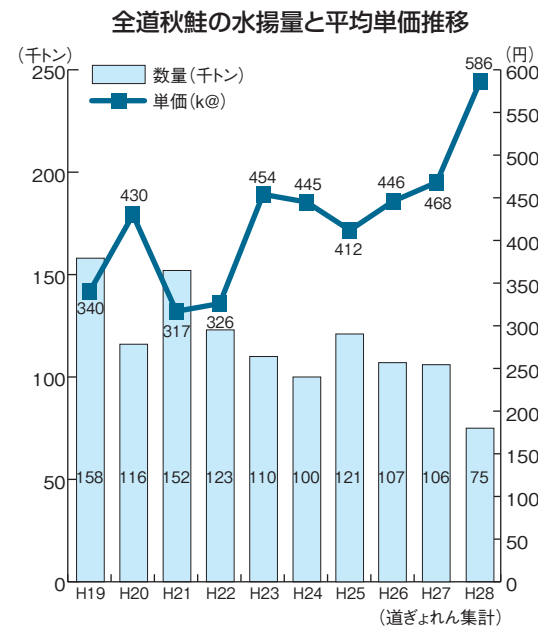
1. 秋鮭

昨年度の道内における秋鮭の水揚げは、台風・時化の影響により操業開始が遅れたことに加え、全道的に沿岸水温が例年以上に高く推移したことなどから、数量は平成に入り最も少ない7万5千トン、浜値の平均単価は586円/kgとなりました。

製品においては、親製品・魚卵製品とも国内需要が縮小傾向にあることに加え、輸出についても親製品の中国向けの搬出が低水準に留まるなど、依然として厳しい環境が続いており、高コストとなった製品の消流停滞が懸念されます。

また、近年水揚げが低水準に推移する中、魚価は好調を維持しているものの、世界の鮭鱒供給量は安定しており、国内外の需給バランスの動向によっては、本道秋鮭漁業に対する影響が危惧されます。

このため、本年度においても、秋鮭の消流安定を図るため、取り巻く環境の変化を的確に捉え、秋鮭流通対策協議会と連携した施策の継続実施が必要不可欠であり、国内・海外における秋鮭製品の需要伸長に向けた取り組みを計画的に推進していきます。



2. ほたて

これまで、ほたて漁業は安定的な生産を確保してきましたが、近年の異常気象の影響により生産が減少し、昨年度の全道水揚げは平成元年以降最低の25万8千トンの水揚げに止まり、道内加工業者への影響が顕著になるなど、大きな社会問題となっています。

流通面では、減産および輸出主導の高値形成により、国内マーケットの縮小が顕著となっています。一方、海外においては世界最大のほたて消費国でもある米国において消費量の落ち込みがみられるなど、これまで好調であった輸出に陰りが見え始めています。

また、平成30年度には、オホーツク・噴火湾地区を主体に全道的な水揚げ回復が見込まれることから、今年度中に需給バランスの適正

(1) 生鮮対策

- ①消費嗜好に即した製品規格への対応推進
- ②旬における、国産・天然を訴求した生フィレ・生筋子等の全国的な販促の拡充

(2) 国内対策

〈親製品〉

- ①国内消費の伸長を目的とした冷凍・定塩フィレ製品の販売強化
- ②需要が伸長している骨取製品の安定供給体制整備と拡販
- ③高次加工品(生食、切身、即食品等)の商品開発並びに販路拡大
- ④流通安定化に向けた海外加工の継続と国内外食・中食産業への取り組み強化
- ⑤国産・天然を訴求した全国的な通年販促の実施
- ⑥国の補助事業(需給調整事業等)の効果的な活用への取り組み



本州スーパーでの販売促進活動

化を図る対策が必要不可欠です。

本年度は、こうしたほたてを取り巻く環境の大きな変化に柔軟に対応し、国内・海外におけるほたて製品の消流安定化を図るため、北海道ほたて漁業振興協会と連携した取り組みを計画的に実践していきます。

(1) 流通対策

①国内対策

ア・国内消費拡大に向けた流通対策の継続

イ・北海道ほたて漁業振興協会と連携した宣伝販促の拡充

②輸出対策

ア・需給バランス維持の為、振興協会と連携した諸対策の継続

イ・水揚げ加工のされていない玉冷製品マーケットの開拓を継続

ウ・冷凍原料貝、活貝輸出の実態掌握と問題点の洗い出し並びに対応策の協議

③貝毒対策

ア・道・ほたて流通食品協会と連携した貝毒管理体制及びトレーサビリティの強化

イ・青森県・青森県漁連との貝毒・原貝情報の共有管理体制の確立

④MSC認証

ア・北海道産ほたてのブランド化戦略の一環として維持継続

(4) その他

①世界標準の水産エコラベル認証取得に向けた関係機関との取り組み強化

②輸出環境整備に向けた、国・道との連携並びに取り組みの推進

(3) 輸出対策

〈原料輸出〉

①中国向け販路の再構築及び新たな拠出ルート(台湾、タイ、シンガポール等)との取り組み拡充

〈製品輸出〉

①中国内販向けの販路拡充強化及び東南アジアを中心とした販路の確立

②将来的な欧米直輸出に関する調査並びに関係機関と連携した取り組み

〈魚卵製品〉

①国内消費回復に向けた販売チャネルの多様化への取り組みと新規需要開拓
 量販店・業務筋などへの流通安定化や需要が伸長傾向な外食・中食等への販路拡大

②需要に対応した生産体制の整備推進

③国産・天然を訴求した全国的な通年販促の拡充

- ⑤生産基盤整備対策
- ア・北海道ほたて漁業振興協会・道総研と連携した安定生産確保に向けた各種試験調査の実施

（2）製品販売

- ①玉冷
- ア・今年度の生産減に対応した集荷力・販売力の強化
- イ・来年度以降の生産増に対応した流通環境の整備
- ウ・需給回復に向けた積極的海外輸出への取り組み
- エ・国内消費回復に向けた露出機会の拡大等、積極的な販促展開
- ②ボイル
- ア・Net1kg製品の品質訴求による提案販売の強化
- イ・重点加工業者との協議継続と取り組みの検証
- ウ・海外末端販路の拡大
- ③生鮮ほたて
- ア・活貝・生鮮むき身・生貝柱等の製品特性を生かした提案販売の強化
- イ・国内の地域別特性に基づき、きめ細かな販売の実施
- ④乾貝柱
- ア・海扇会・香港八聯との取り組み強化
- イ・香港への安定供給を図る為、各組合と生産量・アソート等について協議

- ・昆布製造機械の情報提供
- ・道内他地区の効果的な生産方法の紹介
- イ・各地区生産者代表による昆布増産に向けた意見交換会の実施
- ウ・異物混入防止対策の継続
- ・生産者向け、異物混入に関する資料の作成・配布の継続実施

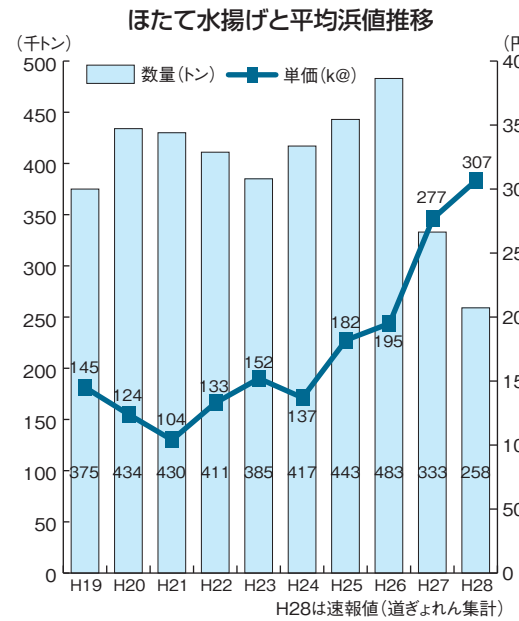
（2）流通対策

- ①北海道昆布漁業振興協会・こんぶ消費拡大協議会と連携した消流宣伝
- ア・日経ヘルス等の雑誌と連携した、昆布の健康価値・使い方の訴求
- イ・「11月15日・昆布の日」を契機とした各種媒体による販促
- ウ・昆布の機能成分研究の実施及び消費者への効果的な発信
- エ・食育活動、昆布講座、料理教室などの継続的な実施
- オ・EU圏における昆布普及活動の継続実施

（3）秩序ある輸入昆布の取り進め

北海道産昆布の安定流通を基本に、日本昆布協会（日昆）・全国調理食品工業協同組合（全調）ならびに輸入相手国との相互理解による秩序ある輸入の継続推進

- ウ・格付員との連携による品質（選別・異物）向上に向けた改善
- エ・海外華僑市場向け販路の拡大
- オ・中華系訪日客向け販売の促進

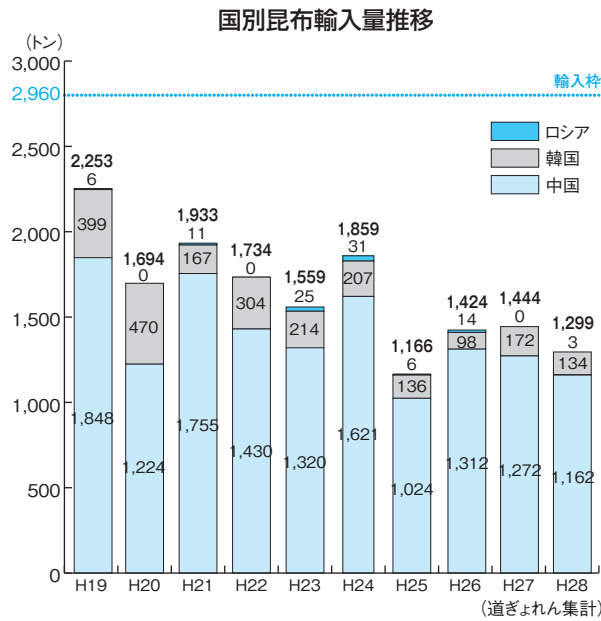


3. 昆布

北海道産昆布の生産量は、様々な要因により平成23年度以降1万9千トンを下回っており、低水準の生産から脱却できない状況にあります。

このため、北海道昆布漁業振興協会と連携し、生産回復に向けた増産対策、省力化の推進など生産振興対策を継続実施します。

また、流通面においては、低迷する昆布の消費を踏まえ、健康食品としての優位性を前

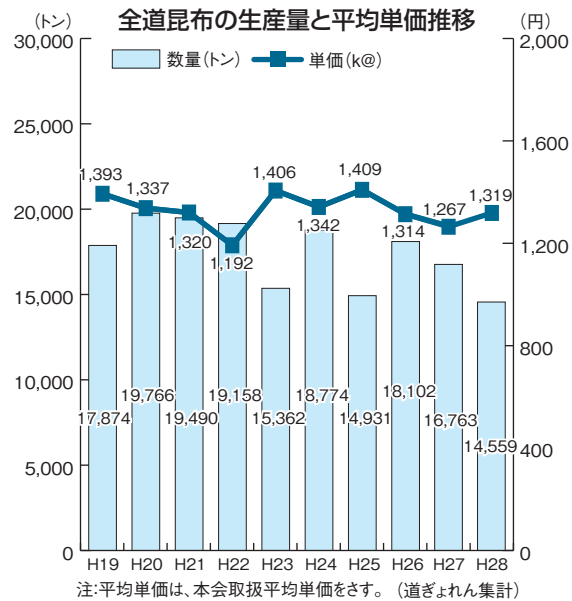


食の安全・安心対策について

消費者の食品の安全性に対する関心が高まる中、産地市場での水揚げから加工・流通に至るまで、水産食品全般にわたる品質衛生管理体制の強化が求められており、加えて適正表示等への的確対応が一段と重要になっていきます。

については、本年度においても水産物流通の起点となる産地市場の衛生管理レベルの高度化を推進し、本会直営工場・漁協工場・提携加工業者等の品質・衛生管理の向上に向け道産水産物の安全・安心対策を継続強化します。

面に押し出した効果的な宣伝・販促活動を国内・国外にて実施していくとともに、異物混入防止活動を継続的に実施し、「安全・安心な昆布」の消費者への提供に取り組みます。



（1）生産振興対策

- ①増産対策
- ア・人工的種苗投入実証試験事業
- ・最終年度となる本事業の検証と報告と今後の検討
- イ・雑海藻駆除に関する取り組み
- ・道総研に依頼の研究結果に基づく駆除面積・強度についての協議の実施
- ②生産省力化及び品質向上への取り組み
- ア・生産者への情報提供

（1）産地市場衛生管理高度化推進に向けた取り組み

- ①産地市場衛生管理マニュアルに基づいた点検と「重点評価項目」による衛生管理レベルの維持・向上
- ②産地市場連絡協議会を通じた組織的取り組みの継続

（2）本会直営工場・漁協工場・提携加工業者のさらなる品質・衛生管理レベルの向上への取り組み

- ①重大事故・商品苦情に対する危機管理体制の継続強化
- ②定期的な工場点検の実施と改善指導の継続



各工場では工場点検を行い、品質・衛生管理レベルの向上に努めています

（3）商品の品質・衛生管理ならびに表示の適正化に向けた取り組み

- ①本会取扱製品の表示の適正化ならびに

商品仕様書の一元管理に向けた取り組み
継続

②食品表示法の施行に伴う適正表示の徹底指導

③本会・グループ職員の「食品表示検定」有資格者拡大による商品表示知識の向上

(4) 全道漁協職員向け衛生管理指導の継続実施

①指導教育部との連携による全道ブロック別一般職員向け衛生管理研修会の開催

②全道漁協工場衛生管理高度化に向けた工場担当者集合研修会の開催

宣伝販促・食育・広報事業について

水産物の消費が漸次減少する中、喫緊の課題となっている魚食の消費拡大に向け、積極的な事業展開を行います。

宣伝販促事業は、道産水産物の優位性や利用機会の創出を目的とした各種販促を展開します。

食育事業については、調理師や栄養士の他、主婦層や次世代の消費者となりうる若年層を対象に、講座や調理実習を行い、道産水産物の魅力発信と利用促進を図ります。

広報・組織活動は、取り巻く環境や情報を的確に浜に伝えるとともに、生産者と消費者の架け橋となるべく情報交流を図ります。

(1) 系統ブランド資材

①重点品目（タイナイロン・ベトナム養殖籠・定置資材）の取扱強化

②刺網仕立工場減少対策として海外での試験生産の実施

③ぎょれんマリノサポート(株)との連携による営業拡大

④系統ブランド資材評価推進委員会活動・漁協各部会等を通じた、ブランド資材のPR活動及び拡販強化

(2) 漁業用燃油

①高い系統利用率を背景とした漁協系統仕入力の維持・向上

②価格低減化及び系統利用率向上に向けた漁業用燃油（特に軽油）の取扱

③共有燃油施設再編整備の計画的な実施

④系統燃油施設の保全管理体制強化に向けた全道各地区研修会の開催

⑤WEB版軽油免税券申請事務軽減ソフトの普及

(3) 各種資材

①木函からエココンテナ等衛生的容器への代替促進

②大型タンク・大型パレットの利用促進

(1) 宣伝・販促事業

①道産水産物の売り場確保に向け、旬や栄養面を訴求した効果的な宣伝活動を推進

②大手調味料メーカーと連携した簡便なメニューの提案及び消費喚起の推進

③道内観光客向け事業の展開

ア. 日本人に対するホテル等の宿泊施設におけるメニューフェアの開催

イ. 外国人に対する居酒屋レストラン等での普及啓発の推進

④「道産水産物流通安定対策協議会」(本会・北海道・札幌市中央卸売市場・札幌市場荷受で構成) による地産地消・魚食普及の強化



昨年はニセコでインバウンド(訪日観光客)対策事業を実施しました

(2) 食育事業

①調理師・栄養士に対する道産水産物の優位性を訴求した食育講座の継続実施

②次世代の消費を担う園児・小学生など若年層向けに、特別講座の実施

(4) 施設・機器

①平成28年度新たに開発した商品や重点商品の普及促進

ア. かき重量選別機

イ. ほたて耳吊用穴あけ機

②(株)ぎょれん設計センターとの情報交換・連携強化による各種機器の開発・改良提案



昨年から扱っているほたて耳吊り用穴あけ機

経営体制について

かつてない水場の減少によって道内水産業を取り巻く環境は、生産、加工、流通、消費とあらゆる分野において厳しい局面を迎えています。

このような状況下、「浜から頼られる」系統組織であり続けるため、果敢に諸対策事業の推進を図るとともに、会員配当の継続、財務基盤の強化、経営体制の強化に取り組んでいます。

③各種料理教室での栄養面の訴求を目的としたイベントの開催

(3) 広報・組織活動

①広報「なみまるくん」の発行継続と漁業者へのタイムリーな情報提供

②漁協購販推進全道地区委員長会及び女性連・漁青連と連携した組織活動の実施

購買事業について

漁業経営の安定に向け、漁業用燃油の適正価格による安定供給及び生産資材コストの削減による漁協系統購買機能の充実を会員と連携しながら図っていきます。

漁業用資材においては、漁業用資材全般の価格増高が懸念される中、引き続き良質廉価な「系統ブランド資材」の開発・普及を進めることにより、価格牽制機能の強化を図り、営漁コストの削減に努めます。

漁業用燃油は、原油価格がOPEC減産合意を受け上昇基調に転じ、加えて米シエールオイル供給量やOPEC非加盟国の動向、また為替の影響などもあり、先行き不透明感が強く漂っていることから、引き続き燃油取扱系統集中化による価格低減化と燃油施設整備を通じた安定供給に取り組んでいきます。

加えて、施設・機器については、浜のニーズに合った各種機器の開発・改良提案に取り組みます。

このためには、次期中期的事業推進方向に沿った各種対策に積極的に取り組むとともに、ぎょれんグループ全体の再編整備や総合的な危機管理体制の強化に取り組めます。

(1) 経営基盤の強化

①環境変化に対応し得る柔軟な組織体制の構築

②会員配当の継続と計画的な内部留保による財務基盤の強化

③保有資産の健全性確保及び効果的な設備投資の実施

ア. 直営工場における生産設備の更新

イ. 老朽化した事務所・住宅の建替

④業・事務合理化に向けた次期電算システムの導入(H30・4導入予定)

(2) 人材育成の強化

①雇用環境に対応した人事制度の検討

②人材育成計画に基づく職員教育の継続

③関連会社を含めた本会グループ全体での適正人員配置の実現

(3) グループ危機管理体制の強化

①関連会社の経営管理機能の強化

②リスク管理の徹底

③コンプライアンス(法令遵守)経営の実践

④総合的な品質衛生管理体制の充実強化

水産技術普及指導所を訪ねて

～最終回 宗谷・留萌海域～



簡易採苗したなまこの受精卵の様子を顕微鏡で確認

今年もにしんの採卵を組合と合同で行いました

宗谷普及指導所ではこんなことに取り組んでいます！

1. なまこ種苗生産放流と資源管理

宗谷漁協では20年以上前から独自に稚なまこの種苗生産放流事業を実施しており、宗谷指導所もこれを支援してきました。近年は小規模であれば専用の施設を持たない環境でも簡易的に種苗を生産することが可能となっており、稚内漁協でも青年部を中心に取り組んでいます。

桁引き漁業での生産が圧倒的に多い中、近年、漁獲後の出荷に手がかからないこともあって、高齢の漁業者を中心に、磯回りのなまこ漁の人氣が高まっています。

石崎宗谷指導所長兼総括普及指導員は「漁業者が自ら種苗生産放流事業に取り組むことで、漁業を持続させていくための資源管理への意識も高まっていると思います」と話します。



稚内漁協青年部、なまこ部会とともに簡易採苗したなまこをなまこ漁場に設置します

2. ほたての安定的な生産に向けて

北海道の主要な水産物でもあるほたての安

増養殖や資源管理に関する技術や知識に関する普及活動を通じ、沿岸漁業の発展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94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。

最終回となる今回は、増毛町から枝幸町まで、留萌・宗谷海域を所管する総括普及指導員が在籍する宗谷地区水産技術普及指導所（以下指導所）をご紹介します。

宗谷指導所の所管する海域は、昆布やうに、なまこなど根付の漁業が中心の日本海側と、ほたてや秋鮭、かに、たこを中心に漁獲するオホーツク海側の2つに2分されます。日本海側では後継者や昆布の作業時の人手不足などが課題となっている一方、オホーツク海側では漁業経営を支えるほたての状況が懸案事項となっています。



にしん資源量の増大も課題です

定期的な生産のため、稚貝の生産を多く行っている留萌の指導所を中心に採苗データの共有が重要となっています。主要魚種となっているオホーツク海側では専門の職員がいる組合もあり、組合の前浜の情報と指導所の広域的な情報を交換・共有して、より良い時期に採苗ができるような環境づくりをしています。



稚貝の大きさなどもデータ化し、採苗情報の改善に役立っています

3. 藻類の増産を目指して

宗谷指導所の管内では、昆布の他にも銀杏草やもずくなど、藻類も多く収穫されます。今年度からは、稚内市の地域ブランドにも認定されているもずくの生産量向上に向けた基礎研究が始まりました。

稚内で採られているのは、いしもずくという種類のもずく。その中でも海藻に付着して成長した、柔らかいものだけを採つ



宗谷普及指導所のみなさん



宗谷地区指導所



宗谷地区指導所は稚内市にあります。留萌・宗谷海域にはほかに、枝幸支所と礼文支所、利尻支所、留萌地区普及指導所（羽幌町）、留萌南部支所（留萌市）があり、枝幸支所3名、礼文支所2名、利尻支所2名、留萌地区指導所4名、留萌南部支所2名の普及指導員が勤務しています。

宗谷指導所の注目！人物

入庁2年目
唯一の女性普及職員
小泉穂波さん



神奈川県出身。東京農業大学卒業後入庁。学生時代はまぐろやかじきを研究しており、松前町で調査を行いました。

2年目となる今年は、ほっき貝やほたて、海藻類、女性部活動を担当します。漁協や漁業者の方々と調査等を通じて、資源を守りながら漁業が続けられるよう支援をしたいと考えています。また、女性職員として、今までとは違った目線で女性部活動を支えていきたいです。

ていますが、その生活史や付着するものの好みは知られていません。これから数年をかけ、管内のもずくの生活史を調査し、増産に役立てていく予定です。

また、宗谷指導所利尻・礼文支所では養殖昆布の収量の安定に向けて、各種調査を行っています。このうち礼文支所では昨年からの養殖昆布を育成段階毎に測定・計測し、海水温や海水中の栄養成分との関連をまとめて昆布の育成管理技術の改良に向けた情報の蓄積を行っており、これからも水産試験場と連携して取り組んでいきます。

声の現場の主査 杉本正和さんに伺いました



旭川市出身。北里大学卒業後入庁。これまで、礼文島、南かやべ、日高（静内、浦河）、室蘭の普及指導所にて勤務。

なまこを中心に資源管理や増殖に関する業務にあたっています。なまこの簡易採苗は開始してからまだ数年ですが、青年部や漁業者の意欲は高く、今後放流数が伸びていくと考えています。

また、指導所では漁業士と一緒に食育などにも取り組んでいます。魚のおいしさを伝えるだけでなく、若い方へ魚をさばく技術も伝えていきたいと思っています。



日本の海のために。 東京で浜と向き合うJF全漁連

東京駅から徒歩15分。JF全漁連の入居するビルはオフィス街にあります 様々な案件を同時進行で進める漁政部は多忙を極めます

とされています。それにより、強い漁業経営力のある経営体を作り、漁業の魅力を上げることで、若者へ漁業をアピールし、担い手対策につなげたいと考えています。実際に全国で600以上（道内では87）が承認を受けた「浜の活力再生プラン」では、取り組みから2年が経過した段階で7割以上の地区で所得が上昇しており、今後、より一層の増加が期待されています。

現在水産庁は5年に1度の水産基本計画の見直しを行っています。JF全漁連は「中核的担い手の確保・育成」をそれに盛り込むべき重点課題の1つとしています。これからは、漁業生産の中心となっている漁業者への支援とともに、将来にわたって漁業を支える担い手を確保し、漁村を守る人を育てる仕組みを作っていくことも必要です。



3月には、日本海沖での漁業者の操業安全確保を管内閣官房長官へ要請しました

水産日本の復活に向けた取り組み

JF全漁連では、販売・購買事業、指導事業の他に、国内外での水産物の消費・販売拡大と、漁業の活性化・再生のため、漁業者による構造改革の取り組みの支援に注力しています。

全国漁業協同組合連合会（以下JF全漁連）は、「よりよい地域社会を築くこと、組合員の経済的・社会的地位を高めること」を目的に組織されている、漁協の全国団体です。拠点を東京としているため、身近に感じることは少ないかもしれませんが、その活動は北海道の浜にも大きく影響を与えています。今月は、そんなJF全漁連をご紹介します。

JF全漁連は東京に本所を置くほか、仙台・大阪・福岡の事業所など9か所の出先、釧路を始めとした全国7か所の油槽所、6つの国内外の子会社を持ち、245名の職員が業務にあたっています。購買・販売事業と指導事業を2本の柱としており、購買・販売事業では石油製品や漁業資材等の供給、原料の調達と製造・販売を、指導事業では、漁業者の経済的・社会的地位の向上や漁協経営の安定と組織強化を図るための取り組みを行っています。

JF全漁連の事業の中でも、北海道の浜に特に大きく影響を与えているのが指導事業の一翼である漁政部による漁政活動です。



全国漁業協同組合連合会

- ◎所在地：東京都千代田区内神田
- ◎設立：1952年10月
- ◎売上高：800億円

※JFとは、Japan Fisheries Co-operatives（日本の漁業協同組合）の略で、消費者に親しまれ、信頼され、選ばれる「漁協と日本の水産物」のイメージを形成するものです。

国産水産物の魅力をより多くの人へ伝える 輸出・直販拡大事業部



JF全漁連
輸出・直販拡大事業部長
三浦 秀樹さん

国内外の消費・販売拡大に向けて、国内では、全国の漁師自慢の魚を紹介する「プライドフィッシュ」プロジェクト（※）によりPRを行っており、イベントや百貨店・量販店での販売促進活動にも広がりを見せています。また、今後はプライドフィッシュを利用した加工製品やギフト製品の開発も検討しています。

国外向けには、シンガポールに子会社を立ち上げ、新たなマーケットへの参入を図るとともに、運営するアンテナショップ「JF KANDADA WADATSUMI」で全国の都道府県漁連、漁協のフェアなどで情報発信を行い、魚食文化の普及に努めています。これまでも国産水産物の輸出はされてきましたが、より高付加価値となる製品や、生食できる安全・安心な水産物としてのPRと販売促進を進めていきます。



WADATSUMIでは4月11日から2か月の間北海道フェアを開催中です

漁業者の声を行政へ反映させる漁政部



JF全漁連 漁政部長
若林 満さん

漁政部では、漁業者の経済的・社会的地位の向上を目指して、国の政策に漁業者の声を反映させるよう働きかけています。

全国には准組合員を含め約30万人の組合員と959の漁協（沿岸地区）があり、それぞれの地域には様々な課題があります。その解決のために必要な施策やその予算を確保することが大きな役割です。

近年実現した取り組みでは、燃油セーフティネットや、有害生物漁業被害防止総合対策事業、資源管理・収入安定対策制度、漁船リース事業、機器導入事業などがあります。いずれの補助事業も税金を財源としているため、適正な運用と漁業経営の安定のため、継続的に予算を確保していくことも重要です。また、有害生物に関する事業は、当初日本海側の大型クラゲを対象として始まりましたが、現在は北海道のザラバやと海獣被害が主な対象となっています。全国の漁業者が活用できるような仕組み作りも大切です。

これまでの様々な取り組みも、全て漁業者の所得を上げ、経営の安定を図ることを目的

（※）「プライドフィッシュ」プロジェクト

感動せずにはいられない魚の本当のおいしさを多くの人に知ってもらうため、地域ごと、春夏秋冬ごとに、魚を知り尽くした地元漁師が自信を持って勧める魚を「プライドフィッシュ」として選定。北海道からは、時鮭、ほたての他、12魚種を選定しています。



ぎょれんより浜の皆さんへ



北海道ぎょれん
参事・東京事務所長
斎藤 規維

今年度から指導部門として東京事務所が新設され2名が常駐しています。

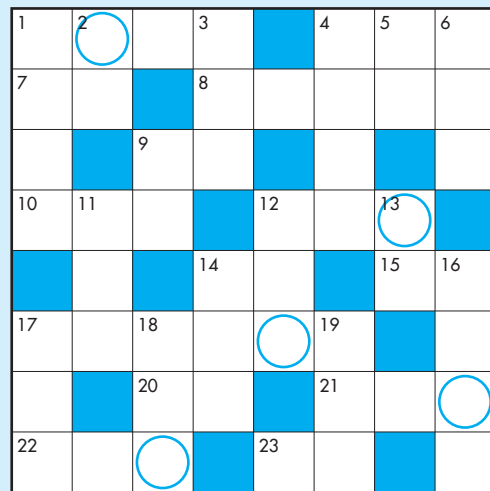
従来から漁政対策を中心に与党、中央省庁、全漁連、大日本水産会などの中央団体との協議、情報収集に取り組んでおりますが、これからも、引き続き要請活動等の対応窓口としてしっかりと対応していきます。

重要課題である後継者対策、資源管理、漁場環境保全対策に加え、規制制度改革等、新たな課題もあるなかで、特に全漁連とはより密接に協議調整を図り、迅速に対応できるように努めてまいりますのでよろしくお願いいたします。

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。

気温も徐々に暖くなり、休日の計画を練るのも心が躍りますね。
これを利用して少し遠くまで旅に出るのも良いかもしれません。



○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。



4月号の解答と当選者

(福島町) 川口つぐみさん
(弘前市) 大島海輝哉さん
(浜中町) 徳光 直子さん
(函館市) 小林 鋭三さん
(北見市) 若井善久恵さん

タ
テ
の
カ
ギ

- ① 西瓜割りの小道具は棒とこれ
- ② ハワイの花の首飾り
- ③ 学校から帰ること
- ④ 十二番目の干支
- ⑤ たこ取りの容器
- ⑥ 一番首の長い動物
- ⑨ 損⇔
- ⑪ 兜とセットで五月飾り
- ⑫ 歩く姿が百合に例えられる人
- ⑬ 見るだけでなく叶えよう
- ⑭ フリーマーケットの通称
- ⑮ 煙を吐いて走る〇〇〇〇機関車
- ⑰ 陰暦五月の呼び名
- ⑱ ないと人は窒息する
- ⑲ mgのgは？

ヨコの力ギ

- ① 卵白を固く泡立てたもの
- ④ 全部飲み干す○○○飲み
- ⑦ 潮干狩りの獲物の「あさり」は何の仲間?
- ⑧ 五月の空を泳いでる
- ⑨ 奈良県法隆寺の「五重○○」は国宝
- ⑩ 衣と住の間
- ⑫ おいしいお酒
- ⑬ 日本一高い山の名前
- ⑮ タイルとタイルのつなぎ目
- ⑰ 颯爽と自転車に乗って出かけ
- ⑲ パカッパカッと走る
- ㉑ 雷も鳴っている雨
- ㉒ ミラクル
- ㉔ ビーバーが川を堰き止めて作るもの

今月の
浜の
家族物語



【三上さんご一家】 ^{みかみ}三上大輔さん(34歳)、^{だいすけ}しのぶさん(34歳)、^{ゆうだい}ゆいちゃん(8歳)、雄大くん(7歳)、うみちゃん(3歳)

※大輔さんの父・^{あさお}浅雄さん、母・ますみさんと共に

「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、浜中漁協の三上さんご一家です。

小さいころから夢は漁師

春の鮭鱒流し網漁、夏から秋のさんま・いわし棒受網漁、冬のたこ空釣り縄漁を営む大輔さん。これまで多いときには70隻はあったという鮭鱒流し網漁も今は4隻。「だんだん減ってきたんだよ。大漁はうれしいけど、魚がたくさんかかったら、その分沖で裂割きりしないといけないし。体力的には大変だね」と話します。

「気づいた時には漁師になると決めていた」と教えてくれた大輔さんは、高校卒業後漁師になって16年。今も父 浅雄さんと船に乗っています。「うちは親子仲もいいので、気を遣わなくていいよ」と笑います。

個性あふれる賑やか3きょうだい

高校の同級生というしのぶさんは卒業後、製菓の道へ。札幌でパティシエとして働いた後、浜中町へ

帰ってきましたが、今も折々にその腕を振るっているそう。「でも、乗組員の分の食事や漁の時のお弁当を用意するのは大変なんです。献立や味付けに気を使いますね」と笑って教えてくれました。

三上家の長女ゆいちゃんは絵が得意な小学校3年生。大輔さんは「ばあちゃんも絵が上手なんです」と教えてくれました。几帳面でパパ似という長男雄大君は小学校2年生。走るのが早く、体育が得意です。3歳のうみちゃんはやんちゃで明るく、歌う事が好きな家族のムードメーカー。三上家には近所の子供たちが遊びに来ることも多く、毎日賑やかな日々です。

これからは漁期が始まり忙しくなる三上家ですが、大輔さんは「春には少し余裕ができるので、そのうち子どもたちをディズニーランドに連れて行ってあげたいですね」と笑顔で話してくれました。



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。

全道各地で地区組合長会議を開催

各浜で、平成29年度のぎょれん事業計画を説明しました

4月4日(火)～13日(木)にかけて、ぎょれんは2班に分かれて、各地区の組合長会議に出席しました。会議では平成28年度決算見込み、平成29年度事業計画の基本的な考え方等について説明がなされ、漁協幹部の皆様と意見交換を行いました。今後、各浜から寄せられたご意見・ご提言を活かしながら事業計画を策定し、今年度の事業を推進していきます。



宗谷地区組合長会議の様子



北見地区組合長会議でご挨拶するぎょれん佐藤副会長

03

入賞作品は2018年ぎょれんカレンダーに採用!

「海の四季 フォトコンテスト」を開催します

ぎょれんでは、昨年に続き「北海道の海・浜・港の四季を感じる風景写真」を広く募集する「海の四季フォトコンテスト」を開催しています。入賞作品(6点)は「2018年ぎょれんカレンダー」に採用するほか、採用者には海の幸セットをプレゼントします。また今回は、より多くの人に気軽に応募してもらうことを狙って、応募者全員の中から50名様に水産加工品をプレゼントします。

応募受付は9月11日まで。応募方法等の詳細は、本誌に折り込んでいる応募チラシをご覧ください。たくさんのご応募をお待ちしています!

※カレンダーとして印刷するため、大きめの画像データサイズを推奨しています。詳しい推奨サイズ等はチラシをご覧ください。



身近な写真愛好家にもお声掛けください。たくさんのご応募をお待ちしています!

平成29年度全道漁協新採用職員研修会を開催

新たな浜の仲間に加わった総勢81名が、職員としての心構えや本道漁業について研修しました

4月5日(水)～7日(金)の3日間、札幌市の第2水産ビルにおいて、漁協の新採用職員を主な対象とした「全道漁協新採用職員研修会」(主催:ぎょれん指導教育部)が開催されました。初日は「漁業・漁協をめぐる情勢」「漁協のあらまし」「漁協のコンプライアンス」「漁協簿記入門」、2日目は「社会人としての心構え」「職場のマナー研修」、最終日は「早朝の札幌市場視察」「系統各連の本所訪問」と、盛りだくさんのカリキュラムを熱心に学びました。新採用職員の皆さんは、大勢の仲間達と出会いともに学んだ3日間を胸に、それぞれの職場へと戻って行きました。



ビジネスマナーを実践的に学ぶグループワークに取り組みました



美しい姿勢がお客様に良い印象を与えることも学びました

01

道産水産物の力でJ1での活躍を後押しします

北海道コンサドーレ札幌の選手寮へ水産物の寄贈を行います

ぎょれんは4月から1年間、クラブパートナーを務める北海道コンサドーレ札幌(以下コンサドーレ)の選手寮へ、旬の道産水産物計50万円の寄贈を行います。これまでぎょれんとコンサドーレは共同で食育教室を開催するなどしてきましたが、栄養豊かな水産物を食べてもらうことでJ1での一層の活躍を願う取り組みです。

4月16日(日)札幌ドームで行われたコンサドーレ主催の試合では、ぎょれん安田常務より目録パネルの贈呈が行われ、来場した観客1万8千人からは大きな拍手が送られていました。



贈呈式で安田常務(右)からパネルを受け取ったのは、自らの寮で暮らす選手(中央)

02

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5月号への感想・ご意見など（※150字程度まで）
- ②13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〉5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
北海道ぎよれん 総務企画部 広報担当
（FAX）011-242-3543
（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。

13ページの間違ひさがしの答え



この春より担当となりました。前任の工藤と同じ苗字、同じ性別の工藤です。まだ右も左もわかりませんが、皆さんに楽しく読んでいただける紙面づくりに精一杯努めてまいりますので、どうぞよろしく願いたします。（工藤◎）

雪が早く溶けて春がきました。養殖昆布も順調みたいです。大きな時化がない様に祈ります。
（利尻富士町 藤原基子さん 67歳）



マグロ食べたい！今年も大漁でありますように！
（福島町 川口つぐみさん）
弘前に来て2年目です。根室の実家で昆布干してた頃がなつかしいです。なみまるもしばらく振りに目にします。
（弘前市 大島海輝哉さん 19歳）
ニユースで桜の便りが届いています。北海道はゴールデンウィーク頃です。楽しみです。
（小樽市 宮古登美子さん）
今年は雪も少なく喜んでいましたが、いつまでも寒くて、ストーブを消せません。年齢のせいでしょうか。
（泊村 秋山祐子さん 82歳）
浜はきれいな刺網漁が最盛期です。
（小樽市 宮古知行さん）

栄養辞典の糖質についての記事は、ダイエット中の人には何よりの情報だったと思う。「過不足にならないように摂る事」は調理法にも参考になるはず！
（浦河町 K・Mさん 52歳）
今年も女性部の釧路地区大会があり、皆さんの元気な姿を拝見して、1年間のパワーをしっかりと頂いて帰ってきました。また1年間、笑顔で、健康に仕事ができるように頑張ります！
（浜中町 徳光直子さん）
はやくサクラ咲かないかなあ。4月で1歳になる息子に早く見せたいです。暖かな一れ。
（厚岸町 A・Oさん 24歳）

今年より担当となりました。これまでの販売畑を中心に歩み、転勤は入会以来10回を数えます。道内での勤務より東京大阪福岡で過ごした期間のほうが長くなりました。各地での業務経験を紙面に反映させることができるかどうかかわかりませんが、今年ぎよれんに入会した新人さんのフレッシュさに負けないように魅力ある紙面づくりに全力投球致します。よろしく願いたします。（藤江◎）

編集後記

4月号掲載記事に関するお詫びと訂正
前号（4月号）の裏表紙「浜のおかあさんレシビ」に掲載いたしました米森みゆきさんのお写真が別の方のお写真となっていました。今号では改めて米森さんのレシビをご紹介させていただきます。なお、お詫びして訂正いたします。

news 浜のほつとニュース

大漁祈願！

小樽

小樽管内ではにしん漁が終漁しました。今期の漁獲量は豊漁だった昨年を下回ったものの、例年並みで推移し、単価はますますの高値となりました。また、4月初旬からは石狩湾沿岸で道東・道北方面に向けて、ほたて稚貝の出荷が始まりました。スタート時は風恵まれ順調な水揚げが行われていましたが、4月中旬からは時化により足踏みする日も増えています。今後の安定した出荷を期待します。

室蘭

当管内のほっき漁は、産卵期のため5月・6月は禁漁期となります。禁漁期前のこの時期は例年値段が上がりませんが、今年は時化も絡み、例年よりも上げ幅が大きく、k@650～600ほどとなっています。また、春定置漁は4月11日の登別を皮切りに、順次各地で始まりました。時化が続き、なかなか水揚げがまとまっていませんでしたが、これから鱒や時鮭などの大漁が期待されます。生産者の安全と大漁を祈願しています。

根室

根室の春を告げる、日本200海里内で操業する小型鮭鱒流し網漁が4月10日に解禁となり、根室市内の落石・花咲・歯舞の各港から20隻が日付が変わると同時に一斉に出港しました。初水揚げは4月12日となり、時鮭1.3トンが上場されました。最高値は昨年よりk@700高いk@4,500で競り落とされ、早速根室市内の小売店の店頭で初物が並びました。今後、本格化する鮭鱒漁の豊漁と安全な操業を心から願っています。

留萌

当管内では3月下旬よりほたて稚貝の出荷が始まりましたが、天候に恵まれず昨年より遅いペースで出荷が進んでいます。一方で、春漁は最盛期を迎えており、20トンの真がれいが水揚げされる日もあります。今後、暖かくなると共に穏やかな天候になり、それぞれの漁が順調に行われることを祈念しています。

函館

4月上旬より、南かやべ地区で定置網漁が始まりました。南かやべの定置網は「大謀網」と呼ばれるもので、春には本鱒、夏にはさば、秋にはいか・ぶり・いわし、冬には助宗など季節ごとに様々な魚が水揚げされます。現在は、主に本鱒が1～2キロサイズを中心に1日1,000本程度水揚げされ、比較的高値で取引されています。中旬からは時しらすも水揚げされ始め、市場にも季節の移ろいを感じられます。

釧路

流水が接岸するなど春の珍事に巻き込まれた釧路管内ですが、いまやその流水もすっかり去りました。さて、春漁のメインである鮭鱒流し網が4月10日に漁し、また、4月末にはもう一つのメインとなる春定置網がスタートします。後は春本番を迎えるばかりの当管内です。皆様の安全操業と大漁を願っています。

稚内

宗谷管内の毛がに籠漁は終盤に差し掛かり、順調に許容量を消化しています。春なまこ漁は、昨年を上回る価格で推移しているものの、時化が続き、水揚げが出来ない状況が続いています。また、礼文地区では4月20日より、むらさきうに漁が解禁となります。昨年度、高値で推移したことから、浜は大変期待をしています。少しずつ暖かくなり、浜も活気づいていますが、安全操業で豊漁となることを願っています。

梶山

すっかり雪も融け、桜の開花を待つばかりのひやま地区では、江差支所を皮切りに瀬棚から上ノ国までの全支所でなまこ漁が始まりました。4月に入ってから天候不順などにより水揚げ数量は思うように伸びていませんが、k@5,000ほどの価格で推移しています。7月まで続く今後の漁期に浜からの熱い視線が向けられています。

日高

4月に入り、日高管内もようやく暖かい春の陽気が続くようになりました。浜では土俵入れの風景も見られ、4月20日より解禁となる春定置網漁に向けて網入れの準備が進んでいます。昨年度時鮭の管内水揚げは平年作を超える豊漁となりましたが、今年度は昨年度以上の豊漁となることを期待したいところです。春定置網漁は連休明けから本番を迎えます。皆様の今後の安全操業と大漁を心より祈願しています。

北見

寒さの続いたオホーツク海にも少しずつ春のきざしを感じられるようになりました。ほたての漁場造成、毛がに籠漁も順調に進んでいます。加えて底曳網漁、刺網漁では、にしん、かれいななど多くの魚種が水揚げされ、浜は賑わいを見せています。これから忙しさを増していきますが、皆様の今後の安全操業と大漁を心より祈願しています。

海難ゼロ 腕より勘より まず確認

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

えびとほたてがたっぷり! ちょっと贅沢ご馳走丼

かき揚げ丼

浜のおかあさん

レシピ



今回は甘えびとほたてを贅沢に使った「かき揚げ丼」をご紹介します。プリプリ・サクサクの甘えびとほたての風味に、思わず箸が進むことうけあいです。

材料(4人分)

- | | |
|--------------|--------------|
| ・殻付甘えび…28匹 | ・冷水…適量 |
| ・殻付ほたて…12枚 | ・サラダ油…適量 |
| ・にんじん…30g | ・みりん…50cc |
| ・玉ねぎ(大)…1/4個 | ・醤油…50cc |
| ・三つ葉…30g | ・昆布だし…1.2カップ |
| ・天ぷら粉…適量 | ・ご飯…2合 |

作り方

- ① 殻付甘えびの頭を取り、殻をむく。
- ② 殻付ほたてをむき、貝柱を1/4に切る。
- ③ にんじんは3cmの長さの細切りにする。玉ねぎは繊維にそって縦に薄切りにする。三つ葉は3cmの長さに切りそろえる。
- ④ ボールに天ぷら粉と冷水を入れて溶き、だまが少し残る状態まで太めの箸で切るように混ぜる。
- ⑤ ボールに①②③の材料を入れ混ぜ合わせ、少量の天ぷら粉を全体にまぶす。
- ⑥ ⑤に④を加え混ぜ合わせ、木杓子にのる分量ずつひとまとめにし、170℃の油できつね色になるまで揚げ、油を切る。
- ⑦ 鍋にみりんを入れて火にかける。煮立ったら醤油と昆布だしを加えさっと煮て、つゆを作る。
- ⑧ ⑥のかき揚げを⑦で作ったつゆにくぐらせ、丼によそったご飯にのせたら出来上がり。



北るもい漁協

米森 みゆきさん