

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



7
2017
No.345

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

第55回 北海道漁業協同組合長会議
第68回 ギョレン通常総会

なみまるくん おさかな 栄養辞典



今月の栄養は…

「コレステロール」

善玉?悪玉?体を作る材料にもなっている
コレステロール

コレステロール

・細胞膜、性・副腎皮質
ホルモン、胆汁の材料

コレステロールの
主な働き

コレステロールは脂質の一種で、私たちの体の血液中だけでなく、脳、内臓、筋肉など全身に多く分布しており、細胞膜、性ホルモンの消化吸収を助ける胆汁の材料です。コレステロールというと、悪いイメージを持たれがちですが、細胞膜の材料もコレステロールという重要な役割を担っています。コレステロールはLDLとHDLに分かれます。LDLは肝臓から各細胞にコレステロールを運ぶ役割。HDLは細胞から余分なコレステロールを回収して肝臓へ戻す役割。どちらも大切な役割を持っていて、悪玉と呼ばれるLDLは善玉、LDLは生命現象の根幹をなす善玉。コレステロールは、攻撃されることも、活性酸素による酸化も、血中のコレステロールは、血管に

壁に付着し、動脈硬化を引き起こすことがわかっています。LDLが悪者なのではなく、生活習慣由来などによってLDLが酸化し、LDLに変化したものが本当の悪者なのです。青魚に含まれるDHAやEPAは不飽和脂肪酸の一種でLDLを防いで、HDLに変化することを知りたいです。たこやいかはコレステロールが原因となる胆石を防ぎ、改善するほかに、糖尿病を予防、改善するほかに、魚卵やウリンさんというアミノ酸の一種をたくさん含んでいるし、魚卵や煮干し、ちりめんじゃこには細胞の新陳代謝を活性化して老化を防ぐ働きがあります。昆布やわかめは、コレステロールを溶かし、水溶性食物繊維は、コレステロールが腸から排出されるのを助けます。卵などの食品は敬遠されがちですが、卵の食品は敬遠されがちですが、適量で食べれば、あまり問題はありません。適量で食べれば、あまり問題はありません。適量で食べれば、あまり問題はありません。

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/うららかに」オープン。ぎょれんと共にレシピの制作多数。



コレステロールと
食べ合わせの良い魚介類

昆布、わかめ、ひじき、青魚など

うことですね。青魚や大豆製品、酒粕などを積極的にとるようにして、活性酸素からの攻撃から体を守るように心がけたいものです。夏の暑さで食欲が落ちて、つい冷たいビールに走って、飲酒が多くなったりと、食生活が乱れがちな季節です。バランスのとれた食事と適度な運動、そして睡眠不足などを解消して、健康的な毎日を送りましょう。

[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
July 2017 No.345

7

01 なみまるくん おさかな栄養辞典
コレステロール

02 特集1
第55回 北海道漁業協同組合長会議

05 特集2
第68回 ゑれん通常総会

08 特集3 海・ひと・夢
北海道漁業協同組合連合会 代表理事専務/崎出 弘和 さん

10 特集4
広まれ! 北海道のおいしさ 新たなシリーズ商品が誕生します

12 浜の家族物語
稚内漁協/岡田 直樹さん 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

15 「お魚殖やす植樹運動」植樹行事が行われました

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

稚内漁協/岡田 直樹さんご家族です。



まだまだ肌寒い初夏の稚内。風の強いこの日は、船も肩を寄せ合っているかのよう

第55回 北海道漁業協同組合長会議



3つの議案と緊急特別決議案が原案通り承認、決議された、第55回全道漁協組合長会議



高橋はるみ北海道知事



ぎょれん 川崎会長

6月15日(木)、札幌市の第2水産ビル大会議室で「第55回北海道漁業協同組合長会議」が開催されました。会議では5月10日(水)の「北海道漁業協同組合長会議実行委員会」で審議された3つの決議案に加え緊急特別決議案として「北朝鮮の弾道ミサイル発射に対する漁業者の安全確保を求める緊急特別決議案」が上程されました。ここでは、その会議の模様と決議内容についてお伝えします。

漁業資源増大と資源管理対策や漁業経営基盤安定化対策の推進など、3つの決議案に加え、緊急特別決議案を採決

会議では、主催団体を代表し、ぎょれん川崎会長があいさつを行い、高橋はるみ北海道知事より来賓あいさつがありました。引き続き、柳谷組合長(白糠漁協)を議長に、今組合長(北るもい漁協)を副議長に選任し、議事を進行了しました。

提出された3つの決議案及び緊急特別決議案はいずれも原案通り決議されました。決議内容の具体的な推進方法についてはぎょれん川崎会長に一任され、各系統団体、協議会他

決議内容について

決議第1号

漁業資源増大と資源管理対策について



提案趣旨説明者
工藤組合長
(ひやま漁協)

(1) 浜の活力再生プラン等に基づく効果的な資源増大対策の推進

①資源減少が著しい魚種に対する効果的な資源増大対策を講じること。

決議第3号

安全な漁場環境と豊かな海づくり対策の推進について



提案趣旨説明者
岩田組合長
(いぶり噴火湾漁協)

(1) 有害生物等漁業被害対策の拡充強化 有害生物等による漁業被害対策の拡充、強化を図ること。

(2) 漁場環境保全と自然災害被害防止対策の強化 森林、河川、海洋環境の回復と保全及び自然災害からの復旧対策の拡充強化を図ること。

(3) 水産多面的機能発揮対策事業の更なる拡充強化 ①水域監視等の活動に対する交付金の拡充を図ること。

(4) 密漁防止対策の強化 ①組織的密漁防止のため、流通面を含め、取り締まりの強化や罰則強化などの法改正を図ること。

②密漁監視体制を強化するため、「浜の活力再生交付金」などによる更なる支援の

決議第2号

漁業経営基盤安定化対策の推進について



提案趣旨説明者
上見組合長
(えさん漁協)

(1) 漁業の担い手・後継者の確保と育成支援対策の強化 ①中核的漁業者となる担い手・後継者の確保のための支援措置について、国際競争力の強化の観点からも更なる拡充・強化を図ること。

②新規漁業就業者等の雇用や育成支援体制の拡充及び漁業技術力向上のための支援の拡充を図ること。

(2) 浜の活力再生プラン等達成に向けた漁業所得向上のための諸対策の推進

①漁業所得補償対策の拡充強化を図ること。

②資源水準が低位にある魚種の資源回復を目指す漁業者への新たな経営支援制度を創設すること。

③漁業用燃油等コスト削減対策の強化。

④所得向上や競争力強化を図るため、水産業強化支援事業による支援を拡充すること。

③漁業振興のための制度資金の拡充
漁業近代化資金の融資枠について、浜の活力再生プラン等に基づき、漁業振興に関する資金需要に適切に対応するため、十分な予算措置を講じること。

④新たな貿易自由化交渉への対策強化
貿易自由化により本道漁業の衰退を招くことのないよう、十分に考慮し、交渉を進めること。

⑤円滑な水産物の加工流通と国内外の消費拡大対策

①国産水産物流通促進事業の制度拡充など国内外の消費拡大対策を強化すること。

②魚食普及を目的とした販促並びに食育活動の推進と支援により、道産水産物の消費拡大を図ること。

③水産物輸出を拡大するため、水産加工場のHACCP取得や生産海域モニタリング等に対する支援を継続するとともに、科学的根拠に基づかない輸入規制措置の撤廃や輸出手続きの簡素化などについて関係国に働きかけること。

関係諸団体との連携を図り、強力に推進していくことが確認されました。



議長を務めた白糠漁協の柳谷組合長(左)と副議長を務めた北るもい漁協の今組合長(右)

特集2
SPECIAL

第68回ぎよれん通常総会

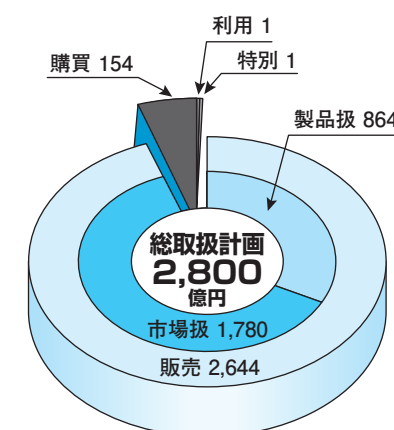


議長を務めた落石漁協 中野組合長

ぎよれん総会は、川崎会長の挨拶（次頁に掲載）ののち、落石漁協の中野組合長が議長に選任され、議事が進行しました。「平成28年度の決算」、「平成29年度の事業計画」など、7つの議案が審議され、いずれも原案通り承認されました。

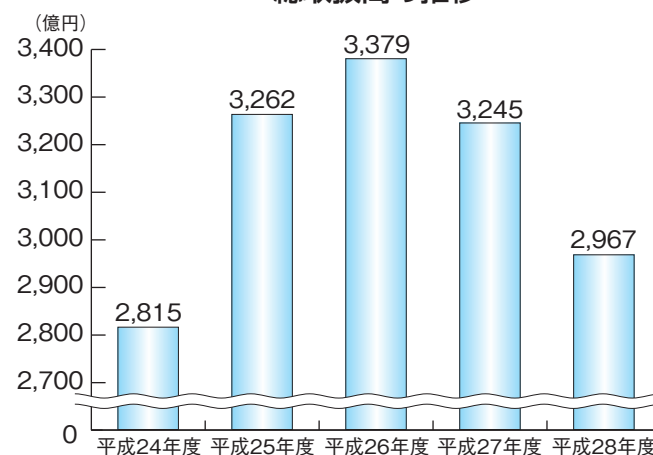
平成28年度取扱金額は2967億円
平成29年度は漁協系統の原点に立ち
返り「浜から頼られる」系統組織へ

平成29年度事業別取扱計画



[単位：億円]

総取扱高の推移



拡充強化を図ること。

(5) 原発関連諸対策の推進

- ① 福島第一原発事故について廃炉を含む早期収束を図ること。
- ② 福島第一原発の放射能汚染水について新たな風評被害の発生を防止するため、汚染水の海洋への放出を絶対に回避すること。
- ③ 風力・太陽光・地熱等安全な自然再生エネルギーの利用の促進を図ること。
- ④ 韓国等における水産物輸入規制措置の早期解除を図ること。

緊急特別決議

北朝鮮の弾道ミサイル発射に対する漁業者の安全確保を求める緊急特別決議



提案趣旨説明者
工藤組合長
(ひやま漁協)

1. 我が国漁業者の安全を確保するため、あらゆる手段を用いて暴挙を阻止すること。
2. 漁業者に対するミサイル発射に係る情報の迅速な連絡体制を構築すること。
3. 万が一、人命及び漁船に被害が及んだ場合には、政府の責任を持って救済策を講じること。

平成29年度 北海道漁協系統運動功労者表彰

全道組合長会議の中で、「平成29年度北海道漁協系統運動功労者表彰」が行われました。2名の前団体長、3名の代表理事組合長が表彰を受け、北海道漁業協同組合連合会川崎代表理事会長から、前団体長には感謝状、代表理事組合長には表彰状が、それぞれ記念品とともに授与されました。

〈団体長としての表彰〉

鎌田 光夫さん

北海道漁業共済組合前組合長理事

北海道JF共済推進本部前本部長

濱野 勝男さん

北海道漁業信用基金協会前理事長

〈代表理事組合長としての表彰〉

松居 俊治さん

森漁業協同組合 代表理事組合長

高橋 敏二さん

根室湾中部漁業協同組合 代表理事組合長

風無 成一さん

稚内機船漁業協同組合 代表理事組合長



川崎会長 挨拶

平成28年度の事業実績

本道の漁業生産は、基幹魚種である昆布、ほたて、秋鮭はもとより、さんま・いかなど的大幅減や、ロシア二百海里鮭鱒流し網漁の全面禁漁など、あらゆる魚種で水揚げが減少し、統計開始以来最低となる八十七万トンとなりました。

また、漁獲高については、水揚げ減による浜価格の上昇はあったものの、数量の大幅な減少を補うには至らず、金額は前年より減少しました。



の組合長会議の決議実行経過で報告の通りであります。

また、指導教育事業については、漁協を核とし協同組合精神に根差した結束力の強い組織作りを目指し、人材育成と啓発活動を継続するとともに、漁協経営の適正化・健全化に向けた取り組みを進めました。

環境対策については、有害生物による漁業被害防止に向けた取り組みの他、周辺海域における漁場や河川環境の改善へ向けた総合的な環境保全対策を実施しました。

次に関連会社の運営については、本会と一体となった事業推進を図り、全社黒字で終わることができました。

また、グループ全体の次年度以降の事業推進体制についても協議を重ね、方向付けを行っております。

以上の結果、平成二十八年度の本会の総取扱高は二千九百六十七億円となり、収支については、当期末処分剰余金段階で四億八千万円となり、計画を上回ったものの前年より減収減益の結果となりました。

なお、剰余金の処分につきましては、地区組合長会議で、ご了解を頂いた内容に沿った形でご提案致しておりますので、ご審議のほどお願い申し上げます。

流通面では、製品価格の高騰などにより国内消費が収縮を続け、浜値上昇をけん引してきた輸出についても、魚種や輸出相手国によって明暗が分かれており、快進撃を続けてきたほたても生産量の減少と魚価高の影響で前年を下回るなど、輸出を取り巻く環境についても厳しさを増した年となりました。

こうしたなか、本会では、平成二十六年度に策定した「中期的事業推進方向」の最終年度として、「強い北海道漁業の確立」への挑戦を掲げ、指導・経済連合会として、浜との連携を強化し、各種流通対策事業に取り組みました。

基幹魚種のうち「ほたて」については、近年の異常気象の影響による減産で、水揚げは二十五万九千トンにとどまりました。

一方、流通については、製品の高値形成により国内マーケットの縮小傾向が続いているなか、最大の消費国である米国でも消費が落ち込み、好調であった輸出にも陰りが見え始めるなど、課題が残りました。

「秋鮭」については、台風・時化の影響と、沿岸水温が高く推移したこと等もあり、数量は平成に入り最も少ない七万五千トンの水揚げとなりました。

製品の消流については、親・魚卵製品とも国内需要が縮小傾向にあるなかで、中国向け輸出が低水準にとどまり、厳しい環境が続い

平成29年度の事業計画

次に事業計画の考え方について申し上げます。

ご承知の通り、地球規模での環境変化に伴う自然災害の増加により、甚大な漁業被害が発生する等、本道漁業は経験したことのない試練に直面しております。

本会と致しましては、次期、中期的事業推進方向において、水産王国北海道の復活を目指し、未来を拓き繋ぐ事業展開と、多様性に対応する経営体制の構築を旗印に、事業を推進して参る決意であります。

また、先ほどの全道組合長会議で決議をみた「豊かな北海道漁業への復活」に向け、指導・経済連合会の立場から、取り組みを強化して参りたいと考えております。

販売事業については、国内外の需給バランスを考慮した流通対策を基本に据え、鮮魚対策事業での産地加工施設の積極的活用による魚価維持対策や、道産ブランドの確立、そして道産水産物の一層の消費拡大に向け取り組んで参ります。

また、輸出事業は、品質を訴求した原材料輸出を継続するとともに、鮮魚及び加工製品の末端向け輸出を強化します。

購買事業については、営漁コストの削減に向けた、系統ブランド資材の普及拡大による

ておりますが、秋鮭流通対策協議会と連携し、海外市場の確保に向けた対策を継続実施することで、消流の安定に努めました。

「昆布」については、低水準の生産から脱却できない状況のなかで、過去最低となる一万四千五百トンの生産にとどまりました。

近年の減産傾向に対し、北海道昆布漁業振興協会と連携した生産振興対策、並びに昆布消費拡大協議会との連携による宣伝・普及活動を継続実施するとともに、異物混入防止に向けた啓発活動に取り組みました。

「一般魚種」については、魚種交代や来遊時期の変化、突発的な水揚げ等に対応するため、「鮮魚センター」を核とした系統鮮魚ネットワークを活用し、消費者ニーズに合わせた商品開発に取り組みました。

購買事業のうち燃油については、系統利用の集中化による価格低減と、安定供給確保にむけた施設整備を計画的に実施するとともに、漁業資材については営漁コストの削減に向けた系統ブランド資材の普及拡大に努めて参りました。

次に漁政対策に関しましては、漁業経営の体質強化の具体化に向け、全漁連や全道組合長会議等との連携を図りながら各種要請活動を継続強化したほか、国の補助事業の有効活用に努めました。

なお、漁政事業の内容については、先ほど

漁協系統購買機能の拡充強化を図って参ります。

また、漁業用燃油については引き続き、系統集中化と施設整備による価格低減と安定供給に取り組みます。

指導事業については、新たな水産基本計画を基に、資源管理の更なる推進と資源回復への取り組みや、担い手確保のための支援事業の継続・予算拡充など、関係団体と連携しながら取り進めて参ります。

また、漁政活動については、「浜の活力再生プラン」を通じた漁業経営の基盤強化と資源回復対策の実施を求めてきたなかで、後継者対策としての「漁船リース緊急事業」について、本道漁業のニーズを満たすよう、事業の継続と予算拡充に向けた要請活動を継続強化して参ります。

本会と致しましては、漁協系統の原点に立ち返り「浜から頼られる」系統組織となるべく、指導・経済連合会として、各種対策に取り組んで参る所存ですので、会員各位の特段のご理解とご支援をお願い申し上げます。

本日の提出議案について充分なるご審議とご理解を賜りますよう、重ねてお願い申し上げます。開会にあたってのご挨拶とさせていただきます。

海ひと夢

北海道漁業協同組合連合会 代表理事専務

崎出 弘和さん

今回の「海ひと夢」に登場いただくのは、ぎよれんの崎出弘和代表理事専務。これまでのぎよれん人生や、漁業に対する思い、今後の漁連のあり方等についてお話を伺いました。



北の海に夢を託して！

浜での思い出

浜での思い出は入会当初の2つの駐在（市場繁忙期の業務応援）経験です。一つは、入会1年目と2年目の昭和51、52年に派遣された別海漁協での秋サケ駐在です。これが私にとって初めての産地経験でした。9月初めから11月末までの3ヶ月間の秋サケの市場業務応援。市場に生産者が運び込んでくる秋サケを市場の木枠の中にトラックから降ろし、そしてオス・メスの選別、メスはプラスチックの箱に卵を痛めないように腹部を上に向け並べ、雄はバラ積みで買人のトラックへの積み込む仕事です。つなぎの作業服と帽子は鱗と血まみれになる作業が続きしました。オス・メスの選別は2年目の年からでしたがなかなか、選別能力は上がらなかったことを思い出します。選別されたオスの中からメスを探し出すのも楽しみでした。時化などで市場の仕事がないときは購買部の手伝いで50kgガスボンベの配達をします。軽四トラックで近隣の組合員の家や酪農家に配達するのですが、この積み下ろしはコツが必要でした。転がしながら運ぶコツはかなり上達したつもりです。一番の楽しみは一日の市場の仕事が終わった後でした。市場事務所のストープの上で市場の軒下につるしてある鮭トバを取り込んで焼きながら市場の職員と「北の勝」を一升瓶の

まま燗をして飲み干して一日が終わります。大漁の後は格別でした。本別海の2年に亘る通算6ヶ月の生活は一人の業務派遣であったことから、漁協市場での仕事はもとより本別海の町の暮らしを含めて、「ぎよれん」人生のスタートとして本当に浜と密着した貴重な経験をすることが出来たと思っています。



昭和54年12月発行の広報紙「ぎよれん」は、自ら執筆した思い出の記事。駐在経験がその後の広報紙作成の業務にも役立ちました

もう一つは、枝幸町でのズワイガニ駐在です。入会して本所4年目の昭和54年の5月から10月末までの6ヶ月間、枝幸漁協の事務所に机を借りての業務応援です。底引き船型の13隻の漁船がサハリンの東方海域で漁獲したズワイガニの検品と受け渡し作業を行いました。

優位性を発揮出来ると思います。このように浜と一体となって進めることがこれからの大変重要な目標となると考えています。

浜へのメッセージ

北海道は、寒流系から暖流系まで多様な魚種が水揚げされる三つの海に囲まれています。また、長年培われて来た増・養殖技術は秋サケ、ホタテを質・量ともに世界に誇る持続可能な漁業に育て上げました。さらに、天然の水産資源は世界的に減少傾向にあり、安全・安心で高品質な道産水産物に対する需要拡大の可能性は国内外において極めて大きくなっています。今、道産水産物に対するこの需要への可能性をさらに拡大するために、迅速な情報掌握と的確な情報提供に一層、力を入れ、道産水産物の円滑な流通の確立による魚価の安定と消費の拡大に努めて行きたいと考えております。

今後の「ぎよれん」の展望

た。入港時間は近距離（中知床海域）・遠距離（北知床海域）の漁場によっても変わるのですが、遠距離漁場の場合、各船ばらばらの入港と荷揚げであったことから、今になって思うと24時間待機の印象があります。土日関係なく、荷受け・選別検品作業があり、休みは時化の時のみ。今はこのオホーツク海のズワイガニ漁はありませんが、この選別・検品には腕を上げることが出来たと今でも思っています。この時も仕事ばかりではなく、漁協職員は勿論の事、地元加工业者、飲食関係を含め多くの人たちと四六時中付き合っている感じで、業務応援以上の多くの経験をする事が出来ました。

北海道は、日本の最大の食糧供給基地であり、世界に向けては安全・安心な北海道ブランド農水産品の供給基地として認知され、また、大きな期待が持たれています。しかし、今、北海道漁業は昨年の主要魚種の水揚げ不振、自然災害の多発など資源の持続性に対する不安感に加え、漁業従事者の減少、高齢化、水産加工业者の減少など本道漁業の根幹を揺るがす状況に直面しています。また、水産物の流通・消費を見ると多様化が顕著となり、消費の減退にも歯止めがかからず、必ずしも順調とは言えません。本会は、生産から加工、流通、消費までの多くの場面において

これからの目標

北海道漁業の資源状況、漁獲・生産環境、加工・流通環境、消費形態の多様化が我々の想像を超えて進んでいます。このような変化に「ぎよれん」そして漁業協同組合であるからこそ出来ることがあります。水産物の資源管理から漁獲・加工・流通までの全ての過程を掌握し、それぞれの環境変化に対応出来る系統指導経済事業として取り組むことが出来る

Profile

1953年札幌市生まれ。
北海道大学農学部農芸化学科卒業後、北海道漁業協同組合連合会へ入会。
本所、稚内支店、東京支店で勤務。
参事・代表理事常務を経て、平成28年6月より現職。



広まれ! 北海道のおいしさ 新たなシリーズ商品が誕生します

北海道の水産物のおいしさを多くの方へ知っていただくため、ぎよれんでは道産水産物を使用した商品の開発・製造・販売も行っています。

今月は、新たに発売される商品とともに、商品開発の裏側をご紹介します。

来月新たに販売が開始される「骨までパクパク」シリーズ（以下、パクパクシリーズ）は全5種。リニューアルをした「いわしのしょうが煮」のほか、「さばの味噌煮」や「こまの甘露煮」、「にしの昆布煮」、「さんまのしょうが煮」のラインナップ。もちろん、原料の5魚種と昆布はいずれも北海道産を使用しています。

もともと製造されていた「いわしのしょうが煮」は、一昨年のいわしの豊漁を受け開発されたもの。発売から1年半で全国の生協を中心に20万パックを販売し、今年度も前年を上回るペースで想定を超える売れ行きを見せています。

今回は、消費者が購入しやすい単価にするため量目を少なくするとともに、店頭に並びやすいよう冷凍商品から冷蔵商品となつて登場しました。

開発した販売企画部 前田部長代理にお話を伺いました



ぎよれん 販売企画部
前田康宏部長代理
おすすめは
「いわしのしょうが煮」

「いわしのしょうが煮」は、「取引先の担当者から、湯煎するだけで食べられるという調理の簡便さや、小骨など食べづらいイメージもある魚が、骨まで丸ごと食べることができ、栄養素も余さず摂取できる点などが評価されています」と話す前田部長代理。

パクパクシリーズは魚と調味液を入れた袋を真空にし、加圧調理をしています。「いわしやこま、にしんなどの小骨が多い魚は加圧調理によって小骨が気にならなくなります。小さな子どもからお年寄りまで食べやすいものとなるので、今後、この技術を他の魚種でも活用していければ、と考えています」と話します。



原料はこれからの時期水揚げの増える魚種。生産も本格化します

製造にあたる株式会社ぎよれん道東食品 川波さんにお話を伺いました



株式会社ぎよれん道東食品
川波健成さん
おすすめは
「にしの昆布煮」

新たなパクパクシリーズの製造を担っているのは、根室市に本社を置く株式会社ぎよれん道東食品。材料となつている魚は工場周辺の道東で水揚げされたものばかりで、「浜での価格が不安定な魚種や昨年から始まった鮭鱒の代替魚で漁獲される魚種を意識して選定しました」と話します。

そのため、「いわしのしょうが煮」では頭を落としただけのいわしを1本丸々使用しています。



根室市にあるぎよれん道東食品(株)。同社は厚岸にも工場があり、幅広い加工製品の製造を手掛けています



原料となる魚の下処理はすべて手作業で行なわれています(上)



機械に魚を入れると、調味液を自動で注入して真空状態に。この後、大きな窯で加圧し完成(右)

包材は購買部デザイン
なお、パクパクシリーズの包材デザインは購買部の職員の手によるものです。白を基調に海をイメージした青を差し色にしており、これまでのぎよれん製品にはない様なものを心掛けたそう。シンプルなデザインとすることで、写真を目立たせ、商品のおいしさを伝えることが狙いです。

8月から取り扱い開始! 多くの人へ 道産水産物のおいしさを伝えます

今後は8月にいわし、にしん、さばを東海地方の生協で販売し始めるのを皮切りに、各消費地支店での営業活動と連携して販売を行っていきます。

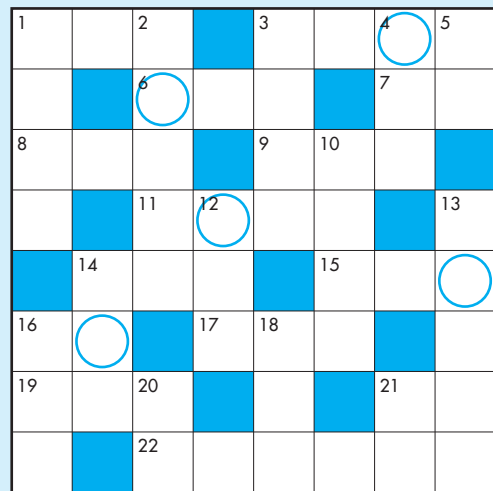
また、すでに開始している年末のギフト商戦にも種類別のセット品が投入され、多くの人の元へ届けられる予定です。



骨までパクパク
いわしのしょうが煮
(さばの味噌煮/こまの甘露煮/
にしの昆布煮/さんまのしょうが煮)

◎内容量: 130g
◎販売希望価格: ¥298

クロスワードパズル



○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。



6月号の解答と当選者
カタツムリ

(厚岸町) K・Uさん
(えりも町) 石岡裕美子さん
(鹿部町) 柳沢 時子さん
(札幌市) 鈴木あかりさん
(浦河町) 坪 忠雄さん

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。

日を追うごとに陽射しも強くなり、海や山へと出かけたい季節がやってきました。北海道内の多くの海水浴場は7月にオープンを迎え、登山ルートも整備が進みます。本格的なアウトドアシーズン到来を前に、心が踊りますね。

タテのカギ

- ① 織姫と彦星のデートの日
- ② 美人の立ち姿に例えられる花
- ③ 素晴らしいプレーに観客から送られる「パチパチパチ」
- ④ 帆を張るための柱
- ⑤ 頭の固い人はこれでできているのかも
- ⑩ ○○○○教育、無線○○○○、○○○○衛星
- ⑫ 交通信号機の赤と青の間
- ⑬ 桃太郎がお供にあげた物
- ⑭ 野球で打者が打ち上げたボール。外野○○○
- ⑮ これを伸ばして大の字に寝る
- ⑯ 手のひらをみて行う占い
- ⑰ 人が混雑している場所で多い犯罪
- ⑱ 「百獣の○○」と呼ばれるライオン

ヨコのカギ

- ① 少年にこれを抱けと言ったクラーク博士
- ③ これを炊いたら銀シャリ
- ⑥ 夜間学校の通称
- ⑦ 酢飯とネタで作る
- ⑧ オートバイの通称
- ⑨ ジェラシー
- ⑪ 春と夏、甲子園で高校生がするスポーツ
- ⑭ 恐竜やメガネの生産で有名な北陸にある県
- ⑮ 忍者をこう呼ぶことも
- ⑯ 夕焼け小焼けでなるのはどの鐘?
- ⑰ 屋外にある○○○風呂
- ⑱ 飲み物は冬はホット、夏は?
- ⑲ アダで返してはいけないもの
- ⑳ 年末には大賞もあるはやり言葉

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

おかだ 稚内漁協 岡田さんご家族



【岡田さんご一家】 岡田直樹さん(37歳)、有花さん(29歳)、莉音ちゃん(7歳)

「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、稚内漁協の岡田さんご一家です。

研修所での縁が今も続く

春夏2回のなまこ漁を中心に、昆布漁やたこいさり漁などを営む直樹さん。昆布漁は父 直行さんと同じく漁師の弟と3人、共同で行っています。「子供の頃から海が好きだったんです」と、はにかみながら漁師になった理由を教えてくださいました。

漁師になった当初はなまこの価格が安く、若い漁師の数も少なかったそう。「青年部の人数も1.5倍になりました。漁獲物の価格が上がって、若い漁師が増えましたね」と話します。

直樹さんは漁獲・出荷したたこを買い戻して燻製に加工し、販売も行っています。「漁業研修所でお世話になった先生が宗谷普及指導所へ異動されたので、味や加工法について相談しました」というたこの燻製は、市内の空港やフェリーターミナルでも販売されており、稚内の水産物のPRに一役買っています。

夫婦そろって海が好き

有花さんは地元稚内市の出身。「結婚するまで、水産との関わりはアルバイトで昆布干しを手伝ったくらい。元々自然が好きですが、今は毎日海にいたることができるので嬉しいです。何でも楽しいです」と朗らかに笑います。

莉音ちゃんは図工や体育が好きな小学2年生。年下のいとこの面倒を見たり、けんかの仲裁をする優しい性格です。パパのことが大好きで、大きくなったら直樹さんの手伝いをし、漁師になる、と話しているそう。

現在なまこ漁の船を新造中と教えてくれた直樹さん。「来年の漁には新しい船で臨む予定。そのためにも今年も無事に頑張りたいです」と話し、今シーズンの漁への思いを新たにしていました。



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。

今年も「お魚殖やす植樹運動」植樹行事が行われました

断続的に雨が降るあいにくの天候となった6月1日(木)、当別町の道民の森には北海道女性連や地区漁協組合長会、地区漁協専務参事会、コープさっぽろ、農林中央金庫、道水産林務部、ホクレン、道内の水産関係団体など27団体から約140名が集まりました。今年は1,050本ものミズナラ、イタヤ、ニレの苗木が植えられ、未来の森づくりに向け、着実に歩みを進めています。

開会挨拶では、ぎょれんの本間常務が、「これから皆さんが植える木の1本1本が、海を豊かにして魚を育ててくれるという気持ちを込めて木を植えましょう」と呼びかけました。全道女性連の国分会長は、植樹参加者への謝辞を述べるとともに、「私達女性部も『百年かけて百年前の自然の浜を』のスローガンのもと、心を込めて植樹を行っています。今日はあいにくの雨ですが、どうぞよろしくお願いいたします」と参加者を鼓舞しました。また、今回の植樹には道水産林務部の職員も多く参加しており、水産林務部の飯田次長は「道では木育の取り組みを進めています。今日は豊かな海と森林づくりを進めるため、皆さんと汗を流したいと思います」と話しました。

その後参加者は石狩北部森林組合の笹谷さん、山本さんから苗木の植え方についての説明を受け、植樹を行いました。

今年は植樹とともに、ねずみ等の食害や天候等により、根付かなかった所に苗木を植えなおす「補植」も実施。大きな木に育つよう、改めてしっかりと植えなおしました。

植樹終了後、ぎょれんの副会長であり、環境保全対策本部の本部長も務める北るもい漁協今組合長より感謝とねぎらいの挨拶の後、平成24年度に植樹した木々の成長を確認しました。

今回の植樹行事を始めとして、道内各地では植樹活動が行われており、今年度も3万本以上の苗木が植樹される予定となっています。



ぎょれん 本間常務



道女性連 国分会長



植樹に励む
今組合長



雨の中、ぎょれんの
新人もたくさんの木
を植えました



補植が行われたのは石交じりの固い土壌。女性部はチームワークを活かして作業しました



石狩北部森林組合
笹谷さん(右)、
山本さん(左)による
植樹指導



今回植樹された苗木のうち、550本のミズナラは、昨年の台風で多くの被害があったことを知った枝幸町の(有)徳志別林産種苗園様から寄贈されたものです

平成24年に植えた木は2mを超える成長を見せたものも

「道ぎょれん会 お取引先懇談会」が開催

道内外からのお客様と懇親を深めました

5月25日(木)札幌市で、ぎょれんが主催する「道ぎょれん会 お取引先懇談会」が開催され、全国から199社、289名のお客様が参加し、来賓を代表して高橋はるみ北海道知事より挨拶がありました。

主催者を代表して川崎会長は、主要魚種である「ほたて」「秋鮭」「昆布」の厳しい状況に触れるとともに、「変化している気象条件に負けない強い思いと、先祖から伝わってきた知恵がある。増養殖漁業や沖合漁業が一緒になって北海道漁業の回復に向けて全力を尽くしていきたい」と述べました。

続いて佐藤副会長が「北海道ぎょれん中期的事業推進方向及び平成29年度事業方針」と題し、ぎょれんの漁政事業、販売事業、購買事業、宣伝・食育・広報事業等について説明しました。

また、特別講演では元小結でNHKの相撲解説やスポーツキャスターを務める、舞の海秀平氏による「可能性への挑戦」と題した講演が行われました。

懇親会では道産魚介類がふるまわれ、その美味しさに舌鼓を打つとともに、和やかな雰囲気の中で懇親を深めました。



これからの北海道漁業について力強く語る川崎会長



たくさんのお客様にご参加いただきました

別海町畜産環境に関する条例について報告

河川と水環境の保全に関する意見交換会が開催されました

6月2日(金)、農業関係団体や道関係部を交えての河川と水環境の保全に関する意見交換会が開催され、別海町より今年度の4月に本格施行された「別海町畜産環境に関する条例」について報告がありました。生乳生産量日本一を誇る別海町では、家畜排せつ物による河川環境の汚染により、長年漁業への影響が懸念されており、良好な水環境を保全するため条例が制定されました。条例では、乳牛の飼養頭数を制限し、町と農協とで構成する「指導チーム」による改善指導を実施し、条例違反があった場合には氏名などが公表されます。

この報告を受け、漁業団体からは、今回の条例施行により、農業者側の河川に対する環境保全の意識改革を進め、全道的に糞尿対策が徹底されることを期待するとともに、より一層の酪農施設の適正な管理と徹底を要望し、農業団体からは環境保全に対する取組を強化し、別海町の事例を参考に農業者の意識改革を一層促したいとの回答がありました。

意見交換会を通じて、漁業と農業が共存共栄する環境をより良い形で構築していくことが望まれます。



漁業と農業の共存共栄を目指して、積極的な意見の交換が行われました

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7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】7月21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 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、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。

13ページの間違いさがしの答え



「なみまるくん」の編集に携わるようになって3カ月がたちました。好きなコーナーは「なみまるおたより箱」です。一通一通、大切に読ませていただいています。毎月1日になみまるくん発行が済むと、読者の皆さんからのお書やメール、FAXが届くのが楽しみです。皆様からのお便り、お待ちしております。

（工藤 〇）

夏の到来で、イカ釣り船の活躍を心待ちにしています。「イカ」は、イカ飯、天井・フライに八宝菜と、和風、洋風、中華料理なんでもござれ。料理次第で主役にも脇役にもなる万能食材。近年は夏イカの水揚げ減少と価格上昇で、我が家では「どんぶり鉢」に山盛りのイカ刺しはお休み状態。今年は資源回復の予想が的中して豊漁になり、どんぶり鉢の出番が来るよう願っています。

（阿部）

編集後記

釣りが客が岸壁をきれいに片付けて帰ってくれると嬉しいですね。海の日に限らず環境美化を心掛けましょう。

（豊浦町 竹島美子さん 67歳）

なみまるくんはほんとうに楽しみにしております。主人は皆様のお仕事の部分を見ているようですが、私はバスルと間違い探し、表紙を飾るご家族の写真、お料理など大変楽しみにしております。なみまるくんが届きますとワクワクしながら封を切ります。

（千葉県我孫子市 小澤暢江さん）

うに漁が最盛期に入っています。風が続くことを祈っています。

（小樽市 宮古知子さん）

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



あの脂がたっぷりのったほっけとも久しく無沙汰かと思っていたら、今度はいかの不漁とか。朝「いかー、いかー、真っ赤ないかー」の呼び声に誘われて、大根おろしをたっぷりつけて食べた江差のいか刺しの味がまだに忘れられずにいます。一日も早く道南の町がいか漁で活気づくことを願っています。

（札幌市 斉藤節子さん 68歳）

今年のか刺身、初物頂いて食べました。新鮮でおいしかったです。大漁するといですね。

（泊村 秋山祐子さん 82歳）

いよいよ来月は昆布採り。大漁で天気に恵まれますように願っています！

（えりも町 石岡裕美子さん 64歳）

「なみまるくん」おさかな栄養辞典、いつも勉強になります。時々足がむくむので大好きなほっけ貝のお刺身を食べたいなあと思います。

（斜里町 木村美保子さん 67歳）

昆布をつかった料理のレパートリーを増やしたくて勉強中です。

（函館市 福澤千都子さん 63歳）

6月に入って雨が多くなってきました。去年は毎日のように雨だったので、今年は雨多くなきやいな…。

（厚岸町 K・Uさん 25歳）

梶山

ひやま管内では6月よりするめいか漁が解禁となりました。漁期当初は多い日でも発泡箱1,000ケース程度の水揚げで推移しましたが、中旬以降にはおよそ3,000ケースの水揚げとなる日もあるなど水揚げ量に上向き傾向が感じられます。現在は魚体の小さなするめいかが大半を占めていますが、7月の盛漁期に向かって次第に大きな魚体のものが増え、水揚げが増加していく見込みです。

日高

夏が近づき、日高も暖かい日が続くようになってきています。管内各地では夏漁に向けた切り替えが進んでおり、解禁が近づく昆布漁に向けて磯掃除・干場整備が盛んに行われています。浦河・白泉等、早い浜では6月25日より解禁となり、7月中旬には全ての浜が出揃う予定です。昨年は度重なる台風により干場流出等甚大な被害を受けましたが、今年度は無事に操業できることを期待しています。

北見

7月に入り、オホーツクでも短い夏を迎えようとしています。浜ではほたて漁が最盛期に入り、北海しまえび漁、オホーツクサーモン漁が解禁、たこ漁も本格化するなど、夏漁が賑わいを見せています。8月からはほっけ漁が解禁となり、順次水揚げを開始する予定です。今後も事故のない安全操業と益々の豊漁を心より祈願します。

函館

6月1日より道南に初夏を告げるするめいか漁が解禁となりました。初水揚げとなった6月2日の初セリでは、500kgほどのいけすいかにk@7,000、6kgほどのするめいかが入った発泡箱には一箱11,000円の高値がつきました。前浜一面を染めるいか釣り船の漁火は函館の風物詩となっており、函館山からの夜景とともに人々の目を楽しませます。

釧路

釧路管内では鮭鱒漁が終盤を迎えており、ラストスパートに期待しているところ。一方で、棹前昆布漁が6月からスタートしました。今年も計画日数通り操業できることを願っています。また、先月末からいわしの水揚げが始まり、昨年を上回る好調な滑り出しとなっています。引き続き順調な水揚げが続くことを期待しています。

稚内

管内ほたて漁は全地区にて本操業が始まり、日本海地区では夏なまこが解禁、利礼地区ではなまこが全地区で解禁となるなど、浜は賑わいをみせています。また、7月には利礼のうに漁が全地区で解禁となり、管内昆布漁も開始となります。まだまだ肌寒い日々が続いているため、本格的な夏の訪れを待ち遠しく思うとともに、夏の最盛期に向け安全操業で豊漁となることを願っています。

小樽

4月下旬から始まった後志管内の小女子漁は、水揚げ累計が400トンを超え終漁となりました。昨年は漁期後半に安値となったため早めの切り上げとなりましたが、本年度は道外からの引き合いが強く、終始高値で推移したことから、6月初旬まで操業が続きました。6月からはうに・なまこ漁が順次解禁となりました。うにの実入りは良好で、なまこも昨年に比べ高値で推移していることから、浜は活気づいています。前浜が豊漁となることを祈念します。

室蘭

当管内の春定置漁は、本鱒、時鮭とともに数量が減少傾向にあり、例年に比べて全体的に水揚げ数量は低調になりそうです。一方、6月20日より噴火湾地区、7月中旬から室蘭～鶴川地区で毛がに漁が始まります。今年は価格の高騰が予想されていますが、豊漁を期待したいです。今後の生産者の安全と大漁を祈願します。

根室

貝殻島灯台周辺で操業する棹前昆布漁が6月13日に初出漁を迎えました。納沙布岬周辺に参集した根室市内3漁協所属236隻の船が午前6時に花火の合図で、一斉出漁しました。流水の影響で昨年より生育は良くありませんが、初日は3時間操業を行い、その後も順調に漁が続いています。今後も天候に恵まれ豊漁になることを心から願っています。

留萌

当管内では平目の水揚げが最盛期を迎えています。多い日では管内全体で200～300ケース前後の水揚げがあり、市場を賑わせています。また天売、焼尻では管内に夏の訪れを告げるうに漁がスタートし、今後各地でなまこ漁も始まります。これからは夏を代表する魚種が続々水揚げされてきますが、安全操業と大漁をお祈りしています。

慣れるほど 増える手抜きに 迫る海難

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

鮭のうまみがぎゅっと詰まったサクサク春巻き

鮭のスティック春巻き

浜のおかあさん

レシピ



今回は「鮭のスティック春巻き」をご紹介します。
冷蔵庫にあるものでさっと作れて、今夜のおかず
にもお酒のおつまみにもなりますよ。大葉の風味が
アクセントです。揚げたてをどうぞ召し上がれ。

材料(4人分)

- ・秋鮭(切り身) ……400g
- ・大葉 ……8枚
- ・春巻きの皮 ……8枚
- ・チーズ(ピザ用) ……大さじ4
- ・塩、こしょう ……適量
- ・小麦粉 ……100g
- ・サラダ油 ……適量

作り方

- ① 秋鮭は皮と骨を取り、棒状に細く切る。
- ② ①に塩、こしょうをして20分位おいてから、表面の水気をふき取り、小麦粉をまぶす。
- ③ 春巻きの皮に大葉・チーズ・秋鮭をまいて、カラッと油で揚げて出来上がり。



苫小牧漁協
山口加津子さん