

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



8

2017
No.346

[うみ・なかま コミュニケーション]

北 海 道
ぎょれん



特集

北海道の昆布 2017

第24回 漁師さんの出前授業

なみまるくん おさかな 栄養辞典



今月の栄養素は…

「ビタミンB₁」

暑～い夏はビタミンB₁が大活躍!

ビタミン B₁

・糖質がエネルギーに
変わるのを助ける
・神経の機能を正常に保つ

ビタミンB₁の
主な働き

今年の北海道の夏は、例年に
ない真夏日が続いていますね。
最高気温が本州よりも高い日
があるくらい。皆さん、体調は崩
されていませんか？こまめに水
分補給をしながら暑さを乗り
切ってくださいね。

汗をかいた時の水分補給は、
水分のみを補給すると逆に脱水
に陥ることがあります。塩分(ナ
トリウム)の入ったスポーツ飲
料などを飲むか、水分と一緒に
梅干しなどを摂るといいでしょ
う。

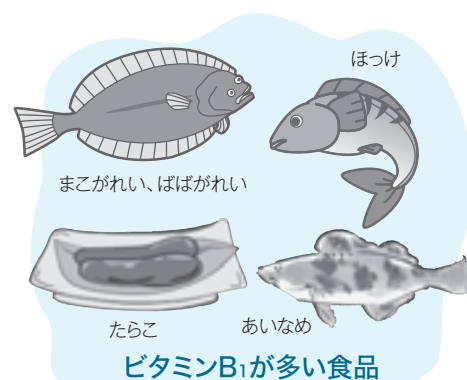
そんな暑さに負けない体を作
るために今回は、「**ビタミンB₁**」
をクローズアップします。私た
ちが普段、食べ物を摂取してい
るのは生命活動に必要なエネル
ギーを作るため。そして、一番
のエネルギー源になるのが糖質
です。ビタミンB₁は、糖質がエ
ネルギーに変わるのを助ける重
要な栄養素。また、神経の機能
を正常に保つ働きもあります。

不足するとエネルギーが充分
に作られず、疲労物質の「乳
酸」が蓄積されて疲れやすくな
ったり、食欲不振や筋肉痛、
手足のしびれなどが起こりやす
くなります。糖質を多く摂った
時は、摂取量を増やす必要があ
ります。

夏バテは、このビタミンB₁の
不足が原因のひとつ。暑さのた
めアイスクリームやかき氷、そ
うめんなどの冷たい麺類を食べ
ることが多くなりますよね。ま
た、ビールなどのアルコール量
もついつい増えてしまいがちに
これらは糖質を多く含むので、
ビタミンB₁が消耗しやすくなり、
夏バテの症状が現れやすくなる
のです。

ビタミンB₁を多く含む魚介類
には、ほっけ、まこがれい、ば
ばがれい、あいなめ、たらこな
どがあります。

ニンニクやニラ、ネギや玉ネ
ギなどに含まれる独特の香り成
分「アリシン」と一緒に摂るこ
とでビタミンB₁の吸収率はアッ
プし、働きを長持ちさせること
ができます。ほっけやかれいの
煮つけを作る時は、斜め切りに
した長ネギを入れて煮たり、仕
上げるに小口切りにした小ネギを
飾るのもいいですね。



ビタミンB₁が多い食品

ほっけ、まこがれい、ばばがれい、
あいなめ、たらこなど

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。

【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
August 2017 No.346

8

なみまるくん おさかな栄養辞典

01 ビタミンB₁

特集1

02 北海道の昆布 2017

特集2

06 第24回 漁師さんの出前授業

特集3

08 北海道の水産物にこだわる
～ぎょれん取引先訪問 コープさっぽろ編～

浜の家族物語

10 船泊漁協/岡本 一男さん ご家族

11 頭すっきり!! ブレイクタイム

12 なみまるインフォメーション

14 「お魚殖やす植樹運動」の
歴史と森川海のつながり ～歴史編～

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

船泊漁協/岡本 一男さんご家族です。



雲が垂れこむ鉄府港で出港を待つなまこ桁網漁船(礼文町)



より幅広い年齢層に向けた昆布のPRと増産への取り組みについて

世界無形文化遺産として「和食」が登録されては4年。昆布は、うまみやその健康に対する効能から、世界的に注目されている一方で、国内では簡便調味料の普及等により、だし昆布を中心に消費が低迷しています。生産数量も、昆布漁業者の担い手不足や高齢化、環境の変化といった様々な要因により、かつては3万トンの生産数量が今や半分程度となり、増産が緊急の課題となっています。

今回の特集では、北海道昆布漁業振興協会、北海道こんぶ消費拡大協議会と連携してぎよれんが取り組む消流宣伝事業の内容、今年の全道の昆布の生産見込み、異物混入撲滅に向けた取り組みについて紹介します。

昆布の機能や効能を科学的に調査 消費者や医療従事者へアピール しています

北海道こんぶ消費拡大協議会ときよれんは、昆布の様々な機能や効能について、3年前から研究機関と連携し、科学的な見地から研究を行っています。

動物に対して行ってきた実験では、昆布だしや軟らかく煮た昆布に脂肪の吸収を抑える効果や、血糖値の上昇を抑える効果があることがわかっていきます。昆布に含まれるどの成分がそのような作用をもたらしているのか、現在、追加検証しているところです。

得られた情報は、各種イベントや広告で活用しており、今後も消費拡大に向けてより一層のPRを行っていきます。

宣伝事業を担当する
販売企画部 平野部長に
お話を聞きました。



販売企画部 平野部長

3年連続で「ウーマンエキスポ 2017」に出展

昆布のおいしさや健康への効果を 女性へアピールしました

今年で3年目の参加となった「ウーマンエキスポ2017」は、女性の健康や美容、趣味に関する様々な企業が出展し、女性に役立つ情報

昆布を学ぶ食育授業は幅広い年 齢を対象に実施

今年度は、新たに、札幌市が実施する「家庭教育学級」に参加し、保護者を対象とした昆布講座を開催します。家庭教育学級とは、幼稚園や小中学校を会場に、保護者が自主的に学習や意見交換を行う場のことです。7月5日（水）、新琴似中学校で初めて開催した際には保護者約20名が参加し、だしのとり方や種類、栄養等を学び、実際に調理に取り組みました。「昆布の使い方がよく分かった」との感想も聞かれ、家庭で昆布料理を定着させるためには、台所をあずかる親世代への食育活動も重要であると再認識できました。過去から継続実施している子どもたちや学生を対象とした食育活動も、今年は9園の保育園、7校の小学校、2校の大学・専門学校での実施を予定しています。

今後の実施内容については、なみまるくんで随時ご報告します。

一見少量ながら、昆布で食べごたえ充分なお弁当は大好評（右）。おかず2品とおにぎりに昆布を使用しています。ブースを熱心に見るお客様の姿も多く見られました（下）



コンパクトなブースには昆布の情報がぎっしり



平日に開催にも関わらず、家庭教育学級にはたくさんの保護者が参加

今年度もインターネットを利用した宣伝を行います

年々進化するインターネット環境を利用した宣伝活動としては、日本一の利用実績がある「クックパッド」と、管理栄養士の監修による「おいしい健康」での特設ページを今年も開設します。また、近年利用が広がっている動画サイトを用了昆布の宣伝活動も検討しています。スマートフォンを片手に、動画で手軽に調理法が見てわかるサイトが増えており、若い世代を中心に利用者が増えています。若い方が取り組みやすい新たな形でも、昆布のレシピが定着してほしいと考えています。



昨年度は管理栄養士の監修したレシピが掲載されている「おいしい健康」に特設ページを設置しました。画像は昨年度のもの（現在も閲覧可）

需要が高まる秋から、料理教室や全国へのPRを実施

全国で料理教室を展開する「ホームメイド

クッキング」と共同で、今年度も料理教室を全国約30カ所で開催します。大人向けのほか、親子向けの料理教室も毎年好評で、秋に旬を迎える生秋鮭やほたてとともに、昆布の調理法を伝え、600名を超える方々に実際に調理に取り組んでいただく予定です。

また、昆布の需要が高まる秋から年末にかけては、料理雑誌「オレンジページ」を始めとした雑誌でPRを行うほか、昨年度から開始した読売新聞を使った全面広告を今年度も行います。「11月15日・昆布の日」をきっかけに、年末需要を一層喚起すべく、多くの消費者に昆布の魅力伝えていく予定です。

毎回好評のホームメイドクッキングでの料理教室は、すぐに予約がいっぱいになる会場も(下)



昆布の日に合わせて新聞全面広告(上)を今年度も行います(画像は昨年度のもの)

り、国内養殖の生産量向上・安定的な生産はもとより、天然昆布生産のヒントにもつながりたいと考えています。

「北海道昆布漁業に関する懇談会」の開催

平成26年度から開催している本懇談会については、今年度も引き続き開催する予定です。

昨年度は各地区の若手生産者に参加いただき、昆布の増産に向けた諸問題について懇談を行い、内容を本誌に掲載し、広く周知するとともに、その場で出た意見を生産振興の取り組みに反映させています。



懇談会では毎年、積極的な意見交換が行われています。今年度も12月に開催予定です

昆布作業ビデオの制作

前述の懇談会の中で、「他地区の昆布生産技術をより知りたい」との意見がありました。各地区の昆布生産の時期は重なっており、実際に他地区の生産現場を見学し、技術を学ぶことは難しいため、当年度中に各地区の作業ビデオを制作

今年の昆布生産見込みと資源増産・安全安心に向けた取り組みについて



共販部 加瀬部長

共販部 加瀬部長にお話を聞きました。

平成29年度の生産見込みは15,000トン

平成29年度の全道の生産量は、6月末時点の調査で15,000トンを見込んでいます。

昨年度の全道生産量は、14,559トンと過去最低の生産量となりましたが、今年度も昨年より若干回復はするものの、低水準の見込みとなっています。これは天然昆布の繁茂状況が芳しくないこと、道東地区において、春先の流水接岸により昆布に被害があったこと等が要因です。

このように減産については、自然環境による要因もありますが、長期的に見ると、着業者の減少・高齢化など人的な要因が大きくなっています。

し、生産者に紹介したいと考えています。

各地区の生産技術をお互いに取り入れることにより、生産の機械化、効率化が図られ、増産につながっていくことを期待しています。

昆布異物混入防止対策の継続

「食の安全、安心」への関心が一層高まる中、毎年継続して異物混入防止対策を行っています。今年度は啓発ポスターを作成し、生産者へ配布しています。

このポスターは昆布製品製造メーカーの協力を得て、原藻に含まれる異物を頻度の多いものから並べ、その混入防止に向けた浜での対策案を記載した、より具体的な内容となっています。これを参考に、生産者の方々に対策を実施してもらい、異物混入が減少することで、北海道産昆布のイメージが向上することを期待しています。



ポスターは1万枚印刷され、漁協を通じて生産者に配布されています

新たな増産対策の模索

養殖昆布の生産が安定している中国と技術交流を行い、その技術を国内に紹介することによ



散布海域の海底に生えている昆布他海藻を採取し、本数や長さを調査しました



給食時には質問攻めにあいました



北海道で捕れるお魚クイズに挑戦しました!



はぎなか 萩中 俊介教諭

先生の感想

子供達にとっての「ごちそう」は「寿司」です。でも、魚が好きな割には魚の捕り方や捕っている人達のことは、あまり知りません。今日は知らなかったことを勉強できて、とてもよかったと思います。漁師さんが直接漁業について伝える方が、私が説明するより子供達の心に響くと思います。6年生、中学生になると、キャリア教育といって、将来自分が何になりたいか勉強しますが、その時に「漁師さん」という選択肢が出てくれば、この授業も意義深くなると思います。次回はぜひ本物の鮭を見せて下さい。説明に迫力が増し、さらに授業が盛り上がるでしょうね。

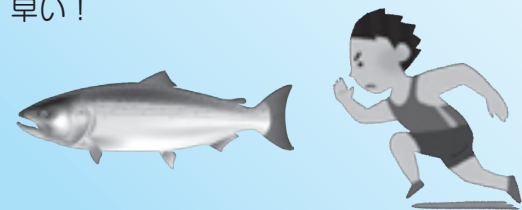
お魚クイズに挑戦しました

次のうち、鮭の泳ぐスピードは時速何kmでしょう?

①15 km/時 ②45 km/時 ③82 km/時

☆正解は②です

①はタコ③はマグロで、カジキのなかには時速100kmを超えるものもいます。鮭は100mを8秒で泳ぎ、世界王者ボルトより早い!



活ほたてを使い、貝柱を取り出して見せました

漁師さんの感想



えび籠と、かに籠の違いを説明しました



プロフィール ●道漁青連 宗谷地区会長 猿払村漁協 おおたに ひさし 大谷 永さん (ほたて漁業)

授業の始めから「鮭大好き・ほたて食べたい」と子供達から声があがり、説明にも一層力が入りました。私達が思っていた以上に魚や漁業に関心を持っていて、質問コーナーでは「鮭のオスとメスの見分け方はどうやってするのですか?」等操業風景のDVDや授業で紹介したことを、しっかり聞いていたことに驚きました。この授業がきっかけになり、少しでも漁業に興味を持ってもらい、魚をたくさん食べてくれるとうれしいですね。



プロフィール ●道漁青連 釧勝地区会長 大樹漁協 よしのり 高橋 良典さん (鮭定置網漁業)

第24回 漁師さんの出前授業



すごいな漁師さん!
技を使ってつないだロープは、
綱引きしても切れません!



東区伏古にある札幌小学校



授業の始めに、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!

札幌小学校の開校は明治6年。これまで開催してきた資生館小学校、白石小学校に続く長い歴史があります。
「見て、聞いて、質問して」と参加した生徒達にとって漁師さんが教えてくれる漁業の話は、初めてのことばかり。授業の間にある休み時間には、カーテンのような「刺し網」に触ったり、かに籠とえび籠の違いを調べたり、フ

ロートやロープを持ち上げて重さを実感したりと大忙し。恒例のお魚クイズでは、答え合わせの度に歓声が上がリ、あつという間に「出前授業」は終了です。秋鮭漁が本番を迎える9月から10月には、社会の教科書で漁業を学ぶ予定。きっと二人の漁師さんを思い出すことでしょう。

6月21日(水)、市立札幌小学校で道漁青連ときよれん共催の、通算24回目となる「漁師さんの出前授業」が行われました。
札幌市内に数ある小学校の中でも、有数の歴史を誇る札幌小学校。数年前からの開催要請に応え、今回が初授業になりました。大きな大漁旗、初めて見る刺し網や本物の漁具に、子供たちの歓声が教室に響きました。

北海道の水産物にこだわる

～ぎょれん取引先訪問 コープさっぽろ編～



「食べたいせつフェスティバル」では、ぎょれんも昆布について解説(左)
 コープさっぽろのいくつかの店舗では対面販売を導入し、好評を博しています(右)



朝獲れなんばんえび販売の様子。多くの人の努力でここまでごきげなりました

にアピールをしています。地元加工屋さんから商品を購入したり、店舗によっては、地元の市場で鮮魚を入荷したりして、地域のもを扱っているところ、という気持ちで職員も取り組んでいます。

たこの場合、釧路では釧路で加工されたものが、函館では噴火湾地区で加工されたものが売れます。やはり、地元のものへの安心感もあるんじゃないかな。

私は枝幸で育ちましたが、小さいころからおいしい魚を食べてきたと思います。北海道の魚のおいしさをいかに伝えていくか、広めていくかということを考えています。15年ほど前に、秋鮭の山漬けの商品開発をしました。が、それは子供の頃の山漬けがとてもおいしかった記憶が原点なんです。

今も休日には石狩の朝市やコープの店舗で魚を買ってきて、さばいたものを家族に食べてもらうのが趣味なんです。おいしいものを食べて喜んでくれるのを見るのはやっぱり嬉しいですね。

ぎょれんの取引先には様々な会社・団体があります。事業内容や業態もいろいろとありますが、各社がどのように道産水産物と関わっているのかを、今月から4回に渡ってご紹介していきます。

第一回となる今回は、漁協と同様に協同組合である生協の「コープさっぽろ」です。

コープさっぽろは、今年で創立52周年、全道統合して10周年を迎える、北海道を基盤とする生活協同組合です。

店舗事業と宅配事業、共済事業の3つを柱にしており、その会員数は165万人以上、店舗は道内108店舗と日本最大級の規模を誇っています。

ぎょれんとは鮮魚や加工品の販売の他、コープさっぽろの主催する、子どもたちが食を学ぶ「食べる・たいせつフェスティバル」や、先進的で持続可能な農業に取り組み生産者を表彰する「コープさっぽろ農業賞」などで協力をしています。



コープさっぽろ農業賞では、漁業賞と交流賞で過去に漁協や部会など計27団体が受賞しています(写真は前回受賞の様子)

多くの人へ魚を食べてもらうために

コープさっぽろのいくつかの店舗では、近年、魚の対面販売を導入するとともに、対面販売の実施店舗を増やしています。丸のままでは調理しづらいというお客様も多いなか、その場で処理をしてもらえるので喜ばれているそう。今後スタッフの技術や接客力の向上とともに注力していきたい部門だそうです。

また最近では、寿司の販売売り上げも伸びています。コープさっぽろでは20年前から惣菜コーナーと別に水産売場で寿司を扱っており、ネタにこだわったものを提供しているそう。各地で獲れた魚を使用して盛り合わせている「函館盛り」、「釧路盛り」などが好評です。

「魚の需要はあり、食べたいと思っている人も多いと感じています。しかし、魚のさばき方、骨のとり方などを知らない人も多くいます」と話す小松本部長。魚の処理や料理について伝えていく、教える場の提供として、



好評の「魚屋の寿司」コーナー。鮮魚コーナーの隣にあり、鮮度の良さが感じられます

コープさっぽろ 小松生鮮本部長にお話を伺いました



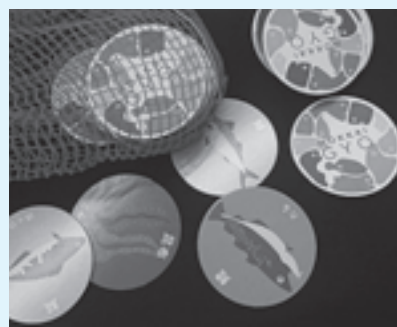
コープさっぽろ 生鮮本部長
 小松 均本部長
 稚内市生まれ枝幸育ち。子どもの頃からおいしい魚を食べていたそう

店舗で生鮮として販売する魚は北海道産が多いため、当然鮮度が良いものです。鮮度を維持して販売するには鮮度管理が重要ですが、それには我々販売側と漁業者の皆さんが互いに努力をしていくことが必要ですね。

たとえば、コープさっぽろの札幌市内の店舗では、数年前から北のりもい漁協の「朝獲れなんばんえび」の販売を行っています。それまで獲れた翌日に店頭で並ぶことになっていたなんばんえびを、魚に出る時間、セリにかける時間を前倒ししてもらうことで当日朝から店頭で並べているんです。せっかく近くの浜で獲れているものが、東京などと同じタイミングでしか口に入らないのは残念だと思っていたのですが、漁師さんや組合の方の理解と、間に入ったぎょれんさんの協力で当日中の販売が可能になりました。これは、組合員さんにも大変好評な取り組みなんです。

店舗では、全店舗共通の商品と、地域ごとに仕入れる商品がありますが、特に後者については具体的な産地表示をすることでお客様

こんな方法でも北海道の水産物をPR!



今冬発売予定の絵合わせかるた。かわいらしい絵柄で、幅広い年齢層が遊ぶことができ、北海道の魚を身近に感じることができます

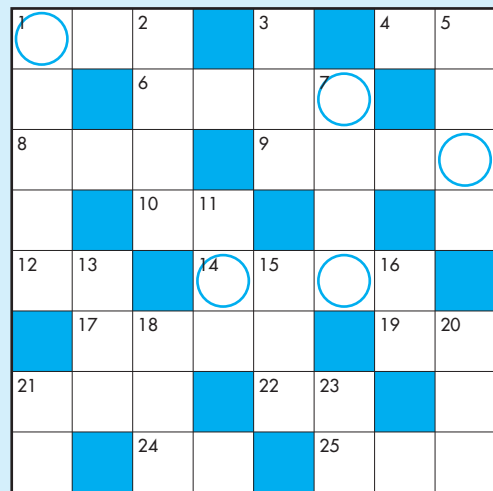
コープさっぽろでは2014年から札幌市中央卸売市場と協力し、魚の調理教室を開催しています。ぎょれんの協力している親子教室も含めて、道内各地で年間60回以上行っており、参加者からの要望で、昨年から年4回の上級コースも開設しました。上級コースは、はっかくの姿造りやごっこのさばき方など、北海道の魚をよりおいしく食べることができると好評です。今年からは高校生を対象としたコースも新設し、より一層魚食文化の普及をしていきます。

小松本部長は「魚が消費者に支持されるために、これからできる限り努力していきたいです」と話してくれました。



昨年の上級コースではひらめの5枚おろしに挑戦しました

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。



7月号の解答と当選者
ヤマビラキ

(浦河町) 高倉 勇一さん
(大樹町) 神山 瑚華さん
(厚岸町) Y・Sさん
(湧別町) 臼井ミセ子さん
(札幌市) 夏が来たさん

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。
いよいよ8月、夏本番です。北海道の短い夏を満喫しに、海や山へ出かける方もいるのではないのでしょうか。また、各地で花火大会やお祭りも催されます。ドライブがてら少し遠出をしてみるのも面白いですね。

タテのカギ

- ① 暑い時期の長期休暇
- ② 握り寿司は特にこう呼ばれる
- ③ 演歌などで、まわしたり、きかせたりする
- ⑤ 陰暦で8月は葉月、では9月は?
- ⑦ 隣の部屋
- ⑪ フルーツと名がついた甘いのもある赤い野菜
- ⑬ 図画工作の通称
- ⑮ 留萌の黄金岬や千望台はこれが美しいと評判
- ⑯ 盆踊りの太鼓をたたくものは?
- ⑰ タンチョウのいる湿原で有名な都市
- ⑲ 大相撲は年6回開催される
- ㉑ 西瓜割りの小道具は目隠しとこれ
- ㉓ 自分で負担する費用

ヨコのカギ

- ① 呼ばれたら返事をしよう
- ④ 波にさらわれ消える○○の城
- ⑥ かば焼きを重箱に入ればうな重、これに入れたらうな丼
- ⑧ 大型のトンボをこう呼ぶ
- ⑨ ベッドルーム
- ⑩ 子から亥までである
- ⑫ 沸かせばお湯
- ⑭ 怪しげな話は○○○○物と言われる
- ⑰ 精製前の黒い砂糖
- ⑲ 房総半島のある県は?
- ㉑ 夏は日差し除けにかぶろう
- ㉒ テーブルにここをついて食べてはいけない
- ㉔ ○○より証拠
- ㉖ 涼しい場所への逃避行

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

おかもと 船泊漁協 岡本さんご家族



【岡本さんご一家】 岡本一男さん(34歳)、愛美さん(32歳)、竜之介くん(10歳)、颯介くん(10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、船泊漁協の岡本さんご一家です。

漁師=趣味・特技

養殖昆布漁を中心に、たこ籠、うになど様々な漁業を営む一男さん。海が大好きで、「海にいただけで楽しくて、冬には他の船に乗って沖に出てるんです。子どもの頃は海でばっかり遊んでたし、漁師の仕事も大変だと思ったことはない。仕事が趣味で特技だね」と笑って教えてくれました。

一男さんは「猟師」でもあります。冬から初夏の猟期には所属する猟友会の仲間とともに、トドやアザラシの駆除に行くそう。「たらやたこが食べられたり、網が壊されたりする被害が多いんです。4月には2mほどのトドを撃ちましたよ」と話します。かねてより青年漁業士も務めていましたが、7月からは2度目の船泊漁協青年部長となった一男さん。浜のための海獣駆除に、気持ちも新たに取り組んでいきます。

子ども達の名前の船で沖に出る

愛美さんは美唄出身。結婚して初めて浜での作業

をしたそうです。「何も知らない中で様々なことを覚えるのは本当に大変でした。子どもたちを背負って浜仕事もしましたね」と懐かしそうに教えてくれました。

2人の子どもたちは野球少年。兄 竜之介くんは常にポジティブで朗らかな小学5年生、弟 颯介くんは外で遊ぶことが大好きで活発な小学4年生です。竜之介君は沖に出るのも好きで、漁師に興味があるよう。一男さんは「嬉しいけど、他の世界も見てきてほしいかな」と微笑みます。

所属する昆布の養殖部会では1番若手である一男さん。16年前に養殖昆布を始めて以降頑張ってきた自負もあり、もっと規模を拡大するのが目下の目標です。昨年新たに購入した船の名前は「竜颯丸」。子どもたちの名前とともに沖に出ると、安全操業にも力が入ります。



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。

03

ぎょれん×北海道コンサドーレ札幌 食育&サッカー教室を開催

浦河町の子供たちがサッカーの技術と食の大切さについて学びました

7月22日(土)、浦河町の浦河町ファミリースポーツセンターにて、通算20回目となる「ぎょれん×北海道コンサドーレ札幌 食育&サッカー教室」を開催しました。今回は浦河町のサッカー少年団の子どもとその保護者70名とともに、共催した浦河町教育委員会の呼びかけで町の陸上競技スポーツ少年団の子供たち4名も食育教室に参加しました。

食育教室では、ぎょれんの食育DVDを使い、北海道の海で育つ水産物の紹介とそのすぐれた栄養について伝えました。続けて北海道コンサドーレ札幌管理栄養士の小松信隆さんは、試合に生かせる栄養学を伝授。栄養についてのクイズには子どもたちも積極的に参加し、学んだことをしっかり復習していました。

そして、食育教室のあとはお待ちかねのサッカー教室。北海道コンサドーレ札幌ジュニアスクールコーチら3名の工夫を凝らした指導のもと、約1時間半にわたり体を動かしました。夏休み早々、体も頭もたっぷり動かし、思い出に残る一日となったようです。



子ども達には今回学んだことを活かして活躍してほしいです

04

全道から集まった漁協職員が研鑽を積みました

一般職員と部課長を対象とした研修会がそれぞれ開催されました

7月4日(火)～6日(木)に漁協の部課長を対象とした全道漁協部課長研修会が、7月19日(水)～7月21日(金)には漁協の一般職員を対象とした全道漁協職員研修会が、札幌の第1水産ビルで行われました。

部課長研修会では22名の漁協管理職が参加し、組織の不祥事発生の未然防止に向けて、内部監査のあり方や組織の内部統制について事例を交えて学びました。また、外部講師を招いての実習では、管理者としての役割やリーダーシップの発揮、コミュニケーションに関するグループワークに取り組みました。

一般職員研修会では、24名の漁協一般職員が参加し、漁業・漁協をめぐる情勢をはじめ、漁業法、水協法、漁業協同組合論、コンプライアンス（企業や組織が法令や内部ルールに則って行動すること）について学びました。外部講師による実習では、職場での問題解決方法や円滑なコミュニケーションについて等、業務にすぐに活用できる実践的な内容に取り組みました。最終日に研修を振り返り感想を発表すると、拍手がわく場面もありました。

いずれの研修も参加者は真剣な面持ちで取り組み、日頃の業務に生かせるよう研鑽を積んでいました。



発想の転換につながる「負けじゃんけん」に挑戦。負ける側を決め、相手が出した手を見て、負けるように後出しします。あえて負けることはなかなか難しく、頭を使います(部課長研修会)



漁協のコンプライアンスや水協法など、盛りだくさんのカリキュラムに取り組みました(一般職員研修会)

01

夏の札幌を道産水産物とジャズで楽しむ

「サッポロ・シティ・ジャズ2017」で時鮭とほたてをPRしました

7月2日(日)～8月26日(土)に札幌市の大通公園他を会場に、「サッポロ・シティ・ジャズ2017」が開催されています。「札幌がジャズの街になる」をキャッチコピーに、国内外のトップアーティストが出演する国内最大規模のジャズフェスティバルで、ぎょれんでは、イベントへの協賛とともに、7月中にメイン会場内のレストランで供されたオリジナル料理「時鮭と道産チーズのパイ包み焼き夏野菜ソース」と「噴火湾産まるごとホタテのロックフェラー」の材料を提供しました。

来場者はジャズとともに北海道の味覚に舌鼓を打ち、夏の札幌を楽しんでいました。



「時鮭と道産チーズのパイ包み焼き夏野菜ソース」(上)と「噴火湾産まるごとホタテのロックフェラー」(下)道産水産物のおいしさをおしゃれに味わえる二皿です

02

第55回北海道漁業協同組合長会議に係る決議実行要請を行いました 北海道の水産業の安定化に必要な施策の実現を、 国および道に強く訴えました

6月15日(木)に開催された第55回北海道漁業協同組合長会議の決議に基づき、ぎょれん川崎会長をはじめ各系統団体長並びに各地区組合長会会長、北海道水産物貿易対策協議会委員長を要請団として、国や道を始めとした関係機関に要請を実施しました。

6月16日(金)、道庁を訪れた一行は、道知事(副知事)や道議会正副議長、道議会議員へ、6月20日(水)には農林水産副大臣、水産庁長官、水産関係主要国会議員及び本道選出国会議員らに対し要請を行い、①漁業資源増大と資源管理対策、②漁業経営基盤安定化対策の推進、③安全な漁場環境と豊かな海づくり対策の推進、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の各決議項目の実現を強く訴えました。川崎会長からは「浜に見えるかたちで、納得できるような解決策」を要望しています。

各要請先からは、要請決議に対する理解と前向きな検討が得られましたが、各決議内容の実現に向けて、今後とも関係各所と連携の上取り組んでいきます。



山谷副知事に要請書を手渡しました



磯崎農林水産副大臣へも予算の確保などを申し入れ

「お魚殖やす植樹運動」の歴史と森川海のつながり

～歴史編～



数々の受賞歴

「お魚殖やす植樹運動」はこれまで数々の賞を受賞しています。（年表参照）
このことから、内外の評価の高さがうかがえます。

平成6年	第14回全国豊かな海づくり大会 農林水産大臣賞
平成8年	第5回日本生活文化大賞 生活文化賞
平成10年	第15回地域づくり表彰 全国地域づくり推進協議会会長賞
平成23年	第2回いきものにぎわい企業活動コンテスト 農林水産大臣賞 国際森林年特別賞
平成24年	第66回北海道新聞文化賞（経済部門）
平成26年	漁協系統団体特別表彰



漁協系統団体特別表彰を受け、謝辞を述べるJF北海道女性連平賀前会長（平成26年）

全道の浜で長年行われている「お魚殖やす植樹運動」。すっかり毎年恒例となり地域にとけ込んでいる活動ですが、実は長い道のりと歴史がありました。
今回は「歴史編」として、運動の歴史を紐といてみましょう。

お魚殖やす植樹運動の始まり

お魚殖やす植樹運動は、浜のお母さん達の手で、昭和63年に始まりました。
道漁婦連（現・JF道女性連）の30周年記念行事を翌年に控えた昭和62年、当時の指導漁連の提唱により、浜のお母さん達の手で全道の浜に一斉に木を植えるという「おさかな殖やす全道一斉『植樹』活動」が計画されました。
この計画は、同年5月の道漁婦連役員会と総会で決定。6月からは、翌年の記念行事と最後の植樹運動に向け、道森林組合連合会の協力のもと、全道で漁業者の植樹に関する学習会を開きました。

そうして準備を重ね、翌63年には「100年かけて100年前の自然の浜を」というキャッチフレーズを掲げ、第1回目の記念植樹が札幌の豊平川さけ科学館で行われました。以降、全道各地で「一斉植樹」が始まり、この年は73,512本が全道で植樹されました。「一斉植樹」は同年、「お魚殖やす植樹運動」と命名され、現在に至ります。

活動の継続

昭和63年の記念植樹を皮切りに、その後着々と全道の浜で植樹運動が広まりました。運動の開始以来、今年で29年目を迎えます。
平成8年からは、北海道による苗木助成が始まったほか、道森林組合連合会や水産庁、北海道新聞社、コープさっぽろ等多くの企業や機関の助成により運動の継続が後押しされてきました。これも、浜のお母さんたちの熱意と関係者らの尽力のたまものです。
さらに平成29年からは、北海道、ぎょれん、（公社）北海道森と緑の会が連携し、「ほっかいどつお魚殖やす森林づくり」という、企業等からの寄付により浜の植樹活動を応援する制度がつけられました。今後、さらなる運動の輪の広がりが期待されます。



第1回記念植樹地の様子（平成23年現在）

世代を超えた取組み

お魚殖やす植樹運動は次第に、女性部単独の取り組みから、漁協全体の取り組みとなり、さらには地域の子供たちや農業関係者、消費者団体等も交え、地域ぐるみの世代を超えた活動へと発展していきました。

また、平成9年には、漁師町の少年が主人公の短編アニメ「魚が空をとんだよ」（魚が空をとんだよ製作委員会）が発表され、山に木を植える浜のお母さんたちの活動が紹介されました。平成23年には小学生向けの教材にも取り上げられ、次世代を担う子供たちに漁業者が山に木を植えていることが広く伝えられました。

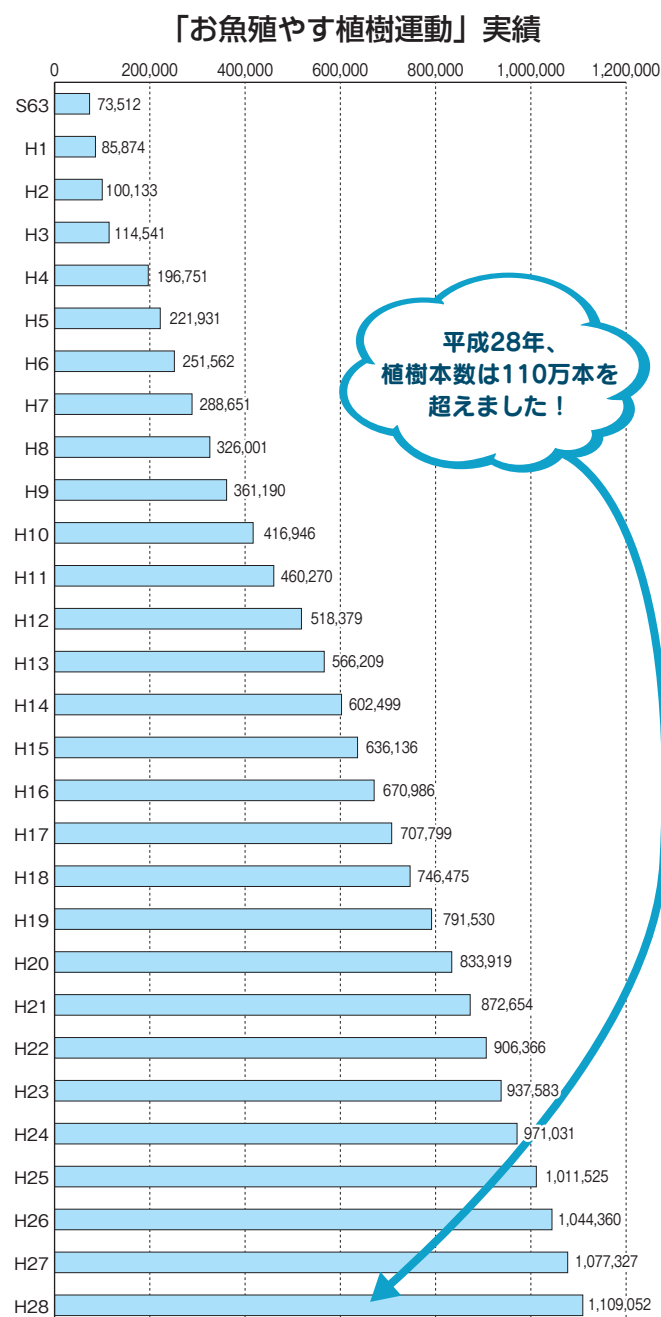


「魚が空をとんだよ」（平成9年）より

70年後に思いをさせて

「100年かけて100年前の自然の浜を」取り戻すまで、あと70年あまり。年々育っていく木々を見上げながら、70年後の山の姿、浜の様子に思いをさせてみませんか。

平成28年、植樹本数は110万本を超えました！



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8月号への感想・ご意見など（※150字程度まで）
- ②11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】8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、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。



今年も暑い夏がやってきました。私は子供のころから暑さにめっぽう弱く、暑いと頭痛におそわれるという憂鬱な体質。いかに熱を逃がして身体を冷やすかということが心血を注いできましたが、最近は身体の冷えを実感することが増えました。これはマズイと、身体を少しでも温めようと思い立ち、手始めに「湯船に浸かる」ことにしてみました。暑さ対策も大切ですが、冷やしすぎにも注意が必要ですね。皆様もどうぞご自愛ください。（工藤◎）

7月になって暑くなってきました。家族皆で夏バテしないよう気をつけてます。
（函館市 福澤美都さん 35歳）
あちらこちらで夏祭りの予告がされて、血が騒ぐ季節到来!! 花火もいけど、ゲストの歌謡ショーも楽しみ♡
（浦河町 K・Mさん 53歳）
毎月、浜のほっとニュースを読むことで全道の姿を知ることができることに感謝しています。
（島牧村 泉谷泰三さん 89歳）

今年も浦河沖にいか釣り船が集まりいか漁で活気づき、大漁であります事を願い、早く外来船がきて浦河沖のいか荷揚げができる事楽しみにしております。今年もいか荷揚げ頑張ります。
（浦河町 吉田明美さん 55歳）
やっと夏がきましたが、あまりの暑さに体がついていきません。ちよっとビックリです。
（湧別町 臼井ミセ子さん 82歳）
当地区でも定置漁場に入り、鮭漁の支度のため番屋入りをして仕事に入りました。いろいろ報道されていますが、より良い鮭の回帰に期待したい所です。大漁を願いつつ！
（別海町 竹田秀雄さん 72歳）

7月15日より昆布採りです。天候に恵まれ良い昆布が採れます様に!!
（浦河町 坪幸江さん 64歳）
娘と私は初めての進水式!! 天気が心配でしたが、風が強く大漁旗がとってまなびいて、写真写りはばっちりでした。娘と同じ歳の新しい船が無事完成し、海に入っていく瞬間は、なんとも言えない感動がありました。これからの漁が楽しみです♡パパちゃん頑張れー!!
（大樹町 神山瑚華さんのママより）
健康第一。先月の栄養辞典では、コレステロールのことについて学べました。
（浦河町 高倉勇一さん 52歳）
泊村のイベント第46回群来まつりが、盃海水浴場茂岩海岸で行われました。歌謡ショー、花火大会や泊の味コナーなど、色々な食べ物もあり、沢山の人が出で、天気も良く夏の一日です。
（泊村 秋山祐子さん 82歳）

今号の取材で、初めて礼文島へ行きました。夏の観光シーズン直前だったので、ピーク時の混雑には及ばないものの、フェリーやレンタカーの混雑はなかなかのもの。船内で耳を澄ましていると道内外の様々な地域から来ているお客様の話題は島の自然の他に、やほつけなどの水産物について。たくさんの方が、北海道の水産物を旅の目的の一つとしていることを改めて知ることができました。（矢幡）



暑い日が続いてました。その中でも昆布干し、大変ですね。体調くずさない様気をつけて。
（厚別町 Y・Sさん）
7月に入り北海道にも本格的な夏が到来しました。毎日寝苦しい夜が続きますが、海山キャンプ、BBQと今年も楽しい思い出作りをしていきたいと思っています。
（札幌市 夏が来たさん 24歳）
休日になるとキャンプ場から焼肉の匂いが漂ってきます。実家のBBQは魚介類が多いのでビールが美味しいです。
（豊浦町 阿部暁子さん 47歳）

7月15日より昆布採りです。天候に恵まれ良い昆布が採れます様に!!
（浦河町 坪幸江さん 64歳）
娘と私は初めての進水式!! 天気が心配でしたが、風が強く大漁旗がとってまなびいて、写真写りはばっちりでした。娘と同じ歳の新しい船が無事完成し、海に入っていく瞬間は、なんとも言えない感動がありました。これからの漁が楽しみです♡パパちゃん頑張れー!!
（大樹町 神山瑚華さんのママより）
健康第一。先月の栄養辞典では、コレステロールのことについて学べました。
（浦河町 高倉勇一さん 52歳）
泊村のイベント第46回群来まつりが、盃海水浴場茂岩海岸で行われました。歌謡ショー、花火大会や泊の味コナーなど、色々な食べ物もあり、沢山の人が出で、天気も良く夏の一日です。
（泊村 秋山祐子さん 82歳）

今年も暑い夏がやってきました。私は子供のころから暑さにめっぽう弱く、暑いと頭痛におそわれるという憂鬱な体質。いかに熱を逃がして身体を冷やすかということが心血を注いできましたが、最近は身体の冷えを実感することが増えました。これはマズイと、身体を少しでも温めようと思い立ち、手始めに「湯船に浸かる」ことにしてみました。暑さ対策も大切ですが、冷やしすぎにも注意が必要ですね。皆様もどうぞご自愛ください。（工藤◎）

news 大漁祈願! 浜のほっとニュース

梶山
ひやま管内の江差町では、7月1日から2日にかけて「江差かもめ島まつり」が開催されました。本イベントは、檜山道立自然公園のかもめ島に屹立する高さ10mもの奇岩・瓶子岩に、海上安全や大漁を祈願して真新しいしめ縄をかけるお祭りです。漁業関係者総出でつくった500kgものしめ縄を、下帯ひとつの若者たちが祈りを込めてしめ縄をかける様は、勇壮そのものです。

日高
日高管内では、7月18日時点で8割以上の地区が昆布漁解禁となっています。今年度の累計採取回数は67回と例年並みの状況ですが、繁茂状況は昨年と比べて悪い地区が多く、採取ペースの調整を検討する地区も出てきています。昨年は台風が直撃する等、我々を取り巻く環境は大きく変化していますが、1日でも多く晴れの日が続く、昆布の実入りが良くなる事を願っています。

北見
7月中旬からは、当管内の主要魚種の一つであるオホーツクサーモンの姿が各浜で見え始めており、8月からの大漁に期待したいところです。また、8月からは、ほっき漁が解禁となったほか、たこ、ほたても最盛期を迎え、オホーツクの浜は賑わいを見せています。今後浜は夏漁から秋漁へと向かい、1年で最も活気溢れる時期を迎えます。今後も益々の豊漁と安全操業を心より祈願しています。

函館
7月に入り、渡島管内では促成昆布の水揚げが本格化してきました。浜で昆布を干す様子を目にすると、夏の到来を感じさせます。今年は天候にも恵まれ、大きな時化被害も無く、促成昆布は前年に比べて増産となる見込みです。今後8月上旬にかけて各浜で天然昆布漁も解禁され、浜は更に忙しくなりますが、生産者の皆様の安全操業と今期の増産を願っています。

釧路
棹前昆布漁が無事終了し、7月からは成昆布漁が始まりました。今年は天候にも恵まれ、順調に出漁回数を重ねています。また、7月上旬より、さんま漁が始まりました。今のところ漁模様は良くありませんが、今後の水揚げに期待したいです。一方、棒受網のいわし漁は昨年を上回る好調な水揚げが続いています。盛漁期に向け、浜が活気づいていくことを願っています。

稚内
オホーツク地区では、ほたて漁の本格的な水揚げが続いており、たこ漁も順調な水揚げとなっています。また、日本海地区では昆布漁が解禁となりました。利礼地区ではうに・のな漁が本格化し、価格も高値で推移しています。稚内も連日気温が20℃を超え、待ち遠しかった夏の訪れをようやく感じることができ、浜は一層活気を帯びています。今後も浜の皆様の安全操業と益々の豊漁を心より祈願しています。

小樽
5月下旬から後志沿岸で豊漁となったぶり・いなだの水揚げは一段落しましたが、今年は、昨年より大きい3～4kg台が水揚げの大勢を占めました。また、夏漁で期待の大きいいか釣漁は、全道的には減産見込みの中で、当管内では昨年より早い時期からまとまった水揚げが続いています。サイズは小ぶりですが、外来船も近海に集結しており、前浜は賑わいをみせています。今後も豊漁が続くことを祈念しています。

室蘭
当管内の毛がに漁は、6月20日から始まっていた噴火湾地区が終漁し、前年対比でおよそ6割の水揚げとなりました。一方、7月10日からは室蘭～鶴川地区で毛がに漁が始まりました。まだ水揚げは序盤戦ですが、昨年に大きく下回る水揚げになっており、昨年に比べ3割程度と厳しい状況となっています。これからの水揚げ増加に期待したいです。今後の生産者の安全と大漁を祈願します。

根室
今月8日解禁となった道東沖さんま流し網漁船が10日、花咲港に7隻帰港しました。初セリは高値がk@9,800（140gサイズ処）、中心サイズの120gサイズがk@5,900～2,400で競り落とされ、根室内の小売店の店頭に並びました。また、11日に花咲港で根室の夏を代表する花咲がにが初水揚げされ、こちらも市場を賑わせました。今後、本格化する漁の豊漁と安全な操業を心から願っています。

留萌
当管内ではうに、なまこ漁が最盛期を迎えています。あいにくの時化模様が続き、順調に出漁できていません。今後は天候に恵まれ、夏を代表する魚種であるうに、なまこ漁を始め、いか漁で浜が活気付くことをお祈りしています。また、7月上旬までは肌寒い天候でしたが、徐々に夏らしい気温になってきています。熱中症などに気を付けながら、今後も事故のないよう、安全操業と豊漁を祈念します。

かめばかむほど、たこの味わいが広がります

たこの天ぷら

浜のおかあさん

レシピ



今回は「たこの天ぷら」をご紹介します。一緒に揚げるにんじんやピーマンは緑黄色野菜なので、油と一緒に調理することで栄養の吸収も良くなりますよ。たこいつもの野菜で今夜のおかずも出来上がり!

材料(4人分)

- ・たこ…125g
- ・玉ねぎ…1/2個
- ・にんじん…1/4本
- ・ピーマン…1個
- ・天ぷら粉…100g
- ・塩…少々
- ・砂糖…少々
- ・冷水…150cc
- ・サラダ油…適量

作り方

- ① たこを小さめに切る。クッキングペーパーの上に置き水分を取る。
- ② 玉ねぎは小さめの薄切り、にんじんとピーマンは小さめの細切りにする。
- ③ ボールに天ぷら粉を入れ、冷水を入れて固めにとく。たこ、野菜、塩、砂糖を入れざっくりと混ぜ合わせる。
- ④ フライパンに油を入れ熱し、③の具をスプーンで流し入れる。1回につき、7個ぐらいが適量。
- ⑤ きつね色に揚げた天ぷらの油を切り、皿に盛りつけて出来上がり。



えりも漁協

神林邦仁子さん