

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



9

2017
No.347

【うみ・なかま コミュニケーション】

北海道
ぎょれん



特集

ぎょれんの秋鮭対策事業

「お魚殖やす植樹運動」の歴史と森川海のつながり
～森川海のつながり編～

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E」

若返りのビタミン!? ビタミンE

ビタミンE

・体内の脂質の酸化を防いで体を守る

ビタミンEの
主な働き

今年の北海道の7月は例年になく、厳しい暑さが続きました。避暑を求めて北海道旅行にきた観光客の方にとっては、さまざまな感じがいったいだたのではないのでしょうか。暑さに慣れていない私たち道民も夏の終わりとともに体の疲れを感じるころです。恐ろしいことに『夏は老化の季節』なんて言われているんですよ。そこで今月の栄養素は若返りのビタミンEについてお話ししたいと思います。

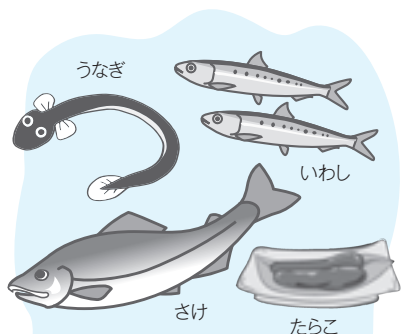
ビタミンEは抗酸化作用があり、体内の脂質の酸化を防いで働きを守る働きがあります。この働きから、体内の細胞膜の酸化による老化や、血液中のLDLコレステロールの酸化による動脈硬化など、生活習慣病や老化と関連する疾患を予防することが期待されています。また、ビタミンA、ビタミンCとともに、『ビタミンACE（エース）』とも呼ばれています。ビタミンAとビタミンEは脂溶性なので細胞膜に、ビタミンCは水溶性なので体液中に存在していてそれ

その持ち場で活性酸素から体を守ってくれています。これらと一緒に摂取することにより、更に効果が期待できます。夏の老化の一番の原因は紫外線。7月から8月は紫外線量かなり多くなる時期です。紫外線を浴びることによって、活性酸素が発生し、細胞の遺伝子が傷つくことで老化の原因となるのです。また、紫外線によって、免疫が落ち、肌のターンオーバーが遅れ、しわ、シミ、たるみができるてしまうという仕組みです。

今年の夏は私も孫を公園に幾度となく連れて行き、紫外線をたっぷり浴びてしまったようです。まだまだまだおばあちゃんとは呼ばせないためにも、老化予防のお助けになる食材を摂らねば!と思っています。

うなぎ、いわし、鮭、たらこ、筋子などの魚介類やアボカド、ナッツ類などがビタミンEをたくさん含んでいます。夏が終った今こそ、ビタミンEをたっぷり含むこれらの食材をしっかりと摂って、夏バテならぬ、秋バテに備えたいものです。

簡単おすすめ料理は定番の魚介のオイル焼きに免疫を高めてくれるきのこや長いものをプラス、更に相性のよいビタミンCを含むレモンをたっぷりかけていただくのがよいですね。いわしや



ビタミンEが多い食品

うなぎ、いわし、鮭、たらこ、筋子など

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。道新ポ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
September 2017 No.347

9

なみまるくん おさかな栄養辞典

01 ビタミンE

特集1

02 ぎょれんの秋鮭対策事業

特集2

06 北海道の水産物にこだわる
～ぎょれん取引先訪問 三甲(株)編～

特集3 海・ひと・夢

08 北海道漁業協同組合連合会 代表理事常務/菊池 元宏 さん

浜の家族物語

10 小樽市漁協/佐藤 誠さん 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 ～森川海のつながり編～

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

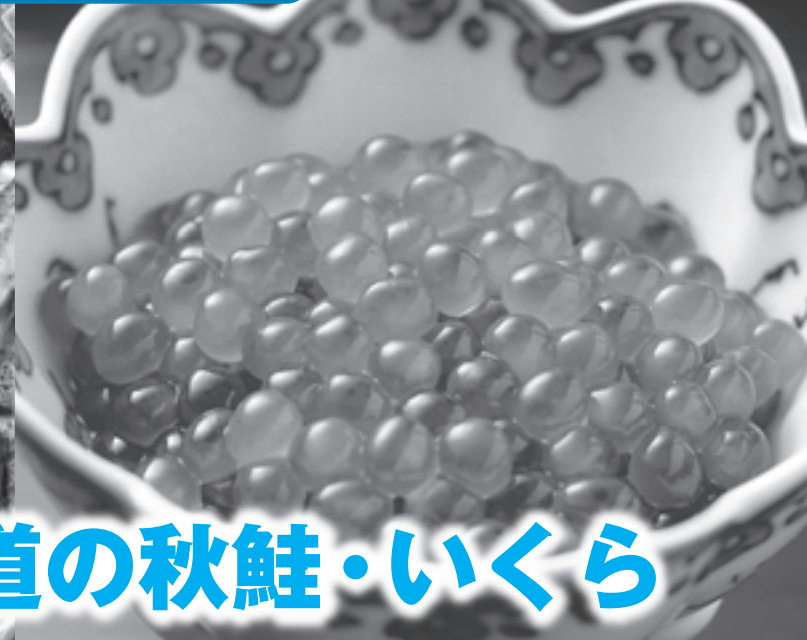


うに漁が最盛期を迎える夏の祝津港(小樽市)

表紙の写真

小樽市漁協/佐藤 誠さんご家族です。

特集 ぎょれんの秋鮭対策事業



2017年 北海道の秋鮭・いくら

ます。よって今後の水揚げ及び消流動向を注視しながら、状況の変化に応じた施策を実施していきたいと考えています。

秋鮭について

秋鮭を取り巻く厳しい流通環境

国内の状況は、昨年は生鮮品の生フィレや三陸への原魚移出が順調に推移し、生鮮比率は前年より高くなり、塩蔵品は、製品コストの上昇などの影響から受注生産が多くなり、生産量は減少しました。

また、国内向けの冷凍品については、漁期中は良品ドレスが加工原料向けに一定量消化されましたが、二次加工品である冷凍フィレや定塩フィレは製品コストの上昇もあり、特に冷凍フィレの荷動きが鈍くなっている状況です。

輸出状況は、主力であった中国への輸出が、中国国内の景気低迷や加工業者の経営悪化などから停滞していること、道産品と競合するロシア産・アラスカ産の天然鮭鱒が安値で供給されたことから、輸出量は近年で最低水準に留まっています。新たな輸出先としてベトナムやタイなど、東南アジアへの輸出も増えてきていますが、中国に代わる市場規模となるには時間がかかる状況です。

一方、秋鮭製品と最も競合するチリ銀の搬入は、秋以降に回復して増加見込みとなっており、秋鮭親製品にとっては予断を許さない状況と

今年も秋鮭漁の時期が始まります。秋鮭は北海道の漁獲金額で約2割を占め、輸出金額では60億円を超える主要な魚種です。今月は秋鮭を取り巻く環境やぎょれんの秋鮭対策事業について特集します。

秋鮭の来遊予想は7万3千トン 高コストと流動的な 相場変動が不安要素

昨年の秋鮭水揚げについては、漁期前半に北海道を襲った台風や低気圧の影響による網入れ時期の遅れや、流木などによる漁具被害などが発生したこともあり、全道で7万5千トンと平成に入り最も少ない水揚げとなりました。

また浜値については、生鮮消費が順調に推移したことに加え、はたて・さんま等の水揚げ減から加工原料が不足したこと、秋鮭を主力に買付する加工業者以外の業者も積極的に買付を行ったことから、全道平均でK@586と、こちらも平成に入り最高値を更新する結果となりました。

本年度の来遊予想は、沿岸で2203万尾ということで、過去5カ年の平均目廻り(3・3kg)にて換算すると、約7万3千トンとなる見込みです。これは昨年を更に下回る低水準ですが、実際来遊してくる魚の目廻りによって水揚げは大きく変動すること考えられます。

現在流通している秋鮭製品は、親製品も魚卵製品も高コストになっていることから、本年度の水揚げによっては、相場が大きく変動し、消費動向が大きく変化する要素を多分に含んでいる

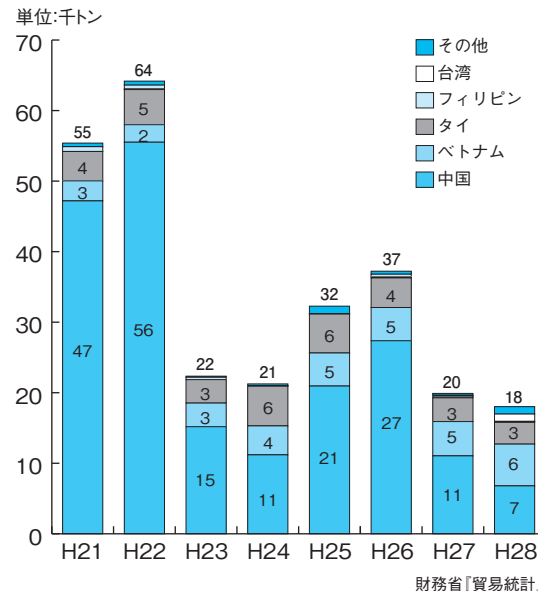
なっています。

国内外での消費拡大に向けて

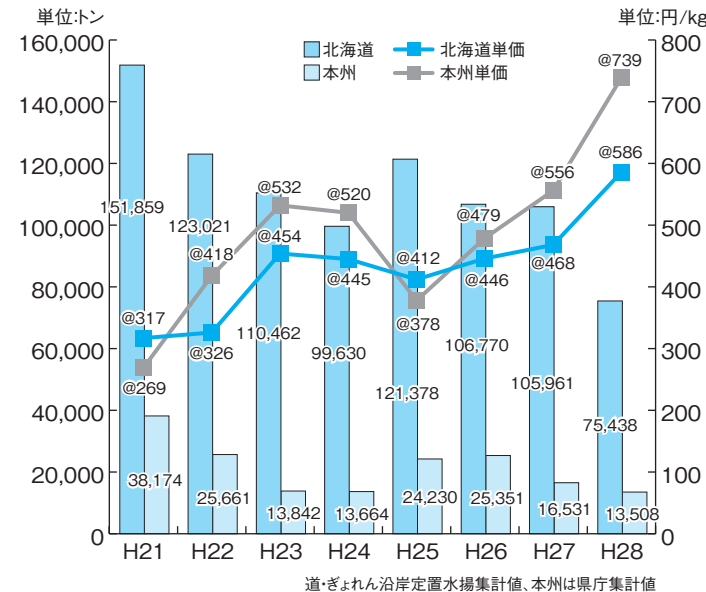
これらの状況から、本年度の秋鮭流通対策事業については、国内の消費拡大に向け、旬期における生鮮対策としてウロコ・カマ取生フィレの増産や、加工原料供給を積極的に実施し、冷凍品については、近年需要が伸長している骨取・皮取フィレの海外加工も含めた増産と、フンフローズン製品並びに簡便調理品、生食製品の消費拡大に向けた取組を強化していきます。

輸出については、原料は一定量の海外搬出ルートを確認すべく、中国向け販路の再構築とベトナムなど東南アジア地域を中心とした新たな搬出ルートの確立に向けて取り組みます。また、製品輸出については、世界的に魚食需要が

秋鮭国別輸出量推移(全国1~12月)



北海道・東北3県秋鮭水揚げ量推移



ぎょれん
販売第2部
鈴木参事に
聞きました。



鈴木参事

拡大していることから、中国沿岸部や東南アジアの取組先へ販売を強化し、消費拡大を図っていきます。

国内での販促活動については、業態別に旬期・漁期前・通年に分けて実施します。特に養殖サーモンとの差別化は、本年も継続し「天然秋鮭」「北海道産」の普及拡大を行うほか、「熟成製法」の宣伝など、秋鮭の旨みをよりアピールする販促を行ってまいります。



昨年のスーパーでの販促ではお客様の目を引く大きなポップで旬を前面に押し出しました

価格は高値継続ながら、消費は順調

昨年の生筋子は、水揚げ不振といくら製造の需要から非常に高値で供給されたこともあり、前年の約半分の消化となりました。

2017年 北海道の秋鮭・いくら

旬期に秋鮭の販売促進を目的としたキューピー(株)とのタイアップは今年で6年目を迎えます。今年はキューピーのマヨネーズを使用したメニュー「フライパンで！秋鮭のみそマヨちゃんちゃん焼き」に加え、黒酢玉ねぎドレッシングとあらびきマスタードを使ったメニューを提案しています。

全国で1200万枚を配布するチラシでは、ひと手間かけることによって、秋鮭の新たな一面を引き出すメニューを提案しています。

また、チラシの表面には今人気の動画共有サービスYouTubeに動画を公開するYouTuber「POLKA」さんの描いた秋鮭を掲載し、読者の興味を引くと同時に、スマートフォンなどを利用してWebサイトに誘導するQRコードを使用してメイキング動画も

今年もキューピー(株)とタイアップして簡単でおいしいメニューを提案します

ぎょれん販売企画部平野部長に聞きました。



販売企画部 平野部長

宣伝・普及事業について



写真と見まごうばかりの秋鮭といくら丼のイラストが使用されたチラシは本誌に折り込んでいます。思わず写真を撮りたくなるような“絵になる”メニューが掲載されていますので、ぜひご覧ください

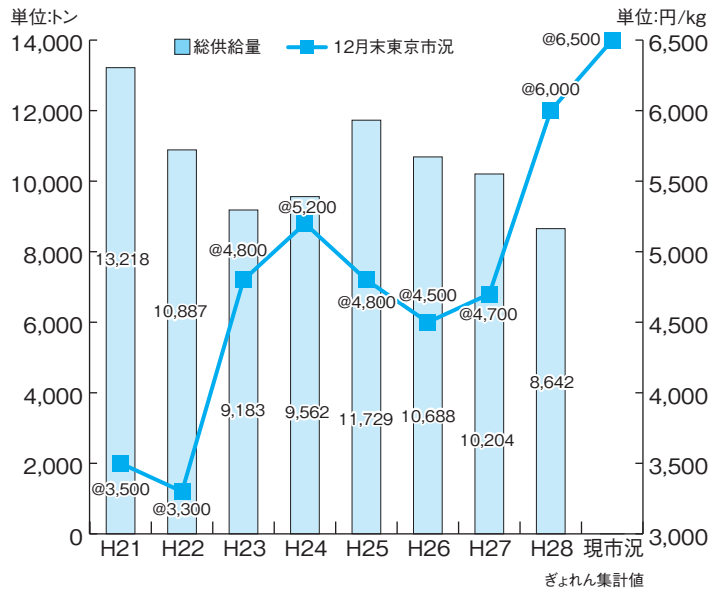
「熟成秋鮭」にスポットを当てた販促、宣伝活動を展開

通年での秋鮭製品の商流促進に向けた「熟成秋鮭」製品の販促を行いました。同じく「POLKA」さんの描いた焼き秋鮭のメイキング動画を8月上旬に全国各地の映画館CMで上映し、また見終わった後にはメニューレシビと専用クリアファイルをプレゼントすることで、映画を見に来たたくさんの人の記憶にも記録に

「熟成秋鮭」にスポットを当てた販促、宣伝活動を展開

見ることができ仕掛けも用意しました。「POLKA」さんは1枚を描ききるのに約8時間かかりますが、これを1分程度の動画に編集し、本物そっくりの絵が出来上がるまでの過程を短時間でお楽しみいただけます。

国内供給量および醤油いくら市況推移



いくら製品については、漁期前に少ない在庫水準でスタートし、期待していた水揚げが伸びず、供給量は低水準となり、平成4年以来的の高値となったものの、国産志向の需要から比較的順調に消化しています。

しかし、近年の高値継続により国内需要は縮小の一途であり、今後、生産回復した場合は国内マーケットが過剰に反応することが懸念されること、また、安価な輸入物の搬入が増加しており、国内の消流に影響を与えることも考えられることから、引き続き消流動向の注視が必要です。

需要にあつた生産体制で、売場の確保と拡大を目指します

新漁を迎えるにあたり在庫に過剰感はありませんが、前述の通り消費縮小が懸念されることから、まずは旬期の商材である生筋子のマーケットの維持・取扱拡大を目的に、少量目製品の生産、航空便による遠隔地への供給を推進し、全国レベルでの消費促進を図っていきます。

消費の中心となってきた醤油いくらについては、消費量の多い外食・中食を主体に販路の開拓・確立に取り組むほか、和食需要の高まっている中国、東南アジアの内需をターゲットとした販路拡大にも引き続き取り組んでいきます。

エコラベルの取得について

欧米中心に食糧資源管理の大切な考え方として「取り尽くさない」「持続的に利用する」とが言われています。このような考え方から自然を相手とする漁業や農業が、資源を持続的に利用しているかを科学的根拠に基づき証明するのがエコラベル制度です。現在、エコラベルは世界の多くの国で運用され、それぞれ独自に認証が行われておりますが、日本には日本独自の漁業エコラベル「マリン・エコラベル・ジャパン」(略称MEL)があります。

先進国を中心とした世界の食料マーケットでは、エコラベル認証マークのある食材を優遇す

る傾向があり、道産秋鮭を輸出した際にもエコラベルの対応要望もありますが、現時点では北海道秋鮭全体でのエコラベル取得には至っていません。

エコラベルは2020年の東京オリンピックの食糧調達基準になる重要な指標であり、今後、北海道の秋鮭を世界へ展開していく際には必ず必要になって行くと思われます。北海道秋鮭定置漁業を中心とした、全道でのエコラベル取得については、過年度より取進めてきましたが、今年の秋にはいよいよMELに対し、全道の秋鮭定置での認証取得に向けた申請をしたいと考えています。

この取得により、世界のマーケットに対して「北海道産」「天然鮭」であること、エコラベルを持つ持続的漁業であることを発信し、国内消費だけでなく、世界の人々に道産秋鮭の素晴らしさ、美味しさを広め、将来的に北海道産秋鮭の新たな流通環境を作る一助したいと考えています。

エコラベル認証マーク



MELには北海道も含めて全国26種の漁業が登録されており、漁獲された水産物は22都道府県の登録店舗で販売されています

も残る宣伝活動を実施しました。また、メイキング動画と販促資材は、今後も各種イベントや店頭販促において活用していきます。

料理教室やコンサドーレ札幌への協賛を通じて秋鮭普及のための食育活動を実施

全国展開している料理教室ホームメイドクッキングで「北海道の海の幸 料理教室」と銘打った料理教室を今年も9月20日の有楽町会場を皮切りに全30回開催し、「秋鮭とほたてのチヨップサラダ」などのメニューで旬の秋鮭の魅力を伝えます。また、コンサドーレへの協賛も本年で8年目となり、全道各地で行うサッカー教室と連動した食育講座も毎回好評を得ています。

今後さまざまな食育活動を通じて秋鮭の普及に努めていきます。



昨年のホームメイドクッキング料理教室の様子。1本丸々の秋鮭は道外では目にすることも少なく、注目をあびていました

北海道の水産物にこだわる

～ぎよれん取引先訪問 三甲(株)編～



ぎよ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ご紹介します。

第二回となる今回は、プラスチック製品の製造販売を行う「三甲株式会社」です。

三甲株式会社（以下三甲(株)）は、1951年創業。パレットやコンテナなどのプラスチック物流機器の業界NO.1メーカーです。岐阜に本社を置いて、全国に9支店、66営業所、26工場を持ち、北海道では1支店・4営業所で17名の社員が業務にあたるほか、千歳で工場が稼働しています。同社では、物流機器の他、包装資材やごみ箱、カラーコーンなど1万2千種類の商品を扱っています。

ぎよれんとは購買事業として浜での営業活動や資材の開発を共同で行うとともに、道内外の工場への視察先として協力いただいています。



三甲(株)は岐阜市で美術館も運営。ルノワールの絵画や陶磁器を展示するなど、文化事業にも取り組んでいます

三甲(株) 北海道支店
服部取締役・支店長にお話を伺いました

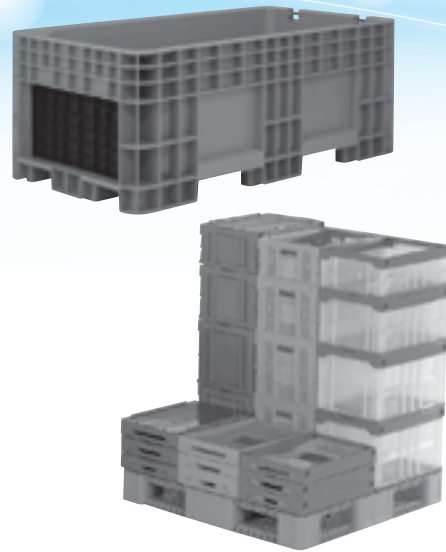


三甲(株) 北海道支店
服部取締役・支店長
岐阜県出身。一昨年の転動に伴い北海道へ

当社は道内スーパーで使用されている買い物かごや、コンビニ等商品の搬入に使用されるコンテナ、うにやいくらなどの販売時に使用されている容器など、様々なプラスチック製品の製造を行っています。プラスチックは金属と異なり、軽くてサビが出ず衛生的なこと、様々な業界で広く使われているんです。浜では漁獲物を保存するタンクや、魚函として多く活用いただいています。

道内の4営業所が分担して浜での営業活動を行っています。漁業者や漁協の皆さんからご意見を頂いて製品作りに反映することも多くあります。全道で使用されている超大型コンテナ「ジャンボックス®」は、もともと容量1,000Lの商品として製造・販売されていましたが、漁協さんからの要望があり、トラックへ積み際の効率を考慮して容量1,200Lの規格を追加。現在はどちらの製品も各地の浜で使用されています。ジャンボックスにシャッターを追加した「サンブリッド®」は漁業者の方の要望で製造しまし

た。道南で木ますに替わって活躍しています。オホーツクで玉冷製品の保管に使用されている折りたたみ可能なコンテナ「オリコン」も、お客様の声で改良が行われた製品です。折りたたまれる部品をつなぐため使用されていたピンは、当初鉄素材のものを使用していました。ところが、オリコンに入れたままでは異物混入の検査で使用する金属探知機にかけられない、サビが出るなど、HACCP対応工場等で使用上の問題が出てきてしまったんです。そこで、全てをプラスチックの部品とすることで、オリコンに入れたまま金属探知機にかけることができるようになり、食品工場等での用途を広げることができました。



サンブリッド®(上)は助宗だらの荷捌きやほたての水揚げに大活躍、オリコン(下)は警察や税務署でも使用されているそう

プラスチック製品は製造の際に金型を作ります。規格が異なれば、新たに金型を作らなければいけないんです。当社ではお客さまからの要望を受け、箱のサイズや重量、底面の

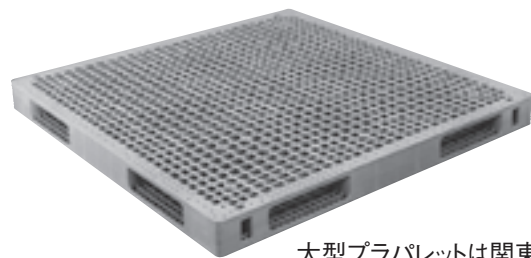
より良い資材の開発に向けて

厚みなど個々のお客様のニーズに合わせたきめ細かい製品作りを行っていくことで、1万2千種類という商品の多さにつながっているんです。

一昨年販売が開始された、三甲(株)とぎよれんの共同開発商品、1・8m×1・8mの「大型プラパレット」は、全道で予想を上回るヒット商品となりました。こちらもすべり止めや4か所のロープ掛けなど、浜で使いやすい工夫が盛り込まれています。

また、三甲(株)で製造されている製品はリサイクルが可能で、ほとんどが同じ原料から作られています。サンブリッド®やオリコン、プラパレットも回収されたものは魚函にリサイクルされ、再び浜で活躍しています。

資材が必要になるのは不足したとき、そんな時にすぐ届けられるよう、工場は日本各地に、支店・営業所はほとんどの都道府県に設置しているそう。「地域密着で対応すること、それぞれの地域の需要や課題を把握し、新商品開発に反映させたり、短納期や輸送コストの削減につなげています」と服部支店長は胸を張ります。



大型プラパレットは関東の工場で製造されています

生産の現場は北海道にも

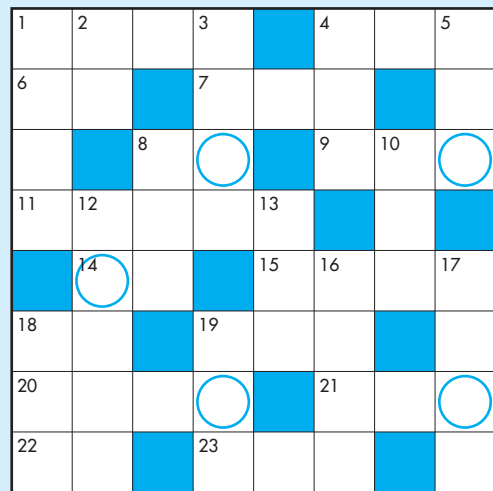


千歳工場でも魚函や稚貝・毛がにを保管するサンテナー(左)などを製造しています。サンブリッド®やジャンボックス®は世界最大級の機械を備えた千葉県の工場に製造し、千歳で在庫しているそう

これまでは、衛生面や耐久性から素材が木や竹、紙だったものがプラスチックに変わってきました。しかし、新たな技術「タフライトG®」の誕生により、プラスチック製品の強度や耐熱性、耐衝撃性が向上したことで、金属からプラスチックへの移行が始まろうとしているそう。服部支店長は、「最近では軽量化の強い製品がプラスチックで作れるようになってきているので、より一層の金属製品のプラスチック化を目指したいです。また、全国で問題となっている物流業界のドライバー不足という課題に対して、物流機器の軽量化やパレットの活用などを通して一助となっていければいいですね」と話してくれました。

8

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。



8月号の解答と当選者
ナツマツリ

(泊 村) 小林 日菜さん
(福 島 町) 山田 和恵さん
(豊 浦 町) 阿部 暁子さん
(別 海 町) 竹田美知子さん
(千 葉 県) 小澤 暢江さん

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。

屋にはまだまだ夏の日差しが降り注いでいますが、この日で昼と夜の長さがほぼ同じになり、徐々に夜が長くなります。秋の夜長には音楽や読書を楽しむのも良いですね。

タテのカギ

- ① A、B、O、ABで表す
- ② 家族団らんの部屋
- ③ あおむけ⇄
- ④ 紅葉シーズンに見に行くもの
- ⑤ 野菜や魚が一番おいしい時期
- ⑧ 坂本龍馬、四万十川が有名な県
- ⑩ 一人では成立しない言葉のやり取り
- ⑫ 友達の中に芽生える感情
- ⑬ 外国。○○○情緒あふれる小樽運河
- ⑯ 日本酒をこれから猪口についてチビチビと
- ⑰ 立秋過ぎても続く夏の暑さの名残り
- ⑱ 湿度が高いときは除湿、低いときは?
- ⑲ 実益とのバランスが大切

ヨコのカギ

- ① 以前は9月15日がこの日だった
- ④ 物価の優等生と言われる豆の新芽
- ⑥ 刺身にそえる大根の千切りや海藻
- ⑦ 十五夜にすること
- ⑧ ラクダの背中に1つか2つ
- ⑨ 時計で計る
- ⑪ 結婚前の苗字
- ⑭ 外⇄
- ⑮ 「犬も歩けば棒に当たる」「論より証拠」「花より団子」などのことば
- ⑯ マッチ1本が元になることも
- ⑰ 遺跡や鉱山などで、本掘前に試しに掘ってみる
- ⑲ 「ムラサキ」とも呼ばれる大豆から作られる調味料
- ⑳ 危うきには近寄らない人
- ㉑ ある物事について知り尽くしていること
- ㉒ 収穫が多くなる○○○の秋

表紙に登場いただいたご家族を紹介いたします。

小樽市漁協 佐藤さんご家族

今月の家族物語



【佐藤さんご一家】 佐藤 誠さん(32歳)、容子さん(32歳)、華奈ちゃん(10歳)、玲奈ちゃん(6歳)、翠奈ちゃん(3歳)、海奈ちゃん(1歳)

※誠さんの父・誠剛さん、祖母・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、小樽市漁協の佐藤さんご一家です。

新造船で仕事にも力が入る

年間を通してほたての生産を行っている誠さん。7月には来春出荷する種苗の採取を行っており、その良好な付着状況に胸をなでおろしたところ。

高校卒業後、鹿部の漁業研修所へ。「研修所で漁師になる覚悟を決めました」と話します。漁師としては3代目ながら、ほたての生産を始めたのは父 誠剛さんの代から。「数年前に船を新造したんです。以前は刺し網漁の船を転用していましたが、ほたて専用の今の船は使い勝手も船速も抜群。前の船には戻れないですね」と笑います。

誠さんは今春から小樽市の青年部長を務めています。これからの季節は、組合と共同でのなまこやうにの移植のほか、憩親パークゴルフや九州方面への視察研修も控えており、「若い部員と交流するのが楽しいです」と教えてくれました。

元気いっぱい 賑やか4姉妹

容子さんも地元 小樽の出身。網の補修や稚貝の選

別など、陸仕事で大活躍だそう。現在は育休中ですが、「網の補修のような作業は結構好きなんです」と話してくれました。

長女 華奈ちゃんはおしゃれに興味のある小学4年生。容子さんは「私の母と服の話をしているんですよ」と微笑みます。次女 玲奈ちゃんは将来の目標は警察官という年長さん。国旗に詳しく、姉 華奈ちゃんが「私より詳しいの」と教えてくれました。そんな玲奈ちゃんと仲が良いのが三女 翠奈ちゃん。来春の小学校入学を控えた玲奈ちゃんと一緒にひらがなのドリルに取り組んでいる、明るい年少さんです。四女 海奈ちゃんは歯も生えそろい、ほたてや鮭はもちろん、何でも食べる1歳児。誰にでも人見知りせずここに来てくれます。

誠さんの今の目標は漁業の規模を拡大すること。「権利や区画の課題もありますが、努力していきたいですね」と抱負を語ってくれました。



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。

魚をさばく体験を通じて、おいしさを再確認

コープさっぽろ、札幌中央卸売市場と共同で料理教室を開催しています

03

7月28日(金)に、札幌市中央卸売市場で「魚をおろせる子どもを育てよう！親子 de 魚の調理教室」が昨年、一昨年に引き続き開催されました。これは、ぎょれん、札幌市中央卸売市場水産協議会魚食普及委員会、コープさっぽろの共催で、今回を含め全5回、計60組の親子を対象に行います。

参加した親子は市場見学をした後、魚のおろし方を教わり、ほっけとぶりを調理しました。最初は慣れない手つきで魚をさばいていた子ども達も、魚のプロにアドバイスをもらいながら、楽しそうに包丁を握っていました。また、保護者も子ども達と一緒に3枚おろしに挑戦し、大人の威厳を見せつけるグループも。ぶりはムニエルとあら汁に、自らおろしたほっけは煮付けにして味わい、魚の魅力を余すことなく体感しました。

このイベントは今後8月11日(金)、12月2日(土)、1月13日(土)、20日(土)にも実施する予定です。



普段は見られない市場の光景に、大人も子どもも目を輝かせます



魚を恐る恐る触る子どもも多いなか、3枚おろしではプロの助言が効きます

市場で水産物をもっと身近に

札幌市中央卸売市場で消費拡大フェアが開催されます

9月17日(日)、札幌市中央卸売市場で消費拡大フェア2017が開催されます。このイベントでは、普段は一般の人が入ることが出来ないエリアも解放され、生活に欠かさない市場をより身近に感じることが出来ます。

ぎょれんと札幌中央卸売市場などで構成される道産水産物流通安定対策協議会では、毎年大好評のほたて釣りに加え、昨年好評だったおさかなクイズラリーとおさかなマイバッグ作りは参加人数を増やして実施します。会場では他にも、生まぐろの解体ショー、青果模擬せり、親子での冷凍庫体験等が予定されていますので、ぜひご参加ください。

《札幌市中央卸売市場 消費拡大フェア2017》

日時：9月17日(日) 7:30~12:00

会場：札幌市中央卸売市場 水産棟・センターヤード

(札幌市中央区北12条西20丁目2-1)

※詳しくは札幌市中央卸売市場ホームページ

(<http://www.sapporo-market.gr.jp/>) をご覧ください。



毎年長蛇の列ができるほたて釣り。会場には子どもたちの歓声が響きます



昨年から実施しているおさかなマイバッグ作りも大好評。水産物に楽しく興味を持ってもらいます

漁協系統職員が一堂に集い交流を深めました

全道漁協職員大会・漁協対抗スポーツ競技大会を開催

01

7月28日(金)~29日(土)の2日間、札幌で第54回全道漁協職員大会、第40回全道漁協対抗スポーツ競技大会が開催されました。初日の大会では、元新橋No.1芸者で随筆家の千代里氏が「花柳界で学んだ福をもたらす小さな心がけ」と題し講演しました。芸者時代に多忙な日々の中で体調を崩し生活を見直した経験から、「自分を認めてあげること」や「掃除や挨拶、感謝の習慣」が大切と語りました。また、「男性は女性の話を聞くときには、ついアドバイスをしがちなもの。女性にはアドバイスするよりも、気持ちに寄り添い共感をしてあげて欲しい」と話し、参加者は傾きながら熱心に聞き入っていました。

2日目はパークゴルフ大会が開催され、青空の下地区対抗の熱戦が繰り広げられました。今年の団体優勝は渡島地区。表彰式では互いの健闘をたたえ合い、来年の再会を誓い笑顔で各自の職場に戻って行きました。



大会は漁協職員間の団結を深め、職場の活性化を図る目的で開催されています



気持ちの良い好天に恵まれ、スポーツ日和となりました

海水浴客等に密漁防止を訴えました

全道で密漁防止啓発活動が行われています

02

夏の行楽シーズンにあわせ、海水浴客等を対象とした密漁防止啓発活動が全道で行われています。

8月4日(金)には小樽地区で密漁防止啓発パレードが行われ、地区内7ヶ所の海水浴場や道の駅等で漁協、ぎょれん、海上保安部、振興局、市町村が合同で密漁の罰則の周知と、不審な人物を見かけた際の通報を呼び掛けました。天候に恵まれ、密漁防止啓発CDを放送しながら多くの人に密漁防止を呼び掛けることが出来ました。

今年度は小樽地区の他、留萌地区、釧路地区、渡島地区でも同様のパレードが行われています。

10月には渡島地区で秋鮭の密漁防止を呼び掛けるなど、今後も密漁を防止する取り組みが続けられます。



小樽地区では密漁防止を呼び掛けるティッシュを配布し、海水浴客等へPR



留萌地区でもティッシュを配布しながら、密漁は犯罪とアピールしました

「お魚殖やす植樹運動」の歴史と森川海のつながり ～森川海のつながり編～



「森川海のつながり」について、ぎょれんではホームページを作成し、PRしています
<http://sakana-fuyasu.jp>

鮭は豊かな森が育む川の水で生まれ育ち、海へと下り、やがて産卵のために再び川へ戻ってきます。産卵を終え「ほっちゃれ」となった鮭は、キツネや熊、カラスなどの動物たちに食べられることもあります。動物たちや川の増水により河原や森の中に運ばれたほっちゃれは、蟻の幼虫（うじ）や微生物、昆虫たちの餌になります。こうして、海から遡上した鮭の栄養は森へとめぐって行きます。森で育まれた恵み豊かな水は海の生き物の糧となり、海の生き物の栄養はやがて森へとめぐり、そして再び海へとつながり、大きな循環を生み出しています。

「100年かけて100年前の自然の浜を」を合言葉に、昭和63年から浜のお母さん達が活動を続けてきた「お魚殖やす植樹運動」。浜のお母さんたちが山で木を植えるのはいったいどうしてなのでしょう。今回は「森川海のつながり編」として、森川海をめぐる栄養の循環や、植樹後の手入れについてお伝えしていきます。

魚は森のあるところへ

古くは江戸時代の森の保護制度にも残っている考え方で、海岸や湖のそばに森があると魚が集まることから「魚つき林」として保護されてきました。現在も森林法で「魚つき保安林」として保護されており、勝手に伐採することが禁じられています。また、近年では海岸等水辺にある森だけではなく、川の上流にある森林も魚つきの効果があると考えられています。

豊かな森は豊かな川と海を育む

豊かに育った森の土は降り注ぐ雨を蓄え、冷たくてきれいな水と森の土に含まれる栄養がゆっくりと川に注ぎます。また、しっかりと根を張った木々は地面を支え、土砂が川や海へ流れ出すのを防ぎます。河畔の木々から昆虫が川へ落ち、鮭の稚魚などの魚たちの餌

植えたら手入れも必要

全道の各浜では、毎年約3万本もの木を植えています。植樹運動は、本数でみると実績がわかりやすく、何本植えたかということはとても大切な指標です。しかし、植えた後にそのままにしているのは、せっかくの苗木が枯れてしまうこともあります。

苗木を植えた後からは、周りの雑草（下草）がどんどん伸びてきます。下草を定期的に刈り取り、苗木に日光が当たるようにしなければなりません。

木の皮や葉を、ウサギやネズミ、鹿などの動物に食べられてしまうこともあります（食害）。皮を食べられてしまうと、木は栄養が行き渡らなくなり、やがて枯れてしまいます。食害を防ぐには、動物除けのネットを取り付ける対策が有効です。

また、折れそうな苗木には支柱をつけたり、苗木が枯れてしまったところには新たに苗木を植え、成長して枝が混みすぎた時には枝打ちをするなど、必要に応じて様々な手入れを行っていきます。

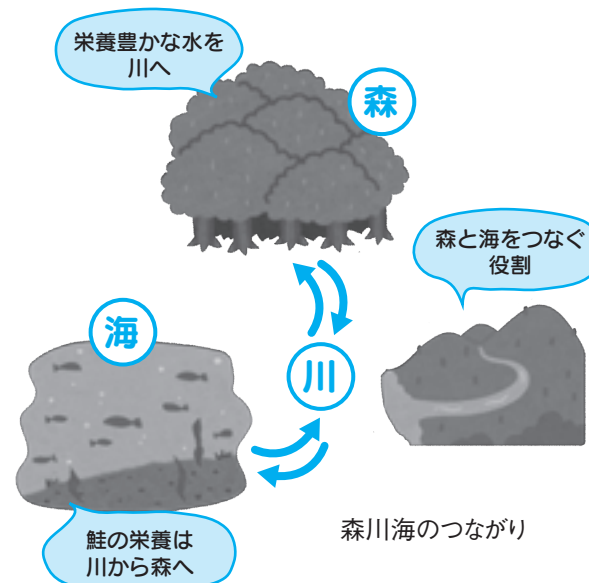
下草刈りは、地域の森林組合と連携して行う場合が多くなってきましたが、浜のお母さん自らが、草刈り機や鎌を手に入れた下草刈りを行うところもまだまだあります。

になります。落ち葉が溜まる場所には、落ち葉を食べて成長する生物たちが集まります。この生物たちは魚の餌になり、森の栄養が川や海へ供給されます。

海の栄養は森に還る

山に木を植えると海が豊かになる、それだけではありません。豊かになった海から、森へ栄養がめぐってきます。

道立総合研究機構林業試験場森林環境部機能グループ研究主幹の長坂晶子さんはじめ、国内外の研究報告によると、海から川へと遡上し産卵した後の鮭の栄養が、森へと運搬されることが明らかにされています。



植樹した場所の下草刈りをする浜のお母さん達

森林組合連合会との連携

北海道森林組合連合会とぎょれん（当時は指導漁連）では、昭和63年のお魚殖やす植樹運動の開始とともに、全道で漁民の森づくりを支援していくという協定を結びました。以来、植樹地の選定や整備、苗木の提供、植樹指導、植樹後の手入れなどについて、長年にわたり協力関係にあります。

大きな自然の循環とともに

木を植える大切に守り育て、森川海のつながりが続いていく仕組みをお伝えしてきましたが、これは一朝一夕にしてめぐりゆくものではなく、長い時間がかかるものです。これまでの30年近い取り組みとこれからの取り組みが実を結ぶのは、まだ少し先のことでしょう。これから先も「お魚殖やす植樹運動」は、多くの人たちが手をたずさえて続いています。

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9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〉9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、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。

11ページの間違ひさがしの答え

九月第3月曜日 敬老の日

お盆に栃木へ帰省してきました。例年は蒸し暑く、寝苦しい日が続きますが、今年は雨の日が多かったこともあり、案外涼しい夏休みとなりました。今夏は全国的にも天候不順が続く、農作物の管理へ注意が呼びかけられているそうです。天候は漁業にとっても心配事。これからは全道的に秋漁が本格化する時期でもあるので、天候が好転しつついつを祈るばかりです。

（矢幡）

9月は鮭漁です。そろそろ準備が始まります。
（小樽市 宮古知行さん）
浜はつとこり、なまことりです。風つづぎのため順調に進められております。価格もいので喜んでいきます。
（島牧村 泉谷泰三さん）
暑い日が続いています。ついついアイスを食べすぎてしまいます。気を付けなう...



養殖昆布の生採りがほぼ終わり、天候に恵まれて安心してるところです。先月号の昆布特集でぎよれんさんの活動を知りました。お盆のいか祭りで休憩したら、製品作りががんばります。
（福島町 わつたがしさん）
うに漁ももうすぐ終わりです。今年は時化も少なく、事故もなく良かったです。
（小樽市 宮古登美子さん）

漁師さんの出前授業、素晴らしいと思いました。表紙を飾る子供さん達と共に小学生の皆さんが漁業の未来を背負ってくれると嬉しいですね。パズルの問題の中に、房総半島のある県は？というのがあって、千葉県に住む私といたしましては嬉しくなっていました。投稿してしまいました。
（千葉県我孫子市小澤暢江さん 84歳）

お盆が終わるとあちこちで秋の鎮守のお祭りが目白押しですね。馬肥ゆる秋は収穫祭で食べまくりです。
（豊浦町 阿部曉子さん 47歳）
お盆が終わるとあちこちで秋の鎮守のお祭りが目白押しですね。馬肥ゆる秋は収穫祭で食べまくりです。
（泊村 小林日菜さん 14歳）
泊村は真いかが大不漁で漁り火二つ見えなく夜がさみしいです。
（泊村 小林日菜さん 14歳）

お魚殖やす植樹運動、森ー川ー海の連携事業がずっと続いています。今年も秋鮭漁が始まります。大漁を期待したいです。皆さん頑張りました。
（別海町 竹田美知子さん 69歳）
お姉ちゃんといっしょに問題をときました。ちよつとむずかしかったけど楽しかったです。次はがんばって一人で行くようにがんばります！
（根室市 北 梧生さん 8歳）

news 浜のほつとニュース

大漁祈願！

梶山
奥尻島では夏の風物詩であるうに漁が7月から8月にかけて行われ、むらさきうにの剥き身がk@11,000前後と前年並みの高値で取引されています。旬のうにやすめいかなど、豊かな海の幸が味わえるほか、あわび狩りや水上スキーといった島ならではのレジャーが楽しめる魅力いっぱいの奥尻島に、一度足を運んでみてはいかがでしょうか。

函館
函館では恒例の「函館港まつり」が開催され、道内最大級1万2千発の打ち上げ花火と名物のいか踊りが7万人もの観光客を楽しませました。いか踊りの軽快な音楽に合わせて街を練り歩いた約1万人の踊り子の中には海外からの参加者もみられ、歴史あるいかの街は老若男女、国籍さえ問わない賑わいに溢れていました。このほかにも、松前城下時代まつりや湯の川温泉花火大会など、道南の8月は注目のイベント目白押しです。

室蘭
当管内の毛がに漁は全て日程を終え、昨年の数量の6割、ノルマの6割程度と苦戦しました。特に終盤は数量が大きく減り、厳しい状況が続きました。9月からはいよいよ秋鮭漁が始まります。今年も厳しい状況が予想されていますが、今年は大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。

日高
日高管内では、8月中旬より小定置網漁が始まりました。今年の秋鮭来遊量は昨年を下回ると予想されていますが、管内水揚げは昨年度よりも順調な滑り出しを見せています。9月からは大定置網漁も解禁となりますので、今後の水揚げ量増加に期待したいところです。一方、管内のいか釣漁は9月を目前にして未だ水揚げが無く、お盆までに水揚げが無いのは記録に無い状況です。盛漁期に向け、例年通りの水揚げまで回復することを祈るばかりです。

釧路
7月末から天候の悪い日が続く、昆布漁は休漁が続いており、天候の回復を心から祈っています。9月上旬にかけ、秋鮭定置網、まき網、底曳網漁が順次スタートし、既に始まっているさんま漁と合わせて、管内の漁業生産は最盛期を迎えます。今年も厳しい漁予測が出ていますが、予測を覆し、豊漁になることを願っています。

根室
さんま棒受網漁が解禁され、8月7日に花咲港で初水揚げされました。昨年の初水揚げが11隻で79.8トンなのに対して、今年は4隻で2.4トン。浜値は昨年の2倍、k@3,400となりました。根室管内は秋の盛漁期を迎え、活気と熱気に包まれています。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。

北見
8月後半に入り、この時期の主力魚種の一つであるオホーツクサーモンの水揚げが本格化し、混獲の秋鮭も各浜で見え出しています。オホーツクサーモンの操業は9月初旬まで続く予定ですが、その後は秋鮭定置網漁が開始され、浜はより一層賑わいを見せる季節へと変わっていきます。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。

稚内
稚内港では7月中旬よりいか漁が本格化しています。昨年よりも隻数・水揚げが増加しており、毎朝所狭しといか釣り船が港内に並んでいる様子は迫力があります。また、オホーツク地区では建鱒漁が終盤戦となり、混獲の秋鮭も姿が見え始めています。稚内も徐々に肌寒い日々が続くようになり、浜がより一層賑わいを見せる季節に移り変わってきています。今後も浜の皆様の安全操業と益々の豊漁、天候が安定することを心より願っています。

留萌
当管内では夏漁の代表であるうに漁、なまこ漁が終盤に差し掛かり、各地区で夏漁から秋漁への準備が進められています。いか漁では昨年を上回る順調な水揚げが続く浜は活気づいています。8月末からは秋鮭定置網漁が、9月中旬からはえび桁漁が解禁される予定です。今後本格化する秋漁の益々の豊漁と安全操業を心より祈念しています。

夏の食卓に、さっぱり酢の物

いかときゅうりの酢の物



浜のおかあさん

レシピ

今回は「いかときゅうりの酢の物」をご紹介します。
食欲も下がり、暑さで疲れた体には、さっぱりした
酢の物は嬉しい一品。いかは皮を残すことで色
鮮やかな仕上がりになりますよ。

材料(4人分)

- ・いか…1杯
- ・きゅうり…1本
- ・塩…少々
- ・酢…大さじ3
- ・砂糖…大さじ3

作り方

- ① いかは目と口と内臓を取り除き、皮はつけたままにする。
- ② いかの胴体は細切り、足は5cmくらいのぶつ切りにする。
- ③ ②を塩を入れた熱湯に入れて軽く茹でる。茹で上がった後水切りをし、あら熱を取る。
- ④ きゅうりを薄い輪切りにし、塩で軽くもみ、水洗いをしてしっかり水気を取る。
- ⑤ ③④を酢と砂糖であえて出来上がり。



戸井漁協

室谷 久恵さん