

北海道ぎょれん広報

# なみまるくん



10

2017  
No.348

[うみ・なかま コミュニケーション]

北 海 道  
ぎょれん



特集

次代につなげ! 本道漁業の「新規担い手対策」  
6単協・協議会とぎょれんがジャパン・インターナショナル・  
シーフードショーに出展し、道産水産物をPRしました



# 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D」

丈夫な骨作りの“陰の立役者”ビタミンD!

### ビタミンD

・カルシウムの吸収を促す

ビタミンDの  
主な働き

秋の味覚がおいしい時期です。私が何よりも楽しみにしているのが「秋鮭」。冷凍庫に鮭が入っていないと不安になるくらい、健康生活には欠かせない食品です。

以前、鮭に含まれる色素成分「アスタキサンチン」については説明しましたが、これ以外にも「ビタミンD」の宝庫という大きな特徴があります。

食事相談をしていると「毎日、牛乳を飲んでカルシウムを摂っているのに、骨折をしてしまった」という話を時々聞きます。カルシウムばかりを積極的に摂っている、骨を丈夫にすることは難しいです。ここで重要になるのが「ビタミンD」。カルシウムの吸収を促し、骨にカルシウムを沈着させるので強い骨を作ってくれます。

また、骨ばかりではなく、インフルエンザや生活習慣病などさまざまな病気の予防に期待されている栄養素でもあります。

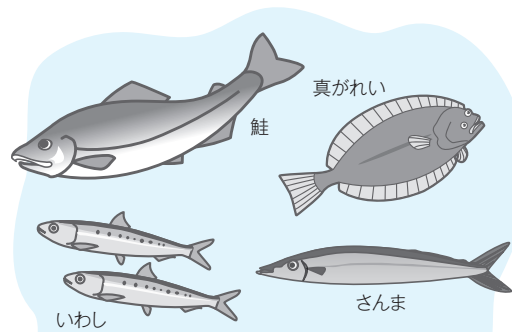
ただし、ビタミンDを含む食品が少ないのは残念なところ。野菜や穀類にはほとんど含まれておらず、魚介類やキノコ類に限られています。中でも鮭には豊富に含まれ、とても良い供給源になります。

ビタミンDは、人の皮膚でも紫外線を浴びることで作られます。骨を丈夫にする上で、紫外線はとても大事な存在。最近、外で遊ぶことが少なくなってきた子供達に、「くる病」が増えているそうです。くる病はビタミンDが不足することによって起こり、骨が変形してしまう病気。成人が不足すると骨粗鬆症などの原因になります。

紫外線を浴びる時間は、毎日約5分間もしくは週に2〜3日、10〜15分程度と言われています。買い物に行ったり、軽く散歩したりで充分。浴び過ぎは、逆に肌へのダメージが高まるので気をつけましょう。

秋から冬は紫外線の量も減り、外出も減ってしまいます。この時期は、鮭などビタミンDの多い魚介類をしっかりと摂ってもらいたいですね。

ビタミンDは油と一緒に摂ること、吸収が良くなります。カルシウムの多い乳製品と一緒に食べるとさらに効率的。鮭のム



ビタミンDが多い食品

鮭、いわし、真がれい、さんまなど

ニエルにチーズをのせて焼いたり、シチューやグラタンに鮭を使うのもいいでしょう。

### 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。ざよれんと共に、「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

北海道ざよれん広報誌  
Hokkaido Gyoren Magazine  
October 2017 No.348

10

01 なみまるくん おさかな栄養辞典  
ビタミンD

02 特集1  
次代につなげ! 本道漁業の「新規担い手対策」

06 特集2  
6単協・協議会とざよれんがジャパン・インターナショナル・シーフードショーに出展し、道産水産物をPRしました

08 特集3  
現場に学べ ざよれん新人職員・秋鮭駐在編

10 浜の家族物語  
松前さくら漁協/青山 真吾さん 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

15 目指せ! 消費拡大  
宣伝活動NOW

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  
松前さくら漁協/青山 真吾さんご家族です。



大漁を待ちわびるいか釣り漁船(松前町静浦漁港)



# 次代につなげ！ 本道漁業の「新規担い手対策」

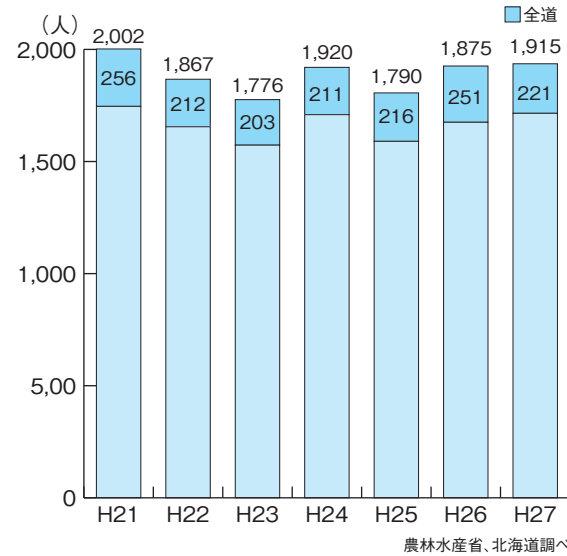


## 新規漁業就業者数の推移

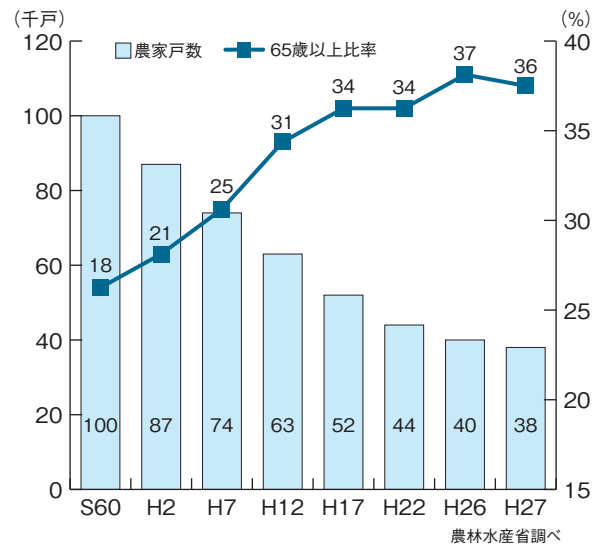
新規漁業就業者は、漁家で生まれ育った子弟が漁業に従事するだけでなく、就業先として漁業に関心を持つ道内外の都市出身者も少なくありません。こうした人々と後継者不足に悩む漁業経営体を結びつけることで、新規就業者の確保が期待できます。

国の施策をはじめ様々な取組みが実を結び、新規漁業就業者数は全国では平成21年以降ほぼ横ばいに推移、平成27年には前年よりわずかに増加し1915人に達しています。また、北海道でも年間200人程が新たに漁業者になっています。

全国の新規漁業就業者数のうち  
北海道が占める割合



農家戸数と65歳以上比率(農業就業人口)



「後継者がいない」という悩みは、商家や農家、漁家など、様々な分野で共通の悩みではないでしょうか。後継者Ⅱ担い手がいなくては、これまで蓄積してきたノウハウや歴史が継承されず途絶えてしまいます。今回は、後継者問題(担い手対策)についてとりあげます。漁業はもちろん、同じ一次産業である農業分野での担い手対策についてもご紹介します。

## 漁業分野の担い手の現状

### 漁業従事者の減少

北海道では漁業従事者は一貫して減少してきており、平成27年には前年より307人減少し1万5千530人となっています。

漁業者減少の主な原因は、漁獲資源の減少や輸入水産物等の影響により漁業経営が難しくなり、やめざるを得なくなることや、担い手不足によるものです。

担い手の不足は、漁家の子弟の場合、地元を離れ他の職業に就くなど、漁業を継ぐことに対し消極的といった原因が考えられます。非漁家子弟の場合は、「漁師の家の子供でないと漁業をやれない」と思っていたり、漁業に就くための情報に触れる機会が無いという要因が考えられます。

特に小規模の漁業経営体を中心として担い手不足が深刻化しています。

## 農業分野での担い手対策の取り組み

漁業と同じ一次産業の農業でも、子弟が後継者にならない、高齢化の進行等よく似た悩みを抱えています。農業分野ではどのような取り組みを行っているのでしょうか。

北海道農業協同組合中央会 営農指導課 竹村秀和課長にお話を伺いました。

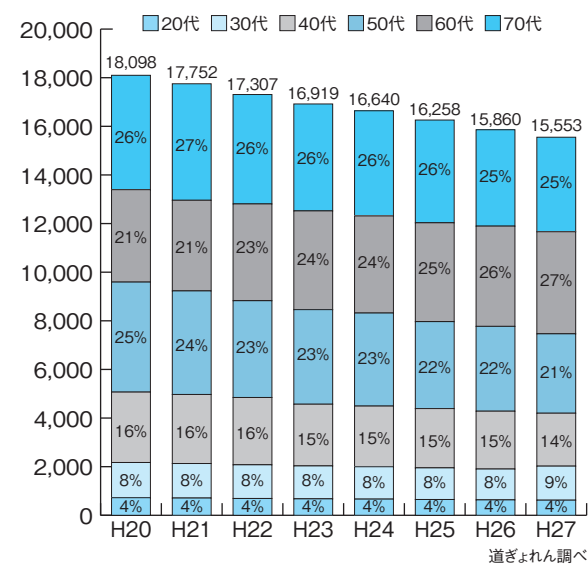
農業分野でも就業者は年々減少し、高齢化率(65歳以上比率)も平成27年では36%と徐々に高まっています。

現在、北海道の新規就農者は年間600人程おり、農業以外の分野からの新規参入はそのうち100人程だそうです。

## 進む高齢化

漁業就業者の総数が減少する中で、平成27年には全道で60歳以上の漁業者は52%となっています。平成20年の47%と比較すると高齢化率は一段と上昇しており、平成23年以降は50%台を保ったまま推移しています。

漁業就業者数年代別推移



## 第一次産業従事者も減少

就業者が少なくなっているのは漁業従事者だけではなく、農家の子弟に後継者として後継いでもらうことがより重要です。子供の頃からその地域で過ごしているので、地域の様子や人となりをわかっているからです。他の地域から就農して、地域になじめず苦労するケースもあります。

農業以外の分野から新規に就農してもらうことも重要ですが、農家の子弟に後継者として後継いでもらうことがより重要です。子供の頃からその地域で過ごしているので、地域の様子や人となりをわかっているからです。他の地域から就農して、地域になじめず苦労するケースもあります。

### 具体的な施策

新規就農者を増やすため、国等で様々な施策を行っています。

#### ・農業次世代人材投資資金

就農前の研修を後押しする資金(2年以内)及び就農直後の経営確立を支援する資金(5年以内)を交付。

#### ・相談窓口の設置

「北海道農業担い手育成センター」が就農相談等の総合窓口になっています。就農相談窓口はJAや市町村にもあります。

#### ・「相談会」への参加

「新・農業人フェア」等の新規就農イベントに出展し、就農希望者や関心を持つ人たちにに対し説明会を開催。

新規就農イベントでは、「農家になりたい」という人々と担い手を探す農家や生産法人がフェアの会場に集まり、就業相談を行っています。



「フェアへの参加にあまり積極的ではないケースもありますが、就農希望者と出会える場ですから、農業者の側は積極的に出展し、PR活動に力を入れていく必要があります」と竹村課長は語ります。



「新・農業人フェア」のホームページには各地で開催されるフェアの情報が掲載されています

## JAグループの施策

3年に1度開催されるJA北海道大会（平成27年開催）では、「新規担い手倍增を実現する」という基本目標が決議されました。中央会・連合会・JAだけではなく、組合員も皆一丸となって新規担い手を増加させるべく機運を盛り上げていくというものです。倍增という高い目標値について竹村課長は「数値的に大変厳しい目標ですが、組合員も一丸となって取り組み、機運を盛り上げていきます」と話します。

現状から倍增させないことには、地域からど

んな農家が減少してしまします。農家の減少は地域の人口減少、コミュニティの衰退につながっていくため、解決が急がれる課題です。

JAグループでは実施中の施策も含め、農家である親元で就農する新規就農者への支援

- ・地域農業体験や農業インターンシップへの支援
- ・ICT（コンピュータ技術）の導入支援
- ・農業税務・労務に係る専門コンサルタントによる現地相談

を推進しているとのこと。農家として独立してから、国や道、JAでは技術や経営について幅広くサポートします。

## 農業を継続してもらうためには

研修を終え、農家として独立してから、国や道、JAでは技術や経営について幅広くサポートします。農業体験や研修を経て就農してくれた人たちに、農業を継続してもらうために大切なのは、周囲のサポートです。

新規参入者は親方（指導農士等）のもとで経験を積んでいきます。そしてJAの研修等のサポート、ときには親方以外の組合員からもフォローを受けながら地域で生活していきます。親方だけではなく地域の他の組合員ともコミュニケーションをとり、地域になじみ暮らしやすくする工夫が必要です。

「就農して良かった、と感じた新規参入者から、口コミや様々なネットワークを介して、ま

回30前後の漁業経営体がフェアに参加しており、マッチング率は平均すると53%と約半数にのぼります。

## 2. 相談窓口

漁師になりたい人からの電話やメール、ファックスでの相談を受け付けています。

また、漁業者からの求人情報を受け付けており、寄せられた求人情報は、一般社団法人全国漁業就業支援協議会センターのHPに掲載されます。漁師になりたい人たちは随時全国の漁業求人情報を検索することができます。

## 3. 長期実地研修の実施

漁業を志す研修生が、1年又は3年の長期間にわたり指導漁業者と共に実際の漁業を行いながら技術と経験をj得る研修です。研修は雇用型と独立型に分かれており、雇用型では1年、独立型では3年の研修を受けます。研修を指導する指導漁業者には一定の条件を満たすと国から資金面での補助があります。平成21年からこれまでに、研修生は130名を超え、これまでに70名以上が漁師として活躍しています。

長期実地研修について、協議会が置かれる北海道水産会の門脇茂業務部長は「新規漁業就業者を確保し育ていくためには、技術的な支援はもとより、組合員資格を与えるなど、漁業権を行使させる権利を与えるための支援や、地域に溶け込むための生活支援がポイントになりま

た新たに新規就農希望者を呼びよせるようです。嬉しいことですね」と竹村課長は話してくれました。

## 新規漁業就業者を増やす様々な施策

現在、本道で新規に漁業に就業する人は毎年200人程あり、様々な制度を活用して漁業者としてスタートを切っています。

水産庁の「新規漁業者総合支援事業」では、北海道立漁業研究所で学ぶ若者に対する資金を支援するほか、漁業の就業情報の提供、就業準備講習会や相談会を実施、漁業現場での長期研修を支援、経営管理の知識や熟練漁業者の技術やノウハウの習得を支援しています。

また、特に「北海道で漁業者になりたい」という人々については、「北海道漁業就業支援協議会」が総合窓口となっています。北海道水産会に設置されており、年2回の漁業就業フェアの開催をはじめ、様々な事業を実施しています。



北海道漁業就業支援協議会ホームページ  
漁師になるための情報や、漁業の求人情報の掲載を依頼することが出来ます

すね」と語ります。

## 良き出会いに恵まれますように

漁業への就業希望者には「組合って?」「漁業権はもらえるの?」、また、受け入れる側の漁業者には「どうすれば担い手を育てて行けるのだろう?」「一緒にやっていけるだろうか」など、それぞれに様々な悩みや疑問があることと思います。

双方、抱くのは案外小さな悩みや疑問かもしれませんが、どこに、誰に尋ねたら良いのかわからないこともあるでしょう。

そんな時は、就業希望者も、担い手を求める漁業者も、最寄りの漁協や自治体、北海道漁業就業支援協議会へ問い合わせたり、漁業就業フェアに参加してみませんか。そうすると、答えがきっと見つかります。

今後「漁師になりたい」「後継ぎがほしい」という両者が出会い、新たな漁業者が活躍してくれるよう、関係者一同力を合わせて取り組んでいきます。

## 参考文献・サイト

漁業後継者の就業実態調査（農林中金総合研究所）  
北海道漁業就業支援協議会HP  
<http://h-suisanka.or.jp/conference/>  
全国漁業就業支援協議会センターHP  
<http://www.ryoushi.jp/>  
北海道農業担い手育成センターHP  
<http://www.adhokaikado.or.jp/ninate/>



平成29年実施の漁業就業支援フェアの様子  
山崎峰男副会長が来場者に挨拶しました



## 南かやべ漁協

函館市の職員も参加して地元の昆布製品をPR。ぼん酢や焼き肉のたれ、削り節など、他では珍しいバリエーション豊かな昆布製品が自慢です。

地域の特色ある商品を求める来場者も多い中、実際に味を知ってもらえる良いきっかけとなりました



バックヤードでは試食の準備におおわわ

## 胆振太平洋ホッキ貝振興協議会

バター焼きの香ばしい香りに誘われ、人が途切れなかったこのブース。すぐに調理できる剥きほっきが来場者の注目を集めていました。



## 厚岸漁協

かきやあさりの他、海藻を使用したヘルシーな麺やさんまの甘酢漬けなど様々な種類が並んだ厚岸漁協。威勢のいい呼び込みもあり、様々な人が足を止めていました。



厚岸漁協の一押し商品は大きのかき



おしゃれな包装デザインが目を引く羅臼昆布製品

## 羅臼漁協

大きな羅臼昆布の原藻が目を引く羅臼漁協ブース。粗挽きにした昆布を使用した昆布だしの試飲に足を止める来場者も。



初参加

## 出展ブースをご紹介します



## 東しゃこたん漁協

ほっけのフィレやつぶ貝やぼたんえびの塩辛、にしんや鮭の甘味漬けなどの組合オリジナル商品を試食とともに紹介しました。



南蛮えびとぼたんえびの食べ比べも貴重な機会と好評でした



初参加

## 船泊漁協

昆布の加工品やういの缶詰、ほっけやたこの頭を使用した乾燥珍味をアピールした船泊漁協。礼文島からの参加という点に興味をひかれる方も多くいらっしゃいました。



ういの缶詰は外国の方が珍しそうに見ることも



## ぎょれん

ぎょれんブランドの昆布巻やフライ製品の試食とともに、北海道の水産物をPR。秋鮭のチラシ配布やチラシに連動したPR動画の放映なども行いました。



ぎょれんブースでは川崎会長もフライを試食



## 6単協・協議会とぎょれんが ジャパン・インターナショナル・シーフードショーに出展し、道産水産物をPRしました

東しゃこたん・南かやべ・厚岸・羅臼・船泊漁協と、胆振太平洋ホッキ貝振興協議会（以下ホッキ協議会）、ぎょれんは、8月23日（水）～25日（金）の3日間、東京国際展示場（東京ビッグサイト）で開催された第19回ジャパン・インターナショナル・シーフードショーに出展しました。

国内外から多くの水産関係者が集まるシーフードショーで、道産水産物のおいしさをPRした様子をご紹介します。

## 過去最大となる830社が参加した国内最大の水産展示・商談会

ジャパン・インターナショナル・シーフードショーは国内外から830の商社・団体が出展する、国内最大の水産展示・商談会です。水産の製造・販売・貿易会社をはじめ、製氷、包装、水槽、輸送、冷凍技術など、水産に関わるあらゆる業界が出展し、自社の商品や技術を売り込みます。海外からも、アメリカや中国、韓国、スペイン、ノルウェー、チリなど、様々な国が出展し、日本での販路拡大に向けたPRを行っていました。

## 3日間で過去最大の約33,800名が来場

シーフードショーは来場者が水産、食品に関係する商社や外食、加工の他、旅行業者や通信販売業者、行政・教育関連など、多岐にわたります。また、出展者と同様に来場者も国際色豊か。英語や中国語での対応が求められる場面もありました。

## 農林水産大臣もブースを訪問

開会式も行われた初日の23日には、齋藤農林水産大臣と長谷水産庁長官が来場し、開会挨拶と視察を行いました。大臣は北海道のブースにも来訪し、6漁協・協議会とぎょれんの自慢の水産物を試食し、そのおいしさを称賛するとともに、道産水産物のより一層の普及を激励していきました。

なお、次の東京でのシーフードショーは、2018年8月22日（水）～24日（金）を予定しています。



齋藤大臣、2017年度ミス日本「海の日」三上さんが北海道のブースを訪問し、道産水産物に舌鼓を打ちました



北海道のブースには全漁連の役員も来訪



会場の各所で新たな商機を求めて熱心なPRが行われていました



## 4:50スタート

5時の事務所出勤前に岸壁をまわり、出漁状況を確認。事務所で入札準備を行いながら、北見管内の他の漁協や他管内の水揚げ状況を確認します。

## 7:00

7時の時報とともに水揚げ開始。順次入札にかけられます。

## 午前

船からの無線や生産者の皆さんが行う岸壁での荷揚げ、選別をみて、上場数量を算出。その見込みを元に入札を行うため、責任は重大です。

## 午後

水揚げ・入札の終了後は水揚げ数量の記録やスケール伝票と入札結果の照合などを分担して行います。



購買部 田岡 将さん 購買部 吉田尚玄さん 販売第一部 越坂正悟さん 販売企画部 石谷昌博さん



## ウトロ駐在の一日

## 秋漁本番！

## 現場に学べ ぎょれん新人職員・秋鮭駐在編



ぎょれんの職員は、入会初年度に秋鮭・ほたて・昆布等の生産現場や関連会社での製造現場で研修を行います。浜を知り、人を知ること、「北海道の浜のため」に働くことの重要性を感じるためです。

春には帆立稚貝の検品、夏には昆布の生産、秋には浜での秋鮭販売業務等（以下秋鮭駐在）を行っています。秋鮭駐在は盛漁期の水揚げ・販売の現場に直接関わることができる貴重な場です。

秋鮭駐在は主に道東で行われており、今年は野付漁協、ウトロ漁協、斜里第一漁協、北見支店で職員が業務にあたっています。

いよいよ本格化している秋鮭漁。毎年、ぎょれんの当年度入会職員が実地研修の一環として、また、業務量が増大する産地支店の応援として、浜で秋鮭販売業務等にあたっています。

今月は、駐在に出ている新人職員の様子をご紹介します。



## 野付駐在



販売第二部 細川寛斗さん

野付駐在の主な業務は2つ。1つは根室管内の北部4単協の漁況及び市況把握です。その一環として標津、野付のセリに参加し、市況をとっています。駐在の序盤はセリの内容を聞き取れなかったのが苦労しましたが、日を増すごとにセリの内容を把握することができるようになりました。2つめは野付漁協冷凍加工場での秋鮭フィールに関する業務です。札幌のぎょれん本所から消費地の発注に基づいた生フィールの製造依頼及び積送依頼が来るので、それを現地で取りまとめるとともに、送り先までの配送手配を行なっています。

どちらの業務も迅速且つ正確さを求められるので、常に緊張感があり大変な反面、自分なりに仕事を組み立てながらできるので、達成した時は喜びが感じられます。



## 北見支店駐在



販売企画部 山本明花さん

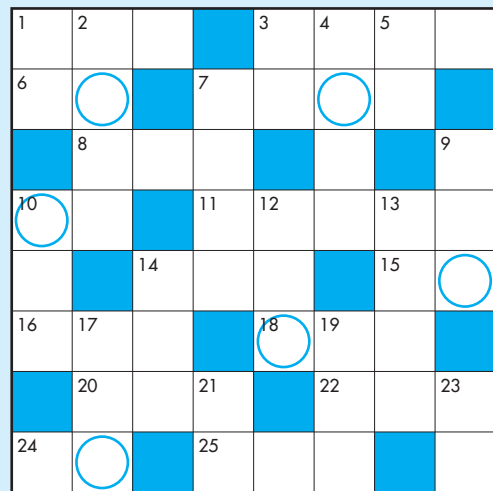


「命を懸けて命を獲る」。紋別赴任の初日、目に飛び込んできた秋鮭のポスターです。「かっこいい」それが私の感想でした。翌朝は港で船から素早く荷揚げする生産者の方々、鮭の数と大きさの迫力に圧倒されました。生きた鮭を見て、命を食べてきていたのだと感じました。セリ、入札、働く浜の方々、どれも初めての光景で「浜のため」に頑張りたい」と改めて感じました。

支店での主な業務は電話で漁況の聞き取り、入札結果と水揚げされた鮭の数量を集計して漁況作成を行っています。リアルタイムで情報集計・発信する重要さ、多くの方が浜と繋がりを成り立っていることを知り、また期間内に各浜の現場で実務を学び、皆様から声をかけて頂きました。これからは今以上に感謝の気持ちを持って働いていきたいです。



## 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。



9月号の解答と当選者  
シュウブン

(小樽市) 大高 康弘さん  
(釧路市) S・Oさん  
(厚岸町) 太りすぎたサンマさん  
(湧別町) 加藤 保典さん  
(滝川市) shiro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。夏の暑さもひと段落し、心地よい秋の風が吹いてきました。食欲の秋、芸術の秋、スポーツの秋…と様々なことに取り組むのに良い季節です。本州ではこの時期の気候を生かして、大きな学校行事が行われています。しかし近年は残暑が厳しいなどの理由のため、北海道の多くの地域と同じように春に行う学校も増えているということです。

### タテのカギ

- ① 笑う門に来るもの
- ② 以前は10月10日がこの日だった
- ③ 鬼の居ぬ間に○○を伸ばして命の洗濯を
- ④ ほんのちょっとした時間
- ⑤ 揉んで叩いてほぐそう肩の○○
- ⑦ 真っ黒な○○○○パスタ
- ⑨ 知床は世界○○○遺産
- ⑩ 肉厚でかさが七部開き前の干しいたけはこう呼ばれる
- ⑫ 今日の平日
- ⑬ 集合⇄
- ⑭ 金曜の翌日
- ⑰ 仕事や試験など大事な局面で○○○中力を発揮
- ⑲ お子様寿司には入っていない
- ㉑ 紅葉前線はこちらから南へ
- ㉓ 秋は大納言、金時、白花など新物が登場

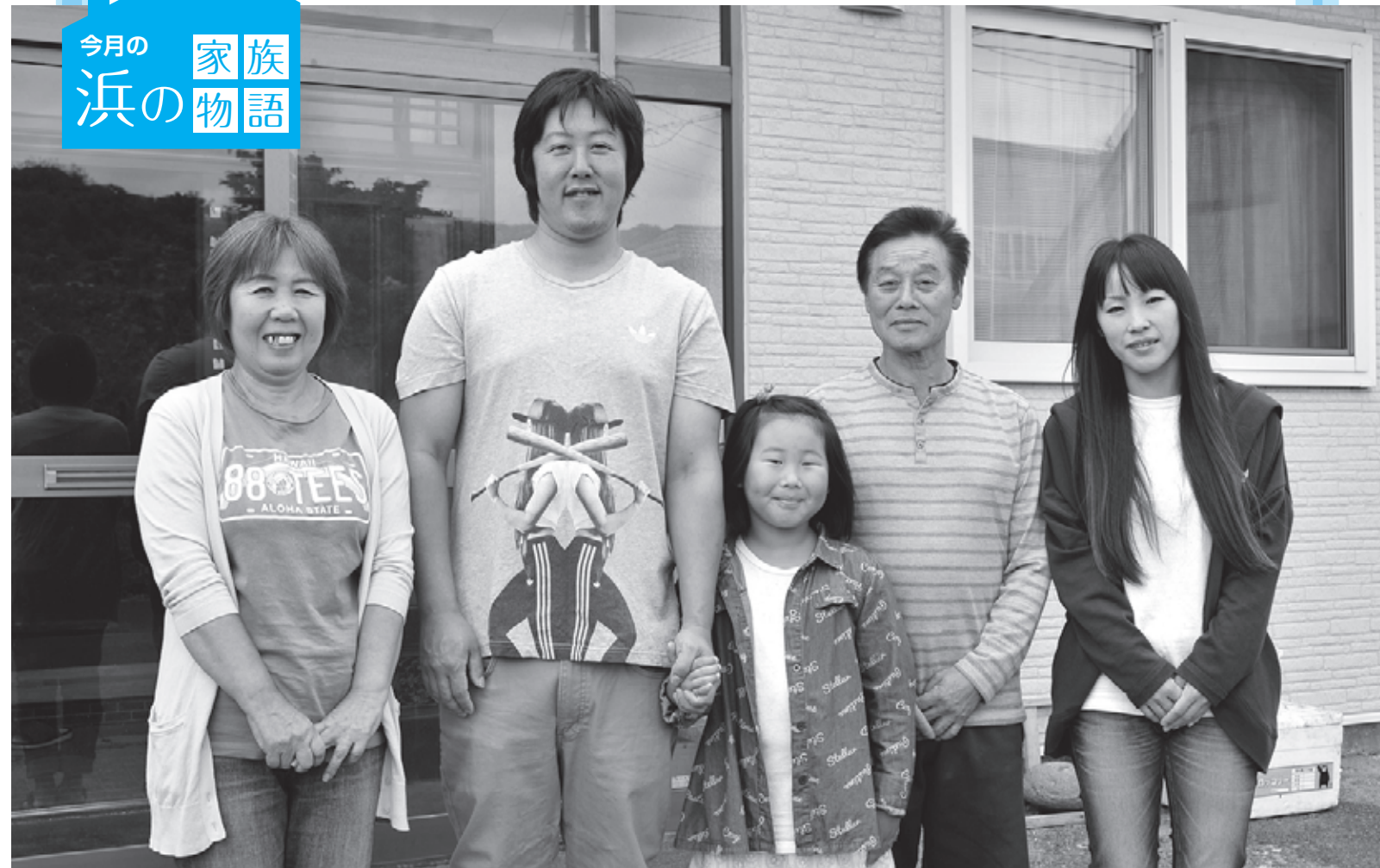
### ヨコのカギ

- ① 一卵性だと二人はそっくりの顔をしている
- ③ 甘酸っぱい思い出と言われることも多い
- ⑥ 出れば打たれる
- ⑦ 新米の収穫作業
- ⑧ 台風○○○の青空
- ⑩ 喰らわば皿まで
- ⑪ どこからともなくスースー入ってくる
- ⑭ 次々倒れて止まらない○○○倒し
- ⑮ 陽⇄
- ⑯ 古本屋さんで売買
- ⑰ 75日もすれば立ち消えるゴシップ
- ㉑ 「りんりん」湧いてくる気持ち
- ㉓ 秋を代表する細長い魚
- ㉕ 母さんもお鼻が長い動物
- ㉗ ○○○を囲んでキャンプファイヤー

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

あお やま  
松前さくら漁協 青山さんご家族



【青山さんご一家】 青山 真吾さん(36歳)、ゆかりさん(33歳)、唯夏ちゃん(8歳)

※真吾さんの父・正雄さん、母・幸子さんと共に

「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、松前さくら漁協の青山さんご一家です。

### 青年部長・漁業士として食育と魚食普及に取り組む

真吾さんは電光敷き網と釣りによるいか漁を中心に、まぐろはえ縄漁、あわび漁、岩のり漁などを営んでいます。

漁師になって20年。漁業研修所で学んだ後、父 正雄さんとともに船に乗るようになりました。真吾さんは「最初の半年は常に船酔いで仕事にならないくらい大変でした。ある日を境に平気になったんですけどね」と笑います。

松前さくら漁協青年部長と青年漁業士も務める真吾さん。青年部では春に開催される地元の物産フェアに出展し、うに丼やあわび刺しを提供しています。「一週間、沖から戻ったらフェアに向かいます。大変ですけど、期間限定ですし、人数も少ないので頑張っています」と話します。

一方、漁業士会では年に1回管内の小学校で出前授業を行っています。「いかを1人1杯さばき、刺身やフライを給食で食べておいしさを知ってもらうんで

す」と教えてくれました。

### 資源管理にも向き合って漁業を続けていく

釧路出身、松前育ちのゆかりさん。結婚するまで漁業に縁がなかったそうですが、今はいか詰めや岩のりの加工に大活躍だそう。

唯夏ちゃんは絵の得意な小学2年生。今はバレーボールに夢中で、地域の小学生チームでプレーしています。「人を笑わせるのが好きで、正直者なんです」とゆかりさんは微笑みます。

今年は漁獲規制のため、まぐろ漁には出れていないという真吾さん。「いか釣りの際にまぐろの魚影が見えることや、針にかかったいかを荒らされることもあり、もどかしく感じることもあります。でも、資源量や規制は松前だけの話ではないですから」と話してくれました。



## 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。



## 自信を持っておすすめします! 海の幸・山の幸が一堂に ホクレン大収穫祭に出店し、一押し海産物を売り込みます 03

10月17日(火)~23日(月)の1週間、札幌三越本館10階催事場で、第46回ホクレン大収穫祭が開催されます。

今年も出店するぎょれんコーナーでは、こだわり商品を多数用意してお客様の来場をお待ちしています。ここでしか購入できない商品もあり、毎年の開催を心待ちにしているお客様も。

開催期間中に札幌へお越しの際は、ぜひご来場ください。



ぎょれんの職員も、揃いの法被姿で水産物を売り込みます(写真は今年の売り場の様子)

## 全国漁業協同組合学校からのお知らせ 2018年度の学生募集で願書の受付を開始します 04

「協同組合精神を持った漁協職員の養成」を目的に創立された全国漁業協同組合学校(千葉県柏市)は、これまでに漁協・漁村の指導者を多数送り出してきました。学校では協同組合論や漁協の事業・運営に必要な理論と実務知識の習得に加え、簿記、パソコン等の資格取得を目指します。また全寮制の為、学生は1年間の寮生活を通じ、自治と協同の精神を養います。今年は初の試みとして、学校関係者が8月下旬に厚岸翔洋高校と根室高校を訪問し出前授業を開催。組合学校の紹介を通じて漁協や地域漁業に関心を持ってもらい、組合学校への入学や漁協への就職希望者を増やすのが目的です。地元の漁協職員も講師として登壇し、業務の内容や仕事のやりがい、地域の人達との連携など実体験を交え紹介しました。近年は年度により入学者数の減少も見られることから、学校では今後も入学希望者の増員に向けた取り組みを続ける予定です。

現在、2018年度の学生(現職者・一般)を募集しています。入学希望者は学生募集要項をお読みになり、必要な応募書類等を「ぎょれん指導教育部」へ送付願います。

※募集要項は全国漁業協同組合学校のホームページをご覧ください。

(<http://www.kumiaigakkou.jf-net.ne.jp/>)

### ○願書受付期間・選考日・合格発表

第1回選考 ・願書受付期間: 2017年10月2日(月)~11月6日(月)  
・選考日: 2017年11月17日(金)  
※合格発表は2017年12月1日(金)

第2回選考 ・願書受付期間: 2017年12月1日(金)~2018年1月15日(月)  
・選考日: 2018年1月26日(金)  
※合格発表は2018年2月9日(金)



授業の一環で校外研修も実施されます(横浜市漁協を訪問した時の様子)



厚岸翔洋高校で開催された出前授業

## 函館最大級の食のイベントではたてとかきを販売しました 渡島地区漁青連が「はこだてグルメサーカス」で 水産物のおいしさをアピール 01

9月2日(土)、3日(日)に函館市中心部で開催された「はこだてグルメサーカス2017」に渡島地区漁青連が出店し、はたての浜焼きと蒸しがきを販売しました。噴火湾の殻つきはたてを焼き上げた浜焼きと、上磯郡漁協のブランドである義朗がき、知内がきの2種類の蒸しがきは大好評。夏の日差しが戻ったかのような好天となった日曜日は老若男女問わず常時20名以上の行列ができ、昼過ぎには完売となりました。

渡島地区漁青連では、今後もイベント等での水産物のPRに努めていきます。



2つのブランドがきは食べ比べるお客様も多く、早々に完売となりました



2日間で用意したはたてとかき合わせて2,000個を見事完売した渡島地区漁青連のみなさん

## 多くの人が道庁前で秋の味覚に舌鼓を打ちました 「根室さんま直送市」が札幌で開催 02

9月20日(水)、21日(木)の2日間、道庁旧庁舎前庭で毎年恒例となっている「根室さんま直送市」が開催されました。主催したのは、根室市内4単協や系統、卸売市場、農業団体、金融機関、市役所など、根室市内の様々な団体で構成された「ねむろ水産物普及推進協議会」。オール根室の体制で、「根室産」水産物の普及宣伝・販路拡大に取り組んでいます。会場では根室から直送された旬のさんま2,000本が炭火焼で提供されたほか、発泡詰めされた鮮さんま2kgが850箱用意され、旬のさんまを求めて販売開始直後から多くの人が列をつくりました。

2日目には気持ちの良い秋空のもと秋の味覚を求めて長蛇の列ができるなど、両日とも多くの人が脂ののった焼きさんまの他、さんまをすり身にしたつみれの入った刀汁など旬の味覚に舌鼓を打ちました。昆布醤油や水産加工品など根室の特産品も併せて販売され、札幌の人のみならず、観光客も買い求める姿が見られました。



夏が戻って来たかのような日差しのこの日、焼き場は熱と煙でいっぱい。お客様に美味しく食べていただくため、協議会メンバーはタオルとゴーグル着用でさんまを焼いていました



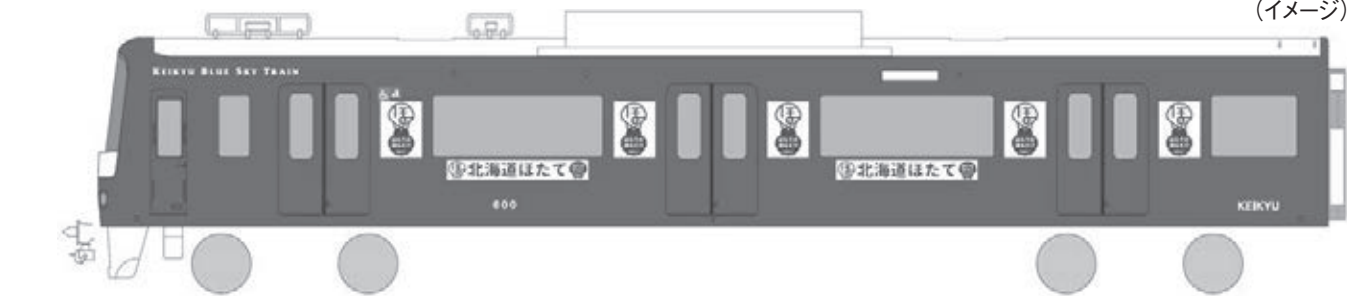
## 首都圏でほたてをPRするラッピングトレインを運行します

11、12月の2か月間、羽田空港から都心～横浜を走る京浜急行(KEIKYU BLUE SKY TRAIN 600型)の1編成(8両)の広告スペースを貸り切り、大阪・京都・奈良・和歌山を走るJR西日本の複数の車両では750枚の広告を掲出し、ほたてをPRします。

京浜急行の車両は、外壁のラッピングはもちろん、内部の中張り広告やドアのステッカーなどもほたて一色。美しい水揚げ風景や、ほたてにまつわるクイズなどで、乗客の視線を集めます。JR西日本の車両でも、多くの車両に広告を掲載することで、より多くの方へ北海道産ほたての魅力を伝えます。

2か月間で広告掲載車両を見る人は670万人以上となることが想定されており、改めて都市圏の一般消費者へ北海道のほたてを知ってもらいます。

(イメージ)



京浜急行の車両は内外ともにほたて一色



ドアの横ではクイズを出題。ほたてについてより知ってもらいます

## ウィンタースポーツのイベントで道産水産物の魅力をPR

9月23日(土)に大倉山ジャンプ台ならびに札幌オリンピックミュージアムで開催された「ウィンタースポーツの集い」に協賛しました。

北海道のウィンタースポーツに親しむことを目的としたこのイベントでは、現役の選手を招いたトークショー、カーリングやスケートの模擬体験とともに、スポーツ管理栄養士が監修したほたてやいかなどの道産食材を使用した「ぎょれんアスリートカレー」が販売され、多くの方がスポーツ体験と食を楽しんでいました。



水産物の豊富な栄養は、スポーツをする体づくりにも最適であることをアピールしたカレーは、家庭でも再現できるようにレシピつきで販売されました

今年もバラエティ豊かな商品がそろっています

## 年末のお歳暮商戦に向け、郵政ギフトのカタログをリニューアルしました

毎年好評をいただいている郵便局でのお歳暮の取り扱いが今年も10月23日(月)から始まります。

毎年人気の「新巻鮭」は良質な天然銀毛鮭を吟味した、こだわりの低温熟成造り。少人数の世帯でもおいしく味わえるよう、使いやすい個包装の商品も多くご用意しました。また、今年のお勧めは漁協から直送でお届けする殻付ほたてやほっき、ししゃもなど。その他にも鮭やいくら、干物などの詰め合せと、バラエティ豊かな商品をご用意しています。

お歳暮取り扱いのポスターは月末より道内約200の郵便局に掲出します。申込期間は12月14日(木)まで。お近くの郵便局でお申し込みください。

こだわりの品々は特別な方への贈答にもおすすめです



## 「水色の羽根募金」に協力し、海難遺児を励まそう!

漁船海難遺児を励ます運動北海道特別委員会(昭和45年10月29日発足)は、道内の漁船海難遺児を励まし、(公益財団法人)漁船海難遺児育英会の健全な発展を図ることを目的に設置されました。これまで様々な募金活動の道内窓口になり、海難遺児への支援に取り組んでいます。

近年、教育費は年々増加し家計を圧迫しており、これまで以上に育英制度の充実と育英事業の安定的な継続を図っていかねばなりません。昨年度は、全道の皆様のご厚意により68件252万円の寄付実績を上げることができました。今後とも皆様の温かいご支援で、募金活動への格別なるご協力をお願い致します。

### 【問い合わせ先】

漁船海難遺児を励ます運動 北海道特別委員会 もしくは漁協へ  
(担当: ぎょれん指導教育部 水谷 TEL: 011-241-1051)



## ぎょれん新役員紹介

ぎょれんの理事、監事として、新たに以下の方々が就任されましたのでご紹介します。※敬称略

- 理事 山崎 貞夫(浜中漁協) (6月定期総会にて就任)
- 監事 西山 武雄(上磯郡漁協) (9月臨時総会にて就任)



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（お便り、写真、イラスト等）や、広報なみまるくん10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】10月20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、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。

11ページの間違ひさがしの答え



毎号皆さんからご好評頂いている11ページ「プレイクタイム」のコーナー。毎月まずは、担当の私が問題を解いてみるところから始まります。クロスワードはすんなりと解けますが、間違ひさがしは案外難しく、「最後の1つがどうしてもわからない」と正解をそっと見てしまうこともしばしば。毎月毎月、「やっぱり、アタマが力タイなあ」と実感してしまっています。（工藤◎）

「漁師さんのお嫁さんになり、私も浜のお母さんのようになりたい」と書いてあったら「あっぱれ」（阿部）

突然の緊急速報に毎回緊張。船が出ているからです。日本の船舶は無事のテロップが出るまで不安です。（厚岸町 太りすぎたサンマさん 53歳）  
今年は家庭菜園のきゅうりが豊作でした。（函館市 福澤美都さん 35歳）  
暑い夏も終わり、一歩一歩秋になり、またおいしい季節がまいりました。食べすぎ注意です。（函館市 白井ミセ子さん 82歳）

今年度より「いかの街、函館」に住み、先日やっとするめいかのお刺身を食べました。来年はいか売りのトラックから購入すること、活いか刺しを食べることが目標です。（函館市 木村美織さん 26歳）  
今年は今のところ台風が少なく、お父さんの船もあり休みもなく出港していますが、小ぶりでも不漁のさんま、どうしましょう。ご飯食べていけない。（釧路市 S.Oさん 50歳）  
寒くなりましたね。もう少し忙しい日々が続きますが、かわいい、にっしん、ほっき漁、がんばります。（函館市 加藤保典さん 55歳）

磯漁業を営み50年以上経ちますが、海の変化が目立つ今日この頃です。昆布は生えても先が枯れて売り物にならず、あわび、ういの餌となる海藻が少なく雑草が多い。また、ばふんうにが少なくなり、むらさきうにの異常発生、はごこ（くじめ）の皆無、がや（めばる）の激減、赤さくら貝の皆無、あわびの激減、ところ昆布の皆無等々いろいろ変化してこれから先不安です。（小樽市 大高康弘さん 72歳）  
さんま漁が不振だとか…。炭火焼きでかぶりつきたいのに。（浦河町 加々美マミさん 53歳）



海ひと夢、心静かに読ませていただきました。（島牧村 泉谷泰三さん 89歳）  
気が張るこの時期がきました。今年には秋鮭不漁となっていますが、大どんでん返して大漁になってほしいです。やっぱり、漁があると笑顔が増えますよね。（別海町 走る母さん 42歳）

9月に入り急に寒くなり、一気に秋が来たなと感じます。秋の食べ物はお自分の好きなものばかりなので、食べすぎには注意して秋の味覚を楽しみたいです。（滝川市 Shirooさん 24歳）

編集後記

9月下旬から、「浜のおかあさん料理教室」が始まりました。平成3年からスタートし、今季終了すれば通算で135回となるロングラン企画です。参加者が抽選になるほどの人気の秘密は、講師となる女性部の皆さんの個性あふれる教え方。浜のお母さんならではの裏ワザ紹介や、パワーあふれる浜トークは、受け持ち地区が変わっても引き継がれるバトンのようなもの。担当者として、受講者の皆さんに書いていただく感想文が楽しみです。（阿部）

news 大漁祈願！ 浜のほっきニュース

梶山

ひやま管内では、秋鮭定置網漁が9月初頭より始まり、例年より早いスタートとなりました。昨年度を上回る来遊で、昨年同期対比1.4倍（9月20日時点）となり、好調な出だしとなっています。今後も同様の水揚げが続き、浜が活気づくことを期待してやみません。今期の秋鮭漁の豊漁と、安全操業を切に願っています。

日高

管内の秋鮭定置網漁は8月31日より解禁となりましたが、9月中旬までの累計水揚げ数量は大不漁であった昨年の同程度と極めて低調です。いか釣漁についても、一時期三石沖に漁場が形成されましたが漁は薄く、9月中旬の水揚げは皆無となりました。水揚げの早期回復が待たれます。一方で、9月1日より底曳網漁が解禁となり、助宗だらの水揚げは順調で今後の水揚げに期待したいところです。

北見

北見管内は日増しに秋も深まり肌寒ささえ感じさせます。今シーズンの鮭定置網漁は終漁し、9月より秋鮭定置網漁が始まりました。現在管内では秋鮭やほたてが水揚げされているほか、今後は秋の底建網漁、サロマ湖かき漁などがスタートする予定で、浜はより一層賑わいを見せることでしょう。今後も事故のない安全操業と各漁の豊漁を心より祈願します。

函館

函館管内では、海水温の低下とともにぶりの水揚げ量が増え始め、脂がのって丸くなってきています。今や北海道産ぶりも、秋の味覚の一つとして認知されてきたと感じます。市内のスーパーでも、刺身用や焼き魚用が多くなり、今まであまり馴染みがなかった函館でも、ここ数年の水揚げ急増によって次第に食卓に浸透してきたようです。

釧路

管内の水揚げがピークを迎える時期となっていますが、未だに秋鮭・いか・さんまなどの主要業種の水揚げが芳しくありません。また、昆布漁も9月に入ってから時化続きで、思うように出漁できない日々が続いています。ラストスパートとなった昆布漁に向け、晴天で凧の日が続くことと、主要魚種の水揚げが増えていくことを祈っています。

稚内

9月に入り肌寒く感じる日が多くなり、野山の木々も熟した実をつけはじめ、秋の深まりを感じています。稚内漁協のいか漁は昨年同期を上回る取扱高となっており、好調を維持しています。一方、管内では秋鮭定置網漁が8月末よりスタートしましたが、浜の豊漁の期待を裏切り、序盤は昨年を下回る水揚げ量で推移しています。関係者の安全操業、豊漁となることを心より願っています。

小樽

初秋を迎え、秋鮭定置網漁が解禁となりました。漁期前半は高値で推移しているものの、不漁に泣いた昨季と概ね同程度の水揚げ数量となっており、後半戦の巻き返しに望みを託したいところです。また、後志管内のいか釣漁は遠い漁場が難点ですが、稚内から南下した外来船が入港し時化の合間を縫って順調な水揚げが続いています。単価も高値のまま推移しており、最盛期を迎える10～11月の漁も期待しています。

室蘭

今月からいよいよ秋鮭漁が始まりました。序盤戦は思うように漁が見えず、苦戦しています。また、大型の台風が胆振管内を通過した影響で、各地定置網に被害が出ており、中でも被害の大きかった白老～伊達地区では浜をあげての復旧作業に追われています。台風通過後ようやく数量がまとまり出し、好漁の兆しが見え始めただけに、一日も早い復旧を祈るばかりです。

根室

9月1日に秋鮭の定置網漁が解禁され、9月20日時点で累計が1,214tの水揚げとなっています。また、9月16～17日の2日間、第25回根室さんま祭りが根室港特設会場で開催されました。台風の影響が心配される中、両日とも快晴に恵まれ、2日間で28,650人が来場し、根室の街が大きな賑わいをみせました。今後も管内の港が賑わいをみせてくれることを願っています。

留萌

当管内では9月に入り秋鮭定置網漁が始まりました。19日時点で累計約90tの水揚げがありますが、昨年対比40%程の低調な水揚げが続いており、1日も早く豊漁となることに期待が掛かります。20日からは各地でえび桁漁が再開され、赤がれい、ほっけなどが各地で水揚げされ始めます。今後秋も深まり、気候も不安定になりますが、凧の日が続き、各漁が豊漁となることを祈念しています。

手を抜くな 気を抜くな 初心守って安全操業

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター



秋の食卓に、素朴な味わいの煮つけを

# 秋鮭の煮つけ

浜のおかあさん  
レシピ



今回は「秋鮭の煮つけ」をご紹介します。いよいよ秋鮭シーズンの到来となりましたね。焼いたり蒸したりと様々な秋鮭メニューが頭に浮かんでいますが、まずはシンプルな煮つけから、いかがでしょうか。ほっこりする美味しさをどうぞ召し上がれ。

## 材料(4人分)

- ・秋鮭…厚さ3cm×4切れ
- ・醤油…100cc
- ・酒…25cc
- ・砂糖…大さじ5
- ・塩(塩水用)…適量
- ・水(塩水用)…適量

## 作り方

- ① 秋鮭の切り身を塩水で洗い水気を切る。
- ② 鍋に醤油・酒・砂糖を入れ火にかける。
- ③ ②が沸騰したら、①の切り身を並べて入れ、中火で5分、さらに弱火で5分煮る。
- ④ 火が通ったら火を止め、器に盛り付けて出来上がり。



石狩湾漁協

中井 寿美子さん 中村 美登里さん