

北海道ぎょれん広報

なみまるくん

[うみ・なかま コミュニケーション]

12
2017
No.350

北海道
ぎょれん



特集

鮮度をキープ! 水産物鮮度保持の取り組み ～活締め～
やって見せます、教えます。“浜の母さん二刀流!”



今月の栄養素は…

「グルタミン酸」

グルタミン酸で体も心もハッピー!

グルタミン酸

- ・脳や神経の働きを助ける
- ・疲労回復効果
- ・尿の排泄を促す

グルタミン酸の
主な働き

2017年も残りわずかとなりました。一年一年、早く過ぎていくように感じませんか？この感覚、脳の老化によるものだとか。脳の神経細胞の数や働きは年齢とともに低下していきます。最近、加齢により出来事に対する脳の情報処理速度が遅くなっているという説に関心もたれています。そのため日常の動作や思考、感情の動きが徐々に遅くなり、年を重ねると一日が短く感じられて「一年があっという間」になるという考えです。子供の頃は脳の情報処理速度が早いので、一日が長く感じられるということになります。

これからの時期、鍋やおでんなどで登場回数が増えるのが昆布。『喜ぶ』の語呂合わせや、名や運が広がるということから、おめでたい食材としておせち料理にも欠かせませんよね。昆布の得意技のひとつが、料理に「うま味」を与えること。このうま味成分はアミノ酸の一種「グルタミン酸」です。グルタミン酸は脳との関係も深い成分になります。

人の体を作る主成分は「たんぱく質」で、たんぱく質を構成しているのがアミノ酸。自然界には数百種類のアミノ酸がありますが、約10万種類もある体のたんぱく質の成分となるのは、わずか20種類。グルタミン酸はその中のひとつで、大きな役割を持っています。

脳や神経の働きを助けたり、疲労回復効果、尿の排泄を促す働きがあります。注目したいのは神経伝達物質としての作用。記憶や神経細胞の興奮に関わる物質なので、元気で気分が良くなり、ほどよい緊張感とやる気に満ちた状態にしてくれます。不足すると元気がなくなり、気分が落ち込むことに…。

逆に脳の神経を抑制してくれる神経伝達物質に「GABA（ギャバ）」があります。興奮した脳にブレーキをかけて、イライラや不安を緩和し精神を安定させてくれます。実はこのGABA、反対の働きを持つグルタミン酸から合成されているのです。グルタミン酸が増えれば、



GABAも増えるということ。脳や神経のバランスを保つ上で重要な働きがあるので、昆布は栄養素の宝庫ですが、うま味成分にまで健康効果を持つていたのです。まさに昆布を食べれば、体と心が「喜ぶ」ということになりますね。

今月の管理栄養士



うえ さか
上坂マチコ
管理栄養士/アンチエイジング栄養士/
料理研究家/コラムニスト
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。

- 01 なみまるくん おさかな栄養辞典
グルタミン酸
- 02 特集1
鮮度をキープ! 水産物鮮度保持の取り組み ～活締め～
- 06 特集2
やって見せます、教えます。“浜の母さん二刀流!”
- 08 特集3
北海道の水産物にこだわる
～ぎょれん取引先訪問(株)ホリ編～
- 10 浜の家族物語
増毛漁協/北島 福太郎さん 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 特集4
新しい外国人技能実習生制度について
～前編・現状と新たな制度の内容～
- 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
増毛漁協/北島 福太郎さんご家族です。

空の高さに秋の気配が色濃く残る、初冬の増毛港

鮮度をキープ! 水産物鮮度保持の取り組み

～活締め～



食卓に美味しい魚を安全・安心に届けるために欠かせない「鮮度保持」。魚は水分が多いため、牛や豚などの肉に比べ肉質が軟らかく、鮮度低下が早いのが特徴です。
 少しでも長く、鮮度の高い状態を維持するために、長年関係者が様々な知恵を絞ってきました。
 今回は鮮度保持の取り組みのひとつである「活締め」についてお伝えします。

活締めが広く知られるようになったのは?

活締めは古くから、一部の釣り人や漁業者の間で行われてきました。広く知られるようになったのは、1988年(昭和63年)頃。大分県佐賀関の「関さば」の登場がきっかけと言われています。本来足が早く傷みやすいさばを、一本釣りで活締めの上徹底した品質管理で鮮度を保ち、ブランド化に成功しました。

野締め? 活締め? 神経締め?

魚を獲って「締める」と一口に言っても様々なやり方があります。言葉の意味や読み方も地域によって異なっていることもあります。今回は3種類の締め方を次のような意味に定めています。

●野締め

獲った魚を水氷につけて自然死させる

●活締め

獲った魚を速やかに殺し、血抜きをする

●神経締め

活締めの行程に加え、針金や専用の器具を用い神経を抜き取る

鮮度の指標

活締めをすることで保つことが出来る「鮮度」。これはどのようなことから判断出来るのでしょうか。

古くから行われているのは、人間の五感によるものです。熟練した「目利き」であれば、見た目、色、においなどを観察して、総合的に魚の状態を判断することが出来ます。



しかし流通機構の合理化やコールドチェーンの確立に伴い、鮮度をより客観的に示す必要が出てきたため、様々な手法が考案、実践されてきました。主なものは次の3つです。

①破断強度

食べたときの「歯応え」に相当し、一般に値が大きいほど硬いとされています。

②色調

色を測定する機械で計ることが出来ます。え

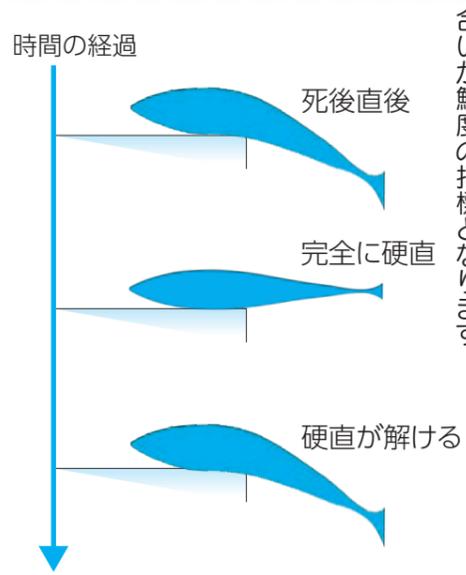
びなど、鮮度の低下と色の変化に関する魚種向けの指標です。

③pH

pHは酸、アルカリの強さを数字で表すことが出来ます。7が中性であり、それ以下が酸性となります。酵素や細菌の働きによって魚体のpHは変化し、その数値は魚種により大きく異なります。

④硬直指数

魚体は死後直後は柔らかく、時間が経つと筋肉が硬直し固くなります。死後硬直は時間の経過とともに解けて柔らかくなるため、硬直の度合いが鮮度の指標となります。



⑤VBN (揮発性塩基窒素)

アンモニア、トリメチルアミン等、魚肉が変質することで発生する、悪臭のもとになる物質の量を測定します。

⑥細菌数

細菌数を測定し腐敗の進行度を推測します。

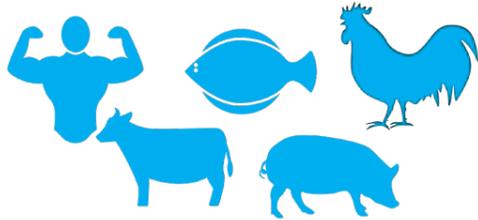
⑦K値

魚の筋肉に含まれる「ATP関連化合物」のうち、イノシンとヒポキサンチンが占める割合。この数値が低いほど新鮮です。

このようにさまざまな指標がありますが、現在よく用いられているのはK値です。この手法は1959年に北海道大学の斎藤恒行教授らによって提唱されました。K値の考え方は、「目利き」の人たちが鮮度を判断した結果とよく一致しており、多くの研究からも信頼できる指標であることが確認されています。

「ATP」とは?

「アデノシン三リン酸」という、筋肉を動かすエネルギー源となる物質の略称。筋肉や内臓に含まれている。



「ATP関連化合物」とは?

ATPと、ATPが分解されて出来た物質の総称。

魚肉の中のATPが分解される流れ



うま味成分のイノシン酸はATPの量に影響を受けるよ!

この2つが含まれる割合が「K値」



ATP関連化合物

活締めをするメリット

活締めをすることで、具体的にどのようなメリットがあるのでしょうか。主なものを次に挙げます。

● 死後硬直を遅らせる

より長い時間鮮度を維持できます。うまみ成分であるイノシン酸（IMP）のもとになるアデノシン三リン酸（ATP）がより多い状態で死なせるため、イノシン酸が魚肉中に多く残ります。

● 生臭みが減る

臭みのもとになる余分な血液を抜くため、生臭みが減ります。

● 肉、卵、白子の色が良くなる

肉や卵、白子の色味が鮮やかになります。白身魚では透き通った肉色になります。

● 調理場を汚しにくくなる

余分な血液を抜いているため、調理時のまな板への血液の付着が少なくなります。

● 油やけが少なくなる

冷凍時の油やけが少なくなります。

活締めの具体的なやり方

魚種によってやり方は異なりますが、共通のポイントがあります。

① 即殺

背骨（延髄）を切り即殺します。

② 鰓蓋（えらごけ）を切り、包丁やハサミで一本以上の鰓弓（えらゆみ、さいきゆう）を切断します。

即殺フンポイントアドバイス

魚が暴れるとエネルギーをどんどん消費し、ATPが減ってしまいます。ATPの減少はうまみ成分であるイノシン酸（IMP）の減少につながります。

魚が暴れる時間が長くなるとその分苦しみに全身に血がまわり、身の色が悪くなったり生臭くなったりします。

魚種によっては漁獲後に陸で蓄養し、ストレスを緩和することも有効です。

スポンジマットを敷く

魚が暴れるのを押さえつける際に、固いところに押し付けると身割れの原因になります。鰓弁ではなく、鰓弓を切断する

鰓の構造をみると、白く弓のような形をした鰓弓に赤い鰓弁がたくわえられています。切断するのは鰓弓の方です。鰓弓を切断した方が、鰓弁を切断するよりも多量の放血ができます。



鰓弓の構造

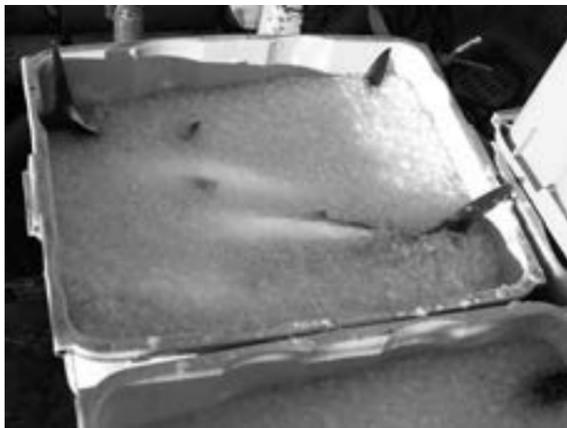


1本の鰓弓が切断されている様子

③ 十分な放血

即殺後は血液が固まらないよう、海水につけて脱血させます。

この時の海水の温度は水揚げ時の海水で5〜15分間程度放血させ、その後冷却します。



放血後の冷却の様子

活締め機の利用

背骨や鰓の切断は、はさみや包丁などの刃物で行うことが出来ますが、活締め機を使うと、背骨と鰓弓を同時に切断することが出来ます。しかし魚のサイズによっては的確に背骨や鰓弓の切断が出来ない事があります。

行政の取り組み

北海道では、道総研中央水産試験場と協力し平成19年に「生鮮水産物鮮度保持マニュアル」を発行しました。また、平成22年には道総研中央水産試験場が「ヒラメ活け締めマニュアル」を発行しています。

平成29年度中にはヒスタミン中毒やアニサキスによる食中毒についても対応を盛り込んだ「フリ・サバ鮮度保持マニュアル」を発行予定です。



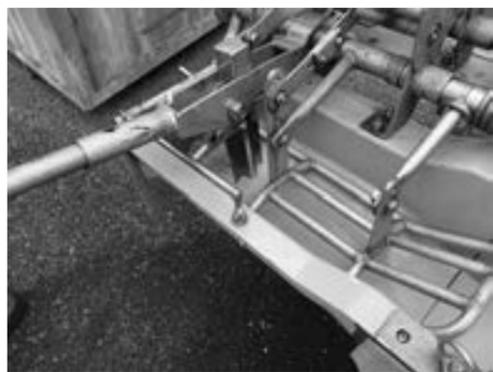
マニュアル発行の背景には、地域の水産に対する鮮度保持の重要性を広めること、品質向上の取組み促進に向けてこれまで積み上げてきた研究成果にもとづくノウハウを漁業者の皆さんと情報を共有したいという狙いがあります。

まとめ

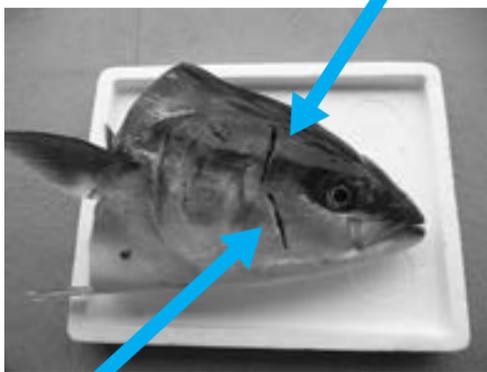
「活締め」は、生産地で生産者が行うことが出来る品質向上の手段です。ここでひと手間をかけて、より一層の品質向上を目指してみませんか。漁獲が少ないときでも、品質向上の工夫で一匹一匹を大切に、より価値を高めて食卓に届けることが出来ます。

実際に活締めを行った魚が道内外の多くのマーケットで高い評価を得るなど、良い結果が見えてきています。活締めの取り組みは、すぐに価格に反映させられるものではありませんが、長期的な視点で取り組む必要があります。辛抱強く取り組むことで価格へ反映されている事例が数多くあります。

なお、今回の特集記事は、北海道、道総研中央水産試験場発行の「生鮮水産物鮮度保持マニュアル」、「ヒラメ活け締めマニュアル」を参考としています。これらのマニュアルには鮮度管理や活締めについてより詳しく書かれており、インターネットからダウンロードすることが出来ます。



活締め機
養殖魚の活締めに使われています



① 延髄の切断

② 鰓弓の切断

写真提供:北海道立総合研究機構水産研究本部中央水産試験場



第133回

10月14日(土)

受講者：平岸高台小学校親子
講師：釧勝地区女性連



子供達の質問に答えながらも、包丁を持つ手は止まりません

紹介料理

- 昆布ごはん ○さんまと鮭のパプリカ・しいたけカップ
- 昆布と大根のシャキシャキサラダ ○鮭のあら汁

～高台小に浜のお母さんたちが来たお～

- 娘が一人で魚にさわり、さんまの三枚おろしをしました。家でもやってほしいな。(40代)
- 昆布たっぷりなのが良かったです。秋鮭のさばき方、さんまの皮のおき方、何でも参考になりました。(50代)
- 道産の秋鮭やさんまは給食に登場しますので、子供たちも興味津々で講師台の実演を見ていました。産地のお母さんの教え方には説得力がありますね。(栄養教諭)

第134回

10月22日(日)

受講者：立命館慶祥高校生
講師：宗谷地区女性連



お好み焼きにいくら丼。今日のメニューはボリューム満点。みんな揃って、いただきます!

紹介料理

- いくら丼 ○鮭フライ ○海鮮お好み焼き
- 大根とほたての流氷サラダ ○鮭のあら汁

～進学しても忘れません!「北海道のお魚料理」～

- 浜のお母さん方のあたたかい雰囲気、楽しく料理が出来ました。話し方や方言が懐かしくて、まるで地元に戻ったような気がして安心できました。(高2・女子)
- いやーめっちゃめっちゃ美味しかった。なんといっても新鮮で、家ではなかなか食べられない美味しさでした。(高2・男子)
- 今後一人暮らしになった時や、自分で料理する機会に役立ててほしいと思います。(家庭科教諭)

第135回

10月27日(金)

受講者：ベターホーム協会会員
講師：北見地区女性連



都会にあるおしゃれなビルの四階は、潮の香りのする料理教室に

紹介料理

- ほたて丼 ○鮭のバジル&マスタードソース焼き
- ほたてとわかめの梅肉炒め ○鮭のあら汁

～浜で働くお母さん方の熱意が伝わりました～

- 浜のお母さんと直接お話しできる機会はないので、とても楽しかったです。(30代)
- お祭りのようで楽しかったです。産地のお話も聞いて、参考になりました。魚をもっと食べたいと思います。(50代)
- 以前より受講したかった料理教室です。講師の先生方のわかり易い説明、デモンストレーション、そして何よりも温かいお人柄に感動しました。(50代)



プロ野球の世界で話題の「二刀流」ですが、「浜のおかあさん料理教室」のお母さん達も負けてはいません。大きな秋鮭を三枚におろす年季の入った包丁さばき、浜で鍛えられた巧みな話術は、立派な二刀流。参加者から寄せられた「楽しかった、ありがとう」の感謝の声をお届けします。

第131回

9月23日(土)

受講者：藤女子中学・高等学校生
講師：根室地区女性連



三角巾に割烹着、準備万端で講師台に注目!

紹介料理

- ほたてごはん ○チーズ入り鮭ザンギ
- 昆布と柿のサラダ ○鮭のあら汁

～先輩・後輩協力し合って調理しました～

- 浜のお母さんは丁寧に教えて下さって、ご飯の時も魚の話などして楽しかったです。(中3)
- 魚が好きなので参加しました。料理の技術も身につく、よい調理法を知りました。お母さん方との会話も楽しく、浜の様子が具体的に分かりました。多くを得られ参加して良かったです。(中3)
- 浜のお母さんの包丁さばきが素晴らしかったです。(高3)

第132回

10月3日(火)

受講者：コープさっぽろ東地区会員
講師：留萌地区女性連(新星マリン漁協)



初めて見ました! 小皿を使い生筋子から卵をはずしてのいくら作り

紹介料理

- ほたてごはん ○チンゲン菜とほたてといかのあんかけ炒め
- たことほたてのカルパッチョ ○鮭の浜鍋

～見てびっくり!奥が深いぞ浜の技～

- 鮭一匹さばくところから、いくらの作り方まで、普段なかなか見られないことが見られて勉強になりました。魚は子供も大好きなので、これからもいろいろなレシピを覚えて挑戦したいです。(30代)
- 旦那の実家が留萌で、親しみを感じ参加しました。お魚料理も短時間にたくさん作れてビックリしました。(30代)
- 浜のお母さんのパワーには感心しました。元気なのが何よりです。(60代)

北海道の水産物にこだわる

～ぎよれん取引先訪問 (株ホリ編)～



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。

最終回となる今回は、道産食材にこだわったお菓子作りに取り組み「株式会社ホリ」です。

株式会社ホリ（以下株ホリ）は、内陸砂川に本社を置き、夕張メロンピュアゼリーなどの銘菓を数多く製造する菓子製造メーカーです。道産農産物を材料にした製品を多く手掛けており、北海道土産として道内外に愛される商品を作り続けています。

その株ホリの直営店展開ブランドが北菓楼。バウムクーヘンやシュークリームなど、こちらにも数々の人気商品を有するなか、看板商品ともいえるのが「北海道開拓おかき」です。道産のもち米と塩、そして道内各地の産地にこだわった水産物を使用したおかきは、道内のみならず、全国の物産展などでも大人気となっています。

ぎよれんからは、おかきの原料である、いかとたこを販売しており、人気商品の原料調達の一部を担っています。



いか味は今年リニューアルされ、より一層おいしくなりました

（株ホリ）大野企画部長と佐藤工場長にお話を伺いました



（株ホリ）大野課長（左） 佐藤工場長（右）
大野課長は札幌、佐藤工場長は奈井江出身。
大野課長は釣りが趣味で、各地の浜や川に釣りに行くこともあるそう

産地のおいしい食べ方を製品作りに活かしました（佐藤工場長）

（株）北菓楼で販売している「北海道開拓おかき（以下開拓おかき）」は、標津秋鮭、枝幸帆立、野付北海シマエビ（期間・数量限定）、増毛甘エビ、えりも昆布、白糠柳だこ、白老虎杖浜たらこ、函館いか（発売順、平成29年11月現在）の8種類の味が販売されています。まず、1994年（平成6年）に「昆布醤油味」が、その2年後に「いか味」の販売が始まりましたが、産地を絞り込む現在の形になったのは、2005年（平成17年）に発売された秋鮭味からです。その後は各産地の漁協や加工業者の協力による原材料の安定確保により、現在まで販売を続けることができています。

開発中には浜でそれぞれの水産物のおいしい食べ方を聞いて、味のイメージや加工法に

浜の水産物を活かす商品づくりを

当初は店舗限定で揚げたてを提供していた開拓おかきは、全てが手作業で日産2,000袋だった時代を経て、今や繁忙期には20時間体制で2万5千袋、年間ではもち米1,000トンを使用し、700万袋を生産しているそう。その人気は、海外にも届いており、例えば、タイからの観光客には増毛甘エビが売れ筋だそう。大野課長は「株ホリの東京営業所では、道外百貨店などでの催事出店を中心に業務にあたっており、秋の繁忙期には全国を飛び回っています。開拓おかきは各地で人気の商品ですが、関東では帆立やいか味、関西では昆布味が人気ですね」と教えてくれました。

時代に合わせた商品作りも行っています



昨年秋からは、これまでの商品に比べて量が1/3のカップタイプを枝幸帆立、増毛甘エビで販売開始。手を汚さず、おいしいうちに食べ切れると好評です。他の商品もリニューアルを繰り返し、より消費者へ喜ばれる商品づくりを続けています

開拓おかきと産地の関わりについて、「野付北海シマエビは組合の100周年に合わせて販売が開始されたほか、増毛町では、地元のお祭りや販売していただくなど、町のPRにつなげて頂くこともあります。開拓おかきは「海の幸」が大きなテーマであり、「北海道」という名を冠していますから、これからも全国各地の素晴らしい海の幸をおかきにして発信していきたいと考えています。何より、産地の方が地元の素材を使用して開拓おかきを作られていることを理解してくださることに感謝しています」と話す大野課長。

佐藤工場長も、「皆さんが支えている漁業をお菓子でお手伝いして、北海道の食がより栄えればいいですね」と話してくれました。

つなげることもありました。しまえびは炭火で炙ってから食べるのがおいしいと聞いて、実際の製造工程にも反映させているんです。また、白糠柳だこは柳だこの知名度を上げたというきっかけで商品開発が始まり、構想から製品化まで10年以上かかっているんです。素材のおいしさを活かす加工とするため、水産物もほぼ自社加工としており、農産物の加工技術などを活かしています。内陸で水産物の加工を行うのもなかなか大変ですが、将来的には全ての加工を自社で行うことを計画しています。

北海道は日本の食糧基地であり、それを一層盛り上げていきたい、というのが先代社長からの思いです。道内で加工して、それが産地の方に喜ばれるような製品作りをしていきたいですね。まずは地元で評価されることが大切だと思いますから。



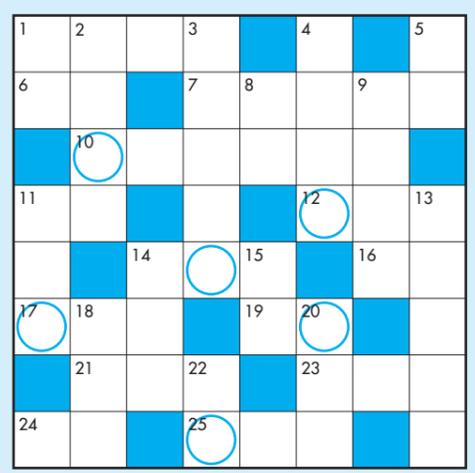
全国の百貨店でされる北海道物産展でも大人気の開拓おかき



白糠柳だこ味発売時の新聞広告がこちら。産地とともに製品をPRすることで、お互いの魅力を引き出しあっています

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。今年も残すところあとわずか。今年はいったいどのような年だったでしょうか。家族や仲間と、おいしい食べ物やお酒とともに、1年間の苦労をねぎらいあい、来年を明るく迎えられるようにしたいものですね。



○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。

11月号の解答と当選者
ブンカサイ

タ	シ	ウ	ガ	キ	マ
テ	ツ	チ	リ	ヨ	ブ
マ	コ	ウ	ガ		
ハ	サ	ツ	マイ	モ	
フ	イン	イ	チ	カ	
イ	ン	タ	マ	キ	ン
セ	ツ	カ	カ	ク	シ
カ	キ	ミ	ライ	ヤ	

(函館市) K・Kさん
(伊達市) 越橋 みおさん
(湧別町) 工藤みわ子さん
(興部町) 坂本 翔さん
(羅臼町) S・Kさん

間違いさがし

間違いは5つです。

※右と左の絵には、5カ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。

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



【北島さんご一家】 北島 福太郎さん(32歳)、佳緒理さん(31歳)、心魅ちゃん(11歳)、魁人くん(9歳)、柚希くん(2歳)

※福太郎さんの母・洋子さんと共に

「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します。今回は、増毛漁協の北島さんご一家です。

今年は周囲に助けられた1年

増毛でほたて養殖を営む福太郎さん。春の稚貝出荷、種苗採取、夏の仮分散を経て、取材に伺った10月下旬は、成長させたほたての幼生をより大きく成長させるための本分散の時期でした。「今年は時化も多く、予定通りとはいかないですね」と苦笑します。

祖父の代から漁師の三代目。他業種も経験した方が良かったという父 博信さんのもと、警備会社で数年勤務したのち漁師になりました。当初は「浜言葉での会話に、何を指示されているのかもわからず怒られることもありましたが」と話す福太郎さんですが、今年の春に博信さんが急逝してからは、周囲にとっても助けられたと言います。「部会の人、自分の仕事が終わった後に状況の確認やアドバイスをしてくれるんですよ」と笑顔で教えてくれました。

父に追いつき、一人前の漁師に

毎朝早朝から朝食を作って福太郎さんを送り出す

という佳緒理さんは、「浜には年齢もばらばらないろいろな人がいるので、話すと面白いですよ」と話します。結婚して12年が経ち、子どもたちの成長とともに、浜に出ることも多くなったそうです。

3きょうだいの長女 心魅ちゃんは心配性でまじめな小学6年生。一方でお友達と翌日のコーディネート連絡しあうなど、おしゃれにも余念がありません。長男 魁人くんはマイペースな小学3年生。運動が得意で、将来の夢はサッカー選手だそう。次男 柚希くんはやんちゃな2歳児。無尽蔵な体力で、トミカやプラレールで遊ぶのが大好きです。

今年は博信さんの急逝もあり、慌ただしい年となった北島家。福太郎さんは来年の目標を「一人前の漁師になるため、まずは父に追いつかないとね。それから追い越すことを考えます」と力強く話してくれました。



東北・茨城の漁協青壮年部と道漁青連が交流

第14回全国漁青連「北海道・東北・茨城ブロック会議」開催 04

10月28日(土)、ホテルライフオー札幌で、第14回全国漁青連「北海道・東北・茨城ブロック会議」が開催されました。同会議は北海道・東北・茨城ブロック内の各漁青連相互の連絡と各種情報等の意見交換を行い、構成員の事業活動等の充実に資することが目的です。会議は各県の持ち回りで行われ、今年は北海道が当番地区。会議では、水産庁漁政部企画課 課長補佐の今治氏、北海学園大学 経済学部教授 濱田氏の講演がありました。また、全体懇談では参加各県より活動報告があり、質疑応答で予定時間を越えるほどの活発な会議となりました。



各県の青年部活動について、活発な情報交換が図られました

札幌で日高昆布の魅力を紹介

日高昆布フォーラム2017inさっぽろが開催されました 05

今年で10回目、札幌では5回目となる「日高昆布フォーラム（主催：日高昆布フォーラム実行委員会）」が10月23日(月)、札幌市の道新ホールで開催されました。だしソムリエ桃井一元氏による「世界が認めたうま味 昆布は地球の宝物」と題した講演では、世界中の料理人が昆布のうま味を学ぶために日本を訪れていると紹介。料理研究家の星澤幸子氏は「食して、恋して、夢をみて」と題した講演で、玄米や味噌等の和食中心の食生活が日本人の心身を整えると語りました。講演後には日高の海産物が当たる抽選会が行われ、昆布や昆布醤油、水産加工品などが当選者に贈られました。また、フォーラムにあわせて、会場前で日高産海産物の販売が行われ、札幌の消費者へ日高の海産物の美味しさをPRすることができました。



昆布や大豆、切り干し大根やひじきなどをふんだんに使い、手軽に美味しく作れる炊き込みご飯が星澤氏の講演で紹介されました

育てる漁業への取り組みとブランド化が評価されました

第10回コープさっぽろ農業賞 漁業賞の部で厚岸漁協が大賞を受賞 06

11月17日(金)、札幌パークホテルで「第10回コープさっぽろ農業賞」の表彰式が行われ、厚岸漁協が大賞を受賞しました。この賞は、消費者が志ある北海道の第一次産業の生産者を応援する企画として始まり、漁業賞は今回で8回目。厚岸漁協は地域資源であるかきを活かした育てる漁業への取り組みとブランド化が評価されての受賞です。



表彰状を笑顔で受け取る川崎組組長

新たに34名の漁業者が誕生

漁業研修所で海友祭・修了式が行われました 01

10月29日(日)、鹿部町にある北海道立漁業研修所で、第10回海友祭が開催されました。海友祭は研修の成果を披露する場となっており、今年も毎年大好評の実習生の手作り水産加工品販売やお魚クイズラリーなどが行われました。

翌30日(月)には修了式が行われ、黒島漁業研修所長は「漁業を一生の仕事として、日本だけでなく世界へ水産物を供給する役割を誇りに、誰からも認められる漁業者になってください」との式辞で34名の研修生を送り出しました。研修生代表の対馬 雅弥さん(野付漁協推薦)は「立派な漁師となって、人の役に立てる人物を目指すとともに、漁村地域の活性化に取り組み、本道水産物の発展に貢献できるように頑張っています」と述べ、今後の更なる成長を約束しました。



海友祭で人気だったのはハンモック体験。会場に訪れた研修生の家族も楽しんでいました

11月15日は「昆布の日」

今年も読売新聞の全面広告で、昆布の栄養、食べ方をPRしました 02

読売新聞の「昆布の日・全面広告」が、11月2日(木)、全国470万紙に一斉掲載されました。

広告では、元モーニング娘。の飯田圭織さんが登場。地元北海道で幼い頃から食べている昆布についての思い出や、現在も日常的に利用していることを紹介しています。また、内臓脂肪の減少や血糖値抑制等に効果が期待できる昆布の栄養素を、大妻女子大学の青江誠一郎先生が詳しく解説しています。

広告紙面を本誌に折り込んでいます。ぜひお手に取ってご覧ください。



広告は新聞1ページに大きく掲載されました

北海道漁協専務参事会研修会が開催

政治情勢や国際情勢について橋本五郎さんが講演しました 03

11月17日(金)、札幌市の京王プラザホテル札幌で「平成29年度北海道漁協専務参事会研修会」が行われ、全道の漁協専務・参事をはじめ関係者114名が出席しました。講師の読売新聞特別編集委員の橋本五郎氏は、現在の政治・国際情勢と政治家や各国リーダーについて、ユーモアを交えて解説したほか、地元秋田での図書館開設の取り組みや母親を亡くした経験から、政治とは「自らが満ち足りた状態にあるときに、苦しい状況にある他者を思いやれること」だと語りました。母の子どもたちへの思いを知ったエピソードが語られた時には、目頭を押さえる人もいるなど、笑いと涙の混じる講演会となりました。



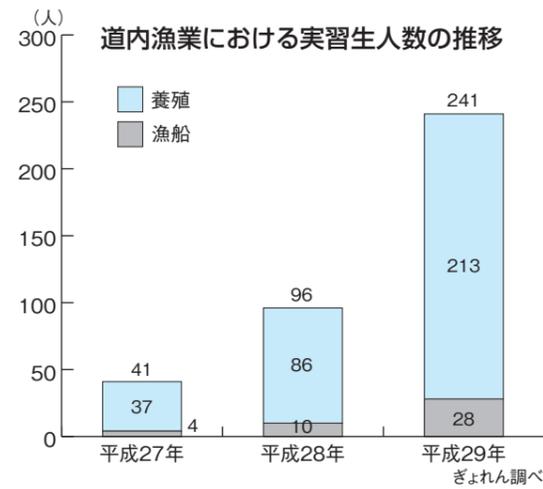
長年政治記者を務めてきた経験から報道番組等でコメンテーターも務める講師の橋本氏

外国人実習生の状況について

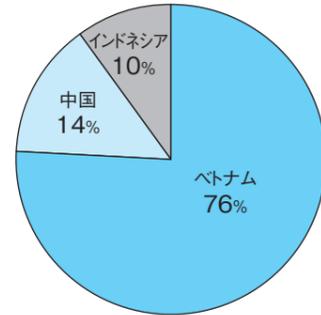
全国の外国人実習生人数は約23万人。道内では241人が実習中。ベトナム人が7割を占める

全国の実習生人数は、約23万人（平成28年末法務省調べ）となっており、過去5年で約8万人増加するなど、全国的に実習生の受入数が増加しています。国別ではベトナム、中国、フィリピン、インドネシアの4か国で全体の90%以上を占めます。受入数が多い職種は、機械加工、食料品製造、建設関連で、この3職種で実習生総数の50%を占めています。漁業関係の実習生割合は全体の1%と少ないものの、漁業従事者などの人手不足によるニーズの高さから、今後増加していくものと思われます。

道内の漁業関係における実習生の人数は、漁船漁業と養殖漁業を合わせ平成29年度11月末現在で241人で、養殖漁業を中心に急増しています。国籍別では、ベトナムが最も多く、続いて中国、インドネシアと、全員がアジア地域出身となっています。



道内漁業における実習生人数の推移



11月より新たな法律が制定

制度を立法化するとともに違反者への罰則が強化されました

従来は、「出入国管理及び難民認定法（入管法）」（法務省所管）をもとに、入国管理局が実習内容を確認し、その後の実習に関わる監視・指導については、法的強制力のない団体に委託していましたが、実習生の労務管理を始めとした様々な問題に対して適切に対処できない状態となっていました。

11月1日に施行された新しい実習制度では、これらの問題を解決するため、制度を立法化（外国人の技能実習の適正な実施及び技能実習生の保護に関する法律〈法務省・厚生省共管〉を制定）し、実習生を斡旋する監理団体や雇用する実習実施者を監督・指導する「外国人技能実習機構」を新設することで、実習生の保護体制と違反者への罰則が強化されました。

〈主な罰則内容〉

管理団体・実習実施者の行為	罰 則
①暴行、脅迫、監禁その他、精神又は身体の自由を不当に拘束する手段によって技能実習を強制する行為	1年以上10年以下の懲役又は20万円以上300万円以下の罰金
②違約金等を定める行為 ③貯蓄金を管理する契約を締結する行為 ④旅券等を保管する行為(※) ⑤私生活の自由を不当に制限する行為(※) ⑥法違反事実を主務大臣に申告したことを理由とする技能実習生に対する不利益取り扱い	6月以下の懲役又は30万円以下の罰金

※④については、実習生の意思に反して行った場合を処罰。

※⑤については、解雇その他の労働関係上の不利益等を示して技能実習時間外の外出制限等を告知した場合を処罰。

改正の3つのポイント

改正の主なポイントは、①技能実習の適正な実施、②技能実習生の保護、③制度の拡充、の3つとなっており、外国人技能実習機構（以後、実習機構）が中心となって、適正な制度運用の管理や実習生の保護を行います。また、実習機構から優良と認定された監理団体や実習実施者については、実施期間の延長や受入人数枠の拡大が認められるなど、制度の拡充が図られています。

➡次回 後編は漁船・養殖漁業における実習状況と課題についてご紹介します



新しい外国人技能実習生制度について ～前編・現状と新たな制度の内容～

平成29年11月1日より、新しい外国人技能実習制度が施行となりました。道内の漁業では、漁船漁業や養殖業などで多くの外国人が働いており、その数は年々増加しています。新たな制度の内容と課題などについて、前・後編に分けてご紹介します。

外国人技能実習制度とは 人づくりによる国際貢献が目的

外国人技能実習制度（以下実習制度）は、日本で培われた優れた技能・技術・知識などを、自国の経済的発展に活かしてもらうよう、「人づくり」による国際貢献を目的とした制度です。この目的に反し、人手不足を補う安価な労働力として使われることのないよう、「安心・安全な技能習得環境をつくること」「労働力を補う手段として使わないこと」を、制度の基本理念として定めています。

この実習制度は、昭和30年代に海外に進出した日本企業の現地法人が外国人職員への社員教育を目的に行われた研修制度をもとに、平成5年に制度化されました。

外国人実習生の受け入れ方式は2種類・実習期間は最長5年

外国人実習生（以下実習生）を受け入れる方式には、「企業単独型」と「団体監理型」の2種類があります。「企業単独型」は、日本の企業等が、海外の現地法人などから実習生を職員として受け入れて実習させる方式、「団体監理型」は、事業協同組合や商工会などの非営利団体（監理団体）が実習生を受け入れ、傘下の組合員や企業等の実習実施者で実習させる方式で、現在、受け入れ方式の9割以上が団体監理型となっています。

実習内容については、実習生が企業や個人事業主等の実習実施者と雇用契約を結び、出身国において修得が困難な技能等の習得を図るものであり、最長5年の実習期間の間、技能実習計画に基づいて行われます。

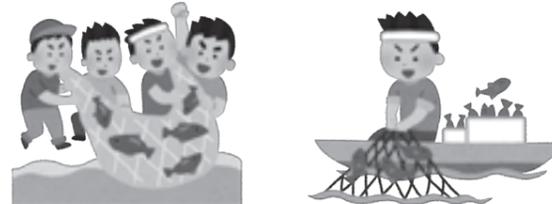
受入可能職種は76種、その内漁業関係は2種

実習制度で実習生を受入出来る職種と作業は決められており、決められた職種以外の作業は法律違反となります。現在、実習可能な職種は76種あり、職種毎に決められた作業数は136。漁業では、漁船と養殖の2つの職種と、9つの作業に分れています。

実習生を受け入れできる職種と作業

職種名	職種名
漁船漁業	かつお一本釣り漁業
	延縄漁業
	いか釣り漁業
	まき網漁業
	曳網漁業
	刺し網漁業
	定置網漁業
	かに・えびかご漁業
養殖業	ホタテガイ・マガキ養殖作業

※漁船漁業では漁獲できる魚種も定められている。



小樽

管内の秋鮭定置網漁が終漁しました。全道的に水揚げが振るわない中で、昨年対比で数量1.5倍、金額2倍以上と豊漁に恵まれ、浜は2か月の間活気づきました。また、いか釣り漁についても時化が多く週2、3回ペースの操業となっていますが、10月末時点で数量、金額ともに昨年の2倍以上となっています。近年水揚げの低迷が続いただけに徐々に「恵みの秋」を楽しめました。

室蘭

当管内助宗漁は漁模様が好調で、現時点で昨年の約2倍の水揚げ数量で、ここ数年の中でも多くなっています。また、管内の秋鮭漁は終盤戦を迎え、水揚げは11月18日時点で数量昨年対比83%と序盤の不調を取り返すような漁になりました。11月からは管内の主要魚種の1つであるほたて漁が本格化してきています。今後の生産者の安全と大漁を祈願します。

根室

管内の秋鮭定置は11月21日で終漁となり、さんまの水揚げも終盤を迎えています。現在、旬を迎えた真たらが根室市内を主体に水揚げされており、昨年より好漁となっているほか、今季のほたて漁の水揚げが11月20日から標準で、12月1日からは野付で始まりますので、今後の水揚げに期待がかかります。関係者におかれましては、今後の豊漁と安全操業を祈念していただきます。

留萌

当管内では10月下旬より時化が多く、えび桁漁、刺し網漁など、思うように操業出来ない日々が続いています。ほたての本分散作業も遅れていましたが、11月上旬から遠別地区にて半成貝の出荷が始まっており、今後順調に出荷が進むことを期待しています。今後日本海の厳しい気候に見舞われますが、1日でも長く凧の日が続き、各漁が安全に操業し豊漁であることを祈念しています。

大漁祈願!

news 浜のほつとニュース

桧山

桧山管内では、冬の訪れを告げる風物詩である「助宗だら延縄(釣り)漁」が11月20日より操業開始となります。助宗だら延縄漁は道内でも数少ない漁法で、魚体を傷めずに水揚げできることから、鮮度の良いまま出荷できるのが特徴です。また、組合では生鮮出荷時に海洋深層水での冷やし込みによる鮮度保持をする等、魚価上昇に取り組んでいます。

函館

函館管内では、9月から水揚げされている秋鮭漁が終盤戦へ差し掛かっています。水揚げ数量は、昨年対比99% (11月15日時点 H29:2,215トン、H28:2,230トン)と昨年並で推移していますが、浜値は道内の水揚げ不振等の影響により、高値で推移しています (11月15日時点平均 ♀B プナH29:k@1,700前後、H28:k@1,000前後)。残りわずかの漁期となっていますが、昨年以上に水揚げが多くなることを期待しています。

日高

日高管内の秋鮭定置網漁は11月23日の終漁を目前に、不漁であった昨年を更に下回る水揚げ数量となっており、来年度こそは資源量の回復に期待したいところです。一方で、ししゃも桁曳網漁は水揚げ・単価共に昨年よりも好調を維持し、11月10日に終漁となりました。11月下旬から12月上旬にかけてはたはた漁が始まります。近年水揚げは思わしくありませんが、今年は豊漁となることを願います。

釧路

冬場を迎え、初雪を観測した釧路管内では、たらやたこの水揚げがまとまり始めました。今後、毛がにやほつき、ばばがれいなどの漁も本格的に始まります。一方でししゃも漁は終盤を迎えました。水揚げは好調で昨年を2割以上上回る結果となっています。これから厳冬期に入りますが、引き続き安全操業と豊漁を願っています。

北見

当管内は雪がちらつく季節となりました。外海ほたて漁、秋鮭定置網漁が終盤を迎える中、底建網漁は徐々にほつけ等で大きな水揚げがあり、浜は賑わいを見せました。また、サロマ湖かき漁はこれから旬の季節を迎えます。今後は寒さもより一層厳しくなり、時化も多い時期となりますが各漁の豊漁と安全操業を心より祈願しています。

稚内

管内も一面の雪景色となり寒さが厳しくなる中、当管内の秋鮭漁・ほたて漁は無事に終盤を迎える季節となりました。一方管内では底建網漁が始まりましたが、雪や寒さに負けず、かれい等が順調に水揚げされており、浜は活気づいています。今後時化が多い季節となりますが、安全操業で豊漁となることを願っています。



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



寒くなりましたね。養殖昆布の種付け、畑の片づけなど、降雪前の冬支度で慌ただしい日々です。いかに入った漬物が好きなのですが、不漁で今年は無理みたいです... (福島町 わつためがしてさん 60歳)

ついに雪が降ってしまいました。これから冬は、お鍋の季節ですね。(函館市 ふんふんくん 36歳)

「浜のお母さん料理本」でできれば一冊欲しいものと思っています。(島牧村 泉谷泰三さん 90歳)

今年1年をふり返ってみると、昆布・秋鮭共に不漁な年でした。天気が良いと波が高く、その逆もしかり...。来年こそは私だけでなく、海に携わる全ての方々の豊漁を願っています。(釧路町 佐藤佳江さん 55歳)

わたしはたこ、えび、かに、さんま、まぐろ、あわびが大好きです。こんなに美味しい魚に出会えたのは、りょうしさんや、かこやあみをつくってくれた人たちのおかげです。これからもお仕事をがんばってください。(伊達市 越橋みおさん 9歳)

北海道の秋はあっという間に過ぎますが、秋はおいしい食べ物がたくさんあるので、残り少ない秋を楽しみたいです。(滝川市 sniroran) 鮭不漁により、稚魚確保のため漁業者は操業を早期に終了。一方、河口に鮭釣り人が多数。これなんか変な感じ!! (羅臼町 S.K.Kさん)

これからどんどん海の仕事が大変になりますね。暖かくしてお仕事がんばってください。(函館市 K.Kさん 52歳)



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12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】12月18日までに送ってください。(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(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ページの間違いさがしの答え



本誌10月号でお知らせした「京急はたて号」で京急電鉄はたてラッピングトレインが運行を開始しています。SNSを見ても、様々な人が「面白」「ほたてが食べたくなりました」「北海道行きたい」などリアクションしていただいております。この車両は羽田空港にも乗り入れているので、年末に向けてより多くの人々の目に触れるはず。私も年末の帰省の折には確認してみたいです。(天幡)



今月の1枚 タイトル:「お久しぶりです」今年もするめいかの不漁が続いていますが、近年不漁だったろうそくほつけが、今年はちらほら見えてきています。本来するめいかを吸うのに取り付けたフィッシュポンプは、今年はほっけで大活躍です。(興部町 坂本 翔さん 24歳)

編集後記

12月は1年の締めくくり。読者とつながって買った本、現像したままの写真、仕分け中のDVDやCD。趣味で集めたグッズ類、部屋を片づけるため「断捨離」の本を読み、所定の収納スペースを超える本や写真、グッズ類は処分しようとして取り組みましたが、整理整頓にはほど遠いありさま。その昔、幼児の私は「お宝箱」を持っていて、母が「その中をのぞいたらアイスの棒」がたくさん入っていたとか、「三丁子の魂」百まで。収集癖が抜けません。年末には家内の強制執行が入りそうです。(阿部)

さあ帰港 無事故を祈る 家族の笑顔 公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

大根おろしと甘酢でさっぱりいただくほたての小鉢

ほたてのみぞれ酢和え



浜のおかあさん

レシピ

今回は「ほたてのみぞれ酢和え」をご紹介します。
大根おろしとさっぱりした甘酢の組み合わせは
胃にも優しく、食欲のない日にもうれしい一品です。

材料(4人分)

- | | | |
|-----------|---|-----------|
| ・殻付ほたて…8枚 | ① | 酢…大さじ2 |
| ・三つ葉…1/2束 | | 砂糖…小さじ2 |
| ・大根…1/2本 | | 塩…少々 |
| | | だし汁…100cc |

作り方

- 1 殻付ほたてをむき、取り出した貝柱と耳をよく洗う。
- 2 三つ葉は塩(分量外)で塩ゆでし、水にとって水気を切り、1.5~2cmの長さに切る。
- 3 ②のお湯でほたてを湯通しする。ほたては表面が白くなったらすぐに冷水にとり、水気を切って4つ切りにする。
- 4 大根の皮をむき大根おろしを作る。よく混ぜたAに軽く水気を切った大根おろしを加え全体に混ぜ合わせる。
- 5 ④に②と③を入れ和え、盛り付けたら出来上がり。



北るもい漁協
米森 みゆきさん