

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]

北海道
ぎょれん



特集

海・ひと・夢 スペシャル 新春 会長インタビュー
お正月のスピードおもてなし料理

海ひと夢スペシャル

新春会長インタビュー

地域とともに 自然とともに



川崎 一好 会長

明けましておめでとうございます。
新春にあたり、川崎会長に
昨年を振り返り、新年に向けた
お話を伺いました。

[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
January 2018 No.351

1

- 01 海・ひと・夢 スペシャル
新春 会長インタビュー
- 04 新春企画 ゑれん常勤役員
新春メッセージ
- 06 浜の家族物語
斜里第一漁協／小川 峻亮さん ご家族
- 07 頭すっきり!! ブレイクタイム
- 08 特集2
ぎょれん職員が選ぶ ゑれん5大ニュース
- 10 特集3
お正月のスピードおもてなし料理
- 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
～後編・道内の実習状況と課題～
- 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
斜里第一漁協／小川 峻亮さんご家族です。



斜里岳の恵みを海へ運ぶ斜里川は多くの鮭のふるさと



変わる環境と 求められる変化

昨年は秋鮭の獲れる地域とそうではない地域の差が非常にあり、稚魚の育ちや放流時期、また、オホーツク海の気象条件が変わってきたという印象を受けています。数量が少なかったこともあり、単価に支えられた部分もありました。

最終的に約5万1千トンとなりましたが、少なくとも10万トン程度の水揚げが必要だと考えています。秋鮭に限らず、水産業は漁業者が生活でき、それに携わる加工流通の方々にも恩恵が一緒に与えられる、そういう産業であるべきです。

今後は、国や道の研究機関に放流する卵や時期について、変化に対応した手法をより研究してもらうことが必要でしょう。

はたては平成23年の東日本大震災、平成26、28年の低気圧と台風で大きな被害を受け、一から出直さなければならぬ地域もありました。今年になって、やっと数量的にも見通しが立てられるようになりました。また、価格については漁獲量の減少に伴う、全道的な高騰による恩恵を受けています。しかし、魚価高には今後の継続性に不安も

人間は一人では何もできませんから、地域が大切です。その地域をどうやって活性化に結び付けていくのか。人口は減っても、活気ある街で自信を持って生活していけるような街を我々漁業者が育てていかなければならないという意識を持つことが大切です。また、北海道の漁業は再生能力が非常に高い。それに、人間の持つ知恵と技術を加えれば、まだまだ北海道の漁業は面白いと思います。漁師は魅力あるものです。漁師の皆さんや家族が前向きに漁業をすることができ、経済的にも安定している。そのような浜にしていければ、後継者の問題解決につながるのではないのでしょうか。

あります。

北海道では輸出額1千億円という目標を掲げており、はたてを中心とした水産物の輸出金額は一時右肩上がりとなりました。このように国内外で需要があるのは、おいしいはたてをつくるために、色々と工夫をした今までの生産のあり方が、消費者に認められた結果と受け止めています。その評価を糧に、今後は安定した数量や災害に強い生産体制の構築にもっと目を向けていかなければならないでしょう。

昆布と言えは2万トンの漁獲量だったものが、1万8千トンになり、近年は1万5千トンを割りました。大きな原因として、昆布の南限が北上しているのではないかと話があります。水温の変化など、自然環境の変化が天然昆布に現れてきているのではないかと不安があります。ところが養殖昆布は好調です。おそらく、種の付け方や間引きの仕方、それらの作業時期など、人間が変化を加えられることも一因でしょう。昆布の生育時期、成長時期が変化しつつあり、それが生産量に影響してきたと感じています。天然昆布はもちろん大切ですが、昆布を今後も日本の味として維持していくためには、天然と養殖の生育や収穫について技術的な交流をもっとしていかなければい

燃油は安定供給から 次の段階へ

燃油はこれまで、安定供給が一番大切で、ぎよれんは価格よりも安定供給に力を入れた販売網を敷いてきました。しかしこれからは、安心して使えるような価格になっているのか検証する必要があるかもしれません。また、資材についても、今後はもっと専門に扱っている企業と連携した販売も視野に入りたいと思います。購買事業も、民間といかに協調しあえるかが大切になると考えています。

時代に合わせた組織の変化を

今、北海道ぎよれんは3カ年の中期的事業計画の1年目です。魚の数量が減ってきている中で、ぎよれんは組織の変化をしていかなければいけないと考えます。今、組織として大切なことは、浜の理解を得ながら漁政活動をしっかり行っていくこと。もう一つは、浜で獲れた魚をどう販売していくかということです。専門家として、今以上に営業のプロ集団を作り上げていきたいです。

けないのではないのでしょうか。天然と養殖合わせて1万8千トンの収穫を目指すような努力が必要だと考えています。また、どの魚種についても、環境の変化による影響はあるでしょう。今までは沿岸の気温や水温が重視されてきましたが、より広範囲に、沖合までの調査も必要かもしれません。特に、ひらめやまつかわ、にしんのような、沿岸での養殖漁業ではもっと広域的な調査が必要だと感じています。

漁師は魅力ある仕事。地域とともに問題解決に挑む

すべての事柄に後継者問題が関わってきます。少子高齢化の時代に、漁村だけ人口が減らないということはありません。漁村で生活する人が、漁業に自信と責任を持って消費者の皆さんと繋がることのできる生産体制をとって、いくことが大切だと思います。そして、もう一つ欠かせないのは、経済的に安定することです。そして、子どもが後継者を希望するのであれば、漁業を継げるような環境作りをしていかなければならない。そのために、リース事業や機器導入、浜プランといった国の制度を活用していくのです。

昨年は東京事務所の新設や産地支店の人員強化を行い、よりシャープな体質を目指しました。

また、昨年は北朝鮮からミサイルが発射されるたび、日本のEEZ（排他的経済水域）内に落ちました。漁業者としていつミサイルが飛んでくるんだらうという不安の中で漁業を営むというのは辛いことです。北海道ぎよれんとしては辛いだけでなく、全漁連としても内閣府や防衛省、水産庁や大臣にも何度も要請を行っており、国にはより一層の働きかけを期待しています。

自然とともに生きていく

新しい年は、天候、気象が安定し、穏やかであってほしいですね。台風や低気圧が来るのは仕方ありませんが、あまりにも例年と違う気象だと、自然と共生して生きていく我々漁業者としては非常に困惑します。また、時代とともに魚の移動の仕方、獲れ方が変わってきているので、漁業者として柔軟に対応していかなければならないでしょう。地域の人と協調しあいながら、海・自然とともに生きていくことを目指していきたいです。



常務
本間 靖敏

昨年は、80万トン台と2年連続でかつてない水揚げ数量の減少と魚価高騰の1年でした。
少子高齢化による人口減少と労働力不足、資源減少は漁業・漁協経営や地域経済へ大きな影響をもたらしています。
今年は、資源増大・回復対策や環境保全対策に全力をあげ、浜プランにもとづく漁業所得向上と漁業経営の安定化を目指します。漁船リース・機器導入事業にもしっかりと取り組んで参ります。



昨年を振り返る漢字

北朝鮮の弾道ミサイルの脅威、戦争は絶対に避けるべき。
競争力強化のための補正予算、浜の再生のために有効活用。



常務
菊池 元宏

昨年は、本道漁業にとって、極端な水揚げ減が続いた年でした。扱い金額は、数量の減少を補える単価に支えられた地域がある一方で、賄えず厳しい状況となった地域の出現など、地域間格差が拡大した年でした。水揚げが基となり、生鮮流通・加工・資材供給等が上手に循環する、この流れが細った年でもありました。
今、北海道の浜は、資源の回復・増産が重要で緊急に取り組む課題です。この解決は、浜の自助努力では厳しい課題でもあり、地域経済を守る観点からも行政の力を借りながら、知恵を絞り、汗をかいていきたいと思います。
今年も宜しくお願いします。



昨年を振り返る漢字

禍根を残す、根幹を揺るがす、良い意味ではありませんが、しかし、根気よく根本的な解決方法をもとに、最後はど根性で。



常務
安田 昌樹

新年あけましておめでとうございます
役員就任一年目の2016年が、過去最低の水揚げ量となり、二年目の2017年は水揚げ回復を切に願っておりましたが、結果は引き続きの不漁年となりました。
来たる新年は、回復を期待できる魚種もいくつかありますので、浜が活気に満ち溢れるとともに水揚げ数量も100万トン超えを期待したい処です。昨年もコメントしましたが、やはり浜も組合も系統も魚が獲れてナンボです。水揚げが増えてもスムーズに販売できるよう、引き続き流通環境の整備に注力していきます。



昨年を振り返る漢字

昨年は各魚種が歴史的凶漁。これらの水揚げ量が「底」であって欲しいと切に願う。また数学的には底（てい）は、基数の意味もあり（難しい事は省略）、新年の水揚げが「桁上がり」になる事を期待します。



常任監事
村上 和美

新年あけましておめでとうございます。
北海道漁業生産量の昨年は集計中ですが、秋鮭、さんまが一昨年を更に下回る大不漁に陥り、残念ながら一昨年をも下回る見込みにあり、非常に厳しい年となりました。今年は「戊戌^{つちのへい}」の年。変わり目、変動がある年と言われています。60年前（戊戌の年）の出来事では、東京タワーの完成、一万円札発行、インスタントラーメン、軽自動車の先駆けとなるスバル360の発売等々。北海道漁業の生産量も下降から一転上昇へ変化のある年となる様、祈念いたします。



昨年を振り返る漢字

道内漁業生産量更に下降、秋鮭の浜値大高騰、北朝鮮の弾道ミサイル北海道上空通過と秋田沖250kmへの落下。驚愕の年でした！

新春企画



ぎょれん常勤役員の新春メッセージ

昨年を振り返り、漢字一字で表現していただきました！



副会長
佐藤 忠則

明けましておめでとうございます。
昨年の水揚げも、90万トン以下に止まる事が確実のようです。これで、2年連続100万トンを下まわってしまいます。
昨年の場合、浜の水揚げ数量は減少し、地域格差は有ったものの、魚価高に支えられて道内全体としてはまずまずだったと認識しています。
ただ数量の減少は水産加工事業に大きな痛手を残し、将来的に資源が回復した時の流通の観点から不安を残す結果となりました。いよいよ、ほたて・秋鮭・昆布も含めて更なる増養殖事業の推進に浜を上げて取組まなければ資源の回復・増産を見込めない状況です。
本年もよろしくお願いします。



昨年を振り返る漢字

水揚げ減少に歯止めからず、この状況に慣れてしまうのが問題です。改めて、戒めを込めて表現しました。



専務
崎出 弘和

昨年は、北海道漁業の基盤が大きく崩れてしまったのではないと思う程、主要魚種の水揚げが軒並み減少に転じました。そこには、自然環境の変化や漁業活動による資源量への影響など様々な事が言われています。しかし、このような変化や影響を将来に向けた北海道漁業の持続的な資源の維持と生産量の確保を考える絶好のきっかけとしなければならないと思います。2018年は、新たな北海道漁業を“創る”という意気込みで取り組んでいきます。



昨年を振り返る漢字

北海道の主要魚種の生産基盤が我々の知識を超えて崩れ去った年と思います。将来の北海道漁業回復に向けたきっかけの年になればと思います。



常務
本田 勝実

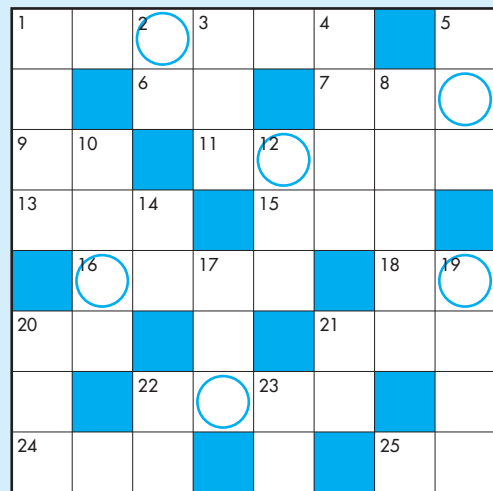
平成29年も前年、前々年に引き続き台風や低気圧により大きな被害を蒙りました。
昆布の生産減少に歯止めがかかりません。広く生産者の声を聞き、あらためて生産回復に向けて取組むとともに、消費の更なる落込みが懸念され、対応策を模索します。
アメリカ大統領の不可思議な政策により、中東諸国の政情が不安定です。燃油や漁業資材の価格にも大きな影響が出そうです。系統購買を通じ安価で良品質の資材の安定供給に努めます。



昨年を振り返る漢字

天からの恵みに感謝の気持ちを忘れずに、新年の漁の回復を祈ります。お神酒（おみき）を添えて…

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。



12月号の解答と当選者

ボウネンカイ

(小樽市)宮古 知行さん
(浜中町)立花やエ子さん
(別海町)T 婆あ 婆さん
(札幌市)山津 桃子さん
(東京都)香川 隆裕さん

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。今年は1月8日が成人の日。この日に合わせて、成人式が行われる自治体も多いことでしょう。成人式は、奈良時代に起こった元服に由来する日本特有の風習です。現在では、旧友と再会することができる同窓会のような雰囲気もあり、大いに盛り上がりを見せるイベントとなっています。笑顔いっぱいの様子にあやかって、晴れやかな気持ちで一年をスタートさせたいですね。

タテのカギ

- ① 柏手を打って初詣
- ② 「ゴホン、ゴホン」風邪かな?
- ③ 鍋物にも入れる魚肉団子
- ④ 室蘭では豚肉と玉ねぎの串焼きをこう呼ぶ
- ⑤ 印鑑の別称
- ⑧ 俗に言う「足代」
- ⑩ 床の間に飾る巻物
- ⑫ オアシスは○○○の場
- ⑭ 天○○、カツ○○、○○づまり
- ⑰ 有名人にねだって書いてもらう
- ⑲ 振り袖姿で記念に撮っておこう
- ⑳ 重箱に入った正月料理
- ㉑ 仇で返してはいけないもの
- ㉒ キリギリスの救世主になった昆虫
- ㉓ 日本では車は左、人は○○

ヨコのカギ

- ① 道路の雪をかいてくれる自動車
- ⑥ 卵の白身の真ん中にある
- ⑦ 未婚⇄
- ⑨ その時の仕入れ価格で変わる値段
- ⑪ 屋外に出しておけば凍る冬の北海道は天然の○○○○○
- ⑬ 熱傷とも言う冬に多い怪我
- ⑮ 助けてくれる人がいない時が○○○無援
- ⑮ 天災⇄
- ⑮ 肉はビーフ
- ⑮ 手前⇄
- ㉑ 「○○○」と頼むと水が出てくる
- ㉒ 自分に合った寝具で快適な睡眠を
- ㉒ 酔っ払いの歩き方に例えられる鳥
- ㉓ ○○と正月が一緒に来たような賑わい

表紙に登場いただいたご家族を紹介いたします。

斜里第一漁協 おがわ 小川さんご家族

今月の家族物語



【小川さんご一家】 小川 峻亮さん(32歳)、このみさん(32歳)、優心くん(8歳)、蓮人くん(6歳)、陽真くん(4歳)

※峻亮さんの祖父 宏さん、祖母 順子さん、父 貢一さん、母 弥生さんと共に

「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。斜里第一漁協の小川さんご一家です。

今年は青年部長として成長したい

秋鮭や鱒を漁獲する定置網漁を営む峻亮さん。初夏から続いた漁も11月に終わり、ひと段落となった時期にお話を伺いました。「魚も船も大好き」と話す峻亮さんは、高校卒業後漁師になって13年。定置網の設置・網上げの際には潜水作業を担っています。「網上げの時期は水も冷たく作業は大変です。それでも、魚が獲れた時は嬉しい。やっぱり鮭が好きなので、鮭定置の漁師になれてよかったです」と笑います。

峻亮さんは12月から斜里第一漁協の青年部長に就任しました。「青年部は町のお祭りへの出展やおみこし、漁港清掃、出前授業などを行っています。部長にもなったので、もっと青年部活動のことを勉強して、皆で楽しくやっていきたいですね」と話してくれました。

父や祖父に負けない立派な漁師に

高校の同級生というこのみさんは同じ斜里町出身。「朝ご飯に鮭を出すことも多いです。子どもたちも私も魚が好きですね」と笑顔で話してくれました。

長男の優心くんは人見知りせず、すぐ友達を作ることができる小学2年生。将来の目標はサッカー選手だそう。次男 蓮人くんは、庭にバーベキュー用の東屋を作ったという日曜大工が趣味の峻亮さん譲りか、大工になりたいという年長さん。三男 陽真くんはひょうきんで人見知りな年少さん。負けん気も強く、優心くんのサッカーについて行こうとすることもあったそうです。

峻亮さんは今年の目標について、「やっぱり青年部活動。それと、祖父は以前、父は現役で船頭をしているので、負けないように、立派な漁師になりたいですね」と教えてくれました。



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。

4位 水揚げ量減少に伴い、道内加工業者の経営悪化。本会取引先も破綻

本道水産物の水揚げ量減少は加工業者にも大きな影響を与えています。加工原魚の減少により加工業者には工場の稼働不足などの影響があり、経営状況の悪化が危惧されています。



5位 ほたて水揚げ量は未だ減産傾向も、今年からは生産量は回復の見込み

道内漁業のなかでも明るい兆しのあるほたて漁。台風や低気圧被害の影響から脱し、今年は生産量も回復する見込みとなっています。国外でも北海道の帆立はブランドとして確立しており、これまで以上に水産物輸出の中心となることが期待されます。



惜しくもベスト5から外れた、6位以下はこちら

- 6位 台風18号が上陸。道内各地で漁具・施設の破損や高潮、流木など被害相次ぐ。
- 7位 日EU・EPA大枠合意やTPP11大筋合意など、自由貿易交渉が進展。本道漁業への影響を危惧。
- 8位 新たにぎょれんマーク付きロゴ  を国内で商標登録。海外でも出願し、より一層のブランドの保全を図る。
- 9位 漁師が自信を持って勧める魚として選定された「プライドフィッシュ」を素材にした料理コンテスト「Fish-1グランプリ」に出場。『まるごとほたてのかんたんアヒージョ』が全国漁業協同組合連合会会長賞を受賞する。
- 10位 確定拠出年金を開始。退職後の暮らしにも安心を提供。

今年は良いニュースがたくさんあることを期待しています。

ぎょれん職員が選ぶ ぎょれん5大ニュース

ぎょれんでは毎年年末に、「今年のぎょれん5大ニュース」を職員の投票で決めています。世の中では九州北部豪雨やアメリカ・フランス・韓国での大統領交代が話題を集めました。2017年は道内水産業界にとってどのような年だったのか、ぎょれん職員の視点からご紹介します。

1位 秋鮭水揚げ量は近年最低の51,000t程度に留まる。価格は昨年対比165%に上昇

昭和55年以来の大減産となった昨年。浜値も近年経験したことのない様な高値となり、流通も混乱しています。今年は水揚げも価格も安定した年になることが望まれます。



2位 北朝鮮がミサイルを発射。操業中の漁業者の安全を要請する

7月以降繰り返される北朝鮮の暴挙がランクイン。昨年の組合長会議でも漁業者の安全の確保と情報の迅速な連絡、万が一の場合の救済策を強く求める決議を行っており、今後も毅然とした対応を求めています。



3位 流氷被害や天候不順により昆布が減産。過去最低の14,500tに留まる見込み

自然環境に翻弄された昨年の昆布漁業。漁獲量の回復を目指すべく、技術の共有や後継者対策、作業の効率化のほか、若手生産者の意見も取り入れて、全道一丸となって取り組んでいきましょう！



CASE
2

ヘルシーな一皿を



●きざみ昆布とさつま揚げの炒め物

水で戻したきざみ昆布とさつま揚げを、醤油とみりん、砂糖でさっと炒めます。シャキシャキとした昆布の歯ごたえとさつま揚げのふわとした食感が嬉しい一品。食物繊維、カルシウム、ヨウ素、うま味成分のグルタミン酸など栄養豊富な昆布を丸ごと摂れる嬉しいレシピです。

CASE
3

シメに食べたい！



●即席ほたてのにゅうめん

お酒を飲んだ後、シメの麺類はたまりませんよね！にゅうめんとは、温かいそうめんのこと。ごろっとしたほたてとふわふわ溶き卵で栄養満点、さらに生姜も加わり体がホカホカと温まります。鶏がらスープで麺をゆでるので、鍋1つであっというまに出来上がる手軽さも嬉しいですね。

CASE
4

子どもと一緒に楽しみたい！



●鮭のロール巻き

焼いた鮭をさっとほぐして、レタスと海苔でサラダ巻のようにして頂きます。子どもと一緒に楽しみながら作ってみたいかがでしょう。巻き筒で巻くのが難しいときには、簡単に海苔巻を作れるグッズが市販されていて便利です。

「太巻きメーカー」
100円ショップなどで
販売されています



おすすめレシピ 365

北海道の海の幸を使ったレシピが盛りだくさん！
パソコンやスマートフォン、携帯電話からもアクセスできます。
右のQRコードを読み取ってレシピを検索してみてくださいね。



お正月の スピードおもてなし料理



新しい年を迎え、お客様をお迎えする機会も増えますね。何かと慌ただしいお正月にも、せっかくのお客様には心をつくして接したいものです。お待たせせずにサッとのお出しできるメニューでスピードおもてなしはいかがですか。

今回は、ぎょれんホームページの「おすすめレシピ365」から、北海道の海の幸を使った手軽にできるレシピをお届けします。

おもてなしとは

おもてなしというと、どんなことを思い浮かべるでしょう。お酒やご馳走を出すことでしょうか、盛り上がる宴席を用意することでしょうか。「おもてなし」という言葉は「もてなす」という動詞の名詞形である「もてなし」に丁寧語の「お」がついてできたものです。

辞書によると、「もてなし」とは

- ① お客様に対する扱い。待遇。 ② お客様に出す御馳走。接待。

という意味を持っています。

つまりは「お客様に対して心をこめて接すること」を指します。郷土料理や、珍しいお酒をふるまうこともおもてなしですし、楽しい時間を一緒に過ごすことができればそれもまた、おもてなしです。そして必ずしも、手の込んだとびきり豪華な食事を用意しなくてはいけないというものでもないのです。ちょっとしたひと手間と工夫、相手のために心をこめることがおもてなしの心に繋がります。

CASE
1

お酒のおつまみに



●ほたての貝柱とスモークチーズのピンチョス

ボイルほたてとスモークチーズ、ミニトマトやオリーブなどをピンで刺すだけ。見た目も華やか、頬張るとぷりぷりのほたての風味が口いっぱいに広がります。わさびを混ぜたオリーブオイルをかけると、一層風味が引き立ちますよ。仕上げにハーブをあしらうと、お洒落度アップ！

北海道の海・浜・港の風景がずらり!

「海の四季フォトコンテスト」入賞作が ぎょれんカレンダーになりました

一般の方々に広く写真を募集した「第3回 北海道ぎょれん・海の四季フォトコンテスト」。本誌でも度々「北海道の海・浜・港の四季を感じる風景を募集」と告知させていただきましたが、その結果、全道をはじめ、遠くは九州から応募をいただくなど、192点の作品が集まりました。

いずれも甲乙つけがたい作品のなかから選ばれた入賞作品6点は「ぎょれん2018年カレンダー」に掲載されました。カレンダーは漁協をはじめ関係各所に配布されています。プロに勝るとも劣らない風景写真をぜひお楽しみください。



コンテストは今年も実施する予定です。皆さんも身近な浜の風景を写して応募してみませんか?

03

クリスマスに美味しい道産水産物を

札幌市の児童福祉関連施設に水産物の寄贈を行いました

12月12日(火)札幌市子ども未来局において、ぎょれんより札幌市内の児童福祉関連施設15か所へ道産水産物の寄贈を行いました。秋鮭切身やいくら醤油漬け、ほたての貝柱、にしんとししゃもの昆布巻など120万円相当の水産物の目録がぎょれんの安田常務から札幌市子ども未来局へ贈られ、可児局長からは「正月を華やかに彩る水産物は子どもたちにとって何よりのお年玉。また、食への感謝の気持ちを育む機会をありがとうございます」との謝辞を頂きました。

平成5年からクリスマスの時期に行われているこの寄贈も今年で25回目。この寄贈をきっかけに始まった札幌市内の保育園での食育教室も今年で4年目となり、寄贈とともに食育教室についても感謝状を頂いています。



目録を手にする札幌市子ども未来局の可児局長(右)と、感謝状を頂いたぎょれん安田常務(左)

01

浜の母ちゃん直伝の美味しいお魚料理を学びました

ねむろ水産物普及推進協議会が札幌で料理教室を開催しました

11月21日(火)、札幌エルプラザで「浜の母ちゃん直伝! 根室おさかな料理教室in札幌」(主催: ねむろ水産物普及推進協議会)が開催されました。根室、歯舞、落石、根室湾中部の根室市内4漁協女性部長が講師を務め、食材となる秋鮭やほっきなどさばき方の実演を交えて浜の料理を伝授。約20名の参加者と「サクリ秋鮭めし」「秋鮭のあら汁~みそ仕立て~」「さんまの餃子」「たらと彩野菜のマスタード醤油和え」「ほっきととびっこの和え物」の5品を作りました。

参加者からは「さんまを餃子にするなんて斬新」「秋鮭めしは簡単でおいしい。家でも試してみたい」との声が聞かれ、根室産水産物の普及に一役買ったようです。

なお、「たらと彩野菜のマスタード醤油和え」は今月の「浜のおかあさんレシピ」でもご紹介しています。ぜひご覧ください。



左から講師を務めた根室湾中部 酒井女性部長、落石 石垣女性部長、根室 南女性部長、歯舞 櫻田女性部長



浜の話をしながらか料理をするのも「浜の母ちゃん」料理教室ならではの

04

北海道のほたてのおいしさをたくさんの人にPR

全国の漁師自慢の魚を使った料理のコンテスト 「Fish-1グランプリ」で全漁連会長賞を受賞しました

11月19日(日)、東京の日比谷公園で「第5回Fish-1グランプリ」が開催され、「漁師自慢の魚 プライドフィッシュ料理コンテスト」が行われました。全国の地元漁師が自信を持って勧める魚として選定された「プライドフィッシュ」を素材にした料理が味を競うこのコンテスト。書類審査を通過した7道県の料理が出品され、来場者の投票と審査員による審査が行われました。ぎょれんでは「まるごとほたてのかんたんアヒージョ」を出品し、見事に全国漁業協同組合連合会会長賞を受賞しました。

会場では、国産の水産物を使って、手軽・気軽に美味しく水産物を食べられる「ファストフィッシュ」製品による「地域を元気にする 国産魚ファストフィッシュ商品コンテスト」が同時開催されたほか、さかなクンによるお魚クイズなどが行われ、大賑わいとなりました。

Fish-1グランプリの様子は公式ホームページ

(<http://www.pride-fish.jp/F1GP>)でも紹介されています。



秋風吹く中、にんにくの香り漂う熱々アヒージョの売り行きは好調



受賞したほたてのアヒージョ。会場ではほたての旨みを余すことなく味わえるよう、パンを添えて販売されました

02

立法による厳罰化への流れ

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。

実習生は安価な労働力ではない ～北海道地域監理委員会より～

実習生の受入が多い地区については、ほたての需要増加による増産体制が進む一方、人材確保に対する需要の増大があり、これらを解消する手段として、外国人技能実習制度は、漁業者にとってなくてはならない制度となっています。

ほたて養殖漁業は、平成13年に日本海地区の漁業者からほたて養殖漁業を技能実習の職種に認定してほしいとの要望を受けて、ぎょれん、全漁連、水産庁など、漁業関係団体が国と協議を重ね、平成19年に外国人技能実習制度の新たな職種として制度に加わるようになりました。

制度本来の目的が、実習生が日本で習得した技能・技術などを、帰国後に自国の経済発展に活かすこととなっているため、実習生を受け入れる漁業者には、労務環境の整備と、適正な制度利用が求められるほか、実習生は決して安価な労働力ではないことを理解することが重要です。

しかし過去には、制度を都合よく解釈する一部の監理団体による違反行為が問題になったことがあります。実習期間中、実習生は、技能実習法に加えて、労働基準法などの労働関係法でも守られることになり、違法な長時間労働や、残業代の未払いなどは、日本人同様に罰則対象となります。また、閑散期に決められた職種以外の作業を行わせることや労働環境の整備を怠る行為にも罰則があります。

国内外の人権団体などからは、実習生の人権保護が不十分として、直ちに制度を廃止するべきとの意見もあり、目的を理解した制度の利用が何より重要です。

新しい制度では、全国約35,000箇所の実習現場すべてを、技能実習機構が3年間で実地検査します。その結果、実習生への不当な扱いや制度を無視した作業が認められた場合には、実習生の受け入れ停止などの厳しい処分が下されます。

北海道地域監理委員会としては、新制度においても制度の適正な運用が図られるよう、指導力を強化していきたいと考えています。



ぎょれんの働きかけ

漁業者からの要請を受け、昨年6月の組合長会決議で「漁業技術力向上のための支援拡充」として採択しました。制度をより良いものとするため、国への要請等を行っています。



ぎょれん協同会社事業協同組合
小見専務

監理団体の声

北海道地域監理委員会の会員として、ほたて養殖の漁業者へ実習生を斡旋しています。

新制度では、従来に比べて罰則が強化されたほか、関係書類が大変多くなりましたが、漁業者や実習生が安心して制度を利用できるよう、日々奮闘しています。

各浜からの実習生のニーズは年々多くなっています。当組合としては、北海道地域監理委員会の指導を受けながら、適正な実習生の受け入れに努めていきます。

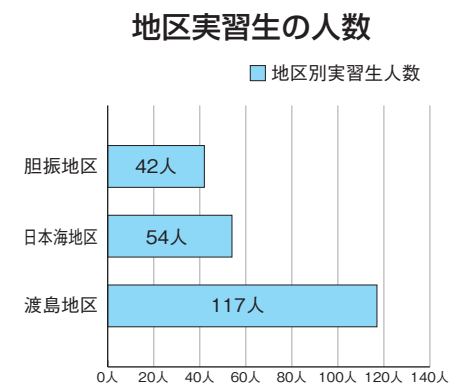


新しい外国人技能実習生制度について ～後編・道内の実習状況と課題～

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。後編となる今回は、実習の現状と今後の課題についてご紹介します。

道内の養殖漁業における外国人技能実習の実態 渡島が55%と実習生が最も多い地区に

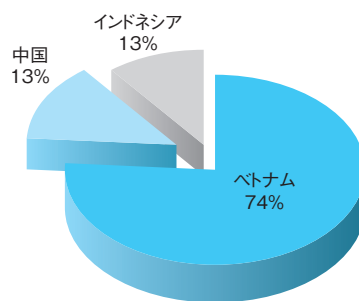
道内の養殖漁業（ほたて養殖業）における実習生の人数については、平成29年11月末現在で213人となっており、過去3年で5倍以上に急増しています。地区別では、渡島地区が最も多く、全体の55%を占め、次いで日本海、胆振地区の順になっています。実習生の増加の背景には、ほたての増産による人材確保に対する需要の増大があり、20歳代の実習生を中心に、受入ニーズが増加しています。実習生の国籍別割合では、ベトナム人が70%以上と最も多くなっています。



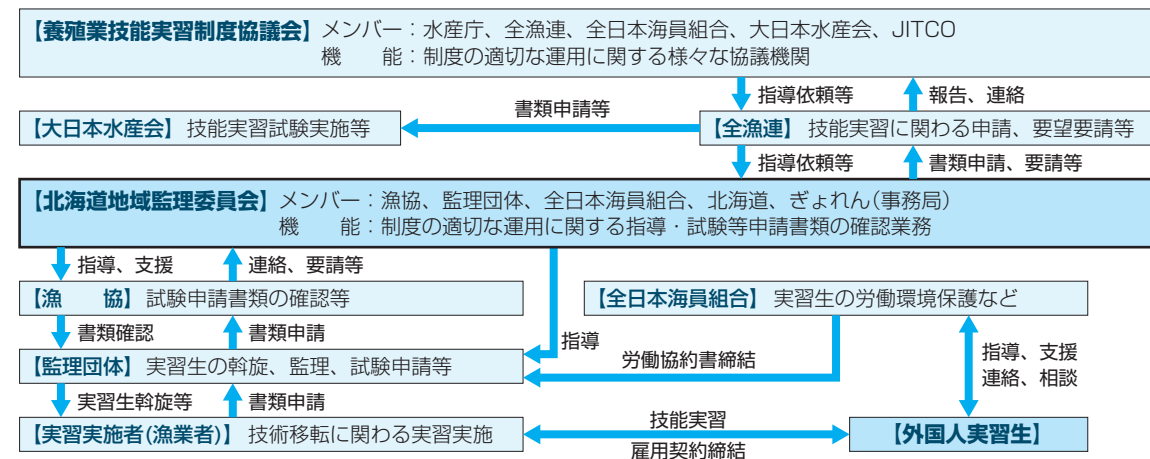
他職種とは違う独自の制度

外国人技能実習制度の職種のうち、漁業職種については、農水大臣が事業所管大臣となり、他の職種とは違う独自の制度を定めています。特に養殖漁業では、都道府県毎に「地域監理委員会」が設置され、実習生を斡旋する監理団体、全日本海員組合、漁協、漁連、都道府県などが会員となり、制度の適正化に努めることが求められています。なお、養殖漁業では、漁業者や漁協が関係することから、各都道府県で漁連が事務局を行っており、北海道では、北海道ぎょれんが担当事務局となっています。

ほたて養殖業国籍別割合



養殖漁業技能実習制度の体制図



たらが美味しい季節に香ばしいマスタード醤油で召し上がれ

たらと彩野菜の マスタード醤油和え

浜のおかあさん

レシピ



今回は「たらと彩野菜のマスタード醤油和え」をご紹介します。マスタード醤油の風味が、あっさりしたたらとよくマッチして食欲をそそる一品です。

材料(4人分)

- | | |
|----------------|--------------|
| ・たら…250g | ・サラダ油…適量 |
| ・スナップえんどう…120g | ・醤油…大さじ2 |
| ・ミニトマト…6個 | ・粒マスタード…大さじ1 |
| ・酒…大さじ1 | ・酢…大さじ2 |
| ・薄力粉…大さじ1 | ・砂糖…小さじ1 |
| ・塩…少々 | |

作り方

- ① Aの醤油、粒マスタード、酢、砂糖をなべに入れ、一煮立ちしたら冷ましておく。
- ② たらを身を一切れ60g位に切り、酒をふりかける。
- ③ スナップえんどうの先端と筋を取り、塩を入れた熱湯でゆでたら、冷水に移し粗熱を取りペーパータオル等で水気を切っておく。
- ④ ミニトマトはヘタを取り、半分に切る。
- ⑤ ②のたらに薄力粉をまぶし、サラダ油を熱したフライパンに入れて中火で両面をカリッと焼く。
- ⑥ ③④の野菜と⑤のたらを①の調味料で和えたら出来上がり。



落石漁協

石垣 美紀子さん