

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



2

2018
No.352

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

平成29年度 北海道昆布漁業に関する懇談会
第63回 全道青年・女性漁業者交流大会



今月の栄養素は…

「核 酸」

隠れた功労者？体をつくる核酸

核 酸

- ・新陳代謝を促す
- ・血流をよくする
- ・抗酸化作用
- ・免疫力を高める

核酸の主な働き

今年の冬は日本列島全域で寒さが厳しく、春の訪れが本当に待ち遠しいですね。今月は**核酸**についてお話したいと思います。あまり聞いたことがないし、なんだか難しそう…。そんなイメージをお持ちの方も多いのではないのでしょうか。簡単にいうと遺伝子細胞を作っている材料です。私たちの体は約60兆個もの細胞からできていますが、それは日々生まれ変わっています。いわゆる新陳代謝とよばれるものです。若いころは新陳代謝が活発だったのに、最近は代謝も悪くなり、ちよつとした傷も治りにくく、疲れも取れないわ…。そういう髪は毛もよく抜けるし、肌もぼろぼろ、と感じることも多くあります。これは体内で生成できる核酸が不足しているのが原因かもしれせん。二十歳を過ぎるころから核酸を体内で作る能力が

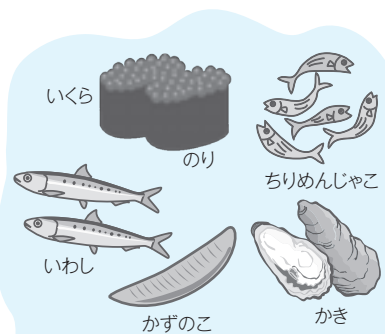
落ちてきてしまうので、食品から摂る必要があるのです。核酸はプリン体というもので構成されています。プリン体は多くの方が悪者と思っていますが、プリン体があるからこそ細胞が存在でき、筋肉が使われるときのエネルギー伝達の原料にもなる、身体にはなくてはならない存在なんです。核酸の働きは、「新陳代謝を促す」「血流をよくする」「抗酸化作用」「痴呆症を防ぎ、記憶力をよくする」「免疫力を高める」とたくさんありますが、挙げられます。プリン体の多い食品は敬遠されがちですが、体の細胞を作り、大切な働きを担っている核酸の構成成分であることがわかりましたね。以前は魚卵はプリン体が多く、尿酸値が高い人は制限するべきといわれていたことがありましたが、実はいくらかずのこもプリン体はそう多くはありません。極端に制限する必要はなく、むしろ年齢を重ねてくると、体内で核酸が作られなくなってしまうから意識的に摂る必要もあるのです。何事もバランスが大事ですので、食べすぎはよくありませんが、たんぱく質を多く

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。道新ボ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。



核酸を含むおすすめ食品

いくら、のり、かずのこ、かき、ちりめんじゃこ、いわしなど

含む魚介類や大豆製品と尿酸の排出を促す海藻、きのこ、野菜などを一緒に摂るように心がけましょう。アルコールも飲みすぎなければ心の栄養にもなりますが、飲んだ分だけ、同量の水を摂ることも忘れずに！

なみまるくん

北海道ぎょれん広報誌
Hokkaido Gyoren Magazine
February 2018 No.352

2

なみまるくん おさかな栄養辞典

01 核 酸

特集1

02 平成29年度 北海道昆布漁業に関する懇談会

特集2

08 第63回 全道青年・女性漁業者交流大会

浜の家族物語

10 網走漁協/竹林 正太さん 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 平成28年度 北海道漁業士研修大会が開催されました

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

網走漁協/竹林 正太さんご家族です。



冬の晴れ間の網走港。多くの船が陸で整備され、春の出漁を待ちます



平成29年度 北海道昆布漁業に関する懇談会

●懇談会出席者 ※敬称略

地区出席者

戸井漁協 河内 義行
 南かやべ漁協 高谷 大喜
 えりも漁協 下山 修司
 広尾漁協 相津 雅士
 浜中漁協 上野 晶
 歯舞漁協 桜橋 保洋
 羅臼漁協 大友 竜治
 雄武漁協 片川 真博
 稚内漁協 西谷 晃之
 稚内漁協 倉 俊一郎

北海道昆布漁業振興協会

会長 川崎 一好（ぎょれん）
 副会長 森 祐（戸井漁協）
 副会長 神田 勉（えりも漁協）
 副会長 山崎 貞夫（浜中漁協）

道総研 中央水産試験場

資源増殖部 部長 馬場 勝寿
 資源増殖部 主査 秋野 秀樹

北海道水産林務部

水産経営課水産支援グループ主査 佐々木剛生
 水産振興課首席普及指導員 高島 国男
 水産振興課主任普及指導員 永田 淳人

北海道大学

北方生物圏フィールド科学センター准教授 四ツ倉典滋

北海道水産物検査協会

専務理事 川村 次光

今回で6回目の開催となる「北海道昆布漁業に関する懇談会」（北海道昆布漁業振興協会主催。昨年12月6日ぎょれん本所にて開催）では、次世代を担う世代の昆布漁業者が一堂に集まって、昆布の増産に向けた諸問題について意見を交わしました。懇談会は、事前にとったアンケートをもとに、ぎょれん共販部 加瀬部長の進行で進められました。その懇談の内容をまとめてご紹介します。

採取期間・時間の見直し

高谷（南かやべ）・・・年々枯れが早まってきており、今年度は漁期を数日早めた。また、毛がつくと単価にも響くが、漁期を早めたことで毛による影響はなかったと思う。



高谷 大喜さん
（南かやべ漁協）

相津（広尾）・・・もともとは、採取の解禁日は7月20日頃としていたが、地元で「パンダ」と呼ばれる白い斑点がつく時期が早くなってきたこともあり、10年ほど前から7月15日とした。これにより、裾枯れを避けられるようになり、増産につながっていると思う。また、日付が固定されたことで出回さん達の手配もしやすくなった。



相津 雅士さん
（広尾漁協）

が、出漁不可の地域に合わせると、せっかく波が穏やかな日でも操業できなくなる。

加瀬・・・毎年の昆布の生育状況を見ながら、柔軟な操業体制の構築が重要なのかと考えます。また、安全操業を前提とした旗上げのルールの見直しや出漁回数の確保も増産につながるのでは。

出荷時期の制限の見直し

《出荷及び生産時期の見直し》

片川（雄武）・・・10～11月の検査に合わせて荷造り作業をするので、検査までに間に合う量に水揚げを調整している漁業者もいる。それが年明けにも出荷できるのであれば、生産量も増えるのでは。

倉（稚内）・・・稚内でも年間4回の入札に合わせて出荷している。年明けにも出荷できるとなれば、生産量は増えるだろう。

森（戸井）・・・戸井では、製品の場合1回値決めをする、その後は出荷が遅くてもその価格で精算し、通年で出荷のできる体制をとっている。



森 祐さん
（戸井漁協）

片川（雄武）・・・雄武では実入りを調査したうえで、解禁日を決定している。最近では7月の上旬が解禁日となることが多く、操業日数も増えて増産につながっている。



片川 真博さん
（雄武漁協）

上野（浜中）・・・浜中は3地区に天候観測員（旗持ち）がいる。安全操業のため、3地区すべてで出漁可能と判断されなければ出漁できない。地区ごとに判断してはどうかという意見も出たが、不公平になるという理由から今の形が続いている。



上野 晶さん
（浜中漁協）

相津（広尾）・・・広尾では、大きく2地区に分けて旗持ちがあり、片方が出漁不可でも出漁可能な地区のみで操業している。操業日数には差が出る

陸作業の機械化と軽減対策

《労働力の安定確保》

下山（えりも）・・・昔は大学生のアルバイトを振興局や町で募集していたのではないだろうか？私が小さいころは、ほとんどの家に来ていたような気がする。



下山 修司さん
（えりも漁協）

佐々木（水産経営課）・・・直接募集することはないが、振興局や市町村のホームページなどを活用して募集することはできるのではないかと。

相津（広尾）・・・広尾町は夏場サーファーが多く来るが、事故防止のため、昆布採取中はサーフィンができない。その間にサーファーをアルバイトとして雇っている漁家もある。また、2～3日ではあるが、漁家が都会の子を預かる漁村ホームステイという制度を活用したり、農業体験の人に来てもらったこともあった。

大友（羅臼）・・・羅臼では、昆布が始まる時に休みに入る定置漁場もあるので、その人たちを雇っている。また、主婦の人や出勤前の会社勤めの人に来てくれるので、手が足りている。

高谷（南かやべ）・・・人手は足りないが、それを見越して作業の機械化・効率化を図っており、昔

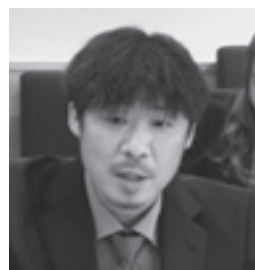
は10人必要だった作業も今は4人でやっている。寝る時間、休む時間も増えたが、昆布の生産量はむしろ増えている。

《陸作業の機械化と軽減対策》

「地区別昆布生産工程DVD」（1月に各組合へ配布済み）を上映後、懇談に入った。

① 昆布洗浄機

大友（羅臼）…羅臼では養殖昆布へのかき付着が問題になっていくが、今年は特に酷く、洗浄機に通してもブラシですすっても落ちない。かきがつかないように、ラーバが流れる時期に昆布を移動させる対策は毎年している。



大友 竜治さん
(羅臼漁協)

四ツ倉（北海道大学）…水通しの良い所に持つて行ったり、収穫時期を変えるのが良いのではないか。



四ツ倉 典滋さん
(北海道大学)

高谷（南かやべ）…洗浄機はコケムシを落とす機械。それ以外の毛やかき等、重度の付着物は落ちない。

③ 湿り・巻き取り・伸し
事務局より「昆布くん」の説明をしてから懇談に入った。

片川（雄武）…葉伸しが悪い昆布は、ドライヤーで温め、柔らかくして伸している。温めた箱の中に入れて柔らかくすることもあるが、すぐに硬くなる。

西谷（稚内）…ドライヤーで葉伸しをする場合は白くならないように細心の注意を払っている。水蒸気を当てたら白くなってしまうと思うが、「昆布くん」を使っても昆布は白くならないのか。



西谷 晃之さん
(稚内漁協)

高谷（南かやべ）…白くはならず、むしろ多少白っぽい箇所は黒くなる。熱だけでなく水蒸気をあてるのがいいのでは。

下山（えりも）…えりもでも、上昆布は結束したときに割れないよう、スチーマーなどを使用して柔らかくしている。



昆布を適度に湿らせる機械「昆布くん」

片川（雄武）…雄武で昆布を洗う作業を始めたのはこ5、6年。それまではそのまま干していたが、洗う事でヨコエビや泥などの付着物がとても減った。

下山（えりも）…えりもでもヨコエビや根にカンド砂を落とすのにタンクで洗うことがある。

② 乾燥機

桜橋（歯舞）…歯舞では昆布が長いので、乾燥機に入れる際、昆布が地面につかないよう棒に2回かけている。そのため重なる部分ができ、乾燥後に昆布が貼りついてしまう。それをはがすため、真水をかけて柔らかくしている。再乾燥しても、水をかけすぎれば苔青のようなものが出るが、気になるほどは出ない。浜中のように、乾燥室の天井を高くして乾燥できれば、はがしの作業もなくなるだろうが、歯舞にある乾燥機はほぼ身長くらいの高さになっている。



桜橋 保洋さん
(歯舞漁協)

山崎（浜中）…自動昇降機がなかった時代は乾燥機のなかで高い所に登って上に昆布を掛けていた。転落



山崎 貞夫さん
(浜中漁協)

大友（羅臼）…羅臼では、以前「昆布くん」を導入したもの、昆布が肉厚のため上手く行かなかったと聞いている。

高谷（南かやべ）…「昆布くん」に入れている時間を長くしてみればどうか。

大友（羅臼）…その手間と今のようにな夜露にあてて柔らかくする方法とどっちが楽かと考えた時に、今の方法を選択したのだと思う。

河内（戸井）…戸井では夜露にあてて柔らかくしてから、伸して、折り昆布を作るが、昆布が5〜6mと長いので、「昆布くん」に入らない。戸井では使えないと思う。



河内 義行さん
(戸井漁協)

倉（稚内）…稚内は、昆布を湿らせることを嫌がる地域性なので、機械の導入に難色を示す人が多いと思う。



倉 俊一郎さん
(稚内漁協)

④ 作業機器の改良・開発

高谷（南かやべ）…作業機械も自分で工夫して作っている。例えば昆布に熱を加えて折る機械だ

事故も多かったが、自動昇降機によってそれも防がれた。昇降機をつける家には補助も出るので、取り付けが進んでいる。昇降機の導入によって、作業時間が大きく短縮されるようになった。4〜5時間かかっていたが、今は1時間で終わる。乾燥機自体も良くなっているから、仕上がりは天日と変わらない。

相津（広尾）…十勝・日高では乾燥機を導入せず、天日干しをする家が多いが、乾燥機の倉庫や機械を導入するにあたってどれくらいの金額が必要か。

上野（浜中）…昇降機は150万。ボイラーが200万円ほど。それに建物なども合わせて総額700万程度。ボイラーには補助が出るが、建物には補助がない。

下山（えりも）…日高では車庫や倉庫だった建物を利用して乾燥機として使うところも多い。

佐藤副会長…建物言めての乾燥機なので、全てに補助が出るように国には要請しているものの、国もなかなか譲らない。

片川（雄武）…雄武の昆布は生で切ってから網に並べて乾燥機にかけることで、その後の伸しの工程を軽減している。切ることによって少しでも等級が上のものを網に並べることができる。

が、従来の熱に加えて水蒸気も当てられるように開発した。これによって折り目で昆布が割れることが無くなった。

《選別・梱包作業の簡素化》

森（戸井）…選別を簡素化するといっても、浜の漁業者は自分の製品に自信を持って作っているもので、それを変更・統合するというのは難しい問題。

高谷（南かやべ）…選別の種類が多すぎだと思う。等級以外に付着物にも苅、かき、毛、虫などの選別があり何十種類にもなってしまう。加工用雑は全て混みにしてしまうなども考えてもいいのでは。

下山（えりも）…昆布採取が終わると若者は他の仕事に出て、選別は親に任せている人が多く、親が体調不良の場合は、慣れない選別に時間がかかる。また、えりもは重量だけでなく色目も見なくてはならないため難しい。自動色目選別機も開発中と聞いているが、人間の目と同レベルにするのは難しいのでは。

加瀬…割り切って、機械ができるレベルに選別を合わせる事も将来的には考える必要があるのではないか。

相津（広尾）…自動重量選別機のデモ機を使用したことがある。昆布を入れれば自動で重量による選別を行い、後は色を見るだけなので非常に楽になるが、現段階では費用対効果の問題が残る。

神田（えりも）・・日高地区では後継者が一人前に選抜できるまで、7、10年かかる。選抜ができずにやめていく人もおり、後継者の不足が大問題になっている。また、えりもには上浜と並浜まで様々な浜があり、それぞれ昆布が違うにも関わらず規格は全浜統一となっており、矛盾も生じている。そこで将来的には、重量選別機を使用して、その浜に合わせた重量のみの規格に変えていくべきかと思っている。また、高齢になると目が弱くなってきた色目を見るのも難しくなってくるので、後継者対策と同時に高齢者にもいいことだと思う。陸作業を軽減し、生産者には水揚げに集中してもらって増産していくのがよいのでは。



神田 勉さん
(えりも漁協)

上野（浜中）・・重量の選別は選別機で楽になったが、いまだに色を見るのに苦労している人がいる。もう少しその基準を緩和してもいいのでは。

桜橋（歯舞）・・歯舞では昆布の幅も選別規格なので、重量選別機は導入できない。また色目の基準も地区によって違うため、その地区に合わせた機械の開発はできるのか。

大友（羅臼）・・羅臼では加工用などの裾物をバウで組合に持っていけば組合で梱包してくれるようになった。これによってだいぶ楽になった。

片川（雄武）・・そのやり方はいいと思う。

倉（稚内）・・稚内の場合だと、3等元と2番切など、同じような規格があり、それは一緒にしてもいいのではないかと思う。

加瀬・・選別規格については地区のみんなで話し合って統一した意見であれば変えていけるので、みんなで考えて、いい意見があれば積極的に言ってもらいたい。

山崎（浜中）・・選別規格については地区から意見を出して変えていかなければならない。若い人たちが積極的に意見を出して変えていくことが必要。買人を気にする必要はない、買人は新しい規格に合わせて買っていく。

本田常務・・昔と使用用途が変わってきている銘柄もある。そういった中で、もっと大胆に規格を変えてもいいのではとも感じる。例えば昆布一本の長さが本場に105cmでいいのか、これを60cmに変えたらどうか。一方で今の選別で問題ないと感じている人や誇りを持って選別をしている人もたくさんいる。それはそれで大切なことなので、既存のものを残しつつ、新しいやり方を取り入れるという方策も今後やっていってほしい。

組織的な取り組みによる増産対策

《組織的な取り組み》

西谷（稚内）・・稚内では8月以降が自由操業となるが、たこやなまこなど換金の早い魚種へ切り替える生産者が多い。増産するために、強制的に昆布漁をさせることはできないか。

高谷（南かやべ）・・全道で促成昆布を作れば量が増える。促成昆布は実際に海に入れる期間は7、8か月。夏の高水温の影響を受ける前に水揚げを終えてしまえるというメリットもある。促成昆布は安定した生産があり、普及指導所も養殖の技術を持っている。種を作る種苗センターさえできればどこでも養殖可能なのではないか。

上野（浜中）・・浜中でも養殖をしている人がいる。種を作るようなことはしていないが、施設にロープを張ってそこに自然に種がつくようにしているようだ。

桜橋（歯舞）・・歯舞では胞子をつけた石を禁漁区に沈めて、1、2年後に解放区にしている。昆布がない年でも、その場所に行けば何とかなるようなこともあり、一定の効果はあると感じている。

河内（戸井）・・戸井でも同じようなことをしているが、なかなか成果が出ない。

《雑草駆除》

上野（浜中）・・浜中の雑草駆除は20年くらいの歴史がある。昆布を獲った場所をねじり棒などで掃除してから12月～2月にかけて、潜耕機やSKフープなどの機械で駆除する。その場所は1年間禁漁として、その後2年間操業したのち再び雑草駆除を行っている。繁茂状況もよく、効果はある。

中国養殖昆布レポート

昨年6月に行われた中国での養殖昆布の視察について報告するとともに、育種について意見交換を行った。



中国の養殖昆布収穫の様子。船が沈みそうなほど積み込まれた昆布は、1艘当たり約3トンにもなる

《育種の技術》

四ツ倉・・最近中国で主流となつてるのは真昆布と長昆布の掛け合わせ。2つを掛け合わせると、長くて厚みのある昆布ができる。遺伝的に新しい

増産対策で研究機関に求めること

《昆布の試験研究について》

河内（戸井）・・戸井地区では近年、天然昆布の母藻の確保さえできない状況。様々取り組んでいるが、結果が出ていない。何か良い方法はないか。

加瀬・・これについては現在、試験研究機関と話を進めている。具体的な方策も含めて、今年からの取進めを考えている。



中国でも幅の広い昆布が養殖されています

要素を入れるため、ロシアや韓国の昆布との掛け合わせも積極的にやっている。日本でもこの様な掛け合わせは理論上は可能で、実際に実験室では作っているが、現状の地域銘柄を保護するという意味で海外で行うのは難しい。中国は全く昆布がなかったところから始まっているので、このような掛け合わせをどんどん行うことができる。

ぎょれん共販部 加瀬部長談話



共販部 加瀬部長

当年度の昆布生産量は、2年続けたの大減産になる見込みです。

地域差はあるものの天然資源の減少や流水・低気圧被害など、天候不順によって出漁回数が確保できなかった自然的な要因。一方、高齢化や後継者不足による着業者の減少。さらには、陸作業者の安定確保が難しく、陸の処理量に合せて採取量を調整せざるを得ないという人為的な要因も大きく影響しています。

このため、沖では昆布採取に集中し、前浜資源を残さず活用できる環境を構築する必要があります。手間を省く生産工程の構築であり、選別の簡素化、機械化、協業化など、知恵を出し合うことで作業の軽減を図ることです。特に選別の簡素化は、多様化するニーズに対応している購入者側で意見集約をすることは困難です。

このため、地区の生産者が共同して「新しい統一規格」を提案し、購入者側に理解を求める必要があります。特に若手の皆さんが中心となり、「自分たちで変えて行くんだ」という強い気持ちを持って改革に挑まなければ何も変えることはできません。必要があれば、我々も喜んで浜に出向きます。

また、昨年度この懇談会で要望された「地区別昆布生産工程DVD」を作成しましたので、これらを参考にしながら、改革機運を高めて行ければと考えています。



〈資源管理・資源増殖〉

ホッケイエビの資源管理 ～ゼロからの再出発 できることから一歩ずつ～

標津漁業協同組合 ほっかいえび漁業着業者

林 徳子さん

●評価のポイント

自ら捕りすぎの問題を明確にして、資源管理による資源回復を図る取り組みに着手したことは、高く評価できます。資源管理の対象となったエビだけでなく、その生息域の藻場の重要性にも気付いて、藻場調査に取り組んだ点、資源の客観的な評価方法の確立に努め、水温と漁獲の関係を明らかにして操業の効率化を図ったこと、サイズ制限を設けて小型のエビ漁獲をおさえたこと等資源管理の取り組みとして高く評価できます。一方この取り組みは始めたばかりで、資源管理効果を評価するには今後1～2年は必要と思われます。今後も継続してこの点を検証していただきたいと思います。これからが資源管理の本番で、意識改革が必要と問題提起していて、ここに挙げられている課題の解決にどのように取り組むか具体的な提案に期待したいと思います。



〈漁業経営改善〉

藻琴の水が育む「寒シジミ」の安定生産を目指して ～袋網畜養による操業の効率化～

網走漁業協同組合 藻琴第一部会

角田 翔平さん

●評価のポイント

漁場の環境悪化で、漁獲が減少した地元の寒シジミを復活させる試みは、地域の活性化にもつながりシジミへの愛が感じられ、大いに評価できます。漁場である河川の環境悪化に対処するだけでなく効率的な漁獲方法を考案し、また対策の効果を時間あたりの生産金額で評価するなど様々な工夫がされています。生産量も7年にわたり維持しており、近隣への波及効果も見られています。湖内の未利用漁場の有効利用も計画されており、今後の取り組みが期待されます。かつての主要漁場の環境改善についても、検討していただきたいと思います。



〈漁業経営改善〉

キタムラサキウニ 短期養殖事業への取り組み ～俺たちの手で新しい養殖業を！～

岩内郡漁業協同組合 浅海部会・青年部

石橋 大輔さん



〈地域活性化〉

本当に大切なこと!! ～200名の中学生に 料理教室で教えてもらったこと!～

いぶり中央漁業協同組合 虎杖浜地区女性部

大友 勇子さん



〈漁業経営改善〉

船舶用エンジンの 始動自動化と安全性について ～PLCを活用した 自動制御盤の制作に挑戦～

北海道函館水産高等学校 機関工学科

浅野 佑太さん(右)
宮川 騎士さん(左)



〈流通・消費拡大〉

八雲産養殖3年貝の 知名度向上を目指して ～話ホタテをふるまって消費者にPR～

八雲町漁業協同組合 青年部

久保田 正明さん



〈資源管理・資源増殖〉

資源を分け合うなまこ漁業 ～マナコ資源を多くの漁業者に～

えりも漁業協同組合 冬島支所

なまこ部会
千葉 毅彦さん



〈地域活性化〉

マナコの種苗生産に取り組んで ～緑の下の方たちになってみよう～

稚内漁業協同組合 青年部

工藤 飛鷹さん



北海道の代表に選ばれた 3組の活動事例が全国大会へ!

1月18日(木)札幌市の第2水産ビルで、63回目となる全道青年・女性漁業者交流大会が開催されました。

この大会は、青年及び女性漁業者の代表が日頃の活動実績を発表することで、相互の知識の交流と活動意欲の向上を図るとともに、活動実績を全道に普及させて本道水産業の振興に寄与することを目的に開催されています。審査の結果、3組が3月上旬に東京で開催される全国大会へ出場することになりました。

全国大会へ出場する3組



〈流通・消費拡大〉

パルシステム生活協同組合連合会との交流事業 ～漁協の協力組織として、届けた浜の想い～

えりも漁業協同組合 えりも岬地区 女性部

川崎 尚子さん

●評価のポイント

これまで女性部で実践してきた販売活動・食育・環境保全の取り組みに、パルシステム交流事業の考え方を取り入れて、作り手の顔の見える関係を立ち位置と気づくことで、自らの活動の場を広げていく内容です。交流事業の中での浜のおかあさん料理教室、緑化事業として行われている記念植樹などで、より活動の場を広げるとともに、他の地域の方々との交流を通して浜の想いを伝える活動内容がよく理解でき、高く評価できます。交流事業を通して他の地域との相互理解を深めたこと、女性部の皆さんが使っている昆布に含まれる機能性成分の理解が進んだこと、昆布販売の工夫や広報活動により販売実績に結び付けたことなど、成果が得られています。パルシステムのネットワークを生かしながら活動の場を広げ、新たな商品開発に結び付けていくなど今後の活動に期待したいと思います。

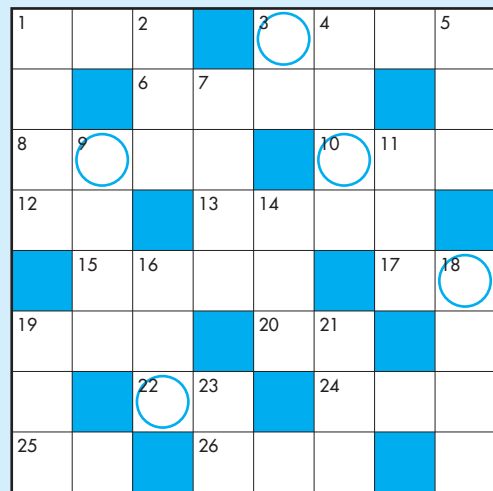


全道から大勢の漁業者が出席し仲間の活動を学びました



北海道立総合研究機構、水産研究本部長の三宅審査委員長による講評

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。



1月号の解答と当選者
シンセイジン

(小樽市) 宮古登美子さん
(函館市) 脇 穂菜美さん
(根室市) 村橋 トシさん
(斜里町) 木村美保子さん
(秋田市) 伊藤 祐美さん

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。2月を迎え、いよいよ冬本番に突入です。気温の低さや日照時間の少なさから気分が沈みがちな季節ですが、一面の雪原や流水、樹氷や氷柱などの美しく幻想的な光景を楽しめるのは、この季節ならではのですね。

タテのカギ

- ① 掛け声は「鬼は外、福は内」
- ② ホールウォッチングで会えるかも
- ③ こんな海の日には漁に出られない
- ④ 感謝○○○○雨あられ
- ⑤ 英語で言えばジェラシー
- ⑦ イギリスで発達したウィットと○○○○
- ⑨ きなこは大豆をこうしたもの
- ⑪ ちょっとした心づけ
- ⑭ 振り返って見る方向
- ⑯ 画家のこと
- ⑰ 道路などに積もった雪を除雪すること
- ⑱ 夫婦間でするのは犬も食わないとか
- ㉑ 習い事の練習
- ㉒ 太鼓をたたく棒

ヨコのカギ

- ① インフルエンザ予防や花粉症対策に装着
- ③ 復讐、リベンジ
- ⑥ 結果は合格か、不合格か
- ⑧ 首に巻いて保温
- ⑩ ホストのお客様
- ⑫ 製品にはK18やK24などの刻印がある
- ⑬ 鷹やフクロウは○○○○類
- ⑮ 「お手」と言われた犬が差し出すもの
- ⑰ 交われば赤くなる
- ⑲ 原因⇄
- ㉑ TVや映画の屋外での撮影のこと
- ㉒ 肉食獣の大きくて尖った犬歯
- ㉔ 家族が集まって○○○団らん
- ㉕ たらばはヤドカリの仲間、ずわいは○○の仲間
- ㉖ 義理○○○でもバレンタインデーの贈り物

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

たけ ばやし
網走漁協 竹林さんご家族



【竹林さんご一家】 竹林 正太さん(30歳)、美穂さん(30歳)、侑真くん(3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、網走漁協の竹林さんご一家です。

人材育成が今年の目標

春から初冬にかけ、定置網漁に従事する正太さん。祖父の跡を継ぎ、漁師になって12年になります。「高校3年生の時に、祖父から漁師になってくれと頼まれました。父は教師で、祖父は自分が生まれたときには船を下りていたので、仕事をしている姿は見たことがなかったです」と教えてくれました。

「乗組員15人で船に乗っています。最初わからないこともたくさんありましたが、今は後輩もでき、自分が指示を出したり、人を育てる場面も増えてきて、やりがいがありますね」と話します。

家族でマラソンに参加

網走出身の美穂さんは、正太さんとはとこ関係。美穂さんの祖父の葬儀が会いだったそうです。「結婚当初は漁師の仕事を理解したいと思って、浜で仕

事をしている姿をよく見に行っていました」と笑って話してくれました。

侑真くんは「体を動かすのが好きなのはパパ似、おしゃべりなのはママ似」と美穂さんが評する3歳児。元うたのおにいさんである横山だいすけさん(だいすけおにいさん)が大好きで、「3歳になったらだいすけおにいさんになる」と宣言。11月に誕生日を迎えてからは、名前を聞かれると「だいすけおにいさん!」と元気に答えてくれるようになりました。

高校まで野球少年だったという正太さん。盛漁期に向けた体力作りもかねて、日々のランニングが日課だそう。昨年は家族でマラソン大会に参加し、正太さんは5km、美穂さんと侑真くんは1kmを走りました。毎年9月には「オホーツク網走マラソン」が開催されており、正太さんは「仕事も大変な時期ですが、今年は3時間を切りたいですね」と目標を話してくれました。



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。

トド等海獣類による漁業被害の軽減を目指して

北海道猟友会へのハンター派遣等の協力要請を行いました

03

1月10日(水)に札幌市の第一水産ビルで、北海道日本海沿岸漁業振興会議とぎょれん、北海道が連名にて北海道猟友会に対し、トド駆除におけるハンター派遣等の要請を行いました。この要請は漁業の合間に駆除を実施する漁業者ハンターのみでは、トド採捕枠の完全な消化は困難なことから、効率的なトド駆除体制を確立すべく、専従を含めた更なるハンターの確保や技術向上のため、猟友会に所属するハンターの派遣を求めるもので、平成26年以降毎年行っています。継続的な要請の結果、トド駆除協力の周知体制が定着し、猟友会のトド採捕従事者数、トド採捕数は共に増加しています。

今回の要請を受け、北海道猟友会の天崎会長からは引き続き協力していく旨快諾をいただきました。猟銃による駆除や追い払いの有効であることが確認されており、海獣対策の一層の強化が期待されます。



天崎猟友会会長(右)へ要請書を手渡すぎょれん本間常務(左)と北海道庁山本水産基盤整備担当局長(中央)

2月1日以降、漁船の全ての乗組員にライフジャケットの着用が義務付けられます

平成30年2月1日以降、20トン未満の小型漁船の場合、全ての乗船者(※)にライフジャケットの着用が義務付けられます。平成34年2月1日以降は、違反した船長には違反点数2点が課され、再教育講習を受けねばなりません。また、違反点数5点以上で免許停止の対象となります。

ライフジャケット着用者の海中転落時の死亡率は、非着用の場合に比べて約1/2となります。自分だけでなく、家族の笑顔のためにもライフジャケットを着用しましょう!

※船室内に乗船している者、潜水作業を行うために必要な措置(ウェットスーツ着用等)を講じている者等は除く。また、他にもライフジャケットの着用義務が適用除外・着用に努める義務となる場合があります。詳細は国土交通省ホームページ(http://www.mlit.go.jp/maritime/maritime_fr6_000018.html)まで。



ライフジャケットは国土交通省が試験を行って安全基準への適合を確認したものに付けられる「桜マーク」のあるものを使用しましょう

各地区専務参事会とぎょれん役員が懇談会を実施

ぎょれんの次年度事業について意見交換を行いました

01

1月12日(金)から、今年も各地区で漁協専務参事会とぎょれん役員との懇談会が開催されました。この懇談会は、毎年1月に各地区をぎょれんの役員が訪問し、次年度の事業計画の骨子となる事業や課題について浜に説明し、意見交換を行う事を目的としています。

今年話し合われた内容は大きく分けて(1)漁政・環境・指導事業(2)販売事業(3)購買事業の3つ。(1)漁政・環境・指導事業では「適切な資源管理と資源増大に向けた取組の推進」や「漁業経営安定化と競争力強化に向けた取組の推進」、「有害生物漁業被害防止対策の強化」等、(2)販売事業では「北海道の水産業を取り巻く環境」や「秋鮭・ほたて・昆布・鮮魚の各対策」、「末端加工製品の販売状況について」等(3)購買事業では「漁業用燃油の取扱体制強化」や「系統ブランド資材事業の推進」、「衛生的資材の利用促進・省力化機器の普及」が話し合われました。

今後、各地の懇談会で出された意見を取り入れながら、次年度計画の策定を行います。



来年度のぎょれん事業計画の骨子案について、全道各地区で意見交換を行いました。(写真は稚内地区での懇談会の様子)

数多くの漁業者を輩出してきた道立漁業研修所が開所20周年記念式典が札幌で盛大に挙行されました

02

1月16日(火)、札幌市の京王プラザホテル札幌で北海道立漁業研修所開所20周年記念式典が行われました。式典には、北海道副知事を始め、北海道議会水産林務委員長や系統各連の代表の他、研修所のある鹿部町の町長や多くの漁協組合長、修了生も参加し、盛大なものとなりました。系統を代表して、ぎょれん川崎会長は「若い漁業者を育成する機関が北海道にあることは頼もしく、誇らしい。北海道だけでなく、日本全体の水産業を考えられる漁業者が1人でも多く研修所から輩出されることを期待します」と祝辞を述べました。

また、同時に講師として前日本ハムファイターズ内野守備走塁コーチ兼作戦担当の白井一幸氏を迎えて、「潜在能力を発揮させるメンタルコーチング」と題し、目標を設定することの大切さと、目標に到達するための考え方と努力、指導者の心構えについて講演を行いました。選手の名前も飛び出す講演に、参加者は熱心に耳を傾けていました。



式典には多くの修了生も参加。久しぶりの再会に笑顔も多く見られました



「選手として優勝できなかったが、指導者として日本一を目指した」と話した白井氏

～全道の漁業士が研鑽を深める～

平成29年度北海道漁業士研修大会が開催されました



1月17日(水)、札幌の第2水産ビルにおいて、北海道漁業士会主催による「平成29年度北海道漁業士研修大会」が開催されました。大会では、道漁業士会の事業報告に続き、地域漁業士会の活動報告と、外部講師を招いての講演が行われました。

【主催者あいさつ】



北海道漁業士会 会長
住吉 俊文さん

昨年の北海道漁業を振り返ると、昨年に続き、大漁の減産が顕著にみられました。また、度重なる台風、低気圧の拡大によって、一昨年の被害が癒えぬうちにさらに漁業被害が拡大するといった本場に厳しい1年になりました。

一方で、世界に目を向けると北海道上空をミサイルが通過し、北朝鮮の不審船が北海道にも漂着するなど、それぞれ問題を抱えてのあらたな年のスタートとなりました。

漁業士の強みは世代や地域を超えて繋がっていること。この機会に良い研修を積み、良い交流を深め、漁業人としてのスキルアップをして各浜にプラスの影響を与えてほしいと思います。

【地域漁業士会 活動報告】

檜山管内漁業士会地域活動報告

檜山管内漁業士会では、道外先進地視察、番屋会議、出前授業などを行っています。昨年1月の道外先進地視察では、最先端の流通と付加価値向上に関する見識を深めるため、東京の羽田空港内の鮮魚加工センターや大田市場の施設を見学しました。大田市場では、様々な活魚水槽があり、各地の水産物を鮮度の良いまま消費



檜山管内漁業士会
ひやま漁協青年漁業士
中村 広之さん

者に届けたという思いを感じ、共感しました。番屋会議とは、年に1度、漁業士と行政の交流・親睦を図り、浜の生の声を水産行政施策に反映させるものです。その歴史は古く、檜山管内の水産振興における重要な情報共有・発信の場として機能してきました。出前授業は、地元の小中学生を対象に、漁業士が講師となり講義と調理実習の内容で毎年実施しています。今年度は上ノ国町の小学5、6年生を対象に実施し、「地元水産物の魅力を知ってもらう」という目的を達成できました。

十勝管内漁業士会地域活動報告



十勝管内漁業士会
大津漁協指導漁業士
中村 哲蔵さん

視察やぎょれん、大手荷受との意見交換を行い、北海道産・十勝産水産物の取扱状況や消流状況について研修しました。ぎょれん大阪支店において関西では鮭と言えは紅鮭、ししゃもは認知されているが食べる機会が少ないことを聞きま

した。早朝の市場では道産水産物の扱いは少なかったものの、十勝地域の知名度を生かしたPRなど、今後のヒントを得ることができました。

【講演】 『水産業の将来をどう考えるか』



国立研究開発法人
水産研究・教育機構理事長
宮原 正典氏

宮原氏は昭和53年に水産庁に入庁後、水産庁次長を経て退職後、農林水産省顧問に就任。平成26年1月からは独立行政法人水産総合研究センター理事長を務めています(平成28年より組織改組により現職)。

水産研究・教育機構では、資源評価と増養殖の基となる仕組み作りをしており、今回は、資源の持続可能性や資源管理、高齢化、違法操業による資源量の減少などの日本の漁業を取り巻く課題について講演頂きました。違法操業による漁獲量を推定するため、人工衛星に観測された違法操業漁船の照明を解析していることや、離島での風力発電を活かした水素燃料で動く漁船の開発についても紹介があり、参加者は熱心に聞き入っていました。



平成29年度 北海道漁業士称号授与式 第63回 全道青年・女性漁業者交流大会

平成29年度北海道漁業士称号授与式

新たに16名の漁業士が誕生

1月18日(木)札幌の第2水産ビルにおいて、平成29年度北海道漁業士称号授与式が行われました。今年度は、指導漁業士11名、青年漁業士5名の計16名が新たに認定され、山谷道副知事より認定書が授与されました。

平成29年度新認定漁業士

(敬称略カゴ内は所属漁協)

指導漁業士

- 古館 義仁(ひやま)
- 本島 明仁(砂原)
- 木村 俊広(森)
- 佐々木潤一(落部)
- 村上 朝克(落部)
- 北山 信一(室蘭)
- 北川 勝康(室蘭)
- 宮下 洋一(いぶり中央)
- 高島 貴仁(苫小牧)
- 山下 和男(ひだか)
- 大川 健志(常呂)

青年漁業士

- 内山 信吾(森)
- 仙石 一哉(落部)
- 本間 庸高(いぶり中央)
- 菅原 史大(羅臼)
- 堀米 拓也(常呂)



新たに認定された漁業士を代表して、謝辞を述べる堀米青年漁業士(常呂漁協所属)

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2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】2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、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。



太宰府天満宮（福岡）の日当たりのいい枝に梅が一輪咲いていました。あちらはもう春が近いです。

年末年始に、祖母の家がある大分に行きました。せっかくなら珍しいものが食べたいと、立寄った福岡の居酒屋で注文したのは「穴子の刺身」とさばの刺身にすりごま、しょうゆベースのたれを絡めた「ごまざば」。どちらも「リコリ」とした歯ごたえに、あっさりとした穴子と九州独特の甘い醤油のきいたごまざばは絶品でした!!その土地ごとに、魚のおいしい食べ方は様々。北海道のおいしい食べ方もたくさんの方に知っていただきたいものです。（矢幡）

今回の冬は雪かきが大変です。
（函館市 福澤公教さん 31歳）
あけましておめでとございます。今年の正月はおだやかな日でした。何か良いことがあるといいですね。
（小樽市 宮古登美子さん）
新年、今年もよろしく願い申し上げます。今年の豊漁をお祈りしております。島牧も沖合に白い舟、海老籠のよつです。
（島牧村 泉谷泰三さん）



今年は昔のように、さんまもいかも鮭もたくさん食べられます様に。
（幕別町 峰谷球枝さん 60歳）
寒い冬は風邪をひきやすい季節。栄養たっぷりの魚介類を食べて元気に過ごしたいですね。
（斜里町 木村美保子さん 68歳）
昨年はまずまずの年でした。1月10日より鯨漁が始まります。浜では期待しています。大時化の度に浜に石が寄り、前の浜にもどすのに家族で大変苦労しています。国、道の力で何とかしてほしいと願っています。
（小樽市 大高康弘さん 72歳）
長いお正月休みも終わり、また新しい1年がはじまりました。去年よりより良い1年になるよう日々努力していきます！
（滝川市 岡田早紀さん）

今年のお正月は、天候に恵まれておだやかに過ごせました。今年こそ、さけ漁が大漁になりますように祈ります。
（厚真町 押見正敏さん 61歳）
去年はあまり良いことがなかったのですが、今年は良いことがたくさんありますように！
（別海町 屋まで寝る子さん 45歳）
今季は雪が少なくてありがたいです。
（函館市 脇穂菜美さん 22歳）
昨年は初孫が2人も生まれ、嬉しい年になりました。今年は孫の成長をばげみに浜の仕事頑張ります!!
（島牧村 高島里子さん 67歳）

年末年始に、祖母の家がある大分に行きました。せっかくなら珍しいものが食べたいと、立寄った福岡の居酒屋で注文したのは「穴子の刺身」とさばの刺身にすりごま、しょうゆベースのたれを絡めた「ごまざば」。どちらも「リコリ」とした歯ごたえに、あっさりとした穴子と九州独特の甘い醤油のきいたごまざばは絶品でした!!その土地ごとに、魚のおいしい食べ方は様々。北海道のおいしい食べ方もたくさんの方に知っていただきたいものです。（矢幡）

編集後記

「2月は逃げる、3月去る」2月になると思い出す、祖母が教えてくれた「言葉」です。今回「ことわざ」なのか調べてみたら、本来は「1月は行く」が始まりで年が明けると日々あわただしく過ぎていく「たとえ」だと知りました。3段跳びのように1・2・3月合わせて完結です。得意げに妻に伝えたら、「2月は私の誕生日。忘れて逃げて行かないようにね」と、念押し。一言。すっかり忘れていました。（阿部）

news 漁のほつとニュース

大漁祈願！

小樽

年が明け、各浜でにしん漁が解禁となりました。例年漁期初めの水揚げ量は少なく、1月下旬～2月初旬にかけてピークを迎えますが、今年は網入れ直後から大漁となりました。日本海の厳しい寒さの中、連日夜中まで荷捌きが続き、浜からは嬉しい悲鳴が聞こえてきます。時化が多く荒天の作業も避けられませんが、安全作業でさらなる大漁が続くことを期待しています。

室蘭

当管内助宗だら漁は中盤戦を迎えましたが、時化も絡み、前年同時期に比べ水揚げに苦戦しています。例年はこの時期水子が多く入り産卵の時期を迎えますが、今年は卵の成熟が遅くなっています。管内のほたて漁は日産200トンほどの水揚げで、1月中旬では浜値k@280ほどで推移しています。今後の生産者の安全と大漁を祈願します。

根室

根室管内では、1月5日～1月8日にかけて、各地で初セリが行われ、今年の豊漁を祈念しました。そんな中、羅臼漁協で行われた初セリでは、助宗が約100トン水揚げされ、浜は大きな賑わいをみせました。また、別海漁協では1月21日より、冬の風物詩である風連湖水下待網漁が始まります。こちらでも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安全な操業と豊漁となることを祈念しています。

留萌

当管内は1月4日に羽幌・苫前・増毛市場で、1月5日に留萌市場で初セリがそれぞれ行われ、今年初水揚げの魚が市場に並びました。昨年同様、寒波の影響で時化が続いていますが、えび桁漁や刺し網漁などの出漁があれば纏まった数量の水揚げがあり、各浜は活気付いています。例年時化の多い時期ですが、風が続き、豊漁となることを祈念しています。

函館

渡島管内では、助宗だら刺網漁が年明け1月5日より再開され、現在終盤に差し掛かっています。今シーズンの水揚げ数量は昨年同期比約150%と好調に推移しており、浜は活気付いています。また、冬の寒さが厳しくなるとともに、ほたて加工具の水揚げが本格化し始めます。今シーズンは、昨シーズンの減産（昨シーズン実績：約9,800トン）からの大幅回復を見込んでおり、明るい兆しが見えています。

釧路

釧路管内では厳しい寒さの中、たこを始め、毛がにやつぶ、ほっきなど冬の主役たちの水揚げが続いています。また、にしん漁もこれから本格化してきます。今年の冬は例年と比べて時化が多く、残念ながら今のところ昨年に比べ順調な水揚げとは言い難いですが、今後の水揚げの好転と引き続きの安全操業を心より祈っています。

稚内

2月に入り、暦の上では春を迎えるというのにも関わらず、当管内の冬將軍はまだ元気な様子です。稚内前浜では冬の風物詩である銀杏草の水揚げが行われており、風のよい日に漁業者が手摘みで採取し袋詰めされ、製品が各地に出荷されています。まだまだ寒さの厳しい時期が続きますが、今後も安全操業と大漁を心より祈願しています。

梶山

梶山管内ではやりいかの水揚げ数量が例年と比較して大きく減少していましたが、年が明けてからは回遊が増えてきています。1月単月での水揚げ数量は昨年よりも増加しており、昨年同月比120%となっています。昨年来の水揚げ不振となっていたが、これを機に浜が元気になるよう、このまま増加が続き今期が豊漁となることを切に願っています。

日高

例年であれば1月中旬より日高西部地区で解禁となる毛がに籠漁ですが、今年度は資源量の減少を考慮し、1月末からの操業開始見込となっています。12月6日より解禁となった日高東部地区では1月中旬時点で昨年度より単価は上昇しているものの、水揚げは3割減となっています。一方、管内では助宗だら刺網漁の水揚げが好調です。150トンを超える漁獲のある日も見られるようになり、これから少しでも長く漁が続くことを願っています。

北見

オホーツク海は冬の風物詩である流水の便りも聞こえ、紋別・網走の底曳網漁も休漁期間に入りました。一方サロマ湖ではカキの水揚げのほか、氷下待網漁も始まり、ちかやきゅうり魚等が水揚げされています。今しばらく寒さの厳しい時期が続きますが、来月の海明けを心待ちにするとともに、各漁の豊漁と安全操業を祈願しています。

ライフジャケットは 正しく着用しましょう

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

寒い日に嬉しい、アツアツあんかけ

ちんげん菜とほたてと
いかのあんかけ炒め

浜のおかあさん

レシピ



今回は「ちんげん菜とほたてといかのあんかけ炒め」をご紹介します。ほたてといかのぷりっとした食感と、ちんげん菜のしゃきしゃきとした歯ごたえが相まって箸がどんどん進みますよ。

材料(4人分)

- | | | |
|--------------|---|--------------|
| ・いか(中)・・・1杯 | ④ | ・酒・・・50cc |
| ・ほたて貝柱・・・12個 | | ・水・・・50cc |
| ・ちんげん菜・・・2袋 | | ・中華だし・・・小さじ1 |
| ・サラダ油・・・大さじ2 | | ・塩・・・適量 |
| ・塩・・・適量 | | ・片栗粉・・・小さじ2 |
| | | ・ごま油・・・適量 |

作り方

- ① いかは胴と足を外し、洗って湯通しする。湯通し後、胴は輪切りにし、足は1本ずつに分ける。
- ② ほたては湯通しして食べやすい大きさに切る。
- ③ ちんげん菜は茎と葉に分け、食べやすい大きさに切る。
- ④ フライパンにサラダ油を入れ、強火でちんげん菜の茎を炒める。茎が少し柔らかくなるまで炒めたら塩で味付けをする。
- ⑤ ④にちんげん菜の葉、いか、ほたてを入れさっと炒め、Aを入れ1分ほど煮る。
- ⑥ 水溶き片栗粉を入れトロミをつけて、皿に盛り付け、ごま油を回し入れたら出来上がり。



新星マリン漁協

濱谷 希さん