

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]

6  
2018  
No.356

北海道  
ぎょれん



特集

ぎょれんのほたて対策事業 平成30年度事業方針  
一次産業を支える金融機関 農林中央金庫  
～ぎょれん取引先訪問 特別編～

# 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A」

免疫力アップの立役者

### ビタミンA

- 肌荒れや視力低下を防ぐ
- 免疫機能が高まる

ビタミンAの主な働き

日本列島の梅雨明けが始まるころの急激な気温の上昇に体がついていけないことも年齢を重ねる毎に多くなってきました。北海道は梅雨がないといわれていますが、オホーツク海高気圧からの冷たく湿った風が吹くことで、梅雨のような湿った雨が降り「蝦夷梅雨」という現象も起こります。梅雨が明けて暑さが本格的になると、スタミナをつけるようとうなぎを食べる「土用の丑の日」という言葉をよく目にしますが、そもそも土用の丑の日って何でしょう？

土用は季節の変化の目安とする雑節の一つで、「立春」、「立夏」、「立秋」、「立冬」の前の約18日間を指します。その期間の中で「土用の丑の日」といって、実は夏だけではないんです。夏は土用は立秋の前を指し、年によつては2回あることも。今年では7月20日と2の丑が8月1日です。

何故、うなぎなのかは諸説ありますが、江戸時代、平賀源内

が考案したことは大変有名な話です。本来うなぎの旬は「冬」。源内が夏に売れないうなぎ屋から相談を受けて、店先に「土用の丑の日」と書いた張り紙をしました。それが当たりと言われている。それが大当たり。うなぎ屋は大繁盛したそうです。

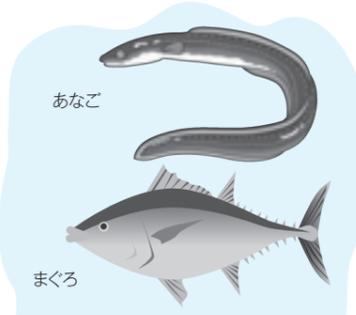
現在では、土用の丑の日にうなぎを食べることの効能が栄養学的にも解明されています。うなぎにはビタミンAが豊富で肌荒れや視力低下を防ぐとともに、粘膜を正常化させて風邪などを防ぐ効果もあります。免疫機能が高まることからガン予防にも作用するといわれています。さらにはうなぎの中で、「一番ビタミンAが豊富なのは肝の部分。肝の串焼きや肝すいなどは栄養満点です。でも美味しく栄養満点だからと言って、食べすぎは禁物。取りすぎると肝臓に蓄積され、頭痛や吐き気、脱毛などの症状を引き起こすことがあります。通常の食事では摂りすぎることにはありませんが、サプリメントなどは注意して摂取することが必要です。うなぎ以外にもぎんだら、黒まぐろ、あなごなどもビタミンAが多く含まれています。

日本の食文化は行事食との関わりが深く、季節によって、私たちの体に不足しがちな栄養素を豊富に含んだ食べ物が度々登場します。時代の移り変わりとともに消えてしまうものも新し

### 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春子に師事  
(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。  
ぎよれんと共にレシピの制作多数。



ビタミンAを多く含む  
おすすめ食品  
うなぎ、あなご、まぐろなど

く生まれる食文化もあります。食文化は私たちの生活とともに変化しているのです。うなぎや黒まぐろは資源量の減少が話題の昨今。今年の土用の丑の日は、そんなことを考えてみませんか？

[うみ・なかま コミュニケーション]

# なみまるくん

北海道ぎよれん広報誌  
Hokkaido Gyoren Magazine  
June 2018 No.356

- 01 なみまるくん おさかな栄養辞典  
ビタミンA
- 02 特集1  
ぎよれんのほたて対策事業 平成30年度事業方針
- 06 特集2  
一次産業を支える金融機関 農林中央金庫  
～ぎよれん取引先訪問 特別編～
- 08 特集3  
北海道の海の安全を守る 第一管区海上保安本部 ～後編～
- 10 浜の家族物語  
10 大津漁協/天内 康浩さん ご家族
- 11 頭すっきり!! ブレイクタイム
- 12 特集4  
現場に学べ ぎよれん新人職員・ほたて稚貝駐在編
- 14 特集5  
漁協購販推進全道地区委員長会議が開催されました
- 15 なみまるインフォメーション
- 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  
大津漁協/天内 康浩さんご家族です。

穏やかな花曇りの大津漁港



# 北海道のほたて 平成30年度事業方針

近年、低気圧による被害から水揚げ量が減少していたほたて漁業ですが、昨年からは水揚げ量に回復の兆しが見えつつあります。一方で、品薄による価格の高騰などもあり、国内での需要は減少傾向。国外でもアメリカの大増産とそれに伴う需要の減少が見込まれるなど、厳しい状況となっています。そこで、今月は、道産ほたての生産・流通環境の見通しと、ぎょれんが北海道ほたて漁業振興協会と共に実施する流通・宣伝対策事業について特集します。

販売第一部 瀬川部長に  
お話を聞きました



販売第一部 瀬川部長

**全道の水揚げ動向・今年度の見通し**  
今年度の水揚げ計画は、34万5千トンの見通し

平成29年度の全道水揚げ実績は、29万8千トンと平成に入ってから最も少なかった平成28年度の25万9千トンから約15%増産となりました。オホーツク地区の資源量が回復基調であり、また、噴火湾地区も十分ではないものの増産となりました。



とはなっています。現在、この在庫の販売に苦戦しているのが実態です。

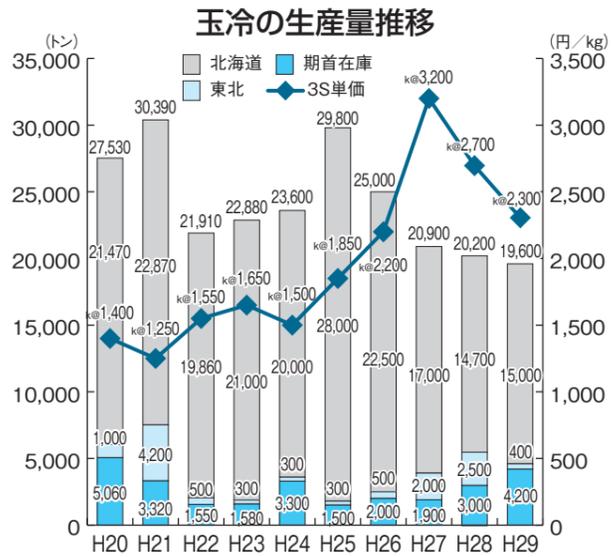
輸出価格を左右する米国前浜の水揚げは、平成30年度は、過去最高水準となる28、000トン（貝柱換算）の見込みとなっています。4月から始まった現地の入札価格は、昨年よりも安くなっており、米国の加工業者は前浜資源が十分にあることから、日本産の手当てを急いでいないのが現状です。また、中国の加工業者も同様となっています。

海外情勢が不透明な状況のなかで、流通を円滑化するためには、海外市場の情報収集はもちろんの事、まずは国内販売でしっかりと足固め（拡大）する事が重要であると考えています。その上で海外のマーケットに対してアプローチしていく事が安定的な価格形成につながり、今後の増産や海外情勢の変化、為替リスク等などへの対応策であると考えています。

平成30年以降については、オホーツク地区の水揚げが回復する見込みにあるため、流通が滞らない仕組みをしっかりと構築したいと思っています。

**ボイルほたての生産流通見通し**  
マーケットの再構築が必要

昨年は噴火湾地区の記録的な大減産から、ボイルほたての生産は、約1、000トンと



**玉冷の生産・流通の見通し**

**国内市場の伸び悩みと米国の大増産**

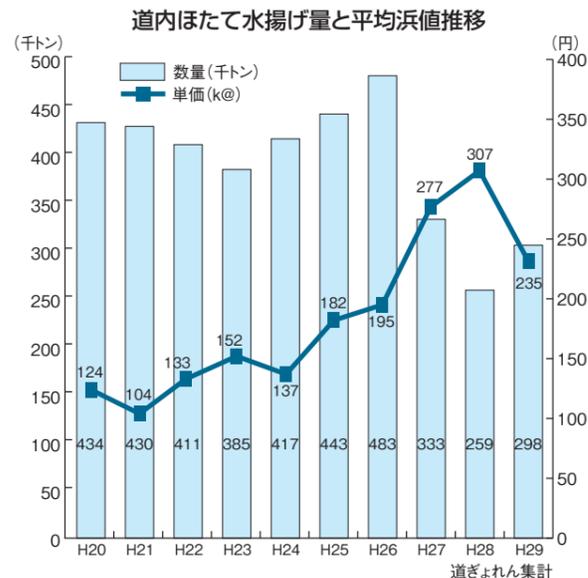
平成29年度は、北海道の玉冷の生産量は15、000トン、その他に青森県産が400トンとなり、年度繰り越し在庫を含めた供給量は約20、000トンであった中、国内販売量が7、800トン、輸出が8、400トンと平成25年度から5年連続で輸出数量の方が多く流通する形となりました。

平成29年度は、価格を大幅に下方修正したものの、国内販売の伸びはそれほど見られなかった結果となっています。

輸出が一定の数字となったため、年度繰越在庫は3、400トン程とそれほど多いもの

一方、原員単価については、相場を牽引してきた輸出の鈍化や国内流通の回復の遅れにより、全道平均で235円/kgと前年の307円/kgから約23%下方修正されました。水揚げ金額は約700億円となっています。

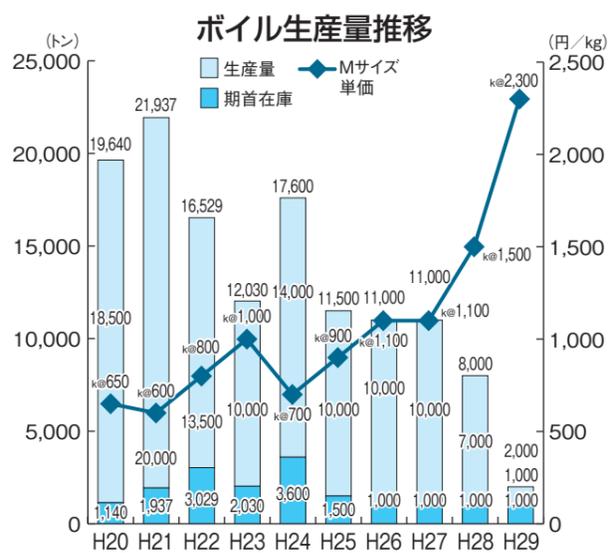
今年度の水揚げは、特にオホーツク地区での水揚げ回復が期待できることから、34万5千トンと昨年度よりは回復するものの40万トンの復活にはもう少しかかる見込みです。今年度は、米国の水揚げが本格復活するため輸出環境が不透明であり、生産者、加工業者、流通業者すべてが一体となり、足元の国内販売の復活を目指さなければならぬ年になると考えています。



極端に少ない生産でしたが、製品価格は高騰し販売は非常に苦戦しました。

その中で今シーズンの噴火湾地区の水揚げ、ボイルほたての生産が始まりましたが、価格は下方修正されたものの、消費地の反応は鈍く、加工業者、流通業者ともに手探りの状態でしたが、最終的に8、000トンが生産されたと推定しています。

需要期は、今後の夏場のバーベキューや秋冬の鍋商戦となりますが、次シーズンの生産が円滑なものとなるよう、販売強化していきたいと思っています。



**乾貝柱の生産・流通の見通し**  
**海外市場への安定供給体制の継続**

オホーツク地区の水揚げ減少に伴い、生産量の減少が4年続き、国内外で品薄感が生じ、乾貝柱の価格は非常に高い水準となっています。

平成30年度については、徐々に生産増が見込まれるものの、サイズの小型化が予想されるなど、生産・販売両面共に課題が出てきますが、香港・中国市場や北米市場も含めて幅広く情報収集を強化し、安定的な供給体制を維持していきたいと考えています。

また、国内販売においては、特に中華系訪日客向けの強化も図っていきます。

**流通対策事業**

**国内市場対策：国内市場の強化**

輸出主導の価格形成が5年程続き、国内市場は我々の想像以上に縮小してしまっており、価格面も含めた国内市場の立て直しが必要となっています。

量販店や外食産業などへ、各製品を積極的に売り込み、露出が増える様なPRや販売宣伝活動など、国内販売回復に向けた流通対策を講じていきます。

一方、海外については持続的な販売先確保に向け、主要輸出国に対し、高品質で安全・安心な道産ほたてを訴求すべく販促PRを行うとともに、観光地を訪れる外国人観光客へのインバウンド対策を実施します。



昨年ニセコで実施した外国人向けPRのポスター

**国内宣伝・販促事業**  
**キューピーとのタイアップ**

今年もキューピー(株)とタイアップし、北海道ほたてにドレッシングとマヨネーズを使ったレシピを提案します。量販店店頭において共同で売り場づくりを行い、簡単・手軽でおいしいほたて料理を全国で広く味わっていただけるよう、クロス販促を展開していきます。

**新聞折り込みチラシの配布**

7～8月にかけて、主要消費地に約230万部の新聞折り込みチラシを配布します。チラシでは、家庭でのほたて利用頻度向上を訴求したPRの他、簡便レシピの掲載、北海道

**1世帯当たりのほたて年間購入数量**



**輸出対策：海外マーケットへの継続供給**

一方で、安定的な需給バランスを維持させるためにも、海外マーケットへの一定量の供給は必要不可欠なものです。米国・中国など輸出主要国はもちろんの事、各国の情報を通じ、発信していきます。

また、平成30年度も「北海道ほたて漁業振興協会」と協力して、安定的な供給が図れるよう各製品に応じた流通対策を講じていきます。

**貝毒・衛生対策**

**安心・安全の確保**

北海道ほたて流通食品協会と連携し、「道

ほたてについての情報を紹介していく予定です。

**交通広告の活用**

消費地の主要鉄道路線にて電車ジャックによる広告(電車の車両側面および車両内への広告)を実施します。首都圏を走る電車車両の内外面に、北海道ほたてをPRする様々なポスターの掲示やラッピングを施し、多くの利用客の印象に残るインパクトのある宣伝を展開していきます。

この他、テレビ、WEB広告などを加え、国内宣伝・販促事業を同時期、複合的に展開し、多くの消費者に北海道産ほたての魅力を実感的にPRします。



昨年実施した、電車車両内外にほたて広告を貼りばめた「電車ジャック」はSNSでも好評でした

**海外宣伝・販促事業**

海外の取引先を通じて、北米・アジア圏の

**宣伝事業**

**道産ほたての積極的な露出機会の創出**

産ほたて貝毒管理システム機能を利用しながら、安全性の確保を徹底していきます。国内・海外含めて、貝毒の安全性の担保は、ほたて製品販売の基本です。産地での巡回指導等も強化していきたいと考えています。

また、道外のほたての搬入量が多くなってきたことから、平成29年度からは「道産ほたて貝毒管理システム」で、青森県からの搬入原料貝も運用しています。また、北海道の生産数量増加に伴い、道外への搬出も予測され、これについても同システムで対応します。

国内においては魚介類の全体的な消費低迷に加え、道産ほたてについては過年度来の減産と製品価格の高騰が続ぎ、消費者のほたて離れ・国内マーケットの縮小傾向が続いており、大きな課題となっています。

本年度については、道産ほたて水揚げの一定の回復が期待され、広く一般消費者へ認知向上を図る好機と捉え、積極的に道産ほたての露出拡大を進めていきます。加えて次世代の購買層を含めた幅広い年代をターゲットに全国規模での料理教室や食育講座を実施し、低迷する国内需要の喚起を図ります。

品質訴求可能な外食レストランなどで、安心・安全で質の高い北海道のほたてをPRします。

また新千歳空港や道内人気観光地において、インバウンド(訪日外国人)を対象とした普及PR活動を実施することで、世界中の方々へ北海道のほたてをアピールし、国際的な普及・需要拡大につなげたいと考えています。

**食育・啓発活動**

全国の料理教室や専門学校、またコンサドーレ札幌と共同で開催する食育講座などを通じて幅広い世代にほたてを身近に感じてもらおうと活動を行います。ほたての料理提案だけでなく、実際に手に持った感触や重みを感じてもらおうといった取り組みのほか、食育DVDなども活用して啓発活動を推進していきます。



今年もコンサドーレとの食育事業を実施していきます

# 一次産業を支える金融機関 農林中央金庫

## ～ぎよれん取引先訪問 特別編～



農林中金の札幌支店は大通公園に面した「大通BISSE(ピッセ)」に入居しています

ぎよれんの取引先には様々な会社・団体があります。今月は、その中でもぎよれんに限らず、農林水産業の一次産業の協同組織を基盤とする金融機関である農林中央金庫をご紹介します。

農林中央金庫（以下農林中金）は、農林水産業の協同組織を基盤とする全国金融機関として、JA（農協）、JF（漁協）、JForest（森組）などの会員のために適切な条件で必要な融資を行うなどの金融の円滑を図ることにより、農林水産業の発展に寄与し、国民経済の発展に役立つという重要な社会的役割を担っています。

現在の中期経営計画においては、農林水産業と食に関わる金融機関として農林水産業の成長産業化にしっかりと貢献していく「食農ビジネス」、系統信用事業の基盤を一層強化するため、漁協などのサポートや推進企画、PRを行う「リテールビジネス」、国際分散投資をさらに進化させ、会員への安定還元を実現する「投資ビジネス」の3つのビジネス領域の確立に取り組んでいます。

東京の本店を始め、国内に19支店17営業所、アメリカやイギリス、シンガポールなど海外に3支店、2駐在所を構え、約3,600名の職員が日々業務に当たっています。

### 事業面の悩みに応える、より身近な存在に

北海道の水産業をもっとよく知るために、一昨年で降道内漁協とぎよれんの産地・消費地の全支店や関連会社を訪問し、地域ごとの特徴や課題について伺うとともに、加工・販売等の課題に対して、一緒に解決に取り組んでいます。

ぎよれんの国内販路拡大の方針と合致したこともあり、東京支店を始めとして、ぎよれん各消費地支店でこれまで30社以上の新規取引先を紹介してきました。飲食店やドラッグストア、スーパーなど多岐にわたりますが、特に、静岡県漁連と三重県漁連は農林中金ら



食と農をテーマにした商談会を開催するなど、新たな取引の場も提供しています

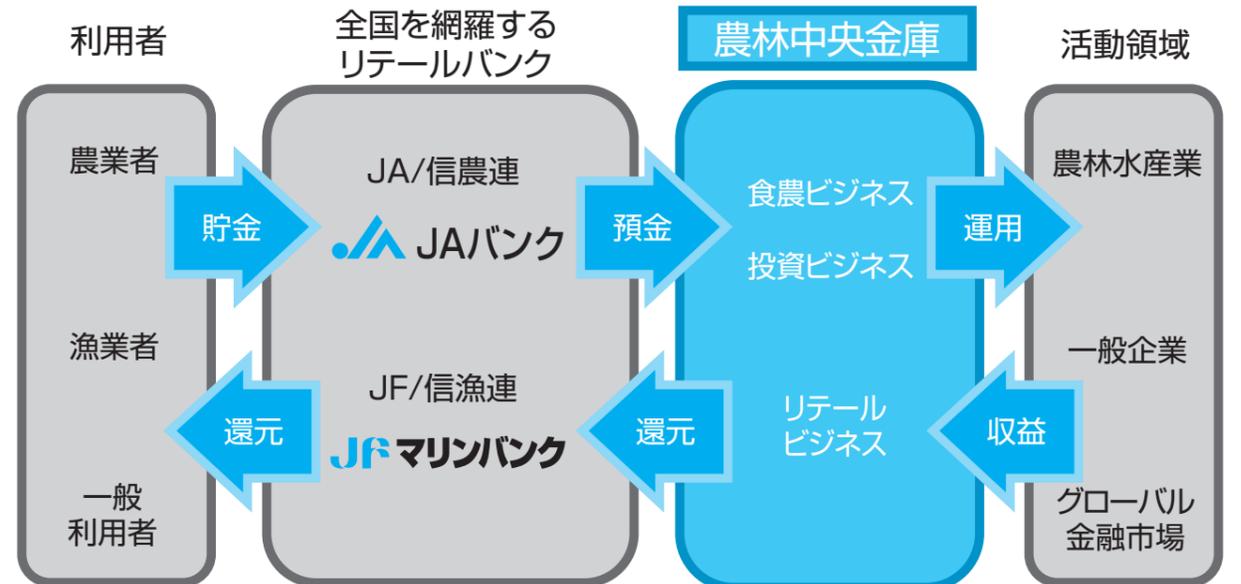
運動（上）への参加や漁協での研修（下）を行なうなど、水産業との関わりはより一層強くなります



農林中金は昭和39年（1964年）以降、メインバンクとして主に金融面からぎよれんの事業を支えています。また、加工・販売部門等の関連会社に対しても運転資金や設備資金等について安定的に資金提供を行い、ぎよれんグループが掲げる「水産王国北海道の復活」に対してぎよれん管理部と連携しながらサポートを行ってきました。漁業系統団体においては、信漁連と密接に連携を取り、道内の信用事業体制の一層の強化に向けて取り組んでいます。

平成28年以降は現行中期経営計画に掲げる「食農ビジネス」の推進に向け、これまでの金融サポートに加え、販売事業や購買事業、指導事業などぎよれんの事業面へのサポートを目指し取り組んでいます。

### 農林中金を中心にしたお金の流れ

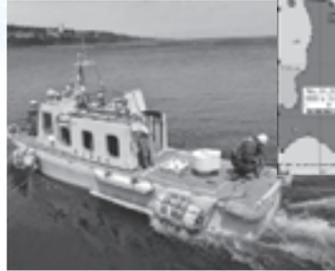


しい紹介ではないでしょうか。加工原料としてぶりやいなだの仕入れを行いたいとのニーズを受けて東京支店へ紹介し、実際に取引へつなげることができています。この取り組みは、全国の系統組織と深いつながりを持つ農林中金にしかできないご紹介だったと自負しています。

北海道は日本の一大食糧供給地であり、北海道の水産を支えることが日本の食を支えることなのだと感じます。農林中金は系統金融機関として、JFマリンバンクを始めとした金融面でのサポートだけでなく、浜の皆様の事業面での悩みに応えられる金融機関になります。役員一丸となって邁進してまいりますので、今後ともどうぞよろしくお願いたします。

## 海を知る

船舶の安全な航行に必要な海図を最新の状態にするため、水深や海岸線を調査する水路測量や港湾調査を行っています。また、冬季の海水海難防止のために「海水情報センター」を設置し、巡視船や航空機による観測を行い、「海水速報」等の情報を提供しています。海の安全や防災のために必要な科学的調査も一管本部の重要な業務です。



測量船による海上での測量(左)や海水速報(右)は安全な航行に欠かせません

## 現場を支える

海上の安全・治安の確保などの任務に当たっては、機材や通信機材の整備、人材の確保・育成も重要な業務。巡視船艇も漁船同様、年に1度のドックでの修繕・整備を受けるため、整備を担当する船舶技術部の他、通信システムの整備・保守・管理や、犯罪の立証や事故の原因究明を目的に電子機器から情報解析を行う総務部情報通信課、燃料や装備品の調達を行う経理補給部など、多岐にわたります。



巡視船艇の建造(左)や整備、情報の解析(右)も重要な仕事です

## 一管本部より浜のみなさんへ

### ●盛漁期は船の事故が増える時期

春から秋までの盛漁期は、同時に海難事故の多い時期でもあります。海難事故で一番多いのは、作業中で働けない船や商船への不注意や居眠りによる衝突事故です。これらの事故は誰にでも起こりうる。周囲の見張りや適切な操船で早めの避航動作を行い、事故を起こさないようにしましょう。

また、安全な航行を支援するAIS(船舶自動識別装置)を導入することで、大型の商船などからは認識しやすくなり、事故のリスクを減らすことができます(搭載には船のサイズ等条件があります)。漁船保険に加入している場合には、保険料の助成があるのでご検討ください(お問い合わせは最寄りの漁船保険組合支所まで)。

### ●近年は魚倉への転落事故が増加

揚網中のローラーへの巻きこみ事故の他、近年は漁獲物を入れる魚倉や氷の積み込み中のトラックからの転落などの事故も多くなっています。声掛けなど、作業中の安全確認を徹底して行ってください。

### ●ライフジャケットは着用義務があります

落水などの緊急時に命を守るライフジャケット。今年2月より、船長は原則すべての乗船者にライフジャケットを着用させることが義務になりました。



第一管区海上保安本部  
交通課 安全対策課 課長  
植田 聖純さん

旭川出身。これまで室蘭、釧路、根室、稚内、留萌の海上保安部に勤務。巡視船「そうや」にも乗船していました。

# 北海道の海の安全を守る 第一管区海上保安本部 ～後編～



漁業者のみならず、多くの人の生業の場であり、島国・日本と様々な国をつないでいる海。北海道の海の安全・安心を守っている第一管区海上保安本部(以下一管本部)について、先月から引き続きご紹介します。今回は、8つの業務のうち、残りの3つをご紹介します。

## 青い海を守る

きれいな海を未来に残すために、海洋環境保全に関わる各種啓発活動を実施しているほか、事故等により海上に油や有害液体物質が流出した際には、関係機関と連携して迅速な防除活動を行っています。

また、海上保安官による海浜パトロールを実施し、海上へのゴミや廃船の不法投棄、船舶や海洋施設からの油流出事故等に対し、厳正な取締りを実施しています。

更に、海洋環境保全推進活動の一環として「未来に残そう青い海」をキャッチフレーズに、小中学生を対象とした「海上保安庁 図画コンクール」を実施しています。応募期間は6月1日～9月7日。詳細は近くの海上保安部・保安署へお問い合わせください。



船舶からの油不法排出事案は、原因がわかっているものの半分が漁船由来



今年もたくさんの応募お待ちしております

## 知っていますか? 6月は「環境月間」です

海上保安庁では、6月を「海洋環境保全推進月間」として、様々な海洋環境保全のための活動を実施します。美しく豊かな海を未来に残すため法令を遵守し、海洋環境保全に努めて下さい。

油や、廃棄物を海に捨てるのは法に抵触するおそれがあります。

船舶からの油排出は、燃料搭載時や移送時におけるポンプ操作不適切・タンク計測の不実施等の初歩的なミスが主な原因です。

また、廃棄物による汚染は、一般市民や漁業関係者による不法投棄が多く、釣り人による魚の内臓の廃棄や生ゴミ等家庭ごみの海洋投棄も多い事例です。

### ○主な活動内容

- ・海洋環境保全講習会等での一般市民への呼びかけ
- ・海事関係者への訪問・訪船指導
- ・小・中学生を対象にした海洋環境保全思想の普及



一管本部と小樽会場保安部は地域の海浜清掃にも参加しています



## 海の事件・事故を発見したら118へ!

通報の際は、場所(もしくは目印となるもの)、人数、船の特徴などを教えて下さい!



海上保安庁では2019年度入庁職員を募集しています。詳しくはこちら→

# 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。徐々に気温も高くなり、初夏の訪れを感じる日も増えてきました。この時期、天気の良い日は絶好のお出かけ日和。緑も豊かになっていき、休みの日にはピクニックや森林浴などもいいですね。

1	2		3	4		5	6
7		8		9	10		
○		11	12		13	14	
	15		○	16			
17				18	19		20
		21	22		○		
23	24		25			26	
27	○					○	

○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。

カ	イ	タ	イ	カ	コ	ウ
オ	ト	メ	ヒ	ド	ケ	イ
リ	イ	ン	ロ	ウ	ー	
コ	キ	イ	ヨ	ク		
シ	ン	コ	ン	カ	ツ	
シ	ヨ	ウ	ブ	タ	バ	コ
パ	オ	シ	ハ	ナ	ド	
シ	ジ	ン	チ	ク	モ	

**5月号の解答と当選者**  
ヨロイカブト

(函館市)小綿 かしん  
(新ひだか町)葛野 智美さん  
(別海町)竹田 秀雄さん  
(苫前町)鈴木 珠希さん  
(初山別村)白府美恵子さん

## 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

# あま ない 大津漁協 天内さんご家族



【天内さんご一家】 天内 康浩さん(36歳)、千尋さん(33歳)、梨愛ちゃん(10歳)、琉伍くん(8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、大津漁協の天内さんご一家です。

### やりたいことも、課題もたくさん

秋鮭定置漁を中心に、えぞばい漁、毛がに漁を営む康浩さん。えぞばい漁は父 薫さんとともに船に乗っています。漁師となった当初は食事の際に箸も持てないくらい筋肉痛が辛かったと話す康浩さんですが、漁師になって20年。今は自然の猛威が悩ましいと話します。「秋鮭時期に低気圧が来れば網入れが遅れるし、やっぱり昔とは変わったよね」と眉をひそめます。

実は5年ぶり2回目の登場となる天内家。康浩さんは「5年前から変わったこと？自分の体重かな」と笑います。康浩さんは今年から大津漁協の青年部長を務めており、青年部ではたこやほっき、つぶがいなどの直販会や、地域のお祭りの手伝いなどを行っています。「やりたいことはいろいろあるけど、課題も多いからね。もっと頑張らないと」と話してくれました。

### 常に向上心を持っていきたい

千尋さんは帯広出身。あまり魚は得意ではなかったようですが、「結婚して、一汐の秋鮭を食べて感動しました。今は秋鮭が大好きですね」と笑って教えてくれました。

子どもたちも5年が経ち、大きく成長しました。ママ似の長女 梨愛ちゃんは5年前は始めたばかりだったバレエを今も楽しく続ける、好奇心旺盛な小学校5年生。パパ似の長男 琉伍くんは、アイスホッケーが大好きな小学校3年生になりました。夏はともに陸上に打ち込むなど、スポーツ好きな姉弟に成長しています。

天内家のある豊頃町は農業も盛んな地域。康浩さんは農家の話を聞くことも多いそう。「魚を獲って売るだけじゃなくて、付加価値をつけたりとか、今は頭を使う時代。現実的には難しいこともたくさんあるけど、向上心を持っていきたい」と話してくれました。



留萌駐在  
谷藤さんの一日

3:30スタート

まだまだ暗い中、事務所へ。担当する浜の出荷先や積送するトラックの台数を確認します。



当日の出荷の有無を確認するため、支店では職員が2時から対応

4:30

今日の現場、鬼鹿へ到着。トラックがそろっているかを確認した後、組合職員とともに検品作業を行います。

〈検品作業とは?〉

稚貝の成長状況を確認するため、船ごとに1回の水揚げで5kgの抜き取り調査を行います。稚貝は正常、変形、欠刻、割れ、噛み（貝が他の貝を噛んでいる）の他、成長に合わせた既定の大きさに満たない“小”に分類され、正常貝の比率を確認し出荷されます。



右が谷藤職員。稚貝はノギスも使用して大きさをきちんと確認します

5:30

1回の水揚げでトラック4台分の稚貝が出荷されます。積み込みを確認し、検品結果を踏まえて、正常貝がどれだけ出荷されたのかを計算します。



6:00

組合の事務所で検算し、出荷元・出荷先の組合と確認・報告。

7:00

2回目の水揚げ・検品・出荷。



~9:00

本日の出荷粒数について関係各所へFAX。情報をぎよれんの支店や出荷元・出荷先の組合で共有します。支店へのFAXの着信を確認し、業務完了!

午後・  
天候の  
悪い日

市場の見学や支店業務の応援  
出荷元と出荷先の天候や海況などの条件がそろわないと稚貝は出荷できないため、期間中は気の休まらない日々が続きます。

現場に学べ ぎよれん新人職員・ほたて稚貝駐在編



春を迎え、浜もにぎやかになりました。日本海やオホーツク海では、ほたて稚貝の出荷・受入が行われています。毎年、ぎよれんの新入会職員は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、浜でほたて稚貝の検品作業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。

ぎよれんの職員は、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、人を知ることで、「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。

春にはほたて稚貝の検品（以下稚貝駐在）、夏には昆布の生産、秋には浜での秋鮭入札業務等のほか、加工品の製造などを行う関連会社での工場研修を実施していますが、稚貝駐在は入会して初めて生産現場を体験する研修です。



新人職員の稚貝駐在はほたて稚貝の産地である、留萌管内と小樽管内で4月から5月にかけて行われており、今年も12名の新人職員が業務にあたりました。

研修中には主にほたて稚貝の検品業務の補助と検品結果の記録・とりまとめを行いました。その中で我々の仕事は想像以上にスピードを求められるものと感じました。我々が遅れると検品が進まない、トラックが出発できないなどでほたての活きが悪くなり、漁師の方々のそれまでの努力を台無しにしてしまうことを痛感しました。また、漁協の方とお話する中で「漁師も漁協も漁連も仲間だから」というお話をしてくださったことがあり、改めて浜のためという思いが強くなりました。今後は自分が扱う魚介類は鮮度が命ということをお忘れず、正確かつ迅速な仕事を常に心がけたいと思います。今回の研修では、毎朝3時前後の早起きはとて大変でしたが、浜や旅館で毎日お腹一杯になるほどほたてや魚をいただけただけが嬉しかったです。



販売第一部  
谷藤誠斗さん

# 漁協購販推進全道地区委員長会議が 開催されました



## 2018スプリングフードフェスティバルが開催されました 道内の若手シェフが道産食材を使用した料理で 腕前を競いました

01

5月10日(木)札幌パークホテルにおいて、(公社)全日本司厨士協会北海道地方本部、同札幌支部主催、ぎょれんの共催で「2018スプリングフードフェスティバル」が開催されました。司厨士とは、西洋料理の調理師(シェフ)のこと。会場では食品に関わる様々な商社が商品のPRを行うほか、道内ホテルの若手シェフ6名が、ほたて、秋鮭、昆布等の道産食材を中心とした材料で前菜とメインディッシュの2皿を創作し、その出来栄や味、手際を競うコンテストが行われました。金賞に輝いたのは札幌プリンスホテルの上条さん。4回目の挑戦で初めての金賞となりました。



受賞作品は前菜に道産水産物が使用されました

## 漁業研修所に今年も新たな漁師の卵が入所 38名の研修生が研修への思いを新たにしました

02

5月7日(月)、鹿部町の道立漁業研修所で平成30年度漁業研修生38名の入所式が行われました。ぎょれん函館支店瀧波支店長は、「漁協・系統団体が一丸となり、水産王国・北海道の復活に向けて共に頑張っていきましょう。半年後、たくましい姿となった皆さんと再会できることを楽しみにしています」と激励の言葉を贈りました。研修生はこれから11月までの約半年間、研修所や現場で漁業に関わる知識と技術を学び、新たな漁業者として巣立っていきます。



緊張の面持ちで入所式を迎えた研修生のみなさん

## 記念祝賀会では川崎会長も挨拶 海の安全を守る海上保安本部が創立70周年を迎えました

03

5月10日(木)グランドパーク小樽にて、在・駐札幌の各国総領事や陸海自衛隊幹部、各地区海上保安協会会長、市町村長など約150名が出席して海上保安制度創設70周年記念祝賀会が開催されました。

祝賀会ではぎょれん川崎会長が乾杯挨拶を行い、「海で何かあれば一番最初に駆けつけて頂いており、心からお礼を申し上げます。海に生きる我々や国民のため、今後一層のご活躍をご祈念いたします」と日頃の感謝と祝辞を述べました。



多くの水産関係者も海上保安本部の設立70周年を祝いました

5月8日(火)ぎょれん本所第一会議室で、平成30年度漁協購販推進全道地区委員長会議が開催されました。

会議はぎょれん平成30年度事業計画の説明に始まり、石油情勢、系統ブランド資材取扱状況、前年度購販推進活動報告・新年度活動方針等が協議され、新年度の具体的推進目標が承認されました。

また質疑応答では、資源の減少に伴う環境対策や系統ブランド資材の利用拡大、ぎょれんが開発している新商品のPR方法等について議論され、地域の垣根を越えた情報交換が行われました。

会議終了後は懇親会も開催され旧交を温めました。

### 平成29年度の主な活動

- 漁協購販推進全道地区委員長会議、地区別委員長会議、漁協購販推進会議の開催
- 購買事業と連動した系統ブランド資材の普及促進
- 漁協購販推進委員長への各種情報提供

### 平成30年度の具体的推進目標

- (1)ぎょれん購買部門との連携による系統ブランド資材評価推進委員会活動等の実施
- (2)ぎょれんと漁協購販推進委員とのパイプ役である漁協委員長・地区委員長への情報提供の継続
- (3)漁協購販推進委員会・地区三連合同研修大会への参加推進・活動内容の充実



(協同の力DVD表紙)  
「協同の力」で購販推進活動を進めます

### 小樽

この時期の風物詩となっている小女子漁が後志沿岸で4月下旬より解禁となりました。解禁直後の水揚げは低調に推移し、一時は1箱2万円(10kg入れ)を超える浜値も見られました。5月中旬に入り、例年より遅れて水揚げがまとまり始め、前浜が活気づいています。また、管内ではうに漁が各地で解禁となりました。ハシリから数量はまとまっており、今後も夏まで漁期が続くため、浜が大漁に沸くことを祈念しています。

### 室蘭

当管内では4月中旬から始まっている管内春定置ですが、本鱒を中心とした水揚げがまとまってきており、5月21日時点で本鱒は1日3000本ほど、時鮭が300本前後の水揚げとなっています。また、宗八、真がれいを中心としたかれい類が定置・刺網合わせて漁が増えてきており、今後の水揚げに期待したいです。生産者の方々の安全操業と大漁を祈願しています。

### 根室

北方領土・貝殻島周辺の棹前昆布漁解禁を前に、歯舞漁協では5月17日に前浜昆布の資源調査が行なわれました。昨年は流水被害により昆布が削られ、実入りが悪かったことから生産量も大幅減産となっていました。今年は流水の影響もなく、生産状況とも良好であったことから、豊漁が期待されます。関係者におかれましては、今後も皆様の安全操業と益々の豊漁を祈願しています。

### 留萌

当管内のほたて稚貝の出荷は、現在多くの地区が終了しており、まだ出荷が終了していない地区でも、残りわずかです。幼生の出現も見られ、採苗機の投入が各地で始まりました。また、管内春漁の主役であるかれい類の水揚げが最盛期に突入り、連日各浜を賑わせています。6月にはひらめ漁の最盛期となるほか、各地でうに、なまこ漁が始まります。今後とも無事夏漁が進むことを祈念しています。

## 大漁祈願!

# news 浜のほつとニュース

### 梶山

5月20日(日)に熊石春の風物詩「熊石あわびの里フェスティバル」が開催されました。このイベントは今年で24回目を迎え、ひやま産のあわびはもちろんのこと様々な名産品を求めて多くの来場者が全国各地から集まりました。当日は天候にも恵まれ、来場者はひやま産のあわびはもちろん地元名産の様々な海産物のセットを買い求め、あわびを贅沢に使った料理に舌鼓を打ちました。

### 函館

函館管内では、6月1日から解禁となる「するめいか漁」を前に、各地で着々と準備が行われています。毎年この時期になると、海岸からは真夜中の海に煌々と灯る漁火が見られ、その幻想的な光景が風物詩となっており、多くの観光客が訪れ賑いをみせます。また、その味も格別で、旬の食材ならではの絶妙な甘みと食感の刺身が楽しめます。多くの観光客が舌鼓を打てるよう、今期の大漁と安全操業を切に願っています。

### 釧路

例年よりは多少暖かいものの、朝晩はまだまだ冷える日が続く当管内では、春漁のメインである鮭鱒漁が本格化してきました。流し網漁は今のところ水揚げが伸び悩んでおりますが、今後の巻き返しに期待しています。一方で春定置網漁は昨年を上回る水揚げがあり、今月末からはいよいよ棹前昆布漁が始まる予定です。今年は好天に恵まれることを祈っています。

### 稚内

稚内では山桜の遅い開花が楽しまれています。朝はまだ寒く暖房の欠かせない毎日です。管内オホーツク地区ではほたての本操業の時期に突入り、浜も工場もめいっぱいの稼働をしています。また、今年は利礼地区の旋網ほつかが豊漁で浜は賑わいを見せています。日々の仕事にひたすら邁進する時分ですが、今後も安全操業、大漁を心より祈願しています。

### 日高

5月に入り、日高管内では本格的に春定置網漁がスタートしました。今年は出足好調で、不良だった昨年を大きく上回るもの一昨年には及ばない水揚げ量となっています。新聞でも「えりもの時鮭が前年同期比60倍」と報道されましたが、浜では「まだハシリが良かっただけ。この調子が続くかどうか…」という不安の声も聞こえています。春定置網漁は7月中旬まで続きますが、このまま豊漁が続くことを期待しています。

### 北見

肌寒い日々が続いていたオホーツク海ですが、6月に入りようやく暖かさを感じられるようになりました。当管内では沿岸定置も始まり、旬のさくらますや時鮭が水揚げされています。また、6月からはいよいよ管内主要魚種であるほたての本操業が始まります。忙しさを増していきますが、皆様の今後の安全操業と大漁をお祈りします。

## みなさんのお便りをつくるページです。なみまる おたより箱



今年は何年より早く桜が咲きました。何かうれいそうですね。  
(小樽市 宮古登業さん 22)

今年の桜もきれいでしたね。でもGWはお天気があまり良くなって残念でした。  
(函館市 ふくふくさん 36歳)

うに漁が5月15日から始まりました。大漁を願います。  
(小樽市 宮古知行さん)

父が働いている漁場の船は鱒が多くとれているそうです☆皆さんがキゲン良く、体に気をつけてお仕事頑張ってくださいな〜と思います。  
(新ひだか町 葛野智美さん 41歳)

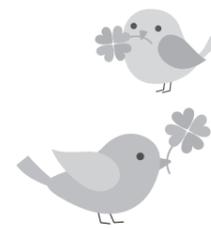
早いものですね。もう五月。ついこの間まで雪があったのに…。今は空高く揚がるこのほりもあまり見られなくなりましてね。私どもの孫の家でもゆいゆいかぶとを飾っています。このほりよりは飾りやすいのでしょらね。  
(函館市 わかばねさん 67歳)

GW中に厚田の朝市で帆立を買に行きBBQをしました!あいにくの雨で桜は見れませんでした!が美味しい帆立と美味しいお酒と楽しい時間を過ごせました!!  
(札幌市 週一BBQさん 25歳)

浜のおかあさんレシピを毎月楽しみにしています。皆さん色々工夫しているんですね。カラーなのがなおいっそう食欲をそそりますね。  
(初山別村 白府美恵子さん 60歳)

北海道の暖かい日はあつという間に過ぎていくので、貴重な晴れの日は大さん出かけたんです。  
(滝川市 sniroriさん)

春なのに寒い毎日…。早く暖かくなつて、お花を見たり散歩したいです。  
(斜里町 鈴木美保子さん 68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6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) 6月22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ページの間違いさがしの答え



台北の三越には鮭フレーク(左)や玉冷(右)がありました

先日、母と二人で台湾旅行に行ってきました。台湾ならではお土産を買おうとコンビニや地元の小売店に行つたのですが、棚には「北海道」と書かれたものがたくさん…。日本と全く同じ包装の商品もあり、どこにきたのかわからなくなりそうでした。そんな台湾でも北海道産秋鮭やほたて、昆布を発見!!そのブランド力に誇らしい気持ちになりました。  
(矢幡)

### 編集後記

今年のファイターズは主力選手がチームを離れ、開幕3連敗と最悪のスタートでしたが、少ないチャンスを生かし5月21日現在パリーグ2位と善戦。大いに元気づけられます。加えて平成の怪物と呼ばれた松坂投手(中日)の復活は、体のあちこちに故障を抱える中高年世代としては、あきらめずに挑戦する「お手本」になります。失くしたものを嘆くより、いま持っているものを大切にしよう!近頃つくづく美感する格闘家です。  
(阿部)

## 船では全員着用 ライフジャケット

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

ささっと簡単、食卓を彩る一品

# 大根とほたての 流氷サラダ



今回は「大根とほたての流氷サラダ」をご紹介します。食卓を涼やかにする一皿は、プリプリのほたてと、シャキシャキの大根がコクのあるドレッシングと相性抜群ですよ。

## 材料(4人分)

・大根…1/4本	ドレッシング(A)
・塩…少々	・味噌…30g
・ほたて…4個	・砂糖…小さじ1
・ミニトマト…8個	・料理酒…小さじ1
・青じそ…4枚	・マヨネーズ…50g

## 作り方

- ① Aの材料を混ぜ合わせ、ドレッシングを作る。
- ② 大根を千切りにし、塩で揉む。3分ほど置いたら、洗って水を切る。
- ③ ほたてを繊維に沿って食べやすい大きさに切り分ける。
- ④ 塩を入れたお湯でさっとほたてを茹でる。
- ⑤ 大根と冷ましたほたてを混ぜ合わせて、お皿に盛りつける。
- ⑥ お皿にミニトマトと青じそを盛り付け、ドレッシングをかけたら出来上がり。



頓別漁協

高松 美津枝さん



猿払村漁協

沖野 好子さん