

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



8

2018
No.358

[うみ・なかま コミュニケーション]

北 海 道
ぎょれん



特集

北海道の昆布 2018

第26回 漁師さんの出前授業



昆布の生産・消費量の回復に向け、各種施策に取り組んでいきます

世界無形文化遺産として「和食」が登録されてはや5年。昆布は、うまみやその減塩効果から、世界的に注目されている一方で、国内では簡便調味料の普及等により、だし昆布を中心に消費が低迷しています。生産数量も、昆布漁業者の担い手不足や高齢化、環境の変化といった様々な要因により、かつては3万トンの生産数量が今や7割以下となり、増産が緊急の課題となっています。

今回の特集では、北海道昆布漁業振興協会、北海道こんぶ消費拡大協議会と連携してぎょれんが取り組む消流宣伝事業の内容と、今年の全道の昆布の生産見込み、増産、異物混入撲滅に向けた取り組みについてご紹介します。

宣伝・普及啓発活動、機能成分研究、食育活動の3本柱で昆布の魅力をPRします

今年度の宣伝・普及啓発活動は、昨年度に引き続き各種イベントへのブース出展、新聞・雑誌への記事広告の掲載を行うほか、昆布に関するラジオ番組の放送や、札幌市営地下鉄での広告宣伝など新規事業も展開。様々な対象に昆布の良さを伝えられるよう、包括的に宣伝を行っていきます。

機能成分研究は、今年度で4年目の事業になります。昆布の様々な機能や効能について、各種研究機関と連携し、科学的な見地から研究を行っています。今年度は、これまでの研究で得られたデータを論文化し、世間に公表することを目指して取り組んでいきます。

食育活動も、新たな実施校を加えての展開を予定。より多くの児童・学生に昆布の食文化や栄養を伝えます。

新聞・雑誌に昆布の特集記事を掲載します

今年度で3年目となる、読売新聞全国版への全面広告を今年も実施します。昆布の美味しさ・健康作用を中心に、読者の方々に昆布の魅力を余すことなく伝えます。

また、マタニティ情報誌「ひよこクラブ」へ昨年度に引き続き記事広告を掲載。昆布が子どもの体や味覚の形成に与える嬉しい作用について特集します。実践しやすい昆布の離乳食レシピも掲載し、家庭での昆布の使用機会の創出を目指します。



大盛況の会場で昆布をPR

外と簡単。ぜひ真似したい」といった声を聞くことができました。

今回、13、000人以上の来場者が参加した同イベント。今後の開催地でも多くの方に昆布の魅力を伝えるていきます。



昨年の「ひよこクラブ」の記事広告では、うまみを生かした離乳食のレシピを記載しました

4年連続で

「ウーマンエキスポ」に出展

昆布で美しく、健康に！働く女性に昆布の魅力を伝えました

今年で4年目の参加となった「ウーマンエキスポ」は、働く女性を対象とした総合イベントです。女性の健康や美容、趣味に係る様々な企業が参加し、働く女性のために役立つ情報や体験を提供しています。今年度は、5月の東

宣伝事業を担当する
販売企画部 平野部長に
お話を聞きました。



販売企画部 平野部長

昆布を学ぶ食育授業は幅広い年齢を対象に実施

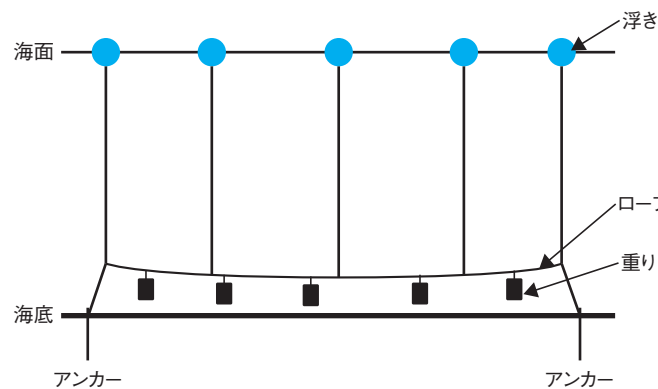
今年度は、新たに東京の高校、沖縄の専門学校で食育授業を展開するほか、東京で学校給食に携わる栄養士向けに道産水産物に関する講座と調理実習を実施。学校給食に昆布を取り入れるメリットを伝えます。

また、過去から継続実施している保育園・小学校の昆布食育授業についても、道内と関東での展開を予定しているほか、大学・専門学校についても全国で展開予定となっています。

さらに、北海道「コンサドーレ札幌」の「食育＆スポーツ教室」も継続実施。7月の斜里町をはじめとして、道内全3カ所で開催する予定です。今後の実施内容については、なみまるくんで随時ご報告します。



7月に開催された北海道コンサドーレ札幌との「食育＆サッカー教室」の様子は本誌インフォメーションで詳しくお伝えしています



どぶ漬けロープ設置施設の一例。各地区の海中環境に合わせて設置方法を協議していきます

平成25年度から事業実施した人工種苗投入実証試験に代わる新たな増産対策として、昆布の胞子と海水を混合した液にロープをどぶ漬けし、海底に設置する簡易的な養殖事業を全道的に試験します。

この事業は、設置後に間引き等の作業を行わず、天然昆布の海中環境に近い状態で試験を実施します。

北海道昆布漁業振興協会と連携した生産振興への取り組み 新規増産対策どぶ漬けロープ事業

協会と連携し、生産数量の減少を阻止し、増産に転じるための様々な取り組みを実施しています。



昆布の機能性を生かせるレシピを掲載し、様々な人へPRを図ります

年々進化するインターネット環境を利用した宣伝活動としては、日本一の利用実績がある「クックパッド」での特設ページを今年度も開設します。

また、病気による食事制限などで食生活に悩みを抱える人々を対象としたレシピサイト「おいしい健康」に、昆布を活用したレシピを掲載します。昆布の高い機能性を生かし、健康に心配のある方でも安心して食べられるレシピを提案し、昆布が健康づくりやメタボに作用することの周知を図ります。

昆布の情報については、ぎよれんのホームページでも発信していく予定です。

今年もインターネットを利用した宣伝を行います



昨年度の懇談会でも活発な意見交換が行われました

例年、北海道昆布漁業振興協会主催で、各地区の生産者の代表者による「昆布漁業に関する懇談会」を開催しています。ここ2年は若手生産者による昆布の増産に向けた諸課題などについて意見交換し、それを今後の生産振興に反映させてきました。この懇談会は、今年度も引き続き開催する予定です。

また、懇談会の中で、増産に向けた諸課題については、地区によってばらつきがあることが判明したことから、今年度は地区ごとに懇談会

昆布漁業に関する懇談会と地区別懇談会の開催

施し、生産者の負担が少ない方法で増産を目指しています。

現在、各漁協に事業の詳細を説明し、試験実施希望漁協を募っています。約2年間の経過観察を行い、試験の有効性を検証していきます。



毎年好評の料理教室では、秋鮭やほたてとともに昆布の美味しい使い方を紹介しています



全国で料理教室を展開する「ホームメイドクッキング」と共同で、今年も料理教室を全国30カ所で開催します。大人向けのほか、親子向けの料理教室も毎年好評で、旬を迎える生秋鮭やほたてとともに、昆布の調理法を伝えるこの教室には600名以上が参加する予定です。

この料理教室は大変人気となっており、毎年参加するリピーターも多くいます。今年度は、出汁としてだけでなく、出汁がら昆布を活用した、昆布の漬物やドレッシングもメニューに盛り込んだ充実の内容を予定しています。

毎年大好評「北海道の海の幸料理教室」を今年も全国で展開



ポスターは8,000枚印刷され、漁協を通じて生産者に配布されます

毎年継続して異物防止対策を行っていますが、昨年度に引き続き、啓発ポスターを作成し、生産者へ配布します。

新しいポスターでは、特に異物混入事例の多い、石とブルーシートについて記載しています。実際の混入事例の写真や、浜での具体的な対策案を紹介しており、読み物としても活用できる内容となっています。

このポスターを参考に、生産者の方々に注意喚起や対策を実施してもらい、異物混入撲滅の実現を目指していきます。

異物混入防止対策の継続

を開催し、課題の抽出とその解決に向けた取り組みを行っていきたくと考えています。そのなかで、昨年度作成した昆布作業工程DVDの上映、過年度実施していた人工種苗投入試験の結果報告、中国の昆布養殖技術交流の結果報告など、今まで行ってきた振興協会としての事業報告も行っています。

平成30年度の全道の生産量は、6月末時点の調査で15、836トンを見込んでいます。昨年度は全道的に天然昆布の繁茂状況が芳くないことに加え、道東地区において流水の被害があったことから、全道生産量は13、260トンと過去最低の生産量となりましたが、今年度は、大きな自然環境に起因する昆布への被害も無く、天然資源が一定数量回復見込みとなっていることから、増産の見込みとなっています。しかし、近年の漁期中の天候不良や着業者の減少により、安定した昆布生産を維持することが困難になってきています。

このため、ぎよれんでは、北海道昆布漁業振興

平成30年度の生産見込みは15,836トン

共販部 大潟部長に
お話を聞きました。



共販部 大潟部長

今年の昆布生産見込みと資源増産・安全安心に向けた取り組みについて



初めて見る刺し網やえび籠など、本物の道具に触ってみました!



定置網の模型で秋鮭漁の紹介

第26回 漁師さんの出前授業



こんな授業、毎日あったら楽しいな。
漁師さんありがとう!



先生の感想 5年1組 上野 哲生 教諭



5年生の社会科は産業や地理が中心で、6年生の社会で学ぶ「歴史」に比べ、ストーリー性がなく、授業としての人気は高いとは言えません。しかし今回は本物の漁師さんによる授業であり、船上で働く様子から始まり、本物の漁具の紹介、お魚クイズ、漁師さんによるロープワーク、質問タイムと、子供達の授業への集中力が切れないよう、多くの工夫が凝らしてありました。生徒の表情で北海道の漁業に強い関心を持ってくれたと感じました。講師となったお二人とも、とても優しく漁業について教えてくれたことに深く感謝しています。私もたくさんのことを学ばせて頂きました。本当にありがとうございました。



開校145周年と長い歴史を誇る札幌小学校

漁師さんのプロフィールと感想



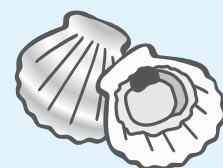
プロフィール
●道漁青連 渡島地区会長
砂原漁協
にわ 史昌さん
(たこ漁)

最初は少し緊張しましたが、聞いている子供たちの反応も良く、私も楽しく授業を進めることが出来ました。街の子供なのに意外と魚について知っていて驚きました。授業では漁協の購買部から借りてきた新品の「たこ箱」が活躍してくれました。普段やっているロープワークはうまくいきましたね。



プロフィール
●道漁青連 小樽地区会長
石狩湾漁協(厚田地区)
なか い 健太さん
(ほたて漁業・刺し網漁)

子供たちの「魚ばなれ」が心配されるなか、今回の出前授業で本物の漁具について説明を聞いたり、直接触ったり出来たことで、漁業に興味を持ってもらったことは、とても良かったと思います。これからも、仲間の青年部活動の手本になるよう頑張ります。



授業の始めに、沖で働く漁師さんの仕事をDVDで学びました!



漁師さんの魚種に合わせて「ほたて」や「たこ」のクイズに挑戦しました!



給食をごちそうになりお別れの時、二人の漁師さんに歌のプレゼントがありました。「みんな、応援の歌をありがとう!」

小学校で学ぶ社会科は、身の回りの仕事や産業、地理、日本の歴史等について学習し、社会で生きていくためにとても大切な内容です。中でも5年生では産業の様子を学び、生活との関連を理解し産業の発展に関心を持つような授業が進められます。本来、産業としての漁業については秋に学びますが、札幌小

校では「漁師さんの出前授業」が一層の「学び」につながるよう、漁業の学習を先行してくれました。二人の漁師さんの活躍もあり、教科書では学べない多くのことを学んだ生徒達。お別れの時、漁師さんへのエール(応援)を込めて全員で歌を合唱してくれました。「漁師さん明日もがんばれ〜!」

6月28日(木)、札幌市立札幌小学校で北海道漁協青年部連絡協議会(道漁青連)と「ぎょれん」が共催して、通算26回目となる「漁師さんの出前授業」が行われました。参加した5年生44人は、北海道の漁業について学ぶとともに、漁師さんに関連したお魚クイズに挑戦。「見て、聞いて、漁具に触って、漁師さんに質問して」と、会場となった3階多目的ルームは参加児童の歓声に包まれました。

高いテーブルの休憩スペースは、ちょっとした打ち合わせや試食にも便利



お洒落な商談スペースには電源も完備



テストキッチン(左)とプレゼンテーションルーム(上)は、使い勝手も良いと好評



見通しのきくワンフロア

移転で大きく変わったことの一つが、これまで業務と管理に分かれ、2階にまたがっていたフロアが1つに統合されたことです。これにより、他部の職員の在席状況が互いに把握しやすくなり、業務の効率化が図られるとともに、「コミュニケーション」の活発化が期待できます。

通勤や出張、視察も楽々！アクセス抜群の好立地
新事務所は東京駅までほぼ1本道で1・4キロ、JRと地下鉄の3路線の駅からも徒歩10分圏内という好立地にあります。
周囲には公園も多く、四谷怪談のいわれがある神社があるなど、歴史のある土地。建物のすぐ隣には隅田川の支流が流れ、潮の匂いを感じることがある場所です。



東京支店が移転しました より良い環境で一層業務にまい進します！



東京支店新住所
〒104-0033 東京都中央区新川2丁目9番11号 PMO八丁堀新川4階
TEL (03) 5117-2377

関東甲信越と中部、北陸を営業範囲とする東京支店は、これまで築地市場からほど近い場所で業務にあたってきました。しかし今回、これまでの場所から北東に1キロ弱の新築の建物に移転し、より良い環境のもと盛漁期を迎えます。新たな東京支店は、9階建ての建物の4階フロア。同じ建物の5階には、関連会社の株式会社ぎょれん北光東京支社が入居し、これまで同様円滑な連携が期待されます。

6月18日(月)より、東京支店が移転しました。今回は、新たな東京支店についてご紹介いたします。

安全・安心でコミュニケーションを促進する環境へ

この物件の一番の長所は、なんといっても耐震性の高さ。以前のぎょれんビルは築44年を超えており、大規模な地震災害などに対して不安がありました。移転先は官公庁や病院で採用される耐震構造が用いられています。

また、災害時・停電時に備えた電力系統の確保や災害用備品の確保もされており、職員はもとより、来訪するお客様の安全も守られます。

さらにビルの警備体制も向上。入館やエレベーターの使用の際にはICカードが必要で、不審者の侵入を防ぐことができ、安心して働ける環境となっています。



高い天井まである棚は収納力と防災性能を兼ね備えています



(株)ぎょれん北光東京支社は1つ上の階に入居しています

山口参事兼東京支店長に

お話を伺いました



山口参事兼東京支店長

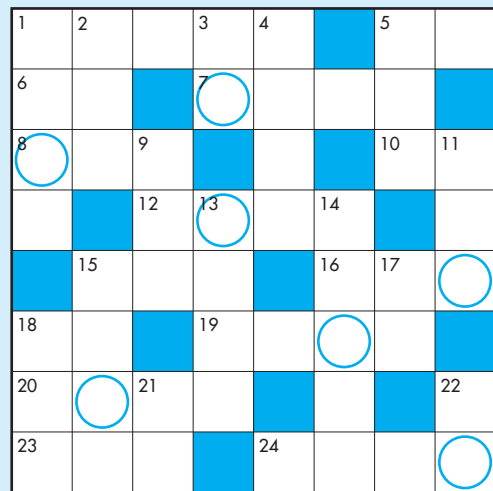
今年10月11日に築地市場は豊洲に移転します。そして、昭和49年に築地に建築され、本会首都圏の販売拠点であった東京支店が6月18日に八丁堀新川に移転しました。

これまで44年の長きに亘り、様々な歴史を刻み、数多くの諸先輩職員を輩出した築地水産ビルですが、老朽化が顕著となり、耐震性もないことから、移転することとなりました。

移転に当たっては、支店職員50余名を同じフロアに集約させ、部門間の連携を一層強化するとともに、今後の営業力増強に備え、10名程度の増員にも対応できること、不測の事態に備え、高水準の耐震性に加え、帰宅難民対策にも十分対応できること、一般職の採用に配慮し、交通の便が確保されていること等を充分検討し選定されました。

この移転を機に、職員一同、道産水産物の首都圏での販売拠点として、心機一転取り組みますので、上京された際には、是非お立ち寄り下さいますようお願い致します。

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。



7月号の解答と当選者
ナガシウメン

(八 雲 町) 菊地 亜実さん
(釧 路 市) ノコの 娘さん
(枝 幸 町) 炭谷真紀子さん
(利尻富士町) 佐藤みちえさん
(秋田県大仙市) 佐々木実季さん

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。夏の風物詩と言えば、プール、麦茶、花火等が挙げられます。お盆や夏祭りもあり、外に出る機会も増えますね。まだまだ日差しの強い日が続くので、外に出るときはこれをかぶると、空気をよく通り熱が放出できるため熱中症対策になりますよ。

タテのカギ

- ① ゴッホの絵でも有名な太陽の花
- ② 葉の値段
- ③ キシリトール入りのは虫歯予防の効果も
- ④ 日頃の食生活で病気を予防するのが「○○○○同源」
- ⑤ 日焼けも度を越すとこうなる
- ⑨ DHAやEPAが多い食材
- ⑪ この蒲焼は土用の丑の日によく売れる
- ⑬ 百獣の王
- ⑭ この日を過ぎたら秋
- ⑮ 石鹸水に息を吹くとできる○○玉
- ⑰ 熱中症が増える季節
- ⑱ 地方裁判所の通称
- ㉑ 昨日は味方、今日は?
- ㉒ ヤブから出てきてビックリ!

ヨコのカギ

- ① 煙草は○○○○○あって一利なし
- ⑤ そこにあるから登るとか
- ⑥ おめでたい常緑樹
- ⑦ 蚊に刺されにくくなる「○○○○○スプレー」
- ⑧ 歳を重ねてもいつまでも保ちたいですね
- ⑩ 3位の人が貰えるメダルは?
- ⑫ 人の身体は○○○○○人形のようなもの
- ⑮ 竹製の剣道用具
- ⑯ 十割蕎麦には入っていない
- ⑰ へそで沸かすとはチャンチャラおかしい
- ⑲ ○○○○育ちの花より生命力が強い雑草
- ㉑ 「仙人掌」と書く植物
- ㉒ 陽気⇄
- ㉒ したい時には親はないと言われる

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



【本間さんご一家】 本間 庸高さん(33歳)、景さん(32歳)、唯愛ちゃん(8歳)、瑳良ちゃん(5歳)

※写真は庸高さんの父 貞徳さん、母 清美さん、姪の凛ちゃん、乙桃ちゃんと共に

「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、いぶり中央漁協の本間さんご一家です。

より高く売れる魚にするため、考える漁師になりたい

夏は毛がに、秋から冬は助宗だら、春にはえび籠、つづ籠を営む庸高さん。祖父の代から数えて三代目の漁師となりますが、高校卒業後には社会人野球の選手として地元のクラブチームでプレーしていた経験があります。結婚を機に漁師となり、既に12年目。「最初は中卒・高卒で漁師になった人たちとの漁師歴の差をバネに成長しようと頑張ってたね。今は、一緒に船に乗る父も俺の仕事に口を出さなくなったかな。成長できているんだと思います」と笑います。

庸高さんは今春から胆振地区漁青連の会長や青年漁業士も務めています。「青年部の視察研修で九州に行ったときに、活魚水槽での安定的な出荷と価格形成を知り、自分たちでも導入できないかと考えています。これからは魚を獲ってくるだけではなく、どうすればより高く売れる魚になるのか、考える漁師

になりたい。胆振地区の青年部が協力して、札幌で催事に出席できたら面白いな」と話してくれました。

パパが大好き 元気いっぱい姉妹

景さんは近隣の苫小牧出身。冬の助宗だら漁の際には陸仕事を手伝っているそうで、「助宗だら盛漁期は厳寒期なので、なにより寒さが堪えますね」と苦笑して話します。

姉 唯愛ちゃんはアクティブで外遊びが好きな小学3年生。妹の瑳良ちゃんはひょうきんな年中さんです。性格はどちらもパパ似という姉妹について、景さんは「2人ともパパのことが大好きで、漁師の仕事も「かっこいい」と言ってます。獲ってくるつづ貝やえびは大好きのおやつなんです」と教えてくれました。

親族集まってるバーベキューやお盆のキャンプなど、夏のイベントが目白押しの本間家。今年もにぎやかな夏になりそうです。



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。

ぎょれん×北海道コンサドーレ札幌 食育&サッカー教室が開催 斜里町の子供たちがサッカーの技術と 食の大切さについて学びました

03

7月7日(土)、斜里町陸上競技場にて、今年1回目となる「ぎょれん×北海道コンサドーレ札幌 食育&サッカー教室」が開催され、斜里町のサッカー少年団の子どもとその保護者約60名が食育教室に参加しました。

食育教室では、ぎょれんの食育DVDを使い、北海道の海で育つ水産物の紹介とそのすぐれた栄養について伝えました。続いて北海道コンサドーレ札幌管理栄養士の小松信隆さんが、試合に生かせる栄養学を伝授。栄養についてのクイズには子どもたちも積極的に参加し、学んだことをしっかり復習していました。

そして、食育教室のあとはお待ちかねのサッカー教室。北海道コンサドーレ札幌ジュニアスクールコーチら2名の工夫を凝らした指導のもと、約1時間半にわたり体を動かしました。



あいにくの空模様でしたが、雨の中でも子どもたちは元気に指導を受けていました



食育教室のみ聞きにきた地元の方もいらっしゃいました

全道から集まった漁協職員が研鑽を積みました 一般職と管理職を対象とした研修会が それぞれ開催されました

04

7月11日(水)～7月13日(金)に漁協の一般職員を対象とした全道漁協職員研修会が、7月25日(水)～7月27日(金)には漁協の部課長を対象とした全道漁協部課長研修会が、札幌の第1水産ビルで行われました。

一般職員研修会では、19名の漁協一般職員が参加し、漁業・漁協をめぐる情勢をはじめ、漁業法、水協法、漁業協同組合論、漁協のコンプライアンスについて学びました。外部講師による実習では、参加者が自己の仕事経験を振り返り、それを踏まえてコミュニケーションスキルアップと仕事における問題解決方法について学びました。

部課長研修会では20名の漁協管理職が参加し、漁業・漁協をめぐる情勢のほか、組織の不祥事発生の未然防止について事例を交えて学びました。また、外部講師を招いての実習では、管理者としての役割やリーダーシップの発揮、コミュニケーションに関するグループワークに取り組みました。

いずれの研修でも参加者は真剣な面持ちで取り組み、日頃の業務に生かせるよう研鑽を積んでいました。



長時間にわたる講義も真剣な表情で受講(一般職員研修会)



グループワークでは盛んに意見の交換が行われていました(部課長研修会)

組織的密漁に対して地域が一体となって防止対策に取り組みました 小樽地区でなまこ密漁防止対策合同一斉パトロールが 実施されました

01

6月27日(水)、28日(木)の2日間にわたり、神恵内村、寿都町、蘭越町にて関係漁協や小樽地区及び北海道密漁防止対策協議会、小樽海上保安部や警察など取締機関から約50名が参加して夜間に合同一斉パトロールが実施されました。

小樽地区では、なまこなどを狙った悪質な組織的密漁が横行していることから、地域が一丸となったパトロールの重点的な実施により組織的密漁の根絶に向けた対策に強力に取り組んでいます。

今回のパトロールには道の漁業取締船海王丸も参加して沖合から投光器で沿岸を照射して警戒に当たったほか、警察による検問も行われました。

北海道密漁防止対策協議会では、今後も関係機関と連携して密漁防止対策の更なる強化に向け取り組んでいきます。



神恵内村では小雨が降り見通しが悪い中でのパトロールとなりましたが、たくさんの人が参加して密漁に目を光らせてました

第56回北海道漁業協同組合長会議に係る決議実行要請を行いました 北海道漁業の成長産業化に必要な施策の実現を、 国および道に強く訴えました

02

6月14日(木)に開催された第56回北海道漁業協同組合長会議の決議に基づき、ぎょれん川崎会長をはじめ各系統団体長並びに各地区漁協組合長会会長を要請団として、国や道を始めとした関係機関に要請を実施しました。

6月15日(金)、道庁を訪れた一行は、道知事や道議会正副議長、道議会各会派へ、6月19日(火)～20日(水)には農林水産大臣、水産庁長官の他、水産関係主要国会議員及び本道選出国會議員らに対し要請を行い、①資源回復・増大と資源管理の高度化に係る次期浜の活力再生プランへの支援対策、②漁業の成長産業化に向けた漁業経営安定対策、③地球規模の自然環境変化等に対応する漁業環境保全対策の推進という各決議項目の実現を強く訴えました。特に、漁船リース・機器等導入事業の予算拡充や、密漁被害防止対策、クロマグロ等の資源管理対策、現行漁業権制度の維持などについて強く要望しました。

各要請先からは、北海道漁業が抱えている課題とその解決に向け、尽力していく旨の回答が得られました。今後、各決議内容の実現に向けて、関係機関と連携の上取り組んでいきます。



辻副知事に要請書を手渡しました



齋藤農林水産大臣へも要請

浜の力になるために 一浜とぎょれんが連携して課題に取り組む 第1回



北海道ほたて漁業振興協会 第44回通常総会



右：旬期に全国各地で展開される宣伝活動も安定的な消流には欠かせません(秋鮭流通対策協議会)

左：毎年6月には系統や他団体とともに総会が開催され、事業報告・計画案の協議などが行われています(ほたて漁業振興協会)

○北海道昆布漁業振興協会



稚貝から製品まで、安定した供給・流通となるよう努めています



道ほたて漁業振興協会」は誕生しました。現在では全道46会員で構成され、稚貝の安定供給やほたて製品の流通対策、消流宣伝、地方独立行政法人道立総合研究機構と連携した生産基盤整備対策のほか、北海道や北海道ほたて流通食品協会と連携して、貝毒・衛生対策事業も行っています。

今後も、ほたて漁業の一層の振興のため、より良い生産・流通環境づくりを行っていきます。

昆布の減産傾向が続くなか、全道的な昆布漁業生産振興に向けて2013年(平成25年)に設立されたのが「北海道昆布漁業振興協会」です。昆布普及協議会と北海道昆布漁業振興協議会が合併し、昆布の安定的な生産、将来を見据えた昆布漁業の生産振興を目的としたこの団体では、昆布の減産要因の解明や、生産安定化試験に取り組んでいます。

産地・消費地支店管轄の団体

小樽支店	小樽管内産地市場連絡会議、道ほたて漁業振興協会小樽支部ほか
函館支店	渡島地区漁業環境保全対策協議会、胆振渡島すけとうたら刺網漁業協議会ほか
室蘭支店	胆振管内産地市場連絡会議、胆振太平洋ホッキ貝振興協議会ほか
日高支店	日高地区共販推進委員会、日高管内産地市場連絡会議
釧路支店	釧路昆布普及協議会、釧路水産用水汚濁防止対策協議会ほか
根室支店	根室管内秋鮭対策協議会、函館税関保稅会根室地区保稅会ほか
北見支店	オホーツクサーモン宣伝協議会、北見管内産地市場連絡会議ほか
稚内支店	宗谷管内毛がに資源対策協議会、利礼ウニ販売協議会ほか
留萌支店	留萌管内帆立漁業者連絡協議会、留萌管内お魚普及協議会ほか
東京支店	海を守るふーどの森づくり野付植樹協議会、枝幸「魚つきの森」植樹協議会、コープの森 北海道野付のお魚を増やす植樹活動協議会ほか

地区の組合長会、専務参事会、監事協議会、青年部連絡協議会、漁協職員協議会、密漁防止対策協議会、資源管理推進委員会は各産地支店にて所管。

ぎょれんでは、ともに浜の様々な事業や課題に取り組む団体の事務局を務めています。目的や課題ごとに様々な団体があり、その取り組みや成り立ちも多岐にわたりますが、いずれの団体もより良い浜にしていこうという目的は共通です。今回から3回にわたり本所に事務局を置く各団体についてご紹介します。

協議会や委員会などの団体は、現在、本所の9部署で36、産地と東京の9支店で113の計149があります。(支店管轄の団体は左表)本所にて事務局を所管する36団体を「漁業振興」「宣伝販促」「その他」の3つに分け、今月は漁業振興を目的にした6団体についてご紹介します。

○北海道密漁防止対策協議会



漁協に配布した昆布作業工程DVDも昆布漁業振興協会とぎょれんが制作したものです

道内において横行する密漁防止に向けて実効ある対策を講ずるため、平成元年に漁協等を会員として設立された「北海道密漁防止対策協議会」。

国や道、市町村、警察や海上保安部の取締機関が取り組む密漁抑止対策と連携しながら、漁協、漁業者が自ら取り組む漁場監視活動、および密漁防止に向けた啓蒙活動を行うなど、浜のネットワークを通じた組織的な対応に力を注いでいます。

また、現在、暴力団の資金源となる組織的密漁が道内各地で横行しており、漁業者は多大な被害に苦しんでいることから、自助努力はもとより、取締の強化、法改正などを国等に求めています。



各地区に配布している密漁監視機材は、各地のバトロールで活躍しています

○北海道秋鮭流通対策協議会

平成13年に秋鮭対策基金運営委員会を前身として誕生したのが「北海道秋鮭流通対策協議会」です。平成7年から漁業者も参加して造成された対策基金が、それまでの処理的対策から末端の売り場確保を目的とした流通対策に転換する際に組織されました。

親製品及び魚卵製品の消費拡大に向け、全国の量販店・外食・中食や生協での販促活動に加え、海外マーケットも視野に流通対策を実施しています。また、北海道秋鮭普及協議会と連携し、販路拡大に向けた消流宣伝も行っています。

今後も秋鮭製品の安定消流に向け、各種対策を引き続き実施していきます。



今年も全国の量販店で宣伝活動が行われる予定です

○北海道ほたて漁業振興協会

1970年代の増養殖技術の進歩とともに、昭和48年に「北海道ほたて貝連絡協議会」が設立され、翌昭和49年に名称を変更し、「北海道

○北海道資源管理推進委員会

1990年代の資源管理型漁業の推進を受けて、沿岸漁業と沖合漁業が互いに協力して資源保護に取り組む自主ルールを定めるために設置した「北海道資源管理推進委員会」。禁漁や魚の体長による漁獲制限など、資源を総合的に管理するための全道的な協議を行います。

2年連続で水揚げ量が100万トンを下回る中、資源の維持回復が喫緊の課題となっており、その役割は今後一層重要となっていくと見られます。

○北海道水産物貿易対策協議会

国内に流入する輸入水産物に対し、北海道漁業への影響回避が適切に講じられることを目的として、1961年(昭和36年)、「北海道水産物貿易対策協議会」が設置されました。当時は、旧ソ連からの輸入にしんが年々拡大を続けており、本道沖刺しにしんが大きな脅威にさらされていたことから、輸入に対する歯止めが講じられるよう、陳情等を通じた組織運動を展開しました。

現在では、世界的な貿易自由化の流れが加速している中で、漁船漁業から栽培養殖漁業に至るまで、道産水産物に対する影響回避に向けて、秩序ある貿易が維持されるよう、国等関係機関への働きかけも含めて、取り組みを続けていきます。

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8月号への感想・ご意見など(※150字程度まで)
- ② 11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〉 8月21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
北海道ぎょれん 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



就睡で北海道に来て10年目になります。体もすっかり慣れたのか、先日実家に帰った際、内地の暑さに適応できなくなっていることに気づきました。湿度も低く、夜は涼しい環境下にいると、汗をかき体温調節する機能も衰えるのかも知れません。今では北海道と言えども熱中症になる時代。涼しく風通しの良い環境づくりや適度な水分塩分補給、しっかりとした食事など、夏の暑さに負けない体づくりをしていきたいですね。

(矢幡)

夏になると思い出す小学校6年生時代の記憶があります。

夏休みが近づく頃、午前中だけ休む生徒がクラスに数人いました。出欠の確認をする担任に報告すると、窓の外の天気を確認し、「昼から来るから心配ない」と一言。先生の予言通り彼らは午後には元気に学校に来ていました。遅刻するのは決まって晴れの日。彼らの父親が「昆布採り」の漁師さんで、友人達は「昆布干し」の手伝いをしていたのだと気付いたのは、ずっと後今年の夏は故郷稚内の友が喜ぶ、「昆布採り日より」が長く続くよう願っています。

(阿部)

編集後記

まだ今季はカラッと晴れた日がないので、残りの短い夏の間に、1日でも多く暑い日が来るのを願っています。

（滝川市 shirouさん）

ま

つてました。厚岸。地元がでるとやっぱりうれしいですね。これから毎回のしみにしています。

（厚岸町 池田恵美さん 50歳）

大雨が続いています。ウニ大丈夫かな？

夏になると20年以上前に利尻島で食べた絶品のウニの味を思い出します。私の心の風物詩です。

7月というのにぐずついた天候ですが、利尻島の名物の昆布、ウニ、ナマコの漁の真只中です。観光に来島の皆さんにもこの美味しい味を差し上げたいですね。大漁であることを祈ります。
 (利尻富士町 佐藤みちえさん 92歳)

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



実家の母（根室）が小包の中に“なみまるくん”を入れてくれました。10年ぶりに手に取りおもわず、お便りしました。

（苫小牧市 山田瑞穂さん）

長雨、時化ウニ漁も大変です。
(小樽市 宮古知行さん)

7月に入って毎日のように雲と雨の日々に昆布がどうなるのか心配ですが、西日本の大雨で大変な目に合っている皆さんにはとても気の毒な気持ちでいっぱいです。自然は味方にも敵にもなるからね。

早くも1年がすぎ、また昆布の時期がやってきました。今年は天然昆布は全然だめで養殖コンブを海から上げる作業が毎日朝早くから始まりました。ごくろうさまです。けがをしないように体に十分気を付けてお互いがんばりましょう。

（函館市 若葉さん 67歳）

桧山

江差町では、7月7日と8日に海上安全や大漁を祈願する「かもめ島まつり」が開催されました。高さ10メートルもの奇岩「瓶子岩」に、下帯ひとつの若者たちが祈りを込めて500キロものしめ縄をかける様子は、勇壮そのものです。また、6月より始まったするめいか漁は水揚げが徐々に増えはじめ、多い日には発泡で1日約9,000ケースの水揚げとなっています。今後、益々の大漁となることを期待しています。

函館

7月に入り、渡島管内では促成昆布の生産が本格化してきました。浜で昆布を干す様子を目にとると、夏の到来を感じます。今後8月にかけて各浜で天然昆布漁も解禁され、浜は更に忙しくなります。また、えさん・南かやべの定置網にはするめいかやぶりの水揚げが徐々に増えてきました。暑い時期が続きますので体調管理には注意の上、浜の増産並びに大漁と安全操業を切に願っています。

空蘭

当管内では7月12日に噴火湾内の毛がに漁が終漁となり、昨年対比106%の水揚げ数量となりました。太平洋側は7月10日より解禁されています。今年は漁獲枠の減少もあり、浜値は昨年より好調で推移しており、7月24日現在、太平洋側の毛がに水揚げ数量は昨年の8割前後で推移しています。今後の水揚げ増加と皆様の安全操業を祈願しています。

日高

管内はほぼ全ての地区で昆布漁が解禁となっていますが、例年になく雨やくもりの日が続いているため思うように操業ができず、7月20日現在、出漁日数は昨年度の約半分となっています。一昨年は盛漁期の台風被害、昨年は不漁年にあたったため、日高管内は減産が続いていましたが、今年は豊漁年に当たり水揚げが回復する見込みであることから、浜の期待が高まっています。今後好天が続くことを心から祈っています。

釧路

本州とは比べ物になりませんが、例年よりも暑い日が続く当管内では、埴前昆布漁が無事終了し、成昆布漁が始まりました。7月前半は連日の雨の影響で出漁できない日々が続きましたが、中旬以降は順調な出漁を重ねており、生産量の回復を期待しています。また、棒受けのいわしも昨年を大幅に上回る水揚げを続けており、8月以降の盛漁期に向け、浜が活気づいていくことを願っています。

根室

根室管内の夏昆布漁は、天候などにより解禁日と同時のスタートとはいきませんが、7月7日の落石・根室地区を皮切りに、歯舞地区は12日、羅臼地区が19日に初出漁となりました。昨年、落石・根室・歯舞地区においては流氷の影響により不漁となりましたが、今年は繁茂・実入りともに昨年を上回っており、今年の漁に期待がかかります。

北見

オホーツクもいよいよ夏本番を迎えようとしています。7月中旬から、オホーツクサーモンが各浜で水揚げされはじめ、賑わいをみせています。ほたて漁の本格化をはじめ、たこも順調に水揚げがされており、浜はますます活気に満ちています。8月にはほっき漁が解禁となり、順次水揚げを開始する予定です。夏漁が本格化するこれからも漁の安全と大漁を祈願しています。

稚肉

宗谷管内はようやく夏を感じられるようになり、昆布漁が解禁され、利礼地区ではうに・のな漁が本格化するなど、浜は大変活気づいてきています。また、稚内港では7月下旬よりいか釣り船が入港し、水揚げが始まっており、今年も昨年に続く豊漁となることを期待しています。各浜最盛期を迎え、大変慌ただしくなってきますが、今後も安全操業・大漁を心より祈願しています。

留萌

当管内ではうに・なまこ漁が最盛期を迎えていますが、生憎の雨模様が続き、なかなか順調に操業できずにいます。そんな中、今年は例年より早く全国からいかの外来船が集まり、昨年の倍程の水揚げとなっています。また、7月中旬からは、ほとでの分散作業も各地区で始まっており、更に浜が活気付く時期になってきています。これから当管内も短い夏本番を迎えますが、熱中症などにも気を付けて、今後も安全操業であることを祈念します。

自分の安全 家族の安心 ライフジャケット常時着用

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

バテる夏の食欲回復にぴったり

さんま餃子

浜のおかあさん

レシピ



今回は「さんま餃子」をご紹介します。

餃子は家族や友人と包むと、楽しい食卓になりますね。食欲が減退するこの季節、昆布ポン酢で食べるとあっさりしていておいしいですよ。

材料 (4人分)

- ・さんま…3尾
- ・生しょうが…20g
- ・干しいたけ(戻したもの)…1枚
- ・油…少々
- ①・人参…1/3本
- ・餃子の皮…20枚
- ・長ねぎ…1/2本
- ②・パン粉…大さじ1
- ③・卵(Mサイズ)…1個
- ④・酒…大さじ1
- ・醤油…大さじ1

作り方

- ① さんまは3枚におろして皮をはぎ包丁でたたく。
- ② 厚手のビニール袋に①とみじん切りにしたAとB、すりおろした生しょうがを入れ、手で中の材料が混ざるように揉む。
- ③ 材料が混ざったら、袋の下の方を切り、餃子の皮に②をのせて包む。
- ④ フライパンに油をひいて、③を並べて焼く。焦げ目が付いたら少量の水(分量外)を入れ、蒸し上げたら出来上がり。



歯舞漁協

櫻田 厚子さん