

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



10

2018
No.360

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

昆布の食べ方を知るまち 沖縄 昆布を巡る旅
北海道の水産物を世界に向けてPR
インターナショナルシーフードショー

なみまるくん おさかな 栄養辞典



今月の栄養素は…

「カルシウム」

身体と気持ちを支える栄養素

カルシウム

- 骨や歯の材料
- 神経細胞同士の刺激の伝達

カルシウムの主な働き

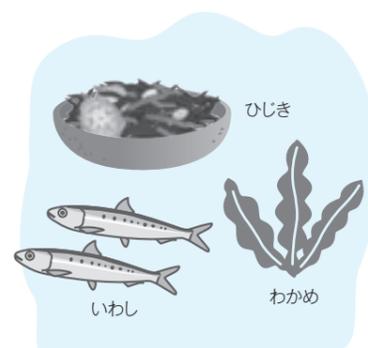
日々の天候や自然の変化に対応できるからだ作りは毎日の食事から！
わかってはいるけどなかなか足飛ばにはいかないものですね。私たちの体は食べたもので作られるのです。言い換えれば、食べ物によって理想の体を作ることができるのです。
今月は身近な栄養素「カルシウム」について学んでいきましょう。カルシウムは人の体内で最も多いミネラルで、体重の1・5%から2%を占めるといわれています。体重60kgの人だとなんと約1kgも存在することになりますね。その多くは骨と歯などの硬い組織に存在しています。残りは血液中や筋肉、神経に存在しています。
カルシウムは骨や歯の材料となるだけでなく、心臓や筋肉が正常に働くための大切な栄養素です。これが日本人には不足しているといわれていることはよく知られていますね。最近では骨粗鬆症についての知識が広がっているた

めか50代、60代の人たちのほうがちんとカルシウムを摂取しているそうです。学校給食がある間はまだまだいいけれど、それを終えると外食が増えたり、食事が不規則になって20歳前後が一番カルシウム不足になりがちなので、若者は要注意ですよ！
カルシウムを多く含む食品といえば、牛乳やチーズなどの乳製品、煮干し、小魚、ヒジキなどの海藻類です。ただ、食べ物のからカルシウムの吸収率はあまり高くないのがつらいところ。そこでカルシウムと仲の良いビタミンD、Kなどの栄養素と一緒に摂るようにすることで吸収率が高まるんです。
鮭やいわしなどのお魚はカルシウムとビタミンDの両方を持ち合わせているので、それだけでも供給源としてはおすすめです。更に相性のよいビタミンを含む乳製品や緑黄色野菜などと組み合わせるのがよいですね。
秋鮭がおいしい季節になりました！鮭のクリーム煮は我が家のこの時期の定番メニューですが、おいしいだけではないんです。鮭のビタミンD、カルシウム、牛乳のカルシウム、彩りにブロッコリーのビタミンK。なんて、バランスがとれているメニューでしょう！
カルシウムは骨や歯を丈夫にするだけではなく、神経にも作用することは前段でもお話しし

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、北海道新聞くらし面「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。



カルシウムを多く含むおすすめ食品
小魚、ひじきなどの海藻類

ましたが、不足するとイライラしたり、神経過敏になってしまふこともあります。
旬の魚介類と相性の良い食品を組み合わせて、しっかりと栄養素を吸収し、骨粗鬆症も予防し、穏やかな気持ちで健康寿命を延ばしましょう。

[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
October 2018 No.360

01 なみまるくん おさかな栄養辞典
カルシウム

02 特集1
昆布の食べ方を知るまち 沖縄 昆布を巡る旅

06 特集2
北海道の水産物を世界に向けてPR
インターナショナルシーフードショー

10 浜の家族物語
猿払村漁協/横山 綾摩さん 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

15 特集3
道ぎょれん会秋季取引懇談会

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
猿払村漁協/横山 綾摩さんご家族です。

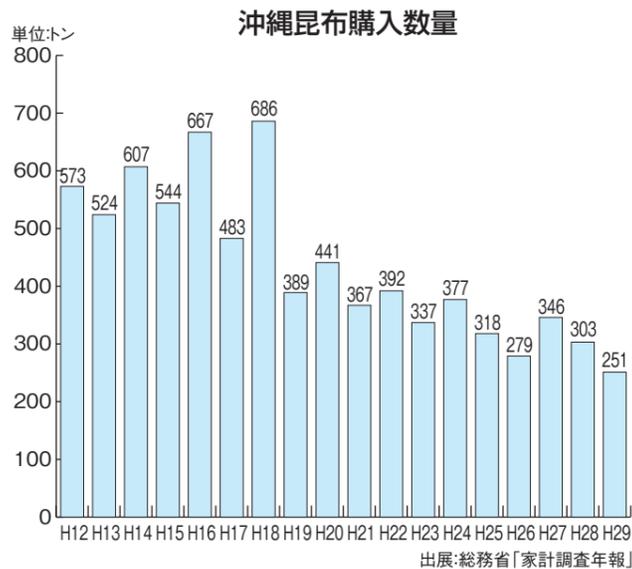
ほたて漁期中の浜鬼志別漁港。漁船もつかの間の休息(猿払村)

謹んで地震災害のお見舞い申し上げます。

このたびの平成30年北海道胆振東部地震により、被災されました皆様に謹んでお見舞い申し上げます。

一日も早い復旧と皆様のご健康を心よりお祈り申し上げます。

平成30年9月 北海道ぎょれん



昆布料理は身近な存在

新垣社長は「我が家でもクープイリチーが食卓に良く出ます。また、昆布巻は通年商材となっております。魚を芯にしたものが多いです。沖縄のお盆は、お重に料理を詰めて家族で食べるのが伝統的な姿ですが、ここにも昆布料理が欠かせません。また、沖縄そばも豚だしとかつおだしが主ですが、結び昆布がトッピングしてあることもありますし、ジューシーと呼ばれる炊き込みご飯にも昆布を入れたりしますね」と話します。

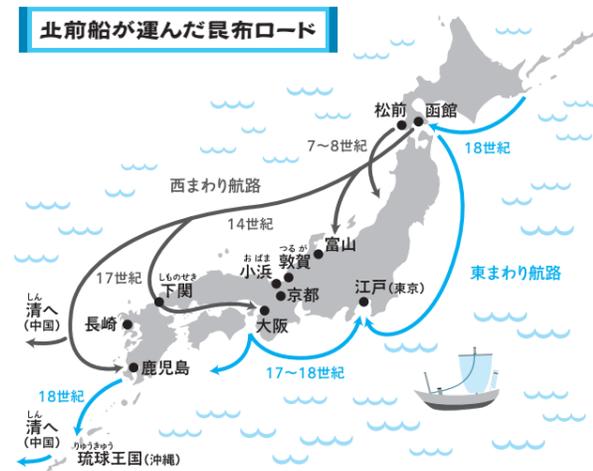
また、沖縄の学校給食では月に1回は昆布を使用した料理が出ているそう。昆布が沖縄の食文化として認知され、子どもたちにも伝えていきます。



「家庭で作ることは減ったのかもしれませんが、惣菜の購入などによる消費はまだあります。我々もすぐに使用できる商品形態や、そのまま食べられる商品の開発を行っているんです」と時代に合わせて商品開発にも余念がありません。新垣社長は「これからも安定的な生産を続けて頂けるようお願いしたいです」と笑顔で話し、今後も沖縄での昆布の消費拡大に向けて努力を続けていきます。



スーパーでも昆布の販売されるスペースはかなり広い



沖縄の食卓で活躍する棹前昆布

琉球と呼ばれたころから、沖縄では北前船で運ばれた昆布が食べられていました。昆布の購入量は1980年代には全国で1位となりましたが、平成29年度の家計調査年報では17位となっております。大きく順位を落としつつあります。

沖縄で昆布の加工・販売を手掛ける(株)新垣具郎商店の新垣社長は「購入量は以前と比較すれば減少していますが、昆布は家庭の食卓でよく出る身近な食品です」と話します。沖縄で消費

中国との、昆布を含む様々な物品の貿易の窓口となっていた沖縄。過去には購入量1位を誇り、今なお昆布の一大消費地であるこの土地では、食べる昆布の文化がごくごく身近に息づいています。

今月は、沖縄の食べる昆布の文化と歴史についてご紹介します。



(株)新垣具郎商店は昭和25年設立。今年で68年目を迎える、歴史ある企業です

される昆布の9割以上は道東の棹前昆布(長昆布)。だし用ではなく、食材として食べる人が多いので、そのまま煮て食べられる柔らかいものが好まれるそうです。スーパーでは、普通の棹前昆布、刻み昆布の他、柔らかくするため加熱した「蒸し昆布」も多く販売されており、その需要の多さがうかがえます。

(株)新垣具郎商店
代表取締役社長
新垣 英一郎さん
にお話を聞きました



自宅で簡単 沖縄料理 クープイリチーの作り方

昆布を脂でよく炒め、豚だしを煮含めるように炒り煮にした「クープイリチー」は、食卓にもう一皿欲しいときにもぴったり。作ってすぐなら昆布のしつかりした歯ごたえを、少し置いたものは味のしみた昆布のうまみを楽しめます。



- 《材 料》
- ・刻み昆布(乾燥状態)…15g
 - ・しょうゆ…大さじ1
 - ・豚バラスライス…50g
 - ・酒…大さじ1/2
 - ・かまぼこ…お好みで
 - ・砂糖…大さじ1と1/2
 - ・かつおだし…1カップ

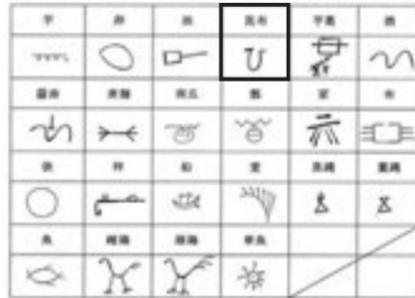
- ① 刻み昆布を水で戻している間に、豚バラとかまぼこを細く切る。
- ② 鍋に油をひき、豚バラを炒め、そこに水切りした昆布を入れる。
- ③ しょうゆ・酒・砂糖を加えひと混ぜし、かつおだしを入れる。
- ④ 昆布が柔らかくなったらかまぼこを加え、汁気がなくなるまで煮たら完成。

昆布が欠かせない琉球料理

沖縄調理師専門学校
伊狩 麻澄先生に
お話を聞きました



沖縄で発展・継承されてきた伝統的な琉球料理を守り、伝える「琉球料理伝承人」でもある伊狩先生は、「琉球料理とその発展は豚肉なくしては語れませんが、昆布や野菜との組み合わせは大変重要です」と力強く言います。「先人たちは沖縄の厳しい島しょ環境の中、限られたものの中から必要なものを選び取ってきました。昆布もその一つです。豚肉と昆布の相性はとても素晴らしい、また、祝いの席には必ずクープイリチーが作られるほど、昆布はなくてはならない食材の一つです」と話します。



『与那国島総合調査報告書』
沖縄県立博物館・美術館 2009年発行

日本の最西端、与那国島では、1600年代中ごろからカイダー字と呼ばれる象形文字が使用されており、その中でも昆布を表す文字があったそう

クープイリチーや昆布巻、ジュシーのほか、豚の足と大根、昆布を煮た「足ティビチ」、豚の三枚肉、大根、昆布を煮た「大煮」、豚の骨付きあばら肉の汁物「ソーキ汁」など、昆布を使った琉球料理は枚挙にいとまがありません。



琉球料理では、豚は『ひづめと鳴き声以外全部食べる』と言われる食材。部位ごとにそれぞれのおいさを活かした料理として調理されます(写真は足ティビチ)

に変化しつつあります。「食文化は言葉と同じで変化することもあると思いますが、昔ながらの作り方や味を学生や地域の皆さんに伝えていきたいです」と伊狩先生は話します。
昆布や豚だし、かつおだしの旨みが活きた、本来の琉球料理の味を知らないであろう世代も増えていく中で、食育を通して子どもたちにももっと琉球料理を食べしてほしいという伊狩先生「繰り返しになりますが、琉球料理には昆布は豚肉と並び、本当に欠かせないものです。今回、食育講座で昆布生産の様子を知り、私たちの使う昆布は生産者の方々の努力のたまものなのだ、改めて感謝しています。皆さんが大変な苦勞をして昆布を漁獲し、出荷していることに敬意を払います。我々も、そんな昆布をもっと食べ続けてもらえるよう、若い人たちに伝えていきたいと思います」と話してくれました。



豚とかつおだしの旨みを生かす料理ソーキそばは、昆布やこちらも琉球料理に多様されるねりものなどの具がさらに旨みを加えています

沖縄調理師専門学校で昆布の食育講座を開催しました

8月31日(金)、那覇市にある沖縄調理師専門学校で昆布に特化した食育講座を開催しました。同校では日頃から、沖縄の料理には欠かせない豚肉のさばき方を沖縄流と本州流の2通り学ぶなど、様々な授業が行われています。

参加したのは学生と教員あわせて100名。かつて購入量ナンバーワンを誇った沖縄で、調理師免許や介護食・食育に関する資格の取得のため学ぶ学生たちに、昆布の良さを伝え、昆布を使った食文化を見直してもらうことが狙いです。



様々な年齢の人が学ぶ沖縄調理師専門学校

琉球を経由した、薩摩と中国の貿易の際にも昆布は重要な交易品で、貿易とともに様々な文化を取り込み、琉球料理は発展していきました。琉球料理は中国や薩摩(鹿児島)の影響を受けながら、自国の料理として築いた宮廷料理と食同源の考えの強い家庭料理の2つのルーツを持っています。琉球王国の終焉とともに、王府で働いていた料理人が町へ降りたことをきっかけに、宮廷の昆布料理も庶民へ広がりました。琉球料理は、時短調理やポークランチョンミートの流入など、時代とともに「沖縄料理」

昆布の産地や成長について基礎的なことを学んだあとは、実際に様々な種類の昆布を触り、観察し、匂いを嗅ぎ、味わってみます。種類によって見た目のみならず、味も異なることを体験し、普段目にすることが多い、棹前昆布(長昆布)との違いに驚く生徒もいました。

実際に昆布やだしを試食・試飲して、銘柄を予想してもらった際には、だしの香りや味はもちろん、色の違いに驚く声も聞かれました。



味の嗜好は人それぞれ。自分の好みはどの昆布か確認する学生も



授業の後半は、学生に協力してもらい、調理を実演。メニューは沖縄の定番昆布料理「クープイリチー」と北海道らしさを感じさせる「たら昆布汁」です。いずれの昆布も北海道から持参したものでしたが、沖縄で使用される刻み昆布とは銘柄、刻み幅等が異なったこともあり、先生たちも興味津々で調理の様

子を見ていました。



北海道で市販されている刻み昆布(上)に比べ沖縄で市販されている刻み昆布(下)は太い

伊狩先生は、「普段、昆布を使っているのに、こんなにたくさん種類のを見たのは初めて。だしの味が違うことも体験でき、私自身とても勉強になりました。普段見る昆布が北海道から来ていることを改めて感じることで、学生たちにもとても貴重な体験になったと思います。今後の授業でも役立てたいです」と話します。





甘えびとぼたんえびの
食べ比べは海外からの
来場者にも人気



えびの殻が入った
「えびアイス」も好
評でした

東しゃこたん漁業協同組合

2回目の出展となつた東しゃこたん漁協。自慢の甘えびとぼたんえびを、刺身と素揚げの試食で多くの方にPRしました。



参加した生産部の田口部長は、「昨年の参加後には問い合わせがとて多くありました。その後継続的な取引につながっています。先も多く、参加できてよかったです。今年も多くの方にアピールしたいと思います」と話しました。

北海道の水産物を世界に向けてPR インターナショナルシーフードショー



東しゃこたん・南かやべ・厚岸・羅臼・枝幸漁協と、胆振太平洋ホッキ貝振興協議会(以下ホッキ協議会)、ぎよれんは、8月22日(水)〜24日(金)の3日間、東京国際展示場(東京ビッグサイト)で開催された第20回ジャパン・インターナショナル・シーフード・ショーに出展しました。国内外から多くの水産関係者が集まるシーフード・ショーで、道産水産物のおいしさをPRした様子をご紹介します。

過去最大となる830社が参加した 国内最大の水産展示・商談会

ジャパン・インターナショナル・シーフード・ショーは国内外から835の商社・団体が出展する、国内最大の水産展示・商談会です。水産の製造・販売・貿易会社をはじめ、製氷、包装、水槽、輸送、冷凍技術など、水産に関わるあらゆる業界が出展し、自社の商品や技術を売り込みます。海外からも、アメリカやイギリス、中国、韓国、インドネシアなど、様々な国が出展し、日本での販路拡大に向けたPRを行っています。

3日間で過去最大の約34,000 名が来場

シーフード・ショーは来場者が水産、食品に係る商社や外食、加工の他、旅行業者や通信販売業者、行政・教育関連など、多岐にわたります。

また、出展者と同様に来場者も国際色豊かで、

南かやべ漁業協同組合

真昆布の製品を中心に、多くの商品を展示した南かやべ漁協。試飲を行った新商品の手軽なだしパック「だし日和」は、南かやべ産真昆布と焼津産かつおぶし、国産のいりこのあわせだいで、関東に馴染みやすいと好評でした。



初めて出展した3年前に、会場であったアンケートで真昆布の産地としての「函館」の知名度が低かったことをきっかけに、市内の5漁協と函館市が連携し昨年「函館真昆布」としてPRを行うなど、新たな取り組みへ広がっています。



函館真昆布ポスター



北海道ブースでも英語や中国語での対応が求められる場面もありました。

農林水産副大臣もブースを訪問

開会式も行われた初日の23日には、磯崎農林水産副大臣が来場し、開会挨拶と視察を行いました。副大臣は大日本水産会 白須会長とともに北海道のブースにも来訪し、昆布だしの試飲とほっきを試食しました。道産水産物のおいしさを称賛するとともに、より一層の普及について激励いただいています。



会長より道産水産物の現状についても説明を受け(上)、羅臼昆布の実物に驚くなど(左)北海道ブースを満喫された磯崎農水副大臣

胆振太平洋ホッキ貝振興協議会

地域のほっき貝のPRを目的に3回目の出展となったホッキ協議会。

過去の出展後には地元加工業者に問い合わせがあり、商談に発展するなど、成果も出ているようです。

ブースでは、ほっきのバター焼きを試食として提供。日本人のみならず、海外からの来場者も、ほっきの大きさや鮮やかな朱色に目を奪われ、その味わいや食感に驚いていました。



大きなほっきに足を止める来場者も



試食のバター焼きの香りは北海道ブースへの強力な誘引剤となりました



道産秋鮭を使った鮭
 フレークや新商品のぶ
 りフレーク(右)も人気



北海道ぎょれん
 CM動画を流しながら、冷凍加工品、昆布巻をPRしたぎょれん。試食として提供された揚げたてのほたてフライやたこメンチカツ、レトルト煮魚のパクパクシリーズに来場者は舌鼓を打ちました。パッケージデザインをリニューアルした「昆布巻」も試食で人気のあった一品。新商品のぶりフレークとともに、手に取る来場者も多かったです。



冷凍のフライ製品は幅広い業種の来場者から問い合わせを頂きました



これまでの出展では継続的な取引につながったことも。興味を持ってブースに来てもらえば、商談につながる確率も高く、効率的に新たな取引先の開拓ができています。用意した商品カタログ100部は初日になくなるなど、多くの方に道産水産物へ関心を持っていただけました。



パクパクシリーズも骨まで食べられると好評でした

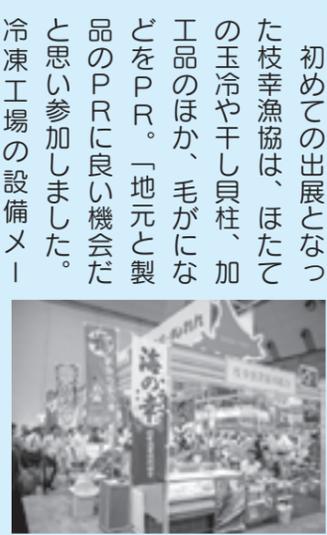
今回のシーフードショーは、20回目という節目でもあり出店者数、来場者数も過去最高となりました。北海道は、全道から6単協とぎょれんのブースで展開しましたが、組合の個性、品目の特色を生かしたブースとなり、各々盛況となっていました。来場者も国内、海外含めあらゆる業態が見受けられ、20年という歴史の中で、内容的にも充実してきているという実感がありました。我々のブースにも多数来場があり、一部商談のきっかけにもつながりましたが、相手の信用状況等も見極めながら取進めをしていく必要も感じています。今回の出店が北海道水産物の販売の一助になるよう、今後も継続していきたいと思っています。



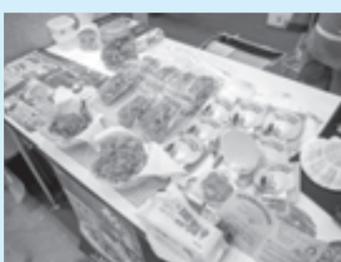
販売企画部
 平野部長

**それぞれの個性・特色を生かした
 ブース作りで盛況となりました**

**初出展
 枝幸漁業協同組合**



初めての出展となった枝幸漁協は、ほたての玉冷や干し貝柱、加工品のほか、毛がななどをPR。「地元と製品のPRに良い機会だ」と思い参加しました。冷凍工場の設備メーカーによる出展などもあり、「貴重な体験になりました」と加工部今部長。中華圏の来場者からは干し貝柱への注目度が高かった一方で、玉冷への問い合わせも。組合で製造・販売する商品のみならず、地元加工業者の商品も合わせて展示し、枝幸町のPRも行っていました。



やはり干し貝柱への注目度は高い



様々な魚種で枝幸の水産物をPR

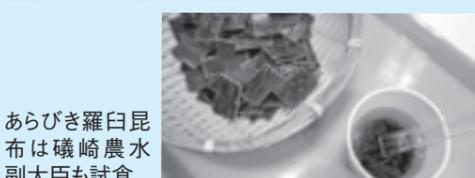
羅臼漁業協同組合



大きな羅臼昆布が目玉を引く羅臼漁協のブースでは、様々な昆布製品が並びました。統一されたパッケージの羅臼昆布製品のうち、「あらびき羅臼昆布」はお湯を入れて、来場者に昆布の味とだしの旨みを味わっていただきました。参加した、直営店「海鮮工房」の川端課長は「羅臼昆布のPRとして参加していましたが、これまでの参加の後に小売業者から問い合わせがきて、商談につながることもありました」と話します。



デザイン性の高いパッケージも魅力



あらびき羅臼昆布は磯崎農水副大臣も試食

毎年参加している厚岸漁協のセールスポイントは、通年で出荷できるかき。ブースにはかきを加工した商品やかき醤油なども並び、多彩な商品に足を止める来場者も多くいました。試食として提供されたしんの甘酢漬けやオリジナルの昆布麺は、夏にぴったりと大好評。直売店の風呂谷店長は、「毎年これがきっかけの商談があるんです。また、普段はなかなか会う事の出来ない取引先と会えるのも良いですね。新規だけではなく、既存の取引先へのアピールの機会にもなっています」と話します。



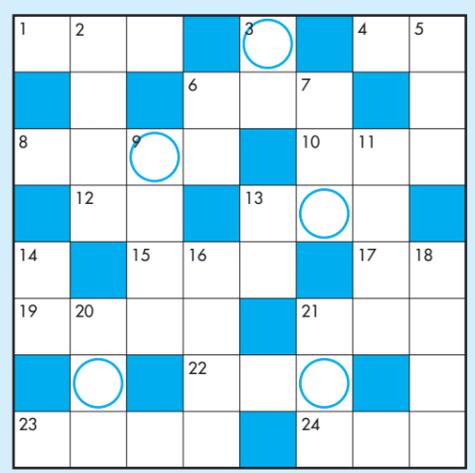
「厚岸といえばかきが有名」と話す来場者も



夏の暑い盛りの開催でもあり、さっぱりとした味付けの試食は好評でした

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。秋漁も終盤に入り、家族との時間も少し増えるのではないのでしょうか。もみじ狩りやドライブもいいですが、子供達と楽しく仮装してみるのもいいかもしれませんね。



○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。

9月号の解答と当選者
クリヒロイ

オ	キ	ア	ミ	ダ	ナ
ト	オ	タ	カ	ラ	ガ
ト	ク	ク	ン	ヤ	シ
イ	キ	タ	ン		
ミ	ス	タ	テ	マ	エ
ツ	ス	イ	ミ	ン	ウ
カ	シ	キ	リ	サ	ロ
マ	レ	ツ	シ	イ	キ

(函館市)ふくふくさん
(洞爺湖町)田畑まゆ美さん
(厚岸町)佐藤しおんさん
(滝川市)shiroさん
(千葉県我孫子市)小澤 暢江さん

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



【横山さんご一家】 横山 綾摩さん(33歳)、遥子さん(31歳)、晏士くん(5歳)、虹彩渚ちゃん(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いたします。今回は、猿払村漁協の横山さんご一家です。

自然な流れで漁師になった

3月中旬から11月下旬までの9ヶ月間、ほたて漁に従事している綾摩さん。高校卒業後漁師になって15年目を迎えました。「高校卒業後、父には何も言わず、言われませんでした。自分の分の胴長が用意してあって。なろうとは思っていましたが、本当に自然に漁師になりましたね」と笑います。

猿払村では新人漁師はいくつかの船を回って経験を積み、一人前になってから配属の船が決まります。「その頃は日々の仕事を覚えるので精一杯でしたが、今の船に乗ってもう7年目。後輩もたくさん増え、自分が教える立場になりましたね」とはにかみます。

「今年は自然発生の稚貝が大量に発生していて、作業の手間や来年以降の漁獲など、不安は尽きませんが、まだまだ覚えなければいけないこともたくさん

ありますし、長く仕事を続けられるように頑張りたいですね」と話してくれました。

今年の冬は家族でスノーボードが楽しみ

旭川生まれ、稚内育ちという遥子さんは、「付き合いまでは猿払村がこんなにほたてが有名だと知らなかったんですよ」と笑います。

兄の晏士くんはちょっと照れ屋でひょうきんな年長さん。妹の虹彩渚ちゃんはパパが大好きで怖いもの知らずな3歳児です。

夏はサッカー、冬はスノーボードと、体を動かすのが好きという綾摩さん。「虹彩渚も今冬からスノーボードデビューの予定で、家族でできるのが楽しみです。冬のために仕事を頑張れますね」と笑って教えてくれました。



トマムで秋鮭をまるごと楽しむ旅はいかが?

星野リゾート トマムで鮭をモチーフにした「鮭旅」が好評販売中です

リゾートホテルを数多く運営する星野リゾートが手掛ける、「トマム ザ・タワー」で、10月31日までの期間、鮭をテーマにした体験を楽しむ1泊2日「鮭旅」が登場しています。鮭をイメージした装飾のされた「鮭ルーム」に宿泊し、鮭の様々な部位を使用して余すことなく味わう「鮭ディナー」、専用ボードの上でパドルをこいで水面を進むアクティビティ「SUP (サップ)」で鮭の遡上を体験する「鮭SUP」などが楽しめる、一風変わった宿泊プランです。

ぎよれんでは、秋鮭の魅力を広く伝えることを目的に、鮭ディナーの食材として秋鮭フィレといくらを提供しています。期間限定、1日1部屋ということもあり、予約状況は好調です。詳細は星野リゾート トマムホームページ (<https://www.snowtomamu.jp>) まで。



川を泳ぐ鮭を表現したベッドルームには、鮭を狙う熊の姿も。ベッドカバーはもちろん、パジャマにも鮭がデザインされています



SUPに使用するボードも鮭デザイン。遡上体験を盛り上げます

03

海難遺児を励ますため「水色の羽根募金」に協力しよう!

漁船海難遺児育英会では、遺児の皆さんに学資の給与、奨学金の貸与、入学・卒業の際の記念品の贈呈等を行い、経済的に修学が困難な時の支援を続けています。

漁船海難遺児を励ます運動北海道特別委員会（昭和45年10月29日発足）は、道内の漁船海難遺児を励まし、漁船海難遺児育英会の健全な発展を図ることを目的に設置された様々な募金活動の道内窓口になっています。

近年、教育費は年々増加し家計を圧迫しており、これまで以上に育英制度の充実と育英事業の安定的な継続を図っていかねばなりません。昨年度は、全道の皆様のご厚意により66件227万円の寄付実績を上げることができました。今後とも皆様の温かいご支援で、募金活動への格別なるご協力をお願い致します。

【問い合わせ先】

漁船海難遺児を励ます運動 北海道特別委員会 もしくは漁協へ
(担当：ぎよれん指導教育部 水谷 TEL：011-241-1051)



水産卸売市場で秋鮭漁期の訪れをPR!

札幌・仙台の水産卸売市場で道産秋鮭を買受人に印象付けました

本格的な秋鮭シーズンを迎え、9月3日(月)、札幌市中央卸売市場で行われた道産秋鮭の初入荷セリでは、消費拡大キャンペーンの一環として、北海道秋鮭食べつくし隊応援隊長にタレントのアンジェラ佐藤さんが就任しました。「子どもの頃から秋鮭、いくらが大好き。日本全国にPRするために頑張ります!」と意気込みました。

9月14日(金)には、宮城県の仙台市中央卸売市場で道産秋鮭といくらを使用した郷土料理「はらこ飯」が市場関係者にふるまわれました。出席した東京支店の山口参事は、「去年に比べ価格も落ち着いているので、たくさんの人に味わって欲しいです」と、消費の盛り上がりを楽しみました。



大盛りの秋鮭いくら丼をたいらげ、秋鮭やいからのPRへ勢いをつけたアンジェラ佐藤さん(中央)と、ぎよれん崎出専務(左)、札幌市中央卸売市場水産協議会高橋会長(右)



仙台では、はらこ飯の他にもおいしい秋鮭の食べ方が提案されました

01

秋の一大グルメイベントで北海道の海の幸をPR

オータムフェストで道産水産物を使用したメニューが提供されました

9月25日(火)~30日(日)の6日間、札幌市の大通公園を中心に行われた「札幌オータムフェスト2018」にて、札幌グランドホテルとコラボした「ほっかいどうシーフードダイナー」を開店し、道産水産物を使用したメニューを販売しました。

販売されたメニューは、「シーフードカレー焼きそば秋鮭のフライ添え」や「秋鮭のフライとシーフード焼きそば入りコッペパンサンド」、「ほたてのカレーほたてフライ乗せ」、「ほたてと秋鮭のピリ辛饅頭」など6品。道産水産物をたっぷり使用した、食事にもお酒にもあうメニューをたくさんの方が味わいました。胆振東部地震に伴い、会期短縮となったこのイベントですが、多くの来場者が秋の味覚に舌鼓を打ち、にぎわいを見せていました。



札幌の秋の風物詩オータムフェストには道内外から多くのお客様が来場します



マヨネーズはぶりフレークの入った「ぶりマヨ」を使用するこだわりも

02



ぎょれんの主催で年に2回、取引先等と親睦を深める「道ぎょれん会取引懇談会（以下ぎょれん会）」。これまで、春季ぎょれん会の模様はお伝えしてきましたが、秋にも消費地で開催しています。今回は、消費地で行われる秋季ぎょれん会についてご紹介します。

取引先と情報共有を図る

春には札幌で道産水産物を扱う消費地の取引先とぎょれんと提携する道内漁協工場・加工業者、購買関連資材の取引先などと広く親睦を図る場として、秋には本州支店・営業所でピークを迎える商戦を控え、情報交換の場として開催されている「道ぎょれん会」。

春は主に取引先の経営者や道内漁協の組合長を招き北海道の漁業概況やぎょれんの事業内容について説明するほか、講師を招いて講演を聴く一方、秋は主に取引先の担当者を招き、情報交換を主として開催されています。

東京支店では8月29日に開催されました

8月29日(水)に行われた東京での消費地ぎょれん会（札幌・東京地区合同開催）では、北海道から中部・北陸まで、約70社、160名以上を招いて盛大に開催されました。

前半は北海道の漁業概況や宣伝食育活動、ぎょれん関連工場製品について概要を説明し、後半は、分科会として秋鮭、ほたてに分かれ、ぎょれんよりそれぞれの水揚げ状況や処理配布について説明するとともに、参加した取引先から品目、地域ごとの消流状況、輸出動向等について情報交換がされました。また、鮮魚対策事業で生産するにしん、さば、ぶり等の冷凍品についても加工原料用の商品として紹介しました。

その後の懇親会ではぎょれん製品が試食として提供され、その美味しさを知っていただくとともに、新たな商談に繋がるきっかけ作りをしています。

他の大阪、福岡、仙台会場でも同様に、消費地の取引先と情報共有を行うとともに、道産水産物の販路拡大に向けて魅力的な商品提案の場となっています。



春季ぎょれん会は約300名が参加し、札幌で行われました



佐藤副会長からは「今日の情報交換会が秋の商戦の一助になればと思います」と挨拶



分科会では、秋鮭・ほたての動向について最新の情報が交換されました



東京支店の担当職員を取引先へ紹介

天高く馬肥える秋! 海の幸・山の幸が一堂に ホクレン大収穫祭で、人気の海産物売り込みます

04

10月16日(火)～21日(日)の6日間、札幌三越本館10階催事場で、2018ホクレン大収穫祭が開催されます。

今年も出店するぎょれんコーナーでは、こだわり商品を多数用意してお客様の来場をお待ちしています。ここでは購入できない商品もあり、毎年の開催を心待ちにしているお客様も大勢いらっしゃいます。

開催期間中に札幌へお越しの際は、ぜひご来場ください。



ぎょれんの職員も、揃いの法被姿で水産物売り込みます(写真は昨年の売り場の様子)

全国漁業協同組合学校からのお知らせ 2019年度・第80期の学生を募集します

05

全国漁業協同組合学校は、JFグループ唯一の教育機関として、1941年(昭和16年)に創設されて以来、組織を担う「人づくり」を目指し、漁協等職員としての専門的知識の習得や即戦力として将来のJF幹部候補生となる教育を行っています。

学校では協同組合論や漁協の事業・運営に必要な理論と実務知識の習得に加え、簿記、パソコン等の資格取得を目指します。また全寮制の為、学生は1年間の寮生活を通じ、自治と協同の精神を養います。

現在、2019年度の学生(現職者・一般)を募集しています。入学希望者は学生募集要項をお読みになり、必要な応募書類等を「ぎょれん指導教育部」へ送付願います。

※募集要項は全国漁業協同組合学校のホームページでご覧ください。

(<http://www.kumiaigakkou.jf-net.ne.jp/>)

○願書受付期間・選考日・合格発表

第1回選考

・願書受付期間：2018年9月3日(月)～10月22日(月)

・選考日：2018年11月9日(金)

※合格発表は2018年11月26日(月)

第2回選考

・願書受付期間：2018年11月26日(月)～2019年1月15日(火)

・選考日：2019年1月25日(金)

※合格発表は2019年2月8日(金)



卒業証書を手笑顔の平成29年度第78期生の皆さん



耐震補強工事、外壁塗装、寮室等の改装工事を終了した校舎全景

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10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】10月22日までにお願いします。

(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



なみまるくん9月号が届いた翌日北海道で大地震が起きました。朝3時半頃目覚めて何気なくラジオをつけました。いつもと違う放送内容でただだ驚きました。北海道生まれの私2〜3日親戚友達に電話も繋がらず大変焦りました。パズルの答えを出してお見舞いの言葉に変えさせて頂きます。全道停電など恐怖の思いで受け止めています。1日も早い復興をただ祈るばかりで申し訳ありません。(千葉県我孫子市小澤暢江さん 85歳)



今回の地震では、電気・水道が使えること、ありがたみを改めて感じました。自分ができることから少しでも節電を心がけてます。(函館市 ふんふんくん 36歳)
収穫祭の季節がやってきた。海の幸も山の幸もど〜んと豊作でありますよ!!! (浦河町 フリマ大好きさん 54歳)
今年サンマが豊漁でスーパーでも安めに購入できるため、塩焼きや煮付けにし美味しくいただいています。(札幌市 サンマさん 25歳)
一日でも早く地震の被害が大きかった地域の方が平和な日を過ごせますように。(滝川市 shironaka)



漁業を身近に感じてもらう機会として、7月29日、標津町の前浜で「第2回標津を知り隊・地曳き網体験」を行いました。町内の小中学生や町民約100人が参加し、舟で沖に仕掛けた網を浜辺で掛け声とともに引き寄せると、網に入ったたくさんのお魚に子どもたちから歓声が上がっていました。(標津町 梅木雅則さん)

編集後記

「天災は忘れたころにやってくる」このたびの胆振東部地震で改めて思い知らされました。北海道全域の大停電で、中学生以来のロウソク生活に、普段の生活のありがたさが身に染みしました。災い転じて福となす! 今回の地震で中止に追いつまされた136回目となるはずの「浜のおかあさん料理教室」でしたが、担当の島牧漁協女性部の尽力で10月下旬に日程を変更して開催されます。困難にくじけず明るく前に進む浜のおかあさんに「あっぱれ!」 (阿部)

沖繩出張に行ってきました。昆布について、現地を見て聞いてみなければわからないことをたくさん知ることができました。数百年前から、わざわざ北海道から運んだ昆布が食べられてきたと考えると感慨深いものがあります。日本の端と端が昆布でつながっていると考えると、少し不思議でとても素敵ですよ。(矢幡)



肌身離さず ライフジャケットと携帯電話

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

大漁祈願!

news 浜のほつとニュース

小樽

初秋を迎え、秋鮭定置網漁が解禁となりました。当管内の鮭に関しては、漁期前半の水揚げはやや苦戦していますが、昨年のように漁期後半での巻き返しに大いに期待したいところです。

一方、後志管内で行われているいか釣漁は漁が途切れることなく水揚げが続いています。単価も下落することなく推移しており、この調子で秋～初冬の水揚げがまとまることを祈念します。

室蘭

胆振管内では9月1日より秋鮭定置網漁が始まっています。9月6日には管内を震源とする大きな地震があり一部の定置網で網入れが遅れましたが、およそ1週間後の12日より管内の全漁協が水揚げを開始し、管内水揚げ数量は9月20日現在昨年対比110%で推移しています。当管内では10月から助宗刺網漁も始まり、盛漁期を迎えます。

今回の地震被害からの1日も早い復興と、皆様の安全操業を祈念します。

函館

9月より秋鮭定置網漁が始まりました。当管内の秋鮭漁は、10～11月にかけて最盛期を迎えるため漁期序盤には水揚げ量がなかなかまとまりませんが、これからの水揚げの伸びに期待したいところです。また、噴火湾ではぼたんえび、南かやべではぶり、いなだの水揚げが好調であり浜も賑わっています。今後一層、浜が活気づくことを切に願っています。

梺山

今年も奥尻で「豪快!あわび祭り体験」が10月末まで開催中です。船に乗りあわびの生け簀へ行き、その場で海水の塩味の効いた特有の甘さを楽しむことができます。是非体験してみたいかがでしょうか。一方、ひやま管内では秋鮭定置網漁が9月初頭より始まりました。水揚げ序盤ということもあり数量もまだまだですが、10月からの盛漁期に入り浜が活気づくことを期待しています。今期の秋鮭漁の豊漁と、安全操業を切に願っています。

釧路

朝方、ストーブをつけようか迷う日が多くなり、冬の到来をすぐそばに感じている当管内では、秋漁がピークを迎える時期となっています。秋漁の主役である秋鮭・さんま・いかは昨年よりは水揚げが多いものの、当初期待したほどの数量はあがっていません。また、昆布漁も天候の関係で思うように出漁できない日が続いています。

ラストスパートとなる秋漁に向け、主要魚種の水揚げが増えていくことを心より祈っています。

日高

日高管内は8月31日から秋鮭定置網漁が解禁になりましたが、台風21号の襲来後に震災が重なり、本格的なスタートは9月10日頃からとなりました。9月20日現在の管内累計水揚げは、記録的な大不漁であった昨年よりは回復していますが、平年と比べると少ない状況です。いか釣漁は9月に入ってから大きな当たりはなく隻数も減少しています。底曳網漁も9月解禁となり、出漁日数は多いものの水揚げ増えず盛り上がり欠け、今後の水揚げ回復に期待するところです。

稚内

本年は台風や地震など天災の多い年ではありますが、浜は勢いをそのままに操業を続けています。管内秋鮭漁は折り返し地点をむかえ、減産であった昨年を上回るペースで水揚げされています。また稚内港では連日、いか釣漁船が入港し市場では仲買人が競って積極的な買付を行って活気づいています。これから秋漁は終盤にさしかかりますが、今後も浜の皆様の安全操業と益々の豊漁を心より願っています。

北見

9月に入っても気温の高い日々が続きましたが、下旬に入り、北見管内は日増しに秋も深まり肌寒ささえ感じさせます。今シーズンの鱒定置網漁は終漁し、9月より秋鮭定置網漁が始まりました。浜では今後の水揚げ数量の伸びに期待が高まっております。10月に入るとサロマ湖内のかき漁も水揚げ開始予定であり、益々賑いを見せてくれることを期待します。今後も事故のない安全操業と各漁の豊漁を心より祈願します。

根室

9月1日より、別海、野付にて秋鮭の初水揚げが行われ、それを皮切りに同月3日には根室、歯舞、落石、根室湾中部、同月4日には標津、羅臼と根室管内の秋鮭漁がスタートしました。花咲港では、9月20日現在さんまの水揚げ量が昨年同日より150%多い約16,000トンとなっています。これからの盛漁期に向け、皆様の安全操業と益々の豊漁を祈願しています。

留萌

当管内では9月に入り秋鮭定置網漁が始まりましたが、台風21号や、胆振東部地震の影響で上旬は出漁出来ない日々が続いていました。しかし、10日以降は各地順調に水揚げが行われ、19日時点で管内累計約210トンと昨年対比236%となっています。

17日からはえび桁漁が解禁され、赤がれい、ほっけなどが各地で水揚げされ始めました。今後秋も深まり気候も不安定になりますが、嵐の日が続き、各漁が豊漁となることを祈念しています。

思わずおかわりしたくなる味

サックリ秋鮭めし

浜のおかあさん

レシピ



今回は「サックリ秋鮭めし」をご紹介します。ふっくらした鮭に食感のいいたくあんが絶妙に合います。行楽のお供におにぎりにしても楽しい一品です。

材料(4人分)

- ・鮭の切り身…2切れ
- ・たくあん…70g
- ・米…3合
- ・みょうが…2~3個
- ・昆布茶…大さじ1
- ・かいわれ大根…1/4パック
- ・バター…大さじ3
- ・白ごま…適量
- ・昆布しょうゆ…大さじ2
- ・塩…適量
- ・しょうが…30g

作り方

- ① 米を洗ってざるに上げ、約30分間おいてから炊飯器に入れる。昆布茶を加えて水加減を行い、ひと混ぜして炊く。炊き上がったらボウルに移し、バターを入れて混ぜる。
- ② 鮭の切り身に塩を適量ふり、魚焼きグリルで焼く。焼きあがったら食べやすい大きさにほぐし、昆布しょうゆを回しかける。
- ③ しょうがを2cmの千切り、たくあんは小さめの角切り、みょうがは千切り、かいわれ大根は根元を切り落として長さを3等分にする。
- ④ ①にしょうがとたくあん、鮭の切り身を入れ、みょうがを加えて混ぜ合わせて器に盛り、白ごまをふって、かいわれ大根を散らしたら出来上がり。



根室漁協

南 久美子さん