

北海道ぎょれん広報



なみまるくん



1

2019
No.363

[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
ぎょれん常勤役員の新春メッセージ

海ひと夢スペシャル

新春会長インタビュー

変わりゆく漁業環境と 共に生きる



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 2019 No.363

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 ギョレン常勤役員
新春メッセージ

06 特集2
ギョレン職員が選ぶ ギョレン5大ニュース

08 特集3
食品以外への水産物の利用

10 浜の家族物語
上磯郡漁協／村上 竜太さん 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 特集4
現場に学べ ギョレン新人職員・工場研修編

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
上磯郡漁協／村上 竜太さんご家族です。



道立自然公園にも指定される美しい風景の矢越海岸(知内町)

水揚げ数量の回復が遅れ、さらに新たな課題も

秋鮭は、昨年もまた6万トン弱にとどまりました。浜格差への対策や健康な種苗を放流するのに、道や業界を挙げて対策を行ってききましたが、結果を出せずにおり忸怩たる思いがあります。せめて10万トンを超える水揚げができるように、今後も早急な対策が求められます。浜と同様に、加工流通業界も秋鮭への期待が非常に大きいので、彼らへの原料確保は今後も非常に大きな課題となるでしょう。

ほたてについては、昨年の水揚げが30万トンを超え、価格も安定しました。大きな低気圧の被害を乗り越えて、生産体制が整ったと考えています。しかし、噴火湾のザラボヤやへい死が大きな問題として残り、オホーツク海では、稚貝の健康度合で差が出てきています。それらの問題を検証しながら、各地域がそれぞれ北海道全体としてどうしていくのか、考えていかなければなりません。また、貝が少し小振りになってきているのも気になります。地撒きあるいは耳吊り養殖で、我々がやらなければならぬ、あるいは調査しなければならぬことはまだまだあるでしょう。

漁業法改正。安心して

漁業が出来る環境に

このたび、漁業法が70年ぶりに改正となりました。法改正にあたっては、本会も全漁連とともに、水産庁、与党自民党と繰り返し協議を行い、今後とも漁業者、漁協が主役となる法改正となるよう、強く働きかけました。また、全道説明会を3回開催するなど、浜もある程度は認知していただけたと思います。最も心配していたのは、漁業権でした。これまでの本道の区画漁業権は、漁協へ優先的に免許されてきましたが、法改正により優先順位が撤廃されました。しかし、海面をきちんと利用している漁協には引き続き知事から免許されることとなっています。今般の法改正は、海を上手に使う、効率の良い漁業を行うというのが国の方針です。本道漁業は道としっかりと意思疎通を図れば、今行っている漁業は円滑に進められることとなります。浜の皆さんには安心していただきたいと思います。

昆布に関しては、昨年の水揚げは1万5千トン前後ですが、昨年、一昨年とそれを下回っていました。減産の理由の一つとして、道南の天然昆布の減少があります。ぎょれんとしても様々な対策や漁業者との意見交換を行っています。ですが、これといった特効薬は見つかっていません。ただ、他地区の作業や雑草駆除の方法のような知識を北海道全体に広げる役割は大きく果たしていると思います。昆布の南限が北上しているという話もありますが、その場合に、暖かい水温に強い昆布や、天然の昆布を今迄通り育成させるために何が必要なのかという研究をしていかなければ、将来的に品薄感のある製品になり、



永く安定した漁村づくりのために考えねばならないこと

入国管理法の改正法案では、外国人を単純労働力として認める方向性が出ました。しかし、これまでは認められなかった色々な漁業を行う沿岸漁業に対して今後どれだけ携われるかという内容がまだ定まっています。これからは続く少子高齢化、担い手の減少を一気に解決する方法というのはありませんが、沿岸の漁業者が漁業をやらなないと、そこで生活する加工業者や流通業者の仕事がなくなり、町が動かなくなり、人もいなくなる。そうなる前に、労働力をどうするのか、省力化をどう進めるのかという事を考えねばならないでしょう。外国人の労働力としての力はもちろん、来られた方々に地域にどうやって住んでもらうかも非常に大きな問題です。町の一員として、暮らしてもらえるようなシステム作りを構築していくことが必要でしょう。

我々水産業は、安定した資源を構築し、将来に向かって漁業が継続できるようにやり方を作らなければなりません。また、今後の世代交代をスムーズに行うための漁業・漁村づくりも欠かせません。他地区を参考に、それぞれ

ということに非常に危機感を持っています。資源保護、漁場保護をして、1万5千トンの昆布を安定的に供給していく事が大切だと考えています。

浜を支える

販路の拡大に取り組む

販売・購買は、一昨年の魚価高で、非常に厳しい取り扱いを強いられました。しかし、今後も浜の流通をぎょれんが支えていかなければなりません。そのためには、北海道だけでなく、全国、海外にも、今まで以上の販売をしていかなければならないと思っています。国際的なルールが変わりつつある中で、どうやって北海道で生産された魚介類、加工品を売り込んでいくのか。非常に難しい時期です。しかし、これを取り越えていかないと、北海道の魚介類は国際化しないのではないかと思います。世界の流通に乗るような体制を構築していかなければいけないでしょう。

の地域にあったものにする努力も必要ですね。

変わりゆく自然と

共生する努力を

昨年は、一昨年と同様に台風被害の多い年でした。その上、9月には胆振東部の大地震もあり、災害への対策を我々も考えていかなければなりません。近年は気象条件が非常に変わっています。自然現象に立ち向かうには、資源保護、漁場造成・保全をしていかなければなりません。日々挑戦をして、自然と共生していく漁業に切り替えていく。台風の対策として、丈夫な網にすればかりでなく、すぐ揚げることもできる機動性に富んだ網にすることも必要かもしれません。柔軟な対応ができるような漁業・施設に変えてくことも求められます。今年は、変わる自然環境に、どう共生し、我々が今後も永く漁業を営んでいけるようにするかを考えていくことが必要ではないでしょうか。



常務
本間 靖敏

昨年は、3年連続で100万トンを超える低水準の水揚げにとどまり、台風や胆振東部地震などの自然災害及び温暖化等による海況変化により、漁業環境は大きく変貌する1年でした。国は「水産政策の改革」により70年ぶりの漁業法の改正等、漁業の成長産業化に大きく舵を切った年でした。

今年は、資源増大対策をはじめ環境保全対策に全力をあげるとともに、漁業者自らが浜の改革にしっかりと取り組み、漁協に力を結束させて持続可能な北海道漁業の成長産業化を目指します。



新年の抱負を漢字(一字で)

将来に向け漁業を成長させ、資源回復の成果が得られ、改革による浜の活性化を成し遂げます。「為せば成る 為さねば成らぬ何事も!」



常務
菊池 元宏

「内平らかに外成る」「地平らかに天成る」から名付けられた平成。その30年。大方の魚種で水揚げが回復するなかで、低水準の生産に留まった昆布、2年連続での秋鮭不漁、資源回復がみえないイカなど、水産王国北海道の復活には、まだまだ険しい道のりが続いています。加えて漁業法の改正とそれに伴う水協法の改定など、変化せざるを得ない、変化を遂げなければならない、でも、どこにどうやってと、回答が簡単に得られない混沌としたなかで過ぎた年と思います。

今年、復活再生の転機は“今”と捉え、日々一生懸命取り組むことはもちろん、従来からの発想・枠組みにとらわれない取り組みが必要だと思います。今を生き、明るい未来を信じて。



新年の抱負を漢字(一字で)

盛漁、盛運、隆盛、盛栄、盛徳、盛者。盛り返す。年初から年末まで、盛んであること勢いがある年であるように。



常務
安田 昌樹

魚種によっては復調の兆しはあるものの、依然として低迷した全道の水揚げ量。

来たる新年の干支は12番目の最後の「猪」。リレーで言えば最後の選手です。輝かしい未来を迎えられるよう、勢い止まらぬ猪のようにゴールしたいものです。また「猪」は、風水的には「無病息災」の象徴。来たる年の安全操業と大漁をご祈念いたします。



新年の抱負を漢字(一字で)

昨年より微増に留まりそうな全道の漁獲量。来たる年は何をおいても水揚げの回復・増加を期待します。個人的には少しでも「減」量したいものです。



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。昨年の道内の水揚げ量は、はたて・さんまは回復しましたが、秋鮭は2割程度の増加に止まり、残念ながら3年連続の100万トン割れになりそうです。

今年の干支は「己亥」です、「今現在の状況を維持し、守りの姿勢に徹した方がよい」と言われていますが、水揚げ量は現状を維持せず100万トン突破を期待したいものです。



新年の抱負を漢字(一字で)

100万トン突破に向けて沢山帰っておいで。

新春企画



ぎょれん常勤役員の新 新春メッセージ

昨年を振り返るとともに、新年の抱負を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。

昨年の大きな話題として「水産政策の改革」と称して一部漁業法の改正、水協法の改正がありました。ぎょれんとしても全漁連を中心に、この改革の実行者は浜であることを大前提に対応してきました。

漁業権管理・資源管理にしても浜の理解を得る事が欠かせません。

漁協を中心とした漁業調整なくして浜の発展は有りません。

益々、漁協を中心とした系統運動の重要性が必要となってきます。

改正法が施行されるのは2年後です。この間、政省令が整備されますが、これについてもしっかりと対応していく年にしたいと思います。

今年もよろしくお願い致します。



新年の抱負を漢字(一字で)

水産政策の改革を推進するに当たっても、何はさておいても浜が大漁でなければ実行が困難です。2019年こそ大漁を祈念して!



専務
崎出 弘和

最近、秋鮭、はたて、昆布、さんま、イカなど本道漁業の根幹をなして来た魚種の水揚げが極端に減少している。

北海道は、全国の水揚げ量の25%を占める水産王国と言われ続けて来たが、この2年間は80万トン台と全国に占める割合も20%まで下がった。ちなみに平成29年(1~12月)の九州の漁業生産量は、85.8千トン(海面漁業56.7千トン、養殖漁業29.1千トン)であり、この5年間を見ると安定推移している。

秋鮭、はたて、昆布は栽培漁業の優等生と言われて来たが、現状は、その安定性に赤信号が灯っている。様々な要因はあると思うが、われわれは、漁場環境の変化を改めて掌握し、そして、この海を環境収容力と言う視点で今一度顧みる必要があると思う。



(本文参照)

新年の抱負を漢字(一字で)



常務
本田 勝実

平成30年度の昆布の生産については期待したほど伸びませんでした。供給量の減少に伴い昆布の消費量も減少しています。生産回復に向けた取り組みが急務です。出漁・乾燥・製品造りなどに更なる知恵の結集を進め、対応策を模索します。

原油情勢は国際政治がらみで混沌としており、先行きが見通せません。原油価格は漁業資材にも大きな影響を及ぼします。的確な情報収集に努め、系統購買を通じ安価で良品質の燃油・資材の安定供給に努めます。



新年の抱負を漢字(一字で)

昨年はお神酒が足りなかったのか信心不足か、生産は伸びず原油も上がってしまいました。今年も祈りを捧げます。

4位

ほたて水揚げ量は計画通り345,000tの見通し。
3年ぶりに30万tを超える。

平成26、28年の低気圧の影響から脱し生産量は回復傾向と、明るい兆しのほたて漁。輸出の主力品目として、より一層生産量の回復が期待されます。



5位

9月に発生した北海道胆振東部地震および台風21号の被害対策を国、道に要請

災害復旧に向けた支援対策に加え、大規模災害を回避する防災対策を要望しました。

また、本道水産業に多大な影響を与えた「ブラックアウト」を二度と起こさないよう、北電等に強く申し入れました。



惜しくもベスト5から外れた、6位以下はこちら

6位

さんまの水揚げ量は昨対160%となり、57,000tに。

7位

「水産政策の改革」関連法案が臨時国会で成立。70年ぶりの漁業法改正にあたって、本道漁業への懸念払しょくを強く要請。

7位

㈱ぎょれんシステムの機能をシステム部門として統合。人材・資源の共有化を図った。

9位

昆布生産量は最低だった昨年より増えるも、15,000t程度の見込み。今後の生産対策が急がれる。

10位

トランプ大統領の発言に原油市況・漁業用燃油価格も翻弄される一年! 漁業用燃油価格の値上がりが続き10月にはH28年以降の最高値を更新するも、11月には一転し、2か月で10円/Lを超える値下げに。

天災に由来するニュースが多かった昨年。今年は明るいニュースを
なみまるくんでもお伝えしたいです。
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。世の中では西日本豪雨や米朝の首脳会談が話題を集めましたが、2018年は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

9月6日胆振東部を震源とする地震が発生。その後、全道的な停電も発生し、都市機能がストップ。水産業界にも多大な影響。

深夜の地震と、それに引き続き不安な数日間を過ごすこととなった全道的な停電が1位にランクイン。未曾有の事態の中、水産業界においても水揚げや保管、流通で大きな影響がありました。



2位

秋鮭水揚げ量は昨対117%も、60,000t届かず。

水揚げ数量は大減産となった昨年対比で117%と増加も、60,000tには届かず。魚体は近年まれに見る「ほそ身」となり、来シーズンへの期待と不安を残すものとなりました。



3位

東京築地ビルを売却し、東京支店は八丁堀へ移転。

東京支店が築地付近から移転し八丁堀へ。新築物件で、アクセスとセキュリティが向上したとともに、ワンフロアの事務所では職員間のコミュニケーションも盛んになりました。



食品以外への水産物の利用



ほたての貝殻を利用した除菌消臭剤。除菌・洗浄・消臭効果があるため、様々な用途での使用が可能
(画像提供：(株)newlogic)

昆布

昆布は、その優れた機能性から、食品だけでなく、化粧品、医療、工業への利用がされています。

昆布の成分の中でも医療・工業分野において活発に利用されているのがアルギン酸という成分です。アルギン酸は食物繊維の一種で、高い粘性や水と混ぜることゼリー状のもの（ゲル）を作る特徴を持ち、食品分野ではパンの生地に加える増粘剤や、ジャムやゼリーに使用されるゲル化剤等に利用されています。医療分野では、止血剤や、外科用ガーゼ、歯の鑄型剤の成分として、工業分野では、スピーカーの音響装置や布地に柄を染める時に使われる糊料として利用されています。

医療分野においては、昆布が水分を吸収するとふくらむ性質を利用し、ラミナリアと呼ばれる子宮頸管の拡張等に用いられる医療機器に昆布の茎根が利用されています。ラミナリアは昆布の茎根部を裁断、成型して製造されます。

水産物の加工食品は日々おいしさを追求し、進化しています。一方で加工残渣や貝殻等の廃棄物を加工した製品も日々研究開発されています。

今回は北海道の3大魚種である、ほたて、昆布、秋鮭の食品以外への利用について紹介します。

ほたて

ほたての貝殻は、産業廃棄物として多くが埋め立てなどの方法により処理されています。廃棄することで、費用や臭気を放つ等の環境への負荷が発生するため、貝殻を活用するための研究開発がされています。既に実用化されているものも多く、幅広く利用されており、粉碎、加工した貝殻は、チョークやラインマーカー、肥料に利用されています。一方、高温で焼成し、粉碎した貝殻は「貝殻焼成カルシウム」となり、水を加えることで強アルカリイオン水になります。強アルカリイオン水は抗菌・除菌・消臭効果があり、消臭除菌剤や、野菜・果物の洗浄剤等に利用されています。



毎年大量に排出されているほたての貝殻。処理が問題となっている
(画像提供：(株)newlogic)

近年では、水を含むと粘り気があるという性質を活かし、化粧品への利用が活発に行われています。様々な種類がある昆布の中でも、化粧品利用として注目されているのが、がごめ昆布です。がごめ昆布は、粘り気が強く、保湿機能に優れているという点から、化粧品利用への需要が拡大しており、がごめ昆布を利用した石鹸やシャンプー、化粧水など様々な商品が製造されています。

(左)がごめ昆布を利用した石鹸。保湿効果があるとされている
(下)がごめ昆布。保湿機能に優れ、化粧品への利用が拡大している
(画像提供：北海道マリンイノベーション(株))



秋鮭

食品としてのイメージが強い鮭ですが、様々な部位が化粧品や医療、工業へ利用されています。白子由来の成分は化粧品や育毛剤、さらにはDNAを用いた技術を利用して、エアコンのフィル



貝殻をリサイクルしたチョーク。書き味が滑らかで、消した時に粉が飛び散りにくい
(画像提供：日本理化学工業(株))

ほたてのもう一つの廃棄物として、中腸腺（以下「ウロ」）があります。ほたてのウロは重金属（主にカドミウム）を多く含むため、産業廃棄物としても処分が難しいものの一つです。しかし、近年では電気分解や化学処理によって重金属を取り除く方法が研究されており、タンパク質とミネラルに富んでいるウロは、重金属を取り除くことで、肥料や飼料としての利用が期待されています。

このように、廃棄物とされているほたての貝殻やウロですが、加工利用することで、環境保全、資源利用にも繋がります。研究や低コスト化が進めば、今後さらに幅広い分野での利用が期待されます。

ほたて貝殻活用例

- 抗菌・消臭剤
- コンクリート
- チョーク
- ラインパウダー
- 凍結防止剤
- 肥料
- 食品添加物

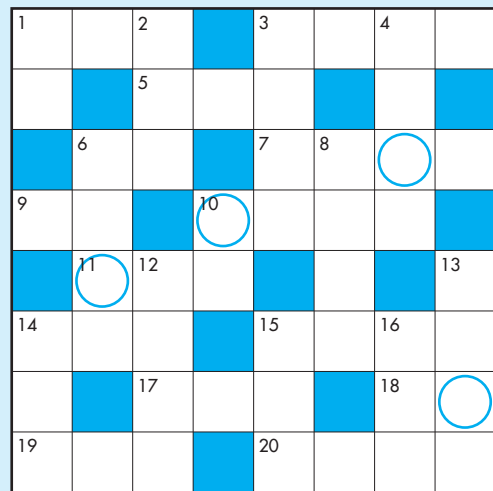
食品以外への利用が進む水産物

ほたて、昆布、秋鮭以外にも様々な水産物が食品以外への利用、研究がされています。ういの殻を原料とした肥料や、かにの殻を利用した繊維、いかの内臓は液晶ディスプレイの一部に使われています。このように、様々な部位や廃棄物が、幅広い用途で加工され、利用されています。環境保全や安全性の観点からも、今後さらに水産物の食品以外への利用が進むでしょう。



鮭の白子由来の天然保湿成分「オリゴDNA」を配合した化粧品。その他に、皮、卵巣、鼻軟骨なども様々な分野で利用されています
(画像提供：ナチュラルケア(株))

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
トシコシンバ

(島牧村) 高島 里子さん
(福島町) にゃんこさん
(白老町) 古川さゆりさん
(根室市) 友永久美子さん
(天塩町) 嶋崎 幸子さん

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。新年になりました。おせちやお雑煮、正月飾りは新しい年の始まりを感じさせてくれますね。正月飾りには、しめ縄、鏡餅、竹や松を使ったあれを飾るお宅も多いのではないのでしょうか。

タテのカギ

- ① 干支の3番目
- ② 最低気温が0℃未満の日
- ③ 冬用は綿入れとも呼ぶ
- ④ 角度を測る文房具
- ⑥ シーズン初の試合が「○○○○戦」
- ⑧ 伴侶、配偶者
- ⑩ 飛車と違って斜めに進む
- ⑫ 水面から水底までの深さ
- ⑬ 乾燥する季節に活躍する湿度を上げる家電品
- ⑭ チョキチョキ切る道具
- ⑮ 縁起物を重箱に詰め込んだ「○○○料理」
- ⑯ 4本足の暖房器具

ヨコのカギ

- ① 鍋物に欠かせない大豆製品
- ③ 50%ずつに分ける
- ⑤ ○○○大敵火がぼうぼう
- ⑥ 冬でも風呂場は生えやすい
- ⑦ 鉄男や鉄子はこれが大好き
- ⑨ 祝い事につき物の魚
- ⑩ 赤いちゃんちゃんこを着る60歳のお祝い
- ⑪ 風邪や花粉予防につける
- ⑭ 医師や研究員が着る上着
- ⑮ 高速道路の右側は「○○○○車線」
- ⑰ のれんに歴史のある店
- ⑱ 干支の5番目
- ⑲ 料理に照りをつけるための甘い酒
- ⑳ ベストとも呼ぶ衣類

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

上磯郡漁協 村上さんご家族



【村上さんご一家】 村上 竜太さん(30歳)、麻由子さん(30歳)、瑠音ちゃん(4歳)、瑛音くん(2歳)

※写真は竜太さんの母 礼子さん、叔母 智子さんと共に

「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。今回は、上磯郡漁協の村上さんご一家です。

漁師に民宿に忙しい日々

知内町でうにの中間育成と昆布の生産を営んでいる竜太さん。函館水産高校を出て、漁師になって11年。「漁師になって1年ほどで父が亡くなったので、周囲の人には作業の時期や内容について様々なアドバイス頂きました。当初は本当に大変でした」としみじみ話してくれました。

母と弟がそれぞれ民宿を営んでいる関係もあり、竜太さんは漁協青年部の副部長の他、地元商工会青年部の副部長や観光協会青年部の部長なども務めています。2つの宿の送迎なども引き受けており、忙しい日々を送っているそう。もちろん、宿のウリは竜太さんが獲った地元のおいしい魚を使った料理です。

今年の目標は家族で大阪旅行

南かやべ出身の麻由さんは実家も昆布漁師です。「大変さを知っているの、絶対漁師の嫁にはならないと思っていたんですけどね」と笑います。

姉の瑠音ちゃんはおしゃれに興味のあるお年頃。民宿でのお手伝いが楽しくてたまらない年中さんです。弟の瑛音くんは車や電車に夢中な2歳児。つむじが2つあるところがパパ似のやんちゃ坊主です。

竜太さんの趣味は釣り。作業中に釣り糸を垂らしておくことが多いそうです。「本当はちゃんと釣りもしたいけど、今はその時間があれば他の仕事がしたいかな。仕事が趣味だね」と笑います。そんな忙しい中ですが、「新年の目標は大阪に旅行に行くこと。家族でUSJに行きたいな」と抱負を教えてくださいました。



間違いさがし

間違いは5つです。

※右と左の絵には、5カ所の異なる点があります。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。

中国で道産水産物の魅力をアピール

中国のホテル業界へ道産水産物をPRしました

03

11月28日(水)、中国の南部に位置する海南島で「第2回中国国際海鮮産業トップフォーラム」が開催され、ぎょれん佐藤副会長と関連会社の(株)ノースコープぎょれんが招待を受けて北海道の水産物の魅力について紹介しました。

中国のホテル協会により開催されたこのフォーラムでは、招待されたアメリカやロシアなど8か国の水産関係企業のほか、中国の小売業者やレストランが集まり意見交換を行っており、今後のより盛んな道産水産物の利用にむけてアピールしました。



(株)ノースコープぎょれんの石坂部長が、北海道水産物についてご紹介しました

浜のおかあさんの味で水産物のおいしさを伝えます

留萌管内お魚普及協議会が各地で料理教室を行いました

04

10月下旬から11月下旬にかけて、留萌管内お魚普及協議会は道央、道北の3市町で料理教室を開催しました。最終回となった11月20日(火)に東神楽町で開催された料理教室では、北るもい漁協羽幌女性部が講師となって、東神楽消費者協会の会員約30名とともに、かじか汁、鮭の炊き込みご飯、ほたてのフライ らっきょうタルタル添え、海鮮サラダの4品を作りました。女性部と水産物の話をしながら、作った料理を頂くのもこの料理教室の魅力の一つ。会場は大いに盛り上がりしました。



同協議会の料理教室は来年度以降も継続して実施していく予定です

釧路昆布普及協も昆布のおいしさをPR

大阪の消費者に北海道の味を届けました

05

11月23日(金・祝)、大阪市の大阪城公園で「OBCラジオまつり」が開催されました。ぎょれん大阪支店では、取引先である大起水産のブースに出展し、新巻鮭やほたて、昆布巻などの水産物を販売しました。このイベントでの水産物販売は毎年好評で、販売開始前から長蛇の列ができる人気ぶりです。

また、ブースでは釧路昆布普及協議会として、構成する漁協の女性部員や市町職員、ぎょれん釧路支店の職員が参加して試食販売を行い、釧路昆布のおいしさをアピールしました。



昆布にはこだわりのある大阪の人たちで釧路昆布の販売も大盛況

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

01

12月17日(月)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14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、ほたての貝柱、にしんとししゃもの昆布巻など100万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「北海道を取り巻く豊かな海で獲れた新鮮な魚介類は正月を華やかに彩る食材で、子どもたちにとって何よりのお年玉です」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26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5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)

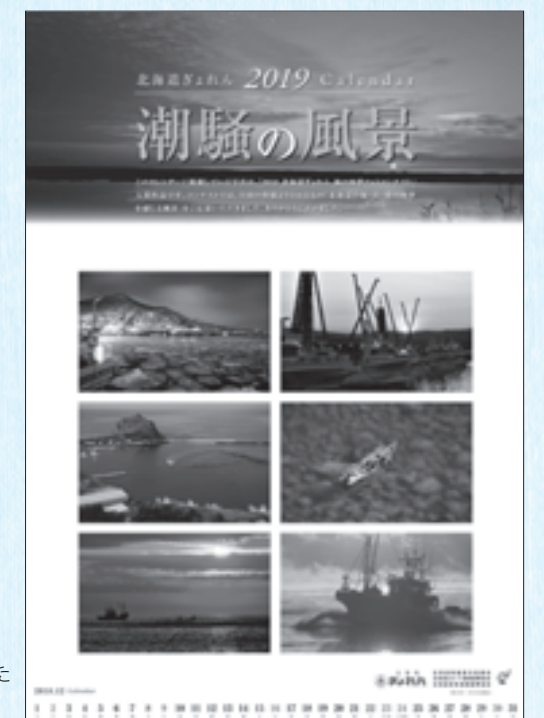
北海道の海・浜・港の風景がずらり!

「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

02

一般の方々に広く写真を募集した「第4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、211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2019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。



身近な風景も、ファインダーに切り取られた一瞬は絵画のような美しさです

現場に学べ ぎよれん新人職員・工場研修編



水揚げが少なくなり、港が雪で白くなっても、ぎよれんの新入会職員の研修は続きます。冬には、漁獲された水産物を原料に、関連会社でのお正月向け商材の製造がピークを迎えており、その現場での研修は、食品がどのように製造されているかを知ることが出来る貴重な経験です。

今月は、工場研修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、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、夏には昆布の生産、秋には浜での秋鮭販売業務等を行っていますが、関連会社での工場研修は、食品の製造現場を知り、その衛生に対する意識を学べるのに加え、関連会社の人の顔を見る貴重な機会です。

今年の工場研修は小樽と茨城県神栖市の関連会社2社で11月から12月にかけて行われ、10名の新人職員が2班に分かれて業務にあたりました。



研修が行われたぎよれん総合食品株式会社(小樽市)



総務企画部
若本 大地 さん

ぎよれん総合食品株式での工場研修では、工場内が大きく二か所に分かれていて、第一工場で原料の一次処理、第二工場で製品加工を行いました。一次処理ではブリのフライ成型やフライ用のたらの切り身加工、製品加工ではかすのこのパック詰めや計量を行いました。

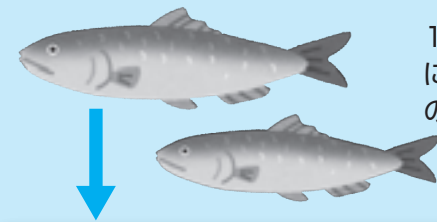
かすのこのパック詰めでは大小様々なかすのこを化粧箱に詰めるのですが、バランスよく綺麗に揃え、消費者が手に取った時のことを考えて製品を作る難しさを感じました。

食品工場は衛生管理を徹底しているというのイメージとしてありましたが、実際に見るのは初めてでした。目で見て触ることと衛生管理の難しさを実感するとともに、日々何も気にせずに安心して魚を食べられているのはこの徹底した衛生管理のおかげである、ということを感じ大変貴重な研修となりました。



かすのこ製品ができるまで

1～3月に漁獲されたにしんからとったかすのこを下処理し保存。



11月以降、下処理したかすのこを塩抜きし、味つけかすのこは調味液で味つけ。食べやすい大きさの折れ子は、味つけ前に人間の手でカットされる。



調味液とともに真空パック。袋の形を整え出荷される。



私たち作業中の新人です!

味付かすのこ

塩かすのこ

寒い中の立ち仕事は大変!



選別を行いながら、規定量を計りとり、箱詰め。



箱詰め



完成

お正月の食卓を彩ります。



完成



別の日には、フライ原料となるぶりやすけそうだらの処理も行いました。



(株)ぎよれん鹿島食品センター(茨城県)での研修ではほたてや昆布製品のパッキングを行いました。





今年も残り少しくなり、来年は年号も変わりますが、良い年であり、ますよー!

(小樽市 宮古登美子さん)

12月になって寒い日が続くようになりました。お鍋がおいしい季節ですね。今年はどんな鍋が流行るのでしょうか。

(函館市 ふくふくさん 37歳)

11月よりたこ釣り縄漁が始まりました。12月からはイサ漁も始まりまし

た。

(小樽市 宮古知行さん)

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。

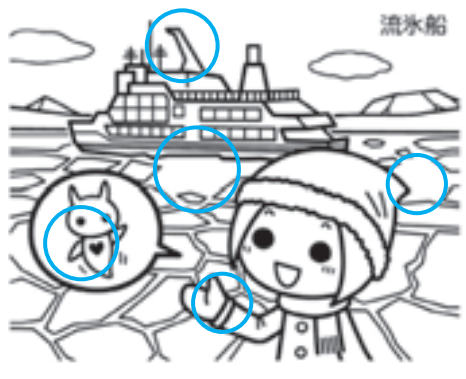
- ①なみまるおたより箱への投稿(お便り、写真、イラスト等)や、広報なみまるくん1月号への感想・ご意見など(※150字程度まで)
- ②11ページのクロスワードの答え
- ③住所・氏名・年齢・電話番号

〈宛先〉1月21日までに送ってください。

(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ページの間違えがしの答え



浜のお母さんレシビが重宝します。

(札幌市 益口豊さん 54歳)

やっとゆつくり「なみまるくん」が読める季節となりました。母に任せるクイズの答え! 投函するのは私の役目です。

(福島市 福島町 じゃんこさん 30歳)

今年のお母さんレシビが重宝します。どこへ行った。道を間違えないで帰ってきて!! 魚体は小さく価格は安く、定置経営は大変です。風連湖のニシンも皆無なり。じつと沖を見る。

(別海町 年若い青年さん 72歳)

雪が降り道路がツルツルで運転するのも歩くのもとてもこわい時期になり、ゆづつです。皆さんも足元に気を付けて、けがをしないでくださいね!

(根室市 中村久子さん 62歳)

あけましておめでとう! 編集後記

1949年(昭和24)8月26日の年に公布された水産業協同組合法をうけて「北海道漁業協同組合連合会」が発足しました。今年も設立から70年。昭和、平成と過去に幾度も試練の波に遭遇し、その都度協同運動の原点に立ち返って、ハードルを乗り越えてきました。これからも漁業の将来を切り開くためには協同の力が系統組織を強め、漁業の発展の原動力となっていくべきです。(藤江)

「たくさん旅行に行く」と目標を立て、台湾、沖縄、鹿児島、長崎、福岡、新潟、東京、千葉、宮城、そして道内各地と、様々な場所に出張旅行に出た2018年。天候に旅程を左右されたり、自然の雄大さ、猛威を感じることもたくさんありました。今年は穏やかな天候のもと、これまで行ってきたことのない新たな場所に行ってみよう。 (矢幡)

年末年始は実家のある新潟に帰省し、正月を過ごします。大晦日と言えは年越しそばですが、我が家ではラーメン好きが多いので、年越しラーメンで新しい年を迎えます。毎年恒例となった今では、ラーメンを食べないと二年が締まらない気がしてしまいます。

おせちにお雑煮と、おいしいものをたくさん食べて、2019年も良いスタートを切りたいです。(若本)

ゼロ海難 危険予知の 積み重ね

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!

浜のほつとニュース

小樽

管内では各漁協青年部が主体となり、地元小中学校で「漁師の出前授業」を開催しています。今年度は保育所で初めての出前授業を行いました。実際に前浜で揚がる魚を捌いて見せるなど、普段体験することのできない授業に、児童は目をキラキラ輝かせていました。また、前浜では年明けに解禁となるにしん漁の準備が進んでいます。水産試験場の予測では5年魚が多く、資源水準は高いものと予測されています。予測を上回る豊漁と安全操業を祈念します。

室蘭

当管内の秋鮭は12月13日をもって全地区終漁し、数量は前年対比118%と若干の水揚げ増となりました。また助宗漁については、漁期序盤よりも水揚げが好調になっています。卵も成熟が進んできており、これから勝負所が続きます。そして管内の主要魚種であるほたて漁が本格始動しました。出だしは時化が続くような操業が来ていませんが、これからの水揚げに期待しています。

函館

12月に入り、当管内は助宗漁が本格化し、更には、真だらなど冬の主役達も水揚げされ、冬本番を迎えています。また、秋鮭漁の終わりを迎えた定置網には、真いわしやさばが入網するなど、浜は活気を帯びています。これから、ますます時化早くなっていきますので、安全操業にご留意の上、一層の大漁を願っています。

梶山

寒風吹き付ける冬の日本海では、助宗だららの延縄漁が行われています。12月上旬は、天候にも恵まれ昨年を上回る水揚げとなっています。ひやまの延縄漁は、明け方に縄を仕掛け、昼前に回収して釣り上げるため、鮮度はバツグンで、本州でも根強い人気があります。鍋シーズンのこの季節にピッタリです。寒さの厳しい季節でありますので、体調管理にはご注意の上、豊漁と安全操業を切に願っています。

釧路

「暖冬で雪が少ない冬」が一転し、例年以上に厳しい寒さと雪に見舞われている当管内では、ばばがれい・たこ・毛がに・ほっき等の冬の主役たちの水揚げが本格化してきました。現時点の水揚げはどの魚種も昨年と同程度か微減となっていますが、これからの巻き返しに期待しています。今後も厳しい寒さが続きますが、引き続き安全操業を祈っています。

日高

今年の冬は初雪の観測が記録的な遅さとなりましたが、12月中旬を迎えた今、日高の風景はすっかり雪景色へ変わっています。12月5日より日高東部地区では毛がに・筆漁が解禁となりました。時化のため、初水揚げは翌日になりましたが、初日は昨年を上回る水揚げでした。昨年は資源的に少なくサイズも小さかったため、今年は増産することを期待しています。

根室

11月12日より標津漁協、12月1日より野付漁協にてほたて漁がスタートしました。標津では日産約40~50トン、野付では約180~200トンの水揚げとなっており、時化も少なく順調な出だしとなっております。また、根室内市では潜水うにの水揚げも始まり、今後の漁に期待がかかります。今後とも皆様の安全操業と益々の豊漁を祈願しています。

稚内

新年あけましておめでとうございます。稚内は風雪の厳しい天気が続く中、利尻・礼文地区ではたらとかれいの刺網漁が操業されています。また1月に入り、かすべ刺網漁も本格的に始まりました。水揚げが少なくなる時期ではありますが、各浜次年度にむけて日々準備を進めています。本年も安全操業と大漁を心より祈願しています。

北見

新年、明けましておめでとうございます。当管内ではほたて漁、底建網漁も終漁し、オホーツク海はすっかり冬本番を迎えています。一方、サロマ湖内のかき漁は旬の時期を迎え、水揚げが本格化しています。これからの季節、鍋料理を中心として需要が高まる中、水揚げ量・浜値ともに昨年を上回ることを期待しています。日に日に寒さが増しておりますが、本年も各漁の安全操業と大漁を心より祈願しています。

留萌

当管内では例年以上に悪天候や時化が多く、思うように操業出来ない日が続いています。11月から始まったほたて半成貝の出荷も終盤となり、各地区では風を待って早朝より出荷作業に追われています。本年も残すところあと僅かとなりましたが、安全操業で本年を無事に締め切り、来年も大漁となることを祈念しています。

うま味たっぷり、食べ応え十分

ほたてきんちゃく

浜のおかあさん

レシピ



今回は「ほたてきんちゃく」をご紹介します。ほたてをあまり細かくしないことで食感が良くなります。おせちで余ったかまぼこを入れても良いかもしれませんね。

材料 (4人分)

- ・ほたて貝柱…150g
- ・干しいたけ…12g
- ・玉ねぎ…1/2個
- ・豚ひき肉…50g
- ・油揚げ…2枚
- ・卵…1/2個
- ・片栗粉…小さじ1
- ・塩こしょう…少々
- ・水…600cc
- ・みりん…60cc
- ・醤油…30cc

作り方

- ① ほたてはざく切り、しいたけ、玉ねぎはみじん切りにする。
- ② ①に豚ひき肉、卵、片栗粉、塩こしょうを入れて軽くこねる。
- ③ 油ぎりした小揚げを半分に切って②の具材を詰める。
- ④ 水、みりん、醤油を入れて20～25分煮て味をしみ込ませたら出来上がり。



落部漁協

山戸 タジ子さん