

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



2

2019
No.364

[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30年度 北海道昆布漁業に関する懇談会
第64回 全道青年・女性漁業者交流大会



今月の栄養素は…

「BCAA」

筋肉作りに欠かせないBCAA

BCAA

・筋肉にエネルギーを供給する
・筋肉の修復を助ける

BCAAの主な働き

ここ数年、筋肉作りに注目が集まっていますよね。私も数年前からジムに通い、少しずつ筋肉を蓄えています。ジムに通いだした理由は、情けないことに片足立ちで靴下や靴が履けなくなったから。いわゆる「ロコモティブシンドローム」の入り口です。

以前にも説明したロコモティブシンドローム（筋肉や骨、関節などの運動器の衰えによって歩く、立つ、座るなどの動作に支障がおきること）ですが、健康長寿を目指す上で、予防がさらに勧められています。

高齢者施設に勤務していた頃、入所されている方の筋肉量を測定していました。確かに筋肉量が多い人ほど、長寿の傾向が高かったです。

高齢期になると筋肉量の減少は目立ちますが、実は30代後半から40代になると徐々に落ちていきます。ただし筋肉は、何歳になっても増やすことが可能です。

筋肉作りに欠かせない栄養素にアミノ酸のバリン、ロイシン、イソロイシンがあり、これらをまとめて「BCAA（分岐鎖アミノ酸）」と呼びます。BCAAは筋肉のたんぱく質の約35%も占め、筋肉に多くのエネルギーを供給します。運動をした後は筋肉のたんぱく質が傷つきますが、この修復を助ける作用もあります。

BCAAの3つのアミノ酸は、体内で作ることができない必須アミノ酸。食事から毎日しっかりと補給することが大切です。BCAAが多い食品は魚や肉、卵、乳製品など。

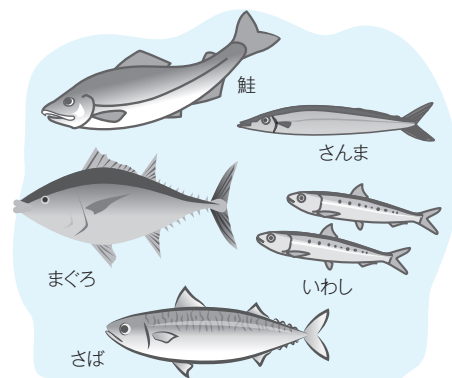
筋肉作りには、食事はもちろん運動も不可欠です。週に2〜3回はできて、無理なく続けられる運動を見つけてみましょう。ただし、血圧が高かったり、持病

今月の管理栄養士



うえ さか
上坂マチコ

管理栄養士/アンチエイジング栄養士/
料理研究家/コラムニスト
テレビ・ラジオ出演、新聞・雑誌などでコラム連載や栄養監修、レシピ・スタイリングの提供などを行う。講演会やメタボ指導、料理講師、短大・専門学校の非常勤講師など活動は多岐。ぎょれんと共に、「美容・健康に役立つ昆布」の情報を全国誌等で発信。



BCAAを多く含むおすすめ食品

さけ、さんま、たら、いわし、さば、まぐろなど

がある人の運動は医師の指示が必要です。

筋肉は健康長寿のための財産になります。食事と運動でたくさん蓄えておきたいですね。

【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
February 2019 No.364

2

なみまるくん おさかな栄養辞典

01 「BCAA」

特集1

02 平成30年度 北海道昆布漁業に関する懇談会

特集2

08 第64回 全道青年・女性漁業者交流大会

浜の家族物語

10 新星マリン漁協臼谷支所／山田 朋彦さん 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

特集3

14 平成30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

新星マリン漁協臼谷支所／山田 朋彦さんご家族です。



曇天の下、雪がすっかり積もった臼谷港はとても静か



平成30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

福島吉岡漁協 新山 則子
南かやべ漁協 熊谷真理子
日高中央漁協 古海 光枝
えりも漁協 川崎 尚子
釧路市東部漁協 坂本 和子
昆布森漁協 大友千鶴子
歯舞漁協 武藤喜美枝
羅臼漁協 川端ふくみ
雄武漁協 龍野美奈子
枝幸漁協 松田 恵
利尻漁協 高橋百合子

北海道昆布漁業振興協会

会長 川崎 一好（ぎよれん）
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）

北海道大学

北方生物圏フィールド科学センター准教授 四ッ倉典滋

北海道水産物検査協会

専務理事

川村 次光

北海道漁業協同組合連合会

副会長

佐藤 忠則

専務

崎出 弘和

常務

本田 勝実

参事

安田 昌樹

共販部長

鈴木 聡

// 主事

大瀧 歩

// 主事補

白濱 世司

// 主事補

堺 基

今回で7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。12月6日ぎよれん本所にて開催）では、昆布漁業に従事する女性に集まっていたが、昆布漁業を取り巻く諸課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基に、ぎよれん共販部 大瀧部長の進行で進められました。今月は、その懇談の内容をまとめてご紹介します。

採取について

《採取の現状と課題》

坂本（釧路市東部）・・・うちでは夫婦で船に乗っているが、力ギ数は2本までのルール。漁期序盤は資源量の問題は無いが、漁期終盤は資源がかなり少ない。漁場によって品質にムラがある。

大友（昆布森）・・・昆布森は力ギ数は3本までのルールなので、夫、息子と3人で採取している。息子は1人で採取するが、夫と自分は2人で協力して採取している。

川崎（えりも）・・・天日干しのみで、乾燥機を使用していないため、生産量は天候と風の条件に左右される。今年度は昆布の繁茂が長く期待しており、30日間程採取したかったが、21日しか採取できなかった。夫は、なるべく厚く良い昆布を選別して採取している。

松田（枝幸）・・・出漁日数は年間30～35日を予定しているが、天候に左右されるためその通りにはならない。

古海（日高中央）・・・今年度は17日間採取したが、そのうち4日間採取したものの天候が悪く、天日干しではその日のうちに乾かなかった。乾燥機が無く天日干しで何日もかけて乾燥させた漁家もある。

熊谷（南かやべ）・・・日尻地区は天然昆布がほとんど無かった。天然昆布の資源がある年は、促成昆布着業者も天然昆布の採取が可能だが、今年度は天然昆布を採取することができなかった。

台風や水温によって付着物が付くリスクを回避するために、解禁日の前に早めに採取して「水」扱いとして出荷する漁家もある。
網数が決まっているので、お盆頃にすべての採取が終漁するよう、計画的に採取している。出港の際に時化でなければ悪天候でも基本的に出漁する。

新山（福島吉岡）・・・南かやべと同じく、のべ50日間の漁期中に促成昆布をすべて採取する。乾燥機も全漁家に入っており、時化の日はお出しないが、雨でも採取は行う。計画的に採取できるのが、促成昆布の恵まれている部分。

山崎（昆布振興）・・・女性が船に乗って採取しているのは、釧路地区だけか。

熊谷（南かやべ）・・・南かやべも女性が船に乗っているが、採取しているのは男性の漁業者一人。

高橋（利尻）・・・天然昆布の採取は出漁を自己判断できる自由操業も含め、期間中で15～16日と、他の地区より少ない。養殖昆布の採取が本格化すると、そちらに時間がとられてしまい、天然昆布の採取に行けない状態が続く。

川端（羅臼）・・・昆布と同時期に小定置もやっているが、出漁時間が遅れるが、必ず取りに行く。8月末までの採取だが、うちはお盆前後で採取を完了している。

武藤（歯舞）・・・今年度は昨年度よりは良かったが2～3年に1回は不漁がある。貝殻島を含め、流水が残る年は繁茂が悪い。

山崎（昆布振興）・・・歯舞はかなり出漁している方。乾燥機があるため、雨が降っていないければ風次第で天候が悪くても出漁できる。浜中は昔は35日程昆布を採取することができたが、近年は26日程度しか採取することができていない。

雑草駆除に6千万の費用がかかっている。今の数量ではそれだけの費用対効果があるのか疑問なので、生産量を上昇させないといけない。

川崎（えりも）・・・えりもも、女性が採取する漁家もある。

森（昆布振興）・・・戸井は組合員が高齢化しており、減産を食い止めるため、10年以上前から組合員と出漁さんが一緒に船に乗り、実際に採取するのは出漁さんが行っても良いこととした。

山崎（昆布振興）・・・浜中は、少しでも生産量を上昇させるため、来年から制度を変更し、家族限定無く最大3名まで採取可能とした。

大友（昆布森）・・・昆布森は最大3人だが、基本的に家族のみ。家族が1人しかいないところに限り、アルバイトを雇うことができる。

神田（昆布振興）・・・えりもは、2人操業の際、船頭がベテランでなければならぬことになっている。組合員の親族で試験的に昆布をやりたい人に昆布採取の指導を行っており、3名程サライマンを辞めて戻ってきた人がいる。そのようなことをしないと後継者を育てることができない。

丘作業について

①乾燥作業

川崎（えりも）・・・女性が丘作業の指揮を執るのはあたりまえだと思っている。夫と息子には、丘の心配をすることなく採取してもらおう。はやく干し

上がるよう工夫し、全員で楽しく作業している。

龍野（雄武）・・・夫が漁に出るので、全面的に自分が指揮を執る。出面さんと呼び、午前3時頃から作業を行う。また、出面さんが来る前に休憩の準備を終わらせる。

出面さんのポジションは決まっているが、自分が来てからではないと作業が開始できない工程もある。夫が昆布をユニックで運び、洗浄・裁断・選別をするが、指示を出しながら作業をしてもらう。

新山（福島吉岡）・・・採取は男性陣に専念してもらう。後はその日の天候によって、一度外に干すか、どの乾燥機を使用するかなど、適材適所に出面さんに仕事を願う。女の人がいないと、丘作業は難しい。

坂本（釧路市東部）・・・私は沖に行っており、帰ってきたら指揮を執るが、自分が沖に行っているときは、慣れている出面さんにある程度任せている。

大潟・・・乾燥作業では、出面さんが重要だと聞いているが、確保は大変か。

松田（枝幸）・・・昆布漁をやる前に、ほたての加工場へパートに行っていたので、そこで声をかけた。しかし、断られることもあったので、他の漁家よりも時給を少し上昇させたり、時間等の条件を出面さんの都合に合わせてたりもしている。



乾燥機に昆布を入れる作業。期間中は1日に2回転する(南かやべ)

熊谷（南かやべ）・・・養殖昆布では各漁家2台の乾燥機を設備投資している。生産数量も多いが、設備投資の金額もかなりのもの。

高橋（利尻）・・・よほどのことが無い限り、天然昆布は天日干しを基本としているが、天候が悪い日が多い。乾燥機があるおかげで、天然昆布も採取することができる。乾燥機を導入して良かったと感じる。

新山（福島吉岡）・・・外で乾燥していても、その日に仕上げないと次の日に採取ができないので、最後は必ず乾燥機を使用する。そうしないと間に合わない。

川崎（えりも）・・・えりも岬地区は、資源と天候が増産に向けて重要。日高昆布は9〜13mと長いので、乾燥機に入らない。

武藤（歯舞）・・・うちは、労働時間は日によって違うが、時給では無く、日当で給料を支払っている。それが好影響かはわからないが、5年程来てもらっている30代中盤の出面さんがいる。歯舞全体では、来年の出面探しに苦労している漁家があるとの話は聞いている。

大友（昆布森）・・・今来てもらっている出面さんは、父の兄妹で70歳を過ぎている。娘の友人も来てくれているが、土日しか来ることができない。今から他の人を探しているものの、見つからないのが現状。

武藤（歯舞）・・・根室内内から出面に来てくれている人でも作業経験がない人は、本人の都合で休むことが多い。

大友（昆布森）・・・年によって出漁日数にムラがあるので、出面さんも働ける日が安定しない。

川端（羅臼）・・・私は人はなるべく使いたくない。両親が引退し子供が就職して家を出た後、夫婦のみでやっていたが、今年からは、いここに来てもらっている。自分の性格上、親族以外の人を使いづらい。人に任せる前に自分が動く。羅臼昆布は作業工程がとても大変で、昆布の出面に来たいという人は少ない。

②小屋作業

《乾燥機・湿りについて》

川端（羅臼）・・・羅臼で乾燥機を持っていない人

熊谷（南かやべ）・・・7月からお盆前後までに採取し、乾いた昆布は、そのまま保管庫に置いておくが、道南では「昆布くん」という機械で昆布を湿らせてのす。その後は、漁家によって様々な長さの昆布を製品化するが、そのままだと白くなってしまうため、除湿機を4時間程使用した後、裁断、選別している。



昆布を適度に湿らせる「昆布くん」

川端（羅臼）・・・養殖羅臼昆布は、噴霧器を使用し、湿らせることは認められているが、価格は安い。

本田・・・毎年昆布くんの話題になるが、南かやべではこの機械をずっと使用している。羅臼の自然湿りは大変だが、自然湿りでないとだめだといった意見の生産者もいる。高級昆布としてこだわって製品化しているが、今後工夫次第で使用できないか、羅臼の養殖部会長が一度道南へ視察に行く予定。

《選別機について》

武藤（歯舞）・・・色目と重量の両方が機械で選別

はいない。採取した後は洗い、生乾きのまま乾燥機に入れる。乾燥は午後に終了し、夜に干場一杯になるほど1本ずつ昆布を広げ、夜露で湿るのを待つ、湿り作業を行う。湿りは夜8時に終われば早い方で、9〜10時までかかることもある。湿りが完了するタイミングが日によって違うし、雨が降ったら困るので、寝ることができず、時には朝方まで完了しない日もある。それを待つ間は、前日湿りが終わった昆布を1本1本巻いていく。湿り工程があることで、朝が早いだけではなく、夜も遅く、負担は大きい。



羅臼の昆布を巻く作業。1本1本巻いていく

古海（日高中央）・・・台風で沖の昆布が抜けると、その昆布が丘に寄るので、拾い昆布をして、海に漬けておく。しかし夏場は水温が高いため、早く腐ってしまうので、乾燥機が無い家は、腐った昆布を捨てざるを得なくなる。乾燥機があると作業は大変だが、拾い昆布ができ、収入にもつながる。乾燥機をつけてから生産量が増加し、拾えなくて悔しい思いもなくて済むようになった。

できるのが一番良いが、1〜4等までがある程度選別できるものでも良い。今は、1本1本傷等の確認をしなくてはならない。

川崎（えりも）・・・日高昆布向けにはある程度の選別が出来る機械がある。しかし、水垢等の選別ができない。総合的な選別ができる機械ができれば楽になる。



重量基準で選別を行う選別機。組合が購入し、漁業者がリリースで利用しているところも

神田（昆布振興）・・・総合的な選別が可能な選別機を日高中央漁協がメーカーに依頼し、試作しているが価格は1億5千万円とのこと。共同で使用できないか検討しているそうだ。

山崎（昆布振興）・・・浜中も自動選別機を使用しているが、確かに重量の選別のみ。後で傷等を見なくてはならないが、ある程度の選別は可能。

本田・・・釧路は1〜4等まで重量で決まっているが、根室は葉幅の基準がある。地域によって選別

基準が違うので、それを解決しなくてはならない。普段現場で選葉を行っている女性の方からの意見があると動きやすい。

山崎（昆布振興）・・・自動選別機の選別基準は棹前、なが、厚葉の3種類の重量設定があり、それぞれ自動で選別が可能。

武藤（歯舞）・・・厚葉は自主規格として重量設定があるが、他は主に葉幅規格。

大潟・・・確かに選葉は大変で、若い人がやりたがらない様子だが、現行の選葉方法でも問題が無いとの意見もあった。実態はどうなのか。

大友（昆布森）・・・機械に頼りすぎると、技術を失う。特に、選別機を使用できない尻葉の部分は手動で選別が必要。私はなるべく自分の手で選葉を行うようにしている。加工用の選別基準はまとめても良いと思う。

川崎（えりも）・・・自分の昆布にプライドを持っているからこそ、自分の目で確かめることも必要。浜格差の問題もあるし、選別基準は今のままが良いと思う。

川村（検査協会）・・・新しく着業する人は選葉ができるようになるまで3～5年かかる。若い人は体力があるので、採取はできるが、選葉ができないというのはかわいそうな気がする。浜に帰ってきて、新たに昆布漁を始めた人は、マンニットと白粉の区別が難しいようだ。

機械化による作業の負担軽減はあるが、その分投資金額も大きくなる。

龍野（雄武）・・・元々夫ははたて桁曳漁の船頭をしていて、息子もその船に乗っており、はたて漁の後で息子のみ昆布を採取していた。夫婦でこれからもっと昆布を増産していきたいと考えていたので、思い切って夫ははたて桁曳漁を降り、息子と船頭を交代して昆布を主体とした。息子が後継者としていて、夫もまだ若いということ、船も大きくし、保管庫、作業小屋等を有効活用できるよう新した。資源があったことも影響し、生産数量は増加している。来年は生産が上昇した分さらに設備投資をしたいと思っている。

熊谷（南かやべ）・・・後継者がいる家庭は、設備投資については積極的に行える。

大潟・・・ここまでの話を聞くと、増産には資源の関係もあるが、後継者の有無が重要のように感じる。

その他

新山（福島吉岡）・・・女性が消流状況を知る機会が少ない。男性が会議等に出席するので、内情や細かいことがわからない。女性同士のつながりを持って情報交換していければ良いと思う。

山崎（昆布振興）・・・釧路管内はら単協で昆布普及協議会として活動しており、女性も活動している。

年に1回行っている規格説明会は、残念ながら集まりが良いとは言えない。特に高齢者は去年と同じということでない人も多い。



道内各地で開催される規格説明会。多くの漁業者の参加をお待ちしています

《のし作業について》

松田（枝幸）・・・のし機を使用している。電熱線で熱を加える機械で、1枚ずつ綺麗にのす。

高橋（利尻）・・・利尻もすべてのすが、今年度から昆布くんとしのローラーを導入した。今までは出面5、6人がドライヤーで何時間もかけてのしていたが、今年度はのし作業から箱詰めまで夫婦2人だけで行うことができた。効率化、経費削減に直結し、導入した他の漁家も買って良かったと言っている。

龍野（雄武）・・・我が家でも、のす機械を使用しているが、どの程度までのせば良いのが課題。雄武は11月の始め頃にある2回目の検査までに製品化を終わらせなければならない。機械化する時

古海（日高中央）・・・このような機会は初めてで、良い経験となった。

熊谷（南かやべ）・・・女性部4名で大阪、神戸、広島に消費地視察に行った。異物混入の危険性や昆布の保管期間等を勉強することができ、視察後、結果を女性部全員に説明した。

川村（検査協会）・・・女性の方にも勉強会に来ていただきたい。女性の方が根気があり、綺麗に選葉ができる。

川崎（えりも）・・・昆布の効能を一般消費者にPRしていくと、昆布の普及に繋がると思う。

安田・・・消費者も昆布が体に良いと知っている。PRの方法は、文章・数字や、我々が伝えるよりも、生活感の伴った女性が行うと、さらに伝わりやすいと思う。また、機能的食品としての開発・研究を実施し、現在は昆布に含まれるアルギン酸が肥満作用にどのような影響を与えるのかを研究している。学術的にもPRしていく必要がある。

四ッ倉（北海道大）・・・北大水産学部を出て漁師になる人はいないが、農学部を出て農家になる人はいらる。学生をつれて浜に行く漁師になりたいという人もいます。もう少しアプローチしても良いかと思う。昆布を研究している学生は夏場に昆布漁を手伝って学ぶが、良い経験ができたと言っている。夏休みはアルバイトをしてみたい学生も多いと思うので、声をかけてほしい。

代になつてきたと感じている。

増産に向けて

《後継者問題》

新山（福島吉岡）・・・女性の手が無いから廃業している漁家もある。また、仕事に達成感がないと女性もやる気が起きないと思う。

山崎（昆布振興）・・・後継者には苦労させたく無いとの意見はあるが、その苦労で自分たちは育ってきた。収入がある程度安定することがプラスになるのでは。

熊谷（南かやべ）・・・計画的に休みが取得できれば働きやすいと思う。出面さんも予定を組みたいだろうから、知り合いに声を掛け、替わりを探してもらっている。

高橋（利尻）・・・自分も同じように出面さんに声掛けをしてもらっている。出面さんはいつどういう理由で来れなくなるかわからないため、多めに来てもらっている。

今年度は利尻に地域おこし協力隊として働きに来ている北大の卒業生とその友人に出面に来てもらった。今年度だけかもしれないが、学生に助けられた。

熊谷（南かやべ）・・・出面さんが来ないので、家族のみで製品化可能な数量に抑える漁家もある。

ぎょれん共販部 大潟部長談話



共販部 大潟部長

近年では道産昆布の生産減が大きく、3年連続で低位になる見込みです。そのような中、今回の懇談会には、昆布生産に携わる女性に出席して頂きました。

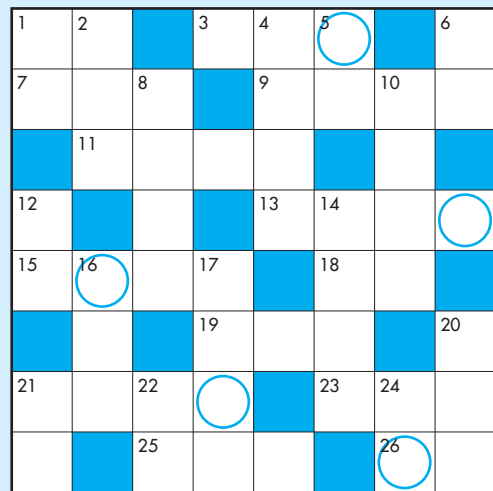
懇談会ではさまざまな意見が出されました。その中でも丘作業は女性が主体になって指揮しており、選葉・製品作りはもとより、出面さんの確保やケアに至るまで、多くの仕事を女性が担っています。

女性の手がないと全く昆布生産にはならないという事です。

また、昆布の増産については、地区事情も踏まえながら、今回の懇談会でも多くの事が話されました。その中でも、すべての地区で、なにより「一人」の確保が重要であるという事です。それは出面さんであり、後継者であり、そして後継者の妻である女性も昆布漁業の継続には本当に欠かせない要因となっています。

今回の懇談会は、いろいろな観点で増産対策をしていく事が大切であると考えさせられる貴重な場となりました。私どもは、今後も現場の意見を聞くためにも出来る限り浜に赴き、みなさま方と一緒に増産の一助を担っていきたいと思います。

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。

ト	ウ	フ	ハ	ン	ブ	ン
ラ	ユ	ダ	ン	ン	ン	ン
カ	ビ	テ	ツ	ド	ウ	
タイ	カン	レ	キ			
マ	ス	ク	ア	カ		
ハ	ク	イ	オ	イ	コ	シ
サ	シ	ニ	セ	タ	ツ	
ミ	リ	ン	チ	ヨ	ツ	キ

1月号の解答と当選者
カードマツ

(小 樽 市) 宗山美智子さん
(小 樽 市) 宮古 知行さん
(八 雲 町) 加藤三枝子さん
(苫小牧市) 桶谷まいこさん
(釧 路 町) 佐藤 佳江さん

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。節分に豆をまくのは一般的ですが、太巻き寿司を食べる風習も全国的に拡大しています。決まった方向を向いて、無言で願い事をしながら丸かじりすると縁起がいいと言われていますね。

タテのカギ

- ① 草を刈る道具
- ② こめかみを押すと治ることも
- ④ 直火用の○○○○ガラスの鍋で料理
- ⑤ 一、十、百、千、次は?
- ⑥ 足に合わないとマメができる
- ⑧ Cは免疫力を高め、Aは粘膜を強くする
- ⑩ ○○○○度外視で作る、こだわりの一品
- ⑫ 節分の豆で追い払われる災厄の象徴
- ⑭ チケットなど前もって販売すること
- ⑯ 薄手でも○○○効果が高い下着が人気
- ⑰ 体を温める香辛料
- ⑲ 栄養補給に役立つ補助食品。通称は?
- ⑳ 温めた酒のこと
- ㉑ 小舟の数え方
- ㉒ 転ばぬ先の○○

ヨコのカギ

- ① 指を折って数える
- ③ 帽子はこの防寒具
- ⑦ ものの最後、終わり
- ⑨ プリント
- ⑪ コタツでつい、ウトウトすること
- ⑬ 冷え性の人の足はここから冷たくなる
- ⑮ 我が国の歴史
- ⑯ 結ぶ神社もあれば切る寺もある
- ⑰ 病気にかからないようにする手だて
- ㉑ 加湿器で部屋の○○○○を防ぐ
- ㉒ 唇。○○○クリーム
- ㉔ 外から帰ったらする「ガラガラ、ペッ」
- ㉖ ○○を正す=真面目な気持ちで対処すること

表紙に登場いただいたご家族を紹介いたします。

新星マリン漁協臼谷支所 **山田さんご家族**

今月の 浜の家族物語



【山田さんご一家】 山田 朋彦さん(37歳)、愛さん(36歳)、悠生くん(12歳)、唯美ちゃん(10歳)、友里ちゃん(8歳)、優志くん(4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、新星マリン漁協臼谷支所の山田さんご一家です。

ほたて養殖一筋の漁師人生

ほたて稚貝や半成貝の出荷など、ほたて養殖を営む朋彦さん。ほたて養殖漁業は祖父から数えて3代目ですが、臼谷に入植し漁業を営み始めてからは6代目になります。高校を卒業後に漁業研修所での研修を経て漁師に。「漁師になって20年近いけど、7、8年前に1年だけ日本海側全域で稚貝の採苗が上手く行かずに、オホーツク海に稚貝をもらいに行った年があって。トラックで何往復もして、とても大変だったのが忘れられないな」としみじみ話します。

朋彦さんは昨年1月に新星マリン漁協の青年部長になって1年が経ちます。青年部では活動の一環として、数年前から地元や旭川のお祭りにほたて焼きや加工品の販売で出展しているそう。「ほたて焼きは安く売り過ぎて周りのお店の人に怒られたこともあったっけ」と笑って話してくれました。

にぎやかな仲良し4きょうだい

愛さんは隣の留萌市出身。「働いていた回転すし店にほたてを出荷・納入していたのが出会いです」と微笑みます。

小学校6年生の長男 悠生くんは3年間やっていた野球を10月に引退しました。「土日練習や試合で忙しかったので、今は休みを満喫しているようです」と愛さん。長女 唯美ちゃんは絵を描くのが好きな4年生。「将来は漫画家になれればいいな」と教えてくれました。次女 友里ちゃんは本を読むのが好きという2年生。おすすめの本は「おしりたんてい」だそう。次男 優志くんはトミカが好きな年少さん。特にパトカーがお気に入りです。取材中も唯美ちゃん、友里ちゃん、優志くんの3人でわいわい遊ぶ姿を見せてくれました。

朋彦さんは今年の抱負として、「近頃、ほたてのへい死が増えているんです。指導所などと協力して調査していますが、なるべく早く原因を解明したいですね」と教えてくれました。



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。

子どもたちに食べることの大切さを伝えます

03 コープさっぽろ「食べる・たいせつフェスティバル」 体験プログラムコンテストで優秀賞を受賞しました

昨年、道内8会場で開催された、「食べることの大切さ」を体験を通じて学ぶ、コープさっぽろの食育イベント「食べる・たいせつフェスティバル2018」。ぎょれんでは札幌支店が札幌会場に出展し、「命に感謝！タコの生態を学んでたこ焼きを食べよう！」と題し、体験プログラムを実施しました。子どもたちに、生きたたこに触れ、クイズ、お絵かきなどをした後にたこ焼きを食べることで、命をいただいて生きていることの感謝や食べ物を残さず食べることの大切さを伝えました。

この内容が、各会場で実施された体験プログラムコンテストで、札幌地区の優秀賞を受賞し、1月8日、表彰式が行われました。企画を担当した札幌支店澁谷職員は、受賞にあたり「魚食普及に貢献できるよう取り組んだ結果、このような賞をいただけて大変光栄に思います。一人でも多くの子どもたちにたこの魅力が伝わっていれば幸いです」と話し、今後の業務の励みになったようです。



たこに触るコーナーは大好評。初めてたこに触る子がほとんどでした



たこのキャラクターに扮し、子どもたちにたこに関する知識を伝えた澁谷職員

北海道の玄関口で世界の人へアピールします

04 JR新千歳空港駅で道産水産物をPRしています

リニューアル工事が行われていたJR新千歳空港駅に、大型ビジョン・壁面ビジョンが設置され、昨年末から道産水産物のCMが放映されています。北海道の空の玄関口、新千歳空港への移動に多く使われるこの駅は、国内のみならず、海外からの観光客・ビジネス客も多く利用しており、より多くの消費者へのPRが期待されます。



改札から見通せる大型ビジョンでのCMはインパクトも抜群

各地区専務参事会とぎょれん役員が懇談会を実施

01 ぎょれんの次年度事業について意見交換を行いました

1月10日(木)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「新たな資源管理への対応と資源増大に向けた取組の推進」や「漁業及び漁協経営の安定化に向けた取組の推進」、「河川・海洋環境保全対策の強化」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」等 (3)購買事業では「系統ブランド資材事業の推進」や「漁業用燃油の取扱体制強化」、「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。



次年度の事業計画の骨子となる事業や課題について、全道各地区で意見交換を行いました。(写真は根室地区での懇談会の様子)

地元の水産物に興味を持ってもらいたい!

02 小樽市漁協青年部が保育所で食育授業を行いました

昨年の12月12日(水)小樽市の中央保育所で、小樽市漁協の青年部を講師に食育授業が行われました。0～6歳までの子ども達60人が参加し、たこやほたて、ひらめなどの地元で漁獲される魚と触れあいました。実際の漁具を使用して魚の取り方を説明したり、たこの血の色、ほたての食べ物について皆で考えたりと内容は盛りだくさん。

当日の昼食にはたこの刺身とザンギ、ほたてのバター焼きが、おやつにはたこ焼きが提供されるなど、実際に触って食べることができた子供たち。授業終了後も海のお魚ごっこをするなど、楽しく、印象深いものとなったようです。

同所での出前授業は、今回の好評を受け来年も継続開催される予定です。



ぬるぬると動いたこに興味津々の子ども達。恐る恐る触る子も



魚のさばき方も実演。魚の胃から出てくる小魚にも歓声が上がります



平成30年度北海道漁業士研修大会が開催されました

1月16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30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。

【講演】

『近年の気候について
～極端気象に負けないからだ作り～』



気象予報士・
柔道整復師
井坂 綾氏

千葉県出身の井坂氏は、気象予報士の資格を取得後テレビ局などで気象業務に当たりながら柔道整復師の資格を取得しました。現在は、小樽の漁業資材を製造・販売する会社に嫁ぎ、子育てに奮闘しています。

講演では、天気予報ができるまでや、観測方法の紹介のほか、長期的な気候の変動、天気予報の見方について解説がありました。

また、季節や気象と健康の関連性についても紹介があり、「気象によって症状が出る疾患であれば、事前に注意することもできる」と話しました。

講演中には、腰や肩周りのストレッチが指導されるなど、天気と体を見つめなおすきっかけづくりとなりました。

【主催者あいさつ】



北海道漁業士会 会長
住吉 俊文さん

70年ぶりの漁業法の一部改正など、我々の漁業を取り巻く環境は変革の時を迎えています。長い歴史の中では、先人たちも難しい局面に遭遇しながら、その都度創意工夫・努力で状況を打開し、豊かな海を我々につないできました。次世代へと良い形でバトンをつないでいくのは、我々の義務です。一人の力は小さいですが、我々には全道各地に200名ほどの仲間がいます。そのネットワークをフルに使って、北海道の水産業発展のために、地道にこれからも活動していきたいと思っています。

【地域漁業士会 活動報告】 胆振管内漁業士会地域活動報告



胆振管内漁業士会
鶴川漁協青年漁業士
大澤 健也さん

胆振管内漁業士会では、昨年、道外先進地視察、タッチプール、出前授業などを行いました。昨年2月の道外先進地視察で訪問した量販店で

は、消費者の要望に合わせた販売方法や、ITを利用した水産物の販売など、消費者目線の魚食普及や既存の概念にとらわれない、柔軟な発想に気づかされました。その後訪問した大手水産商社や築地では、時代のニーズに合わせて発展した歴史ある姿に触れることができました。また、当地区では、コップさっぽろ主催「食べるといせつフェスティバル」でのタッチプール出展、大谷室蘭高校での出前授業など、食育にも取り組んでいます。

宗谷管内漁業士会地域活動報告



宗谷管内漁業士会
利尻漁協青年漁業士
鎌田 広彰さん

宗谷管内漁業士会では、昨年関西で視察研修を行いました。桁曳き網やワイヤーロープなどの漁業資材のほか、エレベーターのケーブル等も製造する東京製綱、和歌山県白浜町にある、まぐろの完全養殖で有名な近畿大学の水産研究所大島実験場、道産水産物を西日本に売り込むぎょれん大阪支店などで説明を受けました。近畿大学水産研究所では、実際に養殖されているまぐろを間近で見学するなど、貴重な体験となりました。

平成30年度北海道漁業士称号授与式

新たに22名の漁業士が誕生

1月17日(木)札幌の第2水産ビルにおいて、平成30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14名、青年漁業士8名の計22名が新たに認定され、辻道副知事より認定書が授与されました。

平成30年度新認定漁業士

指導漁業士

川本 貢 (ひやま) 田中 靖彦 (ひやま) 坂口 豊 (福島吉岡) 高谷 大喜 (南かやべ) 木村 力 (鹿部) 山田 秀徳 (長万部) 金子 年明 (ひだか) 高桑 金吾 (日高中央) 古海 光枝 (日高中央) 笹山 誠 (浜中) 西山 和明 (野付) 松井 雅嗣 (紋別) 山田 信彦 (新星マリン) 山田 一也 (増毛) 柳引

青年漁業士

挽野 洋介 (ひやま) 小山 拓哉 (長万部) 西谷内 佑希 (いぶり中央) 高橋 良典 (大樹) 鈴木 翼 (野付) 松井 謙典 (紋別) 片川 真博 (雄武) 西村 人詩 (増毛)



新たに認定された漁業士を代表して、謝辞を述べる鈴木青年漁業士(野付漁協所属)

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、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ページの間違ひさがしの答え



中学校を卒業して以来、年賀状を書く機会がほとんど無く、新年の挨拶は基本的にメールやLINEでのやりとりでした。社会人になり年賀状を送るため筆を執るも、書き損じの連発…。年末は慣れない年賀状にあたふたしながら終えることとなりました。

（若本）

今月号の「浜の家族物語」の取材日は全道的な荒天の日でした。バスは止まり、電車のダイヤは乱れ、道ではトラックが横転し、ホワイトアウトの中をぞろぞろと車が進む状況は、北海道の冬の厳しさを改めて感じさせられました。ちなみにそんな中でも頻繁に見かけたのは、牛乳やガソリンを運搬するタンクローリーと荷物を運ぶ物流関係のトラック。日々の便利な暮らしはそういった人たちに支えられていることを再確認しました。

（矢嶋）

編集後記

あけましておめでとうございます。昨年は天候に恵まれず、前浜漁も不漁が続いていました。今はエビ漁解禁され、年明から風が続いており豊漁が楽しみです。

（八雲町 藤谷昌子さん 64歳）

毎月なみまるくんを楽しみにしています。12月で昆布漁も終わり、年末年始はゆくりと過ごすことができました。今年1年も豊漁を祈念しつつ、怪我なく過ごせるように願っています。

（釧路町 佐藤佳江さん 56歳）

毎月楽しみに見えています。今年こそは鮭、昆布がいっぱい取れますように！えりもの町が潤うように。今年もよろしくお祈りします。

（えりも町 越後達也さん 55歳）

10日は鯨刺し網漁が解禁です。安全操業と大漁を祈念します。

（小樽市 宮古知行さん）

毎日寒いですね。しもやけになりました。

（浦河町 坪幸江さん 65歳）

今年も事故なく大漁でありますように！

（小樽市 西谷内優菜さん 13歳）

新しい年が始まりました。一年一年足も弱ってきて、なおさら身体に注意しながら歩んで行こうと思います。

（根室市 あー痛たたさん 64歳）

浜のほっとニュースでは各地域での新しい年に対する、豊漁と安全操業の熱い思いが伝わりました。大漁願っています。

（八雲町 加藤三枝子さん 62歳）

今年もたくさん大漁でありますように！

（小樽市 宗山美智子さん 78歳）

昨年は色々大変でした。今年はその分いい年にしたい！くじけずに、進むぞー！！

（浦河町 フリマ大好きさん 54歳）

皆によい1年となりますように。今年もよろしくお祈りします。

（函館市 ふくふくさん 37歳）

あけましておめでとうございます。今年は災害もなく、良い年でありますように！

（小樽市 宮古登美子さん）

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



大漁
祈願！

浜のほっとニュース

小樽

年が明け、各浜でにしん漁が解禁となりました。管内のハシリの水揚げ量は少ない状態でしたが、徐々ににしんの群れが見えつつあり、今後管内でにしん漁のピークが訪れる兆しが出てきています。今年もしんが産卵のため大群で押し寄せ、産卵・放精によって海の色が乳白色になる群来（くき）が各浜で確認されることに期待したいところです。時化が多く荒天時の作業も避けられませんが、これからの操業が安全作業で各浜が大漁に沸くことを祈念します。

室蘭

胆振管内の助宗刺網漁は、年明け以降時化が多く思うように水揚げ数量がまとまっていますが、年明けに累計で1万トンを超え、現在のところ昨年対比110%前後の水揚げで推移しています。また、2月からは養殖ほたて漁の最盛期を迎えます。浜値は昨年に比べ、やや安値となっているため、浜値上昇に期待しています。今後の豊漁を願うとともに、生産者の皆様方の安全操業を祈念しています。

根室

根室管内は、1月5日の根室市内の初セリを皮切りに、7日には羅臼、標津、野付、8日には別海の初セリが行われました。野付のほたて漁は今月から29号外海造成、単有造成での漁が解禁となるほか、管内の真だらの水揚げが例年の年明けと比べ好調となっており、今後の漁に期待がかかります。今年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。その後は低気圧の影響で時化が続き、思うように出漁出来ない日々が続いています。そのような中、前浜では「銀杏草漁」が1月20日から始まり、冷え込みが厳しい中、一つ一つ手摘みで丁寧に採取され、主に地元の小売店などに出荷されています。例年時化の多い時期ですが、この風が続き、豊漁となることを祈念しています。

函館

年明けの函館管内は、助宗やごっこなど冬の魚が水揚げされる一方で、本鱒の釣り・刺網漁が始まるなど、待ち遠しい春の訪れを感じさせます。また、1月13日(日)～1月15日(火)には本古内町にて、寒中みそぎ祭りが開催されました。4人の若者が昼夜問わず冷水をかぶって鍛錬を行い、最終日には厳寒の津軽海峡でご神体を清め1年の豊漁を祈願しました。寒暖の差が激しい毎日ですが、体調管理には注意の上、今年の豊漁と安全操業を切に願っています。

釧路

正月が明け、1年で最も寒い季節を迎えている当管内では、冬の水揚げの主力である、たこ・毛がに・つば・ほっきなど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。今年の冬は全道的に天候が荒れ模様で時化が多く、今のところは「順調な水揚げ」が続いているとは言い難いですが、今後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、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います。風の強い日には漁業者の方が銀杏草を手摘みで採取し、袋詰めされた製品が各地に出荷されています。また、オホーツク地区でも来月から解禁される毛がに・籠漁・ほたて漁に向けて、着々と準備が進められています。風も寒さもますます厳しくなる頃ですが、安全操業で豊漁となることを願っています。

桧山

1月の桧山管内では、岩のり漁が始まります。寒風吹く岩場で手摘みされた天然岩のりは、磯の香りを楽しむことができます。乾燥のりをさっと炙り、醤油をつけることでおにぎりやお弁当などにはもちろん、汁物や和え物などにもピッタリです。また、先月に引き続き釣り助宗漁が行われ、時化早い日々の合間をぬいながら鮮度の良い助宗が水揚げされています。漁期終盤となってきていますが、体調管理にはご留意の上、安全操業を願っています。

日高

年末に記録的な寒波に襲われた日本列島でしたが、日高管内は年が明けてからも荒天の日が多く、思うように操業できない日々が続いています。日高東部地区で12月に解禁となった毛がに籠漁ですが、1月下旬から日高西部地区でも漁がスタートします。西部地区は昨年同様、資源状況を考慮し自主休漁期間を設けての操業となりますが、資源回復へ向けた努力が実り豊かな海となることを願っています。

北見

当管内では冬の風物詩である流氷の便りも聞こえ、日に日に寒さが増しております。紋別・網走の底曳網漁も休漁期間に入りました。一方サロマ湖ではかきの水揚げのほか、氷下待ち網漁も始まり、ちかやきゅうりうお等が水揚げされ、網走湖ではわかさ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、各漁の安全と大漁を祈願しています。

身に着けて 安心・安全 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

シンプルながら深い味わいの一杯

鮭のすり身汁

浜のおかあさん

レシピ



今回は「鮭のすり身汁」をご紹介します。体も温まり、寒い季節にぴったりのすり身汁。すり身にもしっかり味がついているため、食べ応え十分の1杯です。

材料 (4人分)

- | | |
|---------------|-----------|
| ・鮭…200g (2切れ) | ・ごぼう…1/3本 |
| ・すりおろし生姜…30g | ・干しいたけ…3つ |
| ・片栗粉…大さじ1 | ・水…800cc |
| ④・卵…1/2個 | ・味噌…適量 |
| ・味噌…大さじ1 | ・長ねぎ…1/2本 |

作り方

- ① 鮭の皮をとり、まな板の上でこま切れにする。
- ② こま切れにした鮭の上に、Aをのせて包丁2本でたたいてすり身にする。
- ③ 水にささがきにしたごぼうと水で戻し、千切りにした干しいたけを入れて火にかける。
- ④ 沸騰したら②のすり身をスプーンで一口大にして入れる。
- ⑤ すり身に火が通ったら、味噌を入れ斜め切りにした長ねぎを入れて出来上がり。



八雲町漁協
久保 芙佐子さん