

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



4

2019
No.366

[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31年度 ぎょれん事業計画ー 前編ー

平成30年度 全道漁協トップセミナーが開催されました



今月の栄養素は…

「フコキサンチン」

昆布のフコキサンチンで若々しさをキープ!

フコキサンチン

- ・老化や病気の原因になる活性酸素の抑制
- ・脂肪の燃焼を促す

フコキサンチンの主な働き

皆さんは料理をする際、昆布などを使ってきちんとだしを取っていますか？昆布とかつお節を使った一番だしや二番だし、昆布だけを使った昆布だしなど種類は様々ありますよね。

最近、だしの持つ健康作用に関心が集まっています。特に昆布の働きが再注目されているのです。昆布にはβ-カロテン、カリウム、鉄や食物繊維のフコイダンなど栄養成分がたっぷり。そして今、熱い視線を浴びているのが「フコキサンチン」です。フコキサンチンはカロテノイドの一種で、茶褐色の色素成分。昆布やわかめなどの海藻類に多く含まれています。

抗酸化作用が高いので、老化や病気の原因になる活性酸素の抑制にせつせと働いてくれます。さらにフコキサンチンは、脂肪の燃焼を促すことが明らかになってきました。その他、糖尿病を抑制する作用や抗がん作用にも期待されている成分です。

北海道と言えば昆布の生産地。利用しない手はありませんよね。昆布でだしを取った味噌汁や汁物は、フコキサンチンをしっかりと取れます。同じく脂肪燃焼作用を持つカブサイシシが多量、一味唐辛子や七味唐辛子などを入れて飲むのもおすすめです。

老化予防にはいろいろな種類のカロテノイドを同時に取ると、さらに抗酸化作用がアップします。昆布だしの味噌汁にホウレン草や小松菜、小ネギなどの緑黄色野菜を入れてみては。鮭に含まれる色素成分のアスタキサンチンもカロテノイドの一種なので、石狩鍋もいいですね。フコキサンチンは脂溶性で、油と一緒に取ると吸収が良くなります。だしを取ったあとの昆布や細切り



フコキサンチンを多く含むおすすめ食品

昆布、わかめ、ひじきなど

昆布を使って、豚肉や人参などと一緒に炒めてもいいでしょう。今後、昆布の人気がますます高まりそうです。皆さんもぜひ昆布パワーを見直して、どんな料理に使ってみませんか！

今月の管理栄養士



うえ まき
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。

01 なみまるくん おさかな栄養辞典
「フコキサンチン」

02 特集1
平成31年度 ぎょれん事業計画 一前編一

08 特集2
平成30年度 全道漁協トップセミナーが開催されました

10 浜の家族物語
ウトロ漁協/深山 紀彦さん ご家族

11 頭すっきり!! ブレイクタイム

12 特集3
外国人人材の受け入れ制度が変わります

13 特集4
全道漁協購買事業推進会議が開催されました

14 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
ウトロ漁協/深山 紀彦さんご家族です。

氷に閉ざされた冬のウトロ港は一面真っ白(斜里町)



ぎよれん 佐藤副会長

平成31年度が始まりました。今月と来月の2号にわたり、ぎよれんの「平成31年度事業計画」をご紹介します。

今月は平成31年度事業計画のうち、漁政対策、指導・教育事業、漁業環境保全対策事業、販売事業(全体方針及びほたて)を、来月は「平成31年度事業計画 -後編-」として、販売事業のうち、秋鮭・昆布・鮮魚に関する事業と、末端加工製品、食の安全・安心対策、宣伝販促・食育事業、購買事業、経営体制の計画をご紹介します。

**中期的事業推進方向
最終年度に向けて**

復活を期して臨んだ平成30年の本道漁業生産量は、かろうじて100万トン台を確保したが、大部分の魚種で資源水準が低位から脱していません。

また秋鮭の来遊が低水準に止まり、加えて一昨年の大減産から復調間もない噴火湾の養殖ほたてが、再び発生したへい死により大幅な減産を強いられるなど、北海道漁業をけん引してきた増養殖資源についても不透明感が漂っています。さらにその影響は水揚げのみに留まらず、海洋環境の変化による生産低迷の長期化で産地加工機能の弱体化も進んでいます。

一般鮮魚も含め水揚げ時期や漁獲予測が難しさを増すなか、適正な浜値形成に向けた系統連携による処理体制強化とともに、資源回復に向けた諸対策拡充が急務となっています。消費流通面でも、国内においては人口減少や食嗜好の変化による市場の収縮、また堅調であった海外輸出も道産水産物が競争力で劣勢にまわるなど環境が厳しさを増しています。



この状況下、一層の営業力強化に向けた態勢整備を進めることにより本会販売事業の立て直しを図り、「北海道ブランド」のさらなる浸透に向けた新たな販売拠点の確立と消費喚起につなげる各種流通・宣伝・販促事業を推進していきます。

購買事業では、系統ブランド資材の普及拡大を通じた良質廉価な資材を供給することにより漁業経営「コスト」の削減を図るとともに、引き続き漁業用燃油の安定供給に取り組みます。

昨年、70年振りに漁業法が改正されましたが、資源の維持・回復を目的とした新たな資源管理システムが導入され、漁協・漁業経営

が不利益を被らない適切な管理が求められています。

こうしたことから指導事業においては、漁業の担い手・後継者対策として漁船等漁業設備更新などの支援強化及び本道漁業の実態に即した適切な運用を求めるとともに、本道漁業自らが構造改革を果たしたうえで成長産業化が実現されることを最重要課題として取り組んでいきます。

さらに環境面での有害生物による漁業被害防止対策や、河川海洋環境保全対策の拡充強化に加え、将来をも見据えた海洋プラスチックごみ対策の取組を拡げていきます。

平成31年度は中期的事業推進方向の最終年度であり、3力年計画の節目の年として諸課題の解決に向け組織を挙げて取り組むこととします。

平成31年度事業計画

指導事業について

1. 漁政対策

平成30年の本道水揚げは102万トンと、80万トン台に留まった過去2力年と比べ好転は見られたものの、資源の回復が図られたとは言えない状況です。

一方、国は漁業権制度の見直しや新たな資源管理システムの構築などを柱とする水産政策の改革を示し、平成30年12月に改正漁業法

等が成立しています。

今後、改正法の施行に向け、運用面の詳細が決定されていくこととなりますが、特に新たな資源管理においては、数量管理の強化により、更なる漁獲規制を余儀なくされる可能性があるなど、漁業及び漁協の経営に重大な影響を与えかねません。

このため、漁業の担い手・後継者の確保、漁船等漁業設備更新などの支援の強化に加え、本道漁業実態に見合った適切な資源管理体制を構築し、本道漁業が自ら構造改革を果たした上で、将来に向けた成長産業化が実現されることを最重要課題として、それに向けた取り組みを行っていくこととします。

(1) 漁業実態に即した資源管理の実施と効果的な資源の増大に向けた取り組み

- ① 水産政策の改革に伴う新たな資源管理システムへの対応強化
- ② 栽培漁業の更なる推進による効果的な資源増大に向けた取り組み
- ③ 資源の維持・回復を阻害する密漁・漁業有害生物対策の強化に向けた取り組み
- ④ 各種漁法・魚種間での関係漁業者や国・道などによる協議の開催促進と資源に見合う総合体制の構築に向けた取り組み

(2) 漁業及び漁協経営の安定化と構造改革に向けた取り組み

- ① 新たな資源管理システムの導入に伴う漁獲規制強化に対する漁業及び漁協への新たな経営支援制度の創設に向けた取り組み

(3) 災害被害対策の拡充強化に向けた取り組み

- ① 自然災害被害からの早期復旧に向けた支援事業の拡充強化、漁業用電力・燃油等の迅速な確保に向けた取り組み
- ② 福島第一原発放射能汚染水処理に係る海洋への影響回避に向けた対応

(4) 水産物貿易対策に係る取り組み

- ① RCEP(東アジア地域包括的経済連携)等、新たな貿易自由化交渉の進展に対する本道漁業への影響回避に向けた対応



齋藤農林水産大臣(当時)へ要請を行いました

2. 指導・教育事業

漁業の成長産業化を目的とした一連の漁業法等制度改正をはじめ、働き方改革への対応など、漁協を取り巻く社会経済情勢は変革期の只中にあります。これらに対応すべく従前に増して組合機能の充実が求められていることから、協同組合意識のさらなる高揚を図り、組織基盤の確立に向けた経営の適正化向上と、役員を始めるための人材の育成・確保への取り組みを促進するための支援を進めます。

- (1) 漁協経営健全化指導の継続実施**
- ① 経営健全化が課題となっている漁協に対する漁協経営強化推進本部を通じた重点的指導・支援の継続実施

(2) 漁協経営の適正化向上に向けた指導監督の実施

- ① JF全国監査機構による監査を通じた改善指導の継続実施
- ② 漁協における内部監査の定着に向けた担当者の育成及び指導
- ③ 法令規程等遵守に向けた実務指導の実施

(3) 新たな諸制度への対応に向けた経営指導の充実

- ① 働き方改革に係る労働関連法規の周知と実務指導の実施
- ② 消費税法改正に対応した実務指導の実施
- ③ 民法他法令等改正に対応した実務指導の実施

- (4) 教育研修活動の実施、支援**
- ① 新たな全道漁協教育研修計画（2019～2021年度）に基づく役員研修の実施
 - ② 漁協実務に直結した職員研修内容の充実
 - ③ 漁協における体系的かつ自発的な職員研修実施に向けた取り組み支援

(5) 人材育成対策

- ① 漁協青年部活動の支援と組織育成
- ② 全道協力組織（漁業士会、職員協議会等）の事業活動を通じたリーダー育成
- ③ 漁協における協同組合運動啓発活動促進のための支援（啓発資料提供、講師幹旋等）

(6) 指導業務関連の情報提供

- ① 指導部門情報・ホームページによる迅速な情報提供



漁協の新任理事・監事研修など、様々な階層に応じた研修を行なっています

- 会の開催**
- ② 「お魚殖やす植樹運動」の推進のための活動資金確保に向けた継続対応



毎年、道民の森(当別町)での植樹を実施しています

販売事業について

平成30年の水揚げは3年ぶりに100万トンを超え、一部の魚種で回復が見られたものの低水準から脱しておらず、情勢は依然として厳しいものとなっています。

国内消費は人口減少、食嗜好の変化、水揚げ減少による製品価格の高騰が加わり、マーケットの縮小傾向が続いています。

また堅調であった海外輸出も道産水産物が競争力で劣勢に回るなど、抜本的な戦略の練り直しを迫られています。

国内外ともに北海道水産品の販路拡大に向けた新たな販売拠点の確立と高品質・安全安心を訴求した認知度向上、加えて消費喚起に向けた各種流通・宣伝・販促事業を強化していきます。

3. 漁業環境保全対策

トドやザラボヤなど有害生物による漁業被害軽減に向けた取り組みを強化するとともに、自然災害による被害未然防止を図るため、流水発生抑制対策の実現に向けた取り組みを更に強化し、併せて処理対策事業の予算拡充を強く求め、効果的な活用を推し進めます。

また、農業関連において家畜排せつ物や農薬類など河川環境を脅かす様々な課題が顕在化している実情を踏まえ、河川への流出防止対策の更なる強化を図るとともに、「海洋環境保全においては、特に「洋上風力発電」について浜との連携強化の対応に努め、漁業者が後世に亘って安心して生産活動に取り組みめる漁場環境づくりに向けての基盤強化を図っていきます。

(1) 海獣類等有害生物による漁業被害防止対策の強化

- ① トドによる漁業被害軽減対策の強化
- ② ザラボヤによる漁業被害対策の更なる拡充及び発生原因究明を含めた抜本的対策の推進
- ③ アザラシ類による漁業被害対策の実現に向けた取り組み
- ④ オットセイ・ラッコの生態等科学的知見に基づいた漁業被害対策の確立に向けた取り組み

(2) 河川・海洋環境保全対策の取り組み強化

- ① 流水対策
- ア・各地区の河川実態を踏まえた、関係機関一体化による流水発生抑制対策の



(1) 市場

- 安定流通・魚価維持のための産地市場対策の継続
- ① 集中水揚げ時に即応できる流通体制の維持
 - ② 鮮魚加工流通ネットワークの拡充
 - ③ 市場衛生管理体制の強化

(2) 加工

- 漁協工場・協力会社・関連会社との加工機能強化
- ① 漁協工場・協力会社・関連会社との組織的連携による機能の強化
 - ② 水揚げ状況に対応した安定的な稼働体制の確保
 - ③ フードディフェンス、品質・衛生管理、法務体制の更なる高度化

(3) 流通

① 国内販売対策

- ア. 消費者ニーズに対応した商品開発の機能強化
- イ. 末端販売戦略に基づく販売力強化
- ウ. 会員及び重点取引先との関係強化による安定した集荷体制の確立

② 輸出対策

- ア. 安定流通に向けた市場調査及び販路の拡充
- イ. 海外マーケットの嗜好に対応した商品開発の推進

4. ほたて

昨年度の全道ほたて水揚げ数量は、前年度より4万トン多い34万トンとなりました。本年度については、オホーツク地区主体に水揚げが増加する見通しですが、生産、加工、流通面での課題が山積しています。

生産面について、サラボヤや着海域の拡大や、噴火湾地区や日本海地区におけるへい死現象に歯止めがかからず安定生産が見通せない状況にあります。

加工面については、オホーツク地区の原貝小型化が顕著となっており、加工処理の遅れや仕向の変化などが生じています。

流通面では、米国の資源が昨年に続き高水準で推移する見通しにあることから、輸

出向けの動きは鈍いことが想定されます。国内市場は製品価格の下方修正により一定の消費回復傾向にありましたが、昨年秋季以降、価格の上昇により消費が減退しており、改めて消費拡大に向けた対応が必要な状況となっています。

乾貝柱については、昨年度に続き中国税関の取り締まりの強化が予想され、主力の香港市場を中心に苦戦が想定されます。

本年度は、ほたてを取り巻く様々な課題に対応し、製品の円滑な消流に繋げるよう、北海道ほたて漁業振興協会と連携した対策を計画的に実践していきます。



(1) 水揚げ対策

① オホーツク・根室地区

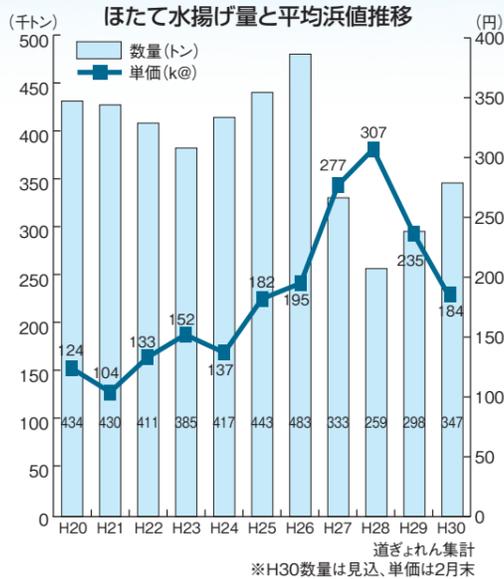
- ア. 増産に加えて小型サイズの原貝の増加が見込まれるなか、国内及び輸出マーケットにおける円滑な販売が可能な製品別・サイズ別の指標価格を早期に提示
- イ. 産地支店で指標価格に沿った原貝値決めを実施

⑤ 生産基盤整備対策

- ア. 北海道ほたて漁業振興協会・道総研と連携した安定生産確保に向けた各種試験調査の実施

⑥ MSC 認証

- ア. 北海道産ほたてのブランド化戦略の環境として国内・海外市場での販路拡大



(2) 流通対策

(北海道ほたて漁業振興協会と連携)

① 国内対策

- ア. 末端販売先における消費拡大に向けた流通対策の実施
- イ. 消費地における地区別消費特性を踏まえた宣伝販促の実施
- ウ. 原貝の広域流通対策と連携した製品の円滑な流通

② 輸出対策

- ア. 国内需給バランス維持のため、輸出促進に向けた流通対策の実施
- イ. 東南アジア等を中心とした水漬けしない製品マーケットの継続開拓
- ウ. 海外情勢の迅速な把握と情報発信

③ 安全証紙) 対策の継続実施

- イ. 輸出対象国における偽造品(製品・安全証紙) 対策の継続実施



首都圏を走る私鉄の車両をほたて一色にするラッピング列車も運行しました

(3) 製品別販売の考え方

① 玉冷

- ア. 小型サイズの増産対応策として国内における消費可能な価格の再構築
- イ. 小型サイズ偏重による産地からの出荷遅れへの対応策として、パッキング作業の分担やバルク形態での納品による消費地へのタイムリーな供給

② 乾貝柱

- ア. 生産供給体制
 - a. 安定供給を図るため、各組合と生産量・アソート等の早期掌握に向けた協議
 - b. 格付員との連携による品質(選別・異物) 向上に向けた改善の実施
 - c. 小型サイズ偏重による市場の混乱回避のための供給調整の実施
- イ. 消費地対策
 - a. 海扇会・香港八聯の販売機能を踏まえた海外戦略の実施
 - b. 北米を中心とした海外華僑市場向け販路の情報収集と供給の実施
 - c. 中華系訪日客向け販売の促進
- ウ. その他
 - a. 人手不足、加工場の減少による生産量の減少傾向を踏まえた漁協との対応策の協議

④ 貝毒対策

- ア. 道ほたて流通食品協会と連携した貝毒管理及びトレーサビリティ体制の強化
- イ. 冷凍原料貝・活貝・ウロ付きボイル製品等の動向掌握と貝毒管理等の問題点の洗い出し及び対応策の協議
- ウ. 青森県・青森県漁連との貝毒・原貝情報の共有管理体制の継続
- エ. 噴火湾西部海域の細分化に向けた関係機関との協議及び整備

③ ザラボヤ、へい死対策(日本海地区、噴火湾地区)

- ア. へい死要因の解明に向けた道、道総研との協議ならびに調査の実施
- イ. 日本海地区におけるヨーロッパザラボヤの生活史の解明に向けた道、道総研との協議ならびに調査の実施

② 噴火湾地区

- ア. 冷凍原料貝・ボイル製品等の処理仕向け動向による原貝価格への影響掌握
- イ. 組合・加工業者との流通状況共有による、市況に沿った原貝価格の形成
- ウ. 青森県との原貝搬出入及び加工実態の掌握による製品流通動向の確認
- エ. 加工業者の稼働実態、経営内容等の状況掌握

ウ. 各地区における原貝処理仕向け動向の把握に基づく適切な製品相場の形成

エ. 原貝の広域流通による円滑な水揚げ体制の維持

平成30年度 全道漁協トップセミナー 全道漁協トップセミナーが開催されました



3月5日(火)、札幌の第2水産ビルにおいて、ぎょれんと信漁連の共催により、「平成30年度全道漁協トップセミナー」が開催され、全道の漁協組合長や専務・参事、系統団体の役員等約130名が参加しました。今回は公益財団法人東京財団政策研究所 主席研究員の柯隆さんの講演内容をご紹介します。

講演

『「中国産業・経済をどう見るか？」
日本企業が知っておくべき
現地情報』



公益財団法人
東京財団政策研究所
主席研究員
柯 隆さん

米中貿易摩擦について

米中は今、世界1番と2番の経済大国であり、2国が対立すると経済に大きな悪影響を与えます。昨年中国では憲法改正が行われ、国家主席の任期が撤廃されました。長期独裁政権になればアメリカの脅威となるでしょう。さらに、ア

メリカが警戒しているのが中国の技術の発達です。中国では高速通信の技術や、スーパーコンピュータよりもさらに進歩した量子コンピュータの研究が進んでいます。今後これらの技術により、アメリカは国家機密が盗まれるという不安があり、米中対立の重要な背景となっています。

中国の国家統計局は、中国の経済成長率は、6・6%と発表しましたが、様々な産業が関係する自動車産業の成長率がマイナスだったため、各国の研究チームはより低い数字だと見ています。そして経済成長率の低下は、雇用に影響します。中国では2〜3億人が農村から都会へ出稼ぎをしていますが、昨年半年で3〜4千万人が職を失いました。米中の貿易戦争は中国の社会不安をも起こしているといえます。

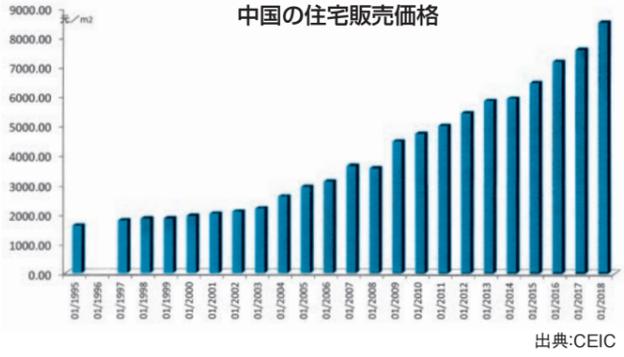
中国経済について

結論から言うと中国の高度成長期は終わってと見ていいでしょう。中国では主要大都市の最低賃金の上昇や、輸入関税の上昇による工場の停止や規模縮小により、従来の安いものを大量に輸出するというこれまでの産業モデルが機能しなくなっています。



一方、投資では、ほとんどのインフラ整備は完了し、企業設備投資は既に過剰投資と言われています。消費も、中国は所得の格差が大きいという、少子高齢化や人口不均衡があり、それほど消費傾向が強くなりません。つまり、貿易投資、消費が弱まっており、中国経済はより長期の低迷期に入っていくと考えます。

これからの中国では政策課題が2つあります。1つめは信用の確立です。中国では偽札が横行しているために現金が使われません。さらに信用が確立していない社会であるためクレジットカードが使われず、ネットショッピングの利用者が中国全人口の9割に達するなか、スマホ決済がそれを支えています。2つ目が国民納税意識の向上です。中国では国民の納税意識がないために、税金が集まりません。一方で、政府は財源を確保するため、国有財産である土地をリースしています。そのため政府は不動産バブルを作つて土地の値段を上昇させています。これは非常に危険な状態であり、いずれバブルの崩壊が起きるでしょう。



柯 隆さん紹介

〈プロフィール〉
昭和38年 中国南京市生まれ
平成4年 愛知大学法経学部卒業
平成6年 名古屋大学大学院経済学修士取得
長銀総合研究所 国際調査部研究員
平成10年 富士通総研経済研究所 主任研究員
平成18年 富士通総研経済研究所 主席研究員
平成24年 静岡県立大学
グローバル地域センター 特任教授
平成30年 公益財団法人東京財団政策研究所 主席研究員
富士通総研経済研究所 客員研究員

〈主な研究活動〉

- ・財務省の委託で日中金融協力に関わる中国の金融市場開放の動向調査
- ・経済産業省の委託で通商白書への情報提供として中国マクロ経済構造問題に関する調査など政策提言の研究
- ・科学技術振興機構(JST)の委託で外国人留学生を受け入れる政策に関する研究を実施
- ・チャイナリスクに関する研究等
- ・情報とデータに基づいた徹底した分析で中国の未来を予想し、警笛を鳴らす中国人エコノミスト。独自の情報分析で、中国と日本に対する率直な提言には定評がある。

〈主な著書〉

- ・中国「強国復権」の条件「帯一路」の展望とリスク
- ・爆買いと反日 中国人の不可能な行動原理
- ・チャイナクライシスへの警鐘
- ・中国の不良債権問題

このほか論文、レポートを多数執筆、発表

中国人はバブルの崩壊を経験したことがありませんが、今後はいかに崩壊を緩やかなものとするかが重要となってきます。

強国になる条件

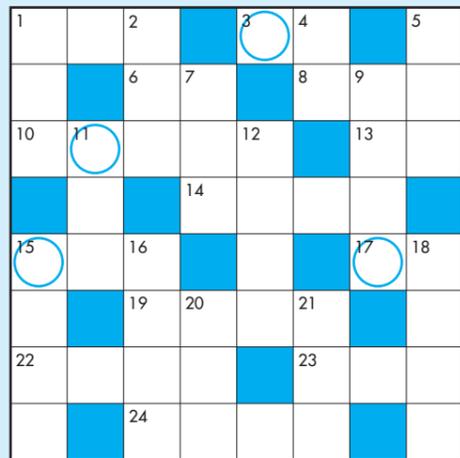
人口13億人の巨大な国家を束ねるには3つの要素が必要です。1つ目は経済力。その強さの指標は技術力と科学力です。量子コンピュータ等の国家技術は強いですが、一般企業の技術力は特許権等の知的財産権が保護されておらず、まだまだ弱いのが現状です。2つ目は軍事力。軍事予算は年々増えていますが軍幹部の腐敗により、軍事に使われていないのが現状です。3番目は最も重要である文化力。中国では過去に文化大革命によって文化が壊されました。文化が芽生えるには自由が必要ですが、自由の無いところに文化は生まれません。古典文化が失われ近代文化が芽生えていないのが今の中国の現状です。これからは自国に自由を与えることが文化を生むことになるといえます。

今後の日中関係について

2018年は米中の年でしたが、2019年は日中の年になるでしょう。日中国交正常化から四十数年たちますが、決して順風満帆ではありませんでした。それは、日本人は理に訴え、中国人は情に訴えるからです。日中関係を安定化していくには、その両輪でバランスを取っていくことが必要です。

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。新年度が始まりなにかとバタバタする4月。新しい元号の開始も間近に迫りました。30年を振り返って思い出話に花を咲かせるのもいいですね。



○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。

3月号の解答と当選者
ヒトリタビ

ア	サ	ビ	ハ	ハ	オ	ヤ
メ	エ	イ	コ	ク	マ	
リ	ク	ク	バ	イ		
カ	ン	ホ	ジ	ア	タ	キ
シ	ー	ラ	タ	リ		
ハ	イ	カ	リ	ア	カ	
ウ	ビ	セ	カ	イ	イ	
ア	ン	ゼ	ン	ト	ル	コ

(北 斗 市) 福永美千代さん
(豊 頃 町) 工藤 栄子さん
(根 室 市) 鍋島 勇子さん
(湧 別 町) 平形 俊一さん
(札 幌 市) 橋本 光江さん

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



【深山さんご一家】 深山 紀彦さん(33歳)、梨菜さん(32歳)、笑琉ちゃん(13歳)、璃夢ちゃん(10歳)、琉風くん(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します。今回は、ウトロ漁協の深山さんご一家です。

これからも水揚げ1位に貢献したい

梨菜さんは近隣の網走市出身。「やっぱり新鮮な魚が食べれるのは良いですね。つぶ貝が好きなので嬉しいですね」と微笑みます。

長女 笑琉ちゃんは看護師を目指す中学1年生。「しっかり者で面倒見がいい」とは梨菜さんの評。次女 璃夢ちゃんはパティシエに憧れる小学4年生。いまは短編動画共有アプリTikTokに夢中です。長男 琉風くんはYouTubeが楽しい小学2年生。笑琉ちゃんはバドミントン部に、璃夢ちゃんと琉風くんはバドミントン少年団に所属しており、3人で楽しむことも多いそう。梨菜さんは「琉風が一番強いんですよ」と教えてくれました。



斜里町は15年以上秋鮭の水揚げ数量全国1位が続いています。紀彦さんは、「これからも水揚げ1位が続くように、貢献していきたいですね」と目標を教えてくれました。

漁師になった頃は大漁続き

4月から始まるます定置網漁を皮切りに、秋の鮭定置網漁まで、忙しい日々を送る紀彦さん。漁期前後の網入れと網上げでは、潜水土としても活躍しています。高校卒業後、漁業研修所を経て漁師になって13年。「漁師になった頃は、漁の増えてきていたころで、秋鮭の水揚げは3回、夜になるまで作業してたね。今では考えられないな」と懐かしそうに話してくれました。

紀彦さんが部長を務めて4年目になるウトロ漁協青年部では、20年以上に渡って秋鮭の寒風干しを毎年製造し、組合直売店等で販売しています。処理した鮭を干し、うまみを引き出すのは旧ウトロ港(ウトロ港は平成29年より新港)の荷捌き所の屋根の下。「毎年皆で作業してます。風通しがよくて、使ってもいい場所って意外にないんだよね」と笑います。

全道漁協購買事業推進会議が 開催されました



3月8日(金)、ロイトン札幌にて、全道の漁協購買担当者ときよれん及びグループ会社が参加して、「2018年度全道漁協購買事業推進会議」が開催されました。

本会議は系統購買事業方針についての認識を共有化し、専門知識の向上を目指すとともに、全道規模での連携を強化する目的で開催されています。

会議は2019年度のきよれん購買事業基本方針及び推進内容の説明に始まり、最新の石油情勢や10月に導入される軽減税率についての解説がありました。続いてきよれん購買部の若手職員により「国産船底塗料」「カキ及び昆布重量選別機」の紹介がありました。また、大塚製薬株式会社札幌支店営業一課尾崎智嗣課長らにより、体調管理に役立つ飲料として同社製品の紹介がありました。さらに、きよれんマリノサポート、きよれん設計センターの業務内容や製品紹介の説明が行われました。

休憩後に開催された研修会では、「プラスチック製物流機器の動向と商品の紹介」と題した研修が行われ、魚函(ト口箱)などのプラスチック製品の製造元である三甲株式会社北海道支店服部浩一取締役支店長らによる講演がありました。該社は1951年創業のパレットやコンテナなどプラスチック物流機器の業界NO.1メーカーです。講演ではパレット物流による省力化をはかることで深刻なドライバー不足による物流危機に対応する事例の説明等もあり、参加者は熱心に聞き入っていました。



きよれん購買事業の2019年度事業方針を説明する、購買部・中村部長



会場の後方には系統ブランド資材が展示され、商品の特徴などが紹介されました



全道各地区の購買事業担当者が参加し、研鑽を深めました

研修会



三甲株式会社より漁業の現場や一般食品加工に使用される多様なプラスチック製品の紹介がありました



外国人人材の受け入れ制度が変わります

2月25日(月)、札幌市第一合同庁舎で『漁業及び水産加工業における「特定技能」による外国人材受け入れに係る全国ブロック説明会』が開催されました。今回は、その際説明された内容を簡単にご紹介します。

今年4月1日から施行される「出入国管理及び難民認定法及び法務省設置法の一部を改正する法律案」の中で、これまでの技能実習生制度に加え、より専門・技術的分野については新たに「特定技能1号・2号」が追加されます。

- 特定技能1号：特定産業分野に属する相当程度の知識又は経験を必要とする技能を要する業務に従事する外国人向けの在留資格
 - 特定技能2号：特定産業分野に属する熟練した技能を要する業務に従事する外国人向けの在留資格
- ※特定産業分野(14分野)：介護、ビルクリーニング、素形材産業、産業機械製造業、電気・電子情報関連産業、建設、造船・船舶工業、自動車整備、航空、宿泊、農業、漁業、飲食品製造業、外食業(特定技能2号は下線部の2分野のみ受入可)

特定技能1号のポイント

- 在留期間：1年、6か月又は4か月ごとの更新、通算で上限5年まで
 - 技能水準(※)：試験等で確認
 - 日本語能力水準(※)：生活や業務に必要な日本語能力を試験等で確認
 - 受け入れ機関又は登録支援機関による支援の対象
- (※)技能実習2号を修了した外国人は試験等免除
なお、技能水準の試験は平成31年度内、日本語能力水準の試験は平成31年秋以降に、それぞれ国外で開始予定。

○特定技能1号のできること

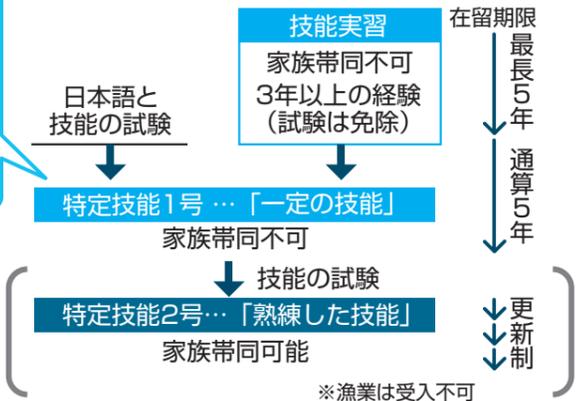
1号特定技能外国人は、漁業(漁具の製作・補修、水産動植物の探索、漁具・漁業機械の操作、水産動植物の採捕、漁獲物の処理・保蔵、安全衛生の確保等※いずれの漁業(養殖業を除く)でもよい)または養殖業(養殖資材の製作・補修・管理、養殖水産動植物の育成管理、養殖水産動植物の収穫(穫)・処理、安全衛生の確保等※いずれの養殖業でもよい)に従事する日本人が通常業務することとなる関連業務にも付随的に従事することができるようになります。

また、技能実習では同一の漁業を周年で行う必要がありましたが、特定技能1号では期間で行う漁業はその間のみの雇用が可能となります。

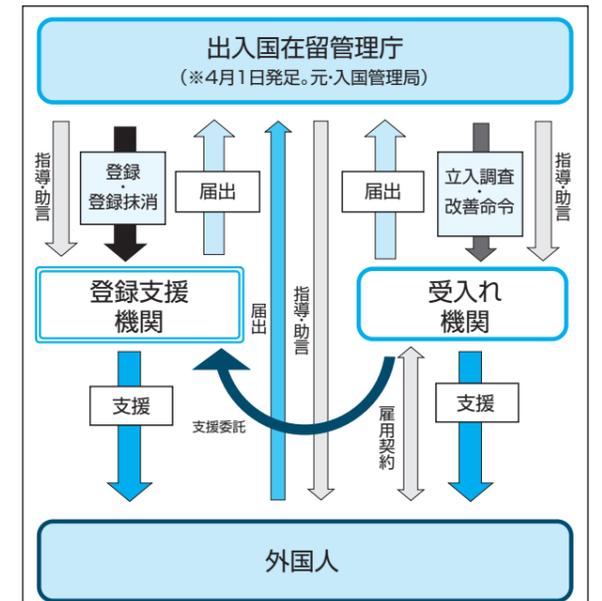
○雇用方法も変化

特定技能外国人の雇用形態は直接雇用が前提となります。しかし、農業と漁業においては、その季節性や家族性ととも立地が不利なことが多いことから、特例として、限られた団体による派遣形態が許可されます。特定技能外国人は漁業分野で転職が可能となることから、今回のシステムは、地域で人を受け入れ、通年で働いてもらうことを目指しています。

〈新たな在留資格のイメージ〉



〈雇用の流れ〉



道産水産物の力でJ1での活躍を後押しします

今年も北海道コンサドーレ札幌の選手寮へ水産物の寄贈を行います

昨年に引き続き、ぎょれんは4月から1年間、クラブパートナーを務める北海道コンサドーレ札幌（以下コンサドーレ）の選手寮へ、旬の道産水産物計50万円の寄贈を行います。これまでもぎょれんとコンサドーレは共同で食育教室を開催するなどしてきましたが、栄養豊かな水産物を食べてもらうことで、一層の活躍を願う取り組みです。

また、今年はコンサドーレとともに社会福祉貢献事業の一環として、北海道札幌視覚支援学校へ水産物の寄贈を行うとともに、3月17日（日）のホームゲームに児童・生徒並びにその親御さんをご招待しました。

3月17日（日）札幌ドームで行われた試合では、ぎょれん安田常務より目録パネルの贈呈が行われ、来場した観客2万3千人の観客からは大きな拍手がおくられていました。

03



贈呈式で安田常務（右）から目録を受け取ったのは、自らも寮で暮らす榎崎選手（中央）。今年ルーキーとして加入した注目選手です



北海道札幌視覚支援学校の皆さんへは、ぶりフレークなどのぎょれんブランド商品を寄贈。おいしく食べていただきました

ホテルで昆布のうまみを楽しむ食事を提供

札幌のホテルで「喜こんぶフェア」が開催中

3月1日から4月30日まで、札幌市のセンチュリーロイヤルホテルで道産昆布を使用した特別メニューを提供する「北海道喜こんぶフェア」が開催されています。

同ホテルでは地産地消をテーマに北海道を応援しており、今回はホテル内の2店でそれぞれディナー、ランチの特別コースが月替わりで、朝食ビュッフェやティーラウンジでは昆布を使用したメニューが提供されます。

また、期間中には昆布の知識を深める展示がロビーで開催されるとともに、各昆布メニューをご利用のお客様を対象にしたプレゼントキャンペーンを開催しています。

料理は道内の様々な昆布を使用しており、それぞれの個性が生かされています。ホテルならではの料理の数々を楽しんでみませんか？

04



見た目も味も昆布尽くしにこだわったメニューとなっています

漁業と農業がともに抱える課題について意見交換を行いました

河川と水環境の保全に関する意見交換会が開催されました

3月6日（水）、農業関係団体や道関係部等を交えての河川と水環境の保全に関する意見交換会が開催されました。北海道農政部とぎょれん環境部より北海道の畜産環境について説明があったほか、オホーツク管内で課題となっている「農地崩落対策プロジェクト会議」の取り組みについて北農中央会から、網走周辺の4湖沼と網走川流域の1次産業によるプロジェクトについてぎょれん北見支店から説明がありました。

これらの説明を受け、参加した漁連今副会長ほか、参加者の方々からは“網走川の取り組みを全道に広めてほしい”、“市町村なども交えた意見交換も必要”との声が上がりました。

今後も意見交換会を通じて、漁業と農業が共存共栄する環境をより良い形で構築していくことが望まれます。

01



家畜排せつ物の流出や、農地崩落の現場写真を見ながらの説明に、参加者は興味深そうにうなずいていました

新たに得た知見を青年部活動へ活かしていきます

全道各地で地区漁青連大会が開催されました

2月から3月にかけて、漁協青年部員相互の研鑽に努める地区大会が各地で開催されました。

渡島・檜山地区では、北海道開発局函館開発建設部と函館国際水産・海洋都市推進機構を講師に招き、それぞれ「管内の港湾・漁港事業について」、「函館国際水産・海洋総合研究センターの活動及び研究内容について」と題したお話を伺いました。港湾に関する講演の中では船舶に関する話もあり、ボリュームのある内容にもかかわらず興味を持って聴く参加者の姿が見られました。

根室地区では、ぎょれん環境部と根室支店からの情報提供の後、購買部とプラスチック製品製造メーカー三甲株式会社を講師に招いての講演と盛りだくさんの内容で行われました。普段使用する漁業資材に関する身近な内容だったこともあり、有意義なものとなりました。

02



渡島・檜山地区では120名が参加し、盛大に開催されました



根室地区の大会では、三甲（株）を講師に実際の製品を前に水産業界におけるプラスチック資材の利用について話を聞きました

小樽

1月から解禁となったにしん漁については、3月25日までが漁期となっています。昨年の2,000トンを超えた水揚げに比べると昨対比70%前後で終漁しそうです。来年度の水揚げに期待したいところです。3月上旬からはえび籠漁、4月1日からはほたて稚貝の出荷が始まり、前浜では春を迎えて、一段と活気づいています。

室蘭

時化が多く、水揚げが順調ではなかった噴火湾地区のほたて漁も終盤となってきました。今年はへい死も多く、水揚げ数量は前年割れとなっていて、入札価格はkg@350円前後まで上昇しています。また、助宗漁がほとんど終漁となり、3月からはえび籠漁とかれい刺網漁が本格化しています。市場ではえびに加え、今年は本鱒が多く水揚げされるなど魚種の移り変わりが感じられる時期になりました。新年度も浜の大漁と、安全操業を祈念します。

根室

管内では、3月に入りにしんの水揚げがまとまりだし、春の訪れを感じさせています。同月21日には管内で約20トンの水揚げがあり、翌21日には約31トンの水揚げがありました。今年のにしんはサイズが大きいのが特徴的です。これからの漁に期待がかかるとともに今後の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3月よりえび籠漁が解禁となりました。また、各地でかれい刺し網漁が本格化し、多い日では20トンものかれい類が水揚げされています。3月末からはほたて稚貝の出荷作業も始まり、管内を代表するえび、かれい、ほたての水揚げで浜は更に活気づく時期になってきました。今年は天候が穏やかで安全に操業出来ることを祈念しています。

大漁祈願!

浜のほつとニュース

NEWS

梶山

今年は昨年より雪解けも早く、春を感じさせる日々が続いています。ひやまの春漁といえばさくらますです。主に一本釣りと定置で水揚げされ、3月～5月まで漁が行われます。さくらますの身は雪解け水により身が引き締まり、脂の乗りが良いのが特徴です。塩焼きはもちろん、ムニエルなどにもピッタリです。暖かくなってはきましたが、体調管理にはご留意の上、これからの豊漁と安全操業を切に願っています。

函館

3月に入り、渡島管内ではふのりやわかめなどの海藻類が採取され始め、近づく春の息吹を感じます。また、松前さくら漁協ではやりいかの水揚げが増えてきました。主な漁法は定置網漁と電光敷き網漁となります。電光敷き網漁とは、棒受け漁の一種であり、光に集まる習性を利用し、集まったいかを網ですくい揚げる漁法です。これからますます水揚げが増え、浜が賑わうことを期待していると共に、安全操業を切に願っています。

釧路

少しずつ冬の寒さが和らぎはじめ、春の息吹が感じられるようになってきた当管内では、冬の主役であるたこやにしん、毛がになどの水揚げが終盤に近付いています。幸いなことに、たこもにしんも現時点では昨年を上回る水揚げとなっています。一方で鮭鱒以西船の出漁準備など、新年度へ向けた動きもあります。2019年度の大漁と安全操業を祈願しています。

稚内

管内は本格的な春漁の時期を迎え、日本海地区ではなまこ漁、オホーツク海地区ではほたて漁の水揚げが始まり、また礼文ではなまこ漁が解禁となります。オホーツク海地区毛がに籠漁も順調に水揚げされ、価格は前年より高値で推移しています。新年度のスタートとともに浜も活気づいていますが、安全操業で豊漁となることを願っています。

日高

日高管内では雪もすっかり溶け、暖かい日が続くようになりました。浜では春定置に向けて土のうを準備している光景も見られます。3月から管内各地でつぶ籠漁が始まりました。今年は時化も少なく、順調なすべり出しとなっています。真つぶ(Aつぶ)は前年より3割ほど高値、それ以外は前年並みで推移しています。水揚げが安定し、気持ちよく4月からの新年度を迎えられることを祈っています。

北見

4月に入りオホーツクも徐々に春めき、本格的な海明けを迎えようとしています。底曳網漁、ほたての漁場造成、毛がに漁がスタートし、今後は刺網漁でにしん、かれい類等の水揚げが本格化しだすことで浜は益々賑わいを見せていくことでしょう。忙しさを増しますが、これからも安全操業と大漁を心より祈願します。

みなさんのお便りでつくる なみまる おたより箱



あったかい日が増えてきました。今年のは桜の開花が早いようですね。
(函館市 ふくふくさん 37歳)

レシビが珍しいものが多く、いつも見るのを楽しみにしています。かすべという魚を初めて知りました。
(福井県 松永さやかさん 33歳)

子供達に漁師さんの魅力を伝えること。今の子供達は魚の生きている所をあまり見たことないのでとても良い事だと思いました。
(豊頃町 工藤栄子ちゃん)

今年雪が少ないので、春が早そうです。
(小樽市 宮古知行さん)

これからインドに一人旅してきます。インドでは魚料理を食べる機会がないので、空港でお寿司を食べる予定です。
(札幌市 橋本光江さん)

先月号の「鮭のすり身汁」。寒い時期体があたたまりました。生姜がきいておいしかったですよ。
(小樽市 宮古登美ちゃん)

今浜では養殖コンブの間引きが始まりました。あちろちろちろで若いコンブが風に揺られて干してあります。今年も天然コンブは全然ためがっかりです...
(函館市 若葉さん 68歳)

全道漁協青年部クイズ大会を解いてみましたが、6問中2問しか正解がありませんでした。知っているようで意外と知らないですね。
(鹿部町 小山捷治さん 75歳)

いつもなみまるくんの各地の記事を楽しみに拝読させて頂いています。当地、湧別も流水が沖合に去り、大宗漁業であるホタテ、ニシン、毛ガニ等々の準備に忙しい毎日を送っています。サロマ湖の水も最近の暖気です。サロマ湖の水も最近の暖気です。だいたい水色に色づき始め、春が近いことを感じている頃です。
(湧別町 平形俊一さん 69歳)

若生昆布と若布の時期ですが、例年になく海水温の低さで、育ちが悪くうに、あわび等の育ちが心配です。早く暖かくなり、水温が上がってほしいものです。
(小樽市 大高康弘さん 74歳)

編集後記

三寒四温と言いますが、札幌でもすっかり雪が解けたー!と思ったらまた雪が積もっています。一方で、春の訪れ、浜での水揚げ増加とともに増えるのが、市町村や漁協の催事・直販イベントです。なかなか行く事の出来ない地域の水産物を手でできるのももちろん、知り合いの漁師さんや組合の職員さんに会える嬉しい機会となっています。また、隠れた特産品や新たな名物を知るチャンスとしても活用させてもらっています。今年も新たな人や食べ物との出会いが楽しみです。(矢幡)

今月号でなみまるくんの担当から離れることになりました。情報を発信する立場ではありませんでしたが、おたより箱を通して読者の皆様に浜のことをたくさん教えて頂きました。今後とも広報なみまるくんをよろしくお願致します。(若本)

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。

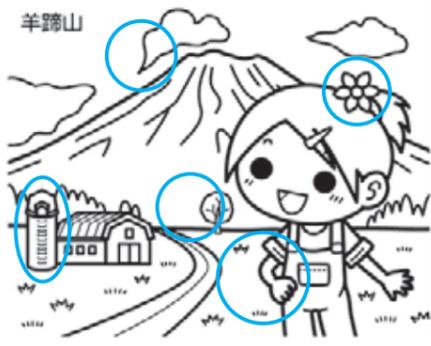
- ①なみまるおたより箱への投稿(お便り、写真、イラスト等)や、広報なみまるくん4月号への感想・ご意見など(※150字程度まで)
- ②11ページのクロスワードの答え
- ③住所・氏名・年齢・電話番号

〈宛先〉4月18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



お互いを 思い合っ て 安全操業

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

かめばかむほど甘さ際立つ

大葉と甘えびのかき揚げ

浜のおかあさん

レシピ



今回は「大葉と甘えびのかき揚げ」をご紹介します。
甘えびの甘さが口いっぱいに広がる一品。甘えびは
剥くときに頭を分けておくと、味噌汁に使えますよ。

材料(4人分)

- ・甘えび…12尾
- ・大葉…2~3枚
- ・たまねぎ…中1個
- ・料理酒…適量
- ・天ぷら粉…1カップ
- ・水…3/4カップ
- ・油…適量

作り方

- ① 甘えびを剥いて身を半分に切り、料理酒につけておく。
- ② 大葉は茎と葉脈を取り、千切りにする。たまねぎは薄切りにする。
- ③ 天ぷら粉と水を合わせた衣に甘えび、大葉、たまねぎを入れ、混ぜ合わせる。
- ④ フライパンに油を用意し、170℃くらいになったら揚げる。
- ⑤ 揚げた後にキッチンペーパー等で油を切って盛り付けたら出来上がり。



新星マリン漁協
佐賀 いくみさん