

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



5

2019
No.367

[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 一後編一
水産物を手軽に美味しく! 水産缶詰が話題です

なみまるくん おさかな 栄養辞典



今月の栄養素は…

「アセチルコリン」

脳や脊髄で神経細胞をつなぎ、
情報を伝えるメッセンジャー

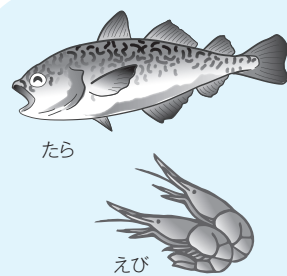
アセチルコリン

・神経細胞間で情報を伝達する

アセチルコリンの
主な働き

私たちの脳は、重さにすると全体重の約2%にすぎませんが、食事などから得るエネルギーの約18%を消費しています。これは体中のすべての筋肉が消費するエネルギーとほぼ匹敵するほどです。脳がこれほど大量のエネルギーを必要とするのは、千数百億個といわれる膨大な数の神経細胞の活動を支えるためです。神経細胞というのは、生きていくために必要なあらゆる情報を伝達するケーブルのようなものです。神経細胞にはたくさんの接点（シナプス）があつて、神経細胞同士がつながって情報交換のネットワークが形成されています。このシナプスの部分で、情報をやりとりする役目をしてるのがアセチルコリンやノルアドレナリン、セロトニン、

ドーパミンといった神経伝達物質です。近年の脳の研究によつて、神経伝達物質は私たちの健康と深いつながりがあることがわかってきました。
アセチルコリンは、記憶や認知能力に関係する物質で、これが不足すると認知症が起きます。日本人の認知症のおよそ半数を占めるアルツハイマー型認知症では、実際にアセチルコリンの減少が確認されています。認知症は脳に後戻りのない変化が起ることによって生じます。変化が起きた脳の場所によつて、いろいろな機能が今まで通りに動かなくなりまふ。そのことで、いわゆる通常の生活を送っていた人の日常生活や社会生活が困難になつてしまつた状態のことを認知症と言います。脳内のアセチルコリンを分解する酵素の働きを抑えることによつて、脳内のアセチルコリンの濃度を高める作用をする医薬品も開発されています。
毎日の食生活の中でも脳の働きを衰えさせないものは多々あります。アセチルコリンを増やすために必要なコリンを含む魚



アセチルコリンを多く含む
おすすめ食品
たら、えびなど

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善子に師事
(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ビの制作多数。

【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
May 2019 No.367

5

01 なみまるくん おさかな栄養辞典
「アセチルコリン」

02 特集1
平成31年度 ゑれん事業計画 一後編一

08 特集2
水産物を手軽に美味しく! 水産缶詰が話題です

10 浜の家族物語
日高中央漁協様似支所/住岡 圭一郎さん ご家族

11 頭すっきり!! ブレイクタイム

12 特集3
関連会社紹介 株式会社ぎょれん設計センター

14 なみまるインフォメーション

15 支店×視点 ⇨ ほっとショット

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
日高中央漁協様似支所/住岡 圭一郎さんご家族です。



大小3つの岩が並ぶ、様似町の景勝地「親子岩」

特集
SPECIAL

平成31年度
ぎょれん事業計画ー後編ー

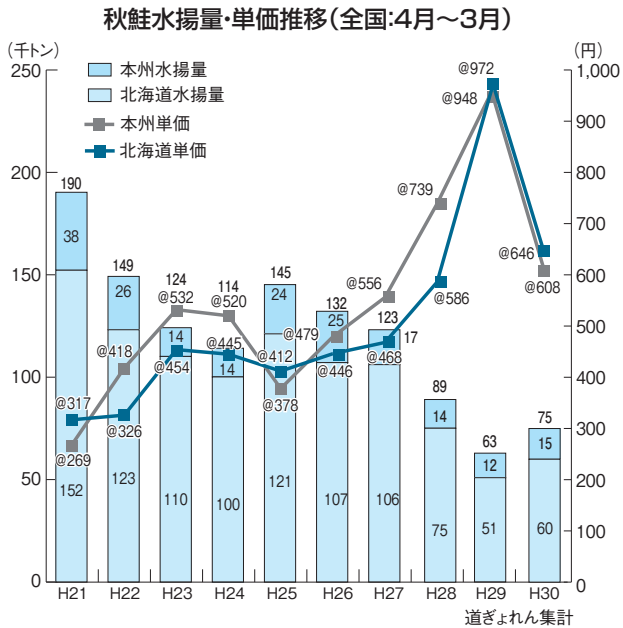
- (3) 輸出対策
- ① 水揚げ回復時を見据えた原料輸出先の再構築（台湾、タイ、ベトナム、中国）
 - ② 巨大市場となった中国国内向け製品販売の強化



旬期には、全国の量販店で販促活動を行っています

- の商品開発並びに販路構築
- ③ 顧客の要望に対応する国内・海外加工の継続
 - ④ 道産・天然を訴求した全国的な通年販促の拡充
- 〈魚卵製品〉
- ① 製品の早期消化に向けた販売の強化
 - ② 国内・外の販路の再構築と販売強化（量販、業務筋、外食、中食）
 - ③ 安定流通に向けた適正処理配分の推進
 - ④ 販路回復に向けた全国的な通年販促の拡充

2. 昆布
- 昨年度の生産見込みは、過去最低であった一昨年度の13,260トンから若干増加し、15,161トンとなったものの、過去10年平均の17,000トンを大きく下回り、



- (4) その他
- ① 水産エコラベル認証の認知拡大と関係機関との連携強化
 - ② 輸出環境整備に向けた、国・道との連携強化
 - ③ 東南アジアの都市部をターゲットとした製品搬出ルートの確保

- (2) 流通対策
- ① 安定流通に向けた取り組み
ア. 北海道昆布事業協同組合との安定流通及び適正価格形成についての協議実施
イ. 産地・消費地業者との情報交換
ウ. 輸入昆布の流通状況調査及び適正輸入価格・数量についての協議実施

- ① 生産振興対策
ア. 天然昆布資源の回復に向けた取り組み
イ. 新規増産対策どぶ漬けロープ設置試験
ウ. 産地地区毎の減産要因の分析及び地域の実情に即した対策の検討
エ. 懇談会での意見活用
オ. 昆布漁業に関する懇談会の継続及び有用な意見を取り入れた振興対策
- ② 地区別減産要因への対処・検討
ア. 地区別課題
イ. 生産地区毎の減産要因の分析及び地域の実情に即した対策の検討
エ. 懇談会での意見活用
オ. 昆布漁業に関する懇談会の継続及び有用な意見を取り入れた振興対策

依然として厳しい状況が続いています。このため、北海道昆布漁業振興協会と連携し、生産回復に向けた増産対策及び各産地の課題の検討を実施します。

流通対策については、安定流通に向けた協議を実施し、適正な価格形成について協議を行います。また、昆布の消費量の減少が続いており、消費回復、拡大に向けた宣伝、販促活動を継続実施していきます。

- (2) 国内対策
- 〈親製品〉
- ① 冷凍・定塩フィレ製品の販路回復と販売強化
 - ② 高次加工品（解凍用真空、即食、切り身等）
- (1) 生鮮対策
- ① 旬期消費の拡大を目的とした、生フィレ・生筋子の販売強化
 - ② 水揚げ状況に連動した生産・販売体制の整備
 - ③ 道産秋鮭の認知向上に向けた販促の拡充



本年度においても秋鮭の消流安定を図るためには、秋鮭流通対策協議会と連携した施策の継続実施が必要不可欠であり、取り巻く環境の変化を的確に捉え、国内、海外における秋鮭製品の販路復活に向けた取り組みを計画的に推進していきます。

先月から2か月にわたり、ぎょれんの平成31年度事業計画をご紹介します。

今月は、販売事業のうち、秋鮭・昆布・鮮魚に関する事業と、末端加工品、食の安全安心対策、宣伝販促・食育事業、購買事業、経営体制の計画についてお伝えします。

平成31年度事業計画

販売事業について

1. 秋鮭

昨年の道内における秋鮭の水揚げは漁期前半から低水準で推移し、その後も魚体の小型化などの影響もあり、最終的に数量は前年に引き続き低水準となる5万9千7百トン、平均単価は市況低迷の影響を受け646円/Kgと大きく下方修正されました。

製品の状況については、親・魚卵製品ともに価格が修正されたものの、前年の超高値の影響によって売場が縮小しており、消費の回復には時間を要する状況です。

一方、世界の鮭鱒供給量はロシア・鱒の大豊漁に加え、養殖サーモンが安定的に生産され、日本の鮭鱒類の生産量減少を埋めるべく、安価な製品の搬入が増加しています。今後、秋鮭の水揚げが回復し、需給バランスの均衡が崩れた際には、単価の大幅な下落が懸念されます。



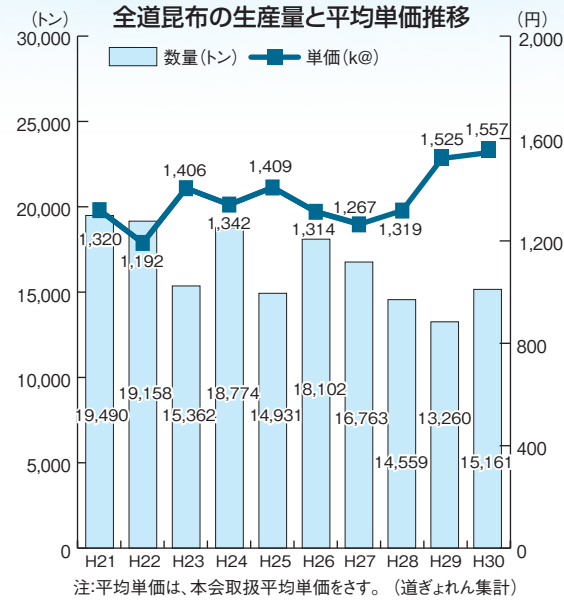
- (3) 商品開発**
- ① 浜、水揚げなど、原料状況に対応した商品開発体制の推進
 - ② 国内、海外の消費動向の変化、市場規模等を考慮した商品開発
 - ③ 環境に配慮したエコ資材（バイオマスプラスチック包材等）への切替え

- (2) 海外末端製品販売戦略**
- ① 末端製品の海外消費環境の嗜好調査
 - ② 海外マーケットの嗜好に対応した商品開発の推進
 - ③ 高品質な日本スペック商品の海外販売

- ② 業態（生協共同購入、量販店、業務筋等）を意識した商品開発の推進
- ③ その他業態（CVS等）の開拓
- ④ 半製品の海外加工によるコストダウン
- ⑤ 社会情勢に応じた企業価値向上の取り組みを行い（SDGs、脱プラスチック等）、それに呼応した企業への販売囲い込み戦略の構築

昨年はさんまなど水揚げ回復した魚種が見られた一方、海洋環境の変化から来遊時期の

3. 鮮魚



- ② 消費の回復・拡大
 - ア・北海道昆布漁業振興協会、北海道ごんぶ消費拡大協議会と連携
 - ア・昆布の価値を押し出した販促活動の継続実施
 - イ・昆布機能成分研究の継続と効果的な発信
 - イ・「食育活動」「昆布講座」の継続実施
 - イ・一般消費者が受け入れやすい昆布の使用・料理方法の継続的な発信
 - イ・EU圏における普及活動の継続実施
- ③ 異物混入防止対策
 - ア・漁期前の啓蒙活動の継続実施

食の安全・安心対策について

消費者の食品の安全性に対する関心が高まるなか、産地市場における水産物の水揚げ段階から加工・流通に至るまで水産食品全般にわたる品質衛生管理体制の強化・適正表示等への的確対応が一段と重要になっています。

ついては、本年度においても水産物流通の起点となる産地市場の衛生管理の向上を図ることと道産水産物の安全・安心確保に努めることと、本会関連会社食品工場・漁協工場・提携加工業者等の品質・衛生管理向上など、安全・安心対策に万全を期すための取り組みを継続強化していきます。

＜SDGs＞

持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals）の略称

持続可能な開発のための17のグローバル目標と169の達成基準からなる国連の開発目標

・抜粋

12：持続可能な消費と生産のパターンを確保する

14：海洋と海洋資源を持続可能な開発に向けて保全し、持続可能な形で利用する 等がある

- (4) 品質管理**
- ① 直営工場を含めた、生産工場の品質管理における精度向上
 - ② 海外向け商品の管理基準の精査
 - ③ 前記内容を網羅した商品開発への活用

- (1) 鮮魚取扱形態別対策**
- ① 鮮魚事業
 - ア・日配鮮魚の販売拡充による系統鮮魚の販売強化
 - イ・突発的な集中水揚げ時の迅速かつ適切な底値対策
 - ウ・系統鮮魚の販売ルート拡大に向けた取り組みの強化
 - ② 鮮魚加工事業
 - ア・末端ニーズや流通実態に即した商品形態の開発並びに高次加工の対応
 - イ・各種加工製品の継続的な製造及び販売体制の構築
 - ウ・水揚げ増産傾向にある魚種の有効活用と販売強化
 - ③ 鮮魚冷凍事業
 - ア・全道レベルでの効率的な原料凍結

ズレや突発的な漁獲など、水揚げ予測が難しさを増す中、末端ではアニサキスによる刺身食材離れなど、流通に大きな変化が生じている実態にあります。

この状況に対し道産鮮魚貝類の円滑な流通を目的に、系統鮮魚を柱とする生鮮販売の推進と、漁協・関連会社・重点取引先を拠点とした加工と販売の体制整備を図り事業の拡充を進めてきました。

本年度は引き続き浜の要望を踏まえ、生鮮販売の強化を図るとともに変化を水揚げに即応できる、浜と連携した加工・冷凍・流通体制の拡充を図り、魚価と流通の安定化に向けた取り組みを推進します。

- ネットワークの拡充
- イ・集中水揚げ時の関連部署と連携した浜値の底支え対策の実施
 - ウ・高付加価値冷凍品の販路拡大（IQF凍結品、高鮮度冷凍魚など）
 - エ・国内販売及び輸出向け原料販売の販路拡大

- (2) 系統鮮魚取り組み体制強化**
- ① 産地市場連絡会議を活用した系統鮮魚の販路拡充に向けた協議
 - ② 鮮度及び衛生管理の継続的な指導の実施

4. 末端加工製品

全道の水揚げ量が低迷、加工原料の窮状がさらに深刻化し、魚価高に伴う末端価格の上昇が顕著となるなか、消費者の嗜好も変わってきています。

国内では調理機会の減少、高齢化の進行、核家族化による個食化等、消費環境はかつてないスピードで変化してきています。

他方、海外の消費市場はアジアを中心に所得の向上、食志向の多様化が進んでおり、高品質な日本製品に対する需要が高まっています。そういった国内、海外の需要に対し、道産原料に付加価値をつけた末端製品を供給していく事により、北海道産品の更なる価値向上と、流通の安定化への貢献に繋がります。

- (1) 国内末端製品販売対策**
- ① 生協を中心とした業態別販売戦略の構築

- (1) 本会関連会社食品工場・漁協工場・提携加工業者のさらなる品質・衛生管理レベルの向上への取り組み**
- ① 定期的な工場点検の実施と各工場の実態にあわせた改善指導の継続
 - ② 重大事故・商品苦情に対する危機管理体制の継続強化
 - ③ HACCP制度化に向けた点検指導

- (2) 商品の品質・衛生管理ならびに表示の適正化に向けた取り組み**
- ① 本会取扱製品の表示の適正化ならびに商品仕様書の一元管理に向けた取り組み継続
 - ② 平成31年度食品表示法の完全施行に伴う表示の徹底指導

- (3) 産地市場衛生管理高度化推進に向けた取り組み**
- ① ブロック別点検の導入と推奨記録類による衛生管理レベルの維持・向上
 - ② 地区ごとの産地市場連絡協議会を通じた組織的取り組み

- (4) 全道漁協職員向け衛生管理指導の継続実施**
- ① 全道ブロック別一般職員向け衛生管理研修会の開催
 - ② 全道漁協工場衛生管理高度化に向けた工場担当者向け研修会の開催

宣伝販促・食育事業について

国内の水産物消費量は、消費者の高齢化や簡便・安価志向の高まりから、平成23年をピークとして年々減少が続いており、「魚離れ」が依然として進行している状況にあります。

一方、道産水産物の水揚げは過去最低水準を記録した昨年から若干の回復見込みにあり、国内市場の安定流通確保のためには、引き続き需要喚起策が不可欠です。そのため、事業部や各協議会と連携しながら、各魚種の露出増加、販売機会の維持・拡大のため各種宣伝・販促活動を積極的に展開していきます。

食育事業は、調理師や栄養士を目指す学生その他、消費が低迷している若年層をターゲットとした講座や調理実習・情報発信を行い、道産水産物の普及啓発ならびに利用促進を図っていきます。

（1）宣伝販促事業

- ①道産水産物の売場確保に向け、旬や栄養をはじめ道産水産物の優位性を訴求した効果的な宣伝活動の推進
- ②テレビや雑誌、交通広告などのメディアを活用した幅広い消費者へ向けた道産水産物の魅力のPRの実施及びWEBやSNSなど波及性の高いメディアを活用した宣伝活動やマーケティング活動の展開
- ③大手調味料メーカーと連携した簡便なメニューの提案並びに売場でのタイアップ販促による消費喚起

〈その他〉

近年水産業においてもAI（人工知能）を活用した新たな技術を取り入れる動きが始まっています。これらは今後、多岐に渡る分野でプラス効果を生み出す可能性を秘めていることから、各種漁業用機材の研究内容や実用化等の情報収集に努めるとともに必要に応じ会員への情報提供を行います。

（1）系統ブランド資材

- ①重点品目（タイナイロン・ベトナム製養殖籠）の取扱強化
- ②国内刺網仕立工場の減少対策として海外での試験仕立継続
- ③ポリフロート製造メーカーの新規開拓
- ④ぎょれんマリノサポート（株）との営業体制整備による提案力強化
- ⑤系統ブランド資材評価推進委員会活動や漁協各部会等を通じた意見の収集、求められる資材の開発・提供

（2）漁業用燃油

- ①系統燃油利用率の維持・向上
ア・漁業用軽油の取扱推進
- ②共有燃油施設再編整備計画の推進、燃油施設の保全管理強化

（3）各種資材

- ①環境に配慮したエコ資材（バイオプラスチック包材等）の情報収集や取扱の検討
- ②魚函衛生管理に伴うリサイクルコンテナの利用推進

- ④昆布の機能性研究の継続及び消費者への研究成果の発信
- ⑤外国人観光客が集まる時期に道産水産物の魅力の発信、PRによるインバウンド対策の実施
- ⑥道産水産物の流通促進を目的とした札幌市中央卸売市場等の他団体と協力した宣伝・販促活動の実施
- ⑦ブリ等資源増大魚種の普及・拡大に係る補助事業を活用した消費地における宣伝・販促の実施



昨年度からは新千歳空港の電子広告にも掲出し、PRを行っています

（2）食育事業

- ①次世代の食産業を担う調理師や栄養士を目指す学生を対象とした道産水産物の優位性を訴求する食育講座の継続実施
- ②園児・小学生、その保護者など若年層を対象とした食育講座の継続実施

（4）施設・機器

- ①これまで開発した省力化機器の普及促進
ア・重量選別機（かき、鮮魚）
イ・はたて耳吊用穴あけ機

（5）その他

- ①漁業用機材に係るAI・IoT活用情報の収集・提供

経営体制について

水揚げの低迷が続く、道内水産業はもとより、加工、流通、消費とあらゆる分野で厳しい状況が続いています。

このような環境下、中期的事業推進の最終年として浜の負担に応えるため、果敢に諸対策事業を推進します。更に、営業力及び事業機能強化に向けた体制の再構築により、経営基盤の強化に取り組みます。

併せて、職員教育の継続と適材人員の配置、業・事務の合理化に取り組むとともに、グループ全体の総合的な危機管理体制の拡充を図ります。

また、河川・海洋環境の保全のための「脱・抑プラスチック運動」に取り組んでいきます。

（1）経営基盤の強化

- ①販購買強化に向けた体制再構築
- ②共販体制及び系統利用率の向上に向けた

- ③道産水産物の調理機会の提供と栄養を訴求することを目的とした全国での料理教室の展開
- ④魚食普及の補助事業を活用した栄養教諭向け講座の実施
- ⑤道内の小学生向け情報媒体を活用した道産水産物についての普及啓発
- ⑥各種団体等と連携した食育活動の継続実施による地産地消及び魚食推進
- ⑦WEBサイトの活用による食育活動内容の二次的拡散

購買事業について

購買事業の主目的である漁業経営の安定化に向け、本年度も引続き会員と連携し、漁協系統購買機能の充実を図っていきます。

〈系統ブランド資材〉

昨年同様に運賃や人件費等の高騰から漁業用資材の価格動向が懸念される中、系統ブランド資材評価推進委員会活動等を通じ良質廉価な漁業用資材の開発・普及を進めることで、引き続き既存資材価格に対する牽制を図っていきます。

〈漁業用燃油〉

原油価格は世界的な減産合意の影響や不安定な中東情勢を受け乱高下が続いていますが、燃油取扱の系統利用率向上と燃油施設の整備を通じ、価格の低減化と安定供給に取り組んでいきます。

取り組みの継続

- ③計画的な内部留保による財務基盤の強化と会員配当の継続
- ④保有資産の健全管理及び効果的な設備投資の実施

（2）生産性の向上

- ①人材育成計画に基づく職員教育の継続と、働き方改革への対応強化
- ②IT導入による業・事務合理化の推進

（3）グループ危機管理体制の拡充

- ①コンプライアンス（法令遵守）経営の継続
- ②関連会社の経営管理機能の強化及びリスク管理の徹底
- ③取引先の情報掌握及び債権管理の徹底

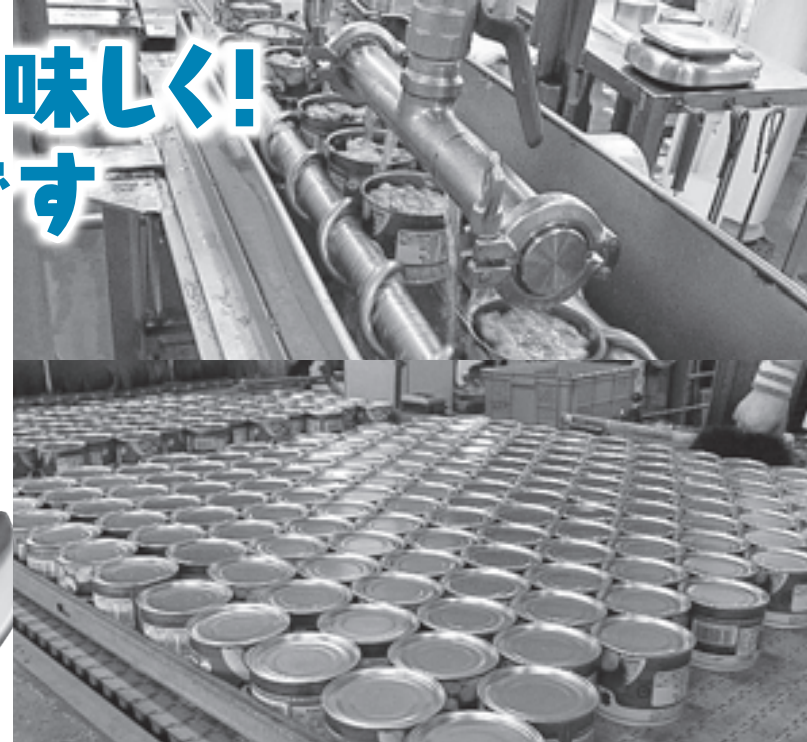
（4）環境方針に基づく事業運営

- ①植樹活動・省エネルギー対策・3Rの継続
- ②海洋環境の保全に向けた脱・抑プラスチック運動の実施

（5）

- ①リデュース（抑制）
- ②リユース（再利用）
- ③リサイクル（再資源化）

水産物を手軽に美味しく！ 水産缶詰が話題です

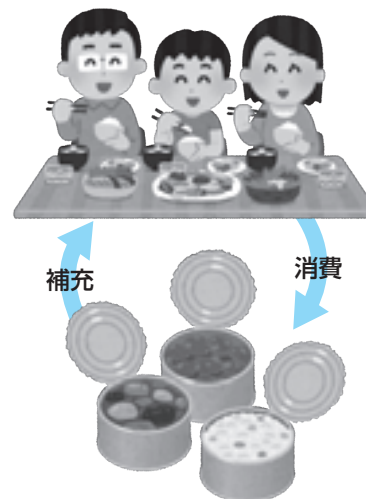


水産物を長期間保存し、おいしく食べる手段は様々ありますが、中でも常温での長期保存が可能なのが缶詰です。テレビなどで紹介され、品薄になっているさば缶を始め、ツナ缶やかに缶など、多種多様な缶詰が販売されています。

今月は、そんな水産缶詰についてご紹介します。

水産缶詰は、鮭やさば、まぐろなどの魚類やほたてやほっきなどの貝類、かになどの甲殻類、いかやたこなどの軟体動物、鯨類を素材に、水煮や油漬、蒲焼、味噌煮などの味付けをしたものです。

長期間の常温保存が可能などから、近年は災害などへの備蓄食料としても需要があります。一方で、缶詰の多くは旬の時期に生産されるため、素材は新鮮でおいしく、栄養も満点。日頃から活用したい加工品です。



缶詰は、食べ慣れた物を在庫し、消費するとともに適宜補充し非常食とする防災の考え方「ローリングストック法」にもぴったり

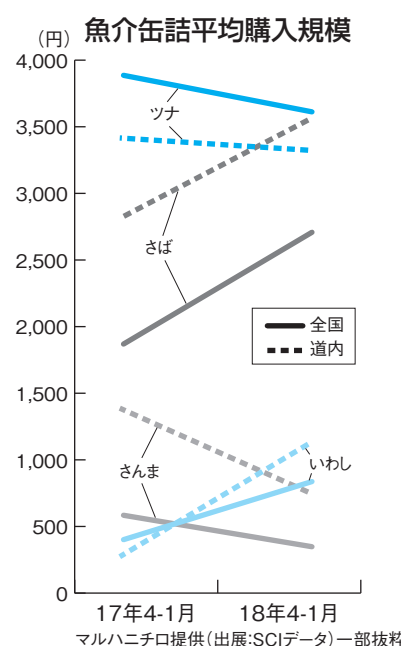
マルハニチロ株式会社 月花シリーズには道産原料が使われています

月花シリーズは昭和31年に大洋漁業（現・マルハニチロ㈱）のさば水煮缶詰として誕生しました。なお、原料のさばは当初北海道産を使用していました。魚場の移動とともに、現在は青森で水揚げされたさばを使用しています。

さば、さんま、いわしの3魚種で展開している月花シリーズ（いわしは平成31年2月末より休売中）ですが、その中で、道産水産物が使用されているのは「さんま」です。道東沖で水揚げされたさんまのうち、大型で脂がのった原料を厳選して、通常の缶詰より大きめにカットし製造されており、ポリウムたっぷり食べごたえも抜群。使用する調味料も天然塩や丸大豆しょうゆな



月花シリーズ さば煮缶



ど、こだわりある味付けがされています。

現在、マルハニチログループで道産水産物を使用して缶詰を生産しているのは、釧路と白糠の2か所の工場。月花シリーズを含む、さんま、いわしの缶詰を製造しています。また、釧路工場では、一部に道産のからふとますを使用し



さんま、いわしの缶詰には道産原料が使用されています

鮭の缶詰も生産されています。

いずれの缶詰も生産は旬の数か月間のみで、次の製造時期まで1年かけて販売されます。

道産水産物を原料に、さんまの缶詰は煮付と味噌煮、いわしの缶詰は蒲焼と塩焼が生産され、全国へ出荷されていますが、さんまは北海道や九州で、いわしは関東での売り上げが多いそう。それぞれの地域で培われてきた食文化にあった商品が売れていることが推測できます。

新鮮な水産物もちろん良いですが、忙しい時期には、旬をそのまま閉じ込め、そのままおいしく食べられる水産缶詰もいかがでしょうか。

水産缶詰ができるまで



缶詰は新鮮な材料が産地の近くで加工されていることが多い。

材料をきれいに洗浄したのち、下処理。魚の頭や内臓を取り除き、缶の大きさに切りそろえる。

調理された原料を、内容量にしたがって缶に詰め、調味液を注入。水煮缶ではさばと水、塩が入られる。

中身を詰めた缶は、缶の変形防止、缶内面の腐食防止、内容物の色や香り、味、栄養素の変化防止を目的に、中の空気を取り除く。蓋と胴の缶をまとめて外側に巻く「二重巻締」で完全に密封。

レトルト殺菌室で加熱殺菌したのち、水で冷却。水産缶詰は100℃以上で時間をかけて殺菌する。

完成品は検品され不良缶を取り除いた後、出荷される。



そのまま15分ほど置くと、大根に味が染み込んで、よりおいしくなります。マルハニチロのホームページには、他にも缶詰を利用したレシピがたくさん掲載されています

マルハニチロ レシピ

シークワードクイズ 5月のテーマ「野菜」

ツ	サ	タ	ミ	ツ	バ	ツ
チ	ル	ー	ケ	タ	イ	シ
ン	ツ	ム	シ	ノ	カ	マ
ゲ	コ	ア	ラ	モ	コ	ナ
ン	ラ	イ	イ	サ	ク	ハ
サイ	ガ	ダ	ワ	キ	モ	
イ	ナ	ヤ	イ	ヘ	ロ	モ

どれにも使用しなかった文字を
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。

サ	セ	ツ	ヘ	ラ	ゴ
ラ	ク	ニ	ク	ス	リ
ダ	イ	エ	ツ	ト	イン
デ	キ	リ	カ	エ	シ
セ	ン	イ	カ	イ	シ
イ	シ	タ	ジ	キ	ヨ
カ	ジ	ウ	ウ	ホ	ウ
ツ	ウ	ン	ド	ウ	ン

4月号の解答と当選者 ヘイセイ

(小 樽 市) 宮古登美子さん
(様 似 町) 中村 弘さん
(厚 岸 町) 蓮上 智子さん
(浜 中 町) 昔のねえちゃんさん
(別 海 町) 竹田 秀雄さん

5月号よりシークワードに衣替えます。5月は野菜がテーマです。
図の中で、たて、よこ、ななめの一直線に下のリストのキーワード
が読める様になっています。

どこにあてはまるか探してください。すべて探し終わったら、どれ
にも使用しなかった文字をうまく並べかえてください。

リスト

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| ☐ アシタバ(明日葉) | ☐ チンゲンサイ(青梗菜) |
| ☐ クワイ | ☐ ツルムラサキ |
| ☐ ケール | ☐ ナガイモ(長芋) |
| ☐ シイタケ(椎茸) | ☐ ハクサイ(白菜) |
| ☐ ダイコン(大根) | ☐ ミツバ(三つ葉) |
| ☐ タカナ(高菜) | ☐ モロヘイヤ |
| ☐ タケノコ(筍) | ☐ ルッコラ(ルッコラ) |

〈ヒント〉この名は沖縄を経て、鹿児島から広く伝わったことに
由来します。

解き方

リストの言葉をマス目の中からタテ、ヨコ、ナナメの一直線に探し
ていきます。文字は逆方向から読んでも、他の言葉と重複して読ん
でもOK。すべて見つけた後、使われなかった文字をうまく並べか
えると答え(魚の名前)になります。

例 題

ア	コ	ン	ブ
キ	ア	サ	リ
ア	バ	ン	サ
ジ	コ	マ	イ

リスト
☐ アキアジ
☐ コマイ
☐ プリ
☐ サンマ
☐ コンブ
☐ アサリ



ア	コ	ン	ブ
キ	ア	サ	リ
ア	バ	ン	サ
ジ	コ	マ	イ

〈解答〉サバ

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

日高中央漁協様似支所 住岡さんご家族



【住岡さんご一家】 住岡 圭一郎さん(37歳)、愛美さん(39歳)、丈一郎くん(12歳)、愛梨ちゃん(9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、日高
中央漁協様似支所の住岡さんご一家です。

若い仲間と沖に出る

通年行われているつづ籠漁に加え、冬の助宗網、
春から初夏のたこ漁とえび籠漁を営む圭一郎さん。
20代、30代の若い船員3名と共に漁に出ています。
仕事に出るのは日付が変わる頃だそうで「漁師に
なったばかりの頃は、昼夜逆転生活が辛かったね。
友達とも時間が合わないし」と笑って教えてくれま
した。

圭一郎さんは、漁師としては4代目。「父も漁師だ
し自然に漁師になった。仕事は好きだし、子どもの
頃から漁師になることが決まっていた分、車やバイ
ク、野球、釣りなんかを多趣味に楽しめているのか
なと思うよね」と話します。一方で、愛美さんは
「でも、最近の一番の趣味は仕事だと思いますよ」と
教えてくれました。

野球にダンス スポーツ好き兄妹

愛美さんは隣町の浦河町出身。様似と同様に港町で
すが、生ものは苦手だそう。「その分、水産物のレシ
ピが増えました。つぶ貝なら、BBQの時にアヒー
ジョや壺焼きをするんですよ」と笑います。

春から中学生になった兄 丈一郎くんは小学校から
の野球少年。中学校でも野球をすると意気込んでい
ます。将来は漁業の学校に行って漁師になると話して
いるそう。妹 愛梨ちゃんは天真爛漫な小学4年生。
幼稚園の頃から愛美さんとともにフラダンスを習っ
ており、町のお祭りなどで披露しています。

これからはたこ漁、えび籠漁の最盛期を迎える圭一
郎さん。「厳しい環境だけ
ど、乗組員も安定できるだ
けの水揚げを確保したいよ
ね。皆でやってるから、そ
れぞれがちょっといい生活
ができるようになれるとい
いな」と話してくれました。



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。

関連会社紹介



左) 札幌市の第2水産ビルに事務所があります
右) 厚岸漁協の貯氷・冷蔵保管施設も設計

北海道内外で北海道の漁業を様々な支えるぎょれんの関連会社。今月から不定期連載で、ぎょれんの関連会社の業務内容についてご紹介します。

2009年にぎょれん購買部の設計部門が「株式会社ぎょれん設計センター」（以下…設計センター）として独立してから10年。現在、設計センターでは、漁協関連施設の設計・監理、工事・メンテナンス等のサービスの提供のほか、損害保険代理業の取り扱いも行っています。

漁協の事務所、倉庫、冷蔵庫、市場、自営工場などの他、ぎょれんの事務所ビル、住宅などの設計も多く手掛けています。また、札幌の中央市場前にあるぎょれんビルをはじめとする資産の管理や、施設の新築・改修工事も手がけています。



(株)ぎょれん設計センター
所在地：札幌市中央区
役職員：常勤17名
・一級建築士事務所 北海道知事登録(石)第5607号
・特定建設業 北海道知事許可(特-25)石第20503号

設計部

漁協の要望の実現をお手伝いします

設計部門は、一級建築士をはじめとする8名の技術スタッフを擁し、主に漁協が国などからの補助金を受けて建設する施設の設計・監理業務を行っています。ぎょれん設計センターでは、漁協が行政に相談する前の計画段階から携わり施設の構想を共に固め、補助金の申請作業が円滑に進むよう業務にあたっています。

また、企画・構想から設計、建築への過程を進めるにあたっては、常に浜の立場に立ち、経験と実績に基づく技術力で使い勝手を最優先に考えた施設づくりを目指して漁協や生産者の要望に応えていきます。



福島吉岡漁協事務所の設計も手がけています

事業部

「かゆいところに手が届く」便利屋さん

事業部門は、建築・土木・管をはじめとする特定建設業15業種の許可を受け、関連会社として独立した時から新築および改修工事を手がける部門としてスタートしました。

一級建築施工管理技士を有する技術者を中心としたスタッフで構成され、施設の用途や予算に応じた改修工事の提案、施工を行っています。

近年、老朽化施設に対するリフォーム改修の要望も多く、事務所の外壁や屋根、内装のリニューアル、加工施設の衛生管理対応改修、また、自営工場の外国人研修生向けの宿舍等の改修も手がけています。



リフォーム改修の一例。改修を行うことで、より長く・便利に使えるようになります

営業部（損害保険代理業）

くらしの安心を守る損保

営業部では、企業内代理店として生命保険や損害保険の資格を持ち、ぎょれんをはじめ関連会社に対し、ニーズに合った保険の提案を行っています。

また、道漁連の退職者で構成する「親潮会」の事務局を担当しており、多くのOBの交流の場となっています。



営業部は2名の職員が担当しています

社長より ごあいさつ



ぎょれん設計センター
田元社長

当社は浜のための設計会社であり、平成21年に「ぎょれん設計センター」として会社化されて以来、この3月に10年目を迎えることができました。

これもひとえに浜の皆様のご支援とご理解のお陰と感謝申し上げます。

本年は元号も変わり、北海道の漁業も大きく変化しようとしており、水産物の付加価値を高める施設の更新も課題となっています。

当社も浜に貢献できる様、また、ハード面で北海道の漁業の活性化の一助となるべく、これまでの経験と知識を生かし新たな気持ちで社員一同、業務に邁進してゆく所存ですので、引き続きご愛顧をお願い致します。



支店×視点→ほつとショット

産地視点の情報を各支店で撮影された写真とともに不定期でお知らせします。

小 小樽支店



今年度小樽支店は人事異動で2名が新たに赴任し、新体制で業務をスタートしています。現在は、ほたて稚貝出荷の最盛期であり、浜は活気づいています。ここで水揚げされた稚貝は、道北・道東に出荷され、成貝になるまで育てられます。無事に出荷でき漁期が終了することを願います。

室 室蘭支店



胆振管内では、4月11日より春定置の水揚げが開始されました。その日、市場で一際大きい水槽の中には非常に珍しい「チョウザメ」の姿が。どうやらこの後、水族館に連れて行かれるようです。どこか儚いチョウザメの姿が印象に残りました。

根 根室支店



沖合漁業の海明けを告げる日本200海里内鮭・鱒流し網漁が4月10日(水)午前0時に解禁となりました。根室管内からは着漁船25隻中、16隻が大勢の家族、関係者に見送られながら出漁しました。

稚 稚内支店



宗谷管内栽培漁業推進協議会では、4月17日に稚内漁協市場で稚内産にしんの採卵と人工授精を行いました。2014年から行われているにしんの稚魚放流事業で放つための種苗生産作業で、順調に孵化して育てば7月頃に稚内港内から稚魚を放流します。

全道各地で地区組合長会議を開催

各浜で、平成31年度のぎょれん事業計画を説明しました

01

4月3日(水)～12日(金)にかけて、ぎょれんは2班に分かれて、各地区の組合長会議に出席しました。会議では平成30年度決算見込み、平成31年度事業計画の基本的な考え方等について説明がなされ、漁協幹部の皆様と意見交換を行いました。今後、各浜から寄せられたご意見・ご提言を活かしながら事業計画を策定し、今年度の事業を推進していきます。



渡島地区組合長会・ひやま漁協合同会議の様子



小樽地区組合長会議でご挨拶した川崎会長

平成31年度全道漁協新採用職員研修会を開催

新たな浜の仲間に加わった総勢45名が、職員としての心構えや本道漁業について研修しました

02

4月3日(水)～5日(金)の3日間、札幌市の第2水産ビルにおいて、漁協の新採用職員を主な対象とした「全道漁協新採用職員研修会」(主催：ぎょれん指導教育部)が開催されました。初日は「漁業・漁協をめぐる情勢」「漁協のあらまし」「漁協のコンプライアンス」「漁協簿記入門」、2日目は「社会人としての心構え」「職場のマナー研修」、最終日は「札幌中央市場見学」「系統各連の本所訪問」と、盛りだくさんのカリキュラムを熱心に学びました。新採用職員の皆さんは大勢の仲間達と出会い、共に学んだ3日間を胸に、それぞれの職場へと戻って行きました。



系統各連の本所訪問では、緊張した面持ちで挨拶して回りました



45名の新採用職員の皆さん

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。

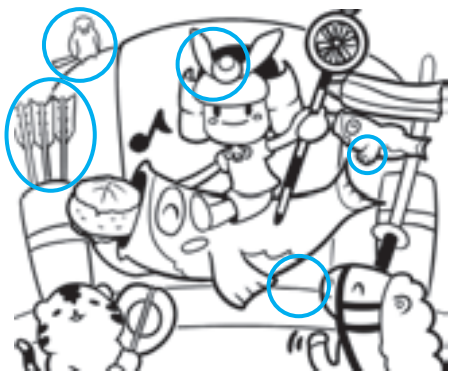
- ①なみまるおたより箱への投稿（便り、写真、イラスト等）や、広報なみまるくん5月号への感想・ご意見など（※150字程度まで）
- ②11ページのシークワードの答え
- ③住所・氏名・年齢・電話番号

【宛先】5月23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

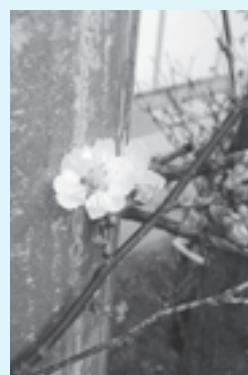
※「なみまるおたより箱」には①からご紹介します。ご応募いただいた方の個人情報は、図書カード進呈や、便り、写真、イラスト等の掲載（氏名、年齢、市町村名）にのみ使用いたします。写真やイラストは、返却できませんのでご了承ください。

11ページの間違いさがしの答え



今日の1枚！

4/18、暖かな日が続く札幌でも桜が咲きました！（編集部）



春の小型定置網漁が始まりました。（小樽市 宮古知行さん）
久しぶりになみまるくんを読みました。春の定置漁が豊漁であってほしいと期待しています。（様似町 中村弘さん 63歳）



少しずつ春らしくなってきましたね！！孫は中一と小一です。楽しんで学校に通ってほしいです。（浦河町 ばあちゃん 65歳）
平成ももう少して終わりですね。良いこともわるいことも色々ありました。令和によるしく。でも10月からは消費税も上がり食品も少しづつ上がって来ていますね。令和に期待したいけどきつときびしくなるのでしょうか……（函館市 若葉 68歳）
平成↓令和に何か良い事があるよう願います。（小樽市 宮古登美子さん）
浜の家族物語の若い漁師の一家の頼もしそうな姿に、心が温まりました。ウトロの未来は明るい！（浦河町 フリマ好き 54歳）

編集後記

新しい元号での歴史がスタートしました。昭和54年にぎよれんに入会し、加工販売事業部でスタート。購買事業部組織広報活動指導教育部・営業企画部と多様な業務に取り組んだ平成の時代。

令和元年は勤続40年目の節目の年でもあります。近年はあちこち故障がちではありますが、新元号に背中を押していただき、来年3月の任期満了まで初心を忘れず走り続けたいと思います。「怠らず 行かば千里の果ても見ん 牛の歩みの よし遅くとも」江戸時代の儒学者の言葉です。（阿部）

昔では連休の真ただ中です。（すでに終了かな）皆さんのご予定は？学校や職場の異動で4月が慌ただしかった方々も一息ですね。個人的には読書や旧友との再会等、ゆったり系の休みにしたいと思っています。もちろん、国民として改元を祝うことを忘れてはおりません。新たな気持ちでスタートします。よろしくをお願いします。（藤江）



ライフジャケット付け 安全知らせる 思いやり

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

news 浜のほつとニュース

大漁祈願！

小樽

小樽管内では4月初旬から「ほたて稚貝」の出荷が始まりました。今年は貝の成長が早く、大きめの貝が多い傾向です。開始当初は順調に出荷できていましたが、このところ時化続きで思うようにいきません。また、4月下旬からはこうなご漁、わかさぎ漁が始まります。春漁を迎え、忙しいシーズンですが、安全な操業と順調な水揚げとなることを祈念しています。

室蘭

当管内では4月上旬から春定置が始まっています。本罾を中心に水揚げがまとまってきています。また、真かれいや宗八かれいなどかれい類の水揚げも順調です。ほたて貝は耳吊り作業が進んでいますが、近年問題となっているへい死の影響について不安の声も聞こえてきます。皆様の安全操業と大漁を切に願っています。

根室

根室に春到来を告げる日本200海里内で操業する鮭・鱒流し網漁が4月10日（水）午前0時に解禁となりました。根室管内からは着漁船25隻中、14t未満の小型船16隻が、大勢の家族、関係者に見送られながら出漁しました。昨年は残念ながら不漁に終わってしまったことから、「今年こそは!!」と関係者の期待もひとしおです。

留萌

4月に入って、ほたての稚貝出荷が各浜でスタートし、浜は活気づいています。今年は風が続いたこともあり比較的順調にほたての水揚げを行うことができています。また今年は大型の真かれいが例年以上に早くから多く水揚げされていて、順調な年度の始まりとなっています。これからより一層、留萌管内の水揚げが続いていくことを祈念しています。

函館

暖かい日が続く、春の訪れを感じる渡島管内では、4月上旬より各浜で定置網漁が始まっています。南かやべの定置網は「大罾網」と呼ばれ、例年、春には本罾・ほつけ、夏にはいか・さば、秋には秋鮭・ぶり、冬には助宗など季節ごとに様々な魚が水揚げされます。昨年豊漁のほつけも徐々に水揚げされ、これからますます浜が活気づくと期待しています。今期の豊漁と、安全操業を切に願っています。

釧路

釧路市の4月中旬の最高気温が18.4℃を記録し、116年ぶりの暖かさとなった当管内では、春漁のメインである鮭・鱒流し網漁が4月10日から出漁いたしました。昨年は漁に恵まれませんでした。今年は豊漁となることを期待しています。また、4月末からはもう一つのメインである春定置網漁が開始される予定であり、いよいよ春本番を迎えつつあります。こちらも豊漁と安全操業を祈っています。

稚内

連日水揚げが続く、豊漁だったなら漁も落ち着き、ほつけの水揚げを待つ時期となりました。管内ほたて漁は本操業となり、連日加工業者に原貝が運び込まれ、管内は慌ただしくなっています。また、春なまこ漁はひと段落となり、昨年と同水準の価格で終えました。今後も安全操業を第一に、豊漁となることを祈願しています。

梶山

桜の便りが待ち遠しくなってくる今日この頃、ひやま地区では、なまこ漁が次々と開始されています。主に桁曳・潜水で水揚げされ、数量は例年並みで、価格はK@6,000台後半と高値となっています。今後もより一層の水揚げが続く、浜が活気づくことを期待すると共に、今期の豊漁と、安全操業を切に願っています。

日高

4月に入りましたが、日高管内は時化模様の日が多く、思うように操業出来ない日が続いています。浜では4月20日より解禁となる春定置網漁に向けて網入れの準備が行われ、岸壁には土嚢がずらっと並べられています。春定置では主に本罾・時鮭などが水揚げされますが、今年は本罾が好漁との情報もあり期待がかかります。安全操業と豊漁を祈念しています。

北見

オホーツク海にも少しずつ春の兆しを感じられるようになりました。当管内ではほたての稚貝放流も始まり、豊漁を願い、浜一丸となって取り組んでいます。また、毛がに籠、底曳網漁に加え、刺網漁、底建網漁やほつき漁も始まり浜は賑わいを見せています。今後忙しさを増してきますが、安全操業と豊漁を心より祈願しています。

ほっきの旨みが味を引き立てます

ほっきの酢の物

浜のおかあさん

レシピ



今回は「ほっきの酢の物」をご紹介します。
ほっきの朱色が見た目にも鮮やかな一品です。
味、歯ごたえとともに目でも楽しめますよ。

材料(4人分)

- | | |
|-------------|--------------|
| ・ほっき(小) …3個 | ・塩 …少々 |
| ・はるさめ …50g | ・酢 …大さじ2.5杯 |
| ・きゅうり …1/2本 | ・砂糖 …大さじ2.5杯 |

作り方

- ① きゅうりは千切りにして、塩を少々かけておく。
- ② ほっきは下処理をして茹でておく。
- ③ ②を適当な大きさに切る。
- ④ はるさめを茹でて、水気を切り、適当な長さに切っておく。
- ⑤ 酢と砂糖を合わせて①、③、④を入れて、混ぜたら出来上がり。



根室湾中部漁協

酒井 昌子さん