

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



6
2019
No.368

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

ぎょれんのほたて対策事業 平成31年度事業方針
水産資源を保護して、持続的に漁業を行う
取り組みを評価する「エコラベル」

なみまるくん おさかな 栄養辞典



今月の栄養素は…

「リン」

骨と歯を丈夫にする影の立役者

リン

- ・他の成分と結合して、骨や歯、細胞膜の材料となる
- ・エネルギーを生み出す機構のなかで重要な役割を担う

リンの主な働き

気持ちのいい6月は、外に出かけたくなりませんか。いつまでも自分の足で歩くことは、QOL（生活の質）を保つためにも重要です。日頃から骨の健康を維持していくことを心がけていきたいですね。

加齢に伴い歯のトラブルも増加。丈夫な歯があつてこそ、おいしく食事を取ることができ、体に必要な栄養素も摂取できます。今から骨と歯をしっかりと守っていくことは、健康寿命を延ばすことにもつながります。骨や歯と言え、一番に思い出すのがカルシウムでしょう。ミネラルのひとつ「リン」も大切な栄養素となります。

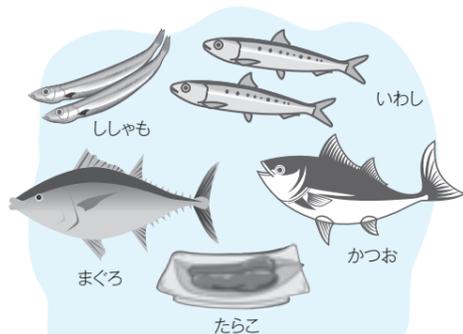
リンは体内に含まれるミネラルの中で、カルシウムに次いで多く、成人で体重の約1%を占

めるほど。そのうち約85%が骨や歯で利用。カルシウムと結合してリン酸カルシウムとなり、骨や歯の主材料として働きます。さらに脂質と結合して細胞膜の主成分「リン脂質」となり、脳や神経機能にも関与。遺伝に関わるDNAなど核酸づくりにも欠かせません。

また、エネルギーを発生するATP（アデノシン三リン酸）の構成成分としての大きな作用があります。ATPには3つのリン酸が結合していて、リン酸がはずれる時に高いエネルギーを発生します。リンは生命活動を維持する上で不可欠な存在なのです。

不足より過剰症が問題で、カルシウムの吸収を抑制したり、腎機能の低下が示唆されています。リンは保存性を高めるために「リン酸塩」として、多くの加工食品や清涼飲料水などに添加されているので、これらの取り過ぎには気をつけましょう。

食事からのリンとカルシウムのバランスは1…1が理想と言われています。カルシウムの多い小松菜を、リンを含むたらこを薄皮からはずして、ゴマ油で



リンを多く含むおすすめ食品
ししゃも、いわし、かつお、たらこ、まぐろ、わかさぎなど

炒める「小松菜のたらこ炒め」などはおすすめです。

将来の自分の骨と歯を考えながら、リンを上手に取っていきましょう。

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。

【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
June 2019 No.368



なみまるくん おさかな栄養辞典

01 「リン」

特集1

02 ぎょれんのほたて対策事業 平成31年度事業方針

特集2 海・ひと・夢

06 北海道漁業協同組合連合会 常任監事/村上 和美さん

特集3

08 水産資源を保護して、持続的に漁業を行う
取り組みを評価する「エコラベル」

浜の家族物語

10 根室湾中部漁協/高根 正樹さん ご家族

11 頭すっきり!! ブレイクタイム

特集4

12 関連会社紹介 ぎょれんマリノサポート株式会社

特集5

14 漁協購販推進全道地区委員長会議が開催されました

15 なみまるインフォメーション

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

根室湾中部漁協/高根 正樹さんご家族です。

盛漁期を前に、つかの間の静けさに包まれる幌茂尻漁港(根室市)



北海道のほたて 平成31年度事業方針

近年、ほたての生産量は低気圧やへい死等の影響から脱しつつあり、回復傾向となっています。一方で、浜値の低下や新たなへい死の発生、輸出量の減少など、ほたてを取り巻く環境は変化し続けています。そこで、今月は、道産ほたての生産・流通環境の見通しと、ぎょれんが北海道ほたて漁業振興協会と共に実施する流通・宣伝対策事業について特集します。

量は約20、000トンであった中、国内販売数量が10、500トン、輸出が6、300トンと徐々に国内販売が輸出数量を上回りました。これは、昨年、米国の大増産が確定となり輸出が厳しいとの見通しの中、製品価格を下方修正し、国内マーケットへの販売強化・浸透が重要であることを生産者の皆様にご理解・ご協力いただけたことが、漁期序盤より国内各業態への販売を広く出来た結果であったと考えています。

また輸出も一定の数字となったため、年度繰越在庫は3、000トン程と適正なものとなっております。

輸出価格を左右する米国前浜の水揚げは今年度も多く、28、000トンの見込みとなっております。4月から始まった現地の入札価格は昨年よりも安くなっており、米国の加工業者は前浜資源が十分にあることから、日本産の手当てを急いでいないのが現状です。中国の加工業者も同様です。

海外情勢が不透明な状況のなかで流通を円滑化するためには、海外市場の情報収集はもちろんの事ですが、まずは国内販売を昨年以上のものとする事が重要であると考えています。国内での販売をしっかりと足固めした上で、海外のマーケットに対してアプローチしていく事が安定的な価格形成につながり、今後の増産や海外情勢の変化や為替リスクなどへの対応策であると考えています。

販売第一部 瀬川部長に
お話を聞きました



販売第一部 瀬川部長

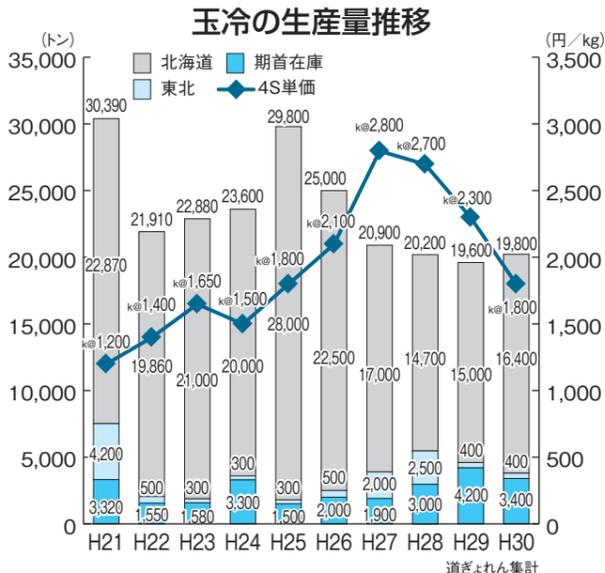
全道の水揚げ動向・今年度の見通し 今年度の水揚げ計画は、37万2千トンの見通し

平成30年度の全道水揚げ実績は、35万トンと平成29年度の29万8千トンから約18%増産となりました。オホーツク地区の資源量が回復となり、3年ぶりに30万トンを超えました。しかし、噴火湾地区・日本海地区のへい死による減産など課題は多く残っています。

原貝単価については、米国の増産やこれに伴い国内販売への転換を図ったことにより、全道平均で189円/kgと前年の235円/kgから約20%下方修正されました。水揚げ金額は約660億円となっております。

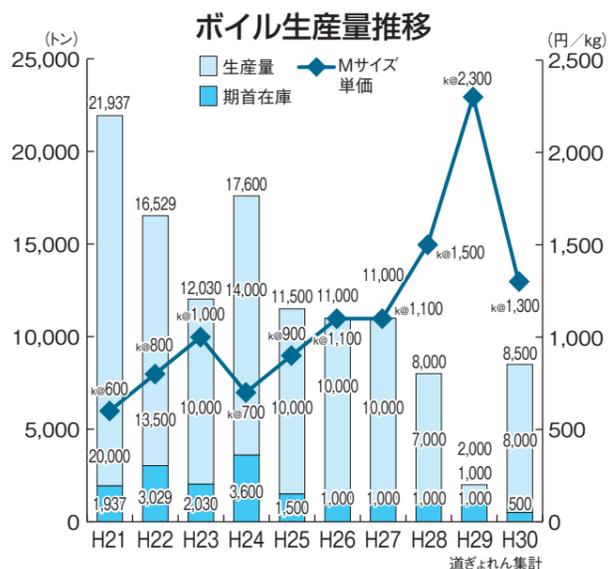
今年度の水揚げは、オホーツク地区での水揚げが増える計画で、37万2千トンの見込み

国内外問わず、しっかりとした情報を浜の皆様と共有し、流通が滞らない仕組みを構築したいと思っています。



ボイルほたての生産流通見通し マーケットの維持が必要

昨年はボイルほたての生産は約8、000トンでしたが、一部を繰り越した状態で今シーズンに入りました。へい死の影響により、今シーズンのボイルほたての生産量は最終的に3、000トンと推定しています。価格については昨年とほぼ同水準であるものの、競

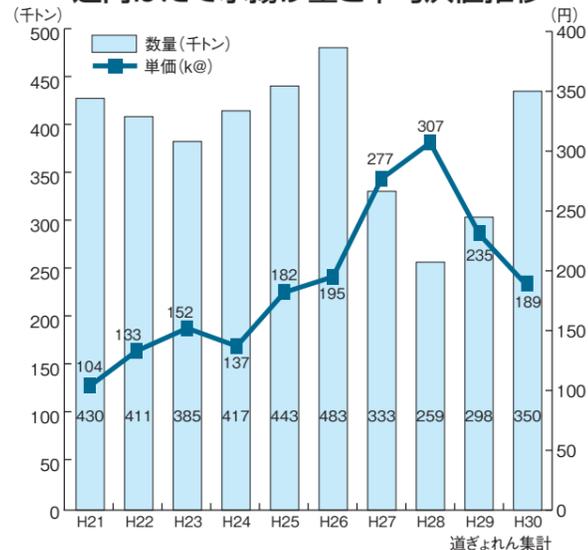


合する陸奥湾産へい死ほたての値頃感により販売は苦戦しています。

一方で、噴火湾地区の価格を牽引してきた冷凍原料貝の中国輸出は不透明な状況となっております。次シーズン以降はボイルほたての生産が増える可能性があり、その為にも売り場の確保・維持が必要となります。

需要期は、今後の夏場のバーベキューや秋冬の鍋商戦となりますが、次シーズンの生産・販売が円滑なものとなるよう、環境整備をしていきます。

道内ほたて水揚げ量と平均浜値推移



玉冷の生産・流通の見通し 国内市場の重要性

平成30年度は、北海道の玉冷の生産量は16、000トン、その他に青森県産が400トンとなり、年度繰り越し在庫を含めた供給

となっております。今年度も米国の水揚げが多ことや北朝鮮、ロシアなどでほたての水揚げが増えているとの情報があり、各製品の輸出環境は不透明です。まずは国内販売を中心に組み立て、足元をしっかりとした上で、海外にも販売していく事が流通を円滑にする鍵であると考えています。

乾貝柱の生産・流通の見通し 海外市場への安定供給体制の継続

オホーツク地区の水揚げ減少に伴い生産数量の減少が続き、国内外で品薄感が生じたことで乾貝柱の価格は非常に高い水準となっていました。流通に変化が起きています。原因は、消費大国である中国の規制強化により、香港からの供給が滞ったためです。ここ数年は、新物が生産される時期には在庫がほとんどない状況が続きましたが、今年度は香港を中心に残っています。

今年度は、香港の販売ルートの活用はもちろんのこと、中国への直接的なアプローチや北米市場を中心とする華僑マーケットへの販売を強化していきたく考えます。

また、国内販売においては、特に中華系訪日客向けの強化も引き続き図っていきます。



今春には新千歳空港での訪日客向けPRを実施しました

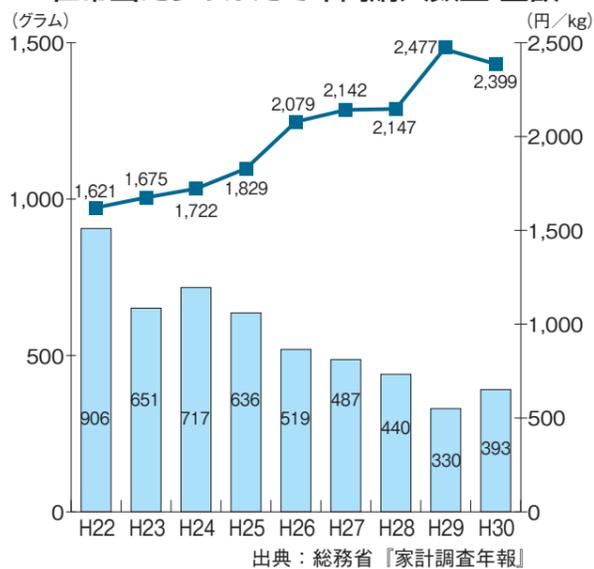
流通対策事業

国内市場対策：国内市場の強化

昨年は、国内販売数量が久々に輸出数量を上回りました。今年度も国内販売をしっかりと足固めすることが、ほたて製品の円滑な流通につながると思っています。

量販店や外食産業などへ各製品を積極的に売り込み、露出が増える様なPRや販売宣伝活動など、国内販売に重点をおいた流通対策を講じていきます。

1世帯当たりのほたて年間購入数量・金額



輸出対策：海外マーケットへの継続供給

一方で、安定的な需給バランスを維持させるためにも、海外マーケットへの一定量の供給は必要不可欠なものです。米国・中国など輸出主要国はもちろんの事、各国の情報を適宜、情報発信しています。

また、今年度も「北海道ほたて漁業振興協会」と協力して、安定的な供給が図れるよう各製品に応じた流通対策を講じていきます。

貝毒・衛生対策

安心・安全の確保

北海道ほたて流通食品協会と連携し、「道産ほたて貝毒管理システム」機能を利用しながら、安全性の確保を徹底していきます。

昨年度は、道内では目立った貝毒数値の上昇はありませんでしたが、三陸地区で麻痺性貝毒の高い数値が続き、長期間水揚げの規制がかかりました。急激な貝毒数値の上昇の可能性は常に起こり得る事であり、十分な注意が必要です。

国内・海外含めて、貝毒の安全性の担保はほたて製品販売の基本です。産地での指導等も強化していきたく考えます。

また、道外のほたての搬入量が多くなってきたことから、「道産ほたて貝毒管理システム」で、平成29年度より青森県からの搬

海外宣伝・販促事業

海外の取引先を通じて、北米・アジア圏の品質訴求可能な外食レストランなどで、安心・安全で質の高い北海道のほたてをPRします。

また新千歳空港や道内人気観光地において、インバウンド（訪日外国人）を対象とした普及PR活動を実施することで、世界中の方々へ北海道のほたてをアピールし、国際的な普及・需要拡大につなげたいと考えています。

食育・啓発活動

全国の料理教室や専門学校、またコンサドーレ札幌と共同で開催する食育講座などを通じて幅広い世代にほたてを身近に感じてもらおうと活動を行います。ほたての料理提案だけでなく、実際に手に持った感触や重みを感じてもらおうといった取り組みのほか、食育DVDなども活用して啓発活動を推進していきます。

宣伝事業

道産ほたての積極的な露出機会の創出

厳しい環境が見込まれる中、消費者に対して北海道ほたて漁業の正しい理解と消費喚起を促すために多様なメディアを活用して効果的なPRを図るべく、宣伝販促活動や食育活動を実施していきます。

本年度については、昨年から道産ほたての水揚げ量は回復傾向にあり、広く一般消費者へ認知向上を図る好機と捉え、積極的に道産ほたての露出拡大を進めていきます。加えて次世代の購買層を含めた幅広い年代をターゲットにWEBやSNSを活用するとともに、全国規模での料理教室や食育講座を実施し、低迷する国内需要の喚起を図ります。

一方、海外については持続的な販売先確保に向け、主要輸出国に対し、高品質で安全・安心な道産ほたてを訴求すべく販促PRを行うとともに、観光地を訪れる外国人観光客へのインバウンド対策を実施します。

国内宣伝・販促事業

キューピーとのタイアップ

今年もキューピー(株)とタイアップし、北海道ほたてにドレッシングとマヨネーズを使ったレシピを提案します。量販店店頭において共同で売り場づくりを行い、簡単・手軽でおいしいほたて料理を全国で広く味わっていただけるよう、クオース販促を展開していきます。

新聞折り込みチラシの配布

6～8月にかけて、主要消費地に約250万部の新聞折り込みチラシを配布します。チラシでは、簡便レシピを掲載し家庭でのほたて利用頻度向上を訴求する他、SNSやキャッシュバックアプリと連動したキャンペーンを展開します。



今年のチラシでは「北海道ほたてからの挑戦状」と題し、子どもたちも興味を持つようなデザインになっています

この他、テレビ、WEB広告、SNSの活用などを加え、国内宣伝・販促事業を同時期、複合的に展開し、多くの消費者に北海道産ほたての魅力効果をPRします。



今年も北海道コンサドーレ札幌とともに様々な食育活動を展開していきます

海ひと夢

北海道漁業協同組合連合会 常任監事

村上 和美さん

今回の「海ひと夢」に登場いただくのは、ぎよれんの村上和美常任監事。これまでのぎよれん人生や、漁業に対する思い、今後の漁連のあり方等についてお話を伺いました。



ぎよれんの財産を守ることは 浜の財産を守ることです

入会&浜との思い出

昭和54年に入会し、平成を経て令和を迎え、既に40年が経過しました。国鉄職員の父を持つ家庭の二男として函館市で生まれ、両親もそれぞれ青森県・秋田県の農家の出身のため、漁業とは一切係りの無い生活を送っていましたが、縁があり採用され現在に至っています。

「北海道ぎよれん」での初めての勤務場所は、稚内支所 総務課(現 稚内支店 指導管理課)でした。

採用研修が終わり、終着の稚内駅に到着するのが21時頃だったと記憶していますが、途中、車窓越しに見える風景は名寄を過ぎた辺りから真っ暗で街灯も全く見えない時間がしばらく続き、この先に町は有るのだろうかと思いの不安に駆られた思い出があります。

当時の稚内支所は総勢23名、会計が支所会計・共同経営市場会計・油槽所会計と三つ有り、今では考えられませんが、当時は残高試算表も手書きで作成していました。

新人の私は経理原票の仕訳・集計、購買未収金の回収、油槽所会計一式を任せられ、集計が合わなくて、よく先輩の手助けを受けていました。

新人でもあり総務課勤務の兼ね合いから浜

との接触は少なかつた気がします。

浜での思い出としては、稚内の花火大会の日、かきを調達するため先輩に同行し取引先の加工場へ出向き、当時職員が23名なので、一人当たり足2〜3本かなと思いきや、なんと茹でたてを青い籠山盛り状態で頂き、先輩と2人で持つのがやつとの量、腹一杯食べた当日の会話では「ズワイは食べ過ぎると飽きるな！」今の時代では考えられない古き良き時代でした。

また、大阪支店勤務時代の昭和57年と60年の2回、羅臼市場事務所へ秋鮭漁の機動配置を経験させて頂きました。

本来、機動配置は新人主体の役割ですが、昭和54年に発覚した「空売り事件」の余波から昭和55年〜57年までは新採用を見送ったことと、その後も採用人数を絞っていた関係で若手主体の職員が派遣されていました。

当時の第一市場の2階が事務所、その奥の20畳程ある和室で6名が約3ヶ月寝食を共にする、今のご時世では拒絶されてもやむなしと思われる長期出張です。

羅臼は鮮魚の種類も多く、特にかれい類を覚えることと、魚の捌き方の習得には非常に勉強になりました。

昭和60年には1日の秋鮭水揚げが2999千尾(数量換算で約900トン、当時の羅臼漁

浜へのメッセージ

水揚げが低迷しているのは北海道のみならず、さば・いわしを除き全国的に減少傾向にあります。ありますが、明るい話題は乏しいものの、台風による時化被害から回復するオホーツクの「ほたて」、江差で104年振り、稚内で65年ぶりとなる「にしん」の群衆の発生は今後の水揚げ増加の可能性が持てます。

また、北海道漁業は国内漁業生産量の4分の1を占める日本の最大水産食料基地です。世界的な日本食ブームの影響から水産物の需要が高まるなか、安全・安心な道産水産物は国内外に対し供給できる大いなる可能性を秘めていると感じています。

そのためにも迅速かつ的確な情報収集と情報提供、魚価の安定と消費の拡大に尽力して行きたいと考えています。

これからの目標

監事と言う役職柄、法令・定款・規定等遵守が基本ですから、職員に嫌われながらもルールからの逸脱が無いか、またはルール自体に矛盾が生じていないか、加えて、合理的な事務処理が実施されているか、怪しい取引はないかなどを主体に監査することで「北海道ぎよれんの財産」を守ることに繋がります。間接的に浜に対しての貢献に寄与出来ればと考えています。

私的には目標というより願望になります。が、還暦も遠くないなかで、28歳を頭に三人の息子はいるものの、全員未婚で期待は薄い。が孫の顔でも拝んでみたい。



昭和60年、秋鮭の長期業務駐在で奮闘した羅臼漁協市場にて。右から2人目が村上監事。先輩職員として後輩の良き兄貴分でした

協の水揚げ最高記録)を体験、早朝から夕方まで一日一杯カンカン取り(計量)していた記憶があります。最終セリ終了後でも岸壁の木枠内にある乾き気味の秋鮭が、恨めしそうに引取のトラック便を待っていました。この日の様な大漁が各地の浜で見られる日を期待します。

今後のぎよれんの展望

現在、中期的事業推進方向「水産王国北海道の復活」の最終年度です。

平成28年から2年連続100万トン割れとなり、平成30年は一部の魚種で回復が見られ、かろうじて100万トン台に浮上しまし

Profile

昭和36年 函館市生まれ。
北海道立函館商業高等学校を卒業後、北海道漁業協同組合連合会へ入会。
東京支店管理部長、内部監査部長・参事を経て平成28年6月より現職。



北海道の秋鮭漁がマリンエコラベルジャパンを取得しました! 水産資源を保護して、持続的に漁業を行う 取り組みを評価する「エコラベル」



今年漁獲される秋鮭はMEL
認証品となります



MELとは?
水産資源の持続的利用や生態系の保全を図るための資源管理活動を積極的に行っている生産者や、そのような生産者からの水産物を積極的に取り扱う加工・流通業者の取組みを促進するとともに、資源管理等の取り組みや加工・流通段階での水産物の取り扱いについての透明化を図る事業等を行っています。それにより、関係事業者や消費者の選択や信頼に寄与することを目的としています。

MEL協議会が発足したのは2016年12月。新しい規格ですが、東京オリンピックやパリオリンピックを前に、国際標準となることを目指しています。また、東アジアの生物多様な海と環境に配慮しながら、それを守り、持続的に利用するという、日本漁業の実情を反映した、他にはない仕組みとなっているのが大きな特徴です。

近年、世界的に海洋環境の変化や水産資源の減少が懸念される中、水産物の需要が高まっています。そのような状況下で、水産資源の持続や環境保全に配慮しながら取り組む漁業は高く評価され、消費者に求められるようになってきました。今月は、そういった水産物の評価・認証システムについてご紹介します。

環境に配慮して生産された水産物に対し審査・認証の後使用が許される「エコラベル」。エコラベルを付与することで、加工・流通業者や消費者がそのような水産物を選択しやすくし、消費者が間接的に漁業を応援することにつながります。

同様の認証は材木や油脂にもありますが、水産物では、世界中の天然の水産物を対象とし、「海のエコラベル」と呼ばれる「MSC (Marine Stewardship Council/海洋管理協議会)」「同じく世界中の養殖の水産物を対象とし、「養殖版海のエコラベル」と呼ばれる「ASC (Aquaculture Stewardship Council/水産養殖管理協議会)」として、日本の水産物を天然・養殖問わず対象とする「MEL (マリン・エコラベル・ジャパン)」などがあります。

また、いずれのエコラベルにも、水揚げされた水産物が適正に管理され、流通・加工・販売されていることを保証する「Chain of Custody/加工・流通過程の管理」認証があります。

《認証されるには》

事前準備からの流れ【概要】

認証取得の検討

取組状況のチェック・認証申請の準備

（不適合が認められる場合は事前に是正）

申請

審査契約の締結・審査チームの編成

書面審査

（不適合がある場合は、是正処置）

現地審査

（不適合がある場合は、是正処置）

審査

認証の判定

認証の発効・認証証書の発行

ロゴマークの使用

認証の維持

年次審査・更新審査、認証の終了等
（不適合がある場合は、是正処置、
または認証終了）

ます。認証水産物であってもCOC認証を取得していない業者を経た場合にはエコラベルを付けた販売はできなくなっており、厳しい管理が行われています。

これまでに北海道の漁業では、ぎよれんが申請して2013年にほたて漁業がMSCを取得しているほか、MEL (Veri.O) を宗谷さけ定置漁業（北海道定置漁業協会宗谷支部／2014年8月）、ほっき貝桁引き網漁業（苫小牧漁協／2018年8月）等が取得してきました。そして、今年2月、新たに北海道の秋鮭定置網漁がMELを取得しました。



（左）販売時に道産ほたてはMSC認証を取得していることをアピールしています。

（右）MSCは1997年に発足し（本部：ロンドン）、世界36ヶ国（2019年）の漁業が認証されています。



《MEL認証証書授与式が行われました》

3月6日（水）、東京でMELの認証証書授与式がありました。今回は、北海道の秋鮭定置網漁業が漁業認証を取得したとともに、ぎよれんが鮭の販売を、関連会社であるぎよれん総合食品（株）が秋鮭加工品製造として流通加工段階認証を取得しており、ぎよれん総合食品（株）で製造した秋鮭製品がMELのエコラベルを付けて販売することができるよう、現在取り進めています。

今回のMEL取得に伴って、付加価値をつけるとともに、多くの消費者へPRし、より道産水産物の魅力を訴えていきます。



（上）認証証授与式には、川崎会長が出席しました

シークワードクイズ
6月のテーマ「野鳥」

先月号よりシークワードになりました。6月は野鳥がテーマです。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。

オ	オ	マ	シ	コ	イ	イ
ト	ゴ	メ	ス	ヒ	レ	ウ
ノ	バ	ズ	リ	キ	キ	ミ
ツ	ガ	ス	セ	ド	セ	ネ
モ	ノ	キ	ラ	マ	ク	コ
ズ	ガ	ガ	ヤ	カ	ハ	ム
バ	ヒ	マ	ゴ	マ	シ	リ

リスト

- ウミネコ
- オオマシコ
- カラスバト
- キセキレイ
- コスズガモ
- シマゴマ
- スズメ
- ツバメ
- ノゴマ
- ノスリ
- ハクセキレイ
- ヒガラ
- マガモ
- ムクドリ
- モズ
- ヤマセミ

〈ヒント〉春を告げる鳥として洋の東西を問わず親しまれています。

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

〈解答〉サバ

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。

5月号の解答と当選者

ツ	サ	タ	ミ	ツ	バ	ツ
チ	ル	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

(北斗市) 福永乃利子さん
(函館市) 若葉さん
(根室市) 村橋 信夫さん
(標津町) アップルバイさん
(札幌市) 小2のりんかですさん

間違いさがし

間違いは5つです。

※右と左の絵には、5カ所の異なる箇所があります。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
浜の物語



【高根さんご一家】 高根 正樹さん(44歳)、千尋さん(37歳)、奏泉ちゃん(11歳)、歩葉ちゃん(8歳)、茅夏ちゃん(6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、根室湾中部漁協の高根さんご一家です。

今年から船頭と組合の監事に就任

春のほたて漁を中心に営んでいる正樹さん。4月末に尾岱沼で行われているほたて漁がひと段落し、5月中旬には稚貝放流が行われました。

正樹さんは高校を卒業し、すぐに漁師になりました。「父が早くに亡くなったので、祖父が漁師をしているのを見て育ちました。会社勤めを考えなかったわけじゃないけど、祖父の背中を見ていたので、やっぱり漁師がいいかなって」と話します。

船を新造して4年が経ち、今年からは正樹さんが船頭を務めています。また、春からは組合の監事にも就任しており、「今年は本当に勉強の年だね」と気持ちを新たにしていました。

いつもにぎやかな三姉妹

妻の千尋さんは根室市内の出身。漁期中は深夜2時

という正樹さんの出勤を、毎日確認しているそう。高根家は三姉妹。長女の奏泉ちゃんは算数や理科が得意。看護師に憧れる小学5年生。次女の歩葉ちゃんは体育が得意な小学3年生。魚や船も好きで、正樹さんとともに船を見に行くこともあるそう。三女の茅夏ちゃんはやんちゃで甘えんぼうな小学1年生。入学したばかりの小学校へ行くのが毎日楽しいようです。

高根家は家族全員プロレス好き。千尋さんは「テレビの前に集まって、それぞれが応援する選手の試合をわいわい見ることもあるんですよ」と教えてくれました。

今年大きな変化の年となりそうな正樹さん。「船長としても、監事としても、周りの人から信頼されるようになりたいね」と抱負を教えてくれました。



関連会社紹介



浜に密着した専門のスタッフが良質廉価な漁業資材の供給を行う

ぎよれんマリノサポート株式会社

左) 地域のブランド資材評価委員会での説明も
右) 急な注文に対応するため、一部の商品は函館の倉庫に保管してあります

北海道内外で北海道の漁業を様々に支えるぎよれんの関連会社をご紹介します。
今月は、漁業資材の供給を行う、ぎよれんマリノサポート(株)です。

ぎよれんマリノサポート(株) (以下マリノ) は、連携するぎよれん購買部と同じフロアーに本社を構え、函館と長万部、釧路に支店があります。2002年(平成14年)6月の設立以来、専門知識を持った営業マンが、浜に根ざした機動力を活かし、漁協の購買部、漁協購買推進委員会組織などと連携し、系統資材の普及拡大に取り組んでいます。設立当初の社名は「マリノサポート(株)」だったため、ぎよれんとは関係のない販売店だと思われたこともあったそうです。



ぎよれんマリノサポート(株)
所在地：札幌市中央区、函館市、長万部町、釧路市
役職員：常勤20名

全道を飛び回る、浜密着の営業マン

マリノは、札幌の本社に10名、函館と長万部、釧路の3支店で計10名の社員を擁し、日々、全道を飛び回っています。

マリノの営業マンの役割は、徹底した漁家訪問と専門知識を駆使した購入アドバイスにあります。系統購買事業推進の理念を背負い、現場を重視したマリノの職場は漁師さん一軒一軒の仕事場。早朝や深夜にわたる営業活動も珍しくはありませんが、購入されたお客様の喜びも直接伝わり、業務推進の原動力になっています。

浜を支える「系統ブランド資材」

ぎよれんの使命の一つである浜の漁業コスト削減のため、関連会社と共に系統ブランド資材の利用を推進しています。系統ブランド資材とは、系統自ら開発し、系統購買事業を通して漁業者に供給している資材のことで、一定品質の資材を、できるだけ安く漁業者に提供することを目指しており、ロープや漁網、塗料など多くの製品を取り扱っています。

系統ブランド資材は外国で製造して輸入しているものと国内のメーカーで製造しているものの二つに分けられます。

外国で製造している資材の中でも代表的なもの、ベトナム製のほたて養殖籠(サブトン籠・丸籠)です。また、一昨年から主に道東地区の漁業者向けにかき籠を開発し、販売開始したほか、PEクロスロープやタコ

ネットなどもベトナムで製造しています。その他、ぎよれんとは昭和40年代から付き合いがあるタイのほか、韓国や中国でも生産を行っています。

国内では、国内メーカーで系統購買事業に理解をいただいた会社と提携して製品開発を行っています。「三甲(株)」の大型のプラパレットやジャンボックス、サンテナー、トロ函、「(株)魚津製網所」のGKスーパーロープなどはおなじみの製品です。

いずれの商品も浜の意見をもとに開発されたもの。今後も、系統ブランド資材評価委員会や部会などでの意見を元に、資材の改良や新製品の開発に取り組んでいきます。



展示会などでおなじみの船底塗料や長靴、バッテリー、プラスチック製品などは国産資材

系統ブランド資材売上金額トップ3

1位



ほたて養殖丸籠

2位



国産ロープ

3位



タイナイロン漁網

担当常務より ごあいさつ



ぎよれん担当常務
本田 勝実

浜の皆様や漁協役職員の皆様には日頃より系統購買事業に対するご理解とご協力をいただき、ありがとうございます。この紙面をお借りして改めて感謝申し上げます。

近年全道の水揚げの低迷が続いている中で、漁業生産に係るコスト削減が一段と重要度を増すとともに、浜の労働力不足もますます深刻な状況となり、近い将来を見据えた省力化に結びつく資材や機器の開発・導入なども急務となってきました。これらの課題解決に向けては、弊社関連会社であるぎよれんマリノサポート(株)と連携し、購買推進委員会、ブランド資材評価委員会や各部会など浜のご意見をいただきながら着実に事業を進め浜のお役に立ちたいと考えていますので、今後ともご理解とご協力の程よろしく願います。

漁協購販推進全道地区委員長会議が 開催されました

根室地区漁青連が出前授業を開催

小学校でたこ昆布について授業を行いました

01

5月15日(水)、根室地区漁協青年部連絡協議会は、中標津東小学校の5年生約100名を対象に「漁師さんの出前授業」を行いました。

同小学校で4回目の開催となる今回は、歯舞漁協と落石漁協の青年部員が先生となり、青年部ならではの授業を実施。落石漁協の青年部員は、たこ籠漁業の動画で出漁から入港までを紹介するとともに、重量40kgの活たこを子どもたちに披露しました。歯舞漁協の青年部員は、子供たちと一緒に結び昆布を作り、昆布漁について解説しました。どちらの授業でも子供たちからは次々に質問が飛び出し、楽しく漁業について学んでいました。

根室地区での出前授業は、来年以降も継続して実施していく予定です。



生きたたこに子どもたちは興味津々。前のめりで解説を聞いていました



子どもたちは結び昆布を作るのも初めて。ゆるゆるの昆布に悪戦苦闘しました



5月8日(水) ぎょれん本所第一会議室で、平成31年度漁協購販推進全道地区委員長会議が開催されました。

会議はぎょれん平成31年度事業計画の説明に始まり、石油情勢、系統ブランド資材取扱状況、前年度購販推進活動報告・新年度活動方針等が協議され、新年度の具体的な推進事項が承認されました。

また質疑応答では、ぎょれんの鮮魚対策や系統ブランド資材についての提言や提案、さらに環境対策として脱・抑プラスチックへの取り組みが議論され、地域の垣根を越えた情報交換が行われました。

会議終了後は懇親会が開催され、ぎょれん役員と委員長の交流が図られました。

漁業研修所に今年も新たな漁師の卵が入所

47名の研修生が研修への思いを新たにしました

02

5月8日(水)、鹿部町の道立漁業研修所で令和元年度漁業研修生47名の入所式が行われました。渡島地区漁青連会長や在函館の系統支店長の他、北海道庁、鹿部町長などが来賓として出席し、激励の言葉を贈りました。研修生はこれから11月までの約半年間、研修所の内外で漁業に関わる知識と技術を学び、新たな漁業者として巣立っていきます。



研修への意気込みを研修生代表として宣誓した炭谷知輝さん(枝幸漁協)



緊張の面持ちで入所式を迎えた研修生のみなさん

平成30年度の主な活動

- (1) 漁業者、漁協役職員を対象にした各種研修会の開催
- (2) 購買事業と連動した系統ブランド資材の普及促進
- (3) 女性連、漁青連との連携による食育活動
- (4) 広報誌・ホームページを通じた情報提供

平成31年度の具体的推進事項

- (1) ぎょれん購買部門との連携による系統ブランド資材評価推進委員会活動等の実施
- (2) ぎょれんと漁協購販推進委員とのパイプ役である漁協委員長・地区委員長への情報提供の継続
- (3) 漁協購販推進委員会・地区三連合同研修大会への参加推進



購販推進委員の皆さんと連携し、漁業コスト削減に取り組みます

小樽

この時期の風物詩となっている小女子漁が後志沿岸で4月下旬より解禁となりました。本州方面では不漁でしたが、管内では昨年度を大幅に上回る水揚げとなっています。そのため、道外からの引き合いが多く、例年よりも大きめのサイズの需要が多くあります。また、管内ではうに漁が各地で解禁となりました。序盤から凧にも恵まれ、前浜は操業の漁船が慌ただしく行きかうなど活気づいており、初夏を迎えて豊漁に期待が高まっています。

室蘭

4月中旬から始まっている管内春定置ですが、本鱒を中心とした水揚げがまとまってきているとともに、真がれいや宗八がれいの水揚げも増えてきました。5月には鱒だけで10トン近く水揚げされる日や、80kgを超える巨大おひょうが水揚げされたりと各魚種の水揚げも増えて、浜は賑わいを見せています。生産者の方々の安全操業と大漁を祈願しています。

根室

今年度の公海さんま漁が始まりました。5月16日には第1船団に所属する大型船のうち、花咲港から5隻が約1,500キロ離れた北太平洋上へ、多くの関係者に見送られながら出漁しました。今年からは国内への流通時期などの規制が撤廃され、早ければ5月下旬から6月上旬に初水揚げを予定しています。見送りに来ていた関係者からは「魚体のいいさんまをいっぱい獲ってきて欲しい」と熱いエールが送られています。

留萌

ほたて稚貝の出荷は5月に入ってから順調に進み、昨年より3日早い5月22日をもって終漁しました。水揚げされる魚種も春のきれいなから夏のひらめに変ってきて、季節の変化を感じています。これから管内でも徐々に熱くなるのが想像されますが、熱中症に注意し、皆様の安全操業と豊漁を祈念しています。

大漁祈願!

news 浜のほつとニュース

梶山

5月19日に熊石春の風物詩「熊石あわびの里フェスティバル」が開催されました。このイベントは今年で25回目を迎え、毎年ひやま産のあわび等様々な名産品を求めて多くの来場者が全道各地から集まります。当日は送迎バス乗り場に長蛇の列が出るほどの賑わいを見せ、雲一つ無い青空の下満開の桜を眺めながら、来場者はあわびを贅沢に使った料理に舌鼓を打ちました。

日高

大型連休が明けて、当管内では春定置網漁が本格的に始まりました。管内水揚げ数量は、本鱒が前年の約5割増しとなっている一方、時鮭は前年の3割にも満たない状況です。春定置の漁としては宗八がれいの水揚げが日々増加していますので、今後は時鮭の水揚げ回復に期待しています。

北見

肌寒い日が続いていたオホーツクですが、6月に入りようやく暖かさを感じることができるようになりました。沿岸定置では旬の本鱒や時鮭が水揚げされ、底建漁ではほつやたら、かれい類が水揚げされています。3月下旬より始まっている毛がに漁は各組合自主休漁期間に入りました。一方、ほたての本操業も始まり忙しさも増してきましたが、皆さんの今後の安全操業と大漁を心より祈願しています。

函館

管内では、6月1日から解禁となるすめいか漁を前に、各地着々と準備が進められています。盛漁期には「漁火通り」と名付けられた海沿いを走る国道から煌々と灯る漁火を見ることができ、その幻想的な光景や旬の食材を求め多くの観光客が訪れます。一方、市場にも朝早くから多くの買人が集まり、活気に満ちたセリが行われることとなります。今期の大漁と安全操業を切に願っています。

釧路

徐々にではありますが、暖かい日が増えてきた当管内では、春漁のメインである鮭鱒漁が本格化してきました。時鮭は今のところ水揚げが伸び悩んでいますが、鱒は昨年を大きく上回る好調な水揚げが続いています。一方、5月末からはいよいよ棹前昆布漁が始まります。好天が続き、昆布が順調に成長し、実入りの良い棹前昆布がたくさん採れることを祈っています。

稚内

管内ほたて漁は6月中に全地区で本操業開始となり、浜も工場もめいばい稼働する慌ただしい季節となりました。利礼地区ではほつけ旋網漁、のな(むらさきうに)漁が解禁となって、浜が賑わいを見せて豊漁に大きな期待が寄せられています。7月からは昆布漁が解禁となることから、さらに浜が活気づく時分ですが、今後も安全操業が続くことを願っています。

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



4月より5月の連休にかけて、家の下の新港に釣り人がいっぱいでした。ホッケも沢山つれて私ももらって食べました。烏賊も漁があります様に。令和もよい年であります様に。
(泊村 秋山祐子さん 84歳)

令和になりクイズもわかりちよっととまごっこやいました。頭のたいそう、ほけほしにいつもちょうせんとしています。
(函館市 若葉 68歳)

15日より、ウニ漁が解禁になりました。凧で出漁が多くなれば大漁になるでしょう。
(小樽市 宮古知行さん)

5月13日に、根室の清隆寺にチシマザクラを見に行きました。きれいでした。
(標津町 アップルハイ 48歳)



「シーフードクイズ」に変わり良い頭の体操になりますね。
(小樽市 宮古登美子さん)

5月に入り、平成から令和に変わり、漁民の皆さん始めそれぞれの系統の皆さんも新しい気持ちでスタートした事と思います。でも今一つ魚の価格が停滞していることが気がかりです。全道的に各地で増えたニシン漁ホッケも幕明けした中、黒力レイも漁は良いが今一つ価格がとれないです。やはり消費が悪いのかな？価格が上がってほしいです。
(無記名)

近年、神社やお寺の参拝記念に書いていただく「御朱印」集めがブームです。特に今年は改元の年であり、ブームに拍車がかかっています。私も奈良を旅した時に法隆寺で書いていただいた御朱印帖を持っています。北海道では関心が薄いと思い、元年初日に北海道神宮へ出かけましたが考えが甘かった。会場は記帳待ちで長蛇の列。ここであきらめるのは縁起が悪いと思い、二時間近く並んで記帳していただきました。待てば海路の日和あり。努力は人を裏切らない。きつと良い年になるでしょう。
(阿部)



編集後記

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。

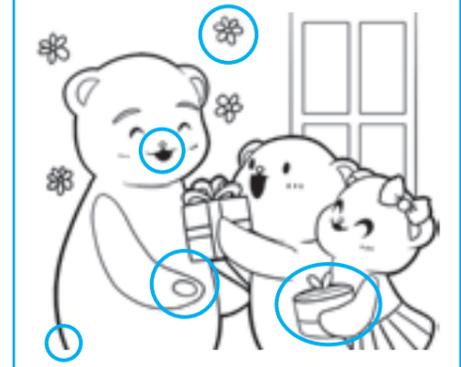
- ①なみまるおたより箱への投稿(お便り、写真、イラスト等)や、広報なみまるくん6月号への感想・ご意見など(※150字程度まで)
- ②11ページのシークワードの答え
- ③住所・氏名・年齢・電話番号

【宛先】6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ページの間違えがしの答え



浜の家族物語の取材で年に一度は各地区に伺いますが、まだまだ行ったこと見ない所があります。今回の根室出張で、初めて見ることができたのが、根室のユルリ島とモユルリ島です。根室湾の沖合2.6kmにある無人島で、北海道の天然記念物に指定されています。上陸はできませんが、思ったよりも近い位置に40mの断崖に囲まれた島がある風景は、なかなか見れるものではありません。ドライブなどの際は、ぜひ立ち寄り寄ってみてほしいです。
(矢幡)

安全操業 します・やります・守ります

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

卵との相性が抜群

鮭の卵あんかけ

浜のおかあさん

レシぴ



今回は「鮭の卵あんかけ」をご紹介します。
ごま油の香り漂う一品で、ご飯がすすみます。
卵あんが鮭の旨みを引き出しますよ。

材料 (4人分)

- ・塩鮭切身 (生鮭でも可) …4切
- ・料理酒 …大さじ5
- ・にんじん …1/2本
- ・水 …2カップ
- ・たまねぎ …1/2個
- ・中華だし …大さじ1
- ・えのきだけ …1株
- ・水溶き片栗粉 …適量
- ・万能ねぎ …ひとつかみ
- ・ごま油 …適量
- ・卵 …2個

作り方

- ① にんじんは千切り、たまねぎは薄切りにし、えのきだけは石づきを切り落として半分の長さに切っておく。
- ② テフロンのフライパンに油をひかずに塩鮭 (生鮭の場合は分量外の塩を振っておく) を入れ、酒を大さじ4入れて強火で3分、皮目を先に焼く。鮭を裏返してフタをし、中火で5分蒸し焼きにしたら鮭を皿に移す。
- ③ フライパンに酒を大さじ1足して、①の野菜を蒸し焼きにし、②の上に盛りつける。
- ④ フライパンに水を入れ、中華だしを入れひと煮立ちさせる。沸騰したら水溶き片栗粉を入れ、トロミがついたら卵を回し入れ、最後にごま油を回し入れる。
- ⑤ ④のあんを③にかけたら小口切りにした万能ねぎを散らして出来上がり。



新屋マリン漁協

濱谷 希さん