

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



8

2019
No.370

[うみ・なかま コミュニケーション]

北 海 道
ぎょれん



特集

北海道の昆布 2019
第28回 漁師さんの出前授業

マチコさんの あさかな コラム

札幌で活躍する2人の管理栄養士の方に、旬の魚をテーマとしたコラムを交互にご寄稿頂きます。

「秋 鮭」

秋鮭が若さと美容の秘訣

暑い8月、皆さんは夏バテなどしていませんか？この暑さもあとなずか。北海道はお盆が過ぎると一気に秋の気配になりますよね。そして、私の体が喜ぶシーズンの到来間近でもあります。それは秋鮭の旬です。

私は冷凍庫に鮭がないと不安になるほど、鮭愛を持つ管理栄養士兼料理家。鮭を食べると心身が安堵します。おいしさはもちろん、鮭には若さを保つ栄養素がたくさん含まれているのが最大の理由。

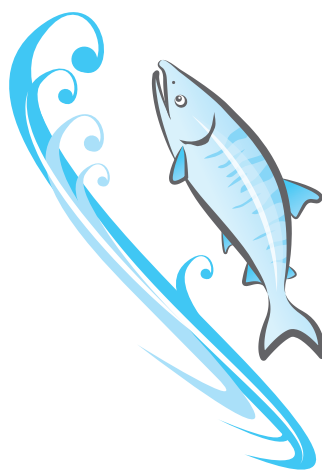
鮭の魅力は赤い色素成分「アスタキサンチン」が豊富なところ。アスタキサンチンは抗酸化作用がかなり優秀で、肌や体の老化の原因、活性酸素をパワフルに抑制してくれます。

またカルシウムの吸収を高める「ビタミンD」が多いのも特徴。丈夫な骨や歯を作るのを助けたり、免疫力の向上にも働いてくれます。さらに話題のオメガ3

系脂肪酸の「DHA」や「EPA」も含まれ、血液をサラサラにし、悪玉コレステロールの減少などに役立ちます。DHAは記憶力や学習能力アップにも期待されていますよね。

私たちの体の中で何役もこなしてくれる鮭。高級な化粧品を買うなら、おいしい鮭をたくさん買いたいくらい。今年も脂がのった秋鮭に出会えるのが、今から待ち遠しいです。

自分の「キレイ化計画」のために、秋鮭をモリモリと食べる気満々！まず手始めは秋鮭本来の味を楽しむために、軽く塩をふって焼いた塩焼きをじっくりと堪能したいと思っています。



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
August 2019 No.370

8

01 マチコさんのおさかなコラム 「秋鮭」

02 特集1 北海道の昆布 2019

06 特集2 第28回 漁師さんの出前授業

08 特集3 今年も「お魚殖やす植樹運動」植樹行事が行われました

09 支店×視点 ⇨ ほっとショット

10 浜の家族物語 白糠漁協／高谷 将吾さん 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 関連会社紹介 株式会社ぎょれん道東食品

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
白糠漁協／高谷 将吾さんご家族です。



凛々しく並ぶ船は、水面の船影も美しい(白糠漁港)



今年は昨年より減産の見込み 増産対策と消費の拡大に一層取り組みます

世界無形文化遺産として「和食」が登録されてはや6年。昆布は、うまみやその減塩効果から、世界的に注目されている一方で、国内では簡便調味料の普及等により、だし昆布を中心に消費が低迷しています。生産数量も、昆布漁業者の担い手不足や高齢化、環境の変化といった様々な要因により、かつては3万トンの生産数量が今や半分ほどとなり、増産が緊急の課題となっています。

今回の特集では、今年の全道の昆布の生産見込み、増産、異物混入撲滅に向けた取り組みと、北海道昆布漁業振興協会、北海道こんぶ消費拡大協議会と連携してぎょれんが取り組む消流宣伝事業の内容についてご紹介します。

今年の昆布生産見込みと資源増産・安全安心に向けた取り組みについて

今年度の生産見込みは13,711トン

昨年度は太平洋・道東地域を中心に繁茂状況が良く、流水被害など自然環境に起因する被害も少なかったことから、15,161トンの生産量となりました。

6月末時点で全道の生産量を調査した結果、13,711トンの生産予想となり、昨年よりも減産の見込みとなっています。

近年は天然昆布の減少に歯止めが掛からず、生産量は低水準で推移しています。また、生産者の高齢化や着業者の減少、地域の労働力不足など、様々な要因により安定した昆布の生産を維持することが難しくなっています。

このため、北海道昆布漁業振興協会とぎょれんが連携し、昆布の増産に向けて様々な取り組みを実施しています。

共販部 大潟参事
お話を聞きました。



共販部 大潟参事

増産対策「どぶ漬けロープ事業」

昨年度から新たな増産対策として、昆布の胞子液にロープを漬け込み、海底に設置する「どぶ漬けロープ事業」を展開しています。

昨年から実施している組合では、今年の春に半年後経過の調査を行いました。その結果、大きく生育するのはこれからですが、ロープにしっかりと昆布が着生しているのが確認されています。

この事業が生産者みなさんの負担を軽減し、全道の昆布が増産に転じることを目指して、引き続き参加希望組合を募り地道に取り組んでいます。



道内6漁協7地区での試験は順調に進んでいます

異物混入防止対策の継続

これまでは、各地区の組合長や部会長、若手生産者と諸課題について意見交換してきました。昨年は、浜の昆布生産に欠かせない「女性部」にお集まり頂き、丘での苦労や今後の課題などについて懇談しています。

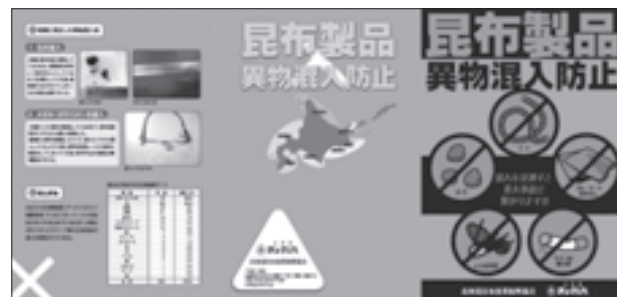
今年度も引き続き開催する予定となっており、今後の生産振興対策に反映させ、課題の抽出とその解決に向けて取り進めていきます。

昨年度に引き続き、啓発ポスターを製作し生産者のみなさんへ配布します。

小石やブルーシートの切れ端、ブラシや眼鏡など、浜のみなさんが細心の注意を払って仕上げているにも関わらず、異物の混入は後を絶ちません。

食の安心安全が重要視されている昨今、商品へ異物が混入した場合、重大な事故の発生や信用問題に発展する可能性もあります。

今年はリーフレットも合わせて配布し、生産者のみなさんに更なる注意の喚起と対策を実践してもらい、昆布の異物混入撲滅を目指していきます。



黄色と黒で目につくポスターと、7月中旬より全道の生産者へ配布しているリーフレット。写真の実例を踏まえ、わかりやすく解説しています

昆布漁業に関する懇談会

例年、北海道昆布漁業振興協会主催で、各区の生産者の代表者による「昆布漁業に関する懇談会」を開催しています。



女性の視点で今後の課題などが語られました

宣伝・普及啓発活動、機能成分研究、食育活動の3本柱で昆布の魅力をPRします

宣伝事業を担当する販売企画部 平野部長にお話を聞きました。



販売企画部 平野部長

今年度の宣伝・普及啓発活動は、昨年度に引き続き各種イベントへのブース出展、新聞・雑誌への記事広告の掲載を行うほか、実際に店舗等で活用できる昆布販促POPも作製予定です。様々な世代の消費者に昆布の良さを伝えられるよう、宣伝を行っていきます。

機能成分研究は、今年度で5年目の事業です。昆布の様々な機能や効能について、各種研究機関と連携し、科学的な見地から研究を行っています。昆布が体に良いということを科学的に証明し、昆布健康食品としてたくさんの消費者に知ってもらえるよう活動していきます。

食育活動は、規模を拡大し、前年度より多くの児童・学生に昆布の食文化や栄養を伝えます。

インターネットを利用した宣伝も実施します

年々進化するインターネット環境を利用した宣伝活動としては、日本一の利用実績がある「クックパッド」での特設ページを今年度も開設しています。

若者が気軽に昆布料理を作れるよう、簡単でおいしいレシピを紹介します。同時に実際に掲載レシピを使用して作った、読者の料理レポートの募集も行います。

また、ぎょれんのホームページでも引き続き昆布の情報を発信していく予定です。

「WOMAN EXPO 2019 TOKYO」に今年も出展！美と健康のモトがたっぷりつまった北海道産昆布の魅力を伝えました

今年で5年目の参加となった「ウーマンエキスポ」は、働く女性を対象とした総合イベントです。女性の健康や美容、趣味に関係する様々な企業が参加し、働く女性のために役立つ情報や体験を提供しています。本年度は5月と11月の東京会場に出展する予定です。

5月の開催時には、北海道こんぶ消費拡大協議会でブースを出展し、昆布についての知見を深めてもらうとともに、昆布だしの試飲や昆布の試食を行い、昆布のおいしさを再発見してもらいました。

その他、昆布を具材に使ったお弁当を食べながら昆布のうまみや機能性についての講演を聞くランチセミナーを行いました。フードディレクターの川上ミホさんや早稲田大学の矢澤一良教授から、最強の腸活食材である北海道産昆布の料理方法や健康食品としての魅力を伝え、



ウーマンエキスポではSNSも使用して情報発信が行われています

保育園・小学校・専門学校、大学で食育授業を実施

今年度は、札幌・東京に加え、北陸・関西の保育園・小学校でも食育授業を展開。毎日新聞が道内の小学校に配布している「こども新聞」でも昆布の採り方や昆布の種類をイラストでわかりやすく紹介します。

また、大学・専門学校での食育授業も実施します。5月に実施した大阪の辻調理師専門学校の講座では海外の学生を含めた約80名が参加して熱心に昆布の種類の違いを学び、昆布だしの試飲を行いました。



様々な昆布のレシピが紹介されている特設ページは、通年で展開しています



辻調理師専門学校での授業では、だしの飲み比べで味の違いに驚く学生も



北海道コンサドーレ札幌との「食育&スポーツ教室」は、9月にも道内2ヶ所で開催します

日々の暮らしに役立つ情報満載のセミナーとなりました。今回、11,000人以上の来場者が参加した同イベント。今後も、多くの方に昆布の魅力を伝えていきます。

新聞・雑誌に昆布の特集記事を掲載します

11月15日の「昆布の日」に合わせた、読売新聞全国版への全面広告を今年度も実施します。昨年度は柴田理恵さんを起用し、昆布の美味しさ・健康作用を発信。読者からは「昆布の日があるなんて初めて知った。効能も丁寧に説明されていて料理に昆布を使ってみようと思った」などと反響がありました。

雑誌への掲載は、昨年度も掲載した「日経ヘルス」に加え、ビジネス情報誌「日経トレンド」にも掲載予定。昆布をトレンドとして全国に発信する予定です。マタニティ雑誌「ひよこクラブ」へも掲載し、幼少期の味覚形成の為に昆布を活用してもらう方法を発信します。



昨年は柴田理恵さんの笑顔が印象的な広告でした

さらに、北海道コンサドーレ札幌との「食育&スポーツ教室」も継続実施。6月に開催された函館をはじめとして、道内全3カ所で開催する予定です。

将来を担う若者を対象に、昆布の魅力をPRしていきます。

毎年大好評「北海道の海の幸料理教室」を今年も全国で展開

全国で料理教室を展開する「ホームメイドクッキング」と共同で、今年も料理教室を全国約25カ所で開催します。大人向けのほか、親子向けの料理教室も毎年好評で、旬を迎える生秋鮭やほたてとともに、昆布の調理法を伝えるこの教室には600名以上が参加する予定です。



毎年大好評のホームメイドクッキングでの料理教室。今年も多く参加者が見込めます

子供たちからの お便り

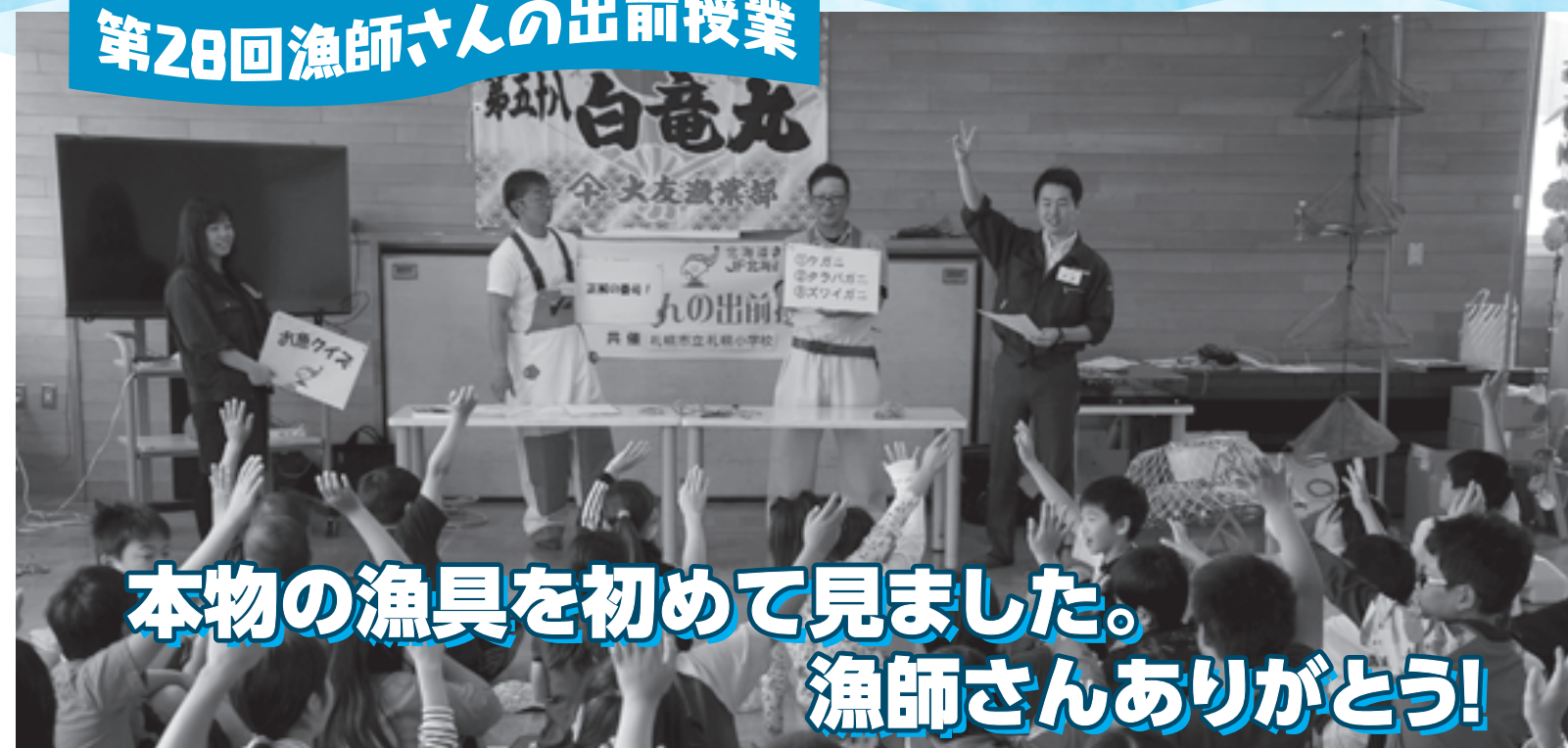
- ★ロープがきれた時になおすことを「さつま入れ」と教えてくれてありがとうございます。
- ★DVDを見て、どれだけがんばっているかわかりました。
- ★一番楽しかったのはクイズです。
- ★給食の時間にいっぱい質問でき楽しかったです。
- ★出前じゅぎょうが来る前は、ぜんぜん魚にきょうみをもっていなかったけど、出前じゅぎょうが来てくれたおかげで魚にきょうみをもちました。
- ★これからもうケガしないように仕事してください。

後半授業・学校時間割4時間目

2時間目のスタートは、授業のハイライトでもある、漁師さんの「技」の実演。最初に披露したのは切れたロープをつなぎ合わせる「さつま入れ」。つなぎ合わせたロープを引っ張り合い、その丈夫さを実感しました。次は熟練の技とも言える、破れて穴の開いた網を修理する「網なおし」。目の前で見る漁師さんの仕事ぶりに、子供たちも拍手で激励。

続いては全問正解に挑戦する「お魚クイズ」。答え合わせのたびに歓声が上がりました。残りの時間は漁師さんへの質問タイム。すっかり仲良くなった子供たちと交流を深めました。最後は漁師さんを囲んで記念撮影し、楽しい授業を終えました。

第28回漁師さんの出前授業



**本物の漁具を初めて見ました。
漁師さんありがとう!**

北海道のお魚クイズに挑戦しました!



鮭フレークが机の上に。帰ってからの楽しみ



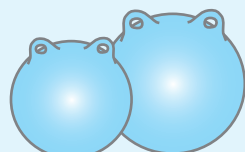
漁師さんの技の見せ所「さつま入れ」

授業を担当した漁師さんの感想



プロフィール
●道漁青連 胆振地区会長
いぶり中央漁協
(虎杖浜地区)
本間 庸高さん

札幌の子供たちが、自分か思っていた以上に魚や漁業について知っていて驚きました。この授業の良い所は本物の漁具を手にとって実感できることです。休み時間や実演時間のような漁師さんと子供たちが直接ふれ合える時間をもっと多くしていきたいですね。



プロフィール
●道漁青連 釧勝地区会長
白糠漁協
雲津 知成さん

今回の授業では、実演で見た「さつま入れ」や「網なおし」が一番人気でした。技の紹介ではロープの結び方も用途によって変わるので教えてあげたかったですね。一年通じて漁に出ますが、学校給食にも登場する「ししゃも」漁に従事しているので、今後は紹介したいと思います。



前半授業・学校時間割3時間目

1時間目は、漁師さんの沖での仕事ぶ

会場の正面に飾られた大漁旗、カーテンのような刺し網、吊り下げられたほたて養殖籠。教室に入場した生徒たちは周りを見回し、漁業資料に興味津々です。授業の始めにはぎよれんの事務局から「うれしいお知らせ」。特製「お魚クリアファイル」「鮭フレーク」「お魚図鑑」が授業の終了後にプレゼントされると知って、学習意欲も高まります。拍手に迎えられる二人の漁師さんの登場です。

6月18日(火)、札幌市立札幌小学校で道漁青連(北海道漁協青年部連絡協議会)と「ぎよれん」が共催して、通算28回目となる「漁師さんの出前授業」が行われました。参加した5年生51人は、北海道の漁業について学ぶとともに、仕事で使う技を見てお魚クイズに挑戦。「見て、聞いて、漁具に触って、漁師さんに質問して」と、会場となった3階多目的ルーム・ピノキオの部屋は参加児童の歓声に包まれました。

りをDVDで学習。

次に資料を使い、北海道の漁業全般について学ぶとともに、漁師さんの資源を守る努力や魚の栄養についても学びました。後半はかに籠とえび籠の違いや刺し網で魚を獲る方法を学びました。

休み時間

会場の展示物を見るため子供たちが行き交います。二人の漁師さんは、展示してある漁具について質問攻めにあい、貴重な「ふれあいタイム」になりました。



本物の刺し網を使って魚の捕り方を説明



段ボールの鮭で、オスとメスの見分け方を紹介



かに籠とえび籠、どこが違うか比べてみました



教室に展示してある本物の道具に触ってみました



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。

函 函館支店



管内の南かやべでは、6月8日に豊かな海の恵みと港に感謝し、豊漁を祈願する「南かやべひろめ舟祭り」が開催されました。祭りでは、舟漕ぎ競争が開催され、初心者対抗戦では系統三連チームが参加しましたが、健闘むなしく3位に終わりました。

釧 釧路支店



釧路の夏の浜を象徴する風景と言えば、何と言っても「昆布干し」。朝5時から漁に出て採ってきた昆布を家族をはじめとした仲間みんなで干します。一見簡単そうに見えますが、実はかなりの重労働なのです。生産者の労力があってこそ、美味しい昆布が食べられることを忘れてはいけなく強く思いました。

北 北見支店



7月8日に北見管内漁協組合長会は北見工大との間で、包括的連携に係る協定を締結しました。北見管内の農業・林業とも連携している北見工大のノウハウを活用し、北見管内の漁業や水産業における各種課題の解消や振興・発展に向けた取り組みがなされることが大いに期待されます。

留 留萌支店



留萌管内独自の協議会である「留萌管内お魚普及協議会」は、管内の他、近隣の管外でもPR活動を行っており、7月6日(土)、7日(日)の2日間、旭川近郊の東神楽町で「留萌管内お魚フェア」として物販を行いました。開始前に行列もでき、徐々に東神楽でも認知されてきています。今後も積極的に活動を展開します。



植樹本数200万本へ向けて!



今年も「お魚殖やす植樹運動」植樹行事が行われました

爽やかな風が吹き渡り、晴天に恵まれた6月3日(月)、当別町の道民の森には北海道女性連や地区漁協組合長会、地区漁協専務参事会、コープさっぽろ、農林中央金庫、道水産林務部、ホクレン、道内の水産関係団体など30団体から150名以上が集まり、植樹が行われました。今年は750本ものミズナラ、イタヤカエデ、ニレの苗木が植えられており、未来の森づくりに向けて着実に歩みを進めています。

開会挨拶では、ぎょれんの副会長であり、環境保全対策本部の本部長も務める北るもい漁協今組合長が、「平成10年から始まった道民の森での植樹は、協同運動の象徴的な活動となっている。今後も皆様のご協力を賜りたい。」と挨拶しました。北海道女性連の國分会長は、植樹参加者への謝辞を述べるとともに、「昨年は女性連が60周年を迎えた。今年からはまた新たな気持ちで100年前の森へ、一步一步進んでいきたい」と述べました。また、多くの職員が参加した水産林務部の浦島次長、全道の植樹で苗木の手配にご協力いただいている北海道森林組合連合会の阿部会長からもご挨拶を頂きました。

その後参加者は当別町森林組合の山本さんから苗木の植え方についての説明を受け、植樹を行いました。

植樹終了後、地区漁協組合長会の上見組合長(えさん漁協)より感謝とねぎらいの挨拶の後、希望者で平成25~29年度に植樹した木々の成長を確認しました。

今回の植樹行事を始めとして、道内各地では植樹活動が行われており、今年度も3万本以上の苗木が植樹される予定となっています。



ぎょれん 今副会長



北海道女性連 國分会長



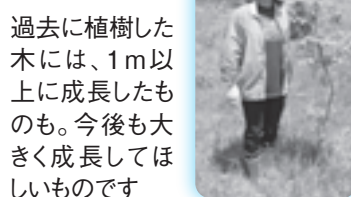
左から國分会長、今副会長、阿部会長



ぎょれん本間常務も植樹は慣れたもの



ぎょれんの新人職員も全員が参加。たくさんの苗木を植えました



過去に植樹した木には、1m以上に成長したもの。今後も大きく成長してほしいものです

平成29年までの植樹場所には記念植樹の看板が設置されています



当別町森林組合 山本さんによる植樹指導

シークワードクイズ

8月のテーマ「妖怪」

チ	タイ	マ	カ	ア	キ
コ	ブ	ヨ	グ	ズ	ガン
ズ	イ	ナ	マ	ハ	ゲ
ビ	シ	ナ	ン	ケ	ニ
ア	キ	ラ	ウ	オ	イ
ニ	ガ	ケ	イ	ヘ	キ
ア	ミ	キ	リ	イ	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。

チ	ダ	ウ	ユ	ツ	ハ	ン
ヤ	ン	リ	ウ	ビ	リ	ウ
キ	マ	メ	イ	イ	メ	キ
サ	ア	シ	バ	シ	ン	セ
メ	ツ	オ	グ	メ	リ	ウ
ウ	サ	レ	ツ	レ	ン	ユ
ウ	ウ	ヨ	シ	ユ	イ	ギ

7月号の解答と当選者
ヒサメ

(函館市) 小綿 納さん
(函館市) 昔の浜のかあちゃん
(根室市) 山内 慈さん
(標津町) 渡部 恵子さん
(湧別町) 石垣 恒夫さん

8月は妖怪がテーマです。日本には色々な妖怪がいますね。いく
つ知っていますか？
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

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| ☐ アミキリ(網剪) | ☐ ナマズ(鯰) |
| ☐ オイワ(お岩) | ☐ ナマハゲ |
| ☐ オニビ(鬼火) | ☐ バク(獺) |
| ☐ ガキ(餓鬼) | ☐ ヘイケガニ(平家蟹) |
| ☐ カマイタチ(鎌鼬) | ☐ マヨイビ(迷い火) |
| ☐ グズ | ☐ ユキオンナ(雪女) |
| ☐ ケウケゲン(毛羽毛現) | ☐ ヨブコ(呼子) |
| ☐ シキガミ(式神) | |

参考資料:角川書店 日本妖怪大辞典

〈ヒント〉古来より、小豆はその赤い色から魔除けやけがれを
払う霊力があると信じられ、ハレの日には赤飯を食べ
る風習があります。

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
☐ コンプ
☐ 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

たかや 白糠漁協 高谷さんご家族



【高谷さんご一家】 高谷 将吾さん(25歳)、彩葉さん(23歳)、来翔くん(6歳)、珠奈ちゃん(4歳)、杏夏ちゃん(3歳)

※写真は将吾さんの父 豊治さん、母 奈美さん、姪 こころちゃんと共に

「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、白糠
漁協の高谷さんご一家です。

左利きの苦労

秋のかに籠漁、ししゃも漁、冬から初夏のたこ縄
漁などを営む将吾さん。5人きょうだいの末っ子長男
ですが、中学2年生までは漁師になることは考えてい
なかったそう。「野球をやっていたし、それで高校に
行けばいいかなって。でも、親父の年齢とかを考
えた時、やっぱり漁師になろうと思ったんです」と
話してくれました。

漁師になった当初は父 豊治さんとともに漁に出る
一方で、他所の船で「修行」した将吾さん。「左利き
なので、最初はロープの結び方などとても苦労しま
した。漁師の仕事は見て覚えろって言われるけど、
利き手が逆だから。隣じゃなくて向かいで見たりと
か、なるべく右手でやってみたりとか、色々工夫し
ました」と笑います。

父の跡を継ぎたい

彩葉さんは隣の釧路市出身。結婚前から料理は得

意だったそうですが、将吾さんは「かれいの煮付け
が本当に美味しいんです。白糠は味付けが濃い目だ
けど、ぴったりの味で作ってくれる」と絶賛。

長男 来翔くんは活発な小学一年生。運動神経が良
く、今は野球を始めたいそう。長女の珠奈ちゃん
はおしゃれに興味が出てきた年中さん。柔道の少年団
に入っていますが、ダンスも始めてみたい、と好奇
心旺盛。次女の杏夏ちゃんは兄妹で一番気が強い3歳
児。保育園ではぬり絵が好きだと教えてくれました。

10月中旬からはししゃも漁が始まります。「し
しゃも漁は漁場選びに駆け引きがある。漁場によ
って漁獲量も大きく変わるけど、親父はそんな中
でも結果を出してるから、親父の仕事を
ちゃんと覚えて、跡を継ぎたいな。それ
がプレッシャーにも
なっているけど、名
前を汚さないよう
にしたいね」と決意を
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。

魚が食卓に届くまでの流れを体験して学ぶ

こどもおさかな教室が開催されました

03

この夏、北海道庁水産林務部、コープさっぽろ主催、ぎょれんの後援で「見て！知って！食べて！こどもおさかな教室～おさかなが食卓に届くまで～」が開催されています。全3回で行われるこの教室では、札幌に住む小学生約30名を対象に、地曳網体験や市場見学、調理体験を通じて魚が食卓に届くまでを学んでもらいます。

第1回となった6月29日(土)には、北海道の漁業についてDVDなどで学ぶとともに、根室産のいわしを使った調理体験が行われました。初めて顔を合わせ、最初は遠慮がちだった子どもたちもすぐに打ち解け、和気あいあいといわしの三枚おろしと手開きに挑戦していました。

今後は7月に地曳網、11月に市場見学が行われる予定となっており、魚をより身近に感じてもらうとともに、より一層興味を持ってもらえることを期待しています。



道庁職員や市場で働く魚のプロが講師となってさばき方を指導



この日のメニューはいわしを使った蒲焼丼と和風ナゲット、つみれ汁の3品。自分たちで作った料理はおかわりも進みます

初夏のイベントでおいしい道産水産物を召し上がれ

「HBC赤れんがプレミアムフェスト」で道産水産物をPRしました

04

7月12日(金)～15日(月)に札幌市の赤れんがテラス横、北3条広場を会場に開催された、「HBCプレミアムフェスト」(主催：HBC北海道放送、特別協賛：北海道ぎょれん)。今年で6年目を迎えるこのイベントで、「ほっかいどうシーフードダイナー」と題し、札幌グランドホテル考案・調理による道産水産物を使用した特別メニューが販売されました。ほたてのおいしさを満喫できる「ほたてのカレーほたてのフライ乗せ」や、大満足のボリュームがある「秋鮭のカツスパ 魚介のミートソース」など、道産水産物を楽しめるメニュー6品が提供され、多くの来場者が舌鼓を打ちました。



考案・調理は札幌グランドホテルと、美味しさは保証付き



ブースでは、おしゃれな「秋鮭のフライ チーズソース ピタブレッドサンド」など6品が提供されました

組織的密漁に対して地域が一体となって取り組みました

小樽地区でなまこ密漁防止対策合同一斉パトロールが実施されました

01

6月26日(水)、27日(木)の2日間にわたり、寿都町、蘭越町、神恵内村で小樽地区密漁防止対策協議会が主催し、関係漁協、北海道密漁防止対策協議会、取締機関など約40名が参加する夜間合同一斉パトロールが実施されました。

小樽地区では、毎年地域が一丸となって多発するなまこの組織的密漁の抑止・撲滅に向けて重点的なパトロールの実施に取り組んでいます。

今回のパトロールでは密漁者の発見には至りませんでした。道内では、昨年も潜水器等を使用したなまこの違法採捕により多くの密漁者が検挙されています。本年度も全道各地の密漁防止対策協議会では、今後も関係機関と連携して、密漁防止対策の更なる強化に向け取り組んでいきます。



神恵内村では、沖で多くのいか釣り漁船が操業するなか、たくさんの人が参加して密漁に目を光らせました

第57回北海道漁業協同組合長会議に係る決議実行要請を行いました

活力あふれる北海道漁業の改革実現に必要な施策の推進を国および道に強く訴えました

02

6月13日(木)に開催された第57回北海道漁業協同組合長会議の決議に基づき、ぎょれん川崎会長をはじめ各系統団体長並びに各地区漁協組合長会会長を要請団として、国や道の関係機関に要請を実施しました。

6月14日(金)、道庁を訪れた一行は、道知事や道議会議長、道議会各会派へ、6月18日(火)～19日(水)には参議院議長、水産庁長官の他、水産関係主要国会議員及び本道選出国会議員らに対し要請を行い、①国の「水産政策の改革」に基づく本道漁業の実態に即した新たな資源管理の推進、②浜の活力再生プランに基づく資源増大対策の推進、③漁業構造改革を推進するための漁業経営の安定と強化に向けた取り組み、④水産業の成長産業化の基盤となる揺るぎない漁場環境づくり、の各決議項目の実現を強く訴えました。また、新たな運動方針として掲げた脱・抑プラスチックの取り組みへの支援も要請しました。特に、国が「水産政策の改革」の柱として位置づける新たな資源管理システムにおいて、本道のホッケ、スケトウダラの先行導入を検討していることに対しては、漁業者の理解を得た上で取進めることを強く求めました。併せて、クロマグロの本道漁獲枠を早急に復活させることや、担い手対策として重要施策である漁船リース事業の継続を要請しました。

各要請先からは、北海道漁業が抱えている課題とその解決に向け、尽力していく旨の回答が得られましたが、各決議内容の実現に向けて、今後とも関係機関と連携の上取り組んでいきます。



鈴木知事に要請書を手渡しました



吉川農林水産大臣・自民党道連会長(中央)へも要請



道東地域の魚で加工品を製造し、地域の魚価安定につなげる 株式会社ぎょれん道東食品

(左) 大きなトンネルフリーザーで製品がつくられていきます
(右) レトルト処理の設備は、1回で「骨までパクパクシリーズ」を約2,000袋製造できます

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をご紹介します。
今月は、道東で地域の魚を素材に加工を行う(株)ぎょれん道東食品です。

(株)ぎょれん道東食品（以下道東食品）は、根室市に本社工場、厚岸町に厚岸工場を構え、道東地域で水揚げされる水産物を主な原料に製品加工を行っています。

道東食品の本体は、根室港湾に面した水産加工場が立ち並ぶ一角。昭和44年に春鮭鱒やさんまの処理対策を目的に、ぎょれんの自営工場として稼働を始め、平成7年のぎょれん自営工場の会社化の際に、道東食品として発足しました。



株式会社ぎょれん道東食品
所在地：根室市、厚岸町
役職員：常勤役員3名、社員31名

本社工場では、秋鮭やいわしのほか、近年、にしんやさばなど、様々な魚種を原料としていることに加え、レトルト製品なども手掛けることで、生産する品目を増やしています。

一方、厚岸では、さんまやいわしなど、地元で水揚げされる原料の加工品の他、数の子なども手掛けており、ともに地元で水揚げされる魚や各地の様々な魚種を手掛けることで付加価値の向上と浜値安定に貢献しています。



厚岸工場では骨を取り除き食べやすくなったパクパクシリーズの一部を生産しています



新たな人気商品

「骨までパクパクシリーズ」

道東食品で製造されている製品の中でも、生産数量が大きく伸びているのが2017年に製造を開始した「骨までパクパクシリーズ」です。昨年の生産量は一昨年の2倍近く、初年度生産量からは3・5倍にも伸びており、今後一層の増産を見込んでいます。人気の理由はレトルト処理で骨まで食べられること。また、道産のふき入り商品などの派生品によって、ラインナップが拡大しているのも全国で扱いが増えている理由のひとつです。

骨まで食べられる秘密はレトルト食品に用

いられる加圧加熱殺菌。これにより、骨まで軟らかくなり、小さなサイズや骨の多い魚も食べやすくなることが出来ます。

道東食品では今後、レトルト処理の設備を増設し、生産数量を増やしていく計画です。



工場を支える実習生!!

働きやすい職場づくりに取り組む

人気商品を作る現場を支えるのは、約150名の社員・従業員さん。そのうち45名がベトナムからの実習生です。生産現場の戦力となっているのみならず、20代の若い実習生の存在は職場の雰囲気明るくにぎやかにしています。

7月からは通訳・相談員のベトナム人社員も採用し、今や欠かせぬ存在である、実習生の職場環境向上を図っています。

また、道東食品では、今年度から養護学校を卒業した障害者の雇用を行っています。様々な人が働くことで、業務の整理や指導方法の見直しなど、より働きやすい職場づくりにもつながっているようです。



ベテランの従業員さんと実習生が協力して作業にあたっています(上)
休日には実習生を対象に潮干狩りや植樹などのレクリエーションを行うことも(右)



社長より ごあいさつ



株式会社ぎょれん道東食品
武田社長

日頃から弊社の事業にご理解・ご協力を賜り感謝申し上げます。

今、道東地区においてもかつての主要魚種の水揚げ不振や不安定さが顕著になっている一方、いわし・さば等の漁獲が急増しています。そのような環境変化のなか、弊社ではさんま・秋鮭等の盛漁期の集中加工処理に加え、新たな前浜資源への挑戦やしんなど低利用魚種の付加価値加工にも大きな力を入れ、稼働の安定化に取り組んでいます。

また、近年大きな課題となっております「人手不足問題」に対しては、外国人技能実習制度を当面最大限に活用しながら、浜の負託に応えうる生産体制の保持に努めていく所存ですので、引き続きご支援の程よろしく申し上げます。

編集部からのお知らせ

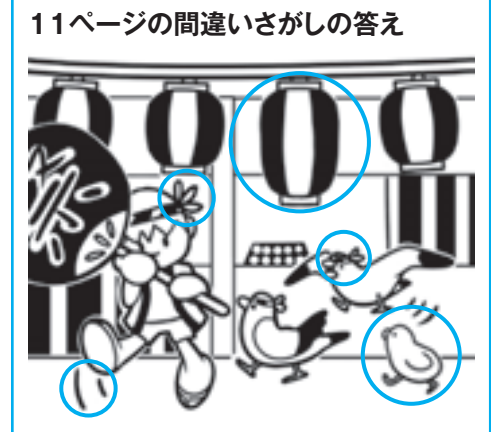
皆様からの便利、写真、イラストをお待ちしています！

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8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〉8月22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。



全国的に雨が多く、日照時間が少ないことがコースになっていますが、札幌でも特に朝晩はひんやりとした日が続いています。今の時期は昆布漁が各地で始まっていることもあり、もっと太陽の暖かさを感じたいところですが、昆布のみならず、仕事終わりのビールもおいしくしてくれる、北海道らしい、カラッとした暑さが待ち遠しいですね。（矢幡）

（阿部）

いつも年よりガスの日が少ないかな？観光客にはいいかも！！
（根室市 根室のすーさん 59歳）
「北海道ほたて挑戦状」の4品、さっそく作ってみます。もちろん標津産ほたてを使って！
（標津町 渡部恵子さん 63歳）
近年は地震や豪雨が多く、大きな災害のない後半であって欲しいです。
（小樽市 宮古知行さん）



今年の天気はどうなっているのでしょうか。雨がふらない日が続くにつれ、今度ふり出せば何日も雨ばかり、少しばかりの畑を作っていますが、この天気で作物はすっかり病気がついてしまいがっかりです。
（函館市 若葉さん 68歳）

今年の雲丹漁は海藻が多くて身入りが良いとの事、知人から高いウニをいただき本当に美味しく感謝しながらいただいております。笑顔が絶えません。
（高島里子さん 68歳）

養殖昆布の水揚げで浜は地域一丸となつての活気です。老婆心ながら魚の不漁で働く若者の将来が案じられます。
（函館市 昔の浜のかあちゃんさん 80歳）
7月10日から夏昆布が始まりました。6月のさお前昆布は3日間出漁しましたが、私は1日も手伝えませんでした。夏昆布は1日でも多く昆布を手伝ってお父さんとお母さんが楽できるように頑張ります。
（釧路町 佐藤佳織さん 24歳）

「たこ焼き風かき揚げ」さっそくしてみました。ついでにゴボウの天ぷらを作ったら、ビールが美味しいようでした。
（小樽市 宮古登美子さん）
ここ数年前から知り合いのタコ漁師さんに立派な煮だこを時々頂くので、良く食べる様になりました。おさかなコラムを読み、私の年代（私、全部あてはまります）に必要な栄養素を含んでいると知り、これからも沢山食べよう（才）馬力がんばります。
（浜中町 昔のねえちゃん T.S.さん 71歳）

編集後記

今年はイカが大漁となるといいですね。
（函館市 ぶくぶくさん 37歳）
夏昆布が7月15日はじまりました。でもまだ、昆布は一回もでていません！！昆布の身入りはよいとのことですが、はやく昆布が出てほしいです。
（根室市 市橋昭二さん 56歳）

身に着けよう 基本動作とプロ意識 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

news 漁のほつとニュース

大漁祈願！

小樽

5月下旬から後志沿岸で始まったぶり・いなだの水揚げは、好調に推移しています。中心サイズは昨年同様5～7k台中心で、6月末現在の水揚げ数量は昨年の約4倍（400トン）となっています。また、いか釣漁については、走りは好調に進んだものの、その後の水揚げは減少傾向にあります。中心サイズは25尾～30尾で、7月22日時点の水揚げ数量は昨年同日比80%。漁期はまだまだ続くため、今後の豊漁に期待したいです。

室蘭

管内の6月半ばに解禁された毛がに籠漁は、今年の毛がには全体的に実入りがよく、サイズも昨年に比べて大きいものが増えています。太平洋側の大サイズで、浜値がk@12,000を超える高値が付くこともありました。これから始まる秋鮭漁についても昨年来を大きく上回る水揚げがあることを期待しています。生産者の方々の安全操業と大漁を祈念しています。

根室

根室管内のいわし棒受け網漁が好調です。5月下旬から開始した今期は7月22日時点で前年対比317%増となる7,500トンに達し、これからの漁にも浜の期待が高まっています。また、昨年からの根室産まいわしを新たなブランド名「根室七尾（ねむろしちごい）」と名付け、地域を代表する魚種の一つとして認知度向上に向けたPR活動を首都圏等の消費地で実施中です。

留萌

当管内ではうに・なまこ漁が最盛期を迎えています。今年は例年になく凧の日が続き、順調に操業が続いています。また、ほたての分散作業がこれから各地区で始まり、浜が活気付く季節となりました。これから当管内も短い夏本番を迎えますが、熱中症などにも気を付けて今後も安全操業であることを祈念しています。

函館

6月下旬から解禁となっていた毛がに籠漁が7月上旬で終漁となりました。今年度は漁獲状況もよく、期間内に漁獲枠を満枠消化することが出来ました。また、7月に入り、昆布の生産が本格化し、浜で昆布を干す様子がよく見受けられるようになりました。夏漁とともに徐々に上がり始めた気温に、渡島管内の本格的な夏の到来と浜の活気を感じます。

釧路

当管内では、棹前昆布漁が終了し、成昆布漁が始まりました。漁期開始直後は順調に出漁しましたが、ここ最近では天候が悪く、出漁できない日々が続いています。天候が回復し、順調な出漁が続くことを心より祈っています。また、棒受けのいわしは現時点で昨年来を大幅に上回る水揚げとなっていますが、昨年より小型化しています。今後は大きくて立派ないわしが獲れることを期待しています。

稚内

管内のほたて漁は、時化が少なく、順調に水揚げが続いており、歩留も高く、浜は活気づいています。また、うに・のな漁の本格的な水揚げが続いているのに加え、昆布漁も先月より解禁され、夏の訪れとともに浜はより一層の賑わいを見せています。各浜最盛期を迎え、大変慌ただしくなっていく時分ではありますが、今後も安全操業で豊漁となることを祈願しています。

梶山

江差町では7月6日、7日に海上安全や大漁を祈願する「かもめ島まつり」が開催されました。お祭りのメインは江差の海の男たちが一丸となって海の守り神とされる瓶子岩に豊漁の祈りを込め、巨大なしめ縄をかけ替える催しです。その他に船競漕大会や炉端焼きなど、浜のお祭りならではの催しも行われ、当日の好天もあり、家族連れなど多くの人で賑わいました。

日高

日高管内の春定置網漁は、本鱒の水揚げが増えたものの時鮭と青鱒が減少し、前年に比べて全体として半分の水揚げ数量に留まりました。昆布漁は、6月20日を皮切りに7月27日に全地区解禁となっています。今年の生産予想は不漁年にあたることに加え、5、6月の時化により昆布が抜けたこともあり、平年を下回る予想となっていますが、天候に恵まれ順調に水揚げできることを願っています。

北見

7月中旬ごろから今年もオホーツクに短い夏がやってきました。ここ最近、当管内の主要魚種の一つであるオホーツクサーモンの姿が各浜で見え始めており、8月からの大漁に期待したいところです。また、8月にはほっき漁が解禁となり、順次水揚げを開始する予定です。今後浜は夏漁から秋漁へと向かい、1年で最も活気溢れる時期を迎えます。これからも事故のない安全操業と益々の豊漁を心より祈願します。

具材のハーモニーを楽しもう!

ほたての生春巻

浜のおかあさん

レシピ



今回は「ほたての生春巻き」をご紹介します。

日本でもおなじみになったベトナム料理の定番、生春巻。ほたとクリームチーズの相性がぴったりです。包む具材に特に決まりはありません。最高の組み合わせを目指して様々な具材を試してくださいね。

材料 (4人分)

ほたての貝柱…80g ミントマト…8個
きゅうり…1/4本 ライスペーパー…4枚
クリームチーズ…30g ☆ドレッシング
レタス…40g ④ マヨネーズ…大さじ2
にんじん…40g ⑤ ケチャップ…大さじ1

作り方

- ① ④を混ぜ合わせ、ドレッシングを作る。
- ② ほたての貝柱を1cm角にカットし、茹でて冷水で冷まし、ザルにあけた後、キッチンペーパーで水気を取る。
- ③ きゅうりは縦4等分にし、種の部分を切り落とし1cm程度にカットする。
- ④ クリームチーズを1cm角にカットする。
- ⑤ ②③④と①大さじ1を混ぜ合わせる。
- ⑥ レタスは手でちぎって洗い、ザルで水気を切る。にんじんは千切りにし、水にさらした後、ザルで水気を切っておく。
- ⑦ ミントマトを水で洗い、1/4に切る。
- ⑧ ライスペーパーを水でサッと濡らし、その上にレタス、にんじん、⑤、ミントマトの順に乗せて、春巻きのように巻いていく。
- ⑨ 3等分に切って盛りつけ、余った①をかけて出来上がり。



島牧漁協

浜野 優子さん