

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



9

2019
No.371

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

ぎょれんの秋鮭対策事業
進むドローンの活用

みきさんの 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。

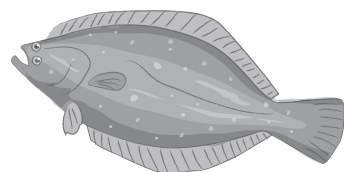
「かれい」

「墨汁と紙を用意しろ！」父が玄関に駆け込むなり、叫んでいるのです。私が幼ないころのことです。そう！魚拓とやらを作るんだとさわいでいるのでした。その頃、父は減多にない休日にならずと言っているほど釣竿を持つてでかける釣り好きでした。家族サーブという言葉は皆無の人でした。そんな父が大物を釣った日の我が家の恒例的一幕。そこら中を墨汁だらけにして母を怒らせていました。

大物といっても私の記憶に残っているのは保冷ケースの中の大小さまざまなかれいたち。夏が終わって秋の気配が感じられる頃でした。台所では何かと文句を言いながらも手際よく下処理をしていく母の様子。子供心に今夜はお魚料理だな。煮付けもいいけど、やっぱりからつと揚げたから揚げが食べたいなあ、と横眼でみていたものです。干し網に並べて外で干して自家製の干物もよく作っていました。宗八やすながれいなど干

物に最適な種類も釣ってきていたのでしょうか。干し網に並べる係は私。それを庭の物干し竿にかけるのは姉の仕事。私の手作り癖はこのあたりからきているのかもしれませんが。北海道のかれいは種類が多く、それぞれに旬や味わいがあります。年間を通じて水揚げされるのも嬉しい魚ですね。かれいは低脂肪、高たんぱくな魚で、キメの細かい身は消化も良くて小さな子供からお年寄りにまで適した食材です。ビタミンB群、タウリンも多く、疲れた体にはうれしい栄養素も豊富。特に産卵前の時期の子持ちがれいはビタミンA群の摂取も期待できます。

子供の頃、父がたくさんのかれいを釣って帰ってきたときは夕飯が楽しみで嬉しいやら、下処理の手伝いが面倒やら、複雑な気持ちでしたが、今ではそれがとても贅沢なことだったと気づきました。二階に姿をくらませたこと、「お父さん、ごめん」と墓前に手をあわせたりし



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蓉子に師事(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。道新ポケットブック等の料理制作など。今年8月に料理教室を移転オープン。
ぎょれんと共にレシピの制作多数。

【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
September 2019 No.371

9

01 みきさんのおさかなコラム 「かれい」

02 特集1 ぎょれんの秋鮭対策事業

06 特集2 海・ひと・夢 北海道漁業協同組合連合会 代表理事常務/伊藤 貴彦 さん

08 特集3 進むドローンの活用

10 浜の家族物語 広尾漁協/濱田 健太郎さん 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 ぎょれんの平成を振り返る 前編

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
広尾漁協/濱田 健太郎さんご家族です。



いわし漁に備えて、ひと時の休息(広尾漁港)

特集 ぎょれんの秋鮭対策事業



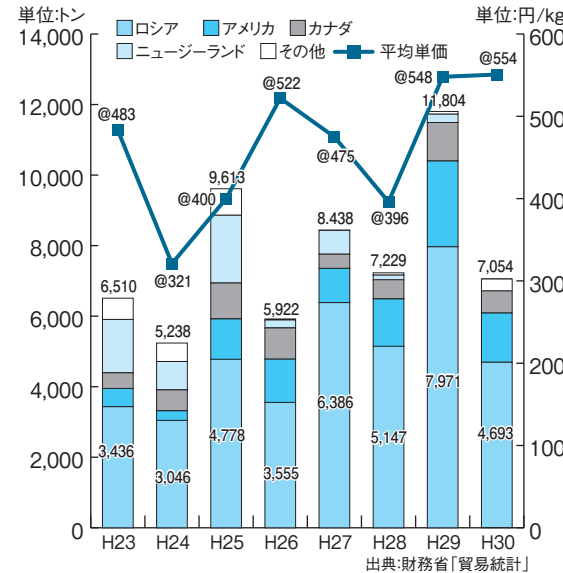
2019年 北海道の秋鮭・いくら

秋鮭（親製品）について

秋鮭を取り巻く厳しい流通環境

国内の市場は、北海道産の価格を下方修正したものの、単価は依然として高水準であることから、チリ銀を主体とする養殖物の売り場が拡大したほか、安価なロシア産鱈や白鮭に切り替えた業者が多く見られました。また、医療食・給食においても、さば等の他の魚種に切り替わったり、フレークやフライ製品も単価高の影響から消化が鈍化するなど、秋鮭製品の在庫が全般的に滞留する、非常に厳しい状況が続いています。

その他太平洋さけの輸入通関



輸出についても、原料が高騰したことで、中国やベトナムを中心とした欧米向けの保税加工

秋鮭の来遊予想は8万7千トン 消えた売場の回復が最重要課題

昨年の秋鮭の水揚げは、来遊尾数は前年に比べ回復したものの、サイズが小型傾向であり、最終的には5万9千トンで終漁し、平成に入り2番目に少ない水揚げとなりました。

浜値については、シーズン序盤から生鮮需要が浜値をけん引したこと、中盤以降は水揚げの伸び悩みから加工業者の仕事買いが後押ししたこと、全道平均でK@646円と、こちらも平成に入り2番目の高値となりました。

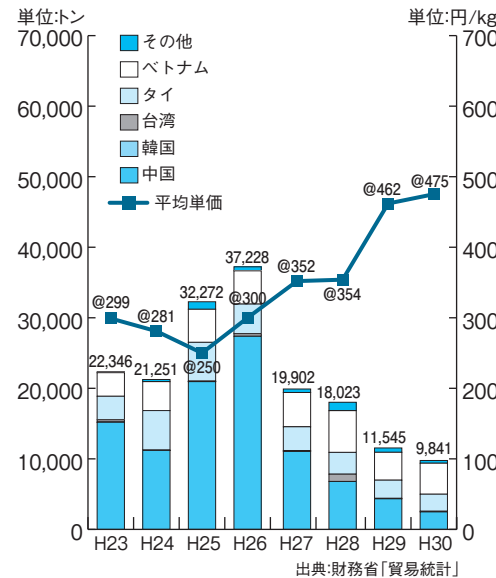
本年度の来遊予想は、沿岸で3、070万尾と発表されています。混獲や特採、はえ縄、河川遡上を除くと2、731万尾となり、平均目廻りで換算すると約8万7千トン、昨年の132%に回復する見込みとなっています。

しかし、製品の流通については、製品価格が2年連続で高値となったことから消費が大きく低迷しており、海外物や他魚種に変更され、売場自体が消滅してしまった業態も多く見られます。特にいくら製品については、大豊漁となったロシア産の鱈製品が安価で出回っており、荷動きがストップする等の問題が起きており、売り場の回復が急務となっています。本年度は、北海道産の秋鮭・いくら製品の国内外の売り場

今年も秋鮭漁の時期が始まります。昨年の秋鮭は、平成に入り2番目に少ない水揚げ、浜値は平成で2番目に高い単価となりましたが、今年の水揚げ量は回復の見込みとなっています。

今月は、現在の秋鮭の流通状況と本年度の秋鮭対策について特集します。

秋鮭国別輸出量推移(全国1～12月)



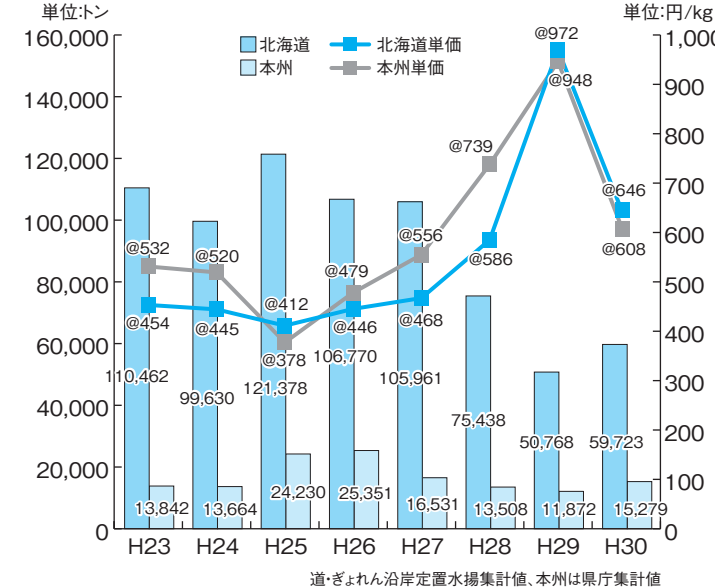
については、ほぼロシア、アメリカ産に切り替わり、日本からの搬出は日本側の製品委託加工のみで輸出量は大幅に減少しています。

国内・海外での消費拡大に向けて

このような状況のなか、本年度の秋鮭流通対策事業では、売り場の奪還と消費の回復を最重要課題とし、国内外での販路の再構築を図っていきたく考えています。

そのためには、水揚げの回復と価格修正が大前提になります。生鮮対策としては、消費嗜好に即した生産体制を整備し、旬期の消費の拡大とワンフロアズも含めた年間流通を強化していきます。通年における国内対策としては、骨取り製品等の需要に沿った製品を生産し、高齢者向け医療給食、学校給食への販売強化を目指していきます。また、簡便調理品や調理済み製

北海道・東北3県秋鮭水揚げ量推移



ぎょれん
販売第2部
鳥毛部長に
聞きました。



販売第2部 鳥毛部長

や販路の回復に努め、消費の安定を図るよう、諸対策に取り組んでいきます。

品などの高次加工品についても、海外での1次加工を組み入れるなどし、原価の圧縮を図り、新商品開発と併せ引き続き需要の取り込みを強化していきます。

輸出対策については、ドレスなどの原料輸出については水揚げ回復を見据え、中国向け販路の一定量の継続と、東南アジア地域を中心とした商圏の拡大、新規の販路開拓に取り組んでいきます。製品輸出については、水産物の消費が拡大している中国沿岸部や東南アジアを次なる巨大な消費マーケットと位置づけし、積極的に販売を強化することに加え、日本食レストランや量販店をターゲットに現地の嗜好にあった製品の開発も検討していきます。

これらの事業に絡め、販促活動については、漁期前、旬期、年間に区分して、量販店や外食での店頭販促や全国生協での増量企画などを行い、大幅に落ち込んでいる消費の回復と、北海道産、天然の訴求促進や秋鮭のうまみを全国・海外の消費者に対して普及すべく活動を実施していきます。



旬期には全国の量販店で販促活動を行っています

2019年 北海道の秋鮭・いくら



全国の空港では、旬の訪れを感じさせる広告を掲示しました

いくらについて 売り場の奪還と消費の回復が必須

国内における道産いくら製品の消流については、生産量は前年に続き低水準となったものの、価格が大幅に下方修正されたことから、荷動きは徐々に再開してきています。しかし、予想以上にロシア産製成品に切り替えた末端企業が多く、道産の販売は未だ限定的となっており、非常に厳しい状況が続いています。

また、海外では、世界的な寿司・和食文化の浸透に伴い、需要が増加しているものの、安価な海外物に席巻され、国内同様に「道産いくら」の販売は限定的となっています。今シーズンについては、ロシア産の原料及び製品が相当量国内に残っていることから、消費回復に向けた冷静な価格形成が必須な状況となっています。

国内消費の回復と海外販路の確立に取り組む

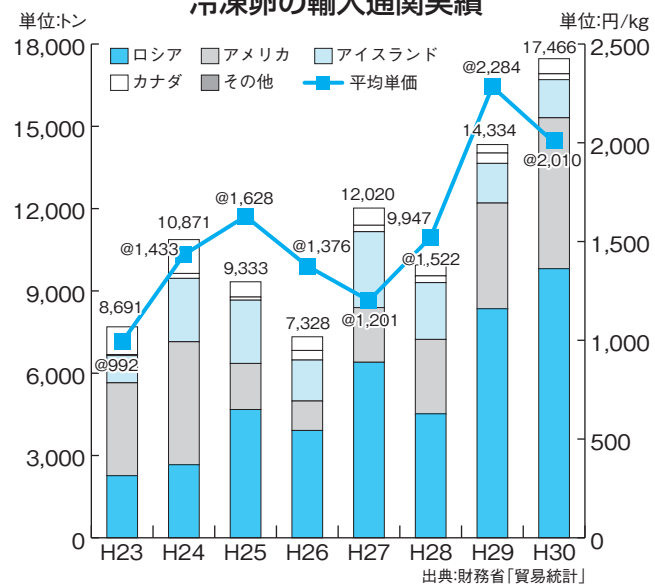
このような環境を踏まえ、今年度は冷静な価格を形成し、国内における売り場の奪還と消費の回復、海外販路の更なる拡大に向けてしっかりと取り組んでいきます。

旬期においては、生筋子での消流拡大に向けて、小量目製品の生産や航空便での遠隔地への供給、広告・宣伝を利用したイクラの作り方の普及を継続して実施します。

アップした旬期秋鮭販促では、定番のマヨネーズを使用した「フライパンで！秋鮭のみそマヨちゃんちゃん焼き」と、黒酢玉ねぎドレッシングを使用した「秋鮭と白菜とまいたけの焼きサラダ」を全国の量販店店頭でPRしていきます。売場ではタイアップメニューの試食や販促リーフレット等の配布を行い、手軽においしく食べられるメニュー提案を通じ消費拡大を図ります。

全国で240万枚配布する新聞折込チラシでは、昨年に引き続きタレントのアンジェラ・佐藤さんを起用。「毎日秋鮭」をテーマに、北海道の秋鮭・いくらをたくさん食べてもらうためのバリエーション豊かなメニューを紹介しています。

冷凍卵の輸入通関実績



また、新物については、既存量販店、生協との消費拡大に向けた取り組み強化に加えて、それぞれの顧客に沿った独自の調味に仕立てる等、道産のおいしさをアピールできるような取り組みを実施して、販路の再構築を図っていきます。

水産エコラベル認証の取得について

国産エコラベル「マリン・エコラベル・ジャパン」(通称:MEI)については、今年2月に秋鮭定置網漁業で漁獲された「秋鮭」について、認証機関「日本水産資源保護協会」から認証され、生産(漁業)認証の契約を締結しました。

これにより、北海道の秋鮭は、持続的な漁業

また、チラシ内ではインスタグラムを使用した読者参加型のフォトコンテストキャンペーンも告知しています。このキャンペーンは、全国のチラシ読者から秋鮭やいくらを使った料理写真等を投稿してもらい、見事アンジェラ・佐藤さんに選ばれた投稿者には水産物詰め合わせがプレゼントされるという内容になっています。

全国空港での広告展開や各種イベントにて実食機会を提供

漁期開始直前の8月下旬には、全国の主要空港において旬期到来を告げる広告を掲出しました。札幌・仙台・羽田・関西・福岡の各空港において「秋鮭・いくら」の料理写真とともに「今年もこのおいしさを北海道から全国へ」というメッセージを発信。多くの空港利用者にに対し、旬への期待感を抱かせる内容となっています。

また、7月「HBC赤れんがプレミアムフェスト」、9月「さっぽろオータムフェスト」など各種イベントに参画し、飲食ブースでの秋鮭メニュー販売を行いました。両イベントでは、札幌グランドホテル料理長が考案した特別メニューを提供し、多くのイベント来場者に道産秋鮭の味覚を実感してもらうことが出来ました。

料理教室や北海道コンサドーレ札幌などへの協賛を通じた各種食育活動を実施

毎年多くの参加者に好評頂いているホームメイドクッキング「北海道の海の幸 料理教室」

であることが証明され、今シーズンからは生産者も加工しないで出荷する丸魚(ブランド鮭、活め鮭など)に限り、ロゴマークを使用することができるようになります。その使用方法については、漁協を通して既にご連絡させていただいています。

宣伝・普及事業について

ぎょれん販売企画部平野部長に聞きました。



販売企画部 平野部長

キューピー(株)とタイアップした旬の秋鮭を手軽に味わえるメニューを提案

調味料メーカーであるキューピー(株)とタイ

は全国25教室で開催します。一般の部の他に親子を対象にしたレッスンも実施し、講習・調理・実食を通じ、実際に秋鮭に触れてもらいながら魅力を伝えていきます。

また、北海道コンサドーレ札幌との共催で「食育&スポーツ教室」を全道で実施し、スポーツに取り組むお子様に有用な秋鮭の栄養素やオススメ調理法などを親子で学んでもらいます。その他にも、栄養士養成学校や学校栄養教諭向けの講座を実施するなど、今後もさまざまな機関と連携した秋鮭・魚食普及を推進していきます。



「北海道の海の幸 料理教室」では、丸々1尾の秋鮭を調理し、参加者に秋鮭の魅力を伝えます(右)



北海道コンサドーレ札幌との食育&スポーツ教室は今年も大好評(左)

海ひと夢

北海道漁業協同組合連合会 代表理事常務

伊藤 貴彦さん

今回の「海ひと夢」に登場いただくのは、ぎよれんの伊藤貴彦代表理事常務。これまでのぎよれん人生や、漁業に対する思い、今後のぎよれんのあり方等についてお話を伺いました。



人材（人財）を育て浜に貢献します

研究より販売

私がぎよれんに入会したのは昭和62年、今年で32年目を迎えます。
紋別市の出身、実家は水産とは関係なく元々は農家だったようです。
幼少から魚釣りが大好きで、「魚の研究をしたい」との思いで水産学部に進みましたが、研究職は「地道で気の長いタイプでなければ務まらない」と判断、自分の適性を問い直したなかで、好きな魚を売ったり買ったりしている「ぎよれん」が合うのではないかと思い、ぎよれんの門をたたきました。今、自分が学生を面接する立場になり、当時の面接官が私に「どんな適性を感じた」のかちょっと気になるところです。

浜での思い出

思い出深いのは、やはり最初の現場勤務地である室蘭支店の経験です。そこ胆振管内は西部地区のほたと東部地区のすけそ・秋鮭が主力魚種でした。背面に大手の加工業者がない地域で、その育成が支店の重点課題だったこともあり、地元提携工場への原魚供給に注力した時期でした。提携工場は小規模ながら、かに・ほたて・秋鮭・すけそと揚がるものすべてを加工し、出来上がる製品は支店が一手に取り扱っていたのでした。

シヨンに努めていますし、必ずやもう一段進化した体制（かたち）が出来上がると信じています。

これからの目標

ぎよれんが目指すのは「浜に貢献できる組織になる」ことです。

今、浜とぎよれんにとって最大の課題が「どうやって漁業生産を増やしていくのか」ということなのですが、「生産を回復させること」と「新たに培（つく）ること」の二つの面で、ぎよれんが如何に貢献できるのかが問われるのだと思います。

漁業生産減少の要因も、天然資源では環境変化による資源変動と漁獲圧力の相互作用と、着業者の減少といった労働力不足、さらに秋鮭・ほたてといった増殖事業における回帰率低下やへい死の問題などが複合しています。

指導・経済分野の連合会として、ぎよれんの担う分野は多岐に亘り、「漁業関連制度等の行政への要望」や「魚価を支える流通対策」だけでなく、直接・間接含めて各出先・部署で約360名の職員が日々「浜の任務」に取り組んでいます。

労働力不足については、ぎよれんで「タスカル」という労務補助器具を過去に販売していましたが、洗浄、乾燥、魚の網外しなど漁業生産での現場作業の軽減につながる機械の開発を後押しする施策は打てないものか？

さらに、「新たに培（つく）る」観点から、北海道でも給餌養殖を進められないものか。

半間に及ぶ市場応援業務で苦小牧に通い、帰路「たらこ」の集荷を終えると、この提携工場に戻ります。ここでは稼働計画から在庫の管理、消費地担当者へのオフアール、後には資金繰りまで…。秋鮭は処理が間に合わなくなると現場の応援に入るのですが、腹を裂くマキリを握る手首がひどく痛かったことを記憶しています。勤務状況はかなりハードでしたが、大変中身の濃い毎日でした。

当時、業務を統括していた課長は「集荷販売」への姿勢が極めて前向きな方で、口癖は「事務所で座ってないで、浜まわれ！」でした。もちろん本人も実践していました。また、どここの浜に居るかわからない？こともありました。私にとって知識や経験もさることながら、若い段階で「目標達成への意識を高く持つ必要性」を感じ取れたことは大きな収穫でした。

その後、根室工場（現 株式会社道東食品）、釧路、東京、大阪と移り、魚種やポリシーームは変わりましたが、ここでの経験が生まれました。

もうひとつは北見支店です。次長兼管理課長として、そこで初めて債権管理業務を担当しました。

市場共販は漁協市場の販売代金（債権）がぎよれんに譲渡され、代金回収業務とそのリスクをぎよれんが引き受ける仕組みです。買受人への販売枠設定の担保として保証金を預かるのですが、買付や業容の変化に応じてこ

湾、入江といった静穏域が少ないことや冬の低温などハンデはあるものの、技術が伴えば躍進可能と考えます。ぎよれんには増養殖を直接所管する部署はありませんが、産学官の連携を図り、将来的に産業規模まで育成するための研究への投資を急ぐ必要があると考えています。

浜へのメッセージ

昨年は70年ぶりに漁業法が改正されるなど、北海道の漁業も大きな変革期を迎えています。

北海道の海域を、"今もこれからも"北海道の漁民が管理し活用し続ける場とするために、ぎよれんもしっかりと使命を果たしていきたいと思っています。

様々な部署を経験したのとして、組織力の源泉である人材育成に尽力していければと思います。

Profile

昭和39年 紋別市生まれ。
北海道大学水産学部を卒業後、北海道漁業協同組合連合会へ入会。東京支店営業第三部長、大阪支店長、本所管理部長、総務企画部長、参事を経て令和元年6月より現職。

れの積み増しや販売枠の減額が必要となるのです。

どこも資金的に余裕が無いなかでの負担増を強いる話であり、「相互理解」が前提の交渉です。こちらの意向を一方的に押し付けるだけではすまない、なかなか難しいものでした。

市場荷捌きへの貢献の歴史や人的つながりの背景など、地元漁協の役員でなければ分からないことも多く、当時頻繁に相談に行き、助けってもらったことを覚えています。

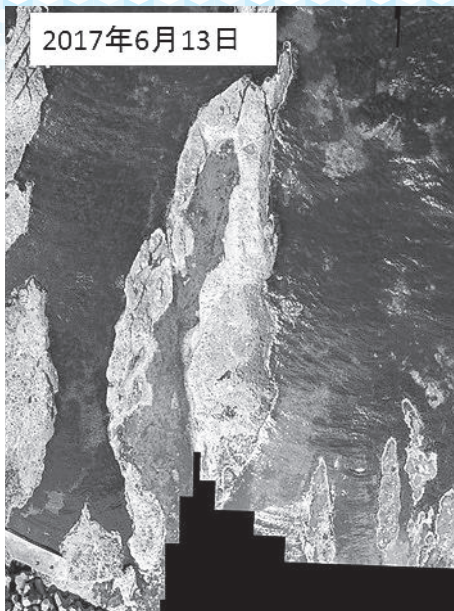
お世話になった役職員の皆さま、ありがとうございました。

今後のぎよれんの展望

総務・管理部門を統括する立場からの思いです。

15年程前、基幹魚種の価格がそろってどん底の時期があり、浜の水揚げ金額もぎよれんの取り扱いも同様に低迷していました。その後、海外での水産物需要の急激な高まりにけん引されるかたちで、本道の魚価も一定の回復を見たのですが、しばらくして急激な勢いで水揚げ数量が減少し始め、ここにきて持ちこたえられなくなった価格の調整局面が訪れたことで水揚げ金額も下落しており、収支的にも厳しい状況が続いています。

まさに変化に対応し得る組織かどうかが試されている時だと思いますが、今、ぎよれんは収支構造強化に向けて事業展開を進めています。個々が今まで以上の力を発揮できるように、グループ全体を見据え、ノウハウ蓄積・人材の質的強化に主眼を置いた人事ローテー



ドローンで撮影された磯焼けの現場。2年間の継続調査で、中央の岩の両側には海藻が繁茂するように(黒く見える部分が海藻)【(地独)北海道立総合研究機構提供】

研究での活用

北海道総合研究機構（以下道総研）でもドローンを活用して研究を行っています。その1つが日本海南西部海域の磯焼けの実態調査です。以前は航空機を飛ばして空撮を行い、写真上で海藻の繁茂状況を調査していましたが、航空機に比べて費用が抑えられることや、日程に融通が利くことから、近年はドローンを利用してします。飛行ルートや写真の撮影間隔等を設定すれば、ほぼ自動で同じ条件での空撮ができることで海藻群落の監視も容易に行えるようになりました。

道総研 中央水産試験場の高谷主任主査は、「この研究におけるドローンの利点は、従来の調査方法では「点または線」でしかとらえられなかった藻場の分布を「面」としてとらえられるようにしたことです。水産の研究分野でも今後ドローンの利用が広がり、これまでと違う視点での研究が進むことが期待されます」と話します。



進むドローンの活用



(写真提供:株式会社社会ヘリカム)

空撮や農業での農薬散布の他、今や物流や防災にも活用が広がるドローン。漁業の場ではどのように利用されているのでしょうか。

今月は、漁業におけるドローンの活用事例をご紹介します。

ドローンとは、飛行機、滑空機、飛行船等の空を飛ぶことができる機器で、構造上人が乗ることができないもののうち、遠隔操作又は自動操縦により飛行させることができる、重量200g以上のものこと。手のひらサイズのおもちゃから25m以上の大きさの軍事用まで、様々な大きさ、用途のものが開発・販売されています。多くのドローンにはカメラが搭載されており、小型のものは撮影の用途で使われることが多いようです。



平賀さんの使用しているドローンは本体部分が最長35cm、重さは1.4kgほど

ドローンを使用する際の注意点

今後、作業の円滑化や省人化にもつながっていくようなドローン。しかし、ドローンを利用する際には気を付けるべき点もあります。

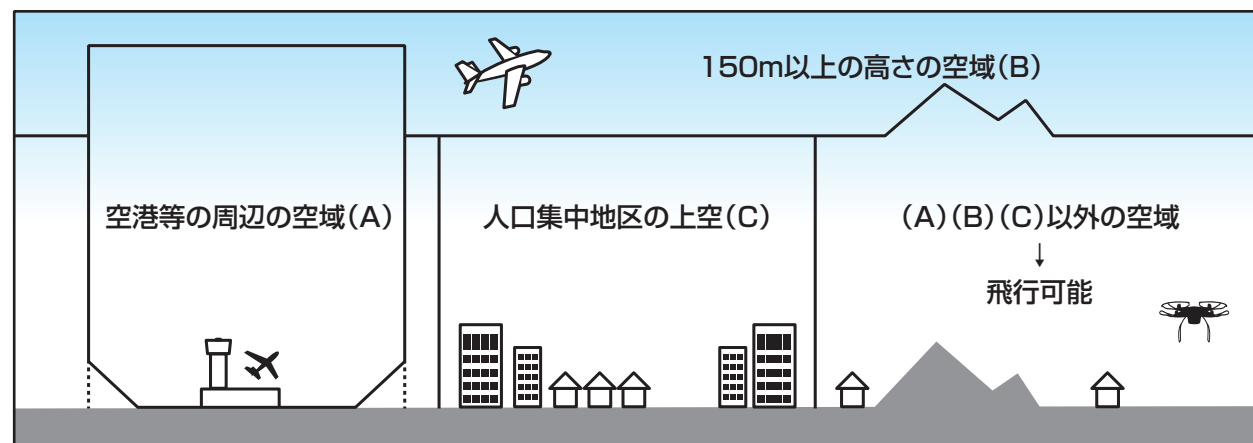
飛行の際には日中であることや目視での常時監視、30mの距離を保つなど、航空法や関係法令で基本的なルールが定められています。ルールに則らない飛行や禁止空域での飛行は安全性を確保したうえで国土交通大臣の許可を取らねばなりません。詳細は「無人航空機（ドローン、ラジコン機等）の安全な飛行のためのガイドライン」が国土交通省 航空局によって定められており、インターネットでも公開されています。また、市町村によって飛行禁止空域が設定されていることもあるので注意が必要です。

また、低温環境下や強風のもとではバッテリーの駆動時間が短くなったり、想定外の動きをすることもあるので、適切な管理・環境での運用を心がけることが必要です。

現在、ドローンを飛ばすために免許は必要ないものの、資格の認定制度やドローン用の保険があります。また、扱うための講習会なども道内各地で行われています。

海難救助やスポーツフィッシングに使用される事例も増え、海にも活躍の場を広げるドローン。今までできなかったことができるようになったり、より安全に効率よくできるようになることがたくやあひるの目標です。

無人航空機の飛行の許可が必要となる空域について



※(A)(B)(C)とも安全性を確保し、許可を受けた場合は飛行可能

(無人航空機の安全な飛行のためのガイドラインをもとに作成)

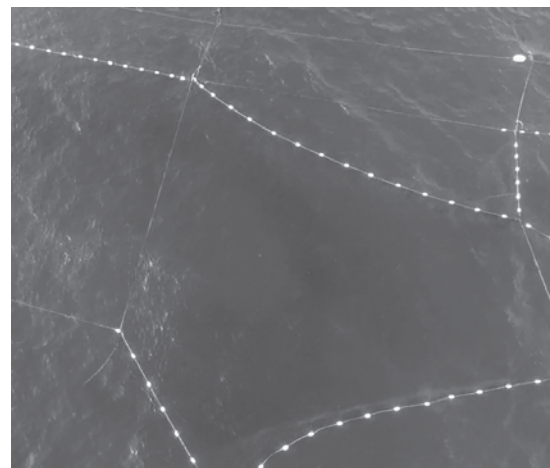
協力：北海道ドローン協会

現場での活用

オホーツク海に面する斜里第一漁協では、近隣の組合と連携して助成金を活用し、秋鮭の産卵状況や河川環境の調査をドローンを利用して行っています。

また、斜里第一漁協に所属する平賀竜二さんは3年ほど前からドローンを漁業に活用しています。操縦は動画配信サイトの閲覧で学んだそうです。

「時化の後、まだ船が出られない中で定置網の状況を確認するのに利用しています。陸からは白波で見にくい時にも上空からなら確認しやすい。異常がなければ安心できるし、ロープが切れるなど修繕が必要の際にも素早く対応できるので、他の定置網の確認を頼まれることも多いです」と話します。



平賀さんが撮影した定置網の一部。魚が入っていれば魚影も見えそう

シークワードクイズ

9月のテーマ「哺乳類」

ウ	ア	ル	マ	ジ	ロ	ー
バ	コ	シ	ザ	ク	ル	イ
ネ	カ	シ	カ	ガ	ロ	サ
ス	ー	グ	ン	マ	ナ	シ
ラ	ピ	カ	オ	キ	ダ	テ
ア	イ	ア	イ	ク	タ	ブ
コ	コ	シ	ラ	ア	マ	ヤ

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	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	カ	ゲ	イ	ヘ	キ
ア	ミ	キ	リ	イ	バ

8月号の解答と当選者
アズキアライ

(北斗市) 小藪 亜誠さん
(えりも町) 川崎 尚子さん
(根室市) 市橋 朋之さん
(別海町) 白土 ひばりさん
(紋別市) はたてうまうまさん

9月は哺乳類がテーマです。リストの動物は世界三大珍獣や動物園でみかけない哺乳類もいます。
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

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| ☐ アイアイ | ☐ サイ |
| ☐ アシカ | ☐ シロクマ |
| ☐ アルマジロ | ☐ テナガザル |
| ☐ オカピ | ☐ ブタ |
| ☐ カバ | ☐ マンダース |
| ☐ カンガルー | ☐ ヤマアラシ |
| ☐ キンシコウ | ☐ ライオン |
| ☐ コアラ | ☐ ラクダ |

〈ヒント〉近年、ブームが続いています。可愛いですね。
ちなみに私は犬派です。

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

はま だ
広尾漁協 濱田さんご家族



【濱田さんご一家】 濱田 健太郎さん(34歳)、真由美さん(33歳)、悠吾くん(5歳)、佳吾くん(2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。今回は広尾漁協の濱田さんご一家です。

難しさと楽しさのししゃも漁

夏の昆布漁、秋のししゃも漁を中心に、春・秋の定置網漁、冬のつづ籠漁、毛がに漁と年間を通して、様々な漁業に従事する健太郎さん。父 三利さんと乗るししゃも漁の際には3年前からは舵を持つようになりました。「精神的にはとても疲れますね。特にししゃも漁は漁場次第だから、その責任は感じます。でも、やっていて楽しいのもししゃもなんですよ」と笑います。

健太郎さんは夏には昆布漁も行っています。「このあたりは三石昆布が採れます。天日干しがほとんどですが、天気と風の条件が合わずに出られないことも多いです。昨年、消費地に視察に行かせてもらったのですが、天日干しや機械乾燥について消費地の声を聞き、昆布に対する見方が変わりました」と教えてくれました。

船が好きな子どもたち

真由美さんは地元 広尾の出身。父親が漁師だったこともあり「俺より俺の親と話してるから、俺の知らないことも知ってるんですよ」と健太郎さん。真由美さんは「穏やかで言葉少ないところがお義父さんとそっくりですよ」と笑います。

長男 悠吾くんは活発で明るい年中さん。昆布が好きで、干場の昆布を味見するのを楽しみにしています。次男の佳吾くんはやんちゃで魚好き。兄弟共に船が好きで、港に行くこともあるそうです。

「広尾にはししゃも漁の船が50隻あるんですよ。資源量にはもちろん配慮したいけど、誰よりも獲りたいな」と間もなく迎える今シーズンの目標を教えてくださいました。



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。

全国漁業協同組合学校からのお知らせ

2020年度・第81期の学生を募集します

03

全国漁業協同組合学校は、JFグループ唯一の教育機関として、1941年(昭和16年)に創設されて以来、組織を担う「人づくり」を目指し、漁協等職員としての専門的知識の習得や即戦力として将来のJF幹部候補生となる教育を行っています。

学校では協同組合論や漁協の事業・運営に必要な理論と実務知識の習得に加え、簿記、パソコン等の資格取得を目指します。また全寮制の為、学生は1年間の寮生活を通じ、自治と協同の精神を養います。

現在、2020年度の学生(現職者・一般)を募集しています。入学希望者は学生募集要項を確認の上、必要な応募書類等を「ぎょれん指導教育部」へ送付願います。

※募集要項は全国漁業協同組合学校のホームページをご覧ください。

(<http://www.jf-net.ne.jp/kumiaigakkou/>)

○願書受付期間・選考日・合格発表

第1回選考

- ・願書受付期間：2019年9月2日(月)～10月21日(月)
- ・選考日：2019年11月8日(金)
- ※合格発表は2019年11月25日(月)

第2回選考

- ・願書受付期間：2019年11月25日(月)～2020年1月14日(火)
- ・選考日：2020年1月24日(金)
- ※合格発表は2020年2月7日(金)



卒業証書を手に笑顔の卒業生



千葉県柏市に建つ校舎全景

市場で水産物をもっと身近に

札幌市中央卸売市場で消費拡大フェアが開催されます

04

9月15日(日)、札幌市中央卸売市場で「消費拡大フェア2019」が開催されます。このイベントでは、普段は一般の人が入ることが出来ないエリアも解放され、生活に欠かせない市場をより身近に感じることが出来ます。

ぎょれんコーナーでは、毎年好評のオリジナルおさかなマイバック作りとおさかな写真クイズラリーを実施します。会場では他にも、生まぐろの解体ショー、青果模擬せり、親子での冷凍庫体験等が予定されていますので、ぜひご参加ください。

札幌市中央卸売市場 消費拡大フェア2019

日 時：9月15日(日) 7:30～12:00

会 場：札幌市中央卸売市場 水産棟・センターヤード

(札幌市中央区北12条西20丁目)

※詳しくは札幌市中央卸売市場ホームページ(<http://www.sapporo-market.gr.jp/>)をご覧ください。

漁協系統職員が一堂に集い交流を深めました

全道漁協職員大会・漁協対抗スポーツ競技大会を開催

01

7月26日(金)～27日(土)の2日間、札幌で第56回全道漁協職員大会・第42回全道漁協対抗スポーツ競技大会が開催されました。初日の大会では、前北海道日本ハムファイターズ 内野守備走塁コーチ兼作戦担当 白井 一幸氏が「～北海道日本ハムファイターズ流～ 一流の組織であり続ける3つの原則」と題し講演しました。

「行動を変えたければ、考え方を変える。そうすれば結果はおのずとついてくる」と普段の業務にも通じるお話もあり、意識改革のきっかけになる講演となりました。

2日目はパークゴルフ大会が開催され、前日までの雨も上がり、地区対抗の熱戦が繰り広げられました。今年の団体優勝は札幌地区。表彰式では互いの健闘をたたえ合い、来年の再会を誓い笑顔で各自の職場に戻って行きました。



大会は漁協職員間の団結を深め、職場の活性化を図る目的で開催されています



大自然の中でスポーツを満喫しました

海水浴客や釣り人に密漁防止を訴えました

全道で密漁防止啓発活動が行われています

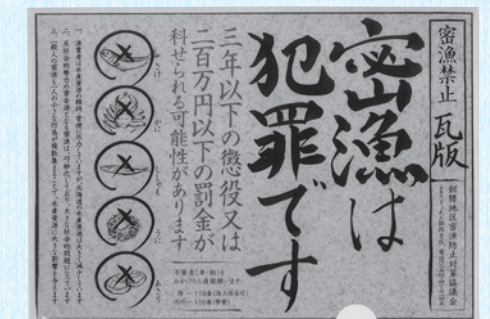
02

夏の行楽シーズンにあわせ、海水浴客等を対象とした密漁防止啓発活動が全道で行われています。

7月31日(水)には小樽管内で密漁防止啓発パレードが行われ、管内7ヶ所の海水浴場で、漁協、ぎょれん、振興局、市町村が合同で密漁防止を呼び掛けました。あいにくの曇天ではありましたが、海水浴場を訪れていた行楽客に密漁防止を呼び掛けることが出来ました。

また、今年度は小樽地区の他、留萌地区、渡島地区でも同様のパレードが行われ、各地で海水浴客や釣り人に密漁防止を訴えました。

なお、秋鮭が盛漁期を迎える秋には、渡島地区、釧路地区で秋鮭の密漁防止を啓発する活動が予定されており、今後も各地区では引き続き関係機関と連携しながら密漁防止に関する取り組みが続けられます。



釧路地区で密漁禁止を呼びかけるため製作・配布されているクリアファイルは、瓦版をイメージした目を引くデザイン



小樽地区ではTVカメラも入り、より多くの人へアピールできました

- H5.7 北海道南西沖地震発生
死者、行方不明200人以上、水産関係被害は193.5億円。在札系統6団体は「北海道漁協系統奥尻沖地震災害対策本部」を設置
- H7.1 阪神大震災
- H7.3 地下鉄サリン事件発生
- H7.7 製造物責任法（PL法）施行
- H8.1 200海里体制確立北海道漁民総決起大会
- H8.2 石狩湾新港の秋鮭集中加工施設・札幌流通加工センター落成式
- H9.1 TAC制度開始
- H9.3 200海里確立全国漁民集会（東京）
- H9.11 拓銀、山一証券が経営破綻
- H10.3 道が漁協合併基本構想を策定、平成14年までに117組合のうち74組合を23組合に再編する案を示す
- H10.6 醤油いくらを原因とする出血性大腸菌O-157による食中毒発生し、調査・回収により7月2日に安全宣言
- H13.3 ホクレンとの業務提携調印式
- H13.6 水産基本法制定
- H13.9 米国世界貿易センターにハイジャック機激突の同時多発テロ
- H13.10 中国山東省に秋鮭輸出開始
- H15.10 中国にSARS流行し10月の乾貝柱値決会で1ピクル当り31万1,000円の最安値に
- H16.1 低気圧でオホーツクのほたて漁場に被害発生

15年度は秋鮭史上最高の20万6,000トン、ほたては前年並みの45万トンが漁獲され、いずれも浜値が暴落した
- H16.4. 道漁連、指導連の臨時総会で合併仮契約を承認した

出血性大腸菌O-157による食中毒発生事件
平成10年6月には東京都、富山県、神奈川県、大阪府で食中毒が発生し、その原因が別海町の水産会社が製造した「しょうゆ漬いくら」による病原性大腸菌O-157であることが判明し浜に衝撃が走りました。秋鮭は1993年（平成5）以来魚価が連続して下落し、平成9年には道漁連と浜が一体となって進めてきた秋鮭流通対策、道漁連の秋鮭集中加工の総合加工センターの稼働により、4年振りで魚価が上向いたばかりでした。この時は、あと3ヶ月余りで秋

再建後期には円高の進行による輸入魚の増大のため魚価の低迷及び消費ニーズ、流通構造の著しい変化により漁業環境は一転して厳しくなりました。しかし、徹底した経営改善と意識改革及び全利用共販の構築は今後、予想される難局に対処できる基礎固めとなりました。とくにポスト再建を視野に首都圏を対象とした流通加工センターの整備など長期ビジョンに基づく新生産漁連の新たな挑戦が始まりました。

指導連と合併

平成16年4月16日道漁連、指導連の臨時総会で両連の合併仮契約が承認され、指導連は1961年（昭和36）の創立以来、43年間の歴史に



鮭魚が解禁となる時期で、O-157問題が解決しなければ魚卵の流通市場が途絶え壊滅的打撃を免れない状況にありました。そこで北海道からの回収指示に基づいて22府県の協力を仰ぎ、製造会社のいくらの回収作業が始まり、道漁連としても道内加工業者206社の在庫品の調査・検査を行い、道水産物加工連にも呼びかけて在庫品の検査を進めました。全ての検査を終えた7月2日には安全宣言を行い、早期に消費を回復することができました。

前編のまとめ

本文では取り上げませんでしたが、この時期に直販事業の展開や各工場の設備を拡充しました。また秋鮭（H15に20万トン）やほたて（H15に45万トン）の豊漁が続くなど資源的に恵まれており、消費拡大に向け、新しい販路を求めて中国などへ秋鮭輸出を開始するなど新規事業にトライし始めたのも平成前半です。



「ぎょれんの平成を振り返る」記録に残る平成、記憶に残る平成

前編 平成元年～16年まで



ぎょれんは今年8月に創立70年を迎えました。今回は広報誌が毎月発行となった平成以降について記録、記憶に刻まれた事象について当時の広報誌とともに振り返ります。前半は指導連との統合までを後半は全道の水揚げが100万トンを下回る大転換期についてご紹介します。

平成2年「再建達成」

まず、平成で最初に列挙すべきは再建達成です。事の発端の営本事件は北海道漁民のみならず、内外の系統団体、流通業界はもとより広く官民の関心を集めた大きな事件でした。事件が起こった1979年（昭和54）は200海里時代の幕あけ、輸入水産物の増大など時代背景が大きく変わった激動のさなかであり、途方もない欠損金を目の当たりに「解散して出直せ」という批判も渦巻きました。幸いに農林中金、道庁、漁協系統団体の支援措置、とりわけ会員である浜の理解と会長をはじめ役職員の真摯な努力をもって、再び協同運動の原点「浜のための

平成30年間年表主なもの

- H1.4 広報「ぎょれん」毎月発行とする
- H2.1 ぎょれんフォーラム開催（公開討論の場）
- H2.6 茨城県鹿嶋にぎょれん流通加工センター新設（3,504㎡）
- H3.2 機構改革、定期人事異動実施、国際漁業への対応、大消費地への販売力強化など、再建後の総合的な組織強化を図った
- H3.5 再建達成記念式典
- H3.5 北洋サケ・マス漁旧母船式独航船26隻が函館から出港、公海での操業の最後
- H3.10 第1回「浜のおかあさん料理教室」以降毎年開催
- H4.3 いわし激減し釧路港は13年続いた水揚げ日本一の座を島根県堺港にゆずる
- H5.4 道水産部は全道127漁協を10年後に24漁協にするなど広範囲な合併構想を発表
- H5.6 ほたてキャンペーン出陣式以降11月まで神戸以西を重点に10都市でキャンペーン実施（H9まで全国にてほたてキャンペーン継続実施）



ぎょれん」づくりに立ち返り、この難事業を克服し、道漁連の力強い歩みを内外に印象づけた。

営本事件とは、道漁連営業本部による「架空取引巨額欠損」のこと。1979年（昭和54年）の職員の架空取引発覚に端を発した系統史上最大の巨額（130億円）欠損となった。また、昭和55年に取引先の倒産で債権が焦げ付き75億円、さらに同じく昭和55年、出資先の倒産で30億円、その他貸倒、サケ・マス在庫損が10億円と総額245億円の欠損金を抱えた。再建達成に11年間を要し、人員整理も行われた。（希望退職者71名）

編集部からのお知らせ

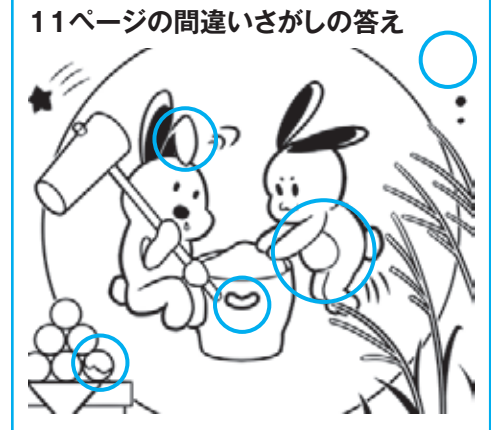
皆様からの便り、写真、イラストをお待ちしています！

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9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】9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。



記録的な暑さの夏が過ぎ、寒冷地仕様の身体にはありがたい初秋の季節が到来しました。これまで思考回路もオーバーヒート気味でしたが、一気にクールダウンし気を引き締めて仕事に取り組みたいと思います。先日久しぶりに「なみまるくん原稿の締め切り」に追われている夢を見ました。経験を重ねることで心の油断が出てはいまいか反省しました。「三人寄れば文殊の知恵」それぞれの得意分野を発揮し、広報誌の編集や「浜のおかあさん料理教室」で新境地を開いていきたいと思っています。（阿部）

おたより箱の各地の様子いつも楽しく拝見、読んでいます。釧路町の定置もこれから本番です。大漁を祈っています。
（釧路町 竹田秀雄さん 73歳）
じゅめじめと暑い日が続きますが、しっかり栄養とって夏バテしないように気をつけたいですね。
（函館市 ふくふくさん 37歳）
いつもブレイクタイムを楽しんでいます。
（別海町 白土ひばりさん 14歳）



安全操業と豊漁を期待し、えりも岬地区は7月10日からの昆布採取漁解禁スタートとなりました。が結局は7月は3日間だけの操業日数でした。8月は初旬から4日間続いたものの、特有の東風と天候不順でなかなか思う様にはなりません。辛抱強くひたすらに絶好の条件日和を願い、今雨と雷の音を聞いています。しょんぼりした時は全道女性部皆さんの笑顔 pensando 思い出しています!!とても有意義な女性部大会でした。
（えりも町 川崎尚子さん 64歳）

出張で女満別空港を利用しました。女満別空港の近くには、ひまわり畑があり、開花している2週間の間、飛行機とひまわりと一緒に楽しめる撮影スポットになります。天気が良いと、青空と黄色いひまわりの間に白い飛行機の機体が鮮やかな写真を撮ることが出来ます。
（矢幡）



編集部の
今月の
1枚

紋別では毎年お祭りとお盆に「ホタテ市民販売」が組合で行われていますが、今年は麻痺性貝毒のため残念ながら中止となりました。毎年里帰りして美味しいホタテを食べることを楽しみにしている方には非常に残念なお知らせです。
（紋別市 ほたてつまつまさん 58歳）

news 浜のほつとニュース

小樽

夏漁のメインであるうに・なまこ漁は終盤に差し掛かりました。7月末でうに漁は、のな・がぜ共に、昨年を上回る水揚げ実績となっています。暑さの続く日々も過ぎ去り、季節の変わり目を感じるとともに、各地区では秋漁の準備が進められています。管内の今年の秋鮭来遊予想は昨年のおよそ1.5倍。予想を上回る豊漁に浜の期待が高まっています。

室蘭

9月より秋鮭の定置網入れ、水揚げが始まりました。今年の秋鮭の水揚げ数量は昨年対比3割増が見込まれており、浜の期待が高まっています。さらに、10月から主要魚種の一つである助宗刺網漁も始まり、盛漁期を迎えます。北海道胆振東部地震から今月で1年が経ちました。1日も早い復興を願うとともに、生産者の方々の安全操業と大漁を祈念しています。

根室

8月22日に道東沖さんま棒受網の中型船が咲咲港で初水揚げを行いました。10日に小型船、15日に中型船が出漁しましたが、ロシア200カイリ水域で漁獲できず、北太平洋公海近郊まで漁場を移したため、遅い初水揚げとなりました。咲咲市場には約17トン（前年126トン）が上場、k@2,200～1,800（タンク売り）と高値をつけました。20日には主力となる大型船30隻が咲咲港から出港しており、関係者一同これからの漁に期待をしています。

留萌

夏漁の代表であるうに・なまこ漁が終盤を迎えており、各地区で夏漁から秋漁への準備が進められています。今年はいかの水揚げが不調だったので、来年度に期待したいです。8月末頃からは秋鮭定置網漁が、9月中旬頃からはえび桁漁業が解禁される予定です。今後始まる秋漁の豊漁と安全操業を心より祈念しています。

函館

8月に入り昆布漁の最盛期を迎えています。早採りの昆布は入札会において旺盛な札入れが行われており、例年より高値で取決めされています。今後本採りの上場が増え、さらに活発な入札会になる事を期待しています。鮮魚ではぶりやまぐろなどの大物が徐々に揚がり始め、いよいよ秋漁本番を迎えようとしています。夏のはじまりに盛り上がりを見せた函館港まつりと同様、浜が豊漁でさらに活気づくことを願っています。

釧路

短い夏が終わってしまった当管内では、時化や天候が悪い日が続く、お盆前までの成昆布漁の出漁日数は昨年来を大きく下回っています。お盆明け以降は天候に恵まれ、出漁出来る日が増えることを心から祈っています。また、9月に入ると、秋鮭・さんまいわしなどの水揚げが本格化し、管内の漁業生産は最盛期を迎えます。昨年の水揚げを大きく超える豊漁になることを心から祈っています。

稚内

稚内港では例年いか釣漁で活気づく時期ですが、今年は近海に漁場が形成されず、閑散としています。しかし、秋鮭漁が本格的に始まり、浜は豊漁に期待を膨らませており、ほたて漁も後半戦に入りましたが、勢いはとどまることなく、順調な水揚げが続いています。今後、どの魚種も安全操業で豊漁となることを祈願しています。

梶山

江差の「姥神大神宮渡御祭」や瀬棚の「せたな漁火まつり」など、各地でお祭りが開催され、暑い夏をさらに盛り上げました。お祭りの盛り上がりのおかげで、7月まで姿を見せていなかったするめいかの水揚げが増えてきました。発泡で4,700函近く水揚げされる日もあり、浜は活気に満ちています。9月からは秋鮭漁も始まりますので、勢いそのままに、豊漁となることを期待しています。

日高

盆明けより小定置網漁の水揚げが始まりました。8月22日現在で水揚げ数量はほぼ前年並みとなっています。また、今年は秋鮭の来遊数増が予想されており、9月から始まる大定置網漁も合わせて、今後の水揚げに期待がかかります。一方、いか釣漁は未だ水揚げがありません。近年、日高沖の魚群は薄くなっていますが、例年どおりの水揚げ数量に回復することを祈るばかりです。

北見

8月後半に入り、この時期の主力魚種の一つであるオホーツクサーモンの水揚げが本格化しています。また、ほっきやたこの水揚げも順調に進んでおり、混獲の秋鮭も各浜で見え出しています。オホーツクサーモンの操業は9月初旬まで続く予定ですが、その後は秋鮭定置網漁が開始され、浜はより一層賑わいを見せることでしょう。今後も漁の安全と大漁を祈願しています。

編集後記

お盆を過ぎて北海道もやっと涼しくなってきました。今年は札幌でも10日間連続真夏日で暑さのために体調を崩した方もおられるかもしれませんね。まだまだ本州方面は猛暑が続いているようです。さて8月26日でぎょれんが創立して70年が経ちました。（信連さん）いっしょです。そこで今回は特に平成の30年間にスポットをあて特集を組みました。年表を見ながら自分の今までの生活を振り返るのもいいかと思えます。題字の背景を見てお気づきの方もおられるかもしれません。が、広報誌の表紙は最初、「水揚げ風景」次に「親子」そして「夫婦」、今の「家族」につながっています。（藤江）

揚げたてが最高!

かまぼこ

ほっけの蒲鉾・とと棒



浜のおかあさん

レシピ

今回は「ほっけの蒲鉾」と、「とと棒」をご紹介します。
浜であれば、かつてはどこの家でも必ず作っていたかまぼこは、おふくろの味、家庭料理です。フードプロセッサーでなくて昔同様にすり鉢を使ってできます。
春巻の皮なども用意すれば、一味ちがった「とと棒」も作れますよ。

材料(4人分)

ほっけ…2尾	塩…4g
水…40cc	揚げ油…適量
砂糖…22g	*とと棒
卵…1個	☆春巻き皮…4枚
片栗粉…14g	☆シュレッドチーズ…適量
酒…4cc	☆大葉…4枚

作り方

- ほっけは3枚おろしにし、ハラスと皮を取る。
- ①をフードプロセッサーに入れ、水20ccを加え、10秒ほど攪拌する。
- ②をすり鉢に入れ、砂糖、卵、片栗粉、酒、残りの水20ccを入れ、すりこぎ棒で練る。良く混ぜたら、塩を入れ、粘りが出るまで練る。
- 手に分量外の水をつけながら③の形を整え、170℃の油できつね色になるまで揚げたら出来上がり。
- *とと棒は③まで蒲鉾と同じ
春巻きの皮の対角線に③を長く載せ、その上にチーズを散らし、半分に切った大葉を載せて春巻きを作る要領で巻いていく。
170℃の油できつね色になるまで揚げたら出来上がり。



羅臼漁協

田中 郁子さん