

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



11

2019
No.373

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

漁協の信用向上に役立つ監査士業務とJF全国監査機構
写真で見る「ぎょれんの食育事業」2019

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。

「はたはた」

この日、母は出張する前に、料理仲間の先生のお宅ではたはたの飯寿司づくりの講習会に参加していたのです。

はたはたの飯寿司の仕込みは、まず内臓をキレイに取り除き、しっかりと塩をしてひと晩。その後、塩を洗って水にひと晩浸けます。ときどき水を取り替えます。一尾焼いて塩辛ければもう少し、良ければ次に酢に漬けて数日。それから、いよいよ刻んだしょうが、にんじん、炊いたご飯と麴の出番です。ザラメ、塩、酢、

「駅に荷物を取りに行つて！」夕方、母からかかってきた一本の電話。その日、料理研究家の母が泊りで出張すると聞いていましたので、品行方正な？小学生の私は少し怠けていたらとテレビを見ていました。急な言いつけにびっくりしてバス、汽車（今どきはそうはいいませんね）を乗り継いで指定された駅へと向かいました。

駅に着くと駅員さんの怪訝な顔。「これ！預かってください！」母は何の説明もなしにそう言つて大きな荷物を預けて列車に飛び乗ってしまったのですから当然です。

そんな母の失敗談付きの飯寿司もひと月後のお正月には味は最高だったのを覚えています。後に、私はこの飯寿司の大先生のお料理教室でアシスタントをすることになります。飯寿司作りを毎年しっかりと教わる機会に恵まれました。はたはたが店頭に並び始めると、母の「飯寿司事件」が懐かしく思い出さ

筐の葉など用意した材料を漬けて込んでしつかりと蓋を閉めます。講習会ではここまでの作業を行い、あとは自宅に持ち帰り、正月を待つて飯寿司を食することになります。年末からお正月にかけての恒例の行事です。

母は講習会での仕込み作業の後、父の職場に飯寿司の樽を預けてから出張する予定でした。ところが、おしゃべりに花が咲いていよいよ列車に間に合わない。えい！それなら駅に預けて娘（私です）に取りに行かせよう。わけもわからず、大きな荷物を受け取ってしまった駅員さんは、この得体のしれない荷物をどんな面持ちで預かってくださったのか、四十年以上経った今でも、申し訳ない気持ちになります。

あ、そうそう。はたはたの飯寿司はちよつとあぶつていたのだくのおすすすめ。お酒がすすみ過ぎてちよつと困りますけどね。今年も母の作った飯寿司が食べられるのでしょうか。

れます。秋から冬のはたはたは身が旬を迎えます。煮ても焼いても美味しいですね。一月から春先には産卵を迎えるので今度は卵の旬。プチプチとしたあの食感がたまりません。

身や骨が柔らかいのも特徴で、丸ごとから揚げにすると、カルシウムがしっかりと摂れるのも嬉しいですね。



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
November 2019 No.373

11

みきさんのおさかなコラム

01 「はたはた」

特集1

02 漁協の信用向上に役立つ監査士業務とJF全国監査機構

特集2 海・ひと・夢

06 北海道漁業協同組合連合会 代表理事常務/山口 重幸 さん

特集3

08 写真で見る「ぎょれんの食育事業」2019

浜の家族物語

10 利尻漁協/鎌田 広彰さん ご家族

11 頭すつきり!! ブレイクタイム

12 なみまるインフォメーション

特集4

14 関連会社紹介 ギョれん総合食品株式会社

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
利尻漁協/鎌田 広彰さんご家族です。



利尻富士を望む雄志内漁港(利尻富士町)



漁協の信用向上に役立つ 監査士業務とJF全国監査機構

新一般監査とは

道内の大部分の漁協が3年に1回程度の周期で受けているのが「新一般監査」。2012年（平成24年）から導入された仕組みで、主に組織内部での管理体制が正常に機能しているか業務の監査を行い、不祥事につながるような体制の不備や事務処理・手続き等の改善を目的にしています。

前回監査からの期間や各地区のバランスを勘案の上、4月末に対象となる漁協へ事前連絡を行います。監査を実施する漁協へ具体的な日程等を通知するのは監査の約1か月前。それを受

漁協の適正な運営や経営改善を目的に業務に当たる「水産業協同組合監査士」。

今月は、漁協の適正な運営には欠かせない、隠れた縁の下の方の力持ちをご紹介します。

監査士は国家資格を持つプロフェッショナル

漁協や漁連など、JFグループの監査は、水産業協同組合監査士（以下、監査士）が中心に行っています。監査士制度の前身となる漁業協同組合指導監査士制度が発足したのは1975年（昭和50年）。その後、監査事業の法定化に伴い、現在の様な監査士制度に変更されました。監査士は水産業協同組合法に基づき定められており、JFグループで監査業務に従事する者に必要な資格です。「監査」「会計学」「簿記」「法規」「協同組合論」の専門知識について、試験に合格した後、所定の手続きを経て監査士となります。

ぎょれんでは36人（10月末現在）がこの資格を取得しており、指導教育部で漁協の監査にあたるほか、知識を生かした業務に従事しています。

けて、漁協でも必要な資料の準備を行います。

監査チームは、ぎょれんのみ2名から信漁連1名を加えた5名まで、漁協の事業内容に応じて柔軟に対応。3～5日間の監査の際には用意された資料の確認や漁協役員への聞き取りのみならず、加工場や支所も実際に訪問します。

監査の実施後には、作成された報告書（案）が監査機構にて確認の上、全漁連会長名にて漁協宛に送られます。

漁協では、その後指摘事項については正・改善を行います。その際にはぎょれん指導教育部や各支店が必要に応じて対応に当たっています。

組合の規模に応じた監査

監査士が行う監査は、「法定監査」と「新一般監査」、「一般監査」の3種類。道内の漁協では、貯金等合計額が200億円以上の漁協に対して全国組織による「法定監査」が義務付けられており、それ以外の組合に対して行われる「新一般監査」の2種類の監査があります。「一般監査」は、信用事業を行っていない漁連や県域漁協を対象にしており、ぎょれんも定期的に監査を受けています。

法定監査とは

「特定組合」と呼ばれる信漁連と、貯金等の合計額が200億円以上の信用事業実施漁協は、全国組織による毎年の法定監査が義務付けられています。法定監査は財務諸表等監査とも呼ばれ、作成した経営状況や財務状況に関する資料が法律に則っているか、適正であるかが確認されています。

全国で28の信漁連と5つの県域漁協を含む7組合の、計35団体が対象となっており、北海道でも2組合が法定監査を受けています。



ぎょれんで監査業務を担う指導教育部。8名の職員が交代でJF全国監査機構へ出向し、監査にあたっています

新一般監査の流れ

- ①4月末に対象漁協へ連絡
- ↓
- ②監査資料の作成
- ↓
- ③監査実施に関する通知
監査の実施期間、基準日等を通知
(約1か月前)
- ↓
- ④監査実行計画の策定
- ⑤事前準備
- ↓
- ⑥監査チーム打ち合わせ
監査日程や役割分担等を
確認するとともに、監査の要点を共有
- ↓
- ⑦監査実施
- ↓
- ⑧監査報告書案の作成
監査実施結果をもとに、
監査報告書案を作成
- ↓
- ⑨監査報告書案の全漁連宛送付
- ↓
- ⑩監査報告書案の確認（全国監査機構内）
監査報告書は全国監査機構でも
チェックを受ける。内容確認の
問い合わせが来ることも
- ↓
- ⑪監査報告書の漁協宛送付
全国監査機構で決裁の後、
全漁連会長印が押印されて返送されて
くるので、漁協宛に送付する

全国の漁協を陰ながら支える JF全国監査機構

JF全国監査機構（以下、監査機構）は、漁連、信漁連、県域漁協と、漁連の会員組合である漁協等へ、事業の種類、規模に応じた監査をする専門部署です。JF全漁連内に組織されており、監査の独立性の強化と監査実施体制の整備を図るため、平成20年に設置されました。平成24年からは、北海道も含め、29県域852の漁業協同組合（令和元年9月末時点）を対象とする「新一般監査」を開始し、文字通り、全国のJFグループを対象に監査を実施する組織となっています。ぎょれんからも職員を1名出向させており、組織運営に協力するとともに、監査実務の研さんを積んでいます。

なお、漁協への法定監査や新一般監査の際には、指導教育部の職員が監査機構の漁協監査部へ一時的に出向し、監査機構の職員として監査に当たっています。



JF全国監査機構
所在地：東京都千代田区
常勤職員数：26名（監査法人、農林中金並びに北海道ぎょれんからの出向3名を含む）



JF全国監査機構
近江監査委員長

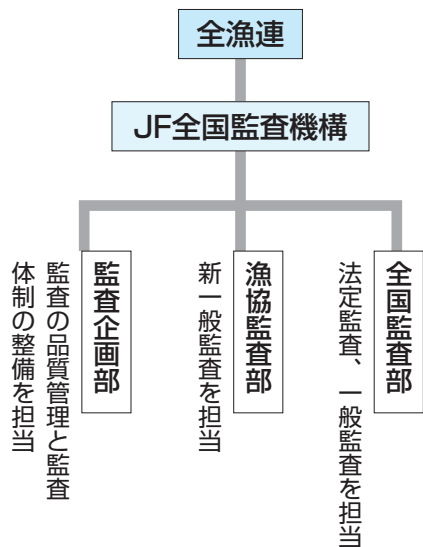
漁協監査に関わる制度が始まって8年が経ちますが、監査機構では、全国の漁協・漁連・信漁連に対して一律の水準で監査を実施し、信頼性を自ら証明し、外部にも認めてもらうことを目指して業務に当たっています。

漁協での監査は、各県域の漁連・信漁連から全国監査部へ出向する178名が担っており、北海道ではぎょれんの指導教育部と信漁連から出向しています。指導連の時代から漁協の監査や指導事業が行われてきた北海道では、漁協への監査と監査後のフォロー体制ができています。一方で、全国的には職員が少人数で監査の実施が難しい漁連があるなど、状況は様々です。そのような中でも、漁協という組織全体の信頼性向上やレベルアップのために監査機構は活動しています。

漁協で行われる新一般監査では、全国共通の監査項目と、地域に合わせた独自項目を組み合わせて監査を行うことで、それぞれの状況に適した監査としています。北海道では独自項目を多く設定していることに加え、監査事後指導にも重きを置いています。

この監査では、事業目的に沿って効果的・効率的な事業運営が行われているか、漁協内部で事故が起こりづらいチェック体制ができていないか、という点を中心に確認しているため、監査による業務改善や内部管理態勢の改善が期待できます。監査機構では、日頃からの内部統制と監査が組み合うことで組織の信頼性の向上に貢献していく、そのお手伝いをしているのです。

全国的に見ても、北海道の漁協は信用事業に力を入れていますが、信用事業を行う組織として確固とした監査体制は欠かせません。漁協にとって監査は手間のかかることとは思いますが、監査を受けることで、漁協は第三者に対し浜の生活を支えている組合の信頼を得る一助としてもらう位置づけです。監査は漁協の事業推進に対して求められていることなので、お互いに協力し、続けていければと思います。



協同組合や水産業協同組合法について知っていますか？

監査士になるには、監査や会計学、簿記に関する専門知識のほか、協同組合や法律についても学ばなければなりません。協同組合や法律は、組合員としても知っておきたいところ。どれだけわかるか、試してみませんか？

協同組合について

Q. 文章中の（１）～（８）にあてはまるものをa～mから選んで埋めましょう。

19世紀前半、イギリスで「協同組合の父」とも呼ばれるロバート・オウエンが（１）による社会づくりを目指したことに始まり、フランスでは（２）の原型が、ドイツでは（３）の原型が誕生してきました。1844年にはイギリスで（４）の原型にあたる「ロッチデール組合」が誕生します。この組合は、現在（４）ばかりでなく、協同組合全体の基礎とも呼ばれており、現在の「協同組合原則」はロッチデール組合の原則として定められた「ロッチデール原則」を源流として、時代の変化に合わせて修正されてきたものです。

【現在の協同組合原則】

- 「自発的で開かれた組合員制」
- 「組合員による民主的管理」
- 「組合員の（５）参加」
- 「（６）と自立」
- 「教育、（７）および広報」
- 「協同組合間の協同」
- 「（８）への関与」

- | | | | |
|--------|--------|-------|---------|
| a. 農協 | b. 漁協 | c. 生協 | d. 信用組合 |
| e. 自治 | f. 経済的 | g. 権利 | h. 地域社会 |
| i. 研修 | j. 学習 | k. 信頼 | l. 相互扶助 |
| m. 独立性 | | | |

水産業協同組合法について

漁協は定款がなければ成立しません。漁協設立の際には、設立準備会において選任された定款作成委員が設立準備会の決定に従って作成し、創立総会の議決を経て確定されます。確定した定款は漁協の設立認可申請の際に行政庁に提出しなければならず、提出された定款は漁協の設立を認可するかどうかの判断基準となります。

Q. 次のうち、定款に必ず記載しなければならないものは何でしょう。

- ①事業 ②名称 ③地区 ④事務所の所在地
⑤組合員たる資格並びに組合員の加入脱退に関する規定
⑥経費の分担に関する規定 ⑦役員の選任 ⑧事業年度



解 答

協同組合について

A. （１）l （２）a （３）d （４）c （５）f （６）e （７）i （８）h

水産業協同組合法について

A. ⑦以外のすべて

（解説）

他にも、役員の定数、職務の分担及び選挙又は選任に関する規定など、13項目が必ず定款に記載しなければならない事項（絶対的記載事項）であり、そのうち1つを欠いても定款全体が無効となります。なお、⑦は定めるかどうかは漁協の自由ですが、定めた以上定款に記載することが必要で、定款に記載された場合のみ効力が生じる事項（相対的記載事項）です。絶対的記載事項は所属する組合の定款にも記載されているはずで、確かめてみて下さい。

海ひと夢

北海道漁業協同組合連合会 代表理事常務

山口 重幸さん

今回の「海ひと夢」に登場いただくのは、ぎよれんの山口重幸代表理事常務。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。



浜のために 浜とともに

浜での思い出

平成3年に入会し10か月で東京支店勤務となったため、産地支店としては函館支店しか経験していませんが、平成18年7月から平成25年6月までの7年間、次長・支店長として勤務しました。

函館支店は、夏から秋にかけてイカや昆布に秋鮭、そして冬から春にかけてはホタテに助宗だらにナマコ等、本道で水揚げされるほとんどの魚種が水揚げされ、毎日が天変地異のような忙しさでした。

そんな函館も着任時は600億円の水揚げがありました。転勤時には、300億円まで水揚げが減少してしまいました。（その後、噴火湾のホタテが輸出で高騰し持ち直ししましたが）

イカの水揚げも順調で、生簀イカの浜値対策としてイカ釣り部会の要請を受け、一部を市場から除外してイカそうめん原料として供給するなど、今ではとても考えられない仕事をしていました。おかげで、夏場になると獲れたてのイカ刺しを飽きることなく食べさせていただきました。

昆布は7月より毎週の入札が行われ、入札

とは別に各地区銘柄毎にはほぼ毎週値決めが行われており、1月から5月までの隔週行われていたホタテの値決めを合わせると値決め三昧の毎日でした。

函館で学生時代を過ごし、何も考えず生きていたので理性と知性を失いましたが、函館支店勤務では値決めがうまく仕切れず悔しさで奥歯を3本失くしました。

失うことの多い函館ですが、それもこれも嫁を函館から調達したことが原因だと猛省し、単身赴任で過ごした函館でした。

今後のぎよれんの展望

本会にとって主要品目である、秋鮭・さんま・イカ・昆布の水揚げは、大きく落ち込んでいます。これに伴い、本会の経営も非常に厳しい状況となっています。

水産物の流通環境も大きく変化しており、少子高齢化や食生活の変化により、国内の水産物の消費は低迷していますが、海外では健康志向から魚食が爆発的に普及しています。

これまで金に物言わせて海外から魚を買いまくっていた日本は、デフレに陥ると相手にされなくなり、輸入水産物は年々減少してお

り、買い負けにより輸入単価は上昇しています。

かつて欧米では「悪魔の魚」と言われ忌み嫌われていたタコでさえ、欧米で食べるようになり、アフリカ産タコの日本への輸出が激減し、加えて、中国や台湾では見向きもされなかったサンマは、公海で根こそぎ乱獲され、本道の水揚げに多大な影響を与えています。

また、人手不足は水揚げ・加工・輸送のそれぞれの段階で深刻化しており、これらの難題をいかに解決し対応していくかが本会の最重要課題だと考えています。

全ての課題を速やかに解決しなければならぬ課題ですが、一朝一夕に解決できる課題でもありません。従来の取り組みを見直し、既存の概念にとらわれない新たな取り組みにも挑戦していくことが、本会の将来を左右すると考えています。

これからの目標

本年6月に役員に就任し、ホタテを担当することとなりました。

オホーツク・宗谷地区では爆弾低気圧（「爆弾」という表現に抵抗があることから、日本の気象庁は「急速に発達する低気圧」と言い

換え、これを気象用語として用いている。）による大減産からようやく回復し、順調な水揚げとなっていますが、一方で噴火湾では斃死により生産が安定せず、浜の皆様や加工業者も非常に厳しい状況となっています。

役員就任前に東京支店勤務で感じたことは、安定生産・安定供給・安定価格の重要性です。

せっかく水揚げされた水産物も、生産・供給・価格が安定しないと、店頭から排除され、販売機会が無くなってしまふのです。

ここでいう安定価格は決して安くすばいということではなく、安定した生産と供給のための持続的に再生産が可能な価格ということなのですが、デフレから脱しきれない国内流通現場では、安心・安全に加えて安価が常識となっていますが、ホタテを価格競争に巻き込むことなく、いかに安定して流通させるかが我々にとってこれからの大きな課題だと考えています。

浜へのメッセージ

これからの本道漁業で解決しなければならぬ課題は山積んでいます。

一方で、魚離れや少子高齢化、インターネット販売や宅配による消費行動や流通の変

化、温暖化や脱プラスチック等の海洋環境に対する意識の変化、世の中、様々なものが激変しており、これまでの慣例や常識が通用しない世の中となっています。

スマートフォン等の普及により、世界中に瞬時に情報が飛び交う中、便利な世の中になりましたが、偽りの情報も溢れかえっています。正確な情報を浜の皆様提供し、これからの一層の安全を意欲して活動するとともに、柔軟な発想と臨機応変な対応のために、浜の皆様からの情報提供が非常に重要だと考えています。

あらためて、「浜のために、浜とともに」を再認識し、浜廻りを励行し、一意専心業務に精進する所存ですので、今後とも一層のご指導とご鞭撻をお願いいたします。

Profile

昭和37年 宮崎県串間市生まれ。
北海道大学水産学部を卒業後、昭和62年4月(株)ニッカウチスキーへ入社。平成3年4月北海道漁業協同組合連合会へ入会。函館支店長、本所 営業企画部長、参事 東京支店長を経て、令和元年6月より現職。

③ホームメイドクッキングでの料理教室



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、今年も大人向けの教室と、親子向けの教室を全国約25ヶ所で開催しました。秋鮭・ほたて・昆布の調理法を伝えています。

④スポーツ団体等の他団体と連携した食育授業



北海道コンサドーレ札幌と共に開催している「食育&スポーツ教室」。今年は例年開催のサッカー教室に加えてバドミントン教室も行われました。多くの親子が参加し、試合に生かせる栄養学について学びました。

⑤学校給食栄養士向け食育調理実習講習会



学校給食は教育の一環であり、栄養教諭の皆さんは献立作りの他、食物や栄養についての授業を行っています。ぎょれんでは、子どもたちに北海道水産物の魅力や知識を理解してもらうため、先生である栄養教諭の皆さんを対象に道産水産物の調理実習講習会を開催しました。

今後は新しい取り組みとして関東地区の高校生向けに秋鮭、ほたて、昆布の食育授業と札幌市視覚支援学校向けの食育授業と道産水産物の給食を提供することを予定しています。さらに例年、漁協女性部との「浜のおかあさん料理教室」や漁協青年部との「漁師さんの出前授業」、コープさっぽろが開催する「食べる・たいせつフェスティバル」への参加など、多くの皆さんと魚食普及に取り組んでいます。

特集

写真で見る「ぎょれんの食育事業」2019

食育とは「食」に関する知識を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てることです。ここではぎょれんが道産水産物の消費拡大とともに水産物の栄養やその食文化についても若年層を中心に発信していることを紹介します。



①調理師を目指す学生さんへの食育授業



「だし」の取り方は料理の基本。食の担い手候補の大阪の辻調理師専門学校、沖縄調理師専門学校の学生の皆さんに昆布の種類の違いから異なるだしを学ぶとともに、実際に昆布だしの飲み比べをしてもらいました。

②保育園児・小学生向けの食育授業



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ています。

シークワードクイズ 11月のテーマ「魚貝類」

ツ	カ	オ	イ	ダ	ボ	ツ
ム	ツ	ロ	ウ	ワ	ム	ハ
カ	ロ	グ	マ	ロ	ク	コ
ア	チ	ド	ク	シ	シ	ダ
イ	ン	ノ	ブ	キ	サイ	
ダ	ハ	コ	ブ	ダイ	イ	
メ	ト	オ	ウ	ビ	ト	ギ

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。

ン	テ	ク	コ	イ	ダ	リ
チ	テ	マ	ロ	ル	ツ	ル
ビ	イ	ン	マ	マ	エ	ダ
ヌ	ナ	ク	ナ	ス	メ	カ
ヤ	ク	ハ	ウ	コ	ズ	サ
イ	マ	コ	イ	ノ	ボ	リ
タ	デ	ハ	コ	ト	エ	キ

10月号の解答と当選者
チマキ

(函館市) ふうくさん
(伊達市) 大内 麗哉さん
(厚岸町) 機関長の娘さん
(紋別市) さけなうまいさん
(羽幌町) 立花 巽さん

11月は魚貝類がテーマです。水産人の本領発揮ですね。ちなみに一般的にアカムツとノドグロは同じ魚のことを言います。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

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| ☐ アカムツ | ☐ コブダイ |
| ☐ アンコウ | ☐ シロウオ |
| ☐ イイダコ | ☐ チカ |
| ☐ イサキ | ☐ ツボダイ |
| ☐ カツオ | ☐ トコブシ |
| ☐ クロマグロ | ☐ トビウオ |
| ☐ クロムツ | ☐ ノドグロ |
| ☐ コハダ | ☐ メダイ |

〈ヒント〉その名の通り、料理するには○○を剥ぐ必要があります。

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



【鎌田さんご一家】 鎌田 広彰さん(46歳)、美貴子さん(43歳)、颯太くん(15歳)、菜摘ちゃん(12歳)

※愛犬モコちゃんと共に

「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、利尻漁協の鎌田さんご一家です。

特別な「おおなごすくい網漁」

春から年末まで、なまこ、おおなご、うに、秋鮭、ひらめ、いかと様々な魚種を獲っている広彰さん。中学3年の頃からうに漁を始め、高校卒業後、稚内にあった漁業研修所で漁業を学びました。「海に出るのが好き。漁船もいいんだけど、まず、海が好きだな」と話します。

「1か月半〜2か月で漁種が変わるから、生活は不規則になりがち。その反面、気持ちを切り替えやすいので、いつも新鮮な気持ちで仕事ができます」と笑う広彰さん。様々な漁の中でも、「おおなごすくい網漁」は特別だそう。「魚群に集まる鳥を見つけて、網ですくう。重みで船が沈む感覚は格別だね。おおなご漁は稚内でもやっているけど、船の側面に網を付けてすくうのは利尻島ならではの。島の人が考案したやり方なんです」と教えてくれました。

新造した船が大活躍

美貴子さんも利尻生まれの利尻育ち。漁協の信用

部職員として働いていたのが縁だそう。父親がうにや昆布を採っていたこともあり、その大変さは知っていた美貴子さん。「漁師と結婚するとは予想もしてなかった」と朗らかに笑います。

長男 颯太くんはサッカーに夢中の中学3年生。毎週末のサッカー遠征で、近ごろは趣味の鮭釣りからは遠ざかっているそう。大人になっても島に残りたいと話す、中学1年生の長女 菜摘ちゃん。愛犬 モコちゃんを迎えて以来、ペットの美容師であるトリマーになりたいそうです。

昨年末に新造した船での漁もほぼ一巡。以前より大きくなった船での漁は、「効率が良くなって、安全性が高い」と満足げ。広彰さんは「色々な漁をやっているけど、良い時もあれば、悪い時もある。やる事やってれば、結果はついてくると思ってるよ」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。

多くの人が道庁前で秋の味覚に舌鼓を打ちました

根室の水産物を味わう「まるごと根室直送市」が札幌で開催

10月2日(水)、3日(木)の2日間、道庁旧庁舎前庭で毎年恒例となっている「まるごと根室直送市」が開催されました。主催したのは、根室市内4単協や系統、金融機関、市役所など、根室市内の様々な団体で構成された「ねむろ水産物普及推進協議会」。オール根室の体制で、「根室産」水産物の普及宣伝・販路拡大に取り組んでいます。会場では根室から直送された旬のさんま2,400本が炭火焼で提供されたほか、発泡詰めされた鮮さんま2kgが950箱用意され、旬のさんまを求めて多くの人が列を作りました。

今年はさんまの不漁が報じられる中ではありましたが、事務局を務める根室市役所が笑顔で「今年、一番いいものが用意できた」と話すさんまが用意され、両日とも多くの人が脂ののった焼きさんまの他、いわしを使用した女性部手作りのつみれ汁など旬の味覚に舌鼓を打ちました。昆布醤油や水産加工品など根室の特産品も併せて販売され、札幌のみならず、国内外の観光客も買い求める姿が見られました。



10月にしては気温が高くなった初日。たくさんのお客様に美味しくさんまを食べて頂くため、焼き方は熱と煙に加えて暑さとの戦いとなりました

03

北海道海の恵み プレゼントキャンペーンを実施します

11月10日(日)～24日(日)の16日間、ぎょれん・札幌市中央卸売市場(水産協議会)の主催で、第9回「北海道 海の恵みプレゼントキャンペーン」を実施します。毎年恒例となっているこの企画は、札幌市と近郊の参加鮮魚店63店舗で、道産魚を1,000円以上(税込)お買い上げのお客様を対象にスピードくじを実施。「当たり」が出たら、その場で玉冷(200g)をプレゼント。期間中合計で945名様にお刺身はもちろん焼いても煮てもおいしい肉厚の玉冷が当たります。

このキャンペーンをきっかけに、今後、大勢のお客様がお店を訪れてくれることを期待しています。



当たったら、その場で持って帰るのが嬉しいこのキャンペーンは毎年大好評をいただいています

昨年好評の「北海道ほたて号」が今年も首都圏を走ります 年末に向けて、消費地でほたてをPRします

年末年始の需要期に向けて、ほたての宣伝活動が活発化します。

一昨年より行っている、首都圏を走る京急電鉄の車両1編成をジャックする、「北海道ほたて号」を今年も10月28日(月)～来年1月4日(土)までの2か月間運行します。車両の外側はほたてのラッピング、車内はほたてを使用した様々な料理の提案や、ほたてを料理する際のコツを紹介など、まさにほたて一色。食欲を刺激し、消費の喚起につなげていきます。

インパクト抜群で、SNSでも「ほたてが食べたくなった」「お腹がすく」との反響があるこの車両。東京へお越しの際はぜひご覧ください。



ほたて号は車両の内外ともほたてでいっぱい。食欲を掻き立てます(写真は昨年のも)

01

北海道定置漁業協会が「秋さけ祭」を開催

旬の秋鮭・いくらを求めて 札幌駅前に多くの人が集まりました

10月5日(土)、JR札幌駅前の南口広場において、北海道定置漁業協会の主催、北海道秋鮭普及協議会の共催による毎年恒例の「秋さけ祭」が行われました。多くの地元市民や観光客が行き交う駅前広場で、今が旬の道産秋鮭をアピールすることがねらいです。

会場では漁協や団体のテントが張られ、各地のブランド鮭や加工品などが販売されました。また、「ミニいくら丼」や「秋鮭鍋」が各500食無料で配布され、あいにくの雨ではありましたが、旬の味覚を味わおうと多くの方が列に並びました。

午後には、出展者ごとに問題を出題する「秋鮭クイズ大会」が行われ、豪華賞品をねらい多くの来場者が参加。クイズに関連した秋鮭の解説にも真剣に耳を傾けていました。



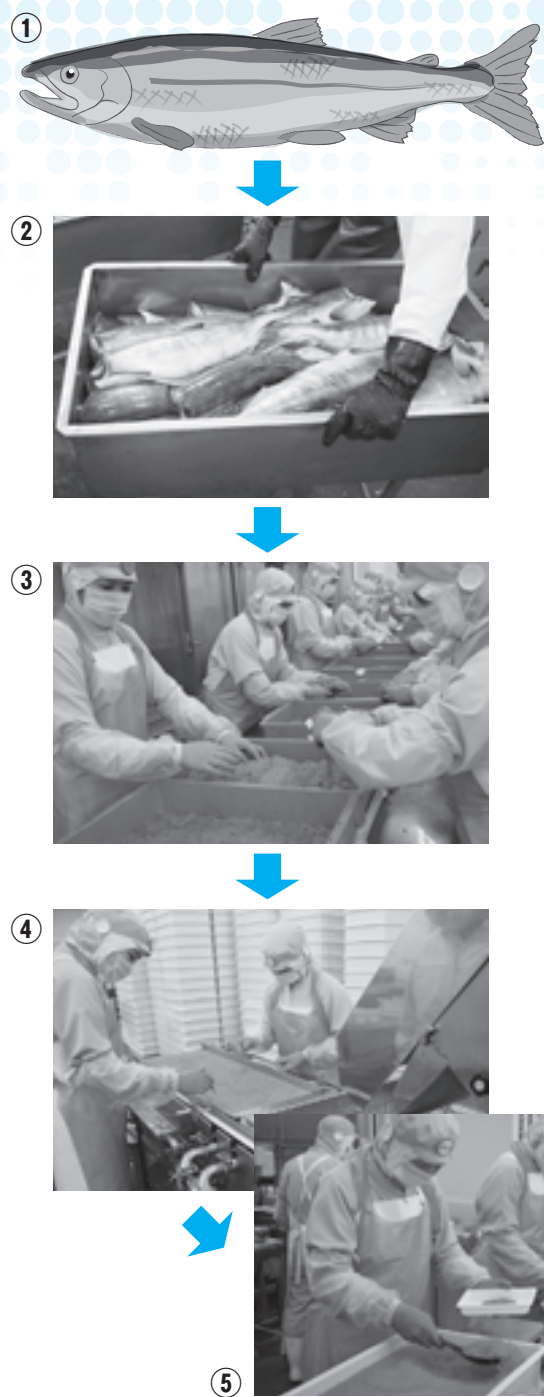
雨の中、いくら丼と秋鮭鍋に長蛇の列ができました

02

関連会社紹介



原料から製品まで幅広い加工を手掛ける
ぎょれん総合食品株式会社



いくら製品ができるまで

原料として全道各地から搬入された秋鮭(①)は、頭を落とされ、身(ドレス、②)と筋子・白子に分けられます。集められた筋子は人の手で1つ1つ開かれ(③)、いくらを作るための機械に通されます。ばらばらになったいくらは、大きな雑物が除去された状態ですが、細かな血管や割れてしまった膜を取り除くのは人の目によって行われます(④)。まとめて醤油味に味付けされたいくらは、手作業で定量がパックに詰められ(⑤)、雑物がなにかチェックされてトンネルフリーザーへ。冷凍されたパックいくらは蓋をしたら出来上がりです(⑥)。年末にかけ、量販店向けや贈答品など、パッケージも様々に全国に発送されていきます。

完成!!



なお、鮭の頭や白子、いくらを作った際に残る皮なども化粧品等の材料として販売先があるそう。秋鮭は昔も今も、余すところなく人の役に立っています。



ぎょれん総合食品(株)
所在地：石狩市
役社員ほか：役社員33名
従業員・アルバイト205名(令和元年9月末)

需要が高まる魚の高次加工を担うため、平成7年、ぎょれん総合食品(株)（以下、総合食品）はフライ製品の製造を行う工場として設立されました。

その隣には、全道で大量に水揚げされる秋鮭の加工処理を専門とする、平成9年に設立されたぎょれん総合加工センターがありましたが、平成16年に両工場が統合し、現在の総合食品となっています。

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、原料から製品まで、旬の水産物を様々な加工するぎょれん総合食品(株)です。

北海道の鮭をおいしく全国へ届ける

冬は春はにしの加工とフライやフレークなどの製品加工、夏は鮭フィレ、秋は秋鮭のドレス処理といくら製造を行うほか、ほっけやたら等を手掛ける総合食品。

年間を通して秋鮭加工を行うため、原料となる秋鮭が搬入される今の時期、稼働は最盛期を迎えています。



業務用から家庭用まで様々な商品をつくっています

その後、数回の増築工事を経て、現在は、フライ加工ライン、昆布加工ライン、秋鮭・いくらの加工ラインを備え、全道で水揚げされる水産物の加工を行っています。

社長より ごあいさつ



ぎょれん総合食品(株)
三好社長

生産者並びに漁協役職員の皆様には、常日頃より弊社事業運営に対しましてご理解とご協力を賜り、この場をお借りし厚く感謝を申し上げます。

近年は、全道水産物の水揚げの低迷が続き、漁業生産高の減少並びに加工原料不足等大きな環境の変化に直面しています。弊社加工原料の主力である秋鮭も低水準に推移しており、安定稼働による継続的な製品販売を行うためにも全道水産物の資源回復を切に願っております。

また、労働力不足も深刻な状況となっており、現状は外国人技能実習制度を活用しています。更には、省力化機器を計画的に導入しながら浜の期待に応えられるような安心・安全な商品作りを強化しながら道産水産物の拡販に努めてまいりますので、引き続きのご理解・ご協力をよろしくお願い致します。

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。

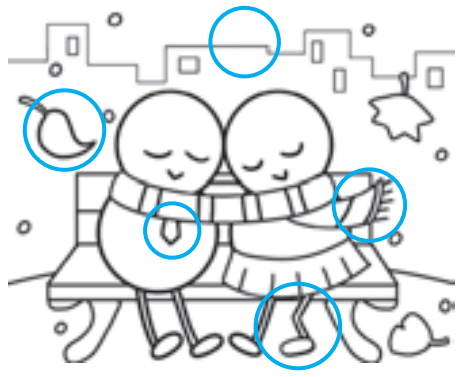
- ①なみまるおたより箱への投稿（便り、写真、イラスト等）や、広報なみまるくん11月号への感想・ご意見など（※150字程度まで）
- ②11ページのシークワードの答え
- ③住所・氏名・年齢・電話番号

〈宛先〉11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



先月の学校給食特集についてコメントを頂く機会が何度ありました。学校の思い出の一つとして、世代を超えた共通の話題になりやすいのかも知れませんね。都道府県どころか、市町村、学校ごとにメニューが違うのも盛り上がる理由かも。ちなみに、私が給食で好きだったメニューは春巻。しなしなの皮の中に、春雨とたけのこ、にんじんなどが入っていたのを今でも覚えていいます。

ちなみに、当時は良くわからなかったけれど、大人になって解決したメニューも。普段は大きな容器から盛り付けるご飯だったのに、週に一度の「いたくごはん」は、1つ1つ容器に入っていました。何が違うんだろうと思っていました。何（外部へ）委託ごはん」と判明。小学生には難しすぎると思います…

（矢幡）

朝晩と涼しくなってきた、もうすっかり秋です。我が家の前の栗、今年は去年よりも大きめです。

（函館市 ふくふくさん 37歳）

台風15号、19号の甚大な被害に遭われた皆様にお見舞い申し上げます。テレビを見ても涙があふれてきます。50年に一度、100年に一度と言われ、毎年来る台風に通じ道となる地域の人の気持ちを思うといいたまれません。

（島牧村 高島里子さん 69歳）

みなさんのお便りにつくる なみまる おたより箱



今年もコンブとウニの漁が全然とんでもないくらいだめでした。魚やイカも不漁で、これから先、働けなくなる、年金暮らし、消費税も10%になり、買い物に行くにも足が止まってしまいますね…。いつになったらよくなるのかなあ。今年こそ、今年こそ期待していましたが残念です。

（函館市 若葉さん 69歳）

学校給食のページ何回も読みました。子供達にも良い事。私も幸せな気分になりました。ありがとうございます。

（豊頃町 工藤榮子さん）

また台風が近づいてきました。被害がないと良いですね。

（小樽市 宮古登美子さん）



おじいちゃんの家にお泊りに行きました。スーパーで秋鮭のアラと生じこを買って、おばあちゃんとお母さんと私でぎょれんのレシピを参考に鮭汁といくらのしょうゆづけを作りました。翌日みんなで楽しく食べました。私も料理が大好きです。又いろいろチャレンジしたいです。

（札幌市 三浦梨花さん 9歳）

紋別では定置漁が本格的に始まり、浜がとも賑わっています。祖父と父が定置の船に乗っており、毎朝とても早い時間から漁に行きます。大漁に秋鮭がとれることを願っています！

（紋別市 さけなまうまいさん 19歳）

両親、親戚、網の仕事が始まりました。この寒い中朝早く行きます。たくさん漁があるのは嬉しいですが、体に気をつけて仕事頑張ってください！応援しています！

（釧路町 椎野唯さん 24歳）

編集後記

先日、日曜夜6時の真相報道バンキシャーや、開運なんでも鑑定団の司会でおなじみのフリーアナウンサー、福澤朗氏の講演を聴く機会に恵まれました。テーマは「コミュニケーション能力のアップについて。学生時代役者を志していたと言っただけに、会場を縦横無尽に移動しながらの熱演で、プロならではの話し方を教えていただきました。ポイントはその声の高低と大小に加え、間（ま）のとり方。私には福澤氏のような技術はありませんが、「伝えたい」という熱意だけは負けたくないですね。

（阿部）

大漁祈願！

news 浜のほつとニュース

小樽

9月から始まった秋鮭定置網漁は終盤を迎えつつあります。今年は天候にも恵まれ、全道的に水揚げが振るわない中で、昨年対比で数量1.5倍以上と大漁に沸き、活気づいた2か月間となりました。一方、後志管内で行われているいか釣漁は昨年に比べ低調ではありますが、漁が途切れることなく水揚げが続いています。単価も下落することなく推移し、この調子で秋～初冬の水揚げがまとまることを祈念します。

室蘭

9月より始まった秋鮭定置網漁は、10月22日現在、昨年対比117%の数量実績となっています。浜は漁期終盤に向け、一層の水揚げ増加に期待をよせています。一方、10月より助宗だら刺網漁も開始されています。数量は昨年に比べて約2倍で推移し、順調な滑り出しをみせています。今後は気温も下がり、時化模様が多い季節となります。皆様の今後の安全操業を祈願しています。

根室

いかの水揚げが増えてきて、10月23日には花咲港に約40トンとまとまった水揚げがありました。価格は全道的な不漁を受け、k@800代の高値となり、漁業関係者も胸を撫で下ろしています。主力魚種であるさんまの記録的な不漁や秋鮭の不漁など、暗いニュースが続く中、豊漁を維持して欲しいと願っています。一方、まもなく野付漁協で秋の北海しまえび漁が始まります。事前の調査では昨年度より資源の状況が好転するなどの好材料もあり、漁に期待しています。秋漁も終盤に差し掛かりましたが、皆様の安全操業を祈願しています。

留萌

秋鮭定置網漁は終漁が近づいてきました。水揚げは浜によってバラつきがありますが、10月20日時点で管内累計は約950トン、昨年対比では95%と昨年より低調な水準となっています。一方、各浜では9月に引き続きほたての本分散作業、えび桁網漁の操業などありますが、気温が急激に低くなり、浜での作業も厳しさが一層増す季節となりますので、安全操業と皆様の健康を祈念しています。

函館

秋鮭漁の本格化、噴火湾地区では助宗だら刺網漁がスタートするなど秋の訪れを感じさせます。10月上旬は荒天が続く、昨年に比べると水揚げは伸び悩んでいます。まだまだシーズンの途中、これから水揚げの伸びに期待しています。助宗だら刺網漁は昨年に比べ水揚げが好調であり、卵の熟度が増す今後には浜値も期待されています。次第に時化早くなりますので安全操業の上、豊漁を願っています。

釧路

10月15日に今シーズンの釧路成昆布漁の操業がすべて終漁しました。今年はお盆前までの操業日数が少ないなどの理由で、残念ながら昨年を下回る生産量になることが予想されています。一方、秋鮭を始めとした秋の主役たちの水揚げも伸び悩んでいます。今後はこれから本格化するししゃも漁の他、たこ網やほっき桁曳、つづ籠漁などが順次始まりますので、引き続きの安全操業と大漁を祈っています。

稚内

宗谷管内は寒さが厳しくなってきた、吐く息の白さに秋の終わりを感ずる頃となりました。秋鮭漁は終盤を迎えましたが、当初の予想を下回り、低調な水揚げとなりました。ほたて漁は管内合計で計画を上回る水揚げ見込みとなっていて、終漁が近づいてはありますが、浜はまだまだやる気に満ち溢れています。今後は海の荒れることの多い季節となりますが、安全操業で豊漁となることを願っています。

梶山

9月より始まった秋鮭定置網漁は、水揚げが昨年の1.5倍程と好調に推移していましたが、10月の時化で残念ながら被害に遭われた地区がありました。早急な復旧と水揚げ回復を祈念いたします。一方、11月から始まる釣助宗だら漁に向けて、浜は準備を行い、賑わいをみせています。厳しい冬漁が始まろうとしていますので、体調にはご留意いただき、安全操業を切に願っています。

日高

秋鮭定置網漁は終盤に入りましたが、当初予想に反して水揚げ数量は少なく前年を大幅に下回っています。一方、採昆布漁は不漁年に加え天候不順などにより採取日数が前年の7割程度です。また、真だらの水揚げが始まっており、数量は前年より少ないものの、単価は比較的順調に推移しています。今後水揚げが増えるばばがれいと共に豊漁を期待するところです。

北見

オホーツクは日増しに秋も深まり肌寒ささを感じさせます。そんな中、秋鮭定置網漁も終盤へと向かっています。また、底建網漁やサロマ湖を中心にかき漁の出荷も始まるなど、まだまだ年末に向けて浜は賑わいを見せてくれそうです。今後、時化が多い時期となりますが、各漁の豊漁と安全操業を願っています。

ゆずりあう 互いの心で 海難ゼロへ

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

カラッと揚げて熱々を召し上がれ。

はたはたの唐揚げ

浜のおかあさん

レシピ



今回は「はたはたの唐揚げ」をご紹介します。
身離れがよいので、食べ易く、酒の肴にもおすすめです。
味が淡泊なので、味付けは自由自在。お好みで色々試してくださいね。

材料(4人分)

はたはた…8尾
塩・胡椒…適量
片栗粉…大さじ5

作り方

- ① はたはたを流水で洗い、ぬめりを落とす。
- ② はたはたの頭、内臓を取る。
- ③ 塩・胡椒を振り、片栗粉を付ける。
- ④ 分量外の揚げ油で揚げて出来上がり。



石狩湾漁協

中井 寿美子さん