

北海道ぎょれん広報



# なみまるくん



[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道  
ぎょれん



特集

海・ひと・夢 スペシャル 新春 会長インタビュー  
ぎょれん常勤役員の新春メッセージ

# 海ひと夢スペシャル

## 新春会長インタビュー

皆が力を合わせ  
もう一度原点へ



川崎一好会長

明けましておめでとうございませう。  
新春にあたり、川崎会長に  
昨年を振り返り、新年に向けた  
お話を伺いました。

[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  
January 2020 No.375

1

- 01 海・ひと・夢 スペシャル  
新春 会長インタビュー
- 04 新春企画 ギョレン常勤役員  
新春メッセージ
- 06 特集2  
ギョレン職員が選ぶ ギョレン5大ニュース
- 08 特集3  
カタログギフト「北の海と大地のギフト」が発売になります！
- 10 浜の家族物語  
古宇郡漁協泊本所／高橋 洸司さん 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 株式会社ぎょれん北光
- 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  
古宇郡漁協泊本所／高橋 洸司さんご家族です。



定置網漁がひと段落した泊漁港

## 資源管理してきた 魚種の漁獲量減少が問題

昆布が1万2千トン台に突入してしまいました。少なくとも全道で1万8千トンの昆布が生産されるようでないれば、将来の昆布流通に影響を及ぼしかねないと非常に心配をしています。道南では、天然昆布が非常に少なくなりました。道北・道東の昆布も、これ以上天然昆布の生産量が落ち込まないような対策をしなければいけないでしょう。

昆布は価格の変動があり、浜の方も非常に理解していただいています。これ以上の原藻の落ち込みがあると消流に変化を及ぼします。そうすると日本の文化であるだしを取ることを含めた海藻類の消流というのは、本当に縮んでしまうと危惧しています。各地域によって異なる昆布を、全体総生産量を上げるために、我々がどうするべきかという議論を今以上にやっていくことが必要です。

ほたては3年前の大きな台風によって被害がありました。去年は全体で、まぐろもさんまも、国際魚種としての地位をしっかりと固めるような方向性ができています。ただ、それによって既存の漁業者がこれまでのやり方から変化を求められるようになりました。まぐろの資源管理では、生産数や漁業者に対する姿勢が厳しくなり、既に漁業者の生活に影響を及ぼしています。もうすこし緩やかな変化となるよう、今生活している漁業者の生活そのものを脅かさないような形での変更を今後は要望していかねばならないと考えています。

現在、TAC魚種の追加に向けて水産庁が動いています。北海道は元々、沿岸の漁業から栄えた歴史があります。私は沿岸で行われる漁法は、各地域の文化だととらえています。刺し網、定置網といった魚の取り方にしても地域に合ったやり方というものを重要視したいです。その文化を壊す様な漁獲の変更は、すべきでないと思っています。まずは、文化として栄え、生活の糧としてきた沿岸漁業というものをしっかりと守っていくのが、一番大切です。

また、去年はぎよれんだけではなく、全道的に脱・抑プラスチックへの取り組みも始まりました。やはり、海の環

約38万トンの水揚げがありました。噴火湾はへい死の問題がありますが、昨シーズンよりは回復傾向だと聞いていますので、今後も自然災害などで影響を受けないようにしっかりと注視していきたいです。

ほたては国内需要が伸び悩む一方で、輸出関連製品として非常に大きな地位を占めてきました。北海道としても目玉ですし、これらをもっと安定した供給ができるように全体数量の安定が必要。また、今まで輸出先として香港やアメリカが中心でしたが、より幅を広げて輸出できるように体制づくりを進めていきたいです。食生活において、ほたての欠かせないアジアを中心とした、新しい開拓は当然必要になってくるでしょう。

秋鮭は最終的に4万5千トンの水揚げとなりました。当初の予想から大きく外れた地域もあり、今までの予想とは違う何かがあるのかと思います。データでは測りきれない部分が出てきているのではないかと非常に懸念しています。

去年は、いわしが北海道全体で20万トンの水揚げがありました。ただし、水揚げ金額においては全道で400億



境をしっかりと守っていくことが大切です。マイクロプラスチックが自然界に及ぼす影響がいかに大きいかわかってきましたし、海を生活の糧にしている我々としては、他の人たちよりも早く海の環境を守る取り組みをしていかねばいけません。

## 皆が力を合わせ もう一度原点へ

ある魚が獲れなくなったら、別の魚が獲れるようになるという、これまで

円近くダウンをするだろうとのことなので、それが今後、浜へどのように影響をするのか、昨年不漁だったさんまや秋鮭が復活するのか、注視していかねばなりません。

さんまは昨年から公海での漁が通年行われましたが、始まって以来の大量の漁となりました。秋鮭もそうですが、漁獲管理をし、水揚げ増加のため増養殖事業でしっかりと支えてきた漁業が、これほど大きく漁獲量を減らすというのは大きな問題です。できるだけ早く、行政と協力して原因を究明して、その対策をとるのが大切だと思います。

また、流通面では、国内需要は非常に低迷期に入っています。一方で世界的には人口が増えており、そのような地域と連携を取りながら、我々が生産したものを国際的な販売ルートに乗せていきたいです。

## 変わりゆく環境の中で 漁業者の生活を守る

去年は漁業法が変わりました。日本国内のルールばかりではなくて国際的にも新しいルールを作ろうということ

の法則では計り知れないような時代が来たのだと思います。そういった環境の変化に合わせて、自然界とともに共生していくのは必要ですが、一方で変化した環境の中で作り育てる漁業というものを定着させていかなければ北海道の漁業は今後伸びていかならないと思います。

近年、台風や爆弾低気圧などの自然環境が生活に影響を及ぼすようなことが多くなっています。また、資源を管理しながら漁獲を行ってきたものが、また一段と変化する自然環境などで水揚げの減少が進んでいる。こんな時こそ、一度原点に戻り、皆が力を合わせて、作り育てる漁業を推進していくことで、将来の明るい展望が開けると考えています。





# ぎょれん常勤役員の新 新春メッセージ

昨年を振り返るとともに、新年の抱負を漢字一字で表現していただきました!



常務  
本間 靖敏

令和元年の新たな年は、北海道漁業の太宗魚種であるさんま、いか、秋鮭、昆布が歴史的な不漁となり、気象及び海洋環境の変化と水産政策の改革により、大きな転換期となりました。

令和二年はあらゆる環境変化に柔軟に対応できるような持続可能な漁業を目指して、資源回復と人材育成に知恵をしばって励ましあって全力を挙げて取り組みます。悪いことのあとは必ず良いことが来ます。



新年の抱負を漢字(一字)で

苦しい時こそ、お互いに支え合う心が大切です!人と人、海の資源も生態系として支え合って成り立っていると思います。



常務  
伊藤 貴彦

我々の願いも届かず、昨年も厳しい水揚げでした。いか、さんま、秋鮭など太宗魚種の不振は、漁業界のみならず、関連業界や地域にとって大きな痛手です。

以前、「試される大地 北海道」というキャッチコピーがありました。まさに今、水産業界は試練の時を迎えており、「試される」真っ只中にいます。

ここでいう「試される」は「自ら問いかける」、「世に問う」など、前向きに挑戦する「TRY」という意味のことですが、新年は、減少の振り返りを程々にして、有るものの可能性を追求し、試行錯誤しながらも試作、試験を繰り返すことで形にして行きたいと思えます。『試』し続けることで必ずや突破できるはずですよ。



新年の抱負を漢字(一字)で

新たに迎える「試される年」を皆でのり越えましょう。



常務  
山口 重幸

昨年6月にほたて担当として役員を拝命し半年が経過しましたが、就任当初からの香港の暴動は未だに収束の兆しが見えず、米中貿易摩擦や北朝鮮産やロシア産ほたての中国流入等、ほたてを取り巻く環境は激動の半年であり、何とか、年内にすべての海域の貝毒が解消されたのがせめてもの救いでした。

一方で、ほたての国内消費は順調で、今年もこの流れを踏襲し、噴火湾の生産回復を祈念し、ほたての安定流通に全力で取り組みます。



新年の抱負を漢字(一字)で

昨年は香港の暴動、17年振りの貝毒発生など混乱した1年でしたが、今年は何事も整いますように。



常任監事  
村上 和美

新年あけましておめでとうございます。

昨年の道内の水揚げは、オホーツクのほたて・いわしは好転したものの、秋鮭・さんまの歴史的な大不漁、昆布の大減産と道内を代表する魚種が低迷し、水産業界に悪影響を与えており、原因究明と対応策の課題解決と豊漁を期待します。

今年の干支は「庚子」です、「全く新しいことを始めるのに適している」と言われており、何事にもチャレンジする年にしたいものです。



新年の抱負を漢字(一字)で

干支に絡めて。



副会長  
菊池 元宏

新年、明けましておめでとうございます。

昨年の本道漁業生産は、どうにか100万トンを超えたようですが、主要魚種である秋鮭・さんま・いか・昆布がかつてない減産となり、混沌とする香港情勢、加えて消費税増税に伴う景気の減退など、先行き不透明感が蔓延した年でした。

今年、法改正に伴う水産省令の改定を控え、本道漁業は否応なく変化に対応せざるを得ない、ピンチをチャンスにと“人”は簡単に言いますが、渦中にあっては、光明を作り見出し、慎重だけではダメ、大胆だけでも駄目、しっかりと舵取りをしなければならない。そう思います。

今年、鮭生の転機は“今”と捉え、日々一生懸命取り組むことはもちろん、従来からの発想・枠組みにとらわれない取り組みが必要だと思えます。今を生き、明るい未来を信じて。



新年の抱負を漢字(一字)で

鮮やかに鮭生。鮭生、復活、回復する必ず。



専務  
安田 昌樹

全道的に見ましても、かつてないほど大変厳しい年でありました。魚種によっては復調しておりますが、主要魚種については、軒並み史上最低レベルとなりました。2020年は子年となりますが、これ以上追い詰められて「袋の鼠」となることがないよう、心より大漁を祈念しております。新年の干支は12支最初の「子」。予知能力を備えた動物ということですが、おそらく鼠にとっては、本年の豊漁を予知していることと期待します。



新年の抱負を漢字(一字)で

昨年までの低レベルな水揚げからの「脱」。昨年の全道組合長会でも議決した「脱」ブランドの多面的展開。私的においても「脱」スランプを目指したい。



常務  
本田 勝実

令和元年度の昆布の生産は見込みを大きく下回り、統計史上最低の水揚げになりました。供給量の減少に伴い昆布の消費量も減少しています。生産回復に向けた取り組みが急務です。出漁・乾燥・製品造りなどに更なる知恵の結集を進め、対応策を模索します。

原油情勢は国際政治がらみで混沌としており、依然として先行きが見通せません。原油価格は漁業資材にも大きな影響を及ぼします。的確な情報収集に努め、系統購買を通じ安価で良品質の燃油・資材の安定供給に努めます。



新年の抱負を漢字(一字)で

祈りも虚しく漁業生産は回復していません。新年は新たな気持ちで祈りを捧げます。

## 4位 10月1日より複数税率となり、対応に追われる。

消費税率が10%に引き上げられ、同時に食料品などの軽減税率も導入されました。

さらに、景気対策のキャッシュレス還元なども加わって、本会を含めた全国の業者が煩雑な事務に翻弄され、事務負担は軽減どころか増加する事態となっています。



## 5位 昆布生産量は過去最低の12,700トン程度の見込み。今後の生産対策が急がれる。

増産対策「どぶ漬けローブ事業」が2年目となりました。ローブに昆布の着生が確認されており、2020年に期待がかかります。



### 惜しくもベスト5から外れた、6位以下はこちら

**6位** 常勤役員に伊藤、山口両常務が加わり、新執行体制となる。

**7位** 河川海洋環境の保全活動の一環として、脱・抑プラスチックへの取り組み。全道の組合員へエコバックを配布し、活動の周知・啓発を行う。

**8位** 2019年度の国の水産予算において、「水産業成長産業化沿岸地域創出事業」が100億円の予算措置。漁業者による漁船・漁具等のリース方式での導入について国が支援を実施。

**9位** 国において、「水産政策の改革」における改正漁業法の具体的な運用を定める政省令や運用通知等の協議が加速。本道漁業の実態に即したものとなるよう国に対して要請を実施。

**10位** 秋鮭定置網漁業がエコラベルであるMEL(マリン・エコラベル・ジャパン)を取得。水産資源の保護と持続的に漁業を行う取り組みを評価される。

**10位** ぎよれん製品の包材マニュアルを作成し、包材リニューアルを実施。統一デザインでブランド力向上を図る。

今年は良いニュースがたくさんあることを期待しています。

# ぎよれん職員 が選ぶ ぎよれん 5大ニュース

ぎよれんでは毎年年末に、「今年のぎよれん5大ニュース」を職員の投票で決めています。2019年は元号が「令和」に改元となりました。また、ラグビーW杯日本大会が開催され、日本がベスト8となり話題を集めました。2019年はどのような年だったのか、ぎよれん職員の視点からご紹介します。

## 1位 秋鮭水揚げ量は昨対76%、45,000トン。当初の豊漁予想、実現とならず。

水揚げは平成以降最低。41年ぶりの大不漁となり、漁獲金額も300億円に届きませんでした。2020年の豊漁を期待します。



## 2位 さんまの水揚げ量は昨対37%、21,000トンに。食卓への頻度も激減。

全国の水揚げは11月末までで3万7,700トン。不漁の原因としてさんまが近海に近寄らず漁場が遠いことなどが考えられています。2020年に期待します。



## 3位 ほたて水揚げ量は、平成26年冬にオホーツク地区を襲った低気圧被害から回復し、5年ぶりに40万トンに迫る見込み。

安定して40万トン以上水揚げされていたほたて貝は、平成26年冬に発生した低気圧被害の影響が昨年まで続きましたが、今年度はその被害から回復する見込みです。





## ぎょれんとホクレンがコラボしました カタログギフト「北の海と大地のギフト」が 発売になります!

共に北海道の一次産業を支えている、ぎょれんとホクレン農業協同組合連合会(以下ホクレン)は、協同でカタログギフトを作成しました。  
製作の裏側や一押し商品についてご紹介します。

ぎょれんとホクレンが協同制作し、12月から発売された「北の海と大地のギフト」。恵み豊かな北の海と大地から消費者の皆様へ、厳選した商品をお届けします。漁業・農業それぞれの生産者の思いが詰め込まれた、贈る側、贈られる側双方に嬉しいカタログギフトは、頂いた側の希望に合わせ、その時期に旬を迎える品物を選ぶことができるのが魅力です。

掲載されるのは、ぎょれんの鮭やいくら、ほたてなどとその加工品、ホクレンの米穀類やじゃがいも、肉類などその加工品のほか、期間限定でお届けする生鮮食品など。また、このカタログギフトでしか頼めない「北の海と大地の詰め合わせ」は、ぎょれんとホクレンの製品それぞれがセットになったオリジナル商品です。



### 担当者おすすめ! 旬の味を届ける「季節限定商品」

制作にあたった両団体担当者のおすすめは、旬の時期のみお届けする「季節限定商品」。北海道を代表する旬の生鮮品を水産物・農産品、各3種類ご用意しました。一番おいしい時期に水揚げ・収穫された北海道の恵みを全国各地へ産地から直送。季節に合わせた北海道の味覚をお楽しみいただけます。  
どれも両団体が自信を持ってお届けする商品です。

### 北海道産品の魅力をより伝えるため、 カタログにもこだわりました

チラシなどを作る際には、広告代理店や制作会社が参加するのが一般的ですが、今回のカタログはぎょれんとホクレンの担当者が意見を出し合い、一から作りあげました。それぞれの品物に愛情と自信をもっている両組織だからこそ伝えられる気持ちや魅力があります。商品を説明する文章や産地の写真などは、より良いものを求めて試行錯誤を繰り返しました。

中でも大変だったのは、カタログの顔となる表紙づくり。北海道産品のおいしさをイメージさせ、印象に残るものを作るのには苦労したそうです。



打ち合わせを何回も繰り返し作りあげた1冊です

### イチ押し! カタログギフトオリジナル 「北の海と大地の詰め合わせ」(4種)

ぎょれんとホクレンがともに企画したからこそ味わえる、「北の海と大地の詰め合わせ」は全4種類。両団体自慢の冷凍・加工品を、嗜好や家族構成に応じて選ぶことができます。



カタログギフトは贈る側の思いをのせた贈り物です。荷物にならず、持ち運びも便利で、贈答品や内祝いなどに最適です。  
多くの方に「北の海と大地のギフト」を選んでいただき、北海道産品のおいしさをお届けできるよう、今後もPRを行っていきます。

### カタログギフト 「北の海と大地のギフト」



- 販売価格: 5,500円 (税込 送料別添)
- 販売先: ホクレングリーンネットショップ  
北海道ぎょれんホームページ  
(<https://www.gyoren.or.jp/>)
- お問い合わせ先:  
TEL 020-371-1415  
ぎょれん販売様

シークワードクイズ  
1月のテーマ  
「おめでたいもの」

ユ	キ	レ	ン	カ	ル	ク
タ	ジ	ツ	メ	ユ	ツ	ハ
コ	ネ	キ	ネ	マ	コ	ウ
ア	サ	タ	ド	ハ	ロ	コ
ゲ	ク	カ	ウ	シ	マ	ク
ゴ	ラ	イ	コ	ウ	ン	ヤ
ブ	ユ	ミ	ナ	ス	ル	メ

1月はおめでたいものがテーマです。今年はいよいよ、東京オリンピック・パラリンピックが開催されます。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

- カドマツ(門松)
- カメ(亀)
- カンレキ(還暦)
- キジユ(喜寿)
- クロマメ(黒豆)
- コウハク(紅白)
- ゴライコウ(ご来光)
- サクラユ(桜湯)
- スルメ(鰯)
- タカ(鷹)
- タコアゲ(凧揚げ)
- ツル(鶴)
- ナコウド(仲人)
- ナス(茄子)
- ハツユメ(初夢)
- ハネツキ(羽根つき)
- ハマヤ(破魔矢)
- マネキネコ(招き猫)
- ミコシ(神輿)

〈ヒント〉 子孫繁栄の願いが込められた結納品のひとつです。

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たと答え(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

〈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。

12月号の解答と当選者

ネ	ビ	ゲ	キ	サ	バ	テ
エ	ミ	ア	キ	タ	ク	ユ
レ	ミ	ツ	シ	リ	ニ	ワ
ン	フ	ア	バ	モ	モ	ク
コ	ン	ニ	ヤ	ク	モ	チ
ソ	メ	シ	ギ	ン	リ	エ
ク	ン	ナ	ン	ギ	ト	セ

(根室市) 友永久美子さん  
(根室市) 酒井 昌子さん  
(湧別町) 工藤みわ子さん  
(稚内市) 石井 啓太さん  
(札幌市) 鈴木あかりさん

間違いさがし

間違いは5つです。

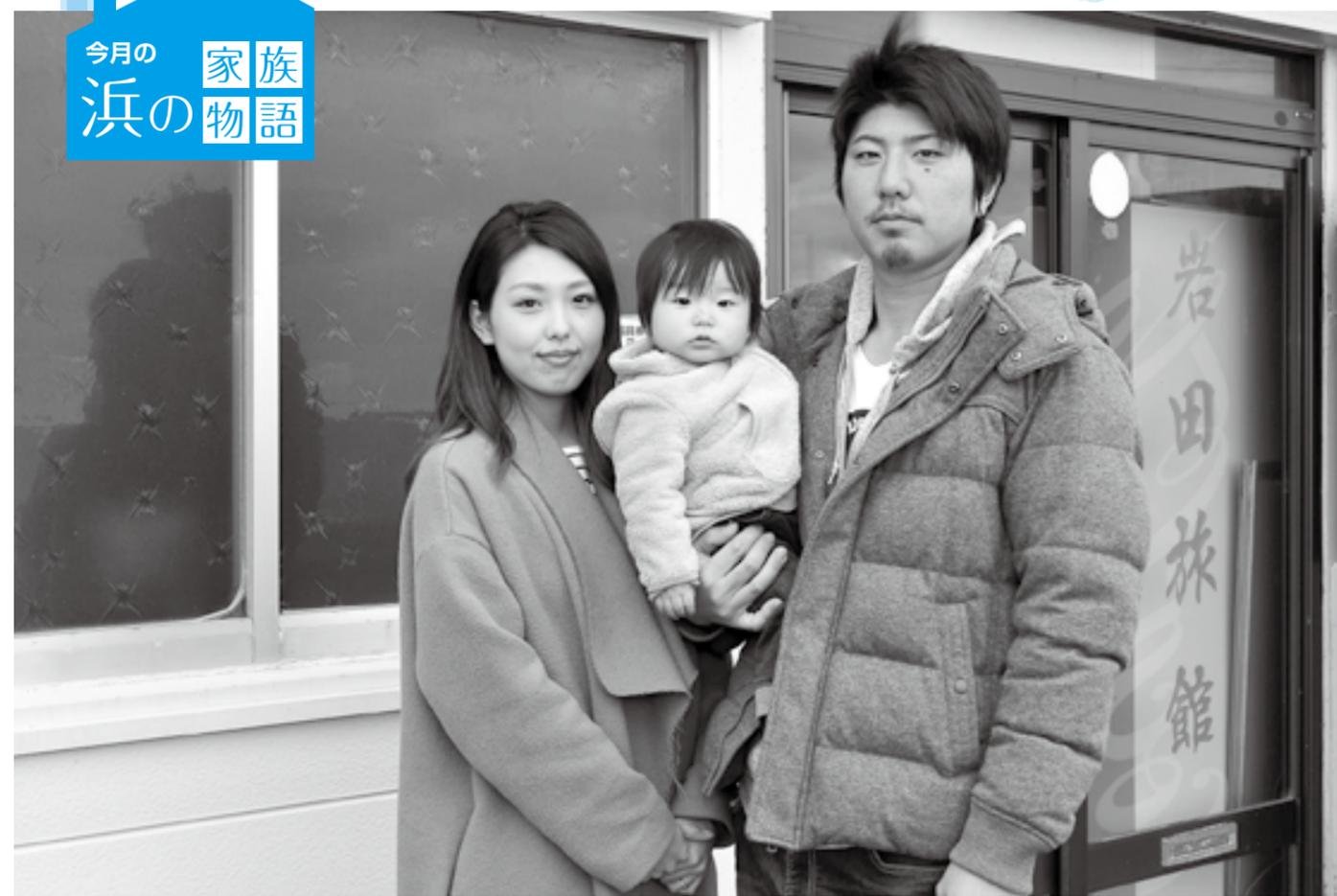
※右と左の絵には、5か所の異なる箇所があります。さあ、見つけてください。(印刷のズレや汚れは関係ありません。)



※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



【高橋さんご一家】 高橋 洸司さん(28歳)、響稀さん(28歳)、詠吉くん(1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、古宇郡漁協泊本所の高橋さんご一家です。

舵を持つ夢を叶えた

定置網漁をメインにほたて養殖業に従事する洸司さん。「親は漁業をしていたわけではないけど、子どもの頃から漁師になりたいくて。今の親方の所で乗り子から始めました」と話します。「10年以上やって、ほたての船では船頭を任されるようになりました。漁師が舵を持っている姿が格好いいなと思っていたので、夢を叶えられていますね」と笑います。

洸司さんは古宇郡漁協泊地区の青年部長を務めています。青年部は10名。地元の小学校で年に2回の出前授業などを行っています。「青年部長という立場になって、部員への気配りなどができるようになりましたね」と話してくれました。

冬は長靴ホッケー、夏は家庭菜園

響稀さんは近隣の岩内出身。高校の同級生だった

洸司さんは「学校のマドンナだったんです」と自慢げ。「親方の奥様が子どものことを祖母のように気にかけてくれるのがとてもありがたいですね」と話します。

詠吉くんは11月に1歳になったばかり。離乳食でひらめや鮭が食べられるようになりました。高橋家には2匹の猫がいますが、詠吉くんは彼らには少し距離を置かれているようです。

冬は長靴ホッケー、夏は家庭菜園が趣味という洸司さん。「長靴ホッケーはその名のとおりに長靴で行うアイスホッケーです。全国大会もあって、老若男女誰でも楽しめるのでぜひやってほしいです。

家庭菜園では2年前からはメロン栽培に挑戦しているんですが、なかなか難しいんですよ。今年は上手く行くといいんですけど。冬の間

に勉強しています」と教えてくれました。



## 福岡県には鮭をまつた神社があります 鮭神社で鮭の豊漁を願いました

海の神の使いが鮭に姿を変えてお参りに来ると伝えられる、日本で唯一、鮭をまつた神社「鮭神社」が福岡県嘉麻市にあります。毎年12月13日には「献鮭祭」が行われており、今年も地元の方はもちろん、水産商社や全国の水産加工業者、北海道からも水産加工業者とぎょれんが出席して今年獲れた鮭に感謝するとともに、2020年の豊漁祈願が行われました。

環境の変化により一時は途絶えてしまった鮭の遡上を復活させるため稚魚の放流に取り組んだり、神社のある集落では神の使いである鮭を食べてはいけないという風習があるなど、鮭に対する思いはひとしお。鮭神社は開基1250年の記念祭にあたり、関係者の豊漁への祈りも一層強いものとなりました。



2020年の豊漁を祈り、立派な秋鮭が奉納されました



神社の中には奉納された鮭の木彫りや絵が飾られています

03

## 船底塗料「船美人」をリニューアルし、「船美人MAX」として新発売

全道各地でご愛用いただいている系統ブランド資材の船底塗料「船美人」をリニューアルし、「船美人MAX」として新発売しました。銅の配合量を変え、防汚性能をさらにアップさせた「船美人MAX」は、これまで同様、安心の国産品。リニューアルに伴い、2020年4月までキャンペーン価格でのご紹介となります。これからの上架シーズンに向けて、ご利用はいかがでしょう。お求めの場合は各漁協の購買やぎょれん購買部までお問い合わせください。

商品	色	規格	特徴
船美人 MAX	レッド	4kg	FRP船用 亜酸化銅タイプ
	ブルー		
船美人 絢爛	レッド	4kg、20kg	FRP船、アルミ船対応 銅不使用タイプ
	ブルー		

チラシを本誌に折り込んでいます。ぜひ手に取ってご覧ください。



## クリスマスに美味しい道産水産物を 札幌市の児童福祉関連施設に 水産物の寄贈を行いました

12月16日(月)札幌市子ども未来局において、ぎょれんより札幌市内の児童福祉関連施設14か所へ道産水産物の寄贈を行いました。寄贈されたのは秋鮭切身やいくら醤油漬け、ほたての貝柱、にしんと秋鮭の昆布巻など100万円相当の水産物。ぎょれんの安田専務から、「北海道の漁業は大変厳しい状況ではありますが、こんな時だからこそ皆さんに漁業や魚のことを知っていただきたいと思います」という言葉とともに札幌市子ども未来局 山根局長へ贈られました。

平成5年からクリスマスの時期に行われているこの寄贈も今年で27回目。この寄贈をきっかけに始まった札幌市内の保育園での食育教室も今年で5年目となり、寄贈とともに食育教室についても感謝状を頂いています。



目録を手にする札幌市子ども未来局の山根局長(左)と、感謝状を頂いたぎょれん安田専務(右)

01

## 食育授業をもっと気軽に 昆布の食育授業キットの貸し出しを開始しました

道内のみならず、道外でも毎年開催され、好評をいただいている昆布の食育教室。ぎょれんでは、この食育教室を行うためのキットを製作し、貸し出しを開始しました。

キットに含まれるのは、DVDや釣竿・昆布のレプリカ、原藻昆布、試飲・試食用の昆布など。食育教室実施マニュアルも含まれており、指導する先生方も安心して授業を行うことができます。五感を使って学ぶことができるこのキットの対象は小学校3~5年生となっており、地元の産業を学ぶ機会としてもぴったり。

貸し出しはぎょれんホームページに掲載している申込書をダウンロードし、必要事項を記入の上販売企画部までお申し込みください。



たくさんのお子どもたちが昆布について学んでもらえることを期待しています

02

# 関連会社紹介



## 昆布、干貝柱を中心に国内外に広く道産水産物を販売 株式会社ぎよれん北光



香港では冷凍ほたての試食を行うなど、販促活動にも取り組んでいます

輸出も手掛けており、日本から輸出される昆布のうち、1/5が北光の取り扱いとなっています。台湾では、結び昆布を煮たような「食べる昆布」が主流となっており、それに適した柔らかい昆布が輸出されています。

また、昆布の他に、干貝柱や乾燥あわびの輸出も行っており、香港では北光の干しあわびはブランドとして認知されているそうです。

**末端製品の多い東京本社**

東京本社の特徴は、量販店や生協など直接消費者に届く末端製品の扱いが多いこと。また、干貝柱の比率が高く、国内では焼売などを製造する食品メーカー、国外では香港や台湾、シンガポールの大卸などへ販売しています。

また、前身となっている会社が海藻を扱っていたことから、現在までその取り扱いが続いています。

北海道内外で北海道の漁業を様々な支えぎよれんの関連会社をご紹介します。

今月は、乾物を中心に、広く道産水産物を販売している(株)ぎよれん北光です。

昆布や干貝柱など乾物を中心に、玉冷や冷凍秋鮭など、広く道産水産物を販売している(株)ぎよれん北光(以下、北光)。国内はもとより、海外との取引も日常的に行なわれており、香港や台湾、シンガポールなどアジアを中心とした国々の取引先へ道産水産物を送り出しています。

北光の扱う品目に乾物が多いのは、会社の成り立ちに理由があります。



大阪本社



東京本社(5F)

(株)ぎよれん北光  
所在地:大阪府、東京都 役職員ほか:常勤役職員31名

### 販路の多様化と拡大に向けて

大阪本社では、昆布の生産量減少や昆布消費量の低下に伴う、安定供給と取引先の減少が課題となっています。

一方、東京本社では販売額の6割を占め、中国への販売窓口にもなっている香港での情勢不安が続いており、外食機会の減少に伴って消費量も縮小しています。そのため、香港での消費拡大と中国での新たな販売先の開拓が課題となっています。

そのため、11月末に開催された展示会「輸出エキスポ」等に参加するなどして、新たな販路の拡大に取り組んでいます。



11月に開催された「輸出エキスポ」には、ぎよれんグループとして北光も参加しました。海外での安定した販路の開拓に向けて、一丸となって取り組んでいます



大阪本社は、1949年(昭和24年)昆布専業として創立された商社に、のちにぎよれんが資本参加。貿易と国内卸を行う会社の吸収合併等で、現在の事業内容に近づき、1972年(昭和47年)には、ぎよれんの全額出資会社に、1974年(昭和49年)には(株)北光と商号を改めました。

一方、東京本社は1968年(昭和43年)に海藻を販売する会社として設立されました。1977年(昭和52年)にぎよれんの資本参加とともに(株)ぎよれん食品となり、2008年(平成20年)に両社が統合し、現在の(株)ぎよれん北光となっています。

### 昆布を多く扱う大阪本社

食文化に昆布が深く関わってきた関西にある大阪本社は、その成り立ちもあり、昆布の取り扱いが多くなっています。大卸やメーカーなどへの国内販売はもちろん、台湾への



少量の昆布の包装やあわびの乾燥も大阪本社で行なっています(上)  
事務所には北光の様々な取引先の製品が展示されています(下)

### 社長より ごあいさつ



(株)ぎよれん北光  
山岡社長

令和元年六月の株主総会で社長という大役に任ぜられ、あっという間に半年が過ぎました。若輩者でございますが、社員として関係者の皆様に支えられた一年でした。この場をお借りして、厚く御礼申し上げます。

弊社は日本の2大消費地である東京、大阪を拠点とし、昆布、ほたてを中心とした北海道水産物を国内の間屋、生協、量販店等へ販売するだけでなく、香港、台湾などの東南アジア諸国にも輸出しています。

令和元年の北海道は例年以上に主要魚種の水揚げが厳しく、弊社事業におきまして主力の昆布が減産による取扱減、ほたて乾貝柱が香港混乱の影響で輸出が滞るなど大変苦しい一年でした。

この難局を浜の皆様のご理解、ご協力のもと、何とか乗り切る事が出来ました。改めて深く感謝するとともに、我々は浜の皆様と共にあり、生かされていると実感しています。

今後ともご支援、よろしくお願い致します。

小樽

当管内では、いか釣り漁が終漁しました。11月末に一時的に漁場が形成されたものの、水揚げの伸長には至らず、来期の回復を期待したいところです。一方、前浜では年明けに解禁となるにしん漁の準備が進んでいます。水産試験場の予測では5年魚から3年魚が多いと予想され、昨年度並みからそれを上回る来遊量となる見通しです。天候が荒れやすい季節ではありますが、安全操業のもと予想を上回る豊漁に期待します。

空蘭

秋鮭定置網漁は約2,400トンの水揚げで終漁しました。予想外の不漁となり、来期の来遊に期待しています。現在、太平洋側では助宗刺網漁が最盛期となり、卵の成熟が進んで価格も徐々に上昇してきました。管内のもう一方の太宗魚種であるほたて貝も全地区で水揚げを開始し、貝のサイズも日に日に大きくなってきています。気温も下がり、時化模様が多い季節となりますので、新年も皆様の安全操業と大漁を祈念しています。

根室

冬のほたて漁が始まり、11月20日から標津漁協、12月2日から野付漁協がそれぞれ開始となりました。さらに今年からは根室漁協の新漁場でのほたて操業が新たに加わり、管内で日々200トン前後の水揚げが行われています。一方、根室市内では潜水うにの水揚げが始まり、日産1,000~1,200枚(折)が市場に上場されています。今年度は主要魚種の低迷が続いていることから、これからの漁に期待が集まっています。

留萌

11月上旬から始まったほたて半成貝の出荷が無事に終了しました。11月後半以降は時化が多く、思うように操業出来ない日が続いているものの、合間を縫って、かじかや赤かれい、たらなどが水揚げされています。本格的な冬を迎えます。今年も無事安全操業で、大漁の一年になることを心より祈念しています。

大漁祈願!

news 浜のほつとニュース

梶山

寒風吹き付ける冬の日本海では、すけとうだら延縄漁の水揚げが増えてきています。ひやまの延縄漁は明け方に延縄を仕掛け、昼前に回収するため水揚げされたすけとうだらは鱗が日の光を反射して輝く程の抜群の鮮度を保っています。本州でも根強い人気があり、鍋が美味しい冬の季節にぴったりな魚です。厳しい寒さが続いていますので体調管理にはくれぐれもご留意ください。新年の豊漁と安全操業を願っています。

函館

12月に入り管内の助宗漁が本格化してきました。昨年を上回る水揚げで、助子の成熟度が上がってきたこともあり、浜での入札会は活気に満ちています。更に函館魚市場には近郊各浜から冬を代表する魚の一つである真だらが上場されるようになり、管内は冬漁本番を迎えています。これからますます時化早くなってきますので、安全操業をお願いします。迎える新年が大漁となりますことをご祈念しています。

釧路

新年、明けましておめでとうございます。例年以上に厳しい寒さに見舞われている当管内では、ばばがれい、たご、毛がに、ほつき等の冬の主役たちの水揚げが本格化してきました。現時点の水揚げはどの魚種も好調とはいいますが、これからの巻き返しに期待しています。今後も厳しい寒さが続くことが予想されます。引き続き安全操業を祈っています。

日高

12月5日より日高東部(庶野〜えりも)の毛がに筆漁が解禁となりました。漁獲枠は資源保護の為2年間減らしていましたが、今年は大型サイズが多く、元の漁獲枠に戻りました。しかし、天候に恵まれず、15日現在昨年を下回る水揚げとなっています。1月15日以降日高西部(門別〜冬島)が解禁されますので、天候に恵まれ増産となるよう期待します。一方、ばばがれい、助宗等冬漁も最盛期を迎えています。安全に操業することを願っています。

北見

新年、明けましておめでとうございます。ほたて漁、底建網漁も終漁し、オホーツク海はすっかり冬本番を迎えています。一方、サロマ湖内のかき漁は旬の時期を迎え、水揚げが本格化しています。これから季節鍋料理を中心として需要が高まるので、水揚げ量・浜値ともに昨年を上回ることを期待しています。日に日に寒さが増えています。本年も各漁の安全操業と大漁を心より祈願しています。

稚内

新年明けましておめでとうございます。連日雪が降り、時化に見舞われる日も増えていますが、たら漁が続き、堅調に推移しています。管内では多くの船が陸揚げされ、雪解けと今年の出番を心待ちにしています。今しばらくは厳しい寒さが続きます。安全操業で豊漁となることを願っています。

みなさんのお便りで今年もスタート!



今年はまだ、半片余りになりました。毎年、漁獲高日本一のサンマも不漁で、庶民的な食べ物として、食卓にあがっていた魚が、高級魚になってしまいました。そのサンマを使って、飯寿司を作っている毎日です。来年こそ、豊漁になる様に願っています。

(根室市 酒井昌子さん 65歳)

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。

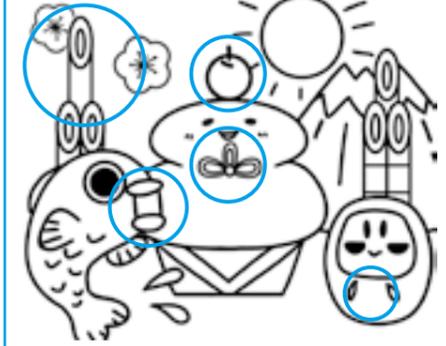
- ①なみまるおたより箱への投稿(お便り、写真、イラスト等)や、広報なみまるくん1月号への感想・ご意見など(※150字程度まで)
②11ページのシークワードの答え
③住所・氏名・年齢・電話番号

〈宛先〉1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、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ページの間違いさがしの答え



昆布の脂肪燃焼作用に反応しました。毎日、みそ汁の出汁とりに昆布を使っている(広告紙面)の「昆布ガリックバターステーキ」を作ってみます。
(標津町 渡部恵子さん 64歳)
令和元年の鮭漁は予想に反し、過去最低レベル。漁獲量は3年連続不漁。海洋環境の変化なのか、稚魚の関係なのか、10年前にテレビで「このままでは40年後には日本で鮭が獲れなくなる」との放送を今でも思い出します。小学生の息子一人は鮭が大好き。子供、孫、ひ孫の代まで安心安全な魚を食べてもらいたい。まずは令和2年に期待します!!
(稚内市 石井啓太さん 43歳)

もう今年もあと少しですね。良い事も悪い事もたくさんあったけど年を取ると何だか1年がとて早く感じるようになりまし。雪もちらちらふると外に出るのもたぎになりだめですね。でも「なみまるくん」は毎度来るのがとても楽しみに待っています。色々な漁業のことが書いてあり、とても勉強になります。
(函館市 若葉さん 69歳)

父、72才がこの年になってカレイを5枚におろして刺身をひけるようになりました! 刺身を振る舞うのがマイブームになっています。(笑)。他にもカジカの煮付けやズワイガニの汁など毎年パーティーを増やしています。
(豊浦町 阿部暁子さん 49歳)

編集後記

あけましておめでとう! 広報誌の担当になって6年目、道内の様々なところへ取材に行きましたが、昨年はまだまだ行ったことのない場所見たことのない風景がたくさんあると感じる年でした。今年もフットワーク軽く、全道の浜にお伺いしたいです。
(天幡)
気力、体力、知力の衰えを実感した2019年。
2020年は来たるオリンピックに想いを巡らせながら、体力向上に取り組みたいです。
まずはストレッチから。そして「元気があればなんでもできる。」今年はこの精神で何事もトライします。(藤江)
今年の子年。初詣のおみくじは「ねずみの鳴き声にちなんで」中吉を狙います。昨年は秋鮭、さんま、昆布などの主要魚種が極端な減産となりました。子供や孫の時代にも海の恵みをもたらすように、これからの水揚げが「ねずみ算」式に倍増するよう心から願っています。
(阿部)



飲みすぎ、食べすぎで疲れた胃腸に優しい。

# ほたてと キャベツのスープ

浜のおかあさん

レシピ



今回は「ほたてとキャベツのスープ」をご紹介します。  
正月明けのお腹にびったりの一品です。キャベツの  
甘みがほたての旨みを引き立てます。

## 材料(4人分)

ベビーほたて(冷凍) …12個	固形コンソメ …3個
しめじ …1/2株	塩 …適量
キャベツ …1/4玉	コショウ …適量
みつば …適量	片栗粉 …大さじ1
料理酒 …1/2カップ	水(片栗粉用)
水(スープ用) …3カップ	…大さじ2

## 作り方

- ベビーほたて(冷凍)としめじ、キャベツは2センチ程度にざく切りにして鍋に入れる。
- さらに料理酒・水(スープ用)を入れて火にかけ、沸騰し始めたら中火にして5分程度煮る。  
コンソメを加え、塩・コショウで味を調える。
- 片栗粉を水で溶いて回し入れ、火を止め、みつばを散らして出来上がり。



新星マリン漁協

佐藤 優子さん