

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



2

2020
No.376

[うみ・なかま コミュニケーション]

北 海 道
ぎょれん



特集

全道で三連合同研修大会が開催されました
第65回 全道青年・女性漁業者交流大会

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。

「ほっけ」

ある日の娘からのメール。「明日の夕飯にはほっけを持っていくよー」お、これは釣り好きの娘婿が釣りに行かせてもらえるイコール娘の機嫌がいい証拠。休日の早朝、いえ真夜中に出発ですから。

ほっけは焼いてよし、煮てよし、揚げてよし、の万能なおさかなですが、活きのいいほっけが手に入ったときは、まずは煮付けに、そしてフライ、どれもご飯が進みますね。

私の大好物はほっけの干物。実は魚は干物にすることで、タンパク質や各種ビタミンなどの栄養価がアップします。水分が少なくなり、イノシン酸やグルタミン酸というアミノ酸が酵素によって活性化し、旨味も増えるのです。冷蔵庫などがなかった時代の食品を保存するための先人の知恵には理由があったのですね。

そのまま焼いていただくのが定番ですが、焼いた身をほぐして、酢飯に混ぜてちらし寿司にしたり、あえものや冷や汁にアレンジするのはいかがでしょう。保存食作りや季節ごとの手仕

事がライフワークで、素人ながらいろいろチャレンジしています。ですから、娘婿が釣りに行くというのは私にとって朗報でした。ほっけの一夜干しを作る事ができるかしら？と。

最近のマイブームは一夜干しのオイル漬けです。

ほっけの一夜干しを食べやすい大きさに切って、フライパンで両面焼いたら、煮沸消毒したガラス瓶に詰めていきます。そこにスライスしたニンニク、鷹の爪を加えて、オリーブオイルを注ぎ、瓶の蓋をしつかり閉めたら自家製のほっけのオイル漬が完成。冷蔵庫で10日ほど保存できます。1〜2日おくと風味がよくなりおいしくなります。そのまま酒の肴に。スライスした玉ねぎや大葉、ミョウガと一緒にマリネに。軽くトーストしたバゲットにのせてワインのおつまみやトマトパスタソースにと、なかなかの万能選手です。残ったオイルは炒め物などに無駄なく使います。これならフライパンで手軽に焼いて保存できるので、さかな摂取量の減少も

そうそう、その日、娘からのほっけは届くことはなく、自家製一夜干しは作ることは出来ませんでした。娘婿はほっけの代わりに50センチを超えるあいなめを持ち帰ったそうです。自然が相手だとなかなか思い通りにはいきませんね。漁師さんのお仕事に感謝するばかりです。釣り場でしつかり血抜きをしたあいなめは、2日ほど熟成されてから唐揚げになったそう。さて、今夜の我が家のメニューは何にしましょうか。



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啓子に師事(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
February 2020 No.376

2

01 **みきさんのおさかなコラム**
「ほっけ」

02 **特集1**
全道で三連合同研修大会が開催されました

04 **特集2**
第65回 全道青年・女性漁業者交流大会

06 **特集3 海・ひと・夢**
プロカメラマン/豊田 誠 さん

08 **特集4**
種苗生産に取り組む ー第2回 なまこー

10 **浜の家族物語**
北るもい漁協天塩支所/前山 建さん 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5**
令和元年度北海道漁業士研修大会が開催されました

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
北るもい漁協天塩支所/前山 建さんご家族です。



今冬は雪の少ない天塩港



会場入り口に系統ブランド資材を展示し、
担当者がセールスポイントをアピール



交流会は副大会長の北見地区漁協購販推進委員会、
大宮地区委員長の発声で開宴



各テーブルごとに話題が尽きません



交流会はビンゴゲームで盛り上がりました。お米やコーヒー
など、普段の生活にうれしい商品に皆笑顔



各委員会の大会旗がそろい踏み

「浜の英知を結集し、明日の漁に夢託す」 全道で三連合同研修大会が開催されました

年に一度、管内の購販・マリンバンク・共済推進委員の皆さんが、一堂に会し、情報交換や懇親を深める三連合同研修大会。今回は北見地区で1月17日(金)に行われた、第18回北見地区マリンバンク・購販・共済推進委員会合同研修大会(於:北見市)の様子についてご紹介します。

110名を超える参加者が参集し開催された北見地区三連合同研修大会。まず、各推進委員への表彰が行われ、委員として購販推進活動に尽力され、普及と啓発活動に貢献された3名の方が紹介されました。特別功労表彰された紋別漁協の藤田幸太郎さんは「長年にわたり、活動された購販活動への思いと、今後の系統各連の委員会活動に対する期待と重要性」を述べました。

続いて行われた系統各連からの提言では、ぎょれん佐々木支店長が「主要魚種の動向について」と題して講演、秋鮭・ほたての動向について説明後、北海道漁業の現状と課題、今後の方向性について話題提供しました。昨年の秋鮭等の記録的な不漁を受け、購販推進委員のみな



祝辞を述べる北見管内漁業協同組合長会、阿部会長



特別功労表彰された北見地区漁協購販推進委員会、
藤田 前地区委員長



主要魚種の動向について講演したぎょれん北見支店
佐々木支店長



講演を熱心に聞く参加者

第65回 全道青年・女性漁業者交流大会



〈地域活性化〉

**先輩からのバトンを次の世代へ
～青年部を育て、青年部が育てた
「漁師の力酒」～祝10周年～**

留萌地区漁協青年部連絡協議会

林 一了さん



昨年販売された「漁師の力酒」
10周年記念酒のポスター

●活動概要と成果

「漁師の力酒」は平成20年、停滞していた青年部活動を活性化するため「地元漁師の間でたしなまれていた船積み酒を商品化し、地魚と合わせた活動ができないか」との役員提言がきっかけで、地元増毛の酒造元の支援を受け誕生しました。発売当時は注目度も高く活動の原動力でしたが、その後4年が経過し販売本数にこだわる活動が同じ管内で売れる地区と売れない地区での温度差を生み、活動は停滞。そこで、事業を引き継いだ後輩たちはもう一度活動の本筋に立ち返るべく、近年は購入者へのアンケート調査、販売方法の見直し、魚食普及への活用など、本来の漁協青年部活動につながる取り組みを推進し、団結力を取り戻しました。新しい課題を見つけて挑戦する姿勢が、若い世代に受け継がれており、高い評価となりました。



全道から大勢の漁業者が出席し仲間の活動を学びました



北海道立総合研究機構、水産研究本部長の三宅審査委員長による講評

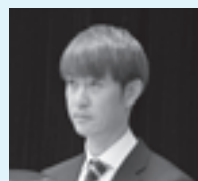
その他

全道大会で発表された事例



〈流通・消費拡大〉

**イワガキ養殖に賭けた男たち
～島の未来を想い
「奥技」を極める～**
ひやま漁業協同組合 青年部 奥尻支部
雁原 幸正さん



〈漁業経営改善〉

**『新たな養殖対象種の模索』
～青年部が
一丸となつての取り組み～**
いぶり噴火湾漁業協同組合 青年部 伊達支所
大内 聡さん



〈地域活性化〉

**地域と未来を盛り上げる青年部活動
～異業種交流と水産学習
その先の道へ～**
佐呂間漁業協同組合 青年部
船木 智史さん



〈流通・消費拡大〉

**女性部の役割と浜の味
～お魚で頭も体も元気に!～**
沙留漁業協同組合 女性部
横田 やす子さん



〈地域活性化〉

**挑戦する漁業者集団
we are「NORTH FLAGGERS」
～島の未来を私たち漁師が導いていくために…～**
一般社団法人 ノースフラッグーズ
渡邊 大樹さん



〈流通・消費拡大〉

**「乳ホエイで魚臭さを
少なくすることができるか」
～大野農業高等学校提供「乳ホエイ」～**
北海道函館水産高等学校 水産食品科
垣本 莉瑚さん(右) 伊藤 香乃さん(左)



〈地域活性化〉

**浜と地域と仲間とともに
～老いも若きも
一緒に地元を盛り上げたい～**
利尻漁業協同組合 仙法志地区女性部
高橋 百合子さん

第65回 全道青年・女性漁業者交流大会



**北海道の代表に選ばれた
2組の活動事例が全国大会へ!**

1月16日(木)札幌市の第2水産ビルで、65回目となる全道青年・女性漁業者交流大会が開催されました。

この大会は、青年及び女性漁業者の代表が日頃の活動実績を発表することで、相互の知識の交流と活動意欲の向上を図るとともに、活動実績を全道に普及させて本道水産産業の振興に寄与することを目的に開催されています。審査の結果、2組が3月上旬に東京で開催される全国大会へ出場することになりました。

全国大会へ出場する2組



〈漁業経営改善〉

**厄介者「ムラサキイガイ」を漁業収入へ!
～新たな二枚貝養殖漁業への挑戦と戦略～**

余市ムールガイ養殖研究協議会

伊藤 泰行さん

●活動概要と成果

前浜資源の減少や魚価安、担い手不足などで、将来の漁業に不安を感じ行動を起こそうとしていた余市郡漁協の若手漁業者と道総研中央水産試験場が連携して、ムール貝（ムラサキイガイ）の養殖技術の確立と品質の向上に努めている取り組みです。活動母体となる研究会では海の厄介者とみなされていた水産資源に新たな価値を見出し、生産されたムール貝が町の特産品として認められるよう、札幌圏にあるレストランでの需要調査や出荷体制の確立でブランド化戦略を進めています。水産試験場や余市観光協会などの関係団体とも連携を強めており、漁業者や漁協の枠を超えた活動が評価されました。

海ひと夢

プロカメラマン

豊田 誠さん

広報誌「なみまるくん」の看板コーナーは「浜の家族物語」。全道各地で働く若手漁師さんのご家族を紹介しています。毎号、笑顔で表紙に登場しますが、撮影をお願いしているのはプロのカメラマン。今回は長年本誌の表紙写真を担当している、写真家の豊田誠さんに登場いただき、カメラとの出会いや撮影にまつわるエピソード、今後の抱負についてお聞きました。



(ご自身の撮影)

写す力は 聴く力

カメラ少年誕生

中学生になり、父親が使っていたオリンパスの小型カメラに興味を持ちました。2年の時友達と藻岩山に登り、頂上から眼下の街並みや友人のスナップ写真を撮り、その時間がとても楽しいものだったのを覚えています。仲の良い友人も、写真を撮ってあげたら大喜びしてくれて、親しくなったこともありました。人との輪が広がることも写真の魅力です。札幌工業高校（札工）の化学科に進学した後も写真熱は冷めず、写真部の友人に現像の方法を学び、流石の写真雑誌などで知識を深めました。一方写真の世界で食べていけるのは、ほんの一握りという現実も理解していたと思います。

仕事の現場は造船所

高校時代は日本の高度経済成長期で、札工卒業生は「引く手あまた」。北電や王子製紙、サッポロビールなどの道内有名企業に就職した友人も大勢いました。

私は関西に本社のある中堅商社の札幌支店に採用され、化学科卒だったこともあり最先端のFRPを使った大型水槽や沿岸漁船の船体制作の担当になりました。仕事の現場は道内の主要造船所。お客様は沿岸漁業の漁師さ

「出会い」が「ご縁」を呼んでくれます

「ぎよれん」さんとのご縁は、30年前に遡ります。当時グランドホテルさんのお仕事にご縁で、ぎよれんさんの広報誌を制作されている佐藤印刷の社長さんに声をかけていただきました。その後、ぎよれん販売さんのカタログ写真や、広報誌に使用する表紙の写真撮影を受け持つことになりました。全道の書店やセイコーマート、ローソンで販売され、魚食普及の推進に役買った「浜のかあさん海の料理本」の料理の撮影も担当させていただきました。「広報ぎよれん」から「なみまるくん」と誌名は変わりましたが、浜の皆さんとのご縁は深まる一方です。

何事も準備8割

写真の世界も技術革新は「日進月歩」。フィルム時代からデジタルカメラの時代へ。さらにパソコンと連動しデータの処理能力も高まり、日々勉強の毎日です。フィルム時代は撮影がうまくいったと思ってても現像が出来るまで、ドキドキものでしたが、今は瞬時に画像を確認できますから、その分現場に集中できます。修行時代から事前準備の大切さを痛感してきました。カメラの機能に精通するのはもちろんですが、不測の事態に対応できるよう、機材のチェックや仕事に関連した情報や知識の習得に努めています。

笑顔の写真、秘訣は聴くこと

「浜の家族物語」の撮影で大事なことは、ご主人が従事している漁業や漁法、自分の漁に對するこだわりを教えてください。同じ魚種でもその漁師さんならではの工夫があります。また、子供さんの好きなスポーツや興味を持って取り組んでいることなど、ご家族の様子もお聞きして撮影に臨みます。都会育ちの私ですが、漁師さんの友人も増え、地域や魚種により抱えている課題についてもお話できるので、漁業について知っている人が来てくれたと感じてもらえます。笑顔の写真を撮す秘訣は高性能なカメラやプロの技術だけではありません。沖で働くご主人の漁師としての頑張り、家族を守る奥さんの愛情、疲れを吹き飛ばしてくれる子供たちの成長。私にできるのは、家族で紡いできた歴史の一瞬を目で見える写真として残してあげること。家族全員で写真に納まる時は、いつも「晴れの日」。写真に写っている皆さんは、とても晴れやかな表情をしています。「浜の家族物語」の撮影には、聴く力がとても大事だと感じます。

幸せは、あげたり、もらったたり

私は魚が大好きです。おいしい魚を食べられるのは漁師さんのおかげ。その漁師さんに喜んでいただける仕事に自分加わることができて、とても幸せだと思います。同じ漁協の方でも、かなり奥地の入り江で頑張ってい

ん。今思えば、その時から漁師の皆さんとはご縁があったのだですね。仕事は面白くやりがいもありましたが、進水式の撮影や喜ぶご家族の写真を撮る機会が増えるとともに、写真への思いが強くなり四年で退社し、昼は会社勤め、夕方から写真技術を教える専門学校教授と、「写真家になりたい」という夢に向かって努力しました。

私の修行時代

「良い人生」は「良い人との巡り合い」から生まれます。

入学した専門学校で指導していただいた写真家の先生に目をかけていただき、札幌では名前の知られる写真スタジオで働けるようになりました。機材の搬送、現場の設営から機器の事前チェックと、丁稚奉公・体力勝負の世界でしたが、弱音を吐かず「自分の感性」を信じて経験を積みました。幸運なことに独立して間もなく、この業界では登竜門ともいえる日本写真家協会賞「APPA賞」を受賞して、プロの写真家とし仕事をいただけるようになりました。

ご家族もおります。そんな時は言葉にできないほど、応援したい気持ちでいっぱいになります。

私は写真を通して巡り合えた漁師さんご家族の幸せを願ってききましたが、私の方が皆さんから幸せをいただいていたのかもしれないですね。

見過ごさず行動しましょう

仕事の撮影と趣味のスキューバダイビングで、離島も含め全道の浜を何周もしました。残念なことに海岸や沖の海底にはたくさんプラスチック製品や大小のゴミが捨てられています。見過ごすわけにはいきませんでした。漁師さんを応援したい気持ちが強くなり、浜の環境を守る活動に参加しました。15年前からNPO法人「北海道海浜美化をすすめる会」に入り、「北海道の海岸を日本一美しい浜辺にしよう」を目標に活動しています。漁師の皆さん、浜辺でゴミを見かけたら必ず拾いましょう。海の環境を守るのは、海の恵みを知っている一人一人が行動することです。

Profile

1954年 札幌市生まれ。北海道デザイナー学院写真専科卒業後、コマーシャルスタジオ勤務を経て、1983年に独立。同年APA（日本写真家協会）賞に入選。得意分野である料理、人物をはじめとして広告写真全般にわたり幅広く活動しています。

作り育てる漁業への 種苗生産に取り組む ―第2回 なまこ―



なまこの種苗生産

①要望のあった地域から入手した親なまこから採取した卵と精子で受精させ、受精卵を水槽へ移す。



②受精後20時間ほどで幼生は浮上する。植物プランクトンである珪藻の一種を給餌し、水流、照明に注意しながら2週間ほど飼育し、稚なまことなる前後でタコネット等を付着器として採苗する。



③なまこ用配合飼料や珪藻土を給餌しながら、採苗から3～4か月飼育し、15mm以上のものを選別して出荷する。



なまこ幼生は1mm以下の大きさ。この後変態し、一般的ななまこの姿になります

見えないなまこを大きく育てる

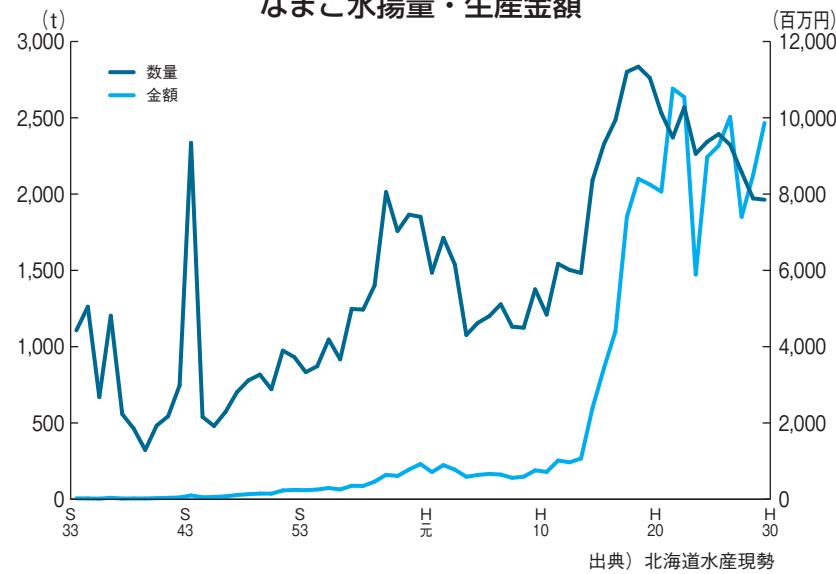
採苗される時期のなまこ（左「なまこの種苗生産」）は、目で見えないほどの小ささ。目に見える大きさに成長するまでの1か月間は、餌や給餌方法を成長段階によって調整しながら気の抜けない日々が続きます。

なまこの成長は、採苗の際に決まる飼育スペース内の密度や使用している海水の状況によっても左右されます。

道内の広い地域の種苗生産を担う熊石事業所では、地域によって産卵期が異なるため採苗だけで2か月続きます。採苗後も、水槽が屋外に設置されている熊石では日よけを設置するなど、紫外線対策も欠かせません。

そうして成長させたなまこは、選別を経て全道へ出荷されていきます。

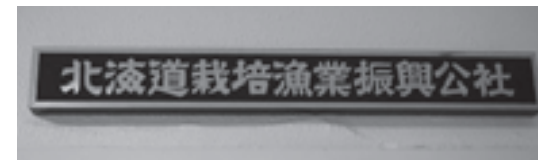
なまこ水揚量・生産金額



作り育てる漁業、と言われて久しくなりませんが、そのためには、種苗となる稚仔魚が欠かせません。
今月は殖やす漁業には必要不可欠な稚仔魚の生産のうち、なまこの種苗生産と（公社）北海道栽培漁業振興公社（以下…栽培公社）についてご紹介します。

中国などでの需要の増加に伴い、生産量・金額ともに増加したなまこ。その種苗生産の多くを担っているのが栽培公社です。2018年には160万個以上の稚なまこを生産・供給しています。

栽培公社は札幌に本所と調査事業本部（白石区）を、熊石、羽幌、瀬棚、伊達、えりもに事業所を置き、北海道における沿岸漁業の振興・発展を目的に業務にあたっています。



（公社）北海道栽培漁業振興公社

栽培漁業の推進のため、ひらめやまつかわ、にしんなどの種苗生産を行うほか、地域で行われている栽培漁業への助成等にも取り組んでいます。
そのなかでも、なまこ（まなまこ）は、水揚げ金額の上昇を受け、平成17年から6年にわたって種苗生産技術開発試験を行いました。平成24年からは量産事業を開始し、翌年から供給を開始しており、近年は平均20mmに成長させた種苗を年に170万個前後出荷しています。



栽培公社ではあわびの種苗生産も

また、栽培公社の熊石事業所ではえぞあわびの種苗生産も行っています。供給は昭和56年から始まり、昭和62年以降は熊石事業所で生産されたものが主に宗谷地区から渡島地区までの日本海沿岸へ広く出荷されています。えぞあわびの生産では、成長促進のため夏には海洋深層水、冬には地元の温泉の熱を利用して飼育しており、近年は100万個以上の種苗が生産・出荷され、各地の漁業生産を支えています。

《近年の状況と今後の取り組み》

現在、栽培公社では、将来的な基金運用益の急減を受け、ひらめを主体とした放流魚の種苗生産見直しを進めています。

一方、なまこの種苗放流については、前浜資源として移動も少なく、これまでの放流地区の事例でも確実に水揚げの成果はあがっており、各研究機関でも、さらに精度の高い放流効果調査を進めています。

また、浜からの要望も多い、なまこ種苗生産の量的拡大は、種苗生産の主体であるひらめと季節的に重なる期間があることから、限られた飼育水槽の確保が重要になります。このため、飼育密度の調整や屋外水槽の活用などさらなる増産に努め、将来的には、第二の地撒きほたてとして浜の安定生産に寄与できるよう、種苗生産を拡大する努力が続いています。

シークワードクイズ

2月のテーマ

「キッチンにあるもの」

ミ	ラ	ス	ウ	ユ	キ	チ
マ	キ	サ	リ	キン	カ	
ヤ	ナ	サイ	バ	シ	ワ	
ト	ベ	イ	ー	ワ	チ	シ
ハ	ツ	ン	タ	ム	ヤ	イ
ン	カ	ポ	キ	モ	シ	ト
ヤ	ミ	リ	ジ	フ	ハ	キ

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。

ユ	キ	レ	ン	カ	ル	ク
タ	ジ	ツ	メ	コ	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	シ	ヤ	
フ	コ	ミ	ナ	ス	ル	メ

1月号の解答と当選者
コンプ

(厚岸町) 藤田 美子さん
(厚岸町) 堀殿は機関長さん
(湧別町) 山下 夏夕さん
(湧別町) さわいこはさん
(興部町) 中野奈緒美さん

2月はキッチンにあるものがテーマです。毎日、使うものが多いですね。
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

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| ☐ カンキリ(缶切り) | ☐ ハカリ(秤) |
| ☐ キュウス(急須) | ☐ ハシ(箸) |
| ☐ サイバシ(菜箸) | ☐ フキン(布巾) |
| ☐ サラ(皿) | ☐ ポット(ポット) |
| ☐ シヤモジ(しゃもじ) | ☐ マナイト(まな板) |
| ☐ スリバチ(すり鉢) | ☐ ミキサー |
| ☐ タワシ(束子) | ☐ ムシキ(蒸し器) |
| ☐ トイシ(砥石) | ☐ ヤカン(薬缶) |
| ☐ ナベツカミ(鍋つかみ) | |

〈ヒント〉夫婦○○○○は、夫婦で使用するように、大小二つで一組になっています。

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



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

北るもい漁協天塩支所

まえ やま

前山さんご家族



【前山さんご一家】 前山 建さん(27歳)、富由那さん(23歳)、蓮くん(4歳)、紬ちゃん(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、北るもい漁協天塩支所の前山さんご一家です。

青年部を楽しく過ごせる場に

休漁期の1か月を除いてほぼ通年行われているたこ箱漁を中心に、春はほっき、夏はしじみ、秋は定置網と様々な漁を行う建さん。父や兄、叔父さんと漁に出ています。漁師になってちょうど7年。船の整備には、前職の自動車整備士としての知識や技術が役立っています。

天塩地区の青年部長になって3年の建さん。「近隣の漁師との情報交換をしたり、まったく異なる漁業をしている漁師さんと会える機会は貴重なので、大会や交流会に参加するように促しています。部員数も少ないので、なるべく楽しくやりたいですね」と話します。地域の商工会議所と農協の青年部と協力して始めた夏のビアパーティは、地域交流の場となりました。地区漁青連で製造している日本酒「漁師の力酒」の新たな販売機会にもなっています。

今年は刺し網漁を再開。大漁を目指します

富由那さんは札幌出身。「結婚してからスーパーで魚の値段を見るようになりました。天塩で普通に食べているものが、札幌では高級品。本当に驚きましたね。昨年からは本格的に定置の手伝いに行くようになり、秋鮭をさばいたり、いくら作りができるようになりました」と笑って教えてくれました。

長男 蓮くんはトミカが大好きな年少さん、長女 紬ちゃんはおしゃべりが好きな2歳児です。蓮くんは紬ちゃんのことが大好き。2人が通う保育園でそり滑りをした時には、蓮くんはお友達ではなく、別のクラスの紬ちゃんのそりを曳いていたそうです。

建さんは今年の目標を「新造で船を購入し、以前行っていた刺し網漁を再開するんです。かすべやかれいが獲れるので、大漁目指して頑張りたいですね」と教えてくれました。



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。

消費地の子どもたちが秋鮭の解剖に挑戦 東京・立教女学院で食育教室を開催しました

03

2019年10月16日(水)と2020年1月15日(水)に、東京の中高一貫校 立教女学院中学校・高等学校で食育授業を行いました。生物の学びを実生活に生かすことを目的に、高校2年生の生物の授業として行われた今回の食育教室。10月の開催では、秋鮭漁業や栄養についてぎょれんの職員が講義したのち、秋鮭の解剖・観察とともにいくら作り体験・試食を行いました。この授業の後、11月にはほたての解剖・観察を行っており、秋鮭やほたてを丸のまま見る機会の少ない生徒たちには貴重な体験となったようです。

また、1月15日には昆布を中心とした授業が行われ、昆布について昆布水の飲み比べや実験を交えて学んだ後、秋鮭とほたて、昆布を使用した寄せ鍋を試食しながら、事前課題とされていた「簡単鮭とホタテのレシピ」「魚の消費量を上げるためにどうしたら良いか」について生徒から報告がありました。

なお、この授業は来年度からカリキュラムの一部に組み込まれ、継続されていきます。



生徒たちには秋鮭の解剖やいくら作りも初めての体験。手作りいぐらの試食も行われ、秋鮭について五感で学ぶことができました



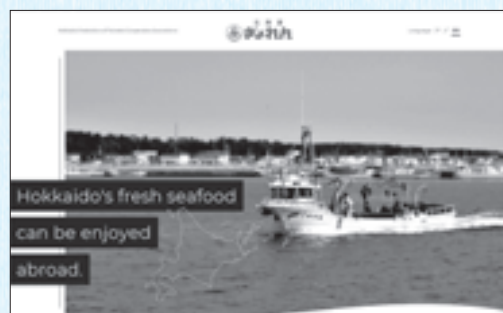
昆布に含まれるアルギン酸を使用した実験で、体内でどのように働くかを学習しました

日本語と英語で世界の道産水産物の消費増加を後押し! ぎょれんホームページで海外で道産水産物が 食べられるお店を紹介しています

04

1月より、ぎょれんのホームページでは海外で道産水産物が食べられるお店を紹介するページを新たに公開しています。ページは日本語と英語の2か国語で閲覧することができ、海外の方が自国で道産水産物を食べることができるお店を調べることができるほか、情報発信の場としても活用し、今後は宣伝・販促活動にも利用していく予定です。一方で、国内に向けては道産水産物が海外でどのように食べられているかを知ることができ、道産水産物というブランドのPRを図っていきます。

現在はシンガポールの店舗を掲載しており、今後順次追加していく予定です。



ページのつくりは日本語版と英語版でまったく同じ。英語で道産水産物がどのように紹介されているのか、一度見てみてはいかがでしょうか

各地区専務参事会とぎょれん役員が懇談会を実施 ぎょれんの次年度事業について意見交換を行いました

01

1月9日(木)から、今年も各地区で漁協専務参事会とぎょれん役員との懇談会が開催されました。この懇談会は、毎年1月に各地区をぎょれんの役員が訪問し、次年度の事業計画の骨子となる事業や課題について浜に説明し、意見交換を行う事を目的としています。

今年話し合われた内容は大きく分けて(1)漁政・環境・指導事業 (2)販売事業 (3)購買事業の3つ。(1)漁政・環境・指導事業では「本道水産資源の回復・増大対策の実現に向けた国・道への要請等取組の強化」や「漁業経営安定対策の拡充強化のための取組」、「河川・海洋環境保全対策の強化」等、(2)販売事業では「秋鮭・ほたて・昆布の現状と課題について」や「鮮魚流通対策事業」、「末端加工製品の販売状況」等(3)購買事業では「系統ブランド資材事業の推進」や「漁業用燃油の取扱体制強化」、「環境に配慮した資材の推進・省力化機器の普及」が話し合われました。

今後、各地の懇談会で出された意見を取り入れながら、次年度計画の策定を行います。



次年度の事業計画の骨子となる事業や課題について、全道各地区で意見交換を行いました。(写真は胆振地区での懇談会の様子)

視覚支援学校の生徒へ特別な体験と給食をプレゼント 「ぎょれん×北海道コンサドーレ札幌食育& クリスマスイベント」を開催しました

02

2019年12月18日(水)、北海道札幌視覚支援学校の小学部と幼稚部の子どもたちを対象に「ぎょれん×北海道コンサドーレ札幌食育&クリスマスイベント」が開催され、食育授業と特別給食、北海道コンサドーレ札幌バドミントンチームの監督、選手らが参加した「サンタ隊」のイベントが行われました。

食育教室では、殻剥きの他にほたてに関するクイズや自ら剥いたほたての調理・試食も行われ、初めての経験に戸惑いながらも興味津々で取り組みました。特別給食では、ぎょれんのフライ製品やほたてを使用したシチュー、昆布料理が提供され、いつも以上に食べた子も。午後は北海道コンサドーレ札幌のサンタ隊によるダンスやバドミントン体験があり、子どもたちは楽しそうに体を動かしていました。

今年が初めて開催となったこのイベントは、子どもたちにとっても思い出深いものとなったようです。



上手に剥いたほたてはバター焼きで試食。じゅうじゅうと焼ける音に「おいしくなる音が聞こえる!」と耳を澄ませていました



特別メニューが提供された給食の時には、食育授業の講師を務めたぎょれん職員や北海道コンサドーレ札幌の選手らと楽しいひと時を過ごしました



令和元年度北海道漁業士研修大会が開催されました

1月15日(水)、札幌の第2水産ビルにおいて、北海道漁業士会主催による「令和元年度北海道漁業士研修大会」が開催されました。大会では道漁業士会の事業報告に続き、地域漁業士会の活動報告と、外部講師を招いての講演が行われました。また、今年は8年に1回北海道で行われる「東北・北海道ブロック漁業士研修会」も同時に開催されました。

【講演】『漁村の挑戦 ～地域を変えるひとの力～』



東海大学海洋学部
海洋文明学科 教授
関 いずみ氏

関氏は、漁業・漁村には課題も多くあるが、今そこにあるものを「魅力」として捉え、それらを生かした取り組みを行っている事例を紹介しました。

漁業者は高齢化が進んでいますが、「いつまでも続けられる」とも見ることで、新規就業者は近年年間2,000人程度で横ばいが続いているが、うち3割は定年・早期退職者によるリターン、リターンであり、そうさせる魅力が漁業にはある、とグラフと共に解説しました。

地域での取り組みとして、未利用資源や規格外の魚を使用した総菜の販売をきっかけに百貨店や機内食に採用され、新規就業者が定着した高知県の事例、会社勤めの人を退職後に勧誘した新たな組合員としている和歌山県のひじき生産組合の事例、旅行者、移住者により小さな離島の魅力が再発見され、新たな経済活動や文化活動につながり、移住者の増加や漁業・旅館の後継者を目指す人も生まれた山形県の事例が紹介されました。

【主催者あいさつ】



北海道漁業士会 会長
住吉 俊文さん

昨年の太宗魚種の水揚げは、非常に厳しい結果となりました。原因究明・対策が急がれるなか、国や道、市町村、系統、漁業者が心を一つにして、連携しあうことが必要です。我々漁業士もその一翼を担うべく、様々な活動に取り組んでいきたいと思っています。

今年は日本でオリンピック・パラリンピックがあり、多くの国々から選手や関係者、応援団がやってきます。日本の食に触れ、安心・安全な水産物をアピールする絶好のチャンスです。

厳しいといわれる水産業ではありますが、我々には先人たちから受け継いだ豊かな海を次世代に受け継ぐ義務があります。困難な状況ではあっても、前へ進んでいかなければなりません。

【地域漁業士会 活動報告】

釧路管内漁業士会地域活動報告



釧路管内漁業士会
厚岸漁協指導漁業士
遠田 城義さん

定期的に行われている先進地視察を、初めての試みとして根室管内と合同で実施しました。

石巻市水産物地方卸売市場では、漁種、船舶に区画が分けられた出荷場や岸壁から続くベルトコンベア、自動選別機のほか、東北大学と連携した放射能汚染検査システムを視察しています。その後東京へ移動し、豊洲市場も視察しました。高度な衛生管理が行われており、魚を近くで見ることができませんでしたが、獲った翌日には関東や関西の消費地に運ばれ誰かの口に入るこ

根室管内漁業士会地域活動報告



根室管内漁業士会
羅臼漁協指導漁業士
田中 郁子さん

道庁の水産に携わる女性たちを「ハマドンナ（浜+マドンナ）」といいます。私は女性漁業士を「ハマダム（浜+マダム）」と呼び、地域でハマダムの料理教室を行っています。道での取り組みを地域に持ち帰り、町内でサークルを立ち上げて、地元・羅臼の中学校で料理教室を行う他、管内で唯一海のない中標津町で、他の漁協の女性漁業士と協力して、子育て中の母親を対象に託児付き料理教室を開催しました。好評を受け、2回目の開催時には秋鮭の解体を行うなど、規模・内容とも拡大しています。

次回開催の要望もあり、今後もハマダムとして魚食普及に取り組んでいきたいです。

令和元年度北海道漁業士称号授与式

新たに21名の漁業士が誕生

1月16日(木)札幌の第2水産ビルにおいて、令和元年度北海道漁業士称号授与式が行われました。今年度は、青年漁業士10名、指導漁業士11名の計21名が新たに認定され、土屋道副知事より認定書が授与されました。

令和元年度新認定漁業士

青年漁業士

釣本 明雅 (石狩湾)
増川 高志 (ひやま)
藤谷 正幸 (ひやま)
松前 幸廣 (ひやま)
阿部 悠大 (散布)
道又 隆史 (別海)
深山 紀彦 (ウトロ)
前山 拓海 (北るもい)
古枝 忠 (新星マリン)
米倉 亮徳 (新星マリン)

指導漁業士

清水周一郎 (石狩湾)
西村 和弘 (ひやま)
紺野 洋一 (いぶり噴火湾)
大澤 健也 (鶴川)
大友千鶴子 (昆布森)
松原 真人 (別海)
舟生 稔 (ウトロ)
柳田 広一 (西網走)
鎌田 広彰 (利尻)
楠美 敬一 (北るもい)
佐賀 友三 (新星マリン)



新たに認定された漁業士を代表して、謝辞を述べる阿部青年漁業士(散布漁協所属)

(敬称略カッコ内は所属漁協)

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！

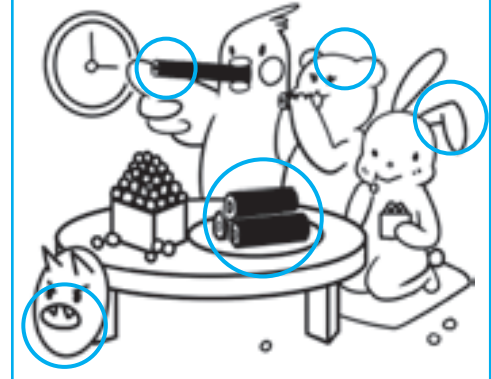
次の①～③を明記の上、ご応募ください。抽選で5名様に図書カードをプレゼントします。

- 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2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】2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、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



寒さが最も厳しくなるこの時期、むしよつに食べたくなるのが「かじかの味噌汁」。稚内出身の私には思い出の味です。山形県庄内地方出身の母は、魚より野菜料理を得意としていましたが、肝と味噌で作る「かじかのとも和え」は絶品でした。春夏秋冬、魚料理にまつわる母との思い出は尽きることがありません。（阿部）

今年も、じいちゃんのかれい網が大漁しますよ！
（湧別町 さわいこはさん 5歳）
ぎよれんとホクレンがコラボ…カタログギフト利用して贈ろうと思いましたが、よい企画ができましたね。
（標津町 渡部恵子さん 64歳）
今年も皆が健康で過ごせますように。
（函館市 ふくふくさん 38歳）
今年が雪が少なくて良いですね。災害がないと良いです。
（小樽市 宮古登美子さん）



昨年は秋鮭、さんま昆布漁等不漁の年でした。今年こそ豊漁の年になってほしいと願っています。
（根室市 鍋島勇子さん 70歳）
『ぎよれんの職員が選ぶ ぎよれん5大ニュース』がともおもしろかったです。特におもしろいと思ったのは2位のさんまのニュースです。理由は食卓への頻度が激減するからです。自分ばさんまが好きなのでちょっと残念なニュースでした。
（羽幌町 立花翼さん 16歳）
昨年は鮭漁、しゃも、かには予想に反し不漁に終わり、ふと思いつきました。何十年前（婦人部と言った時代）私は船を段ボールで作り、網にはゴミばかり、かめはナイロン袋をくらげと思い、「生懸命食べて子供を産むことなく死んでいった。婦人部は浜のごみ拾い、そんな寸劇をやった事を思い出しました。
（豊頃町 工藤栄子さん 80歳）

今年も天然コンブは全然だめです。もう何年も（4年）コンブ取りをしていません。何とか海に天然コンブが生まれてくれることが私達の願いです。年金だけの生活とてほしいです。少しでもコンブがあればなーと思ひ、昔はたいへん忙しくてもコンブがあったから生活は子供がいても何とかやってこれました。今は本当にたいへんですよ！
（函館市 若葉さん 69歳）

今年も暖冬で流水が来ないので心配していましたが、例年並みに来ると聞いてほっとしています。皆で流水を心待ちにしています。
（興部町 中野奈緒美さん 52歳）
今年もお父さん、おじいちゃん、おじさんが海でたくさん魚をとれたらいいな。そして、私のおこづかいも増えるといいな。
（湧別町 山下夏夕さん）

1月号「ぎよれん職員が選ぶ ぎよれん5大ニュース」を読みました。ベスト5のニュースの内、4つは秋鮭さんま、ほたて、昆布の水揚げ、生産量に関する事で、あと1つは昨年10月に引き上げられた消費税に関する事でした。個人的に第1位に挙げたいのは…消費税です。複税率率などに慣れるのは、しばらく時間がかりそうです。
（浜頓別町 小野 了さん 47歳）

編集後記

皆で力あわせ 着よう・着させよう 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 大漁祈願！ 浜のほつとニュース

小樽

今年は記録的な雪不足となり、北海道の冬らしからぬ日々が続いています。その影響を受けているのか、シーズン本番を迎えた冬漁の中心魚種であるにしんは、はしりの漁模様が思わしくなく、魚群が沿岸に寄っていないものと推察されます。例年、石狩湾沿岸では2月上旬より各地で群来が観測されていることから、これからの水揚げの巻き返しに期待したいです。

室蘭

助宗刺網漁は、年明け以降時化が多く、思うように水揚げ数量がまとまっていますが、累計で7,000トンを超え、現在のところ昨年並みの水揚げ数量で推移しています。各市場では本鱈の姿も見え始め、季節の移り変わりも近づいてきています。2月に入り、養殖ほたて漁は最盛期を迎えました。今後の豊漁を願うとともに、生産者の皆様方の安全操業を祈念しています。

根室

真だらが好調で根室市内・羅臼で連日100トンを超える水揚げが続いています。一方、ほたて漁は野付の単有造成漁場が解禁となり、野付・根室が1/8から、標津が1/10から順調に水揚げしています。昨年は、さんま、秋鮭を始めとする主要魚種が軒並み大不漁となる非常に厳しい一年となりましたが、今年は一転して豊漁となりますよう、関係者一同祈願しています。

留萌

1/4に羽幌・苫前・増毛市場で、1/5に留萌市場で初競りがそれぞれ行われ、今年一年の安全操業と大漁を祈願しました。昨年末は時化が多かったですが、年明けから風の日が徐々に多くなり、えび桁漁や刺し網漁などの出漁回数が増え始め、浜に活気が戻ってきました。例年時化の多い時期ですが、この風が続き、豊漁となることを祈念しています。

函館

えさん、戸井では年明けも継続して釣りかが水揚げされています。例年に比べ長期に渡る水揚げとなっていて、来シーズンの豊漁に繋がる事を期待しています。一方、1月中旬には木古内にて「寒中みそぎ祭り」が開催され、今年も4名の若者が三日間昼夜を問わず真水で何度も体を清め、最終日には極寒の津軽海峡で一年の豊漁・豊作を祈願しました。迎えた新年が大漁となることを願っています。

釧路

例年と比べて雪は少ないものの、寒さのピークを迎えている当管内では、たこ・毛がに・つば・ほっきなどの冬の主役たちの水揚げが続いています。一方、にしん漁もこれから本格化してきます。残念ながら今のところは、順調な水揚げが続いているとは言い難いですが、今後の好転と安全操業を心より祈っています。

稚内

2月に入り、一層寒さが厳しくなってきましたが、稚内前浜では冬の風物詩である銀杏草の採取がおこなわれています。風がよい日には、漁業者が手摘みで獲り、袋詰めされたものが各地に出荷されています。一方でオホーツク地区では来月から操業開始されるほたて漁に向けて着々と準備が進み、浜は活気づいてきています。まだまだ寒く海が荒れやすい日が続きますが、安全操業で豊漁となることを願っています。

梺山

助宗延縄漁が再開されました。昨年対比140%と好調な水揚げで漁期終盤に差し掛かっています。一方、瀬棚地区の真ほっけ底建網漁は好漁でスタートとなりました。1ヶ統の操業で日産3トン程水揚げされる日もあり、浜は活気に満ちています。これから本鱈の水揚げも始まり忙しい日々が続きますが、安全操業にご留意の上、一層の大漁を願っています。

日高

日高管内の毛がに籠漁は、東部地区が12月上旬から操業し、1月中旬に西部地区も解禁となりました。西部地区は資源保護のため自主休漁期間を設けての操業であり、回復へ向けた対策が実を結ぶことを願っています。一方、助宗刺網漁の水揚げは現状前年を上回っています。豊漁が続くことを願っています。

北見

冬の風物詩である流水の便りも聞こえ、日に日に寒さが増えています。紋別・網走の底曳網漁も休漁期間に入りました。一方、サロマ湖ではかきの水揚げのほか、氷下待ち網漁も始まり、ちかやきゅうり等が、網走湖ではわかさが水揚げされています。今しばらく寒さの厳しい時期が続きますが、各漁の安全と大漁を祈願しています。

サクサクとした食感も楽しめます。

海と山の幸☆かきあげ



浜のおかあさん

レシピ

今回は「海と山の幸☆かきあげ」をご紹介します。

たこ、玉ねぎ、にんじん、さつまいも等、具材の食感の違いが楽しめますよ。そのまま食べるのもいいですが、お好みで天つゆや塩で味付けしてもおいしいです。

材料(4人分)

たこ…100g	しょうが(生)…1片
玉ねぎ…1/2個	きざみ昆布(乾燥)…5g
にんじん…1/3本	天ぷら粉…適量
さつまいも…1/3本	天ぷら油…適量
ピーマン…1/2個	

作り方

- ① たこを小さめに、玉ねぎをうすめに切る。
- ② にんじん、さつまいも、ピーマン、しょうがは千切りにする。
- ③ ボールに天ぷら粉を入れ、冷水を入れて固めに溶き、①②の材料ときざみ昆布を入れて混ぜ合わせる。
- ④ フライパンに天ぷら油を入れ熱し、③の具をスプーンですくい入れて揚げる。
- ⑤ 揚げたら取り出し、油を切って盛りつけたら出来上がり。



日高中央漁協

古海 光枝さん