

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



5

2020
No.379

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

ぎょれん中期的事業推進方向と令和2年度事業計画 ― 後編 ―
水質調査でわかること

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。

「大好物のうにを食べて 心に栄養を…」

新型コロナウイルスの感染拡大により世界中が不安と心労の中、皆さんも大変なご苦労があると察します。いろいろな職業の方が辛い思いをしています。特に外食産業への影響はひとしおです。フリーランスの私も皆さんと同じように外食産業が通常に戻らないと仕事へのダメージが大きいのは確か。

調理師を養成する専門学校で非常勤講師もしていますが、現在は休校中。2月上旬、年度最後の授業で卒業生に祝いの言葉を贈った矢先、日に日に事態が深刻化していきました。ホテルを含め外食産業に就職も決まり、目を輝かせながら将来の夢を語ってくれていた学生たち。

いつも授業で「調理師は人においしさのハッピーを届ける仕事。そして自分の作った料理で、お客様の体と心が作られるいい仕事です」と話してきました。おいしかった飲食店や料理の写真を見ながら、学生たちとデスカッションする楽しい授業。

今となっては懐かしくさえ思います。

就職先の休業などにより、休みが続いている卒業生が多いとも聞きました。これからようやく夢の第一歩がスタートしようとしていたのに…。悔しい思いでいっぱいです。近いうちに収束いや終息をして、みんなが安心して外食産業で働けるようになることを願うばかりです。

外食需要の激減により、北海道の水産業にも大きな影響が出ていると新聞で読みました。特にかきやうに、つぶなど。

子供の頃から大のうに好きです。お寿司を注文する時はういの軍艦ばかりを食べるという贅沢でちよつと生意気な女の子でした。今もほとんど変わっていませんが…。(汗)

実は今時季、春うにを食べるために新ひだかへ行こうと計画していました。和食店の料理長にも話していたのに…。こうなったら家でうにを食べる。"おうちうに祭り"に計画変更です。



幸福感を得られるトロリと濃厚なうにを食べて、心に元気をもらおうと思っています。

自分たちの仕事や生活が早く平常に戻るためにも、私たちが今できる感染防止策をしつかりと行っていきましょう！



うえ まき
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
May 2020 No.379

5

マチコさんのおさかなコラム
01 「大好物のうにを食べて心に栄養を…」

特集1
02 ぎょれん中期的事業推進方向と
令和2年度事業計画 - 後編 -

特集2
08 水質調査でわかること

10 なみまるインフォメーション

11 頭すっきり!! ブレイクタイム

大漁祈願!
12 浜のほっとニュース

みなさんのお便りでつくるページ
13 なみまる おたより箱

表紙の写真
東しゃこたん漁協 泊(後志)漁港です。



大きく育った稚貝を載せ、泊(後志)漁港を進む

特集 SPECIAL

ぎょれん中期的事業推進方向と 令和2年度事業計画 ー後編ー



先月から2か月にわたり、ぎょれんの令和2年度事業計画をご紹介します。
 今月は、販売事業のうち、ほたて・昆布・鮮魚に関する事業と、末端加工製品、食の安全・安心対策、宣伝販促・食育事業、購買事業、経営体制の計画についてお伝えします。

令和2年度事業計画

販売事業について

1. ほたて

昨年度の全道ほたて水揚げ数量は、前年度より4万トン多い39万トンと回復傾向にあります。
 本年度の道内ほたて水揚げについては、昨年度に続き高い水準が見込まれますが、生産、加工、流通面での課題は依然として山積しています。
 生産面については、ザラボヤ付着海域の拡大や養殖ほたてのへい死の発生、原貝の小型化など、地区別にみると安定生産が不安視される状況が続いています。
 また、昨年の特徴としては広域的な麻痺性貝毒が発生し、処理仕向け制限や、水揚げの一時的な停止措置がなされました。
 加工面については人手不足による処理能力の低下が著しく、製品化の遅れや仕向きの変化が生じています。

流通面については国内消費は徐々に回復傾向にありますが、供給体制が不安定な状況が続いており、継続的な製品供給体制の整備が必要です。
 海外市場については、道産原料中国加工品のアジア圏での流通拡大や海外産地での生産量の増加など、道産ほたて製品の優位性が変化しつつあります。
 乾貝柱については、主要消費国である香港の経済機能の麻痺や、中国加工品の流通量の増加など取り巻く環境は不透明な状況が続いています。
 本道ほたて漁業を取り巻く環境は刻々と変化していますが、各地区の基幹産業として重要な位置づけにあり、生産から消費までを見据えた実行性のある対策を北海道ほたて漁業振興協会と連携して実施します。

① 水揚げ対策

- ① オホーツク・根室地区
 - ア. 国内及び海外市場における円滑な製品流通と安定生産を念頭においた製品別・サイズ別の指標価格の打ち出し
 - イ. 産地支店での指標価格に沿った原貝値決めの実施
 - ウ. 各地区における原貝処理仕向け動向の把握に基づく適切な製品相場形成
 - エ. 原貝の全道的な広域流通による円滑な水揚げ体制の維持
- ② 噴火湾地区
 - ア. 組合・加工業者との流通状況の共有による市況に沿った原貝価格の形成

④ 乾貝柱

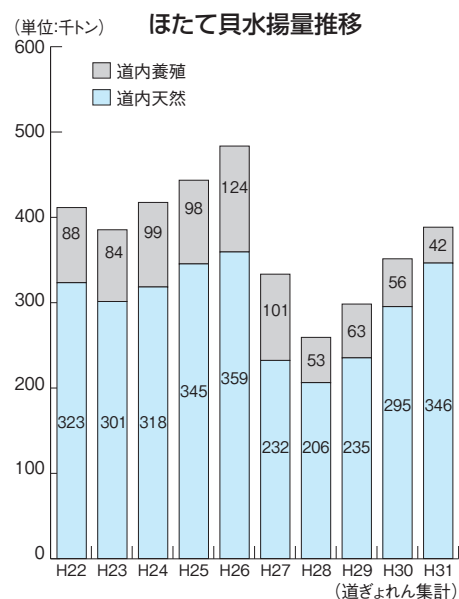
- ア. 生産供給体制
 - a. 安定供給を図るため、各組合と生産量・組成等の早期掌握に向けた協議
 - b. 格付員との連携による品質（選別・異物）向上に向けた改善の実施
 - c. 市場の混乱回避のための供給調整の実施
- イ. 消費地対策
 - a. 海扇会・香港七聯の販売機能を踏まえた海外戦略の実施
 - b. 北米を中心とした海外華僑市場向け販路の情報収集と供給の実施
 - c. 中華系訪日客向け販売の促進
 - d. 香港リスクに対応した海外販路の模索
 - e. 国内既存販路の強化と新規販路の開拓
- ウ. その他
 - a. 人手不足、加工場の減少による生産量の減少傾向に向けた漁協との対応策の継続協議

- イ. 加工業者の稼働実態の掌握と安定的な稼働体制への協力
- ウ. 青森県との原貝搬出入及び加工実態の掌握による製品流通動向の確認
- ③ ザラボヤ・へい死対策（日本海地区、噴火湾地区）
 - ア. へい死要因の早期究明に向けた道、道総研との協議ならびに調査の継続実施
- ④ 貝毒対策
 - ア. 流通の多様化に対応した貝毒管理とウロ付き製品の動向掌握、対応策の協議
 - イ. 水揚げ実態や貝毒安全性を担保したうえで貝毒管理要領の見直し
 - ウ. 青森県・青森県漁連との貝毒・原貝情報の共有管理体制の継続
- ⑤ 生産基盤整備対策
 - ア. 北海道ほたて漁業振興協会・道総研と連携した安定生産確保に向けた各種試験調査の継続実施
- ⑥ MSC認証
 - ア. 道産ほたてのブランド化戦略の一環として国内・海外市場での販路確保
 - イ. MSC認証を活用した道産ほたての宣伝の実施

② 流通対策（北海道ほたて漁業振興協会と連携）

- ① 国内対策
 - ア. 原貝の広域流通対策と連動した製品供給体制の構築
 - イ. 国内市場向け安定供給のための生産対策の実施

- ウ. 末端販売先における消費拡大に向けた流通対策の実施
 - エ. 新型コロナウイルス感染症の状況に対応した柔軟な販促・宣伝活動の実施
- ② 輸出対策
 - ア. 国内需給バランス維持のため、一定量の輸出に向けた流通対策の実施
 - イ. 東南アジア等を中心とした市場の継続開拓
 - ウ. 海外の消費状況や生産動向の把握と情報発信
- ③ 製品別販売の考え方
 - ① 玉冷
 - ア. 主力サイズを主体とした国内で消費可能かつ安定生産可能な価格の構築
 - イ. 産地からの出荷遅れへの対応策として包装作業の分担や納品形態の簡易化による消費地への迅速な供給の実施
 - ウ. 需給調整のための継続的な輸出の実施
 - ② ボイル
 - ア. ボイルほたて製品の国内需要喚起と市場の回復
 - イ. 量販店・外食への再定着、国内消費者に向けた宣伝の実施
 - ウ. 東南アジア市場への輸出の実施
 - ③ 生鮮ほたて
 - ア. 活貝・生鮮むき身・生貝柱等の業態別販売展開の継続実施と販売強化
 - イ. 加工原料向け生貝柱の供給によるほたて加工品販路の裾野拡大



2. 昆布

平成31年度の生産見込は、前年の15、161トンから大きく減少し、約12、900トンとなっており、過去10か年平均の16、500トンを下回り、統計開始以来、過去最低の生産見込となっています。

近年の減産傾向に対応するため、北海道昆布漁業振興協会と連携し、生産回復に向けて各種対策を実施します。

流通対策については、昆布減産の環境下での安定した消流に向け、適正な価格の協議を行います。

また、消費量が減少しているため、消費の回復・維持に向けた宣伝活動や販促活動を実施します。

(1) 生産振興対策

①天然昆布資源回復に向けた取組

ア、どぶ漬けロープ設置試験

ア、結果が出ている浜の事例を発信、新規取組漁協の募集

ア、着生した昆布の販売方法や母藻としての活用方法等を検討

②地区ごとの増産対策事業の推進

ア、地区の実状・実態に応じた簡易規格品等の推進

ア、取組の更なる深化及び取扱増加に向け、規格、販売方法等、多様な観点での漁協との協議

(2) 流通対策

①昆布減産に対応した安定消流への取組

(3) 系統鮮魚取組体制強化

①産地市場連絡会議を活用した系統鮮魚の推進

②衛生・品質管理の徹底

4. 末端加工製品

国内では、生活環境の変化(家庭での調理機会の減少、高齢化、個食化等)に伴い、食嗜好も劇的なスピードで変化し続けています。

国外についても、アジアを中心に所得の向上、生活環境の多様化等、変化が著しく、食嗜好も日本と同様な変化を辿っています。

他方、食品の製造環境については、水揚げ減少に伴う加工原料不足、人手不足が慢性化しており、製造現場の窮状がより顕在化しています。

このような国内、海外の消費環境、製造環境の変化に対応し、貴重な道産原料に更なる付加価値をつけた末端製品を開発、供給し、北海道産品の更なる価値向上と消流の安定化に貢献します。

(1) 国内末端製品販売対策

①業態別販売戦略の再構築

②業態に即した商品開発の推進

③半製品の海外加工によるコストダウン

④脱プラスチックの推進

⑤食品ロス問題への対応模索

(2) 海外末端製品販売戦略

①末端製品の海外消費環境の嗜好調査継続

②海外マーケットの嗜好に対応した商品開発の推進

ア、安定消流に向けた適正価格についての協議を実施

イ、実需に沿った販売方法の検討

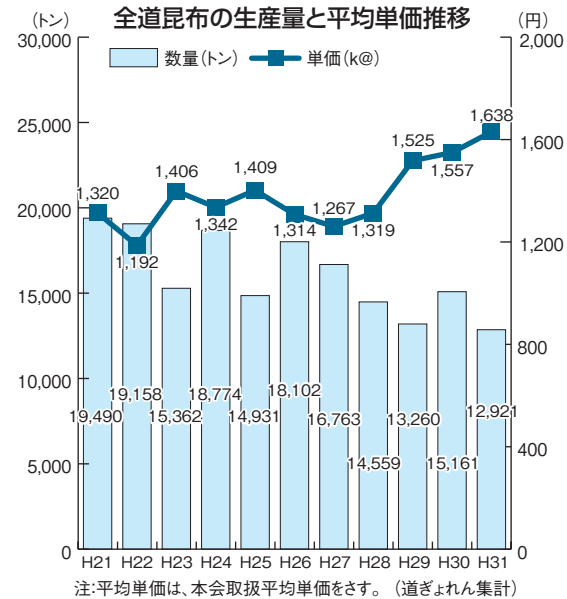
ウ、輸入昆布の適正な価格形成及び適正数量の搬入

②消費の回復・維持

ア、昆布の宣伝活動及び食育活動の継続実施

③異物混入防止対策

ア、効果的なグッズ等の配布による生産者への直接的な啓発活動の継続実施



3. 鮮魚

昨年度はいわし、にしん、すけそうなど水揚げ回復した魚種があった一方、秋鮭、さんまの大減産など想定外の資源変動がみられた年でした。流通環境では荷受の販売力低下や

③現地での商品開発、加工、販売

④③に伴う原料供給

(3) 製造環境の改善

①人手不足を補う製造現場の機械化推進

②一次処理工程の海外加工化推進

③物流の再構築

(4) 品質管理

①直営工場を含めた、生産工場の品質管理における精度向上

②海外向け商品の管理基準の精査

③これら内容を網羅した商品開発への活用

食の安全・安心対策について

食のグローバル化に適應するため、食品衛生法が改正されるなど、食品の安全性に対する関心が高まるなか、産地市場においてもその対象となり、水産物の水揚げ段階から加工・流通に至るまで水産食品全般にわたる品質衛生管理体制の強化・適正表示等への的対応が重要になっています。

ついでには、本年度においても水産物流通の起点となる産地市場の衛生管理の向上を図ることで道産水産物の安全・安心確保に努めるとともに、本会関連会社食品工場・漁協工場・提携加工業者等の品質・衛生管理向上など、安全・安心対策に万全を期すための取組を継続強化します。

食習慣の変化、アニサキス問題による刺身食材離れが顕著になるなど、消費流通に大きな変化が生じている実態にあります。

この状況に対し道産鮮魚貝類の円滑な消流を目的に、系統鮮魚を柱とする生鮮販売の推進と、漁協・関連会社・重点取引先を拠点とした、加工と販売の体制整備を図り事業の拡充を進めてきました。

本年度は引き続き浜の要望を踏まえ、生鮮販売の強化を図るとともに、突発的な水揚げなど変化する水揚げに即応できる、浜と連携した加工・冷凍・流通体制の拡充を図り、魚価と流通の安定に向けた取組を推進します。

(1) 鮮魚事業

①日配鮮魚の販売拡充による系統鮮魚の販売強化

②突発的な集中水揚げ時の迅速かつ適切な底値対策

③系統鮮魚の販売ルート拡大に向けた取組の強化

(2) 鮮魚加工・冷凍事業

①集中水揚げ時の関連部署と連携した浜値の底支え対策の実施

②全道レベルでの効率的な原料凍結ネットワークの拡充

③水揚げ増産傾向にある魚種の有効活用と国内外への販売強化

④消費需要や流通実態に即した商品開発

⑤高付加価値商品の開発と販路拡大(刺身製品の拡充)

(1) 本会関連会社食品工場・漁協工場・提携加工業者の更なる品質・衛生管理レベルの向上への取組

①定期的な工場点検の実施と各工場の実態にあわせた改善指導の継続

②重大事故・商品苦情に対する危機管理体制の継続強化

③HACCP制度化に向けた点検指導

(2) 商品の品質・衛生管理ならびに表示の適正化に向けた取組

①本会取扱製品の表示の適正化ならびに商品仕様書の一元管理に向けた取組継続

②今年度より完全施行となる食品表示法に対応した食品表示の徹底指導

(3) 産地市場衛生管理高度化推進に向けた取組

①ブロック別点検の導入と推奨記録類による衛生管理レベルの維持・向上

②地区ごとの産地市場連絡協議会を通じた組織的取組

③産地卸売市場に対するHACCP制度化の対応

(4) 全道漁協職員向け衛生管理指導の継続実施

①全道ブロック別一般職員向け衛生管理研修会の開催

②全道漁協工場衛生管理高度化に向けた工場担当者向け研修会の開催

宣伝販促・食育事業について

水産物の国内消費量は、消費者の魚離れや簡便志向を背景に、平成13年をピークとして年々減少が続いており、依然として歯止めがかからない状況にあります。

一方、道産水産物の水揚げは、過去最低水準を記録した一昨年から低位が続いており、国内市場の安定流通確保のためには、継続した需要喚起策が不可欠です。

そのため、事業部や各協議会と連携しながら、消費者のライフスタイルに則した各種宣伝・販促活動を積極的に展開します。

食育事業は、調理師・栄養士など影響力を持つ専門職をターゲットとした講座を実施する他、消費が低迷する若年層を対象とした各種食育教室や実習教材の作成・配布を行い、広く道産水産物の普及啓発並びに利用促進を図ります。

〔1〕宣伝販促事業

- ①幅広い消費者を対象とした、テレビや雑誌、新聞、交通広告等のメディアの有効活用による北海道水産物の魅力発信
- ②新聞折込チラシの配布、販促ツールの提供及び提案メニューの開発などによる量販店等への販促支援の実施
- ③北海道産水産物の各種メニュー作成による、消費喚起・認知度向上などのインパクト対策の実施
- ④昆布の機能性研究の継続及び研究結果の消費者への発信

〔その他〕

各漁業資材の廃プラスチックの情報を整理し、各漁業資材のリサイクル化を検証・模索する。

〔1〕系統ブランド資材

- ①重点品目（タイナイロン・ベトナム製養殖籠）の取扱強化
- ②新規開発資材（中国製ポリフロート）の取扱推進
- ③漁網リース活用の推進
- ④系統ブランド資材評価推進委員会活動や漁協各部会等を通じた意見の収集、求められる資材の開発・提供

〔2〕漁業用燃油

- ①系統への取扱集約化による仕入力強化（特に油種転換が進む軽油）
- ②共有燃油施設再編整備計画の実施と見直し
- ③系統燃油施設の保全管理強化

〔3〕一般資材

- ①環境に配慮したエコ資材（バイオプラスチック包材等）の情報収集や取扱の推奨
- ②魚衛生管理に伴うリサイクルコンテナ、プラスチック函の利用推進

〔4〕施設・機器

- ①省力化機器の普及拡大（船舶用高圧洗浄機、選別機、はたて耳吊用穴あけ機等）
- ②AI等新技術の水産分野への応用検討

- ⑤各種団体・イベントと協力した宣伝・販促の実施
- ⑥ぶり・いわし等、資源増大魚種の普及・拡大に係る補助事業を活用した消費地の販売促進となる宣伝・販促の実施

〔2〕食育事業

- ①次世代の食産業を担う調理師や栄養士を目指す学生を対象とした北海道産水産物の優位性を訴求する食育講座の継続実施
- ②味覚形成時期である園児・小学生及びその保護者など若年層・家庭を対象とした家庭内での消費拡大に繋がる食育講座の継続実施
- ③情報の発信源となる高校生・大学生を対象としたより専門的な北海道産水産物の知識・特徴などについて周知させる食育講座の継続実施
- ④給食での食材選定に影響力を持つ栄養教諭を対象とした給食での北海道産水産物の導入・利用拡大に繋がる食育講座の継続実施



昨年、沖縄の調理師専門学校で行われた食育講座の様子

〔5〕その他

- ①刺し網リサイクル事業の検証
- ②各漁業資材の廃プラ処理の模索

経営体制について

漁業者の高齢化や後継者不足に伴う生産力の低下に加え、本道の主要魚種である秋鮭、さんま、いかといった回遊魚の水揚げ低迷が依然として続いています。大宗魚種の水揚げ不振は、道内水産業はもとより、加工、流通、消費とあらゆる分野に厳しい影響を及ぼしています。

このような環境下、本年は中期的事業推進方向「夢と活力ある北海道漁業の再興」の初年度として浜の負託に因應するため、果敢に諸対策事業を推進するとともに、営業力の強化、財務基盤の強化に取り組みます。

併せて、職員教育の継続及び業・事務の合理化に取組むとともに、引き続き、ぎょれんグループ全体の総合的な危機管理体制の拡充を図ります。

〔1〕経営基盤の強化

- ①環境の変化に対応した収益構造の確立
ア・効率的な事業推進体制を目的とした本会グループ事業の再編
イ・中長期的視野に立った戦略的かつ効率的な投資の実施
- ②共販体制及び系統利用率の向上を目的とした取組の強化

- ⑤地産地消や魚食推進を図るため、各種団体・企業等と連携した食育活動の継続実施
- ⑥全国の小学校・図書館向けの学習教育本制作に関する、各種取材等の実施（令和3年度完成）

購買事業について

会員と連携し、漁協系統購買機能の充実を図って行くとともに、脱プラ、廃プラスチック処理等新たな事業の推進を図ります。

〔系統ブランド資材〕

系統ブランド資材評価推進委員会活動等を通じ、良質廉価な漁業資材の普及を進めます。また、全道的な水揚げ減により漁業資材製造メーカーの廃業が相次いでいることから、必要とされる漁業資材の開発を進めます。

〔漁業用燃油〕

取扱の系統利用向上と、需要変化に応じた施設の再編整備を通じ、燃油価格の低減化に取り組みます。

〔一般資材〕

脱プラ推進のため、関連会社を中心にバイオマス資材といったエコ資材の利用を促進します。

〔施設・機器〕

補助事業の活用等により漁業者の作業省力化に貢献する機器の普及拡大を図るとともに、AI等新技術の情報を収集し、水産分野への応用を検討します。

〔2〕生産性の向上

- ①人材育成計画に基づく職員教育による人材力強化の推進
- ②本会グループレベルでの事業強化に向けた適材人員の配置、業務体制の構築
- ③情報技術の活用による業・事務合理化の推進

〔3〕本会グループ危機管理体制の拡充

- ①コンプライアンス（法令遵守）経営の継続
- ②経営管理機能の強化、リスク管理の徹底
- ③取引先の情報掌握及び債権管理の徹底

〔4〕環境方針に基づく事業運営

- ①海洋環境の保全に向けた脱・抑プラスチック運動の推進
- ②植樹活動・省エネルギー対策・3R（リデュース・リユース・リサイクル）の継続





安定した漁業を支える環境本部 水質調査でわかること

北海道の漁業は、その多くが自然の営みの中で生産される資源に支えられています。資源を守り、増やすために重要なのが、環境の変化を把握し、守ることです。今回は、ぎよれんで漁業環境の保全に取り組む「環境本部」の取り組みについてご紹介します。

本州同様、北海道でも古くから大規模な農業開発やインフラ整備、治水のための河川改修、森林伐採などが行われ、発展とともに工場排水や都市部からの生活排水の排出量が増加しました。その結果、さけますの増殖河川やふ化用水の汚濁・水量減少、沿岸域への濁水流出などが相次ぎ、漁業者は頭を悩ませてきました。

このような諸問題に対応するため、昭和38年には、北海道水産用水汚濁防止対策連合会が設立され、昭和46年に北海道漁業団体公害対策本部に改組、現在は北海道漁業環境保全対策本部（以下「環境本部」）として、漁場環境の保全活動を行っています。



河川～海を豊かにする植樹の取り組みも環境部が担当しています

環境本部の取扱い分野は水質パトロールのほか、工事における濁水対策、農業関係課題（家畜排せつ物や農薬、農地崩落、食肉工場建設等）への対応、バイオマスや洋上風力等発電所対策や、北海道新幹線等の建設に関わる協議等多岐に渡ります。

水質パトロール

様々な業務の中でも、継続的な取り組みが必要なのが水質パトロールです。

北海道の水産業を支えるさけますをはじめ、繁殖などのために河川を遡る魚が北海道には数多くいます。河川の水質が悪化すると、濁りによるエラの詰まり、水質汚濁による酸欠や罹病、へい死、湖沼の富栄養化などの問題を引き起こします。また海域でも泥土砂による被害などが発生すること。そのため、さけます増殖河川や捕獲河川を中心とした河川水や海水、排水量の大きい工場の排水を採水し、異常がないかをチェックしています。

異常が認められた場合、漁協に連絡し、その原因を調査したり、行政を通じて排水の改善等を要請することもあります。



パトロールで採取した水は検査内容に応じてボトルに詰め研究室へ

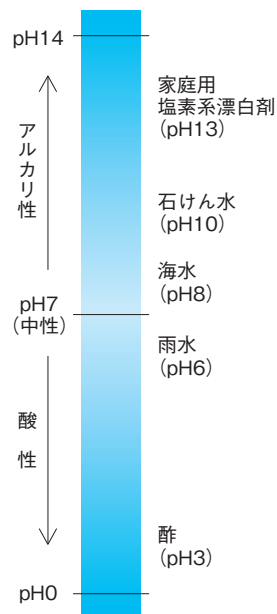
採水したサンプルのチェック

水質パトロールで採水したサンプルは、環境本部の研究室へ持ち帰り検査を行います。

検査で得られた数値がこれまでの調査の値と比べて大きく変動していると、漁協や関係機関と連携し、原因の確認を行います。

〔検査項目〕

① pH 液体の性質を示すもの。7を中性として、7より小さいと酸性、7より大きければアルカリ性と呼ばれる。河川等の水は中性付近で、海水では8.0付近を示します。



② SS（懸濁物質） 水中の濁りの目安。

この数値が高いと魚類はそこを避けるような行動をします。また、貝類が泥をかぶったり、へい死の原因となることも。

③ DO（溶存酸素） 水中に溶け込んでいる酸素の量。これが不足すると酸欠となる。湖沼や内湾では、堆積した有機物が分解される過程で酸素が消費され、魚類が生息不可能な無酸素層が形成されることも。

④ BOD（生物化学的酸素要求量） 大まかには有機物の量。この数値が大きくなると、水質が汚濁していると考えられます。

⑤ 大腸菌群数 大腸菌やよく似た性質を持った菌がどれだけいるかを示す数。数字が大きいと、家畜排せつ物等に汚染されている可能性が高いといつことになります。

⑥ 栄養塩類（窒素成分、リン成分） し尿や生活排水、肥料、工場排水等に含まれる。湖沼の富栄養化を引き起こす原因となる一方で、魚類の餌となる植物プランクトンの栄養源でもあります。



海岸や河川だけでなく湖でも計測・サンプルの採取を行います

計測をする環境計量士は国家資格

これらの計測を行う環境計量士は、計量法に基づき、経済産業省所管の国家資格であり、環境に関する濃度（騒音並びに振動）に

担当部長よりご挨拶



環境部
上村部長

昨今、地球規模で環境問題が取り上げられる中、道内においても従来の事業場や農業関連排水問題に加え、新たに洋上風力発電やバイオマス発電といった再生エネルギー関連業者の進出が目立つ等、本道漁業にとって新たな課題も増えてきています。このような状況下、大切な河川環境維持のため、本年も各地の河川パトロールを予定しておりますが、新型コロナウイルスの影響により、例年通りのスケジュールとはならない場合も想定されます。皆様方にはご迷惑を掛ける場面もあろうかと思いますが、ご協力の程宜しくお願い申し上げます。

ついて、測った数値（計量結果）を証明するのに必要なものです。

環境本部では、現在3名の環境計量士が業務に当たっています。

シークワードクイズ

5月のテーマ 「国名」

ア	タ	カ	イ	マ	ヤ	ジ
ア	ビ	イ	ー	ギ	エ	チ
シ	ビ	ン	リ	ベ	リ	ア
ー	ア	リ	ガ	ル	ブ	ス
レ	ジ	ー	ン	ギ	バ	プ
マ	ナ	パ	ハ	ー	ニ	ツ
ト	ド	ン	ラ	ル	イ	ア

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、13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。

ヤ	ロ	シ	ナ	チ	ク	4月号の解答と当選者
チ	ニ	シ	ハ	ン	リ	バラ
ビ	ユ	ス	ド	ト	コ	(函 館 市)吉田 愛望さん
エ	ウ	ナ	ミ	バ	ウ	(豊 頃 町)工藤 栄子さん
リ	ハ	ヨ	マ	ス	シ	(別 海 町)竹田 秀雄さん
マ	ク	ヤ	キ	デ	シ	(標 津 町)渡部 恵子さん
ナ	ア	ラ	ナ	キ	イ	(千葉県我孫子市)小澤 暢江さん

5月は国名がテーマです。現在、日本が承認している国の数は195か国です。
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

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------|
| ☐ アイルランド | ☐ ツバル |
| ☐ イギリス | ☐ パナマ |
| ☐ ガーナ | ☐ ハンガリー |
| ☐ ガンビア | ☐ ブルガリア |
| ☐ ギニア | ☐ ベルギー |
| ☐ ジャマイカ(ジャマイカ) | ☐ マレーシア |
| ☐ タイ | ☐ リビア |
| ☐ チリ | ☐ リベリア |

〈ヒント〉この国はピラミッドやスフィンクスが有名です。

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

<table border="1"> <tr><td>ア</td><td>コ</td><td>ン</td><td>ブ</td></tr> <tr><td>キ</td><td>ア</td><td>サ</td><td>リ</td></tr> <tr><td>ア</td><td>バ</td><td>ン</td><td>サ</td></tr> <tr><td>ジ</td><td>コ</td><td>マ</td><td>イ</td></tr> </table>	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	<table border="1"> <tr><td>ア</td><td>コ</td><td>ン</td><td>ブ</td></tr> <tr><td>キ</td><td>ア</td><td>サ</td><td>リ</td></tr> <tr><td>ア</td><td>バ</td><td>ン</td><td>サ</td></tr> <tr><td>ジ</td><td>コ</td><td>マ</td><td>イ</td></tr> </table>	ア	コ	ン	ブ	キ	ア	サ	リ	ア	バ	ン	サ	ジ	コ	マ	イ
ア	コ	ン	ブ																															
キ	ア	サ	リ																															
ア	バ	ン	サ																															
ジ	コ	マ	イ																															
ア	コ	ン	ブ																															
キ	ア	サ	リ																															
ア	バ	ン	サ																															
ジ	コ	マ	イ																															

〈解答〉サバ

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13ページにあります。

新型コロナウイルス感染症の感染拡大における ぎょれんの対応について

感染拡大が続く、新型コロナウイルス感染症に対しまして、北海道ぎょれんでは以下の対応を行っております。

《北海道ぎょれんにおける新型コロナウイルスへの対応(一部、4月20日現在)》

○感染防止のための日々の対応

- ・うがい、手洗いの励行や就業中を含めたマスク着用の奨励。
- ・出勤前の検温の義務化。
- ・3密(密閉空間、密集場所、密接場面)を避けること。

○就業体制の変更

- ・在宅勤務との併用とする。
- ・時差出勤等の対応を必要に応じて実施。

○会議・行事については、当面の間、中止またはTV会議等の活用

○飲食店での懇親会等の自粛

○出張の見直し(中止・延期又は自粛)

また、広報誌「なみまるくん」においても、当面の間「浜の家族物語」を休止いたします。ご理解・ご協力いただけますよう、どうぞよろしくお願いいたします。

おうちでおいしくほたてを食べよう!

全国でほたてをPRするチラシの 配布を行います

北海道ぎょれんと北海道ほたて漁業振興協会では、5月1日、ほたてチラシ250万部を全国の新聞に折り込みます。

今回のチラシはほたて貝柱とボイルほたて、それぞれのおいしさを生かした、子どもから大人まで楽しめるメニューをご紹介します。このチラシは本誌にも折り込んでありますので、ぜひご覧ください。

掲載されているのは、自宅で簡単に作れるメニューばかり。夕食の献立を考える助けにもなりそうです。



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5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〉5月21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。



今年度も1年間担当させていただきましたことになりました。よろしくお祈りします。今から6年ほど前にベトナムへ出張の際、聞いてはいましたが、現地のバイクの多さに大変驚きました。また、運転している人や後ろに乗っている人が皆、排気ガスを避けるためなのかラッフルなマスク（布製）をしていました。自分が使うことはないだろうけど、物珍しさでお土産に持って帰り、案の定ずっと机の中に…。そのマスク達に日々お世話になっている今日です。
（藤江）

春漁の真ん中、風連湖ニシン、クロガシラカレイが大漁。新型コロナの影響で価格安。助けて!!
（別海町 竹田秀雄さん 74歳）

今月からようやく「エゾバイブ」漁で器と思ひ楽しみにしてたらコロナウイルスによって値段がいつもの4分の1になり、又毎日漁に出られずがっかりです。
（豊頃町 工藤栄子さん 79歳）



新型コロナウイルスの影響がいろんな方面に出ています。それぞれに困っている人もたくさん。早く収束してほしいものです。
（函館市 ふくふくさん 38歳）

新型コロナウイルスの影響がいろんな方面に出ています。それぞれに困っている人もたくさん。早く収束してほしいものです。
（我孫子市 小澤暢江さん 86歳）

「甘えびの甘さは餌を分解するために持ったたんばく質分解酵素が、死後自らの筋肉を自己消化してできたもの」の説明に深く納得しました。
（標津町 渡部恵子さん 64歳）

春の到来を告げるトキシラスが根室港に初水揚げされたこと、北海道新聞で紹介されていた。価格はコロナの影響で昨年の4割安と知り、食べる事で応援しようと中央市場近くの鮮魚店に足を運んだが、残念ながら入荷は未定とのこと。せっかくなので、日高産ばかれないを買って煮付けにして美味しくいただいた。根室の春の味が札幌の店頭と並ぶ日を今から心待ちにしている。
（札幌市 「なみまるくん」札幌通信員）

「甘えびの甘さは餌を分解するために持ったたんばく質分解酵素が、死後自らの筋肉を自己消化してできたもの」の説明に深く納得しました。
（標津町 渡部恵子さん 64歳）

広報誌担当7年目になりました。長くなるいろいろなことに遭遇しますが、今回のような場面には遭遇するとは思いませんでした。
家にこもりがちになると、日々の楽しみが食事になりがちです。ただでさえ運動量が減っているため、周囲では「コロナ太り」との声も聞こえてきました。手洗いうがいや3密の回避はもちろん、適度な運動を心掛け、美味しいものを気持ちよく食べ、心身ともに健康に過ごしたいものです。
（大幡）

編集後記

news 浜のほつとニュース

大漁祈願!

梶山

桜の便りが全国各地から届く今日この頃、ひやま地区では、4月初旬から各支所でなまこ漁が次々と開始されています。主に桁曳・潜水で水揚げされていますが、新型コロナウイルスの影響もあり、残念ながら昨年より安値で取引されています。一方、本鱈の水揚げも本格化し、鱈が輝く2kg以上の大きな本鱈は市場で注目を集めています。今後、ますますの豊漁と安全操業を願っています。

日高

例年、桜前線の到来とともに春定置網漁がスタートします。浜は解禁を目前に控え、網入れの準備で忙しくなっています。昨年は本鱈が豊漁となりましたが、時鮭と青鱈の水揚げが奮いませんでした。浜からは今年の水揚げ復活に期待を寄せる声が聞こえています。春定置網漁の豊漁と魚価の安定、安全操業を祈念します。

北見

オホーツク海にも少しずつ春の兆しを感じられるようになりました。ほたての稚貝放流も始まり、4年後の豊漁を願い、浜一丸となって取り組んでいます。一方、毛がに籠、底曳網漁に加え、刺網漁、底建網漁やほつき漁、春定置網漁等も始まり浜は賑わいを見せています。今後忙しさを増してきますが、安全操業と豊漁を心より祈願しています。

函館

暖かい日が徐々に増え、春の訪れを感じる渡島管内では、4月上旬より各浜で定置網漁が始まっています。南かやべの定置網は「大謀網」と呼ばれ、例年、春には本鱈、夏にはいか・さば、秋にはぶり・秋鮭、冬には助宗と季節ごとに様々な魚が水揚げされます。今年の春はほつちの水揚げがまとまっており、今後の更なる水揚げが期待されます。皆様の今春の豊漁と安全操業を切に願っています。

釧路

例年よりも暖かい日が続く、春漁のメインである鮭・鱈流し網漁が4月10日から出漁しました。昨年は不漁に悩みましたが、今年は豊漁となることを祈っています。一方、4月末からはもう一つのメインである春定置網漁が開始される予定であり、いよいよ春本番を迎えつつあります。こちらも豊漁と引き続きの安全操業を祈っています。

稚内

路肩の雪も見えなくなり、春の風を感じる季節となりました。管内オホーツク地区では、ほたて漁が去年の数量を上回る水揚げとなって、本操業に向けての準備も着々と進んでいます。6月からは夏なまこや利礼地区のうに・のな漁も解禁になりますので、新型コロナウイルスの早い終息、そして安全操業を第一に豊漁となることを心より祈願しています。

小樽

4月初旬から「ほたて稚貝」の出荷が始まっています。今年の貝は成長が早く、大きめの貝が多い傾向にあります。一方、4月下旬からはこうご漁、わかさぎ漁が始まり春漁が本格化してきます。緊急事態宣言が発令されるなど、新型コロナウイルスの影響が日々大きくなっていますが、可能な限り予防対策を行いながら順調な水揚げができることを願っています。

室蘭

4月中旬から春定置網漁が始まって、本鱈を中心とした水揚げがまとまってきています。一方、真かれいや宗八かれいをはじめ、各種かれいの水揚げも多くなってきました。鶴川漁協では、5年ぶりに天然ほたての水揚げも開始されています。新型コロナウイルスの影響は浜まで及んでいて、操業隻数を減らすなどの対策を余儀なくされています。一刻も早い事態の収束と、生産者の皆様の安全操業、並びに大漁を切に願います。

根室

日本200海里内で操業する鮭・鱈流し網漁が4月10日午前0時に解禁となりました。この日の外気温は0℃近くまで下がり、季節外れの雪が降り積もりました。根室管内からは、着漁船24隻のうち11隻が、大勢の家族、関係者に見送られながら威勢よく出港しました。体調管理と安全操業にご留意いただき、大漁となることを祈願しています。

留萌

4月に入ってからほたての稚貝出荷が各浜でスタートし、活気づいています。その一方で、新型コロナウイルスの影響による魚価の低迷、流通の鈍化が続いています。これからの経済情勢につきましては未だ先行き不透明な点が多いですが、新型コロナウイルスが終息し一刻も早く経済回復することを祈っています。

互いの安全 皆で着用 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



ほっけのカレー揚げ



材料(4人分)

*実際の学校給食のレシピを大人用の分量と味付けにアレンジしています。

- ほっけ…2尾
塩……少々
揚げ油……適量
カレー粉…小さじ1/2
酒…小さじ2
醤油…小さじ2
- ① 小麦粉…大さじ1
② 片栗粉…大さじ1

作り方

- ほっけは三枚におろし、一枚を半分にする。
- 塩を振り、Aをまぶして15分ほどおく。
- 汁気を軽く拭いて合わせたBをまんべんなくつける。
- 油を180度に熱してカラッと揚げて出来上がり。

10月号まで「浜のおかあさん料理教室」にご協力いただいている雲雀先生に札幌市の学校給食の献立から道産水産物を使ったレシピを紹介していただきます。

今回は「ほっけのカレー揚げ」をご紹介します。いつもの揚げ物にひと工夫、ほんのリカレー味でおいしくいただけます。



札幌市立平岸高台小学校
栄養教諭

ひばり
雲雀

かおる
馨先生

カレー風味は
魚の苦手な
子供たちにも
人気です。

