

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

ぎょれんのほたて対策事業 令和2年度事業方針
種苗生産に取り組む 一第3回 まつかわー

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。

「さくらます」

新年度が始まる桜の咲くころは一年で一番やる気が出て、今年のTODO(やること)リストを頭の中に書き出します。季節の手仕事が好きなので、例年、まずは桜の花の塩漬けから、その他にはちりめん山椒、山菜の塩漬け、あさり貝の佃煮、いちごのジャム、柑橘のマーマレードやピール(皮の砂糖漬け)、いかの塩辛や一夜干し、さんまやさばのみりん干し、挙げるにキリがないくらいやりたいことばかりです。

でも今年はずいぶん自粛モードでなかなか外出することが出来なかったり、食材が手に入らなかったり、時期を逃してしまったりも数知れず…。リモート会議、遠隔授業、ソーシャルディスタンス、数か月前は想像すらしていなかった世相を反映する言葉や生活様式の変化についていくのが精一杯の毎日です。

巷では家にいる時間が多いというところで、パン作りをする方が増えたとか。スーパーの棚から強力粉やイーストが売り切れたりしているそうなんです。

皆、本当は手作りや手仕事が好きなんです。時短、手間抜き料理ばかりが求められていないことも嬉しい限りです。

先日、このあさかなコラムにもたびたび登場する娘婿が2キロを超えるさくらますを釣ったそうなの。

よっしゃ！さくらますの押しずしを作るぞ。これで一つやりたいことクリアです。この時期のさくらますは脂のりもよく、その脂はDHAやEPAを豊富に含むことでもよく知られていますが、その効能は脳細胞の活性化や血中のコレステロール値を下げたりと免疫アップにつながるります。体も心も元気になること間違いなしです。笹の葉、手作りの甘酢生姜、年に数回しか使わない押しずしの型を用意、冷凍庫のスペースを作り、包丁を研いで準備万端です。

ところが、なかなか娘婿はやってきません。「不要不急の外出は避けることにしましたので我が家で食すことにしました。すみません。」と

連絡が。確かに、そうです。そうです。ごもつとも。

さくらますの押しずしは今年のは作ることが出来ませんでした。大きなさくらますは娘の手料理として、ちゃんちゃん焼き、フライ、ルイベになり、二人の子供たちも奪い合うように食べていたそうです。旬のお魚の美味しさを子供たちに伝えられたと、自粛生活もまんざらでもない様子でした。

そろそろかつおのたたき、かきのオイル漬けでも作りましょうか。これが私のおうち時間です。



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
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、ホクレンGREEN等の料理制作など。昨年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
June 2020 No.380



みきさんのおさかなコラム

01 「さくらます」

特集1

02 ぎょれんのほたて対策事業 令和2年度事業方針

特集2

06 種苗生産に取り組む -第3回 まつかわ-

特集3

08 ひとり居酒屋はじめました! 特別編

10 なみまるインフォメーション

11 頭すつきり!! 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 幌武意漁港です。

※5月号の表紙の写真は、「古宇郡漁協 泊(後志)漁港」の誤りでした。訂正してお詫びいたします。



5月の幌武意漁港は、深夜に帰港し競りを行う小女子漁の最盛期を迎えていました



北海道のほたて 令和2年度事業方針

近年、ほたての生産量は回復傾向にあり、今年も高い水準が見込まれます。一方で、へい死の発生や原貝の小型化、広域的な麻痺性貝毒の発生など、安定生産が不安視される状況が続いています。さらに新型コロナウイルス感染症の流行に伴い、流通面においても不透明な状況となっています。そこで今回は、道産ほたての生産・流通環境の見通しと、ぎょれんが北海道ほたて漁業振興協会と共に実施する流通・宣伝対策事業について特集します。

玉冷の生産・流通の現状と見通し

環境変化に応じた弾力的な対応

平成31年度の道内の玉冷の生産量は21、300トン、その他に青森県産が500トンとなり、前年度の繰り越し在庫を含めた総供給量は約24、800トンとなりました。

消費量は、国内販売が13、000トン、輸出が8、300トンとなり国内販売が輸出数量を上回りました。

昨年度当初、玉冷のサイズは、小型偏重組を見込んでいましたが、オホーツク各地区で貝柱の成長がよく、大型サイズについても想定を上回る量が生産されました。

近年、消費地では粒単価の安い小型サイズを用いる傾向が強くなり、生産されるサイズによつては不安を抱えましたが、浜の皆様のご理解のもと、早期に価格を修正したことにより、外食、量販店などに対し、サイズ切り替え提案がされ取り扱いを拡大しました。

海外輸出は米国向けが落ち込んだものの、アジア圏を主体に一定量が輸出され、最終的な年度繰り越し在庫は3、500トン程となりました。

例年であれば、繰り越し在庫は適正水準といえますが、今年度については先のコロナウイルスの影響により、外食・飲食店等の消化が低調で新物への切り替えには時間がかかる見通しです。

また、海外各国においても、現地の水揚げ

販売第一部 佐々木部長に
お話を聞きました



販売第一部 佐々木部長

全道の水揚げ動向・今年度の見通し 今年度の水揚げ計画は、40万4千トンの見通し

平成31年度の全道水揚げ実績は、39万トンと平成30年度の35万トンから約11%増産、2年続けての30万トン台となりました。

昨年度は、米国前浜の増産や米中貿易摩擦、香港でのデモ活動など海外情勢が不透明なか、国内販売の強化に向け取り進め、結果、原貝単価は、全道平均で168円/kg、水揚げ金額は約650億円となりました。

今年度の全道水揚げ計画は、渡島地区や根室地区、北見地区などの増産見込みから40万4千トンと見込んでいます。

全道的にみると水揚げは回復基調にありますが、地区によつてはガラボヤ付着海域の拡大、原貝のへい死や、小型化など安定生産が

量問わず、輸出についての動き出しもほぼ先の感は否めません。

玉冷は、道内で水揚げされたほたて貝の半分近くが仕向けられる非常に重要な品目です。まずは国内販売に重きをおき、並行して海外情勢の変化を確実に捉え、適正価格による円滑な消化を促したいと思っております。



ボイルほたての生産流通見通し

マーケットの維持が必要

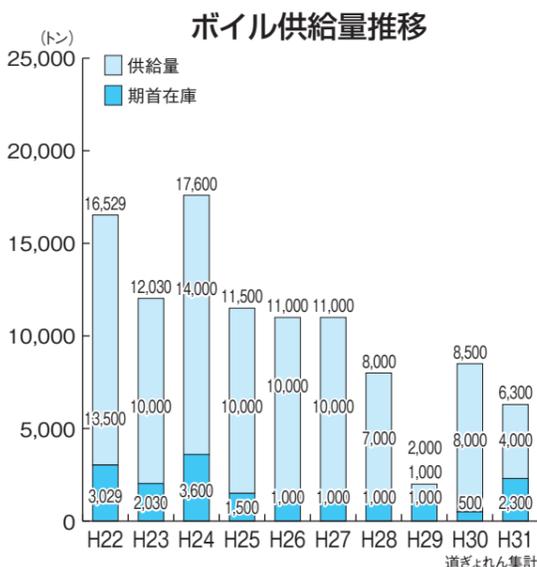
昨年のボイルほたての生産量は、約4、000トンでしたが、生産量の変動による売場の縮小や、むつ湾ペーパーほたてとの競合から、流通は低調、在庫を抱えた中でシーズンに入りました。結果、今シーズンの噴火湾

地区の加工貝の水揚げは昨年を上回り、製品は5、000〜6、000トン程度が生産された見込んでいます。

消流については、早めの商談展開を行ったことにより、売り場も関心を寄せ、好感触を得ています。

近年、噴火湾地区の価格を牽引してきた中国向け冷凍原料貝の輸出は、相手側のニーズの変化から先行き不透明な状況となつています。

今後の噴火湾の水揚げの回復を見据えた中、ボイルほたての売り場の維持・拡大は非常に重要であると考えています。量販店での販促展開はもちろんのこと、品質を訴求した商品の開発などを行い、今年度はもとより次シーズンにつながる流れを作るためにその商品力をもつてのマーケット確保、販路の裾野拡大を図ってまいります。



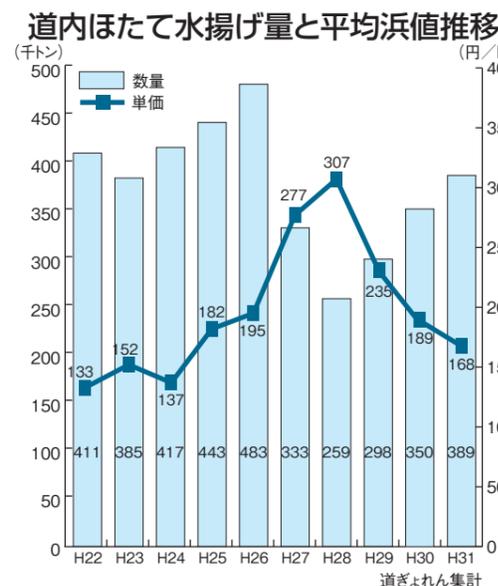
不安視される課題が残っています。

また受け手である加工業者サイドにおいても労働力不足に加え、働き方改革による加工処理時間の制限などで頭を悩ませています。

さらに直近では新型コロナウイルス感染症の影響により世界的に社会情勢が不安定になっており、当面の間、これまでのような正常な経済活動にはしばし時間かかるのではという見方もされています。

ほたて漁業は道内各地区の重要な基幹産業であり、様々な環境変化がありますが、行政並びに関係者のお知恵を借りながら、しっかりと対策を打っていく必要がある年と認識しています。

生産者の皆様が安心して水揚げ出来る様、また円滑な流通を念頭に、持続的かつ安定的な漁業の確立に向けて取進めたいと思っております。



乾貝柱の生産・流通の見通し

国内販路の強化と海外市場への安定供給体制の継続

昨年から今年にかけての様々な社会情勢の変化の中で、最も影響を受けているのが乾貝柱です。
 昨年度は、道産品が市中に滞留する中でシーズンがスタートし、さらにその後、主力販路である香港において発生したデモの長期化や経済の低迷などが生じました。
 そのような中、値決め会などを通じて浜の皆様と意見交換をさせていただき、価格帯をお互いに歩み寄りながら、最大の需要期である旧正月を迎える取り組みをしました。しかし、その後、新型コロナウイルス感染症の発生により、旧正月商戦ならびに旧正月以降に見込んでいた消化機会を喪失しました。
 まずは、コロナ騒動の収束が前提となりますが、香港の販売ルートの活用はもちろんのこと、北米市場を中心とする華僑マーケットへの販売や、中国情勢を掌握した上での直接アプローチなど様々なリスクを想定した販路の整備強化を行っていきたく考えています。

また、インバウンド需要の低迷が危惧される中、国内消化にも引き続き目を向けていきたいと思えます。国内既存販路の強化に加えて、消費者の嗜好にあわせた商品開発や、宣伝販促も並行させて実施し消費の拡大を図っていきます。

流通対策事業

国内市場対策：国内市場の強化

ほたての1世帯当りの購入数量は3年連続して上昇と、うれしいデータが出ています。消費の低迷が危惧される中、国内販売をしっかりと足固めすることが、道産ほたて製品の流通の安定化につながるかと考えています。
 そのため、今年度も「北海道ほたて漁業振興協会」と協力して、安定的な供給が図れるよう各製品に合わせた流通対策を講じていきます。
 当面の間、家庭での食事機会が増えることが想定されるため、ニーズにあわせた中で、量販店などへの効果的な提案を行い、使用機会の拡大を図っていきます。
 また、ほたて製品の流通にとって、外食業態も欠かせないものの一つです。状況が落ち着き次第、キャンペーンの実施などにより効果的な各種流通対策を講じていきます。

輸出対策：海外マーケットへの継続供給

道産ほたての需給バランスを維持するためには、海外マーケットへの一定量の供給は欠かせないと考えます。
 近年、中国、台湾、香港を主体としたアジア圏への各製品の輸出が増えていますが、各国の動向は刻々と変化しています。
 特に、近年、道産ほたてに最も影響を与えている中国については、近隣の北朝鮮やロシア海域で養殖を拡大しているとの話もあります。

ていく必要があります。
 国内・海外を含めて、貝毒の安全性の担保は、ほたて製品流通の基本であり、最優先としなければならぬと考えています。

一方で時代の変化、製品の多様化に対応した貝毒発生時における基準の見直しも必要となつてきており、課題解決に向けて関係機関の皆様と協議、取り進めしていきます。

宣伝事業

道産ほたての積極的な露出機会の創出

コロナウイルス感染拡大の影響により消費・流通の停滞は深刻であり厳しい環境ではありますが、状況を見極め臨機応変な購買・消費喚起に向けた対策を行います。消費者に対して北海道ほたて漁業の正しい理解と消費喚起を促すために多様なメディアを活用して効果的なPRを図るべく、宣伝販促活動や食育活動を実施していきます。

本年度については、昨年度に続き高い水準の水揚げ量が見込まれており、広く一般消費者へ認知向上を図る好機と捉え、積極的に道産ほたての露出拡大を進めていきます。また、道産ほたての認知拡大に向け、高品質で安心・安全な道産ほたてを訴求すべく、道内観光地を訪れる外国人観光客（インバウンド）へのPR施策をあわせて実施いたします。加えて道内外の児童及び学生、学校給食

の栄養教諭へ食育セミナーを実施し、幅広い層への普及啓発を図ります。

広告宣伝・販売促進事業

キユーピーとのタイアップ

今年もキユーピー(株)とタイアップし、北海道ほたてにドレッシングとマヨネーズを使ったレシピを提案します。量販店店頭において共同で売り場づくりを行い、簡単・手軽でおいしいほたて料理を全国で広く味わっていただけるよう、クロス販促を展開していきます。

新聞折り込みチラシの配布

外出自粛による巣ごもり消費をターゲットにし、主要消費地に約300万部の新聞折り込みチラシを配布します。チラシでは、家で簡単に調理でき子供も喜ぶレシピを掲載し家庭でのほたて利用頻度向上を訴求します。



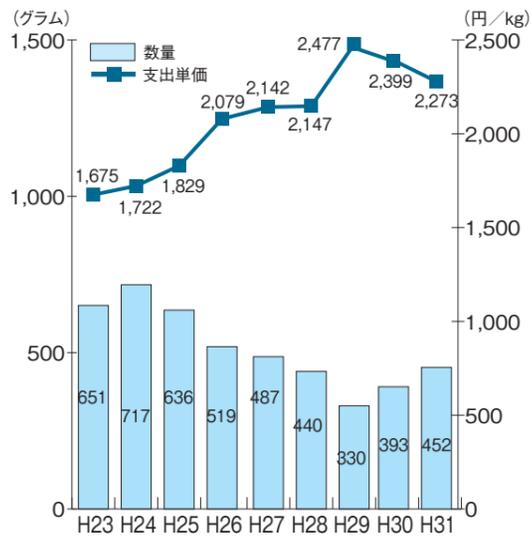
全国的に在宅率が高い中、インパクトのあるチラシとなっています

交通広告の活用

消費地の主要鉄道路線にて電車ジャックによる広告（電車の車両側面および車両内への広告）を今年も実施します。首都圏を走る電車両の内外面に、北海道ほたてをPRする様々なポスターの掲示やラッピングを施し、

道産ほたての将来像を考えるためにも、各国の情報について多角的な観点から状況を把握し、適宜、情報発信していきます。

1世帯当たりのほたて年間購入数量・支出単価



貝毒・衛生対策

安心・安全の確保

道産ほたては流通が多様化しており、「北海道ほたて流通食品協会」と連携し、安全期、貝毒発生期を含めた、製品の安全性確保に向けた対策を実施していきます。

昨年度は広域的に麻痺性貝毒が発生し、一部の地域では水揚げの規制がかかったことは記憶に新しい出来事です。

急激な貝毒数値の上昇の可能性は常に起こり得る事であり、今後とも十分に注意を払って

多くの利用客の印象に残るインパクトのある宣伝を展開していきます。

この他、札幌と千歳空港間を結ぶ快速エアポートやA・R・D・O機内での各種広告掲出を行い、来道する幅広い層に対しても北海道産ほたての魅力を効果的にPRします。

インバウンド向け宣伝活動

新千歳空港や道内人気観光地において、インバウンド（訪日外国人）を対象とした、広告宣伝やほたてメニュー提供などの普及PR活動を実施することで、世界中の方々へ北海道のほたてをアピールし、国際的な普及・需要拡大につなげたいと考えています。

食育活動

北海道コンサドーレ札幌と共同で開催する食育講座などを通じて幅広い世代にほたてを身近に感じてもらおうと活動を行います。また、関東圏内の高校で実際に手に取り学んでもらう授業や学校給食の栄養教諭へ食育セミナーなどを実施し、普及啓発活動を推進していきます。



今年も北海道コンサドーレ札幌とともに様々な食育活動を展開していきます



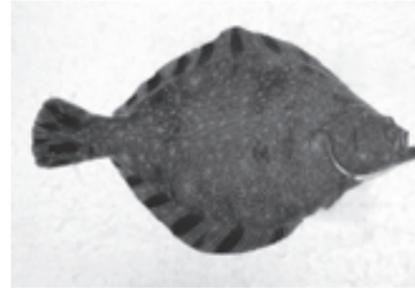
殖やし育てる漁業への 種苗生産に取り組む -第3回 まつかわ-

**100万尾の放流に向け、
気の抜けない6か月間**

伊達事業所で採卵が始まるのは3月。順次人工授精・ふ化した稚魚は、5月頃には変態が完了し、かれいらしい姿になります。ふ化当初、水槽に40万尾いた稚魚は30mmに成長する頃には8〜5割に減ってしまうそう。弱い個体であったり、水温などの環境変化や病気など、理由は様々。予定の100万尾を放流できるような、ある程度余裕をもって生産していただきます。あまりに多く飼育すればそれだけ経費が掛かるため、あらかじめ計画を立てた中で多くの稚魚が健康に成長できるように、放流に適した80mmに成長するまでの半年間は気の抜けない日々が続きます。

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、まつかわの種苗生産についてご紹介いたします。

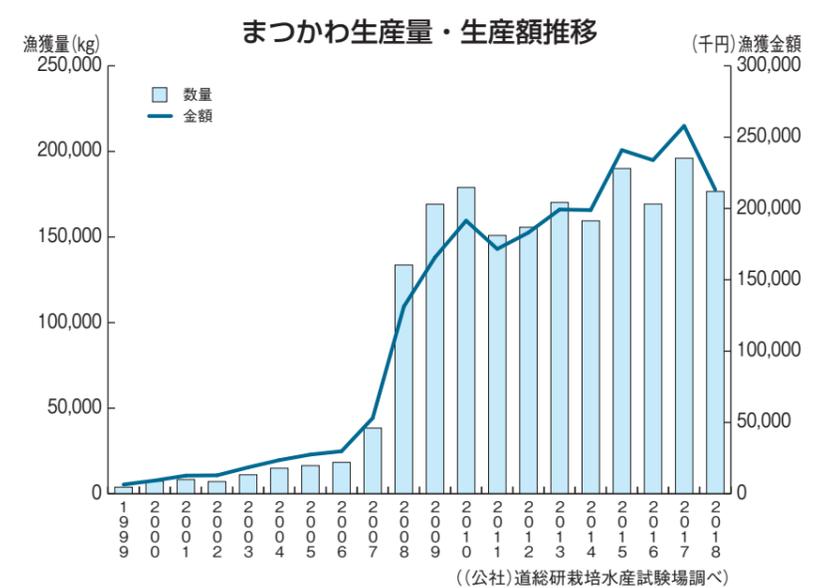
まつかわは主に北海道の太平洋岸に生息するかれい的一种です。ひれの独特な模様から、たかのはがれいとも呼ばれています。漁獲量の減少から一時は幻の魚と呼ばれたこともありましたが、平成18年から行われている種苗生産・放流により、資源量は増加しています。



**安定生産とともに、
ブランド化で消費の促進をはかる**

資源の増加により重要となるのは、消費を増やすことです。
まつかわの場合、放流事業の経費の多くを負担する「えりも以西栽培漁業振興推進協議会（会長：伊達市長）」では、平成26年より現場担当者、若手職員等で構成される魚価対策プロジェクトチーム（以下PT）を設立しています。PTでは、漁獲量の増えたまつかわのうち、規格を満たすものを「王鰈」としてブランド化し販促を行うことで、魚価を維持する取り組みを展開しています。
過去には資源量が激減したことで「幻の魚」と呼ばれていたこともあり、まつかわの名前やおいしさを知ってもらうための宣伝活動を行ってきました。
その結果、量販・飲食店での扱いも増え、

種苗生産・放流を担っているのは、（公社）北海道栽培漁業振興公社の伊達事業所とえりも事業所。伊達事業所で生産された種苗は2つの事業所で80mmまで成長させたのち放流されており、鶴川以西の海域に放流される種苗は伊達事業所が、日高海域で放流される種苗はえりも事業所がそれぞれ中間育成を担っています。



水揚量の増加にも関わらず、魚価向上にも繋がっており、取り組みの効果が出ています。
一方で、より一層の魚価向上を目指すため、特に水揚量の多い春季の価格向上が現在の課題となっています。

それを踏まえ、今年から春季の販促活動を開始したほか、「王鰈」の定義の見直しも行っており、来年の春にはまつかわの中でもより品質の高いものを「王鰈」としてアピールしていく予定です。併せて消費拡大イベントの開催などを計画しており、今後、より一層のブランド価値向上や価格向上対策に取り組んでいきます。

まつかわ種苗生産

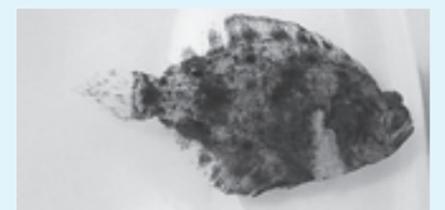
①3〜5月、親魚から採卵し、人工授精・ふ化させた仔魚は、ふ化後35日ほどで変態し、左目の位置が右側に移動する。



24日齢のまつかわ。まだ目の位置は動いていない



②その後約2か月伊達事業所で稚魚育成。



20mm程に成長した稚魚。特徴的なひれの模様もすでに見ることができます



③30mmほどの大きさまで成長したら、40万尾をえりも事業所へ移し、伊達事業所とえりも事業所でそれぞれさらに2か月育成。放流に適した80mmほどまで成長させ、えりもより西の太平洋岸で放流される。



水揚げされたまつかわは大きさなどをチェックし、規格を満たすものだけが「王鰈」として販売されます

いわし 北海道産真いわしフィレー
(株式会社ぎょれん道東食品製造/1袋240g ※業務用)

主に道東で漁獲された、脂ののった真いわしを中骨、腹骨を取り除き3枚下ろしに加工しました。冷凍のまますぐに調理できるので、かば焼きやムニエルなどに便利です。



鮭 荒ほぐし鮭
(株式会社ぎょれん総合食品製造/50g×2カップ)

道内で旬の時期に漁獲された秋鮭を使用したフレークは、蒸した後に焼くことで香ばしさを加えました。荒ほぐしタイプのため食感がしっかり残っており、そのままはもちろん、料理にも活躍します。



できあがり!



本日のお品書き

- 数の子スパゲッティ
- かれいのあんかけ
- 真いわしと野菜のグリル
- 秋鮭ポテトサラダ

調理時間
70分



今回は、ぎょれんブランドの商品を活用したメニュー4品。

数の子スパゲッティは、一口大にちぎったしょうゆ味の数の子をバターしょうゆ味のスパゲッティにしました。ポリポリとした数の子の食感がアクセントになります。

かれいのあんかけは、かれいの唐揚げにたっぷりの野菜で作った甘酢あんをかけました。サクサクふわふわのかれいと、とろとしたあんはごはんと相性もばっちり。

真いわしと野菜のグリルは、下処理済みの真いわしフィレーと一口大にした野菜をオリーブオイルと塩で味付けし、オーブンで焼くだけの簡単メニュー。簡単なのに美味しく、見た目も華やかで野菜もたくさん食べられる一品です。

秋鮭ポテトサラダはポテトサラダに秋鮭のフレークを混ぜるだけ。今回は、コンビニのポテトサラダを使用しましたが、少し余ってしまったポテトサラダのリメイクにも便利です。塩味が増すので、サンドイッチの具やおつまみとしても活躍します。

3食を自宅で食べることが増えた昨今、加工・冷凍食品は強力な味方。うまく使って、気持ちよくおうち時間を過ごしたいですね。



ひとり居酒屋 はじめました! 特別編

水産王国北海道にはおいしいお魚が目白押し。そこで学生時代からの一人暮らしと、「浜のおかあさん料理教室」担当7年目のアシスタント経験を生かし、矢幡職員がお魚料理に挑戦。一人居酒屋の調理人とおいしさ伝えるレポーターの一人二役で、美味しく調理し、食べてご紹介いたします。今回は特別編として、ぎょれんブランドの商品をご紹介します。

札幌では初夏の陽気の日も増えてきましたが、まだまだ外へ出るのは控えたいところ。そこで今回は、冷凍のぎょれんブランド商品をアレンジし、楽しい食卓を目指します。数の子スパゲッティ、かれいのあんかけ、真いわしと野菜のグリル、秋鮭ポテトサラダの4品です。なお、今回使用した商品は生協や量販店、共同購入でも一部取扱いがあります。

数の子 北海道産味付け数の子
(株式会社ぎょれん総合食品製造/1袋140g入他)

日本海岸を中心に、北海道産のにしんの卵を使用した数の子は、年末商戦の中心商材の一つです。しかし最近、道内企業が製造しているチーズと組み合わせたおつまみがヒット。これを機に、1年を通して購入される商品となるべく、ぎょれんでも新商品を開発し、本所担当部や消費地支店が販促活動に取り組んでいます。



かれい 骨まで食べられるかれいの唐揚げ
(株式会社ぎょれん道東食品製造/1袋4切入他)

全道で多く漁獲されるかれい類。味はもちろんおいしいのですが、骨の硬さで敬遠されることも。そこで、レトルト技術を応用し加圧処理をすることで、かれいのおいしさはそのままに骨まで食べられるようにしたかれいを唐揚げ用に加工しました。

サクサクの衣は、唐揚げ粉とでんぷんの2種類。唐揚げ粉は揚げたらそのまま食卓に出せる手軽さが、でんぷんは味付けが自由自在なのが魅力です。



シークワードクイズ
6月のテーマ
「楽器」

6月は楽器がテーマです。ケロミンはカエル型パペット（操り人形）の形をした電子楽器（テルミン）です。（正式名称 ケロミン・アマガエル）
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

- オカリナ
- ケーナ
- ケロミン
- コト(箏)
- シヤミセン(三味線)
- タンバリン
- チェロ
- チェンバロ
- ドラ(銅鑼)
- トロンボーン
- ピアノ
- ピッコロ(ピッコロ)
- フルート
- マンドリン

エ	オ	カ	リ	ナ	レ	ン
ノ	ア	ピ	フ	ル	ー	ト
ン	ツ	ク	ボ	タ	ケ	
リ	ミ	コ	ン	ン	ロ	ト
ド	ラ	ロ	バ	ン	エ	チ
ン	ト	リ	ケ	ー	チ	ン
マ	ン	ン	セ	ミ	ヤ	シ

〈ヒント〉 正確には楽器名ではなく商品名です。

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。

5月号の解答と当選者
エジプト

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	シ	ン	ギ	バ	フ	
マ	ナ	バ	ハ	ー	ニ	ツ
ト	ド	ン	ラ	ル	イ	ア

(小樽市)西谷内美由紀さん
(厚岸町)さくらんぼーさん
(利尻富士町)坂本 澄子さん
(増毛町)櫛引 知美さん
(札幌市)上田 唯さん

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

→

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。

スポーツの力で企業を応援

北海道コンサドーレ札幌のクラウドファンディングに協力しています

01

北海道ぎょれんでは、北海道コンサドーレ札幌（以下、コンサドーレ）の企画した『全道一丸で乗り越えようコンサドーレファミリークラウドファンディング』の趣旨に賛同し、水産加工品等のセットを出品します。

この企画は、新型コロナウイルスの感染拡大により影響を受けているコンサドーレのパートナー企業への支援として行われるもので、インターネットを介して不特定多数の人々から少額ずつ資金を調達するクラウドファンディングを利用し、6月上旬より募集が始まります。

ぎょれんでは選手寮で選手が実際に食べている水産物と北海道を代表する肉製品に、好きな選手のサイン色紙がセットになっており、1万円と2万円の2コースを出品します。詳細は、今後コンサドーレ公式ホームページで告知されますので、ぜひご覧ください。



©2020 CONSADOLE
2万円コースはいくらやほたて、えび、毛がになど豪華なラインナップ。キム ミンテ選手がアピールしてくれています

新型コロナウイルス感染症の感染拡大に対する各種会議等の対応について

新型コロナウイルス感染症の感染拡大に対しまして、北海道ぎょれんの関係する各種会議等につきましては以下の対応を取っております。

〈総会・会議〉

- 北海道ぎょれん通常総会（6月開催） 書面による議決権行使
- 北海道漁協系統組合長会議（6月開催） 書面による議決権行使

〈協議会等〉

- 本会が事務局として運営される団体については、当面（本年7月一杯）の間、書面による議決権行使

（対象となる団体）

ほたて漁業振興協会、ほたて流通食品協会、秋鮭普及協議会、秋鮭流通対策協議会、オホーツク海毛がに協議会、北海道日本海ずわいがに漁業協議会、北海道昆布漁業振興協会、北海道こんぶ消費拡大協議会、北海道沖合底曳漁業対策協議会、北海道密漁防止対策協議会、北海道水産物貿易対策協議会、北海道日本海沿岸漁業振興会議、北海道漁業環境対策協議会、北海道漁協専務参事会、北海道漁協青年部連絡会議

〈その他〉

- 「道ぎょれん会（お取引先懇談会）」（例年5月末開催） 中止
- 全道新採用職員研修 中止
- 全道決算税務研修会、全道内部監査研修会、全道一般職員研修会、全道部課長研修会、全道新任役員研修会 延期

小樽

小樽管内の風物詩となっている小女子漁が後志沿岸で4月下旬より解禁となりました。今年はいまのところ過去最高の水揚げと言われる昨年度の水揚げを上回るペースとなっています。昨年同様、本州方面では不漁、禁漁が続いているため、道外からの引き合いが強く、価格は高値での推移となっています。一方、管内ではうに漁が各地で解禁となりました。コロナウイルス蔓延による価格への影響が気になりますが、早期収束を祈念し、浜が活気づくことを期待しています。

室蘭

4月中旬から始まった春定置網漁ですが、時鮭、本鱒ともに昨年に比べ水揚げは伸び悩んでいます。真かれいや宗八等のかれい類の漁も見え始め、各魚種のこれからのまとまった水揚げに期待しています。新型コロナウイルス感染症の世界的な拡大は、浜にも大きな影響を与えています。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

まだまだ寒い日が続いている根室管内ですが、4月下旬から春定置網漁の季節を迎えています。各市場では、時鮭とさくらますが並べられ、競りによって販売されます。5月20日現在の管内累計で、さくらますの水揚げは前年同期比で約70%ですが、時鮭は前年同期比で約200%となっています。例年6月に最盛期を迎えるため、これから益々水揚げが増え、浜が活気づくことを願っています。

留萌

かれいの水揚げが続いており、ひらめも徐々に水揚げが増え始め、季節は春から夏へと移り始めています。一方で、新型コロナウイルスの影響による魚価の低迷や、流通の鈍化は未だ続いています。これからの経済情勢につきましては先行き不透明な点が多くありますが、生産者の皆様の安全操業と豊漁を心より祈念しています。

大漁祈願!

浜のほつとニュース

NEWS

梶山

毎年大盛況となっているフードイベント等が軒並み中止になるなど、コロナ禍の影響は大きく、6月より解禁となるするめいか釣漁においても出漁に向けた会議の開催が出来ず、電話による連絡など急遽の対応を余儀なくされました。昨年度は思うように水揚げが伸びなかったするめいか漁ですが、今年度は豊漁となり、浜を活気づけてくれる事を期待しています。

函館

6月1日から解禁となる「するめいか漁」を前に、各地で着々と準備が進められています。漁が始まると市場には朝早くから買人が集まり、活気に満ちた競りが行われることとなります。一方、盛漁期には「漁火通り」と名付けられた海沿いを走る国道から煌々と灯る漁火を見ることが出来ます。少しでも多くの方がその幻想的な光景や旬の食材に舌鼓を打てるよう、今期の豊漁とコロナ禍の早期終息を願ってやみません。

釧路

暖かい日が増え、春漁のメインである鮭鱒漁が本格化してきました。鱒は今のところ水揚げが伸び悩んでいます。時鮭は昨年を上回る好調な水揚げが続いています。このまま豊漁となることを願っています。一方、5月末からは棹前昆布漁が始まりました。好天が続く、実入りの良い棹前昆布が採れることを祈願しています。

稚内

大きな時化もなく、順調な水揚げが続いているほたて漁は6月中旬に全地区で本操業開始となり、浜も工場も慌ただしい季節となりました。利礼地区ではほっけ旋網漁、のな漁が解禁となり、豊漁に大きな期待を寄せています。7月からは昆布漁が解禁となり、さらに浜が活気づく時分ですので、今後も安全操業が続くことを願っています。

日高

春定置網漁が本格的に始まりました。時鮭は昨年の5割増の水揚げですが、本鱒は7割程度に留まっています。一方、宗八かれいは日々増加し、100トン以上水揚げされる日もあります。春定置網漁は7月中旬まで続きますので今後の水揚げに期待しています。

北見

肌寒い日が続いていたオホーツクですが、6月に入りようやく暖かさを感じることができるようになりました。沿岸定置では旬の本鱒や時鮭が水揚げされ、底建漁ではほっけやたら、かれい類が水揚げされています。3月下旬より行われていた毛がすに漁は各組合自主休漁期間に入りました。一方でほたての本操業が始まり、忙しさも増してきました。皆さんの今後の安全操業と大漁を心より祈願しています。

みなさんのお便りをつくるページです。

なみまる おたより箱



新型コロナウイルスで水産業、漁業関係も大変だと思いますが、これからもがんばってください。
(小樽市 西谷内達也さん 59歳)

暖かい日が続いて、家の近くの桜が咲き始めてキレイで元気をもらっています。
(厚別町 白井ミセ子さん 84歳)

新型コロナウイルス早く、終息すると良いですね。
(小樽市 宮古登美子さん)

新型コロナウイルスが早くおさまって平和な世の中に戻りますように!!
STAY HOME!!
(小樽市 ニッシーさん 14歳)

なかなか収まらないコロナウイルス。早くなんとかなれーと願いながら外出控えています。せつかく春になったのに。
(函館市 ふくふくさん 38歳)

新型コロナウイルスの感染拡大を防ぐためには、一人一人自覚を持って行動していくしかありません。
(小樽市 西谷内大樹さん 16歳)

新型コロナウイルスの影響が私にも出て来ています。「コロナ太り」という影響です。今の時期は美味しい魚貝類が沢山有ります。困ります(汗)
(厚岸町 さくらんぼーさん 53歳)

コロナウイルスが収束して平和な日本に戻りますように!
(小樽市 宗山美智子さん 78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。

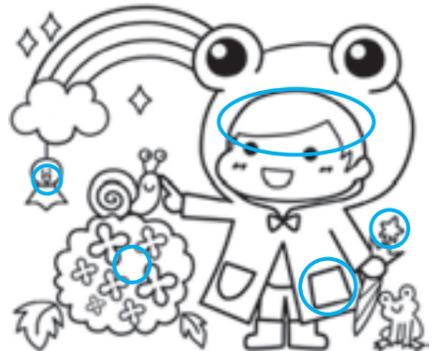
- ①なみまるおたより箱への投稿(お便り、写真、イラスト等)や、広報なみまるくん6月号への感想・ご意見など(※150字程度まで)
- ②11ページのシークワードの答え
- ③住所・氏名・年齢・電話番号

〈宛先〉6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



観音山から太平洋
ほぼえみながら 海の安全を寄せる
おじょうさん、ほつとした やすらぎ
(浦河町 今原さん 81歳)

なみまるくんの表紙はいつも楽しみでしたが、コロナで漁業者家族写真を撮ることもできず、残念ですね。終息を願うばかりです。人物・笑顔にはパワーがあると実感しました。
(標津町 渡部恵子さん 64歳)

今月十五日から「ウー」漁が解禁です。コロナの影響が心配です。
(小樽市 宮古知行さん)

新型コロナウイルスの感染拡大によって毎日不安な思いをしていると思います。特に外食関係の影響は大変なものだと思いますが、一日でも早く仕事や生活が普通に戻るためにも、今一人一人ができる事をしっかりとやっていきましょう。
(小樽市 西谷内美由紀さん 52歳)

編集後記

おうち時間が多くなり、需要が伸びているのがお取り寄せなどの通信販売。ぎよれんの関連会社「ぎよれん販売(株)」が運営するネットショップでも注文数が増えています。

例にもれず、私もフードロス(食べることができない食品が賞味期限などの理由で廃棄されること)対策でセールになった食品や旅先で気に入ったお菓子などを通販しました。少しでも各社の応援になればいいなあと思う一方で、配送数が増えているであろう流通業者の方には感謝しています。(矢幡)

手抜き作業はケガのもと 初心に戻り 海難ゼロ

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター



鮭ふりかけ



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。

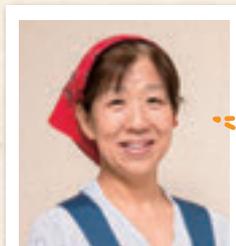
鮭(甘塩切身) …2切れ	⑥ 醤油…小さじ1
酒…大さじ1	⑥ 味噌…小さじ1
④ 水…大さじ2	白ごま……………5g
カットわかめ(乾燥) …2g	

作り方

- ① 鮭は洗って水気を拭き、フライパンに並べる。
- ② Aをふりかけ、ふたをして中火で蒸し焼きにする。
- ③ 粗熱を取り、骨と皮を取ってほぐす。
- ④ わかめは手で小さく砕き、さっと水に通して水気をきる。
- ⑤ フライパンに③、④とBを入れ、中火でから炒りし、バラバラになったらごまを加えて出来上がり。

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「鮭ふりかけ」をご紹介します。ご飯のお供に最適ですね。チャーハンの具材にもなります。



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

鮭は子供たちが
大好きな魚です。

