

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

第58回 北海道漁業協同組合長会議
第71回 ギョレン通常総会

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。

「夏はいかをつまみに カンパ〜イ！」

少しだけ落ち着きを取り戻してきた北海道。まだまだ気が抜けませんね。毎年、講演会などで各地を旅していますが、今年は切なくも全て延期状態。(涙)仕方がないので過去に行った町の写真をSNSにアップし、話題のリモート旅を楽しんでいます。最初にアップした写真は、函館の街並み。フリーランスになって一番多く訪ねている町です。そしてたくさん思い出を作ってくれた愛すべき町。長年、旅が苦手だった私を変えてくれたのが函館です。セミナーや料理教室、栄養相談などを通して、人情味溢れる市民の方々とふれ合い、おいしい食べ物を頬張ったりしているうちに「旅っていいな」とまた思えるようになれたからです。

去年は初のプライベートでの函館旅行。行き慣れた町だからこそ楽しめ、たくさんのお食べ物を味わってきました。中でも行きたいの店で食べたいか墨のりゾットは格別。注文してから作ってくれるので、プリップリのいかの食感といか墨の濃厚さ、アルデントの米粒が調和のとれたリゾットです。今年も食べに行きたいくらい心に残っている味。いかと言えば料理教室で働いていた頃、何十杯も一人で皮をむいて下準備し、調理していたことを思い出します。すっかりいかの皮むきや内臓取りは、得意技の一つになりました。

いかはたんぱく質が多く、脂質が少ない軟体動物。アミノ酸の一種「タウリン」が豊富で、コレステロールや血圧の低下、肝機能を強化する作用があります。クセがなく淡泊な味ですが、特有のうまみ成分「ベタイン」が含まれています。ベタインも肝臓の健康を守る働きがあると注目されている成分。これからの季節、アルコールの摂取量が増えるので、いかをお供に飲むのもいいですね。



うえ ざか
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。

した中身を加え、マヨネーズと
醤油を入れて炒めた「いかのこつ
てりワタ炒め」を作ります。ビー
ルやハイボールとも相性抜群な
ので、ぜひ試してみてくださいね。

【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
July 2020 No.381



マチコさんのおさかなコラム

01 「夏はいかをつまみにカンパ〜イ!!」

特集1

02 第58回 北海道漁業協同組合長会議

特集2

05 第71回 ゑれん通常総会

特集3

08 食品衛生法が15年ぶりに改正
「HACCPに沿った衛生管理」が求められています!

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
石狩湾漁協石狩地区です。



刺し網漁から戻った漁船。漁模様はいかが?(厚田漁港(石狩市))

第58回 北海道漁業協同組合長会議



5つの議案と特別決議案が原案通り承認、決議された、第58回全道漁協組合長会議



ぎょれん 川崎会長



議長を務めた
いぶり噴火湾漁協 岩田組会長

6月18日（木）、札幌市のぎょれん第二会議室で「第58回北海道漁業協同組合長会議」が開催されました。会議では5月15日（金）の「北海道漁業協同組合長会議実行委員会」で審議された5つの決議案に加え、特別決議として「新型コロナウイルス感染症に係る本道水産業への緊急対策について」が上程されました。

ここでは、その会議の模様と決議内容についてお伝えします。

本道漁業の実態に即した漁業秩序の構築や資源増大対策など、5つの決議案に加え、緊急特別決議案を採決

会議は新型コロナウイルスの影響で参集しての開催が困難であるため、書面決議での開催となりました。主催団体を代表し、ぎょれん川崎会長があいさつを行い、岩田組会長（いぶり噴火湾漁協）を議長に選任し、議事を進めました。

提出された5つの決議案及び特別決議案はいずれも原案通り決議されました。決議内容の具体的な推進方法についてはぎょれん川崎会長に一任され、各系統団体、協議会他関係諸団体との連携を図り、強力に推進していくことが確認されました。

特別決議案

新型コロナウイルス感染症に係る本道水産業への緊急対策について

- 漁業者・漁協及び水産加工業に対する運転資金、設備資金並びに金融円滑化に資する長期運転資金に係る金融支援について、充分な予算確保と適応的対応を図ること
- 魚価対策とともに、国内外の消流対策に係る支援措置を講じること
- 事業収入が激減した漁業者・漁協に対する経営支援対策を講じること
- 外国人技能実習生の在留期間延長等制度の緩和及び従業員確保に関する支援措置を講じること

決議案第1号

国の水産政策の改革に基づく、本道漁業の実態に即した漁業秩序の構築について

- 漁業許可・海面利用に係る本道漁業の実態に即した制度運用について
 - 改正漁業法の施行に係り、衆議院の附帯決議に基づき、本道漁業の実態を十分に考慮した上で浜に不利が生じることの無いよう運用に万全を期すること
 - 新たな漁業権制度において、国より漁業者に説明してきたことを踏まえ、本道漁業の実態に即した取り進めをすること
 - 未活用となった漁場への企業の参入・撤退などにより、漁場の荒廃や地域漁村の振興に影響を招くことがないよう、配慮した制度運用とすること
 - 漁業許可・海面の利用等に係るガイドラインについて、現場において円滑な取り進めができるよう対応するとともに、将来にわたり適切に運用されること

2. 新たな資源管理システムの本道魚種への適用に係る対応

- 新たな資源管理システムの導入にあたっては、漁業者の理解・納得を得ることを大前提とし、拙速な対応は行わないこと
 - ほっけ（道北系群）やすけとつだら（太平洋系群・日本海北部系群）等をはじめとする漁業者の自主的な資源管理措置を尊重すること
 - 漁業者が納得しうる資源評価の精度向上を図るとともに、浜の実態に精通した道総研の意見を最大限尊重すること
 - 新たな資源管理システムを特定の魚種に適用するにあたり、協議を行う前提として、資源管理の具体的な方針を明示するとともに、漁業経営の将来を見据えた支援策を講じること
- ### 3. 本道魚種の実態に即した適正な資源管理の推進
- すけとつだらのTAC管理において、予測を超える資源の大量来遊への対応として、資源の再評価（臨時）によるTACの弾力的期中改定や、前年度TAC枠の未消化分について翌年度TACへの繰り越しが可能となる制度設計を行うこと
 - ほっけ（道北系群）の資源管理方法について、本道を代表する混獲魚種であることからTAC魚種とすることを避けるとともに、着実に資源回復の効果을上げていく漁業者による自主的資源管理措置を基本としたものとする
 - くろまぐろのTAC管理において、適切な本道漁獲枠を確保するとともに、漁獲制限により逼迫した漁業経営を強いられる漁業者に対する支援を行うこと

決議案第2号

増殖事業・栽培漁業等の推進による資源増大対策について

- 増殖事業・栽培漁業に対する最大限の予算確保を行うこと
- 水産資源の回復・増大を図るため、増殖事業・栽培

2. 速効性のある本道水産資源の回復・増大対策の推進

- 来遊数量が減少している秋鮭について、種苗生産体制の維持・安定を図るため、親魚確保など各種対策により効果的な資源回復措置を早急に講じること
- 秋鮭来遊減少の原因を分析し、効果的な資源回復措置を講じること
- 秋鮭の孵化放流事業の試験研究体制を強化すること
- 海域状況に適合する放流事業等、栽培漁業において効果的な資源増大対策の取り組みを推進すること
 - かき、あさり、うに、つぶ、ほたてなど、各浜にて自ら取り組んでいる栽培漁業への支援を講じること
 - ほっけ、昆布、さんま、いかなど、資源が低位にある魚種について、資源減少の原因究明に努めるとともに、資源回復に向けた取り組みを推進すること
 - ほっけ等資源が低位にある魚種において、種苗生産・放流技術を確立し、中長期的視点に立った栽培漁業を推進すること
 - 昆布資源増大のための調査研究の拡充と早期実用化を図ること
 - さんま、いか等回遊魚種について、資源減少要因を分析し、実効的資源増大対策を講じること
 - さくらますやにしんなど地域の高回遊魚種について、継続的な資源増大対策を行うこと

決議案第3号

本道漁業の成長産業化に向けた漁業経営安定化の対策について

- 本道漁業を引き継いでいく漁業の担い手・後継者確保に向けた対策の推進

2. 漁業経営の安定に向けた漁業設備の強化の取り組み

- 浜の担い手・後継者確保対策として、漁船リース事業の継続とともに要件緩和を含む弾力的運用を行うこと
 - 漁船リース事業を継続すること
 - 漁協や共同経営体が所有する漁船においては、複数の船について事業の活用ができるようにすること
- 漁船・漁具等の計画的設備投資を円滑に行うために、水産業成長産業化沿岸地域創出事業の基金事業化等、要件緩和を図ること
 - 単年度事業であるため事業の活用が難しいことから、漁船リース事業同様、基金事業化を図り、余裕のある事業実施期間とすること
- 競争力強化型機器等導入支援事業について、事業の継続とともに手作業に対する機器等の新規導入についても事業利用を認めるなどの要件緩和を図ること
- 漁協の市場・加工施設等の共同利用施設の整備に向けた十分な支援措置を講じること



特集2

SPECIAL

第71回ぎよれん通常総会

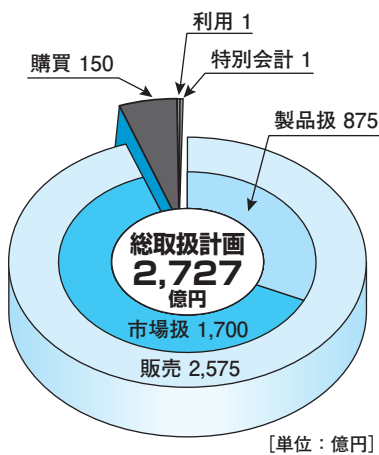
平成31年度取扱金額は2533億円
令和2年度は新たな3ヶ年計画の初年度として、各種対策に総力を挙げて取り組む

今年度のぎよれん総会は、新型コロナウイルス感染予防のため、書面主体での決議となりました。川崎会長の挨拶（次頁に掲載）ののち、信漁連の藤原副会長を議長に選任し、議事が進行しました。「平成31年度の決算」、「令和2年度の事業計画」など、7つの議案が審議され、いずれも原案通り承認されました。

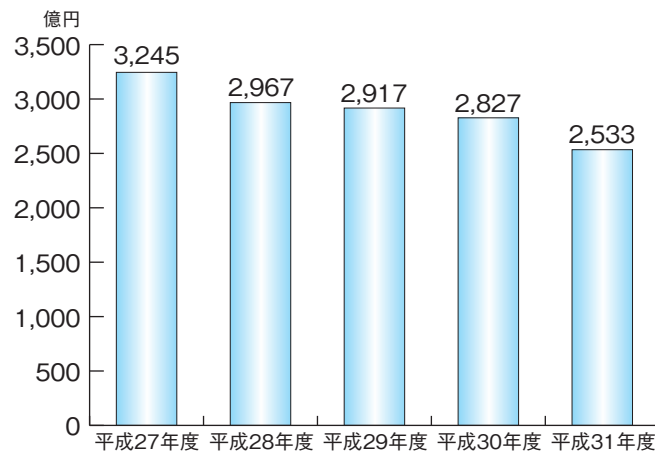


議長を務めた信漁連 藤原副会長

令和2年度事業別取扱計画



総取扱高の推移



3. 収入安定対策と漁業経営コストの削減に係る対策の安定的推進

- (1) 漁業共済制度において、補償内容の充実や補償水準（共済限度額率）の引き上げなどの制度改善と掛金追加補助の維持とともに、積立がらすにおける無給餌養殖の数量削減の要件の見直しを図る等、漁業収入安定対策の拡充強化を図ること
- (2) 漁業経営セーフティネット構築事業について、国の負担割合引き上げや発動基準の見直しを図り、漁業経営における一層の「コスト削減を図ること
- (3) 漁業用ガソリンの免税措置の導入を含む漁業用燃油税制の免税・還付措置の恒久化を図ること
- (4) 本道水産物の加工流通対策の推進
 - (1) 現行の流通促進・消費等拡大対策事業等の制度拡充により、本道水産物の国内外に対する消費流通対策の一層の推進を図ること
 - (2) 水産物輸出の拡大をはかるために、水産加工場のHACCP取得支援や輸出手続きの簡素化などに取り組むこと
- (5) 漁業振興に向けた金融制度の拡充強化
 - (1) 漁業近代化資金の貸付限度について、現在の経済環境に応じた見直しのほか、沿岸漁業者の経営形態に即した漁船トン数制限の見直し、実耐用年数に見合った償還年数の延長等、円滑な運用に向けた措置を講じること

決議案第4号

持続的な漁業のための漁場環境保全対策の推進

1. 水産多面的機能発揮対策事業の更なる拡充強化
 - (1) 本道漁業に不可欠となっている水産多面的機能発揮対策事業の継続と十分な予算措置を図ること
 - (2) 海の安全確保に係る水域監視活動等への漁業者の役割を明確に位置付けるとともに、必要な予算の確保を図ること
2. 自然災害による漁業被害防止対策の拡充強化
 - (1) 流水等漂流漂着物について、海岸漂着物処理推進法に基づく回収・処理体制の整備を図るとともに、十分な予算を確保すること

推進法に基づく回収・処理体制の整備を図るとともに、十分な予算を確保すること

(2) 激甚災害の指定の有無に関わらず、台風や爆弾低気圧等による漁業施設や海岸護岸崩落被害に対して、迅速な整備・強化や支援を図ること

3. 有害生物等漁業被害対策の更なる拡充強化

(1) 海獣被害・ザラボヤ被害軽減のために不可欠な有害生物漁業被害防止総合対策事業の継続と十分な予算措置を図るとともに、サメ等有害生物以外の生物による漁業被害にも対応できるよう対象範囲を拡大すること

(2) 海獣類（トド、アザラシ、オットセイ、ラッコ等）による漁業被害対策について、海獣類による漁業被害を把握し、漁業被害補償制度の創設や国による専従ハンターの確保等の各種対策の強化を図ること

(1) 海獣類の来遊状況や漁業への被害状況等の把握のため、調査研究体制の拡充強化を図ること

(2) 海獣類等による漁業被害を受けた漁業者に対する漁業被害補償制度を創設し、漁業経営の支援を行うこと

(3) 国の責任において、専従ハンターの確保や技能育成措置による駆除体制の整備を図り、海獣類の駆除を行うこと

(4) 海獣類の捕食による資源減少に対して、漁業者が自主的に行う種苗生産・放流等資源回復活動に対する支援を行うこと

4. 密漁防止対策の更なる拡充強化

(1) 組織的な密漁を防止するため、関係機関が連携した取締体制の強化を図るとともに、夜間の遊泳・潜水の規制や禁止を措置すること

(2) 日没から日の出までの遊泳・潜水の規制や禁止措置を実施すること

(3) 道内各地で頻発する秋鮭、なまこ、つに等を対象とした組織的な密漁に対して罰則の更なる強化とともに、取締体制の強化を図ること

(4) 密漁品の国内外の流通防止に向けた対策の強化を図ること

5. 脱・抑プラスチックの取り組みの推進

(1) 脱・抑プラスチック運動は、河川海洋環境保全のために重要な活動であることから、漁業者によるプラスチック製品の抑制、再利用、再資源化等の取り組みに対して支援を行うこと

(2) 廃網やFRPの廃船を効率よく、低コストで処理が可能となる体制の構築を図ること

決議案第5号

福島第一原発における放射能汚染水の処分方法等の諸対策について

(1) 福島第一原発事故におけるトリチウム放射能汚染水の環境（海洋・大気中）への放出は、絶対に行わないこと

(2) 水産物に係る国内外の風評被害対策と新たな風評被害対策の徹底を図ること

(3) 国内外への水産物の安全性の周知を図り、韓国等による水産物輸入規制措置の早期解除を実現すること

令和2年度北海道漁協系統運動功労者表彰

〈団体長としての表彰〉

横内 武久さん
北海道信用漁業協同組合連合会 前代表理事会長

松居 俊治さん
全国漁業信用基金協会北海道事務所 前運営委員長

〈代表理事組合長としての表彰〉

片川 隆市さん
雄武漁業協同組合 代表理事組合長

高桑 康文さん
常呂漁業協同組合 代表理事組合長

*新型コロナウイルス感染症の影響により、表彰式については次年度に実施いたします。

川崎会長 挨拶

平成31年度の事業実績

本道漁業の生産量は、昨年に引続き百万トンを維持したものの、秋鮭をはじめ昆布、さんま、いか等本道を代表する基幹魚種において大減産となりました。オホーツクのほたての回復やいわしの豊漁といった明るい兆しはあったものの、水揚げ額は大幅な減少となりました。

一方で、年明けから拡がりを見せた新型コロナウイルスの影響により、国内外の流通が大混乱に陥っています。国内においては外食を中心にマーケットが大幅に縮小し、廉価品への置換えが進み、海外との貿易では物流が途絶えるなどグローバル化の弱点が露呈した状況で、先行きの不透明感がさらに増しています。

また、漁業の成長産業化に向けた「水産政策の改革」についても施行に向けた具体化作業も詰め

の段階を迎えており、本道漁業にとって大変重要な局面を迎えています。

平成31年度は「水産王国北海道の復活」を掲げた中期的事業推進方向の最終年であり、本会

は指導・経済連合会として、組織を挙げて各種事業推進にあたりました。

販売事業では、国内外の生産・流通動向を見据えた中で関係団体と連携した各種流通対策に取り

令和2年度の事業計画

次に事業計画の考え方について申し上げます。

ここ数年の本道漁業生産量は依然として低水準



組みました。

基幹魚種のうち「ほたて」については、過去の大型低気圧による被害から回復したものの、なお引き続くザラバや被害や大量へい死、原貝小型化の問題など地区毎に課題が残りました。消費流通面では、価格の修正が需要喚起に繋がった反面、輸出については、最大の消費国である米国の水揚げ回復により伸び悩む結果となりました。

「秋鮭」については、漁期中盤から近年になく低調に推移し、最終的には昭和55年以来最低となる四万五千トンに止まりました。製品については、競合するロシア鱒が2年続けて大漁となるなど、縮小している売場の回復が課題となっています。輸出については、中国などアジア向け加工原料輸出と現地での消費促進に向けた取組を継続し既存ルート確保に努めました。

「昆布」については、生産量が過去最低となる一万二千九百トンに止まりました。生産振興対策を継続実施したほか、生産の減少に伴いマーケット縮小が懸念されるなか、宣伝・普及活動、また異物混入防止に向けた啓発活動に取り組みました。

「一般魚種」については魚種交替や来遊時期の変化、突発的な水揚げなどに適時対応するため、系統鮮魚ネットワークによる鮮魚及び冷凍・加工鮮魚の拡充に取り組みました。

以上により、一部魚種の水揚げ回復はあったものの、太宗魚種の水揚げ減少や価格低迷による市場

から脱せず、地域経済にも深刻な影響を及ぼしています。

また、新型コロナウイルスのまん延により、浜値への影響や消費の低迷がある中、新たな中期的事業推進方向を「夢と活力ある北海道漁業の再興」と策定し、組織を挙げた危機管理体制の構築及び課題解決に挑戦していく決意であります。

販売事業については、適正な浜値形成に向けた系統連携による産地処理体制の強化と、資源回復に向けた諸対策を継続強化していきます。

新型コロナウイルスの影響で硬直しきった消費流通面の回復を急ぐために在庫調整機能の拡大や消費喚起に向けた体制整備を進め、国内外での流通・宣伝・販促事業を強化して参ります。

購買事業については、引き続き良質廉価な系統ブランド資材の普及拡大に努め、漁業用燃油の安定供給と価格の低減化を通して、漁業経営コストの削減に取り組んで参ります。

指導事業については、水産資源回復に向けた取り組みや本道の実態に即した資源管理体制を推進していくとともに、漁業経営基盤の安定化に向け各種取組を行って参ります。

加えて、先ほどの全道組合長会議で決議した特別決議「新型コロナウイルス感染症に係る本道水産業への対策の実施」、並びに通常決議5件を実行して参ります。

さらに環境面では、有害生物による漁業被害防止と河川・海洋環境保全対策の拡充強化に加え、

扱の減少により、販売事業の取扱高は昨年度を下回る結果となりました。

購買事業については、「系統ブランド資材評価推進委員会」を通じ、漁業の形態・地区毎の実態に即した資材の開発や、利用の拡大に努めました。また、「燃油」の系統利用の集中化を推進し、中長期修繕計画に基づき、共有燃油タンクの整備を継続実施しましたが、年度終盤における、世界的な原油価格の下落もあり、購買事業の取扱高は昨年度を下回る結果となりました。

次に漁政対策につきましては、「活力あふれる北海道漁業の改革実現」を目指し、本道漁業の実態に即した資源管理と資源増大対策の推進に加え、漁業経営の「安定」「強化」を最重要課題と位置付け、組織を挙げた要請活動を継続しました。

指導教育活動については、漁協経営の健全化・適正化に向けた指導継続と、役職員をはじめとする人材の育成・確保への取組支援を行いました。

環境対策については、海獣等の有害生物による漁業被害防止に向けた取組強化のほか、度重なる自然災害による被害軽減を図るため、漁場環境や河川環境の改善を目的とした環境保全対策の強化を図りました。

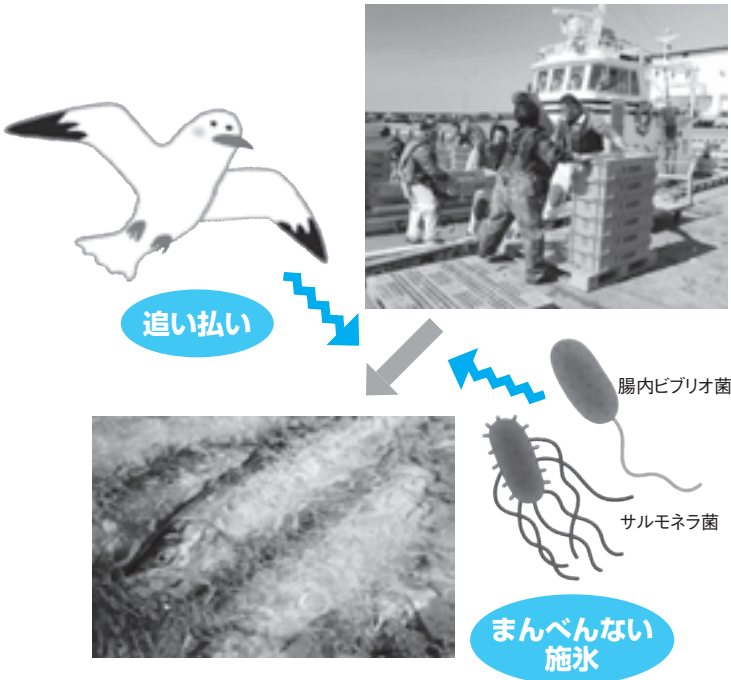
また、関連会社が苦戦を強いられる中、ぎょれんグループ全体の総合的な経営基盤の強化と生産性の向上に取り組みました。

以上の結果、本会の総取扱高は、一千五百三十三億

将来を見据えた、「脱・抑プラスチック」運動を推進し、Eコ包装資材の開発や廃プラスチックのリサイクル推進など、活動の周知・啓発に取り組んで参りたいと考えています。

以上、新型コロナウイルスの影響という強い逆風が残るなか、今後の北海道を左右する正念場の期間と位置付けた新たな3ヶ年事業推進方向のもと、総力を挙げて各種対策に取り組んで参る所存ですので、会員各位の特段のご理解とご支援をお願い申し上げます。





で、魚介類に悪影響を及ぼす原因を把握し、それらを管理するポイントを踏まえた具体的な対策を行うことが必要です。

食品に悪影響を及ぼす原因と管理のポイント

例) 荷揚げ

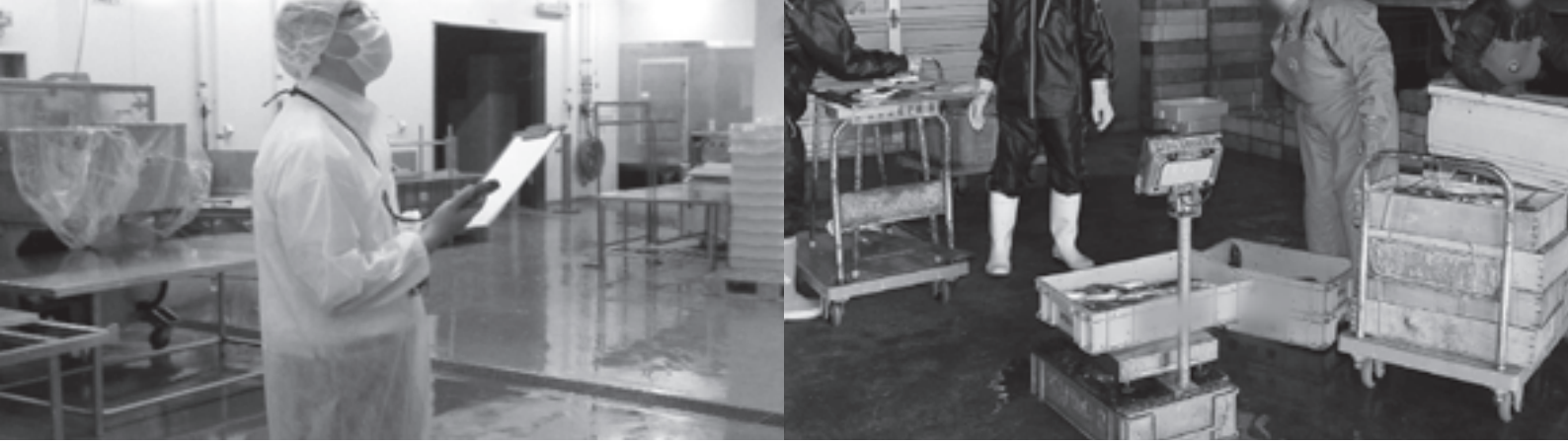
魚介類の温度上昇や、鳥からの危害を受けないように注意し、素早く作業を行う。

● 温度上昇によるヒスタミン産生菌の増殖とヒスタミンの生成。腸炎ビブリオ・大腸菌の増殖。↓まんべんなく施氷する。

● 鳥糞によるサルモネラ属菌等の付着。鳥類による魚体の損傷。↓追い払いなど鳥類からの影響を避ける工夫。

食品衛生法が15年ぶりに改正

「HACCPに沿った衛生管理」が求められています！



産地市場の一般的な工程の中で食品に悪影響を及ぼす原因と管理ポイント (例)

危害要因分析	管理ポイント	具体的な対策
生物学的 ①腸炎ビブリオ・大腸菌の増殖 ②不衛生な魚箱から有害な微生物の混入 ③市場利用者から有害な微生物の混入 ④鳥糞によるサルモネラ属菌付着 ⑤鳥類のつばみによる雑菌の混入	①低温管理 ②洗浄・消毒 ③衛生管理 ④隔離 ⑤隔離	①生鮮魚介類にまんべんなく施氷 ②使用器具類を洗浄し消毒 ③市場関係への衛生管理と指導 ④⑤発見次第追い払いなど、鳥類からの影響をける工夫
化学的 ⑥温度上昇によるヒスタミン生成 ⑦毒魚の流通	⑥低温管理 ⑦除去・廃棄	⑥生鮮魚介類にまんべんなく施氷 ⑦情報の共有を行い、発見次第取り除く
物理的 ⑧魚箱から異物の混入 ⑨市場利用者から異物の混入	⑧洗浄・除去 ⑨衛生管理	⑧使用器具を洗浄し、異物を除去 ⑨市場利用者の衛生管理と指導

一昨年6月、15年ぶりに食品衛生法の改正が公布され、食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するための7つの改正がされました。

今月は、改正内容とそれに伴う対応についてご紹介します。

- 「食品衛生法」は、飲食による健康被害の発生を防止するための法律です。調理食品、外食・中食への需要の増加等の食へのニーズの変化や、輸入食品の増加など食のグローバル化の進展などを背景に、次の7点が改正されました。
- ①広域におよぶ「食中毒」への対策を強化
 - ②原則全ての事業者が「HACCP^{ハサップ}に沿った衛生管理」を制度化
 - ③特定の食品による「健康被害情報の届出」を義務化
 - ④「食品用器具・容器包装」にポジティブリスト制度導入
 - ⑤「営業届出制度」の創設と「営業許可制度」の見直し
 - ⑥食品の「リコール情報」は行政への報告を義務化
 - ⑦「輸出入」食品の安全証明の充実
- なかでも、「②原則全ての事業者が「HACCPに沿った衛生管理」を制度化」は、浜でも対応が求められる改正点です。

今回の改正により、一般的な衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を、原則として全ての食品等事業者が求められるようになります。

浜では、生鮮魚介類を水揚げする産地市場の他、各漁協が運営するものを含む加工場や小売店、飲食店などが対象となります。

HACCPとは

HACCPとは、原料の受入から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法のこと。宇宙食などの食品の安全性を確保する方法を由来にしています。国際的に認められており、輸出の際に国・地域や品目によってはHACCP認証が必要となっています。

HACCPに沿った衛生管理とは

今後求められる、「HACCPに沿った衛生管理」とは、これまで行ってきた衛生管理を「見える化」することです。日々行っている衛生管理の項目を「衛生管理計画」として作成し、実施した内容を記録に残します。

【市場での対応】

各地の産地市場も従業員数や施設の規模に関係なく対象業種となります。

荷揚げから選別、競り、出荷の流れの中

【今後の取り組み】

法改正については平成30年6月13日に公布され、令和2年6月1日より施行（対応猶予期間：一年、完全施行：令和3年6月1日）されており、特に漁協が管理運営する地方卸売市場や荷捌所等では対応が必要となります。

一方で、現在、道内の地方卸売市場・荷捌所を含む「産地市場」の衛生管理の高度化については、「北海道産地市場衛生管理高度化委員会」の管理基準に基づく点検（定期点検または自主点検）が行われ、安全・安心を維持しています。しかし、これらの内容は法改正で要求される内容と差異があるため、今後、ぎょれんや漁協、関係各所で協議を行っていきます。



現在、道内の市場が基準としているのは、北海道産地市場衛生管理高度化検討委員会の作成した「北海道産地市場衛生管理マニュアル」。全国基準で作成されたものより高い衛生水準が求められています

シークワードクイズ 7月のテーマ 「夏の花」

リ	ス	ト	ハ	マ	ユ	ウ
ナ	ユ	ス	ギ	ト	ト	ホ
イ	ロ	サ	シ	ク	ラ	ホ
バ	ク	ン	チ	ニ	ウ	リ
シ	ザ	ウ	ヘ	セ	ヨ	ワ
ン	ヨ	ナ	ン	カ	フ	マ
キ	ミ	カ	ゲ	ク	ム	ヒ

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。

エ	オ	カ	リ	ナ	レ	ン
ノ	ア	ビ	フル	ー	ト	
ン	ツ	ク	ボ	タ	ケ	
リ	ミ	コ	ン	ロ	ト	
ド	ラ	ロ	パ	ン	エ	チ
ン	ト	リ	ケ	ー	チ	ン
マン	ン	セ	ミ	ヤ	シ	

6月号の解答と当選者 エレクトーン

(登別市) A・Tさん
(根室市) 古山 来々さん
(天塩町) 嶋崎 幸子さん
(札幌市) 藤田 柚花さん
(札幌市) 工藤 法子さん

7月は夏の花がテーマです。夏が来れば思い出すのは水芭蕉の花ばかりではないですね。

ちなみに七変化は紫陽花の別名です。(花の色がよく変わる。)

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

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| ☐ カンナ | ☐ ハギ(萩) |
| ☐ キョウチクトウ(夾竹桃) | ☐ ハマユウ(浜木綿) |
| ☐ キンシバイ(金糸梅) | ☐ ヒマワリ(向日葵) |
| ☐ クサギ(臭木) | ☐ フヨウ(芙蓉) |
| ☐ ザクロ(石榴) | ☐ ホウセンカ(鳳仙花) |
| ☐ シチヘンゲ(七変化) | ☐ ホトトギス(杜鵑草) |
| ☐ ナス(茄子) | ☐ ムクゲ(木槿) |
| ☐ ニラ(韭) | ☐ ユリ(百合) |

〈ヒント〉爽やかな香りが特徴です。葉はカクテルのモヒートに用いられます。

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たと答え(魚の名前)になります。

例題

ア	コ	ン	ブ	リスト	ア	コ	ン	ブ
キ	ア	サ	リ	☐ アキアジ	キ	ア	サ	リ
ア	バ	ン	サ	☐ コマイ	ア	バ	ン	サ
ジ	コ	マ	イ	☐ プリ	ジ	コ	マ	イ
				☐ サンマ				
				☐ コンプ				
				☐ アサリ				

〈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13ページにあります。

01

新型コロナウイルス感染症の影響による漁業者・漁協経営支援の要請を行いました

道議会水産林務委員会を通じ、漁業者・漁協経営支援を訴えました

6月8日(月)、ぎょれん川崎会長をはじめとした各系統団体の代表者が、道議会水産林務委員会に新型コロナウイルス感染症の影響によりひっ迫する漁業者・漁協経営支援に係る緊急要請を実施しました。

要請を受けた議員からは、「新型コロナウイルスの影響が今後もわからない中、行政、漁業者・漁業関係者が一体となって対応していくことが重要」との回答があり、道と系統のさらなる連携が確認されました。



三好水産林務委員長へ要請を手渡す川崎会長

02

「新型コロナを乗り越えて! 発展する農林水産業」がテーマとなりました

知事が一次産業の団体長と意見交換を行いました

6月11日(木)、ぎょれん川崎会長は、ホクレン農業協同組合連合会 内田会長、北海道森林組合連合会 阿部会長とともに、鈴木北海道知事との懇談会を行いました。

新型コロナウイルスの感染拡大を受けWEB会議で行われた懇談では、一次産業におけるコロナ禍の現状や回復に向けた取り組み、コロナを乗り越えて発展していくための方向性などについて意見交換が行われ、画面上ではありますが、互いに顔を見て話しができる貴重な場となりました。

また、懇談に先立って、道産野菜や牛乳、ほたてを使用したシチューが道産木材を使用した器とスプーンで提供されました。北海道の農林水産が一体となったシチューを味わい、知事は「一次産業全ての思いが詰まっています。こういうものをぜひ道民の皆様にも食べていただければ、産地の応援になりますね」と話し、3団体長とともに舌鼓を打ちました。



懇談会はWEB会議システムを活用し、市内の各団体の事務所をつないで行われました

新型コロナウイルス感染症の感染拡大に対する ぎょれんの対応について

新型コロナウイルス感染症の感染拡大に対し、北海道ぎょれんは以下の対応を取っております。

- 一部時差通勤を併用し、通常勤務。(東京支店についてはテレワーク等を併用)
- 感染防止のため、うがいや手洗い、換気等の日々の対応。
- 国内出張は内容を精査。
- TV会議の推奨。 等

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7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〉7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

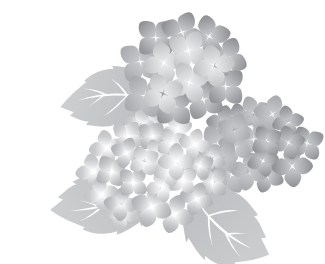
※「なみまるおたより箱」には①からご紹介します。ご応募いただいた方の個人情報は、図書カード進呈や、お便り、写真、イラスト等の掲載（氏名、年齢、市町村名）にのみ使用いたします。写真やイラストは、返却できませんのでご了承ください。

11ページの間違いさがしの答え



JR札幌駅に隣接するホテルでは、休業期間中に客室の明かりで笑顔が描かれていました。見つけたこちらも笑顔になる、素敵な取り組みです

最後に出張に行つてから5か月が経とうとしています。広報誌を担当し始めてから6年間、毎月のように浜へ行つていたので、とても不思議な感覚です。また浜の皆さんに笑顔でお会いできるよう、感染予防を徹底してまいります。（矢嶋）



マスクやアルコール消毒液不足もなかったかのように今は店頭に鎮座。ただ漁師立かせは続いています。魚価の安値です。今年の春漁は散々。これからに期待したい所です。今を生きなれば！（根室市 むにゅむにゅん）

この先、底網・蛸取り、色々始まります。いそがしくなりますけれど頑張ります！（天塩町 嶋崎幸子さん）

（根室市 鍋島勇子さん 70歳）

6月から棹前昆布漁が始まりました。少しでも大漁になります様に願っています。

（函館市 ふくふくさん 38歳）

緊急事態宣言は解除されましたが、まだ遠出はちょっと怖いので、お出かけは市内だけにしています。

（函館市 ふくふくさん 38歳）



みなさんのお便りでつくるページです。

なみまる
おたより箱



新型コロナウイルスが収まって市場やスーパーに買物に行きたいです。ゆつくりあせらず、品物を見たいものです。早く平和な世界が回る事を祈る。それまで皆様頑張ってくださいね。（札幌市 工藤法子さん 67歳）

7月から昆布とりが初まる。とり昆布拾い昆布といそがしくなる。昆布は晴れでないといそがしくなる。毎日が天気予報を見るのが日課である。昆布漁師さん。コロナにまけないぞ。がんばってほしいと願う日々。（浦河町 今京子さん 81歳）

毎月、娘と一緒に楽しく見えています！娘はまちがいさがし目当てですが、今後も楽しみにまっています！！（札幌市 藤田柚花さん 30歳）

（標準町 渡部恵子さん 64歳）

編集後記

万有引力の法則を確立したニートンは、当時流行した感染症ペストにより、彼が通学していた大学が休校であったことが大きく関わっていたそうです。ニートンはこの休校を「創造的休暇」といつて前向きに捉えましたが、このような偉人の様にはいけません。このように、コロナの影響ですでに起きていることやこれから起こる社会と日常生活の様々な変化を臨機応変にしっかりと受けとめたいです。（藤江）

忘れるな！ ライフジャケット 着用・確認・プロ意識

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

梶山

6月2日、するめいが前年よりも2週間ほど早く初水揚げされました。魚体は小さいものの、数量は発泡で数百ケースから徐々に増え始め、直近では2,000～3,000ケースが上場される様になり、浜は賑わいを見せています。今後魚体が大きくなり、水揚げが更に増え、ますます浜が活気づくことを願っています。

日高

春定置網漁も終盤に差し掛かっています。5月末段階では昨年の倍以上の水揚げ数量があり好調なスタートだった時鮭。6月に入ってから急激に落ち込み、単月の実績を見ると昨年の1割ほどの水揚げ数量となっています。終漁までのラストスパート、時鮭の昨年以上の水揚げを願っています。

北見

7月に入り、オホーツクも短い夏を迎えようとしています。浜ではほたて漁が最盛期に入りました。たこ漁も本格化するなど夏漁が賑わい、7月中旬頃からオホーツクサーモンの水揚げが始まります。さらに8月にはほっき漁が解禁し、順次水揚げを開始する予定です。今後も益々の豊漁と安全操業を心より祈願しています。

函館

6月1日より解禁となったするめいが漁に続き、噴火湾地区の長万部から砂原までの各漁協では、6月19日から毛がに籠漁が解禁となりました。水揚げ初日から多くの買人が集まり、活気に満ちた入札会が行われました。毛がにの水揚げは7月11日まで続き、炊き立ての毛がにはこの時期にしか味わえない逸品です。多くの食卓へ届くよう、今期の豊漁を切に願っています。

釧路

春定置漁において時鮭の水揚げが昨年の約3.5倍となり、浜が賑わっています。他の魚種も同様に、大漁となるよう祈願しています。一方、6月から棹前昆布漁が開始されました。天候に恵まれ棹前昆布が計画通り出漁し、7月から始まる成昆布漁が豊漁となることを心から期待しています。

稚内

ほたて漁の本操業が始まりました。順調な水揚げが続くことを期待しています。一方、日本海地区では夏なまこ漁が解禁となりました。さらに7月には利礼地区でうに漁（がぜ）が全地区で解禁となります。まだまだ肌寒い日々が続いているため、本格的な夏の訪れを待ち遠しく思うとともに、安全操業で豊漁となることを願っています。

小樽

後志管内の小女子漁は水揚げ累計が870トン（昨年1,300トン）で終漁となりました。水揚げこそ昨年を下回りましたが、本州方面からの引き合いが強く平均単価は倍増しました。また、6月に入ってから各浜でぶりの水揚げが好調となり、浜は大漁に湧いています。目回りは8kg台が中心で比較的大きな魚体が揃っています。うに、なまこ漁も解禁となり、今後のさらなる水揚げが期待されます。

室蘭

初夏の気配が感じられる当管内では、春定置網漁が終盤を迎えています。水揚げ数量は例年並みとなりそうです。一方、6月19日から噴火湾地区で毛がに籠漁が解禁され、さっそく浜では水揚げされたばかりの毛がにを取扱う関係者で賑わいを見せています。7月には太平洋地区も解禁となります。生産者の方々の安全操業と大漁を祈願しています。

根室

貝殻灯台周辺で操業する棹前昆布漁が6月3日に初出漁を迎え、根室内3漁協に所属する233隻の船団が納沙布岬から一斉出漁しました。今後、好天に恵まれますよう祈念します。一方、鮭・鱒流し網漁と定置網漁が最盛期を迎えています。特に定置網漁では、管内において時鮭が3日連続7,000本以上の水揚げがあり、浜が活気づきました。6月20日現在で、昨年同日水揚げ比346%となっています。

留萌

うにやなまこの水揚げが始まり、夏の到来を迎えています。その一方で新型コロナウイルスの影響により、未だ魚価の低迷や、流通の鈍化は続いています。これからの夏本番を迎え、コロナウイルス対策に加え、熱中症予防等体調管理にも気を付けていただき、安全操業ならびに豊漁となることを祈念しています。



ぶりの南部揚げ



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。

ぶり(切り身).....240g	溶き卵.....1個
塩.....適量	小麦粉.....大さじ2
① 醤油.....小さじ1	② 水.....大さじ2
酒.....小さじ1	黒ごま.....15g
小麦粉.....適量	揚げ油.....適量

作り方

- 1 ぶりは5〜6センチ角に切って洗い、塩を振って30分ほどおく。
- 2 水気を拭いてAをまぶし、20分ほどおく。
- 3 汁気を拭き取って、全体に小麦粉を薄くまぶす。
- 4 ボウルにBを入れて混ぜ合わせる。
- 5 油を180度に熱し、③に④をつけてカラッと揚げたら出来上がり。お好みでレモン汁と塩でどうぞ!

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として今回は「ぶりの南部揚げ」をご紹介します。南部揚げとは変わり揚げの一種で、材料に小麦粉または片栗粉、卵白、ごまを順につけて揚げたもの。また、南部地方(現在の岩手県と青森県にまたがる地方)がごまの名産地であることから、ごまを用いた料理を「南部～」ということがあります。



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

黒ごまの風味が
香ばしいです。

