

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



8

2020
No.382

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

北海道の昆布 2020

ぎょれんのホームページ 見たことがありますか？

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。

「かつお」

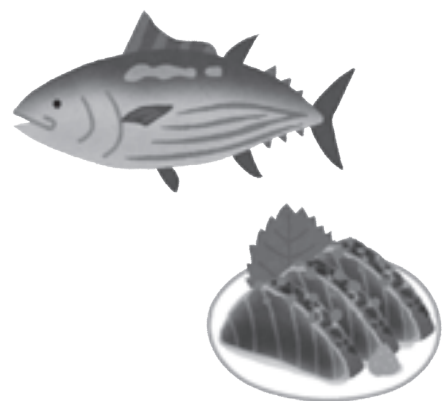
新型コロナウイルスの感染拡大により世界中が予期せぬ事態に見舞われながらも、季節は廻り、春は知らぬ間にすぎ、夏がやってきました。そのような中でも漁は続き、農業も休むことなく、秋になると畑の収穫期を迎え、大好物の戻りかつおの季節がいよいよ到来です。今回はかつおのお話を。

かつおという名前の語源は、身が堅いという意味の「堅魚」に由来するという説が有力で、古く大和朝廷の頃から、かつおの干物を献納していたという記録も残っているほどです。

かつおはもともと温かい海を好み、そして常に群れをなして動き回る回遊魚。春から初夏に水揚げされるかつおは初がつおと呼ばれ、縁起もの。そして日本近海で餌をたくさん食べてお腹いっぱい、まるまる太ったかつおたちは秋にまた戻ってきます。こちらが戻りかつおと呼ばれているのは周知のとおり。初かつお

は赤身でさっぱりとした味わいなのでたたきにして大葉、みょうが、しょうが、小ねぎなどの薬味をたつぷりで。合わせるお酒はやはり日本酒でしょうか。

一方、戻りかつおは身の色も味も濃く、もちっとした食感。臭みがないので、薬味いらず。さくのまま塩、こしょうして小麦粉、溶き卵、パン粉をつけて、オリーブオイルで表面だけを揚げ焼きにして中はレアで。1センチの厚さにスライスしたら、からし醤油をちよつとつけていただきます。渋めの赤ワインと合わせるのがおすすめです。天然魚は基本のおすすめです。天然魚は基本的に「高たんぱく・低脂肪」ですが、中でもかつおはタンパク質の量が100グラム中25グラムと、群を抜いてトップクラスです。血液をさらさらにするEPAや脳の働きを活発にするDHAなどの脂肪酸も多く含んでいるために体の中に入っても血栓になりにくいのです。また血合いの部分に多く含まれるタウリンは肝機能



能を高めるのに効果的です。おいしいものをいただけることに感謝して旬のお魚で今夜も一杯いきましょか。



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
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
August 2020 No.382

8

01 みきさんのおさかなコラム
「かつお」

02 特集1
北海道の昆布 2020

06 特集2
ぎょれんのホームページ 見たことありますか？

08 特集3
関連会社紹介 ぎょれん販売株式会社

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

12 大漁祈願!
浜のほっとニュース

13 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
野付漁協 尾岱沼漁港です。

打瀬船で漁獲されるしまえび。資源保護のため、厳しい漁獲量管理が行われています(別海町)

昆布の生産・消費量の回復に向け、各種施策に取り組んでいきます

近年、北海道産昆布の生産量は、海洋環境の変化から、天然資源の減少に歯止めが掛からず低水準で推移しています。また、昆布漁業者の担い手不足や地域の人口減少など様々な要因によって、かつては2万トン前後だった生産量も、今では約6～7割ほどとなり、昆布の増産と安定的な流通が喫緊の課題となっています。

今回の特集は、全道の昆布生産見込みと、北海道昆布漁業振興協会、北海道こんぶ消費拡大協議会とぎょれんが共に取り組む増産対策や、食育・宣伝事業の内容についてご紹介します。



が、20年程前まで2万トン近くあった生産量には程遠く、年々減産傾向にあります。

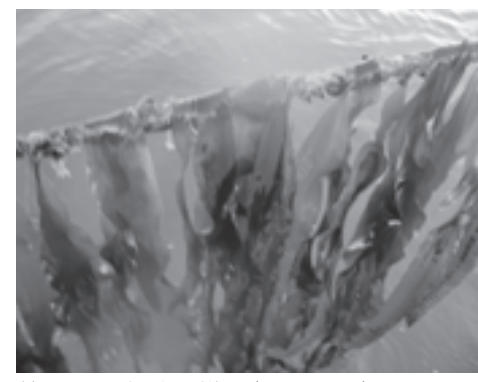
また、受け手である消費地の業者においても、高値傾向による消費の停滞や、加工原料の確保が困難になってくるなど、各地で減産の影響が出ています。

さらに今般の新型コロナウイルス感染拡大による自粛等の影響により、国民の生活スタイルが一変したことから、消費動向も大きく変わっていくものと思われます。

北海道の昆布漁業は、地域における重要な基幹産業です。生産者のみなさまが安心して生産出来るよう、持続的な昆布漁業と円滑な流通の両立に向けて、様々な取り組みを実施していきます。

生産・流通に関わる取り組み

増産対策 「どぶ漬けロープ設置事業」



着生から1年後の様子(厚岸漁協)

平成30年度から増産対策として、北海道昆布漁業振興協会が取り組みを展開しています。

全道各地の漁協と生産者みなさまにご協力いただき、各浜で施設を設置しています。設置から2年目を迎え、ロープに着生した昆布が大きく生育している地区もあります。今年度は実際に採取し、品質の検証を行います。

当初は流水で設置が難しかったオホーツク海の一部でも、ロープの設置場所を工夫した結果、設置から半年が経過した時点で、昆布が着生していることが確認できました。

この事業を足掛かりに、安定的な母藻の確保や、海中の胞子を増やして昆布を増産することを目的として、引き続き参加希望漁協を募り地道に取り組んでいきます。

道産昆布生産見込み

単位：トン、()内は養殖であり内数。

年度 地区	H30年度実績	H31年度実績	R2年度見込み	前年対比
小樽	1	0	0	84.7%
檜山	5	4	8	189.7%
函館	4,398 (3,971)	4,125 (3,848)	4,261 (3,932)	103.3%
室蘭	0	0	1	—
日高	2,780	2,606	2,600	99.8%
釧路	3,760	3,104	3,326	107.1%
根室	3,127 (86)	2,267 (84)	2,200 (85)	97.0%
北見	151	127	131	103.5%
稚内	936 (262)	685 (280)	703 (325)	102.6%
留萌	3	2	2	89.6%
道内合計	15,161 (4,319)	12,921 (4,212)	13,232 (4,342)	102.4%

共販部 大潟参事に
お話を聞きました



共販部 大潟参事

全道の生産見込みについて
令和2年度の全道生産量は
13,232トンの見込み

平成31年度の実績は、12,921トンとなり、統計を取り始めてから過去最低の実績となりました。

今年度は、6月末段階で、全道13,232トンの生産を見込んでいます。

地区別に見ると、函館管内は天然昆布の繁茂は思わしくありませんが、養殖昆布は安定しており、4,261トンの見込みです。

日高管内は、昨年度の実績とほぼ同数量の2,600トンを見込んでいますが、地区によっては繁茂状況が良くない漁場もあります。

釧路管内については、3,326トンの見込みです。また、今年のお前については減産となり、近年は低水準の実績となっています。

根室管内は減産の見込みです。特に貝殻さお前の減産が影響しています。羅臼では、天然は若干回復傾向にあり、養殖は昨年とほぼ同じ生産数量見込みです。管内全体で2,200トンの見込みです。

北見管内は平年並みの131トンを見込んでいます。

稚内管内では、703トンを見込んでいます。利尻・礼文の養殖昆布は安定した生産を見込んでいます。一方で稚内地区の天然昆布は繁茂状況が良くない漁場もあります。

全道的には昨年よりも若干増える見込みです。

異物混入防止対策の継続

過年度より、流通対策の一環として、昆布の異物混入防止対策を行っています。

近年、食の安全安心が重要視されており、もし昆布に異物が混入してしまうと、重大な事故や、信用問題にまで発展する可能性があります。

小石やブルーシートの切れ端、ブラシや眼鏡など、混入する異物は様々です。浜のみなさんが細心の注意を払って製品化し、さらにメーカーにおいても異物除去作業を行っているにも関わらず、異物の混入は後を絶ちません。

手には、実際に取って使用してももらえる啓発タオルを配布し、さらなる注意の喚起と対策を実践していただき、昆布の異物混入撲滅を目指していきます。

一タオル見本一



宣伝・普及啓発活動、機能成分研究、食育活動の3本柱で昆布の魅力をPR

宣伝事業を担当する販売企画部 平野部長にお話を聞きました。



販売企画部 平野部長

今年度の宣伝・普及啓発活動は、昨年度に引き続き、新聞・雑誌への記事広告を行い、様々な世代の消費者に昆布の良さを伝えられるよう、宣伝を行っています。

機能成分研究は、今年度で6年目の事業になります。昨年度実施した日本人を対象とした加工昆布の連続摂取の研究では、昆布の効能について一定の成果が上がりました。今年度は研究データの論文発表を行い、宣伝普及啓発活動と連携し、研究の成果を広め、各種研究機関と連携し研究も継続していきます。

食育活動は、昨年度作成した昆布食育キットを活用し、全国各地の児童・学生に昆布の食文化や栄養を伝えます。また令和3年度に完成予定の食育教材マンガ「こんぶのひみつ」の制作に着手していきます。

コロナウイルス感染拡大の影響により、例年実

施している方法での食育活動やイベントへの参加は流動的な対応が求められます。消費動向や社会情勢を見極めながら、臨機応変な購買・消費喚起に向けた対策を行っています。

宣伝普及啓発活動

読売新聞全面広告

11月15日の「昆布の日」に合わせた、読売新聞全国版への全面広告を今年度も実施します。昨年度はタレントの「柴田理恵さん」を起用し、自身の思い出の昆布エピソードや、おすすめの昆布活用法を紹介しました。読者アンケートでは、昆布の魅力を知り、メニューを真似して作ってみた！などの反響がありました。今年度は昆布の機能成分の訴求と合わせ、日常的な食材としての昆布の利用頻度向上を訴求していきます。

各種雑誌への昆布特集記事の掲載

雑誌への掲載は、「健康」と「美」をテーマとする健康雑誌「日経ヘルス」、ビジネスマン向け情報雑誌「日経トレンディ」、育児情報誌の「ひよこクラブ」に掲載を予定しています。昆布を日常的に使用してもらえようというレシピの掲載や、幼少期の味覚形成のために昆布を活用してもらう方法を発信します。

dancyu

成城石井デリフエアへの参加

関東地方を中心に店舗を展開する、スーパー

れました。さらに、1日1mgの昆布からのヨウ素の連続摂取は、甲状腺ホルモン濃度に影響しないことが示されました。

今年度は研究データを論文にまとめ発表を行い、宣伝普及啓発活動や食育活動と連携し、販売促進へつなげていきます。

成長科学協会との昆布摂取によるヨウ素の影響調査

この調査では、現在2,000人強のデータ収集を行っており、現段階で、ヨウ素摂取量と甲状腺機能への影響は見られていません。2020年版の日本人の食事摂取基準（厚生省策定）の基本方針には、これまでの研究の調査内容を基に働きかけた結果、14歳までの小児の耐用上限量が引き上げられました。

今年度も更なるデータの収集と、若年層のヨウ素摂取量の不足問題の情報を発信し、昆布消費拡大に向けて調査を続けていきます。

食育活動

保育園・小学校・高校・専門学校での食育活動

今年度は、昨年度作成した食育キットを使用し、より多くの小学校・幼稚園での食育授業を予定しています。新型コロナ感染拡大により学校の授業も変動的となっている状況ですが、オンラインシステムを活用など、実施方法・実施時期を見極め

て対応していきます。

高校・専門学校も3校で実施予定です。秋から年末にかけての昆布需要時期にむけ、五感を使ったり専門的な授業を実施し、将来を担う若者を対象に、昆布の魅力をPRしていきます。



例年、食育授業は大盛況です(今年はオンラインシステムの活用などを検討中です)

教材マンガ「こんぶのひみつ」の制作

学研プラス社が発行する教材マンガ、「ひみつシリーズ」は、全国の小学校・図書館約25,000校に寄贈され、半永久的に学生に対して貸し出されます。1972年の発行より40年以上にわたるロングセラーとして愛読されており、教員の認知度も高く、学校授業や自由研究の教材としても使用されるなど、学校教育の中でも有効活用が期待されます。

こどもたちはマンガを楽しみながら、昆布の生産現場から消費まで、マンガで楽しく学ぶことができ、昆布の生産現場や昆布の種類など、小さいころから感覚的に学ぶことができます。さらには

マーケットチーン成城石井にて、北海道産昆布を使用した新規メニューを開発し、販売します。フェアメニューの販売に合わせ、グルメ雑誌dancyuで、北海道産昆布の魅力を発信していきます。

昨年度実施したフェアでは、北海道産昆布をたっぷり使った「土佐酢和え」を販売しました。シニア層から若い客層の駅内店舗でも人気があり、幅広い客層へ向けて昆布をPRしました。



グルメ雑誌への掲載とスーパーの販売で宣伝の相乗効果がありました

機能成分研究

大妻女子大学との脂質・糖質の吸収抑制等の作用機序解明研究

昨年度は昆布の研究としては初めて、ヒトを入した試験を実施しました。

研究の結果、加工昆布の連続摂取は、体脂肪率を低下させ、体重を低減させる効果、血清コレステロール濃度を改善する効果があることが認めら

「昆布は体にいい」「昆布は旨味に欠かせない」ということを、子供たちへ自然に印象付けることが出来ます。

今年度は生産現場の取材やストーリーを構成し、令和3年度に完成、寄贈できるよう、活動していきます。

食育キットの貸し出し

平成31年度に作成した昆布食育キットは、DVDや昆布・かぎ竿のレプリカを用いて誰でも簡単に昆布についての食育授業を行うことができます。

組合食育活動にも貸し出し可能ですので、ご興味のある方は販売企画部までお問合せください。

問い合わせ先：販売企画部 田村

(011-281-8500)





おすすめレシピ365

道産水産物の美味しい食べ方を集めた「おすすめレシピ365」では、浜のおかあさん料理教室などの料理教室やチラシに掲載したレシピを紹介しています。

毎日使ってもらえるよう「365」のレシピと銘打っていますが、実はレシピの掲載数は670以上。毎日作っても2年近く使い続けることができます。

レシピを調べる際は、秋鮭やほたて、昆布などの食材ごとの検索はもちろん、調理方法や和風・洋風などの料理タイプ、主菜・汁物などの目的に応じた調べ方も可能です。

なお、レシピの中でもアクセス数が多いのは「いくらのつくり方」や「秋鮭のちゃんちゃん焼き」ですが、秋だけでなく、1年を通して多くの人が閲覧しています。



なみまるくんに掲載している「浜のおかあさんレシピ」も見ることができます



「浜通信 ひと・くらし」は「WEBマガジン なみまるくん」の1コーナー。ここではなみまるくんのインフォメーションに掲載している写真をカラーで見ることができます

一般消費者と道産水産物をつなぐ手段の一つであるぎょれんのホームページ。様々な人が好きな時に閲覧することができるインターネットを活用した情報提供は、今や暮らしに欠かせないものになっています。今月は、ぎょれんのホームページをご紹介します。

ぎょれんのホームページは2012年に全面リニューアルを行い、以降、より良い内容を目指して更新を重ねてきました。

ページではぎょれんの情報はもちろん、北海道で漁獲される水産物の生態や美味しく食べる方法などを紹介しています。

また、一般消費者への窓口の一つとして、水産物の安全・安心に関する情報も発信しています。近年関心の高まったアニサキス類による食中毒予防の呼びかけや、かきのウィルスや貝毒検査結果の公表等もホームページで行っています。

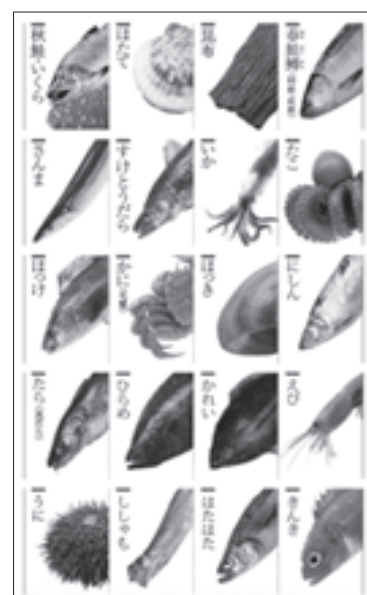


アニサキスの理解を促すポスターは誰でも使うことができます

北海道の水産物

秋鮭、ほたて、昆布など、それぞれの紹介ページでは、産地や旬の他、生態や栄養についての知識や漁獲法、加工製品などを紹介しています。

あわせて、北海道で行われている漁法や、地域ごとに漁獲される魚種についても掲載しており、北海道の漁業を広く知ることができます。



秋鮭、ほたて、昆布の特設ページの他、北海道で漁獲される様々な魚種を紹介しています

浜通信を担当しているライターさんにお話を伺いました



ライター
対木 真理氏

2012年から北海道の様々な漁場取材させていただきました。真冬の早朝に始まるすけそうだらの刺網漁や、繊細な作業が必要とされるうに漁、資源保護のために昔ながらの漁法を守り続ける、尾岱沼の北海しまえび打瀬船。見たことのない魚の様子ばかりで、たこを放り投げて水揚げする取材をした時は、漁師さんがふざけて遊んでいるかと思っただけです。そんな勘違いをするほど、海の生産現場については知らないことが多く、驚きの連続でした。50ヶ所以上の漁場を訪れて感じたことは、漁業は魚を獲るだけではないということ。海を守り、資源を育て、売り方を考え漁業に取り組んでいる漁師さんたちを知りました。これからも海の生産現場を伝えることで、少しでも消費者の食卓と海を繋ぐことができたいと思います。



多くのお客様が訪れる国内線店(左)と、空港の改修に伴い移転した新店舗で1年が経つ国際線店(下)



※現在、国際線店は休業中です

新千歳空港でPRを行う
ぎよれん新千歳空港店

ぎよれん販売では北海道の空の玄関口、新千歳空港の国内線と国際線に店舗を持ち、それぞれの客層に合わせた商品展開を行っています。

国内線店は、平日はビジネス、週末は観光やゴルフで来道するお客様が多く、いくらやかに、冷凍ほたてなどが売れ筋。

国際線店はアジア圏の外国人観光客が多く、干貝柱や干あわび、干なまこのほか、冷凍ほたて、かにが売れ筋となっています。干あわびなどを百万円単位で購入されるお客様もいるそうです。



消費者に向けた販売を担う ぎよれん販売株式会社

ぎよれんとホクレンのコラボしたカタログギフト(右)や8月より空港店舗で販売を開始する「手ほぐし熟成さけ」(下)がおすすめです

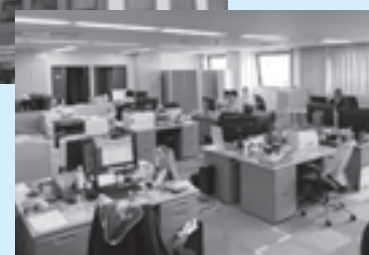


ギフトの取り扱い拡大に向けた取り組みも

一昨年からギフト等の展示会にも出展し、新たな販路の開拓に挑んでいるぎよれん販売。

今後はぎよれんとホクレンがコラボしたギフトの取り扱いを続けていくほか、空港店舗ではお盆期間中に商品を購入したお客様へ干貝柱をプレゼントするキャンペーンなどを実施する予定です。

これからも、さらなる販路の新規開拓の他、北海道産水産物として差別化した商品をこだわりを持って紹介していきます。



ぎよれん販売(株)
所在地：札幌市
役職員ほか：常勤役職員17名

ぎよれん販売(株)は、自衛隊等の大口給食に素材提供の販路を持っていた会社を前身に、昭和42年、生産者の立場で消費地の末端販売の足掛かりを築くため、ぎよれんの全額出資で設立されました。グループ会社の中で唯一の直売店である新千歳空港内のぎよれんショップを運営しており、国内外の空港利用者に道産水産物のおいしさをアピールしています。

北海道内外で北海道の漁業を様々な支えるぎよれんの関連会社をご紹介します。
今月は、ギフトや通信販売、催事を通じて、様々な道産水産物や加工品を全国の消費者に届けているぎよれん販売(株)です。



道内で漁獲される新鮮なほたてやうに、えびがネットショップのおすすめ

ギフトや通信販売を担う直販部

通信販売やギフトを取り扱っているのが直販部です。ぎよれん販売の通信販売サイト「産直ネットショップ」(<https://www.gyoren.net/>)では、道内各地の水産物やその加工品を中心に、米や季節に応じた野菜等も扱っており、取り扱いには230品目以上に及びます。

新型コロナウイルスの感染拡大に際しては、ステイホームの影響で「お取り寄せ」需要が増え、注文数は増加傾向。元々、個人向け販売には力を入れており、今後も一層取り組んでいく予定です。

また、近年はホクレンとのコラボ企画にも取り組んでいます。ぎよれん、ホクレンが協力して制作したカタログギフトや、ホクレンの米とぎよれんの煮魚の詰め合わせギフトなどの取り扱いも行っています。

社長より ごあいさつ



ぎよれん販売
斎藤社長

弊社はぎよれんグループとして、北海道内の業務筋への水産物供給販売、オンラインシステムを利用したネット販売、長年の顧客情報分析を駆使したダイレクトメール販売、生協量販店などのギフト事業への商品提供販売などの末端販売事業を推進しています。

また、新千歳空港に国内線、国際線ターミナルビルにそれぞれ直売店を構え、国内海外旅行客への北海道水産物の直接販売を通じて、おいしい北海道水産物のPR展開を行っています。

近年、インターネットを利用した購買は目覚ましい発展を遂げ、消費者はスマホなどを利用していつでもどこにでも欲しい物を容易に直接購入できる環境となっています。利用者は年々増加し続け、新型「コロナウイルス」の出現により、更に飛躍的な伸びを見せています。

弊社はこれらの顧客直接販売事業を推進する役割を担い、今後も北海道水産物のおいしさを国内はもとより、海外にも発信し北海道漁業の発展に寄与していきます。

シークワードクイズ

8月のテーマ「フルーツ」

ー	ル	モ	プ	ラ	ム	イ
リ	プ	モ	ア	ル	チ	ビ
ベ	ツ	マ	ン	ゴ	ー	タ
ク	ナ	ヤ	ス	リ	ン	ン
ツ	イ	シ	ン	カ	カ	モ
ラ	パ	ゴ	ン	ヨ	ツ	レ
ブ	ワ	ア	イ	パ	パ	ト

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。

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

7月号の解答と当選者

ミント

(福島 町)あやっぺさん
(函館 市)小綿 留美子さん
(厚岸 町)清野 佳代さん
(斜里 町)駿ばあちゃんさん
(稚内 市)いっくんさん

(福島町)あやっぺさん
(函館市)小綿留美子さん
(厚岸町)清野 佳代さん
(斜里町)駿ばあちゃんさん
(稚内市)いっくんさん

8月はフルーツがテーマです。柑橘類は種類が豊富ですね。区別が難しいと思っているのは私だけでしょうか？
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

- ☐ アマナツ
- ☐ イチゴ
- ☐ イヨカン
- ☐ カリン
- ☐ タンカン
- ☐ ナシ
- ☐ パイナップル (パイナップル)
- ☐ パパイア
- ☐ ブラックベリー (ブラックベリー)
- ☐ プラム
- ☐ ブルーン
- ☐ マスカット (マスカット)
- ☐ マンゴー
- ☐ ヤマモモ
- ☐ リンゴ
- ☐ レモン

〈ヒント〉葉がお茶に加工されることもあるこのフルーツ。形の似た楽器や湖には同じ名前がつけられています。

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たと答え（魚の名前）になります。

例題

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

組織的密漁に対して地域が一体となって取り組みました

小樽地区でなまこ密漁防止対策合同一斉パトロールが実施されました

01

6月24日(水)、25日(木)の2日間にわたり、寿都町、蘭越町、神恵内村にて関係漁協や小樽地区及び北海道密漁防止対策協議会、小樽海上保安部や警察など取締機関から約50名が参加して夜間に合同一斉パトロールが実施されました。

小樽地区では、毎年地域が一丸となって多発するなまこの組織的密漁の抑止・防止に向けて、重点的なパトロールの実施に取り組んでいます。

今回のパトロールでは不審な人物や車などは発見されませんでしたが、北海道密漁防止対策協議会では、今後も関係機関と連携して密漁防止対策の更なる強化に向け取り組んでいきます。



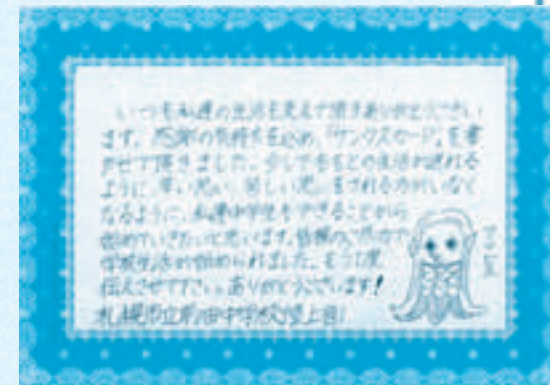
パトロール後にも密漁で検挙者が出ている小樽地区。密漁対策は地域で取り組む重大な課題となっています

中学生からメッセージカードが届きました！

生活を支える事業者に感謝の言葉をいただきました

02

新型コロナウイルスへの感染拡大が続く中、生活を支えた事業者へ向けて、札幌市立前田中学校陸上部の子どもたちから、感謝の言葉がつづられたメッセージカードが届きました。同様のメッセージカードは石狩管内の公共交通機関やスーパー、医療機関等39事業者にも送られており、ぎょれんには「漁師さんに感謝の気持ちを伝えたい」との思いのもと、届けられました。



「毎日新鮮な魚をありがとうございます」「いつも私達の生活を支えて頂きありがとうございます」といったメッセージをいただきました

ぎょれん新役員紹介

ぎょれんの役員として、新たに以下の方が就任されましたのでご紹介します。※敬称略

○理事 沖野 平昭 (猿払村漁協) (6月通常総会にて就任)

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〉8月24日までにお送りください。

（郵便）〒060-0003

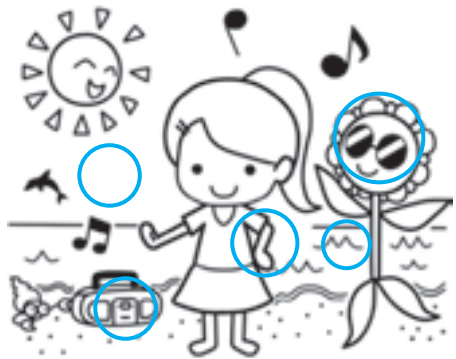
札幌市中央区北3条西7丁目1番地
北海道ぎよれん 総務企画部 広報担当

（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、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



母が若い頃、この季節になるとイカは余るほど頂いてイカ干しの手伝いに行っていた。今は悲しいかな、なかなか口に入らずスーパーで買うようになった。（私昆布干しに行ってます。）
（福島町 あやつべさん 40歳）

パパみたいにいそぶねにのってうにとりたいなあ。
（礼文町 三上航大さん 5歳）

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



函館市に住んでおり、時々温泉に行くのですが夜19〜20時ぐらいに帰る途中、田圃の中からカエルの合唱が聞こえ、とてもホッとする気持ちになります。今日此の頃です。
（函館市 小綿留美子さん 65歳）

今年はコロナに始まり、全ての行事が相次いで中止になり、楽しみの少ない日々となりました。7月に入りオホーツクの鱒漁が始まり、同時に魚価の心配が始まりました。安全操業と魚価の安定を祈らずにはいられません。
（斜里町 駿ばあちゃんさん 64歳）

先日、離れて暮らす娘と共に、根室の風車や車石、納沙布岬を巡りました。風車は数ヶ所あって娘はお気に入りでした。車石は何十年ぶりでしょう。覚えてない状態だったので大変感激しました。納沙布岬ではあの場所に着いてみて改めて島民の方々の声が聞こえるようにして、コロナを忘れられる良い時でした。
（根室市 SNOOPYさん 61歳）

北海道の美味しい海産物例年並みにまるまる消費者さんに届いてほしい。世界中で流行のコロナさん。もういいかげん終息してもいい頃な...??
Fight!! Hokkaido!!
（根室市 アマエビさん 21歳）

STEYIホーム中、TV等で料理番組が多く、メモしたものがたまっている。で今後の新鮮野菜海産物をつかって調理するのが楽しみです。
（標津町 渡部恵子さん 64歳）

WEBマガジンのなみまるくんがコンサドーレを応援していることを知りました。地元北海道のプロサッカーチーム！みんなの夢のチームを応援してくれるクラウドファンディングで資金があつまるというですね。
（厚岸町 清野佳代さん）

令和は平和でありますようにと思っているところにコロナがで、九州の豪雨が降り、心いたむ。一日も早くコロナがなくなり、九州が復興してほしいと願う毎日です。みんな喜んで日を迎える時が来るといいね。
（浦河町 今京子さん 81歳）

北海道の美味しい海産物例年並みにまるまる消費者さんに届いてほしい。世界中で流行のコロナさん。もういいかげん終息してもいい頃な...??
Fight!! Hokkaido!!
（根室市 アマエビさん 21歳）

STEYIホーム中、TV等で料理番組が多く、メモしたものがたまっている。で今後の新鮮野菜海産物をつかって調理するのが楽しみです。
（標津町 渡部恵子さん 64歳）

令和は平和でありますようにと思っているところにコロナがで、九州の豪雨が降り、心いたむ。一日も早くコロナがなくなり、九州が復興してほしいと願う毎日です。みんな喜んで日を迎える時が来るといいね。
（浦河町 今京子さん 81歳）

STEYIホーム中、TV等で料理番組が多く、メモしたものがたまっている。で今後の新鮮野菜海産物をつかって調理するのが楽しみです。
（標津町 渡部恵子さん 64歳）

令和は平和でありますようにと思っているところにコロナがで、九州の豪雨が降り、心いたむ。一日も早くコロナがなくなり、九州が復興してほしいと願う毎日です。みんな喜んで日を迎える時が来るといいね。
（浦河町 今京子さん 81歳）

なかなかコロナが収束しませんが、気をつけつつ少しずつ普段の生活に戻っていったらいいですね。
（函館市 福澤美都さん 38歳）

なかなかコロナが収束しませんが、気をつけつつ少しずつ普段の生活に戻っていったらいいですね。
（函館市 福澤美都さん 38歳）



やってた！ 着てたじゃ防げない 安全作業で海難ゼロ

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

大漁祈願！

news

浜のほつとニュース

小樽

6月初旬からぶりが後志南部を中心に大漁となり、浜は活気づきました。序盤は1尾8kg台の魚が多く見られましたが、徐々に魚体が小さくなり、現在では水揚げも落ち着いています。一方でいか釣漁は北上が遅く、水揚げが昨年同期に比べ減少しています。また上場もバラ発泡が主体であり小サイズ中心となっています。漁期はまだまだ続くため、今後の豊漁に期待します。

室蘭

6月から毛がに籠漁が開始され、夏到来を告げる旬の幸の登場に浜は活気づいています。7月11日をもって噴火湾内は終漁となりましたが、同日に室蘭から鶴川までの海域でも水揚げが開始となり、各地とも順調な水揚げが続いています。一方、7月から夏のほつき漁が解禁され、産卵を終え栄養が行き渡り、大振りになったほつき貝が水揚げされています。生産者の方々の安全操業と大漁を心より祈願しています。

函館

6月下旬から解禁となった毛がに籠漁が7月11日で終漁となりました。各浜、昨年同様順調な水揚げとなり、長万部から砂原までのすべての組合で期間内に漁獲枠を消化しています。一方、7月に入り促成昆布の生産が本格化し、入札会への上場数量も徐々に増加しています。浜で昆布を干す様子や徐々に上がり始めた気温が渡島管内に夏の到来を感じさせます。

梶山

6月下旬以降、するめいか漁の水揚げが徐々に増加し、上場が一日に3,000ケース（発泡）を越える日も増えてきました。昨年度は8月から水揚げがまとまり始めたのに比べ今年度は漁期序盤から水揚げされており、組成も200g以上の物が半分以上を占めています。例年大盛況となっていた催事が軒並み中止となってしまいましたが、今後のするめいかが豊漁となり、浜全体が活気づくことを期待しています。

日高

春定置網漁は、例年の約3倍のさばが水揚げされたものの、時鮭と本鱒が減少し、昨年の約9割の水揚げに留まりました。昆布漁は、7月初めから徐々に各地採取を始めており、干場には例年より長く実入りのいい昆布もありました。また、昨年と比べると天候に恵まれ、各地順調に採取しています。引き続き、皆様の安全操業と順調な水揚げを願っています。

釧路

棹前昆布漁が終了し、成昆布漁が始まりました。今年は天候にも恵まれ、昨年度よりも順調に出漁回数を重ねています。一方、まき網のいわしは現時点で昨年を大きく上回る水揚げとなっています。成漁期に向け浜が活気づいていくことと引き続きの安全操業を祈っています。

根室

7月11日に根室特産の花咲がにが初水揚げを迎え、根室市内3港で約5.2トン上場されました。小型が多いことなどが影響し、最高入札価格は昨年より約4割安い¥2,646となりましたが、これから身入りの良いかが増え、順調に水揚げが進むことを願っています。一方、5月中旬から始まった、いわし棒受け網漁が最盛期を迎えています。好漁だった昨年には及びませんが、小型サイズが中心で一昨年並みの水揚げとなっています。

北見

7月中旬ごろから今年もオホーツクに短い夏がやってきました。ここ最近、管内の主要魚種の一つであるオホーツクサーモンの姿が各浜で見え始めており、8月からの大漁に期待します。一方、同じく8月にはほつき漁が解禁となり、順次水揚げを開始する予定です。今後、浜は夏漁から秋漁へと向かい、1年で最も活気溢れる時期を迎えます。これからも事故のない安全操業と益々の豊漁を心より祈願します。

稚内

宗谷管内では20℃を越す日も多くなり、ようやく夏を感じられるようになってきました。ほたて漁は順調な水揚げが続く、うに・のな漁は水揚げが本格化しています。一方、昆布漁も7月より解禁され、夏の訪れとともに浜はより一層活気づいています。各浜最盛期を迎え、大変慌ただしくなっていく時分、再び勢いを取り戻してきた新型コロナウイルスの早い終息と、安全操業で豊漁となることを心より祈願しています。

留萌

7月からほたての仮分散が始まり、浜が活気づく時期になってきています。一方、うに・なまこの水揚げは終盤に差し掛かり、各地区で夏漁から秋漁への準備が進められています。これから、秋鮭定置網漁やえび桁漁が解禁され、秋の魚種に移っていきます。今後始まる秋漁の豊漁と安全操業を心より祈念しています。



さんまのみぞれかけ



材料(4人分)

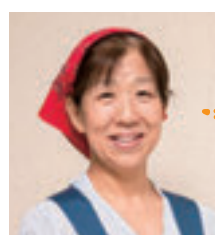
*実際の学校給食のレシピを大人用の分量と味付けにアレンジしています。

さんま……………2尾	揚げ油……………適量
① 醤油……………小さじ1	① 醤油……………大さじ1
酒……………小さじ1	砂糖……………小さじ2/3
大根……………100g	② 酒……………小さじ1
生姜……………1かけ	水……………大さじ2
③ 小麦粉……………大さじ1	大葉……………2枚
片栗粉……………大さじ1	

作り方

- ① さんまは三枚におろして半身を3～4等分に切り、Aをまぶして15分ほどおく。
- ② 大根はすりおろして軽く水気を切る。生姜もすりおろす。
- ③ 大葉は千切りにする。
- ④ ①の汁気を拭き取り、Bをまぶして180度の油で揚げる。
- ⑤ 鍋にCと②を入れてひと煮立ちさせる。
- ⑥ 器に④を盛って⑤をかけ、③のをのせたら出来上がり。

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「さんまのみぞれかけ」をご紹介します。さんまと言えば塩焼きやかば焼きが定番ですが、新たなレパートリーに是非どうぞ。



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

大根おろして
さっぱりと
いただけます。

