

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



9

2020
No.383

【うみ・なかま コミュニケーション】

北海道
ぎょれん



特集

ぎょれんの秋鮭対策事業
地域の水産業を支える外国人技能実習生

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。

「ししゃもを食べて “心癒す秋”を…。」

以前、勤務していた会社の保養所が洞爺湖町にあった頃、よく鵜川町のししゃもが食事に提供されていました。絶妙な干し加減と程よい塩味、ふっくらとしたやわらかな身の歯ごたえは懐かしい記憶の1ページとなっています。ししゃもは漢字で書くと「柳葉魚」。アイヌ民族が、鮭が獲れなくて困っていた時に神（カムイ）に祈ると、柳の葉が落ちてきて

今年は夏の楽しみも少なく、アツという間に秋がやってきましたね。私はしばらく北見の実家に帰省できておらず、毎年欠かさずに行くお盆のお墓参りにも行けずじまい。何だかモヤモヤが続いています。ご先祖様も思いもよらない世の中なので、きつと許してくれることでしょう。私の唯一の夏の思い出と言えば、友人たちと自宅やリモートで飲み会を行なったことです。自宅

今年、友人たちと自宅やリモートで飲み会を行なったことです。自宅限定の友人とのシブブル飲み会。リモート飲み会では全国の友人や仕事仲間とワイワイ飲み会になります。お酒のお供に好きな食べ物、ししゃも。ちょうどこの時期が旬です。大根おろしを添えて食べるとうたまりません。

食べ方としてはマリネや酢漬けなどがオススメ。少し多めの油で焼いたししゃも、薄切りにした玉ねぎと人参の千切り、イチゴウ切りにしたレモンを塩、砂糖、酢、しょう油、輪切りにした赤唐辛子などを入れた調味液に30分ほど漬けて込む「ししゃもの和風マリネ」はいかがですか。酢やレモンに含まれる「クエン酸」が、

さらに皮膚や髪の毛の健康を維持したり、ホルモンの分泌や正常な味覚を保つために必要な「亜鉛」も豊富。美容的にも嬉しい魚と言えますね。

カルシウムや亜鉛の吸収を促してくれるので、効率よく栄養素が補給できる一品になります。この秋はししゃもを食べて、穏やかな気持ちをキープしながら、心身共に健康に過ごしていきたいですね。



うえ さか
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。

【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
September 2020 No.383

9

マチコさんのおさかなコラム

01 「ししゃもを食べて “心癒す秋” を…。」

特集1

02 ぎょれんの秋鮭対策事業

特集2

06 地域の水産業を支える外国人技能実習生

特集3

08 関連会社紹介 株式会社ノースコープぎょれん

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
歯舞漁協 歯舞漁港です。



納沙布岬灯台は洋式灯台としては日本初のもの。
難所と言われた瑤瑤水道を今も見守っています(根室市)

特集 ぎょれんの秋鮭対策事業



2020年 北海道の秋鮭・いくら

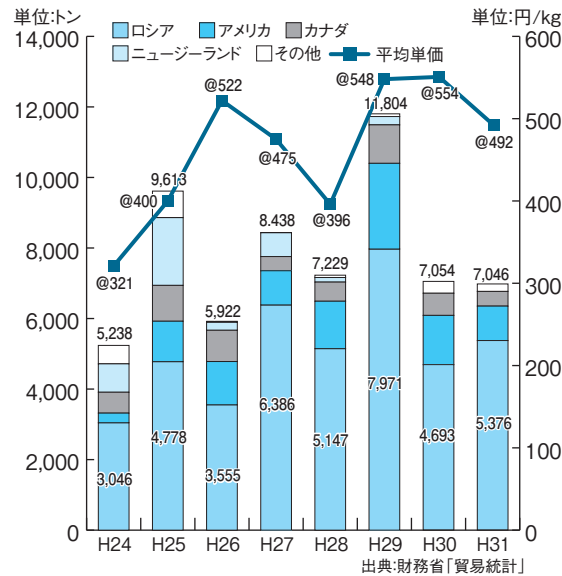
秋鮭（親製品）について

秋鮭を取り巻く厳しい流通環境

国内の市場は、北海道産の価格を下方修正したものの単価は依然として高水準であることから、量販店は他国の需要減から搬入増となったチリ銀を主体とする安価な養殖物に売場が席巻されています。

また、新型コロナウイルスの影響を受けた内食需要の高まりもあり、生協共同購入での切り身やフライ、フレークといった製品については販売が伸びているものの、産業給食や学校給食においては、リモートワークの推奨や休校要請等により計画を大きく下回り、それを補完するには至らない厳しい状況となっています。

その他太平洋さけの輸入通関



秋鮭の来遊予想は5万4千トン 消えた売場の回復が最重点課題

昨年の秋鮭の水揚げは、来遊尾数は前年に比べ大幅に減少し、最終的には4万5千トンで終漁し、平成に入り最も少ない水揚げとなりました。浜値については、ここ2年続いた高値の影響で消費が大きく低迷していたことから、全道平均でK@528円と下方修正されています。

本年度の来遊予想は、沿岸で1,990万尾と発表されています。混獲や特採、はえ縄、河川遡上を除くと1,675万尾となり、過去5年の平均目廻り(3.2kg)で換算すると約5万4千トン、昨年の118%と若干の回復見込みとなっていますが、低調な水揚げ予想となっています。

製品の流通については、昨年、親製品・魚卵製品共に価格を下方修正し商談を進めたものの、海外物や他魚種に変更された売場の回復には時間を要しています。

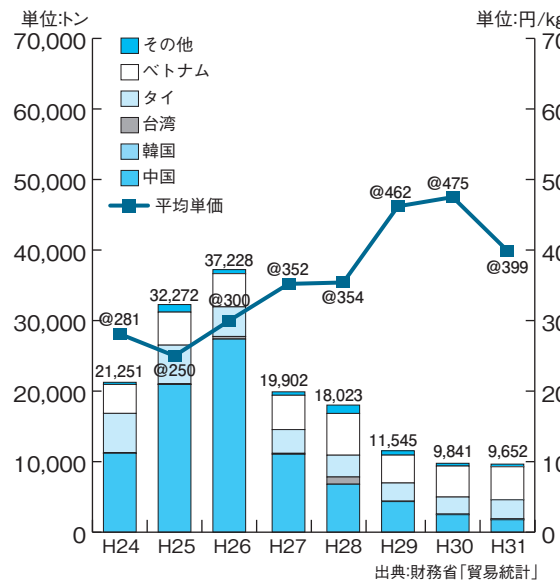
また、新型コロナウイルス蔓延防止対策に伴う全国的な催事やイベントの自粛、全国規模での休校要請、各国の渡航制限や外出自粛モードなどにより消費活動は大きく停滞しており、今後の消流動向は不透明な状況となっています。

本年度については、この新型コロナウイルス関

秋鮭漁の時期が始まります。昨年の秋鮭は史上最低レベルの不大漁、今年は新型コロナウイルス感染拡大に伴う消費活動の変化など、非常に厳しい流通環境の中、漁期を迎えます。

今月は、現在の秋鮭の流通状況と本年度の秋鮭対策について特集します。

秋鮭国別輸出量推移(全国1~12月)



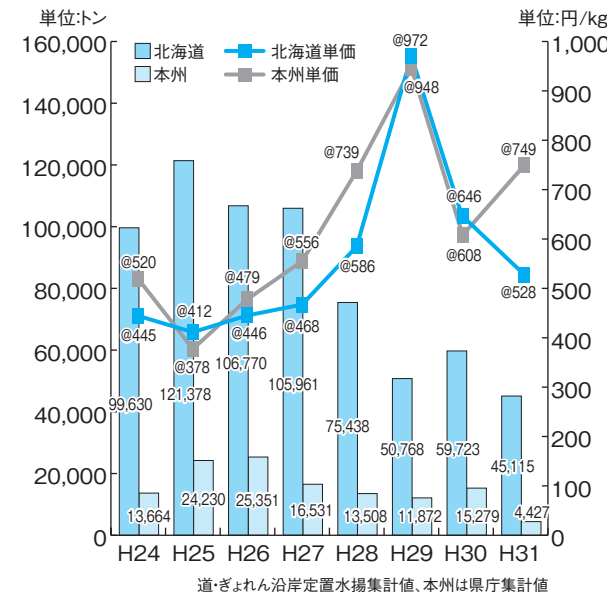
輸出についても、欧米向けの保税加工については、ロシア産の鱈が2年連続での大豊漁となり、中国を中心に安価に供給されたことからポジションを奪われ、日本からの搬入は、ほぼ日本側の製品委託加工に限定され、輸出量は大幅に減少しています。

国内・海外での消費拡大に向けて

このような環境下、本年度の秋鮭流通対策事業では、引き続き「消費の回復」を最重点課題とし、新型コロナウイルスの影響を業態別に検証し、国内外の販路の再構築を図っていききたいと考えています。

そのためには水揚げの回復と適正な価格形成が大前提になります。生鮮対策としては、消費者ニーズに即した生産体制を整備し、旬期の消

北海道・東北3県秋鮭水揚げ量推移



ぎょれん
販売第2部
鳥毛部長に
聞きました。



販売第2部 鳥毛部長

連の影響を的確に捉え、北海道産の秋鮭製品の国内外の売場や販路の回復に努め、消費の安定をはかるよう、諸対策に取り組んでいきたいと考えています。

費の拡大に向け販売強化していきます。

通年における国内対策としては、消費地需要に呼応した製品生産に加え、骨取り製品等の高次加工品は価格競争力のある海外加工も組み入れ、新型コロナウイルスで需要が減少している高齢者向け医療給食、学校給食での消費の回復を目指していきます。

輸出対策については、ドレスなどの原料輸出は水揚げ回復を見据え、中国向け販路の一定量の継続と、東南アジア地域を中心とした商圏の拡大、新規の販路開拓に引き続き取り組んでいきます。製品輸出については、引き続き中国内需をターゲットとした販売強化や東南アジアマーケットへの販路確立に向け、現地の嗜好にあった製品の開発も検討し取り組んでいきます。

これらの事業に絡め、販促活動については、漁期前、旬期、年間に区分して、量販店や外食での店頭販促や全国生協での増量企画などを行い、大幅に落ち込んでいる消費の回復と、「北海道産」「天然」の秋鮭を国内外の消費者に対し普及する活動を実施していきます。



全国の量販店で「北海道」を売り込みます

2020年 北海道の秋鮭・いくら



手軽に作れる秋鮭のおいしい料理がたくさん掲載されたチラシを本誌にはさみこんでいます。裏面にレシピを掲載していますので、ぜひご覧ください

実施し、秋鮭購入動機の創出を図ります。

また、コロナ下で家庭内食機会が増え、消費者のレシピ需要が高まっていることから、秋鮭メニュー6品の調理動画を新たに作成し、店頭を始め、YouTube等などのSNS上でも放映を予定しています。ぎょれん公式YouTubeチャンネル等でも配信していますので、是非ご覧ください。

全国で220万枚配布する新聞折込チラシでは「おうちで居酒屋」をテーマに、なかなか外食に出掛けられない状況下でも、ご家庭で秋鮭・いくらを使用したおススメメニューを楽しんで頂けるような提案内容となっています。加えて、電子チラシ配信サイト「Shufoo!」(シユ

いくらについて 売場の拡大と安定流通

国内における道産いくら製品の流通については、製品の滞留もあったことから、シーズン序盤より生筋子に積極的に仕向けられたこと、また競合する三陸の生産量が最低水準となったことから、供給量が極端に減少し、現在はフリー在庫が少ない状況となっています。しかし、ロシア産を主体に安価な海外物の国内生産は継続されており、今後の動向を注視していく必要があります。

また、海外については、世界的な寿司・和食文化の浸透に伴い、いくら需要が増加しているものの、安価な海外物に席巻され、国内同様に「道産いくら」の販売は限定的となっています。

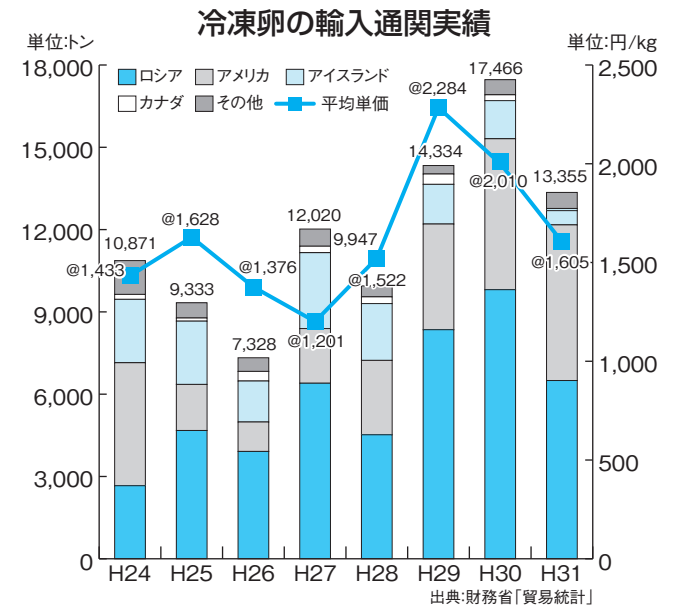
今シーズンについては、安価な輸入物の搬入継続に加え、国内外における新型コロナウイルスの影響が不透明な状況にあることから、冷静な価格を形成し、業態別の需要動向を的確に捉え対応していくことが必須な状況と考えています。

国内消費の回復と海外販路の確立に取り組む

このような環境を踏まえ、今シーズンは冷静な価格を形成し、国内における売場の再構築と消費の回復、海外販路の更なる拡大に向けてしっかりと取り組んでいきます。

旬期においては、生筋子での消費拡大に向けて、少量目製品の生産や航空便での遠隔地への

供給に加え、調味たれを添付提供し、全国レベルでの普及拡大を継続して実施します。



また、新物については、既存量販店、生協との消費拡大に向けた取組強化に加えて、それぞれの顧客に沿った独自の調味に仕立てる等、「北海道産」の品質の良さを前面に出した取り組みを実施して、販路の再構築を図っていきます。

水産エコラベル認証について

国産エコラベル「マリン・エコラベル・ジャパン」(略称:MEJ)については、2019年12月に世界的なエコラベル認証機関GSSIから認定を受け、世界水準の国産エコラベルとなりました。

フリーでも同様のチラシ配信を行い、新聞購読率が低い20代・30代の消費者の方にもスマートフォンやパソコン等でご覧頂けるよう、広くPR発信します。

さらに、チラシ内ではInstagramを使用した読者参加型のフォトコンテストキャンペーンも告知しています。このキャンペーンは、全国のチラシ読者から秋鮭やいくらを使った料理写真等を投稿してもらい、当選者には水産物詰め合わせがプレゼントされるという内容になっています。



「フォトコンキャンペーン開催中!」インスタ映える写真で北海道の海の幸をプレゼントする企画を新たに始めました

ABCクッキングスタジオ「免疫力アップメニュー」のオンラインレッスン配信

日本最大級の料理教室「ABCクッキングスタジオ」監修・制作による、秋鮭をテーマ

これにより、北海道の秋鮭定置も持続的な漁業であることが世界的に証明されたことから、MEJ協議会に対し認知向上に向けた対応を要請し、国内外での普及拡大に向け関係機関と連携し取り組んで参ります。特にMEJの流通加工認証(COC認証)の普及拡大と関連製品の生産体制の整備を行い、率先して国内外におけるMEJ製品の販売拡大を図っていきます。

宣伝・普及事業について



販売企画部 平野部長

ぎょれん
販売企画部
平野部長に
聞きました。

キューピー(株)タイアップ

旬の秋鮭を手軽に味わえるメニュー提案

調味料メーカーであるキューピー(株)とタイアップした旬期秋鮭販促では、定番のマヨネーズを使用した「フライパンで!秋鮭のみそマヨちゃんちゃん焼き」と、すりおろしオニオンドレッシングを使用した「秋鮭ときのこのソテー」を全国の量販店店頭でPRしていきます。一部売場では、ドレッシングの試供品を添付したクロス販売も

としたレッスン動画を作成し、ABCクッキング公式のYouTube、Instagramチャンネル等で配信し、ご自宅でも参加可能なオンライン料理教室を開催します。レッスン内では秋鮭に含まれる栄養素にも着目し、相性の良い食材と組み合わせた「免疫力アップ」レシピをご紹介します。

新規食育教材の制作や北海道コンサドール札幌などへの協賛を通じた各種食育活動

教育出版社「学研プラス社」が発行する、「マンガでよくわかるヒミツシリーズ」において、北海道の秋鮭をテーマとした教材マンガ本の制作を予定しています。

水揚げ・加工・消費などについて、マンガで楽しみながら学べる内容となっており、全国の学校図書館や教育現場で活用されることで、北海道産秋鮭についての普及啓発が期待されます。今年度は生産現場の取材やストーリー構成を重ね、令和3年度に全国の小学校や図書館へ届けられる計画です。

また、例年、北海道コンサドール札幌他との共催による各種食育教室を実施していますが、これらの事業については、コロナウイルス感染拡大に伴う社会情勢も考慮しつつ、実施時期や開催方式を十分に検討した上で対応していきます。

地域の水産業を支える外国人技能実習生



左から実習生のカオ・タン・トゥイさん、ダン・ヴァン・トゥアンさん、
ゲン・ティ・タン・ハンさん(上)、厚岸工場では地元のお祭りにも参加しました(中)、
温泉旅行では初めての雪上バナナボートも体験!(下)

ベトナムでは淡水魚が多く食べられますが、日本に来てからは秋鮭を塩焼きや鍋、フ
レックなどで食べる人が多いと話します。
また、道東食品ではレクリエーションの一
環として、実習生と小旅行をすることもあ
る。1月には初めての温泉へ出かけ、その
魅力にすっかりはまってしまったようです。
今では「また温泉に行きたい」と話し、次回
開催を心待ちにしています。

道東食品で通訳・相談員を務める

ホンさんにお話を伺いました



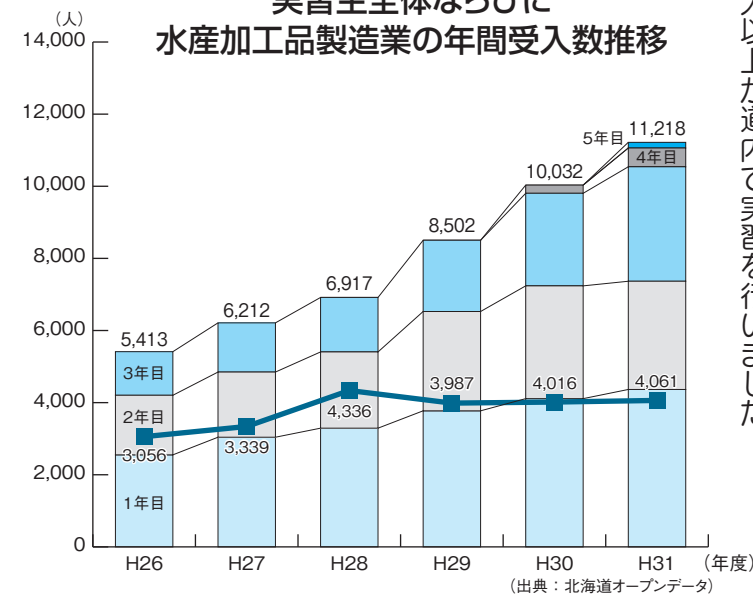
レー ティ ビック ホン
LE THI BICH HONGさん
ベトナム・ダラット市出
身。ダラット大学で日本
語を専攻。趣味は旅行

昨年7月から実習生の通訳、相談員として
の業務の他、実習生関連の書類作成や社宅の
管理人業務も行っています。普段は根室本社
で勤務していますが、月に2回、3泊4日の
日程で厚岸工場の対応をしています。

一番大変なのは、実習生の通院時の通訳で
す。特に整形外科や歯科で実習生の症状を医
者へ伝え、病名や治療内容を実習生に説明す
るのは難しく、辞書片手に診察につき添いま
す。

また、実習生向け日本語教室の講師も務め
ています。実習生により日本語を覚えてもら
うため、やる気を出してもらったため、独自
の教材を作るなど、努力を重ねています。実
は、日々現場で日本人の社員と話す実習生が
覚える日本語は北海道弁。手袋は「はぐ」、ご
みは「投げる」と言っんですよ。

実習生全体ならびに 水産加工品製造業の年間受入数推移



外国人技能実習制度は、開発途上地域等へ
の技能等の移転を図り、その国の経済発展を
担う「人づくり」に協力することを目的とす
る制度です。
年々人数が増えており、昨年は11,000
人以上が道内で実習を行いました。

増える外国人技能実習生

高齢化や人口減少が進むなか、今や地域
の水産業に欠かせない存在となっている外
国人実習生。
今月は、そんな外国人実習生の日常と周
囲の取り組みを紹介します。

水産加工品製造業の実習生

ぎよれんの関連会社でも、3社で89人の実
習生が日々の生産を支えています。

今回取材したのは、本社を根室に置き、厚
岸にも工場を持つ(株)ぎよれん道東食品(以
下…道東食品)です。

道東食品にいる実習生は本社23名、厚岸工
場20名の計43名。全員がベトナムからの実習
生です。

○本社のムードメーカー3人に聞きました

来日して4年になる3人。当初は苦勞した
日本語もすっかり上手になり、冗談が言える
ほどになりました。

実習生の後輩も増え、仕事や日本人との付
き合い方のコツを教えることもあるそう。

社宅では家庭菜園を作っており、トマトや
ねぎ、シソなどの他、パクチーや唐辛子、芽
キャベツなども育てています。収穫した作物
は日々の食事や弁当に活用しており、他社の
実習生にも畑の存在が知られるほどになっ
ています。



昨年5月に新築された社宅「ハイ
ツHOASEN(ベトナム語で“蓮の
花”)」には温室付きの立派な畑が
つくられています

実習生に選ばれる会社を目指して

ベトナムからの実習生は、現在日本以外の
各国からも引く手あまた。そんな中で実習先
として来てもらうため、選ばれるための努力
も今後は必要になると道東食品の武田社長は
話します。「実習生が休憩室にいと、雰囲気
が明るくなるんです。会社としても活力をも
らっていますね」と笑います。

ホンさんも「実習生は仕事で疲れていて
も、日々笑顔で、明るく楽しく過ごしている
のがとても印象的です。市内のスーパーでも
ベトナムの食品を置いてくれるようになるな
ど生活しやすくなっているんですよ」と教え
てくれました。

武田社長は、「実習生がいないと生産現場は
回らない。今は新型コロナウイルス感染拡大
の影響もあり、ベトナムとの往来ができない
状況にありますが、今後も実習生の受け入れ
を続けていきたいです」と話してくれました。



学んだ技術と明るい笑顔で水産加工の
現場を支えています

関連会社紹介



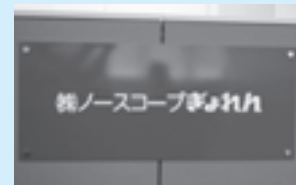
輸出や海外を相手にした事業を担う

株式会社ノースコープぎょれん

北海道内外で北海道の漁業を様々な支えるぎょれんの関連会社をご紹介します。
最終回となる今月は、輸出など海外との取引を担う(株)ノースコープぎょれんです。

(株)ノースコープぎょれん（以下ノースコープ）は、平成元年7月、北海道漁船の旧ソ連200海里水域内の操業を確保する事業を行う事を目的に、北海道ぎょれんの100%出資によって設立されました。日ロ共同事業関係業務が終焉を迎えた平成7年以降は、ぎょれんの輸出拡大施策を受けて本格的に道産水産物の海外輸出を開始し、海外の水産物需要の拡大を背景に販路を広げ、秋鮭・すけそう・ほたてを主体とした原料輸出の他、購買部やマリノサポート(株)と連携したほたて養殖籠や定置網漁具を中心とした漁業資材の輸入にも着手しました。

現在ではアジア圏を中心に9か国に向け秋鮭やすけそうなど原料輸出、いくらやフライ、調味加工品などの製品輸出の他、近年はかわいいやほつけなどのベトナム委託加工も手掛けています。



(株)ノースコープぎょれん
所在地：札幌市
役職員ほか：常勤職員3名

海外で美味しい道産水産物を

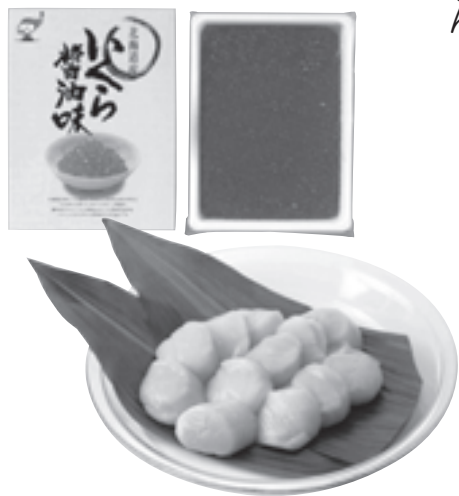
食べてもらうために

味覚や嗜好は国によって大きく異なります。日本人が美味しいと思う物が他国で必ずしもそうとは限りません。これまで見たこともない魚を提案したり、既存の加工製品を現地の好みの味付けに変える事もあります。また、要請があった場合には販促イベントや現地商談会に参加して商品説明を行ったり「こんな商品を探している」という生の声を聞くこともあります。

これからは、海外でも日本同様、商品開発や調理方法、料理提案などが重要となるでしょう。

海外の方にとって「北海道」はブランドであり、特に魚介類には美味しさはもちろん、憧れを持っています。

この状況下、北海道に来る事の出来ない今こそ、美味しさを現地に届けなければなりません。



取扱いが多いのは玉冷や干貝柱の他、ぎょれんブランドのいくら醤油漬けなども、幅広い商品を輸出しています

道産水産物が輸出されるまで

○商談

ノースコープでは新規取引先や重要な取決めの際には直接現地に赴き協議しています。輸出取引先が商品を購入するレストランや小売店などの末端取引先へ同行商談し、製品や水揚げ状況、価格動向について説明する事も。この際には、輸出した道産水産物がどんなお店でどのように販売されているか、必ず視察も行っています。商品自体の売れ行きだけでなく、道外日本産品や現地ローカル品との違い等にも注目し、持ち帰った情報を元に次の販売に向けた計画を立てます。

新型コロナウイルスの感染拡大により、現在は従来通りの戦略が難しくなっています。が、SNSを通じた積極的な情報発信やオンラインによる商談も行いながら取引先との関係維持に努めています。

○取決

出荷する商品が決まると決済面等の条件を詰めるとともに、輸出のための書類作り、各種証明書申請を行います。特に对中国輸出は、毎回一品目ごとに検体を用意し放射能検査にかける等、他国に比べて多くの準備が必要です。



社長より ごあいさつ



(株)ノースコープぎょれん
山口社長

本年6月の株主総会で代表取締役就任することとなりました。

(株)ノースコープぎょれんとは、平成4年に東京支店国際課に勤務してから約30年間関わっており、前段に記載のとおりロシア海域での日本船操業のためのかに・えび輸入事業や秋鮭やすけそうなら輸出事業、漁業資材のフロートの開発輸入事業等に携わってきました。

国際的に水産物の需要が高まる中、これからは道産水産物の輸出事業は、魚価対策の一環として非常に重要であり、新たな事業展開を模索し拡大させるとともに、漁業資機材や加工原料の輸入についても様々な取り組みを実施していきます。

コロナ禍での道産水産物や水産資機材の貿易に対し、新たな体制により新たな事業展開を図り、今後とも浜のために貢献していく所存です。

シークワードクイズ 9月のテーマ 「非常持ち出し袋の中身」

カ	ル	オ	タ	フ	ラ	ホ
イ	ミ	ニ	ジ	カ	イ	コ
ト	ゼ	コ	ン	ラ	タ	ナ
コ	ツ	デ	ツ	ツ	ー	ミ
ト	ン	メ	リ	プ	サル	
チ	キ	ツ	ル	ス	メ	ク
リ	ク	ス	マ	ヘ	コ	ル

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。

8月号の解答と当選者	ピワ
ールモアラムイ リブモアルチビ ペツマンゴータ クナヤスリンン ツイシンカカモ ラバゴンヨツレ プワイババト	(北 斗 市) 小藪 尚代さん (釧 路 市) 佐藤 健悟さん (湧 別 町) 臼井ミセ子さん (札 幌 市) 大 漁 祈 願 さん (札 幌 市) 上 山 美 香 さん

9月は非常持ち出し袋の中身がテーマです。9月1日は防災の日。コロナ禍の最中、全国で災害が続いています。備えあれば憂いなしです。

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

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| ☐ カミコップ(カミコップ) | ☐ ツメキリ(爪切り) |
| ☐ カンデンチ(乾電池) | ☐ ナイフ |
| ☐ コゼニ(小銭) | ☐ ヘルメット(ヘルメット) |
| ☐ コナミルク(粉ミルク) | ☐ マスク |
| ☐ コメ(米) | ☐ ライター |
| ☐ サプリメント | ☐ ラジオ |
| ☐ タオル | ☐ ラップ |

〈ヒント〉映画『タイタニック』では主人公が恋人のこれを使って
救難隊に合図をおくりました。

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		キ	ア	サ	リ
ア	バ	ン	サ		ア	バ	ン	サ
ジ	コ	マ	イ		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か所の異なる箇所があります。
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。

全国漁業協同組合学校からのお知らせ

2021年度の学生募集(願書の受付)を開始します

01

全国漁業協同組合学校は、「協同組合精神を持った漁協職員の養成」を目的としたJFグループ唯一の教育機関です。1941年(昭和16年)に設立されて以来、JF・漁村の指導者を多数養成し、これまで2,600名余の卒業生をJFグループ等に送り出してきました。

学校では協同組合論や漁協の事業・運営に必要な理論と実務知識の習得に加え、簿記、パソコン等の資格取得を目指します。また全寮制の為、学生は1年間の寮生活を通じ、自治と協同の精神を養います。

現在、2021年度の学生(現職者・一般)を募集しています。入学希望者は学生募集要項を確認の上、必要な応募書類等を「ぎょれん指導教育部」へ送付願います。

また、来年度募集分より、ぎょれんによる給付型の奨学金制度が始まります。(問い合わせ ぎょれん指導教育部まで)

※募集要項は全国漁業協同組合学校のホームページをご覧ください。(http://www.jf-net.ne.jp/kumiaigakkou/)

〇願書受付期間・選考日・合格発表

第1回選考

- ・願書受付期間：2020年9月7日(月)～10月26日(月)
- ・選 考 日：2020年11月13日(金)
- ※合格発表は2020年11月30日(月)

第2回選考

- ・願書受付期間：2020年11月24日(火)～2021年1月12日(火)
- ・選 考 日：2021年1月22日(金)
- ※合格発表は2021年2月5日(金)



卒業証書を手笑顔の卒業生(学校案内より)



千葉県柏市に建つ校舎全景

手作業で製造されるこだわりの商品ができました

新商品「手ほぐし熟成さけ」が新発売

8月13日(木)より、ぎょれんブランドの新商品「手ほぐし熟成さけ」の販売が開始されました。2晩じっくり塩水に着け込み熟成させた北海道産の秋鮭を使用し、身を崩しすぎないように手作業で丁寧に大きくほぐすことで食感にこだわった一品です。原料は秋鮭と塩のみで、秋鮭本来の旨味を味わうことができます。パッケージも高級感にこだわったこの商品は、1瓶160g入り980円(税込)で新千歳空港ぎょれん国内線ショップのみで販売しています。



身の食感が楽しめるようにほぐされた鮭は、ごはんはもちろんおつまみとしてもオススメです

02

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9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〉9月23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



「今日はさすがに暑かったね。」大阪支店にいた今から10年ほど前、家内と猛暑に耐えていた最高気温35度が続いた日々を思い出したと言。今夏、内地では40度前後の気温であり、表現する言葉が、酷暑・酷暑・酷暑などどれをとっても情緒風情のかけらもありません。北海道も札幌で35度に届きそうな日もあり、8月いっぱい暑い日が続いています。「コロナ禍対応に重なり、知らぬ間に疲れがたまっていると思いますのでどうぞご自愛のうえお過ごしください。」（藤江）

編集後記



先日、お花屋さんで珍しい八重咲のゆりがありました。華やかでとてもきれいです。お花は癒されますね。（標準町 アップルパイさん 49歳）

不安定な天候が続いてましたが、この頃は天気がよく熱中症に注意しながら過ごしています。（湧別町 白井ミセ子さん 85歳）

今日の安全 明日の安全 ライフジャケット常時着用

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

みなさんのお便りでつくる なみまる おたより箱



はじめてのなつやすみにはまのじいちゃんといえにとまりさかなつりをしました。アブコをたくさんつりました。とてもたのしかったです。おかあさんにみそづけをしてもらいました。よかったです。（釧路市 佐藤健悟さん 7歳）

8月の特集は昆布でした。また、母の話ですが、『子供の頃は、海が黒っぽくて、潜っても邪魔でしうがなかった』と。今は底までみえて天然昆布は殆どありません。先日、道新の半面広告で、わが町の岩部クルーズ（ふくしまブルー）が掲載されました。あの広告写真も澄んだ海で昆布は、一本も写っていません。きれいな海、ふくしまブルーに皆さんいらして下さい。（嬉しくもあり、少し悲しげな母でした。）養殖昆布はシケもなく良好です。（福島町 あやっぺさん 40歳）

6月24日、25日のなまこ密漁防止パトロールお疲れさまでした。大切な海の資源を密漁するなんて許せません。これからも頑張ってください。（神恵内村 玉谷拓哉さん 34歳）

なみまるくん8月号を読んで北海道の昆布のことが詳しく説明され、道東の様子や北海道の生産が良くわかりました。（札幌市 田中富子さん 65歳）

北斗市の漁港でホッキ貝、配達付でもって来てくれて大変おいしく刺身で…。とても鮮度が良くて、又何かをも思っておりすがそうそうないですよ。（北斗市 小藪尚代さん 43歳）

毛がにに始まり、活いか生ほたて、赤えび、ぼたんえびとおいしいものばかりのわが北海道。漁業関係も大変な状況、食べて応援したいです。がんばれ漁業！がんばれ北海道！（札幌市 大漁祈願さん 50歳）

帰省して、なみまる君を見るのが楽しいの一つです。コロナコロナでさみしい年ですね。平凡が幸せという事に今更ながら気がつきました。早く普通の生活ができますように。（函館市 さんしさん）

news 浜のほつとニュース

大漁祈願！

小樽

夏漁のメインであるうに・なまこ漁は終盤に差し掛かりました。8月20日時点での水揚げ数量及び単価は、新型コロナウイルスの影響を受け昨年を下回る実績となっています。暑い日々が続いていますが、各地区では秋漁の準備が進められています。管内の今年の秋鮭来遊予想は昨年のおよそ1.5倍。予想を上回る豊漁に浜の期待が高まっています。

室蘭

9月1日より秋鮭の定置網入れ、水揚げが始まりました。来遊予想は噴火湾地区が昨年対比125%、太平洋地区が昨年対比107%と、どちらの地区も昨年より多くの来遊が見込まれています。さらに、10月からは主要魚種の一つである助宗刺網漁も始まり、深まる秋とともに管内は盛漁期を迎えます。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。

根室

8月に入り道東沖のさんま棒受網漁業が解禁となり、8月1日に出港した10トン未満の小型船を皮切りに、8月20日に主力となる100トン以上の大型船 50隻が花咲・釧路港等からロシア200海里内、北太平洋公海に向け出港し、今季のさんま漁の最盛期を迎えます。水産庁の長期予報によると、今年の来遊量は昨年を下回る見込みとなっていますが、これから始まる新漁が好漁となることを切に願っています。

留萌

夏漁の代表であるうに・なまこ漁が終漁し、各地区で夏漁から秋漁へと移っています。これから秋漁の代表である秋鮭定置網漁やえび桁漁が最盛期を迎え、秋鮭や赤かれい、にしん等の水揚げが本格化します。新型コロナウイルスの影響により先が見通せない経済情勢ですが、本格的に始まる秋漁の豊漁と安全操業を心より祈念しています。

函館

8月に入り昆布漁の最盛期を迎えています。今後、一層上場が増え、さらに活発な入札会になることを期待しています。また、鮮魚ではぶりやまぐろなどの大物が徐々に上がり始め、いよいよ秋漁本番を迎えようとしています。函館では毎年恒例の「函館港祭り」が中止になりましたが、観光客の姿が徐々に増えてきました。秋漁が豊漁となり、浜や街が活気づくことを切に願っています。

釧路

例年よりも暑い日が続く当管内では、天候に恵まれ、お盆前までの成昆布漁の出漁日数は昨年を大きく上回っています。お盆明け以降も出漁日が増えることを心から祈っています。一方、9月から秋鮭・いわし・さんまなどの水揚げが本格化し、管内の漁業生産は最盛期を迎えます。各魚種とも豊漁となること、引き続きの安全操業を祈願しています。

稚内

オホーツク地区ではほたて漁の順調な水揚げが続いています。また、建鱒漁が終盤戦に差し掛かり、各浜では秋鮭漁の準備も始まりました。稚内港ではいか漁船が入港しており、これからの水揚げ増加に期待がかかります。今後、各浜最盛期を迎えますので、皆様の安全操業と益々の豊漁、天候が安定することを心より願っています。

梶山

するめいか漁は8月上旬に時化が続き、思うように操業ができなかったものの、早い時期から水揚げがあり、昨年対比約170%の累計水揚げ数量となっています。徐々にサイズも大きくなっており、今後のさらなる水揚げに期待しています。また、9月からは秋鮭定置網漁が始まります。まだまだ蒸し暑い日が続きますが、季節の変わり目のため体調管理に留意していただき、秋漁の豊漁を願っています。

日高

お盆明けから小定置網漁が始まりました。8月20日現在、天候に恵まれ網入れが昨年より早かったため、順調な滑り出しを見せています。9月からは大定置網漁も解禁となります。一方、いか釣漁は、8月20日時点では水揚げ数量は少なく、昨年と同様に不調となっています。盛漁期に向け、例年以上に水揚げ数量が増加となることを期待しています。

北見

8月も後半に入り、この時期の主力魚種の一つであるオホーツクサーモンの水揚げが本格化しています。また、ほたての水揚げも順調に進んでおり、混獲の秋鮭も各浜で見え出しています。オホーツクサーモンの操業は9月初旬まで続く予定ですが、その後は秋鮭定置網漁が開始され、浜はより一層賑わいを見せることでしょう。今後も漁の安全と大漁を祈願しています。



鮭ミックス丼



材料(4人分)

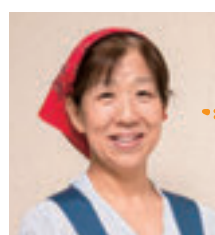
*実際の学校給食のレシピを大人用の分量と味付けにアレンジしています。

鮭(生)……160g	にんじん……40g
① 醤油…小さじ1	さやえんどう…8枚
② 酒…小さじ1	サラダ油……少々
③ 生姜汁…小さじ1/2	水………大さじ3
厚揚げ……120g	④ 醤油……大さじ1と1/2
⑤ 小麦粉…大さじ1と1/2	⑥ 砂糖……大さじ2/3
⑦ 片栗粉…大さじ1と1/2	⑧ みりん…小さじ1
揚げ油………適量	⑨ 酒………小さじ1
玉ねぎ………80g	ごはん………4杯
たけのこ(水煮)…20g	白ごま………適量

作り方

- 1 鮭は洗って水気を拭き、2cm角に切る。Aをまぶして10分ほどおく。
- 2 厚揚げは2cm角に切る。
- 3 汁気を拭き取った①と②に合わせたBを付け、180度の油で揚げる。
- 4 玉ねぎ、たけのこ、にんじんはせん切りにする。
- 5 さやえんどうは斜めにせん切りにする。
- 6 フライパンにサラダ油を熱して④を炒め、しんなりしたら水とCを入れて煮立ったら⑤と③を加える。
- 7 器にごはんを盛り、⑥をのせて白ごまを散らしたら出来上がり。

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「鮭ミックス丼」をご紹介します。いよいよ秋鮭の季節が到来しました。旬の味覚を堪能しましょう。



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

ボリューム
たっぷりの
丼です。

