

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



11

2020
No.385

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

新商品開発の現場から
道漁青連が令和2年度第2回地区会長会議を開催しました

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。

「かすべの食感 北海道民の冬の楽しみ」

日増しに気温が下がり、冬の訪れを感じるこの頃、皆さんはいかがお過ごしですか？海風は冷たいので、札幌に住む私よりも冬を体感していることでしょう。考えてみれば今まで出張の多くは海のある町でした。今年はこのご時世で、一度も海を見ずに終わりそうです。なんとも切ない…。来年は何えるよう祈るばかりです。

この寂しさは食べ物で紛らわすことにしましょう。これから季節、我が家の食卓に並ぶことが増えるのが「かすべ」。魚介類の中でもベスト5に入るほど好きな魚です。特有の食感が好みなのと、思い出もたくさん詰まっている魚だからです。高齢者施設で管理栄養士をしていた頃、よく給食の献立に取り入れていました。実は高齢者に人気が高い魚なのです。生姜をたっぷり入れてコトコトゆっくり煮た約150人分のかすべの煮付け。

調理員さんの愛情を感じるこの煮付けから、私のかすべ好きが始まったように思います。

やわらかく煮たかすべは骨を気にせず食べられ、口腔状態が悪い方でも小さく刻むと食べられました。ほうれん草などの青菜と花型で抜いた人参を添えて提供。煮魚は茶色っぽくなるので、盛り付けの際は緑や赤など色のある野菜を添えます。これはおいしく食べる上で重要なこと。見て「おいしそう」は、食べて「おいしい」につながるからです。

そもそもかすべは、エイのひと。身を食べるのは北海道や東北の一部だけで、北海道のご当地食材とさえ言われています。脂質が少なく、コラーゲンが多いのが栄養素の特徴で、アルコールの分解を助けるナイアシンも含まれています。

かすべは唐揚げもおいしいですが、私はやっぱり煮付けが好き。コリコリとした食感と淡泊な

味で、北海道ならではの冬の味覚を楽しみたいと思います。



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
November 2020 No.385

11

マチコさんのおさかなコラム
01 「かすべの食感北海道民の冬の楽しみ」

特集1
02 新商品開発の現場から

特集2
06 道漁青連が令和2年度第2回地区会長会議を開催しました

特集3
08 SDGsって何?(前編)

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
湧別漁協 湧別漁港です。

朝焼けの中行われる秋鮭の水揚げ。たもいっぱい秋鮭は秋の風物詩



豊漁食堂シリーズには、他にも白身魚フライやたこ、ししゃもの唐揚げなどもラインナップ

ぎょれんブランド商品 業務用向け「豊漁食堂」

道産水産物を原料としているぎょれんブランドの製品の中でも、業務用のフライ製品は「豊漁食堂」としてシリーズ化されています。北海道各地の港でにぎわう大衆食堂をイメージして名付けられた名前のとおり、良質な海の幸、新鮮で豊富な品揃え、間違いのないうまさの品々です。

これまでは関連会社のぎょれん総合食品㈱（石狩市）で作られるフライ製品のみでしたが、12月からは株式会社道東食品（根室市）で製造される干物製品など4種を加えるとともに、包材をリニューアル。品揃えを拡充することで、販売機会の増加を目指します。



新商品開発の現場から

道産水産物を多くの消費者に味わってもらうため、様々な形に加工して供給するの
もぎょれんの業務の一つです。

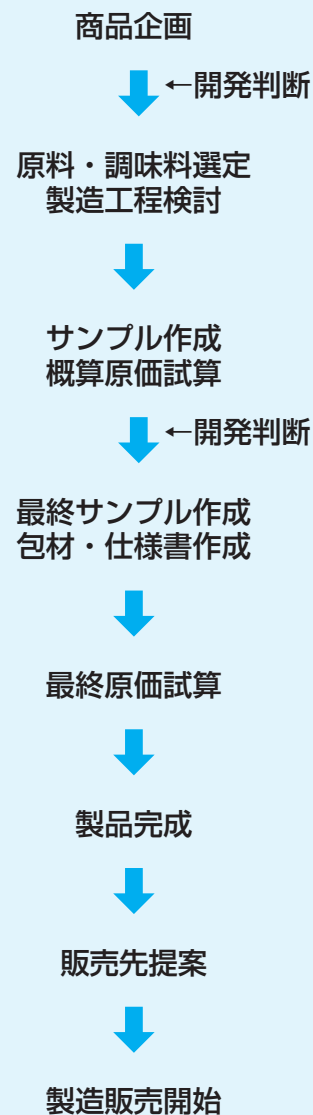
今月はぎょれん販売企画部が関連会社と連携して行っている商品開発についてご紹介します。

新商品ができるまで

ぎょれんがフライ製品の製造を始めたのは20年以上前のこと、それ以来、たくさん種類・規格の製品を生み出してきました。

商品開発は、商品の企画を立てるところから始まります。原料となる魚が決まっている場合や、消費地から魚種や製品について提案がある場合などそのきっかけは様々。どのような製品にするかを販売企画部や販売する消費地、実際に製造する関連会社が連携して検

《新商品開発の流れ》



討した後、正式に開発が始まります。

原料・調味料の選定や製造工程の検討とサンプル作成・試食を繰り返すとともに、製造原価の試算を行い価格や量目を調整します。この段階で製品化が可能か検討し、商品開発の継続を判断します。

開発を継続する場合、最終サンプルを作成し、包材や商品の仕様書が作られます。包材とは、商品の容器・包装のこと。プロのデザイナーや、一括表示を管理する品質管理部とも協議して製作されます。仕様書は原料や製造工程、商品の保管方法など、商品に関する情報を網羅したものです。最終的な原価の試算や販売にあたっての見積書ができたなら、製品が完成。消費地支店で販売先への提案と商談を経て、製造・販売が始まります。

企画から販売までにかかる期間は4か月ほどですが、長ければ半年〜1年かかることも。

「豊漁食堂」に仲間入り！

4種類の人気商品

新たに豊漁食堂に加わったのは、骨取りされ食べやすい「パクパクいわし」「パクパクほっけ」と、ふつくと干し上げた「ほっけ切身」、加圧処理して衣をつけた「骨まで食べられるくろがれの唐揚げ」の4種類。いずれも生協共同購入を中心に定番となっている商品の新規格です。「豊漁食堂」は業務用のため、販売先で独自のアレンジがしやすいもの

が選ばれています。

今後は、量販店での取り扱いも目指し営業活動を行っていく予定です。近くのスーパーで見えることも増えるかもしれません。

対策としての商品開発

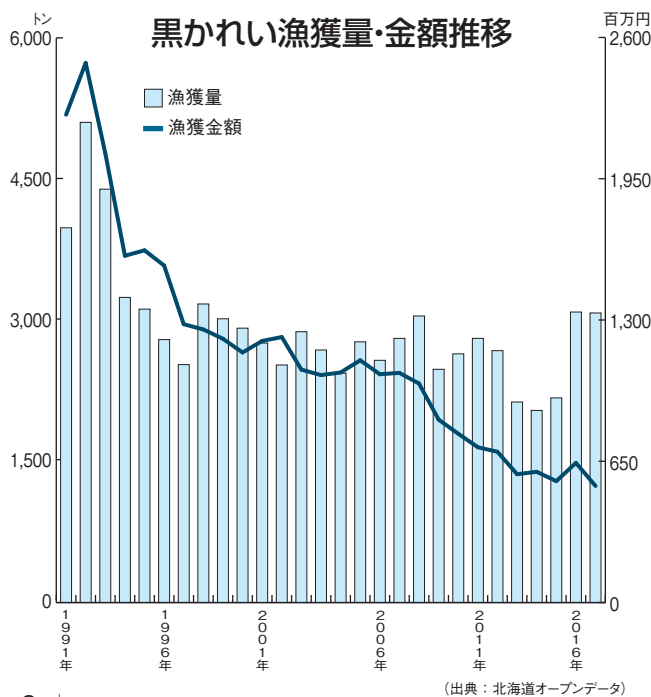
秋鮭、さんまの水揚げ減少が続く中で、水揚げされる他魚種の付加価値の創出や安定的な需要や工場の稼働を生じさせるための商品開発も行っています。

これまで、ぶりやいわしなどへの対策として、ぶりを使用したおさかなフレークや、いわしを使用した煮魚などを開発してきました

増える新商品

販売企画部では、ほたてや秋鮭の商品のみならず、近年水揚げが増加した魚種を使用した商品や、消費者ニーズに対応した商品の開発推進に取り組んでいます。近年は、毎年10種類以上の新商品を送り出しているのです。

食べやすいパクパクシリーズが豊漁食堂に仲間入りしました



が、現在取り組んでいるのがほつけとかれいの商品開発です。

特に黒かれいの商品数が増えており、5枚おろしにしたフィッシュとその加工品や、加圧処理によって骨まで食べられるようにした「骨まで食べられる唐揚げシリーズ」の原料としても使用しています。

5枚おろし黒かれいを使用した商品はほかにも様々。ベトナムで5枚おろしにされたフィッシュを焼ぎよれん鹿島食品センター（茨城県）で袋詰めした「骨取り黒かれいフィッシュ」は、各地の協同購入で販売中。今後は包材にQRコードを掲載して食べ方の提案を行い、販売促進につなげたい考えです。

また、フィッシュを原料にして、10月から総合食品で製造されているのが、業務用の「北海道産かれいの天ぷら風」。他にも、生協や量販店向けの「骨取りカレイの香草焼き」や「オニオンソースで食べる！骨取りカレイムニエル」などの販売も控えています。いずれもフライパンで簡単に調理でき、手軽においしく魚を食べてもらえるような製品になっています。



パセリやガーリックの風味が食欲を刺激します

また、家族の人数が減っていることで、容量の変更や少量ずつ使いやすい商品設計などを行っています。

量販店向けの「298シリーズ」は名前のとおり販売価格を298円に設定した冷凍フライ製品のシリーズ。価格を抑えているのはもちろん、使い切りやすい量となっているため、お試しでの購入にもピッタリ。現在の秋鮭、ほたて貝柱、ほっけ、いわし梅しそに加え、今冬からは助宗だら、ほたてクリームコロッケ、さけメンチカツ（チーズ）が新たに加わります。



パッケージがおしゃれな298シリーズ

おいしく食べて地域を学ぶ

学校給食向け製品

ぎよれんでは学校給食向けの製品も製造しています。ほたてや秋鮭、黒かれいのフライ製品を製造・販売しており、道内の子どもた

商品開発担当者に聞きました



販売企画部
所主任

本年4月から商品開発を担当しており、主にかれいやほっけ等の魚種を手掛けています。

その中でも黒かれいは北海道で水揚げが多い魚であるため、浜値を底支えすべく、加工して付加価値をつけた商品づくりに力を入れています。

黒かれいはサイズが大きく身の厚い魚のため、その特徴を生かしつつ、簡便性や売価に見合った量目設定等、消費者ニーズに対応した商品設計を考えた中で、開発したのが骨取りフィッシュです。

ベトナム加工により加工度向上とコスト削減を図り、様々な料理や商品に使用可能な汎用性のあるフィッシュとなりました。

今後も黒かれいの商品が定着するよう取り組んでいきますので、商品を見かけましたらぜひ手に取ってご賞味ください。

ちの給食に供されています。

学校給食向けの商品はサイズ感と大きさが揃っていることが重要。また、黒かれいは骨まで食べられるような処理をしており、食育にも一役買っています。

今後もほっけの唐揚げがラインナップに追加される予定で、子どもたちの楽しい給食の時間を提供していきます。

美味しく食べるだけではない

「環境配慮型商品」への取り組み

昨年度からぎよれんで企画・製造する商品には「環境配慮型商品」が増えてきています。

フライ製品の包材に使用される白いインクは、再生可能な生物由来の資源から成分を抽出して製造された「バイオマスインキ」を使用しているほか、今秋より販売している鮭フレークの台紙を適正に管理された森林資源を使用した、環境配慮型のもに変わりました。

また、プライベートブランドとして製造を委託している製品についても、使用している資材や包材を環境配慮型に切り替えています。

消費者ニーズをとらえる商品開発

消費者が必要とする商品が変化していく中で、それに応じた商品開発も進められています。

水産物は下処理が必要なものが多くありますが、それらを事前に行い、家庭での調理を手軽にした簡便調理品。ご紹介した黒かれいの製品のようにフライパンで調理するものや、加圧処理をした煮魚の「骨までパクパクシリーズ」などのレトルト製品のように温めるだけの製品があります。

「骨までパクパクシリーズ」は、一口大にした魚の切り身を加圧処理することで、骨まで丸ごと食べることができる煮魚。いわしやさんま、にしんを原料に、しょうが煮、味噌煮、昆布煮などが製造されてきました。今年度は、いわしの梅煮や真だらの旨煮が追加されるほか、常温保存が可能な商品も増える予定となっています。



販売企画部長より



販売企画部
平野部長

当部では、生協の宅配向け、スーパーなどの量販店向け、居酒屋、外食等の業務筋向けと、様々な業態に合わせたパッケージ、規格等を勘案した各業態向けの商品開発に力を入れています。道内で水揚げされる魚を、各業態に合わせて加工し、販売力を強化しています。近年はやはり調理が簡単な商品、骨取り、骨まで食べられる食べやすい商品等が人気を集まっており、コ罗纳禍で在宅率が高まっていることも相まって、好調な業態（生協、量販店）で売り上げを伸ばしています。今後もこのような消費者ニーズを的確にとらえ、商品の高付加価値化を行い、北海道のおいしい魚を幅広く食べてもらえるよう、商品開発に努めていきます。

役員 改選結果

任期満了に伴う役員改選では、中井監事、挽野監事が再選された他、尾崎会長、横田副会長、小笠原副会長が新たに選任され、新体制で青年部活動に取り組みます。

地域の青年部活動を引っ張る 地区会長の皆さん



道漁青連が令和2年度第2回地区会長会議を開催しました



漁青連大会(昨年度)



美香保小学校での出前授業(昨年度)

今回の会議では、役員改選が行われた他、来年1月に開催を予定していた「第58回全道漁協青年部交流大会」並びに今年度の出前授業について協議され、いずれも中止となりました。

また、ぎょれん環境部より猟銃等の取得に関わる道の助成について説明があり、漁業者ハンターの現状と増加の必要性を呼びかけています。

10月21日（水）、札幌市の水産ビルにおいて、北海道漁協青年部連絡協議会（以下、道漁青連）の令和2年度第2回地区会長会議が開催されました。

新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、顔を合わせての会議は今年度初めて。3地区から新しい地区会長を迎えるとともに、任期満了に伴う役員改選が行われました。新体制のもと、一層の活動推進を図ります。

退任にあたって



北海道漁青連
小笠原前会長

地区会長会議の後、ぎよれん本間常務が講師となり、「新たな資源管理動向について」と題して研修会が行われました。

これまでの国の政策の変遷や、今回の漁業法改正にあたっての背景、具体的な変更点の他、今後の取り進めについて説明があり、各地区会長からは自分の行っている漁業への影響や現状の資源状況について質問や意見が出されました。

地区会長を４期８年、全道会長を２期、全国漁青連の副会長も１期務めさせていただきました。これも皆さんの協力があったことです。本当にありがとうございます。全国漁青連で他府県の方と話すとき、北海道の海はまだまだポテンシャルを秘めていると思います。今後も資源管理をしつかり行い、全国の模範となるような漁青連を作っていくてください。

一致団結して青年部活動に取り組みます！





17の目標…

「人類が初めて決めた共通の目標」

SDGsに対する認識を高めるため、全体を表す1つのロゴと17の目標につき個別のアイコンが作成されました。では17の世界を変えるための目標（「ゴール」）を見てみましょう。

- 1 貧困をなくそう
- 2 飢餓をゼロに
- 3 すべての人に健康と福祉を
- 4 質の高い教育をみんなに
- 5 ジェンダー平等を実現しよう
- 6 安全な水とトイレを世界中に
- 7 エネルギーをみんなにそしてクリーンに
- 8 働きがいも経済成長も
- 9 産業と技術革新の基盤をつくろう
- 10 人や国の不平等をなくそう
- 11 住み続けられるまちづくりを
- 12 つくる責任つかう責任
- 13 気候変動に具体的な対策を
- 14 海の豊かさを守ろう
- 15 陸の豊かさを守ろう
- 16 平和と公正をすべての人に
- 17 パートナリシップで目標を達成しよう

「最近、テレビや新聞などでよく見聞きする言葉だな」と思いつつ、SDGsについてよくわからないという方がほとんどかと思いますが、SDGsは簡潔に言つと世界が直面している様々な問題や課題を解決し、人類や地球の繁栄を継続させようとする目標のことです。前編ではSDGs全般について、後編ではSDGsと協同組合についてご紹介したいと思います。

SDGsとは？

SDGs＝「The Sustainable Development Goals」直訳すると「持続可能な・開発・目標」であり、エス・ディー・ジーズと発音します。「持続可能な」とは「世のため、人のため、自分のため、そして子孫のため」と置き換えるとかわりやすいかもしれません。近年、温暖化による異常気象や貧困や飢餓など地球規模の課題が山積しています。もはや、これらを解決しないと人類や地球の繁栄は続かない（世界が直面している問題）。そこで生まれたのがSDGsです。



工事現場や駅など、街中でSDGsのロゴやアイコンを見かけることも多くなりました

目標（「ゴール」）が全部で17個。複数あるので末尾に複数形の「s」がついています。

SDGsの生い立ち

SDGsは2015年9月、国連サミットで定められた国際目標（国際社会共通の目標）で国連加盟193か国が2016年から2030年の15年間で達成するために掲げた目標です。貧困に終止符を打ち、地球を保護し、すべての人が平和と豊かさを享受できることをめざして飢餓の撲滅、持続可能な経済成長、質の高い教育などの「17の目標」と、「169のターゲット」（目標をより具体化したもの）で構成されています。



に関する暴力の撲滅・投資促進・パートナリシップなどに関する目標となっています。

SDGs達成のために

これまでSDGsについて説明してきましたが、国や企業、地方自治体と言った組織で対応するだけでなく、私たち一人ひとりがSDGs達成に向けてできることを紹介します。重要なのは個人の意識改革と日々の行動の積み重ねです。関心の持てることから始めてみましょう。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

持続可能な開発目標

- ・SDGsを知る
- ・本・ネット・イベントなどでSDGsを学ぶ。
- ・環境の変化を意識する。（気候変動など）
- ・自分にできることを考える。
- ・エコバックやマイボトルを持ち歩く。
- ・地産地消を心掛ける。



SDGsロゴ(下段)と17のSDGsアイコン(上)については国連により使用ガイドラインが決まっています。ロゴとアイコンは多色刷りの場合はカラフルなものですが、それ以外は白黒印刷のみが許されています

個人でできるSDGsの取り組み(例)

シークワードクイズ

11月のテーマ 「実のなる木」

キ	カ	イ	イ	ス	コ	ラ
ド	ウ	ン	チ	チ	バ	ク
マ	リ	ヨ	ハ	イ	ヨ	モ
カ	セ	ン	リ	ヨ	ウ	ウ
ナ	モ	ト	ズ	ン	ヨ	ス
ナ	ル	ベ	ユ	ラ	マ	ノ
サ	シ	ラ	タ	リ	ク	キ

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。

オ	シ	ロ	ク	ゼ	ゼ	10月号の解答と当選者
キ	シ	ロ	ク	ゼ	ゼ	ビフウ
バ	ハ	フ	オ	サ	ミ	(神恵内村) 玉谷 拓哉さん
エ	ル	イ	ア	ケ	カ	(函館市) ふくふくさん
ゼ	カ	ツ	マ	マ	サ	(浦幌町) 桜子さん
ゼ	セ	チ	カ	ワ	カ	(厚岸町) おかさん
ウ	コ	ゼ	セ	カ	ヨ	(札幌市) 「なみまるくん」通信員さん

11月は実のなる木がテーマです。サルトリイバラの由来は、つる性の茎には棘があることから「これではサルも思うようには動けない」という意味で小枝が絡み合ってサルが引っ掛かりそうな感じがすることからこの名があるそうです。

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

- ☐ イチイ(一位)
- ☐ イチヨウ(銀杏)
- ☐ ウスノキ(臼の木)
- ☐ カキ(柿)
- ☐ カリン(花梨)
- ☐ クコ(枸杞)
- ☐ クリ(栗)
- ☐ サルトリイバラ(猿捕茨)
- ☐ センリョウ(センリョウ/千両)
- ☐ タラヨウ(多羅葉)
- ☐ トベラ(海桐花、扉木)
- ☐ ナシ(梨)
- ☐ ナナカマド(七竈)
- ☐ マンリョウ(マンリョウ/万両)
- ☐ ユズリハ(譲葉)

〈ヒント〉有名な早口言葉がありますね。「○○○も桃も桃のうち
○○○も桃も…」

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

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カ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。

01

漁業者の負担軽減を訴えました

ひらめの種苗放流への支援を要請しました

10月12日(月)留萌管内漁業協同組合長会(以下留萌管内組合長会)は、水産林務部佐藤部長に宛ててひらめ種苗放流事業に対する支援について要請を行いました。

今回の要請では、留萌管内組合長会の今会長が代表して道庁を訪れ、これまでの種苗放流の取り組みの成果と、近年の価格低下により水揚げ金額が減少していることから、漁業者の負担が増えている現状を訴えるとともに支援を求めました。

対応した水産林務部生田水産基盤整備担当局長は窮状に理解を示すとともに、国による支援事業について説明がありました。



水産林務部生田局長に要請書を手渡す留萌管内組合長会今会長

水産物の寄贈とスポーツ・食育教室を行いました

今年もコンサドーレと連携した取り組みを行っています

ぎょれんでは、今年度も北海道コンサドーレ札幌のクラブパートナーとなっています。その一環として、若手サッカー選手の生活する「しまふく寮」への水産物50万円相当の寄贈を行っています。寮ではすでにいくらや荒ほぐし鮭などが提供されており、選手のコンディション作りに一役買っています。

また、10月11日には札幌市内で「ぎょれん×コンサドーレ 食育教室」が開催されました。親子10組が参加し、子どもたちはバドミントン教室、保護者はスポーツをする子どもたちに必要な栄養について学ぶ、有意義なものとなったようです。



バドミントン&食育教室もソーシャルディスタンスに配慮して開催されました



チャナティップ選手はインスタで荒ほぐし鮭とにつきり(北海道コンサドーレ 札幌公式Instagramより引用)



寮を代表して目録を受け取ったのは、今年度チームに新加入した札幌市出身の高嶺選手

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11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〉11月20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



春先から通勤時に目にするのが、解体工事現場です。建物は「さっぽろ芸術文化の館」トリ文化ホール、旧名称の厚生年金会館の方が馴染みがあるのではないのでしょうか？1971年のオープン。当時北海道最大の客席数（3000席）のホール、宿泊施設などを備えていました。大きなコンサートやライブが定番でした。何度か足を運んだことがありました。また、大学の入学式、結婚式もここで挙げたのを思い出しました。2018年、老朽化で歴史に幕を下ろしました。解体工事は2年間、跡地は研修需要を見込んでホール展示場を備えたコンベンション施設を予定とのこと。コロナ後の活用を模索した施設になってほしいですね。

（藤江）

10月になって厚岸の昆布漁もそろそろ終わります。あと何日、漁に出れるのか…

（厚岸町 おかさん 52歳）

さんま不漁のニュースを残念な気持ちで見えています。やっぱり秋にはおいしいさんまをたくさん食べたいですね。

（函館市 ふくふく 39歳）

鮭漁中盤大漁のきざしなし。もっと増やそう秋鮭を頑張ろう。

（別海町 「ママ」アザラシさん 73歳）



なみまる
おたより箱



みなさんのお便りでつくるページです。

なみまるインフォメーションのほたて製品を小中学生に提供したというニュースを読みました。その子たちが将来、漁師に興味を持ってくれたらうれしいですね。

（神恵内村 玉谷拓哉さん 34歳）

町はずれてんぶら作るのでとてもおいしいです。外からも買いに来る人が多く、浜の人達もあげたてのてんぶら食べることができ、2枚食べたならおながいっばいになり、たすかっています。寒くなってきたので山の幸、海の幸を昆布ダシで家族がナベ料理をかこんで食べる時期になり、漁師さんも漁から帰ってあたたかいナベ料理で今年も寒さをのりこえてがんばってください。

（浦河町 今京子さん 81歳）

あきあじまつりもさんままつりも中止…。来年はにぎやかに開催されることを願うばかりです。

（標津町 渡部恵子さん 65歳）

「初心者さんも、基礎をしっかりと学びたい方も！」の入会案内に背中を押され、9月下旬北ガスクッキングスクールを受講しました。テーマは「魚のおろし方」。時節柄、事前の健康チェック、当日の検温に加え、4テーブル8人と通常定員の半分で開催。メインメニューは「さんまの竜田揚げ」。本番では三枚おろしに悪戦苦闘する私を見るに見かねた先生が、デモンストレーションでおろした半身をこっそり差し入れてくれる一幕も。自分で作った竜田揚げ。一味違う美味しさでした。

（札幌市 「なみまるくん」通信員）

編集後記

我家は漁師です。今はししゃも漁期。今年はコロナとか、思うような生活になりませんが、魚が少しでも良い方へ向かってほしいと願っています。

（浦幌町 桜子さん）

（矢幡）

やる気・守る気・続ける気 皆で力あわせ安全操業

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

小樽

9月から始まった秋鮭定置網漁は終盤を迎えつつあります。今年の水揚げは天候にも恵まれ、全道的に水揚げが振るわない中、10月中旬時点にて約4,000トンと昨年対比で数量約2倍と大漁に沸き、活気づいた2か月間となりました。現在では漁も落ち着き、網上げを徐々に行っています。一方、後志管内で行われているいか釣漁は昨年に比べ低調な漁が続いています。秋から初冬の水揚げがまとまることを祈念します。

室蘭

大漁を期待してスタートした今期の秋鮭定置網漁ですが、漁期前の予想に反して10月21日現在、昨年対比8割程度と漁模様はやや苦戦しています。浜値は高値で推移しており、漁期終盤に向け、一層の水揚げ増加に期待を寄せています。10月からは助宗だら刺網漁も始まっており、卵の熟度が増す冬場にかけて盛漁期を迎えます。今後は気温も下がり、時化模様が多い季節となります。生産者の方々の安全操業と大漁を祈念しています。

根室

極めて低調なスタートで始まったさんま棒受け網漁ですが、10月に入りやっと水揚げがまとまり始め、花咲港では10月19日～21日の3日間で1,000トン以上の水揚げがありました。それでも例年に比べ、水揚げ不足で苦しんでいます。これから好漁が続く、みなさんの手に取りやすい魚となればと切に願っています。秋漁も終盤に差し掛かっており、益々の好漁と漁業関係者の皆様の安全操業を祈願します。

留萌

今年の秋鮭累計水揚げ量は10月20日現在で2,099トン、昨年対比で221%と昨年を大きく上回る豊漁となりました。一方、9月後半から始まったえび桁漁に加え、ほたて半成貝の出荷も各地区で始まります。これから季節は秋から冬へと移り変わり、日本海の寒く厳しい気候に見舞われますが、安全操業と皆様の健康を祈念しています。

大漁
祈願！

news 浜のほつとニュース

梶山

9月から始まった秋鮭定置網漁は、水揚げが昨年の1.4倍と好調に推移しています。昨年は10月に大きな時化があり、思うように水揚げができない地区もありましたが、今年は順調な水揚げとなっています。徐々に気温が下がり、厳しい冬漁が始まろうとしていますので、体調にはご留意いただき、安全操業を願っています。

函館

10月は、秋鮭の水揚げも徐々に増え、太平洋側では助宗だら刺網漁がスタートするなど秋の訪れを感じさせます。秋鮭の水揚げ量は昨年対比約9割と伸び悩んでおりますが、これから管内の本番です。今後の伸びに期待しています。助宗だらは徐々に卵の熟度が上がり、たらこの漬けこみが始まります。多くの食卓に美味しいたらこが届くよう、今後の豊漁を願っています。

日高

秋鮭定置網漁は終盤に入りましたが、昨年の6割程の水揚げ数量となっています。採昆布漁につきましては、天候に恵まれたこともあり採取日数は昨年の1.7倍、一昨年の1.2倍となっています。一方、管内では刺網漁での真たらの水揚げが始まっていますが、数量は昨年より少ないにもかかわらず、新型コロナウイルスの影響で昨年に比べ安値になっています。これからばばがれいの水揚げも本格化します。今後の豊漁と魚価の安定を願っています。

釧路

10月28日に釧路成昆布漁が終漁しました。今年は天候に恵まれ、操業日数、操業時間ともに昨年を上回る年になりました。一方、秋鮭は10月以降伸び悩み、昨年に比べて数量を下回っています。さんまはシーズン初めに比べ水揚げが増加しており、今後の操業に期待します。今後はししゃも、つぶ、ほっきの水揚げが本格化してきますので、安全操業と豊漁を祈願しています。

北見

オホーツクは日増しに秋も深まり肌寒ささえ感じさせます。秋鮭定置網漁も終盤へと向かっています。一方、底建網漁やサロマ湖を中心にかき漁の出荷も始まるなど、年末に向けて浜は賑わいを見せてくれそうです。今後、時化が多い時期となりますが、各漁の豊漁と安全操業を願っています。

稚内

10月中旬を過ぎ、宗谷管内は朝晩の冷え込みが厳しくなってきました。利尻・礼文地区ではきたむらさきうにの水揚げが終了し、秋から冬にかけてはかれい・たら等の刺網漁が始まります。秋鮭漁は順調な水揚げが続き、昨年を大きく上回る水揚げ数量となっています。今後は海の荒れる季節となります。安全操業で豊漁となることを願っています。

何個でも食べられます。

さけ餃子

浜のおかあさん

レシピ



今回は「さけ餃子」をご紹介します。

ありそうだけど、今までに出会ったことのない海鮮餃子。絶品ですよ。

材料(4人分 ひとり5個)

鮭…200g	塩…小さじ1/2
玉ねぎ…1個	④ こしょう…少々
餃子の皮…20枚	ごま油…少々

作り方

- ① 鮭の皮をむく。
- ② 鮭と玉ねぎをみじん切りにし、④を加えて練る。
- ③ 20等分にして餃子の皮で包む。(皮は半分に水を付け湿らせる。)
- ④ フライパンに油をひき、餃子を焼く。
- ⑤ 焼き目がついたら餃子に被るくらいお湯を入れ、蓋をする。
- ⑥ 水分がなくなり、パチパチ焼ける音がしてきたらごま油(分量外)を少々入れ、焼き色がついたら出来上がり。



白糠漁協

加藤 美紀さん