

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



12

2020
No.386

[うみ・なかま コミュニケーション]

北 海 道
ぎょれん



特集

改正漁業法が施行されます
SDGsって何?(後編)

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。

「かき」

かきのおいしい季節がやってきました！
身の部分が牛乳のように白く、良質なたんぱく質やビタミン、ミネラル、そしてグリコーゲンなど様々な栄養素を含むことから「海のミルク」と呼ばれるようになってきたといわれています。

かきの食用としての歴史はとも古く、日本では縄文時代の貝塚でもかきの貝殻が多く発見されています。

ヨーロッパの英雄ナポレオン、ローマ帝国の礎を築いたカエサル、戦国最強の大名の一人の武田信玄、これらの歴史上の人物がたいていそうなかき好きだったとか。美味しいということだけではなく、栄養豊富で貴重なたんぱく源であり、消化もよいとなれば兵士の食料としては最適だったのかもしれないですね。アメリカを開拓した際のたんぱく源もやはりかきだったそうです。基本的に生食文化のない欧米でもかきだけ

は特別扱いで、多くのオイスターバーが世界各国にあり、生で食べられています。

そんなかきの三大栄養素は「亜鉛」「ビタミンB¹²」「銅」の3つ。

亜鉛は体内の様々な働きや健康維持に欠かせない栄養素で毎日続けて摂取することが大切です。味覚障害の予防、肌や髪の健康維持に効果的です。

ビタミンB¹²は葉酸と協力して貧血を予防します。銅も同じく貧血予防に役かってくれる栄養素です。貧血気味の方には特におすすめの食材です。

かき酢、かき鍋、かきフライ、かきのグラタン、かきの中華風の炒め物：挙げるとキリがないくらい和・洋・中とどんなお料理にも相性抜群なかき。

調理時間たった5分ほどの私のおススメレシピ「かきの辛みそ」をご紹介します。

耐熱ボウルに洗って水気を切ったかき10粒、お好みのきのこ

100グラム、味噌、めんつゆ各小さじ1強、すりおろしにんにく小さじ1/2、ラー油小さじ1を入れてさつと混ぜてラップをかけて電子レンジで2〜3分加熱して白ごまとつぷりを混ぜて出来上がりです。もちろんお鍋で加熱しても。冷蔵庫で2〜3日保存が可能です。

ご飯のお供にいかがですか。



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
December 2020 No.386

12

01 みきさんのおさかなコラム 「かき」

02 特集1 改正漁業法が施行されます

06 特集2 ひとり居酒屋はじめました! 初冬編

08 特集3 SDGsって何?(後編)

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

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



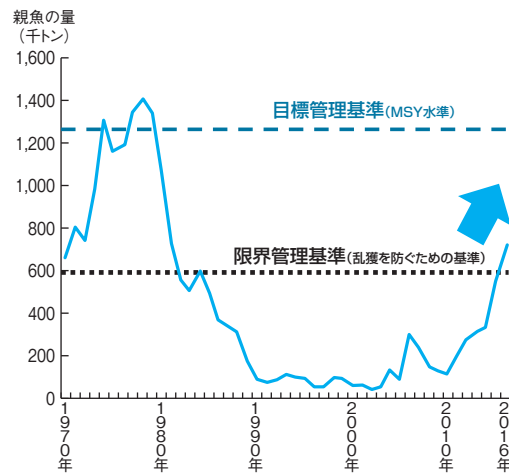
表紙の写真
鹿部漁協 鹿部漁港です。

ふりと混獲されたさばやいかを選別。道南では近年、定置網でふりがまとまって漁獲されています

改正漁業法が施行されます



MSYによる資源管理のイメージ



TACは資源管理の目標を定め、その水準に資源を回復させるべく農林水産大臣が漁獲可能量を定めます。これまではさんま、すけとうだら、まあじ、まいわし、さば類(まさば、ごまさば)、するめいか、くろまづの8魚種でしたが、法改正に伴い、準備が整ったものから順次追加されていく予定となっています。

今回の改正では、現在(又は合理的に予測される将来)の自然的条件の下で持続的に採捕することができ最大の漁獲量(MSY)を実現する水準(MSY水準)が資源管理の目標として設定されます。今後はMSY水準を基準としてTACが定められるほか、乱獲状態にあると評価された資源はMSY水準まで回復させるための計画を定め、実行されます。

また、TAC管理は漁獲可能量を漁業者又は漁船ごとに割り当てる、100による管理が基本となります。

漁業法とは

改正漁業法では、「水産資源の持続的な利用を確保するとともに、水面の総合的な利用を図り、もって漁業生産力を発展させることを目的」(漁業法第一条一部抜粋)としています。

これまでの漁業法では、「漁業者及び漁業従事者を主体とする漁業調整機構の運用によつて水面を総合的に利用し、もって漁業生産力を発展させ、あわせて漁業の民主化を図ることを目的」(旧漁業法第一条一部抜粋)としていたため、今回の改正により、漁業法の目的そのものが変わったということになります。

資源管理措置や漁業許可制度、免許制度等、漁業生産に関する基本的な制度を一体的に見直し、漁業法等を改正することで、適切な資源管理と水産業の成長産業化を両立させる狙いがあります。

改正漁業法が12月1日に施行されます。大規模な改正は70年ぶりとなり、時代に合わせ、資源管理や漁業許可・漁業権制度等について、大幅な見直しが行われています。

今月は、施行された漁業法について、ポイントを押さえて紹介します。

漁業許可制度の見直し

競争力を高め、若者に魅力ある

漁船漁業を実現

漁業許可制度は、漁業調整等のために特定の漁業を営むにあたり、農林水産大臣または都道府県知事が漁業を営む者に許可を与えるものです。今回の法改正では、漁業生産性を高めるため、柔軟な許可制度にするように見直しが行われました。北太平洋さんま漁業などの大臣許可漁業は一斉更新から新規許可・継続許可を随時行う制度に変更されるようになっていきます。これによって他の漁業者の廃業などで新規許可の余裕が生じた際には、必要に応じて許可ができるようになります。

また、これまで法定知事許可漁業とされていた小型さけ・ます流し網漁業などは、たこ漁業などと併せて知事許可漁業となっています。

知事許可漁業についても、漁業種類や操業区域などが公示の枠内の新規許可や申請内容が従前のものと内容が同一の継続許可は、法令違反や暴力団員等などの適格性に抵触しない限り許可しなければならぬと定められました。

新たな資源管理システムの構築

科学的な根拠に基づき目標設定、

資源を維持・回復

改正にあたり、海洋生物資源の保存及び管理に関する法律(TAC法)が漁業法に統合されました。資源管理は資源評価に基づいて、TACによる管理を行い、持続可能な資源水準に維持・回復させることを基本としています。

TAC…魚種ごとに年間の漁獲可能量を定めること。再生産する魚を一定量残すことで、資源量の維持・増大を図ることが目的。

従来は、

- ① 漁獲量が多く国民生活上重要な魚種
- ② 資源状況が悪く緊急に管理を行うべき魚種
- ③ 日本周辺で外国人により漁獲されている魚種

のいずれかに該当し、TACを設定できるような科学的知見が十分にあるものに設定されていた。



漁業権制度の見直し

水域の適切・有効な活用を

図るための見直しを実施

貝類やうに、藻類、小型定置など、地元漁民が共同で利用する漁業を対象とした共同漁業権、昆布やほたて、かきなどの特定区画漁業権を含む養殖業を対象とした区画漁業権、大型定置(身網)の設置水深が原則27m以上の定置)等の定置漁業権の3種類に大別される漁業権。一定の水面において、排他的に特定の漁業を営む権利を取得する制度のことで、今回の改正では免許の優先順位等について変更がありました。

従来の漁業法では、定置漁業権であれば「地元漁民世帯の7割以上を含む法人」を筆頭に、「地元漁民7人以上で構成される法人」、「当該地区で同種漁業の経験がある漁業者・漁業従事者」と以下14位まで、特定区画漁業権であれば39位まで優先順位が定められていました。

この制度では、自ら漁業を営まないものによる漁場利用の固定化を防げる反面、漁業権の期間満了時に、より優先順位の高いものが申請して来た際には既存の漁業権者が免許を受けられなくなるため、今回の改正で定置・区画漁業権とも「漁業権者が水域を適切かつ有効に活用している場合は、その者に優先して免許」と定められました。



密漁対策のための罰則強化

組織的、広域的な密漁が繰り返され、漁業に影響が出ているなまこやあわび等の特定水産動植物。これまでの罰則では抑止効果が不十分なため、今回の改正で無許可操業や漁業権侵害の罰金が引き上げられたほか、新たに特定水産動植物の採捕や密漁品の授受が禁止され、個人に対する最高額の罰金が適用されるようになりました。

なお、特定水産動植物については、許可や漁業権等を有していても、許可等をされた範囲以外で違法な操業を行った場合は、罰則の対象となります。

漁業法における罰則

違反内容	懲役刑 (改正前)	罰金刑 (改正前)
あわびやなまこ等特定の水産動植物を採捕した場合、密漁品を取得する等した場合	3年以下 (一)	3,000万円以下 (一)
省令に基づく大臣許可漁業又は漁業調整規則に基づく知事許可漁業を無許可で営んだ場合 例) 潜水器漁業、かにかご漁業など	3年以下 (3年以下)	300万円以下 (200万円以下)
漁業権又は漁協の組合員の漁業を営む権利の侵害 例) 共同漁業権設定区域における一般遊漁者のうに等の採捕	— (一)	100万円以下 (20万円以下)

「適切かつ有効」に使用している場合とは、漁場の環境に適合するように資源管理や養殖生産を行い、将来にわたって過剰な漁獲を避けつつ、持続的に生産力を高めるように漁場を活用している状況をいいます。

一方で、漁業権者は漁場を適切かつ有効に活用するよう努めなければならず、「漁場を適切に利用しないことにより、他の漁業者が営む漁業の生産活動に支障を及ぼし、又は海洋環境の悪化を引き起こしているとき」や「合理的な理由がないにもかかわらず漁場の一部を使用していないとき」は知事による指導・勧告の対象となります。



Q. 「適切かつ有効」とはどういうことですか？ 漁業権が継続できない可能性はあるのでしょうか。

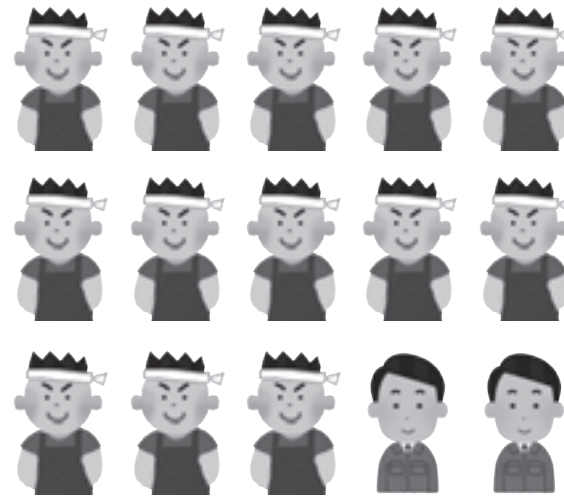
A. 漁場利用や資源管理に係るルールを遵守した操業がされていれば問題ありません。



海区漁業調整委員会

海区漁業調整委員会は、北海道では10海区が設定されており、その設置された海区又は海域の区域内における漁業に関する事項を処理する委員会として漁業法に基づき設置された機関です。

今回の改正では、これまで公選で選任されていた漁業者等委員の選任方法が、知事が議会の同意を得て委員を任命する仕組みに見直されたほか、定数15名のうち過半数以上を漁業者委員が占めること、資源管理及び漁業の経営に関する学識経験を有する者と利害関係を有しない者が少なくとも1名ずつ含まれなければならないこと等が定められています。また、海区漁業調整委員会の権限として、これまで漁場計画の作成や漁業権の免許等について



漁業者等委員は最大13名／総数15名

知事へ意見をするほか、漁業調整のために必要な委員会指示の発動等がありました。今後は改正漁業法に基づき、都道府県資源管理方針の策定や沿岸漁業管理団体の指定についても知事へ意見することとなりました。

水産業協同組合法の改正

水産改革に合わせた漁協制度の見直し

漁業法の改正とともに、水産業協同組合法（以下水協法）も改正され、令和2年12月1日から施行されています。

改正水協法では、漁業者の所得向上を目的に、漁協の販売事業強化を重要視した見直しが行われました。漁協は漁業所得の増大に最大限の配慮をしなければならぬことが規定されたほか、販売事業を行う漁協では、理事のうち1人以上は水産物の販売等に関して実践的能力を有することが求められます。ただ、理事の登用にあたっては、販売事業にあたっていた漁協職員の内部登用の他、常勤・非常勤も問わないとしています。

また、信漁連及び貯金等合計額が計200億円以上の信用事業を行う漁協については、これまでの全国漁業協同組合連合会（全漁連）による監査に代わり、公認会計士による監査が義務付けられるようになりました。

担部もろ



漁政部
山宮部長

平成30年12月成立の改正漁業法につきましては、昨年度、水産庁から、海面利用制度の見直し、漁業権付与プロセスの透明化及び漁業権の権利内容の明確化等について方針が示されたことから、本会主催による全道説明会等を開催し、各分野における懸念事項の論点整理を行うとともに、既存の漁業者、漁協が不利益を被ることがないよう水産庁と協議を行う等、対応を図ってきました。

しかし、漁業法等の施行が間近に迫る中、国等から示されたMSYを基準とする新たな資源管理の導入や漁業許可制度・海面の利用方法の具体的な運用等は依然として地域の実情・実態とかけ離れた内容が含まれていることから、本会では、第58回北海道漁業協同組合長会における決議にもあるとおり、道・全漁連等の関係機関と連携しながら、引き続き、本道漁業実態に即したものであるよう国に強く求めてまいります。

あいなめ

北海道の全域で漁獲されるあいなめ。あぶらことも呼ばれており、脂ののった白身魚です。雄は、秋から冬の繁殖期には黄色の婚姻色が現れ、雌が産卵するとそのふ化まで卵を守る生態をもっています。

昆布

昆布は国内漁獲量の9割超が北海道。全道各地で様々な種類の昆布が採取されますが、札幌の昆布への支出額は全国でも下位グループ(総務省 家計調査調べ)。一方で、富山市や福井市など、北前船での交易が盛だった北陸では、今でもトップスラスの支出額となっています。

そんな北陸では昆布の加工製品の生産も盛ん。昆布の表面を薄く削り取ったおぼろ昆布や昆布を重ね、その断面を削ったとろろ昆布などは有名ですが、かまぼこに昆布を「の」の字に巻き込んだ巻きかまぼこなども作られています。



根室産のあいなめ。うろこが小さいのも特徴です



今回はえりも産の昆布を原料としたとろろ昆布を使用しました

できあがり!

おいしく
いただきました



本日のお品書き

- ・かじか汁
- ・ぶりの照り焼き
- ・あいなめのアクアパッツァ
- ・とろろ昆布のおにぎり

調理時間
90分

今回は白身魚を楽しむ4品。

かじかはさっと湯通しして大根、にんじん、じゃがいもとともに味噌でかじか汁にしました。崩した肝が溶け出ると風味も増して、一層箸が進みます。

北海道のぶりはあっさりしていると言われています。油との相性が良いですが、今回は手軽に照り焼きにしました。酒と醤油にみりんを少し多めに加え、味にコクを加えています。甘じょっぱい照り焼きはごはんのお供にぴったりの一品です。

あいなめはにんにくとオリーブオイルで軽く焼き目を付けたら、あさりやトマトなどと一緒に白ワインで蒸し煮にします。蒸し煮にするため、あぶらこの身はふわっと仕上がりました。スープに魚の旨味が出るアクアパッツァは紀元前から続く南イタリアの港町、ナポリの料理。歴史ある港町には美味しい魚料理があります。

とろろ昆布おにぎりは、塩を使わず握ったおにぎりに、とろろ昆布をたっぷりまとわせるだけ。富山などではコンビニでも販売している地域の味だそうです。

寒くなってきた今の時期は、温かく美味しいものを食べて、体も心もぽかぽかと穏やかにいたいもの。自宅でゆっくり、家族と鍋をつつくのもいいですね。



ひとり居酒屋 はじめました! 初冬編

水産王国北海道には旬に食べたいお魚が目白押し。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、旬の魚を紹介します。

札幌のぎょれん本所近くの魚屋さんの品ぞろえにも季節の移り変わりを感じます。雪が降り始め、朝晩もすっかり寒くなるこの時期は、白身魚がおいしくなってくる時期でもあります。

そこで今回は、かじか汁、ぶりの照り焼き、あいなめのアクアパッツァ、とろろ昆布のおにぎりと白身魚を中心とした4品です。

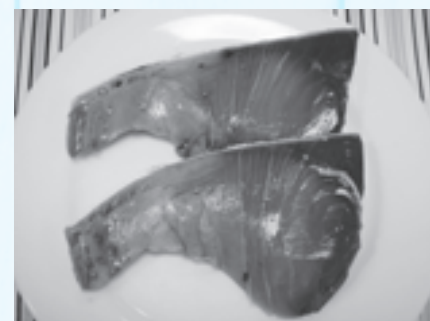
かじか

北海道近海には数種類のかじかが生息していますが、あまりのおいしさに鍋をつつきすぎて、ついには鍋を壊してしまうという「なべこわし」の別名を持つのはとげかじか(真かじか)です。北海道で漁獲されるかじか類の中では最大で、大きなものは70cm、10kgほどになるそうです。

ぶり

近年、北海道でも水揚げが増えているぶり。温暖な海で産卵・ふ化し、季節ごとに住む場所を変える回遊魚です。大きさによって名前が変わる出世魚として知られていますが、80cm以上のものを「ぶり」とする以外は、その大きさに応じて日本各地で様々な名前で呼ばれています。

旬は産卵期前で脂がのる冬とされており、西日本ではお正月に欠かせない魚です。

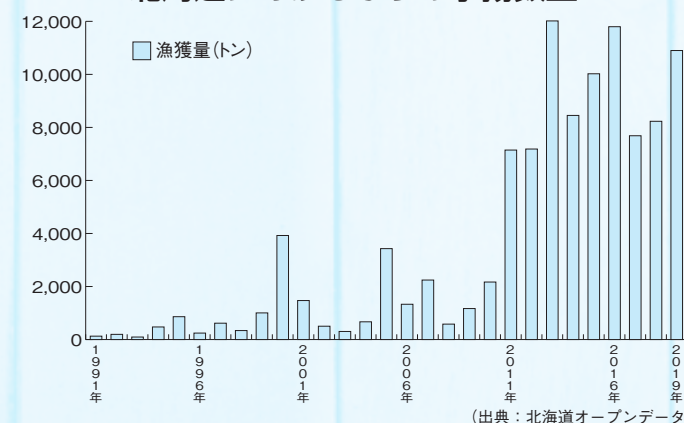


神恵内産のぶりの切り身。札幌でも年間を通して見かけます



今回は積丹産のとげかじかを使用しました

北海道におけるぶりの水揚げ数量



SDGsって何？（後編）

前編ではSDGsの全体像について説明しました。2030年の持続可能な未来のためにSDGsを理解し、社会問題に関心を持つことが大切であることがわかったと思います。後編では我々、協同組合（JF、JA、森林組合、生協他）とSDGsの関係について説明したいと思います。また、水産業にいちばん関係の深い14番目の目標「海の豊かさを守ろう」についてもご紹介します。

SDGsと協同組合はどんな関係？

SDGsは「No one left behind（誰一人取り残さない）」という理念。一方、協同組合の精神は「一人は万人のために、万人は一人のために」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ようにすることをめざしているSDGsと、日々の不安や将来の心配などさまざまな問題をみんなで協力し、解決していくとする協同組合は非常に近い存在です。SDGsが目指すところと協同組合の活動は重なり合うところが多くあり、SDGsを先取りする形で協同組合は持続可能な地域・コミュニティづくりに取り組んできました。実はSDGsのベースとなる組織づくりのオブザーバーとして、ICA（国際協同組合同盟）がかかわっています。また、ICAは2016年に世界の協同組合のSDGs取組宣言を公表し、毎年行われる世界の協同組合への行動提起もSDGsに沿ったテーマを設定しています。



SDGsの理念と協同組合の精神は兄弟のようなもの

SDG達成のために協同組合にできること

世界中の協同組合が共有するルールとして七つの原則（協同組合原則）があります。

- 【協同組合原則】
- 第一原則…自発的でオープンな組合員制度
- 第二原則…組合員による民主的運営
- 第三原則…組合員による財産の形成と管理
- 第四原則…組合の自治・自立
- 第五原則…教育・研修と広報活動の促進
- 第六原則…協同組合間の協同
- 第七原則…地域社会への配慮

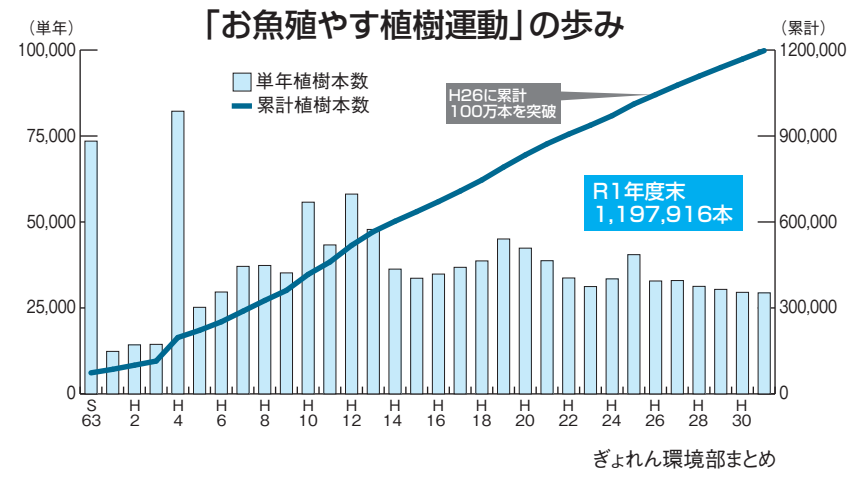
これらの原則は時代の流れに合わせて改訂され、1995年に追加されたのが、第七原則「地域社会への配慮」です。ここでは「協同組合は、組合員がよいと思うやり方によって地域社会の持続可能な発展（sustainable development）に努めます」と謳われています。まさにSDGs＝「The Sustainable Development Goals」（持続可能な開発目標）に通じています。

協同組合が目指しているものは、まさにSDGsが目指す社会と重なります。それゆえ、協同組合には積極的にSDGsを牽引する役割が求められます。

協同組合間協同で多くの目標を達成

SDGsの目標に取り組む場合、ひとつの協同組合ではなかなか前に進まないケースもあります。この場合、協同組合の第六原則である「協同組合間の協同」で取り組むことができます。

J AとJ Aなど同種、またはJ Fと生協など異種の協同組合同士との協同で目標を達成することができます。北海道の事例として「お魚殖やす植樹運動」が挙げられ、30年以上にわたり毎年、トドマツ、カラマツ、ナナカマドなどを植樹し、川と海と魚を守る活動を展開しています。植樹



ぎょれん環境部まとめ



14 海の豊かさを守ろう
13番目標「気候変動に具体的な対策を」、15番目標「陸の豊かさを守ろう」と相互に関連しています

の累計は約120万本に達しています。この活動は北海道漁協女性部連絡協議会を中心に漁協、J A、森林組合、生協など協同の輪を広げています。

14番目の目標「海の豊かさを守ろう」

「海の豊かさを守ろう」はSDGsの14番目の大きな目標です。「科学的な資源管理をしっかりと行い、海をきれいにすることで大切な海の豊かさを将来にわたって守っていきましょう。」という事です。

近年、世界の海に流れ込む「ミ」の量が増えていることが、環境と経済に大きな影響を及ぼしています。

2016年に開催された世界経済フォーラム（ダボス会議）で「海のプラスチックの量は、2050年までには魚の量を上回る」との驚くべき予測が発表されました。環境省の資料によると、1964年～2014年の50年間で、世界のプラスチック生産量は20倍以上に急増していて、毎年少なくとも800万トンのプラスチックが海



今、海はゴミで溢れています

参考
・国連広報センター
・SDGsと協同組合（家の光協会）

に流出しています。このような「ミ」による海洋汚染や水産物の乱獲、海水温の上昇、酸性化など海を取り巻く環境は危機的な状況です。

資源と環境を守っている生産者だけでなく、豊かな海を守るために自分たちでできることを考えてほしいと思います。（前編にも記しましたが、水産物を食べたりするときに、海洋環境に配慮した選択、必要なものを消費するなど、身の回りでできることを始める。）

2030年以降も「持続可能な社会」を実現させ続けることをSDGsは目指しています。

SDGsへの取り組みは決して他人事ではありません。17項目の目標達成に向けて、世界中の人々が一丸となって活動しなければ解決できない課題でもあるため、一人ひとりがSDGsに挙げられた社会問題に対して当事者意識を持つことが大切です。SDGsに興味を持たれた方は、2030年の遠くない未来へ向けて、今日から少しでもSDGsへの意識を日常や活動に取り入れてみてはいかがでしょうか。

シークワードクイズ 12月のテーマ 「星座」

ク	テ	シ	ギ	ウ	ビ	ウ
ギ	ヤ	シ	ク	ヨ	ヨ	ヘ
ン	キ	ジ	カ	チ	シ	ゴ
ミ	ラ	コ	ク	ウ	タ	ヤ
ズ	カ	ハ	ン	フ	サ	イ
ガ	ビ	オ	エ	パ	ケ	ギ
メ	ト	オ	オ	ト	ス	ン

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。

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	ス	ン	ヨ	ス
ナ	ル	ベ	ユ	ラ	マ	ノ
サ	シ	ラ	タ	リ	ク	キ

11月号の解答と当選者
スモモ

(北 斗 市) のりびー北斗さん
(函 館 市) ママちゃんさん
(豊 浦 町) 阿部 暁子さん
(厚 岸 町) お ぼ うさん
(札 幌 市) 高 橋 涼さん

12月は星座がテーマです。星座占いでおなじみの12星座以外にも聞き慣れないめずらしい星座がたくさんあります。冬の夜空に星座を探してみたいかですか？

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

- | | |
|---|---|
| ☐ ウサギ(兎座) | ☐ シシ(獅子座) |
| ☐ オオカミ(狼座) | ☐ トケイ(時計座) |
| ☐ オトメ(乙女座) | ☐ ハエ(蠅座) |
| ☐ カジキ(旗魚座) | ☐ ハクチョウ(ハクチョウ/白鳥座) |
| ☐ ギョシヤ(ギョシヤ/駟者座) | ☐ フウチョウ(フウチョウ/風鳥座) |
| ☐ クジャク(クジャク/孔雀座) | ☐ フタゴ(双子座) |
| ☐ クジラ(鯨座) | ☐ ヘビ(蛇座) |
| ☐ コジシ(小獅子座) | ☐ ミズガメ(水瓶座) |
| ☐ コンパス(コンパス座) | ☐ ヤギ(山羊座) |

〈ヒント〉あなたは仕事と恋を○○○○に掛けたことがありますか？

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
☐ コンブ
☐ 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。

01

道庁前で根室の味覚が販売されました

根室の水産物・加工品が勢ぞろい 「まるごと根室直送市」が札幌で開催

10月28日(水)、29日(木)の2日間、道庁旧庁舎前庭で毎年恒例となっている「まるごと根室直送市」が開催されました。主催したのは、根室市内4単協をはじめとする根室市内の様々な団体で構成された「ねむろ水産物普及推進協議会」と根室市。オール根室の体制で、「根室産」水産物の普及宣伝・販路拡大に取り組んでいます。

今年は新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、検温や連絡先の申告が行われた他、毎年大人気のさんまの炭火焼や発泡詰めさんの販売は行われませんでした。花咲がにやブランドいわしなどが特別価格で販売され、人気となっていました。



会場では昆布など根室の水産物を生かした加工品の他、地元の名酒である「北の勝」も販売され、青空の下、来場者は根室の味覚を買い求めていました



根室の水産物を活かした炊き込みごはんの素やブランドいわしを使用した缶詰など様々な商品が並びました

長時間労働の是正、多様で柔軟な働き方の実現を目指して

働き方改革関連法対応研修会を開催しました

10月30日(金)、ぎょれん指導教育部による「令和2年度 働き方改革関連法対応研修会」が開催されました。この研修会はすでに施行となっている有給休暇取得の義務化や残業時間の上限規制などに加えて、今後施行される「同一労働同一賃金」や「割り増し賃金猶予措置の廃止」について説明を行いました。

今後、漁協ごとに検討を重ねて対応し、整備を進めていくことになります。



新型コロナウイルスの影響で参加人数に制限が設けられました。研修会では席を空け、ソーシャルディスタンスを確保

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12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〉12月18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



宗谷漁協でのみずだこ漁（2014年5月撮影）

（矢幡）
ぎよれんのホームページでは、全道各地の漁の様子を紹介する「浜通信ひとくらし」というページがあります。近頃、そこで撮影された過去の写真を見返すことが多いのですが、私は特にたこの写真が好きなのでご紹介します。水揚げの際に宙を舞うたこ、船倉のなかで絡み合い漁師さんにほどこれるたこ、タンクから脱走するたこ…。どこかユーモラスな姿で味も美味しかったのは「多幸」としておせちにも入る縁起物となっています。

編集後記

「コロナのため、函館より十勝へ帰省し、いなかの空気にちよっとホッとしています。まだまだ油断できませんが、注意しながら毎日過ごしています。今、実家へ帰り、おいしいししゃも食べています。（ししゃも漁の皆さんががんばって下さい）」
（函館市 ママちゃんさん 30歳）

みなさんのお便りでつくる なみまる おたより箱



「コロナウイルスが段々増えて来て戦々恐々です。マスク、うがい、手指消毒。かからない様に気を付けても何時かは自分もという考えが頭から離れません!! どうしたら良いのでしょうか。鮭ぎょうざ美味しそう!! 今度作ってみよう!!」
（島牧村 高島里子さん 70歳）
「今年は内浦湾でもマグロがあまりました。水温が高いのですね。これからは石ガレイやスケソウの時期ですね。」
（豊浦町 阿部晴子さん 50歳）

「国産物のシシャモ、毎年、友に送って喜ばれており、沢山とれると良いですね。」
（北斗市 のりぴー北斗さん 78歳）
「11月号の新商品開発についての記事を読みました。どうやって新商品が作られるのかよくわかりました。」
（神恵内村 玉谷拓哉さん 34歳）

「初雪も降り、とつとつ冬がきたと思うこのごろです。あたたかい鍋を食べ、て免疫力アップ。」
（札幌市 高橋涼さん 30歳）
「SDGsについての説明があり、とても理解しやすかったです。保存して実践を心がけようと思いました。次回も楽しみにしています。」
（標津町 渡部恵子さん 65歳）

「編集後記の厚生年金会館の解体の記事を読みまして、40年位前、建ったばかりの会館にグレイプ（さだまさし、吉田政美さん）の演奏を娘と聴きに行った時の事をなつかしく思い出しました。そして時の流れも感じました。それから、SDGsという言葉、恥ずかしながら始めて知りました。次号と共に勉強したいと思います。」
（我孫子市 小澤暢江さん 87歳）

news

浜のほつとニュース

大漁祈願!

小樽

秋鮭定置網漁は11月10日をもって終漁となりました。全道的に水揚げが振るわない中で当管内の水揚げは4,135トン（昨年対比203%）となり活気の溢れる2ヵ月間となりました。現在では真たらや助宗、はたはた等が市場に並び始めており、本格的な冬の到来を感じさせます。天候が不安定な時期ではありますが、安全操業のもと豊漁に期待したいです。

室蘭

秋鮭定置網漁も終盤となりました。水揚げ数量は昨年には及びませんでしたが、浜値は高値で推移しています。これからは基幹魚種である養殖ほたと、助宗が盛漁期を迎えます。助宗刺網漁の水揚げは11月20日現在、昨年対比4割程度と苦戦を強いられっていますが、次第に卵質が良くなる12月に向けて、水揚げ増加に期待を寄せています。生産者の皆さんの安全操業と豊漁を祈念しています。

根室

標津漁協のほたて桁曳網漁が例年より少し早い11月3日から始まりしました。操業開始から約2週間で約884トンが水揚げされるなど、幸先の良いスタートとなっています。管内のほたて桁曳網漁は、11月24日から根室漁協、12月1日から野付漁協と順次開始する予定で、浜ではいよいよほたてシーズンが始まると活気に溢れています。これから時化模様となり、厳しい条件下での操業が増えてくる時期でもあります。くれぐれも事故が起きませぬよう、皆様の安全操業を願っています。

留萌

11月に入ってから時化の日が多くなり、季節は秋から冬へと移り変わっています。えび桁漁に加え、ほたて半成貝の出荷が各地区で始まり、浜は活気づいています。道内では新型コロナウイルスの第三波が猛威を振るい、連日多くの感染者が出ており、依然として予断を許さない状況です。今年も残すところ僅かですが、安全操業で皆様が健康に一年を締め括れますよう祈念しています。

函館

気温の低下とともに冬の定番魚種の水揚げが増えてきました。函館市場には尻岸内より、鍋に重宝される真たらが上場されています。砂原から楯法華にかけて行われている助宗刺網漁では卵の成熟度に注目が集まります。上磯ではブランド魚種である知内かき、義朗かきの水揚げが開始されました。これから降雪が始まり、厳しい寒さとなりますが、安全操業の上、今冬の豊漁を切に願っています。

釧路

日増しに寒さが身に染みるようになり、本格的に冬の到来を迎え、たら・たこの水揚げがまとまり始めました。今後、毛がにやほつき、ばばがれいなど冬の主役の水揚げが本格的に始まります。一方でししゃも漁は終盤を迎え、管内全体としては、昨年対比で7割程度の水揚げとなっています。これから厳冬期に入ります。引き続きの安全操業と豊漁を願っています。

稚内

冬を迎え寒さが厳しくなる中、秋鮭漁・ほたて漁は無事に終盤を迎える季節となりました。一方、利尻・礼文地区でのたらの刺し網漁が始まり、枝幸地区では底建網漁が続いています。雪や寒さに負けず、たら・かれい等が水揚げされており、浜は本格的な冬の到来を前に活気づいています。今後は時化が多い季節となりますが、新しい年に向けて安全操業で豊漁となることを願っています。

梶山

11月をもって秋鮭定置網漁が終漁し、昨年の約6割増の結果となりました。また、12月1日からは冬の訪れを告げる釣り（延縄）助宗漁が開始されます。釣り助宗漁は魚体を傷めることなく高鮮度で出荷を行えることが特徴で、組合各支所では鮮度保持に注力しています。来遊が増えた秋鮭漁に続き、今期の釣り助宗漁が豊漁となることを願っています。

日高

秋鮭定置網漁は終了となります。序盤から水揚げが伸びず、9月末では不漁だった昨年の半分以上という大不漁でしたが、終盤になって水揚げが伸び、11月は昨年を上回ったことから、最終的には昨対76%まで回復することが出来ました。現在の真たらや助宗に加え、間もなく、はたはたやばばかれいの水揚げも本格化するため、新型コロナウイルス拡大による自粛が懸念されるところではありますが、今後の豊漁と魚価の安定を願っています。

北見

日に日に寒さが厳しくなる中、各浜の秋鮭定置網漁は終漁を迎えました。現在は底建網漁で連日かれいやそい、ふぐ、いかなどが水揚げされており、まだまだ浜は賑わいを見せています。一方、サロマ湖のかきはこれから旬の季節を迎え、多くの水揚げに期待をしています。時化も多い季節となつてまいりますので、安全操業と大漁を心より祈願しています。

ひと呼吸 心のゆとりで 絶える海難

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

日高をまるごと味わいましょう。

日高のお宝炊き込みご飯



浜のおかあさん
レシピ

今回は「日高のお宝炊き込みご飯」をご紹介します。
具たくさんな炊き込みご飯です。洋風のしっかり
した味付けに仕上がっています。

材料(4人分)

秋鮭…200g	④	オイスターソース…大さじ2
昆布(乾燥)…10g		醤油…大さじ1
灯台つぶ…100g		ごま油…大さじ1
米…3合		顆粒チキンスープ…大さじ2
細ねぎ…20g		
塩…少々		
バター…20g		

作り方

- ① 鮭の骨を取り除き、両面に少々塩をふる。
- ② フライパンを熱して鮭の皮を先に、両面を焼く。
- ③ 昆布は水で戻して1～2cm四方に、灯台つぶは1～2cm幅に切る。
- ④ 細ねぎは小口切りにする。
- ⑤ 洗ってザルに30分程上げて置いた米の上に③の昆布を入れて炊く。
- ⑥ フライパンを弱火で熱してバターを入れ、溶け始めたらAと灯台つぶを加えて炒める。
- ⑦ 炊き上がったご飯の上に焼いた鮭をのせ、⑥を汁ごとかけて全体を混ぜ合わせる。盛りつけて④を散らしたら出来上がり。



えりも漁協
神林 邦仁子さん