

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



2

2021
No.388

[うみ・なかま コミュニケーション]

北 海 道
ぎょれん



特集

第66回 全道青年・女性漁業者交流大会

動画を活用して、より多くの人に道産水産物の魅力を発信
YouTubeチャンネルでもPRを行っています!

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。

「家族に健康を届ける “さばの味噌煮”」

2021年の幕が開けて2ヶ月。なかなか自由がきかない状況下ではありますが、少しでも楽しみを見つけながら、自分なりの良い一年にしていこうと思っています。皆さんの健康を願いながら…。

私はお正月明け早々に仕事で知床を訪問してきました。約2年ぶりの知床の空気感に、気分も胃袋もご機嫌。知床をはじめオホーツク地方にはおいしい食材がいっぱいだからです。オホーツク地方は私の故郷でもあり、地元のを食べるとDNAが喜ぶのを感じます。

「三つ子の魂百まで」と言うことわざは、食べ物嗜好にも当てはまります。私は長年、高齢者施設に勤務していましたが、子供の頃から好きだった食べ物は最後まで好物であり続けます。食事の摂取量が減った時など、ご家族に昔からの好物を聞き、それを提供すると食べてくれることが多いのです。これを

機に摂取量が戻り、体の状況も良くなっていく姿を幾度も見してきました。認知症になってもしかり。好物は目と舌で覚えているのか、それだけは自分で率先して食べてくれます。

私の幼少期の好物はハンバーグで、苦手な物はなんと魚でした。単に骨を取って食べるのが面倒というだけのわがままっ子だったもので…。大人になるにつれて魚が大好きになり、今では魚を食べないと不安になってくるほどです。

先日、ぎょれんの製造する「さばの味噌煮」をいただきました。さすがぎょれんさん！こつてりとした味噌の風味が食欲をそそり、レトルトとは思えないほどのクオリティにビックリです。しかも骨まで食べられるやわらかさなので、子供から高齢者まで安心して食べることが出来ます。私の子供時代にもあったら良かったのに…。

さばは血液をサラサラにしてく

れたり、脳を活性化するDHAやEPAがたっぷり。血合いの部分には全身に酸素を運ぶ鉄が多いので、冷え性の予防にも働いてくれます。ご家族で食べて、健康管理に役立ててほしい。ご飯のお供“です”。



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
February 2021 No.388

2

マチコさんのおさかなコラム

01 「家族に健康を届ける“さばの味噌煮”」

特集1

02 第66回 全道青年・女性漁業者交流大会

特集2

06 動画を活用して、より多くの人に道産水産物の魅力を発信
YouTubeチャンネルでもPRを行っています!

特集3

08 コロナ禍で変化する営業活動

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
苫小牧漁協 苫小牧漁港です。

特産のほっき貝は資源管理のたまもの



試作したウニ殻肥料



年間100トンにも及ぶウニ殻



〈資源管理・資源増殖〉

多くの人へ届けたい！我が誇る「天塩のシジミ」 ～シジミ資源回復への取り組み～

北るもい漁業協同組合 天塩地区干潟造成保全会

前山 拓海さん

●活動概要

天塩のヤマトシジミと言えば「蝦夷の三絶」として江戸・明治時代に「厚岸のカキ」、「十勝川のフナ」とともに北海道が誇るうまいものとして珍重され、知名度がありました。昭和30年からパンケ沼、48年からサロベツ川や天塩でしじみ漁業が操業されるようになりましたが、昭和60年をピークに減少し、平成26年から主漁場のパンケ沼は全面禁漁となっています。その間、資源調査を行いながら平成19年に保全会を設立し、しじみ漁業着業者が覆砂による底質環境の改善や稚貝の移殖放流事業を行い、パンケ沼のシジミ資源の回復を目指しました。この30年以上の地道な取り組みにより、シジミ資源に回復の兆しがあらわれており、今後も息の長い活動を継続していきたいです。



シジミの水揚げ



「蝦夷の三絶」と言われた天塩のシジミ



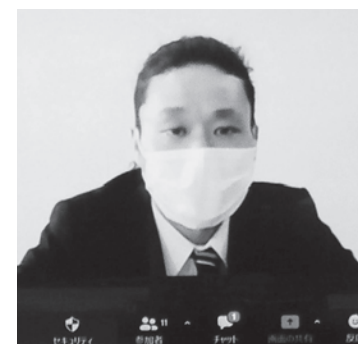
北海道の代表に選ばれた 3組の活動事例が全国大会へ！

1月15日（金）札幌市の第1水産ビルで、66回目となる全道青年・女性漁業者交流大会が開催されました。

今年は「新型コロナウイルス感染症の拡大」の影響により、多くの県で交流大会の開催を見送っており、開催方法等を検討のうえ、リモートでの開催となりました。（審査会場を含めて10ヶ所を中継しています。）

この大会は、青年及び女性漁業者の代表が日頃の活動実績を発表することで、相互の知識の交流と活動意欲の向上を図るとともに、活動実績を全道に普及させて本道水産業の振興に寄与することを目的に開催されています。審査の結果、3組が3月上旬に東京会場もしくはリモートによる開催が予定される全国大会へ出場することになりました。

全国大会へ出場する3組



〈多面的機能・環境保全〉

ウニが海藻を育てる ～ウニと藻場の循環型再生産システムの実践～

美国・美しい海づくり協議会

余別・海HUGくみだい

小林 強太さん

●活動概要

磯焼けの拡大に伴う、ウニの生産量減少と毎年大量に発生するウニ殻の廃棄処理に苦悩していたことから、ウニ殻を肥料としてコンブ養殖に活用する取り組みを行いました。ウニ殻肥料を使ったホソメコンブ養殖試験で収量が3.8倍に増加したことから、ウニ殻肥料に含まれる窒素やリン成分の有効性が確認されました。このことから一般廃棄物として処理されてきたウニ殻を原料とし、餌となる昆布を成長促進させ、さらにウニの身入り向上から生産量増大となる循環型再生産が可能となりました。漁業者個人で行える簡易で安価な省力的技術であり、活動を通してウニの安定生産につなげて持続可能な漁業を目指しています。



札幌会場審査員の方々



ぎょれん北見支店からは國分女性部連絡協議会会長、尾崎青年部連絡協議会会長、住吉漁業士会会長が審査にあたりました

その他 全道大会で発表された事例



〈漁業経営改善〉

ウニ養殖始めました～加工と養殖のマッチング～

ひやま漁業協同組合 青年部 貝取潤支部

成田 直広さん

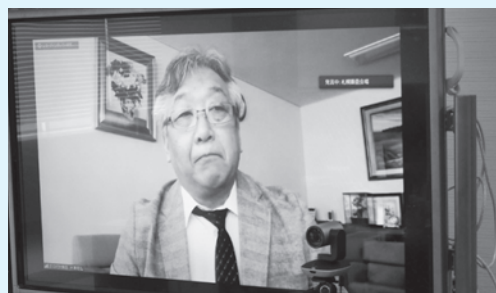


〈資源管理・資源増殖〉

北海道唯一のサザエ潜水器漁業を守るために
～松前小島に日本北限のサザエが生息していることを知っていますか？～

松前さくら漁業協同組合 札幌実行組合

吉田 龍希さん



〈流通・消費拡大〉

ブリのブランド化への取り組み

～日高産ブリの底上げを目指して～

ひだか漁業協同組合 有限会社 大澤漁業部

大澤 晃弘さん



〈地域活性化〉

礼文島を明るく！楽しく！

～島の未来に向けて。地域に根ざした青年部活動～

船泊漁業協同組合 青年部

道場 卓さん



〈地域活性化〉

私たちの女性部活動について

～地域に密着した取り組み～

北るもい漁業協同組合 羽幌地区女性部

古川 美香さん



〈漁業経営改善〉

ヤナギダコ空釣り縄漁業の歩み

～ヤナギダコよ、永久に！～

白糠漁業協同組合 たこ縄部会

山田 明さん



〈地域活性化〉

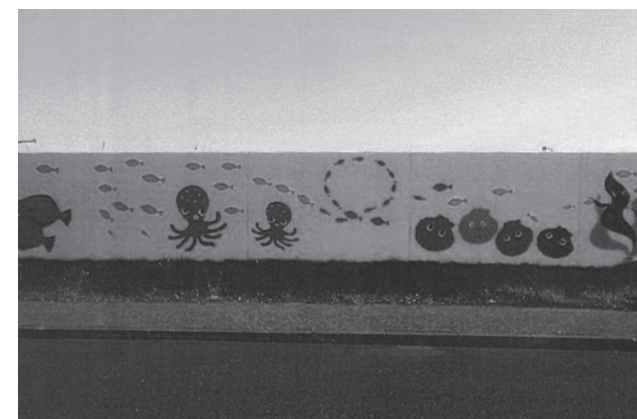
地域活性化に向けた取り組み
～厚田に美しい胸壁ペイントを～

石狩湾漁業協同組合 女性部連絡協議会 厚田地区女性部

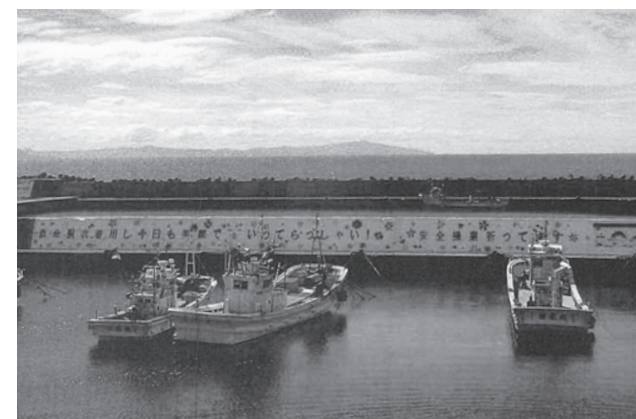
吉田 美香さん

●活動概要

女性部として地元の海産物を使用した「ふれあい鍋」を朝市で提供したり、料理教室への参加など魚食普及活動と貯蓄推進を中心に活動してきました。「もっと厚田の浜を明るく元気にしたい!」との願いから女性部らしい取り組みを模索するなかで漁港の防波堤の胸壁をペイントで明るいものに変えることが、浜全体も明るい雰囲気になり、漁港をアピールできるのではないかと考えて取り組みました。この事業は平成28年、29年の2年をかけて厚田漁港の旧西側防波堤に文字と花柄などのペイントを施すところから始め、平成30年には北護岸胸壁に魚のイラストペイントを施しました。美しい胸壁が生まれ、明るい雰囲気の漁港になり、SNS等を通じ、たくさんの人が関心を持ち、足をはこぶようになりました。厚田のイメージアップと地域発信の活動になっています。



平成30年には同じく北護岸胸壁にペイント(カラーでないのが残念)



平成28年、29年に厚田漁港の旧西側防波堤にペイント



札幌事務局および審査会場



北海道立総合研究機構、水産研究本部長の木村審査委員長による講評

北海道ぎよれん公式チャンネル ジャンル別再生数ランキング

●CM

ぎよれんの制作したCMは、ここでいつでも見ることができます。

1位 なみまるくん天気予報「3つの海編」

「mother」の呼びかけが印象的なCMソングが根強い人気。この曲はCD化などもされていないため、テレビかぎよれんのホームページ、YouTubeでのみ聴くことができます。

2位 秋鮭・いくら道内CM「北海道をいただきます編」

3位 ほたてテレビCM「寡黙な貝が、雄弁に語ること。冬編」

●WEB動画

ホームページでも公開しているレシピを動画で紹介しています。

1位 フライパンで！秋鮭のみそマヨちゃんちゃん焼き

旬のみならず、年間を通してアクセスランキング上位。ぎよれんのアップしている動画で一番の再生数を誇ります。

2位 秋鮭ときのこのホイル焼き

3位 丸ごとほたての簡単アヒージョ

●おうちde北海道のおさかな

北海道の料理家3人が魚料理の基本とコツを紹介しています。

1位 イカに速く！イカに簡単に！イカした皮むきテクニック

意外にも（？）人気動画のいかの処理方法。この動画を参考にいかの購入機会が増えることを期待しています。

2位 アラ！まゝ！キレイ！新巻鮭の下ろし方

3位 意外にシンプルッ！にしんの昆布巻き



YouTube

検索

- ホーム
- 探索
- 登録チャンネル
- ライブラリ
- 履歴
- 後で見る
- 高く評価した動画

登録チャンネル

- 音楽
- スポーツ
- ゲーム
- 映画と番組

YouTube

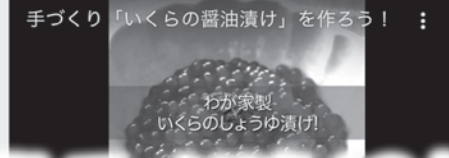
YouTube



北海道ぎよれん
チャンネル登録者数 2320人

チャンネル登録

ホーム 動画 再生リスト コミュニティ チャンネル 概要



手づくり「いくらの醤油漬け」を作ろう！
7,364 回視聴・2 年前
手づくり「いくらの醤油漬け」を作ろう！

動画を活用して、より多くの人に道産水産物の魅力を発信
YouTubeチャンネルでもPRを行っています！



ぎよれんはこれまで、各種CMやWEB動画、食育動画など、様々な動画コンテンツを製作してきました。それらの動画はぎよれんのホームページに掲載するとともに、世界最大の動画共有サービス「YouTube」の「北海道ぎよれん公式チャンネル」で公開し、世界中の方が見られるようにしています。

また、生協・共同購入等へ供給しているぎよれんブランド商品を使用した調理手順動画などもアップされており、様々な種類の道産水産物に関する動画を見ることができます。

ぎよれんは各協議会と連携して様々な宣伝活動を行っています。近年は動画を活用したPRも多く展開しています。

それらの動画をまとめてみる事ができるよう、実はYouTubeにも「北海道ぎよれん公式チャンネル」を持っているのです。

今月はYouTubeなど、動画を活用した宣伝についてご紹介いたします。

YouTube
ぎよれん公式
チャンネルQRコード



ぜひ一度ご覧ください。チャンネル登録もよろしくお願いします



更新情報



AIR DO便全路線の機内では、ほたてCMを昨年12月より月替わりで上映中。ぎよれん公式チャンネルでは全て見る事ができます

より魅力ある
コンテンツの追加を目指して

公開中の各動画は、道産水産物の普及促進、食育などを目的に製作されています。これまで、テレビCMのほか、短時間で料理を紹介するWEB動画や食育動画、海外向けのPR動画など、時代に合わせた動画を製作してきましたが、今後もさらに他団体と共催した食育授業の内容やWEB動画を追加する予定です。より一層視聴者に求められる、魅力あるチャンネルにしていきたいので、応援よろしくお願い致します。

食育動画を
いつでもどこでも使用できます

アップされている様々な動画の中には、食育に役立つ動画も。

幼児・児童を対象にした「おいしいたのしいおさかな教室」と中学生以上を対象とした「魚食と北海道の水産物」は、いずれも北海道の水産業について学ぶことができる動画です。また、「お家で食育」こんぶらこの昆布の授業」は北海道こんぶのキャラクター「こんぶらこ」が先生となり、北海道の昆布について親子で学ぶことができます。

いずれの動画も食育であれば自由に利用できるため、家庭はもちろん、学校などでの出前授業の際にはぜひ活用していただきたいです。



子どもたちに楽しく
見てもらえるよう、
かわいらしいキャラクターと一緒に学べる動画となっています





在宅勤務する職員との打合せもZOOMを活用。データを見ながら複数の職員をつないで行えます

ウェブ会議システムを活用

大阪支店では、昨年の春先からウェブ会議システム「Zoom」を積極的に活用して、内部の打ち合わせや商談を行っています。

書面や電話と異なり、相手の表情を見ながら打ち合わせや商談ができるのがウェブ会議システムの強み。また、出張せずに済むため、遠方の取引先との商談頻度が増えたり、複数の支店・関連会社が集まる会議がしやすくなるとともに、若手職員の参加が容易となったというメリットがありました。

一方で不慣れなため、用件のみに終始し、新たな営業の糸口となるような雑談が辛いという難点や、別途送ったサンプルを事前に食べてもらえないことも。今後、お互いの慣れとともに解消されていくことが期待されます。



好調な売り上げに伴って、新商品の開発も進む簡易調理品

求められるニーズに応える

コロナ禍のなか、消費者の在宅時間が増えるとともに自宅で食事をとる機会が増え、外出をせずに買いたい物ができる生協の宅配サービスの売り上げが伸びています。ぎよれんの取り扱う商品では、これまでも売れ筋だったレトルトなどの簡便調理品や解凍するだけで食べられる刺身などの売り上げがより伸びているほか、秋鮭やかれの冷凍切り身が好調です。また、量目の多い商品にも注文が集中するなど、水産加工品にも買い溜めの需要があるようです。

年末年始にはかずのこや松前漬けといったお正月らしい水産加工品や、うに、あわび、ぼたえびのような高価格の商品が今まで以上に売れており、正月を自宅で過ごした消費者の動きを反映するような消費状況となりました。

なお、関連会社では、ぎよれん販売株の運営するインターネット通販サイトの売り上げが昨年春以降増加しており、巣ごもり需要にマッチ



人気商品は生産ラインを増強して対応していきます



取引先に応じた対応で営業活動を継続

各消費地支店では、取引先それぞれに応じた対応を行っています。リモートワークを導入した取引先との商談ではウェブ会議システムを活用するほか、書面とサンプル商品、電話のやり取りのみとなっている取引先も。また、これまではサンプル商品を試食してもらいながら進めていた商談も、事前に商品を送って、別途試食してもらい商談を行うなど、感染リスクを下げた営業活動に変化しています。

もちろん、基本的な感染対策をとったうえでこれまでと変わらない営業活動を行っている取引先もあり、道産水産物の安定供給へ向けた努力を行っています。



立派なテストキッチンを擁する東京支店でも使用頻度が減っています



コロナ禍で変化する営業活動



シークワードクイズ 2月のテーマ 「都道府県」

カ	ガ	ワ	チ	グ	マ	ヤ
サ	ミ	テ	ク	ネ	マ	シ
オ	リ	マ	ワ	ガ	ナ	カ
オ	モ	ト	タイ	コ	ゴ	
ト	オ	キ	ツ	ウ	ヤ	シ
ヤ	アイ	チ	ト	バ	マ	
マ	サイ	タ	マ	ギ	チ	

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。

シ	ロ	ク	ブ	テ	ク	コ
ヨ	ン	カ	ツ	ア	ル	ヤ
ー	グ	カ	コ	ジ	ミ	チ
ル	フ	コ	ン	タ	ト	ボ
ミ	ー	ト	オ	ア	ツ	カ
ト	ツ	キ	デ	ホ	イ	
ン	カ	ミ	ス	ダ	ン	ロ

1月号の解答と当選者
ユキ

(神恵内村) 岩澤 操さん
(厚真町) 笠原 桜空さん
(浜中町) 野呂 隆雅さん
(根室市) タ オさん
(根室市) 岬のおばさん

2月は「都道府県」がテーマです。1972年5月15日の沖縄返還により、現在の47都道府県になりました。

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

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| ☐ アキタ(秋田県) | ☐ イワテ(岩手県) |
| ☐ アオモリ(青森県) | ☐ アイチ(愛知県) |
| ☐ トトリ(鳥取県) | ☐ クマモト(熊本県) |
| ☐ オオイタ(大分県) | ☐ コウチ(高知県) |
| ☐ オオサカ(大阪府) | ☐ カゴシマ(鹿児島県) |
| ☐ サガ(佐賀県) | ☐ ヤマグチ(山口県) |
| ☐ カガワ(香川県) | ☐ サイタマ(埼玉県) |
| ☐ ヤマガタ(山形県) | ☐ トヤマ(富山県) |
| ☐ シマネ(島根県) | ☐ チバ(千葉県) |
| ☐ カナガワ(神奈川県) | |

〈ヒント〉好漁場が近海にあることから、多数の漁港があり、かきやさんまの水揚げが多い県です。

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 ☐ アキアジ ☐ コマイ ☐ プリ ☐ サンマ ☐ コンプ ☐ 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。

各地区専務参事会とぎょれん役員が懇談会を実施

ぎょれんの次年度事業について意見交換を行いました

01

1月13日(水)から、今年も各地区で漁協専務参事会とぎょれん役員との懇談会が開催されました。この懇談会は、毎年1月に次年度の事業計画の骨子となる事業や課題について浜に説明し、意見交換を行う事を目的に行われています。

今年は、「北海道の水産業を取り巻く環境」や「ぎょれんの現況と課題及び今後の対応」の他、「水協法改正に伴う定款変更と実務対応」、「新旧リース事業の動向」「食品衛生法改正による道内漁協市場施設のHACCPに沿った衛生管理の制度化」、「ポストコロナに向けた対応」、「全国協同組合学校 道内出身生徒への奨学金制度の創設」について話し合いがされました。

今後、各地の懇談会で出された意見を取り入れながら、次年度計画の策定を行います。



例年は各地区をぎょれんの役員が訪問し行われていましたが、今年は新型コロナウイルス感染症拡大の影響もあり、地区によってはリモートも活用して実施されました

ホテルのレストランで道産水産物をもっとおいしく

札幌グランドホテルで秋鮭やほたてを使用したフェアが行われています

02

85年以上の歴史を持つ札幌グランドホテルでは現在、「冬の北海道から至福の美味を」をテーマに秋鮭やほたてなどの道産水産物を使用したフェアを2月末まで展開中です。ホテル内の複数のレストランで、「北海道産鮭のムニエル 2色トマトのバター醤油ソース」や「帆立貝入り葱油麵」、「鮭と魚介のグラタン」など、和洋中の料理人がその技術を生かしたメニューを提供しています。



プロの手により、道産水産物の新たなおいしさが引き出されています

石狩湾のにしんをおいしい料理でPR

北海道三笠高校の生徒さん考案レシピでにしんの消費を促しています

03

石狩湾漁協や石狩市、系統団体で構成される石狩地区広域水産業再生委員会では、にしんの水揚げ時期に合わせて、北海道三笠高校の調理部が考案したレシピによる消費拡大の取り組みを行っています。考案された「にしんの塩レモン棒寿司」や「にしんのトマトチリソース炒め」などのレシピはぎょれんのホームページでもご紹介しています。これから迎えるにしんの盛漁期に、高校生のレシピを試してみたいかがでしょうか。



レシピは「ベペロンチーノ」(左)や「洋風包み焼き」など全7品。ぎょれんホームページに掲載されているレシピは、こちらのQRコードからまとめて見ることができます(右)

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2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〉2月19日までにお送りください。

（郵便）〒060-0003

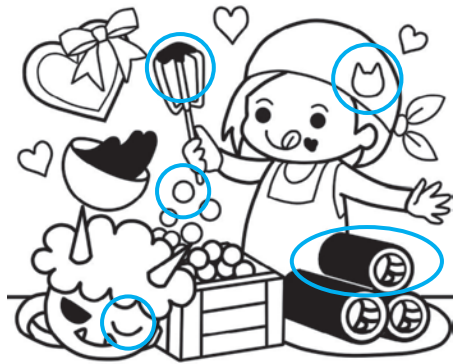
札幌市中央区北3条西7丁目1番地
北海道ぎよれん 総務企画部 広報担当

（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



毎日、氷点下の日が続いています。それもマイナス10℃くらいになるので大変です。春が待ちどおしいです。
（利尻富士町 利尻のかあさんさん 71歳）
□コロナ早く終わってほしい。今は友達と会うのも我慢、我慢です。手洗いうがいも頑張りまーす。
（北斗市 福永美愛さん 23歳）
今年もコロナに気をつける一年になりました。ですが、マスク、手洗、消毒は皆さん忘れずに守りましょう。孫が3月に修学旅行なので行かせてあげたいと思っています。何かから今まで大変な時代ですが、がんばって生活しましょう。
（厚岸町 ひ孫のババさん 82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の影響で漁業関係者さんもお大変でしょうが、元氣を出して今年もがんばりましょう。
（小樽市 オタモイ岬さん 60歳）
今年はいつもの年より雪が多く感じる年です。函館はまだ秋田や福井、山形県地方の方々にくらべて少ないのでは？もつすこしだ。頑張りましょう大変ですけど・・・
（北斗市 小藪隼輝さん）
大漁ばたができるまでがとてもへんきょうになりました。
（浜中町 野呂隆雅さん 9歳）
朝、夜の寒さが身にしみえます。冬の寒さの海に漁に出かける漁師さんがんばってください。おいしい海の幸大好きです。
（帯広市 茶々丸さん）
□コロナがなかなか収束せず、外出にも気をつかう毎日です。早くのびのびと旅行に行けるようになってほしいですね。
（函館市 ふくふくさん 39歳）

神社に行つて、おみくじをひいたら大吉がでました。
（厚岸町 笠原桜空さん 11歳）
2021年も始まりました。早くも1月中をすぎ、今年はいままでになく寒くしばれ、また雪が多くなりたいへんな年の初めになりました。また、コロナも少しずつふえ始め、皆で氣をつけてガンバリましょう・・・
（函館市 若葉さん 70歳）
新年が明けましたね!!今年はどうな年になりますか？
（湧別町 臼井ミセ子さん 85歳）
今年には雪が多いですね。根室は雪が少ないですが、全国ニュースで自動車の立ち往生や、雪かきの様子など見ると大変そうだなあと感じます。
（根室市 タオさん 34歳）
時化続きで45日振りに漁に出れました。久しぶりにお魚たちに会えて良かったです（笑）。
（島牧村 高島里子さん）

編集後記

今年は全国の雪のニュースが毎週のように流れ、またお便りから北海道各地も降雪量が多いのではと推察されます。先日、例年雪まつりに向けて会場となる大通公園を帰りによってみました。雪が深々と降り、周りの音を消してしまつたため、とても静かでした。例年であればこの時期は雪像製作で人や運搬のトラックで混雑しています。ウイズ コロナ、アフターコロナと話題になりますが、まだまだコロナ禍であることを実感しました。
（藤江）

根室に嬉しい事がありました。明治公園のサイロ3基が何と2020年近代化産業遺産投票で全国1位になったのです。しかもサイロ建設には新1万円札の肖像になり、今年の大河ドラマの主人公である沢村栄一が関わっていたんです。コロナがなかなか収束が見えず漁の不振、魚の安値などの中での明るいお話でした。
（根室市 岬のおばさんさん 62歳）
魚種ごとに年間の漁獲可能量を定めることと資源量の維持のことをTACと知りました。資源量の話はよく漁師さんから聞いていましたが、横文字に弱く二つおぼえられしくなりTACSDGSと何度も言ってみました。資源が大事。だから海をきれいにしようと思ひました。令和3年は良い年になりますよう願っています。
（浦河町 今泉子さん 81歳）

大丈夫？ 小さな油断が大きな事故

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！

浜のほつとニュース

小樽

今年は、暴風雪や寒波による時化の影響で、十分に操業できる日は少なくなっています。シーズン本番を迎えた冬漁の中心魚種であるにしんは当初の漁模様が思わしくなく、魚群が沿岸に寄っていないものと推察されます。例年、石狩湾沿岸では2月上旬より各地で群衆が観測されていることから、これから水揚げの巻き返しに期待します。

室蘭

胆振管内の各市場では本ますの姿が見え始め、季節の移り変わりが感じられます。助宗刺網漁では、年が明けてから1月21日現在までに約1,600トンの水揚げがありました。水揚げの累計数量は昨年度対比84%となっていますが、これから終漁に向けて水揚げ増加に期待しています。2月に入り、養殖ほたて漁も最盛期を迎えました。今後の豊漁を願うとともに、生産者の皆様方の安全操業を祈念しています。

根室

冬の助宗漁が本格化してきました。管内で最も助宗の水揚げが多い羅臼漁協では令和2年（1～12月）が前年対比約6割の水揚げで終漁となりましたが、1月からの令和3年の水揚げは、1月18日時点で前年同期対比183%の557トンと好調なスタートを切りました。一方、隣の標津漁協では昨年12月の水揚げが例年よりも多く、令和2年の水揚げが、年間の水揚げとしては5年ぶりに500トン以上を記録しました。今後も好漁を期待しています。

留萌

1月4日に北るもい漁協羽幌市場・苫前市場、増毛漁協市場で、1月5日に新星マリン漁協留萌市場で初セリがそれぞれ行われ、今年一年の安全操業と大漁を祈願しました。今時期は時化が多く、漁に出られない日も多いですが、漁がある時は赤かれいや真だらなどが水揚げされています。北海道漁業を取り巻く環境は、長引くコロナ禍で今後も先行きが見通せない状況ではありますが、皆様健康で活気ある浜でありますよう祈念しています。

函館

昨年に比べ降雪量が多くなっている一方、本ますの釣り・刺網漁が始まるなど、待ち遠しい春の訪れを感じさせます。また、上磯郡ではにしんが徐々に姿を見せ始めており、昨年同様にタンクいっぱいの水揚げとなる事を期待しています。

釧路

正月が明け寒さのピークを迎える中、たこ、毛がに、つぶ、ほっきなど冬の主役達の水揚げが続いています。さらに、これからはにしん漁も本格化してきます。今年の冬は天候が荒れ模様で時化が多く、思うように出漁できない日々が続いているため水揚げも順調とはいえないですが、天候の好転と引き続きの安全操業を心より祈っています。

稚内

1月下旬より、稚内前浜では冬の風物詩である銀杏草の採取が始まりました。手摘みで採取した銀杏草は袋詰めされて各地に出荷されています。一方、オホーツク地区では、来月から操業開始となる毛がに籠漁、ほたて漁に向けて着々と準備が進められ、活気づいています。風も寒さも一層厳しくなる時期ですが、安全操業で豊漁となることを心より祈願しています。

梶山

年明けは、冬の日本海特有の荒天模様が続き、思うように操業できない日々となっています。釣り助宗漁も同様に、出漁日数の減少や出漁しても満足に水揚げの出来ない日があるなど、不安定な漁模様となっています。これからの水揚げに期待がかかります。まだまだ厳しい冬が続きますので、安全操業にご留意の上、今後の豊漁を願っています。

日高

12月上旬よりえりも地区ではかに籠漁が操業されており、年末は高値で推移していました。1月18日までの水揚げ数量は不調であり、昨年の半分ほどの水揚げとなっています。1月20日以降に管内全地区が操業となるので、今後の水揚げ数量増加に期待しています。一方、日高管内では刺網助宗が操業されていますが、水揚げ数量は低調に推移しています。漁期も終盤に差し掛かっていますので、終漁までのラストスパートに期待しています。

北見

冬の風物詩である流氷の便りも聞こえ、日に日に寒さが増しています。管内では湖での漁も盛んで、サロマ湖ではかきの水揚げのほか、氷下待ち網漁も始まりちかやきゅうり等が、網走湖ではわかさがが水揚げされています。今しばらく寒さの厳しい時期が続きますが、漁の安全と大漁を祈願しています。



ほっけのすり身汁 レシピアクセス数 第11位

今回は「ほっけのすり身汁」をご紹介します。

北海道のほっけは、干物（開き）にして、焼いて食べる食べ方がよく知られていますが、生のほっけが手に入る場合には、ムニエルや今回のようなすり身汁にしてもおいしくいただけます。ぜひ一度お試しください！

2021年はぎょれんのホームページ「おすすめレシピ 365」のアクセス数上位レシピをご紹介します。（上位20位の中から魚種や料理法の重複など考慮して掲載を決めています。*2019年1～12月調べ）

材料

4人分

ほっけ	3～4尾（すり身にして約250g）
塩	小さじ1
酒	大さじ1
片栗粉	大さじ3
卵	1/2個
ごぼう	1/2本
長ねぎ	1/2本
水	5～6カップ
昆布	15cm
しめじ	1/2パック
味噌	60g
豆腐	1/4丁

作り方

- ほっけを3枚におろし、スプーンで皮から身をそぎ取る（3枚におろすとき、尾を残しておくとし身をそぎやすい。）
- そいだ身・塩・酒・片栗粉・卵をフードプロセッサーに入れ混ぜる。（すり身の出来上がり）
- ごぼうをさがきにして水にさらし、あく抜きをする。
- ねぎは小口切りにする。
- 鍋に水と昆布を入れて火にかけ、沸騰する直前で昆布を取り出す。
- 煮立ったら、ごぼうとすり身を入れ、火が通ったらしめじを加える。味噌で味付けし、2cm角に切った豆腐を入れる。
- おわんに盛り付けて、ねぎを散らしたら出来上がり。