

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



5

2021
No.391

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

令和3年度 ぎょれん事業計画(案) 一後編一
ぎょれんが取り組む資源管理と環境対策

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。

「ほっき貝」

苦小牧に住む娘夫婦のところに車を走らせること小一時間ほど。雪道の運転にはあまり自信がなく、冬の間は子守の要請にはあまりいい顔をしていませんでしたが、これからはひよい！と行ける季節になりました。小三と年中の男の子ふたりの面倒をみるのは、体力と気力が整っていないとなかなか辛い！でもそれを忘れるくらいの楽しみが実はあるのです。

苦小牧と言えば、貝類の中でも私の一番の好物のほっき貝が多く水揚げされる地域ですね。茹でた身の色は赤と白でなんだかおめでたい感じのコントラストが目を引きまます。正式名称は姥貝（うばがい）というそうで、寿命が長いことからこの名前がついたとか。冬から春にかけてが、栄養価も高く、最もおいしいとされています。

娘婿は幼少期を苦小牧で過ごしたので子供のころからほっき

貝を捌いていたそうで、今ではお邪魔すると、手際よくお刺身やバター炒め、もちろんほっきカレーと次々とふるまってくれます。

ほっき貝には、疲労回復に役立つタウリン、カルシウム、鉄などのミネラル、そしてビタミンB12が含まれています。ビタミンB12は神経に作用して、体内時計を整える働きがあるので、不安やストレスの多い現代人には必要不可欠な成分を持つ自然のサプリメントといえそうです。

夏になると下処理したほっき貝を貝殻にのせてバーベキューで網焼きも楽しみの一つです。ちよっと色がピンクっぽくなつたところで、おしょうゆを一滴！ビールと合わせると最高ですね！

ほっき貝の漁が始まるのを心待ちに、子守と引き換えに舌鼓を打ちましょうか。



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。料理教室はコロナ対策のうえ好評開催中。
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
May 2021 No.391

5

01 みきさんのおさかなコラム
「ほっき貝」

02 特集1
令和3年度 ゑょれん事業計画(案) ー後編ー

08 特集2
ぎょれんが取り組む資源管理と環境対策

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
石狩湾漁協 厚田漁港です

胸壁に描かれたメッセージや石狩で獲れる魚介類のペイントは、石狩湾漁協女性部が中心となって3年がかりで制作しました

特集
SPECIAL

令和3年度 ぎょれん事業計画(案) ー後編ー



(2) 流通対策（北海道ほたて漁業振興協会と連携）

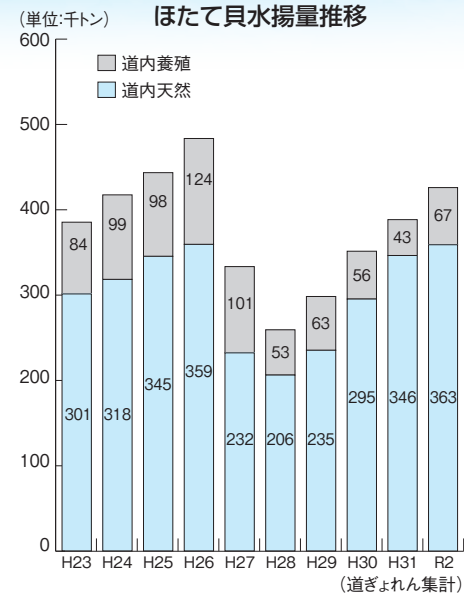
① 国内対策

ア・原貝の広域流通対策と連動した製品供給体制の整備

イ・国内市場向け安定供給と消費地需要期の販売口ス抑制に向けた対策の実施

ウ・末端販売先における消費拡大に向けた流通対策の実施

エ・社会情勢に対応した柔軟な宣伝・販促活動の実施



③ 生産基盤整備対策

ア・北海道ほたて漁業振興協会・道総研と連携した各種試験調査の実施

④ MSC 認証

ア・道産ほたてのブランド化戦略の一環として国内・海外市場での販路確保

(3) 製品別販売の考え方

① 玉冷

ア・主力サイズを主体とした国内で消費可能かつ安定生産可能な価格の構築

イ・ぎょれん鹿島センターを基軸としたリパック体制の整備による消費地への安定供給体制の構築

ウ・需給調整のための東南アジアを中心とした輸出の実施

② ボイル

ア・ボイル製品の国内需要喚起と売り場の拡大

イ・加工仕向けによる流通販路の裾野拡大

③ 生鮮

ア・活貝・生鮮むき身・生貝柱等の業態別販売展開の実施

イ・加工原料向け生貝柱の供給と裾野拡大

④ 乾貝柱

ア・生産供給体制

イ・安定供給を図るため、各組合と生産量・組成等の早期掌握に向けた協議

ウ・格付員との連携による品質（選別基準・異物除去）向上に向けた改善の継続実施

② 輸出対策

ア・需給バランス維持のため、一定量の輸出に向けた流通対策の実施

イ・海外の消流状況や生産動向の把握と情報発信

令和3年度事業計画 販売事業について

1. ほたて

令和2年度の全道ほたて水揚げ数量は、前年度より4万トン多い43万トンとなりました。

令和3年度の道内ほたて水揚げについては、引き続き高い水準が見込まれますが、海洋環境や社会情勢が変化するなか、現状に即した柔軟な対応が必要です。

生産面では、養殖ほたてのへい死、オホーツク地区の原貝の小型化など、安定生産が不安視される状況が続いています。

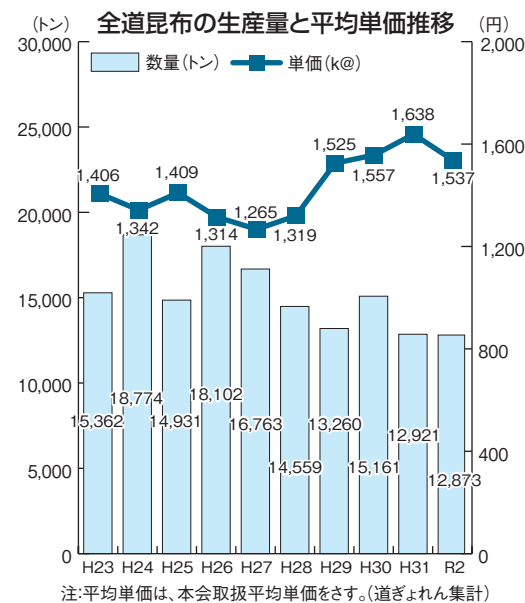
加工面では、加工業者の処理能力の低下やそれに伴う仕向けの変化が生じています。

流通面では、コロナ禍により国内外の先行きが不透明な状況が続くなか、円滑な消流を図るため、国内販売を主軸とした消費機会のさらなる増加が必要です。

乾貝柱については、不安定な香港情勢や中

先月から2か月にわたり、ぎょれんの令和3年度事業計画をご紹介します。

今月は、販売事業のうち、ほたて・昆布・鮮魚に関する事業と、末端加工製品、食の安全・安心対策、宣伝販促・食育事業、購買事業、経営体制の計画についてお伝えします。



令和2年度の昆布生産量は12、873トンと、近年の減産傾向は依然として続いています。天然資源の減少、働き手不足等、減産の要因は多岐にわたっていることから、この減産傾向から脱却し、昆布生産量を回復させるべく、各種増産対策を推進します。

2. 昆布

イ・消費地対策

ア・海蔵会・香港七聯の販売機能を踏まえた海外戦略の推進

イ・流通の多様化に対応した貝毒管理

ウ・加工業者の稼働実態の掌握と生産体制の維持

② 貝毒対策

ア・水揚げ実態や貝毒安全性を確保したうえで、貝毒管理要領の見直し

イ・流通の多様化に対応した貝毒管理

ウ・加工業者の稼働実態の掌握と生産体制の維持

③ 生産対策

ア・原貝の全道広域流通による円滑な水揚げ体制の維持

イ・コロナ禍においても円滑な流通を継続できる原貝価格の構築

ウ・加工業者の稼働実態の掌握と生産体制の維持

④ 国内既存販路の強化と新規販路の開拓



国加工品の流通など、取り巻く環境が変化するなか、海外リスクに対応した流通体制を整備する必要があります。

本道ほたて漁業は各地区の基幹産業としての位置づけにあり、社会情勢に対応した実行性のある対策を北海道ほたて漁業振興協会と連携して実施します。

流通対策については、減産やコロナ禍での需要の落ち込みに対応した適正な価格協議や、消費回復に向けた宣伝活動及び販促活動を継続実施します。



(1) 生産振興対策

- ①天然資源回復に向けた取組
ア. ぶ漬けロープ設置試験の取り進め
- ②地域別増産対策の推進
ア. 地域の実情に則した新規増産事業の推進
イ. 簡易規格の推進や規格の集約等、生産効率向上に向けた対策の検討・実施
ウ. 生昆布での集荷・販売の検討

(2) 流通対策

- ①生産量の減少やコロナ禍に対応した安定消流への取組
ア. 値決会を通じた安定消流に向けた適正価格についての協議を実施
イ. 実需に沿った販売方法の検討

4. 末端加工製品

昨年は新型コロナウイルス感染症の拡大により、我々の生活も様々な変化を強いられた年でした。そのなかでも食品を取り巻く製造、消費環境の変化はことさらに大きく、北海道の水産業にも多大なる悪影響を及ぼし、従来からの問題がさらに顕在化した年でもありました。この問題はコロナ収束後も深刻化していくと思料されます。

そういった消費環境のもと、製造環境に対応し、かつ問題・課題を克服、貴重な道産原料のさらなる付加価値向上、北海道産品の消流の安定化を目指します。

(1) 末端製品販売対策

- ①業態別販売戦略の再構築（宅配、量販店、業務筋、通販等）
- ②前項業態に即した商品開発の推進
- ③水産原料状況に即した商品開発の推進
- ④消費者志向に対応した商品開発の推進
- ⑤半製品の海外加工によるコストダウン
- ⑥末端商品の海外販路開拓、商品開発

(2) 製造環境の改善

- ①人手不足を補う製造現場の機械化推進
- ②一次処理工程の海外加工化推進

(3) CSR活動の推進

- ①SDGsへの取組強化
- ②工口資材への転換
- ③工口ラベル認証商品の拡充

ウ. 販促を通じたコロナ禍への対応策の実施
エ. 消費地支店・関連会社と連携した販促の拡大及び継続

- ②品質向上対策
ア. ポスターやグッズを活用した啓発の実施

(3) 輸入昆布

- ①適正な価格・数量に係わる検討
ア. 北海道産昆布の安定流通を阻害しない輸入昆布価格の形成
イ. 昆布マーケットや需要者割当の堅持を目的とした輸入数量の協議

3. 鮮魚

昨年はコロナ禍の影響により国内外の需要が軒並み低迷し、特に刺身商材である貝類や各地で水揚げがまとまったかれい類、ぶりなどの価格が大きく下落しました。

この状況に対し、鮮魚流通対策事業においては、国の平準化事業を併用し原料凍結等の浜対策を実施するなど、関係機関と連携して対応してきました。また、秋鮭、さんま、いかなど主要魚種の水揚げが激減するなか、系統鮮魚を中心とした日配鮮魚の販売を例年以上に強化し、生鮮での消費促進に取り組んできました。

本年度は引き続き浜の要望を踏まえ、生鮮販売の強化を図るとともに、コロナ禍など変化する消費動向や突発的な水揚げに即応でき

- ④本会ホームページ及びSNSを活用した情報発信

(4) 品質管理

- ①直営工場を含めた生産工場の品質管理における精度向上
- ②海外向け商品の管理基準の精査
- ③前項内容を網羅した商品開発への活用
- ④商品管理一元化に向けたシステム開発

食の安全・安心対策について

食品の安全性に関する社会的ニーズは高まる一方であり、それらを反映して関連する法令が強化されるなど、食品事業者としての社会的責務は従前にも増して重くなっています。

昨今の食品事故事例においては、事故発生により莫大な損害が発生した事例も散見されており、さらには事業存続不能となった事例も発生しています。

本会グループが製造販売する商品の品質管理についても万全を期すところであり、各種対策をより一層強化継続します。

また、水産物流通の起点となる産地市場の衛生管理向上を図るべく北海道産地市場衛生管理高度化検討委員会と連携し、道内漁協市場の施設点検業務を行い、道産水産物の安全・安心確保に努めます。

(1) 品質管理対策の拡充

- ①定期工場点検の実施と課題検証ならびに

うる加工・流通体制のさらなる拡充を図り、魚価と流通の安定に向けた取組を推進します。



(1) 鮮魚事業

- ①コロナ禍で変化した消費動向への対応及び日配鮮魚の取組強化
- ②原魚転売も含めた生鮮での販売力強化
- ③IQF製品、家庭用を含む刺身商材など、新たな商品開発の強化
- ④水揚げ増加傾向にある魚種の販売強化

(2) 冷凍事業

- ①集中水揚げ時の関連部署と連携した浜値の底支え対策の実施
- ②水揚げ増加傾向魚種を中心とした原料販売の販路拡大及び販売強化（国内、海外輸出）

対応策の策定

- ②関係法令の正しい理解と適確な運用
- ③商品苦情に対する迅速かつ適切な対応の強化
- ④品質管理における関連会社社員への教育啓発
- ⑤外部仕入商品を含めた全取扱製品の商品仕様書一元管理の推進

(2) 産地市場衛生管理高度化推進

- ①ブロック別施設点検の継続実施（令和3年度は釧路・根室・北見管内）による漁協市場施設の衛生管理の向上
- ②各地区の産地市場連絡協議会を通じた漁協職員向け衛生管理指導



宣伝販促・食育事業について

昨年はコロナ禍という未曾有の状況において、今まで当たり前であった生活が制限され

る代わりに新たな生活様式が生まれ、それに伴う消費環境も大きく様変わりした年でした。その中でも特に食にかかわる環境は激変し、道産水産物を取り巻く状況も大きく影響を受けることとなりました。この変化は新型コロナウイルス感染症の今後の状況にかかわらず続いていくと思料されます。国内市場の安定流通確保のためには、このような変化に対応した需要喚起策が不可欠であり、事業部や各協議会と連携し、消費者の新しい生活様式に則した各種宣伝・販促活動を積極的に展開します。

食育事業は、調理師・栄養士等、影響力を持つ専門職をターゲットとした講座を実施するほか、消費が低迷する低年齢層に対し、「食に関する知識」、「食を選択する力」を形成するために、社会情勢に応じた新たな手法で継続します。

また、これら事業を企業CSR活動の一環として位置づけ、積極的に発信することによって本会の企業価値向上を図ります。



昆布の食育授業キットを貸し出しています

(1) 宣伝販促事業

- ① 家庭内食傾向の高まりで需要増加するWebレシピーサイト等での情報発信や訴求力の高い調理手順動画を活用したレシピー提案
- ② 健康、アウトドア、ライフスタイル誌等の多様な分野での消費提案
- ③ 在宅率の高まりからユーザーが伸長しているYouTube、インスタグラム上での広告配信
- ④ その他メディア（テレビ・ラジオ・新聞・交通広告等）における、北海道水産物の消費促進PRを継続
- ⑤ ウイズコロナ・ポストコロナを見据えた観光タイアップ事業
- ⑥ 消費者の買物頻度の減少、時短傾向が顕著となっている量販店等の販促支援（電子チラシ、QRコード、店頭販促動画を活用したPR等）

(2) 食育事業

- ① オンラインを活用し、調理師や栄養士を目指す学生、味覚形成時期である園児・小学生及びその保護者など若年層・家庭を対象とした北海道水産物の優位性を訴求する食育講座の継続実施
- ② 水産業界への人材確保に繋げるべく、北海道水産物の食育講座を高校・大学にて実施
- ③ 食食普及の補助事業を使用した学校給食等へのアイテム導入、利用拡大

(3) CSR活動の情報発信

- ① 前項活動を本会CSR活動の一環とし

てホームページ上で消費者、生産者へ積極的に発信

購買事業について

系統ブランド資材を中心とした商品を増やすことで漁協系統購買機能の充実を図るとともに、脱プラスチックや廃プラスチック処理等のリサイクルを推進します。

【系統ブランド資材】

運賃や人件費等の高騰から漁業用資材の価格動向が懸念されるなか、系統ブランド資材評価推進委員会活動等を通し、良質廉価な漁業用資材の開発・普及を進めることで、既存資材価格に対する牽制機能を発揮します。

【漁業用燃油】

原油価格は、コロナ禍による経済情勢が不透明であり、価格の乱高下が予想されるため、燃油取扱の系統利用率向上と燃油施設の整備を通じ、安定供給を進めます。

【一般資材】

環境に配慮したエコ資材の提案と利用推進を進めます。

【施設・機器】

補助事業の活用等により漁業者の作業省力化に貢献する機器の普及拡大を進めるとともに、AI等新技術の情報を収集し、水産分野への応用を進めます。

【漁具リサイクル】

各漁業資材の廃棄情報を整理し、リサイクルへ向けた事業化を進めます。

経営体制について

漁業者の高齢化や後継者不足に伴う漁業就業人口の減少及び生産力の低下に加え、本道の主要魚種である秋鮭の低迷、さんま、いかといった回遊魚の水揚げ不振が依然として続いています。大宗魚種の水揚げ減少は、道内水産業界に「加工・流通コスト」の負担増加と収益の悪化をもたらしています。また、人口減少や若年層の魚離れなど、国内マーケットは縮小傾向にあるなか、新型コロナウイルス感染症の拡大による消費態の構造変化など、先行きの不透明感が拭えません。

このような環境のもと、本年は中期的事業推進方向「夢と活力ある北海道漁業の再興」の2年目として浜の負託に応えるため、諸対策を果敢に推進するとともに、営業力の強化、財務基盤の強化に取り組みます。

併せて、職員教育の継続及び業務・事務の合理化に取り組むとともに、ぎょれんグループ全体の総合的な危機管理体制の拡充を図ります。

(1) 経営基盤の強化

- ① 漁業生産の拡大や新規事業に向けた各種取組の検討
 - ア・各種実態調査及び情報収集
 - イ・前項に特化した人員体制整備
- ② 環境の変化に対応した収益構造の確立
- ア・効率的な事業推進体制を目的とした本会グループ事業の再編
- イ・中長期的視野に立った戦略的かつ効

率的な投資の実施

- ③ 共販体制及び系統利用率の向上を目的とした取組の強化
- ④ ウイズコロナ・ポストコロナ下での経営安定化に向けた各種取組の検討

(2) 生産性の向上

- ① 人材育成計画に基づく職員教育による人材強化の推進
- ② 本会グループレベルでの事業強化に向けた適材人員の配置、業務体制の構築
- ③ 情報技術の活用による業・事務合理化の推進
- ④ 効率的な業務体制の構築とコスト削減対策

(3) CSR経営体制の拡充

- ① 本会グループ危機管理体制の拡充
 - ア・コンプライアンス（法令遵守）経営の継続
 - イ・経営管理機能の強化、リスク管理の徹底
 - ウ・取引先の情報掌握及び債権管理の徹底
- ② 環境方針に基づく事業運営
- ア・海洋環境の保全に向けた脱・抑プラスチック運動の継続
- イ・植樹活動・省エネルギー対策・3R（リデュース・リユース・リサイクル）の継続



お魚殖やす植樹運動



安心・安全な水産物をもらたす海は、北海道の豊かな森が育てています。その森を守るため、30年以上前から「森と川と海は一つ」をテーマに植樹運動を展開。これまで全道各地で累計120万本を超える植樹を行っています。

森

川

海

海洋生物に悪影響を及ぼすマイクロプラスチックなどの流出を減らすため、オリジナルエコバッグを製作。漁業者・関係者がみんなでレジ袋の抑制に取り組んでいます。

ぎよれんの海洋環境保全への取り組み一例



ぎよれん製品の包装を見直し、再生可能な生物由来の資源を原料にした「バイオマスプラスチック」や、適切な森林管理が行われ、「FSC認証」を取得した紙台紙などの環境配慮型資材へ変更しています。

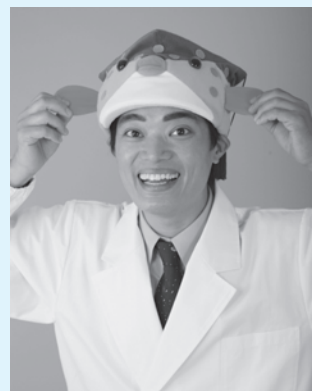
脱プラスチック・抑プラスチック運動

安田専務がJF全漁連 魚食普及推進委員の「さかなクン」と日本の漁業についてオンラインで情報交換を行いました

3月25日(木)、東京にいる「さかなクン」と札幌の安田専務が日本のこれからの漁業について、オンラインで意見交換を行いました。さかなクンはぎよれんの資源管理への考え方や、海洋環境保全の取り組みについて熱心に耳を傾けて下さり、互いに協力して日本を支える水産業の重要性を、国民一人一人に伝えていくことを確認しあいました。



また、新型コロナウイルスの状況次第ではありますが、近いうちに川崎会長と対談を実施し、改めて北海道の漁業の話やSDGsの観点から考えるこれからの漁業者の在り方などについての意見交換を約束してくれました。



去年は環境省の「プラごみゼロアンバサダー」としても活躍したさかなクン

©2021 ANAN AND Tm.

自然環境との共存のために ぎよれんが取り組む資源管理と環境対策

昨年12月に改正漁業法が施行され、水産資源の持続的な活用のために、これまで以上に適切な資源管理を求められるようになりました。また、昨今では海洋プラスチックごみの流出が魚類をはじめとする海洋生物に悪影響を及ぼすとして、国際的な環境問題になっています。放っておけば漁業へ深刻な影響を与えるこうした問題に対して、ぎよれんとして今後どういった取り組みを考えているのか、安田専務に話を聞きました。



安田専務

みなさんでも存じの通り、ここ数年、魚全体の水揚げは減少傾向にあります。本道についても同様に減少傾向にありますが、この1〜2年は「いわし」の水揚げが増えてきたこともあり、数量的には少し増加しています。とはいえ、多くの国民の皆さんにお馴染みの「秋鮭」や「さんま」や「いか」といった魚種は減少傾向にあり、我々も頭を悩ませているところです。

こうしたことから、全国的にも本道においても漁業者自らが「資源管理」や「環境問題」に今まで以上に関心を持ち、必要な対策を講じる必要があります。さらには昨年からの改正漁業法が施行され、新たな資源管理に対し、しっかりと取り組んでいくことが重要です。例えば、産卵期の漁獲を一定量制限することによる産卵親魚の確保とか、網目規制等による未成熟資源の漁獲を回避するなどのテクニカルコントロールの更なる工夫ということが挙げられます。

一方で、資源減少の要因もはっきりと見極めると同時に、多くの皆さんに知ってもらわなければならないと考えています。やもすれば、乱獲によって資源が減少したとの誤った報道がさがちですが、これは正しくありません。

近年の水揚げ減少の要因は代表的なもので、①中長期的なレジームシフト（中長期的に繰り返される魚種交代）、②海洋環境の変化、③漁業者自体の減少、④近隣諸国による先取りや無秩序な操業、などがあげられます。

①は30年、或いは60年といった期間で繰り返されるというわれる魚種の入替えで、一般的にさんまが減るといわしが増えるといわれています。

②は、毎年のように発生する大型台風や爆弾低気圧といった自然災害によるほたて貝のへい死や、漁具・施設の損壊による漁業機会の損失。そして、かつおや鮭などの回遊魚の来遊にも大きな

影響を与えています。

③では、沖合や遠洋漁業に比べると沿岸漁業の減少はさほど大きくないのですが、それでも漁業者の減少数に比例して水揚げも減少しています。さらに④では、公海でのさんまの先取りや日本海での無秩序な操業も大きな問題です。これらいわば他国による乱獲は、情報発信を間違えると「我が国の乱獲」といった誤った情報となることも心配しています。

今後の漁業生産活動を維持していくうえでは、「海洋環境保全」ということが大変に重要なポイントであり、今まで以上に「漁業者としてできること」を明確にし、実践していく必要があると考え、ぎよれんとしても多くの運動を展開しているところです。その例を一部、紹介すると

①全道的に展開する植樹活動

②「脱プラスチック・抑プラスチック運動」の展開

③ぎよれん製品の包装資材の見直し（環境配慮型資材へのシフト、あるいは過剰包装にならないようにサイズの適正化推進）

④「全道なみまるクリーンアップ作戦（海浜清掃運動）」の実践

⑤漁業者だけでなく「釣り人」や「観光客」も対象とした環境保全啓蒙活動の強化

⑥廃網漁具資材のリサイクル運動

を実施し、より一層の海洋環境保全対策に取り組む予定です。

本道の水産業は、「恵み豊かな海」という地球の自然環境のなかで営まれています。私たち従業員の一ひとりが今後とも環境に配慮した事業活動を行い、社会に貢献する組織であり続けていかなければなりません。

シークワードクイズ

5月のテーマ 「動物園」

5月は「動物園」がテーマです。旭川市の旭山動物園は動物の自然な生態が見られる「行動展示」を実施して全国に有名になりましたね。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

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ インコ | ☐ スカンク |
| ☐ カピバラ | ☐ ゾウ |
| ☐ カンガルー | ☐ ツル |
| ☐ キリン | ☐ トラ |
| ☐ クマ | ☐ バク |
| ☐ コアラ | ☐ ヒョウ(ヒョウ) |
| ☐ コウノトリ | ☐ ライオン |
| ☐ コウモリ | ☐ ラッコ(ラッコ) |
| ☐ サル | ☐ ラマ |
| ☐ シマウマ | ☐ リス |

〈ヒント〉国内では東京の「上野動物園」、和歌山県の「アドベンチャーワールド」、兵庫県の「神戸市立王子動物園」で見ることができます。

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ると答え（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

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。

ス	フ	アイ	ルト	ハ
ラ	ツ	カー	ギー	サ
シ	ウ	シ	ウ	ズ
キ	ン	ヨ	レ	ク
デ	ジ	ハ	チ	ヨ
リ	フ	タ	チ	モ
ロ	ク	ブ	シ	ノ
メ	ス			

4月号の解答と当選者スズリ

(八雲町) 吉田 三郎さん
 (福島町) せっちゃんさん
 (厚岸町) てんびん座でっさん
 (斜里町) 吉田 彩香さん
 (札幌市) 三上 春江さん

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。

全道各地で地区組合長会議を開催

各浜で、令和3年度のぎょれん事業計画を説明しました

01

4月5日(月)～14日(水)にかけて、ぎょれんは2班に分かれ、各地区の組合長会議に出席しました。会議では令和2年度決算見込み、令和3年度事業計画の基本的な考え方について説明を行い、漁協幹部の皆様と意見を出し合いました。今後、各浜から寄せられたご意見・ご提言を活かしながら事業計画を策定し、今年度の事業を推進していきます。



釧路地区組合長会議の様子



根室地区組合長会議で挨拶をする川崎会長

令和3年度 WEB全道漁協新採用職員研修会を開催

職員としての心構えや漁業協同組合について研修しました

02

4月7日(水)、札幌市の第1水産ビルにおいて、主に漁協の新採用職員を対象とした「全道漁協新採用職員研修会」(主催:ぎょれん指導教育部)がWEB開催されました。昨年は突然のコロナ禍で中止となりましたので、今年は令和2年度採用職員を含め、新たに浜の仲間に加わった総勢89名が参加しました。「漁協のあらまし」「漁協のコンプライアンス」「社会人としての心構え」「職場のマナー研修」と盛りだくさんのカリキュラムを熱心に学びました。



全道の皆さんと画面でご対面



㈱人事マネジメント研究所の宮島先生から社会人としての心構え・職場のマナーを学びました



ひらめのあら汁 レシピアクセス数 第9位

今回は「ひらめのあら汁」をご紹介します。
留萌管内お魚普及協議会のレシピです。おいしいひらめなら、骨や頭、ひれの部分もすべて頂きたいもの。あら汁にすると、ひらめ独特の上品な味わいになりますよ。

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

ひらめのあら…………… 1匹分
昆布だし汁…………… 5～6カップ
酒…………… 大さじ3
大根…………… 8cm
しょうゆ…………… 大さじ1
塩…………… 適量
長ねぎ…………… 1/2本
三つ葉…………… お好みで



作り方

- ① ひらめのあらを塩水でよく洗い、ざるにとって塩をふり20分ほどおく。
- ② あらの臭みを取るため、①に熱湯をかけ、ざるに取る。
- ③ 昆布だし汁を火にかけ沸騰したら、②といちよう切りした大根を入れ、アクを取りながら大根が柔らかくなるまで煮る。
- ④ ひらめのあらから塩分が出るので、味見をしながらしょうゆ・塩で味を調える。長ねぎを薄く斜め切りにしたものを散らしたら出来上がり。