

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



6

2021
No.392

[うみ・なかま コミュニケーション]

北海道
ぎょれん



特集

ぎょれんのほたて対策事業 令和3年度事業方針
漁協購販推進全道地区委員長会議が開催されました

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。

「道民の疲れを癒やす ほたての底力」

大好きなジムにもしばらく行けていません。自宅ばかりの生活では体型が崩れると思い、最近オンラインによるパーソナルトレーニングを始めました。30分間、トレーナーの先生がマンツーマンで教えてくれます。画面上ではありますが、これがな

なかなか自由がきかない毎日ですが、私はこの生活に少しずつ慣れてきたように思います。気持ちが落ち込むことも時々ありますが、できるだけ何か楽しいことを見つけながら過ごしています。合言葉はステイホームではなく、エンジョイホーム！“

仕事の内容も一変し、オンラインで栄養相談を行ったり、会議をしたり…。遠方の方とも対面とほぼ変わらずに会話ができるのはいいところですね。非常勤講師をしている全部の学校もオンライン授業。料理の仕事も自宅サロンでひっそりと撮影しています。自宅と学校、食料などの買い出し以外はほぼ外出せずに過ごしています。

疲れを感じた時は、こちらも疲労回復作用のある「アスパラギン酸」が多いグリーンアスパラガスと一緒に刺身用ほたてを使ってサラダ風にしたり、免疫

かなかの強度で筋肉が喜ぶのを感じます。外出せずにトレーニングができ、終わったらすぐにお風呂に入れるのが利点。私のおうち時間の楽しみがまた一つ増えました。なんといつでも食事と運動は健康の2本柱ですから…。

皆さんは、自粛生活に疲れていませんか？こんな時はほたてからパワーをもらってはいかがでしょうか。ほたては貝類の中でもたんぱく質の含有量が多く、コレステロールの低下や高血圧の予防、肝機能の強化に働く「タウリン」がたっぷり。新陳代謝や免疫力を高める「亜鉛」や、エネルギー供給に必要な「ビタミンB2」なども多く含まれています。うま味成分「コハク酸」は疲労回復に働くので、ほたては元気の味方になってくれる貝類と言えるでしょう。

道民にとってお馴染みのほたては、皆さんの健康を応援してくれる良きパートナーになってくれることでしょう。

力アップには粘膜や皮膚の健康を維持し、免疫力を高めるビタミンAが多いチンゲン菜と共に八宝菜風にしてもいいですね。お酒を飲む時のあてには、アルコールの分解を助ける「ナイアシン」が多いエリンギと一緒にマヨネーズ炒めにするのもオススメです。



うえ ざか
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
June 2021 No.392

6

01 マチコさんのおさかなコラム
「道民の疲れを癒やすほたての底力」

02 特集1
ぎょれんのほたて対策事業 令和3年度事業方針

06 特集2
ひとり居酒屋はじめました! 特別編

08 特集3
漁協購販推進全道地区委員長会議が開催されました

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

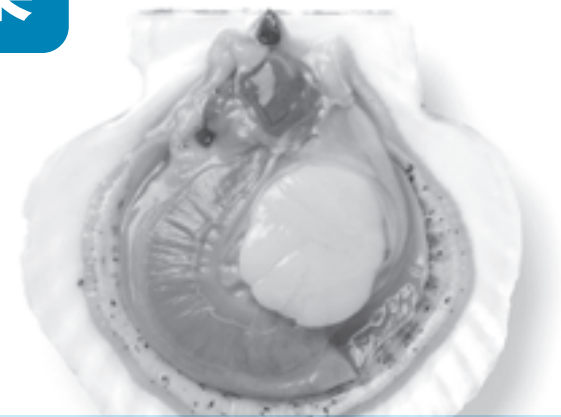
12 大漁祈願!
浜のほっとニュース

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
西網走漁協 呼人漁港です

網走湖のしじみ漁が5月から始まりました



北海道のほたて 令和3年度事業方針

近年、ほたての生産量は回復傾向にあり、今年も高い水準が見込まれます。一方で、へい死の発生や原貝の小型化など、安定生産が不安視される状況が続いています。さらに流通面においてもコロナ禍により国内外の消流の先行きが不透明な状況となっています。そこで、今月は、道産ほたての生産・流通環境の見通しと、ぎょれんが北海道ほたて漁業振興協会と共に実施する流通・宣伝対策事業について特集します。

玉冷の生産・流通の現状と見通し

流通動向の変化を捉え、円滑な消流を

昨年度の道内の玉冷の生産量は20、700トン、青森県産が500トンとなり、前年度の繰越在庫を含めた総供給量は24、700トンとなりました。道内の製品出来高は、水揚げ数量は増加しましたが、原貝の生育低迷、加工先の処理能力の低下に伴う処理仕向けの変化から、その前の年に比べ減産となっています。

消化量は、国内販売が14、500トン、輸出が7、500トンとなり、国内販売が輸出数量を3年連続して上回る結果となりました。

国内はホテル、飲食店などの業態の落ち込みがありましたが、量販店、宅配、ふるさと納税などで消化が伸長しました。冷静な価格帯に加え、いわゆる巣籠需要があつたにせよ、玉冷の高い商品力を再確認出来た年でした。

一方、海外輸出は台湾、香港の東南アジア圏が伸長したものの、中国、米国向けなどの加工向けが低迷し、総体としては前年より減少しています。

新シーズンに入り、継続して荷動きをみせておりますが、収束をみせない新型コロナウイルス感染症の影響により、他品目も同様ですが、今後の流通動向は不透明な状況と言わざるを得ません。

今年度の生産量やサイズとの兼ね合いがあ

販売第一部 佐々木部長に 話を聞きました



販売第一部 佐々木部長

全道の水揚げ動向・今年度の見通し 今年度の水揚げ計画は、39万7千トン

令和2年度の全道水揚げ実績は、43万トンと令和元年度の39万トンから1割ほど増産となり、5年続けて伸長し、また平成26年度以来の40万トン台到達となりました。

一方、原貝単価は、全道平均で122円/kgと前年に比べ3割減り、水揚げ金額は500億円台と大きく減少しました。

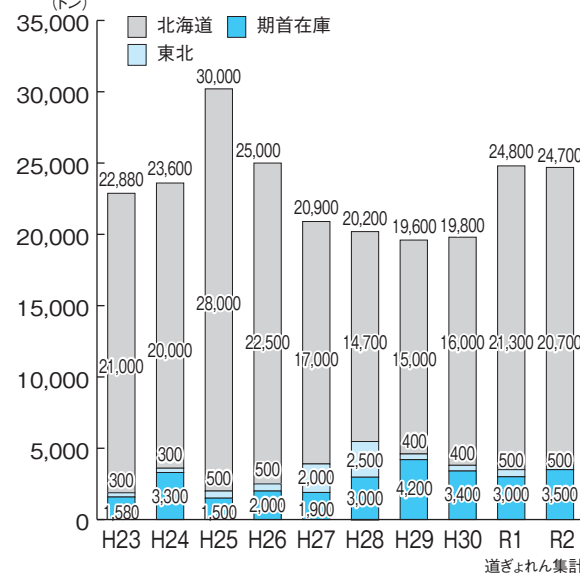
今年度の全道水揚げ計画は、39万7千トンと昨年より減少しますが、資源的には引き続き高い水準となっています。

しかしながら、生産面では地区によっては原貝の小型化、また根幹である稚貝のへい死、生育不良など、安定生産が不安視される状況が続いています。

加工面では従前からの地域における労働力

りますが、まずは国内へ安定供給をしつかりと行い、その上での一定量の輸出が、安定的な製品価格及び浜値形成につながるものと考えています。情勢の変化を確実に捉え、円滑な消化を促していきたいと思います。

玉冷の供給量推移



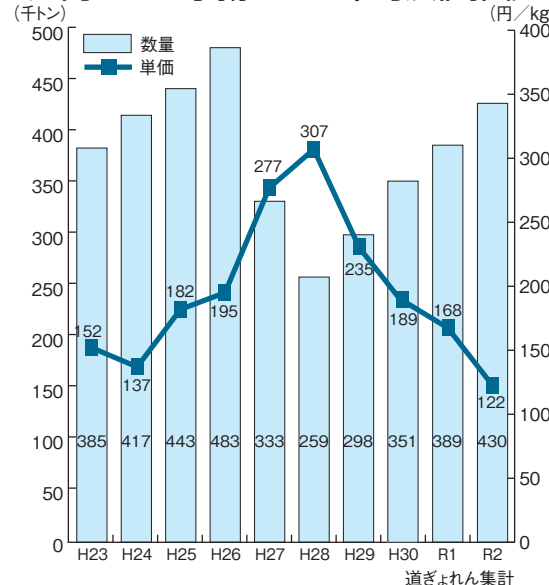
ボイルほたての生産流通見通し

マーケットの維持・拡大

昨年の噴火湾産ボイルほたての生産量は、5、500トンとなり、繰越在庫も加え、総供給量は8、300トンとなりました。

近年は、製品生産量の変動による売り場の縮小から販売は苦戦し、消流は低迷傾向にありましたが、量販店を主体に早めの商談展開

道内ほたて水揚げ量と平均浜値推移

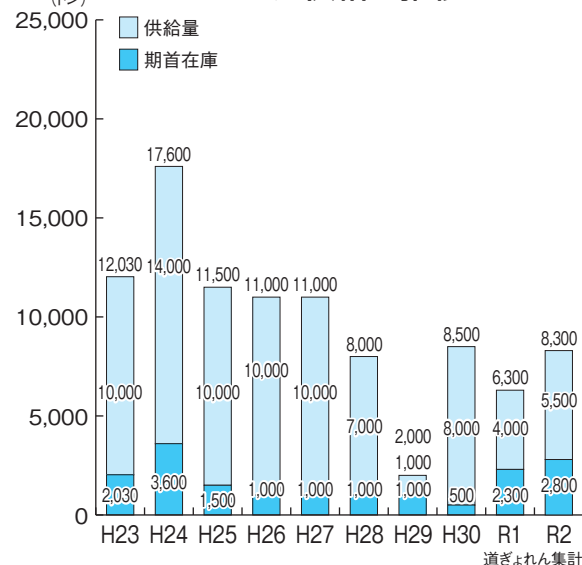


減少傾向に加え、コロナ禍による外国人研修生・実習生が入国出来ないなどの事象が発生し、更なる処理能力の低下に頭を悩ませています。このことから原貝は地元処理のみならず広域流通の傾向となっています。また、製品・半製品を保管する倉庫の不足は喫緊の課題となっています。

本道のほたて漁業は各地区の基幹産業の位置付けにあり、取り巻く課題があるなかで、社会情勢に対応した実効性のある対策を「北海道ほたて漁業振興協会」と連携し、実施していく必要があると考えています。

いずれにしても、生産者の皆様が安心して水揚げ出来る様、持続的かつ安定的な漁業の確立に向けて取り進めたいと思います。

ボイル供給量推移



を行い、また価格帯も売り場と消費者から受け入れられたことから、販売は順調に推移しました。

今シーズンは水揚げの回復から昨年より増産の7、000トン前後の生産がされたの見込んでいます。製品コストも上がりましたが、昨年の良い流れを踏襲したなかで、マーケットの維持、販路の裾野拡大を図っていきます。

乾貝柱の生産・流通の見通し

海外、国内の販路整備強化

輸出国の香港を含めた世界的な景況悪化などにより消流は大きな影響を受け、越年在庫が近年にない高い水準のなかでシーズンがスタートしました。

このような状況で、値決め会などを通じて浜の皆様と意見交換をさせていただき、最大の需要期である旧正月を迎える取り進めを行いました。未だ予断は許さない状況ですが、停滞していたマーケットは徐々に活況を取り戻しつつあります。

また、従来からの香港の販売機能を踏まえた海外戦略の推進に加え、海外リスクに対応した北米、中国市場への販路の整備強化などを行ってまいります。

さらに、インバウンド需要が大きく低迷するなか、引き続き国内既存販路との連携強化に加えて、消費者の嗜好にあわせた商品開発や、宣伝販促も並行させて実施し、消費の拡大を図っていきます。

流通対策事業

国内市場対策…安定供給体制

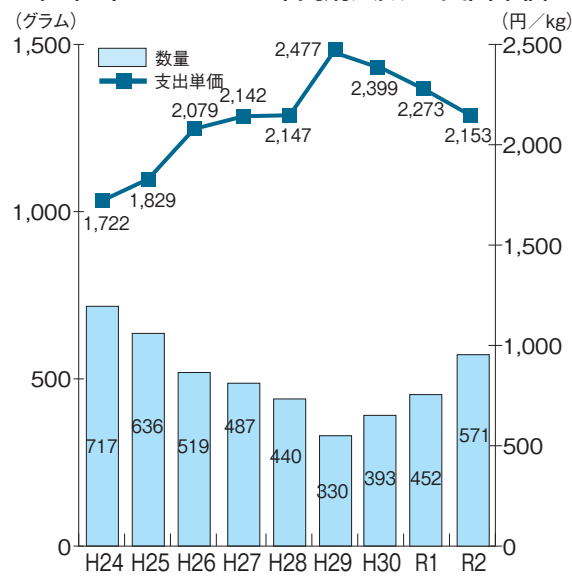
1世帯当たりの購入数量は3年連続して伸長し、全体的な消費低迷が危惧されたなかで、ほたては健闘した品目と言えます。

しかし、コロナ禍による外出自粛などで生活は一変しました。特に食生活は外食を控え、自宅での食事機会が増加傾向にあり、現段階ではその傾向は当面続く可能性を含んでいます。

今後起こり得る流通状況の変化に対し柔軟な対応となるように、今年度も「北海道ほたて漁業振興協会」と協力して、国内向け需

要喚起の強化を行い、かつ安定的な供給が図れるよう対策を講じていきます。

1世帯当たりのほたて年間購入数量・支出単価



出典：総務省『家計調査年報』

輸出対策…海外マーケットへの継続供給

昨年から今年にかけて、運賃の高騰や、輸出コンテナが海外で滞留するなど物流事情の悪化という事象が発生し、その商流に混乱が生じました。

ほたての輸出額は常に高い位置にあり、2020年も日本の水産物の中で最も輸出された品目は「ほたて」でした。よって、浜の再生産の観点では海外マーケットは重要なポジションにあるといえます。

近年、冷凍品のみならず生鮮を含め、特にアジア圏への輸出が実績を上げている一方、各国のマーケット状況、嗜好は常に変化して

す。チラシでは、レシピ動画QRコードを付け、家族みんなで楽しめるレシピをより分かりやすく紹介し、家庭での使用訴求を図ります。



「ほたてときのこのやみつきパスタ」他多数、ぎょれんYoutubeチャンネルにアップしました

この他、テレビやWEB広告、SNS広告の活用に加え、国内宣伝・販促事業を複合的に展開し、多くの消費者に北海道産ほたての魅力を効果的にPRします。

観光客向け宣伝活動



AIRDOにてオリジナルのほたてデザイン紙コップで機内ドリンクを提供

おり、環境に左右されやすい一面も持っています。については、輸出国の状況を的確に把握した上で、安定した需給バランスの維持を念頭に、輸出促進に努めていきたいと思っています。

貝毒対策

安全・安心の確保

「北海道ほたて流通食品協会」と連携し、安全期、貝毒発生期言めた、製品の安全性確保に向けた対策を継続実施していきます。

昨年度も、複数の海域で麻痺性貝毒が発生し、これの解除まで時間を要し、地元経済に与える影響は少なくありませんでした。

貝毒の発生並びに、急激な数値の上昇の可能性は常に起こり得る事であり、今後とも十分に注意を払っていく必要があります。

一方で時代の変化に対応した貝毒発生時における基準の見直しを必要と考えており、水揚げ実態や貝毒安全性を確保した上で、関係行政機関と協議、取り進めていきます。

宣伝事業

道産ほたての積極的な露出機会の創出

新型コロナウイルス感染症の収束が見通せず、消費・流通の環境は厳しい状態ではありますが、新しい生活スタイルに即した臨機

北海道へ訪れる観光客や帰省客に対し、新千歳空港やAIRD機内において、印象に残る広告を展開し、高品質で安全・安心な道産ほたてをPRし普及・需要拡大につなげたいと考えています。

食育活動

北海道コンサドーレ札幌と共同で開催する食育講座などを通じて幅広い世代にほたてを身近に感じてもらうべく活動を行います。また、幼稚園の園児やその保護者に対する食育講座や、関東圏内の高校の授業力リキュラムの一環としてほたてを使用した授業を実施します。加えて、全国の小学校と公立図書館向けの教材マンダを発行・設置し普及啓発活動を推進していきます。



立教女学院ではほたてを生態から学びました

新聞折り込みチラシの配布

年末年始などの需要期に、主要消費地に約150万部の新聞折り込みチラシを配布しま

広告宣伝・販売促進事業

調味料メーカーとのタイアップ

コロナ禍による巣ごもり需要を受け、家庭で様々なほたて料理を味わっていたけりよう、調味料メーカーとのク口入販促を予定しています。北海道ほたてと相性が良い調味料を使い手軽に作れるレシピを提案し、量販店店頭に共同で売り場づくりを行う販促を展開していきます。

かれい

北海道産かれい骨取りフィーレ

(株ぎょれん鹿島食品センター/生協などで取り扱い/
1袋200g入ほか)

くろがれいの消費拡大の一環として開発された新商品です。主に道東で漁獲されたくろがれいを食べやすい5枚卸しの骨取りフィーレに加工しました。癖の無い味はレモンバターソテーやロール揚げ、クリームソース煮など、さまざまな料理にアレンジ可能な優秀な素材です。現在、無地包材にて生協などで取り扱いしていますが、簡単で美味しいレシピを見ることができるQRコードを付加した印刷包材の作成を進めているところです。今後はさらに多くの一般家庭でお楽しみいただけることを期待しています。

できあがり!

おいしく
いただきました

今回はぎょれんブランドの3商品を使用して和風のお弁当を作りました。

「骨までパクパクにしんの昆布煮ごはん」は、白米1合にレトルト加工で骨まで食べることができる点が人気の「骨までパクパクにしんの昆布煮」1袋と、しょうがの千切りと一緒に炊いただけの簡単メニュー。調味料としんの油でご飯が少し硬めに炊けるので、水を気持ち多めに入れるのがおすすめです。

「パクパクさんまの磯辺焼き」は、中骨がなく食べやすい「北海道パクパクさんま」に海苔を巻き、しょうゆ、酒、みりんで甘めに味付けしました。また、和洋中のアレンジも自在な「北海道産かれい骨取りフィーレ」は「かれいの梅煮」にしました。梅干しのさわやかな酸味が効き、冷めてもおいしく食べることができます。

彩りとしても活躍したのは「突きこんにゃくの子和え」です。今回は簡単に手に入る市販のたらこを使用したので、しょっぱくなりすぎないよう白だしで軽く味付けしました。ご飯の進むおかずです。

最終回となる今回は手早く作れるおかず3品と炊飯器に入れるだけの炊き込みご飯で和風弁当を作りました。道産水産物を食卓だけでなく、お弁当でも楽しんでくださいね。



本日のお品書き

- ・骨までパクパクにしんの昆布煮ごはん
- ・パクパクさんまの磯辺焼き
- ・かれいの梅煮
- ・突きこんにゃくとたらこの煮物

調理時間
60分



ひとり居酒屋

はじめました! 特別編

～ぎょれんブランド製品でお弁当②～

水産王国北海道にはおいしいお魚が目白押し。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。2018年から始まったこのコーナーは、いよいよ最終回です。今回も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、美味しく調理し、食べてご紹介します。

なかなか満足に外出できない日々が続いていますが、せっかくのお出掛けシーズン到来。お弁当を持って密を避けた公園などへ、サイクリングなんて気持ち良さそうですね?

今回は「ひとり居酒屋はじめました!」の最終回として、前回に引き続き番外編のぎょれんブランド商品のアレンジメニューです。「骨までパクパクにしんの昆布煮ごはん」「パクパクさんまの磯辺焼き」「かれいの梅煮」「突きこんにゃくとたらこの煮物」の全4品で和風弁当に挑戦しました。



レトルト加工済みなので、そのまま食べられます。今回は炊き込みご飯にアレンジです

にしん

骨までパクパクにしんの昆布煮

(株ぎょれん道東食品/生協などで取り扱い/
1袋130g入ほか)

北海道産のにしんが同じく北海道産の昆布と一緒に、骨までパクパク食べられるように柔らかく煮込まれています。一緒に煮た昆布が良いアクセントになっていて、口の中でホロホロとろける柔らかさと、湯せんで簡単に調理できる手軽さで、子どもからお年寄りの方まで大人気の商品です。

甘じょっぱい味付けは、そのままご飯のおかずとしてはもちろん、お酒のおつまみにも最適です。

さんま

北海道パクパクさんま

(株ぎょれん道東食品/生協などで取り扱い/
1袋4枚160g入ほか)

北海道産さんまを腹開きし、塩水で味付け。遠赤外線乾燥させることで、表面がふっくらと干し上げられています。腹骨が取り除いてあり、そのままフライパンで焼くだけで簡単においしく召し上がれます。さんまにはEPA、DHA、ビタミンEをはじめ、鉄分やカルシウムが豊富に含まれているため、子どもたちにもぜひおすすめ。定番の蒲焼きや照り焼きのみならず、炊き込みご飯や煮物など多彩なアレンジが可能な商品です。



調味液を先に入れ、水分量を調整するのが大切



新しく地区委員長になられた方々をご紹介します



根室地区(標津漁協) 小野瀬稔之委員長



北見地区(ウトロ漁協) 大宮恭一委員長



宗谷地区(宗谷漁協) 石井弘委員長



ぎょれん稚内支店の様子



ぎょれん釧路支店からのリモート

WEB会議の様子です

会議に初参加の方をご紹介します



釧路地区(厚岸漁協) 中村喜美雄副委員長



各地の地区委員長が参加しています

漁協購販推進全道地区委員長会議が開催されました



5月12日(水) ぎょれん本所第一会議室で、令和3年度漁協購販推進全道地区委員長会議が開催されました。

新型コロナウイルス感染症の影響で去年は、会議が中止となり、今年はWEB開催となりました。各地区の委員長は地元から画面越しでの参加となりましたが、お互いに元気な様子を確認できました。

会議はぎょれん令和3年度事業計画の説明に始まり、石油情勢、系統ブランド資材取扱状況、廃網リサイクル、令和2年度購販推進活動報告・令和3年度活動方針等が協議され、令和3年度の具体的な推進事項が承認されました。

また質疑応答では、新型コロナウイルス感染症による消流状況の影響やぎょれんの鮮魚対策、系統ブランド資材についての提言や提案、さらに廃網リサイクルやSDGsへの取り組みが議論され、地域の垣根を越えた情報交換が行われました。

令和2年度の主な活動状況について

- 漁業者、漁協役職員を対象にした各種研修会の開催。(一部、WEBでの開催)
 - 購買事業と連動した系統ブランド資材の普及促進
 - 女性連、漁青連との連携による食育活動。(中止)
 - 広報誌・ホームページを通じた情報提供。
- ※コロナ禍のため、中止となった活動が多い。

令和3年度の具体的推進事項

- ぎょれんの組織強化活動の一環として購買部門との連携による活動強化
- 漁協購販推進委員会の開催(全道地区委員長会議、漁協委員長・事務局長会議、漁協購販推進委員長会議)



購販推進委員の皆さんと連携し、漁業コスト削減に取り組みます

シークワードクイズ

6月のテーマ 「山菜」

6月は「山菜」がテーマです。北海道の代表的な山菜と言えばフキノトウですね。

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

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| ☐ アキグミ | ☐ タラノメ |
| ☐ ウコギ | ☐ ツクシ |
| ☐ ウバメガシ | ☐ ハコベ |
| ☐ ウバユリ | ☐ ハシバミ |
| ☐ オオハウド | ☐ ハマナス |
| ☐ オケラ | ☐ マユミ |
| ☐ ガマズミ | ☐ ミツバ |
| ☐ シヤク(シャク) | ☐ ユウスゲ |

〈ヒント〉 戦時中、タバコの葉が不足した時に代用葉としてタバコに混ぜたそうです。

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
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。

ウ	マ	シ	マ	ウ	マ	ハ	5月号の解答と当選者 パンダ (小樽市) 大高 康弘 さん (八雲町) 八雲の母ちゃん さん (厚岸町) 藤田 美子 さん (根室市) 廣田 ミツ さん (標津町) 渡部 恵子 さん
ブ	ヨ	ン	リ	キ	ト	ク	
ツ	イ	ヒ	ク	ラ	ア	コ	
コ	ク	オ	バ	ン	シ	ウ	
ウ	ン	ビ	ン	イ	ツ	ノ	
モ	カ	ン	ガ	ル	ー	ト	
リ	ス	タ	ウ	ソ	リ		

間違いさがし

間違いは5つです。

※右と左の絵には、5か所の異なる点があります。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。

網走漁協との共同開催で海浜清掃活動を実施

令和3年度全道なみまるクリーンアップ作戦が始まりました

01

5月15日(土)、網走市藻琴の鰯浦海岸において「全道なみまるクリーンアップ作戦」(主催:網走漁協、ぎょれん)が実施されました。

「全道なみまるクリーンアップ作戦」は、ぎょれんの環境基本理念・環境方針に基づく海洋プラスチックごみ対策の具体的な取組として、今年度から新たに実施するもので、道内を10地区に分け、1年間で5地区にて海浜清掃を開催します。

初年度の今年は、北見管内、留萌管内、小樽管内、胆振管内、釧路管内での実施を予定しており、第1回目となる今回は、網走漁協が毎年実施している海浜清掃活動と共催で実施しました。

当日は新型コロナウイルス感染防止対策から人数を限定して実施。網走漁協の役職員や青年部員、女性部員、漁場環境保全委員をはじめ、合同定置やその他養殖業を営む漁業者、ぎょれん北見支店の職員ら約70名が旧海鮮市場から藻琴山崎ガソリンスタンド裏手まで、およそ1kmの海岸に流れ着いた漁網やロープなどのごみを回収しました。



気持ち良い天気の中、約70名が参加しました



開催にあたって挨拶をする網走漁協の新谷組合長



今年は漂着ごみの状態に合わせ二手に分かれて実施

北海道立漁業研修所で総合研修入所式

全道各地から25期目となる研修生28名が入所しました

02

5月13日(木)、鹿部町の北海道立漁業研修所で令和3年度総合研修の入所式が行われ、全道各地から集まった18歳から22歳の研修生28名が、第一線で活躍する漁業者を目指し、新たな門をくぐりました。

入所式では漁業研修所の谷内所長が「支えてくれる方々への感謝の気持ちを忘れることなく、漁業に関わる知識や技術をしっかりと身につけてほしい」と歓迎のあいさつを述べると、代表者が力強く研修の意気込みを宣誓しました。

研修生は124日間におよぶ研修で、漁業に必要な技術や技能だけでなく、海洋生物などや気象などの知識、漁業に関する法律などを学び、新たな漁業者として巣立っていきます。



約半年間にわたる研修や、「海友寮」での共同生活を通じて同期との強い絆を作っていきます

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6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〉6月22日までに送ってください。

（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



ゴールデンウィークも終わり、イカ漁へ出港する船が準備万端ですがお天気待ちです。今年は、どこからスタートするのでしょうか？無事を願って見送ります。

（福島町 櫻庭節子さん 63歳）

マイクログラスチックの記事がありました。石油からつくられた化学製品であるプラスチック。海に流れ、紫外線や熱で劣化し、波にもまれて細かく砕け、魚がエサと間違え食べてしまふ。漁業者こそ学びと実践が必要ですね。

（標津町 渡部恵子さん 65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



今年のホタテ稚貝出荷作業のアルバイトもやっと終わり、ひと息ついてます。例年なら1週間程の作業が、4月中には終わっていたのが、今年はしげが多く、今月中旬までかかりました。私の行っている所は、村内、隣街からと色々な職種の人達がアルバイトに来ていて男性が多いせいか活気があり、本業の話なども聞けてそれも楽しみの一つです。

（初山別村 白府美恵子さん 63歳）

毎月脳トレのため楽しみにしています。

（根室市 廣田ミツさん 82歳）

5月16日よりウニ漁が始まります。コロナウィルスの影響で値段がどうなることか心配です。

（小樽市 大高康弘さん 76歳）

編集後記

今月号で紹介しましたが、2年ぶりに購読推進の全道地区委員長会議を開催しました。ただ、初めてのWEB開催となり、準備に充分時間をかけま

いつもいつも楽しみにしながら読ませてもらってます！料理コーナーも参考にさせてもらってます！この先コロナでどうなっていくかわからない世の中ですがなみまるくんだけは、まいつき楽しみにまっています！！

（八雲町 八雲の母ちゃんさん）

「コロナですっかり外食が減りました。」

（函館市 ふくふくさん 38歳）

「おさかな」ラムを見て、なるべく魚を食べるようにしています。旬の物は大事ですね。

（湧別町畑のはあちゃんさん 85歳）

したが、なにしろ中継する拠点が多く（12地点）、リモートの画面に皆さんが無事に映し出されるまでは気が気ではありませんでした。各委員長はぎよれん支店、所属している漁協、または自宅からの参加となりました。利点としては長距離の移動や宿泊を伴わないので制約時間が少なくなることです。心配された機器等のトラブルもなく、音声もクリアで意思疎通に問題はなかったと思います。

今しばらく、会議や商談はリモート対応が主流になるでしょう。残念なのは会議後の対面での懇親会ができないことですね。

（藤江）

救難所員 日々の訓練 命を繋ぐ

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

管内の風物詩となっている小女子漁が後志沿岸で4月下旬より解禁となりました。解禁直後の水揚げは低調に推移し、一時は1箱（10kg）2万円を超える浜値となりました。昨年に続き本州方面では不漁が続いているため、道外からの引き合いが強く、価格は高値での推移となっています。一方、うに漁が各地で解禁となりました。新型コロナウイルス感染症の蔓延による価格への影響が気になりますが、早期での終息を祈念し、浜が活気づくことを期待しています。

室蘭

盛漁期を迎え春定置網漁は、本罾が昨年以上の水揚げ数量となっています。多い日には2,000本以上が市場に並び、春の暖かな日差しに銀鱗が輝いています。一方、宗八や真かれいをはじめとするかれい類の水揚げも増加しています。6月中旬からは毛がに籠漁も解禁となりますので、今後の豊漁を願うとともに、生産者の皆様の安全操業を心より祈願しています。

根室

暖かい日が増えて、4月下旬から春定置網漁が始まりました。各市場には春を代表する魚種である時鮭とさくらます（本鮭）が並び、活気に溢れています。5月20日時点では、時鮭の水揚げ数量は前年同期比で約20%と伸び悩んでいる状況ですが、さくらますは約200%と大幅に増えています。6月の盛漁期に、さらに水揚げが増えることを期待しています。

留萌

3月末からスタートしたほたて稚貝出荷が終盤を迎えています。今年は4月まで時化の日が多く、各地区で出荷のペースが遅れていたものの、5月に入り風の日が続き、順調に出荷出来る日が増えてきました。これから初夏を迎え、気温が徐々に高くなりますので、体調管理に気を付け、安全操業ならびに豊漁となることを祈念しています。

函館

6月1日から解禁となる「するめいか漁」を前に、各地で着々と準備が進められています。漁が始まると市場には朝早くから買人が集まり、活気に満ちたセリが行われます。一方、盛漁期には「漁火通り」と名付けられた海沿いを走る国道から煌々と灯る漁火を見ることが出来ます。少しでも多くの方が旬の食材に舌鼓を打てるよう、今期の豊漁を願っています。

釧路

暖かい日が増えてきましたが、朝晩は冷える日が続く管内では、春漁の主役、鮭鱈漁が本格化してきました。時鮭の水揚げは伸び悩んでいますが、本鮭、青鮭は昨年を上回る水揚げが続いています。一方、5月下旬から一部始まっている棹前昆布漁が、6月中旬からはさらに本格化してきます。天候に恵まれ、実入りの良い棹前昆布が豊漁になることを心から祈っています。

稚内

宗谷管内のほたて漁は全地区で本操業開始となり、浜も加工場も繁忙期に突入したことから慌ただしく活気づいています。利礼地区ではほつと旋網漁、のな漁が解禁となったため賑わいを見せており、豊漁に大きな期待がされています。7月からは昆布漁も解禁となることから浜はさらに忙しくなりますが、今後も安全操業が続くことを願っています。

梶山

当地区では依然として新型コロナウイルス感染症の影響が大きく、毎年大盛況となるフードイベント等が軒並み中止になってしまいました。早期終息とイベントの再開を願ってやみません。6月からはするめいか釣漁が解禁となります。昨年度は思うように水揚げが伸びませんでした。が、豊漁となり、浜を活気づけてくれる事を期待しています。

日高

管内では、春定置網漁が本格的に始まりました。水揚げ数量は、本罾が昨年の5割増しとなっている一方、時鮭は昨年の4割程度となっています。また、昨年見られなかった青鮭も見え始めています。春定置網漁は7月中旬まで続きますので、好調な本罾に続いて、時鮭も増加していくことを期待しています。

北見

肌寒い日が続いていたオホーツク地域は、6月に入りようやく暖かさを感ずることができるようになりました。沿岸定置網では本鮭や時鮭が水揚げされ、底建漁ではほつとやたら、かれい類が水揚げされています。3月下旬より始まっている毛がに漁は各組合自主休漁期間に入りました。一方、ほたての本操業も始まり忙しさも増してきました。皆さんの今後の安全操業と大漁を心より祈願しています。



いか飯 レシピアクセス数 第3位

今回は「いか飯」をご紹介します。

えさん漁協 及川良子さんのレシピ。いか飯は、駅弁でもおなじみの渡島地方の郷土料理ですが、実はご家庭でも簡単に作れます。いかは煮ると縮みやすく、もち米も膨らむので、うまく作るコツは、もち米を詰め過ぎないこと。出来たてのいか飯は、格別のおいしさですよ！

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

いか(中)…………… 4杯
もち米…………… 1と1/2カップ
だし汁…………… 3～4カップ

A

しょうゆ…………… 大さじ3～4
酒…………… 大さじ3～4
砂糖…………… 大さじ3
みりん…………… 大さじ1



作り方

- ① いかは、足と内臓を取り出し、足は3等分に切る。
- ② もち米は洗い、30分間くらい水に浸してザルにあげ、水を切る。
- ③ ①のいかの胴体にもち米を5分目ほど詰め、爪楊枝でとめる。
- ④ 鍋に③と①の足を並べて入れ、材料が隠れるくらいの量のだし汁を入れ、強火で10分位煮る。
- ⑤ ④を加えて弱火で30分、仕上げに10～15分強火で煮込んだら出来上がり。