

北海道ぎょれん広報

# なみまるくん

[うみ・なかま コミュニケーション]



8

2021  
No.394

北海道  
**ぎょれん**



特集

北海道の昆布 2021

海・ひと・夢 北海道漁協専務参事会 会長 富田 和幸 さん

# マチコさんのおさかなコラム

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。

## 「うなぎ」

### うなぎで 猛暑もパワフルに！

暑い夏、オリンピックの夏、そして気持ちが落ちつかない夏でもあります。北海道は暑さを感じる時間が短いので、少しでもウキウキと楽しく過ごしたいですね。

北海道を含め日本の暑さは年々上昇中。北の大地でもエアコンは必須アイテムとなりました。我が家では料理製作や撮影なども行うため、数年前にエアコンを設置。いつも快適な部屋で仕事ができています。浮かれでエアコンをガンガンとかけるせいか、毎年この時期は冷えてお腹を壊してしまいます。部屋の温度調節は体に負担をかけない程度にしなくてはいけませんね。

私はいつも頑張った自分への褒美に洋服を買うのが恒例でしたが、昨年よりご褒美の内容が変わりました。それは究極に頑張った時は、近所にある有名なうなぎ屋さんからうな重をテ

ん。免疫力を高めてくれる「ビタミンA」や「ビタミンD」、糖質をエネルギーに変えるのを助け、疲労回復に働く「ビタミンB1」や脂質の代謝に働く「ビタミンB2」などビタミンB群もたっぷり。さらに良質なたんぱく質や脂質にも富みます。



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なう。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。ざよれんと共に、「美容・健康  
に役立つ昆布」の情報を全国誌等で  
発信。

暑い夏こそ頑張った自分の体へ  
ご褒美をあげてみてもいいかも  
しませんね。きっと次の日か  
らの活力になるでしょう。

[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  
August 2021 No.394

- 01 マチコさんのおさかなコラム  
「うなぎ」

- 02 特集1  
北海道の昆布 2021

- 06 特集2 海・ひと・夢 インタビュー  
北海道漁協専務参事会 会長／富田 和幸 さん

- 08 特集3  
全国漁港漁場大会が27年ぶりに北海道で開催されます

- 10 なみまるインフォメーション

- 11 頭すつきり!! 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



日高地区で昆布漁が始まりました。干場に昆布を広げて乾燥させて  
いる風景は夏の風物詩となっています

表紙の写真  
えりも漁協 えりも町笛舞地区です

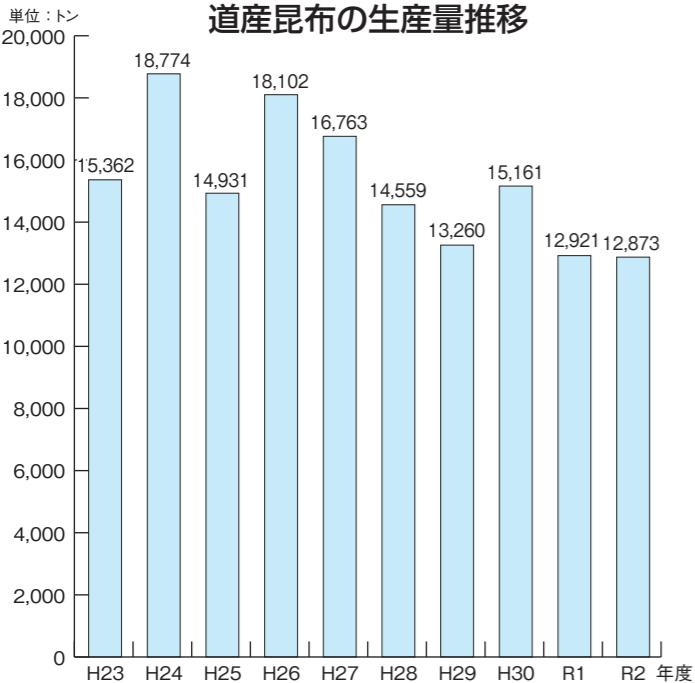
# 特集 北海道の昆布 2021



## 昆布の生産・消費量の回復に向け、増産対策と消費の拡大に一層取り組みます

近年、北海道産昆布の生産量は、海洋環境の変化から、天然資源の減少に歯止めが掛からず低水準で推移しています。また、昆布漁業者の担い手不足や地域の人口減少など様々な要因によって、かつては3万トンを超えた生産量も、今では半分ほどとなり、昆布の増産と安定的な流通が喫緊の課題となっています。

今回の特集は、全道の昆布生産見込みと、北海道昆布漁業振興協会、北海道こんぶ消費拡大協議会とぎょれんが共に取り組む増産対策や、食育・宣伝事業の内容についてご紹介します。



ですが、依然として低位な水準であることに変わりなく、過去10カ年平均の1万5千トンにも届かないなど、減産傾向に歯止めが利かない状況が続いているいます。

また、昨年発生した新型コロナウイルス感染症の影響は続いており、人の流れが抑え込まれたことによる消費の落ち込みも顕著になるなど、消費環境も停滞しています。

昆布漁業は、地域における重要な基幹産業であります。

生産・消費環境が大きく変わるなか、生産者の皆様が安心して生産できるよう、改めて昆布漁業の持続化・円滑な昆布流通を目指し、各種の取り組みを実施してまいります。



着生から1年半後の様子(厚岸漁協)

### 生産・流通に関わる取り組み 「どぶ漬けロープ設置事業」の継続

北海道昆布漁業振興協会にて増産対策として取り組みを始め、今年度4年目を迎える。全道各地の漁協・生産者の皆様ご協力のもと、施設を設置しており、昨年は、実際に採取を行い、品質の検証を行いました。

その結果、過度に繁茂した場合、密集度合が強くなり枯れやすいことがわかりました。また、オホツクにおいては、流水の影響をいかに避けて昆布増産を目的に、参加希望組合を募り、事業を継続してまいりたいと思います。



「こんぶらこ」をデザインした除菌スプレー

今年は、作業場の清潔維持を目的とし、「こんぶらこ」を「デザインした除菌スプレーを作成しました。昨年は、異物混入防止に向けて、実際に手に取つて使用してもらえるよう啓発タオルを配布いたしました。

今年は、作業場の清潔維持を行っていたところ、「こんぶらこ」を「デザインした除菌スプレーを作成しました。昨年は、異物混入防止に向けて、実際に手に取つて使用してもらえるよう啓発タオルを配布いたしました。

今年は、作業場の清潔維持を行つて、手指消毒から行つていたことが狙いです。さらなる注意喚起・異物対策を実践していただき、昆布の異物混入撲滅にご協力のほどよろしくお願いします。

### 道産昆布生産見込み

単位：数量トン、（ ）内は養殖であり内数。

年度 地区	R1年 2019年	R2年 2020年	R3年 2021年	
			6月末見込	対比
小樽	0	1	1	—
桧山	4	1	3	—
函館	4,125 (3,848)	4,333 (3,985)	4,050 (3,796)	93.5%
室蘭	0	0	1	—
日高	2,606	2,604	2,450	94.1%
釧路	3,104	2,945	3,232	109.8%
根室	2,267 (84)	1,862 (68)	2,310 (63)	124.0%
北見	127	189	127	67.1%
稚内	685 (280)	934 (293)	843 (287)	90.3%
留萌	2	4	3	—
道内合計	12,921 (4,212)	12,873 (4,346)	13,020 (4,146)	101.1%



共販部 島田部長

### 令和3年度の全道生産量は 13,020トンの見込み

令和2年度の生産量は、12,873トンとなり、統計を取り始めてから過去最低となつた令和元年の生産量を更に下回りました。

今年度は、6月末段階で、全道13,020トンの生産を見込んでいます。

地区別に見てみると、函館管内は、特に養殖昆布において地区によつては減産もあり、全体では前年比約7%減の4,050トンの見込みです。

日高管内は、繁茂が芳しくない地区もあり、全体では前年比約6%減の2,450トンの生産見込みです。

釧路管内については、規定の出漁日数を達成したさお前昆布に加え、成昆布も繁茂が見込まれ、前年比約10%増の3,232トンの見込みです。

根室管内は貝殻さお前昆布が減産の見込みですが、成昆布での繁茂が見込まれています。一方、羅臼は、特に天然の繁茂が良くなく、養殖とともに低位に留まる見込みですが、管内では、前年比124%となる2,310トンの見込みです。

北見管内は流水の影響もあり、前年比約30%減の127トンの見込みです。

稚内管内は、天然昆布が地区によつて繁茂に差があり、前年比10%減の843トンの見込みです。

小樽・留萌管内は、おおむね前年並みの生産量を見込んでいます。

共販部 島田部長に  
話を聞きました



# 海ひと夢 インタビュー

北海道漁協専務参事会 会長

## 富田 和幸さん



令和3年度 第1回 北見管内漁業協同組合専務参事会でいさつをする富田専務

今は他人事であっても、将来は自分事

平成26年から地区の代表として、漁協専務参事会に参加させていただいておりますが、会長になつたからといふことで特段考え方は変わつてはいません。役員として出席するようになつてから、「同じ問題でも地区によつて捉え方が違う」と切に感じました。

一番に感じたのは流木被害の件で協議をしたときです。北見地区でも流木による漁業被害が多く、一部の組合では、予算付けや組合

いときが多いというよりも、逆に良いときがたまにしかないので普通でした。今は養殖や共済制度が確立され、安定した経営が当たり前と感じているかもしれませんが、将来困難に直面したときに、自分たちの力でしっかりと乗り越えることができるよう、昔の苦労した時代を知つていている自分が導いてあげなければならぬと思つています。

### まずは新型コロナの収束と活動の正常化を

入会して最初に配属されたのは信用部でした。ちょうど前年の年に200海里漁業専管水域が設定されたこともあり、当時北見地区の組合はどこもそうでしたが、あまり良い経営状態ではありませんでした。全体の水

員に回収の指導を行つたりしていますが、全道では、流木を全然気にしていない組合もあれば、私たちよりも甚大な被害を受けている地区もあり、地区間の違いを感じ取りました。同じようになまこや毛がなどの密漁、アザラシなどの海獣被害、そしてザラボヤの付着など、これまで他人事のように「大変だな」で終わっていた問題が、気候変動などにより影響を受ける地域が変化してきています。

むしろ一部の地域でとどまつてゐるうちにこそ、全道的な問題としてしつかりと考え、意見をまとめ、行政なり系統なりと協議していきたいと思つています。



昨年の全道専務参事研修会の様子(昨年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から中止となりました)

### Profile

1958年紋別市生まれ。地元紋別の高校を卒業後、北海道漁業協同組合学校(江別市)の第4期生として入学。卒業後の1978年に沙留漁協の職員として入会し、長らく信用事業を担当。その後は信用課長、総務部長、参事を経て、2009年3月に専務に就任し、現在に至る。

### 偶然の勧めが沙留漁協一筋の人生に

出身は紋別市で、祖父は雄武で漁業者をしていましたものの、小さい頃は漁業に関係する仕事に就くとは思つてもいませんでした。高校卒業時も町村試験に合格し、美幌町役場に就職する予定だったのですが、実家のお隣さんが偶然、指導連の北見地区所長の方にして、「組合学校に行つてみないか」と勧められたのがきっかけで、方向転換して江別市にあった北海道漁業協同組合学校に入学しました。

さらに組合学校卒業後の進路についても、祖父や親戚が多く住む雄武の漁協で働くことを考えていましたが、当時の組合学校校長先生より沙留漁協はどうかと、ここでも偶然の勧めがあつて、紋別から通えるということもあり、決めた覚えがあります。

### 経営状態の立て直しが急務

組合の経営が安定してきて、お金の苦労や心配はなくなりましたが、違う苦労がでてきました。若手組合員の育成です。昔の大変だった時代を知らない若い世代は、先人の方たちが色々な試行錯誤の末、現在も踏襲していることが、なぜそうなつているのか理解できな

いことが多く、そういう若者に対してもうやつて説明し、分かつてもらうか頭を悩ませました。

組合の経営が安定してきて、お金の苦労や心配はなくなりましたが、違う苦労がでてきました。若手組合員の育成です。昔の大変だった時代を知らない若い世代は、先人の方たちが色々な試行錯誤の末、現在も踏襲していることが、なぜそうなつているのか理解できな

いことが多く、そういう若者に対してもうやつて説明し、分かつてもらうか頭を悩ませました。

漁家を継いで就業する漁業者も多いですが、それでも昔と比べて恵まれた環境で育つてきましたために、不漁が続くようなことがあると、打たれ弱さのようなものを感じます。昔は悪

揚量は現在の半分から3分の1ほどでしたし、ほたて養殖の技術が確立されておらず、年間1,000トン獲れれば良い方でした。

そのため、組合員も借り入れが多くなつており、日常業務のほとんど時間は運転資金のやりくりに費やしていた気がします。

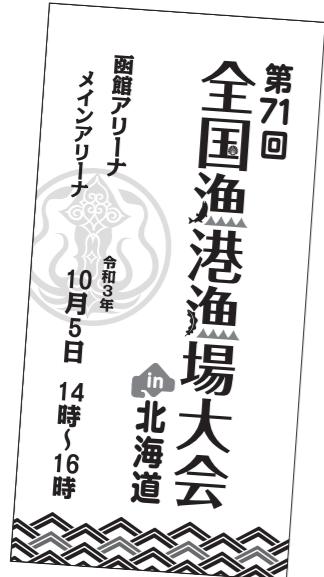
その後、ようやく昭和60年頃から、養殖はたてや秋鮭、そして毛がにの水揚げが上向いきました。このことで少しずつ立て直しを図ることができました。

# 各地区・各単協の課題を共有し全道的な問題として協議を

前任の小川会長は、物事を決定する際には下からの意見もしつかり聞いたうえで決定しています。

前回の小川会長は、物事を決定する際には下からの意見もしつかり聞いたうえで決定しなければならない、と細かく役員さんたちに対

処されており、私も背中を見て教わりました。漁業法の改正や中国政局からの輸出水産食品認定施設への衛生管理に係る要請など、近年は新たな問題が出ておりります。道内では直接関係のない地区もあるとは思いますが、そうした問題であつても全道的な問題として行政・系統と協議して、今後の本道水産業の発展に少しでも寄与できるよう、全道に発信していきたいと思います。



今年の10月5日（火）に開催される第71回大会は、函館アリーナを会場に、およそ1,400名の参加が見込まれています。そのため、新型コロナウイルスの感染症対策ガイドラインを作成するなど、道の新型コロナウイルス感染症対策本部指揮室と連携して、徹底した対策が施されるなかで実施されます。

大会プログラムについては、現在最終調整中ですが、漁港漁場功績者表彰、「令和4年度の漁港・漁場・漁村・海岸整備の予算について」や、「今後5年間の「漁港・漁場整備長期計画」などへの提言を議案として、提案理由説明事例発表、提言朗読が行われる予定となっています。

その他にも各会場では、漁港漁場に関する企業や団体による展示ブース、「2021漁港漁場漁村海岸写真コンクール」の入賞作品を展示するブースなどが設けられます。

今年の10月5日（火）に開催される第71回大会は、函館アリーナを会場に、およそ1,400名の参加が見込まれています。そのため、新型コロナウイルスの感染症対策ガイドラインを作成するなど、道の新型コロナウイルス感染症対策本部指揮室と連携して、徹底した対策が施されるなかで実施されます。

大会プログラムについては、現在最終調整中ですが、漁港漁場功績者表彰、「令和4年度の漁港・漁場・漁村・海岸整備の予算について」や、「今後5年間の「漁港・漁場整備長期計画」などへの提言を議案として、提案理由説明事例発表、提言朗読が行われる予定となっています。

その他にも各会場では、漁港漁場に関する企業や団体による展示ブース、「2021漁港漁場漁村海岸写真コンクール」の入賞作品を展示するブースなどが設けられます。

## 初の函館開催に1,400名を見込む

# 全国漁港漁場大会が27年ぶりに北海道で開催されます



メイン会場となる函館アリーナ（写真提供：函館市）

## 全国漁港漁場大会とは？

新型コロナウイルス感染症の感染拡大を受けて1年延期となつた「第71回全国漁港漁場大会」がいよいよ10月5日（火）に開催されます。北海道での開催は4度目で、実際に過去最大規模の大会となつた第46回大会（札幌）から27年ぶりになります。

今回は新型コロナの影響で規模を縮小しての開催となります。それでも1,400名規模の大会が予想され、地元函館はもちろん、本道水産関係者も大いに盛り上がつてゐるところです。今月は先日発表された第71回全国漁港漁場大会の詳細についてご紹介します。

全国漁港漁場大会は、（公社）全国漁港漁場協会の主催により、全国の漁港、漁場、漁村が抱える諸課題の解決に向け提言をまとめます。そしてその結果について、後日国や関係省庁などへ実行要請を行つています。

また、近年は大会開催日前後に漁港視察や企業展示などの関連行事も開催されています。

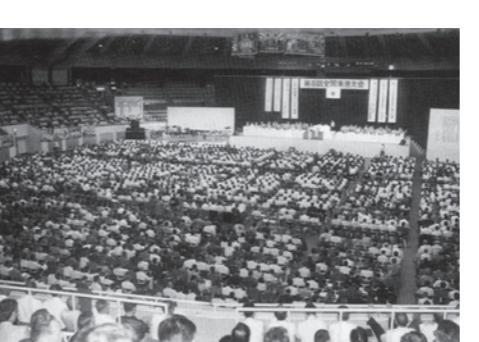
大イベントです。

大会では事例発表を交えながら、各議案が決議され、日本の水産業や漁村が抱える諸課題の解決に向け提言をまとめます。そしてその結果について、後日国や関係省庁などへ実行要請を行つています。

また、近年は大会開催日前後に漁港視察や企業展示などの関連行事も開催されています。

## 27年ぶりの北海道開催

第1回大会が1949（昭和24）年に東京上野で開催されて以降、回を重ねるにつれて、次第に規模が拡大し、初めての本道開催となつた1954（昭和29）年の第6回大会では、当時建設されたばかりの札幌中島スポーツセンターに約1,000名が集まりました。



1994（平成6）年に札幌市の月寒グリーンドームで開催された第46回大会では、全国から5,000人以上が参加する過去最大規模の大会となりました

その後も参加人数は増え続け、1966（昭和41）年、2度目の本道開催となつた第18回大会では、札幌市民会館を会場に約1,700名が参加。そして、1994（平成6）年開催の第46回大会では、過去最多となる約5,000名もの出席者が全国から月寒グリーンドームに集まり、会場は熱気の渦に包まれました。

近年は大会と併せ、関連行事として視察を組み合わせるなど、内容を拡充させており、前回、2019（令和元）年に広島県福山市で開催された第70回大会では、漁港漁場の関係者約1,400名が参加しています。

第71回全国漁港漁場大会北海道開催にあたり高橋実行委員会会長（北海道漁港漁場協会会长）に意気込みをお伺いしました。



高橋 昌幸  
実行委員会会長

第71回全国漁港漁場大会は、北海道では平成6年の第46回大会以来27年ぶり4度目となりますが、ご承知のように新型コロナウイルス感染症の拡大のため一年延期となり、今年改めて函館市で開催されます。

実行委員会では、大会の成功に向けて北海道開発局や北海道、函館市等の委員の皆さまが一堂に会し、漁港漁場整備の推進と漁業地域の振興・発展を図ることを目的としています。本大会は、全国の漁港漁場関係者の皆さんのが一堂に会し、漁港漁場整備の推進と漁業地域の振興・発展を図ることを目的としています。ですが、今年は、来年度から開始される漁港漁場整備長期計画の見直しに向けて非常に重要な年ですので、道内はもとより全国から沢山の皆さんにご参加いただき、盛大で意義のある大会にしていきたいと考えております。

引き続きコロナ禍のなか、開催に当たりましては感染症対策には万全を期して皆さまをお迎えし、北の大地から我が国の水産業が夢と希望の持てる大会となるよう力強く発信して参ります。

# 頭すつきり!! ブレイクタイム

Break Time

## シークワードタイプ 8月のテーマ 「薬味」

ユ	リ	カ	マ	ツ	ノ	ミ
ノ	ボ	ル	ラ	ラ	ノ	ル
ス	ガ	ニ	ジ	シ	ク	ク
ウ	ウ	ウ	ケ	バ	リ	オ
ビ	ヨ	メ	ヨ	ツ	セ	ズ
サ	シ	シ	ノ	ミ	パ	ギ
ワ	ケ	ギ	コ	キ	ネ	ー

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。

コミズスマシホ	7月号の解答と当選者
ナキズリトタミ	トンボ
イムブギルンズ	(神恵内村)ともちゃんさん
シシムリキミカ	(寿都町)山下伸子さん
ラフムキゼママ	(函館市)いとうはるかさん
グナボマムガキ	(伊達市)渡辺恵子さん
ヒナクシタタリ	(浦幌町)のりのりさん

### 間違い さがし

間違いは5つです。

※右と左の絵には、5ヵ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。

8月は「薬味」がテーマです。料理に少量添えて用いられる香りや味の強い香味料で、夏バテや食中毒予防に効果が期待できます。

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てください。

### リスト

- |                                     |                                    |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> オクラ        | <input type="checkbox"/> ネギ(葱)     |
| <input type="checkbox"/> カボス(かぼす)   | <input type="checkbox"/> ノリ(海苔)    |
| <input type="checkbox"/> カラシ(辛子)    | <input type="checkbox"/> バジル       |
| <input type="checkbox"/> キノメ(木の芽)   | <input type="checkbox"/> パセリ       |
| <input type="checkbox"/> クルミ(胡桃)    | <input type="checkbox"/> マツノミ(松の実) |
| <input type="checkbox"/> ケシノミ(芥子の実) | <input type="checkbox"/> ミツバ(三つ葉)  |
| <input type="checkbox"/> ケツパー(ケッパー) | <input type="checkbox"/> ミヨウガ(茗荷)  |
| <input type="checkbox"/> コショウ(胡椒)   | <input type="checkbox"/> ワケギ(わけぎ)  |
| <input type="checkbox"/> ショウガ(生姜)   | <input type="checkbox"/> ワサビ(山葵)   |
| <input type="checkbox"/> ニラ         |                                    |

（ヒント） 夏にぴったりの薬味は柑橘類がおすすめですね。他にはスダチ、ライム、レモンなどがあります。

### 解き方

リストの言葉をマス目の中からたて、よこ、ななめの一直線を探していきます。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ると答え（魚の名前）になります。

#### 例題

リスト	ア	コ	ン	ブ
<input type="checkbox"/> アキアジ	ア	コ	ン	ブ
<input type="checkbox"/> コマイ	キ	ア	サ	リ
<input type="checkbox"/> ブリ	ア	バ	ン	サ
<input type="checkbox"/> サンマ	ジ	コ	マ	イ
<input type="checkbox"/> コンブ				
<input type="checkbox"/> アサリ				

→

（解答）サバ

密漁は貴重な水産資源を奪う重大な犯罪行為

## 小樽地区でなまこ密漁防止対策合同一斉パトロールが実施されました

6月28日(月)、29日(火)の2日間、それぞれ寿都町・蘭越町管内一円、神恵内村管内一円において、なまこの密漁防止を目的として、夜間合同一斉パトロールが実施されました。

今回のパトロールでは、関係漁協や自治体をはじめ、小樽地区及び北海道密漁防止対策協議会、小樽海上保安部や警察など取締機関などから約40名が参加。寿都町では寿都警察による検問が実施されるなど、監視関係機関が一丸となって密漁防止に努めている姿勢を示すとともに、一層の連携強化が図られました。

昨年12月に漁業法が改正され、罰則が強化されたにも関わらず、道内では潜水器などを使用した組織的な密漁が後を絶たず、多くの密漁者が検挙されています。本年度も全道各地の密漁防止対策協議会では、関係機関と連携して密漁防止対策のさらなる強化に向けて取り組んでいきます。



神恵内村地先海域では、なまこ密漁の目撃情報が多くなっています



暑さにも負けず約20名が集まりました



漁港内には操業の支障となる流木も集められていました

information  
なみまるインフォメーション

01

小樽管内で「全道なみまるクリーンアップ作戦」

## 古宇郡漁協との共同開催で漁港清掃活動を実施

02

7月7日(水)、古宇郡泊村の泊港周辺地区において、「全道なみまるクリーンアップ作戦」が実施されました。古宇郡漁協が毎年実施している漁港清掃活動とぎょれんとの共催の形で実施されたもので、金属類やペットボトルなどのプラスチック類、流木など、約1時間の活動で700kg以上のごみを回収しました。

「全道なみまるクリーンアップ作戦」は道内を10地区に分け、1年間で5地区の海浜清掃を実施する計画で、すでに実施済みの北見管内に続いて、第2回目の開催となりました。

当日は晴天に恵まれ、気温25度の強い日差しのなか、古宇郡漁協の組合員や役職員、青年部員、女性部員をはじめ、ぎょれん環境部と小樽支店の職員、泊村役場の職員ら約20名が汗を流しました。港内を中心に拾い集められたごみは、産業廃棄物取扱業者へ引き渡されました。

今後は胆振管内、釧路管内、留萌管内で実施を予定しています。

## 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8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〉8月23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  
北海道ぎょれん 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



オリ・パラ始まりますね。選手の皆様がんばって下さい。コロナ禍で、応援にはいけないけど、テレビの前で、応援します。早く、ワクチン2回終わるといいな。

（浦幌町 のりのりさん 30歳）  
7月8日から夏昆布がはじまりました。昆布がはじまり、またいそがしいひびが始まりました。みなさんコロナでたいへんですがガンバりましょう!!



（根室市 朋之さん 15歳）  
オリ・パラ始まりますね。選手の皆様がんばって下さい。コロナ禍で、応援にはいけないけど、テレビの前で、応援します。早く、ワクチン2回終わるといいな。

（伊達市 渡辺恵子さん 70歳）  
今年の夏はあまり暑くならないといふのですが…。

（函館市 ふくふくさん 39歳）  
私は子供の頃から生ウニが大好きでした。家族と一緒に寿司屋さんに行つた時は、私以外は生ウニが食べられず、生ウニを一人占めできてうれしかったことが今でも忘れません。7月号の表紙がウニだったのでなみまるおたより箱に投稿しました。

（寿都町 山下伸子さん 66歳）  
後志前浜のうに漁が始まりました。濃い甘さ、きれいな色、「日本一」と言いながら少しづつ大切にいただいています。

（神恵内村 芹の花さん 45歳）  
先日、生ウニを食べ舌鼓を打ちました。コロナ禍2度目の夏、来年こそは親戚のおばちゃんが生ウニを食べに来れますように。

（島牧村 高島里子さん 70歳）  
初めてのウニいただきました。甘くて美味しいですね。本当に口の中が幸せで一杯です。ウニ漁している漁師さん方が沢山採れるようocopito;エールを送ります。頑張って。

（神恵内村 ともちゃんさん 43歳）  
なみまるくん久しぶりに読みました。浜のほっとニュースたくさんの情報があつて良いですね。仕事の休みにウニ剥きの手伝いを行っています。今年は色のきれいなものが多かったです。

（初山別村 白府美恵子さん 63歳）  
7月号の表紙のしゃこたんのウニおいしそうでしたね。焼いたり蒸したりと食べ方も色々あります。私はなんといつても生をわさびじょうゆで食べるのが好きです。いくらでも食べられますよ。

（札幌市 テラチコさん 27歳）  
オリンピック観戦、チケット当たつてました。が行けなくなり残念ですが日本選手が沢山メダルをかくとく出来ますよ。

（古村）  
（古村）

## 編集後記

そこで、ぜひ皆さんも一緒にいって撮って送るようにしてください。ですので、ぜひ皆さんも一緒にいって撮って送るようにしてください。

自然の力は恐ろしい もしもの心で安全操業

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

大漁祈願!

news

# 浜のほっこニュース

## 小樽

6月初旬からぶりが後志南部を中心に大漁となり、浜は活気づきました。序盤は1尾7~8kg台の魚が多く見られましたが、7月に入り徐々に魚体が小さくなり、水揚げ量も落ちています。一方、いか釣漁については、北上が遅く水揚げも昨年同期と同じペースで推移しています。また、上場もケース(発泡)が主体であり、小サイズ中心となっています。漁期はまだ続くため、今後の豊漁に期待したいです。

## 室蘭

胆振管内は6月から引き続き、毛がに籠漁が行われています。噴火湾内は7月10日をもって終漁となりましたが、続いて室蘭から鶴川までの海域で水揚げが開始となり、浜値は上げ基調で推移しています。一方、ほっつき漁の解禁やうに漁の最盛期到来など、夏を感じさせる魚種の水揚げに浜は活気に溢れています。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

いわし棒受け網漁が最盛期を迎えています。6月中は大型サイズが混じったものの、7月以降小型サイズを中心となっています。数量は昨年を上回っていますので、今後は大型サイズの組成となることを願っています。一方、管内各地で夏の風物詩である北海しまえびが水揚げされています。昨年並みの価格で推移し、市内鮮魚店で販売されています。

## 留萌

夏を代表する魚種であるうにやなまこの水揚げが盛漁期を迎えて、浜は賑わっています。なまこは全体的に昨年よりも水揚げが順調に進んでおり、コロナ禍で価格に大きな影響を受けた昨年に比べ、今年は価格も順調に推移しています。一方、うにの水揚げも6月後半から各地で始まりました。これから夏本番を迎え、暑い日が増えますが、体調管理に気を付け、皆様の安全操業を祈念しています。

## 桧山

瀬棚のなまこが7月に入りk@8,000~7,000と高値をつけています。ひやまのなまこは「檜山海参」という名前でブランド化され、イボ立ちが良くスレ・キズが無い事から高い評価を受けています。また、7月中旬からは奥尻できたむらさきうにの販売が開始されました。むき身で販売され、k@8,000台後半でのスタートを感じさせます。

## 日高

本年度の日高管内の春定置網漁は、昨年と比較すると本鱈、青鱈の水揚げが順調に推移したもの、時鮭の水揚げが昨年の3割程度と大きく減産しました。一方、7月から徐々に昆布漁が解禁となり、7月20日現在で累計出漁回数98回と各地順調に採取しています。ただし、本年度は繁茂状況が良くない地区もあり、昨年度と比較すると減産になるのではないかと考えられています。一日でも多く晴れの日が続き、皆様が安全に操業できることを願っています。

## 釧路

棹前昆布漁が終了し、7月からは成昆布漁が始まりました。7月前半は海の模様が悪く、出漁できない日々が続きましたが、中旬以降は順調な出漁を重ねており、生産量の回復を期待しています。一方、まき網いわし漁は昨年同様順調な水揚げが続いている。現在は小型なものが多いですが、今後は大きい立派ないわしの水揚げに期待しています。

## 北見

7月中旬ごろから今年もオホツク地域に短い夏がやってきました。ここ最近当管内の主要魚種の一つであるオホツクサーモンの姿が各浜で見え始め、8月からの大漁に期待します。一方、8月にはほっつき漁が解禁となり、順次水揚げを開始する予定です。今後浜は夏漁から秋漁へと向かい、1年で最も活気溢れる時期を迎えます。これからも無事故で安全操業と益々の豊漁を心より祈願します。

## 稚内

ほたて漁の順調な水揚げが続き、利尻・礼文地区のうに(のな)の水揚げが本格化しています。8月末から9月初旬にかけては秋鮭定置の網入が行われる予定で、各浜で一層の賑わいが期待されます。新型コロナウイルス感染症の影響が懸念されますが、早期の終息と秋の盛漁期に向け安全操業で大漁となることを願っています。



## ほつきのバター焼き レシピアクセス数 第13位

今回は「ほつきのバター焼き」をご紹介します。

ほつき貝は、火を通すことで甘みが増します。焼きすぎると硬くなるので、赤くなったら、すぐに取り出すことがおいしさのポイント!

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

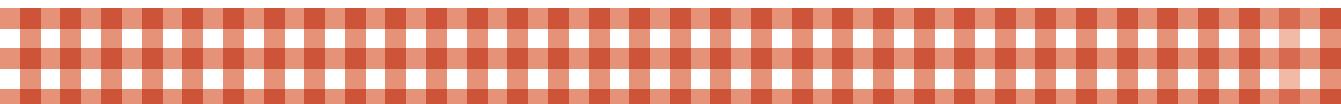
4人分

ほつき貝	4個
バター	20g
塩	少々
胡椒	少々
ミニトマト	4個
レモン	4切れ
ベビーリーフ	適量



### 作り方

- ① ほつき貝の足肉は2枚に開き、中の黒い内臓を取り除きます。よく水洗いをして水切りをします。(黒い内臓以外は全部食べられます。)
- ② 水切りが終わりましたら、塩、胡椒で下味を付けます。
- ③ フライパンにバターを溶かし、ほつき貝を入れ、ピンク色または赤色に変わったら取り出してください。
- ④ ミニトマト、レモン、ベビーリーフなどをそえて、皿に盛り付けたら出来上がり。



北の魚情報がぎっしり! 北海道ぎょれんウェブサイト  
[www.gyoren.or.jp](http://www.gyoren.or.jp)



間伐で未来につづぐ北の森  
本書の本文用紙は原料の一部に道産間伐材を使用しております。