

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



8

2021
No.394

[うみ・なかま コミュニケーション]

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 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。

「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期間が短いので、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。浮かれて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いですね。

私はいつも頑張った自分へのご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ぎをテ

イクアウトすること。なかなか外食ができないご時世なので、半年に1回くらい贅沢をしてもいいかなと思いつき、テンション上げ上げて食べています。そのかわり他の日は質素な食事ですが……。笑

夏バテ予防やスタミナアップがうなぎの代名詞。その代名詞通りに栄養価の高さは食品の中でも群を抜いています。私はいろいろな学校で栄養学の非常勤講師をしており、ビタミンの授業では、うなぎはさまざまなビタミンを含んでいるため、講義内に登場する回数が一番多いと言っても過言ではありません。

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。高級な食品ではありますが、



暑い夏こそ頑張った自分の体へご褒美をあげてみてほしいですね。きつと次の日からの活力になるでしょう。



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
August 2021 No.394

8

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



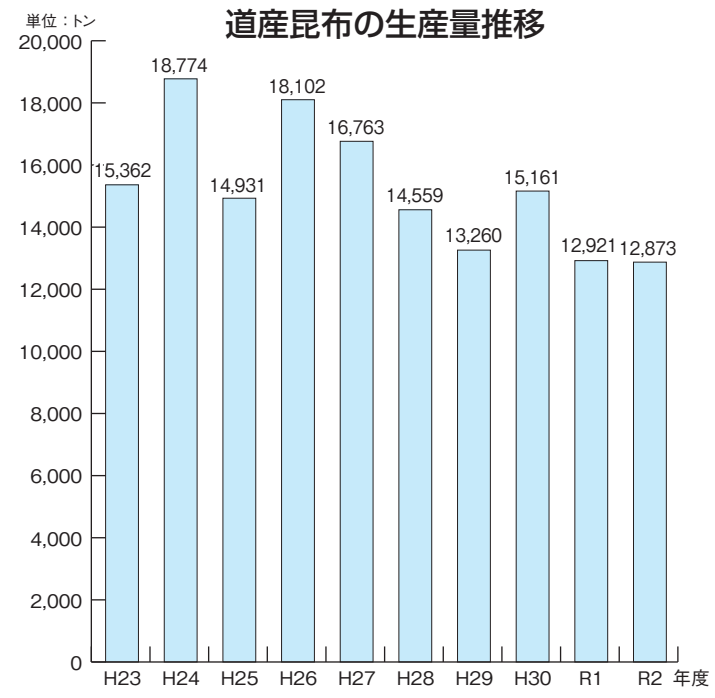
表紙の写真
えりも漁協 えりも町笛舞地区です

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

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。

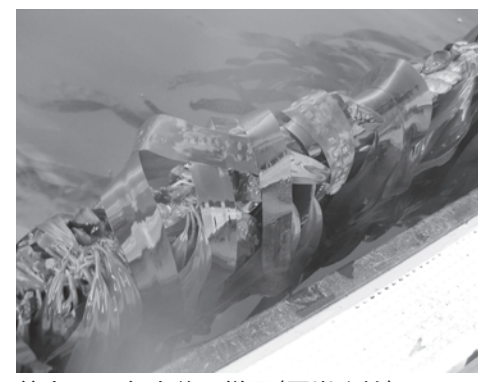
昆布漁業は、地域における重要な基幹産業であります。

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。

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年目を迎えます。

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ことがわかりました。また、オホーツクにおいては、流水の影響をいかに避けて設置させることができるかが重要となります。どぶ漬けロープによって、昆布が繁茂することは確認できましたので、枯葉対策のどぶ漬け方法や設置場所などの検証を重ねていき、引き続き全道の昆布増産を目的に、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 増産対策 「どぶ漬けロープ設置事業」の継続

道産昆布生産見込み

単位：数量トン、() 内は養殖であり内数。

地区	年度	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

共販部 島田部長に 話を聞きました

全道の生産見込みについて 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っ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。

地区別に見てみますと、函館管内は、特に養殖昆布において地区によっては減産もあり、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1,27トンの見込みです。

稚内管内は、天然昆布が地区によって繁茂に差があり、前年比10%減の934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。

桧山は前年以上の生産量を見込んでいます。

全体では、昨年から幾分増産の見込みにあります。

異物混入防止対策の継続

過年度来、流通対策の一環として、昆布の異物混入防止対策を行っています。

昆布の製品化にあたり、生産する皆様方におかれましては細心の注意を払っていただいています。が、現在でも異物混入が後を絶たないのが事実です。小石やブルーシートの切れ端、毛髪や眼鏡など、混入する異物は様々です。異物混入は、重大な事故や信用問題に繋がる可能性があります。昆布を安心安全に食してもらうためにも、引き続き、皆様方のご協力をいただき、異物混入を無くしたいと考えます。

昨年は、異物混入防止に向けて、実際に手に取って使用してもらえ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。

異物混入防止に向け、手指消毒から行っ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。



「こんぶらこ」をデザインした除菌スプレー

宣伝・普及啓発活動、機能成分研究、食育活動の3本柱で昆布の魅力をPR

宣伝事業を担当する
販売企画部 平野部長に
話を聞きました。



販売企画部 平野部長

今年度の宣伝・普及啓発活動は、コロナ禍で変化した生活環境に対応し、「昆布生産者と昆布業界が一体となり、全国的な消費拡大を目指す」とを目的とし、昨年度より継続している雑誌への記事広告に加えて、新たに昆布の一大消費地である関西圏での交通広告を実施し、昆布消費に向けて様々な世代の消費者に昆布の良さを伝えられるよう、宣伝を行っていきます。

機能成分研究は、今年度で8年目の事業になります。昨年度までに実施した日本人を対象とした加工昆布の連続摂取の研究では、昆布の効能について一定の成果が上がりました。令和4年度には内臓脂肪低減（メタボリックシンドローム改善）のヒト試験追加調査を実施する予定となっております。今年度は試験薬の製造等、ヒト試験の事前準備を行います。また、宣伝普及啓発活動と連携し、今までの研究成果を広め、各種研究機関と連携

した研究も継続していきます。
食育活動は、昆布食育キットを活用し、全国各地の児童・学生に昆布の食文化や栄養を伝えていきます。また昨年度より制作を開始している食育教材マンガ「こんぶのひみつ」は、2022年3月の発行に向けて継続して制作を行っていきます。
新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、昨年度に引き続き、食育活動やイベントへの参加は流動的な対応が求められます。消費動向や社会情勢を見極めながら、オンラインを活用し、臨機応変な購買・消費喚起に向けた対策を行っていきます。

宣伝普及啓発活動

各種雑誌への昆布特集記事の掲載

雑誌への掲載は、「健康」と「美」をテーマとする健康雑誌「日経ヘルス」、育児情報誌「ひよこクラブ」、育児情報フリーペーパー「happy Note」への掲載を予定しております。昆布を日常的に使用してもらえようというレシピの掲載や、幼少期の味覚形成のために昆布を活用してもらう方法を発信します。また、雑誌への掲載と合わせて「ウエルカムベビー認定ホテル」にて、親子向けに昆布の配布と活用方法の訴求を実施します。

dancyu

成城石井デリファアへの参加

昨年度に引き続き、関東地方を中心に店舗を展開する、スーパーマーケットチェーン成城石井

が認められました。さらに、1日1mgの昆布からのヨウ素の連続摂取は、甲状腺ホルモン濃度に影響しないことが示されました。令和4年度には内臓脂肪低減のヒト試験の実施を予定しており、ヒト試験に向けた準備を行っていきます。

成長科学協会との昆布摂取によるヨウ素の影響調査

「日本人の食事摂取基準 2025年改訂版」の策定期限である2022年秋までに論文投稿を実施するため、昨年度に引き続き、ヨウ素食品摂取量と甲状腺機能の関係の全国調査を実施していきます。

これまでの調査では、2,500人強のデータ収集を行っており、現段階で、ヨウ素摂取量と甲状腺機能への影響は見られません。今年度も更なるデータの収集と、若年層のヨウ素摂取量の不足問題の情報を発信し、昆布消費拡大に向けて調査を続けていきます。

食育活動

保育園・小学校・高校・専門学校での食育活動

食育キットを使用し、より多くの小学校・幼稚園での食育授業を予定しています。新型コロナウイルス感染症により学校の授業も変則的となっている状況ですが、オンラインシステムの活用など、実施方法・実施時期を見極めて対応していきます。食育キットを多くの人に知ってもらえるように、H

教材マンガ「こんぶのひみつ」の制作

学研プラス社が発行する教材マンガ、「ひみつシリーズ」は、全国の小学校・図書館約25,000校に寄贈され、半永久的に学生に対して貸し出しされます。1972年の発行より40年以上にわたるロングセラーとして愛読されており、教員の認知度も高く、学校授業や自由研究の教材としても使用されるなど、学校教育の中でも有効活用が期待されます。2022年3月の発行に向けて現在制作中です。



食育授業では昆布の原藻（乾燥させたもの）を用いて、実施しています

にて、北海道産昆布を使用した新規メニューを開発し、販売します。フェアメニューの販売に合わせ、グルメ雑誌dancyuで、北海道産昆布の魅力を発信していきます。

関西圏での交通広告の実施

昆布の一大消費地である京都府において、今年度より2年間の交通広告を実施します。観光地を走行する京都バスやラッピング広告を実施し、地元民のほか、観光客に対し、日本の「昆布だし文化」のPRを行っていきます。

昆布を使った調理動画の作成

コロナ禍による家庭での調理機会の増加に対応し、昆布を使用した「簡単で美味しい昆布レシピ」の調理動画を作成します。また、YouTubeやInstagramなどのSNSを活用し、若い消費者に向けても発信を行っていきます。

レシピ動画以外にも昆布・ほたて・秋鮭の3魚種合同で、人気YouTubeチャンネルを活用した昆布消費を訴求するコンテンツも実施予定です。

機能成分研究

大妻女子大学との脂質・糖質の吸収抑制等の作用機序解明研究

現在までの研究では、加工昆布の連続摂取は、体脂肪率を低下させ、体重を低減させる効果、血清コレステロール濃度を改善する効果があること

食育キットの貸し出しについて

令和3年度に作成した昆布食育キットは、DVDや昆布・かぎ竿のレプリカを用いて誰でも簡単に昆布についての食育授業を行うことができます。

組合食育活動にも貸し出し可能ですので、ご興味のある方は販売企画部までお問合せください。

問い合わせ先：販売企画部 田村

(011・281・8500)



ぎょれんホームページからも「食育キットの申し込み」ができます



申し込みはこちらから

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

今春の役員改選で北海道漁協専務参事会の会長に就任された沙留漁協の富田和幸専務理事。4期8年会長を務めた小川勝士・前会長（八雲町漁協専務理事）より大役を引き継ぎました。新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、今年度も活動が制限される難しい状況にありますが、ご自身と漁協との関りや、新会長としての抱負をお伺いしました。



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

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たものの、小さい頃は漁業に関係する仕事に就くとは思っていませんでした。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でして、「組合学校に行ってみないか」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こうと考えていたのですが、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

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

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トン獲れば良い方でした。そのため、組合員も借入れが多くなつており、日常業務のほとんどの時間を運転資金のやりくりで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、養殖ほたてや秋鮭、そして毛がにの水揚げが上向いてきたことで少しずつ立て直しを図ることができました。

若手組合員の育成

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、なぜそうなっているのか理解できないことが多く、そういった若者に対して、どうやって説明し、分かっ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

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が普通でした。今は養殖や共済制度が確立されて、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っている自分たちが導いてあげなければならないと思っています。

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、会長になったからということで特段考え方は変わってはいません。役員として出席するようになってから、「同じ問題でも地区によって捉え方が違う」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



令和3年度 第1回 北見管内漁業協同組合専務参事会であいさつをする富田専務

まずは新型コロナの 収束と活動の正常化を

昨年度は新型コロナウイルスの感染拡大を受けて、専務参事会が主体で行っている活動がほとんどできませんでした。やはり、直接のつながりがなければ、相談事も難しいですし、いろいろな面でマイナスになっているところがあると思います。まずはこのコロナの問題が落ち着いて、研修会の開催や、東北専務参事会との合同懇談会、道水産林務部との意見交換会などを再び開催し、正常な状態に戻したうえで、次の展開を検討したいと考えています。

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っかり聞いたうえで決定しなければならぬ、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府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きております。道内では直接関係のない地区もあるとは思いますが、そうした問題であっ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っています。

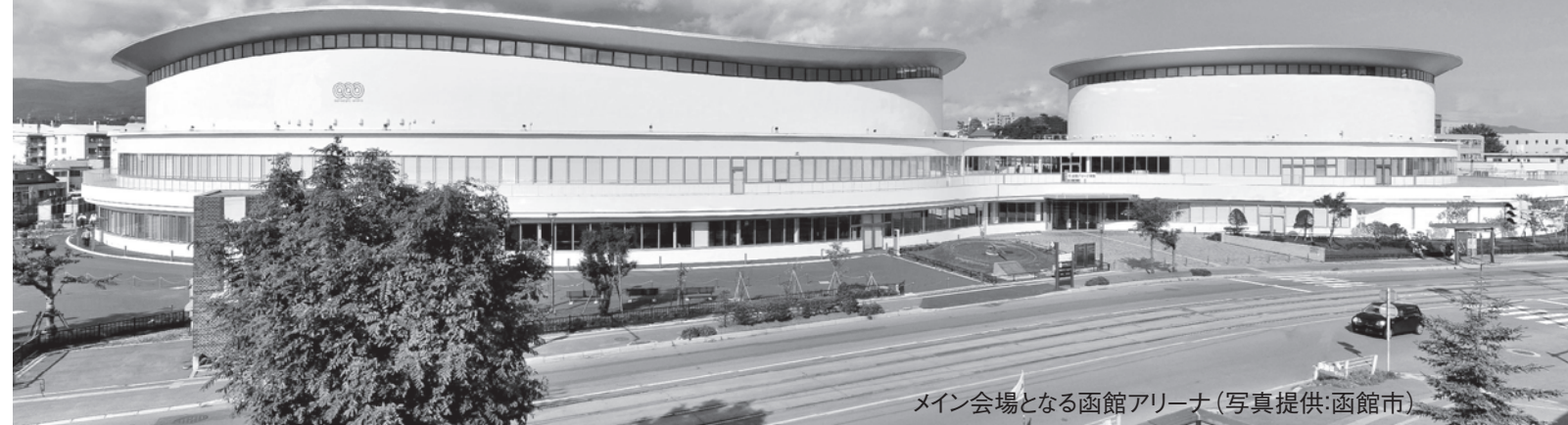


一昨年の全道専務参事研修会の様子(昨年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から中止となりました)

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。

全国漁港漁場大会が27年ぶりに北海道で開催されます



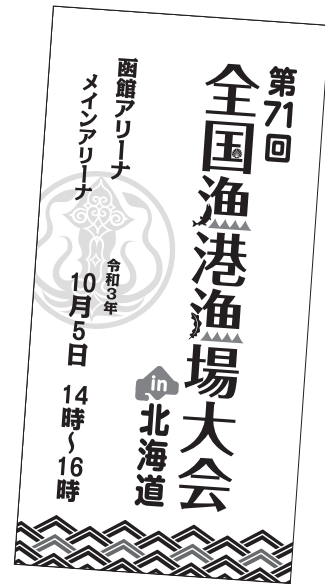
メイン会場となる函館アリーナ（写真提供：函館市）

初の函館開催に1,400名を見込む

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、漁港漁場に関わる企業や団体による展示ブース、北海道や函館市の特産品などの販売ブース、「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。



全国漁港漁場大会とは？

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、漁村の総合的な整備と漁港の合理的な利用を促進することを目的として開催されているもので、全国から漁港漁場の関係者が一堂に会する一大イベントです。

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っています。

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、初めての北海道開催となった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。

5地区の漁港で現地視察を実施

10月4日（月）・6日（水）には、登別漁港、鹿部漁港、函館漁港、北斗漁港、寿都漁港で道外からの参加者を対象とした漁港視察が実施されます。すでに実施済みの事前アンケートでは、延べ1,400名が参加し各漁港や周辺施設を訪れ、自治体や漁協担当者からその特徴などについてレクチャーを受ける予定です。

なお、道内の参加者についても視察の希望があることから、10月6日に道南日帰りのスケジュールが計画されています。



広島県の福山市で開催された第70回大会と関連行事の様子



新型コロナウイルス感染症の感染拡大を受けて1年延期となった「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、実に過去最大規模の大会となった第46回大会（札幌）から27年ぶりになります。今回は新型コロナウイルスの影響で規模を縮小しての開催となりますが、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、北海道水産関係者も大いに盛り上がりつつあるところとす。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。

その後も参加人数は増え続け、1966（昭和41）年、2度目の北海道開催となった第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。



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

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長）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。

ですが、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1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にご検討いただき、主催者である全国漁港漁場協会と連携をとりながら、鋭意準備を進めております。

本大会は、全国の漁港漁場関係者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。今年、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。

シークワードクイズ

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。

ゴ	ミ	ズ	ス	マ	シ	ホ
ナ	キ	ズ	リ	ト	タ	ミ
イ	ム	ブ	ギ	ル	ン	ズ
シ	シ	ム	リ	キ	ミ	カ
ラ	フ	ム	キ	ゼ	メ	マ
グ	ナ	ボ	マ	ム	ガ	キ
ヒ	ナ	ク	シ	タ	タ	リ

7月号の解答と当選者
トンボ

(神恵内村) ともちゃんさん
(寿都町) 山下 伸子さん
(函館市) いとうはるかさん
(伊達市) 渡辺 恵子さん
(浦幌町) のりのりさん

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かえてください。

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(ケツパー) | <input type="checkbox"/> ミヨウガ(茗荷) |
| <input type="checkbox"/> コシヨウ(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。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
- ☐ コンプ
- ☐ 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。

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

01

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

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。



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ました

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



オリ・パラが始まりますね。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回終わるといいなあ。

（浦幌町）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リましょう!!

（根室市）朋之さん 15歳

みなさんのお便りをつくるページです。

なみまるおたより箱



今年の夏はあまり暑くならないといのですが…。

（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った時は、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になみまるおたより箱に投稿しました。

（伊達市）渡辺恵子さん 70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」と言いながら少しずつ大切にいただいています。

（寿都町）山下伸子さん 66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に行っています。今年は色のきれいなものが多いです。

（神恵内村）ともちゃんさん 43歳

初物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にとエールを送ります。頑張ってください。

（島牧村）高島里子さん 70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。

（神恵内村）岸の花さん 45歳

編集後記

皆さん、「マイボトルエコアクション」という取組をご存じでしょうか？ぎよれんも推進委員として携わる「北海道SDGs推進プラットフォーム」が主催している活動で、マイボトルを使っている人やマイボトルのある風景などの写真を送ると、写真1枚につき、10円がマイボトルエコ基金に積み立てられ、北海道の海をきれいにする活動の支援に使われるものです。

私は自転車が好きで、元々マイボトルは利用していましたが、この活動が始まったのを機に、ツーリングに出掛けた際にはマイボトルも一緒に写真を撮って送るようになっています。

どなたでも簡単に参加できる運動ですので、ぜひ皆さんも一緒にいかがでしょうか？

（古村）

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！

浜のほっとニュース

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、水揚げ量も落ち着いています。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月以降小型サイズが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も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月後半から各地区で始まりました。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。

函館

6月下旬から解禁となった毛がに籠漁が7月8日で終漁となりました。漁期中は時化が少なく各浜順調な水揚げとなり、長万部から砂原までの組合で期間内に漁獲枠を満度に消化しました。一方、7月に入り促成昆布の生産が本格化し、入札会への上場数量も徐々に増加しています。浜で昆布を干す様子や気温の上昇が夏の到来を感じさせます。

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月前半は海の様子が悪く、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ます。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。

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。

梶山

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「^{ひやまはいしえん}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・キズが無いこと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となりました。

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。

北見

7月中旬ごろから今年もオホー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ー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。



ほっきのバター焼き レシピアクセス数 第13位

今回は「ほっきのバター焼き」をご紹介します。

ほっき貝は、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

ほっき貝	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 ほっき貝の足肉は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、ほっき貝を入れ、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。