

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



9

2021
No.395

[うみ・なかま コミュニケーション]

北 海 道
ぎょれん



特集

ぎょれんの秋鮭対策事業
マチコさんのおさかなコラム 特別編

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。

「かじか」

夏の終わりはいつも寂しさを
感じ、何か自分にはっぱをかけ
るため、断捨離を始めるのが、
ここ数年常です。今年は実家
の片付けを手伝いました。釣り、
ゴルフ、カメラと多くの趣味を
持っていた父の遺品は相当なも
のでしたが、そこらは私自身の
興味がむかず、とりあえずの部
屋へ。

大変なのは母の調理道具。料
理の仕事を長く続けていたこと
もあり、それはそれは、想像を
絶する数と種類です。母と一緒
にやると全く進まないの、母
の留守中に決行することに。

まず、お鍋の数が驚愕！昔な
がらの直径30cmを超えるアルマ
イトのお鍋から、もう母には持
てないだろうと思われる鍍物の
カラフルなお鍋の数々。子供の
ころ、ご飯を炊く係だった私が
使っていた無水鍋。「あ、これ
も健在だったんだ」と。片
付けを始めてから早2時間ほど、
何も処分されていない断捨離あ
るあるです。

これは捨ててもいいだろうと
いうひびの入った土鍋をみつけ
ました。これは、まさに鍋壊し！
カジカ鍋の記憶がよみがえりま
す。余りの美味しさに鍋の底を
つついて壊してしまうほどの味
だったのでしょうか。

母が作るかじか鍋はまず、き
もをフライパンでから煎りして、
よくすりつぶし、味噌と合わせ
て、それを昆布だしで伸ばして
作ります。その他には、から揚
げ、ともあえ、かじかの子の醬
油漬け…。懐かしい味を想像し
ているだけで、お腹も空いてき
て、結局その日の断捨離は終わ
りました。食べ物と結びついた
思い出は時を経ても鮮明に残っ
ています。

季節によってその思い出も
様々ですね。北海道の短い夏も
終わりを告げ、秋から冬にかけ、
旬のお魚が食卓に彩りを与えて
くれます。そして家族の思い出
もまた一つ増えることでしょう。



坂下 美樹

管理栄養士/調理師/製菓衛生師/
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。
HTB イチオシ出演中、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
September 2021 No.395

9

01 みきさんのおさかなコラム
「かじか」

02 特集1
ぎょれんの秋鮭対策事業

06 特集2
マチコさんのおさかなコラム 特別編

08 特集3
ぎょれんホームページ&YouTubeチャンネル着々と更新中です

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



道内有数のほたて稚貝生産量を誇る留萌地区。仮分散は稚貝をさらに成長させるために、大変重要な作業になります

表紙の写真
増毛漁協 増毛港です

特集 ぎょれんの秋鮭対策事業



2021年 北海道の秋鮭・いくら

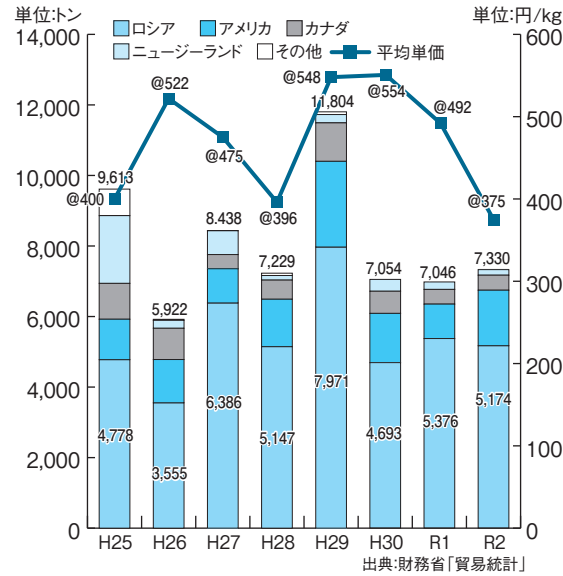
本年度については、原魚の円滑な流通も含めた「旬」における生鮮消費の拡大に加え、アフターコロナを視野に目まぐるしく変化する消費動向を踏まえ、縮小した販路の回復に努めるとともに、年間を通してより一層「流通の安定」を図っていきけるよう、諸対策に取り組んでいきたいと考えています。

秋鮭（親製品）について

秋鮭を取り巻く厳しい流通環境

国内の市場は、北海道産の価格が上昇したことから、量販店などではチリ銀を主体とする安価で安定供給される養殖物に、売場が席巻された状態が続いています。一方、新型コロナウイルスの影響から内食需要が高まり、生協共同購入での切り身やフライ、フレークといった製品

その他太平洋さけの輸入通関



秋鮭の来遊予想は4万4千トン アフターコロナを見据えた流通の安定

ぎょれん
販売第二部
鳥毛部長に
聞きました。



販売第二部 鳥毛部長

昨年の秋鮭の水揚げは、来遊尾数は前年に比べ若干回復したものの、最終的には4万5千トンで終漁し、2年連続での5万トン割れ、平成以降で2番目に少ない水揚げとなりました。

浜値については、水揚げが低調だったことに加え、生鮮による家庭内消費に支えられ、全道平均でK@657円と大きく上方修正されました。

本年度の来遊予想は、沿岸で1、451万尾と発表されています。混獲や特採、はえ縄、河川遡上を除外と1、371万尾となり、過去5年の平均目廻り（3.2kg）で換算すると約4万4千トン、昨年の96%と水揚げは更に減少する予測と

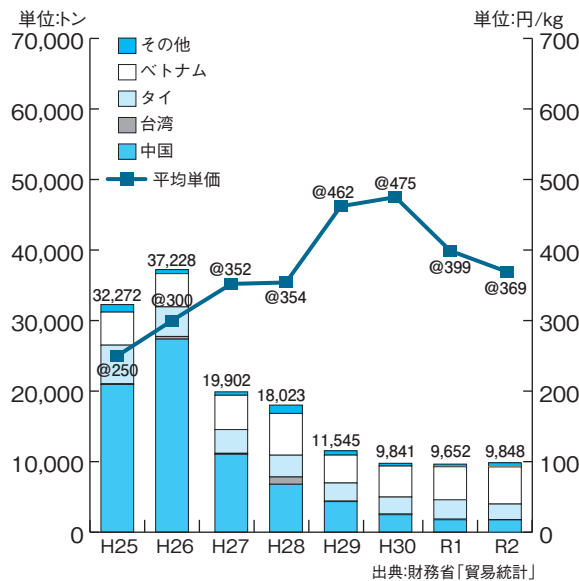
秋鮭漁の時期が始まります。近年の秋鮭は、低水準での水揚げが続いています。また、コロナ禍に入って2年目となり、消費の変化など、非常に厳しい流通環境のなか、漁期を迎えます。

今月は、現在の秋鮭の流通状況と本年度の秋鮭対策について特集します。

については販売が伸長しているものの、産業給食や外食においては、リモートワークの普及や、外食の自粛継続等により消費の回復が遅れており、非常に厳しい状況が続いています。

輸出についても、中国を中心とした欧米向けの保税加工については、今年のロシア産、アラス力産の鮭が豊漁予想となっており、これらが安価で流通した場合には、日本からの秋鮭の搬出は厳しい環境となることが想定されます。

秋鮭国別輸出量推移(全国1～12月)



国内・海外における消費拡大に向けて

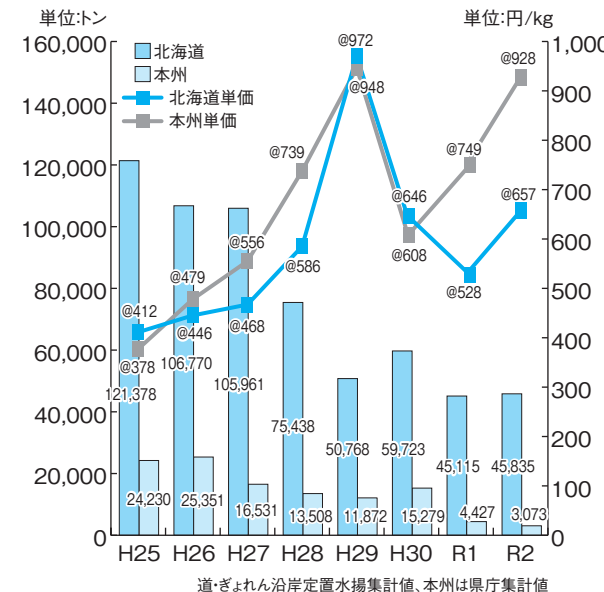
このような環境下、本年度の秋鮭流通対策事業では、新型コロナウイルスの影響による消費の変化を検証しつつ、効果的な生産体制を構築し、年間を通じた消費の促進を図っていききたいと考えています。

なっています。

一方、生産面においては、近年の水揚げ減少に伴い、背面処理能力（加工能力、運送、タンク本数）が低下しており、昨シーズン中も突発的な水揚げ増加に対応しきれず、一時的に魚価の大幅な低迷を招く結果となりました。

製品の流通については、新型コロナウイルスの影響により外食や給食業態などの消費が減少する一方、巣ごもり需要によって通販・生協・量販業態などの内食消費が増加するなど、消費動向が大きく変化した1年となりました。

北海道・東北3県秋鮭水揚げ量推移



道・ぎょれん沿岸定置水揚げ集計値、本州は県庁集計値

まず、生鮮対策としては、多様化する消費者ニーズに即した製品の製造を行い、旬期における更なる消費拡大を目標に、販売を強化していきます。

国内の通年対策としては、消費量の多い冷凍フィレ・定塩フィレ等の二次加工品については、生協・量販店を中心に、巣ごもり需要により消費が伸長している業態への販売強化を図っていきます。

また、消費地需要に呼応した「ワンフロースン製品・銀毛フィレ・骨取り製品」等の生産に加え、アフターコロナを意識した商品開発と併せて、需要の取り込みを強化していきます。

輸出対策のうち、ドレスなどの原料輸出については、水揚げ回復時を見据え、中国向け販路の一定の継続と、東南アジア地域を中心とした商圏の拡大、新規の販路開拓に引き続き取り組んでいきます。製品輸出については、新型コロナウイルスの収束を見据え、引き続き中国内需をターゲットとした販売強化や、東南アジア商圏への販路の確立、現地の嗜好に沿った製品の開発にも取り組んでいきます。

これら事業に連動して、販促活動については「漁期前」「旬期」「通年」に区分して、量販店ではコロナ禍でも実施可能な店頭販促、全国生協の共同購入では増量企画などを行い、消費の安定と、「北海道産」「天然」の秋鮭を国内外の消費者に対して普及活動を実施していきます。

2021年 北海道の秋鮭・いくら

北海道産秋鮭を買って当てよう！
“北海道産の海の幸”
 プレゼントキャンペーン

キャンペーン期間：
 2021年9月1日(水)～10月31日(日)まで

LINE 北海道産秋鮭を買って応募。
“北海道の海の幸”が当たる!!

キャンペーン期間:2021年9月1日(水)～10月31日(日)まで

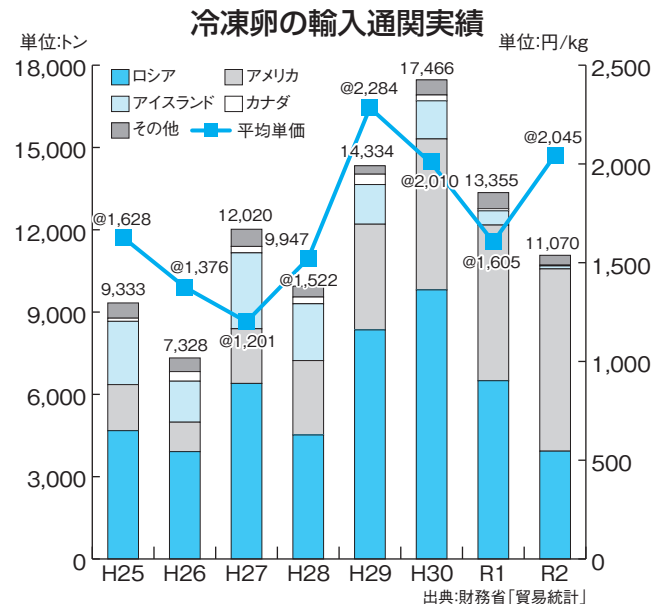
抽選で50名様に
“北海道の海の幸”
 をプレゼント!

北海道産「秋鮭」を購入した
 レシートの写真を持って、
 LINEで送れば応募完了。
 詳しい情報はコチラ>>

LINEキャンペーン告知について

全国で200万枚配布する新聞折込チラシでは「今だけ、秋鮭だけの美味」をテーマに、ご家庭で秋鮭・いくらを使用したおすめメニューを楽しんで頂けるような提案内容となっています。加えて、電子チラシ配信サイト「Shufuu!（シュフー）」でも同様のチラシ配信を行い、新聞購読率が低い20代・30代の消費者の方にもスマートフォンやパソコン等でご覧頂けるよう、広くPR発信します。

さらに、チラシ内ではLINEを使用した消費者参加型の秋鮭購買促進キャンペーンも告知しています。このキャンペーンは、量販店等で秋鮭を購入したレシートを写真に撮り、キャンペーン専用LINEアカウントから応募することで、抽選で水産物詰め合わせがプレゼントされるという内容になっています。



国内における道産いくら製品の消費については、価格が高値で推移しているものの、三陸を含む国産と輸入品の供給減によるものであり、生産回復時には消費の停滞が懸念されています。特に、今期は前述の通り外国産鱈が豊漁予想となっており、輸入品の大幅な供給回復が見込まれることから、今後の動向に注意していく必要があります。

また、海外については、欧米各国では外食を含めた消費が回復してきており、世界的に浸透しつつある寿司や和食による魚卵需要の回復も見込めるものの、安価な海外物の影響から、国内同様に「北海道産」の販売は限定的となっています。

魚卵製品を取り巻く環境

国内需要先の困り込みと販路の再構築

このような環境を踏まえ、今シーズンは、国内の既存販売先への個別対応による困り込みと、通販など消費が伸長している業態の販路の拡充を図っていきます。

旬期においては、生筋子での流通拡大に向けて、引き続き少量目製品の生産や航空便での遠隔地への供給に加え、調味たれを添付提供し、全国レベルでの普及を継続して実施します。

また、海外については、回復基調にある販売先の状況を踏まえ、「北海道産」の品質の良さを前面に出した提案を実施して、販路の再構築を図っていきます。

水産エコラベル認証について

国産エコラベル「マリン・エコラベル・ジャパン」(略称:MEI)については、2019年2月に全道の秋鮭定置網漁業として認証を受けており、秋鮭フィレやいくら製品などにエコラベルを付けて生産を開始しております。

今期は、鮮秋鮭フィレにもエコラベルを付けて流通出来るように準備しており、秋鮭の消費拡大とMEIの認知向上に向けて取り進めしていきます。それ以外にも、販売先と連携しながらエコラベル製品の拡充を図っていきたくと考えています。

また、MEI協議会に対しては、消費拡大のポイントである末端販売先における流通加工認証(COC認証)の普及拡大と、国内外における

「株」ダイショーとの監修商品の発売

調味料メーカー「ダイショー」より、2021年秋冬の新製品として『北海道ぎょれん監修 鮮魚亭 ちゃん焼のたれ』と『北海道ぎょれん監修 鮮魚亭 チーズ仕立て 石狩鍋スープ』が8月2日より全国で順次発売しています。本品は北海道産秋鮭と相性の良い調味料となっており、今後、同社とタイアップした店頭販促なども企画を予定しています。



ぎょれん監修の秋鮭調味料2種

小学校向け食育教材の制作

教育出版社「学研プラス社」が発行する、「マンガでよくわかるヒミツシリーズ」において、北海道の秋鮭をテーマとした教材マンガ本の制作をすすめています。

水揚げ・加工・消費などについて、マンガで楽しみながら学べる内容となっており、全国の

るMEIの認知向上活動について引き続き要請していきます。

宣伝・普及事業について

キューピー(株)タイアップ
 旬の秋鮭を手軽に味わえるメニュー提案



販売企画部 平野部長

ぎょれん
 販売企画部
 平野部長に
 聞きました。

調味料メーカーであるキューピー(株)とタイアップした旬期秋鮭販促では、定番のマヨネーズとティースティ黒酢たまねぎドレッシングを使用したタイアップメニューを全国の量販店店頭でPRしていきます。一部売場では、ドレッシングの試供品を添付したクロス販売も実施し、秋鮭購入動機の創出を図ります。

また、コロナ下での家庭の内食機会増加に加え、消費者のレシピ検索が動画にシフトしつつあることから、秋鮭メニュー4品の調理動画を新たに作成し、店頭を始め、YouTubeなどのSNS上でも放映を予定しています。ぎょれん公式YouTubeチャンネル等でも配信

学校図書館や教育現場で活用されることで、北海道産秋鮭についての普及啓発が期待されます。2022年3月の発行を予定しています。

ABCクッキングスタジオ 1dayレッスンなど各種食育活動

また、9月には全国に料理教室を展開する「ABCクッキングスタジオ」とタイアップし、秋鮭他道産水産物をテーマ食材とした料理教室を、全国のスタジオで延べ1,500名を対象に開催予定です。レッスンでは「秋鮭のムニエル・チーズソース添え」などのメニューを実際に調理・実食して頂く他、講師より北海道産秋鮭に関する基礎知識なども交えながら、参加者に理解を深めてもらう内容となっています。

例年、北海道コンサドーレ札幌他との共催による各種食育教室を実施していますが、これら事業については、新型コロナウイルス感染症拡大に伴う社会情勢も考慮しつつ、実施時期や開催方式を十分に検討した上で対応していきます。



レッスンメニュー
 「秋鮭のムニエル〜チーズソース添え〜」

先生は若さを保つために昆布をいつもストックしています。 その昆布を使ったレシピをご紹介します！

◆材料(2人分)

温かいご飯	1合分(約340g)
昆布	5g
水	2カップ
にんじん	20g
長ねぎ	50g
サラダ油	適量
酒	大さじ1
A しょうゆ	大さじ1・1/2
塩、こしょう、砂糖	各少々
ほたて貝柱	120g
しょうが	10g
さやえんどう	8枚
小ねぎ	1本
鶏ガラスープの素	小さじ1・1/2
B 酒	大さじ1
塩、こしょう	各少々
水溶き片栗粉、ごま油	各適量

◆作り方

- ①鍋に分量の水と昆布を入れ中火にかけ、沸騰直前で昆布を取り出す。
- ②①の昆布とにんじんは長さ3cmほどの細切りにし、ねぎはみじん切りにする。
- ③ほたては1cmほどのさいの目切りにし、しょうがは千切り、さやえんどうは斜め細切り、小ねぎは小口切りにする。
- ④フライパンに油を熱し、②を入れ炒め、香りが出たらご飯を加え、Aも入れてチャーハンを作る。
- ⑤①の昆布だしが入った鍋を火にかけ、ほたてとしょうがを入れひと煮立ちしたらアクを取り、Bを加え弱火にする。ほたてに火が通ったら、水溶き片栗粉でとろみを付け、さやえんどうとごま油を加える。
- ⑥器に④のチャーハンを盛り、⑤をかけ、小ねぎを飾る。

●昆布チャーハンのほたてあんかけ●



レシピの栄養ポイント！

・昆布には血糖値の上昇を抑制する水溶性食物繊維の「フコイダン」や「アルギン酸」、脂肪の燃焼を促す色素成分の「フコキサンチン」など健康や美容に嬉しい成分がたくさん含まれています。また、ほたてには肝機能を高める「タウリン」や、免疫力アップに注目されている「亜鉛」が豊富。

・昆布の「グルタミン酸」、ほたての「コハク酸」とそれぞれにうま味成分が含まれているので、味の相乗効果によりしっかりうま味が感じられる一品です。

食事カウンセリングって？

マチコ先生が行っている食事カウンセリングは、相談者の方が抱える体の悩みやストレス状態について、丁寧にヒアリングを行いながら、一人一人の状態に合わせた食事指導を行うというもの。相談者の方のライフスタイルに合わせた食品の選び方や食べ方、生活習慣などを分かりやすく伝えることで、健康をサポートしています。

実際には相談者の方が食べた物・飲んだ物と体重などの情報を送ってもらい、それを基にオンラインなどで楽しく、分かりやすく、取り入れやすく、そして無理なくできる指導を行っています。

「相談者の方が食事を改善することで『体重が減少した』、『健康診断の検査値が改善した』、『肌ツヤが良くなった』などと笑顔が増えたり、体が元気になっていく姿を見られることが管理栄養士としての醍醐味です」(マチコ先生)



白衣姿で食事カウンセリングを行うマチコ先生。新型コロナウイルスの感染対策などに配慮して、昨年からはオンラインでも実施しています

お食事のカウンセリングサロン
colan

札幌市西区二十四軒4条5丁目 10-18
地下鉄東西線 琴似駅5番出口徒歩1分
受付時間 / 10:00 ~ 20:00 (不定休) 完全予約制
<https://colan.jp>

マチコさんのおさかなコラム 特別編 ～上坂マチコ先生のサロンにお邪魔しました～



2016年7月から「おさかな栄養辞典」、2019年7月からは「おさかなコラム」に札幌在住の2人の管理栄養士さんにご寄稿をいただいております。今回は、「マチコさんのおさかなコラム」に連載し、専門学校での非常勤講師のほか、食事カウンセリング、各種メディアへのレシピ提供なども行っている上坂マチコ先生をご紹介します。

(左)「おいしく食べてキレイを磨く! 昆布で美和食セミナー」(2016年10月5日/シティライフ11月号掲載)、
(右)北海道栄養士会・地域活動栄養士協議会の秋期研修会(2020年10月16日)

マチコ先生は管理栄養士として、体や心の健康に関する悩みについて、食生活のアドバイスを行う「食事カウンセリング」のほか、メディアへの出演や栄養監修、各種媒体へのレシピ提供など、マルチな才能を発揮しています。

昨今のコロナ禍にあっては、オンラインを活用した栄養相談、企業のSNS用のレシピ考案など、新しい仕事にも取り組み始めています。また、これまで「『食べること』で道民の皆さんの体を健康にしたい」と活動を続けていましたが、オンラインが日常になってきたことで、今は対象が全国の皆さんへと広がっています。先生のInstagramでは、簡単に作ることができ先生の栄養学の知識を取り入れた「理屈レシピ」を公開しており、日本中の多くのフォロワーが更新を楽しみにしています。

食を通しての健康づくりについて何うと、「何を食べるか、どう食べるかが重要です。そのためには食や栄養に関する知識がとても大切。その知識を少しでも広げていきたいと活動しています」とのこと。これまで大手料理教室の講師や、長年の高齢者施設での管理栄養士としての経験が、今のお仕事にいかされているのでしょう。

マチコ先生は北海道新聞に連載中の「きょうの一品」で、必ず何品かは道産魚介類をメイン食材にしています。中でも秋鮭への思い入れは特別で「私の肌は『鮭』でできてます(笑)。週2回は食べないと不安になるんですよ」とい

うほど、秋鮭が好物ということで今年も9月の漁期に入るのが待ち切れない様子でした。



meal_colan #理屈レシピ #免疫力アップ #夏バテ予防 #糖質制限
●鮭の明太マヨ焼き
鮭には免疫力アップに働く「ビタミンD」がたくさん！ビタミンDは油と一緒に摂ると吸収率が高まるので、明太マヨネーズをのせて焼きました。明太子には夏バテ予防に欠かせない「ビタミンB1」が多く含まれています。毎日暑いですが、しっかり食べて夏を楽しみましょう！

先生のInstagram(アカウント名「meal_colan」)で公開中の「理屈レシピ」の一例



上坂 マチコ 先生

管理栄養士/料理家/コラムニスト/
チョコレートエキスパート

お食事のカウンセリングサロンcolan代表。

テレビ出演、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。講演会や食事指導、料理講師、光塩学園女子短期大学、光塩学園調理製菓専門学校、三草会札幌看護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や健康に役立つ魚介類の情報を発信。

北海道ヘルスケア産業振興協議会顧問。北見市出身。

浜通信 ひと・くらし 写真貸出数ランキング

ぎょれんではホームページに掲載されている写真や料理レシピについて、宣伝・販促や各種メディア、教育の現場などで使用していただけるように、無料で貸出を行っています。（個人が特定できない、使用目的など諸条件あり。詳細は総務企画部までお問い合わせ下さい）

写真の貸出で常に要望が多いのが、「WEBマガジン なみまるくん」の1コーナー、リアルな水揚げや出荷などの生産現場を紹介する「浜通信 ひと・くらし」です。現在は新型コロナウイルス感染拡大の影響により、番外編の掲載となっていますが、感染の収束に合わせて、毎月更新をしていく予定です。

その「浜通信 ひと・くらし」から直近の約1年間で多く貸出された写真、上位3位を紹介します。

1位 2015年2月「未来に繋げるにしん漁」より



朝日が昇るなか出港していく様子が、荒波を乗り越え進んでいく今般の水産業になぞらえられているようで、本年元日に北海道新聞へ掲出したぎょれん広告をはじめ、カレンダーなどでも使用されています

2位 2013年10月「知床の秋の風物詩 羅臼の秋鮭漁」より



全国トップクラスの水揚げ量を誇る羅臼漁港での1枚。定置網漁から戻ってきた船から新鮮な秋鮭を荷揚げする風景は、秋鮭を特集する雑誌などで使用されています

3位 2013年8月「日本一の水揚げ量を誇るほたて漁」より



言わずと知れたほたての町・猿払村では、村内の加工場で加工したあと、天気の良い日には貝柱を天日干しに。圧巻の風景は干貝柱製品のパッケージなどでも使用されています



2カ月間の期間限定で公開中のHPは「北海道のさかな」→「秋鮭・いくら」から

例年、9月1日から10月31日まで、ぎょれんのホームページでは、秋鮭の販売促進キャンペーンと連動した期間限定の特設ページが開設されています。今年は北海道産秋鮭を購入したレシートを写真に撮り、LINEを使って応募する「北海道産海の幸プレゼントキャンペーン（詳細は5P）」が展開されます。

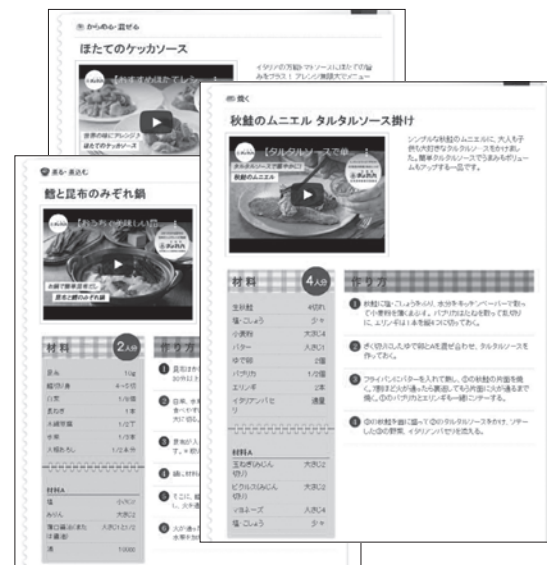
HP 今年も期間限定で秋鮭の特設ページが開設



パッケージ右下のQRコードをQRコードリーダーを使ってスキャンすると、簡単にレシピページへ移動します

くろがれいの消費拡大の一環として開発された同商品。こちらのパッケージには簡単に美味しいレシピを見ることができ、QRコードが印刷されています。URLを入力しなくても、スマホでスキャンするときにぎょれんのホームページにアクセスできます。

HP 新商品「北海道産かきれい骨取りファイル」に連動した新ページ



料理の完成写真をクリックするとYouTubeと連携した調理動画がスタートします

料理教室やチラシに掲載したレシピを紹介している「おすすめレシピ365」に、「ほたて」「秋鮭」「昆布」の新レシピ、計10品が追加。新メニューは全て調理動画にも対応しているので、初めて料理に挑戦する方でも安心です。また、秋鮭では既存の「ムニエル」と「炊き込みご飯」をこちらも調理動画対応へリニューアルしました。今後も作り方レシピの追加に加えて、YouTubeと連携した調理動画も拡充予定です。

HP おすすめレシピ365に「ほたて」「秋鮭」「昆布」の新メニュー登場

ぎょれんでは一般消費者に道産水産物の魅力や、ぎょれんの取組などを広く知っていただくために、ホームページやYouTubeを通じてさまざまな情報を発信しています。特に昨年の3月以降、新型コロナウイルス感染症拡大の影響で外食の利用が大きく減少する一方、家での食事・内食の機会が増加したことにより、昨今ではレシピ紹介や調理動画の需要が高まっており、販売企画部を中心に、消費者の方がより手軽に必要な情報を得られるよう、日々情報を更新しています。今月は直近で更新した情報を中心に、ぎょれんのホームページとYouTubeチャンネルについてご紹介します。

HP 最新の商品カタログはこちらから

ホームページでは浜のみなさんご使用いただいている系統ブランド資材と、一般消費者向けのぎょれんブランド商品のカタログも見る事ができます。新年度に入り、それぞれ最新の2021年度版に更新されました。



系統ブランド資材はトップページ最下段のバナーから、ぎょれんブランド商品は「事業案内」→「販売事業」から見る事ができます

YouTube YouTubeチャンネルではレシピ動画、食育動画などのコンテンツを配信中



2019年から始まった昆布食育キットの貸出。「北海道のさかな」→「昆布」から専用ページに入ることができます

食育用DVDやかぎ棹のレプリカを使って誰でも簡単に無料で昆布食育授業を行うことができる「昆布食育キット」の貸出がWEB上で手続きを完了できるように、ホームページ上に申し込み入力フォームが設置されました。実施までの流れだけでなく、授業の流れや貸出状況の確認も一目で分かるようにリニューアルしています。

HP 昆布食育キット貸出手続きがWEB上で完結

世界中の方が自由に閲覧できる世界最大の動画共有サービス「YouTube」。「北海道ぎょれん公式チャンネル」では、自宅で簡単にできる魚料理の基本とコツを紹介した「おうちde北海道のおさかな」や、各協議会と連携した秋鮭、ほたて（干貝柱）、昆布を使用したレシピ動画のほか、ぎょれんブランド商品を使用した調理手順動画、各種CMなどを公開しています。

最新の更新では、より多くの方が検索して見つけることができるようにハッシュタグを付与するなど、新たな工夫を凝らしています。今後もホームページとの相互連携などで、登録者数を増やし、北海道の魅力ある水産物を世界中の方にPRしていきます。

シークワードクイズ

9月のテーマ 「新幹線の駅名」

ト	シ	ウ	ト	ウ	ヨ	キ
ミ	カ	タ	キ	ク	マ	ヤ
ト	ア	ノ	ガ	ナ	ヤ	ガ
モ	シ	イ	ハ	カ	タ	マ
マ	ニ	ン	オ	マ	サ	ク
ク	シ	ヤ	フ	イ	マ	ア
キ	マ	ミ	ヨ	ジ	ウ	ツ

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	リ	カ	マ	ツ	ノ	ミ	8月号の解答と当選者
ノ	ボ	ル	ラ	ノ	ル	ユズ	(神恵内村) 池田 勝二さん
ス	ガ	ニ	シ	ク	ク		(登別市) 子持ちコンプさん
ウ	ウ	ケ	バ	リ	オ		(厚岸町) 井上 柊都さん
ビ	ヨ	メ	ツ	セ	ズ		(標津町) 下町ゆかりさん
サ	シ	ノ	ミ	バ	ギ		(札幌市) 2児の母さん
ワ	ケ	ギ	コ	キ	ネ		

9月は「新幹線の駅名」がテーマです。主たる区間を時速200km以上で走行できる幹線鉄道を新幹線といいます。(それ以外の鉄道路線は在来線)北海道新幹線は2030(令和12)年度末には札幌への延伸を予定していますね。

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

- ☐ アイオイ (相生/山陽新幹線)
- ☐ アサ (厚狭/山陽新幹線)
- ☐ オヤマ (小山/東北新幹線)
- ☐ キタカミ (北上/東北新幹線)
- ☐ キョウト (京都/東海道新幹線)
- ☐ クマガヤ (熊谷/上越新幹線)
- ☐ クマモト (熊本/九州新幹線)
- ☐ シンハナマキ (新花巻/東北新幹線)
- ☐ シンフジ (新富士/東海道新幹線)
- ☐ トクヤマ (徳山/山陽新幹線)
- ☐ ナガノ (長野/北陸新幹線)
- ☐ ニシアカシ (西明石/山陽新幹線)
- ☐ ハカタ (博多/山陽新幹線)
- ☐ ハママツ (浜松/東海道新幹線)
- ☐ ミシマ (三島/東海道新幹線)

〈ヒント〉東海道新幹線と東北新幹線、上越新幹線、北陸新幹線の起点になっています。

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 ☐ コンブ ☐ 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。

01

道に対し、第59回北海道漁業協同組合長会議に係る決議実行を要請

本道漁業が抱える課題解決に向け 重点的な施策展開を強く訴えました

7月19日(月)、ぎょれん川崎会長をはじめとした北海道漁業協同組合長会議の代表者が、鈴木北海道知事へ第59回北海道漁業協同組合長会議(6月17日開催)の決議に基づき、特別決議の「コロナ禍、コロナ収束後を見据えた緊急対策の拡充強化」、第1号「福島第一原発事故の早期収束とアルプス処理水処分に係る対策」、第2号「漁業実態に即した水産政策の改革実現と資源回復・増大対策の拡充」、第3号「海洋環境の変動に対応した漁場環境対策の推進」の実現に向け、要請を実施しました。

これに対し、鈴木知事からは「道としてしっかり取り組んでいくとともに、国に対しても皆さんと連携をしながら必要な投げかけを行っていく」との回答が得られましたが、各決議内容の実現に向けて、今後とも全道漁協系統組織を挙げて取り組んでいきます。



鈴木知事に要請書を手渡しました

一般レジャー客や居住市民に対して密漁防止を啓発

小樽地区で密漁防止啓発パレードが実施されました

8月6日(金)、夏の海水浴シーズンの到来に際して、小樽管内で広報車による密漁防止啓発パレードが実施され、海水浴場や道の駅などで、密漁の防止と密漁を見掛けたらすぐに通報するよう訴えました。

今回の啓発パレードでは、小樽地区密漁防止対策協議会が中心となり、関係漁協や自治体、小樽海上保安部、ぎょれんが連携し、カセットテープによる広報アナウンスや、食堂・商店街へ啓発ポスターの掲示を依頼して回ることで、一般レジャー客や居住市民に啓発を行いました。

なお、秋鮭が盛漁期を迎える秋には、渡島地区、釧路地区で秋鮭の密漁防止を啓発する活動が予定されており、今後も各地区では引き続き関係機関と連携しながら密漁防止に関する取り組みが続けられます。



取り締まり機関、行政とも連携を図りながら密漁の根絶を図っていきます

02

全国漁業協同組合学校からのお知らせ

2022年度の学生を募集します

全国漁業協同組合学校は、JFグループ唯一の教育機関として、1941(昭和16)年に創設されて以来、組織を担う「人づくり」を目指し、漁協など職員としての専門的知識の習得や即戦力として将来のJF幹部候補生となる教育を行っています。現在、2022年度の学生(現職者・一般)を募集しています。募集要項・学校案内など詳しくは全国漁業協同組合学校のホームページをご覧ください。
(<http://www.jf-net.ne.jp/kumiaigakkou/>)

※現職の漁協職員の入学については、入学金・授業料が全額免除となる制度もありますので、採用後の若手職員の研修の場としてもご活用ください。(問い合わせ ぎょれん指導教育部まで)

〇願書受付期間・選考日・合格発表

- 第1回選考
・願書受付期間：2021年8月20日(金)～
2021年10月1日(金)
・選考日：2021年10月29日(金)
※合格発表は2021年11月12日(金)
- 第2回選考
・願書受付期間：2021年11月15日(月)～
2021年12月20日(月)
・選考日：2022年1月21日(金)
※合格発表は2022年2月4日(金)

編集部からのお知らせ

皆様からの便り、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9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〉9月21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



函館市はるさん 30歳

函館もコロナが増し、十勝の帰省は中止。残念ですが、家でパラを応援しようと思います。

函館市 2児の母さん 40歳

墓参りに行って来ました。我家は神道なので供物にお頭付の魚が必要です。（黒ぞい系）持ち帰って煮付けにするのが恒例です。じいちゃん、ばあちゃんにわかって私達が食べています。

厚岸町 魚大好き親爺さん 81歳

負けるな くみあい・ぎよれん

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

（厚岸町）

大漁と安全操業で笑顔満載

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

みなさんのお便りで作る ページです。 なみまる おたより箱



今年も暑い日が多いですね。夏昆布も連続で出漁して大変でした。豊漁で皆さん倉庫に入らないと笑話です。お盆過ぎるとだんだん涼しくなるから今の内に夏を楽しみましょう。

（厚岸町）小豆 あんこさん 57歳

函館生まれの私ですが、今思えば50年も前ですが、旅行から帰ったりすると函館の町がイカの臭いが町にしみついて列車の中からでも函館へ近づいてくると臭いがして来たものよ。今は全然しなくなってしまうって残念!!戻ってこいよ、スルメイカ達よ!!

（北斗市のりちこちゃんさん 79歳）

8月の中旬に浦河、横似、襟裳岬と行って来ました。お天気が良くて、なみまるくんの8月号の表紙の昆布干しを沢山見て来ました。本当に大変なお仕事ですね。頑張ってください!!

（島牧村）高島里子さん 70歳

今年も、あつて昆布の手伝いが大変だけど、がんばります。

（厚岸町）井上裕郁さん 12歳

なみまるくんの表紙の昆布を見て幼い頃に石浜で拾って口に入れたのを思い出しました。

（神恵内村）池田勝二さん 62歳

最近世界にも色々な面で大変な事も多い中、なみまるくん見ている時は幸せな時間です。

（登別市）子持ちコンプさん 74歳

我が子供の頃は船にのりアキアジやカレイ、コマイ大漁にとれましたが今はとれなくなりもつとつと海ホタテ魚とれて欲しいです!!

（標津町）下町ゆかりさん 54歳

今年もやっぱり暑い!!ホタテにとってはこの先も影響が出ないことを願ひながらホタテの成長をみていきたいです。

（八雲町）おっちゃんさん

我が家の大黒柱がイカ漁へと出港して3ヶ月たちました。今年は、ぼつとしない漁ですが、がんばってます。もうすぐ折り返し地点となりますが、オリンピックの選手たちのようにがんばろう!ねっ!お父さん。

（福島町）せつちゃんさん 63歳

たまたま見ていたテレビ番組で羅臼の昆布漁師が出ていて昆布を製品にするまでには23だったかな?の工程があつて、その1つでもおこたるといい製品はできないとの事。天然昆布・養殖昆布も年々減産傾向にあるんだね。昆布漁師の努力に脱帽です。

（初山別村）白府美恵子さん 63歳

気温差が大きくて、体調くずしやすくなっているのを気をつけたいですね。

（函館市）ふくふくさん 39歳

現役退任後も月に一度届く、なみまるくんを楽しみにそして、企画取材編集校正製本発送へと携わっている皆様のご苦勞に心から感謝し読ませて頂いている一人です。今世界中、コロナウイルスの感染拡大に悩まされかつて経験したことのない恐怖と何ともやり場のない怒りと、もどかしさの中不便な生活を強いられています。が、今が我慢のしどころです。全人類の英知を結集して、コロナウイルスを封じ込め完全終息の日が一日も早く来る日を祈っております。今暫くの辛抱です、頑張りましょう。

（厚岸町）魚大好き親爺さん 81歳

news 浜のほつとニュース

大漁祈願!

小樽

夏漁のメインであるうに漁、なまこ漁は終盤に差し掛かりました。7月末の当管内のうに漁は、昨年を上回る水揚げ実績となっており、単価も高値で推移しています。また、なまこ漁も同じく昨年より水揚げが多く、単価も期間を通して高値で推移しました。今年も秋鮭のシーズンになり、各地区では準備が進められています。秋鮭来遊予想は昨年と同程度。浜では豊漁への期待が高まっています。

室蘭

9月からはいよいよ秋鮭定置網漁が開始となります。来遊予想は噴火湾地区、太平洋地区ともに昨年対比で減少となっておりますが、予想を翻し大漁となることを願っています。10月からは、主要魚種の一つである助宗刺網漁も始まり、深まる秋とともに盛漁期を迎えます。生産者の皆様の安全操業及び豊漁を心より祈願しています。

函館

8月に入り昆布漁の最盛期を迎え、入札会も各浜から上場品が多くなっています。今年から入札会への応札、集計作業などが電子化し、従前より事務処理のスピードがアップしたことで関係先への連絡も早くなっています。鮮魚では、ぶり等の水揚げが徐々に増加しており、浜は賑わいを見せています。体調管理にはご留意いただき、安全操業と今後の豊漁を切に願っています。

梶山

するめいか漁は序盤伸び悩んでいましたが、徐々に操業隻数が増え、組成の大型化が進み、累計では、昨年と同水準の水揚げとなりました。一方、浜では9月から始まる秋鮭漁に向け、準備が進められています。安全操業と豊漁を心より祈念しています。

日高

盆明けから小定置網漁が始まりました。順調な滑り出しを見せており、昨年より多くの秋鮭が水揚げされています。9月からは大定置網漁が解禁となります。今後の水揚げにも期待がかかります。一方、例年9月は各地のいか釣船が日高管内で漁を行い、浜が活気づく時期となっています。現在、管内でいかに反応はありませんが、盛漁期に向けて多くのいか釣船が来港し、大漁となることを期待しています。

釧路

秋の風を感じる当管内では、時化や天候が悪い日が続く、お盆前までの成昆布漁の出漁日数は昨年を下回っています。以降は天候に恵まれ、出漁回数が増えることを心から祈っています。一方、9月からは秋鮭、さんま、いわしなどの水揚げが本格化し、管内の漁業生産は最盛期を迎えます。引き続きの安全操業と、豊漁を願っています。

根室

今年のさんま棒受網漁業は、8月12日から出漁した小型船(10トン以上20トン未満)を皮切りに中型船(10隻)、大型船(約50隻)が順次出漁しました。小型船の初荷は、約3トンで浜値はk@7,300~5,600。中型船は約90トンで浜値はk@950~400と順調なスタートとなりました。今年のさんま資源は、水産庁の長期漁海況予報では、昨年の来遊量を上回る予報となっており、これからの漁に期待がかかります。

北見

8月も後半に入り、この時期の主力魚種の一つであるオホーツクサーモンの水揚げが本格化しています。一方、ほたての水揚げも順調に進んでおり、秋鮭も各浜で獲れ出しています。オホーツクサーモンの操業は9月初旬まで続き、その後は秋鮭定置網漁が開始となり、浜はより一層賑わいを見せることでしょう。今後も漁の安全と大漁を祈願しています。

稚内

オホーツク海地区では8月末まで操業した鱒定置が終漁を迎え、9月からは秋鮭漁が始まります。一方、利尻・礼文地区ではばふううにの水揚げが終了し、きたむらさきうに、昆布の水揚げも終盤を迎えています。ほたて漁は後半戦に入りましたが、引き続き順調な水揚げとなることを期待しています。稚内も徐々に肌寒い日々が続くようになってきていますが、今後も浜の皆様の安全操業と益々の豊漁、天候が安定することを心より願っています。

留萌

なまこ漁が全地区終漁し、うに漁は終盤を迎えており、季節は夏から秋へ徐々に移り変わりつつあります。これから秋鮭定置網漁やえびこぎ網漁が解禁され、秋鮭やにしん等の水揚げが始まります。昨年は全道的に秋鮭の水揚げが低調でしたが、留萌管内の水揚げ数量は前年を大きく上回り、2,000トンを超える大漁でした。今年も昨年同様、豊漁となるよう祈念しています。



秋鮭のひと塩焼き

レシピアクセス数
第14位

今回は「秋鮭のひと塩焼き」をご紹介します。

秋鮭漁の季節になりました。おいしい秋鮭はシンプルに味わうのがベスト!粗塩で美味しさアップ。

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

さけ(生秋鮭) …… 4切れ
塩 …… 大さじ1
大葉 …… 4枚
おろし大根 …… 適宜



作り方

- ① 秋鮭は水気を拭き取り、両面に塩(できれば粗塩)をふり、1~2時間おく。
- ② あらかじめ熱しておいた魚焼き器で7~8分焼き、両面にこんがりとした焼き色をつけて火を通す。
- ③ おろし大根は軽く水気を絞り、大葉にのせて添えたら出来上がり。(好みでしょうゆを少しかけていただく)