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]

10
2021
No.396

北海道ぎょれん

特集

協同組合間の協同（連携）

海・ひと・夢 インタビュー

JF北海道女性連　会長　高松 美津枝 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。

「免疫力アップにも重宝する鮭パワー！」

現在、知床にあるホテルでアドバイザーもしております。ホテルで提供するバイキングメニューは常時80種類以上あり、和洋中さまざま料理が楽しめる老舗ホテル。

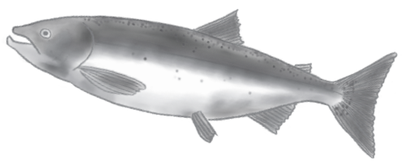
提供される料理は今年の春、大きくリニューアルしました。知床やオホーツク産をはじめ道産食材をふんだんに使い、料理人さん達の創意工夫されたメニューの数々がお客様にとても喜ばれています。

知床がある斜里町は鮭の漁獲量、国内トップ。ホテルでも斜里産の鮭料理はいつも好評で、今は脂がのった旬の秋鮭メニューが多く提供されています。

先日、ホテルの厨房に入りお手伝いをしてきました。施設に勤務していた頃、毎日のように厨房に入り調理をしていたので、体が覚えているのか久しぶりの大量調理にアドレナリンが出まくりです。病院や施設の管理栄養士はあまり厨房に入らないのですが、もともと料理人からスタートした私は厨房で調理をすることがとても好きでした。

知床のホテルの料理人さん達は皆やさしく、そういう気持ちが料理に現れています。料理には作り手の愛情が入り、必ず食べる人にも伝わります。よく言う"ビタミンLOVE（愛）"ですね。体に有益な働きを持つどんな栄養素よりも、これが一番必要な栄養源になると思います。

鮭に含まれている抗酸化作用が高い成分「アスタキサンチン」については以前に伝えましたが、免疫力を増強することで脚光を浴びている「ビタミンD」もたっぷり含まれています。現在、ビタミンDと免疫力について世界中で研究が進められているほど。血中ビタミンD濃度が低い人は免疫力も低いと言われています。血中ビタミンD濃度を高めるためには、食品と紫外線を浴びる日光浴が大切。紫外線が弱くなり寒くなってくるこの時季、鮭をしっかり食べてビタミンDを補給し、丈夫な体をつくっておきましょう！



上坂（うえさか）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 10

北海道ぎょれん広報誌
Hokkaido Gyoren Magazine
October 2021 No.396

01 マチコさんのおさかなコラム
「免疫力アップにも重宝する鮭パワー!」

02 特集1
協同組合間の協同（連携）

06 特集2 海・ひと・夢 インタビュー
JF北海道女性連 会長／高松 美津枝 さん

08 なみまるインフォメーション

10 特集3
ぎょれん広報誌 通巻400号へカウントダウン
浜とぎょれんをつなぐ広報誌

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
宗谷漁協　大岬漁港です

今年も秋鮭の季節が到来し、見事な銀毛が輝いています

特集 持続可能な産業と地域住民の生活向上へ向けて “協同組合間の協同（連携）”

近年、「協同組合の思想と実践」がユネスコの無形文化遺産に登録されたことや、協同組合が先駆的に進めてきた活動がSDGsの理念と深く関わるなど、協同組合の仕組みが改めて国際的に評価されています。

ぎょれんではこうした協同組合の活動について、さらに多くの課題に対応するため、協同組合の第6原則に則り、他の協同組合と協同した取組（協同組合間の連携）を進めているところです。今月はこの協同組合間の協同（連携）についてご紹介します。

協同組合の歴史

協同組合は、19世紀のイギリスで誕生しました。当時、いろいろな発明により生産技術が飛躍的に進歩した一方で、競争社会が激化し、劣悪な環境で働かされる労働者との間で貧富の差が広がりました。そうしたなか、後に「協同組合の父」と呼ばれるロバート・オウエンは、一人では経済的・社会的に弱い立場にある人々が相互扶助の精神の下、連帯して助け合って自分たちの生産や生活を守り、向上できるようにと、「競争」ではなく「助け合い＝協同」を基礎とする社会の実現を提唱したのがきっかけです。

この協同社会の実現に向け始まった協同組合運動は、後にイギリスで誕生した協同組合（ロッチデール公正先駆者組合）に引き継がれ、事業経営のルール（ロッチデール原則）が定められると、その後もさまざまな協同組合が誕生し、互いに影響を及ぼし合いながら、世界各地に広がっていきました。

そして現在においては、世界の協同組合が集う国際協同組合同盟（ＩＣＡ）に、世界112カ国からあらゆる分野の318協同組合組織が加盟しています。（2021年2月時点）

漁業協同組合（漁協）の特徴

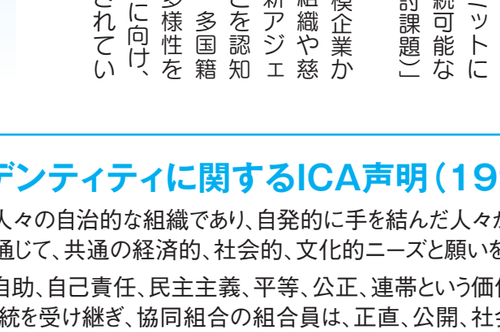
漁協は水産業協同組合法によって多数の漁業者が集まり、作られる「法人」で、漁業生産者の自発的、自由意志に基づき組織されています。つまり、漁協は漁業生産者によって組織し、利用し、運営する、というすべて漁業者の責任において行われている相互扶助組織になります。

また、協同組合の経営は、一般企業のように利潤追求を目的とするものではなく、組合員の漁業経営や生活に役立つことを目的としています。そのため自らの組織の維持・発展へ向け、自分たちの組合を利用し、運営していく意識を組合員全員で共有することが、これからも重要となります。

新しい協同組合原則

ＩＣＡは1937年に開催された世界大会で、世界の協同組合に共通する運営ルールを「協同組合原則」としてまとめました。その後、1966年の改訂を経て、1995年の100周年記念大会で、協同組合の定義・価値・原則が盛り込まれた「協同組合のアイデンティティに関するＩＣＡ声明」という「新しい協同組合原則」が採択されました。

ちなみに1924年に開催された大会では、7月の第1土曜日を国際協同組合デー、虹の旗を協同組合共通の旗と決定しています。



ぎょれんでも大会などが開催される際には7色の「協同組合の旗」を掲げます

SDGsと協同組合の役割

長い歴史を持つ協同組合ですが、協同組合の「一人は万人のために、万人は一人のために」という精神が、SDGsの「誰一人取り残さない」という理念をはじめ、「他人への配慮」、「地域社会への貢献」など、多くの点で共通していることに加え、2016年のユネスコの無形文化遺産登録などにより、国際的にも注目を集めています。

SDGsは人類や地球の繁栄・存続のために、2030年までに達成が必要として定められた持続可能な開発目標として、「つくる責任つかう責任」、「海の豊かさを守ろう」などの「17の目標」と、目標をより具体化した「169のターゲット」で構成されており、2015年9月に開催された国連サミットにおいて、「我々の世界を変革する：持続可能な開発のための2030アジェンダ（検討課題）」として採択されました。

また、この文書には「我々は、小規模企業から多国籍企業、協同組合、市民社会組織や慈善団体など多岐にわたる民間セクターの多様性を認知する」、「我々は小企業からSDGsの達成に向け、企業までを包含する民間セクターの役割を有することを認める」と、協同組合はSDGsの達成に向け、役割を果たすべき団体の一つと明記されているのです。

SDGsの課題達成へ ぎょれんの取組

ぎょれんでは、SDGsの課題達成に向け、脱・抑プラスチック運動や環境に配慮した資材の利用、漁具リサイクルの推進などの海洋プラスチックごみ対策、「全道なみまるクリーンアップ作戦」を通じた海浜清掃などの海洋

協同組合アイデンティティに関するICA声明（1995年）より一部抜粋

【定義】 協同組合は、人々の自治的な組織であり、自発的に手を結んだ人々が、共同で所有し民主的に管理する事業体を通じて、共通の経済的、社会的、文化的ニーズと願いをかなえることを目的とする。

【価値】 協同組合は、自助、自己責任、民主主義、平等、公正、連帯という価値を基礎とする。協同組合の創設者たちの伝統を受け継ぎ、協同組合の組合員は、正直、公開、社会的責任、他人への配慮という倫理的価値を信条とする。

【原則】 協同組合原則は、協同組合がその価値を実践に移すための指針である。

（第1原則）自発的で開かれた組合員制

（第2原則）組合員による民主的管理

（第3原則）組合員の経済的参加

（第4原則）自治と自立

（第5原則）教育、研修および広報

（第6原則）“協同組合間の協同（連携）”
協同組合は、地域的、全国的、（国を超えた）広域的、国際的な組織を通じて協同することにより、組合員に最も効果的にサービスを提供し、協同組合運動を強化する。

（第7原則）地域社会への関与

※日本協同組合学会訳

環境の保全に向けた運動のほか、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）の取組を継続して実施しているところです。

バイオマスプラスチック（再生可能な生物由来の資源を原料に製造）やFSC認証（適正に管理された森林から産出した木材由来）を取得した紙台紙など、環境配慮型資材へ変更したぎょれん製品

協同組合間の協同（連携）とは？

国内・道内はもとより、多くの地域や産業では、人口減少や少子高齢化、後継者不足、地場産業の衰退、地方活力の低下など、1つの協同組合では解決できない課題があります。そうした課題に対し、協同組合が協同（連携）し取り組むことで、それぞれの組合員に最も良い状態を作ることができると考えられています。

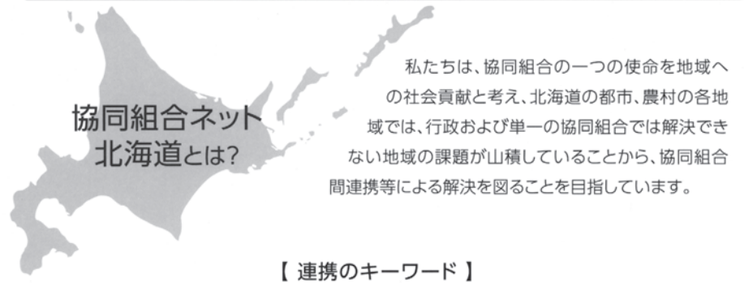
私たちに身近な北海道の事例として「お魚殖やす植樹運動」が挙げられます。漁協、農協、森林組合、生協が連携・協同することで、30年以上にわたり森と川と海と魚を守る活動を展開しています。

北海道の協同組合間連携の歴史は古く、1985年の「北海道協同組合間連携推進協議会」まで遡ります。当時は、指導連が窓口となり、一次産業の農林水の団体が連携を模索して設立されました。国際協同組合デーの研修会などの開催を通じ、協同組合意識の醸成を目指し連携活動を進めてきましたが、継続的な活動につなげることが難しく、活動は縮小し、「お魚殖やす植樹運動」など一部の活動を残し休止となります。

その後、2018年になり国連が採択したSDGs活動への取組の一環から、協同組合間の連携を強化し、協同組合が地域で果たす役割や機能の可能性を広げるために、日本では2018年4月に日本協同組合連携機構（JCA）という組織が発足しており、日本全国各地でいろいろな連携が進められているところです。

本道においても昨年6月17日にぎょれんやJAグループ、北海道生協連など18団体により、「協同組合ネット北海道」が発足し、協同組合間の連携を通じて、地域の課題解決に向けて取り組み、社会貢献への活動を展開しています。

その活動は、今までの組織運営上の反省や他地区の活動例を参考に、「ゆるやか、あいのり、やってみる」との考え方を基本に活動が進んでいます。残念ながら、組織設立と同時に新型コロナウイルス感染症が拡大し、活動展開ができていない面が多くありますが、年間計画をもとに少しずつですが連携の成果がみえてきています。



ぎょれんの協同組合間連携の取組一例

JF北海道女性連が中心となって活動する「お魚殖やす植樹運動」は協同組合間連携の代表的な取組です

令和2年度の全道漁協漁場環境保全研修会には、協同組合ネット北海道を通じて、他業種の協同組合からもオンラインで研修会に出席しました
※写真は海とプラスチック問題についてオンライン講演中の平井光行氏（いであ㈱ 東北支店 技術顧問）と原田禎夫氏（大阪商業大学 公共学部 准教授）

協同組合間"連携"の取組と今後の方向性について、指導教育部の神内部長に話を聞きました

指導教育部
神内部長

指導教育部は「協同組合ネット北海道」の事務局を構成する8団体の一員となっています。会議では漁業系統関係者だけでは思いつかないような提案が行われており、通常ではなかなか連絡を取らない他団体の方との人脈形成など、非常に有意義な場となっています。

現在、「協同組合ネット北海道」の中では、こども食堂や困窮学生への支援などの社会貢献活動への取り組みも進んでいます。また、最近では、SDGsの目標にある「海の豊かさを守ろう」への取り組みとして、海浜清掃をはじめプラごみ削減活動について、漁協系統の活動に「あいのり」したいとの申し出がなされているところです。新型コロナ感染症のこともあり、すぐには連携が難しい状況ではありますが、今後、徐々に連携を進めていくよう関係各部署とも取り組んでいきたいと考えております。

同じ「協同組合」という名前がついていても根拠法や業務内容、規模、体制、考え方に違いがあります。それらが協同組合意識のもとで連携することで、お互いを補い合い、今まで出来なかったことができるようになればと考えております。まずは「ゆるやか、あいのり、やってみる」でできる範囲で連携強化を進めていく予定です。

今年の6月7日、WEB形式で開催された定期総会で制定された「協同組合ネット北海道」のロゴマーク

海ひと夢 インタビュー

JF北海道女性連　会長

高松 美津枝さん

今春の役員改選でJF北海道女性連の会長に就任された頓別漁協の高松美津枝女性部長。

新型コロナウイルス感染症拡大のなか、活動内容が制限されています。例年、札幌で開催される地区会長会議（8月24日）も感染リスクを軽減させるため、テレビ会議にて開催されました。会議の後にリモートでご自身と女性部の関わりや新会長としての抱負をお聞きしました。

コロナ禍だからこそ笑顔を大切に

―女性部との関わり合い

「活動の継承と新たな形の模索」

実は嫁いだ当初は女性部（当時は婦人部）の活動内容はもちろん存在もよく分かっていませんでした。ある日突然、母（ご主人の）から「あなた達（長男のお嫁さんと私）を、女性部に入れたからね」と誘われたのがきっかけで地域の女性部活動に徐々に参加していくようになりました。

それからは周りの先輩部員の方たちに色々と教わったり、助けていただきながら楽しく女性部の活動を続けてこれました。

そして今現在漁協の女性部部長として先代の部長さんたちの教え（活動）を継承してきましたが、これまでと違い、コロナ禍で何

さっぽろ創成スクエアで開催した
「浜のおかあさんマルシェ」にて

もできないもどかしさはあります。人と会えないとは今まで普通であったことができなくなってしまったと言うことです。活動にあたって新しい形（スタイル）を模索しなくてはいけないと思っています。

また、全道的に漁業者や女性部の部員数も減少しています。後継者不足や高齢化も進んでいます。女性部員の入会については全道の地区によって事情が異なりますが、子育てが終わったころの若いお母さん、家族の理解も大切なので家族の皆様にいっしょにお願いしています。

―JF女性部の活動は、いきいきとした浜の未来のために…

「浜のおかあさん料理教室」

全道女性部の活動は「JF女性連ふれあい運動」の実施や「全道漁協みな貯金運動」への協力といった貯蓄推進運動をはじめ、「お魚殖やす植樹運動」など漁業・地域の発展に貢献しています。

また、魚食普及運動と食育活動としてぎょれんと共同で行う「浜のおかあさん料理教室」があります。料理教室は毎年、小学生や中高生、生協の組合員といった方々にそれぞれ地区の浜で獲れているものを素材に教室を開催しています。教えることは学ぶこととはよく言っ

ていうのが私は好きなんです。皆さんと顔を合わせて話をしていくなかで楽しかったんだ、辛かったんだとお互いに一喜一憂できたらいいなと思います。今はコロナ禍で思うような活動ができませんが、早く地区会長の皆さんとお会いして意見を聞きながら活動を進めたいと思っています。

いろいろな制約が多くて、思いっきり活動できないですが、私たち浜のかあちゃんは、こういうときだからこそ家庭で笑顔と明るさを持ち続けたいと思います。

趣味のペーパークラフト作品（手先が器用です）

Profile

- 中頓別町出身（中頓別町に生まれる）
- 昭和63年　頓別漁協女性部副部長に就任
- 平成18年　頓別漁協女性部部長に就任、現在に至る
- 平成25年　宗谷地区漁協女性部連絡協議会会長に就任
- 平成27年　北海道漁協女性部連絡協議会副会長に就任
- 令和　3年　北海道漁協女性部連絡協議会会長に就任

國分前会長もいっしょに
「植樹運動」

―ご自身の長所と欠点は

「意外とじょっぱり」

欠点は「意外とじょっぱり（意地っぱり）」なところです。なるべく人との争いは避けてなんとか丸く収まればという気持ちがある一方、こうだと思うとどこまでも突っ張って旦那に怒られます（笑）。

長所は、まず誰とでも気楽に話せることでしょうか？物事をポジティブに考える方でも悩んでも仕方ないかな？と思います。ただ一人になると悩むタイプですね。世話好きでコロナ前は自称「居酒屋みつえ」を開店し、常に誰か来ていましたね（笑）。

―部員の皆さんにメッセージを

「私たちは浜のかあちゃん」

リモートでは味わえないその場の雰囲気っ

趣味のペーパークラフト作品（手先が器用です）

たもので、改めて自分たちの浜で獲れているものの価値に気づくことができ、浜が持つ魅力の再認識に繋がっています。例えば同じ宗谷管内でもほたて、鮭だけでなく、利礼の昆布やうになどを織り交ぜながらの料理教室は自分自身にとっても新鮮でした。昨年、今年と開催できませんでしたが、コロナ禍が収束したらぜひ再開したいですね。

「浜のおかあさん料理教室」での一コマ
（立命館慶祥高等学校）

―海をきれいに豊かに

「お魚殖やす植樹運動」

鮭や鱒の水揚げには期待しています。ここ数年、さんまやいかを見なくなりました。以前はほたて操業した後にいか漁に行っていたのですが、よく定置網にいかが入っていました。それが最近では代わりに今までなかったぶりが獲れているといいます。温暖化も影響しているのか気候がおかしいと感じます。以前のような豊かな海になるために地道な活動

胆振地区と留萌地区で「全道なみまるクリーンアップ作戦」

01 海洋環境の保全に向けて漁業関係者自らの手で海浜清掃活動を実施しました

9月15日（水）、室蘭市のイタンキ浜ならびに羽幌市の羽幌サンセットビーチにおいて、「全道なみまるクリーンアップ作戦」が実施されました。

「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展開されているもので、道内を10地区に分け、1年間で5地区の海浜清掃を実施中です。

第3回目と第4回目が同日開催となった当日は、胆振地区・留萌地区の両地区でぎょれんの役職員、室蘭漁協・北るもい漁協の役職員や青年部員、女性部員、系統職員をはじめ、地元の自治体職員も参加。また、留萌地区では羽幌高校の環境学習授業との共同開催とし、羽幌高校の生徒や教職員も一緒にペットボトルや漁網などのプラスチックごみなどを回収しました。

本年度は10月以降、残る釧路地区での実施を予定しており、5地区実施後には回収したごみの種類と集計量をぎょれん広報誌・ホームページに掲載する予定です。また、釣り新聞などへの掲出を行い、遊漁者への漁場環境保全に対する啓発を実施します。

胆振地区ではぎょれんから安田専務、上村環境部長、渡辺室蘭支店長ら、室蘭漁協からは室村組合長、冨樫専務をはじめ青年部員、女性部員、役職員が参加。これに加えて、系統職員や自治体職員など、約40名が汗を流しました

留萌地区ではぎょれんから本間常務、大滝留萌支店長ら4名が、北るもい漁協から今組合長、蝦名専務をはじめ多くの役職員が参加しました。また、留萌振興局・羽幌町の職員、さらには羽幌高校の生徒・教職員も参加し、過去最大規模となりました

「ABCクッキングスタジオ」全国のスタジオで1dayレッスン

02 秋鮭・昆布・ほたてをたっぷり使ったレシピで料理教室

9月1日からの1カ月間、国内・海外約154万人以上の会員を持つ世界最大級の料理教室「ABCクッキングスタジオ」でぎょれんとタイアップした「全国1dayレッスン」が実施されました。

今回は手軽に参加できる入会金不要の1回限りのレッスンということで、ABCクッキングスタジオ全国のスタジオにて、2,000人もの方がレッスンに参加。「北海道の海の幸たっぷり！手軽に華やかにおうちごはんを楽しもう！」をコンセプトに、北海道産の秋鮭・昆布・ほたてをふんだんに使った「秋鮭のムニエル～きのこチーズ添え～」、「和風昆布だしボロネーゼ」、「ほたてのわさびレモンマリネ」のレシピに挑戦しました。

9月21日に開催された「ABC札幌赤れんがテラスクッキングスタジオ」でのレッスンの様子

ぎょれん新役員紹介

ぎょれんの役員として、新たに以下の方が就任されましたのでご紹介します。※敬称略

○理　事　坂本　好則（えりも漁協）　（9月14日開催の臨時総会にて就任）

特に優れた衛生基準遵守施設として食品衛生優良店舗に選出

03 ぎょれん総合食品㈱が北海道知事表彰を受賞

北海道が店舗や工場などの衛生管理に積極的に取り組む事業者を表彰する「令和3年度食品衛生優良店舗」の結果が発表され、小樽市保健所の推薦を受け応募しておりました「ぎょれん総合食品㈱」が「北海道知事表彰」を受賞しました。同社では、過去に「小樽市長表彰」や「北海道食品衛生協会表彰」などを受賞しておりましたが、「北海道知事表彰」は初の受賞となります。

緊急事態宣言下のため、予定していた表彰式は中止となりましたが、9/14（火）、同社事務所において小樽市保健所の担当者より賞状と副賞の盾の授与がありました。三好社長は、「今回、知事表彰を頂戴しましたが、衛生管理対策に終わりはありません。今後も一層の対策を図り、全国の皆さまに安心・安全な食品をお届けしていきます」とコメント。

ぎょれんでは引き続き各グループ工場と連携して、さらなる衛生管理体制強化に努めて参ります。

表彰状と副賞の盾を手にする三好社長（右）と田中専務（左）

サッポロクラシックを飲んで北の海を応援！

04 11月8日まで「サッポロクラシック」で海の幸をプレゼント

9月22日（水）～11月8日（月）まで、サッポロビール㈱の缶ビール「サッポロクラシック」および「サッポロクラシック富良野VINTAGE（10月19日発売）」の6缶パック購入者を対象とした「北海道ぎょれんより海の幸をお届け！」キャンペーンが実施中です。

対象商品990円（税込）以上購入のレシートをハガキ添付、または写真に撮ってLINEで応募すると、抽選でぎょれんより「北海道産 海鮮5種詰合せ」、「北海道産 ほたて貝柱」、「北海道産 浜の朝食 干物5種詰合せ」がそれぞれ130名、合計390名にプレゼントするキャンペーンです。どれも「サッポロ クラシック」と相性が良い道産の海の幸となっており、秋の夜長のお供にぴったりです。

ぎょれんでは今後もサッポロビール㈱と継続的にキャンペーンやイベント、店頭販促など、双方が展開する事業において協業を行い、道産水産物のPRを実施していく予定です。

9月22日より数量限定でキャンペーンパックも販売中です（道内限定、中身は通常のサッポロクラシックと同じです）

ぎょれんのグループ会社2社が合併

05 新生「ぎょれんマリノサポート㈱」が業務スタート

ぎょれんのグループ会社「ぎょれんマリノサポート㈱」と「㈱ぎょれん設計センター」は、10月1日（金）付で合併し、「ぎょれんマリノサポート㈱」として業務を開始しました。

事務所は札幌市の第1水産ビル7Fに構え、代表取締役会長に田元仁司、代表取締役社長に本田勝実が就任。これまでぎょれんマリノサポート㈱は漁業資材の供給、㈱ぎょれん設計センターは漁協関連施設の設計管理、工事・メンテナンスのほか、損害保険、生命保険代理業を行っていましたが、今後も事業内容はそのまま、ぎょれんや関連会社とさらなる連携を図り、浜の皆さんの一層の期待に応えられる「ぎょれんグループ」を目指していきますので、新生「ぎょれんマリノサポート㈱」をよろしくお願い致します。

ぎょれん広報誌 通巻400号へカウントダウン
浜とぎょれんをつなぐ広報誌

左から広報ぎょれん100号（平成9年2月発行）、なみまるくん200号（平成17年6月発行）、なみまるくん300号（平成25年10月発行）

昭和63年4月に冊子の形に統一し、隔月間の発行でスタートした広報「ぎょれん」は、月刊誌への変更、平成12年の「なみまるくん」へのリニューアルを経て、今月号で通巻396号となり、来年2月の発刊で400号の節目を迎えようとしています。これを記念して来月号から3回にわたり浜の皆さんと歩んできたこれまでの足跡を振り返る「浜とぎょれんをつなぐ広報誌」を掲載します。

現在の広報誌は、ぎょれんが経営再建を達成する直前の昭和63年に創刊しました。再建後のぎょれんについて、ぎょれん役職員に加え、浜の皆さんとも検討させていただいていた時期です。そうしたなか、浜の皆さんへ「ぎょれんの考え」「ぎょれんの事業」「北海道の漁業を取り巻く状況」を知ってもらうことが重要と考え、発刊されました。

広報「ぎょれん」の創刊号で当時の石崎会長は、「浜をとりまく環境、そして本会の事業の現状など、より一層知っていただくため、従来の『購販だより』に代え『広報ぎょれん』の創刊を企画しました。二カ月に一回の刊行ではありますが『浜』と『ぎょれん』をつなぐ広報誌として皆さんからいろいろなご意見をいただき、それを糧として、大きく育てていきたいと思っております。」と寄せており、その意志は広報「なみまるくん」の編集方針「浜に役立つ、"浜と浜・浜と消費者・浜とぎょれん"をつなぐ広報誌」の基盤となり、現在まで受け継がれています。

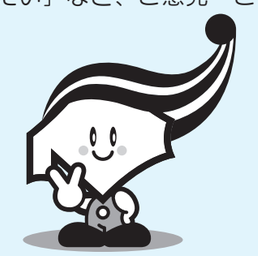
ぎょれん広報誌の歴史

◆昭和63年４月…広報「ぎょれん」創刊（隔月発行）
◆平成元年３月…広報「ぎょれん」６号より毎月発行とする
◆平成元年８月…広報「ぎょれん」11号より購販推進委員などご家族への直送とする
◆平成12年６月…広報「ぎょれん」117号より広報「なみまるくん」へリニューアル

当初は購販推進委員の方々に広報誌を郵送し、回覧で浜の皆さんに読んでいただいておりましたが、平成８年からは漁協職員や女性部の皆さんにもご協力いただき、今のような全漁家に配布を行えるようになりました。

皆さんからのおたより募集します！

特集にあたり、ご愛読者からの皆さんの「あの企画が面白かった」、「あの記事がもう一度読みたい」など、ご意見・ご感想を募集します。浜やご自身の思い出話や、誌面で紹介された際の感想など、広報担当（13Pの編集部からのお知らせ参照）までお寄せ下さい。ぜひ皆さまからのおたよりお待ちしております。



頭すっきり!! ブレイクタイム Break Time

シークワードクイズ

10月のテーマ「調味料」

ケ	シ	カ	シ	ウ	シ	ン
グ	サ	ズ	ラ	ヨ	ナ	エ
モ	メ	ヨ	ツ	シ	ウ	ン
ウ	サ	ツ	ネ	コ	ソ	ガ
ン	ル	ト	ナ	ズ	ウ	コ
リ	シ	ヨ	ウ	ユ	シ	ン
ミ	ズ	ア	メ	チ	ダ	ス

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。

10月は「調味料」がテーマです。東京オリパラの選手村では食事がおいしいと食堂が大人気だったそうです。調味料の豊富さも一役買ったかもしれませんね。

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

- □ ウメズ（梅酢）
- □ カラシ（辛子）
- □ ガンエン（岩塩）
- □ コウズ（香醋）
- □ サケ（酒）
- □ サトウ（砂糖）
- □ シソ（紫蘇）
- □ シヨウガ（ショウガ/生姜）
- □ シヨウユ（ショウユ/醤油）
- □ シヨツツル（ショッツル/しょっつる）
- □ スシズ（寿司酢）
- □ スダチ（酢橘）
- □ ナツメグ
- □ ミズアメ（水飴）
- □ ミリン（味醂）
- □ ユズコシヨウ（ユズコショウ/柚子胡椒）
- □ ヨネズ（米酢）

〈ヒント〉 樹皮は桂皮と呼ばれ生薬となります。また、幅広い料理に使われますが、京都の代表的な和菓子（ハツ橋）にも利用されています。

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
- □ ブリ
- □ サンマ
- □ コンブ
- □ アサリ

〈解答〉サバ

9月号の解答と当選者

トウキョウ

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

（八 雲 町）おっちゃんさん
（函 館 市）小綿　　力さん
（音 別 町）池田　紗季さん
（標 津 町）猪狩　浪子さん
（礼 文 町）木澤　富子さん

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。

news

浜のほっとニュース

大漁祈願！

小樽

初秋を迎え、秋鮭定置網漁が解禁となりました。漁期前半から昨年より高値で推移しているものの、水揚げはやや苦戦しています。これからの水揚げを期待します。いか釣り漁は、高値で推移していますが、薄漁が続いています。豊漁を祈念いたします。

檜山

秋鮭定置網漁は、瀬棚地区を中心に徐々に水揚げが増え、9月下旬には40トン以上の日もありました。好調であった昨年の水揚げをさらに超えるような水揚げとなるよう、期待しています。一方、するめいかについても秋を迎え、浜は一層大忙しとなります。安全操業にご留意いただくとともに、豊漁を切に願っています。

函館

秋鮭定置網漁が始まりました。中期から後期にかけて最盛期を迎えるため、まだまとまった水揚げとはなっていませんが、これからの伸びに期待しています。一方、噴火湾ではぼたん海老の水揚げが始まりました。繊細な魚種のため、各浜では水槽を活用し細心の注意を払いながら取り扱っています。食欲の秋、豊漁となって浜が一層活気づくことを願っています。

室蘭

9月より秋鮭定置網漁が始まっています。今年は秋鮭の水揚げがまとまりません。（9月20日現在、秋鮭の水揚げ数量の累計は昨年対比85%）今後の水揚げに期待しています。一方、ぶりは大漁が続いています。10月からは助宗刺網漁も始まり盛漁期を迎えます。生産者の方々の安全操業と大漁を祈念しています。

日高

秋鮭定置網漁が現在行われています。水揚げ数量は昨年と比較すると若干の増加となっていますが、数量が少ないため浜からは今後の水揚げに期待する声が上がっています。また、定置網漁でぶりが水揚げされており、9月20日は管内で250トン以上の水揚げとなりました。一方、いか釣漁は低調なスタートでしたが、水揚げ増加に伴い徐々に船数も増えてきています。今後のさらなる水揚げの増加に期待しています。

釧路

管内の水揚げがピークを迎える時期ですが、旋網いわし以外の主要魚種の水揚げが芳しくありません。秋漁の主役である秋鮭、さんまの水揚げも伸び悩んでいます。一方、昆布漁は天候に恵まれ、操業日数、操業時間ともに昨年対比を上回っています。これからラストスパートとなる秋漁に向け、主要魚種の水揚げが増えていくことを心より祈っています。

根室

根室管内に秋の訪れを告げる「さんま漁」と「秋鮭漁」が開幕しました。記録的な不漁年であった昨年を9月22日時点では上回っているものの、思ったような水揚げ水準にはいたらず、引き続き原料不足と浜値高の苦しい展開が続いています。まだ秋漁は始まったばかり、秋の深まりとともに、浜が大漁で活気づくことを関係者一同願っています。

北見

北見管内は日増しに秋も深まり肌寒ささえ感じます。今シーズンの鱒定置網漁は終漁し、9月より始まった秋鮭定置網漁での水揚げが本格化しています。今後は秋の底建網漁、サロマ湖かき漁などがスタートする予定で、浜はより一層賑わいを見せます。今後も事故のない安全操業と豊漁を心より祈願致します。

稚内

秋鮭漁は、昨年が豊漁だったこともあり、それを下回る水揚げとなっていますが、例年並みの順調な水揚げとなっています。利礼地区では、ほっけ刺し網漁が終盤を迎えており、今後はかれい・たら等の水揚げに期待がかかります。秋も深まり、海が荒れることも多くなっていますが、今後も安全操業と豊漁を心より願っています。

留萌

9月2日から秋鮭定置網漁の水揚げが始まりましたが、9月16日現在で昨年対比59%に留まっています。一方、9月16日からはえび桁漁が解禁となり、にしんや赤かれいなどが水揚げされ、本格的に秋漁がスタートしました。今後気温が下がる日が増えますが、体調管理に気を付け、皆様の安全と大漁となることを期待しています。

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

from readers

9月号のページを一枚めくると目についたのが、みきさんのおさかなコラム「かじか」でした。小さい頃からじゃが芋を入れたり、人参やネギを入れたかじか汁を寒くなってくる今の時期から冬にかけてよく食べたので、今でもすごくこの時期から食べたくなるお魚ですが魚屋さんもなくなり、なかなか手に入らない魚になりました。手に入ると必ずともあえも私流に作って夫の酒のおかずにします。大事に娘達にも伝えたい魚です。体をよく暖めてくれるかじか汁早く食べたいよー！

（礼文町　木澤富子さん　72歳）

今年もコロナでどこにも行けずに夏が終わりましたね。早く元に戻ってほしいですね。

（函館市　ふくふくさん　39歳）

今年の鮭の塩焼きおいしく食べました。漁師のみなさんありがとう!!笑顔になります。

（島牧村　小倉陽子さん　72歳）

上坂マチコ管理栄養士さんの「私の肌は『鮭』でできています（笑）週2回は食べないと不安になるんですよね」に同感！思わず笑みがこぼれました。（因みに私も北見出身…）アスタキサンチンによる抗酸化作用で肌と身体の老化抑制。ビタミンD豊富で丈夫な骨と免疫力アップ。DHAで記憶力アップ。鮭は偉大！鮭さん、ありがとう！

（標津町　渡部恵子さん　65歳）

大工なのでコロナで仕事が余りなく なり年金暮らしで外出はさけておりますが、食しなければ生きることは出来ませんので、ぎょれんの秋鮭料理がのっていたので粗を買いもとめ昆布と味噌味で作りました。色々な材料入れてね。粗もけっこうおいしいものですよー。

（函館市　小綿力さん　69歳）

ホタテ漁も終わり秋鮭漁が始まりました。今年こそは少しとれてほしいですネ！

（標津町　猪狩浪子さん　66歳）

札幌在住ですが、夏の間、地元の海で仕事をしています。海の色々な表情が大好きです。来年もこちらで働きたいと思います。

（泊村　ウルトラの母さん）

夏も終わりに近づいてきたこの頃。これからほたての本分散が始まります。頑張ろうか～。

（八雲町　おっちゃんさん　51歳）

夏昆布漁も20回を超え、9月も中をすぎるとだんだん寒さが身にしみてきます。今年は何回昆布に行けるだろうか…

（厚岸町　今年もやせないお母さん　53歳）

編集後記

10月5日に開催予定でした「全国漁港漁場大会」（なみまるくん8月号で紹介）が、新型コロナウイルス感染症の新規感染者が増加している地域もあることなどから、主催者である全国漁港漁場協会より中止が発表になりました。27年ぶりの北海道開催ということで、期待されていた漁業関係者の方も多かったと思います。また、現段階では今後の開催など未定とのことで、本当に残念でなりません。

1日も早く感染状況が落ち着いて、以前のようにマスク無しで生活できる日が来ることを切に願います。

（古村）

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10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〉10月22日までにお送りください。

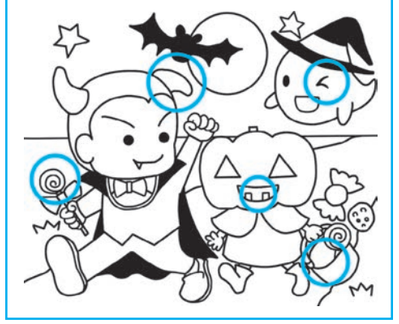
（郵便）〒060-0003
札幌市中央区北3条西7丁目1番地
北海道ぎょれん 総務企画部 広報担当

（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



父ちゃん忘れちゃいけないぞ! 家族の笑顔とオレンジベスト

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

浜のお母さん レシピ 番外編

秋鮭のムニエル タルタルソース掛け

レシピアクセス数
第4位

今回は「秋鮭のムニエル　タルタルソース掛け」をご紹介します。
シンプルな秋鮭のムニエルに、大人も子供も大好きなタルタルソースをかけました。簡単タルタルソースで旨味もボリュームもアップする一品です。

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・こしょう …… 少々
- 小麦粉……大さじ4
- バター……大さじ1
- ゆで卵…… 2個
- パプリカ …… 1/2個
- エリンギ（小） …… 4本
- イタリアンパセリ …… 適量

Ⓐ
- 玉ねぎ（みじん切り）…大さじ2
- ピクルス（みじん切り） 大さじ2
- マヨネーズ ……大さじ4
- 塩・こしょう …… 少々

作り方

❶秋鮭に塩・こしょうをふり、水分をキッチンペーパーで取って小麦粉を薄くまぶす。パプリカはたねを取って乱切りに、エリンギはふたつに切っておく。

❷ざく切りにしたゆで卵とAを混ぜ合わせ、タルタルソースを作っておく。

❸フライパンにバターを入れて熱し、①の秋鮭の片面を焼く。7割ほど火が通ったら裏返してもう片面に火が通るまで焼く。①のパプリカとエリンギも一緒にソテーする。

❹③の秋鮭を器に盛って②のタルタルソースをかけ、ソテーした③の野菜、イタリアンパセリを添えたら出来上がり。

発行／北海道漁業協同組合連合会　〒060-0003 北海道札幌市中央区北3条西7丁目1番地　企画・編集／総務企画部 広報担当　TEL.011-281-8665　URL http://www.gyoren.or.jp　印刷／佐藤印刷株式会社

北海道 ぎょれん
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

道産 1 間伐材使用
間伐で未来につなぐ北の森
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。