

北海道ぎょれん広報

なみまるくん



11

2021
No.397

[うみ・なかま コミュニケーション]

北 海 道
ぎょれん



特集

ぎょれんの環境への取組

海・ひと・夢 インタビュー

北海道立漁業研修所 所長 谷内 和人さん

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。

「たら」

冬といえば鍋。中でもたらは鍋の食材の代表格のひとつです。白身はもちろん、白子、たらこ、おいしいところだらけのお魚ですね。一年を通して獲れる魚ですが、寒い冬の時期は産卵期に向けて、身も白子も更に美味しくなっています。

たらは、口が大きく、なんでも食べる大食漢。「たらふく食べる」の「たらふく」という言葉は、たらの腹が膨れ上がっているからということと当て字とされるくらい、なんでもよく食べるそうです。

また、たらは室町時代から食べられていて、口から内臓をとって、腹を切らないということと、武士がたいそう喜んだとか。

ふわふわで柔らかなたらの身は煮ても焼いても、揚げてもよし、和食や中華、韓国料理、こじやれたフレンチ、挙げるとキリがないくらい万能選手です。身はもちろんのこと白子はこの季節がやってくる「ありがとうございます！」という気持ちになるほど大好きな食材です。

私の生まれ故郷の宮城県ではたらの白子のことを「たらぎく」と呼んでいます。新鮮な白子に

は無数の赤い筋が菊の花のように入っています。「たらぎく」の語源はここからきているという説もあるそうです。

まずはシンプルに「たちポン」で。ぷくつと白く艶やかなたらぎくは口の中ですくすくと溶けて喉をゆつくりと通っていくあの食感はたまりません。ポン酢ともみじおろしの名脇役がよい仕事をしてくれそうです。

続いては、シンプルにムニエル。普段はバターなどの動物性脂肪はちよつと控えめにしている年頃。でもこの時ばかりは気にしません。フライパンにバターをジュワッとして溶かし、丁寧に下処理をした白子に塩、コショウ、小麦粉をまぶし、表面をカリッと、中は水分を残しつつ火入れをして更に濃厚に仕上げます。レモンをきゅつと絞っていただきます。

天ぷらも外せませんね。てんぷら粉でかりふわな食感を楽しむもよし。

我が家での人気メニューは春巻きの皮を三角に半分に切り、三角形の底辺を下にして、大葉、白髪ネギ、白子をのせて包む春巻。春巻きの皮を半分に切ることで、数がたくさんできるこ

とはもちろん、巻いたときに皮の部分が少な目なので、中の大葉や白子がうつすらと覗くことです。揚げたてにポン酢ともみじおろしで。

北海道の美味しいたらと白子、これらが本番ですね。たらや白子はタンパク質を豊富に含んでいます。

寒さが増してくると外にでる機会が減って、運動量も低下しがちです。筋肉のもとになるタンパク質が豊富な食材をしっかりと摂って、適度に体を動かすことで、筋肉を維持していくことを心掛けたいものです。



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
November 2021 No.397

11

01 みきさんのおさかなコラム
「たら」

02 特集1
ぎょれんの環境への取組

04 特集2
洋上風力発電って何？

06 特集3 海・ひと・夢 インタビュー
北海道立漁業研修所 所長／谷内 和人さん

08 特集4
ぎょれん広報誌通巻400号へカウントダウン①
浜とぎょれんをつなぐ広報誌

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
紋別漁協 紋別漁港です

今期の秋鮭漁はいよいよ終盤に差し掛かってきました

ぎょれんの環境への取組



ぎょれんでは海からの贈り物である海産物の持続的な確保を実現させるために、平成23年4月に「環境基本理念」と「環境方針」を策定し、環境に配慮した事業活動や、社会貢献活動に取り組んでいます。特に近年は海洋プラスチックごみの流出が国際的な環境問題となるなか、「なみまるクリーンアップ作戦」をはじめとしたぎょれんの環境への取組について紹介します。

「全道なみまる クリーンアップ作戦」の実施

ぎょれんでは海洋プラスチック問題に対する具体的な取組として、漁業者自らが行う浜清掃活動「全道なみまるクリーンアップ作戦」を本年度から実施しています。海洋汚染に繋がるプラスチックなど、漂着ごみを漁業関係者が回収することで、自らの職場である漁場の環境保全活動を推進しています。

道内を管内ごと10地区に分け、1年間に5地区で開催する計画で、本年度はすでに北見、小樽、室蘭、留萌での活動が終了し、11月中に釧路、そして来年度は、渡島、檜山、日高、根室、稚内にて活動を予定しています。

また、環境意識向上への機運醸成を図るために、回収したごみの種類と集計量を広報なみまるくんや、ぎょれんのホームページに掲載するとともに、釣り新聞の誌面を通じて、遊漁者に対しても啓発を促すなど、併せて実施しています。

「脱・抑プラスチック運動」の展開

廃プラスチック類による海洋汚染問題は、魚類の生態系への影響や、船舶の運航障害など、本道漁業にも深刻な影響をもたらす脅威です。そのため、ぎょれんでは令和元年6月、「脱・抑プラスチック」へ向けて環境に配慮した資材の利用や漁具リサイクルの推進など、中長期的な視点に立った運動を展開していくことを宣言。現在も事業計画の重要な柱に位



令和元年6月、記者会見を行い、持続可能な漁業環境を守るため「脱・抑プラスチック」へ向けた取組を発表しました

置付け、積極的に取り組んでいるところです。

●廃網リサイクル：廃棄するナイロン製の漁網から、再生ベレット樹脂を製造するリサイクルです。この秋から本格的に廃網の収集を開始し、最終的にはボタンなどの服飾部品、サングラスのフレームなどにリサイクルされる予定です。

●オリジナルエコバッグの配布：綿でできたエコバッグを利用してもらうことで、プラスチック製のレジ袋の排出抑制や、環境への意識を高めてもらうべく制作しました。追加の要望がありましたら、随時受け付けておりますので、総務企画部までご連絡下さい。

●3R（リデュース、リユース、リサイクル）の促進：ぎょれん製品の包装資材を環境配慮型の資材への変更や、過剰包装にならないか確認しています。

いようなサイズの適正化など、順次見直しを進めています。

河川・海洋汚染防止に向けた 環境の保全対策

ぎょれんは全道における環境対策事業推進を目的に、地区漁協組合長会、在札系統団体、漁業関係団体などで設置される「北海道漁業環境保全対策本部（環境本部）」の事務局の役割も担っています。この環境本部との連携により全道の海洋や河川・森林などの環境保全対策実施しています。

また、漁業と密接に関係する洋上風力発電開発、北海道新幹線延線工事に係る残土処理といったインフラ整備関係の協議への対応や、河川や海への油・汚水などの流出事故の未然防止に取り組んでいます。



留萌地区のなみまるクリーンアップ作戦に参加した羽幌高校の生徒に、本間常務からオリジナルエコバッグをプレゼントしました

環境基本理念

北海道ぎょれんは、販売事業・購買事業・指導事業・利用事業等を通じて、会員及びその組合員とともに、環境に配慮した事業活動を行い、社会的使命とコンプライアンスを重視し、本道漁業の振興発展と漁業経営の安定化のため、かけがえのない恵み豊かな自然環境の存続に取り組めます。

環境方針

- 北海道ぎょれんは、環境基本理念に則り、海からの贈り物である海産物の持続的な確保を実現させるために、環境負荷の抑制、再利用、再資源化に取り組めます。
- 北海道ぎょれんは、環境目標を設定し達成に向けて組織的活動を行うとともに、継続的改善を実施し、汚染の予防に努めます。
- 北海道ぎょれんは、環境に配慮した水産物の生産・流通に取り組むために全会的に環境方針を周知徹底します。
- 北海道ぎょれんは、私たちの海を守るための植樹及び脱・抑プラスチック運動に取り組めます。
- 北海道ぎょれんは、省エネルギーに向けて、電力や燃費の節減に取り組めます。
- 北海道ぎょれんは、省資源に向けて、紙類の使用制限・再利用などを通じ紙ごみ削減に取り組めます。
- 北海道ぎょれんは、内外に必要な環境情報の公開と発信に努めます。
- 北海道ぎょれんは、関連する環境法規制等を遵守します。

令和 元 年 6 月 13 日
北海道漁業協同組合連合会
代表理事会長

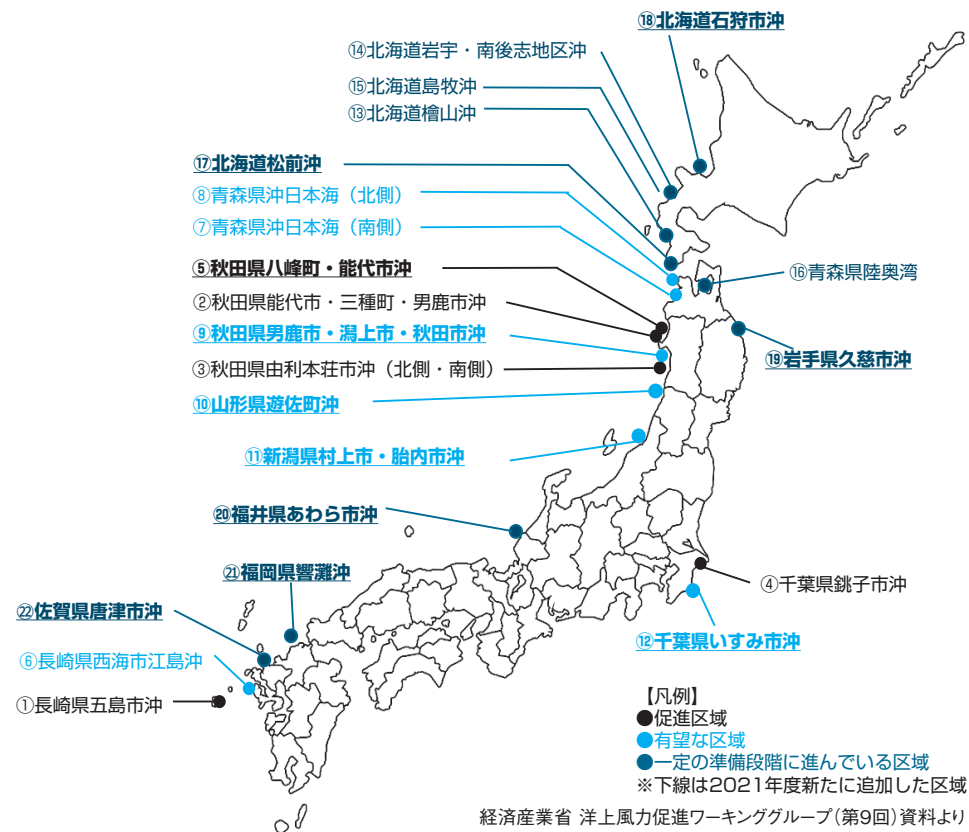
新たな運動方針として決議された「美しい海と海洋生物を守り続けるための脱・抑プラスチックの取り組み」を受けて、環境方針の4番目に「北海道ぎょれんは、私たちの海を守るための植樹及び脱・抑プラスチック運動に取り組めます。」、7番目に「北海道ぎょれんは、内外に必要な環境情報の公開と発信に努めます。」が新たに追加されました



流木や漂流ごみは、定置網や養殖施設などの漁具被害に繋がるため、適切な対応が必要です

●流木対策：大型台風や大規模な自然災害によつて発生する流木に対し、撤去対策を推進するとともに、林野庁への要請を通じて、治山ダムに流木流出対策を施すなど、流出が懸念される地域に対し、流木が発生しないような対策の実施を訴えかけています。

再エネ海域利用法の施行等の状況



促進区域と本道の現状

現在、再エネ海域利用法に基づき、選定されている「促進区域」は、長崎県五島市沖、秋田県能代市・三種町・男鹿市沖、秋田県由利本荘市沖（北側・南側）、千葉県銚子市沖、秋田県八峰町及び能代市沖の5区域が指定されています。また、本道においては「一定の準備段階に進んでいる区域」に石狩市沖、若宇・南後志地区沖、島牧沖、檜山沖、松前沖の5区域が選定されています（9月13日現在）。

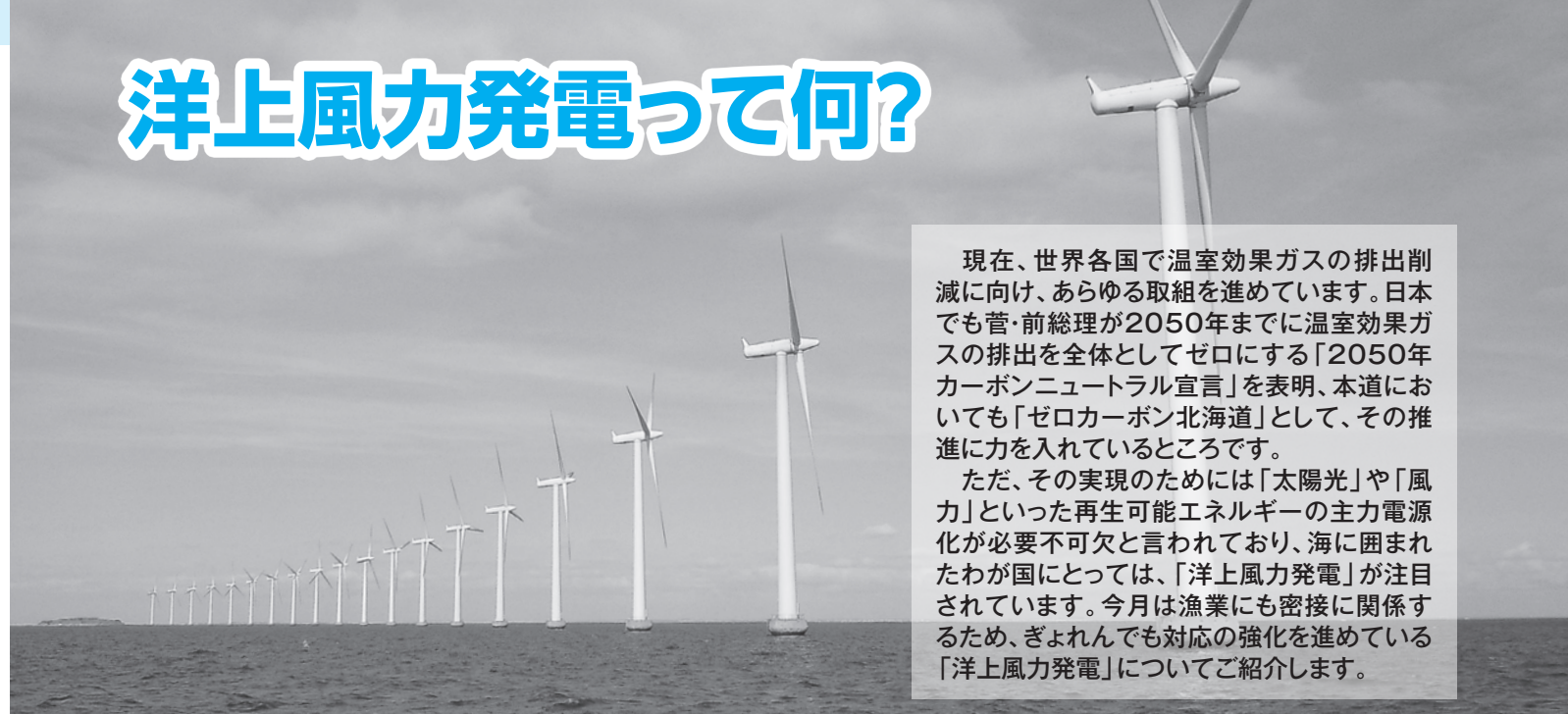
再エネ海域利用法は、海洋環境の保全や漁業などとの共存共栄したエネルギー発電を行うことを目標としており、事業地域の選定は、都道府県からの情報を参考にしつつ、関係漁業団体に十分に確認したうえで行い、漁業に支障があると見込まれる場合には、促進区域の指定は行わないことになっています。

たり、発電事業者を公募により選定することなどが定められた法律です。「促進区域」に指定されるには、都道府県からの情報提供を踏まえた「一定の準備段階に進んでいる区域」、利害関係者の合意などの環境整備が進捗している「有望な区域」への選定という段階的なステップが設けられました。

再エネ海域利用法とは

2019年4月、こうした課題を整理するために「海洋再生可能エネルギー発電設備の整備に係る海域の利用の促進に関する法律（再エネ海域利用法）」が施行されました。国が洋上風力発電事業のための海域の利用を進める「促進区域」を指定したり、漁業者などの先行利用者との調整の枠組みである協議会を設け

洋上風力発電って何？



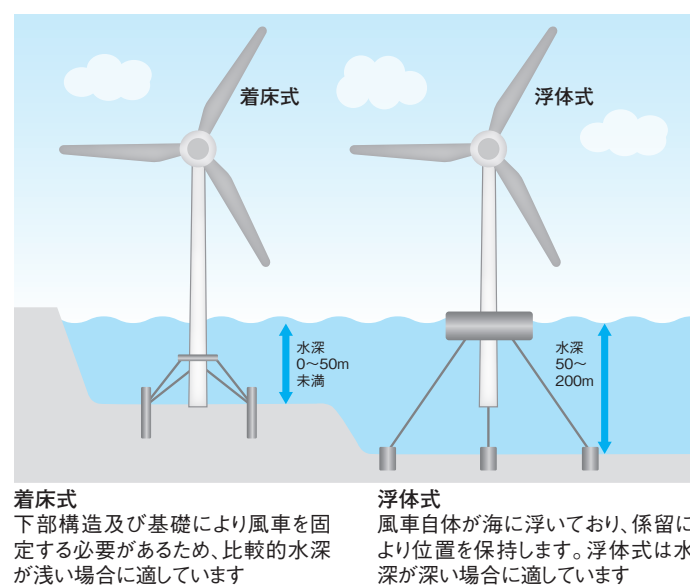
デンマークのミドルグルンデン風力発電所(写真提供:(公社)日本港湾協会)

現在、世界各国で温室効果ガスの排出削減に向け、あらゆる取組を進めています。日本でも菅・前総理が2050年までに温室効果ガスの排出を全体としてゼロにする「2050年カーボンニュートラル宣言」を表明、本道においても「ゼロカーボン北海道」として、その推進に力を入れているところです。

ただ、その実現のためには「太陽光」や「風力」といった再生可能エネルギーの主力電源化が必要不可欠と言われており、海に囲まれたわが国にとっては、「洋上風力発電」が注目されています。今月は漁業にも密接に関係するため、ぎょれんでも対応の強化を進めている「洋上風力発電」についてご紹介します。

洋上風力発電の種類と特徴

洋上風力発電は、その名の通り海の上に風車を設置して、発電する装置です。1990年代にデンマークで開始されて以来、現在では多くの国で利用されています。特にヨーロッパでは、近年設置や事業についてのルール整備が進められたことや、運営事業者間の競争により価格が低下するなどして、急速な導入拡大と大幅なコスト低下が進んでいます。その特徴として、これまでの再生可能エネルギー（太陽光や陸上での風力発電）に比べ、安定した風を受けることができるため発電量が多い



着床式
下部構造及び基礎により風車を固定するため、比較的水深が浅い場合に適しています

浮体式
風車自体が海に浮いており、係留により位置を保持します。浮体式は水深が深い場合に適しています

などが挙げられ、風車の土台（基礎）を海底に固定する「着床式」と、海上に風車を浮かべる「浮体式」の2種類があります。

現在、日本国内には長崎県五島市沖や千葉県銚子沖などに合わせて5基あり、1.4万キロワットほどの設備容量ですが、政府は2040年までに3000〜4500万キロワット（大型の火力発電所30〜45基分相当）へ増やす目標を定めています。

洋上風力発電のメリットとデメリット

洋上風力発電は、①火力発電に比べ二酸化炭素の排出量が少なく、地球温暖化対策に有効であること、②適切な規模で行うことにより発電に必要なコストを抑えることができ、安価なエネルギー供給が行えること、③設置やメンテナンスは長期間にわたり、地元資材の活用や雇用創出など、地元産業への好影響や関連産業への波及効果も期待されること、などのメリットがあるとされていますが、一方で、デメリットとして、①洋上に施設を設置することで、海流や生息地など漁業への影響が考えられること、②騒音、鳥類などの動植物、景観など環境への配慮が必要となること、③日本の海域は風が強い遠浅の海域が少なく、着床式での設置が難しいため、浮体式の技術開発が必要であること、④陸上に比べて設置費や維持費が高額になること、⑤電力を陸地に送るための新たな送電網の整備が必要なことなど、課題も多いです。

日本における洋上風力発電について、環境部の上村部長に話を聞きました



環境部
上村部長

現在道内では5つの地区（海域）が促進区域指定に向けた「一定の準備段階に進んでいる区域」として整理されているほか、国の広域電力系統増強（マスタープラン）による、道内から本州へつなぐ海底ケーブル布設の計画が打ち出されるなど、洋上風力発電事業化に向けた動きが活発化しています。

洋上風力発電による漁業への影響については、海流や魚類の回遊変化・砂の堆積・底生性生物への影響・低周波や振動による影響など、予測し辛い事も多く、事業者の選定は公募（入札）のため、浜が希望する事業者が選ばれる保証もないなど、相応のリスクも考慮する必要があります。当然ながら海は繋がっており、単協だけで進めるのではなく、その管内全体（組合長会・専務参事会等）で協議していくことも重要と考えます。

既に促進区域に指定されている地域（秋田・千葉・長崎）では、事業者は地域や漁業との協調・共生策を講ずる為、基金を出捐することや、漁協や行政が出資者となって保守・管理に関するメンテナンス会社を設立するなど、漁協（地域）と事業者の共存に向けた具体的な動きも見られることから、ぎょれんとして道外他地区の動向も注視しながら、浜の将来にとって不利益とならぬよう、引き続き行政・事業者への提言・情報収集に努めていきます。

海ひと夢 インタビュー

北海道立漁業研修所 所長

谷内 和人さん

北海道立漁業研修所（鹿部町）は10月19日、研修所体育館で「令和3年度北海道立漁業研修所総合研修修了式」を行い、研修生28名が修了証書を受け取りました。今回は4月に着任し、初めての修了生を送りだした漁業研修所所長の谷内和人さんに、ご自身と水産の関りやコロナ禍の漁業研修所運営について伺いました。



一生涯を通じて信頼しあえる仲間と出会う場が漁業研修所です。

水産行政を歩む

蘭越町で生まれ、地元で高校まで過ごしました。自然の豊かな地域で暇さえあれば、溪流や河川で釣り三昧の少年時代でした。それゆえ、釣り人の行動が理解でき、後に遊漁調整業務といった仕事を進める上で問題点を明らかにすることなどに役立ちました。

入庁してからは新人の頃を除き、一貫して水産分野での業務が主体です。公共工事、漁港整備、資源管理、水産試験場、東京での水産施策に関する仕事、北洋サケ・マス漁業など各地で幅広く水産行政に携わってきました。

そのなかで遊漁調整業務とともに印象に残っているのが、栽培漁業関連業務です。種苗生産施設の設置を決定したマツカワや初期の増殖計画の策定に関わったニシンなど、それから20年以上を経て実際に漁獲増に結び付いているのを見ることができたのは幸せなことです。

改めて振り返ると、その時々、上司や同僚、仕事先の関係者などに恵まれ、伸び伸びと仕事を進めることができたので、ありがたいことだったと感じています。



・研修棟
施設として講義管理棟、漁業実習棟、潜水・機関管理棟、体育館他からなる

コロナ禍での研修体制

今回、教育現場へはじめて足を踏み入れ、今まで以上に浜に密着した仕事と感じています。

研修所の歴史は古く、昭和39年に稚内漁業

研修所を開設したのを皮切りに、函館、釧路と順次開設となりました。

そして平成9年に3研修所を統合する形で現在の「北海道立漁業研修所」を開設しました。以来、この鹿部で地元の皆様のご協力も得ながら未来の漁業を担う人材と向き合っています。

研修所の目的は漁業の振興および漁村の活性化を担う漁業就業者を育成するために研修を実施し、浜へ修了生を送り出すことです。これまで当たり前に行ってきた研修ですが、今般のコロナ禍では、浜から預かった大切な研修生を絶対に感染させないよう、細心の注意を払って対応する必要が生じました。全寮制のため、1名でも罹患するとクラスターの発生につながりかねないことから、最低限、密を回避できるよう研修人数を28名に制限して総合研修を実施したほか、手洗い、うがいの励行や体温測定記録の確認など基本的な対応を徹底しました。また、発熱者の隔離や受診先の確保と送迎、研修生のワクチン接種の補助（折衝や送迎）を実施し、感染者を発生させることなく、修了式を迎えることができました。職員には大変苦勞をかけましたし、研修生たちは厳しい外出制限を守り、頑張っ

今後の課題として

北海道の漁業については、長引く秋鮭・サ

ンマ・イカの不漁に加え、先般、太平洋海域で広く発生した赤潮被害など、北海道周辺海域の変化により、これまでの現場での常識が通用しなくなっています。大変困難な状況ではありますが、安全で安心な漁獲物を道民の食卓へ届けるといふ北海道漁業の責務を、これからの変わらぬという北海道漁業の責務を、これからの刻々と変化する海洋状況を踏まえて、漁業者と系統や試験研究機関などの関係団体、行政がその時々で何ができるか協議を重ね、それぞれの立場で全力を挙げて北海道の漁業をしっかりと次代につないでいくよう対応していかなければならないと思います。

研修所の運営に関しては、現在、浜で使用する基本的な技術の習得や資格の取得を目的として研修を実施しており、基本的な部分は今後も変わりませんが、新たな技術、例えばスマート水産業などが浜へ浸透していく過程に合わせ、時代に応じたカリキュラムへ変更していく必要があります。

研修所を目指す皆様へ

道立漁業研修所では、漁業の基本的な知識や技術の習得、各種資格の取得はもちろんのこと、半年近くの共同生活を通じ、一生涯を通じて信頼しあえる仲間ができます。漁業を志す若者は、まずは研修所で学んでみてはいかがでしょうか。鹿部で待っています！

Profile

1963年後志管内蘭越町生まれ。北海学園大学経済学部卒業後、北海道庁へ入庁。留萌振興局水産課長、水産林務部漁業管理課国際漁業担当課長を経て現職。休日は図書館通いをする読書家。



・海友寮
50名まで収容できます。全室個室対応のプライベートルームや大浴場、食堂なども完備。また、人生経験豊富な舎監が親代わりとなり、寝食を共にして生活指導してくれます

広報「なみまるくん」へリニューアル



広報「ぎょれん」から「なみまるくん」へのリニューアルを機に始まったのが、総合企画部の森久美子さんによる「こんにちはは久美子です」。実に約13年間続き、伝説の名コーナーとなりました

No. 117～No. 271
(平成10年6月～平成23年5月)
「こんにちはは久美子です」



文字を大きく、写真を多くするなどしたリニューアルを機に新たな企画がスタート。66号～67号の2号は総合企画部の北郷尚子さんが担当。68号～91号までの約2年間は一ノ瀬圭子さん、92号～116号までの約2年間は菅原麻由美さんが担当しました。途中78号で親子の写真から夫婦写真に変更となりました



No. 66～No. 116
(平成6年3月～平成10年5月)
「〇〇のぼのインタビュー」



ぎょれん広報誌通巻400号へカウントダウン① 浜とぎょれんをつなぐ広報誌



左から広報ぎょれん50号(平成4年11月発行)、なみまるくん150号(平成13年3月発行)、なみまるくん250号(平成21年8月発行)

現在は新型コロナウイルス感染症の影響により、浜の皆さんと面と向かってお話を伺うのが難しい状態ではありますが、状況が落ち着きましたら、以前のように「浜のご家族の笑顔」が広報「なみまるくん」の表紙を飾れるよう、編集部一同その日を心待ちにしております。ぜひ皆さまも楽しみにお待ちしております。幸いです。



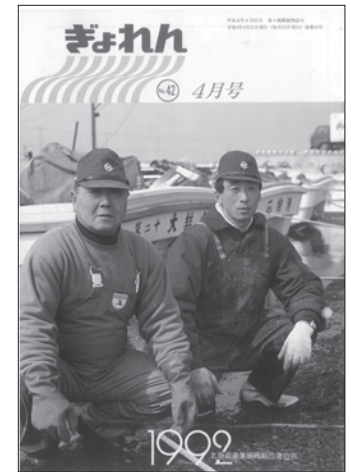
道内各地の浜を巡って30年の豊田カメラマンと打ち合わせし、その時期に旬な道内各地の漁業風景をお届けしています

No. 379～(令和2年5月)



久美子さんの異動に伴い、新たに始まったのが現在も続く「浜の家族物語」です(※新型コロナウイルスの感染拡大防止対策のため、現在休止中です)

No. 272～No. 378※
(平成23年6月～令和2年4月※)
「浜の家族物語」



ここから漁業者の方へのインタビューが始まりました。第1回目は石狩漁協の其田さん親子でした

No. 42～No. 65
(平成4年3月～平成6年2月)
「2人3脚で頑張っています」



創刊からの約5年間は、漁港や漁船での水揚げ風景でした。積丹でのいかや歯舞でのたらなど、道内各地のいろいろな魚種が表紙を飾っていました

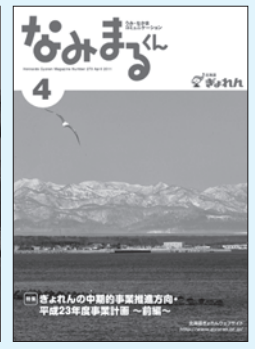
No. 1～No. 41
(昭和63年4月～平成4年2月)

広報「ぎょれん」創刊号

昭和63年に創刊した広報「ぎょれん」(平成12年にリニューアルして「なみまるくん」にタイトルが変更)は、来年2月の発行で400号の節目を迎えます。これを記念して今までの足跡を振り返る特集の第一弾は、特に反響の多かった「表紙企画」についてピックアップしてご紹介します。



平成23年3月11日、三陸沖を中心に発生した「東北地方太平洋沖地震」。ぎょれんでも被害状況の確認や復興への支援などを優先し、「なみまるくん」の誌面内容を大きく変更。270号の表紙は急遽風景の写真になり、「こんにちはは久美子です。」の最終回は翌月の271号に掲載されました



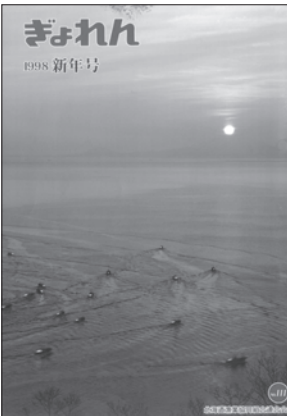
※久美子さんは、現在、本所の総務企画部に所属し、「秘書」として活躍されています。



担当を離れてしばらく経ちますが、今でも交流のあるご家族の方から、当時小学生だった長男が成人され、後継者として一緒に漁に出ていると聞き、時の流れの早さに驚く一方、とても嬉しく頼もしく感じます。「こんにちはは久美子です」のお陰で、大切な思い出がいっぱいです。

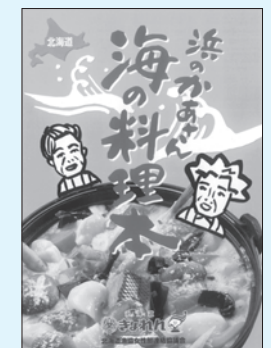
長きにわたり「こんにちはは久美子です」のレポーターとして、浜のご家族を紹介していた森久美子さんに当時の思い出を聞きました

たくさんのご家族にお会いし、その数だけ思い出があります。初めての取材は宗合のご家族。とても緊張したのを覚えています。そして最後の取材は東北地方太平洋沖地震の日。津波警報が出るなか、海に面した別海のお宅で、すごく恐い経験をしました。



「なみまるくん」へのリニューアルまで新年号の表紙は、日の出や朝日の写真が使われていました。縁起物の「初日の出」を表紙にすることで、その年の豊漁を期待していたのでしょうね

番外編 新年号



豊田さんには全道の書店で販売された「海のかあさん 海の料理本」の料理撮影など、シーンを問わず、いろいろな撮影をお願いしています

平成4年から現在までの約30年間、ぎょれん広報誌の表紙はプロカメラマンの豊田誠さんが担当しています

頭すっきり!! ブレイクタイム Break Time

シークワードクイズ 11月のテーマ 「和菓子」

11月は「和菓子」がテーマです。多くの和菓子で北海道産の小麦が使用されており、本州の和菓子でも縁を感じますね。
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

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| ☐ イシゴロモ(石衣) | ☐ チャツウ(茶通) |
| ☐ ウイロウ(外郎) | ☐ ハプタエモチ(羽二重餅) |
| ☐ ウキシマ(浮島) | ☐ マメカン(豆かん) |
| ☐ クサモチ(草餅) | ☐ マメモチ(豆餅) |
| ☐ ゴカボウ(五家宝) | ☐ モナカ(最中) |
| ☐ ズンダモチ(ずんだ餅) | ☐ ラクガン(落雁) |
| ☐ ダイフク(大福) | |

〈ヒント〉 端午の節句の供え物といえば…

カ	マ	シ	ウ	ロ	イ	ウ
チ	モ	メ	マ	ツ	ボ	ワ
モ	モ	ロ	カ	カ	ヤ	ウ
ダ	モ	エ	ゴ	ン	キ	チ
ン	イ	カ	タ	シ	チ	モ
ズ	ナ	フ	マ	ブ	イ	サ
モ	ン	ガ	ク	ラ	ハ	ク

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月号の解答と当選者
ケ シ カ シ ウ シン グ サ ス ラ ヨ ナ エ モ メ ヨ ツ シ ウ シン ウ サ ツ ネ コ ソ ガ ン ル ト ナ ス ウ コ リ シ ヨ ウ コ シン ミ ス ア メ チ ダ ス
シナモン (島 牧 村) 高島 里子さん (根 室 市) す～ さん (標 津 町) 本村美津子さん (紋 別 市) 鮭うまうまさん (札幌市) 斉藤 節子さん

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	コ	ン	ブ
キ	ア	サ	リ	☐ アキアジ	キ	ア	サ	リ
ア	バ	ン	サ	☐ コマイ	ア	バ	ン	サ
ジ	コ	マ	イ	☐ プリ	ジ	コ	マ	イ
				☐ サンマ				
				☐ コンプ				
				☐ アサリ				

〈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。

太平洋沿岸で発生した赤潮による漁業被害への対応と対策を検討

「北海道赤潮対策会議」の初会合が行われました

10月5日(火)、北海道はぎょれんを含む道内水産関係団体、道総研水産試験場と「北海道赤潮対策会議(事務局:北海道水産林務部)」を設置し、同日札幌市の第一水産ビルにおいて初会合を開催。ぎょれんから菊池副会長、安田専務、本間常務らが出席しました。

第1回会議では、甚大な漁業被害の原因とされる本道太平洋沿岸での赤潮について、発生要因や監視体制、漁業被害の把握及び被害を受けた漁場の回復や漁業者の経営支援など、今後の漁業生産活動を持続するために必要な諸対策の実施に向け意見交換を行いました。

今後は被害状況の集約や原因の究明、経営支援といった緊急的な対応だけでなく、生産安定対策や海域モニタリング体制の構築など中長期的な対応についても協議を行い、被害の軽減を図っていく予定です。



開催趣旨を説明する道水産林務部の古村水産局長(一番右)

子どもから大人まで、余すことなく「鮭」の魅力を満喫

星野リゾート トマムの「ファミリー鮭旅」プランが盛況のうちに今季終了

道内最大級の滞在型リゾート「星野リゾート トマム」で9月4日～10月31日までの期間実施していた秋鮭尽くしの宿泊プラン「ファミリー鮭旅」が、盛況のうちに今季の受付を終了しました。

「ファミリー鮭旅」は、鮭をテーマにした体験をファミリーでも楽しめるよう、鮭グッズに囲まれた「鮭ルーム」に宿泊する1泊2日のプラン。シェフの服装に着替えての「いくら」や「切り身」作り体験から始まり、鮭のさまざまな部位を使った多様な夕食、いくら丼を見立てたお風呂で楽しむと、2日目は前日に自分で仕込んだ鮭の切り身といくらの醤油漬けを使用した朝食からスタートする、という子どもも大人も家族みんなで鮭の魅力をたっぷり満喫できると好評でした。



夕食時に子どもへ提供される「お子さま鮭プレート」(上)と鮭グッズに囲まれた「鮭ルーム」(下)



「つなごう未来へ この木 この森 この緑」第44回 全国育樹祭

おもてなし広場にぎょれんのブースを出展しました

10月10日(日)、北海道、(公社)国土緑化推進機構主催の「第44回 全国育樹祭 北海道2021」記念式典が北海道立総合体育センター・北海きたえーる(札幌市豊平区)で開催され、本道水産業界を代表して、北海道女性連の高松会長・山口副会長とぎょれんの本間常務が出席しました。

当日は、秋篠宮皇嗣殿下のビデオメッセージなど各種式典のほか、屋内・屋外に設置されたおもてなし広場の体験コーナーを通じ、来場者に本道の「木育」や「食」・「観光」をPR。新型コロナウイルス感染症対策として出席者が限られるなか、ぎょれんではほたて、秋鮭・昆布などを紹介するブースを出展し、道内外からの来場者が足を運びました。



ビデオやパンフレットを通じ、来場者の方に道産水産物の魅力をPRしました

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11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〉11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



実家が十勝の私は、函館から札幌へお引っ越ししました。これからは、じいちゃん・ばあちゃんに孫をつれて会いにいつでもいけます。実家が近いのはありがたい！塩鮭用意して待っていてね！！
（札幌市 秋さん 30歳）

27年ぶりに北海道で開催となるはずの「全国漁港漁場大会」がコロナ禍で中止とは残念な過ぎる事だと思えます。そして私達の楽しみを阻みますが1日も早く感染状況が落ち着くよう願います。
（伊達市 渡辺恵子さん 70歳）

（札幌市 斉藤節子さん 72歳）

今月のクイズの答えはシナモン。りんごにクローブの実を刺して、シナモンを振りかけて…フルーツポマンダー作りを思いつきました。防腐効果、芳香性があり、中世ヨーロッパではいやなにおいや悪疫から身を守るといわれて使っていたので…コロナ禍の部屋で癒やされそう（笑）
（標津町 渡部恵子さん 66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



今月号のクイズ（ムズガシガッター）ようやく解けました…（笑）。秋日和が続いて浜は賑やかです。もう少し鮭漁が続いて欲しいです。けどもう終りますね。
（島牧村 高島里子さん 71歳）

早くコロナが終息して孫達に逢いたいです。
（標津町 本村美津子さん 72歳）

漁師は大漁すると疲れも吹き飛びます。そう上手くはいきませんけどね（笑）
（根室市 すーさん）

編集後記

緊急事態宣言が解除されて街に人の動きが出てきました。とは言え、第6波のことも頭に入れて行動しなくてはなりません。

ところで私はこの長いコロナ禍に約30年ぶりに再開したことがあります。16歳で初めて体験し、学生時代を通じて30歳手前まで毎年2〜3回行っていた「献血」です。その後、なんとなく機会を逸してしまいましたが、コロナで献血者が足りないとの報道を聞き、意を決して近所の献血センターに足を運びました。記憶にある当時の光景とは違い、最新機器のなかでスムーズにすすみました。コロナ禍の約1年半で1回400ccを3回ほど、年齢制限がある様なので、献血定年まで協力したいと思っています。（藤江）

大漁祈願！

浜のほつとニュース

小樽

9月から始まった秋鮭定置網漁は終盤を迎えつつあります。今年の水揚げは天候にも恵まれ、10月中旬で約4,700トン、昨年対比で数量約1.2倍と大漁です。また単価も高値で推移し、浜は活気づいているところですが、徐々に落ち着き、一部網上げを行っています。一方、後志管内のいか釣漁は昨年に比べ低調な漁が続いています。秋から初冬の水揚げが豊漁になることを祈念します。

室蘭

胆振管内の秋鮭定置網漁は、水揚げが昨年対比36%（10月21日）と苦戦を強いられています。浜値は高値で推移しており、漁期終盤に向け一層の水揚げ増加を願っています。一方、10月から開始となった助宗だら刺網漁は、水揚げが昨年対比128%（10月21日）と順調な滑り出しとなっています。今後は気温も下がり、時化模様が多い季節となります。生産者の方々の安全操業と大漁を祈念しています。

根室

さんま棒受網漁が最盛期を迎えています。10月9日には約430トンの水揚げで豊漁の兆しが見え、昨年に比べ大型のサイズ組成となってきました。高値が続いていますが、皆様の手に届く魚となるよう好漁を期待しています。さんま・秋鮭漁共に終盤に差し掛かっています。漁業関係者の皆様の安全操業を心より願っています。

留萌

今年の秋鮭の累計水揚げ数量は10月18日現在で約1,352トン、昨年対比で約65%と豊漁であった昨年には及ばないものの、一昨年対比で見ると約142%と大きく上回る数量となりました。一方、9月後半から始まったえび桁漁と、ほたて半成貝の出荷もこれから各地区で始まります。季節は急速に秋から冬へと移り変わり、日本海の厳しい冬が訪れますが、安全操業と皆様の健康を心より祈念しています。

函館

10月は、秋鮭の水揚げも徐々に増え、太平洋側では助宗だら刺網漁がスタートするなど秋の訪れを感じさせます。秋鮭は昨年同時期を下回っていますが、これからが本番なので、水揚げの伸びに期待しています。助宗だらは徐々に卵の熟度が上がり、たらこの漬けこみが始まります。多くの食卓に美味しいたらこが届くよう、豊漁を願っています。

釧路

冬の到来を身近に感じる当管内では、秋漁がピークを迎える時期となっていますが、秋鮭、さんま、いか等の主要業種の水揚げが芳しくありません。しかし今後はししゃも、ほっきの水揚げが本格化するの期待しています。昆布漁については、10月15日に釧路成昆布漁が終漁しました。今年は天候に恵まれ、操業時間は昨年を上回る年になりました。引き続きの安全操業を祈願しています。

稚内

朝晩の冷え込みが厳しくなるなか、利尻富士も白く雪化粧し、冬の足音がすぐそこまで近づいてきているように感じます。秋鮭漁は終盤を迎えましたが、昨年を上回る水揚げとなっており、ほたて漁も終盤を迎え、計画を上回る水揚げ見込みとなっています。今後は真だらの水揚げに期待がかかりますが、海の荒れることの多い季節となりますので、安全操業で豊漁となることを願っています。

梶山

管内では秋鮭漁が数量にして昨年対比約180%と好調です。120トン以上水揚げされた日もあり、浜は大いに賑わっています。大きな時化もなく順調な水揚げで、さらなる伸長に期待しています。これからグッと気温が下がり、時化早い厳しい環境となりますので、体調管理に留意し、安全な操業となることを願っています。

日高

秋鮭定置網漁は終盤に差し掛かっています。10月20日の累計水揚げ数量は昨年の50%程となっています。昨年は後半から水揚げが増加しましたので、巻き返しに期待しています。一方、刺網漁での真だらの水揚げも始まっています。昨年と比べると数量は大幅に増加したものの安値傾向になっています。これからばばかれない刺網が始まり、水揚げも本格化するため、今後の豊漁と魚価の安定を願っています。

北見

オホーツク地域は日増しに秋も深まり、肌寒さを感じます。また、秋鮭定置網漁も終盤へと向かっています。底建網漁やサロマ湖を中心にかき漁の出荷が始まり、年末に向けて浜は賑わいを見せています。時化が多い時期となりますので、安全操業を願っています。

確認は 焦るな急ぐな手を抜くな 仲間と共に徹底を

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター



石狩鍋 レシピアクセス数 第8位

今回は「石狩鍋」をご紹介します。

北海道の代表的な郷土料理です。塩鮭で作るのは三平汁。味噌仕立てで生秋鮭を使用するのが石狩鍋です。

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)のアラ
(頭、中骨、尾など) …… 1尾分
さけ(生秋鮭) …… 3切れ
大根 …… 300g
ごぼう、にんじん …… 各1本
里芋 …… 300g
焼き豆腐 …… 1丁
ねぎ …… 1本
春菊 …… 1/2束

A

味噌 …… 大さじ3～4
みりん …… 大さじ1
酒 …… 大さじ2



作り方

- ① 大根、ごぼう、にんじんは6センチ長さの2～4つ割にし、ごぼうは下ゆです。里芋は皮をむいて塩もみし、水洗いをして下茹です。
- ② たっぶりの熱湯でアラを煮てアクを除き、①を加えて15分ほど煮、Aを加えて鍋物用の鍋に移す。
- ③ ②に秋鮭の切り身、やっこに切った焼豆腐を入れて5～6分煮、斜め切りのねぎとごく切の春菊を加えたら出来上がり。