

北海道ぎょれん広報

# なみまるくん



12  
2021  
No.398

【うみ・なかま コミュニケーション】

北海道  
ぎょれん



特集

新たな資源管理とその問題

令和3年度 全道なみまるクリーンアップ作戦 結果報告

# 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。

## 「ぶりの日」にぶりと 赤ワインで若さアップ作戦!

食事指導を日々行っている  
と体重が減少したり、健康診断  
の結果や検査データの数値が改  
善できた話を伺うと、本当に嬉  
しくなります。これが管理栄養  
士として大きな醍醐味。  
最近では疲労による免疫力低下、  
食事の乱れが原因で起こる貧血  
などを訴える人も増えてきてい  
ます。そんな時におすすめてい

2021年の師走です。皆さ  
ん、今年はどうな一年でしたか？  
私は心騒がしいご時世の中、応  
援してくれる仕事仲間、新しく  
知り合った方々などに恵まれ  
た年でした。こんな時だからこ  
そ人の温かさを知ることができ  
改めて感謝できるのだと思いま  
す。  
オンラインによる食事指導で  
は、コロナ太りなど健康ダメー  
ジを抱えている人の増加が目  
立った年でもありました。リモー  
トワークや運動不足、過食など  
が原因で、コロナ禍以前より体  
重が約10kgも増加した人は少な  
くありません。今後、メタボリッ  
クシンドロームからの生活習慣  
病が増えることが国としても懸  
念されています。

さらに私が最近、最も注目し  
ている栄養素、ビタミンB群  
の「ナイアシン」が多いのも見  
逃せません。エネルギーを作る  
のを助ける栄養素なので、老化  
予防にも役立つのではと考えて  
います。また、肌の健康維持や  
アルコールの分解を助ける働き  
もあるのが、乾燥による肌荒れ  
や、飲む機会が増えるこの時季  
にピッタリの魚と言えますね。

いる食材のひとつが「ぶり」。ぶ  
りは血流を改善するDHAやE  
PAが豊富で、全身に酸素を運  
ぶ鉄、免疫力アップに役立つ亜  
鉛、疲労回復に働くビタミンB1  
などが多く含まれているからで  
す。

12月20日は「ぶりの日」だと  
ご存知でしたか？ぶりを漢字  
で書くと「鰯」。魚へんに師走  
の師と書きますよね。20は「ぶ  
(2)」「と」輪(0)「の語呂合わ  
せからだとか。

私はぶりの日に、今ハマって  
いる「ぶりカツ」とこれもまた  
老化予防に役立つ赤ワインをい  
ただこうと目論み中です。



うえ ざか  
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  
December 2021 No.398

12

01 マチコさんのおさかなコラム  
「『ぶりの日』にぶりと赤ワインで若さアップ作戦!」

02 特集1  
新たな資源管理とその問題点

06 特集2  
ぎょれん広報誌通巻400号へカウントダウン②  
浜とぎょれんをつなぐ広報誌

08 なみまるインフォメーション

10 特集3  
令和3年度 全道なみまる クリーンアップ作戦 結果報告

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

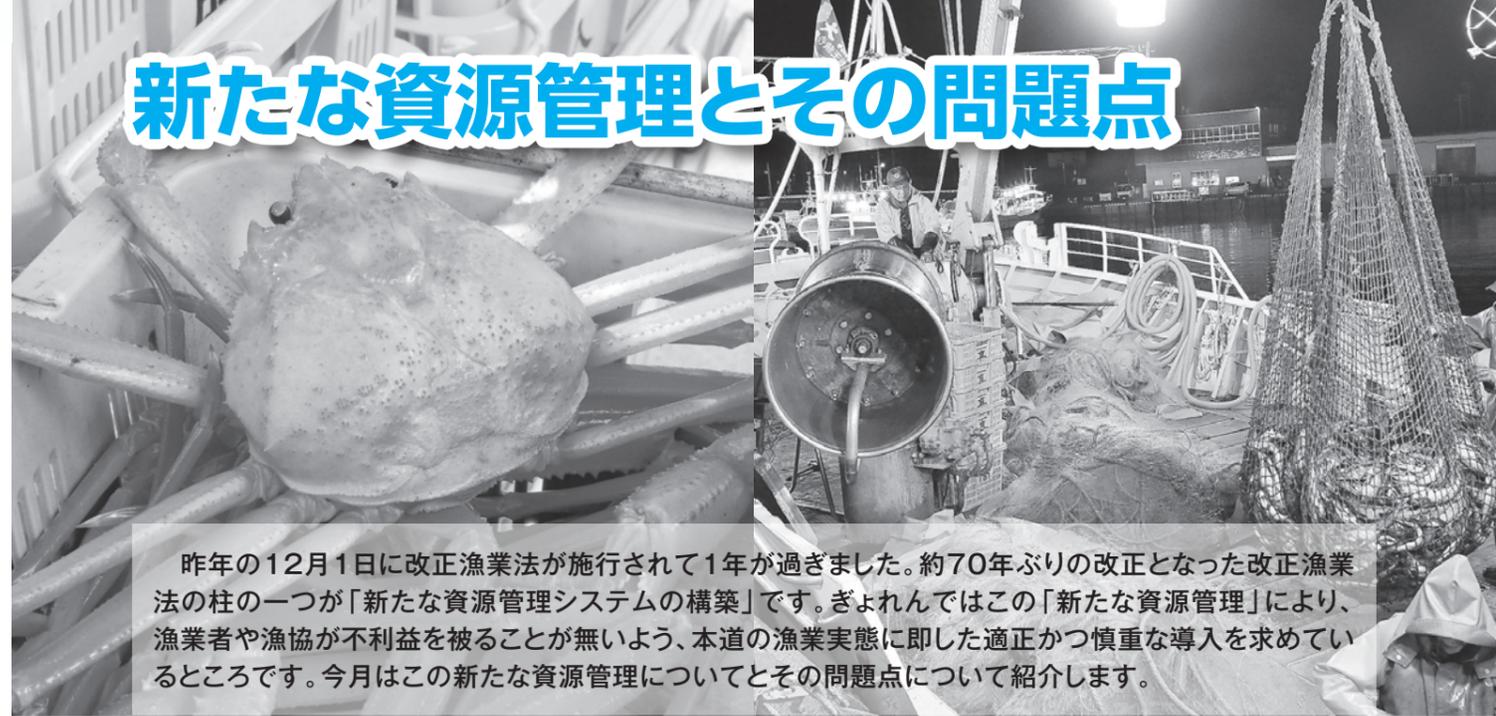
13 みなさんのお便りでつくるページ  
なみまる おたより箱



表紙の写真  
いぶり中央漁協 登別漁港です

助宗だらの刺網漁が盛漁期を迎え、港では手ががじかむほどの寒さ  
のなか、1尾ずつ丁寧に網外しが行われています

# 新たな資源管理とその問題点



昨年12月1日に改正漁業法が施行されて1年が過ぎました。約70年ぶりの改正となった改正漁業法の柱の一つが「新たな資源管理システムの構築」です。ぎよれんではこの「新たな資源管理」により、漁業者や漁協が不利益を被ることが無いよう、本道の漁業実態に即した適正かつ慎重な導入を求めているところです。今月はこの新たな資源管理についてとその問題点について紹介します。

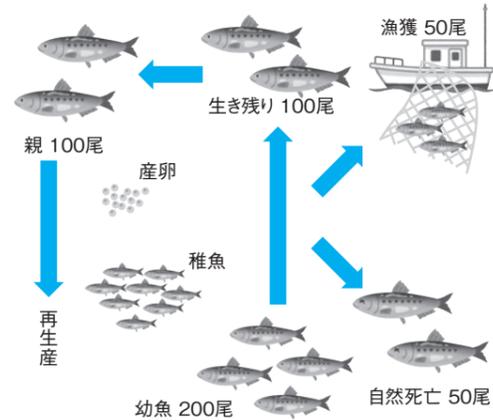
## 資源管理の必要性と漁業法改正

通常、漁獲される水産資源（人が食べて有用な水産物）は、自然界で生まれ育っています。将来にわたり持続可能な漁業を維持するためには、この水産資源が激減したり、絶滅したりすることが無いよう、自然のサイクルの中で増えた分だけを漁獲するのが理想です。

近年、レジームシフト（中長期的に繰り返される魚種交代）や海洋環境の変化、漁業者の減少、近隣諸国による先取りや無秩序な操業などにより日本全体の漁獲量は減少傾向にあります。こうした減少に歯止めをかけて再び漁獲量を増やしていくために、必要な資源管理です。

資源管理については、改正前まで「海洋生物資源の保存及び管理に関する法律（TAC法）」という法律で魚種ごとに漁獲可能量や都道府県別の漁獲枠などを定めてきましたが、

## 資源管理の考え方



魚などの水産資源は産卵による再生産が可能です。再生産と漁獲とのバランスをとることで、いつまでも漁業の対象として利用し続けることが可能になります。

昨年の改正により、漁業法に統合されました。そして改正漁業法では資源管理の基本原則を「資源管理は、資源評価に基づき、漁獲可能量（TAC＝魚種ごとに定める1年間に漁獲できる量）による管理を行い持続可能な資源水準に維持・回復させることが基本」と定められました。

## 漁獲可能量（TAC）について

前項のTACについて、国はその目的を中長期的に漁獲できる量を増やし、漁業者の所得を向上させることとしています。その対象となるのは、①漁獲量が多く国民生活上重要な魚種、②資源状況が悪く緊急に管理を行うべき魚種、③日本周辺で外国船により漁獲されている魚種、のいずれかの条件に該当し、なおかつこれまで蓄積された科学的なデータからTACを設定できる魚種になります。

現在すでに、クロマグロ、サンマ、スケトウダラ、マアジ、マイワシ、マサバ、コマサバ、スルメイカ、ズワイガニの8魚種が対象とされていますが、今後、本道漁業に大きく関わるブリやホッケ、マダラをはじめ、漁獲量の多いものを中心に順次検討を進め、準備が整ったものから追加、将来的には日本の漁獲量の8割までをカバーする魚種まで拡大しようとしています（5ページ「新たな資源管理の推進に向けたロードマップ」参照）。

ナリオ案を作成します

③資源管理目標・漁獲管理規則（漁獲シナリオ）の決定：資源評価で得られた情報を整理したうえで、関係者を集めた説明会（ステークホルダー会合）を実施。乱獲を未然に防止するための値（限界管理基準値）や、MSYを達成する資源水準の値（目標管理基準値）を定めて、漁獲シナリオを作成します。

④管理措置：ステークホルダー会合で方向性が定まった魚種について、TACによる管理やIQによる具体的な管理を実施します。

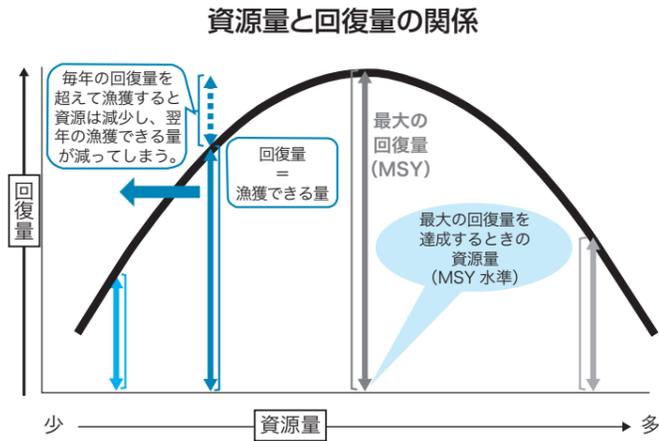
⑤操業（データ収集）：漁業者が管理措置に従って操業して水揚げした情報を収集します。そうして集めた情報は資源調査に活用されます。

## 管理手法と漁業者の自主的な資源管理

これまで実際に行う資源管理の手法として、日本では漁船の隻数やトン数の制限（インプットコントロール）と漁具などの制限（テクニカルコントロール）を中心に行ってきました。しかし、近年は漁獲能力の向上などにより、これらを順守していても資源の減少が続いてしまう恐れがでてきました。

そのため改正漁業法では、わが国の漁業形態や漁業者数、水産資源の状況を勘案して、TAC管理はIQによる産出量規制（アウト

## MSYの考え方による資源管理のイメージ



水産資源は、漁獲により資源が減少しても卵を産む親魚が残っていれば自然の回復力が働いて増加します。その増加量（回復量）と同じ量だけ漁獲すれば、資源量は増えもせず減りもせず、その水準で維持されます。ただ、その回復量は資源量の増大に伴い増えますが、資源量がある程度以上になると、エサや産卵場所などが競合するため、成長や生存率が低下してしまいます。そのため回復量が最大となる資源量のところで、その回復量分を漁獲すれば「最大の漁獲」が続けられる、という考え方が最大持続生産量理論（MSY理論）です。改正漁業法ではこの考え方をベースにTACを設定するほか、乱獲状態にあると評価された資源は、MSY水準まで回復させるための計画を定め、実行されます。

## 新たな資源管理の流れ

新たな資源管理では、導入するにあたりその工程を①資源調査、②資源評価、③資源管理目標・漁獲管理規則（漁獲シナリオ）の決定、④管理措置、⑤操業（データ収集）の大きく5つのパートに分け、サイクルして繰り返し行うことで、より精度の高い資源管理の実現や漁業関係者への理解・協力を推進していきます。

また、TACの決定は、最大持続生産量（MSY）現在の環境下において持続可能な最大の漁獲量）をベースとして、漁業者の経営状況などに配慮しながら毎年設定するとしています。

資源管理の手法

- インプットコントロール(投入量規制)**
  - ・漁業隻数制限
  - ・漁船トン数制限
  - ・操業期間制限
  - ・漁船馬力制限など
- テクニカルコントロール(技術的規制)**
  - ・漁具制限
  - ・サイズ制限
  - ・地域制限
  - ・漁期制限など
- アウトプットコントロール(産出量規制)**
  - ・漁獲可能量 (TAC)
  - ・個別割当方式 (IQ)など

プット・コントロール)で行うことを基本とする規定されました。

一方、これまで漁業者自身により地域の実情に合わせて休漁、体長制限、操業期間・区域の制限など、自主的な資源管理の取組が行われています。このような自主的な取組は、地域の実態に即した形で関係漁業者が「資源管理計画」を作成し、実施してきました。

新たな資源管理システムにおいても、国や都道府県による公的な規制と漁業者自身による自主的取組の組み合わせによる資源管理推進の枠組みを存続することとしており、これまでの「資源管理計画」は、令和5年度までに農林水産大臣又は都道府県知事が認定・公表する「資源管理協定」へ移行することになりました。

- 漁獲情報などの収集のために情報を電子的に収集する体制を整備
- ② 漁獲量ベースで8割をTAC管理
  - ③ TAC魚種を主な漁獲対象とする沖合漁業(大臣許可漁業)にIQによる管理を原則導入
  - ④ 現在、漁業者が実行している自主的な資源管理については、法律に基づく資源管理協定に移行

新たな資源管理における問題点について

昨年12月に改正漁業法が施行され、国は「新たな資源管理」の推進を図っていますが、現場から見れば、課題が山積しています。

- ・漁業者に対する国の説明が不十分で、まったく納得や理解に至っていない
- ・国は10年前の漁獲量への回復を目標としているが、漁業者や水産物需要の減少が考慮されておらず、目標としての妥当性を欠いている
- ・ホッケ・マダラ・ブリなどのように資源評価の精度、魚種の生態、漁法の特性上、TAC管理が困難な魚種もあり、その場合、各地域の実態に即した弾力的な資源管理が必要である
- ・サンマやスルメイカなどは、海洋環境の変動や外国漁船による漁獲等を要因として資源が減少しており、漁業者の漁獲規制のみでは本当の意味での資源管理とはならない
- ・MSYに基づいた資源評価により資源や漁獲の目標値を設定するのではなく、魚種によ

新たな資源管理の目標とロードマップについて

国は新たな資源管理を推進する上で、当面の目標と工程を示した左ページのようなロードマップを昨年9月に決定しました。具体的には、令和12年度(10年前)と同程度(444万トン)まで漁獲量を回復させることを目標とし、令和5年度までに以下の取組を進めることとしました。

① 資源評価対象魚種を200種程度に拡大。

では加工・流通面も考慮する必要がある。ホッケやマダラなどはロシアとの跨り資源であり、精度の高い資源評価は困難である。定置網など魚種の選択性のない漁法によって混獲される魚種にTAC管理を導入することは、クロマグロの例からも明らかのように、混獲される対象魚種以外の魚種についても実質的に漁獲規制を強いることとなるため、困難である。

MSYに基づいた資源管理について、本当にその手法が妥当かどうか、導入に先立ち漁業者・漁業団体との意見交換が必要であるなどが挙げられます。

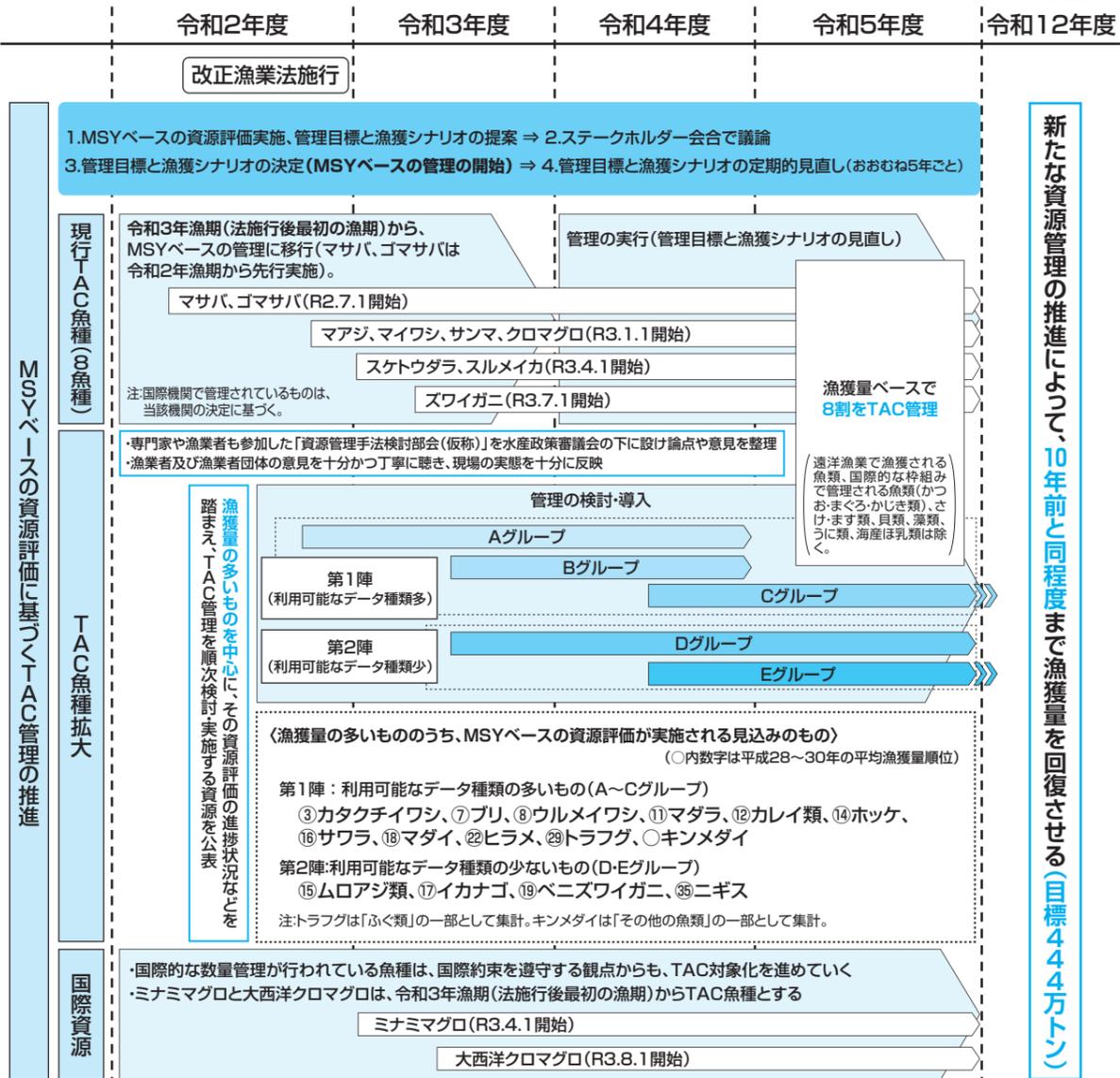
本年度に入り、国は「新たな資源管理」を推進するため、全道各地区で「資源管理に係る現地説明会」の開催(現在、全道10地区のうち6地区で開催済)を進めています。国からは制度の内容についての画一的な説明はなされるものの、残念ながら、漁業者、漁協からの意見に対する納得が得られるような回答はなされていません。

こうした課題についての十分な議論がなされないまま、今後、本道の水産資源に「新たな資源管理」が導入された場合、漁業現場における大きな混乱が懸念されることから、国との意見交換の場が設けられた際には、当面の課題であるホッケ、マダラ、ブリなどの対応を含め、漁業者の皆さんから、国に対して問題点を強く意見してもらおうとともに、漁業実態に即した資源管理を粘り強く訴えていくことが重要となります。

新たな資源管理の推進に向けたロードマップ(一部抜粋・詳細は水産庁HP参照)



新たな資源管理の推進により、10年前と同程度まで漁獲量を回復させる(目標444万トン)



新たな資源管理について 漁政部の山宮部長に話を聞きました



漁政部 山宮部長

近年、本道においても水産資源の減少は問題となっていることから、本道の漁業者は、当事者として、資源管理の重要性を強く認識しているところであり、国が資源管理を推進することや、法律上の観点から基本的にMSYに基づいた資源管理を行うことについては、異論はなく一定の理解をしております。

しかしながら、本来、資源の回復・増大のためには、海洋環境の変動や外国漁船による乱獲、海獣による被害など、水産資源が減少する主要因への対策を最初に検討すべきであり、加えて、太平洋沿岸域においては、赤潮により大きな漁業被害が発生しており、漁場・資源を早期に回復することが最優先の課題となっております。

また、国がロードマップの推進を図る一方で、「秋鮭、昆布、サンマ、スルメイカの水揚げは本道に回復するのか、ホタテのへい死はなくなるのか」ということが、漁業者が資源管理に最も求めていることとあります。

こうした観点も踏まえ、国が推進する「新たな資源管理」において、漁業者が求める本道水産資源の回復につながるような実効性のある資源管理措置を国に訴えることとともに、今後、大きな議論となるホッケ、マダラ、ブリなどのMSYに基づくTAC管理が困難な魚種への対応策について、国と協議を図ってまいります。



# ぎょれん広報誌通巻400号へカウントダウン② 浜とぎょれんをつなぐ広報誌

左から広報ぎょれん17号(平成2年2月発行)、なみまるくん266号(平成22年10月発行)、なみまるくん293号(平成25年3月発行)



160号(平成14年1月発行)では日高地区で初めて開催された三連合同の研修大会について掲載

**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二弾は、全道漁協購販推進委員の活動や北海道漁協青年部連絡協議会の活動、北海道漁協女性部連絡協議会の活動についてピックアップしてご紹介します。**



平成18年5月、購販活動の一層の活性化に向けて、漁協購販推進委員会の大会旗の一新と、活動標語の募集、啓蒙ポスターの作成が行われました。新しい購販旗は、センターに大小の魚で北海道を形作り、広がる「海」と「魚」を表現、北海道が海の宝で囲まれていることを表すと同時に、「購販推進」が「海」と「魚」ともあることを強調しています。

その後は平成9年の第19回大会を最後に、細分化が進み、各地区での地区大会やブロック大会の開催を経て、近年では全道の地区委員長が一堂に集う全道地区委員長会議がほぼ毎年開催されています。

また、平成10年に胆振地区で購販・マリンバンク・共済の各推進委員が合同で地区大会を開催して以来、各地で現在に続く三委員会合同での研修大会や交流会が開催されるようになりました。

## 全道漁協女性部(婦人部)活動

現在の北海道漁協女性部連絡協議会(道女性連)は、昭和33年に発足した北海道漁協婦人部連絡協議会(道漁婦連)がその前身となっています。以来、信用事業、共済事業だけでなく、植樹をはじめとする環境保全活動や魚食普及活動など多方面で漁村振興を支えています。

特に札幌や首都圏を中心に開催される「浜のおかあさん料理教室」は、これまで通算141回の開催を数え毎回大好評です。記念すべき第1回開催は平成3年10月で、根室地区漁婦連(別海漁協



第1回浜のおかあさん料理教室は37号(平成3年10月発行)で紹介



初めての漁師さんの出前授業は、札幌の日新小学校で開催されました(205号(平成17年10月発行)より)

## 全道漁協青年部活動

北海道漁協青年部連絡協議会(道漁青連)は、昭和38年2月に発足以降、精力的に大会や研修会などを開催し、漁協経営や環境問題をはじめ未来の浜を担う若手漁業者として、研さんを深めてい

婦人部)の方たちが講師となつて、札幌の生協婦人部組合員を対象に実施されました。

「浜のおかあさん料理教室」は、昨年度・本年度は新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止の観点から中止となっていますが、例年の開催地からは再開を強く待ち望まれているところです。

ぎょれんでは道女性連や開催地と連携を取りながら、来年度の再開へ向け、調整を続けています。

また、平成17年10月からは札幌市内の小学生を対象とした「漁師さんの出前授業」が始まり、普段海に接する機会が少ない子どもたちに道産魚介類の魅力と、漁師という職業を身近に感じてもらおう活動にも取り組んでいます。現在、第30回目の出前授業を来年2月開催に向け、漁青連地区会長・事務局を中心に調整を進めています。

## 創立40周年を記念してシンボルマーク改定



道漁青連では創立40周年を記念してシンボルマークを改定しました。中央の三角形は「北海道の緑の大地」を意味し、三方に広がる帯は、取り巻く海と全道10地区の漁青連を表しています。それが団結して、一つのスクリーンとなって将来(みらい)に向けまい進んでいるという意味が込められています

青年部交流大会や出前授業などについて協議

## 道漁青連が令和3年度第2回地区会長会議を開催しました

04

10月30日(土)、札幌市の水産ビルにおいて北海道漁協青年部連絡協議会(道漁青連)の令和3年度第2回地区会長会議が開催され、全道漁協青年部交流大会や漁師さんの出前授業などについて、協議を行いました。

その結果、来年1月に開催を予定していた「第59回全道漁協青年部交流大会」については、新型コロナウイルス感染症の拡大状況はやや鈍化しているものの、今後の終息の見通しが不透明であることから、参加者の健康と安全面を鑑み、昨年に引き続き中止となりました。また、来年度の大会は60周年の節目にあたることから、会員相互の連帯感とコミュニケーションをさらに深めるために記念大会を令和5年1月28日(土)に開催することとし、記念事業を企画することになりました。

一方、昨年度中止となっていた札幌での「漁師さんの出前授業」については、例年実施している札幌市立美香保小学校で実施を希望されていることから、今後の感染拡大状況によりますが、十分な感染防止対策を行ったうえで、来年2月に実施する方向となりました。

その他、今回の会議では、事務局からの報告事項に加え、ぎょれんの本間常務より各地域や漁協で実施する魚食普及活動や環境保全活動、水質調査などについて、(公社)北海道漁村振興協会が負担金の一部を助成する制度があるため、同協会への理解と制度の積極的な活用が促されました。



秋漁で忙しいなか、全道各地区から8名の地区会長が集まりました

11月15日は日本昆布協会制定の「昆布の日」

## 年末の需要期に向けて北海道の昆布を各種メディアでPR

05

北海道こんぶ消費拡大協議会とぎょれんは、11月15日の「昆布の日」を中心に、雑誌での宣伝広告や宿泊施設でのサンプル配布、YouTubeへの広告掲出などを通じ、道産昆布の消費拡大へPRを行いました。

雑誌では昆布の機能性に着目し、子育て中のマタニティ総合誌「ひよこクラブ」・健康意識の高い読者注目の「日経ヘルス」へ、特集広告を掲載。そして、子育て世代向けのフリーペーパー「Happy Note」では、誌面広告に加えウェルカムベビーの宿に認定されている宿泊施設で、昆布のサンプリングと活用方法のリーフレットを配布し、若い世代への家庭での昆布使用機会の推進を図りました。さらに、ぎょれんのYouTubeチャンネルで紹介している昆布の調理動画について、おうち需要の高まりに合わせて広告を打ち出し、一般消費者へ広く昆布の活用方法を宣伝しました。

また、来年には昆布の一大消費地である京都市で昆布のラッピングバスの運行や、学研教材マンガ「こんぶのみみつ」の発行など全国各地でさまざまなPRを行う予定です。



11月15日発売の「ひよこクラブ12月号」。離乳食への昆布活用法など紹介



北海道昆布漁業振興協会協力のもと9月に生配信された「藤やんうれしーの水曜どうぞTV」。日本全国からコメントが殺到するほど好評でした

ひっ迫する赤潮による漁業被害に道へ緊急要請

## 漁協系統5団体で鈴木知事へ要請書を手渡しました

01

ぎょれんを含む本道漁協系統5団体は、本道太平洋沿岸域を中心に発生している赤潮による漁業被害について、11月10日(水)、道水産林務部、道議会、鈴木知事へ対し、漁業者・漁協への支援などを求め緊急要請を実施、要請書を手渡しました。

ぎょれんの川崎会長は漁業被害の長期化、その他海域への影響拡大が懸念されることから、①赤潮による漁業被害の状況を早急に把握すること、②赤潮発生の原因究明とともに広域的なモニタリング体制を構築すること、③漁場の早期回復とともに、新たな資源回復・増大対策事業を創設すること、④資金繰りに困窮する漁業者・漁協への金融対策を措置すること、⑤漁業者・漁協の経営に係るセーフティーネットを構築すること、の5項目について国・道からの迅速かつ継続的な支援実行を強く訴えました。



被害地域の漁業存続へ緊急及び中長期的な支援を要請しました

全道一丸となって新型コロナを乗り越えよう

## コンサドーレ札幌が「パートナー企業応援プロジェクト」

02

北海道コンサドーレ札幌は、クラウドファンディングサイト「READYFOR(レディーフォー)」において、11月5日から12月20日までの期間、「第2弾#全道一丸で乗り越えよう!パートナー企業応援プロジェクト」を実施中です。新型コロナウイルスの感染拡大により、道内のさまざまなところで影響がでるなか、北海道コンサドーレ札幌のパートナー企業を応援しようとクラウドファンディングを通じて支援を呼び掛けています。

昨年に続き2回目の実施で、現在の感染者数は減少傾向にありますが、引き続き予断を許さない状況が続いているため、サポーター、クラブ、そしてクラブに関わる全てのコンサドーレファミリーの力を再び結集し、日常を取り戻すために企画されました。集まった支援金は、運営事務費用など一部の手数料を除いて、パートナー企業に還元、支援者にはパートナー企業から趣向を凝らした返礼品と希望選手のサイン色紙が届けられます。

10,000円



A-29【北海道ぎょれん】北海道ぎょれん海鮮グルメセット

北海道ぎょれん海鮮グルメセット+北海道コンサドーレ札幌のお好きな選手の直筆サイン色紙  
ぎょれんもパートナー企業の一員として、1万円2コース、3万円1コース(合計500セット)の返礼品を用意

ECサイトの開設や中国語、英語版にも対応

## (株)ぎょれん北光のホームページがリニューアルしました

03

ぎょれんのグループ会社として、ほたてや昆布、海藻製品を中心とした水産物を日本全国に供給しているほか、ほたて干貝柱、昆布、乾鮑(ほしあわび)、干なまこなどの輸出にも力を入れる(株)ぎょれん北光。この度ホームページのリニューアルを行い、構成やデザインが全面的に刷新されました。

取扱製品や原料についての説明が充実され、ストアーズを活用したECサイトが開設されたほか、海外からの問い合わせに対応するため、中国語、英語版に海外協力取引先のECサイトとリンクを作成。また、近年ニーズが高まっている調理動画の掲出など、これまで以上にご利用される皆さまにとって、必要な情報を詳しく、簡単に見つけることができるよう、WEBサイト全体が大幅にリニューアルされました。

ぎょれんでは今後もグループ会社と連携して、北海道の豊かな海で獲れた良質な水産製品を国内・外への販売を通じて、世界中の人々に食してもらえるよう努めて参ります。



取扱い原料や取扱い製品について、より詳しい情報を発信

# シークワードクイズ

## 12月のテーマ 「季語」

カ	ズ	ミ	ミ	ツ	ヤ	チ
サ	ツ	シ	ゼ	ズ	モ	キ
バ	ニ	オ	コ	ラ	ナ	ツ
タ	ア	イ	ク	ジ	ブ	サ
シ	カ	サ	ガ	ク	ツ	ア
ア	ガ	ク	リ	カ	ナ	ツ
ヒ	ワ	ハ	セ	ゴ	ア	ラ

12月は「季語」がテーマです。季語は俳句などにおいて用いられる特定の季節を表す言葉です。仏教の影響で猪肉を牡丹や山鯨と言いつけたり、季語は歴史を語ります。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ようになっています。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

- アカガイ(赤貝)
- カツオ(鰹)
- ヒガサ(日傘)
- アサツキ(胡葱)
- クジラ(鯨)
- ミズナ(水菜)
- アサリ(浅蜷)
- サクラモチ(桜餅)
- ミツバ(三つ葉)
- アシタバ(明日葉)
- セリ(芹)
- ミミズ(蚯蚓)
- アナゴ(穴子)
- タニシ(田螺)
- モズ(百舌)
- アブラゼミ(油蟬)
- チャツミ(茶摘み)
- イカ(烏賊)
- ツツジ(躑躅)
- カイコ(蚕)
- ハクサイ(白菜)

【ヒント】 プリ同様に出世魚です。サゴシ、ナギ、○○○と呼び名が変わります。

### 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たと答え(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

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。

**11月号の解答と当選者**  
カシワモチ

(厚岸町) エンちゃんさん  
(根室市) 井上 藤吉さん  
(標津町) 音川みつこさん  
(利尻富士町) 佐藤みちえさん  
(札幌市) 福永 美愛さん

## 間違いさがし

間違いは5つです。

※右と左の絵には、5カ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。

## 『海の豊かさを守るために』



# 令和3年度 全道なみまるクリーンアップ作戦 結果報告

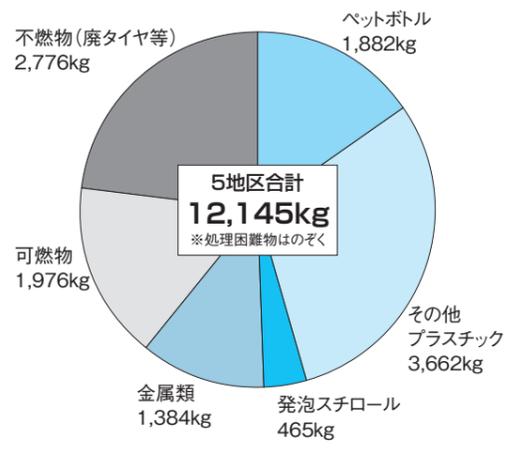
(写真) 釧路管内の活動に参加された方々

北見管内を皮切りに今年度から海洋プラスチックごみ対策の具体的な取り組みとして「全道なみまるクリーンアップ作戦」が始まり、これまで他に留萌管内、小樽管内、胆振管内で実施され、11月14日の釧路管内散布地区で今年度最後の活動となりました。次年度以降も活動は続きますが、今年度のクリーンアップ作戦の結果を総括します。

今年度の活動は新型コロナウイルス感染症対策から人数を限定し、漁協役員、青年部、女性部、生産者、ぎよれんの職員らで対応、総勢335名の方々に協力していただきました。今回、回収ごみはペットボトル、その他プラスチック、発泡スチロール、金属類、可燃物、不燃物の6種類に分けましたが、他に処理困難なものとして流木も見受けられました。ごみはトータルすると重量ベースで12,145kgとなり(処理困難物はのぞく)、地区ごとにごみの種類によって数量には偏りが見られたものの、どの地区もほぼ同じ種類のごみが回収されました。

また、プラスチックごみは年月をかけて粉々になるので実際の排出量はもっと多かったでしょう。日用品や漁具などを由来とするプラスチック漂流物は、生態系を含めた海洋環境への影響をはじめ、近年では海洋プラスチックごみ問題やこれに起因する海洋汚染など、世界的な問題になっていきます。海洋プラスチックごみの量は、2050(令和32)年には重量ベースで魚の量(7億5千万トン)を超過するとの推定も発表され、漁業への直接的な被害も懸念されています。さらに5mm以下の「マイクロプラスチック」の影響も深刻で、抑制や回収が社会の関心を呼んでいます。

### 回収内容の内訳



### 今年度のクリーンアップ作戦について話を聞きました



環境部 中村次長

初年度からコロナ禍での活動でしたが、皆さまの協力により当初計画通り5カ所ですぐに実施することができました。現地では、あつという間にトン単位のごみを回収する様子を目の当たりにし、改めて人の力のすごさを体感しました。この取り組みは、「生活の基盤となる前浜を漁業者自らがきれいにすること」が大きなポイントです。重要課題であるプラスチックごみ対策の一つとして手応えを感じており、次年度以降も改善しながら続けていきます。

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。

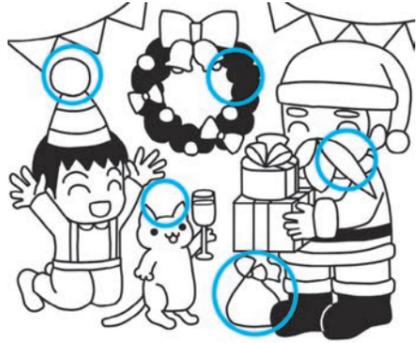
- ①なみまるおたより箱への投稿(お便り、写真、イラスト等)や、広報なみまるくん12月号への感想・ご意見など(※150字程度まで)
②11ページのシークワードの答え
③住所・氏名・年齢・電話番号

【宛先】12月17日までにお願いします。

(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



魚に惚れた八十路人さん(厚岸町 海を愛し、)



ゼロ海難 皆の笑顔が絶えないね この一年に有難う

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

今年もコロナで大変でしたが、少し落ち着いて来ましたね。サンマ、秋鮭も不漁の中で終わりそうです。おまけに最後は赤潮でどうなる事やら...
(根室市 鍋島勇子さん 72歳)

今年もコロナで大変でしたが、少し落ち着いて来ましたね。サンマ、秋鮭も不漁の中で終わりそうです。おまけに最後は赤潮でどうなる事やら...
(北斗市 小藪亜誠さん 46歳)

今年もコロナで大変でしたが、少し落ち着いて来ましたね。サンマ、秋鮭も不漁の中で終わりそうです。おまけに最後は赤潮でどうなる事やら...
(根室市 井上藤吉さん 64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



今年もコロナで大変でしたが、少し落ち着いて来ましたね。サンマ、秋鮭も不漁の中で終わりそうです。おまけに最後は赤潮でどうなる事やら...
(根室市 井上藤吉さん 64歳)

今年もコロナで大変でしたが、少し落ち着いて来ましたね。サンマ、秋鮭も不漁の中で終わりそうです。おまけに最後は赤潮でどうなる事やら...
(根室市 井上藤吉さん 64歳)

今年もコロナで大変でしたが、少し落ち着いて来ましたね。サンマ、秋鮭も不漁の中で終わりそうです。おまけに最後は赤潮でどうなる事やら...
(根室市 井上藤吉さん 64歳)

大漁祈願!

news 浜のほつとニュース

小樽 秋鮭定置網漁は11月5日で終漁となりました。全道的に水揚げが振るわないなかで当管内の水揚げは5,013トン(昨年対比121%)となり、活気の溢れる2カ月間となりました。一方、現在では真たらや助宗、ぶり等が市場に並び始めており、本格的な冬の到来を感じさせます。時化模様が続く時期ではありますが、安全操業のもと豊漁に期待します。

桧山 11月上旬をもって秋鮭定置網漁が終漁し、昨年の約6割増で豊漁となりました。一方、12月からは桧山管内に冬の訪れを告げる釣り(延縄)助宗漁が開始されます。釣り助宗漁は魚体を傷めることなく高鮮度で出荷を行えることが特徴で、組合各支所では鮮度保持に注力しています。2年連続で来遊の増えた秋鮭漁に続き、今期の釣り助宗漁が豊漁となることを願っています。

函館 気温の低下とともに冬の定番魚種の水揚げが増えてきました。函館市場には尻岸内より鍋に重宝されます。真たら・真たちなどが上場されています。一方、砂原から椴法華にかけて行われている助宗刺網漁では、漬け込みがいつできるようになるか卵の成熟度に注目が集まっています。徐々に増えている観光客の方々に海の幸を楽しんでいただくため、今冬の豊漁を切に願っています。

室蘭 年の瀬も押し迫る12月は、基幹魚種である養殖ほたてと助宗が盛漁期を迎えます。助宗刺網漁は11月22日現在の累計水揚げ数量が昨年対比170%程度と、順調な水揚げが続いています。次第に卵質が良くなるこれから、水揚げ増加の期待を寄せています。今後の生産者の皆様の安全操業と豊漁を心より祈念しています。

日高 秋鮭定置網漁は11月23日をもって終漁しました。数量は昨年の4割以下と大幅に減産しています。単価は高値傾向にありましたが、水揚げ金額は昨年の4割程となっています。年々水揚げ数量が減少していますが、来年度以降の増加を期待します。一方、真たらの水揚げが大幅に増加しており、10月単月水揚げ数量は昨年の4倍以上となっています。冬シーズンに向け、各魚種の豊漁と皆様の安全操業を願っています。

釧路 寒さが一層厳しくなり、冬の到来を感じさせる当管内では、たらなどの水揚げがまとまり始めました。秋鮭が終漁し、今後はほつき、ばばがれいなどの水揚げが本格的に始まります。一方でししゃも漁は終盤戦ですが、昨年対比5割程度の水揚げと落ち込んでいます。これから厳冬期に入りますが、皆様の安全操業と豊漁を願っています。

根室 標津漁協のほたて桁曳網漁が11月15日から始まりしました。操業開始から1週間で約413トン水揚げされ、順調な出だしとなっています。ほたて桁曳網漁は、11月24日から根室漁協、12月1日から野付漁協と開始する予定となっており、いよいよほたてシーズンが始まります。冬季に入り、厳しい条件下での操業が増えてくる時期ですので、皆様の安全操業を願っています。

北見 日に日に寒さが厳しくなるなか、各浜の秋鮭定置網漁は終漁を迎えました。現在は底建網漁で連日かかれいやそい、ふぐ、いかなどが水揚げされており、浜は賑わいを見せています。一方、サロマ湖のかきはこれから旬の季節を迎え、多くの水揚げを期待しています。時化も多い季節となつてまいります。安全操業と大漁を心より祈願しています。

稚内 いか釣り漁、底建網漁、底曳網漁が終盤を迎えており、厳しい寒さのなかで操業を行っています。一方、利礼地区ではかかれい・たら刺網漁が最盛期を迎えようとしています。これから天候の不安定な日が多い季節となりますが、安全操業で豊漁となることを祈念しています。

留萌 11月に入ってから時化の日が増え、思うように操業出来ない日が多くなっています。一方で9月後半から各地で始まったえび漁に続き、ほたて半成貝の出荷も各地区で始まりしました。コロナ禍が下火となり、経済が再び動き出しつつあるので、需要の高まりを期待しています。季節は移り変わり、厳しい日本海の冬が訪れますが、皆様の安全操業と大漁になることを祈念しています。



## 干し貝柱の炊き込みご飯 レシピアクセス数 第7位

今回は「干し貝柱の炊き込みご飯」をご紹介します。

干し貝柱をもどした汁はうまみが出ています。この汁で炊き込むのがさらにおいしくするコツです。

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

干し貝柱	6個
干しいたけ	4枚
しょうが	大1かけ
米	2合
酒	大さじ1と1/3
塩	小さじ1
しょうゆ	大さじ1
三つ葉	1/2束



### 作り方

- ① 貝柱は水に8時間ほど浸して柔らかくもどす。
- ② しいたけも同様にもどす。
- ③ ①と②の汁気をきり、貝柱は軽くほぐし、しいたけは石づきを除いて薄く切る。
- ④ しょうがは皮をむいてせん切りにする。
- ⑤ 米は30分前にといでおく。ザルに上げて水気をきり、炊飯器に入れる。酒、塩、しょうゆを入れ、①②のもどし汁を加えて目盛りに合わせ(足りなければ水を足す。)③と④をのせて炊く。刻んだ三つ葉を散らしたら出来上がり。