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]

2
2022
No.400

北海道ぎょれん

特集

第67回 全道青年・女性漁業者交流大会
ぎょれんの広報誌が400号を迎えました

みき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。

「つぶ」

年が明けたと思ったら早いもので、もう2月。大寒は二十四節気の最終節で、最も寒い時期という意味です。一年の最低気温もこの時期に記録されることが多いようです。今年の大寒は1月20日から2月3日となります。二十四節気の24番目が大寒で、次の立春が1番目となり、立春を迎えると暦のうえでは、春になります。

大寒の最終日（立春の前の日）が、豆まきでおなじみの節分ですね。旧暦のころは立春が新しい年の始まりを意味していたので、節分の豆まきは年越しの行事にあたるわけです。近年では豆まきだけではなく、恵方巻をいただくという風習がすっかり一般的になっているようです。昨年のクリスマス前にとあるスーパーのチラシを見て驚いたのは、「恵方巻予約始まります！」の文言でした。

クリスマスもお正月も通り越して、もう節分!?季節や年中行事もすっかり急ぎ足ですね。私は、この頃になると思い出すのが、初めて母に習ったつぶ貝のお料理です。お料理の勉強をしはじめた頃でした。発泡スチロールの箱一杯に入ったつぶを市場から買ってきました。まずは大きなものは身を取り出してお刺身に。小さめのものは甘辛く煮て佃煮。そして私が大好きだったのは、出始めの山菜と一緒に蒸し煮したシンプルなお料理。名付けて「つぶと春野菜の香味蒸し」。作り方はとても簡単。まず貝を洗って耐熱容器に並べ、お酒をふりかけてラップをして電子レンジで加熱します。加熱されたつぶ貝の身を爪楊枝でそっと取り出して、蓋をとり、唾液腺を取り除きます。「蓋」「唾液腺」知らない言葉が次々と母の口から出てきました。あれ、学校の調理実習では習わなかったのかな…。

つぶ貝の下処理ができたところで、ウド、たけのこ、セリなどを食べやすく切ってつぶと一緒に少しのだし汁、薄口しょうゆ、みりん少々でさっと蒸し煮にします。仕上げにオリーブオイルをひとまわし。母のオリジナル料理だったようです。

お料理は出来立ての熱々で、お供には冷えた辛口の日本酒がよく合います。

北海道ではほたてやあさり、ほっき貝など多くの貝類がとれます。栄養価では低脂肪、高たんぱくで疲労回復の効果があると言われているタウリンなどを多く含み、健康志向が高まっている現代人には最高の食品です。

恥ずかしながら貝の蓋も唾液腺も知らなかった私に、丁寧に（口うるさく）教えてくれた母に今は感謝と、もっともっと教えてほしかったという思いが残ります。

地元の食材を守り、食文化を母から子に、そしてまた次の世代へと、つないでいくことがとても大切ですね。

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
2
北海道ぎょれん広報誌
Hokkaido Gyoren Magazine
February 2022 No.400

01 みきさんのおさかなコラム
「つぶ」

02 特集1
第67回 全道青年・女性漁業者交流大会

06 特集2
「ぎょれんの食育関連事業」2021

08 特集3
ぎょれんの広報誌が400号を迎えました

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
えさん漁協　山背泊（やませどまり）漁港です

延縄で漁獲された立派な魚体の真だらが次々と水揚げされていました

第67回 全道青年・女性漁業者交流大会

北海道代表として3組が全国大会に出場決定しました

札幌の審査会場では、審査委員長をはじめ水産関係団体や道の水産林務部から選出された審査員が審査にあたりました

1月13日（木）、札幌市の第一水産ビルで第67回全道青年・女性漁業者交流大会が開催され、3部門・8組が日ごろの活動実績を発表しました。

今年は昨年に引き続き、新型コロナウイルスの感染拡大に配慮し、ZOOMを活用したWEBでの開催となるなか、審査の結果、次の3組が3月2日（水）に同じくWEBで開催される第27回全国青年・女性漁業者交流大会へ出場することが決まりましたので、その取組と審査委員長の講評を紹介します。

〈地域活性化〉

地域の女性部として歩む

ひやま漁業協同組合 女性部
上ノ国支部 女性部長
品田　俊子（しゅんこ）さん

●活動概要

ひやま漁協女性部上ノ国支部では、「地域のために」を合言葉に、町内の植樹や港内清掃、イベントへの参加などに取り組んできました。特に7月の「てっくい海鮮まつり（てっくい＝ひらめ）」と10月の「産業まつり」の出店には力を注ぎ、多くの来場者に料理などを提供しています。そしてこの両イベントでの事業収入が支部収入の大半を占め、貴重な活動資金になっています。

そうしたなか、直売の先進地・石狩市厚田地区の朝市を視察したところ、水揚げされたものをさまざまに加工して活用していることに感銘を受けました。この視察を機に「私たちはまだできることがある」と、加工品の製造に取り組むことになります。

その後のイベントでは、揚げ蒲鉾、鍋用魚セットなど新メニューを追加したり、手間のかかるいかの塩辛や飯寿司の製造に取り組み、販売収入を伸ばすと、令和元年度では新たに開発したいかの加工品を「道の駅上ノ国もんじゅ」の特産品販売所で販売、イベント以外で初の事業収入を得ることができました。さらに令和2年度は新型コロナの影響で2大イベントが中止となりましたが、未利用水産物

未利用資源だったドンコ（エゾイソアイナメ）で数々の商品を開発

全道青年・女性漁業者交流大会とは？

全道の青年及び女性漁業者の代表等が、日ごろの活動実績を発表することで相互の知識の交流と活動意欲の向上を図り、併せて活動実績を全道に普及し、本道水産業の振興に寄与することを目的に昭和30年から開催されています。

発表者・グループは、（総合）振興局長や北海道女性部連絡協議会、北海道高等学校長協会水産部会長の推薦により選出され、発表内容は、青年及び女性漁業者等が自主的に行った実践活動で、①資源管理・資源増殖部門、②漁業経営改善部門、③流通・消費拡大部門、④地域活性化部門、⑤多面的機能・環境保全部門の5部門があります。

また、北海道高等学校長協会水産部会長推薦の発表者を除いた発表について、審査を行い、適当と認められる発表者を全国青年・女性漁業者交流大会の発表者として推薦することになっています。

審査委員長を務めた北海道立総合研究機構
水産研究本部の木村本部長

などを活用した商品を開発し、「もんじゅ」で販売するなど、新規販路を開拓したことにより、過去最高の事業収入を得るに至りました。

今後は効率的な加工による省力化や地場産品を使った収益性の高い商品の開発を検討するとともに、新型コロナが終息した際にはイベントでの来場者との触れ合いを取り戻し、視察による加工技術の向上や新たな販売方法の習得を目指しています。

〈漁業経営改善〉

産学連携による漁業の発展を目指す
～魚介類沈静化システムによる活〆作業の効率化～

標津漁業協同組合
有限会社 鈴木漁業部
小野瀬　渉（わたる）さん

●活動概要

標津漁協所属・サケ定置漁業部会鈴木漁業部は、標津サーモン科学館の市村館長から東京海洋大学経由でニチモウ㈱が開発を進めている「電気刺激による魚介類沈静化システム」の導入試験への協力の依頼を受けました。

このシステムは、定置網の金庫網を手繰り寄せ、タモ網ですくい上げる際に網に電気を流し、鮭に電気刺激を与えることで沈静化させるシステムです。これにより船上での活〆作業がそれまで「個体を選別する役」、「2人1組で活〆する役」それぞれに分かれていましたが、各自が一斉に選別・活〆作業を同時進行できるようになります。

そしてメーカーとともに検討を重ね、3年をかけて漁具の改良に取り組みました。その結果、活〆作業の時間が約40％削減、「ぬめり」の減少（魚類は危険を感じた際に「ぬめり」を出すと言われています）、船倉内の氷消費量の減少、魚体が船体などに衝突して生じる身割れリスクの低減など、作業の効率化だけでなく、品質の向上や経費削減になりました。一方で東京海洋大学・標津サーモン科学館と協力し、電気刺激が鮭や魚卵、稚魚に及ぼす影響を調査し、特に影響もないと確認できました。

講評

漁協女性部の枠を超えようとする動きは、大変すばらしく、また、情報を素早く活用して、活動をマンネリ化させることなく、熱意を持って進めている点は高く評価できます。厚田の朝市を手本としての売り上げの増大、道の駅とのコラボによる事業の拡大など、非常に大きな成果をあげていると感じました。今後も末永い活動による地域の活性化に期待をしたいと思います。

今後は「魚介類沈静化システム」の導入に約１３０万円の費用が掛かることから、費用対効果の検証を進めること、実際に食べる側の意見を取り入れるため、消費地での官能試験を実施していきたいとしています。

電気刺激が魚体へ及ぼす影響と効果

講評

活〆作業の効率化を目指した産学連携の取組であり、これらの活動は前浜資源の付加価値向上のモデルケースとして高く評価できます。沈静化システムの改良による船上での選別と活〆の作業時間が、従来の作業時間に比べて約40％削減可能となるなど、優れた成果が認められます。費用対効果の検証や、他魚種への活用による横展開などが考えられており、今後の発展が期待されます。

〈漁業経営改善〉

大規模ホタテ稚貝生産の経営改善 ～試行錯誤を重ねた40年～

網走漁業協同組合
ほたて養殖部会 副部会長
城戸　貴裕（たかひろ）さん

●活動概要

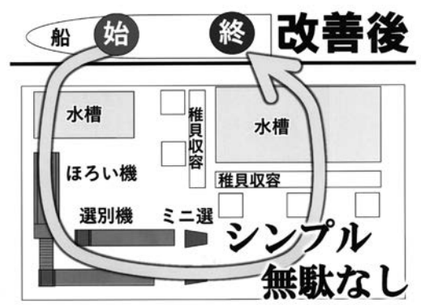
網走漁協では昭和50年代、沿岸漁業の低迷により、多くの漁業者が経営不振に陥ってました。その打開策を探していたところ、青森県の視察で外海でもほたての稚貝生産が可能なことを知り、それまで他地域から購入していた稚貝を地場生産する方針を決めました。

ただ当初は、設置した養殖施設が急潮で倒壊するなど、日々苦労の連続でした。その度に試行錯誤を繰り返し、昭和60年を境に稚貝の生産粒数は右肩上がりに伸びていきました。

そして平成６年、増収を目的に他地域への稚貝販売を開始することになりました。ですが、大量の稚貝を出荷するための作業期間調整が難航し、その結果、①養殖籠形状の見直し、②人海戦術の投入、③大型船の導入などにより乗り越えるのですが、大規模ならではの課題も多く、特に人件費が経費の約７割を占めるまでに膨らみ、経営を圧迫しました。

そのため当時経営者となっていた城戸さんは、「作業改善を行い、人員を削減させ、収益を上げる」という経営理念を固め、機械の導入や作業動線の見直すなど作業改善を行いました。

こうして作業効率が向上したことで、生産粒数を増加させる余力が生まれ、ゼロからスタートした稚貝生産は平成29年に10億円を突破し、漁協の基盤漁業と呼べるまでに成長することができたのでした。



分散作業を効率化するため、機械の能力を最大限に発揮する作業動線へ改善

講評

初期投資が大きな大規模稚貝生産に正面から取り組んで、現在のシステムを作り上げた改善活動は大変すばらしい取組です。経営の安定化、地域への雇用提供など活動の成果は個人の収拾改善だけでなく、水産業と社会の持続に大きく貢献をしています。今後もさらなる改善によって、生産機能を高めていくことを期待しています。

その他の全道大会で発表された事例

〈地域活性化〉

漁師になったで！ ～寿都町歌棄地区の新規漁業就業者の受け入れ～

寿都町漁業協同組合
歌棄青年部
小清水　奨（すすむ）さん

〈漁業経営改善〉

ホタテガイ養殖を未来へ紡ぐ ～先人たちの思いを継いで～

長万部漁業協同組合
ほたて養殖研究会
種市　大嗣（だいし）さん

〈資源管理・資源増殖〉

女性部活動と”ふのり増殖事業“ ～資源の増殖・確保を目指して～

戸井漁業協同組合 女性部
女性部長
室谷　久恵（ひさえ）さん

〈資源管理・資源増殖〉

ナマコ人工種苗生産のその先に ～遥かなる未来をみつめて～

稚内漁業協同組合 なまこ部会
増養殖部長
岡田　直樹（なおき）さん

〈多面的機能・環境保全〉

厚岸のアナジャコを美味しく食べて一石二鳥

北海道厚岸翔洋高等学校 海洋資源科・調理コース 第3学年
茜　碧海（りみ）さん、佐藤　慶一（けいいち）さん、椎野　直也（なおや）さん、村田　朱音（あかね）さん
（当日は所要により参加できなかった生徒たちに代わり、教諭の鶴岡　理（おさむ）先生が発表）

今年度は札幌、紋別、浜頓別（北海道漁協女性部連絡協議会・高松会長）の3つの審査会場と各発表者をWEBで繋ぎ開催されました

紋別（ぎょれん北見支店）の審査会場からは北海道漁協青年部連絡協議会の尾崎会長、北海道漁業士会の住吉会長が審査を行いました

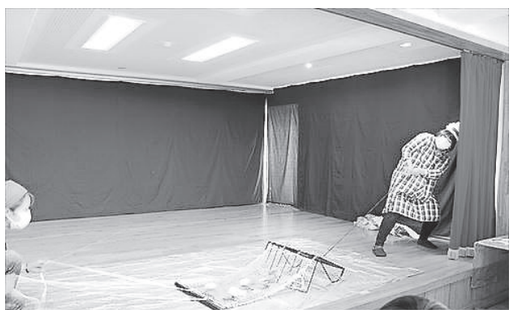
特集
「ぎょれんの食育関連事業」2021

コロナ禍で残念ながら食育活動を休止・停止せざるを得ない事業もありますが、活動にあたって感染対策をしっかりと行い、やり方を工夫することでできる事業もあります。このコーナーでは今年度実施した食育事業について紹介します。

調理師を目指す学生さんへの食育授業

例年実施している大阪の辻調理師専門学校、沖縄調理師専門学校の皆さんに加えて今年度から札幌の光塩学園調理製菓専門学校でも食育授業を実施しています。将来、食の担い手となる学生へ水産物の知識と理解の定着を図ります。

保育園児向けの食育授業



食育セミナーとして園児たちは保育士から紙芝居やクイズを通じて道産水産物について学び、また味覚へのアプローチとしてそれらを使った試食の時間も設けています。

ABCクッキングスタジオ オンラインレッスン

今年も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・ほたて・昆布を使ったスタジオでのリアルレッスンとオンライン配信を行いました。トータルの受講者数が3000名を超える大人気レッスンとなりました。

WOMAN EXPOへの出展

WOMAN EXPOは、女性が活躍できる環境づくりを応援するプロジェクトとして開催されています。すべてのワーキングウーマンに役立つ情報等を提供しています。今年は、オンラインと併用し、女性の美と健康を守る「昆布」のチカラと題して出展しました。

昆布食育キットの貸し出し（WEB開設）について

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

昆布食育キットの中には、食育ＤＶＤや実際の大きさを表現した鉤竿レプリカ、原藻昆布等がセットとなっており、学校の教員が自身で昆布の食育を行うことができるようになっています。ぎょれんホームページから申し込みができるようになりました。

皆さまの温かいご支援とご協力によりぎょれん広報誌は、通巻400号を迎えました

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、今号で400号と、皆さまのご支援とご協力で大きな節目を迎えることができました。

今回、400号の発行を記念して担当常勤役員の伊藤常務から読者の皆さまに今後に向けたメッセージと、浜の皆さまを代表して3名の方にこれまでの広報誌を振り返り、今後に期待することなど、ご寄稿いただきましたので、ご紹介します。

ぎょれん　伊藤常務

組合員の皆さまと漁協・漁連の情報のパイプ役として昭和63年に創刊された広報「ぎょれん」は、その後「なみまるくん」に名前を改め、この度400号を迎えました。

この三十余年、浜を取り巻く環境も大きく変わりました。創刊当時から日本に水産物が押し寄せ、易自由化で海外から日本に水産物が押し寄せ、道産魚の価格を如何に向上させるかに苦心する時代が続きました。

さらにグローバル化の進行で産業構造も変わっていきます。生産拠点は海外に移り、国内の流通もスーパーの台頭で「市場」が価格決定権を失いました。対面で販売する魚屋さんが消えていくことで規格の揃わない魚種は敬遠され、問屋さんが減少したことで在庫機能が弱まると、魚の価格は不漁でも上がらず、豊漁だと底なしに下がるようになりました。

このような中で、道産魚の販路確保とブランド化に向けてぎょれんも各種対策や宣伝活動を展開してきましたが、女性部や青年部の皆さまには「料理教室」や「出前授業」という形で食育活動や漁業のPRにご尽力いただきました。また、購販推進委員の皆さまには系統ブランド資材の開発に参画いただいています。

ぎょれん広報誌400号を迎えて

改めて御礼申し上げますとともに、これからも宜しくお願いいたします。

一方、組合員の皆さんの大事な生活の場である「海」に関する懸念材料なのですが、近年叫ばれていた「海洋環境」と「漁協・漁業者を取り巻く環境」の変化です。

前者は言うまでもなく水揚げの減少や赤潮の発生という形で顕在化しており、メカニズムの早期解明と更なる増養殖事業の推進が求められるところですが、後者は一部漁業権免許の優先順位の変更です。

先ごろ改正された新漁業法において海面利用制度の見直しがあり、「漁協・地元漁民優先」の条文が外れ、「既存の漁業者が水域を適切かつ有効に活用している場合はその者に優先」と附帯されましたが、新規参入を促進させる意図がはっきり見えています。

最近の世論では、資源の減少要因があたかも"漁業者の乱獲"であるかのような誤認情報が溢れています。

海の未来を思う気持ちは、漁民が一番強いことは疑う余地もないのですが、気づくと「漁業者任せにしたから資源がダメになった…」という話しが一般国民の共通認識になりかねません。

沿岸漁民が恒久的に海を生活の場として活用し続けていくためにも、そこで暮らす漁業者の果たす役割と努力を「一般の方々にも広報」する必要性を痛感しています。

浜と系統の情報媒体としてなお一層、機能できるよう、内容を吟味したいと考えておりますので、皆様からの更なるご意見・ご要望をお聞かせください。

全道各地今の浜の状況を知る情報源として、勉強になり励みにも

北海道漁協女性部
連絡協議会 会長
高松美津枝さん

広報誌発刊400号おめでとうございます。

広報誌が創刊されたのは、私が女性部に入部した頃でした。その頃は興味のある記事を見るぐらいでしたが、今は夫と毎月楽しみに読んでいます。まず初めに見るのはやっぱり、表紙です。家族の写真や水揚げの様子が見られて、「次はどこの地域かな?」と毎号楽しみにしています。

また、全道各地今の浜の状況を知る情報源となっており、その他にもコラムやレシピ、漁連の取り組みなどを知ることができ、とても勉強になり励みとなっています。その中でもやはり道女性連の活動である食育、植樹の記事はとても興味深いです。そして写真の多さがとても魅力的だと思います。

今後も、コロナで活動できない中でも、コロナに負けない前向きな記事を期待しています!

道内、全国、世界の動向を浜に伝える大切な架け橋

北海道漁協青年部
連絡協議会 会長
尾崎　勇太さん

広報「なみまるくん」が発刊から400号を迎えられることに心よりお祝い申し上げます。

近年は、漁業生産量の減少に始まり、新型コロナウイルスによるパンデミック、さらには、昨年、太平洋沖を中心に発生した赤潮による漁業被害など、大変な出来事が続く中で、大変喜ばしく思います。

さて、私たち青年部員は、漁業者としてまだまだ勉強中の身でありますが、「なみまるくん」には折々の道内漁業における全道的な課題に始まり、地区ごとの細やかながら興味深い取組まで触れられており、単に面白いだけでなく、大変勉強にもなるもので、毎号期待をもって読ませていただいています。

「なみまるくん」は、地区にいるとなかなか触れる機会のない漁連や道内漁業を取り巻く全国、果ては世界の動向を浜に伝える大切な架け橋です。400号の節目には、そんな「なみまるくん」の役割を改めて見つめ直し、より一層浜に愛される情報誌を目指してほしいと思います。

「知るべき情報」の発信力強化を

留萌地区漁協
購販推進委員長
加藤　一裕さん

ぎょれん広報誌の発刊400号おめでとうございます。これまで刻々と変化する漁業環境を適切に捉え、漁業全般にわたって、浜の仲間たちに話題提供を発信し続けたことに敬意を表します。

一方、これからの誌面においては、ぎょれんの事業内容等はもとより、持続可能な漁業の在り方や山積している課題の解決に向けた戦略づくりの再構築など、迫りくる水産危機を浜とぎょれんが協力して乗り越えるために「知らせる情報」から「知るべき情報」の発信力強化が必要だと考えています。

そして、コミュニケーションに関するページの充実も大切です。コロナ禍の中、浜の話題を収集するのは大変かと思いますが、今こそ浜のために何が必要か、先を見据えた広報誌づくりを期待しています。

各地区専務参事会とぎょれん役員が懇談会を開催

ぎょれんの次年度事業について意見交換を行いました 01

1月17日(月)から、今年も各地区で漁協専務参事会とぎょれん役員との懇談会が開催されました。この懇談会はぎょれんの役員らが訪問やWEBを通じ、次年度の事業計画の骨子となる事業や課題について浜に説明するとともに、意見交換を行うことを目的に毎年1月に実施しています。

今年は、「北海道の水産業を取り巻く環境」、「令和4年度に向けたぎょれんの事業の現状と課題及び今後の対応策」のほか、「赤潮による漁業被害の動向」、「外国人技能実習制度などに係る動向」などの内容について話し合いがされました。

今後は各地の懇談会で提起された意見を取り入れながら、ぎょれんの次年度事業計画の策定を行っていきます。

WEBを含み全道10地区で活発な意見交換が行われました(写真は1月21日に開催された留萌地区での懇談会の様子)

昆布の一大消費地・京都で北海道の昆布をPR

京都市内で「昆布ラッピングバス」が運行開始 02

ぎょれんでは1月21日(金)から、昆布の一大消費地であり、バス文化の根強い京都にて、京都バス2台に昆布をテーマとした車体ラッピングと車内広告の掲出を開始しました。

この2台のバスは、それぞれ嵐山営業所・高野営業所に配備され、観光地である嵐山や京都駅などをルートとする路線を運行しており、地域のバス利用者に加え、全国の観光客に向けて北海道の昆布をPRしていきます。

運行初日には京都市右京区の京都バス本社前にて発車式が催され、報道陣が集まるなか、華々しくテープカットが行われました。

京都の食文化を語るうえで欠かせない「昆布」、北海道と京都、産地と消費地、生産者と消費者をつなぐバスとして、今後2年間、安全運行をしていきます。

京都らしく和テイストの絵札かるたをデザイン

バス車内にも昆布の広告が掲出されています

ホテルのレストランで道産水産物をもっとおいしく

札幌グランドホテルでフェア開催中です 03

今年12月に88年を迎える札幌グランドホテルでは2月末まで「海の幸と冬のあったか料理」と題し、ほたてや秋鮭などの道産水産物を使用したフェアを展開、ホテル内の複数のレストランで、和洋中の料理人がその技術を生かしたメニューを提供しています。また、対象メニューを食事された方の中から抽選で20名の方に「北海道の海の幸セット」が当たるキャンペーンを実施中です。料金やメニュー等、詳しくはホテルのホームページをご確認下さい。

洋食レストラン「ノーザンテラスダイナー」で提供のランチバイキングメニューの一例

頭すっきり!! ブレイクタイム Break Time

シークワードクイズ

2月のテーマ「庭木 植木」

ツ	キ	ヒ	リ	ギ	イ	イ
バ	ノ	ン	ケ	ジ	リ	サ
キ	ゴ	ヨ	ウ	マ	ツ	ジ
ノ	エ	コ	デ	シ	カ	ア
ラ	ブ	オ	ザ	エ	ユ	コ
ヤ	オ	ン	デ	ヤ	ク	ロ
シ	サ	ル	ス	ベ	リ	キ

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。

1月号の解答と当選者

カキシブ

ア	サ	ハ	ナ	ダ	ク	ラ
コ	サ	バ	カ	レ	ク	サ
コ	ノ	ギ	カ	ザ	ミ	ミ
ウ	グ	イ	ス	チ	ヤ	ス
キ	ス	ウ	ミ	チ	シ	カ
アン	ズ	イ	ル	グ	ア	
ブ	ネ	ハ	ミ	ゴン	サ	

（小樽市）宮 古 知 行さん
（函館市）あ や っ べさん
（釧路市）曽 我 哲 也さん
（厚岸町）今年はやせるぞ お母さんさん
（札幌市）鈴 木 麻 代さん

2月は「庭木　植木」がテーマです。庭木とは庭に植える樹木の総称で、特に観賞用または造園を目的として利用される園芸植物を植木ということが多いです。

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

- □ アカシデ(赤四手)
- □ イイギリ(飯桐)
- □ エゴノキ(薮の木)
- □ オオデマリ(大手毬)
- □ カエデ(楓)
- □ クコ(枸杞)
- □ コアジサイ(小紫陽花)
- □ ゴヨウマツ(五葉松)
- □ サルスベリ(百日紅)
- □ サンザシ(山査子)
- □ シャラノキ(沙羅の木)
- □ シュロ(棕櫚)
- □ ツバキ(椿)
- □ ヒノキ(檜)
- □ ヤブコウジ(藪柑子)
- □ リンゴ(林檎)

〈ヒント〉女性アイドルグループに○○○坂～というのがありましたね。

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

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

各浜でにしん漁が解禁となりましたが、序盤の漁模様は思わしくありません。しかし、近年の石狩湾沿岸では2月上旬に群来が観測されており、資源は安定しているものと思われます。今後の巻き返しに期待したいです。時化が多く荒天での作業も避けられませんが、安全操業で浜が大漁となることを祈念します。

稚内

冬の日本海特有の荒天模様が続き、思うように操業できない日々となっています。釣り助宗漁も同様に、出漁日数の減少や出漁しても満足に水揚げのない日があるなど、不安定な漁模様となっており、早くおだやかな天候が続き、水揚げが上向くことを祈っています。まだまだ厳しい冬漁が続きますので、安全操業にご留意願います。

函館

年が明けて、終盤に差し掛かっている助宗やごっこなど、冬の魚種が水揚げされる一方、函館市場に本ますやにしんが姿を見せ始め、待ち遠しい春を感じさせます。特に、にしんは初セリからタンクで上場されるなど、まとまった水揚げがあり、活気のあるセリが行われています。好調となっている助宗漁に続き、春の魚種についても豊漁となることを願っています。

室蘭

年明けから大雪と身を切るような寒さが続いていましたが、胆振地区の市場では本ますの姿が見え始め、厳しい冬の終わりが近づいているように感じられます。終盤を迎える助宗刺網漁は、1月21日現在までに約2,000トンの水揚げがありました。水揚げの累計数量は昨年度対比114%となっています。終漁まで残り1カ月程度となりますが、さらなる豊漁を願うとともに、生産者の皆様方の安全操業を祈念しています。

日高

12月上旬よりえりも地区でかに籠漁が操業されています。水揚げ数量は1月18日で昨年より1トン程少なくなっています。1月20日に日高管内全地区出揃いましたので、今後の水揚げ増加に期待しています。一方、現在、助宗刺網が操業していますが、数量は低調に推移しています。漁期も終盤に差し掛かっていますので、終漁までのラストスパートに期待しています。

釧路

今年も厳しい寒さに包まれている管内では、冬の主役のたこ・つぶ・毛がに・ほっきなどの水揚げが続いています。一方、今後はにしん漁も本格化してきます。今のところは時化が多いため思うように出漁できない日々が続いており、順調な水揚げとは言い難い状況です。水揚げの好転と安全操業を心より祈っています。

根室

冬のほたて漁、助宗だら漁が本格化してきました。ほたてについては、1月6日から野付漁協で、1月10日から標津漁協が順調に水揚げしています。一方、羅臼漁協の助宗だらについては、昨年を上回るペースで水揚げされており好漁を期待しています。これから冬の厳しさも本格化し、時化も多くなっていますが、漁業関係者の皆様の安全と豊漁を祈願しています。

北見

冬の風物詩である流氷の便りも聞こえ、日に日に寒さが増しています。サロマ湖ではかきが水揚げされ、網走湖では氷下漁が始まり、わかさぎが水揚げされています。今しばらく寒さの厳しい時期が続きますが、来月の海明けを心待ちにするとともに、各漁の安全と大漁を祈願しています。

稚内

一層寒さが厳しくなってきましたが、稚内前浜では冬の風物詩である、銀杏草の採取が始まりました。丁寧に手摘みで採取し、袋詰めされて各地に出荷されています。一方、オホーツク地区でも毛がに籠漁・ほたて漁の準備が着々と進んでおり、3月からの操業開始に向け浜は活気づいています。まだまだ寒く荒れやすい海ですが、安全操業で豊漁となることを心より祈願しています。

留萌

新年早々大雪に見舞われ大変な年明けでしたが、1月4日に羽幌・苫前・増毛市場で、1月5日に留萌市場で初セリが行われ、今年一年の大漁と安全操業を祈願しました。例年と比べて時化の日が多いものの、凪の日にはえび桁漁や刺網漁などで、真たらや赤かれいなどが水揚げされ浜は活気づいています。まだまだ寒く厳しい冬が続きますが、皆様の安全操業と健康を心より祈念しています。

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

昨年の牛年はコロナも止められず、また赤潮を呼んだり何かと変な年、今年はトラ君ガンバッテ？…

（八雲町　八雲の黄門様さん　86歳）

福島の実家では、今年も正月飾り（まゆ玉）が飾って有ります。父は秋になるとまゆ玉の木（みずき）に目星をつけておきます。母は紅白のモチを作り準備。私が帰る頃はもう飾り付けも終り、みるだけになりましたが、豊作、豊漁と健康を祈る両親に感謝です。

（函館市　あやっぺさん　30歳）

札幌の甥っ子夫婦に海の幸を色々贈ったら、「今日はタコのカルパッチョで～す」「今日はいくら丼で～す」と魚介類大好きのお嫁さんが動画を送ってよこし、それがうれしくて、又たくさんたくわえて贈るのを楽しみにしています。

（初山別村　白府美恵子さん　64歳）

ワカサギ釣りの時期になりました～1人でチビチビと釣ってる時間が楽しいです。揚げたての唐揚げで晩酌最高です！孫が釣ってきたワカサギをみて喜んでるので一緒に連れて行ってあげたいな～

（標津町　釣太郎さん　55歳）

今年こそ正月は太らないぞと固く誓って半月…自己管理できない私トホホ

（根室市　友永久美子さん　61歳）

39年間で一番不漁の年があけました。お父さんにとっても、漁のない、時化早い、長い長い2021年だったと思います。とりあえずお疲れ様でした。今年は良い年になってほしいと願うばかりです。

（福島町　せっちゃんさん　64歳）

なみまるくんの記事を読んで北海道漁業の知識を身につけています。時代と共に様変わりする漁業環境がわかり、温暖化による海流の変化で魚種が変わっていくのを知り、生産者がどう対応していけばよいのかとても心配しています。

（釧路市　曽我哲也さん　77歳）

2022年になって今年はコロナがおちつくと思っていたら、オミクロン？いつになったら、自由に外出できる事やら…

（厚岸町　今年はやせるぞ　お母さんさん　53歳）

1月末より鰊漁が始まります。時化が多い今年です。安全操業を願います。

（小樽市　宮古知行さん）

新年早々雪かきで始まりました。コロナも増えてきてます。今年はどうなるのかな？

（小樽市　宮古登美子さん）

お正月料理で台所に立ちすぎなので主婦も少しは楽にと思い、ホタテのクリームコロッケ、骨取りカレイの香草焼、イカゲソから揚げ、買ってみました。

（札幌市　鈴木麻代さん　51歳）

編集後記

今月号で特集しています通り、浜の皆さまや水産関係者の皆さま、そして読者の皆さま方の温かいご支援とご協力のお陰で、ぎょれんの広報誌は今号をもって400号を迎えることができました。この場を借りて厚く御礼申し上げます。

本来でしたら400号という大きな節目を契機にリニューアルを行いたいところでありましたが、新型コロナウイルスの感染拡大が収まらず難しい状況が続いており、今後の状況を鑑みながら少しずつ進めていきたいと考えております。

そして、これからもより一層、皆さまに親しんでいただける「浜とぎょれんをつなぐ広報誌」として成長させていきたいと思いますので、今後とも何卒よろしくお願い致します。

（編集部一同）

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2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〉2月18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

引き返す　勇気が命を　繋いでく

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

なみまるくん
2
2022
Hokkaido Gyoren Magazine
No.400

浜のお母さんレシピ
番外編

レシピアクセス数
第37位

まがれいの唐揚げ

今回は「まがれいの唐揚げ」をご紹介します。
じっくりと揚げた後に火を強めて油の温度を上げると、
パリッと仕上がります。カリカリの食感に、
思わず「もう1枚」って言いたくなっちゃうかも!

2022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50位からレシピをご紹介します。
魚種や料理法の重複など考慮して掲載を決めています。
*2020年1～12月調べ

材料　4人分

- まがれい……4匹
- 塩……小さじ1
- 片栗粉……適量
- 揚げ油……適量
- ししとう……12本

作り方

❶まがれいは頭を落としてはらわたを取り、表側（黒い方）に十字に切り目を入れ、塩をふって10分くらいおきます。

❷水気を拭き、片栗粉をまぶします。

❸ししとうは隠し包丁を入れておきます。

❹170℃くらいに熱した油で③を素揚げし、その後、まがれいを入れ、7～8分かけてじっくり揚げます。最後に火を強め、パリッと仕上げ、油をよく切ります。
ししとう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。