

北海道ぎょれん広報

なみまるくん

6

2022

No.404



「うみ・なかまコミュニケーション」

ぎょれんのほたて対策事業令和4年度事業方針
北海道大学（大学院水産科学研究院・
水産科学部・水産学部）と

ぎょれんが包括的な連携協定を締結

特集

北海道
ぎょれん

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。

「やまめ」

鮮やかではつらつとした緑が夏の訪れを感じさせてくれる季節になりました。

近年は温暖化の影響か北海道でも気温が30℃を超えるのが当たり前のようになってます。

毎年この頃になると娘が幼少期に義父に連れられて川釣りに行っていたことを思い出します。

その頃は川かじかを見ることも珍しくないようなとても美しい川だったような。

今では、なかなかお目にかかれるものではないようです。

娘が義父と溪流釣りに行く日の私のお楽しみは自分だけのちよつとした時間と、やまめのお土産！

そう溪流の女王の異名をもつやまめです。

なんとと言ってもあの美しい魚体に、心躍らされます。

その模様は自然が作る芸術そのものと義父のウンチクをよく聞かされていたものです。釣りの対象魚としてもネイティブの

ものは難易度が高く、やまめは目が良く、そしてとても警戒心が強い魚で、足音や影により一度警戒心を持つと全く釣れないと。小さい娘を連れて、やまめを狙うのはかなりの難易度だったことでしょう。

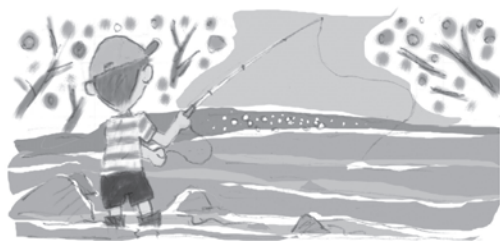
でも、その日は大漁！クーラーボックスの中に美しく光るやまめたち！それを見た私の目もきら！つと光っていたかもしれない。

全く臭みがなく、さっぱりとしたタンパクな身は塩焼きや天ぷら、また素揚げにして皮も身もそして骨ごといただくのも定番ですね。

やまめの皮に含まれるカラーゲンはフィッシュコラーゲンと呼ばれるもので、純度や吸収率が高く、サプリメントなどでも使われているくらい。

美味しくて美容と健康に役かってくれるやまめ。

この季節になると思い出す私の「思い出の中の食べもの」の



一つです。食と記憶はその時の味や香りだけでなく、人の気持ちまで思い出させてくれる最高の頭の中のメモ帳です。



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イチオン出演中、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
June 2022 No.404

6
2022

01 みきさんのおさかなコラム 「やまめ」

02 特集1 ぎょれんのほたて対策事業 令和4年度事業方針

06 特集2 北海道大学(大学院水産科学研究院・水産科学院・水産学部)とぎょれんが包括的な連携協定を締結

08 なみまるインフォメーション

10 特集3 漁協購販推進全道地区委員長会議が開催されました

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

この日の春定置網漁では見事なさくらますのほか、助宗だらやかれいなども次々と水揚げされました



北海道のほたて 令和4年度事業方針

ほたての生産量は令和3年度に引き続き、今年も高い水準が見込まれます。一方で、稚貝の生育不良や成貝のへい死など、安定生産が不安視される状況が続いています。さらに流通面においてもコロナ禍により国内外の消流の先行きが不透明な状況となっています。そこで、今月は、道産ほたての生産・流通環境の見通しと、ぎょれんが北海道ほたて漁業振興協会と共に実施する流通・宣伝対策事業について特集します。

販売第一部 佐々木部長に
話を聞きました



販売第一部 佐々木部長

全道の水揚げ動向・今年度の見通し 今年度の水揚げ計画は、39万3千トン

令和3年度の全道水揚げ実績は、43万6千トンと令和2年度を上回る実績となり、6年続けての伸長、また2年連続の40万トン台到達となりました。

原貝単価は、全道平均で209円/kgと前年に比べ7割上昇、水揚げ金額は900億円台と大きく増加しました。

今年度の全道水揚げ計画は、39万3千トンと昨年より減少しますが、資源的には引き続き高い水準となっています。

しかしながら、生産面では地区によって稚貝の生育不良や成貝のへい死、赤潮の発生など安定生産が不安視される状況が続いています。

加工面では地域における労働力減少傾向に

玉冷の生産・流通の現状と見通し 流通動向の変化を捉え、円滑な消流を

昨年度の道内の玉冷の生産量は2万3千トンと前年より1割ほど増加しました。道内の製品出来高は、歩留まりが高水準で推移したことに加え、増産となった水揚げを地元だけでなく全道各地で処理した結果、その前年に比べ増加となっています。

消化量は、前年度の繰越在庫及び青森産を含め、推定で国内販売が1万トン台、輸出が1万2千トン台となり、4年ぶりに海外輸出量が国内販売を上回る結果となりました。

国内は回転寿司業態や、ふるさと納税などが好調でしたが、緊急事態宣言やまん延防止等重点措置の発令など人流の抑制が強化された結果、ホテル向けや飲食業態への供給は一昨年に引き続き低調な推移となりました。さらに、海外需要で上昇傾向となった製品価格に対し、一昨年少調であった量販店も慎重な取扱いとなりました。

一方、海外輸出は新型コロナウイルス感染症による混乱からの経済回復により、昨年から好調であった香港・台湾向けを中心とした製品輸出が堅調に推移したことに加え、米国におけるほたての減産から海外需要がさらに高まり、原料輸出として米国・中国向けほか、各国で大きく伸長しました。

新シーズンに入り、継続しての荷動きをみせておりますが、収束が進まない新型コロナウイルス

ボイルほたての生産流通見通し マーケットの維持

昨シーズンの噴火湾産ボイルほたての生産量は、7千トン台となり、その前年の年より3割ほど増加しました。

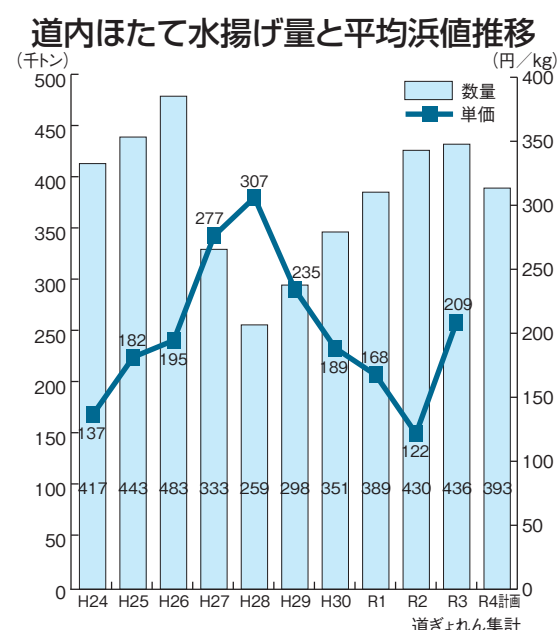
近年は、量販店を中心に早期に商談を展開し、春のバーベキュー需要から冬の鍋需要まで年間を通して売り場を確保することにより、販売は順調に推移してきました。

今シーズンは、ボイルほたてへの仕向けが減少したことから前シーズンより減の4千トン台の生産がされたと見込んでいます。製品コストが上昇していますが、弾力性をもった販促展開を行い、マーケットの維持に努めます。

加え、コロナ禍による外国人研修生・実習生の入国遅れや、そもそも入国出来ないなど産地における人手不足に拍車がかかり、原料貝処理能力の低下に頭を悩ませています。このことから原料貝は地元処理のみならず広域流通及び処理の傾向をみせていますが、盛漁期になりますと一時処理を優先するため製品化が遅滞し消流が不安定となる傾向があり、懸念材料の一つとなっています。

北海道はたて漁業は各地区の基幹産業の位置付けにあり、それぞれの地区で取り巻く課題があるなかで、社会情勢に対応した実効性のある対策を「北海道ほたて漁業振興協会」と連携し、実施していく必要があると考えています。

いずれにしても、生産者の皆様が安心して水揚げ出来るよう、持続的かつ安定的な漁業の確立に向けて取り進めてまいりたいと思います。



乾貝柱の生産・流通の見通し

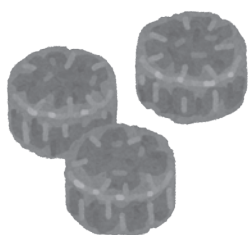
海外、国内の販路整備強化

コロナ禍による世界的な景気悪化のなかで、米国や中国などがいち早く経済回復を遂げ、加えて令和2年度に滞留していた在庫も消化優先の価格形成により払底したことからマーケットは取扱い意欲が回復し、新物に期待を持てる環境下でのシーズンがスタートとなり、各サイズとも値上げで推移いたしました。

一方で新型コロナウイルス感染症の影響はまだ色濃く、ここに至って一大消費地の中国でもロックダウンが行われるなど、経済活動が制限され、物流面では世界的な船便不足や税関の対応が遅れるなど懸念事項はありますが、今後の動向を注視し、課題を解決しながら引き続き様々な販売チャンネルを駆使し、安定消流に向けた対応策を講じていきます。

また、国内需要は量販店や生協、*ECサイトでの取扱いが増加傾向になっているため、引き続き家庭内消費の拡大ならびに定着化を図ります。

* ECサイト…ショッピングができるWebサイトのこと。

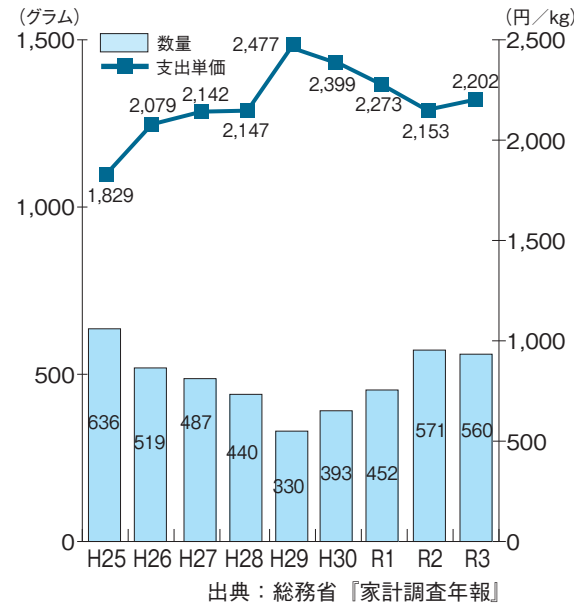


流通対策事業

国内市場対策…需要の喚起

ほたての1世帯当たりの購入数量はライフスタイルの変化もあり、減少となりました。道産ほたて製品の消費安定に向けては、国内市場の基盤強化が不可欠であります。コロナ禍の影響があるなかで、今年度も「北海道ほたて漁業振興協会」と協力して、国内向け需要の喚起、国内消費の活性化を行い、かつ安定的な供給が図れるよう対策を講じていきます。

1世帯当たりのほたて年間購入数量・支出単価



輸出対策…海外マーケットへの継続供給

国内外の先行きが不透明な状況が続くなか、円滑な消流を図るため、各市場のニーズに同じ適切な選択と手段を講じる必要があります。ここ数年、数量的に伸長している台湾・香港を中心としたアジア圏には引き続き品質訴求による販売を続けていきます。好調であった米国や中国に関しては、物流や世界情勢が不安定なことから、今後の動向を注視して取り進める必要があります。

また、来年春に予定されているアルプス処理水の海洋放出が実施された場合、急激な輸出の停滞も危惧されます。つきましては、輸出の状況を的確に把握した上で、安定した需給バランスの維持を念頭に、輸出促進に努めていきます。

貝毒対策

安心・安全の確保

貝毒の発生並びに、急激な数値上昇の可能性は常に起こり得る事であり、十分に注意を払っていく必要があります。これまでも、複数の海域で麻痺性貝毒が発生し、これの解除まで時間を要し、地元経済に与える影響は少なくありませんでした。

時代の変化に対応した貝毒発生時における基準の見直しを過年度より関係行政機関と協議を行い、ホタテガイ貝毒関連要領が今般、

つなげる施策を計画しています。

また、海外に展開するABCクッキングスタジオで道産ほたてを使用した調理レッスンを実施し、現地での購買訴求に繋げ、国外へ向けてのブランド価値の創出を図っていく予定です。



昨年度SNSでも話題になったほたてスープを今年も実施します

広告宣伝・販売促進事業

観光客・海外向け宣伝活動

北海道へ訪れる観光客や、道外の観光客に対し、新千歳空港やAIRDO・ソラシドエアと協力し、北海道から沖縄まで全国に繋がる空のネットワークを活用した印象に残る広告を展開し、道産ほたての普及・需要拡大に



昨年度実施したABCクッキングスタジオとのタイアップを、ほたて単独の事業として海外でも展開予定です

SNSを活用した宣伝販促

家庭での調理機会の増加に対応すべく、SNSでのレシピ配信、キャンペーン施策などを実施し、店頭売り場での購買機会を創出します。

その他、テレビ、WEB広告、交通広告、YouTubeチャンネルとのコラボ企画などを加え、国内宣伝・販促事業を同時期、複合的に展開し、多くの消費者に北海道産ほたての魅力を効果的にPRいたします。

4月1日より改正となりました。この制度改正により、従来に比べ安定的なほたて生産を行うことができるようになります。これからも「北海道ほたて流通食品協会」と連携し、安全期、貝毒発生期を含めた、製品の安全性確保に向けた対策を継続実施していきます。

宣伝事業

販売企画部 平野部長に

話を聞きました



販売企画部 平野部長

道産ほたての国内外に向けたさらなるブランド価値の創出

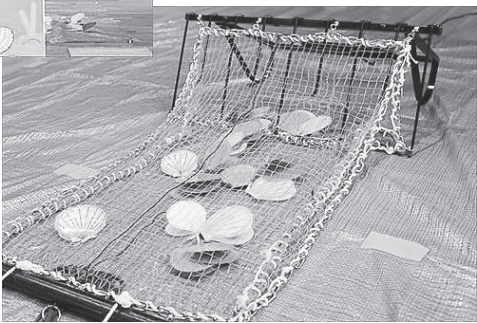
北海道ほたて漁業振興協会は、協議会の設立以来、その当時の時代に合った宣伝方法を模索し、道産ほたての認知拡大・消費拡大に向け、生活スタイルに即したさまざまな施策を行ってきました。

食育活動

北海道コンサドーレ札幌と共同で開催する食育講座などを通じて、幅広い世代にほたてを身近に感じてもらおうと活動をしています。また、幼稚園の園児やその保護者に対する食育講座や、関東圏内の高校、調理師専門学校の授業カリキュラムの一環としてほたてを使用した授業の実施に加え、昨年度作成した「ほたてのひみつ」と連動した小学生向けの授業も展開していく予定です。



札幌市内の幼稚園でレブリカを使用してほたての授業を実施





前列左からぎょれん伊藤常務、ぎょれん安田専務、北大都木研究院長、北大綿貫副研究院長、後列左からぎょれん中村参事、ぎょれん山口常務、北大細川副研究院長、北大藤森評議員



たかぎ 都木研究院長あいさつ

水産学というのは、水産業という産業を背景にして発達してきた学問であり、自ずと「学問をしっかりと発展させる＝産業と連携してしっかりと地域に還元していく」、その責任があるものと考えております。今回の協定は、これから共に北海道、ひいては全国、世界の水産業の発展のために力を尽くす、ということを新たに決意するきっかけと捉え、ぜひ色々なセクターの枠や産・学・官・企業の枠を超えて、地域のために貢献していければと考えておりますのでご協力のほどをお願いしたいと思います。



安田専務あいさつ

本道を取り巻く漁業環境はここ数年で大きく変化してきており、特に漁業法の改正以降、新たな資源管理や漁場の管理が求められてきたところです。AIやIOTを活用したスマート水産業や新たな養殖システム、あるいは昨年発生した赤潮に対する対策、そしてこれらに付随するリモートセンシング、さらには水産のカテゴリーにとらわれない加工・流通における省力化、カーボン対策など取り組むべき課題が山積している状況にあります。今後、北海道大学にさらなるご協力をいただきながら、連携を強化して、差し迫った様々な課題の解決に立ち向かっていきたいと思っておりますので、今後ともご助言よろしくお願い致します。



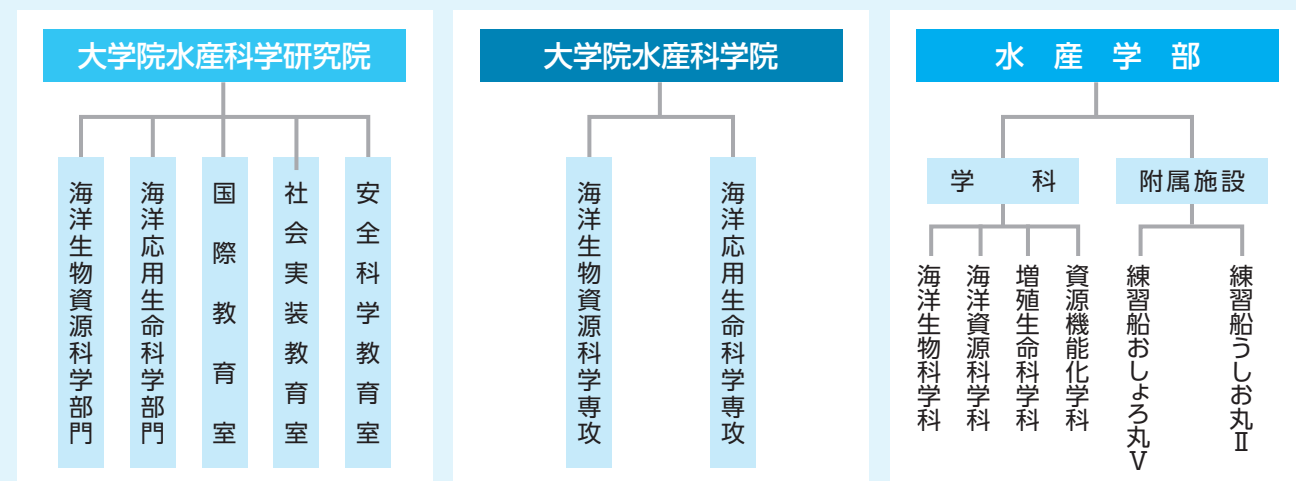
この度ぎょれんと連携協定を締結した北海道大学大学院水産科学研究院・水産科学院・水産学部をご紹介します



北海道大学水産学部練習船旗「水産旗」
白地に赤で水(当時の東北帝国大学農科大学水産学科の水を表す)を描き、その左上に開拓使の「北辰旗」の伝統を受け継いだ札幌農学校校章の「桜星」から五稜星をかたどって海の色を表す紺色で染められており、初代「忍路丸」建造の際に制定されました

北海道大学大学院水産科学研究院・大学院水産科学院・水産学部の歴史は古く、今から115年前の1907年に北海道大学の前身である札幌農学校に設置された水産学科まで遡ります。

その後、名称変更や組織改編などが度々あり、東北帝国大学農科大学水産学科（1907年）、北海道帝国大学農科大学水産専門部（1918年）、函館高等水産学校（1935年）、函館水産専門学校（1944年）を経ます。そして1949年に函館水産専門学校を北海道大学に包括し、農学部水産学科と合わせて水産学部となりました。その後も大学院の設置や名称変更等があり、2005年に現在の組織・名称に至っています。



北大水産科学研究院では、「水産科学」についての教育・研究・人材育成を行っています。水産科学は「海を知り、そして人が海の恵みを効率的に利用する」ための研究分野で、現在では単に食料としての水産物の生産にとどまらず、水産食品の健康機能性に関する研究、水産業のデジタル化やシミュレーション技術に関する研究、海洋生態系の修復に関する研究等を行い、「人と海を繋ぐ」活動を行っています。

（連携の内容）

- ①水産科学技術の発展に関すること
- ②水産資源の活用に関すること
- ③地域・産業振興に関すること
- ④教育人材育成に関すること
- ⑤その他目的達成に資すること

散発的な活動から「組織」対「組織」の連携、さらには産学官連携による課題解決へ

ぎょれんと北大水産科学研究院では、これまでも喫緊の課題に対応するためにぎょれん各事業部と個々の教員との間で共同研究を行うなど、都度取り決めて行われる活動が続けていました。しかし、昨年、太平洋沿岸海域

北海道漁業の振興と発展のため、互いにさまざまな共同研究などを行ってきた国立大学法人北海道大学大学院水産科学研究院・水産科学院・水産学部（以下、北大水産科学研究院）とぎょれんですが、本道水産業が抱えるさらなる諸課題の解決へ向け「連携協力に関する協定」を締結し、5月16日（月）、函館市の北大水産科学研究院で調印式を執り行いました。

に発生した大規模な赤潮被害を契機に、さらなる意見交換を重ね、本道水産業が抱える諸課題の解決のためには、両者が「組織」対「組織」として連携してあたる必要があるとの共通認識に達しました。この度の包括的な連携協定の締結は、学術・教育・文化および地域振興に関する各分野において協力し、相互の発展・充実を目的としています。

今後は両組織が協力するとともに、道、道内各市町村とも連携した産学官連携による課題解決への取組促進も期待されています。



協定書を手にするぎょれん安田専務(左)と北大水産科学研究院の都木研究院長/水産学部長(右)

道立漁業研修所で総合研修の入所式が開催

全道各地から志を同じくする25名が入所しました

5月10日(火)、鹿部町にある北海道立漁業研修所で令和4年度総合研修の入所式が執り行われ、全道各地から集まった第26期目研修生25名が研修への思いを新たにしました。

入所式では漁業研修所の谷内所長が「皆さんの長い人生において、この研修期間はほんのわずかな時間です。しかし、ここで得た全道各地の仲間との絆は、必ず皆さんにとって、生涯にわたるかけがえのない財産となります。本日ここに入所した25名が研修内容の一つ一つを自分のものにし、地域社会にしっかりと根を張ることのできる漁業者に育っていかれることを祈念するとともに、研修期間中に病気・事故が無く、全員そろって笑顔で終了の日を迎えることを大いに期待します」と歓迎のあいさつを述べると、研修生を代表して松嶋星憲さん(枝幸漁協推薦)は、「漁業の担い手、また、社会人として1日も早く、漁業経営や地域活動を担えるよう、意欲とやる気を持って努力することをここに誓います」と力強く研修の意気込みを宣誓しました。

研修生はこれから10月末までの約半年間におよぶ研修で、漁業に必要な技術や技能だけでなく、海洋生物などや気象などの知識、漁業に関する法律などを学び、新たな漁業者として巣立っていきます。



決意新たに入所式を迎えた第26期研修生



誓いの宣誓の言葉を述べる松嶋星憲さん

最新の調査機器を搭載した新鋭船がついに完成

稚内水産試験場試験調査船「北洋丸」の竣工式が開催されました

4月27日(水)、稚内市内のホテルにて、最新の調査・観測機器を装備した稚内水産試験場の試験調査船「北洋丸」の竣工式が開催されました。「北洋丸」は長崎県佐世保市の前畑造船で一昨年より建造され、今年の1月28日についに完成し、2月9日に係留港である稚内港に回航されていました。

同船は計量魚群探知機や海底地形探査・地層探査機、赤外線カメラなどの最新の調査・観測機器を搭載し、今後は本道西日本海からオホーツク海までの海域で資源調査や海洋観測などを担います。



竣工式で公開された「北洋丸(鋼船266トン)」



式典では乗組員紹介やテープカットなども執り行われました

今年度も全道5地区で海浜清掃活動を実施

令和4年度全道なみまるクリーンアップ作戦が始まりました

4月29日(金・祝)、利尻郡利尻町において、今年度1回目となる「全道なみまるクリーンアップ作成」が実施され、約1時間30分の活動で金属類やペットボトルをはじめとしたプラスチック類など5.4トンのごみを回収しました。

「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問題に対する具体的な取組として昨年度から実施しているもので、道内を10地区に分け、1年間で5地区の海浜清掃を実施しています。昨年度実施した小樽・胆振・釧路・北見・留萌に続き、今年度は稚内・松山・渡島・根室・日高での実施を予定しています。

この度の稚内地区の活動は、利尻島南部の利尻漁協・仙法志支所と共同で開催。新型コロナウイルスの感染防止対策を徹底しながら実施されました。気温10度に満たない寒空の下、利尻漁協の組合員や役職員、女性部員をはじめ、ぎょれんおよび信連の役職員、利尻町職員、さらには利尻高校の生徒や教職員も参加し、総勢約70名が利尻町仙法志神磯地区における約1kmの海岸に流れ着いた漁網やロープなどのごみを回収し、利尻郡清掃施設組合・ごみ焼却場へ運び込みました。



少し肌寒い天気ではありましたが約70名が参加しました



閉会式にて挨拶をする利尻漁協の白取組合長



閉会式にて挨拶をする利尻漁協 仙法志支所 高橋女性部長

選手の体づくりや健康維持へ道産水産物を寄贈

北海道コンサドーレ札幌の選手へ目録の贈呈式が執り行われました

ぎょれんは過年度から引き続き、2022シーズンも北海道コンサドーレ札幌とクラブパートナー契約を締結しており、「食で健やかな体づくりを目指すパートナー」として、共に全道で食育活動を行っています。

この度、北海道コンサドーレ札幌の一層の活躍を願い、アカデミーの寮生たちの生活拠点であり、トップ選手も食事に訪れる「しまふく寮」へ、秋鮭、ほたて、昆布をはじめとした道産水産物50万円分の贈呈式が行われました。

贈呈式は、5月25日(水)に札幌ドームで行われたホームゲームにおいて執り行われ、大勢のサポーターが見守るなか、井川選手が代表して目録パネルを受け取りました。



試合開始前の贈呈式で目録を受け取った井川選手

シークワードクイズ

6月のテーマ 「乗り物」

一	タ	ク	ラ	トル	ド
シ	ー	ソ	ー	ー	セ
ジ	オ	カ	テ	ボ	レン
リ	ー	ト	ナ	ノ	ス
ゴ	ゾ	ー	ト	ナ	モイ
ン	ケ	ヌ	シ	バ	カカ
ス	ヤ	カ	イ	ダイ	ン

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。

ア	エ	ツ	ミ	チ	メ	シ
オ	カ	コ	グ	バ	マ	サ
サ	サ	ハ	ツ	カ	ヒ	ジ
ギ	カ	ワ	ラ	ヒ	ワ	ア
ソ	ウ	ゲ	ト	ン	カ	モ
キ	マ	ギ	ム	ゲ	ガ	ガ
ク	ロ	ジ	ラ	ガ	ヒ	マ

5月号の解答と当選者
エナガ

(神恵内村) トータルメンテナンスさん
(帯広市) 茶々丸さん
(釧路市) 竹中 純子さん
(利尻町) 赤坂志帆美さん
(札幌市) 鈴木 悠太さん

6月は「乗り物」がテーマです。若者の車離れが言われて久しいですが、楽しい乗り物はたくさんありますね。
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

- ☐ イカダ(筏)
- ☐ イヌゾリ(犬ぞり)
- ☐ オートバイ
- ☐ ゴーカート
- ☐ シーソー
- ☐ スケートボード
- ☐ センスイカン(潜水艦)
- ☐ トラクター
- ☐ バナナボート
- ☐ モノレール
- ☐ カヌー

〈ヒント〉若い人は少ないようですが、北海道・東北地方は
○デ○○○と呼ぶようです。

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
- ☐ 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

漁協購販推進全道地区委員長会議が開催されました



5月11日(水) ぎょれん本所第一会議室で、令和4年度漁協購販推進全道地区委員長会議が開催されました。
新型コロナウイルス感染症の影響で、今年度もWEB開催となりました。各地区の委員長はそれぞれ地元からの参加となり、1年ぶりの画面越しの再会となりました。

会議はぎょれん令和4年度事業計画の説明に始まり、燃油情勢、系統ブランド資材取扱状況、プラスチック製品のリサイクル、ナイロン網のリサイクル、前年度購販推進活動報告・新年度活動方針等が協議され、新年度の具体的な推進事項が承認されました。

また質疑応答では、特にぎょれんとしてSDGsへの取組及びCSR活動を通じて海洋環境の保全に向けた脱・抑プラスチック運動を継続実践していることからプラスチック製品のリサイクル、ナイロン網のリサイクルの浜の現状について意見交換を行いました。

令和3年度の主な活動状況について

*コロナ禍のため、中止となった活動が多い。

- 漁業者、漁協役職員を対象にした各種研修会の開催。(一部、WEBでの開催)
- 購買事業と連動した系統ブランド資材の普及促進
- 女性連、漁青連との連携による食育活動。(中止)
- 広報誌・ホームページを通じた情報提供。

令和4年度の具体的推進事項

- ぎょれんの組織強化活動の一環として購買部門との連携による活動強化
- 漁協購販推進委員会の開催(全道地区委員長会議、漁協委員長・事務局長会議、漁協購販推進委員長会議)
- 漁協購販推進地区委員長の視察研修の実施について

会議に初参加の方をご紹介します



渡島地区(森漁協) 金澤順一副委員長

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。



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6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〉6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



先日、マフソンの趣味が高じて、とあるラジオ番組にゲストとして出演させていただきました。実はぎよれんの職員にはランナーも多く、5月中はオンラインイベントを通じて、みんな頑張ったところです。マフソンもそうですが、今年は食関連のイベントなども再開されてきました。少しずつですが以前の日常に近づいてきているようで嬉しい限りです。

（古村）

編集後記

そつぐんのばやん 64歳

花見真つ只中、ゴールデンウィークも終わり、いつもの日常が戻りました。我が家のお父さんもイカ漁へと出港する日が近づいてきましたが、今年はイカどうしょうかな？事故なく元気に帰って来ることを願うだけです。

（福島町）

何にもかにもが値上げで大変な世の中になってしまつて暮らしづらく、どう変わるのか心配事はかりですね。

（札幌市 工藤法子さん 69歳）

昨日、鰯フライを食べました。旬のものが頂ける事に感謝です。

（神恵内村）

トータルメンテナンスさん 58歳



新学期が始まつて1ヶ月。桜が咲くのが遅く、やっと最近になって多く咲きはじめました。今年は去年よりも少なく咲いている気がして寂しいですがきれいです！

（利尻町 赤坂志帆美さん 18歳）

桜が満開です。早くマスクなしで、ゆつくり見て歩きたいですねー！

（小樽市 宮古登美子さん）

「コロナ3年目、まだまだ続いています。でも、楽しい事みつけ、挑戦して皆さんがんばりましょう。私は散歩して小さな春見つけたいと思います。」

（帯広市 茶々丸さん 60歳）

今月15日よりウニ漁が始まります。大漁を願う。

（小樽市 宮古知行さん）

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



news

浜のほつとニュース

大漁祈願！

小樽

風物詩となっている小女子漁が4月下旬より解禁となりました。昨年同様に水揚げ数量は低調に推移しています。浜値は一時、1箱3万円（10kg入）を超えました。本州方面でも不漁が続いており、道外からの引き合いが強く、価格は高値での推移となっています。一方、うに漁も各地で解禁となりました。今般のロシアによるウクライナ侵攻の影響を受け、昨年に比べ高値で推移しています。漁期終漁まで安全操業で、順調に水揚げされることを祈念しています。

室蘭

春定置網漁は、4月の本鰯の水揚げ量および金額が共に昨年の約4倍となりました。連休明けから浜値は昨年に比べ高値で推移しており、これからの水揚げ量にさらなる期待がかけられています。一方、6月中旬からは毛がに籠漁も解禁となりますので、今後の豊漁を願うとともに、生産者の皆様の安全操業を心より祈願しています。

函館

6月1日から解禁となるするめいか漁を前に、各地着々と準備が進められています。漁が始まると市場には朝早くから買人が集まり、活気に満ちたセリが行われることとなります。一方、盛漁期には「漁火通り」と名付けられた海沿いを走る国道から煌々と灯る漁火を見ることが出来ます。少しずつ戻ってきた観光客の方々が、旬の食材に舌鼓を打てるよう、今期の豊漁を願っています。

梶山

恒例の熊石あわびの里フェスティバルが今年も中止となってしまいました。春から始まったなまこ漁が、数量・単価ともに好調となっています。一方、6月から、するめいか漁が解禁となります。昨年は思うように水揚げが伸びませんでした。今年は豊漁となり、浜を活気づけてくれる事を期待しています。

釧路

暖かい日が増え、春漁の主役である鮭鱒漁が本格化してきました。懸念されていた以西船も出漁が決まり、市場を活気づけています。春定置網漁の水揚げは昨年に比べやや低調ですが、今後の挽回に期待しています。一方、5月末からは棹前昆布漁が開始します。好天が続き、実入りの良い棹前昆布が豊漁になることを祈っています。

根室

5月6日より春定置網漁が始まりました。この漁法では、春を代表する魚種である時鮭と本鰯が水揚げされ、春の訪れを感じています。昨年同時期に比べ、時鮭は同程度、本鰯は半分程度の水揚げとなっています。一方、例年4月10日から出港している日本200海里水域内のサケ・マス流し網漁が、今年はロシアとの交渉開始が遅れ、5月3日の出港となりました。今後のさらなる豊漁を期待し、浜が活気づくことを願っています。

日高

春定置網漁が盛漁期を迎えています。5月21日現在の累計水揚げ数量は、前年対比で、時鮭が235%、本鰯が110%となっており、前年を上回る水揚げが続いています。ここ数日で、青鰯もまとまり始め、同じく21日時点で比較すると、直近5年間では最も水揚げが多くなっています。今後も引き続き、好漁が続くことを期待しています。

北見

肌寒い日が続いていたオホーツク地区ですが、ようやく暖かさを感ずることができるようになりました。沿岸定置網ではさくらますや時鮭が水揚げされ、底建網漁ではほっけやたら、かれい類が水揚げされています。3月下旬より始まっている毛がに籠漁は自主休漁期間に入りました。今後、ほたての本操業も始まり忙しさも増すことでしょう。皆さんの今後の安全操業と大漁を心より祈願しています。

稚内

順調な水揚げが続いている管内ほたて漁は6月中に全地区で本操業開始となり、浜も工場も慌ただしい季節となりました。利礼地区ではほっけ旋網漁、うに（のな）漁が解禁となり、豊漁に大きな期待が寄せられています。今後は昆布漁も解禁となることからさらに浜が活気づく時分ですが、安全操業で、風が続き豊漁となることを願っています。

留萌

連休明けから時化が続いたこともあり、各地区ではたて稚貝出荷のペースが遅れていましたが、5月中旬以降は順調な水揚げが続き、今期終盤を迎えています。一方、6月にはひらめ漁の最盛期となり、各地でうに漁、なまこ漁が始まります。これから季節は初夏へと移り変わりますが、体調管理に気をつけて皆様が安全操業で、大漁となることを心より祈念しています。

救命胴衣は命の衣 衣は着てこそ意味がある

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター



レシピアクセス数

第26位

ほっけのちゃんちゃん焼き

今回は利尻漁協 工藤良子さんが紹介する、ほっけを使った「ちゃんちゃん焼き」をご紹介します。ちゃんちゃん焼きは、2007年に農林水産省の主催で選定された農山漁村の郷土料理百選において、ジンギスカン・石狩鍋と共に北海道を代表する郷土料理として選出されています。



2022年はぎよ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

ほっけ…………… 2尾
ズッキーニ…………… 1/2本
キャベツ…………… 1/4個
玉ねぎ…………… 1個
サラダ油…………… 適量

A

味噌…………… 1/2カップ
酒…………… 大さじ2
みりん…………… 大さじ2
砂糖…………… 大さじ1
長ねぎ(みじん切り) 1/2本分
昆布だし汁…………… 大さじ2



作り方

- ① ほっけは頭を取って腹開きにして、内臓や血わた、骨を除去して水洗いし、冷蔵庫の中で1～2時間水切りをする。
- ② ズッキーニを輪切りに、キャベツや玉ねぎは食べやすい大きさに切る。
- ③ Aをすべて合わせて「味噌だれ」を作る。
- ④ 熱したホットプレートまたはフライパンで油を熱し、ほっけの身の方から焼き、焼き色がついたらひっくり返す。
- ⑤ ほっけのまわりにズッキーニやキャベツ、玉ねぎを入れ、ほっけに③の味噌だれをかけ、蓋をして蒸し焼きにする。
- ⑥ 野菜に火が通ってしんなりしてきたら出来上がり。



北の魚情報がぎゅー!北海道ぎよれんウェブサイト

www.gyoren.or.jp



国産で未来につなぐ北の森
本書の本文用紙は原料の一部に
道産国産材を使用しております。