

北海道ぎょれん広報

なみまるくん

8

2022

No.406



「うみ・なまかまコミュニケーション」



特集

海・ひと・夢 スペシャル 阿部会長インタビュー
北海道の昆布2022

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。

「いわし」

- 01 **みきさんのおさかなコラム**
「いわし」
- 02 **海・ひと・夢 スペシャルインタビュー**
ぎょれん 阿部 国雄 会長
- 特集2**
- 05 **道漁青連が**
令和4年度第1回地区会長会議を開催
- 特集3**
- 06 **北海道の昆布2022**
- 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**
- 大漁祈願!**
- 12 **浜のほっとニュース**
- みなさんのお便りでつくるページ**
- 13 **なみまる おたより箱**



ひやま漁協 乙部港



上磯郡漁協 涌元漁港



日高中央漁協 浦河港

ぎょれん環境基本理念・環境方針に基づく海洋プラスチック問題に対する具体的な取組として、昨年より実施中の「全道なみまるクリーンアップ作戦」。生産者自らが行う海浜清掃活動として、本年度は稚内、松山、渡島、日高、根室の5地区で取組を進めているところで、4月に終了した稚内地区に続き、5～6月にかけて松山、渡島、日高地区で活動が実施されました。

5月27日実施のひやま漁協乙部港では雨の降る中、およそ40名が参加し、約2,000kgのごみを回収。6月2日実施の上磯郡漁協涌元漁港では、好天に恵まれ漁業者約30名が参加。約1時間でおおよそ230kgのごみを回収しました。そして6月11日に実施の日高中央漁協浦河港では、およそ50名が集まりロープの切れ端など約1,000kgのごみを回収し、地元の産廃処理業者に引き渡しました。

表紙の写真
上磯郡漁協 涌元漁港です

お寿司で何が好き? って聞かれると迷わずに「光り物」とこたえてしまうくらい青魚が大好きです。なかでもいわしは特別です。

いわしは昔から安価で庶民が食べるお魚とされてきました。高貴な人たちからは口にするのは卑しいとされていたようです。ところが、紫式部は大のいわし好きで、夫に隠れてこっそり食べていたそうなの。

ある日、夫が出かけたので、いわしを焼いて食べていたところ、突然夫が帰ってきて部屋中に焼いたいわしの臭いがして見抜かれたとか。京の都だからきつと干し魚だったのかな。夫から「卑しい魚がお好きですね」と冷やかされたようです。すると紫式部はすぐ歌で切り返す。(歌で切り返すなんてなんと高貴な...)

日のもとに はやらせたまふ
石清水 まいらぬものは
あらじとぞ思ふ

(この国ではやっている「いわし」水八幡宮にお参りしない人がいないように美味しい「いわし」を食べない人などいませんよ)

この一件から紫式部はいわしを堂々と食べるようになったという事です。その話が広まって宮中に仕える女性たちの間でいわしを「むらさき」と呼んだとか。諸説あつて、このお話は紫式部ではなく、和泉式部のいわし好きの話として語られていたともいわれているようです。いわしを「むらさき」と呼んでいたから和泉式部が紫式部になってしまったとも。混乱しますね。ほぼ同時代のふたりなんです。どちらなんでしょう。

和泉式部は歌が上手で恋愛遍歴も多かったと言いますから美人だったのでしょう。モテモテの美人さんだからきつとお肌もつるつる!(いわしの効果!)と私は想像してしまいます。紫式部さん、ごめんさい。

いずれにしても、いわしの栄養素は昔からお肌つるつるの美人を作ると言われるほどの優れたものといったところでしょうか。

青魚に含まれる不飽和脂肪酸は血液をサラサラにしたり、脳の働きを助けるといわれています。ことはよく知られています。さらには薄毛や肌質改善、ダイエット効果も期待できるといわれています。私も和泉式部にあやかつていわしをいただきたいと思う夏の日です。



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。



あべ くに お 阿部 国雄 会長

6月に行われた第73回ぎよれん通常総会・理事会にて、阿部国雄会長が就任しました。

今月の「海ひと夢インタビュー」は、阿部会長に本道漁業を取り巻く環境への考えや、今後の抱負などを伺いました。

将来のために 魅力ある漁業の発信

「特にこの数十年、北海道漁業を取り巻く環境が大きく変わってきています。そうしたなかで先日の北海道漁業協同組合長会議の4つの決議案を含め、抱える課題は多岐にわたりますが、中でも優先して取り組みたい課題をお聞かせ下さい。」

近年の北海道漁業を振り返り、私がいま一番気に病んでいるのは、やはり気候変動です。この気候変動によって、前浜で獲れていた魚種が大きく様変わりしてきています。例えば私の前浜では、するめいかの水揚げがほとんど皆無となり、えぞばふんうにも稚うにの放流事業を続けていますが、全然水揚げに繋がらなくなってしまっています。

そして、今まで北海道で考えられなかったような昨年の大規模な赤潮の発生。しかも、これまで日本で観測されなかった種類のものが発生するなど、気候変動による水温の上昇、こういったものが今、一番危惧される部分ではないかと考えています。

一方、自然災害ではなく人為的な部分では、福島第一原発の事故から発生したアルプス処理水の海洋放出なども新たに起きて

の漁業はどのような方向に進むべきだとお考えでしょうか？

これまで私たちは長い間、自然の天然資源を相手に漁業を営んできましたが、近年は「つくり育てる漁業」の方がより安定した漁業経営となることが多いため、今までの漁業からの転換も考えていく必要があると思います。実際に北海道ではオホーツクのほたてなど、大変成功している良い見本があります。

また、私の地元・福島町は、地形的にはほたての地撒きは難しい浜ですが、昆布養殖に力を入れており、今は漁家一軒一軒に後継者が出てきています。それは安定した収入を得られるということが一因であり、後継者の育成や漁業従事者の増加には、安定した収入が重要です。そのためにはそれぞれの浜に合った形を模索し、取り組んでいかなければなりません。

そして漁業者もただ取り組めば良い、という訳ではなく、例えば「うちは天然資源が豊富だから」という方や、「自分たちは今のままで生活できているから」という方、そして、私たちみたいにすでに養殖をやっている、「もうつくり育てる漁業のアイデアはないだろう」と考える方も居ると思います。仮にそうであっても頭の中では「今ま

で獲れていた魚が今後ずっと獲れるのか？」と、現状を疑問視してもらいたいです。

昨年、赤潮によりつぶに大きな被害ができました。つぶは種苗生産技術が確立されておらず、自然界で発生したものを獲っていますが、危機的な状況になったときに、例えばもし、陸上の方で「つくり育てる漁業」に取り組んでいけば、また海に戻すこともできる。こうした取組もこれからは考えていかなければならないと思います。

さらに、今後、どのような漁業が自分たちの前浜に合うのか、というものを漁協の青年部なども含めて皆で議論していただき、ぎよれんはアドバイスができればと考えています。これからの北海道漁業は、「つくり育てる漁業」と「自然を相手にする漁業」、特に「自然を相手にする漁業」は、節度を保つた中で、持続的に次世代に繋げていけるよう資源を残しながら、両方をうまく兼ね合わせて漁業を営んでいく形にしていきたいと考えています。

これまで以上に

浜から信頼される・

頼りにされるぎよれんへ

「明るい未来の北海道漁業に向けて、ぎよれんの果たすべき役割、そしてぎよれんの

いる問題です。本日に近年の北海道漁業を取り巻く環境というのは、10年前とはまるで様変わりしており、こうした環境の変化にいち早く対応していかなければならないと感じています。

また、近年は漁家の経営が厳しいこともあり、後継者が育ってきていないこと、漁業従事者の高齢化が進み、若手が少なくなってきたことも問題です。若手が少なくなれば、当然水揚げの減少に結び付くため、早急に対策していかなければ未来の漁業に対して明るい兆しが見えてこないと考えています。

そのためにもぎよれんとして若い人たちに魅力ある漁業を発信し、一軒一軒の漁家の経営状況を向上したなかで、ぜひ働きたい、と思えるような環境を作らなければなりません。例えばですが、「サラリーマンになるよりも漁業の方が忙しいけど儲かるんだよ」という認識になるような方向にもっていきたくて考えています。

「自然相手の漁業」と

「つくり育てる漁業」の両立

「若手の漁業者の減少や後継者不足など本日に大きな課題だと思いますが、そうした課題を解決したうえで、これからの北海道

役職員にはどういったことを望まれますか？

ぎよれんとしては、まずは浜の方が安心して漁業を営めるように後押しをしなければなりません。漁船リースをはじめとした設備投資の対策ですとか、また、各地域や各漁家に合った漁業の営み方。こういったものを行政と協力しながら、模索して浜に下ろしていく、浜の理解を得たうえで進めていく。そのためには「ぎよれんに任せれば何とかしてもらえらんだ」と、より一層浜から信頼をされなければなりません。

そうしてより良い関係性を作り、互いに協力して様々な課題に取り組み、解決する方法を後押ししていくことがぎよれんの役目だと思っています。「浜から信頼されるぎよれん」、これが一番のことだと思っておりますので、まずは各単協、組合員、漁業従事者といった方たちに、頼りにしてもらえ、さらには、頼りにされた部分に答えを出していき、そういつたぎよれんにするために、職員の方には浜の考えに寄り添い、浜のいろいろな課題をぎよれんの課題として考えるような職員になってもらいたいです。そして、職員から上がってきた課題に常勤の役員を中心にしつかりと取り組んでもらいたい。これまで以上に浜の意見

に耳を傾け、課題の解決に役職員一丸となって立ち向かっていく姿勢が必要だと思っています。

—日頃大切にしている言葉や考えなどがあれば、教えてください。

私が大事にしている言葉は「有言実行」です。とにかく自分が言ったことに対して、責任をもって実行していく、というのが常に自分に言い聞かせています。例えば浜に約束したこと、そんなこと無理だろうというようなことを言ったとしても、最終的にはどうにか実現して形に持っていくことで浜の信用は上がっていきます。やはり人に信用されないと私たちの立場はないと思うのです。

—会社員から一転して、漁業者になられたというところで、これまでに一番苦労した話などありましたらお聞かせ下さい。

私が着業したときは、小さくですが昆布養殖をやっていました。ただ、二家族でしたので食べていくのが大変で、この状況はどうにかするために、地元で昆布を売っているところを一軒ずつ回って話を伺いました。そうしたら、「こうやったら良い、あ



あやったら良い」と本当に協同組合の精神で親切過ぎるくらい教えてくれました。やはり良い仲間が居るから、いまこうして生活できているのだと改めて思います。

また、苦労話ということですが、苦労は自分でそれを苦労と思うか思わないかという気構え次第だと思います。私は普段から苦労を苦労と思わないようにしているので、事業を始めるときには、設備投資や資金繰りの部分では苦労したところもあります。ただ、その借りたお金を返すために

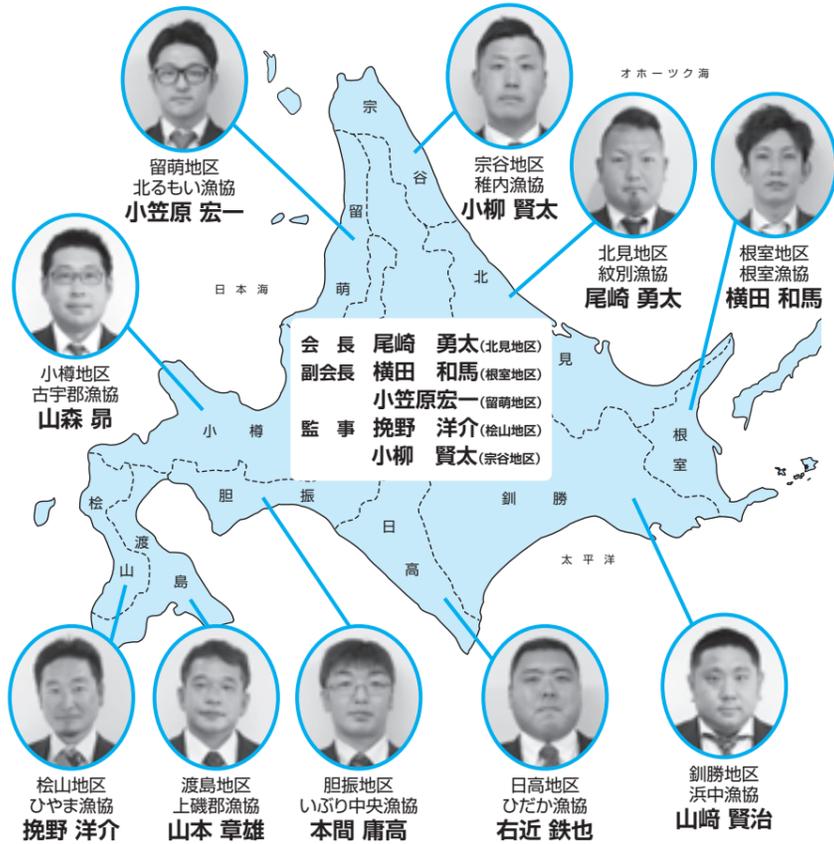
6月4日(土)、札幌市内のホテルにおいて、北海道漁協青年部連絡協議会(以下、道漁青連)の令和4年度第1回地区会長会議が開催され、令和3年度業務報告、令和4年度事業計画並びに収支予算案、任期満了に伴う役員改選などが協議・承認されました。新体制のもと、一層の活動推進を図ります。

今回の会議では、役員改選が行われたほか、来年1月に開催を予定している「道漁青連創立60周年記念第60回全道漁協青年部大会」について協議を行い、開催要領を確認するとともに、令和2・3年度に中止となった新成人表彰も令和4年度対象者と区別して表彰することが決まりました。

また、役員改選では、尾崎会長、横田副会長、小笠原副会長、^{ひきの}挽野監事が再選されたほか、もう一名の監事には宗谷地区の小柳会長が新たに選任されました。

特集2 道漁青連が令和4年度第1回地区会長会議を開催

地域の青年部活動を引っ張る地区会長の皆さん



約2年ぶりに「漁師さんの出前授業」が実施されました

6月8日(水)には札幌市立札幌小学校で道漁青連とぎょれん共催の「漁師さんの出前授業」が約2年ぶりに開催され、5年生の生徒約40名が参加しました。当日は現役漁師を代表して、丹羽さん(砂原漁協・前青年部長)、横田さん(根室漁協・青年部長)の二名が普段どのような漁業をしているか、漁具や漁法の紹介など、動画を交えながら分かりやすく説明。さらには、網の修繕作業やロープワークなどの実演、お魚クイズなどで、生徒たちは大興奮。質問タイムの時間が足りなくなるほどの大盛況の出前授業となりました。



Profile

昭和34年、新潟市生まれ。社会人になり東京の企業で就職後、平成2年に福島町で義父が営む昆布漁業に従事。平成23年から福島吉岡漁協代表理事組合長を務める。平成25年から令和元年にかけてぎょれん理事、同年からは全国漁業信用基金協会北海道支所の運営委員長を務めるなど、これまで数々の要職を歴任。現在は福島町の自宅で奥様と2人住まい。子どもは跡継ぎとして昆布漁業に従事する長男のほか長女、次男の3人。趣味はコロナ禍で見始めた中国ドラマの鑑賞とショッピング。

一生懸命働いたことが、結果的に今に繋がっているのだと思います。よく昔の人は「苦労は進んで(買ってでもしろ)」と言いましたが、確かにその通りだと思います。

—最後に浜の皆さんに向けてメッセージをお願いします。

浜の皆さんには先ほどの通り、いま以上にぎょれんを頼りにしていただきたい。そして信用していただきたい。私たちはこうした思いを浜に向けて強く発信していきたいかなと思います。

昆布の生産・消費量の回復に向け、各種施策に取り組んでいきます

近年、北海道産昆布の生産量は、海洋環境の変化から、天然資源の減少に歯止めが掛からず低水準で推移しています。また、昆布漁業者の担い手不足や地域の人口減少など様々な要因によって、かつては3万トンを超えた生産量も、今では半分以下となり、昆布の増産と安定的な流通が喫緊の課題となっています。

今回の特集は、全道の昆布生産見込みと、北海道昆布漁業振興協会とぎょれんが共に取り組む増産対策や、食育・宣伝事業の内容についてご紹介します。

道産昆布生産実績・見込み

単位：数量トン、（ ）内は養殖であり内数。

年度 地区	R2年 2020年	R3年 2021年	R4年 2022年 6月末見込み	前年 対比
小樽	1	0	0	0.0%
桧山	1	6	4	68.0%
函館	4,333 (3,985)	3,913 (3,787)	4,396 (3,932)	112.3%
室蘭	0	0	1	—
日高	2,604	2,385	2,565	107.5%
釧路	2,945	3,017	2,865	94.9%
根室	1,862 (68)	2,440 (77)	1,940 (60)	79.5%
北見	189	144	60	41.6%
稚内	934 (293)	900 (280)	762 (300)	84.7%
留萌	4	9	7	77.0%
道内合計	12,873 (4,346)	12,816 (4,144)	12,600 (4,500)	98.3%



共販部 島田部長

共販部 島田部長に話を聞きました

全道の生産見込みについて 令和4年度の全道生産量は 12,600トンの見込み

令和3年度の生産量は、12,816トンとなり、統計を取り始めてから過去最低となった令和2年度を生産量をさらに下回りました。

今年度は、6月末段階で全道12,600トンと昨年をさらに下回る予想となっています。

地区別に見ますと、函館管内は、天然昆布は芳しくないものの、養殖昆布は順調に生育しており、全体では前年比約12%増の4,396トンを見込んでいます。

日高管内は、昨年減産だったものの回復が予想され、全体では、前年比約8%増の2,565トンの見込みです。

釧路管内は、一部の地区で流水被害が見られたため、全体では前年比約5%減の2,865トンの見込みです。

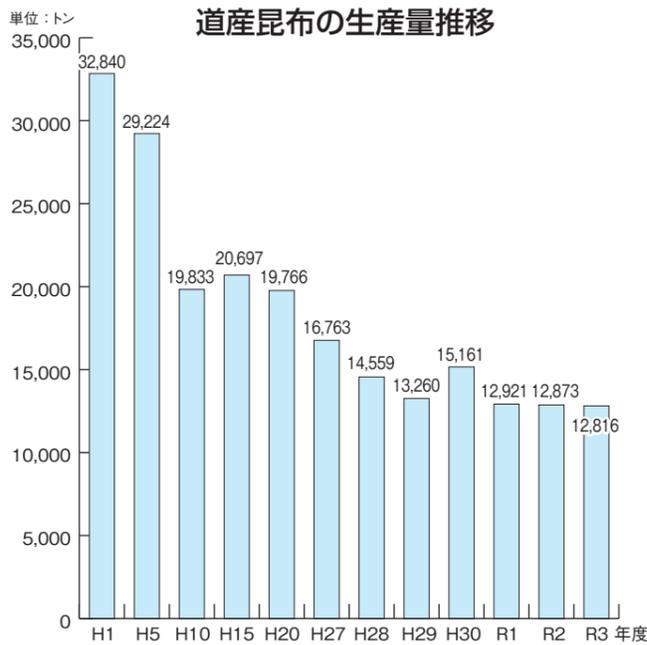
根室管内は、全体では前年比約20%減の1,940トンの見込みです。流水被害が見られ、な

が昆布への影響が懸念されています。一方、羅臼は天然が回復し、養殖も平年作を見込んでいます。

北見管内は、流水の影響が大きく、前年比約58%減の60トンの見込みです。

稚内管内は、養殖生産が順調なものの、天然は地区によって減産予想となっており、前年比約15%減の762トンの見込みです。

全道生産量は、昨年からさらに減産の見込みとなっており、依然として低位な水準となっています。過去3年13,000トンに届かないなど、減産



傾向に歯止めがかからない状況が続いています。また、消費においては、一昨年発生した新型コロナウイルス感染症の影響は依然として続いており、だし向け昆布を中心に消費環境は停滞しています。

昆布漁業は、地域における重要な基幹産業であります。

生産・消費環境が大きく変わる中、生産者の皆様が安心して生産できるよう、改めて昆布漁業の持続化及び円滑な昆布流通を目指し各種の取組を実施してまいります。

生産・流通に関わる取り組み

増産対策 「どぶ漬けロープ設置事業」の継続



着生から1年後の様子(枝幸漁協)

北海道昆布漁業振興協会にて増産対策として取り組みを始め、今年度5年目を迎えます。

全道各地の漁協・生産者の皆様ご協力のもと、施設を設置しています。

現在、実際に採取を行った昆布の品質検証を行っています。

繁茂した場合、密集度が強くなり枯れやすいことがわかりました。また、オホーツクにおいては、流水の影響をいかに避けて設置させることができるかが重要となります。どぶ漬けロープによって、昆布が繁茂することが確認できましたので、枯葉対策のどぶ漬け方法や設置場所などの検証を重ねていき、引き続き、全道の昆布増産を目的に参加希望組合を募り、事業を継続してまいります。

異物混入防止対策の継続

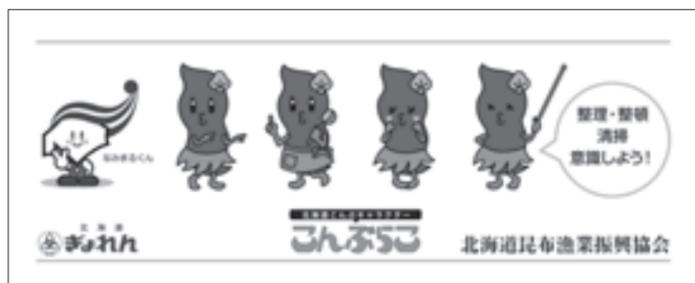
過年度より、流通対策の一環として昆布の異物混入防止対策を行っています。

昆布の製品化にあたり、生産する皆様方におかれましては細心の注意を払っていただいています。現在でも異物混入が後を絶たないのが現状です。小石やブルーシートの切れ端、毛髪や鳥の羽など、混入する異物は様々です。異物混入は、重大な事故や信用問題に繋がる可能性があります。昆布を安心安全に食してもらうためにも、引き続き皆様方のご協力をいただき、異物混入を無くしたいと考えます。

昨年は、作業場の清潔維持を目的とし、こんぶらこをデザインした除菌スプレーを配布しました。

今年度は、異物混入防止に向けて、実際に手に取って使用してもらえよう、啓発タオルを作成しました。

作業の際に使用していただき、さらなる注意喚起・異物対策を実践していただけたらと思います。引き続きのご協力のほどよろしくお願いたします。



宣伝・普及啓発活動、機能成分研究、食育活動の3本柱で昆布の魅力をもPR

宣伝事業を担当する販売企画部 平野参事に話を聞きました。



販売企画部 平野参事

今年度の宣伝・普及啓発活動は、昨年度に引き続き、千歳空港でのビジョン広告の放映、テレビCMの放送に加えて、新たに札幌市営地下鉄でのビジョン広告の掲出を実施いたします。また、昨年度実施したYouTube番組の続編として、動画配信、生配信での昆布消費訴求コンテンツの実施を予定しています。その他に、昨年度より実施している関西圏での交通広告と連動した昆布普及イベントの開催を予定しています。

過年度の取り組みを後押しするとともに、新規取り組みを通して様々な世代の方に昆布の良さを伝えられるよう宣伝を行ってまいります。

機能成分研究は、昨年度までに実施した日本人を対象とした加工昆布の連続摂取の研究では、昆布の効能について一定の成果が上がりました。今年度は、内臓脂肪低減のヒト試験追加調査を実施する予定となっています。また、宣伝普及啓発活

昆布を使った調理動画の作成

過年度より家庭での昆布の消費訴求を目的として昆布を使用した「簡単に美味しい昆布レシピ」の調理動画を作成しています。今年度は、調理師専門学校講師に監修を依頼し、「基本・コツ」をテーマとした調理動画を作成いたします。

加えて、昨年度に引き続き、昆布・ほたて・秋鮭の3魚種合同で、人気YouTubeチャンネルを活用した昆布消費を訴求するコンテンツを実施予定です。昨年度の続編として、YouTube番組での生配信に事前企画動画の配信を加えた、より長期的かつ大々的に昆布をPRし、北海道産昆布の認知拡大・消費促進を図ります。

機能成分研究

大妻女子大学との脂質・糖質の吸収抑制等の作用機序解明研究

現在までの研究では、加工昆布の連続摂取は、体脂肪率を低下させ、体重を低減させる効果、血清コレステロール濃度を改善する効果があることが認められました。さらに、1日1mgの昆布からのヨウ素の連続摂取は、甲状腺ホルモン濃度に影響しないことが示されました。令和4年度には内臓脂肪低減のヒト試験の実施を予定しており、実施結果については、学会発表、論文投稿、プレスリリースを行い広く周知してまいります。

成長科学協会との昆布摂取によるヨウ素の影響調査

次の日本人食事摂取基準の2025年改訂の

動と連携し、今までの研究成果を広め、各種研究機関と連携した研究も継続してまいります。

食育活動は、昨年度に引き続き、保育園、小学校、専門学校などでの食育講座を実施いたします。加えて、昨年度より「昆布食育キット」を活用し、全国各地の児童・学生に昆布の食文化や栄養を伝えてまいります。また、全国の小学校・公立図書館へ寄贈した食育教材マンガ「こんぶのひみつ」と連動した小学生向けの新規食育事業を計画するなど、多岐にわたる食育活動を行ってまいります。

新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、昨年度に引き続き、食育活動やイベントへの参加は流動的な対応が求められます。消費動向や社会情勢を見極めながら、オンラインを活用し、臨機応変な購買・消費喚起に向けた対策を行ってまいります。

宣伝普及啓発活動

昆布サンプリング企画の実施

昨年度に引き続き、鍋需要の時期に合わせ、生協宅配紙面にて、昆布を使用するレシピを紙面掲載し、真たら切り身を購入した方全員へ昆布のサンプルの配布を実施いたします。今年度は規模拡大を図り、複数の生協にて実施し、より広域での道産昆布の普及推進を行ってまいります。

札幌市営地下鉄でのビジョン広告

地下鉄さっぽろ駅南北線改札前にて、ビジョン広告の掲出を実施いたします。利用者の多い地下鉄さっぽろ駅にて、昆布PR動画を放映すること

策定期限である2023年春までに論文投稿を実施するため、昨年度に引き続き、ヨウ素食品摂取量と甲状腺機能の関係の全国調査を実施してまいります。

これまでの調査では、2500人強のデータ収集を行っており、現段階で、ヨウ素摂取量と甲状腺機能への影響は見られません。今年度もさらなるデータの収集と、若年層のヨウ素摂取量の不足問題の情報を発信し、昆布消費拡大に向けて調査を続けてまいります。

食育活動

保育園・小学校・高校・専門学校での食育活動

今年度は、幼稚園・小学校ともに昨年度よりも規模を拡大しての実施を予定しています。加えて、令和3年度に制作した、学研教材マンガ「こんぶのひみつ」と連動した、小学校での新規食育事業を実施予定です。また、昨年度に引き続き食育キットを使用し、全国の小学校・幼稚園へ向けた昆布の消費拡大並びに認知度向上を図ってまいります。食育キットを多くの人に知ってもらえるように、HPへの特設ページの設置や、関係者への周知も継続的に実施してまいります。

高校・専門学校・大学での食育事業も昨年度より1校増加し、全6校で実施予定です。オンラインを活用しつつ、より専門的な授業を実施し、将来を担う若者を対象に、昆布の魅力をもPRしてまいります。

で、幅広い世代へ向けた昆布の普及促進・認知拡大を図ります。

dancyu

成城石井デリバリアへの参加

昨年度に引き続き、関東地方を中心に店舗を展開する、スーパーマーケットチェーン成城石井にて、北海道産昆布を使用した新規メニューを開発し、販売します。フェアメニューの販売に合わせ、グルメ雑誌dancyuで、北海道産昆布の魅力も発信してまいります。

全国的な交通広告の実施

昨年度より京都市内にて実施している交通広告と連動した、特別イベントを実施いたします。京都市の小学生とその保護者を対象として昆布についての食育講座や試飲・試食を実施いたします。その他にも、新規事業として、交通広告を実施し、全国的な昆布消費訴求活動を行っていく予定です。



京都市内を走る昆布ラッピングバス かるたをモチーフにした和風デザインで昆布の消費訴求を行っています

食育キットの貸出コンテスト

平成31年度に作成した昆布食育キットは、DVDや昆布・かぎ竿のレプリカを用いて誰でも簡単に昆布についての食育授業を行うことができます。

組合食育活動にも貸し出し可能ですので、ご興味のある方は販売企画部までお問合せください。

問い合わせ先：販売企画部 吉田

(011)281-8500



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

頭すっきり!! ブレイクタイム Break Time

シークワードクイズ 8月のテーマ 「縁起物」

8月は「縁起物」がテーマです。昆布(子生婦)も子孫繁栄を表す縁起物として、長熨斗(=のしあわび)・長寿、スルメ(寿留女)・末永い幸などとともに結納品になっています。

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

- アワビ(鮑)
- オウギ(扇)
- オハヤシ(お囃子)
- オミクジ(おみくじ)
- カガミモチ(鏡餅)
- カメ(亀)
- クロマメ(黒豆)
- コマイヌ(狛犬)
- シメナワ(しめ縄)
- シロヘビ(白蛇)
- スルメ(鰯)
- チヨロギ(長老喜)
- フクブクロ(福袋)
- ミコシ(神輿)
- モリジオ(盛り塩)

ジ	カ	ス	ビ	カ	ス	オ
メ	ク	ワ	ガ	ヘ	ギ	ハ
ル	ア	ミ	シ	ウ	ロ	ヤ
ス	モ	コ	オ	ク	ヨ	シ
チ	ミ	ジ	ブ	ロ	チ	ハ
ラ	リ	ク	コ	マ	イ	ヌ
モ	フ	ワ	ナ	メ	シ	イ

〈ヒント〉 年末に年間の厄を取り払う大掃除のことです。

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。

ピ	ア	ガ	テ	ン	フ
ナ	セ	ヤ	ソ	ム	シ
ハ	ツ	ウ	カ	カ	タ
シ	メ	マ	ダ	エ	カ
ン	ス	ロ	ツ	ビ	ユ
ウ	コ	ン	セ	リ	ト
カ	イ	ス	セ	ワ	チ

7月号の解答と当選者
セミシグレ

(江差町)れもんさん
(函館市)松林耕太郎さん
(厚岸町)ふじ丸さん
(札幌市)太田美紅さん
(札幌市)T.T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

ぎょれん×コープさっぽろで共同記者会見

回収した「魚函」を素材とした買い物カゴを コープさっぽろ全店舗で販売開始しました

7月4日(月)、ぎょれんと生活協同組合コープさっぽろ(以下、コープさっぽろ)は、コープさっぽろ本部において、魚函を素材とした買い物カゴの販売について共同で記者会見を行いました。

この買い物カゴは、破損したり、使用できなくなったプラスチック魚函(主にトロ函)を全道から回収し、これを素材の一部に使用して製品化されたもので、コープさっぽろの全106店舗で「マイカゴ」として、7月4日より販売が開始されました。価格は1個400円(税抜)で、初回は3,000個の販売を予定しています。

コープさっぽろは本道で中核的にSDGsを推進するために、令和元年7月に「北海道SDGs推進プラットフォーム」を設立。ぎょれんも同プラットフォームの推進委員として設立時より参画しています。また、ぎょれんとコープさっぽろは、行政や単一の協同組合では解決できないような課題に対し、協同組合間連携等により解決を図ることを目的に令和2年6月に設立された「協同組合ネット北海道」の構成団体であり、これまでもこうした団体の活動を通じて地域課題の解決に力を注いできましたが、今後も漁業用プラスチック製品のアップサイクルでの連携を強化・継続し、本道におけるSDGsのさらなる推進を進めていきます。



共同記者会見に登壇したぎょれん菊池副会長(左)とコープさっぽろ大見理事長(右)



プラスチック製品製造メーカーの三甲(株)の協力で製品化されました

01

第60回北海道漁業協同組合長会議に係る決議実行を要請

本道漁業が抱える諸課題の解決へ国および道へ強く訴えました

6月16日(木)に開催された第60回北海道漁協組合長会議の決議に基づき、同正副議長、ぎょれん阿部会長をはじめとした要請団が、国や道の関係機関に要請を実施。①「漁業経営の安定・強化に向けた取組」、②漁場の安全確保と水産資源の適正利用の枠組み構築、③漁業実態に即した水産資源の持続的利用と増大対策、④漁場環境の保全と継承に向けた対策、の各決議項目の実現を強く訴えました。

これに対し、各要請先からは北海道漁業が抱えている課題とその解決に向け、尽力していく旨の回答が得られましたが、各決議内容の実現に向けて、今後とも全道漁協系統組織を挙げて取り組んでいきます。



6月20~21日に実施した中央要請では、武部農林水産副大臣をはじめ5名の要人に要請書を手渡しました

02

サツエキに「豊漁食堂」をテーマにしたキッチンカー

道産食材を利用した特別メニューを販売中です

JR札幌駅南口広場を会場に8月28日(日)まで開催中の「サツエキガーデンテラス2022」。気軽に立ち寄ることができ、開放的なスペースでビアガーデンを楽しめる同イベントにおいて、ぎょれんが協賛するキッチンカーが出店中です。昨年に引き続きサッポロビール(株)との共同販促の取組の一環として行われているもので、ほたて竜田揚げやしん蒲焼きなど、道産食材を使用した特別メニューを提供しています。

また、大通り公園で8月17日(水)まで開催中のさっぽろ夏まつり・8丁目会場「THE サッポロビアガーデン」でもぎょれん商品(秋鮭フライ・にしんスティック)が提供され、連日多くの方で賑わっています。

今後もこうした多くの消費者が集まるイベントでPRを行うことで、より効果的に北海道水産物の消費訴求・認知拡大を図っていきます。



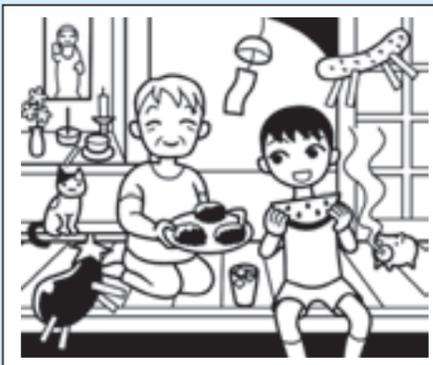
サツエキガーデンテラスに設置されたぎょれん協賛のキッチンカー

03

間違いさがし

間違いは5つです。

※右と左の絵には、5カ所の異なる箇所があります。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。

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8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】8月22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



もうコロナには飽き飽きですね。第7波?もうカンペンしてえ〜早く孫達に会いたいよ〜 (標津町 しへつのおんき母さん 73歳)
姪が内地の学校に行ってしまう、婆は孫に会いたいと泣いたのに、孫は犬に会いたいと泣いた。その孫を夏休みに帰って来る婆は楽しみにしている。孫は、わが家のいつ出れるか分からない昆布の手伝いを楽しみにしている。天気がな〜れ。(厚岸町 あんこさん 59歳)

「マザーマザー」と歌うぎよれん提供の天気予報が楽しみです。母である海からの恵みはこのところ減少気味ですが沢山の漁業者さんが画面に映し出される漁師さんの様な格好のいい笑顔になられる事を祈っています。(札幌市 斉藤節子さん 73歳)
漁網リサイクルの記事が興味深かったです。循環って大事ですよ。(江差町 れもんさん 51歳)

ほっきのカレーなんて初めてです。いつも肉が当たり前で「エーツ」と思いながら作ってみると、子供達にも好評でした。刺身やバター焼きだけでは無いのです。(札幌市 二見の母さん 42歳)
私は札幌に住んでいますが、なみまるくんの「浜のほつとニュース」を毎月、楽しみにしています。地域の様子がわかります。(札幌市 T.Tさん 67歳)
北海道大学水産学部函館キャンパスにおいてあったので初めて読んでみました。道南のみならず全道の漁業への取り組みが掲載されており、とても興味深かったです。来月号も楽しみにしています。(函館市 松林耕太郎さん 22歳)

暖かくなったと思えば寒くなったたり、今日は7月なのに暖房つけてます。孫が産まれてすぐコロナが始まりもうすぐ3歳。各地でお祭りなどもやるよいうので今年初めてお祭りというものをみるのかな?暖かくなって、一緒に行けたらいいな〜 (標津町 ばはつちさん 54歳)
いつもポケ防止と思っちゃレンジしています。先日、不注意によるケガで入院することになりました。なんと頭のリハビリがまちがい探したのです。毎月やっておかげでポイントがなんとなくわかって楽しいリハビリになりました。これからも楽しみに待っています。(厚岸町 浜のマドンナさん 58歳)

編集後記

なみまる天気予報及びテレビCMにて使用している曲「マザー」が楽しみとお便りがありました。この曲についてはよく問い合わせがあるのですが、ぎよれんのテレビCM及びなみまる天気予報にて放映するため専用で作られた曲で、一般には販売していません。よって公表している正式なタイトル及び歌詞カードもなく、我々もサビの部分から「マザー」と呼んでおり、母なる海、そして母を想う歌詞となっています。(藤江)

なみまる おたより箱



news 大漁祈願! 浜のほつとニュース

小樽

6月中旬からぶりが後志南部を中心に水揚げされ、浜は活気づきました。序盤は1尾7~8kg台の魚が多く見られましたが、徐々に魚体が小さくなり、水揚げも落ち着いています。いか釣漁については、北上が遅く水揚げは昨年同期と同じペースで推移しています。またサイズについては40入/ケース(発泡)、が主体の小サイズ中心となっていますが、漁期はまだまだ続くため、今後の豊漁に期待します。

室蘭

現在、毛がに籠漁が6月から続いています。噴火湾内は7月12日をもって終漁となりましたが、続いて室蘭から鶴川までの太平洋西部海域で開始され、水揚げ状況は順調な滑り出しを見せています。一方、うに漁の最盛期到来など浜は活気に溢れています。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。

根室

昨今のロシア情勢の影響から、例年より開始が遅れた「さけ・ます流し網漁」が6月末に終漁となり、昨年と比べて時鮭の数量が減少したものの、価格は鮭も含め高値となりました。一方、「貝殻島昆布漁」も7月上旬をもって終了しましたが、春先の流水の影響もあり、資源状況は芳しくない模様です。6月末からは、野付湾で初夏の風物詩「ほっかいしまえび漁」が始まり、根室にようやく夏が到来しました。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。

留萌

7月に盛漁期を迎えるたこ漁は前年を上回るペースで水揚げが続き、浜値も原料不足から高値で推移しており、浜は活気に満ち溢れています。一方、7月下旬からは各地区でほたての仮分散作業が始まります。昨年は高海水温により作業に支障を来す場面もありましたが、今年は何事もなく作業が順調に進むことを願っています。夏本番を迎えています。熱中症防止など体調管理に気を付け、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。

梶山

6月でなまこ漁が終漁し、7月からうに漁が本格化しています。7月中旬から始まった奥尻のむらさきうには、むき身で1kgあたり12,000~13,000円と昨年よりも高値となりました。瀬棚や大成ではばふんうにが水揚げされています。今後、順調に水揚げが続き、浜全体が活気づくことを期待しています。

日高

春定置網漁は、鮭鱒類全体の水揚げ量が昨年の約2倍と順調に推移しました。そのなかでも桜鱒は、近年でも1番の豊漁であった昨年をさらに約2割上回る水揚げとなりました。一方、6月末から順次昆布漁が解禁となりましたが、現段階では天候に恵まれない日が続いています。繁茂状況は前年度より良好とのことです。今後、一日でも多く晴れの日が続き、皆様が安全に操業できることを願っています。

北見

今年もオホーツク地区に短い夏がやってきました。最近では当管内の主要魚種の一つであるオホーツクサーモンの姿が各浜で見え始め、8月からの大漁に期待します。一方、ほたて漁も本格化し、さらに8月にはほっき漁が解禁となるため、順次水揚げが開始する予定です。今後、浜は夏漁から秋漁へと向かい、1年で最も活気溢れる時期を迎えます。これからも事故のない安全操業と益々の豊漁を心より祈願します。

函館

6月下旬から解禁となった毛がに籠漁が7月11日で終漁となりました。漁期中は時化が少なく各浜順調な水揚げとなり、長万部から砂原までの全組合で期間内に漁獲枠を満度消化しました。一方、7月に入り促成昆布の生産が本格化し、入札会への上場数量も徐々に増加しています。浜で昆布を干す様子や気温が夏の到来を感じさせます。

釧路

棹網昆布漁が終了し、7月からは成昆布漁が始まりました。昨年は天候に恵まれず、思うように出漁することができない日々が続いていましたが、今年は、天候が良い日々が続くことを願っています。一方、旋網いわし漁は順調に水揚げが続いています。現在は小型なものが多いですが、今後は、大きく立派に成長したいいわしの水揚げに期待しています。引き続きの安全操業を祈っています。

稚内

ほたて漁に続き、うに漁(のな)の順調な水揚げが続いています。昆布漁も先月より解禁されています。一方、8月末から9月初旬にかけては秋鮭定置の網入が行われる予定となっており、より一層の賑わいが期待されます。各浜最盛期を迎え、大変慌ただしくなっていく時分ではありますが、秋の盛漁期に向け今後も安全操業で豊漁となることを祈願しています。

男は黙ってライフジャケット そんな父ちゃんが大好きだ

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46位

干し貝柱のスープ

今回は「干し貝柱のスープ」をご紹介します。うまみのよく出た、さっぱり味のスープです。

もどした貝柱は、さっと炒めてから、スープに使いましょう。



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

干し貝柱…………… 8個
 はるさめ…………… 30g
 にんじん…………… 1/3本
 長ねぎ(白い部分) …… 8cm
 さやえんどう…………… 10枚
 油…………… 大さじ1と1/2
 水…………… 適量
 チキンコンソメ…………… 1個
 酒…………… 大さじ1
 塩・こしょう…………… 少々

作り方

- ① 貝柱は水で一晩もどし、3～4個に割る。もどした汁はとっておく。
- ② はるさめはぬるま湯で20～30分もどし、10cm程度に切る。
- ③ 長ねぎとにんじんは4～5cmの長さのせん切りにする。
- ④ さやえんどうは軽くゆでてせん切りにする。
- ⑤ 油で③を炒め、次に貝柱も炒める。①のもどした汁と水を合わせて5カップにして入れ、チキンコンソメを加えて煮る。酒、塩とこしょうで調味し、②を加えて煮て④を散らしたら出来上がり。



北の魚情報がぎっしり!北海道ぎよれんウェブサイト

www.gyoren.or.jp



環境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関係材を使用しております。