北海道ぎょれん広報

なみまるくん

11
2022
No.409

「うみ・なかま コミュニケーション」

水産流通適正化制度って何？

海・ひと・夢 インタビュー
北海道漁業協同組合連合会 代表理事常務 瀧波 憲二さん

特集

北海道ぎょれん

マチコ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。

「きんきと祖父の思い出」

すっかり冬の寒さとなりました。皆さんは元気でお過ごしですか？ 海の近くだと一段と風が冷たいのではないでしょうか。防寒しながらどうぞお身体を大切にして下さいね。

私の冬の始まりは出張の日々。さまざまな地域で、地元の食材を食べることが楽しみのひとつでもあります。いつもマイカーで行くので、雪が降らないことを願うばかり…。

この季節になると思い出すのが祖父のことです。とても明るくて、大きな声で威勢のいい祖父。私がまだ北見の実家に住んでいた頃、今時季になると祖母と一緒に泊まりに来るのが冬の恒例行事でした。祖父の大好物がきんき。北海道では「めんめ」と言うことが多いですよね。母は祖父が来る時は決まって「きんき鍋」を作って、もてなしていました。祖父はきんきを頭から食べ、骨までしゃぶって「うまい、うまい」と連呼。まるできんきのように顔を赤らめて、おいしそうに食べていた姿は今も目に焼きついています。

私は祖父のその姿を見て、子供ながらに「そんなにおいしい魚なのかな…」と思っていました。毎年のように祖父の嬉しそうな〝めんめ顔〟につられて食べていると、あの脂がのったおいしい味も分かるようになってきました。いや、少しずつ味覚が成長したのもかもしれませんね。

きんきの高値にびっくりしたのは、ずいぶん経ってからです。確かにきんきを食べるのは祖父が来る時だけ。言い換えれば一年に1回くらいです。高級魚だったからなのですね。

祖父は今も空の上でおいしそうに〝めんめ顔〟をしながら、頭からきんきを食べて威勢よく過ごしていることでしょう。

冬になると思い出す祖父の姿。年末にでも自分へのご褒美として、祖父の思い出とともにきんきを食べようと思います。そのためにも出張や日々の仕事、頑張ります！（笑）

上坂（うえさか）マチコ
お食事のカウンセリングサロンcolan代表/管理栄養士/料理家/コラムニスト
テレビ出演、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。講演会や食事指導、料理講師、短大・専門学校の非常勤講師など活動は多岐。ぎょれんと共に昆布や鮭の情報を広く発信。

［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 2022 No.409

11
2022

01 マチコさんのおさかなコラム
「きんきと祖父の思い出」

02 特集1
12月1日より水産流通適正化法が施行
水産流通適正化制度って何?

06 特集2 海・ひと・夢 インタビュー
北海道漁業協同組合連合会　代表理事常務／瀧波 憲二さん

08 不器用おやじの「宅飲みの肴」どうでしょう

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

午前3時、帰港したサンマ漁船が荷揚げを待っています

表紙の写真
根室漁協　花咲港です

12月1日から水産流通適正化法が施行
水産流通適正化制度って何?

近年、主に海外などでの違法採捕や、違法漁獲物が正規品と一緒に流通することが、日本国内の水産資源減少に影響していると言われています。こうした違法漁獲物の流通を防止し、国内流通の適正化や輸出入の適正化を図るため「水産流通適正化法（正式名称：特定水産動植物等の国内流通の適正化等に関する法律）」が令和2年12月に公布されました。それから約2年、とうとうこの12月1日から施行される水産流通適正化法、そして、この法令を順守するための「水産流通適正化制度」とは何か、今月号でご紹介いたします。

水産流通適正化法（特定水産動植物等の国内流通の適正化等に関する法律）

平成30年の漁業法改正によって密漁に対する罰則が大幅に強化され、件数は減少傾向にあるものの、特に非漁業者による密漁は後を絶ちません。また、近年の密漁は、複数人による犯行や潜水器を用いた夜間操業や探照灯の照射など、悪質かつ巧妙化されてきており、組織的な密漁は、一度に密漁される数量も非常に多く、漁獲量の減少に影響を与えていると言われています。

加えて昨今の国際的な動向として、違法（Illegal）・無報告（Unreported）・無規制（Unregulated）で行われる漁業＝IUU漁業が健全な水産業に対する最も深刻な脅威の一つであると認識されてきており、世界的に見た持続可能な漁業のためにはIUU漁業の撲滅が急務となってきています。

こうしたことから、特に日本国内で違法漁獲物の流通が散見される特定第一種水産動植物（※1）への違法漁獲物混入を防ぎ、万が一混入が確認された際には、取引記録などを追跡調査し、流通の適正化を図るとともに、輸入される水産物についても適法性を証明する仕組みを作り、IUU漁業由来の漁獲物が日本に流入されないよう規制するのが、12月1日から施行される「水産流通適正化法」です。

（※1）特定第一種水産動植物

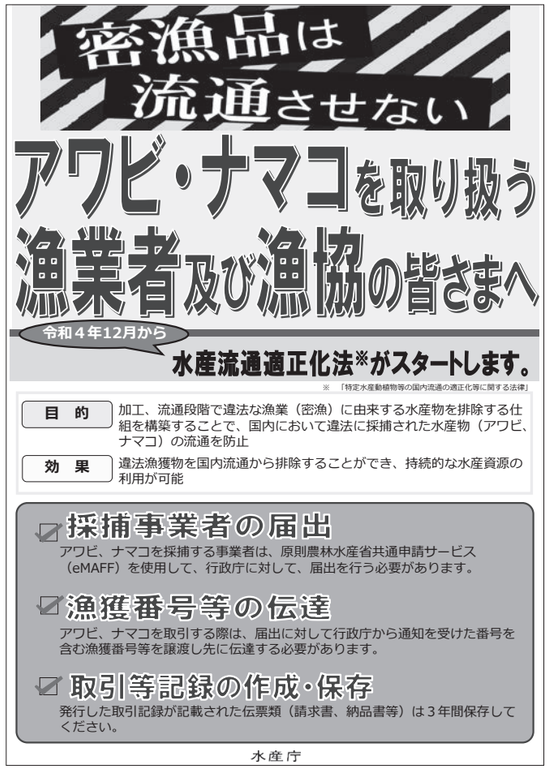
日本国内で違法かつ過剰な採捕が行われるおそれが大きい魚種。その資源の保存及び管理を図ることが特に必要と認められるものとして、農林水産省令で定められています。現在、あわび、なまこ、しらすうなぎ（全長13センチ以下のうなぎ）が該当します。

◆ただし、しらすうなぎは令和7年12月より適用

水産流通適正化法の概要

これまで日本全国で水揚げされる水産物は、一度流通すると、適法に漁獲されたものと違法に漁獲されたものとの判別が困難な状況にありました。ですが、流通過程での違法漁獲物の混入を放置してしまうと、さらなる違法操業が助長されるとともに、水産資源の持続的な利用に悪影響を及ぼし、適正な漁業活動を続ける生産者の経営が圧迫される恐れがあります。一方、輸入においても世界有数の水産物輸入大国である日本では、既に対策を講じているEU諸国やアメリカ同様に、適正な輸入を担保する措置を講じる必要があります。

そのため、この度施行される水産流通適正化法に則り、「日本国内における違法漁獲物の流通」、「IUU漁獲物の流入」を規制していくための制度が「水産流通適正化制度」になります。概要は次の通りです。



水産流通適正化制度についての周知用リーフレット（水産庁）

日本国内における違法漁獲物の流通規制
～特定第一種水産動植物等に係る制度～

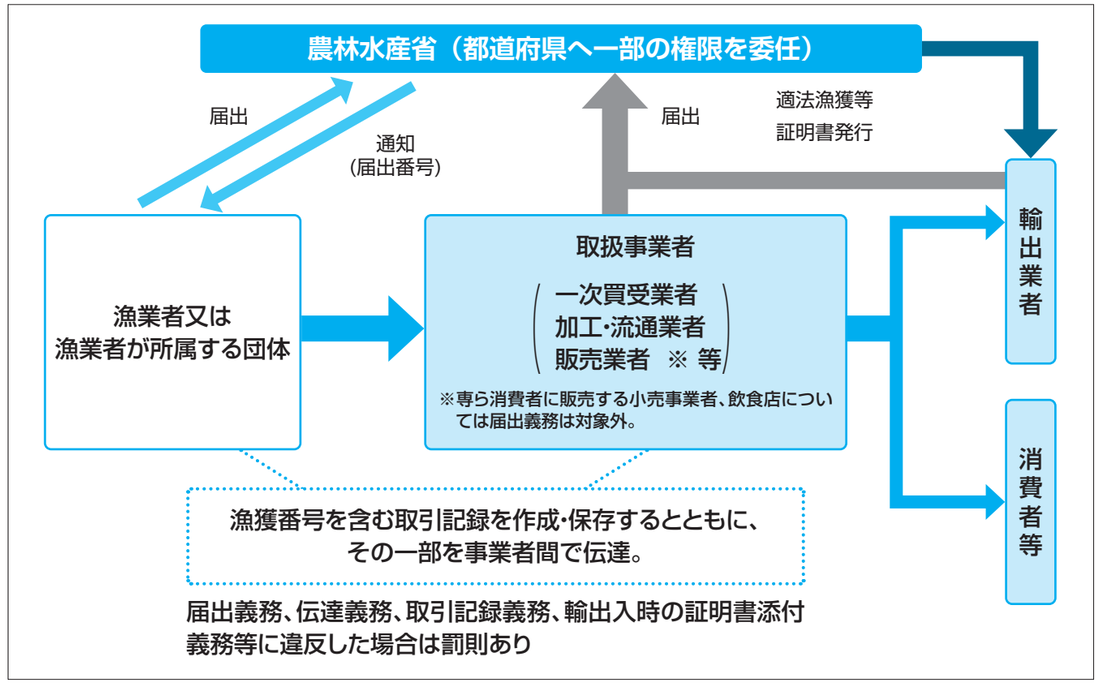
①漁業者または漁協による行政機関への届け出

あわび・なまこ・うなぎの稚魚の採捕事業者（採捕事業を行う漁業者またはその者が所属する漁協等の団体）は、事業が適法に行われているものである旨を届け出する

◆採捕権限が北海道知事による許可または免許の場合は北海道に、複数の都道府県知事から許可を受けている場合または農林水産大臣による許可の場合は農林水産省に届け出を行う（農林水産省共通申請サービスeMAFFを利用して6月1日より開始中。詳しくは水産庁の水産流通適正化法のホームページを参照）

◆大臣許可漁業のみの漁協を除き、道内の漁協については道が手続き済み。直接出荷等を行っている漁業者は漁協に相談して下さい。

特定第一種水産動植物等に係る制度スキーム



②採捕事業者による漁獲番号等の伝達

①の採捕事業者は届出の際に通知される「16桁の漁獲番号」等を、次に取り扱う仲卸業者等・買い受け業者等の取扱事業者に伝達

③取扱事業者間における情報の伝達

あわび・なまこ・うなぎの稚魚の取扱事業者（特定第一種水産動植物等取扱事業者）は、名称、漁獲番号等の情報について事業者間で伝達していく

④取引記録の作成・保存

特定第一種水産動植物取扱事業者は、次に扱う事業者へ名称、重量（または数量）、年月日、相手方の氏名、漁獲番号等の事項に関する取引記録を作成し、保存する（3年間）

⑤取扱事業者の届け出

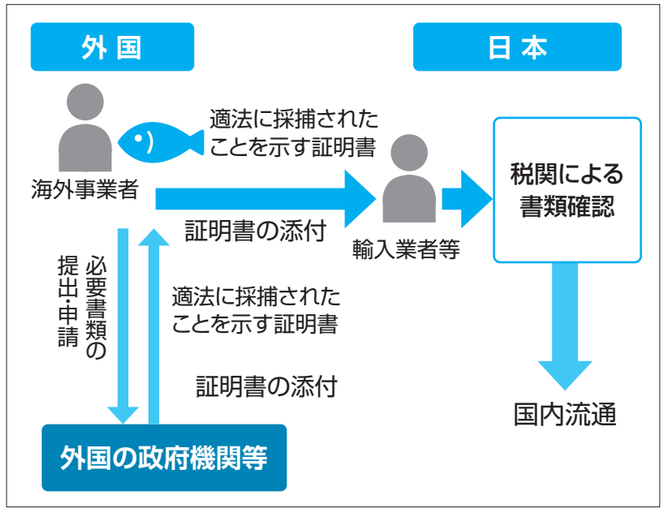
特定第一種水産動植物取扱事業者も採捕事業者同様、行政機関へ届け出する

◆店舗、事業所等が北海道内に限定される場合は北海道に、複数の都道府県にまたがる場合は農林水産省に届出

⑥輸出時に国が発行する適法漁獲等証明書の添付を義務付け

特定第一種水産動植物等取扱い事業者は、適法に採捕されたこと等を示す国が発行する「適法漁獲等証明書」を添付してあるものでなければ輸出してはならない

特定第二種水産動植物等に係る制度スキーム



IUU漁獲物の流入規制
～特定第二種水産動植物等に係る制度～

特定第二種水産動植物等（※2）について、適法に採捕されたことを示す外国の政府機関等発行の証明書等を添付しているものでなければ輸入してはならない。また、第3国で加工されて日本国内に輸入される場合には、輸入時に第3国（加工地）政府機関等が発行した加工申告書の添付も義務付ける。

◆日本国内で漁獲され、海外で加工されたのち日本に再輸入されるものも対象

（※2）特定第二種水産動植物

外国漁船によって当該国の法令に照らし違法な採捕が行われるおそれが大きいと認められること。その他の国際的な水産資源の保存及び管理を必要とする事由により、輸入規制措置を講じることが必要と認められるものとして、農林水産省令で定められています。現在、さば、いか、まいわし、さんまが該当します。

電子システムの導入等の支援

現在、政府は水産流通適正化制度の円滑な実施に向け、産地市場・漁協等の生産現場において、事務的負担を軽減しつつ、漁獲情報等を電子的に収集・報告を可能にする取組に対し、予算を編成し支援を行っています。水産庁では、産地市場以降の関係者等が漁獲番号等の伝達や、取引記録の作成・保存等を電子的に行えるよう、伝達機能を拡張した漁獲番号等伝達システムを開発。実証実験も行われており、今後はこうした漁獲番号等伝達システムを希望する採捕事業者や取扱事業者が活用できる仕組み作りを進めているところです。

また、北海道では全ての漁協のシステム改修を国の補助金を利用して進めています。各漁協では従来の作業を行えば自動的に漁獲番号が採番され、購入者に伝達される仕組みとなります。

漁政部
高山次長

ぎょれんは、「特定水産動植物等の国内流通の適正化等に関する法律」（水産流通適正化法）の草案を検討する「漁獲証明制度にかかわる検討会」から参画し、法制度の骨格を作り、政省令の内容を検討することにも携わってきました。

いよいよ、今年の12月1日から施行となるわけですが、これに対応するため、国・北海道と協力し、任意の漁獲番号が自動的に採番される仕組みを漁協システムに導入することとしています。

これにより、販売都度採番される漁獲番号が予め予想できない仕組みとなり、密漁者等がニセの漁獲番号を採番することを困難にして、正規品との分別を容易にすることはもちろん、漁協における採番の手間も省けることになります。

将来的には、対象となる魚種が増加することが予想されますが、ぎょれんでは、今後も国・北海道と協力し、これに的確に対応して行きます。

海ひと夢 インタビュー

北海道漁業協同組合連合会　代表理事常務

瀧波（たきなみ）　憲二（けんじ）さん

今回の「海ひと夢」に登場いただくのは、ぎょれんの瀧波憲二代表理事常務。これまでのぎょれん人生や、漁業に対する思い、今後のぎょれんのあり方等についてお話を伺いました。

浜のために、誠心誠意尽力します

浜の思い出

このたび指導事業を担当する役員を拝命し、はや半年が経ちました。この間、全道にある74の漁協を訪問させていただき、浜の抱える課題や今後の取組など多くの意見をいただきました。また各地の特性や特色を再認識するとともに、改めて、北海道の広大さ、未来への可能性を強く感じました。

私の生まれは福井県ですが、北の大地に憧れ、大学入学とともに北海道に渡り、平成4年（1992年）にぎょれんへ入会しました。当初は、大学で水産学を学んだとはいえ、分からぬことばかりで、諸先輩から叱責される日々の連続でした。

最初の赴任地は北見支店で、主に市場業務を担当していました。全道的に秋鮭の漁獲が急激に増え始めてきた頃で、オホーツク地区にはほたての加工場は十分に整備されていたものの、まだ鮭の流通や加工に係る設備は不十分な状態でした。それゆえ、毎日トラックを何十台も手配し北見管外に販売していましたが、大漁続きで、受け入れ先がなくなり、やむを得ず、地元のほたて専門の加工業者に「あとで輸出用の段ボールを持ってくるから、とにかく詰めて冷凍だけしてくれ」と頼み、夜中に鮭と段ボールを運んでいたのを覚えています。浜値は1キログラムで10円を下回ることもあり、生産者の皆さんからは叱咤（しったされ）るかと思いましたが、逆に荷捌きには感謝され、心が痛みました。その後、本会でも秋鮭流通対策（ブナ鮭対策）を拡充して石狩湾新港工業団地に加工処理場を建設し、浜値の向上に一助できたのは良かったです。

次の勤務先は東京でした。主に魚卵の販売を任せられ、とにかく売って売りまくることが使命と思い、あの手この手を講じました。末端戦略といえば聞こえがいいですが、取引先の顧客であるスーパーマーケットや飲食チェーン店にまで押しかけたりもしました。

また、思い出深い業務として抱卵ニシンの買い付けで、ロシアの船に乗りました。ただし、その船は、囚人が懲役で働いており、今考えるとよく無事帰ってこれたものと安堵しています。この9年間の東京支店での営業を経て、次は本所で秋鮭対策を主とした業務を行うこととなりました。

その後、釧路、函館と支店長での配属となり、初めて昆布の取り扱いを手掛けました。豊富な銘柄や等級、規格に戸惑い、数百名の生産者の代表者の方々と、かたや百戦錬磨の大阪商人との間で行う値決めはプレッシャーで潰されそうになりました。しかし、昆布を知れば知るほど値決めが面白くなり、今では協同組合の象徴であると思っています。

参事・支店長で着任した二度目の東京勤務では、東京オリンピックもあり、堅調な輸出において次はどの国に行こうかなどと華やかな営業をイメージしていましたが、3年間ずっとコロナ禍に悩まされました。しかし、国の補助事業を活用するなど、職員一丸となり円滑な流通を心掛け、沈みかけた需要の回復に繋げられたものと思います。

取り巻く環境

現在、日本の漁業は、平成30年（2018年）12月に新たに漁業法が公布され、水産庁による「水産政策の改革」が進められています。1980年代に年間の漁獲量が1200万トンを超え、世界一となった日本は、その後、減少を続け、現在400万トンを下回るまでになりました。このことから、水産庁は、「新たな資源管理と水産業の成長産業化」を掲げ、政策を取り進めています。新しい資源管理とは、これまで50種だった管理対象魚種を200種にまで拡大することです。資源管理の方法としては、これまでの資源量だけだった資源評価に、漁獲圧を加え、最大限に続くための目標（MSY＝最大持続生産量＝漁獲量と自然増との均衡がとれ、総量の減少なしに毎年漁獲可能な最大量）を立て、管理していく計画です。また、成長産業化では、養殖漁業において、空いている海面を意欲的な担い手に利用させ、需要に合わせたマーケットイン型の輸出を推進させていくというものです。

たしかに、資源を増やし、養殖も拡大させ、さらには単価も上がることは喜ばしい限りです。とはいえ、これは国の描いたものに過ぎません。まずは、漁業者が理解し、自ら先頭に立って進めていかなければ実現は難しいことです。

また、これまで北海道では道総研等が進めてきた調査精度の高い魚種もあります。輸出の面でも先進的に進めてきたマーケットがあります。従って、国は、それらの実情と功績を十分に理解し、協調して施策を進めるべきです。昨今世の中では、SDGsを謳い、課題を提起し施策を講じることが求められていますが、それを実現していくのは現場だということです。

北海道の漁業はこれまで幾多の試練に悩まされ続けてきました。台風や地震、津波による被害、2200海里規制による遠洋漁業の撤退、気候変動もしくはレジームシフト的要因による水揚げの減少、魚種の変化などです。しかし、生産者・漁協・系統が一丸となり、その壁を乗り越えてきました。ゆえに、北海道は全道域に漁協が存在し、そして各々の地域でコミュニティを創り上げています。これは全国でも稀なことです。

これからの目標

漁政対策においては、資源の減少や漁業者の減少・高齢化といった構造的な問題とともに、自然災害や人的災害など問題は山積しています。さらにはアルプス処理水に伴う影響の懸念、赤潮の被害など喫緊の課題もあります。将来持続的な漁業を継続すべく、各種政策の立案を行い、道、国への要請を重ね、組合長会決議事項の実現に向け活動してまいります。

環境対策においては、最近、想定以上の自然災害が勃発しています。河川工事や農業関連からの汚水に影響を及ぼされないよう、監視、調査を徹底してまいります。また流木等の未然防止に向けた対応や、網走の漏油など突発的な事故に速やかに対応すべく関係省庁とも連携し取り進めてまいります。さらに脱・抑プラスチック運動について積極的に推進していきます。

指導教育においては、漁協の経営適正化と人材育成の取組として、監査ならびに日常の実務相談を行うほか、Webも利用した研修の拡充を図っていきます。そして何よりも、協同組合としての機運を高めていくことが大事と考えます。これまで北海道の漁業が継承されてきたのは、いうまでもなく協同組合の証であり、未来永劫、子々孫々まで漁業を続けるためには、協同組合の精神は不可欠です。理事研修のほか青年部の研修等あらゆる場面を通じ、この機運を高めるべく尽力したいと思います。

浜へのメッセージ

平成16年（2004年）に指導連と漁連が合併して18年が経ちました。私はこれまでどちらかといえば販売事業での営業畑が長く、指導事業においては、経験は未熟です。ただ、これまでの営業での経験を糧とし、経済事業と一体とした指導事業を進めていきたいと思います。「あきらめない」ことが私のモットーです。また、人間は自身のためだけでなく、誰かのために、何かのために行動を起こすことで何十倍もの力を発揮できます。これからも浜のために、誠心誠意尽力したいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

Profile

昭和42年 福井県鯖江市生まれ。
北海道大学水産学部を卒業後、北海道漁業協同組合連合会へ入会。釧路支店長、函館支店長、参事・東京支店長を経て、令和4年6月より現職。

不器用おやじの宅飲みの肴どうでしょう

昨今のコロナ禍でなかなか外に飲みに行けない（行きにくい）と、増えてくるのが「宅飲み」です。みなさんのおうち時間を少しでも楽しい時間にできるよう、体力だけが取り柄のアラフィフ不器用おやじ・古村職員がフードコーディネーターの金子由美さんを先生に旬の魚介類を使った「宅飲みの肴」づくりに挑戦します。

金子 由美さん

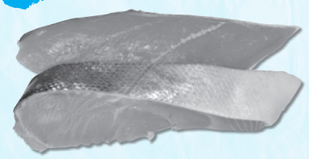
YUMIフードスタイリングオフィス代表。日本昆布協会・昆布大使、だしソムリエ、フードコーディネーターなど多数の資格を生かし、主に食に関わる分野の生産者や消費者に役立つ情報を発信中。

食材のポイント

今回のメイン食材「秋鮭」、一般的には産卵のために生まれ育った川へ戻ってくる「シロザケ」を指しますが、北海道では「アキアジ（秋味）」とも呼ばれ、昔から秋の味覚の代表として親しまれています。

いわゆる「サーモン」と呼ばれる海外から輸入される養殖の鮭と比べ、道内で水揚げされる秋鮭は100パーセント天然。生まれ育った川からオホーツク海、ベーリング海、アラスカ湾、北太平洋と長い航海で蓄えた栄養は、養殖ものと比べて、低カロリーなのに同程度のたんぱく質、ビタミンDは遥かに多く含まれるなど、おいしいだけでなく、体にも優しい魚です。

今回のメイン食材



秋鮭切身（様似産）

鮮さんま（根室産）

ほっき（厚岸産）

一品目 秋鮭と秋野菜の味噌マヨネーズ蒸し

材 料（2人分）

- 鮭の切り身 …… 2切
- しめじ …… 1/2パック
- まいたけ … 1/2パック
- かぼちゃ …… 80g
- 酒 ……大さじ2
- 塩・胡椒 …… 適宜
- ごま油 ……大さじ1
- Ⓐ
  - 味噌 …… 大さじ1.5
  - マヨネーズ 大さじ2.5
  - みりん …… 大さじ1
  - 砂糖 …… 小さじ1
  - 輪切り鷹の爪 …… 小さじ1/4

作り方

1. かぼちゃは薄切りにし、3㎝程度の大きさに切る。しめじ、まいたけは石づきを切り落としほぐしておく。ボウルにⒶを混ぜ合わせておく。
2. 耐熱容器に皮面を上に鮭を並べ、塩・胡椒、酒を振りかけⒶを塗る。その上にかぼちゃときのこ類を乗せ、再度塩・胡椒を振ったらごま油を回しかける。
3. ふんわりとラップをかけレンジで加熱する。（目安は600Wで7～8分程度ですが、食材に火が通るのを確認しながら加熱してください。）

二品目 さんまとミックスビーンズのトマト煮込み

材 料（2人分）

- さんま …… 2尾
- ミックスビーンズ …… 1袋（50g）
- 玉ねぎ …… 1/4個
- ニンニク …… 1片
- 酒 …… 30cc
- 塩 …… 適宜
- サラダ油 …… 適宜
- Ⓐ
  - カットトマト缶 …… 200g
  - コンソメ顆粒 ……小さじ1
  - オイスターソース ……小さじ1
  - 豆板醤 小さじ1/2
  - 砂糖 … 小さじ1/2

作り方

1. さんまは頭と内臓を除いて半分に切り、水洗いし、水気を拭き、塩を振っておく。玉ねぎとニンニクはみじん切りにし、Ⓐをボウルなどに混ぜ合わせておく。
2. 深みのあるフライパンに油とニンニクを加え弱火で加熱する。香りが出てきたら、玉ねぎをしんなりするまで炒める。そこにさんまを加え、両面に焼き色が付いたら酒を振りかけ煮立てる。
3. ②にⒶを加えて、中火で10分ほど煮込む。残り3分程度になった時に、ミックスビーンズを加え、器に盛る。

三品目 ほっき貝と塩昆布のガリバタソテー

材 料（2人分）

- 生ほっき 中身100g
- 絹さや …… 50g
- 塩昆布 …… 7g
- すりおろしニンニク ……小さじ1
- 輪切り鷹の爪 …… 小さじ1/2
- バター …… 20g
- 胡椒 …… 少々

作り方

1. ほっきを殻から外しウロを取り除き、ボウルで塩もみ後、流水でよく洗って水気を拭いたら、一口大に切る。絹さやは、ヘタと筋を取り除いておく。
2. 熱したフライパンにバターを溶かし、中火でニンニクと鷹の爪を炒め、香りが立ったら絹さやを加えて軽く胡椒を振りかけさらに炒める。絹さやに火が通ったら塩昆布とほっきを加え、ほっきの色が赤く変わったら火からおろし、器に盛る。

（本日の感想）

不器用おやじさんの調理に少しだけ手を加えましたが、回を重ねて腕も上がっているようです。さんまのトマトソースは一見、洋風ですが、オイスターや豆板醤を加えてコクを出し、ミックスビーンズも入り栄養満点。秋メニューの鮭もレンチンで簡単に。ほっき貝は、塩昆布とバターの相性も良く、あとを引く美味しさです。ビールも良いですが寒くなってくると、焼酎のお湯割りやホットウーロン茶割りも合うと思います。秋の夜長、ゆっくり作って楽しんでみてください。【金子】

完成!!

何か分量を間違ってしまったか水分で味が薄くなってしまった失敗作

秋鮭と秋野菜の味噌マヨネーズ蒸しを作り直して、何とか完成。本当は彩りも良いのに、カラーでお見せできないのが残念です（失敗作も金子さんに味を足してもらい、おいしくいただきました）【古村】

全容解明が進まない網走観光ホテル重油漏えい事故

一層の指導の徹底と現状把握へ道に緊急要請を実施しました 01

北海道漁業環境保全対策本部（事務局；北海道ぎょれん）と網走呼人地区重油漏れに関する対策協議会（岩田会長／いぶり噴火湾漁協）、網走市（水谷市長）、網走漁協（新谷組合長）、西網走漁協（清野組合長）、（一社）北見管内さけ・ます増殖事業協会（新谷会長）、北見管内漁業協同組合長会（阿部会長／佐呂間漁協）は、9月20日（火）、道へ対し、今年3月に網走観光ホテルで発生した重油漏えい事故に係り、①一層の指導の徹底、②科学的根拠に基づく調査の実施、③それに関わる技術的なサポートを同ホテルと共に行い、早急に漏えいした重油の現状と汚染状況の把握、④そのうえで速やかな汚染土壌の全量撤去、を強く指導するよう要請しました。

要請団を代表して鈴木知事へ要請書を手渡す水谷市長

知事要請後に行われた記者会見には大勢の報道陣が集まりました

今回の事故では、落雪により配管が破損し、8,000リットルもの大量の重油が流出。オホーツク総合振興局が水質汚濁防止法に基づき、同ホテルの所有者であるブリーズベイホテル㈱に対して行政指導を行っていますが、現在においても漏えいした重油の現状把握や地下水モニタリングなども実施されておらず、汚染土撤去に向けた具体的な対策も示されていない状態です。また、同ホテルからわずか100メートルの距離にさけ・ますふ化場が位置するとともに、300メートル先にはしじみ、わかさぎ、しらうおの道内最大水揚げを誇る網走湖、さらにはその下流にさけ・ます増殖事業にも利用される網走川が位置することから、本道漁業に重大な影響を与える可能性があるとして実施されました。

要請に対し鈴木知事は「漁業をはじめとする地域環境に大きな影響を及ぼすことが十分に考えられる。関係する皆さんと連携をとりながら、ホテルに対して強く働きかけを行い、地元の皆さまの不安が1日も早く解消されるようにしっかりと取組を進めていく」と返答をいただきました。

北海道定置漁業協会が3年ぶりに「秋さけ祭」を開催

道内各産地の漁協・協会が自慢の秋鮭製品を販売しました 02

10月1日（土）、JR札幌駅前の南口広場において、北海道定置漁業協会の主催、北海道秋鮭普及協議会の共催による「秋さけ祭」が3年ぶりに行われました。多くの地元市民や観光客が行き交う駅前広場で、今が旬の道産秋鮭をアピールすることがねらいです。

好天に恵まれた会場では漁協や団体のテントが並び、各地のブランド鮭や加工品などが販売されました。また、「ミニいくら丼」350食が無料で配布され、旬の味覚を味わおうと多くの方が列に並びました。

秋晴れの下、大勢の方が旬の秋鮭やいくらに舌鼓を打ちました（写真提供:水産北海道協会）

全国漁業協同組合学校からのお知らせ

2023年度の学生を募集しています

全国漁業協同組合学校は、ＪＦグループ唯一の教育機関として、1941（昭和16）年に創設されて以来、組織を担う「人づくり」を目指し、漁協など職員としての専門的知識の習得や即戦力として将来のＪＦ幹部候補生となる教育を行っています。現在、2023年度の学生募集が始まっており（第1回は終了）、第2回の願書受付が間もなく開始されます。募集要項・学校案内など詳しくは全国漁業協同組合学校のホームページをご覧ください。
（http://www.jf-net.ne.jp/kumiaigakkou/）

※諸条件がありますが、「北海道ぎょれん奨学金制度」の対象となります。（詳しくはぎょれん指導教育部まで）

○願書受付期間・選考日・合格発表
第2回選考
・願書受付期間：2022年11月14日（月）～2022年12月19日（月）
・選　考　日：2023年1月20日（金）
※合格発表は2023年2月3日（金）

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「回転寿司」

11月は「回転寿司」がテーマです。最近何かと話題の回転寿司業界。寿司以外のラーメンやスイーツも試してみる価値ありです。

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。

ニ	ウ	シ	メ	サ	バ	カ
イ	ワ	イ	ラ	ク	イ	ン
イ	レ	ガ	ヒ	リ	ア	ピ
リ	ジ	カ	オ	キ	ビ	ヨ
ゴ	ブ	ア	ズ	エ	シ	ウ
マ	ナ	ス	マ	ノ	ヤ	マ
タ	コ	ア	ダ	ハ	コ	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。

10月号の解答と当選者

コ	ン	イ	メ	カ	オ	ス
ラ	イ	キ	バ	カ	ラ	ズ
メ	ゲ	ヌ	ツ	ガ	コ	メ
バ	モ	コ	ワ	ン	ナ	ジ
ツ	ウ	カ	イ	シ	ウ	エ
マ	グ	ニ	ツ	バ	ワ	ソ
ア	ベ	ミ	セ	ワ	カ	ト

キジバト

（小　樽　市）佐藤　正勝さん
（神恵内村）まるやすさん
（八　雲　町）吉田　三郎さん
（浦　幌　町）レックスさん
（羽　幌　町）中村　弘子さん

リスト

- □ アオリイカ
- □ アカガイ（赤貝）
- □ アナゴ（穴子）
- □ アマエビ（甘えび）
- □ イクラ
- □ イワシ（鰯）
- □ ウニ
- □ カズノコ（数の子）
- □ カレイ（鰈）
- □ カンピヨウマキ（かんぴょう巻）
- □ コハダ（小肌）
- □ シメサバ（〆さば）
- □ シヤコ（シャコ）
- □ スズキ（鱸）
- □ タコ（蛸）
- □ タマゴ（玉子）
- □ ヒラメ（平目）
- □ ブリ（鰤）

〈ヒント〉様々な料理がありますが、本州だと朝食には干物が定番。フライもおいしいです。

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。すべて探し見つけた後、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

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月中旬時点で約7,500トン、これは昨年対比で約1.7倍と大漁となっています。また単価も昨年並みの高値で推移していることから浜は活気づいています。一方、後志管内で行われているいか釣漁は昨年に比べ低調な漁模様が続いています。秋から初冬の水揚げが豊漁となることを祈念しています。

室蘭

胆振管内の秋鮭定置網漁は、10月14日時点で昨年最終累計数量を上回りましたが、依然として苦戦を強いられており、漁期終盤に向けた一層の水揚げ増加を願っています。一方、10月からは太平洋助宗だら刺網漁と噴火湾伊達地区でのほたて加工貝出荷が始まるなど冬漁を迎えています。今後は気温も下がり、時化が多い季節となりますが、水揚げが順調に進むよう生産者の方々の安全操業と大漁を祈念しています。

函館

10月前半は暖かな日が続いていましたが、最近は急に冷え込み秋めいてきました。同時に秋鮭の水揚げも徐々に増えてきています。一方、太平洋側では助宗だら刺網漁がスタートしました。走りとしてはサイズが良く、今後、卵の熟度が上がるにつれて浜値も上昇することを期待しています。多くの食卓に美味しいたらこが届くよう、豊漁を切に願っています。

桧山

秋鮭漁が昨年対比約150%と好調です。1日に150トン近く水揚げされた日もあり、浜は大いに賑わっています。今後も順調な水揚げが続くことを期待しています。これからの時期はいっそう気温が下がり、厳しい冬漁を迎えますので、生産者の方々には体調にご留意いただき、安全操業を願っています。

根室

秋も深まる10月となり、さんま棒受け網漁と秋鮭定置網漁が最盛期を迎えています。さんまの水揚げは、昨年比の8割程度となっており、サイズは変わらず小ぶりですが、徐々に漁場も近くなり鮮度の良いさんまの水揚げが増えています。また、9日には、3年ぶりに「根室さんま祭り」が根室港で開催され、約8,100人が来場し、さんまを堪能しました。秋鮭の水揚げは、昨年を大きく上回るペースで推移し、20日時点で約7,060トン（昨年比149%）となり、豊漁に関係者も安堵しています。今後も安全操業と大漁を祈願しています。

釧路

日に日に寒さが増し、秋鮭漁がピークを迎える時期となり、昨年を上回る水揚げとなっています。一方、さんま漁は昨年を下回る水揚げとなっています。10月上旬より解禁となったししゃも漁も昨年を下回るスタートであり、豊漁になるよう願っています。今後は、たこ網漁やほっき桁曳漁、つぶ籠漁などが順次始まりますので、安全操業と大漁を祈っています。

日高

秋鮭定置網漁は10月に入ってから水揚げが増加し、13日には今季最高となる117トンの水揚げがありました。不漁の昨年から回復し、20日時点での累計水揚げ数量は前年対比で153%となっています。一方、真たらの刺網漁も始まり、豊漁となった昨年と比較すると現時点では水揚げは少ないですが、今後の好漁に期待します。

留萌

秋鮭定置網漁が終盤に入り、今年度の秋鮭累計水揚げ数量は10月19日現在で約3,058トン、昨年対比で224%と2000年以降で最高の豊漁となっています。一方、9月後半から始まったえび桁漁に加え、ほたての半成貝の出荷もこれから各地区で始まります。気温は一段と低くなり、季節は冬へと移り変わりますので、安全操業と皆様の健康を心より祈念しています。

稚内

宗谷管内は寒さが厳しくなり、吐く息の白さに秋の終わりを感じる頃となりました。秋鮭漁は昨年を上回る水揚げ数量で終盤を迎えています。ほたて漁についても水揚げ計画を達成できる見込みにあります。利礼地区では真たら刺網漁等も始まり、浜は活気づいています。海の荒れることの多い季節となりましたが、安全操業で豊漁となることを願っています。

北見

オホーツク地区は日増しに秋も深まり肌寒ささえ感じさせます。そうしたなか、秋鮭定置網漁は終盤へと向かっています。一方、底建網漁やサロマ湖を中心にかき漁も始まるなど、年末に向けて浜は賑わいはじめています。今後、時化が多い時期となりますが、各漁の豊漁と安全操業を願っています。

今年の厚岸の昆布漁も15日で終了。もうすっかり寒くなって大変ですが、もう少しなので頑張ります!!あっ厚岸は15日までですが、昆布森は20日までとか…頑張りましょうね!!
（厚岸町　おかんさん　54歳）

鮭の時期です。お母さんの「イクラ」美味しいに乗せられ、せっせと作ってま～す。
（小樽市　宮古登美子さん）

10月に入り、すっかり秋です。これから、ししゃもの季節、我家もししゃも漁で大いそがしです。今年の豊漁を願い、自分の体力の心配もしながら何とかのりきりたいです。皆さん！健康あっての大好きな仕事ですよ。がんばりましょう。
（浦幌町　レックスさん　60歳）

コロナが落ち着きそうで落ち着かない今、どんどん寒くなってきましたね。今年の冬は、早くきそうな感じです。コロナ・インフルエンザに負けない生活をしていきたいですね。
（八雲町　母ですさん　42歳）

今年も鮭料理を頂きました。焼く、石狩鍋、三平汁、イクラで美味しく食べました。鮭に感謝です。
（小樽市　宮古知行さん）

秋は美味しい誘惑がいっぱい。勝てるだろうか!?(笑)
（根室市　すーさん）

初めてなみまるくんを読みました。おさかなコラム良いですね。たらが揚がったらぜひ食べます。
（神恵内村　まるやすさん　48歳）

編集後記にあったさかなクンの映画「さかなのこ」を是非見たいです。
（標津町　さかなクン大好きさん　67歳）

ホタテの本分散も終り（10月12日）、今はチョッピリ一休み。ニュースを見ればなんでもかんでも「ネアゲ」せめてホタテ君だけは死なずにガンバッテ?…
（八雲町　吉田三郎さん　86歳）

娘夫婦が漁業をしているお陰でいつも新鮮で美味しい海の幸を頂く事が出来て大変感謝しています。私は心臓が悪いのですが、今のところ元気で少々ですが家の手伝いもしています。朝、夕はめっきり寒くなりましたね。漬物用の大根を干しました。雪虫がとんでいます。また、雪が降ると思えばゆううつです。でも、もう少ししたら沖縄へ行ってきます。それを楽しみにしています。
（羽幌町　中村弘子さん　86歳）

編集後記

妻に内緒でロードバイクを購入して約2年（今は公認です…）、まさかアラフィフにして新しい趣味に目覚めるとは思いもしませんでしたが、広い北海道を自分の足で漕いで行くのがこんなに楽しいものだとは知りませんでした。間もなく自転車のシーズンは終わってしまいますが、来年はもっと行動範囲を広げ、より遠くの地まで行ってみたいものです。
（古村）

先日は1日で200キロ走る「ブルベ」にも初挑戦。13時間ちょっと掛かりましたが、無事にゴールできました
（チェックポイント近くの厚田漁港にて）

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21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

プロとして　皆で繋ぐ　海難ゼロの浜

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
11
2022
Hokkaido Gyoren Magazine
No.409

浜のお母さんレシピ
番外編

レシピアクセス数
第30位

ほたてのづけ丼

今回は「ほたてのづけ丼」をご紹介します。
食物繊維がたっぷりとれます。付け合わせのサラダはラデッシュなど
お好みで試してみてください。

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

- 青なんばん……9本
- ほたて貝柱（刺身用）…12個
- 大根……100g
- スプラウト……1/2パック
- のり……1枚
- ご飯……600g

Ⓐ
- 醤油……大さじ2
- 酒・おろし生姜…各大さじ1
- みりん……大さじ1/2
- 砂糖……小さじ1

作り方

1. 青なんばんは網焼きまたはグリルでさっと焼く。
2. 焼いた青なんばんのうち1本は種をとり、みじん切りにし、Ⓐに混ぜます。
3. ほたてを網焼きまたはグリルで表面だけ焼き、②に漬けて5分ほど置き、2～3つに切ります。
4. 大根は千切りにし、スプラウトは根を切っておきます。
5. のりは両面を直火であぶり、手でちぎっておきます。
6. 器にご飯を盛り、のりをのせ、③のほたて、青なんばん、④を添えます。
7. Ⓐのたれを適量かけたら出来上がり。

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。