

北海道ぎょれん広報

なみまるくん

12
2022

No.410



「うみ・なかまコミュニケーション」

特集

特別座談会

「SDGsから未来の海を考える」～前編～

笑顔、元気、美味！ 帰ってきた！

「浜のおかあさん料理教室」

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。

「かき」

今年も残すところあと僅かとなりました。新型コロナナウイルスの流行で生活様式も大きく変わりましたが、みんなの意識が高くなったのは「食べること!」でした。お家にいることが多くなり、美味しく、健康を意識した料理のメニューのSNS上の拡散や料理動画の配信は生活の中に浸透しました。夕飯のメニューに悩んだときにちよつとスマホで検索して…ということも皆さんもありますよね?

先日、テレビ番組のちよつと変わったお料理コーナーの依頼がありました。聞いてみると「かきのお料理対決!」だそうで、かきのレシピを私とタレントさんがそれぞれ考えて、出演者の方に食べていただいて、どちらが美味しかったかを競うというものです。悩んだ挙句、私のメニューは「豆腐のステーキ・かきとトマトのソース」。主役のかきを敢えてソースという名脇役にキャスティングしました。小麦粉の衣をまとったかきとミニ

トマトをバターで炒めて、オイスターソースで調味して熱々の豆腐ステーキにたつぷりかけて、白髪ネギ、三つ葉をトッピング! 想像するとおいしそうですね! 対戦相手のメニューはといううと、肉じゃがならず「かきじゃが」です。こちらもぶりつぷりのかきとホクホクのじゃがいもに甘辛いたれが絡んで、ご飯が進むお料理でした。

出演者の方の判定はいかに!
：結果は惨敗(T.T)
敗因は恐らく、かきを脇役にしてしまったことでしょう。
かきは英雄が好んだ海のミルクともいわれています。ローマ帝国の礎を築いたカエサルや戦国大名の武田信玄も大のかき好きだったとか。ビスマルクは一度に175個のかきを食べ、ナポレオンは戦場でもかきを食べたと言います。
私も対決中にもかきを食べる

べきだった。と今更ながら後悔の念。
冬のかきは肝臓の働きを活発にするグリコーゲンをより豊富に含んでいます。年末年始、お酒を飲む機会が多くなるこの時期にはかきを食べて肝臓もいたわってあげましょう。
残念ながらかき対決では負けちゃったのですが、「豆腐のステーキ・かきとトマトソース」ぜひ、お試しあれ!



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
December 2022 No.410

12
2022

01 みきさんのおさかなコラム 「かき」

02 特集1 特別座談会「SDGsから未来の海を考える」～前編～

08 特集2 笑顔、元気、美味! 帰ってきた! 「浜のおかあさん料理教室」

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

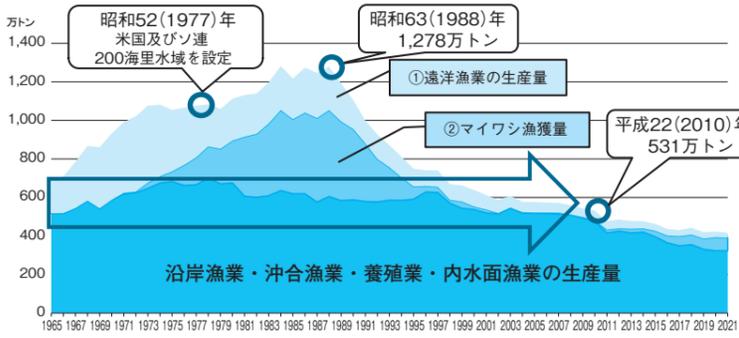
12 大漁祈願! 浜のほっとニュース

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



残念ながら時化が続き撮影日には出漁できませんでしたが、港では来たる日に向けて着々と準備を進めていました

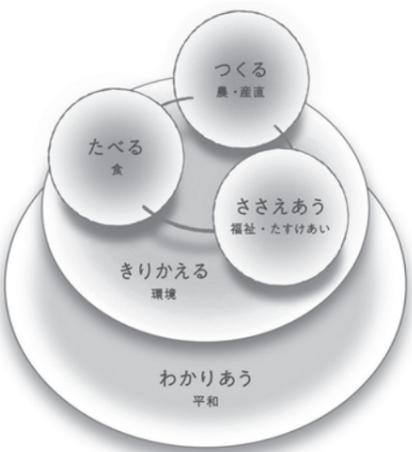
表紙の写真
猿払村漁協 知来別漁港です



出典：漁業養殖業生産統計年報より全漁連作成

国内漁業・養殖業の生産量の推移

今、三浦常務からお話のあったことを踏まえて、今日は「SDGsから未来の海を考える」というテーマで対談を進めたいと思っています。まずはパルシステムさんから。パルシステムさんは、2017年の12月に政府が新設した「ジャパンSDGsアワード」において、内閣官房長官賞を受賞しまし



パルシステム「2030ビジョン」のイメージ

た。40年以上の歴史を持つ独自の産直が目指してきたのは、「産地も地域も環境も守っていきける持続的な取組」であると伺っていますが、そうした取組について三浦常務をお願いします。

三浦常務 今、日本の漁業生産についてお話しすると、総漁獲量は1984年にピークを迎えたとその後はずっと減少し続け、2020年時では423万トンとピーク時の3分の1にまで減少しています。ですがその実態を詳細に見ると、減少は遠洋漁業とマイワシが主な原因で、それ以外の沿岸漁業、沖合漁業、海面養殖業、内水面漁業の生産量はほとんど変動していません。

その原因の一つ、遠洋漁業の生産量は、1970年代の後半から各国が相次いで200海里水域を設定したことで日本の漁船がそれまでの漁場から締め出された結果、大きく減少しました。他方、マイワシの漁獲量についてはレジームシフト（数十年間隔で起こる水温を始めとする気候変動）の影響を強く受けて、ピークの449万トンから大きく減少したことが原因で、これらの影響を除けば日本の漁業・養殖業の生産量には極端な変動が見られていないのが現実です。

また、マイワシを除いた沿岸漁業は1988年以降、2010年までの20年以上、おおよそなら

先ほどお話しをしましたが、組合員をしっかりと迎え入れて、一緒になって進めなければならぬということです。現在、道内の野付漁協さん、えりも漁協さん、船泊漁協さん、釧路市漁協さんをはじめ、全国14の漁協さん・産地さんと産直提携をさせていただいてますが、当初は「海はみんな一緒に産直してどうなのだろう」と議論がありました。ですが、私たちはどこで獲れるのか、誰が獲るのか、そこに取って代わってやってきたことです。

一方で、先ほど藻場の話が出ましたが、沖縄県の恩納村漁協さんとモズクで取引をしていますが、モズクの生産とサンゴを守るという活動を一致付けた取組をしています。具体的にはモズクを利用する度に1点あたり10円をプールして、そのお金を貯めてサンゴの植樹を行うというもので、こうした活動を恩納村漁協と恩納村、それからメーカーさんと生協と一緒に取組んでできました。実はこの活動はパルシステムだけではなく、全国32の生協と共に「里海を守る」という共通目的のために取り組んでいます。SDGsを語る上では、具体的に何を目的として取り組んでいるのか、ということが大事です。そのことをしっかりと伝えていく必要があります。私どもで言えば、組合員、そして社会に対して発信し続けていくことが非常に大事だということです。



パルシステム 三浦常務
1965年生まれ。1986年に柏・市民生協に入協。2004年生活協同組合エル(現パルシステム千葉)専務理事、2008年パルシステム連合会運営本部長、商品管理本部長、商品開発本部長、常務執行役員を経て、2018年から現職。サンゴ礁再生活動に取り組む「恩納村コープサンゴの森連絡会」会長など兼務



特集 特別座談会
「SDGsから未来の海を考える」～前編～

出席者

- ◎さかなクン
JF 全漁連 食魚普及推進委員
- ◎パルシステム生活協同組合連合会
代表理事専務 洪澤 温之氏
- ◎全国漁業協同組合連合会
常務理事 三浦 秀樹氏
- ◎北海道漁業協同組合連合会
代表理事専務 安田 昌樹氏

撮影協力：第一ホテル東京 2F
日本料理「明石」

近年、日本全体の水産物生産量は減少傾向にあり、北海道についても同様の傾向にはありますが、イワシなどの水揚げが増えてきたこともあり、数量的には微増しています。ただ、一般家庭にお馴染みの「秋鮭」、「サンマ」、「イカ」といった主要魚種は減少傾向にあり、私たち生産者も頭を悩ませているところです。

こうしたことから資源減少の要因をしっかりと見極めると同時に、漁業者自らが「資源管理」や「環境問題」に今まで以上に関心を持ち、対策を講じています。一方でこうした取組や背景を、正しく多くの国民の皆さんに知っていただくことが重要です。

今回ぎよれんではさかなクン、パルシステム生活協同組合連合会(パルシステム)の洪澤専務、全国漁業協同組合連合会(全漁連)三浦常務にお集まりいただき、日本・北海道の水産物について消費者側と生産者側からの視点でさらなる理解を深めると共に、さかなクンには漁業者の応援団となってもらえるよう、特別座談会を開催しました。その内容を2号にわたり紹介します(進行:ぎよれん安田専務)。

安田専務 早速ですが、まずは日本の漁業の現状と世論や国の考え方などを全漁連の三浦常務からお願いします。

三浦常務 まず、日本の漁業生産についてお話しすると、総漁獲量は1984年にピークを迎えたとその後はずっと減少し続け、2020年時では423万トンとピーク時の3分の1にまで減少しています。ですがその実態を詳細に見ると、減少は遠洋漁業とマイワシが主な原因で、それ以外の沿岸漁業、沖合漁業、海面養殖業、内水面漁業の生産量はほとんど変動していません。

その原因の一つ、遠洋漁業の生産量は、1970年代の後半から各国が相次いで200海里水域を設定したことで日本の漁船がそれまでの漁場から締め出された結果、大きく減少しました。他方、マイワシの漁獲量についてはレジームシフト（数十年間隔で起こる水温を始めとする気候変動）の影響を強く受けて、ピークの449万トンから大きく減少したことが原因で、これらの影響を除けば日本の漁業・養殖業の生産量には極端な変動が見られていないのが現実です。

また、マイワシを除いた沿岸漁業は1988年以降、2010年までの20年以上、おおよそなら

かに減少しながらも140万トン前後ですつと推移していました。それが2010年以降、海洋環境の激変により急激に減少し、2020年では74万トンと10年間で約50万トンも減少します。

10年前までの長期的な減少の原因の一つに挙げられるのは、高度経済成長以降に行われた沿岸域の開発です。埋め立てなどにより沿岸域にあった藻場・干潟が4割も無くなり、加えて護岸工事等によって森からの栄養塩が海に届かなくなるなど、様々な要因や影響によってアサリを始めとする底生生物、それから魚の稚魚のゆりかごとなっている藻場が減少したことがボディブローのように効いてきて、生物多様性が失われてしまった。こうしたことを要因として徐々に日本の漁業生産量は減少してきたということです。

こうしたなか、最近漁業者から海の状況が変わったという声がかかり聞こえます。若手漁業者を中心にアンケートを行ったところ、「漁期が変化してきた」、「南方系の魚が獲れるようになった」など、毎日のように海に出ている漁師のうち、何と96.4%が海洋環境の変化を感じていると答えました。国はこういう事実をしっかりと受け止めながら、現場の声を聞く必要があると我々は考えています。

これら海洋環境の変化による漁獲量の大幅な減少と



全漁連 三浦常務
1963年東京都生まれ。東京水産大学水産学部卒業後、JF全漁連へ入会。販売事業部直販事業グループマネージャー、漁政部政策企画室室長、輸出・直販事業部部長を経て2019年6月より現職

それともう一点、2009年に当時私たちは取引先と一緒に4つの柱で構成される水産方針を作り出した。その中の一つ、一番重要だと思っっているのが「日本の魚食文化を守る」です。ただ単に魚を獲ったり、売ったりということではなく、食べることによって魚食の文化は守られていきます。獲って、加工して、食べて、そしてその食べた人の声を生産者に返していく。パルスシステムとしてはこの循環に力を込めてやってきたということです。

安田専務 ありがとうございます。次にさかなクンの方から日常の活動や千葉県館山市に住まわれて海を身近にするなかで、海洋環境の変化等に関するご意見や、SDGsの関わりについてご紹介お願いします。

さかなクン 私は元々神奈川県の内陸部に住んでいたのですが、「海の近くに住りたい」と、1999年から千葉県の館山市で暮らし、今では地元の漁師さんの定置網漁に週2、3回くらいは同行させていただくようになりました。今年も現時点で70回乗船させていただいています。もう20年余りも漁船に乗せていただいているのですが、年々獲れる魚種が変わってきていると肌で感じています。房総半島は親潮と黒潮の影響がとても強く、沿岸の磯魚も多いですし、底魚も色々な種類が獲れるのですが、房総といつと名産の「なめろう」がよく使われるマアジが非常においしくて代表的なお魚なのですが、近年はとても少なく感じています。

また、館山に暮らして最初の頃は、秋になりますとサケが獲れていました。「迷い鮭」と言っていたので、北海道や三陸を回遊しているサケがごく少数、ブナ模様がでていたので川に遡上する状態だったと思います。房総半島でも定置網に入っていました。それが2010年の秋、館山では各漁村でサケがものすくよく獲れていたのです。毎朝、もう何トンという感じでした。一定置網漁船のクレーンで吊ったでっかい網も港に揚げると、網の中がほとんどサケだったことも



さかなクン
東京都出身、現在は千葉県館山市に在住し、東京海洋大学名誉博士・客員教授をはじめ農林水産省お魚大使、環境省サステナビリティ広報大使など数々の要職を歴任。今年9月には自著「さかなクンの一魚一会〜まいにち夢中な人生!〜」を原作にした映画「さかなのこ」が公開

ありました。「こんなに獲れるというのはどういことなんだろ」と、とてもびっくりしたことを今でも覚えています。それが翌年の東日本大震災以降、殆ど獲れなくなりました。このこともびっくりして、地元の漁協の皆さまに聞いても震災以降は「一回も見たこと無い」と言っていました。

そして、震災以降増えたのがアイゴです。アイゴは元々温かい海域の磯魚で、徳島県では「アイゴの皿ねぶり」という、あまりにもおいしくて煮魚にするとお皿まで紙めてしまう、そんなお料理があるほどとても重宝されるお魚なんですけれど、他県ではあまり流通しません。アイゴは背、腹、臀の各ひれ合わせて24本の毒針があるのですが、それさえ取ってしまえば安心で、オニオコセと同様とてもおいしいお魚です。近年水温が上がってきた影響なのかアイゴが房総半島の海でも増えてきたのです。今、日本各地で磯焼けが深刻な状況にあるなか、アイゴは少し残った海藻も根こそぎ食べてしまうので、厄介者として扱われることもあります。沢山獲れますし、食用流通すべきお魚なのに全く流通されないのが、そのことが非常にもったいなく感じています。少しでも手間は掛かりますが、とげを取って、エラとワタを取ってお配りすると、皆さま「とってもおいしい」と、すきょく喜んで下さるんですね。獲れてすぐにエラとワタを取れば、独特

しています。例えば、北海道ぎよれんさんが積極的にやっている森づくりですね。陸域からの栄養塩をしっかりと海に届けるために、森を築いていきたいと思います。ところで、全国で数百万本の植樹を行っています。さらには海へのごみ流出防止など、いわゆる海ごみ対策です。海に流出しているごみの8割は陸域からという研究結果も発表されており、そうした陸域からのごみが海の中に沈んでしまうと、誰が回収できるのか。底曳網の漁師が網を引くと、ごみが出てくるのです。それを持ち帰って、行政と連携しながら適切に廃棄をしていく。そういった取組をする漁協も増えてきました。正にこうした取組というのは、SDGsの14番「海の豊かさを守ろう」ということに繋がると思いますが、我々はこれまでも当たり前のようにやっていたことなんです。

今の時代、色々な企業が「SDGsに取り組みんでいます」と言っていますが、我々JFグループは、ずっと以前から当たり前に取り組んでいたために自らで「取り組んでいます」と言っていないんです。情報力の世界になってきている今、こうした取組をしっかりと発信していかなければ、と感じています。

安田専務 では私の方からも、三浦常務のお話ですが、我々も環境対策、海洋環境保全について、自分たちの業務の一丁目一番地と思って取り組んでいます。SD



ぎよれん 安田専務
1964年稚内市生まれ。北海道大学水産学部卒業後、北海道ぎよれんへ入会。釧路支店、大阪支店、東京支店などでの勤務を経て、2019年6月より現職

Gsの17の目標に対して、色々なアプローチの仕方がありますが、まず環境保全というのがベースに来ると思います。我々も環境基本理念に基づき日々行動していますが、それを補足する環境方針として、環境負荷の抑制をする、汚染の予防をする、海浜清掃や植樹あるいは脱プラスチック・抑プラスチック運動に取り組む、省エネ・省資源、環境に関わる法律の順守、こういったところを実践していることです。特に脱・抑プラスチックについては令和元年に総会での議決をしまして、以降、取組を評価しているのですが、例を挙げると、商品に関わるプラスチックの使用量を合理化する、製造ラインに使われる使用量を削減する、そして可能なものについては、再生可能資源に置き換える、といったことです。

また、私も工場がいくつありますが、工場を使うパレットやポリ函などのプラスチック資材、これらについても可能な限り長期間利用するように心掛け、大事に使う。そして使えなくなってしまうときには、効率的なりサイクルシステムを通じて、再度使用する可能性を追求しています。特に海洋プラスチックごみの問題に関しては、我々漁業を生業とする立場ですから、レジ袋を使用しないですか、本会の役員と漁業者も一体となってプラスチックの削減運動に意識的に取り組んでいることです。

そしてその上には我々が考えているのがホワイト物流です。ホワイト物流というのは、トラック輸送の生産性の向上ですとか、物流の効率化、女性やシルバーの方が運転しやすい・働きやすい環境を作り、そして全体に環境負荷を減らすような物流の取組です。例えばパレットの活用による業務効率化ですとか、事前の出荷・事前の入荷情報をユーザーと共有することによる待ち時間のロス削減、共同配送日の発送、働き方改革の実践等、そうした取組を行っている物流業者の積極的な活用を行いながら、こうした情報を発信し、さ

の磯臭さも感じられなくなるので、お刺身にしても煮魚にしても様々なお料理でとってもおいしいです。そういった食用として注目されますあまり流通されない、いわゆる低利用魚と言われるお魚をもっと活用するのが、とても大切なことだと思います。

アイゴの他にもびっくりするのが、沖縄県では「ぐるくん」という名前でも魚としても重要なお魚のタカサゴの仲間が、館山の定置網に入ってくるようになりました。以前は数匹網に入ることは度々あり、「ぐるくん」が房総まで来るんだ」とワクワクしていました。今だと多いときは400キロ入るタンベ(※)の半分以上が「ぐるくん」というときもあります。それもちょうど食用としては流通にならない低利用魚という扱いで、おいしいお魚です。非常にもったいなく感じています。

安田専務 現地ならではの色々な事情を教えてください。ありがとうございます。三浦常務からもSDGsに関わるような取組についてお願いします。

三浦常務 我々JFグループでは、「海の恵みを受受するすべての人々とともに、海を守り育み、次代へ引き継ごう」等の6項目からなるJF綱領という将来目指すべき指標を定め、この考え方に基づき行動しています。沿岸の漁師たちも持続可能な漁業を実現するために、自主的な共同管理という形で資源管理は以前からずっと行ってきているのですが、なかなか口下手なところもあって、自分からはあまり発信できていません。ですが、今のうちに情報が溢れている時代では「言わない」というのは「やらない」と思われてしまうのです。そう思われない為にも、我々も色々な取組を行っているということをしつかりと発信することが大切だと思っています。

漁場の管理もそうです。藻場・干潟の環境保全ですとか、生態系保全、そういったものも漁師が中心となってやっていますし、今まで様々な取組を全国的に展開



ホワイト物流について詳しい内容はこちらのホームページをご確認ください

らには物流について知見を高める機会を持つたり、身に付けられるように色々な協議をしていくつもりです。

安田専務 次は少し深掘りして産直事業の実態とか漁村コミュニティをどのように活性化させていくか、まづパルスシステムさんから、水産の産直事業や産地提携、あるいは生消協(パルスシステム生産者・消費者協議会)も含めて教えていただければと思います。

波澤専務 はい、生活協同組合は人と人の繋がり、組織です。全てはこの繋がりに始まると考え、食べる人と作る人の繋がり、特にその繋がり、接点にこだわってきました。私たちがビジョンを作ったときにも、食べる作るだけでなく、両者が支え合う構造を作っていくかなければならないというテーマに掲げたのが「たべる」「つくる」「かえらあう」ともにいえる地域づくりです。やはり食べる人、作る人、そこに支え合う関係が出来るからこそ、共にその地域を意識して、産直事業が発展できるのではないかと考えました。つまり、よく人の顔が見える関係とすることで産直は使われますが、今は顔が見えるだけではなく、お互いの地域が見えるくらいの関係にしていかなければならないと今言っています。農村地域や浜もつつですが、色々な環境変化が地域においては起きています。例えば高齢化であったり、人口減少が進んで過疎化してい

(※)プラスチック等で作られる魚を入れるための大型の水槽

くと地域の産業が成り立たなくなってしまう。その地域で生まれ育った伝統の文化が無くなるということ。

私たちがいま産直で一番考えているのが、そういった地域をしっかりと見据えて、共に生きるための商品開発や流通です。作り、食べるという関係の中で、そこまで見据えた上で今やっていければ、将来的に作り続けられなくなるし、獲り続けることもできなくなってしまう。産直事業の中でよく言うのは、作る側と食べる側で利益もリスクも分かち合おうということです。リスクを負うのはいつも作る側ばかり、でもそうではないはずで、消費者もきちんとリスクを負うべきだ、と。ここが産直の原則の中でも非常に大事にしてきた視点です。

そしてもう一つ大事にしているのは交流です。色々な人、色々な地域を介して、交流をし続けていくことも産直事業を発展させていく意味では非常に大きいと思っています。今、とにかく全てにおいて、生産コストが上がっている状況ですが、収穫・漁獲・製造できるものは限られてきています。そういう本場に厳しい時代に向かい始めているからこそ、この交流するということが大事なのだと思います。

それと先ほど安田専務からもありましたが、私どもは生消協、生産者と消費者の協議会というものを作っています。先ほど話したようなことをこの協議会の中心軸に据え、交流をし続けることをテーマにやっています。農村の現場で今何が起きているのか、どうやって果樹を育てているのか、果物を作っている生産者の様子はどんなだろうなど、色々な情報交換を互いにながら関係づくりを行っていただいています。

もう一方で、協力会という組織も作っています。これは要するに取引先との関係性です。こちらお互いの関係を作るためにやっているもので、さらに協力会・生消協という組織の元に色々な部会を置いています。

で将来的に考えていることや感じていることなどお聞かせ願えればと思います。

さかなクン はい、「いま」ギョキョッとサカナ★スター」というお魚の魅力をお伝えする番組をNHKの皆さまと作らせていただいています。今のお子さまやお母さまは切身のお魚ばかりを目にして本物のお魚の姿や形を知らない、と聞きます。例えばサケはこういう形をしているとか、昔はサケの皮から靴などが作られていたとか、成長して海に出るとどういった風に旅をして大きくなっていくかなど、一つのお魚をテーマにして取り上げさせていただいています。そしてこの番組は全国の様々な漁法をお伝えるために漁協の皆さまに支えていただいています。それぞれのお魚をどうやって漁師さまが漁獲されているのか、全国各地では



境部会では環境の取組を取引先と消費者である生協側と一緒に考えて、作り上げたり、他には品質管理の部会では、取引先と消費者の繋がりで商品の品質を高めていったりと、やはり繋がりが基盤にあります。厳しい情勢ではありますが、これから産直事業を発展させていくためには、関係性や繋がりがといったことが非常に大事だと考えています。

安田専務 ありがとうございます。私の方からは、漁村のコミュニティのあり方といった観点で話をさせていただきます。私は漁業というのはその地域に居住して漁業を生業とすることで、漁業・漁村のコミュニティの存続に繋がると思っています。漁業には単に水産物を水揚げするという機能だけではなく、その他にも様々な多くの機能がありますので、これを今日はぜひともさかなクンにも、改めて分かっていただきたいと思います。

特に北海道における漁業者を含む漁村コミュニティというのは、環境保全の前線部隊であるということは何となく、それに加えて海難救助としての機能や環境監視としての機能等もあります。そういった色々な機能もあり、本来は漁村の存在感はもっと増していかなければならないと思っています。そのためにも漁業者がその地域でちゃんと生活し、中核にある漁協を中心にコミュニティが構成され、それで初めて地元漁協の活動としての植樹活動や環境生態系の保全等にも繋がっていくだろうと思いますし、一般の消費者の皆さんにもそういった活動を知ってもらって、このことが最初のスタートになるかと思っています。

先ほど三浦常務からお話していただきましたけれども、北海道の植樹の歴史は古く、組織だった植樹としては昭和63年からです。北海道女性連が30周年を迎えたのを機に「お魚を殖やす植樹運動」というのを始めましょう、と取組を開始をして、現在この植樹運動は全国へ広まってきています。基本的な考えとしてはこんな漁業がありますということもギョ紹介しています。

やはり漁師さまも獲ったお魚を消費者の皆さまにお届けするときには、自分たちが獲ったお魚の姿やどういう漁法でどう獲れたか知っていただきたいというお気持ちがあると思います。また、そのお魚がどういう風に育っていくか、どういう環境に生息しているかというの、知れば知るほどとても奥が深いです。私自身がお魚を知る上で、今日のようにとてもありがたいギョ機会をいただいているので、全て皆さまのギョ協力があってこそできることで、正に共生なんだなあ、と実感しております。

私の役割は、いつも漁協の皆さま、漁師の皆さまから沢山の感動や学びをいただいていますので、これをテレビやラジオや新聞などを通じて各地域のお魚をしっかりとギョ紹介していきたいです。

その他にも出演する番組などでは、たくさんのお魚が減少するなか、どうしても手に入らないときには、他にも旬のおいしいお魚が居る、そのお魚を大事にする正に「一魚一会」をお伝えしていきたいと思っています。先日モニューズ番組の放送に合わせて横浜の中央卸売市場さまに取材をさせていただきました。ヘライヤキチジ、ウマツラハギやサワラなど全国のお魚が沢山集まっています。各地域の漁業従事者の皆さまが自信を持って送って下さっていますので、市場に並んでいるお魚はその時期においしく、買っ消費者にとつての正に旬のお魚でギョさいます。そして普段おいしくいただくお魚というのは決して当たり前なものではなく、奇跡のような出会いです。マジックやマイワシ、マサバをはじめ多くのお魚は直径一ミリくらいの卵から生まれて、一生懸命大きく育って、それを漁師さまが私たちがスヤスヤ寝ている早朝から獲ってきて下さって、運んで下さる方が居る、並べて下さる市場、お魚屋さんがあります。おいしいお魚をい



「森と川と海は一つ」。そして「100年かけて100年前の自然な浜を取り戻そう」といった想いで活動し、現在は随分盛んになってきています。この「お魚殖やす植樹運動」とは別に、色々な取引先さん、生協さん、パルシステムさんもそうですが、各地各地で植樹の協議会を作りながら、生協の組合員さんにも植樹に参加してもらい、こうした活動を広く知ってもらおうとしているところです。

安田専務 次にまたさかなクンの話を聞かせて下さい。先ほど館山での生活など色々とお話いただきました。おそろくさかなクンは、魚に興味があった毎日生活していること他に、産地や地域を元気付けるといった役割も担っていると思います。そういったことただけるのは、実はギョいお魚との一つ一つの出会いなんです！ということも「ギョキョッとサカナ★スター」では伝えたいです。特にお子さまはもちろん！お父さま、お母さま、おじいちゃん、おばあちゃん、若い皆さまにもお魚への理解を深めていただく絶好のチャンスだと思っています。この番組がずっと続いて各産地のおいしいお魚をギョ紹介していくだけでなく、今まで漁師さんが獲ってきてくてもあまり活用されなかったお魚、例えばアイナメやアンズイ、ウグイなど、ギョくおいしくて魅力がいっぱいなことなど、お魚の喜びをギョ一緒にしていきたいです。

※来月号の後編に続きます。





開成中等教育学校



第143回 浜のおかあさん料理教室

紹介料理
◎鮭親子丼
◎しいたけのほたて詰めあんかけ

～噂通り。これが「浜のおかあさん料理教室」だあ～

- とても美味しかったです。魚料理をした経験がなく、不安なところも多かったのですが、分かり易く教えていただき、とても楽しかったです。(高2 男子)
- 魚をさばく所を初めて見ました。少しグロかったけど、きれいで、手際が良くてかっこよかったです。(高2 女子)
- 鮭フレークを自作したのは初めてでしたが簡単にできるとわかりました。(高2 女子)
- いつもは正直魚より肉の方を食べたいと思っていましたが、魚の美味しさを改めて感じて今までよりも魚が好きになりました。(高2 女子)
- デモンストレーションや料理中に補足で説明(なぜ塩をいくら作りで使うかなど)して下さったので分かりやすかったです。(高2 女子)
- 食べた瞬間気づけば美味しいと大声で叫んでいて自分に驚きました。(高2 男子)

笑顔、元気、美味! 帰ってきた!「浜のおかあさん料理教室」



コロナ禍で3年ぶりの開催となった「浜のおかあさん料理教室」。受講者として参加された方々も、講師となった皆さんも待ちに待ったその日がやって来りました。コロナ対策に万全を期し、また感染リスク軽減のために紹介する料理も限定しました。その代わりにおかあさん達中心に鮭のあら汁を作っただきイクラの醤油漬けと提供しました。参加者から寄せられた「楽しかった、ありがとう」の感謝の声をお届けします。



コープさっぽろ



第144回 浜のおかあさん料理教室

紹介料理
◎鮭の大葉とチーズのはさみ揚げ
◎昆布のかき揚げ
◎ほたて耳の玉ねぎ和えサラダ



～浜のおかあさんにパワーをいただきました～

- こんぶ塩、ホタテマヨなど好きで買っていたので自分で作れる事に感動。(50代)
- ホタテのむき方、イクラのとり方、さけのさばき方を近くで見られて分かり易かったです。何年もやられてこられた手さばきに感動です。(60代)
- お母さん達にとっても元気を頂きました。(50代)
- 浜のおかあさんにお料理できたい事がきけてよかったです。(50代)
- お母さん方のお話をききながらお料理の腕前に感動し、自分も挑戦してみたいと思いました。(40代)
- 鮭の食道も塩水で洗って食べれることやイクラはおしょう油(のみ)で漬ければよいとのことぜひやってみます。(40代)



二条小学校



第142回 浜のおかあさん料理教室

紹介料理
◎ほたて丼
◎揚げないプチコロッケ



～はじめて殻付きほたての殻をはずしました～

- みなさんていねいにおしえてくれておいしくたべて、しっかりと味もついて楽しかったです。(6年 男子)
- 本当に楽しかったですし、こんなに楽しいから心がノリノリでした!私の夢はシェフなので少しさんこうになりました!(6年 女子)
- 家庭科でつくるより本格的な料理だったからむしろ楽しかったけどみんなと協力してつくったので楽しかったです。(6年 女子)
- コロッケがあげなくてもおいしいことが発見になりました。(6年 女子)
- ほたてをからからはずすのがたいへんでした。(6年 女子)
- 食べ物のありがたさを知った。(6年 男子)
- 私は、あまりホタテが好きではなかったのですが、今回初めてホタテがおいしいと改めて思いました。(5年 女子)
- さけをさばくところもみられてとてもたのしかったです。また来年もあれば、いきたいと思いました。(5年 女子)
- とにかく料理がおいしかったし、先生(浜のおかあさん)がやさしかったです。(5年 女子)

頭すっきり!! ブレイクタイム Break Time

シークワードクイズ 12月のテーマ 「サプリメント」

12月は「サプリメント」がテーマです。正しい食生活をしていたら本来は必要ないかもしれませんね。

図の中で、たて、よこ、ななめの一方向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	カ	コ	ン	サ	ト	キ
オ	ル	ニ	チ	ン	ラ	ク
エ	シ	プ	イ	レ	ゴ	ニ
ロ	ウ	ズ	ロ	ク	マ	ン
ア	ム	ク	ド	ポ	ボ	ニ
ツ	エ	ピ	ン	ウ	リ	マ
ン	テ	ン	コ	ウ	カ	ス

リスト

- | | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> アエン(亜鉛) | <input type="checkbox"/> コウボ(酵母) |
| <input type="checkbox"/> アロエ | <input type="checkbox"/> ゴマ |
| <input type="checkbox"/> ウコン | <input type="checkbox"/> コンドロイチン |
| <input type="checkbox"/> オルニチン | <input type="checkbox"/> テツ(鉄) |
| <input type="checkbox"/> カルシウム | <input type="checkbox"/> ニンニク |
| <input type="checkbox"/> キトサン | <input type="checkbox"/> プロポリス |
| <input type="checkbox"/> クロズ(黒酢) | <input type="checkbox"/> マカ |
| <input type="checkbox"/> クロレラ | |

【ヒント】トマトに多く含まれていることで知られています。

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。

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

11月号の解答と当選者
アジ
(小樽市) しゅんババさん
(神恵内村) 慎之介さん
(函館市) 小綿 力さん
(厚岸町) 平原 登さん
(湧別町) 石垣 恒夫さん

解き方

リストの言葉をマス目の中からタテ、ヨコ、ナナメの一方向に探していきます。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

→

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

【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か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。

60周年記念大会や青年部勉強会について協議

道漁青連が令和4年度第2回地区会長会議を開催しました

01

10月29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4年度第2回地区会長会議が開催され、来年1月に開催する全道漁協青年部大会や青年部勉強会、漁師さんの出前授業など6項目について協議を行いました。

特に新型コロナウイルス感染症の拡大により2年間中止となっていた全道漁協青年部大会は、道漁青連が昭和38年2月に発足してから今年度で60周年という大きな節目を迎えたことを記念して、1月28日(土)に併せて祝賀会も開催することを確認。記念の年に漁協青年部員が一堂に会し、これまでの漁協青年部を築き上げてきた諸先輩方に感謝するとともに、次代の漁業並びに漁協を担う後継者として部員相互の連帯感と強い団結力を養い、より強固な組織づくりを目指します。

また、令和5年度は、令和3年度まで実施していた「単位漁協青年部勉強会」と「漁協青年部長に対する活動支援情報の発信」の後継事業として、地区漁青連、単位青年部での勉強会開催を支援する「青年部勉強会」を実施すること、内容については今年度ぎょれんが実施した5年に1度の組合員と青年部の意識調査結果を考察する方向となりました。

その他、今回の会議では令和5年開催の漁師さんの出前授業、役員の視察研修、自分で保有する機器等でオンライン用務をした場合の旅費規程の変更などについて協議されました。



コロナ禍のため来賓招待を自粛し、距離を取り換気を行うなど、十分な感染対策実施のうえ開催されました

道産の秋鮭・ほたて・昆布を道外でも積極的にPR

東京の小学校でオンライン食育授業、京都では昆布バスツアーを開催

02

10月25日(火)、札幌のぎょれん本所と東京の3小学校をオンラインで結び、北海道を代表する秋鮭・ほたて・昆布等をテーマに食育授業を実施しました。この取組は普段生きている魚や海を見る機会が少ない東京都内のこどもたちに、北海道の漁業への理解を深めてもらうと共に、未来の消費者を育てようと和食給食応援団(事務局:合同会社五穀豊穰/東京都中央区)と連携して開催したもので、当日は新宿区立柏木小学校、新宿区立落合第四小学校、新宿区立西新宿小学校の5年生の生徒、計151名を対象に、ぎょれん職員が講師となって実際の漁の様子や漁業の仕組み、そしてMEL(マリン・エコラベル・ジャパン)やMSC認証(海のエコラベル)など、持続可能な漁業に向けた取組についても伝えました。

さらに授業後の給食では、実際に北海道の秋鮭、ほたて、昆布などを使用した献立を提供。生徒たちは秋鮭のちゃんちゃん焼きや昆布で出汁を引いたみそ汁などを笑顔で食べていました。

また、11月13日(日)には北海道昆布漁業振興協会(事務局:ぎょれん)主催で昆布バスツアーを実施しました。今年1月より京都市内で運行している「昆布ラッピングバス」を活用し、京都市内の食文化ミュージアムと料亭を回るツアー内容となっていて、小学生とその保護者33名が参加。ぎょれん職員による昆布講座や道産昆布を使った調理体験、本格料亭での昆布料理の食事体験を通じて道産昆布の認知拡大とさらなる消費普及を図りました。今回初めて実施した試みに対し、参加した親子からは「昆布にこんなに種類があるとは思わなかった」「昆布をいっぱい食べたいと思った」「だし以外の昆布の活用方法が知れて嬉しい」など、貴重な体験を喜び声が多数寄せられました。



オンライン食育授業では授業を受けた生徒からも「分かりやすく、とても勉強になりました」と大変好評でした



昆布バスツアーで実施した調理体験ではレシピに沿って「昆布の甘辛チップス」を調理しました

編集部からのお知らせ

皆様からの便り、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19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



2023年度 全国漁業協同組合学校 学生募集中!!

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、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、第2回の願書受付中です。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/)

○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)

安全操業で 家族を守る 父ちゃん一年有難う

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

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



健康のため頭昆布で作った水を冷蔵庫に入れて毎日飲んで約8カ月になります。おかげでコロナにもならず、通じも良く海の幸に感謝しています。
(小樽市 しゅんぱバさん 36歳)

今年も残すところ、60日となりましたね。笑って、新年をむかえられる様に健康に気をつけて過ごすごことを心がけて生活します!!
(厚岸町 エノロンはげさん 53歳)

雪が降ってきたら、時期なのにロシアとウクライナの戦争はいつ終わるのか、小さな子供達が苦しんでいるのが忍びないです。
(函館市 小綿力さん 71歳)

先日、法華のフライを食べました。次はアンコウ鍋が食べたいですね。
(神恵内村 慎之介さん 30歳)

ぎよれんのレシピ通りにイクラのしょうゆ漬けをつくりました。自己流のいつもの味と違い、おいしく出来上がりしました。札幌に住む娘に、早速送りました。老いては娘孝行の日々です。
(室蘭市 鈴木英子さん 73歳)

日々、寒い日が多くなって来ました。風が少なく、時化が多くなります。安全操業を祈念します。
(小樽市 宮古知行さん)

まだ元気に仕事手伝っています。何かと仕事の多い職業です。ガンバリます...。
(八雲町 吉田三郎さん 86歳)

まごが本(なみまるくん)をもってきてくれるので見る様になっています。ホッキの作り方はじめて作ってみました。おいしかったです。
(小樽市 佐藤幸子さん 73歳)



news 浜のほつとニュース

小樽 秋鮭定置網漁は11月1日をもちまして終漁となりました。水揚げは約8,350トン(昨年対比168%)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たいと思えます。

梶山 11月上旬をもって秋鮭定置網漁が終漁し、昨年の約4割増の豊漁となりました。一方、12月中旬からは冬の訪れを告げる釣り(延縄)助宗漁が解禁されます。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、季節の食材として売り込むべく鮮度保持を徹底しています。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早くも冬の魚の水揚げが増えてきました。函館市場には下海岸地区より鍋に重宝される真たら・真だち等が上場されています。一方、砂原から榎法華にかけて行われている助宗刺網漁では、漬け込みができるようになる卵の成熟度に注目が集まっています。観光客の方々や全国の皆様方に旬の味を楽しんで頂けるよう、今冬の豊漁を切に願っています。

室蘭 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。ほたては昨年比に比べ、浜値は高値で推移しています。助宗刺網漁は昨年と同程度の水揚げとなっており、次第に卵質が良くなるこれからの水揚げ増加に期待しています。気温も下がり、時化模様が多い季節となりますので、皆様の安全操業を祈願しています。

日高 日に日に寒さが増し、冬の始まりを感じる季節となりました。真たらの盛漁期に入っています。近年にない豊漁となった昨年よりも、現時点で累計水揚げ数量は少ないものの、18日には管内で60トン程の水揚げとなり、今後の漁に期待したいです。一方、12月に入るとばばがれいや助宗の水揚げも本格化してきます。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 寒さが日増しに厳しくなり、本格的に冬の到来を迎え、たらやたこの水揚げが増え始めました。今後は毛がにやばばがれい、ほっきなどの水揚げが本格的に始まるので豊漁を願っています。一方でししゃも漁は終盤を迎え、昨年より3割ほど多い水揚げとなっています。これから厳冬期に入りますが、今後の安全操業と豊漁を願っています。

根室 11月に入り、さんま棒受網漁は小型船を中心に、オホーツク海側で数年ぶりの操業となり、日帰りさんまが水揚げされました。公海での操業も合わせて、15日時点で9,000トン程度となっています。一方、秋鮭定置網漁も、小型組成であるものの、数年ぶりに9,000トンを超える水揚げとなり、昨年同時期の約170%となりました。ほたては、標津漁協で15日から始まり、初日は39トン水揚げがあり、今後の好漁に期待します。これから冬本番となりますが、漁業関係者の皆様の健康と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、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れいやそい、ふぐ、いかなどが水揚げされ、浜は賑わっています。一方、サロマ湖のかきはこれから旬の季節を迎え、水揚げを期待しています。時化も多い季節となってまいりますが、安全操業と大漁を心より祈願しています。

稚内 本格的な冬を迎え、朝晩の冷え込みが厳しくなっています。豊漁となった秋鮭漁、ほたて漁が終漁となりましたが、利礼地区では真たら刺網漁が最盛期を迎え、浜は活気づいています。時化に見舞わ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り、無事に新年を迎えることを祈念しています。

留萌 11月に入ってから悪天候や時化の日が多くなり、思うように操業出来ない日々が続いていますが、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各地区で始まり、早朝の冷え込むなか、出荷作業を行っています。今年も残すところ僅かですが、安全操業で皆様が健康に一年を締め括れますよう祈念しています。



レシピアクセス数

第24位

いくらのお雑煮

今回は「いくらのお雑煮」をご紹介します。
具だくさんのお雑煮に、色鮮やかな「いくら」を添えると、
お正月気分が一層盛り上がりますよ。



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

鶏もも肉	1/2枚
大根	50g
にんじん	40g
しいたけ	2枚
昆布とかつおだし汁	4カップ
塩	小さじ1/2
薄口醤油	小さじ2
酒	大さじ1
つと	薄切り8枚
切り餅	4個
三つ葉	適量
ぎんなん(水煮)	8個
ゆずの皮	少々
いくら	大さじ4

作り方

- 鶏肉はひと口大に切り、大根、にんじんは短冊切り、しいたけはそぎ切りにする。
- 鍋にだし汁を入れ、鶏肉、大根、にんじん、しいたけを煮て、塩、薄口醤油、酒で味をととのえ、つとを加える。
- お椀に焼いたお餅を入れて、②を入れ、三つ葉、ぎんなん、ゆずの皮、いくらをあしらったら出来上がり。(だしをとった昆布を結んで添える)