

北海道ぎょれん広報

# なみまるくん

1

2023

No.411



「うみ・なかもコミュニケーション」

海・ひと・夢スペシャル新春会長インタビュー  
特別座談会  
「SDGsから未来の海を考える」〜後編〜

特集



# 海ひと夢スペシャル

## 新春会長インタビュー

### 明るい未来に向けての 出発点となる年へ



阿部国雄会長

明けましておめでとうございます。  
新春にあたり、阿部会長に  
昨年を振り返り、新年に向けた  
お話を伺いました。

[うみ・なかま コミュニケーション]

# なみまるくん

北海道ぎよれん広報誌  
Hokkaido Gyoren Magazine  
January 2023 No.411

1  
2023

01 海・ひと・夢 スペシャル  
新春 会長インタビュー

04 新春企画 ぎよれん常勤役員  
新春メッセージ

06 特集1  
特別座談会「SDGsから未来の海を考える」～後編～

10 特集2  
ぎよれん職員が選ぶ ぎよれん5大ニュース

12 頭すっきり!! ブレイクタイム

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  
船泊漁協 香深港 船泊分港です

礼文島の冬を代表する真だらの季節となりました。時化も多い時期ではありますが、立派な真だらが次々と水揚げされました

## 人手不足や 地域間格差の解消へ

昨年の本道漁業を振り返ると全体的な漁業生産額が回復し、状況的には良かったと思いますが、燃油や資材類の高騰など、漁業経営を厳しく圧迫している状況にあり、もろ手を挙げて喜べる状況とは言えません。

ただ、秋鮭が予想よりも大きく数字を伸ばしたこと、ほたては円安の影響やアメリカの水揚げ減少で価格が上昇してきたこと、新型コロナウイルスの影響が薄れ海外へも滞りなく流通できたことなど、良い状況になってきたと思います。

一方で昆布は過去最低の生産量だった一昨年を下回る見込みで、価格は若干回復基調にありますが、生産者などの高齢化や外国人技能実習生の受け入れなど、特に人手不足が顕著になってきました。地域によっては天然昆布があっても、人手が足りずに獲れないでいるところもあると思います。人手不足は北海道の漁業全般に言えますが、外国人材の受け入れ要件の緩和や、後継者の確保に向けて、漁業収入の安定化を図り、北海道の漁業が持つ魅力を広く発信し、さらには漁業の魅力を発信している人を応援することなどにも力を入れる必要があると思います。

また、好調な魚種が獲れる地域とそうでない地域との地域間格差も課題です。地域毎で自治体の力の入れ方も違い、海道漁業士会や漁協女性部、青年部でも色々な教室や講習を行っており、その地域に根差した魚種や料理で開催したり、親子で参加できるような教室もあります。参加した子どもたちから「お母さん、料理教室のあれ作ってみて」と言ってもらえるように、ぎよれんとしてバックアップしていきたいと思っています。それと現在も色々な形で道産水産物のアピールを行っていますが、今はSNSなどの通信手段もあり、積極的に利用するのも良いと思います。

## 環境対策への取組をさらに推進

昨年は海洋プラスチックごみ問題に対する取組として、「なみまるクリーンアップ作戦」を6地区で実施し、約9トンのごみを回収しました。そしてナイロン製刺網の漁網リサイクルは、産廃業者の鈴木商会と協力して、10月末時点で60トンを見込んで実施しています。今、これによって作られた再生ペレットを原料とする合羽やスニーカーなどの製品化にも取り組んでいるところで、お魚殖やす植樹運動はもちろん、脱プラスチック・抑プラスチック、漁網リサイクル、魚箱リサイクルなど、環境対策への取組もさらに進めたいと思います。

環境対策もそうですが、「一人は万人のため、万人は一人のために」という協同組合の精神は、周りに助けられた時に初

ますが、それぞれの市町村にも働きかけをしながら、色々な取り組みをしていく必要があると思います。市町村から各振興局へ、振興局から道、そして国へ。地域振興へ向けて協力や理解を求めるとはステップを踏む必要もあると思いますので、こうした部分でも指導やアドバイスなど、ぎよれんが行っていただければと思います。

## 魚種や地域の特性、さらには生態系の保全にも 配慮した資源管理

昨年は日本海側を中心に春先に「しんが来てくれたお陰でほっとした」と組合からの声も聞かれました。研究機関や行政の力を借りながら漁業者自らが取り組んだ資源管理の成果と言っても過言ではないと思います。この資源管理に関して、国によるTAC魚種の拡大が具体的に動き出そうとしています。私たちの国に對する要望は、ずっと変わっていませんが、ほっけをはじめ漁業者は色々な魚種や地域の特性に合わせて、自主規制に取り組み、その結果が形になって見えてきています。他のぶりや真だらについても、混獲魚の仕分けやロシアとの跨り資源など単純に数字で管理できないところも多く、全てを一色淡にTACで管理するのは難しいと思います。

それとまぐろやぶり、真だらなどは海の生態系の上位にいます。そういった魚

めて気付くことも多く、例えば船団を組んで操業するには、何かあったときにすぐに助け合うことができるという安心感があります。他にも自分一人ではできないことも、団体になることでできることも多いと思います。皆が居るから自分が助かる、自分が居るから皆が助かる。こういった協同組合の精神を若い人たちに丁寧に話しをすると、理解してくれ、組合活動にも積極的に協力してくれそうです。個人的には協同組合というのは大きな括りで言えば「家族」だと思っています。家族ですから支えられて当たり前だし、困っていたら助けます。普段水揚げに對



種が増えていくと下位にいる魚種の生態系が崩れるようなことにならないか。それぞれの魚種に合わせて、さらには生態系の保全も考え、取り組んでもらえるよう引き続き強く訴えていきたいと思っています。

## より多くの方に 道産水産物の魅力をアピール

北海道は日本の水産物水揚げのうち4分の1を占めており、安全・安心は当然として、どれだけ国内消費できるかは、国内の食糧自給率を上げるためにも大変重要です。そのためには今の時代、「食べやすい」というのが一番アピールになると思います。その「食べやすい」というのは、ぎよれんだけではできないことです。各加工業者に協力してもらいながら取り組んでいきたいと考えています。

また、各家庭の「おふくろの味」と言いか、「家庭の味」が希薄になってきていると感じます。例えばさんまの塩焼きでも良いですが、母さんが買ってきたさんまに塩を振って食べたおいしかったとか、少しでも自分で手を掛けていけば、それでも家庭の味です。そうした家庭の味というのを各家庭で持つてもらえれば、消費の拡大に繋がっていくと思います。

昨年は浜のおかさん料理教室をはじめ、魚食普及活動が再開できました。北としてはライバルの関係でも、何かあったときには、一致団結して皆で関わって、その物事に対処していく、こうしたことが一番大事なことだと思っています。

## 明るい未来に向けての出発点

今年、新型コロナウイルスの状況がどうなるかわかりませんが、ウイズコロナの時代でも各種流通が盤石になって、北海道の水産物があらゆるところで食べてもらえるようになることが一番です。経済が順調に回り、インバウンドの観光客も回復して、さらに消費が拡大して、とにかく多くの方に食べてもらって美味しいなって感じてもらう。今、北海道の漁業全体が、大変厳しい状況ですが、皆で力を合わせて明るい未来に向けての出発点となる年にしていきます。

最後にぎよれんの職員には、笑いのある職場、誰もが物怖じしないで相談できる職場作りを。常勤役員には部下から上がってきたものに対して、しっかりと耳を傾けて、答えに導いてあげる指導をお願いします。和気あいあいという訳では無いですが、皆が言いたいことを言えるような職場にすることで良い意見も出てくるし、それが浜に対しても良い方向に繋がります。そうした雰囲気や環境を皆で作っていただけたらと思っています。



# ぎょれん常勤役員の 新春メッセージ

質問項目

- ◎昨年を振り返って
- ◎新年にあたっての抱負、メッセージ



常務  
山口 重幸

あけましておめでとうございます。  
 昨年のほたては、引き続き全道で40万トンを超える水揚げで、米国の減産と円安の追い風により輸出が好調で、かつてない原貝価格の高騰となりましたが、順調に流通させることができました。しかしながら、コロナ禍により外国人実習生の受け入れは引き続き厳しい状況にあり、耳吊り作業や製品加工に大きな影響を及ぼしています。  
 令和5年も引き続き順調な水揚げが見込まれている一方で、アルプス処理水がほたての流通に甚大な影響を与えることが危惧され、これら情報提供と、国内及び海外の消流動向を見極め臨機応変に対応していく所存です。



常務  
中村 尚広

令和4年度も昆布の減産傾向が続く見込みです。価格はコロナ禍での低迷から回復しつつも消費は減退しております。浜の皆様と知恵を結集し生産回復に努めるとともに、消費回復に向け諸対策を行って参ります。  
 また、原油情勢は様々な要因と政治的背景から価格高騰が続いており、燃油や漁業資材にも影響を及ぼしております。的確な情報収集に努め、系統購買を通じ少しでも安価で良質な製品供給に努めます。



常務  
瀧波 憲二

昨年、全道の水揚げ金額は、ほたて、秋鮭を主に大きく伸長しましたが、一方で地域による格差が広がる年となりました。好調な魚種もあれば、赤潮や海洋環境の影響で依然低迷している魚種もありますが、今年は、北海道全域での底上げを祈念する次第です。また漁政・指導関係では、規制改革により、資源管理や独禁法など、新たな課題への対応が求められているほか、アルプス処理水放出による影響が大きな課題です。幾度の試練を乗り越えてきた北海道漁業が、さらに魅力ある漁業となるべく、兎の昼寝にならぬよう、日々尽力していきたいと思っております。今年もどうぞよろしくお願い致します。



常任監事  
村上 和美

あけましておめでとうございます。  
 昨年の道内水揚げは、いか・さんま・昆布は前年を下回る過去最低水準の見込みとなりましたが、帆立の単価高維持や秋鮭の漁獲増加により、5年連続の100万トン越えに加え、7年振りの3千億円超えの可能性があり、道内全体では良き一年だったと思料します。  
 また、規制緩和があった新型コロナウイルス感染症ですが、道内では第6波～第8波が押し寄せ、自身を含め身近な役職員が感染するなど、3年連続でコロナ禍に振り回された一年でした。  
 令和5年は癸卯（みずのとう）の干支にあたり、「これまでの努力が実を結び、勢いよく成長し飛躍するような年」とされています。豊漁と海難事故のないことを祈念いたします。



副会長  
菊池 元宏

新年明けまして、おめでとうございます。  
 昨年の本道漁業は、帆立・秋鮭が好調であり、7年ぶりに3千億円を超えることができました。しかしながら、地域間格差の拡大、さんま・いかの不漁、昆布の生産量が低水準にとどまるなど、加えて営漁コストの高騰もあり、濃淡のある一年でした。  
 昨今、コロナ・赤潮など、大きな“禍”が襲い掛かってきました。今年は、アルプス処理水の放出が懸念されます。漁政・販売事業を通じて、安心して漁業が営める環境を作っていきたい。そのように思う次第です。  
 本年も、何卒、宜しくお願いします。



専務  
安田 昌樹

昨年は、コロナ感染症の更なる拡大やロシアによるウクライナ侵攻、安倍元首相の死去や為替の大幅変動など、何かと落ち着かない年でありました。一方、地球規模での環境問題やSDGsが今まで以上に多くの関心を集めました。環境問題の諸悪の根源は「人類の増加にある」といった意見も飛び交う中、世界の人口は80億を超えました。地球は人類に警鐘を鳴らしています。我々人類は英知を結集して地球の危機に立ち向かっていく必要があるということを認識させられる年であったと思います。  
 本会にとっても環境問題に確りと対峙していくこと、SDGsに関わる対策を講じていくことが重要です。NHKではSDGsの歌が流れ、本屋には関連書籍が山積みされ、行き交う人の襟もとにSDGsのバッジが輝き、世の中は「SDGs祭り」の様相です。これからは、これらの活動に対して「本質を追求」することが求められます。うわべだけの体裁作りや日頃の活動の言い訳や免罪符として利用するようなSDGsの取組になっている一般企業の例も散見されますが、漁業の持つSDGsに対する高いポテンシャルを発揮し、更に上を目指しながら本質を追及していくことが必要です。本年は、こういうことを意識しながら業務に邁進したいと考えています。



常務  
伊藤 貴彦

新年おめでとうございます。  
 昨年の浜の水揚げ金額は、地域間格差は残るものの全体的には大幅な金額の伸びとなりました。本会の製品取り扱ひも堅調に推移し、ぎょれんグループ各社の工場稼働も順調でした…、と言いたいところですが…仕事あれども人足りず。なんとか切り抜けることができたものの依然として大きな課題です。  
 日銀短観でも「人手不足」への懸念が強く示されていますが、出発点である漁業分野も例外でなく、乗り手とともに陸まわりの担い手不足が顕著となっています。海外からの実習生だけでなく機械化の進展なくして将来は描けません。  
 今年も「刺し網から魚ははずす機械の開発要請」に執着していきます。

- ◎さかなクン JF 全漁連 魚食普及推進委員
  - ◎バ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」



## 特集 特別座談会 「SDGsから未来の海を考える」～後編～

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、バルシステム生活協同組合連合会（バルシステム）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・北海道の水産業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。今月号では先月号の続きより紹介します（進行：ぎよれん安田専務）。

**安田専務** 次は三浦常務、全国様々な規模・漁業形態の漁協があると思いますけれども、漁村コミュニティの中核的役割を持つ漁協の機能がどうなっているのか、漁村コミュニティの必要性などお話しただけだと感じています。

**三浦常務** 漁村コミュニティと漁協の機能、少し難しい話題ではあります。まず沿岸漁業では共同漁業権漁業があり、定置網漁業があり、養殖業があり、そして知事許可・大臣許可の許可漁業があります。本当に多種多様な漁業というものが、複層的に海を使いながら行われている。そうしたなかを円滑に漁師が魚を獲っていかなければならず、そのためには漁業調整というのが必要不可欠です。漁業者自らが作った組織である漁協は、そうした調整や管理の役割も担ってきたのです。正に地域コミュニティと一体となって海の役割の役割を果たしてきたのです。一方で漁村には獲った魚を流通加工する仕組みが必要です。漁協というのはこうした水産関連企業も含めたその漁村地域全体で発展してきたのだと私は思っています。

そうしたなか、近年は大手企業による効率化を進めたノルウェイの漁業が絶賛されています。です



**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。昨年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

が、集約化・効率化だけを進め、沢山獲れ、儲かれば良いじゃないかという考え方だけでは日本の漁業・漁村は成り立たないと思います。先ほどお話しした通り、日本では北から南まで多数の漁業者が生活をしながら、それぞれの地域を支え、漁業・魚食文化を築き上げてきました。そこがノルウェイとは違うところに、先ほど洪澤専務が言っていたいただいた日本の地域や歴史、食文化等も含めて守るためにどうするか、正にそうしたことが重要だと私は思っています。

そして安田専務が話した「生業」ですね。漁業と生活、これが一体となってそこで行われることで、国境監視や海難救助等、漁業が持っている多面的機能が発揮されているのだと思います。それとまた津々浦々、漁業が行われている場所ごとに産地市場があることで皆さんがどこに行っても鮮度の良い刺身を食べられる。これほどまでに日本全国どこでも新鮮な魚が食べられる国は他にありませんか？日本が世界に誇る流通と食文化の賜物だと思います。寿司文化などはじめ、世界に誇れる日本の食文化を守ることが漁協の機能の一つでもあると思っていますし、さらに中小の漁業を守ることが地域を守ることに繋がる。また、地域を守ることが中小の漁業者を守ることに繋がっていくのだと我々はそう思っています。

**安田専務** 次にまたSDGsの話。一番から17番まで色々な目標があるなかで特に直結しやすいのは14番の「海の豊かさを守ろう」、あるいは13番の「気候変動に具体的な対策を」とだと思います。例えばこういうことに対する考え方や具体的な実践例、今後の活動への想い、というのがあれば順番にお話しただければと思います。

**さかなクン** はい、地元千葉県館山市の定置網漁業の船に乗せていただいて、入ってくるお魚を見続けてきましたが、年々南方のお魚が多くなってきたことに驚きます。特にアイゴです。どうしてアイゴが増えたのだらうと思ひ、研究者の先生方から色々な見解を学ばせていただくと、やはり水温が上がってきているのが原因であるとのこと。本来、温かい海域で暮らすアイゴ。以前は地元の定置網にしばしば入網する程度でしたが、今では一年中たくさん入網するようになっています。様々なサイズが入り、夏季には卵巣や精巣でお腹がとっても大きな成魚も入ることから、繁殖していることが分かります。海藻をたくさん食べ、棘に毒を持つため厄介者扱いされますが、せっかく獲れておいしいお魚ですので、今後しっかりと食用として活用されることを願っています。



一般社団法人SD BlueEarth・青い地球を育む会（※）発行の小冊子「プラギョミ0プロジェクト」



**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

また、ムラサキウニやガンガゼなどのウニ類が各地で磯焼けの原因として駆除の対象にまでされていることについて、「おいしいムラサキウニがなぜ」と思いました。ところが実際に浜で割っていたと、中身がスルスルでビックリしました。そうしたなか、岩手県の洋野町では沿岸の岩盤に掘られた溝に昆布を繁茂させた「うに牧場」があり、「種市」に栽培漁業センターの皆さまが1年間ほど育てられた稚うにを放して、昆布をたくさん食べさせてあげて、1年程してムラサキウニの身入りを良くして、出荷されています。センター長さんに伺ったところ、「実はさかなクン、ウニは可哀そうなんです」と仰るんです。「え、なぜウニが可哀そうなんですか？」と聞いたところ、「実はウニは熊の冬眠と同じく、本来は冬眠する生き物なのですが、水温が上がってしまったから冬も冬眠できず活動し、少なくなった海藻も食べてしまう」とのこと。そういった悪循環でウニは益々厄介者扱いされてしまっているそうです。どうしてそうだったか、しっかりと背景を伝えたいまま報道などでアイゴやウニが厄介者扱いされてしまうと、一般の方は「そんなに悪者なんだ」と認識してしまいます。

またクラゲやヒトデ、ナルトビエイなどが増える」と深刻な漁業被害につながります。なぜ増えたか様々

な要因があり、そのことをしっかりと学び、多くの方々に伝えていかなければ、と思います。

さらに、皆さまにお伝えしたいことは海洋プラスチックごみのことです。日本だけでなく世界中で年々増えてしまっており、2050年にはお魚の量よりも海洋プラスチックごみの量の方が多くなってしまおうと考えられています。プラスチックは捨てるためにできたものではなく、私たちの生活にとって便利なものとして作られたものです。捨てられてしまうことにより厄介者扱いされていますが、こうしたことを大人だけでなく、子どもたちにも分かってもらえるように「プラギョミプロジェクト」という小冊子を（一社）SD Blue Earth・青い地球を育む会（※）で作りました。海で漂うプラスチックごみをキャラクター化し、「ペットウオ」や「ポリクラゲ」といった名前前で楽しく覚えながら、ビーチクリーンでみんなで海浜をきれいにし、SDGs 14番の「海の豊かさを守ろう」に繋がっていくければと願っております。

**安田専務** 今のさかなクンの話を受けて私の方からSDGsへの取組について、我々北海道ぎよれんが色々な対策をしようとしているなかで、これから力を入れていくのは、リサイクルシステムの構築かと思っています。先ほどお話しした脱・抑プラスチック運動と運動していますが、まずはプラスチック製の魚函です。この魚函を極力大事に使う、長く使う、もう駄目になったらリサイクルに乗せる、という取組を始めました。古くなった魚函を回収して、今はまずは買い物カゴとして製品化を行っています。そして同じくプラゴミの削減ということで取り組んでいるのが刺網のリサイクルです。古くなって捨てる網、つまり廃網を回収してリサイクルし、衣類などの原料となる再生ペレットにする取組を行っています。具体的に言うと釣り具用品メーカーのダイワさんでレインウェアを作っても

（※）（一社）SD BlueEarth・青い地球を育む会～SDGs14番「海の豊かさを守ろう」をはじめとして、SDGsが目標とする17項目の活動及び長期的な環境維持活動を目指とする一般社団法人。「さかなクンと手をつないで青い地球を未来へつなごう!」をテーマに海洋プラスチックごみ問題など、海とおさかなに関する環境課題の解決に向けて取り組んでいる。



**バルシステム 渋谷専務**  
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(現バルシステム千葉)専務理事、2008年バ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

らったり、こちらは先の展開ですが、シューズメーカーのコンパスへ供給してスニーカーを製造してもらったりなど、再生原料として色々なものを製造して、販売もしていただく。こうしたことを通じて一般消費者の方にも海洋プラスチックごみやSDGsについて関心を持ってもらう良い機会にもなりますので、単なるリサイクルシステムの構築の他に、多くの人に取組の主旨を理解してもらおう、そういった運動にも繋がるかと思っています。

**安田専務** 次はバルシステムさん、今度は消費者という立場からSDGsの12番目「つくる責任、つかう責任」というのがありますけれども、これとどのように関わっているのか、あるいはどのような立ち位置に居るのかも言ってお話いただければと思います。

**渋谷専務** 私たちは生活協同組合という組織です。17ある開発目標の一つだけ捉えて行動するというよりは、全体が繋がりがながら、最終的にどこに重きを置いているのか。そういう問題意識で取り組んできたと思っています。特に先ほどから言っている通り、水産物で考えれば「つくる責任、つかう責任」に加え、「食べる責任」という立場が非常に大きいかと。何回も言いますが、やはり魚食文化というのが非常に重要なところと考えています。そして、このことが先ほどから安

田専務が仰られている浜の「コミュニティ」に繋がるのだらうと思っています。

それとこれは農産物ですけども、花見糖という砂糖の話です。花見糖は、鹿児島県の沖永良部島など3つの島のサトウキビを原料にそこでほぼ捨てるところ無く、端材も全部燃料に変えて作り、最終的には宮崎の方に運んで精製されて出荷するのですが、沖永良部島の方にとってみると間違いなく生業なのです。ですので「つかう責任、つくる責任」という立場で考えれば、私もはこうした生業も考える必要があつて、逆に言うところ私たちがその販売を途絶えさせてしまったら、この方たちは生きていけなくなるのだと、そのくらいの責任があると思っています。具体的には書いてませんが、SDGsが言っている持続可能な問題意識、誰一人取り残さないということがどういうことなのではないか、生業を作るために何がどう動く、というこの関係性も非常に大事だと思っております。

**安田専務** 渋谷専務ありがとうございます。最後に皆さんがこれからの漁業に必要だと思つたこと、あるいは未来の漁業に期待することなどご意見があれば、伺いたいと思います。さかなクンはどうでしょうか。

**さかなクン** はい、日本の各地に様々な漁法があり、地曳網漁業や定置網漁業など一般の方も体験させていただける機会もありますが、親子やお魚に興味のある方はもちろん、初めてお魚を見たり、漁業を体験されたりした方も「こうやって獲っているんだ」「すごいな」「獲れたてのお魚はきれいだね」とお目をキラキラさせるんですね。その皆さんの感動されることに、漁師さんもとても喜ばれます。まさに「生産者」と「消費者」の繋がりがです。漁師さんも自分たちの獲っているお魚を多くの皆さまが喜ばれることが、最高に嬉しいことだと思っています。だからもっともっと漁業について知る機会が増えると嬉しいです。体験漁業が難しい



ときは、お魚売り場で直接お魚を見てみるのがいいですね。

広く皆さまにお魚の関心を持っていただくためにNHK「キョキョツとサカナ★スター」をはじめ、メディアでお魚や漁業についてお伝えしています。多くの皆さまのお魚や漁業を見たい・知りたいという知的好奇心に繋がれば、日本の漁業がさらに明るくなると思います。

**安田専務** 同じく渋谷専務と三浦専務も何かあればお願いします。

**渋谷専務** ささかなクンが仰られたこと、本当に大事な視点だなと思います。私たちの組合員のご意見を聞くこと、以前はそんなになかったのですが最近「魚は生臭い」という声が結構増えてきましたね。私どもは流通の過程上、だいたい冷凍の物を届けているのですが、それでもやはり生臭いという意見があまりまして、マグロなんかはよく声としていただいています。それ

と今多いのが、骨なんです。そもそも魚を食べて骨が無いというのは個人的にはどうかと思うのですが、結構ベトナムだったり、海外に持って行って骨取り加工を行っていますよね。こうした食べてもらうための努力と新鮮な状態で届けたいという努力、長く続けていくためにこの矛盾を抱えながら、どう接点をしっかりと作っていくのか。そのために実態をしっかりと知らないとならないと思いますし、そしてその実態を知らせていかなければならないと思います。

**三浦専務** 魚の生臭さというのは鮮度に起因してしまします。血抜きなどの前処理をしっかりとすればするほど、生臭くは無くなる。しかしながら、これに反して骨を取るなどの加工度を上げて手を加えれば加えるほど鮮度が低下して矛盾に繋がります。どう斥候を取っていくかが重要です。

私の方からは青年漁業者を中心にこれからの海洋環境の変化に対する勉強会を開いた際の話を紹介させていただきます。その勉強会ではワシントン大学の太田教授とWEBでお話したとき、「産業革命以降、累積した気候変動の影響というものは、確実に海の持続性を落としている。それは紛れもない事実であり、そうした視点から見ると、より良い未来というのはそれほど期待できないかもしれない」と言っていました。し



**全漁連 三浦専務**  
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

かしながら、「アメリカでは資源管理や環境対策にしっかりと取り組んでいると言いながらも漁業者がこのような勉強会に参加し、議論することなどありません」とも言っていました。日本では漁業者が環境変化に対して自ら学ぶために勉強会を開催している。つまりは漁業者が研究者や行政と同じテーブルに立とうとしている、これはすごい重要なことだと思っています。中核的な漁業者が今後この海洋環境の激変を乗り越えるために、さかなクンの発信力ですが、バルシステムさんの販売力とか、そして安田専務の脅しですかね(笑)、みんなが連携することで、漁師がしっかりと生活が出来て飯が食べられる、子どもたち「おいしー」と言ってお魚を食べてもらえる、そういった未来に向けてこれからも取り組んでいきたいと思っております。

**安田専務** 時間も迫ってきていますので最後に私の方から。いつも思っているのですが、漁業というのは自然と対峙する、どちらかという敵しい職業というイメージがあると思います。ですが反面、大変クリエイティブな職業だとも思っています。今後の漁業のためには資源対策、それと後継者対策、これが不可欠だと考えていますが、私自身もそうですし、さかなクンもそうです。今日お集りの皆さんで漁業の素晴らしさをより広く発信していただければと思っています。

今、色々な事業や経済を継続する上でSDGsや環境対策は避けて通れない状況です。環境対策を推進するためには海を切り離すことはできないと思えます。我々は今、「海の未来は人の未来」というメッセージを発信していますが、逆に言うところ「人の未来は海の未来」とも言えます。私は水産業の持つ可能性は無限大だと思っていますが、これを生かすのも殺すのも我々次第というところもあるかと思えます。そして今後は様々な業界との連携がより加速度的に深まっていくのだらうと感じています。流通はもちろんだ、観光、

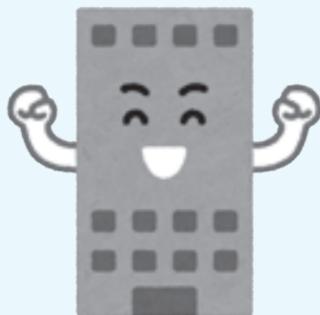
加工、教育、あるいは環境、医学、製菓。こういった色々な業界との連携を通じて、より一層、海には多くの可能性を秘めているということを発信して行きたいと考えていますし、ぜひさかなクンにも今後ともご協力をお願いいたします。ということとで今日の座談会を締めさせていただきます。



4位

### (株)カネニ台丸谷、ぎょれんグループに仲間入り。

道北、稚内でほたて・秋鮭・たこ・かに等を中心に幅広い生産加工に取り組んでいます。



5位

### 全道昆布生産量が、4年連続で13,000トンを下回る見込み。

天候不順や製品化作業負担など、昆布生産の維持・増加は簡単ではありませんが、研究機関などとも連携し、推進していきます。



# ぎょれん職員が選ぶぎょれん5大ニュース

ぎょれんでは毎年年末に、「今年のぎょれん5大ニュース」を職員の投票で決めています。新型コロナウイルス感染症の再拡大、ウクライナ紛争による混乱や急激な円安などの話題のなか、サッカーワールドカップでの日本の大活躍は元気をもらいましたね。2022年はどのような年だったのか、ぎょれん職員の視点からご紹介します。

1位

### 秋鮭の水揚げが大幅回復。数量が78,900トン、昨対165%に!

6年ぶりに7万トンを超え、漁獲金額も約550億円になりました。



2位

### 阿部会長就任。ぎょれん新体制スタート。

常勤役員に中村常務、瀧波常務が加わり、新執行体制が始まりました。



3位

### 全道のほたて水揚げ量は、3年連続40万トン越え!

輸出向けの引き合いが強まったなか、為替の影響もあり、製品価格とともに原貝価格も上昇しました。国内販売の強化に加え海外の動向を的確に捉え、安定的な水揚げ並びに製品の円滑な消流に努めていきます。



### 惜しくもベスト5から外れた、6位以下はこちら

6位

北朝鮮によるミサイルの発射が頻発し、ついに本道の渡島大島西方200キロの地点にも着弾(11月18日)!

7位

北海道日本ハムファイターズとのコラボイベントを開催。7月18日の海の日には、ほたて漁業振興協会50周年イベントのほたてDAYを実施し、秋鮭普及協議会では、人気グッズのしゃけまるとのコラボも実施しました。

7位

福島第一原発ALPS処理水の海洋放出の影響を克服するための超大型基金(500億円)が措置(令和4年度第2次補正予算)されました。全国の漁業者が子々孫々まで安心して漁業を継続できる仕組みづくりに向けた協議が始まります。

9位

新型コロナウイルス感染症に対する対応に万全を期し、3年ぶりに通常総会を対面で開催しました。

9位

「秋さけのひみつ」「ほたてのひみつ」「こんぶのひみつ」を発刊しました。学研ひみつシリーズでは史上初めての3冊同時発刊です。全国の小学校や図書館約25,600か所へ寄贈しました。現在、3魚種のアニメーション動画、新刊:漁協のひみつも制作中です。

今年が良いニュースがたくさんあることを期待しています。

シークワードクイズ  
1月のテーマ  
「元号」

1月は「元号」がテーマです。大化にはじまり、現在の令和で232番目(南北朝時代などの数え方で変わってきます。)と日本国の長い歴史を感じますね。

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

- カエイ(嘉永)
- カンエイ(寛永)
- カンゲン(寛元)
- カンセイ(寛政)
- キョウホウ(享保)
- ゲンエイ(元永)
- ゲンオウ(元応)
- タイカ(大化)
- タイショウ(タイショウ/大正)
- テンオウ(天応)
- テンキ(天喜)
- ヘイジ(平治)
- ヘイセイ(平成)
- ホアン(保安)
- マンジュ(マンジュ/万寿)
- メイワ(明和)
- レイワ(令和)

〈ヒント〉 企業名や商品名などで、この元号はよく耳にしますね。

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。すべて見つかった後、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
- コンブ
- アサリ

ア	コ	ン	ブ
キ	ア	サ	リ
ア	ハ	ン	サ
ジ	コ	マ	イ

〈解答〉サバ

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。

12月号の解答と当選者  
リコピン

リ	カ	コ	ン	サ	ト	キ
オ	ル	ニ	チ	ン	ラ	ク
エ	シ	ブ	イ	レ	ゴ	ニ
ロ	ウ	ズ	ロ	ク	マ	ン
ア	ム	グ	ド	ホ	ボ	ニ
ツ	エ	ビ	ン	ウ	リ	マ
ン	テ	ン	コ	ウ	カ	ス

(神恵内村) るーちゃんさん  
(厚岸町) ままさん  
(根室市) すーさん  
(湧別町) さゆかすさん  
(羽幌町) 木村日登美さん



今年もあとチョッピリです。やっぱり時期になると降る物は降ってくる。白い物が降るだけで寒さ感じます。でも皆さんガンバルゾ...

いずしの出来ばえが気になる、そして楽しみですね。浜の恵みと土の恵みが作る昔ながらの保存品です。今年はおいしくできている事を祈っています。昔ながらの食も習慣もどんどん変化して行きますね。コロナが収束してほしいですね。楽しく過ごしたいものです。

今年も残りわずか、来年こそコロナが終息すると良いですね!  
(小樽市) 宮古登美子さん  
ちょっとずつイベントが出来るようになってきましたね。なんか新鮮。  
(根室市) すーさん

そろそろ法華の飯寿司が出来上がります。お正月には必須アイテムです。  
(神恵内村) るーちゃんさん 50歳  
今年もあと少しです。連日寒い日が続き、雪は根雪になりそうです。  
(小樽市) 宮古知行さん  
外は雪です。寒くなりました。ストーブを背にネコをひざにまったりしています。ひと夏がんばって手伝いましたごほつび、充電してまた頑張るサー!  
(興部町) ネコ大好きバアサンさん 72歳

冬になりましたねえ...そして、冬休み...世話しない日々がまたやってくる...あー冬休み...気づけば又耳吊りが近づいてきたなあ...  
(八雲町) 母さん 42歳  
早いもので本年度も残す所20日余り...今日今年初めてのスキーを楽しみました。年が明けてから旭川で3年ぶりに開催されるクロスカントリーの大会に出場する予定です。今年の9月には夢と憧れだった富士登山を決行し富士山登頂、最高峰の剣ヶ峰にも登頂を果たす事が出来、夢をひとつ叶えさせて頂きました。雲海、御来光まで魅せて頂き最幸の富士山タイムでした。そして11月にはコロナで行く事をためらっていた沖縄へ3年ぶりに母を連れて行った事にとても喜びを感じています。感謝、感謝の一年です。  
(羽幌町) 木村日登美さん 63歳

日めくり暦も残りわずかとなりました。今年の我が家の漁も終わり、船も私達も冬籠、ご苦労様でした。  
(湧別町) オホツウの爺ちゃんさん 77歳  
原油価格の影響で漁業資材に限らず、なにもかにも値上がり値上がり...寒い時期に入って、漁業者も町民もいろいろきびしい冬になりそうです。旅行にでも出かけて、気晴らししたいですね。  
(厚岸町) ままさん 38歳

編集後記

あけましておめでとうおめでとう  
あつという間に1年が終わり、新しい年を迎えました。今年も兎年ということで昭和50年生まれの私は4回目の年男。年を重ねてもさがるなる高みに跳躍できるよう、日々走って、漕いで体を鍛えたいと思います。  
(古村)

兎年は「飛躍」や「向上」の年。干支は癸卯(みずのと・う)で「これまでの努力が花開き、実り始めること」といった縁起の良さが表れています。十二支などにあやかり引き続き、努力を重ねますので今年もよろしくお願ひいたします。  
(藤江)

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1月号への感想・ご意見など(※150字程度まで)
- ②12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〉 1月24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。

12ページの間違いさがしの答え



朝焼けに誓う 海に感謝と 安全操業

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

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。

# 浜のおかあさん レシピ

カムバック!!親子のコンビネーション



## 鮭親子丼

3年ぶりに「浜のおかあさんレシピ」が帰ってきました。今回は「鮭親子丼」をご紹介します。彩鮮やか!! 鮭フレークも簡単にできますよ。



### 材料(4人分)

秋鮭…………… 半身  
日本酒…………… 1/2カップ  
サラダ油…………… 適量  
日本酒…………… 大さじ1  
塩…………… 適量  
米…………… 3カップ  
いくらの醤油漬…………… 2カップ  
大葉…………… 2枚  
海苔…………… 大1枚

### 作り方

- 1 秋鮭は3枚におろし、半身を使い、皮、骨を取り除いておく。
- 2 鍋にたっぷりの水を入れ、沸騰したら酒1/2カップを入れ、その中にぶつ切りにした秋鮭を入れて7分程茹でる。
- 3 茹であがったらザルに移して水気を切り、身をほぐす。
- 4 鍋を熱しておき、サラダ油をひいて、③でほぐした身を入れて弱火で煎る。
- 5 鮭の身がパラパラになってきたら、酒大さじ1、塩適量で味付けする。
- 6 炊いておいたご飯を盛り、鮭フレークといくらの醤油漬をのせる。
- 7 千切りにした大葉ときざみ海苔を飾ったら出来上がり。

### ☆いくらの醤油漬☆

- 1 むるま湯に塩ひとつかみ入れ、筋子をもむようにして手でほぐす。
- 2 ザルに取り、水道水で2~3回流して汚れを取り、水切りしておく。
- 3 昆布醤油に3時間程漬け込み、ザルに取り余分な醤油を除き、冷蔵庫で一晩寝かせる。

室蘭漁協  
北川 洋子さん

