

北海道ぎょれん広報

なみまるくん

2

2023

No.412



「うみ・なかまコミュニケーション」

ブルーカーボンって何？
海・ひと・夢インタビュー
北海道立総合研究機構 理事長 小高咲さん

特集

マチコさんの 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。

「魚は健康のキーマン! もっと魚を推奨して いきましょう!」

2月の北海道は一番寒い季節。皆さんは寒さや雪かきにも負けず、お元気に過ごされていることでしょう。なぜかと言うと一般の方に比べて魚を食べる頻度が多いからです。

動脈硬化学会より発表される「動脈硬化性疾患予防ガイドライン」が昨年改訂されました。その中に「トリグリセライド(中性脂肪)の低下を目的に、n-3系多価不飽和脂肪酸(オメガ3系脂肪酸)のうち、魚油の摂取量を増やすことを推奨する」「食事による魚油の摂取を増やすことは、冠動脈疾患(狭心症、心筋梗塞など)発症の抑制が期待できるために提案する」ということが含まれていました。

この「魚油の摂取量を増やすこと」という文言は、管理栄養士として大変喜ばしいことです。早速、非常勤講師を勤めている看護学校や栄養学校で学生に伝えました。魚を食べる意味、自分も魚を食べ、患者さんにお勧めすることが大事だと。簡単に

言う「みんな、もっと魚を食べましょう」です。

魚油とは魚に含まれる脂質の「DHA」や「EPA」のこと。これらには皆さんの健康に役立つ働きがありますが、特に中性脂肪や悪玉コレステロールを減らし、善玉コレステロールを増やす作用が大きいのです。

私たちの細胞膜は脂質から作られています。魚を多く食べている人の細胞膜は「n-3系多価不飽和脂肪酸(オメガ3系脂肪酸)」のEPAが多くあります。すると血管の収縮や、血液中の成分である血小板の凝集を抑え、血栓が作られにくくなるのです。これが狭心症や心筋梗塞を防ぐ理由。

DHAやEPAはいずれも動脈の弾力性を良くし、血栓を防ぐため心疾患ばかりではなく、動脈硬化を防ぎます。動脈硬化は、先に述べた心臓の冠動脈(心臓の筋肉に栄養素や酸素を運ぶ血管)で起これば虚血性心疾患(狭心症や心筋梗塞など)、脳内

の動脈で起これば脳卒中(脳梗塞、脳内出血、くも膜下出血)、腎臓で起これば腎硬化症など全身のさまざまな病気の原因になります。

魚は強力な健康の味方であることが分かりますよね。2023年は皆さんもたくさん魚を食べ、いろいろな方に魚を勧めていきましょう!



うえまか 上坂マチコ
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。ぎよれんと共に昆布や鮭の情報を広く発信。

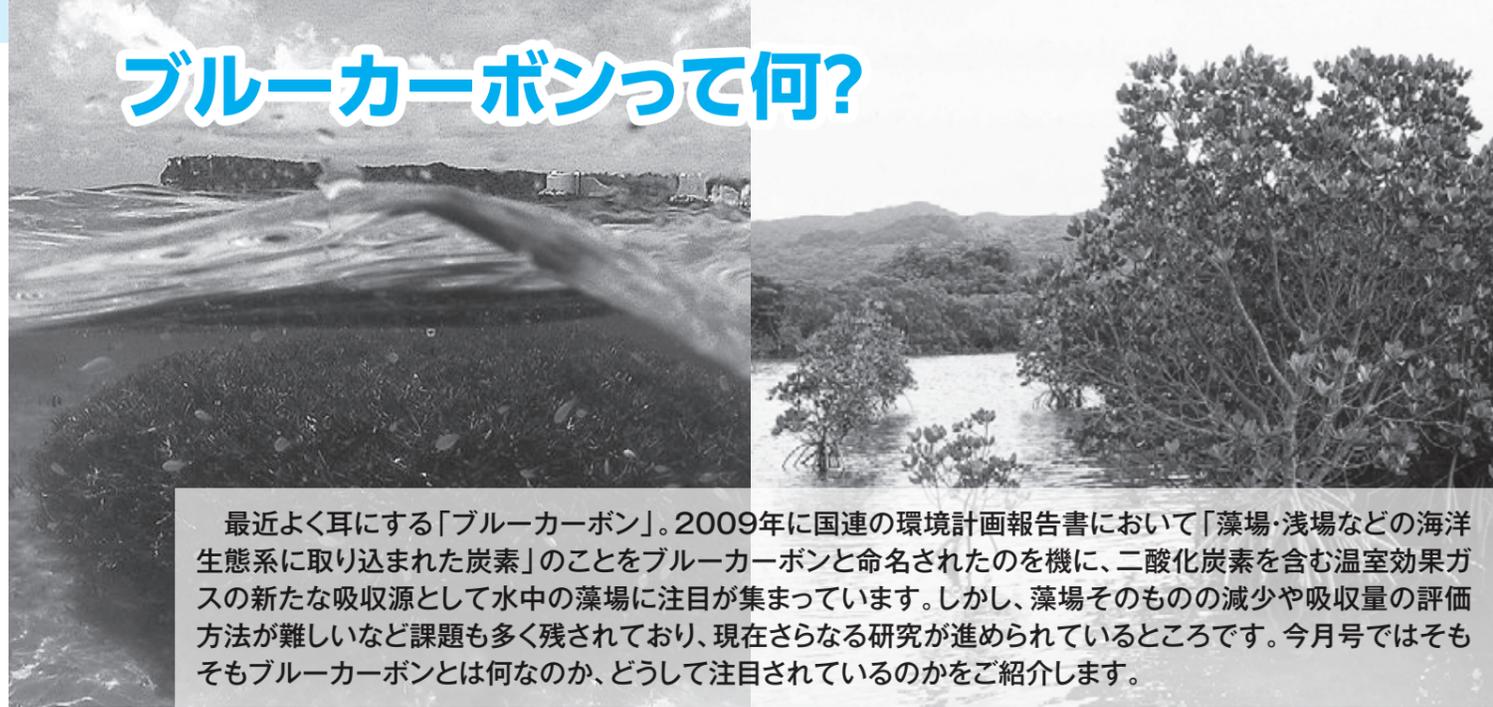
- 01 **マチコさんのおさかなコラム**
「魚は健康のキーマン! もっと魚を推奨していきましょう!」
- 02 **特集1**
ブルーカーボンって何?
- 04 **特集2**
「ぎよれんの食育関連事業」2022
- 06 **特集3 海・ひと・夢 インタビュー**
北海道立総合研究機構 理事長/小高 咲さん
- 08 不器用おやじの「宅飲みの肴」どうでしょう
- 10 なみまるインフォメーション
- 11 頭すっきり!! ブレイクタイム
- 12 **大漁祈願!**
浜のほっとニュース
- 13 **みなさんのお便りで作るページ**
なみまる おたより箱



表紙の写真
浜中漁協 霧多布港です

昔ながらの「空釣り縄漁」で水揚げされるたこ。重さ20キロにもなる大きな「みずだこ」を選別台の上でオス・メスに仕分けていきます。

ブルーカーボンって何?



最近よく耳にする「ブルーカーボン」。2009年に国連の環境計画報告書において「藻場・浅場などの海洋生態系に取り込まれた炭素」のことをブルーカーボンと命名されたのを機に、二酸化炭素を含む温室効果ガスの新たな吸収源として水中の藻場に注目が集まっています。しかし、藻場そのものの減少や吸収量の評価方法が難しいなど課題も多く残されており、現在さらなる研究が進められているところです。今月号ではそもそもブルーカーボンとは何なのか、どうして注目されているのかをご紹介します。

これに対し海藻や植物プランクトンなど、海の生物の作用で海中に取り込まれ、分解されずに長期間固定される炭素が「ブルーカーボン」です。二酸化炭素は水に溶けやすく、その蓄積量は大気中の50倍とも言われています。日本は陸地が狭く四方を海に囲まれていることから、国ではグリーンカーボンと並ぶ新たな二酸化炭素の吸収源として全国で藻場の保全や回復の可能性を追求すると共に、こうした海洋資源による産業創出を進めています。

ブルーカーボン生態系と今後

海藻などの海の植物は、海中に溶け込んで二酸化炭素を光合成で吸収します。また、枯死後に海底へと堆積し、土壌中に埋没するなどして大気中に戻らなければ二酸化炭素を貯めこむこととなります。こうして実際にブルーカーボンを隔離し溜めこむ海洋生態系をブルーカーボン生態系と言います。日本ではアマモやスガモなど主に温帯から熱帯に分布し、土壌に根を張る「海藻藻場」、昆布やワカメなど主に寒帯から温帯の沿岸域の潮間帯に分布し、根を持たずに岩石に固着している「海藻藻場」、砂や泥が堆積し水没から干出を繰り返す「湿地・干潟」、熱帯や亜熱帯の河川水と海水が混じり合う汽水域で分布する「マングローブ林」などが注目されています。

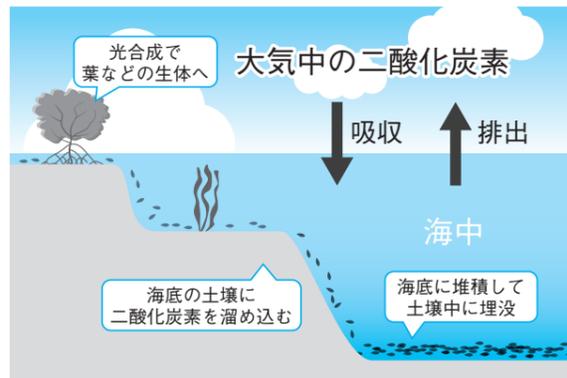
しかし、大気と海の間では二酸化炭素の吸収・排出のやり取りが様々な環境要因により常に行

そもそもカーボンって?

カーボンは日本語でいうと「炭素」です。中学校の理科の授業で聞いたことがある、という方も多いと思いますが、環境問題で言われるカーボンの多くは二酸化炭素のことを指しています。

近年、海水温の上昇を含む様々な気候変動が世界的に大きな問題となつていますが、この原因と言われているのが、二酸化炭素などの温室効果ガスが長期的に発生することによる地球温暖化です。世界各国が参加する「気候変動に関する政府間パネル（IPCC）」では、もし温室効果ガスの排出が非常に多い状態が続くと2100年には1950年と比べ、世界平均で5〜8.5度も気温が上昇するという報告をまとめています。

こうした非常事態に世界各国は、2015年、パリ協定を採択し、全ての国が温室効果ガスの排出削減に取り組むことになりました。日本でも2020年に温室効果ガスの排出量について、「排出量」から「吸収量」を差し引いた（カーボン・オフセット）実質的な排出量をゼロにする「カーボンニュートラル」を2050年までに達成することを宣言。さらに翌年の2021年には2030年度に温室効果ガスを2013年度と比較して、46%（6.48億トン）削減を目指すことを表明し、国として排出そのものの削減や吸収源の対策などを閣議決定しました。北海道においても同じく2050年までの「ゼロカーボン北海道」の実現に向け、協議が重ね



ブルーカーボン生態系による炭素固定のイメージ

われており、森林と比べ吸収量の評価は難しいなど課題も多く残されています。

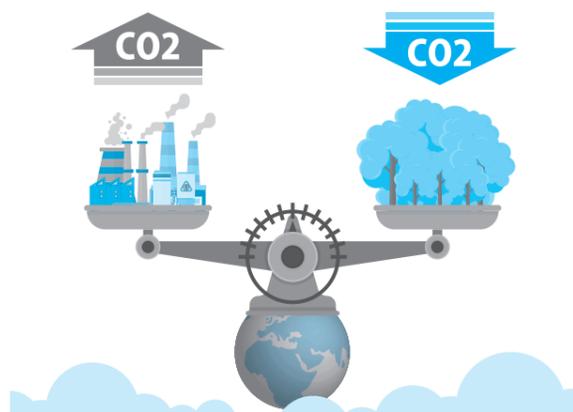
そのため、現在は海洋生態系藻場タイプ別の吸収量評価手法や藻場・干潟の造成・再生・保全技術の開発を進めているところであり、今後はブルーカーボンによる二酸化炭素の吸収・貯蓄量の計測方法を確立し、国連の気候変動枠組み条約などへの反映を進めていくことになっていきます。

ぎよれんではこうした現状に対し、昨年設置された「北海道ブルーカーボン推進協議会」のメンバーとして状況を冷静に見極めながら、地域や環境と調和した水産業の構築を目指していきます。

られているようにです。

陸の「グリーンカーボン」と海の「ブルーカーボン」

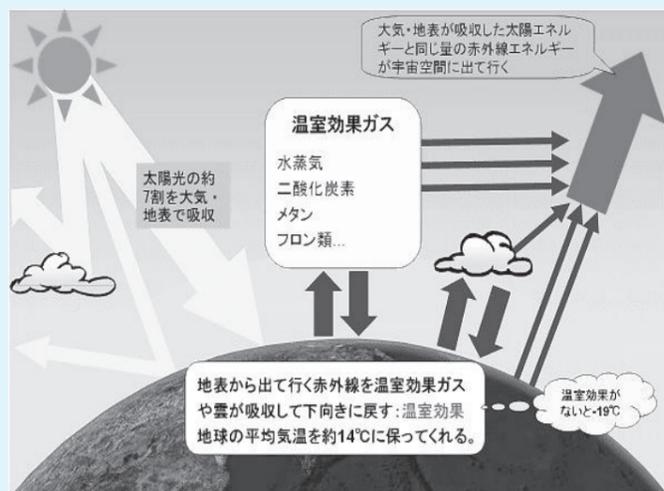
地球温暖化の進行を抑えるために一番重要なのは、温室効果ガスの排出を減らして、大気中の濃度を下げることですが、一方で吸収量を増やすことも重要です。そのためには温室効果ガスの吸収源を増やしていく必要があります。現在、日本で公的な吸収源となっているその多くが森林で、農地、牧草地、都市緑化などが続きます。光合成によって大気中の二酸化炭素を吸収（＝固定）するため、陸上の植物は大切な二酸化炭素吸収源として認識されています。こうした陸上の植物が固定する炭素のことを「グリーンカーボン」と言います。



カーボンニュートラルのイメージ。排出する二酸化炭素と同量を吸収して、合計でゼロにしようとしています

地球温暖化について

元々地球の周りは二酸化炭素などの温室効果ガスで覆われており、太陽からのエネルギーを適度に吸収したり、逆に地表からの赤外線が宇宙に出過ぎないようにして、平均気温を一定に保ってきました。ところが石炭や石油の消費による二酸化炭素の排出量増加などにより大気中の温室効果ガスが増え、地球の熱が宇宙へ放出されにくくなってしまい、地表付近の気温が徐々に上昇しているのです。



温暖化の原因と温室効果について(気象庁)

ABCクッキングスタジオ キッズ教室



今年も全国に料理教室を展開するABCクッキングスタジオとタイアップし、はじめてキッズコースを実施しました。秋鮭・ほたてを使ったレッスンでは生きる基本である「食べる」ことの大切さ、手作りの食を通して伝えられる愛情、新しいことにチャレンジする勇気のココロを育てます。トータルで受講者が約1,000名で、大人気となりました。

道新こども新聞週刊まなぶん特別号への記事掲載



まんがでよくわかるシリーズ「ほたてのひみつ」「こんぶのひみつ」「秋さけのひみつ」3冊を学びながらこども記者が取材し、「道新こども新聞週刊まなぶん」特別号に掲載されました。特別号は北海道新聞全世帯と全道の小学校約1,000校の児童・教職員に配布されました。

昆布バスツアー



京都市内にて運行している「昆布ラッピングバス」を活用し、食文化ミュージアム・料亭を巡る「北海道昆布バスツアー」を開催しました。小学生とその保護者を対象としたツアーで昆布講座実施の他に調理体験や京都の昆布料理の食事体験を行いました。



特集

「ぎよれんの食育関連事業」2022

コロナ禍での活動はまず感染対策をしっかりと行います。そして新たな取り組みについても活発に動き出しました。このコーナーでは今年度実施した食育事業について紹介します。



専門学校・大学・高校での食育講座の開催



札幌、関東、関西そして沖縄の調理師・栄養士養成課程を持つ専門学校、文化や食に関わる学部を持つ大学の計7校にて実施しています。将来、食の担い手となる学生へ水産物の知識と理解の定着を図ります。

幼稚園での食育授業



札幌市内・近郊の幼稚園に出張し、北海道のほたて、昆布、秋鮭を知るセミナーを実施しています。園児とその保護者は保育士らから紙芝居やクイズを通じて道産水産物について学び、親子でクッキングすることで美味しさを体験してもらいます。

海ひと夢 インタビュー

北海道立総合研究機構 理事長

小高 咲さん

北海道立総合研究機構(略称:道総研)は、21の試験場等、約1,100名の職員を有する総合試験研究機関です。北海道水産業をはじめとした、道内産業の総合的な試験研究、技術支援を推進しています。昨年、理事長に就任された小高咲さんにご自身と北海道の関わりや今後の取り組みについて伺いました。



気候風土や土地を前提として成り立つ「何か」を追求していきます

北大が遊び場！

私は生まれが札幌で、当時は道総研本部のあるこの近辺に住んでいました。小学生の頃は、北大獣医学部の芝生が遊び場であり、犬の散歩場所でした。大学で東京へ行き、道外から北海道を見て初めて北海道の歴史的、文化的な個性を認識しました。また、北海道の持つ特別な魅力が「自然」にあるのでは、と考え始めたのもこの頃です。ちなみに私は雪が大好きで冬の雪は気持ちを高揚させます。その後、大学を卒業し、日本銀行へ入行、平成29年に地元である札幌で支店長に就任してこれまで北海道経済を肌で感じてきました。

北海道は自然

北海道が道外の人の目から見ると特別な場所、ちょっと違う場所だと思われていたのを東京に出て初めて知りました。例えば、道内出身者である私も沖繩が中央から離れて歴史的にも文化的にも個性があるという印象を持って

います。

道外の人は北海道についてもそれに似た様な印象を持っているようです。それはやはり自然に起因するのではないかと思います。冬の寒さ・雪であったり、原生林だったり…。北海道の価値は自然ではないか？そしてこのコロナ禍で住むところとして北海道がもっと見直されると思います。住むところと仕事をすると場所が離れていても対応できるような社会になる流れは今後も進むでしょう。

雪と冬は北海道の圧倒的な強みです。そういう意味からも温暖化が進まないといいと思います。

研究の環境を整える

ここで簡単に道総研の説明をさせていただきます。水産研究本部、農業研究本部、森林研究本部、建築研究本部、産業技術環境研究本部の5つの研究本部で構成されて、道内の試験場などに約700名の研究員が在籍している総合試験研究機関です。特に水産研究本部で

は各地の水産試験場を拠点として、資源管理型漁業や栽培漁業の推進、安全で安心な水産物の供給と高度利用の推進、また健全な水産生態系・生物多様性の保全のための調査研究や技術開発などを行っています。

各研究本部の試験場は明治からスタートしているところもあり、歴史と伝統を十分に感じさせますが、この様に道総研として多くの試験場がひとつの組織に集まって発足してからまだ12年と歴史は長くありません。また、それぞれの試験研究所のカルチャー、仕事のやり方とか、対峙している世界が何かという違いがあります。

研究自体は各研究本部で中期計画に基づいて行われています。私自身の役割は仕事のしやすさ、環境をつくることだと思っています。特に財産でもある過去の蓄積したデータ、モニタリングの結果などはあらゆる仕事を支える基礎であり基盤です。このような地道な作業を支えることも含め、体制の強化を見極めて着実に進めたいと考えます。

さらに研究分野に関係する方々だけでなく、広く道民の皆さんに道総研の仕事や研究内容・その結果についてわかりやすく示していくことが課題と思っています。

今後の取り組みについて

計画に基づいてこれまでの取り組みを継続

していく、ということになりますが、一次産業分野の研究のほとんどは気候風土やその土地を前提として成り立つ「何か」というものを追求してきましたし、これからも追及しなくてはなりません。その「何か」によって地域に人が生活できるようにしなければその地域は衰退してしまいます。この「何か」を産業として成り立たせることが重要です。

水産業では、漁業者の方々が持っている「自然と共に自分たちは生きている」という意識がとても重要で、これを世の中はもっと尊重すべきだと思います。広い北海道では海という自然から得られる「何か」も地域によって様々であり、そういった自然がもたらす地域の強みを、資源管理や栽培漁業の推進、養殖技術の開発などを通じて地域振興につなげていくことが道総研の役割と考えています。

例えば、魚類などの天然資源が豊富な海に恵まれた北海道では、資源管理による天然資源の持続的な利用が何より重要です。そのうえで、海流やプランクトン量といった海の特徴を地域の強みとして最大限に活かしたのが噴火湾やオホーツク海のホタテ漁業だと思えます。ウニやカキ、コンブの養殖も同様で、地域が持つ自然の恵みを十分に理解し活かしてこそ地域に根付いた産業として成り立ち、人々の暮らしを支え続けることができると思います。

また、道総研は日本海において従来の漁業生産活動を補う振興策として二枚貝養殖事業化プランを提案しました。これは、マーケットリサーチやシェフによる素材評価を行って出荷時期やサイズなど利用者の要望を取り入れた生産方法を開発したものであり、現在も漁業者自らが実践できる養殖として事業の発展をお手伝いしています(編集部より…余市町のムール貝養殖の取り組みは高く評価され、令和元年度全国青年・女性漁業者交流大会で水産庁長官賞を受賞しました)。このように、漁業者の皆さんが自分でできる養殖事業が道内各地で新しいブランドや特産品の創出につながり、地域振興が図られていくことにも貢献していきたいと思っています。

今後も、ひとつひとつ研究実績を積み重ね、地域振興として浜の人達の生活を支えることができるかという観点から道総研の研究を見極め、取り組んでいきたいと思っています。

Profile

1962年札幌市生まれ。東京大学法学部を卒業後、日本銀行へ入行。平成29年より札幌支店長を務める。令和4年4月より現職。貝類が好きで特にホタテはヒモが好物。

二品目 たこの酢味噌和え



きゅうりは塩揉みをして時間が経つと水分が出て味が薄くなってしまいますので、食べる直前に酢味噌と和えましょう

これはダメ

材料(2人分)

- たこ …… 200g
- きゅうり …… 1本
- 塩 …… 小さじ1/4
- 酢味噌
- 白みそ …… 大さじ2
- 調理酢(好みの酢で) …… 大さじ2
- 砂糖 …… 大さじ1.5
- 練り辛子 …… 小さじ1/2

※使用する味噌や酢で塩味や酸味などが変わるので、お好みで加減して下さい

作り方

- たこは1cm程度のそぎ切りにする。酢味噌の材料を混ぜ合わせておく。
- きゅうりは薄い輪切りにし、塩をまぶし2分ほど置いたら塩もみして、水気を手で絞る。
- たこときゅうりを混ぜ合わせ、酢味噌を和える。

三品目 すけとうだらの白子煮



後の食感や味を良くするために、めめりをよく取り、煮付けるときのアクはこまめに取り除きましょう



ここがワンポイント

材料(2人分)

- 助だち …… 300g
- めんつゆ(4倍濃縮) …… 40cc
- 水 …… 100cc
- 酒 …… 50cc
- みりん …… 50cc
- 砂糖 …… 小さじ1
- 千切りしょうが …… 小さじ1/2

作り方

- 塩水(分量外)を入れたボウルに助だちを入れ、優しく混ぜながら汚れやめめりを取り、水でよくすすぐ。変色部分や黒い糸上の「すじ」の部分は取り除き、大きめのひと口大に切る。
- Aの材料を小鍋に入れて火にかけて、沸騰したら中火にし、①のたちを加えて10分ほど煮付ける。アクが出てきたら丁寧に取り除き、その後、火を止めて30分ほど味が染み込むまで静置しておく。
- 器に盛り、お好みで小ねぎや一味(分量外)をふりかけてもおいしい。

(本日の感想)

食感も楽しめるたこの酢味噌和えは辛子を、ほたてバター醤油は豆板醤を加えて辛みをプラスさせ、どちらも大人の味わいに仕上げました。助だちも調理後に静置させたことで、ほど良く味が染み込んで、口の中で旨みが広がります。3品とも日本酒やビールが進むこと間違いなしです。もちろん、今回も簡単に作れるレシピになっていますので、楽しく作って美味しい時間を過ごしてください。【金子】

完成!!



自分で作ってみたいところ火を通し過ぎてしまい、ほたての見た目も悪く、食感も固くなってしまいました

金子さん指導の下、ほたてのピリ辛バター醤油炒めはもう一度調理しましたが、今回はどのメニューも材料が少なく、手軽においしく作れました。【古村】

不器用おやじの



宅飲み肴 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「宅飲み肴」づくりに挑戦します。

食材のポイント

今回のメイン食材の北海道産ほたては、今は日本を代表する水産物としてアジアをはじめ世界各地に輸出されています。道内では殻付きの状態でもよく販売されていますが、一般的には貝柱のみを急速冷凍した「玉冷」や食べられないウロだけを取り除いた「むき身」、長期間保存可能な「干貝柱」など料理や使用用途に合わせて、色々な形に加工されて店頭に並んでいます。今回は昨年新たなブランドとして誕生した長万部町の「湾宝」(冷凍蒸しほたて)を使い、「ピリ辛バター醤油炒め」を作りました。

アミノ酸やタウリン、ビタミンB12など栄養たっぷりのほたてを食べて、インフルエンザや新型コロナに負けず、寒い冬を乗り越えましょう。

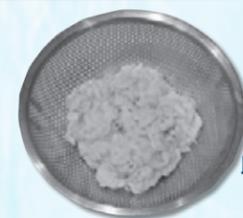
今回のメイン食材



蒸しほたて(長万部産)



たこ足(羅臼産)



助だち(室蘭産)

一品目 ほたてのピリ辛バター醤油炒め

材料(2人分)

- ボイルほたて …… 6玉
- 絹さや …… 50g
- 醤油 …… 大さじ1.5
- 酒 …… 大さじ1
- バター …… 10g
- 豆板醤 …… 小さじ1/2
- 塩・胡椒 …… 適宜
- サラダ油 …… 適宜

作り方

- ほたてに軽く塩・胡椒をする。醤油と豆板醤を混ぜ合わせておく。絹さやのヘタを取る。
- フライパンを温め、油を引いたらほたての両面を焼く。うっすらと焼き色が付いたら絹さやを加え、酒を回しかける。水分が少なくなったらバターを加えて全体になじませる。
- ①の混ぜ合わせた醤油を全体に絡めたら器に盛る。



ここはマル

ほたては火を通し過ぎると固くなってしまいます。特に「生食可」のほたてを使うときは、火加減に注意しましょう

頭すっきり!! ブレイクタイム Break Time

シークワードクイズ 2月のテーマ 「日本の城」

2月は「日本の城」がテーマです。名城や古代史跡を訪ねて歴史を学ぶ旅がしたいですね。

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

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> アカシ(明石城/兵庫) | <input type="checkbox"/> タカトオ(高遠城/長野) |
| <input type="checkbox"/> アコウ(赤穂城/兵庫) | <input type="checkbox"/> ツワノ(津和野城/島根) |
| <input type="checkbox"/> イクニ(岩国城/山口) | <input type="checkbox"/> トツトリ(鳥取城/鳥取) |
| <input type="checkbox"/> オダワラ
(小田原城/神奈川) | <input type="checkbox"/> フクオカ(福岡城/福岡) |
| <input type="checkbox"/> カワゴエ(川越城/埼玉) | <input type="checkbox"/> フナイ(大分府内城/大分) |
| <input type="checkbox"/> コウフ(甲府城/山梨) | <input type="checkbox"/> マツエ(松江城/島根) |
| <input type="checkbox"/> コモロ(小諸城/長野) | <input type="checkbox"/> マツモト(松本城/長野) |
| <input type="checkbox"/> シバタ(新発田城/新潟) | <input type="checkbox"/> マツヤマ(松山城/愛媛) |
| <input type="checkbox"/> タガ(多賀城/宮城) | <input type="checkbox"/> ミト(水戸城/茨城) |
| <input type="checkbox"/> ミノウ(箕輪城/群馬) | |

〈ヒント〉 小説や時代劇の舞台で真田氏の居城として登場します。

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

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

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。

1月号の解答と当選者
メイジ

カ	ウ	ホ	ウ	ヨ	キ
ン	ア	オ	タイ	カ	
ゲン	エイ	ン	ン	イ	
ン	シ	イ	セ	テ	メ
テ	ヨ	オ	イ	セイ	ハ
ウン	エ	ウ	ワイ	レ	
シ	カ	キ	ユ	ジ	マ

(神恵内村) 剛 後 志さん
(福島町) にこにこ ◎さん
(函館市) T Sさん
(標津町) しべつ系のパーちゃんずさん
(湧別町) 工藤 みわ子さん

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。

各地区専務参事会とぎょれん役員が懇談会を実施

ぎょれんの次年度事業について意見交換を行いました

01

1月12日(木)から、今年も各地区の漁協専務参事会とぎょれん役員との懇談会が開催されました。この懇談会はぎょれんの役員らが各地区へ訪問し、次年度の事業計画の骨子となる事業や課題について各浜に説明するとともに、意見交換を行うことを目的としており、今年は「北海道の水産業を取り巻く環境」、「次期中期的事業推進方向」、「令和5年度に向けたぎょれんの事業の現状と課題及び今後の対応策」などの内容について意見交換が行われました。

今後は各地の懇談会で提起された意見を取り入れながら、次年度計画の策定を行っていきます。



今年は3年ぶりに全地区とも対面で行うことができました(写真は1月16日に開催された日高地区での懇談会の様子)

全道の児童福祉関連施設などへ道産水産物を寄贈

30回目の節目に合計34施設へ 秋鮭、ほたて、昆布製品を贈りました

02

ぎょれんでは児童に対する魚食普及と社会貢献の観点より、札幌市内の児童福祉関連施設への道産水産物の寄贈を平成5年から継続実施しています。年末年始に道産水産物を味わっていただきたいと、毎年クリスマスの時期に行っている取組です。30回目の節目を迎えた今回は、札幌市内14施設に加え、希望のあった全道の児童福祉施設や母子生活支援施設、知的障がい児施設など20施設、合計34施設へ秋鮭、ほたて、昆布製品300万円相当を寄贈させていただきました。

今回の寄贈に係り12月22日(木)、北海道、札幌市それぞれへの贈呈式が執り行われ、ぎょれんの安田専務から北海道保健福祉部の鈴木少子高齢化対策監、札幌市子ども未来局の山本局長へ目録が手渡されると、この取組に対して感謝状をいただきました。



この度の水産物寄贈に対して、北海道(上)と札幌市(下)それぞれから感謝状をいただきました

ぎょれん×北海道コンサドーレ札幌で特別な1日を演出

北海道札幌視覚支援学校でクリスマスイベントを実施しました

03

12月15日(木)、ぎょれんと北海道コンサドーレ札幌は、北海道札幌視覚支援学校の幼稚部と小学部の子どもたちを対象に、交流イベントやクリスマスプレゼントの贈呈、道産食材をふんだんに使用した特別給食を提供するクリスマスイベントを実施しました。

当日は北海道コンサドーレ札幌の「サンタ隊」として、ドレクさんと4名のコンサドーレメンバーがサンタの衣裳で登場し、ダンスやPK対決で交流を深めると、お昼の給食は「ぎょれん特別メニュー」として道産の玉冷や刻み昆布を使用したパエリアや、秋鮭の切身が入ったシチューを堪能。参加した子どもたちにとって、大変思い出深い1日になったようでした。



ぎょれんからはクリスマスプレゼントとして、干貝柱、鮭フレーク、昆布を贈らせていただきました

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2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】2月20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



なみまるくん表紙の立派な真だら! 寒いなかご苦労さまです。いつもは鍋物にすることが多いのですが(たちのグラタン)を作って食べましたら、とても美味しかったです。また作るつもりです。
(八雲町 歳は内緒...さん)



俺違反 違反加点は 船長が

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

みなさんのお便りでつくる なみまる おたより箱



クイズのヒントで自分の知っていた、元号は6つくらいでした。スマホでそれぞれの天皇名を検索してみました。久々にゆつくり、脳トレしたお正月でした。
(福島町 コムコム@ねん 69歳)

時化が多いので番屋仕事です。沖に出たいですね。
(神恵内村 剛後志さん 33歳)
コソコソ養殖漁業やってます。今年のコンブはあまりよくありません。いつものしみにクイズをやっています。
(函館市 T.Sさん)

☆なみまるくん1月号の写真のタラこんなたくさんあり、とてもおもしろいです。
☆さけ回復したんですね。良かった1位になって
☆ほたても3位になり、すこしでも良い方向にむかっているんですね!

日本海側で正月から連日大雪のニュースをみましたが、大変そうでした。事故無く雪かきががんばってください。
(厚岸町 つつ子さん 38歳)
今年新しい事にチャレンジして行きます。
(根室市 すーさん 60歳)

大漁祈願!

news 浜のほつとニュース

小樽

年が明け、各浜でにしん漁が解禁となりましたが、走りの漁模様は思わしくありません。しかし、近年の石狩湾沿岸では2月上旬に群来が観測され、資源は安定しているものと思います。これからの水揚げの巻き返しに期待します。時化が多く荒天での作業も避けられませんが、安全操業で浜が大漁となることを祈念します。

室蘭

年明けから身を切るような寒さが続いているなか、市場では銀色に輝く本ますの姿が見え始めました。管内の助宗だらのはほとんどは年明けから水子を抱えはじめ、漁期は終盤へと突入しました。一方、今年度の管内助宗累計水揚げ数量は昨年並みとなっています。終漁まで残り1カ月程度となりますが、さらなる豊漁を願うとともに、生産者の皆様方の安全操業を祈念しています。

函館

終盤に差し掛かっている助宗など、冬の魚種が水揚げされる一方、函館魚市場にほっけやしんが姿を見せ始め、待ち遠しい春を感じさせます。特に、にしんは序盤からタンクで上場されるなど、まとまった水揚げがあり、活気のあるセリが行われています。今年も安全操業を祈願するとともに、豊漁となることを願っています。

梶山

釣り助宗漁が好調です。序盤は天候と潮回りが悪い日が続き、思うように操業できない日がありましたが、中盤から数量が増え、浜は活気づいています。助子も真子が徐々に増え、1月中旬は漁期の最盛期となっています。厳しい冬漁が続きますので、安全操業で豊漁を願っています。

根室

1月5日から7日にかけて大漁祈願祭や初セリ式が行われ、新年の幕開けとなりました。ほたては、野付が6日、標津が12日に初水揚げとなりましたが、現時点の水揚げは昨年比7割程度で今後の好転が期待されています。一方、年明けから北部における助宗の水揚げが豊漁であり、累計数量は、標津と羅臼を合わせて約2,700トンとなっています。また、こまいも順調であり、全体を通して幸先の良いスタートを迎えました。今年的好漁と安全操業を心より祈願しています。

釧路

厳しい寒さが続いているなか、けがに、たこ、つぶ、ほっきなど冬の主役たちの水揚げが続いています。一方、主に刺し網で漁獲されるにしんもこれから水揚げが本格化する時期になります。今年の冬は天候が荒れ模様で時化が多く、今のところ順調とは言い難いので、今後の好転と安全操業を心より祈っています。

日高

12月中旬より助宗刺網漁が操業しています。年明け頃から数量が伸びて1月20日時点の累計水揚げ数量では昨年を上回っていますが、直近5年でみると平均を下回り、浜ではさらに水揚げを期待する声が聞こえます。一方、かに籠漁も操業していますが、数量は低調に推移しています。厳しい寒さが続きますが、皆様の安全操業と今後の水揚げに期待しています。

留萌

1月4日に羽幌・苫前・増毛市場で、1月5日に留萌市場で初セリが行われ、今年一年の大漁と安全操業を祈願しました。12月は時化が多く、思うようにほたての半成員の出荷が進んでいませんでしたが、1月中旬頃から出漁回数が増え、漁の終盤を迎えています。厳しい寒さが続きますが、今年も皆様の安全操業と無病息災を心より祈念しています。

稚内

寒さが厳しくなってきましたが、稚内前浜では冬の風物詩である銀杏草の手摘み採取が始まっています。一方、来月より操業が開始されるけがに籠漁、ほたて漁に向けて、着々と準備が進められ、浜から活気が感じられます。天候が荒れる日が多い時節ではありますが、引き続き安全操業で豊漁となることを祈念しています。

北見

オホーツク海は冬の風物詩である流氷の便りも聞こえ、日に寒さが増しています。紋別・網走の底曳網漁が休漁に入った一方、サロマ湖ではかきの水揚げのほか、氷下待ち網漁も始まり、ちかやきゅうりうお等が水揚げされています。また、網走湖ではわかさが水揚げされています。今しばらく寒さの厳しい時期が続きますが、豊漁と安全操業を祈願しています。

浜のおかあさん レシピ

ジューシー!うま味たっぷり



しいたけのほたて詰め あんかけ

今回は「しいたけのほたて詰めあんかけ」をご紹介します。
ほたてとしいたけのうま味の相乗効果で
よりおいしくいただけます。



材料(4人分)

ほたて貝柱	8個
しいたけ	8個
小麦粉	少量
サラダ油	適量
水	適量
めんつゆ	大さじ2
片栗粉	少量
生姜	1欠片
ねぎ	1本

作り方

- ① ほたて貝柱を粗めにみじん切り、しいたけの茎も同様に切る。
- ② ①を混ぜ合わせ、8等分にして固める。
- ③ しいたけの内側に、小麦粉を塗り、そこに②を詰める。
- ④ フライパンにサラダ油をひき、③の両面を焼く。
- ⑤ 鍋に適量の水を入れ、めんつゆを加え、水溶き片栗粉をからめ入れ、さらに生姜を擦って入れる。
- ⑥ ④を皿に盛り、⑤のあんをかけて、白髪ねぎをのせたら出来上がり。

いぶり噴火湾漁協
吉川 綾子さん

