

北海道ぎょれん広報

なみまるくん

3

2023

№413



「うみ・なかまコミュニケーション」

北海道漁青連 創立60周年記念大会
第68回 全道青年・女性漁業者交流大会

特集

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。

「あなご」

北国の長く厳しい冬も終わりを告げ、待ちに待った春の到来！お祝い事も多く、家族、親戚が集まる季節ですね。数年ぶりのお花見も行けるかしら…と想いを巡らせております。

我が家のお祝い事で欠かせないお料理の一つに「蒸し寿司」があります。道民にはあまり馴染みのないお寿司ですね。優しい味わいの酢飯に錦糸卵、れんこん、干しいいたけの煮たもの、煮あなごやえびをのせて、器ごと蒸籠でさっと蒸しあげた温かいちらし寿司です。

お寿司が温かい?!なんてことでしょう。新鮮な北海道の魚介をふんだんに使った握りや生ちらしが身近な道民にとっては何とも邪道な食べ物かもしれませ

ん。

なぜ、我が家のお祝いには欠かせないかと言いますと、十年ほど前、娘の夫が苫小牧港で投げ釣りをしていたところ、なん

ともかわいらしい真あなごがかかったそうです。捌いて煮あなごにして持つてきてくれたことが始まりです。もちろん1匹なので、皆でいただくにはものたりない量、はて、どうしようか。ちらし寿司を作ろうとしていたので、煮あなごをのせて蒸し寿司にしよう！そのたった一匹のあなごのつた蒸し寿司の美味しかったこと。

見た目はうなぎにそっくりですが、しいて言えばうなぎはこつてり、あなごはあつさりともいいましようか。クセがなく淡泊な味わいなので、甘いたれで煮たり、天ぷらでいただくとも美味しいです。美味しいだけでなくあの細長い体には良質なたんぱく質が多く含まれ、ビタミンAは魚介類の中でもトップクラスです。

あなご釣りは春の訪れとともにしばしお休みのようですが、冬と春が入れ替わる三月、蒸し

寿司をお祝いの食卓に添えてはいかがでしょうか。



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。ぎよれんと共にレシピの制作多数。



- 01 **みきさんのおさかなコラム**
「あなご」
- 02 **特集1**
北海道漁協青年部連絡協議会 創立60周年記念大会
- 06 **特集2**
第68回 全道青年・女性漁業者交流大会
- 08 なみまるインフォメーション
- 10 **特集3**
学研漫画完成報告 まんがでよくわかるシリーズ「漁業協同組合のひみつ」が発行されます
- 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



12月から始まった白糠のほっき貝漁。資源調査の結果を基に、毎年徹底した資源管理を行うことで安定した水揚げ量を維持しています

表紙の写真
白糠漁協 白糠漁港です



夢と希望を持てる漁業を築くために情熱と若い力を結集
第60回全道漁協青年部大会が開催

1月28日(土)、札幌の第二水産ビル8階会議室において、北海道漁協青年部連絡協議会(以下道漁青連)の主催により第60回全道漁協青年部大会が開催され、全道各地から約300人の青年部員が出席しました。この大会は、全道の漁協青年部員が堂に会し、これまで漁協青年部を築き上げてきた諸先輩方に深く感謝するとともに、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すことを目的に開催されています。

今年には道漁青連の創立から60周年の節目を迎えたことを受け、「道漁青連創立60周年記念大会」として、例年の研究発表や講師を招いての講演に加え、記念式典や記念事業なども行われました。参加者はこの大会やその後の祝賀会を通して、互いの交流を深めるとともに、研鑽を積みましました。

道漁青連創立60周年記念大会

【主催者式辞】



道漁青連会長
尾崎 勇太さん

道漁青連は昭和38年2月に発足して以来、漁協組織の充実と協同組合運動の推進などを目指し、様々な研修や魚食普及活動など浜の将来を担う若手漁業者の連携と育成に取り組んできました。今日、ここに記念すべき創立60周年を迎えることができたのは、これまで青年部活動に情熱を持って取り組んでこられた先輩方のご努力は基より、行政や系統団体など関係機関の皆さまのご指導・ご協力の賜物であります。この場を借りて心より感謝を申し上げます。

さて、我々若手漁業者は、世代交代に伴い多様な価値観を認める一方で、協同組合意識の希薄化や組合離れも懸念されているところでもあります。しかしながら、昨今の新型コロナウイルスの世界的な流行や、戦争を契機とした海外との漁業調

整、赤潮によるへい死などの大きな問題に一人一人の漁業者だけで立ち向かうことができたでしょうか。こうした中で、我々青年部員は、より一層協同による結束を強め、力を合わせ、いかに問題に対処していくべきかを考え、将来を見据えて前進していくことが大切です。

【綱領唱和】



綱領の発声を務めた釧路地区会長の山崎 賢治さん



【感謝状贈呈】

創立50周年記念大会以降、道漁青連・地区協議会の発展に大きく貢献された功績を称え、歴代の道漁青連会長2名と地区漁青連会長9名に対し、感謝状と記念品の贈呈が行われましたのでお名前を紹介いたします。

◆道漁青連歴代会長

第15代会長

國分 隼人さん

第16代会長

小笠原悠葵さん

◆地区漁青連会長

小樽地区

柏木 和美さん

成田 学さん

中井 健太さん

松山地区

成田 直広さん

渡島地区

高谷 大喜さん

盛田 州秀さん

丹羽 史昌さん

胆振地区

高島 恵太さん

福島 正和さん

日高地区

佐々木 優さん

久保 重和さん

釧路地区

前川 幸大さん

高橋 良典さん

雲津 知成さん

能登 崇さん

根室地区

倉澤 直充さん

小谷 裕介さん

菅原 史大さん

北見地区

船木 智史さん

宗谷地区

石井 啓太さん

大谷 永さん



感謝状を受け取る第15代会長の國分 隼人さん

【二十歳表彰】

これまで新成人を迎えた青年部員に記念品が贈呈されてきましたが、新型コロナウイルスの影響で受けられなかった方、また、成人年齢が18歳に引き下げられたことから、二十歳表彰として、令和2年度、令和3年度、そして令和4年度に二十歳を迎えられた青年部員に尾崎会長より記念品が手渡されました。



令和2年度



令和4年度



令和3年度



代表して決意表明をする宗谷漁協の川口 純平さん



記念映像「おいしいおさかなと漁師さんのさもち」

道漁青連では創立60周年の記念事業として、青年部の魚食普及活動などの際に青年部紹介の一助になるようにと記念映像を制作、今大会で初披露されました。この映像はぎょれん公式YouTubeチャンネルやぎょれんHPのCM動画ギャラリーから見る事が可能です。

また、各地域での出前授業などにも利用できるように、下記のアドレス・QRコードから動画データのダウンロードが可能です(5月11日まで)。期限以降は会員限定のぎょれん指導部門HPで配布しますので、事務局(漁協、ぎょれん支店など)にお問い合わせ下さい。

ダウンロードはこちらから!

YouTubeでの視聴はこちら!



※映像の改変などは絶対に行わないで下さい。

第60回 全道漁協青年部大会決議

本道漁業を取り巻く環境は、資源の減少や漁場環境の悪化、組合員の高齢化・後継者や乗組員の不足、不安定な政界情勢や投機を要因とした物価高騰による漁業経費の増大、甚大な被害をもたらした赤潮の発生など、依然として厳しい状況が続いている。

こうした中で、我々青年漁業者は日々変化する経済情勢・漁場環境に的確に対応し、新たな時代に向けた漁業の発展を目指し、夢と希望の持てる漁業を築くため、熱い情熱と若い力を持って、今後の青年部活動の更なる活性化を図り、次の通り行動する事を決議する。

一、 協同組合原則の原点に立ち帰り、協同組合運動に積極的に取り組もう。

漁協経営に積極的に参画し、青年部各单位において協同組合についての理解を深める勉強会を開催するなど、仲間との意見・情報交換の場を積極的に企画・立案し、自己研鑽に取り組む。

一、 魚食普及と食育活動の重要性を認識し、地域と共に教育活動に取り組もう。

若年層を中心とした「魚離れ」が進むなか、次世代を担う子供達に漁業を身近に感じて、水産物の魅力を知ってもらうために、各地域で出前授業などの食育活動に取り組む。

一、 海は世界とつながっている事を認識し、社会と共に漁場環境の保全に取り組もう。

豊かな自然に育まれた安全安心な道産水産物を供給するために、資源管理・資源増大対策や脱・抑プラスチックをはじめとする漁場環境の保全に取り組む。

道漁青連創立60周年記念祝賀会が開催されました

記念大会終了後、札幌のホテルポールスター札幌で記念祝賀会が開催されました。北海道コンサドーレ札幌のオフィシャルダンスドリルチーム「コンサドルズ」によるダンスパフォーマンスのほか、全道大会恒例、参加者全員によるチャリティーじゃんけん大会、そして地区代表対抗の腕相撲大会などのアトラクションで会場は大いに盛り上がりました。



白熱した腕相撲大会。飛び入り参加の新藤 聡さん(右)が見事優勝しました



本番顔負けの迫力あるダンスを披露してくれました

【閉会】
3時間にわたる大会の最後は、今後の青年部活動のさらなる活性化を目指し、参加者総意の誓いの意味を込めて、大会決議が行われました。代表として小樽地区会長の山森さんが決議文を高らかに読み上げ、満場一致の拍手で採択されると、最後は道漁青連・小笠原副会長の閉会挨拶をもって盛会のうちに終了しました。



小樽地区会長 山森 昂さん



道漁青連副会長 小笠原 宏一さん

産学連携による漁業の発展を目指す ～魚介類の沈静化システムによる 活作業の効率化～



標津漁業協同組合 有限会社 鈴木漁業部
小野瀬 渉さん

大規模ホタテ稚貝生産の経営改善 ～試行錯誤を重ねた40年～



網走漁業協同組合 ほたて養殖部会
城戸 貴裕さん

【研究発表】
研究発表では、昨年度の全国青年・女性漁業者交流大会に北海道代表として研究発表を行った城戸さん(農林中央金庫理事長賞を受賞)、小野瀬さん(水産庁長官賞を受賞)のお二人が発表を行いました。

【記念講演】
「青い地球(ほし)を守るために」
プロの水中写真家として世界中の海を約30年にわたり撮影し続けてきた鍵井氏。同じ「海」でも漁業者が見ているものは違う視点で「海」について知ってもらいたいと、初めて出会ったときは大変嬉しかったという「ソック」や、帯状に漂うキアン「ウ」の卵など、北海道でも馴染みのものから、オーストラリアで撮影したミナミセミシジラの交尾シーンなど、これまで撮影された写真の中から選りすぐりの作品を、その時のエピソードを交えて講演していただきました。
後半は海洋プラスチックごみ問題のことにも触れ、多くは違うものの、実際に漁網が引っかかったアシカやゴムが取れなくなったサメなどに出会い、事実として起こっていると説明。日本のリサイクル事情や日本でも日本国内で発生しているごみが大量に流れ着いている地域があることなどを紹介しました。



かぎい やすあき
鍵井 靖章氏プロフィール

1971年兵庫県生まれ。神奈川県鎌倉市在住。1993年よりオーストラリア、伊豆、モルディブに拠点を移し、水中撮影に励む。1998年に帰国後はフリーランスフォトグラファーとして独立。自然のリズムに寄り添い、生きものにできるだけストレスを与えないような撮影を続けている。「タンゴウオ-海の底から見た震災と再生-」「不思議の国の海」他著書多数。カメラマンとして日本写真協会新人賞(2003)、日経ナショナルジオグラフィック写真賞優秀賞(2013、2015)等受賞のほか、「情熱大陸」「クレイジージャーニー」などテレビ番組にも出演。

そして最後に同じ海を生業にしている漁業者、将来の海を守っていく青年部員たちとの出会いに感謝を伝えるとともに、ぜひ自分たちの目で見ていく海について教えてもらいたいと、今後の交流に期待されていました。





〈地域活性化〉
「広尾昆布」と作る故郷 with 海業のカ・タ・チ
 —異業種との連携から課題解決へ—

保志漁業部 ピロロツーリズム推進協議会
 保志 弘一さん (広尾漁業協同組合)

●評価のポイント

地元の協議会活動の中から生まれたアイデアを基に未利用資源を再評価し、商品化を目指すためにその持続性を維持するための取組です。各種のメディアを通じて、昆布を使った商品開発から広尾産昆布の認知度が高まり、多方面から関心が寄せられました。想定を超える反響があり、そのための対応策が適切に計画されているなど、今後の活動継続と発展に期待をしております。



〈地域活性化〉
地域の未来に向けて!!
 —豊かな海を子どもたちへ—

室蘭漁業協同組合 女性部
 北川 洋子さん

●評価のポイント

地元の産業とそこからもたらされる恵みを地元の若者によく知ってもらうための取組です。調理方法の講習会に留まらず、環境教育にも配慮した内容であり、経験を通して地元の産業や伝統の味を知り、それをまた次の世代に伝わる様子が伺えました。地道に長くこの取組を続けていくことが、地元の産業や食文化の継承において重要であり、今後も継続的な取組と発展に期待をしております。

その他全道大会で発表された事例



〈多面的機能・環境保全〉
チヂミコンブ群島の復活を目指して
 —海の豊かさを守る第一歩—
 枝幸漁業協同組合 チヂミコンブ養殖協議会
 増田 直登さん



〈資源管理・資源増殖〉
マナマコ資源維持・管理の緑の下の取組紹介
 —檜山海參を支える 乙部前浜の種苗生産—
 ひやま漁業協同組合 乙部地区ナマコ振興協議会
 日沼 賢澄さん



〈資源管理・資源増殖〉
アサリ資源の有効利用を目指す
 —アサリ資源検討協議会の活動—
 上磯郡漁業協同組合 上磯支所青年部
 加藤 佑基さん



〈流通・消費拡大〉
厚岸の未利用・低利用魚の研究
 —アメマス为例に—
 厚岸翔洋高校 海洋資源科・生産コース
 平井 秀太さん
 箭内 廉三さん



〈流通・消費拡大〉
「冬島昆布ブランド
 普及拡大の取り組み」
 —冬島女性部の飽くなき挑戦—
 えりも漁業協同組合 冬島地区女性部
 坂本 いつみさん



〈流通・消費拡大〉
石狩湾産ニシンの魅力を発信して
 —水産教室による 魚食普及活動14年の歩み—
 石狩・後志管内漁業士会
 釣本 明雅さん



1月19日(木)、札幌市の第二水産ビルで第68回全道青年・女性漁業者交流大会が開催され、4部門・9組が日ごろの活動実績を発表。審査の結果、3組が3月1日(水)・2日(木)に東京で開催される全国大会へ出場することとなりました。

この大会は全道の青年及び女性漁業者の代表等が、日ごろの活動実績を発表することで相互の知識の交流と活動意欲の向上を図るとともに、活動実績を全道に普及させることで本道水産業の振興に寄与することを目的に昭和30年から開催されています。

全国大会へ出場する3組



〈資源管理・資源増殖〉
トーサムポロ沼のアサリ資源を守っていくために
 —あのアサリは今!?!—

歯舞漁業協同組合 歯舞あさり部会
 長山 吉博さん

●評価のポイント

あさり資源を回復させただけでなく、回復させた漁場を継続して有効に利用するための取組内容です。取組により資源状態が高位安定状態になっていること、販売単価が上がり、漁獲金額が顕著に増加をしました。労力軽減や間引いたあさりの有効利用など、具体的な取組の方向性が示されており、今後の取組継続と発展に期待をしております。



新型コロナウイルスの感染対策を行いながらも全道各地の漁業者が出席しました



審査委員長を務めた北海道立総合研究機構 水産研究本部の木村本部長

今後の青年部活動の一助に

全道各地で地区漁協青年部大会が順次開催

03

2月から3月にかけて、漁協青年部員相互の研鑽に努める地区大会が各地で開催されています。

2月7日(火)に開催された渡島・檜山地区の大会では、管内から約60名の青年部員が集まり、ぎょれん指導教育部の西尾主任やシエスタハコダテの岡本統括らを講師に講演が行われ、今後の青年部活動の充実に向け見識を深めました。

また、2月25日(土)に開催された釧路地区大会では、(株)アクポニの濱田代表、堅展実業(株)厚岸蒸留所の立崎所長、ぎょれんの瀧波常務により講演が行われました。参加者は講演を通じて各地で行われている食に関連した新たな取組や、最近の漁業情勢などについて研鑽を積み重ねるなど、いずれの地区の参加者も自分の視野を広げ、気持ちを新たに大変有意義な時間となったようです。



函館市内のホテルで開催された渡島・檜山地区漁協青年部大会の様子

漁業と農業がともに抱える課題について意見交換

河川と水環境の保全に関する意見交換会が開催されました

04

1月26日(木)、農業関係団体や道の関係部などを交えて、河川と水環境の保全に関する意見交換会が札幌の北農ビルで開催されました。新型コロナウイルスの感染拡大を受け、平成31年3月の開催以来、実に4年ぶりの開催です。

会ではぎょれん環境部より酪農系排水など、漁場環境保全に関わる農業関連の諸課題やぎょれんで取り組んでいる環境保全活動について説明を行うと、JA北海道中央会からは食糧安全保障の強化と持続可能な北海道農業の確立に向けた取組を、北海道農政部からは道内の畜産環境をめぐる情勢、北海道環境生活部からは水環境に関する法的規制などについて情報提供されました。

また、それぞれのプラスチック製品リサイクルに関する取組についても情報交換が行われ、今後もこうした意見交換会を定期的に行い、漁業と農業が相互理解のうえ適切に水環境の保全に取り組んでいくことが確認されました。



道内各地を流れる河川水質や漁場環境の改善を目指して、積極的な意見交換が行われました

ぎょれん×プレミアホテル-TSUBAKI-札幌×北海道コンサドーレ札幌がコラボ

「北海道水産物美味フェア」が開催中です

05

2月18日(土)にサッカー明治安田生命J1リーグの開幕戦を迎えた北海道コンサドーレ札幌。ぎょれんもクラブパートナーとして様々な取組で連携しているところですが、3月31日(金)までの期間、プレミアホテル-TSUBAKI-札幌では、ぎょれんならびに北海道コンサドーレ札幌との共催で「北海道コンサドーレ札幌応援！ぎょれん×プレミアホテル-TSUBAKI-札幌コラボ北海道産水産物美味フェア」を開催しています。

このフェアは北海道コンサドーレ札幌の応援機運を盛り上げようと、チームカラーの「赤」・「黒」を多彩に取り入れたホテル考案の特別メニューを提供しており、和食・中華それぞれのレストランで道産水産物をふんだんに用いたオリジナルメニューを楽しめます。

また、共催3社に加えてサッポロビールにも協賛していただき、対象のランチ・ディナーメニューを食事された方の中から抽選でプレゼントが当たるキャンペーンも実施中です。料金やメニューなどはホテルのホームページをご確認下さい。



フェア開催期間中の特別メニューの一例。日本料理花城の「朱黒二段重弁当(ランチ)」※写真はイメージです

漁協の健全な発展へ役員として必要な知識を習得

令和4年度全道漁協理事・監事WEB研修会並びに全道漁協新任役員(理事・監事)研修会が開催

01

2月20日(月)、全道の漁協理事・監事を対象とした「全道漁協理事・監事研修会」(主催：ぎょれん指導教育部)がWEBにて開催されました。以前は道南、道央・道北、道東の3ブロックに分けた全道漁協ブロック別役員研修会として実施されていましたが、昨今の新型コロナウイルスの感染拡大を受け、昨年度同様WEB方式での代替研修会として開催となりました。

今年度は22漁協から101名の理事・監事が参加し、漁業・漁協をめぐる現状課題や情勢をはじめ、系統各連によりマネー・ロンダリング、テロ資金供与対策、JF共済の現況などの情報提供が行われるなど、時世に合わせた研修内容で研鑽を積みしました。

また、新たに就任した漁協の理事・監事を対象にした「全道漁協新任役員(理事・監事)研修会」が2月20日(月)～22日(水)の3日間、札幌市の第二水産ビルにおいて開催され、6漁協から20名が出席しました。初日は「全道漁協理事・監事研修会」に出席し、同じ研修プログラムに参加すると、2日目以降の研修では漁協運営上の留意点や水産業協同組合法をはじめ、漁協業務報告書の見方、理事・監事の職責など、今後の漁協経営を担う役員として必要な知識を学びました。



漁協の理事・監事を務めるうえで必要不可欠な知識を学びました



世界・国内・道内の漁業生産動向や水産政策の改革などを講義するぎょれん瀧波常務

昆布と他の食材との相性「昆布(コンブ)ネーション」の良さを満喫

3月末までセンチュリーロイヤルホテルで「北海道喜こんぶフェア」開催中

02

北海道昆布漁業振興協会(事務局：ぎょれん)は、全道各地の食材をはじめ、地域の情報発信に取り組んでいるセンチュリーロイヤルホテル(札幌市中央区)とタイアップし、3月31日(金)まで「北海道喜こんぶフェア」を開催中です。

今年で5回目の開催となる北海道喜こんぶフェアは、昆布と他の食材の相性の良さを愉しむ造語「昆布(コンブ)ネーション」をテーマに、ホテル内「スカイレストラン ロンド」「日本料理 北乃路」「ユーヨーテラス サッポロ」の3飲食施設で特別メニューが提供されるほか、同ホテル2階ロビーでは「北海道こんぶPR展」と題して、道産昆布を紹介するパネルや代表的な昆布の原藻などの展示も行っています。

また、3月20日(月)には、ぎょれん職員による道産昆布についての基礎講座と同ホテル総調理長考案メニューによる特別ランチがセットとなった昆布セミナーも開催(先着50名。申し込みは同ホテルHPから)。道産昆布の魅力を存分に体験できるイベントで盛り沢山の1カ月となっています。



ホテル19階の「北乃路」で提供される「喜こんぶ会席」

シークワードクイズ

3月のテーマ 「動物」

ハ	ク	ヤ	ジ	ク	ギ	キ
ム	リ	キ	チ	サ	ハ	ヤ
ス	ヌ	ー	ウ	ロ	ク	フ
タ	タ	ダ	バ	リ	ビ	バ
ール	ガン	カ	シ	コ		
シー	ジン	パン	チ			
ウト	ナ	カイ	サン			

3月は「動物」がテーマです。動物の行動や生活を見せる「行動展示」を導入したことで旭山動物園は注目を集めるようになりました。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

- インコ
- シカ
- ハムスター
- ウサギ
- タヌキ
- パンダ
- ウシ
- チーター
- フクロウ
- カバ
- チンパンジー
- ヤギ
- カンガルー
- トナカイ
- リス
- クジャク
- ハクビシン
- サイ
- バク

〈ヒント〉 同じ発音で中国神話に現れる伝説上の動物がいます。

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。

2月号の解答と当選者

ウエダ

(共和町) 泰 聖さん (えりも町) 小林 博子さん (厚岸町) きつな ゆさん (厚岸町) びっちゃんさん (札幌市) 佐藤 春菜さん	
--	--

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。

特集 学研漫画完成報告

まんがで よくわかるシリーズ 「漁業協同組合の ひみつ」が 発行されます。

教育出版社「学研プラス社」が発行する「まんがでよくわかるシリーズ」はテーマごとにまんがを楽しく学ぶことができる教材です。昨年3月には「秋さけのひみつ」「ほたてのひみつ」「こんぶのひみつ」を発行しました。今回は「漁業協同組合」をテーマにストーリーを構成し、「漁業協同組合のひみつ」として完成しました。内容についてご紹介します。



「まんがでよくわかるシリーズ」は、こどもが楽しく学べる「学習まんが」であり、1972年の発行より50年以上にわたるロングセラーとして世代を超えて愛読されています。

この度前回に続き、北海道ぎょれんが取材、写真、資料提供などを協力して「漁業協同組合のひみつ」を発刊することになりました。

一般の方が、協同組合の名称を生活協同組合や農業協同組合、そして漁業協同組合として耳にすることはあってもどのような仕組みで何をしているのか? 理解している方は少ないと思います。このまんがでは、漁業協同組合について正しく理解していただき、さらに水産業全体に対するイメージ・認知度向上、漁業協同組合の必要性を子ども(小学生)及びその保護者、教育者に向けて発信いたします。

「学研まんがでよくわかるシリーズ」は疑問に思っていること、知りたいと思っていることを、まんがでわかりやすく説明した本です。図や解説記事などがたくさん入っており、小学校低学年のお子様で

も楽しめる内容となっているほか、1行で書かれる「まめちしき」は我々、水産関係者も目から鱗の情報満載です。

ハードカバーで127ページ、全5章で、漁業協同組合の必要性、役割から歴史までたいへんわかりやすく説明され、SDGsとの関連まで掲載されています。

また、今回の発行は非売品となっていますが、CSR活動(企業の社会的責任)の一環として、全国の小学校と公立図書館など合わせて約2万8000冊を順次無料配布いたします。

各組合本所にも3月中旬より順次配布されますので、是非ご一読お願いいたします。

ぎよれん公式YouTubeチャンネルから動画も順次公開していきます。



ぎよれん公式
YouTube
チャンネルは
こちらから



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。

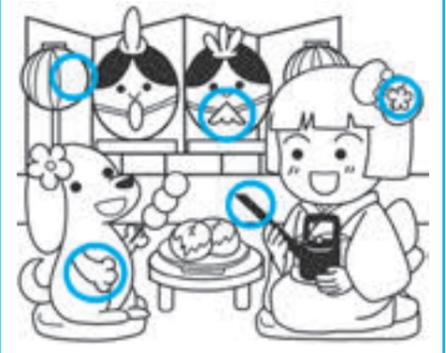
- ①なみまるおたより箱への投稿(お便り、写真、イラスト等)や、広報なみまるくん3月号への感想・ご意見など(※150字程度まで)
②11ページのシークワードの答え
③住所・氏名・年齢・電話番号

【宛先】3月23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



令和になり、コロナが出回り、またオしオし詐欺がはやり始め、年寄りばかり狙われ、なぜ若者は働かないで悪い事ばかりに頭を使うのでしょ。一生懸命働いてくださいよ...生んだ親までがインタビュウされてとても可愛そつに思います。お年寄りのみなさん、気をつけましょね...
(函館市 浜のバーさん 72歳)

令和になり、コロナが出回り、またオしオし詐欺がはやり始め、年寄りばかり狙われ、なぜ若者は働かないで悪い事ばかりに頭を使うのでしょ。一生懸命働いてくださいよ...生んだ親までがインタビュウされてとても可愛そつに思います。お年寄りのみなさん、気をつけましょね...
(函館市 浜のバーさん 72歳)

2月になってTVでは「マスク」をする?しない?ってなってるけど、まだまだマスクは必要なんじゃないのかと思うのは自分だけ?!
(厚岸町 おかさん 54歳)

3月になり、時候の挨拶も「春暖の候」や「やわらかな日差しがうれしい季節です」など春を連想させます。とは言えまだまだ肌寒く、三寒四温でゆつくり春の足音が聞こえてきます。異動や卒業の時期でもあり、その当事者も周りの方々も何かと落ち着かない日々が続きます。しっかりと食べて寝て来る春本番に備えましょ。
(藤江)

家族の笑顔を守るのが お父ちゃんの大仕事
公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター



ぎよれんの食育の記事読みました。子供の食育とても大切だと思います。□からこの栄養が体をつくる素です。皆さん、手間をおし、子供といっしょに食事づくりましょ。
(札幌市 佐藤春菜さん 33歳)

昔、社会の授業で上田城があるのを知って自分と同じお城があるのかとうれしくなったのを思い出しました。
(札幌市 KAITTUNのU担当さん 33歳)

床のふき掃除をしていたら右胸下に痛みが。週間後にレントゲン撮ったら右胸奥の軟骨骨折、全治三週間との事、こんなに骨でもいりいり。とびつくり。カルシウムが多く含まれているごま、しらす、牛乳を毎日摂取して予防に努めています。皆さんも気をつけて下さい。
(初山別村 白府美恵子さん 65歳)

今年も美味しい海苔が採れますように。
(共和町 泰聖さん 46歳)

大漁祈願! 浜のほつとニュース

2月13日をもって、釣り助宗漁が終漁となりました。来遊や卵の成熟を見越して漁期を後倒しとしましたが、資源状況が良く累計数量は昨年対比約190%となりました。3月には北上してきたやりの姿が見せ始め、紅ずわいがに漁も始まります。時化早い日が続きますので、安全操業にご留意いただき、今後の大漁を願っています。

現在、毛がに籠漁が行われています。日高東部は2月22日、西部は3月29日までの操業を予定しています。近年は資源量減少に伴い水揚げ数量も減少傾向となっており、今年も昨年を下回る水揚げとなっています。一方、最近では市場で本まの姿が見え始め、春の訪れを感じます。4月からは春定置網漁が始まり、昨年に続き豊漁で浜がさらに活気づくことを期待しています。

流氷が観測され、外海での水揚げは休漁期間が続いています。現在はサロマ湖でのかき漁や氷下待ち網漁が中心となっており、3月からはほたての漁場造成をはじめ、毛がに漁や底曳網漁も始まります。日も徐々に長くなり、外海の見明けが待ち遠しい限りですが、何よりも安全操業と豊漁を心より祈願しています。

2月12日に恵山地区で「ごっこ祭り」が開催されました。感染防止の観点から出店数を減らし規模縮小となりましたが、3年ぶりの開催で多くの来場者で賑わいました。一方、松前地区ではやりいかが、函館近郊では本ますが水揚げされ始め、徐々に市場への入荷が多くなってきました。近づく春漁に向け、今後の豊漁と安全操業を願っています。

厳しい寒さが続くなか、毛がに、たこ、ほっき、にしんなど冬の主役たちの水揚げが続いています。しかし、残念ながら水揚げ数量が伸び悩んでおり昨年同水準、または下回る結果となっています。例年ない寒さと時化の多い時期になりますが、今後の水揚げの巻き返しを期待するとともに、安全操業を祈っています。

まだまだ寒さが厳しいですが、日も長くなり、少しずつ春の訪れを感じられる季節となりました。オホーツク地区では、3月よりほたて漁の漁場造成や毛がに籠漁がスタートします。春漁の開始時期を迎え、浜は活気にあふれています。今シーズンの安全操業と豊漁を願っています。

盛漁期に入った噴火湾のほたて漁は、2月の中旬から天候に恵まれた日が多く、全地区出漁すると日産100トンを超える水揚げが続いています。市場では、本まなど季節を感じる魚種が増えてきました。一方、3月からはえびかご漁が本格的に開始となります。春に向けて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。

2月に入り、野付・標津に続き、根室でもほたての水揚げが開始されました。2月中旬時点での水揚げ数量は、53トン(昨年比108%)と堅調に推移しています。一方、別海では、町の無形民俗文化財にもなっている「風連湖の氷下待ち網漁」の操業が始まり、わかさぎ、ちか、にしん、氷下魚といった冬を代表する魚が水揚げされています。氷点下での厳しい操業環境が続きますが、漁業関係者の皆様の健康と安全を心より祈願しています。

3月からえび籠漁の解禁・かれい類やしんの本格的な水揚げ・ほたて稚貝出荷など、管内を代表する魚種の水揚げがはじまり、浜が活気づく盛漁期を迎えます。厳しい寒さと時化の日が続く、思うように操業出来ないことありますが、春らしい穏やかな天候に恵まれ、皆様が安全操業で大漁となることを心より祈願しています。

浜のおかあさん レシピ

サクサクとした食感と昆布の旨み



昆布のかき揚げ

今回は「昆布のかき揚げ」をご紹介します。
焼き昆布塩でさらに風味豊かに。



材料(4人分)

水出しした後の昆布
…………… 2枚(5cm×10cm)
にんじんの皮…………… 1/2本分
(昆布に彩りと栄養を
プラスするため)
てんぷら粉…………… 50g
水…………… 100ml
油…………… 適量

焼き昆布塩A

昆布…………… 1枚(5cm×10cm)
塩…………… 適量

作り方

- ① 昆布を細切りにする。(お好みでみじん切りも可)
- ② にんじんを細切りにする。(昆布よりも少し太い方が食感が残るのでお好みで)
- ③ てんぷら粉を水で溶き、①と②を入れて混ぜる。
- ④ 180度の油に、鍋肌に薄く落とすように入れ、少し色がつくまで揚げる。
- ⑤ ④にAをお好みでかけたら出来上がり。

焼き昆布塩

- ① 昆布をオーブンで3分焼く(厚さによって時間が前後)。パチパチとなってくるので焦げる前に取り出す。
- ② ①を少し冷まし、ミキサーに入れ粉にする。
- ③ ②で粉にした昆布に5:1の割合で塩を入れて混ぜる。

宗谷漁協

津山 篤子さん

