

北海道ぎょれん広報

なみまるくん

5
2023

No.415



「うみ・なかまコミュニケーション」

ぎょれん中期的事業推進方向と

令和5年度事業計画―後編―

ほたて貝殻を使用した医療用メディカルペールを寄贈

特集

おさかなコラム

北海道を代表する食のプロ
フェッショナルに、本道沿岸
で獲れる魚をテーマとした
コラムをご寄稿頂きます。

かれい

コロナ禍での三年間の辛抱を
解き放つように北海道の桜や梅
も次々に開花です。
私が暮らす札幌でも観測史上
最も早い桜の開花だそうです。
ソメイヨシノから始まり、エゾ
ヤマザクラ、チシマザクラ、そ
れから例年ですと連休が終わつ
た頃に見頃を迎える八重桜。少
し遅めの開花となる八重桜が七
分咲きになると、さあ出陣です！
開ききっていない桜の花を摘み
(あ、かわいいそう、ごめんなさ
いっ)、丁寧に洗って塩漬けに。
新年度の最初の手仕事です。桜
ご飯を炊き、タケノコの木の芽
味噌あえ、かれいの煮つけに山
菜天ぷらで北海道の春の食卓を
満喫します。そのスケジュール
が今年はかなり前倒し！
あ、なんて忙しいんでしょう。
中でも主役はかれいの煮つけ。
身はふっくら、上品な味わいで
桜ご飯との相性もよく、食卓の
雰囲気優しくしてくれます。
北海道を代表するさかなの一
つでもあるかれい。漁獲量は全
国一位でその種類も豊富です。
水揚げされる場所によっても旬

の時期が違い、長く楽しめるお
さかなで、消費者としてはとて
もありがたい限りです。
自身魚のかれいは低脂肪、高
タンパク質なのはもちろん、私
たちの体を動かす三大栄養素
をエネルギーに変えるビタミン
B2や骨や歯の栄養を助けるビ
タミンD、疲労回復に効くと言
われるタウリンが特に豊富です。
また嬉しいことに抗酸化作用の
ビタミンAとEも！抗酸化作用、
すなわち老化を遅らせる作用！
ビタミンCと合わせてACE
(エース)三兄弟とも言われてお
ります。かれいの唐揚げにはビ
タミンCたっぷりのレモンをか
けていただく怖いものなし！
ということですね。
「かれい」が入ったことわざで
好きなものがあります。
「夏座敷とかれいは縁側がよ
い」
これは暑い夏には座敷の奥の
上座より、風にあたる縁側がい
いのと同じようにかれいを食べ
るなら真ん中の身の部分より縁
側が一番美味しいということです。
縁側は上下の付け根に並ぶ骨

の間にはさまった柱状の肉。常
に動かす故、よくしまつてコリコ
リと歯ごたえもあり煮付けにし
ても脂がのついていて、なんとも
美味しい。そしてカラーゲンが
多く含まれていて、私たちの皮
膚を張りのある艶やかな状態に
してくれるすぐれもの、季節の
変わり目の救世主とも言えます。
旬のものを頂くと体が喜ぶと
はよく言ったものです。栄養価
が高いのはもちろん、四季を楽
しむことも体と心を穏やかにし
てくれます。



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、H.T.B.イチャイチャ出演中、ホクレン
のFM72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
May 2023 No.415

5
2023

01 みきさんのおさかなコラム 「かれい」

02 特集1 ぎょれん中期的事業推進方向と令和5年度事業計画 ー後編ー

08 なみまるインフォメーション

10 特集2 ほたての貝殻を使用した 「医療用メディカルペール(感染性廃棄物用の密閉容器)」を 恵佑会札幌病院へ寄贈しました

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



表紙の写真
遠別漁協 遠別漁港です

日本有数のほたて稚貝生産量を誇る留萌管内。活力維持のために迅速・丁寧な作業が求められるなか、多くの方々の努力で北海道のほたて産業を支えています

特集
SPECIAL

ぎょれん中期的事業推進方向と 令和5年度事業計画 ー後編ー



イ. 海外の消流状況や生産動向の把握と情報発信

(3) 製品別販売の考え方

① 玉冷

ア. 安定生産につながる価格帯の構築
イ. 市場への安定消流を目指した製品製造・出荷における分業化の取組

ウ. 製品の簡易包装形態での納品拡充（脱プラスチック・紙の使用削減）

② ボイル

ア. 国内需要喚起による商圏確保
イ. 海外市場への輸出実施による裾野拡大

③ 生鮮ほたて

ア. 活貝・生貝柱・生鮮むき身の業態別販売展開
イ. 加工向け生貝柱供給による処理体制の確保

④ 乾貝柱

ア. 生産供給体制
a. 安定消流かつ再生産可能な価格形成
b. 生産量の維持、増産に向けた通年稼働の取組
c. 格付を通じて品質向上に向けた取組

イ. 消費地対策

- a. 海扇会・香港七聯の販売機能を踏まえた海外戦略の実施
- b. 香港リスクに対応した中国、北米市場への販売強化

先月から2か月にわたり、ぎょれんの令和5年度事業計画をご紹介しています。
今月は、販売事業のうち、ほたて・昆布・鮮魚に関する事業と、末端加工製品、食の安全・安心対策、宣伝販促・食育事業、購買事業、経営体制の計画についてお伝えします。

令和5年度事業計画

販売事業について

1. ほたて

北海道のほたて水揚げは総体として回復基調にあり、令和4年度の全道ほたて水揚げ数量は42万トンと3年連続で40万トンを超える水揚げとなりました。加えて、海外の水揚げ状況及び為替の影響などもあり、製品価格が上昇し、原貝価格に反映され、結果、大きな水揚げ金額に結び付きました。

令和5年度も、引き続き高い水準の水揚げが見込まれる一方で、地域によってはへい死の発生、生育不良、人手不足からくる労働力の低下など、生産・加工面において不安を抱えている現状にあります。

また、ALPS処理水放出が実施された場合、海外の輸入禁止措置や国内外での風評被害等により、流通環境へ甚大な影響が及ぶことも危惧され、ほたて漁業の取り巻く環境は極めて不透明な状況です。

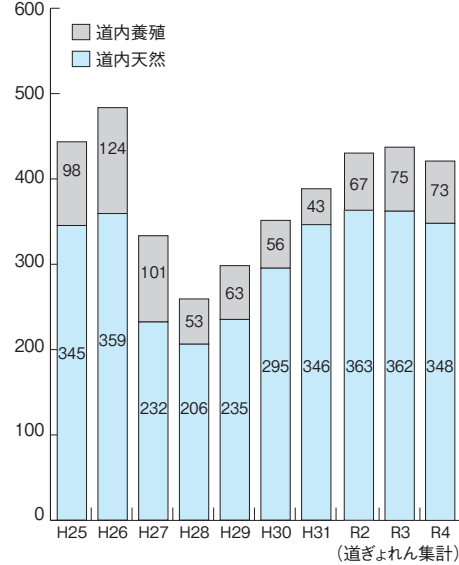
それらを踏まえ、北海道ほたて漁業の安定

c. 円滑な消流に向けた供給体制の整備
d. 国内既存販路の強化と新規販路の開拓

⑤ その他

ア. 加工業者の処理能力低下の中での新規製品の開発・取扱模索

(単位:千トン) ほたて貝水揚量推移



2. 昆布

令和4年度の昆布生産量は10,970トンと、過去最低の生産量を更新しました。

減産要因は、天候不順、天然資源の減少、働き手不足等多岐にわたっており、生産回復は容易ではありません。研究機関とも連携し、各種増産対策を推進します。

また、流通においては、銘柄によって、流通が滞る状況が続いています。消費喚起を中

生産及び製品の国内外での安定消流に向け、的確な情報収集を行い、状況に応じた柔軟かつ実効性のある対策を講じていきます。

(1) 生産対策

① 水揚げ対策

ア. 生産動向・消流状況の把握と再生産可能な原貝価格の確保
イ. 原貝の全道広域処理化による円滑な水揚げ体制の維持

② 貝毒対策

ア. 北海道ほたて流通食品協会と連携した安全性の確保に向けた管理ルールの遵守

③ 生産基盤整備対策

ア. 北海道ほたて漁業振興協会・道総研と連携した各種試験調査の実施

④ MSC認証

ア. 認証品の拡販を通じての国内・海外市場での販路確保

(2) 流通対策

① 国内対策

ア. 原貝の広域流通対策と連動した製品供給体制の整備
イ. 国内市場向け安定供給と消費地需要期の販売口ス抑制に向けた対策の実施

ウ. 消費拡大に向けた流通対策・宣伝事業の実施

② 輸出対策

ア. 需給バランス維持のための一定量の輸出の促進

心とした宣伝・販促活動を行い、併せて品質向上に向け異物混入対策を実施し、安心して生産・販売に取り組める環境作りを目指します。

(1) 生産振興対策

① 増産対策

ア. 養殖事業（新規）漁協への提案、試験事業の実施
イ. 既存養殖事業（どぶ漬けロープ等）の継続・推進

② 昆布製品の生産効率向上

ア. 簡易規格の検証
イ. 生昆布製品化事業の継続・販路の開拓

(2) 流通対策

① 国内昆布の安定消流

ア. 安定消流、生産額アップを目的とした、販売方法の検討
イ. 消費喚起に向けた、宣伝・販促活動の実施
ウ. 流通実態の掌握

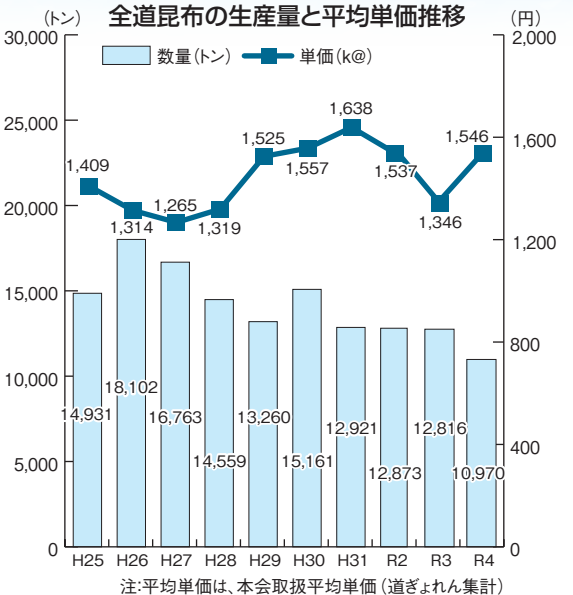
② 品質向上対策

ア. 異物混入防止対策の実施

(3) 輸入昆布

① 国内昆布市場の堅持

ア. 国内の市場規模維持に向け、一定量の搬入を実施
イ. 道産昆布輸出の模索



3. 鮮魚

令和4年度の鮮魚の消流は、外食需要が段階的に回復したこともあり、コロナによって大きく影響を受けていた貝類等の刺身商材の消費も伸長しました。

しかし、赤潮の影響で貝類等は総体の生産量が減少しており、水揚げ回復後における販路の再構築が必要な状況となっています。

また、かれい類やにしん等の水揚げ増加魚種においては、『人口減少』『魚食離れ』等も影響し依然として価格低迷が続いている状況にあります。

この状況に対し鮮魚流通対策事業においては、国の平準化事業も活用し原料凍結による浜対策を実施するなど、関係機関と連携して対応してきました。また、系統鮮魚を中心と

- ①エコ資材への転換継続
- ②エコラベル認証商品の拡充継続
- ③食品ロス削減に向けた賞味期限延長及び納品限界撤廃への働きかけ継続
- ④本会HPやSNSを活用した、SDGsへの取組、ステークホルダーに対する情報発信の強化

食の安全・安心対策について

食中毒事故や不正表示事例等が増加傾向にあり食品の安全性に対する社会的関心は常に高まっています。それらを反映して関連する法令が強化されるなど、食品事業者の社会的責務は従前にも増して重くなっており正しく適切な対応が求められています。

漁協、漁業者も食品事業者であり、食品衛生法による産地市場の水揚げ荷捌等に関するHACCP管理が義務化されています。また他国への輸出版売においても水揚げ施設登録や水揚げ履歴管理が求められるなど、新たに求められる対応が増加しています。

これらへの対応を含め、道産水産物流通の起点となる産地市場の衛生管理向上を図るべく漁協市場施設の点検を行うとともに、関連する情報について適宜発信し道産水産物の安全・安心確保に努めます。

さらに、本会グループが製造販売する商品の品質管理についても万全を期すところであり、各種管理施策を強化し、安全・安心な商品供給を維持します。

した日配鮮魚の販売を強化し、生鮮での消費促進に取り組んできました。

本年度は引き続き浜の要望を踏まえ、生鮮販売の強化を図るとともに、突発的な水揚げに即応できる凍結体制の再構築と販売の強化を図り、魚価と流通の安定に向けた取組を推進します。

(1) 鮮魚事業

- ①消費地、産地支店との情報共有を強化し、日配鮮魚の販売拡充
- ②水揚げ増加傾向にある魚種の生鮮販売の強化
- ③関連部署と連携した原魚販売の強化による魚価対策の実施

(2) 冷凍事業

- ①突発的かつ集中水揚げ時に対応しうる原魚凍結体制の再構築
- ②国内、輸出両方を見据えた原料販売の強化
- ③ニーズに即した高次加工品の製造及び販売

4. 末端加工製品

末端加工製品については、日々変化する消費者ニーズはもとより、食品を取り巻く製造環境や社会情勢の変化、水揚げ魚種の変動、世界的な物価上昇からくるコスト高などの様々なシーンに即応する対策が求められています。

特に消費者ニーズについては、日々の環境、

(1) 産地市場点検業務(北海道産地市場衛生管理高度化検討委員会事業)

- ①定期工場点検の実施と課題検証
 - ②関係法令の正しい理解と適確な運用
 - ③商品苦情の分析検証と改善策
 - ④全グループ職員(関連会社社員を含む)への教育啓蒙
 - ⑤適確な商品仕様書管理
- ①事務局による現地点検対象
道東ブロック(釧路、根室、北見)
- ②漁協による自主点検対象
道央ブロック(小樽、桧山、函館、室蘭、日高)
- 道北ブロック(稚内、留萌)

(2) 本会グループにおける品質管理施策の拡充

- ①定期工場点検の実施と課題検証
- ②関係法令の正しい理解と適確な運用
- ③商品苦情の分析検証と改善策
- ④全グループ職員(関連会社社員を含む)への教育啓蒙
- ⑤適確な商品仕様書管理

宣伝販促・食育事業について

宣伝販促事業については、消費者志向や社会情勢を注視しつつ、道産水産物の消費促進を目的とした広告宣伝・販売促進事業を展開します。

消費者需要にマッチした媒体・PR内容にて、海外需要喚起策も含めアプローチを図る他、CSRの観点・付加価値訴求なども取り入れつつ、本会の企業価値や認知度向上にも繋がるような発信を複合的に展開します。

社会の変容、世界情勢が複合的に関わり、変化するスピードが年々早くなっています。

これらに対応しながら、北海道産水産物のさらなる価値向上と消流の安定化に取り組めます。

(1) 末端製品販売対策

- ①業態別販売戦略の継続(宅配、量販店、業務筋)
- ②右記業態に即した商品開発の推進
- ③多様な水揚げ環境に即した商品開発の推進
- ④販売スケジュールに即した商品開発の推進
- ⑤本会製品のブランド化
- ⑥半製品の海外加工継続によるコストダウン
- ⑦海外加工による末端商品の新規取扱
- ⑧末端商品の海外販路開拓、商品開発
- ⑨B to C 事業向け商品の拡充

※B to C : Business to Consumer
企業が一般消費者を対象に行うビジネス

(2) 末端製品製造対策

- ①グループ全体で連携した原料集荷の継続
- ②一次処理工程の海外加工化拡大
- ③機器導入促進継続(人的補完)
- ④製品製造の効率化継続(アイテム整理等)
- ⑤製造原価上昇に伴う価格改定継続

(3) 社会情勢に対応した企業価値向上の取組と販売圏い込み戦略

食育事業については、三大魚種を中心とした事業展開を基本とし、数十年先の「食」の未来を見据えた、食育事業を展開します。従来からの「親から子へ」のみでなく、「子世代から親世代へ」伝えていくことも意識し、企業CSRと連動させた食育事業を展開していきます。



京都にて運行している「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(2022.11.15)

(1) 宣伝販促事業

- ①レシピー・調理手順動画などの制作物につき、SNS・インフルエンサー等を効果的に活用し、消費者の喫食機会の創出・意欲向上に向けた情報発信
- ②本会SNS公式アカウントによる情報発信の更なる強化によるユーザーの囲い込み(本会ファンやフォロワーの獲得)
- ③MSC/MEI 漁業認証取得の優位性や地産地消の促進を積極的に打ち出すな

- ④ 生協共同購入・量販店等において、さらなる販促支援及び自家消費定着、さらなる取扱の伸長を目的に様々なツールで情報発信強化
- ⑤ 異業種企業とタイアップした共同販促の実施
- ⑥ インバウンド観光客に向けた消費喚起施策の実施

（2）食育事業

- ① 「秋さけ・ほたて・こんぶのひみつ」を活用した食育講座の継続実施
- ② 本会の公式SNSアカウントを活用し、本会CSRと連動させた食育事業の継続的な発信と活用

（3）秋鮭・ほたて・昆布の各協議会と連携した食育事業

- ① 次世代の食産業を担う調理師や栄養士を目指す学生に対し、北海道水産物の優位性を訴求する食育講座を継続実施
- ② 札幌市内保育園・幼稚園での食育講座及び保護者向けセミナーの実施

購買事業について

営漁コスト軽減に向けた系統ブランド資材の新規開発を進め、漁協系統購買機能の充実を図るとともに、Eco資材の利用や廃プラスチック処理等のリサイクルを推進します。

経営体制について

本道漁業を取り巻く環境は、水揚げ環境（魚種・漁況・資源管理・生産者・国際情勢等）や社会構造（魚離れ・縮小する国内マーケット・為替変動・コロナ禍等）の変化など大きな波にさらされています。

日々変化する環境のもと、本会は指導・経済事業の強化はもとより、社会の一員として社会からの期待に応えるべく、SDGsやCSR活動の推進を図ってきたところではありますが、今後、こうした取組の重要性も益々高まっていくことが想定されます。

こうした点も踏まえ、浜からの負託に応えるため、今年は「持続可能な未来を創る北海道漁業の実現」をスローガンに掲げた新たな中期的事業推進方向を策定、諸課題の解決に向け積極果敢に取り組むとともに、販売力の強化、財務基盤の強化にも取り組んでいきます。

併せて、職員教育の継続及び業・事務の合理化に取り組むとともに、ギョレんグループ全体の総合的な危機管理体制の拡充を図ります。

（1）経営基盤の強化

- ① 漁業生産の回復に向けた増養殖やスマー卜漁業等の先行事例に関する情報の収集や発信
- ② 共販体制及び系統利用率向上を目的とした取組継続

【系統ブランド資材】

系統ブランド資材評価推進委員会活動等を通じ、良質廉価な漁業用資材の開発・普及を進めることで、既存資材価格に対する牽制を進めます。

【漁具リサイクル】

刺網やプラスチック製品の回収を行い、その他漁業資材のリサイクル化の実現に向けた検討を進めます。

【漁業用燃油】

燃油取扱の系統利用率向上と燃油施設の整備を通じ、安定供給を進めます。

【一般資材】

環境に配慮したEco資材の提案と利用推進を進めます。

【施設・機器】

漁業者の作業省力化に貢献する機器の普及拡大を進めるとともに、AI等新技術の情報を収集し、水産分野への応用を進めます。

（1）系統ブランド資材

- ① 重点品目（ベトナム養殖籠・タイナイロン網）の取扱強化
- ② 中国製フロート・樹脂製タコ函の取扱推進
- ③ 漁網リース活用の推進
- ④ 浜からの意見、要望に合わせた資材の開発・提供

（2）漁具リサイクル

- ① 刺網（ナイロン）・プラスチック製品（魚函、パレット等）リサイクルの継続実施

③ 環境の変化に対応した収益構造の確立

- ア. 本会グループ会社の連携による加工・流通機能の強化
- イ. 中長期的視野に立った戦略的かつ効率的な投資の実施

④ 生産性の向上に向けた取組強化

- ア. 人材育成計画に基づいた職員教育による人材力強化の継続
- イ. 本会グループレベルでの事業強化に向けた適材人員の配置、業務体制の構築
- ウ. 情報技術活用による業・事務合理化の推進
- エ. 効率的な業務体制の確立とコスト削減対策

（2）本会グループ危機管理体制の拡充

- ① コンプライアンス（法令順守）経営の継続
- ② 経営管理機能の強化、リスク管理の徹底
- ③ 取引先の情報掌握及び債権管理の徹底

（3）CSR活動の取組強化（SDGsとの連携）

- ① 環境方針に配慮した事業運営
- ア. 海洋環境の保全に向けた脱・抑プラスチック運動の継続
- イ. 植樹活動・省エネルギー対策・5Rの継続
- ウ. カーボンニュートラル実現に向けた各種取組の検討
- エ. 企業価値並びに認知度向上に向けた

- ② 他漁業資材（ロープ・養殖籠等）のリサイクルの事業化検討
- ③ 各種会議や部会等を活用した普及・啓蒙

（3）漁業用燃油

- ① 共有燃油施設再編整備計画の実施による利用率向上
- ② 系統燃油施設の保全管理強化

（4）一般資材

- ① 環境に配慮したEco資材（バイオマスプラスチック包材等）の情報収集や取扱の推奨

（5）施設・機器

- ① 省力化機器の普及拡大（船舶用高圧洗浄機、ほたて耳吊用穴あけ機等）
- ② AI技術の応用や海難事故減少に向けた位置情報管理機器の普及
- ③ 設計業務（工場・事務所等）と機器導入の利用推進



廃プラスチック製品よりリサイクルし、再製品化された「再生トコ函」

本会CSR活動の発信強化

- ② 社会との共生に向けた取組の推進
- ア. 地域社会への貢献に向けた取組推進



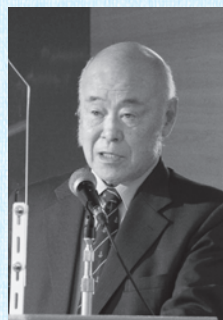
北海道漁業協同組合連合会と国立大学法人北海道大学大学院水産科学研究院・水産学院及び水産学部との連携協力に関する協定締結式
学術・教育・文化および地域振興に関する各部野において協力し、相互の発展・充実を目的に北大水産科学研究院と包括的な連携協定を締結(2022.5.16)

水産業を取り巻く環境をテーマに約130名が参加 全道漁協漁場環境保全研修会を開催、対面開催は3年ぶり

04

3月1日(水)、北海道漁業環境保全対策本部（事務局：ぎょれん環境部）と全国豊かな海づくり推進協会主催の令和4年度全道漁協漁場環境保全研修会が札幌市のセンチュリーロイヤルホテルで開催され、オンライン視聴を含めて約130名が参加しました。

今年度は「水産業を取り巻く環境」をテーマに、海と渚環境美化・油濁対策機構の佐々木漁場油濁被害対策専門家からは「油流出事故に対する備えと対応について」、道総研産業技術環境研究本部 エネルギー・環境・地質研究所環境保全部の三上水環境保全グループ研究主幹からは「水環境保全の視点で考える農業と漁業」と題した講演がそれぞれ行われ、今後の漁場環境の保全や水産業の振興に向けて、大変有益な時間になりました。



海と渚環境美化・油濁対策機構の佐々木氏



北海道立総合研究機構の三上氏

国や関係機関の各種事業の最新情報を共有 令和4年度全道漁協指導部門担当者会議が開催されました

05

3月1日(水)、令和4年度全道漁協指導部門担当者会議（主催：ぎょれん漁政部）が札幌市内のホテル会場とリモートとのハイブリッドで開催され、全道の漁協や系統団体の指導事業担当者など約150名が出席しました。

本会議は本道漁業の振興に深く関わる国の施策や全漁連をはじめとする漁業関係機関による取り組みや各種事業などに対する理解を深め、漁協指導事業のさらなる推進を図ることを目的に開催されています。今年度の会議では水産庁の河村漁政課長より水産関係国費予算について説明されたほか、全漁連の貴家漁政部次長からは全国漁協系統における重点要望事項などの説明が行われ、時世の変化に即座に対応する指導部門の重要性を認識するとともに、円滑な手続きに向けて最新の情報を共有する1日となりました。



会場とWEBでの参加を合わせて約150名が出席しました

令和5年度全道漁協新採用職員研修会を開催 総勢40名が新たな浜の仲間として心構えや本道漁業について学びました

06

4月5日(水)～7日(金)の3日間、札幌市の第二水産ビルにおいて、漁協の新採用職員を主な対象とした「全道漁協新採用職員研修会」(主催：ぎょれん指導教育部)が4年ぶりに対面開催されました。

初日は「漁業・漁協をめぐる情勢」「漁協のあらまし」「漁協のコンプライアンス」「漁協簿記入門」、2日目は「社会人としての心構え」「職場のマナー研修」、最終日は「札幌中央市場見学」「系統各連の事業説明」と、盛りだくさんのカリキュラムを熱心に学びました。研修に参加した新採用職員の皆さんには、多くの仲間たちと共に学んだ3日間の経験を活かし、今後の各漁協での末永いご活躍を期待致します。



今年度研修に参加した40名の新採用職員の皆さん

全道各地で地区組合長会議を開催 令和5年度のぎょれん事業計画などを説明しました

01

4月6日(木)～25日(火)にかけて全道9カ所で地区組合長会議が開催され、ぎょれんは2班に分かれて各地区の会議に出席しました。会議では令和4年度の決算見込みについて、今後3年間の中期的事業推進方向並びに令和5年度事業計画の基本的な考え方についてなど説明を行い、漁協幹部の皆様と意見を出し合いました。

今後は各浜から寄せられたご意見・ご提言を活かしながら事業計画を策定し、今年度の事業を推進していきます。



渡島地区漁協組合長会・ひやま漁協合同会議でありさつをする阿部会長

令和4年度 全道漁協トップセミナーが開催 北海学園大学・濱田教授が漁協の役割について講演

02

3月2日(木)、令和4年度全道漁協トップセミナーが札幌市の第二水産ビルで開催され、全道各地の漁協や系統団体、道水産林務部、農林中央金庫の役職者ら約120名が参加しました。

今年は北海学園大学経済学部の濱田教授を講師に迎え、「問い直す漁協の役割」と題し講演が行われました。濱田教授はこれまでの歴史から見ても、漁協系統団体が協同組合運動の精神を基に歩んできた方向性は間違っておらず、昨今の漁協を取り巻く環境の変化に対応した情報発信が必要と指摘。そうした中で国が進める水産政策の改革に係る関連法案の改正などにも注視し、特に「水産物・水産加工品の適正取引推進ガイドライン」においては、これまでの漁協の歴史と役割を踏まえた中で進めるべき、と強調しました。



力強く講演する北海学園大学の濱田教授

北海道喜こんぶフェア開催記念企画 センチュリーロイヤル×ぎょれん「美味しく学ぶ昆布セミナー」を開催

03

3月20日(月)、札幌のセンチュリーロイヤルホテルで「美味しく学ぶ昆布セミナー」が開催され、事前に申し込みいただいた約50名が参加しました。

このイベントは3月中に同ホテルで実施された「北海道喜こんぶフェア」の一環として、北海道昆布漁業振興協会の協賛で開催されたもので、前半はぎょれん販売企画部の田村主事による昆布の食育講座として昆布の種類や生産方法などの説明や簡単などしの取り方、昆布だしの試飲や飲み比べを行いました。そして後半では、金子総調理長による昆布を使った試食メニューの提供やおすすめレシピを紹介。参加者は羅臼昆布を使った冷製スープや真昆布で締めたブリなどの料理を試食し、昆布と他の食材との相性を存分に楽しみ、大変満足されたようでした。



参加した皆さんは道産昆布の特徴や機能性などの説明に熱心に耳を傾けていました

シークワードクイズ

5月のテーマ「乗る物」

ネ	モ	ヤ	ギ	ツ	シ	ヤ
ブ	ー	シ	デ	ト	シ	カ
タ	ソ	キ	フ	ン	ヌ	ノ
カ	ー	リ	ラ	ー	シ	コ
ヤ	シ	ン	テ	ジ	ン	ヤ
レ	カ	ジ	ー	ラ	ル	シ
ー	カ	ル	ブ	ー	ケ	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。

4月号の解答と当選者
ノアザミ

(神恵内村) 佐藤 明奈さん
(函館市) 福澤 教夫さん
(厚岸町) しーちゃんさん
(根室市) 福沢 三男さん
(札幌市) KAT-TUNのU担当さん

5月は「乗る物」がテーマです。今では道内でも電車の呼び名は使いますね。逆に汽車とは呼ばなくなりました。

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

- ☐ カヌー
- ☐ ジンリキシャ(人力車)
- ☐ カンランシヤ(観覧車)
- ☐ デンシヤ(電車)
- ☐ ギツシヤ(牛車)
- ☐ バシヤ(馬車)
- ☐ ケーブルカー
- ☐ ブランコ
- ☐ シーソー
- ☐ ヤカタブネ(屋形船)
- ☐ ジテンシヤ(自転車)
- ☐ リフト

〈ヒント〉 沖縄県内で現存している唯一の鉄道路線です。

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
- ☐ プリ
- ☐ サンマ
- ☐ コンブ
- ☐ 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カ所の異なる点があります。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。

医療業界で初めて容器にバイオマス素材を利用しプラスチックを削減

ほたての貝殻を使用した「医療用メディカルペール(感染性廃棄物用の密閉容器)」を恵佑会札幌病院へ寄贈しました



ぎよれんの安田専務(左)から恵佑会札幌病院の高橋事務部長兼企画室長へ目録が手渡されました



寄贈されたメディカルペールは、粉末状にしたほたての貝殻を約1割使用して作られました



ぎよれん安田専務と販売企画部・平野参事(左)



恵佑会札幌病院の高橋事務部長兼企画室長と企画室・長井副主任(右)

近年、海洋プラスチックごみの流出が国際的な環境問題となるなか、ぎよれんでは令和元年6月に持続可能な漁業環境を守るため「脱・抑プラスチック」へ向けて、環境に配慮した資材の利用や漁具リサイクルの推進など、中長期的な視点に立った運動を展開していくことを宣言。現在も事業計画の重要な柱に位置付け、積極的に取り組んでいます。

この度の医療用メディカルペールの寄贈にあたっては、水産業界のみならず、多方面から環境問題に対する解決への一助となるべく、印刷大手の凸版印刷(株)協力のもと、より環境に配慮した商品の開発を進めました。その結果、製品の密閉性や剛性など十分に基準を満たしたまま、一般的な従来品と比べて約1割のプラスチック使用量を削減することに成功。現在、ほたての

貝殻はバイオマス素材(動植物から作られる再生可能な素材)として、チヨークの原料や農作物の肥料など、様々な形で再利用されていますが、医療用の容器に活用することは、業界初の取組になります。

寄贈先の恵佑会札幌病院の高橋事務部長兼企画室長からは「医療の現場では省エネなどで、環境負荷を減らす取組はありますが、プラスチックの削減などの取組はあまりなされていらないと思います。メディカルペールは必ず使用しなければならぬものですし、何かしらの形でプラスチックの削減に貢献できればと思っています。たので、こうした機会をいただき、大変ありがとうございました。」と感謝のお言葉をいただきました。

ぎよれんでは海からの贈り物である海産物の持続的な確保を実現させるために、平成23年4月に「環境基本理念」と「環境方針」を策定し、環境に配慮した事業活動や、社会貢献活動に取り組んでいるところですが、この度、ほたての貝殻を使用した医療用メディカルペール(感染性廃棄物用の密閉容器)1000個を、札幌市の恵佑会札幌病院へ寄贈することとし、3月30日(木)、札幌の第一水産ビルで贈呈式を執り行いました。

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5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〉5月23日までに送ってください。

（郵便）〒060-0003

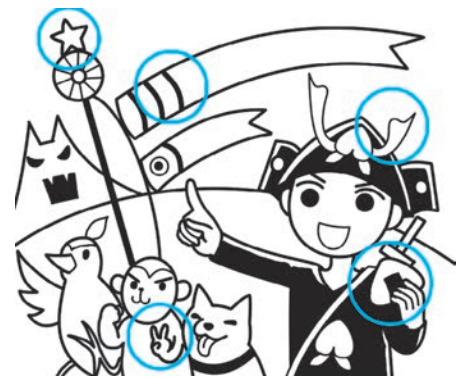
札幌市中央区北3条西7丁目1番地
北海道ぎよれん 総務企画部 広報担当

（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



「ぎよれん」が大きく映し出されると、次こそは球場内で楽しみたいと思う次第です。でも何より「しゃけまる」パワーで試合に勝って北海道を盛り上げてくれ〜！

（古村）



サッカーに続き、野球もシーズンが開幕。普段、野球観戦をしない私も新しくできた「北海道ボールパーク Fビレッジ」や新球場「エスコンフィールド北海道」がどんなものかと気になり、先日、札幌市内から続くサイクリングロードを通って見に行きました。まだ球場内には入ったことがありませんが、試合のテレビ放送でレフト側外野フェンスの「ぎよれん」が大きく映し出されると、次こそは球場内で楽しみたいと思う次第です。でも何より「しゃけまる」パワーで試合に勝って北海道を盛り上げてくれ〜！

（藤江）

（浦幌町 浦幌K・Sよりねと）
交通安全の旗も新品に衣替え春（根室市 すーさん 60歳）
（小樽市 宮古知行さん）
〈4月の選挙〉みなさんどなたに？マスク着用など、どこにいてもなやむことばかり・・・春、心ウキウキしてかけたいですね。
（小樽市 佐藤幸子さん 74歳）
（根室市 福沢三男さん）
（神恵内村 佐藤明奈さん 39歳）

みなさんのお便りでつくるページです。

なみまるおたより箱



揚げないコロッケすごいですね。ヤケト “もなくて！”
出前授業すごいですね。小樽にいても私や孫が魚のことをなかなか知ることがむずかしいです。学校や地域でできるというね。
（小樽市 佐藤幸子さん 74歳）
（根室市 福沢三男さん）
（神恵内村 佐藤明奈さん 39歳）

耳吊りも中盤にさし・・・ようやく?!
コロナからの解放？なれそうかな、子供達の思いで作りも今まで以上に作れるといいなあ。
（八雲町 母さん 42歳）
（小樽市 宮古登美子さん）
（函館市 ふくふくさん 41歳）

先日、十数年ぶりにフェリーに乗る機会がありました。昨年、新造したばかりで最新の技術が施されているのか、ほとんど揺れや不快な音を感じず快適な小樽から舞鶴への22時間の船旅でした。客室フランクは下から2番目で辛うじて個室（ほいところ）でしたが、食事の満足度も高く、一番驚いたのが浴室で大きな湯舟に露天風呂も併設してあるばかりか、立派なサウナまでありました。スポーツジムなどあり、まるで動く高級ホテルですね。船の進化に脱帽です。

編集後記

感謝しよう 皆が食べてるその魚 漁師が命を懸けています

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

大漁祈願！

news

浜のほつとニュース

小樽

4月初旬でにしん刺網漁が終漁となりました。大豊漁であった昨年度と比べ約8割に漁獲量が減ったものの、活気溢れる2カ月半となりました。一方、4月中旬に入りほたて稚貝の出荷が本格化してきました。なお、4月下旬からは小女子漁、わかさぎ漁が始まります。春漁を迎え忙しいシーズンですが、操業の安全と順調な水揚げとなることを祈念しています。

室蘭

4月中旬から春定置網漁の水揚げが開始しました。室蘭の市場では本ますの数量がまとまってきており、時鮭やますのすけの姿も少量ながら見えるようになってきました。一方、噴火湾地区では養殖ほたて漁の稚貝耳づり作業も始まっており、来シーズンの水揚げへの大きな期待が込められています。今後の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。

根室

4月にもしんの水揚げは好調に推移し、中旬時点では、根室北部全体で前年の3倍弱、約2,200トンの水揚げとなっています。小型船鮭鱒流し網漁が4月10日に解禁を迎え、花咲、落石から3隻が出漁しました。初水揚げは、時鮭、鱒とも数量は多くありませんでしたが、落石では、2kgアップ/尾の時鮭にk@10,000の高値がつき、良いスタートとなりました。一方、ロシアとは貝殻島昆布漁業交渉が控えており、早期の妥結、6月からの出漁に期待しています。

留萌

4月に入りほたて稚貝の出荷は、各地区で本格化し、毎朝賑わいを感じる時期となりました。一方、刺し網漁でのにしんや真ほっけの水揚げが続いており、春漁も最盛期を迎えています。季節の変わり目で時化の日が続いていますが、今後は風恵まれ、皆様が安全操業で、大漁となることを心より祈念しています。

函館

暖かい日が徐々に増え、春の訪れを感じる管内では、各浜で定置網漁が始まっています。南かやべの定置網は「大謀網」と呼ばれ、例年、春には本ます、夏にはいか・さば、秋にはぶり・秋鮭、冬には助宗など季節ごとに様々な魚が水揚げされます。今年はスタートからほっけとにしんの水揚げが多く、浜は活気づいています。今春の豊漁と安全操業を願っています。

釧路

例年よりも暖かい日が続く、鮭鱒流し網が4月10日から出漁いたしました。昨年は出漁が遅れましたが今年は例年通りの出漁となったので、昨年以上に豊漁になることを祈っています。一方、4月末からは春定置網漁が開始される予定であり、いよいよ春本番を迎えます。引き続きの安全操業と豊漁を祈っています。

稚内

路肩の雪も見えなくなり、暖かい春の風を感じる季節となりました。管内オホーツク地区ではほたての漁場造成、稚貝放流を行っており、本操業に向け着々と準備が進んでいます。一方、利礼地区ではほっけ漁、うに・のな漁も解禁となることから、浜も活気づいています。安全操業、大漁を心より祈願しています。

梶山

桜の便りが全国各地から届く今日この頃、4月初旬から各支所でなまこ漁が次々と開始されています。本ますの水揚げも本格化し、銀鱈の2kg以上の大きな本ますは市場で注目を集めています。今後も浜が活気づくことを期待すると共に、安全操業となるよう願っています。

日高

例年桜前線の北上と前後して春定置網漁が始まり、既に各浜では操業に向けて網入の準備が進められています。昨年はさくらますの水揚げが近年で一番の豊漁となり、本年も浜の期待は大きいです。一方、近年は鮭鱒類だけではなく宗八かれいやさばといった魚種も多く水揚げされています。本年も春定置網漁の豊漁と、皆様の安全操業を祈願しています。

北見

オホーツク海にも春が訪れました。毛がに籠漁、底曳網漁、にしん刺網漁に加えて春定置網漁やほたての稚貝放流も始まり、浜は賑わっています。今後、ますます忙しくなりますが、安全操業と豊漁を心より祈願しています。

浜のおかあさん レシピ

シャキシャキとした食感を味わえます！



ほたて耳の 玉ねぎ和えサラダ

今回は「ほたて耳の玉ねぎ和えサラダ」をご紹介します。
新鮮な殻付ほたてが手に入ったら、耳の部分も無駄なく使いましょう。
耳は少量でも十分楽しめます。



材料(4人分)

ほたて耳…………… 40本
玉ねぎ(中玉)…………… 1/2個
マヨネーズ…………… 大さじ4
練りわさび…………… 適量
塩、こしょう …………… 適量

作り方

- ① 熱湯の中にほたての耳を入れ、ポイルする。
- ② 玉ねぎを細かく切り、①、マヨネーズ、練りわさびと和える。
- ③ ②を塩・こしょうで味の調整をして完成。

頓別漁協

高松 美津枝さん

