

北海道ぎよれん広報

なみまるくん

6

2023

No.416



「うみ・なかまコミュニケーション」

令和5年度漁協購販推進全道地区委員長会議が開催
ぎよれんのほたて対策事業 令和5年度事業方針

特集



北海道のほたて 令和5年度事業方針

直近のほたての生産量は3年連続で40万トンを超え、今年も高い水準が見込まれます。一方で、へい死の発生、生育不良、労働力の低下など、安定生産が不安視される状況が続いていることに加え、ALPS処理水放出が実施された場合、風評被害等により国内外の流通へ甚大な影響が及ぶことも危惧されています。そこで、今月は、道産ほたての生産・流通環境の見通しと、ぎょれんが北海道ほたて漁業振興協会と共に実施する流通・宣伝対策事業について特集します。

販売第一部 川崎部長に
話を聞きました



販売第一部 川崎部長

全道の水揚げ動向・今年度の見通し

全道水揚げは3年連続の40万トン超え

令和4年度の水揚げ実績は42万トンと昨年より若干下回る実績となりましたが、3年連続の40万トン台到達となりました。
原貝単価は、全道平均で265円/kgと昨年と比べ3割上昇し、水揚げ金額は1千100億円台に達しました。
今年度の水揚げ計画は39万8千トンと昨年より減少しますが資源的には高い水準となっています。
しかしながら、地区によっては稚貝のへい死や赤潮発生が懸念されるなど安定生産に対する不安もあります。
加工面では労働力の減少傾向に歯止めがかからないため原料貝処理能力は年々低下しています。

玉冷の生産・流通の現状と見通し 海外輸出が国内販売を2年連続上回る

昨年度の道内の玉冷の生産量は2万1千トンと前年より若干減少していますが、3年連続で2万トン台の高水準で推移しています。
消化量は、前年産の繰越在庫及び青森産を含め、国内販売が9千5百トンと推定しています。
国内向け販売は回転寿司業態や、ふるさと納税などが好調でしたが、人流の抑制が継続された結果、外食業態への供給は昨年に続き低調な推移となりました。さらに、海外需要の高まりからより一層上昇傾向となった製品価格にスーパーなど量販店も慎重な取り扱いとなりました。
一方、海外輸出は高品質な製品を求める台湾やEU、オーストラリア向けなどは為替が円安傾向であったこともあり実績を伸ばしましたが、米国や中国向けは減少。その結果、昨年より1千トン少ない1万1千トンと推定されており、減少したとはいえ2年連続で国内販売を上回る1万トン台の輸出となりました。
新シーズンに入り、5月に新型コロナウイルス感染症の感染症状上の位置付けが「5類感染症」に変更され、外国人観光客や個人消費の回復により国内販売の増加が期待される一方、ALPS処理水放出が実施された場合の諸外国の対応など海外輸出は不透明な状況です。

まずは国内への安定供給をしっかりと行った上で一定量の輸出が安定的な製品価格及び浜値形成につながるものと考えています。

ボイルほたての生産・流通の見通し

2年連続で減産傾向

昨シーズンの噴火湾産ボイルほたての生産量は、4千トン台となり、その前の年より4割ほど減少しました。
製品価格は上昇しましたが生産量が少なかったため堅調に消化されました。
今シーズンは、前シーズンより水揚げが若干減少することもあり、2年連続で4千トン台の生産に留まったと推定しています。
製品コストが年々上昇していますが、弾力性をもった販促展開を行い、マーケットの維持に努めます。

乾貝柱の生産・流通の見通し

コロナ禍後の海外、国内の販路整備強化

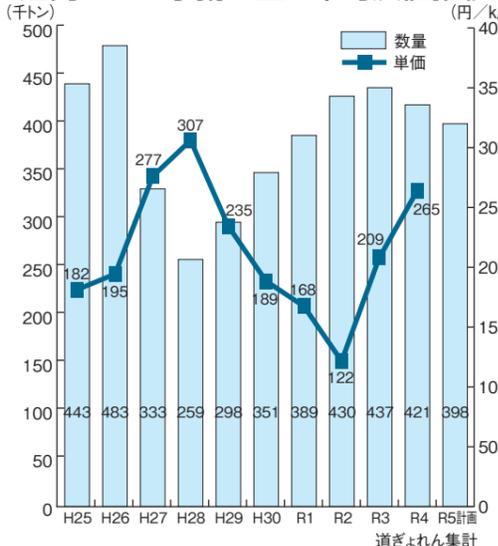
昨シーズンを振り返ると、越年在庫は低水準ながらも香港や中国などでは依然としてコロナ禍関連の規制が継続していたことから、市場に閉塞感が漂ったなかでのスタートとなりました。
その後は、徐々に各輸出先国でのコロナ禍関連の規制緩和による市場の回復や中国

また、人件費や水道光熱費、資材代などの経費の高騰は生産者にも加工業者にも大きな負担となっています。

本道ほたて漁業は各地区の基幹産業の位置付けにあり、それぞれの地区で取り巻く課題があるなかで、社会情勢に対応した実効性のある対策を「北海道ほたて漁業振興協会」と連携し、実施していく必要があると考えています。

いずれにしても、生産者の皆様が安心して水揚げできるよう、持続的かつ安定的な漁業の確立に向けて取り進めてまいります。

道内ほたて水揚げ量と平均浜値推移



の*RCEP協定発効による輸出の伸長、円安進行の影響から値決会ごとに値上げで推移しました。

また、12月以降は中国政府がゼロコロナ政策を終了させたことを受け、期待感の高まりから成約は進み、最需要期である旧正月商戦も堅調な売れ行きとなりました。

一方で、今後ALPS処理水の海洋放出が実施された場合の各国の対応や直近の欧米金融不安による景気後退、為替の変動など、先々の不安要素を抱えています。引き続き様々な販売チャンネルを駆使し、安定消流に向けた対応策を講じていきます。

また、国内市場についてもコロナ禍以降増加傾向にあった家庭内消費の定着化に向けた施策や加工メーカーへの販売拡充、また直近ではインバウンド需要も回復傾向にあることから、訪日外国人観光客への宣伝活動を実施し、国内販売の強化も図っていきます。
*RCEP協定：地域的な包括経済連携協定のことで中国との初めての経済連携協定となった。

流通対策事業

国内市場対策

ほたての1世帯当たりの購入数量は単価が大幅に上昇したことより前年より3割も減少しました。

道産ほたて製品の消費安定に向けては、国内市場の基盤強化が不可欠であります。

「コロナ禍の影響が少なくなり活気が戻りつつある市場に「北海道ほたて漁業振興協会」と連携・協力し、需要の喚起、消費の活性化を行い、かつ安定的な供給が図れるよう対策を講じていきます。

海外輸出対策

冷凍品・生鮮品を合わせた昨年のほたて製品の輸出数量は円安の追い風もあり11万1千トンと高水準になりました。
 ここ数年、台湾や香港、豪州などに向けた高品質の玉冷輸出は年々実績を伸ばしており、今後も継続する必要があります。
 一方、今年ALPS処理水の海洋放出が実

1世帯当たりのほたて年間購入数量・支出単価



将来の消費者となる若者の育成を見据え、過年度より作成しているコンテンツの有効活用及び幅広い世代・カテゴリーを対象として食育講座を実施することで、道産ほたての普及啓発ならびに利用促進を図っていきます。



広告宣伝・販売促進事業

観光客・海外現地をターゲットとした宣伝販促進年度から実施しているAIRDOとのほたてPRを軸として、各交通機関、航空会社と連携し、北海道から沖縄、アジア圏等、世界に繋がる導線をつくり、空のネットワークを活用した印象に残る広告を展開し、道産ほたての普及・需要拡大につなげる施策を計画しています。

また、アジア圏を中心とした海外に展開するABCクッキングスタジオで道産ほたてを

施された場合、輸出の停滞も危惧されます。
 つきましては、輸出国の状況を的確に把握した上で、安定した需給バランスの維持を念頭に、輸出促進に努めていきます。

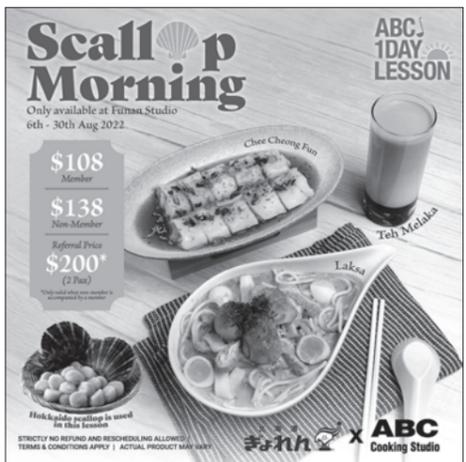
貝毒対策

安心・安全の確保

貝毒の発生並びに、急激な数値の上昇は常に起こり得る事であり、十分に注意を払っていく必要があります。これまでも複数の海域で貝毒が発生し、これの解除に時間を要した結果、地元経済に影響を及ぼす場面が幾度となくありました。

このようなかで、時代の変化に対応した貝毒発生時の基準の見直しについて行政機関と協議を重ねた結果、令和4年4月1日より貝毒関連要領が改正となったことで、昨年6月の噴火湾での麻痺性貝毒発生時においても継続した水揚げを行うことができました。
 本年も、今までほとんど発生したことがない3月に麻痺性貝毒が発生するなど、貝毒発生について予断を許さない状況が続いています。これからも「北海道ほたて流通食品協会」と連携し、安全期、貝毒発生期を含めた円滑な水揚げと製品の安全性確保に向けた対策を実施していきます。

使用した調理レッスンを実施するほか、台湾の現地飲食チェーンでの北海道フェアの実施等、海外現地の「食生活」に入り込んだ販促を行い、道産ほたてのブランド力の確立を図っていく予定です。



昨年度実施したABCクッキングとのタイアップを今年度も台湾・シンガポール等のアジア圏で実施します

国内での社会情勢に即した宣伝販促進

新規購買層獲得へ向けて、家庭での調理機会の増加に対応すべく、*リーチ力の高いSNSを活用し、配信範囲やターゲットを絞り、より効果的に購買に繋がるよう、店頭売り場での購買機会を創出します。

その他、テレビ・WEB広告・交通広告・YouTubeなどを活用し、他企業や他魚種、メーカーとのタイアップ販促を実施していきます。

国内宣伝・販促事業を同時期、複合的に展開し、多くの消費者に北海道産ほたての魅力

宣伝事業

販売企画部 平野参事に話を聞きました



販売企画部 平野参事

世界的な道産ほたてブランドの確立へ

北海道ほたて漁業振興協会は、協議会の設立以来、その当時の時代に合った宣伝方法を模索し、道産ほたての認知拡大・消費拡大に向け、生活スタイルに即した様々な施策を行ってきました。

今年度は、高品質で安心・安全な道産ほたてを台湾や香港、シンガポールなどのアジア圏を主体とした海外に積極的に発信していくことで、露出拡大を進め、世界的にブランド価値を確立すべく、効果的なPR施策を行っていきます。国内については、製品価格が高騰するなか、消費者のほたて離れが進まないよう、業態や宣伝方法を選定し、社会情勢に即した形で実施していきます。食育事業については、

を効果的にPRしていきます。

*リーチ：一定期間に特定サイトに接触した実数

食育活動

幼児から小・中・高・大・一般消費者まで、幅広い世代にほたてを身近に感じてもらおうと、また、海外においても、食の未来を担う学生に向けての食育事業を展開していく予定です。
 その他、過年度制作している教育ツールを活用し、授業カリキュラムの一環としてほたてを知ってもらう機会を創出し、全国規模での利用促進を図っていきます。また、北海道コンサドーレ札幌と共同で開催する食育講座も引き続き、実施していきます。従来の親から子への食育に加えて、子から親・家庭へ、ほたての魅力・美味しさを訴求していく食育事業を展開していきます。



昨年度作成した教育ツールを活用していきます



左から小樽地区(東しゃこたん漁協)木村正城委員長、渡島地区(上磯郡漁協)高森茂貴委員長、胆振地区(室蘭漁協)北山信一委員長



左から日高地区(日高中央漁協)逢山義幸委員長、釧路地区(散布漁協)阿部浅納副委員長、根室地区(標津漁協)小野瀬稔之委員長



左から北見地区(ウトク漁協)大宮恭一委員長、宗谷地区(頓別漁協)山本賢一委員長、留萌地区(増毛漁協)櫛引一也委員長



地区委員長の皆さんに廃網から作られた各種製品を見ていただき、浜への周知と廃網リサイクルへの協力をお願いしました。



漁業用カッパ



バッグやランドセル、スニーカーなどの製品



廃網リサイクルや養殖かごができるまでの様子収めた動画も視聴

「使用済みナイロン漁網(廃網)のリサイクル動画」配信中です

ぎょれんが脱・抑プラスチック活動の一環として行っている廃網リサイクル事業について広く周知してもらえよう、漁協・漁協者の方たちのインタビューと回収した廃網がどのようにリサイクルされているかを約5分にまとめた動画を制作しました。ぎょれんのYouTubeチャンネルで公開していますので、ぜひご覧ください。

配信タイトル：これからの廃網リサイクルについて～北海道漁業のSDGs活動～

配信内容：

①漁協・漁業者へのインタビュー

- ・日高中央漁協 高城顕一さん、高城伸吾さん
- ・日高地区漁協青年部連絡協議会 右近鉄也会長
- ・ひだか漁協 堀内秀俊門別支所長
- ・(株)鈴木商会 EZOECO 事業本部 櫻山浩常務執行役員

②廃網のリサイクル工程

※右のQRコードを読み込むと便利です。



漁協購販推進全道地区委員長会議が開催されました



5月10日(水)、ぎょれん本所第一会議室で、令和5年度漁協購販推進全道地区委員長会議が開催されました。新型コロナウイルス感染症の影響で昨年まではオンライン開催であったため、対面での開催は平成31年度以来、4年ぶりの開催となりました。

会議ではぎょれんの令和5年度事業計画の説明に始まり、令和4年度の購販推進活動報告・令和5年度活動方針、直近の石油情勢、系統ブランド資材取扱状況、漁業資材のリサイクル、全道地区委員長視察研修、ぎょれん製品、小学生向け学習教材「まんがでよくわかるシリーズ」などについて協議され、新年度の具体的な推進事項が承認されました。

また、質疑応答ではぎょれん製品の取り扱いや系統ブランド資材についての提言、さらには漁網や養殖かごのリサイクル、河川から流れ出る流木や油流出事故対策など、水環境に関する懸念事項について議論を交わし、地域の垣根を超えた情報交換が行われると、会議終了後に開催された懇親会ではぎょれん役員と委員長の交流が図られました。

令和4年度の主な活動

- (1) 漁業者、漁協役職員を対象にした各種研修会の開催(一部、WEBによる開催)
- (2) 購買事業と連動した系統ブランド資材の普及推進
- (3) 女性連・漁青連との連携による食育活動
- (4) 広報誌・ホームページを通じた情報提供

令和5年度の具体的推進事項

- (1) ぎょれんの組織強化活動の一環として購買部門との連携による活動強化
- (2) 漁協購販推進委員会の開催(全道地区委員長会議、漁協委員長・事務局長会議、漁協購販推進委員会)
- (3) 漁協購販推進地区委員長の視察研修の実施



各委員長からは系統ブランド資材のリサイクルや生産状況についてもご意見いただきました



北の海と暮らしを結ぶ

ぎよれんのホームページがリニューアルしました

アクセス解析から分かるぎよれんHP来訪者の特徴

- ①約82%がGoogleやYahoo!といった検索エンジンから直接訪問
最初から目的を持って情報を調べ、その結果、ぎよれんのHPを見に来る方が大多数ということが分かります。
 - ②約78%がスマホから閲覧
年々パソコンの比率が下がり、現在は約8割がスマホでぎよれんのHPを見ています。ちなみにタブレットは約3%でした。
 - ③アメリカ、台湾、中国からのアクセスも圧倒的に日本からの閲覧が多いですが、3%ほどが海外からアクセスしています。中でも多いのはアメリカ、台湾、中国でした。
- ※アクセス解析とは…
ホームページに訪問(アクセス)してくれた方がどのページを見に来たか、どのページを何分くらい見ていたかなどの利用状況を分析するシステムで、ほとんどの企業HPで導入されています。

リニューアル前の各ページへのアクセス情報を基にページを整理しました。特に人気の高い「レシピ」に関係するページは訪問者が分かりやすく「おうちごはん」にひとまとめし、新しいホームページのデザインやレイアウトに反映させています。

また、最新情報を発信するぎよれん公式Twitter(昨年7月開設)やぎよれん公式



アカウントを持っていないでも最新tweetを確認できます

チェック② コンテンツを整理

見た目には分かりませんが、ホームページを構築する言語や更新システムを現在主流のものに変更しています。皆さんお使いのパソコンやスマホを思い出しみると、年に何度も更新やバージョンアップが行われていると思います。インターネット業界はセキュリティ対策や仕様の変更など、大変なスピードで進歩しており、今後の環境変化への対応が見込めるよう変更しました。

今回のリニューアルはこれまでの実績を踏まえ、内容を大幅に変更することなく、見に来てくれた方がより使い易いよう、大きく3つの点を変更しましたが、これからも更なる改良を進め、皆さんから愛されるホームページ作りを行っていききたいと思います。

チェック③ バックグラウンドを整理



YouTubeチャンネルでは、150本を超える動画が公開されています

一方で採用情報や産直ネットショップなどに、1つに目的を絞って訪れたユーザーにも一目でクリック先が分かるように、外部リンクへの画像やタブを大きく見やすい位置に表示させています。

YouTubeチャンネルへのリンクアイコンをトップ画面に設置し、訪問した方がよりSNSに触れやすい環境を整えました。

チェック① デザインを整理



スマホでの閲覧を考慮し、下にスクロールしていくように縦長のデザインに変更しました



スマホ・タブレットの使用者が多くなっている世情に対応するため、主要ページには閲覧環境に合わせて自動的に画面幅やデザインを調整する「レスポンシブル化」を実現しました。その他にもスマホでは下にどんどんスクロールして閲覧を進めるため、関連性のある情報は1つ

ぎよれんでは一般消費者に道産水産物の魅力やぎよれんの取組などを広く知っていただくために、ホームページやYouTube・TwitterといったSNSを通じて、様々な情報を発信しています。特に「コロナ禍では家での食事(内食)の機会が増加したことにより、レシピ紹介や調理動画の需要が高まり、販売企画部を中心に消費者の方をもっと手軽に求める情報を得られるよう、日々情報を更新しています。また一方で、インターネットの閲覧もパソコンからスマホへとシフトするなど、この数年で利用環境も大きく変化しており、こうした変化に対応すべく、3月末にぎよれんのホームページをリニューアルしましたのでご紹介いたします。

ぎよれんホームページアクセス数ランキング トップ3

1位 レシピ検索まとめページ

2位 “北海道名物”秋鮭のちゃんちゃん焼き

3位 「活毛がに」を美味しく食べよう

現在767レシピが公開されている「おすすめレシピ365」の入り口となるページが見事1位でした

秋鮭を使った料理の定番「ちゃんちゃん焼き」が2位にランクイン。秋鮭の時期だけでなく、年間通して多い閲覧数

魚料理に対する疑問や問題の解決に役立つ「調理方法とコツ」から「「活毛がに」を美味しく食べよう」が3位になりました

番外編 実は意外とアクセス数が多いのは生魚などに潜む寄生虫「アニサキス」について紹介した「アニサキス類ってなあに?!」です。ぜひこちらのサイトを参考にして、必要以上に怖がらずにおいしい魚を食べてもらいたいですね。

ちなみに…



Windowsのパソコンで「マイクロソフトエッジ」や「グーグルクロム」でHPを見ている方はスマホ表示に変更することができます。やり方は簡単、F12キーを押した後に表示されるスマホ切替マークをクリックするだけ。ぜひ試してみてください



加えて、特にスマホではタッチする度にページが増えることが嫌がられる傾向にあるため、出来る限り「進む」「戻る」のボタンで快適に閲覧できるように整理しました。

のページに集約し、全体的に縦長のデザインに変更。特に「秋鮭・いくら」「ほたて」「こんぶ」の北海道を代表する3魚種のページは、冊子のダウンロードなど新コンテンツも追加し、今まで以上に魅力を発信できるようリニューアルしています。

頭すっきり!! ブレイクタイム Break Time

シークワードクイズ 6月のテーマ 「キッチン」

リ	キ	ン	カ	ラ	アイ
ク	カ	ム	サ	ホ	ル
ナ	シ	ハ	ウ	フ	ミ
ザ	キ	フ	チ	イト	ホ
タ	ユ	ヨ	キ	ヤ	グ
イ	ワ	ウ	ヤ	カ	ン
ワ	ル	シ	ス	タ	ト
ス	ポ	ン	ジ		

6月は「キッチン」がテーマです。道具をたいせつに手入れすることはすべての世界で共通します。
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"/> アルミホイル | <input type="checkbox"/> トイシ(砥石) |
| <input type="checkbox"/> カンキリ(缶きり) | <input type="checkbox"/> トング |
| <input type="checkbox"/> キユウス(急須) | <input type="checkbox"/> ハカリ(秤) |
| <input type="checkbox"/> クシ(串) | <input type="checkbox"/> ハシ(箸) |
| <input type="checkbox"/> サラ(皿) | <input type="checkbox"/> フキン(布巾) |
| <input type="checkbox"/> ザル(笊) | <input type="checkbox"/> フルイ(ふるい) |
| <input type="checkbox"/> シルワン(汁椀) | <input type="checkbox"/> ホウチヨウ(包丁) |
| <input type="checkbox"/> スポンジ | <input type="checkbox"/> ムシキ(蒸し器) |
| <input type="checkbox"/> タワシ(たわし) | <input type="checkbox"/> ヤカン(薬缶) |
| <input type="checkbox"/> チャワン(茶碗) | |

〈ヒント〉 素材は木、プラスチック、合成樹脂や合成ゴム製と用途に応じ豊富です。

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。

ネ	モ	ヤ	ギ	ツ	シ	ヤ
ブ	ー	シ	テ	ト	シ	カ
タ	ソ	キ	フ	ン	ヌ	ク
カ	ー	リ	ラ	ー	シ	コ
ヤ	シ	ン	テ	ジ	ン	ヤ
ク	カ	ジ	ラ	ク	ラ	ク
ー	カ	ル	ブ	ー	ケ	バ

5月号の解答と当選者
モノレール

(小樽市) 佐藤 幸子さん
(函館市) 須藤 まり子さん
(神恵内村) 道駅みっちゃんさん
(標津町) 渡部 恵子さん
(初山別村) 白府 美恵子さん

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。

豊かな海を守るために海浜清掃運動は3年目に突入 令和5年度全道なみまるクリーンアップ作戦が始まりました

01

5月13日(土)、いぶり中央漁協登別地区において、令和5年度第1回目となる「全道なみまるクリーンアップ作戦」が実施されました。

「全道なみまるクリーンアップ作戦」は、ぎょれんの環境基本理念・環境方針に基づく海洋プラスチックごみ対策の具体的な取組として、令和3年度より実施しています。広い道内を10地区に分け、1年間で5地区の海浜清掃を行っており、これまで過去2年間で約650名にご協力いただき、およそ21トンものごみを収集してきました。

今年度は、小樽管内、胆振管内、釧路管内、北見管内、留萌管内の5地区で実施を予定しており、この度の登別地区での海浜清掃は、今年度初回の活動としていぶり中央漁協と共同で開催されました。当日は漁協の組合員や役員、女性部員をはじめ水産系統団体関係者などおよそ85名が集まり、約6トンのごみを回収、地元の産廃処理業者に引き渡しました。



気持ち良い春空の下、約85名が参加しました

ぎょれんが取り組んでいる環境活動を一般の方にも周知 「環境広場ほっかいどう2023」でPR活動

02

4月15日(土)・16日(日)の2日間、札幌ドームで開催された「環境広場ほっかいどう2023」の第42回全国豊かな海づくり大会北海道実行委員会ブース内において、ぎょれんが取り組んでいる環境活動の廃漁網リサイクルや植樹活動等について、一般の方に広く紹介しました。

同イベントは、「G7札幌 気候・エネルギー・環境大臣会合」の札幌開催を記念して開催された北海道最大級の環境・SDGsイベントで、大人から子どもまで楽しみながら環境問題やSDGsについて関心や興味を持ってもらえる様々なワークショップやステージイベントが行われ、2日間で5万人を超える来場者数となりました。



ブースでは廃漁網から作られた合羽やスニーカー等も展示し、多くの方の関心を集めました

選手のコンディション作りや健康維持の一助へ 北海道コンサドーレ札幌「しまふく寮」へ道産水産物を寄贈しました

03

5月19日(金)、北海道コンサドーレ札幌のホームゲーム会場となった札幌ドームにおいて、アカデミー寮生の生活拠点でありトップ選手も食事に訪れる「しまふく寮」への道産水産物贈呈式を行いました。

ぎょれんは過年度から北海道コンサドーレ札幌と「食で健やかな体づくりを目指すパートナー」として、食育&スポーツ教室をはじめとした食育活動などを道内各地で共同実施しています。この度、栄養たっぷりの道産水産物が選手たちのコンディション作りや、健康維持の一助となり、北海道コンサドーレ札幌の一層の活躍に繋がってほしいと秋鮭、ほたて、昆布をはじめとした道産水産物50万円分を寄贈。当日は大勢のサポーターが見守るなか、代表して大森真吾選手に目録パネルを贈呈させていただきました。



試合開始前の贈呈式で目録パネルを受け取った大森選手

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6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】6月23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



GW最終日の7日夜に発熱。体調が悪くても減りに熱がでない、これはかかってしまったと観念し、翌日発熱外来でコロナとインフルエンザの検査をしました。結果は幸い両方とも陰性で風邪でしたが、連日8日からコロナ検査は自己負担となり、インフルエンザ検査は6,000円ほどかかりました。マスクを外す方も徐々に増えてきていますが、まだまだ油断禁物ですね。(藤江)



ゴールデンウィークに日帰りで高方面にドライブに行きました。そこで立ち寄った食事処で目に付いたのが「アオヤギの酒蒸し」。調べてみると一般的にバカガイのむき身をアオヤギと呼んでいるようで、早速注文してみるところで出てきたのが左の写真。普通に「バカガイの酒蒸し」でしたが、大変美味しく妻も私も大満足でした。(古村)

編集後記

なみまるおたより箱



15日より、「ウニ漁」が解禁しました。安全操業と大漁を祈念します。(小樽市 宮古知行さん)
道東もやっと暖かくなってきており、桜がキレイに咲いています。各地のイベントも復活し、楽しみですね!(厚岸町 おおおさん 38歳)
ようやく暖かくなってきました。花々が咲きだしてきました。(小樽市 宮古登美子さん)

GWの暖かさもうつつかわってストープ消せない日が続いています。昆布漁が近づいてきているので晴れることを願います。(厚岸町 かいかいよりさん)
最近天気の良い日が続くのでたくさんもらったホタテ稚貝・ホッケ・しいたけなど干すのに忙しい毎日です。親類や知人に贈るととても喜ばれます。(初山別村 白府美恵子さん 65歳)
浜のおかあさんレシピ「ほたて耳の玉ネギ和えサラダ」を作りました。わさび多めで大人な味にしました。(神恵内村 道駅みつちゃんさん 46歳)

花も緑も一番美しい季節。我家はタコ漁真盛り!!40年近く漁業をしておりますが、タコの値段が過去最高値!?だと思つていますが...私の記憶が正しければ...有難い有難い。豊かな海と早朝より沖へ向かう主人に心より感謝の毎日です。(羽幌町 木村日登美さん 63歳)
今年は早くにあたたかくなり桜の花も早く咲きました。ホタテの貝殻を利用して色々な物を再利用してるんですね。(小樽市 佐藤幸子さん 74歳)
息子と友人...練の刺身と煮魚を「美味しい!」ととっても喜んで食べていました。(標津町 渡部恵子さん)

大漁祈願!

news 浜のほつとニュース

小樽

管内の風物詩となっている小女子漁が4月下旬より解禁となりました。不漁だった昨年よりもさらに水揚げが少なく、出荷がない日が続いており、漁が回復することを願っています。一方、うに漁が解禁となり、昨年同様に高値で推移しています。漁期終漁まで安全操業で順調な水揚げとなることを祈念しています。

室蘭

春定置網漁の本鱒は、昨年ほどではないものの、例年に比べ水揚げが増加しています。一方、宗八や真がれいなどのかれい類も増加傾向にあり、水揚げが期待されます。そして、6月中旬からは毛がに籠漁も解禁となるので、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。

函館

6月1日から解禁となる「するめいか漁」を前に、着々と準備が進められています。漁が始まると市場には朝早くから買人が集まり、活気に満ちたセリが行われます。また、盛漁期には「漁火通り」と名付けられた海沿いを走る国道から煌々と灯る漁火を見ることが出来ます。少しでも多くの方が旬の食材に舌鼓を打てるよう、今期の豊漁を願っています。

梺山

4~6月の間、月末7日間に「ひやまお魚ウィーク」が開催されています。期間限定で管内産の水産物を使った料理が飲食店で提供され、スタンプを集めると抽選で豪華賞品が当たります。今月の魚は江差町と熊石町で養殖されているトラウトサーモンです。開催飲食店舗をご確認の上、ひやまの旬の魚を是非ご賞味下さい。

根室

春定置網漁で時鮭や本鱒を中心に水揚げされ、少し遅い春の訪れを感じています。時鮭、本鱒とも昨年の倍程度の水揚げで順調に推移しており、今後の漁にも期待がかかります。また、4月から出漁している小型船鮭鱒流し網漁は5月に入り、鱒を中心に好調な水揚げです。一方、歯舞地区では、前浜昆布の資源調査が行われ、繁茂状況は全体的に良好であり、6月からの貝殻棹前昆布出漁に向けた準備が着々と進められています。

釧路

春定置網漁が昨年を上回る水揚げが続いており、時鮭も徐々にではありますが水揚げが増えてきています。今後も好調な水揚げが続くことを願っています。一方、5月末からはいよいよ棹前昆布漁が始まります。好天が続く、昆布が順調に成長し、実入りの良い棹前昆布がたくさん採れることを祈っています。

日高

春定置網漁が盛漁期を迎え、5月19日現在の累計水揚げ数量は、前年対比で時鮭が35%、本鱒が142%となっています。時鮭は低調な水揚げとなっているものの、本鱒は近年でも1番の豊漁であった昨年を上回る水揚げとなっており、今後の水揚げに浜の期待は高まっています。皆様の安全操業と、豊漁が続くことを祈願しています。

留萌

連休明けから天候も回復し、ほたて稚貝は順調な水揚げが続いていることから、今期の出荷は終盤を迎えています。一方、6月にはひらめ漁が最盛期を迎え、うに・なまこ漁が始まります。季節は初夏へと気温が高くなっていきますが、体調管理に気を付け、皆様が安全操業ならびに豊漁となりますことを心より祈念しています。

稚内

春から始まった毛がに籠漁が終漁を迎え、管内も暖気を感じる季節となりました。ほたて漁は、漁場造成が終了し全地区で本操業開始となり、繁忙期を迎えています。利礼地区のほつと漁、うに漁も解禁となり、豊漁に期待が寄せられています。今後は昆布漁も解禁することから、夏の最盛期に向け天候に恵まれ、安全操業で大漁となることを願っています。

北見

肌寒い日が続いていたオホーツク地方ですが、6月に入りようやく暖かさを感じることができるようになりました。沿岸定置網では旬食材の桜鱒や時鮭が水揚げされ、いよいよほたて貝の本操業も始まります。忙しくなりますが、皆様の安全操業と大漁を心より祈願しています

海難事故 最強の敵は 気のゆるみ

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

