

北海道ぎょれん広報

なみまるくん

8
2023

No.418



「うみ・なかまコミュニケーション」

北海道の昆布2023
第32回漁師さんの出前授業が開催されました

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。

いわし

今年もこの季節がやってきました。7月に入ると、決まって近所のお魚屋さんに毎日のように足を運び始めます。特に顔見知りでもないけれど、なんだかよく来る、そして毎回同じように「今日はいわし入ってますか？」と聞いてくる中年女性。おそらくそう思われているのでしょうか。先日初めて「このいわし、どうするの？」と、お魚屋さん。よくぞ聞いてくださいました！オイルサーディンを作るとき、活きのいいいわしを探して、見つけたらすぐに仕込むんです。オイルサーディン作りは私の夏の定番の手仕事のひとつ。そして、かたくちいわしと出会ったときはアンチョビ作りまで。

そもそもオイルサーディンとアンチョビ、その違いはというと、加熱の有無と塩分。サーディンとは小型のいわしのこと、頭と内臓をとって塩漬にして、香辛料とともにオイルで煮たもの。一方、アンチョビは火を使わず、塩漬にして発酵させ、オイルに漬けたものです。塩分が強いのでそのまま食べるには向かなく、調味料として使うのが一般的です。今年はいわしでオイルサーディンを随分と作りました。まいわしの頭、内臓をとって開き、1.5%の塩をして冷蔵庫で1時間ほど寝かせ、水気を拭いてフライパンに重ならないように並べます。スライスしたにんにく、タイム、ローリエなどのハーブと鷹の爪を少し。オリブオイルを注いで弱火で20分ほど煮込んだら出来上がり。保存容器に入れて冷蔵庫で数日、日持ちします。スライスした玉ネギやミョウガ、しそ、レモンと合わせてサラダ感覚でいただいたり、パスタの具材としてはかなり優秀です。アンチョビはと言うと、こちらはかたくちいわしが手に入ったときにまとめて仕込みます。頭と内臓をとったら、たっぷり20%の塩と交互に容器に入れ、重しをのせて数か月熟成させます。春先に仕込んだものが現在熟成中です。熟成後は、重しを取って、身を三枚におろし、皮を取り除く作業です。そう！瓶詰めや缶詰めのアンチョビは皮がとれていますよね。最後はカタチを整えて容器に入れ、オリブオイルを注いだらいいよ！完成。なんとも手間暇がかかりますので、高価なものも納得できます。

アンチョビやオイルサーディンのルーツは古く、古代ローマ時代に作られていた魚醤の名残だと言われています。日本では弥生時代から魚醤が作られていたそうです。足のはやい魚を塩で漬けて発酵させて保存する先人の知恵は筆舌につくし難いものです。最近人気の発酵食も実は古くから親しまれていたものだったのですね。自家製オイルサーディン、アンチョビは北海道で捕れた魚で作る我が家のヨーロッパの味とでもいいましょうか。今宵はいわしを肴にキンキンに冷やした白ワインで涼をとって、暑気払いかな。



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.イチャオシ出演中、ホクレンのFMZ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。

[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
August 2023 No.418

8
2023

みきさんのおさかなコラム

01 「いわし」

特集1

02 北海道の昆布2023

特集2

06 第32回 漁師さんの出前授業が開催されました

特集3

08 他地区に先駆け、胆振地区の三委員会合同研修大会が開催

09 なみまるインフォメーション

浜の家族物語

10 根室漁協／下斗米 正帆さん ご家族

11 頭すっきり!! ブレイクタイム

大漁祈願!

12 浜のほっとニュース

みなさんのお便りでつくるページ

13 なみまる おたより箱



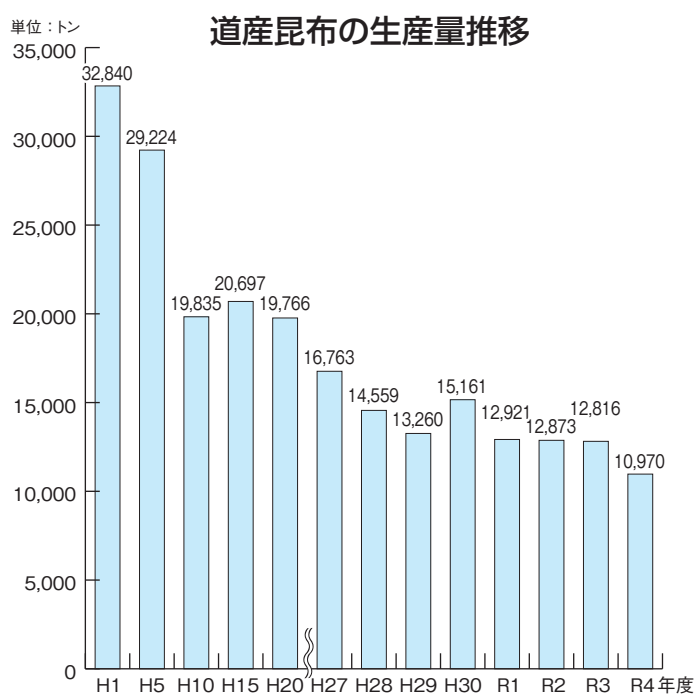
表紙の写真
根室漁協／下斗米 正帆さんご家族です

根室港では花咲がにやほっかいしまえびの水揚げが始まり、ようやく夏が到来しました

特集 北海道の昆布 2023

昆布の生産・消費量の回復に向け、増産対策と消費の拡大に一層取り組みます

昨年の昆布生産量は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、働き手不足など多岐にわたっています。昆布の増産と安定した生産と流通の整備が課題となっています。今回の特集は、全道の昆布生産見込みと、北海道昆布漁業振興協会とぎょれんが連携して取り組む増産対策や異物混入防止に向けた取り組みと食育・宣伝事業の内容についてご紹介します。



令和5年度の全道生産量は、前年減産した地区を中心に回復見込みとなっています。しかし、ここ数年は12,000トン台と減産傾向が続いていると認識しています。消費においては、コロナ禍で大きく低迷した、だし向け昆布を中心に消費環境は回復途上の段階です。

昆布漁業は地域の重要な基幹産業です。生産・消費環境が大きく変わるなか、生産者の方々が安心して生産できるよう、昆布漁業の持続化及び安定した流通と消費環境を整備するため、各種対策を実施してまいります。

北海道昆布漁業振興協会と連携した増産対策は6年目を迎えます。全道各地の漁協・生産者の方々に協力いただき、施設を設置し試験を重ねてきました。現在は、実施した設置事業の検証と、進行案件の確認を行っています。

採種作業の簡素化を目的とした、どぶ漬け手法の試験事業では、密集度合によって間引き作業のしにくさや生育遅れ、更に品質にもムラが出る等課題も出てきました。

今後、課題を整理し、専門家や生産者の方々の意見も参考に取組みを進めます。増産対策は簡単ではありませんが、将来にわたって環境変化に対応できるよう地道に試験事業を継続してまいります。



網を使用した試験の様子

生産・流通に関わる取り組み 増産対策 「どぶ漬けロープ設置事業」の検証

異物混入防止対策の継続

過年度より、流通対策の一環として異物混入防止対策を行っています。

生産者の方々は、細心の注意を払い、異物の混入は劇的に改善しています。しかし、小石やブルーシートの切れ端、毛髪や鳥の羽など、混入するクレームが発生しています。

消費者の食の安全に対する意識は高まり、異物混入は重大な事故や信用問題に繋がります。昆布を安心安全に食してもらうためにも、引き続き皆様方にご協力をいただき、異物混入を無くしたいと考えています。

昨年は、啓発活動の一環として「こんぶらっこ」をデザインしたタオルを配布しました。

今年は、作業用手袋を作成しています（順次、発送しますのでご利用願います）。

人材不足で忙しい現場は理解しますが、今一度異物混入防止について認識していただき、道産昆布異物混入ゼロを目指していただけたらと思います。引き続きご協力のほどよろしくお願い致します。



「異物に注意しよう」とこんぶらこが呼びかけます

道産昆布生産見込み

単位：トン、（ ）内は養殖であり内数。

年度 地区	R3年度 実績	R4年度 実績	R5年度 見込み	前年 対比
小樽	0	0	0	0.0%
桧山	6	2	2	130.9%
函館	3,913 (3,787)	3,857 (3,512)	4,046 (3,731)	104.9%
室蘭	0	0	1	—
日高	2,385	2,441	2,400	98.3%
釧路	3,017	2,176 (3)	3,030	139.2%
根室	2,440 (77)	1,739 (87)	2,175 (75)	125.1%
北見	144	79	135	171.2%
稚内	900 (280)	675 (234)	808 (237)	119.6%
留萌	9	1	3	241.9%
道内合計	12,816 (4,346)	10,970 (3,836)	12,600 (4,043)	114.9%



共販部 島田部長

共販部 島田部長に
話を聞きました

全道の生産見込みについて 令和5年度の全道生産量は 12,600トンの見込み

令和4年度の実績は、10,970トンと、統計を取り始めてから過去最低の生産量となりました。

令和5年度は、6月末段階で12,600トンと昨年を上回る予想となっています。

地区別に見ますと、函館管内は天然昆布は低位に推移しているものの、養殖昆布は安定した生産を計画。全体では前年比約5%増の4,046トンの見込みです。

日高管内は地区ごとに増減するものの、全体では前年並みの2,400トンの見込みです。

釧路管内は昨年、流水の被害を受け大減産となりましたが、今年は回復し令和3年度並みの3,030トンの見込みです。

根室管内も流水の被害無く、全体では前年比約25%増の2,175トンとなっています。一方、羅臼産昆布は天然、養殖ともに生育が芳しくなく、減産見込みとなっています。

北見管内は、資源の回復と天候に恵まれ前年比約70%増の1,350トンの見込みです。

稚内管内は、利尻、礼文地区は天然の繁茂状態が良く、養殖も含め昨年並みの生産が予想されます。管内全体では、前年比約20%増の808トンの見込みです。

日本食に欠かせない北海道の昆布を幅広い世代にPR

宣伝事業を担当する
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

北海道昆布漁業振興協会では、その時代に合った宣伝方法を模索し、道産昆布の消費定着・拡大に向け、生活スタイルに即したさまざまな施策を行ってきました。今年度も、宣伝普及啓発活動、機能成分研究、食育活動を3本柱とし、昆布の魅力を幅広い層にPRしていきます。

日々、目まぐるしいスピードで移り変わる「新しい生活様式」の中で、変わらない「日本食、だし、昆布」の大切さを再認識させる機会を創出し、道産昆布の普及啓発ならびに利用促進を図っていきます。

宣伝普及啓発活動

道内主要スポットや

観光地での交通広告の実施

地下鉄南北線さっぽろ駅やJR新千歳空港駅等

の地元住民・観光客の利用が多いスポットで交通広告を展開することで視認機会を創出し、道産昆布の消費訴求・PRを実施します。

また、昨年度に引き続き、昆布の一大消費地であり、バス文化の根強い京都で昆布をテーマとした京都バス2台の車体ラッピング、車内広告を実施します。日本の伝統的な遊びであるカルタをモチーフに、京都らしい和らぎのあるデザインに仕上げ、市民・観光客に向けて道産昆布をPRしていきます。



昆布ラッピングバスは日々京都市内を運行中です

各メディアでの動画広告の実施

道内主要チャンネルでのテレビCMの他、YouTubeやSNSの広告など、各世代に合った様々な広告媒体を活用することで、より幅広い購買層へ道産昆布をPRしていきます。

昆布サンプリング企画の実施

昨年度に引き続き、鍋需要の時期に合わせ、生

機能成分研究

大妻女子大学との脂質・糖質の吸収抑制等の作用機序解明研究

現在までの研究では、加工昆布の連続摂取は体脂肪率を低下させ、体重を低減させる効果や、血清コレステロール濃度を改善する効果があることが認められ、1日1mgのヨウ素の連続摂取は、甲状腺ホルモン濃度に影響しないことが示されています。

令和4年度に実施したヒト試験では、メタボリックシンドロームの被験者を対象に、内臓脂肪面積への影響や腸内環境への影響を調査しました。

今年度は研究結果のデータを揃え、学会での発表や論文投稿を実施し、各報道機関を通じプレスリリースを行い、国内外へ発信していきます。

成長科学協会との昆布摂取によるヨウ素の影響調査

これまでに実施した、中標津・礼文島の調査では、甲状腺の大きさは、日本の標準範囲であり、ヨウ素摂取量の多い地域においての日常的なヨウ素摂取は甲状腺機能に影響がない、という結果が出ています。今年度は、ヨウ素摂取量の少ない地域である種子島での疫学調査を実施し、中標津・礼文島との比較を行い、2025年の日本人食事摂取基準改訂に向けて、ヨウ素の耐容上限量の策定資料となる研究データの作成と公表を行います。

この2つの研究結果については、健康雑誌「日経ヘルス」にて特集記事を掲載し、一般消費者や医療・食等の業界関係者へ発信していきます。また、その他の宣伝普及啓発活動や食育活動とも連携し、販売促進へつなげていきます。

食育活動

幼児から小・中・高・大・一般消費者まで、幅広い世代に日本の「食」における昆布の重要性を感じてもらおうと、世代に合った食育活動を行っています。

幼児に向けては、キャラクターを活用した楽しく学べる食育授業を実施し、合わせて保護者へ向けても家庭での利用機会促進を図る為の講座を実施していきます。また、過年度制作している昆布食育キットや「こんぶのひみつ」と連動した教育ツールを活用し、授業力リキラムの一環として、全国規模での利用促進を図っていきます。食育キットは貸し出し開始以降好評で、昨年度は1年間で42の学校・施設で活用されました。高校・専門学校に向けた食育講座も5校で実施予定です。五感を使ったより専門的な授業を実施し、食の未来を担う学生に向けて昆布の魅力をPRしていきます。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。

協宅配紙面に、昆布を使用するレシピを掲載し、真だら切り身を購入した方全員へ昆布のサンプル配布を実施いたします。実施2年目となった昨年度は、リピート客も多く、「鍋Ⅱ昆布」という印象付けに一定の効果がありました。今年度も更なる道産昆布の普及推進と消費定着を図ります。

北海道の翼AIRDOでの昆布PR

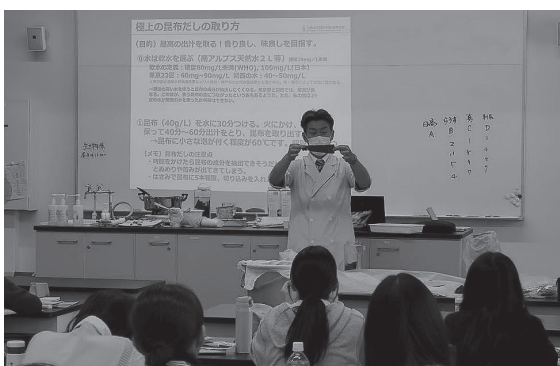
昨年度に引き続き、今年度もAIRDO機内での道産昆布のPRを実施します。オリジナル紙コップで昆布スープを提供・販売することで、昆布の旨味・だしの魅力を訴求していきます。昨年度実施の際には、SNSで機内ドリンクの写真を投稿する方も多く「昆布の旨味たっぷり」「昆布の出汁がしみる」等の反響があり、二次的波及効果もみられました。今年度も期間限定で、道産昆布の認知拡大と消費定着を図っていきます。



オリジナルCM公開中



Twitterでの発信もしています



立教女学院での昆布の授業の様子



他企業のキャラクターともコラボ



第32回 漁師さんの出前授業が開催されました

北海道漁協青年部連絡協議会（道漁青連）とぎょれんの共催で年2回開催している「漁師さんの出前授業」。この取組は、普段、漁業に接する機会の少ない札幌の子どもたちに、道産水産物の魅力や漁師という職業を身近に感じてもらう、将来的な需要の拡大や漁業後継者の育成を図ろうと平成17年より実施しています。今月号では、去る6月6日（火）に札幌市立札幌小学校の5年生37名を対象に開催された第32回漁師さんの出前授業の様子をお伝えします。

教えて漁師さん！ 仕事の内容や北海道の漁業

今回講師を務めたのは道漁青連副会長・根室地区会長の横田さんと釧路地区会長の山崎さんのお二人。初めに道漁青連創立60周年を記念して制作した動画「おいしいおさかなと漁師さんのきもち」を使って北海道の漁業全般や若手漁師の想いを生徒たちに知ってもらうと、続いて横田さんがはたて漁、山崎さんが昆布漁、そして当日参加できなかった小樽地区会長の山森さんの刺網によるあんこう・かすべ漁など、それぞれが着業する漁業について動画を使い、分かりやすく伝えました。

そして、ぎょれんの鶴巻職員からは、道内で水揚げされる主な魚種や漁法・漁具の特徴、環境資源を守るための漁師さんの取組などを定置網漁の模型や実際に用意し

た道具を使って紹介。生徒たちの好奇心は留まることを知らず、時間がいつぱいになるまで講師の二人に質問をしたり、休憩時間にも用意された展示物に触れながら、漁業について積極的に学びました。



はたて漁について動画を見せながら説明する横田さん（右）とぎょれん指導教育部の鶴巻職員（左）

教えて漁師さん！

漁師さんの食育とスゴ技

休み時間を挟んだ後半では、横田さんが漁師になるまでのいきさつや、一年を通しての着業魚種、えび籠漁や秋鮭定置網漁などで一番忙しい時期の1日のスケジュールを説明したほか、横田さんが感じている海の変化についても言及。特に海洋ごみが増えていることについて触れ、普段の漁だけでなく、100年後も漁業を続けていけるようにと、漁師さんが将来に向けた環境問題や資源管理についても取り組

んでいることを伝えました。

その後は生徒たちを2グループに分けて、横田さんが網の修繕作業、山崎さんがロープワークを担当し、プロの技を披露。どんなに網を切り離しても、いとも簡単に直していく様子や、生徒みんなど力いっぱい引っ張っても緩まないロープの結び方など、普段の生活で目にするものの無い漁師さんの技術に驚きの声があがっていました。

また、最後に設けられた子どもたちからの質問タイムでは、「握力はどれくらい強いですか？」「今までで一番辛かったのはどんなときですか？」「昆布を干しているときに動物に食べられたりしないのですか？」といった様々な質問が寄せられるなど、生徒たちは出前授業を通じて北海道の漁業や漁師さんへ強い関心を持ってくれたようでした。



山崎さんは札幌の子どもたちがスーパーに並ぶ袋詰め昆布しか見たことがないだろうと、1等20kgの長切昆布を持参



当日は地元のテレビ局が取材に入り、出前授業の様子が方々のニュースで放送されました



恒例のお魚クイズは正解が発表されるたびに大盛り上がり



模型を使って鮭定置網漁について説明。値段や大きさに生徒たちはびっくりしていました

道漁青連 令和5年度 第1回地区会長会議を開催

6月3日（土）、札幌の第一水産ビルにおいて道漁青連の令和5年度第1回地区会長会議が開催され、令和4年度業務報告、令和5年度事業計画並びに収支予算案、全道漁協青年部大交流会の開催時期やプログラム内容の検討、全道ブロック別の漁協青年部幹部研修会や各地区や単位漁協青年部での勉強会開催などについて協議を行いました。

また、会議の後半では令和4年にぎょれんが全道の青年部員207名から回答をいただいた意識調査の結果を基に、勉強会を実施。この意識調査は平成24年から5年ごとに実施しているもので、宗谷地区会長の小柳さんが協同組合の理解や重要性、漁業の現状と懸念事項、海洋環境の保全に向けた取組など、多岐にわたる調査結果を発表しました。継続的にこうした調査を行うことで、時世に合わせた浜の現状や課題について情報を共有し、今後の青年部活動の一助へつなげていきます。



5月に新型コロナが5類感染症に移行されたのを受け、漁協系統団体からご来賓にも出席いただきました

きょうの先生（漁師さん）をご紹介します！



道漁青連副会長・根室地区会長（根室漁協）
横田 和馬さん

【プロフィール】

1989年根室市出身 漁船漁業に従事。
☆好きな魚料理 ほたてのバター焼き、しめさば
☆特技 魚を捌くこと、サッカー



道漁青連釧路地区会長（浜中漁協）
山崎 賢治さん

【プロフィール】

1984年厚岸郡浜中町出身 昆布漁・うに漁に従事。
☆好きな魚料理 鍋料理
☆特技 食べ歩き



本年度2回目の全道なみまるクリーンアップ作戦が無事に終了 佐呂間地区・湧別地区で約2,500kgのごみを回収しました

01

6月17日(土)、今年度2回目となる「全道なみまるクリーンアップ作戦」が佐呂間町の旧緑館前からトカロチ地区にかけて、それと湧別町の志撫子から三里にかけての2地区同時に実施されました。

例年6月に常呂、佐呂間、湧別とサロマ湖周辺の漁協や自治体を中心となって実施している「サロマ湖ゴミ0運動」との共催の形で行ったもので、今年は残念ながら一部清掃活動予定地域に熊が出没したことにより、規模を縮小並びに一部中止しての開催となりましたが、佐呂間漁協・湧別漁協の組合員や役職員、自治体職員など総勢約150名が参加。2時間ほどの活動で空き缶やペットボトル、流出したと思われる漁具資材、釣り用の鉛など約2,500kgのごみを回収し、それぞれ地元のごみ処理業者に引き渡しました。



佐呂間地区ではおよそ60名が集まりました



湧別地区では湧別川河口部を中心に清掃活動を実施

第61回北海道漁協組合長会議に係る決議実行要請を実施 本道漁業が抱える諸課題の解決へ、国及び道に強く訴えました

02

6月15日(木)に開催された第61回北海道漁協組合長会議の決議に基づき、同正副議長、ぎょれん阿部会長をはじめとした要請団は、特別決議の「福島第一原発アルプス処理水の海洋放出に係る対策」、第1号「本道漁業の実態に即した資源管理・資源増大対策」、第2号「漁業経営基盤の強化に資する対策」、第3号「次世代に向けた漁場環境の保全対策」の各決議項目の実現へ向け、道及び国へ対し、要請を実施しました。

これに対し、各要請先からは北海道漁業が抱えている課題をしっかりと受け止め、その解決に向け尽力していく旨の回答を得ましたが、これからも引き続き決議内容を着実に遂行するため、全道漁協系統組織を挙げて取り組んでいきます。



6月19日(月)には西村経済産業大臣へ要請を実施しました

21世紀北海道漁業を考える会が漁船海難遺児育英会へ善意の寄付 多額の寄付に対し感謝状が贈呈されました

03

道内沿岸41漁協を会員とし、これまで本道漁業の発展と持続可能な水産業の実現に向け、活動してきた21世紀北海道漁業を考える会(代表幹事:ウトロ漁協 深山組合長)。この度、その役割を終え解散するにあたり、会員総意により公益財団法人漁船海難遺児育英会へ約40万円が寄付されました。

この善意の寄付に対し、7月6日(木)、ぎょれん会長室において感謝状の贈呈式が執り行われ、漁船海難遺児を励ます運動北海道特別委員会の阿部会長から深山代表幹事へ感謝状が手渡されました。



漁船海難遺児を励ます運動北海道特別委員会では、「水色の羽根募金」活動などを通じて募金活動に取り組んでいます

※漁船海難遺児育英会…不幸にも漁船海難死亡事故で一家の大黒柱が他界しても、遺された子どもたちが安心して学校に通えるよう奨学金の給付などの活動を行っています。この活動を支えるため、北海道域としては漁船海難遺児を励ます運動北海道特別委員会が発足され、これまで9期にわたって募金運動を展開。現在、192名(内33名が北海道)の子どもたちに奨学金を給付し、支援しています。

ぎょれん、しんれん、共済の英知を結集し、漁協の総合事業体としてさらなる発展 他地区に先駆け、胆振地区の三委員会合同研修大会が開催されました

7月4日(火)、登別グランドホテルを会場に胆振地区のマリンバンク・共済・購販推進三委員会合同研修大会が開催されました。購販・貯蓄・共済の各系統組織委員会活動の連携を強めるため、平成10年に胆振地区から始まった三連合同研修大会。

その取組は全道の地区に広まり、年に一度、管内の購販・マリンバンク・共済推進委員の皆さんが一堂に会し、情報交換や懇親を深めています。近年は新型コロナの影響で開催が見送られておりましたが、今年度は4年ぶりに開催する地区も多く、今月号では他地区に先駆けて行われた胆振地区大会の様子をご紹介します。

4年ぶりの開催となった胆振地区の三連合同研修大会は、60名を超える推進委員の皆さんがホテルの大会議室に集まりました。開会にあたり、大会長を務める胆振地区マリンバンク推進委員会の福島大会長(いぶり噴火湾漁協)は「近年は新型コロナの影響で、会合が開けない期間が続きましたが、銘々、考える時間はありました。本日も多くの女性部の方たちに参加いただいております。これからの時代も母さん方の力を借りて、家族で相談しながら次の知恵を生み出し、一歩でも半歩でも前へ進んでいくことが大切です。いま、ものすごいスピードで時代が流れていますが、流れるままに任されず、自分で考えたことを行動に移す。ぜひ色々頭で考えて、家族で相談し、明日を頑張っていかなければ、これからは生き残れません。時代の流れに乗り遅れないよう、家族全員で知恵を出して前に進んで欲しい」と挨拶されました。

続いて中桐万里子さんによる講演が行われると、「クイズで学ぶ! マリンバンク・JF共済・購販」と題して系統3団体合同による研修を実施しました。しんれん・共済・ぎょれんに関係する各5問ずつのクイズが出題され、参加者は真剣な眼差しで解答用紙に答えを記入すると、答え合わせは各団体の支店長がそれぞれの事業について、補足を交えながら解説。ぎょれんからは室蘭支店の渡辺支店長が道内主要魚種の動向や特徴などについて説明しました。参加した委員の皆さんは、普段は担当していない話題に対しても積極的に話を聞き、系統事業の垣根を超えて研鑽し合いました。

講演では二宮尊徳(金次郎)の7代目子孫にあたる中桐さんより「つなごう 新しい明日へ〜金次郎流『報徳』の力〜」と題して、金次郎の考え方について、お話いただきました。

皆がよく知る二宮金次郎像が右足を前に出していることを例にあげ、どんな状況にあっても一歩を踏み出すことの大切さや、漁業協同組合が漁業者の経営や生活の安定と発展を目指し、取り入れ実践している二宮尊徳の報徳思想について参加者に分かりやすく伝えていただきました。



講演を行う中桐氏



開会のあいさつをする福島大会長



系統合同研修ではクイズ形式で事業内容などを学びました



会場の一角には系統ブランド資材などが展示され、休憩時間には多くの方が足を運びました



懇親会ではクイズの表彰や大抽選会で大盛り上がり。最後は北山副大会長(胆振地区購販推進委員長)の発声で1本締め

シークワードクイズ

8月のテーマ「夏」

キ	ウ	プ	ン	セ	ミ	ヨ
キ	シ	ウ	イ	ベ	ン	ジ
リ	キ	コ	ユ	テ	モ	ス
ワ	ダ	ア	ロ	ン	メ	
カ	チ	コ	メ	モ	リ	ヨ
イ	ト	ウ	シ	ヤ	ウ	ツ
ス	ソ	タ	カ	ユ	フ	ト

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。

7月号の解答と当選者
シュラフ

シ	キ	ケ	コ	バ	ト	ル
マ	ト	ビ	ケ	フ	イ	ナ
ル	ス	ツ	イ	ホ	ラ	ス
グ	ラ	ケ	ミ	フ	コ	グ
ー	ヘル	メ	ツ	ト	マ	
ゴ	ア	ス	フ	ー	ン	ア
ウ	ヨ	キン	ガ	ウ	ソ	

(神恵内村) 道 駅 かり え さん
(羅 白 町) しー ちゃん さん
(斜 里 町) 吉 田 彩 香 さん
(佐 呂 間 町) 室 井 元 太 さん
(札 幌 市) 富 子 さん

8月は「夏」がテーマです。夏祭りも再開し、夜店など賑やかさが戻ってきました。

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

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| ☐ アユ(鮎) | ☐ センプウキ(扇風機) |
| ☐ ウキワ(浮き輪) | ☐ ソウメン(素麺) |
| ☐ ウチワ(団扇) | ☐ トウモロコシ(玉蜀黍) |
| ☐ カヤリ(蚊遣り) | ☐ トコロテン |
| ☐ ジンベイ(甚平) | ☐ フウリン(風鈴) |
| ☐ スイカワリ(すいか割り) | ☐ ユカタ(浴衣) |
| ☐ セミ(蟬) | ☐ ヨツト |
| ☐ センス(扇子) | ☐ ヨミセ(夜店) |

〈ヒント〉北海道にもいくつかの怖いスポットがありますね。

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

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。

表紙に登場いただいたご家族を紹介いたします。

今月の家族物語

根室漁協 下斗米さんご家族



【下斗米さんご一家】 下斗米 正帆さん(30歳)、加奈さん(29歳)、昭弦くん(5歳)、菜乃ちゃん(4歳)

※写真は正帆さんの父 宏之さん、母 真佐美さん、祖母 ハルさんと共に

「浜の家族物語」では、「なみまるくん」の表紙に登場いただいたご家族を紹介しします。今回は、根室漁協の下斗米さんご一家です。

どんな苦労も仲間と一緒に乗り越えられます

秋鮭定置を中心に、底建て網やえび籠など沿岸漁業に従事する正帆さん。地元根室高校を卒業後は、鹿部町にある北海道立漁業研修所で漁業や水産業についていろはを学び、漁師になって12年になりました。

正帆さんはお姉さんとの二人兄弟。本格的に漁師になる前から、父の船で仕事を手伝っていたこともあり、鮭定置漁の親方である父の背中を見ながら、いつかは自分が継いでいくのだろうと思っていたそうです。そして現在も父をはじめ、一緒に働く仲間と共に日々成長の毎日とのこと。漁師になって良かったことを訪ねてみると、「ありきたりですが、やはり大漁だったときの嬉しさは忘れられないです。確かに漁師の仕事は大変なこともありますが、どんなときでも周りには仲間が一緒なので、乗り越えられます」と話します。

息子が望んだときに安心して漁師になれる環境を

妻の加奈さんは同じ根室高校の1学年後輩でしたが、学生時代は接点がなかったそう。それが10年ほど前に偶然知人を通じてバドミントンに行った際に知り合いました。実は二人とも趣味を通り越して競技レベルで試合に出るほど、バドミントンにのめり込んでいた時期があり、結婚前にはミックスダブルスと一緒にペアを組んだことも(うまくいかなかったそうですが...)。そんなお二人は現在、一男一女に恵まれ、長男の昭弦くんはメジャーリーグで活躍中の大谷選手に憧れているそうで、小学校に上がったチームに入れる日を夢見て練習中。長女の菜乃ちゃんは最近ピアノを始めました。

代々漁師の家系ですが、昭弦くんにはやりたいことが見つければ、それを応援していきたいと正帆さんと加奈さん。ただ、「もし昭弦が『漁師になりたい』と言うことがあったときのためにも、次の世代やその次の世代のために、海の環境や資源をしっかりと守っていくのが今の目標です」と教えてくれました。



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8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〉8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



全国漁業協同組合学校からのお知らせ

2024年度の学生を募集しています

全国漁業協同組合学校は、JFグループ唯一の教育機関として、1941（昭和16）年に創設されて以来、組織を担う「人づくり」を目指し、漁協など職員としての専門的知識の習得や即戦力として将来のJF幹部候補生となる教育を行っています。この度、8月21日（月）より2024年度の学生募集が開始されます。募集要項・学校案内など詳しくは全国漁業協同組合学校のホームページをご覧ください。（<http://www.jf-net.ne.jp/kumiaigakkou/>）

※諸条件がありますが、「北海道ぎよれん奨学金制度」の対象となります。（詳しくはぎよれん指導教育部まで）

〇願書受付期間・選考日

・願書受付期間：

- 第1回 2023年8月21日（月）～2023年10月2日（月）
- 第2回 2023年11月13日（月）～2023年12月18日（月）
- 第3回 2024年1月15日（月）～2024年2月13日（火）

・入学選考日：

- 第1回 2023年10月27日（金）
- 第2回 2024年1月19日（金）
- 第3回 2024年2月26日（月）

病気もすく増えていきます まずは健康第一に

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ページです。

なみまるおたより箱



先日のイベント祭でウニ丼を食べました。海水浴・花火・夏を楽しみたいです。

（神恵内村 道駅かりえさん 30歳）

7月号で2日間限定、酪農学園大学で、ぎよれん特別メニューを販売した記事を読み、これからの取組を推進していただきたいです。また、浜のおかあさんレシビ毎月楽しみにしています。

（札幌市 富子さん 68歳）

厚岸に遊びに来てくださいー。第42回全国豊かな海づくり大会北海道大会が、9月16日（土）17日（日）天皇、皇后両陛下御臨席の下、厚岸町で開催されます。今更ながら海の偉大さ、人類が受ける恩恵を再認識させられ、このすばらしい宝物を次世代に引き継ぐ為にも大会が盛会に終了されます様祈っております。

（厚岸町 海を愛し魚に惚れた八十路人さん 83歳）

鮭漁番屋仕事始めました。昆布漁も始まったのですね。卵黄に昆布だし・粉チーズでカルボナーラ！美味しいです。

（標津町 渡部恵子さん）

編集後記

先日、走り始めた頃から目標にしていた「サロマ湖100キロウルトラマラソン」に出場しました。最初は元気だったものの、先に進むにつれて体が重くなり、先には進めず、途中で高桑組合長をはじめ、常呂漁協の皆さんが温かいサポートをして下さり、無事に完走することが出来ました！
（古村）



大漁祈願！

news

浜のほつとニュース

小樽

6月下旬からぶりが後志南部を中心に水揚げされています。序盤は1尾7～8kg台の魚が多く見られ、浜は活気づきました。一方、いか釣漁については、北上が遅く水揚量は昨年同期より低調に推移しており、サイズも40入、バラなどの小型主体となっていますが、今後の豊漁とサイズアップに期待しています。

室蘭

6月から引き続き毛がに籠漁が行われています。噴火湾内は7月12日をもって終漁となりましたが、続いて室蘭から鶴川までの太平洋西部海域で開始され、順調な水揚げが続いています。一方、うに漁の最盛期到来など夏を感じさせる魚種の水揚げで浜は活気に溢れています。今後も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

7月5日から落石と根室、9日からは歯舞の夏昆布漁が解禁となり、天候にも恵まれ、順調に出漁を重ねています。一方、小型船鮭鱒流し網漁は、7月5日に最後の1隻が水揚げし、終漁となりました。丘寄りの漁場での操業が多く、連日の水揚げとなりましたが、近年と変わらず、時鮭は低調に終わりました。浜では、いわしや花咲がにの水揚げが始まり、これからはさんまの水揚げが予定されています。今後の豊漁を期待し、更に浜が活気づくことを願っています。

留萌

7月下旬から各地区でほたての仮分散がはじまり、浜が活気づく時期となってきています。一方、夏を代表する魚種である、うにやなまこの水揚げが終盤になり、各地区で夏漁から秋漁への準備が進められています。夏本番を迎え暑い日が続きますが、熱中症の予防など体調管理に気を付け、皆様が安全操業で豊漁となりますことを心より祈念しています。

函館

7月1日と2日、「おしゃまんべ毛がに祭り」が4年ぶりに開催されました。旬の毛がにをはじめ長万部のグルメを楽しみに多くの人が集まりました。一方、7月に入り促成昆布の生産が本格化し、入札会への上場数量も徐々に増加しています。浜で昆布を干す様子や気温の上昇が夏の到来を感じさせます。

釧路

棹前昆布漁が無事終了し、7月から成昆布漁が始まりました。今年は昨年度よりも順調に出漁回数を重ねています。一方、棒受けいわし漁、旋網いわし漁ともに昨年を上回る水揚げが続けておりますが、魚体の小型化が見受けられます。コロナウイルスも落ち着いた、対面での催事も徐々に復活しつつあるなかで、8月以降の盛漁期に向け、より一層浜が活気づいていくことを願っています。

稚内

ほたて漁の順調な水揚げが続く、利尻・礼文地区ではうに漁（のな）の順調な水揚げが続いています。一方、9月初旬にかけて秋鮭定置の網入が行われる予定となっており、昨年に引き続き、多くの来遊が期待されています。各浜秋の盛漁期に向け、慌ただしくなりますが、安全操業で大漁となることを願っています。

梶山

7月15日に八雲町熊石であわびの里フェスティバルが開催されました。あいにくの雨でしたが、特産品の蝦夷あわびをはじめ、ひやまのグルメを楽しみに多くの人が来場しました。一方、7月からうに漁が本格化しています。7月中旬から始まった奥尻のむらさきうには、むき身でk@16,000と昨年よりも高値となり、注目されています。

日高

春定置網漁は本鱒とますのすけが好調で、特に本鱒は近年で豊漁であった昨年を更に約15%上回る水揚げとなりました。また、6月末から順次解禁となった昆布漁は、昨年と比べると天候に恵まれており、順調に採取しています。繁茂状況は平年並みとのことですので、今後、一日でも多く晴れの日が続く、皆様が安全に操業できることを願っています。

北見

オホーツク地区も連日暑い日が続いています。最近では好調なほたて漁に加え、オホーツクサーモンの水揚げも始まりました。一方、ほつき漁も再開されるため、ますます浜に活気がみなぎることでしょう。今後、夏漁から秋漁へと移り、1年で最も賑わいを見せる時期を迎えます。これからも引き続き、安全操業とより一層の豊漁を心より祈願致します。



フライパンで簡単!

じゃが"たこ"ピザ

じゃがいもをすりおろした生地を焼きピザ風にします。
たこ、ベーコン、チーズでちょっと塩の効いた味に仕上がります。



4人分

材料

じゃがいも	4個
ゆでたこ	120g
ピーマン	1個
玉ねぎ	1/2個
ベーコン	50g
ピザ用チーズ	200g
塩	適量
こしょう	適量
油	適量



作り方

- 1 じゃがいもは皮をむいて、おろし金ですりおろす。水分は軽く捨てる。
- 2 たこは薄くスライスしておく。
- 3 ピーマンは輪切り、玉ねぎ・ベーコンは細切りにする。
- 4 すりおろしたじゃがいもにチーズ70gを入れて塩・こしょうをしてかき混ぜる。
- 5 油を薄くひいたフライパンに④の1/4を薄く丸くのばす。最初は強火であとは中火で焼き、ふちに焦げ目がついたら裏も焼く。両面がカリッとするようにこんがり焼く。
- 6 弱火にして、その上にピーマン・玉ねぎ・ベーコン・たこおよび残りのチーズの1/4を散らし、ふたをして蒸し焼きにする。
- 7 チーズが溶け、皿に盛ったら出来上がり。同様にあと3枚焼く。