

北海道ぎょれん広報

なみまるくん

9
2023

No.419



「うみ・なかまコミュニケーション」



特集

ぎょれんの秋鮭対策事業
海・ひと・夢インタビュー

北海道昆布事業協同組合 山本 哲治さん

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。

ほっかいしまえび

今は戻ってこない昭和の光景である。留萌市から内陸の名寄市へ父の転勤で転居した。海が無いのがなるとも寂しく、それを埋めようと川に出かけてどじょうやかじかの採取作業を繰り返していたが、日本海と比べてスケール感の違いはどうしようもなく、ため息をついて帰宅する毎日だった。

そんなある日父から「今年の夏休みは海へ行くぞ」と神のご信託が下った。役所の「慰安旅行」なのだが、オホーツク海に行くという。同居していた利尻生まれで漁師の娘だった婆ちゃんは、なぜか行かないそうで、小学2年生の身に大人の事情は分かるはずもなく、脳内には「海・海・海」の語句しか浮かんでいなかった。

そして出発。「雄武町」へ向かうべくまだ一部未舗装の道をバスは走った。

宿泊先のお寺に到着した。本堂で雑魚寝、そして自炊しながら2泊3日を過ごす日程で子どももの身には素晴らしい大冒険である。夕食時に出たたこカレーには、

心底驚いた。カレーライスに肉の代わりにたこが入っているのである。今ではポピュラーになっているたこカレーだが、昭和30年代ではまだ一般的ではなく、子ども心に何かだまされたような感じでモソモソ食べていた。

明けて海水浴に行つて驚いた。オホーツク海がやさしいのである。日本海のように打ち付ける荒波ではなくやさしく波が打ち寄せ、海水も本当に綺麗だった。何だかやさしい女性のようなのである。もちろん冬に押し寄せてくる流水のことは知るはずもない。婆ちゃんが同行しなかつた意味もなんとなく理解できた。

父が漁師さんから網をレンタルしてきた。それで浅瀬を引っ張つて色々な物を採取するのであるが、浜で採ってきた網の中身を見てびっくりした。濃いグリーンのが、殻にオレンジ色のラインが入っている小エビが入っていたのである。「ほっかいしまえび」だった。少しビビりながらも、手ですくつてバケツの中へ入れ、婆ちゃんへのお土産にすることにした。

帰宅して婆ちゃんが作ってくれたのは「かき揚げ」だった。一口含んで、驚愕・感動・うま味が一気に押し寄せてきた。こんなうまいものを食べたことがなかった。今でも深く残る味である。

「ほっかいしまえびがそんなところで採れるわけないべ」なんて無粋なことを言う御仁もいるが、まだまだ海も綺麗だった昭和のおとき話とご理解願いたい。



南極料理人 西村 淳
海上保安庁在職中、第30次、38次南極観測隊に参加、ドーム炉（基礎地）(当時)平均気温マイナス57℃で越冬した毎日を経験した。ツセイ「面」白南極料理人を出版、映画化される。2009年(株)オーロラキッチンを設立。講演会、料理教室、商品開発等多方面で活動中。

[うみ・なかま コミュニケーション]

なみまるくん

北海道ぎょれん広報誌
Hokkaido Gyoren Magazine
September 2023 No.419

9
2023

- 01 南極料理人 西村 淳さんのおさかなコラム
「ほっかいしまえび」
- 02 特集1
ぎょれんの秋鮭対策事業
- 06 特集2 海・ひと・夢 インタビュー
北海道昆布事業協同組合 理事長/山本 哲治さん
- 08 なみまるインフォメーション
- 10 浜の家族物語
野付漁協/鈴木 翼さん ご家族
- 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



今年7月、4年ぶりに「尾岱沼えびまつり」が開催された尾岱沼漁港。1日としては過去最多の3万人以上の来場者で埋め尽くされました

表紙の写真
野付漁協/鈴木 翼さんご家族です



2023年 北海道の秋鮭・いくら

秋鮭漁の時期が始まります。昨年の秋鮭の水揚げは、地域間の格差はあるものの大幅に回復し、各種製品の生産量も増えています。一方でそれまで不漁が続いたために全道的な秋鮭の背面処理機能は低下し、広域的な原魚処理体制の構築や安定的な消流に向けた対策が必要になるなど、非常に厳しい環境の中、漁期を迎えます。今月は、現在の秋鮭の流通状況と本年度の秋鮭対策について特集します。

秋鮭の来遊予想は8万2千トン、旬期における生鮮の消費拡大と、縮小していた国内外の売場の再構築

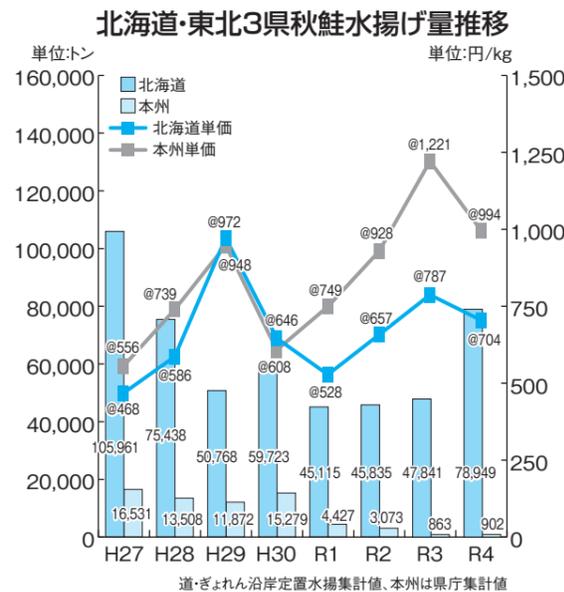
ぎょれん 販売第二部 鳥毛参事に聞きました。



鳥毛参事

昨年の秋鮭の水揚げは、一昨年を大幅に上回る7万9千トンで終漁し、6年ぶりに7万トンを超える水揚げとなりました。一方、浜値については、漁期前半は、生鮮が浜値を牽引し、高値で推移したものの、9月22日以降、連日2,000t超えの水揚げが続いたことから、徐々に下方修正され、最終的な全道平均単価はK@704円となりました。

本年度の来遊予想は、3,483万尾と発表されています。混獲や特採、はえ縄、河川遡上を除くと2,890万尾となり、昨年の平均目廻り



道・ぎょれん沿岸置水揚集計値、本州は県集計値

秋鮭(親製品)について

国内市場は、安定的に生産されるチリ銀・アラソ力紅を中心とする養殖物に売場が席巻され、道産秋鮭は北海道フェアなどの限定的な取扱いが続いています。また、生協の共同購入や学校給食などの業態において、道産秋鮭の需要が一定量あるものの、水揚げの回復を見据えた安定消流に向けては、さらなる売り場の拡大が必要不可欠な状況となっています。

輸出については、海外マーケットを席巻しているロシア鱒が本年豊漁となっていることに加え、ALPS処理水放出による他国の輸入規制等、今後の影響が不透明となっており、厳しい環境となることが想定されます。

原魚の安定消流と消費拡大に向けて

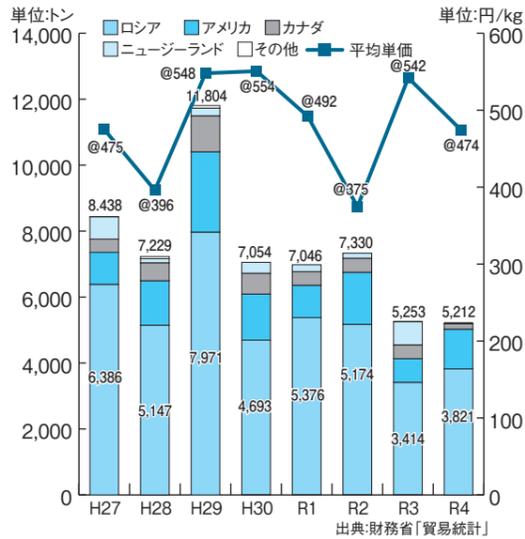
このような環境下、本年度の秋鮭流通対策事業では、広域的な原魚処理体制の強化をすることともに、消費者ニーズに呼応した製品の生産を実施し、年間を通じた消流の促進を図っていきたいと考えています。

まず、生鮮対策としては、道内三陸加工メーカーとの連携を強化し、原魚の安定消流に向けて一次処理体制のレベルアップを図るとともに、「生フィレ」「生筋子」の販売を強化し、旬期における消費拡大を目標に取り進めていきます。

国内の通年対策としては、年間供給を目的とした冷凍フィレ・定塩フィレなどの二次加工品においては、競合する輸入鮭鱒の相場動向を注視し、生協、給食など需要が伸びている業態の販路拡大を図っていきます。また、消費地需要に対応した骨取り製品などの生産に加え、MELマークを活用した需要の掘り起こしと商品開発に取り組んでいきます。

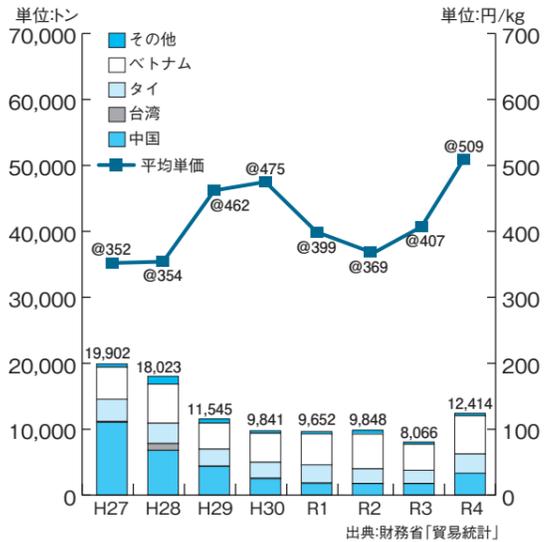
輸出対策については、ALPS処理水放出による他国の輸入規制などの動向を注視しながら、需給調整を目的とした、中国向け販路の再構築や東南アジア地域を中心とした商圏の拡大、新規の販路開拓に取り組んでいきます。製品輸出については、引き続き、中国、東南アジアのマーケットをターゲットとした商談の継続、それに加え、現地の嗜好にあった製品の開発等も検討していきます。

その他太平洋さけの輸入通関



出典:財務省「貿易統計」

秋鮭国別輸出量推移(全国1~12月)



出典:財務省「貿易統計」

2023年 北海道の秋鮭・いくら



LINERシートキャンペーン



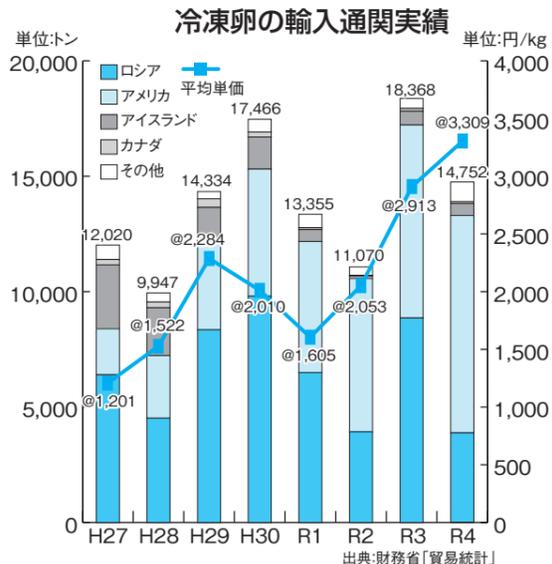
販わうキッチンカー

これら事業に連動して、販促活動については「漁期前」「旬期」「通年」に区分して、量販店の店頭販促、全国生協の共同購入では増量企画などを行い、低迷している消費の拡大に向けて、「北海道産」、「天然」の秋鮭を国内外の消費者に対して普及活動を継続実施していきます。

魚卵製品を取り巻く環境

国内における道産いくら製品の消費については、生産量の増加や高値により、在庫の荷動きが低調に推移し、相場が下方修正に向かうなど、予断を許さない状況が続いています。

また、競合となるロシア鱒が豊漁となっ



出典:財務省「貿易統計」

ることから、今後の搬入状況、相場動向等については、大幅な価格修正が必要な状況となっており、また、海外においても、東南アジアを中心に鱒いくらの売場が拡大し、国内同様に「北海道産」の販売は限定的となっています。

既存販売先の囲い込みと縮小している売場の再構築

このような環境を踏まえ、ロシア鱒に席巻された売場の再構築に向け、顧客の要望に沿った調味での生産やMELマークや少量パックなど、付加価値を付け需要の掘り起こしに取り組み、付加価値を付け需要の掘り起こしに取り組み、囲い込みと伸長している業務筋等をターゲットとした売場の拡大に取り組みしていきます。

旬期においては、生筋子の消費拡大に向けて、引き続き少量目製品の生産や航空便での遠隔地への供給に加え、生フィレとのセット納品を実施し、全国レベルでの普及を継続して実施します。

また、海外については、「北海道産」の品質の良さとして水産エコラベル認証(MEL認証)を前面に出した提案を実施し、販路の再構築を図っていきます。

水産エコラベル認証について

国産エコラベル「マリン・エコラベル・ジャパン」(略称:MEL)については、2019

でPRしていきます。一部売場では、ドレッシングの試供品を添付したクロス販売も実施し、秋鮭購入動機の創出を図ります。

また、消費者のレシピ動画需要の高まりから、店頭をはじめ、YouTube等のSNS上でも調理動画放映を予定しています。ぎよれん公式YouTubeチャンネルでも配信しておりますので、是非ともご覧下さい。

全国で200万枚配布する新聞折込チラシでは「旬到来！北海道産秋鮭」をテーマに、家庭で楽しめる秋鮭・いくらを使用したおススメレシピに加え、「食べるコツ!!」教えます。と題し、ひと手間加えた役立つ保存方法なども紹介しています。あわせて、電子チラシ配信サイト「Snuffooー(シュフー)」でも同様のチラシ配信を行い、新聞購読率が低い20代・30代の消費者の方にもスマートフォンやパソコンなどでご覧頂けるよう、広く情報発信します。本誌に

チラシを折り込んでいますのでご覧下さい。さらに、チラシとも連動した企画として、LINEを使用した消費者参加型の秋鮭購買促進キャンペーンを今年も展開します。このキャンペーンは、量販店等で秋鮭を購入したレシートをキャンペーン専用LINEアカウントから応募し、抽選で道産水産物セットがプレゼントされるという内容になっています。昨年までのともだち登録者が4,500人超となるなど、秋鮭購入が見込めるユーザーの新規囲い込みを目指していきます。

人気調理家電やSNSインフルエンサーとのコラボ発信

インテリア調理家電として人気の「BRUNO」とコラボし、同ブランドのホットプレート×秋鮭メニューを共同開発し、多くのファンやユーザーに向けて訴求する他、SNSで料理イラストレーターとして活躍する、フォロワー

年2月に全道の秋鮭定置網漁業として認証を受けています。

今期についても、MEL製品(生鮮フィレ、秋鮭ドレス、冷凍フィレ、定塩フィレ、いくら醤油漬け等)の生産を実施し、国内外での認知向上と製品普及に向けた取組強化を図っていきます。

また、既存搬出先である海外企業に対してMELCOO認証取得の推進に取り組み、海外普及に取り組みしていきます。

宣伝・普及事業について

キューピー(株)タイアップ
旬の秋鮭を手軽に
美味しく楽しめるメニュー提案

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。



平野参事

調味料メーカーであるキューピー(株)とタイアップした旬秋鮭販促では、定番のマヨネーズとティースティ黒酢たまねぎドレッシングを使用したタイアップメニューを全国の量販店店頭

50万人超のインフルエンサーともコラボし、様々なチャンネル・消費者層に対し秋鮭メニュー拡散を図っていきます。

各種催事イベントや台湾外食チェーンでの秋鮭メニュー提供

新型コロナウイルス感染症による行動制限もなくなり、活況が戻った各種イベント会場にキッチンカー・ブースを出展。様々な道産秋鮭メニュー販売を通じて、多くの来場者に対し実食機会の提供や魅力を紹介しています。また、9月には台湾現地のレストランチェーン店で北海道フェアを開催し、道産秋鮭・いくらを使用した特別メニューが販売されるなど、国外でのPRも実施予定です。

幅広い世代への食育活動実施

幼稚園・大学・専門学校生を対象にした各授業カリキュラム内での食育教室を各種展開し、幅広い年代に対し、北海道産秋鮭に触れて・学んでもらうきっかけ作りを推進していきます。一般消費者向けには、全国で料理教室を展開する「ABCクッキングスタジオ」とタイアップした料理教室を、全国90か所のスタジオで延べ2,600名を対象に開催予定です。その他、北海道コンサドーレ札幌との共催による各種食育&スポーツ教室も道内各地で実施するなど、様々な団体とも連携した上で普及啓発活動を実施しています。

海ひと夢 インタビュー

北海道昆布事業協同組合 理事長

山本 哲治さん

昔から北海道を代表する基幹産業として道内各地で生産されてきた昆布。その昆布を消費者側の立場から、購買斡旋事業や各種消費・流通拡大対策を行っているのが北海道昆布事業協同組合（昆布事業組合）です。今年7月に行われた役員改選で理事長に就任された山本哲治さんにご自身と昆布の関わりや、新理事長としての今後の抱負をお聞きしました。



昆布の歴史は今も昔も人と人との繋がり

生まれたときから昆布一筋

私の生家は、広島県尾道市の小さな昆布屋なのですが、大学卒業後は父の勧めもあって、東京の昆布会社に入社しました。実家は兄が継ぐことになっていたので、当時の私は何のために行くのかな？と思うところもありましたが、東京で21年間、働いて得た知識や経験が今の私の基本となっています。その後、縁があつて佐賀県の昆布会社での社長業を経て、平成17年4月に取引先の協力もあつて味昆を立ち上げ現在に至るまで、浮気一つせず、ずっと昆布一筋の人生で、気付けば業界では年長側になりました。

ただ、皆さんご存じの通り、昆布の業界は歴史が古く、他の方から見ると私の会社は創立間もない新参者です。そのような私がこの度、昆布事業組合の理事長になったのは、色々な偶然や風潮もあつたと思っています。前の中山理事長をはじめ、これまでの理事長の方々は問屋の方がほとんどでしたが、今の私はメーカーの人間です。個人として長く業界に身を置いてきた経験を多方面から活かしていきたいと思っています。

昆布事業組合は

昆布を円滑に流通させる団体

現在、問屋にしてもメーカーにしても、一部の大手を除いて、ほとんどが小規模業者の集まりで、販売の減少や後継者不足など様々な課題を抱え、衰退の域にあります。それに大きな影響を与えたのが阪神淡路大震災です。大阪を中心とした関西の食を支える昆布文化は、個人商店の方たちが扱って物を流通させることで成り立っていましたが、地震により小売店が減少し、売り場が縮小してしまいました。この売り場を以前のように大きくするのは、相当難しいと思います。

一方で、過去の歴史を見てみると、昔はいわゆる「仕込み制度」により昆布の生産、集荷、販売まで一部の商人にやらされたり、独占されてきました。それが現在、生産者は昆布を採って集荷し、製品を作り、出荷する、それを我々が受けて売っていく、という形へ時代の流れと共に変わってきました。そうした中で、我々が浜まで行って、各々と売買の折衝をするのではなく、そこはある程度生産者の皆さんに任せて、ぎよれんさん仲介による協議により価格を決め、我々は荷を受け、昆布を円滑に流通させる団体として物流を簡素化

させて流通させていく。これこそが昆布事業組合のあるべき姿です。色々な評価の仕方があると思いますが、生産者の皆さんと我々は共存共栄の関係であり、相互扶助の精神でお互い協働しながら活動していかなければならないと思っています。

大切なのは

昆布への愛着と「ものづくり」

我々の業界の面白いところは、今も昔も人同士の付き合いだということです。中山前理事長も先日の総会で「生産者が昼夜を惜しまずに生産した昆布一本一本を大切に、販売していくのが我々の使命」という話をされていますが、全くその通りで、我々も大切に販売し、さらにその先で大切に利用してもらう。機械化などで省力化や大量生産が進む現代とは逆行しているかもしれないですが、人と人との繋がりを大切に、これまで培ってきた良い風習を抜粋しながら、今の時代に合わせた形に切り替えて、現在、そして次の世代へと継承させていくことが重要です。

そうは言いながらも、浜の生産者の皆さん方も大変な時代です。特に家族の理解や人手が必要な昆布生産は、後継者や陸まわりの人手不足が原因で止むなく廃業したり、生産量が激減している地域もあります。私たちももちろん、昆布をいっぱい採って生産量を上げて欲しいです。ですが、それが難しいことを一

番よく分かっているのは現場の生産者の皆さんです。私たちは少し違う角度から、生産者の皆さんを支援する努力が必要だと思っています。昆布は相撲の土俵に埋められたり、色々な神事に使われたりと、古来から特別な食品であり、和食の原点です。絶対に生産を絶やさないことがあつてはなりません。それには昆布に対して愛着を持って接し、販売していくという姿勢や、日本らしい精神性や歴史の上に成り立つ「ものづくり」が大切なのだと思います。そうして流通する昆布は、用途も多彩で非常に価値のあるものです。それをさらに付加価値を付けて、価値観を上げた流通をさせていくことで、最終的には生産者に還元され、浜を維持する糧になると信じています。

より浜との連携を密にし、

共に将来を見据える

我々は商人であり、昆布を生産することできません。お金を作る環境や仕組みを生み出せても、現物がなければ商売にならない。鶏が先か卵が先か、という訳ではありませんが、お金も「もの」も両方大切です。そのためにも、これまで以上に浜との連携を密にし、お互いの置かれている立場や環境を知り合いながら、将来どうあるべきかを考え合いたい。そうしたところから課題を見出し、一つずつ解決に向け、取り組んでいきたいと思っています。



広島県尾道市にある味昆社屋。広い敷地内には工場と倉庫が併設されています

Profile

1955年広島県尾道市生まれ。大学卒業後、東京の昆布会社での勤務を経て、佐賀県の昆布会社へ入社。2005年4月に味昆を立ち上げ、代表取締役役に就任。2021年に北海道昆布事業協同組合の副理事長に就任し、今年7月からは理事長を務める。趣味はゴルフ。小さい頃から機械が好きで、現在も車には人一倍の拘りを持つ。

令和5年度「全道なみまるクリーンアップ作戦」 第3回・留萌地区、第4回・釧路地区で清掃活動を実施しました

03

ぎよ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問題に対する具体的な取組として昨年度より始まった全道なみまるクリーンアップ作戦。道内を10地区に分け、1年間に5地区の清掃を実施する活動で、5月の室蘭地区、6月の北見地区に続き、7月11日(火)に留萌地区の小平町おにしかツインビーチ周辺、8月3日(木)には釧路地区の厚岸漁港を中心に実施されました。

今年度3回目となる留萌地区の活動は、強い日差しで気温が上がるなか、新星マリン漁協の組合員や役員、女性部員をはじめ、地元の行政関係やぎよれん職員も合わせ総勢約50名が清掃活動に汗を流しました。今回実施したおにしかツインビーチ付近は、砂浜で外海と接しており、収集したごみ約1,000kgのほとんどが海からの漂着物でした。

また、4回目となった釧路地区の活動は、全国豊かな海づくり大会の会場にもなっている厚岸漁港の若竹第1・2埠頭、パラサン岸壁、湾月・若竹斜路付近をおよそ40名で清掃。1時間ほどの活動で400kg近いごみを回収し、地元の産廃処理業者に引き渡しました。



留萌地区は新星マリン漁協と共同で実施しました



釧路地区は厚岸漁協と共同で実施しました

ぎよれんとよつ葉乳業が特別協賛 「おさかな×ミルク 青空キッチン ～夏休み親子お料理教室～」が開催されました

04

8月4日(金)、札幌エルプラザでHBCテレビ主催、ぎよれんとよつ葉乳業特別協賛の「おさかな×ミルク 青空キッチン～夏休み親子お料理教室～」が開催されました。

このイベントは、「おさかな×ミルク」のコラボ食材PRと普及振興に向けた取組で、小学生とその保護者を対象とした親子料理教室です。当日はフードプロデューサーの青山則靖さんを講師に迎え、今年7月に札幌で開催された「HBC赤れんがプレミアムフェスト」の会場で実際に販売された青山さん監修のメニューの中から、「ぶりタツタとカマンベールのチャバタサンド」と「ホタテと秋鮭のバターしょうゆスパゲティ」の2品を調理しました。

道産の魚介をメインに、よつ葉のバターやチーズなどを使用した北海道の魅力がたくさん詰まったコラボメニューに、試食した子供たちからは「パスタと鮭が合う」、「すごくおいしい」といった喜びの声が寄せられました。



フードプロデューサーの「青ちゃん」こと青山則靖さん(中央)と当日アシスタントを務めたHBCの糸賀舜アナウンサー(左)



完成した「ホタテと秋鮭のバターしょうゆスパゲティ」と「ぶりタツタとカマンベールのチャバタサンド」

漁協系統職員が一堂に会し、交流を深めました 全道漁協職員大会・漁協対抗スポーツ大会を開催

01

8月4日(金)・5日(土)の2日間、札幌で第60回全道漁協職員大会、並びに第46回全道漁協対抗スポーツ競技大会が開催されました。初日の職員大会では、鈴木大会長が「昨今の世界情勢や経済状況からも私たち漁協職員の使命は益々重要なものとなり、協同組合運動の推進者・実践者としての自己研鑽に励み、資質向上を図ることが求められています。ぜひこの2日間で互いに交流を深めて、色々なことを吸収してもらいたい」とあいさつをすると、続いて「行列のできる相談所」など多数のテレビ番組にレギュラー出演されている弁護士菊地幸夫氏を講師に招き、「ワークライフバランス～仕事も家庭も一生懸命～」と題した講演が行われました。その他にも永年勤続者への表彰や写真コンテスト、全体交流会ではクイズ大会や腕相撲大会といったアトラクションを通じ、漁協職員同士の団結と研鑽を一層深め合いました。

そして二日目は、場所を体育館に移し、全11チームによる地区対抗ミニバレーボール大会が開催。外はあいにくの雨が降る蒸し暑い気候の中、各コートで手に汗握る熱戦が繰り広げられました。その結果、釧路地区選抜Bチームが見事優勝。表彰式では互いの健闘をたたえ合うとともに、漁協や地区を横断した仲間同士、来年の笑顔での再開を誓いました。



2日間で約100人もの漁協職員が集い、互いに研鑽と交流を深めました



ミニバレーボール大会決勝では非常にレベルの高い戦いが展開されました

密漁は貴重な水産資源を奪う重大な犯罪 全道で密漁の防止に向け、様々な啓発活動が行われています

02

海水浴などの夏の行楽シーズンや秋鮭の漁期では、レジャー客による磯荒らしや、うに、あわび、なまこなどに対する組織的な密漁の増加が懸念されることから、密漁防止対策協議会を中心に、道内各地で密漁防止啓発パレードや各種メディア、看板の設置等を通じた啓発活動が行われています。

渡島管内では、7月31日(月)・8月1日(火)の2日間に分けて、密漁防止啓発パレードを実施しました。関係漁協をはじめ、ぎよれん、振興局、関係市町が合同で北斗市から松前町の沿岸域並びに鹿部町から函館市沿岸域にかけて、密漁の防止と不審者を見つけた際にはすぐに取り締まり機関へ通報するよう広く訴えました。

また、広く道内全般に密漁が重大な犯罪であることを周知するために、STVラジオとAIR-Gの番組内で密漁の防止を啓発する呼びかけを7月20日(木)から展開(秋期は9月10日～10月末までを予定)。加えて、週刊釣り新聞ほっかいどうにも密漁防止を啓発する新聞広告を掲載し、釣り人にも注意喚起を促しています。

他にも留萌管内では、国道沿いに漁協のキャラクターを挿入した密漁防止を訴える看板を新たに設置したほか、今後もパトロールの実施や警察と連携した啓発物の配布なども行っていきます。



渡島地区の密漁防止啓発パレードでは、釣り人や海水浴客に密漁防止を訴えました



オロロン街道沿いに新たに設置された密漁防止の啓発看板

シークワードクイズ
9月のテーマ
「郷土料理」

ラ	ド	デ	コ	マ	ワ	シ
フ	ケ	ツ	ツ	ヤ	メ	ズ
テ	ブ	バ	タ	カ	サ	ニ
ー	ジ	ユ	イ	ジ	テ	ク
ル	ル	シ	メ	パ	ツ	ワ
チ	モ	ダ	ン	ズ	チ	イ
ウ	ト	ユ	シ	メ	リ	ト

どれ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。

キ	ウ	フ	ン	セ	ミ	ヨ	8月号の解答と当選者 キモダメシ (神恵内村) トーマルおじさん (福島町) エリカハルノいーさん (八雲町) 母さん (厚岸町) じいちゃんさん (別海町) ペットロスになって魂さん
キ	ウ	フ	ン	セ	ミ	ヨ	
リ	キ	コ	ユ	テ	モ	ス	
ワ	タ	ア	ロ	ン	ク	ク	
カ	チ	コ	メ	モ	リ	ヨ	
イ	ト	ウ	シ	ヤ	ウ	ツ	
ス	ノ	タ	カ	ユ	フ	ト	

9月は「郷土料理」がテーマです。農林水産省のHP「うちの郷土料理」には47都道府県の代表的な郷土料理のいわれ・歴史やレシピ等を紹介しています。

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

- イカメシ (いかめし/北海道)
- イワクニズシ (岩国寿司/山口県)
- シユトウ(酒盗/高知県)
- クサヤ(くさや/東京都)
- ズンダモチ (ずんだ餅/宮城県)
- タイメン(鯛めん/広島県)
- ツツケ(つつけ/青森県)
- デコマワシ (でこまわし/徳島県)
- テツチリ (てっちり/大阪府)
- トリメシ(鶏めし/群馬県)
- マツバジル (松葉汁/宮城県)
- ユバ(湯波/栃木県)
- ラフテー(沖縄県)
- ワツパメシ (わっぱ飯/福島県)

【ヒント】茨城県であんこうの身をすべて使った汁のことです。

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	リスト <input type="checkbox"/> アキアジ <input type="checkbox"/> コマイ <input type="checkbox"/> プリ <input type="checkbox"/> サンマ <input type="checkbox"/> コンプ <input type="checkbox"/> アサリ	ア	コ	ン	ブ
キ	ア	サ	リ		キ	ア	サ	リ
ア	バ	ン	サ		ア	バ	ン	サ
ジ	コ	マ	イ		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。

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 浜の物語



【鈴木さんご一家】 鈴木 翼さん(39歳)、桃子さん(38歳)、瑠凧ちゃん(14歳)、魁湊くん(12歳)、波矩くん(10歳)、景凧ちゃん(7歳)

「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いたします。今回は、野付漁協の鈴木さんご一家です。

運命の出会いと一歩踏み出す勇氣

1年を通して主にほたての桁引きや秋鮭定置に従事する翼さん。23歳から漁師を始めて16年、野付漁協の青年部長として6年になる今では、漁師の仲間や地域の方たちにも頼られる存在ですが、実は地元は秋田県の羽後町と、漁業とは一切関わりの無い地域の出身。教師になろうと高校卒業後に旭川の教育大学に進学したところ、そこで偶然出会ったのが奥様の桃子さんです。桃子さんも教師になるため旭川の教育大学に通っていましたが、ご実家が野付の漁師さん。ただ、跡取りが居なかったために、二人が結婚を考える頃には、翼さんに婿養子の話があったそうです。当時は全く漁業の知識など持ち合わせてはいませんでした。大学卒業後すぐに鹿部の漁業研修所で漁業の基礎を学ぶと、持ち前のチャレンジ精神でこの世界に飛び込みました。始めの頃は分からないことだらけで苦労したそうですが、一緒に働く仲間が親身になって教えてくれ、成長できたと言います。

将来のために地域発展の一助に

そして現在は、二男二女の父となり、漁師・父としての顔はもちろん、地元の仲間と一緒に柔道少年団を立ち上げ、子供たちに柔道を教えたり、途絶えてしまった花火大会の復活に尽力するなど、地域の発展のために様々な活動をしています。漁協の青年部長は今年の改選で次に託すとのことですが、「今後も別の形でサポートしたり、一緒になって尾岱沼、ひいては別海町全体の活性化の一助になりたい」とのこと。

そんな積極的な翼さんの背中を見て育ってきた4人の子供たち。ご夫婦のこだわりで名前に「海」にちなんだ1文字が入っています。みんな翼さんの影響で柔道をしています。柔道以外のスポーツや勉強も頑張っており、特に次男の波矩くんは、漁師と寿司屋の二刀流という夢があるそう。

これから秋鮭漁を迎える翼さん。「自然相手の漁業は、個人でできることが限られていますが、環境の変化に対応しながら精一杯の努力をしています」と話してくれました。



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9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】9月22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



(藤江)

帰ってきたぞ〜 この一言で つながる家族

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

夏休みも始まり慌ただしい夏の始まり、稚魚の時期もはじまりましたね。今年も、気温高くホタテに影響しな... (八雲町 母さん 42歳)

みなさんのお便りをつくるページです。

なみまる おたより箱



今年暑い日が続く、体がおかしくなりそうです。9月から始まる秋鮭漁大漁願います。(別海町 ペットロスこなんの私さん 48歳)
パパがサンマをたくさん積んで帰って来て、多くの人達に食べてもらえそうです。(厚岸町 ママ大好きこさん 7歳)
秋も近づくと、漁師さん達も日々、お忙しいことと思います。秋の味覚、サンマ漁が解禁になります。町が活気付くよう大漁しますように。(厚岸町 じいちゃんさん 36歳)

昆布の生獲りも終了、製品作りに精を出す毎日です。昨夜、4年振りの花火大会で孫達との団欒もできました。(福島町 コウキとハルキのじいさん 69歳)
雲丹漁は終盤です。暑い日が多いので体調に気を付けて作業して下さい。(小樽市 宮古知行さん)
暑い日が続いています。近所の人との挨拶に「暑いですね」と何回言ったかな。(小樽市 宮古登美子さん)

4年ぶりの留明管内女性大会がありました。このご時世なので短縮してお屋敷まででしたが、講演の留明田中青果の奥様の話がおもしろく、あっという間に時間が過ぎてしまいました。田中青果さんで作っているおいしい漬物もたくさんいただきました。(初山別村 白府美恵子さん 65歳)

編集後記

旭川出身の妻と結婚して20数年、年お盆は子供たちを連れて帰省し、墓参りや親戚廻りをするのが定番になっていますが、今年はお盆(大学1年、高校2年)のたつての希望で、男3人、初めて旭川まで自転車で帰省しました。車で先に行っていた妻はかなり心配だったようですが、途中何度も休憩しながら、夜には無事に到着。息子たちにとっては、夏の日の大冒険として、良い思い出になったようです。(古村)

編集後記を書いている今は8月下旬ですが、とにかく暑い以外に言葉が出てきません。北海道の夏はお盆を過ぎたら終わりで夜は肌寒さを感じるものでしたよね。きつこから9月にかけてと体に疲労が出てくると思います。秋漁で忙しいうちが、睡眠と食事気に気を付け乗り切りましょう。(藤江)

小樽

夏漁のメインであるうに、なまこ漁は終盤に差し掛かりました。今シーズンの価格はうにが堅調に推移し、前半弱含みであったなまこも後半持ち直してきました。また今年各地で夏祭りが開催され、浜は活気づいています。一方、各地区では9月から始まる秋鮭漁に向け準備が進められています。昨年に引き続き、漁に恵まれることを期待し、併せて安全な操業となることを祈念しています。

室蘭

9月からはよいよ秋鮭定置網漁が開始となります。今年の来遊量は昨年対比で110%予想となっており、噴火湾地区、太平洋地区共に豊漁で活気あふれるよう期待しています。さらに10月以降は、管内主要魚種のひとつである助宗刺網漁も始まり、盛漁期となります。生産者の皆様の安全操業と豊漁を心より祈願しています。

根室

8月10日に漁したさんま棒受網漁の小型船が、19日に花咲港にて初水揚げとなりました。水揚げは500kg弱、主要サイズは70g前後/尾と小ぶりではありましたが、大型サイズ(約120g/尾)の最高値は、過去最高であった昨年の5万円/kgを大幅に上回る13万円/kgで競り落とされ、市場内に驚嘆の声が上がりました。17日より中型船8隻、20日より大型船30隻が順次出漁しており、これからさんま漁の最盛期を迎えます。今後のさらなる豊漁と、安全操業を祈っています。

留萌

なまこ漁が全地区終漁し、うに漁は終盤に差し掛かり、季節は夏から秋へ徐々に移り変わりつつあります。これから秋漁の代表である秋鮭定置網漁やえび桁漁が最盛期を迎え、秋鮭や赤かれい、にしん等の水揚げが本格化します。昨年は秋鮭水揚げが3,000トンを超え、稀にみる大漁の年となりました。今後も豊漁で、安全操業となるよう祈念しています。

大漁祈願!

news 浜のほつとニュース

梶山

低調なスタートで始まったするめいか漁は、徐々に数量が増え始めており、多い日は1,000ケース(発泡)上場されています。一方、江差町では、姥神大神宮渡御祭が開催されました。新型コロナウイルス感染症の影響で4年振りの開催となったこの祭りは、北海道三大祭りのひとつで、約380年の歴史があります。これから始まる秋鮭漁の安全を祈願するとともに、豊漁となることを願っています。

日高

8月から順次、小定置網漁での秋鮭の水揚げが始まり、少しずつ秋の訪れを感じています。9月からは大定置網漁も解禁となり、秋鮭の豊漁に浜の期待も大きく膨らんでいます。一方、昆布漁は天候にも恵まれて、8月18日現在、累計採取日数が昨年を41日上回る239日と各地順調に採取しています。今後も、一日でも多く晴れの日が続くことを願っています。

北見

8月の猛暑期間を終え、秋風が吹き始めました。ほたて、ほっき、たご等の水揚げが順調に進むなか、混獲秋鮭の姿が各地で見え始めています。9月初旬から解禁される秋鮭定置網漁では、豊漁であった昨年を超える水揚げを期待せずにはいられません。今後も浜の皆様の安全操業とますますの豊漁を心より祈願しています。

函館

昆布漁の最盛期となり入札会や値決会が行われています。価格は全般的に上昇傾向にありますが、今年は海洋性付着物の発生が多く、苦戦している規格もあります。一方、鮮魚はぶりが増えており、生鮮相場で引き合いが強くなり入札は活気づいています。また、市内では、函館港まつりが開催され、4年振りの花火大会や市民が一般参加できるいか踊りなど、大変盛り上がりました。お祭り同様に、これから始まる秋漁も豊漁で賑わう事を期待しています。

釧路

春定置網漁が無事終漁し、暑い日が続く管内では、天候にも恵まれ、成昆布の出漁状況は昨年同期を大きく上回っています。今後も出漁日数が増えることを祈っています。9月からは、秋鮭定置網・底曳網漁が順次スタートします。一方、いわしやさんまなどの水揚げも本格化し、最盛期を迎えます。今後も安全操業と各魚種が豊漁になることを心から願っています。

稚内

ほたて漁は後半戦に入りましたが、引き続き順調な水揚げとなることを祈願しています。一方、秋鮭漁が各浜で始まり、浜は活気に満ちあふれており、今シーズンも大漁となることを期待しています。徐々に肌寒い日々が続くようになってきておりますが、今後も皆様の安全操業と益々の豊漁、天候が安定することを心より願っています。

浜のお母さんレシピ

番外編



マヨ+ケチャップでコクうま!

秋鮭と玉ねぎのオーロラサラダ

魚貝類との相性がいいオーロラソースを使って
絶品サラダの完成です。

4人分

材料

秋鮭…………… 2切れ
玉ねぎ…………… 1/2個
アボカド…………… 1/2個
オリーブオイル…………… 適量
塩・こしょう…………… 適量

A

マヨネーズ…………… 大さじ2
ケチャップ…………… 大さじ1/2
塩・こしょう…………… 適量



作り方

- ① 秋鮭は食べやすい大きさに切り、塩・こしょうで下味をつけておく。玉ねぎは薄切りにして水にさらし、辛みを抜いておく。アボカドは角切りにする。
- ② フライパンにオリーブオイルをひき、①の秋鮭を焼いて取り出す。
- ③ ①の野菜と冷めた②を和えて器に盛り、合わせたAをかけたら出来上がり。