

北海道ぎょれん広報

なみまるくん

10
2023

No.420



「うみ・なまかまコミュニケーション」



特集

インボイス制度って何？

令和5年度

全道なみまるクリーンアップ作戦結果報告

脂がのったツンデレな 八角にくびったけ!

9月中旬、講演会の仕事でオホーツク地方に行ってきました。オホーツクは私の地元でもあります。地元の方々に健康資産がアツプできるような食事のヒントをたくさん盛り込んで話をしてきました。久しぶりに対面での講演会は本当に楽しかったです。

この時、北見の実家にも寄りました。実家で食べたのがオホーツク産の八角です。塩焼きにして食べたのですが、脂がたくさんつた身はうま味があり、舌が喜ぶ味わい深さ。パクパク食べてしまいました。あまりにも気に入ったので少しお土産にもらってきました。

私は本州に本部がある料理教室で働いていたのですが、よく八角を使った料理を教えてくださいました。八角は本州がメインで獲れる魚だと思いついていたのです。地元に住んでいた頃は八角を食べたことがなくて…。

八角はゴツゴツした特徴のある姿で、顔がとにかく勇ましい。料理教室で働いていた若かりし頃、「顔が怖いよー!」とよくつぶやいていたのを思い出します。顔は怖くても食べるとやわらかく、やさしい味。そこがツンデレ的な魚とも言えますね(笑)。

八角はビタミン類が多く、免疫力アップに働くビタミンA、血行を促進して冷え性を予防するビタミンE、美肌づくりに欠かせないビタミンB2やビタミンB6など。健康はもちろん美容が気になる方にもおすすめです。魚と言えるでしょう。

今度は地元で八角の刺身も食べてみたいと思います。八角は皮が硬いので食べられないイメージがありますが、皮せんべいというのもあるようです。とても気になります。

すっかりオホーツク産の八角に魅了された今年の秋のはじまりでした。



上坂マチコ
お食事のカウンセリングサロン
OAS代表/管理栄養士/料理家
/コラムスト
テレビ出演、新聞・雑誌などでコ
ラム連載や栄養監修、レシピ・ス
タイリングの提供などを行う。
講演会や食事指導、料理講師、短
大・専門学校非常勤講師など
活動は多岐。ぎょれんと共に昆
布や鮭の情報を広く発信。

- 01 マチコさんのおさかなコラム
「脂がのったツンデレな八角にくびったけ!」
- 02 特集1
インボイス制度って何?
- 06 特集2
令和5年度 全道なみまるクリーンアップ作戦結果報告
- 08 なみまるインフォメーション
- 10 浜の家族物語
えりも漁協/小山 裕太さん 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



取材に訪れた8月上旬は昆布漁の盛漁期。天気の良い日には早朝から多くの磯船が出漁し、手入れの行き届いた干場で昆布がきれいに天日干しされている光景が夏の風物詩になっています

表紙の写真
えりも漁協/小山 裕太さんご家族です

インボイス制度って何？

10月1日から消費税の「インボイス制度（適格請求書保存方式）」が始まりました。制度開始後も漁業者（全員ではありません）が市場や漁協を通じて委託販売を行う場合、卸売市場特例や協同組合特例などの特例措置により、出荷する生産物の代金は変わりませんが（免税事業者からの水揚げもこれまでと変わりなく税込額で精算されます）、インターネットで検索すると「納める税金が増える」、「フリーランスで働いている人の廃業が増える」といった不安になる情報がたくさん出てきます。今月号ではそうした不安がどこからくるのか、インボイス制度がどういった制度なのかを紹介します。

インボイス制度は消費税法上の制度

インボイス制度を知るには、まず消費税の仕組みを知っておく必要があります。というのも、インボイス制度は消費税法上の制度改革の一つとして開始されているからです。では、皆さんが買い物のときなどで何気なく支払っている消費税とはどんな制度でしょうか。

消費税は商品の販売やサービスの提供などの取引に対して広く公平に課せられる税金として、平成元年4月に当時は税率3%で開始されました。その後は段階的に引き上げられ、令和元年10月には10%となると同時に一部の商品やサービスは8%となる軽減税率が導入されました。その際に請求書や領収書に消費税が10%と8%と区分を分けて記載するようになったのは、今回のインボイス制度の経過措置として導入されたからなのです。

実は消費税は私たち一般消費者が負担していますが、国への納税は商品やサービスが消費者に届くまでに関連している事業者が行っています。そしてその事業者が行っている消費税の納税は、売上に係る消費税全額を納めるのではなく、仕入に係る消費税額を差し引いた金額を納税しています（この売上に係る消費税額から仕入に係る消費税額を差し引くことを「仕入税額控除」といいます）。

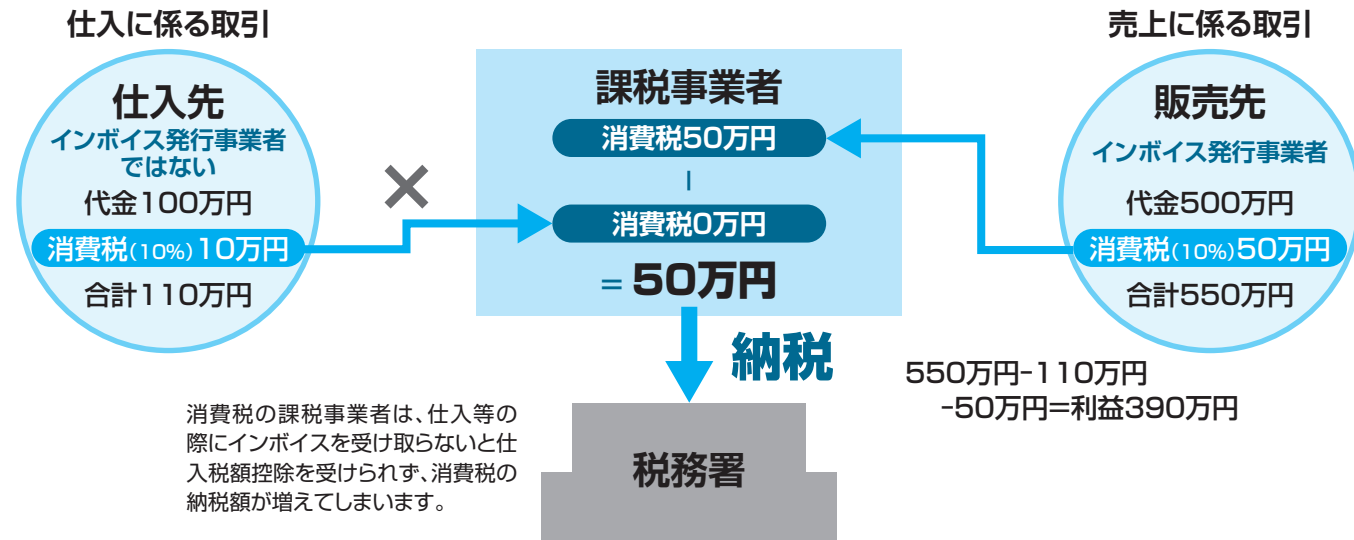
仕入税額控除の仕組みが大きく変更

インボイス制度の導入により大きく変更されたのが、この仕入税額控除の仕組みです。事業者は納税する際に納税額を計算するため、必ず仕入税額控除を行います。これまでは請求書や領収書等で仕入税額控除を行いましたが、10月から事業者が仕入税額控除を行うためには、原則として仕入先から「適格請求書（インボイス）」を発行してもらい、（※）保存しておかなければならなくなりました。

そしてこのインボイスを発行できるのは、あらかじめ国税庁に届け出を出して、登録を受けた課税事業者だけになります（正式に登録を受けた事業者を「適格請求書（インボイス）発行事業者」といいます）。

つまり、仕入先がインボイス発行事業者ではない場合、仕入税額控除を受けられず、仕入に係る消費税額を控除できないために課税事業者が納める消費税額が増えることになるのです。

（※）適格請求書発行事業者は、取引の相手方である課税事業者から求められた場合、適格請求書の交付及び写しの保存が義務付けられます



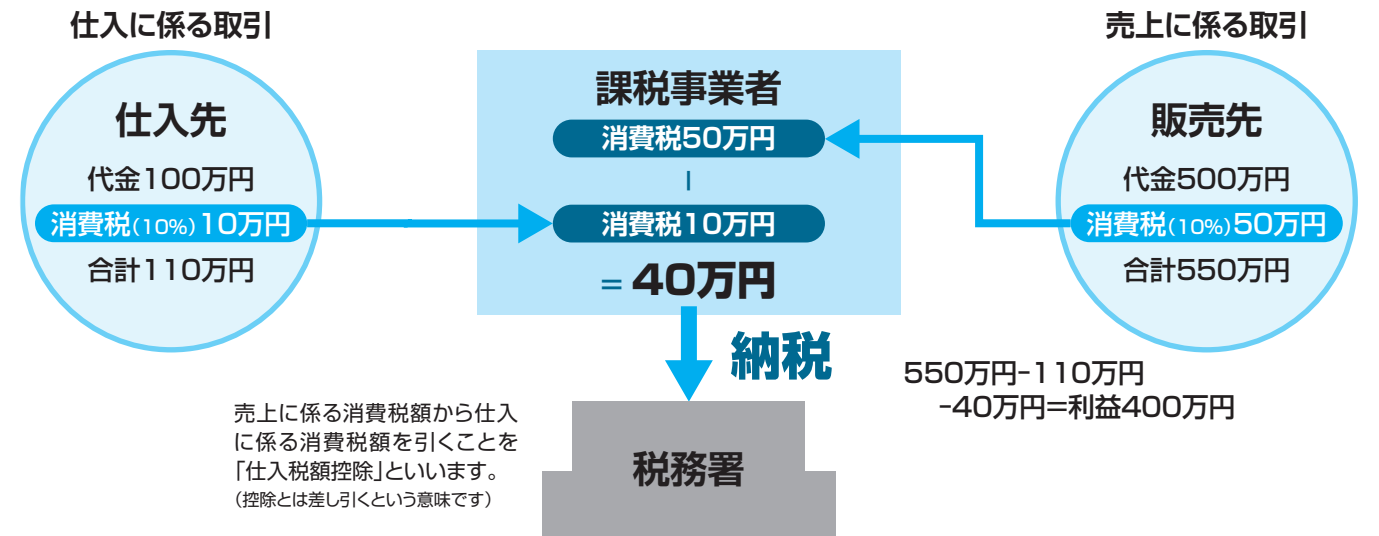
仕入税額控除を受けられない場合の消費税納税のイメージ

消費税の課税事業者と免税事業者

前項で出てきた課税事業者と対となるのが免税事業者です。事業者を税区分から大きく分けると、①売上高が1千万円を超え、消費税の納税義務がある課税事業者、②売上高が1千万円以下で、消費税の納税義務が免除されている免税事業者の2つに分かれ、事業規模の小さな個人事業主やフリーランスで働く方の多くは、②の免税事業者にあたります。

この度のインボイス制度において、一番大きな影響を受けるのがこの免税事業者だと言われています。というのも、インボイス発行事業者は課税事業者に限定されているため、免税事業者はインボイスの発行が出来ません。もし、販売したり、業務を請け負ったりする売り先が課税事業者の場合、その取引先では仕入税額控除が受けられなくなるため、課税事業者は、免税事業者での取引を止めて、インボイスの発行が可能な課税事業者だけに取引を絞る可能性があるからです。

※①の課税事業者は、売上高が5千万円以下の事業者が選択できる「簡易課税事業者」（売上税額だけから消費税の納税額を計算します）もありますが、本項では分かりやすくするために割愛します



消費税の納税と仕入税額控除のイメージ

これまでの請求書と

適格請求書（インボイス）の違い

令和元年10月に消費税の軽減税率が導入されて、それまで一律に計算されていた消費税は、10%の対象と8%の対象に区分を分けて記載したり、軽減税率の対象である商品が一目で分かるよう記載することになりました（区分記載請求書）。インボイス制度では、さらに税率ごとの消費税額、そしてインボイス発行事業者の登録番号の記載が必要になります。つまり、免税事業者はこの登録番号の記載ができないために、インボイスの発行ができないということです。

ちなみにインボイス発行事業者の登録を受けていない事業者であっても、インボイスに該当しない請求書等は発行することができます。また、登録を受けていない事業者がインボイスと誤認されるような書類を交付することは法律によって禁止されており、違反した場合は1年以下の懲役または50万円以下の罰金という罰則が設けられています。



インボイス制度のメリット・デメリット

軽減税率が施行されて以降、税率が2区分になったことにより、消費税額の算出が複雑化していました。インボイス制度では、最初から税率の区分別に消費税が表記されるため、正しい税額を容易に把握できるようになります。同じく、税率ごとに分けて算出が必要な仕入税額控除の作業においても、ミスや不正を防げるというメリットがあります。

一方、インボイス発行事業者は、従来の請求書様式からインボイスに必要な事項を追加した様式に変更するため、インボイス制度に対応した会計システムの導入や、システムの変更が必要になります。

また、インボイス制度の導入を機に、免税事業者が課税事業者に移行することが想定されています。これまで仕入税額控除や消費税納税に係る作業を行ってこなかった免税事業者にとっては、非常に大きな業務負担となります。そのため、令和11年9月までの6年間は免税事業者からの課税仕入れについて、一定の割合を仕入税額とみなして控除できる経過措置が設けられています（ただし、インボイスと同様事項が記載された請求書の保存などの条件と共に、適用される控除割合が段階的に減少します）。

今までの 区分記載請求書

請求書				2023年●月●日
●●●●様				
ご請求額 金 3,790 円		お支払い期限 2023年●月●日		
品目	単価	数量	金額	税率ごとに合計した取引金額 消費税 10% 対象 550 円 消費税 8% 対象 3,240 円 軽減税率対象品目である旨 ※印は軽減税率対象品目
商品A	550	1	550	
商品B (※)	3,240	1	3,240	
合計			3,790	
●●●●●●●●●●				

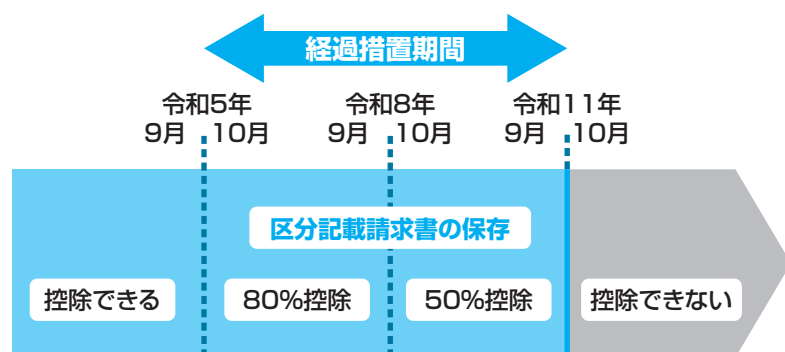


インボイス制度 での適格請求書 （インボイス）

請求書				2023年●月●日
●●●●様				
ご請求額 金 3,790 円		お支払い期限 2023年●月●日		
品目	単価	数量	金額	消費税 10% 対象 550 円 内消費税 50円 消費税 8% 対象 3,240 円 内消費税 240円 ※印は軽減税率対象品目 追加 税率ごとの消費税額
商品A	550	1	550	
商品B (※)	3,240	1	3,240	
合計			3,790	
●●●●●●●●●●				
登録番号T○○○○○				追加 →適格請求書発行事業者の登録番号

従来の区分記載請求書とインボイスの変更点

6年かけて控除できる金額が減少し、令和11年10月以降はインボイスがないと仕入税額控除が全く受けられなくなります。



今月号ではインボイス制度について、一般的な部分を紹介しましたが、私たち水産業界の実務においては「卸売市場特例」「協同組合特例」といった条件を満たす一部の取引については、インボイスの発行が免除される特例措置なども設けられており、実際の現場に即した対応が必要です。不明な点があれば、インボイスコールセンター（0120-205-553）、農林水産省の相談窓口（03-6744-7140）などにご相談下さい。

インボイス制度について詳しく知りたい方

国税庁HPの「インボイス制度特設サイト」に制度の概要やQ&A、申請手続に関する情報を掲載しています。

特設サイト



インボイス制度についての一般的なお問い合わせ先

インボイス
コールセンター **0120-205-553** (無料)

9:00~17:00 (土日祝除く)

※個別の相談は所轄の税務署へ事前予約をお願いします。

「インボイス制度に関する相談窓口一覧表」に、補助金、取引上のお悩み、経営など、各種ご相談先をまとめておりますので、ぜひご活用ください。

相談窓口一覧表





廃タイヤもありました

写真は9月9日に実施した古平漁港の様子



海からの漂着ごみが目立ちます



隙間にごみが蓄積していました

『海の豊かさを守るために』

全道なみまる クリーンアップ作戦 令和5年度 結果報告

小樽管内の活動に参加された方々(古平漁港)

「全道なみまるクリーンアップ作戦」は、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2021年から実施しています。今年度は胆振・北見・留萌・釧路・小樽管内での活動となりました。今年のクリーンアップ作戦の結果を総括します。

廃プラスチック等による海洋汚染問題は海洋環境の変化等による資源の減少に苦しむ北海道漁業にも影響をもたらす脅威となっています。2050年には海洋に存在する廃プラスチックの総量が、水産資源の総量を超えるという試算もあり、解決に向けて取り組まなければならない課題となっています。

北海道ぎよれんの海洋プラスチック問題に対する具体的な取組として、漁業者自らが行う海浜清掃運動「全道なみまるクリーンアップ作戦」は開始から3年目を迎え、今年も漁協役員、青年部、女性部、生産者、自治体職員、ぎよれんの職員らで対応にあたり、総人数338名の方々に活動していただきました。回収ごみはペットボトルをはじめ、各種プラスチック類が昨年同様、目立ちました。ペットボトルは海から流れ着いたもの以外にも、空き缶などと同様に捨てられたものも多く、プラスチックは漁具等のプラスチック製品やビニールシート等でした。

ごみはトータルすると重量ベースで15,310kgとなりました。

「全道なみまるクリーンアップ作戦」の実践は「海洋環境保全」活動のひとつであり、全道に展開する植樹活動や脱プラスチック・

「全道なみまるクリーンアップ作戦」は、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2021年から実施しています。今年度は胆振・北見・留萌・釧路・小樽管内での活動となりました。今年のクリーンアップ作戦の結果を総括します。

今年のクリーンアップ作戦について話を聞きました



環境部 中村次長

3年目となった全道なみまるクリーンアップ作戦は、全道5か所で実施しました。

新型コロナウイルス感染症による自粛の動きもなくなり、多くの人が集まった地区もあります。漁港における清掃活動では、主にペットボトル、弁当ガラ、釣り餌の空き袋、コーヒの空き缶などの現地でのポイ捨てによるものが多く見られました。また、弁当ガラなどは通常では見えないところに隠すように捨ててあることもあり、漁港利用者のマナー向上が課題として見えています。

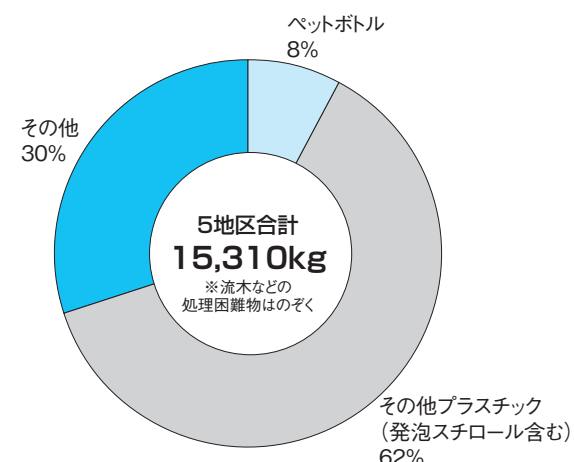
一方、自然の海岸では、いわゆる海から流れ着く「漂着ごみ」がメインであり、その内訳は洗剤容器や肥料袋、カゴなど9割以上がプラスチックでした。

中には、ごみを回収しようとすると、紫外線と波風によって劣化したプラスチックが朽ちてしまい、まさにマイクロプラスチックが生まれるような場面もありました。

清掃して回収することももちろんですが、そもそもプラスチック類を排出しないようにする、その仕組みづくりも社会全体の課題であると感じたところです。

海洋プラスチックごみ問題は、決して自分と遠いところで起っているものではありません。今回清掃に参加し、拾ったごみの量、そしてまだ拾いきれない大量のごみを見て、改めて「自分ごと」として実感した方も多くいたと思います。1人1人の行動の輪が伝わり、これまで以上に浜をきれいにすることが実践されるよう期待しています。環境部ではこれからもプラスチックごみ対策に取り組んでいきますので、引き続きご協力をお願いいたします。

令和5年度回収内容の内訳



抑プラスチック運動、廃網漁具資材のリサイクル運動と同様に、今後の漁業生産の活動を維持していくうえで重要な取組となっています。

台湾での道産水産物の輸出促進と消費拡大へ

ABCクッキングスタジオ×ぎょれんで料理レッスン ロイヤルパークで北海道フェアを開催

03

これまで日本及びアジアで料理教室を展開するABCクッキングスタジオとぎょれんでは、各種タイアップイベントを行ってきましたが、9月1日(金)から30日(土)までの1カ月間、台湾のABCスタジオ4教室において、道産水産物の輸出促進を目的とした1dayレッスン（非会員でも参加できる1回完結型のレッスン）を実施しました。

今年は「鮮やかな海の宴」をテーマに、道産ほたてをたっぷり使用した贅沢で彩り豊かな全4品を調理。レッスンを通じてほたての調理方法やおいしい食べ方を直接伝えることができました。

また、9月7日(木)からは、台湾国内で展開する日系ファミリーレストラン「ロイヤルパーク」にて北海道フェアを開催。台湾国内14店舗で、既存メニューの「北海道産ホタテと鱸の紙鍋」に加え、フェア期間限定の新メニューも販売。台湾の多くの方に道産水産物のおいしさや魅力を発信し、現地での消費拡大や道産水産物の価値向上を図ることができました。



9月7日(木)には台北のABCスタジオで「北海道を味わう人気食」と題した貸切イベントも行われ、ぎょれん安田専務(右)が道産水産物の魅力をPRしました



ロイヤルパークのフェア限定メニューで提供された①「北海道産ホタテといくらクリームパスタ」と②「ちゃんちゃん焼き御膳」。③は既存メニューの「北海道産ホタテと鱸の紙鍋」

みんなのチカラを結んで北海道を元気に、豊かに。

コンサドーレ札幌が 「北海道まるっと応援プロジェクト2023」

04

北海道コンサドーレ札幌は、クラウドファンディングサイト「READYFOR (レディーフォー)」において、9月6日から10月6日までの期間、「北海道まるっと応援プロジェクト2023」を実施中です。3年前、新型コロナウイルスの感染拡大が道内のさまざまなところに影響を及ぼすなか、コンサドーレ札幌がパートナー企業を応援しようとスタートしたクラウドファンディング。この3年間で一人一人の応援の力が大きな力に変わっていった様子から、クラウドファンディングに集まる応援の力をもっと大きく育てようと「北海道まるっと応援プロジェクト」をスタートしました。

「その力を結んで、北海道を元気に、豊かに。」をテーマに北海道の「観光」「自然」「暮らし」「食」の分野から北海道を元気付けることができるよう、今回の趣旨に賛同したパートナー企業はそれぞれ趣向を凝らした返礼品を出品。集まった支援金は、運営事務費用などの一部手数料を除いて、パートナー企業に還元し、支援者には返礼品とともに、希望選手のサイン色紙が贈られます。



ぎょれんもパートナー企業としてバラエティ豊かな道産水産物のセットを用意しました

東北5県と道内各漁協から約130人が出席

令和5年度東北・北海道漁協専務参事懇談会が 5年ぶりに開催

01

8月24日(木)、札幌市内のホテルで令和5年度東北・北海道漁協専務参事懇談会が開催されました。同懇談会は、東北と北海道の漁協専務・参事が一同に会し、漁協を取り巻く諸問題について、研鑽と交流を重ねることを目的に、隔年で北海道と東北各県が持ち回りで開催していましたが、新型コロナウイルスの蔓延以降、開催を自粛していたために5年ぶりの開催となりました。

最初に行われた全体会議では、水産庁漁港漁場整備部 防災漁村課の櫻井課長と北海商科大学の相浦教授を講師に招き、それぞれ「海業の推進について」、「昨今の物流問題が及ぼす水産業への影響～北海道を事例として～」と題し、漁村それぞれの価値や魅力を活用した地域の雇用促進と所得向上を目指していく海業の将来像や、来年2024年に迫った物流業界における働き方改革関連法案の施行の影響について講演が行われました。

また、その後の交流会では、よさこいソーラン踊りの鑑賞などアトラクションを堪能しながら、参加者同士がより一層の理解と団結を深め合いました。



主催者を代表してあいさつをする北海道漁協専務参事会・富田会長



交流会では東北と北海道の漁協専務・参事と漁協系統関連出席者が同じテーブルに座り、親睦を深めました

よつ葉乳業・HBCとコラボし道産水産物をPR

さっぽろオータムフェストで 「おさかな×ミルク 青空キッチン」出店

02

秋の食を彩る一大イベントとして平成20年に始まった「さっぽろオータムフェスト」。今年も9月8日(金)から9月30日(土)まで、札幌の大通公園で開催され、多くの北海道の味覚が提供されました。

ぎょれんでもよつ葉乳業(株)、北海道放送(株)(HBC)とコラボした飲食ブース「おさかな×ミルク 青空キッチン」を9月14日(木)までの期間限定で出店し、大勢の札幌市民や道内外からの観光客で賑わいました。ブースではHBCのテレビ番組「グッチーな!」のメインMCを務めるグッチーさん考案の「ゴロゴロホタテのカレーピラフクリームソースがけ」をはじめ、ホエイパウダーで漬けこんだぶりを使用した「ぶりタツタ揚げのねぎ味噌ソース」や「北海道カマンベールとホタテのアヒージョ」など、フードプロデューサーの青山則靖さん監修の道産牛乳・乳製品と魚介類をたっぷりと使用した特別メニューが販売され、おさかな×ミルクのコラボ食材の魅力を広く発信しました。



大通西5丁目の「北海道BAKU BAKU PARK」会場にブースを出店



ブースで販売されたメニューの一部。道産の魚介をメインによつ葉の乳製品などを使用した絶品メニューに多くの来場者が舌鼓を打ちました

シークワードクイズ

10月のテーマ 「雨の名前」

ヒ	ナ	ヨ	コ	シ	グ	レ
サ	サ	メ	ガ	メ	ツ	ナ
メ	サ	キ	ア	ア	グ	ウ
コ	ク	ト	オ	リ	ア	メ
シ	ラ	オ	サ	ト	シ	レ
ア	ア	メ	ア	ズ	ゾ	ハ
メ	メ	レ	ダ	ミ	サ	メ

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awaii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。

ラ	ト	デ	コ	マ	ワ	シ	9月号の解答と当選者
フ	ケ	ツ	ツ	ヤ	メ	ズ	ダブル
テ	フ	バ	タ	カ	サ	ニ	(神恵内村)ナ
ー	ジ	ユ	イ	シ	テ	ク	メ 子さん
ル	ル	シ	メ	バ	ツ	ウ	(函 館 市)福澤 千都子さん
チ	モ	ダ	ン	ズ	チ	イ	(浦 幌 町)犬のランよりさん
ウト	ユ	シ	メ	リ	ト		(厚 岸 町)S u eさん
							(札幌 市)2児のシングルマザーさん

10月は「雨」がテーマです。日本人の自然に対する繊細な感覚から多彩な表現になっていますね。

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

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| ☐ アキサメ(秋雨) | ☐ ナグリサメ(殴り雨) |
| ☐ オオアメ(大雨) | ☐ ハシリアメ(走り雨) |
| ☐ コサメ(小雨) | ☐ ヒサメ(氷雨) |
| ☐ コシアメ(こし雨) | ☐ ミズトリアメ(水取雨) |
| ☐ サクラアメ(桜雨) | ☐ ミゾレ(霰) |
| ☐ サミダレ(五月雨) | ☐ ヨコシグレ(横時雨) |
| ☐ シツウ(疾雨) | ☐ ヨサメ(夜雨) |
| ☐ トオリアメ(通り雨) | |

〈ヒント〉数日以上続く雨の天気です。

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

<table border="1"> <tr><td>ア</td><td>コ</td><td>ン</td><td>ブ</td></tr> <tr><td>キ</td><td>ア</td><td>サ</td><td>リ</td></tr> <tr><td>ア</td><td>バ</td><td>ン</td><td>サ</td></tr> <tr><td>ジ</td><td>コ</td><td>マ</td><td>イ</td></tr> </table>	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	<table border="1"> <tr><td>ア</td><td>コ</td><td>ン</td><td>ブ</td></tr> <tr><td>キ</td><td>ア</td><td>サ</td><td>リ</td></tr> <tr><td>ア</td><td>バ</td><td>ン</td><td>サ</td></tr> <tr><td>ジ</td><td>コ</td><td>マ</td><td>イ</td></tr> </table>	ア	コ	ン	ブ	キ	ア	サ	リ	ア	バ	ン	サ	ジ	コ	マ	イ
ア	コ	ン	ブ																															
キ	ア	サ	リ																															
ア	バ	ン	サ																															
ジ	コ	マ	イ																															
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カ所の異なる箇所があります。
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

えりも漁協 小山さんご家族



【小山さんご一家】 小山 裕太さん(38歳)、美佳さん(38歳)、航生くん(9歳)、由紀菜ちゃん(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します。今回は、えりも漁協の小山さんご一家です。

遅咲きでも憧れの昆布漁師に

拾い昆布漁や採り昆布漁、それに加えて、春や秋には鮭鱈の定置網漁など、年間を通じてえりもの基幹魚種に携わる裕太さん。祖父が昆布漁師で、小さい頃には両親に連れられて手伝いもされていました。その頃から昆布漁師に憧れはあったものの、実家が分家だったこともあり、いつしかそうした思いを胸の中にしまい込んで、高校卒業後は地元の水産加工会社で働いていました。

そんな中、中学校の同級生だった美佳さんと再会します。実は美佳さんの家は、代々続く昆布漁師さん。裕太さんと美佳さんの交際が進展し、裕太さんは自分の仕事をしながら、美佳さんの家の陸まわりの仕事を手伝ったりすること数年。お二人が結婚のタイミングで、ご両親から「後継者として漁師の道も考えないか」との話があり、一念発起、27歳にして憧れの漁師になりました。

一日も早く「いっちょ前」になって恩返しを

昆布漁は家族の理解と協力が不可欠。美佳さんのご両親もまだまだ現役ですが、美佳さんも拾い昆布や陸まわりの仕事の手伝いも行っていますし、夏休み中には、長男の航生くん、長女の由紀菜ちゃんが昆布干しを手伝うことも。そんな航生くんは昆虫や恐竜が大好き。でも、格好良く働くお父さんやお爺ちゃんを見て、「半分くらいは昆布漁師になっても良いかな」とのこと。由紀菜ちゃんは元々体を動かすのが好きで、最近は陸上クラブに入り、これからどういった種目に挑戦していくのが楽しみ。

裕太さんは子どもたちに「色々なことを経験し、自分の好きなことを見つけて欲しい」と話します。そしてご自身は「漁師の先輩方に一日も早く『いっちょ前になったな』と言われたいです。それがお世話になっている義父も含め、周りの先輩たちへの恩返しに繋がっていると思っています」と将来の目標を語ってくれました。



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10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〉10月25日までにお願いします。

（郵便）〒060-0003

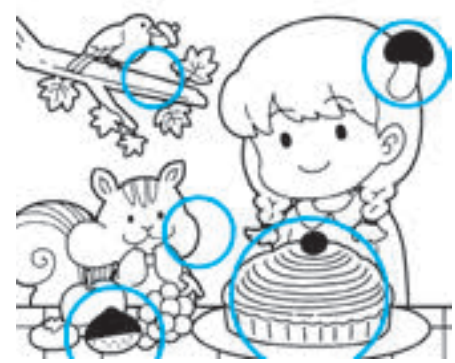
札幌市中央区北3条西7丁目1番地
北海道ぎよれん 総務企画部 広報担当

（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



いよいよいくら醤油漬の時期になります。毎年、生筋子から作って子供達に喜ばれています。キラキラとした宝石のようで温かいごはんにたっぷりかけて食べます。これぞ母の力かな!! 豊漁を祈念致します。

（札幌市）
2児のシングルマザーさん 43歳

浜のお母さんレシビ、秋鮭と玉ねぎのオーロラサラダ絶対に作ります。鮭大漁期待です。

（神恵内村） ナメ子さん 49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



「浜のお母さんレシビ」、いつも楽しみにしています。作りやすい所が気に入っています。今回の「秋鮭と玉ねぎのオーロラサラダ」、玉ねぎもアボカドも好きなので作ってみました。フライパンで秋鮭を焼いてサラダに入れる点、目からうろこで新鮮でした。

（厚岸町） Sueさん 56歳

おさかな「ラムで南極料理人」西村淳さんのおはなしが始まり…：感性豊かな、様子が目に浮かぶような海産物との出会いの内容。今後楽しみです。

（標津町） 渡部恵子さん

先日、クマガイカの加工場に入り、スルメを食べていたニュースに驚きました。自宅から車で5分位の場所です。クマも喜ぶおいしいスルメの福島町でも前浜では殆んど漁はありません。

（福島町） ゆづきさんはるきのこころさん

帆立を食べて応援しよう、道庁食堂に出かけましたが、その日帆立メニューはありませんでした。係の人が議会食堂でも食べられると教えてくれました。同じ目的でその場にいた、おばちゃん達に道案内を頼まれ、総勢四人で議会食堂へ。行き掛かり上、同じ席に座り、一種類しかない帆立日替わりメニューのカレーを四人で注文。大きな帆立を期待したのにベビー帆立で、皆がっかり。そんな中、年配のおばちゃん、ベビー帆立も食べてあげないとな、とポツリ。ここにもやさしい応援団がおりました。

（札幌市） なみまる通信員

今年の夏は、どうしたものやら?! もう秋だよ!? 食欲の秋! なのに! 気温、水温高くて本分散も中々進まない。来年のホタテに影響しなさいいけど…

（八雲町） 母さん 42歳

先日、久しぶりに家族でキャンプに行きました。少し雨に降られたりもしましたが、夜はバーベキューや焚火をして、ゆったりと過ごせました。しかし翌朝、そのころ帰ろうかと撤収作業をしていたところ、バフランスを崩して転倒。体は何ともなかったのですが、ぶつかったところが悪く、テントのフレームが1本折れ、しかもその折れたフレームがテントとフライシートを突き破って、思い切り穴が…。せつかくの楽しい週末が、一瞬で気持ちも沈む、残念なキャンプになってしまいました。よく「終わりよければ全てよし」と言いますが、なかなかそうはいかないものですね。

（古村）

編集後記

ぎよれんの代表電話には企業や一般の方から様々な問い合わせがあります。最近ではたての美味しい食べ方を教えてくださいとか、商品の購入方法などの内容が多いです。そして国内水産物の消費に協力したいと皆さんおっしゃいます。ALPS処理水の放出に伴う、中国の食品輸入規制は国民皆が知るところとなり、官民挙げてその対応に奔走しています。電話の向こうから水産業を応援しようという温かい気持ちが届いてきます。

（藤江）



事故の多くは ヒューマンエラーです！

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

初秋を迎え、秋鮭定置網漁が解禁となりました。9月に入っても各地気温が高く海水温も高止まりしているためか、水揚げは昨年を下回っています。ただ、ここに来てようやく秋の訪れを感じるようになり、今後秋鮭祭りも各所で予定され、盛漁期へ向けて水揚げが回復することを期待しています。一方、いか釣り漁については、昨年以上に薄漁が続く、高値で推移していますが、これから漁のまとまることを祈念しています。

室蘭

秋鮭定置網漁が始まっています。9月初旬は時化が続き、水揚げはなかなかまとまりませんでした。今後の水揚げに期待しています。一方、室蘭魚市場ではマグロも上場され、活気溢れています。10月からは管内主要漁業である助宗刺網漁も始まり盛漁期を迎えます。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

9月に入り、厚葉昆布漁が市内3漁協で始まり、天候にも恵まれ、順調に出漁しています。また、秋鮭定置網の網入れも行われ、順次水揚げが始まりましたが、21日現在で管内の水揚げは約650トンと昨年比7割程度に留まっています。一方で、いわしとさんまの水揚げは昨年同時期に比べ5～6割多く、価格も堅調に推移していることから、関係者は安堵の表情を浮かべています。今後の豊漁と安全操業を祈っています。

留萌

9月1日から秋鮭定置網漁の水揚げが始まりました。時化による休漁も多く、9月20日現在で昨年対比28%に留まっており、これから最盛期を迎え、水揚げが増えることを期待しています。一方、9月16日からえび桁網漁が解禁され、赤かれい、にしんといった秋を代表する魚種の水揚げが始まっています。今後気温が下がる日が増えると思われますが、体調管理に気を付け、皆様の安全そして大漁となることを期待しています。

函館

秋鮭定置網漁が始まりました。まだまとまった水揚げとはなっていませんが、管内の秋鮭漁は中期から後期にかけて最盛期を迎える為、今後に期待しています。一方、噴火湾ではばたんえびの水揚げが始まりました。ばたんえびは春と秋の短い期間でしか水揚げされず、秋のばたんえびはエメラルドグリーンに輝く子持ちえびが人気です。食欲の秋、豊漁となって浜が一層活気づくことを願っています。

釧路

管内水揚げがピークとなる時期となり、いわし・さんまの水揚げは昨年を上回る水揚げとなっています。一方、秋鮭の水揚げが現状芳しくありません。昆布漁は天候に恵まれず思うように出漁ができない日が続いています。これからラストスパートとなる秋漁の水揚げが伸び、昆布漁が天候に恵まれることを心から祈っています。

稚内

秋鮭漁は、当初の来遊予想を下回る低調な水揚げで序盤を終え、今後の水揚げ増加に期待がかかっています。オホーツク海地区のほたて漁は、いよいよ終盤にさしかかりました。一方、利尻・礼文地区ではきたむらさきうにの水揚げが終了し、ほっけ刺し網漁も終盤を迎えています。秋も深まり、海が荒れることも多くなっていますが、今後も安全操業と大漁を心より願っています。

梶山

9月に入り秋鮭定置網漁が始まりました。まとまった水揚げとはなっておりませんが、徐々に増えつつあり浜は期待しています。一方、秋本番の魚種のするめいかやひらめなども水揚げされ、一層浜が賑わいます。味覚の秋、安全操業を祈願するとともに、今後の豊漁を期待しています。

日高

9月に入り、秋鮭定置網漁と底曳網漁が解禁となりました。秋鮭は、昨年の3割ほどの水揚げで低調なスタートとなっており、今後の水揚げ数量増加に期待しています。一方ぶりは、4日に管内全体で214トンの水揚げがあり、15日時点での累計数量は昨年対比で150%となっています。また、底曳網漁は比較的天候に恵まれ、助宗の水揚げ数量は昨年より増えており、順調な水揚げが続くことを期待しています。

北見

10月に入り、秋も深まり肌寒い日が増えました。今シーズンの鱒定置網漁は終漁し、9月より秋鮭定置網漁が始まっています。今後は秋の底建網漁、サロマ湖かき漁も併せて始まり浜はより一層賑わいを見せることでしょう。今後も安全操業と各漁の豊漁を心より祈願致します。



フライパンひとつで簡単イタリアン! ぶりのイタリアンソテー

にんにくの香りが食欲をそそります。
ミニトマトとオリーブの風味がマッチしておしゃれな1品ができました。

4人分

材料

ぶり……………4切れ
塩……………少々
にんにく(おろし) ……小さじ1
ミニトマト ……16個
小麦粉……………適量
オリーブ油 ……小さじ4
オリーブ(スライス) ……50g
白ワイン……………大さじ4
バター……………24g
イタリアンパセリ ……適量

A

イタリアンミックスハーブ
……………小さじ2
粗挽き黒こしょう ……適量



作り方

- ① ぶりは水洗いして水気を拭き、塩を振って冷蔵庫に30分ほどおく。再び水気を取り、にんにくをすりこみ、Aをまぶす。
- ② ミニトマトは横半分に切る。
- ③ フライパンにオリーブ油を熱し、①のぶりに小麦粉を薄くつけて入れ、中火で濃い焼き色がつくまで焼き、裏返す。フライパンの空いているところで②のミニトマトとオリーブを入れて焼く。
- ④ ぶりに火が通って表面がカリッとなったら白ワインを加えて煮立て、バターを入れてとろみをつける。
- ⑤ 皿に盛って、ちぎったイタリアンパセリを添えたら出来上がり。