

北海道ぎょれん広報

なみまるくん

11

2023

No.421



「うみ・なかまコミュニケーション」



特集

写真で見るぎょれんのリアル消費拡大PRイベント2023
海・ひと・夢 インタビュー
北海道漁協職員協議会 鈴木 秀典さん

ほたて

先日、久しぶりに帰省した娘が「コロッケとシューマイ」が食べたいというので、普段は作らないような量のコロッケを揚げ、せつせとシューマイを包み、熱々を食卓に。その時ふっと考えたのが、娘と同様、わたしにとつての「お袋の味」もこの2つだ!と。

いかげそと生姜たっぷりのコロッケとほたてのシューマイ。これが母の得意料理でした。いかのげそとみじん切りの生姜、人参が入ったピンポン玉状のコロッケ。ほたてのシューマイはすけとうだらの身をすりつぶし、ほたて貝柱を刻んで混ぜ、シューマイの皮で包んだもの。なんとお肉は入っていないんです。

ほたてオンリーのシューマイなんて、なかなかのご馳走です。特別裕福な家庭ではなかったですが、母はうまくやりくりをして家族のために作っていたのでしょう。

ほたては「海扇」という優雅な字を当てることもあり、均整のとれた放射筋が、扇のように広がって、上下の貝殻のつなぎ目は精工なチョウツガイになっていて、見た目の上品さが何とも言えません。お刺身、焼き物、揚げ物、煮物、お吸い物、そして我が家ではシューマイ。貝の中でも利用度の高さは群を抜いています。栄養価も高く、肝機能を高める「タウリン」、体作りの材料になる「タンパク質」、貧血予防に役立つ「鉄分」、健やかな髪や肌を作る「亜鉛」などが豊富に含まれています。

味よし! 使い勝手よし! 体によし!

次に子供たちが帰省するときにはやっぱりほたて料理が食卓に並ぶことでしょう。寒くなってきたので、シチューやグラタンもいいですね。



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。

- 01 **みきさんのおさかなコラム**
「ほたて」
- 02 **特集1**
写真で見るぎょれんのリアル消費拡大PRイベント2023
- 06 **特集2 海・ひと・夢 インタビュー**
北海道漁協職員協議会 会長／鈴木 秀典さん
- 08 **特集3**
第42回 全国豊かな海づくり大会が開催
- 09 なみまるインフォメーション
- 10 **浜の家族物語**
日高中央漁協／岩間 信幸さん 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



今年新造船されたばかりのヤマシヨウ岩間漁業の「第六十三 正栄丸」。7月に行われた進水式には、浦河町長をはじめ大勢の町民がこの荻伏漁港に集まりました

表紙の写真
いわずののゆき
日高中央漁協／岩間 信幸さんご家族です

台湾で道産水産物を味わう貸切イベントと 日系ファミレスで北海道フェア開催



国内外にスタジオを構え、世界最大級の料理教室を実施しているABCクッキングスタジオとタイアップし、9月7日(木)に台北のABCスタジオで「北海道を味わう人気和食」と題した貸切イベントを実施し、その様子は現地のインスタグラマーに紹介されました。

また、台湾ABCと同じTECOグループが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」では、9月7日から北海道フェアを開催。「北海道産ホタテといくらのクリームパスタ」、「ちゃんちゃん焼き御膳」といったフェア限定のメニューを販売し、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ました。

サッポロファクトリーで食育ワークショップ



道産水産物の普及・食育活動の一環として、札幌で子育て中の家族を応援するフリーペーパー「emina」を発行する㈱アートピアと協力し、7月29日(土)・30日(日)の2日間サッポロファクトリー・アトリウムで行われた「キッズマイチャレンジフェスタ」にて食育ワークショップを開催しました。

事前または当日予約をいただいた親子を対象に、昆布、ほたて、秋鮭の3つのワークショップを実施し、各道産水産物にまつわる知識を紙芝居や絵巻物、レプリカ、クイズなどを通じて学んでもらいました。また、子どもたちには道産水産物を使ったご飯の試食も行い、食材の活用方法やおいしさも体感してもらいました。

写真で見るぎょれんの リアル消費拡大PRイベント2023

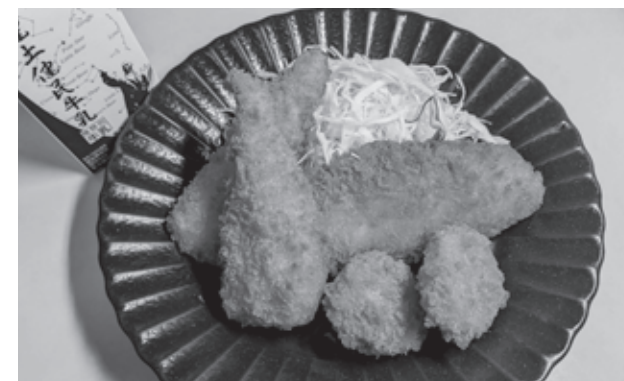
新型コロナウイルス感染症が蔓延以降、対面での消費拡大関連イベントの実施が難しい状況が続いておりましたが、今年5月に5類に移行をしたのを受け、ぎょれんでは各種感染対策を行いながら、これまで行ってきた取組に加え、多方面と連携することで新たなイベントも実施してきました。今月号ではこうしたリアル消費拡大PRイベントについてご紹介します。

幼稚園での食育授業の開催



小学校にあがる前の子どもたちを対象とした食育セミナーとして、札幌近郊の幼稚園で北海道のほたて、秋鮭、昆布を知る食育授業を実施しています。園児たちは保育士から紙芝居やクイズなどを通じて、道産水産物の魅力を楽しく学べるような時間になりました。また、幼少期の味覚形成が大人になった際に大きな影響を与えるということから、試食の時間も設け、地元の味に親しんでもらいました。

酪農学園大学 生協食堂での特別メニュー提供



同じ一次産業に携わっていく酪農学園大学(江別市)の学生を応援しようと6月1日(木)・2日(金)の2日間、10月30日(月)～11月1日(水)まで3日間、生協食堂でぎょれん協賛の特別メニュー(6月は秋鮭・ほたて貝柱・ほっけのフライ3品と同大学オリジナル牛乳のセット。10月はほたて貝柱・秋鮭荒ほぐ・いくらの海鮮どんぶり)を販売。食べた学生からは多くの喜びの声をいただきました。

ぎょれん協賛の「豊漁食堂」をテーマにしたキッチンカー出店



7月1日(土)・2日(日)、サッポロビール園の創成イースト会場で「道新創成イーストプロジェクト FUN MORE 創成 EAST」(北海道新聞社主催)が開催され、ぎょれんでは「豊漁食堂」をテーマに装飾されたキッチンカーを出店しました。当日はキッチンカーメニューを購入した方を対象とし、Twitterと連動したキャンペーンを展開。道産水産物の認知拡大を図りました。

よつ葉乳業とコラボ。「おさかな×ミルク 青空キッチン」



7月14日(金)～17日(月・祝)までの期間、札幌市北3条広場(アカプラ)で開催されたイベント「HBC赤れんがプレミアムフェスト」(HBC北海道放送主催)において、よつ葉乳業(株)とコラボした飲食ブース「青空キッチン」を出店しました。「おさかな×ミルク」をテーマに、フードプロデューサーの青山則靖さん監修の限定特別メニューを販売しました。その後も「青空キッチン」は、9月前半にさっぽろオータムフェストにも出店。大勢の方にコラボ食材の魅力を発信しました。

北海道コンサドーレ札幌応援！ 「プレミアホテル-TSUBAKI-札幌」で北海道水産物美味フェア開催



11月1日(水)～12月10日(日)までの期間中、「プレミアホテル-TSUBAKI-札幌」で今シーズンも残りわずかとなった北海道コンサドーレ札幌の応援機運を盛り上げる企画として「北海道コンサドーレ札幌応援！ぎょれん×プレミアホテル-TSUBAKI-札幌コラボ 北海道水産物美味フェア」を開催。今春実施のフェア第2弾として、チームカラーの赤×黒を多彩に取り入れた道産水産物使用の特別ランチ・ディナーが日本料理の「花城」、中国料理の「美麗華」で提供中です。

東京都内の小学校で道産水産物を 「学び」、給食で「食べる」食育授業



9月8日(金)、普段、生きている魚や海を見る機会が少ない東京都内の子どもたちへ北海道漁業への理解を深め、未来の消費者を育てる食育授業を実施しました。今回対象となったのは練馬区立北町小学校の5年生の生徒。授業では「北海道水産物の魅力」をテーマに、クイズや秋鮭・ほたて・昆布を使ったデモンストラーションを行いました。

そして先生方も楽しみにしていた特別給食では、道産米を主食とした七分つきごはんにぴったりの「鮭のピリッとジャン(揚げた鮭に豆板醤などで作った特製のタレをかけたもの)」を主菜に、ほたて貝柱と昆布だしを使用した汁物などが提供され、味はもちろん、栄養たっぷりのメニューに舌鼓を打ちました。

北海道日本ハムファイターズの新球場で 道産秋鮭・ほたてメニューを提供



北海道日本ハムファイターズでは、9月中にホーム球場で試合を開催した11日間を「WE LOVE HOKKAIDO SERIES 2023」と題して、各種イベントが実施されました。そのうち、9月16日(土)～18日(月・祝)の3日間、福岡ソフトバンクホークスをホーム球場に迎えての3連戦では、北海道の秋の味覚が集結する「食祭(シヨクフェス)」を開催。ぎょれん及び北海道秋鮭普及協議会・北海道ほたて漁業振興協会では、このイベントに協賛し、北海道ボールパークFビレッジ WIND PLAZAの特設会場にて、「秋鮭のチャンチャン焼き」、「北海道産ホタテバター焼き」等の特別メニューを提供。多くの来場者の方に盛漁期を迎えた道産秋鮭とほたてのおいしさを伝えました。

海ひと夢 インタビュー

北海道漁協職員協議会 会長

鈴木 秀典さん

北海道漁協職員協議会(道職協)は、漁協職員の業務に関する知識の向上と相互研鑽によって、漁業振興・漁協発展への寄与、さらには職員相互の連携を密にし、職員の社会的・経済的地位の向上を期することを目的に昭和29年に設立されました。長い歴史を持つ道職協ですが、今年4月に行われた役員改選で新会長に就任された鈴木秀典さんに、ご自身と漁協・漁協職員との関わりや、会長としての今後の抱負をお聞きしました。



大切なのは人と人の繋がりが。

世代や地域を超えた交流を縁に

木箱が繋いだ漁協との縁

元々両親共に生まれは隣町の雄武町ですが、直接漁業に携わるような仕事では無く、父は伯父が経営する木工場で、母も以前は父と同じ木工場で働いていましたが、現在は興部町の水産加工会社で働いています。ただ、父が働く木工場で、魚やたこを入れる木箱の材料となる「製材」を作っていたこともあり、全く漁業と縁が無い訳でもないのです。私が小さい頃は、父と一緒にトラックに乗って、根室や釧路、留萌などの漁師町にある木箱を作る工場へ材料を運んだ覚えがあります。

そうして大学卒業を控え、地元での仕事を探していたところに、沙留漁協での職員採用の情報がありませんでした。私にとっては大変ありがたなお話で、「木箱」が漁協との縁を繋いでくれたのだな、と後々になって感じる出来事でした。

色々言われているうちが花

そうして新卒で沙留漁協に働き始めたのが、平成12年の4月。私は総務指導課に配属になり、14年間、漁船の登録や許可申請などの業務に携わりました。ときには調査で船に乗っ

て沖に行くこともありましたが、幸いにして船酔いには強く、一緒に乗船した漁業者の方とは仲良くなったものです。初めの頃は、漁業者の方の大きな声は、怒られているように感じたり、実際に怒られることもありましたが、自分の中では色々言われているうちが花だと、言われる言葉に耳を傾け、顔を合わせて付き合っていくと、そんな不安はなくなっていきました。

今では組合の中では管理職の立場にありますが、長く漁協職員として働いていくなかで、平成23年に北見地区の漁協職員協議会の会長、同時に北海道漁協職員協議会の理事を務めさせていただくことになりました。このときも不思議な縁で、それまであまり接点の無かった当時のぎょれん北見支店長と、役員改選の少し前に行った視察研修で一緒にすることになったことがきっかけかどうか分かりませんが、後日、地区会長のお誘いを受けることになりました。

漁業者の方から信頼される職員に

自分の考えが古臭いのは分かっているのですが、やはり漁協や系統職員は漁業者のためにやれることをやらなければならないと思っています。もちろん、自分の大切な何かを犠牲にしてまでとは言いませんが、やれることなのに損得勘定で「やれませんか」と言うのは自分の心には納得できないところです。漁業者の方も自分たちと同じ人間です。自分のために何かをしようとしてくれる人には、怒ることもあるかもしれませんが、優しくしてくれることもあります。それが、何もしようとしていない人には、声を掛けてもくれなくなると思うのです。大変ではありますが、「上手な嘘より下手な誠」「誠実は成功の基」を大切にして、信頼される職員でありたいと思います。

また、ときに自分もそうかもしれないですが、自分のことばかり考えてしまう職員にはなりたくないですし、他の職員の皆さんにもなってもらいたくありません。相手の立場になって物事を考え、行動することで色々と気付かされることもあります。

最近では聞く側も教える側も色々と時間的制約が多いなかでの仕事なので「すぐに聞く、すぐに教える」という状況になりがちで、それはやむを得ないことは理解しているつもりであります。ただ、それでは自分の行動の根本を理解できず、上辺だけしか身に付けることができません。まずは迷いながらも自分で考え、行動してみ、困っている様子だった

ら周囲が支えてあげる。仕事の効率化や合理化といった現在の考え方からすると時代遅れかもしれませんが、そうした経験が後に本人や漁業者、ひいては漁協を助けることに繋がっているのではないのでしょうか。

地域や世代を超えた

職員同士の交流を

コロナ禍になって全道漁協職員大会(職協大会)や交流会がしばらく開催できなかった期間、自分の中では大会や職協の意義について、より考えることができました。今の専務方が若いときには、北海道漁業協同組合学校があり、同級生は今でも強い絆で結ばれていたりしますが、現在の漁協職員は、職協大会や交流会が無ければ、他の組合の方たちや世代を超えた交流は難しい状況にあります。ぜひ漁協・系統職員は職協大会や交流会に積極的に参加してもらいたいです。参加して、互いの名前と顔を知るだけでも、今後の助けになることがあるはずです。私たちも来年以降、続けて大会や交流会を対面で開催し、これからも人と人との様々な繋がりを作る場所を提供していけるよう、最大限努力していきたいと思っています。



今年8月4日(金)、4年ぶりに開催された全道漁協職員大会の様子。翌日には漁協対抗スポーツ大会も行われ、地域の垣根を超えた漁協職員同士の交流や団結が一層強まりました。

Profile

1977年紋別郡興部町生まれ。大学卒業後、沙留漁協の職員として入会。総務指導課、信用部を経て、現在は総務部総務管理課長として人事、労務、指導など幅広く担当。2011年に北見地区漁協職員協議会の会長に就任し、2015年からは4期8年、道職協の副会長、今年4月からは会長を務める。趣味は卓球とマラソン。小学生から続ける卓球は選手としてだけでなく、現在は国際審判員の資格を取得し、大会の運営などにも携わる。また、トレーニングの一環として始めたマラソンは、フルマラソンの自己ベストが3時間10分57秒。さらに毎年6月末に開催されるサロマ湖100kmウルトラマラソンは、18回完走し、現在も連続完走記録を更新中。

福島第一原発アルプス処理水海洋放出から2カ月 岸田首相へ本道水産業への影響に係る対策を要望しました

01

北海道、道議会、ぎょれんの三者は、10月17日(火)、総理大臣官邸で福島第一原発アルプス処理水の海洋放出に伴う本道水産業への影響について、対策の実施などを岸田首相に要望しました。

今回の要望には鈴木道知事、道議会の富原議長、ぎょれんの阿部会長が出席。ぎょれんからは中国が日本産水産物の輸入禁止措置を打ち出し、大規模に輸出を展開していた道産ほたてやなまこなどの生産・流通に大きな影響が生じていることから、①中国による日本産水産物の輸入禁止措置の即時撤廃、②処理水の海洋放出に伴う水産物への風評及び実際の被害への対策として、国が措置した『「水産業を守る」政策パッケージ』の確実な実施、③国の責任に基づく水産業への被害に対する実態に即した賠償の確実な実施、④将来に向けた水産加工技術の研究開発及び施設整備の推進、を強く訴えました。



岸田首相に要望書を手渡すぎょれんの阿部会長

道漁青連が令和5年度第2回地区会長会議を開催 ブルーカーボンについての勉強会や ぎょれん役職員との懇談会で研鑽を深めました

02

北海道漁協青年部連絡協議会(道漁青連)は、9月29日(金)、札幌の水産ビルにおいて令和5年度第2回地区会長会議を開催し、来年1月に開催する全道漁協青年部大交流会や青年部勉強会、漁師さんの出前授業など5項目について協議を行いました。会議の冒頭では、北海道開発局より港湾計画課 港湾企画官の古屋氏、同じく水産課 課長補佐の中村氏を講師に招き、ブルーカーボンについて見識を深めました。

また、会議終了後に行われたぎょれん職員との懇談会では、ぎょれんの各事業部から担当職員が出席し、現在の資源動向や流通形態のトレンド、漁業資材や燃油の動向などについて研鑽を深めるとともに、3グループに分かれての座談会で互いの意見を交わし合いました。



いろいろな勉強会や懇談会を通じて、これからの青年部活動に役立つ知識を吸収しています

ぎょうざとカレーの「みよしの」で期間限定メニュー登場 道産ほたて貝柱フライをトッピングした 「ホタテ貝柱フライカレー」販売中です

03

札幌を中心に道内26店舗を展開するぎょうざとカレーの「みよしの」(㈱テンフードサービス)では、9月30日(土)より、期間限定の特別メニューとして「ぎょれんホタテ貝柱フライカレー」を690円(税込)、テイクアウトの「ぎょれんホタテ貝柱フライカレー弁当」を700円(税込)で販売中です。定番のカレーにフライに仕立てた道産のほたて貝柱を3個トッピングしたメニューとなっており、SNSでも話題になっています。店内飲食のほか、テイクアウトでも楽しめますので、ぜひこの機会にご賞味下さい。



終了時期未定の期間限定販売となっておりますので、お早めどうぞ

守りぬく 光輝く 豊かな海

第42回 全国豊かな海づくり大会 北海道大会が開催されました



全国豊かな海づくり大会は、安全で美味しい水産食料を届けるため、水産資源の保護・管理と海や湖沼・河川の環境保全の大切さを訴え、つくり育てる漁業の推進を通じて、漁業の振興と発展を図ることを目的として、昭和56年に大分県で第1回大会が開催されました。北海道では昭和60年の第5回大会である湧別登栄床漁港の会場以来38年ぶりの開催となりました。大会の様子をご紹介します。

9月17日(日)、厚岸町厚岸漁港を会場に「第42回全国豊かな海づくり大会北海道大会」が開催されました。

大会は天皇皇后両陛下ご臨席のもと、式典行事として稚貝等のお手渡し、海づくりメッセージ、大会決議などが行われました。続いて行われた海上歓迎・放流行事では、地元の吹奏楽や和太鼓演奏のなか、漁船等による海上航行(漁法紹介)、そして両陛下によりマツカワの稚魚とホッカイエビの稚エビが御放流されました。

日本において水産業は、国民の健康を支える水産物を供給する機能を有するとともに地域経済の発展に寄与している重要な産業です。しかし、水産資源の減少による漁業生産量の長期的な減少傾向、漁業者の中期的な減少傾向、漁業者の減収減少などの課題に直面しています。

特に海洋環境の変化等による水産資源の減少は喫緊の課題であり、資源の回復が急務となっています。この対策として漁業関係者は幼稚魚放流を中心とする栽培漁業の推進や自主的な資源管理、海岸域の清掃、植樹運動など、様々な取組を通して、水産資源の維持培養を図るための運動を展開しています。本大会では全国の漁業者や関係者が連携し、こうした取組をこれからも続けていくことを推進しています。



後日放流する稚貝・種苗のお手渡しの様子



「写真提供 北海道」



両陛下による稚魚の御放流



開会のことばを述べる北海道水産会 阿部会長



海づくりメッセージを発表した5名の代表者

シークワードクイズ

11月のテーマ 「時代劇の小道具」

イ	サ	ガ	イ	オ	リ	ト
ム	シ	ロ	チ	モ	ガ	ナ
ン	ヨ	バ	モ	ア	ヤ	カ
バ	ヒ	ジ	ン	バ	オ	リ
ハ	ン	ド	ジ	ツ	テ	ロ
カ	ン	ガ	ガ	ウ	ビ	オ
マ	ガ	リ	サ	ク	ゲ	タ

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。

ヒ	ナ	ヨ	コ	ン	グ	レ
サ	サ	メ	カ	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	ソ	ハ
メ	メ	レ	ダ	ミ	サ	メ

10月号の解答と当選者
ナガアメ

(厚岸町)丹後谷 美 佳さん
(根室市) youko さん
(湧別町)奥 谷 慎さん
(利尻富士町)亀 田 園 子さん
(利尻富士町)坂 本 澄 子さん

11月は「時代劇の小道具」がテーマです。製作費などの関係で時代劇は民放ではほとんど観なくなりました。さびしいかぎりです。

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

- | | |
|--|--------------------------------------|
| ☐ アンドン(行灯) | ☐ ジンバオリ(陣羽織) |
| ☐ イチモンジガサ
(一文字笠) | ☐ トリオイガサ(鳥追笠) |
| ☐ オビ(帯) | ☐ ナガモチ(長持) |
| ☐ カヤ(蚊帳) | ☐ ハカマ(袴) |
| ☐ クサリガマ(鎖鎌) | ☐ バンガサ(番傘) |
| ☐ ゲタ(下駄) | ☐ ヒバチ(火鉢) |
| ☐ ジツテ(十手) | ☐ ムシロ(鎧) |
| | ☐ ヨロイ(鎧) |

〈ヒント〉 勧善懲悪の決定版と言えば…。

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 浜の家族物語

日高中央漁協

いわま 岩間さんご家族



【岩間さんご一家】 岩間 信幸さん(40歳)、千春さん(44歳)、心春ちゃん(12歳)、心幸ちゃん(9歳)

※写真は信幸さんの父 俊幸さん、母 さちさんと共に

「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ます。今回は、日高中央漁協の岩間さんご一家です。

新造船で気持ち新たに

荻伏地区で代々続くヤマショウ岩間漁業の4代目として、夏はきんき、これからはかえり類や真だらなど、年間を通して刺し網漁に従事する信幸さん。周囲の環境や小さい頃から釣り好きで、漁師の仕事に興味があったこともあり、中学卒業後すぐに鹿部の漁業研修所で漁業のイロハを学び、漁師になって24年になります。約四半世紀続けてきたなかで、左目の視力をほとんど失ってしまう大きなケガや、近年はこれまで見なかった鮫や鰻(しゃち)による漁獲物・漁具被害の増加など、大変なこともあります。今年7月に念願の新しい船「第六十三 正栄丸」が完成し、船を預かる船長として、一緒に船に乗る仲間たちへの思いや、仕事にかける気持ちがこれまで以上に強くなったといいます。

次の目標は再度の新造船

そんな信幸さんを温かく支える千春さん。お母さ

ま同士が知り合いという縁で信幸さんに出会ってからは、互いに付き合っすぐに結婚を意識するほど運命の出会いだったそうです。結婚して間もなく長女の心春ちゃん、3年後には二女の心幸ちゃんと子宝にも恵まれました。心春ちゃんは小さいときの信幸さんとは似ず？勉強好きで、もし将来、受験をしたいということであれば、夫婦二人で応援したいとのこと。心幸ちゃんは小さいときから体が弱く、今は元気に大きくなりましたが、千春さんは信幸さんのケガのこともあり、「家族みんなが健康であれば多くは望まないの、このまま素直に育て欲しい」。信幸さんは「興味のあることを見つけながら、思うままに育て欲しい」と言いながらも、少しだけお嬢さんを連れて来てくれることを期待している様子。

信幸さんに今後の目標を訪ねると「今年造った船が15年償還なので、自分が死ぬまでにもう一度、新造したい」とのこと。そのためにも「いま起こっている海の環境の変化などを敏感にとらえて、そのときの最善を見つけていきたい」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12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〉11月22日までにお送りください。

（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ページの間違ひさがしの答え



編集後記

あれだけ暑くて長く感じた今年の夏も、過ぎ去ってしまつてあつという間に感じるのは、歳のせいでしょうかね。さて、10月に入り今年も「浜のおかあさん料理教室」が開催されています。昨年、「コロナ禍での中止続きで3年ぶりに開催。今年も感染対策を実施し、規模を縮小して開催していますが、浜のおかあさんと参加者との笑顔のコミュニケーションや、新鮮な道産水産物を使った手料理を喜ぶ姿は、見ているだけでも本当に元気がもらえます。世の中、色々大変な時代ですが、これからも笑顔の輪を繋げていきたいと思っています。

（古村）

5回目の「コロナワクチン予防接種」に行ってきました。自分勝手にもう副反応はないだろうとたかをくくっていたら翌日の午後138度近く熱が出て、とてもしんどかったです。もうマスク外してもいいかなと思えば、今度はインフルエンザ予防対策でマスクが推奨され、現在はやっている寒暖差による体調不良予防対策にもマスクが有効とのこと、今しばらく密なお付き合いは続きそうです。

（藤江）

気象見て 早めの帰港 事故防止

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

みなさんのお便りをつくるページです。

なみまるおたより箱



インボイス制度の事書いてあるけどさっぱりわからない事ばかりです。

（利尻富士町 亀田園子さん 73歳）

今月の浜のおかあさんレシピも最高です。来月も楽しみにしています。

（神恵内村 ボン太さん 52歳）

秋だね、あの暑かった夏には、参りましたね。水温もだいぶ落ち着いたみたいですね。本分散も進み。来年の耳吊りにまた大きくなってきてね。

（八雲町 母さん 42歳）

news

浜のほつとニュース

大漁祈願！

小樽

9月から始まった秋鮭定置網漁は終盤を迎えました。水揚げは予想に反し、序盤から振るわず10月中旬時点で約1,800トン、昨年の約20%に留まっています。単価は漁期前半は昨年より安値で推移していましたが、漁期後半には徐々に値を上げつつあります。一方、後志管内で行われているいか釣漁は昨年に比べ低調な漁が続いていますが、秋から初冬にかけて水揚げを期待しています。

室蘭

10月に入り各浜で助宗刺網漁が開始となり、10月下旬時点での水揚げ数量は昨年同時期と比べて5割減となっていますが、価格は好調を維持しています。本格的な冬を迎えるなかで助宗の水揚げがさらに増加するよう願っています。気温も下がり、時化模様が多くなる季節となりますので、皆様の今後の安全操業を祈願します。

根室

10月も下旬となり、さんま棒受網漁と秋鮭定置網漁が終盤になりつつあります。花咲のさんま水揚げは、昨年比約3割増にて推移し、サイズは小ぶりなものの、ミール向け原料が高値で取引されていることから、浜値は高値を維持しています。一方、秋鮭の水揚げは、当初の大漁予想とは大きく異なり、現時点では昨年比約7割の6,000トンほどの水揚げになっています。関係者一同、今後の水揚げに期待を寄せています。寒さが厳しい季節となりますので漁業関係者の皆様の健康と安全を心より祈願しています。

留萌

10月中旬より時化が多く、秋鮭定置網漁、えび桁漁など、思うように操業出来ない日々が続いています。一方、夏期の高水温等による影響から、ほたての分散作業に遅れが生じていましたが、11月中旬頃からほたて半成貝の出荷が始まる見込みです。気温は一段と低くなり、季節は冬へと移り変わりますが、安全操業と皆様の健康を心より祈念しています。

函館

10月は、暖かな日が続いていましたが、急に冷え込み秋めいて来ます。噴火湾ではぶりの水揚げがまとまり、8-5kgサイズが中心で型が良く、浜は賑わっています。太平洋側ではすけとうだら刺網漁がスタートし、走りとしてはサイズが良く、今後、卵の熟度が上がるにつれて浜値も上がることを期待しています。多くの食卓に美味しいたらこが届くよう、豊漁を願っています。

釧路

日増しに寒くなってきています。昆布漁は天候に恵まれず休漁続きの時期もありましたが、操業日数・時間ともに昨年を上回る年となりそうです。一方、秋漁がピークを迎えるなかで組成は小さいものの、さんまやいわしが昨年を上回る水揚げとなっています。秋鮭は昨年より若干下回っていますが巻き返しに期待します。これからししゃもやほっきの水揚げが本格化していきます。安全操業と豊漁を願っています。

稚内

朝晩の冷え込みが厳しくなるなか、利尻富士も白く雪化粧をし、冬の足音がすぐそこまで近づいてきているように感じます。秋鮭漁は、日々水揚げも減り、漁期の終盤を迎え、網揚げを行う場所も出てきています。ほたて漁も、漁場造成が始まり、終盤戦に向かっていきます。利尻・礼文地区では、ほっけ刺網漁が終漁し、秋から冬にかけてたら刺網漁がはじまります。今後も安全操業で豊漁となることを願っています。

梶山

10月8日に瀬棚町で食と産業まつりが開催されました。瀬棚町特産のお米やジャガイモ、海産物等が販売され、実りの秋を感じるこのイベントは多くの来場者で賑わいました。これから気温が下がり、厳しい冬を迎えるとともに、すけとうだらの延縄漁が始まります。体調にご留意いただき、安全操業をお願いします。

日高

秋鮭定置網漁の累計水揚げ数量は、10月20日現在、313トンと昨年同時期の27%で、これから後半戦に入ります。採昆布漁につきましては10月10日で全地区終漁し、お盆以降天候に恵まれなかったこともあり、累計採取日数は376日で昨年は47日下回る結果となりました。一方、管内では真たら刺網漁が始まり、昨年同時期と比較すると、数量が少なく単価は高値で推移しています。今後の豊漁を期待しています。

北見

オホーツク地区は日増しに秋も深まり、肌寒ささえ感じさせます。秋鮭定置網漁は漁期終盤へ差し掛かっています。その一方で、底建網漁やサロマ湖を中心にかき漁の水揚げが始まり、年末に向けて浜は賑わっています。今後、時化が多い時期となりますが、各漁の豊漁と安全操業を願っています。



ヘルシー美味!

鮭のすり身の昆布巻

やわらか昆布と鮭のうまみを味わいましょう。
鮭とチーズの相性も抜群です。

4人分

材料

昆布 (7×23cm) 3枚
秋鮭 450g
にんじん 40g
ピーマン 1個
チーズ 40g

A

卵 1個
片栗粉 大さじ2
塩 小さじ1/2
薄口しょうゆ 小さじ1



作り方

- ① 昆布は鍋にたっぷり水を入れて戻し、柔らかくなるまで4～5分茹でる。
- ② 秋鮭は皮と骨を取って3～4cm角に切り、フードプロセッサーにかけてすり身にする。ボールに移し、Aを加えてよく混ぜる。
- ③ にんじんは5mm角に切って下茹でし、ピーマン、チーズも5mm角に切る。②に加えてざっくり混ぜる。
- ④ 巻きすに水気を拭いた昆布を広げ、③を薄くのばして巻き、ラップで包む。
- ⑤ 強火の蒸し器で15分蒸し、冷めてから切り分けたら出来上がり。