

北海道ぎょれん広報

なみまるくん

12
2023

No.422



「うみ・なかまコミュニケーション」



特集

ぎょれんの購買事業2023

今年も待ってました！笑顔がいっぱい！
「浜のおかあさん料理教室」

さ ん ま 秋刀魚

暑い夏が過ぎ、頬に感じる空気もひんやりと感じる秋晴れの朝の出来事である。

当時勤務していた「紋別市」の巡視船「そらち」に乗船すべく、港を歩いていった。いつもは人影を見ることがめつたにないのだが、この日は違った。人が群れているのである。

一瞬「遺体でも…?」と海上保安官モードに体がなりかけたが、どうも違う。みんな笑っているのである。そしてタモを持って走り回っていた。船はと見ると、当直が総出でタモをふるっていた。

「いったい何が起こったんだ???」頭の中でマークが飛び交った。

垂直に切り立った岸壁の壁面をのぞいてみた。目に飛び込んできたのは、岸壁に突き立った魚の尾っぽだった。それも一匹や二匹ではなく、無数と言っても過言ではない数の魚が突き立っていた。御昇天あそばした魚たちの中で、生命力旺盛な奴も多く見られ、尾っぽがピクピク動いている

のもいた。

正体は「秋刀魚」。

群れで行動する秋刀魚は何かの拍子で夜間に紋別港に侵入し、何かの灯りに驚いて一斉にジャンプ!!その先で待ち構えていたのが岸壁の壁面だったとは…。秋刀魚たちの特攻大作戦は終わりを迎える事になるのだが、時期やタイミングを熟知していた紋別市民は狂喜乱舞して、早朝からタモを持って走り回る事になったのではと、しなくても良い推理をしてしまった。

ただタモは柄のついた網である。これは受け具としてやや下の方に設置、一匹ずつ手で抜いていかなければならない。手で引き抜いた秋刀魚を下の方に投下していくと、タモは秋刀魚で一杯になる。これは釣りか漁なのか?またまた余計なことを考えてしまった。もちろん自分も仲間に加わり、この漁?に参加したが、「まさか秋刀魚もこんな形で生涯の最後を迎えることになるとは思わなかったやろ」なんて考えながら、秋刀魚を1本

ずつ引き抜いていった。

海直送の味はもちろん超美味だった。身は引き締まり、噛むと芳醇な甘みと滋味が口中に広がり、まさに陶然となった。

秋刀魚がいつのまにか高級魚になつてしまった世の中だが、あの夢のような光景はもう見られないうのだろうか?イベントにしたなら日本中から人が押し寄せるだろうなあ、なんて事をちよつと思つてしまった。



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、ドームふじ基地(当時)平均気温マイナス7℃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。

01 南極料理人 西村 淳さんのおさかなコラム
「秋刀魚」

02 特集1
ぎょれんの購買事業2023

06 特集2
今年も待ってました! 笑顔がいっぱい!
「浜のおかあさん料理教室」

08 なみまるインフォメーション

10 浜の家族物語
紋別漁協/尾崎 勇太さん ご家族

11 頭すっきり!! ブレイクタイム

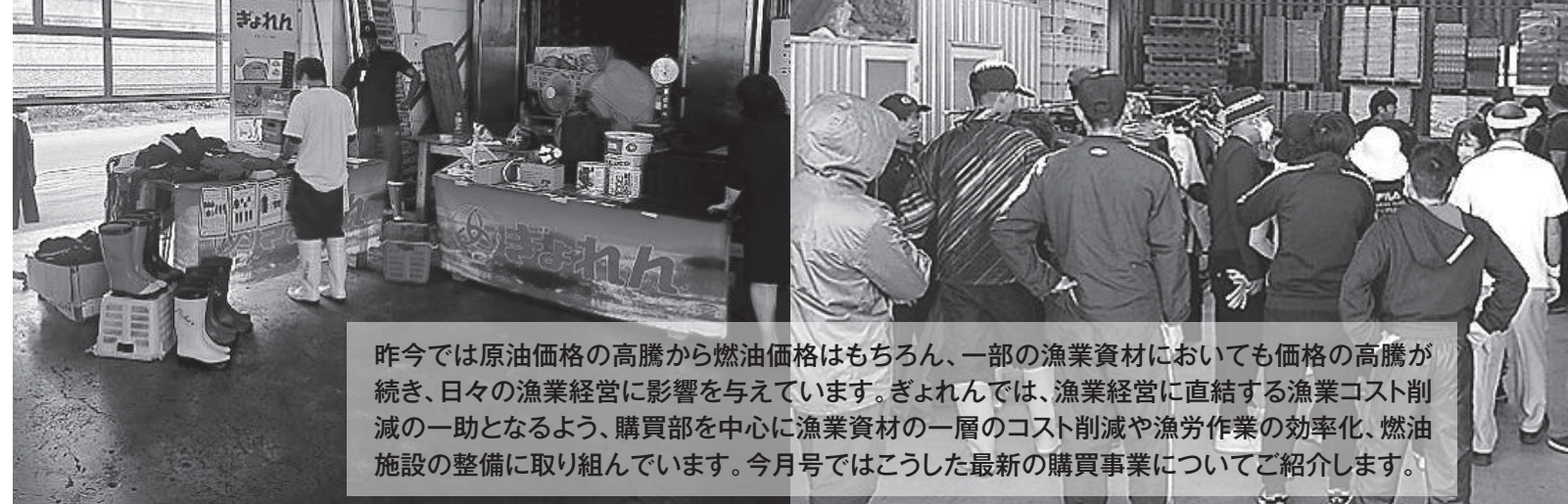
12 大漁祈願!
浜のほっとニュース

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



古くから地形的に良湾として発展してきた紋別港。漁港としての役割はもとより、紋別市の一大イベント「もんべつ観光港まつり」の舞台としても親しまれています

特集 ぎよれんの購買事業2023 協同の力で漁業コストを削減



昨今では原油価格の高騰から燃油価格はもちろん、一部の漁業資材においても価格の高騰が続く、日々の漁業経営に影響を与えています。ぎよれんでは、漁業経営に直結する漁業コスト削減の一助となるよう、購買部を中心に漁業資材の一層のコスト削減や漁労作業の効率化、燃油施設の整備に取り組んでいます。今月号ではこうした最新の購買事業についてご紹介します。

今年度も各地で展示会を実施しています

系統ブランド資材をより知っていただくために、各地で展示会を開催しています

ぎよれん購買部では、以前から多種多様な漁業資材を取り扱っていますが、自らが「企画・開発」した資材を海外から直接輸入し、全道規模で大量ロットの注文を取りまとめることで、良質で安価な資材を提供しようと、平成14年から「系統ブランド資材」事業を始めました。

現在では、ロングセラー商品のタイナイロン漁網（刺網）をはじめ、中国製ポリスベ袋、ポリフロートやABSフロート、柔軟な対応が可能なベトナム製のほたて養殖籠など、利用する地域の特性に合った製品を提案しています。

また、国産の方がより生産者の方へメリットが多いと判断した繊維ロープや防汚剤、定置・養殖用のハイスベックロープ、バッテリー、長靴などの資材については、国内メーカーと提携し、コスト削減を実現してきました。

さらに近年は、アパレル需要の高まりから、大手アウトドアメーカーやスポーツブランドの商品や、使用済みの廃棄漁網をリサイクルして使用している漁業用のカップなども取扱いをしています。こうした取組や製品を少しでも知っていただくために実施しているのが、全道各地で行っている展示会です。基本的には各漁協と連携して行っていますので、お近くで開催の際にはぜひ足をお運び下さい。

ぎよれんマリノサポート(株)と協力して系統ブランド資材の普及拡大に取り組んでいます

ぎよれん購買部では、協同会社であるぎよれんマリノサポート(株)と協力し、全道各地の浜に系統ブランド資材をお届けしています。主にぎよれんの職員は、各漁協を中心に訪問や提案を行っています。ぎよれんマリノサポート(株)の職員は、生産者のご自宅に直接訪問し、提案やヒアリングを行うことで、より浜のニーズを伺える体制を整えています。

これからもぎよれん購買部・ぎよれんマリノサポート(株)では、浜の皆様の声に耳を傾け、喜んで利用していただける資材のご提案に努めていきたいと思っています。



今年1月に開催された留萌地区の系統ブランド資材評価推進委員会の様子

ぎよれんマリノサポート(株)の佐伯職員に同行させていただきました！

この日は日高地区の購販推進委員長も務める逢山さん宅を訪問。利用していただいている資材の感想などを教えていただきました



日高管内を担当するぎよれんマリノサポート(株)の佐伯職員(左)とぎよれん購買部の佐々木職員(右)。互いに連携し浜のニーズに応えます



購買部長 長谷川次長

系統ブランド資材は、漁業者の皆さまからのご意見やご要望を取り入れ、試験使用などを経て、共同で作られた商品です。ただ、各個人や各地区でご利用される環境はこと細かく異なりますので、全てのご要望にお応えできていない部分もありますが、私どもは最善の商品をご提案致しますので、ぜひ一度お試しいただければと思います。

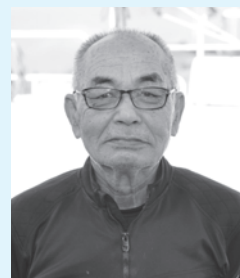
また、近年は漁業系廃棄物の埋立最終処分場の容量の減少や、処理費用の高騰が進んでおり、リサイクルの取組が重要になってきています。現在ぎよれんでは、ナイロン製廃漁網やト口函などのプラスチック製品のリサイクルを行っています。今後は養殖籠やロープ、フロートなどの新たな資材のリサイクルを進め、より環境負担の低減や漁業コスト削減に取り組んでいく予定です。漁業者の皆さま方には引き続き、各種試験やリサイクルの普及などにご理解ご協力をよろしくお願い致します。



この度、最新版の製品カタログが発行されました。ぎよれんのHPからも見ることができます



系統ブランド資材評価推進委員さんとお話を伺いました



日高中央漁協 逢山 義幸さん

私は浦河町で主にたこ空釣縄、いか釣、かに籠、すけそう刺網漁などを営んでおり、系統ブランド資材では、タイナイロン漁網（輸入刺網）、国産船底塗料の船美人シリーズ、そして国産ぎよれんバッテリーをよく利用しています。

漁業資材は毎日使うため、良質・安価なのはもちろん、急な交換やメンテナンスにも対応できる環境が必要です。そういった意味では、ぎよれんやマリノサポートの職員が全道の浜をくまなく対応してくれる系統ブランド資材は安心感があります。

一方で、新しい資材の開発や低価格化はもう少し期待するところです。原油価格の高騰など、世界情勢的に大変なのは理解していますが、営業・PR活動を積極的に展開し、より多くの生産者に製品の良さを伝えてもらいたいです。皆で使うことによって、より良い製品をより安く提供し、協同の力でこの難局を乗り切れるかと思っています。私たち系統ブランド資材評価推進委員もその一助になれるよう、協力させていただきます。

ぎよれんが扱つ系統ブランド資材の中には、北海道のみならず、日本全国で共通して利用すること、良質・低価格を実現している商品もあります。その代表格がJFブランドの潤滑油「ギョレンオイル大漁シリーズ」（販売元…全漁連）です。

全国の漁船で使用する機械とその使用条件を考慮した規格で開発された漁船のための潤滑油で、1971年の発売以来、関係省庁、学識経験者及び関係団体と機器メーカー、石油メーカー、造船所等で構成される「漁船用石油製品規格委員会」で繰り返し使用状況などを確認すること、品質改良を重ねています。

全道50漁協
にてご利用
いただいています！
(令和5年8月現在)

- ・(株)赤坂鐵工所
- ・ダイハツディーゼル(株)
- ・(株)IHI原動機
- ・(株)松井鐵工所
- ・ヤンマー(株)
- ・阪神内燃機工業(株)
- ・(株)アイ・ピー・エー
- ・三菱重工エンジン&ターボチャージャー(株)

営漁活動に欠かせない燃油（漁船を動かすためのA重油など）は、世界的な景気動向や製油所における余剰生産力、産油国からの供給状況、自然災害など、主に海外情勢に関連する複合的な影響により、価格が大きく変動します。

全漁連と連携した仕入れによるコストの削減や、道内各地の石油販売店と連携したA重油・軽油・灯油・潤滑油などの供給体制の確立。そして、花咲油槽所を含む1次基地タンクのほか、ぎよれん・漁協との共有燃油タンクによる燃油供給網を整備することで、安定的な燃油供給を行うための燃油備蓄体制を構築しています。

価格面についても、燃油価格は国際情勢に市況が大きく左右されるために、不安定な変動を見極めながら在庫調整を行いコスト削減に取り組むと





第146回 10月24日(火)

受講者：コープさっぽろ東地区委員、コープさっぽろ組合員
講師：ひやま地区女性連



毎回人気の料理教室!応募者多数で抽選です



コープさっぽろ組合員活動委員会の皆さんとパチリ



◎鮭の唐揚げ
◎たこマリネ

～魚料理のレパートリー増えて嬉しいです～

- 家でもっと魚料理をしてみようと思うきっかけになりました。(30代)
- 魚料理の仕方の工夫とか知れて良かったです。魚、食卓にもっと登場させたいです。(40代)
- デモンストレーションのほたてと鮭の処理の仕方がとても参考になりました。家でもやってみようと思いました。たこを刺身でしか食べていませんでしたので、マリネ作ってみようと思います。(40代)
- ほたてのへらが自宅にあれば、殻付きほたてを買って食べてみたい。(40代)
- 浜のおかあさんたちの楽しいお話と手早い調理で、あっという間にお料理が出来上がり、びっくりしました。普段たこを使うことが少なかったので、今度自分でも挑戦したいと思います。(50代)
- 魚の捌き方、いくらへの作り方、たこの皮を剥いた方が良いなど、普段やらない(知らない)ことを教えていただき、今日からやろうと思いました。(50代)



第147回 10月28日(土)

受講者：札幌市立二条小学校児童
講師：小樽地区女性連



児童の手元を見つめる浜のおかあさん



感謝状と花束をいただきました



◎鮭のホイル包み
◎ほたてのサラダ

～とてもうまくお腹いっぱいになりました～

- めちゃくちゃおいしかったです。初めて食べる料理もあったので、うれしかったです。(6年 女子)
- 自分たちで料理をして楽しかったです。(5年 女子)
- すごくおいしかったです。お腹いっぱいになりました。(5年 女子)
- ほたてが苦手だったけど、サラダと一緒に食べてとてもおいしかったです。(4年 男子)
- ほたてを貝からむくのが楽しかった。鮭をホイルで包んで焼くのが良かった。(6年 男子)
- やったことのないほたてを取るのが楽しかったです。みんなと協力ができました。(6年 女子)
- 浜のおかあさんと会話をしながら作ったり、食べたりしたことが良かった。(6年 女子)
- ほたてのからむきやさけのホイル焼きを作るのが初めてで、とても楽しかったです。(5年 女子)
- さけのホイル焼きが大好きなので、作り方をおぼえられてうれしかったです。家族に作り方を教えてあげようと思います。(5年 女子)

今年も待ってました!

笑顔がいっぱい!「浜のおかあさん料理教室」



平成3年から始まった「浜のおかあさん料理教室」。道内10地区の漁協女性部が交代で講師を務めています。コロナ禍で3年ほどお休みしましたが、30年以上継続開催しています。今年も参加者のお礼の言葉を紹介するとともに講師となった皆さんの笑顔をお届けします。(昨年同様、紹介料理の他に事務局で鮭のあら汁といくらの醤油漬けを用意しました。)



第145回 10月14日(土)

受講者：札幌開成中等教育学校生徒
講師：留萌地区女性連(北るもい漁協初山別地区女性部)



はじめていくらを作ってみました



浜のおかあさんと楽しく食べます



◎鮭チーズフライ
◎ほたてチリソース
◎ほたてのソテー

～自分たちで料理して美味しく食べることができました～

- ほたて料理は少し苦手で食べてこなかったのですが、今回思い切って食べてみたらすごく美味しくて感動しました。(高1 女子)
- いくらを取り出すところを間近で見ることができたり、自分でもほたてを開けることができたりと、とても貴重な体験をさせていただきました。(高1 女子)
- 普段自分が目にしてるのは、すでに切身になっている魚なので、今日の体験は新鮮だったし、より食べ物に感謝しようと思った。(高2 女子)
- 目の前で見る鮭の解体がすごく迫力がありました。ほたての貝の剥き方も普段学校で体験できないので、とても楽しかったです。(高1 女子)
- 料理はあまり得意ではないので、少し緊張していましたが、デモの様子も貴重で面白かったし、浜のおかあさんやサポートの方がついてレクチャーして下さったので、おいしく作る事ができました。(高1 女子)
- 血を抜くなどの細かい手間の積み重ねが美味しい料理に繋がるのだなと思った。(高1 男子)
- 鮭を焼き魚以外で自分で調理したことが無かったので、新しいレシピを知ることでもでき、良い経験にもなった。(高2 男子)

11月11日の「鮭の日」を記念してファイターズがしゃけまるウィーク 道産秋鮭を使用した特製「しゃけまる弁当」が販売されました

03

11月3日(金)から12日(日)までの期間、北海道日本ハムファイターズでは、11月11日の「鮭の日」を記念して、鮭のキャラクター「しゃけまる」を全面に打ち出した「しゃけまるウィーク」を本拠地エスコンフィールドHOKKAIDOで開催しました。期間中はしゃけまるのポップアップストアや水族館の出展、新グッズの販売などが行われたほか、11日(土)・12日(日)の2日間限定で、通常は試合日のみに提供されている「しゃけまる弁当」を1Fコンコースに特設ブースを設置して販売。ぎょれんではこの「しゃけまる弁当」の特別販売に協力し、道産秋鮭の使用と、特典として購入者全員に特製の「しゃけまるステッカー」をプレゼントしました。

ファイターズの秋期キャンプ期間と重なっていたこともあり、両日共に大変多くのファンが訪れ、ご好評いただきました。



しゃけまる弁当を買い求めるお客様で行列ができました

よつ葉乳業×ぎょれんの1日30食限定コラボパスタ

よつ葉ホワイトコースで「よつ葉のバター香る～北海道産ほたてのパスタ」が期間限定販売中です

04

牛乳および乳製品の製造・販売を行うよつ葉乳業(株)の直営店舗「ミルク&パフェ よつ葉ホワイトコース 札幌ステラプレイス店」において、北海道産ほたてを使用した「よつ葉のバター香る～北海道産ほたてのパスタ」を11月27日(月)から期間限定で販売中です。

ぎょれんとよつ葉乳業(株)は、これまでも「おさかな×ミルク 青空キッチン」の取組などで、相性の良い牛乳・乳製品と魚介類との組み合わせでコラボメニューを展開。この度のパスタについても、よつ葉バターの香りが道産ほたてのおいしさをさらに引き立てた一皿となっており、牛乳、サラダ、コーンスープが付いたお得なセットメニューとして、1日30食の限定販売となっておりますので、ぜひこの機会にご賞味下さい。



通常のセットの他に、ドリンクとのセットとパフェとのセットも販売しています

根室のおすすめグルメが札幌に大集合

今年も「まるごと根室直送市」が開催されました

05

10月27日(金)から29日(日)までの3日間、道庁赤れんが庁舎前で毎年恒例となっている「まるごと根室直送市」が開催されました。根室内4単協をはじめ、根室の様々な団体が構成される「ねむろ水産物普及推進協議会(愛称まるごと根室)」と根室振興局の共催で、根室産水産物をはじめとした特産品の認知度向上と消費拡大を目的に開催されたもので、今年で14回目となりました。

今年も冷凍の花咲がにや北海しまえびなどが特別価格で販売されたほか、4年ぶりに根室市のご当地グルメ「根室さんま・いわしロール」の特別販売も実施されました。また、中国の禁輸措置に伴う影響が懸念されている道産ほたての消費拡大を図るために、会場の一画に「北海道ほたて応援！」特設ブースを設置。1000円以上購入された方を対象に殻付きほたてが2枚配布されるなど、新たな取組が行われたこともあり、札幌市民や観光客に大賑わいの3連休となりました。



一列に並んだ各ブースでは昆布醤油や水産加工品など根室の特産品も数多く販売されました

令和5年度 北海道漁協専務参事会研修会を開催

人材が定着するために必要な要素や対策について 青山学院大学の山本寛教授が講演

01

11月22日(水)、札幌の第二水産ビル8階で、「令和5年度 北海道漁協専務参事会研修会」が開催され、全道の漁協専務参事をはじめ、関係者約100名が出席しました。研修会は本道の漁協専務参事が研修を通じて、経営管理者としての知識の習得と資質の向上を図り、本道漁業の振興と漁協経営の安定強化に資することを目的に開催されています。

本年度の研修会では、講師に青山学院大学経営学部の山本寛教授を招き、「職員の働きがい・エンゲージメントの向上と人材定着(リテンション)のためのマネジメント」と題した講演が行われました。山本教授は講演の中で、職員が退職せずに定着していくには、「働きやすい環境」と「働きがい」の両方が必要であると説明。特に「働きがい」は、「エンゲージメント=仕事への熱意度」と密接に関係しており、人材定着促進のためには組織内のコミュニケーションの活性化や、その組織に合った多様な施策が必要であると、分かりやすく参加者に伝えました。全国的に若手職員の早期離職が増加しているなか、漁協経営を担う専務参事にとって、課題解決の一助となる貴重な時間となったようでした。



全道から多くの漁協専務参事が参加し、漁協経営管理者としての資質向上に努めました



世界的に見ても日本は「エンゲージメント」が低く、働きがいを感じていないと語る山本教授

北海道ホタテ、国内で食べよう!

北海道の漁協女性部長をゲストに 東京で「浜のかあさんと語ろう会」が開催

02

10月29日(日)、東京の中央区立女性センター「ブーケ21」において、ウーマンズフォーラム魚(WFF)主催、北海道漁協女性部連絡協議会(道女性連)、海の幸に感謝する会、NPO海のくに・日本が協力の元、第124回「浜のかあさんと語ろう会」が開催されました。この取組は、漁業者と消費者が顔の見える関係を作りたいと、WFFが浜のおかあさんと都会の消費者が一緒になって、海のことや魚のこと、浜の暮らしのことなどを話し合う会として、平成8年からスタートしました。

第124回となる今回は、「北海道ホタテ、国内で食べよう!」をテーマに、道内の浜のおかあさんをゲストに迎え、ほたての殻剥き体験や、道産ほたてを使った調理実習と試食を通して交流が行われました。また、食事後のディスカッションでは、道による漁法などの説明のあと、地撒きと養殖ほたてのメリット・デメリットや労働者不足解消など、様々な意見や質問が寄せられ、参加者たちは熱心に道産ほたての魅力を学んでいるようでした。



道女性連より高松会長(頓別漁協)、畠山副会長(ウトロ漁協)、中島理事(別海漁協)が参加し、都内在住の消費者と交流しました



調理実習では「ほたてのシソ、チーズ入り春巻き」、「大根とホタテの流水サラダ」など全6品を作りました

写真提供:WFF

シークワードクイズ

12月のテーマ「鍋の材料」

ウ	カ	ウ	ヨ	ミ	ウ	ト
イ	ボ	ト	タ	ド	ラ	マ
バ	ウ	ゴ	ン	ダ	リ	ト
フ	マ	ナ	イ	ギ	キ	ミ
マ	ガ	コ	ス	ン	ズ	ナ
ル	ン	タ	ニ	ナ	ク	カ
ク	レ	ソ	ン	ン	キ	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。

イ	サ	ガ	イ	オ	リ	ト
ム	シ	ロ	チ	モ	ガ	ナ
ン	ヨ	バ	モ	ア	ヤ	カ
バ	ビ	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

11月号の解答と当選者

インロウ

(神恵内村) ジ ロ ウさん
(せたな町) 孫 2 人さん
(厚岸町) 佐 斉 勲さん
(厚岸町) 高 寺 ノ リさん
(興部町) 澤 田 康 子さん

12月は「鍋の材料」がテーマです。今年の市販の鍋スープは有名ラーメン店監修の商品が目立ちます。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(烏賊)
 - ☐ ウドン
 - ☐ カキ(牡蠣)
 - ☐ ギンナン(銀杏)
 - ☐ クズキリ(葛切り)
 - ☐ クルマフ(車麩)
 - ☐ クレソン
 - ☐ ゴボウ
 - ☐ ダイコン(大根)
 - ☐ タカナ(高菜)
 - ☐ タコ(蛸)
 - ☐ トウフ(豆腐)
 - ☐ トウミョウ(豆苗)
 - ☐ トマト
 - ☐ トリダンゴ(鶏団子)
 - ☐ ナマフ(生麩)
 - ☐ ミズナ(水菜)
 - ☐ レタス

〈ヒント〉実はヤドカリの仲間です。

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

→

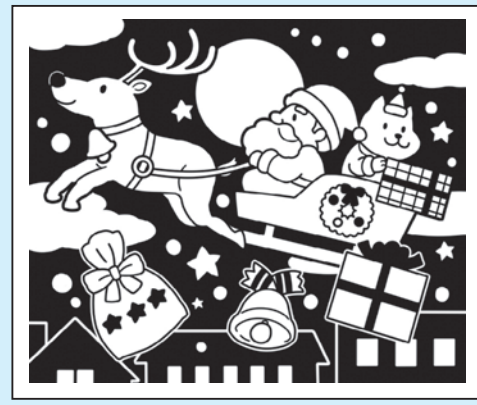
ア	コ	ン	ブ
キ	ア	サ	リ
ア	バ	ン	サ
ジ	コ	マ	イ

〈解答〉サバ

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



【尾崎さんご一家】 尾崎 勇太さん(34歳)、愛さん(31歳)、太幸くん(8歳)、愛鳳ちゃん(6歳)、太鳳くん(4歳)、心寿ちゃん(2歳)
※写真は勇太さんの父 洋明さん、母 初恵さんと共に

「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、紋別漁協の尾崎さんご一家です。

自分の怪我が考えるきっかけに

現在、北海道漁青連の会長、さらに全国漁青連では副会長の立場にある勇太さん。今とは地域や漁業の形は違うものの、祖父の代から漁師だったこともあり、自然と自分も漁師の道へ進むことに。地元の中学卒業後は、三級海技師の資格を取得できる小樽水産高校に進学。卒業してからは他の船で経験を積んだ後、実家に戻り、漁師となって14年目になりました。

今では4人の子どもに恵まれ、賑やかな生活をしていますが、長女の愛鳳ちゃんが生まれてすぐ、沖での作業中に右手親指を失ってしまう大怪我をしてしまいました。ただ、妻の愛さんが入院で大変な時期だったこともあり、そのときは家族にも正直に怪我の状態を伝えられなかったそう。ですがその時の経験が自分自身の仕事への考え方や、一緒に働く仲間、他の漁師たちへの配慮や信頼関係など、色々と考えるきっかけとなり、現在の青年部活動をはじめとした積極的な姿勢にも繋がることになりました。

令和2年に北海道漁青連会長就任以降、それまで以上に忙しく全国を飛び回る勇太さんは、子育てを一手に見ている愛さんを本当に大切な存在だと言います。一方の愛さんも勇太さんが頑張っている姿を一生懸

命応援したいとのこと。そんなお二人の出会いは、趣味でプレイしていたバレーボール。今でも体を動かすのは好きで、特に勇太さんは、今年のゴルフ紋別NO.1を決める大会で、優勝するほどの腕前。そんなお二人の背中を見て育っている4人の子どもたちも、もちろん運動好き。長男の太幸くん、長女の愛鳳ちゃん、次男の太鳳くんは水泳に通り、末っ子の心寿ちゃんは天気が良ければ、常に外で遊んでいます。特に太幸くんは和太鼓や書道、スキーやスノーボードも得意で、最近は勇太さんのゴルフや漁にも一緒に行くことがあるそう。勇太さんの船の名前の由来にもなっている太幸くん、将来が楽しみです。

いち早く環境の変化を捉え、次世代に繋がる漁業へ

勇太さんには、北海道の若手漁師の代表として、全国漁青連の会長を目指すという目標があります。近年は、海洋環境の変化などにより、漁獲量の減少や獲れる魚種の変化が問題になってますが、「自然相手だから何もできないではなく、他の都府県とも情報を共有し、いち早く環境の変化を察知することで、できることもあるはず。自分の後を継いでいく子どもたちをはじめ、次世代に繋がるような漁業を目指していきたい」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〉12月20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
北海道ぎょれん 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



ぎょれん金澤 裕樹職員（稚内支店）に 地元消防組合から感謝状が贈られました

11月16日（木）、速やかな消防通報と消火器による初期消火で被害を最小限に止めたとして、ぎょれん稚内支店の金澤職員に南宗谷消防組合から感謝状が贈呈されました。

事の発端は、9月29日（金）、金澤職員が加工会社を訪問していた際に、使用中の内蔵コンセントから発火しているのを発見。直ちに119番通報するとともに、指示に従いながら設置されていた消火器で初期消火を行い、被害を最小限に抑えました。これらの迅速かつ的確な初期消火活動を行った功績が称えられ、この度の感謝状贈呈となりました。

金澤職員コメント：「幸いにも発火直後の段階で気付き、無事に初期消火することができました。訪問先の方に誰一人けがも無く、本当に良かったです」



地元消防組合より感謝状を受け取った金澤職員（中）

目指していこう 海難事故が ゼロの町

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作るページです。

なみまる おたより箱



秋鮭漁が終わって、今は蛸漁が始まりました。

（小樽市 宮古知行さん）

ホタテ作業も一段落着き、次は飯寿司の準備です。近所の方は雪虫と戦いながら木の樽を洗っています。

（神恵内村 シロウさん 47歳）

急に寒くなってきました。天気予報に雪ダルマのマークが出て、また雪かとウンザリです。

（小樽市 宮古登美子さん）

news

浜の ほっぴニュース

大漁
祈願！

小樽

秋鮭定置網漁は11月9日（木）で終漁となりました。水揚げは約1,930トンとなり、昨年に比べ大幅な減少となりました。現在では真たらや助宗、ぶり等が市場に並び始め、本格的な冬の到来を感じます。時化模様が続く時期ですが、安全操業のもと水揚げを期待しています。

室蘭

秋鮭定置網漁も終盤となり、基幹魚種である養殖ほたと助宗が盛漁期を迎えます。助宗刺網漁の水揚げは苦戦を強いられっていますが、浜値は高値で推移しています。次第に卵質が良くなる12月に向けての水揚げ増加に期待しています。気温も下がり、時化が多い季節となります。生産者の皆さんの安全操業と豊漁を祈念しています。

根室

1週間ほど早く、標津地区にてほたての水揚げが始まりました。日々30～40トン程度を水揚げし、浜値はK@350～300前後で推移しています。一方、さんまは、現在オホーツク海側と太平洋側に漁場が形成され、サイズは小さいですが、引き続き水揚げがあり、累計では約12,500トン（昨対比約140%）と昨年を大きく上回っています。寒さも厳しくなり、今後は助宗、たらの水揚げが本格化してきます。安全操業と大漁で浜が活気づくことを祈っています。

留萌

11月に入ってから時は化が多く、気温も急激に下がって、季節は秋から冬へと移り変わろうとしています。9月下旬より始まったえび漁に続き、ほたて半成貝出荷も一部地区で開始され、これから順調に出荷が進むことを期待します。厳しい日本海の冬が訪れますが、安全操業で皆様が健康に一年を締め括れますよう祈念しています。

函館

気温の低下とともに冬の魚の水揚げが増えてきました。函館市場には下海岸地区より鍋に重宝される真たら等が上場されています。一方、砂原から楸法華にかけて行われている助宗刺網漁では、たら子の原料となる助子がいつ漬け込みできるようになるか、卵の成熟度に注目が集まっています。観光客や全国の方に旬の味を楽しんで頂けるよう、今冬の豊漁を切に願っています。

釧路

寒さが日増しに厳しくなり、冬の到来を迎えるなか、秋鮭が終漁し、たら等の水揚げが増え始めました。ししゃも漁は終盤を迎えますが天候の影響で出漁できない日もあり、昨年の5割ほどの水揚げとなっています。今後はほっき、つぶ、ばばがれいなどの水揚げが本格的となります。これから厳冬期に入りますので、引き続きの安全操業と豊漁を願っています。

稚内

冬を迎え、寒さが厳しくなるなか、秋鮭漁・ほたて漁は、終漁となりました。利尻・礼文地区では、今後真たら刺網漁が最盛期を迎え、浜は本格的な冬の到来前に活気づいています。時化に見舞われることの多い厳冬期となります。安全操業で豊漁となり、新年を迎えられることを祈念しています。

梶山

10月をもって秋鮭定置網漁が終漁しました。例年、12月中旬頃から冬の訪れを告げる釣り（延縄）助宗漁が解禁されるため、浜では漁に向けた準備が着々と進められています。釣り助宗漁は魚体を傷めることなく高鮮度で出荷を行えることが特徴で、季節の食材として売り込むため鮮度保持を徹底しています。今期の釣り助宗漁が豊漁となることを願っています。

日高

寒さが増し、冬の始まりを感じる季節となりました。秋鮭定置網漁は、数量が昨年の3割以下と大幅な減産となり、次年度以降の水揚げ数量の増加を期待します。一方、これから盛漁期を迎える真たら刺網漁ですが、昨年よりも累計水揚げ数量は少なく、今後の漁に期待します。12月に入るとばばがれいや助宗の水揚げも本格化してきます。冬シーズンに向け、各魚種の豊漁と皆様の安全操業を願っています。

北見

寒さが厳しくなるなか、各浜の秋鮭定置網漁は終漁を迎えました。現在は底建網漁でかれいやそい、ふぐなどが水揚げされています。加えて、サロマ湖のかきはこれから旬の季節を迎えるため、浜は賑わいを見せてくれることでしょう。時化も多い季節となつてまいります。安全操業と大漁を心より祈願しています。



脂が

干貝柱のうまみがプラス!

ロールキャベツの干貝柱あんかけ

ジューシーな肉と野菜のうまみがスープに溶け出して
最高のおいしさです。

4人分

材料

干貝柱 (a) …… 4～5個 (30g)
 水 …… 3カップ
 干貝柱 (b) …… 3個 (15g)
 鶏ひき肉 …… 250g
 玉ねぎ …… 小1/2個
 にんじん …… 20g
 パン粉 …… 1/4カップ
 卵 …… 1個
 塩 …… 小さじ1/3
 酒 …… 大さじ1
 キャベツ …… 8枚
 塩 …… 少々
 小ねぎ …… 適量

A

醤油 …… 大さじ2
 酒 …… 大さじ3
 みりん …… 大さじ2
 砂糖 …… 大さじ1.5
 鶏がらスープの素 …… 小さじ1

B

片栗粉 …… 適量
 水 …… 適量

作り方

- ① 干貝柱 (a) は分量の水に一晩つけて戻す。
- ② フードプロセッサーにかけて細かくした干貝柱 (b)、鶏ひき肉、玉ねぎ、にんじんのみじん切り、パン粉、卵、塩、酒をボウルの中であわせてよく練る。
- ③ 茹でたキャベツを広げ、②のタネを8等分したものそれぞれ包み、楊枝でとめる。
- ④ 鍋に③をきっちり並べ、①を戻し汁ごと入れ、Aを加えて煮込む。
- ⑤ 煮上がったら取り出し、煮汁は塩少々で味を調えて、⑥でとろみをつける。
- ⑥ ロールキャベツを器に盛って煮汁をかけ、小口切りにした小ねぎを散らしたら出来上がり。

