

北海道ぎょれん広報

なみまるくん

2
2024

No.424



「うみ・なかまコミュニケーション」



特集

第69回 全道青年・女性漁業者交流大会
ぎょれんの食育関連事業2023

家族でたらとまがれいを囲む冬

雪と寒さが増していますが、皆さんはいかがお過ごしですか？あとひと月半も経ったら雪解けがやってきます。よく2月は逃げる“と言われるくらい早く過ぎますから、もう少し辛抱をしたら春の訪れです。

昨年末から二週間ほど北見の実家で過ごしていました。こんなに長く帰省したのは学生の頃ぶりではないでしょうか。実家では毎日、食事を担当。免疫力が下がりがちな冬なので、家族に元気になってもらえるよう栄養学の知識を詰め込んだ料理ばかりを作って食べてもらっていました。ただおいしく食べてもらえるようにうちくはほどほどにして…（笑）。

私が料理を作ると食材費が高くなると言われやすいので、今回は冷蔵庫や食品庫（昔ながらのむろ）、冷凍ストッカーに入っ

ている食料で名前もないようなまかない料理を作っていました。それらを家族はとても喜んで食べてくれたのがなにより嬉しかったです。

その中で評判が特に良かったのが、たらと白菜入りの湯豆腐。スーパーでおいしそうな「たら」を見つけたので鍋風に仕立てました。つけだれはポン酢に白すりゴマ、一味トウガラシを入れて。体がポカポカに温まり、免疫力アップ間違いなしの一品です。

別の日には冷凍ストッカーに釣り好きな人からいただいた大きな活きがいいオホツク海で獲れた「まがれい」があつたので、魚をおろすのが得意な父にさばってもらって煮付けにしました。本格的な手法で丁寧に煮て、余っていたミツバを添えて提供。「料理屋の味がする」ととても喜ば

れました。これは私の腕というよりは釣り好きなおじ様の力が大きいかなと思います。

オホツク地方は魚介類が新鮮でおいしく、いい町だなとつくづく故郷を思う2024年の始まり。今年も体のために魚をいっぱい食べようと思います。



上坂マミコ
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。ぎよれんと共に昆
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
「家族でたらとまがれいを囲む冬」
- 02 特集1
第69回 全道青年・女性漁業者交流大会
- 06 特集2
ぎよれんの食育関連事業 2023
- 08 なみまるインフォメーション
- 10 浜の家族物語
浜中漁協/山崎 賢治さん 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



表紙の写真
やまざき けんじ
浜中漁協/山崎 賢治さんご家族です

浜中町の中心街より北に7kmほどに位置する榊町漁港。夏場は地域の基幹産業である昆布漁を支える重要な拠点となっています

全国大会へ出場する3組



その際に「どうすれば資源を枯渇させずに部会員が生活していけるか」検討を行い、平成6年からは潜水器漁業での協業化に移行。以来、併せて人工種苗放流も重点的に行い、栽培漁業と資源管理を実現しています。

●活動概要

池田さんが所属するえりも漁協東洋うに部会は53名で構成され、利益を部会員に配当する協業制で操業しています。かつてはタモを使っての個人採取でしたが、平成元年にうにの資源減少が顕著となり、禁漁することになりました。



えりも漁業協同組合
東洋うに部会
池田 勉さん

〈漁業経営改善部門〉
部会一丸 未来に向けて
知っていますか?!
日高の春うに

全国大会に出場する北海道代表3組が選出されました

(前列左から)余市郡漁協・宮本管理部管理課長、道総研水産研究本部・木村本部長、北海道水産林務部・津久井技監、ぎょれん・神内指導教育部部長、えりも漁協東洋うに部会・池田さん。(後列左から)利尻漁協・中辻さん、北海道小樽水産高校・三関さん、同・竹中さん、昆布森漁協・大友女性部長、別海漁協・中島女性部長

1月18日(木)、札幌市の第二水産ビルで第69回全道青年・女性漁業者交流大会が開催され、3部門6組が日ごろの活動実績を発表。審査の結果、えりも漁協東洋うに部会の池田勉さん、利尻漁協の中辻清貴さん、別海漁協女性部の中島さんの3組が3月6日(水)に東京で開催される第29回全国青年女性漁業者交流大会へ出場することが決まりましたので、その取組と審査委員長の講評を紹介します。

昭和30年より開催している全道青年・女性漁業者交流大会は、全道の青年及び女性漁業者の代表などが日ごろの活動実績を発表することで、相互の知識の交流と活動意欲の向上を図り、併せて活動実績を全道に普及し、本道水産業の振興に寄与することを目的としています。

その発表者・グループは、(総合)振興局長や北海道女性連、北海道高等学校校長協会水産部会長の推薦により選出され、発表される内容は、青年及び女性漁業者等が自主的に行った実践活動で、①資源管理・資源増殖部門、②漁業経営改善部門、③流通・消費拡大部門、④地域活性化部門、⑤多面的機能・環境保全部門の5部門があります。

そして、北海道高等学校校長協会水産部会長推薦の発表者を除いた発表については、水産関係団体や道水産林務部から選出された審査員による審査を行い、適当と認められる発表者を全国青年・女性漁業者交流大会の発表者として、推薦することになっています。

また、本大会では全発表者・グループへ道水産林務部の津久井技監から北海道知事賞、全国大会へ選ばれた3組にはぎょれん会長賞の贈呈が行われました。

ここまでに至る30年間で大きく取り組んだのが、①操業体制の見直し、②種苗放流と漁場管理、③知名度向上と販路拡大、の3点です。この期間、高齢化に伴い部会員が減少していきましたが、班構成の見直しなどで対応し、近年では、若手部会員が潜水や洋上作業を受け持ち、高齢者は選別や出荷準備を行うなど、体力や技量にあった役割分担も行っています。

また、東洋地区うに部会が協業化したことをきっかけに、えりも支所の4地区と庶野支所のうに部会が協業化へ切り替えることになり、各部会の大規模な経費削減と漁期短縮を図ることに繋がりました。さらには地区を超えうに部会同士の交流や情報交換なども活発に行うようになり、こうした連携がうに祭りの開催やイベント開催にも生かされ、最終的には日高管内の「春うに」としてのブランド認知度向上にも繋がっていくことになりました。

講評

えりもふんうにの資源回復と持続的な漁業に向けて部会が一丸となって協業化を進め、操業方法の見直しや種苗放流、漁業管理など多くの取組を実践しました。取組によってうに資源が回復し、安定的な漁獲に繋がり、さらに本取組が成功例として見本となり、近隣の地域にも協業化体制が広がったことは素晴らしい効果と評価できます。赤潮によってうに資源は甚大な打撃を受け、非常に苦しい状況ですが、培った部会の結束と技術でうに資源の再生のチャレンジを今後とも頑張っていたきたいと期待しています。



その後、研修期間を経て、利尻漁協の正組合員となって間もなく、親方が体調を崩し、こんぶ事業を継承することに。ただ、実際に後

●活動概要

中辻さんは大学卒業後に入社した会社で、水産物の取り扱いを行うことになり、その際に「シリコンプ」の仕入れ担当者になった縁で、29歳のときに脱サラして漁師になりました。札幌で開催された漁業就業支援フェアを通じて、利尻島のこんぶ養殖生産者に出会い、話を聞いて



利尻漁業協同組合
中辻 清貴さん

〈漁業経営改善部門〉
そや、頭を使ってより良うしたる!
大型施設で生産効率UP



会場となった水産ビル会議室には、非常に多くの方が聴講に集まりました



審査終了後には、審査委員長を務めた道総研水産研究本部の木村本部長からそれぞれの発表に対して講評が行われました

その他の発表事例について、審査委員長の講評と共に紹介します

〈漁業経営改善部門〉

豊洲が認めた余市ウニ ～カップ詰め あれやこれやで 価格向上～



余市郡漁業協同組合 磯廻り部会

相内 浩明さん

(写真は代理で発表を行った余市郡漁協 宮本 泰史さん)

講評

余市特産のうにを用いて、部会が一丸となってカップ詰め作業と衛生管理を徹底し、製品の品質向上を実現した取組です。うにの色、大きさ、並べ方など外観品質を重視したこと、独自の専用カップを開発したことが市場での認知度や販売価格の向上にも繋がっており、素晴らしい取組となっています。高齢化、人手不足のなか、余市産カップうにの品質管理や製造技術の継承を計画されており、今後の部会の事業継続と発展に期待します。

〈地域活性化部門〉

昆布でつなぐ笑顔 ～次世代に向けて～



昆布森漁業協同組合 女性部

大友 千鶴子さん

講評

昆布の一般家庭における消費ニーズを見据えて、早採り、細切り、小分けのアイデアを具体化した「すりむ昆布」や「頭(かし) こい昆布」を考案し、地元及び消費地における認知度向上を目指した取組です。富山や東京など大消費地でのPR活動と地元全体を対象とした食育活動を同時に実践されていることが、高く評価できます。手応えを感じながら女性部活動を実践していること、農業との繋がりも醸成することができ、今後、昆布森を食の面で盛り上げる活動に期待しております。

漁師メシの再現をめざして

～ニシン de パスタシリーズの開発～



北海道小樽水産高等学校

三関 未羽さん

講評

本日は審査の対象ではありませんが、近年増えているにしんの利用について、骨それから臭いが問題となるなか、実際に小樽でニシン漁に携わっている方に聞き取り調査を行い、パスタに利用できるペペロンチーノ缶とアラビアータ缶を開発しました。今後、より一層地元との連携を図り、地域の発展に貢献できるよう頑張ってくださいと思います。

講評

昆布養殖漁業のボトルネックと言える問題点を見据え、屋内乾燥という新しい取組にチャレンジしました。開発した屋内昆布乾燥施設を活用することで、天候に左右されず、操業・乾燥・製品化を進めることが可能となり、省力的でかつ運転コストを抑えた実用的な乾燥システムが組み立てられ、素晴らしい施策と評価できます。高水温化など将来の漁場環境変化も見据えて新しい取組が検討されており、今後の活動にも期待をしています。

を継いで自身でやってみると、こんぶ養殖漁業は天候に左右されることが多いうえに、ヒドロゾアなどの付着物対策が課題と気付かされることになりました。そこで、このこんぶ養殖漁業を将来にわたって続けていくために、機械乾燥の導入に踏み切ることを決めました。利尻島では天日乾燥が一般的ですが、他業種の施設なども参考にし、スムーズな昆布の運搬作業、小スペースで行える刈り取り作業、台車を使った昆布干し作業など、様々な工夫を行い、アルバイトの人数は少ないにも関わらず、天日乾燥と同量の昆布を乾燥させることができる大型乾燥施設を作ることができました。その後も改善を重ね、灯油使用料の削減や作業期間の短縮、乗組員の安全確保など様々なメリットに繋がっています。

●活動概要

全国的に女性部の部員数減少が問題となるなか、中島さんが部長を務める別海漁協女性部は、子どもが小学校へ入学すると、ほぼ全員が入部しており、部員数減少よりも仕事との両立が重要課題となっていました。そうしたなか、スマホアプリのLINEを用い、情報共有の伝達速度向上やペーパーレス化による経費削減、そして実際に集まらなくても意見を交わし合えることにより、時間の有効活用を実現することができました。



また、別海漁協女性部の重要な活動である魚食普及

〈流通・消費拡大部門〉 これまでとこれからと 継承されていく地元の味



別海漁業協同組合 女性部

中島 美智子さん

活動では、地元で獲れる「西別鮭」を使った活動に特に力を注いでいます。地元の産業祭りで串焼きメニューを販売し、知名度向上を図るほか、「地元を離れても地元の味を自分で作れるよう、さらには地元の味を思い出してその味を家族に伝えて欲しい」という想いから、別海高校での西別鮭を用いた「鮭の捌き方講習会」を平成29年度より開催。子どもの頃から魚を食べる機会や捌いて調理する機会を増やすことで、魚離れの解消にも繋がっていきたいと考えています。

今後は講習会の受講者の拡大や、鮭以外にもほっき貝やはたての捌き方から調理までの講習など、別海町で獲れる海産物の多くを子どもたちに知ってもらえるような取り組みを行っていきたいとのこと。そのためにも若手の女性部員にも鮭を捌く機会を増やし、地元の味を継承しています。

講評

地元特産の西別鮭を用いて、地元の味と調理方法を若い世代に継承するとともに、魚離れの解消を目的としており、魚食普及活動を通じて地域の活性化に貢献する取組です。地元の高等学校3年生の生徒を対象に、西別鮭を用いた鮭の捌き方講習を開催し、魚の扱い方や、魚を捌くことの達成感、漁業に対する積極的な感想が寄せられるなど、高く評価できます。今後の講習会への受講者の拡充や地元のほっき貝・はたて貝の講習も実施するなど、活動の展開・発展も見据えており、今後の活動にも期待しています。

ABCクッキングスタジオ キッズ教室



全国に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、今年もキッズコースを実施しました。秋鮭・ほたてを使ったレッスンで「あきさけとホタテのかいがらカレーパン」をつくります。カレー風味のクリームソースに北海道産のあきさけとホタテをごろっとのせた具だくさんのパン。かわいい、かいがらのかたちになりました。トータルで受講者が約1,100名を超えて、大人気となりました。

ABCクッキングスタジオ



例年大人気の秋鮭・ほたてをたっぷり使ったレッスンは“北海道の秋鮭・ほたて お洒落なレストランテレシビ”をつくりました。メニューは「秋鮭のパイ包み焼き」「ほたてとエリンギのリゾット」他です。生徒さんの受講動機1位は北海道産の魚介類を使ったレッスンのためとなっており、人気の高さがわかります。受講者が約2,000名を超えての大人気のレッスンとなりました。

ぎよれんではこの他にも漁協女性部との「浜のおかあさん料理教室」や漁協青年部との「漁師さんの出前授業」、コープさっぽろが開催する「食べる・たいせつフェスティバル」への参加など、多くの皆さんと魚食普及に取り組んでいます。



「ぎよれんの食育関連事業」2023

ぎよれんでは次世代の消費者である若年層を対象にした食育講座や調理講習会の継続開催で、道産水産物の魅力発信に努めています。このコーナーでは今年度の食育事業について紹介します。（尚、2023年11月号 No421「写真で見るぎよれんのリアル消費拡大イベント2023」でも食育を取り上げていますのでご覧ください）



専門学校での食育講座の開催



卒業後は食の担い手となる専門学校生を対象に、北海道の水産物に関する講座を開催しています。栄養面はもちろん、漁法や水揚げ状況なども紹介し、将来は道産水産物の魅力を発信してほしいとの狙いがあります。

道内外・訪日外国人旅行客をターゲットにシーフードメニューフェア ニセコHANAZONOリゾート レストランで 道産水産物のおいしさをPR

03

今や極上のパウダースノーを求めて道外のみならず、世界中から多くの観光客が宿泊しているニセコ地区。地区を代表するニセコHANAZONOリゾート レストランにおいて、12月のスキー場オープンから2月下旬までの期間、インバウンドも含めた道内外から訪れるスキー利用客などを対象に「ほたての唐揚げ」、「いくら丼」など、北海道産のほたてや秋鮭・いくらを使用したメニューフェアを開催中です。

昨年が好評だったことから、引き続き実施しているフェアとして、今年は新たに「帆立と鮭のカツカレー」もメニューに追加。レストラン館内に設置されたデジタルサイネージでもPR動画を放送し、認知拡大を図っていることから、食数限定で販売される特別メニューは完売が続くほど、大変好評を得ています。



昨年に引き続き人気の「帆立と鮭のカツカレー」



いくら丼のセットには写真の鮭汁のほか、ルスツ豚の豚汁セットも選択可能

申し込み締め切りは2月9日まで 令和5年度全道漁協漁場環境保全研修会が 2月20日に開催

04

北海道漁業環境保全対策本部（事務局：ぎょれん環境部）は、2月20日（火）の9時より、札幌の第二水産ビルにて、「令和5年度全道漁協漁場環境保全研修会」を開催します。近年、沿岸漁業を取り巻く環境は、気候変動や海洋プラスチック汚染、洋上風力発電など、目まぐるしく変化する諸課題を抱えており、この変化に対応していくことが水産業界に求められています。

そこで今年は「海洋環境の保全」をテーマに、公益財団法人海と渚環境美化・油濁対策機構の坂本専務理事より、「海洋プラごみの現状と、漁業者に求められること」と題して講演頂き、特定非営利活動法人ブルーカーボン・ネットワークの枝廣理事長より、「地球温暖化とブルーカーボンについて（仮）」と題してご講演頂きます。申し込み締切は2月9日（金）までとなっていますので、右のQRコード、または<https://forms.gle/VdkNVMdxALPJURSk9> から申し込み下さい。



海と渚環境美化・油濁対策機構の坂本専務理事



ブルーカーボン・ネットワークの枝廣淳子理事長



各地区の専務参事会とぎょれん役員が懇談会を実施 ぎょれんの次年度事業について意見交換を行いました

01

1月12日（金）から、今年も各地区で漁協専務参事会とぎょれん役員との懇談会が開催されました。この懇談会は、毎年1月に各地区をぎょれんの役員が訪問し、次年度の事業計画の骨子となる事業や課題について、各浜に説明するとともに、意見交換を行うことを目的としています。

今年は令和6年度に向けたぎょれんの事業の現状と課題及び今後の対応策として、漁政・環境・指導事業関係では、福島第一原発ALPS処理水海洋放出による本道水産業への影響に係る対策、本道漁業の生産基盤の強化、本道の漁業実態に即した適切な資源管理の推進等。販売事業関係では、秋鮭・ほたて・昆布・鮮魚の各対策、直販事業及び末端加工製品について等。購買事業関係では、系統ブランド資材事業の推進、漁業用燃油の取扱体制強化、環境に配慮した取組・省力化機器の普及等について話し合いが行われました。

今後、各地の懇談会で提起された意見を取り入れながら、次年度計画の策定を行っていきます。



次年度の事業計画の骨子となる事業や課題について、全道各地区で意見交換をおこないました（写真は1月15日に開催された釧路地区での様子）

年末年始においしい道産水産物を 全道の児童福祉関連施設などへ 道産水産物を寄贈しました

02

ぎょれんでは児童に対する魚食普及と社会貢献の観点から、札幌市内の児童福祉施設のほか、希望のあった全道の児童福祉施設、母子生活支援施設など、計34施設へ秋鮭・ほたて・昆布製品などの道産水産物を寄贈しました。

この取組は札幌市内の施設へは平成5年から、それ以外の施設へは昨年より実施を続けており、年末年始に道産水産物を味わっていただきたいと、クリスマスの時期に行っています。

今回の寄贈に係り、12月22日（金）、北海道、札幌市それぞれへの贈呈式が執り行われ、ぎょれんの安田専務から北海道保健福祉部の野澤子ども応援社会推進監、札幌市子ども未来局の山本局長へ目録が手渡されると、この取組に対して感謝状をいただきました。



この度の水産物寄贈に対して、北海道（上）と札幌市（下）それぞれから感謝状をいただきました



シークワードクイズ

2月のテーマ 「和スイーツ」

ミ	カ	ス	ボ	ウ	カ	ユ
ツ	ア	ス	ト	タ	ナ	キ
マ	サ	ン	テ	レ	モ	マ
メ	リ	サ	ク	ラ	モ	チ
カ	ノ	コ	ダ	ア	ベ	コ
ン	シ	イ	ベン	セル		
ツ	キ	ミ	ダン	ゴ	シ	

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。

モ	ト	キ	ジ	カ	ハ	リ
ウ	ス	ツ	リ	ニ	ム	ユ
テ	ヒ	ラ	ゲ	ン	ウ	ウ
オ	イ	シ	カ	オ	メ	コ
ト	チ	ン	ト	ハ	ガ	ツ
ケ	コ	バ	ヨ	エ	ス	ル
イ	ウ	ン	ビ	ヘ	ミ	ウ

1月号の解答と当選者 ハクチヨウ

(小樽市)小 樽 S Sさん
(豊浦町)あ き 姐 さ さん
(白老町)中 村 順 子さん
(厚岸町)だ ん ごさん
(増毛町)桜 井 歩さん

2月は「和スイーツ」がテーマです。源平時代から食べられていたお菓子もあり、当時は携帯用の保存食だったものもあるようです。

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

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| ☐ アラレ(あられ) | ☐ センベイ(煎餅) |
| ☐ カステラ | ☐ チマキ(粽) |
| ☐ カノコ(鹿の子) | ☐ ツキミダンゴ(月見団子) |
| ☐ カリントウ(かりんとう) | ☐ ポタモチ(牡丹餅) |
| ☐ サクラモチ(桜餅) | ☐ マメカン(豆かん) |
| ☐ ササダンゴ(笹団子) | ☐ ミツマメ(みつ豆) |
| ☐ シルコ(汁粉) | ☐ モナカ(最中) |
| ☐ スアマ(すあま) | |

〈ヒント〉 様々な種類がありますが、もとは柚子の中身をくり抜いて、米・味噌・砂糖・山椒などを入れたものが主流でした。

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
☐ コンブ
☐ 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。

やまざき 山崎さんご家族
浜中漁協

今月の 浜の家族物語



【山崎さんご一家】 山崎 賢治さん(39歳)、由希子さん(39歳)、結菜ちゃん(6歳)、有紗ちゃん(4歳)

※写真は賢治さんの父 貞夫さん、母 純子さんと共に

「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、浜中漁協の山崎さんご一家です。

地元に離れたからこそ見える町の魅力

現在、春から秋にかけてはうに養殖、夏場は昆布と浜中を代表する漁業に従事する賢治さん。地元の中学卒業後は、釧路の高校、札幌の大学へ進学。そのときに一度地元に離れたからこそ、改めて浜中町に多くの魅力があることに気付いたそうです。大学卒業後は「やはり地元で働きたい」と、家の仕事を手伝いながら、町内の小学校で事務職員として働いていましたが、父の貞夫さんが漁協の組合長やぎょれんの理事などで多忙となってきたこと、当時お付き合いされていた由希さんとの結婚などを機に、本格的に漁師としての道を進むことにしました。そして、8年目の現在は、浜中漁協の青壮年部長、道漁青連の釧勝地区会長として、地域や産業全体の振興のために積極的に活動の幅を広げています。そうした姿勢が評価され、昨年9月、厚岸町で開催された「第42回全国豊かな海づくり大会」では、若手漁業者の代表として、天皇・皇后両陛下を前にメッセージを発表する大役も務めました。

先代たちから受け継いだものだけでなく、新しい魅力を後世に

そんな頑張りを見守る由希さんとは、賢治さんの高校の同級生が由希さんの職場の同僚という偶然がきっかけでした。今では長女の結菜ちゃん、次女の有紗ちゃん、二人とも外で遊ぶのが大好きという娘さんの子育てに追われながらも、由希さん、近くに住むお父様・お母様の協力もあり、地元以外の活動にも安心して出て行けると言います。

賢治さんに今後の目標を伺うと「漁業という産業を通じて、地域全体を盛り上げたい」とのこと。昨年は地理的表示(GI)への登録が認められるまでに成長した浜中のうに養殖。「父をはじめ、今後に繋がる道筋を作ってくれた方々に感謝するとともに、しっかりと受け継ぎたい」と話します。そのうえで「自分たちも漁協青年部を中心に、こまいの製品化や、なまこ養殖の実証実験など、新たな取組を進めています。自分たちの代だけでなく、後世の漁業者たちや地域を支えていけるよう、今を頑張りたい」と熱く語ってくれました。



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2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〉2月21日までに送ってください。

（郵便）〒060-0003

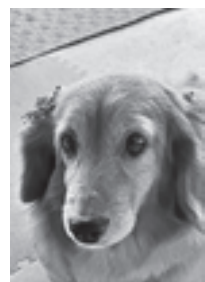
札幌市中央区北3条西7丁目1番地
北海道ぎよれん 総務企画部 広報担当

（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



我が家に16歳になった愛犬が居ます。もうおばあちゃんですけど、元気です。欲しいと思う毎日です。今年こそ大漁の年になりますように。

（白老町 中村順子さん 63歳）

北海道産ほたてプロモーション！の記事が印象に残りました。厚岸産のほたても私の故郷、山形県上山市の友人たちに人気です。テーマの「冬は北海道のほたてでホッ」といいですね。私はほたてのムニエルやバター醤油焼きが好きです。「ほたてスープ」、まだ飲んでいないので、ぜひ味見してみたいです。

（厚岸町 Sueさん 56歳）

編集後記

2024年が始まりました。今年は元旦から大変大きな地震が発生し、本当に驚きました。この度の能登半島地震により、被災されました皆さま方には、謹んでお見舞い申し上げます。一日も早い復旧と皆様のご健康を心よりお祈り申し上げます。

さて、私は毎年元旦にその年の目標を家族に伝えるようにしています（恥ずかしいので内緒です）。昨年は残念ながら3つ立てたうちの1つを達成することができなかったのですが、今年はそのリベンジを果たすとともに、さらに回り成長できるように目標を設定しました。きつと子どもたちは、「いい歳して、何言ってるのだろう」と呆れていると思いますが、目標を達成できるように日々精進していきたいと思っています。

（古村）

年末年始に家人が相次いでコロナに感染し、どこへも行けず、誰にも会えない正月でした。なぜか感染しなかった私はただひたすら、料理を作り、皿を洗うという日々で普段のありがたみが良くなりました。特集で食育を取り上げました。おいしいのはもちろんですが、いかに食材や料理に興味を持ってもらえるか、相違工夫や熱意が大切ですね。

（藤江）

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



2024年の新しい年が明け、今年こそ、平凡で平穩であってほしいと願います。金沢の皆様。ご自愛申し上げます。

（浦幌町 千家景子さん 65歳）

ホタテチリソースを稚貝でやっていんですが、稚貝を食べつくしたので鮭に変えて作ってみました。なかなかおいしかったです。今度はタコでやってみようと思っています。

（初山別村 白府美恵子さん）

年末までは雪が少なく除雪もほぼしなかったのに溶けてはド力雪で除雪で筋肉痛です。

（豊浦町 あき姐さん）

news

漁のほつとニュース

大漁祈願！

小樽

各浜でしん漁が解禁となりました。はしりの漁模様は昨年同期と同じペースで推移しています。近年の石狩湾沿岸では2月上旬に群来が観測され、資源は安定していると思われます。これからの水揚げに期待します。時化が多く荒天での作業も避けられませんが、安全操業で浜が大漁となることを祈念いたします。

室蘭

年明けから身を切るような寒さが続いているなか、各市場では銀色に輝く本ますの姿が少しずつ見え始めてきている一方、助宗鱈魚は終盤へと近づいてまいりました。今年度の助宗水揚げ累計数量は昨年と比較して減少していますが、平均単価は昨年より良い状況となりました。終漁までは約1か月程度となりますが、今後の豊漁と生産者の皆様方の安全操業を祈念しています。

根室

5日～8日にかけて大漁祈願祭や初セリ式が行われ、新年の幕開けとなりました。ここ数年は新型コロナウイルスの影響から、規模を縮小しての実施でしたが、従来通りの開催となり大漁と安全操業を祈願しました。一方、ほたての操業が再開となり、野付が6日、標津が10日より始まりました。羅臼では、助宗だらけの水揚げがこれから本格化します。冬本番となり、時化も多くなる時期ですが、漁業関係者の皆様の安全と豊漁を祈願しています。

留萌

1月4日に羽幌・苫前・増毛市場で、1月5日に留萌市場で初セリが行われ、今年一年の大漁と安全操業を祈願しました。12月は低気圧の影響から時化が多く、ほたての半成員の出荷も思うように進みませんでした。1月中旬から出漁が再開し、漁の後半戦を迎えています。厳しい寒さや時化の日が続きますが、今年も皆様の安全操業と無病息災を心より祈念しています。

函館

管内では、終盤に差し掛かっている助宗など、冬の魚種が水揚げされる一方、函館魚市場ににしんやほっけが姿を見せ始め、待ち遠しい春を感じさせます。にしんは序盤からタンクで上場され、メスでk@500前後、オス込でk@400前後と高値安定しており、活気のあるセリが行われています。本年度も安全操業を祈願するとともに、豊漁となることを願っています。

釧路

正月が明け、厳しい寒さが続いている管内では、たこ・毛がに・つぶ・ほっきなど冬の主要魚種の水揚げが続いています。赤潮の影響を受けたこれらの魚種も、徐々にではありますが回復の兆しが見えてきているように感じます。これからにしん漁も本格化していきます。時化の多い冬ですが、好天に恵まれ、生産者の皆様の豊漁と安全操業を祈念しています。

稚内

利礼地区では、たら刺網漁が最盛期を迎え、稚内地区では、毛がに刺網漁とたらば漁が行われています。さらに来月から始まる毛がに刺網漁やほたて漁に向けた準備が進められています。厳しい寒さが続きますが、安全操業で豊漁となることを願っています。

桧山

釣り助宗漁が解禁となりました。序盤は天候と潮回りが悪い日が続きましたが、中盤から数量が次第に増えて浜は活気づいています。一方、底建網ではほっけが水揚げされ、春らしい魚の姿が見え始めています。厳しい冬漁が続きますので、安全操業にご留意の上、本年度の豊漁を願っています。

日高

12月中旬より助宗刺網漁が操業しています。年明け頃から数量が纏まってきているものの、1月18日時点の累計水揚げ数量では昨年を下回っており、浜ではさらなる水揚げを期待しています。一方、かに籠漁も日高東部で操業していますが、毛がにの数量は低調に推移しています。1月25日から日高西部も始まり、全地区出揃いますので、今後の水揚げに期待しています。

北見

オホーツク海では冬の風物詩である流氷の便りも聞こえ、日に寒さが増しています。紋別・網走の底曳網漁が休漁に入った一方、サロマ湖ではかきの水揚げのほか、氷下待ち網漁も始まり、ちかやきゅうり等が水揚げされています。しばらく寒さの厳しい時期が続きますが、豊漁と安全操業を祈願しています。

「もしも」に備え ライフジャケットが命綱

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター



石狩湾漁協

吉田 美香さん 小林 恵美子さん



ほたてのサラダ

今回は「ほたてのサラダ」をご紹介します。
シャキシャキ野菜と貝柱やヒモのおいしさを
堪能してください。



材料 4人分

ほたて(殻付き) … 4枚	★ドレッシング
パプリカ …… 1/2個	砂糖 …… 大さじ1
ミニトマト …… 4個	すりごま …… 大さじ3
ミックスリーフ … 75g	醤油 …… 大さじ2
塩 …… 小さじ1	酢 …… 大さじ2
	ごま油 …… 大さじ2

作り方

- ① 殻から貝柱とヒモをはずし、貝柱は繊維に沿って食べやすい大きさに切り、ヒモ(耳)も食べやすい大きさに切る。
- ② お湯に塩を入れ、ほたてとヒモを2分程度茹でる。
- ③ 茹でたほたてを氷水につけて冷やす。
- ④ パプリカを細切り、ミニトマトを4等分に切る。
- ⑤ ドレッシングの材料を混ぜ合わせる。
- ⑥ ミックスリーフ、ほたて、パプリカ、ミニトマトを盛り付け、ドレッシングをかけたら出来上がり。