

北海道ぎょれん広報

なみまるくん

3
2024

No.425



「うみ・なかまコミュニケーション」



特集

第61回 全道漁協青年部大交流会が開催
全道漁協購販推進地区委員長が
視察研修を行いました

にしん

にしんがお魚屋さんの店頭にも泳ぎだすかのような姿で並んだのを見ると「嗚呼、今年もやってきたね。どうしてほしい？」と心の中でにしんたちに話しかけます。エスカベッシュ、パスタ、アヒージョ？

すると、にしんたちは口をそろえて「普通でいいよ、普通が一番」と。毎年この同じやりとりをしている気がします。

小骨の多いにしんをいかにめんどくさがりの家族に食べてもらうかを考え、目先の変わった食べ方を模索するのですが…。

いえいえ、にしんたちはそれを望んではないようです。

考えた末に、王道の煮付け、塩焼き、唐揚げに決定！

キラキラ光った鱗のドレスをまとったにしんを10尾買ってききました。え？いつから大家族に

なったの？今は夫婦二人の静かな暮らしですが、その日は娘が一人帰省中でした。それにしてもちょっと多すぎやしませんか。

煮付けは今が旬の長ネギをフライパンで焼きつけて、自家製の梅漬けを入れてこつてりと。塩焼きは丁寧の下処理をしてから、これまた自家製の実山椒の塩漬けを刻んで味のアクセントに。唐揚げは骨切りをしっかりして、たっぷりのショウガと酒、しょうゆの下味で、かりかりの衣をつけて。もちろん白子も唐揚げに。10尾中なんと7尾のお腹に数の子が入っていました。こちらは、味付け数の子にしてくださいませ。

「普通がいいよ」は守りつつ、ちょっと私なりのテイストを加えて作った三品は家族に大人気で、3人でぺろり。この時期の

にしんは脂乗りもよく、血液をさらさらにするといわれているEPAや記憶力を高めてくれるといわれているDHAが豊富に含まれています。現代人に不足しがちな栄養素をしっかりと摂って、春を迎えたいものですね。



坂下美樹
管理栄養士／調理師／製菓衛生師
現在、北海道新聞くらし画今日の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CM等々の料理制作など。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 「にしん」

02 特集1 第61回 全道漁協青年部大交流会が開催

04 特集2 全道漁協購販推進地区委員長が視察研修を行いました

06 特集3 4年ぶりに全道で三委員会合同研修大会が開催されました

08 なみまるインフォメーション

10 浜の家族物語 室蘭漁協／西澤 龍之丞さん 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



室蘭のシンボル白鳥大橋にほど近い崎守漁港。養殖ほたての重要拠点として、秋から春にかけては成貝、そして3月～4月末にかけては稚貝の水揚げが最盛期を迎えます

表紙の写真
にしざわ りゅうのすけ
室蘭漁協／西澤 龍之丞さんご家族です

第61回 全道漁協青年部大交流会



第61回 全道漁協青年部大交流会が開催



～プロフィール～

1978年兵庫県生まれ。関西大学・法学部を卒業後、関西を中心に作家活動を開始。「爆笑レッドカーペット」「キングオブコント」「エンタの神様」など、テレビやラジオの構成・プレーンに放送作家として参加。指導した芸人は2000組を超え、自身の目で見てきた芸人の「話術」と「世渡り術」を体系化し、2010年の出版を機に講演活動を開始。主な著書「誰とでも会話が続く 人を引きつける人の話し方」、「西由比ヶ浜駅の神様」

記念講演

テレビやラジオ番組の放送作家として活躍する村瀬 健氏を講師に招き、「お笑い芸人に学ぶ！豊かな人間関係を築くためのコミュニケーション術」と題して講演が行われました。村瀬氏はクセの強い芸能人をはじめ、これまで仕事の関係で付き合ってきた方たちとのコミュニケーション経験から学んだ「人とうまく付き合っていくためのコツ」を、会場全体を巻き込みながら、面白おかしく教えて下さいました。



(前列右より)枝幸漁協・石田 海飛さん、網走漁協・藤原 蒼空さん、枝幸漁協・中村 陵雅さん、(後列右より)常呂漁協・小形 楓磨さん、宗谷漁協・藤井 翔愛さん、昆布森漁協・能登 太雅さん

新成人記念品贈呈

令和5年度に二十歳を迎えられた青年部員に尾崎会長より記念品の贈呈が行われました。

第61回 全道漁協青年部大会決議

本道漁業を取り巻く環境は、資源の減少や漁場環境の悪化、組合員の高齢化・後継者や乗組員の不足、ALPS処理水放出による中国の水産物禁輸措置、地政学的リスクなどを要因とした物価高騰による漁業経費の増大など、課題が山積している。こうした中で、我々青年漁業者は日々変化する経済情勢・漁業環境に的確に対応し、新たな時代に向けた漁業の発展を目指し、夢と希望の持てる漁業を築くため、熱い情熱と若い力を持って、今後の青年部活動の更なる活性化を図り、次の通り行動する事を決議する。

一、 協同組合原則の原点に立ち還り、協同組合運動に積極的に取り組もう。

漁協経営に積極的に参画し、青年部各单位において協同組合についての理解を深める勉強会を開催するなど、仲間との意見・情報交換の場を積極的に企画・立案し、自己研鑽に取り組む。

一、 魚食普及と食育活動の重要性を認識し、地域と共に教育活動に取り組もう。

若年層を中心とした「魚離れ」が進むなか、次世代を担う子供達に漁業を身近に感じて、水産物の魅力を知ってもらうために、各地域で出前授業などの食育活動に取り組む。

一、 海は世界とつながっている事を認識し、社会と共に漁場環境の保全に取り組もう。

豊かな自然に育まれた安全安心な道産水産物を供給するために、資源管理・資源増大対策や脱・抑プラスチックをはじめとする漁場環境の保全に取り組む。

毎年青年部大会では、前年の全国青年・女性漁業者交流大会に北海道代表として研究発表を行った方にこの場でも発表を行っております。今年は保志漁業部ピロツリリズム推進協議会の保志弘一さん（広尾漁協）より「広尾コンブ」とつくる故郷 With 海業の力・タ・チノ異業種との連携で課題解決へ。歯舞漁協 歯舞あさり部会の長山吉博さんより（当日は所用により来場できなかった長山さんに代わり、根室地区水産技術普及指導所の小石辰馬主査が代読）「トーサムボ口沼のアサリ資源を守っていくために」あのアサリは今!?」について発表を行いました。



決議文を読み上げる宗谷地区会長の小柳 賢太さん



閉会のあいさつを述べる釧路地区会長の山崎 賢治さん

約2時間半にわたる大会の最後は、今後の青年部活動のさらなる活性化を目指し、参加者総意の誓いの意味を込めて、大会決議が行われました。代表して宗谷地区会長の小柳さんが決議文を読み上げると、満場一致の拍手で採択されました。

研究発表

閉会

日本の水産物の全面禁輸を断行し、北海道ではほたて、なまこなどの流通に大きな影響を受けました。さらにロシアのウクライナ侵攻、そして中東情勢の不安定化や、円安に伴う燃油や漁業資材の高騰が一段と深刻化するなど漁業経営の将来に影響を落とす外圧に晒された一年になりました。このような大きな問題に漁業者一人一人が抵抗しても解決は困難です。大きな問題には大きな力で立ち向かうべきであり、我々青年部はより一層、協同による結束を強め、先輩たちが発展させてきた漁協・協同組合組織を以って如何に問題に対処していくべきかを考え、将来を見据えて、前進していかなければなりません。昨年はポストコロナを印象付ける多くの活動が開催され、仲間が集まり、みんなが考え、力を合わせて取り組むことの大切さを改めて感じた一年になりました。皆さんが本大会で多くの仲間を作り、新たな知見を得ることが将来の大きな財産に繋がるものと確信しています。

網領の発声をする渡島地区会長の山本 章雄さん



総合司会を務めた留萌地区会長(道漁青連副会長)小笠原 宏一さん



祝電を披露する松山地区会長の挽野 洋介さん

主催者式辞



道漁青連会長 尾崎 勇太さん

昨年は回復が期待されていた秋鮭が高水温などを要因として、大きな減産となりました。また、ALPS処理水の海洋放出により、中国が

1月27日(土)、札幌の第二水産ビル8階会議室において、北海道漁協青年部連絡協議会(道漁青連)主催により、第61回全道漁協青年部大交流会が開催されました。全道各地の浜から約300名の青年部員が出席、互いに交流を深めるとともに、研さんを積みみました。



ロープを製造する機械自体も社内で図面から設計していると話す石田社長



複雑な動きをしながら規則正しくロープを編む編網機を見つめる各委員長(機械は撮影禁止とのことでした)



工場の案内や製品についてお話を下さった長浦社長



染色が終わった網を捌きながら網地の不具合などを目視で確認します

博多の台所「柳橋連合市場」

最終日の早朝、福岡市で約100年の歴史を誇る消費地市場「柳橋連合市場」を訪ねました。「博多の台所」と呼ばれ、市場内には鮮魚店、青果店、精肉店、明太子専門店など約40の小売店が並びます。鮮魚店には道産の真たらや噴火湾産のほたて、ぎょれん製品のほたて貝柱なども販売されておりました。一方で、韓国産のたいらぎの貝柱、福岡産のとらふぐ、長崎産のあかむつなど、北海道では珍しい鮮魚類も多く並んでいました。ちなみに人気の博多明太子店では、羅臼昆布と虎杖浜をはじめとする道産のたら子(時期によって産地は異なる)を使った商品がよく売れているとのことでした。



今回の経験を各地区での購販推進活動に様々な形で生かしていただけると幸いです。

今回、漁網やロープの製造現場、そして廃漁網のリサイクル工場の視察を通じて、漁業の現場を支える道具の理解を深め、その重要性を改めて認識することができました。工場で働く職人たちの技術や思いは、各委員長にも伝わり、逆に各委員長の「漁具の品質が水揚げに直結する」という現場の思いを製造メーカーに届けることができたと感じています。

視察を終えて

る仕立ても行っており、ヨーロッパと日本の違いなど、グローバルな視点から漁網製造や刺網の使用について学ぶことができました。

石田製網(株) 大分工場前にて



全道漁協購販推進地区委員長が視察研修を行いました

(前列右より)櫛引委員長(留萌)、木村委員長(小樽)、石田製網 石田社長、阿部委員長(釧路)、小野瀬委員長(根室)、高森委員長(渡島)、(後列右より)北山委員長(胆振)、ぎょれん購買部 富樫部長、大宮委員長(北見)、山本委員長(宗谷)、ぎょれん伊藤常務、ぎょれん総務企画部 古村主事補 ※カッコ内は地区名

1月29日(月)から2月1日(木)にかけて漁協購販推進地区委員長8名が苫小牧、大分、福岡で視察研修を実施しました。漁業コスト削減を目的に推進している「系統ブランド資材」の製造現場を視察し、製品へのさらなる理解を深めて購販推進活動の活性化に寄与すること。また、海洋汚染問題への対策としてぎょれんが積極的に取り組む廃棄漁業資材の再資源化の現場を視察することで、環境負荷低減への取組に対する理解を深め、今後のリサイクル推進活動への機運上昇に寄与することを目的に行ったもので、同行した総務企画部の古村主事補に研修の様子をレポートしてもらいました。

鈴木商会 苫小牧プラ・ファクトリー並びに苫小牧事業所

最初に訪れたのは、道内リサイクル大手の(株)鈴木商会が令和4年に立ち上げた「苫小牧プラ・ファクトリー」です。同社は、ぎょれんが重要課題として取り組む「脱・抑プラスチック運動」における「漁網リサイクル」の協業先であり、現在は同施設で各漁協から回収した廃漁網(主にナイロン製刺網)を異物除去→裁断→洗浄→粉碎→溶解→樹脂ペレット化までの工程を行っております。こうして製造された樹脂ペレットはリファインバース(株)などの繊維メーカーへ販売し、カッパや靴などの素材に使われ、リサイクルの促進を図っています。

この度の視察では、一番手間と時間の掛かる「異物除去」の現場作業を見学、実際に再資源化で製造された樹脂ペレット、さらにはこの樹脂ペレットを利用して作られた靴やゴルフバッグといった最終製品に触れることで、漁網リサイクルの大変さを肌で感じるとともに、リサイクルの一層の促進が重要であることを学びました。

また、同工場からほど近い苫小牧事業所では、重機の遠隔操作システム「K-DRIVE(コベル工建機(株)製)」を見学。漁村では都心部と比べて、

工場を案内していただいた鈴木商会の櫻山常務



洗浄まで行われた漁網を確認する視察団



漁協購販推進釧勝地区委員会
阿部委員長が閉会挨拶



4年ぶりに各委員会の大会旗が揃いました



「浜の英知を結集し、明日の漁に夢託す」 4年ぶりに全道で 三委員会合同研修大会が開催されました

年に一度、管内の購販・マリンバンク・共済推進委員の皆さんが、一堂に会し、情報交換や懇親を深める三連合同研修大会。今回は4年ぶりに釧勝地区で2月2日（金）に行われた、第22回釧勝地区漁協マリンバンク・購販・共済推進委員会合同研修大会（於：十勝川温泉）の様子についてご紹介します。



交流会は釧勝地区マリンバンク推進委員会、村田会
長の発声で開宴



ひさしぶりに美声を聴きました



皆さん、話題が尽きません

一方、会場を移し釧勝地区マリンバンク推進委員会、村田会長の乾杯で始まった交流会ではカラオケやビンゴゲームを楽しみ、久しぶりの旧交を温める姿が会場のあちこちに見られました。閉会にあたっては本年の豊漁と操業の安全を祈念し、手締めでのお開きとなりました。

合同研修大会はぎよれん、しんれん、共済と系統事業の垣根を越えて研さんし合う、協同組合運動の原点となっています。



講演を熱心に聴いています

100名を超える参加者が参集し開催された三連合同研修大会。まずはじめに各推進委員への表彰が行われ、委員としてそれぞれの推進活動に尽力され、普及と啓発活動に貢献された8名の方が紹介されました。購販推進委員会では出席された白糠漁協の佐貫貞雄さんが特別功労表彰され、賞状と副賞を受け取りました。

続いて行われた研修会では、溪仁会円山クリニックの管理栄養士 佐藤きぬ子氏が「生活習慣病と疾患 今からでも大丈夫！メタボを予防・改善する生活習慣」と題して講演、具体的な例をあげて生活習慣を見直すコツを伝授していただき、参加した皆さんは話を聞きながら熱心にメモを取る姿も多くみられ、関心の高さが伺えました。



開会のあいさつをする斉藤大会長



祝辞を述べる釧勝地区漁協組合長会、山崎会長



研修会で講演された
「溪仁会円山クリニック 管理栄養士 佐藤きぬ子氏」



特別功労表彰された漁協購販推進釧勝地区委員会、佐貫 元地区委員長

北海道の一次産業の発展へ漁業・農業関係団体が情報共有 河川と水環境保全に関する意見交換会が開催

03

2月8日(木)、札幌の北農ビルにおいて農業関係団体や道の関係部などを交えて、河川と水環境の保全に関する意見交換会が開催されました。

会では道農政部より本道の畜産環境をめぐる情勢や、家畜排せつ物の適正管理に向けた取組についての説明に続いて、道環境生活部より、最近の水環境に関する話題として、1月25日に公布された「水質汚濁防止施行規則等の一部を改正する省令」についての変更点などを紹介。そして、ぎょれん環境部からは漁場環境保全に関わる情報として、①農業関連の諸課題、②ラピダス千歳工場の取排水について、③宗谷管内を流れる増幌川の農協と漁協が協働で実施した水質調査の取組について、情報提供をしたほか、大津漁協の長濱専務にもご同席いただき、令和3年春に豊頃町を流れる十勝川河口周辺で確認された農地への液肥散布について、実態と行政に対して要請を行ったことを報告しました。

また、意見交換の時間では、カーボンオフセット（クレジット）をはじめとした漁業、農業の立場から見た環境負荷低減への取組、昨今の輸出入事情を含めた食糧安全保障の問題など情報交換を行い、同じ北海道を代表する協同組合として今後も連携を図っていくことが確認されました。



ぎょれんからは漁場環境保全に関わる諸課題について情報提供しました



会の冒頭、開会のあいさつをするぎょれん瀧波常務

魚や海を見る機会の少ない都会のこどもたちへ道産水産物の魅力を発信 千葉県の小学校で食育授業&特別給食を実施しました

04

2月1日(木)、千葉県柏市の柏市学校給食センター協力のもと、柏市立大津ケ丘第一小学校の5年生を対象に道産水産物の魅力を伝える食育授業と、道産秋鮭や昆布を使った特別給食を実施しました。

この取組は普段生きている魚や海を見る機会が少ない都会のこどもたちに、北海道の漁業への理解を深めてもらうと共に、未来の消費者を育てようと和食給食応援団（事務局：合同会社五穀豊穰／東京都中央区）と連携して開催したもので、当日はぎょれん職員が講師となり、実際の秋鮭や活ほたてを使い、北海道で行われている漁業についてや、昆布の種類、生産者からのメッセージなどを生徒たちに伝えました。さらに授業後の給食では、実際に北海道の秋鮭、昆布を使用した献立を提供。生徒たちは秋鮭の照り焼きや野菜の昆布和えを笑顔で食べていました。



殻付きほたてを剥いて、首都圏の回転寿司などでも見られる部位を説明



お店で売られている昆布のほとんどが北海道産と知ると驚きの声をあげていました

海洋環境の保全と水産政策に係る各種施策について最新情報を共有 全道漁協漁場環境保全研修会、指導部門担当者会議が開催されました

01

2月20日(火)、札幌の第二水産ビル8F会議室において、全道漁協漁場環境保全研修会（主催：北海道漁業環境保全対策本部、全国豊かな海づくり推進協会）並びに、全道漁協指導部門担当者会議（主催：ぎょれん漁政部）が開催されました。

本年度の漁場環境保全研修会は「海洋環境の保全」をテーマに実施され、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」、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」と題した講演がそれぞれ行われ、参加者は熱心に耳を傾けていました。

また、午後から開催された指導部門担当者会議では、水産庁より水産関係の国費予算について解説されたほか、漁業経営安定化推進協会からは、漁業経営セーフティネット構築事業、競争力強化型機器等導入緊急対策事業の取り組みについてなど説明が行われ、指導部門の重要性を認識するとともに、各事業の円滑な手続きに向けて最新の情報を共有する1日となりました。



漁場環境保全研修会でご講演いただいた坂本専務理事(右)と枝廣理事長(左)



指導部門担当者会議には全道各地の漁協から約120名が参加しました

さっぽろ雪まつりに飲食ブース「豊漁食堂」を出店 道内外の多くの観光客に北海道の海の幸をご堪能いただきました

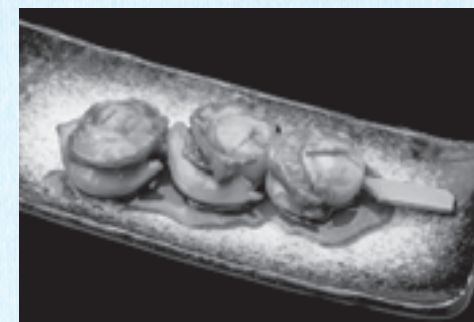
02

2月4日(日)から11日(日・祝)まで開催された「2024さっぽろ雪まつり」。4年ぶりにつどーむ会場が復活し、大通会場、すすきの会場と合わせ、多くの観光客で賑わうなか、ぎょれんでは大通5丁目会場「道新 雪の広場」に北海道の海の幸を堪能できる飲食ブース「豊漁食堂」を出店しました。

ブースでは道産ほたてを甘じょっぱいタレで香ばしく焼き上げた「照り焼きホタテ串」、出汁に付け込んだ道産秋鮭に、薄く衣をまわらせて唐揚げにした「秋鮭ザンギ」、濃厚なほたて出汁のスープにミルクとバターをプラスしたリッチでクリーミーな味わいが特徴のよつば乳業(株)とのコラボメニュー「ホタテミルクスープ」の3品を販売。どれも本イベントでの限定メニューということで、連日、買い求めるお客様で行列ができるほど、大変ご好評いただきました。



連日多くの観光客が列をつくりました



500円で販売された「照り焼きホタテ串」

シークワードクイズ

3月のテーマ 「空港」

マ	ジ	ウ	ヨ	ジ	チ	ハ
キ	ザ	ヤ	ミ	タ	セ	ア
ア	オ	モ	リ	ト	ツ	ト
サ	セ	ナ	チ	シ	ノ	ヒ
ツ	ベ	ン	マ	メ	ク	ミ
リ	シ	リ	ダ	カ	タ	オ
ワ	マ	ジ	タイ	オ	オ	

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。

ミ	カ	ス	ボ	ウ	カ	コ
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
シ	イ	ベ	ン	セ	ル	
ツ	キ	ミ	ダ	ン	ゴ	シ

2月号の解答と当選者 ユベシ

(小樽市)宮 古 知 行さん
(登別市)あ お ま るさん
(厚岸町)佐 藤 葉 子さん
(北見市)試された九州人さん
(猿払村)S よ りさん

3月は「空港」がテーマです。今や、旅に空港は欠かせません。日本国内には97の空港があります。皆さん、いくつ利用しましたか？

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

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| ☐ アオモリ(青森) | ☐ ナリタ(成田) |
| ☐ イタミ(伊丹) | ☐ ノト(能登) |
| ☐ オオイタ(大分) | ☐ ハチジョウジマ(八丈島) |
| ☐ オクシリ(奥尻) | ☐ ミヤザキ(宮崎) |
| ☐ シンチトセ(新千歳) | ☐ メマンベツ(女満別) |
| ☐ センダイ(仙台) | ☐ ヤオ(八尾) |
| ☐ タジマ(但馬) | ☐ リシリ(利尻) |
| ☐ トットリ(鳥取) | |

〈ヒント〉愛称は「北海道のまん中、〇〇空港」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。

今月の 浜の家族物語

室蘭漁協 西澤さんご家族



【西澤さんご一家】 西澤 龍之丞さん(34歳)、美希さん(32歳)、結那ちゃん(8歳)、蓮之丞くん(7歳)、剣之丞くん(6歳)、心那ちゃん(2歳)

※写真は龍之丞さんの父 政治さん、母 八代枝さんと共に

「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、室蘭漁協の西澤さんご一家です。

卒業を待たず漁師の道へ

年間を通じて、たも網を使ったなまこやあわび、うになどを獲る磯回り漁業や、冬から春にかけてはすけそうだららの刺し網、そして、間もなくするとほたて養殖の稚貝出荷で忙しくなるという龍之丞さん。中学生の頃からお父様の仕事を手伝いながら、地元の高校卒業後は大学へ進学しましたが、大学生活の中でも漁師以上にやりたいことは見つからず、学校を辞め、22歳で漁師の道へ進みました。

妻の美希さんとは、その大学在学中に互いの友人を通じて知り合いました。美希さんも同じ室蘭市出身ですが、全然違う地域に住んでおり、偶然の出会いだったとのこと。今では二男二女の4人のお子様、そして5月にはもう一人家族が増える予定と、大変賑やかなご家庭を築いています。長男の蓮之丞さんと次男の剣之丞くんは、龍之丞さんが以前されていたサッカーが大好き。一方、長女の結那ちゃんは、こちらも美希さんがされていたバレーボールに打ち込んでおり、今は全国トップレベルの強豪小学チームで遅くまで練習することも。さらに一番下の心那ちゃんも負けず劣らずの活発な性格で、お子様全員が心も体も健やかに成長されています。

青年部を中心に将来を見据えた取り組みを

龍之丞さんは漁師になると同時に組合の青年部に所属し、去年からは副部長になりました。現在、室蘭漁協の青年部は11名で活動していますが、一昨年前にこれまでけん引してきた諸先輩が抜け、より若い世代が中心にシフト。「今は磯資源が比較的豊かな方ですが、あくまで限りある資源。そういった資源を守りながら漁業を続けていくだけでなく、将来を見据えた安定的な養殖事業も検討しなければならない場面に来ている」と、昨年からは組合と協力して、ブルーカーボンへの取り組みも含めた昆布養殖・わかめ養殖に取り組んでいます。

その将来について、龍之丞さんは「今は父と二人の西澤漁業部ですが、今後、父が引退した場合に、従業員を雇うこともあるかもしれない。今はそんな話をしませんが、もし将来、息子たちや娘たちの旦那さんになる人が、一緒に働きたいと言ったときに、安心して働けるよう西澤漁業部を守っていききたい」、さらに「高水温の影響で自分たちが働く海に様々な影響が出ていますが、全道各浜が元気になって、本道漁業を盛り上げていきたい」と目標を教えてくださいました。



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3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〉3月25日までにお願いします。

（郵便）〒060-0003

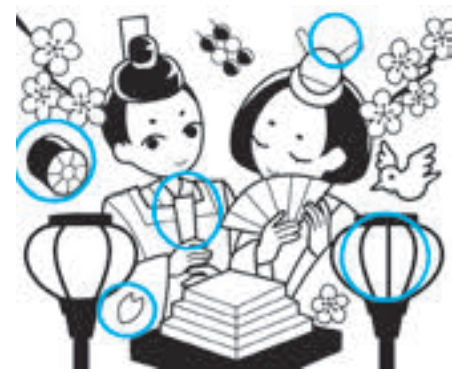
札幌市中央区北3条西7丁目1番地
北海道ぎよれん 総務企画部 広報担当

（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



ホテルの朝食で見つけた「やせうま」。黒蜜をかけて食べます

（古村）

この度、全道漁協協販推進委員長の視察研修に事務局として同行し、初めて大分県に行きました。かぼすやとり天など数々の名物がある中、衝撃的だったのが「やせうま」名前からは全く想像できないと思いますが、とても平べったいうどんにきな粉をまぶしたような郷土料理で、なかなか美味でした。お取り寄せなどもできるようなので、ぜひみなさんも一度ご賞味下さい。

編集後記

北海道に来てから1年が経ちました。オホーツクといえば流氷だろーと思いきり別に来たものの、流氷は屋ごろから逃げていきました。来年リベンジ！
（北見市 試された九州人さん 23歳）



気づけば…耳吊り時期にきました。今年は、例年より遅めの開始なのかな…去年の猛暑のせいなのかホタテの成長がいまいち？ホタテの景気もすべての景気もよくなるのかな…
（八雲町 母さん）
春よ来い！！早く来い！！寒い冬は、もう腹いっぱい今年で流氷も来たので春には大漁だといいな
（猿払村 Sよりさん 65歳）

雪祭り前後に降ったドカ雪で、外出もままならない日々でしたが、やっと来てくれた除雪作業のおかげで、半月ぶりに中央市場近くの魚屋へ足を運びました。まだまだ外は真冬ですが、店頭には春告魚と呼ばれるニシン商品がずらり。生ニシンはもちろん、刺身、すり身、しめ鯖ならぬしめニシン。お店手作りの糠ニシン。うれしいことにどれもお手頃価格。思わずあれこれ購入。その日の夜はニシン三昧。食卓に一足早い春が来た！
（札幌市 なみまる通信員さん）
今が旬のスケソウ、鱈…フライにして（タルタルソースもよいけど）シンプルにレモンのしぼり汁で…シンプルイズベスト！
（標津町 渡部恵子さん）

今季も群衆のニュースが放送されていました。今年も大漁を願っています。
（小樽市 宮古知行さん）
半年にわたるスケソウ漁がそろそろ終わりが見えてきました。今年は暖冬であまり寒い思いをしなくてすみました。大変だけど、1年で一番色々な魚が食べられる時期なので終わってしまいうのもさみしい…スケソウ漁が終われば時間が出来るので、これから家の大掃除する予定です！笑
（登別市 あおまるさん 42歳）
冬のイベントが各地で始まり海外からのお客さんが多くなりました。こころばないように！
（小樽市 宮古登美子さん）

みなさんのお便りてくるページです。

なみまるおたより箱



news

海のほつとニュース

大漁祈願！

小樽

石狩湾沿岸ではにしん漁が最盛期を迎えています。今年は昨年と比べ、時化の日が多く操業日数は少ないですが、水揚げ量は前年を上回っています。沿岸では夕方過ぎまでにしんの網外しをしている様子も見受けられ、今のところ価格も順調に推移していることから浜は活気づいています。漁期は残り約1カ月程ですが、安全操業と大漁を御祈念いたします。

室蘭

2月上旬は時化が多く、噴火湾のほたて漁は休漁となる日もありましたが、天候が良く全地区出漁すると日産120トンほどの水揚げとなっています。一方、市場には銀色に輝く本鱈が見え始め、季節の移り変わりを感じています。春に向けて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

数年ぶりに年明けの操業となったロシア水域での釣真だらの水揚げは、2月中旬で一度終漁となり、次回は11月からの漁が予定されています。一方、2月に入り野付地区の“外海うに造成”での水揚げが始まり、これを以って野付全海域での水揚げが開始となりました。また、根室内でも“ほたて桁引き漁”の水揚げが開始となり、標津地区も合わせて、ほたて漁が最盛期を迎えています。3月からは、にしんの水揚げも本格化し、より一層浜が活気づく時期となります。今後の安全操業と好漁を祈願して、春季操業に期待しています。

留萌

厳しい冬が続き、時化が多いものの、凧の日にはえび桁漁や刺網漁にて、なんばんえびや赤かれい、真だらなどが水揚げされており、2月中旬からはにしん漁も始まりしました。これから、えび籠漁やほたて稚貝出荷などの水揚げが開始され、浜が活気づく時期となります。季節は春へと移り変わりますが、天候に恵まれ、皆様が安全操業で、大漁となることを心より祈念しています。

函館

2月11日に恵山地区でごっこ祭りが開催されました。天気に恵まれ、市内外から多くの来場者で賑わいました。ごっこ（ほていうお）は12月から3月が旬で、プルプルした身とプチプチした卵の独特な食感が特徴です。一方、函館近郊では本鱈が水揚げされ始め、徐々に市場への入荷が多くなってきました。近づく春漁に向け、豊漁と安全操業を願っています。

釧路

毛がに、たこ、ほっき、つぶなど冬の主役たちの水揚げが続いています。なかでも、柳たこは好調な水揚げとなっており、浜値も昨年に比べ高値で推移しています。一方、毛がには水揚げ数量は伸び悩んでいるものの浜値は高値をキープしています。時化の多い時期ではありますが、今後の生産者の皆様の豊漁と安全操業を祈念しています。

稚内

徐々に日も長くなり、少しずつ春の訪れを感じられる季節となりました。利礼地区ではたら・なまこ、稚内では毛がに漁が続いています。オホーツク海では今月中旬からほたて・毛がに漁が始まります。本格的な春漁に向けて浜は活気づいています。今後も安全操業で豊漁となることを願っています。

梶山

1月から始まった釣り助宗漁は終盤に入っています。乙部地区のなまこ協議会の加工部門では、助宗だらの卵を使った塩鱈子（紅乙女）が製造されています。今年はパッケージを刷新し、新たに醤油味と明太風味が販売されます。一方、江差地区では、町内で10年ぶりとなる漁業後継者が着業することになりました。時化の多い日が続いていますが、安全操業にご留意頂き、今後の豊漁を願っています。

日高

現在毛がに籠漁が行われています。日高東部は2月22日、西部は3月29日までの操業を予定しています。近年は資源量減少に伴い水揚げ数量も減少傾向となっており、本年度も昨年を下回る水揚げとなっています。一方、最近では管内の市場で本鱈の姿が見え始め、春の訪れを感じます。4月から春定置網漁が始まるので、昨年に続く豊漁で、浜がさらに活気づくことを期待しています。

北見

着実に春に近づきつつありますが、外海での水揚げは依然として休漁期間が続いています。現在はサロマ湖でのかき漁や氷下待ち網漁が中心ですが、この先ほたての漁場造成をはじめ、毛がに漁や底曳網漁も始まります。日も徐々に長くなり、外海の海明けが待ち遠しい限りです。安全操業と豊漁を心より祈願しています。

救難所活動 地域ぐるみで 応援しよう

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

余市郡漁協
中島 珠井さん



鮭のホイル包み

今回は「鮭のホイル包み」をご紹介します。
包んだホイルを開けた時のバターの香りが
食欲をそそる一品です。



材料 4人分

鮭……………	4切れ	塩……………	4g
玉ねぎ……………	200g	こしょう……………	2g
しめじ……………	120g	オリーブオイル……………	8g
ブロッコリー……………	120g	マヨネーズ……………	30g
シュレッドチーズ……………	40g	バター……………	20g
		醤油……………	適量

作り方

- ① 鮭の両面に軽く、塩・こしょうをふる。
- ② 玉ねぎを5ミリほどの半月切りにする。
- ③ しめじとブロッコリー（硬めに下茹でしたもの）は小房にする。
- ④ アルミホイルに、鮭のサイズ程度の範囲でオリーブオイルを薄く塗る。
- ⑤ 玉ねぎ、鮭の順にアルミホイルにのせ、薄くマヨネーズをかける。
- ⑥ さらにバター、しめじ、ブロッコリーの順にのせる。
- ⑦ 最後に、シュレッドチーズを散らしてアルミホイルでしっかり包む。
- ⑧ フライパンに1/3の水をはり、⑦を入れて蓋をして沸騰してから10分程度蒸し焼きにする。
- ⑨ お好みで醤油をかけたら出来上がり。