北海道ぎょれん広報

なみまるくん

9
2024
No.431

「うみ・なかま コミュニケーション」

特集

ぎょれんの秋鮭対策事業
海・ひと・夢 インタビュー
北海道水産林務部長 岡嶋 秀典さん

おさかなコラム

北海道を代表する食のプロフェッショナルに、本道沿岸で獲れる魚をテーマとしたコラムをご寄稿頂きます。

婆ちゃんのほっけフライ

小学2年生の時の話し。食卓に原料不明の「魚のフライ」が出現した。白身の魚なのだが、皮は外されていたためそれからは特定できない。苦手の小骨もきれいに外され、これまた分からない。

利尻島の鴛泊（おしどまり）で生を受けた婆ちゃんは、様々な魚料理を作ってくれた。にしんのオイル焼きなんてのも食卓にのぼったが、味は美味なのに、小骨の多さには正直参った。「骨引っかかったら、ご飯噛まないで飲むといいよ」なんてアドバイスもくれたが、問題の本質からは微妙に外れているなあと幼心に思った。そのにしんかとも少々思ったが、これまた違うなあと決定した。では何だったのか？調理した婆ちゃんに聞いてみた。

「この魚なに？」

返ってきた答えは意外なものだった。

「ほっけさ。うまいべー」

うまいどころか、一口食べて仰天した。身はホッコリに加え一口ずつきれいにはがれ、味は白身魚の上品さと、深いコクが満ちあふれ本当においしかった。なにより生臭さが一切なかった。

突然我が心に一週間ほど前に見た映画「哀愁」の事を思い出した。もちろん小学生の身にとって、吹き替え無しの英語は訳が分からず、一言も理解することができなかった。ただ、悲しい物語であること、蛍の光がBGMで使われていたことも相まって最後は号泣してしまったのは今考えても恥ずかしい。そして、ヴィヴィアン・リーと言う女優が、おそろしく綺麗だったのは小学生でも理解できた。絢爛（けんらん）豪華（ごうか）なバレリーナの衣装と、普段着になったら一気に地味になるギャップはあるものの、ヴィヴィアン・リーの美しさは終始変わることはなかった。

ヴィヴィアン・リーと魚のほっけを比べるなんて、真に失礼ではあるが、皮と骨がついたままのほっけは普段着であり、それらをすべて外すと後に残るのは、「美味」と言う言葉だけである。外した皮・骨・ハラミは一口大に切り、油で揚げると素敵な酒のつまみになるし、掃除した白身は色々な料理に変身してくれる。

ただ、生のほっけなんて北海道でしか売っていないんだろうなあ。

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57℃）で越冬した毎日を綴ったエッセイ「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。

［うみ・なかま コミュニケーション］
なみまるくん
北海道ぎょれん広報誌
Hokkaido Gyoren Magazine
September 2024 No.431
9
2024

01 南極料理人 西村 淳さんのおさかなコラム
「婆ちゃんのほっけフライ」

02 特集1
ぎょれんの秋鮭対策事業

06 特集2 海・ひと・夢 インタビュー
北海道水産林務部長／岡嶋 秀典さん

08 なみまるインフォメーション

10 浜の家族物語
長万部漁協／松井 航太さん　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

きれいにまとめられたほたての養殖籠が並ぶ長万部町の大中（おおなか）漁港。耳吊りされた養殖ほたては、春に出荷のピークを終えましたが、これからのシーズンは仮分散や本分散作業など、より慎重な作業が増えていきます

表紙の写真
長万部漁協／松井（まつい）　航太（こうた）さんご家族です

特集 ぎょれんの秋鮭対策事業

2024年 北海道の秋鮭・いくら

秋鮭漁の時期が始まります。昨年の秋鮭の水揚げは、一昨年を大幅に下回り、地域間格差をさらに広める結果となりました。また、ALPS処理水放出の影響による中国への禁輸や2024年問題として物流体制の再構築が必要不可欠となるなど非常に厳しい環境の中、漁期を迎えます。

今月は、現在の秋鮭の流通状況と本年度の秋鮭対策について特集します。

秋鮭の来遊予想は4万2千トン 旬期における生鮮の販路確保と、国内外における売場の堅守

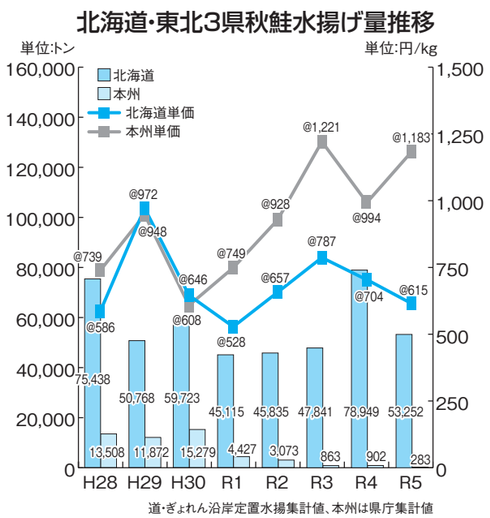
ぎょれん販売第二部鳥毛参事に聞きました。

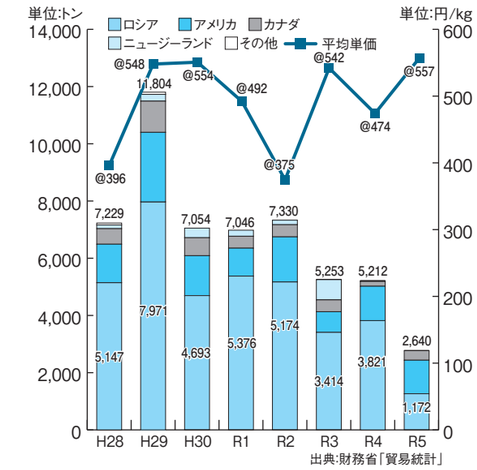
鳥毛参事

昨年の秋鮭の水揚げは、一昨年を下回る5万3千トンで終漁し、浜値については、水揚げが低調に推移したものの、いくら製品の繰越在庫が多く停滞していたことに加え、ALPS処理水放出の影響による中国への禁輸から、全道平均単価は昨年を下回るkg@615円となりました。

本年度の来遊予想は、1，703万尾と発表されています。混獲や特採、はえ縄、河川遡上を除くと1，395万尾となり、昨年の平均目廻り（3．02kg）で換算すると約4万2千トン、昨年対比79％の水揚げ予測となっています。

製品の流通について、親製品については、縮小傾向にある国内外の販路の回復に加え、中国以外の輸出ルートの構築に向けた取り組みが必要なこと等、安定的な消流に向け、更なる対策強化が必要な状況となっています。魚卵製品についても、令和4年産のような在庫の滞留はないものの、競合する安値の輸入いくらに回転寿司を主体とする大口消化先を侵食され、未だ予

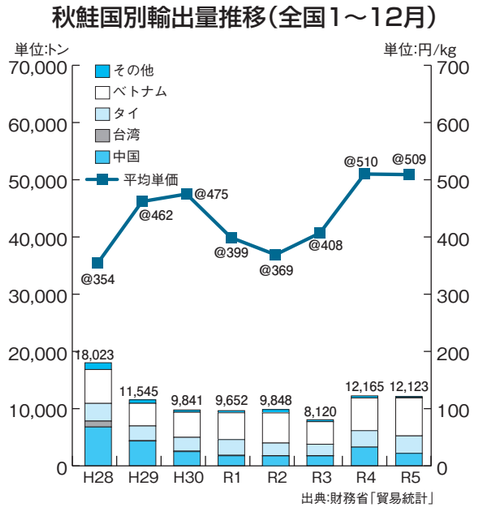




断を許さない状況となっています。

また、生産面についても、近年課題となっている秋鮭の背面処理（加工能力等）は依然として低下しており、引き続き三陸も含めた広域的な原魚処理体制を確立し、特に本年度は2024年問題として物流体制の再構築が必要となっています。

以上を踏まえ、本年度については、「旬」における生鮮の販路確保と水揚げ集中時における円滑な原魚の荷捌き、北海道産秋鮭製品の国内外の売場の堅守に努め、年間を通して「安定的な消流」を図っていけるよう、諸対策に取り組んでいきたいと考えています。



秋鮭（親製品）について

秋鮭を取り巻く流通環境

国内市場は、量販店などの売場は依然安定的に生産されるチリ銀やアラスカ紅を主体とする輸入鮭鱒に席巻されており、道産秋鮭は限定的な取扱いが続いています。しかしながら、道産秋鮭の需要がある生協、学校給食等の業態においては、価格が下方修正されたことから、比較的順調に消化が進んでいます。

輸出については、ALPS処理水放出後に中国の禁輸措置を受け、水揚げ回復時における需給調整を目的とした販売ルートの再構築が必要な状況となっています。

水揚げ集中時における原魚の安定消流と販路の確保に向けて

このような環境下、本年度の秋鮭流通対策事業では、広域的な原魚処理体制の強化を図るとともに、道産秋鮭の販路確保に向けて、需要に即した製品を生産し、年間を通した消費の促進を図っていきたいと考えています。

まず、生鮮対策としては、道内、三陸加工業者、運送業者との連携を強化し、広域的に原魚の搬出を行い、水揚げ集中時の魚価安定に向けた取り組みを行ってくことに加え、「生フィレ」「生筋子」は全国エリアへの販売における物流体制を強化し、旬期における販路確保を目的に取り進めていきます。

国内の通年対策としては、年間供給を目的とした冷凍フィレ・定塩フィレ等の二次加工品については、競合する輸入鮭鱒の相場動向を注視し、道産需要がある業態の売場確保に向け、継続的な生産を実施していきます。また、新たな売場構築に向けて骨取り製品の生産強化や付加価値を付けた商品開発等を継続して実施していきます。

輸出対策については、水揚げ回復時の際の需給調整を目的とした、中国以外の販路構築や東南アジア地域を中心とした商圏の拡大に取り組んで参ります。製品輸出については、引き続き、台湾、香港、東南アジアのマーケットをターゲットとした商談の継続を実施していきます。

これら事業に連動して、販促活動については

2024年 北海道の秋鮭・いくら

「漁期前」「旬期」「通年」に区分して、量販店では店頭販促、全国生協の共同購入では増量企画などを行い、売場の確保に向けて、「北海道産」、「天然」の秋鮭を国内外の消費者に対して普及活動を継続実施していきます。

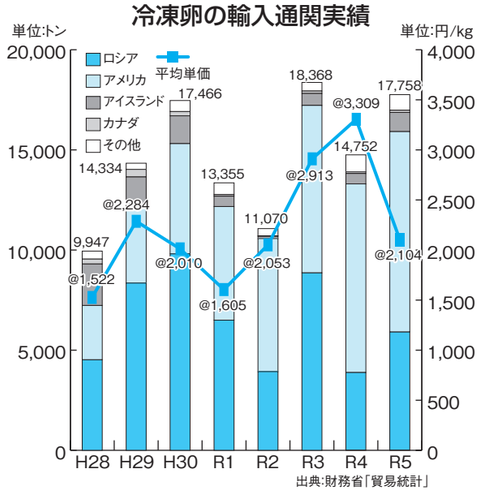
いくらについて

魚卵製品を取り巻く環境

国内における道産いくら製品の消流については、供給量の減少に加え、単価も下方修正されたことから、順調に消化が進んでいます。

しかしながら、今後も競合するロシア・アラスカ産冷凍卵の継続的な搬入が見込まれることから、国内外への販路拡大が必要な状況が続いています。

また、海外においても、東南アジアを中心に鱒いくらの売場が拡大し、「北海道産」の販売は限定的となっています。



既存販売先の囲い込みと売場の堅守

このような環境を踏まえ、指定調味での味付けやMELマーク入りスペック、少量パック等、顧客の要望に沿った生産を実施することで既存販売先の囲い込みと売場の堅守を図っていきます。

旬期においては、生筋子の販路確保に向けて、引き続き少量目製品の生産や航空便での遠隔地への供給に加え、生フィレとのセット納品を実施し、全国レベルでの普及を継続して実施します。

また、海外については、北海道産・MEL認証を前面に出した提案を実施し、販路の構築を図っていきます。

水産エコラベル認証について

国産エコラベル「マリン・エコラベル・ジャパン」（略称：MEL）については、2019年2月に全道の秋鮭定置網漁業として認証を受けています。

今期についても、MEL製品（生鮮フィレ、秋鮭ドレス、冷凍フィレ、定塩フィレ、いくら醤油漬け等）の生産を実施し、国内外での認知向上と製品普及に向けた取組強化を図っていきます。

また、2024年8月に既存搬出先の海外企業が海外初のMELCOC認証取得を実現しました。依然海外でのMEL認知度は低いままですが、製品の販路構築のため、引き続き海外でのMEL認知向上に向けて取り組んでいきます。

宣伝・普及事業について

宣伝事業を担当する販売企画部 平野参事に話を聞きました。

平野参事

キユーピー㈱タイアップ 旬の秋鮭を簡単に 美味しく味わうメニューを提案

全国の量販店店頭で展開する旬期秋鮭販促では、調味料メーカーであるキユーピー㈱とタイアップします。定番のマヨネーズに加えて、すりおろしオニオンドレッシングを使用した簡便メニューを打ち出し、店頭販促物や料理動画放映等を展開するとともに、一部売場では、同ドレッシングの試供品を添付したクロス販売を行い、店舗来店者に対して、購買動機の創出を図ります。

全国で200万部配布する新聞折込チラシでは、「北海道産秋鮭 いまだけ旬の美味しさ」をテーマに多くの消費者の目に留まるよう秋鮭の1本姿と切身を掲載。裏面では、ご家庭で旬の秋鮭を簡単に美味しく味わうためのおすすめレシピやひと手間加えるだけで賢く使える保存方法を紹介しています。本誌にチラシを折り込んでいますのでご覧ください。

また、本新聞折込チラシは、新聞購読率が低い20代、30代の消費者にも届くよう、スマートフォンやパソコン向けの電子チラシ配信サイト「Shufoo（シュフー）」を活用し、広く秋鮭の魅力を発信していきます。

さらには、LINEによる道産水産物が当たる懸賞企画も継続いたします。従来、量販店等における200円以上の秋鮭購入者を対象としていたキャンペーンですが、新たに200円以上の5回購入者を対象にダブルチャンスを企画し、購買意欲のより一層の喚起を図ります。

キユーピー㈱とのタイアップリーフレット

大手料理レシピサイトやSNSインフルエンサーと連動し旬の魅力を届けます

食卓の鍵を握る主婦層が利用する料理レシピサイト「Kurashiru（クラシル）」にて、大手企業ともタイアップ実績のある料理研究家と協力し、旬の秋鮭レシピ2品の動画を制作・配信いたします。

また、昨年に引き続き、SNS（X）で60万超フォロワー数を誇る料理イラストレーターから簡単アイデアレシピの発信を行います。加えて、料理2品どちらが好きかを選択頂き、抽選で水産物セットがあたる消費者参加型のキャンペーンも実施いたします。様々な媒体を活用し、幅広い消費者に対する秋鮭メニューの拡散を図っていきます。

各種催事イベントや国外向け企画による秋鮭の魅力発信

コロナ禍以前の賑わいが回復した各種イベントにおいて、キッチンカーやブースを出展し、様々な秋鮭メニューの販売を通じて、喫食機会の創出を図ります。

また、国外旅行者を対象とした料理教室や台湾現地レストランチェーンでの北海道フェアも実施することで、国内外を問わず、秋鮭の魅力発信に努めます。

各種団体・学校と連携した食育活動

幼稚園から高校、調理専門学校を対象とした各カリキュラム内での食育教室に加え、札幌市内ホテル等とタイアップし、見て、触って、食べて秋鮭を学んでもらう機会の増加を図っていきます。

また、大消費地圏である関東の小学校に対し、給食への秋鮭メニューの提供と合わせた授業を行うほか、全国47都道府県の小学校に対する教材まんが「秋鮭のひみつ」と連動したデジタル教材の授業への導入。さらには、ABCクッキングスタジオとのタイアップによる全国約90箇所での料理教室の展開など、道内外の幅広い世代に対して、広く普及啓発活動を図る予定です。

エスコンフィールドHOKKAIDO内において、北海道日本ハムファイターズとコラボレーションした「しゃけ勝ドック」が8月10日（土）から販売されています。

北海道産秋鮭を使用した秋鮭スティックカツに相性抜群のデミ味噌ソースで仕上げた一品で、FIGHTERS DINING ROSTER（2F MAIN LEVEL 一塁外野寄り）で販売中。

現在、エスコンでのクライマックスシリーズ開催に向けて正念場を迎えるファイターズ。現地観戦の際は、しゃけ勝ドックを片手にファイターズを応援して下さい。

海ひと夢 インタビュー

北海道水産林務部長

岡嶋（おかじま） 秀典（ひでのり）さん

浜と国の橋渡し役、また、道内各地の地域産業を陰に日向に支える北海道水産林務部。そのトップである水産林務部長へこの4月に着任したのが岡嶋秀典さんです。

これまで林業に長く関わってきましたが、特に前赴任地である根室振興局では深く漁業に携わることになり、大きな変化があったと言います。今回はご自身と北海道を代表する一次産業との関わり合いや今後の取組などについてお話を伺いました。

将来の北海道漁業に明るい道筋を

北海道の豊かな自然と関わる仕事へ

私は札幌市の出身で、北海道札幌開成高校卒業後、岩手大学農学部の林学科へ進学しました。幼少の頃から両親と夏はキャンプに、冬はスキーに行くなど、自然の中で過ごすことに親しんでいるうちに、高校生くらいには「北海道の豊かな自然と関われる仕事に就きたい」と考えるようになり、「なかでも森林の整備、山づくりに携わることができたら」と思うようになったのがきっかけです。大学卒業後の就職先としては、当時は林業というと国有林・道有林などの行政的なセクションが主力だったことや、北海道内で働きたかったことから北海道庁を志望しました。

今となっては本庁勤務が長くなりましたが、最初の赴任地である美深林務署（現在の上川総合振興局北部森林室）の4年間は、特に印象深いです。道有林を管轄するセクションとして、しっかりと計画を立て、森林を整備するため伐採する木を1本1本調査するという仕事でしたが、夏は当然のこと、冬もスキーを履いて山に入り、時にはスノーモービルに乗って山奥へ入るなど、ほとんどの時間を現場で山づくりに費やすことができ、道職員のスタートとして本当に貴重な経験となりました。

以降30数年、派遣で勤務した遠軽町の企画財政室の企画担当、道庁総合政策部政策局、そして前任の根室振興局の振興局長以外は、ほぼほぼ林務畑を歩んできました。

基幹産業である水産業を通じて根室管内から北海道全体の課題を共有

総合政策部在任時には、全庁の課題のうちの一つとして、水産業に関わることはありましたが、細かな課題一つ一つを深く追うことはできませんでした。ですが、前任の根室振興局では管内において水産業が基幹産業であることはもとより、ロシアとの協定に基づき操業を行う特徴的な地域であることからも、水産との関りが非常に深く、様々な課題を抱える中でも、地域の主要魚種であるさけ・ますやさんまなどの漁獲量減少を目の当たりにし、その対策の一環として行った振興局独自事業のサクラマスの陸上養殖や、試験研究機関と連携した海面養殖事業などを通じて、「育てる漁業」の重要性を肌で感じることができました。

また、ロシアとの協定については、私が着任する2カ月ほど前、ロシアによるウクライナへの侵攻が始まり、漁業交渉による貝殻島周辺昆布漁の開始時期が遅れ、主要な時期の操業がほぼできなくなってしまいました。漁業者の皆さんの目の前に豊かな漁場が広がっているのに、自由に操業することができない、そうした切実な思いや厳しい状況を目の当たりにしてきましたので、地域で感じた浜の皆さまからの声についても水産政策に1つでも多く活かしていかなければならないと感じています。

さらにロシアとの関係で言えば、水産と直接関係のある話ではありませんが、根室地域では新型コロナウイルス感染症が流行する前は、ビザ無し交流などで現地のロシアの方と友好な関係を築きあげていたところが、急に先行きが見えなくなってしまいました。医療関係などの民間ベースでの交流などにより、関係の回復を期待しているところです。

同じ一次産業としての課題解決へ向け、組織体制を強化

この4月より水産林務部では組織体制の強化を行いました。現在、本道の水産業や林業・木材産業を取り巻く情勢は非常に厳しく、これに対応するため「森林海洋環境局」という水産分野・林務分野の両方が一体となったセクションを新設し、また、これを総括する部長相当職として「森と海の未来づくり推進監」を新たに配置しました。こうしたことにより、水産業、林業双方への対応も、より機動力を以って取り組むことができていると実感しています。水産業、林業ともに様々な課題がありますが、同じ一次産業としての課題は大きく似ているところもあります。環境変動への対応や成長産業化を一体的に進めるため、ゼロカーボン北海道の実現に向けた施策やＩＣＴを活用したスマート水産業・スマート林業の推進など共通の視点で捉えて取り組むことで、一層効果的な施策を打ち出していきたいと考えています。

水産と林務両方を担当するセクションにおいては、それぞれの強みと弱みも見えてくるでしょうし、これに対応していくことで、更なる相乗効果も期待できると思います。今後は、国内最大の食糧供給地域や木材生産地域としての北海道の役割を十分に発揮させるためにも、それぞれの担い手の方々が必要不可欠であることや、資源を作り育てていくことの重要性を道民の皆さまにアピールしていくことも大切になってきます。こうしたことについても、水産分野・林務分野が一体的に進めていきたいと考えています。

どうやって資源を維持・回復させるかが喫緊の課題

さけ、さんま、いか、昆布など、北海道を代表する魚種の漁獲量自体が減ってきている大変厳しい状況の中で、ただ指をくわえて魚がやってくるのを待っているだけという訳にはいきません。どうやって資源を維持・回復させるか、これが喫緊の課題だと認識しております。そのためには、育てる漁業や資源管理などにしっかり取り組んでいくことが必要があると思っており、例えば養殖などは、日本各地で行われていますが、まだまだ北海道に合った知見というのは不足していますし、これから成長する大きな可能性を秘めている分野ですので、着実に推し進めていきたいと考えています。

しかし、陸上養殖は資材やエネルギーが高騰している中で、コストの面が大きな課題となっています。同様に海面養殖では、波浪や海水温の影響を受けてしまうという大きな課題もあり、こうした様々な課題を細かく分析した上で、進めていく必要があります。

また、いわしやぶり、にしんなど漁獲が増えつつある魚もあります。こうした魚種に対して船上活締めなど鮮度を保持して付加価値を上げるような取組など、魚種転換にも対応することも重要です。これまでほとんど食べることの無かった魚を食べるようになるなど、食文化が変わっていくこともあると思います。実際に昔からぶりを食べる習慣のある北陸では、本当に数多くのぶり料理があり感心しました。そうした長年培われた食文化をすぐに真似することは難しいとは思いますが、一般の消費者の方に手に取っていただくよう道産水産物を積極的にＰＲを行うことが重要であり、馴染みのない魚でも「こんな料理にして食べてみよう」と思ってもらえるようＳＮＳなどを活用して普及していくことも有効と考えています。

いずれにしても、道内全域で主要魚種の漁獲量が減少している中、育てる漁業の取組と資源管理は大命題だと思っています。育てる漁業に関しては、トライ&エラーを繰り返していくことになるかもしれませんが、将来の北海道漁業に明るい道筋が見えるように、あらゆる可能性を模索していきたいと思います。また、資源管理についても、これまで漁業者の皆さんが自ら取り組んでくださり、資源が回復している成功事例もありますので、そうした取組を大切にしながら、減少傾向にある魚種の参考にしていきたいと考えています。

本道の水産業が将来にわたり持続的に発展できるよう浜の皆さまと一丸となって取り組んでまいりますので、引き続き関係者の皆さまのご支援ご協力をよろしくお願い致します。

Profile

1967年札幌市生まれ。岩手大学農学部林学科を卒業後、北海道庁へ入庁。水産林務部林務局長、根室振興局長を経て現職。趣味はランニングと料理。ダイエットを目的に十数年前から始めたランニングは、リフレッシュや思考の整理に役立っているほか、これまで北海道マラソン、別海町パイロットマラソンなど数多くの大会にも出場。料理は主にその時に飲むお酒に合わせた手軽なメニューが得意。好きな言葉は「失敗は成功のもと」。

全道各地の漁協・系統職員が地域の垣根を越えて交流

01 全道漁協職員大会・全道漁協職員スポーツ大会が開催されました

7月26日（金）、27日（土）の2日間、北海道漁協職員協議会（事務局：ぎょれん指導教育部）主催の「第61回全道漁協職員大会」並びに「第47回全道漁協職員スポーツ大会 大運動会」が開催されました。今年は北海道漁協職員協議会が創立して70周年を記念して行われ、全道各地の漁協や系統団体から110名が出席しました。

職員大会冒頭で、鈴木大会長は昨今の厳しい本道漁業情勢に触れたうえで、「私たち漁協職員の使命は益々重要なものとなっており、協同組合運動の推進者・実践者として自己研鑽に励み、資質向上を図ることが求められている。その一助として役割を果たしているのが本大会やスポーツ大会の開催であり、互いに交流を深めて色々なことを取り入れて欲しい」とあいさつをすると、永年勤続者への表彰が行われたほか、スピードスケート日本代表として平昌オリンピックで2つの金メダル、北京オリンピックで銀メダルを獲得した髙木菜那さんを講師に招き、「なな転び八起き～わたしが今伝えたいこと～」と題した講演が行われました。

全道各地より110名が札幌に集い、互いに研鑽と交流を深めました

ご講演いただいた髙木菜那さん

また、その後の全体交流会では、クイズ大会やマジックショーなどのアトラクションを通じ、漁協職員同士の団結と研鑽を一層深め合うと、翌日開催された大運動会では、全8チームに分かれてモルック、綱引きなど6つの種目を行い、漁協や地区の垣根を越えた仲間との交流で汗を流しました。

令和6年度「全道なみまるクリーンアップ作戦」

02 第4回・檜山地区、第5回・根室地区で清掃活動を実施

令和3年度より開始した全道なみまるクリーンアップ作戦。道内を10地区に分け、1年間に5地区の清掃活動を実施するもので、今年は5月から順次展開し、7月11日（木）に檜山地区のひやま漁協・熊石漁港周辺、7月26日（金）に根室地区の標津漁協・標津漁港で開催しました。

今年度４回目となった檜山地区の活動では、ひやま漁協の組合員や役職員、地元の行政関係やぎょれん職員も合わせ総勢40名ほどが参加し、1時間の作業で約1500kgのごみを回収しました。漁網やロープなど重量のある漁業系廃棄物が目立ったほか、ハングルや中国語、ロシア語の表記が付いたペットボトルや漁具が多くみられました。

また、5回目となった根室地区の活動では、標津漁港付近をおよそ50名で清掃活動を実施。1時間ほどの活動で600kg近いごみを回収しました。こちらはペットボトルや空き缶などは少なかったものの、ロープの切れ端や魚籠などのプラスチック製漁業系廃棄物が目立ちました。これらを回収し、地元の産廃処理業者に引き渡しました。

檜山地区はひやま漁協と共同で実施しました

根室地区は標津漁協と共同で実施しました

ぎょれん役員紹介

今般、ぎょれんの副会長として、新たに以下の方が就任されましたのでご紹介します。※敬称略

○副会長　池守　力（古宇郡漁業協同組合）（8月21日開催の理事会にて就任）

密漁は漁業者の生活を脅かす重大な犯罪

03 地区密漁防止対策協議会による啓発パレードが実施されました

毎年、海水浴シーズンやこれからの秋鮭漁の時期には、レジャー客による磯荒らしや、うに、あわび、なまこなどに対する組織的な密漁の増加が危惧されています。そうした犯罪行為の抑止を啓発するため、例年この時期には密漁防止対策協議会を中心に道内各地で密漁防止啓発パレードや各種メディアを通じた啓発活動を実施しているところです。

渡島管内では、7月31日（水）、8月1日（木）の2日間に分けて、また、小樽管内では8月9日（金）に車両で管内一帯を回る密漁防止啓発パレードを実施しました。関係漁協をはじめ、ぎょれん、振興局、関係市町村が合同で啓発音声の再生や啓発ティッシュを配布し、密漁の防止と不審者を見かけた際にはすぐに取締機関へ通報するよう広く訴えました。

8月1日に実施した渡島管内・南かやべ地区での啓発活動の様子

8月9日に実施した小樽管内・島牧地区での啓発活動の様子

11月15日は昆布の日

04 全国小学生 ポスター（絵画）コンクールの作品募集中です

北海道昆布漁業振興協会（事務局：ぎょれん販売企画部）は、道産昆布の魅力を全国の消費者へ伝えることを目的に、11月15日の「昆布の日」にちなみ、「全国小学生 ポスター（絵画）コンクール」を実施します。現在、昆布漁や昆布のうま味など、昆布に関する6テーマの中から1つを選び、昆布の魅力を発信するポスター（絵画）を募集中（10月7日必着）で、優秀作品受賞者の方には、12月に京都で実施する親子バスツアーへのご招待や海の幸セットなど豪華賞品をプレゼント。詳細や応募については右のQRコードからご確認下さい。

「キッズ JOB TOWN」in サッポロファクトリー

05 昆布・ほたて・秋鮭のワークショップで道産水産物の魅力を体験・発信

8月3日（土）・4日（日）の2日間、サッポロファクトリー アトリウムにおいて、子どもたちが様々なお仕事体験をするイベント「キッズ JOB TOWN」（主催：サッポロファクトリー）が開催され、ぎょれんは㈱アートピア エミナ編集部と共同で食育ワークショップやステージショーなどを実施しました。

昆布・ほたて・秋鮭をテーマにそれぞれ行われたワークショップでは、まず子どもたちに、クイズや模型を用いて各魚種の特徴などを学んでもらうと、その知識を活かした商品POPの作成、実際の試食、さらには試食の配布を行ってもらい、道産水産物の魅力を感じてもらうとともに、発信する体験もしてもらいました。また、ステージショーでは、4コマ漫画でお馴染みの「シャッケ船長」・「ホタテリオ」・「こんぶらこ」が登場し、今回初披露のオリジナルソングに合わせて大人も子どもも一緒に歌って踊り、会場を大いに盛り上げるなど、2日間のイベントを通じて多くの方に道産水産物の認知度拡大や消費訴求を図ることができました。

ステージショー後の着ぐるみ写真撮影会でもたくさんの子どもたちが参加し、本会キャラクター、道産水産物の認知に繋がりました

表紙に登場いただいたご家族を紹介いたします。

長万部漁協　松井（まつい）さんご家族

【松井さんご一家】松井 航太（こうた）さん（24歳）、さくらさん（23歳）、湊海（そう）くん（1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、長万部漁協の松井さんご一家です。

見て覚えて自分で考えることで自分の糧に

現在、年間を通じてのほたて養殖、それに加えて定置網やかに籠にも従事している航太さん。小学生の頃からお父様の仕事の手伝いをしていましたが、元々「高校までは好きなことをさせてやるから漁師になれ！」と言われていたそうで、地元の中学校を卒業すると、当時夢中になっていた野球の強豪校に進学。高校卒業後に鹿部町の漁業研修所での総合研修を経て、漁師となりました。

ただ、漁師になりたてのときは全てが大変だったそうで、「漁師の仕事は基本的に見て覚える世界。教科書がある訳では無いので、常に父親や先輩乗組員の様子を見ながら『何でいまこうしたのだろう？』と考えてました」とのこと。また、現在も時期が来ると他地区のかに籠漁を手伝いに行っていますが、「船の数だけその船独自のやり方があり、他の船を見ることでより一層勉強になっている」と言います。

父親を超えたと思えるようになってようやく一人前の漁師

そんな航太さんを支える妻のさくらさんとは、お互いの友人を通じて3年ほど前に知り合いました。函館と長万部で少し遠距離でしたが、順調に愛を育み、その翌年に入籍。昨年には長男・湊海くんの出産、そして、今年の6月には函館で盛大な結婚式を執り行うなど、幸せな家庭を築いており、航太さんは、さくらさんのお陰で安心して仕事に出て行けているそうです。また、1歳になったばかりの湊海くんは「アンパンマン」が大好き。片言でおしゃべりするのが可愛い時期ですが、航太さん・さくらさんとも自由に育って欲しいと言います。

最後に航太さんの今後の目標を伺うと「いつか父親を超えて、一人前になったときに自分の力で自分の船を新造船したい」とのこと。現在、「三代目かんな丸」の船頭として、舵と乗組員の命を預かる航太さんですが、その「三代目かんな丸」は2021年にお父様が新造船したほたて漁船。それでも航太さんは、この新造船がこれまでの漁師人生の中で一番嬉しかった出来事だと言います。ぜひ近い将来、自分のことを一人前の漁師と誇れるようになって、夢を実現してもらいたいですね。

頭すっきり!! ブレイクタイム Break Time

シークワードクイズ

9月のテーマ「各地の名産」

キ	キ	ボ	バ	リ	メ	ゴ
ク	ヤ	ソ	ン	ボ	マ	ン
ゴ	ギ	コ	ボ	ラ	ロ	ダ
ヘ	ハ	ル	シ	ク	ク	サ
イ	サ	ケ	リ	マ	バ	サ
モ	サ	ズ	ガ	カ	ン	ヤ
チ	ス	キ	ヤ	ニ	タ	ク

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。

8月号の解答と当選者

スイス

リ	ン	カ	ン	ラ	リ	ス
ア	マ	ー	ト	ア	ン	ロ
リ	ン	ビ	マ	ビ	ス	ブ
エ	ア	ゴ	リ	オ	マ	キ
ジ	ス	イ	ラ	チ	ラ	イ
イ	フ	ト	ー	エ	ウ	ク
ナ	モ	ロ	ツ	コ	イ	ス

（神恵内村）オ　グ　ベさん
（福島町）H．N さん
（八雲町）Y.D.K さん
（根室市）渡辺郁美さん
（斜里町）吉田彩香さん

9月は「各地の名産」がテーマです。名産品を通じて郷土の歴史をたどることもできますね。

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

- □ カマクラボリ（鎌倉彫/神奈川県）
- □ クタニヤキ（九谷焼/石川県）
- □ ケガニ（毛がに/北海道）
- □ ゴヘイモチ（五平餅/長野県）
- □ サクランボ（さくらんぼ/山形県）
- □ ササダンゴ（笹団子/新潟県）
- □ サルボボ（さるぼぼ/岐阜県）
- □ スズリ（硯/岩手県）
- □ タンバクロマメ（丹波黒豆/京都府）
- □ ハギヤキ（萩焼/山口県）
- □ ヘギソバ（へぎそば/新潟県）
- □ マシコヤキ（益子焼/栃木県）

〈ヒント〉伊豆諸島の特産品。機会があっても食べるには覚悟が必要です。

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
- □ ブリ
- □ 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ヵ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。

news

浜のほっとニュース

大漁祈願！

小樽

夏漁のメインであるうに・なまこ漁は終盤に差し掛かりました。今シーズンのうには資源の減少により非常に高価なものとなりました。また、夏祭りが開催され浜は活気づいています。現在、9月から始まる秋鮭漁に向け、着々と準備が進められています。昨年は漁に恵まれず、前年対比で約２～３割という状況でした。今年は漁に恵まれることを期待し、併せて安全な操業となることを祈念しています。

檜山

低調なスタートのするめいか漁ですが、徐々に水揚げが増えて500ケース/日を超える日もあります。一方、観光シーズン真っ盛りの奥尻島ではうに漁が旬を迎え、多くの観光客が新鮮な海鮮料理を楽しんでいます。暑い日が続いていますが9月からはいよいよ秋鮭定置網漁が始まります。これから始まる秋漁の安全を祈願するとともに、豊漁となることを願っています。

函館

昆布漁が最盛期を迎え、入札会の上場数は増え、値決会が順次開催されています。今年の価格は上昇傾向にありますので、生産量の維持を願うばかりです。一方、鮮魚は夏枯れ時期ではありますが、少しずつぶりが見え始めるなど秋漁に向けた期待が高まっています。函館港まつりが開催され、多くの観光客で賑わいを見せています。沢山の方々に前浜の魚を味わって頂きたいです。

室蘭

9月からはいよいよ秋鮭定置網漁が開始となります。今年の来遊量は昨年対比で139%予想となっており、噴火湾地区、太平洋地区共に豊漁になるよう期待しています。さらに10月以降は、主要魚種の一つである助宗刺網漁も始まり、盛漁期へと突入します。生産者の皆様の安全操業と豊漁を心より祈願しています。

日高

8月から順次、小定置網漁での秋鮭の水揚げが始まり、少しずつ秋の訪れを感じています。9月からは大定置網漁も解禁となり、秋鮭、ぶりの豊漁に浜の期待も大きく膨らんでいます。一方、昆布漁は8月21日現在、累計採取日数は昨年を下回る125日となっていますが、今後、1日でも多く採取できることと、皆様が安全に操業できることを願っています。

釧路

秋の風を感じはじめ、秋鮭定置網漁、底曳網漁が順次スタートしていきます。また、いわしやさんまの水揚げが本格化しはじめ、さんま漁は大方の予想に反し、水揚げ数量・魚体ともに良好となっています。成昆布漁は、思うように出漁できない日が続いていますが、好天に恵まれ出漁日数が増えることを期待しています。最盛期を迎え、引き続きの安全操業と豊漁を願っています。

根室

例年8月10日に小型船から解禁されるさんま棒受網漁ですが、今年は大型船も同日から出漁可能となり、一斉に出漁致しました。花咲港では16日に約70トンが初セリにかけられ、翌17日にも約500トンが水揚げされました。この時期としては近年見られない数量で、サイズも昨年より若干大ぶりで市場は活気づいています。これから最盛期を迎えていくので今後のさらなる豊漁と、安全操業を祈っています。

北見

猛暑の日々は短く、早くも秋風が吹き始めています。ほっきやたこなどの水揚げが順調に進んでいます。9月初旬からは、秋鮭定置網漁が順次解禁されますが、来遊予測に反して大漁となることを心から期待しています。今後とも、浜の皆様の安全操業と、ますますの豊漁を切に祈願しています。

稚内

9月に入ると、秋鮭漁も始まり、浜は活気づいていきます。利尻・礼文地区ではうに漁と昆布漁が終盤を迎えつつある中、オホーツク地区ではほたて漁が後半戦に入りました。肌寒い日々が続くようになってきておりますが、今後も皆様の安全操業と益々の豊漁、天候が安定することを心より願っています。

留萌

なまこ漁が全地区終漁し、うに漁は終盤を迎えています。秋へと徐々に移り変わり、秋漁の代表である秋鮭定置網漁やえび桁漁が始まると、秋鮭や赤かれい、にしん等の水揚げが本格化します。一昨年は管内の秋鮭水揚数量が3,000トンを超える大漁の年でしたが、昨年は約1,200トンと大きく落ち込みました。今年は豊漁の年となり、安全操業を祈念しています。

みなさんのお便りでつくるページです。

なみまる おたより箱

漁師さんの手捌き、私も感心します。ロープ結びの講習会参加した事ありますが、むずかしい～ですね。頭の体操に良いのだけど説明パンフレットだけでは理解できないのが悲しい…悲しい!!
（福島町　H.Nさん　67歳）

8月に…分散はじまった…つかの間。今年は薄い!!!この暑さにやれてるのかな…ホタテのチガイ…大丈夫かなぁ？もってきたやつ何事もおっきく成長してほしいです…。
（八雲町　Y.D.Kさん）

今年も美味しいウニを食べる事が出来ました。また来年を楽しみに過ごします。
（神恵内村　オグペさん　47歳）

今年は漁の方も余り良くなくて昆布もウニも取れなくて大変です。（アイスネックリング）有難うございました。
（利尻富士町　亀田園子さん　74歳）

パリオリンピック2024が17日間の祭典も盛会の内に無事終了し日本選手団の大活躍に感動しパワーをもらい、勝って傲らず、負けても腐らず、スポーツマンシップの下、競技と参加した選手の皆さんに心から敬意と感謝の拍手を送ります。さんま・秋鮭・昆布等々秋漁も盛漁期に入りますが、各浜が無事故で大漁でありますよう様お祈りいたします。〝頑張れくみあい〟〝負けるなぎょれん〟
（厚岸町　魚大好爺さん　84歳）

短い夏が本格的に始まってきました。道の駅では、遠方から来たキャンピングカーたちが列をなして道東へ涼みに来る季節です。釧路、根室以外は本州と変わらないぐらい暑いんだけどな…
（北見市　大分よりの使者さん　23歳）

おばあちゃんのおはかまいりで小樽のおじいちゃんの家に行き、いっぱい魚を食べました。
（小樽市　りとさん　6歳）

8月9日から3日間、金比羅神社例大祭が開催され、盛り上がってました。大阪焼肉、クレープ、豚串、フレンチドッグなどたくさん食べました！
（根室市　渡辺郁美さん　44歳）

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9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〉
9月24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ページの間違いさがしの答え

オレンジベスト着用で　家族安心　無事帰港
公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

なみまるくん
9
2024
Hokkaido Gyoren Magazine
No.431

ほたて南蛮のタルタル丼

たっぷりかけるタルタルソース。
タルタルソースに加えた
ピクルスの酸味と甘辛なたれで
ほたてにインパクト。

作り方

材料　4人分

- ほたて貝柱……12個
- 片栗粉……適量
- サラダ油……適量
- ごはん……4人分
- 水菜……適量
- トマト……1個

Ⓐ
- 酒……小さじ2
- 醤油……小さじ2

Ⓑ
- 酢……大さじ2
- 醤油……大さじ2
- 砂糖……大さじ1と1/3
- 鷹の爪（種を取る）……1本

Ⓒ
- ゆで卵……1個
- 玉ねぎ……1/6個
- ピクルス……少々
- マヨネーズ……1/2カップ
- 酢……小さじ1

❶小鍋に、Ⓑの調味料を合わせて火にかけ、沸騰したらボウルなどに移しておく。

❷Ⓒを使ってタルタルソースを作る。ゆで卵は粗みじん切り、玉ねぎ、ピクルスはみじん切りにしてマヨネーズと酢を混ぜ合わせておく。

❸Ⓐで下味をつけたほたてに片栗粉をまぶして、サラダ油を熱したフライパンで焼き、表面に軽く焦げ目がついたら取り出して①に漬け込み、ごはんにのせる。ざく切りにした水菜、半月切りにしたトマト、②のタルタルソースをお好み量で添えたら出来上がり。

浜のお母さんレシピ
番外編

発行／北海道漁業協同組合連合会　〒060-0003 北海道札幌市中央区北3条西7丁目1番地　企画・編集／総務企画部　広報担当　TEL.011-281-8665　URL http://www.gyoren.or.jp　印刷／佐藤印刷株式会社

北海道ぎょれん
北の魚情報がぎっしり!北海道ぎょれんウェブサイト
www.gyoren.or.jp

道産間伐材使用
間伐で未来につなぐ北の森
本書の本文用紙は原料の一部に
道産間伐材を使用しております。