北海道ぎょれん広報

なみまるくん

10
2024
No.432

「うみ・なかま コミュニケーション」

特集

ぎょれんグループ会社紹介 ㈱ぎょれん道東食品

令和6年度 全道なみまるクリーンアップ作戦結果報告

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。

ほたて貝柱で料理とうま味と栄養素をかみしめる！

気づけばすっかり秋です。今は夏の疲れが出る〝秋バテ〟になりやすい時季ですが、皆さんは元気にお過ごしですか？

先日、我が家にオホーツク地方にある常呂産の大きなほたて貝柱が届きました。発泡スチロールの蓋を開けると、あまりの大きさと厚みのある立派な貝柱に歓喜の声が上がるほど。食べるとプリップリの歯応えと濃い甘さにもうウットリです。刺身はもちろんチンゲンサイやしょうがと一緒に炒めたり、グラタンにしたり、ワインのおともにバターソテーしたり、ほたてあんかけチャーハンを作ったりといろいろな料理で楽しむことができました。本当に嬉しい贈り物。

ほたてに含まれている「コハク酸」のおかげでうま味が濃く、料理のおいしさが倍増します。ウニにほたてのようにうま味成分が多いものを料理に使うと、塩やしょうゆなど調味料を抑えられるこの他にも肝機能を高めるタウリン、筋肉や皮膚などの成分なるたんぱく質、体内リズム調整をサポートするビタミンB12なども豊富。脂質が少なく低カロリーなのでダイエットの味方にもなります。

道民だからこそ味わえるおいしく栄養価が高いほたては、和洋中どんな料理にも合う食材。管理栄養士としても料理家としても、もっともっと家庭の食卓にほたてが並ぶ日が増えることを願うばかりです。

上坂（うえさか）マチコ

お食事のカウンセリングサロンCocoa代表／管理栄養士／料理家／コラムニスト

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・専門学校の非常勤講師など活動は多岐。ぎょれんと共に昆布や鮭の情報を広く発信。

［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
October 2024 No.432

10 2024

01 マチコさんのおさかなコラム
「ほたて貝柱で料理とうま味と栄養素をかみしめる!」

02 特集1
ぎょれんグループ会社紹介　㈱ぎょれん道東食品

06 特集2
令和6年度 全道なみまるクリーンアップ作戦結果報告

08 なみまるインフォメーション

10 浜の家族物語
羅臼漁協／加瀬 基敏さん　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
羅臼漁協／加瀬（かせ）　基敏（もとはる）さんご家族です

羅臼町内の数ある漁港で唯一、第4種漁港となる羅臼漁港。管内漁業の拠点だけではなく、観光船の乗船場も併設しているため、観光客も多く訪れます。これからのシーズン秋鮭漁が本格化し、定置網の漁船が港を賑わせていきます

関連会社紹介

確かな加工技術で時代のニーズに合った製品づくりを

株式会社ぎょれん道東食品

ぎょれんでは北海道で水揚げされる新鮮な水産物を安心・安全に消費者の方へ届けるため、販売・購買事業を一貫させたネットワークを関連会社と構築しております。今月号では、その関連会社の中からさんまや秋鮭を主体に、切り身・フィーレ・レトルト製品など幅広い加工生産に取り組む「株式会社ぎょれん道東食品」の業務内容についてご紹介します。

㈱ぎょれん道東食品（以下道東食品）は、平成7年、当時、道内4カ所にあったぎょれんの自営工場を会社化した際に、根室工場、厚岸工場の2工場を統合して発足しました。根室工場を本社とし（平成21年に建て替え）、厚岸工場と共に根室・釧路の道東エリアで水揚げされる魚を主な原料として、一次加工から高次加工まで各種製品を製造しています。特に昨年からは小型化してきたさんまの加工や活用にも力を入れており、これまで以上に幅広い原料に対応することができるようになってきました。

原料となる前浜で獲れる魚は、4月から6月まで春鮭鱒、7月から10月にかけていわし、さんま、秋鮭、2月・3月にしん、黒かれいと季節ごとに一定量の漁獲が見込めることに加えて、年末に集中する鮭鱒類のギフト製造もあり、年間を通じて安定的に稼働できるのが道東食品の特徴です。また、原料の仕入れは、産地の市場を通じた仕入れのほか、地元以外の道内の組合と連携した集荷や委託加工も行っており、地域や系統に密着した形で製品作りを行っています。

会社データ

- ●設　　立　平成7年7月
- ●代 表 者　末国　修司
- ●資 本 金　9,000万円
- ●年間売上高　33億円
- ●社　員　数　39名（本社26名、厚岸13名）
- ●従 業 員 数　146名（本社88名、厚岸58名）
  うち外国人76名（本社：ベトナム26名・インドネシア17名、厚岸：ベトナム33名）
- ●主な取扱商品
  根室本社工場：レトルト製品（さんま、いわし、黒かれい、にしん等）、鮭鱒ギフト製品（秋鮭、時鮭、紅鮭、さくらます）、ほっけ製品（干物ほか）
  厚岸工場：さんま製品（塩さんま、骨取りさんま、さんま蒲焼き、さんまフィレ、開きさんま）、いわし製品

【根室本社工場】
住所:根室市本町3丁目10番地
電話:0153-24-4161

日本人も外国人も従業員が働きやすい若者が働きたいと思える環境作り

季節を問わず忙しく稼働する工場を支えるのが、約180名の社員・従業員です。中でもベトナムとインドネシアから来ている技能実習生・特定技能資格を合わせた外国人の数は、全従業員のおよそ半数を占めています。道東食品は一般の水産加工会社と比べて外国人従業員の定着率が高く、その理由の一つに従業員が働きやすい環境作りが挙げられます。外国人の方への社宅の完備はもちろん、宗教に配慮したお弁当の手配や礼拝室の整備、日本語学習会の開催、そして通訳・相談員を配置し、仕事上のことだけでなく、病気や日常生活におけるサポートなども行っています。

また、近年の猛暑対策として工場各所にエアコンを設置したり、フリーデスクや個人ロッカーを導入し、事務所スペースの有効活用や今後職員が増えていくことを念頭に置いた大幅なレイアウト変更を行いました。社員と従業員が快適に就業できるような環境の整備を進めており、地元の企業に就職する若者が減少の一途をたどるなかで、今年4月には4人の若手社員を採用できるなど、近年のリクルート活動の成果が目に見えて現れてきています。

7月に実施したインドネシア人向けの日本語学習会の様子

事務所の作業効率を考え、フリーデスクや個人用の事務ロッカーを整備。それに伴い配線整備も行いました

根室本社工場製造 おすすめ商品

北海道産 真ほっけ開き
北海道産真ほっけを開き加工後、食塩のみで味付けし干しあげ、うまみを引き出しました

骨までパクパク! 北海道産にしんの蒲焼
北海道産にしんを切身加工後、骨までパクパク食べられるようレトルト加工し蒲焼用に仕上げました。便利なタレ付です!!

パクパク煮魚シリーズ
道東産のさんまやいわし等を骨までパクパク食べられるよう、レトルト加工し煮付けに仕上げました

骨まで食べられるカレイ唐揚げ
北海道産カレイを切身加工後、骨まで食べられるようにレトルト加工し粉をまぶしました。油で揚げてお召し上がりください

ぎょれん道東食品で働く外国人従業員の現状やよく寄せられる悩みについてベトナム人通訳・相談員のクイエンさんにお話しを伺いました

ファム　ティ
Pham Thi
タオ　クイエン
Thao Quyenさん

一番多い悩みは、言葉の問題です。母国で日本語を習ってきてますが、現地の先生が話す日本語と日本人が話す日本語では同じ言葉でも違いがあり、最初は指示が分からないことが多いです。毎日日本語でコミュニケーションをとっているうちに2年ほどでだいぶ分かるようになりますが、慣れるまでが大変です。

また、ベトナムやインドネシアでは普及していない日本の保険や年金制度について質問されることも多いですし、身近なところではインターネット通販に関する相談も多いです。実は、日本では有名なアマゾンや楽天は外国人にとって利用が難しく、そういったこともあって、みんなお金を貯めて翻訳機能に優れたiPhoneを買うのが一つの目標になっています。

1日5回お祈りの習慣があるイスラム教徒の方へ向け設置した礼拝室

外国人用社宅「HOASEN」（右）に加え、9月に取得した住宅（左）。今後、プライベート重視（個室化）のリフォームを行い居住環境改善を図ります

コロナ禍で人気爆発！根室本社工場製造「パクパク煮魚シリーズ」

元々その手軽さから人気だったさんま、ほっけ、いわしなどを原料としたレトルト商品「パクパク煮魚シリーズ」ですが、コロナ禍による内食需要の拡大で急激に売上げを伸ばし、根室本社工場で生産される総パック数の約3分の1を占めるまでに成長しました。

また、現在盛漁期を迎えている秋鮭をはじめとした鮭鱒類（時鮭、紅鮭、さくらます）を原料とした大手量販店や生協向けのギフト商品は、道内屈指となる年間約10万セット製造しています。近年は秋鮭の漁獲量が以前と比べて減少傾向にあるため、ギフト向けとなる厳しい選別をクリアした原料の確保が次第に難しくなってきていますが、顧客の要望に応えるために、地元の業者や系統の組合にも協力してもらいながら原魚を確保し、高品質のギフト製品製造を続けています。

さらに、徐々に高次加工製品の扱いが増加するなか、今後はより一層、品質管理を徹底するために、従来、紙や手作業で行っていた複雑なチェック作業を、タブレット端末で全ての工程段階で確認できるシステムを導入し、トレーサビリティを確立する予定です。

ほっけやにしんなど様々な魚種に対応するためには手作業に頼る部分も多いです

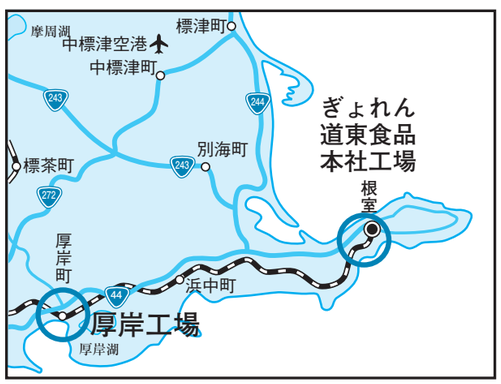
細菌検査はもちろん、出荷前の全製品を3名で検食し品質管理を徹底しています

煮魚を作る「窯」。根室本社工場では2機備えています

昔からのさんま製品に加え、いわし製品も柱に成長した厚岸工場

昭和38年から稼働している厚岸工場では、古くから道東地区で水揚げされるさんまを主体に加工を行ってきましたが、10年ほど前からいわしの漁獲量が増えてきたために、現在は開き加工やドレス加工、塩蔵処理など、いわしも大きな柱となっています。一方で近年、さんまやいわしは、魚体の小型化が進んでいるため、効率的な加工が難しくなってきています。厚岸工場ではこれまでに蓄積された確かな技術やノウハウを活用し、また、高次加工品を作れる新たな設備を導入して、この課題を乗り越えてきました。これらの製品は、根室本社工場同様、生協・大手量販店向けが多数を占め、さんま、いわしはもちろん、ほっけ、かれい類、ぶりなどを多様な製品作りを行えるようになりました。

【厚岸工場】
住所:厚岸郡厚岸町港町5丁目7番地
電話:0153-52-2118



主力のさんま原料はほぼ年中取り扱っています

作業効率アップのために今年入れ替えをした新型のピロー包装機

また、厚岸工場でも技能実習生・特定技能資格を合わせた外国人従業員の存在は大きく、今や欠かせない存在となっています。そのため、共同生活を送る一部の住宅では、シャワールームや洗濯機を増設するリフォームを行い、快適に暮らせるような配慮を心掛けています。その他、地元のお祭りに積極的に参加するなど、日本の文化に親しんでもらえるような取組も行っています。

シャワールームやキッチン、洗濯機増設などリフォームされた厚岸のベトナム人実習生用住宅

「厚岸港まつり」で水産物買受人組合の一員として浴衣に身を包むベトナムからの実習生

厚岸工場製造 おすすめ商品

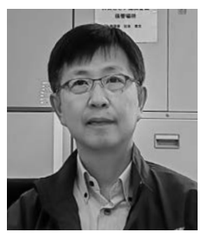
北海道産 塩さんま
道東産さんまの頭部・内臓を除去し、食塩で味付けしました

北海道産 パクパクさんま
道東産さんまを開き加工後、食塩で味付けし遠赤外線乾燥機でふっくら仕上げました

北海道さんまの蒲焼き
道東産さんまを蒲焼き用に仕上げました。凍ったままフライパンで簡単に調理できます。便利なタレ付です!!

北海道ザンギ風 かれい唐揚げ
北海道産かれいをフィレ加工後、下味をつけ粉をまぶしました。夕飯やお弁当の一品にぜひ!!

日頃から弊社の事業にご理解・ご協力を賜り、深く感謝申し上げます。


㈱ぎょれん道東食品
末国社長

近年、道東地区を含め全道的に秋鮭やさんまといった主要魚種の水揚げ減少や小型化等、環境の変化が顕著になってきておりますが、私どもは高次加工技術の確立や新たな設備投資を行うことで、地元で水揚げされるあらゆる魚種や体長組成に順応した製品作りを行ってきました。

特に一番の課題であった小型さんまやいわしの活用においては、本社、厚岸工場とも対応できるよう転換を進め、現在は原料として利用できる環境を整えることができました。本年度ではこれらを使った製品の定着化を進めると共に、次年度以降はさらにアイテムや製造数を増やし、全社挙げて取組を強化していきたいと考えております。

また、安定した生産体制の保持や徹底した品質管理を行うため、人材の採用や育成・定着にも力を注ぎ、根室本社工場・厚岸工場相互の特性を活かした盤石の生産体制を築いていく所存です。

これからも前浜で獲れる原料にこだわり、産地にあるぎょれんのグループ工場としてぎょれん根室支店、系統の組合と連携しながら、浜値安定と地域経済振興への貢献に努めて参りますので、引き続きご支援のほど、よろしくお願い致します。

『海の豊かさを守るために』
令和6年度 全道なみまるクリーンアップ作戦 結果報告

渡島管内の活動の様子（本別漁港周辺）

「全道なみまるクリーンアップ作戦」は、ぎょれんの環境基本理念・環境方針に基づく海洋プラスチックごみ問題に対する具体的な取組として2021年から実施しています。今年度は宗谷・渡島・日高・桧山・根室管内での活動となりました。今年のクリーンアップ作戦の結果を総括します。

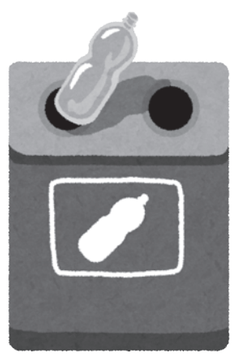
海洋プラスチック汚染が世界的に広がるなか、海洋プラスチックごみ対策として「全道なみまるクリーンアップ作戦」を漁業関係者自らの手で水産資源、漁場を守るために継続実施しています。

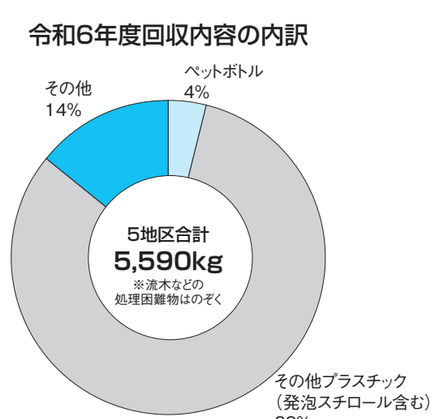
今年度の活動は漁協役職員、青年部、女性部、生産者、ぎょれん及び系統団体の職員をはじめ、地元の行政関係者ら総人数２７０名の方々に活動していただきました。

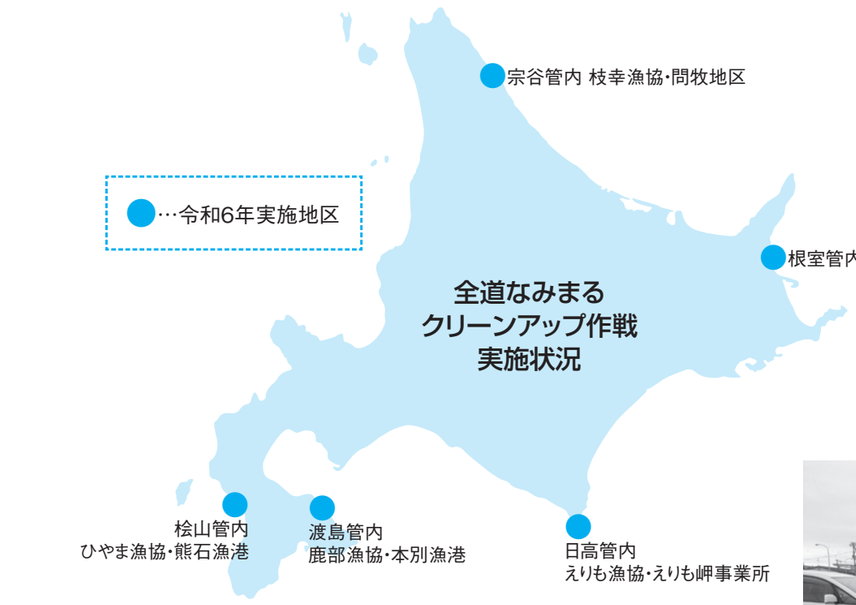
回収ごみはトータルすると重量ベースで５，５９０kg となり、漁網やロープ、大型の浮子玉が大きな割合を占め、重量割合は小さいもののペットボトルなどの容器プラスチックが多くみられました。

環境省の発表によると年間８００万トンがプラスチックごみの総量として世界の海に流出していると推定されています。生活のあらゆる場面で利用されているプラスチックは最終的に海に流れ着き、甚大な影響をもたらします。すでに世界の海にはプラスチックごみが１億５０００万トン、さらに毎年８００万トンが流入すると２０５０年には「魚よりもプラスチックごみの方が多くなる」との推定もあります。

ぎょれんでは今後もこの活動の他に植樹活動や脱プラスチック・抑プラスチック運動、廃網漁具資材のリサイクル運動などを通じて後世にわたって安心して生産活動に取り組むことが出来る漁場環境づくりを目指し、総合的な環境保全対策の強化を図ります。







枝幸漁協・
問牧地区

えりも漁協・
えりも岬事業所

標津漁協・
標津漁港

ひやま漁協・
熊石漁港

今年のクリーンアップ作戦について話を聞きました

環境部
上村部長

令和３年より始まった『全道なみまるクリーンアップ作戦』も今年で４年目となり、毎年最低５か所を目標に実施してきた結果、この４年間で延べ21漁協1，275名の方々に参加して頂き、拾い集めたゴミの総量は約42トンになりました。ご参加頂いた皆様、コロナ禍での実施に向けてご協力頂いた漁協・ぎょれん産地支店の方々には改めてお礼を申し上げます。

クリーンアップ作戦を実施しているのは主に漁港と海岸ですが、漁港では日頃より地元漁協さんを中心に清掃活動されているところも多く比較的ゴミの量は少ないものの、漁港周辺の草むら等、人の目に付き辛い場所での空き缶、ペットボトル、弁当容器、ビニール袋が多く捨ててあるなど、漁港利用者のマナーが問われます。また海岸では陸域から出されたゴミに加え海流により流されてきた漂着ゴミが圧倒的に多い場所もあります。漂着ゴミの中には海外からのゴミも多く、その中身は漁具であったりハングルや中国語で表記されたプラスチック類主体の生活ゴミも多数ありました。漂着が集中する海岸ではゴミの量も膨大で我々の活動だけでは到底拾い切れないほどの量が散見されるなど、この活動を通して見えてきたことも多くありました。

この活動自体は小さなものですが、自分たちの仕事場である海浜の未来を守るために一人一人が何をすべきか考える機会になればと思います。環境部ではこれからもプラスチックゴミ対策・海浜美化対策に取り組んで参ります。引き続き皆様のご協力をお願い申し上げます。

北海道産秋鮭購入レシートの写真を送って応募

50名様に「北海道の海の幸」が当たるLINEキャンペーン開催中

01

詳細は右下のQRコードよりご確認ください

北海道秋鮭普及協議会（事務局：ぎょれん販売企画部）では、10月31日(木)まで「北海道産秋鮭 北海道の海の幸が当たる!!キャンペーン」を実施中です。このキャンペーンは、ご自身のLINEに「北海道秋鮭LINE公式アカウント」を友だち追加したうえで、トーク画面から北海道産秋鮭を税込200円以上お買い上げのレシート1枚を1口として応募することで、抽選で50名様に甘えびやほたて玉冷、いくら醤油漬け、秋鮭ルイベといった北海道の海の幸が当たります。

さらにレシート5枚（5口）以上応募すると、毛がにやぼたんえび、秋鮭半身、ほたて貝柱などが入った2万円相当の豪華セットが5名様に当選するダブルキャンペーンとなっています。ぜひこの機会に沢山の北海道産秋鮭を食べて、応募してみてはいかがでしょうか。

東京･京都のレストランで「やさしーフード!北海道ほたてフェア」開催中

環境負荷の少ない道産ほたての魅力を発信!

02

9月17日(火)から11月30日(土)までの期間、ぎょれんと持続可能な海を目指した啓発活動を行う一般社団法人Chefs for the Blueとの共同企画として、東京・京都のレストランのシェフと共に「やさしーフード！北海道ほたてフェア」が開催中です。

北海道のほたて漁業は、平成25年に環境への配慮と水産資源の持続可能な利用を実現した漁業に与えられる「MSC漁業認証」を取得したサステナブルシーフードです。本フェアでは、サステナブルな北海道産ほたての国内消費拡大へ、「やさしーフード」をテーマに東京・京都の下記の期間と店舗で道産ほたてを使った特別メニューを提供しています。また、今回のメニューフェアに合わせ、料理雑誌「料理王国(10月号)」にてフェア実施レストランシェフによる道産ほたての魅力について語る記事が掲載されると共にコラボコンテンツが公開されています。

～第1弾～
開催期間 :9/17(火)～10/16(水)
LATURE(https://www.lature.jp/)「ホタテと野生茸のフリカッセ」
MONICA(https://www.monica-tokyo.com/)「ホタテパイ」

～第2弾～
開催期間 :10/1(火)～31(木)
Don Bravo(https://www.donbravo.net/)「ホタテのピザ」
CRAZY PIZZA TORANOMON(https://crazypizza.donbravo.net/)「ホタテのピザ」

～第3弾～
開催期間 :11/1日(金)～30(土)
洋食おがた(https://youshoku-ogata.com/)「ホタテフライ タルタルソース」

ぎょれん役員紹介

今般、ぎょれんの理事として、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
○理事　本間　貞徳(いぶり中央漁業協同組合)
○理事　伊藤　保夫(小樽機船漁業協同組合)(9月10日開催の臨時総会にて就任)

ぎょれんとJRタワーホテル日航札幌がコラボ

レストランフェア「海のサステナブルDish」開催中

03

10月31日(木)までJRタワーホテル日航札幌（経営・運営：JR北海道ホテルズ株式会社）内のレストラン4施設において、北海道産秋鮭・いくら、ほたて、昆布を一皿に凝縮したコラボレーションメニューが提供される「海のサステナブルDish」フェアを開催中です。

本フェアは、ぎょれんの協力のもと、JRタワーホテル日航札幌が環境に配慮して漁獲された秋鮭・いくら、ほたて、昆布を用いた特別メニューを提供することで、SDGｓの目標「12 つくる責任 つかう責任」および「14 海の豊かさを守ろう」を推進し、北海道の水産資源を未来へ繋げることを目指して実施しているものです。北海道の海を美味しく味わうことのできるこのフェアを通じ、より多くの方に道産水産物の消費拡大と認知度向上を図っていきます。

※ご予約・お問い合わせはＱＲコードより各レストランまで

フェア開催前にはコラボレーションメニューの発表会が開催され、多くのマスコミが集まりました

スカイレストラン「丹頂」のディナー会席から「秋鮭と帆立貝の利尻昆布蒸し 利尻昆布と鮭節の出汁にて」

レストラン&バー「SKY J」のディナーコースから「帆立貝と秋鮭のスフレ 白ワインソース いくら添え」

フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」のディナーコースから「鮭と帆立貝のタルティーヌ いくら添え」

The Lobby Loungeのアラカルトメニュー「秋鮭と帆立貝のきのこクリームパスタ」

全国漁業協同組合学校からのお知らせ

2025年度の学生を募集しています

全国漁業協同組合学校は、ＪＦグループ唯一の教育機関として、1941（昭和16）年に創設されて以来、組織を担う「人づくり」を目指し、漁協など職員としての専門的知識の習得や即戦力として将来のＪＦ幹部候補生となる教育を行っています。この度、8月19日（月）より2025年度の学生募集が開始されます。募集要項・学校案内など詳しくは折り込みのチラシや右のQRコードより全国漁業協同組合学校のホームページをご覧ください。

※「北海道ぎょれん奨学金制度」を利用できます（要件を満たせば返済免除になります。詳しくはぎょれん指導教育部まで）。

○願書受付期間・試験日

・願書受付期間：
第1期　2024年8月19日(月)～10月11日(金)
第2期　2024年10月30日(水)～12月16日(月)
第3期　2025年1月6日(月)～2月4日(火)

・入学試験日：
第1期　2024年10月29日(火)
第2期　2025年1月17日(金)
第3期　2025年2月18日(火)

表紙に登場いただいたご家族を紹介いたします。

羅臼漁協 加瀬さんご家族

今月の浜の家族物語

【加瀬さんご一家】加瀬　基敏さん（45歳）、里紗さん（43歳）、楓花ちゃん（13歳）、一華ちゃん（9歳）、菜々花ちゃん（6歳）

※写真は基敏さんの父 勝美さん、母 あつ子さんと共に

「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、羅臼漁協の加瀬さんご一家です。

一人前に近づいて分かる昆布採りの楽しさ

冬から春にかけてはうに、夏は昆布、秋は秋鮭と、年間を通じて羅臼を代表する基幹漁業に従事している基敏さん。高校卒業後すぐに漁師となり、今年で27年目、現在は組合の昆布青年会副会長もされています。小学校低学年の頃から昆布干しなど手伝いをしていましたが、当時はそこまで漁師になりたいとは思っていなかったとのこと。ただ、高校卒業後の進路を考えるときに、お父様より「後を継ぐか、自衛隊に行くかどちらか」と迫られ、馴染みのあった漁師の道に進みました。

ただ、漁師になりたての頃は、右も左も分からないまま最盛期のすけそうだら漁の船に乗ることになり、本当に大変だったと言います。ですがその後、色々な魚種や漁業を通じて漁師としての経験を重ね、次第にお父様との昆布漁でも基敏さんの方が沖に出る時間が長くなってきた30代半ばくらいからは、「もう一人前として任せても大丈夫」と言われているようで、「昆布採りって面白いな」と改めて思えるようになったそうです。

羅臼の伝統を守りながら将来に繋げていきたい

そんな基敏さんを公私共に支える妻の里紗さん。元々札幌のご出身ですが、就職した羅臼町観光協会の仕事を通じて知り合った漁師の方を介してお付き合いが始まり、2011年に結婚。観光協会は退職し、漁師の嫁として丘回りの仕事や食事支度などもサポートしています。そして、今では3人の娘さんに恵まれ、長女の楓花ちゃんはシロイルカ（ベルーガ）のトレーナー、次女の一華ちゃんは動物を保護する人、三女の菜々花ちゃんは水族館で働くのが夢だそうで、お二人は本州の水族館へ連れて行くなど、「子どもたちの夢への関心を伸ばしてあげられるように、色々な経験をさせたい」と話します。

最後に基敏さんに将来の夢を伺うと、「自分は地元の漁師仲間にも恵まれ、その恩返しのためにも、できる限りこの羅臼で伝統を守って、若い人たちにも伝えていきたい」とのこと。里紗さんも今では経営面や出面さんの対応、さらには「選葉」など熟練の技が必要な部分もお父様やお母様の指導で出来るようになってきているとのこと。成長し続けるご夫婦が手を取り合い、これからの浜を支えていくのが楽しみです。

頭すっきり!! ブレイクタイム Break Time

シークワードクイズ

10月のテーマ「河川」

ミ	ダ	タ	チ	ア	ガ	ノ
ノ	マ	テ	オ	イ	モ	ナ
ク	シ	ド	シ	オ	ノ	シ
ミ	ド	ヨ	オ	オ	マ	リ
ガ	カ	ニ	ネ	ン	ク	カ
モ	ゴ	タ	ト	シ	ダ	シ
ビ	イ	ワ	キ	ヒ	ロ	イ

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。

9月号の解答と当選者

クサヤ

（小樽市）佐藤幸子さん
（神恵内村）ス　ヌ　ジさん
（登別市）温泉大好きおじさんさん
（登別市）カ　ニ　好　きさん
（札幌市）阿部　雄さん

10月は「河川」がテーマです。北海道では開拓期から秋に遡上するさけは貴重な水産資源として注目されていました。

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

- □ アガノ（阿賀野川）
- □ イシカリ（石狩川）
- □ イビ（揖斐川）
- □ イワキ（岩木川）
- □ オオイ（大井川）
- □ オオタ（太田川）
- □ オオヨド（大淀川）
- □ オモノ（雄物川）
- □ キタカミ（北上川）
- □ クマノ（熊野川）
- □ シナノ（信濃川）
- □ シマント（四万十川）
- □ タダミ（只見川）
- □ タマ（多摩川）
- □ テシオ（天塩川）
- □ ニヨド（仁淀川）
- □ ヒダカ（日高川）
- □ モガミ（最上川）
- □ ヨシノ（吉野川）
- □ ヨネシロ（米代川）

〈ヒント〉 上流の源流となる川には日本最大の歩行者専用吊橋である九重“夢”大吊橋があります。

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

初秋を迎え、秋鮭定置網漁が解禁となりました。９月２日から水揚げが始まり、９月17日時点の合計で約80トン（昨年対比36%）と低迷していますが、盛漁期へ向けて水揚げが回復することを期待しています。一方、いか釣り漁については、昨年以上に薄漁が続いていることから、価格は高値で推移しています。気温が下がり、本格的な秋漁を迎えますが、豊漁を祈念しています。

桧山

秋の味覚が浜を賑わせる季節がやってきました。今年のするめいかは小型傾向であるものの昨年を上回る水揚げが続いています。一方、秋鮭定置網漁は網入作業が進められ、地元漁師たちの士気も高まっています。ひらめや活たこなど秋本番の魚種も少しずつ水揚げが増えています。さらなる豊漁と安全操業を願いつつ、皆様が秋の味覚を楽しめることを願っています。

函館

秋鮭定置網漁が始まりました。今年は噴火湾地区で普段獲れないかつおが揚がるなど、海洋環境の変化が心配されていますが、これから漁期後半に向けてぶりや秋鮭の水揚げが増加することを期待します。一方、噴火湾ではぼたん海老の水揚げが始まりました。この時期は人気が高く、子持ちのメスは美しいエメラルドグリーンの輝きで知られています。秋の味覚が全国の食卓に並び、浜が一層賑わうことを願っています。

室蘭

秋鮭定置網漁が始まっています。９月中旬時点では、残念ながら低調な水揚げとなっていますが、今後の大漁に期待しています。一方、基幹魚種であるほっき貝も順調に水揚げされ、10月からは助宗刺網漁も始まります。今後の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。

日高

秋鮭定置網漁が解禁となりました。9月24日現在、累計約110トンと昨年を若干上回っていますが、依然低水準の水揚げとなっています。一方、10日から13日にかけて第一回日高昆布値決会が行われました。今年度は昆布生産数量の見込みが例年よりも少ないこともあり、前年比約125%と大幅な価格上昇となりました。今後の皆様の安全な操業と豊漁を祈願しています。

釧路

管内の水揚げがピークを迎える時期となり、さんまは昨年の倍のペースで水揚げされています。一方で秋鮭の水揚げは芳しくありません。終盤を迎える昆布漁は、生産減を受け、値決め価格が大きく上昇しました。天候に恵まれ、出漁日数が増えることを願っています。そしてこれからの秋漁が、安全操業と水揚げ増となることを祈念しています。

根室

9月に入り秋鮭定置網漁が各地で始まりました。水揚げは昨年と比較し少ないものの、日毎に水揚げが増えてきました。厚葉昆布漁は天候にも恵まれ、市内3漁協で順調に出漁を重ねています。一方、さんま棒受網漁は昨年の同時期と比較し、2.3倍近い数量が水揚げされ、価格も堅調に推移していることから、関係者は安堵の表情を浮かべています。安全操業と本格化する秋漁が豊漁となることを祈願しています。

北見

秋の色が濃くなってきています。今季の鱒定置網漁は終漁を迎え、秋鮭定置網漁が引き続き操業を続けています。今後は秋季の底建網漁のほか、サロマ湖でのかき漁が始まる予定となっています。浜がより一層賑わうことを期待しつつ、安全操業と、豊漁を心より祈願いたします。

稚内

秋鮭漁は、低調な水揚げで序盤を終え、浜は今後の水揚げ増加を待ち望む状況となっています。オホーツク海地区のほたて漁は、終盤に差し掛かってまいりました。一方、利尻・礼文地区ではきたむらさきうにの水揚げが終了し、ほっけ刺し網漁もいよいよ終盤を迎えています。秋も深まり、肌寒い季節となります。安全操業と大漁を心より願っています。

留萌

9月1日から秋鮭定置網漁の水揚げが始まりました。9月18日時点での水揚げは昨年対比75%に留まっていますが、最盛期を迎え、水揚げが期待されます。一方、9月16日からえび桁網漁が解禁となると共に、赤かれい、にしんといった秋を代表する魚種の水揚げが始まっています。気温が下がる日が増えますが、体調管理に気を付け、皆様の安全操業・大漁となることを祈念しています。

おしゃんす!

第5回 陸ではどんな秋

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

from readers

オホーツクからマスは消えました。今年は涼しかったので、去年より期待できたんですが、生息域を移したのでしょうか。このままではサケも怪しいぞ…？

（北見市　大分よりの使者さん　23歳）

親戚の漁師の家でこちらの冊子を初めてみました。環境の変化の影響が大きい中で、いろんな工夫があって私たちのもとに美味しいお魚が来ていることがわかって勉強になります。

（札幌市　阿部雄さん　37歳）

最近流行りのショート動画に浜のお仕事を投稿したいと思っているのですが朝が早すぎていつもギリギリに起きているので、浜でセッティングする時間を取れず…なかなかインフルエンサーになれないでいます（笑）。15分早く起きればいいだけなのにー！それが難しいです。

（登別市　カニ好きさん　42歳）

木ったもんだ…来年のホタテはどうしたらよいものか…早くこの不景気?!からぬけだしたいもんだ。

（八雲町　ホタテとうさん）

編集後記

先日、土日の休みを利用して、1泊2日で奥尻島へ家族旅行に行ってきました。かなりの強行日程で自分の体はクタクタになりましたが、ある程度大きくなった子どもたちに離島の文化や31年前に起きた北海道南西沖地震のことを伝えることができて良かったです。

近年は地震や津波、大型台風などの影響による「〇年に一度の災害」の発生が非常に多く感じます。海洋環境の変化もそうですが、未来に繋がる子どもたちのためにも、地球環境がこれ以上大きく変わることのないように、少しでも環境に優しい生活を心掛けよう、と改めて感じる旅行となりました。

（古村）

奥尻島のシンボル「鍋釣岩（なべつる）」

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10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〉
10月23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

俺に限って大丈夫　それって本当に大丈夫？
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
10
2024
Hokkaido Gyoren Magazine
No.432

ぶりの香味おろしあえ

下味にしょうがを効かせてさっぱりといただきます。薬味野菜たっぷりのおろしあえが好相性です。

作り方

材料　4人分

- ぶり……4切れ
- 塩……少々
- だいこん……8cm
- みょうが……2個
- 大葉……6枚
- 小ねぎ……4本
- 小麦粉……適量
- サラダ油……適量
- ポン酢……大さじ6

Ⓐ
- 酒……大さじ2
- しょうが汁……小さじ2

❶ぶりは水洗いして水気を拭き、食べやすい大きさに切って塩を振り、冷蔵庫に30分ほどおく。その後、水気を拭きとってⒶで下味を付ける。

❷だいこんはおろして軽く水気を切る。みょうがと小ねぎは小口切り、大葉は千切りにする。

❸①のぶりに小麦粉を付け、熱したサラダ油に入れて色良く揚げる。

❹ぶりを皿に盛って、②を混ぜ合わせてぶりにのせる。ポン酢をかけたら出来上がり。

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。