

北海道ぎょれん広報

なみまるくん

11
2024

No.433



「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 ぎょれんマリノサポート(株)
第1回 浜のおかあさん出前授業
in 立命館慶祥中学校・高等学校

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。

口中調味

子どもの好きな料理はお寿司が第一位、嫌いな料理の上位には焼き魚、刺身が入っている。ある調査の結果です。はて？これってどういうこと？

お寿司は対比効果、相乗効果、抑制効果、そして「口中調味」も計算に入れた複雑精緻な料理なのです。

「口中調味」、あまり聞きなれない言葉かもしれませんが、これは噛むことで生まれる味の変化を口の中で楽しむ食べ方のこと。実は日本人の食卓では昔から実践されてきた食事法なのです。ご飯やおかずなどを交互に食べ、よく噛んでゆつくりと味を混ぜ合わせることでその広がりを楽しめるのです。

お寿司はすし飯だけではなく、刺身だけでもなく、二種を合体させる事で絶品の料理になる究極の「口中調味」です。つまり「子供の舌は確かで鋭い」という

こと、味を感じるアンテナである味蕾の数は10歳をピークにあとは減っていく一方だそうです。そんなあゝ。ピーク時から早半世紀を生きてきた我々世代はみんな味音痴なのか。

いやいや、幼いころからの食経験によって、その衰えは若干緩やかになる説もあり、ちょっと一安心。

子どもの味覚が優れていることは間違いないが、お寿司はまさに口中調味により美味しくなる。とすると、日本食独特のこの食べ方により、苦手な煮魚や焼き魚だって、絶妙な味わいに導かれるはず。

ところが、最近子どもの食べ方にも危機感が持たれています。「ぼっかり食べ」をする子どもがなんと多い。好きな料理をおもむろに食べ始め、苦手なものにはなかなか手が伸びず、そして最後に白いご飯が残り、「ふりかけないの」。ええっ！美

味しいおかずいろいろあったでしょ！どうして一緒に食べないの。なんとも不思議な食べ方です。時々、孫と食事を共にすると、決まって、「さんかく食べ」を提案？いえ、もはや強要。モラハラともいえる私の言葉に孫も聞く耳持たず…。毎回同じ流れです。子どもたちよ！北海道の美味しいおかずを北海道の美味しいお米と一緒に、ぜひ口中調味、実践しようよ。



坂下美樹
管理栄養士／調理師／製菓衛生師
現在、北海道新聞くし面今日の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FMZ等の料理制作など。料理教室はコロナ対策のうえ好評開催中。
ぎょれんと共にレシピの制作多数。

[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
November 2024 No.433

11
2024

みきさんのおさかなコラム

01 「口中調味」

特集1

02 ぎょれんグループ会社紹介 ぎょれんマリノサポート(株)

特集2

06 第1回 浜のおかあさん出前授業 in 立命館慶祥中学校・高等学校

08 なみまるインフォメーション

浜の家族物語

10 歯舞漁協／工藤 望さん ご家族

11 頭すっきり!! ブレイクタイム

大漁祈願!

12 浜のほっとニュース

みなさんのお便りでつくるページ

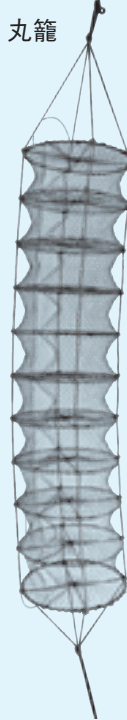
13 なみまる おたより箱



刺網専業船が列をなす歯舞漁港。2022年に完成した歯舞漁協の新事務所は、高度衛生管理型の水産物荷捌施設や防災施設、海業支援施設なども整備され、水揚げされる水産物の流通拠点だけでなく、地域の防災都市漁村交流拠点としての役割も担っています

表紙の写真
歯舞漁協／工藤 望さんご家族です

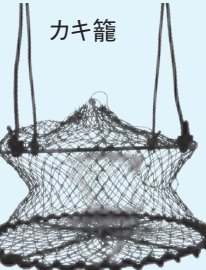
おすすめ系統ブランド資材



丸籠

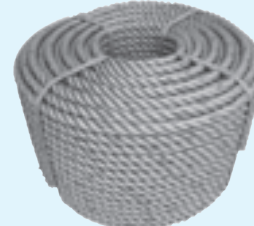


ザブトン籠



カキ籠

養殖籠
丸籠・ザブトン籠などの養殖籠をベトナムで製造しています。組員様のご要望に応じた仕様の受注生産が可能となっておりますので、それぞれの地域の特性に合わせた製品をご提案いたします



国産「GKスーパーロープ」
「強度があり、作業性に優れ、スレに強い」。北海道の生産者の皆さまに自信を持ってお勧めできるハイスベックな国産商品を開発いたしました



タイナイロン
タイの首都・バンコクの提携メーカーにて、しなやかで丈夫な刺網を生産しております。規格はオーダーメイドで作成可能で、カラーバリエーションも豊富に取り揃えております



【函館支店】
住所:函館市豊川町11番9号
電話:0138-24-2066



【釧路支店】
住所:釧路市南大通1丁目3番7号
電話:0154-41-7145



【長万部営業所】
住所:山越郡長万部町字長万部4-53
電話:01377-2-4118



【札幌本社】
住所:札幌市中央区北3条西7丁目
第一水産ビル7階
電話:011-261-0884



営業部の5つの部署を設けて業務にあたっています。次項からはこの各部署ごとの役割についてご紹介します。

前述の通り、「建築部門」と「漁業資材部門」が一緒になって「事業部」が誕生しました。

「建築」関係の業務としては、施設の用途や予算に応じた改修工事の提案、施工を行っています。具体的には老朽化施設に対するリフォームや事務所の外壁や屋根、内装のリニューアル、漁協等の加工施設の改修を手掛けています。

「漁業資材」関係の業務としては、漁業に関わる漁網・養殖籠・定置資材・タコ箱・フロート等々の漁業資材を札幌・函館・釧路の本・支店を拠点とした営業ネットワークを駆使して、全道の漁家に直接訪問して、これらの漁業資材を提案しています。漁業資材価格は、円安や地政学的な影響もあって、高騰していますが国内・海外提携工場に対して

事業部

関連会社紹介



漁業経営に直結する資材や施設の設計管理・改修など多方面からサポート ぎょれんマリノサポート株式会社

会社データ

- 設立 昭和48年12月
- 代表者 中村 哲也
- 資本金 9,000万円
- 年間売上高 28億円
- 社員数 30名
(本社21名、函館・長万部6名、釧路3名)
- 主な取扱業務
各種漁業資材の供給。漁協関連施設の設計監理、工事、メンテナンス業務。損害保険代理業。

現在のぎょれんマリノサポート(以下マリノサポート)は、令和3年10月に(株)ぎょれん設計センター(平成21年設立)と旧ぎょれんマリノサポート(株)(平成14年設立)が合併し、新生「ぎょれんマリノサポート(株)」として誕生しました。北海道ぎょれん購買グループの一員としての役割を担っており、前身の2社の事業内容から大きくは2つの事業に分かれています。

一つ目は水産物の付加価値向上や省力化を目的とした設計監理とこれら施設に係るリニューアルや改修業務です。特に漁協施設(事務所・倉庫・冷蔵庫・市場・工場等)の設計にあたっては、企画構想などの早い段階からご相談を受けながら、浜の立場に立つて各種申請や協議にも参画させていただくことで円滑な取り進めにも協力させていただいています。

ぎょれんマリノサポートとは

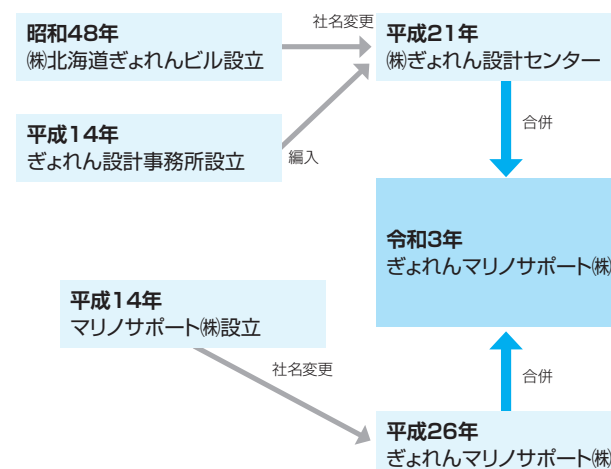
ぎょれんでは北海道で水揚げされる新鮮な水産物を安全・安心に消費者の方へ届けるため、販売・購買事業を一貫させたネットワークを関連会社と構築しています。今月号では、その関連会社の中から浜に密着した専門のスタッフが良質・廉価な漁業資材の供給を行うと共に、漁協関連施設の設計監理や工事・メンテナンスなどのサービスを提供している「ぎょれんマリノサポート(株)」の業務内容についてご紹介します。

二つ目は近年の厳しい漁業環境が続くなか、漁業経営に直結する生産コストの低減化や深刻な浜の労働力不足に対応した資材の提供・省力化機器の調査・導入等です。資材については、ぎょれん購買部と協同のうえ、浜の声を第一として、要望の実現に向けた商品開発を行っています。特に価格メリットを出せるものは率先して「系統ブランド資材」として安価での提供を目指しており、他メーカーのけん制機能の役割も念頭に業務に取り組んでいます。

大きく異なるように見える2つの事業ですが、どちらも浜への貢献を使命とし、持続可能な漁業の実現へ向け、日々、各部署が連携しながら推進しています。

マリノサポートではこうした様々な役割を円滑に果たすため、事業部、設計部、施設部、管理部、

ぎょれんマリノサポート(株)の変遷



9月に行われた留萌地区系統ブランド資材評価推進委員会の様子。既存製品の評価をはじめ、現在開発中の製品についての要望をいただいたり、新製品のアイデアをいただくなど、活発な意見交換が行われました

直接取引を行い、数量の取り纏めなど、効率的な計画生産を前提に廉価販売を推し進めております。これは、他社の独占価格を牽制する役割も大きく担っています。

また、事業部では新規での商品開発も進めており、マリノサポート担当者の訪問時や、もしくは身近な組合職員経由でも構いませんので「こんなものが開発できないか」等、ぜひ多様なアイデアを頂ければ幸いです。

●宗谷漁協 ほたて活貝ストックヤード



令和5年竣工

●歯舞漁協 水産物荷捌施設・防災施設・海業支援施設



令和4年竣工

ひだか漁協(三石支所)の生産者 石井善彦さんに
マリノサポートや佐伯職員の仕事ぶりについてお話を伺いました



マリノサポートやぎょれんの購買部で扱う系統ブランド資材は、依然と比べると品質も良くなり、価格も安いものが増え、本当に助かっています。やはり燃油の高騰をはじめ、様々な経費が増えるなか、「安い」ということはそれだけで圧倒的なメリットです。ぜひこれからも安価ながらも質の高い製品の開発や提案をお願いします。

また、日向(石井さんは佐伯職員を親しみを込めて、下の名前で呼んでいました)は、最初に来た頃はあまり話すほうでは無くて心配でしたが、今ではすっかり浜の漁業者にも打ち解け、漁業資材のトレンドや、他の浜の話等、直接自分の仕事と関係あることだけでなく、これから役立ちそうなこと等、色々話せるようになりました。本当によく勉強していると思います。あとは価格の面など、難しい話であっても、もう少し具体的に説明してもらえると、こちらでも納得して任せられる部分もあるので、そういったところを先輩職員から学び、ぜひこれからも頑張ってもらいたいです。(お忙しいなか、急な訪問にも関わらず、本当にありがとうございました)

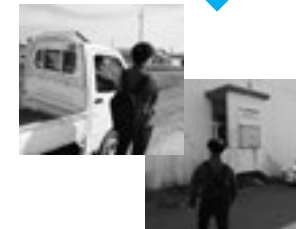
漁業者の一人一人と密接に関わりながら、漁業資材を供給している事業部・佐伯職員(日高エリア担当)に同行させていただきました。



ひだか漁協・三石支所に訪問。特に購買担当の職員の方とは、資材発注関係はもちろん、普段から連絡を密にしています



この日は新ひだか町の三石地区から北上していく予定とのことで、地区の漁業者の方の魚種や時化状況を考慮して、7時半に浜を訪問。偶然、お会いした石井漁業部の石井さんに近況や何か困っていることがないか等、色々なお話を伺いました



その後、何軒か回りながら日高町富浜エリアに到着。お仕事終わりの漁業者の方にお声掛けし、迷惑にならないよう手短にご要望などを伺っていました。また、こちらでも組合の事業所に訪問し、職員の方と情報交換をしていました

設計部

設計部門は一級建築士をはじめとする7名の技術スタッフを擁し、漁協が新規に整備する建物の計画段階から携わり、打合せを重ねたうえで設計図面を作成、工事予算金額をまとめ施主や施工業者との間で調整を行っています。

また、建築工事が始まれば図面および工程通りに施工されているか、現場に足を運び確認し、施工業者に指示や助言等を行っています。これまで、漁協の荷捌所や加工施設、事務所等を中心に手掛けてきましたが、最近では外国人研修生向け宿舎の設計依頼も増えています。

水産施設の設計を手掛けるにあたり、特に荷捌所や加工施設は、漁獲から荷受け、その後の加工手順や作業工程を十分理解することに加え、地域の特性も考慮することが要求されます。常に浜の立場に立ち、経験と実績に基づく技術力で使い勝手を最優先とした施設づくりを目指し、今後も漁協や生産者の要望に応えていきます。

設計部の竣工物件の一例

●船泊漁協 寄宿舍・共同住宅



令和6年竣工

●えりも漁協 昆布倉庫



令和2年竣工

●えりも漁協 えりも岬荷捌施設



令和5年竣工



●古宇郡漁協 神恵内荷捌・畜養施設



令和6年竣工



●宗谷漁協 事務所



令和4年竣工



●佐呂間漁協 ほたて冷凍貝柱製造施設増築工事



令和6年竣工



営業部 (損害保険代理業)

営業部では、企業内代理店として自動車保険や火災保険をはじめ、研修視察や職員旅行の際に安心の短期の保険なども取り扱っており、損害保険募集人の資格を持つ職員が、ぎょれんや関連会社に対し、ニーズに合った保険の提案を行っております。

また、道漁連の退職者で構成する「親潮云」の事務局を担当しており、多くのOBの交流の場となっています。



第1水産ビル(別室)に事務所を構える営業部



「ぎょれんビル(桑園)」にはぎょれんの環境部や品質管理部、札幌支店が入っています



ぎょれん道東食品の外国人従業員住宅「HOASEN」。ベトナム語で「蓮の花」を意味しています

施設部・管理部

札幌市中央区の中央市場に隣接する「ぎょれんビル(桑園)」をはじめ、札幌市及び函館市に「ぎょれん職員住宅」、また根室市にぎょれん道東食品の「外国人従業員住宅」を保有しており、それら建物の賃貸管理を施設部が担っています。ぎょれん・グループ会社その他、水産関連の会社が入居する「桑園ぎょれんビル」では、冷暖房・空調機器をはじめ各種設備の稼働や維持・修繕、清掃などの日常管理業務を行っています。

浜の皆様や漁協役職員の皆様には日頃より、当社業務に対するご理解とご協力をいただき誠にありがとうございます。



ぎょれんマリノサポート(株) 中村社長

当社は令和3年10月、従来の(株)ぎょれん設計センターとぎょれんマリノサポート(株)が合併し、ぎょれんグループの

うち主に購買事業を担う関連会社として新たに発足しました。

近年、漁業生産量の低迷や深刻な労働力不足が続くなか、当社では生産コストの低減や業務の省力化に寄与する資材や機器の導入に向け、国内外の取引先との協議を重ね、浜のご意見ご要望を踏まえた商品づくりに取り組んでおります。

また、タイナイロンやプラ製品については、ぎょれん購買部と協力し、全道一円でのリサイクル推進に力を注いでおり、浜の皆様のご協力のお陰で利用率も高まっております。

さらに、食の安全安心に対する消費者ニーズは年々高まっており、市場の衛生管理やHACCP取得等水産物の付加価値を向上させる施設の見直し等も重要度を増しております。

このような環境のなか、ぎょれんグループとして、より一層浜に貢献することを目指し、社員一同誠心誠意取り組みで参る所存でございますので、今後ともご理解ご協力の程よろしくお願い致します。



大量のバーガーに呆然



揚げものもお手のもの



生筋子をほぐしました



生筋子にびっくり



ほたて貝の外し方を教わりました



さらに事務局で



いくら丼と鮭のあら汁を用意して



おいしくいただきました

授業を担当した浜のおかあさん(JF北海道女性連)



島山美佐副会長
(北見地区、ウトロ漁協)



川崎尚子副会長
(日高地区、えりも漁協)



高松美津枝会長
(宗谷地区、頓別漁協)



鮭のクリーム煮



昆布チップス



ほたてバーガー

第1回 浜のおかあさん出前授業



in 立命館慶祥中学校・高等学校

10月4日(金)、立命館慶祥中学校・高等学校でJF北海道女性連とぎょれん共催の「第1回 浜のおかあさん出前授業」が行われました。

今回の出前授業は、同校の高校3年生を対象に今年4月に開講された選択科目「フードデザイン講座」の調理実習講師を浜のおかあさんが務めたもので、学校側も初の試みとして生徒15名が参加しました。その調理実習の様子を報告いたします。

フードデザイン講座については系列の立命館大学では未来の食のスペシャリストを育成する「食マネジメント学部」を2018年に設立、現在多くの卒業生が日本国内や海外の第一線で活躍しています。

そうした流れを受け、立命館慶祥高校でも卒業後、同学部へ入学を目指す生徒に対し、高校生のうちから栄養・食品・調理などの主体的・実践的な知識と技術を身に付けさせると共に、食の専門家による講義や実習を通して、食ビジネスの実態と課題について理解を深める機会を作りたいとして今年の4月から新たに開講された授業です。

調理実習2時間と座学1時間での講座構成で、座学は別日に北海道水産林務部が担当し、浜のおかあさんへは調理実習講師の依頼がありました。ちなみに「北海道の食」をテーマに、水産のほかにも、乳製品、など一次産業を中心に年10回ほど外部講師を招いています。

当日は午後1時からの授業に備えて午前中に調理実習室にて食材の下準備を行い、秋鮭、ほたてと昆布を使った料理を紹介しました。担当の先生からあいさつの後、ぎょれんの古村職員司会進行で実習は始まりました。おかあさんたちが自己紹介し、まず、最初に



【立命館慶祥中学校・高等学校】
住所：江別市西野幌640-1

旬の魚を実際に理解していただくためにデモンストレーションとして活きたての殻外し、秋鮭の解体とその中の生筋子をもんでいくくらにする工程をおかあさんたちの手捌き、包丁さばきで実演しました。手慣れた手つきと鮮やかに生徒からは感嘆の声が上がっていました。恐る恐るいくらをもむ作業を手伝った生徒はその感触に感動しているようでした。その後、各班に分かれて調理スタートです。ほたての殻外しなど初めてのことも多く、おかあさんたちの助けを借りながらの調理でしたが、無事3品完成しました。そして事務局で用意したいくら丼と鮭のあら汁とともに皆で実食しました。浜のおかあさんと料理を通して「コミュニケーション」を取り、楽しい授業となりました。

出前授業を企画した大久保先生に お話を伺いました。



大久保愛美先生

10月4日(金)に、今年度より開講したフードデザイン講座にて、出前授業を実施して頂きました。

した。本講座は「北海道の食材について関心を持ち、その生産背景にも理解を深め、道産食材について自らの言葉で発信できる力を養う」ことをテーマに、「食」で北海道の魅力を発信できる人材の育成を目指しています。その一つの講座をお願いしたところ、快く承諾して頂きました。

当日は、慣れた手つきで素早く鮭をさばく姿に歓声があがり、きれいにほたてを殻から外す方法を教えて下さいました。学校では扱うことができない食材に触れ、おかあさんにサポートして頂きながら昆布やほたてを調理しました。また生徒が目にする食材について、文字や写真だけからなる知識ではなく、生きた知識として、すなわち「ホンモノ」を学び、調理し味わう貴重な経験をさせて頂きました。このような学びを体験できる機会を、ぜひ次年度以降も、本校生徒に体験させたいと、心から思い、感謝申し上げます。

北海道漁業共済組合が漁船海難遺児育英会へ100万円を寄贈 感謝状の贈呈式が行われました

北海道漁業共済組合（奈良組合長）は、同組合の創立60周年の記念事業の一環として、漁船海難遺児育英会へ100万円の寄贈を行い、10月3日（木）、ぎょれん会長室にて目録贈呈式並びに感謝状贈呈式が行われました。当日は奈良組合長から漁船海難遺児を励ます運動北海道特別委員会の阿部会長へ目録が手渡されると、阿部会長からは感謝状の贈呈が行われました。

漁船海難遺児育英会は不幸にも漁船海難死亡事故で一家の大黒柱が他界しても、残された子弟たちが安心して学校に通えるように奨学金の給付などの活動を行っており、北海道域ではこの活動を支えるために昭和45年、「漁船海難遺児を励ます運動北海道特別委員会」を発足しています。令和5年3月末時点で、北海道域累計の募金額は約3億円に上り、現在は全国で151名（内27名が北海道）の子どもたちに奨学金を給付し、支援しています。



漁船海難遺児を励ます運動北海道特別委員会では、「水色の羽募金」活動を通じて募金活動に取り組んでいます

創立25周年のJR北海道ホテルズ㈱とコラボイベント 「親子で学ぼう 海のこと」を開催しました

9月28日（土）、JRタワーホテル日航札幌（経営・運営：JR北海道ホテルズ㈱）36階のスカイバンケットルーム「たいよう」にて、「親子で学ぼう 海のこと～北海道ぎょれん×JRタワーホテル日航札幌～」を開催しました。

今回のイベントはぎょれんと創立25周年を迎えたJR北海道ホテルズ㈱のコラボイベントとして開催されたもので、未来を担う子どもたちを対象に、北海道の豊かな水産資源について学びながら、美味しく味わってもらうことを目的に実施されました。

当日は事前に予約した小学3～6年生の子ども親子48名が参加し、昆布だしの飲み比べや、ほたての貝から外しを体験したり、同ホテルの津田統括総料理長から道産の秋鮭のことについて教わりました。また、その後はほたて、秋鮭・いくら、昆布を使った全5品の特別ランチコースを味わっていただき、参加した大人も子どもも普段なかなかできない経験に大変喜んでいました。



親子一緒に道産水産物の魅力について触れていただいたことで、食育の普及や今後の消費拡大や認知度向上に繋がりました

令和6年度 自民党道連「団体政策懇談会」 北海道漁業が抱える課題解決に向け、 対策の実施を要請しました

ぎょれんを含む在札の水産関係団体は、10月8日（火）、自由民主党北海道支部連合会（自民党道連）主催の団体政策懇談会に出席し、党所属の道議役員や道連政調会役員・委員、関係道議会議員に対し、本道漁業が抱える重要課題解決へ向けた対策の実施などを要請しました。

今回の懇談会には系統5団体と北海道水産会傘下の会員団体から21名が出席。第62回北海道漁協組合長会議での決議事項並びに北海道水産会関係団体の要望内容に、喫緊の憂慮すべき事項を取りまとめて要請を行いました。特に喫緊の課題として、①福島第一原発アルプス処理水海洋放出に係る対策、②海洋環境の変動を踏まえた水産資源の回復・増大対策、③漁業経営の安定に向けた収入安定対策の継続と強化、④漁業における計画的な設備投資に対する支援の継続、⑤本道における漁場環境の保全に向けた対策、の5項目を強く訴えました。



花崎政調会長（中央）に要請書を手渡すぎょれんの菊池副会長（左）と道水産会の山口副会長（右）



北海道議会議事堂4階の自民党大会議室で行われた政策懇談会

酪農学園大学学食限定の特別企画第3弾 食べて応援北海道漁業! 3日間限定で 「北海道ぎょれん ミックスフライ丼」を提供

10月9日（水）～11日（金）までの3日間、酪農学園大学（江別市）の生協食堂でぎょれん協賛の特別メニュー「北海道ぎょれん ミックスフライ丼」が3日間合計で600食販売され、完売となりました。こちらはJA共済連北海道より提供されたお米を使用し、北海道産の秋鮭、ほたて貝柱、ほっけの3種類のフライを乗せた丼で、通常サイズが550円、食べ盛りの学生のための大サイズが638円（いずれも税込）で販売され、事前に告知されたこともあり、学食開店の11時から多数の学生たちが列を作るほどの大盛況となりました。

同大学食での特別メニュー販売は、昨年の6月、10月に続いて3度目の取組で、久しぶりの開催に同校に通う学生からは「また機会があれば食べたいです」、「毎年、楽しみにしています」などの感想が寄せられました。

また、今年はぎょれんの環境問題への取組や学生に向けたインターンシップ実施の告知が入った卓上POPを展開し、限定メニューと併せて広く告知することができました。



大サイズの「北海道ぎょれん ミックスフライ丼」。汁物と合わせる生徒も多数見られました



開店後すぐに丼提供コーナーには大勢の学生が列を作りました

シークワードクイズ

11月のテーマ 「野菜」

ン	モ	カ	モ	ナ	カ	ゴ
コ	ト	イ	エ	ダ	マ	メ
ー	マ	ス	ト	ラ	イ	シ
ヤ	ト	ハ	ク	サ	イ	ズ
リ	ボ	オ	チ	タ	カ	ナ
ロ	セ	キ	ケ	タ	ツ	マ
セ	フ	パ	プ	リ	カ	ヤ

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

10月号の解答と当選者 チェック

(小樽市)宮古 登美子さん
(神恵内村)ナガイサワさん
(伊達市)片桐 真由美さん
(標津町)本村 美津子さん
(猿払村)長谷川しのぶさん

11月は「野菜」がテーマです。身近な野菜にも色々な隠れた薬効があります。

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

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ エダマメ(枝豆) | ☐ タカナ(高菜) |
| ☐ オクラ | ☐ トマト |
| ☐ ゴマ | ☐ ハクサイ(白菜) |
| ☐ サトイモ(里芋) | ☐ パセリ |
| ☐ サラダナ(サラダ菜) | ☐ パプリカ |
| ☐ シイタケ(椎茸) | ☐ フキ(落) |
| ☐ スイカ(西瓜) | ☐ マツタケ(松茸) |
| ☐ セリ(芹) | ☐ ヤーコン |
| ☐ セロリ | ☐ ヤマイモ(山芋) |
| ☐ ダイズ(大豆) | |

〈ヒント〉 ハロウィンの「ジャック・オー・ランタン」で有名です。

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	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		キ	ア	サ	リ
ア	バ	ン	サ		ア	バ	ン	サ
ジ	コ	マ	イ		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

歯舞漁協 工藤さんご家族



【工藤さんご一家】工藤 望さん(32歳)、望さん(32歳)、璃人くん(7歳)、璃央くん(5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、歯舞漁協の工藤さんご一家です。

父が働く背中を見るうちに自然と漁師の道へ

6~10月頃までは家業である昆布漁業、11~5月頃までははたてをはじめとした漁船漁業に従事する望さん。おじい様の代から昆布漁をされているというのですが、物心がつく小学生の頃には、メインの昆布採りはお父様が継いでおり、そのお父様が働く姿を見ながら、ご自身も昆布の根を切ったり、干したりする手伝いをしつつ、高校生くらいになると、夏休み中などは沖での作業も含め、ほぼ漁師と変わらないくらいの仕事もされていたそう。そういった経緯もあり、高校卒業と同時に自然と漁師の道に進んでからもう14年。初めて沖合まで行く刺し網漁に携わったときには、慣れない仕事をこなすのに精一杯で、本当に大変だったとのことですが、それから様々な漁業の経験を重ね、現在は歯舞漁協の青年部員として地域の活性化などにも取り組んでいます。

安定した水揚げを得られるための努力や活動を

そんな望さん、奥様の望さんとは同じ高校の1つ違いなのですが、当時はお互い全然面識も無く、後に望さんが23歳のとき、仲の良い友人が望さんと知

り合いだということを知り、紹介してもらったのがきっかけで交際に発展し、その約1年半後にご結婚。今は二人の息子さんも元気に成長されていますが、実は、望さんのおばあ様が落石で昆布の丘回りの仕事をされており、盛漁期の昆布漁師の家の大変さを話に聞いていたそう。そして、実際にご自身で経験してみると、製品になるまで目に見えない作業も多く、想像以上に大変な仕事だと気付かれたそうです。でも、忙しい時期を頑張った分、落ち着いた時期には家族旅行を楽しむなど、仕事と家庭のバランスを取りながら、望さんのサポートを続けられています。

一方、まだまだやんちゃな時期の璃人くん、璃央くんの二人の息子さんは、普段から活発なタイプで水泳を頑張っているところですが、何と将来の夢は二人ともパパのような漁師さん!ただ、以前に比べて資源が減っているのを肌で感じている望さんは、「夢を追う姿を応援したい気持ちと、漁師になったら将来的に後悔することになるかも、という不安な気持ちもある」と言います。ですが、「だからこそ、いま自分たちの代で増養殖の取組や、資源管理にしっかりと向きあい、安定した水揚げや収入を得られるような努力やそのための活動が必要なのだと思います」と力強く語ってくれました。



おしゃんす

第6回 11/15は昆布の日

11/15は何の日でしょう？

昆布の日！七五三と同じ日！

子どもたちが昆布を食べて太くなるようにと願って制定されたんだよ！

かい、長〜い、昆布だわ〜

味わい深いお言葉

栄養と元気をもらおう昆布力

なかにんふ長老



※「なみまるのおたより箱」には①からご紹介し、ご応募いただいた方の個人情報、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。

いろんな事が多すぎて困ってしまいますね。そんな時に更に選挙！何とか良い人を選んで世の中少しでも明るくなりますように願っています。

（標津町 本村美津子さん 75歳）

鮭定置網漁は後半になります。今後の漁に期待がかかります。

（小樽市 宮古知行さん）

急に寒くなってきました。雪虫もちろほら飛んできます。

（小樽市 宮古登美子さん）



短い夏も終わりを告げて、鹿のシーズンがやってきました。去年鹿にぶつかって痛い目を見たので、今年は安全運転に徹します！黄色い帽子屋に売ってる鹿よけの笛って効果あるんですかね？

（北見市 大分よりの使者さん 24歳）

秋：暑くなったり寒くなったりなんとも言えない天気：あと2ヶ月もしたら今年も終わる。早いね。

（八雲町 Y.D.Kさん）

職場から見える海は何も変わらないのに獲れるもの育つものは変わってきていますね

（神恵内村 ナガイサワさん）

全国的に暑かった夏もいつの間にか初雪が聞かれる季節になりました。今年は昆布漁があまり良くなかったので少し寂しい事となりました。サンマ漁、秋鮭漁が少しでも良くなる事願っています。

（根室市 N. uさん 75歳）

編集後記

特集記事を組みましたが、今回初めて「浜のおかあさん出前授業」を開催しました。例年開催している料理教室と大きく違う所は学校の単位取得につながる点です。そのため、受講する生徒さんは綿密な事前学習を行っています。担当するおかあさんたちやその浜の情報から食材の事前研究に至るまで、中にはこの業界の長い私でさえ知らないことがありました。脱帽です。回を重ねてさらにより良い授業になればと願います。

（藤江）

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①②③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 なみまるの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11月号への感想・ご意見など（※150字程度まで）
- ② 11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〉11月22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

毎日笑顔で帰港する これが家族の願いです

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

news 浜のほつとニュース

大漁祈願！

小樽

9月から始まった秋鮭定置網漁は終盤を迎えました。水揚げは10月21日時点で約1,239トンと昨年同時期の約66%ですが、単価については大幅な高値となっています。現在では漁も落ち着き、網揚げを行っています。一方、後志管内で行われているいか釣漁は昨年度より低調な漁が続いていますが、秋から初冬の水揚げがまとまることを期待しています。

室蘭

秋鮭水揚げ実績については、10月上旬時点で昨年対比85%と低調に推移していますが、今後の漁に期待しています。一方、各浜で助宗刺網漁が開始となり、浜も活気づいてきています。これから本格的な冬を迎えるなかで助宗の水揚げがさらに増加するよう願っています。また、気温も下がり、時化模様が多くなる季節となりますが、皆様の今後の安全操業を祈願しています。

根室

さんま棒受け網漁と秋鮭定置網漁の水揚げが続いています。さんま漁は、花咲港の水揚げが昨年の2倍以上となり、浜値は、昨年より高くなっていることから浜は活気に溢れています。一方、秋鮭漁は、水揚げ開始前の予測とは裏腹に、昨年の水揚げ数量を上回るペースで水揚げが続いています。これより寒さが厳しい季節になりますが、漁業関係者の皆様の健康と安全を心より祈願しています。

留萌

秋鮭定置網漁では、秋鮭の水揚げが10月20日時点で昨年対比52%と低調な水揚げのまま終盤を迎えています。9月後半から始まったえび桁漁では、にしんやかれい、たら等が水揚げされ、今後は各地区で半成員の出荷も始まります。これから気温は一段と低くなり、季節は冬へと移りますが、安全操業と皆様の健康を心より祈念しています。

函館

10月に入り、ぶりやさばの水揚げが増えてきました。秋鮭についてはやや伸び悩んでいますが、10月中旬～下旬にかけて少し遅れて水揚げピークになるため、これからの水揚げに期待しています。一方、噴火湾地区では助宗刺網漁が解禁しました。卵の熟度が進むこれからの季節、水揚げ増加と浜値上昇に期待しています。時化が多くなる時期ですので、安全操業と豊漁を切に願っています。

釧路

10月15日に昆布漁が終漁しました。天候不順で十分な操業が出来なかったことに加え、高水温等の影響による大幅な生産減となりました。さらに、秋鮭は全道的に水揚げが伸び悩み、管内の水揚げも低迷しています。一方、棒受網漁は不漁であった昨年の200%で推移しており、このまま水揚げが続くことを期待しています。今後は、ししゃも、つぶ、ほっきの水揚げが本格化してきますので、安全操業と豊漁を祈願しています。

稚内

気温も下がり、冬を感じる季節になってきました。オホーツク地区では3月の漁場造成から始まったぼたて漁が終漁となります。利礼地区ではほっけ刺網漁が終漁し、たら刺網漁が開始となりました。荒天の日が増える時期となってきますが、引き続き安全操業で豊漁となることを願っています。

桧山

秋鮭定置網漁の水揚げが増えてきました。水揚げの累計は昨年比で約9割の状況ですが、価格は前年を大きく上回る高値で推移しています。一方、するめいかや活たこの水揚げも徐々に増えています。寒さが厳しくなる季節、生産者の皆様には体調に気をつけ、引き続き安全に操業することを願っています。

日高

秋鮭定置網漁の21日現在の秋鮭の累計水揚げ数量は、368トンと昨年を上回っていますが、依然低水準となっています。一方、真たらの刺網漁も昨年同時期と比較すると少ない水揚げとなっています。これからの巻き返しに期待しています。ばばがれいの水揚げも本格化するので、今後の豊漁と魚価の安定を祈願しています。

北見

オホーツク地区は日増しに秋が深まり、肌寒さを感じるようになりました。秋鮭定置網漁の漁期は終盤に差し掛かっています。その一方で、底建網漁や、サロマ湖を中心にかきの水揚げが始まるなど、年末に向けて浜は賑わいます。今後、時化が多い時期となりますが、安全操業と、豊漁を願っています。



塩秋鮭と 根菜のポトフ

ヘルシーで簡単。
野菜や鮭のうまみがスープに
溶け出したやさしい味わいです。



作り方

材料

4人分

塩秋鮭		4切れ
粗びきこしょう		少々
サラダ油		適量
ごぼう		1本
酢		少々
じゃがいも		2個
玉ねぎ		1個
にんじん		1本
大根		7cm
セロリ		1本
かぶ		2個
水		適量
固形スープの素		2個
ブーケガルニ（またはローリエ）・ 黒粒こしょう・粒マスタード		適宜

- ① 塩秋鮭は一切れを半分に切って粗びきこしょうをふり、サラダ油少量を熱したフライパンで、両面をこんがりと焼く。
- ② ごぼうは皮をこそげて5～6cmの長さに切り、酢水につけてアクを抜く。それ以外の野菜は皮をむき、大きめに切り分ける。
- ③ 鍋に水、固形スープの素、ブーケガルニ、黒粒こしょう、②のかぶ以外の野菜を入れて煮立て、アクを取りながら野菜がやわらかくなるまで煮る。途中、水が足りなければたす。
- ④ ③にかぶ、①の塩秋鮭を加えて少し煮込み、塩気が足りなければ塩・こしょうで味を調える。
- ⑤ 器に盛り、セロリの葉のみじん切りを散らし、粒マスタードを添えたら出来上がり。



浜のお母さん
レシピ

番外編



北の魚情報がぎゅしり!北海道ぎょれんウェブサイト

www.gyoren.or.jp



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。