

北海道ぎょれん広報

なみまるくん

12
2024

No.434



「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 ぎょれん総合食品(株)
満員御礼！希望者殺到！

「浜のおかあさん料理教室」

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。

なめたがれい

「稚内」で勤務していた時の話である。
仕入れ作業で市場に出かけた。
なぜか魚の買い出しを言いつけられ、ひとまず鮮魚コーナーへ。
なにせ海上保安学校を出たての若造である。目の前にずらりと並んだ北海の鮮魚達の名前がさっぱりわからなかった。鮭としんはわかるのだが、恐竜が魚になったようなものは「八角」と言うらしい。訳のわからない多種の貝類、巨大な物から握りこぶし大の物まで棚を埋め尽くす種々の蟹類、調理方法はおろか名前まで不明の海産物が並んでいた。
特に目を引いたのが、これまたずらりと並ぶ「かれい」のコーナー。父がよく釣ってきていた「すながれい」は黄色のラインでかろうじてわかったが、あとの魚は全滅で、まるで迷宮の世界に紛れ込んだようだった。
ある魚に目が留まる。でかくて、黒くて、全体をベトベトの

粘液でおおわれている、古代生物のようなとても食べ物とは思われないかれいだった。
「おぼちゃんこれなーに？」子供のような質問をしてしまった。
「なめただよ」これまた初めて聞く名前。
即「購入はしない」と我が心が決定。「あのベトベト溶液を綺麗に落とすなんてできるはずもないし、やりたくねー！」これが本心だった。
そんなある日、居酒屋に出かけた。お店のおばちゃんから「〇×△の干物食べるかい？」と言。正直なんでもよかったので、OKの意思表示。そして運ばれてきたのはカレイの干物だった。
「どこかで見たぞ」脳細胞に？マークが点滅。
「これなんですか？」
「なめただよ」
あの粘液にまみれた古代生物である。粘液はどこにも見当たらず、香ばしいにおいをはなつ

ている。おそろおそろ実食。衝撃だった。美味・滋味・甘味・こく・歯切れの良さが一気に押し寄せ、陶然としてしまった。かれいの干物がこれほど美味いとは、今まで過ごしてきた人生で初めての経験だった。この瞬間「なめたがれい」は訳のわからない古代生物から「輝け北海の珍味！」に躍り出ることになる。
東北では呼び名が違うことに気づくのだが、それはまた次回。



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℃で越冬した毎日を経験したツッパリ面。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
December 2024 No.434

12
2024

01 南極料理人 西村 淳さんのおさかなコラム
「なめたがれい」

02 特集1
ぎょれんグループ会社紹介 ぎょれん総合食品(株)

06 特集2
満員御礼！希望者殺到！「浜のおかあさん料理教室」

08 なみまるインフォメーション

10 浜の家族物語
ひだか漁協／大野 晋太郎さん 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



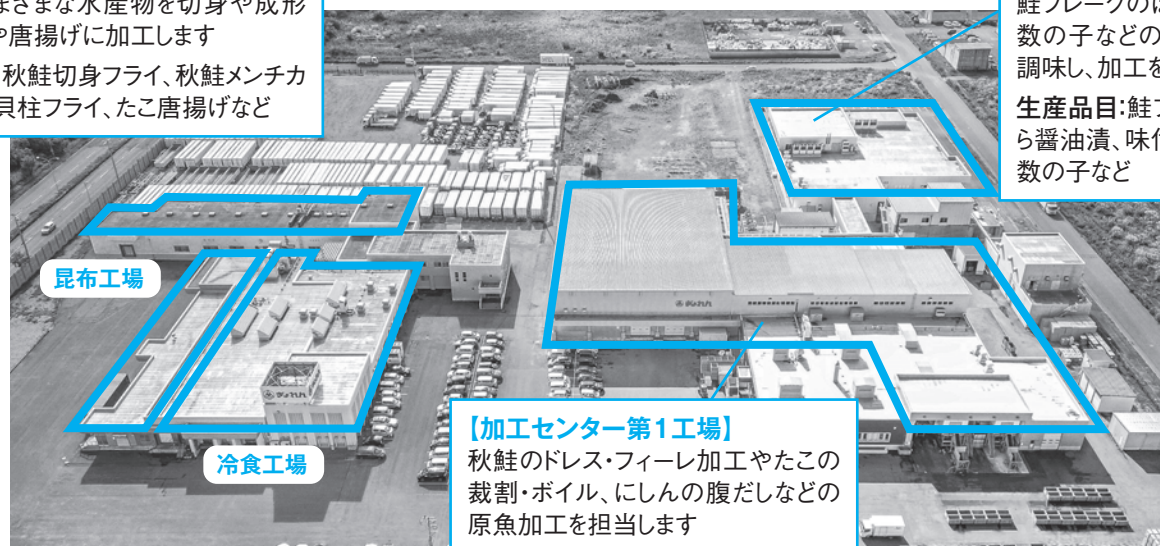
表紙の写真
ひだか漁協／大野 晋太郎さんご家族です

新ひだか町の漁港の中で一番南にある幌舞漁港。寒さが厳しくなるこの時期は、たこ箱漁などの漁船が行き交います

冷食工場

道産のさまざまな水産物を切身や成形し、フライや唐揚げに加工します

生産品目:秋鮭切身フライ、秋鮭メンチカツ、ほたて貝柱フライ、たこ唐揚げなど



昆布工場

冷食工場

【加工センター第1工場】

秋鮭のドレス・フィーレ加工やたこの裁割・ボイル、にしんの腹だしなどの原魚加工を担当します

生産品目:秋鮭のドレス、フィーレ、水だこのボイル、数の子原卵など

【加工センター第2工場】

鮭フレークのほか、いくらや数の子などの魚卵製品を調味し、加工をします

生産品目:鮭フレーク、いくら醤油漬、味付数の子、塩数の子など



搬入された秋鮭は鮮度保持のため、水氷のタンクに移されます



加工センター第1工場の搬入口

秋鮭漁が最盛期を迎える10月は、全道各地で水揚げされる秋鮭を年間通じて円滑に流通させるための1次加工やいくら製品の製造、さらには生協・量販店などで販売される最終の製品作りなどが重なる工場が最も忙しくなる時期です。取材に訪れたこの日も原料となる獲れたての秋鮭が沢山搬入されました。その秋鮭がどのような形で加工されていくのか、今回は加工センター第1工場でのドレス加工（頭と内臓を取る）と冷食工場でのフライ製品作りの流れを次ページでご紹介します。



いくらと数の子のマスコットキャラクター

1次加工から高次加工まで 秋鮭ドレス加工・秋鮭製品製造の流れ

関連会社紹介



原魚の処理から高次加工製品作りまでの一貫製造で浜をサポート
ぎよれん総合食品株式会社

会社データ

- 設立 平成7年5月 ●代表者 大淵 歩
- 資本金 9,000万円 ●年間売上高 63億円
- 社員数 38名(出向・嘱託含む)
- 従業員数 203名(うち外国人59名)
- 主な取扱商品
 - (1)道内水揚げの原魚加工品として秋鮭・ニシン・たこを用いた製品
 - ①秋鮭を加工してドレス・フィーレ、フレーク・いくら製品など
 - ②ニシンを加工して味付数の子・塩数の子など
 - ③たこを加工して煮たこ製品など
 - (2)フライ製品
 - 秋鮭フライシリーズ:ほたて貝柱フライ・さけメンチかつ・クリームコロッケシリーズ:ほっけフライ・かき揚げ・香草焼きなど
 - ※「みよしの」のほたて貝柱フライカレーや「エスコンフィールド」のじゃけ勝ドッグで使われているフライも総合食品の製品です
 - (3)昆布製品
 - 大手業者の委託加工など

ぎよれん総合食品とは

ぎよれん総合食品(以下総合食品)は、時代の変化と共に高まる水産物の高次加工へ対応するため、平成7年、札幌からほど近い石狩湾新港地区に工場を建設し、その工場の運営会社として設立されました。そして、平成9年には全道で大量に水揚げされる秋鮭の処理対策工場としてぎよれん総合加工センターが同じ敷地内に隣接して建設されますが、平成16年に1次加工と高次加工の一

ぎよ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います。今月号では、その関連会社の中から原魚加工としての秋鮭、にしん、たこを用いた製品作りや、各種フライ製品製造、昆布加工などに取り組む「ぎよれん総合食品株式会社」の業務内容についてご紹介します。

総合食品では特定技能資格や技能実習生として、多くのベトナム人が働いています。その方たちがより安心して働けるようにサポートしているのが通訳・相談員のズエンさんです。そのズエンさんに日本とベトナムの違いやよくある相談などを教えてもらいました。



マイ ティ スエン
MAI THI DUYENさん

日本に来て一番困ったのが言葉の問題です。ベトナムで勉強していたときよりも会話のスピードが早くて、うまく聞き取れないこともよくありましたし、何より敬語の使い方が難しいです。日本では社会的な関係や地位に応じて、適切な言葉を使い分けますが、ベトナムではあまり無い文化です。また、来日間もない方からは家具の使い方やゴミ出しのルールについて聞かれることが多いです。

別の会社で働く、私の友だちの中には何度も転職している人も居ますが、総合食品は外国人が働きやすい環境を整えてくれているので、今まで「辞めたいのだけ」というような相談を受けたことはありません。私以外にも困ったことがあれば、相談できる社員の方も多いので、本当に安心して働いていられると感じています。



現在、ぎよれんマリノサポートで石狩市花畔に建設を進める外国人従業員向けの共同住宅。総合食品で働く女性のベトナム人従業員が入居する予定です



【ぎよれん総合食品(株)】
住所:小樽市銭函5丁目60番4号
電話:0133-71-2525

貴生産を目指し、両工場を統合。総合食品の施設を食品工場、ぎよれん総合加工センターの施設を加工センターへ名称を変更し、新生「ぎよれん総合食品(株)」として新たにスタートを切りました。

以降、昆布工場の増設(食品工場併設)、食品工場の事務所・休憩室棟の新築、加工センター第2工場の増設など数回の増築工事を経て、現在は加工センター第1工場、加工センター第2工場、冷食工場、昆布工場の4製造部門体制を確立して、秋鮭の集中加工拠点としての大きな役割を担うほか、新鮮な道産水産物を消費地のニーズに対応したフライなどに加工し、生協・量販店などに供給しています。

事務所入り口には主な商品をカプセルトイにしたガチャガチャも設置されています



総合食品おすすめ商品

北海道産 ほたて貝柱フライ



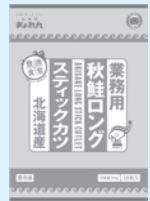
北海道産のほたて貝柱のみを使用したロングセラー商品。濃厚なほたての甘みが楽しめます。剣立ちの良い生パン粉を使用していますので、外はサクッと、中はホロっとした食感が特徴です

生からつくった 北海道産白身魚フライ



近海産の真だらを産地で生のまま切身加工し、鮮度を保ったままフライまで仕上げました。ワンフローズン商品ならではの、ふわっと柔らかな食感が楽しめます。同じグループ会社である(株)カネ二台丸谷と連携した、鮮度にこだわった商品です

秋鮭ロング スティックカツ



秋鮭の皮と骨を取り除き、スティック状のフライに加工、太巻きやホットドッグの中芯用として開発しました。混ぜ物のない秋鮭100%の中具で秋鮭本来の旨みが楽しめます



※エスコンフィールド内で販売された「しゃけ勝どッグ」

北海道産 骨取りかれの 香草焼き



北海道産の黒ガレイを丁寧に5枚卸しに加工し、ハーブの効いた総合食品オリジナルのミックス粉で衣付けしました。フライパンで簡単に風味の良いオシャレな料理に仕上げられます



営業部・食品部
水野部長

バター液との相性によりパン粉がうまく付着せず、調理中に衣が剥がれてしまうなどの問題があったため製品化には至りませんでした。そうしななかできっかけになったのが、他メーカーさんの秋鮭事業撤退でした。元々この商品は、東海コープ事業連合さんの「はぐくみ自慢」という野付産秋鮭を使用した組合員共同開発商品の一つなのですが、メーカーさんが撤退するにあたり弊社に製造依頼がありました。サンプルをいただいてみると、このメーカーさんの商品は、素材自体への仕込み作業をすることなく、バター液だけの味付けでしっかりと味が付いていました。そこで、他メーカーさんのレシピを参考に、様々な種類の調味料でテストしてみると、味付けする調味料の種類によって油調後も味が残るものがあり、バター粉との相性、配合割合や調味料と混ぜ方、液温などを調整することで、しっかりと素材に衣を付着させることができました。こうして、何度も試作を重ねた結

果、無事に「はぐくみ自慢」商品を引き継ぐことができましたが、せっかく苦労して作ったこの商品を、より多くの方に味わってもらいたいと思い、広く道産秋鮭を使い、作った商品がこの「北海道産秋鮭和風しょうゆカツ」になります。「はぐくみ自慢」商品と比べ、一切あたりのサイズを大きくし、より北海道産秋鮭の旨みを味わうことができ、食べ応えのある一品に仕上がっています。ただ、どうしても醤油やみりんを使うと糖度が高くなり、油で揚げる際に焦げやすくなります。そのためパッケージの裏面には、調味料入りの衣で揚げやすいこと、通常より低めの温度の油で少し長めに揚げるといった注意事項を大きく記載してあります。しっかりと味わいは残しつつ、できる限り糖分を下げるという調味液のギリギリの配分調整を行いました。それでもバイヤーさんからは、デメリットとして捉えられてしまいました。ですが、こうした苦労を重ねて大変素晴らしい商品を作ることができたので、バイヤーさんや消費者の方々にご理解をいただきながら、これから生協さんや量販店さんを中心に提案していきたいと考えております。



ぎょりん総合食品(株)
大潟社長

生産者ならびに漁協役職員の皆様には常日頃より弊社事業運営に對しまして、ご理解とご協力を賜り、厚く感謝を申し上げます。

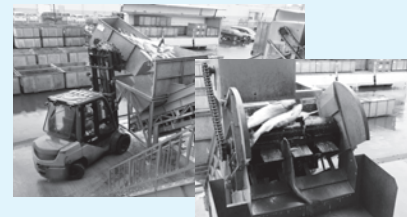
で、浜の皆様への貢献につながると思っております。そのためにも年間を通じた生産体制を維持するための人材確保は非常に大切です。近年、社員さんの確保、工場内で働く従業員さんの確保は厳しさを増しておりますが、弊社では新たな人材の採用と育成に力を注いでおり、安定稼働による継続的な製品製造を支えています。

また、弊社工場内は大きな製造機械が多く、扱い方を間違えると大変危険なことになります。万が一にも事故など起こさぬよう、年に数回、外部から関係する業者の方を招いての従業員教育を行うとともに、毎月開催する安全衛生委員会での検討事項をしっかりと現場に対してフィードバックを行い、日々安全第一の運営にあたっているところです。

その他、工場の稼働に係る人件費や資材費といった経費の増加や施設の老朽化も課題です。費用が増加した分は、商品の原価が高くなりますが、その分すべてを末端売価では値上げする事が出来ません。費用の増加もありながらも商品を潤沢に製造販売することが、適正な流通に寄与し、ひいては浜値に還元できると考えております。そして、安心・安全な食品を作るためにも適正な設備投資も継続して行っています。

こうした課題の一つ一つをなんとか北海道ぎょれんと一緒に、乗り越えていきたいと考えておりますので、今後とも、ぎょりん総合食品(株)の応援をどうぞよろしくお願いいたします。

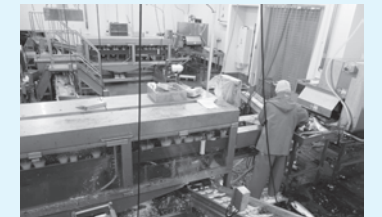
【加工センター第1工場】秋鮭のドレス加工



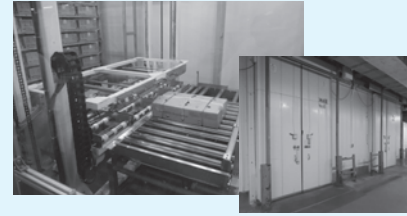
秋鮭タンクで運ばれた原魚は、回転リフトで原魚ホッパーに投入します



ヘッドカッターで秋鮭の頭をおとします



ガッターマシンで腹を開き、内臓、筋子、白子に分けて取り除きます



パレタイザーでパレットに積載し、凍結室へ運び凍結します



箱詰めし、金属探知機、ウエイトチェッカーで最終確認



きれいに洗浄した後、重さに合わせて選別します

【冷食工場】秋鮭のフライ製品作り(北海道産秋鮭のポテト焼き)



秋鮭の切身を整え並べます



薄い塩水を噴霧した後、バター液を付着させパン粉を付けます



衣がしっかり付いているか確認し、トンネルフリーザーで急速冷凍します



X線で異物が混入していないか確認します



完成です



金属探知機とウエイトチェッカーで最終確認します



ピロー包装機で包装します



製品に合わせて個数と重量を確認します

消費者ニーズを捉える商品開発

ぎょりん販売企画部と協力して、様々な商品開発を行っている総合食品。特に冷凍工場と製造されるフライ商品作りには独自のノウハウを駆使し、北海道の良質な素材を活かしたヒット商品を生み出してきました。また、最近では新たな製造方法を盛り込んだ新商品を開発。その開発秘話を営業部・食品部の水野部長に教えてもらいました。



新商品の「北海道産
秋鮭 和風しょうゆカツ」

今回紹介する「北海道産秋鮭の和風しょうゆカツ」は、ソースいらずの味付きフライで、今年製品化したばかりの新商品です。元々味付き商品はタレに漬けて込むなど素材に味付けしていましたが、事前の仕込み作業にかなりの労力がかかってしまうことや、オートラインで大量生産するにあたり、品質を一定に保つ事が困難であるため、調味パン粉や唐揚げ粉などの「外側の衣」に味付けをする商品が主流となっていました。しかし、外側だけの味付けだと、食べ進むにつれて味が薄くなってしまったり、どの魚種を使用しても同じような味になってしまうなどの欠点もありました。

そのようななか、今回紹介する「秋鮭の和風しょうゆカツ」は、素材と衣のつなぎ役である「バター液」に味付けをすることで、漬け込みなどの仕込みをする必要がなく、安定した品質で、しっかりと北海道産秋鮭の素材を十分活かした商品に仕上がりました。秋鮭と相性の良い、醤油、みりん、生姜などごはんがすすむ和風の味付けで、夕食のメインとしてはもちろん、お弁当のおかずにもぴったりの商品となっています。このバター液に味付けをするという試みは、実は以前から行っていました。しかし、油調工程で味がすべて飛んでしまい、食べたときに全く味が残らなかったことや、

紹介料理

◎ほたてチャーハン
◎鮭のコロッケ

～チャーハンとコロッケ、すり身汁… ボリュームたっぷりでした～

- めっちゃおいしかったし、みんなでつくれてよかった。(6年 女子)
- ほたてのからをはずしたり、さけをさばいているところをみるのがたのしかった。(6年 男子)
- 全部おいしかったけど、一番おいしかったのはチャーハンでほたてがおいしかった。(6年 男子)
- 浜のおかあさんのおかげでたのしくつくることができました！(6年 女子)
- やさいのみじん切りがとても大変でした。(6年 男子)
- とてもおいしかったが、ちょっと量が多かった。(4年 男子)
- はじめてりょうりをしてむずかしかったけどがんばった。(4年 女子)
- コロッケを作るのがむずかしかった。(5年 女子)
- 自分でつくったのですごくおいしかったです。(6年 女子)
- 知らない料理をしれたし、料理の力もついたと思う。(6年 女子)



秋鮭をじっくり観察しています



児童からお礼の感謝状とお花をいただきました

紹介料理

◎鮭と昆布の春巻き
◎ほたてグラタン

～いくら丼もあり、和・洋・中すべてそろいました～

- 釧路出身なのでとても懐かしく美味しくいただきました。レシピもとても参考になり魚も毎日食べたいです。(50代)
- 楽しかったです。久々に一夜干し(ほっけ)以外の魚料理を食べました。(30代)
- ほたてのはずし方初めて知りました！違う魚もやってほしいです。浜のおかあさん、元気で明るくて元気もらいました。(50代)
- ほたての殻のはずし方、鮭のおろし方、勉強になりました。いくら醤油漬作ってみます。(60代)
- とてもおいしく手軽にグラタンができて、家でも作ろうと思いました。(50代)
- 皆様とコミュニケーションを取りながら楽しく料理できました。先生も話しやすく色々といねいに教えて下さり、これからも活かしていこうと思います！(40代)
- さすが新鮮な材料を使った料理とアイデア満載で、早速帰って作って家族にごちそうしたいです。(80代)



生筋子を揉むのははじめてです



浜のおかあさんを囲んで笑顔のショット

満員御礼！ 希望者殺到！「浜のおかあさん料理教室」



平成3年から始まった「浜のおかあさん料理教室」。道内10地区の漁協女性部が交代で講師を務めています。開催回数を重ね、33年目で第150回となりました。今年も参加者のお礼の言葉を紹介するとともに講師となった皆さんの笑顔をお届けします。(昨年同様、紹介料理の他に事務局で鮭の汁物といくらの醤油漬けを用意しました。)

紹介料理

◎とろろ昆布とかぼちゃの春巻き
◎鮭の親子丼
◎きざみ昆布入り大根サラダ

～いくら鮭の身といっしょに食べるとよりおいしいね～

- 今までいくら好きでも嫌いでもなかったが、塩鮭といっしょに食べるとめちゃうかわいかった！(高1 女子)
- 親子丼や春巻きがおいしかったです。春巻きは自分でもアレンジして作ってみようと思います。(中3 女子)
- 昆布が多くの栄養素を持っていることを知り、昆布に対するイメージが変わった。また、前日の準備から参加させていただき、料理を作る時の労力を身をもって知ることができた。(高1 男子)
- 鮭をさばいたり、ほたての貝柱を取り出す体験はなかなかなかったので楽しかったです。(中3 女子)
- お母さんたちの教え方がとても分かり易くてあまり料理をしない自分でも楽しめてとても良かったです！(高1 男子)
- 食事中お話ができて楽しかったし、作る時も自由にのびのびとやらせていただいて、リラックスして楽しむことができました。(中3 女子)
- アルギン酸やグルタミン酸など昆布のすばらしい情報をたくさん教えていただき、たくさんたくさん学ぶことができました。(高1 女子)
- 今回、昆布でだしを取った味噌汁を飲み、昆布だしのうま味のすごさを知った。今後も自分でだしを取って味噌汁を作ってみようと思った。(高1 男子)



原藻昆布の長さにはびっくりです



殻付きほたてに悪戦苦闘中

宗谷地区漁青連が旭川で出前授業 食のプロを目指す学生に道産水産物の魅力を伝えました

03

10月23日(水)、宗谷地区漁協青年部連絡協議会(宗谷地区漁青連)は旭川調理師専門学校(旭川市／前川原春吉校長)で出前授業を行い、伊藤会長(猿払村漁協)、石井副会長(宗谷漁協)、加藤監事(枝幸漁協)、澤田理事(稚内漁協)、道場前副会長(船泊漁協)が講師として、同校の学生へ良質な道産水産物や漁師の仕事の魅力を伝えました。

宗谷地区漁青連による同校での出前授業は、将来「食」に携わっていく学生に道産水産物を積極的に活用してもらうことで、その魅力を広範囲かつ次世代に伝えていくことを期待し、魚食普及・食育活動の一環として行われているもので、今年で9回目の開催となりました。授業では1年生を対象にした伊藤会長によるほたての殻剥き、加藤監事による秋鮭の捌き方の実演をはじめ、宗谷管内で獲れる昆布やみずだこについて、漁師ならではの体験談や扱い方を講義したほか、実習では班ごとに分かれた学生たちに、秋鮭の3枚おろしを指導して回りました。

その後は同校の2年生が用意してくれた宗谷管内で水揚げされたほたて、秋鮭、ぶり、利尻昆布などを使用したメニュー全10品を全員で試食し、料理の味に舌鼓を打ちながら学生との交流を深めました。



左から伊藤会長、石井副会長、加藤監事、澤田理事、道場前副会長



2年生の学生が調理したメニューの1品、秋鮭、ぶり、ほたてを使用したちらし寿司。作り方のレシピはぎょれんHPの「おすすめレシピ365」をご覧ください



ぎょれんのグループ会社2社が合併 新生「(株)ぎょれん道北食品」が事業を開始しました

04

ぎょれんのグループ会社「(株)ぎょれん道北食品」と「(株)カネ二台丸谷」は、12月1日(日)付で合併し、新生「(株)ぎょれん道北食品」として事業を開始しました。

元々宗谷地区で水揚げされる魚種を中心に幅広い生産加工に取り組んでいる(株)カネ二台丸谷は、令和3年2月からぎょれんグループの一員となり、その後、道北地区の生産加工拠点として重要な役割を担ってきました。また、道北地区の加工・流通対策におけるさらなる機能拡充を図るため、令和4年9月に(株)ぎょれん道北食品を設立。将来的に(株)カネ二台丸谷と合併を行うにあたり、施設更新の方向性など協議を続けておりましたが、この度、諸対策の実施について大方の整理がついたことから、盛漁期を終えたタイミングで合併を行いました。

本社は(株)カネ二台丸谷そのまま、稚内市末広とし、代表取締役会長に山口重幸氏(前・(株)ぎょれん道北食品社長)、代表取締役社長に大林幸造氏(前・(株)カネ二台丸谷社長)が就任。これまで(株)カネ二台丸谷が行っているほたて・秋鮭・かに・なまこ及びたらを主体にした加工事業を継続していきます。

これまで以上にグループ間で連携を図り、浜の皆さまの一層の期待に応えられる「ぎょれんグループ」を目指していきますので、新生「(株)ぎょれん道北食品」をよろしくお願い致します。



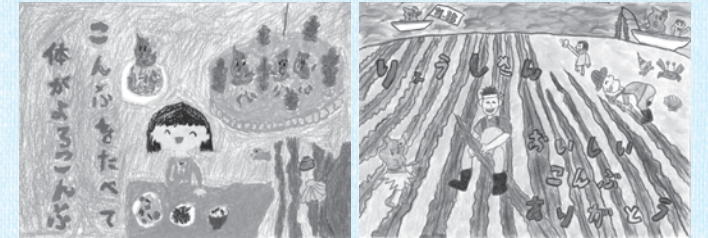
10月17日(木)、カネ二台丸谷本社前にて執り行われた「ほたて新工場」地鎮祭の様子。中国の日本産水産物の全面禁輸を受け、冷凍ほたて貝柱の販路を拡大するため、国際規格の食品衛生管理HACCP(ハサップ)を取得した工場を建設します

11月15日は「昆布の日」 全国小学生 昆布ポスターコンクールの 優秀作品を公開中です

01

北海道昆布漁業振興協会(事務局：ぎょれん販売企画部)は、北海道の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、8月6日(火)から10月7日(月)までの期間、「全国小学生 昆布ポスターコンクール」を実施し、このほど優秀作品が選出されました。

このコンクールは全国の小学生を対象に、①昆布といえば北海道!、②こんぶだし・こんぶの「うま味」、③昆布の栄養・昆布の力、④昆布漁、⑤たくさんあるよ! 昆布の料理・加工品、⑥注目! 海中のCO2を吸収する昆布の力、の6つのテーマの中から1つを選んで作品を募集したもので、厳選なる審査の結果、最優秀賞2名、ぎょれん賞5名、こんぶ賞36名が決定しました。優秀作品の受賞者には海鮮13種セットや昆布セットなどの豪華な記念品がプレゼントされたほか、12月1日(日)に京都市内で実施された昆布をテーマにした「親子バスツアー」も副賞として招待されました。選ばれた優秀作品は、京都市内を走る京都バスが運行する「ラッピングバス昆布号」の車内とぎょれんのHPで現在公開中ですので、ぜひこの機会に昆布の魅力が溢れる素晴らしい作品をご覧ください。



最優秀賞に選ばれた2作品。それぞれ昆布の栄養・昆布の力(左)、昆布漁(右)をテーマにご応募いただきました



日本の伝統的な遊びであるカルタをモチーフとしたデザイン「昆布ラッピングバス」



優秀作品は特設ページで公開中です

昨年に続きぎょれん職員との懇談会も実施 道漁青連が令和6年度第2回地区会長会議を 開催しました

02

北海道漁協青年部連絡協議会(道漁青連)は、10月25日(金)、札幌の水産ビルにおいて令和6年度第2回地区会長会議を開催しました。会議では、地区の副会長等1名も出席して行われ、来年1月25日(土)に実施する全道漁協青年部大交流会や役員の視察研修、青年部勉強会、漁師さんの出前授業、全国漁青連「北海道・東北・茨城ブロック会議」、マリン塾についての全6項目を協議しました。

また、会議終了後には昨年に続いてぎょれん職員との懇談会も行われ、ぎょれんの支店の業務内容や近年の主要魚種の水揚げ状況の推移、流通形態のトレンド、燃油動向などについて話を聞きながら意見交換をしたあとは、出席者全員で3グループに分かれ、ディベート(論理的思考やコミュニケーション能力を高めることを目的に、指定されたテーマについてグループ内で肯定派と否定派に分かれて自分たちの正当性を主張しあう討論)を実施。「漁業の担い手対策、力を入れるべきなのは若手漁業者の確保または外国人労働者の確保か」という難しいテーマに対し、各グループでは様々な意見が交わされ、参加者たちは互いに研さんを高め合いました。



初の試みとして地区副会長等にも参加していただき、会議や懇談会では活発な意見交換が行われました

シークワードクイズ

12月のテーマ「魚へん」

カ	リ	ゴ	ラ	モ	ズ	タ
ブ	ヨ	ワ	ナ	メ	ハ	ボ
イ	サ	ギ	サ	タ	ラ	ノ
ロ	グ	ナ	ハ	ビ	ジ	ヒ
シ	グ	ウ	ユ	ワ	ク	イ
ノ	ロ	マ	コ	ア	カ	レ
コ	ミ	ス	ラ	カ	ジ	カ

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。

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	ホ	オ	チ	タ	カ	ナ
ロ	セ	キ	ケ	タ	ツ	マ
セ	バ	バ	リ	カ	ヤ	

11月号の解答と当選者
カボチャ

(函館市)あやべさん
(室蘭市)鈴木 瑛子さん
(厚岸町)近藤 咲子さん
(利尻富士町)坂本 澄子さん
(札幌市)二児の母さん

12月は「魚へん」がテーマです。寿司屋さんでよく見かけますが、いくつわかりますか？

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

- | | | |
|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| ☐ アジ(鰺) | ☐ カレイ(鰈) | ☐ ハタハタ(鰯) |
| ☐ アユ(鮎) | ☐ カワハギ(鰐) | ☐ ハモ(鰓) |
| ☐ アワビ(鮑) | ☐ クジラ(鯨) | ☐ ヒラメ(鰭) |
| ☐ ウグイ(鰻) | ☐ コノシロ(鯨) | ☐ ブリ(鯉) |
| ☐ ウナギ(鰻) | ☐ サメ(鯨) | ☐ ボラ(鰈) |
| ☐ ウロコ(鱗) | ☐ サヨリ(鰯) | ☐ マグロ(鰹) |
| ☐ カジカ(鰐) | ☐ サワラ(鰯) | (他の漢字や読み方のものもあります) |
| ☐ カラスミ(鰹) | ☐ タナゴ(鯉) | |

〈ヒント〉おせち料理に欠かせない1品ですが、近年はチーズとミックスした珍味が年中、人気があります。

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。

今月の家族物語



【大野さんご一家】大野 晋太郎さん(35歳)、美久莉さん(36歳)、颯輝くん(11歳)、銀将くん(3歳)、詠心くん(1歳)

※写真は晋太郎さんの母 紀子さんと共に

「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、ひだか漁協の大野さんご一家です。

父の病気を機に漁師の道へ

新ひだか町三石の梶舞漁港を拠点に秋から冬にかけてたこ箱漁やつぶ籠漁、春はなまこの桁曳網漁、そして夏は昆布漁をメインに働く晋太郎さん。お爺様の代から続く漁師の家系ではあったものの、高校を卒業した当初は漁師を継ぐ予定は無く、千歳で全く別の仕事をしていました。ですが、約10年前にお父様がお病気になるのと転職を考えていたタイミングが重なり、お父様の後を継いで漁師になることを決心しました。

その後、お父様から丘回りの仕事や沖作業など漁師のいろはを教わりつつ、秋鮭の盛漁期には組合自営の定置網の漁船でも働き、そこではロープワークのような基本的なことから前浜の漁場の特徴など、親方や仲間たちのお蔭でお父様が伝えられなかった多くのことを学びました。また、お父様の病気が進行するにつれて、ご自身が「早く一人前にならない」という強い気持ちも芽生えたそうです。

一人で出来ないことも仲間と協力し合いながら取り組む

そんな晋太郎さんと妻の美久莉さんは元々同じ浦

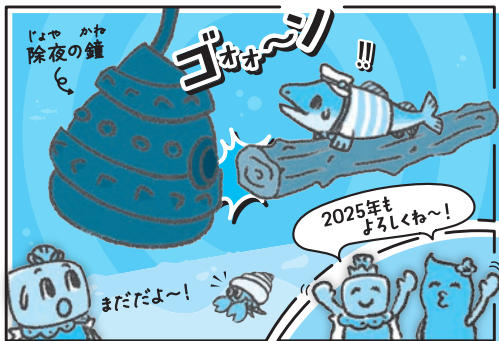
河高校の同級生。当時はお二人とも卒業後すぐに地元を離れたこともあり、面識がある程度くらいの関係でしたが、9年ほど前に同級生からのお誘いで再会したのがきっかけでお付き合いが始まり、31歳のときに結婚。やんちゃ盛りのお子さんの子育てに奮闘しながら、拾い昆布漁や丘回りの仕事でも晋太郎さんを支えています。そして、3人のお子様は、柔道を頑張っている長男の颯輝くん、仮面ライダーや戦隊物にハマっている次男の銀将くん、そしてトミカ大好きな三男の詠心くん、みんな魚介類が大好き。食卓にはいつも煮付けや焼き魚など、大人が好むような料理も多いそうです。

最後に潜水による資源調査にも携わる晋太郎さんに今後のことを伺うと、「近年の海水温の上昇の影響だとは思いますが、魚種の変化や昆布・磯資源の減少、中国のなまこ禁輸措置など、将来に不安を感じているのは間違いないです。ですが、この地域の漁業や生活を守っていくためには、一人で何か出来る訳でもないの、若い世代の仲間と協力しながら、今ある資源をしっかり守り育てていきたいです」とのことでした。



おひゃんす

第7回 師走は駆け足、早足、早とちり



銅の季節ですね!! 栄養価も高い上、手間もかからず共働きには最高の料理です。さて今日のメインは鮭・かじか・鱈のどれにしましょうか?

(札幌市 二児の母さん 42歳)

2階の窓から定置網の船が入って作業をしている灯が見えます。いつも大漁を願って見えますが、昨年はイクラの正油漬は作れませんでした。今年はどうでしょう。食べたいですね。

(室蘭市 鈴木瑛子さん 75歳)



異常気象による記録的大雨の災害による尊い人命が失われた心悼む事柄等があった令和6年もあと残すところ数日となりました。皆様と共に迎える新しい年が平和で明るく豊かな明日に希望のもてる年である事と合せ、浜が無事故で大漁であります様、心から御祈念申し上げます。負けるな、皆で力を合せ頑張ろう。

(厚岸町 魚大好き爺さん 85歳)

冬...到来...寒い日もあれば暖かい日もある。気象は、どうなっているのかな...そして、ホタテよホタテさん。無事に成長してください。

(八雲町 Y.D.Kさん)

漬け物の仕込みも終わり。後は大掃除ですね...難敵です。笑

(根室市 すーさん)

早いもので今年も年の瀬が近付いてきました。浜の皆さまのご家庭ではそろそろ「飯寿司」の仕込みが終わったころでしょうか? 私が小学生くらいの頃は、正月には祖父祖母の家に親戚一同が集まり、おせちの他にいつも「飯寿司」がテーブルに並んでいました。ただ、残念なことに小さい頃は、その美味しさを理解できませんでした。歳を重ねた今では、今年は何の「飯寿司」にしようかな、と年末年始の楽しみの一つになっています。

(古村)

北海道12区は日本で一番広い選挙区らしいです。面積は岩手県とほぼ一緒。岩手県って全国2位ですよ!? やっぱ北海道はスケールが違いますね。

(北見市 大分よりの使者さん 24歳)

編集後記



※「なみまるおたより箱」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。

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12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トの答え

③ 住所・氏名・年齢・電話番号

《宛先》
12月19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
北海道きよれん 総務企画部広報担当
(FAX) 011-242-13543
(電子メール) info@gyoren.or.jp

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。

news 浜のほつとニュース

大漁祈願!

小樽

秋鮭定置網は各地で終漁を迎えています。管内の水揚げ数量は約1,310トンとなり、昨年対比約70%の結果となりました。現在、真たらや助宗などの魚種が市場に並び始め、本格的な冬の到来を感じています。時化模様が多い時期ですが、安全操業で水揚げがまとまることを期待しています。

室蘭

秋鮭定置網漁も終盤となり、基幹魚種である養殖ほたと助宗が盛漁期を迎えます。今年は、ほたての貝毒規制が解除され室蘭魚市場にも、活ほたてが上場されています。一方、助宗刺網漁の水揚げは昨年比で20%ほど減少しています。卵質が良くなる12月に向けて、水揚げ増加を期待しています。気温も下がり、時化が多い季節となります。生産者の皆さんの安全操業と豊漁を祈念しています。

根室

昨年より2日ほど早い11月4日より標津地区にてほたての水揚げが始まりました。日産約50トン水揚げし、価格は高値での取引となっていることから、浜は大変喜んでいました。一方、さんまは、太平洋側に漁場が形成され、花咲市場での水揚げが続いたことから、昨年を大きく上回る水揚げとなっています。寒暖差が激しくなり、今後は助宗、たらの水揚げが本格化しますが、安全操業と大漁で浜が活気づくことを祈っています。

留萌

時化が多く、気温も急激に下がって、冬へと移り変わろうとしています。9月下旬より始まったえび桁漁に続き、ほたて半成貝出荷も一部地区で開始され、順調に出荷が進むことが期待されます。これから一段と冷え込み、厳しい日本海の冬が訪れますが、安全操業で皆様が健康に一年を締め括ることができるよう祈念しています。

函館

冬の魚種が活気づき始めています。下海岸地区からは鍋に欠かせない真たらや真たちが函館市場に上場され、冬の味覚として人気を集めています。噴火湾方面では、これから助宗刺網漁が本格化し、助子の成熟度に注目が集まる時期になります。一方、上磯地域では知内かきの出荷が始まります。観光客の増加も見られるなか、地域の特産物がさらに多くの方々に楽しんでいただけるよう期待しています。

釧路

寒さが厳しくなり、本格的に冬の到来を迎え、真たら・たこの水揚げがまとまり始めました。昨年に比べ、豊漁となっています。今後は毛がにやほっき、ばばがれいなどの冬の主役の水揚げが本格的に始まります。終盤を迎えているししゃも漁は、出漁日数が少なかった昨年に比べて、今季は順調に出漁日数を重ねています。これから厳寒期に入りますが、引き続きの安全操業と豊漁を願っています。

稚内

秋鮭・ほたて漁は終漁となりました。一方で、寒さが厳しくなるなか、利礼地区では真たら刺網漁が最盛期を迎え、浜は本格的な冬の到来を前に活気づいています。これから時化が多い季節となりますが、安全操業と豊漁になることを祈念しています。

梶山

秋鮭定置網漁は、水揚げ量は前年並みでしたが高値がついたことから水揚げ金額は前年を大きく上回り、浜では喜びの声が聞かれました。一方、乙部～江差地区では冬の風物詩である釣り(延縄)助宗漁の準備が進んでいます。この漁法は魚体を傷めず出荷できることが特徴で、高鮮度の卵から作られる「釣りたらこ」は贈り物として喜ばれます。冬漁の安全を祈るとともに、冬の海の恵みが多くの方々に届けられるよう願っています。

日高

秋鮭定置網漁は、累計水揚げ数量が約500トンと昨年を上回っていますが、地区別でみると多くの地区が減産となり、来年度以降の増加を期待します。一方、おおすわいがには認知度が高まって、サイズが大きくなってきたことや、年末需要も重なり、大サイズは現在k@1,000円を超える単価で推移しています。12月に入るとばばがれいや助宗の水揚げも本格化してきます。冬シーズンに向け、各魚種の豊漁と皆様の安全操業を願っています。

北見

オホーツク地区も寒さが厳しくなっています。各浜での秋鮭定置網漁は終漁しました。現在は底建網漁でかれいやそい、ふぐなどが水揚げされています。一方、サロマ湖を中心に水揚げされるかきが、これから旬を迎えます。今後は時化が多くなりますが、浜が賑わうことを期待しつつ、安全操業と大漁を、心より祈願しています。

ライフジャケットの着用を 当たり前の日常に

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター



ボイルほたての チャウダー

牛乳のまろやかな味わいと
野菜もたっぷりの濃厚なスープ！
冬に温まりますね。



作り方

材料

4人分

ベーコン	2枚
ブロッコリー	1/3株
じゃがいも	2個
玉ねぎ	1/2個
にんじん	60g
セロリ	1/3本
サラダ油	適量
小麦粉	大さじ3
スープ(コンソメ)	2カップ
ローレル	1枚
牛乳	2カップ
ボイルほたて	8個
ホールコーン	1/4カップ
生クリーム	1/4カップ
塩・こしょう	少々

- ① ベーコンは1センチ幅に切る。ブロッコリーは小房に分け、塩茹でしておく。その他の野菜は、すべて1センチ角に切り、じゃがいもだけは水に2～3分さらす。
- ② 鍋にサラダ油を熱し、ベーコンを炒めて油が出たら、玉ねぎ、にんじん、セロリ、水気をきったじゃがいもの順に加えて炒める。野菜に油がまわったら、小麦粉を加えて軽く炒める。
- ③ ②にスープとローレルを加え、野菜がやわらかく煮えたら、牛乳、ボイルほたて、ホールコーン、ブロッコリーも加える。
- ④ ③が温まったら、生クリームを加え、塩・こしょうで調味して出来上がり。



浜のお母さん
レシピ

番外編