

北海道ぎょれん広報

# なみまるくん

2  
2025

No.436



「うみ・なかまコミュニケーション」



特集

第70回 全道青年・女性漁業者交流大会  
海・ひと・夢 インタビュー

(株)テンフードサービス 西田 治さん

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。

## わかさぎを懐かしむ 2025年のはじまり

2025年が明けて早一か月。皆さんは今年の目標を決めましたか？ 私は今まで以上に勉強と研究をする一年にしたいと思っています。それと日々健康に過ごし、感謝を忘れない年にもしたいですね。

そんな目標をかかげながら北見市にある実家で新年を迎えました。北見が位置するオホーツク地方は、今わかさぎ釣りで賑わっています。実家には釣りに行った人達から新鮮なわかさぎが届くようで、本当に羨ましいかぎりです。

わかさぎ釣りは網走湖や女満別湖が有名。私も小学生の頃はよく行っていました。釣ったばかりのわかさぎで作る天ぷらやフライは絶品！そしてその味は、故郷を思う懐かしい味でもあります。少々ワンプクだった小学

生時代の自分をひよっこり思い出しながら…。

料理教室で働いていた頃は、この時季になると「わかさぎのエスカベッシュ」を教えています。簡単に言うかわかさぎのマリネのような料理。わかさぎを牛乳に漬けて臭みを取り、塩、コショウをふり、小麦粉をまぶしてカリッと揚げます。薄切りにした玉ねぎ、細切りにしたピーマンと赤パプリカをニンニクと共にサツと炒め、酢と塩、コショウ、オリーブ油、ローリエを混ぜて作ったマリネ液に混ぜます。それを揚げたわかさぎの上からかけて味をなじませたら出来上がり。さっぱりと食べられ、白ワインとの相性も抜群です！

わかさぎは骨まで食べられるので、魚類の中でも群を抜くカルシウムの含有量。さらにエネ

ルギーの成分で強い骨づくりに欠かせないリンや、睡眠と覚醒のリズムを整えるビタミンB12などが多く含まれています。

良質な睡眠と骨を丈夫にするためにも必要不可欠。今のシーズンにしか味わえないわかさぎをぜひ食卓に取り入れてみましょう。



**うえさか まちこ**  
お食事のカウンセリングサロンOland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・専門学校非常勤講師など活動は多岐。ぎよ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

2  
2025

北海道ぎよれん広報誌  
Hokkaido Gyoren Magazine  
February 2025 No.436

01 **マチコさんのおさかなコラム**  
「わかさぎを懐かしむ2025年のはじまり」

02 **特集1**  
第70回 全道青年・女性漁業者交流大会

06 **特集2 海・ひと・夢 インタビュー**  
㈱テンフードサービス/西田 治さん

08 なみまるインフォメーション

10 **浜の家族物語**  
湧別漁協/加藤 優来さん 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



オホーツク海に面する湧別漁港。例年1月下旬から2月上旬には流水が接岸するため、12月末には船を上架します。3月に海明けすると、いよいよはたてやたごなどの春漁が始まります

表紙の写真  
湧別漁協/加藤 優来さんご家族です

# 第70回 全道青年・女性漁業者交流大会開催



## 北海道代表として3組が全国大会に出場決定しました

(前列左から)ひやま漁協青年部貝取潤支部・猪股さん、道総研水産研究本部・星野本部長、北海道水産林務部・藤田技監、ぎよれん・瀧波常務、ひやま漁協青年部奥尻支部・松前さん。(後列左から)湧別漁協かき部会・工藤さん、北海道厚岸翔洋高校・坂本さん、同・横川さん、ウト口漁協・畠山女性部長、香深漁協・小笠原女性部長、増毛漁協ホタテ増養殖部会・土橋さん

### 全国大会へ出場する3組



**活動概要**  
松前さんが暮らす奥尻島は、現在、島の漁業者121名のうち、約8割が60歳以上と高齢化が問題となっています。漁業生産額も昭和51年をピークに減少傾向が続いており、こうした状況を打開するために漁協青年部の15名で課題を3つに整理し、解決に向けて次の取組を行っています。

**課題① 島内出荷の強化**  
奥尻島には魚屋がなく、漁獲物は島外出荷が基本のため、輸送コストが課題でした。そのため、フリーターミナル近くに青年部直売所「海館」を開設し、冷凍品や加工品の販売を行うことで収入の増

〈多面的機能・環境保全部門〉

### 離島水産業3つの課題

—島の漁師は何でもやる—



ひやま漁業協同組合 青年部奥尻支部  
まつまえ ゆきひろ  
松前 幸廣さん

1月16日(木)、札幌市の第二水産ビルで第70回全道青年・女性漁業者交流大会が開催され、4部門7組が日ごろの活動実績を発表しました。その審査の結果、ひやま漁協青年部奥尻支部の松前幸廣さん、香深漁協女性部の小笠原智美さん、増毛漁協ホタテ増養殖部会の土橋淳生さんの3組が3月4日(火)・5日(水)に東京で開催される第30回全国・青年・女性漁業者交流大会へ出場することが決まりましたので、その取組と審査委員長の講評を紹介いたします。

### 全道青年・女性漁業者交流大会とは？

全道青年・女性漁業者交流大会は、全道の青年及び女性漁業者の代表などが、日ごろの活動実績を発表することで相互の知識の交流と活動意欲の向上を図り、併せて活動実績を全道へ普及し、本道水産業の振興に寄与することを目的に昭和30年から開催されています。

その発表者やグループは、(総合) 振興局長や北海道女性部連絡協議会、北海道高等学校長協会水産部会長の推薦により選出され、発表内容は、青年及び女性漁業者等が自主的に行った実践活動で、①資源管理・資源増殖部門、②漁業経営改善部門、③流通・消費拡大部門、④地域活性化部門、⑤多面的機能・環境保全部門の5部門があります。

そして、北海道高等学校長協会水産部会長推薦の発表者を除いた発表については、水産関係団体や道水産林務部から選出された審査員による審査を行い、適当と認められる発表者を全国青年・女性漁業者交流大会の発表者として推薦することになっています。

また、本大会では全発表者・グループに対して北海道知事賞、全国大会へ選ばれた3組に対してはぎよれん会長賞の贈呈が行われました。

加や島のPRの場としての役割も果たすようになりました。

### 課題② 水揚げ対策

貴重な磯資源であるあわびとなまこについて、漁法や漁場などを見直すことを提案し、全員が納得の方法を調整。分配制としたことで、全員の収入増加に繋がりました。その他、わかめ有機養殖やサーモン養殖など新たな取組も進めており、さらなる収入増加に繋がっています。

### 課題③ 新しい水産業の形の模索

奥尻町がゼロカーボンシティを宣言したことで、ブルーカーボン事業への取組も開始。これまでのようにの餌となる昆布養殖に加え、炭素固定専用の昆布も養殖・海底貯留し、今後はクレンジット化も予定しています。

### 講評

離島ゆえの厳しい現実に向き合い、自ら直売所を立ち上げ、加工販売を行う6次産業化を実践したこと。なまこ・あわびの漁獲ルールを必死に提案し、漁業者間で検討して、全体の収益に結果的に結びつけるといったこと。わかめの有機養殖。そして、新たにブルーカーボンの事業にも取り組み、さらにはこういったことをお祭りや学校教育を通じて、地域全体、あるいは世代間に繋がっていくような取組に結び付けていったこと。「奥尻島の未来を自分たちが作るんだ」という強い意志のもと、何にでもチャレンジして着実に形にしていく姿に感銘を受けました。今後のさらなる活動のパワーアップを期待しています。

〈地域活性化部門〉

### 島のまごころ 忘れずに

—レブン力を若き世代へ—



香深漁業協同組合 女性部  
おがさわら さとみ  
小笠原 智美さん

**活動概要**  
香深漁協は稚内市の西に位置する離島・礼文島の南部、旧香深村に位置します。昭和24年の設立から4年後に女性部が設立され、現在は20代から80代までの72名で魚食普及のためのイベントや、海洋環境を守るために海浜清掃を実施するなど、様々な活動を行っています。



小笠原さんはご主人が実家の民宿を継ぐことになり、一緒に引越してきたのを機に礼文島で暮らし始め、最初は右も左も分からず不安でしたが、民宿経営や漁協の女性部活動に参加していくなかで、礼文島が一層好きになっていきました。そして、女性部長に就任してからは「みんなに



会場となった水産ビル会議室には、非常に多くの方が聴講に集まりました



審査委員長として講評を述べた道総研水産研究本部の星野本部長

礼文島を好きになってもらうこと」を目標に活動を続けています。毎年7月に開催される「水産まつり・うめくべやフェスティバル」では島の郷土料理である「ほっけのかまぼこ」に注目し、先輩部員から作り方を教わると共に販売も大盛況となりました。また、昨年10月には、礼文町主催で開催される「島つっけーしょん」という来島者の増加や移住を推進する事業で、島外からのツアー参加者に料理教室を開催するなど食文化交流担当として参画することになりました。このイベントを通じ、同じく礼文島をPRする他の団体との交流や島外に向けた食をはじめとした文化的魅力の発信の重要性などをより意識することになり、今後の女性部活動の実践に活かしていく予定です。

講評

礼文のほっけを用いたかまぼこなど、伝統的な料理文化を若年層や島外からの移住の部員を対象とした料理教室を通じて精力的に継承を行いました。並行して水産まつりへの出品、さらには来島者を対象とした「ほっけの料理教室」の開催や研修素材としての「ほっけ料理の動画作成」でのPRを通じ、島外の方々にも礼文のほっけ食文化を発信。資料の中にもあった「礼文島固有の自然環境を保全していくのと同様に、島の文化的な魅力を発信していくこと」に目を向けるべき、このお考えに基づき、しっかり取り組まれている。花の浮島に、島の伝統的な魚食文化、これはまさに鬼に金棒で礼文地域の振興策そのもの。女性部が牽引する島の未来に期待しています。

活動概要

土橋さんが所属する増毛漁協は、オホーツク海向けの地撒き放流用のほたて種苗生産が年間水揚げ金額の4割を占める主要魚種ですが、この稚貝生産が主体のほたて養殖業は、大変人手が必要であり、特に春の出荷や夏と秋に行う分散作業期には、一軒あたり20人以上のパート従業員が必要になってきます。



しかし、近年は高齢化や過疎化が急速に進み、人手の確保が困難となってきたのを機に、土橋漁業部では「外国人技能実習制度」を利用した実習生の受け入れの検討を始めた。留管内のほたて養殖業では初めての取組でしたが、札幌の監理団体の協力を得て、平

〈漁業経営改善部門〉  
浜も多様性の時代に  
外国人技能実習生が  
来てくれて本当に良かった！



増毛漁業協同組合  
ホタテ増養殖部会  
どばし じゅんき  
土橋 淳生さん

成26年に2名のベトナム人女性を受け入れると、その後も沖作業の補助員としてインドネシア人男性など11年間で13名を実習生として受け入れていきます。労働基準法の問題や「コミュニケーション」の壁、実習生の住居や家電の用意といった受入費用負担など、多くの課題もありましたが、理解力の高い若い実習生たちによる籠の修繕作業などで資材購入費を軽減するなど、しっかりと育成するとメリットも大きいことが分かるようになっていきました。

こうした実習生の姿から技能実習制度への関心が年々高まり、現在ではホタテ養殖部会員9軒のうち3軒が制度を導入し、土橋さんは他地区のほたて養殖漁業者からの相談にも乗るようになりしました。今後は新たに始まる「育成就労制度」を積極的に活用するためにも、増毛町の良さや就労環境をアピールして、育成就労者から選ばれる地域を目指していきます。

講評

法令にしっかりと準拠した就労体制を構築し、外国人実習生を受け入れるための投資と準備、円滑なコミュニケーションを図るための工夫など、必要な取組が適切に行われており、大変評価できます。不慣れた実習生も根気よく指導することで、業務の引継ぎもできるほどに成長するなど、安定した就労体制の構築と合わせ、指導のノウハウの蓄積は、道内外で非常に参考になるような取組と成果だと思いました。実習生の活用が部会内へ広がっただけでなく、他地区からも相談を受けるところで、この取組が地域の指導的役割を果たして、さらなる広がり期待しています。

その他の発表事例について、審査委員長の講評と共に紹介します

〈漁業経営改善部門〉

湧別産1年カキ知名度向上の取組  
—漁師が恋した  
小さな牡蠣を全国へ—



湧別漁業協同組合  
かき部会  
くどう てるゆき  
工藤 輝之さん

講評

1年かきの小型ゆえのおいしさ、特徴を自分たちで見出し、養殖工程で身入りを向上するような生産技術を講じると共に、身の選別・生産工程において、外観や鮮度の明確な品質基準を設定し、高品質な商品の生産活動に取り組み、「COYSTER (コイスター)」という商品名を定めて、広報活動でブランド力の向上を図った取組です。ふるさと納税の返礼品にも選ばれ、湧別町のトータルな活性化にも繋がっておりますので、非常に見本となるような取組だと思えます。

〈漁業経営改善部門〉

配合飼料を用いたキタムラサキウニ  
養殖試験の取組  
—地域の実情に合った養殖業を目指して—



ひやま漁業協同組合  
青年部貝取潤支部  
いのまた かつや  
猪股 勝也さん

講評

地域の強みであるうにの養殖を行っていかなくで見えてきた問題点について、配合飼料の活用、養殖籠の改善、高値となる冬場に向けた養殖システムの構築など、関係機関と協力して、1つ1つ独自のアイデアで解決をしてきました。そして、収益性のある養殖業としていくために加工販売会社としっかりと連携・協力しあっていく姿勢は、非常に高く評価できます。軽労、省力、かつ効率的な新しい生産方法として、この地域に根付いていくことを期待しています。

〈漁業経営改善部門〉

スマート水産業への取組  
—翔洋生の挑戦。  
持続可能な漁業の存続のために—



北海道厚岸翔洋高等学校  
海洋資源科生産コース  
さかもと あおい  
坂本 葵さん(左)、  
よしかわ しろう  
横川 樟さん(右)

講評

1次産業のスマート化に重要なのが、数ある優れたデバイスを現場でどう役立てられるのか、そのひらめきとアイデアです。これを翔洋高校の皆さんは「協働性」というキーワードで表現されていました。まさに生産現場に入り、生産者と共に考え、生産者が欲しい技術に実装できるか、そこが非常に重要なポイントです。ほたて漁場マッピング、かきの産卵タイミングの見える化などの事例を紹介いただきましたが、今後も若く柔軟な発想で地域水産業をスマート化していくことを期待しています。

〈流通・消費拡大部門〉

ウトロ漁協婦人部食堂  
—50年の伝統 暖簾を守る—



ウトロ漁業協同組合  
女性部  
はたけやま みさ  
畠山 美佐さん

講評

地域の食堂として、時代や社会情勢、お客様の事情に合わせて営業方法を柔軟に対応していること、加工業者と連携して食材の安定確保に努めていることなど、常に工夫を凝らして営業をしています。また、SNSや翻訳機を活用し、インバウンド客からも支持を得ていること、朝からも利用できる食堂として地元になくはならない重要なポジションを確立されていることなど、1つ1つ地道にやるべきことをしっかりやっ、着実に成果が得られていると感じました。

## ホタテ貝柱フライが販売から わずか14か月で10万食 達成しました!

2023年10月にぎょれんとみよしののコラボ第一段として発売された「ぎょれんホタテ貝柱フライカレー」や、その後に発売された「ぎょれんホタテみよしのセット」などで提供しているホタテ貝柱フライが昨年12月に「みよしの」店舗提供数が10万食を突破しました。改めまして、皆さま方の温かいご支援に深く感謝申し上げます



「ぎょれんホタテ貝柱フライカレー(税込730円)」。おなじみのみよしのカレーにホタテ貝柱フライを3個トッピング

私は根室の出身でして、実家は水産加工や仲買をしていました。そのため、小さい頃から北海道の海で獲れる魚介類の魅力を感じていて、この仕事に就いてからも「餃子やカレーと水産物のコラボレーションは合うだろうな」と頭の中でずっと持っていました。ただ、お米や野菜、豚肉、小麦など、扱っている食材からも、ホクレンさんとの結びつきは強いのですが、どうしたらぎょれんさんとの繋がりができないかと思案するなか、趣味の楽器演奏を通じてぎょれんの安田専務と旧知の仲だったこと、そして、一昨年のアルプス処理水の海洋放出に係る中国での日本産水産

ぎょれんとのコラボ商品の開発

に拘ってきたつもりはありませんが、北海道の飲食チェーン店として、消費者の方だけでなく、沢山の生産者の方にも支えられている。その御恩に応えるためにも、いつの間にか道産食材を多く使用するようにになり、より地元の方に愛されるような店になってきた感じはあります。

# 海ひと夢 インタビュー

株式会社 テンフードサービス 代表取締役

にしだ おさむ  
**西田 治さん**

北海道で「ぎょうざ」と言えば、大人も子どもも「みよしの」をイメージする方がほとんどではないでしょうか。その「みよしの」の直営店経営や「みよしの商品」の販売、さらには「そば処 信州庵」、「元祖滝川 花尻ジンギスカン」の直営店経営も行っているのが、株式会社テンフードサービス(本社:札幌市東区)です。

今回は、札幌のソウルフードとして「みよしの」を定着させた一方で、一昨年アルプス処理水放出に係る道産品への輸出機会の低迷時には、地元企業でいち早くほたて消費応援を表明し、「ぎょれんホタテ貝柱フライカレー」ほか新商品の開発・販売などでも新たな挑戦を続ける西田 治社長にお話を伺いました。



## 北海道に住んでいるからこそその恩恵を大切に

狸小路の大衆食堂から  
ぎょうざとカレーの「みよしの」へ

「みよしの」の最初の出發は、狸小路で営んでいた大衆食堂でした。1967年にその食堂からほど近くの場所に餃子の専門店「みよしの3条店」をオープンしたのが、店舗としての「みよしの」の始まりになります。以降、メニューの開発や改良を進めて、1977年からカレーの販売もスタートし、ぎょうざとカレーを看板商品とする現在の形になりました。

また、会社としては、スーパーなどでも購入できる「チルドぎょうざ」や「チルドしゅうまい」、「レトルトカレー」の販売を開始したり、2004年には「そば処 信州庵」の開店、そして、2022年には味付ジンギスカン発祥の地・滝川市の老舗「花尻肉店」の味を受け継いだ「花尻ジンギスカン」をオープンし、現在は「みよしの」が26店舗、「信州庵」が4店舗、「花尻ジンギスカン」が2店舗と、札幌を中心に展開しています。

最初の店がオープンして約60年、今でこそ「みよしの」は「札幌市民のソウルフード」と言われたりするほど北海道の方に親しまれていると感じていますが、その時代時代に合わせたメニュー開発や店舗の業態を模索しながら続けてきており、近年はドライブスルー付きの店舗を展開したり、タッチパネルで注文できるようにするなど、DX化と言いますが、少ない人手でも運営できるような工夫を取り入れるようにしています。漁業や水産加工業も同じかと思いますが、飲食業でも昨今の人

手不足は深刻です。特定技能制度が始まり、技能実習制度では就労が認められていなかった飲食店でも、外国人人材の登用が可能になりました。現在はインドネシアから特定技能外国人を迎え入れて、やっとしのげているという状況です。幸いなことにインドネシアから来られている方は素直な方が多く、店内調理の現場などで活躍してもらっています。

地元のリピーターや  
生産者に支えられて

店舗運営というところでは、2020年に発生した新型コロナウイルスの影響が今も続いていると感じています。「みよしの」は、お土産餃子をはじめとしたテイクアウトもあるので、外食のみのチェーン店よりも若干影響は少ないかと思いますが、飲食店全体、特にファミリーレストランと言われる形態は、以前より家族みんなで訪れる機会が減っているのではないのでしょうか。加えて、私どもの店は元々インバウンドとか観光客に強くないので、観光客がコロナ禍以前に戻ってきたから売上が増える感じでもありません。やはり地元のお客様に高い頻度で通ってもらおうというのが「みよしの」のスタイル。リピーターの方に支えられていると言っても過言ではありません。

実は何年前かにホクレンの方から、米農家の方に「自分が出荷した米はどこに行ったら食べられるの?」と聞かれたときに、「みよしので食べられます」と答えている、と言われるのが本当の北海道の方に支えられているのだと実感しました。これまで特別に地産地消

物の輸入禁止といった北海道の一次産業のピンチを少しでも応援したい、と思ったことがきっかけで、現在はロングセラーとなっている「ぎょれんホタテ貝柱フライカレー」を開発することができました。その後も、秋鮭のフライやホッケのフライを乗せた新商品を販売することができ、嬉しい限りと言いますが、今後もぎょれんさんと新しいメニューの開発を継続していきたいと思っています。

また、実は「しゅうまい」にもぎょれんさんのホタテの干貝柱を使用しています。「みよしの」の店舗では、ぎょうざとカレーの印象が強いからか、しゅうまいをメインで食べる方はあまりいらっしゃらないと思いますが、ご家庭用にチルドの商品も販売しております。自信を持ってお勧めしたい美味しさです。ぜひ多くの方に食べていただきたいです。現在、冷凍商品の開発も進めており、国内外問わず、今後はしゅうまいにも力を入れたいと考えています。



西田社長お勧めの「みよしのしゅうまい(チルド)」。一部の量販店のほか、テンフードサービスの通販サイトでも購入可能です



## 自然な形で地産地消を応援

コロナ禍を経て、もう、やれることは無いか?と思った時期もありましたが、ここに来て、まだまだやりたいこと、やるべきことが沢山出てきました。「信州庵」は季節による売り上げの変動を少なくしていきたいですし、「花尻ジンギスカン」は試作では大変美味しく

作ることができている「味付ホルモン」、これをどうにか家庭用の冷凍食品として提供していきたいです。さらに一昨年、ぎょれんさんと関わりができたことで、「みよしの」の方でもかなり可能性が広がりました。現在、ぎょれんさんに協力してもらいながら、レトルトのシーフードカレーの試作を重ねています。タコ、イカ、そしてホタテは入る方向ですがこうした食材をどのように使っていくか、一番良い形を調整中です。

現在、私たちは当たり前前のようにおいしい農産物や水産物を口にできていますが、これは北海道に住んでいるからこそその恩恵だと感じています。朝に水揚げされた魚を夕食で食べたり、旬の野菜を安価に購入できたり、新米を近所のコンビニでも購入できたり、本当はとても贅沢なことなんです。こうした生活をより一層大切にしていきたいと、自然な形で地産地消に繋がっていきますので、北海道全体での循環的な生活スタイルを安心して継続していきたいように、これからも様々な形で応援していきたいと思っています。

## Profile

1965年根室市生まれ。北海学園大学を卒業後、道内大手銀行勤務を経て、1996年に義父が代表を務める(株)テンフードサービスへ入社。2005年より代表取締役役に就任。「顧客主義」、「現場主義」、「システムづくり」を社は3カ条として、現在は、札幌を中心に「みよしの」を26店舗、「信州庵」を4店舗、「花尻ジンギスカン」を2店舗経営。趣味は学生の頃から続けているトランペット。座右の銘は「継続は力なり」。

## ほたて貝の貝毒管理体制における実態に即した海域の細分化を 北海道ほたて漁業振興協会と連名で 道水産林務部へ要請しました

03

1月8日(水)、北海道ほたて漁業振興協会とぎょれんは、鹿部漁協・南かやべ漁協・えさん漁協にまたがる「噴火湾湾口」海域において、実際の漁業実態に即した管理体制とするため、2海域に区分し管理することを求めて、北海道水産林務部へ要請を実施しました。

現在、北海道で生産されるほたて貝は、定期的に有毒プランクトンの調査や貝毒検査を実施しており、それぞれの海域や地理的な条件などから、22海域に分けた管理体制が敷かれています。「噴火湾湾口」海域においては、南かやべ漁協が令和3年を最後に操業を停止、鹿部漁協では年間約5千トンが水揚げされ、盛漁期には地元加工業者によって大量に加工している一方で、えさん漁協では2軒のほたて従事者が年間約20トンの水揚げをし、主に生鮮向けとして国内外に出荷する実質2単協での運用になっています。そうした状況の下、昨年、えさん漁協で5年ぶりに水揚げをすべく貝毒検査を行ったところ、麻痺性貝毒が検出されました。一方、鹿部漁協における同時期の検査では、規制対象とならない低い数値でありましたが、同海域であるために条件付き処理加工における対応を余儀なくされ、水揚げ体制に大きな影響を及ぼす事態となりました。

この度の要請はこのように水揚げ形態が大きく異なる2漁協を同一海域で管理することにより、検査結果が互いに与える影響が甚大となっていることから、今後は両漁協が自主的かつ計画的な生産を図るために海域の細分化が不可欠として実施しました。これに対し岡嶋水産林務部長からは、過去の事例などを参考とするほか、毒化傾向の状況に関する基礎データの解析を進めると共に、現行の監視体制により過度な規制が生じていないか、そうした観点を踏まえて検討する旨の返答をいただきました。



左から鹿部漁協・山本専務、ほたて振興協会・若山監事(鹿部漁協)、岡嶋水産林務部長、ほたて振興協会・高野副会長(長万部漁協)、ぎょれん山口常務

## 北海道産ほたてと相性最高のビール 「サッポロ SORACHI 1984」と北海道産ほたての ペアリング認定式を開催しました

04

12月24日(火)、ぎょれんは北海道産のほたてとサッポロビール(株)が製造するビール「サッポロ SORACHI 1984」が大変優れたペアリング(食べ合わせ・飲み合わせ)であるとして、認定式を第1水産ビルにて執り行い、ぎょれん平野参事からSORACHI 1984を開発した新井氏へ、認定証の伝達を行いました。

「サッポロ SORACHI 1984」は、サッポロビールが初めて品種登録し、今や世界中のブルワーズから注目され、伝説のホップと呼ばれている北海道生まれのホップ「ソラチエース」を使用して製造されているビールです。独自のドライホッピング製法により、ヒノキやレモンガラスのような爽やかな香りと味わいの余韻を楽しめるのが特徴で、このふくよかな香りと道産ほたての甘味が相まって、よりお互いのおいしさを際立たせる相乗効果が生まれるということで、この度のペアリング認定に至りました。今後はぎょれん公認の組み合わせとして、北海道産ほたてと「サッポロ SORACHI 1984」の共同PRを行っていく予定です。



ぎょれん平野参事(左)とサッポロビールの新井氏(右)

「サッポロ SORACHI 1984」の詳細や飲めるお店はこちらのブランドサイトをご覧ください



## 各地区の専務参事会とぎょれん役員が懇談会を実施 ぎょれんの次年度事業について各地区で意見交換を 行いました

01

1月14日(火)から、今年も各地区で漁協専務参事会とぎょれん役員との懇談会を開催し、次年度の事業計画の骨子となる本会事業の現状や今後の課題について各浜に説明するとともに、意見交換が行われました。

この懇談会は、毎年1月に各地区をぎょれんの役員が訪問して実施しているもので、今年も令和7年度に向けたぎょれんの事業の現状と課題及び今後の対応策として、漁政・環境・指導事業関係では、福島第一原発ALPS処理水海洋放出による本道水産業への影響に係る対策、本道漁業の生産基盤の強化、本道の漁業実態に即した適切な資源管理の推進、河川環境保全対策など。販売事業関係では、秋鮭・ほたて・昆布・鮮魚の各対策、直販事業及び末端加工製品についてなど。購買事業関係では、系統ブランド資材事業の推進、漁業用燃油の取扱体制強化、環境に配慮した取組・省力化機器の普及などについて話し合いが行われました。

今後は各地の懇談会で提起された意見を取り入れながら、次年度計画の策定を行ってまいります。



次年度の事業計画の骨子となる事業や現状の課題などについて意見を交わしました(写真は1月23日に開催された渡島・ひやま地区の様子)

## こんぶらこと一緒に「北海道のおさかなの歌」ダンスも披露 ぎょれん×北海道コンサドーレ札幌で クリスマスイベントを実施しました

02

12月19日(木)、ぎょれんと北海道コンサドーレ札幌は、北海道札幌視覚支援学校の小学部の生徒たちを対象にクリスマスイベントを実施し、北海道コンサドーレ札幌・サンタ隊や、ぎょれんのマスコットキャラクター「こんぶらこ」との交流イベント、ぎょれん提供食材を使った特別給食の提供などが行われました。

当日は北海道コンサドーレ札幌から、ドーレくんとバドミントンチームの吉田監督、大越選手、そして、コンサドーレズから4名のメンバーがサンタ隊として訪問。バドミントンのラリーやスマッシュの実演や、ドーレくんと生徒たちとのPK対決などで交流を深めると、続いてはぎょれんのマスコットキャラクター「こんぶらこ」が登場し、生徒たちと一緒に「北海道のおさかなの歌」に合わせてダンスを踊ったり、クラスごとに魚や海に関する学習発表も行われました。

また、お昼の給食では、北海道産のほたて、秋鮭、昆布をふんだんに使用した「ぎょれんクリスマスランチ」として、「昆布とベーコンのピラフ」、「野菜と昆布のスープ」、「紅鮭のひとくちカツ」、「ホタテのバターしょうゆ焼き」の4品が提供され、みんな終始笑顔で食事の時間を楽しんでいました。



ぎょれんや協賛のパートナー企業からクリスマスプレゼントが贈呈され記念撮影



お代わりして食べる生徒も居て、大変賑やかな給食の時間となりました

シークワードクイズ  
2月のテーマ  
「赤ちゃん用品」

2月は「赤ちゃん用品」がテーマです。共働き世帯の増加など社会生活の変化と共に便利な商品が誕生しています。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。

ボ	ウ	シ	ド	オ	グ	シ
ク	ス	ク	ツ	ソ	ン	シ
ル	タ	シ	パ	チ	リ	カ
ミ	イ	リ	ヨ	フ	ス	ミ
ナ	ル	ウ	シ	ツ	ト	オ
コ	ケ	ク	ネ	ン	キ	ム
イ	ケ	ン	オ	ユ	キ	ツ

リスト

- オクルミ
- オネシヨパッド(おねしょパッド)
- カミオムツ(紙おむつ)
- コナミルク(粉ミルク)
- ショツキ(食器)
- シンチヨウケイ(身長計)
- スタイ
- スリング
- ソックス(ソックス)
- ボウシ(帽子)
- ミトン
- ユオンケイ(湯温計)

〈ヒント〉 お出かけはもちろん、衛生用品として必須グッズです。

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。

1月号の解答と当選者  
コウフ

コ	ギ	ト	ミ	マ	ツ	エ
ブ	ク	シ	マ	キ	ツ	マ
タ	マ	シ	コ	カ	ザ	タ
イ	カ	ナ	ザ	ワ	ウ	キ
オ	オ	マ	シ	ク	ト	ア
オ	リ	ツ	ツ	ラ	ハ	
ツ	モ	フ	キ	サ	ガ	ナ

(神恵内村) S・H さん  
(函館市) 福澤 教夫さん  
(苫小牧市) 翔ちゃんさん  
(厚岸町) 上田 弘美さん  
(札幌市) 田中 富子さん

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
- コンプ
- 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  
浜の物語



【加藤さんご一家】加藤 優来さん(30歳)、知華さん(28歳)、希祈ちゃん(3歳)、煌くん(6カ月)

※写真は優来さんの父 保典さん、母 香代子さん、祖母 アヤ子さんと共に

「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いたします。今回は、湧別漁協の加藤さんご一家です。

ラグビー選手を断り、幼少から憧れだった漁師の道へ

祖父の代からの3代目漁師としてほたて養殖をメインに、夏から冬にかけてはたこ函、春はしんの刺網漁などに従事している優来さん。幼少の頃からお父様の保典さんの背中を見て育ったため、自然と中学生くらいの頃には漁師か、せめて漁師になれなかったとしても海技士の資格を取得し、何かしら海に携わる仕事に就きたいと考えていました。ただ、一人息子にも関わらず、お父様からは一度も跡取りの話をされたことは無く、「好きなことを好きなだけやりなさい」と言われていたそう。

そうしたこともあり、高校は遠軽高校に進学すると、そこで出会ったラグビーに魅了され、さらにはその活躍が認められて、推薦で関東の強豪大学に進学することになりました。そして、大学でも全国ベストエイトという大きな成果をあげたこともあり、大学4年時には実業団からの勧誘もあったそうですが、最初から「大学でラグビーはやり切り、漁師になる」と固く決めていたため、大学卒業と同時に地元へ戻り、漁師の道へ進みました。昨年の1月には正式にお父様から代を譲り受け、9年目にして名実ともに一家の大黒柱として、これまで以上に身を引き締めて日々の仕事にあたっています。

全道的な採苗不振を乗り越えた先を

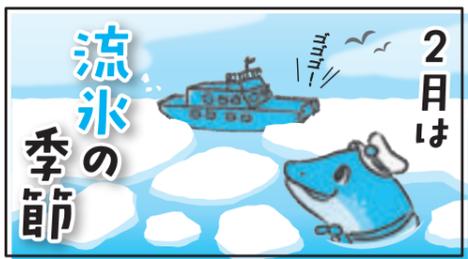
そんな優来さんを陰に日向に支える知華さんとは、知華さんがまだ札幌で大学生だった頃にアルバイト先の知人を通じて知り合いました。コロナの影響で互いに行き来するのも大変な時期でしたが、長い遠距離恋愛の期間を乗り越え、5年前に結婚。その年の暮れには長女の希祈ちゃんが誕生。希祈ちゃんは2歳の誕生日プレゼントの「ストライダー」を元気に乗りこなす一方で、まだまだアンパンマンも大好きという一面も。そして、昨年は長男の煌くんが生まれ、離乳食の準備など知華さんは子育てに追われる毎日となりましたが、優来さんは「ほとんど妻に任せっきりになっているので、本当に感謝しかありません」。知華さんも優来さんへ「朝から夜まで忙しいなか、少しでも時間があたら子どもたちと楽しそうに一生懸命遊んでくれて、ありがたいです」と、家族で協力して幸せな時間を育んでいます。

最後に優来さんに今後の目標を伺うと、昨年のほたての採苗不振について触れ「湧別ではぎりぎりでも何とかなるくらいでしたが、全道的に見てもかなり大変な事態になっていると感じています。また、ほたての価格というところでは、中国の動静が分からず心配です。改めて考えると、毎年毎年色々な不安はありますが、目標としていた父を超えるためにも、浜のみんなどできることを一つずつ頑張り、乗り越えていきたいです」と語ってくれました。

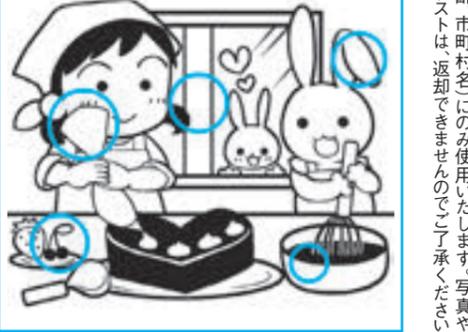


# おしゃんす!

第9回 カチコチなバレンタイン!?



11ページの間違いさがしの答え



※「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。



**流氷**のニュースが入りましたね。今年は大いに来るかなあ。(根室市 すーさん)

**除雪**のため冬場こちらにいます。毎日海を眺めています。大時化の海は迫力がありますね!(神恵内村 S.Hさん 24歳)

ぎよれん5大ニュースの紹介が良かったです。ほたてパーカー、美味しそうです。作ってみます。(札幌市 田中富子さん 70歳)



**新年**になりました!! 寒い時期絶頂期です... 雪もふるしさむいだらけだ... 今年もなみまるくんを楽しみに待ちます!(八雲町 Y.D.Kさん)

**編集後記**

一昨年の8月号から「浜の家族物語」が再開し、毎月出張で道内各地を訪れる際に気になるのが天気予報です。これまで何度か雨や雪に見舞われた日もありましたが、幸いにも私が担当になってからは一度も中止になったことはなく、お天道様と晴れ男の豊田カメラマンに感謝です。ただ、今シーズンの札幌は例年に比べて雪が極端に少ないので、この少雪を挽回するかのよう2月3月にまとまった大雪とならないか、週間天気予報を見ながらドキドキしています。(古村)

今年も新年会などで街中に出かけることも増えました。そうしたなか、続いている2名のOBの方に偶然にお会いすることがありました。お二人とも退職後、5〜6年経っていました。血も色も良く大変お元気そうでした。話題は自然と水産動向についてとなり、大変面白い状況のなか、新聞報道やなみまるくんにてぎよれんの施策を知り、エールを送っているとのこと、暖かいお言葉を頂きました。(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、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2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

2月20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

# 大漁祈願!

# news 浜のほつとニュース

**小樽**

にしん漁の準備が着々と進められ、1月下旬から始まる予定となっています。近年、右肩上がりに水揚げ数量が増加しており、今年も大漁となることが期待されます。時節柄、時化模様が多く荒天での作業となります。安全操業のもと水揚げが多くなることを祈念いたします。

**梶山**

冬の荒天が続く管内では、1月7日より釣り助宗漁が解禁となりました。序盤は天候に恵まれず、思うように操業できない日がありましたが、中盤に入り徐々に水揚げが増加しています。一方、底建網漁では型の良いほつけが水揚げされ、昨年を上回る価格をつけています。厳しい冬漁が続きますが、安全操業と本年度の豊漁を願っています。

**函館**

真鱈、助宗、ごっこといった冬を代表する魚種の水揚げが続いています。一方、函館魚市場にはにしんやほつけなど、春の気配を感じさせる魚種が姿を見せ始めています。特に水揚げの多いにしんは買人の注目を集め、活気に満ちた競りでメスは高価格をつけています。本年度も安全操業を祈願するとともに、豊漁となることを心より願っています。

**室蘭**

雪が少なく過ごしやすい冬となっていますが、各市場では、銀色の鱗が輝く本ますの姿が少しずつ見え始めてきている一方、助宗漁は終盤へと近づいてきました。1月23日時点での助宗水揚げ累計数量は昨年と比較し若干減少していますが、平均単価は昨年より高値で推移しています。終漁まで約1カ月程度となりますが、今後の豊漁と生産者の皆様の安全操業を祈念しています。

**日高**

12月からかれい刺網漁が操業され、ばばがれいが水揚げされています。12月は例年に比べて低調でしたが、1月上旬には管内で10トン以上の水揚げになる日もあり、浜は活気づいています。一方、かに籠漁が操業されていますが、毛がにの数量は昨年と同じく低調に推移しています。今後の水揚げ増加に期待しています。厳しい寒さが続きますが、一日でも多く出漁出来る日が続き、安全操業と豊漁を祈願しています。

**釧路**

厳しい寒さが続いている管内では、冬がメインのたこ、毛がに、つぶ、ほつきなどの水揚げが続いています。なかでもたこの水揚げは昨年に比べ、約2割増の水揚げを維持しており、好漁が続いています。荒天で時化が多い冬季ではありますが、好天に恵まれ、生産者の皆様の豊漁と引き続きの安全操業を心より祈っています。

**根室**

1月6日、7日に各漁協の大漁祈願祭や初セリ式が行われ、新年の幕開けとなりました。関係者が一同に参加し、大漁と安全操業を祈願しました。一方、ほたての水揚げは、野付漁協が6日、標津漁協が10日から始まり、その他、にしん、こまい、助宗たら等の水揚げもこれから本格化していきます。冬の厳しさが本番となり、時化も多くなる時期ではありますが、漁業関係者の皆様の安全と豊漁を祈願しています。

**北見**

オホーツク海から冬の風物詩である流氷の便りが聞こえ、寒さは日に増しています。紋別・網走の底曳網漁が休漁期間に入るなか、サロマ湖ではかきの水揚げが続いています。一方、サロマ湖では氷下待網漁も始まります。この先もしばらく寒さの厳しい時期が続きますが、各浜にあっては安全操業と今後の豊漁を祈願しています。

**稚内**

一層寒さが厳しくなってきましたが、利礼地区ではたら漁が最盛期を迎えており、稚内地区では毛がに刺網漁が始まり、浜は活気に溢れています。オホーツク地区では来月の海明けに向け、毛がに籠漁・ほたて漁の準備が着々と進んでいます。寒く荒れやすい海ですが、引き続き安全操業で豊漁となることを祈願しています。

**留萌**

1月4日に羽幌・苫前・増毛市場で、1月5日に留萌市場で初セリが行われ、今年一年の大漁と安全操業を祈願しました。12月は低気圧の影響から時化が多かったものの、1月中旬からは凧の日も増え、えび桁漁や刺網漁で、たらやかれいなどが水揚げされています。厳しい冬が続きますが、今年も皆様の安全操業と無病息災を心より祈念しています。

準備と確認 大事にするのが プロ意識

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター



## 昆布 チップス

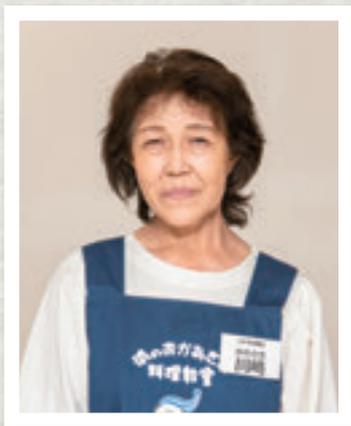
今回は「昆布チップス」をご紹介します。  
食べだすと止まらない美味しさです。  
お茶請けにもどうぞ!

### 材料 4人分

乾燥昆布 (3等) ..... 20g  
サラダ油 ..... 適量  
グラニュー糖 ..... 適量  
白ごま ..... 適量

### 作り方

- ①乾燥昆布を約3センチの長さに切ります。
- ②フライパンにサラダ油を入れ、180℃くらいの温度になったら、カットした昆布を入れ、表面がプツプツと膨らんできたら揚げきります。(10から15秒)
- ③ビニール袋に②の昆布を入れ、グラニュー糖、白ごまを入れなじませたら出来上がり。



えりも漁協

川崎 尚子さん