

北海道ぎょれん広報

なみまるくん

3

2025

No.437 RC



「うみ・なかまコミュニケーション」



特集

第62回 全道漁協青年部大交流会
ぎょれんの食育関連事業2024

たい

タイと名のつく魚は数多く存在しますが、実はその多くが「タイ科」ではない別の種類の魚であることが多いですね。本来のタイはスズキ目タイ科に分類される魚で、代表的なのが真鯛。鯛は魚の中では寿命が長いことから「長寿祈願」としてよく祝いに使われますね。

若かりし頃、嫁ぎ先での初めての年越しでお鍋の中でただ一匹、赤くて、大きくて、鍋からはみ出そうなお魚を見たとき、「おう、キンメダイ、これはまさしく鯛！」と思ったのもつかの間、それは「キンキだべさ」。

キンメダイとキンキを間違えた恥ずかしい記憶。さらに、キンキはフサカサゴ科だし、いやいや、キンメダイもタイ科ではないキンメダイ科。二重に赤つ恥。それから30余年の月日が流れ、旅先でふらりと入り、その後も年に一度訪れるブイヤベースの美味しいフレンチレストランのこと。そちらのブイヤベースはぱりぱりに揚げ焼きしたお魚とあさり、ナスだけ。あとは3日かけてとったサフランの香りがする濃厚なスープのみ。えび、たら、あさりなど数入れればおいしいと作っている私のそれとは大違い。お店の方に「このぱりぱりのお魚は何ですか？」と聞いてみました。「甘鯛ですよ」「ほう、これもタイか」待てよ、これもタイってつくけど、違うよね。甘鯛はスズキ目アマダイ



坂下美樹
管理栄養士／調理師／製菓衛生師
現在、北海道新聞くしん画今日の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CM等々の料理制作など。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。

みきさんのおさかなコラム

01 「たい」

特集1

02 第62回 全道漁協青年部大交流会

特集2

04 ぎょれんの食育関連事業2024

特集3

06 日高地区三委員会合同研修大会が開催されました

08 なみまるインフォメーション

浜の家族物語

10 昆布森漁協／小林 幹男さん 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



表紙の写真
昆布森漁協／小林 幹男さんご家族です

大型の動力船が並ぶ昆布森漁港。冬から春にかけてはエサを使わない空釣り縄によるたこ漁や、籠を使った毛がに漁が行われています

夢と希望の持てる漁業のために青年部活動のさらなる活性化を

第62回全道漁協青年部大交流会が開催されました

1月25日(土)、札幌の第二水産ビル8階会議室において、北海道漁協青年部連絡協議会(道漁青連)主催の第62回全道漁協青年部大交流会が開催されました。全道各地の浜から約300名の青年部員が集まり、今後とも青年部活動のさらなる活性化へ満場一致で大会決議を行いました。

【主催者式辞】

道漁青連会長
尾崎 勇太さん

昨年の北海道漁業はホタテの生産が安定し、反面、秋鮭や昆布は平成以降最低となる非常に厳しい1年となりました。

一方で、ALPS処理水の海洋放出に伴う、中国の禁輸措置や風評被害が続いているものの、新たな販路開拓で一定の成果が見え始めるなど、明るい兆しも現れています。

多くの課題があるなか、我々青年部員は浜の未来を担う者として、仲間と力を合わせ、将来に向かって力強く前進して行かなければなりません。そのためには私たち自らが「行動に移す」という意識を持つことが大切です。本大会を通して多くの新しい仲間を作り、新たな知見を得てください。本日の大会が皆さんにとって実り多いものとなり、将来の大きな財産に繋がることを祈っております。

総司会を務めた小樽地区会長(道漁青連副会長)の山森 昂さん

祝電を披露する胆振地区会長の本間 庸高さん

【綱領唱和】

代表して綱領の発声を務めた松山地区会長の工藤 優介さん

北海道漁協青年部 連絡協議会 綱領

1. 我々は、漁業に誇りを持ち、未来の希望を持って、青年らしく前向きに行動する。
1. 我々は、現在を、そして次の世代を担う協同運動者としての自覚と誇りを持つ。
1. 我々は、情熱とロマンを持って、視野を拡め、知識を高め、自己の研鑽に努める。



【二十歳記念品贈呈】

令和6年度に二十歳を迎えられた青年部員に尾崎会長より記念品の贈呈が行われると、代表して落部漁協の村上 海世さんが力強く決意表明を述べました。



決意表明を行う村上さんと、前列右より砂原漁協・井岸 玲於さん、砂原漁協・本島 慎さん、後列右よりいぶり噴火湾漁協・白井 仙卓さん、昆布森漁協・小西 賢登さん、厚岸漁協・日向 勇樹さん

【講演】

※研究発表の内容は下記QRコードの全国青年・女性漁業者交流大会ホームページよりご覧いただけます。



軽快なトークで会場を沸かせる森崎さん

深く北海道の農業や酪農といった一次産業に関わってきた経験から、漁業にも大変参考になる話を聞くことができました。

【大会決議・閉会】

約2時間にわたる大会の最後は、今後の青年部活動のさらなる活性化を目指し、参加者総意の誓いの意味を込めて、大会決議が行われました。伊藤会長より決議文が朗読されると、満場一致の拍手で承認。その後



決議文を読み上げる宗谷地区会長の伊藤 大智さん

は、閉会の挨拶を松山地区の工藤会長が担当し、盛会のうちに大会は終了しました。

第62回 全道漁協青年部大交流会 懇親会

大会終了後、場所をホテルポールスター札幌に移し、懇親会が開催されました。新アトラクションの「テーブル対抗 紙コップタワー」、そして、恒例となっている「地区対抗 腕相撲大会」で会場は大いに盛り上がりました。普段接することのできない他管内の仲間と楽しく情報交換をし、親睦を深め合いました。



力自慢の猛者たちが揃った腕相撲大会では、北見地区代表の湧別漁協・本間 雅人さん(左)が優勝



テクニックとスピードが重要だった紙コップタワー。見事、ウトロ漁協の佐々木 育吹さんが優勝しました(右から2人目)

札幌地下歩行空間での食育イベント



札幌地下歩行空間で、ほたて・秋鮭・昆布などの道産水産物を学ぶ食育イベントを開催。

ワークショップではオリジナル秋さけフレークのラベルをつくったり(右)、ステージショーはぎょれんキャラクターと一緒に水産物のクイズ(上)を行うなど大盛況でした。



全国小学生昆布ポスターコンクール（親子バスツアー）



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「全国小学生昆布ポスターコンクール」を実施。昆布の魅力を発信するポスターの募集をしました。優秀作品受賞者には親子バスツアー（昆布をテーマにした料理体験&京料理食事体験）に招待しました。

ぎょれんではこの他にも漁協女性部との「浜のおかあさん料理教室」や漁協青年部との「漁師さんの出前授業」、コープさっぽろが開催する「食べる・たいせつフェスティバル」への参加、ABCクッキングスタジオとのレッスントイアアップなど、多くの皆さんと魚食普及に取り組んでいます。



「ぎょれんの食育関連事業」2024

ぎょれんでは次世代の消費者である若年層を対象にした食育講座や調理講習会の継続開催で、道産水産物の魅力発信に努めています。このコーナーでは今年度の食育事業について紹介します。（ぎょれんのキャラクターショー『歌&ダンス』も大好評です。右のQRコードからご覧ください。）



食育授業、食育講座の開催



学研まんが「ほたてのひみつ」「こんぶのひみつ」「秋さけのひみつ」を活用した食育授業を全国47都道府県で展開しました。



全道の学校給食を担う栄養士のリーダー研修会でも道産水産物の講座を実施しました。



専門学校では全6回の授業の最終講座で昆布レシピコンテストを実施。



関東圏の小学校2校に対して、対面で食育授業を実施。当日の学校給食では、道産水産物が提供されました。



日高地区JF共済推進委員会 山中会長が閉会挨拶



交流会は日高地区マリンバンク推進委員会
鈴木会長の発声で開宴



交流会はビンゴゲームで盛り上がりました。お米やコー
ヒーなど、普段の生活にうれしい商品に皆笑顔



パフォーマーに拍手喝采



5年ぶりに各委員会の大会旗が揃いました



ヒグマ学習センター 代表 前田 菜穂子氏



「浜の英知を結集し、明日の漁に夢託す」 全道で三委員会合同研修大会が開催されました

年に一度、管内の購販・マリンバンク・共済推進委員の皆さんが、一堂に会し、情報交換や懇親を深める三連合同研修大会。今回は5年ぶりに日高地区で1月29日(水)に行われた、第20回JF日高地区マリンバンク・共済・購販推進委員会合同研修大会(於:登別市)の様子についてご紹介します。

60名を超える参加者が参集し開催された三連合同研修大会ではまず、各推進委員への表彰が行われ、委員としてそれぞれの推進活動に尽力され、普及と啓発活動に貢献された方が紹介されました。

続いて行われた研修会では、北海道立総合研究機構 栽培水産試験場 調査研究部長 佐野 稔氏が「日高管内の水産資源の現状と今後」と題して講演、昨今の日高管内における海水温の上昇と水産資源の変化について水たこなどを例に分かりやすく説明していただきました。次にヒグマ学習センター代表 前田 菜穂子氏より「ヒグマとともに」と題してこれまでの研究からヒグマと付き合う正しい知識について講演していただきました。両講演とも参加した皆さんの高い関心を集め、話を

聞きながら熱心にメモを取る姿も多くみられました。

一方、会場を移し日高地区マリンバンク推進委員会、鈴木会長の乾杯が始まった交流会では、パフォーマーによるジャグリングやビンゴゲームを楽しみ、久しぶりの旧交を温める姿が会場のあちらこちらに見られました。閉会にあたっては本年の豊漁と操業の安全を祈念し、手締めでのお開きとなりました。

合同研修大会はぎよれん、しんれん、共済と系統事業の垣根を越えて研さんし合う、協同組合運動の原点となっています。



開会のあいさつをする日高地区購販推進委員会
逢山委員長



祝辞を述べる日高管内漁業協同組合長会
坂本副会長



北海道立総合研究機構 栽培水産試験場 調査研究部長
佐野 稔氏



講演を熱心に聞く参加者

北海道の一次産業の発展へ漁業・農業関係団体が情報共有 河川と水環境保全に関する意見交換会が開催

03

2月5日(水)、札幌の共済ビルにおいて農業関係団体や道の農政部や環境生活部など関係部署を交えて、河川と水環境の保全に関する意見交換を行いました。

会では道農政部より本道の畜産環境をめぐる情勢や、家畜排泄物の適正管理に向けた取組についての報告に続いて、道環境生活部より、豚や牛など畜産農業に深く関係する「水質汚濁防止法」に基づく排水の基準について説明がありました。そして、ぎょれん環境部からは漁場環境保全に関わる農業関連の諸課題として、昨年発生した降雨により農地から河川に堆肥が流出した事案や、ジェットヒーター用の灯油が流出し、河川に繋がる水路内にオイルフェンスを設置して事なきを得た事案を例に、一層の安全確認などを求めました。また、農地への大量の施肥と土壌・水産物との関係性について、岩見沢農業高校の佐々木先生より情報提供をいただきました。

意見交換を終えて、北海道農業協同組合中央会の柴田専務は「持続可能な北海道の一次産業に向けて、互いに連携して取り組んでいくことが重要」と強調し、今後も諸課題の解決へ各団体が連携を図っていくことを確認しました。



ぎょれんからは漁場環境保全に関わる農業関連の諸課題について喚起しました



「海と陸の今までと、この先を見つめる」と題して情報提供とご提言をいただいた岩見沢農業高校の佐々木先生

協同組合ネット北海道がさっぽろ雪まつりでギネスに挑戦 8時間のカレーパン販売個数を更新し、 ギネス世界記録に認定されました

04

ぎょれんやしんれんをはじめ、JA北海道中央会、ホクレン、コープさっぽろなど道内16組織でつくる協同組合ネット北海道は、2月8日(土)、第75回さっぽろ雪まつり大通西8丁目会場で北海道産食材を使った「北海道まるごとカレーパン(コク旨ビーフと贅沢スモークホタテの2個セット)」を販売し、これまでのカレーパン8時間販売でのギネス記録8340個を大幅に更新する1万1208個でギネス世界記録に認定されました。

この取組は、今年が国連の定める国際協同組合年であることを機に、協同組合が連携して世界一を目指す挑戦を通じて、消費者の方に道産食材の魅力を再発見してもらうとともに、協同組合の役割や意義を伝えていくことを目的に実施されたもので、当日は販売開始の11時前には多くのお客様が列を作り、8時間の販売終了となる19時を待たずして、用意した全ての商品が完売。その後、ステージで行われた結果発表において、見事ギネス世界記録に認定されたことが発表されました。

※今回販売されたカレーパンは、今後コープさっぽろの店頭で販売される予定となっておりますので、楽しみにお待ち下さい



販売開始の午前11時の様子。カレーパンの監修を行った下國シェフがお客様を出迎えました



協同組合ネット北海道を代表してギネス記録認定員より公式認定証を受け取るJA北海道中央会の樽井会長

適切な資源管理や海獣による漁業被害対策の実現へ 日本海沿岸漁業の振興対策に関する要請を実施 しました

01

日本海沿岸19漁協で構成する北海道日本海沿岸漁業振興会議(事務局:ぎょれん漁政部)とぎょれんは、1月29日(水)・30日(木)にかけて、道や国へ対し、本道日本海沿岸漁業の振興対策に関する要請を実施しました。

要請では①水産資源の適切な管理について、漁業者との協議を踏まえた推進、ほっけやすけとうだら、真だらなど、各漁業種類の実態に即した資源管理を実現すること。②トドなど漁業有害生物による被害対策について、海獣の生態、被害状況を踏まえた漁業被害防止対策事業の十分な予算の確保、国の責任によるハンターのさらなる確保・育成、被害を受けた漁業者への行政の補償制度の創設など。③漁場環境保全対策として、引き続きの多面的機能強化に向けた予算の確保、漂流ごみや流木による被害対策として海岸漂着物処理推進法に係る十分な予算の確保、流木被害については道が一元的窓口となって対応することなど、漁業者を取り巻く課題の解決に向けて支援を求めました。



森水産庁長官(上)、道議会・富原議長へ(下)へ要請書を手渡しました

札幌の子どもたちに漁師さんの魅力を発信 第35回 漁師さんの出前授業が開催されました

02

2月6日(木)、道漁青連とぎょれんの共催で35回目となる「漁師さんの出前授業」が札幌市立美香保小学校で行われ、4年生の児童71名が参加しました。

当日は、小樽地区漁青連会長の山森さんが講師を務め、自身のYouTube動画の中から、あんこうの刺網漁、たこの籠漁の様子を放映し、普段漁業に接する機会の少ない札幌の子どもたちに実際の漁業の現場を伝え、ぎょれん指導教育部の鶴巻職員からは、北海道で多く水揚げされる魚種など、漁業全般についての説明が行われました。

また、休憩時間を挟んだ次の時間では、山森さんが「もやい結び」をはじめとしたロープワークを披露。児童たちは、山森さんが目にも止まらぬ速さでロープを結んだり、簡単に解いてしまう姿を見て、驚きの声をあげていました。その後は、3択のお魚クイズで正解の発表に一喜一憂し、最後に設けられた質問タイムでは、「1週間のうちに何日くらい海に出るのですか?」「海に落ちたことはありますか?」など、児童からは様々な疑問が投げかけられ、北海道の漁業や漁師の仕事について、強い関心を持ってくれたようでした。



お魚クイズに児童たちは大盛り上がり



山森さんのロープワークに児童は興味津々でした

ぎょれん役員紹介

今般、ぎょれんの代表監事として、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
○代表監事 西山 武雄(上磯郡漁業協同組合) (2月13日開催の監事会にて就任)

シークワードクイズ

3月のテーマ 「野鳥」

カ	ク	メ	ア	ワ	コ	リ
ラ	マ	モ	モ	カ	ブ	バ
コ	ゲ	カ	ガ	ツ	ハ	ヒ
ガ	ラ	オ	イ	コ	ク	ラ
ラ	ゲ	カ	ア	ウ	チ	ウ
ウ	ボ	ン	ゲ	ウ	ヨ	チ
ツ	バ	メ	ジ	ロ	ウ	ソ

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。

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

2月号の解答と当選者
オシリフキ

(えりも町)こはひよちゃんさん
(厚岸町)魚大 好き 爺さん
(厚岸町)あおとっきーさん
(浜中町)20歳おめでとうさん
(北見市) H . Y . さん

3月は「野鳥」がテーマです。北海道は野鳥の宝庫ですが、野鳥の飼育は鳥獣保護法によって禁じられていますのでご注意ください。(保護のため許可を得て飼育することは可能)

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

- | | |
|--------------------------------------|--|
| ☐ アイガモ | ☐ コガモ |
| ☐ アオゲラ | ☐ コガラ |
| ☐ アカゲラ | ☐ コブハクチョウ (コブハクチョウ) |
| ☐ アカハラ | ☐ チョウゲンボウ (チョウゲンボウ) |
| ☐ ウソ | ☐ ツバメ |
| ☐ カイツブリ | ☐ バン |
| ☐ カツコウ (カッコウ) | ☐ ヒバリ |
| ☐ カモメ | ☐ メジロ |
| ☐ クマゲラ | |

〈ヒント〉 餌はほとんど魚類で潜水して捕食します。

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	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か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。

表紙に登場いただいたご家族を紹介いたします。

昆布森漁協 小林さんご家族

今月の 浜の家族物語



【小林さんご一家】小林 幹男さん(37歳)、愛加さん(37歳)、凌弥くん(5歳)、煌英くん(2歳)

※写真は幹男さんの父 俊博さん、母 ひとみさんと共に

「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、昆布森漁協の小林さんご一家です。

祖父と父の背中を追って漁師の道へ

夏は昆布漁、冬はたこの空釣縄漁、そして春秋は共同の定置網漁に従事する幹男さん。地元の高校在学中に専門学校へ進学するか、漁師になるか、少し悩んだ時期もあったそうですが、小さい頃からお爺様やお父様が仕事をされている姿を見ていたり、昆布干しなどの手伝いをしていたこともあり、一番興味のあった漁業の道へ進むことに。高校卒業してすぐに鹿部の北海道漁業研修所へ入所し、約半年間に及ぶ総合研修を経て漁師となりました。

今では人生の半分以上を漁師として過ごし、お父様の後も継ぐほどまでに成長した幹男さんですが、漁師になりたての頃は、正にこれからが冬本番という時期で、船外機船でたこ漁の漁場まで出ていくのが本当に大変だったと言います。現在は、6年ほど前に大型の中古船を入手したため、移動時間や寒さ対策など、以前と比べて楽になりましたが、引き上げた後の空釣縄の「縄さやめ」作業は今も昔と変わらず骨の折れる作業だと教えてくれました。

昆布森の昆布を守り、後世に繋いでいきたい

そんな幹男さんを支えるのが妻の愛加さん。教

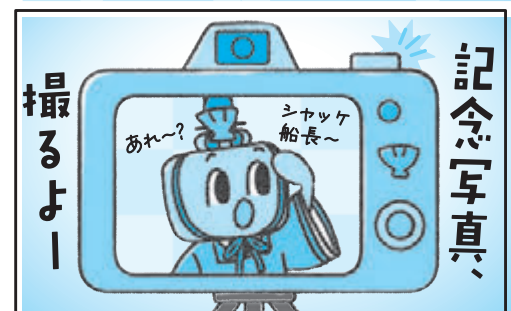
師として釧路管内の学校で働いていますが、約9年前、互いによく訪れていた飲食店で偶然出会いました。実は愛加さんのお爺様が島牧村で漁師をされていたとのことで、漁師の仕事について肌感覚で分かっていたそう。その後は順調にお付き合いを重ねて、7年前に結婚。現在は長男の凌弥くん、次男の煌英くんの2人の息子さんにも恵まれました。凌弥くんはサッカーや柔道などのスポーツも気になりつつも、将来はF1レーサーになりたいそう。一方、煌英くんは、愛加さんが「もっと幅広く興味を持ってもらいたい」と言うほどトミカとプラレールに夢中。まだまだ保育園の送り迎えなど、手が掛かる年頃ですが、幹男さんのご両親の協力も得ながら、家族みんなで子育てをしています。

最後に幹男さんに将来の目標を伺うと、「本当に数年前に比べて海水温が明らかに違います。棹前昆布や長昆布の減少や、春定置でもぶりが増えたり、予測できないことが増えています。それでも昆布森は昆布が大変重要な町。天然の長昆布を守り続けるのはもちろん、青年部で代々取り組んでいる種としての「トロロ昆布」養殖や製品化(凌弥くんが持つのが青年部で作る『喉詰り』)で、後世に残せるものを残していきたい」と力強く語ってくれました。





第10回 みんな目立ちたがり屋さん



※「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。

浜のおかあさんのレシピの昆布チツプスの作り方、真似してみただけど焦げさせて苦かったです。もう一度チャレンジしたらおいしかった。グラニュー糖いれるのおいしい。なくても良いけど甘さが良かった。(小樽市 S.S.さん 76歳)

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



今年のは雪が少なく、このまま春になるのかと思っていました。が、しっかりと積もるものですね。(札幌市 上田唯さん 35歳)

無事に20歳を迎え、小さい頃よく歩いた橋で記念撮影をしました! ちょうど漁港が映ったので記念に送ってみました。式典は皆素敵でした!♡幸せな人生を歩んでね。(浜中町 20歳おめでとうさん)

海明けと共に各浜より初水揚げの便りも届き新鮮な魚介類が店頭並びに並びになりました。海からの恵をありがたき思い、漁業に従事し、日夜漁獲努力されている皆様に感謝し頂いております。魚は旨い、ありがとオー。応援しているヨー。(厚岸町 魚大好き爺さん 85歳)

マッコさんのおさかなコラムの、わかさぎのエスカベッシュを作ってみました。なるほど。生臭みを取るのに牛乳につけるという技を忘れていました。マリネ大好きなので、やってみます。(厚岸町 Sueさん 57歳)

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3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》 3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

大漁祈願!

news 浜のほつとニュース

小樽

2月に入りにしん漁が最盛期を迎えています。初旬は各地とも魚群の反応が良好で、水揚げ量は多く、浜は活気づいていました。しかし、中旬前後からは天候に恵まれず時化模様が続く、操業日数が伸びない状況となっています。漁期は残り約1カ月半程ですが、安全操業と水揚げが挽回されることを御祈念いたします。

室蘭

2月以降、噴火湾では各地区で加工貝の水揚げが本格化し、2月下旬時点で日産の水揚げ数量が100トンを超え安定してきました。一方、市場には銀色に輝く本ますの姿が見え始め、春へと季節が変わりつつあることを肌で感じています。これからの季節に向けてさらなる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。

函館

恵山地区では2月9日に「ごっこ祭り」が開催されました。ごっこ(ほていうお)は12月から3月が旬で、プルプルとした身とプチプチとした卵の食感が特徴です。当日は天候にも恵まれ、多くの来場者が訪れ、特産のごっこ汁や地元の水揚げ物を楽しみました。一方、松前地区ではやりいかの水揚げが始まり、函館近郊では本ますの姿が見え始めています。市場への入荷は増加傾向にあり、春漁の本格化に向けて期待が高まっています。今後の豊漁と安全操業を願っています。

梶山

釣り助宗漁は2月上旬をもって終漁となりました。卵質や資源状況に合わせて漁期を設定しており、少々早めの終漁となりました。2月からは北上してきたやりいかの姿を見せ始め、春からは紅ずわいがに漁も控えているなど、春漁の準備が着々と進んでいます。走りのやりいかは高値がつき、昨年に続く豊漁が期待されています。時化の日が続いていますが、安全操業に十分ご留意いただき、今後の大漁を心より願っています。

釧路

昨年に比べて時化が多く、漁に出られない日が続いています。出漁日数が少ないこと、資源不足が重なった影響で、毛がに、ほっきなど冬の主役である魚種の水揚げが伸び悩んでいます。しかし、たこについては右肩上がりで推移し、管内累計で昨対200%を超える大漁となっています。今後は出漁日数が増えるとともに、水揚げの巻き返しと引き続きの安全操業を祈っています。

根室

2月に入り、野付地区の「うに造成」での水揚げが始まり、これを以って野付全海域での水揚げが開始となりました。根室市内でも「うに桁引き漁」の水揚げが開始となり、標津地区も合わせて、管内のほとんどの漁が最盛期を迎えています。別海では「氷下待網漁」で水揚げされる、にしんが例年に比べ好漁のため、各浜でも水揚げに期待する声が上がっています。今後の安全操業と豊漁を祈願し、春季操業にも期待しています。

日高

毛がに籠漁が行われ、3月29日までの操業を予定しています。近年は資源量減少に伴い水揚げ数量も減少傾向となり、本年度も昨年を下回る水揚げとなっていますが、これからのラストスパートに期待しています。一方、最近では市場で本ますの姿が見え始め、春の訪れを感じます。4月から春定置網漁が始まるので、昨年に続く豊漁で、浜がさらに活気づくことを祈願しています。

稚内

長かった冬が終わりを告げ、まもなく礼礼・稚内地区ではなまこ漁、オホーツク地区では毛がに漁やほたて漁が始まります。浜は、待ちに待った春漁に向けた準備で活気づいています。今シーズンが好天に恵まれ、豊漁となることを祈願しています。

留萌

厳しい冬が続き、時化が多いものの、凧の日にはえび桁漁や刺網漁にて、なんばんえびや赤かれい、たらなどが水揚げされ、2月中旬からはにしん漁も始まっています。これから、えび籠漁やほたて稚貝出荷などが始まり、浜が活気づく時期となります。季節は春へと移り変わりますが、天候に恵まれ、皆様が安全操業で、大漁となることを心より祈念しています。

北見

流水が例年より遅れたものの接岸しました。外海での漁業は休漁期間が続いています。一方、サロマ湖ではかき漁が最盛期を過ぎ、操業しているのは湖内の氷下待網漁が中心となっています。今後、海明けに伴いほたて貝の漁場造成をはじめ、毛がに漁や底曳網漁が随時始まっていきます。安全操業と豊漁を、心より祈願しています。

着てるよと 口先だけで 着たことない

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター



鮭の クリーム煮

今回は「鮭のクリーム煮」をご紹介します。
牛乳を入れることでやさしい味わいになり、
バターでよりまろやかになりました。

材料 4人分

鮭……………	8切れ(400g)	小麦粉……………	1/2カップ
塩・こしょう……………	適量	サラダ油……………	適量
しいたけ……………	3本	牛乳……………	200ml
にんじん……………	1/5本	バター……………	10g
玉ねぎ……………	1個		

作り方

- ① 鮭をそぎ切りにして、塩・こしょうをかけて少しおく。(骨を取ると食べやすくなる)
- ② しいたけ、にんじん、玉ねぎを千切りにする。
- ③ ビニール袋に小麦粉と鮭を入れる。
- ④ ②をサラダ油で炒め、火が通ったら皿に移す。
- ⑤ サラダ油を多めに入れ、鮭を焼く。
(小麦粉はあまり落とさない)
火が通ったら④と牛乳を入れ、塩・こしょうで味を調える。
- ⑥ バターを入れ、クリーム状になったら出来上がり。



ウトロ漁協
富山 美佐さん