

北海道ぎょれん広報

# なみまるくん

6  
2025

No.440



「うみ・なかまコミュニケーション」



特集

ぎょれんのほたて対策事業 令和7年度事業方針  
令和7年度 漁協購販推進全道地区委員長会議

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②

塩釜に船のドックで訪れた時である。ちなみに私の言う船のドックというのは、大規模な船の修理を当該設備のある所で一カ月あまりをかけて行うことで、その間は「陸の人」になる。陸の人？

なにやらおかしい表現だが職場が巡視船だったので、必然的に普段は海の人になる。ドックは全国の空いているどこかに入渠することになるので、どこにいくのかもミステリーツアーみたいで面白かった。

海辺の街ではやはり海鮮物が圧倒的に美味しかった。函館のイカ刺身・新潟のハタハタの干物・のどぐろ・下田のあんこう鍋もつとたくさん食べたのだろうが、何せアルコールと一緒に消費するものだからどんなに美味しいものを食べても、次の日になると大抵は忘れてしまう。「これが老いかなあ」なんて40歳を前にして考えていた。

それはともかく塩釜でも夜になると街に出かけていた。とある居酒屋で、なつかしい北海道の食べ物に出くわした。「なめたがれいの干物」である。黒い全身をやや恥ずかしそうにちよっぴりくねらせて、針金にさされてカウンターの上下にぶら下がっていた。

「なめたちようだい！」当然の様にリクエストしたが、注文を受けたおばちゃんは「えっ？なめた。そんなもの無いよ！」きつぱり言われた。

「だってこれなめただべさ」思わず出てきた北海道弁。噛み合わない日本語の応酬がとびかっただ。カウンターの上下を指さすと「あーババカレイね」「ババカレイ？あー、こちらではそう言うのかい。まずは一枚焼いて」。やがて香ばしく焼き上がったなめたの干物が（意地でもババカレイなんて言いません）大きな皿に盛られて目の前に置かれた。ホロリと骨離れの良い身、

ほんのりと香る磯の香り、身の奥からじんわりと感じられるほどよい塩味。まぎれもなくなめたカレイである。

「ババカレイ。婆ちゃんが最初に食べたからそう付けたのかい？」

「婆ちゃん？いやババは母親の事ね」。今さらながら、所変わればくるくる変わる日本語の恐ろしさに我が身が震えた。



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、ドーム富士基地(当時)平均気温マイナス57℃で越冬した毎日を経験したエッセイ面「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  
June 2025 No.440

6  
2025

- 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②」
- 02 特集1 ぎょれんのほたて対策事業 令和7年度事業方針
- 06 特集2 令和7年度 漁協購販推進全道地区委員長会議
- 08 なみまるインフォメーション
- 10 浜の家族物語 枝幸漁協/加藤 良二さん 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



初夏から秋にかけて枝幸漁港を賑わすほたて漁は、例年6月から本操業が始まります。「地撒き式」で稚貝を育てる枝幸沖で重要になってくるのが漁場造成。本操業を前にヒトデなどの外敵駆除や底質の改良などを丁寧に行うからこそ、グリコーゲンたっぷり甘味の強いほたてを育てることに繋がります

表紙の写真 枝幸漁協/加藤 良二さんご家族です

# 北海道のほたて 令和7年度事業方針

令和6年度の全道ほたて水揚げ数量は40万トンとなり、近年は安定的な生産量が続いています。一方で、貝毒の高毒化、高水温化、ラーバ採苗不振など、安定生産が不安視される状況が続いています。また、堅調な輸出に対して、流通価格の上昇とともに国内での需要減退が懸念されます。そこで、今月は、道産ほたての生産・流通環境の見通しと、ぎょれんが北海道ほたて漁業振興協会と共に実施する流通・宣伝対策事業について特集します。

販売第一部 葛西参事に  
話を聞きました



販売第一部 葛西参事

## 全道の水揚げ動向・今年度の見通し 今年度の水揚げ計画は、33万6千トン

令和6年度の水揚げ実績は40万トンと昨年とほぼ同水準となり、5年連続の40万トン台到達となりました。

原貝単価は、全道平均で259円/kgと昨年と比べ2割強の値上げ、水揚げ金額は1,047億円となりました。

今年の水揚げ計画は33万6千トンと昨年より減少しますが、主力となる噴火湾、オホーツク地区の減産見通しによるものです。

また、昨年の全道的なラーバの採苗不振や貝毒規制長期化の懸念など、今後の安定生産に対する不安が顕在化してきています。

加工面では労働力の減少傾向に歯止めがかからないため原料貝処理能力は年々低下しています。

## ボイルほたての生産・流通の見通し

### 販路の維持

昨シーズンの噴火湾産ボイルほたての生産量は、9千トン台と前年の約2倍の生産量となりました。

一昨年の中国禁輸措置を受け、冷凍原料貝の需要が減退したことからボイルほたて仕向けが増えたことによるものであり、消化が懸念されておりましたが、価格が下方修正されたこと、量販店等末端への早期提案に努めたことから、順調に消化されました。

今シーズンは、前年を下回る水揚げ計画であり、中国に替わり東南アジア諸国への冷凍原料貝需要が拡大していることから、浜値は前年を大きく上回り、ボイルほたては高値の状況になっています。

売り場の縮小を食い止めるべく、末端需要に応じたサイズ別販売、タイアップ販促やマネキン販売等を実施し、販路維持を目指してまいります。

## 乾貝柱の生産・流通の見通し

### 海外市場への安定消費と国内販路の強化

昨シーズンを振り返ると、中国の禁輸措置や香港の景気低迷など、従来の主要消費国の情勢不安が続く中、シーズンがスタートしました。

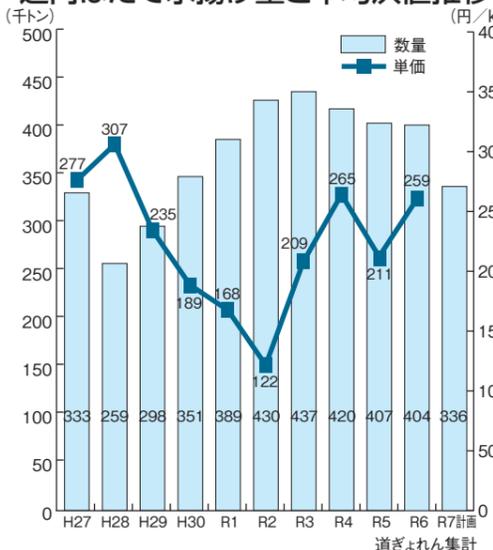
過年度より推進してきた北米・シンガポ

さらに、人件費や水道光熱費、資材代などの経費の高騰は生産者にも加工業者にも大きな負担となっています。

北海道のほたて漁業は地域の基幹産業の位置づけにあり、それぞれの地区で取り巻く課題がある中で、社会情勢に対応した実効性のある対策を「北海道ほたて漁業振興協会」と連携し、実施していく必要があると考えています。

いずれにしても、生産者の皆様が安心して水揚げできるよう、持続的かつ安定的な漁業の確立に向けて取り進めてまいります。

道内ほたて水揚げ量と平均浜値推移



ル・マレーシア等での市場開拓及び国内メーカーとの取組強化により、香港への販売を調整してきたことから、第1回値決会では全サイズ値上げでの取決めとなりました。

第2回値決会では、アソートが販売環境の悪い大型サイズ中心であったことから、大型サイズのみ若干の下方修正を行いました。第3回値決会と同値での取決めとなりました。

今期も、中国の禁輸措置の継続や香港の景気低迷、為替の変動など、先々の不安要素を抱えておりますが、引き続き様々な販売チャネルを駆使し、安定消費に向けた対応策を講じていきます。

また、国内市場についても家庭内消費の定着化に向けた各種施策や加工メーカーへの販売拡充、さらにインバウンド需要も旺盛であることから、訪日外国人観光客への宣伝活動を実施し、国内販売の強化も図ってまいります。

## 流通対策事業

### 国内市場対策

輸出消化は各国の情勢や為替動向に左右される実態にあるため、輸出に偏重することなく、引き続き国内市場の基盤強化が不可欠です。

生鮮ほたて・ボイルほたて・玉冷と年間を通じて売り場を確保するよう「北海道ほたて漁業振興協会」と連携・協力し需要の喚起、消費の活性化を行い、かつ安定的な供給を図れるよう対策を講じてまいります。

## 玉冷の生産・流通の現状と見通し

### 流通動向を把握し、円滑な消費を

昨年度の道内の玉冷の生産量は、前年に比べ歩留まりが低下したことから2万4千トン（前年2万5千トン）となり、道外での生産分と前年からの繰越在庫を含めた総供給量は2万8千5百トンと推定しています。

国内販売では、製品価格が前年に比べ上昇したことからの需要は落ち込み、売場は縮小傾向となり、前年を大きく下回る消化となりました。

一方、輸出では、一昨年のALPS処理水放出後の中国における日本産水産物の禁輸措置の影響が懸念されていましたが、加工原料として東南アジア諸国向けが伸張したこと、米国の減産や円安進行等により各国への輸出環境が好転したことから前年を上回る消化となりました。

この結果、2万6千トンが国内外で販売され、2千5百トンが今年度への繰越在庫となりました。

新シーズンに入りましたが、依然として禁輸措置は継続されており、不安定な為替動向や米国の相互関税の発動など海外輸出は不透明な状況です。

国内販売については、縮小した売り場を回復すべく、生産量、組成を注視した的確な提案を図ってまいります。

輸出については、主要輸出国である米国、EU、東南アジア諸国の動向把握をし、一定量の搬出に努めます。

海外輸出対策

道産ほたて製品の円滑な消流のためには、一定量の輸出による需給調整が欠かせないことから、状況を見極め、国別の戦略に沿って輸出を実施致します。

アジア圏においては、生食向けとして道産玉冷の品質の良さが浸透しつつあるため、輸出の拡大に向け、引き続き効果的な宣伝や販促、需要に合わせた商品開発等を行ってまいります。

目まぐるしく変化する海外の動向を捉えるため、各国の消流状況や生産動向を調査し、その結果に基づき宣伝販促を実施し販路拡大、輸出促進に努めてまいります。

貝毒対策

安心・安全の確保

急激な毒性値の上昇による貝毒の発生は常に起こり得ることであり、十分に注意を払っていく必要があります。

また、海洋環境の変化とともに貝毒プランクトンの発生時期や毒性値にも変化が生じる恐れもあります。

今後も貝毒プランクトンモニタリング調査の強化継続と「北海道ほたて流通食品協会」との連携のもとに、貝毒発生注意喚起情報の発信や安全期、貝毒発生期を含めた円滑な水揚げと製品の安全性確保に向けた対策を実施してまいります。

来道観光客・海外向けPR活動の実施

コロナ禍の終息により、消費の動きも回復傾向にあるなか、人の動きも活発化しており、国内外からの観光客数は過去最高レベルまで増加しています。この状況下、過年度より実施しているAIRDO機内スリーブ施策でのほたてPRを軸として、新千歳空港国内線ターミナルでの動画放映など、来道者へ積極的な消費喚起を図ります。

コロナ禍の終息により、消費の動きも回復傾向にあるなか、人の動きも活発化しており、国内外からの観光客数は過去最高レベルまで増加しています。この状況下、過年度より実施しているAIRDO機内スリーブ施策でのほたてPRを軸として、新千歳空港国内線ターミナルでの動画放映など、来道者へ積極的な消費喚起を図ります。



食育活動では着ぐるみも活用した施策を実施していきます

また、海外に展開するABCクッキングスタジオで道産ほたてを使用した調理レッスンを実施し、レッスンでは英語・中国語でのリー

宣伝事業

販売企画部 平野参事に

話を聞きました



販売企画部 平野参事

道産ほたての積極的な露出拡大

昨年、日本国内においては、流通面での先行きが不透明な状況が続くなか、円滑な商流を図るため、外食・量販店、各家庭での消費を促進する施策を行ってきました。2024年10月からの半年間は誕生50周年を迎えたサントリーキャラクター、ハローキティと北海道産ほたてがコラボし、SNSでのキャンペーンや、店頭でのコラボ販促資材を活用したPRを実施したほか、ハローキティとホタテリオが北海道から沖縄まで各地域へ向かい、販売促進イベントを行いました。

今年度についても、国内外における消費に対する不透明感は払底できない状況が予想されます。国内については、製品価格が上昇す

フレットの冊子を配布するなど、家庭でも継続して簡単に調理できる方法をPRすることで現地での購買訴求を図ります。

食育活動

幼児から小・中・高・大・一般消費者まで、幅広い世代を対象とし、各世代に合った食育活動を展開するため、過年度制作した、食育ツール等を活用し、学校の授業カリキュラムの一環としてほたてを学ぶ機会を創出していきます。

また、北海道コンサドーレ札幌と共同で開催する食育講座も引き続き実施していきます。



ABCクッキングスタジオとのタイアップレッスンを国内に加え、台湾など海外でも展開していきます

るなか、消費者のほたて離れが進まないよう、生活様式や消費者意識の変化に合わせ、より消費者需要にマッチした媒体・PR方法で、積極的に道産ほたての露出拡大を進めていきます。

また、海外へはアジア圏を中心とした世界各国において販路拡大を推し進めるべく、露出拡大とともにマーケットへの入り込みを行い、安心・安全・高品質な道産ほたてブランドの確立と利用促進を図ります。



AIRDO機内でのほたてスープ提供を継続します

広告宣伝・販売促進事業

国内での道産ほたてPRと利用促進

新規購買層獲得へ向け、現在、広告ツールとして主流となっているSNSを活用し、配信範囲やターゲットを絞り、より効果的に購買へ繋がるよう、店頭売り場での購買機会の創出を図ります。

その他、テレビ・WEB広告・YouTubeなどを活用し、他業種・他メーカー・各企業とも連携し、より多角的なPRを展開してい

その他に、「見て、学んで、体験する」ことに加え「実際に食べてみる」までを一連とした食育を行い、道産ほたてを好きになるきっかけを作り、子から親・家庭へほたての魅力・おいしさを訴求していく食育事業を展開します。



実際にほたてと触れ合う機会を創出していきます



出席された地区委員長



左から渡島地区(上磯郡漁協)高森茂貴委員長、胆振地区(室蘭漁協)北山信一委員長



左から釧路地区(散布漁協)阿部浅納委員長、根室地区(標津漁協)小野瀬稔之委員長、北見地区(ウトク漁協)大宮恭一委員長



左から宗谷地区(頓別漁協)山本賢一委員長、留萌地区(増毛漁協)榎引一也委員長



廃網リサイクルについての啓発動画を配信開始しました

ぎょれんが脱・抑プラスチック活動の一環として令和3年度より行っている廃網リサイクル事業について、さらなる推進を図るため、本年4月よりナイロン製刺網の回収費用を無償化しました(ナイロン製刺網以外の資材が混入していた場合は有償です)。また、昨年の本会議でご提案いただいた意見をもとに、より漁業者の方が理解を深めることができるよう、約8分の啓発動画を制作しました。廃網を出荷した漁業者がリサイクルの現場に実際に足を運び、その場で感じた感想などを伝える内容となっています。ぎょれんのホームページやYouTubeチャンネルで公開しておりますので、ぜひこの機会にご覧下さい。

配信タイトル：廃網リサイクルの現実とこれからの課題

配信内容：

- ① 廃網リサイクルの流れ
- ② ナイロンの廃網の見分け方
- ③ 鈴木商会に届く内容物の注意点
- ④ 実際の廃網リサイクル作業
- ⑤ これからのリサイクルについて、それぞれの立場からどう考えるか

【ナビゲーター】

(株)鈴木商会  
苫小牧プラ・ファクトリー 熊谷知哉工場長

【廃網を出荷した漁業者】

根室湾中部漁協 沿岸刺網部会 鷹架雅則部会長  
根室湾中部漁協 鈴木 聖二理事



※右のQRコードを読み込むと便利です。



令和7年度 漁協購販推進全道地区委員長会議が開催されました



5月14日(水)、ぎょれん本所第一会議室で、令和7年度 漁協購販推進全道地区委員長会議が開催されました。会議には全道各地区から8名の地区委員長が出席し、ぎょれんの令和7年度の事業計画の説明、令和6年度の組織強化活動報告及び、令和7年度の購販推進活動方針、系統ブランド資材の取扱状況、漁業資材のリサイクル、直近の燃油動向、ぎょれん製品の紹介などについて協議され、新年度の具体的な推進事項が承認されました。

また、質疑応答ではぎょれん製品の取り扱いや系統ブランド資材についての提言、さらには漁網や鉛入りロープのリサイクル、近年増加している組織的な密漁に関する懸念事項について議論を交わし、地域の垣根を越えた情報交換が行われると、会議終了後に開催された懇親会ではぎょれん役員と各地区委員長の交流が図られました。

令和6年度の主な組織強化活動

- (1) 漁協役職員・漁業者を対象にした教育活動の充実(一部、WEBによる開催)
- (2) 各種会議の適宜開催による情報交換推進と組織的連携強化
- (3) 購買事業と連動した系統ブランド資材の普及推進
- (4) 女性連・漁青連との連携による魚食普及と漁業への理解促進活動
- (5) 広報誌・ホームページを通じた情報提供

令和7年度の具体的推進事項

- (1) ぎょれんの組織強化活動の一環として購買部門との連携による活動強化
- (2) 漁協購販推進委員会会議・地区三連合同研修大会への参加推進



2025年度版の系統資材カタログ配布中です。また、こちらではWEB版も公開中です



## 北海道立漁業研修所で令和7年度総合研修開講式 将来の本道漁業を担う研修生32名が入所しました

03

5月7日(水)、鹿部町にある北海道立漁業研修所で令和7年度総合研修の開講式が執り行われ、全道各地の浜から集まった32名が入所しました。

開講式では、漁業研修所の高橋所長が「研修期間の6カ月は長いようであつという間。皆さんが今抱いている初心を忘れずに6カ月間という限られた期間であればこそ、集中力を高めて研修に臨んでいただきたい。勇気と根気を持って勉強に励み、研修の終わりには社会人の一員として強さと逞しさを持ち、全員が胸を張って浜に帰られることを期待している」と歓迎のあいさつを述べると、研修生を代表して齊藤平良さん(湧別漁協推薦)は、「漁業の担い手、また、社会人として1日も早く、漁業経営や地域活動を担えるよう、意欲とやる気を持って努力することをここに誓います」と力強く宣誓しました。

この日入所した研修生は、10月末までの約半年間におよぶ研修で、漁業に必要な技術や技能だけでなく、海洋生物などや気象、関係する法律などの知識を学ぶと共に、必要な資格を取得し、新たな漁業者としての第一歩を学んでいきます。



将来において漁業者のリーダーを志す32名が入所



代表して宣誓の言葉を述べる齊藤さん

## 購販活動の一層の推進へ本年度の活動目標を確認 根室地区を皮切りに各地で 「漁協購販推進委員長・事務局会議」が順次開催

04

5月14日(水)に開催された漁協購販推進全道地区委員長会議(6-7P参照)。この会議で令和7年度の漁協購販推進活動方針について承認を経たことから、各地区において順次委員長・事務局会議が開催されています。

5月19日(月)に開催された根室地区の第1回漁協購販推進委員長・事務局合同会議では、前年度の購販推進活動報告、令和7年度の具体的活動方針の確認に加え、最新の石油情勢や系統ブランド資材の推進状況、管内主要魚種の水揚げや消費・流通動向などについて情報提供が行われ、今後の水揚げや漁業経営の安定に期待が寄せられました。

また、昨年は日程の関係で断念した消費地視察の実施についての協議も行われ、実施の時期や視察先などについて意見交換が行われました。



5月19日の根室地区の様子。以降、全道各地区で開催が予定されています

### ぎょれん役員紹介

今般、ぎょれんの監事として、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  
○監事 長谷川 一夫(雄武漁業協同組合) (5月8日開催の臨時総会にて就任)

## 各浜の漁協を担う新採用職員を対象に一斉研修 「令和7年度 全道漁協新採用職員研修会」を 開催しました

01

4月9日(水)から11日(金)の3日間、札幌の第二水産ビルで全道漁協の新採用職員を対象とした「令和7年度 全道漁協新採用職員研修会」(主催:ぎょれん指導教育部)を開催し、各地の漁協から40名が参加しました。

研修一日目では、「漁業・漁協をめぐる情勢」、「漁協のあらまし」、「定款と水協法」、「漁協のコンプライアンス」といった水産業や漁協全般に関する基礎的な部分について勉強すると、二日目は(株)人事マネジメント研究所の宮島氏を講師に迎え、「社会人としての心構え」、「職場のマナー(言葉遣い、電話対応など)」について指導を受けました。そして、最終日は「札幌市中央卸売市場の見学」や「系統各連の事業説明」を通じて漁協職員ならではの必要な知識を熱心に学びました。

研修に参加した新採用職員の皆さんには、仲間たちと共に学んだ3日間の経験を活かし、今後の各漁協での末永いご活躍を期待致します。



今年度は全道24漁協所属の40名が研修に参加しました

## 北海道の海の幸やダンスで北海道コンサドーレ札幌を応援! ホームゲームで道産水産物の贈呈式や北海道の おさかなキャラクターショーを行いました

02

5月17日(土)、北海道コンサドーレ札幌のホームゲーム会場となった大和ハウスプレミストームにおいて、主に若手選手が暮らす「しまふく寮」へ道産水産物の贈呈式が行われました。

ぎょれんでは「食で健やかな体づくりを目指すパートナー」として、北海道コンサドーレ札幌と共同で、食育&スポーツ教室をはじめとした食育活動を道内各地で実施しています。この度、栄養たっぷりの道産水産物が選手たちのコンディション作りや、健康維持の一助となり、北海道コンサドーレ札幌の一層の活躍に繋がっていただきたいと、大勢のサポーターが見守るなか、寮生を代表して中島大嘉選手に秋鮭、ほたて、昆布をはじめとした道産水産物50万円分の目録パネルを贈呈致しました。

また、当日は試合前のミニLIVEステージに北海道のおさかなキャラクターとコンサドーレズが登場し、夢のコラボレーションが実現。2階コンコースの特別ステージに、沢山のお客様が集まり、大盛り上がりとなりました。



ぎょれん平野参事より中島選手へ目録パネルが手渡されました



ステージイベントではホタテリオ、こんぶらこ、シャッケ船長の3人がコンサドーレズと一緒に「北海道のおさかなの歌」に合わせてダンスを披露

シークワードクイズ  
6月のテーマ  
「和菓子」

モ	ス	ア	マ	ナ	ン	マ
チ	モ	サ	ク	ガ	メ	タ
リ	キ	ズ	ク	ダ	オ	ラ
キ	モ	ラ	イ	ラ	ク	シ
チ	ヤ	フ	レ	ザ	モ	コ
マ	ク	ラ	ズ	カ	ル	チ
キ	ア	ク	ド	シ	コ	オ

6月は「和菓子」がテーマです。桜餅の葉っぱは食べますか?私は食べる派です。子供のころは苦手でしたが、独特の味がやみつきになりました。

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

- アラレ(あられ)
- シラタマ(白玉)
- オコシ(おこし)
- シルコ(汁粉)
- クサモチ(草餅)
- スアマ(すあま)
- クズキリ(葛切り)
- チマキ(粽)
- クズザクラ(葛桜)
- ドラヤキ(どら焼き)
- クズモチ(葛餅)
- マメダイフク(豆大福)
- サクラモチ(桜餅)
- ラクガン(落雁)
- シオガマ(塩釜)

〈ヒント〉和菓子としてよりアイス○○○で食べる方が多いかな?

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。

ツ	ッ	ア	キ	ウ	コ	ク
ギ	ナ	コ	イ	オ	ソ	カ
ゼ	カ	ミ	ウ	ン	モ	
カ	ウ	リ	フ	キ	シ	タ
ウ	ヨ	コ	ウ	ズ	イ	カ
ウ	ヒ	サ	ホ	フ	ラ	ナ
コ	シ	メ	ウ	レ	ソ	ミ

5月号の解答と当選者  
コガラシ

(神恵内村)ワ タ オ ジさん  
(根室市)す ー ーさん  
(斜里町)吉 田 彩 香さん  
(初山別村)白 府 美恵子さん  
(札幌市)齊 藤 節 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カ所の異なる箇所があります。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  
浜の物語



【加藤さんご一家】加藤 良二さん(36歳)、優希さん(37歳)、彩羽ちゃん(8歳)、千寿くん(1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、枝幸漁協の加藤さんご一家です。

いつでも100%全力の父を目標に独立

春はにしん漁、夏はたこ・うに、秋は秋鮭、冬はたこ年間を通じて様々な魚種や漁業を行っている良二さん。お爺様・お父様も漁師ですが、お兄様が居るため、手先の器用な良二さんは地元の高卒業後は電気関係の仕事に就きました。それが2年ほど経った頃、お父様から「漁師の仕事を手伝ってほしいか」という誘いがあり、元々中学生頃から漁師の仕事を手伝っていた良二さんは、それまでの仕事を辞め、漁師の道に進みました。良二さん曰く「父は常に全力で漁に出て行く、手を抜くことを知らない昔ながらの漁師」とのことです。そうした背中を見て育つうちに、漁師への憧れもあったそうです。

そんな良二さんも、正組合員になって10年が経過した4年前に独立。一家の大黒柱としての立場に加え、現在は枝幸漁協の青年部長、宗谷地区漁協青年部連絡協議会の監事も務め、地域のイベントや食育活動など、様々な活動に携わっています。

子どもたちには枝幸の豊かな自然を

奥様の優希さんは、同じ高校の先輩・後輩の間柄で、共通の友人を通じ知り合い、交際が始まりました。二人ともアウトドア好きで、よく釣りや、良二さんのお

父様と一緒にきのご狩りにも行っていたそうです。そうしたこともあり、当時、良二さんが電気屋になっても、優希さんは「いつ漁師になっても全然不思議ではなかった」と言います。そして、2年後に結婚。現在は彩羽ちゃん、千寿くんと一男一女の母として子育てをしながら、にしんの網外しやうにの殻剥き作業など、良二さんのサポートに忙しい毎日です。

この春から小学3年生になった彩羽ちゃんは、1年生から続けている習字を頑張っています。将来はVTuber<sup>(※)</sup>になって、両親の手伝いをしたり、友達が開く予定のパン屋さんでアルバイトをするのが夢だそう。長男の千寿くんは、生まれたときとは見違えるくらいに、すっかり大きく成長しています。漁師のように夜寝るのも朝起きるのも早く、「一応後継ぎ候補なので元気に育てて欲しいです。自分の代で始めた漁師ではないですが、新しく独立したので、できれば子どもたちには継いで欲しい気持ちはあります。継がないとしても枝幸の豊かな自然を好きでいて欲しいですね」と良二さん。また、「青年部の若い漁師たちがしっかりと独立していけるような基盤を作っていきたいです。そして、枝幸町の発展のために、町や他の地区の活動にも積極的に参加してもらえるようになると嬉しいです」と将来の目標を語ってくれました。

※VTuber：バーチャル・ユーチューバー、自分の代わりにイラストなどを使って動画配信などを行うYouTuber



小樽

小女子漁が4月下旬より解禁となりました。近年、各地で不漁が続いていましたが、今年は少量ではありますが昨年と比べると数量が増えています。一方、5月中旬より小樽市漁協を皮切りに、順次うに漁が解禁となりました。初日は天候に恵まれ、全船、非常に良いスタートを迎えることができました。漁期終漁まで安全操業で順調に水揚げが増えていくことを祈念しています。

空蘭

ゴールデンウィーク明けより春の定置網漁が本格化し、鱒類やかれい類を中心に水揚げが目立ってきています。一方、噴火湾地区では6月中旬頃から、太平洋地区では7月上旬頃から、毛がに籠漁が解禁される予定で浜に活気があふれる季節が近づいています。今後の豊漁に期待するとともに、生産者の皆様の安全な操業を心より願っています。

根室

5月から春定置網漁が本格化し、時鮭や本鱒を中心に水揚げされていますが、昨年よりも少ないことから、今後の水揚げが増えることを願っています。一方、昆布については生育の悪かった昨年と異なり、繁殖状況が良く、6月からの貝殻掉前昆布漁への期待が高まっています。

留萌

ほたての稚貝は、すべての地区で出荷を終え、来年の稚貝採取に向けて各地で採苗器の投入が行われています。5月に入ってからのはひらめの水揚げが増え始め、6月には各地でうに・なまこ漁が始まります。これから夏へと変わり気温が高くなっていきますが、体調管理に留意し、皆様が今後も安全操業で大漁となることを祈念しています。



# news 浜のほつとニュース

梶山

5月18日(日)に熊石にて、「あわびと二海サーモンフェスティバル」が開催されました。このイベントは、西に日本海、東に噴火湾と面した八雲町の豊かな漁場で養殖された活あわび、サーモンはもちろんのこと、様々な名産品を求めて全国各地から参加者が集まりました。参加した方々は飲食ブースでの活あわびの炭火焼や、長蛇の列が目立った直売所の他、各種ステージショーやビンゴ大会を楽しんでいました。

函館

6月1日から「するめいか漁」が解禁となり、初セリの日には早朝より多くの買人が集まり、場内は活気に満ちます。なかでも生きたままの鮮度で上場される「いけすいか」は例年高値がついており、今年の価格はいくらとなるのか期待が集まっています。函館市内はインバウンドをはじめ、観光客の方々が増えていますので、水揚げが回復して多くの皆様に高鮮度のいか刺を味わって頂きたいと願っています。

釧路

朝晩は肌寒さを感じるものの暖かな春の陽気の日が増えてきた管内では、春定置網漁が本格化し、時鮭と本鱒が昨年を大きく上回る水揚げとなり、今後も期待しています。一方、6月からは昆布漁の皮切りに掉前昆布の操業が始まります。好天が続く、実入りの良い昆布が豊漁となることを祈っています。

日高

春定置網漁は大型連休明けに本格化し、盛漁期を迎えています。クラゲの発生など気がかりな点がありますが、5月下旬時点では時鮭が昨年よりも好調で、漁期後半のさらなる伸びが期待されます。一方、7月からはいよいよ始まる昆布漁に向けて、干場整備などの作業が行われています。昨年の減産から回復し、天候と資源に恵まれ豊漁となることを期待しています。

北見

肌寒い日が続いていたオホーツク地区ですが、近頃は暖かさを感じる日が増えて参りました。定置網漁では旬商材のさくらますが水揚げされ、ほたての本操業も順次始まるなど、浜はより一層の賑わいを見せています。今後、浜は忙しさを増していきますが、安全な操業で大漁となることを心より祈願しています。

稚内

宗谷管内のほたて漁は、順次、漁場造成が終了し本操業が開始しました。一方、利礼地区ではほっけ漁、のな漁が解禁となり、浜も工場も活気に満ちる季節となりました。今月より夏なまこ漁が、利礼地区では、ばふんうに漁が解禁となります。安全操業で、天候に恵まれ豊漁となることを祈念しています。



頭の体操にシークワードクイズはもちろんだ最新のクロスワードなどに挑戦していますが、年々苦戦しています。以前はわかるまで考えたり、新聞や辞典で調べたりしていたのが最近ではスマホにたよるようになり頭を使わなくなっています。これじゃだめですね。反省。  
(初山別村 白府美恵子さん)

「なみまるくん」いつも楽しみにしています。クイズの「お天気用語」勉強になりました。紋次郎、懐かしいですね。よく観ました。主題歌も良かった！  
(札幌市 斉藤節子さん 76歳)

一年ごとに頭のサビが：サビおとしになみまるのシークワードクイズ楽しみにしています。サビ取れているのか不明。今年の漁も始まり、ケガなく無事に一年過ごせます様に祈っています。  
(猿払村 S.Hさん 67歳)

ホタテチャールハンおいしい。ホタテゴハンも大好きです。両方とも稚貝です。苦小牧漁協の工藤さん一家とがんばって夢に向かって一生懸命でいいですね。このご時世、なりたいたいのない子が多いなかなすばらしい。夢にむかってGO！  
(小樽市 S.S小樽さん 76歳)

今年も海の見えるキャンプ場勤務来月からウニ漁の磯船を眺めることができます。大漁祈願  
(神恵内村 ワタオジさん 77歳)

今年は、時鮭がとれているよ。パパが日に焼けるながら、お仕事頑張っているよ。美味しいお魚たくさん食べたいな。  
(えりも町 ゆいちゃん)

北海道の短い春もそろそろ終わわり、間もなくあの暑い夏がやってきます。私は夏と言えばビールなのですが、先日、大学3年生の長男(20歳)が焼肉屋で部活の新人歓迎会を行ったところ、息子も含め、集まった全員が誰も乾杯のビールを頼まなかったそうです。未成年も居るので、コーラやウーロン茶は分かりますが、中には焼肉なのにオレンジジュースの人もいたとか。時代と共に「まずビール」も変わりつつありますね。  
(古村)



私は昨年末にオープンしたドイツビールのお店がすっかりお気に入りです

編集後記  
11ページの間違いさがしの答え  
6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  
北海道ぎれん 総務企画部 広報担当  
(FAX) 011-242-1354  
(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、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。

眠すぎる 仕事が終われば 目が冴える  
公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター



## きざみ 昆布入り 大根サラダ

今回は「きざみ昆布入り大根サラダ」をご紹介します。  
たっぷり昆布を召し上がれ。簡単サラダでおいしくいただけます。  
和風ドレッシングもお試してください。

### 材料 4人分

大根	140g	〈中華ドレッシング〉	
人参	20g	ごま油	30cc
水菜	80g	醤油	80cc
ちりめんジャコ	少々	酢	30cc
きざみ昆布	少々	砂糖	大さじ3
油	適量	水	40cc
プチトマト	4個		

### 作り方

- ①大根を縦に薄く千切りに、水菜は5cmくらいに切る。
- ②きざみ昆布を油で揚げておく。
- ③①を合わせて10分くらい水に浸し、ざるに上げ水切りする。
- ④材料を合わせて中華ドレッシングを作る。
- ⑤③を皿に盛り付け、その上にちりめんジャコ、揚げたきざみ昆布をちりばめプチトマトを添える。
- ⑥中華ドレッシングをかけたら出来上がり。



えりも漁協  
坂本 いくみさん