

北海道ぎょれん広報

なみまるくん

8
2025

No.442



「うみ・なかまコミュニケーション」



特集

北海道の昆布2025

第36回 漁師さんの出前授業

おたかなコラム

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。

たこ

北海道でも猛暑日が観測されるほど、近年の気象状況は変化してきています。北海道の夏は涼しくて過ごしやすい。こんなことが言えたのはもう数年前のこと。

暑い夏は子供のころ、名古屋の祖父母の家で過ごした楽しい思い出があり、好きです。暑い、暑いと言いながらエアコンもない家の中で熱々のタコ焼きを祖父が作ってくれました。やかんで煮出した麦茶を飲みながらいただくタコ焼きは最高でしたが、今思えば、大人の飲んでいた麦汁(?)の方が数倍美味しかったです。

思い出の夏の一コマです。国によってはデビル・フィッシュとして嫌われているタコも、私たちにとっては昔から愛され、食材としてもポピュラーな物の一つですね。夏至を過ぎて11日目の半夏生と呼ばれる初夏の頃にタコを食べる風習があ

ります。「秋ナスは嫁に食わずな」ということわざでおいしいナスの旬を表した言葉がありますが、それと同様に「土用のタコは親にも食わずな」ということわざがあるそうです。嫁だけでなく、親にも食べさせたくないくらいおいしい夏のタコ。

タコ焼きはもちろん、お刺身、酢味噌和え、タコ飯、タコ天、トマト煮、おでん：バリエーションは数知れず。

子供たちが独立してから、タコ焼きを家で作ることがなくなりました。今年はずっと欲しくなっています。

タコ焼きも楽しいですが、すっかり大人になった子供たちを呼んで、タコのアヒージョパーティーをしたい！オリーブオイル、すりおろしにんにく、塩、こしょうを合わせてタコ焼き器の6分目くらいまで注ぎ、ふつ

タコ、ミニトマト、ゆでたブロッコリーなどをそれぞれの穴に入れ、時々返しながらかき混ぜ、バゲットにのせていただきます。簡単で、パーティー感もあり、盛り上がる間違いなしです。

今年の夏休みのイベントはこれで決まりでしょうか！暑い夏はタウリン、亜鉛をたっぷり含んだタコで夏バテ知らずで乗り切れそうです。どうぞお試しあれ。



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。
ぎよ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

北海道ぎよれん広報誌
Hokkaido Gyoren Magazine
August 2025 No.442

8
2025

01 みきさんのおさかなコラム
「たこ」

02 特集1
北海道の昆布2025

06 特集2
第36回 漁師さんの出前授業

08 なみまるインフォメーション

10 浜の家族物語
小樽市漁協／笠丸 啓貴さん 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
小樽市漁協／笠丸 啓貴さんご家族です

小樽の繁華街からもほど近い高島漁港。夏から秋にかけては、斜路に係留している磯船を使っとうに漁やなまこ漁などが盛んに行われます

特集 北海道の昆布 2025



昆布の生産・消費量の回復に向け、増産対策と消費の拡大に一層取り組みます

昨年の昆布生産量は過去最低の生産量を更新しました。減産要因は天候不順、高水温化など自然環境に起因するものが多いとは言え、昆布の増産と安定した生産、そして流通の整備が課題となっています。今月の特集では、全道の昆布生産見込みと、北海道昆布漁業振興協会とぎょれんが連携して取り組む増産対策や異物混入撲滅に向けた取り組みと食育・宣伝事業の内容についてご紹介します。

道産昆布生産見込み

単位：トン、（ ）内は養殖であり内数。

年度 地区	R5年度 実績	R6年度 実績	R7年度 見込み	前年 対比
小 樽	0	0	1	—
桧 山	1	1	1	152.7%
函 館	3,897 (3,572)	3,394 (3,232)	3,686 (3,456)	108.6%
室 蘭	0	0	1	—
日 高	2,438	1,815	2,250	124.0%
釧 路	2,609 (4)	1,493 (2)	2,618	175.4%
根 室	2,505 (53)	1,000 (23)	2,000 (60)	200.1%
北 見	118	5	131	2430.4%
稚 内	674 (109)	505 (165)	740 (220)	146.4%
留 萌	3	0	3	—
道内合計	12,245 (3,738)	8,213 (3,422)	11,431 (3,736)	139.2%



共販部 島田部長

共販部 島田部長に
話を聞きました

全道の生産見込みについて

令和7年度の全道生産量は

11,431トンの見込み

令和6年度は、統計開始以来、初めて1万トンを割り込み、8,213トンと過去最低の生産量となりました。

今年度は、6月末段階で11,431トンと昨年を4割ほど上回る見込みとなっています。

地区別に見ますと、函館管内は天然昆布が引き続き低水準であるものの、養殖昆布が順調に生育しており、合わせて前年比約1割増3,686トンの見込みです。

日高管内は、漁場によって繁茂状況に差があるものの、全体では回復傾向にあり、前年比約2割強の増加となる2,250トンの見込みです。

釧路管内は、昨年、高水温、冬場の流水被害等により大減産となりました。今年は、日高管内同様、漁場による差はあるものの、全体では回復傾向にあり、前年比約8割増となる2,618トンの見込みです。

根室管内も羅臼言め繁茂の回復が見られ、全体では前年の2倍となる2,000トンの見込みです。

北見管内も、繁茂状態は良く令和5年度並みとなる131トンを見込みます。

稚内管内は、天然昆布の繁茂状態が良く、養殖昆布を合わせ、前年比約5割増の740トンの見込みです。



生昆布の佃煮製品

水揚げした生昆布を素早く刻み、冷凍することで新鮮な風味、食感が味わえる佃煮製品を製造、量販店等で販売され、好評を得ています。今春より新たな風味も加わり、弾力のある新しい食感を是非とも皆様にご賞味いただきたいと思います。

異物混入防止対策の継続

過年度より、流通対策の一環として異物混入防止対策を実施しています。

共販部では、各地区において定期的に異物混入防止に関する説明を行い、生産者の方々の異物に対する意識が高まったことで、異物混入は縮小傾向にあります。しかし、現在でも様々な異物が混入するクレームは発生しています。

異物混入は重大な事故や信用問題に繋がります。昆布を安心安全に食してもらうためにも、皆様方にご協力をいただき、異物混入を無くしたいと考えています。

昨年は、作業時の熱中症対策としてアイスネックリングを作成し、好評を博しました。

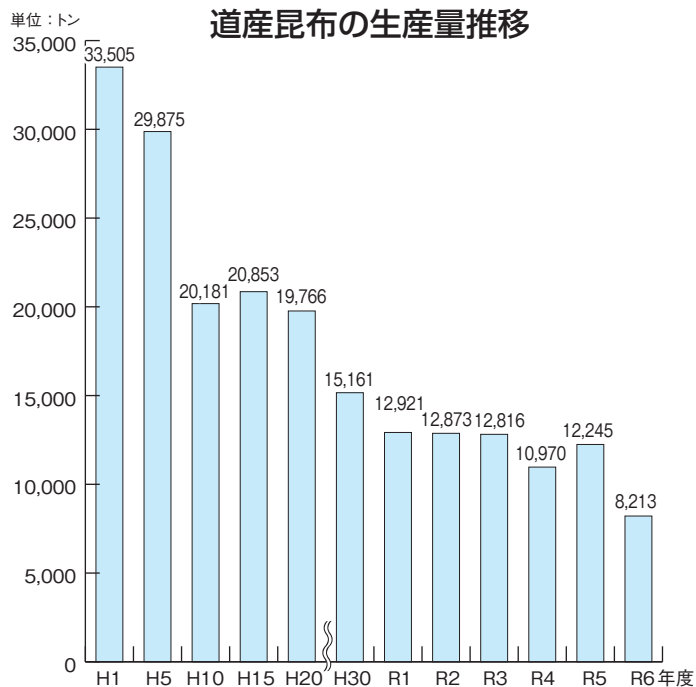
今年も使用しやすいようにサイズを一回り大きくし、啓蒙表示を変更したアイスネックリングを作成しています。

引き続き、異物混入防止にご協力のほどよろしくお願い申し上げます。



アイスネックリング

道産昆布の生産量推移



消流においては、外食筋を中心としたし向け昆布や加工向け昆布の引き合いは依然強い状況が続いています。

但し、生産量の低下により、原料不足は否めず、一部製品においては欠品や休売を余儀なくされるなどマーケットの縮小が懸念されています。

昆布漁業は地域の重要な基幹産業です。生産や消費環境が大きく変わるなか、生産者の方々が安心して生産できるよう、引き続き漁業の持続化及び流通の安定を目指し、各種対策を実施してまいります。

生産・流通に関わる取り組み

生産対策①

「昆布ジーン(種)バンクプロジェクト」の実施



昆布種の採取、保存
(北海道大学 四ツ倉教授研究室)

一昨年より、北海道大学、北海道昆布漁業振興協会と連携し、変化する環境に適応した昆布種の開発及び研究を目指し、昆布種の保存を開始しています。

昨年度は、生産者・漁協の方々にご協力いただき、全道7漁協12地区にて5銘柄を採取し、保存いたしました。

今年度も、未採取銘柄、未採取地区を中心に昆布種の採取を取り進め、また、保存種の活用についても関係者と協議してまいります。

生産対策②

「生昆布製品事業」実施の継続

令和3年度より、厚岸、散布、浜中の3地区において、生産者の昆布作業の負担を軽減するため、生昆布製品事業を実施しています。

日本食を支えてきた 北海道産昆布の魅力 幅広い世代に伝えていきます

宣伝事業を担当する
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

北海道昆布漁業振興協会では、道産昆布の認知度着消費拡大に向け、ターゲットに合わせて様々な媒体を活用した施策を行ってきました。今年度も消費者需要にマッチした媒体・PR方法で、「宣伝普及啓発活動・機能成分研究・食育活動」を実施し、北海道産昆布の認知拡大、消費喚起を行っていきます。

宣伝普及啓発活動

京都でのバス広告を活用した宣伝

令和4年より、昆布の一大消費地である京都市内にて、昆布ラッピングを施したバスの運行を行っています。車体のラッピングの他に、車内の座席シートの裏や、座席上部のスペースに昆布広告を展開し、バス全体を活用し、北海道産昆布のPRを行っています。

昨年度から実施している脱ヨウ素昆布を用いたマウス実験では、サプリでアルギン酸を摂取しても免疫効果は得られないが、昆布からアルギン酸を摂取すると効果が認められること、プロテインなどのたんぱく質は腸で毒素を発生させるが、昆布と一緒に摂取することで、毒素の発生が抑えられることが確認されました。

今後は、研究結果のデータを揃え、学会での発表や論文投稿を実施します。さらに、マスコミや栄養士等の関係者へ周知を図り、昆布の消費喚起へ繋げていきます。

成長科学協会とのヨウ素の影響調査

これまで、ヨウ素摂取量の上限撤廃を目標に研究を行ってきました。

この度2025年度の食事摂取基準で、一部世代、特に年少者のヨウ素耐容上限量が大幅に引き上げられました。また、文中でも「耐容上限量を超える高ヨウ素摂取は、連日でない限り問題はない」という旨の文言が追加され、一定の成果を上げることができました。

日本人のヨウ素の摂取については、そのほとんどが昆布などの海藻類や海藻出汁と言われています。昆布の消費量低下により、ヨウ素欠乏症を発症する可能性が高まると懸念されており、ヨウ素の摂取、昆布の消費を促すことが必要です。

今年度も昆布（ヨウ素）の安全性と必要性の科学的根拠を示すことを目的に、昆布そのものに含まれるヨウ素に焦点を当て、安全性・必要性を検証する研究を継続していきます。

当初より4年が経過し、経年による汚れなどの対応として、今年度はデザインのリニューアルを実施する予定です。新たなデザインを施すことで昆布の消費拡大と認知を図ります。

台湾での昆布を使用した料理教室の実施

台湾国内のABCクッキングスタジオで昆布を含む道産水産物を使用したメニューレッスンを実施します。参加者へは中国語の昆布リーフレットを配布し、道産昆布が多く輸出されている台湾国内で、魅力発信を行うとともに美食機会を創出し、現地での消費訴求を図っていきます。

北海道の翼AIRDOとのコラボPR

過年度より継続実施しているAIRDO機内で、道産昆布のPRを本年度も実施します。

北海道の翼であるAIRDOにて、オリジナル紙コップで昆布スープを提供・販売することで、「北海道II昆布」の印象付けをし、実際に機内で味わうことで、昆布の旨味・だしの魅力を訴求していきます。



オリジナル紙コップと機内販売しているこんぶのスープ

食育活動

昆布の食育活動は、協議会発足当時よりさまざまな世代に対し、継続的に実施してきました。

子供の味覚を育てるに当たり、豊富に旨みを感じることができる昆布・出汁が重要な役割を担っており、今後、昆布の消費を未来へ繋げるためにも、食育は継続した取り組みが欠かせません。

今年度も、幼児から小・中・高・大・一般消費者まで、幅広い世代に日本の「食」における昆布の重要性を感じてもらい、世代に合った食育活動を行っていきます。



幼稚園での食育講座の様子

加えて、過年度より小学生向けに実施している昆布食育キットを、中学生向けに改良し、対象を中学生に広げることにより昆布について知ってもらう機会を増やします。

地下鉄さっぽろ駅・新千歳空港での 動画広告の実施

地下鉄南北線さっぽろ駅、新千歳空港の国内線ターミナルターミナルテーブルなどの、観光客の利用が多い場所での動画広告を展開することで、道産昆布の認知機会を創出し、消費訴求・PRを図ります。



新千歳空港の国内線ターミナルターミナルの動画広告

機能成分研究

大妻女子大学との共同研究

過年度より実施していた2回目のヒト試験において、

- ・体脂肪量、体脂肪率を低下させる効果
- ・収縮時血圧を低下させる効果
- ・腸内細菌叢を改善する効果

が明らかになり、研究成果が5月に論文投稿されました。

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についても引き続き実施するほか、北海道の昆布のキャラクター「こんぶらこ」の、着ぐるみを活用し、より昆布への親しみを持ってもらえるよう、各種イベントへも参加していきます。

X・Instagramでも取り組みの情報を発信しています



HOKKAIDO_GYOREN



今回の先生(漁師さん)をご紹介します



道漁青連 松山地区会長
(ひやま漁協)
工藤 優介さん

【プロフィール】

1988年乙部町出身。地元の高校卒業後、父親の船に乗り始める

令和6年8月、乙部町元町に「津花食堂」をオープン

☆好きな魚料理 生がき、鮭のちゃんちゃん焼き

☆特技 バイク、将棋、カメラ撮影



道漁青連 胆振地区会長
(いぶり中央漁協)
本間 庸高さん

【プロフィール】

1985年白老町虎杖浜出身。地元の高校卒業後、家業の漁業に従事

☆好きな魚料理 さめがれの煮付け

☆特技 素潜り

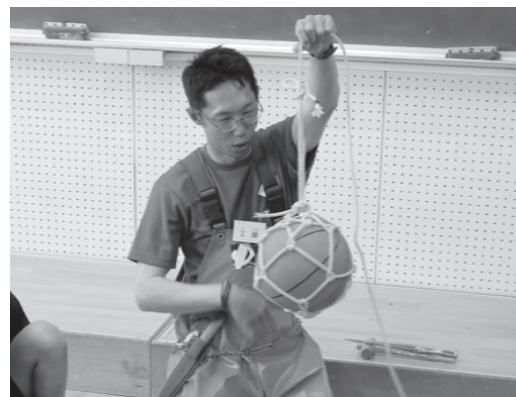
第36回 漁師さんの出前授業



漁業に接する機会の少ない 札幌の子どもたちに魅力を発信!



様々な「編み方」でほどけないロープワークを紹介する本間さん



工藤さんはバスケットボールをガラス玉の「浮き」に見立てたロープワークを披露



最後はクイズで教室中が大盛り上がりでした

4時間目 北海道の漁業と漁師さんのスゴ技

休み時間を挟んだ後半では、ぎよれんの鶴巻職員が北海道の海で獲れる主な魚の種類や、北海道の漁業生産量が日本全体の4分の1以上を占める水産王国である一方で、近年は地球環境の変化や様々な要因により水産資源の減少が続いていること。そして、その対策として、禁漁の期間や場所を設けたり、小型魚を捕まえないよう網の目合いを大きくしていること、植樹や清掃活動の意義など、本道漁業の特徴や現状、諸問題に対して実施している対策などを説明。そのうえで、日本や北海道の漁業に興味を持ってもらい、おいしい魚を食べて欲しいと伝えました。

続いて教室を前方と後方の2グループに分けて、本間さんと工藤さんで様々なロープワークを駆使したプロの技を披露。生徒たちが力いっぱい綱引きしても全く緩まないロープの結び方や、つづるの球体でもロープで結びつけることができたりと、普段の生活で目にする事の無い「漁師さんのスゴ技」に驚きの声があがっていました。

また、最後に行った3択のクイズ大会では、正解が発表される度に一喜一憂。参加した生徒たちは2時間の出前授業を通じて、漁師さんの仕事や北海道の漁業に強い関心を持つてくれたようでした。



生徒たちからの質問に丁寧に答える講師のお二人



つづ籠がどういう仕組みになっているか説明する本間さん(右)とぎよれん指導教育部の工藤職員(左)



工藤さんはあわびやうに獲りに実際に自分が使っている漁具を持参。使用している様子を動画で紹介しました



「ぼんでん」について説明するぎよれん指導教育部の鶴巻職員

3時間目 漁師さんの仕事と漁師さんの生活

今回講師を務めたのは道漁青連・松山地区会長の工藤さんと胆振地区会長の本間さんの二名。それぞれ簡単な自己紹介を終えると、お二人は自身の着業する漁業やその漁法について小学生にも分かるように持参した実際の漁具や動画も見せながら丁寧に説明しました。

まず、本間さんはつづについて、おおよその価格や主にどのように食べられているかを紹介したうえで、「つづ籠」を見せながら仕組みや使い方を紹介すると、つづ籠漁と助宗だら魚の動画を放映し、沖に出た際の船上での作業の様子はもちろ

ん、1日のスケジュールなど漁師の生活の様子についても伝えました。

一方、工藤さんは、初めに海底に潜むひらめ、かれい、あんこうや、あわび、なまこの生息状況について、自身で潜水して撮影した動画を流しつつ、あわびやうにを船上から獲るための力ギ爪状の漁具や、ひらめのへら引き漁で使う「へら」、たこを樽流し漁で獲る際の仕掛け(いさり)について解説。生徒たちから「海の生き物の動画をもう1回見たい!」と要望され、もう一度流すシーンも見られました。

北海道漁協青年部連絡協議会(道漁青連)とぎよれんの共催で年2回開催している「漁師さんの出前授業」。この取組は、周囲が海に接しておらず、日常生活では漁業に触れる機会の少ない札幌の子どもたちに、道産水産物の魅力や漁師という職業を身近に感じてもらう、将来的な需要の拡大や漁業後継者の育成を図ろうと平成17年より実施しています。今月号では、6月18日(水)、札幌市立札幌小学校の5年生45名を対象に3時間目・4時間目で開催された出前授業の様子をお伝えします。

令和7年度「全道なみまるクリーンアップ作戦」 第3回・胆振地区、第4回・北見地区、 第5回・留萌地区で清掃活動を実施

03

令和3年度より開始した全道なみまるクリーンアップ作戦。道内を10地区に分け、1年間に5地区の清掃活動を実施するので、今年は5月から順次展開し、5月17日(土)に小樽地区、5月23日(金)に釧路地区で開催しました。

今年度3回目となった胆振地区の活動では、苫小牧漁協の組合員や役職員、ぎょれん職員も合わせ総勢92名が参加するなか、苫小牧港周辺エリアを清掃し、約500kgのごみを回収。その多くがペットボトルなどのプラスチックごみでした。

また、4回目となった北見地区の活動では、雄武漁協関係者協力のもと、雄武漁港付近をおよそ50名で清掃活動を実施。1時間ほどの活動で400kg近いごみを回収しました。

そして、5回目となった留萌地区では、北るもい漁協の組合員や役職員のほか、地元行政関係者など57名が集まり、苫前漁港周辺で清掃活動を行い、約200kgのごみを収集し、地元の産廃処理業者に引き渡しました。

今年度の活動は終了しましたが、来年度以降も海洋プラスチックごみ問題に対する漁業者自身の手による具体的な取組として、清掃活動を中心に継続していく予定です。



胆振地区は苫小牧漁協と共同で実施



北見地区は雄武漁協と共同で実施



留萌地区は北るもい漁協と共同で実施

ぎょれんおさかなキャラクター「北海道おーしゃんず」が大阪・関西万博に登場! 北海道産水産物の魅力を多くの来場者へPRしました

04

6月14日(土)、大阪府の夢洲を舞台に開催中の2025年日本国際博覧会(大阪・関西万博)において、北海道のおさかなキャラクター「北海道おーしゃんず」がポップアップステージに登壇し、「北海道おさかなの歌」に合わせたダンスを披露するとともに、道産の秋鮭、ほたて、昆布をはじめとした水産物の魅力をPRしました。

このイベントは国税庁、文化庁、農林水産省が連携して実施している「食と暮らしの未来ウィーク(6月5日～16日)」の期間中、日本の水産物や水産物の魅力を広く世界に発信することを目的に水産庁が主体となって実施したもので、ブース展示では現在の水産物をめぐる最新の動きや、未来に繋がる先進的な取組などを紹介し、日本の水産物及び水産物の魅力を世界に発信したほか、ぎょれんや大日本水産会による各種ステージイベントでは、来場者が足を止め、一緒に楽しんでいました。



ステージイベントで「北海道おさかなの歌」の曲に合わせてダンスを披露した(左から)こんぶらこ、ホタテリョ、シャツケ船長

第63回北海道漁協組合長会議に係る決議実行要請 「将来に繋ぐ北海道漁業の確立2.0」をテーマに 施策実現へ向け支援を訴えました

01

在札系統団体長、地区漁協組合長会会長等で構成する要請団は、6月12日(木)に開催された第63回北海道漁協組合長会議で採択された「将来に繋ぐ北海道漁業の確立2.0」を大きなテーマとした第1号「海洋環境に対応した資源対策」、第2号「漁業経営基盤強化に向けた対策」、第3号「漁場環境保全に向けた対策」、第4号「アルプス処理水の対策」の4決議項目の施策実現へ向け、6月13日(金)に鈴木北海道知事のほか、水産林務部長、北海道議会議長・水産林務委員長等へ。16日(月)・17日(火)にかけて国(滝波宏文農林水産副大臣、大串正樹経済産業副大臣、森健水産庁長官/当時)、道内選出与党国会議員、全漁連に対して中央要請を実施しました。

そうした中で、各要請先に対して、現行の収入安定対策で支援することができない漁業者の経営を底支えするための新たな交付金制度の創設や令和3年度秋に発生した赤潮被害への対策継続を要望しました。また、経済産業副大臣に対して、この間、国により措置されたアルプス処理水に係る諸対策の継続とともに、先般の日中両政府の合意に基づいて、水産物の輸出再開に向けて、関係機関が一体となって迅速に手続きを進めるよう強く求めました。

これからも一層実効ある対策と必要な予算の確保がなされるよう、全道漁協系統をあげて取り組んでいきます。



滝波農林水産副大臣へ要請書を手渡しました



大串経済産業副大臣へ要請書を手渡しました

昨年度のほたて貝採苗不振を受け、今後の備えとしての対策を! 留萌管内の4漁協が安定した種苗確保等への対策を 道へ要請しました

02

7月8日(火)、留萌管内漁業協同組合長会(会長/北るもい漁協・佐藤組合長、新星マリン漁協・山田組合長、増毛漁協・石田組合長、遠別漁協・豊組合長)は、令和6年度の過去に類を見ない規模のほたて貝の採苗不振を受け、漁業者の安定した種苗確保と稚貝生産に対する今後の備えとしての対策が不可欠なことから、道水産林務部へ支援要請を実施しました。

留萌管内においてほたての生産額は、全体の約2分の1を占める地域の基幹魚種となっていますが、昨年度は記録的な採苗不振に見舞われ、漁業経営に大きな影響が生じることになりました。また、同管内で生産される稚貝は、全道各地のほたて生産地へ供給されていることから、万が一、昨年度のような状況に再び陥った場合には、地域の漁業・漁協経営に壊滅的な被害を引き起こすだけでなく、全道のほたて生産、さらには水産加工、流通に対しても甚大な影響を及ぼすことが懸念されます。その為、この度の要請では今後も起こりえるほたての採苗不振に備え、①ほたての産卵メカニズムの調査研究とともに、海洋環境の変動に対応した種苗の開発と効率的な採苗技術の確立を図ること、②漁業者が安定して種苗を確保し稚貝を生産するために、採苗機等の導入に対する支援を行うこと、③採苗不振によって経営が悪化した漁業者に対する経営支援策の拡大強化を図ること、の3項目を道水産林務部に対し強く訴えました。



留萌地区選出の浅野道議(左)も同行し、岡嶋水産林務部長へ要請書を手交しました

シークワードクイズ

8月のテーマ 「湖」

ポ	ロ	シ	リ	ヤ	ウ	ト
ア	シ	ダ	カ	ト	ユ	カ
ロ	ワ	モ	ケ	ナ	シ	カ
ト	ナ	オ	ク	タ	マ	サ
ノ	イ	ツ	ヒ	ロ	ヌ	ヤ
ン	タ	ヨ	サ	コ	ワ	キ
ラ	ウ	ガ	ミ	ス	カ	ビ

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。

チ	ト	ツ	キ	タ	カ	ミ
ミ	ユ	ン	サ	ド	ス	ビ
キ	サ	ウ	カ	ミ	ル	ツ
ヨ	ノ	コ	オ	ビ	ネ	ウ
リ	ガ	チ	ト	ウ	ヨ	キ
ワ	ル	ハ	ト	イ	コ	ラ
ツ	サ	ク	ゲ	セ	ナ	ア

7月号の解答と当選者

キビ
(小樽市)佐藤 幸子さん
(神恵内村)なべ父ちゃんさん
(函館市)福澤 千都子さん
(八雲町)Y. D. Kさん
(札幌市)M. A. S. Aさん

8月は「湖」がテーマです。北海道は噴火でできた陥没地に水がたまったカルデラ湖も多いです。そのため、温泉もセッティングになっていますね。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

- | | |
|---|--|
| ☐ イナワシロ(猪苗代湖/福島) | ☐ トウヤ(洞爺湖/北海道) |
| ☐ オクタマ(奥多摩湖/東京) | ☐ トワダ(十和田湖/青森) |
| ☐ オケト(おけと湖/北海道) | ☐ ノトロ(能取湖/北海道) |
| ☐ カスミガウラ(霞ヶ浦/茨城) | ☐ ヒヨウ(瓢湖/新潟) |
| ☐ カモ(加茂湖/新潟) | ☐ ビワ(琵琶湖/滋賀) |
| ☐ クツタラ(倶多楽湖/北海道) | ☐ ポロシリ(幌尻湖/北海道) |
| ☐ サロマ(サロマ湖/北海道) | ☐ マシユウ(摩周湖/北海道) |
| ☐ スワ(諏訪湖/長野) | ☐ ヤサカ(弥栄湖/広島) |
| ☐ タヌキ(田貫湖/静岡) | ☐ ヤマナカ(山中湖/山梨) |

〈ヒント〉特別天然記念物のマリモやベニザケの陸封型であるヒメマスが生息しています。

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。)

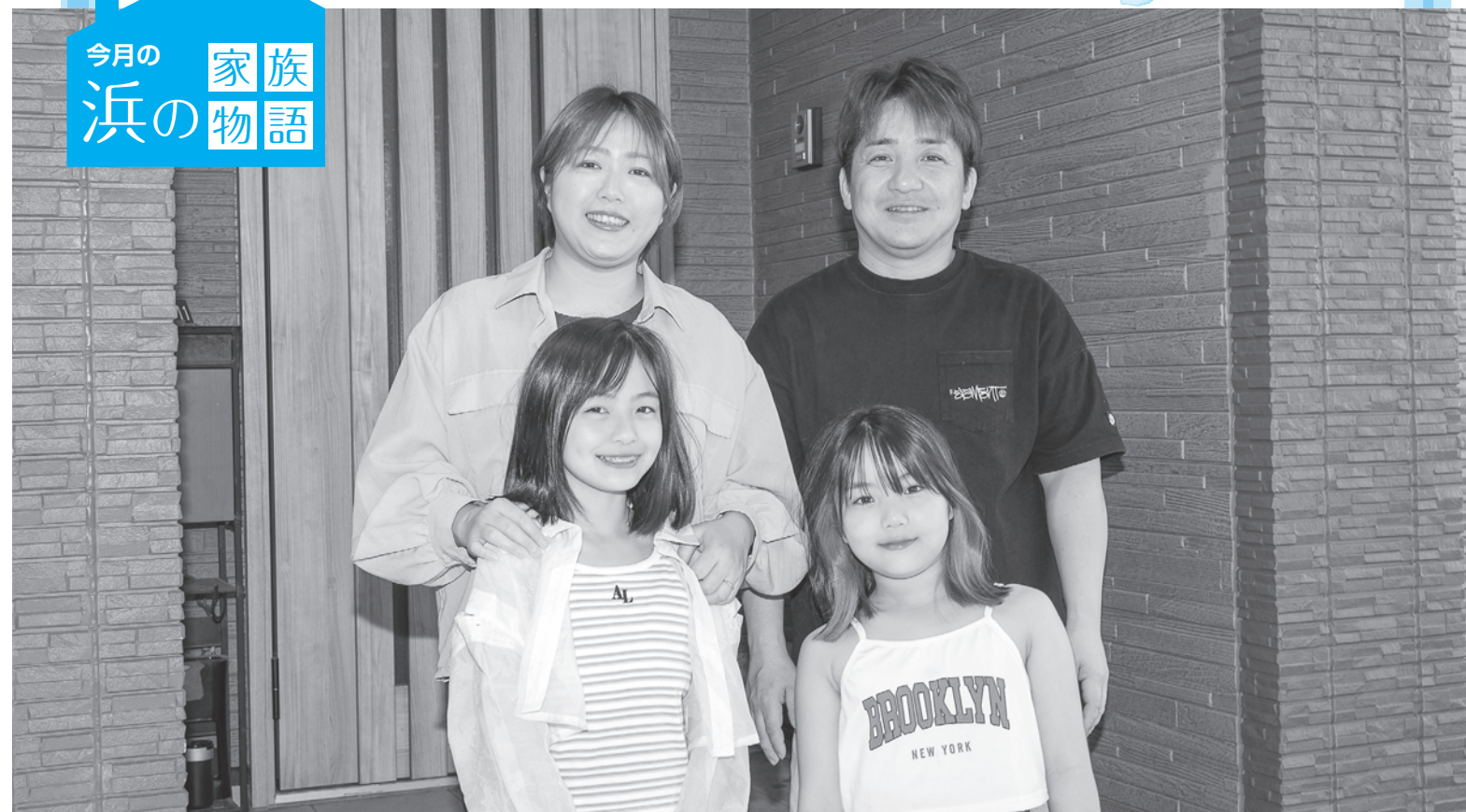


※答えは13ページにあります。

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 浜の物語

小樽市漁協 笠丸さんご家族



【笠丸さんご一家】笠丸 啓貴さん(41歳)、昌枝さん(37歳)、咲笑ちゃん(11歳)、凜咲ちゃん(9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いたします。今回は、小樽市漁協の笠丸さんご一家です。

祖父の後継として漁師の道へ

今年で漁師歴16年を迎える啓貴さん。高校卒業後、得意のパソコンスキルを活かそうと情報系の大学に進学しましたが、授業内容が自身の学びたい方向性と異なると感じ、2年生の時に中退しました。その後しばらくは、父親が経営する建設会社で多様な業務に携わり、社会勉強を積みました。そんな折、母親から、漁師だった母方の祖父が引退を考えており、「後継者としてどうか」という話があったことから、これをきっかけに漁師の道を歩み始めました。当時、啓貴さんの祖父と伯父(母親の兄)の二人で漁業を営んでおり、幼い頃は様子を見たり、手伝ったりすることもありましたが、まさか自分が漁師になるとは思ってもみなかったため、当初はそれほど乗り気ではなかったとのこと。

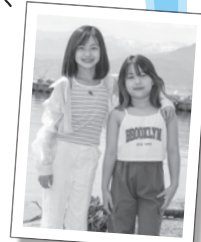
しかし、次第に周囲と比べて水揚げが少なかったりすると、負けず嫌いの性格も相まって「どうしたらもっと沢山獲れるのか」と考えるようになり、仕事への意識が徐々に変化していきました。また、漁師という仕事について「一般の会社と比べて、時間や仕事内容に縛られないところが自分に合っている」と感じているそうです。

時代の変化に合わせた漁業スタンスを模索

順調そうな矢先、一昨年、師であり相方でもあった伯父を病気で亡くした際には、大変な苦労があったといいます。特にその年の秋の小定置は、ほとんど何も引き継いでいなかったため、近隣の先輩漁師たちや、以前から手伝いに来てくれていた方々の助けを得て、何とか乗り切ることができました。

そんな啓貴さんを支える奥様の昌枝さんとは、彼が漁師になって間もない頃に知り合いました。当時、札幌で働いていた昌枝さん、駅で急に体調を崩し休んでいたところ、偶然通りかかった啓貴さんが心配して介抱したのがきっかけです。以来、LINEでのやりとりやお付き合いを重ね、結婚しました。その後、長女の咲笑ちゃん、次女の凜咲ちゃんという二人の娘さんに恵まれます。咲笑ちゃんは絵を描くことが好きなマイペースな性格、凜咲ちゃんは幼少から負けず嫌いで運動神経抜群と、真逆な性格ですが、二人とも3年前から体操教室に通い、小樽市の強化指定選手に選ばれるほどの実力。

最後に啓貴さんに将来の目標を尋ねると、「昔は『稼いでなんぼ』という風潮がありましたが、今は時代に合わせた漁業スタンスを見つけていかなければならないと思っています。特に小樽はほたてに支えられている部分が大いなので、この産業を守りつつ、協力できることは惜しまないので、磯資源回復に繋がる新たな藻場造成技術の開発など期待したいです」と語ってくれました。



北海道 おびんず

ほんわか 浜の川柳

ケムリが目にしみる!

Good

バターにしようゆ、鉄板の相性！

ゴーグルで見張って

いるのは

はたて焼き

はたて以外ならイカ、ツブ貝！

夏是一年で一季うま味を感じるわ！

はたては高たんぱく＆低脂肪で、疲労回復を助けるタウリンや睡眠を深くする作用があるとされるグリシンを含み、夏バテ対策にバッチリ！

設けきて焼くのが夏の定番！

はたて

みんなの川柳も大募集!!

あらあら、気づいたら夏だった。耳吊りも早く終わってしまひ…気づけば7月になり、チガイ取りが始まっていた。すぐお盆がくる。あつつい夏はまだまだ終わらないね〜(八雲町 Y.D.Kさん)

今年も暑いですね。孫と海水浴が楽しみです。夜は地元の海産でBBQをします。皆さんもこの夏を満喫してください。

(神恵内村 なべ父ちゃんさん 73歳)



いつも思うのですが、シークワードクイズの係の方、考えるの毎回大変ですね。電車路線たくさんあるなかから選び抜いた路線なんです。今までも魚や川とか色々ありましたが、今回は知らない路線でこんな名前もあるんだな〜とつくづく感心しました。

(小樽市 佐藤幸子さん 76歳)



6月末に開催された「サロマ湖100キロウルトラマラソン」。最高気温31.8度と今年も暑いなかでの挑戦でしたが、無事に完走できました！途中の沿道で応援して下さいました方々、そして後半の辛いところでサポートをして下さった常呂漁協の皆さま方、本当にありがとうございます。それにしてもこの編集後記を書いている7月24日(木)は、全道各地で観測史上最高気温を更新しています。昔は暑さのピークはお盆だったのに、北海道どうなってしまうのだろう？と心配になります。(古村)

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。

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。

① 抽選で5名様に図書カードをプレゼントします。

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

8月25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
北海道ぎよん 総務企画部広報担当
(FAX) 011-242-1354
(電子メール) info@gyoren.or.jp

編集部からのお知らせ

news 浜のほつとニュース

大漁祈願!

小樽

うに漁は時化や資源量の減少により昨年より上場が少なく、高値で推移しています。一方で、刺網漁ではほっけやひらめなどが水揚げされています。時化などで少量の水揚げでしたが、現在では徐々に数量を伸ばしてきています。また、7月から始まったいか釣漁については、昨年より水揚げ量が大幅に減り、サイズも小型が主体となっています。今後は気温も上がり夏本番となりますが、皆様の健康と豊漁をご祈念しています。

梶山

7月5日～6日の期間、「江差かもめ島まつり」が開催されました。祭りは豊漁と漁の安全を祈願して、海の守り神とされる高さ10メートルの「瓶子岩」に500キロの大しめ縄の取り付けから始まり、その勇壮な情景は多くの来場者を魅了しました。一方、奥尻島では7月中旬からきたむらさきうにの水揚げが開始され、前年並みの高単価でのスタートとなりました。今後、順調に水揚げが続く、秋漁に向けて浜が益々活気づくことを願っています。

函館

6月20日から解禁となった噴火湾地区の毛がに籠漁が7月9日で終漁となりました。漁期中は時化がほとんどなく、小サイズが主体の順調な水揚げとなりました。一方、7月に入り促成真昆布の生産が本格化し、海岸沿いの町並みは昆布一色に彩られています。第1回昆布入札会は前年並みの上げ幅で高値がついています。今期も良い価格で順調に販売されていくことを期待しています。

室蘭

6月下旬より毛がにの籠漁が行われています。噴火湾内での操業は7月12日をもって終了し、同日より室蘭から鶴川までの太平洋側の水揚げが始まりました。一方、ほっき漁も解禁され、浜は益々、活気と熱気に包まれています。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。

日高

春定置網漁で、漁期前半にまとまりを見せた時鮭が、昨年累計を大きく上回る実績となりました。この時鮭が、秋の定置網漁への明るい兆しになるのではと期待が高まっています。一方、6月下旬より各地区で順次始まった昆布漁は、7月より本格化し、順調に採取日数を積み重ね、干場には広げられた昆布が並べられています。一日でも多く晴れの日が続く、皆様が安全に操業できることを願っています。

釧路

棹前昆布漁が終了し、7月から成昆布漁がスタートを切りました。7月前半は、昨年同様に模様が悪く、思うように出漁できない日々が続きましたが、今後は、天候に恵まれた日々が続くことを願っています。春定置網漁は、時鮭が昨年の約4倍の水揚げとなっています。一方、棒受網・旋網では、いわしの水揚げが続いています。今後の豊漁への期待とともに安全操業を祈っています。

根室

6月末で貝殻棹前昆布操業が終漁し、7月から「なが昆布」が解禁となり、出漁を重ねています。一方、根室の味覚を代表する根室半島沿岸の花咲かに籠漁が解禁となり、花咲港では、7隻で5トンほどの水揚げと、去年の初日と比べると10倍以上となりました。これから盛漁期を迎えることから、豊漁と安全操業を祈願しています。

北見

オホーツク地区も連日暑い日が続いています。7月にはオホーツクサーモンの姿が見え始め、ほたて漁も日々操業が続いています。今月からほっき漁も解禁となり、順次水揚げが開始される予定です。浜は夏漁から秋漁へと1年で最も活気溢れる時期を迎えます。安全な操業のもと、益々の豊漁となることを心より祈願しています。

稚内

ようやく夏を感じられるようになり、利礼地区ではうに漁(がんぜ・のな)が本格化、先月には天然昆布漁が解禁されるなど、浜は賑わいを見せています。オホーツク地区においても8月末から9月初旬にかけて秋鮭定置の網入が行われる予定であり、より一層の賑わいが期待されます。最盛期に向けて勢いづくなか、今後も安全操業のもと、豊漁に恵まれることを祈念しています。

留萌

夏を代表するうに、なまこ漁が本格化し、水揚げも最盛期を迎えています。7月中旬からは、ほたて稚貝の仮分散も始まっています。今年はラーバの付着状況も良好で、今後の作業も順調に進むことが期待されます。今年も高水温が予想されますが、何事もなく作業が進むことを願っています。夏本番を迎え、暑い日が続きますが、皆様の安全操業と豊漁を祈念しています。

ふとした油断が事故のもと 初心忘れず安全操業!

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター



鮭の コロッケ

今回は「鮭のコロッケ」をご紹介します。

鮭の旨味とほくほくのじゃがいもが相性抜群！

是非、ソースやタルタルソースで召し上がれ。

材料 4人分

じゃがいも	4個	塩こしょう	少々
砂糖	少々	小麦粉	適量
生鮭	200g	卵	1個
いんげん	50g	パン粉	適量
玉ねぎ	1/2個	レタス	3枚
しいたけ	4〜5枚	ミニトマト	8個
油	適量	タルタルソース	適量
味噌	小さじ1	ソース	適量

作り方

- ①皮をむいたじゃがいもを4等分に切り、強火で5〜6分ゆでて火が通ったらボウルに移し、砂糖少々を入れてマッシャーでつぶす。
- ②鮭は皮を取って粗めのこま切れにする。いんげんは輪切り、玉ねぎとしいたけはみじん切りにする。
- ③フライパンに油をひき②を強火で5〜6分炒め、隠し味で味噌を入れて塩こしょうをする。ボウルまたは皿に移して冷ます。
- ④冷ました具材とじゃがいもを混ぜ、8等分にして小判型に形成したら小麦粉・卵・パン粉の順につけて油できつね色になるまで揚げる。
- ⑤皿にレタス・ミニトマト・コロッケを添えたら出来上がり。

＊お好みでタルタルソースやソースをかけてください。



八雲町漁協
久保 扶佐子さん