

北海道ぎょれん広報

なみまるくん

9

2025

No.443



「うみ・なかまコミュニケーション」



特集

ぎょれんの秋鮭対策事業
さらなる海洋環境及び生物多様性の保全活動へ
「ネイチャーポジティブ宣言」を発出

縞々フライの謎

小学生時代、夕食を食べていたときのことである。
魚のフライが食卓にあがった。名称不明、形状不明、お初にお目にかかる一品。調理者、我が婆ちゃん。魚料理では名人級の腕を持つ婆ちゃんが作った魚料理にスカは無いと思っていたので、ひとまず食べてみることにした。

何せ初めての代物だったの
で、「万が一にもまずかったら」と、婆ちゃんには悪かったけれど、恐る恐る小さなけらを口腔に投入。歯触り良し、生臭みゼロ、小骨も無し。要するにうまかったのである。それも抜群にうまかった。

「これ何という魚？」思わず口に出てしまった。
婆ちゃんはニコリと笑って「た
くさん食べな」と一言。

名前は分からないけれど、うまい魚を今度は口いっぱい頬ばった。切り身の周りにパン粉がまんべんなくまぶされ、油で

「輝け、名前は知らないけど今年一番魚フライ大賞!!」なんて賞があれば、文句なく推したい一品だった。

ふと横を見ると父がビールを飲みながら食事をしていたが、フライは食べていなかった。すかさず「フライ食べないならちやうだい」とアピール。フライの数は倍になったが、問題はその後に起きた。

食べ進めるうちに、疑問が再浮上。「このうまい魚は何なのだろう？」

魚の名前を端的に表しているのは、皮である。切り身の下の方にある皮をほじくりだしてみ、ぎよつとした。子供心には不気味な縞々模様が連なっているように見えたのである。そして、その縞々模様を見ていると、穴に手を入れたら蛇を掴んだようなどうにも嫌な感じが押し寄せてきて、なんとなく箸を持つ手が止まった。

「おいしかったけれど、もう食べなくてもいいかなあ」矛盾し

た思考が全身を駆け巡った。
「味噌煮にしたほうがいいな」横で父がぼそりとつぶやいた。それほどいきなり目の前に現れた縞模様の皮は鮮烈だった。結局、魚は「さば」だったのであるが、これ以降フライにしては食べていない。一度作ってみたら良いと思う。その際は皮を剥がしておくことを忘れずに。

でもさばのフライって世間ではなんとなく流通していないように感じられる。なぜかなあ？
おいしいのに…



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。ツセイ面、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。

01 南極料理人 西村 淳さんのおさかなコラム 「縞々フライの謎」

02 特集1 ぎょれんの秋鮭対策事業

06 特集2 さらなる海洋環境及び生物多様性の保全活動へ 「ネイチャーポジティブ宣言」を発出

07 特集3 令和7年度 全道なみまるクリーンアップ作戦結果報告

08 なみまるインフォメーション

10 浜の家族物語 増毛漁協／土橋 淳生さん 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



年間を通じてはたて関連が盛んな増毛港。9月は秋鮭定置網漁も始まり、例年、最終日曜日にこの増毛港を会場に開催される「増毛 秋の味まつり」では、町民だけでなく留萌管内以外からも沢山の方が集まり、年間を通じて最も賑わいます

表紙の写真
増毛漁協／土橋 淳生さんご家族です



2025年 北海道の秋鮭・いくら

秋鮭の来遊予想は2万9千トン、旬期における生鮮の販路維持と、国内外における売場の堅守

秋鮭漁の時期が始まります。昨年の秋鮭の水揚げは、一昨年を大きく下回りました。また、近年課題となっている秋鮭の背面処理機能の低下については、今後も集中的な水揚げに備え、広域的な原魚処理体制の継続が必要不可欠となるなど、非常に厳しい環境のなか、漁期を迎えます。

今月は、現在の秋鮭の流通状況と本年度の秋鮭対策について特集します。

ぎょれん
販売第二部
倉地参事に
聞きました。

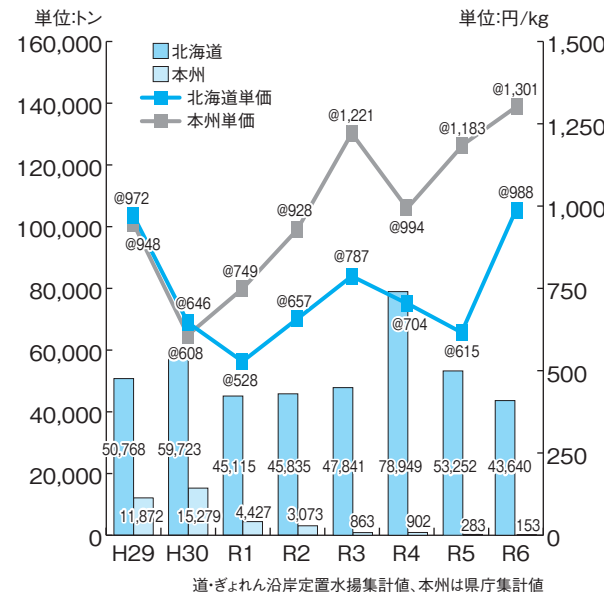


倉地参事

昨年の秋鮭の水揚げは、前年を下回る4万3千トンで終漁し、浜値については、生鮮需要にけん引されたことに加えて、いくら製品の繰越在庫が少なくも重なり、全道平均単価は前年を大きく上回るK@988円となりました。

本年度の来遊予想は、1,141万尾と発表されています。河川遡上、混獲や特採、はえ縄を除外くと993万尾となり、昨年の平均目廻り(2,96kg)で換算すると約2万9千トン、昨年対比67%の厳しい水揚げ予測となっています。

北海道・東北3県秋鮭水揚げ量推移



製品の流通について、親製品については、旬期の生鮮流通も含めた年間消費の回復が最優先課題であり、また水揚げ回復時を見据えた輸出ルートの構築も重要であり、安定的な消流に向けた更なる対策強化が必要な状況となっています。魚卵製品についても、回転寿司を主体とする大口消化先が競合する安値の輸入いくらに侵食され、加えて昨年の高値も相まって国内消費

秋鮭(親製品)について

秋鮭を取り巻く流通環境

国内では、円安により国産が見直され、一定量消化が進んだものの、競合するチリ銀やアラス力紅などの相場に影響されることも多く、販売先との関係強化など販路確保が重要となっています。加えて、道産秋鮭の需要がある生協、学校給食等の業態においては、販路の堅守が必要となっています。

輸出については、中国ルートの再構築には時間を要することから、水揚げ回復時における需給調整を目的とした東南アジアなどの販売ルート構築を継続していく必要があります。

水揚げ集中時における原魚の安定消流と販路の確保に向けて

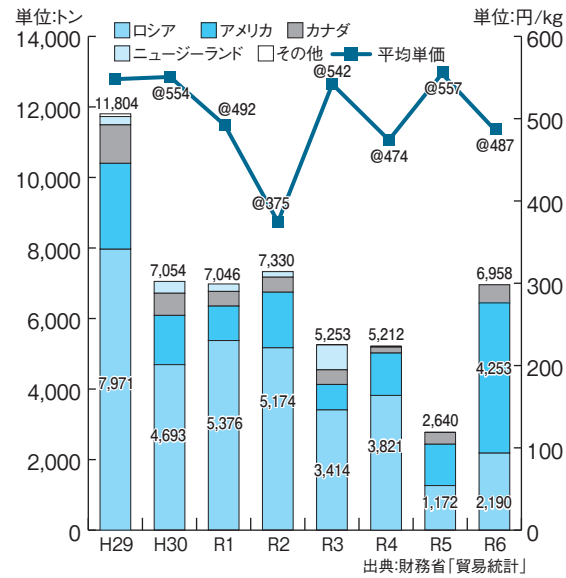
このような環境下、本年度の秋鮭流通対策事業では、広域的な原魚処理体制の強化を図るとともに、道産秋鮭の販路確保に向けて、消費者の需要に即した製品を生産し、年間を通じた消費促進を図っていきたく考えています。

まず、生鮮対策としては、道内・三陸加工業者、運送業者との連携を強化し、広域的に原魚の搬出を行い、水揚げ集中時の魚価安定に向けた取り組みを行っていくことに加え、「生フィレ」「生筋子」は全国エリアへの販売に向けた物流体制を強化し、旬期における販路の確保を目的に取り進めていきます。

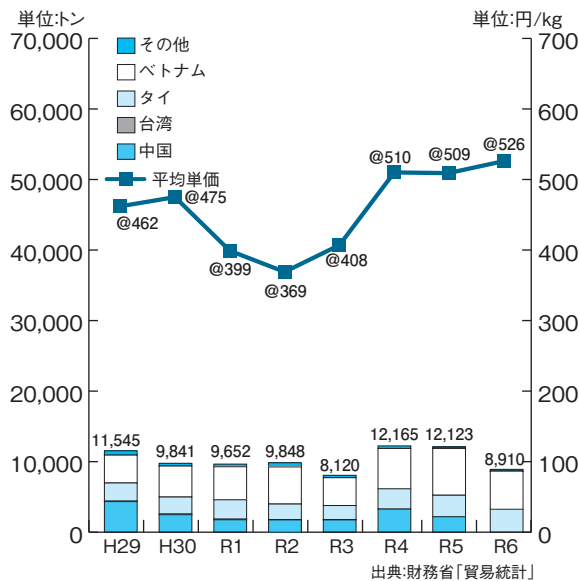
国内の通年対策としては、年間供給を目的とした定塩フィレ・冷凍フィレ等の二次加工品については、競合する輸入鮭鱒の相場動向を注視し、北海道産の需要がある業態の売場確保に向け、継続的な生産を実施していきます。また、近年、需要が高まっている骨取製品の生産強化や、付加価値商品の開発等を継続して実施していきます。

輸出対策については、水揚げ回復時の需給調整を目的とし、東南アジア地域を中心とした販路の構築に取り組んで参ります。緩和された中国輸出については、情勢を注視しながら、ルートの再構築に努めて参ります。製品輸出については、引き続き、台湾や香港、東南アジアのマーケットをターゲットとした商談を継続して実施

その他太平洋さけの輸入通関



秋鮭国別輸出量推移(全国1~12月)



2025年 北海道の秋鮭・いくら

の告知には、LINE広告と電子チラシ「Shufu o o!（シュフー!）」では、配信店舗数を大きく増やし、スマートフォンやパソコンから気軽に情報を確認できる販促媒体として、キャンペーン情報とともに秋鮭の旬の魅力を届けます。

店頭告知を目的に、全国の量販店で統一デザインのQRコードを作成し、対象商品のパッケージに貼付。シールにはキャンペーンページのQRコードを表示し、購入者がスマートフォンで簡単に応募できる仕組みとしました。また、売場には専用POPも設置。表面はキャンペーン内容の告知、裏面には秋鮭レシピやいくら醤油漬の生筋子からの作り方の情報などを掲載し、来店者が売場でキャンペーン情報に触れ、積極的に参加できる導線を整えています。

国内・海外への秋鮭の魅力発信

7月には北海道庁前庭広場にて、秋鮭の生



店頭POP



LINE広告

加えて、量販店の売場では、秋鮭の魅力をより感じていただけるよう、手軽に楽しめるレシピの提案や関連ツールの設置を通じ、ご家庭での調理イメージを広げる売場づくりを進めています。

や栄養素を学ぶことのできる食育ブースを展開。多くの親子連れに、楽しんで秋鮭を学んでもらうことができました。今後も各種イベントへの参加を予定しています。

インバウンドを対象とした観光施設等でのコラボメニューの提供のほか、過年度より実施のABCクッキングスタジオとのタイアップを通じて、全国約90か所のスタジオに加えて、台湾でも料理教室を行い、秋鮭の魅力発信に努めます。

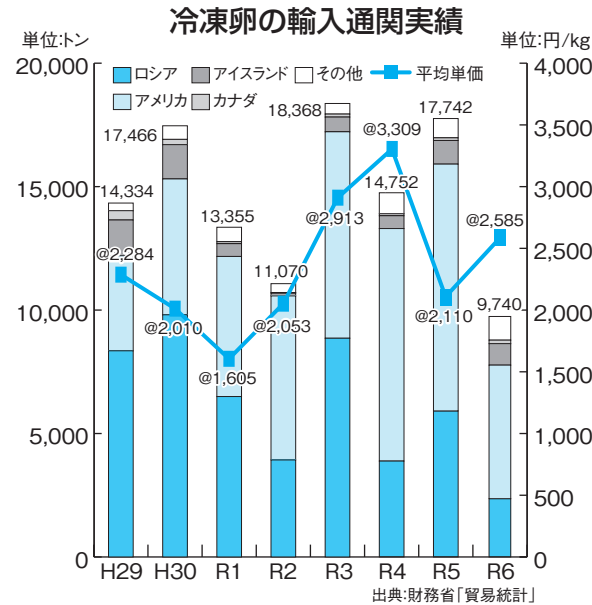
また、北海道日本ハムファイターズとコラボレーションした北海道産秋鮭使用の「しゃけ勝ドック」を本年度も継続してエスコンフィールドHOKKAIDOで販売中です。

各種団体・学校と連携した食育活動

幼稚園から高校、調理専門学校までを対象に、食育教室を継続実施するとともに、学校給食への道産水産物の普及を目的として、道内外の小学校栄養教諭を対象にセミナーを行い、秋鮭の魅力を発信します。また、昨年に続き、全国47都道府県の小学校に対して、教材まんが「秋鮭のひみつ」と連動したデジタル教材を導入します。また、北海道日本ハムファイターズや北海道コンサドーレ札幌と連携した食育教室を実施。秋鮭の栄養素の紹介をはじめ、スポーツをする子どもに必要な栄養について、親子で楽しく学べる機会を提供します。これらの取組を通じて、道内外の幅広い世代に向け、秋鮭の魅力を広く伝える普及・啓発活動を展開していきます。

魚卵製品を取り巻く環境

国内における道産いくら製品の流通については、近年経験したことのない価格帯となっていることから、使用可能な販売ルートが縮小しており、消化が鈍化しています。しかしながら、競合する輸入卵は安価で搬入されており、国内外の販路堅守、消費回復が急務となっています。また、海外においても東南アジアを中心に鱈



水産エコラベル認証について

国産エコラベル「マリン・エコラベル・ジャパン」（略称：MEL）については、2019年2月に全道の秋鮭定置網漁業として認証を受けています。

今期についても、MEL製品（生フィレ、冷凍ドレス、冷凍フィレ、定塩フィレ、いくら醤油漬け等）の生産を実施し、国内外での認知向上と製品普及に向けた取組強化を図っていきます。

また、昨年、弊会搬出先の海外企業で海外初

くらの売場が拡大し、「北海道産」の販売は限定的となつてきています。

既存販売先の囲い込みと売場の堅守

このような環境を踏まえ、販売先指定の味付や、MELマーク入り製品、少量パック等、顧客の要望に沿った生産を実施することで、既存販売先の囲い込みと売場の堅守を継続していきます。

旬期においては、生筋子の販路維持に向けて、引き続き少量目製品の生産や航空便での遠隔地への供給に加え、生フィレとのセット販売を実施し、全国レベルでの取り組みを継続して実施します。

また、海外については、北海道産、MEL認証を前面に出した提案を実施し、販路の構築を図っていきます。

のMEL・COC（流通・加工）認証を取得し、今期は当該企業で委託加工を予定しています。海外でのMEL認知度は低いですが、製品の販路構築のため、引き続き海外でもMEL認知向上に向けて取り組んでいきます。

宣伝・普及事業について

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。



平野参事

LINE広告・電子チラシを活用した店頭連動型レシートキャンペーンの実施

今年の秋鮭販促では、昨年好評だった、秋鮭製品をご購入いただいた方の中から抽選で北海道の海の幸が当たる「レシートキャンペーン」を、大きく規模を拡大して展開いたします。当選人数を昨年の50名から250名に拡大したことに加えて、5回以上ご購入いただいた方を対象とする「ダブルチャンス」も、昨年の5名から25名に増やしました。複数回秋鮭を購入した消費者が、購入数量に応じて楽しむことのできる内容としています。

秋鮭製品の販売促進に向けて、キャンペーン



北るもい漁協(苫前漁港)

雄武漁協(雄武港)

苫小牧漁協(苫小牧西港)

『海の豊かさを守るために』



小樽市漁協(塩谷海水浴場)



令和7年度 全道なみまるクリーンアップ作戦 結果報告

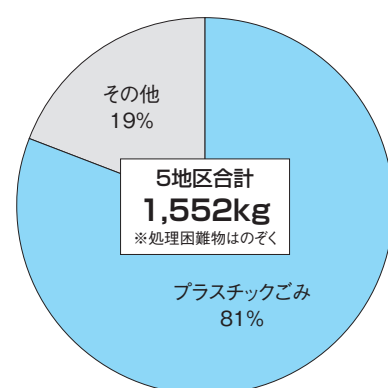
海洋プラスチックごみ対策として「全道なみまるクリーンアップ作戦」を漁業関係者自らの手で水産資源、漁場を守るために継続実施しています。今年度の活動は漁協役職員、青年部、女性部、生産者、ぎよれん及び系統団体の職員をはじめ、地域の行政関係者の方々に活動していただきました。回収ごみは漁網やロープ、空き缶、ペットボトルのほか遊漁者のものとみられる弁当容器のごみ、そしてプラスチックごみが多くみられました。

一方、UNEP（国連環境計画）の報告書によると、プラスチックごみによる汚染に伴う損害は、全世界で年間およそ3000億ドルから6000億ドル、日本円でおおよそ44兆円から88兆円にもものぼるとみられています。このようにプラスチックによる環境汚染が世界的に深刻化するなか、汚染防止に向けた強制力のある、世界共通のルールとなりうる国際プラスチック条約の取りまとめを目指す会議がスイスで行われました。（8月5日から14日）、残念ながら各国が納得できる妥協点を見いだせず、今後の交渉の継続を求めることとなっています。

ぎよれんでは今後もこの活動の他に植樹活動や脱プラスチック・抑プラスチック運動、廃網漁具資材のリサイクル運動などを通じて後世にわたって安心して生産活動に取り組むことが出来る漁場環境づくりを目指し、総合的な環境保全対策の強化を図ります。

「全道なみまるクリーンアップ作戦」は、ぎよれんの環境基本理念・環境方針に基づく海洋プラスチックごみ問題に対する具体的な取組として2021年から実施しています。今年度は小樽・釧路・胆振・北見・留萌管内での活動となりました。今年のクリーンアップ作戦の結果を総括します。

令和7年度回収内容の内訳



今年のクリーンアップ作戦について話を聞きました



環境部
上村部長

全道なみまるクリーンアップ作戦も開始から5年目を迎え、令和7年度も道内5カ所で行われ、487名の参加を得て、計1,552kgのごみを回収しました。ご参加頂いた皆様には改めて御礼申し上げます。

今年は道庁主催の豊かな海づくり大会との共催や、コロナ禍では実現が難しかったゴミ拾い終了後に漁協関係者の皆さんとの直会の実施など、今まで以上に浜の方々との交流が深められた年となりました。近年はマイクロプラスチックに関する報道も多く、海浜清掃の必要性は浸透してきていると実感しています。

大切な海の環境を子や孫の代に残すため、日頃からゴミを捨てない、見つけたら拾う習慣を意識していくことが重要です。

さらなる海洋環境及び生物多様性の保全活動へ「ネイチャーポジティブ宣言」を発出しました



ぎよれんでは海からの贈り物である海産物の持続的な確保を実現させるために、平成23年4月に「環境基本理念」と「環境方針」を策定し、環境に配慮した事業活動や、社会貢献活動に取り組んでいるところですが、7月31日、生物多様性の保全活動のさらなる推進強化に向け、国内漁協系統団体では初となる「ネイチャーポジティブ宣言」を発出しました。

北海道漁業協同組合連合会 ネイチャーポジティブ宣言

<本会のこれまでの取り組みについて>

我々、水産業界の営みは、日々の天候や中長期的な気候変動と真摯に向き合うことで成り立ってきました。しかし近年、海水温の上昇や相次ぐ異常気象などの影響により、主要魚種の水揚げ量は大きく減少しており、漁業の持続可能性を考えるにあたっては、地球温暖化の抑制と生物多様性の保全が喫緊の課題となっております。

こうしたなか、2022年12月にCOP15（国連生物多様性条約第15回締約国会議）において、生物多様性の保全に向けた「ネイチャーポジティブ」の考え方が明確に示されるとともに、締約国は2030年までに生物多様性の損失を食い止め、反転させ、回復軌道に乗せることで合意しました。

我々、北海道ぎよれんは、「浜のために、浜とともに」という組織理念の下、道内水産物の健全な生育の前提となる森、川、海の環境を守るため、昭和63年から累計125万本以上の植樹を行い、道内河川の水質をモニタリングすることで漁業環境の維持に努めてまいりました。

また、産・学・官で連携し、前浜の生態系を脅かす密漁・乱獲の抑止やゴミの不法投棄などの諸課題に根強く取り組んできた他、近年ではマイクロプラスチック抑制の取り組みや、ブルーカーボンを推進する各種プロジェクトの支援も行っています。

北海道ぎよれんは、海からの贈り物である海産物の生物多様性を保持し、また持続的な確保を実現させるため、これまでも、そしてこれからも、環境負荷の抑制、再利用、再資源化に取り組んでまいります。

<2030年に向けた本会の取り組みについて>

1. 森・川・海・の生態系を健全に保つための組織的活動を継続し、土壌・河川の汚染や密漁・乱獲被害の抑止に努めます。
2. 脱・抑プラスチック運動として、海浜清掃の実施や廃漁網のリサイクルを推進します。
3. フードロスを減らし、環境に配慮した水産物の効果的生産・流通に取り組むため、食育講座の開催や、各所でのPR活動の実施を推進します。
4. 省エネルギーに向けて、電力の節減とカーボンオフセットに取り組めます。
5. 省資源に向けて、書類の電子化などを通じ、紙ごみの削減に取り組めます。
6. 経済・指導連合会として、漁協・系統団体の中でも先導的に環境法規制等を遵守し、内外に必要な環境情報の公開と発信に努めます。

2025年7月31日
北海道漁業協同組合連合会
代表理事会長 阿部 国雄



ネイチャーポジティブとは…

ネイチャーポジティブとは日本語で「自然再興」といい、「自然を回復軌道に乗せるため、生物多様性の損失を止め、反転させる」ことを指します。今般の宣言は、本会が「浜のために、浜とともに」という組織理念に基づいて行ってきた、数々の海を守るための活動を、環境省が主導する「2030生物多様性枠組実現日本会議^(※)」という全国的・国際的な枠組みの下で、さらに継続・強化していくという姿勢を示したものです。

※2030生物多様性枠組実現日本会議(J-GBF)の取組についてはこちら



環境基本理念策定よりも以前から、ぎよれんでは「浜のために、浜とともに」という組織理念の下、道内水産物の健全な生育の前提となる森、川、海の環境を守るため、植樹活動や道内河川の水質をモニタリングするなど、漁業環境の維持に努めてきました。また、産・学・官で連携し、前浜の生態系を脅かす密漁・乱獲の抑止やゴミの不法投棄などの諸課題に根強く取り組んできたほか、近年はマイクロプラスチック抑制の取組や、ブルーカーボンを推進する各種プロジェクトの支援も行っています。

そうしたなか、近年相次ぐ異常気象や海水温上昇な

どの環境課題について、これまで以上に海洋環境及び生物多様性の保全活動を強く推し進めるため、この度「2030生物多様性枠組実現日本会議(J-GBF)」事務局(環境省)に対し、国内の漁協系統団体では初めて、独自の「ネイチャーポジティブ宣言」を発出しました。

今後、ぎよれんでは平成23年に策定した「環境基本理念」「環境方針」をこの宣言に即した内容に変更するとともに、海洋環境に配慮して各種事業を行い、北海道漁業の振興発展と漁業経営の安定のため、自然環境の存続と生物多様性の保全に注力していきます。

第62回全道漁協職員大会・第48回全道漁協職員スポーツ大会が開催 全道各地の漁協・系統職員が地域の垣根を越えて 交流しました

03

8月1日(金)、2日(土)の2日間、札幌で北海道漁協職員協議会(事務局：ぎょれん指導教育部)主催の「第62回全道漁協職員大会」・「第48回全道漁協職員スポーツ大会」が開催され、全道各地の漁協や系統団体から約90名が出席しました。

職員大会冒頭で、鈴木大会長は「本協議会は昨年70周年を迎え、今年より新たな一歩を踏み出した。昭和、平成の歴史と伝統を尊重しつつ、令和時代に即した職員協議会を作り上げて、これからを担う方々へのバトンタッチをしていかなければならない。そのためには全道の会員の一致協力が不可欠であり、さらには漁協や行政、系統各団体をはじめとした関係各位のご協力とご支援を改めてお願いを申し上げたい」とあいさつをしました。

続いて永年勤続表彰(漁協・系統団体職員として30年以上)、道役員表彰(漁協職員協議会の役員として10年以上)、特別勤続表彰(漁協職員並びに役員として30年以上)者へ表彰が行われたほか、プロレス観戦を趣味とする社会保険労務士・岩野浩介氏を講師に招き「ケガをさせるやつは三流～プロレスから学ぶ労務管理～」と題した講演が行われました。

また、その後に会場を移して行われた全体交流会では、ボウリングで地区の垣根を越えた編成チームごとにスコアを競い合い、漁協職員同士の団結を深め合うと、2日目には全18グループによるパークゴルフ大会を開催。今大会ではホールインワンも飛び出すなど、非常にレベルの高い熱戦が繰り広げられ、表彰式では互いの健闘をたたえ合うとともに、漁協や地区を横断した仲間同士、来年の笑顔での再会を誓いました。



1日目の職員大会では、約90名の漁協職員が集まり、講演会などを通じて研鑽を積みました



著名なレスラーの名言などから現代の労務問題解決へのヒントを講演する岩野氏



2日目のスポーツ大会で選手宣誓を行ったえりも漁協の木下さん

全国漁業協同組合学校からのお知らせ 2026年度の学生を募集しています

全国漁業協同組合学校は、JFグループ唯一の教育機関として、1941(昭和16)年に創設されて以来、組織を担う「人づくり」を目指し、漁協など職員としての専門的知識の習得や即戦力として将来のJF幹部候補生となる教育を行っています。この度、8月18日(月)より2026年度(第87期)の学生募集が開始されます。募集要項・学校案内など詳しくは右のQRコードより全国漁業協同組合学校のホームページをご覧ください。

※「北海道ぎょれん奨学金制度」を利用できます(要件を満たせば返済免除になります。詳しくはぎょれん指導教育部まで)。

〇願書受付期間・試験日

・願書受付期間：

- 第1期 2025年8月18日(月)～
10月10日(金)
- 第2期 2025年10月29日(水)～
12月22日(月)
- 第3期 2026年1月5日(月)～
2月2日(月)

・入学試験日：

- 第1期 2025年10月28日(火)
- 第2期 2026年1月20日(火)
- 第3期 2026年2月17日(火)



エリアを拡大した真夏の祭典で北海道産水産物の魅力を発信！ 「HBC赤れんがプレミアムフェスト」が開催されました

01

7月18日(金)～21日(月・祝)、札幌市の北3条広場(アカブラ)、道庁前庭広場を会場に「HBC赤れんがプレミアムフェスト」(主催：HBC北海道放送)が開催され、食育ブースの出展やキャラクターショー、ほたてを使用したメニュー販売を通じ、多くの来場者に道産水産物の魅力を伝えました。

ぎょれんでは、19日(土)に北3条広場・メインステージで「北海道おーしゃんず」によるダンスや道産のほたて・昆布・秋鮭について学べるステージショーを行ったほか、道庁前庭広場では、「北海道ぎょれんワークショップ」ブースを出展。食育パネルやタッチプールを設置し、北海道で獲れる魚介類をPRしました。また、同じく道庁前庭広場に「北海道の“いっちゃんおいしい”グルメが大集合」として展開された「いっちゃんおいしい酒場」で道産ほたて焼きを販売し、4日間の期間中、多くの方がその美味しさに舌鼓を打ちました。



ぎょれんのおさかなキャラクター「北海道おーしゃんず」が道産水産物の魅力をPRしました



ほたてやほっきなどに直接触れることができるタッチプールは、子どもたちで大盛況でした

水揚げが増加している「ぶり」や「おおずわいがに」を使ったレストランフェア JRタワーホテル日航札幌で「新顔おさかなフェア」を開催中です

02

9月1日(月)から10月31日(金)まで、JRタワーホテル日航札幌内のレストラン2施設において、近年、北海道で水揚げが増加している新たな水産資源を中心に、秋鮭や昆布など北海道産の海の幸が凝縮されたコラボレーションメニューを提供する「新顔おさかなフェア」を開催中です。

本フェアは、ぎょれんとJRタワーホテル日航札幌が連携し、美味しさに定評がありながらも、道民の食卓にはあまり馴染みのない新顔「ぶり」と「おおずわいがに」の魅力を最大限に引き出した料理が期間限定で楽しめると共に、期間中にフェアメニューをご注文の方にホテル特製のレシピカードをプレゼントするほか、ぎょれんの「ほたてのスープ」1箱が600名様に当たる抽選キャンペーンも行っています。

さらに、9月28日(日)には、ぶりの特徴や魅力、生態を学びながら、和食と中国料理のプロが考案したレシピ料理を作る「おさかな料理教室～ブリをもっと身近に～」も開催します^(※)。北海道の大切な水産資源をより美味しく味わうことのできるこのフェアを通じ、多くの方に道産水産物の消費拡大と認知度向上を図っています。※「おさかな料理教室～ブリをもっと身近に～」はご好評につき、定員に達しました



(手前から時計周りに)ブリの春雨昆布蒸し、ブリ南蛮漬、蟹味噌ラーメン、北海道産秋鮭と焼き海苔の燻製カルボナーラ

提供レストラン／メニュー

●レストラン&バー「SKY J」(ランチ「パノラマブッフェ」)

- ・ブリの春雨昆布蒸し ・北海道産秋鮭と焼き海苔の燻製カルボナーラ ・蟹味噌ラーメン

●スカイレストラン「丹頂」(ランチ「秋彩弁当」：以下を含む二段弁当)

- ・ブリ南蛮漬 ・オオズワイガニのブリ巻き 味噌クリームソース

シークワードクイズ

9月のテーマ「果物の品種名」

サ	ジ	タ	カ	ノ	チ	サ
フ	カ	ウ	ホ	ヨ	キ	ア
ネ	ト	オ	メ	ヒ	サ	ウ
一	カ	マ	メ	ヒ	チ	ト
オ	ツ	ア	カ	ツ	キ	ニ
ピ	カ	ム	レ	ー	ニ	ア
シ	カ	タ	ユ	マ	タ	キ

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。

ボロシリヤウト
 アシダカトユカ
 ロフモケナシカ
 トナオクタマサ
 ノイツヒロヌヤ
 シタヨサコワキ
 ラウガミスカビ

8月号の解答と当選者

アカンコ

(石狩市)くりちゃんさん
 (神恵内村)ぶち隊長さん
 (函館市)さんしさん
 (利尻富士町)S・Kさん
 (札幌市)さーちゃんさん

9月は「果物の品種名」がテーマです。ネーミングの由来は色々ありますが、有名なのは「赤い、丸い、大きい、うまい」の頭文字をつけられた「あまおう」ですね。

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

- | | |
|--|---|
| ☐ アカツキ(あかつき/もも) | ☐ タカオ(高尾/ブドウ) |
| ☐ アカネ(あかね/リンゴ) | ☐ タカネ(高嶺/リンゴ) |
| ☐ アキヒメ(章姫/いちご) | ☐ タマユタカ |
| ☐ アサヒ(旭/リンゴ) | (多摩ゆたか/ブドウ) |
| ☐ アマオウ(甘王/いちご) | ☐ トチヒメ(とちひめ/いちご) |
| ☐ キヨホウ(巨峰/ブドウ) | ☐ ピオーネ(ブドウ) |
| ☐ サキヒメ(咲姫/いちご) | ☐ フジ(ふじ/リンゴ) |
| ☐ サチノカ | ☐ ムツ(むつ/リンゴ) |
| (さちのか/いちご) | ☐ レーニア(さくらんぼ) |

〈ヒント〉「赤いルビー」と呼ばれ、日本を代表する品種です。

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。

アコンブ
 キアサリ
 アバンサ
 ジコマイ

例題

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。)

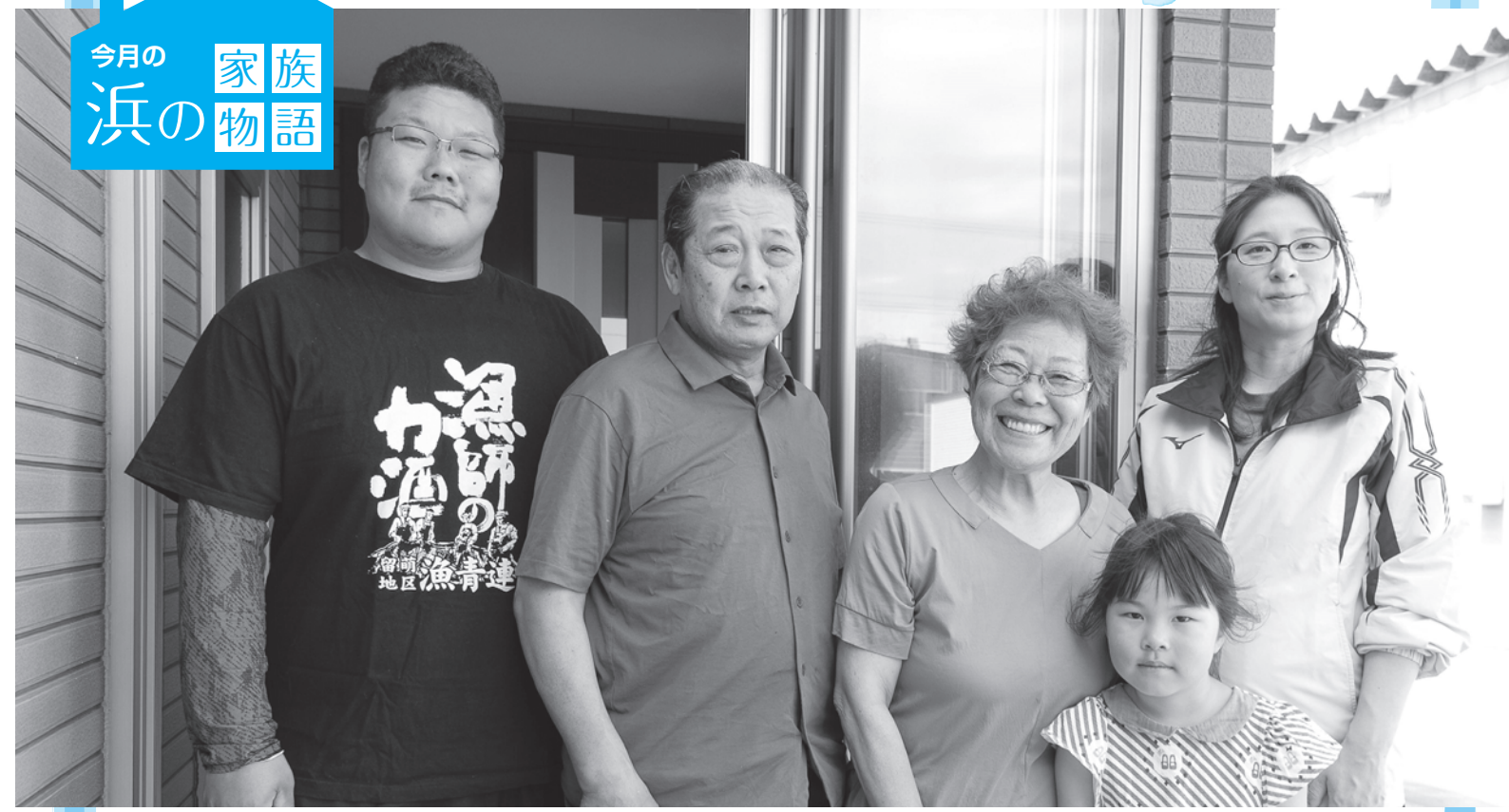


※答えは13ページにあります。

表紙に登場いただいたご家族を紹介いたします。

増毛漁協 土橋さんご家族

今月の家族物語



【土橋さんご一家】土橋 淳生さん(36歳)、翔さん(37歳)、湊奈ちゃん(6歳)

※写真は淳生さんの父 邦彦さん、母 史子さんと共に

「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、増毛漁協の土橋さんご一家です。

自分の面倒を見てくれた家族や地元漁師へ恩返しを

稚貝から半成貝の出荷まで、年間を通じてはたて漁業に従事している淳生さん。祖父の代から続く漁師の家系に一人っ子として生まれたことから、「いつかは父の仕事を継ごう」と心に決め、地元中学校を卒業後に小樽水産高校へ進学。卒業後は、将来を見据えて経理を学ぶため簿記の専門学校に進みました。しかし、しばらく故郷を離れて生活する中で、一時期は同級生のように一般企業への就職を考えたこともあったそうです。それでも、「祖父が立ち上げた会社を自分の代で潰したくない」という思い、そして「自分が小さい頃に浜で面倒を見てくれた先輩漁師の皆さんに恩返しをしたい」という気持ちが勝り、最終的に漁師の道を選びました。

それからは父の背中を追いかけて、漁の技術はもちろん、外国人技能実習生の受け入れをはじめとする漁業経営についても精力的に習得。現在は、5年前に新造した「第八十八 開龍丸」の船頭として文字通り土橋漁業部の舵を取りながら、増毛漁協青年部長やホタテ部会役員といった要職も兼任しています。さらに、その活動は地域にとどまらず、今年3月には全国青年・女性漁業者交流大会で全国表彰を受けるなど、活躍の場を大きく広げています。

仲間と一緒に増毛の町全体を盛り上げたい

「両親が元気なうちに、今しかできないことは積極的にやりたい」と語る淳生さん。その多忙な日々を、家庭で支えているのが妻の翔さんです。翔さんは奈良県の出身。札幌の環境調査会社に就職後、仕事で増毛の浜に滞在した際、組合の方が気を利かせて開いてくれた若手漁師との交流会で、二人は出会いました。順調に交際を重ねて結婚し、6年前には長女の湊奈ちゃんが誕生。湊奈ちゃんはテレビ番組「旅するエプロン」に憧れており、「将来は色々な場所でたくさんの人に料理を作りたい」と素敵な夢を語ってくれます。現在、翔さんは二人目を妊娠中(取材当時、9月初旬に出産予定)。体に負担の少ない丘廻りの仕事を手伝い、湊奈ちゃんの子育てに奮闘する毎日を送っています。

最後に、淳生さんに将来の目標を伺いました。「綺麗ごとかもしれませんが、生まれ育った増毛の町が衰退していくのは寂しいんです。だから青年部だけでなく、漁師仲間、そして漁業やその他各産業がみんなで手を取り合って町を盛り上げたい。以前は組織間に壁のようなものがありましたが、僕たちの代では協力し合える関係が築けています。この力で町全体を良い方向に導き、増毛の漁業をさらに成長させたいですね」。その力強い言葉からは、故郷への深い愛情と未来への確かな希望が感じられました。



北海道。おびんず。

ほんわか 浜の川柳

ただいま!の季節

Good

一生をかけて泳ぐぜ

だいこうかい 大航海

私も遠くまで行ってみたいなー!

ボクも北海道大好き!

北海道の秋鮭は 北海道各地の川で生まれ、北の海で育ちます。4年後、立派に成長した秋鮭は産卵のために生まれた川に帰ってきます。

秋魚鮭

みんなの川柳も大募集!!

今年も暑かったけど、ここ2、3日涼しい日が続いて?これで夏も終わるかな?

(利尻富士町 S・Kさん 75歳)

いつも実家に行って見えています!漁師さんの出前授業って贅沢ですね!昔から職業体験や実際にお仕事をしている方からお話が聞けたら、また色んな考えを持てた様に思えます。今の子供達は恵まれていますね!

(函館市 さんしさん 51歳)



浜のおかあさんレシビ、鮭のコロッケおいしいですよ。今年は鮭がたくさん取れるといいですね。たのしみ。

(小樽市 小樽SSさん 76歳)

この夏、自分はキャンプ場の草刈り、妻はウニ剥きにたずさわっています。ウニ漁が少なく妻は時間を持て余しています。歳も歳ですが来年に期待と今から意気込んでいます。

(神恵内村 ぶち隊長さん 77歳)

お盆休みは満喫できました。がとにかく高いです!(ホテル代)安い時期に旅行したいですが、お休みが高い時期しかないのがつらいですね。お得に旅行したい!漁師も組合で決めてバケーション作ってほしい!

(登別市 たらこママさん 43歳)

毎日、ラジオ体操・足あげ・片足立ちといったまでも動ける身体をめざしています。何よりも気力が一番大事な。(初山別村 白府美恵子さん 67歳)

浜のおかあさんレシビの鮭のコロッケを作ってみました。とても美味しかったです。北海道の昆布2025、とても参考になりました。

(札幌市 T子さん 70歳)

暑い!!!すごい暑い!!!エアコンがなきゃとてもじゃないがやってられません!暑くてホタテに影響でないことを祈ります。

(八雲町 Y.D.Kさん)



※「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。

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。

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9月号への感想・ご意見など(※150字程度まで)

②11ページのシークワードの答え

③住所・氏名・年齢・電話番号

《宛先》

9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

北海道ぎよん 総務企画部広報担当

(FAX) 011-242-1354

(電子メール) info@gyoren.or.jp

出港前点検しましたか? オレンジベストも同様に

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

news 浜のほつとニュース

大漁祈願!

小樽

夏漁のメインであるうに・なまこ漁も終盤に差し掛かりましたが、今期は全道的に時化が続いたことから、うに・なまこ共に操業日数思うように伸びず、相場も大きく変動するシーズンとなりました。一方、8月下旬に入り、各地区では9月から始まる秋鮭定置網漁に向けて準備が進められています。今年の秋鮭が豊漁になるよう期待するとともに、皆様が安全操業となりますよう、ご祈念申し上げます。

室蘭

8月19日をもって毛がに漁は全地区で終漁となり、9月からはいよいよ秋鮭の定置網漁が始まります。今年の秋鮭の来遊量は、昨年比134%の予測となっており、豊漁が期待されます。さらに、底引き網漁も始まり、浜は一層の活気に包まれる季節を迎えます。生産者の皆様の安全な操業と大漁を、心よりお祈り申し上げます。

根室

さんま棒受網漁は8月10日から出漁解禁となり、各港から大型船を中心に50隻以上が出漁致しました。花咲港では15日に約160トンが初セリにかけられ、翌16日には約460トンが水揚げされました。近年では見られない大型のサイズであったことから市場は活気付いています。これからさんま漁の最盛期を迎えますが、さらなる豊漁と安全操業を祈っています。

留萌

なまこ漁が全地区終漁し、うに漁は終盤を迎えています。これから秋へと徐々に移り変わり、秋漁の代表である秋鮭定置網漁やえび桁漁が始まると、秋鮭や赤かれい、たら等の水揚げが本格化します。昨年は秋鮭水揚げ数量が611トンと、記録的な不漁の年となりました。今年の来遊予想では昨年来をさらに下回る見込みとなっていますが、予想を覆す大漁となり、皆様が安全に操業されますことを心より祈念しています。

函館

昆布漁が最盛期を迎えるにつれ、入札会の上場数は増え、各地では値決会が順次開催されています。今年も価格は上昇傾向にありますので、生産量の維持を願うばかりです。一方、鮮魚は夏枯れ時期ではありますが、少しずつぶりが見え始めるなど、秋漁に向けた期待が高まっています。函館市内は今年も多く観光客で賑わっていますので、沢山の方々に前浜の魚を味わって頂きたいと思います。

釧路

春定置網漁が無事終漁し、残暑を感じる管内では、成昆布は天候不順が続いている影響で、昨年と同様に出水日数を伸ばせずにいます。好天に恵まれ出水日数が増えることを祈っています。9月に入ると、秋鮭定置網・底曳網漁が順次スタートを切ります。一方、いわしやさんまなどの水揚げも本格化し、漁業生産は最盛期を迎えます。今後も安全操業と、豊漁を心から願っています。

稚内

オホーツク海側では、8月末で罎定置網漁が終漁、9月から秋鮭定置網漁が始まり、ほたて漁は後半戦に差し掛かっています。一方、利尻・礼文地区ではばふんうに漁が終漁し、きたむらさきうに漁・昆布漁が終盤を迎えています。稚内は徐々に気温が下がりつつありますが、天候の安定と浜の皆様の安全操業、順調な水揚げを心より願っています。

梛山

低調でスタートしたするめいか漁ですが、徐々に水揚げが増え、1日で200ケースを超える日もあります。一方、観光シーズン真っ盛りの奥尻島ではうに漁が旬を迎え、多くの来島者が新鮮な海鮮料理や美しい海を楽しんでいます。残暑が続いていますが9月からはいよいよ秋鮭定置網漁が始まります。秋漁の安全を祈願するとともに、豊漁となることを願っています。

日高

8月から開始した小定置網漁では鮭が昨年より大幅に増加しました。また、えりも以西の秋鮭来遊予想数は昨年より増加しているものの、依然として低水準であるため、近年増加傾向にあるふりとともに、大漁を皆祈願しています。昆布漁は8月下旬時点では、昨年の最終採取日数を上回りました。今後、天候に恵まれ、1日でも多く採取できることと、皆様が安全に操業できることを願っています。

北見

今月に入り、徐々に暑さも和らぎ始めてきました。管内では、ほっきやたこ等の水揚げが順調に進んでいます。一方、9月初旬からは秋鮭定置網漁が順次解禁されます。予測では昨年よりも秋鮭の来遊数が減少する見通しとなっていますが、大漁となることを願っています。今後も浜の皆様の安全操業と益々の豊漁を心より祈願しています。



鮭の親子丼

今回は「鮭の親子丼」をご紹介します。
最強海鮮丼、ほぐした鮭の身といくらを
一緒にいただくことでよりおいしくなります。

材料 4人分

米	2合	いくら(醤油漬)	100g
鮭(生)	2切	きざみのり	適量
食塩	少々		

作り方

- ①米をとき、約30分ほど水に浸してから炊く。
- ②鮭の切り身は甘塩にして焼いてから骨を取り除いて身をほぐす。
- ③ご飯を盛り、ほぐした鮭をまぶし、いくら醤油漬をのせ、きざみのりをかけたら出来上がり。



えりも漁協

神林 邦仁子さん