

北海道ぎょれん広報

なみまるくん

10
2025

No.444



「うみ・なかまコミュニケーション」



特集

ぎょれんグループ会社紹介 (株)ぎょれん鹿島食品センター
海・ひと・夢 インタビュー
北海道漁協専務参事会 会長 蝦名 修さん

未来のシェフが魅せた！ 北海道産ぶりの新たな可能性

9月6日、札幌市中央卸売市場水産協議会主催の「BURI-1 レシピグランプリ」が、光塩学園調理製菓専門学校で開催されました。このコンテストは、北海道産ぶりの魅力を再発見・普及することを目的に、未来のシェフを目指す学生たちがオリジナルレシピで腕を競うものです。今回は、審査員として参加させていただきまし

出場したのは、1・2名のチームを組んだ調理科の1・2年生計7組。和・洋・中それぞれのジャンルで、創意工夫あふれる料理が次々と披露されました。私は調理工程から審査を担当しましたが、学生たちの段取りの良さや丁寧な手仕事に驚かされるばかり。ぶりだけでなく、道産の食材を巧みに取り入れた持続可能なメニューは、再現性も意識されており、未来の料理人たちの意識の高さを感じました。

審査の要となる試食では、見た目の美しさはもちろん、ぶりの臭みを抑えたり、逆にうま味を引き出したりと、それぞれの工夫と知恵が詰まっています。個人的には、「ぶりの存在感」「味の活かし方」の3点重視して評価。おそらく、最

も厳しく審査したかもしれませんが、その中で見事グランプリに輝いたのは、2年生の男女チームが考えた『ブリのオープンサンド』。南仏・和・南国のトリロジー。ぶりをミンチにしてカツにし、カリッと焼いたバゲットに南仏風や南国風のソースを塗ってトッピング。さらに、ぶりを卵で巻いて焼き、和風テイストに仕上げたバージョンもあります。味・見た目・ぶりの存在感、すべてにおいてセンスが光る一品でした。

準グランプリは、2年生の女子チームが作る『北海道産鰯のスパイスレモン春巻き』。バジルヨーグルトソース。ぶりのほぐし身と刻んだれんこんを具にし、パリッと揚げた春巻きに、アボカドとバジルの爽やかなソースを添えた一品です。個人的にも非常に好みの味で、完成度の高い料理でした。

また注目したのが、1年生男子学生が一人で挑戦した『北海道ぶりのサルシッチャ・男爵芋とズッキーニのロースト』。ぶりを使ったソーセージを作るというユニークな発想が光り、商品化の可能性すら感じさせる作品です。

審査終了後には、学生たちへ食材の使い方や、ネーミングと盛り

付けの工夫点などについてフィードバックを行うと、「もう一回、挑戦したい！」という声が聞けて、前向きな姿勢にも驚きです。

私自身も審査を通して北海道産ぶりの新たな可能性に出会えた大変学びの多い一日となりました。

なお、グランプリ受賞作品は、札幌東急REIホテル（中央区南4西5）および札幌エクセルホテル東急（中央区南8西5）のランチbuffetで期間限定メニューとして登場予定とのこと。詳細は各ホテルの公式サイトでぜひチェックしてみてくださいね。北海道産ぶりの新たな魅力を、ぜひご自身の舌で確かめてみてほしいです。



上坂マチコ
お食事のカウンセリングサロン
COO代表／管理栄養士／料理家
／エディタ
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。ぎょれんと共に昆
布や鮭の情報を広く発信。

- 01 マチコさんのおさかなコラム
「未来のシェフが魅せた! 北海道産ぶりの新たな可能性」
- 02 特集1
ぎょれんグループ会社紹介 (株)ぎょれん鹿島食品センター
- 06 特集2 海・ひと・夢 インタビュー
北海道漁協専務参事会 会長／蝦名 修さん
- 08 なみまるインフォメーション
- 10 浜の家族物語
斜里第一漁協／伊藤 千毅さん 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



斜里町は秋鮭の漁獲量日本一を誇る言わずと知れた秋鮭の町。10月の斜里漁港は、一年で最も活気のある時期。定置船がひっきりなしに行きかい、港に荷上げされた秋鮭を選別台で選別する姿が風物詩となっています

表紙の写真
斜里第一漁協／伊藤 千毅さんご家族です



4連トップシール機(上・下)



自動切身機(スーパーイタサン)



逆ピロー包装機



商品によっては玉冷の粒数に指定があることも。その場合、最終的には手作業で確認します



ほたて自動計量充填包装機

特徴ある製造機械の導入とそれを支える商品開発

でも、容量やサイズなど取引先からの要望は様々で、その商品規格に合わせて年間約780種類の製品、1日あたりで約30〜40種という多種多様な末端製品を製造しているのが最大の特徴です。こうした多品種・大量製造を行うために近年、特に力を入れて進めてきたのが、①製造ラインの機械化、②社員や従業員の確保・育成、③受発注及び製造指示書のシステム化になります。また、これに加え鹿島食品センターでは、営業や商品開発、生産効率アップといった攻め(オフエンス)の事業と、受発注システムの構築、品質管理、検査といった守り(ディフェンス)の事業をバランス良く見直し、この両輪を地道に充実させてきたことで取引先や消費者からの信頼を積み重ねてきました。次の項ではこうした取組について詳しく紹介していきます。

入を行ってきました。なかでも最新の機械は、今年2月に導入した「4連トップシール機」です。現在、12種類がラインナップされている人気商品「ネバネバ丼」シリーズをはじめ、紙カップ製品を製造・シーリングする機械で、それまで2連の機械を使用していましたが、この度の更新で生産量を大幅にアップすることができました。また、令和4年10月には、秋鮭切身専用の「逆ピロー包装機」の導入により、それまで手作業で袋詰めしていた主力製品の秋鮭切身を自動包装化。秋鮭の冷凍フイールを3Dスキャンで設定通

関連会社紹介



ニーズに合わせた様々な仕様で道産水産物を首都圏や全国の生協・量販店へ株式会社ぎょれん鹿島食品センター

会社データ

- 設立 平成12年6月
- 代表者 大谷内 優
- 資本金 5,000万円
- 年間売上高 57億円
- 社員数 30名(契約社員・出向者含む)
- 従業員数 121名
うち外国人40名
(ベトナム28名・インドネシア12名)

- 主な取扱商品
(1)秋鮭切身製品(約100種類)
(2)ほたて製品(約100種類)
(3)いくら製品(80種類)
(4)昆布製品(180種類)

ぎょれん鹿島食品センターとは

(株)ぎょれん鹿島食品センター(以下鹿島食品センター)は、昭和の終わり頃、食品の流通環境が産地主体から消費地主体へと移り変わり始めた時代の変化に対応するため、首都圏に隣接する茨城県鹿島地区に1万坪の用地を取得して、平成2年、ぎょれん流通加工センターとして竣工、ぎょれんグループ会社の(株)ぎょれん食品(現在の(株)ぎょれん北光)が、その運営にあたりました。その後、ぎょれんグループの直販事業の伸展に伴い平成4年に第2期増築工事が行われ、昆布・干貝柱といった乾物を中心としたグロッサリー部門を開始。さらに平成7年、第3期増築工事です。トルト食品などの生産を行えるよう水産部門を拡大すると、平成11年に行った第4期増築工事では

ぎょれんでは北海道で水揚げされる新鮮な水産物を安全・安心に消費者の方へ届けるため、販売・購買事業を一貫させたネットワークを関連会社と構築しております。今月号では、大消費地・東京にほど近い立地を活かし、首都圏をはじめ、全国の生協・量販店へ向けた秋鮭、ほたて、魚卵、昆布などの末端製品を製造する「株式会社ぎょれん鹿島食品センター」の業務内容についてご紹介します。

ドライクリーンルームを設置するなど、生協の共同購入事業に対応した製造体制を築き上げていき、平成12年に独立。ぎょれんの完全子会社化により社名も(株)ぎょれん鹿島食品センターへ改称しました。

以降、より多くのニーズに対応した製品作りを行うべく、平成18年に第5期増築工事を行い、HACCP対応のウェットクリーンルームを導入。従業員の雇用も拡大し、現在は1日最大65,000パックを生産可能な消費地型食品加工センターとして、通年・週単位でパック商品の製造や配送を行っています。



【(株)ぎょれん鹿島食品センター】
住所:茨城県神栖市南浜3番185号
電話:0299-96-9131

消費者ニーズに合わせた規格や多品目で生協・量販店向けの末端商品に特化

鹿島食品センターは、北海道内で1次処理・加工までを行った冷凍原料を用いて、主に秋鮭、いくら、ほたて、昆布を中心に生協や量販店向けに特化した製品を製造しており、首都圏まで約1時間半という好立地を活かしたきめ細やかな納入を行っています。ただ、一口に生協・量販店向けと言っ

鹿島食品センターおすすめ商品

秋鮭製品



ほたて製品



いくら製品



昆布・その他製品



このように同じジャンルの製品であっても、お客様のニーズに合わせた多種多様・多規格な商品を製造しているのが鹿島食品センターの特徴。また、近年では包装資材を見直し、プラスチックの使用量を減らすなど、環境に配慮した取組を進めています

りの重量にカットする「自動切身機（スーパータサン）」は、令和元年より3台体制とし、年間1,000トンの秋鮭原料をカットすることを可能としたほか、同じく令和元年の9月には、70g×1,000gの多規格に対応可能なほたての「自動計量充填包装機」を設置し、それまで約10人で行っていた作業が4人で半分の時間で済むようになるなど作業の効率化を図り、水産業界全体の課題となっている労働力不足に対応しています。

一方で、機械化によるメリットは大きいものの、こうした機械は全て分解清掃が必要であり、鹿島食品センターでは都度、自分たちで清掃作業を行っています。機械にもありますが、中には2時間近く必要な場合もあり、より長い時間継続して稼働させるために製造スケジュールの調整も重要です。さらに、昆布製品の包装や製品の選別作業は、熟練の従業員に支えられている部分が多く、適材適

所に合わせた人員の配置や機械の導入・更新を行っています。



1日の作業が終了し、分解清掃を行っている様子



乾物加工室では手作業で昆布の重量を計り、検品しながら袋詰めしています

4連トップシール機を用いて製造する「北海道産ネバネバ丼(かに・いくら)」について、生産部の関川係長にお話を伺いました



この商品は好評の「ネバネバ丼」シリーズに新たに加わった新商品で、北海道産のおおすわいがに、いくら、昆布を使用しています。「ネバネバ丼」シリーズは、刻み昆布を調味液で戻しながら攪拌することでネバネバ感を生み出した商品で、ご飯に載せて食べる丼商品です。

最初のきっかけは、ぎよれんの販売企画部から「北海道で水揚げが増えているおおすわいがにを使った商品を作りたい」というお話からでした。そこから、ぎよれん販売企画部、ぎよれん東京支店と連携し、素材品だけでなく、おおすわいがにを使った加工品は何かできるだろうかと協議と試作を重ね、まずは「ネバネバ丼」シリーズで提案することとなり、9月からデビューすることができました。

製造自体も一部手作業による重労働もありますし、こうした苦労を挽回するためにも、これから各営業担当者と協力し、年間10万パック以上の製造・販売を目指して頑張りたいと思います。

また、現在おおすわいがにに油揚げ、にんじん、調味液を加えた「おおすわいがに炊き込みご飯の素」という商品も開発中で、今後、提案・販売していく予定となっています。



生産部 営業課 関川係長



昆布の強い粘性を最大限に活かすため、手作業で攪拌しながら昆布を押し込んでいます。ヒット商品の裏にはこうした大変な製造工程も隠されています

今後のモデルケースへ。特定2号取得の外国人従業員を社員へ登用

機械化により省人化を進めてきて、最終的に日々稼働する工場の現場を支えるのは、社員と従業員です。特に現在では、技能実習生、特定技能を含む外国人従業員は従業員の約3分の1を占める重要な戦力となっています。鹿島食品センターでは、令和元年からベトナムの技能実習生の受け入れを開始すると、昨年には特定技能1号の資格を持つインドネシアの方の採用も始めました。迎え入れるにあたり、イスラム教の教えに配慮した礼拝室や礼拝前の清めを行う場を男女休憩室にそれぞれ設置するなど、インドネシア従業員にも安心して働ける環境整備を進めました。こうしたことにより人手不足は解消しつつありますが、技能実習生や特定技能1号では日本で働ける期間が限定的なため、根本的な解決には至りません。

そうしたなか、チャンさんとスオンさんのベトナム人従業員が昨年11月に難関の試験を突破し、特定2号の資格を取得。鹿島食品センターでは、このお二人を今年から契約現場社員として登用し、現場運営のリーダー的役割を担って貰っています。チャンさんもスオンさんも、最初は技能実習生として来日し、北海道の漁業現場で雇用されていた



インドネシアの特定技能従業員のほとんどがイスラム教徒であるため、休憩時間に自由に使用できる礼拝室や礼拝前の清めを行う場を、男女それぞれが利用できるよう2カ所に設置

したが、将来のことを考え特定技能1号を取得。その後は、慣れない寒さや生活環境の違いから、時期は別々ですが、そちらの現場を退職し、縁あって鹿島食品セ



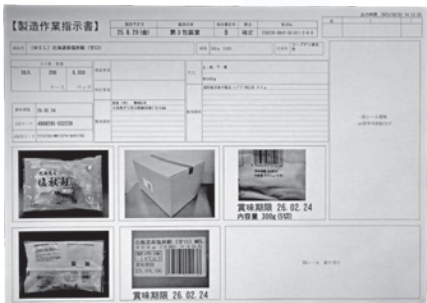
契約現場社員のグエン・ティ・フエン NGUYEN THI HUYEN TRANさん(左)とレー・ティ・トゥ・スオン LE THI THU SUONGさん

いう立場に変わり、様々な仕事を任せられています。チャンさんは「パソコンの勉強をして、もっと別の仕事も学びたい」、スオンさんも「フォークリフトを運転できるようになって仕事の幅を広げたい」と更なる仕事へ挑戦するために積極的です。お二人の話では、特に後輩の外国人からは日本での生活における相談事も多いそうですが、自分たちのように「特定2号を取得したい」と考えている方が増えているそうです。

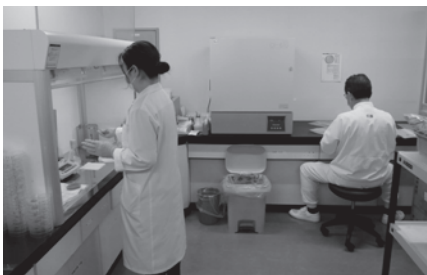
今後も特定2号取得者や目指す外国人が、ぎよれんグループ全体で増えていくことが予想されています。お二人の存在がモデルケースとなり、社員の高齢化や労働力不足といった大きな課題を解決することが期待されています。

徹底した生産管理と品質管理でミスなく安全・安心な製品を製造

1日に何十種類ものパック製品を製造する鹿島食品センターでは、製造する製品全てを「製造作業指示書」という形で出力し、その指示書に従って現場で作業が行われていますが、これまで発注書は



出力した製造作業指示書の一例。規格や使用原料など細かく記載されているほか、eBASEコードも関連付けられています



品質管理の要となる検査室。多いときには1日に45種類もの商品の検査を行います

生産者並びに漁協役職員の皆様には、日頃より弊社事業の運営に多大なご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。



株ぎよれん鹿島食品センター おおやうち 大谷内社長

これまで、主要取引先の成長に合わせ、当社機能をフルに生かし、延べ約3億パックの北海道産のおいしい水産物を消費者にお届けして参りました。これまでは、豊富な資源と素材の良さの優位性をもつて、順調に成長してきましたが、平成30年頃から、日本人の新規採用が全く出来なくなるといふ人手不足問題が深刻化しました。それまで従業員は、オールジャパンで構成され、長年培った経験や技術により、生産性と品質の安定を図ってきましたが、これにより従来の採用方法と運営方針の変更を余儀なくされることとなりました。

令和元年より技能実習生の受入れをスタートし、現在では外国人技能実習生や特定技能生合計で40名と全従業員の3分の1を占める程となりました。これにより人手不足は解消されましたが、毎年5〜6人ずつは新人に入れ替わる状況で、生産効率UPと品質基準を安定させる課題が残りました。これには、複数の大型機械導入による自動化の推進を行い、省人化と生産効率を高めつつ、X線のライン導入と、製造指示書のシステム化や仕様書の整備、作業手順書といったマニュアル類の作成を徹底し、誰が製造しても品質が安定するよう日々、心掛けています。

最後に秋鮭、ほたて、昆布といった主要魚種が軒並み水揚げ減産となる非常に厳しい環境下ではありますが、これからも、安全・安心そして安定継続を目指し、浜の期待に応えられるよう役社員一同、奮闘して参りますので、引き続きのご理解とご協力の程よろしくお願い致します。

海ひと夢 インタビュー

北海道漁協専務参事会 会長

えびな おさむ
蝦名 修さん

北海道漁協専務参事会は昭和33年に「漁協経営の共通課題の隘路打開に努め、本道漁業の振興と漁協の発展に寄与すること、会員相互の研鑽により漁協経営に関する知識と経営管理者としての資質向上に努めること」を目的に設立されました。

今春、第13代会長に就任された北るもい漁協の蝦名修専務理事にご自身と漁協の関りや、会長としての抱負を伺いました。



―協同組合組織論変革の時代と 漁業者、職員が支える

浜の魅力発信が未来を変える―

夜学生と漁協職員の人生経験

出身は天売島の島育ち、昭和50年3月、15歳で天売漁協（当時）の職員に採用され、4月から定時制高校（夜学生）に通いながら社会人として奉職することになりました。

実家は漁業で、刺網ややりいか、小女子、うに、昆布などで生計を立て、自分は5人兄弟の長男でしたが、金銭的課題から普通科への進学は断念、船酔いが酷く父親も漁業を継ぐことを諦めていたものの、小学生のころ下校後カッパズボン姿で網外しを手伝っていたことが浜での思い出です。

奉職当時の天売漁協正組合員は280名、弱冠15歳で社会人として経験が浅く、慣れない業務で職場の先輩に迷惑を掛けたこと、漁業者からは怒鳴られ、苦情や言いがかりなどで叱られること（今ならハラスメント）は日常茶飯事でした。それでも、この仕事はやり甲斐があつてきつとも楽しい、自分でも漁業者の一助になっているかもと勝手に思いながら、学校と職場の両立を果たせた十代の4年間でした。

尊敬した先輩の激励と

協同人として育ててくれた故郷

高校を卒業後は島外の職場で働こうと考え

ていた頃、「協同組合とは、職員とは」と熱心に語る先輩の話に心打たれ、「この離島で骨を埋め、北海道一豊かな島にしたい、宝の島にしたい」と漁協職員として天売島で一生を過ごす決意を新たにしました。

漁協全ての部署を経験し、業務を通じ漁業者や下部組織の方々から賜った指導や助言も含め、自分の意見に共鳴して支えてくれた人、必要だと思ってくれた人が、漁協職員の基本である当時の奉仕理想を深め、自分を大きく成長させて頂いたと感謝しています。

また、ある先輩職員からは、「組合員に協同組合の基本を真剣に訴え、協調性を持つてもらい、職員が浜を纏める。前向きな考え方をし、先見性を持ち合せた職員がいる漁協は必ず発展する。学校の優等生より社会の優等生を目指せ」と若き自分へ激励いただいたことが、心の財産となっています。

その後、家庭の事情でやむを得ず天売島を離れることになり、故郷で培った漁協職員の基本を胸に抱き、天売島で育てて貰った感謝を忘れることのないよう精進を誓いました。平成4年3月、近隣の羽幌漁協で採用され、第二の漁協職員人生を踏み出すこととなり、羽幌地区漁業者や周辺の皆様にも、天売地区に変わらぬご指導を賜りました。

組織の変革と役割の重責

平成8年9月には、組織改革の目玉である合併議論の渦中、行政主導で離島を含む合併組合羽幌町漁協が誕生しました。平成10年には参事へ昇格打診を受け、若輩を理由に固辞しましたが、当時の組合長から再三就任への説得を受け、漁協運営のかじ取りを38歳で担うことになりました。（編集部注 この当時、留萌地区では専務参事体制をひいておらず、参事が経営実務責任者）

地区が異なるゆえの偏見や漁業者感情の調整、職員の考え方や組織体制への反発など、当時は苦しい時期でしたが、協同組合の必要性を必死に訴え、協調性と協同精神を軸とする前向きな意見を多数頂き、合併組合を一步前進させることができました。

勿論その陰には、職員自らが自分の責任を自覚し、合併組合の効果を生かすため、経費抑制や作業の効率化など、漁協運営に限りない協力があつてこそと、職員一人一人に感謝しました。と同時に、如何に職員の胸中を掌握した漁協運営ができるか、参事として役割の重要さを実感しながら業務を進めて参りました。

難局課題の荒波を越える

協同組織の強さ

平成16年には、日本海側では大規模となる北るもい漁協が誕生し、内水面や前浜、沖合など多種多様な魚種を取扱う漁協となりました。今度は本所が羽幌ということもあり、専

化してきています。

また、漁業法の改正、水産物流通適正化法の実施、海外輸出情勢による変化で、水産業界も激変し、さらにSNS活用や働き方改革、労基法改正やハラスメント対策、コンプライアンス運営など、法令遵守の時代へと漁協運営も大きく変化が求められています。そして、若い世代の漁業者や職員の取組姿勢も時代と共に変わり、我々世代の常識が非常識へと変わってきています。

これからの時代はこれまで漁業者や職員が協同組合丸に乗って荒波を乗り越えてきたように、より一層の智慧と工夫が不可欠となつてきます。

我々北海道漁協専務参事会としても、躍進できる体制構築を目指し、全道各浜から流通変革、組織変革へ挑戦し、未来へ協同のバトンを渡すことを念頭に置き、多種多様な意見を結集し模索しながら希望を持って前進する以外に協同組合の発展はないと考えます。

協同の組織力なくして

未来への発展なし

浜から教わったことは、絶対に諦めない、一人の力を生かすには組織力を最大限に生かすこと、個人の勝手な考えは、最後は自己を苦しめる。一般企業と協同組織の違いは仲間との協調共生であり、企業に対抗するには基盤強化が重要、社会への食糧産業である水産物の提供こそが本来の使命と考えています。

昨今、協同組合は浜の生活を守る組織から、社会的課題の解決や地域活性化に貢献する役割を担うようになり、一方で、消費流通も変

Profile

1960年羽幌町天売島生まれ。地元の中学卒業後、1975年天売漁協の職員として入組。職員として働きながら天売高校（定時制）を卒業し、その後、北海道漁業協同組合学校第7期生として入学。卒業後も引き続き、同漁協にて勤務。1992年から羽幌漁協、1996年組合合併により羽幌町漁協、その後参事を経て、2004年北るもい漁協誕生に伴い専務に就任し、現在に至る。

11月15日(土)まで!200円以上の北海道産秋鮭購入レシート写真を送って応募 今年は250名様に「北海道の海の幸」が当たる キャンペーンを実施中です

03

北海道秋鮭普及協議会（事務局：ぎょれん販売企画部）では、11月15日(土)まで昨年に引き続き「北海道産秋鮭 北海道の海の幸が当たる!!キャンペーン」を行っています。スマートフォンのアプリ「LINE」を使ったキャンペーンとなっており、まず、ご自身のLINEに「北海道秋鮭LINE公式アカウント」を友だち追加したうえで、トーク画面から北海道産秋鮭を200円以上（税込）お買い上げのレシート1枚を1口として、応募することで、抽選でいくら醤油漬けやほたて貝柱、甘えびといった北海道の海の幸が当たります。今年はこの当選者数が昨年の50名様から250名様に大幅に拡大。

さらにレシート5枚（5口）以上応募すると、毛がにやほたて貝柱、真ほっけ開き、いくら醤油、秋鮭の半身などが入った2万円相当の豪華セットが当選するダブルチャンスも昨年の5名様から25名様へと増加し、当選確率をアップしました。ぜひこの機会に北海道産秋鮭を1度と言わず複数回食べて、応募してみたいかがでしょうか。



詳細は右下のQRコードよりご確認ください

「食で健やかな体づくり」を!全国盲学校フロアバレーボール大会へ協賛 ホタテリオがコンサドールズと開会式を盛り上げました

04

ぎょれんでは、これまでも北海道で獲れる安全・安心な水産物を通じて「食で健やかな体づくりを目指す」取組を続けておりますが、この度、8月19日(火)から21日(木)までの3日間、札幌市豊平区の「北海きたえーる」で開催された「第9回全国盲学校フロアバレーボール北海道大会（主催：全国盲学校体育連盟）」に協賛すると共に、初日に開催された開会式では、北海道のおさかなキャラクター「北海道おーしゃんず」のホタテリオがコンサドールズとダンスコラボを披露するなど、オープニングを盛り上げました。

同大会は、全国各地（北海道、東北、関東、北信越、東海、近畿、中国四国、九州）の代表を含む全10チームで行われる全国大会で、ぎょれんでは「スポーツを通じて心身を育む本大会の趣旨に強く共感し、未来を担う子どもたちの健やかな成長を応援したい」という思いから、この度の協賛を決定しました。3日間に亘る熱い戦いは、筑波大学附属視覚特別支援学校が優勝という結果で幕を下ろしましたが、ぎょれんでは今後とも社会全体で健やかな未来を育む活動を推進していきます。



開会式をダンスで盛り上げる「北海道おーしゃんず」のホタテリオ

令和7年度 道ぎょれん会 秋季取引先懇談会・懇親会が盛会のうちに終了 Jブルークレジットを活用し、排出されたCO₂を 全量オフセットしました

01

ぎょれんは8月25日(月)東北地区、26日(火)東京地区、28日(木)大阪地区、29日(金)九州地区の4会場で「道ぎょれん会 秋季取引先懇談会・懇親会」を開催し、各地の水産加工会社やメーカー、商社をはじめとした様々な面での取引先から380名の方にご参加いただき、ぎょれんの令和7年度事業推進方向や北海道漁業の現状や課題について情報共有することで、さらなるご理解とご協力を求めました。

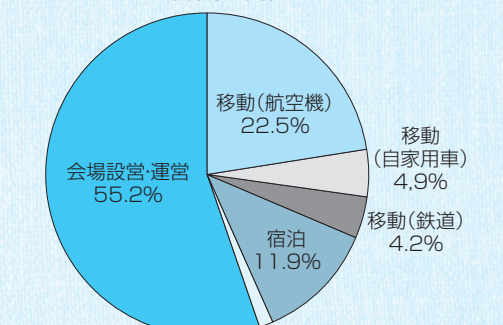
非常に多くの方にご出席いただき、盛会のうちに終了した同会ですが、昨年に引き続き、この4会場開催により排出されたCO₂を道産昆布の養殖に係る取組から創出されたJブルークレジットの活用により全量オフセットしました。ぎょれんでは、今後も各種会議の開催に伴う環境負荷を把握・開示し、削減努力を行うとともに、漁場の保全活動などから創出されたブルークレジットで排出されるCO₂をオフセットすることで、豊かな海づくりを支援していきます。

※ブルークレジット制度の詳細については、こちらのQRコードより「ジャパンブルーエコノミー技術研究組合」のHPをご覧ください



地区名	関係規模 (人数)	CO ₂ 排出量 (トン)
仙台	70	3.6
東京	200	14.8
大阪	60	5.3
福岡	50	4.1
合計	380	27.8

CO₂排出量内訳



※会場の電力・水道・紙の使用・廃棄物処理の合計約1.3%

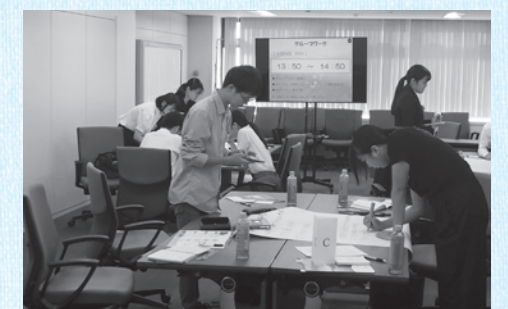
4会場の合計排出量は27.8トン、参加者1人あたりの排出量は73.2kg-CO₂となりました

2027年3月卒業の学生に向けてぎょれんをPR 「ぎょれんを知る 1day仕事体験」を実施しました

02

ぎょれんでは「浜のために、浜とともに」の組織理念のもと、様々な場所で多くの職員が多岐に亘る業務に携わっており、毎年、北海道の漁業の将来を担う職員の採用活動に力を入れています。すでに2026年新入会職員の採用活動を終えたところではありますが、8月から9月にかけて、2027年3月卒業の学生を対象とした「ぎょれんを知る 1day仕事体験」を実施し、札幌での対面、zoomを利用したWEB実施も合わせた全5回で、50名弱の学生が参加しました。

9月8日(月)に札幌の水産ビルで開催した回では、11名の学生が参加し、自己紹介などのオリエンテーション、人事担当者からの事業紹介や先輩職員によるパネルディスカッションなどが行われたほか、班ごとに分かれて実施したグループワークでは「北海道水産物のPR企画を立案しよう!」というテーマに沿って活発な意見交換が行われると、その後の発表では、すぐにでも消費拡大に繋がりそうな素晴らしいアイデアも出てきていました。ぎょれんでは10月以降も合同企業説明会や1day仕事体験などを実施し、さらなる有望な人材確保に向け採用活動を行っていきます。



9月8日に実施した1day仕事体験の様子。グループワークでは、若者ならではの着眼点で様々な発表が行われました

シークワードクイズ

10月のテーマ 「県庁所在地」

ウ	ク	チ	ツ	フ	ア	ツ
エ	ツ	マ	ウ	ノ	オ	カ
シ	カ	コ	モ	コ	モ	サ
タ	ズ	ト	ツ	ト	リ	オ
ミ	ヤ	オ	ウ	ト	ヤ	オ
マ	オ	ハ	カ	ヨ	ミ	イ
カ	ナ	ザ	ワ	ア	キ	タ

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awaii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。

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
ビ	カ	ム	レ	ニ	ア	
シ	カ	タ	ユ	マ	タ	キ

9月号の解答と当選者 サトウニシキ

(むかわ町)長谷川 タ 華さん
(厚岸町)和 奏 マ さん
(根室市)ま ゆ り さん
(茅渚町)さ と ひ ろさん
(茅渚町)高 野 友 絵さん

10月は「県庁所在地」がテーマです。北海道と東京都を除く45府県で府県と府県庁所在地の名称が一致するのは29府県、一致しないのは16県となっています。

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。

リスト

- | | |
|--|--|
| ☐ アオモリ(青森市/青森県) | ☐ コウフ(甲府市/山梨県) |
| ☐ アキタ(秋田市/秋田県) | ☐ シズオカ(静岡市/静岡県) |
| ☐ オオイタ(大分市/大分県) | ☐ タカマツ(高松市/香川県) |
| ☐ オオサカ(大阪市/大阪府) | ☐ トツトリ(鳥取市/鳥取県) |
| ☐ オオツ(大津市/滋賀県) | ☐ トヤマ(富山市/富山県) |
| ☐ カナザワ(金沢市/石川県) | ☐ ナハ(那覇市/沖縄県) |
| ☐ キョウト(京都市/京都府) | ☐ マツエ(松江市/島根県) |
| ☐ クマモト(熊本市/熊本県) | ☐ ミト(水戸市/茨城県) |
| ☐ コウチ(高知市/高知県) | |

〈ヒント〉雷が多いことから雷都と呼ばれます。

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。

斜里第一漁協 伊藤さんご家族

今月の 浜の家族物語



【伊藤さんご一家】伊藤 千毅さん(29歳)、聖奈さん(28歳)、奏多くん(2歳)、永菜ちゃん(1歳)

※写真は千毅さんの父 正吉さん、母 真弓さんと共に

「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、斜里第一漁協の伊藤さんご一家です。

経験と責任が仕事のやりがいに

千毅さんは、主に春から夏はサクラマスやカラフトマス、秋は秋鮭と、鮭鱒類の漁業に従事しています。現在は、父親の正吉さんが代表を務める「(有)北洋共同漁業部」で磯船の舵をとりながら、ウェブサイトやTikTokなどSNSでの広報活動も担当。特にTikTokは、全世界で100万人以上が視聴する影響力のあるアカウントに成長しました。日々の活動をユーモアたっぷりに紹介し、多くの人に北海道の漁業の魅力を伝えています。

そんな千毅さんですが、高校時代は漁師に強い憧れがあったわけではありませんでした。当時はバレーボールに打ち込んでおり、推薦を受けて札幌の大学へ進学します。しかし、大学で自らの将来と向き合ううち、幼い頃から好きだった海や生き物への関心が再燃。卒業後は実家に戻り、漁師になることを決意しました。

漁師になった当初は、仕事を覚えるのに精一杯。仕事場でも家でも父・正吉さんから叱られることもあり、辞めたいと思ったことも一度や二度ではありません。それでも2年、3年と経験を積むと心に余裕が生まれ、「どうすればもっと効率が良くなるか」「獲った魚で多くの人に喜んでもらうには？」と自ら考えるように。父に相談しながら試行錯誤を重ねるうちに、仕事への向き合い方が大きく変わっていったのです。

自分たちの活動を通じて、 北海道の鮭・鱒の魅力を伝えたい

千毅さんを家庭で支える妻の聖奈さん。二人の出会いは、千毅さんがクレーンの技能講習で札幌を訪れた際、偶然立ち寄ったお店でのことでした。互いに初対面から惹かれ合い、交際に発展。コロナ禍での遠距離恋愛を乗り越え、2021年に結婚しました。

その後、ひょんなことから猫のらんらんちゃん(4歳)を家族に迎えます。2023年には長男の奏多くんが、その翌年には長女の永菜ちゃんが誕生し、一家はさらに賑やかになりました。船が大好きで「ふね、いこう！」が口癖の奏多くん。猫のらんらんちゃんが好きで、家中を元気に追いかける永菜ちゃん。育ち盛りの二人の子育てに奮闘する聖奈さんの横で、千毅さんは「この賑やかな毎日がずっと続いてほしい」と幸せを噛みしめています。

最後に、将来の目標について尋ねると「漁師として海と向き合っていると、近年の海洋環境の目まぐるしい変化に、常に将来への危機感を覚えます。ですが、悲観してばかりはいられません。会社として先を見据え、TikTokをはじめとしたSNSでの発信や浜の清掃活動など、地域や業界を盛り上げる取組に力を入れています。今後はそうした活動の先頭に立ち、自分が率先して動くことで、仲間や地域に良い影響を与えられる存在になりたいです」と力強い答えが返ってきました。



北海道。おーばんず。

おさかなほもQ

今月はさんまに関するクイズ!

問題

さんまの漁法はどんな習性を利用して?

ヒント いかも同じ習性があるんだよ。

音 光 人 に集まる!

ホタテリオ ジャック船長 こんぶらこ

答えは「光」にあるよ!!



※おさかなほもQの答えは「光」に集まるでした!

秋の味覚さんまが予想を覆す大漁。更に大型で脂のりも上上、早速買い、刺身に、たたきに、塩焼とまさにさんま三昧。猛暑で体力が消耗し、げんなりしていたので有難く大満足。事故なく豊漁である事を願い、日夜漁獲努力されている漁業者の皆さん、ありがとうございます。感謝。

(厚岸町 魚大好き爺さん 85歳)

うちには、エアコンがないけれど、なんと今年の夏を乗り越えられました!最近、朝方涼しくなってきた、夏も終わり頃。次は、秋も頑張ります。(むかわ町 長谷川夕華さん 10歳)



お盆休みに家族で行った新江ノ島水族館のチンアナゴの写真です。砂から顔を出す姿が可愛らしく、時間を忘れて見入っていました。お気に入り一枚です。

(茨城県神栖市 高野友絵さん 52歳)

おさかなコラムで「サバ」のフライの事があったけど、本当にフライにした事有りました。脂のないサバとかフライにして食べた方が良さそうですね!!脂のあるサバはサバ・味噌煮(何しても美味しいから...やっぱりフライも脂のある方が美味しいかな?)

(島牧村 高島里子さん 74歳)



2歳の娘と仙台から帰省して、なまるくんを懐かしく読んでます。帰省中は実家の昆布漁のお手伝い頑張ってます!!毎朝起きると「きょうもこんぶがんばるー!!」の掛け声に、大人の真似して軍手をして昆布をひっぱり、外で元気に走り回って昆布が大好きになった娘です!!日に焼けてすっかり浜の子になりました。

(厚岸町 和奏ママさん 34歳)

浜のお母さんレシビ、毎度楽しみにしています。今回のいくらと鮭の親子丼は、いくらと鮭が好きで私には最高の丼♪ペロリと食べちゃいました(笑)。毎回料理上手になった感じがしています(笑)。家族にも好評で♪次のレシビも楽しみにしています。

(茨城県神栖市 さとひろさん)

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10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》
10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

news 浜のほつとニュース

大漁祈願!

梶山

秋の味覚が浜を賑わせる季節がやってきました。秋鮭定置の網入作業は瀬棚から徐々に南下し進められ、地元漁師たちの士気が高まるなか、水揚げも例年通りの滑り出しとなっています。また、ひらめやたこなど秋本番の魚種も少しずつ水揚げが増えています。豊漁と安全操業を願いつつ、皆様が秋の味覚を楽しむことを願っています。

日高

定置網漁は9月より順次水揚げ開始となりました。9月中旬までの水揚げ数量はここ数年の平均を大きく上回る好スタートを切りました。一方でぶりは薄漁で、昨年の水揚げを下回っています。いかは9月に久しぶりに漁場が形成され、いか釣外來船が入港しました。9月1日には底曳網漁が再開となり、助宗の水揚げが開始されました。秋から冬にかけて天候に恵まれ、順調な水揚げを祈念しています。

北見

10月に入り、秋の冷え込みが感じられる日が増えてまいりました。今シーズンの鱒定置網漁は終漁となり、先月からは秋鮭定置網漁が始まっています。今後は秋の底建網漁、サロマ湖かき漁などが開始される予定で、浜はより一層の賑わいを見せることでしょう。今後も事故のない安全操業と、豊漁を心より祈願しています。

函館

9月より秋鮭定置網漁が始まりました。今年は早い時期から噴火湾地区で小型のするめいが水揚げされ、海洋環境の変化が心配されていますが、盛漁期に向けてぶりや秋鮭の水揚げが増加することを期待しています。また、噴火湾ではぼたん海老の水揚げが始まりました。この時期のぼたん海老は人気が高く、子持ちのメスは美しいエメラルドグリーンの輝きで知られています。秋の味覚が全国の食卓に並び、浜が一層賑わうことを願っています。

釧路

さんまの水揚げがピークを迎え、数量・組成ともに10数年ぶりの好調で浜は活気に満ちています。一方で、秋鮭は低調なペースでの水揚げとなっており、今後の水揚げ増加に期待をしています。終盤にさしかかる昆布漁は、天候に恵まれ出漁日数が昨年に比べ増えています。これからの秋漁も、好天が続く安全操業と豊漁になることを願っています。

稚内

当管内の秋鮭漁は中盤を迎え、浜では今後の水揚げ増加が待ち望まれています。また、オホーツク海地区のホタテ漁はいよいよ終盤に差し掛かってまいりました。利尻・礼文地区ではホッケ刺網漁が今月で終漁となる中、さらなる豊漁に期待が寄せられています。日ごとに秋も深まり肌寒い季節となりましたが、引き続き安全操業のもと、豊かな水揚げとなることを心より願っております。

小樽

初秋を迎え、秋鮭定置網漁の水揚げが9月9日より順次スタートしました。9月前半は高水温による影響もあるのか、例年と比較して薄漁が続いていましたが、9月後半は少しずつ水揚げ数量を伸ばしています。これから秋が深まり秋鮭定置網漁は最盛期を迎えますが、さらなる大漁となり、浜が活気づくことを期待するとともに、安全操業となりますようご祈念申し上げます。

室蘭

9月より秋鮭の定置網漁が始まり、9月中旬時点の水揚げ量は前年を大きく上回っています。今後もさらなる豊漁が期待されています。一方、10月中旬からは当管内の主要魚種である助宗の刺網漁も開始される予定です。今後の漁業が実り多きものとなることを願うとともに、生産者の皆様の安全な操業を心よりお祈り申し上げます。

根室

9月に入り秋鮭定置網漁が各地で始まりましたが、水揚げは低調な滑り出しとなりました。一方、厚葉昆布漁は市内3漁協で順調に出漁を重ね、例年並みの操業回数となっています。また、さんま棒受網漁は前年と比較し2.5倍以上の水揚げで、浜は大いに活気付いています。今後も安全操業と本格化する秋漁が豊漁となることを祈願しています。

留萌

8月31日から秋鮭定置網漁の水揚げが始まりました。9月22日時点の水揚げは昨年対比92%に留まっていますが、これから最盛期を迎え、水揚げが増えることを期待します。一方、9月16日からは、えび桁網漁が解禁となり、赤かれい、にしんといった秋を代表する魚種の水揚げが始まっています。朝晩の冷え込みが厳しい季節ではありますが、体調管理に気を付け、皆様の安全操業そして大漁となることを祈念しています。

操業中でも しっかり見張り 安全運航

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター



鮭と昆布の 春巻き



昆布森漁協

大友 千鶴子さん

今回は「鮭と昆布の春巻き」をご紹介します。
春巻きの皮で巻き、カリッと揚げることで
中の具材が高温で蒸され、鮭もふっくらと仕上がります。

材料 4人分 ※春巻き1人2個

鮭	160g
玉ねぎ	1/4個
たけのこ	64g
細切り昆布	8g
春巻きの皮(ミニ)	8枚
大葉	2枚
小麦粉	適量
油	適量

調味料A

塩	適量
こしょう	適量
鶏がらスープの素	適量
ごま油	適量

作り方

- ① 鮭の皮をむく。
- ② 鮭は3cmの長さで細切りにし、玉ねぎ、たけのこも合わせて細切りにする。
- ③ 昆布はフライパンでからいりする。
- ④ ボールに②③の材料を入れ、調味料Aを合わせる。
- ⑤ 春巻きの皮に大葉を縦半分にしたものを置き、その上に④をのせる。皮を巻いて、巻き終わりに、小麦粉を水で溶いたものをつけ、とめる。
- ⑥ 170℃の油できつね色になるまで揚げたら出来上がり。