

北海道ぎょれん広報

なみまるくん

11
2025

No.445



「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)ぎょれん北光
海・ひと・夢 インタビュー

北海道漁業協同組合女性部連絡協議会 会長 畠山 美佐さん

おさかなコラム

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。

さ け

先日、小学生と親御さんを対象にしたお料理教室を行った際のこと、食材の事前準備に会場に入りました。作るものはさけを使ってお料理とお味噌汁、そしてクッキーの3点です。クッキーの材料を計量したり、使う道具を確認したり。準備はそのくらいかな、と思いきや、さけの骨を可能な限り取り除いておくという作業が待っていたんです。お魚には当然骨があるものだし、調理の時も食べる時もそれぞれが気をつけなければならないのですか？ちよつともやもやしなごらさけの骨を1本1本取り除きました。

お料理教室開始から約2時間。さけの味噌マヨ炒め、クッキー、お味噌汁が完成し、子供たちがおいしそうにさけを口に運んでおり

ました。「喜んでもらえてよかった！」と思う反面、「やはり骨なしか」

日本では、魚介類の消費量は減少し続けており、2011年度には肉類が魚介類の消費量を上回りました。

骨なしの切り身は普及されるようになりましたが、その骨を取り除く作業は手間もかかり、鮮度を保つには高度な衛生管理も必要になります。

さかなには本来骨があるもの、調理するときも、食べるときも気を付けるのが当たり前、旬の時期にはおいしく安全にいただきたいものです。

今年の秋はさんま、さけ、そして新米をいただきました。残すは「いくら」です。今年はいくらを



漬けることができるのでしょうか。はたしていくらは「いくら？」。我が家にはまだ少し「高値の花」ようです。



坂下美樹
管理栄養士／調理師／製菓衛生師
現在、北海道新聞くしあ今日の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
November 2025 No.445

11
2025

- 01 **みきさんのおさかなコラム**
「さけ」
- 02 **特集1**
ぎよれんグループ会社紹介 (株)ぎよれん北光
- 06 **特集2 海・ひと・夢 インタビュー**
北海道漁業協同組合女性部連絡協議会 会長／畠山 美佐さん
- 08 なみまるインフォメーション
- 10 **浜の家族物語**
ひやま漁協／工藤 優介さん 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



近年、春先にはにしんの群来が観測される乙部漁港。今の時期は秋鮭定置網漁が落ち着き始め、冬の助宗だら漁に向けて網や船の準備をしている姿が多く見られます

表紙の写真
ひやま漁協／工藤 優介さんご家族です

関連会社紹介



北海道産の干貝柱、昆布、末端製品を国内外へ広く販売 株式会社ぎよれん北光

ぎよ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います。今月号では、大阪と東京、二拠点本体制で主に干貝柱、昆布をはじめとする乾物類などを国内外で広く販売している「株式会社ぎよれん北光」の業務内容についてご紹介します。

ぎよれん北光とは

(株)ぎよれん北光（以下北光）は、平成20年6月に大阪本社の前身となる(株)北光と、東京本社の前身となる(株)ぎよれん食品の2社が合併し、誕生しました。現在は干貝柱や昆布などの乾物を中心に販売しており、日本国内はもとより、特に干貝柱やなまこは、香港や台湾をはじめとしたアジア地域への海外販売が非常に大きなウエイトを占めています。

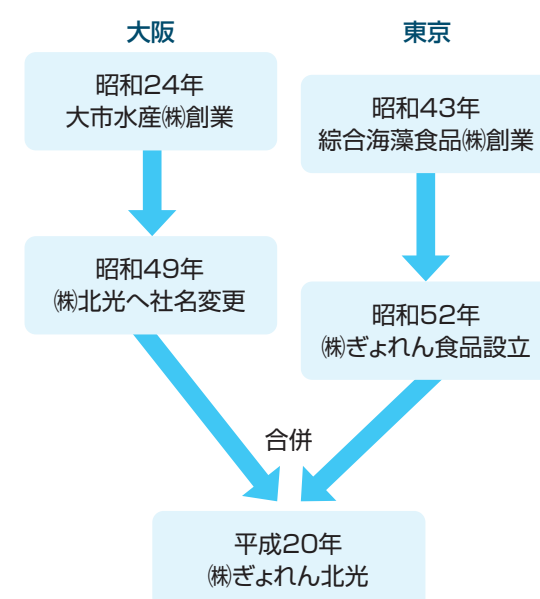
そんな北光の前身となる2社の歴史を紐解くと、(株)北光は昭和24年に創業した大市水産(株)に端を発します。後にぎよれんからの資本参加や増資、役員派遣などを通じて関係を深めるとともに、塩干魚介類の貿易を行う会社などを吸収合併していき、昆布を中心とした水産乾物の総合商社へと成長。

会社データ

- 設立 昭和24年9月
- 代表者 山谷 英生
- 資本金 9,000万円
- 年間売上高 154億円
- 社員数 27名(出向者含む)
- 主な取扱商品
 - (1)干貝柱
 - (2)昆布
 - (3)その他乾物製品

昭和47年にぎよれんが発行株式全てを買い取り、完全子会社すると、昭和49年に(株)北光へ社名変更しました。一方で東京本社の方は、昭和52年、東京周辺のスー

(株)ぎよれん北光の変遷



パーや小売店へ海藻の末端販売を得意とする総合海藻食品(株)（昭和43年創業）の株式の過半数を(株)北光が取得して、(株)ぎよれん食品として新発足したのがはじまりです。(株)ぎよれん食品は、首都圏を中心とした量販店への販売を強化しつつ、平成2年には同年竣工したぎよれん流通加工センターの運営も開始しました（平成12年に分社化し、現在の(株)ぎよれん鹿島食品センターが設立されました）。このようにそれぞれの成り立ちは違いますが、干貝柱や昆布といった北海道の海の恵みを凝縮した乾物を通じて深く関わってきた両社が合併し、それぞれの強みを活かしながら、現在もさらなる営業力強化と業務効率化を進めています。

また、北光では今年の4月、現在の北海道産ほたてや昆布が減産している危機的状況を乗り越えるため、組織改革を行いました。これまで東京、大阪の両本社で業務が重複する部分もありましたが、連携を一本化し、より機動的に動ける体制を整えました。

具体的には大阪本社はこれまでの開発加工部を加工部門に特化させ、製品などの加工機能を強化しました。そして、商品開発の機能は東京本社へ移行。新たに商品開発部として部を設置し、ぎよれん東京支店や販売企画部、北光の各部門と連携しながら、干貝柱・昆布などの主要製品に加え、他の魚種なども活用して、新規末端の販路開拓を行うと同時に、これまで以上に積極的な商品開発を担っていく予定です。次の項では、こうした取組の核となる北光のメイン商材「干貝柱」、「昆布」、「製品」について、北光ならではの特徴や他社と比べての強みを紹介します。

【干貝柱】 長い歴史の中で培ってきた

信頼関係で勝負

現在、北光の売上全体の6〜7割を占めているのが干貝柱です。その原料はもちろん北海道産のほたてであるため、その年の生産量により価格が上下します。また、干貝柱売上の多くは香港への輸出が占めており、海外情勢や為替の変動などにも大きく左右されます。こうした不安定な要因が多い干貝柱市場において、重要なのが取引先との長年の信頼関係です。

特に北光は、創業昭和24年という大市水産時代から続く長い歴史の中で、取引先との信頼関係を築き

あげてきました。実際に新型コロナウイルスの流行などで、一時相場が大きく下落しましたが、日本での生産は続いており、相当な量の在庫が北光に集まりました。しかし、そうした中でも長年の香港の取引先が買い支えてくれました。

その一方で、ALPS処理水の放出による中国の水産物禁輸措置といった信頼関係だけではどうにもならない不測の事態が今後も発生しないとは限りません。北光では、干貝柱を求める世界各国の華僑の方々へ供給するため、香港だけでなく、台湾、シンガポール、マレーシアにも販路を広げています。そして、今特に力を入れているのが北米への輸出です。北米には800万〜1000万人ほどの華僑の方がいると言われており、リスクヘッジの意味も含めて様々な地域に販売網を広げています。

また、北光全体で見ると、輸出以外にも国内の生協や量販店といった末端の販売まで、幅広く事業を手掛けています。

今後生産者の方々に貢献できるよう、干貝柱の販売拡大に取り組んでいきます。

【昆布】 産地の正確な情報を伝え、 安定した価格と供給を維持

北光では、大阪本社を中心に、昆布の原藻を問屋やメーカーなどへ販売しています。「全道の昆布を取り扱っている」のが北光の大きな特徴で、取引先によって様々な銘柄の注文に対応しています。昆布に関しては、東京本社と大阪本社で役割を分担しているのも特徴で、東京は袋詰め製品などの販売を担っており、大阪は原藻の販売を担っています。



【(株)ぎよれん北光 大阪本社】
住所:大阪府大阪市北区天満1丁目16番3号
電話:06-6352-5612



【(株)ぎよれん北光 東京本社】
住所:東京都中央区新川2丁目9番11号 PMO八丁堀新川5階
電話:03-6280-5985



明確に役割分担をすることで、東京、大阪それぞれの得意分野での販売に力を注ぐことが出来ます。

昆布を扱う業者にとって、産地の情報は非常に重要です。ぎよれんグループのネットワークを通じて得られる情報は、商売を行う上で大きく役立っています。原料事情が厳しい中、こういった情報を活かしながら、いかにして安定供給を図っていくか、顧客満足度を向上させていく課題に取り組んでいます。

【大阪本社・加工部の紹介】

大阪本社加工部では、主に干貝柱や昆布などの袋詰め製品を製造しています。大量生産型の設備ではありませんが、コンパクトな分、手作業によるきめ細やかな製品作りや柔軟な注文対応をモットーとしています。



大阪本社の製品加工室。①昆布を規定の長さに切断するバンドソー、②袋詰めした商品を密封するシール印字機、③重量チェッカー機能付き金属探知機、④加工室の全景。撮影当日は納品された原藻昆布を広げて異物がないか確認していました

～北光は「人」が主役～未来の北光を支える若手営業マンを Q&A で紹介します

Q ①入社年月 Q ②出身地 Q ③趣味 Q ④北光の魅力や仕事のやりがい Q ⑤将来の目標

松山 凛太郎さん(29歳)

- ①平成31年4月 ②神奈川県 ③ドライブ、愛車の整備
- ④どの種類の昆布をどう提案してお客様に喜んでもらうか、製品だけでなく、全道各地の原藻も扱っているからこそだと思います
- ⑤ぎよれん北光は、今ははたて・昆布関連の仕事が主ですが、それ以外にも色々なことができる魅力ある会社だということをもっと多くの人に知ってもらいたいです

石川 昂彦さん(29歳)

- ①令和6年1月 ②愛知県 ③野球観戦
- ④自分の担当した昆布が、例えば新潟県の郷土料理である昆布巻きなどになり、多くの皆さんの食卓に並ぶこと
- ⑤「昆布のスペシャリスト」になることが目標です。鈴木次長はじめ、諸先輩方から知識を吸収し、若い世代にも昆布の魅力を発信していける「昆布大使」のような存在になりたいです

宗元 俊二さん(31歳)

- ①令和6年2月 ②鳥取県 ③映画鑑賞、イラスト制作
- ④様々な要望をお持ちのお客様に対応できる商材があり、最終的にお客様の要望に合った取引を行えること
- ⑤はたてだけでなく、あらゆる商材を扱えるオールラウンドな人材になり、より多くのお客様の要望に応えられるようにしたいです。将来的には、干貝柱に代わる新たな主力商品の発掘もしたいです

中村 元哉さん(27歳)

- ①令和5年2月 ②大阪府 ③楽器演奏(バイオリン)
- ④道産水産物を最も生産現場に近い立場で扱えることと、適正な価格で販売することで、浜の生産者の皆さんの利益に貢献できること
- ⑤経験豊富な業界の先輩方や、ぎよれんの職員の方々と同じ目線でお話ができるよう、一日も早く成長したいです



【大阪本社】左から営業一部・松山さん、同・石川さん、営業二部・宗元さん、同・中村さん

伊藤 優太さん(33歳)

- ①平成29年4月 ②千葉県 ③野球観戦
- ④少人数の組織ながら一人一人がしっかりと役割を果たし、大きな成果をあげているところ
- ⑤取り扱い商品を増やし、担当するお客様を広げていき、北海道や日本の水産物の魅力を全国、そして世界に伝えていきたいです

鈴木 脩記さん(21歳)

- ①令和6年4月 ②北海道 ③喫茶店探訪
- ④商品のパッキングから在庫管理まで一貫して行える機能を持っていること
- ⑤1日も早く知識と経験を身につけて、上司や先輩方と同じ目線で仕事ができるようになりたいです



【東京本社】左から営業一部・伊藤さん、同・鈴木脩記さん、同・鈴木日向さん、営業二部・橋本さん

鈴木 日向さん(28歳)

- ①令和5年3月 ②神奈川県 ③釣り
- ④自分が提案した商品が売場で販売されているのを見た時には、嬉しさと同時にやりがいを感じます
- ⑤自分で企画した商品をどんどん作ってきたいです。特に、若年層や女性層を狙った商品の開発に力を入れて、新しいカテゴリーを確立させてみたいです

橋本 譲さん(27歳)

- ①令和5年3月 ②神奈川県 ③スポーツ(キックボクシング、テニス等)
- ④ぎよれんグループの中でも海外との結びつきが強く、語学力を活かしたり、海外の知識を深めたり、様々な経験を積めること
- ⑤今ははたて関連の仕事が中心ですが、いつか全くの新規の海外のお客様に対して、他の道産水産物や加工品を自分の力で売り込んでいきたいです

【製品関連】

さらなる販路開拓、取扱品目の増加が目標

北光では、東京本社を中心に、量販店や生協など、直接消費者に届く末端製品も扱っており、干貝柱製品、昆布製品を中心に、玉冷、秋鮭やカニ、タコなどの冷凍品、ホッケの干物なども販売しています。近年では、ぎよれん道東食品やぎよれん鹿島食品センターで製造している常温のレトルト商品もラインナップに加わったほか、北光の主要取引先の一つである「崎陽軒」とコラボレーションしたXO醤を発売し、好評を博しています。

また、ぎよれんの消費地支店と協力して、各地の生協への販路開拓を進めてきました。これまで、生協は関東が中心でしたが、現在は全国へと窓口が広がってきています。量販店についても新たな取引先が増え、販路を広げているところです。

今後、これまで同様に、干貝柱製品、昆布製品を主力としつつ、北海道産のわかめやふのりといった海

藻製品など、取扱品目を増やしていくことが目標です。

難局を乗り越切る3つの柱「組織改革」「構造改革」「人事制度改革」

北光では今年の春、全社員を大阪に集めて全体会議を開き、今後の経営方針について共有しました。そこで掲げたのが「組織改革」「構造改革」「人事制度改革」という3つの柱です。「組織改革」は先に紹介している通りで、厳しい時だからこそ、攻めの姿勢で体制を整えました。

「構造改革」とは、いわば選択と集中です。原料が限られる中で、どこに注力していくか。取引先との関係を強化し、より利益を生み出せる分野に経営資源を集中させていきます。

そして3つ目が「人事制度改革」です。会社が厳しい状況だからこそ、社員の頑張りに報いたく、待遇改善など、今後も安心して働ける環境づくりを進めています。

厳しい環境にも負けず、懸命に漁を続けてくださる生産者の皆様に、心から感謝申し上げます。



株式会社ぎよれん北光
山本 山彦社長

私が社長に就任した5年前は、ちょうどコロナ禍に入った時期であり、干貝柱の市況が悪化するなど会社として非常に厳しい状況でした。そこから2年を何とか乗り越え、その後はV字回復を遂げることができました。

ところが今、再び大きな課題に直面しています。ご存知の通り、北海道のはたて生産が想定以上に厳しい状況で、特に我々の主力である干貝柱の生産量は、ピーク時と比べ6割程度まで落ち込む見通しですが、この厳しい状況を乗り越えた先には前回同様、V字回復できると信じております。

我々の商売は、浜の皆様が魚を獲ってきてくれたら成り立ちません。人手不足や資源の減少、厳しい暑さの中、懸命に漁を続けてくださる生産者の皆様には、心から感謝があります。

いま、魚価が高騰し、物流が滞る場面も出てきています。特に我々の主戦場である海外は、為替や現地の経済・政治状況に大きく左右されます。そうした不安定な状況で、浜の皆様に悪い循環が及ぶことがあってはならない。そうならないよう、我々はしっかりとした売り場を確保し続ける責任があります。

幸い、わが社には輸出から問屋業務、加工、末端販売まで、非常に幅広い販売チャネルがあります。この強みを最大限に活かし、一つの販路に偏ることなく、リスクを分散させていく。そして、自社工場での加工や商品開発を通じて付加価値を高め、皆様が獲ってきた水産物の価値を少しでも上げて、浜に還元していく。それが我々の使命だと考えています。社員一丸となって、この難局を乗り越えていく所存でありますので、引き続きご支援のほど、よろしくお願い致します。

ぎよれん北光おすすめ商品



干貝柱製品



昆布製品



その他製品

一期一会、この瞬間を大切に

―若妻会へ

「活動を引き継ぐ」

小清水町出身で高校3年生の時にウトロの親戚を頼ってアルバイトをしたのが、当地との縁となりました。すっかりウトロが気に入って、決まっていた地元の就職を辞退し、翌春よりアルバイト先に就職しました。そして主人と出会い、嫁いだ当初から母（ご主人の）に積極的に女性部（当時は婦人部）に出席するよう促され、婦人部若妻会（42歳まで）に入会しました。皆で雑巾を縫ったり、北見管内大会に向けてのミニバレーの練習をしたりと活動というよりはお互いの親睦を深めていきました。その後、女性部で先輩からの推挙もあり、漁協の女性部長として先代からの活動を引き継ぎ、現在に至っています。

―魚食普及活動と食育活動の継続

新たな取組

「浜のおかあさん出前授業」

農家出身であり、魚は捌いたことがありませんでしたが、徐々に鮭をはじめ、かきなどの捌き方を覚え（修行？）しました。このことが、後に部長になってウトロ漁協婦人部食堂に携わり、責任者になって役に立ちました。鮭は食堂の営業期間中に年間500本は捌いてい

ます。

北海道女性連の取組の一つに、魚食普及と食育活動としてぎょれんと一緒に行っている「浜のおかあさん料理教室」があります。平成3年からの取組で毎年、小学生や中学生、生協の組合員を対象に実施してきて昨年までに通算で150回開催、延べ6,200名以上が参加しています。他にも全道の各地区単位でも様々な形で料理教室を行っています。そのなかで初めて魚を見て、口にしたお子さんも多いと思います。旭川の短大で開催した料理教室では先生から、学生時代に受講した生徒



「浜のおかあさん出前授業」立命館慶祥中学校・高等学校

海ひと夢 インタビュー

北海道漁業協同組合女性部連絡協議会 会長

はたけやま みさ
畠山 美佐さん

北海道漁業協同組合女性部連絡協議会（以下、北海道女性連）の先駆けは、昭和26年6月に結成された後志管内の盃漁協婦人貯蓄実行組合と言われます。その後、貯蓄活動の広がりもあり、北海道漁業協同組合婦人部連絡協議会（漁婦連＝女性連）が昭和33年6月13日に結成されました。

今春の役員改選で新たに北海道女性連会長に就任されたウトロ漁協の畠山 美佐女性部長に、ご自身と女性部の関わりや会長としての抱負をお聞きました。



が「教室の体験がすごく良い思い出になっていて、今の仕事にも役立っている」との話を聞いて「大切なことをやっているのだな」と感じました。これも先輩方の活動をしっかりと引き継いだおかげだと思えます。さらに昨年からは立命館慶祥中学校・高等学校において高校3年生を対象に「フードデザイン講座」の授業の一環として「浜のおかあさん出前授業」を実施しています。ひとつの食材にフォーカスしてより深く学ぶお手伝いをしています。今年には昆布がテーマです。

すぐに分かった気になって進むのですが、やっぱり分からなくて、また前に戻って確認することもあります。確認するなら最初からきちんと最後まで聞いて理解してから動けばいいと私自身が思っています（笑）。

長所は、「行動力」といえば聞こえがいいですが、どこへでも一人で行くことができます。趣味が旅行で、国内なら日本語が通じるので大丈夫と思っています。そして本当は人見知りだけど物おじしなところですかね。



お気に入りの一枚

―部員の皆さんにメッセージを

「出会いは財産」

全道的に漁業者や女性部の部員数も減少していますし、後継者不足や高齢化も進んでいます。魅力ある女性部を積極的にPRして、女性の特性を活かした活動により、漁業・地域の発展に貢献できればと思います。

女性部の地区活動はもちろん、全道の様々な活動についても私自身は普通に暮らしている人に出会うことのない人々に会うことができ



漁協婦人部食堂の前でスタッフの皆さんとパチリ（4月下旬から10月25日くらいまで営業しています）

るのが、かけがえのない財産になるのではないかと思っています。現在は目先のことを行うだけで精一杯のところもありますが、先輩方の活動をしっかりと引き継いで続けていく、それをまた次世代に引き継ぐのが現在活動中の私たちの使命だと思います。

Profile

小清水町出身（小清水町に生まれる）
平成27年、ウトロ漁業協同組合女性部部長に就任、現在に至る
令和3年、北見地区漁協女性部連絡協議会会長に就任
令和5年、北海道漁協女性部連絡協議会副会長に就任
令和7年、北海道漁協女性部連絡協議会会長に就任

―ご自身の長所と欠点は「行動力かな」

欠点は「早とちり」などところでしょうか？



「お魚殖やす植樹運動」にて

昨年続き、立命館慶祥中学校・高等学校で生徒たちに調理指導 「第2回 浜のおかあさん出前授業」を実施しました

03

9月26日(金)、北海道漁協女性部連絡協議会（JF北海道女性連）とぎょれんの共催で「第2回 浜のおかあさん出前授業」が行われ、立命館慶祥中学校・高等学校の高校3年生・21名へ浜のおかあさんから秋鮭、ほたて、昆布などを使ったメニュー4品の調理指導を行いました。

この取組は、同校で昨年新設された選択科目「フードデザイン講座」を受講中の生徒を対象に実施しているもので、同校の「北海道の食材に関心を持ち、その生産背景にも理解を深め、道産食材について自らの言葉で発信できる力を養う」ことをテーマに食で北海道の魅力を発信できる人材を育成したい、という考えに共感して始まりました。

今年度はJF北海道女性連より畠山会長（北見地区・ウトロ漁協）、川崎副会長（日高地区・えりも漁協）、中島副会長（根室地区・別海漁協）の3名が講師を担当し、鮭飯、昆布のさんぴら、昆布入りホタテ春巻き、昆布チップスの4品を生徒と一緒に調理。調理時間だけでなく、その後の実食や、質疑応答の時間などでも生徒と交流し、講師も生徒も笑顔の絶えない授業となっていました。



講師を担当した中島副会長(左)、畠山会長(中)、川崎副会長(右)



代表者にはメスの秋鮭から取り出した生筋子ほぐしも体験してもらいました

鮭について盛り沢山の1日限りのスペシャルツアーも 「しゃけまるウィーク supported by ぎょれん」開催

04

9月20日(土)から28日(日)までの期間、ぎょれんがオフィシャルスポンサーを務める北海道日本ハムファイターズとタッグを組み、「しゃけまるウィーク supported by ぎょれん」を開催しました。期間中の土曜・日曜の4日間は、ガラスウォール前にぎょれんの食育ブースを出展し、道産水産物のパネル展示やお子様も楽しめるほたてのタッチプールや、秋鮭・昆布に触れることができるブース、フォトスポットを設置、スマホ用のオリジナルの限定壁紙が配布されるなど、イベント会場は多くの家族連れで賑わいました。

また、28日(日)には、20組限定で「食べて学ぼう！『しゃけ授業&ちゃんちゃん焼き教室』」が開催され、KUBOTA AGRIFRONTの見学、鮭について学ぶワークショップ、鮭のちゃんちゃん焼きの試食が含まれるスペシャルツアーを実施。さらに参加者には「手ほぐし鮭」のプレゼントやぎょれん製品などが当たる抽選会も行われるなど、旬を迎えた道産秋鮭について広くPRしました。

ぎょれんでは今後もこうした取組を通じて、北海道の恵まれた海の幸である道産水産物の魅力と価値を広く理解していただき、将来的に地産地消の推進や地域活性化にも貢献していきたいと考えております。



食育ブースに設置されたほたてのタッチプールでは「ほたて釣り」も行われました



28日のスペシャルツアーで行われた鮭について学ぶワークショップの様子

自由民主党北海道支部連合会「令和7年度団体政策懇談会」 本道漁業が抱える諸課題解決へ向け、対策の実施を要請しました

01

ぎょれんを含む在札の水産関係団体は、10月8日(水)、自由民主党北海道支部連合会（自民党道連）主催の団体政策懇談会に出席し、党所属の道議会議員や道連政務調査会の役員・委員に対し、本道漁業が抱える重要課題解決へ向けた対策の実施などを要請しました。

今回の懇談会には系統5団体と北海道水産会傘下の会員団体から19名が出席し、今年6月の北海道漁協組合長会議で決議された決議事項並びに北海道水産会関係団体の要望内容に、喫緊の憂慮すべき事項を取りまとめて要請を行いました。特に喫緊の課題として、①海洋環境に対応した資源対策、②漁業経営基盤強化に向けた対策、③漁場環境の保全に向けた対策、④アルプス処理水の対策、⑤ロシア情勢を踏まえた漁業外交の継続と操業の安全確保、⑥水難救難所の救助活動の体制整備、⑦漁港・漁場、海岸整備の推進及び漁村の活性化、⑧水産基盤整備事業の推進、を強く訴えました。



花崎政調会長(右)に要請書を手渡すぎょれんの瀧波専務(中)と道水産会の山口副会長



北海道議会庁舎4階の自民党大会議室で行われた政策懇談会

JRタワーホテル日航札幌のシェフが漁獲の増えているブリの調理法を紹介 「新顔おさかな料理教室～ブリをもっと身近に～」を開催しました

02

ぎょれんとJRタワーホテル日航札幌（経営・運営：JR北海道ホテルズ㈱）は、同ホテルで10月末まで開催した「新顔おさかなフェア」の関連イベントとして、9月28日(日)、「新顔おさかな料理教室～ブリをもっと身近に～」を同ホテルにて開催しました。

この料理教室は、近年北海道で漁獲が増えているものの、食べる習慣の薄い「ブリ」をもっと消費者の方に身近に感じてもらえるよう、同ホテルのシェフが講師となり、事前募集で集まった20名を対象に実施しました。当日はブリについて参加者の方により深く知って貰えるよう、その特徴や生態について解説を交えながら、家庭で実践しやすい調理方法を用いたレシピとして和食の山中料理長からは「ブリ南蛮漬け」を、中国料理の桃井副料理長は「ブリの春雨昆布蒸し」を調理指導しました。また、料理教室終了後には、道産ブリを食材に用いた両シェフ特製のランチコースが振る舞われ、参加者の方たちはその美味しさに舌鼓を打っていました。



ブリの特徴を和食の目線から紹介する山中料理長



桃井副料理長は「新顔おさかなフェア」で実際に提供された「ブリの春雨昆布蒸し」を調理指導

シークワードクイズ

11月のテーマ 「天ぷらの具材」

キ	ヤ	チ	ボ	カ	フ	サ
ス	ケ	コ	キ	イ	ツ	シ
ク	ノ	タ	ト	マ	ト	コ
ニ	ズ	マ	イ	タ	ケ	ロ
リ	ト	モ	ケ	シ	ナ	モ
ト	ハ	ノ	リ	ウ	ナ	ウ
ン	コ	ン	レ	ス	バ	ト

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。

ウ	ク	チ	ツ	フ	ア	ツ
エ	ッ	マ	ウ	ノ	オ	カ
シ	カ	コ	モ	コ	モ	サ
タ	ス	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

10月号の解答と当選者
ウツノミヤ

(神恵内村)タ ン タ ンさん
(泊 村)秋 山 裕 子さん
(伊 達 市)横 山 大 輝さん
(厚 岸 町)平 原 登 さん
(札幌 市)T . T 子 さん

11月は「天ぷらの具材」がテーマです。今まで食べた天ぷらで印象に残っているのは大阪府箕面市の「もみじ天ぷら」です。*1年以上塩漬けにした食用もみじの葉に甘い衣をつけて揚げたもの。

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

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ イカ(烏賊) | ☐ トリニク(鶏肉) |
| ☐ カボチャ(南瓜) | ☐ ナス(茄子) |
| ☐ キス(鱈) | ☐ ノリ(海苔) |
| ☐ サツマイモ(薩摩芋) | ☐ バナナ(バナナ) |
| ☐ シイタケ(椎茸) | ☐ ハモ(鰻) |
| ☐ タケノコ(筍) | ☐ マイタケ(舞茸) |
| ☐ タコ(蛸) | ☐ モズク(もずく) |
| ☐ トウモロコシ(玉蜀黍) | ☐ レンコン(蓮根) |
| ☐ トマト(トマト) | |

〈ヒント〉春の山菜としてちょっと前までよく食べていました。
特有の香りとほろ苦さが持ち味です。

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ると答え(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

〈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 浜の家族物語



津花食堂の詳細は
こちらから

ひやま漁協 工藤さんご家族

【工藤さんご一家】工藤 優介さん(37歳)、愛さん(33歳)、ゆみちゃん(6歳)、海晴くん(9カ月)

※写真は愛猫のマーベルくん(8歳)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、ひやま漁協の工藤さんご一家です。

お客様の「美味しい」が原動力

春はなまこやたこ、夏はうにやひらめ、秋は秋鮭、冬は助宗だらと、年間を通じて四季折々の松山を代表する漁業に携わる優介さん。祖父から続く漁師の家系ですが、伯父や父親の代には兄弟の中に漁師が数名いたものの、その後を継ぐ人はいませんでした。優介さん自身、本家ではなかったこともあり、当初は漁師になるつもりはなかったそうです。しかし、高校卒業を控えた2月頃、「祖父や父が苦労して築き上げた漁業を、自分の代で終わらせていいのだろうか」と考えるようになり、漁師の道へ進むことを決意しました。

漁師になったばかりの頃は、父親と共にほぼ一年中するめいか漁に出ていました。ところが、その後、漁獲量が激減し、父親をはじめ地域のいか漁師たちは、非常に苦しい生活を強いられることになりました。そうした厳しい状況を目の当たりにしてきた優介さんは、「助宗だらやするめいかなど、地域の主要な魚が獲れなくなり、来年や来月、将来をどう乗り切るか不安になる時があります」と胸の内を明かします。それでも、「旬や名物という枠にとらわれず、乙部の浜で獲れる新鮮な魚をたくさんの人に食べて知ってもらいたい」という強い想いから、昨年8月に「津花食堂」を開店。食堂では自ら獲った魚介類を提供し、お客様から直接「美味しい」と言われることが一番の喜びであり、漁師を続ける大きなモチベーションになっているといいます。

乙部の魚を守り、食べる機会を残すために

漁師、食堂の店主、そして今年からは道漁青連の松山地区会長と、いくつもの顔を持つ優介さん。そんな多忙な日々を家庭で支えているのが、妻の愛さんです。二人の出会いは、優介さんが23歳の頃。するめいかを追ってえりも沖に滞在していた時のことでした。船で寝泊まりする日々の疲れを癒そうと通っていた浴場施設。その受付で働いていたのが愛さんでした。滞在中は毎日のように顔を合わせ、翌年も同じ時期に再会するうち、二人は自然と惹かれ合い交際がスタート。遠距離恋愛やご両親の反対といった壁も乗り越え、2015年に結婚しました。今では、将来の夢がお菓子屋さんという長女のゆみちゃんと、お姉ちゃんが大好きで、抱っこされると天使の笑みを見せる長男の海晴くん、二人の子どもにも恵まれ、温かい家庭を築いています。

最後に、将来の目標を伺いました。「自分が漁師になった頃と比べ、海の環境は大きく変わりました。海水温は明らかに高くなり、獲れる魚も変化しています。しかし、たとえ獲れる魚が変わったとしても、それが乙部の浜で揚がった新鮮な魚であることに変わりはありません。この豊かな海で魚を獲る環境と、獲れたての魚を気軽に味わえる『津花食堂』のような場所を、未来に残していくことが目標です」。そう語る言葉には、故郷の海への強い愛情がこもっていました。



今月はお魚の種別を当ててね!

おでん・お鍋

上の料理の中に
いる、北海道で
生産量第3位のお魚は?

ちなみに1位はほたて、2位はいわし。※2024年調べ

ヒント1
かまぼこなどの練り物の原料になるよ

ヒント2
たまごは塩づけにして
うらこになるよ

正解は...この魚!

答えは「下」にあるよ!!

根室の友人から届いた秋刀魚。叔父から届いた秋鮭。脂がのっていて凄く大きく美味しかったです!!どちらも旬の味で、食卓が一気に秋色に染まりました。北海道の秋の恵みに感謝です。

(札幌市 上田唯さん 35歳)

浜のおかあさんの春巻きレシピ「鮭と昆布の春巻き」おいしそうですネ。鮭は色々料理ができて好きです。焼いて甘露煮やホイル焼きとか。今年は「たくさん」取れるとうれしいです。

(小樽市 SSよりさん 76歳)



今年は、筋子買えませんでした。海も水温高く、9月は雨と時化で網も入れる事が出来なくて、10月7日で終わりとこの事で、今年はイクラ作って送る事は出来ません。秋アジが不漁でしたので子供や孫に送る事出来ません。来年は大漁しますように。

(泊村 秋山裕子さん 90歳)

おじいちゃん、おばあちゃんの金婚式のお祝いでもに行つてなみなるくんのシークワードクイズに挑戦しました。答えがわかったのでうれしかったです。

(伊達市 横山大輝さん 9歳)

秋ですー食欲の秋です!!たべるものが美味しくてこまります...そして一気に寒くなりましたね...ゆき虫も凄くて雪も降るのが早いのか? ☆

(八雲町 Y・D・Kさん)

4連トップシール機を用いて製造する「北海道ネバネバ井(かにいくら)」についての記事を読んで、「ネバネバ井を早く食べたいです。」

(札幌市 T・T子さん 70歳)

海が変わってしまったのか...まだ鮭の大漁がないです。

(神恵内村 タンタンさん 48歳)

今年も9月下旬から10月下旬までの約1か月間で「浜のおかあさん料理教室」と「浜のおかあさん出前授業」を小学校、高校、こころさつぽろで開催しました。毎回、教室の初めに秋鮭を三枚におろすデモンストラーションをやります。一番の見せ場は腹から生筋子が現れた瞬間です。歓声が上がり、生徒さんたちの目がキラキラ光るのがわかります。10月下旬はデモ用の鮭の確保が心配されましたが、ぎよれん事業部の手配で立派な鮭が用意されました。(感謝!!)今後引き続き、全道の漁協女性部と魚食普及・食育に取り組みます。

(藤江)

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①③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11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》
11月21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
北海道ぎよれん総務企画部広報担当
(FAX) 011-242-13543
(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(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。



※おさかなほもQの答えは「すけとうだら」でした!

ライフジャケット 着ないと意味がないのです

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

9月から始まった秋鮭定置網漁は終盤を迎え、10月23日時点の小樽管内累計水揚げ数量は約650トンと昨年同時期比約51%の低水準な状況ですが、単価については記録的な高値となりました。現在は各地網揚げを徐々に行っています。これから更に水温が下がり、真たらや助宗たら等の水揚げが本格化していきます。時化が多くなる時期ではありますが、皆様の健康と豊漁をご祈念いたします。

室蘭

秋鮭定置網漁は、10月20日時点で前年同期比約170%となっているものの、依然として厳しい状況が続いています。漁期終盤に向けてさらなる水揚げ増加を願っています。10月中旬からは助宗刺網漁も順次開始され、卵の熟度が増す冬場にかけて盛漁期に入ります。今後は気温も下がり、時化が多い季節となりますが、水揚げが順調に進むよう生産者の方々の安全操業と大漁を祈念しています。

根室

さんま棒受け網漁は、連日花咲港で順調に水揚げされ、前年を大幅に上回る水揚げとサイズの大型化により、浜は活気づいてます。一方、秋鮭定置網漁は、記録的な大不漁となっており、秋の味覚に明暗が分かれている状況にあります。これより寒さが厳しい季節に移りますが、漁業関係者の皆様の健康と安全を心より祈願しています。

留萌

秋鮭定置網漁では、秋鮭の水揚げが10月20日時点で昨年対比78%と低調な水揚げのまま終盤を迎えています。一方、9月後半から始まったえび桁漁では、にしんやかれい、たら等が水揚げされ、今後は各地区で半成貝の出荷も始まります。これから気温は一段と低くなり、季節は冬へと移り変わりますが、安全操業と皆様の健康を心より祈念しています。

函館

10月に入り、ぶりの水揚げが増えました。秋鮭については例年通りやや伸び悩んでいます。函館管内は10月中旬～下旬にかけて少し遅れて水揚げピークが来るため、これからの水揚げに期待しています。一方、噴火湾地区では助宗刺網漁が解禁しました。卵の熟度が進むこれからの季節、水揚げ増加と浜値上昇に期待が高まっています。時化が多くなる時期ですので、安全操業と豊漁を切に願っています。

釧路

日ごとに寒さが募る当管内ですが、昆布漁は天候に恵まれず休漁続きの時期があったものの、操業日数・時間ともに昨年を上回る年となりました。秋鮭は過去最低であった昨年を大きく下回る水揚げとなり、単価は史上最高値となっています。一方、さんまは、大型組成から小型組成となりましたが、昨年を上回る水揚げが続いています。引き続きの安全操業と豊漁を祈願しています。

稚内

朝晩の冷え込みが厳しくなり、季節の移ろいを感じるようになってきました。秋鮭漁、ほたて漁ともに終盤を迎え、ほたて漁については、水揚げ計画を達成できる見込みにあります。一方、利尻・礼文地区では、ほっけ刺網漁が終漁し、たら刺網漁が開始となりました。荒天が増える時節に入りましたが、引き続き安全操業で、豊かな漁獲に恵まれることを願っています。

桧山

秋鮭定置網漁の水揚げが増えてきました。累計水揚げは昨年比で約7割と低調ですが、価格は昨年を大きく上回る高値で推移しています。一方、活たこ、真鱈、ひらめ等の水揚げも徐々に増えてきています。寒さが厳しくなるこれからの季節、生産者の皆様には体調に気をつけて頂き、引き続き安全に操業が進むことを願っています。

日高

秋の定置網漁は終盤となり、昨年最終実績は超えるものの、低位な水準で着地する厳しい漁模様となりました。一方、11月中旬からは、冬の風物詩であるはたはた漁が始まる予定です。今後冬に向け、真鱈、助宗やばばがれいの刺網漁が本格化します。天候に恵まれ、皆様の安全操業と大漁を祈願しています。

北見

オホーツク地区は日増しに秋が深まり、肌寒さを感じるようになりました。秋鮭定置網漁は漁期終盤へ差し掛かっています。一方、底建網漁や、サロマ湖を中心にかきの水揚げが始まり、年末に向けて浜の更なる賑わいを期待します。今後時化の多い時期となりますが、各浜の豊漁と安全操業を願っています。

照り焼きぶり大根



和食の定番。これからの季節にぴったりの
栄養価の高い一品です。フライパンひとつ
でできます。

材料 2人分

ぶり……………2切れ
塩……………少々
大根……………6cm
サラダ油……………適量

調味料A

醤油……………大さじ2
酒……………大さじ2
みりん……………大さじ2
砂糖……………小さじ1
しょうが……………適量

Fishery Mom's Recipe

作り方

- ①ぶりは水洗いして水気を拭き、半分に切って塩を振り、冷蔵庫に30分ほどおく。さらに水分を拭きとる。
- ②大根は厚さ2cmに切り、皮をむいて半分に切る。両面に格子状の切り目を入れる。
- ③フライパンにサラダ油を熱して②の大根を並べ、ふたをして中火で両面を交互に3～4分焼く。
- ④大根を取り出したフライパンにサラダ油を足し、①のぶりを入れ、色が付くまで両面を焼く。
- ⑤フライパンに出た脂をキッチンペーパーで拭き取り、空いているところに大根を戻し、Aを入れてからめる。
- ⑥皿に盛って、千切りにしたしょうがをのせたら出来上がり。

