

北海道ぎよれん広報

# なみまるくん



「うみ・なかま ハミコーション」



特集

ぎよれんグループ会社紹介 (株)ノースcopeぎよれん  
今年も歓声があがりました!  
楽しかった!「浜のおかあさん料理教室」

# おさかなコラム

## たらこ

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。

「たらこの立場って何だろう?」  
こんな疑問が心に浮かんできた。  
もらい物の甘塩たらこを前に食事をしていた時、こんな疑問が湧いてきた。晩酌のハイボールのつまみとしては、若干弱い。トロトロの甘めの塩味は、口中にほどよく広がってはくれるのだが、すぐ溶け去ってしまうため、つまみとして共用する為にはきゅうりや千切りした大根、かまぼこなど乗ける物が必要である。

これは言い換えると、たらこ乗せきゅうり・大根・かまぼことなるわけで、主役の座を譲つてしまふことになる。ごはんの主たるおかずになるかというと、焼き魚・煮物・揚げ物などが主役として鎮座し、その脇にある副菜としては揺るぎない地位を築いているのだが、主役としてはパワー不足。ステーキサブとしては確固たる地位なのだが、メインの食材としてはね

「日本ではこんなにいくら食べられないっすよ」最初はこんな褒め言葉でいくらの優勢。それが3ヶ月経つと次第にそんな声も聞こえなくなり、飯の上にたらこを乗つけて食べる人が増えていった。

たらこの立場って何だろう? : なんてことを飲みながら思つていた。

「それはお前の私見だろ!」なんてことを思う人もいるかもしれない。「そうです! 私見です! 個人的な主張です!」と声を出したいところだが、それはどうでもいいことで…。

でもあえて言わせてもらうと、たらこと魚卵会の双璧を担う鮭の卵。「いくら」を例にとると、粒の大きさ・華やかさ・口内にパーッと広がる味。言い換えると綺麗な派手な女優さんである。しかしながら、「いくら・たらこを出してみた。」南極に行つた時、毎食、朝食にそれを毎日食べられるかと言うと…。

最終ゴールはたらこの圧勝である。

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。



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」基地にて、平均気温マイナス20度で越冬した毎日を綴ったエッセイ「南極料理人」を出版・映画化される。2009年(株)オーロラキッズを設立。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  
December 2025 No.446

12  
2025

01 南極料理人 西村 淳さんのおさかなコラム  
「たらこ」

02 特集1  
ぎょれんグループ会社紹介 (株)ノースコーポぎょれん

04 特集2  
今年も歓声があがりました!  
楽しかった! 「浜のおかあさん料理教室」

06 特集3 海・ひと・夢 インタビュー  
北海道漁業協同組合連合会 代表理事常務／山宮 望さん

08 なみまるインフォメーション

10 浜の家族物語  
森漁協／中田 将樹さん ご家族

11 頭すっきり!! ブレイクタイム

12 大漁祈願!  
浜のほつとニュース

13 みんなのお便りでつくるページ  
なみまる おたより箱



北海道の豊かな海の恵みを育む噴火湾に面した姥ヶ浜漁港。主要魚種のほたては、稚貝からロープやかごに入れて海中に吊るす「垂下式」で大切に育てられ、冬から春にかけて水揚げのピークを迎えます

表紙の写真  
森漁協／中田 将樹さんご家族です

## 関連会社紹介



### ぎよれんグループの輸出入を中心とした貿易事業を橋渡し 株式会社ノースコープぎよれん

#### ノースコープぎよれんとは

(株)ノースコープぎよれん(以下ノースコープ)は平成元年7月、当時、国際漁業規制が強まるなか、旧ソ連との200海里経済水域内の本道漁業者の操業確保を図るためにあたり、共同事業など各種事業を推進するために、ぎよれんが全額出資し、設立されました。しかし、平成3年に旧ソ連は解体されロシア連邦が誕生するなど、時代の流れと共に日本とロシアとの共同事業が減少していくに従い、ノースコープはその役割を転換。平成7年からは、ぎよれんが進める道産水産物の輸出拡大方針のもと、本格的に海外輸出事業を開始しました。海外の水産物需要の高まりを背景に販路を広げ、秋鮭・かれい等を主体とした原料輸出や、ほたて・秋鮭等の製品輸出事業を担うことになりました。

会社データ	
●設立者	平成元年7月 安田 昌樹
●資本金	3,000万円
●年間売上高	14億円
●社員数	7名 (出向者:ぎよれんとの兼務者含む)
●主な販売取引国	(1)ベトナム (2)タイ (3)香港

現在では、香港、台湾、タイ、ベトナム、マレーシア、韓国、オーストラリアの8カ国・地域に、秋鮭や冷凍かれい等、主に委託加工向け原料の輸出、先述の製品に加え、ぎよれん

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おります。今月号では、輸出入など海外との取引を担う「株式会社ノースコープぎよれん」の業務内容についてご紹介します。

#### 委託加工の流れ



北海道内の水揚げ状況や在庫状況、関連工場の稼働状況を見ながら、ぎよれんの事業部と連携して行います

希望する状態に加工できるかどうか、現地の加工会社で確認するとともに、ときにはぎよれん担当部の職員と共に、求めるレベルになるよう指導を行います

輸出先国で必要な書類・証明書等作成し、冷凍コンテナに原料を積み込み、輸出します。船に積み込まれ出港するとベトナムへは2~3週間ほどで入港します

委託加工品が同じ水準で製造されているか品質管理の確認は当然のこと、スケジュール通りに製造されているかなど日常的・定期的に打ち合わせをしています

フォワードーを通じ税関に対して輸入申告、通関手続きに必要な書類を準備します

ノースコープからぎよれんへ引き渡された委託加工品は、ぎよれんのグループ工場で各種製品に加工され、一般消費者の方へ届けられます

#### 国内では条件的に難しい加工をベトナムの工場へ委託し、輸入

現在、ノースコープが行っている委託加工は、かれいの5枚おろしなど、日本国内でそれほど機械化が進んでおらず、手間の掛かる加工が中心です。そのプロセスを簡単に説明すると、①ぎよれん各事業部との製品開発協議、②現地工場での生産指導、③原料輸出、④現地工場での製造管理(スケジュール品質、衛生)、⑤完成品の輸入、⑥ぎよれんへ引き渡し、となります。

海外での委託加工は、日本国内での委託加工となり、言葉の壁は当然として、原料の輸出や加工後の製品の輸入といった長期間にわたる物流管理や通関手続き、諸費用の支払い事務、フォワードー(国)

#### ベトナムの提携加工工場の様子をご紹介します



ベトナムは、平均年齢が約30歳と非常に若く、豊富な労働力を持つことが大きな魅力です。また、TPP(環太平洋パートナーシップ協定)やEPA(経済連携協定)を締結しているため、日本との貿易において多くの優位性があります。近年は技能実習制度などを通じて日本との交流も深まっており、水産加工の分野でも日本の工場を参考に、品質管理や衛生管理が行き届いた工場が増えていますが、一部の加工場ではまだ日本の水準に達していないもの現実です。私たちぎよれんグループは、これからも提携する現地の加工工場における品質管理を徹底し、消費者の皆様に安全で安心な北海道産水産物をお届けしてまいります。



【株式会社ノースコープぎよれん】  
住所:札幌市中央区北3条西7丁目 第一水産ビル8F  
電話:011-281-8563

のグループ工場で製造された製品の輸出、委託加工では、これまで実績のあつた秋鮭に加えて、黒がれいや宗ハがれいといった北海道で漁獲されるかれるく(11月号参照)も海外輸出事業を行っていますが、北光が干貝柱や昆布等の乾物をメインに行っているのに対し、ノースコープではそれ以外の原料や製品を扱っていること、そして、委託加工を行っているのが大きな特徴です。次の項目ではこの海外委託加工事業について詳しく紹介します。



10月21日(火)

受講者：コープさっぽろ東地区委員、コープさっぽろ組合員  
講 師：根室地区女性部



さんまの3枚おろしに挑戦しました



圧巻の品数、さすが主婦の方々です



10月25日(土)

受講者：札幌市立二条小学校児童  
講 師：宗谷地区女性部



5年生児童から「いただきます」



感謝状をいただきました



◎鮭のスティック春巻き ◎昆布と柿のサラダ  
◎ほたてのチリソース ◎さんまのさんが焼き

### ～初めてさんまを三枚におろしました～

- ／＼すごく簡単なので、早速真似して作ってみます。 (30代)
- ／＼さんまがすごく簡単に3枚におろせて、自宅でもできそうでした。さんが焼き、初めて食べたけどすごく美味しかったです。 (40代)
- ／＼魚の捌き方を学ぶことができて、大変勉強になりました。自分でもやってみようという自信にも繋がりました (40代)
- ／＼食材の鮮度が良くて感動しました。さんまの皮むきは驚きました。どれもおいしかったです。柿のサラダはセンスがすごいです。 (50代)
- ／＼さんまの三枚おろし、覚えました。鮭のおろし方、実際に見ることができて、今度やってみようという気持ちになりました(いくら作りも)。 (60代)
- ／＼すぐ応用が利くお料理で、役立ちました。さんまのおろし方は初めて見てびっくりしました。どれも味が良く、量もたっぷりでごちそうになりました。 (70代)

今年も歓声があがりました!

## 楽しかった！「浜のおかあさん料理教室」



平成3年から始まった「浜のおかあさん料理教室」。30年以上続く、女性部の大切な活動になっていて、道内10地区が交代で講師を務めています。今年も参加者のお礼の言葉を紹介するとともに講師となった皆さんの笑顔をお届けします。  
(昨年同様、紹介料理の他に事務局で鮭のあら汁といくらの醤油漬けを用意しました)



10月11日(土)

受講者：札幌開成中等教育学校生徒(4年生)  
講 師：北見地区女性部



◎ほたて丼  
◎鮭の春巻き

### ～デザートも用意したらコース料理です～

- ／＼おかあさんたちの協力のおかげで洗い物や揚げ物など、難しいものや時間を取られてしまうことも、効率良くできました。 (男子)
- ／＼普段はぜいたく品であるほたてやいくらを食べられたことや、あまり話したことがない漁業関係の人と話せたことがとても良かった。日々に道民で幸せだと思った。 (男子)
- ／＼鮭を捌いているところを人生で初めて見た。内臓とかも出てきて、結構驚いたが、通常は経験する事がない貴重なものだったので、見ることができてとても良かった。料理もめちゃくちゃ分かりやすく教えてくれて、楽しかったし、食事もすごく美味しいくて感動した。 (男子)
- ／＼料理できない自分でも楽しく、とってもおいしい料理を作りあげることができて、とても嬉しかったし、自信が付きました。 (女子)
- ／＼ほたてを貝のままBBQとかで食べることはあったけど、貝柱を取る工程はやったことがなかったから、新鮮で楽しかった。貝がまだ生きてたのと、魚を捌くときに血が出てて、感謝して食べようと思った。地球温暖化が進んでいて、意外と鮭が獲れなくなってるという現状を知って、解決したいし、感謝して食べたいと思った。 (女子)



殻付きほたてに全集中

# 海ひと夢 インタビュー



北海道漁業協同組合連合会 代表理事常務

やまみやのぞむ  
山宮 望さん

今回の「海ひと夢」に登場いただくのは、ぎよれんの山宮  
望常務。これまでのぎよれん人生や、漁業に対する思い、今  
後のぎよれんのあり方等についてお話を伺いました。

## 浜とともに、未来へ

私は海の無い旭川市の生まれで、いわゆる「山育ち」です。山で育ったからこそ海への憧れは人一倍強く、大学で水産学部へ進学。平成7年の春、北海道ぎよれんに入会いたしました。

最初に配属された本所営業第二部（現販売第二部）での勤務を経て、翌年には釧路支店へ赴任しました。釧路では、大手加工場の一角に机を置かせていただき、主に消費地で秋鮭製品の販売を担当する先輩方と、現場をつぶす「伝書鳩」のような役割を担っていました。秋鮭漁が始まると、工場には毎日200トン以上の鮭が運び込まれ、その大部分を占めるメスから20トン以上の「いくら」が生産されます。製品の出来高を日報にまとめ、消費地へ案内する。まさに終わりの見えない、忙な日々でした。当時は「ワーカライフバランス」という言葉すらない時代。工場での作業が深夜0時近くまで及ぶことも日常茶飯事で、翌朝5時にはさんの買い付けのために市場へ向かうという生活でした。それでも不思議と、飲みには結構やりだして仲間たちと語り合った楽しい記憶ばかりが鮮明に残っています。今となっては、苦労も含めてすべてが良い思い出です。

釧路支店に3年間勤務した後、東京支店（5年）、大阪支店（10年）、そして再び東京支店（5年）と、通算20年にわたり消費地での製品販売に携わりました。その後、根室支店で勤務し漁政部へ。漁政部長を経て参事を拝命したことばは、営業一筋だった私にとって非常に貴重な経験となりました。

赴任直後には、行動が制限されるコロナ禍に見舞われ、ようやく対応の方向性が見え始めた矢先には、太平洋沿岸で大規模な赤潮被害が発生。それに一息つく間もなく、ALPS処理水放出にともなう禁輸措置の影響を受けた道内水産物への東京電力による賠償における請求の取り進めを行いました。そのたびに、浜の皆様の切実な思いと、ぎよれんに対する期待の大きさを痛感いたしました。「頼むぞ、ぎよれん」という言葉をいたくたびに、自分が引き締まる思いでした。皆様にご満足いただけた結果をお示しできたかは分かりませんが、時に叱咤激励を受けながら、一つひとつの案件に誠心誠意向き合った経験は、私の大きな財産となっています。

### 今後のぎよれんの展望

浜の皆様が獲つてくださる水産物を取り巻く環境は、大きく変化しています。かつては、とにかく魚を流通させる「売り捌く」ことが重視されましたが、今は、いかにして魚価と生産体制を安定させ、多様なニーズに応えながら流通を担っていくかが問われる時代です。特にコロナ禍以降は物価高も重なり、人々の生活スタイルは大きく変わりました。家庭で食事をする機会が増える一方、外食では「なるべく安く」を求める傾向が強まっています。また、少し贅沢をしたい時には、ふるさと納税の返礼品を選ぶというスタイルも定着しつつあります。

しかし、従来通り「良いものを、それを見合った価格」の商品を求める方や、生産履歴が明確な「安心・安全」な商品を求める方も数多くいらっしゃいます。これら多様なニーズのすべてに応えることは容易ではありません。だからこそ、水産業界ならではの古き良き慣習を大切にしながらも、時代に合わせた新しい考え方や方法を積極的に取り入れてい有必要があると考えています。

私たち北海道の漁業が持つ本来の魅力を、余すことなく正確に発信する。そして、皆様が獲る魚を、最高の形で消費者の食卓へとお届けする。その使命を胸に、関係機関の皆さんとも連携し、しっかりと取り組みを進めてまいります。

### 浜へのメッセージ

北海道の漁業は、数多くの課題に直面しています。資源の減少、後継者不足、労働力の

### これから目標

本年6月に役員を拝命し、ほたてを担当することになりました。

北海道のほたて漁業は、長年の研究と試験を重ね、自然と向き合いながら順調な水揚げを築いてきた「地撒き漁業」と、創意工夫によって水揚げの安定化を目指してきた「無給餌養殖漁業」が両輪となつて発展してきました。まさに「栽培漁業の優等生」です。

しかし今、その根幹が揺らいでいます。昨年の幼生（ラーバ）の採苗不振による深刻な種苗不足。さらに、本年の記録的な高水温による成長不良や大量死。これらは、もはや過去の経験則だけでは対応できない未曾有の事態です。加えて、後継者や労働力の不足による生産量の減少も重なり、「安定生産・安定供給」という基本が崩れ始めています。高水温化は地球温暖化が一因であるとすれば、これは一過性の現象ではないでしょう。

これらの問題に即効性のある解決策を見出すことは、極めて困難です。しかし、たとえ小さな一步であっても、解決の糸口を見つけるために、現場に足を運び、皆様の声に耳を傾け、「働いて・働いて・働いて」共に汗を流してまいりたいと思います。

### Profile

昭和45年 旭川市生まれ。  
長崎大学水産学部を卒業後、北海道漁業協同組合連合会へ入会。根室支店長、本所漁政部長、参事を経て、令和7年6月より現職。

サッカー観戦来場者の方へ道産水産物の魅力をPR

## 北海道コンサドーレ札幌ホーム戦で食育ブースを展開しました

10月26日(日)、北海道コンサドーレ札幌対水戸ホーリー・ホック戦が行われた大和ハウスプレミストドームにおいて、来場者の方に北海道産水産物の魅力を伝える「食育ブース」を展開しました。

ぎょれんは「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に、食育＆スポーツ教室をはじめとした食育活動を実施しています。今回のブース出展では、同試合が「道民応援企画！もらエール（パートナー企業などが来場者の方に先着でプレゼントを実施するイベント）」対象試合ということで、先着500名の方へ道産ほたてを使用した「ほたてのスープ」をサンプル配布したほか、YouTube、X、Instagramのいずれかのぎょれん公式SNSのフォロワー500名に同スープをプレゼントするフォローキャンペーンも同時に行いました。

さらに、ブースに食育パネルを設置し、そこで学んだ知識で挑戦する「北海道の水産物クイズ」(全10問全てを正解された先着100名へほたて干貝柱または昆布を進呈)、実物の秋鮭を使った「秋鮭の重さ当てクイズ」(先着20名の正解者にほたてスープ1箱を進呈)といった北海道の海の恵みを楽しみながら、子どもから大人まで学び・体験できる企画を多数用意。当日は、残りわずかなホーム戦ということもあり、非常に多くの方にご来場いただき、広く道産水産物をPRすることができました。

札幌の小学生に漁師さんの仕事内容や魅力を発信！

## 第37回・第38回 漁師さんの出前授業が同日開催

10月31日(金)、道漁青連とぎょれんの共催で実施する「漁師さんの出前授業」が札幌市立前田小学校と札幌市立山の手南小学校の2校で同日に行われ、それぞれ釧路地区漁青連会長の山崎さん、渡島地区漁青連会長の山本さんが講師を務めました。

例年、年2回開催している「漁師さんの出前授業」ですが、今年度は出来る限り多くの子どもたちへ漁師の魅力を伝えたいと、全5回の開催を予定しており（今回が2回目・3回目）、当日の2校もこれまで開催したことが無い新規の小学校です。

午前中の3時間目・4時間目に実施した前田小学校では、5年生の生徒約50名に対し、山崎さんがご自身が着業している昆布漁を中心に授業を行いました。中でも山崎さんが持参した浜中産の一等長昆布を披露すると、生徒たちは実際に触れたり、香りを嗅いだりして大盛り上がりとなりました。

一方、午後の5時間目に実施した山の手南小学校は、5年生の生徒約60名を対象に、山本さんが知内町特産のかき漁について、動画を交えて説明を行いました。「食べたことはあるけど、どうやって漁獲されているかは分からぬ」という生徒が多く、海の中からロープに吊られた大量のかきが水揚げされるシーンでは、「おー！」と感嘆の声をあげていました。

また、両校では漁師さんのすご技として、ロープワークも披露。その後の質問タイムでも、生徒から様々な疑問が投げかけられ、北海道の漁業や漁師の仕事について、強い関心を持ってくれたようでした。

03



コンコース1階に設置したブースには多くのサポーターが集まり、「北海道の水産物クイズ」には約250名にご参加いただきました

04



重さ約20kgもある長昆布を持参した山崎さん。教室中に昆布の良い香りが漂っていました



見事なロープワークを披露した山本さん(左)。この後、自然と綱引きが始まり、時間が押すことになりました

青年部の各地区会長・副会長が札幌に集結

## 北海道漁青連・全国漁青連が各種会議を開催しました

01

11月1日(土)、札幌市の水産ビルにおいて北海道漁協青年部連絡協議会（道漁青連）の「令和7年度第2回地区会長会議」が開催され、全道から地区会長9名(代理含む)、オブザーバーとして地区副会長4名が出席。来年1月に開催する第63回全道漁協青年部大会や来年度の青年部勉強会、漁師さんの出前授業などについて協議を行いました。

全道漁協青年部大会は、年に一度、全道の漁協青年部員が一堂に会し、次代の漁業後継者として研さんを重ね、青年部員相互の連帯感と強い団結力を養い、より強固な組織づくりを目指すために開催しており、1月31日(土)に実施することが確認されたほか、本年度、道漁青連として特に力を入れている漁師さんの出前授業について、例年2月に開催している札幌市立美香保小学校に加え、学校以外の新規スポットでの開催に向け、積極的な議論が行われました。

また、同日には「第21回全国漁青連 北海道・東北・茨城ブロック会議」も開催され、上記の地区会長・副会長に加え、東北各県・茨城県から青壮年組織の会長や部長ら5名が出席しました。同ブロック会議は、北海道・東北・茨城ブロック内の各漁青連相互の連絡と各種情報等意見交換を行い、各ブロックの事業活動等の充実に資すること目的に、毎年各ブロック持ち回りで開催しています。

会議では、一般社団法人うみ・ひと・くらしネットワークで広報チームリーダーを担当している久保氏より『「変化」を「力」に～新しい価値をつくりだし活動を広げるには～』と題して講演が行われると、続いて全体懇談として、参加各県より活動報告が行われ、質疑応答を通じて活発な意見交換が行われました。



第2回地区会長会議の様子。今回はオブザーバーとして4名の副会長も出席しました



北海道・東北・茨城ブロック会議には事務局や来賓も含め、約30名が札幌に集まりました



講演の講師をしていただいた「うみ・ひと・くらしネットワーク」の久保氏

02

岐阜県内の教育現場における魚食普及を推進

## 栄養教諭・学校栄養職員を対象にセミナーを実施しました

10月29日(水)、岐阜県学校給食会（岐阜県岐阜市）で岐阜県学校栄養士会および和食給食応援団（事務局：合同会社五穀豊穣）と連携し、県内の栄養教諭・学校栄養職員を対象としたセミナーを実施しました。

「魚食文化を繋ぐ、『おさかな給食』を考えるセミナー～日本一の水産地北海道の水産を通して日本の漁業を学ぼう～」をテーマに、道産水産物の普及と共に将来の食習慣形成に非常に重要な学校給食を通じた魚食普及の推進を目的に実施したもので、会場・リモート合わせて76名の栄養教諭・学校栄養職員が参加。参加者は、ぎょれん職員による北海道の水産業の現状や持続可能な取組についての講演や、和食料理人による調理実演を通じて、原料高騰が続く中でも、昆布や秋鮭を効率良く学校給食に取り入れるアイデアや食育指導に活かせる知識を学びました。



セミナーの様子。参加者らは道産昆布の产地による味や用途の違いに、非常に興味を持ったようでした

# 頭すつきい!! ブレイクタイム

Break Time!

## シークワードクイズ 12月のテーマ 「金偏の漢字」

ハイ	カリ	ギ	リ	キ
ウロ	ワカ	ガ	ン	ア
ユヨ	クサ	リブ	カ	
ジニ	ビギ	ミマ	ナ	
ゼカ	コホ	ガ	ン	ナ
スノ	ネツ	カタ	チ	
ネキ	シニ	テボ	ハ	

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。

キヤチボカフサ	
スケコキイツシ	11月号の解答と当選者
クノタトマトコ	フキノトウ
ニズマイタケロ	(神恵内村)リョウコババさん
リトモケシナモ	(浦河町)野口千波さん
トハノリウナウ	(浜中町)ぶにっちゃんさん
ンコンレスバト	(利尻富士町)坂本澄子さん
	(札幌市)もえちゃんさん

## 間違いさがし

間違いは5つです。

※右と左の絵には、5ヵ所の異なるところがあります。  
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。

12月は「金偏の漢字」がテーマです。人類の発展に欠かせない金属の重要性が伝わってきます。

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てください。

## リスト

- |                                 |                                 |                                  |
|---------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> アブミ(錨) | <input type="checkbox"/> クギ(釘)  | <input type="checkbox"/> ニシキ(錦)  |
| <input type="checkbox"/> イカリ(錨) | <input type="checkbox"/> クサリ(鎖) | <input type="checkbox"/> ノコギリ(鋸) |
| <input type="checkbox"/> カガミ(鏡) | <input type="checkbox"/> クワ(鉄)  | <input type="checkbox"/> ハチ(鉢)   |
| <input type="checkbox"/> カギ(鍵)  | <input type="checkbox"/> サビ(錆)  | <input type="checkbox"/> ビョウ(鉢)  |
| <input type="checkbox"/> カネ(鐘)  | <input type="checkbox"/> ジュウ(銅) | <input type="checkbox"/> ホコ(鉢)   |
| <input type="checkbox"/> カマ(鎌)  | <input type="checkbox"/> スキ(鋤)  | <input type="checkbox"/> ボタン(釦)  |
| <input type="checkbox"/> カンナ(鉋) | <input type="checkbox"/> ゼニ(錢)  | <input type="checkbox"/> ヨロイ(鎧)  |
| <input type="checkbox"/> キリ(錐)  | <input type="checkbox"/> テツ(鉄)  | <input type="checkbox"/> ナマリ(鉛)  |
| <input type="checkbox"/> ギン(銀)  |                                 |                                  |

〈ヒント〉「〇〇〇のような体」など力強さを表す象徴です。

## 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でます。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

リスト	アコンブ	アコンブ
<input type="checkbox"/> アキアジ	キ	ア
<input type="checkbox"/> コマイ	ア	コ
<input type="checkbox"/> ブリ	コ	ン
<input type="checkbox"/> サンマ	ン	ブ
<input type="checkbox"/> コンブ	ブ	ア
<input type="checkbox"/> アサリ	ア	コ

→

ア	コ	ン	ブ
キ	ア	サ	リ
ア	バ	ン	サ
ジ	コ	マ	イ

(解答)サバ

表紙に登場いただいたご家族を紹介いたします。

なかた  
森漁協 中田さんご家族

今月の  
浜の  
家族  
物語



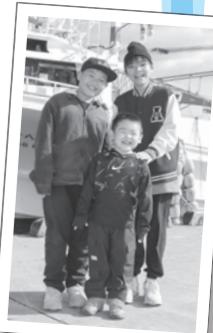
【中田さんご一家】中田 まさき(40歳)、奈都美さん(35歳)、悠梧くん(11歳)、遼くん(9歳)、瑛斗くん(5歳)

## 若者へ漁業の魅力を伝えて町と浜に活気を

妻の奈都美さんとは13年ほど前、奈都美さんが中田漁業部へ耳吊りのアルバイトに来たのがきっかけで交際が始まりました。実は奈都美さんは、将樹さんの同級生の妹。幼い頃から互いを知る間柄で、久しぶりに再会した将樹さんは「大きくなったな」と驚きましたが、共に過ごすうち、その素直で優しい人柄に惹かれ結婚を決意。今では3人の息子さんにも恵まれ、お二人の愛情のもとで、すくすくと成長しています。

長男の悠梧くんは泳ぎが大好きで、函館の水泳教室に通っています。ただ、船酔い体質なこともあり、将来の夢は「保育士さん」。続く次男の遼くんは家業のほたて漁を手伝いながら、大好きなスポーツカーを自分好みに作ることを夢見ています。そして三男の瑛斗くんは、デコトラや船が大好き。かっこいい車の運転手や漁師の姿に目を輝かせています。頼もしい跡取り候補でもある息子さんたちに、将樹さんは「遊び程度に手伝わせたり、たまに釣りに行って海に触れる機会を作ってはいるけれど、最後は本人次第。もし『漁師をやりたい』と言うなら、もちろん応援します」と言います。

最後に将来の夢を伺うと、地域の漁業が抱える課題について語ってくれました。「青年部長を7年続ける中で、若手・後継者不足が深刻な問題だと感じています。管内では毎年ほたて漁師が廃業し、引き継ぐ側も限界に近い。町や浜を活気付けるためにも若い人たちに漁業の魅力を伝え、「漁業をやってみたい」と思う人を増やしていくことが、これからの目標です。」





浜のお母さんの今月は照り焼き「ぶり」大根でした。「大根」も「ぶり」もフライパンで両方とも焼くんですね。この年令になるまでフライパンで一度焼くの初めて知りました。  
(小樽市 小樽S・Sさん 76歳)

浜の仕事が終わり、寒い冬に向かって行く。  
(浦河町 浦河K・Aさん 61歳)



裏表紙の浜のお母さんレシピにある、照り焼きぶり大根がとっても美味しいので、お父さんやお母さん、家族にこのレシピを見ながら作ってあげたいです。実家が昆布漁をしているので、来年も豊漁でありますように♪  
(根室市 すーさん 65歳)

いただいたワタリガニの身でクリーミコロッケ作りをしてみました。やはりカニはおいしい。疲れた時にレンチンで食べれるようにたくさん作り冷凍しました。  
(初山別村 白府美恵子さん 67歳)

11月9日ファイターズ秋季キャンプを見にエスコンフィールドへ行った際、ぎょれんのブースがあり、娘はホタテ釣りや生のタコに触れる体験をとて楽しんでいました！私は、鮭の重さ当てに挑戦。雄鯛をまるまる一匹、初めて抱えましたが想像以上にずつりとしていて、本当にびっくりしました。3キロ以上はあったのかな…？  
(札幌市 上田唯さん 35歳)

先日、11月の頭だというのに札幌に雪が積もり、久しぶりにスコップで雪かきをすると翌日に体の節々に痛みが…。近年の異常気象に不安ばかりですが、今シーズンは数十年に一度の、といつたドカ雪が無いことを祈りたいです。  
(古村)



\*「なみまるおたより箱」には①から⑤を紹介します。  
※ご応募いただいた方の個人情報は、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)のみを使いました。写真やイラストは返却できませんので了承ください。

宛先  
郵便  
〒060-0003  
札幌市中央区北3条西7丁目1番地  
北海道ぎょれん総務企画部広報担当  
(FAX) 011-242-3543  
(電子メール) info@gyoren.or.jp

12月18日までにお送りください。

編集後記  
皆様からのお便り、写真、イラストをお待ちしています！  
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、広報など、次回の①～⑤を明記の上、ご応募ください。  
②11ページのシーケワードの答え  
③住所・氏名・年齢・電話番号  
くん12月号への感想、ご意見など(※150字程度まで)  
トします。

家族に笑顔が溢れている 父ちゃんいつも有難う

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

# news 大漁祈願! 浜のほっこりニュース

## 小樽

11月下旬で、秋鮭定置網漁は終漁を迎えたが、今期累計水揚げ数量は約680トンとなり、昨年対比約52%の結果となりました。一方、天候に恵まれない日々が続いているが、市場では真だらや、助宗などの魚種が並び始めており、本格的な冬の到来を感じています。時化模様が多い時期ですが、安全操業のもと豊漁となりますことを期待しています。

## 室蘭

秋鮭定置網漁も終盤となり、基幹魚種である養殖ほたてと助宗が盛漁期を迎えます。助宗刺網漁の水揚げ数量は11月19日時点で前年対比約26%と厳しい状況が続いているが、浜値はk@190前後と昨年同時期よりやや高値で推移しています。卵質が良くなる12月に向けて、水揚げ増加に期待を寄せています。気温も下がり、時化が多い季節となります。生産者の皆さん的安全操業と豊漁を祈念しています。

## 根室

さんま棒受け網漁は、花咲港の水揚げ金額が2015年以来10年ぶりに100億円を超える豊漁と魚価高が重なり、水揚げ数量は16年連続日本一が確実となっています。一方、秋鮭漁は、記録的大不漁となっていました。真だら、助宗、たこなど、冬漁本番を迎えて、引き続きの安全操業と豊漁を期待しています。

## 留萌

11月に入ってからは時化が多く、すっかり秋から冬へと移り変わり、空気も一段と冷たくなってきました。9月下旬より始まったえび桁漁に続き、ほたて半成貝出荷も一部地区で開始され、これから順調に出荷が進むことが期待されます。これら一段と冷え込み、厳しい日本海の冬が訪れます。安全操業で皆様が健康に一年を締め括ることができますよう祈念しています。

## 桧山

10月をもって秋鮭定置網漁が終漁しました。それに伴い、冬の風物詩である釣り(延縄)助宗漁の解禁に向けて準備が進められています。この漁法は魚体を傷めず出荷できることが特徴で、高鮮度の卵から作られる「釣りたらこ」は贈り物として喜ばれています。冬漁の安全を祈るとともに、冬の海の恵みが多くの方々に届けられるよう願っています。

## 函館

冬の魚種が活気づき始めています。下海岸地区からは鍋に欠かせない真だらが函館市場に上場され、冬の味覚として人気を集めています。噴火湾方面では、これから助宗刺網漁が本格化し、助宗の成熟度に注目が集まる時期になります。冬の函館を求める、観光客が増加しているなか、地域の海産物がさらに多くの方々に楽しんでいただけるよう期待しています。

## 日高

秋鮭定置網漁が終漁し、いよいよ冬の寒さが身に沁みる季節となりました。秋鮭は全道的な歴史的不漁のなか、昨年を上回る数量となりました。これからは冬の各種刺網漁が本格化してきます。現時点での真だら水揚げ数量は昨年を上回っていて、助宗やばばがれい、はたはたについても大漁を期待しています。今後、厳冬期を迎えますが、豊漁と皆様の安全操業を願っています。

## 釧路

日増しに骨身に沁みる寒さになり、本格的に冬の到来を迎え、たらの水揚げがまとまり始めました。終盤を迎えるししゃも漁は、昨年と比べて荒天が多く出漁日数は少ないながらも順調に水揚げ数量を伸ばしています。今後は、たこをはじめ毛がにやほっつき、ばばがれいなどの水揚げが始まります。厳寒期に入りますが、引き続きの安全操業と豊漁を願っています。

## 北見

オホーツク地区も日増しに寒さを感じられるようになってきています。秋鮭定置網漁は先月終漁を迎えました。現在は底建網漁でかれいやそい、ふぐなどが水揚げされています。そしてサロマ湖のかきはこれから旬の季節を迎えます。時化の多い時期ではありますが、まだまだ浜が賑わうことを期待しつつ、安全操業と大漁を心より祈願しています。

## 稚内

冬の寒さが厳しくなるなか、秋鮭漁、ほたて漁は先月終漁となりました。一方、利尻・礼文地区では真だら・かれい刺網が操業していて、本格的な冬の到来を前にしながらも、浜は変わらず活気づいています。時化に見舞われることの多い厳冬期となります。安全操業で豊漁となり、無事に新年を迎えることを祈念しています。

塩秋鮭と  
モツツアレラの天ぷら

創作天ぷらです。鮭の旨味とモツツアレラのまろやかなコクが相性抜群のおいしさ。



## 材料 4人分

塩秋鮭(大きめ) .....	4切れ
モツツアレラチーズ .....	100g
いくら .....	適量
薄力粉 .....	適量
揚げ油 .....	適量

## A

トマト .....	1/2個
黄パプリカ .....	1/4個
バジル .....	3~4枚
塩・こしょう .....	適量
オリーブオイル .....	適量

## B

天ぷら粉 .....	100g
水 .....	120cc



Fishery Mom's Recipe

## 作り方

①Aのトマトと黄パプリカ、バジルをみじん切にし、塩・こしょう、オリーブオイルで味を調整する。  
②Bの天ぷら衣を合わせておく。

③塩秋鮭は皮を取り、観音開きにして細切りにしたモツツアレラチーズを挟んでしっかりと留める。薄力粉、②の天ぷら衣をつけて180℃くらいの油で3~4分揚げる。



北の魚情報がぎっしり! 北海道ぎょれんウェブサイト  
[www.gyoren.or.jp](http://www.gyoren.or.jp)



間伐材未来につなぐ北の森  
本誌の本文用紙は原料の一部に  
道産間伐材を使用しております。