

北海道ぎょれん広報

# なみまるくん

12  
2025

No.446



「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)ノースコープぎょれん  
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」



## たらこ

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、主役の座を譲ってしまうことになる。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、主役としてパワー不足。スーパー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

：なんてことを飲みながら思っていた。  
「それはお前の私見だろう！」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おうと、たらこ魚卵会の双壁を担う鮭の卵。「いくら」を例にとると、粒の大きさ・華やかさ・口内にパーツと広がる味。言い換えると綺麗な派手な女優さんである。しかしこれを毎日食べられるかというと…。

最終ゴールはたらこの圧勝である。毎日が女優さんではさすがに飽きるだろう。一方、たらこは素朴な塩味だが口に含むと優しく広が



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上、セイウチ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  
「たらこ」

02 特集1  
ぎょれんグループ会社紹介 (株)ノースコープぎょれん

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

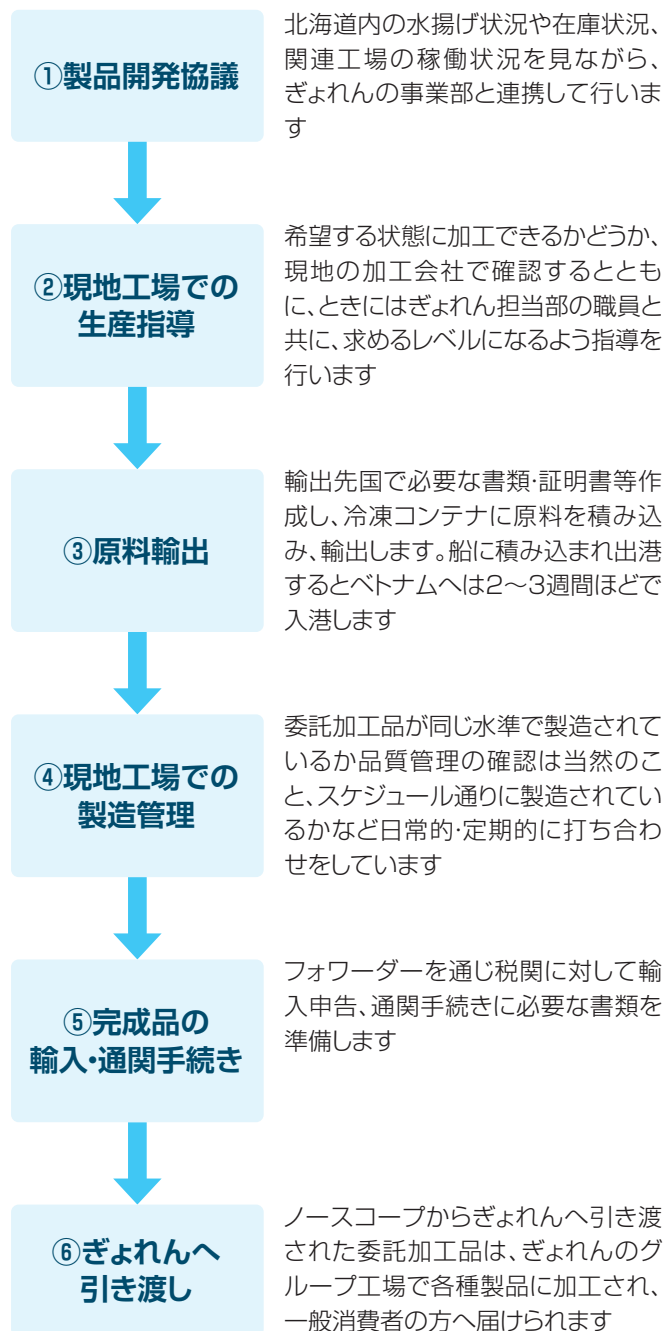


北海道の豊かな海の恵みを育む噴火湾に面した蜷谷漁港。主要魚種のほたては、稚貝からロープやかごに入れて海中に吊るす「垂下式」で大切に育てられ、冬から春にかけて水揚げのピークを迎えます

表紙の写真  
なかま まさき  
森漁協／中田 将樹さんご家族です



## 委託加工の流れ



**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異  
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、フォワーダー（国

際輸送の手配を代行する貨物利用運送事業者）との  
打ち合わせなど、貿易に関わる包括的な業務が必要  
になります。ノースコープはこうした日本国内の加  
工では発生しない諸課題や複雑な手続きを引き受  
け、ぎよれんの各事業部と繋ぐ「ハブ」として機能  
しています。各事業部と密に連絡を取りながらス  
ムーズな事業運営を支えています。

世界的に水産物の需要が高まるなか、道産水産物  
の付加価値を高める海外委託加工は、魚価対策とし  
てもますます重要になっていきます。今後は、さらに  
取り扱う魚種の種類拡大や加工度を高めた商品の開  
発を拡充していく方針です。また、ベトナム以外の  
国での事業展開も視野に入れ、より一層、浜のため  
に貢献してまいります。

## 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のも現実です。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、消費者の皆様へ安全で安心な北海道産水産物をお届けしてまいります。

## 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

### 会社データ

- 設立 平成元年7月
- 代表者 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、シンガポール、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

（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200海里経済水域内での本道漁業者の操業確保を図るにあたり、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。

### ノースコープぎよれんとは

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。

のグループ工場で製造された製品の輸出、委託加工では、これまで実績のあった秋鮭に加えて、黒がれいや宗八がれいといった北海道で漁獲されるかれい類もベトナムで手掛けています。

ぎよれんの関連会社では、ぎよれん北光（なみまろくん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。次の項ではこの海外委託加工事業について詳しく紹介します。



【（株）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

（株）ノースコープぎよれん





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



◎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、量もたっぷりでした。ちそうになりました。(70代)



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



◎ちゃんちゃん焼き風  
～鮭のみそ・マヨオイル焼き～  
◎ほたてのカレーマヨ和え

### ～学年を越えてみんなで協力して料理しました～

- ／いろいろなお魚やほたてのことも知れて、嬉しいです。(小4男子)
- ／ごはんがとっても進みました。魚+ご飯＝おいしい。(小4女子)
- ／鮭を捌くときもこんな風に捌いているのだ、と思いました。(小6男子)
- ／みんなで協力して、美味しい魚料理を作れて楽しかったです。(小6女子)
- ／ほたてをさくのが楽しかった。(小4男子)
- ／あまり自分で料理をしたことは無かったので、色んな経験をできて良かった。(小4女子)
- ／しめじをさばくのが楽しかった。(小5女子)
- ／ほたてのサラダのみそマヨがおいしかった。(小5女子)
- ／作るのが楽しくて、食べたならめっちゃ美味しかったこと。(小6男子)
- ／皿洗い。苦手だったけど、みんなが手伝ってくれたので、大変だったことも取り組みました。(小4女子)

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



おかあさんの手を借りて恐るおそろ生筋子をもみました



殻付きほたてに全集中



◎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者の人と話せたことがとても良かった。久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、通常は経験することがない貴重なものだったので、見ることでとても良かった。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、食事もうごく美味しく感動した。(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)



# 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

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

### 浜での思い出

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、現場をつなぐ「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、多忙な日々でした。当時は「ワークライフバランス」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時にはさんま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、飲みには結構く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。今となつては、苦勞も含めてすべてが良い思い出です。

### これからの目標

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」が両輪となっ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へい死。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、たとえ小さな一歩であっても、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。

### 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

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、漁政部・指導教育部・環境部の3部を所管したことは、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向けての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」という言葉をいただくたびに、身が引き締まる思いでした。皆様にご満足いただける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。

低下、記録的な豪雨による漁業施設への被害や流木問題、もはや「異常」とは言えないほど常態化した高水温、そして複雑化する国際情勢。課題を挙げればきりがありません。

しかし、どのような厳しい状況にあっても、私たちの原点は変わりません。それは「浜のために、浜とともに」。この理念を改めて胸に刻み、皆様へ正確かつ的確な情報をお届けし、誠心誠意、業務に邁進する所存です。

今後とも、より一層のご指導ご鞭撻を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

### 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。

### 今後のぎよれんの展望

浜の皆様が獲っ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、それに見合った価格」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く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、関係機関の皆様とも連携し、しっかりと取り組みを進めてまいります。



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

03

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同で、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ワ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。



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

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

04

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ない」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。



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を目的に、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

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

02

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：合同会社五穀豊穰）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産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



# 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	ラ	サ
ス	ケ	コ	キ	イ	ツ	シ
ク	ワ	タ	ト	マ	ト	コ
ニ	ズ	マイ	タ	ケ	ロ	
リ	ト	モ	ゲ	シ	ナ	モ
ト	ハ	ノ	リ	ウ	ナ	ウ
ン	コ	ン	レ	ス	バ	ト

11月号の解答と当選者  
フキノトウ

(神恵内村)リョウコババさん  
(浦河町)野口千波さん  
(浜中町)ぶにっちゃん  
(利尻富士町)坂本澄子さん  
(札幌市)もえちゃんさん

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かえてください。

### リスト

- |                                 |                                 |                                  |
|---------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> アブミ(鎧) | <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(鍬)  | <input type="checkbox"/> ハチ(鉢)   |
| <input type="checkbox"/> カギ(鍵)  | <input type="checkbox"/> サビ(錆)  | <input type="checkbox"/> ビョウ(鋌)  |
| <input type="checkbox"/> カネ(鐘)  | <input type="checkbox"/> ジュウ(銃) | <input type="checkbox"/> ホコ(鉾)   |
| <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(銭)  | <input type="checkbox"/> ヨロイ(鎧)  |
| <input type="checkbox"/> キリ(錐)  | <input type="checkbox"/> テツ(鉄)  |                                  |
| <input type="checkbox"/> ギン(銀)  | <input type="checkbox"/> ナマリ(鉛) |                                  |

〈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	リスト	ア	コ	ン	ブ
キ	ア	サ	リ	<input type="checkbox"/> アキアジ	キ	ア	サ	リ
ア	バ	ン	サ	<input type="checkbox"/> コマイ	ア	バ	ン	サ
ジ	コ	マ	イ	<input type="checkbox"/> プリ	ジ	コ	マ	イ
				<input type="checkbox"/> サンマ				
				<input type="checkbox"/> コンブ				
				<input type="checkbox"/> 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 浜の家族物語

森漁協 中田さんご家族



【中田さんご一家】中田 将樹さん(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)

「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、森漁協の中田さんご一家です。

### 懸命に働く父の背中を追って漁師の道へ

ほたて漁(成貝・稚貝)を中心に、ほや、なまこ、たこ箱、底建て網漁など、多岐にわたる漁を手がける将樹さん。地元、森町・姥谷地区で5代続く漁師の家系の長男として生まれ、幼い頃から祖父や父の背中を見て育ちました。ごく自然な流れで函館水産高校へ進学し、卒業後はすぐに実家に戻って漁師の道へ。しかし当時は、家業のほたて以外の漁も経験したいという思いがあり、他の船に乗って別の親方の下で修行することも考えていたそうです。

ところが、高校を卒業した3月は、ほたて漁が成貝の出荷と稚貝の耳吊り作業で最も忙しくなる時期。懸命に働く父の姿を目の当たりにし、「自分が手伝わなくては」と、家業を継ぐことを決意しました。そうして漁師の道を選んで22年。人生の半分以上を、海と共に生きてきた将樹さん。父から船の舵を引き継いだ当初は、早朝から遅くまでたった一人で沖に出る毎日で「本当に大変でした」と、当時を振り返ります。

その厳しい経験と持ち前の向上心を糧に、ほたて養殖規模を少しずつ拡大。8年前には、待望の新船「第八十八 弘栄丸」を進水させました。現在では、陸廻りの出面さんに加え、数名の外国人乗組員も雇い入れ、大切な家族と過ごす時間も確保できるようになったと、穏やかな表情で語ります。

### 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。カッコ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。町や浜を活性化させるためにも若い人たちに漁業の魅力を伝え、『漁業をやってみよう』と思う人を増やしていくことが、これからの目標です」。





北海道 **おひんす**

第13回 時の流れは、潮の流れより早く...

今年一年を  
漢字一文字で  
ふり返ってみよう!!

漢字、わかるかな?

**帆風**  
帆立の帆! 潮風スキ♡

**満順**  
お腹いっぱい食べたな... 順調やんす

アレ?! もいや、この四文字って...

来年もいろんなことがうまくいきますように

**帆風満順**  
じゅん ふう まん ぽん

よいお年をおむかえください!

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は初めて知りました。

(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そうで、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☆

(浜中町 ぶにつちさん 17歳)

お漬物作りも順調に進み、問題の大掃除残すのみはー!

(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ムコロッケ作りをしました。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日に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、ぎよ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ー私は、鮭の重さ当てに挑戦。雄鮭をまるまる一匹、初めて抱えましたが想像以上にずっしりして、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)

**編集後記**

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思えば、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前に「二度の」といった強力雪が無いことを祈りたいです。

(古村)

**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、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。

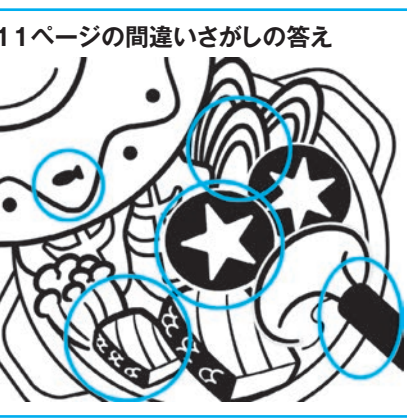
① なみまるおたより箱への投稿(お便り、写真、イラスト等)や、広報なみまるくん12月号への感想・ご意見など(※150字程度まで)

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

**〈宛先〉**  
12月18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(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。



## 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 浜のほつとニュース

大漁祈願!

### 小樽

11月下旬で、秋鮭定置網漁は終漁を迎えましたが、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ますが、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ますが、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。生産者の皆さんの安全操業と豊漁を祈念しています。

### 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、助子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、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。

### 梶山

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、新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。

### 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な不漁のなか、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。終盤を迎えているししゃも漁は、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き、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。

### 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、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、記録的な大不漁となっていて、秋の味覚に明暗が分かれる結果となっています。ほたて、真だら、助宗、たこなど、冬漁本番を迎え、大漁を期待しています。

### 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が、安全操業で豊漁となり、無事に新年を迎えられることを祈念しています。

### 留萌

11月に入ってから時化が多く、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。これから一段と冷え込み、厳しい日本海の冬が訪れますが、安全操業で皆様が健康に一年を締め括ることができまよう祈念しています。



# 塩秋鮭と モッツアレラの天ぷら

浜の  
お母さん  
レシピ  
番外編



創作天ぷらです。鮭の旨味とモッツアレラの  
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  
モッツアレラチーズ ..... 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える。
- 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ッツアレラチーズを挟んでしっかり留める。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。
- ④③の天ぷらを4等分に切って器に盛り、上から①のトマトソースといくらを添えたら出来上がり。

