

北海道ぎょれん広報

なみまるくん

1
2026

No.447



「うみ・なかま ハーバーケーション」



特集

海・ひと・夢 スペシャル 新春 会長インタビュー
ぎょれん常勤役員の新春メッセージ

海ひと夢スペシャル 新春会長インタビュー

厳しい今こそ力を合わせ、
次代へ繋がる種まきを



阿部国雄会長

今後の展望についてお話を伺いました。
新春にあたり、阿部会長に
2025年の振り返りと
明けましておめでとうございます。

[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
January 2026 No.447

1
2026

- 01 海・ひと・夢 スペシャル
新春 会長インタビュー
- 04 新春企画 ぎょれん常勤役員
新春メッセージ
- 06 特集
ぎょれん職員が選ぶ ぎょれん5大ニュース
- 08 なみまるインフォメーション
- 10 浜の家族物語
標津漁協／麻地 優貴さん 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



1月の標津漁港は秋鮭がひと段落し、冬漁へと移行します。底建て網漁によるすけとうだら、刺網漁による真だらなど、北の海の幸を代表する「鱈(たら)」が盛漁期を迎えます

表紙の写真
あさじ ゆうき
標津漁協／麻地 優貴さんご家族です

2025年を振り返って

昨年の北海道漁業全体を振り返りますと、昆布、さんま、するめいかの水揚げには回復が見られたものの、ほたてや秋鮭はじめ、いわし、すけとうだら、ぶりなどが減少しました。特に秋鮭の不漁と、オホーツク海を中心としたほたての減産および歩留まり低下の影響は大きく、総生産量は90万トン前後、取扱金額は3,100億円程度となる見通しです。

主要魚種に目を向けてみると、秋鮭は約1万5千トンと、前年の3分の1にまで落ち込む結果となりました。これは大変な衝撃です。研究者によれば、稚魚が沖に出てからの適水温期間が以前にも増して短くなり、生存率が下がっているとのことで、今年、来年も厳しい状況が続くと予想されています。高水温の影響ゆえか、減少傾向は三陸から道南、道東太平洋、そしてオホーツクへと北上しているように見受けられます。ここ1、2年の状況は、まさに「激変」という言葉以外では表現できない事態です。また、「昨年までは道内各地の『地域間格差の拡大』が課題でしたが、昨年は豊漁だった地域が減少に転じることで格差が縮小する」という決して喜べない形となりました。今後の資源回復対策は困難を極めますが、国の支援も仰ぎつつ研究機関と協力し、「環境変化に強い稚魚」を作る技術開発など、抜本的な対策が不可欠です。加えて、定置漁業者の経営環境も厳しさを増しています。



や追加配分量は現場が納得できる内容ではありません。

我々も資源管理の必要性は理解しております。将来のために協力する姿勢は持っています。しかし、誰もが納得できる科学的根拠を示さずにTAC管理を進める手法は乱暴に映ります。少なくとも1年魚については、より臨機応変な仕組みが必要であります。また、定置網漁業における混獲問題、特にまぐろに関しては、資源回復が目に見える明瞭かです。沿岸漁業者を守るためにも、大臣許可船と沿岸漁業との漁獲枠配分の見直しや、全体枠の増加を引き続き強く求めています。

海外に目を向けて、中国による日

ています。「積立ぶらす」における「クロマグロ下げ止め特例」は、水産庁への要望により5年へ延長されました。しかし、その5年間に別の形での経営対策を確立せねばなりません。各浜の事情は様々であり一律の対策は難しいものの、他地域の成功例や失敗例を参考に、海面・陸上養殖も含めた多様な取組に目を向けていただきたいと思います。

一方、ほたてについては、生産量が減少する中で海外からの引き合いが強く、水揚金額は一昨年を上回る見通しです。しかし、価格高騰は国内消費の妨げにもなっています。ALPS処理水の海洋放出に伴い中国が日本産水産物を輸入停止した際、支えてくださったのは国内の消費者の皆様でした。本来はその恩返しも含め国内流通を大切にしたいところですが、現在は加工会社の仕事買いが先行して価格が高騰しており、痛し痒しの状況です。

生産面では、海の貧栄養化や高水温の影響が指摘されています。この10年でほたて養殖の技術は向上していますが、今後は北海道栽培漁業振興公社とも連携し、稚貝生産技術のさらなる向上を視野に入れる必要があります。昆布については、昨年は日高や道東地区で天然昆布の生産量が増えたことで、総量は1万トンを超える見込みです。ただ、羅臼や宗谷地区では根が弱く流出したり、養殖や促成に不可欠な原藻確保が難しくなつたりする地域もあり、手放しで安心できる状況ではありません。今後は、将来の環境変化を見据えた「種の保存（ジーンバンク

プロジェクト）」を北海道昆布漁業振興協会が研究機関と進めています。また、養殖や促成では付着物（ヒドロゾアやコケムシ等）対策として、早期水揚げを可能にする「成熟誘導技術」が一部で導入されます。沖出し時の水温不適合による枯死や培養時間による品質課題などもありますが、これらを解決し、今後の主流技術として確立していきたいと考えています。

国の政策や中国の禁輸措置について

その他の魚種では、さんまは量・サイズ共に比較的良好でした。一方、するめいかは採捕停止命令さえなければ、さらに良い結果が得られたはずです。鈴木知事が資源調査のための特別採捕許可を出してください、痛し痒しの状況です。

そもそもするめいかへのTAC（漁獲可数量）導入は、水揚げ記録のデジタル化進展が前提だったはずですが、環境が整わぬまま全漁連任せで進められています。全国の漁協で集計システムが統一されない現状で、2,000隻もの小型いか釣り漁船の状況を逐次集計・報告することは物理的に不可能です。また、国は1年魚（単年性資源）であるするめいかの資源量を科学的根拠に基づき算出していると主張しますが、その根拠は乏しく、TAC設定量

本産水産物の輸入停止問題があります。コロナ禍や処理水放出を経て、特定国への輸出依存リスクが顕在化したことから販路の多角化は進んでいます。とはいって、販路は一つでも多い方が望ましく、中国への輸出再開も期待したいところです。この件は国同士の問題として日本政府が対応中でするので動静を見守りますが、なまこのように中国・香港への依存度が高く価格低迷に苦しむ品目もあります。引き続き、東京電力への賠償請求および国による「水産業を守る」政策パッケージの継続・拡充を求めていきます。

月からは養殖籠とフロートのリサイクルにポジティブ宣言」を発出しました。「ネイチャーポジティブ（自然再興）」とは、生物多様性の損失を止め、回復軌道に乗せる意味します。近年の異常気象や海水温上昇といった環境課題に対し、これまで以上に海洋環境および生物多様性の保全活動を強力に推進する姿勢を示したもので、定着した「お魚殖やす植樹運動」はじめ、浜の皆様と取り組む「なみまるクリーンアップ作戦」、そして各地で広がる藻場造成によるブルーカーボンへの取組は、さらにその輪を広げていきたいと考えています。脱・抑プラスチックでは、従来のナイロン製刺網やプラスチック製魚函に加え、昨年10

2026年、さらにその先の未来に向けて

昨年7月、ぎょれんでは「ネイチャーポジティブ宣言」を発出しました。「ネイチャーポジティブ（自然再興）」とは、生物多様性の損失を止め、回復軌道に乗せる意味します。近年の異常気象や海水温上昇といった環境課題に対し、これまで以上に海洋環境および生物多様性の保全活動を強力に推進する姿勢を示したもので、定着した「お魚殖やす植樹運動」はじめ、浜の皆様と取り組む「なみまるクリーンアップ作戦」、そして各地で広がる藻場造成によるブルーカーボンへの取組は、さらにその輪を広げていきたいと考えています。脱・抑プラスチックでは、従来のナイロン製刺網やプラスチック製魚函に加え、昨年10

月からは養殖籠とフロートのリサイクルに試験的に着手しました。すでに130トンを回収し、プラスチックは燃料へ、鉄・鉛は有価物として再資源化を進めています。

本年以降、私個人としては「作り育てる漁業」に重きを置き、地域間格差を縮小する取組を推進し、北海道漁業全体の底上げを図りたいと考えています。「浜間で格差が出た」という話を聞くたび心を痛めていますが、全体を強化することで、より強い北海道漁業を築けると信じています。

また、国が「食料安全保障」に力を入れる中、漁業の重要性も増しています。農業には直接支払交付金制度がありますが、漁業者が安心して操業できるよう、未来へ繋がる種まきをせねばなりません。特効薬のような解決策はありませんが、着手できる課題から一つずつ解決し、国や道、栽培漁業振興公社などの関係機関と力を合わせ、厳しい環境下ではありますが、皆で力を合張つて、前を向いて歩んでいきましょう。

最後には「みんないい年だったね」と笑顔で終われる年にしたいと願っています。厳しい環境下ではありますが、皆で力を合わせれば必ず道は開けます。お互に頑張つて、前を向いて歩んでいきましょう。



常務
久米 哲司

あけましておめでとうございます。

昨年を振り返りますと、秋鮭の記録的不漁や熊による被害、さらには国内外で予測不能な出来事が相次ぎ、改めて不確実で不連続な時代に突入したことを実感させられた一年でした。こうした時代では「備える」だけではなく、変化への「柔軟な対応力」が求められていることを痛感しました。半年にちなみ、スピードと柔軟性を大切に、挑戦を恐れず、変化を機会と捉え、いかなる事態にも対応できる体制の強化に努めたいと考えております。

本年もどうぞ宜しくお願い致します。



常務
山宮 望

あけましておめでとうございます。

昨年は、異常とも呼べる高水温によるほたて貝のへい死や、餌不足と考えられる成長不振に加え、歩留低下による貝柱製品の小型化が顕著となった年でもありました。

海洋環境の急激な変化は、これからも続く可能性が高く、過去の知見や経験則では対応出来ない事もあるかもしれません。

厳しい環境下ではありますが、本道ほたての安定的な消流を目指し、的確かつ正確な情報収集・発信に努め、国内外の消流動向を見極め、臨機応変に対応していきたいと考えます。

本年もどうぞ宜しくお願い致します。



常務
鳥毛 康成

新年あけましておめでとうございます。

昨年の秋鮭は空前の大不漁となり、単価は史上最高値を更新、一方でさんは7年ぶりの豊漁、いかも漁獲制限が発動されるなど、水産資源の変動が年々著しくなっており、想定外としっかりと向き合い克服していかなければいけない厳しい時代に突入しております。

日本経済も長らく続いたデフレスパイラルからインフレに移行し、エネルギー価格の高騰や円安、人件費の上昇、地政学リスクによる供給網の混乱などあらゆる分野で価格の引き上げが相次いでおり、持続的な物価の上昇という新たな局面をむかえております。

この30年ぶりの変化に業界としてどう対応していくか、水揚げ状況の変化や価格の高騰にどう対応していくか、今年も役職員一丸となって浜を守り、自分たちの生活も豊にできるよう努力していきましょう。



常任監事
伊藤 貴彦

新年あけましておめでとうございます。

昨年の出来事で衝撃的だったのは「秋鮭の不漁」でした。予想だにしない数字であり、自然の難しさを改めて思い知らされた心境です。

また私個人も6月から現職を拝命しました。

組織や業務活動の正確性や適正性を客観的立場から検証する任務であり、本人の適正性は微妙ですが、建設的観点からしっかりと進言していきたいと考えています。

いずれにしても今年は、獲れるべき魚がしっかり獲れる良い年になることを期待しています。

新春企画



ぎょれん常勤役員の 新春メッセージ

質問項目

- ◎昨年を振り返って
- ◎新年にあたっての抱負、メッセージ



副会長
安田 昌樹

新年おめでとうございます。昨年も全国各地で「100年に一度」の異常気象が話題になりました。「100年に一度」はもはや日常化しています。そしてこの日常化した異常気象は大きな災害をもたらし、また一次産業にも大きな影響を与えています。主要魚種の好不漁や資源動向は気候変動や海洋環境に大きく影響されていることは論を待たないところです。この環境問題に対する対策はすぐに効果の出るものではありませんが、漁業の持続性のためにもしっかりと取り組んでいく必要があります。もはや地球温暖化を超えて、地球沸騰化時代を迎えています。環境対策は待ったなしの状態です。豊かな海無くして漁業は成り立ちません。そういう想いを忘れずにこの1年間はもちろん、毎年毎年、業務に取り組んで参ります。



専務
瀧波 憲二

新年おめでとうございます。

昨年は、国連にて、SDGsの実現に向け、協同組合の取り組みが大きな推進に繋がるとして、「国際協同組合年」に認定されました。達成が危惧されるSDGsですが、相互扶助を謳う協同組合の精神が世界の一助となるのを期待するとともに、今後、協同組合がより注目を浴びる存在になることを望みます。

我々の漁業環境においても、温暖化による海水温の上昇により、多くの課題が山積している状況にありますが、漁協・系統が一丸となり、「将来に繋ぐ北海道漁業の構築」を目指すとともに、魅力ある産業として注目されるよう努力していきたいと思います。

今年もよろしくお願いします。



常務
中村 尚広

あけましておめでとうございます。

昨年の昆布の生産は約10,000トンと一昨年を上回る見込みですが、決して回復したレベルとは言えず不透明な状況となっています。

価格は高値推移するも、売り場面積の縮小や、簡便化商品に流れてしまう恐れもあり、安定生産・安定供給が重要になってきます。

藻場整備や環境に適した育種の保存等、行政や専門家と連携し生産振興に力点を置き、生産の安定・維持に努め、マーケットの維持を図って参ります。

また、燃油や漁業資材は様々な要因から高騰が続き、漁業コストの負担も大きくなっています。的確な情報収集に努め、系統購買を通じ少しでも安価で良質な製品供給に努めます。

今年もよろしくお願いします。

4位

ほたて減産。令和7年度の全道水揚げ数量は6年ぶりに40万トンを下回る見通し。



5位

するめいか釣り漁業、一時休漁。
(全国の5~30トン漁船の漁獲量がTAC数量を大幅に超過)

試験操業により再開したものの、今後の先行きは不透明。



6位

全道昆布生産、前年から回復し、10,000トンを上回る見込。流通も堅調に推移し、各銘柄浜値上昇しました。(前年比約110%)

7位

熊被害続出!環境部による道内各地の採水調査も熊スプレーを携帯しながら戦々恐々!

8位

経費精算事務のDX(デジタルトランスフォーメーション)化。領収書をスマートフォン等で読み取り、申請から承認・計上までを電子化。

9位

ALPS処理水問題 水産物の対中国輸出再開に向け、手続開始。(輸出施設の再登録とトリチウム等の検査が条件)11月5日、冷凍ホタテ6トンが中国へ。
…その後、再び事実上の輸出停止となる。

10位

「北海道おーしゃんず」大阪・関西万博のステージイベントに出演。おさかなキャラクター「北海道おーしゃんず」が北海道産のほたて・昆布・秋鮭について紹介するとともに、ダンスパフォーマンスを披露し、北海道の水産物の魅力を世界に向けて発信しました。

今年は良いニュースがたくさんあることを期待しています。

ぎょれん職員が
選ぶ ぎょれん

5大

ニュース

1位

秋鮭大凶漁!まさかの1万トン台に!
数量14,468トン、
昨対33%
(11月末実績)

2位

さんま豊漁!
水揚げ33,771トン、
昨対144%
(11月末実績)

3位

阿部会長2期目の船出、
ぎょれん新体制
スタート!!



ぎょれんでは毎年年末に、「今年のぎょれん5大ニュース」を職員の投票で決めています。大阪・関西万博の成功や高市早苗氏の日本初の女性首相就任といった話題の一方、同じ第一次産業として米問題が大きくクローズアップされました。また、熊出没による被害は現在まで継続しています。2025年はどのような年だったのか、ぎょれん職員の視点からご紹介します。

笠井信輔氏(フリーアナウンサー)がコミュニケーション術を講演
令和7年度 北海道漁協専務参事会研修会が開催されました

11月20日(木)、札幌の第二水産ビル8階会議室で、「令和7年度 北海道漁協専務参事会研修会」が開催され、全道各地の漁協専務参事をはじめ、道水産林務部や系統関係者100名が出席しました。この研修会は、水産情勢や漁協経営を取り巻く諸問題を的確に捉え、直面する喫緊の課題解消に向け、今後の組合経営に活用することを目的に毎年開催しています。

開会にあたり蝦名会長(北るもい漁協)は、昨今の本道主要魚種の水揚げ量の減少やするめいかのTAC管理に触れたうえで、「依然として漁業者の減少・高齢化、複雑化する物流問題、物価高騰に伴う管理費増加など、諸問題が山積しており、今後も厳しい局面が予想される。こうした状況下での漁協経営の実務責任者としての専務参事の役割は益々重要であり、英知を結集した対応が求められる。本日の研修会での講演を通じて、日々の業務に貴重なヒントを得ていただきたい」とあいさつをしました。

続いてフリーANAウンサーの笠井信輔氏を講師として「アナウンサーのコミュニケーション術~聞く。考えて話す~」と題した講演が行われました。漁協経営の現場では、職員はもちろん、地域社会との円滑なコミュニケーションが求められており、参加者たちにとって笠井氏の講演から様々なことを学んだ貴重な時間になりました。

北海道大学・酪農学園大学の学食で特別メニュー

「ミックスフライ丼」「こんぶ出汁の鮭力ニめし」を限定販売しました

11月17日(月)から21日(金)までの5日間、北海道大学札幌キャンパス内の7食堂で「ミックスフライ丼」が期間限定販売され、ぎょれんから北海道産秋鮭とほたてを原料とする食材提供を行いました。3種のフライを乗せて620円(北大生協組合員価格・税込)で販売された同メニューは、ぎょれん協力の道産ほたて貝柱フライと道産秋鮭スティックカツを使用した贅沢な一品で、北海道大学の学生や教職員はもちろん、地域の方々にもご好評いただきました。また、同メニューは、「北海道大学創立150周年記念キャンペーン」の特別メニューとして、1食につき10円を支援金として協力させていただきました。

一方、12月3日(水)から5日(金)までの3日間、酪農学園大学の生協食堂では、昆布スープで炊き込んだご飯に、ぎょれん提供の北海道産秋鮭と大ずわいがに、それと卵のフレークをトッピングした「こんぶ出汁の鮭力ニめし」が1日限定200食、600円(中サイズ・税込)で販売されました。同校でのぎょれん協賛特別メニューの販売は5回目の取組で、今回も食堂の開店11時から沢山の学生が列を作るなど、3日間とも大盛況となりました。

ぎょれんでは今後もこうした学校などと連携した取組を進め、広く道産水産物のおいしさや魅力を発信し、消費拡大や価値向上を図っていきます。

03



全道から多くの漁協専務参事らが参加し、漁協経営管理者としての研さんを積みました



講師のフリーANAウンサー・笠井信輔氏

年末年始においしい秋鮭・ほたて、昆布製品を
全道の児童福祉関連施設など計34施設へ道産水産物を寄贈

12月19日(金)、子どもたちへの魚食普及と社会貢献活動の一環として、札幌市内の児童福祉関連施設のほか、道内の児童福祉施設、母子生活支援施設など計34施設へ秋鮭やほたて、昆布製品などの道産水産物を寄贈致しました。

施設で過ごす子どもたちや関係者の皆さんに、年末年始に美味しい北海道の海の幸を味わっていただこうと、毎年クリスマスの時期に行っているこの活動は、札幌市内の施設へは平成5年から、その他の道内施設へは令和4年から実施を続けており、今年で通算33回目を数えます。

この度の寄贈に先立ち、12月15日(月)に札幌市の水産ビルにて贈呈式が執り行われ、ぎょれんの安田副会長より北海道保健福祉部の竹澤子ども応援社会推進監、札幌市子ども未来局の佐藤局長へ目録が手渡されると、両自治体からぎょれんに対し感謝状が贈られました。



感謝状を手にするぎょれん・安田副会長と目録を手にする北海道保健福祉部・竹澤子ども応援社会推進監



同じく道産水産物の目録を手にする札幌市子ども未来局の佐藤局長

04



北海道大学内の食堂で提供された「ミックスフライ丼」



酪農学園大学・生協食堂で提供された「こんぶ出汁の鮭力ニめし」

令和7年度北海道産業貢献賞表彰式
水産業関係功労者として19名の方が表彰されました

12月16日(火)、ホテル札幌ガーデンパレスで道水産林務部関係の令和7年度北海道産業貢献賞表彰式が開催され、水産業関係からは水産団体等功労者として19名の方が表彰されました。

この度の表彰では、組合等の役員として事業運営の向上に貢献し、その功績が極めて顕著な役職員に贈られる「優良水産業協同組合等功労者」に16名、長年にわたり水産業事業に尽力または永年職務に精進し、他の漁業者の模範となる個人に贈られる「水産業等功労者」に2名、長年にわたり海区漁業調整委員会、内水面漁場管理委員会等の委員として在職し、その功績が顕著な方に贈られる「海区漁業調整委員等功労者」に1名が選ばれ、当日出席された表彰者には濱坂副知事より表彰状と記念品が授与されました。今年度の表彰者は次の通りです(敬称略)。

「優良水産業協同組合等功労者」：和田郁夫(わだ いくお)（石狩湾漁協前専務）、嶋秀樹(しま ひでき)（小樽市漁協組合長）、鈴木昭彦(すずき あきひこ)（小樽機船漁協参事）、小松伸美(こまつ のぶみ)（日高中央漁協前専務）、遠山寛(とおやま ひろし)（日高中央漁協前常務）、南條珠一(なんじょう じゅいち)（日高中央漁協前監事）、西山武雄(にしやま たけお)（上磯郡漁協組合長）、品田靖(しなだ やすし)（上磯郡漁協前副組合長）、滝川久市(たきかわ ひさいち)（函館市漁協組合長）、山田徹(やまだ とおる)（新星マリン漁協前組合長）、布施利彦(ふせ としひこ)（新星マリン漁協専務）、鷹崎優(たかさき ゆう)（ウトロ漁協前専務）、稻船敏一(いなふね としひと)（雄武漁協前専務）、中村純也(なかむらじゅんや)（大津漁協組合長）、稻垣敏晃(いながき まさる)（厚岸漁協元参事）、安藤義秀(あんどう よしひで)（厚岸漁協元参事）

「水産業等功労者」：伊藤栄(いとう さちえ)（日高管内漁業士会副会長）、住吉俊文(すみよし としゆみ)（北海道漁業士会前会長）

「海区漁業調整委員等功労者」：佐藤勝(さとう まさる)（えりも漁協理事）

02



表彰式に出席された受賞者の皆さん

頭つきい!! ブレイクタイム

Break Time!

シークワードクイズ 1月のテーマ 「鍋の材料」

モ	ヤ	シ	ラ	タ	キ	シ
イ	ク	ニ	ウ	ユ	ギ	カ
ガ	ユ	イ	タ	ネ	ン	ン
ヤ	ン	カ	ガ	ニ	リ	セ
ジ	ソ	ナ	ン	テ	エ	ギ
メ	レ	ニ	ン	ク	タ	ビ
シ	ク	ス	ナ	ギ	モ	ホ

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。

ハ	イ	カ	リ	ギ	リ	キ
ウ	ロ	フ	カ	カ	ン	ア
ユ	ク	サ	リ	ブ	カ	
ジ	ニ	ビ	ギ	ミ	マ	ナ
ゼ	カ	ホ	ガ	ン	ナ	
ス	ノ	ネ	ツ	カ	タ	チ
ネ	キ	シ	ニ	テ	ボ	ハ

12月号の解答と当選者
ハガネ
(神恵内村)ゆうにやんさん
(島牧村)高島里子さん
(福島町)かずちゃんさん
(白糠町)柳叶さん
(根室市)市橋朋之さん

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。

1月は「鍋の具材」がテーマです。やっぱり、海鮮系の鍋が一番好きですね。今年はキムチ鍋やカレー鍋ほかの変わり種の鍋も挑戦しようかな。

図の中で、たて、よこ、ななめの一一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"/> イカ(いか) | <input type="checkbox"/> シラタキ(しらたき) |
| <input type="checkbox"/> エビ(海老) | <input type="checkbox"/> スナギモ(砂肝) |
| <input type="checkbox"/> エリンギ(エリンギ) | <input type="checkbox"/> セリ(芹) |
| <input type="checkbox"/> カキ(牡蠣) | <input type="checkbox"/> タイ(鯛) |
| <input type="checkbox"/> ギュウニク(牛肉) | <input type="checkbox"/> ナガネギ(長ネギ) |
| <input type="checkbox"/> ギンナン(ぎんなん) | <input type="checkbox"/> ニラ(ニラ) |
| <input type="checkbox"/> クレソン(クレソン) | <input type="checkbox"/> ニンニク(にんにく) |
| <input type="checkbox"/> シメジ(しめじ) | <input type="checkbox"/> ホタテガイ(帆立貝) |
| <input type="checkbox"/> ジヤガイモ(じゃがいも) | <input type="checkbox"/> モヤシ(もやし) |

〈ヒント〉 鍋料理には欠かせません。天ぷらもおいしいです。

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
- ブリ
- 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

表紙に登場いただいたご家族を紹介いたします。

今月の 浜の物語



【麻地さんご一家】麻地 優貴さん(30歳)、一花ちゃん(1歳)

※写真は優貴さんの祖母 新井田 キヌエさん(表紙は優貴さんの父 雄二さん)と共に

やはり一番獲れてほしいのは秋鮭 資源回復と魅力発信

現在、優貴さんは標津漁協の青年部長を務め、仲間と一緒に出前授業を行うなど、対外的な活動にも積極的に取り組んでいます。そんな優貴さんを支えるのが、妻の野乃花さんです。二人は高校時代の同級生。優貴さんの一眼惚れだったそうで、高校2年生の時に思い切って声を掛け、当時普及し始めたSNSなどを通じて仲を深めました。高校卒業後は共に札幌で暮らした時期や、優貴さんの帰郷による遠距離恋愛の期間を経て、3年ほど前に結婚しました。実は二人とも喘息の持病があるため、昨年、治療に通いやすい中標津町へ転居。現在は、もうすぐ1歳になる愛娘の一花ちゃんと家族3人で暮らしています。ただ、元々体が弱い野乃花さんは、育児の疲れも重なって体調を崩すこともしばしば。奥様のご両親のサポートも受けながら、優貴さんは「妻を支えるためにも、怪我なく仕事を頑張らないといけませんね」と家族への思いを口にします。

帰郷後は当初、株式会社モウでアルバイトをしていましたが、父・雄二さんも所属する「マルサ丸協漁業」から「漁師になってみないか」と説得を受け、21歳で本格的に漁師の道へ。当時について優貴さんは、「祖母(キヌエさん)の家や前浜が、麻地家の漁師としてのルーツだと聞き、跡取りとしての責任を感じました」と振り返ります。

そうして漁師となった優貴さんですが、始めたばかりの頃は、一から仕事を覚える苦労に加え、不慣れな生活リズムや体力仕事に追われ、本当に大変な日々だったそうです。それでも、定置網を起こして大量の秋鮭を目にした瞬間、「こんなに獲れるんだ!」と、嬉しさと興奮で震えたといいます。

最後に将来の目標について伺うと、以前、青年部をはじめ加工・運送・販売・役場水産課など「地域ぐるみ」で実施した出前授業に触れ、「秋鮭の町・標津町でも、年々資源が減っている実感があります。今は厳しい状況ですが、そんな中でも若い人たちから『漁師になりたい』『水産に関わる仕事を就きたい』と思ってもらえるように、漁業の魅力をもっと広く発信したいです。また、秋鮭が増えるような取り組みにも貢献できればと思っています。やはり標津の漁師として、一番獲れてほしい魚は秋鮭ですから」と語ってくれました。



小樽

今冬は時化模様が続いていますが、凪の際は真だらや助宗をはじめかれい類、ひらめ、かすべなどがまとまって水揚げされ、年の瀬時期は市場を賑わせていました。一方、1月下旬より石狩湾沿岸でにしん漁が解禁となります。水産試験場の来遊予想では、前シーズンに比べて若干少ない発表となっていますが、予想を上回る豊漁となることを期待し、皆様の安全操業を祈念しています。

浜の ほっこりニュース

news

大漁
祈願!



北海道。あいぱくす！
第14回 2026年みんなの願いはひとつ！

一年の抱負で絵馬をつくろう！

ほたてをたくさん食べよう！

昆布でじゅぱり出汁をとってほしい！

秋鮭の仲間たちと泳ぎたい！

北海道の海が元気に！豊かに！

それは、たい 漁 祈 願 つまり！

北海道で獲れたお魚・貝・海藻をいっぱい食べようね！

(島牧村 高島里子さん 75歳)

白いものがチラつくようになります。寒くなると気になる磯の様子。ふたりに岩のり…おいしく育つてほしいものです。

(福島町 かずちゃんさん 70歳)

金偏の漢字がたくさんあるのにオドロキました。雑記帳に脑子のつもりで書いておきました。シークワードイズ最高です！！

(泊村 秋山祐子さん 90歳)

今年こそは世界の何個所で起きている戦争の総てが一日も早く終息し、平和で明るく豊かで皆が笑顔で暮らせる世の中になる事を願うと共に浜がある無事故で大漁である事を新春に皆様と共にお祈り致します。皆で頑張つて力を合わせ良い年にしましょう。

(厚岸町 魚大好き爺さん 86歳)

浜のレシピを見て作って食べようと思つても品物が手に入りません。私も若いころ、女性部幹事やってた頃、盆港で魚祭りで沢山の人が買いに定置でどれたマス、ホッケ、ヤリイカなどを販売して私達はマスのちゃんちゃん焼きを作りました。

(泊村 秋山祐子さん 90歳)

ホッキが始まった。いっぱい食べるぞ
あけましておめでとうございます
編集後記

あつとじう間に1年が終わり、新しい年を迎えた！今年は年齢的に節目の年でもあるので、「年代別」で何か結果を残せるよう、精進を重ねたいと思います。

去年は何かと脚・足のケガが多い年でした。2026年の干支は「午年(うま年)」です。午年は、俊敏さや勇気、行動力の象徴とされ、飛躍や前進を願うの最も適な年とされています。フットワーク軽く、活動したいですね。（藤江）



*「なみまるおたより箱」には①から④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）のみを使いたしました。写真やイラストは返却できませんのでご了承ください。

宛先
1月23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

※「なみまるおたより箱」には①から④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）のみを使いたしました。写真やイラストは返却できませんのでご了承ください。

皆様からのお便り、写真、イラストをお待ちしています！

編集部からのお知らせ

事故の無い操業が皆を幸せに

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

室蘭

秋鮭定置網漁は12月15日をもって終漁し、水揚げ量は約290トンとなりました。依然として低調ながら、前年比約140%と回復傾向を示しています。来シーズンのさらなる豊漁に期待したいです。一方、主要魚種である助宗は卵成熟が進み、これからが正念場となります。加えてほたて漁も各地区で順次水揚げが始まっています。これからは時化の日が多くなりますが、安全操業を第一に、今年の豊漁を願っています。

桧山

寒風吹き付ける冬の日本海では、今月解禁する助宗だら漁の準備が進んでいます。時化の合間を縫つての操業となります。ひやまで水揚げされる助宗だらは鮮度が高く、鍋物に最適な魚として本州方面からも根強い人気があります。そのほか、活たこやほっけなど、漁獲量は天候に左右されるものの、品質の良さが評価され堅調な取引が続いています。厳しい寒さのなか、体調管理に十分留意され、無事故で豊漁の年の瀬を迎えられることを願っています。

函館

12月から助宗漁が本格化し、浜や市場には冬の訪れを感じさせる魚が揃ってきました。真だらをはじめ、あんこう、かじかなど鍋に最適な魚種の水揚げが増え、冬漁本番を迎えています。助宗の卵は希少な状況で、入札会場は活気に満ち、価格は高値をつけています。これからは時化の日も多くなりますが、安全操業を第一に、今年の豊漁を願っています。

日高

冬の代表的な魚種であるばばがれいの水揚げが本格化しています。時化の合間を縫つての操業となります。出漁できた日には前年と比べ好調な水揚げとなり、今後の順調な漁模様を期待しています。一方、刺網の助宗については、やや水揚げが遅れています。厳冬期ではありますが、一日でも多く凧が続き、皆様が安全に操業できることを願っています。

釧路

寒さが日増しに厳しくなり、本格的に冬の到来を迎え、真だら・つぶの水揚げがまとまり始め、前年に比べ豊漁となっています。たこは天候の影響で出漁日数が少ないながらも、前年と同等の水揚げ量を維持しています。今後は毛がにやほっき、ばばがれいなどの冬の主役の水揚げが本格化します。厳寒期に入っていますが、引き続きの安全操業と豊漁を願っています。

北見

ほたて漁や底建網漁が操業を終え、オホーツク海には本格的な冬が到来しています。一方、サロマ湖畔ではかきの水揚げが本格化しており、昨シーズン同様大漁となることを期待しています。これからますます寒さが厳しくなりますが、本年も安全操業と大漁を心より祈願しています。

稚内

連日の風雪で時化模様となる日も多いですが、利礼地区では厳しい寒さのなか、真だら漁が操業しています。一方、オホーツク地区では多くの船が陸揚げされ、来シーズンの操業に向けて整備が行われています。しばらくは海の荒れやすい日々が続きますが、本年が天候に恵まれ、安全操業で豊漁となることを願っています。

留萌

ここしばらくは時化が多く、思うように操業出来ない日が続いているが、時化の合間を縫つて、えび朽漁では赤かれいやたらが水揚げされています。昨年11月より始まったほたて半成員出荷も、凧を待って早朝から出荷作業に追われています。今後より一層寒さが厳しくなりますが、今年も皆様が安全操業で大漁の一年となることを心より祈念しています。



鮭飯

今回は「鮭飯」を紹介します。
「はんにしつかり昆布と鮭の出汁が効いています。」

令和7年9月26日開催、第2回「浜のおかあさん出前授業」in
立命館慶祥中学校・高等学校にて紹介しました。



ウトロ漁協
畠山 美佐さん

材料 4人分

米	4合
水	800cc
昆布	適量
鮭節	25g
醤油	小さじ1と1/4
酒	小さじ1と1/4
みりん	小さじ1
塩	小さじ1/2
塩鮭	300g
いくら	お好み
三つ葉か小口ねぎ	お好み
※荒巻鮭のような塩辛い鮭は塩	を減らす

作り方

- ①米を研いでザルに上げる。
- ②水に昆布を入れ、火をつけ、沸騰する前に昆布を取り出す。(昆布は取っておく) 沸騰させた状態で鮭節を入れ、少し煮立たせてから火を止める。鮭節が沈んだら、ザルを使い鮭節を取り出す。再度火をつけ、醤油・酒・みりん・塩を入れて味を調える。
- ③そのまま出汁を冷ます。
- ④釜に米、冷ました出汁を入れ浸けておく。
- ⑤塩鮭を中に火が通るまで焼く。(7分程度)
- ⑥米の上に焼いた鮭をのせ、炊く。
- ⑦炊けて蒸らしたら鮭を取り出し、骨を取り、軽くほぐす。取っておいた昆布を切りきざみ、ほぐした鮭と昆布を入れ、ご飯と混ぜたら出来上がり。

※まず、鮭飯でいただき、いくらをのせていただき、多めに作っておいた出汁をかけていただくのもいいですよ。



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



間伐で未来につなぐ北の森
本書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。