

# なみまるくん

2  
2026

No.448



「うみ・なかまコミュニケーション」



特集

第71回 全道青年・女性漁業者交流大会  
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 鳥毛 康成さん

- 01 **マチコさんのおさかなコラム**  
「北見で出会った、極上のたこパスタ」
- 02 **特集1**  
第71回 全道青年・女性漁業者交流大会
- 06 **特集2 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／鳥毛 康成さん
- 08 なみまるインフォメーション
- 10 **浜の家族物語**  
沙留漁協／加賀 飛臣さん 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



美しいホイストクレーンが特徴的な沙留漁港。冬になると潮の流れによつては流氷が流れ込むため、ほとんどの船は12月中に上架し、港では3月から始まるほたて漁や毛がに漁のために籠の修理など、準備にいそしんでいます

## 北見で出会った、 極上のたこパスタ

2026年が始まりました。今年は何だけおいしいものとお出会うのか、それが今から楽しみで。実はここだけの話、いろいろな飲食店を訪れる中で、最近「自分で作った料理の方がおいしいかも」と思ってしまうことが増えてきました。料理家の性とはいえ、こんなふうに感じてしまうと、ますます外に出る機会が減ってしまいがちで少し危機感を感じています。とは言ってもおいしいお店を探すのは、私にとって大切な仕事のひとつ。

そんな中、「これは本当においしかった！」と心から感動した一皿があります。それは、地元・北見市にあるイタリアンレストラン「イル・ドロー」の「タコとレモンのオイルソースパゲッティ」です。このパスタには、常呂産のたこがゴロゴロと入っていて、まず驚かされるのはその柔らかさ。まるでゼラチンに包まれたようなプルプルとした食感で、少し大きめにカットされたたこを一口頬張ると、「えっ、これがたこ？」と思うほどふんわりやわらか。まるでマシマロのような口当たりに、思わず感動してしまいます。

その秘密は、シェフの経験と腕にありました。こちらのシェフはもともと和食の料理人で、たこのうま味と柔らかさを引き出す特別な調理法を持っているのだとか。そこに、地元・常呂で獲れた新鮮なたこ、国産レモンのスツキリとした酸味、絶妙な塩加減とオリブオイルの香りが重なり、思わず唸るようなスパゲッティに仕上がっています。

私はイタリアンが好きでよくレストランに行くのですが、たこのパスタという「固そうかも」というイメージがあつて、これまであまり選ぶことはありませんでした。この一皿はその先入観を見事に覆してくれたのです。

ちなみに、たこは栄養面でも優秀な食材。低脂質・低カロリーでありながら高たんぱく質。疲労回復を助けるタウリンを豊富に含んでいるほか、神経伝達物質アセチルコリンの材料となる「コリン」も含まれています。心身の健康を気にする方にもおすすめです。

お正月に帰省した時は、あいにくお店が休業中だったので、春休みにはまた、このたこパスタを目

当てにお店を訪れようと計画しています。この経験をきっかけに、お寿司を食べる時にも自然とたこを選ぶようになった自分に気づきました。食の体験って、こうして知らず知らずのうちに嗜好を変えていくものですね。



うえさか  
上坂マチコ  
食と栄養のサポーターCOLAN代表  
／管理栄養士／料理家／webライター  
テレビ出演、新聞・雑誌などでコラム連載や栄養監修、テレビ・スタディ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。ぎよんと共に昆布や鮭の情報を広く発信。

# 第71回 全道青年・女性漁業者交流大会が開催



## 北海道代表として3組が全国大会へ出場決定

(前列左から)いぶり噴火湾漁協虻田本所ほたて養殖部会・福島さん、道総研水産研究本部・星野本部長、北海道水産林務部・岡嶋水産林務部長、ぎょれん指導教育部・神内部長、松前さくら漁協静浦地区実行組合・青山さん。(後列左から)昆布森漁協青年部・小林さん、古宇郡漁協神恵内地区女性部・村田さん、新星マリン漁協留萌地区女性部・濱谷さん、北海道函館水産高校・柳屋さん、同・大東さん

### 北海道代表①



#### ●活動概要

福島さんが所属するいぶり噴火湾漁協は、ほたてが全体の生産量・生産金額のほとんどを占める最重要魚種であり、虻田本所のほたて養殖部会は、稚貝出荷の有無、耳吊りする稚貝の選別サイズ



いぶり噴火湾漁業協同組合  
虻田本所  
ほたて養殖部会  
ふくしま まさかず  
福島 正和さん

〈漁業経営改善部門（流通・消費拡大部門）〉  
ほたてがいが養殖漁業の歩み  
— 活きるホタテガイを作るために —

1月15日(木)、札幌市の第二水産ビルで第71回全道青年・女性漁業者交流大会が開催され、4部門6組が日ごろの活動実績を発表しました。その審査の結果、いぶり噴火湾漁協虻田本所ほたて養殖部会の福島正和さん、昆布森漁協青年部の小林幹男さん、古宇郡漁協神恵内地区女性部の村田由紀子さんの3組が3月5日(木)・6日(金)に東京で開催される第31回全国・青年女性漁業者交流大会へ出場することが決まりましたので、その取組と審査委員長の講評を紹介します。

などの検討や採苗関連の調査や沿岸環境の調査など、非常に大きな役割を果たしています。

そうしたなか、平成28年に本養成中のほたてが大量へい死し、生産量は激減。そのため、部会では関係機関と協力して、耳吊り時期と生残率の関係性や仮分散・本分散時の密度と生残率・成長の関係性など、へい死の要因調査を行いました。また、道が立ち上げた対策会議の試験にも協力し、得られた知見を基に「養殖ホタテガイの生産安定化のポイント」としてマニュアル化。耳吊り作業を行う時期や仮分散時の密度も耳吊り以降への成育に影響することが数値として示され、養殖行程の見直しを行うと共に、漁業者間で共有されました。その結果、「稚貝時期のストレス軽減」の重要性が広がり、「直取り」と呼ばれる新たな養殖手法への取組や自動耳吊り機の導入などにも発展、作業の省力化や人件費の削減の一助にも繋がっていったことになりました。

#### 講評

昨今のホタテ大量斃死・採苗不振という、当該地域の水産業にとつての死活問題に対し、非常に良く練られた資源調査計画に基づいて、明快な結論を導かれています。その成果を作業工程の見直しや収益改善に速やかに繋がられたと共に、噴火湾の他地区にまで浸透されていったことは、非常に高く評価できます。

本道の基幹産業であるほたて養殖ですが、これまでの生産工程に少しでも改良の余地がないか、不断

の点検と実践により生産安定化を図る部会の強い意志とチームワークは、海洋環境が激変するこの時代を生きる生産者の見本となる姿として、非常に心強く感じました。

〈地域活性化部門（多面的機能・環境保全部門）〉  
**トロロコンブと歩んだ13年**  
**— 未来へつなぐ 俺たちの想い —**



昆布森漁業協同組合  
 青年部  
 こばやし みきお  
**小林 幹男さん**

●活動概要

北海道では各地で様々な種類の昆布が漁獲されていますが、トロロコンブは、太平洋東部沿岸及び北方領土周辺海域にのみ分布する貴重な昆布です。以前は昆布森漁協でも採取されていましたが、着生量が減少し、平成10年以降ほとんど採取されなくなりまして。そうし

たなか、種としての消失を危惧する声や加工原料としての要望、釧路地区水産技術普及指



導所から養殖の提案もあったことから、平成24年より小林さんが所属する青年部でトロロコンブの養殖試験を開始することにしました。

当初は1年での収穫を目指した「促成養殖」を行いました。その結果、9月までに242kgを収穫。同漁協女性部で加工して刻みトロロコンブを作成すると、一般向けに販売し、好評を得ることができました。しかし、以降は、青年部員の繁忙期の問題、増える付着物、令和3年には原因不明の枯死など、トロロコンブ養殖の存続が危ぶまれる事態が続きますが、指導所などの協力により度重なる困難を乗り越え、令和5年には青年部員自らの手で「喉詰り」というオリジナル製品の試作に至ると、令和6年には300パックを製造し、地元の地産地消センターで販売できました。現在はトロロコンブを使つたところこんぶ（製品）の制作やブルーカーボン事業へも発展し、青年部の13年間の想いと共に未来に繋いでいく予定です。

講評

まず地域特産種であり、将来的に消滅が危惧されているトロロコンブを復活させて商品化に繋げるというアイデアとストーリーブランディングの発想に非常に痺れました。初めは色々試行錯誤や未知数なことも多かったと思いますが、様々な種苗生産、養殖手法を取り入れながら、13年にわたり辛抱強く取組を続け、製品開発に結び付けるまでに至った、まさにトロロコンブのような粘り、高く評価できます。「喉詰り」という商品名は、年寄りから敬遠されないか、という心配もありましたが、インパクトを優先ということ、今後は養成期間を長めて実入りを多くするための成熟誘導技術が非常に重要となってくると思います。ぜひとも、地域特産種の保存と地域ブランドの創出に、今後も継続して取り組まれることを期待しています。

全道青年・女性漁業者交流大会とは？

全道青年・女性漁業者交流大会は、全道の青年及び女性漁業者の代表などが、日ごろの活動実績を発表することで相互の知識の交流と活動意欲の向上を図り、併せて活動実績を全道へ普及し、本道水産業の振興に寄与することを目的に昭和30年から開催されています。

その発表者やグループは、（総合）振興局長や北海道女性部連絡協議会、北海道高等学校長協会水産部会長の推薦により選出され、発表内容は、青年及び女性漁業者等が自主的に行つた実践活動で、①資源管理・資源増殖部門、②漁業経営改善部門、③流通・消費拡大部門、④地域活性化部門、⑤多面的機能・環境保全部門の5部門があります。



会場となった水産ビル会議室には、非常に多くの方が聴講に集まりました



## その他の発表事例について、審査委員長の講評と共に紹介します

〈資源管理・資源増殖部門(漁業経営改善部門)〉

### ナマコの種苗生産と 漁港を利用した放流について —放流効果の一例—



松前さくら漁業協同組合 静浦地区実行組合  
あおやま しんご  
青山 真吾さん

#### 講評

するめいかや主力の漁船漁業の不振等を背景に、なまこの増殖に新たな地域漁業の可能性を見出して、町や指導所の指導のもと、管理作業への取組、中間育成手法の開発を意欲的に行っています。さらに、地区の採卵を集約化するなど、事業の継続性を高めるための展開もあり、粘り強く放流を継続する努力と実績が水揚量の大幅な増加に繋がっており、高く評価します。今後も海水温の上昇など、海洋環境変化に対応した種苗生産、放流、資源管理の工夫等も進めて、事業の維持を図っていただきたいです。

〈地域活性化部門(流通・消費拡大部門)〉

### 地域の未来のために!! —子どもたちへ愛をこめて—



新星マリン漁業協同組合 留萌地区女性部  
はまや のぞみ  
濱谷 希さん

#### 講評

女性部員が減少し、活動が停滞して非常に厳しい状況にあるなか、「できることから始めよう」という精神で、子ども食堂の存在を市民に知ってもらおうと、意欲的に取り組んできた様子が非常に伝わってきました。費用を掛けない活動として、多くの募金を集められたという大きな成果を得たことは、当初の目的が十分に達成できているのではないかと感じました。今後は留萌地域特産の水産資源を利用した食育活動への発展や、次世代への継承といった展開にも期待しております。

〈流通・消費拡大部門(地域活性化部門)〉

### パン屋さんとコラボして 魚食の普及と地域活性化 —パン屋さんも漁業関係者も 水産食品科もWIN<sup>3</sup>—



北海道函館水産高等学校 水産食品科3年  
やなぎや ゆいり だいてう かのん  
柳屋 唯莉さん(右)・大東 花音さん(左)

#### 講評

海洋環境が不安定な昨今、その時々には獲れるものをいかに臨機応変、柔軟に原料として活用して商品化できるか。言うのは簡単ですが、非常に難しいテーマです。しかし、この意識が最も求められているのが道南海域であり、この地の高校がこのような取組をすることの意義を強く感じました。函館市は、例年ぶりのトップの産地でもあり、ニシンも近年は豊漁が続いていますが、いずれも鮮魚素材として、扱いにくい面もあるなか、これまで蓄積してきたノウハウ、試行錯誤を繰り返して、調理パンの具材として完成させ商品化まで繋がられたこと、高く評価できると思います。

# 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

とり げ やす なり  
**鳥毛 康成さん**

今回の「海ひと夢」に登場いただくのは、ぎよれんの鳥毛常務。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。



## 社会構造の変化をチャンスに捉え、

## 課題に挑戦していきます

### 浜の思い出

私は釧路で生まれ、高校卒業まで過ごしましたが、当時の釧路はさんま、鮭鱒、助宗など水産業が盛んで炭鉱、製紙・パルプなどと地域経済を支えていました。釧路のメイン通りであった北大通には魚を積んだりヤカーをひいた行商のおばちゃん達が列をなし、和商市場は活気に溢れ、そのなかで私はザルに山盛りになったいわしを1皿50円でおつかいした記憶があります。水産とは全く関係のない家庭で育ちましたが、親父は当時トラックの運転手でよく築地まで魚を運び、祖母は加工場で従業員として勤めていました。そんなこともあり、幼少期から食卓には魚が並ぶことが多く、現在の屈強な体を支えてくれています。

ぎよれんに入会したのは、平成7年です。最初の産地支店として配属となったのが根室支店でした。赴任する際、当時の役員に「根室は水産物の宝庫だ、ぎよれんで取り扱っている魚のほとんどが管内で水揚げされる、きっと将来お前の役に立つ、「頑張れよ」と送り出され、ワークライフバランスを捨てて仕事に熱中しました。

若手職員として主要魚種の秋鮭、ほたて、

昆布を主体に、さんま、真たら、かれいなどの一般鮮魚も水揚げから流通まで幅広く勉強させていただきました。そのなかで特に思い出深いのは冬の生助子駐在です。正月明けから3カ月間、毎年羅臼市場の宿直室に寝泊まりして過ごした貴重な時間でした。当時の羅臼は助宗御殿と言われる家が立ち並ぶほど助宗が大漁でした。今でこそほとんどが米国やロシア産が主体となっていますが、当時は博多明太の原料として羅臼子は貴重な資源となっていました。その生助子をぎよれんが全国の加工屋、荷受、商社に販売していたのです。私の商いの基礎ができたのもこの頃だと思っています。船が漁から戻ってくるまでは加工屋でミーティング、戻ってきてからは魚の検品と競りのチェック、昼からは加工場に入り選別の確認と製品の集荷、そして販売、夜は運送屋で集荷数量の確認と荷割など、時化がない限り毎日続き、後にも先にも2週間風呂も入らなかつたのはこの時だけです。

そしてこの時、加工屋の社長の言葉で今も胸に刻まれていることがあります。「いいもの高く売れることは誰でもできる、並みの物を高く売って初めて一流の売人なんだ」

このことを胸にその後東京支店に配属され、  
鮭鱒、いくらを主体に数々の商談をこなし、  
マーケットクレームに躊躇することなく販売  
できたのもいい思い出になっています。その  
後、東京支店から本所に配属となり、秋鮭を  
中心とする部署で秋鮭流通対策や鮮魚流通対  
策を実施し、円滑な流通に向け、国内外への  
販売強化、販路拡大に取り組んできました。  
これもすべて浜の理解があったからこそだと  
改めて感謝しています。

## 今後のぎよれんの展望

北海道漁業は秋鮭、ほたて、昆布を中心に  
立地的にも大きな強みを持ち、日本の水産物  
供給基地として今も極めて重要な役割を果た  
しています。しかし、昨今、就業者の減少、  
温暖化に伴う資源変動、経営課題といった複  
数の構造的な問題に直面しており、「漁業の持  
続可能性」が強く問われています。生産量は  
ここ数年、100万トン前後で推移している  
ものの、秋鮭、ほたて、ほっけ、いか等の主  
要魚種の水揚げが減り、加工業者も年々減少  
しています。今後は「技術革新」「人材確保」「地  
域連携」「高付加価値化」の複合的な取組をど  
う実現できるかが、将来に繋げるための鍵だ  
と思っています。適切な施策と国からの支援  
や投資があれば北海道は海の「穀倉地帯」と  
しての役割をさらに強め、地域経済を支える  
柱として持続可能に発展できる可能性を十二

分に秘めています。また、国際的にも北海道  
ブランドは「安全・自然・高品質を強みとす  
るプレミアム地域ブランド」として高い評価  
を得ています。日本経済は今、長らく続いた  
デフレからインフレに移行し、エネルギー価  
格や人件費の上昇、サプライチェーンの分断  
やグローバル化の逆流等厳しい局面を迎えて  
います。しかし、社会構造の変化には混乱や  
不安も伴いますが、同時に新しい価値・働き方・  
産業・ライフスタイルが生まれる余地もあり  
ます。指導・経済連合会として、浜から信頼  
される組織を目指し、変化を待つのではなく、  
変化をチャンスに捉え、各事業課題に挑戦し  
ていかなければいけないと考えています。

## これからの目標

この度、秋鮭、鮮魚全般を管轄する経済事  
業と品質管理を担当する役員を拝命しました。  
昨年の秋鮭は空前の大不漁となり、一方で  
さんまは7年ぶりの豊漁となるなど、水産資  
源の変動は年々著しくなっています。経  
済事業においては、漁協・関連会社・協力会  
社との連携をさらに強化し、底値対策から付  
加価値対策に重点を置き、多様化したマーケッ  
トへ対応していかなければならないと考えて  
います。国内のみならず海外販路のさらなる  
拡充を図り、特に未利用魚種といわれている  
魚の浜値の底上げに繋げていければと思いま  
す。品質、衛生管理においては、食品の「安

全・安心」に関する社会的監視は益々強化され、  
食中毒等の健康被害の防止には今まで以上に  
努めていかなければなりません。食品関連法  
の啓発と遵守、産地市場の点検や関連工場の  
衛生管理を引き続き推進してまいります。

## 浜へのメッセージ

協同組合の基本理念は「一人はみんなのた  
めに、みんなは一人のために」です。利益の  
最大化よりも、組合員の共同の利益や生活の  
向上を重視します。

そして、これは地域社会への貢献や持続的  
な発展（SDGs）に繋がると信じています。  
自分の役割をしっかりと認識し、北海道水産  
業の発展に全身全霊で取り組んでいく覚悟で  
す。引き続きのご支援、ご鞭撻のほどをよろ  
しくお願い致します。

## Profile

昭和47年釧路市生まれ。  
立命館大学法学部を卒業後、北海道漁  
業協同組合連合会へ入会。本所販売第  
二部長、参事を経て、令和7年6月より  
現職。

01

各地区の専務参事会とぎょれん役員が懇談会を実施  
令和8年度の事業計画策定へ向け  
意見交換を行いました

1月13日(火)の胆振地区を皮切りに、今年も各地区の漁協専務参事会とぎょれん役員との懇談会を開催し、令和8年度の事業計画の骨子となる本会事業の現状や今後の課題について各浜に説明するとともに、意見交換を行いました。

この懇談会は、毎年1月にぎょれん役員が各地区を訪問し、実施しています。今年は令和8年度に向けたぎょれんの事業の現状と課題及び今後の対応策として、漁政・指導・環境事業関係では、本道の漁業実態に即した適切な資源管理の推進、本道漁業の生産基盤の強化、福島第一原発ALPS処理水海洋放出に対する対策、漁協組織力強化に向けた総合的支援の実施、環境保全対策について。販売事業関係では、秋鮭・ほたて・昆布・鮮魚の各対策、直販事業及び末端加工製品、漁協運営産地市場（荷捌所）の衛生管理推進など。購買事業関係では、系統ブランド資材事業の推進、漁業用燃油の安定供給、環境に配慮した取組・漁具リサイクル推進などについて話し合いが行われました。

今後は各地の懇談会で提起された意見を取り入れながら、次年度計画の策定を行っていきます。



次年度の事業計画の骨子となる事業や現状の課題などについて意見を交わしました(写真は1月19日に開催された小樽地区の様子)

ぎょれん×北海道コンサドーレ札幌でクリスマスイベント  
北海道札幌視覚支援学校で特別交流授業を  
実施しました

02

12月18日(木)、ぎょれんと北海道コンサドーレ札幌は、北海道札幌視覚支援学校の幼稚部・小学部の生徒たちを対象に特別交流授業が行われ、北海道コンサドーレ札幌・サンタ隊や、ぎょれんのマスコットキャラクター「こんぶらこ」との交流イベント、ぎょれん提供食材を使った特別給食が実施されました。

当日は北海道コンサドーレ札幌から、ドーレくんとバドミントンチームの吉田監督、大越選手、そして、オフィシャルダンスドリルチーム・コンサドールズから4名のメンバーがサンタ隊として同校を訪問。まずはバドミントン選手によるラリーやスマッシュの実演、生徒全員とのダンスタイム、ドーレくんと生徒たちとのPK対決などで交流を深めると、続いてぎょれんや協賛のパートナー企業から代表の生徒へクリスマスプレゼントの贈呈が行われました。

また、お昼の給食では、ぎょれん提供の北海道産のほたて、秋鮭、昆布をふんだんに使用した「昆布とベーコンのピラフ」、「ほたてと白菜のコンソメスープ」、「鮭のピリッとジャン風サラダ」が提供され、生徒たちは普段と違った特別メニューを喜んで食べながら、食事やおしゃべりを楽しんでいました。



クリスマスプレゼントとして、ぎょれんからは「秋鮭フレーク」、「昆布」、「干貝柱」を贈らせていただきました



当日提供された特別給食。あっという間にお代わりがなくなるほど、喜んでもらえました

# 03

## 令和7年度北海道漁業士称号授与式 地域の指導者として青年漁業士3名、 指導漁業士11名が新認定

令和7年度北海道漁業士称号授与式が1月15日(木)、札幌の第2水産ビルで開催され、新たに青年漁業士3名、指導漁業士11名が認定を受けました。

この度の授与式では、地域活動のリーダーとして必要な知識の研修を受け、水産技術普及指導所、市町村、漁業協同組合、漁業協同組合青年部、漁業協同組合女性部と密接な連携のもとに地域活動の指導、援助、研修会の助言、指導等の役割を担う青年漁業士。そして、地域漁業振興及び漁村生活の向上に関する助言及び指導並びに青年漁業士活動の援助、指導等の役割を担う指導漁業士として、出席者全員に北海道水産林務部の岡嶋水産林務部長より、認定証が手渡されました。今年度の認定者は次の通りです(敬称略)。

「青年漁業士」：竹野裕樹(香深漁協)、<sup>くちやうへい</sup>口屋龍平(いぶり噴火湾漁協)、<sup>そとむらそうた</sup>外村宗大(常呂漁協)

「指導漁業士」：<sup>よしだみか</sup>吉田美香(石狩湾漁協)、<sup>こばやしえみこ</sup>小林恵美子(石狩湾漁協)、<sup>たかしまいさお</sup>高島勲(島牧漁協)、<sup>こはまようすけ</sup>小浜洋介(ひやま漁協)、<sup>さかもとよしふみ</sup>坂本吉史(ひやま漁協)、<sup>みうらひとし</sup>三浦仁(松前さくら漁協)、<sup>きくたただかまさ</sup>菊田剛正(いぶり噴火湾漁協)、<sup>はまぐちたかし</sup>関口隆(ひだか漁協)、<sup>なかたたかし</sup>中田崇(浜中漁協)、<sup>すがわらふみひろ</sup>菅原史大(羅臼漁協)、<sup>やまだけいすけ</sup>山田啓介(常呂漁協)



授与式に出席された新認定者の皆さん

## 北海道産ほたての認知度向上と消費喚起へ。道民の翼「AIRDO」と 北海道のほたて生産者がタッグ

### 「北海道産ほたてプロモーション！」展開中です

道民の翼として親しまれている航空会社、AIRDO(エア・ドゥ)では、2月までの期間、年末年始に帰省される方々や、冬の北海道を訪れる観光客に向けた道産ほたての各種広告を展開中です。令和2年からぎょれん、北海道ほたて漁業振興協会(事務局：ぎょれん販売企画部)と株式会社AIRDOがタッグを組んで実施している取組で、「北海道産ほたてプロモーション！」と題して、道産ほたての認知度向上と消費喚起を総合的にPRしています。

今年はAIRDO機内誌「rapora」2026年1月号の誌面で「北海道に来たらほたてでしょっ」と題した特集ページを掲載。生産者による道産ほたてのおいしさの秘密やAIRDOスタッフによる美食レポート、ほたての調理法、「へー」というほたてのトリビアなど、道産ほたての魅力がたっぷり詰まった情報を発信しているほか、AIRDO全路線でオリジナルデザインの「ほたて紙コップ」を使用した「ほたてスープ」を含む各種ドリンクサービスを実施中です(※一部、オリジナルのほたてデザイン紙コップを使用しない機材・期間あり)。この「ほたてスープ」は、SNSなどを通じて大変人気の商品となっており、現在はAIRDO機内(機内限定オリジナルパッケージ)、AIRDO公式オンラインショップ「AIRDO Online Marché」、新千歳空港のぎょれんショップ、ぎょれん産直ネットショップなどで販売中です。AIRDOに搭乗されていない方や、飛行機を降りた後もお買い求めいただけますので、ぜひこの機会にご賞味下さい。

# 04



機内ドリンクサービスで使われるオリジナルデザインの「ほたて紙コップ」



ほたて特集が掲載されているAIRDO機内誌「rapora」1月号

今月の **家族**  
**浜の物語**



【加賀さんご一家】加賀 <sup>たかおみ</sup> 飛臣さん(42歳)、<sup>ことえ</sup> 琴江さん(42歳)、ゆつきちゃん(17歳)、<sup>しゅうた</sup> 崇太くん(15歳)、<sup>りょうた</sup> ななせちゃん(12歳)、<sup>りょうた</sup> 峻太くん(10歳)

※写真は飛臣さんの父 洋一さんと母 ひろみさんと共に

「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、沙留漁協の加賀さんご一家です。

### 技術不足、人手不足の苦難を越えて

沙留で代々続く漁師一家の長男として生まれた飛臣さん。もともとは板前を目指していましたが、札幌の高校で空手に打ち込んでいた3年生の時、転機が訪れます。地元の幼馴染から「一緒に漁師をやらないか」と誘われたのです。当時は断りきれずに決めた道でしたが、今振り返れば「幼い頃から父や祖父の仕事ぶりを見て、どこかで憧れがあったのかもしれませんが」と語ります。

卒業後は鹿部町の漁業研修所で半年間の基礎を学び、帰郷。かにやほたて、鱒の底建て網漁などを経験した後、父・洋一さんとともに「がんがら船」でのほたて稚貝放流にも携わりました。

大きな転機は24歳の時でした。妻・琴江さんとの結婚を機に、一家でほたての稚貝養殖への転換を決意。「ちょうど廃業される方がいて、引き継ぐ形でのスタートでした。大きな決断でしたが、転換して本当に良かった」と、当時を晴れやかな表情で振り返ります。

### 沙留のほたての魅力を多くの人に伝えたい

しかし、稚貝養殖への転換は苦勞の連続。出荷や分散作業の時期には膨大な人手が必要になりますが、

当初は「明日来てもらえないか」と電話をかけ続ける毎日、技術面でも試行錯誤が続き、種が付かずに日本海や網走まで調達に走ったこともあり。そんな苦勞を乗り越え、近年は「手伝ってくれる出向さんたちが少しでも早く帰れるよう、作業の効率化を心がけています。昔の自分なら他人のことまで考えられなかったかもしれませんが、今は来てくれる人への感謝の気持ちが一番強いです」と飛臣さん。

養殖に転換して17年。私生活では4人のお子さんの父親です。加賀家には「中学卒業までは空手強制」という家訓があり、指導者も務める飛臣さんのもと、昨年は4人全員で全国大会出場という快挙を成し遂げました。子供たちの将来の夢も多彩です。長女のゆつきちゃんは養護教諭か看護師、長男の崇太くんは父の跡を継いで漁師、次女のななせちゃんは看護師、そして次男の峻太くんは消防士。それぞれが自分の道を見つけています。

飛臣さん自身の目標は、3年前から仲間と始めた「ほたて見学ツアー」の普及です。「漁師の仕事や沙留のほたての味を、町内はもちろん、町外の人も含めてもっと多くの人に知ってほしい。実際の漁獲風景の見学、殻剥き、そして食べる体験を通して、特に子どもたちに漁業の魅力を伝えていきたいんです」。その力強い言葉に、次世代へ海を繋ごうとする情熱が滲み出ました。



## シークワードクイズ 2月のテーマ 「風の名前」

2月は「風の名前」がテーマです。風をあらわす言葉は150以上あるそうです。北海道は風雪の毎日ですね。  
 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。

ノ	ゼ	ホ	タ	ゼ	ゼ	チ
カ	カ	カ	ツ	カ	カ	ゴ
ゼ	ゼ	カ	マ	キ	ス	ヨ
ウ	ハ	シ	キ	ア	コ	ツ
プ	プ	ハ	ナ	カ	ゼ	ビ
ン	ヤ	ツ	ゼ	ガ	フ	エ
テ	チ	コ	ト	ウ	シ	ウ

### リスト

- アキカゼ (秋風)
- アマカゼ (雨風)
- カフウ (花風、和風、荷風)
- コチ (東風)
- シマカゼ (島風)
- スキマカゼ (隙間風)
- タツマキ (竜巻)
- ツヨゴチ (強東風)
- テンプウ (天風)
- トップウ (突風)
- ナガシ (ながし)
- ノカゼ (野風)
- ハナカゼ (花風)
- ハヤテ (疾風)
- ビフウ (微風)
- ホカゼ (帆風)
- ヨカゼ (夜風)
- ヨコカゼ (横風)

〈ヒント〉 地域によって色々な読み方があります。主に四国・九州・沖縄で使われます。

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。

モ	ヤ	シ	ラ	タ	キ	シ	<b>1月号の解答と当選者</b> シュンギク (神恵内村) 推野 則 昭さん (えりも町) 心 晴 ちゃんさん (厚岸町) 海の ミルクさん (根室市) か り んさん (根室市) す ーさん
イ	ク	ニ	ウ	ユ	ギ	カ	
ガ	ユ	イ	タ	ネ	ン	シ	
ヤ	ン	カ	ガ	ニ	リ	セ	
ジ	ソ	ナ	ン	テ	エ	キ	
メ	レ	ニ	ン	ク	タ	ビ	
シ	ク	ス	ナ	ギ	モ	ホ	

**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

→

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か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。

# 海のほつとニュース

大漁  
祈願!

## 小樽

新年を迎え、各地でにしん漁が解禁となりましたが、例年と比較すると序盤の漁模様はやや低水準で推移しています。近年、石狩湾沿岸では1月下旬から2月上旬にかけて群来が観測されています。今年はまだ観測されていませんが、資源量がまとまり大漁となることを期待しています。時節柄、時化模様がよく荒天での作業も発生してしましますが、安全操業のもと大漁となりますことを祈念いたします。

## 梶山

冬の荒天が続くなか、1月6日より釣り助宗漁が解禁となりました。序盤は天候に恵まれず、思うように操業できない日がありましたが、中盤に入り徐々に水揚げが増加しています。一方、底建網漁では型の良いほっけやそいなどが水揚げされています。まだまだ厳しい冬漁が続きますが、安全操業と本年の豊漁を願っています。

## 函館

年明けから、真だら、助宗、ごっこといった冬を代表する魚種の水揚げが続いています。一方、函館魚市場にはにしんやかれい類など、春の気配を感じさせる魚種が姿を見せ始めています。特に水揚げの多いにしんは買人の注目を集め、活気に満ちた競りでメスは高価格をつけています。本年の安全操業を祈願するとともに、豊漁となることを心より願っています。

## 室蘭

助宗刺網漁は終盤を迎えています。年明け以降時化が多いため、思うように水揚げ数量がまとまらず、水揚げの累計数量は昨年対比約75%となっています。一方で、厳しい寒さが続くなか、市場ではにしんの姿が見え始め、春の気配を感じられるようになりました。今後の豊漁を願うとともに、生産者の皆様方の安全操業を祈念しています。

## 日高

12月後半から本格的に助宗刺網漁が操業しています。しかしながら、漁期開始が遅れたこともあり、水揚げ量は昨年を下回るものとなっています。一方、1月中旬から、かに籠漁が操業開始しました。序盤は昨年を上回る好スタートを切りました。厳冬期ではありますが、一日でも多く尻が続き、皆様が無事に操業できることとこれからの豊漁を願っています。

## 釧路

正月が明け、肌を刺すような寒さのなか、冬がメインの毛がに、たこ、つぶ、ほっきなどの水揚げが続いています。それぞれ水揚げ数量は昨年並ではありませんが、荒天の影響で思うように出漁できない日々が続く、順調な水揚げとは言い難い状況です。時化が多い冬季ですが、好天に恵まれ、生産者の皆様の安全操業と豊漁になることを心より願っています。

## 根室

地域の繁栄を期す、大漁祈願祭や初競り式が行われ、新年の幕開けとなりました。関係者が一同に参加し、豊漁と安全操業を祈願しました。管内の水揚げは、ほたてが継続して操業しており、にしん、こまい、助宗たら等もこれから本格化していきます。冬の厳しさが本番となりますが、漁業関係者の皆様の安全と豊漁を祈願しています。

## 北見

2月に入り、オホーツク海は冬本番を迎えています。底曳網漁が流氷による休漁期間に入る一方、サロマ湖ではかきの水揚げが続いています。また、氷下待ち網漁も始まるなど厳寒の中でも漁業は活気を見せています。今後、寒さの厳しい時期がしばらく続きますが、各漁の安全と大漁を心より祈願しています。

## 稚内

寒さが一段と厳しさを増すなか、利礼地区では、たら漁が最盛期を迎え、今後の更なる水揚げにも期待が高まっています。一方、稚内地区では毛がに刺網漁や銀杏草の出荷が始まり、オホーツク地区では、来月の海明けを見据え、毛がに籠漁やほたて漁に向けた準備が着実に進められています。依然として寒さが続き、海況も不安定な時期ではありますが、引き続き安全操業を第一に、皆様の豊漁を心より祈念しています。

## 留萌

1月4日に羽幌・苫前・増毛市場で、1月5日に留萌市場で初競りが行われ、今年一年の大漁と安全操業を祈願しました。11月から12月は低気圧の影響から時化が多かったものの、1月に入ってからは尻の日もやや増えてきて、えび桁漁や刺網漁で、たらやかれいなどが水揚げされています。まだまだ寒く厳しい冬が続きますが、今年も皆様の安全操業と無病息災を心より祈念しています。





## 昆布のきんぴら

今回は「昆布のきんぴら」をご紹介します。  
食物繊維やミネラルがたっぷりとれます。

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。

### 材料 4人分

きざみ昆布(乾物) … 20g  
にんじん …………… 30g  
ごぼう …………… 50g  
サラダ油 …………… 大さじ1  
ピーマン …………… 1個  
ごま油 …………… 少々  
白ごま …………… 適量

#### A

醤油 …………… 大さじ3  
砂糖 …………… 大さじ1  
酒 …………… 大さじ1  
水 …………… 大さじ3

### 作り方

- ①きざみ昆布を5分間茹でて、ざるに上げ水気を切る。
- ②にんじん、ごぼう、ピーマンは千切りにする。
- ③鍋にサラダ油を熱し、ピーマンをサッと炒めて取り出す。
- ④ごま油を足し、きざみ昆布、にんじん、ごぼうを加えて炒める。
- ⑤④にAを加え、煮汁がなくなるまで、中火で炒め煮にする。
- ⑥最後にピーマンを戻し、白ごまをふりかけたら出来上がり。



えりも漁協  
川崎 尚子さん