

北海道ぎょれん広報

なみまるくん

3

2026

No.449



「うみ・なかまコミュニケーション」



特集

第63回 全道漁協青年部大交流会
渡島地区三委員会合同研修大会が開催されました

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。

ほっき貝

ほっき貝は、寒い海を知り尽くした漁師さんの手で水揚げされる、まさに、「浜の宝」です。殻の中では地味でも、さつと湯を通せば鮮やかな紅色に変わる姿は、まるで努力が報われる瞬間のようです。この色は、もともと含まれるカロテノイドによるもの。自然の力が生み出す色彩です。

栄養面でも頼もしい存在で、高たんぱく・低脂質。鉄分や亜鉛、ビタミンB₁₂が豊富で、体力勝負の仕事を支える食材です。特にビタミンB₁₂は貧血予防に欠かせず、タウリンは疲労回復や肝機能のサポートに役立ちます。噛みごたえがあるため、しっかりと噛むことで満腹感も得られます。ほっき貝のレシピを考えるとき、一番悩むのは「火入れの見極め」です。甘みと

やわらかさが魅力なのに、加熱しすぎると一気に硬くなる。けれど加熱が足りないと風味が立たない。あの絶妙な「ふりつ」とした食感を引き出す秒単位の勝負は、毎回緊張します。さらに、水分の扱いも難題です。ほっき貝は旨みを多く含む一方で、調理中に水分が出やすい。炊き込みご飯ではべたつきの原因になり、炒め物では味がぼやけることも。下処理で水気を丁寧につぎ取る、加熱は短時間で仕上げるなど、細やかな工夫が欠かせません。そしてもう一つの葛藤は「個性をどう生かすか」。甘みを主役にするのか、香ばしさを立てるのか。調味料を足しすぎれば持ち味が消えてしまう。素材の力を信じ、引き算で組み立てる――



坂下美樹
管理栄養士/調理師/製菓衛生師
現在、大学、短期大学の非常勤講師、北海道新聞くらし面(今日の一品)執筆中、「道新文化教室」開催、HTBイチオシ出演中。料理教室「なごみの食卓」主催。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
March 2026 No.449

3
2026

- 01 **みきさんのおさかなコラム**
「ほっき貝」
- 02 **特集1**
第63回 全道漁協青年部大交流会
- 04 **特集2**
渡島地区三委員会合同研修大会が開催されました
- 06 **特集3**
ぎよれんの食育関連事業2025
- 08 **特集4**
親子で学ぼう海のこと Vol.2 ~昆布~
- 09 なみまるインフォメーション
- 10 **浜の家族物語**
別海漁協/煙山 翔太さん 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



3月はまだまだ「しばれる」寒さが続く別海漁港。年によっては流氷が接岸することもあります。にしんやかれいの刺網漁が行われています

表紙の写真
別海漁協/煙山 翔太さんご家族です



第63回全道漁協青年部大会・懇親会が開催

第63回 全道漁協青年部大会決議

本道漁業を取り巻く環境は、海洋環境の変化に伴う水産資源の減少、組合員の高齢化や後継者の不足、流通面では日中関係の悪化に伴う中国の水産物禁輸措置、長引く物価高に伴う漁業資材の高騰など、多くの課題が山積している。こうした中で、我々青年漁業者は日々変化する経済情勢・漁業環境に的確に対応し、新たな時代に向けた漁業の発展を目指し、夢と希望の持てる漁業を築くため、熱い情熱と若い力を持って、今後の青年部活動の更なる活性化を図り、次の通り行動する事を決議する。

一、 協同組合原則の原点に立ち還り、協同組合運動に積極的に取り組もう。

漁協経営に積極的に参画し、青年部各单位において協同組合についての理解を深める勉強会を開催するなど、仲間との意見・情報交換の場を積極的に企画・立案し、自己研鑽に取り組む。

一、 魚食普及と食育活動の重要性を認識し、地域と共に教育活動に取り組もう。

若年層を中心とした「魚離れ」が進むなか、次世代を担う子供達に漁業を身近に感じて、水産物の魅力を知ってもらうために、各地域で出前授業などの食育活動に取り組む。

一、 海は世界とつながっている事を認識し、社会と共に漁場環境の保全に取り組もう。

豊かな自然に育まれた安全安心な道産水産物を供給するために、資源管理・資源増大対策や脱・抑プラスチックをはじめとする漁場環境の保全に取り組む。

第63回 全道漁協青年部大交流会 懇親会

大会終了後、場所をホテルポールスター札幌に移し、懇親会が開催されました。今年は席次を抽選とし、地区や漁協の垣根を越えた交流を図ると共に、前年度人気だった「テーブル対抗 紙コップタワー」、そして、恒例となっている「地区対抗 腕相撲大会」で会場は大いに盛り上がりました。



日高地区会長の築山 享平さんが乾杯の発声を担当



手先の器用さが求められる紙コップタワー。見事、厚岸漁協の長崎 順介さんが優勝しました(右から2人目)



全10区の熾烈な争いを制したのは宗谷地区・頓別漁協の長縄 和真さん(右)



「研究発表・講演」

これまでの知見を基に丁寧に説明する長谷さん

毎年青年部大会では、前年の全国青年・女性漁業者交流大会に北海道代表として選出された方がこの場でも発表を行っており、今年は見事全



決議文を読み上げる釧路地区会長の山崎 賢治さん



閉会のあいさつを述べる小樽地区会長(道漁青連副会長)の山森 昂さん

また、続いて行われた講演では、元水産庁長官で現在は(一財)東京水産振興会理事、海洋水産技術協議会代表・議長を務める長谷 成人さんより「進む温暖化と北海道漁業」と題して、この十数年で急速に進む温暖化による海水温上昇の影響や日本漁業を取り巻く環境の変化、その緩和策や適応策について、そして、今後北海道漁業が目指していくべき指針についてお話いただきました。

本日の青年部大会は、全道の青年部員が一堂に会し、普段接する機会の少ない仲間と情報交換を行い、親睦を深めることができる貴重な機会。本大会を通し、多くの新しい仲間を作り、新たな知見を得てください。本日の大会が皆さんにとって実り多いものとなり、将来の大きな財産に繋がることを願っています。

布やさんまの水揚げが復調の兆しを見せ、明るい話題もありました。また、国内水産業を取り巻く環境は、長引く物価高騰に伴う漁業資材の価格上昇に加え、日中関係の悪化により禁輸措置が再開されるなど、依然厳しい状況が続いています。こうした大きく変化する海洋環境や国内外の動向の中で、我々青年部員は各浜の未来を担う者として、仲間と力を合わせ、将来に向かって力強く前進して行かなければなりません。そのために私たちが自身が「行動に移す」という強い意識を持つことが大事です。



道漁青連会長 尾崎 勇太さん

昨年の本道漁業は、秋鮭の水揚げが過去に例を見ない大幅な減少、ほたてについても減産となるなど厳しい状況となりました。一方、昆

「大会長挨拶」

1月31日(土)、札幌の第二水産ビル8階会議室において、北海道漁協青年部連絡協議会(道漁青連)主催の第63回全道漁協青年部大会が開催されました。当日は悪天候のなか、全道各地の浜から約260名の青年部員が集まり、互いに交流を深めるとともに、講演や研究発表を通じて研鑽を積みましました。



祝電を披露する 桧山地区会長の工藤 優介さん



出席者全員で力強く綱領の唱和を行いました



令和7年度に二十歳を迎えた青年部員へ尾崎会長から記念品の贈呈後は、5名を代表して猿払村漁協の川谷 琉倭さんが力強く決意表明を述べました。

二十歳記念品贈呈

令和7年度に二十歳を迎えた青年部員へ尾崎会長から記念品の贈呈後は、5名を代表して猿払村漁協の川谷 琉倭さんが力強く決意表明を述べました。



函館地区JF共済推進委員会 福田会長が閉会挨拶



各委員会の大会旗がそろう踏み



「浜の英知を結集し、明日の漁に夢託す」 全道で三委員会合同研修大会が開催されました

年に一度、管内の購販・マリンバンク・共済推進委員の皆さんが、一堂に会し、情報交換や懇親を深める三連合同研修大会。今回は渡島地区で2月5日(木)に行われた、第20回JF渡島地区漁協マリンバンク・共済・購販推進委員会合同研修大会(於:函館市)の様子についてご紹介します。



交流会は渡島地区漁協購販推進委員会、高森委員長の発声で開宴



皆さん、話題が尽きません



交流会はビンゴゲームで盛り上がりました。ちょっとした高級品から日用品に皆笑顔

その後、会場を移して行われた交流会は、渡島地区漁協購販推進委員会の高森委員長による乾杯で幕を開けました。ビンゴゲームなどで旧交を温め、会場は終始和やかな雰囲気にも包まれると、最後は今年の豊漁と操業の安全を祈念した手締めで、盛会のうちに閉会となりました。

このように各地区の合同研修大会は、ぎょれん・しんれん・共済という系統事業の垣根を越えて研鑽し合う、協同組合運動の原点を再確認する貴重な機会となっています。

購販推進委員の表彰は次の通りです。

【永年勤続功労者表彰】
長根山 昭雄さん(鹿部漁業協同組合)

【退任功労者表彰】
中山 勝照さん(鹿部漁業協同組合)



ぎょれん函館支店 渡辺支店長からぎょれんの事業(販売事業・購買事業・指導事業)について報告しました

180名を超える参加者を迎えて開催されたこの度の三連合同研修大会。はじめに各推進委員への表彰式が行われ、それぞれの推進活動に尽力し、普及・啓発に大きく貢献された方々が紹介されました。

続いて行われた研修会では、北海道信用漁業協同組合連合会の代表理事常務・小林洋氏が「脈々と引き継がれる協同組合」と題して講演。協同組合の成り立ちを、歴史的背景や具体例を交えて分かりやすく解説いただきました。参加者は、現在に至るまでの協同組合運動の広がりについて理解を深めるとともに、熱心にメモを取る姿も多く見られました。また、会場内には系統ブランド資材も展示され、参加者が担当者に熱心に説明を求める場面もありました。



北海道信用漁業協同組合連合会 小林常務



開会のあいさつをする函館地区マリンバンク推進委員会、松村会長



祝辞を述べる渡島管内漁業協同組合長会上見会長



講演を熱心に聞く参加者

食育講座



給食への北海道産水産物の普及を目的として、岐阜県の栄養教諭・学校栄養職員を対象にしたセミナーを開催しました。



札幌市内の幼稚園・保育園・こども園にて、食育講座を開催しました。



ファイターズベースボールアカデミーが開催する「ベースボールキャンプ」に協賛し、北海道の水産物についての食育講話・宿泊型キャンプへの食材提供を実施しました。



北海道コンサドーレ札幌と共同で、スポーツをする子どもたちに必要な栄養素について学べる食育&スポーツ教室を実施しました。



札幌・大阪・沖縄の調理師専門学校4校で、北海道産水産物の講座を実施しました。一部の授業では、実際に調理もしてもらいました。



この他にも、2月28日、3月1日に東京都で開催される「ファーマーズ&キッズフェスタ」での、ほたてのタッチプールやステージショーも実施しました。



「ぎょれんの食育関連事業」2025

ぎょれんでは次世代の消費者である若年層を対象に食育講座や食育イベントを実施し、道産水産物の認知度向上に努めています。このコーナーでは今年度の食育事業について紹介します。(ぎょれんのキャラクターショーの歌とダンスも大好評です。ぜひ右のQRコードからご覧ください。)



食育イベント



エスコンフィールドHOKKAIDOにて、生の秋鮭や昆布の展示、ほたてのタッチプールなどを設置した食育ブースを出展しました。



HBC赤レンガプレミアムフェストにて、ほたて・うに・たこなどのタッチプールを設置した食育ブースを出展しました。



KUBOTA AGRI FRONTにて、秋鮭について学べるワークショップを実施しました。



北海道コンサドーレ札幌の試合に合わせて、食育パネルの展示やクイズ、秋鮭の重さ当てを実施しました。

漁業と農業が抱える共通の課題について意見交換

河川と水環境の保全に関する意見交換会が開催されました

01

2月4日(水)、農業関係団体や道の関係部などを交えて、河川と水環境の保全に関する意見交換会が札幌の北農ビルで開催されました。この会は河川や水環境の保全、並びに農業と漁業の安定的発展を目的に例年この時期に開催しています。

今年度は令和7年度に家畜排せつ物の河川流出事故が頻発したことを受け、①道農政部より本道の家畜排せつ物の適正管理に向けた取組についての説明、②ぎょれん環境部より令和7年度に発生した農業関連河川汚濁事故の事例とその特徴について、③道環境生活部より同じく令和7年度に発生した公共用水域の汚水流出の事案と今後の対応について、④J A北海道中央会よりJ Aグループ北海道における河川流出事故防止に向けた取組について、それぞれ情報提供を行うと共に、その内容について意見交換を行いました。



特に積雪前や融雪期における家畜排せつ物の適正管理と、春以降に発生が多い流出事故防止を目指し、積極的な意見交換が行われました

地下鉄大通駅「SAPPORO SNOW VISION」で広告を掲出 道内外・国内外の多くの観光客へ 北海道の秋鮭・ほたて・昆布をPRしました

02

2月2日(月)から15日(日)までの2週間、札幌市の地下鉄大通駅構内に設置されている大型デジタルサイネージ「SAPPORO SNOW VISION」で道産「秋鮭×ほたて」、「ほたて×昆布」、「昆布×秋鮭」の1回あたり15秒の広告を掲出し、道内外・国内外の多くの観光客へPRを実施しました。

「第76回さっぽろ雪まつり(2月4日～11日)」の実施期間に合わせて行ったもので、この期間は1週間で約200万人という、年間を通じて札幌市へ最も観光客が訪れる期間です。また、「SAPPORO SNOW VISION」が設置してある場所は、JR札幌駅と狸小路商店街の間に位置しており、特に冬期間はビジネスやショッピングなどでの通行人が非常に多く賑わいを見せておりました。



「SAPPORO SNOW VISION」前には多くの外国人観光客で賑わっていました

ぎょれん×プレミアムホテル-TSUBAKI-札幌×北海道コンサドーレ札幌がコラボ 「北海道水産物美味フェア第4弾」が開催中です

03

2月1日(日)から3月31日(火)までの期間、プレミアムホテル-TSUBAKI-札幌で「北海道コンサドーレ札幌応援!ぎょれん×プレミアムホテル-TSUBAKI-札幌コラボ 北海道産水産物美味フェア第4弾」を開催しています。

このフェアは、チームカラーの「赤」・「黒」を取り入れた特別メニューを通じて、北海道コンサドーレ札幌を応援する企画として実施しているもので、第4弾となる今回は、日本料理・中国料理それぞれのレストランで道産水産物をふんだんに用いたオリジナルランチメニューを楽しめます。また、共催3社に加えてサッポロビールにも協賛していただき、対象のランチメニューを食事された方の中から抽選でプレゼントが当たるキャンペーンも実施中です。料金やメニューなど、詳しくはホテルのホームページをご確認ください。



フェア開催期間中の「日本料理 花城」での特別メニューの一例



親子で学ぼう 海のこと Vol.2

北海道ぎょれん×JRタワーホテル日航札幌

JRタワーホテル日航札幌とコラボイベント 「親子で学ぼう 海のこと vol.2～昆布～」開催

1月31日(土)、JRタワーホテル日航札幌36階のスカイバンケットルーム「たいよう」にて、「親子で学ぼう 海のこと vol.2～昆布～」を開催しました。

このイベントは、未来を担う子どもたちに北海道の豊かな水産資源について学びながら、美味しく味わってもらうことを目的に令和5年9月に同ホテルで開催し、大変好評だった「親子で学ぼう 海のこと」の第2弾として実施したもので、当日は事前に予約した小学3～6年生とその保護者23組が参加し、日本のだし文化に不可欠な「昆布」をテーマとして、実際に触れたり、香りを嗅いだりしながら、道漁青連地区会長による昆布講座や、ロープワークなどの漁師さんの技を学びました。その後もこんぶ出汁の飲み比べ、同ホテルの和食レストラン料理長による出汁を取った後の「出汁がら昆布」を使ったSDGsレシピの紹介など、様々なプログラムが行われました。

さらに北海道産の秋鮭、ほたて、昆布を使った和洋中コースをいただきながら、ホテルスタッフによるテーブルマナー講座も行われ、参加した子どもも大人も普段はなかなか体験できない貴重な経験に大変喜んでいました。



テーブルマナー講座ではグラスの持ち方やナイフ・フォーク、ナプキンの使い方なども学びました

最後に参加者に提供された道産魚介類をふんだんに使ったオリジナルコース料理、全6品



地区会長を代表して昆布漁師の築山さん(日高地区会長)が昆布漁について講演しました



班ごとに分かれてロープワークの実演を見た後は、鈴木 走志さん(根室地区会長)が網直しを実演



スカイレストラン「丹頂」料理長・山中 俊幸さんが出汁がら昆布を使った「昆布と豚肉の佃煮」を目の前で調理

シークワードクイズ
3月のテーマ
「県の花」

ウ	ン	ゼ	ン	ツ	ツ	ジ
リ	キ	シ	ブ	ヤ	ツ	ク
チ	ユ	ー	リ	ツ	プ	チ
モ	リ	マ	オ	ン	ダ	ナ
オ	モ	シ	ヤ	ス	ド	メ
シ	ヤ	サ	ク	ラ	ソ	ウ
ゲ	ナ	タ	バ	ツ	キ	カ

3月は「県の花」がテーマです。北海道の花は北海道110年を記念して一般公募が行われ、昭和53年にハマナスが指定されました。「純朴、野性的で力強い」「花の色が鮮明で葉も美しい」などの意見がありました。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

- ウメ(梅/福岡・和歌山)
- チューリップ (チューリップ/富山・新潟)
- ウンゼンツツジ (雲仙躑躅/長崎)
- ナシ (二十世紀梨の花/鳥取)
- オリーブ(香川)
- バラ(薔薇/茨城)
- カキツバタ(杜若/愛知)
- モモ(桃の花/岡山)
- キリ(桐/岩手)
- ヤシオツツジ
- クス(楠の花/佐賀)
- サクラソウ(桜草/埼玉)
- ヤマユリ(山百合/神奈川)
- スダチ(すだちの花/徳島)
- リンドウ(竜胆/熊本・長野)

〈ヒント〉有毒なのでヤギやヒツジ、ウシも食べないそうです。

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
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
- コンプ
- アサリ

〈解答〉サバ

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名様にクオカードをプレゼントします。

2月号の解答と当選者

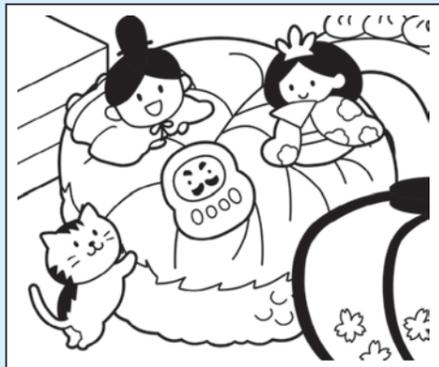
ハ工(南風)

(小樽市)宮古 知行さん
(神恵内村)ちや おさん
(函館市)福澤 教夫さん
(湧別町)斉藤 啓太さん
(初山別村)白府 美恵子さん

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。

表紙に登場いただいたご家族を紹介いたします。

今月の家族物語



【煙山さんご一家】 煙山 翔太さん(33歳)、梓さん(31歳)、終真くん(7歳)、茉莉花ちゃん(4歳)、菜乃花ちゃん(2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、別海漁協の煙山さんご一家です。

怪我を乗り越え、家族のために

祖父の代から続く漁師の家系に生まれた翔太さん。幼い頃から父親の背中を見て育ち、小学生になる頃には漁師に憧れを抱くようになりました。高校卒業後は鹿部町の漁業研修所に入所。総合研修を経て地元に戻り、19歳で漁師としてのキャリアをスタートさせました。「将来のために、あえて苦労してでも勉強するように」と、当初は他の親方の船に乗り、秋鮭やほたてなど多様な現場で修行を積みました。現在は、冬から春にかけてはほたて漁、夏から秋は秋鮭定置網漁に従事しています。

漁師になって十数年。これまで多くの苦労を乗り越えてきた翔太さんですが、7年前には作業中の機材トラブルで顔面に大怪我を負い、ドクターヘリで搬送されるという大きな事故を経験しました。幸い2日ほどで退院できましたが、ちょうどその頃、釧路での偶然の出会いから結ばれた妻の梓さんは長男・終真くんの出産を控えた大切な時期でした。家族や仲間に関心かけたことで、「自分の体は自分一人のものではない」と痛感し、周囲への感謝の気持ちが一層強くなったといいます。

その後、長女の茉莉花ちゃん、次女の菜乃花ちゃんも誕生。現在、終真くんはパンケーキ屋さんかコンビニの店員、茉莉花ちゃんはアイドルになるのが夢だそうです。活発で少し危なっかしい菜乃花ちゃんには「とにかく元気に育ってくれば」と目を細

める翔太さん。「働くモチベーションはやはり家族。妻や子どもたちを養い、休日はどこかへ連れて行ってあげたい」と語ります。

青年部の仲間と新しい取組に挑戦

そんな翔太さんがいま最も懸念しているのが、今後の秋鮭漁です。昨年の大不漁を受け、「このままでは秋鮭定置網だけでは食べていけない」と強い危機感を抱いています。そうしたなか、別海漁協青年部が中心となって、今年からサーモン養殖の可能性について検討することになりました。「自分たちだけでは難しい挑戦ですが、組合や町など多くの方の協力のおかげで、ここまで来られました」と翔太さん。

また、昨年からは風蓮湖のあさり漁場に繁茂して邪魔になっていたアマモを間引きし、三重県の鳥羽水族館へジュゴンの餌として空輸するという、漁場の環境改善と社会貢献を両立させるユニークな活動も開始しました。「鳥羽水族館は日本で唯一、ジュゴンを飼育している水族館です。自分たちで獲ったアマモが役に立ってくれるのは嬉しいですし、いつか子どもたちが大きくなったら、ぜひみんなで見て行ってみたいですね」。

最後に将来の目標を伺うと、「人生の最後まで漁師としてやっていくことです。その時代時代にあった漁業を見つけ、何とか漁師を続けていきたい」と力強く答えてくれました。劇的に変化する海洋環境の中、生涯現役という目標に向け、翔太さんは仲間と共に新たな可能性を模索し続けています。



北海道おびんず

第15回 季節の変わり目、楽しまなきゃ!



11ページの間違いさがしの答え



※「なみまるおたより箱」には①から③をご紹介します。応募いただいた方の個人情報(クオカード番号、お名前、写真、イラスト等の掲載)は、年齢・性別・住所等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。

今年(小樽市)は1月30日に群来が来ました。練漁が大漁になります様願っています。
 (小樽市 宮古登美子さん)
 「春よ来い!」
 ようやく少しずつ暖かくなってきました。早く春が来るのを待っています。
 (根室市 すーさん 65歳)

みなさんのお便りでつくるページです。

なみまる おたより箱



転勤をした友達からたちポンが食べたいと連絡が来ました。改めて漁村の魅力を実感しました。
 (神恵内村 ちやおさん 49歳)
 とうとう、忙しい時期がきました!!! ああ、頑張るしかないですね...ホタテよー頑張ってください〜!
 (八雲町 Y.D.Kさん)
 年末に甥っ子家族へ、煮だこ・鮭・いくらなどの海産物を贈った。たこめしや鮭ごはんを作りましたとスマホへ写真が送られてきました。甥っ子みずからの作品との事、昨夏に遊びに来た時にタコ漁の水揚げ作業も見せ、自分たちの口に入るまでの経過をいくらかでも感じていてくれたらと思っています。
 (初山別村 白府美恵子さん)



どうぎんカーリングスタジアムでのパブリックビューイング。選手たちの一投一投を拍手で応援しました

4年に一度の冬季オリンピックが終了しました。今回のミラノ・コルティナでも様々なドラマが生まれましたが、皆さんはどの種目が印象に残りましたか?
 私はカーリング女子です。代表チームの試合内容や結果について色々な意見が出ていますが、個人的には何事においても、まずは「百聞は一見に如かず」、自分で体験してみることが大切だと思います。
 ぜひ一度カーリング場に足を運んでみて、会場の緊張感のある雰囲気を感じてみて貰いたいですね。
 (古村)

編集後記

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名様にクオ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3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

3月25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) 011-242-1354
 (電子メール) info@gyoren.or.jp

大漁祈願!

news 浜のほつとニュース

小樽
 1月下旬からしん漁がスタートしています。1月末から2月上旬にかけては最初の水揚げのピークを迎えて浜も活気づいていましたが、以降は天候に恵まれず時化模様が続き、2月17日時点で昨年同期比約8割の水揚げとなっています。漁期は残り約1カ月半程ですが、安全操業と再び水揚げのピークが訪れ、大漁となりますことをご祈念いたします。

室蘭
 いぶり噴火湾のほたて漁が最盛期を迎えています。時化も多いですが、全地区が出漁した際には、日産で100トン以上の水揚げになります。市場では、本ますやにしんをはじめとした春を感じさせる魚種も増えてきました。一方、3月からはえび籠漁が本格的に始まります。春に向けて豊漁を願うとともに、生産者の皆さまの安全操業を心よりお祈り申し上げます。

函館
 恵山地区では2月15日に「ごっこ祭り」が開催されました。ごっこ(ホテイウオ)は12月から3月が旬で、プルプルとしたゼラチン質な身とプチプチとした卵の食感が特徴です。当日は多くの来場者が訪れ、郷土料理であるごっこ汁や地元の海産物を楽しみました。一方、函館近郊では本ますの姿が見え始めています。市場への入荷は増加傾向にあり、春漁の本格化に向けて期待が高まっています。今後の豊漁と安全操業を願っています。

根室
 2月に入って野付地区の全海域と根室市内でのほたて漁が開始となり、管内のほたて漁はいよいよ最盛期を迎えています。標津、野付、根室市の3地区合計で連日300トン以上のほたてが水揚げされ、浜は活気に溢れています。別海地区では、冬の名物詩「氷下待ち網漁」によるしん水揚げが本格化しています。厳しい寒さが続きますが、今後の安全操業とより一層の豊漁を祈念いたします。

釧路
 暖かな陽気が続くとともに雪解けが進み、毛がに、たこ、ほっきなど、冬の主役たちの水揚げが続いています。しかし、残念ながらどの魚種も水揚げ数量が伸び悩み、昨年並、あるいは昨年よりも少ない水揚げ状況となっています。今後は、好天が続き出漁日数が増えるとともに、生産者の皆様の安全操業と水揚げの巻き返しを心より願っています。

留萌
 厳しい冬が続きますが、時化が多いものの、凧の日にはえび桁漁や刺網漁にて、なんばんえびや赤がれい、たらなどが水揚げされ、にしん漁も始まっています。これから、えび籠漁やほたて稚貝出荷なども始まり、浜が活気づく時期となります。季節は春へと移り変わりますが、天候に恵まれ、皆様が安全操業で、大漁となることを心より祈念しています。

稚内
 厳しい寒さが続きますが、日も長くなり少しずつ春の訪れを感じられる季節となりました。3月半ばからは利礼地区に加えて稚内前浜でもなまこ漁が始まり、オホーツク地区ではほたて漁の漁場造成や毛がに籠漁が始まります。春漁を迎えて活気が高まっていく時期ですが、今シーズンが好天に恵まれ、安全操業で豊漁となることを祈念しています。

日高
 毛がに籠漁が、3月下旬までの操業を予定しています。近年は水揚げ数量が減少傾向となっていました。今期は昨年を上回る水揚げと期待しています。4月からは春定置網漁が始まります。昨年豊漁となった時鮭を始め、各魚種の水揚げが増え、浜がさらに活気づくことを祈願しています。

北見
 3月に入り、徐々に日も長くなってきました。流氷の影響により外海での水揚げが休漁期間にあり、サロマ湖でのかき漁や氷下待ち網漁が中心となっています。今月中旬からはほたて貝の漁場造成をはじめ、毛がに漁や底曳網漁が順次始まる見通しです。海明けを心待ちにしつつ、今後も各漁の安全操業と豊漁を祈願しています。

早い通報 早い救助が 人命を救います

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

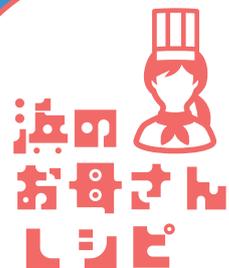


材料 4個分

- ほたて貝柱…………… 6個
- 塩・こしょう…………… 適量
- 春巻きの皮…………… 4枚
- 大葉…………… 4枚
- スライスチーズ…………… 2枚
- おぼろ昆布…………… 適量
- 油…………… 適量

作り方

- ① ほたて貝柱は半分にスライスする。水気を拭きとり、さっと塩・こしょうをしておく。
- ② 春巻きの皮に大葉1枚、スライスチーズ1/2枚、ほたて3切れ、おぼろ昆布を適量のせ、巻く。
- ③ フライパンに油を多めにひき、巻き終わりを下にして揚げ焼きにする。



昆布入りほたて春巻き

今回は「昆布入りほたて春巻き」をご紹介します。
ほたての旨味と昆布の風味が豊潤です。

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。



別海漁協
中島 美智子さん