

なみきるくん

No.451

5
2026



特集 ぎよれん中期的事業推進方向(案)と令和8年度事業計画(案) ー後編ー

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。

しじみ

朝、ぼけぼけのオープニングが流れると、キッチンからしじみのお味噌汁の湯気がふわり。さ、早く食卓に着いて！若干急かし気味に家人に伝えて、席に。

我が家の朝7時半ころの日課です。しじみのお味噌汁の香りでまるごと消えていく気がします。小さなしじみが殻を開いて「おはよう」と語りかけてくれているようで、一日の始まりに、今日もがんばろうと思える、そんな朝のひとつです。

そんなしじみ好きの私が昨年、台湾で「しじみちゃん」と呼ばれている女性に出会いました。台湾名物の「しじみのしょうゆ漬け」をこよなく愛すことが彼女の呼び名の由来です。生姜やにんにくの香りをたっぷりしみこませたしょうゆで新鮮なしじみを漬ける、とてもシンプルですが、奥が深い料理です。その彼女が「このしょうゆ漬けは最高」といつていたお店の味を再現することが今年の私の目標です。砂抜き、冷凍する時間、加熱時間などがポイントですが、一番は何といてもしじみの鮮度が命です。

春はいろいろな貝類が旬を迎え、体

にも心にもやさしい栄養を届けてくれる季節です。そしてこの時期に話題になるのが五月病。新生活の疲れや環境の変化によって、食欲不振やだるさ、気分落ち込みが起こりやすくなります。

ここで役立つのが、しじみやあさりなどの貝類です。貝には、エネルギー代謝を助けるビタミンB群や、神経の働きを支えるミネラル(鉄・亜鉛など)が豊富に含まれています。特にしじみに多いオルニチンは、肝機能のサポートを通して疲労感の軽減にもつながるとされています。春の疲れがたまりやすい時期に、体の内側からコンディションを整える食材といえるでしょう。また、温かい汁物や、やさしい味付けの料理は、落ち込みがちな気分をほっと和らげる効果もあります。忙しいときこそ、貝の旨味を活かしたシンプルな一品を食卓に取り入れてみてください。季節の恵みを感じながら、無理なく心と体を整えていくことが、5月を元気に乗り切るコツです。

朝はしじみのお味噌汁で始まり、しじみのしょうゆ漬けを着にした晩酌で一日をしめたいものです。



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、専門学校の非常勤講師、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、H.T.B.イチョシ料理コーナーのレシピ監修、料理教室「なごみの食卓」主催。
ぎょれんと共にレシピの制作多数。

- 01 **みきさんのおさかなコラム**
「しじみ」
- 02 **特集1**
ぎょれん中期的事業推進方向(案)と令和8年度事業計画(案) -後編-
- 08 なみまるインフォメーション
- 10 **浜の家族物語**
鶴川漁協／澤口 研太郎さん 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



鶴川漁協厚真支所に面する苫小牧港東港区 浜厚真地区の船溜まり。例年5月はほたて漁で賑わう時期ですが、今年は海洋環境や資源状況を鑑みて操業を早めたため、かれいなどの刺網漁に出る漁船が多くなっています

◎表紙の写真
さむぐち けんたろう
鶴川漁協／澤口 研太郎さんご家族です



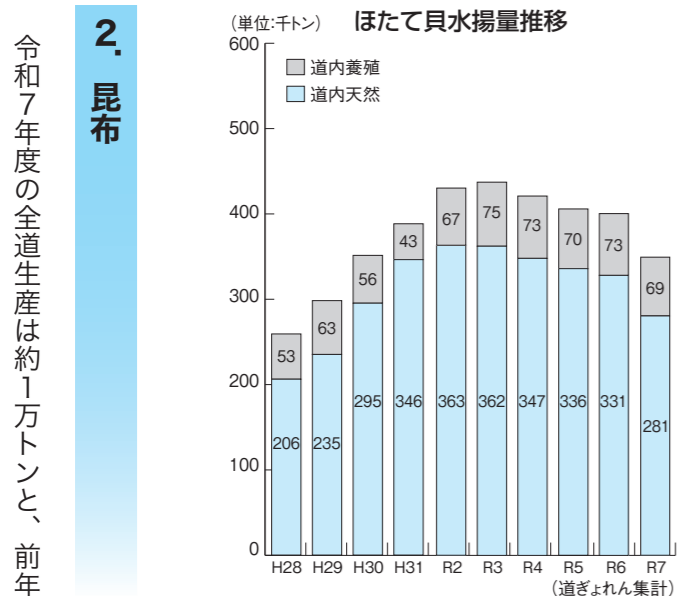
特集
SPECIAL

ぎよれん中期的事業推進方向と
令和8年度事業計画 -後編-



- (3) 製品別販売の考え方**
- ①玉冷
- ア. 国内における売り場の再構築に向けた販促・宣伝活動の拡大実施
 - イ. 在庫の産地滞留緩和に向けたバルク集荷・消費地加工の継続推進
 - ウ. 国際情勢や各国の生産動向を見据えた複数国への輸出の継続
- ②ポイル
- ア. 玉冷同様、売り場の再構築に向けた販促・宣伝活動の拡大実施
- ③乾貝柱
- ア. 浜との取組
 - a. 浜の乾貝柱事業継続を念頭に置きつつ、安定消流に向けた価格の形成
 - b. 値決・販売戦略構築の基礎となる生産動向の適宜掌握
 - c. 格付を通じ品質安定・向上に向けた取組の継続

- ②国内対策
- ア. 売り場再構築に向けた流通対策・宣伝事業の積極的な実施
 - イ. 産地・消費地の広域的な情報網を活用した製品集荷・販売の継続実施
- ③輸出対策
- ア. 国際情勢に左右されない様、複数国への販路の維持・開拓
 - イ. 諸外国における消流・生産動向掌握に向けた、現地調査の実施
 - ウ. MSC漁業認証の継続と高品質な日本産製品のPR・販促の継続実施



- イ. 消費地との取組
- a. 海扇会・香港七聯の販売機能や需給動向を勘案した海外戦略の展開
 - b. 香港における中国リスクの可能性を念頭に置いた、その他販売ルート（国内・北米・東南アジア他）への供給継続
 - c. 末端市場意欲喚起に向けた販促・宣伝の継続実施（国内・海外）
- ④生鮮ほとたて
- ア. 活貝・生貝柱・生むき身の販路維持に向けた販売展開
 - イ. 加工向け生貝柱の供給並びに加工後の製品集荷・販売の推進

- (3) 輸入昆布**
- ①国内市場維持・安定化
 - ア. 市場維持を前提に、需要に見合う適
- (2) 流通対策**
- ①国産昆布の安定消流
 - ア. 市場維持・安定、再生産に繋がる価格設定
 - イ. 流通実態の掌握
 - ウ. 安定流通に向けた宣伝活動の実施
- ②品質向上対策
- ア. 異物混入防止対策の実施

- (1) 生産対策**
- ①資源減少対策
 - ア. 行政や関係機関と連携した生育環境の掌握・創出
 - イ. 種子保存の拡充・利用整理
 - ウ. 各地区における増産取組支援
- ②昆布製品の生産効率向上
- ア. 生昆布利用事業の継続
- から回復したものの、海水温上昇等、環境変化の影響から、不安定な状態が続いています。引き続き、安定生産維持に向け、関係機関と連携し、各種対策を推進します。
- 市場においては、生産の不安定さを補うため、銘柄にこだわらない製品づくりを行うなど対応策を図っていますが、売り場は縮小傾向となっています。一定の売り場を確保するため、宣伝事業・異物対策を継続しながら、安心して食べてもらえる環境作りを行います。

先月から2か月にわたり、ぎよれんの令和8年度事業計画(案)をご紹介しています。今月は、販売事業のうち、ほとたて・昆布・鮮魚に関する事業と、末端加工製品、食の安全・安心、宣伝販促・食育事業、購買事業、経営体制の計画についてお伝えします。

令和8年度事業計画(案)

販売事業について

1. ほとたて

令和7年度の全道ほとたて水揚げ数量は、海洋環境の変化を主要因に減産となり、6年振りに40万トンを下回る34万トンの見込みにあります。また、目まぐるしく変わる社会情勢や、大幅に上昇した浜値・製品価格と低迷する消費環境との乖離など、安定した生産・加工・流通を図るための課題は山積しています。

生産面では、餌環境の悪化や高水温による稚貝・成貝生産の先行き不透明感、貝毒の高毒化並びに長期化など、これまでの知見を超え大きく海洋環境が変化しており、その対策が喫緊の課題となっています。

加工面においては、全道的に原貝の処理体制が整備され、稼働原料を確保する動きが加速する一方で、サイズの小型化から最終製品へのパッキングが遅延し、産地での在庫滞留が散見されています。

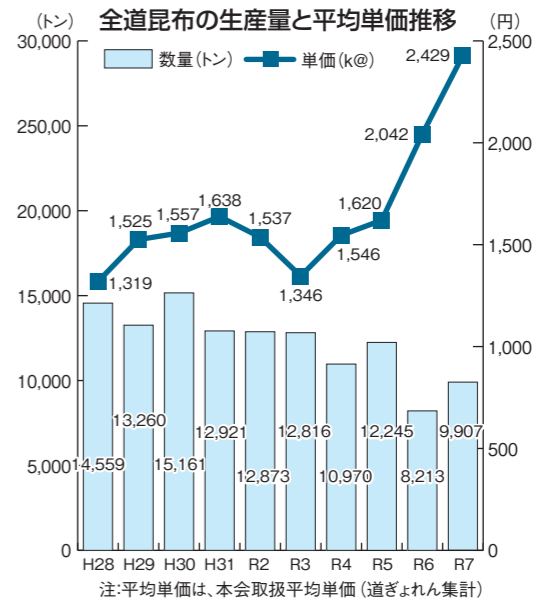
流通面においては、玉冷・ポイル・乾貝柱と

- (2) 流通対策**
- ①原貝対策
 - ア. 生産・消流動向の適宜把握と安定した生産・流通に向けた原貝価格の形成
- (1) 生産対策**
- ①変化する海洋環境への対応
 - ア. 稚貝安定生産に向け、国の補助事業活用並びに道と連携した各種対策・研究の強化
 - イ. 北海道ほとたて漁業振興協会における各種生産基盤整備対策の強化
- ②貝毒対策
- ア. 観測点を拡大した貝毒プランクトンモニタリングの継続
 - イ. 北海道ほとたて流通食品協会との連携による管理ルール遵守の徹底
 - ウ. 製品毒性値の知見データ集積
- ③製品の産地滞留緩和に向けた対応
- ア. バルク形態での集荷と消費地加工による最終製品化の継続推進
- ④貝殻対策
- ア. 手間やコストを掛けず、貝殻に炭素を固定化したまま処理することを目指した、既存・新規取組の検証・検討

もに大幅な製品コストの上昇から、末端業態における取扱数量の減退が顕在化してきており、国内外における取扱意欲の喚起・売り場の再構築が急務となっています。これらを踏まえ、次の通りの諸対策を講じ、その対応を図っていきます。

- (1) 生産対策**
- ①変化する海洋環境への対応
 - ア. 稚貝安定生産に向け、国の補助事業活用並びに道と連携した各種対策・研究の強化
 - イ. 北海道ほとたて漁業振興協会における各種生産基盤整備対策の強化
- ②貝毒対策
- ア. 観測点を拡大した貝毒プランクトンモニタリングの継続
 - イ. 北海道ほとたて流通食品協会との連携による管理ルール遵守の徹底
 - ウ. 製品毒性値の知見データ集積
- ③製品の産地滞留緩和に向けた対応
- ア. バルク形態での集荷と消費地加工による最終製品化の継続推進
- ④貝殻対策
- ア. 手間やコストを掛けず、貝殻に炭素を固定化したまま処理することを目指した、既存・新規取組の検証・検討

正数量・価格での搬入
I. 品質・規格基準を順守した製品の取扱



3. 鮮魚

令和7年の鮮魚関連は、回復した外食や円安によるインバウンド需要に支えられ、刺身商材を中心に消費が伸長する一方、かれい類やにしん・いわしなどにおいては、『魚離れ』『加工業者減少』の影響から、集中水揚げ時には価格の低迷を招く状況にあります。加えて、中国の禁輸が継続され、宗八などについても、水揚げによつては浜値が急落する等、予断を許さない状況が続いています。

鮮魚流通対策事業では、系統鮮魚を中心とした日配鮮魚の販売強化と、国の補助事業も活用

(3) 社会情勢に対応した企業価値向上の取組と販売回い込み戦略

- ① エコ資材への転換継続、数値化での意識改革
- ② エコラベル認証商品の拡充継続
- ③ 本会HPやSNSを活用した、SDGsへの取組、ステークホルダーに対する情報発信の強化
- ④ 広告宣伝活動などと連携した効果的な販売促進活動の展

食の安全・安心対策について

食品の安全性に対する社会的監視は常に高まっています。しかしながら、食中毒等の食事故や不正表示事例等が後を絶ちません。関連する法令も強化されており食品事業者の社会的責務は従前にも増しています。本会グループが製造・販売する道産水産物についても品質管理を徹底し安全・安心な商品を供給します。また、水産物流通の起点となる産地市場施設(荷捌所)についても水揚荷捌における衛生管理を徹底するため食品衛生法によりHACCP管理が義務化されています。これらに対応するため漁協市場施設(荷捌所)の衛生管理点検を行うとともに、関連する情報について適宜発信します。

(1) 本会グループにおける品質管理施策の拡充

- ① 定期工場点検の実施と課題検証
- ② 関係法令の正しい理解と適確な運用
- ③ 商品苦情の対応検証と改善策の構築

した原料凍結による浜対策を実施し、浜値の底上げと消費促進に向けた取組を継続してまいりました。

本年度は引き続き浜からの要望を第一に、生鮮販売の更なる強化を図るとともに、全国的な原料不足や輸出環境の好転を追い風と捉え、凍結対策による積極的な原魚確保に取り組んでいきます。加えて突発的な水揚げに即応できる凍結体制の更なる拡充と、国内・海外を視野に販売強化を図り、魚価と流通の安定に向けた取組を推進していきます。

(1) 生鮮事業

- ① 日配鮮魚の販売強化と収支確保の向上
- ② 生鮮販売強化による魚価対策の拡充
- ③ 浜値の底支えを目的とした原魚対策の拡充

(2) 冷凍事業

- ① 集中水揚げ時や漁協要望魚種の魚価対策の実施
- ② 冷凍品の生産体制の拡充と販売強化
- ③ 高付加価値製品の拡充と販売体制の強化(刺身・寿司ネタ、骨取り製品等)

4. 末端加工製品

末端加工製品については、日々変化する消費者ニーズはもとより、水揚げ魚種の変動によるアイテム改廃、食品を取り巻く製造環境や社会情勢の変化、世界的な物価上昇に起因するコスト

- ④ 全グループ職員(関連会社社員を含む)への教育啓蒙

(2) 産地市場点検スケジュール(北海道産地市場衛生管理高度化検討委員会事業)

令和8年度
現地点検: 日高、留萌(委員会事務局担当者による現地確認)
※その他地区は自主点検(各漁協担当者に
よる自主確認)

宣伝販促・食育事業

日本国内では、円安に起因するインフレの影響から物価が上昇する一方、消費者の賃金上昇が追いついておらず、消費者マインドの回復が喫緊の課題となっています。

一方で世界的な魚食ニーズの高まりや円安基調の定着が追い風となり、インバウンド及び海外市場等、海外富裕層からの道産水産物需要は、今後も堅調に推移すると見込まれます。

右記社会情勢を踏まえ、宣伝販促事業においては、国内市場に向けて、消費行動の変化、デジタルシフトの加速や生活様式の多様化を踏まえ、購買意欲の促進に向けた柔軟な広告・販売促進施策を展開します。

加えて、海外市場における各魚種の認知向上と露出拡大を図り、現地及びインバウンドの消費の拡大につなげます。

食育事業については、「食」の未来を担う若年層を中心に、世代を越えて参加できる取組を強化します。単なる情報提供にとどまらず、触

ト高など、様々なシーンに即応する対策が求められています。

特に消費者ニーズについては、日々の環境、社会の変容、世界情勢が複合的に関わり、変化するスピードが年々早くなっています。

これらに対応しながら、北海道水産物の更なる付加価値向上と消費の安定化、グループ工場の稼働適正化、収益率の確保に取り組みます。

(1) 末端製品販売対策

- ① 業態別販売戦略の継続(宅配、量販店、業務筋、CVS等)
- ② 右記業態に即した商品開発の推進
- ③ 変化する水揚げ環境に即した商品開発の推進
- ④ 販売スケジュールに即した商品開発の推進
- ⑤ 本会製品の更なるブランド化
- ⑥ 海外委託加工による安定的な一次処理加工の確保とコストダウン
- ⑦ 末端商品の海外販路開拓、商品開発
- ⑧ B to C 事業向け商品の拡充

(2) 末端製品製造対策

- ① グループ全体で連携した原料集荷の継続
- ② 一次処理工程の海外加工拡大
- ③ グループ工場への機器導入促進継続(省人化・人的補完)
- ④ 製造原価上昇に伴う適切な価格設定(価格改定)



ぎょれんおさかなキャラクター「北海道おーしゃんず」が大阪・関西万博に登場!北海道水産物の魅力を多くの来場者へPRしました

れる・調理する・味わうといった体験型プログラムを通じて、道産水産物の魅力をより深く伝え、地域の食文化への理解と関心を育みます。また、リクルートや産業持続性も視野に入れ、北海道の水産業全体の価値を高める発信を複合的に推進します。

(1) 宣伝販促事業

- ① 道産水産物の売場確保に向け、旬や栄養をはじめ道産水産物の優位性に加え、産地ストーリーなどを訴求した効果的な宣伝活動の推進
- ② レシピ・調理手順動画など、インフルエンサー等を効果的に活用し、消費者の購買意欲の喚起・喫食機会の創出に向けた情報発信

経営体制

本道漁業を取り巻く環境は、水揚げ環境や社会構造の変化など大きな波に晒されています。日々変化する環境のもと、本会は指導・経済事業の強化はもとより、サステナブル社会の実現に向けて、SDGsと連動したCSR活動の推進を図ってきたところではありますが、今後、これらの取組の重要性は益々高まっていくことが想定されます。

こうした点も踏まえ、浜からの負託に応えるため、本年は、「守る・育てる・つなぐ」持続可能な未来を創る北海道漁業の実現」をビジョンに掲げた5か年の中期の事業推進方向の初年度として、諸課題の解決に向けて積極果敢に取り組むとともに、激変する海洋環境への適応を図りつつ、協同組合活動の浸透や販売力の強化を通じて、北海道水産業の価値向上を目指します。

併せて、職員教育の継続及び業・事務の合理化を推進していくとともに、ぎよれんグループ全体の総合的な危機管理体制の拡充を図ります。

(1) 持続可能な経営体制の構築

- ① 経営環境の変化に対応した収益構造の確立
 - ア. 本会グループの連携による加工・流通機能のさらなる強化
 - イ. 中長期的視野に立った戦略的かつ効率的な投資の実施

ウ. 食育用教材、学習指導要領の整備による広域的な食育授業の普及

購買事業

漁業資材は、原材料や燃油、人件費の高騰により値上がりしています。系統ブランド資材の開発・拡販を行い、漁業者コストを軽減する他、環境配慮型資材への切替えに向けた取組を行います。

漁具リサイクルは、漁業者への理解・協力を求め、刺網やプラスチック製品、養殖籠等、回収の継続と普及推進を図ります。

漁業用燃油は、経年化した施設が増加していることから、点検・整備を強化し、管理体制の充実を図ります。

扱の推進

(4) 漁業用燃油

- ① 共有燃油施設保守整備計画による保全管理強化
- ② 系統利用率の向上

(5) 施設・機器

- ① 省力化機器の普及拡大（船舶用高圧洗浄機、ほたて耳吊用穴あけ機等）
- ② 海難事故減少に向けた位置情報管理機器の普及

(1) 系統ブランド資材

- ① 重点品目（ベトナム製養殖籠）の拡販
- ② 漁業者要望商品の新規開発
- ③ 定置資材の取扱と漁網リースの推進

(2) 漁具リサイクル

- ① 刺網（ナイロン）・プラスチック製品（魚函、パレット等）の継続回収
- ② 養殖籠・鉛入りロープ・フロートの回収を促進
- ③ 各種会議や部会等を活用した普及・啓蒙

(3) 包装資材

- ① 環境に配慮したエコ資材の情報収集や取

- ② 共販体制および系統利用率向上を目的とした取組継続
- ③ 生産性の向上に向けた取組強化

- ③ 協同組合意識の醸成とやる気・能力を引き出す職員教育
 - イ. 本会グループ一体での「人財」の力を最大限に活かす適正人員配置
 - ウ. DX・AI活用の強化による業・事務合理化のさらなる推進

(2) 本会グループの危機管理体制の拡充

- ① コンプライアンス（法令順守）経営の継続
- ② ERM（統合的リスク管理）の強化による危機対応力の向上
- ③ 取引先の情報収集及び債権管理の徹底

(3) 本道漁業の新たな可能性の拡大

- ① 増養殖・スマート漁業等の推進に向けた先行事例の情報収集と環境整備

(4) SDGsと連携したCSR活動の取組強化

- ① 持続可能な海洋環境の保全に向けた取組推進
 - ア. 豊かな海づくりに向けた取組継続（植樹・海浜清掃・脱プラ・省エネ）
 - イ. 脱炭素化の推進
 - ウ. 生物多様性の回復に向けた取組推進（ネイチャーポジティブ宣言）
- ② 社会との共生に向けた取組推進
 - ア. 社会貢献活動を通じた水産業の価値



さらなる海洋環境及び生物多様性の保全活動へ「ネイチャーポジティブ宣言」を发出了しました

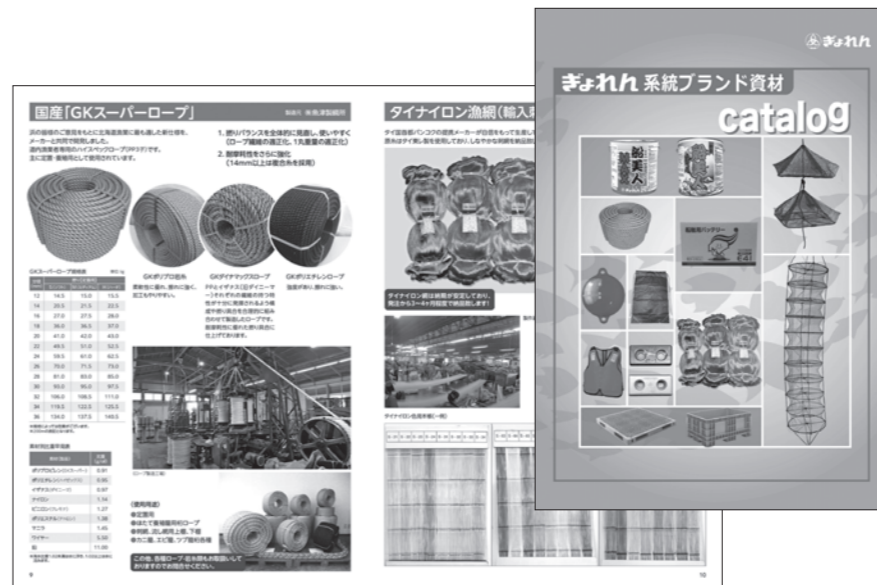
ぎよれんでは海からの贈り物である海産物の持続的な確保を実現させるために、平成23年4月に「環境基本理念」と「環境方針」を策定し、環境に配慮した事業活動や、社会貢献活動に取り組んでいるところですが、7月31日、生物多様性の保全活動のさらなる推進強化に向け、国内漁協系統団体では初となる「ネイチャーポジティブ宣言」を发出了しました。

2025年7月31日、生物多様性の保全活動のさらなる推進強化に向け、国内漁協系統団体では初となる「ネイチャーポジティブ宣言」を发出了しました（なみまるくん 2025.9月号より）

ネイチャーポジティブとは日本語訳で「自然再興」といい、「自然を回復軌道に乗せるため、生物多様性の損失を止め、反転させる」ことを指します



- イ. 取引先と連携したエシカル消費の推進



ぎよれん系統ブランド資材カタログリニューアルしました

稚内にほたて処理に特化した新工場が完成

関係者が一堂に会し、竣工式・落成式を執り行いました

一昨年秋より建設を進めていたぎよれんの稚内新工場がこのほど完成し、3月24日(火)、関係者約60人が一堂に会し、竣工式と落成式を執り行いました。新工場は道北地区の水産加工拠点機能の強化を目的に、国の補助事業を活用して整備を進めてきたもので、宗谷管内の主要魚種であるほたての安定的な受け入れや加工処理能力の向上を図ります。

また、施設整備にあたっては、将来的な海外輸出を見据え、対米HACCP及び対EU-HACCP認証の取得を視野に入れた高度な衛生管理体制を整備しており、運営を担う(株)ぎよれん道北食品と共に、道産水産物のさらなる付加価値向上と安定供給体制の確立、地域水産物の持続的発展に寄与してまいります。



完成した稚内新工場は、設計・監理をぎよれんマリノサポート(株)が担当。ほたての貝剥き処理台やトンネルフリーザー、自動計量包装機など備えています



完成を祝して行われたテープカット。左から稚内市・工藤市長、経済産業省・岩谷企画調査官、ぎよれん・阿部会長、ぎよれん道北食品・大林社長、道水産林務部・近藤森と海の未来づくり推進監、岩田地崎建設(株)・佐藤専務



場所をサフィールホテル稚内に移して行われた落成式では、工事関係者に感謝状の贈呈などが行われました

令和7年度全道漁協トップセミナー開催

(前)佐賀県武雄市長・樋渡社中(株)代表 樋渡氏が「地方創成」について講演

3月6日(金)、令和7年度全道漁協トップセミナーが札幌市の第二水産ビルで開催され、全道各地の漁協や系統団体、道水産林務部、農林中央金庫の役職者ら約110名が参加しました。本セミナーは、複雑かつ急激な環境変化に対応するために、幅広い見識を深め、本道漁業の振興と漁協経営の安定強化の一助となるべく毎年開催されているもので、今年度は前佐賀県武雄市長であり、現在は樋渡社中(株)の樋渡社長を講師に迎え、「地方創成ここだけの話〜すぐやる、せめる、そして組む〜」と題し講演が行われました。



講師を務めた樋渡社長

この度の講演では、当時、全国最年少で武雄市の市長に就任し、武雄市図書館や武雄市民病院の開設に至るまでの苦労やその後の波及効果

を例に挙げながら、自分が本当にやりたいことを実現する「ストーリー」の重要性を熱く訴えました。また、参加した各漁協のトップ・経営陣に対し、漁協と地方創成の可能性について、このストーリーの大切さやAI・スマート水産物の導入といったデジタル化への必要性を分かりやすく伝えました。



全道各地区から約110名が集まり、講演を通じて経営陣が果たす役割を再認識しました

を例に挙げながら、自分が本当にやりたいことを実現する「ストーリー」の重要性を熱く訴えました。また、参加した各漁協のトップ・経営陣に対し、漁協と地方創成の可能性について、このストーリーの大切さやAI・スマート水産物の導入といったデジタル化への必要性を分かりやすく伝えました。

全道各地で地区組合長会議を開催

各浜で令和8年度のぎよれん事業計画などを説明しました

新年度、4月7日(火)の根室地区を皮切りに、21日(火)にかけて全道9カ所で地区組合長会議が開催されました。ぎよれんは2班に分かれて会議に出席し、令和7年度の決算見込み及び剰余金処分の考え方について、今後5年間にわたる中期的事業推進方向並びに令和8年度の事業計画について、令和8年度指導事業賦課金及び徴収方法について説明を行い、各漁協代表の皆さま方と意見を出し合いました。

今後は各地の会議で寄せられたご意見・ご提言を集約して事業計画を策定し、今年度の事業を推進していきます。



4月16日(木)開催・函館地区組合長会議の様子

ぎよれん・ぎよれんグループ 令和8年度入会記念式

将来のぎよれんグループを担う総勢18名の新入職員を迎えて記念式典を実施しました

3月9日(月)、令和8年度の新入会・令和7年度の中途採用職員(ぎよれん13名、ぎよれん総合食品(株)1名、(株)ぎよれん道東食品1名、(株)ぎよれん北光1名、(株)ぎよれん道北食品2名)18名を迎えて、エスコフィールドHOKKAIDO(北広島市Fビレッジ内)で入会記念式を開催しました。

当日は、Fビレッジアンバサダーであり、タレントとして活躍中の滝谷美夢さん(元ファイターズガール)を講師に迎え、現在に至るまで挫折や苦勞の連続だった経験から、夢を実現させるための努力や過程の大切さ、自身が大切にしている言葉などをご講演いただきました。その後は、ダイヤモンドクラブ



ぎよれんグループ新入職員(前列)のこれからの活躍をご期待下さい

ウンジで懇親会を実施。新入職員たちは、ぎよれん製品をふんだんに使用した特別メニューで道産水産物の美味しさを確かめながら、北海道漁業の振興と発展を胸に誓いました。

北海道の海の幸で北海道コンサドーレ札幌を応援!

「しまふく寮」の寮生を代表して唯野選手へ目録パネルを贈呈しました

4月4日(土)、北海道コンサドーレ札幌のホームゲーム会場となった大和ハウス プレミストドームにおいて、「しまふく寮」へ道産水産物の贈呈式が行われました。

ぎよれんでは過年度から「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&スポーツ教室などを道内各地で実施しています。今年度も同じ志を持つパートナーとして、北海道コンサドーレ札幌の一層の活躍を願い、若手選手が生活する「しまふく寮」へ秋鮭、ほたて、昆布をはじめとする旬の水産物50万円相当分を寄贈します。贈呈式当日は試合開始前で大勢の



チーム最年少で、小学生の頃からコンサドーレ筋の唯野選手。今後の活躍が楽しみです

サポーターが見守るなか、安田副会長から寮生を代表して唯野鶴真選手へ目録パネルを贈呈させていただきました。

シークワードクイズ

5月のテーマ 「和」

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ビ | オ | ニ | オ | ロ | シ | ゲ |
| コ | ウ | ジ | ホ | フ | マ | フ |
| ヒ | ギ | リ | ア | ン | ド | ン |
| タ | バ | グ | ヨ | ド | ガ | レ |
| ベ | カ | チ | ツ | シ | ダ | ミ |
| タ | ス | ユ | マ | ス | ワ | タ |
| ン | ビ | ツ | テ | イ | ト | タ |

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。

4月号の解答と当選者

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| シ | ワ | ヌ | イ | コ | オ | ン |
| ス | イ | グ | ウ | ツ | シ | ガ |
| ク | ギ | ノ | キ | ロ | ド | ウ |
| ギ | ト | ジ | リ | ヨ | | |
| リ | サ | メ | ト | オ | ル | チ |
| ズ | バ | ラ | モ | ホ | オ | イ |
| モ | ヒ | シ | カ | オ | ラ | |

ツグミ

神恵内村 良 パバさん
伊達市 シークワードクイズ太鼓さん
厚岸町 藤田 美子さん
浜中町 秋森 新二さん
根室市 すーさん

5月は「和」がテーマです。生活様式が洋風化したとはいえ和食、和室、和服とまだまだ日本風健在です。

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

- アンドン(行灯)
- オウギ(扇)
- オニオロシ(鬼おろし)
- オビ(帯)
- コウ(香)
- スシ(寿司)
- スダレ(簾)
- タタミ(畳)
- タビ(足袋)
- タワシ(たわし)
- チヨンマゲ(ちょんまげ)
- ツチカベ(土壁)
- テツビン(鉄瓶)
- トイ(樋)
- ニジリグチ(にじり口)
- ニホンガミ(日本髪)
- ヒバチ(火鉢)
- フンドシ(ふんどし)
- ユカタ(浴衣)

〈ヒント〉 和室と言えば畳や床の間と〇〇〇ですね。

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カ所の異なる箇所があります。
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。

今月の 浜の 家族物語

表紙に登場いただいた
ご家族を紹介いたします。

鵜川漁協

さわぐち

澤口さんご家族



【澤口さんご一家】澤口 研太郎さん(38歳)、千里さん(35歳)、湊一郎くん(5歳)、咲里ちゃん(3歳)

※写真は研太郎さんの母みどりさんと共に



「頑張った分だけ自分に返ってくる」
会社員を辞めて漁師に

厚真町で代々続く漁師の家系に生まれた研太郎さん。幼いころから手先が器用だったこともあり、工業高校卒業後は苦小牧の工場に就職し、技術者として働き出しました。ですが、スキル上達に従い仕事の幅が広がると、膨大な残業や会議での休日出勤などが常態化していくことに。そうした生活を続けていくうちに、「こんなに働くのなら、頑張った分だけ自分に返ってくる漁師のほうがいいのではないか」と考えるようになったと言います。同じ頃、父親が一人で仕事を大変さを口にしたことや、弟が大手の会社に就職を決めたことも後押しとなり、22歳の時、漁師になることを決意しました。

漁師になって最初の年は、かれいが例年の3倍も獲れました。「多分、息子が後を継ぐということ、父が張り切ったので、本当に大変でしたけど、大漁だったのがすごく嬉しかった」と当時を振り返ります。しかし、これまでは、東日本大震災の津波でトラックや漁具が流される大きな被害を経験したり、長年の無理がたたって一昨年には肘を手術するなど、試練もありました。その度に持ち前の明るさや家族のサポートで乗り越え、現在はかれいなどの刺網漁の他に、ほっき貝桁曳き漁やしやもこぎ網漁(資源状況を鑑み休漁中)に加え、近年ははたて漁にも力を入れると共に、今年

からはつぶかご漁も始めます。
将来の夢に向かって会社を設立

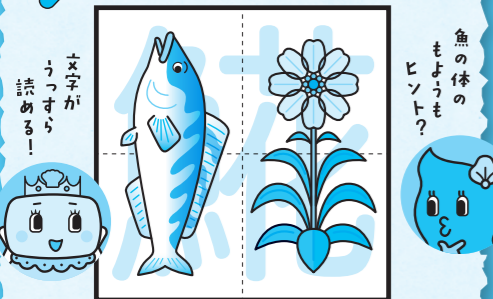
研太郎さんと妻の千里さんの出会いは、約8年前に厚真町で開かれたバーベキューでした。お互いの知人を通じて参加して見たところ、中々他の参加者が集まらず、しばらく二人で話しているうちに打ち解けました。その後、当時国会議員の秘書として東京で働いていた千里さんと遠距離恋愛を経て結婚。これを機に厚真町へ移住した千里さんは、現在、厚真町の町議会議員を務めながら、バスルやブロックに夢中という湊一郎くん、熊や虎など恰好良い動物が好きな咲里ちゃんの2人の子育てに奔走しています。千里さんは研太郎さんについて「向上心が強く働きの者なんです。夢も大きいので支えがいがあります」と笑顔で語ります。

その研太郎さんの夢はというと、「漁師になって早い段階から、水産物の6次産業化を考えていました。すでに海産物の加工や販売を行う会社を設立し、自宅倉庫を改装して加工所も作っています。あとは保健所の許可が下りれば、という段階です。最終的には、自分で獲った魚介類を提供する飲食店を開きたいと思っています。ホットドッグが好きだからホットドッグ屋や海産物を味わえる居酒屋もやりたいです」とのこと。家族の支えを力に、新たなことにもチャレンジしながら、自分の夢に向かって前進を続けています。

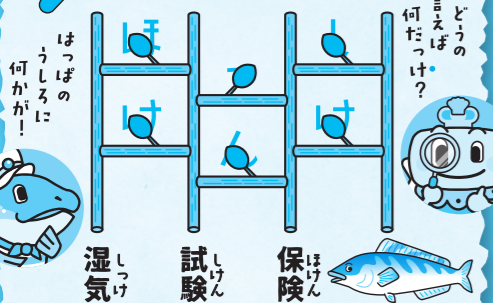
おさかなほっけ

2つのクイズを解いて魚の種類を当ててね!

1 右に「はな」、左に「さかな」。この絵は何を意味してる?



2 あみだくじのゴールの言葉から解き明かせ!



11ページの間違ひさがしの答え



※おさかなはてなQの答えは「ほっけ」でした!

家族が帰りを待っている 忘れちゃいけない安全操業

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

みなさんのお便りをつくるページです。

なみまる おたより箱

町のなかの雪もすっかりとけてきてあとは山の雪だけ残っていますね。今年も桜の季節になり、桜のみどころがたくさんあり、風もきもちがいい毎日が続けばいいですね。(小樽市 佐藤幸子さん 77歳)

先日、海苔を頂きました。毎日、大事に食べています。海の恵みと細やかな作業の繰り返しで海苔を作り上げてくれる方々に感謝です。(神恵内村 良八八さん 89歳)

たこがり溜めた脂肪を燃やす時期がやってきました! (根室市 すーさん 65歳)

僕とおじいちゃん、おばあちゃんが生月なので一緒に温泉に泊まってきました。とても楽しかったです。(伊達市 シークワードクイズ大好き 11歳)



後から知ったのですが、娘が通う高校は全道一の生徒数らしいです

この4月、一番下の娘が高校生になりました。上の二人の兄とは違い、おっとりした性格で勉強はあまり好きではない娘。小学校高学年から頭の中は「推し活」でいっぱい、親としては心配なところもありました。無事に第1志望校に入学することができました。もともと、その第1志望を決めるまでにひと悶着あり、出願は本当にギリギリのタイミングになりましたが、今はとにかくほっとしています。

先日、妻とその娘の学校の入学式に出席したのですが、その規模に圧倒されました。娘から聞いてはいたものの、新入生だけで14クラスもあり、生徒の入退場にも相当な時間がかかっただけでなく、式後のトイレや玄関もごった返していました。私自身、団塊ジュニア世代として生徒数の多い時代に高校生活を送っていました。



新学期から1か月、異動された方もそろそろ新しい場所に慣れた頃でしょうか? 私事ですが、これまで全国各地に家族とまた、単身で赴任を経験しました。札幌、釧路、東京、大阪、福岡...と10回の異動で長男は小学校を3校、中学校を2校転校しました。新しい環境は同じ日本とはいえ、気候風土や慣習も異なり、新鮮な気持ちになる一方で不安も大きかったことを思い出します。おかげさまで逞しくなりましたか? 4月から「なみまるくん」紙面デザインをプチリニューアルしました。新たな気持ちで紙面作成に取り組みますのでよろしくお願いたします。(読者の皆様の声が何よりの励みです) (藤江)

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①~④を明記の上、ご応募ください。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5月号への感想・ご意見など(※150字程度まで)
- ②11ページのシークワードの答え
- ③住所・氏名・年齢・電話番号

※「なみまるおたより箱」には①からご紹介します。ご応募いただいた方の個人情報は、クオ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。

宛先

5月25日までにお願いします。

- 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

浜のほっけ 大漁祈願 ニュース



檜山

暖かな日差しに春の深まりを感じ、桜の花が美しく咲く今日この頃、ひやま地区ではほっけやかれい類、そい類といった春の訪れを感じさせる魚種の水揚げが増えています。一方、なまこの水揚げも徐々に本格化しています。今後はより一層の大漁により、浜が更に活気づくことを期待すると共に、安全操業となるよう願っています。

日高

3月末で毛がに籠漁が終漁し、本格的な春の訪れを感じる時期になりました。現在、各浜では4月下旬から順次開始される春定置網漁に向け、網入の準備が進められています。昨年は時鮭が近年で一番の豊漁となりました。今年も、鮭類はもちろんのこと、どのような魚種が乗網するのかと、今季の漁に期待を寄せています。天候に恵まれ、春漁での豊漁と皆様の安全操業を祈念しています。

北見

海明けを迎え、ほたての漁場造成や毛がに籠漁、底曳網漁、刺網漁、ほっけ漁などの操業が始まりました。春の風物詩ともいえるほたて稚貝の放流も開始し、浜は益々賑わいを見せています。これから春定置網漁やほたての本操業なども各浜で予定されており、忙しさが増す時期ですが、安全操業と豊漁を心より祈願しています。

函館

柔らかな春風に心弾む今日この頃、噴火湾地区のほたて漁は終盤に差し掛かっています。一方、管内で定置網漁が始まっており、「大謀網」の発祥の地でもある南かやべでは、漁期序盤からにしんやます類が多く水揚げされ、浜は春の訪れに活気づいています。今後のさらなる豊漁と安全操業を切に願っています。

釧路

春の到来を感じさせるような暖かさとなり、さけ・ます流し網が4月1日から出漁致しました。一昨年、昨年と不漁でしたが、今年こそは豊漁となることを祈っています。一方、4月末からは春定置漁業が開始し、いよいよ春本番を迎えつつあります。こちらも豊漁と引き続きの安全操業を祈っています。

小樽

にしん刺網漁がほぼ終漁となりました。前年と比べ水揚げが少ない状況でしたが、活気溢れる2カ月半となりました。4月上旬からほたて稚貝出荷が本格化していますが、例年と比べ時化が多く、今後の好天に期待しています。一方、4月下旬からは小女子漁やわかさぎ漁が始まっています。春漁を迎え多忙なシーズンとなりますが、安全な操業と順調な水揚げとなることを祈念しています。

室蘭

いぶり噴火湾漁協では2年貝ほたての水揚げが終了し、現在は稚貝耳づり作業を進めています。一方、4月中旬からは室蘭・登別・虎杖浜地区で春定置網漁が始まり、宗八をはじめとするかれい類の水揚げが増加するとともに、本ますの姿も徐々に見られるようになってきました。今期の漁業が実り多いものとなることを願うとともに、生産者の皆様の安全操業を心よりお祈り申し上げます。

根室

日本200海里内さけ・ます流し網漁が4月1日に解禁となり、管内からは10隻が大勢の家族、関係者に見守られながら出港しました。4月2日に根室で初水揚げがあり、荒天予想で初日は少量も、漁業者は今後の漁に好感触を得たようです。これからさけ・ます流し網漁の最盛期を迎えます。今後のさらなる豊漁と、安全操業を祈願しています。

留萌

今年は一足早く3月下旬からほたて稚貝の出荷がスタートしました。4月に入ってから時は化が続く日もあり、地区によって進捗状況に差はあるものの概ね順調に出荷されています。一方、にしん漁は4月末現在で昨対50%と少ない水揚げ量となっています。今後、大漁になることを大いに期待していますが、桜前線も北上し春の訪れを感じますが、早朝は冷え込む日も多いため、体調管理には十分留意し、安全操業で豊漁となることをご祈念いたします。



鮭の春巻

今回は「鮭の春巻き」をご紹介します。
揚げたてのパリッとした
食感と香ばしさを召し上がれ
令和7年10月11日開催、第151回「浜のおかあさん料理教室」
in 札幌開成中等教育学校にて紹介しました。



西網走漁協
國分 裕美さん

材料 4人分

- A**
 鮭切り身 … 4切れ(400g)
 大葉…………… 8枚
 ピザ用チーズ …… 32g
 塩こしょう………… 4g
 薄力粉…………… 40g
 春巻きの皮 …… 8枚
 油…………… 適量(揚げ油用)
- 付け合わせ用**
 キャベツ …… 200g
 ミントマト………… 8個

作り方

- ① 鮭は皮と骨を取り除き、棒状に細く切る。
- ② ①に塩こしょうをして20分ほどおいてから表面の水分を拭き取り、薄力粉をまぶす。
- ③ 春巻きの皮でAを巻き、薄力粉を水で練り、糊付けする。
- ④ カラッと油で揚げる。目安：160℃で5分程度
- ⑤ 皿に盛りつけて、付け合わせに千切りにしたキャベツとミントマトを添えたら出来上がり。