

なみまるくん

No.452

6
2026



特集

ぎょれんのほたて対策事業 令和8年度事業方針
令和8年度 漁協購販推進全道地区委員長会議

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。

たらこ②

前回に続き、今回も「たらこ」である。「留萌市」の市場を買い物も含めてブラブラしていた時見慣れない物が目に飛び込んできた。大きさは500ccのペットボトル程度で、木の皮の様な膜で全体がコーティングされ、黒い模様がちりばめられている。固いか柔らかいか分からない。塩たらこを巨大化し、何とも言えない色調に仕上げられた一品だった。

「おばちゃん、これなーに?」。店員のお姉さんに声をかけてみると、「真だらの子の塩漬け!」。あまり売る気もないのか、無愛想且つ端的な答えが帰ってきた。

ちよつと興味をわき、1パック購入した。

それにしても「色が美しくないなあ」と思いながら帰宅し、試食タイムと相成った。適当な厚さにカットし、口腔に投入。「これスケソ(北海道弁)の塩たらこと同じ味だ」。そのやさしく広がっていく塩味と旨味。まさに日頃愛してやまない塩たらこの味だった。粒も一回り大きく、率直な感想は「う

まいなあ」だけど、「売れないだろうなあ」だった。

あまりにも色合いが悪く、食欲は到底湧いてこない。案の定その市場から、真だらの子の塩漬けはやがて姿を消した。真だらの子と言ったら、甘辛く煮付けた「子あえ」が一般的だが、あの塩漬けもうまかったなあなんて、たまに思い出す。色合いも工夫して販売すると、一般受けするだろう。スーパーでも真だらの白子はよく見かけるのだが、たらこはあまり売られていないので、なぜかなあなんて思ってしまった。まさか、未利用魚として扱われていたり…なんてことを考えてしまったが、それでもこれを読んでいる読者様で「面白そうやな」なんて考えた方が、あるいはおられるかもしれない。そんな方はぜひとも商品化にこぎつけてほしい。

ただしピンク・赤系統の着色だけはやめてほしい。以前、品川駅で調味液に漬けすぎたと思われる巨大な「辛子明太子」を見てその不気味さに購入を中止した経験を踏まえてだけだね。

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(下ノムルじ基地)当時平均気温マイナス50℃で越冬した毎日を経験したエッセイ「面白南極料理人」を出版、映画化される。2009年株オリーブキッチンを設立。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②」
- 02 特集1 ぎょれんのほたて対策事業 令和8年度事業方針
- 06 特集2 令和8年度 漁協購販推進全道地区委員長会議
- 08 なみまるインフォメーション
- 10 浜の家族物語 厚岸漁協/石田 京介さん 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



年間を通じて、大小様々な漁船が集まる厚岸港。春の小定置が落ち着き始めた6月は、つぶ籠やえび籠漁で賑わいを見せます

◎表紙の写真
いしだ きょうすけ
厚岸漁協/石田 京介さんご家族です



北海道のほたて 令和8年度事業方針

令和7年度の全道ほたて水揚げ数量は35万トンとなり、海洋環境の変化を主要因に減産となりました。また、大幅な製品コストの上昇から、取扱数量が減退しており、国内外における取扱意欲の喚起が急務となっています。そこで、今月は、道産ほたての生産・流通環境の見通しと、ぎょれんが北海道ほたて漁業振興協会と共に実施する流通・宣伝対策事業について特集します。

販売第一部 葛西参事に 話を聞きました



販売第一部 葛西参事

全道の水揚げ動向・今年度の見通し 今年度の水揚げ計画は、29万8千トン

令和7年度の全道水揚げ実績は35万トンとなり、6年ぶりに40万トンを下回る結果となりました。

原貝価格は、全道平均で390円/kgとなり前年から約5割の値上げ、水揚げ金額は1,366億円となりました。

令和8年度は、主力となるオホーツク、噴火湾の両地区が減産見通しにあり、全道の水揚げは29万8千トンと、8年ぶりに30万トンを下回る計画です。

減産要因は、稚貝の採苗不振や餌環境の悪化などであり、安定生産に対する不安が顕在化してきています。

また、中東情勢悪化の影響による燃油代の

玉冷の生産・流通の現状と見通し

流通動向を把握し、円滑な消費を

令和7年度の道内の玉冷の生産量は、前年に比べ歩留まりが低下したことから1万8千トン（前年2万4千トン）となり、道外での生産分と前年からの繰越在庫を含めた総供給量は、2万1千トンと推定しています。

国内販売では、製品価格が大幅に上昇したことから需要は落ち込み、前年を大きく下回る消化量となりました。

また、輸出は、加工原料として一部の東南アジア向けが伸張したものの、近年堅調に推移してきた米国、台湾向けが、価格上昇とサイズの小型化により減少したため、総体では前年を下回る消化量となりました。

最終的に、国内外で1万8千5百トンが販売され、2千5百トンが今年度への繰越在庫となりました。

新シーズンに入りましたが、不安定な世界情勢や為替の変動など、海外輸出の先行きは不透明な状況に変わりありません。輸出動向に極力左右されないためにも、縮小した日本国内の売場を回復させるべく、末端業態を軸に的確な提案を図ってまいります。

ボイルほたての生産・流通の見通し

2年連続で増産傾向

昨シーズンの噴火湾地区は引き続き安定的な

水揚げとなり、ボイルほたての生産量は8千トン台と、2シーズン連続で高い水準となりました。

中国の禁輸解除の期待感や加工業者の稼働原料確保の動きから、原貝価格は高値推移しました。これにより製品価格は消費地の需要と乖離し、末端業態の消化ペースは徐々に鈍化しました。

今シーズンは、採苗不振の影響により前年を大きく下回る水揚げ計画で漁期開始となりました。序盤は貝毒規制により処理仕向けが限定されたこともあり、在庫過多のボイルほたてに替わり玉冷への仕向けが増えるなど、例年と異なる加工状況となっています。

貝毒規制解除の後には、一定量のボイルほたてが生産される見通しにあるため、在庫消化を促すためにも、また、道産ほたて製品全般の売場確保という観点からも、引き続き拡販を図っていく必要があります。末端需要に応じたサイズ別販売、タイアップ販促やマネキン販売等、各種対策を実施してまいります。

乾貝柱の生産・流通の見通し

海外市場への安定消費と国内販路の強化

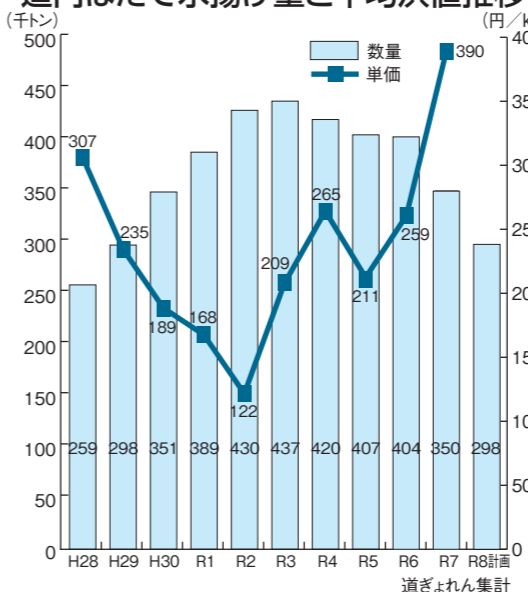
令和7年度を振り返ると、中国の禁輸措置や香港の景気低迷など、従来の主要消費国の情勢不安が続く中、シーズンがスタートしました。上昇した原貝価格や低調な歩留まり推移を

高騰、人件費や資材代などの経費の高騰は、生産者にも加工業者にも大きな負担となっています。

北海道のほたて漁業は地域の基幹産業として確立している一方、それぞれの地区において直面する課題は多く、引き続き実効性のある対策を「北海道ほたて漁業振興協会」と連携し、実施していく必要があると考えています。

いずれにしても、生産者の皆様が安心して水揚げできるよう、持続的かつ安定的な漁業の確立に向けて取り進めてまいります。

道内ほたて水揚げ量と平均浜値推移



受け、生産における採算性の確保と、将来に亘る乾貝柱事業の継続を念頭に値決め交渉を進めた結果、第1回値決会では全サイズ値上げでの取決めとなりました。その後、第2回、第3回値決会においても上方修正を行い、3回の値決めトータルで、前年から30%以上の値上げとなりました。

今シーズンも、中国の禁輸措置の継続や香港の景気低迷、為替の変動など、先々の不安要素を抱えておりますが、引き続き様々な販売チャネルを駆使し、安定消費に向けた対応策を講じていきます。

また、国内市場についても、家庭内消費の定着化に向けた各種施策や加工メーカーへの安定供給、堅調なインバウンド需要への宣伝活動等を継続し、販路の維持・拡大を図っていきます。

流通対策事業

国内市場対策

輸出消化は各国の情勢や為替動向に左右される実態にあるため、輸出に偏重することなく、引き続き国内市場の基盤強化を図っていく必要があります。

生鮮ほたて・ボイルほたて・玉冷を軸に、年間を通じて売場を確保するよう、「北海道ほたて漁業振興協会」と連携し、需要の喚起、消費の活性化を図っていきます。

海外輸出対策

道産ほたて製品の円滑な消流のためには、一定量の輸出による需給調整が欠かせないことから、情勢を見極め、国別の戦略に沿って輸出を実施致します。

アジア圏においては、生食向けとして道産玉冷の品質の良さが浸透しつつあるため、輸出の拡大に向け、引き続き効果的な宣伝販促、需要に合わせた商品開発等を行ってまいります。

また、目まぐるしく変化する海外の動向を捉えるため、各国の消流状況や生産動向を調査し、その結果に基づく宣伝販促を実施することで、販路の拡大に努めてまいります。

貝毒対策

安心・安全の確保

急激な毒性値の上昇による貝毒の発生は常に起こり得ることであり、引き続き注意を払っていく必要があります。

また、海洋環境の変化とともに、貝毒プラシクトンの発生時期や毒性値にも変化が生じる恐れもあります。

今後も貝毒プラシクトンのモニタリング調査を継続し、「北海道ほたて流通食品協会」との連携をもとに、貝毒発生時の注意喚起情報の発信や、安全期・貝毒発生期ともに円滑に水揚げが出来る体制づくりなど、製品の安全性確保を前提とした上での対策を実施していきます。

来道観光客・海外向けPR活動の実施

消費活動の回復と人流の活発化に伴い、国内外からの観光客数は過去最高レベルまで増加しています。この状況下、過年度より実施しているAIRDO機内スーフ施策でのほたてPRを軸として、新千歳空港国内線ターミナルでの動画放映や国内線ターミナルビル2階シートスペースの柱やテーブルでのほたてなどをモチーフにしたイラストの展開など、来道者へ積極的な消費喚起を図ります。

また、海外に展開するABCクッキングスタジオで道産ほたてを使用した調理レッスンを実施し、家庭でも継続して簡単に調理できる方法をPRすることで現地での購買訴求を図ります。

食育活動

幼児から小・中・高・大・一般消費者まで、幅広い世代を対象とし、各世代に合った食育活動を展開するため、過年度制作した、食育ツール等を活用し、学校の授業カリキュラムの一環としてほたてを学ぶ機会を創出していきます。

また、北海道コンサドーレ札幌や北海道日本ハムファイターズと共同で開催する食育活動も引き続き実施していきます。

宣伝事業

販売企画部 平野参事に

話を聞きました

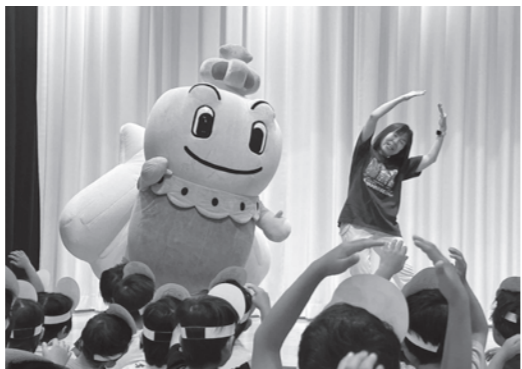


販売企画部 平野参事

道産ほたての積極的な露出拡大

昨年、日本国内においては、流通面で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います。そのなか、円滑な商流を図るため、外食・量販店、各家庭での消費を促進する施策を行ってまいりました。北海道から沖縄の各地域の量販店で2025年9月と11月に「北海道産「ほたて」を食べて応募 北海道の海の幸を当てよう!」キャンペーンを実施し、継続した消費喚起を図りました。

今年度についても、国内外問わず、消費に対する様々な課題が惹起される懸念があります。国内については、製品価格が上昇する。その他に、「見て、学んで、体験する」ことに加え、「実際に食べてみる」までを一連とした食育を行い、道産ほたてを好きになるきっかけを作り、子から親・家庭へほたての魅力・おいしさを訴求していく食育事業を展開します。



食育活動では着ぐるみも活用した施策を実施していきます



ABCクッキングスタジオとのタイアップレッスンを国内に加え、台湾など海外でも展開していきます



るなか、消費者のほたて離れが進まないよう、生活様式や消費者意識の変化に合わせ、より消費者需要にマッチした媒体・PR方法で、積極的に道産ほたての露出拡大を進めていきます。

また、海外へはアジア圏を中心とした世界各国において販路拡大を推し進めるべく、露出拡大とともにマーケットへの入り込みを行い、安心・安全・高品質な道産ほたてブランドの確立と利用促進を図ります。



AIRDOでのほたてスープの提供を継続します

広告宣伝・販売促進事業

国内での道産ほたてPRと利用促進

新規購買層獲得へ向け、現在、広告ツールとして主流となっているSNSを活用し、配信範囲やターゲットを絞り、より効果的に購買へ繋がるよう、店頭売り場での購買機会の創出を図ります。

その他、テレビ・WEB広告・YouTubeなどを活用し、他業種・他メーカー・各企業とも連携し、より多角的なPRを展開していきます



ほたてのキャンペーン施策を実施していきます



実際にほたてと触れ合う機会を創出していきます



令和8年度の具体的推進事項

- (1) ぎよれんの組織強化活動の一環として購買部門との連携による活動強化
- (2) 漁協購販推進委員会・地区三連合同研修大会への参加推進
- (3) 漁協購販推進地区委員長の視察研修の実施

令和7年度の主な組織強化活動

- (1) 漁協役職員・漁業者を対象にした教育活動の充実
- (2) 購買事業と連動した系統ブランド資材の普及推進
- (3) 女性連・漁青連との連携による食育活動の推進



2026年度版の系統資材カタログ配布中です。また、こちらのQRコードからはWEB版もご覧になれます。



令和8年度 漁協購販推進全道地区 委員長会議を開催しました

5月13日(水)、ぎよれん本所第一会議室で、令和8年度 漁協購販推進全道地区委員長会議を開催しました。会議では令和7年度の組織強化活動報告及び令和8年度の購販推進活動方針、直近の燃油動向、漁業資材のリサイクル、系統ブランド資材の取扱状況などについて協議され、新年度の具体的な推進事項が承認されました。

また、質疑応答では石油製品の急激な値上がりや船舶用塗料・オイル・包装資材などの在庫状況といった近年の諸外国による社会情勢が密接に関係する諸課題から、国が導入に向け準備を進めているぶりやすめいかの資源管理の在り方、ほたてや昆布、秋鮭の価格高騰による市場への影響など、北海道漁業へ大きな影響を及ぼす諸課題について議論が交わされると共に、系統ブランド資材の安定生産や漁業資材リサイクルの取り組みについて、地域の垣根を越えた意見交換が行われました。

アンカー製造のアイゼンイットツ、ぎよれん製品製造のぎよれん総合食品を視察

あらゆる漁業資材・食品の高騰が続くなか、ぎよれんが取り進める各メーカーやぎよれんの関連会社と連携した安定価格・安定数量の供給体制構築について理解を深めて、各地区・漁協での一層の販売・購買事業の推進へ寄与していただくために、(有)アイゼンイットツ(小樽市銭函)、ぎよれん総合食品(株)(小樽市銭函)において、会議翌日の5月14日(木)、視察研修を実施しました。ご参加いただいた各地区委員長には、ハンドメイドによる漁業用アンカーの製造現場や衛生管理を徹底したぎよれん製品の製造現場を実際にご確認いただき、その品質の高さや美味しさの理由など、今後の購販推進活動へさらなる意識向上が図られました。

(有)アイゼンイットツ



高温の炉で熱した鉄柱を長年の経験と技術で鍛造し、アンカーを製造しています



同社で製造しているアンカーの種類と特徴について木島さんより説明を受けました

ぎよれん総合食品(株)



この4月に同敷地内に建設された新事務所前にて



大瀧社長の案内により当日稼働していたフライの製造ラインを視察



左から小樽地区(東しゃこたん漁協)木村正城委員長、渡島地区(上磯郡漁協)高森茂貴委員長、胆振地区(室蘭漁協)北山信一委員長



日高地区(日高中央漁協)逢山義幸委員長、釧路地区(散布漁協)阿部浅納委員長、根室地区(標津漁協)小野瀬稔之委員長



北見地区(ウトロ漁協)大宮恭一委員長、宗谷地区(頓別漁協)山本賢一委員長、留萌地区(増毛漁協)櫛引一也委員長



購買部より海難事故発生時に救助要請を行う「よびもり」についても情報提供。道内でも各地で導入が進んでいます

北海道立漁業研修所で令和8年度総合研修開講式

将来の本道漁業を担う第30期生・22名が入所しました

5月11日(月)、鹿部町にある北海道立漁業研修所で令和8年度総合研修の開講式が多くの来賓や家族が見守るなか執り行われ、全道各地の浜から集まった22名がハレの日を迎えました。同研修所は平成9年に開設しており、今年は30期目となります。

開講式では、漁業研修所の高橋所長が研修期間中は宿舎の海友寮で集団生活を送ることに触れ、「親元から初めて離れる人もおり、戸惑うこともあると思いますが、全道から集まった受講生22名は、皆、一人前の漁師になるという目標を持つ者同士です。自らの目標を達成するため、お互いを尊重し、譲り合い、協力し合う気持ちを忘れないでください。その気持ちは、これから浜に出ていき、漁業者として長い人生を地域の人たちと共に仕事をしていく上で、何よりも大切な心構えとなります」と、あいさつを述べると、研修生を代表して大内飛河さん(網走漁協推薦)は、



受講生を代表して、宣誓の言葉を述べる大内さん



将来において漁業者のリーダーを志す22名が入所しました

「共同生活を通して、漁業者としての心構えを身につけ、家族や地域の期待に応えられるよう、何事にも向上心を持って取り組み、漁業の担い手、また、社会人として1日も早く、漁業経営や地域活動を担えるよう、意欲とやる気を持って努力することをここに誓います」と力強く宣誓しました。

この日入所した研修生は、10月末までの約半年間におよぶ研修で、漁業に必要な技術や技能だけでなく、海洋生物や気象、関係する法律などの知識を学ぶと共に、必要な資格を取得し、新たな漁業者としての第一歩を学んでいきます。

北海道日本ハムファイターズ×ぎょれん

ファーム・リーグ公式戦(鎌ヶ谷スタジアム)で「北海道ぎょれんDAY」を開催しました

5月6日(水・祝)、過年度からぎょれんとパートナーシップ契約をしている北海道日本ハムファイターズのファーム・リーグ公式戦が「北海道ぎょれんDAY」として千葉県鎌ヶ谷スタジアムで開催され、様々なイベントを実施しました。

当日は、スタジアム内に北海道ぎょれんブースを設置し生きたほたてやうに、ヒトデが入ったタッチプール、北海道産昆布の原藻展示コーナーで来場者が実際に手で触れたり、臭いを嗅いでもらい北海道の海の世界を体験してもらったほか、通常のチェックインチャレンジに加え、抽選で1名様に北海道の海の幸セット、30名様にほたてと昆布のスープセットが当たる豪華プレゼントも行いました。

また、「鎌スタ☆キッチン」では、「ぎょれんのさけいくら丼」、「ホタテリオのほたてフライカレー」、「シャッケ船長のさけ勝ドッグ」など特別限定

メニューを販売。ご購入の方には「北海道ぎょれん×FIGHTERSオリジナルステッカー」をプレゼントするなど、この日球場に訪れた多くの方に道産水産物の魅力を伝えました。



お子様に大好評だったタッチプール



ぎょれん安田副会長・栗田部長より道産水産物の贈呈が行われました

今後の漁協運営を担う新採用職員らを対象に一斉研修

「令和8年度 全道漁協新採用職員研修会」を開催しました

4月8日(水)から10日(金)の3日間、札幌の第二水産ビルで全道漁協の新採用職員(直近及び中途採用職員を含む)を対象とした「令和8年度 全道漁協新採用職員研修会」(主催:ぎょれん指導教育部)が開催され、各地の漁協から37名が参加しました。

研修一日目では、「漁業・漁協をめぐる情勢」、「漁協のあらまし」、「定款と水協法」、「漁協のコンプライアンス」といった水産業や漁協全般に関する基礎的な部分をしっかりと学びました。続いて、二日目は(株)人事マネジメント研究所の宮島氏を講師に迎え、「社会人としての心構え(規律と責任)」、「職場のマナー(言葉遣い、電話応対など)」について指導を受けました。そして、最終日は早朝から札幌市



今年度は全道21漁協から37名が研修に参加しました

中央卸売市場の見学研修を行うと、その後は系統各連の事業についてそれぞれの説明を受けながら、漁協職員として必要な知識を熱心に学びました。

研修に参加した新採用職員の皆さんには、仲間たちと共に学んだ3日間の経験を活かし、今後の各漁協での末永いご活躍を期待致しております。

さけ・ほたて・昆布・かになど北海道を代表する海の幸で観光客にPR

北海道の空の玄関「新千歳空港」に新広告の掲出を開始

一昨年度・昨年度と過去最多の総旅客数を更新している新千歳空港。この度、より一層、北海道への旅行者や空港利用者に対し、北海道の豊かな海の幸をPRするため、国内線ターミナルビル2階のシートスペース(どさんこ産直市場側)へ新広告の掲出を開始しました。

新広告は、ぎょれん空港店舗のほか、海鮮、農産物、珍味、チーズ、ラーメンなど北海道の名物が購入可能な店舗が並ぶエリアに位置し、柱やテーブルにさけ・ほたて・こんぶ・かにをはじめとする北海道を代表とする10種の魚介をモチーフとしたポップなイラストで展開。「〇〇、たべた?」のキャッチコピーとともに、北海道ぎょれんブランドをシンプルかつ印象的に訴求するデザインとなっています。また、夏頃には11種のイラストを追加予定です。ぜひ新千歳空港をご利用の際に足をお運び下さい。



国内線2階・出発ロビーの「どさんこ産直市場」コーナー、ぎょれん直営店の目の前です

シークワードクイズ

6月のテーマ

「ナンバープレート」

タ	ナ	ク	ラ	シ	キ	イ
イ	フ	ゴ	ジ	ウ	ズ	ク
オ	カ	ヤ	ヤ	サ	チ	フ
オ	キ	サ	ガ	ナ	ウ	ツ
ワ	カ	ミ	タ	マ	ホ	ク
フ	ヤ	エ	セ	ン	ク	バ
ギ	サ	ヤ	マ	グ	チ	ン

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。

5月号の解答と当選者

フスマ

- 神恵内村 シイタケさん
- 豊浦町 阿部 暁子さん
- 札幌市 こんぶさん
- 札幌市 上田 唯さん
- 札幌市 チャレンジ母さん

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。

6月は「ナンバープレート」がテーマです。「ずいぶん遠くから来たな」とか「知らない地名だな」など車を見るとつい目が行くのがナンバープレートですね。

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。

リスト

- イズ(伊豆)
- オオイタ(大分)
- ギフ(岐阜)
- クマガヤ(熊谷)
- クラシキ(倉敷)
- グンマ(群馬)
- サカイ(堺)
- サガミ(相模)
- セタガヤ(世田谷)
- タマ(多摩)
- チクホウ(筑豊)
- チバ(千葉)
- ツクバ(筑波)
- ツチウラ(土浦)
- ナガサキ(長崎)
- ナゴヤ(名古屋)
- フクイ(福井)
- ミエ(三重)
- ミカワ(三河)
- ミヤギ(宮城)
- ヤマグチ(山口)

〈ヒント〉 山梨県と静岡県の両方にまたがるご当地ナンバーです。

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
- コンバ
- アサリ

〈解答〉サバ

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。

厚岸漁協

いしだ
石田さんご家族



【石田さんご一家】石田 京介さん(39歳)、幸子さん(41歳)、椿姫ちゃん(18歳)、結華ちゃん(12歳)、幸介くん(9歳)、蒼介くん(7歳)、結華ちゃん(5歳)
※写真は幸子さんの父 鈴木 伸一さんと共に

青年部長として見据える
厚岸漁業の未来

京介さんを支えるのは、妻の幸子さん

春は小定置網、夏は昆布、秋には磯つぶ籠、そして冬は氷下網と、現在多種多様な漁業に従事する京介さん。元々の出身は釧路市で、高校中退後は土木関係やガソリンスタンドなど、漁業とは全く無縁の職に就いていました。転職となったのは、互いの友人同士を通じて知り合った妻・幸子さんとの出会いです。その後、交際を重ねて結婚したお二人は、幸子さんのご実家が厚岸で造船業を営んでいたことから、2010年に厚岸へ移住。京介さんは、義父の造船の仕事を手伝い始めました。そして、働き始めて早々に人手不足の漁船に乗り手として誘われたのがきっかけで、漁師の仕事に触れることになりました。当初はひどい酔い、毛がに、ししゃもなど様々な魚種だけでなく、他の地域の船にも乗って技術を学んでいるうちに、漁師としての道を本格的に歩むことを決意し、正式に組合に加入することになりました。

漁師になって16年、最初は慣れない土地での新生活などで苦労も多かった京介さんですが、株が少なくて取得が難しい「つづぶ籠」漁の権利が当たったときには、「やっと一人の漁師として踏み出した」と感慨深いものがあつたそうです。今は幸子さんのご親戚の漁業も継承しながら、この4月より厚岸漁協の青年部長に就任し、さらなる自身の成長や地元発展も見据えています。

最後に京介さんに将来の目標を伺うと「これまで厚岸の漁業を支えてきた昆布が、年々良質なものが減っていると危機感を感じています。現在は、若手漁業者が減少し、後継者不足にも悩まされているので、若手漁業者の育成や地域貢献に力を入れていきたいです。また、さんまやかきをはじめ厚岸には多くの漁業が存在するため、持続可能な漁業と若手漁業者の収入がより安定するような漁業経営に向けて、積極的に色々なことに挑戦していきたいです」と力強く語ります。

漁師という厳しい仕事と向き合いながら、青年部長として地域の未来を切り拓こうとする京介さん。その原動力は、彼を心から慕い、支える温かい家族の存在にあります。

全くの異業種から
妻との縁で漁師の道へ

と5人の子供たちです。幸子さんが「とても優しくて、子育ても本当によく手伝ってくれる、たくましい人」と夫を語るように、子供たちからもとても慕われている京介さん。長女の椿姫ちゃんはお菓子作りが趣味で、この春、高校を卒業して地元で働き始めました。柔道を習う次女の結華ちゃんは、イラストレーターや大好きなゲーム関係の仕事に就きたいなど、多くの夢を持っています。同じく柔道に励む長男の幸介くんは、釣りや野球が好きな活発な少年で、将来の夢は「漁師」という跡取り候補。次男の蒼介くんも、父親の優しいところが大好きで、将来は美容師になりたいと話しています。一番下の結華ちゃんも蒼介くんに負けず劣らずのパパ大好き子。将来は学校の先生が警察官になりたいそうです。

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6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

6月23日までに送ってください。

- 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

11ページの間違いさがしの答え



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

桜が咲いたと思ったら風と雨ですぐに花が散ってしまいました。海の方はホッケ漁に出ています。ニシンがまだとれてるみたいで船も出てます。
(利尻富土町 利尻のS.Kさん 76歳)

春になり真鯨などいろいろな魚に挑戦中。
(札幌市 チャレンジ母さん 45歳)
先日のお魚市場に沢山お客さんがいました。新鮮な魚はとてもおいしいですね。6月はウニ漁が始まります。
(神恵内村 シイタケさん 33歳)

編集後記楽しく読ませていただきました。考える事、思う事はやはり可愛い子供の事です。色んな事件を聞かされた時に本当に悲しくなります。裏表紙の鮭の春巻き美味しそう作ってみよう!!(笑)
(島牧村 高島里子さん)

先日、東京、長崎、そして大阪からいらした方を連れ、新千歳空港へ行く機会がありました。滞在時間は約30分。この短い時間の中で「北海道でしか食べられないスイーツが食べたい!」ということで、セレクトしたのが、少し前に大流行した千秋庵の「生ノースマン」。
(古村)

札幌市内の小学校の運動会は5月30日(土)がほとんどです。この原稿執筆時点では実施されていませんが、天候に恵まれればと思い、筆をこけています。皆さんの地区も今頃でしょうか?
(藤江)

浜のほっと大漁祈願 ニュース



小樽

小女子漁は4月26日より解禁となりましたが、昨年を下回る漁獲量となり、厳しい状況が続いています。今後の水揚げ回復に期待が寄せられています。一方、5月15日より小樽市漁協を皮切りにうに漁が順次解禁され、天候にも恵まれたことから、順調な滑り出しとなりました。
(小樽市 小樽S.Sさん)

室蘭

春定置網漁では、ます類や、宗八をはじめとするかわいい類が盛漁期を迎えています。本ますは多い日には5,000本以上が市場に並び、春のあたたかな日差しのもと、銀鱗が美しく輝いています。一方、6月中旬からは毛がに籠漁も解禁となります。
(札幌市 こたべたん 31歳)

根室

春定置網漁が本格化し、身全体に栄養をたっぷり蓄え、脂のりも十分なきらすが水揚げされています。一方、貝殻島周辺こんぶ漁の一齐出漁日が6月1日に決定となったことから、浜は準備に追われています。
(根室市 すーさん 65歳)

留萌

連休明けから時化が続いたことから、各地区でほたて稚貝出荷は、やや足踏み状態となっていました。5月中旬以降は順調な水揚げが続いており、今期終盤を迎えています。一方、6月にはひらめ漁の最盛期となり、各地でうに、なまこ漁が始まります。
(留萌市 留萌S.Sさん)

函館

暑い季節に向かう今日この頃、6月1日から解禁となる「するめいか漁」に先立ち、漁港では地元の漁師などによる清掃活動が行われています。初セリの日には早朝より多くの買人で賑わい、場内は活気に満ちます。
(函館市 函館S.Sさん)

釧路

暖かい日が増え、春定置網漁が本格的に始まり、浜にも活気が戻ってまいりました。市場には脂の乗った時鮭や本ますが並び、宗八、鱈、まつかわなども順調に水揚げされています。
(釧路市 釧路S.Sさん)

稚内

オホーツク地区では、ほたて漁の本操業が開始され、これから最盛期を迎えます。利礼地区では、きたむらさきうに漁が解禁され、浜が活気づく季節となっています。
(稚内市 稚内S.Sさん)

檜山

5月17日に八雲町熊石にて、「くまいしニ海サーモンフェスティバル」が開催されました。前浜の豊かな漁場で養殖された活あわびやニ海サーモンを用いたどんぶりなど、様々な名産品を求めて全国各地から参加者が集まりました。
(檜山町 檜山S.Sさん)

日高

大型連休明けに春定置網漁が本格化し、盛漁期を迎えています。5月下旬現在では本ますは昨年より好調な実績となっており、漁後半にかけて、鮭鱒類全体のさらなる伸びが期待されます。
(日高市 日高S.Sさん)

北見

未だ肌寒い日もあったオホーツク地区も、ようやく夏の兆しを感じられる日が増えて参りました。春定置網漁では旬商材のさくらますが水揚げされ、ほたて本操業も順次始まり、気温の上昇とともに浜も活気づいてきています。
(北見市 北見S.Sさん)

広い海へ ライフジャケット着て いざ勝負

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

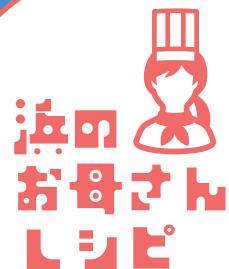


 **材料 4人分**

昆布(ひと口大2cm×5cm)
..... 適量

 **作り方**

- ①ひと口大に切った昆布をオーブントースターに並べて1~2分焼く(厚さで変わる)。
- ②ぱちぱちと鳴るのを合図に止める。
- ③熱いので気を付けてオーブントースターから出して冷ます。
- ④冷めたらパリパリこんぶの出来上がり。



パリパリこんぶ

今回は「パリパリこんぶ」をご紹介します。
香りと旨味、食感を味わってください。

令和7年10月25日開催、第153回「浜のおかあさん料理教室」
in 札幌市立二条小学校にて紹介しました。



利尻漁協
一橋 ひろみさん