

# なみまるくん

No.455

9  
2026



特集

ぎょれんの秋鮭対策事業 令和8年度事業方針

【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

久米 哲司さん



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。



## タラバガニ

現役当時勤務していた紋別市での話である。  
「M商店」と言う奇跡のような店があつた。スーパーでもなく、鮮魚店でもなく、やや大きめの小売店だつた。ある日食料搭載のためこの店を訪れた。鮮魚コーナーの前に立ち、「渡り眺めると隅っこの方に見慣れぬ「海老」が並んでいた。  
「おばちゃんこの海老なんていうの？」  
思わず「海老」と聞いてしまったが良いのかどうか。それもそのはず「海老」の体に立派なはさみが生えているのである。  
おばちゃんは困った顔で教えてくれた。  
「うーん（沈黙数秒）、蟹海老さ…。どうやって食べるかは知らないけどね」  
どう見てもアカザエビ科の高級食材・手長エビで、スカンピもしくはラングステイヌである。買う人がいないのか甘エビやボタンエビのようにセーターではなく、隅っこに寂しく並べられていた。私はもちろん、その日は在庫も含めすべて購入し、おいしく頂いた。  
別の日、「M商店」に出かけると、今

度は立派なタラバガニが並べられていた。値段表を見て、腰が抜けそうになつた。5000円!!二杯の値段である。  
絶対「0」を間違えているとは思つたが、何気なさをよそおい、ズシリと重い4杯すべて購入した。  
「はさみとか、足も取れているし、殻はなんとなく汚いっしょ。脱皮したばかりだと思ふんで、少し安いんだワ」  
むき身にすれば良いし、殻をガジガジかじる人もいないと思うが、万が一、身がスカスカだつたら鉄砲汁以外に使い道がないので、個人購入に切り替え、キャンペーンで使うことにした。  
その結果はBBQコンロで焼いただけなのに、身はぎつしりと詰まり、甘み・塩味・旨味・脂肪分・海の香りが口腔はおろか体内で爆発した。  
うっとりとしてしまった。  
冷凍の蟹ばかり食していた身には、超新鮮なタラバガニは旨味ならぬ魔味として深く体に刻み込まれた。さすがに4杯は食べきれないので、焼き肉をしている隣のキャンプサイトの方たちにお裾分けしたが、次の朝「いやーあんなんうまい蟹初めて食べました」。そのうれしい言葉と共に、ティッシュにくるんだ何かを…、10000円だった。

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、ドームふじ基地（当時）平均気温マイナス57℃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（オーロラキッチン）を設立。講演会、料理教室、商品開発等多方面で活動中。



うみ・なかま コミュニケーション

# なみまるくん

9

2026

北海道ぎょれん広報誌

Hokkaido Gyoren Magazine  
September 2026 No.455

- 01 南極料理人 西村 淳さんのおさかなコラム「タラバガニ」
- 02 特集1 ぎょれんの秋鮭対策事業
- 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 久米 哲司さん
- 08 なみまるインフォメーション
- 10 浜の家族物語  
えりも漁協／岡部 海斗さん 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



様似町の4漁港の中で最も南に位置する旭漁港。9月には昆布漁がひと段落し、主にたこ箱漁の漁船が行きかいます

◎表紙の写真

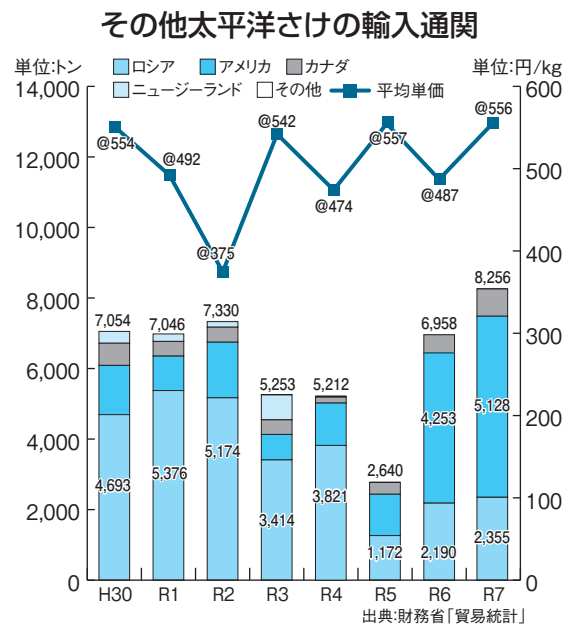
おかべ かいと  
えりも漁協／岡部 海斗さんご家族です



# 特集 ぎょれんの秋鮭対策事業

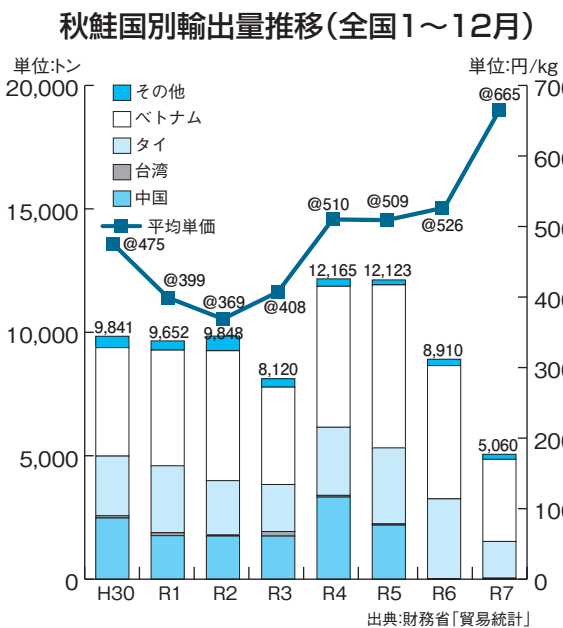


## 2026年 北海道の秋鮭・いくら



年も超高値が想定されますが、年末年始やハレの日などを中心に量販店・生協・外食などの既存の販売ルートを守りながら、ギフトやふるさと納税の返礼品などの需要にもしっかり取り組んでいきます。今まで秋鮭を取り扱いしてきた業者の中にも、不漁予想を受けて海外原料や他魚種へ切替える企業も多く、加えて昨年の高値も相まって国内消費が縮小しており、予断を許さない状況が続いています。一方、過年度より進めてきた「水揚げ回復を見据えた対策」や「集中水揚げ対策」については、不漁予想ではあるものの将来を考えて必要な諸対策を継続していきます。

以上を踏まえ、本年度については「旬」における生鮮販売の継続と、年間を通して販売する道産秋鮭製品の売場の維持・確保に努め、安定



秋鮭(親製品)について

親製品の販売取り進めについて

急激な円安もあり国産原料が見直されるなか、秋鮭は高値ながら一定の消化が続いています。一方、チリ銀やトラウトなどの相場に影響されることも多く、販路を確保していくことがとても重要です。高値が想定される今シーズンについては、旬時期に生鮮(生フィレなど)で一定量を消費するために、全国の量販店や生協と連携して販促などを取り進めていきます。

通年対策としては、年間供給を目的とした定塩フィレ・冷凍フィレの二次加工品を製造し、

輸出対策について

輸出については、水揚げ回復時の需給調整を目的とし、東南アジア地域を中心とした原料販路の維持に取り組んでいきます。製品輸出については、引き続き東南アジアをターゲットとした商品開発や商談を継続して実施していきます。海外での高次加工については、国内加工との優位性を見極めながら、高コストにも対応できる付加価値製品の製造を行っていきます。

水揚げ集中時における原魚の安定消流に向けて

近年、全道の加工体制は、加工企業や配送業者の減少、根本的な人手不足などにより、背面処理能力が年々弱体化する傾向があり、その結果、以前では処理できた水揚げでも、突発的に原魚が滞留する可能性が高まっています。このことから本年度も全道的な処理体制を構築し、集中水揚げ時には広域的な原魚処理対策を実施していきます。

競合する輸入鮭鱒の動向を注視しながら、北海道産の需要がある売場に継続的に販売を実施していきます。特に以前より道産秋鮭を取り扱ってきた生協、給食等については、重要販路として守るべく対応していきます。加えて、高コストにも対応できるよう、需要が高まっている骨取り製品や付加価値商品の開発等を継続して実施していきます。

秋鮭の来遊予想は8千9百トン  
高価格が想定されるなか、道産秋鮭の売場を死守

ぎょれん販売第二部 倉地参事に聞きました。

昨年の秋鮭は、序盤から低調な水揚げが続き、大きな山を迎えることなく1万4千トンの大不漁で終漁しました。浜値については生鮮需要の底支えに加え、漁期中盤以降は「いくら」の不足感も相まって高騰し、全道平均単価は平成以来の最高値@1,475円となりました。

本年度の来遊予想は、365万尾と発表されています。河川遡上(推定)等を除く沿岸来遊数は305万尾となり、昨年の平均目廻り(291kg)で換算すると約8千9百トンと、大変

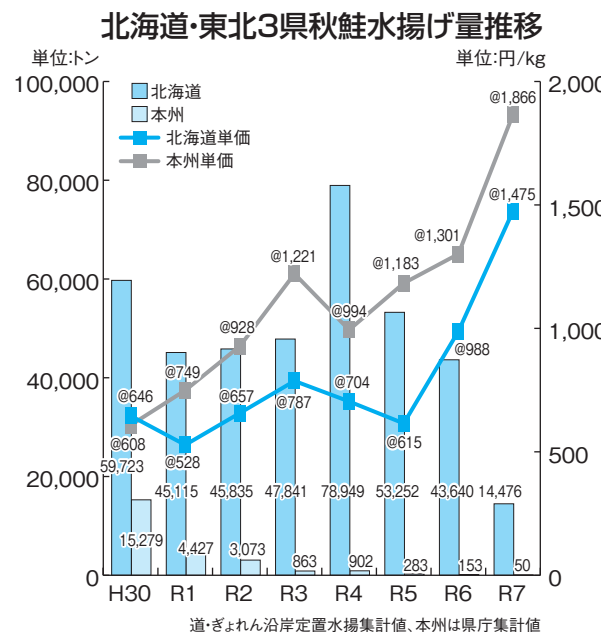


秋鮭漁の時期が始まります。昨年の秋鮭の水揚げは、一昨年をも大きく割り込みました。また、近年課題となっている秋鮭の背面処理能力の低下については、将来的な水揚げ回復に備え、広域的な原魚処理体制を維持する必要があるなど、非常に難しい状況を抱えたまま漁期を迎えます。

今月は、現在の秋鮭の流通状況と本年度の秋鮭対策について特集します。

に厳しい水揚げ予想となっています。

令和8年の秋鮭については、厳しい来遊予想により製品価格は高値が想定され、道産秋鮭の需要は更に減少する恐れがあります。親製品については、漁期中に旬の食材として生鮮流通を推し進めるとともに、年間を通じて消費されるフィレ製品の売場を死守することが非常に重要と考えています。魚卵製品は水揚げ次第では今



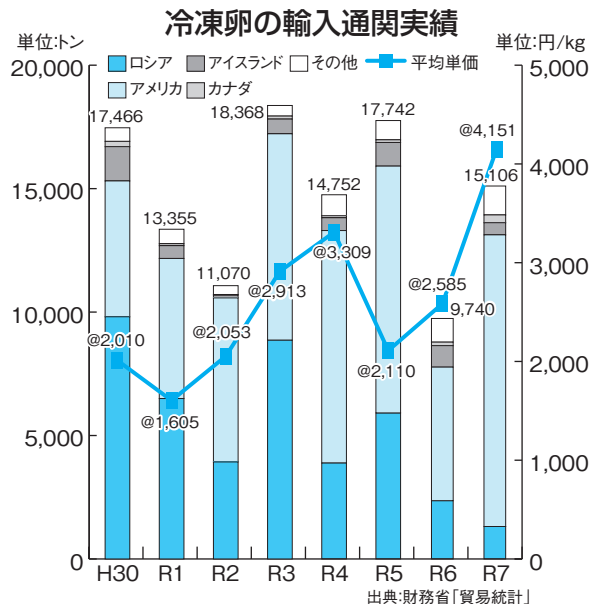
## 2026年 北海道の秋鮭・いくら

### 魚卵製品を取り巻く環境について

道産いくら製品の流通については、昨年の超高値を受けて、外食（持ち帰り寿司含む）、ふるさと納税の返礼品やギフトなど、使用可能な業界が限定されつつあり、売場が減少しています。一方で、不漁予想を受け主力の外食業界は軒並み輸入卵へシフトしており、道産の消費先としての国内販路の堅守が急務となっています。

### 既存販売先の囲い込みと売場の堅守

このような環境を踏まえ、量販店や生協などの要望に沿った味や形態での生産を実施することで、既存販売先の囲い込みと売場の堅守を継続



### 販促の取り進めについて

この様な対策事業を踏まえ、秋鮭普及協議会とも連携しながら「旬期」や「通年」など機会に合わせて、量販店の店頭販促、全国生協での増量企画などを行い、売場の確保に向けて「道産秋鮭」「天然」を国内外の消費者に対して広げる販促を実施していきます。

### 水産エコラベル認証について

国産エコラベル「マリン・エコラベル・ジャパン」（略称：MEL）については、2019年に全道の秋鮭定置網漁業が認証を受けました。エコラベル製品については、年々、国内の生協や量販店で取り扱いが増えてきており、今期についてもMEL製品（生フィレ、冷凍フィレ、定塩フィレ、いくら醤油漬け等）の製造を実施し、国内外での認知向上と製品普及に向けた取り組み強化を図っていきます。

### 宣伝・普及事業について

キューピー(株)タイアップ旬の秋鮭を簡単に美味しく味わうメニューを提案

宣伝事業を担当する販売企画部 平野参事に話を聞きました。



平野参事

全国の量販店店頭で展開する旬期秋鮭販促では、調味料メーカーであるキューピー(株)とタイアップします。定番のマヨネーズに加えて、具だくさんタルタルを使用した簡便メニューを打ち出し、店頭販促物や料理映像を展開します。昨年好評だった、秋鮭製品をご購入いただいた方の中から抽選で北海道の海の幸が当たる「レシートキャンペーン」を、継続して展開します。当選人数250名に加えて、5回以上ご購入いただいた方を対象とする「ダブルチャンス」も、25名とし、複数回秋鮭を購入した消費者が、購入数量に応じて楽しむことのできる内容としています。

秋鮭製品の販売促進に向けて、キャンペーンの告知には、LINE広告と電子チラシ「Shufoo!（シュフー!）」を主な媒体として展開

ピの提案や関連ツールの設置を通じ、ご家庭での調理イメージを広げる売場づくりを進めています。



を展開。多くの親子連れに、楽しんで秋鮭を学んでもらうことができました。また、9月に北海道日本ハムファイターズと「しゃけまるウィーク supported by ぎょれん」を開催し、秋鮭の重さ当てや、秋鮭について学べるワークショップを展開します。今後も各種イベントへの参加を予定しています。過年度より実施のABCクッキングスタジオとのタイアップを通じて、全国約90か所のスタジオに加えて、台湾でも料理教室を行い、秋鮭の魅力発信に努めます。

### 各種団体・学校と連携した食育活動

幼稚園から高校、調理専門学校までを対象に、食育教室を継続実施するとともに、学校給食への道産水産物の普及を目的として、道内外の小学校栄養教諭を対象にセミナーを行い、秋鮭の魅力を発信します。また、昨年に続き、全国の小学校に対して、教材まんが「秋鮭のひみつ」と連動したデジタル教材を導入します。また、北海道日本ハムファイターズや北海道コンサドーレ札幌と連携した食育教室を実施。秋鮭の栄養素の紹介をはじめ、スポーツをする子どもに必要な栄養について、親子で楽しく学べる機会を提供します。これらの取り組みを通じて、道内外の幅広い世代に向け、秋鮭の魅力を広く伝える普及・啓発活動を展開していきます。

### 国内・海外への秋鮭の魅力発信

7月には北3条広場（アカプラ）にて、秋鮭の生態や栄養素を学ぶことのできる食育ブース

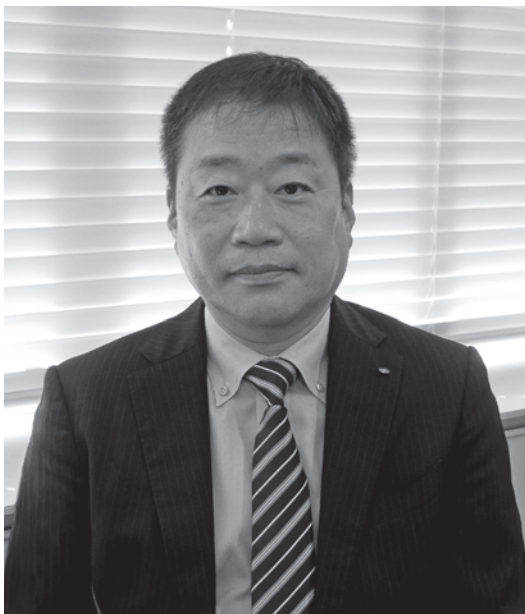
# 海ひと夢

## Interview

今回の「海ひと夢」に登場いただくのは、ぎょれんの久米 哲司常務。これまでのぎょれん人生や、漁業に対する思い、今後のぎょれんのあり方等についてお話を伺いました。

北海道漁業協同組合連合会 代表理事常務

久米 哲司さん



製品の販売を担当しました。当時は春鮭鱒の漁獲も豊富で、秋鮭も好漁が続いていました。生秋鮭フィレーの製造・販売が本格化し始めた時代でもありました。受発注は電話やFAXが中心で、生産現場と販売先との連絡や需給調整に追われる毎日でした。

また、新巻鮭の販売にも携わり、水揚げ状況や販売動向を見ながら製品を安定供給するための調整に奔走しました。現在とは働き方も大きく異なり、当時、栄養ドリンクとして販売されていたリゲインのCMキャッチフレーズ「24時間戦えますか」が流行する時代でした。お客様の要望に応えるため、早朝から深夜まで仕事に向き合うことも珍しくありませんでした。今振り返ると大変な毎日でしたが、生産者、加工現場、販売先をつなぐ仕事の重要性を学び、その経験が今の自分の土台になっています。

その後は釧路や函館など産地支店で勤務し、販売だけでなく地域の漁業者や漁協の皆さんとより近い立場で仕事をする機会をいただきました。近年は漁業を取り巻く環境が大きく変化しています。釧路では赤潮による漁業被害、函館ではALPS処理水をめぐる問題など、現場に大きな影響を与える出来事を経験しました。

そのような状況の中で改めて感じたのは、生産者の皆さんの強さと責任感です。自然環境や国際情勢が変化しても、浜を守り、良い水産物を消費者へ届けようと努力する姿に接し、私自身も多くのことを学ばせていただきました。

## 浜とともに歩み、

## 北海道漁業の発展に尽くつていきます

### 浜の思い

私は昭和44年に後志管内の倶知安町で生まれました。実家は家電販売店を営んでおり、いわゆる「海の町」ではなく「山の町」で育ちました。そのため、子どもの頃から魚介類に囲まれた生活だったわけではありません。

そのような中で、特に思い出に残っているのが母の作るいくらの醤油漬けです。秋になると生筋子を買ってきて手作りしてくれましたが、食卓に並ぶのは年に一度の特別なご馳走でした。炊きたてのご飯にたっぷりとかけて食べるのが何よりの楽しみで、今でもその味を忘れることができません。山育ちの私にとって、いくらは北海道の海の恵みを最も身近に感じさせてくれた特別な存在でした。

高校卒業後は北海道大学水産学部へ進学しました。実は水産学部を選んだ明確な理由があったわけではありません。北海道らしい分野を学びたいという思いはありましたが、振り返れば「何となく選んだ」というのが正直なところです。当時は、将来ぎょれんに入会し、北海道漁業に三十年以上携わることになるとは思ってもい

ませんでした。

しかし、大学で学び、航海実習を経験する中で、水産業の奥深さや海の魅力を知るようになりました。洋上で感じた紅鮭のおいしさは今でも忘れることができません。母のいくらとともに、海の恵みの素晴らしさを実感した大切な思い出です。

### ぎょれんの歩み

平成5年にぎょれんへ入会し、最初の配属先は稚内支店でした。宗谷地区は、ほたて、秋鮭、昆布をはじめ、多様な水産物に恵まれた地域で、港は大きな活気にあふれていました。稚内港には多くのロシア船が入港し、国際色豊かな雰囲気がありました。

私は荷揚げや検品業務にも携わり、漁獲物の品質を見極める仕事を経験しました。緊張感のある業務でしたが、「浜の現場で働く」という貴重な経験を積むことができました。また、宗谷地区のさまざまな漁業や流通の仕組みを学び、北海道漁業の幅広さと奥深さを知る原点となりました。

その後、東京支店へ異動となり、秋鮭や鮭鱒

### ぎょれんの展望

私は三十年以上にわたり北海道漁業に携わってきましたが、年齢を重ねるほど強く感じるのは、「漁業は人によって支えられている」ということです。魚を獲る人、加工する人、販売する人、そしてそれを支える人。それぞれの役割がつながることによって北海道漁業は成り立っています。特に浜で働く皆さんの努力と挑戦があれば、私たちぎょれんの存在意義もあります。

今後のぎょれんには、これまで以上に大きな役割が求められています。海洋環境の変化や人口減少、人手不足に加え、国際情勢の変化など課題は少なくありません。しかし、北海道の海には大きな可能性があると考えています。

販売力の強化はもとより、持続可能な漁業の推進、資源管理、人材育成などを進めながら、これまで以上に浜に寄り添う組織でありたいと思っています。また、ブルーカーボンや資源循環、廃網・プラスチック漁具のリサイクルなど、海洋環境の保全に関わる取り組みの重要性もますます高まっています。

これからの目標を聞かれると、特別に大きな目標を掲げるといふよりも、これまでと同じように現場とのつながりを大切にしていきたいという思いがまず浮かびます。浜に伺うたびに新たな発見があり、多くのことを学ばせていただいています。

### 浜へのメッセージ

最後になりますが、今日まで仕事を続けてこられたのは、多くの浜の皆さんをはじめ、関係する方々のお力添えがあったからです。漁業を取り巻く環境は厳しさを増していますが、現場で知恵を出し、工夫を重ねながら前を向く皆さんの姿に、私はこれまで何度か力をいただきました。

北海道漁業の未来は決して平坦ではありません。しかし、浜には大きな力があります。その力を少しでも支えられるよう、これからも浜とともに歩み、北海道漁業の発展に尽くしてまいります。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

### Profile

昭和44年倶知安町生まれ。  
北海道大学水産学部を卒業後、北海道漁業協同組合連合会へ入会。本所管理部長、釧路支店長、函館支店長、参事を経て、令和7年6月より現職。

## 第63回全道漁協職員大会・第49回全道漁協職員スポーツ大会

### 全道各地の漁協・系統職員が札幌に集い、交流を深めました

7月24日(金)・25日(土)の2日間、札幌で北海道漁協職員協議会(事務局:ぎょれん指導教育部)主催の「第63回全道漁協職員大会・全体交流会」並びに「第49回全道漁協職員スポーツ大会」が開催され、全道各地の漁協や系統団体職員約110名が出席しました。

24日の職員大会では、勤続30年以上の方への表彰が行われたほか、野菜ソムリエプロやアクティブスリープ指導士などの資格を持つフリーアナウンサーの佐藤麻美さんを講師に招き、「自分らしく笑顔で生きるために～ちゃんと食べてちゃんと寝る」と題した講演が行われ、続いての全体交流会では、ランキングあてゲームや札幌ダービーといったアトラクションが実施され、漁協の垣根を越えた職員間の一層の団結と研鑽を深めました。



令和元年にフリーに転身された佐藤麻美さん。現在は全国各地で「食と睡眠」をテーマにした講演も行っています



また、翌日のスポーツ大会では、地区ごとに分かれた全12チームによるトーナメント制のミニバレーが行われ、熱戦が繰り広げられました。その結果、見事、釧路地区選抜チームが優勝。最優秀選手には同チームの木下辰吉さん(散布漁協)が輝きました。その他の結果は次の通りです。

【団体の部】準優勝:胆振地区選抜、3位:日高地区選抜B、特別賞:在札系統連合A

【個人の部】優秀選手賞:村上貴紀さん(いぶり中央漁協)、敢闘賞:中村優貴さん(ひだか漁協)・小林由梨さん(信漁連)

## 顕在化する組織的な密漁を地域の力を結集して未然に防止

### 渡島地区で令和8年第1回密漁防止啓発パトロールを実施しました

7月30日(木)、渡島管内14漁協と10市町村を構成する渡島地区密漁防止等対策協議会(会長:えさん漁協・上見組合長、事務局:ぎょれん函館支店)は、近年、あわびやなまこなどの組織的な密漁が顕在化するなか、こうした犯罪行為の抑止を目的とし、啓発活動を実施すると共に、渡島管内の一斉パトロールを行いました。

活動の実施にあたり、上見会長は「今この瞬間にもあわび、なまこなどの貴重な水産資源が反社会的勢力による組織的な犯行の対象となっており、秋鮭やうになど、遊漁者・レジャー客による被害も後を絶っておらず、さらなる啓発を講じる必要がある」と参加者に訴えました。渡島総合振興局をはじめ、函館市役所などの管内自治体



今回、初めて七重浜海水浴場で啓発活動を実施。小雨が降るなか、現地来場者一人一人に地域丸となった密漁防止の必要性を訴えました

やえさん漁協、ぎょれん函館支店の職員らで、七重浜海水浴場(北斗市)を訪れていた海水浴客に啓発ティッシュを配布し、また、監視員へ啓発協力を依頼するなど、密漁の防止と不審者を見かけた際は速やかに取締機関へ通報するよう広く訴えました。

## 秋鮭の一層厳しい来遊予測をうけて関係団体共同で要請を実施

### 北海道のさけ増殖事業と定置漁業の安定継続に向け支援を訴えました

本道の基幹魚種である秋鮭は、平成15年の21万6,000トンピークに減少が続いており、さらに本年度は研究機関による来遊予測が前年比40%の8,900トン程度まで落ち込むという厳しい数字が示されています。こうした秋鮭漁業の危機的な状況を打開するため、7月30日(木)、ぎょれん、道さけます増殖事業協会、道定置漁業協会、道水産林務部の合同で中央要請を実施しました。

具体的には、鈴木農水大臣、水産庁の高橋漁政部長等の幹部職員に加えて、国の予算、執行調整を担う財務省主計局、さらには自民党の小林政務調査会長、武部新水産総合調査会長、船橋水産部会長、鈴木貴子北海道水産資源総合対策本部長など、国や与党国会議員に対して、秋鮭漁業を取り巻く昨今の窮状を訴えるとともに、①回帰率向上に向けた資源対策、②定置漁業者への支援拡充、③増殖体制の維持に向けて、国からの必要な支援が措置されるよう、強く要望しました。

本会においては、引き続き秋鮭の資源や漁獲の動向を注視するとともに、これらの対策実現に向けて取り組んでまいります。



道内選出の武部議員、船橋議員と共に鈴木農林水産大臣へ要請書を手渡しました



小林自民党政調会長へ要請書を手交

## HBC赤れんがプレミアムフェスト2026

### 食育ブース出展、ステージショー、限定メニュー販売で道産水産物の魅力をPR!

7月17日(金)～20日(月・祝)、札幌市の北3条広場(アカプラ)で「HBC赤れんがプレミアムフェスト2026」(主催:HBC北海道放送)が開催され、ぎょれんでは食育ブースの出店や北海道おーしゃんずによるキャラクターショー、限定メニューの販売を通じ、多くの来場者に道産水産物の魅力を伝えました。

このイベントは平成26年のアカプラ開設以来、毎年(新型コロナ流行期を除く)開催している夏の恒例イベントで、今年は中華料理の布袋とコラボした「ぎょれん presents いっちゃんおいしい夏の屋台・布袋」において北海道産のおおずわいがにやほたて・秋鮭を使用した本格中華メニューの販売を行ったほか、秋鮭・ほたて・昆布の食育パネルを設置した食育ブースの展開、生きたほたて・かにに触

れることができるタッチプール、「北海道おーしゃんず」によるステージイベントなど様々な取組で会場を盛り上げました。



ほたてやおおずわいがになどに直接触れられることができるタッチプールは、子どもや家族連れに大人気



皆様からの便り、写真、イラストをお待ちしています！

次の①～③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（便り、写真、イラスト等）や、広報なみまるくん9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、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

9月24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

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

夏休みも終わり、大好きな秋になります。苫小牧は、暑い日が続かなかったので、気持ちよく夏を過ごせました。父も母も気温が低い方が仕事をしやすいと思うので早く秋になつて欲しいと思います。海を年中感じられる苫小牧。愛犬と散歩して海を見るのが大好きです。

（苫小牧市 Y・Tさん 17歳）

休暇中に訪れた食堂で、なみまるくんを発見しました。「浜のほっとニュース」地域の情報が盛り沢山で良いですね！

（岩内町 ヒロオさん 70歳）

浜のお母さんレシビ、さんまのさんが焼きおひしつです。作って食べたいです。

（島牧村 高島里子さん 75歳）

3歳になった娘と仙台から今年も帰省して実家の昆布漁を手伝いました。去年と比べると気候も涼しく、娘も数を数えられるようになってたので3本！次5本！と昆布を集めてたくさんお手伝いしてくれました。仙台ではなかなか自然にふれることが出来ない今年も娘にとつて貴重な経験ができました。

（厚岸町 和奏まきさん）

夏休みに一人で母の実家へ帰省し、昆布漁のお手伝いを今年も心待ちにしていた小学2年生の娘でしたが、到着するまで6日間連続で続いていた漁が、台風の影響などでピタリと止まってしまいました。結局、1日しか手伝えず、今年も悔しがっていました（笑）

（札幌市 上田唯さん 36歳）

クイズいつも楽しみにしています。さんまのさんが焼き大葉がきいて美味しかったですね。

（別海町 地吹智津子さん 70歳）

根室市ではサンマの棒受け網漁が始まりました。最初は小ぶりなのが、少し残念な感じですが、今後の漁に期待しています。サンマ漁の漁師さんには、感謝です！根室市歯舞地区では、ナガコンブ漁が始まっています！！大漁を願っております。

（根室市 市橋朋之さん 20歳）

編集後記



3月で長男は大学卒業。一緒に自転車に乗れるのも今年で最後かもしれないと思うと、少し寂しいです。

今年の夏もようやく暑さが和らいできましたが、去年ほどではなかったと感じるのは私だけでしょうか。実際、今年の7月の北海道は直近5年間で最も真夏日が少なく、落ち着いた気候だったそうです。ただ、そのせいで体が暑さに慣れていないのか、8月に入ると少しの暑さでもバテ気味なようです。先日、大学生の息子たちと自転車のイベントに参加したものの、まったくついていけませんでした。まあ、同じ暑さの中でも息子たちはピンピンしていましたので、ただの年齢による衰えかもしれないですが……。

（古村）

今年は南極観測70周年だそうです。南極と言えば思い起こすのは「タロとジロ」、観測隊に同行し、南極で1年間生き延びた樺太犬の兄弟です。そして近年ではなみまるくん今月号にも執筆され、南極観測隊に料理人として参加した、西村淳原作のエッセー「面白料理人」を映画化した癒し系人間ドラマ「南極料理人」です。基地内の生活の喜怒哀楽を美味しい料理を通してユーモアたっぷりに描いています。17年ぶりに4Kリマスターとして映画が全国公開されるようなので足を運ぼうかなと思います。

（藤江）

浜のほっと大漁祈願 ニュース



函館

昆布漁が最盛期を迎え、海岸沿いが昆布の香りで包まれるなか、各地で値決会が開催され、入礼会の上場数は増え、活気づいています。一方、鮮魚は夏枯れの時期ではありますが、少しずつぶりや定置網のいかが見え始めるなど秋漁に向けた期待が高まっています。残暑が続いていますが、9月からはいよいよ秋鮭定置漁が始まります。これから始まる秋漁の安全を祈願するとともに、豊漁となることを願っています。

檜山

するめいか漁は7月迄低調な水揚げでしたが、8月下旬に入り徐々に水揚げが増え、1,000ケース/日を超える日も見えてきています。せたな町では漁火まつりや大漁を祈願したお祭りが行われており、今後も豊漁が続くことを祈念しています。一方、7月初旬より解禁となった奥尻島のうに漁が8月中旬にて終漁となり、観光シーズン真っ盛りを迎えるなか、多くの来島者が新鮮な魚介類や美しい海を楽しんでいました。

日高

8月から開始した小定置では鮭が水揚げされ、秋の始まりを感じています。9月からは秋定置も開始となります。今期の来遊予想を覆す鮭やぶりをはじめとした各魚種の大漁を祈願しています。一方、昆布漁は雨天や時化が多く、今年の採取日数は、昨年を大幅に下回る結果になりそうです。今後の秋漁での、皆様の安全な操業と豊漁を願っています。

釧路

暑い日が続き、時化や天候の悪い日が多く、成昆布漁の出漁日数は昨を下回っています。今後は好天に恵まれ、出漁日数が増えることを祈っています。9月からは、秋鮭定置網漁や底曳網漁の開始、さんまの水揚げと、最盛期を迎えます。安全操業のもと、順調な水揚げとなることを祈っています。

北見

オホーツクでは短い夏が過ぎ、秋の気配が近づいています。浜ではほたて漁が順調に操業している一方で、建鱒は今期も漁模様が芳しくなく終漁を迎えます。今後、秋鮭定置網漁の解禁を控えており、好漁を期待します。秋漁へ向けて忙しさの増す時期ですが、引き続き安全操業と大漁を心より祈念しています。

稚内

オホーツク海地区のほたて漁は後半戦に差し掛かっており、利礼地区ではのな漁が終盤を迎えています。一方、今月から秋鮭漁が順次開始となります。稚内では徐々に気温が下がりがつあり、今後も天候の安定と浜の皆様の安全操業を心より願っています。

小樽

夏の終わりを迎えつつある管内では、うに漁が終盤に差し掛かっています。8月7日には、石狩から浜益にかけて密漁防止啓発パレードが行われ、海上保安庁、自治体、漁協が連携し、海水浴客などに対して密漁防止を呼びかけました。一方、各地区では9月から始まる秋鮭定置網漁に向けて準備が進められています。今年の秋鮭が豊漁になるよう期待するとともに、皆様が安全操業となりますように、祈念しています。

室蘭

毛がに籠漁は、8月8日で全地区で終漁となり、噴火湾・太平洋ともに許容量を達成しました。一方、たこ漁、ほっき漁も順調な水揚げが続き、大いに盛り上がりを見せています。9月からは底曳網漁や秋鮭定置網漁が始まり、浜は益々盛り上がりを見せる季節です。秋鮭は減産予想となっていますが、予想を覆す大漁となることを願うとともに、生産者の皆様の安全操業をお祈り申し上げます。

根室

8月13日にさんま棒受け網漁の主力となる大型船の水揚げが、花咲港で始まりました。花咲港はさんまの水揚げ量が日本一ですが、今年度のさんま来遊量は、前年比で約4割という過去最低水準の予測があり、厳しいシーズンと見込まれています。8月末から、大型船の水揚げが本格化する見通しで、いよいよさんま漁の本格的なシーズンを迎えます。豊漁と安全操業を心より祈念しています。

留萌

まだまだ暑い日が続いていますが、夏場のなまこ漁やうに漁が一段落し、浜は9月から秋鮭定置網漁がスタートします。厳しい来遊予想を覆し、大漁となることに期待が寄せられています。一方、9月下旬からえびこぎ漁が開始されます。えびはもちろんのこと、真だらや赤がれい等も水揚げされ、市場は一気に活気づきます。天候や風恵まれ、豊漁に期待するとともに、皆様の安全操業を心からご祈念申し上げます。

起こってからではもう遅い 未然に防いで ゼロ海難！

公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

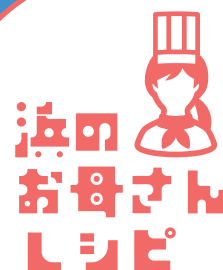


### 材料 4人分

鮭…… 4切れ(1切れ90g)  
 塩こしょう…… 小さじ1/2  
 みそ…… 大さじ3  
 マヨネーズ…… 大さじ1  
 米油…… 小さじ1  
 玉ねぎ(薄切り) 1個(200g)  
 にんじん(千切り) …… 60g  
 しめじ …… 50g  
 バター …… 10g  
 水 …… 50cc  
 ミントマト …… 4個  
 パセリ …… 少々

### 作り方

- ① 鮭に塩こしょうをする。
  - ② みそ、マヨネーズを混ぜる。
  - ③ アルミホイルの上に、米油・玉ねぎ・鮭・にんじん・しめじ・バター・②のみそマヨ(作った量の1/4)の順に載せて包む。
  - ④ ③をフライパンに並べ、水50ccを入れて蓋をし、強火で3分、弱火で12分蒸し焼きにする。
  - ⑤ 火を止め、アルミホイルの中にパセリを入れて蓋をして3分蒸して、ミントマトを添えたら出来上がり。
- \* 食べる直前にバーナーで少し焼き目をつけてもOK!



## ちゃんちゃん焼き風 〜 鮭のみそ・マヨホイル焼き 〜

今回は「ちゃんちゃん焼き風〜鮭のみそ・マヨホイル焼き〜」をご紹介します。みそとマヨネーズのまろやかさで鮭が食べやすく、ご飯がすすむ一品です。

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。



頓別漁協  
山本 こずえさん