うみ・なかま コミュニケーション

なみまるくん

北海道ぎょれん広報誌

No.456 10 2026



特集

ぎょれんグループ会社紹介 ぎょれん販売㈱

令和8年度 全道なみまるクリーンアップ作戦結果報告

おさかなコラム

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。

道産ぶりの可能性に、学生たちが挑む！

道産ぶりの消費拡大を目的とした料理コンテスト「２０２６ ＢＵＲＩ－１ レシピグランプリ」が８月29日、札幌市の光塩学園調理製菓専門学校で開かれ、審査員を務めました。挑むのは調理を学ぶ専門学校生たち。今年のテーマは「ホテルビュッフェの一品」で、ぶりの持ち味を生かしたアイデアあふれるレシピが顔をそろえました。

出場は６組。うち４組が18～19歳の１年生ですが、この若さでこの組み合わせにたどり着くのかと驚かされるほど、味のバランスが考え抜かれていました。２年生は経験も技術もさらに一段上で、もはやプロ並みのレシピです。

秋を思わせるぶりと栗の甘くないコンブラン仕立て、ぶりのムースと昆布締めのぶりをモナカで挟んだ一品、ぶりを和風の生ハムに見立てたものなど。どれも甲乙つけがたい料理ばかりでした。

見事グランプリに輝いたのは、２年生の齋藤千奈美さんと野間井純花さんのチームによる「梅香る和風ぶりの竜田揚げ　彩り夏野菜のラタトゥイユ添え」。和食の料理人を目指す二人は、ぶり特有の香りと食感を生かしながら彩りにも気を配り、ビュッフェ台に並んだときに目からもおいしさが伝わるよう考えました。「和の要素を入れたかった」と二人。魚とラタトゥイユが合うことは、学校のフランス人シェフの講義で知ったそうです。ナスやズッキーニ、トマトなどを白だしで煮たラタトゥイユに、梅味のぶりの竜田揚げを合わせた一品。審査員を務めたホテルのシェフも「テーマがよく考えられている」と評価しており、その言葉が印象に残っています。

この料理は10月１日から「札幌エクセルホテル東急」「札幌東急ＲＥＩホテル」「ＳＡＰＰＯＲＯ ＳＴＲＥＡＭ ＨＯＴＥＬ」のランチビュッフェで提供される予定です。札幌を訪れる機会があれば、ぜひ学生たちの創作料理を味わってみてください。





うえさか
上坂マチコ
食と栄養のサポート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、レシピ・スタイリングの提供などを行う。講演会や食事指導、料理講師、短大・専門学校の非常勤講師など活動は多岐。ぎょれんと共に昆布や鮭の情報を広く発信。

うみ・なかま コミュニケーション
なみまるくん 10 2026
北海道ぎょれん広報誌
Hokkaido Gyoren Magazine
October 2026 No.456

01 マチコさんのおさかなコラム
「道産ぶりの可能性に、学生たちが挑む！」

02 特集1
ぎょれんグループ会社紹介 ぎょれん販売㈱

06 特集2
令和8年度 全道なみまるクリーンアップ作戦結果報告

08 なみまるインフォメーション

10 浜の家族物語
古宇郡漁協／金田一 晃弘さん 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



積丹半島の東海岸線沿い、神恵内湾に面するのが神恵内漁港の本港です。夏場のうにやなまこなどの浅海漁業はひと段落したこれからの季節は、メインのほたて養殖や冬の刺網に向けての準備が行われていきます

◎表紙の写真
古宇郡漁協／金田一（きんたいち） 晃弘（あきひろ）さんご家族です



関連会社紹介



道産原料の海産物製品を様々な形で消費者の皆さまへ！
ぎょれん販売株式会社

ぎょれんでは北海道で水揚げされる新鮮な水産物を安全・安心に消費者の方へ届けるため、販売・購買事業を一貫させたネットワークを関連会社と構築しております。今月号では、干貝柱や昆布を中心とした問屋事業だけでなく、ぎょれんグループの中で唯一、直接消費者の方への末端販売（B to C）を行う直売事業、新千歳空港内直営店での小売事業を担う「ぎょれん販売株式会社」の業務内容についてご紹介します。

ぎょれん販売とは

ぎょれん販売㈱（以下、ぎょれん販売）のルーツは、自衛隊などの大口給食向けに水産物を納入していた札幌の販売会社「㈱魚販」です。同社の経営悪化を機に、ぎょれんが営業権と資産を譲り受け、昭和42年11月に資本金５００万円を全額出資して新たなスタートを切りました。道内各地で水揚げされる水産物を、生産者の立場から広く一般消費者の方々にもお届けすることが「ぎょれん販売」設立の目的でした。

以降、着実に事業を展開し、平成元年にぎょれんビルが完成した際には、1階にオープンした団体観光客向けの大型直売店の運営を当社が担うこととになりました。また、当時は自社の食品工場を有しており、平成15年には札幌市西区八軒に新工場を竣工。秋鮭やいくら、数の子などの魚卵を中心とした水産加工を行っていました。加えて、ぎょれんの鮮魚対策事業の推進に伴い鮮魚の加工業務を担っていましたが、その後の経営効率化により、工場部門はぎょれん総合食品へと移行しました。

現在の主な業務は、干貝柱や昆布といった共同値決め品の問屋機能をはじめ、インターネット通販、年5回発行の自社カタログを通じた通信販売、量販店へのギフト商品の卸業務、直売店での「ぎょれんブランド」や漁協オリジナル商品の小売など多岐にわたります。これら多様な業務を円滑に進めるため、現在の営業部門は「営業部」「直販部」「千歳空港支店」の3部署体制で日々の業務を推進しています。

次の項では、各部署の役割と、直販部門の人気商品をご紹介します。

会社データ

- ●設　　立　昭和42年10月
- ●代 表 者　平野　康隆
- ●資 本 金　5,000万円
- ●年間売上高　23億円
- ●社 員 数　37名
  （本社18名、千歳空港19名）
- ●主な取扱商品
  （1）干貝柱・昆布を中心とした問屋事業
  （2）大手量販店カタログ販売への卸し事業
  （3）インターネット販売・カタログ販売による直売事業
  （4）新千歳空港 国内線・国際線各直営店舗における小売事業



【ぎょれん販売㈱本社】
住所：札幌市中央区北13条西19丁目37番地6 ぎょれんビル5F
電話：011-643-2828

営業部

営業部では、共同値決め品である干貝柱や昆布をはじめ、玉冷や毛がに、いくらなどの冷凍品を全道・全国の取引先へ販売しています。特に干貝柱については、国内の問屋向けを担当するという役割を担っています。

また、道内各地の土産物店や、新千歳空港店で販売されている干貝柱も、営業部が卸したものです。このように、実際に店舗に並ぶ商品を直接扱っているからこそ、消費者との距離が近く、店頭での販売動向を的確に把握できます。市場のリアルな声を拾い上げ、顧客ニーズに寄り添った営業を展開できることが、営業部の最大の強みです。

さらに、市場の仕入れ相場にも精通しているため、直販部や新千歳空港店が競争力のある商品を展開できるようサポートしたり、適正な販売価格の維持に貢献したりと、社内各部署をつなぐ「ハブ」としての役割も担っています。





直販部

ネット部門

ぎょれん販売の収益の柱の一つとなっているのが、直販部ネット部門が手掛けるインターネット販売事業です。ぎょれんグループ唯一のネット販売サイトである「産直ネットショップ」では、自社製品をはじめ、道内各地の漁協や工場で製造された安全・安心な水産物を多数取り揃えています。数ある通販サイトのなかで当部門が重視しているのは、新規顧客の獲得はもちろんのこと、お客様に「継続的に購入していただける」サイト作りと商品のセレクトです。

一般的な通販サイトでは商品画像と価格が大きな影響力を持ちますが、「産直ネットショップ」ではそれだけでなく、商品のこだわりや生産の背景を伝えるコンテンツ作りにも注力しています。読み物としても充実させることでサイトの滞在時間を伸ばし、お客様の購買意欲を高めています。



ぎょれん販売が運営しているHP通販サイト「産直ネットショップ」。送料を自社負担とすることで日本全国送料無料でお届けしています

直販部ネット部門 人気BEST３

1位



ほたて貝柱
「特フレーク」
1kg

2位



北海道ぎょれん
海鮮13点セット
「豊漁（ほうりょう）」

3位



いくら醤油漬
（昆布しょうゆ味）
100g×2

また、変化のスピードが早いネット市場に対応すべく、スピーディーな売り場改善と運営手法のアップデートも欠かせません。水産物の販売はどうしても年末に売上が集中しがちですが、定番商品に加えて旬の魚介類を打ち出した季節イベントや、「母の日」「父の日」といったハレの日に合わせた特集を企画し、年間を通じた集客効果を高める工夫をしています。

さらに、水産物にとどまらず、農産物や畜産物などへと商品構成を段階的に拡充。常にお客様がサイトを訪れるきっかけを作り出し、売り場の活性化を推進しています。

通販卸部門

通販卸部門では、日生協やコープさっぽろ、パルシステム、グリーンコープなどの生活協同組合や、イオンなどの大手量販店等で取り扱われるギフト商品として、道産の水産物や加工品を全国へ広く提供しています。

ネットショップはご自宅用の需要が多いのに対し、当部門が扱う商品は「お世話になった方への贈り物」として利用されることが多いため、好まれる商品内容や価格帯も異なります。販売の窓口業務はぎょれんの消費地各支店が担当しています



普段目にするイオンやコープさっぽろなど大手量販店のギフトカタログを通じて、より多くの消費者へ北海道の海の幸をお届けしています



年5回発行のカタログ「鮮味彩海」。カタログ郵送希望の方はフリーダイヤル0120-137-145までご連絡ください

が、日々担当者と綿密に情報共有を図り、取引先の細かなご要望に応える商品を提案しています。

とくに、他のメーカーでは難しい「多様な水産物を組み合わせたオリジナルセット」を作れることが、ぎょれん販売の大きな強みです。ぎょれんの関連工場をはじめ、各漁協や工場と連携することで、これまで数多くの魅力的なセット商品を生み出してきました。

また、北海道信漁連の「マリンちゃん定期貯金」の懸賞品（抽選商品）や、ホクレンのオンラインショップ「HOKUREN GREEN+PLUS」で扱う水産物、ぎょれんとホクレンが共同で販売しているカタログギフト「北の海と大地のギフト」の商品手配なども、通販卸部門が担っています。

ダイレクトメール（DM）部門

直販部のなかでも、自社のオリジナルカタログ「鮮味彩海（せんみさいかい）」を制作し、全国各地へ北海道の海の幸を直接お届けしているのがダイレクトメール（DM）部門です。「産直ネットショップ」と同様に道内各産地の様々な商品を取り扱っていますが、本部門では、春、夏、秋、お歳暮、そして迎春と年5回発行するカタログに、季節ごとの旬やその年の需要傾向に合わせた商品を豊富に盛り込んでいます。

また、一度ご注文いただいたお客様を飽きさせない魅力的な誌面にするため、水産物の定番品や旬の魚介類だけでなく、アスパラガスやメロンといった季節の農産物も織り交ぜた構成にしているのが特徴です。

さらに、これまで蓄積してきた顧客データの分析にも力を入れています。お客様の購買頻度や購入履歴に合わせてカタログの送付対象を最適に絞り込むことで、無駄のない効率的なアプローチを実現しています。

直販部ダイレクトメール部門 人気BEST３

1位 おおずわいがに 生冷ポーション（加熱用）500g



2位 ぎょれんまるごと一夜干しセット（7種）



3位 ボイル毛がに 1尾



千歳空港支店

平成４年、新千歳空港ターミナルビルの完成と同時にオープンした国内線店。そして、平成22年に国際線ターミナルビルにオープンした国際線店。この２店舗を通じて、国内外を問わず多くの観光客の方々に道産水産物や関連商品を販売しているのが「新千歳空港支店」です。

国内線店は「空の港の魚やさん」をキャッチコピーに掲げ、昨年6月、さらなる集客とリピーター獲得を目指して暖簾などの店構えをリニューアルしました。いか釣り船の集魚灯を模したＬＥＤライトをはじめ、いくらの醤油漬けや人気のほたてスープなどが当たるガチャガチャの設置、いくら柄のアイマスクといった面白雑貨の販売などで、楽しさや賑やかさを演出しています。さらに、スタッフのユニフォーム一新やインスタグラムでの情報発信なども行い、数あるお土産店のなかでも独自性を打ち出したことで、これまで以上に家族連れや修学旅行生といった若年層も多く訪れるようになりました。

一方、国際線店では近年、インバウンドの客層に変化が見られ、現在は韓国や台湾からのお客様が中心となっています。そうした方々にお土産をご購入いただくのはもちろんのこと、北海道旅行の思い出作りやＳＮＳでの発信を楽しんでいただけるよう、日本風の法被（はっぴ）や食品サンプルを活用したフォトコーナーを設置しました。連日、多くのお客様が笑顔でスマートフォン片手に記念撮影を楽しまれています。観光客の皆様に少しでも多くの「旅の楽しみ」を持ち帰っていただけるよう、スタッフ一同、最高の接客を心掛けています。

加えて、実店舗である新千歳空港の２店舗は、オリジナル商品の開発やテストマーケティングの場としての機能も有しています。直近では、ばらまき土産に最適な「小分け干貝柱の詰め合わせセット」や、おつまみの小魚の代わりに割れ干貝柱を入れた「アーモンド貝柱」などを開発。常に他店の動向や消費者のリアルなニーズに直接触れているからこそ生み出せる商品が、店頭を彩っています。

このようにぎょれん販売では、各部門が別々のチャンネルで商品販売を行っている一方で、セットアップ能力、顧客分析、相場感、テスト販売など、それぞれの強みを活かし、グループ内で連携して販売力を高めています。



ぎょれん新千歳空港 国際線店
場　　所／新千歳空港
　　国際線ターミナルビル 3F
営業時間／国際線運行時間に
　　合わせて営業
電話番号／0123-46-2120



ぎょれん新千歳空港 国内線店
場　　所／新千歳空港
　　国内線ターミナルビル 2F
営業時間／8:00～20:00
電話番号／0123-46-5616

新千歳空港 国内線店 人気BEST３

1位 塩水うに 100g



2位 いくら醤油漬（昆布しょうゆ味）180g



3位 ボイルたらばがに 1尾



浜の皆様や漁協役職員の皆様には、日頃より良質でおいしい北海道産水産物をお届け下さり、心から感謝申し上げます。



ぎょれん販売㈱
平野社長

弊社は従来の問屋業を推進する営業部はもとより、ネット通販、ダイレクトメール、ギフト事業を主力とした直販事業部、千歳空港の店舗を運営する店舗事業部の三本柱が会社の礎となっております。近年は各事業、部門の特色を生かし、管理部門を含めた事業部間のコミュニケーションを積極的に図ることで、相乗効果が生まれるよう連携を強化してきました。その結果、コロナ禍で落ち込んだ店舗事業をネット通販を中心とした直販事業部がカバーし、インバウンド好調の中での店舗事業部の商品供給を営業部が支える等、確実に前進していることを肌で感じます。

弊社はぎょれんグループで唯一、直接お客様に商品をお届けすることができる機能を持っております。これは浜で生産された良質でおいしい北海道産水産物を国内外のお客様に直に味わってもらうことができ、また評価をダイレクトにいただけることもできます。我々はこの機能を存分に生かし、北海道産水産物の今後の消流、さらなる発展に寄与するべく、社員全員緊張感をもって、さらに前進していければと思っております。今後とも弊社ぎょれん販売を宜しくお願いいたします。

※最後になりますが前述したとおり、弊社は新千歳空港の国内線、国際線で店舗を運営しております。良質でおいしい北海道産水産加工品はもとより、最近では水産に関連したグッズ等も販売しております。旅行等で千歳空港をご利用の際は、是非お立ち寄りお願いいたします。



渡島管内の活動に参加された方々（落部漁協）

「全道なみまるクリーンアップ作戦」は、ぎょれんの環境基本理念・環境方針に基づく海洋プラスチックごみ問題に対する具体的な取組として2021年から実施しています。今年度は渡島・宗谷・根室・日高管内での活動となりました。今年のクリーンアップ作戦の結果を総括します。

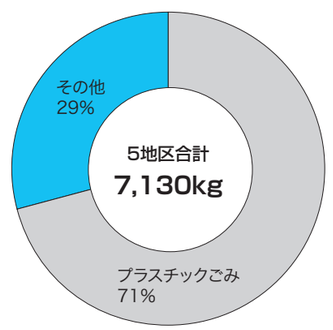
海洋プラスチック汚染が世界的に広がるなか、海洋プラスチックごみ対策として「全道なみまるクリーンアップ作戦」を漁業関係者自らの手で水産資源、漁場を守るために継続実施しています。

今年度の活動は漁協役職員、青年部、女性部、生産者、ぎょれん及び系統団体の職員をはじめ、地元の行政関係者ら総人数1000名以上の方々に活動していただきました。

回収ごみはトータルすると7，130kgとなり、漁網やロープ、空き缶、ペットボトルのほか弁当容器のごみ、そしてプラスチックごみが多くみられました。

環境省によると海に流出するプラスチックごみの量は世界中で年間800万トンと推計され、2050年には海洋中の魚の量を超える試算もあるとのことです。さらに、海洋プラスチックごみの約8割は街ごみ由来と言われており、ポイ捨てや不法投棄による意図的な投棄以外にも様々な経路を通じてごみが海に流出しています。海洋プラスチックごみ問題の解決にはそもそも散乱ごみを発生させないよう、個人として地域社会での消費行動や生活様式を見直していくことが重要になります。





ぎょれんでは今後もこの活動の他に植樹活動や脱プラスチック・抑プラスチック運動、廃網漁具資材のリサイクル運動などを通じて後世にわたって安心して生産活動に取り組むことが出来る漁場環境づくりを目指し、総合的な環境保全対策の強化を図ります。



猿払村漁協



根室漁協
歯舞漁協

戸井漁協



ひだか漁協・
三石地区

今年のクリーンアップ作戦について話を聞きました



環境部
中村部長

6年目を迎えた今年度は道内5か所で清掃活動を実施し過去最高の1，000名を超える方々が参加し、回収したごみは計7，130kgとなりました。

また今年度は、道が推進する北海道豊かな海づくり大会とのタイアップや、根室市のシーサイドクリーンプロジェクトとの協働など、活動の裾野が拡がった一年でもありました。

ご参加いただいた皆様、そして、実施に向けて各種調整にご尽力いただいた漁協、関係各機関、ぎょれん産地支店の方々に改めて御礼申し上げます。

私も実際に漁港や浜に出てごみ拾いを行いました。清掃前に海岸線や、漁港内を見渡すと、そのごみの量に圧倒されていましたが、いざ活動を開始すると、あっという間にごみが無くなります。人のチカラが想像以上に大きいことを再認識させられました。

感覚的には漁港内では、弁当容器や空き缶、釣り具の袋、ペットボトル等のポイ捨てと思われるごみが多く見られました。

一方で海岸では、ロープ類や浮子などの漁具や、風化したプラスチック製品や洗剤容器、そしてやはりペットボトルが目立ちました。中には海外から漂着したと思われる物もありました。

集計してみると、プラスチックごみが7割以上を占めており、これは実施地域が異なっても概ね同じ傾向が見られるようです。

ごみの回収と同様に、そもそもごみを出さないようにすることも非常に重要です。

小さな歩幅でも歩き続ければ目的地に到達します。大切な海を守るために必要なことは「継続」です。これからも皆様とともに海洋プラスチックごみ対策に取り組んでいきますので、変わらぬご協力をお願いいたします。

令和8年度 道ぎょれん会 秋季取引先懇談会・懇親会

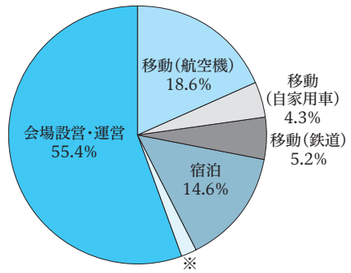
Jブルークレジットを活用し、排出されたCO_2を全量オフセットしました

ぎょれんは8月24日（月）東北地区、26日（水）大阪地区、27日（木）東京地区、28日（金）九州地区の4会場で「道ぎょれん会 秋季取引先懇談会・懇親会」を開催し、各地の水産加工会社やメーカー、商社をはじめとした様々な取引先から計335名の方にご参加いただき、ぎょれんの令和8年度事業推進方向や北海道漁業の現状や課題について情報共有し、さらなるご理解とご協力を求めました。

非常に多くの方にご出席いただき、盛会のうちに終了した同会ですが、昨年に引き続き、この4会場開催により排出されたCO_2を道産昆布の養殖に係る取組から創出されたJブルークレジットを活用により全量オフセットしました。ぎょれんでは、今後も各種会議の開催に伴う環境負荷を把握・開示し、削減努力を行うとともに、漁場の保全活動などから創出されたブルークレジットで排出されるCO_2をオフセットすることで、豊かな海づくりを支援していきます。

地区名	関係規模（人数）	CO_2排出量（トン）
仙台	80	4.9
東京	160	12.2
大阪	50	5.1
福岡	45	4.7
合計	335	26.9

CO_2排出量内訳



※会場の電力・上水道・紙の使用・廃棄物処理の合計約1.9%

※ブルークレジット制度の詳細については、こちらのQRコードより「ジャパンブルーエコノミー技術研究組合」のHPをご覧下さい

JRタワーホテル日航札幌で「新顔おさかなフェア」

水揚げが増加している「まふぐ」・「おおずわいがに」を使った特別ランチ提供中です

10月31日（土）まで、JRタワーホテル日航札幌内のレストランでは、近年、北海道で水揚げが増加している「まふぐ」・「おおずわいがに」を中心に、秋鮭や昆布などぎょれんが提供する北海道産の海の幸が多彩なメニューで楽しめる「新顔おさかなフェア」を今年も開催中です。

本フェアは、ぎょれんとJRタワーホテル日航札幌が連携し、美味しさに定評がありながらも道民の食卓にはあまり馴染みのない新顔「まふぐ」・「おおずわいがに」の魅力を最大限に引き出した料理が期間限定ランチとして味わえると共に、期間中にフェアメニューをご注文の方600名にぎょれんの「ほたてのスープ」または「こんぶのスープ」1箱がその場で当たる抽選キャンペーンも行っています。

また、10月18日（日）には、同ホテルで旬の秋鮭を題材にした親子向け食育教室「親子で学ぼう 海のことvol.3～秋鮭～」も開催予定です。詳細やイベントの申し込みは、JRタワーホテル日航札幌のHPをご覧下さい。



スカイレストラン「丹頂」で提供中の季節の二段重。「オオズワイガニときのこのマリネ」、「マフグ唐揚げ」、「いくらご飯」など海の幸や秋の実りを使った多彩な料理が彩り豊かに盛り込まれています



秋らしく装飾されたレストラン＆バー「SKY J」のランチブッフェの様子。「オオズワイガニのあんかけチャーハン」、「秋鮭のちゃんちゃん焼きパイ包み」など約30種類の洋中メニューが並びます

北海道産「ほたて」を購入したレシートで応募

今年も「北海道の海の幸」プレゼントキャンペーン実施中です

北海道ほたて漁業振興協会（事務局：ぎょれん販売企画部）では、10月31日（土）まで「北海道産ほたてを買って応募“北海道の海の幸”プレゼントキャンペーン」を昨年に続いて実施中です。

スマートフォンのアプリ「LINE」を使ったキャンペーンとなっており、まず、ご自身のLINEに北海道ぎょれん「北海道の海の幸が当たる!!キャンペーン」を友だち追加したうえで、トーク画面下のバナーをタップして、北海道産ほたてを300円以上（税込）お買い上げのレシート1枚を1口として応募することで、甘えびやほたて玉冷、いくら醤油などを一揃いにした北海道の海の幸が抽選で30名に当たります。さらにレシート5枚（5口）以上応募すると、20名に冷凍ボイル毛がにやほたて貝柱、真ほっけ開き、いくら醤油、秋鮭の半身が入った3万円相当の豪華セットが当選するダブルチャンスも行っています。

加えて、今年はご自身のXまたはインスタグラムに「＃北海道産ほたて」をつけて投稿すると当選確率アップのチャンス！ぜひこの機会に北海道産ほたてを購入して、応募してみてはいかがでしょうか。



まずはこちらのQRコードをLINEアプリの「友だち追加」→「QRコードスキャン」で友だち登録をお願いします

企業連携事業「はじめてのこども料理教室」

子どもが自分で長期休みのお弁当作りができるように調理と食育を指導しました

北海道の協同組合間連携の取組として令和4年度より実施している「はじめてのこども料理教室」の令和8年度第3回が8月29日（土）、札幌のコープさっぽろルーシー店で開催され、午前・午後の部を合わせて小学4年から中学3年までの子どもたち26名が参加しました。

この取組は、経済的困窮などの理由から体験機会が不足しているひとり親世帯や就学援助利用世帯などの子どもを対象に、①食への興味・関心を深めることや、大人から料理や食育などを学ぶ機会を作ること、②子ども同士でのコミュニケーションをきっかけに、自身の居場所や自己肯定感の向上へ繋がる機会の提供を目的に実施しているもので、今年度は「自分で長期休みのお弁当作りができるようになること」を最終目標に、全4回実施しています。この度の第3回では、メインのおかずとなる「鮭の香草焼き」と「鶏の照り焼き」作りに挑戦。子どもたちは丁寧に講師の指導を受けながら、終始笑顔で調理に没頭していました。試食の後は、ぎょれん総務企画部の大久保職員より旬の秋鮭を中心とした北海道の漁業について食育講座も行われ、参加した子どもたちは、自分の好みだけでなく、栄養バランスも考慮したお弁当作りの一助にしているようでした。



賑やかな中でも、一つ一つの工程を丁寧に進める調理実習



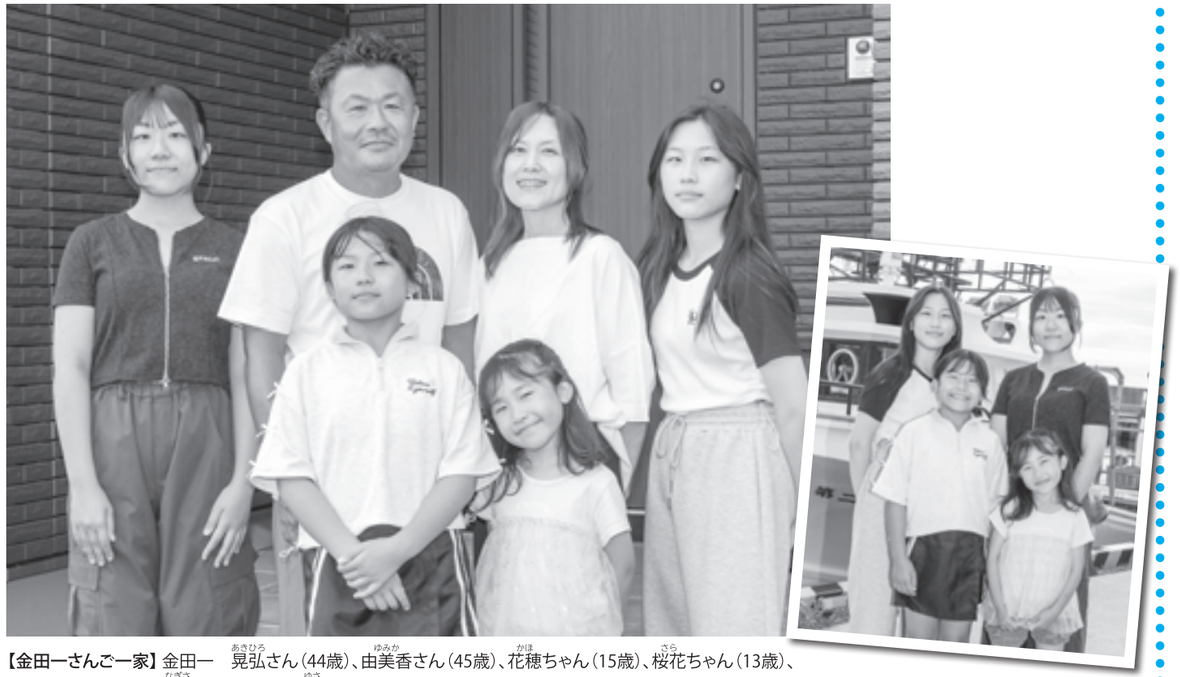
幅広い参加者に分かりやすく北海道の漁業について説明する大久保職員

古宇郡漁協

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。

金田一さんご家族



【金田一さんご一家】金田一　晃弘（あきひろ）さん（44歳）、由美香（ゆみか）さん（45歳）、花穂（かほ）ちゃん（15歳）、桜花（さら）ちゃん（13歳）、凪咲（なぎさ）ちゃん（8歳）、結咲（ゆさ）ちゃん（6歳）

過酷な時期を乗り越え、久々に味わうほたて漁の手応え

神恵内村で代々続く漁師の家系に生まれた晃弘さん。幼少の頃から祖父の働く姿に「じじ、恰好良いな」と憧れを抱いていました。しかし、中学生で始めたバドミントンに熱中したこともあり、進学先には水産高校ではなく、バドミントンの強豪だった小樽の高校を選択。卒業後は札幌で塗装関係の会社に就職しました。「本当は25歳くらいまでは社会経験を積みたい」という思いもありましたが、就職から3年後、父親から「若手が誰もいないから帰ってこないか」と連絡を受けます。これを機に21歳で地元に戻り、漁師の道へ進むことを決意しました。「今思えば、早く帰って来て正解だった」と語る晃弘さん。最初は船酔いに苦しみ、勝手が分からずもどかしい思いもしたそうですが、現在では父からも一人前と認められるまでに成長しました。年間を通じたほたて養殖を中心に、夏はうにやなまこなどの磯回り、冬は刺網漁と、海に出る日々を送っています。

そんな人生の半分以上を海と共に生きている晃弘さんにとって、昨年まで長らく続いたほたての大量へい死は、心身ともに過酷な出来事でした。育てたほたての7～8割が死滅し、利益にならないにも関わらず、付着物だらけの重い養殖籠を引き上げなければなりません。陸での作業をサポートする人たちも、強靭なゴム手袋が破れて手が傷だらけになるほどだったと言います。「漁師をやめたい」と思うほど切ない日々を乗り越え、今年は昨年の採苗状況が良かったこともあり、ほたては被害が少なく順調に成長しています。例年は一日がかりだった水揚げ作業が数時間で終わるほどになり、晃弘さんは今、久々にほたて漁の喜びと確かな手応えを感じています。

故郷の神恵内村に活気を取り戻したい

この苦難の期間、晃弘さんを支え続けたのは妻の由美香さんでした。二人は小樽の高校時代の同級生。当時は友人関係でしたが、卒業後に共通の知人を通じて再会し、「おたる潮まつり」などに出かけるうちに交際へ発展しました。遠距離恋愛を含む4年ほどの交際を経て結婚し、現在は4人の可愛らしい娘さんに恵まれています。

4人の娘さんたちは個性豊かです。長女の花穂ちゃん（高1）は生徒会やアルバイトに挑戦し、新たな環境で自分磨きの真っ最中。次女の桜花ちゃん（中1）は韓国文化に夢中で、将来の夢は韓国留学や翻訳家です。普段から日焼け対策を欠かさないという、美意識の高さも見せているそうです。三女の凪咲ちゃん（小3）は活発な性格で、前世は「鮫」だと自称するほどの海産物好き。「将来は漁師か、漁師の奥さんになる」と頼もしい夢を語ってくれます。四女の結咲ちゃん（小1）も、来年からは姉たちに続いてバドミントンを始める意気込みです。さらに、4人全員が晃弘さんと同じように地元の伝統芸能「松前神楽」を習い、村の祭りで舞を披露するなど、しっかりと地域の文化を受け継いでいます。

そんな晃弘さんが抱く今後の目標は、「神恵内村を存続させること」です。漁業だけでなく村全体で高齢化が進み、全ての産業が危機にある中、「若い人たちが訪れ、移住し、活気を取り戻してほしい」と強く願っています。娘さんたちが成長し、いつか村を出る日が来たとしても、いつでも帰ってこられる「実家」と「神恵内村」を守り続けるために――。晃弘さんはこれからも夫婦二人三脚で海に挑み、地域に貢献していく決意です。

頭すっきり!! ブレイクタイム Break Time

シークワードクイズ

10月のテーマ「相撲の決まり手」

ツ	シ	シ	タ	テ	ナ	ゲ
タ	カ	オ	ク	リ	ナ	ゲ
キ	ス	タ	オ	リ	ゾ	ツ
ケ	タ	キ	ク	サ	リ	イ
ガ	カ	ツ	ゾ	オ	カ	ツ
ト	ト	ダ	ト	リ	キ	テ
ソ	シ	シ	コ	テ	ナ	ゲ

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。

10月は「相撲の決まり手」がテーマです。日本相撲協会公式サイト「決まり手八十二手」で、全82手の名称・読み方・分類・解説が写真付きで公開されています。(sumo.or.jp)今一度、技を確認すると観戦がより楽しくなります。

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

- □ イゾリ（居反り）
- □ オオサカテ（大逆手）
- □ オクリナゲ（送り投げ）
- □ カタスカシ（肩透かし）
- □ コテナゲ（小手投げ）
- □ シタテナゲ（下手投げ）
- □ ソトガケ（外掛け）
- □ タスキゾリ（襷反り）
- □ ツキタオシ（突き倒し）
- □ ツキテ（つき手）
- □ ツリオトシ（吊り落とし）
- □ トツクリナゲ（徳利投げ）/トックリナゲ）

〈ヒント〉 相手の体を手のひらで強く突っ張って倒して勝つのが、突き倒し、倒れないで外に出た場合は○○○○になります。

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
- □ ブリ
- □ 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

9月号の解答と当選者

(ツ)	タ	(ナ)	キ	オ	ツ	カ
バ	エ	コ	ヤ	シ	ビ	イ
ロ	サ	ビ	ゴ	エ	ツ	カ
ト	ロ	グ	マ	リ	ブ	ア
ギ	(サ)	ア	タ	ヨ	ガ	マ
ネ	ナ	ツ	ト	ウ	イ	ダ
ゴ	(ラ)	ウ	(ダ)	ラ	ク	イ

ツナサラダ

八雲町 Y．D．Kさん
えりも町 おかみちみなもさん
えりも町 ひよごんたさん
別海町 山崎真由美さん
札幌市 中1のもえかさん

間違いさがし

間違いは5つです。

右と左の絵には、
5ヵ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。

浜のほっと大漁祈願ニュース

檜山

秋ならではの味覚を求めて、浜が活気に満ちる季節となりました。9月に入り解禁となった秋鮭定置の水揚げが、瀬棚地区を皮切りに各地で始まりました。一方、するめいかは好漁が続いています。全国的には厳しい水揚げ状況のするめいかの盛漁に浜は賑わっています。今後のさらなる豊漁と安全操業が続くことを願いつつ、皆様が秋ならではの味覚をお楽しみ頂けるよう願っています。

函館

噴火湾地区では9月中旬から、定置網で小型のさんま（ナンキン）が大漁となっており、浜は突然の水揚げに活気付いています。一方、9月から秋鮭定置網漁が解禁となりました。今年は全道的に厳しい水揚げ予想のなか、管内は漁期後半に最盛期を迎えるため、今後の水揚げに期待しています。秋の味覚が全国の食卓に並び、豊漁となって浜が一層賑わうことを願っています。

小樽

初秋を迎え、秋鮭定置網漁の水揚げが9月5日より順次スタートしました。今シーズンはここまで薄漁が続いていますが、各地区において操業が進められ、これから迎える最盛期での来遊増加に期待が寄せられています。今後さらなる大漁となり、浜の賑わいにつながることを願うとともに、皆様が安全操業となりますようご祈念申し上げます。

室蘭

秋鮭定置網漁が始まり、底曳網漁も再開されました。秋鮭の水揚げは9月17日時点で昨年の約60%にとどまっていますが、今後の豊漁に期待したいです。一方の底曳網漁では、助宗が好調な水揚げを見せています。さらに、10月からは助宗の刺網漁も始まり、ますます活気にあふれる季節を迎えます。これからの操業が実り多いものとなることを願うとともに、皆様の安全操業を心よりお祈り申し上げます。

日高

定置網漁と底曳網漁が始まり秋の訪れを感じる頃となりました。定置網漁では秋鮭やぶりが水揚げされています。漁期序盤は、スロースタートとなっていますが、すべての網がそろう9月中旬以降の水揚げ増加に期待しています。一方で、底曳網漁での水揚げは天候に恵まれ、順調なスタートを切りました。今後の秋から冬にかけての豊漁と皆様の安全操業を祈念しています。

釧路

朝晩の冷え込みとともに秋も深まり、秋鮭定置網漁やさんま漁、底曳網漁など秋の漁業が行われています。港には秋鮭やさんまをはじめ、助宗だらやかれい類などの魚が水揚げされています。海況の変化などにより厳しい漁模様が続く魚種もありますが、各漁場では日々操業が行われています。今後も安全な操業と、水揚げ増となることを祈念しています。

根室

9月26日から２日間、さんま水揚げ量が日本一を誇る根室で「根室さんま祭り」が開催されました。来場者の皆さんは、炭火で焼きたてを味わえる大人気の「岸壁炉端コーナー」で秋の味覚を豪快に味わっていました。また、標津町では10月４日に「しべつあきあじまつり」が開催されます。一番の注目は標津産いくら丼無料提供です。今後、さらに秋漁が本格化してきます。豊漁に恵まれ浜が活気づくことを祈願しています。

北見

秋の訪れと共に、オホーツク地区では肌寒さを感じる日が増えて参りました。浜は秋鮭定置網漁の最盛期を迎え、より一層活気に満ち溢れています。今後は秋の底建網漁やサロマ湖でのかき漁なども控え、浜は益々の賑わいを見せることでしょう。忙しい時期ではありますが、引き続き各浜の安全操業と豊漁を心より祈念しています。

稚内

秋鮭漁は、当初の来遊予測を覆す大漁を期待し始まりましたが、低調な水揚げのまま、漁期後半を迎えます。また、オホーツク海地区のほたて漁も終盤に差し掛かり、秋漁の終わりが見え始めています。一方、利尻・礼文地区ではほっけ刺網漁が終漁となり、今後は鱈の水揚げに期待が懸かります。日ごとに秋も深まり肌寒い季節となりましたが、引き続き安全操業のもと、豊漁となることを心より願っています。

留萌

9月から始まった秋鮭定置網漁は盛漁期を迎えています。9月中旬時点では前年を上回る水揚げとなり、今後さらなる水揚げ増加に期待を寄せています。一方、えび桁網漁が解禁され、赤かれい、にしんといった秋を代表する魚種の水揚げが始まっています。今年も残り少なくなってきましたが、1日でも多く凪が続き、豊漁となることを祈念しています。

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

気付けば1年の半分がおわる…。そしてあと数ヵ月もしたらお正月…。早いなぁ。これから本分散が始まる。寒いけどがんばるしかないね。翌年の耳吊りにむけてがんばりますか!!

（八雲町　Y.D.Kさん）

いつもなみまるくんを送ってくださってありがとうございます。浜の家族物語に友達がのっていました。嬉しかったです。

（えりも町　ひよこんたさん　9歳）

夏も昆布もあっという間に終わり、秋定置が始まりました。お魚は美味しくて大好きなので、父ちゃんや皆の安全操業と大漁を願ってます!!

（えりも町　おかみち みなもさん　3歳）

イカ、秋刀魚、鮭は庶民の味方でしたが、値段の高騰で手が出ないですね。昔はまたかと思いながら食べていましたが、今では年に数えるだけしか食べられなくなりました。飽きるほど食べたいですね!!

（豊浦町　阿部暁子さん）

いくら醤油漬を腹いっぱい食べたいよ!!幼い頃に体にしみついたあの味は…今は高根の花。高値の花だね。又、昔の様に鮭がたくさん取れてほしい。

（札幌市　中1のもえかさん　15歳）

朝晩寒くなってきましたね。来月から鮑漁です。大漁したいです。

（神恵内村　たけこさん　36歳）

先日、野付漁協女性部の視察研修で水産ビルにお邪魔し、「浜のおかあさん料理教室」の歴史について学ぶ機会がありました。私も第152回（令和7年）の料理教室に講師として参加させていただきましたが、参加者の皆さんと「美味しいね！」を共有できる時間は、この長い歴史の積み重ねがあるからなんだと改めて実感したところでした。これからもこの素晴らしい交流の歴史が、ずっと続いていくことを心から願っています。

（別海町　山崎真由美さん）



皆さん、真剣な眼差しで聞き入っています

編集後記

先日、家族旅行で長崎へ行ってきました。昔、教科書で見た歴史的な文化遺産を子どもたちと一緒に巡り、私自身も改めて勉強になりました。

ただ、今回の旅行でひとつ意外な発見がありました。それは「カステラ1番、電話は2番～」のCMでおなじみの「文明堂」についてです。本場・長崎で「文明堂総本店」という看板を掲げた店舗を発見し、「ここが総本店なんだ！」と思っていたら、なんと他にも「総本店」がいくつもあるではありませんか。不思議に思って調べてみたところ、長崎から広島までのエリアは、旧文明堂から改称した「㈱文明堂総本店」が展開しているため、どの店舗にもその名がついているとのことでした。旅行を通じて、また一つ新しい知識が増えました。（古村）

おたよりをいただきましたが、先日研修に来られた野付漁協女性部の皆さんと懇談する機会を持ちました。（「浜のおかあさん料理教室」についてお話しさせていただきました）当日朝、野付を出発しお疲れのところ、つたない話を聞いていただきありがとうございました。今年も10月に「浜のおかあさん料理教室」を開催します。私自身、皆さんに話すことで課題や問題点を整理できたので、今後につなげたいと思います。また、野付漁協の冷凍工場で製造した商品は若い頃、消費地で営業担当としてスーパーなどへ売り込みを頑張った記憶があります。工場長に叱咤激励されたことも思い出しました。今は料理教室でもメイン商材の秋鮭の豊漁を今一度、祈願したいと思います。（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❶～❸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。

❶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10月号への感想・ご意見など（※150字程度まで）

❷11ページのシークワードの答え

❸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

10月23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



海での安全確認は 命を守る 道しるべ
公益社団法人 北海道海難防止・水難救済センター

なみまるくん
10
2026
Hokkaido Gyoren Magazine
No.456

浜のお母さんレシピ

ほたてのカレーマヨ和え

今回は「ほたてのカレーマヨ和え」をご紹介します。すぐに作れておつまみにも副菜にもぴったりです。

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。





枝幸漁協
上野 たか子さん

材料 4人分

ほたて貝柱……8～10粒
レタス……80g
水……200cc

マヨネーズ……大さじ3
カレー粉……小さじ1/2
砂糖……小さじ1/2
塩……小さじ1/4

作り方

❶ほたてを十字に4等分する。

❷レタスは食べやすい大きさにちぎる。

❸鍋に水を約200cc入れ、沸騰したらほたてを入れる。表面がさっと白くなったらザルにあげ、水で冷やし、ペーパーで水を切る。

❹マヨネーズ、カレー粉、砂糖、塩を良く混ぜ合わせる。

❺食べる少し前に、ほたてとレタスをボウルに入れ、④を味見をしながら混ぜて出来上がり。

＊各調味料はお好みに合わせ、加減してください。

発行／北海道漁業協同組合連合会　〒060-0003 北海道札幌市中央区北3条西7丁目1番地　企画・編集／総務企画部 広報担当　TEL.011-281-8665　URL https://www.gyoren.or.jp　印刷／佐藤印刷株式会社

北海道 ぎょれん
北の魚情報がぎっしり!北海道ぎょれんウェブサイト
www.gyoren.or.jp

道産間伐材使用
間伐で未来につなぐ北の森
本書の本文用紙は原料の一部に道産間伐材を使用しております。