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.457
11
2026



特集

ぎょれんが取り組む環境対策 漁業資材リサイクル

［海・ひと・夢　インタビュー］北海道水産林務部長　**野村 博明**さん

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。

鮭

50年ほど前の母の話です。「ザリリーン」と発車のベル。「駅員さん、この荷物を2～3日預かってください！」と、大きな風呂敷包を札幌駅の窓口にほうり投げて、母は旭川行きの列車に飛び乗りました。その日は友人の台所で朝から、ショウガ、人参を切るリズミカルな包丁の音があたりに響いていました。浜暮らしの経験豊富な友人に母を含めて数人が飯寿司作りの指導を受けていたのです。一人一樽が完成し、お昼ご飯をいただきながら、おしゃべりに花を咲かせていたそうです。その後、母は旭川に出張予定。楽しい時間はあっという間にすぎていき、気づいたら列車の時間です。樽を自宅に置きに行く時間もなくなり、そのまま駅へ駆け込み、前述の「駅員さん、この…」となり、車中の人となったそうです。さて、列車に乗ったものの、誰かに連絡するすべもない時代です。列車の中を走りたいくらいの気持ちでやっと旭川駅に到着。勝手に預けられた札幌駅では「ひょっとしたら何か危険なものが入っているのではないだろうか。」持ち主もわからないこの不可解な預かりものを、腫れものに触るように連絡をまっていたのでしょう。今では到底考え難いことですが。

こんな母の失敗談つきの「飯寿司」は1か月後には言うまでもなく最高のお味だったことは私もしっかり記憶に残っています。

母の友人のレシピは母から私に受け継がれています。

この時期になると飯寿司用の鮭を手に入れるところから始まります。とはいえ、今年は苦戦するのが免れないようです。通販サイトをまめにチェックしながら、今年も樽の用意を始めています。今のようにインターネットもない時代に材料を揃えて手作りしていたことを思うと、本当にありがたいことでした。私が作った飯寿司、母にも食べてもらいたかったなぁ。ちょっとあぶった飯寿司が私の最高の贅沢です。



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1品」執筆中。「道新文化教室」開催。HTBイチオ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。

うみ・なかま コミュニケーション
なみまるくん 11 2026
北海道ぎょれん広報誌
Hokkaido Gyoren Magazine
November 2026 No.457

01 みきさんのおさかなコラム
「鮭」

02 特集1
ぎょれんが取り組む環境対策 漁業資材リサイクル

06 特集2　海・ひと・夢 インタビュー
北海道水産林務部長　野村 博明さん

08 なみまるインフォメーション

10 浜の家族物語
ひやま漁協／小濱 洋介さん 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



四方を海に囲まれ、複数の漁港を有する奥尻島。赤石漁港（奥尻漁港・赤石分港）は、島の東海岸線沿いに位置し、夏から冬にかけては、集魚灯を搭載したいか釣り漁船が、頻繁に行き交いしています

◎表紙の写真
ひやま漁協（こはま）／小濱（こはま） 洋介（ようすけ）さんご家族です





ぎょれんが取り組む環境対策

漁業資材リサイクル

ぎょれんでは、近年、世界的に深刻化する廃プラスチック類による海洋汚染問題に対し、美しい海を守り、そして次世代に繋いでいくため、令和元年「脱・抑プラスチック」を宣言。現在も環境に配慮した資材の利用や漁具リサイクルの推進など、さらなる海洋環境保全活動の拡充を続けているところです。今月は、こうした取組の中から、昨年度より本格的に始動した「養殖かご」、「ロープ」、「フロート」のリサイクルを中心に、ぎょれんが取り組む漁業資材のリサイクルについてご紹介します。

漁業資材リサイクルの現状

漁網やロープ、発泡スチロール箱、トロ函など、漁業資材の多くはナイロンやポリエチレン、ポリプロピレンといったプラスチック素材で出来ています。長年の使用で劣化した廃棄漁具は、産業廃棄物処理業者への収集や処分を委託するケースが多く、分別・破砕などの中間処理を経て、再利用するための原料化や製造のためのエネルギーにするなど、一部有効利用されていますが、ほとんどが最終処分場に埋め立てされています。

しかし、昨今ではその最終処分場の残余容量が逼迫していること、燃料費・人件費・設備更新費が上昇していることなどを背景に、埋め立て処分に含む漁業資材は、特に処理の難易度を高くして費用の値上げが続いています。また、塩分を多量しまうため、通常の産業廃棄物に比べて、受け入れ条件が次第に厳しくなってきています。

そのため、漁業資材のリサイクルは、漁場環境の保全だけでなく、再利用可能な資源を有効活用し、処理費用の負担を抑え、漁業経営の負担軽減にもつながる大切な取組です。

漁業資材リサイクルの手法について

漁業資材のリサイクルは、実際には大きく「マテリアルリサイクル」「ケミカルリサイクル」「サーマルリサイクル」の3つに分類されます。これは一般的なプラスチックリサイクルと同じ考え方ですが、漁網やロープは海水や生物の付着物が多いため、洗浄・分別工程が特に重要になります。

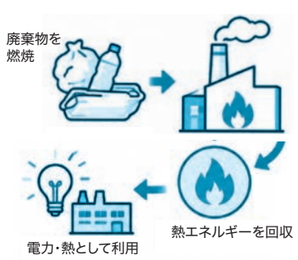
①マテリアルリサイクル
使用済みの製品や廃棄物を「材料（原料）」として再利用し、新しい製品を作るリサイクル方法です。比較的処理コストが低く、CO_2の排出量が少ないといったメリットがある一方、混合素材は処理が難しいという課題もあります。



②ケミカルリサイクル
使用済みのプラスチックなどを化学的に分解し、原料レベルまで戻して再利用するリサイクル方法です。新品同等の品質で繰り返し循環できるため、近年特に注目されていますが、設備投資が高額であり、対象素材が限定されます。



③サーマルリサイクル
廃棄物を燃焼させ、その際に発生する熱エネルギーを回収して利用する方法です。汚れた資材も処理可能ではありますが、焼却に伴いCO_2の排出が発生することや資源循環という観点では、他のリサイクルに劣ります。

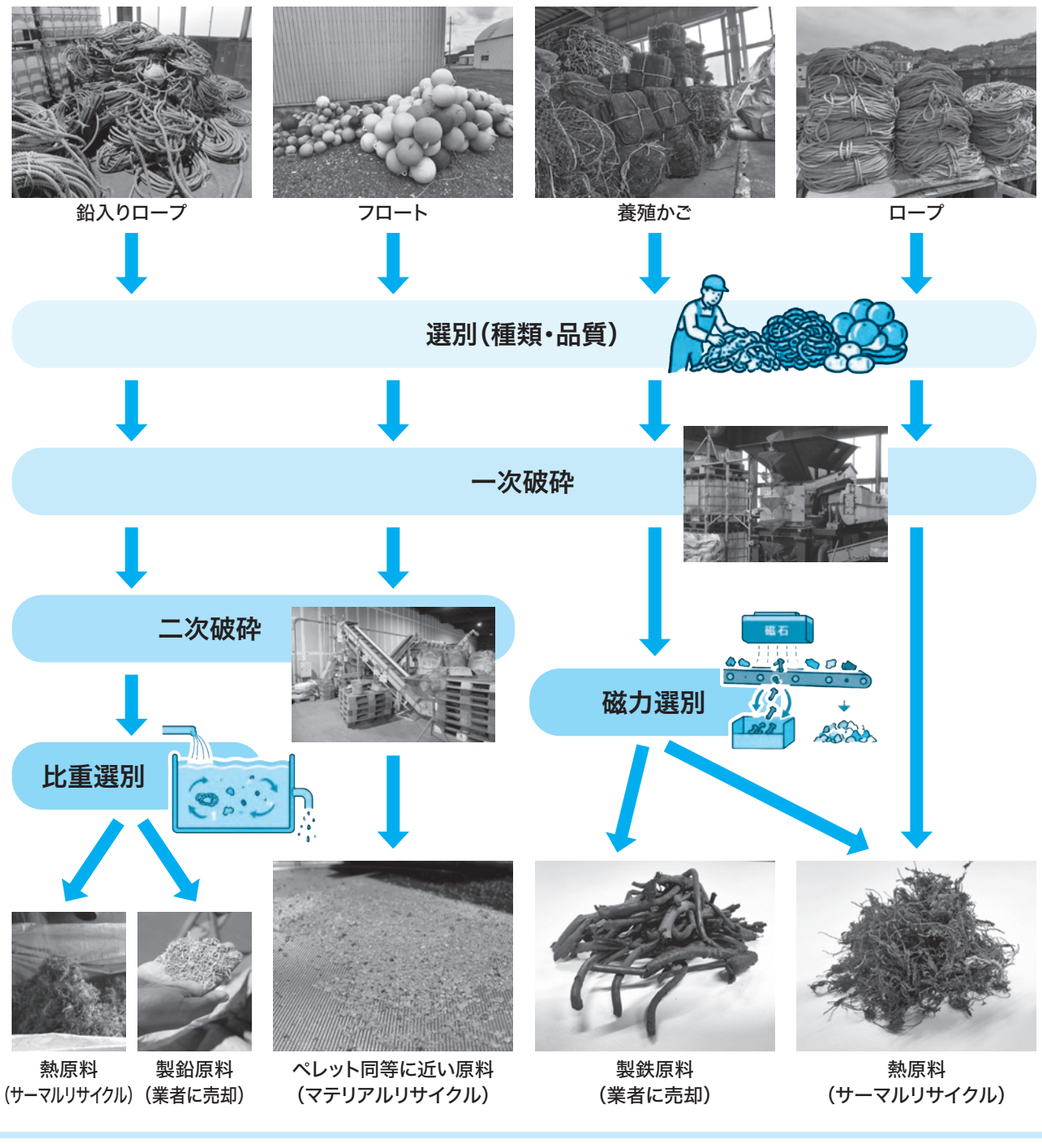




鈴木商会 苫小牧プラ・ファクトリー

漁業者の声から始まった、新たな資材のリサイクル（ロープ、養殖かご、フロート）

これまでぎょれんでは、㈱鈴木商会と協力し、ナイロン製の「刺し網」のマテリアルリサイクルを中心に事業に取り組んできました。その中で、浜回りの会議などの際に漁業者の皆様から「養殖かごやロープもリサイクルできないか」という声が多く寄せられるようになりました。ですが、養殖かごや鉛入りロープのリサイクルは全国的にも前例が少なく、処理方法が定まっていない難しい分野です。ぎょれんと鈴木商会では、手探りで適正な処理方法を模索しながら、約2年間の検討期間を経て、苫小牧市にある「苫小牧プラ・ファクトリー」に新たな設備を導入。昨年の11月より新たな漁業資材のリサイクル工場が本格稼働しました。その工程を簡単にまとめると下記のようになります。



廃網リサイクル（ナイロン製刺し網）

刺し網漁業で使用されている網は、編地と浮子（アバ）やロープなどの他の漁具も使用されており、多くは埋め立て処理されておりました。網の主原料となっているナイロンは主に衣服等の糸として使用されており、最終的にはカッパ、鞄等の商品に再生し、資源として循環できます。このような資源を活用するべく、ぎょれんでは、㈱鈴木商会と提携し、令和４年６月に道内初となるナイロン製刺し網の再生工場を新設しました。ここでは分別、洗浄、破砕、乾燥、溶解の工程を経て、ナイロンペレットを製造することが可能です。全道各地の漁協・漁業者によって、アバ、ロープ等の分別作業を行った廃網を回収し、廃網リサイクルを開始。昨年度は全道19漁協から約70ｔの廃漁網を回収させていただきました。この廃網事業の取組にご賛同いただく漁業者が増えてきており、今年度は25漁協からの回収を予定しています。



鈴木商会の苫小牧・プラファクトリーに集められた廃網。丁寧に手作業で不純物を取り除きます

廃プラスチック製品リサイクル

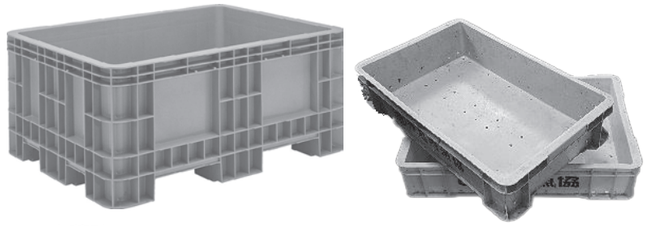
漁業の現場では、水揚げ、選別、保管、輸送などあらゆる工程で、プラスチック製のコンテナやパレットなど規格に合わせた専用の製品が利用されています。このプラスチック製品は、破損や経年劣化によって廃棄処理されることが多い中、ぎょれんでは、プラスチック製品メーカーの三甲㈱と協力のうえ、これらの製品を無償で回収し、再生トロ函や再生パレットに再製品化する取組を実施しています。また、一部ではありますが、使用済み製品から、同色製品を集め、再び同じ色の製品を製造する「水平リサイクル」を実施しており、国内有数の成功例として評価されています。

その他、ぎょれんでは、令和４年７月からコープさっぽろと共同でプラスチックごみ問題の解決に向けた連携を行っており、使用済みの魚函を原料の一部とした「買い物かご」を各店舗で一般販売しております。



三甲㈱のプラスチック製品製造工場の一角に設けられた「規格外製品置き場」。製造中に発生した規格外製品をまとめて保管しておき、リサイクル製品の原料に回しています

❶分別作業



出荷時のお願い
・使用済みとなったプラスチック製品を商品ごとに分けてください（商品により材質が違います）
・ハンドル、レバーなどの鉄は外してください
・汚れのひどいものは洗浄してください

❷出荷、加工



本会が漁協と回収品の状態確認や地域の取り纏めを行い、指定工場で粉砕します

❸リサイクル製品



再生トロ函



買い物かご

三甲㈱で上記のような再生製品が出来上がります
様々な色の原料を黒で染める必要があるため再生品の色は「黒」となります



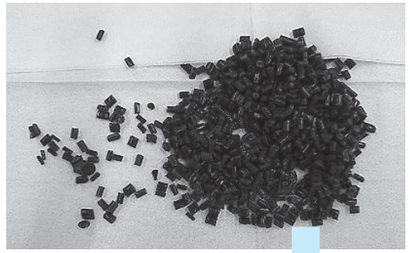
購買部
富樫部長

美しい海を守るため開始した漁網リサイクル事業は、ナイロン刺し網の回収から４年が経過しました。開始当初は、網地と棚ロープや雑物を分離・除去することに手間がかかるなど、なかなか回収数量が増えませんでしたが、漁業者の皆様にリサイクル施設を視察いただくなど、現状を理解していただくことで回収数量も増えてきました。これも漁業者の皆様のご理解があってのことと感謝いたします。

資材展示会や魚種別部会などに参加させていただく中で、漁業資材の回収について要望が各地でありました。これを受け、昨年から養殖カゴや鉛入りロープ、フロートなどの回収を始めました。試行錯誤しながらでありますが、これらの回収を軌道に乗せて、まだ回収できていない漁業資材のリサイクルにも取り組んでいきたいと考えています。

リサイクルを行うには、運搬費のみならず処理費も嵩（かさ）みます。少しでも費用を下げるには、処理数量の安定確保など漁業者皆様の協力が不可欠でありますので、引き続き規定通りの拠出に協力のほどよろしくお願いします。

❸工場加工



鈴木商会プラ・ファクトリーで「２次分別」→「裁断」→「洗浄」→「粉砕」→「溶解」→「ペレット化」の加工を行います

❹廃網リサイクル製品



廃網から作られた再生ナイロンペレットは鞄、靴、文房具など様々な製品にアップリサイクルされています

❶分別作業



刺し網から上棚、下棚のアバ、ロープ等を取り外し、網地だけにする分別をお願いしています。手間のかかる仕事ですがこの分別作業がリサイクルを実現するポイントとなります

❷出荷



ぎょれんが各地区で回収や配送の効率化、品質の向上のための技術指導を行い、浜の負担低減化に努めています



㈱鈴木商会
海のリサイクル推進部
天沼（あまぬま）事業部長

当社は令和４年６月から始めた漁網リサイクルに続き、約１年前から養殖カゴ、ロープ、鉛入ロープ、フロートなどの漁業系資材のリサイクルにも着手しました。また、漁業で使用されるその他の硬質系プラスチックについても、素材や状態を確認したうえで取り扱いが可能です。

漁網リサイクルを行っていく中で、漁業者の皆さまから「養殖かごやロープ、フロートなど、他の資材も取り扱えるのか」といったお問い合わせを多くいただいたことをきっかけに、取り扱い品目の拡大に取り組んでまいりました。素材ごとの特性を見極め、付着した汚れや異物の除去、材質ごとの選別を行うことで、より質の高いリサイクルにつなげています。

また、廃棄物を処理する際は、素材として再利用することを基本としており、可能な限り埋立てを減らしております。そして、回収した物は、種類や状態に応じて選別・加工し、新たな原料や製品として循環させることで、廃棄物の削減と限りある資源の有効活用を目指します。

漁業系資材のリサイクルは、処分費や選別・保管の負担軽減だけでなく、海洋ごみの削減や環境負荷の低減にもつながります。これからも漁網、養殖カゴ、ロープ、鉛入ロープ、フロート、硬質系プラスチックなどのリサイクルを積極的に取り組んでいきたいと思っております。

漁業者の皆さまとともに、持続可能な漁業と循環型社会の実現に貢献してまいりますのでよろしくお願いいたします。

海ひと夢 Interview

北海道水産林務部
野村 博明さん



各（総合）振興局と国の橋渡し役として道内各地の漁業・林業を陰に日向に支える北海道水産林務部。そのトップである水産林務部長へこの4月に就任されたのが野村博明さんです。

入庁から長く林業に携わってきましたが、平成30年に総務課で企画調整担当課長に就任し、漁業法改正といった北海道のみならず国の水産業施策全般に関わると、前赴任地のオホーツク総合振興局ではより漁業者に密着した深い関係作りができたと話します。今回はこれまでの経歴や北海道水産業の課題、今後の展望についてお話を伺いました。

将来にわたり持続的に発展できる北海道水産業へ

自然に親しんだ幼少期と林業への道

私は函館市の出身ですが、実家が水産業や林業を営んでいたわけではなく、父は教員をしておりました。ただ、海が近い環境で育ち、子どもの頃から父に連れられてよく釣りに行ったり、山へ入ったりと、自然や生き物に触れる機会が多くありました。学校の授業でも昔から生物が大好きでして、「将来は生物系や自然に関わる分野に進みたい」と自然に考えるようになりました。

高校生になり、具体的な進路を思い描いた際、親戚に公務員が多かったことも影響し、私も自然を守り育てる公務員を目指そうと思うようになりました。水産業か林業かで少し悩んだ時期もありましたが、山に入って山菜やきのこを採ったりするのも大好きでしたので、最終的に林業の道へ進むことを決め、岩手大学の農学部林学科へ進学しました。そして大学卒業後、北海道庁林務部の職員として入庁いたしました。

森と海をつなぐ活動と、水産業・林業双方のつながり

道庁に入庁後、最初の赴任地は当時の釧路支庁（林務課）でした。その後は全道各地を転々としましたが、特に印象深いのは、「林業改良指導員」としての経験です。十勝で、地域の林業家や関係者の方々と密接に関わりながら現場を駆け回りました。林業の主体は人の手で苗を植え、手入れをして育てていく「人工林」です。北海道ならではのカラマツやトドマツ、道南スギなどの育成を通じ、自らの手で森を育てていく林業の奥深さを学びました。そして、林業に携わる中で海との深いつながりを感じることもありました。漁業関係者の方々が中心となって植樹をする「お魚殖やす植樹運動」です。「森は海の恋人」という言葉があるように、林務の立場からも、こうした漁業者の皆様の活動をサポートし、森と海は決して切り離されたものではなく、一つの大きな自然のサイクルとして結びついているのだということを学びました。

その後しばらく林務畑を歩んでまいりましたが、平成30年に水産林務部総務課の企画調整担当課長に就任し、ここで初めて水産にも深く関わる立場となりました。ですが、当時はまさに激動の時期、水産業界において約70年ぶりとなる漁業法の大改正が行われるタイミングでした。法律の根幹が変わるという大きな制度転換を控え、その対応に追われると、さらに同年には胆振東部地震という未曾有の大災害が発生し、その災害対応や復旧処理にも全力で当たりました。目が回るような忙しさでしたが、この時期の経験が、今の水産林務部長としての職務に大きく活きていると実感しています。

それと、オホーツク総合振興局長を務めた際の経験も忘れられません。オホーツク海沿岸は、鮭やほたてをはじめとする水産物の水揚げ量が北海道内でもトップクラスを誇る地域です。そこで私は、水産の最前線で活躍する漁業者の方々から、生の現場の声をたくさん聞かせていただきました。また、当時から鮭の遊漁に関するルールの制定には深く携わらせていただき、漁業者の方と一緒に海に見回りに行ったりもしました。それが網走においてはこの9月から公的規制へ移行したことは、感慨深いものがあります。

主要魚種の資源回復と新たな資源の活用

現在、道水産林務部として様々な課題に向き合っていますが、水産業における最大の課題は、やはり「魚が獲れない」ということです。特に本道を代表する鮭や昆布の不漁が続いており、産地は非常に深刻な状況にあります。鮭の回帰率低下などは、海洋環境の大きな変化が要因とされています。自然環境が相手ですので人間の力ではどうにもならない部分もありますが、だからといって諦めるわけにはいきません。これまでと同じやり方を踏襲するのではなく、例えば大型で健康な鮭の稚魚を育てる取組や、これまで以上に海水温が適した時期を見計らってふ化放流する。昆布に関しては、陸上で環境耐性を高めてから漁場に投入したり、さらに進んだ育種の研究など、漁業者の方や研究機関と連携して行い、環境変化に対応した主要魚種の資源回復と生産安定化を第一に進めていきたいと思います。

そしてもう一つ、新たな水産資源として期待するのは養殖です。現在、北海道ではさくらますの海面養殖と、うにの陸上養殖を行っていますので、こちらの成果と課題を検証し、漁業者の方が取り組みやすい形で普及したり、地域それぞれで取り組んでいる養殖事業もありますので、こうした取組を応援しながら養殖の推進も行っていく必要があると思っています。

一方で、海洋環境の変化によるニュースは悪いものばかりではありません。海水温の上昇に伴い、これまで北海道ではあまり獲れなかった魚種が水揚げされるようになっています。代表的なものが「ぶり」や「まふぐ」です。最近北海道で獲れるぶりは、サイズも大きく脂も乗っていて評価も高いのですが、北海道には元々ぶりを食べる食文化があまり根付いていないため、どうしても価格が安くなってしまうという課題があります。また、まふぐについても各地で水揚げが増えており、地元加工促進の動きもあります。私も先日、網走の居酒屋で前浜のまふぐをコースでいただく機会がありました。刺身や唐揚げ、お鍋などでいただいたのですが、とらふぐと比べると身が少し柔らかいものの、味は本当に美味しくて驚きました。こうした「新たな海の恵み」をどうやって北海道のブランドとして確立し、道民の皆様の食卓に定着させていくか。これからの非常に重要なテーマの一つだと考えています。

漁業者が将来にわたり安心して活躍できる北海道水産業へ

水産業・林業に共通する最も重く、かつ急務となっている課題が「担い手不足」です。現場の高齢化が進む中、いかにして若い世代にこの産業へ飛び込んでもらうかが問われています。水産業においては、新規就業者を受け入れるためのサポート体制の構築に力を入れています。引き続き北海道漁業就業支援協議会と連携した「漁業就業支援フェア」の開催や、漁業現場での長期研修、先輩漁業者との対話セミナー、また、漁業研修所の受講資格を見直し、漁家の子弟に加え、一般の方も対象とするなど、新規就業希望者の掘り起こしを行っています。同時に、受け入れる側である漁業者を対象とした講習会の開催など、新規就業者が安心して生活し、定着できるような環境づくりも進めています。現在は外国からの技能実習生の方々にも大いに助けられていますが、やはり国内の若い方々が定着し、漁業者の方が将来にわたって活躍できる仕組みを作ることが、私たちの大きな使命です。

北海道は四方を海に囲まれ、多様で豊かな水産資源に恵まれています。そのため我が国最大の水産物供給基地として、将来にわたって良質な水産物を安定的に供給し続ける役割が期待されています。加えて、本道水産業は、漁村地域の基幹産業として、地域経済の安定に非常に重要な役割を果たしています。この環境を持続可能な形で守り、さらに発展させて次世代へ引き継いでいくためには、日夜現場で汗を流してくださっている浜の皆様や関係者の皆様のご理解とご協力が必要不可欠です。そして、漁業関係者の皆様には同じ北海道を代表する一次産業である林業にも興味を持っていただけるよう、北海道植樹祭がお近くで開催される際には、ぜひ足をお運びいただければと存じます。

今後とも、北海道の水産業が将来にわたり持続的に発展できるよう、浜の皆様と一丸となって取り組んでまいりますので、引き続きご支援ご協力を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

Profile

昭和42年函館市生まれ。岩手大学農学部林学科を卒業後、北海道庁へ入庁。水産林務部林務局長、オホーツク総合振興局長などを経て現職。趣味はダーツとウイスキー。ダーツはマイダーツを持って専用バーに通うほどの腕前で、ウイスキーはスコッチを中心に自宅のコレクションを嗜む。

クロマグロ漁獲配分に係り、道定置漁業協会と合同で要請を実施

資源管理に取り組む漁業者の負担軽減へ向け、沿岸漁業に配慮した漁獲配分を訴えました

9月16日（水）、ぎょれんと北海道定置漁業協会は合同で、クロマグロの資源管理に取り組む沿岸漁業者の窮状を訴え、漁労上や経済的な負担軽減へ向け、可能な限り沿岸漁業に配慮した漁獲配分を実施するよう山本農水大臣政務官、藤田水産庁長官、並びに鈴木衆議院議員、船橋衆議院議員など、国や与党国会議員へ要請を行いました。

現在、クロマグロは国際的な枠組みと国内の漁獲可能量（ＴＡＣ）制度に基づき、厳格な漁獲量の管理を行っていますが、一方でこの漁獲枠を厳守するため、本道では推定で年45万尾ものマグロを放流しているという調査結果も出ています。そのため、漁業者は通常の漁労作業にこうした放流作業が上乗せされるため、人的にも身体的にも負担を強いられているほか、怪我や負傷のリスク、さらにはマグロによる漁具被害の発生、捕食やマグロ以外の魚が逃げて定置網に入らない、入ってもマグロの放流作業に伴い他魚種も流出してしまうなど、資源管理の取組が漁業経営を圧迫する大きな問題となっています。

本会においては、クロマグロによる漁業被害に対して、抜本的な対策が措置されるよう、引き続き取り組んでまいります。



道内選出の鈴木議員、船橋議員と共に山本農水大臣政務官へ要請書を手交



水産庁藤田長官へ要請書を手渡しました

第3回 浜のおかあさん出前授業

立命館慶祥中学校・高等学校の生徒たちに調理指導を行いました

10月9日（金）、北海道漁協女性部連絡協議会（ＪＦ北海道女性連）とぎょれんの共催で「第3回浜のおかあさんの出前授業」が行われ、立命館慶祥中学校・高等学校の高校3年生・16名へ浜のおかあさんから秋鮭、ほたて、昆布などを使ったメニュー3品の調理指導を行いました。

この取組は、同校で一昨年に設立された選択科目「フードデザイン講座」を受講中の生徒を対象に実施しているもので、「北海道の食材に関心を持ち、その生産背景にも理解を深め、道産食材について自らの言葉で発信できる力を養う」ことをテーマに食で北海道の魅力を発信できる人材を育成したい、という考えに共感して始まりました。

今年度はＪＦ北海道女性連より畠山会長（北見地区・ウトロ漁協）、川﨑副会長（日高地区・えりも漁協）、中島副会長（根室地区・別海漁協）の3名が講師を担当し、鮭のホイル焼き、オオズワイガニの炊き込みご飯、帆立のチリソースを生徒と一緒に調理。生徒たちは、講師3名が着業されている漁業や浜の特徴についてなどを事前に勉強してこの日に備えており、料理のことだけでなく、色々なことを浜のおかあさん方から学んだ1日となりました。



左から講師を担当した畠山会長、川﨑副会長、中島副会長



メスの秋鮭を3枚におろし、腹から筋子を取り出すと驚きの声で溢れました

自由民主党北海道支部連合会「令和8年度団体政策懇談会」

在札水産関係団体が集まり、北海道漁業における諸課題解決へ意見交換

10月8日（木）、ぎょれんを含む在札の水産関係団体は、自由民主党北海道支部連合会（自民党道連）主催の団体政策懇談会に出席し、党所属の道議会議員や道連政務調査会の役員・委員と意見交換し、本道漁業が抱える重要課題解決へ向けた対策を実施するよう要請しました。

今回の懇談会には系統5団体と北海道水産会傘下の会員団体から18名が参加し、今年6月の北海道漁協組合長会議の決議事項である①漁業経営基盤強化対策、②資源増大対策、③漁場環境保全対策、④アルプス処理水対策、⑤中東情勢に対する漁業用燃油の安定的確保に加え、北海道水産会関係団体からの要望として、燃油・資材、光熱費などの価格高騰対策と安定供給、さけ・ます資源の急激な減少に対する緊急支援など7項目を取りまとめて要請を行いました。中でもぎょれんからは、特に喫緊の課題として、農業における直接交付金制度に準じた新たな経営所得支援制度の創設や、秋鮭資源の減少に伴う資源造成、定置漁業の強靭化、ふ化放流体制の維持、そして、漁業者に様々な負担を強いられているクロマグロの資源管理について、現場実態を踏まえた対策及び支援制度の拡充・強化を強く訴えました。



花崎政調会長（右）に要請書を手渡すぎょれんの瀧波専務（中）と道水産会の山口副会長



北海道議会庁舎4階の自民党大会議室で行われた政策懇談会

しゃけまるウィーク supported by ぎょれん

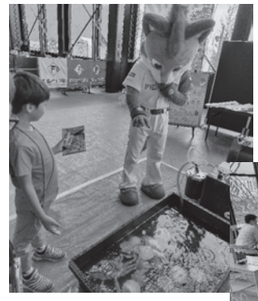
今年も北海道ボールパークFビレッジで「しゃけまる」の祭典が開催されました

9月19日（土）から27日（日）までの9日間、パートナーシップ契約を結ぶ北海道日本ハムファイターズとタッグを組み、北海道ボールパークFビレッジで「しゃけまるウィーク supported by ぎょれん」を開催しました。

期間中は鮭をモチーフにした北海道日本ハムファイターズの応援グッズ「しゃけまる」をテーマに、Fビレッジ内の飲食店で限定コラボメニューの販売が行われたほか、19日（土）・20日（日）・26日（土）・27日（日）の4日間は、ガラスウォール前にぎょれんの食育ブースを出展。昨年好評だった秋鮭の重さ当てクイズの実施やほたてをはじめとする北海道の海の生き物と触れ合えるタッチプール、昆布の原藻の展示、フォトスポットを設置。イベント会場は多くの家族連れで賑わいました。

また、26日（土）・27日（日）には、KUBOTA AGRI FRONT にて、鮭について学ぶ「ミニしゃけ講座」と「しゃけの解体ショー」も実施。ミニいくら丼の試食やぎょれん製品のお土産付きとあって、事前申し込みはあっという間に定員に達するほどの大人気イベントとなりました。

ぎょれんでは今後もこうした取組を通じて、北海道の恵まれた海の幸である道産水産物の魅力と価値を広く理解していただき、将来的に地産地消の推進や地域活性化にも貢献していきたいと考えております。



お子様に大好評だった食育ブースに設置されたタッチプール



KUBOTA AGRI FRONTで行われたミニしゃけ講座の様子

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。

小濱さんご家族



【小濱さんご一家】小濱（こはま） 洋介（ようすけ）さん（47歳）、綾佳（あやか）さん（36歳）、結凪（ゆいな）ちゃん（11歳）、一夏（いちか）ちゃん（4カ月）

奥尻島で海の変化に向き合う

奥尻町で祖父の代から続く漁師の家系に生まれた洋介さん。小学生の頃から父や祖父の傍らで仕事を手伝っているうちに、自然と自分も漁師になりたいと考え始めたそうです。高校在学時にもその思いは変わらず、卒業後すぐに父のもとで漁師としての一歩を踏み出しました。自分で選んだ漁師生活も早28年。現在は祖父や父から引き継いだいか釣り漁をはじめ、なまこやうに、たこ漁にも従事しています。しかし、当時主力のするめいかは近年深刻な不漁が続いており、洋介さんは海洋環境の変化を危惧しています。「海の中は、温暖化や磯焼けの影響で一昔前と様変わりしました。たくさん獲れていた魚はいなくなり、逆に昔はいなかったぶりが増えています。さらに、うにの餌となる天然昆布も減少してしまい、餌不足のうにが石をかじっているほどです」。

過去には腰と首を痛めて札幌で手術を受け、1カ月の入院と半年間の休業を余儀なくされたこともありました。ですが、復帰後は体に負担の少ない漁に絞ったり、何よりも妻の綾佳さんをはじめとする家族の支えを受けたりして、どうにか立て直すことができました。現在も厳しい漁業環境は続いていますが、洋介さんは地域を代表する総代の一人として、組合の重要事項の決定に関わる大役も担っています。そのため、一層ご自身の体のことや、地域の将来について深く考えるようになったと言います。

島のために若手漁師たちと新たな挑戦

そんな洋介さんの仕事や立場を理解し、これまで苦楽を共にしてきた妻の綾佳さん。二人の出会いは、彼女が22歳の頃に函館から奥尻島へ働きに来ていた時のことでした。最初から気兼ねなく話ができる相手だったそうで、順調に交際を重ねて1年後に結婚。現在は小学6年生の結凪ちゃんと、生後4カ月の一夏ちゃんの二人の娘に囲まれています。

長女の結凪ちゃんは、子どもには珍しく自分で番付表を手書きするほど相撲観戦が大好き。「いつかは函館や札幌での巡業を見に行くのが夢」とのことですが、将来については「函館の高校に進んで美容師になりたい」という明確な目標を持っています。一方、次女の一夏ちゃんは「甘えん坊なのか、結凪が小さい頃と比べるとずっと手が掛かって大変」とのこと。そんな娘たちに対して、洋介さんは「まずは健康第一。自分の好きな道を思い切り進んでいけるよう、温かく見守りたい」と目を細めます。

最後に今後の目標について尋ねると、「生まれたばかりの下の子が成人するまで、家族が生活に困らないよう漁師として頑張り続けること」と力強く語ってくれました。さらに、漁協の総代として「現在の組合を維持すること」も重要な使命だと考えています。

漁獲量が減少する中、奥尻では洋介さんをはじめとする青年部の若手漁師が中心となり、新たな挑戦を始めています。藻場を再生してCO2を吸収させる「ブルーカーボン」の活動や、青年部直売所でこれまで価値が低かった魚を水産加工品にして付加価値をつける取り組みなどです。家族への愛情と島への熱い思いを胸に、洋介さんは仲間たちと共に奥尻の海と漁業を守り抜くため、これからも挑戦を続けていきます。

シークワードクイズ

11月のテーマ「妖怪」

シ	オ	ガ	シ	ワ	ヒ	コ
ゴ	ロ	ニ	エ	イ	ト	ツ
カ	カ	オ	ビ	オ	ダ	ク
パ	シ	ア	マ	ノ	マ	リ
マ	ツ	ヤ	ア	ガ	キ	サ
ヌ	リ	カ	ベ	ミ	ヤ	ン
ダ	ラ	シ	カ	ン	イ	チ

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。

11月は「妖怪」がテーマです。子供たちに人気なのは記憶に新しいところです。妖怪は怖いだけでなく、戒めや笑い、土地の物語として受け継がれてきました。

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

- □ アカゴ（赤子）
- □ アマビエ
- □ アヤカシ
- □ インカ（陰火）
- □ オイワ（お岩）
- □ オニビ（鬼火）
- □ カシヤ（火車）
- □ カツパ（河童）
- □ カミキリ（髪切り）
- □ コツクリサン（狐狗狸さん）
- □ シイ
- □ ダラシ
- □ チヤガマオロシ（茶釜下ろし）
- □ ヌリカベ（塗壁）
- □ ノビ（野火）
- □ ヒトダマ（人魂）
- □ ヤマオトコ（山男）

角川書店　日本妖怪大辞典より

〈ヒント〉 妖力を持つヒキガエルとされています。

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

10月号の解答と当選者

(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

ツキダシ

福島町 ユウ・ハルのはぁ～ばぁ～ さん
根室市 小林　仙茂 さん
札幌市 斉藤　節子 さん
札幌市 前田　真弓 さん
愛知県 は　る　と 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。

浜のほっと大漁祈願ニュース

檜　山

10月4日（日）ひやま管内の上ノ国町で「上ノ国町産業まつり」が開催されました。上ノ国町の秋を象徴するイベントであり、収穫・漁獲されたばかりの新鮮な農水産物や地元食材を使った料理が出品された他、「ひらめの掴み取り」などの催しも行われ、多くの来場者で賑わいました。これから気温が下がり、厳しい冬を迎えますが、安全操業を切に願っています。

函　館

気温が日に日に低下し、短い秋から速足で冬の訪れを感じます。10月に入り、定置網漁が最盛期を迎えています。秋鮭については、厳しい水揚げが続いていますが、ぶりが多く水揚げされ、浜は活気付いています。一方、噴火湾地区では助宗刺網漁が解禁されました。卵の熟度が進むこれからの季節、時化も多くなりますが、安全操業と更なる大漁に期待しています。

日　高

秋の定置網漁は終盤となり、たらの刺網漁が始まりました。水揚げ量は昨年を上回り、好調なスタートを切りました。11月中旬からは冬の風物詩であるはたはた漁が始まる予定です。一方、今後の冬に向け、ばばがれいや助宗の刺網も本格化していきます。天候に恵まれ、皆様の安全操業と各魚種の大漁を祈願しています。

釧　路

昆布漁が終漁し、秋鮭漁も終盤を迎えつつあります。秋鮭は厳しい状況が続いていますが、漁業者が日々操業に励んでいます。一方、ししゃも漁が解禁され、浜では好調なスタートを感じさせる声も聞かれるなど、今後の水揚げへの期待が高まっています。さらに、ほっき桁曳やたこ網なども順次始まります。引き続き安全操業と豊漁を祈願しています。

北　見

オホーツク地区では肌を刺すような寒さを感じる日が増え、早くも冬の訪れを実感させられます。寒さの中でも秋鮭定置網漁は操業を続け、漁期は終盤へ差し掛かっています。底建網漁やサロマ湖かき漁も始まり、浜は忙しい日々が続きます。海は荒れやすい時期となりますが、安全操業と豊漁を心より祈念致します。

稚　内

朝夕の冷え込みが厳しくなり、冬が迫っているのを肌で感じる季節となりました。オホーツク地区では3月より操業開始したほたて漁が最終盤を迎えています。利礼地区ではほっけ刺網漁が終漁し、冬の味覚の代名詞である真たら刺網漁が開始されます。荒天の増える時節になりますが、引き続き安全操業で豊漁を祈念しています。

小　樽

9月から始まった秋鮭定置網漁は終盤を迎え、10月19日時点の累計水揚げ数量は約130トンと昨年同時期比約21%の低水準な状況ですが、単価については記録的な高値となりました。現在は各地網揚げを徐々に行っています。これから更に水温が下がり、真たらや助宗だら等の水揚げが本格化していきます。時化が多くなる時期ではありますが、皆様の健康と豊漁をご祈念いたします。

室　蘭

秋鮭定置網漁は10月20日時点で前年同期比39%となり、依然として厳しい状況が続いています。助宗刺網漁も順次開始し、昨年と比べて順調な水揚げを見せています。一方、いぶり噴火湾および室蘭の各組合ではほたての出荷も再開し、季節の移り替わりを感じています。気温も下がり肌寒く、時化も多い季節となりますが、豊漁と生産者の方々の安全操業を心からお祈り申し上げます。

根　室

標津あきあじ祭りが開催され、秋鮭のつかみ取りやいくら丼抽選会が催されるなど、来場者の笑顔にあふれた「鮭の聖地」にふさわしい、活気と賑やかな雰囲気に満ちた祭りとなりました。10月下旬になり、さんま漁と秋鮭漁も終盤となりました。いずれも厳しい状況ではありますが、関係者一同、もうひと波の水揚げが来ることに期待を寄せています。これより寒さが厳しい季節に移りますが、漁業関係者の皆様の健康と安全を心より祈願しています。

留　萌

季節が進んで秋も深まり、翌年以降に出荷されるほたての本分散が行われています。漁家によって作業の進み具合は様々ですが、来年の出荷には大いに期待しています。11月からはほたて半成貝の出荷も始まってきます。一方、かじかやたらといった、冬を思わせる魚も多く水揚げされるようになってきました。朝晩の冷え込みも厳しく、時化っ早い季節になりましたが、沖に出る際は無理せず安全操業でお願いします。

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

昆布の出荷もなんとか目途がついてヤレヤレです。ボリボリ（ナラ茸）を探して裏山へ行くと少しですがみつかりワクワク♡。熊を警戒してヤレヤレ～秋に感謝です。☺
（福島町　ユウ・ハルのはぁーばぁーさん　75歳）

朝3時に浜へ出勤するのですが真っ暗で寒くなりました。下着を1枚多くしないと冷えて帰ってきてから温まるまでに時間がかかります。暖房が恋しくなりました。
（豊浦町　阿部暁子さん　56歳）

さんまとサケが大好きなのですが、今年は不漁のニュースばかり…。さんまは網で塩焼き、サケはフライにして食べる食べ方が一番好きです！一匹でも多く一日でも早く海に魚たちが戻ってきてくれますように。
（札幌市　こんぶさん　31歳）

ぎょれん販売の紹介が印象に残りました。水産物を漁協から流通・販売へとつなぐ仕事を知ることで、魚が食卓に届くまでの仕組みを具体的に考えられました。直販の紹介と併せて読むと、生産地と消費者を結ぶ役割も分かりやすかったです。今後は、魚種ごとの保存方法や、手軽に調理する工夫も紹介していただけるとうれしいです。
（愛知県　はるとさん　21歳）

世界的な温暖化の影響か、いかも秋刀魚も鮭もすっかり高級魚になってしまいました。毎年楽しみだった「いくら」作りもできなくなりました。そんな中なみまるくんの表紙を飾る若い漁業者さんの御家族の笑顔がこれからの漁業界への希望を感じさせてくれます。いつも楽しみです。
（札幌市　斉藤節子さん　77歳）

今日、浜のお母さんの料理教室に初参加してきました。楽しくてとっても美味しくて為になってお土産までいただきありがとうございました☺幸せでした!!
（札幌市　前田真弓さん　65歳）

食欲の秋!!美味しい物が沢山あって私の胃袋も休む日がありません（笑）。漁師街、根室でも秋刀魚など今年も漁師の皆様に感謝して安全操業と豊漁に心より祈念申し上げます。
（根室市　T・Sさん　58歳）

いつも拝見しているなみまるくん、今月は入院先での拝見ですが、表紙の家族写真と物語に涙が出ました。子供の頃から接していた子が立派になって大変嬉しいです。
（神恵内村　リョウバパさん　89歳）

秋は大好きな物がいっぱい。誘惑に負けそ！
（根室市　すーさん　66歳）

じじいっぱいししゃもとってきてね。丘回り行くよ!!!
（白糠町　なぎとさん　2歳）

令和8年度全道なみまるクリーンアップ大作戦　結果報告で回収されたゴミが7，130kgであり、その内訳は街から投棄されたプラスチックゴミも多かったと記載を見て、私も散歩中に道端にゴミを見つけたら率先してゴミを拾って自宅できちんと捨てようと感じました。以前に見た海外のTV記事では台湾の老齢のお爺さんが道端のゴミを拾っている所を記者が取材して、そのお爺さんが道端のゴミは人が落とした徳であり、それの徳を少しでも拾って集めてきちんと捨ててあげるとその徳は今度は拾った人に力を貸してくれるのですよって答えてくださいました。私も個人的な話になりますが道端のゴミ拾いに協力いたしますわ。
（根室市　小林仙茂さん　44歳）



10月初め夕陽を灯す灯台
本町根室港にて

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11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

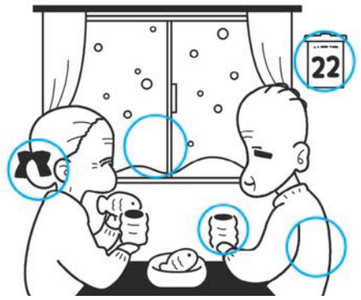
11月24日までにお送りください。

●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



オレンジベスト着用が 自分も家族も 守ります

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
11
2026
Hokkaido Gyoren Magazine
No.457

浜のお母さんレシピ

昆布と柿のサラダ

今回は「昆布と柿のサラダ」をご紹介します。柿の甘さに、昆布のうまみをマッチング。この時期ならではの一品です。

令和7年10月21日開催、第152回「浜のおかあさん料理教室」in コープさっぽろにて紹介しました。



材料 4人分

細切り昆布 …… 20g
玉ねぎ …… 1玉
塩 …… 少々
柿 …… 2個
マヨネーズ …… 60g
からし …… 適量

作り方

❶昆布をさっと水洗いし、ざるにあげておく。

❷鍋に1000ccの水を入れ、沸騰したら昆布を入れお好みの柔らかさになるまで茹でる。（目安は5～6分）

❸茹でた昆布を水洗いし、水を切って食べやすい長さに切る。

❹玉ねぎは薄切りし、塩でもんで水洗いし、5分ほど水にさらす。ペーパータオルで水を切る。

❺柿は食べやすい大きさに切り、昆布と柿と玉ねぎを一つのボウルに入れ混ぜ合わせる。

❻マヨネーズとからしを加えたら出来上がり。
（からしは隠し味になるので少し加える程度）



別海漁協
中島 美智子さん

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。