



浜風 HAMAKAZE

発行：青森県漁業士会
青森県水産振興課内
017-734-9592
編集：「浜風」編集委員会

平成17年度東北・北海道ブロック漁業士研修会開催

平成17年7月2日(土)～3日(日)の2日間にわたり、八戸市のよねくらホテルにおいて「平成17年度東北・北海道ブロック漁業士研修会」が開催されました。

1日目は、(社)青森県ふるさと食品振興協会専任アドバイザー中野勝釋氏と野辺地町漁業協同組合副組合長山縣勝彦氏による講演、2日目は、参加各道県の代表者によるパネルディスカッションが行われました。

2日間の研修で、流通改革、安全・安心な水産物の供給体制などについて学びました。



また、2日目の朝には、館鼻漁港で毎週日曜日に開催されている朝市の視察にも出かけましたが、さすがは皆さん漁師です。前日の交流会の後、屋台村に繰り出したにもかかわらず、朝5時50分には参加者が全員集合、予定どおり視察に出発しました。県外からの参加者は、その規模、出店数の多さや種類の豊富さに驚きの様子でした。今夜のおかずを買い込んで、帰途についた女性漁業士の方もいたようです。



支部トピックス

《浜をきれいに！》

東青支部

平成 17 年 9 月 12 日、東田沢漁業研究会と一緒に平内町大島西側の海浜清掃を行いました。午後から始まった海浜清掃は天気も良すぎて暑い...というか熱い。一同始まる前から汗だくでした。

現地へ到着してみると浮き玉の山、そしてロープの切れ端が海岸に打ち上げられておりました。空き缶やペットボトルもありますが、ホタテ養殖関係の物がほとんどだったように思われます。おそらくイガイなどの付着物がたくさん付いた養殖棚や浮き玉などのロープの交換時に捨てられた残骸だろうと思います。捨てる時には付着物で沈みますが、海底で付着物が取れてしまえば浮いて漂流するのではないかと想像されます。ホタテ養殖においてメインであるパールネットなどは浜には打ち上げられませんが、海の底に眠っているはず。陸奥湾内の海浜清掃では、空き缶よりもロープの切れ端が非常に目に付きます。

海浜清掃の真の目的はゴミを拾って浜をきれいにすることよりも、ひとりひとりにゴミを捨てない気持ちをもってもらふことだと思いました。

毎日の仕事は忙しいですが、海浜清掃に参加しましょう。いや参加すべきです。



《江差へ舵を取れ！》

日本海支部

8月4日～6日まで、鯨ヶ沢町マリナースと深浦町マリンキッズの小学生が県試験船東奥丸に乗って、北海道江差町までの体験航海を行いました。主催は西海岸二町水産振興協議会で、子ども達13人が参加しました。約6時間の体験航海の後、江差町夏の冒険王クラブの子ども達12人と合流し、テント設営、野外炊飯、東奥丸イカ釣り体験、ヨット製作を楽しみました。クライマックスは計6台の手作りヨットによる海への船出で、



子ども達は風を頼りに沖に走り出たり、自分達のバタ足でヨットを押ししたり、はたまたどちらにも進めず行ったり来たりするなど、思い思いに海の遊びを楽しみました。この体験を通して、海に関心を持って後継者となってくれる子どもが現れればうれしい限りです。



支部トピックス

《海浜清掃》

今年度で5回目となる漁業士会むつ支部会の海浜清掃が7月23日、むつ市川内町袈川地区において開催されました。

天候にも恵まれ、16名の漁業士他、川内町漁協、川内町漁協青年部、むつ市、水産事務所の総勢約30名が参加の下500mほどの海岸線を歩き、大量のゴミを拾いました。ホタテ養殖カゴやロープ、浮き玉など一般の住民ではなく漁業者が捨てたと思われるゴミも多数見られていました。海の



環境保全が問題となっている中、漁業者が模範となり自分たちの海を守っていくことが必要であると考えます。

青森県で漁業を営む漁業者ひとりひとりの意識を改善していけるよう漁業士がリーダーシップをとって、ゴミのないきれいな海を守っていかなければならないと思います。

むつ支部会ではこの海浜清掃活動を通じ、ゴミのないきれいな浜がよみがえる活動をこれからも続けていきます。

むつ支部



《第12回生産者による豊漁・豊作祈願祭》



去る9月24日、「第12回生産者による豊漁・豊作祈願祭」がむつ市まさかりプラザイベント広場において行われました。これは下北地区の漁業士、農業士が協力し合い、豊漁・豊作を祈願し、地元水産物、農産物の消費拡大PRを主な目的に行われているものです。今年は晴天に恵まれ、たくさんのお客さんが足を運んでくれました。

漁業士会のイベントとして、ちゃんちゃん焼きの無料配布やミニ水族館、ホタテ釣り等を行いました。またチャリティーイベントとして、オークションや AMLS (アクティブマリンレディース下北) によるチャリティーショーも行われ、大勢のお客さんから海難遺児への募金をいただくことができました。

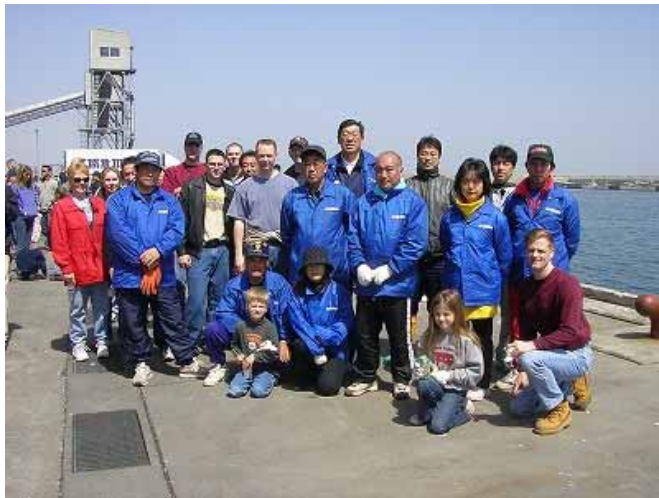
この祈願祭は漁業士と農業士が交流できる唯一のイベントとなっており、漁師、農家の情報交換の場ともなっています。漁業の情報を得る機会はあるにしても農業の情報を得る機会はなかなかありません。漁業士にとっては山の状況、農業士にとっては海の状況を知ることができ、地元特産品のPRとともに有意義な機会であったと思います。



支部トピックス

《漁港・海岸をきれいにしましょう!》

三沢市では、世界的規模となってきたグリーンデー・アースデー（4月22日）の一環として三沢漁港付近のゴミ拾いを通して地球環境を見直すとともに日米交流を図ることを目的に、4月16日、三沢市漁協（澤口組合長）と米軍家族会、約500人が参加、海岸清掃活動が行われました。



三八漁業士会（木村会長）も11人が参加し、心地よい汗と終了後のアメリカン式バーベキューを堪能しながら交流を楽しみました。

新会員の紹介

平成16年度、新たに2名が指導漁業士に認定されるとともに、9名の青年漁業士が指導漁業士に移行しました。

指導漁業士



青森市漁協
須藤 光弘

この度、私のような者を指導漁業士に認定して下さった、各方々に感謝するとともに、その名に恥じないよう、今以上に精進して参りたいと思います。また、漁業士として互いの地域の情報交換を図ったり、年に何回か視察したいと思います。そして、消費者や業者に喜ばれる製品作りに努める一方、後継者育成にも力を注いでいきたいです。

指導漁業士



青森市漁協
中村 由美子

今年、漁業士の仲間入りをしました青森市漁協奥内地区女性部の中村です。夫と共にホタテ養殖に励んでいます。「地区の女性部」や「青森市浜の味普及会」などのイベント等で加工品（ホタテの佃煮他）も販売しています。これからも新しい加工品などを考え、少しでも地域の活性化の役に立てるように夫婦で頑張りたいです。

指導漁業士へ移行しました



蓬田村漁協
久慈 孝弘

今回、指導漁業士に認定されました久慈です。ホタテ養殖漁業を営んでいます。適正数量を守り、適正管理を行い、良質、大型貝の安定生産を確立し、魅力のあるホタテ漁業にしたいと思っています。諸先輩の指導を仰ぎながら頑張っていきます。



野辺地町漁協
山縣 勝彦

この度指導漁業士に移行しました山縣です。これからの漁業は「食の安全・安心」を求めている消費者と向き合っていかなければならないと思っています。いろんな情報を漁業士会が発信出来るように、指導漁業士として活動をしていきたいと思っていますのでよろしくお願いいたします。



横浜町漁協
秋田 欣人
た

この度、指導漁業士に移行することになりました、横浜漁協所属の秋田です。ホタテ養殖を主体に営んでいます。自然相手とはいえ、毎年毎年、変化があり勉強の日々が続いています。地区の漁業者、各地区の漁業者とも情報交換をしながら勉強していきたいと思っています。移行に当たり、関係者の皆様方にはいろいろと御指導いた

だきありがとうございました。今後ともよ



易国間漁協
金田一 善唯

漁業士会の活動を通じて資源管理型漁業、つくり育てる漁業の推進を目指したいと思います。また一人でも多くの漁業後継者を増やして、みんなが豊かに暮らせる漁村づくりに邁進していきたいと思っています。今後とも先輩方のご指導をよろしく願います。



野牛漁協
渡邊 徹博

今年1月に指導漁業士の認定をいただきました。数年前に漁業士になり、その頃思っていたことの一つに魚価の低迷についてがあります。どのような魚の出荷の仕方をすればよいか考えて1人の漁業者として、漁協の中の自分に与えられた場所で自分の考えを述べてきましたが、年々、漁業に従事する者にとって、1年ごとに厳しい職場になってきました。環境の変化に伴い、いろんな問題が出てきているように思います。その中でも2年前に発生した大型クラゲの到来、そして、今年も2年前の数倍の量の大型クラゲが沖合、そして沿岸に寄ってくるような状況です。確実と言っていいほど、漁業者には大きな痛手になるのではないかと心配です。

これからは、このような自然の被害や沿岸漁民にとって悪影響をもたらす諸々の問題に対してどのような対策ができるのか指導漁業士の認識を深め、関係機関の方々の考えや意見を取り入れ、活動を行っていききたいと思っています。



小田野沢漁協
二本柳 末広

今回の指導漁業士への移行は大変うれしく思っています。私のいる小田野沢では若い世代の漁業者が少ないため、漁業士会の活動を通じて後継者育成に励み、少しでも多くの漁業後継者を増やしていきたいと思ひます。



泊漁協
中村 忠志

今回、指導漁業士に移行した中村です。当初の自身の目標であった後継者の育成等も十分に達成ができないまま数年が過ぎてしまいました。それでもこの数年の間にはいろいろなことを勉強させていただきました。漁業士会の先輩方、関係機関の皆様には心から感謝しています。これからも皆様にご指導いただきながら目標達成のため頑張っていきますのでよろしくお願い致します。



小川原湖漁協
浜田 正志

今回、指導漁業士に認定されました小川原湖漁協の浜田です。今後は漁業士会の活動を通してよりよい漁業を目指し、又地元漁業者育成など、先輩漁業士の皆様から御指導をいただきながら活動していきたいと思ひますので、どうぞよろしくお願い致します。



三沢市漁協
宮古 喜一

この度、指導漁業士に移行することになり、大変光栄に思っております。今後も初心を忘れず21世紀の漁業者、担い手の育成のため、又、資源管理はもとより漁家の安定、向上のため、一層の努力をして参りたいと思ひます。どうぞよろしくお願い致します。

浜の名物料理

東青支部

ほたて焼き

これから迎える冬、来年の出荷のため寒い寒い船小屋で連日行われる耳つり作業。このとき、欠かせないのがストーブで焼くホタテ。新鮮な今揚げたばかりのホタテを焼くときの香ばしいホタテの匂い。それをフーフーと冷ましながらい寒い船小屋で食べる焼きたてホヤホヤのホタテ。これは日本一のホタテの産地、陸奥湾でなくては食べられない冬の

名物料理ではないでしょうか？

みなさん、浜に食べに
きませんか。おいしいですよ。



三八支部

ホッキカレー

「ホッキカレー」って食べたことあるかな？

カレーの辛さとホッキの甘み・そしてシャキシャキとした歯ごたえが絶妙、一度ご堪能あれ！！



ホッキカレーのレシピは

材料（4人分）

ホッキ貝6個、にんにく1片、にんじん1本、ジャガイモ4個、タマネギ1個、イカ、エビなどの魚介類適宜、カレールー
熱した油に、にんにくのみじん切りを入れ香りを出し、乱切りしたニンジン、タマネギ、ジャガイモなどを加えて炒め、材料が柔らかくなるまで煮ます。

下ごしらえをして水切りしたホッキ貝を適当な大きさに切り、魚介類も一緒に加えます。

煮立ったら、弱火にしてカレールーを入れ混ぜます。

日本海支部

たらのじゃっぱ汁

材料 たら（オス）1尾、とうふ、ねぎ、味噌、酒、コンブ

作り方

たらはさばいた後、一口大に切る。内臓も食べるのできれいに洗って同様に切る。

コンブでだしをとり、肝を入れる。

あくを取りながら、続いて身、頭などのじゃっぱを入れる。

さらにあくを取ってからとうふを入れ、あらかじめ酒でのばしておいた味噌を入れて味を調える。

最後に白子とねぎを入れ、ひと煮立ちしたら出来上がり。

あんこうのとも和え

材料 あんこう1尾、味噌、酒

作り方

あんこうをさばく。肝は当然取り出す。

身をぶつ切りにして沸騰したお湯でゆで骨から身がはがれるようになったら取りあげ、荒熱をとってから身をはがし、冷蔵庫で冷ます。

肝は2cm ぐらいのぶつ切りにし、弱火で30分くらい煮る（中に火が通るくらい）。

肝はすり鉢でよくすり、味噌と酒で味をつける。

のあわせ味噌を、あんこうの身に少しずつ加えて、味を見ながら混ぜ合わせる。



むつ支部

かます

主に尻岩や小田野沢で作られている伝統料理です。冠婚葬祭時や人が集まる時にまとめて作り食べます。

名前の由来は、

かます袋（わらで編んだ袋）に煮ていることから「かます」と呼ばれています。

作り方

もめん豆腐を水平に4等分に切る。

水を切って油で両面がきつね色になるまで揚げる。

にんじん、ゴボウを炒め、糸こん、椎茸、さつま揚げ、タコ（昔はアワビを使っていた）を加え、醤油、砂糖、酒と一緒に煮込む揚げた豆腐に角から包丁を入れ、袋状にする。

中に具材を詰め、かんぴょうで巻いて再度煮付けて完成。



ご意見・ご感想をお寄せください。

青森県漁業士会『浜風』編集委員会

事務局 青森県農林水産部水産振興課内

〒030-8570 青森市長島1-1-1

電話 017-734-9592

（編集後記）

今年度、青森県漁業士会の事務局担当となりました。会報の編集作業は初めてですが、編集委員の方々と協力し、会員の皆様の情報をお届けしたいと思っています。また、昨年度は、諸般の都合により浜風を休刊しましたが、今年度は、年2回の発行を目指します。会員の皆さまからの耳寄り情報をお待ちしています。（采田）