

生産者の声

私たちが支えています。日本の漁業、北の大地が海の豊かさをつくっています。

いつも北海道の水産物をご利用頂きましてありがとうございます。

平成29年度の北海道の水揚げは85万t前後と過去に類を見ないほどの厳しい環境となっております。数字では、なかなか想像できないかもしれませんが、私が北海道漁業協同組合連合会に入会した時（20数年前ですが・・・）の約半分となっております。

秋鮭においては、昭和55年以来の大不漁となっており、ピーク時の半分以下。そのため、組合員の皆様になじみの深い「秋鮭の切身」や「いくら」においては、今までに例のないほどの高値となっており、組合員の皆様には大変ご迷惑をおかけしております。高値となっているため、いくらや鮭においては、輸入物に切り替えられ、北海道の加工業者にとっては大きなダメージとなっております。

全体的に暗い話となってしまいましたが、逆に増えてきている魚種や復活してきている魚種もあり明るい兆しもあります。激減していた「鰯」や近年豊漁となっている「鰯」です。これら骨の多い魚は、近頃は敬遠されがちではありますが、たくさん食べて頂きこれからの漁業を支えて頂ければと思います。たくさん食べて頂く為にも、色々な工夫を行い食べやすい商品を開発していきたいと思っています。

日本の水産物の水揚げの約1/4は北海道が担っております。日本の食料自給率を守るためにも、北海道の水産物を継続して食べて頂き、水産業界を盛り上げて頂ければと思います。

安心安全でおいしい北海道の水産物を様々な形でこれからもお届けできるように努力していきますので、今後とも何卒よろしくお願いいたします。



北海道漁業協同組合連合会  
次長 山野寺 健一さん

北海道漁業協同組合連合会の商品は「魚介」のページに「北海道漁連」でご紹介しています。

「くらら」には、毎週、様々な美味しい魚をご案内していますが、これから企画している商品で、特におすすめの商品をご紹介します。

8月2週「釧路産いわしフィレ（刺身用）150g 7～9枚」です。通常価格は322円（税込）ですが、今回は特別価格305円（税込）です。サッカー日本代表の長友選手のパワーの源は「魚」！！特にイワシ・アジ・サバなど、青魚を多く食べるようにしているそうです。刺身はもちろん、よつ葉のだしつゆで蒲焼風の味付けも美味しい「いわしフィレ」。まだ注文したことがない方は、ぜひ一度お試しください。



「釧路産いわしフィレ（刺身用）  
150g 7～9枚」

<組合員さんの声>



5月にくららの北海道特集で注文した「ほたて貝柱」（北海道漁連）、甘みがあって本当に美味でした！今回は80g入りを買いましたが、次回は絶対に徳用（210g）を頼みますので、また企画してください。楽しみにしています。

ありがとうございます。月1回くらいご案内しています。7月4週のくらら「魚介」ページでご案内しています。

ぎょれんさんの「北海七鮮漬」の大ファンです。かに、いくら、ほたてなどと昆布の7種類の海鮮が入っています。味付けされているので、酢飯があれば、すぐに豪華な「海鮮丼」が出来ます。「昆布の量が多すぎる」という家族もいますが、海藻大好きな私は「そこがいい！」。卵焼きとお吸い物をつければ、安心安全「よつ葉亭」の海鮮丼定食の出来上がり。

少し甘めの味付けが好評の「北海七鮮漬」の次回のご案内は8月2週です。彩りもきれいなので、ちらし寿司の具材としてもおすすめです。もちろん、そのままお酒のおつまみにも合います。



「釧路産いわしフィレ（刺身用）調理例」

