

# はほまい 歯舞地区マリンビジョンニュース

Vol.53  
2013.11



歯舞地区マリンビジョン協議会事務局では、地域協働の取り組みにより作られた『歯舞地区マリンビジョン計画(平成19年3月策定)』の行動計画について、個々の推進状況など、活動の様子について「歯舞地区マリンビジョンニュース」を発行して、地域の皆様方にお知らせしています。

発行・編集：歯舞地区マリンビジョン協議会事務局

## 「オーライ！ニッポン大賞」を受賞!!

都市と農山漁村の交流活動に積極的に取り組む団体を表彰する「第11回オーライ！ニッポン大賞」の受賞団体がこのほど発表され、歯舞地区マリンビジョン協議会がグランプリに次ぐ賞となる「オーライ！ニッポン大賞」を受賞しました。

「無いものねだり」より「あるもの探し」をモットーに、漁業者だけでなく住民、商工関係者らが一体となってブランド化や環境保全、体験学習などに取り組んだことに加え、他の都府県から広く視察などを受け入れている点も高く評価されました。



＜賞状を受け取る竹内会長＞



＜養老孟司代表と受賞者で記念撮影＞

表彰式は11月8日(金)、東京日比谷図書文化館で行われ、当協議会竹内会長が出席し、オーライ！ニッポン会議の養老孟司代表から賞状とカップを授与されました。受賞後のスピーチで竹内会長は、「今後も一層頑張っていきたい」と決意を語りました。

## 札幌 ANA ホテルで「一本立ち歯舞さんまフェア」開催

10月15日(火)～17日(木)、札幌全日空ホテルとANAクラウンプラザホテル千歳で「秋の北海道大収穫祭」が開催され、北海道の旬の食材が集結しました。

ホテル直営レストラン5店舗が秋の特別賞味会として実施したもので、歯舞さんま部会も「一本立ち歯舞さんま」の更なる知名度アップと販売促進を目指し、このイベントに全面協力いたしました。

札幌全日空ホテル2階のレストランでは、「一本立ち歯舞さんま」の発泡ケースの陳列とのぼり旗を掲揚して飾り付けし、長谷川料理長始め数人の料理人がお客様の前で調理して多くのお客様の興味を惹きつけていました。

また、同ホテルの宿泊者を対象にした朝食メニューでの提供もあり、多くの方に「一本立ち歯舞さんま」の美味しさをアピールするイベントとなりました。



＜料理長自らが一本立ちのパフォーマンス！＞



＜料理人が料理を提供＞

## 歯舞小中学校の生徒が地元食材を使った水産学習！

歯舞小中の中学2年生 17人が10月9日（水）、水産学習の一環で特産の秋サケを使ったフレーク作りに挑戦しました。生まれ育った地域の産業を学ぼうと10年以上前から行っている伝統の授業です。

生徒たちはまず、歯舞漁協から提供された秋サケ 22匹を包丁で三枚におろす作業からスタート。その後は蒸して小さな骨や皮などを取り除き、ほぐした身を歯舞昆布しょうゆや酒、ごま油などと一緒に攪拌機にかけ細かいフレーク状にし、翌日瓶詰め作業を行いました。

普段食べているフレークを作るのに多くの手間がかかっていることを体験した生徒たちからは、「勉強になった」という声が多くあがりました。

その他にも、中学3年生はサンマの燻製作り、小学6年生は鮭トバ作りをそれぞれ行い、地域産業を理解する機会となりました。

《なお、鮭トバ作りは地元漁師さんを講師に招いての体験でした。》



＜サケフレーク作りの原料をおろす生徒たち＞



＜鮭トバ作りの原料をおろす児童たち＞

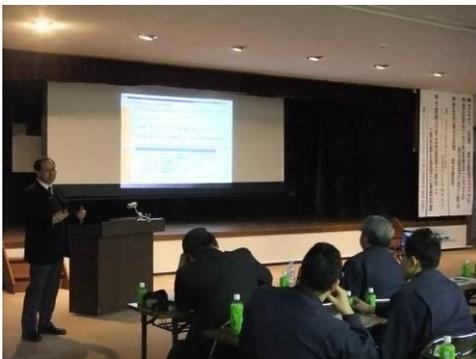


＜サンマの燻製作りとなる原料をおろす生徒たち＞

## 「水産物産地 品質・衛生管理講習会」実施

11月30日（土）、歯舞漁協大会議室で「水産物産地 品質・衛生管理講習会」が行われ、漁業関係者や市場関係者など90名が参加しました。

講師としてフードマネジメントサービス(株)の坂本文男氏と、一般社団法人海洋水産システム協会の岡野利之氏を招き、一般的な衛生管理の基礎知識や生産～流通段階における品質・衛生管理などについて講義が行われました。消費者の「食の安全・安心」に関する意識が高まりをみせる中、産地市場における品質・衛生管理の取り組みは非常に重要であることを再認識しました。



＜フードマネジメントサービス(株)の坂本氏＞



＜海洋水産システム協会の岡野氏＞



＜講習会の様子＞

## ■ 編集・発行・お問い合わせ ■

■ 編集・発行

歯舞地区マリンビジョン協議会事務局

■ お問い合わせ

事務局 担当：根室市水産経済部水産港湾課水産振興担当

電話：0153-23-6111 FAX：0153-24-8692

