

2021.5.6 (木)
第32回例会
(通算3626回)

2020-2021年度 釧路ロータリークラブ会報

会長スローガン「Together! 次世代へ共に築こうロータリー！」

第84代会長 舟木 博
副会長 土橋 賢一
幹事 荒井 剛
編集責任者 クラブ会報雑誌委員会

例会日 毎週木曜日 12:30～13:30 夜間例会 18:00
例会場 釧路センチュリーキャッスルホテル
事務局 釧路市錦町 5-3 ミツ輪ビル 2F
☎ 0154-24-0860 ☎ 0154-24-0411

2020-2021年度
国際ロータリーテーマ



ロータリーは世界の扉を開く
2020-2021年度
RI会長 ホルガー・クナーク
第2500地区ガバナー
松田 英郎 (富良野 RC)

月間テーマ

青少年奉仕月間

本日のプログラム

講師例会「釧路市の水産」(担当：プログラム委員会)

次週例会

講師例会「釧路市の水産」(担当：プログラム委員会)

- ロータリーソング：「君が代」「奉仕の理想」 ■ソングリーダー：松井 聖治君
- 会員数 97名
- ビジター なし
- ゲスト 釧路市水産港湾部 水産課 水産物利用促進主幹 山本 晃嗣様

会長の時間

土橋 賢一副会長



毎週、何をお話しようか、前の日に舟木会長に電話をして、その日の朝に起きて何を話しか決めていたのですが、今朝は全く何も思い浮かばなくて、先ほど運動公園に行ってベンチで横になって、それでも何を話そうかと迷ったのです。お前、話をすることがないのだったら蜂の話をするといいたいだろう、と皆さんはたぶん思っていると思います。これは5分くらいで話できるような話ではないので、シリーズ化すると舟木会長がいよいよ出て来づらくなるかと思っておりますので、ここ1カ月くらいの話をしたいと思っております。

これまで私はご飯も炊いたことないのですが、4月の頭くらいからたまたま蜂の瓶詰め工場にガスの設備があり、そこで煮炊きができるものなので、何となく自炊してみようかなと思って、家から小さいジャーをもらってきて、この頃の週末、ご飯を炊いて一人で過ごしているのです。

すると、これ少し面白くなってきて今度は何か料理を作りたいかなと思って、でもどんな野菜がいいのか見ても分からないのですがフクハラにチャレンジして卵や野菜を買ってきました。買って来ても、献立を決めて

いるわけではないので、冷蔵庫にずっと入っています。YouTubeを見てだんだん面白くなってきますね。タイ料理が好きなので、今度はナンプラーを買ってきて、ほうれん草と卵のナンプラー炒めを作ったのですが、これ上手にできました。

こうなってくると、もっとやりたくなってきます。プロの料理人がいる中でこんな話をするのは恥ずかしいのですが、ガス台が大きいものなので27cmの寸胴鍋を2つ買って、今度はチャーシューを作ってみました。豚バラ1kgの固まりを買ってきて、タコ糸で巻いて、味付けして、これも上手にいったのです。ただ、まだ味見をしていないです。

なんでこの話をするとかという、傍に娘が住んでいるのですが、「いやあ、ママ良かったね。ママに何かあったらパパは何もできないままだったよ」とカミさんに言っていたのを聞きました。

単身赴任されている方はこんな面白くも何ともないお話でしょうけども、コロナになってからですが、少し一人で遊べることをしないとダメだなと。

この間、伊集院静の本を読みました。やっぱり男は一人で遊びに行けるようじゃないとダメだろうとずっとあったものなので、いま料理にチャレンジしております。

いよいよ万策尽きましたら蜂に走りますけども、今日はお料理の話で終わりにしたいと思います。本日は1日よろしく願いいたします。

幹事報告 荒井 剛幹事

幹事報告を2点させていただきます。1点目は5月のロータリーレートでございます。1ドル109円。かなり上がっていますが109円となっております。2点目ですが、『ロータリーの友5月号』が配られました。キャビネットに入れさせていただいておりますので、お受け取りください。

新入会員紹介

スポンサー 高橋 直人君



本日入会することになった篠原実さんです。職業奉仕は北海道電気保安協会釧路支部・支部長でございます。前任者の古谷さんの代わりに入会していただくこ

とになりました。

ご家族は奥さまとお子さまがお二人で、旭川にご自宅がございます。今回は本人の単身赴任で釧路に参っております。

ご趣味ですが、ドライブとカラオケということですが、ひがし北海道地区はドライブする所がたくさんございますので、休日にはドライブで釧路を楽しんでいただければと思います。ゴルフと麻雀はしないそうです。それでは本人から自己紹介をよろしく願いいたします。

北海道電気保安協会釧路支部

支部長 篠原 実会様



ただいま、ご紹介いただきました。電気保安協会の篠原実でございます。どうぞよろしく願いいたします。

はじめに歴史と伝統のあるこの釧路ロー

タリークラブに参加できることができまして大変嬉しく思っております。前任の古谷がかなり活躍をしたというお話を聞いておりますので、古谷に負けないようにぜひ頑張っていきたいと思っておりますのでよろしく願いいたします。

簡単な自己紹介をさせていただきたいのです。生まれは北見市で昭和37年生まれ、寅年となります。家族構成は先ほどご紹介いただきましたけども、私の妻が旭川に一人しております。子供二人は東京で、二人ともそれぞれの職場で働いている状況です。あともう1匹、

ワンちゃんが出て、昨日、旭川からわんこを連れて帰ってきました、二人暮らしというか1人と1匹暮らしということで生活しております。

ちょっと余計な話なのですが、今年の2月にわんこが糖尿病になっちゃいまして、朝晩注射を打っているのですが、もう歳も13歳なのでまだ元気な状況ではあるのですが、一緒に暮らせて嬉しく思っている状態です。そんな、わんこと一緒に生活でわんこ中心になっているのですが、朝は5時から散歩です。そして、帰ったらすぐまた散歩ということで自分の時間がほとんどない状態ではあります。

この日中の毎週木曜日の例会を楽しみに参加をさせていただきたいと思っております。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

歓迎の言葉 土橋 賢一副会長



篠原さん、ようこそ釧路ロータリークラブへご入会くださいました。配属の委員会は青少年奉仕委員会になっていま

す。1962年の5月生まれですから私と同年なのですが、少しお兄さんのような気がします。同じ1962年、昭和37年生まれが6~7人いますので何か分からないことがありましたら、どんどん聞いていただけたらいいと思います。来週からまた例会に参加してもらえたらいいかと思いま

す。皆さん、どうぞよろしく願いいたします。

プログラム委員会 中島 徳政委員長

本日は、年度当初から予定をしていた『水産のお話』ですが、コロナの影響で2回流れてしまいました。ロータリーは今年1年いろいろありまして、「産業のことでお話をぜひ」ということの一環で当初から予定しておりました。



本日は山本晃嗣様

でございます。昭和47年6月の釧路生まれで湖陵高校を平成3年3月にご卒業です。

その後、静岡大学に行かれまして、平成7年4月から釧路市にご奉職なさっております。最初は保健部保護課というところで、平成31年4月から議会事務所の

議事課の課長補佐をされておりまして、本年4月から水産港湾部水産課水産物利用主幹にご着任なさっております。

お魚のことは皆さん大変知っていらっしゃると思います。なかなか獲れないとか、どうだ・こうだという話がある中で、実際の話、現状のお話を聞きたいということでお呼びしております。

それではよろしく願いいたします。

■ 本日のプログラム ■
講師例会「釧路市の水産」

釧路市水産港湾部水産課

水産物利用促進主幹 山本 晃嗣様

皆さん、こんにちは。私は水産物利用促進主幹の山本と申します。



いまだご紹介いただいたのですが、今年から水産課に来ました。実は役所に25年以上いるのですが水産課に来たのは今年初めてで、まだ水産課に

来て1カ月ほどしか経っておりません。なんとか説明できるように頑張っただけで勉強してきたつもりではいるのですが、少し足りない部分があると思います。どうぞよろしくお願いいたします。それでは短い時間ではありますが、今の水産の関係の現状を皆さんに簡単に説明させていただきたいと思っております。

令和元年のデータまでしか更新できていないのですが、こちらが釧路港の水揚げ状況となっております。かつては「サンマが主力」という皆さんのイメージが強いところがあったかと思っております。皆さんご存じのとおり、サンマが本当に獲れなくなってきております。あと、鮭やイカなど主力魚種と思われていたような魚種で原因が分かる部分、分からない部分があるのですが、とにかく獲れなくなってきております。

一番上にあるのはイワシです。いま釧路の水揚げ高を支えているのはイワシです。かつて100万トン超えの水産を誇っていて主力であったイワシ。一時全く獲れなくなったのですが、ここ数年前からまた獲れるようになってきて、どんどん増えてきております。

令和元年の数字では約13万トンなのですが、令和2年になりますと14万トンを超えて、この水揚げ高が釧路の水揚げ高全体を押し上げています。あと、比較的好調なのはスケトウダラです。スケトウダラも令和元年では3万トンほどですが、令和2年になりますと3万8千トンほど獲れております。

その令和2年の漁獲量としては実は全国2位となっております。千葉の銚子に次いで全国2位なのですが、金額で見ますと実は16位となっております。

何でそんなに差があるかということ、結局イワシがほとんどミールなどに加工されてしまっていて単価が非常に安いことになっていて、量は取れているのですが残念ながら金額としてはかなり下の方にある値になります。水揚げ高の推移ですが先ほど申し上げましたように、かつては100万トン超えのとても多い時もあったのですが、200海里の問題、北洋漁業の縮小・撤退とか、あとはマイワシがぜんぜん獲れなくなり、その他の魚種もどんどん獲れなくなってきて、このような激減ともいえるような形で水揚げが下がってきております。ここからは魚種ごとのお話をさせていただきたいと思っております。

まず、イワシですが、一時ものすごく獲れていたのがしばらく獲れない時期が続いていて、平成25年くらいから再び漁獲量が上向きの傾向となっております。ただ、一部は生鮮向けとか、缶詰の加工に使われているのですが、基本がフィッシュミールになっていますので、金額があまり上がっていない形になっています。漁業者さん、その加工屋さんに聞きますと「本州では比較的そのまま食べたりするのですが、北海道はイワシを食べる文化があまりない。イワシ＝飼料・肥料というイメージも根強いことで、なかなか加工品にもしづらい」という声も一部で聞かれております。

減少傾向ですが、グラフでは令和元年度まで下がっているのですが、令和2年度若干上向いています。量として釧路の中で多いのはスケトウダラとなっております。ご存じのようにタラコの原料にもなりますし、韓国向けにチゲ鍋の材料で人気がありまして、結構輸出もしております。ただひとつ懸念材料があります。いま原発の処理水の問題がいろいろ全国的に出てきているのですが、それで中国・韓国の反発が結構新聞に出てきております。これがもう少し大きくなってきますと韓国向けの輸出が難しくなるのではないかと、業界では心配をしているようです。

スケトウダラは釧路の各会社でも力を入れているような加工品を作っております。左上はバジルで味付けしているものですが、そういった今までにないような味付けをした加工品などを作って単価を上げる、付加価値を付ける取り組みを行っています。右上の『お魚ギョウザ』、これは先日テレビでも出ました。これは後で改めてまた説明したいと思います。

サンマですが本当にぜんぜん獲れなくなって、それが原因で皆さんご存じの『Oh!! さかなまつり』も開催できなくなっているのですが、減っている原因としては、まずは気候変動によるものがひとつだろう、あとは中国などの公海上での乱獲といえますか、根こそぎ獲ってしまう行為が続いていて、そういったものが減少の原因となっております。

ただ令和元年、2年ほど前に『サンマの漁獲枠』が国際合意されておりますので、一応乱獲に一定の歯止め

がかかった形にはなっているのですが、それから減り続けています。この辺は気候変動の関係などが結構大きいのではないかなと思われま

す。カレイ類です。こちらグラフを見て分かるようにずっと減少傾向にあります。ただ、減るのを見るだけではなくて、何とか資源量を確保するためにいま、下書いていますように資源を確保して増やすような増殖・養殖事業にいろいろなお魚で取り組んだりしております。あとサバですが、「釧路で獲れるようになった」というお話を耳にされていたと思います。平成25年から29年くらいまで少し上がったのですが、また落ちてきています。サバはけっこういるんです。ただ、イワシが獲れすぎてというか、イワシの魚群に押されてしまって、その下にいる形になるらしくて獲れないらしいのです。なので、イワシが増えるのは嬉しいのですが、残念ながらその影響でサバがいるのだけど獲れないという状況になっています。

イカです。こちら激減。これは釧路近海のみならず全国的に記録的な不漁が続いております。こちら気候変動によるものなのかと一応言われていますが原因がよく分からない状況になります。

あと、鮭、マスもふ化事業というのを延々やっていますが、減少傾向がずっと続いている状況にあります。シシャモです。よく居酒屋で食べられているカラフトシシャモではなく、本当に道東沖で獲れるシシャモなのですが、こちらふ化事業を継続して行っているのですが、残念ながら減少傾向にあります。毎年、新釧路川のふ化場で約30億粒の卵を収容して春に放流を行っていますが、それでも減少傾向となっています。ハタハタです。こちら同じくふ化事業・放流事業を行っているのですが、水揚げが下がってなかなか上向いてくれない形になっています。こちらは釧路機船漁業協同組合が増養殖に取り組んでいて、生態的に分からないことが多いらしくて、試行錯誤しながらやられているのですが残念ながら資源の増大までなかなかつなげていないことになりま

す。ウニです。こちらの方も減少傾向といいますが、もともとの漁獲量がそれほど多くないので、この近海でも獲れるものとなっております。

あと、マツカワ、ワカサギ。この辺も先ほどから何度も出てきていますが、ふ化事業やふ化放流事業に取り組んでいます。この写真は卵を取り出して、精子を手で絞ってかけるアナログの方法ですが、このようなふ化事業やっております。

いまお話したように、ほとんどの魚が釧路沖に限らず全国的にかなりの減少傾向にあります。国の方でも今年、水産庁でイカとサンマとサケを対象にした『不漁問題検討会』をつい最近作りまして、全国的なそのような魚種の対策を検討する形で動き出しております。続いてクジラの話を見せていただきたいと思

い前は、釧路は全国一の捕鯨基地として名を馳せたのですが、資源が少なくなってきたこととか、国際社会からの反発などもあって、一時全く獲らないようになっておりました。国際捕鯨委員会（IWC）に所属していたのですが、そちらは本来であれば世界のクジラの資源を守るために管理するために話し合う機関だったのですが、だんだんと反捕鯨国の集まりといえますか、反捕鯨の意見しか通らないような組織にだんだん変わってきて、それに日本として見切りをつけて2019年にIWCを脱退して、2019年の7月から商業捕鯨を再開しています。ただ、商業捕鯨を再開したとはいっても、資源を確保するためにきちんと学術的に計算された数字以上は獲らない漁獲枠を設けてやっております。

40頭捕獲予定で、令和元年は33頭獲れました。令和2年度は残念ながら26頭ぐらしか獲れていません。漁期に天候が悪かったりして漁ができない日が続いたことで40頭獲るはずが去年は26頭しか獲れなかったとなっております。

こちらの図で分かるように南房総からどんどん漁船団が漁をしながら上がって来て、釧路沖では主にミンククジラを獲るのです。実は釧路沖のミンククジラが一番美味しいと言わ

れています。どうしてかという、他の所ですと餌が、オキアミなどがメインになるのですが釧路沖は最近増えているイワシを



餌にするものですから「非常に脂乗りが良い」「釧路沖で獲れるミンククジラは非常に美味しい」という評価をいただいています。ただ、皆さん、スーパーでその時期になって売っていても「高いなあ」と思うのではないかと思います。実は、釧路の港でクジラを上げるための設備がきちんと整っていないことがあるのですね。クジラを陸揚げする時にクレーンで揚げなきゃいけない。それをトラックに載せて運ばなきゃいけない。それを加工する所も借りないといけない、ということで固定費が数千万円単位でかかってしまいます。もちろんクジラの獲れる数が少なければそれだけ固定費が高い分、値段も下がらないことになってきています。今後、順調に獲れていって、かつ釧路の設備がどんどん整ってくれば、美味しいクジラがもう少し安く皆さんのお手元に届くのではないかなと思っております。ちなみに最近の研究結果では、クジラの肉は抗疲労効果、認知機能向上、抑うつ効果はもともと学術的に証明されているのですが、さらに免疫低下抑制（免疫が下がらないようにする）という、これは可能性のレベルなのですが学術的な発表もつい最近されてお

ます。健康的にもクジラの肉は非常に良いことが証明されております。

釧路としてはクジラを食べる文化を守っていききたいということで、『くじら祭り』というイベントを毎年行っています。昨年はほとんどのイベントが中止になっているのですが、『くじら祭り』は昨年コロナの関係でもなんとか行うことができました。

こちらは居酒屋さんで「クジラのメニューを安価に出してもらおう」ということで行っております。今年もなんとかやりたいなと思っていますので機会があればクジラを食べていただきたいなと思います。

水産加工のお話を少ししておきます。こちらの冷凍のすり身や缶詰、魚卵関係が比較的好調に推移しております。特に魚卵関係は数量の伸び以上に金額が伸びて、単価が上がっている状況にあります。これはさっきの表に紫の線を被せました。紫の線が水産加工の線なのですが、魚が獲れなくなっている割には水産加工の生産額は落ちていないのを表しています。

これは、昔はただ塩漬けにしていたものを、水産加工品の高付加価値化、もう少し手を加えてもっと美味しいものを、もうちょっと高く売れるようなものと、どんどん取り組んで作ってきた結果がこの表に表れています。

こちらが昭和62年と平成30年で比べた水産加工品の種類の割合なのです。昭和62年は右下の塩蔵品(塩漬けにするだけ)みたいなものがかかなり多かったのですが、平成30年になりますと単価の高い魚卵製品を主力で多くやって高付加価値化につながってきていると思います。

この水産加工の関係なのですが、水産加工振興センターが水産課の所管でして、こちらで各業者さんの製品開発を手伝ったり、一緒に普及宣伝活動を行っています。ちなみにスケトウダラの餃子、先ほど『お魚ギョウザ』と言ったのですが、先日、STVテレビの『1×8いこうよ!』という番組で紹介されました。実は北海道加工食品コンクールというのがございまして、そちらで『北海道食品産業協議会会長賞』を受賞した商品になっております。こちらはMOOや和商でも買えますので、一度お試しいただければと思います。最後に水産課が事務局となって行っている事業として、『くしろプライド釧魚(せんぎょ)』の事業のことを少しお話したいと思います。

『プライド釧魚』というと、それこそブランド化をイメージされるかと思いますが。そうではなく、釧路の皆

さんにもっと魚を食べてもらおう、PRするために釧路の人が魚を食べていないとしょうがないだろう。ただ、「釧路の人は、いつ・どの魚が旬なのかもよく分かっていない」ということで、こちらは、生産者が「この時期、このお魚がお勧めだよ」と、その時期にタイムリーにそのお魚をPRして行こうと。それで皆さんにお配りしたクリアファイルにプライド釧魚のカレンダー、どのお魚がどの時期に旬なのか分かるようになっております。プラス、レシピを入れております。どのお魚がお勧めというだけではなくて、どのようにすると美味しく食べられるかも含めて、とにかく全国でも魚離れが進行しているものですから、この魚離れしないような取り組みをということで、このプライド釧魚で魚食普及の取り組みを行っております。

例えば、FMくしろさんのラジオで毎月このコーナーを設けていただいております。また、コロナで参加はできていないのですが、鮮魚店・スーパーでこの『プライド釧魚』ののぼりを掲げて試食販売を行ってみるとか、旬のお魚を安く美味しく食べていただいて、皆さんも釧路のお魚が美味しいということを実感していただいて、皆さん自身も釧路のお魚をPRするサポーターになっていただきたい、と取り組みを進めております。お時間でございます。雑駁ではございましたが私の説明は以上でございます。お時間がないので、質問また何かありましたら何かの機会に連絡いただければと思います。よろしく願いいたします。どうもありがとうございました。

会長謝辞 土橋 賢一副会長

本日はご多用の中、山本様には『釧路市の水産』ということでご講演をいただきまして、ありがとうございました。私の先ほどの自炊の話の続きですが、スーパーのお魚コーナーへ行くのですが、なかなか魚はハードルが高く、鱗や匂いとか感じますので、イカはイカ刺をやりました。少しでもまた魚にチャレンジして貢献したいと思います。

山本様におかれましては今後ますますのご活躍をメンバー一同、心よりご祈念いたしております。本日は大変ありがとうございました。

また、今日の例会に合わせてキャッスルホテルさんにはお魚料理を出していただきまして、お心遣いをいただきまして大変ありがとうございました。

皆さま今一度、感謝の拍手をお願いいたします。

本日のニコニコ献金

■荒井 剛君 先日、市民球場(現ウィンド・ヒルひがし北海道スタジアム)で開催された太平洋興発杯で息子のチームが準優勝し、息子が優秀選手賞を受賞しました。

今年度累計 460,000円