

県北地域水産業の現況

(1) 水産業の概要

県北地域は、本県北西端に位置し、対馬暖流の影響を強く受け、数多くの島嶼とリアス式海岸からなる複雑な海岸地形と相まって、イワシ、アジ、サバ、マダイ、ヒラメ、イサキ、アワビ等数多くの魚介類に恵まれ、まき網、一本釣、延縄、ごち網、刺網、小型底曳網等の漁船漁業とブリ類、トラフグ、マダイ等の魚類養殖業や、クルマエビ養殖業、カキや真珠養殖業が営まれています。

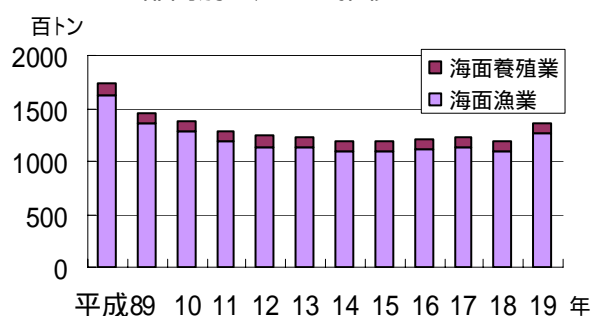
平成19年の県北地域の生産量は、138,003トンであり、本県におけるシェアの42.9%を占めています。

区分	単位	県北	長崎県	県全体に占める比率
海面漁業・養殖業生産量 (H18)	トン	138,003	321,484	42.9%

* 上記の生産量は大村湾の一部（川棚町、東彼杵町）を含む。

過去10年間の海面漁業の生産量は、国際的な漁場の競合や撤退、アジ、サバ、イワシなどの水産資源の低下や漁獲量の制限により、平成8年の172,743トン进行ピークに著しく落ち込みましたが、ここ数年は低調ながら安定しています。

部門別生産量の推移



(2) 主な課題

水産資源の減少に対応するため、魚介類の産卵及び育成の場である藻場の回復対策や広域的な栽培漁業の推進や、漁業者が自主的に資源管理に取り組んでいく必要があります。

また、担い手の減少と高齢化が進行する中、漁業生産と漁村の活力維持のため、漁家の子弟をはじめとして、新規就業者の確保や担い手の育成強化に取り組む必要があります。

一方、魚類養殖については、加工等による付加価値の向上と販売力の強化、クロマグロやマサバなどの新たな魚種の導入、漁場環境の改善等を実施し、漁家所得の向上を図る必要があります。

また、生鮮魚の価格は、消費の減少や輸入水産物の増加の影響を受けて低迷する中、ブランド化等によって産地商品の知名度と評価を高めて価格向上を図る必要があります。

さらに、組合員の信頼と期待に応え得る健全で自立可能な漁協の実現のため合併を推進する必要があります。

(3) 平成20年度に講じた施策概説

新松浦漁業協同組合による水産加工場の整備

松浦市の離島である青島地区では、これまで漁協女性部が中心となって、地元で獲れるエソや小アジを利用した練り製品を小規模に製造していました。漁協では漁家経営の支援と地域の基幹水産業の育成を図るため、県単独の補助事業(新世紀水産業育成事業)により水産加工場を建設しました。工場では、最新式の加工機械や衛生設備により、かまぼこ、塩ウニ、もずく等を製造しています。



「水産加工場」



「青島かまぼこ」

漁村女性グループによる食堂経営の取組

量がまとまらないことやあまり市場に出回ってないことから、出荷しても値が付かない魚があります。逆に地の魚の新鮮さを売りにすることで地元ならではの料理として提供できる魅力があります。

そこで平戸市の地元漁村女性でグループを作り、新鮮な刺身や地場ならではの食材を活かした「浜の料理」を、平戸市を訪れる多くの観光客に提供することとしました。このことにより、漁家収入の向上、女性雇用の創出、観光客との交流促進、地元水産物のPRの推進が図られるとし、県単独の補助事業(ながさき型新水産業創出事業)による支援を行いました。



「母々の手」施設外観

平成20年4月23日に食堂「母々の手(かかのて)」をオープンしたところ、平成20年度の集客実績は7,286人と、当初目標の年間2,000人を大きく上回りました。5月のゴールデンウィークや7、8月の夏休み期間中には人手が足りず、グループ構成員3名のほかにパート4名で食堂運営にあたるなど、地元

女性の雇用促進も図られている状況です。

また、地元ホテルや旅行会社と提携し、定置網の体験型漁業と組み合わせたツアー客の受け入れを行うなど、さらなる集客に向けた活動を行う一方、地元小中学校の体験学習の場や、地元漁協青年部の総会の場として食堂を提供するなど、地域振興の活動拠点としても活用しています。

こうした取り組みが今後増えることで、地域全体の活性化が図られることが期待されるところです。

イスズミの有効活用

長崎では磯焼けの原因の一つと考えられるイスズミをはじめとしたアイゴやブダイなどの魚類による藻場の食害が確認されています。その対策として食害動物の駆除を行っていますが、駆除そのものを目的とした活動では長続きせず、単発的な活動で終わっているのが現状です。

イスズミは生月や平戸あたりの定置網で大量に漁獲されますが、独特の臭いがあることから流通されることが少なく、漁業収入の増大にはつながっていません。

そこで、藻場の食害被害を軽減し、未利用資源としての有効活用を図ることを目的として、平戸市度島町の漁業者とともに鹿児島県川内市甕島への視察を行いました。



視察場所



甕島漁協上甕支所での視察模様

視察先からは、水揚げ後速やかに内蔵を取り出せば、イスズミ特有の「臭い」が軽減できるとの知見を得ました。

今後は、イスズミが有効に活用されることにより、磯焼けの減少及び漁業収入の増大が図られるよう、今回の視察で得た知見の普及に努めていきたいと考えています。

とらふぐ亭フォーラムの開催

長崎県は養殖トラフグ生産量日本一を誇っており、そのうち約3分の1が松浦市で生産されています。

そのような中、養殖トラフグのブランドである「長崎ふく」の知名度



とらふぐ亭フォーラムの様子
(壇上右が生産者)

と品質向上及び消費拡大を目的に「長崎ふくブランド化推進協議会」(松浦市内の漁協、流通業者で構成)が設立され、ながさき旬鮮・ブランド魚定着化事業として県が支援を行い、様々な活動が実践されています。

平成20年度は、関東地域で数十店舗を展開するとらふぐ亭との共催による「第2回とらふぐ亭フォーラム」を東京都において開催しました。

フォーラムでは関東の消費者等に対し、生産者がトラフグ養殖へのこだわり、安全性等を説明し、県の担当者が「適正養殖業者認定制度」を中心とした長崎県の養殖魚に対する安全・安心に関する取組みを説明しました。

参加した消費者は話の内容に熱心に聞き入り、生産者や長崎県の安全・安心に対するこだわりが十分伝わったと思われ、今後の「長崎ふく」のさらなる消費拡大が期待されます。

第14回全国青年・女性漁業者交流大会への参加

平成21年3月5日、東京の虎ノ門パストラルで標記大会が開催されました。長崎さば生産グループの谷川政勝氏(39歳:新松浦漁協所属)が、「長崎ハーブさばの挑戦」と題して、自身が行った養殖さばの品質改善及び専用飼料の開発とその後のグループ活動の成果を発表し、全国漁連海面魚類養殖業対策協議会会長賞を受賞しました。

谷川氏は、12年前からさば養殖に取り組み始めましたが、当初は養殖さばの品質がなかなか天然さばに追いつかず、一時期はさばの養殖を断念することも考えたそうです。その後、飼料メーカーと協力してハーブ入りのオリジナル飼料を開発し、養殖さばの品質を向上させました。さらに、他の養殖業者や流通業者と「長崎さば生産グループ」を結成し、種苗の確保及び生産、販売までの一貫した活動をおこなうことにより、「長崎ハーブさば」は市場でも高い評価が得られ全国的な出荷ができるようになりました。

養殖魚の価格が低迷するなかで、このような新魚種へブランド化の取組みが地元波及することが期待されます。



全国大会で発表する谷川氏



全国漁連海面魚類養殖業対策協議会
会長賞を受賞しました

藻場回復への取組

海藻が消失する「磯焼け」が問題となっている佐世保市小佐々町、鹿町町、平戸市志々伎、度島、小値賀町等では、その対策として、青年部や潜水部会等が中心となって、海藻の芽を食べるガンガゼから海藻を守るための駆除、駆除した場所に再び侵入しないようにウニフェンスを設置しての海藻の保護、海藻の種をつけたブロックの設置や母藻の投入等、藻場を回復させる様々



海藻の種をつけたブロック



ブロック上で順調に生育している海藻（ヨレモク）

な取組を行っています。

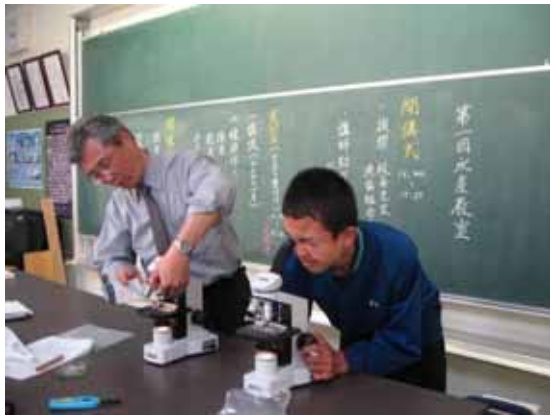
そうした中で、平成20年度磯焼け回復支援事業を活用して佐世保市小佐々地区に設置した海藻の種をつけたブロックでは、海藻が順調に生育し、平成21年3月現在で1m以上に成長しています。

水産教室、料理教室の開催

地元小・中学生、高校生に地域の基幹産業である水産業への理解を深めるとともに、将来の漁業の就業を期待し、県北地区漁業士会等の主催による漁業体験や水産教室などの取組を推進しています。

県北管内では、平成20年5月から翌年3月にかけて、平戸市大島村・生月・津吉・中野、松浦市鷹島・福島、鹿町町、佐世保市・小佐々において計17回、小・中学生、高校生を対象とした水産教室を開催し、延べ493人の子供たちが、定置網漁業体験、ワカメ養殖体験、お魚料理教室、稚ガニの放流などに取り組み、楽しく学習しました。

また、魚離れが進んでいることから、魚食普及を図るため、平戸市、佐世保市において主婦や大学生を対象に、魚の捌き方や料理法に関する料理教室も計3回、延べ92名の参加のもと開催されました。



ワカメ養殖体験（遊走子の観察）



定置網体験



水産加工体験



お魚料理教室