

県産の美味しい魚を食べてみんな! 贈ってみんな!

「長崎県の魚愛用店」で地産地消



県産の魚介類や水産加工品を積極的に提供する「長崎県の魚愛用店」。県民や観光客の方々いつでもどこでも食べられるように、現在約180店舗を認定しています。

愛用店では「長崎刺盛」を、洋食店や中華料理店でも店独自の刺身料理をお召し上がりいただけます。新鮮で美味しい「長崎の魚」を愛用店でお楽しみください。



長崎がまるごと美味しい!

現代のプレミアム商品



県内で水揚げされた旬の水産物を使用し、厳格な品質基準をクリアした加工品を「平成「長崎俵物」」として認定。干物や味噌漬け、練り物など、現在104品のバラエティに富んだ商品が揃っています。

安全安心で美味しい「平成「長崎俵物」」は、県外の方や大切な人への贈答品、自分へのご褒美としてもぴったりですので、ぜひご利用ください。



水産業の各分野で活躍する皆さんを紹介します!!

藻場対策(西海市)

本県沿岸部では、海藻を食べる魚の食害などにより、海藻が育たなくなる「磯焼け」が進み、アワビなどの漁獲量が減少しています。指導漁業士の山下好則さんは、食害の原因となる魚介類の駆除や海藻の調査など、魚介類の産卵・育成の場となる藻場の再生に取り組む地域の中心的存在です。

「藻場の再生は安定的な漁獲量を維持するために非常に大切なことです。海に潜って漁をするのは年20日程度ですが、藻場対策はその2、3倍の日数がかかります。少しずつでも昔のような豊かな海を取り戻していきたいんです」と熱く語ってくれました。



水産教室では小学生にも藻場の大切さを伝えていきます

漁業研修生(五島市)

新潟県から五島市^{かほしま}に移住した齋藤勉^{せいとうつとむ}さんは、県の漁業研修制度を利用し、ベテラン漁師による一本釣りや延縄漁法などの技術研修を受け、漁業就業を目指しています。また、消防団に入団し行事にも積極的に参加するなど、地域に溶け込んでいます。

「長崎県は研修制度が充実しているので不安はありませんでした。親切丁寧な技術指導や^{かほしま}の温かい人々のおかげで、毎日充実しています。県内外の多くの方に、このきれいな海で水揚げしたおいしい魚を食べてもらえるよう頑張ります」と意気込んでいます。



技術を習得し、独立を目指して作業に励む齋藤さん

問合せ 県の水産加工流通課 ☎095-895-2871 長崎県の魚愛用店 検索 平成長崎俵物 検索

就業相談から定着までを切れ目なくサポートします!!

県では、「ながさき漁業伝習所」で、漁業就業のきっかけづくりから就業研修、定着までを切れ目なくサポートしています。漁業への就業を考えている方はぜひご相談ください。



漁業就業支援フェアでは、現地の生活環境情報も提供しています



漁具づくりをベテラン漁師から学ぶ技術研修生

●漁業を始めたい方へ

漁業への就業を検討している方を対象とした体験研修のほか、新たに漁業に就業する方が給付金を受けながらベテラン漁師の下でさまざまな漁法を学ぶことができる実践的で充実した研修など、漁業への就業を市町と連携して支援しています。

また、雇用されて定置網やまき網漁業などに従事している方のうち、今後独立を検討している方についても実践的な研修を受けることができます。

●漁業を始めてみたけれど...

技術研修を終え漁業者として独立した後も漁業に定着できるよう、他の漁業技術の習得による経営の多角化を支援しています。

また、国による漁船取得リース支援を活用することにより、独立時の自己資金への不安を軽減するなど、ハード・ソフト両面でサポートし、新規就業者の漁業への定着も進めています。

ながさき漁業伝習所 本所事務局

県の経営支援室内

長崎市江戸町2-13

☎095-895-2832

月～金 9:00～17:45

※各振興局内にある水産業普及指導センターでも漁業就業相談を受け付けています。

養殖業(雲仙市)

雲仙ブランド認定商品「雲仙ブリ」を養殖している井上寛貴^{いのうえひろき}さんは、養殖業を営む父真二^{しんじ}さんの背中を見て育ち、高校卒業と同時に就業しました。最近は安定的に生産できるようになり、県外への出荷だけでなく、地元でも「雲仙ブリ」を提供するホテルや飲食店などが増えてきました。

「時に厳しく、時に優しい父の指導を受け、意見をぶつけ合うことができ、恵まれた環境の中で仕事ができていると思います。時季に応じたえさの配合などが難しいですが、ブリが日々育っていく様子を見るのは非常にうれしく、やりがいを感じます」と話してくれました。



「将来は、ブリの加工にもチャレンジしたい」と井上さん

加工・流通(対馬市)

対馬は全国有数のアナゴの産地。対馬かまぼこ店とあなご亭を営む島居孝廣^{しまいたかひろ}さんは、市場価格の変動が激しいアナゴを一定量買い上げて価格の安定を図り、加工品の開発に取り組むなど、対馬産アナゴのブランド化に貢献しています。

「地元でも評判が高かったアナゴの刺身は、冷凍技術の向上によって、製品化が可能になり、島外にも出荷できるようになりました。今後は、対馬産のアカムツなどの加工品開発にも取り組む予定です。また、対馬のおいしい魚介類を知っていただくため、県外や海外でも飲食店を展開したいですね」と意気込んでいます。



「対馬黄金あなご刺身用」は平成27年度第54回農林水産祭水産部門で天皇杯を受賞しました

問合せ 県の漁政課 ☎095-895-2811 ゆめとびネット 検索