

蒼潮

第14号

(平成26年9月)

長崎県漁業士連絡協議会

<平成26年度長崎県漁業士連絡協議会総会及び交流集会>

平成26年7月29日(水)に、長崎県漁業士連絡協議会の総会及び交流集会が開催されました。議事は、平成25年度の事業実績・収支決算報告や平成26年度の事業計画・収支予算(案)のほか会則の改正などでしたが、壱岐地区 住吉指導漁業士の議事進行のもとスムーズに総会は進められ、全ての議事において皆さんの了承を得ることが出来ました。

今年度は役員改選の年であり、臨時役員会の結果、次のとおり新役員が決定しました。漁業士の皆さんにおかれましては新役員の方々をサポートいただき、今後とも漁業士会活動の円滑な運営にご協力いただきますよう、よろしくお願いいたします。

| | |
|-----|------------------|
| 会長 | 野田 清一(県南地区漁業士会) |
| 副会長 | 山下 好則(長崎地区漁業士会) |
| 副会長 | 川口 正康(上五島地区漁業士会) |
| 監事 | 道下 政樹(長崎地区漁業士会) |
| 監事 | 田島 広和(壱岐地区漁業士会) |

また、交流集会では多良漁業士(県南地区)が「アサリ養殖の省力化、漁獲物の流通・加工等視察について」、古川漁業士(県北地区)が「漁業体験型観光の取り組みについて」、石田漁業士(上五島地区)が「定置網における6次産業化の取り組み」と題してそれぞれ発表し、先進的な取組内容を出席した漁業士で情報共有することができました。今後とも総会に合わせて開催していく予定ですので、皆様の積極的なご参加をお願いしたいと思います。



< 水産物PRに関する取り組み >

4月29日、でじま朝市・朝市食堂（長崎出島ワーフ内）において、「長崎 春の伊勢海老まつり（1日限定!）」を開催しました。

秋のイセエビに比べて認知されていない春のイセエビを知ってもらい、消費拡大に繋げるために、野母崎三和漁協、長崎市新三重漁協、西海大崎漁協及び新三重漁協女性部の協力をいただき実施しました。

これまでのイセエビ祭りは、秋に野母崎、新三重、崎戸地区でそれぞれに開催されていますので、今回は初めて、長崎市街地で、かつ春の開催となるとともに、3地区のイセエビを一堂に会するものとなりました。イベントでは大小様々なイセエビのほか、イセエビ味噌汁や水産加工品の販売などを行いました。

当日は、あいにくの雨模様でしたが、「2014 長崎帆船まつり」の開催期間中でもあったことから、県内外からの多数の来場者がありました。

今回の「長崎 春の伊勢海老まつり」は、初めての試みでもあり、イセエビの販売は期待したほど多くはありませんでしたが、イセエビ味噌汁は完売（300食）するほど好評で、アンケートでも継続して実施してもらいたいとの意見が多数ありました。

また、長崎地区漁業士会として初めての大きかりなイベント活動であり、いろいろな改善点がみつけられました。今後、漁業士会で協議を重ねて効果的な方法を考えた上で、春のイセエビの消費拡大に向けて、引き続き取り組んでいきたいと考えています。



伊勢海老まつりの様子



イセエビの販売



イセエビ味噌汁の販売



地域水産物の販売

< 漁業技術交流会の開催 >

下五島地区漁業士会では実践活動の一環として、漁業者間の技術交流と情報共有を目的として、年に2回の漁業技術交流会を開催しています。

平成26年度第1回漁業技術交流会は長崎大学水産学部 橘 勝康教授を講師としてお招きし、漁獲物の鮮度保持についてご講演いただきました。鮮度の指標となるK値は魚類の生息水温の影響を受けることや、脊髄破壊（神経メ）や苦悶死などの各致死条件におけるK値の経時変化について解説があったほか、死後硬直を遅延させ、K値上昇を遅らせるための手法など、実践的な取り組みについても説明がありました。

鮮度保持の取り組みは漁獲物の単価を向上させるために不可欠であり、漁業者・流通業者の多数の参加があったことから、関係者共通のテーマであることがうかがえます。同交流会は継続して開催していき、鮮度保持技術の向上や視察研修結果の報告など、漁業経営の安定につながる内容にしていきたいと考えています。



平成26年度第1回漁業技術交流会（平成26年6月26日開催）
講演『漁獲物の鮮度保持について』長崎大学水産学部 橘 勝康教授

沓岐地区漁業士会

<お魚料理番組の放送>

沓岐地区漁業士会では、沓岐島内で地元の水産物をもっと食べてもらうために地元ケーブルテレビと連携したお魚料理番組を放送しています。平成26年度は、年間5回の放送を予定しており、1回目として、6月に「マダコ」の料理番組を放送しました。今回は、地元の水産物をより知ってもらうために、たこ壺漁も撮影し、漁獲から調理までを放送しました。視聴者からは、タコの下準備（塩もみなど）を知らなかったなので、参考になったとの声が聞かれました。

参加者：田島指導漁業士、立石青年漁業士
メニュー：刺身、しゃぶしゃぶ、タコサラダ、炊込みご飯、タコ焼き、
タコフライ



漁業士の紹介



操業の様子



操業の様子



タコの調理



タコの調理（炊込みご飯）



完成した料理

対馬地区漁業士会

< 水産教室の開催 >

対馬地区漁業士会（会員25名）では、若い世代への魚食普及と水産業に親しみを持ってもらうことを目的に、対馬市や漁業協同組合などと連携して水産教室を対馬市内の2ヶ所で開催しました。



大船越小学校

日時：平成26年6月12日

対象：5年生 15名

内容：定置網漁業体験、魚のさばき方、料理実習

うわっ！すごか～
大きかとの入ったばい



よし、その調子



対馬市交流センター

月日：平成26年7月22日

対象：小学生等10名

内容：魚のさばき方、料理実習

いがいに簡単



ほんと手際のよかね

