

蒼潮

第15号

(平成26年11月)

長崎県漁業士連絡協議会

<平成26年度九州ブロック漁業士研修会>

平成26年8月26～27日の2日間、大分県大分市において平成26年度九州ブロック漁業士研修会が開催されました。

1日目は瀬戸内海区水産研究所による「種苗放流効果を上げる資源管理手法」や、大分県のブランド魚「かぼすぶり」の取組についての講演のほか、各県漁業士活動の報告及び意見交換がなされました。2日目は大分県漁協佐賀関支店の荷捌き施設の見学があり、当県から参加した12名の漁業士の方々は、水揚げ方法や出荷体制など漁協担当者の説明を熱心に聞いていました。

平成27年度は福岡県での開催になります。毎年度、有意義な講演や視察がある他、他県漁業士との交流が図られる貴重な場となりますので、漁業士の皆様の積極的なご参加をお願いしたいと思います。



大分県漁業士連絡協議会 小谷会長



瀬戸内海区水産研究所 藤井増養殖部長



大分県漁協佐賀関支店 荷捌き施設



荷捌き施設内部の様子

< 水産教室の開催 >

長崎地区漁業士会では、7月4日に、西海市立大島東小学校5年生児童30名を対象とした水産教室を開催しました。

この水産教室は、若い世代に、西海市の主要産業である漁業や海の環境について、関心を深めてもらうため、授業の一環として実施しました。

(1) 大島の漁業と藻場回復活動の講話

講師：山下好則指導漁業士

内容：釣りや素潜りで実際に使っている漁具やスライド等による大島の漁業についての紹介、藻場の大切さや藻場を回復させるためにこれまで行ってきた活動について説明を行いました。

(2) 質疑応答

対応：山下好則指導漁業士、西海市水産課、県央水産業普及指導センター

内容：児童から出された「昔の海と今の海は違いますか」「サンゴが増えると困るのですか」などの質問に対して、「1年中生えていた海藻がなくなり、春先だけ生える海藻になってきた。一部には海藻が生えていない磯焼けになったところや、サンゴが生えてきているところがある。」「サンゴが増えるところは海藻が生えない。海藻はアワビなどの餌となっているため、サンゴが増えると困る。」などの説明を行いました。



磯ガネと網袋を使って採介漁業を説明する
山下指導漁業士



ウエットスーツ着用
を体験した児童

< ウミブドウ陸上養殖について（視察研修） >

島原半島の有明海地区では、昔からノリやヒトエグサ、ワカメ等の海藻養殖が盛んに行なわれていますが、漁業者の高齢化に伴い、高齢者でも働ける新しい漁業が求められています。今回、陸上で生産ができる養殖種の導入を図るため、渡部達春漁業士がウミブドウ養殖が盛んな沖縄県の視察（H26.6.2～6.5）を行いました。

1．沖縄県水産海洋技術センター

ウミブドウ(クビレツタ)は、茎と球状の葉のような小枝が密生する形状から「海ぶどう」と言われています。直接、醤油を付けて食したり、刺身の付け合せとして重宝され、その食感は歯ごたえにあり、プチプチと口の中で弾ける点が人気の秘密です。

沖縄県のウミブドウ養殖は、181 経営体により年間 230 t（約7億円）生産（H21）され、モズク、ヒトエグサに続いて養殖業第3位の基幹産業となっています。販路は広く東京、関西、九州に及びます。

試験養殖を開始された1977年から、「栄養分の補給」、「ネットに挟み込む養殖手法」、「摘み取り後の養生」、「出荷方法」等の様々な技術改良が行われ、養殖業者は大変苦勞をされてきたそうです。

現在、ウミブドウ（塩蔵と生）はフィリピンやベトナムから100t以上が日本に輸入されており、沖縄県産と競合しているそうです。このため、H22年に「沖縄県海ぶどう生産者協議会」を設立し、衛生面のルール作りや産地偽装対策の検討、消費者に向けた情報発信（紫外線殺菌装置等を使用する製品、産地表示等のPR）に取り組んでいます。

2．民間のウミブドウ養殖場

養殖には、1基10t弱の水槽を約100基ほど使用し、1日に260tの海水を汲み上げています。1水槽で平均150kgを収穫するそうです。ポンプ、プロアー代等で1ヶ月約50万円の電気代がかかっていますが、海水の加温、冷却はしていないそうです。

飼育管理は、製品となるウミブドウの直立部をうまく生長させることが難しいため、養殖ネットの水深の調整の他、水温、塩分濃度、照度の調整を行っているとのこと。また、刈取り、選別、付着物除去、出荷前の養生の作業にも手間と時間をかけていました。

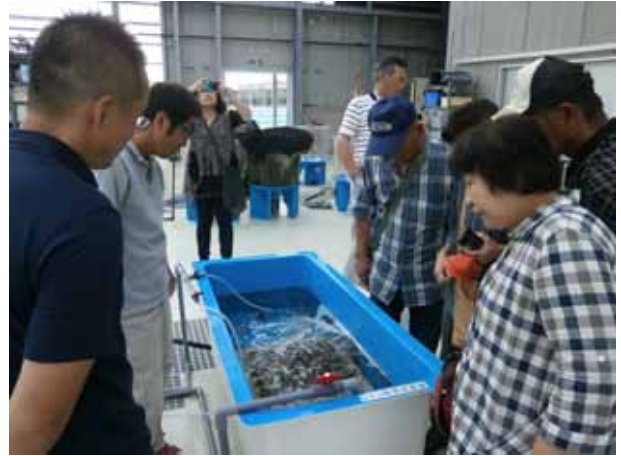
養殖場直売店でのウミブドウの小売価格は、1パック150gで486円(税抜)でした。

3．ウミブドウ養殖の導入にあたっての課題

今回視察を行なって、養殖方法等を勉強しましたが、今後、有明海地区におけるウミブドウ養殖の導入にあたっては、「冬季の低水温対策」や「母藻の確保」等の課題が残っています。他地区のウミブドウ養殖業者との技術交流や養殖試験を重ねることで解決していきたいと考えています。



沖縄県水産海洋技術センター
ウミブドウ培養室内



技術交流の様子



出荷前のウミブドウ



ウミブドウ養殖場の様子

< 海洋サイバネティクスプログラムの参加 >

平成 26 年 9 月 30 日、村田国博漁業士が国立大学法人長崎大学と長崎県が連携した社会人教育プログラム「海洋サイバネティクスと長崎県の水産再生」を履修し、課題研究の審査に合格し、長崎大学水産コンダクター（NUFIC Nagasaki University Fisheries Conductor）の称号を受けました。

村田漁業士は、島原半島南部漁協の代表理事組合長を務めながら、南島原市産の「原城わかめ」で人気があるワカメ養殖に従事しています。また、地元ワカメ養殖業者等で組織される「長崎・漁師生産組合」（代表理事中村美穂）が県水産総合試験場の指導を受け、加工・販売している「ひょつつる」（わかめ麺）の開発に深く携わってきました。

受講前は、「漁師の先輩から教わった技術はマスターしているが、自分達の漁業や地域活動は科学的見地からはどうなのか」と考えていました。また、「儲かる漁業」にこだわりを持ち、このままでは南有馬の漁業は廃れてしまうという強い危機感を持っていました。

そこで、村田漁業士は長崎大学の募集を知り、敷居が高いと思った大学で勉強することを決意し、門をたたくことになりました。平成 22 年から海藻の増養殖技術を高めるために「増養殖コース」を履修し、さらに平成 24 年から今回の 149 時間にも及ぶプログラム「水産食品コース」を履修しました。食品コースを履修中は、「ひょつつる」以外にもヒット商品を作れないかと常に考えていたそうです。

プログラムが終了間近となった 8 月の終わりに、長崎大学水産学部において、修了者の発表会が行なわれました。村田漁業士は、さし網にかかって操業のじゃまになったり、浜に堆積して腐敗臭を発する等、近年大発生しているアナアオサの利用法を取り上げました。大学の先生達のアドバイスを受けながら、いろいろな実験を繰り返して行い、アナアオサの繊維を固めてダンボール紙状にした加工用の素材の開発を行なったことを発表しました。（写真参照）。

村田漁業士は、今回の研修を通して長崎大学の先生達とすっかり親しくなり、今では気軽に漁業の現場での悩みを相談できるようになり、とっても貴重な経験をさせていただきましたと喜んでいきます。



修了証書



長崎大学 橘教授と村田国博漁業士
「アナアオサを用いた新規加工食品と有効利用」

< 栽培漁業ミニ体験会の開催 >

平戸市南部地区の小・中学校や保育園では、山川漁業士の指導の下、アオリイカのふ化を観察する栽培漁業ミニ体験会が開催されています。

これは、次世代を担う子供たちに漁業や海の生き物について興味を持ってもらおうと毎年開催されているもので、今年5月に平戸市立南部中学校の水産教室（漁業士会主催）で設置したイカ柴に産み付けられたアオリイカの卵を使用します。

観察のため海から取り上げた卵は、発泡スチロールの箱に入れ電池式エアポンプで空気を送りながら、約2週間子供たちによって大切に育てられ、ふ化までの様子を観察した後、ふ化した稚イカは海へ放流されます。

体験会が行われている南部中学校では、学校の玄関ホールに卵の入った発泡スチロールの箱が置かれ、休み時間に生徒たちが集まって、透明な卵のうの中で卵からイカの姿へと成長していく様子を熱心に観察していました。



平戸市立南部中学校

また、同地区の小鳩保育園では、ふ化した稚イカが発泡スチロールの箱の中で泳ぐ様子が可愛いと園児たちに人気で、子供たちが可愛いイカの絵を描いてくれました。

保育園では、地域の人たちにも子供たちの生き生きとした絵を見てもらおうと園内でミニ展覧会を開催したいとのことでした。



小鳩保育園

なお、南部中学校では、秋にも漁業士会主催の水産教室を開催し、成長したアオリイカなどを材料に料理教室が行われ、海の恵みをおいしく味わうことにしています。



園児たちの描いた稚イカの絵

< 北海道寿都町磯やけ対策、ナマコ資源管理の取組み視察 >

上五島地区では磯やけが深刻化しており、藻場の回復に向け様々な対策が行われようとしています。このような中、北海道寿都町にて行われている磯やけ対策や、関連施設を見学、聞き取りを行うことで今後の対策へのヒントとするべく視察を行いました。

寿都町では、磯やけが進行している原因を長年にわたり調査した結果、地先での栄養塩の不足が主な原因であると考え、栄養塩を効果的に添加するためのブロックの作成、添加を行っており、効果が上がっているとのことでした。

また、寿都町ではナマコの持続的な利用を目的とした資源管理が行われており、地元での調整や、漁港施設の活用について詳しく見学、聞き取りを行いました。上五島地区では、ナマコの漁獲が大きく減少したといわれる地区もあり、漁業者自らが資源管理を行いながら漁をする重要性について学びました。



磯焼け対策についての学習会



施肥ブロック 作業工程視察



資源管理について意見交換



漁港施設利用について学習

< 沖縄県漁業士との漁業情報交換会 >

沖縄県漁業士 2 名が上五島地区漁業士のヌタウナギかご漁業と上五島町漁協の取組みの視察のため上五島を訪れました。この機会に双方の漁業士が地域で盛んに行われている漁業について操業方法や使用漁具を教えあい、お互いにこれからの操業のヒントとすることを目的として、漁業情報交換会を開催しました。

情報交換会では、上五島地区からはタチウオ曳縄漁業、たこつぼ漁業、ヌタウナギかご漁業などについて紹介し、沖縄県漁業士からは深海メカジキ旗流漁業、ソデイカ旗流漁業などについて紹介がありました。特に、深海メカジキ漁業の紹介では、ワイヤーを何重にも輪にした目新しい漁具に多くの質問が挙げられるなど、会全体を通してとても活発な意見交換が行われました。



活発な意見交換



上五島地区からの紹介



深海メカジキ漁の漁具



沖縄県からの説明(ソデイカ漁)

<お魚料理番組の放送>

壱岐地区漁業士会では、地元ケーブルテレビと連携した魚食普及番組を制作しており、平成26年度の第2回目として、7月に「サザエ・アジ」の料理番組を放送しました。番組では、素潜り漁の操業とサザエ・アジの調理方法を紹介しました。番組は1ヶ月にわたり再放送され、番組を見た方からは、「簡単に作れて美味しかった」、「次も期待している」などの多く声が寄せられました。

参加者：堤雄二指導漁業士、住吉正彦青年漁業士
メニュー：刺身、サザエのエスカルゴ風バター焼き、サザエの軍艦巻き、サザエ飯、アジ寿司、アジの蒲焼丼



漁業士の紹介



操業の様子



サザエの調理



サザエ料理



アジの調理



料理の試食

対馬地区漁業士会

< 対馬地区漁業士会総会及び魚の卸し方技術研修会の開催 >



平成26年7月1日、上対馬総合センターにおいて、対馬地区漁業士会の総会とプロの料理人による魚の卸し方の技術研修会を開催しました。

漁業士22名が参加し、地元での水産教室などの活動計画について検討するとともに、魚を効率的に処理する技術を研修しました。

これで、どうだ!!

今年の活動は、これでいいかな。。。



次の、魚をお持ちしました

< 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1ヶ所で開催しました。



対馬市交流センター

月日：平成26年7月19日

対象：巖原南保育園児 51名

内容：キビナゴのさばき方
料理実習

どうすつと~

キビナゴは、
こうやってさばくとぞ

