

# 蒼潮

第29号

(平成30年3月)

長崎県漁業士連絡協議会

## <第20回全国青年漁業者交流会長崎県大会>

平成29年11月30日木曜日、漁協会館5階大会議室（長崎市五島町）において、「第20回全国青年漁業者交流会長崎県大会」が開催されました。

（主催：長崎県漁業協同組合連合会、長崎県漁協青壮年部連合会、後援：長崎県）  
代表4組の漁協青壮年部員、漁業士会員および長崎県立長崎鶴洋高校生が、日頃から研究実践してきた水産業に関する技術、経営ならびに地域活動等の成果を発表しました。

審査の結果は以下のとおり。

### ○最優秀賞

『釣って！捌いて！地域の活性化～「さしみ文化」の継承に向けて地域からの挑戦～』

野母崎三和漁協青壮年部 大戸起久男氏（長崎地区漁業士会）

### ○優秀賞

『深場のウニにもスポットライトを！～ウニ単価向上への取組～』

石田町漁業協同組合 住吉正彦氏（壱岐地区漁業士会）

### ○優良賞

『鹿町における藻場保全の取組み』

九十九島漁協鹿町青壮年部 吉浦耕大氏

### ○特別優良賞

『長崎港周辺海域再生プロジェクト vol.1～藻場の再生を目指して～』

長崎県立長崎鶴洋高等学校

今回発表で相互間の知識体験の交流が行われたことで、漁村青壮年の活動意欲の向上が図られ、沿岸漁業の振興に繋がることが期待されます。

なお、最優秀賞の大戸起久男氏および優秀賞の住吉正彦氏の両漁業士は、平成30年3月1日から2日に東京都「ホテルグランドアーク半蔵門」で開催された、JF全漁連（全国漁業協同組合連合会）主催の「第23回全国青年・女性漁業者交流大会」において、長崎県代表として発表しました。

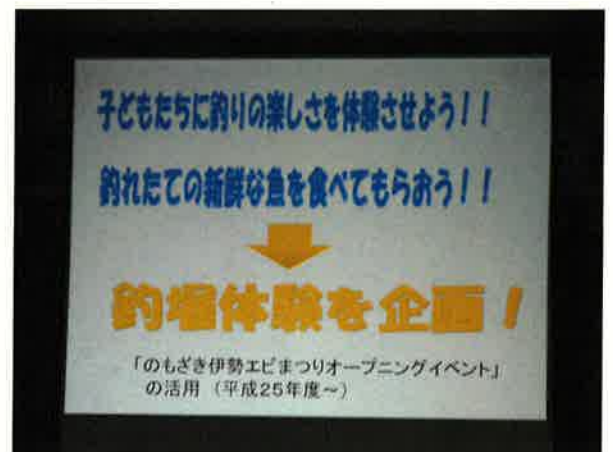
（※壱岐地区漁業士会の活動としても、当大会の記事が紹介されています）



長崎大会の表彰の様子



全国大会の住吉漁業士（左）と大戸漁業士（右）の発表の様子



### ＜小学校での水産教室の開催＞

長崎地区漁業士会では、11月14日（火）に西海市大島町の大島東小学校において、5年生31名を対象に、さかなのまち長崎応援女子会の料理研究家・料理教室ボナペティ代表の赤崎先生や西海大崎漁協青壮年部、PTAの方々等の協力を得て、今年度2回目となる水産教室を開催しました。

水産教室では養殖魚への餌やり体験やロープワーク実習の後、家庭科室で魚の捌き方と調理実習を行い、児童が3枚におろしたマアジ等を使って「アジのカラフルチーズ焼き」を完成させました。

また、調理実習後には、赤崎先生から「食」が大切な命を頂く行為であること、家族で食事をする大切さなどについての講話を頂きました。

これからもこのような水産教室を通じて、子供たちが「食」について考えるようになることと、魚を食べる機会が増えることを期待しています。



ロープワーク指導（山下漁業士）



餌やり体験（トラフグ養殖）



三枚おろし講習（ハマチ）



調理実習



食育の話（赤崎先生）



アジのカラフルチーズ焼き、骨せんべい、ワカメの味噌汁

### ＜中学校での水産教室の開催＞

長崎地区漁業士会では、11月16日（木）と17日（金）に西海市大島町の大崎中学校において、1年生41名を対象として、西海大崎漁協崎戸支所青壮年部、西海市等の協力により、漁業士4名の参加のもとに地元伝統のすり身づくりの水産教室を開催しました。

水産教室では、漁業士が3枚おろしを説明・実演した後、生徒全員でマアジ約200尾をさばきました。最初は包丁の扱いが不慣れだった生徒も徐々に慣れてきて、最後には自信を持って魚をさばっていました。

翌日には地元ですり身揚げを作っている方の指導のもと、昨日おろした身をミンチにし、調味料を加えてすり潰し、油で揚げてすり身揚げを完成させました。試食した生徒からは「美味しい。また作りたい。」との感想が聞かれました。

最後に松崎漁業士から、地元の魚がたいへん美味しいこと、水産物に関し生徒達が恵まれた環境にあること、その環境は漁業者が支えていること、また、参加した生徒たちの中から漁業者が出てきて欲しいことなどのお話がありました。

このような水産教室を機会に、すり身揚げなど地元の魚料理の食文化を引き継ぎ、魚を食べる機会が増えること、参加した生徒たちの中から漁村を支える漁業者が一人でも出てくることを期待しています。



三枚おろしの実演



全員ですり身揚げにするアジを三枚におろします



三枚に卸したアジをミンチにします



ミンチにしたアジを調味料とミキサーにかけます



さらにすりこぎを使って細かくすり潰します



油で揚げます



全員ですり身を揚げます



生徒代表からのお礼の言葉

## ＜高校校での水産教室の開催＞

長崎地区漁業士会では、1月15日に長崎市三川町の精道三川台高等学校において、1年生31名を対象として、漁業士5名の参加の下、長崎の水産業についての講義および調理実習を課題とした水産教室を開催しました。

講義では、漁業士が使用している漁具を見せながら長崎県の漁業について説明したほか、地産地消（ちさんちしょう）について説明し、長崎の水産物の地元消費をお願いしました。

調理実習では、漁業士がハマチの3枚おろしを実演した後、各生徒がマアジを3枚おろしにカレー焼きに調理したほか、ハマチを刺身にしました。

男子生徒だけの参加でしたが、最初は慣れない3枚おろしに苦心惨憺の生徒達も次第に手際が良くなり、魚をさばく楽しさを知ってもらえたようです。今後も、長崎の水産業についての関心や、自ら料理をすることでより一層魚を食べてもらえるよう、内容を検討しながら水産教室を開催していきます。



漁具（刺網）を使っでの説明  
（早瀬、河邊漁業士）



捌き方の実演（河邊漁業士）



三枚おろし実演（山下漁業士）



慣れない手つきでアジの三枚卸し



カレー焼き



中骨せんべい



レシピを参考に魚料理（前田漁業士）



刺身

## ＜水産教室の開催＞

県南地区漁業士会では、島原半島および諫早市の学校等で生徒や保護者等を対象に、地域漁業の紹介や、「お魚料理」を中心とした水産教室を開催しており、平成29年度は4回開催いたしました。

近年、若い世代の魚離れが進行しているとのことですが、どの地区でも子供たちは自分が作った料理を美味しいと食べていました。

このようなことから、魚離れの原因は魚が嫌いなわけではなく、魚に触れる機会があまり無いからではないかと感じています。県南地区漁業士会としては、今後もできる限り子供たちに、魚に触れる機会を提供していきたいと考えています

### （南串山第2小学校）

12月5日に南島原市南串山町の南串山第2小学校において、5年生15名を対象に水産教室を開催しました。

水産教室では、児童挨拶の後、井上漁業士から地元の水産業の話を中心に説明を行った後、漁協青年部から魚のおろし方の説明実演を行い、児童の魚捌き体験を行いました。

魚捌き体験には、地元で養殖されているブリを児童各自1尾ずつ体験し、捌いたブリを用い、ブリあらの味噌汁、ブリ大根、照り焼き、その他見本で捌いたブリの刺身が提供されました。

当日は、給食を停止することが出来ないということで、量を減らした給食であったもの、ご飯をお代わりして食べる児童も多く、料理も好評でした。



水産業の説明



各自1尾ずつ三枚おろしを体験





児童たちが調理した成果品



講師も児童と一緒に歓談

### (長里小学校)

1月30日に諫早市小長井町の長里小学校5年生15名を対象に水産教室を開催しました。

水産教室では、水産センターから長崎の水産業について話をを行った後、野田漁業士、平田漁業士が小長井町内で営まれているカキ養殖、アサリ養殖の概要についてそれぞれ説明を行った後、調理実習を行いました。

調理実習では衛生面での注意点の説明や包丁、火等の使用についての安全指導を行った後、漁業士が魚のおろし方やブリ、ヒラスの三枚卸、カサゴや甲イカのさばき方の実演を行い、児童による調理実習がスタートしました。

調理実習中は、漁業士や協力を頂いた漁協婦人部の方々がテーブルを回り児童に直接指導を行い調理を行いました。児童は、ウロコ取り、内臓等の除去等に歓声を上げながらも、ブリ、ヒラスの刺身やブリ(アラ)大根、コウイカ刺身、コウイカ下足バターソテー、アラカブのみそ汁調理に真剣に取り組んでいました。



漁業士による講話



調理体験



みんなで試食

### (小林保育園)

2月24日に深江町公民館調理室において、小林保育園園児10名と保護者を対象に水産教室を開催しました。

調理実習では、地元で獲れたイカやエビを材料に、岸本漁業士、渡部漁業士の実演の後、保護者の方と一緒に保育園児も一生懸命調理に取り組みました。

お母さん方も初めて魚を裁いた方もおられ、賑やかに進みました。



漁業士による実演



園児も参加



配膳の園児が行います



みんなで試食

### (島原農業高校)

3月13日に島原農業高校調理室において、生活福祉課2年37名を対象に水産教室を開催しました。調理実習では、島原の郷土料理であるイギリス、マダイ・タコの刺身、アラカブの味噌汁、鯛めし等の調理に取り組みました。

渡部漁業士、宮崎漁業士や、協力していただいた有家町漁協の方々に実演をしていただいた後、各テーブルに分かれて実習を開始しました。高校生でも魚を直接調理することが始めてという生徒も多く、指導を受けながら苦労して取り組んでいました。また、イギリスを始めて食べたという生徒も8割程度いましたが、中にチーズを入れるなどの工夫により思ったよりおいしかったという意見も多く聞かれました。

今後生徒たちが魚介類の良さを知ることにより、食べる機会が増加すればと考えています。



漁業士の実演



マダイに格闘中



完成した料理



みんなでおいしく試食

＜水産教室の開催＞

県北地区漁業士会では、若い世代への魚食普及や水産業に親しみをってもらうことを目的に、毎年、管内の小中学校等で「水産教室」を開催しています。

平成29年11～平成30年1月に小中学校など8カ所で、児童、生徒を対象に水産教室を行い、魚食の普及活動及び地元水産業への理解を深める活動を行いました。

	日付	場所	対象	講師
1	11月1日	南部中学校	2年生 25名	山川漁業士 女性部
2	11月7日 11月8日	生月中学校	1年生 42名	山市漁業士 藤永漁業士 女性部
3	11月16日	度島中学校	1-2年生 17名	福畑漁業士 古川漁業士
4	11月22日	相浦小学校高島分校	1-6年生 7名	長尾漁業士 松崎漁業士 内野漁業士
5	11月24日	津吉小学校	5-6年生 26名	山川漁業士 女性部
6	1月22日	中野中学校	1年生 7名	角田漁業士 綾香漁業士 青年部・旅館料理長
7	1月23日	楠栖小学校	6年生 30名	永安漁業士 女性部・漁協
8	1月23日 1月25日	小佐々中学校	1年生 54名	永安漁業士 青年部・女性部・漁協



## 〈ながさき水産業大賞で県知事賞受賞〉

平成29年11月18日、平成29年度ながさき水産業大賞表彰式が長崎市内で開催され、本会所属の川上一位指導漁業士が、「収益性の高い魅力ある経営体部門」で「県知事賞」を受賞し、知事から表彰状を授与されました。

また、引き続き行われた祝賀会では、受賞者を代表してスピーチを行いました。



知事から表彰状授与（表彰式）



代表スピーチ（祝賀会）



なお、祝賀会の料理には受賞者が生産した食材が使われており、川上漁業士が漁獲したクロムツもソテーとして出され、好評を博していました。

クロムツのソテー（祝賀会）

## 〈水産教室の開催〉

平成29年11月～30年1月に開催した五島高校、玉之浦中学校、五島海陽高校、五島南高校、奈留高校、崎山小学校、盈進小学校での水産教室について紹介します。

### 五島高校定時制

- 開催日：平成29年11月17日
- 受講者：全学年 18名
- 講師：川上敦史漁業士

○スタッフ：五島市水産課2名、五島水産業普及指導センター2名

○内 容：魚の捌き方、調理実習、講話

川上漁業士が、チダイ、サバ、ハガツオを使って魚の捌き方を実演後、ハガツオを刺身にしました。生徒は3グループに分かれてサバのなめろうを使った山河焼き、チダイの塩焼き、チダイのあらとサバのなめろうを使ったお吸い物を調理しました。

講話では、五島市の漁業、養殖業の生産状況や県の高校生漁業体験研修等の取組について、センター職員が説明しました。



川上漁業士



サバの山河焼きとチダイの塩焼き

### 玉之浦中学校

○開催日：平成29年11月30日

○受講者：1～2年生 10名

○講師：松本初広漁業士

○スタッフ：五島市水産課2名、五島水産業普及指導センター2名

○内 容：魚の捌き方、調理実習、講話

松本漁業士が、ブリとマダイを使って魚の捌き方を実演後、ブリを刺身にしました。生徒はマダイのグリルポン酢ソースとあらの味噌汁を作りました。



松本漁業士

講話では、「有難う」「頂きます」「ご馳走様」の意味と食材や調理に携わった人に感謝し、大事に食べることについてセンター職員が説明し、松本漁業士を交えて、漁業のやりがい、苦労話等を生徒たちに伝えました。

### 五島海陽高校

- 開催日：平成29年12月7日
- 受講者：生活総合系列2年生 14名
- 講師：荒木和也漁業士
- スタッフ：五島市水産課2名、五島水産業普及指導センター2名
- 内容：魚の捌き方、調理実習、講話

荒木漁業士がブリとマダイを使って魚の捌き方を実演後、ブリを刺身にしました。生徒はマダイをアクアパッツァに調理しました。  
講話では、五島市の漁業、養殖業の生産状況や県の高校生漁業体験研修等の取り組みについて、センター職員が説明しました。



荒木漁業士



マダイのアクアパッツァ

### 五島南高校

- 開催日：平成29年12月14日
- 受講者：3年生 25名
- 講師：川上敦史漁業士
- スタッフ：五島漁協岐宿支所女性部3名、五島市水産課2名、五島水産業普及指導センター2名
- 内容：魚の捌き方、調理実習、講話

川上漁業士が、ブリとカンパチを使って魚の捌き方を実演後、ブリを刺身にしました。生徒はカンパチを調理し、しょうが照り焼きとあらもうしお汁を作りました。  
講話では、五島市の漁業、養殖業の生産状況や県の高校生漁業体験研修等の取り組みについて、センター職員が説明しました。



うしお汁



しょうが焼き

川上漁業士

## 奈留高校

○開催日：平成29年12月18日

○受講者：3年生 4名

○講師：古巢和也漁業士、松下順也漁業士

○スタッフ：奈留町漁協職員1名、五島市水産課2名、五島水産業普及指導センター2名

○内容：魚の捌き方、調理実習、講話

松下漁業士がカンパチを使って、また、古巢漁業士が、マアジとクエを使って魚の捌き方を実演後、カンパチの刺身とクエ鍋を作りました。生徒は、マアジのムニエルと開きを作りました。なお、マアジの開きは、漁協で干物に加工し、後日、生徒に配付されました。

講話では、五島市内の漁業、養殖業の生産状況や県の高校生漁業体験研修等の取り組みについて、センター職員が説明しました。

最後に、古巢漁業士から生徒に対して、社会人になってもクエ鍋など郷土の魚や料理の味を忘れないでほしいとの話がありました。



松下漁業士



古巢漁業士

## 崎山小学校

○開催日：平成30年1月16日

○受講者：5～6年生 22名

○講師：熊川長吉漁業士、山下康治漁業士

○スタッフ：五島ふくえ漁協崎山支所職員1名、五島市水産課2名、五島水産業普及指導センター2名

○内容：魚の捌き方、調理実習、講話

山下漁業士が、メジナ、キビナゴを使って魚の捌き方を実演後、メジナ1尾を刺身にしました。生徒は6年生が小型のメジナで水炊きを、5年生がキビナゴを手開きにして刺身とバター炒めを作りました。

講話では、「有難う」「頂きます」「ご馳走様」の意味と食材や調理に携わった人に感謝し、大事に食べることについてセンター職員が説明し、山下漁業士を交えて、漁業のやりがい、苦労話等を生徒たちに伝えました。



最後に、当校の卒業生である熊川漁業士から、家でもぜひ魚料理に挑戦してくださいと、生徒たちにお願ひしました。



山下漁業士



熊川漁業士

### 盈進小学校

○開催日：平成30年1月25日

○受講者：5～6年生 13名

○講師：餌網代操漁業士

○スタッフ：五島市水産課2名、五島水産業普及指導センター2名

○内容：魚の捌き方、調理実習、講話

餌網代漁業士が、ブリ、メジナ、キビナゴを使って魚の捌き方を実演後、ブリの刺身とキビナゴのいり焼きを作りました。生徒は6年生がメジナの水炊きを、5年生がキビナゴを手開きにして刺身と唐揚げを作りました。

講話では、水産もの知りクイズを行った後、五島市で漁獲される魚の種類や漁法、魚市場のセリについて、センター職員が説明しました。



餌網代漁業士



ブリ・キビナゴ刺身とキビナゴ唐揚げ

### ＜食育お魚料理教室の開催＞

上五島地区漁業士会では、地区内の小・中・高校生等若い世代への食育及び魚食普及を目的に、毎年「食育お魚捌き方・料理教室」を開催しています。

11月から1月に実施した中五島高校、魚目中学校、北魚目中学校、上五島高校での料理教室について紹介します。

長崎県立中五島高校

○開催日時：平成29年11月21日 10:40から13:00まで

○受講者：2年生 24名

○講師：大坪幸雄漁業士、浜串漁協女性部3名

○内容：地元産マアジとイカを使った魚の捌き方指導と調理実習。

メニューは、アジの刺身、アジのフライ、イカの天ぷらでした。

まず、大坪漁業士が、生徒を前にして捌き方の手本を披露し、包丁使いのコツを指導しました。その後、各班に分かれて魚を捌いて調理し、出来上がったものを試食しました。ある生徒からは、「時間をかけずに捌くことや、身を傷つけないようにするなどして、鮮度を保つためにいろいろ気をつけなければならない」との感想が聞かれました。



大坪漁業士による捌き方の実演



生徒による魚捌き（三枚おろし）

### 新上五島町立魚目中学校

○開催日時：平成29年11月29日 8:30から10:20まで

○受講者：1年生 24名

○講師：萬屋利康漁業士、野道武敏漁業士

○内容：地元産マサバを使った魚の捌き方指導と調理実習。

当初はマアジを使う予定でしたが、不漁のためマサバに変更し、メニューは、サバのフライとワカメの酢の物になりました。まず、野道漁業士が、生徒を前にして捌き方の手本を披露しました。続いて萬屋漁業士が出刃包丁の扱い方を指導し、その後、各班に分かれて魚を捌いて調理し、出来上がったものを試食しました。生徒からは、料理はとても楽しく、自分の作ったものはとてもおいしいと感じたので、これから家でもどんどん挑戦したいと思ったなどの感想を聞くことができました。



野道漁業士による捌き方の実演



萬屋漁業士による包丁の扱い方についての指導

### 新上五島町立北魚目中学校

○開催日時：平成29年12月7日 8:25から10:15まで

○受講者：1年生 4名

○講師：野道武敏漁業士

○内容：マサバを使った魚の捌き方指導と調理実習。

マアジ不漁のためマサバに変更し、メニューは、サバのフライとワカメの酢の物でした。まず、野道漁業士が、生徒を前にして捌き方の手本を披露しました。その後、各班に分かれて魚を捌いて調理し、出来上がったものを試食しました。今年度で閉校するので、今回が最後の料理教室となり、思い出となる実習体験となりました。



野道漁業士による捌き方の実演、指導



野道漁業士による捌き方の指導

### 長崎県立上五島高校

- 開催日時：平成30年1月23日 10:50から14:15まで
- 受講者：1年電気情報科 24名
- 講師：萬屋利康漁業士、松岡忠吉漁業士、石田和広漁業士ほか
- 内容：地元産マアジ、イカ、養殖ブリを使った魚の捌き方指導と調理実習。

メニューは、アジのたたき、アジの蒲焼、イカそうめん、イカのバター醤油焼、ブリのみぞれ汁、ブリの刺身。まず、石田漁業士が、生徒を前に捌き方の手本を披露し、包丁の扱い方等を指導しました。その後、7班に分かれ、母の会から1名ずつ加わって、魚を捌いて調理し、出来上がった料理を試食しました。盛り沢山の料理で、班によっては時間もやや超過気味でしたが、最後はおいしく仕上がりました。生徒からは、魚やイカを調理することの楽しさを改めて感じる事ができ、今まで知らなかったことも知ることができたとの感想が聞かれました。



石田漁業士による捌き方の実演、指導



松岡漁業士による捌き方の指導



イカの捌き方を指導する萬屋漁業士



出来上がった料理（試食前）

＜第31回農協まつり（JA フェスタ '17）への出展＞

吉岐地区漁業士会では、毎年農業士と連携して地元農協祭りへの共同出展を行っています。今年は、11月11日に開催され、「鮮魚販売」「クロマグロの解体ショーと即売」「魚フライと野菜のてんぷらの試食」「ミニ水族館」「タッチプール」を実施しました。

地元農水産物のPRを目的に行った「魚フライと野菜のてんぷらの試食」では、農業士が用意した野菜のてんぷらとともに、地元で水揚げされたブリをフライにして提供したところ好評で、準備した試食はあっという間に無くなりました。

今年で5回目となるクロマグロの解体ショーでは、約60kgの一本釣り天然クロマグロを解体したところ多くの方が集まり、身が切り離されブロックとなるたびに大きな拍手が起こっていました。続いて行った即売でも、吉岐産のクロマグロが市価より安いとあって、販売前から多くの方が並び長い行列が出来ました。またクロマグロだけでなく、漁業士が持ち寄ったチコダイやハギ等の鮮魚販売も好評で、販売を待ちかねていた人々によりあっという間に完売しました。

「ミニ水族館」と「タッチプール」は、子供たちだけでなく大人も珍しそうに覗き込む姿がみられるなど人気を博していました。

また当日は、「海難遺児募金」への協力をお願いしたところ多くの募金を頂きました。後日改めて県漁連を通じ寄付させていただく予定です。



クロマグロの解体ショー



大盛況のクロマグロ即売



子供達に大人気のタッチプール



身近に魚を見ることが出来るミニ水族館！

## ＜大分県、高知県及び香岐地区の漁業士交流会＞

香岐地区漁業士会では、大分県、高知県の漁業士と2年に1回、各県持ち回りで交流会を開催しています。今回は香岐主催で、平成29年11月21～22日に交流会を開催し、当地区漁業士会から吉木会長ほか6名の漁業士が参加しました。

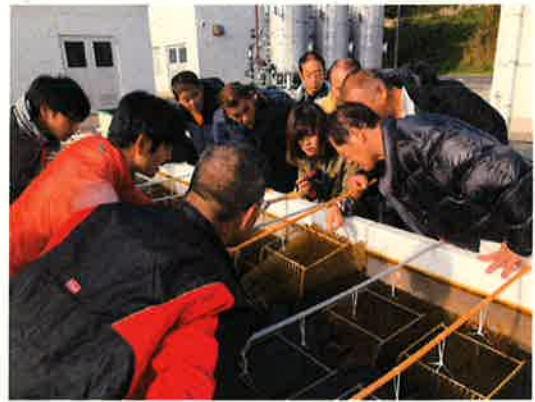
交流会では、21日に香岐栽培センターを見学した後、香岐市石田庁舎にて3県漁業士会の意見交換会を開催しました。22日には場所を福岡県に移し、福岡魚市場の見学及び卸売業者との意見交換会を開催しました。

交流会日程

月 日	場 所	内 容
11月21日	長崎県 香岐市	・香岐栽培センター視察 ・3県意見交換会
11月22日	福岡県 福岡市	・福岡魚市場視察 ・福岡魚市場卸売業者との意見交換会

### 1. 香岐栽培センター視察（21日）

香岐栽培センターは郷ノ浦町大島にあり、アワビ、アカウニ、カサゴの種苗生産施設として平成21年に完成しました。他にもワカメやクロメの種系を作っており、漁業士からは種系に関する質問がありました。これに関連して、施設を案内していただいた山仲所長と漁業士間において、各県の磯焼けに関する情報交換がなされ、有意義な視察となりました。



### 2. 3県意見交換会（21日）

意見交換会では、各県漁業士会の主な活動内容を報告した後、意見交換に入りました。各県の活動に関する質疑応答や各県の漁模様、磯焼け対策など、多岐にわたり活発な意見が交わされ、各県漁業士の問題意識の高さや水産業振興に対する想いが伝わるものとなりました。



平成28年度 各県漁業士会の主な活動

大分県	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ヒジキ養殖試験</li> <li>・ポウアオノリ養殖試験</li> <li>・ムラサキウニ養殖試験</li> </ul>
高知県	<ul style="list-style-type: none"> <li>・赤岡どろめ祭りへの出店</li> <li>・和歌山、徳島漁業士会との交流会</li> <li>・地元高校等での魚食普及活動</li> <li>・県への政策提言</li> <li>・土佐清水市産業祭への出展</li> </ul>
長崎県	<ul style="list-style-type: none"> <li>・離島地区漁業士会議</li> <li>・農協まつりへの出展</li> <li>・中高生を対象とした水産教室の開催</li> <li>・全国青年・女性漁業者交流大会への参加</li> </ul>

### 3. 福岡魚市場視察、卸売業者との意見交換（22日）

福岡市農林水産局職員の案内により福岡魚市場を視察した後、別室にて卸売業者2社（㈱福岡魚市場、福岡中央魚市場㈱）と意見交換を行いました。

まず開設者である福岡市から福岡市中央卸売市場の概要について説明があった後、漁業士と卸売業者の間で意見が交わされました。意見交換では漁獲物の入荷先や単価、海外輸出などについて漁業士から質問がなされたほか、卸売業者からも高知県が行うサンゴ漁に関して質問があるなど、双方関心のある事柄について時間の許す限り情報交換を行いました。



## <第20回 全国青年漁業者交流会長崎県大会への出場>

平成29年11月30日に開催された第20回 全国青年漁業者交流会長崎県大会に、吉岐地区漁業士会の住吉漁業士が参加し、「深場のウニにもスポットライトを！ ～ウニ単価向上への取組～」と題して発表しました。

発表では、出荷方法の改善によるウニの単価向上や、身色の悪いウニの割合が高いため利用度が低い深場のウニ漁場の有効活用により漁家収入向上を図った取組について説明し、見事、優秀賞を受賞しました。

優秀賞を受賞した住吉漁業士は、平成30年3月1～2日に東京都で開催される全国大会へと駒を進めることとなりました。皆様のご声援をよろしくお願いいたします。





## ＜水産教室の開催＞

11月に開催した上対馬高校、雞知中学校での水産教室について紹介します。

### 長崎県立上対馬高校

○開催日時：平成29年11月16日（木）10時40分～13時

○受講者：2学年A・B組フードデザイン 20名

○講師：早田指導漁業士

○内容：「マイスターから学ぼう」と題した水産教室を開催しました。はじめに、対馬でユーチューブを積極的に活用している早田指導漁業士からSNSを使った対馬産水産物PRの取組と、その成果によりテレビ番組で取り上げられた事例の紹介があり、生徒たちはSNSの可能性と対馬産水産物のすばらしさを学びました。

その後、上対馬で漁獲されたマサバを三枚に捌き、味噌煮と南蛮漬けに調理して試食しました。生徒たちは誰一人残すことなく完食し、自分で料理したサバの味に大満足でした。

対馬の水産物の美味しさを再確認し、「マイスター」である漁業士の話を直接聞くことで、将来の仕事の選択肢として水産業を考えるいい機会になったのではないかと思います。



### 対馬市立雞知中学校

○開催日時：平成29年11月29日（水）10時25分～15時30分

○受講者：1年生 52名

○講師：犬束ゆかり美津島町漁協女性部長

○内容：美津島町尾崎の定置網で漁獲されたマアジを使って、魚のおろし方と調理実習を開催しました。犬束部長による三枚おろし実演の後、生徒たちが各々マアジと格闘して三枚におろし、かば焼きに調理して試食しました。生徒たちは、魚をおろすのが意外と簡単であることや、かば焼きがとても美味しいことを実感し、とても喜んでいました。この経験を活かして家庭でも魚を食べてもらいたいです。

