

平成23年度「ながさき水産業大賞」の受賞者決定について

地域の特色を活かした先進的な活動を展開し、成果を上げている漁業者・組織等を表彰する「ながさき水産業大賞」の受賞者が決定しましたので、お知らせします。

なお、本事業は平成21年度から実施しており、今回が3回目となります。

記

1. 趣旨

長崎県水産業振興基本計画に沿って、地域の特色を活かした先進的な活動を展開し、成果を上げている漁業者・組織等を表彰することにより、水産業者の誇りと励みとする。

また、受賞者の功績を広く県民へ紹介し、水産業に対する消費者の理解を促進する。

2. 実施主体

主催：ながさき水産業大賞運営委員会

(構成) 長崎県

長崎県漁業協同組合連合会、長崎県信用漁業協同組合連合会、長崎県漁業士連絡協議会、
長崎県漁協女性部連合会、長崎大学水産学部、長崎県市長会、長崎県町村会、NHK
長崎放送局、長崎新聞社 (順不同)

3. 23年度の概要

- | | |
|---------------------|-----|
| (1) 応募総数 | 15点 |
| (2) 入賞者(組織)数 | |
| ①長崎県知事賞 | 4点 |
| ②長崎県漁業協同組合連合会長賞 | 4点 |
| ③特別賞(知事賞) | 3点 |
| 特別賞(長崎県漁業協同組合連合会長賞) | 1点 |

4. 表彰式等の開催(予定)

- (1) 期日：平成23年11月19日(土) 11時30分～
(2) 場所：サンプリエール(長崎市)

※「ながさき実り・恵みの感謝祭2011」と併せて開催予定です。詳細は決まり次第お知らせします。

5. 受賞者の概要

別添資料のとおり

平成23年度「ながさき水産業大賞」受賞者の概要

1. 長崎県知事賞

部門名	受賞者(組織)名	概 要
次世代へつなぐ海づくり	五島太刀魚曳縄協議会 (五島市)	使用漁具の制限等を定めた操業ルールへの遵守や小型魚の出荷制限等により、タチウオ資源の適切な管理と「五島太刀」のブランド化を実現した。
収益性の高い経営体づくり (団体)	大村湾漁業協同組合 (時津町)	県内の漁協で初となるほぼ毎日稼働の移動販売を開始し、直売所とあわせて高鮮度かつ安価な地元水産物の販売に取り組み、消費者から高い評価を受けている。
収益性の高い経営体づくり (個人)	やまぐち りつや 山口 立也 (南島原市)	県内最大のヒトエグサ生産量とその品質の良さを誇り、県内各地からの研修受入れや現地指導を熱心に行う等、本県ヒトエグサ養殖の普及・定着に尽力した。
活力ある漁村づくり	新松浦漁業協同組合 女性部 (松浦市)	都市部の修学旅行生を積極的に受け入れることで漁村文化を発信、受入数も年々増加し、地域経済への波及効果も高く、漁村地域の活性化に貢献した。

2. 長崎県漁業協同組合連合会長賞

部門名	受賞者(組織)名	概 要
次世代へつなぐ海づくり	勝本町漁業協同組合 (壱岐市)	30年以上もの長きにわたる継続的な漁場監視活動により、七里ヶ曽根漁場の操業秩序維持と水産資源の保護に貢献した。
収益性の高い経営体づくり (団体)	勝本町漁協マグロ研究会 (壱岐市)	マグロー一本釣漁業において、新技術導入による漁獲物の鮮度向上等高付加価値化を目指した結果、築地市場で勝本産マグロの評価と平均単価が向上した。
収益性の高い経営体づくり (個人)	しまい たかひろ 島居 孝廣 (対馬市)	独自ブランド「対洲黄金あなご」を商標登録し、加工品開発や島内でのイベント開催に尽力した結果、対馬産アナゴの認知度と平均単価が向上した。
活力ある漁村づくり	やまかわ ふじお 山川 富士夫 (平戸市)	県北地区を代表する漁業者のリーダーで、長年一本釣漁業を営む傍ら、地区漁業士会会長等を務め後進の育成・指導にも尽力し、地域の発展に貢献した。

3. 特別賞

賞の種類	受賞者(組織)名	概 要
長崎県知事賞	小長井町漁業協同組合 カキ生産部会 (諫早市)	小長井牡蠣（地域団体商標登録済み）のブランド化に取り組み、カキ養殖を地域の基幹漁業にした。また、震災支援のチャリティーカキ焼きや宮城県での支援活動の実施など、ボランティア精神にも富んでいる。
長崎県知事賞	九十九島カキ養殖業者 復興支援隊 (佐世保市)	県内最大のカキ養殖産地「九十九島地区」は、宮城県産種ガキに支えられてきたため、有志により支援隊を結成し、県内水産業界の先陣を切って宮県のカキ養殖業へ人的・物的支援を実施した。
長崎県知事賞	マル井水産(有) (雲仙市)	日本で初めてサンマ棒受網漁業の集魚灯を全灯 LED 灯に転換し、省電力で作業環境も向上する LED 漁法のモデル経営体として全国で普及に努めている。また、地元産原料を使った蒲鉾の製造・販売でも地域活性化に貢献した。
長崎県漁業協同組合連合会長賞	奈良尾町漁業協同組合 女性部 郷土料理研究会 (新上五島町)	約400年前から奈良尾地区に伝わる郷土料理をアレンジした「紀寿司」を開発し島内外で販売する一方、地元の公民館等で魚料理教室の講師を務めるなど、郷土料理を通じた島の活性化に積極的に取り組んだ。