

蒼潮

第41号

(令和8年3月)

長崎県漁業士連絡協議会

〈令和7年度九州ブロック漁業士研修会〉

令和7年9月11日、12日の2日間にわたり、九州ブロック漁業士研修会が熊本県で開催されました。各県の漁業士と水産関係者等70名以上が参加しました（当協議会からは13名の漁業士が参加）。

1日目の研修会では、熊本県漁業士会の深川会長が「熊本県の水産と漁業士活動について」と題して、熊本県の漁業士会の取組や活動の報告がありました。その後、各県からの漁業士会活動の状況や特徴的な取組事例が紹介され、活発な意見交換が行われました。

また、令和7年度全国漁業士連絡会議のディスカッションテーマである「漁場環境の変化に対応し、安定した漁業収入の確保と漁村地域の活性化に向けて、漁業士のできることは」について各県より報告が行われ、意見交換が行われました。

その後、昨年度の全国漁業士会議において、山形県や福岡県をはじめとする複数の県から「水産庁に直接意見を述べる場の設置を望む」との要望があったことを踏まえ、九州ブロックとしての対応方針について意見交換が行われました。議論の場では結論に至らなかったものの、最終的に、九州ブロックとして3点の意見をまとめて水産庁に提出することとなりました。

2日目は、「株式会社伊藤海苔機械（共同乾燥施設）」、「okagesama MOBA」、そして、「長部田海床路」の視察研修を行いました。長崎県内で行われているアオサ養殖に活用できる技術や機器、共同利用施設の効果的な活用について学ぶことができました。

また、2日間の研修を通じて、九州各県から多くの漁業士が集まり、研修中だけでなくそれ以外の時にも多くの意見交換が行われていました。今後も、各県漁業士会と連携しながら、漁業士会活動を盛り上げていきます。

なお、令和8年度は沖縄県での開催となります。



1日目の研修会の様子



ノリの共同加工場の視察



選別機



ノリの品質判別機の説明

＜令和7年度第一回、第二回集中講座（漁村塾事業）＞

第一回集中講座が令和7年12月8日・9日、第二回集中講座が令和8年2月26日・27日に長崎県庁会議室で開催されました。

第一回集中講座では、水産資源の持続的な利用、効率的な一本釣り、鮮度保持技術、最先端技術などについて講義が行われました。県内各地から19名が参加し、受講生は講師の話に熱心に耳を傾けていました。

また、本会からは下五島地区の濱村漁業士が漁法および集団討議の講師を務め、受講生の日ごろの活動や操業での悩み、漁場選択などについて活発な意見交換が行われました。

第二回集中講座では、長崎県の水産業の概要、漁業法、水産流通適正化法、鮮度保持、漁法、最先端技術などについて講義が行われました。こちらには県内各地から9名が参加し、受講生は講師の話に熱心に耳を傾けていました。

また、本会からは下五島地区の荒木漁業士が漁法および集団討議の講師を務め、受講生の日ごろの活動や操業上の悩みなどについて活発な意見交換が行われました。

本会は今後も、漁業士としての自己研鑽や若手漁業者への指導力強化のため、積極的に研修会等に参画していきたいと思います。



第一回 濱村漁業士講義



第一回 参加者集合写真



第二回 荒木漁業士講義



第二回 参加者集合写真

<令和7年度（第28回）全国青年漁業者交流大会長崎県大会>

令和7年12月4日に「第28回全国青年漁業者交流大会長崎県大会」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）本会からは対馬地区の中庭漁業士が、ご自身の会社で取り組まれた「中庭水産有限会社における担い手確保と島内流通の取組」について発表されました。

また、佐世保市相浦漁業協同組合青年部、長崎鶴洋高等学校の生徒が日頃から実践してきた水産業に関する技術や地域活動等の成果を発表しました。審査結果は、以下のとおりです。

○最優秀賞

『中庭水産有限会社における担い手確保と島内流通の取組』

対馬地区漁業士会 中庭 源

○優秀賞

『令和の漁師の島おこし～「SLOW ISLAND 高島」小さな島の大きな一歩～』

佐世保市相浦漁業協同組合青年部 高島支部 江口 一正

○特別賞

『ドローンを用いた海難救助の事例』

長崎県立長崎鶴洋高等学校 大田 皐晴 他4名



トロフィーを受取る中庭漁業士



発表者の集合写真

<令和7年度（第31回）全国青年・女性漁業者交流大会>

第28回全国青年漁業者交流大会長崎県大会で、最優秀賞の対馬地区漁業士会 中庭漁業士と、優秀賞の佐世保市相浦漁業協同組合青年部の江口氏は、令和8年3月5日・6日に東京都の日本橋フロントAP日本橋で開催された JF 全漁連主催の「第31回全国青年・女性漁業者交流大会」に出場しました。

審査の結果、第3分科会流通・消費拡大部門において、対馬地区漁業士会中庭漁業士が農林中央金庫理事長賞を受賞されました。また、第5分科会多面的機能・環境保全部門では、佐世保市相浦漁業協同組合青年部が水産庁長官賞を受賞されました。

今回の発表内容が、本県並びに全国の漁業者の活動意欲の向上や沿岸漁業の振興につながる事を期待します。



全国大会で発表する中庭漁業士

＜水産教室の開催＞

本会では、保護者や子どもたちが漁業や魚に触れ合う機会をつくることで、地元の水産業や水産物への興味・関心を高めるとともに、子どもたちの中から将来、漁村を支える人材が輩出されることを期待し、各地で水産教室を開催しています。

今年度は、9月から1月末までに、管内の小中学生や乳幼児の保護者等、延べ205名を対象として、地元水産業や食育に関する講話、地域漁業の体験学習、魚のさばき方実習等を計7回実施しました。

（西海市立大崎中学校）

令和7年11月17日、西海市立大崎中学校の1年生の34名を対象に、松崎漁業士と山下漁業士を講師として水産教室を開催しました。

大島地区では、小学校から高校までを対象とした水産教室を長年継続しており、地域文化として定着しつつあります。大崎中学校でも毎年、調理実習やロープワーク、地元養殖会社との連携による給餌体験等に取り組んでいますが、今年度は同社の協力のもと、切り身加工商品のパッケージデザイン制作に初めて挑戦しました。

当日は、まず座学にて魚類養殖の魚種や生産工程について学んだ後、パッケージデザインの制作に着手。生徒は色ペンやマーカー等を用いて、魚の魅力が伝わるイラストやキャッチコピーを工夫し、商品PRに意欲的に取り組みました。完成したデザインは実際の切り身商品に貼付され、令和8年1月に地元の直売所や西海市土曜朝市で販売されました。

調理実習では、漁業士が指導役となり、アジの三枚おろしを丁寧にレクチャー。生徒は自分の手で下処理から蒲焼きまで調理し、松崎漁業士がさばいた刺身（ブリ、マダイ、シマアジ、イセエビ）とイセエビの味噌汁も提供され、豪華な昼食を全員で堪能しました。多くの生徒は小学校時に給餌体験を経験しており、今回の座学・デザイン制作・さばき方実習・実食に至る一連の流れを通じて、一次生産から加工・販売までの実践的な学びを得る貴重な機会となりました。



パッケージデザインの一例



捌き方実習（松崎漁業士）

＜水産教室の開催＞

県南地区漁業士会では、次世代を担う子どもたちやその保護者を対象に、魚食の普及と地元漁業への関心を高めることを目的として「水産教室」を開催しています。今年度は、島原半島および諫早市の小・中・高校生や保育園を対象に、地域の特色を活かした体験学習や調理実習を行いました。

（雲仙市立南串第二小学校）

令和7年12月19日、雲仙市立南串第二小学校の5年生13名とその保護者13名を対象に、井上漁業士を講師として水産教室を開催しました。

はじめに、地元の養殖業やまき網漁業について紹介しました。その後、地元産の養殖ブリ（5kgサイズと1kgサイズ）を使い、さばき方実演と調理実習を行いました。児童は1人1尾のブリ（1kgサイズ）を保護者と一緒に捌き、「照り焼き」「フライ」「あら汁」まで調理し、その場で美味しくいただきました。



（島原商業高校）

令和8年1月20日、島原商業高校の家政科2年生26名を対象に、永野漁業士を講師として、島原半島で獲れるアラカブ（カサゴ）やクルマエビなどを使った調理実習を行いました。

はじめに、アラカブ（カサゴの地方名）を1人1尾ずつ捌いて味噌汁を作成しました。ウロコ取りに苦戦する生徒もいましたが、全員が熱心に取り組んでいました。その後、クルマエビの茹で方の実演に加え、ブリやマダイを使ったカルパッチョや刺身づくりにも挑戦し、地元の豊かな水産資源の活用法を学びました。



（雲仙市立西郷小学校・大正小学校）

令和8年2月8日、雲仙市立西郷小学校・大正小学校の5年生5名とその保護者5名を対象に、大場漁業士と室田漁業士を講師として、水産教室を開催しました。

はじめに、瑞穂町で盛んに行われているカキ養殖について、座学と体験を交えて紹介し

ました。当初予定していたマガキ養殖漁場の見学は、天候不良のため中止となりましたが、動画や実際の養殖用ロープを使用し、作業工程を分かりやすく解説しました。

その後、親子でカキに付着したフジツボをへうで取り除く作業を体験し、最後はカキ焼き小屋でカキを焼いて試食しました。瑞穂産のカキの美味しさを味わうとともに、地元の特産品であるカキへの理解を深める貴重な機会となりました。



(小林保育園)

令和8年2月24日、小林保育園の年長11名、年少4名とその保護者11名を対象に、本多漁業士を講師として水産教室を開催しました。

まず、クルマエビの皮むきや、イカ墨に悪戦苦闘しながらも、親子で協力して「タイ飯」「イカのバター焼き」「クルマエビの塩焼き」づくりに挑戦しました。最初は恐る恐る触れていた子供たちも、次第に目を輝かせながら作業を進め、保護者の方と一緒に楽しそうに料理を仕上げている姿が見られました。

完成した料理は自宅へ持ち帰り、家族で味わっていただきました。地元の魚に触れ、調理し、家庭で食べるという一連の体験は、子供たちにとっても、保護者にとっても地元の海の恵みを改めて感じる貴重な時間となりました。



今回の水産教室では、子どもたちから「家でも魚料理に挑戦したい」「地元の魚についてもっと知りたい」など、前向きで意欲あふれる感想が多く寄せられました。実際に魚に触れ、調理し、味わう体験を通じて、地元の海の恵みに対する興味や理解が大きく深まった様子が見られました。

県南地区漁業士会では、今後もこうした活動を継続し、地域の漁業を支えるファンを増やすとともに、豊かな海と魚食文化を次世代へつなぐ取り組みを進めていきます。

〈離島地区漁業士会議〉

令和7年11月21日に佐世保市において「離島地区漁業士会議」を開催し、各地区からの事例発表及び学習会を行いました。

本会議は、物流やコストなど地理的に不利な離島地区（対馬、壱岐、上五島、下五島、県北）の漁業士が一堂に会し、相互の情報交換と自己研鑽を目的として、毎年各地区持ち回りで開催しているものです。今年度は県北地区を含む5地区の漁業士19名に加え、県水産部次長や県北振興局長をはじめとする行政関係者の方々にも来賓としてご出席いただきました。

事例発表では、アナゴの漁法や流通・ブランド化に関する視察結果、水産教室、魚食普及や地域振興のイベントの取り組みなど多岐にわたる内容が紹介されました。県北地区からは、「漁業士カード」の取り組みについて、発案者である坂野漁業士より発表しました。発表後は活発な質疑応答や意見交換が交わされ、非常に有意義な時間となりました。

学習会では、長崎県事業承継・引継ぎ支援センターより講師を招き、事業承継の事例紹介や支援内容について講演いただいたほか、県水産部漁港漁場課より魚礁の概要や各地区での活用状況について情報提供が行われました。

会議終了後は、懇親会場へと場所を移し、出席者同士で親睦を深めました。

来年度は上五島地区での開催の予定となっています。本会議を通し、各地区の漁業士会活動がますます充実したものとなり、地区を越えた連携が一層深まっていくことを願っております。



集合写真

〈漁業士カード〉

県北地区漁業士会では、漁業士の活動に興味を持ってもらい、地域の水産業への関心を高めることを目的として、「漁業士カード」を作成しました。カードには漁業士の写真やおすすめの魚の食べ方などが掲載されており、アルミフィルムに封入することで、開封するまで中身が分からないトレーディングカード風の仕上がりになっています。

令和7年11月2日、シイラの一産地である平戸市生月町で開催された「シイラブフェスタ」において、初めてカードの配布を行いました。イベント内で出題したクイズに正解

した方へカードをプレゼントする形式で配布し、クイズには子どもから大人まで幅広い層が参加しました。参加者がカードを開封して近くの人と見せ合う姿が多く見られ、会場は大変盛り上がりました。特にイベントの司会やステージショーに出演した漁業士のカードは人気が高く、狙いのカードを当てた参加者が漁業士本人にサインを求める場面もありました。

水産教室などの活動でも配布を行っており、開封するワクワク感やキラキラ光るかっこいいデザインのカードは子供たちに大変好評です。

今後、新規認定された漁業士についても、新しくカードを作成して配布していく予定です。



漁業士カード（綾香漁業士）



カードの裏のデザイン



漁業士カード（藤永漁業士）



カードにサインする藤永漁業士

〈水産教室の開催〉

令和7年度は管内で11件の水産教室を開催しました。水産教室では、魚の捌き方の講習を中心として、地域の漁業や水産物についての講話なども行っています。

中野中学校と南部中学校では、前号で紹介した「酢飯講習会」で学んだレシピを用い、海鮮丼づくりに挑戦しました。できあがった海鮮丼は子供たちに好評で、刺身を美味しく食べてもらいたいという学習会の狙いを達成することができました。今後も、学んだことを活かしつつ、更に改良を加えながら活動に取り組んでいきます。

日付	対象者		講師	内容
令和7年 10月14日	長崎県立 松浦高等学校	1年生 23名	渡邊漁業士	アジの捌き方、調理
令和7年 10月15日	長崎県立 松浦高等学校	1年生 23名	志水漁業士 柘屋漁業士	アジの捌き方、調理
令和7年 10月21日	長崎県立 松浦高等学校	1年生 25名	渡邊漁業士	アジの捌き方、調理
令和7年 11月19日	平戸市立 生月中学校	1年生 27名	藤永漁業士	講話 シイラ、イカ、アジの 捌き方、調理
令和7年 12月12日	平戸市立 中部中学校	2年生 20名	吉岡漁業士	アジの捌き方、調理
令和8年 1月15日	平戸市立 中野中学校	1年生 7名	綾香漁業士 角田漁業士	講話 ブリ、ヒラメ、イカ、 アジの捌き方、調理
令和8年 1月19日	平戸市立 南部中学校	2年生 31名	吉岡漁業士 坂野漁業士	ブリ、クエ、イカ、 アジの捌き方、調理
令和8年 2月13日	平戸市立 平戸小学校	6年生 20名 保護者 8名	坂野漁業士 藤永漁業士	ブリ、アジの捌き方、 調理
令和8年 2月16日	松浦市立 福島中学校	1年生 15名	志水漁業士	アジの捌き方、調理
令和8年 2月26日	平戸市立 津吉小学校	6年生 20名	吉岡漁業士	ブリ、ヒラメ、アジの 捌き方、調理
令和8年 2月27日	平戸市立 平戸小学校	6年生 24名 保護者 9名	坂野漁業士 藤永漁業士	ブリ、アジの捌き方、 調理



アジの捌き方を実演する渡邊漁業士



ヒラメの捌き方を実演する綾香漁業士



アジの捌き方を指導する藤永漁業士、
坂野漁業士、吉岡漁業士

＜水産教室の開催＞

子供たちに地元の水産業への理解を深めてもらうこと、また 磯焼け対策への関心や魚への興味を高めることを目的として、漁協女性部や集落・県・市の水産課と連携しながら水産教室を開催しました。

令和7年度は16回開催し、計345名の子どもたちが参加しました。水産教室を受講した島内の子供達が、魚に興味を持ち、家庭で魚を捌いて食べる機会が増えることを期待します。



捌き方を指導する城山漁業士



地域漁業の説明

(水産教室実施校一覧)

開催時期	学校等	漁業士及び対象者数	内容
R7年 10月4日	奥浦慈恵院	荒木漁業士 生徒数15名	講義「五島の魚について」 ヤズ、アジのさばき方
R7年 10月9日	三井楽中学校 (1,2年生)	畦倉漁業士 生徒数23名	講義「五島の水産業の概要」 ヤズ、アジのさばき方
R7年 10月15日	富江中学校 (1年生)	吉川漁業士 生徒数21名	講義「五島の水産業の概要」 ヤズ、アジのさばき方
R7年 10月17日	奈留中学校 (1年生)	古巣漁業士、松下漁業士 生徒数4名	講義「五島の水産業の概要」 ヤズ、アジのさばき方
R7年 10月21日	翁頭中学校 (1,2年生)	餌網代(操)漁業士、 餌網代(竜)漁業士 生徒数46名	講義「五島の水産業の概要」 ヤズ、アジのさばき方
R7年 10月24日	緑丘小学校 (6年生)	川上(敦)漁業士、 濱村漁業士 生徒数71名	講義「五島の水産業の概要」 ヤズ、アジのさばき方
R7年 10月29日	岐宿中学校 (1年生)	畦倉漁業士 生徒数18名	講義「五島の水産業の概要」 ヤズ、アジのさばき方
R7年 10月31日	五島南高校 (1,2年生)	川上(敦)漁業士 生徒数24名	講義「五島の水産業の概要」 ヤズ、アジのさばき方

R7年 11月18日	富江小学校 (5年生)	谷川漁業士 生徒数10名	講義「五島の水産業の概要」 ヤズ、アジのさばき方
R7年 12月11日	五島海陽高校 (2年生)	畦倉漁業士 生徒数22名	講義「五島の水産業の概要」 ヤズ、アジのさばき方
R7年 12月15日	富江小学校 (5年生)	畦倉漁業士 (+ 丸木漁業集落) 生徒数70名 (2クラス2回)	講義「漁法の説明」 キビナゴのさばき方
R7年 12月17日	奈留高校 (1,2年生)	城山漁業士、鎌田漁業士 生徒数11名	講義「五島の水産業の概要」 クエ、アジのさばき方
R7年 12月22日	三井楽小学校 (6年生)	川上(敦)漁業士 生徒数10名	講義「漁法の説明」 ヤズ、アジのさばき方

<広報活動：「五島さかなまつり」開催について>

五島の皆様に水産業の魅力を発信するとともに、魚と触れ合う体験を通して、子供たちが水産業に関心を持つことを目的として、令和8年2月15日に下五島地区漁業士会主催で五島市富江魚市場において「五島さかなまつり」を開催しました。まつりの開催には、富江魚市場、漁業協同組合、水産関連企業、五島市、五島市マグロ養殖産地協議会、五島×研究会、市内のこども園や高校など、多くの皆様のご協力により開催することが出来ました。

イベントの内容については、下記のとおりです。

- ① オープニング（園児による太鼓演奏・来賓による餅まき）
恵プラザこども園の園児たちが大勢の観客の前で炎上太鼓を演奏しました。その後、来賓の皆さまによる餅まきが行われ、来場者は餅をつかもうと大変盛り上がりました。
- ② 鮮魚販売
漁業士が漁獲した新鮮な魚をおまつり価格で販売しました。普段スーパーでは見られない多種多様な魚が並び、開場からわずか30分で約80箱全て完売しました。
- ③ クロマグロ解体ショー・即売会
五島市マグロ養殖産地協議会による解体ショーが行われました。迫力満点の職人技が披露され、巨大なクロマグロが次々と切り分けられる様子に観客から大きな歓声が上がりました。解体したマグロは1柵1,000円で販売しました。
- ④ さかなすくい体験
小学生以下の子供100名を対象に、定置網で獲れたブリやマダイ等をタモ網ですくうイベントを行いました。すくった魚は五島×研究会の方々に神経まで丁寧に処理していただき、鮮度の良い状態で子供たちへお渡ししました。子供からは「魚が重かった」「刺身で食べたい」などの声が上がりました。
- ⑤ 重量当てクイズ大会・模擬セリ体験
子供たちを対象に魚の重さを当てるクイズ大会を行いました。普段触れることの少ない大型魚の重量を子供たちが真剣に考える姿が見られました。
続く模擬セリ体験では、川上(敦)漁業士がセリ人を務め、漁業士が出品したイカ・マダイ・アカムツなどを見るなり、来場者から大きな掛け声が飛び交い、破格の値段で競り落とされるなど、楽しいセリ体験となりました。

まとめ

当日は天気にも恵まれ、事故や怪我もなく無事に終わることができました。来場者は約1,000人に上り、魚市場内は大変賑わいました。

本イベントを通じて、子供たちや市民の皆さまが水産業へ興味を持ち、今後の浜の活性化や漁業の担い手づくりにつながればと思います。



餅まき



さかなすくい



鮮魚販売



模擬セリ体験

〈水産教室の開催〉

新上五島町は、四方を海に囲まれており、多種多様な漁業、養殖業、水産加工業が営まれ、水産業が基幹産業となっています。しかし、漁業者の高齢化に伴う後継者不足が大きな課題となっています。このため、子供たちに水産業や魚を知ってもらうことで、将来、新上五島町で水産業に携わることへのきっかけになればとの想いで水産教室を開催しました。

町内すべての学校（小学校 9 校、中学校 4 校、高等学校 2 校）に水産教室開催の希望についてアンケートを実施したところ、下表のとおり 14 回、合計 257 名を対象に水産教室を開催することができました。小学校では、上五島で行われている主な漁法、そこで漁獲される魚、漁業者の高齢化等の課題について普及指導センターによる座学を行いました。また、中学校、高等学校については、漁業士を講師として魚をさばいて、調理し、魚の美味しさを実感してもらう料理教室を実施しました。

開催時期	学校名等	漁業士及び 対象者数	内容
令和7年 5月22日	若松中央小学校 3・4年生	上五島地区漁業士会事務局 生徒数11名	マグロについて
令和7年 6月4日	上郷小学校 5年生	事務局 生徒数11名	上五島の水産業について
令和7年 6月24日	青方小学校 5年生	事務局 生徒数22名	上五島の水産業について
令和7年 7月7日	若松東小学校 3・4年生	事務局 生徒数8名	上五島の養殖業について
令和7年 9月16日	若松中央小学校 5年生	事務局 生徒数7名	上五島の水産業について
令和7年 9月17日	奈良尾小学校 5年生	事務局 生徒数7名	上五島の水産業について
令和7年 10月8日	北魚目小学校 5・6年生	事務局 生徒数9名	上五島の水産業について
令和7年 10月27日	若松中学校 1年生	峰脇漁業士、山下漁業士、 瀬崎漁業士、濱口漁業士 生徒数14名	アジの捌き方指導 アジフライ調理
令和7年 11月4日	上五島中学校 1年生	川口（泰）漁業士、 濱迫漁業士 生徒数44名	アジの捌き方指導 アジかば焼き、ムニエル調理
令和7年 11月18日	魚目中学校 1年生	野道漁業士、瀬崎漁業士 生徒数23名	アジの捌き方指導 アジフライ調理
令和7年 11月28日	有川中学校 1年生	石田漁業士、原漁業士、 濱迫漁業士 生徒数27名	アジの捌き方指導 アジフライ調理
令和7年 12月9日	中五島高等学校 1年生	峰脇漁業士、深浦漁業士、 濱口漁業士、小田漁業士 生徒数23名	サバの捌き方指導 サバフライ調理

令和8年 1月23日	上五島高等学校 3年生	石田漁業士、濱迫漁業士、 小田漁業士 生徒数 32名	サバの捌き方指導 サバフライ調理
令和8年 1月30日	上五島高等学校 3年生	石田漁業士、濱迫漁業士 生徒数 19名	アジの捌き方指導 アジフライ調理

〈第32回ぎばるカップの開催について〉

水産関係者との親睦を深めることを目的としたソフトバレーボール大会「第32回ぎばるカップ」を令和7年10月25日に開催し、過去最多の99名と多くの方に参加いただきました。

参加チームは、下五島地区漁業士会（A,Bの2チーム）、上五島町漁業協同組合、（株）宝生水産（地元養殖業者）、（有）松園水産（地元定置網業者）、ファミリーズ（地元漁業者等により構成されたソフトバレーボール愛好会）、ぬくんちゅ（町水産課）、上五島地区漁業士会の8チームでした。試合では各チームが白熱したプレーを展開し、大会は大いに盛り上がり、良い交流の機会となりました。結果は、優勝がファミリーズ、準優勝が上五島地区漁業士会チームでした。



集合写真



優勝チーム（ファミリーズ）

＜漁法研修（マダイ一本釣、オオモンハタ曳縄釣）＞

近年の海洋環境の変化などで、吉岐の主要魚種だったスルメイカ、サワラ、アワビ、サザエなどの漁獲量の減少や漁獲時期の変化で漁家経営は厳しくなっています。そこで、サワラ漁と採介藻の隙間が漁期になるマダイ一本釣と、吉岐でほとんど獲られないオオモンハタの曳縄釣を学ぶために、令和7年11月25、26日に五島市へ視察研修に行きました。

オオモンハタ曳縄釣では、操業している漁業者の方に漁具・漁法の説明を聞くとともに、漁船に乗せて頂き実際の操業方法を教えて頂きました。

マダイ一本釣では、下五島地区漁業士会の荒木漁業士に漁具の作成方法、操業方法を教えて頂きました。マダイ一本釣の盛漁期は3月下旬～4月中旬で、サワラが終わり採介藻が口開けされるまでの閑散期に重なることから有望な漁法だと感じました。また、荒木漁業士と五島水産業普及指導センター笹山所長に「五島メ」についての話も伺いました。

翌朝に見学した、五島市福江魚市では前日は時化模様でしたが五島名産のキビナなど300箱以上が水揚げされていました。特徴的だったのはプラスチック製の魚箱が多く使用されていたことで、競り落とされた後の箱は漁業者が再利用するという環境に配慮したものとなっていました。



マダイ一本釣漁法研修



同左



福江魚市見学



同左（プラスチック魚箱）

＜農協まつりへの参加＞

令和7年11月8日に苓岐市内で開催された農協まつりに参加し、農業士とともに苓岐の水産物および農産物のPR活動を行いました。当日は秋晴れで多くの来場者で賑わいました。

漁業士会では、事前に準備し衣を付けたシイラ、ヒラマサ、タコをその場でフライに揚げ、漁船海難遺児募金にご協力いただいた方へ配布しました。また、子供たちには漁船海難遺児育英会の風船を配りました。集まった募金は全額を漁船海難遺児育英会に寄付しました。ご協力いただきました皆様、ありがとうございました。



フライの配布（左：漁業士、右：農業士）



テント内でのフライ揚げ

＜水産教室（芦辺中学校、苓岐商業高校）＞

地元の魚の食普及のため、令和7年10月16日に芦辺中学校、10月23日に苓岐商業高校で水産教室を開催しました。

芦辺中学校では苓岐市の漁業の紹介と魚の捌き方動画の後、班ごとに漁業士がアジの捌き方を教えながらムニエルを作りました。初めての魚捌きに手こずっている生徒が多くいましたが、最後にはおいしそうなムニエルが完成し、昼食の主食として食べました。



アジの捌き方実演



ムニエルづくり

苓岐商業高校では苓岐市の漁業の説明の後、角谷漁業士がヒラマサを使った捌き方の実演と魚の保存方法やソミュール液とバター液を使ったシイラフライの作り方を説明しました。生徒たちは事前に漁業士がブロックにしたシイラを使ってフライづくりを行い、にぎやかにフライを作り上げていきました。作ったフライは容器に入れて教室へ持ち帰り、昼食として食べました。

高校生は卒業後に島外へ出る生徒がほとんどですが、ずっと吉岐の魚の味と体験を覚えていて欲しいです。



ヒラマサの捌き方実演



シイラのフライづくり



シイラのフライづくり



完成したフライ

＜JA 対馬農業まつりへの参加＞

対馬産水産物の島内向け PR を目的として、令和 7 年 11 月 30 日（日）に開催された「JA 対馬農業まつり」に参加しました。

本会は「海産物の販売コーナー」としてブースを出展し、作元漁業士・槇野漁業士が、それぞれの定置網で漁獲した鮮魚を販売しました。さらに、吉村漁業士は対馬産アナゴを使用したアナゴ飯など、水産加工品を販売しました。

販売開始直後から多くの来場者が訪れ、会場は大変な賑わいとなりました。用意していたヤズ（小型のブリの地方名）やサバなど約 250 匹の鮮魚はすべて完売し、アナゴ飯もほぼ完売するなど、非常に好調な売れ行きでした。JA 対馬によると、当日の来場者は 1,000 人を超えたとのことでした。

また、以前の水産教室に参加した小学生が「自分で魚を捌きたい」と鮮魚を購入する姿も見られ、本会の活動が地域に浸透していることを実感できる場面もありました。

今後も、対馬産水産物の認知度向上に向け、積極的にイベントへ参加していきたいと考えています。



販売コーナーの様子 1



販売コーナーの様子 2



鮮魚の販売 1



鮮魚の販売 2

＜水産教室の開催＞

本会では、漁業後継者の育成と若年者の魚食普及を図るため、小中高校生から一般の方までを対象に地域漁業の現状や魚食の大切さを教えています。今年度は令和 8 年 2 月末時点で 16 回、395 名を対象に水産教室を開催しました。

なお、本地区の水産教室は、対馬市の栄養士と各地区の食生活改善推進員に調理の指導を依頼して実施しております。

対馬地区漁業士会主催による令和7年度水産教室実施一覧表（2.28時点）

No.	年月日	学校名	受講者	参加漁業士	内容
1	R7.6.12	鶏鳴小学校	5年生 57名	楨野漁業士 森漁業士	漁協施設見学 漁具紹介
2	R7.6.24	金田小学校	3～6年生 14名	江川漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
3	R7.6.27	鶏鳴小学校	5年生 57名	原田漁業士	講話 魚の捌き方実習、 調理実習、試食
4	R7.8.22	子育て支援 センター	一般 4名	原田漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
5	R7.9.18	東小学校	5年生 14名	福田漁業士	講話 魚の捌き方実習、 調理実習、試食
6	R7.9.19	巖原小学校	5年生 39名	江川漁業士	講話 魚の捌き方実習、 調理実習、試食
7	R7.9.26	比田勝 中学校	1年生 13名	早田漁業士	講話 魚の捌き方実習、 調理実習、試食
8	R7.10.30	西部中学校	1年生 9名	早田漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
9	R7.11.14	巖原中学校	1年生 44名	江川漁業士 森漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
10	R7.11.25	西小学校	5～6年生 9名	阿比留漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
11	R7.11.27	大船越 中学校	1年生 5名	犬束漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
12	R7.12.9	久田小学校	5～6年生 32名	江川漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
13	R7.12.16	上対馬高校	1年生 25名	福田漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
14	R8.1.22	佐須奈 小学校	3～4年生 12名	小崎漁業士 内山漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
15	R8.1.29	豊玉中学校	1年生 20名	作元漁業士 中庭漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
16	R8.2.6	鶏知中学校	1年生 41名	吉村漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食



小学校魚捌き
(福田漁業士)



中学校魚捌き
(早田漁業士)



小学校魚捌き
(阿比留漁業士)



中学校魚捌き
(犬束漁業士)



小学校魚捌き
(小崎漁業士、内山漁業士)



中学校魚捌き
(吉村漁業士)