# 蒼潮

長崎県漁業士連絡協議会広報誌

**第2号**

（平成15年7月）

長崎県漁業士連絡協議会

# 蒼潮

アマモ移植試験に取り組む漁業士（崎戸町にて）

## 目次


各地区漁業士会の活動 …… 1

①長崎地区漁業士会 …… 1

②大村湾地区漁業士会 …… 2

③県南地区漁業士会 …… 3

④県北地区漁業士会 …… 4

⑤下五島地区漁業士会 …… 6

⑥上五島地区漁業士会 …… 7

⑦壱岐地区漁業士会 …… 8

⑧対馬地区漁業士会 …… 9

体験漁業による都市と漁村の交流の取り組み

中央水産研究所　玉置　泰司 ……10

## アマモ移植試験実施

大村湾でアマモが繁茂していることをうけ、長崎地区漁業士会では「大村湾のアマモを外海へ移植し、アマモ場を人為的に作れないか？」といった話しが持ち上がると共に、アマモ移植がイカ柴漬に変わる地域の青年部活動等のメニューとならないかを検討するために、移植試験を開始しました。

移植場所は崎戸町内の波浪や潮流の影響が比較的少ない湾内としました。かつてここにはアマモが生育していましたが現在は消えてしまった場所で、うまくいけばアマモ場再生が望める所としました。

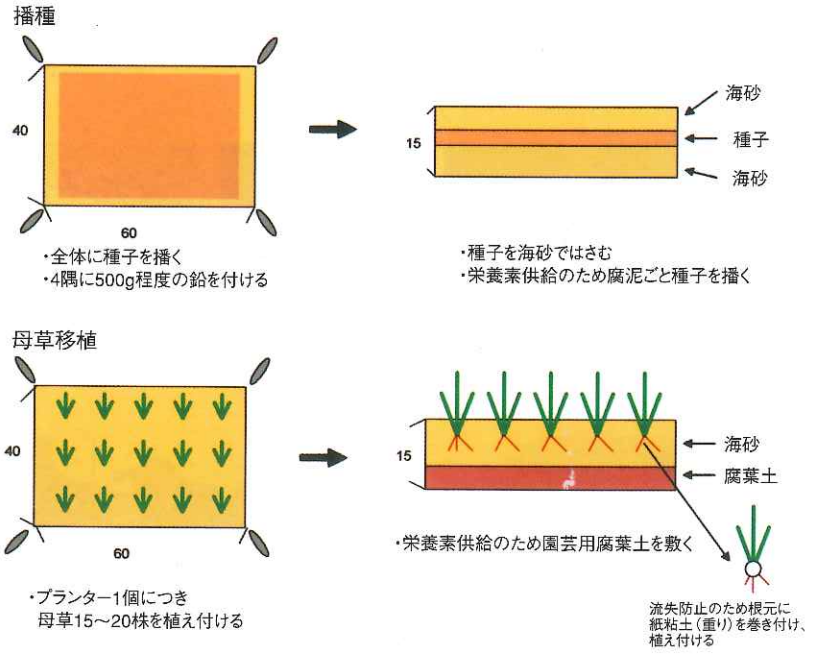
手法としては種子と母草の植え付で、大村湾（琴海町）から採取したものを下記のような状態で移植しました。

10月4日の移植実施から定期的に観察しましたが、12月の時点では栄養株移植の方が120株中数十株程度が生残しており、播種の方は5～6株（6,000粒播種）が発芽している状況でした。栄養株は歩留まりが悪く期待薄ですが、播種のほうは12月頃から発芽が始まり、5月までに発芽のピークをむかえるため今後の期待大です。

最終的な調査は年度あけの水温が上がる頃を考えていますが、今回の試験で、大村湾の種子が外海でも発芽し生育するようであれば、漁業士会を発信源に外海での播種によるアマモ場造成活動を管内で展開していき、漁村地域の活性化の一助となればと考えています。

## アマモ移植実施方法

移植・設置・観察が簡易なように園芸用プランター（60×40×15cm）を使用
下記を各6ケースずつ作成し、海底へ設置。



移植前アマモ

移植後アマモ

移植後3ヶ月後の状況

## 「シャコまつり」開催

大村湾はシャコの水揚げが年間約200トン近くあり、県内及び近隣県を含め有数の生産地となっています。しかし、地元周辺での食習慣があまりないせいか消費量は少なく、多くが食習慣がある佐賀や福岡の有明海沿岸の消費地へ出荷されている状況にあります。そこで、当漁業士会では「地元で獲れるシャコの美味しさを地元住民に知ってもらい消費拡大を図ろう」と、8月25日に大村湾南部漁協の朝市と併せ「シャコまつり」と題した魚食普及イベントを開催しました。

イベントでは茹でたシャコの試食、釣りゲーム、生態や漁法の紹介を行いました。当日は時津町の夏祭りも同時に開催され、地元周辺から多数の来場者が訪れ、準備した試食用シャコ300人分が開始後約１時間で無くなるほどの盛況ぶりで、釣りゲームコーナー、生態紹介コーナーともども盛り上がっていました。

試食したお客さんからは「シャコは食べたことがなかったが、こんなに美味しいとは知らなかった」「今まで食べ方や料理の方法を知らなかったので食べなかったが、イベントで教えてもらったので今後自分で買って食べたい」といった意見が多数聞かれ、今回のイベントを通してシャコの美味しさを多くの人に知ってもらえました。会場ではシャコの調理方法、食べ方を記載したチラシを配布するといったリピーター確保作戦も行いましたので、これが功を奏して消費拡大に繋がっていくことが期待されます。

また、当日は今後の活動のヒントとすることを目的に来場者を対象に消費者の意識調査を行いましたが、その結果「大村湾産の魚介類を食べたい」といったかくれた需要はかなり多かった。中には「購入したいが、手軽に買える場所がないので教えて欲しい」といった意見もあり、今後の魚価向上や消費拡大には地元に目を向けたPRや販売戦略も検討することが必要であると感じられました。

今回のイベントでは、上記以外にも会員それぞれに水産業振興に繋がるヒントを得られ、予想外の収穫があった活動となりました。

## 軟甲ガザミの短期蓄養による付加価値向上

橘湾に面する島原半島の南串山町では、刺網によりガザミが多く水揚げされます。平成14年の橘湾東部漁協南串山支所における水揚げ量は13.7t、水揚げ金額は16,782千円です（図1）。しかしながら、盛漁期（8～10月）に水揚げされたガザミの中には甲羅が柔らかく、身入りの良くない「ヤワラ」とか「フワ」と呼ばれるガザミ（軟甲ガザミと称す）が、10～20%程度含まれています。この軟甲ガザミは、通常の甲羅の硬いガザミとは区別して取り扱われており、その単価は通常のガザミの5分の1から10分の1と非常に安価に取り引きされています。

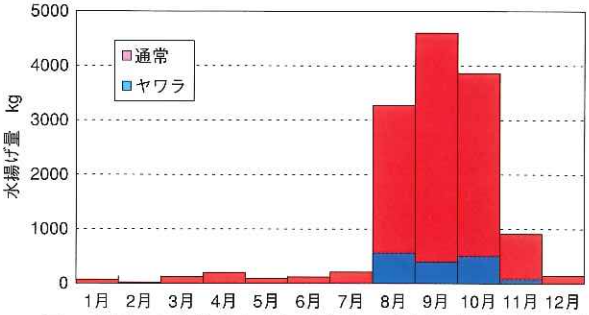


図1　橘湾東部漁協南串山支所ガザミ月別水揚げ量（平成14年）

本年度、県南地区漁業士会では、この軟甲ガザミの価格向上を図るため、蓄養することにより甲羅を硬くし、身入りを良くする試験に取り組みました。

南串山支所に水揚げされた軟甲ガザミを、小浜町にある橘湾地域栽培漁業推進協議会のクルマエビ中間育成陸上水槽（図2）に収容しました。

軟甲ガザミは、流水で飼育し、毎日夕方、サバ、イカナゴ、グチ等の冷凍魚を与えながら飼育しました。

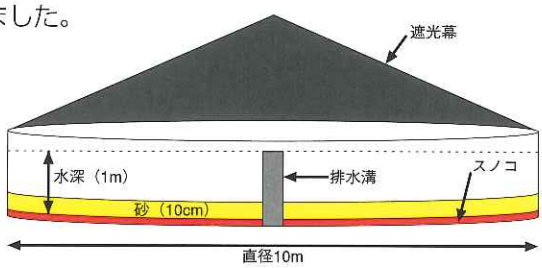


図2　クルマエビ中間育成用陸上水槽模式図

飼育開始から1週間後と2週間後に取り上げ、出荷の可否（甲羅が硬くなっているかどうか）を漁協職員が確認した後、出荷可能とされた個体については試食試験に供し、アンケート調査を行いました。

飼育1週間で出荷可能と判断された個体は45.7%、2週間では96.2%となり、アンケートの調査結果は図3のとおりとなりました。

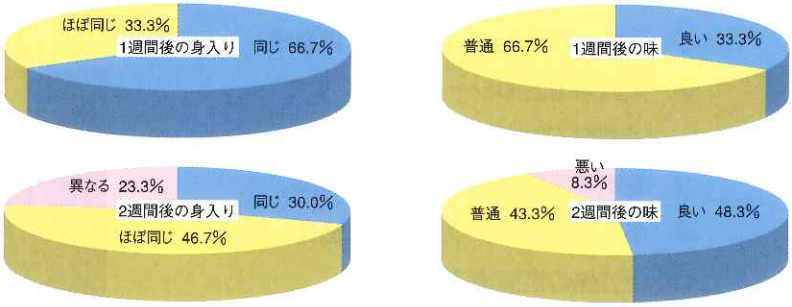


図3　アンケート調査結果（普通のガザミと比較した場合）

この結果から、軟甲ガザミは約2週間の飼育により、普通のガザミと遜色ないものに仕上げることが可能とわかりました。今後は、実用化に向け、より簡易な飼育方法と身入り・味の向上のための餌料の検討を行うこととしております。

## 第22回全国豊かな海づくり大会への出展参加

長崎県が総力を挙げて準備を進めてきた第22回全国豊かな海づくり大会が平成14年11月16日、17日の2日間、佐世保市内の3会場で開催されました。大会は天皇皇后両陛下をお迎えし、全国から延べ75,000人が訪れる盛大なものとなりました。

この大会において、長崎県漁業士連絡協議会は他の漁業関係団体などと連係して大会の盛り上がりを支援するとともに、本県漁業士独自の活動を広く県内外にアピールするため、3つのイベントを企画して出展参加しました。イベントの全体的な準備は開催地元の県北地区漁業士会が中心になって行いましたが、出展物の製作、会場準備、会場運営、後片づけなどについては県下全地区の漁業士会がそれぞれに分担または協力し合い汗を流しました。

イベントは大会3会場の1つである歓迎アトラクション・関連行事会場（ポートルネッサンス21計画用地）内にテント2張を使用して、次の3つのコーナーを設けました。

○「本物の漁師さんが教えてくれる長崎県の漁具・漁法」コーナー

○「漁師さんがたこ獲りに使っていた本物の古たこつぼ展示・即売」コーナー

○「生産高日本一　長崎県養殖トラフグのフグ鍋無償配布」コーナー

大会当日は2日間とも天候に恵まれ、いづれのコーナーも大勢の人々が訪れ本県漁業士との交流が見られるなど、予想以上の成果を挙げることが出来ました。

開催当日の各コーナーの模様は次の通りです。

◎「本物の漁師さんが教えてくれる長崎県の漁具・漁法」の展示コーナー

県内7地区の漁業士会から9種類の漁具・漁法を展示するとともに、操業している漁業士の素顔や県漁業士会の組織状況等も紹介しました。

コーナーには子供からお年寄りまで約3,000人が来場し、各漁業士は自分達が操業している漁具・漁法を説明するのに大忙しでした。

（出展した漁具・漁法）

1　長崎地区のアラ（クエ）延縄漁業
2　大村湾地区のシャコ漁
　（小型底びき網・かご漁業）
3　有明海長崎県海域の源式網漁業
4　県北地区のタチウオ曳き縄漁業
5　上五島の定置網漁業
6　下五島地区のヨコワ曳き縄漁業
7　壱岐のいか釣り漁業
8　壱岐の採介漁
9　対馬のアマダイ延縄漁業

タチウオ曳縄を説明する山川指導漁業士（県北地区）

定置網を説明する川口青年漁業士
（上五島地区）

操業について説明する西田指導漁業士
（対馬地区）

◎「漁師さんがたこ獲りに使っていた本物の古たこつぼ展示・即売」コーナー

松浦市の新星鹿漁協に所属する久家青年漁業士の裏山に眠っていた古い陶製のたこつぼを即売しました。

古たこつぼの即売は初めての試みでしたが、思いの外、人気は高く、遠くは北海道や東京の人が一人で数個を購入して行く姿も見られ、2日間で約130個を販売することができました。

古たこつぼを包装して渡す漁業士

古たこつぼの売り口上を述べる中村青年漁業士
（県北地区）

**◎「生産高日本一　長崎県養殖トラフグのフグ鍋無償配布」コーナー**

ふぐ鍋（ふぐと白菜を具にしたみそ汁）500食を無償で配布しました。

食材には県内の漁協で身欠き処理した養殖トラフグを1食当たりに4分の1尾使用し、調理と現場仕込みは佐世保玉屋に委託、コーナーでの人員整理と配布作業を漁業士が行いました。

ふぐ鍋は大変好評で、17日の11時30分に配布を開始してから約30分で500食全部が無くなり、使用した身欠きふぐの購入方法等を聞きに来る女性もいました。

ふぐ鍋を配布する漁業士

## 漁業士が教える魚料理教室

平成14年12月5日、福江市・緑丘小学校育英会研修部からの講師派遣要請に応じて、漁業士会から2名を講師派遣し、育英会研修の一環として五島の季節の魚を使用した捌き方と料理法を学ぶ料理教室を開催しました。

当日の魚は、伝統漁法・クロイオ（メジナ）船曳き漁で有名な三井楽町の高崎クロと福江市崎山沖の小型定置網に入網したミズイカを使用しました。献立はクロイオの水炊き・皮焼き、ミズイカの刺身で、父兄の皆様には大変好評で、後日、高崎クロを求めて三井楽町の産業祭に足を運んだ方もいたそうです。

今回の料理教室は漁師の技を直接体験できるということもあって非常に盛り上がり、これからの魚食普及に繋がる好感触を得ました。

## 第９回離島地区漁業士会議開催

平成14年2月18日、県下4離島地区漁業士会により第9回離島地区漁業士会議を開催しました。

今回、離島地区漁業士会の初の試みとして、海の環境保全に対する意識向上を目的とした植樹活動が実施されました。当日は各地区漁業士の他、漁業関係者・市町関係者・支庁農林水産部職員・小学校児童（福江市崎山小学校）等135名が参加し、計630本の苗木を福江市下崎山地区の防風林整備区域内に植樹しました。植樹は非常に好評で、今後も離島地区漁業士会では何らかの形で植樹活動を継続していく方針です。

＊離島地区漁業士会は対馬・壱岐・上五島・五島地区の各漁業士会が、離島における共通の課題について協議し、連携協力しながら水産振興を図ることを目的に、平成6年度から持ち回りで開催している。

## 日韓漁業者親睦交流会議への参加

韓・日海峡沿岸市道県水産交流会議　漁業人交流事業の一環として、西日本沿岸に位置する長崎、佐賀、福岡、山口の4県と韓国の漁業関係者との交流会議に参加し、韓国の漁業関係機関を訪問し、韓国の漁業者との交流を通じて、日韓漁業者の相互理解と親睦を深めました。

韓国での交流会議の概要は次のとおりです。

**〈参加者〉**

今回の交流会議には日本から17名、韓国から15名の漁業関係者が参加しました。参加者の内、長崎県の漁業士会からは峰脇青年漁業士（上五島地区）、山崎指導漁業士（壱岐地区）、松崎青年漁業士（県央地区）の3名が参加しました。

**〈行　程〉**

**11月13日〈水〉**

福岡空港 → 済州道

→ 海洋水産資源研究所（漁業人交流会議）

漁業人交流会議

**11月14日〈木〉**

陸上養殖場見学

＊今回見学した施設は、約4,000m²の敷地に62基のコンクリート水槽（10m×10m）があり、7人の従業員が働いていました。養殖されていた魚種はヒラメのみで、1年間に100～200tが生産され、その内の約60%が韓国国内へ出荷され、約40%が日本へ輸出されていました。

**11月15日〈金〉**

済州市水産業協同組合水産市場見学 → 済州道

→ 福岡空港

済州市の水産市場

## 加工残滓を有効利用して魚醤油加工品開発

イカや魚類を加工する際に排出される頭・骨・内臓等の加工残滓については、現在冷凍保存し一部は養殖飼料として用いられていますが、それ以外のものは残滓処理場で処分されています。そこで、壱岐地区漁業士会ではこの加工残滓有効利用を検討するため、石川県で伝統的に製造されているイカの内臓を原料とした魚醤油（いしる）の技術研修を行いました。

魚醤油（うおじょうゆ）とは、魚介類を食塩とともにつけ込み熟成させた発酵調味料で、魚醤（ぎょしょう）とも呼ばれています。東南アジアでは、魚醤油は日常の食事の必需品となっており、タイの「ナン・プラー」、ベトナムの「ニョク・マム」、フィリピンの「パティス」、中国の「魚露（ユイルウ）」などがあります。日本では「いしる」に加え、秋田の「しょっつる」、香川の「いかなご醤油」が３大魚醤油として知られています。

平成14年10月、研修で取得した製造方法をもとに実際地元で漁獲されたイカと魚の残滓を原料とした2種類の魚醤油の試作に取り組みました。石川県の「いしる」は、イカの内臓と塩のみで製造されており、水も一切使用しないのが特徴です。

同年12月には、総合水産試験場　加工開発指導センターの指導を受け、石川県の製造手法（以降、石川県手法）とは異なる水試独自の手法で魚醤油試作にも取り組みました。この手法では、魚肉と塩以外に水（食塩水）と乾燥麦麹を加えることにより「いしる」に比べ醸造が速く、いしる独特の風味もまろやかになる点が挙げられます。

そして、平成15年3月に水試手法の魚醤油“もろみ”を利用して、地元で漁獲されるケンサキイカ、メダイを調味液に漬け込み、加工品試作を行いました。完成した加工品は、一夜干しや味噌漬けとは違った独特の風味があり、関係者間の試食では好評でした。

この取り組みの中で、処分される加工残滓を魚醤油へ利用し、新加工品をつくるという活用方法が確認できたと思います。今後は漁業士会を中心に壱岐での魚醤油製造方法を確立し、地元加工業者や婦人部等に広めていきたいと思います。

水試指導による魚醤油試作

完成した魚醤油

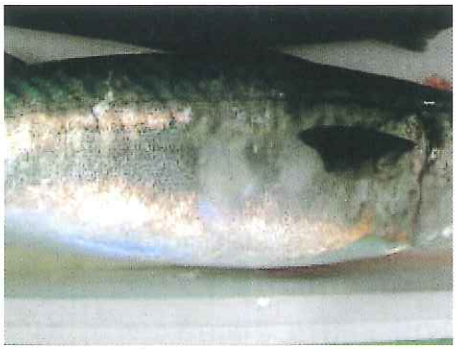
## サバの氷焼け（色落ち）防止のための間材の模索

対馬地区は周辺を好漁場に恵まれ、大型のマアジやマサバが一本釣り等で数多く漁獲されることで知られています。しかし、これらの釣りによる新鮮な青物、特に体色が鮮やかなマサバは、箱立てして氷が直接魚体に触れると氷焼け（色落ち）を起こし、鮮度の善し悪しにかかわらず価格のマイナス要因となるので、この氷焼けを防止し魚本来の体色を維持する事が課題となっていました。そこで、氷焼けを防止する間材の模索のため、フレッシュシート（吸水シート）、紙パーチ1枚、紙パーチ5枚、6mmウレタンマットの4試験区と氷のみの対象区を設け、各素材を氷と魚体の間に敷き経過時間ごとの氷焼けの状況観察を行いました。

試験の結果は、6mmウレタンマットが他の試験区に比べ48時間後の色落ちがもっとも防止できる事がわかりました。また、12時間以内であれば紙パーチ5枚、フレッシュシートでも同様に色落ちの軽減が確認できました。

さらに、この結果をふまえて、大阪・広島・熊本市場へ6mmと10mmのウレタンマットを用いて出荷試験を行ったところ、10mmマットではさらに効果が高く、市場関係者へのアンケートによると氷焼けが無いものほど高い評価が得られる事がわかりました。

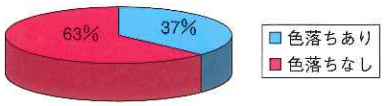
（写真は36時間後のサバの体表の状況。ウレタンマット6mmが氷焼けを防止出来ている）



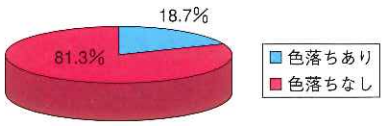
ウレタンマット6mm

氷のみ

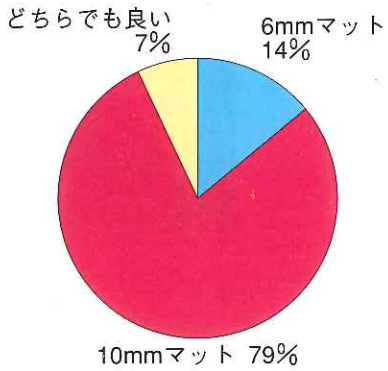
6mmウレタンマットの色落ちの状況




10mmウレタンマットの色落ちの状況




サバを購入するならどちらか



# 体験漁業による都市と漁村の交流の取り組み

平成14年度に、中央水産研究所の玉置さんが、壱岐の体験漁業などの調査で来島された際に、長崎県漁業士連絡協議会への寄稿をお願いしましたところ、快く、引き受けていただき、ご寄稿いただきましたものが本文です。

中央水産研究所　玉置泰司

近年、水揚げの不振に伴い都市との交流を取り入れることにより活性化を図ろうとする漁村が増えています。一口に交流といっても、行われるメニューは様々です。最も歴史が古いものは遊漁ですが、最近はマイボートの普及により従来からの漁業者による遊漁案内利用者が減少し、漁村との交流は希薄になっているように思えます。潮干狩りも古くからあるメニューの１つですが、近年では全国的にアサリ資源が減少し放流種苗の入手が困難となっています。そうした中で近年各地で取り組みが増えているものに体験漁業（観光漁業）があります。文献やインターネットによる検索などで、全国における実施状況を調べたところ、表に示すような状況でした。最も実施市町村が多いのは歴史もある地引き網で、定置網、刺網、小型底びき網、採介藻と続きます。地引き網は資源の減少等から漁業として経営が成り立つ所は減り、観光時しか実施しない所も増え、観光時にも網の魚取り部にあらかじめ魚を入れる所も増えています。地引き網は建干網とともに、乗船を伴わないことから、小学校低学年などにも安全に漁業体験ができ、遊漁船業の適正化に関する法律の規制も受けないこともあり、実施市町村が多いものと思われます。なお、聞き取り調査結果では、比較的実施回数が少ないところが多かったのですが、多いところが２カ所有り、１カ所は姫路市内と比較的都市に近い場所で、市内の小学生を中心に利用されていました。もう１カ所は壱岐の石田町で、修学旅行生を中心に利用されていました。これらの例からも比較的都市に近いところは小学生の体験学習等、近隣の日帰り客をターゲットにし、離島等では中学高校の修学旅行生等宿泊客をターゲットにすることが実施回数の増加に結びつきます。

表　体験漁業実施市町村数

| 漁業種類 | 市町村数 |
|---|---|
| 地びき網 | 197 |
| 定置網 | 88 |
| 刺網 | 49 |
| 小型底びき網 | 32 |
| 採介藻 | 25 |
| 建干網・簀立 | 21 |
| イカ釣り | 16 |
| カゴ漁 | 15 |
| タコつぼ・かご | 9 |
| 延縄 | 7 |
| 吾智網 | 7 |
| すくい網 | 5 |
| まき網 | 4 |
| 流し網 | 4 |
| その他 | 21 |

資料：おもしろ体験民宿データ、社団法人漁村文化協会ホームページ、各県・自治体等ホームページより

石田町の地引網漁業

次に多い定置網は、大型定置網と小型定置網を含んでいます。大型定置網では乗合方式と修学旅行生などの団体貸切方式があり、小型定置網は家族や小グループによる貸切

方式がほとんどです。大型定置網では網船に客が直接乗り込む方式と、観覧船に乗って近くで眺める方式があります。客は前者の方を喜びますが、網上げ作業を行う漁業者には客が邪魔になる場合もあります。小型定置網では漁獲物は体験料金に含まれて客が持ち帰る場合が多いですが、大型定置網では漁獲物が多いため試食をさせたり直売を行うのにとどまります。この他、別料金で食事をさせるところも多いです。なお、各地の聞き取り調査結果によると、民宿が多い地区では、客へのサービスも兼ねて料金を低めに設定するところが多いようです。第３位は刺網ですが、表には体験民宿が宿泊客に無料で実施しているものも多く含まれており、刺網の多くがこれにあたります。この場合、刺網は民宿自体の漁船を使用しての実施がほとんどです。刺網は午後に網を仕掛けて夜明けに網上げを行う操業形態が多いことから、民宿との兼業が可能であり、網上げと網はずしは体験漁業としても実施しやすいなどの理由から実施箇所数が多いです。朝に網上げ体験をして獲れたての魚介類を朝食に提供するのは宿泊客にとっても好評です。

５位の採介藻には砂浜でのアサリの潮干狩りは含めていません。サザエを素潜りで取ったり、船の上から箱めがねで覗いて竿の先に付けたやすなどで捕るものが含まれています。海岸での海藻類の採取や介類などの採取は、船を使用する体験に比較して安全性は高いですが、第１種共同漁業権対象種の採取は漁業者とのトラブルも起こり得るため、地元の漁協の理解が必要不可欠です。壱岐の勝本町では観光協会が運営主体となり、町や漁協、商工会の後援を得て、2001年より４月から９月までに磯の小島に客を船で渡し、サザエを放流して１人あたり約1.5kgを獲らせています。参加費は大人3,000円、子供2,000円ですが、2002年には1,788人の参加がありました。収穫後海岸でサザエの壺焼きもでき、人気を呼んでいます。2001年に観光協会が参加者に行ったアンケートでは、84%が「おもしろかった」と答えていました。ただし、料金については「安い」は２%と最も少なく、「ちょうど良い」が51%ともっとも多かったものの、「高い」も47%と半数近いです。2001年は962人の参加者のうち63%の598人が、2002年は参加者の42%の758人が町内宿泊客となっており、地元への経済波及効果も大きいです。

勝本町の観光磯遊び

**【問い合わせ先】**
**勝本町観光協会**
TEL / FAX　0920-42-2020

第４位の観光底びき網を実施している32市町村の聞き取り調査の結果、観光の実施時期は、６月から９月が主体の所が多く、季節風で海が荒れやすい冬場は観光を実施しない所も半数ほどありました。冬場は寒さもあり来客は少ないです。申し込み窓口は漁協

が行う場合と個人のみで行う場合がほぼ半々でした。漁協が窓口を行っている所でも、リピーターは直接漁業者に申し込む場合があります。漁協は観光実施時に漁業者から手数料を受ける場合と受けない場合がほぼ半々で、受ける場合は水揚げ手数料と同程度の料率を設定していました。観光底びき網は、多くは朝に出港して昼まで操業し、昼に帰港して船上あるいは陸上の休憩所等で昼食を取るパターンが多く、漁獲物はすべて乗船客で持ち帰ります。この他、釣りによる遊漁と組み合わせて実施する場合もあります。なお、観光時の漁獲が少なかった場合に備えるため、あるいは料理の下ごしらえのために、当日の朝に客を乗せる前に操業をしておいたり、前日の漁獲物を取っておく地域もあります。観光時の漁具は、手繰り第２種のえびこぎ網等がもっとも多く、手繰り第３種のえび桁網、その他に分類される板びき網などもありますが、手繰り第１種のかけまわしで観光底びき網を実施しているところはありませんでした。なお、観光底びき網を実施しているほとんどの地域で漁業者は１人だけで操業しており、観光実施時も１人乗りで、わずかに５市町で夫婦２人乗りでした。ただ、修学旅行生など子供を多く乗せるときには手伝いを乗船させて安全に配慮するところが多いです。料金設定は、一定の人数までは５万円から６万円として、追加人数にあわせて追加料金をとるパターンが多いです。修学旅行生など漁獲物の持ち帰りがなく、体験させるだけの場合は料金を低めに設定しています。来客状況は、平均すると１隻当たり年10回程度で、客は県内の日帰り客が多く、漁獲物を持ち帰るため自家用車利用がほとんどです。

これらの体験漁業の経済効果をあげると、通常の操業時間より短い実施時間で、通常の操業より少ない水揚物に通常よりも高い収入が得られます。このことは漁場・資源への漁獲圧力の軽減にもつながり、労働の軽減にもつながります。この他に消費者への魚食普及効果や地元経済への波及効果もありますが、漁業者がどのような苦労をして魚介類がどのように獲られているかを消費者に教育する役割も重要です。また、地元の子供達が漁業を見直して後継者に育っていく機会とも成り得ます。実施上の問題点としては、小型船舶検査費用や保険費用等の負担が増加するため、来客が少ない場合は赤字になります。制度上の問題点として遊漁船業の定義として省令（遊漁船業の適正化に関する法律施行規則）でこれまで移動性の漁具漁法が含まれていなかったため、従来は底びき網が遊漁船業にはふくまれていませんでした。現実にはこれまでも多くの地域では遊漁船業の登録を行い、小型船舶検査を遊漁兼業船として実施していました。しかし、2003年４月１日を施行日として省令が改正され、網漁業はすべて遊漁船業として認められることとなりました。

体験漁業を参加者の形態からタイプに分けると①個人参加型、②家族・少人数グループ参加型、③大人数グループ参加型に分けられます。①の個人参加型は採介藻のように漁船を使用しないものや、体験民宿のように小型船を使用するもの、大型船では大型定置網などのように乗合方式で集客するものなどです。②の家族・少人数グループ参加型は、底びき網や小型定置網など漁獲物を客に与える貸し切りタイプで、ある程度の人数が乗船可能な船型のものです。③の大人数グループ参加型は、地引き網のように操業に多人数を必要とするものや、建干網のように漁船を使わないもの、大型定置網の貸切方式の

ものなどです。料金設定は個人参加型が最も低く、体験民宿では宿泊客へのサービスとして無料で提供する例も多いです。家族・少人数グループ参加型では、漁獲物を客に提供することもあり、料金設定は１日の漁業収入程度か、それを上回る金額が設定されます。大人数グループ参加型では手伝いに多くの人手を必要とすることもあり料金設定はある程度高額となりますが、参加者１人あたりに換算すれば比較的安価です。

このように３つのタイプごとにターゲットとする客層が異なりますが、いずれのタイプでも共通しているのは、不況等により体験者の数が伸び悩んでいるところが多いことです。好景気の時は厚生のために毎年体験漁業を実施していた会社も、不景気により実施を取りやめたところも多いです。そういった中で実施回数に期待ができるのは学校関係です。総合的学習の一環で漁業体験を取り入れるところも増えています。人口集中地域に比較的近距離にある漁村では、日帰りでの実施が主体となり、地元の小中学校を中心にねらいをしぼると実施回数の伸びが期待できます。離島等では、体験漁業だけを目的とする一般の観光客を呼び込むことは困難であり、他の観光メニューとの組み合わせを考慮した時間帯での実施が望まれます。また、宿泊客が主体となるため、修学旅行生にねらいを絞って実施環境を整備する必要があります。この場合荒天時にも代わりとなる加工や調理体験等の屋内での漁村体験メニューを準備しておく必要もあり、漁家民宿等と連携した様々なメニュー構成が期待されます。例えば松浦市では行政、商工会、観光協会、農林漁業者が協力して14種類の漁業体験を含む68種類の体験メニューを準備して積極的にPRを始める等の動きがあります。いずれにしても遊漁船業における保険加入の義務づけ等、漁業体験に伴う経費は増加する傾向にあるため、ある程度の客数を獲得することが事業継続には必要となります。体験客の増加のためには地元需要の掘り起こしとともに、他県の学校関係者、旅行代理店等への積極的なPRが必要となり、漁業者単独での実施は困難であり、漁協、地元観光協会、市町村担当者等との連携が重要となります。現地調査によると、市町村が補助金を支出して利用料金を低くしたところでは来客数が多い傾向があります。また、漁具や施設、保険料等を補助している市町村もありますが、このようなバックアップを受けるためにも市町村担当者等との関係を深める必要があります。

松浦体験型旅行協議会のパンフレット

**【問い合わせ先】**
**松浦体験型旅行協議会**
〒859-4501
長崎県松浦市志佐町浦免1807番地
TEL　0956-27-9333
FAX　0956-27-9334
Eメール　taikenkyo@nifty.com
ホームページ
http://homepage3.nifty.com/taiken/

（広報誌紹介）

### 県北地区漁業士会だより

## 「九十九（つくも）」第4号発行

県北地区漁業士会では、平成15年3月に会報「九十九（つくも）」第4号を発行しました。

会報では、第22回 全国豊かな海づくり大会、漁村塾、お魚料理教室、異業種交流会等、漁業士会として取り組んだ事業について報告しています。

なお、会報及び活動内容の詳細については、県北地区漁業士会（事務局：県北水産業普及指導センター）におたずねください。

### 対馬地区漁業士会だより

## 「海峡」第9号発行

対馬地区漁業士会では、平成15年3月、会報「海峡」第9号を発行しました。

対馬地区漁業士会は、「前向きに考え、行動すること」をモットーに各種テーマに取り組んでおり、「海峡」の中で、ながさき型新水産業創出事業等の取り組みについて報告しています。

なお、会報及び活動内容の詳細については、対馬地区漁業士会（事務局：対馬水産業普及指導センター）におたずねください。

### 県央水産業普及指導センター　普及活動情報誌

## 「溢れる活力」第7号発行

長崎県県央水産業普及指導センターでは、平成15年3月に普及活動情報誌「溢れる活力」第7号を発行されました。

当該センターが事務局をもっている長崎地区漁業士会、大村湾地区漁業士会の活動や管内の水産業の意欲ある取り組みが紹介されています。

なお、情報誌及び活動内容の詳細については、県央水産業普及指導センターにおたずね下さい。

（ホームページ紹介）

## 長崎県水産業普及指導センター　情報

## 考え行動する漁業者と共に

長崎県の水産業普及指導センターの活動状況や活動成果などを掲載しています。（長崎県漁業士連絡協議会の事務局である長崎県水産振興課が開設しているホームページです。）

長崎県の漁業士活動についても、掲載されていますので、是非、御覧下さい。

http://www.pref.nagasaki.jp/gyosei/index.html

## 長崎県水産部情報　ホームページ

## ゆめとびネット

ゆめとびネットは、長崎県水産部が県民の皆様に行政情報をお届けする情報サイトです。

長崎県水産業振興基本計画の説明や長崎県水産白書のほか、海の雑学、長崎活きのいい人たち、旬鮮お魚情報、ブルーツーリズムなど水産以外の人たちがみても楽しいコーナーがたくさんあります。

http://www.n-suisan.jp/yumetobi/

### 編集後記

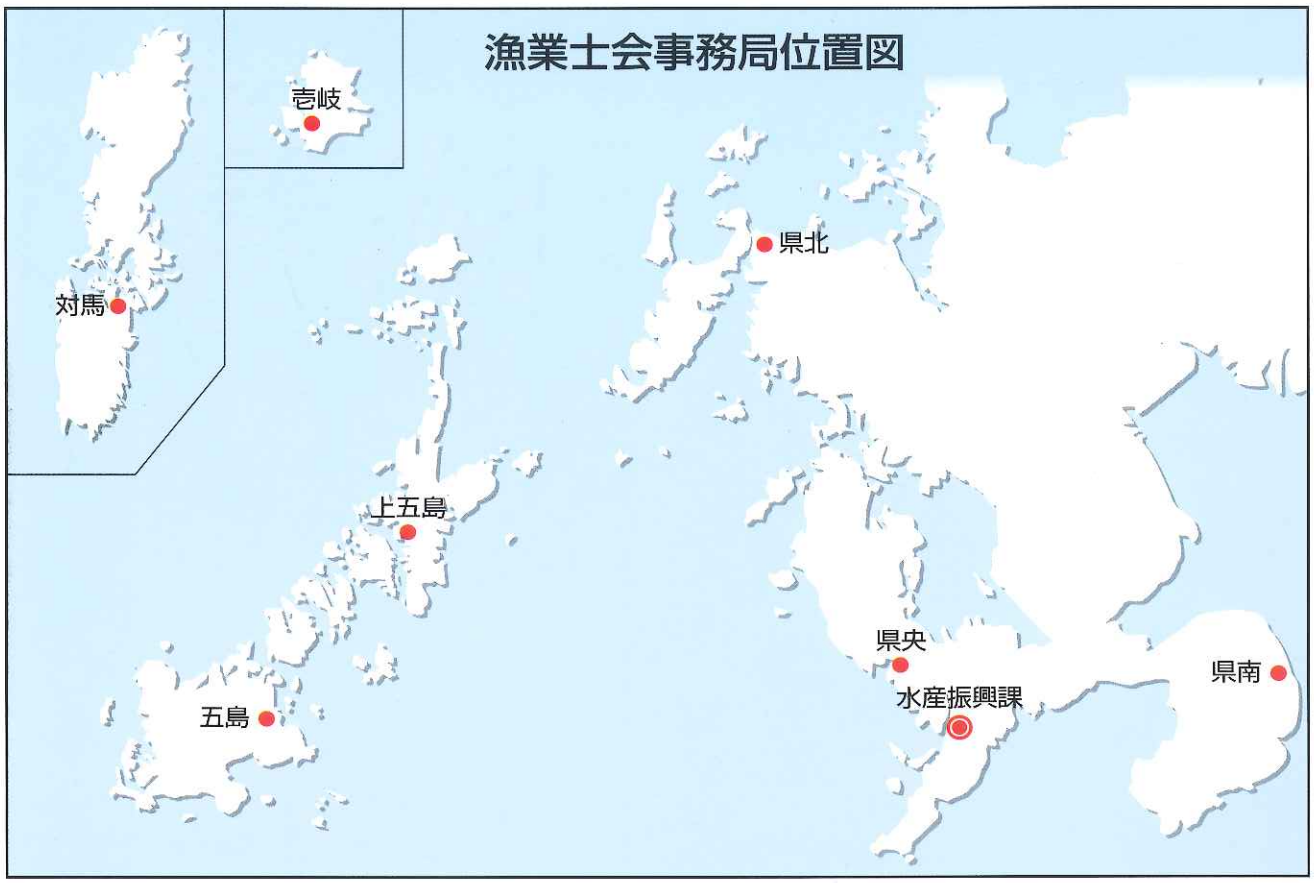
長崎県漁業士連絡協議会の事務局は、４月に組織改編により、漁政課から水産振興課へ、移りました。会員並びに関係者の方々には、引き続き、よろしく、ご指導いただきますようお願いします。

中央水産研究所の玉置さんには、ご多忙のなか、寄稿いただきまして、ありがとうございました。

今後も内容の充実に努めていきます。

（記　長崎県水産振興課　斎藤　H15. 7）

MEMO




## 漁業士会事務局の連絡先

- 長崎地区漁業士会（県央水産業普及指導センター）電話 095-850-6371
- 大村湾地区漁業士会（県央水産業普及指導センター）電話 095-850-6371
- 県南地区漁業士会（県南水産業普及指導センター）電話 0957-64-0487
- 県北地区漁業士会（県北水産業普及指導センター）電話 0950-57-0405・0426
- 下五島地区漁業士会（五島水産業普及指導センター）電話 0959-72-2121（内線295）
- 上五島地区漁業士会（上五島水産業普及指導センター）電話 0959-45-3611・3160
- 壱岐地区漁業士会（壱岐水産業普及指導センター）電話 0920-47-1111（内線265）
- 対馬地区漁業士会（対馬水産業普及指導センター）電話 0920-54-2084・3494
- 長崎県漁業士会連絡協議会（長崎県水産部水産振興課）電話 095-824-1111（内線2832）

長崎県の漁業士の情報は、ホームページ長崎県水産業普及指導センター情報からも、ご覧いただけます。

ホームページ

**http://www.pref.nagasaki.jp/gyosei/**