



蒼潮

長崎県漁業士連絡協議会広報誌

第5号

(平成18年7月)

長崎県漁業士連絡協議会

蒼潮



青色発光ダイオード集魚灯試験

目次

| | |
|---------------------------|----|
| 各地区漁業士会の紹介 | 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 | 5 |
| ⑤下五島地区漁業士会 | 7 |
| ⑥上五島地区漁業士会 | 8 |
| ⑦壱岐地区漁業士会 | 10 |
| ⑧対馬地区漁業士会 | 12 |
| 長崎県漁業就業者確保育成センターの取り組みについて | 13 |
| 新漁業士紹介 | 16 |

—表紙写真—

お魚料理教室の開催（魚食の普及を目指して）県南地区漁業士会

鹿児島、宮崎視察研修について

近年、南方系のホンダワラ類が珍しくなくなるなど、皆さんの海域において藻場の植相の変化を感じているのではないでしょうか。また、養殖業においては、可能な限り薬品に頼らず肉質や生残率のアップを実現したいと考えている方が多いのではないでしょうか。

こうした考えをもとに、植生の変化に対応した藻場造成手法や、今までにない新しい養殖手法の情報を得ることを目的として、平成18年2月に、山下漁業士、平山漁業士、田原漁業士の3名が視察研修を行いました。

鹿児島県水産技術開発センターでは、ホンダワラ類による磯焼け対策について、今吉研究員に話を聞きました。また、餌に黒酢を配合して与えるなど、革新的な取り組みで良質な養殖魚を鹿児島県の錦江湾で生産している「福山養殖」の取り組み内容や考え方を聞きました。

翌日、青壯年部が行う藻場造成の取り組みについて、宮崎県串間市東漁協の青壯年部の方々と意見交換を行い、共通点や相違点を認識しました。今後は互いに情報を交換するなど連携しながら、取組を継続しようと県を超えた繋がりが生まれました。

今回の視察で得た情報を地域に持って帰り、視察した漁業士を中心に、ホンダワラ類による磯焼け対策等を積極的に進めて行きます。



鹿児島県水産技術開発センターにて



「福山養殖」の小林代表（写真右奥）と



串間市東漁協青壯年部との意見交換



試意見交換を終え、全員で記念撮影！

シャコまつり

長崎県内において大村湾はシャコの主要生産地ですが、地元周辺あまり消費されておらず、多くが佐賀や福岡に出荷されている現状です。そこで、地元での消費拡大を図る事を目的に、平成14年度より大村湾地区漁業士会が主催して『シャコまつり』を開催しています。

今回も平成17年8月28日の「時津夏祭り」に合わせて開催しましたが、天気に恵まれ、シャコの試食やシャコ・カニ釣りゲームなどを楽しんでもらいました。釣りゲームは子供たちに大人気で、つり方を考えながらシャコやカニと親しんでもらい、シャコの試食ではシャコの美味しさや食べ方を知ってもらいました。試食は約2時間でシャコがなくなるほど好評でした。

平成17年度で3回目の開催となり、シャコを試食していただいた方に毎回アンケートをとっていますが、まだまだ、「調理の方法が分からぬ」「殻をむくのが面倒」などの理由で食べていない方もいらっしゃるようです。しかし、徐々に食べたことのある方の割合が増えています。このような活動が地産地消につながることを期待しています。



シャコまつり会場



無料試食



試食風景



シャコ釣りゲーム

カキ養殖学習会について

近年、漁獲量の減少、魚価の低迷、担い手の減少など水産業を取り巻く状況が厳しくなっています。県南地区漁業士会管内においても同様の状況が続いている。

これらの対策として、漁獲物の付加価値向上や漁労のコスト削減、新漁法の検討、新魚種養殖の検討が行われています。特に養殖では有明海においてマガキの養殖が盛んとなり、新たにマガキの養殖を始める漁協、導入を検討し試験養殖を始める漁協などがふえており、今後主要な収入源となることが期待されています。

しかしながら、新たにカキ養殖を始めた漁協においては、養殖技術やマガキに関する知識等がまだ不足しており、知識や技術の向上が今後の課題となっています。

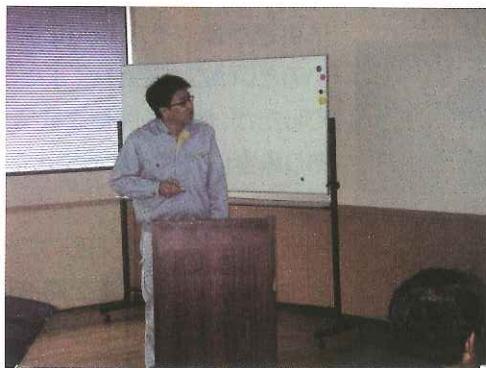
当地区漁業士会ではこれらの対策として、平成18年2月14日に管内の貝類養殖業者及び漁協を集め学習会を開催しました。小長井町漁協からマガキの養殖に携わっている漁業士1名と、県総合水産試験場から貝類養殖と赤潮プランクトンの研究者をそれぞれ1名招き、学習会を行いました。

内容については、小長井町漁協におけるマガキ養殖と現状について、貝類養殖一般についての概要と他県の養殖状況について、貝毒プランクトンと貝の毒化についての3つのテーマで行われました。

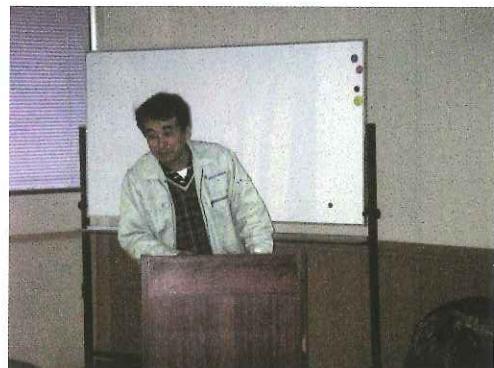
講演内容に関して、参加した漁業者からは付着生物への対策、垂下する適切な数量、他県マガキとの比較、貝毒プランクトンの生態など多くの質問が出され、今回の学習会が管内養殖業者の知識と技術の向上に一役買ったのではないかと考えています。

また、学習会終了後は、今後は年一回程度貝類養殖業者が集まり、研究会を行うよう提案がなされました。これについては参加者からも了承が得られ、今後も知識及び技術の向上のための活動が続けられることになりました。

当漁業士会においても、これらの活動に対して出来る限り支援を行っていきたいと考えています。



赤潮プランクトンの学習会



貝類養殖の学習会



お魚料理教室の開催（魚食の普及を目指して）

近年、魚離れが進み、日本の食卓から魚が消えて行っています。特に若い世代や、その子供たちの魚離れが顕著になっています。これについては、魚は肉類に比べて調理しづらく、手軽に食べられる食材ではないと考えられて、敬遠されがちな事が主な理由と考えられています。

しかしながら、魚の調理は一般に考えられているほど難しいものではありません。県南地区漁業士会では、子供たちに魚の調理は決して難しくないということ、また、自分で調理した魚は非常においしいということを知ってもらおうという二つの目的のため、管内の小学校において、お魚料理教室を開催しました。

開催した小学校は2校です。平成17年11月22日に旧西有家町の西有家町立見岳小学校の5、6年生を、平成18年1月13日に諫早市遠竹小学校の6年生を対象としました。

第一回目の見岳小学校においては、2名の漁業士と手伝いの一般漁業者2名が指導にあたりました。調理を行うにあたって、まずは漁業士が教壇に立ち実演を行いました。生徒やその保護者の前で実際に魚を捌いて見せ、希望する生徒や保護者には自分の手で魚を捌いてもらいました。また、料理の試食を行う前に、漁業士が作った「お魚クイズ」を行いました。「マンボウは何個の卵を産むか?」「エビの足は何本あるか?」といった魚に関するクイズに生徒が積極的に答えていました。



その後、テーブルごとに調理実習を行い、漁業士が行った実演をまねて魚を捌き、様々なメニューに挑戦しました。

第二回目の遠竹小学校においては、3名の漁業士が指導にあたりました。ここでも漁業士が教壇で実演を行い。その後、各テーブルで魚介類の調理に挑戦しました。

ふたつの料理教室を実施して感じたことは、子供達が魚やその料理に非常に興味を持っているということでした。また、今回の開催は2校でしたが、他でも開催を要望している小学校があり魚食に対する関心はまだまだ高いと感じられました。

当漁業士会ではこれらのニーズに応えるため、今後もお魚料理教室を開催し魚食の普及に努めていこうと考えています。

県北地区漁業士会

お魚料理教室

県北地区漁業士会は、若い世代への魚食普及と水産業に親しみを持つてもらうことを目的に、毎年、管内の小中高校で「お魚料理教室」を開催しています。今年度は、漁業士会主催が2回、平戸市下里育英会との共催が1回の、計3回開催しました。

教室では、地元で水揚げされた魚を材料に、地元の漁業士が講師となって魚の捌きかたを生徒たちに披露しました。生徒たちは、最初は慣れない手つきでしたが、すぐに魚さばきが上手にできるようになり、料理もおいしくできました。

試食時には、生徒たちと海や魚の話をすることことができ、私達もとても新鮮な気持ちになりました。



山川漁業士による魚捌き実演（南部中）

●開催実績

| 開催日 | 参加漁業士 | 開催校 | 実習料理 |
|---------------------------|--|------------------------|---|
| 平成17年 10月19日 10月20日 | 大谷卓也 指導漁業士 岡山 稔 指導漁業士 綾香良浩 青年漁業士 | 平戸市立中部中学校 2年生徒 696名 | 鯛めし アラ汁 イカのマリネ 鰯のタタキ ブリの照り焼き |
| 平成17年 10月25日 10月26日 | 山川富士夫 指導漁業士 岡山 稔 指導漁業士 | 平戸市立南部中学校 2年生徒 60名 | 鯛めし アラ汁 鰯の中華風刺身 イカのバター焼き イカフライ 鰯のコーンチーズ焼き 鰯の明太マヨネーズ焼き 鰯の一口フライ ブリの照り焼き ブリのさっぱりおろし |
| 平成18年 3月25日 | 土肥 博 指導漁業士 岩崎光恭 青年漁業士 | 下里エコクラブ 18名 | 鯛めし アラ汁 鰯のタタキ 鰯フライ ブリの刺身 ブリの照り焼き ブリのあら煮 |



大谷漁業士による魚捌き実演（中部中）

水産業研究交流会

平成17年11月17日(木)、県北地区漁業士会は、幅広い分野の産業界に対して水産業の情報発信を行うため、※ベンチャーサロン・サセボ(事務局:長崎県産業振興財団)と異業種交流会「水産業研究交流会」を開催しました。

本交流会は、昨年、一昨年に引き続き3回目の開催となります。今年度は大村湾地区漁業士会の漁業士にも多数参加していただきました。また、交流会に先立って、ベンチャーサロン側が当地区中村幸則青年漁業士(佐世保市相浦)の魚類養殖場を視察しました。

交流会では、「漁ろう機械」、「環境」、「流通」、「観光」の4分野において、漁業士会側が現状や問題点、産業界に望む技術開発等について意見発表し、その後、双方で意見・情報交換を行いました。



水産業研究交流会

ベンチャーサロン側からは、現場視察や活発な意見交換により、水産業の実態や課題を知ることができたという話をいただきました。

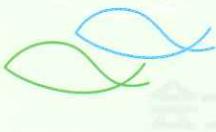
今後も産業間の垣根を越えた交流を積極的に行っていきます。

※ベンチャーサロン・サセボ

佐世保市を中心とした県北地区で、製造業だけでなく幅広い産業分野にわたって、新ビジネスの創造や企業間の情報交換の活動を行っている民間企業主体の研究グループです。(メンバー約80団体)



魚類養殖場視察



明日を築く漁村塾

平成18年2月27日(月)、県北地区漁業士会は、漁業者や漁協を対象として、学習会『明日を築く漁村塾』を開催しました。

近年、漁業者や漁協が直売所を開設し消費者に水産物を直接販売することが増えており、また、消費者においては、食品の安全・安心に対する関心が高まっています。

そこで、『明日を築く漁村塾』では、食品の品質表示の適正化と衛生管理を徹底することを目的とし、「JAS法」と「食品衛生法」の2法について、それぞれの専門家に講話をしていただきました。

受講者からは、直売所を運営していく上で非常に役に立ったとの感想が聞かれ、有意義な学習会となりました。

①「JAS法について」

講師:九州農政局 長崎農政事務所地域第一課
宮脇 政治 表示規格指導官



「JAS法について」

②「食品衛生法について」

講師:県北保健所 衛生環境課食品薬務班
梅野 裕一 係長

県北地区漁業士会視察研修

1) 離島地区における活魚輸送について

平成18年2月12日(日)、内野真弓美指導漁業士、中村義孝青年漁業士、瀬尾博次青年漁業士、山口和幸青年漁業士の4名が、「離島地区における活魚輸送について」をテーマに、新上五島町の上五島町漁業協同組合を視察研修しました。

県北地区は離島を多く抱えており、離島の流通対策は重要な課題の一つです。

近年の魚価安値は深刻で、市場・消費者のニーズも多様化していることから、県北地区でも流通体系の見直しを図る必要があると考え、離島地区での活魚輸送に実績のある上五島町漁協を選定しました。

上五島町漁協は生産者と漁協が一体となって、活魚の輸送に取り組んでいます。

主に、福岡中央市場に出荷しており、非常に高い評価を受けています。

中村、瀬尾両漁業士の地元宇久町では漁業生産者が中心となって、近々活魚輸送を始める予定です。



「活魚輸送について」 聞取り風景

2) カワハギのすくい網について

平成18年3月7日(火)、中村義孝青年漁業士が壱岐地区漁業士会の住吉正彦青年漁業士を訪ね、「カワハギのすくい網について」をテーマに視察研修しました。

県北地区では、型の良いカワハギがよく定置網に入ることから、資源量は豊富にあると考えられます。しかし、県北地区ではカワハギを効率的に漁獲する漁法は普及しておりませんので、カワハギすくい網の取り組みがある壱岐地区で漁具・漁法を学んできました。早速、中村漁業士はすくい網漁を始めており、なかなかの好漁ということです。近々、報告会を開催して、良い漁法を県北地区に広めたいと考えています。

魚食普及

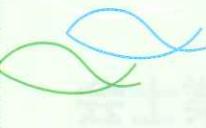
下五島地区漁業士会では、地域の魚食普及に関して様々な取り組みを行っています。

近年、魚離れが顕著になっている子供たちに魚の調理を体験してもらうため、平成17年10月25日、五島市立崎山中学校において1年生17名を対象にお魚料理教室を開催しました。漁業士によるブリ、マダイ、アジ、サバおよび崎山地区で多く水揚げされるイセエビのさばき方（エラ、内臓の取り方、三枚おろしの方法等）の実演の後、ブリ、マダイ、イセエビについて生徒の代表者数名がさばき方にチャレンジしました。その後、生徒全員が漁業士、先生、父兄の指導のもと、アジの三枚おろしから刺身までのさばき方実習を行いました。実習後、4班に分かれてアジの南蛮漬け、サバの煮付け、ブリの照り焼き、イセエビの味噌汁等を作つて給食とともに美味しくいただきました。生徒たちは、自分たちが作ったご馳走を大満足でたいらげていました。



また、魚食普及を図るために成人世代に対する普及活動も必要です。そこで、平成18年3月19日、五島市魚市場で開催された「五島さかなまつり」会場において魚のさばき方教室を行いました。五島近海で漁獲された新鮮なアジを使って、漁業士の指導のもと、市民の方々が三枚おろしにチャレンジしました。恐る恐る包丁を握ってアジをさばく方もいれば、中には漁業士顔負けの包丁さばきで見事にアジを三枚おろしにする方もいました。さばき方教室に参加していただいた方には、各家庭で美味しいアジを自分でさばいて食べてもらえるようにアジを一匹ずつお土産に持って帰っていただきました。





上五島地区漁業士会

第12回離島地区漁業士会議と記念植樹

平成18年2月10日に、上五島地区漁業士会では、離島における漁業士活動の積極的な推進を目的とした「第12回離島地区漁業士会議」を開催しました。

今回は、離島地区において大きなハンディとなっている流通をテーマとし、活魚出荷の取り組み、地産地消の推進、ブランド化、鮮度保持技術等について具体的に意見交換を行いました。



また、翌日の2月11日には、環境保全の重要性をPRするとともに次世代に豊かな海を引き継ぐことを目的に、水産関係者、森林組合、緑の少年団といった、海と山で生きる人々が協力して、“つばき”※の苗木200本を植樹しました。



※ つばき

暖地に生育する常緑の小高木であり、新上五島町の花木に指定されている。種子は油を多く含んでおり椿油が採取される。

漁村女性の起業について（女性活動分科会）

近年、上五島地区では、既存漁業の厳しさから、新しいことに取り組みたいと漁村女性が動き始めています。そこで、漁村生産向上戦略会議（事業主体：上五島地区漁業士会）ではそんな女性達の活動を検討するため、漁村女性を集め、女性活動分科会を開催しました。

女性活動分科会では、起業を目指す漁村女性の事業推進上の問題や家庭をもつ女性特有の問題点を検討し、意見交換を行いました。その他にも分科会では平成17年度に4回開催し、意見交換のみでなく、食品表示や水産加工技術の学習会、他地区の起業を目指す漁村女性グループとの交流を織り交ぜながら、活動を重ねていきました。また、平成18年3月の漁村生産向上戦略会議では、漁村女性の起業について研究している広島大学大学院の副島久実氏（（独）水産総合研究センター中央水産研究所水産経済部 勤務）を招き、全国の漁村女性の起業への取組事例や問題点、問題解決方法についての講演会を開催しました。この活動によって、上五島地区の漁村女性の起業への意欲を惹起することができたと思います。

女性加工グループ紹介



郷土料理研究会

奈良尾の郷土料理（生ずし）の伝承（販売もしています）。

潮の香り会

傷イカや養殖ブリを用いた商品開発を行いました。
商品：松イカ、ブリカツ



たんぽぽ会

若松瀬戸で獲れたコンブを有効利用しています。
商品：昆布佃煮、海藻（こんぶ）麺



若松女性グループ

定置網で獲れた、獲れたて新鮮魚類の加工品づくり。
商品：天下一品シリーズ（干物、塩辛、蒲鉾）

今後とも、元気ある女性グループの活動を支援しながら、上五島地区全体の活性を図っていきたいと考えています。

農業士との交流活動

壱岐地区漁業士会では、壱岐指導農業士等協議会とともにそれぞれの活動等を広く一般市民に知ってもらうため、平成15年度から島内で開催される農協まつりに共同出展しています。

平成17年11月13日に開催された農協まつりでは、「指導農業士・漁業士体験コーナー」を設け、水産関連イベントをメインに、やす釣り体験、のしイカづくり実演、タッチプール、花の苗プレゼント等を実施しました。また、農業士・漁業士活動PRチラシの配布やアンケートも行い、一般の人々に指導農業士等協議会・漁業士会の活動状況を周知することが出来ました。



やす釣り体験



タッチプール



花の苗プレゼント



アンケート

大分県漁業士会との交流

他地区漁業士会と交流することにより、壱岐地区漁業士会活動の活性化を図ることを目的とし、大分県漁業士会漁船漁業部会と交流会を開催しました。

交流会は、平成17年10月27日に大分県別府市で開催し、各地区漁業士会の活動内容を報告し、漁業士会活動や漁業等のことについて、意見交換を行いました。この交流が、双方の今後の発展につながることを期待しています。



大分県漁業士との意見交換

イカ釣り用青色発光ダイオード集魚灯導入への検討

壱岐島内の主要な漁業であるイカ釣りは、近年の燃油高騰により漁業経費が増大し、経営が厳しい状況となっています。

壱岐地区漁業士会では、燃油の消費削減が期待される青色発光ダイオード集魚灯の導入について検討するため、マリノフォーラム21が行う青色発光ダイオード集魚灯実用化試験の状況を平成17年6月29日、新潟県佐渡市において視察しました。

視察結果をもとに漁業士会で検討したところ、壱岐周辺で青色発光ダイオード集魚灯が導入出来るか否かは、壱岐のイカ釣り船で試験してみなければ判断できないとの結論になり、壱岐のイカ釣り船が、平成17年9月下旬から実用化試験を行うことになりました。その結果、燃油の消費量を削減できることは分かりましたが、これまでの集魚灯よりもイカが釣れず、釣れない原因を解明するまでには至りませんでした。

しかし、燃油価格は高い状態で推移しており、今後のイカ釣り漁業の生き残る方策として、発光ダイオード集魚灯の導入は必要であると考えられますので、引き続き検討していく予定です。



現地視察（佐渡市）



壱岐のイカ釣り船での試験



対馬地区漁業士会

クロアナゴの有効利用について

対馬近海産のマアナゴは、T Vの某料理番組でも食材に取り上げられるほどの品質で、全国的にも有名な高級魚ですが、このアナゴ漁で混獲されるクロアナゴが厄介者となっています。

クロアナゴとは、九州では地方名でトウヘイとも呼ばれ、名前どおりの黒灰色で、大きいものでは長さ1.5m、重さ10kgにもなる大型のアナゴ類です。

このクロアナゴ、アナゴに混じって多いときには100kg以上も漁獲されるものの、市場で値がつかないためにほとんど捨てられている現状にあります。

そこで、アナゴ籠漁を営まれている吉村漁業士の発案で、クロアナゴの有効利用法を検討しました。

平成17年度は、すり身製造を手がけておられる中庭漁業士の協力を得て、クロアナゴのすり身原料としての適性を調べました。

試験では、原料のクロアナゴ約30kgの頭と内臓を取り除き、開いて背骨を取り除いたものを採肉機にかけ、歩留まり40%、約12kgの魚肉を得ました。

得られた魚肉を氷水で晒し、脱水、ミンチにかけた後では、歩留まり28%、8.3kgとなりました。

この結果は残念ながら歩留まりとしては低く、晒しを行わずに地元消費レベルで利用することはできるものの、クロアナゴはすり身原料には適さないと判断されました。

このため今後は、対馬の一部で伝統的に利用されている開き加工など、引き続き他の利用方法を検討していく予定です。



すり身加工試験の様子



頭と内臓を除いて開いたクロアナゴ

1.はじめに

長崎県漁業就業者確保育成センター(以下「センター」という。)は、長崎県漁業協同組合連合会、長崎県旋網漁業協同組合、長崎県の3者を構成員として平成5年度に設置され、事務局を水産部内(当時漁政課)において活動を開始しました。

センター設置の目的は、本県漁業・漁村の将来を担う新たな漁業就業者を確保することであり、求職求人情報の収集・提供、就業相談、受入体制の整備などの活動を行っています。

今回はセンター並びに長崎県の新規就業者の確保に関する取り組みについて報告します。

2.長崎県内の漁業就業者数の推移

漁業就業者数は、平成5年29,189人だったものが平成15年現在で20,091人となり9,098人(約△31%)減少しています。

年齢階層別にみると、65歳以上の漁業就業者数は平成5年に4,225人だったものが、平成15年には5,317人となり1,092人の増加となっていますが、一方で40歳未満の漁業就業者数は、平成5年に5,508人だったものが、平成15年には2,657人となり2,851人の減少となって、高齢化が急激に進行しています。(表-1参照)

表-1長崎県内漁業就業者数の推移

| 年 次 | H5 | H10 | H15 | (H15/H5) | (H15/H10) |
|---------|--------|--------|--------|----------|-----------|
| 就業者合計 | 29,189 | 24,467 | 20,091 | 69% | 82% |
| 男性計① | 23,950 | 19,995 | 16,606 | 69% | 83% |
| うち15~39 | 5,508 | 3,735 | 2,657 | 48% | 71% |
| 40~64 | 14,217 | 11,158 | 8,632 | 61% | 71% |
| 65~② | 4,225 | 5,102 | 5,317 | 126% | 104% |
| ②/①% | 18% | 26% | 32% | — | — |
| 女性計 | 5,239 | 4,472 | 3,485 | 67% | 78% |

農林水産統計

3.センターの取り組み概要

現在、センターは水産振興課漁業技術班の中にあり、業務として「漁業就業に関する相談」、「求職求人情報の収集・提供」、「漁業就業者発掘」などを行っています。

平成5年にセンターを設立していますが、具体的に動き出したのは全漁連が事務局を持つ沿岸漁業就業者確保育成センターが設立された平成8年度からで、国の補助事業を受けながらUJIターンの就業希望者を受け入れ、地域での就業を支援してきました。また、平成17年度からは、漁業研修期間中の生活費等への支援、中古漁船をリースする漁協への支援を行うことにより、円滑な新規就業を図っているところです。

(1)求人情報の収集

求人情報の収集は、主に長崎県内の7カ所にある水産業普及指導センターを通して、各地区の漁協や業者から聞き取り、まき網等の情報については県旋網組合を通して聞き取っています。

漁業就業希望者受入先の状況としては、雇用型の求人と独立定住型を地域で求める2形態に分かれます。まず、雇用型の求人で多いのは定置網漁業で、若干、イカ釣漁業からの求人があります。



次に、独立定住型を求める地域の求人は、一本釣・延縄・曳き縄漁業への参入を目指し、地域の市町、漁協が一体となってバックアップし、漁業者を育てようと考える所となり、長崎県内では対馬市、壱岐市、五島市、長崎市の4カ所で扱い手対策を検討する協議会等を立ち上げ、地域一体となって漁業就業希望者を受け入れています。

(2) 新規就業者受入までの流れ

新規就業するまでの流れを示したフロー図(図-1)を示します。

新規就業希望者が漁業への就業を目指す方法としては、大きく3つの方法があります。

まず、第1の方法は、大日本水産会が主催する漁業就業支援フェアに参加し、受入者の面接を直接受け、雇用型もしくは独立型就業のための研修に進む方法です。

第2の方法は、センターへ直接、手紙や電話、E-mail等で問い合わせてくる方法です。この場合、問い合わせがあった新規就業希望者へこちらから沿岸漁業就業者確保育成センターや県が作成したパンフレットと共に求職調査票を送付します。調査票が返送されると再度電話で本人の意志を確認し、意志確認できたら後に、希望内容に沿った形で受入出来そうなところに連絡します。その後のスケジュール等の具体的な内容については、受入者と新規就業希望者との間で直接話をしてもらうようにしています。

第3の方法はハローワークやインターネットを利用して直接受入者に問い合わせる方法です。この場合、センターは直接関わりませんが、就業希望者受入後の研修等を実施する時に県の各種事業を利用するなどの対応がでてきますので、その時点で様々な相談に乗るようにしています。

(3) 就業希望者受入にあたっての県の対応

長崎県では、より効果的に就業者を確保しようと次の事業を進めています。

(事業の体系図は図-2参照)

① 新規就業促進事業

新規就業促進事業は、漁業後継者確保促進事業と技術指導支援事業の2つの事業に分かれます。

まず、漁業後継者確保促進事業は、新規就業者の受け入れ体制を作る活動について支援を行っています。

これは、地域の扱い手受入について協議する協議会の設置や扱い手受入を上手に行っているところを研究するような費用に対して補助を行っています。地域で数日間の漁業体験を計画し、実施する費用も対象となります。

次に、技術指導支援事業は、漁業研修を行う場合の指導者に対して謝金を支払い、研修実施期間中の負担を軽減するための支援を行っています。

② 21世紀の漁業扱い手確保推進事業

21世紀の漁業扱い手確保推進事業(以下「21世紀事業」という。)は、地域漁業扱い手確保計画策定、技術習得支援事業、漁船取得リース事業の3つの事業に分かれます。

まず、地域で扱い手確保のための協議を行い、地域の漁業扱い手確保計画を策定することを21世紀事業推進要綱に明記しました。これから、漁家の子弟も含め就業希望者を受け入れようとする場合、地域全体が様々なフォローや支援を行う必要があるとの視点からです。ちなみに、21世紀事業の事業は、様々な新規就業希望者の受入に関する基準を定めた地域の扱い手確保計画がないと、事業実施が難しい体系となっています。

次に、技術習得支援事業は、研修期間中の生活費等の負担を少しでも緩和し、スムーズな就業につなげる事を目的に、漁業研修を受ける就業希望者の生活費相当に対して、県と市町で支援を行うものです。支援の期間は最長2年間で、毎月最大15万円までの支給を行います。ただし、3年間その地区に定着せず、漁業を営まない場合は、支援した全額を返してもらうようにしています。

最後に、漁船取得リース事業は、漁船取得という就業希望者最大の初期投資の軽減を図ることを目的に、就業希望者に中古漁船を利用させようとする漁協に対して、その中古漁船購入費の1/2を県と市町で補助するものです。漁船取得リース事業を利用して取得した漁船を利用できる人は、就業後の計画(営漁計画)等を市町に提出し、その計画が市町に認定された50歳未満の新規就業者に限られます。

4. 最後に

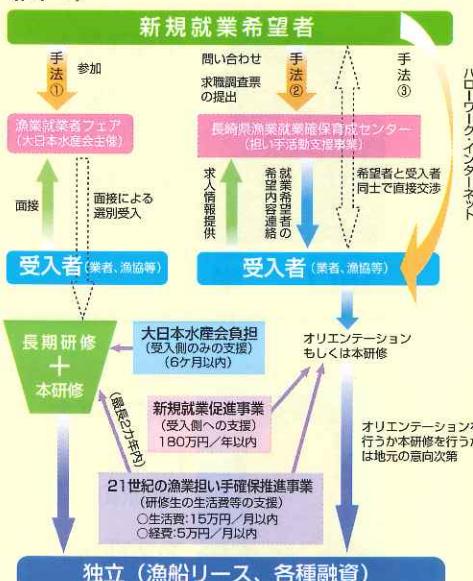
漁村を中心とした沿岸漁業は、新たな担い手が減少し、高齢化が急激に進んでいます。このことは、水産業ばかりではなく地域社会の活力低下と過疎にもつながる大きな問題であり、早急に考えなければならない課題となっています。

このような状況だからこそ、生産性の向上ばかりではなく、地域の担い手の発掘や受け入れに対して話し合う場をまず作り、よく話し合い、試してもいいから一步踏み込んで新しい力を漁村に入れて、現状を開いてはどうかと考えています。今、漁業を魅力ある産業にすることと、担い手を地域に呼び込む活動は車の両輪のようなもので同時に進めていてもいいのではないかでしょうか。

若い人を定着させようと本気に思えば、その地区で生活できる住居や漁業を考えなければなりません。そのことが、漁村の意識変革につながり、意識変革は生産性の向上や資源管理等の考えにもつながります。最終的に漁村に活気が出てきて、魅力ある漁業、漁村づくりにつながると考えています。

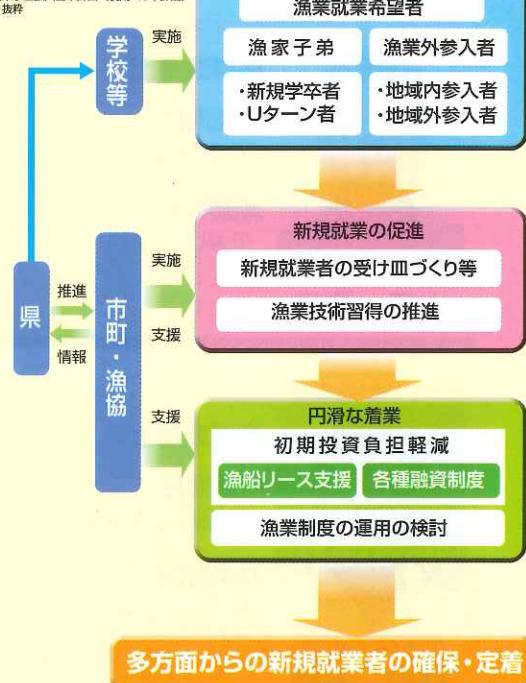
新規就業者受付フロー図

(図-1)



(図-2)

長崎県水産振興基本計画(後期5カ年計画)
より抜粋



新漁業士紹介

指導漁業士



指導漁業士

所属漁協
西海大崎漁業協同組合

漁業種類
小型定置網

梅川 恒義



指導漁業士

所属漁協
大村湾漁業協同組合

漁業種類
真珠養殖、介類養殖

橋口 誠市



指導漁業士

所属漁協
島原漁業協同組合

漁業種類
藻類養殖、一本釣

北野 寛



指導漁業士

所属漁協
島原漁業協同組合

漁業種類
藻類養殖、一本釣

永野 勝秀



指導漁業士

所属漁協
有家町漁業協同組合

漁業種類
延繩、一本釣、曳網

渡部 達春



指導漁業士

所属漁協
五島漁業協同組合

漁業種類
延繩、一本釣

山崎 壽敏



指導漁業士

所属漁協
新魚目町漁業協同組合

漁業種類
定置網

田口 学



指導漁業士

所属漁協
若松町中央漁業協同組合

漁業種類
ヌタウナギ籠、延網

峰脇 満雄



指導漁業士

所属漁協
厳原町漁業協同組合

漁業種類
曳繩、採介藻

松原 増男

新漁業士紹介

青年漁業士



青年漁業士

所属漁協
九十九島漁業協同組合

漁業種類
魚類養殖

やすなが けんじ

安永 健次



青年漁業士

所属漁協
五島ふくえ漁業協同組合

漁業種類
一本釣、地引網

あらき かずや

荒木 和也



指導漁業士

所属漁協
五島ふくえ漁業協同組合

漁業種類
定置網

かたやま かずひこ

片山 和彦



青年漁業士

所属漁協
神部漁業協同組合

漁業種類
魚類養殖

おおつば ゆきお

大坪 幸雄



青年漁業士

所属漁協
新魚目町漁業協同組合

漁業種類
定置網、一本釣、刺網

なかむら てつや

中村 哲也



青年漁業士

所属漁協
厳原町漁業協同組合

漁業種類
延縄、一本釣、曳縄

たにもと たかひろ

谷本 孝浩



青年漁業士

所属漁協
上県町漁業協同組合

漁業種類
アナゴ籠、採介藻

うちやま ようじ

内山 洋二

編集後記

あわただしく日々がすぎる中で、やっと蒼潮の発行にたどり着くことができました。

蒼潮に載せている各地区の報告をみると、技術的な事から魚食普及にいたるまで、多岐にわたる活動をしており、漁業士の方々や事務局のみなさんの苦労は大変んだろうなと感じ、頭が下がります。

今回、新しい漁業士の方が増え、漁業士連絡協議会がパワーアップし、活動も更に広がっていくことを感じます。

今後も皆さんの活動がスムーズに進められるよう頑張りますので、よろしくお願ひします。



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 09204-7-1111（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 09205-4-2084・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、長崎県水産部ホームページ[ゆめとびネット](http://www.n-suisan.jp/yumetobi/)からも、ご覧いただけます。

ホームページ <http://www.n-suisan.jp/yumetobi/>