



蒼潮

長崎県漁業士連絡協議会広報誌

第6号

(平成19年7月)

長崎県漁業士連絡協議会

蒼潮



長崎県漁業士認定書授与式

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	6
⑤下五島地区漁業士会	9
⑥上五島地区漁業士会	10
⑦壱岐地区漁業士会	11
⑧対馬地区漁業士会	12
ながさき型新水産業創出事業の取組みについて 水産振興課 漁業技術班	13

各地区漁業士会の活動

水産教室花盛り！！

今年度、長崎地区漁業士会では、小中学生を対象とした水産教室の依頼がたくさんあり、忙しくも楽しい一年となりました。

まず平成18年10月には、大島東小学校の5年生32名を対象として大島沿岸の藻場の観察、山下漁業士による「大島の水産業」の講話、アジを使った「刺身」「つみれ汁」「ピザトースト」などの料理体験を実施しました。明くる平成19年1月には大島中学校の父兄24名を対象として、山下漁業士による講話「藻場のお話」と、アジ、ハマチを使った料理体験を実施。同年2月には野母崎小学校6年生13名を対象として、三浦漁業士が魚の解剖実習を行い、その3週間後に大島中学校3年生41名を対象として山下漁業士、宮原漁業士の操船による藻場の観察と、山下漁業士による講話「藻場について」を実施しました。

藻場の話では昨今の環境問題の影響からか、海に起こっている変化などを中心に積極的に質問が出され、子供達がいかに環境に関心を持っているかを感じました。また藻場や漁場の保全には、「海にゴミを捨てない」といったような、私たち一人一人が出来ることの積み重ねが必要だと理解してもらえたようです。

料理教室では魚を触ったことの無い生徒もいましたがすぐに慣れてしまい、魚をトッピングしたピザトーストといった新しい食べ方にも舌鼓を打っていました。魚の解剖実習では三浦漁業士がスズキを使って魚の内臓の位置を示すとともに、自分は魚を獲り、その命を奪うことによって生活している漁業者であること、また皆さんもその命ある魚を食べて生きているのだということに感謝の気持ちをもって欲しいとの話がされ、子供達も真剣に聞き入っていました。

実施した全ての学校から、次年度以降も是非お願いしたいとの話があり長崎地区漁業士会としてもこのような水産教室を継続して、漁業のこと、海のことを子供達にもっともっと知って欲しいな～、と感じているところです。



大島東小学校5年生 藻場の観察



大島中学校の生徒、父兄による料理体験



野母崎小学校6年生 魚の解剖実習



大島中学校3年生 講話「藻場について」

ことのうみ「大村湾」ふれあい教室を開催

今年度、大村湾地区漁業士会では、長与小学校の6年生40人を対象に、アジの干物づくり実習を行い、講師には浦指導漁業士と川添会長、そして地元から大村湾漁協長と支部長の川口さんの応援をいただき、小学生の指導に当たりました。

例年大村湾では11月頃には手のひらサイズのマアジが定置網に入るようになるので、地元の魚を使った実習を計画していましたが、今年は大村湾で獲れる時期が遅れたため、五島灘産の魚を使用しました。

まず実習に当たっての注意と、干物作りの工程について説明した後、浦漁業士によりマアジの開き方の実演が、子供達にも分かりやすい説明を交えて行われました。

今回は6年生3学級から希望者を募って参加した子供達だったこともあってか、庖丁の扱いが上手で、初めて丸のままの魚をさばく子供も、ちょっとコツを教えただけでどんどん一人で開けるようになり、一人に3尾ずつ割当てられた120尾以上のマアジがあっという間にさばかれてしまいました。

今回のふれあい教室では、身近な食材の干物作りを体験してもらいましたが、丸のままの生魚を自分でさばき、水洗い、塩水漬け、干し上げ作業を体験し、食べてもらったことで、魚や水産物加工品に興味を持ってもらえたと思います。

そして、今後水産物をたくさん食べてくれるようになってくれば、近年活発に行われている地産地消、魚食普及の活動にも間接的に貢献できるのではないかと考えています。

また、私たち現役の漁師との交流により、この子供達が「大村湾」にもっと親しみ、大村湾での漁業に関心を持ってくれることを期待します。



「みんなは魚をさわったことがあるかな？」



「ここをこうやって」 「あっそうか！」



「思ったより簡単だったねー」



（一晩干して、翌日学年みんなで焼いて食べました）

雲仙直売会の開催

平成18年5月14日、雲仙市小浜町雲仙けやき広場において水産物の直販イベントを開催しました。これは雲仙青年会主催で開催された雲仙花祭りじげもん市に併せて参加協力したもので、有明海や橘湾の水産物や加工品を広く周知することを目的に、漁業士所属の漁協の協力を得て、販売や試食会を行いました。販売品目は、鮮魚（ヒラメ、ホタテガイ）と水産加工品（ひょつづる、煮干し、がぜみそ、ボイルダコ、エタリの塩辛）でした。また試食会では、島原漁協、雲仙旅館ホテル協同組合、雲仙調理師会の協力を得て、養殖トラフグの湯引きと味噌汁の試食を行いました。約200食分を準備していましたが、瞬く間に無くなるほどの盛況ぶりでした。そのほか、活魚の展示や子供用タッチプールを設置しましたが、子供たちには大人気で、イベントが終わるまで子供たちは魚たちに触れて遊んでいました。



水産物販売状況



試食用トラフグ湯引きと味噌汁



試食品配布状況



タッチプール

漁村塾の開催

平成19年2月14日、南島原市西有家総合学習センターカムスにおいて、漁村塾を開催しました。今回の漁村塾では、漁業とは異なる農業の分野で様々な取り組みを行っている、農事組合法人ながさき南部生産組合の近藤代表理事から、価格形成の仕組みやリスク管理のあり方、農水産物直売所の運営等の取り組みを紹介いただきました。これからの漁家経営のあり方について、何らかのヒントが得られたのではないかと思います。

また、昨年末にカキの風評被害で問題となったノロウイルスによる食中毒防止について、県南保



健所から話をさせて頂きました。食中毒全般の紹介から始まり、ノロウイルス発見の経緯、感染ルート、ノロウイルスの予防法について教えて頂き、大変参考になりました。

1.「農水連携の可能性について」

農事法人 ながさき南部生産組合

近藤 一海 代表理事

2.「ノロウイルスによる食中毒防止について」

長崎県県南保健所 衛生環境課 食品薬務班

橋口 達之 係長



近藤代表講演



橋口係長講演



受講風景



受講風景

小学生を対象としたお魚料理教室の開催

近年、若い世代やその子供たちの魚離れが言われていますが、県南地区漁業士会では、将来を担う小学生及びその保護者を対象に、魚食普及と消費拡大を目的に、お魚料理教室を開催しました。お魚料理教室は、平成15年度から毎年2地区ずつ開催してきましたが、平成18年度は、重点的に4つの小学校において開催したところ、各地区の小学校で大変好評をいただきました。

最初に水産教室で水産の勉強をした後、地元で獲れた魚を使い地元漁業士が魚の捌き方を実演してみせてから、子供たちにも実習してもらいました。

最初は、こわごわ包丁を握っていた子供たちが、漁業士の指導で次第に上手にうろこを取ったり皮を剥いたり、切り身を切ったり出来るようになり、目を輝かせて鯛飯や味噌汁づくりに取り組むことが出来るようになっていく様子を見ていると、改めて体験学習の大切さを感じました。

後から、学校を通じて子供たちからお礼の手紙をもらいましたが、どの子も魚料理が大変楽しく心に残る学習だったようです。



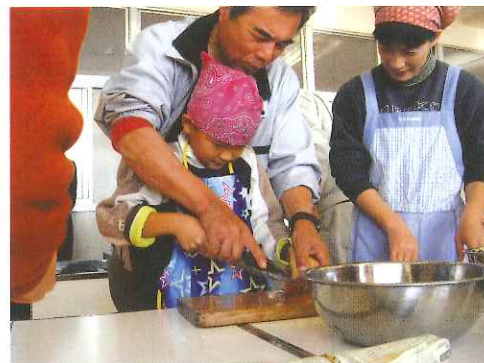
少年水産教室



魚の捌き方



魚の捌き方



魚の捌き方

開催日	参加漁業士	対象学生	お魚料理概要	実習料理
H18 11.29	渡部 達春 指導漁業士 村田 国博 青年漁業士	南島原市立 堂崎小学校 6年生 35名	①水産教室 (長崎の水産業、地元で獲れる魚) ②魚のおろしかた実演・実習 ③調理実習	鯛飯 刺身(ブリ、マダイ、コウイカ) ブリ大根、 アラカブ味噌汁
H18 12.6	村田 国博 青年漁業士 多良 哲也 指導漁業士 渡部 達春 指導漁業士	南島原市立 吉川小学校 3・4年生 13名	①水産教室 (地元で獲れる魚、お魚クイズ) ②魚のおろしかた実演・実習 ③調理実習	鯛飯 刺身(ブリ、マダイ、コウイカ) アラカブ味噌汁 カワハギ煮付け
H19 1.31	野田 清一 指導漁業士 平田 政実 青年漁業士	諫早市立 小長井小学校 5年生 50名	①水産教室 (長崎の水産業) ②魚のおろしかた実演・実習 ③調理実習	カキ飯 刺身(ブリ、コウイカ) アラカブ味噌汁 ブリ大根、 イカ下足焼き
H19 2.26	井上 真二 青年漁業士 竹下千代太 青年漁業士	雲仙市立 南串第二小学校 6年生 31名	①水産教室 (各漁業士の漁業紹介、長崎の水産業) ②魚のおろしかた実演・実習 ③調理実習	アジのムニエル 刺身(ブリ、コウイカ) ブリ大根 魚の味噌汁 イカの煮付け

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ってもらうことを目的に、毎年、管内の小中学校等で「お魚料理教室」を開催しています。今年度は、下記のとおり4カ所で開催しました。

今年度は、県外出身者も多い長崎県立大学の学生や、小中学校を対象に料理教室を行い、魚料理のおいしさを伝えることができました。

これからも引き続き開催していく予定です。

●開催実績

開催日	開催校	実習料理
H18. 10. 3 10. 4	平戸市立南部中学校 2年生 46名	鯛めし アジのコーンチーズ焼き アラ汁 アジのポテトサンドソテー イカのリングフライ アジの一口フライ イカのバター焼き プリ大根 イカの天ぷら プリとまいたけの炒め物
H18. 11. 10	長崎県立大学 大学生 30名	ミズイカの刺身 マガキの酒蒸し シビの刺身 シビのあら煮 タコの刺身 煮ダコ
H18. 12. 12	佐世保市立吉井北小学校 4年生 19名 保護者 6名	アジのムニエル アジのつみれ汁 イカのバター焼き
H19. 1. 16	平戸市立生月中学校 1年生 39名	アジの刺身 イカの刺身 アジのフライ イカの煮付け アジのつみれ汁 アジの茶漬



綾香漁業士による実演指導（平戸南部中）



岩崎漁業士による実演指導（県立大）



永安漁業士による実演（吉井北小）



土肥漁業士による指導（生月中）

水産業研究交流会

平成18年12月8日(金)、県北地区漁業士会は、幅広い分野での産業界と水産業界との情報交換を行うため、※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、回を重ねて4回目の開催となりますが、今年度は昨年度に引き続いて参加した大村湾地区漁業士会に加え、上五島地区漁業士会にも参加していただきました。

交流会では、「藻場・干潟の再生」、「陸上イセス設備の問題点」、「餌の高騰化対策など養殖の問題点」、「カキ殻の処理方法」の4項目について、各漁業士会、サロンの双方が現状や問題点、技術開発等について意見を述べ、情報交換を行いました。

参加者からは、有意義な意見交換が行われ、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。

※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)



「水産業研究交流会」の風景

離島地区漁業士会議への参画

平成18年10月12日(木)、五島市で開催された離島地区漁業士会議に出席しました。離島地区漁業士会議は壱岐、対馬、上五島、下五島の4つの離島地区の漁業士が離島のハンディーを克服したり離島のメリットを活かすために集まって、いろいろな意見交換をするものです。

県北地区漁業士会は、宇久、小値賀や高島など、離島地区の漁業士がいることから、この会議に昨年度から出席しています。

今年度は、各地区の離島漁業再生交付金の取り組みと漁具漁法等についての事例紹介があり、大変有意義な会議となりました。

今回は、県水産部長、五島市長、五島地方局長にも出席を呼びかけて好評を得たことから、来年度からも出席をお願いすることとなりました。



「水産業研究交流会」の風景



県北地区漁業士会視察研修

○ アマダイ延縄漁法について

平成19年1月24日(水)、白石善彦青年漁業士と山口和幸青年漁業士が対馬地区漁業士会の浦崎秀則指導漁業士(対馬地区会長)を訪ね、「アマダイ延縄漁法について」をテーマに視察研修しました。

ベテラン漁師の熟練された技術、餌や仕掛けなどの工夫、漁業に取り組む情熱を学ぶことができ、たいへん有意義な研修となりました。

これからは、今回習得したものを自分たちの漁場でどう生かしていくかが課題です。



延縄投縄



延縄揚縄



「漁獲されたアマダイ」



漁獲物「アマダイ、レンコ、イトヨリなど」

第13回離島地区漁業士会議開催

離島地区漁業士の情報交換、自己研鑽を目的とした第13回離島地区漁業士会議を下五島地区漁業士会主催により平成18年10月13日に五島市において開催しました。

今回は離島地区共通の話題として平成17年度より始まった離島漁業再生支援交付金の各地での取組事例及び漁法の紹介を行い活発な意見交換が行われました。さらに、異業種との交流として同じ離島の1次産業に従事している五島地区農業士会の指導農業士による講演を行いました。

また、本会議の意見交換がきっかけとなり、平成19年3月13日には下五島地区漁業士会のメンバーが対馬にマグロ延縄漁法の視察研修を行うなどの活動に広がりました。



会議状況



漁法紹介(古巣漁業士)



講演(入江指導農業士)

スルメイカのねり製品化技術学習会の開催

これまでイカ類のみでは、自身が持つ酵素の働きにより蒲鉾を作ることが出来ませんでしたが、このほど水産試験場がイカ類のみで蒲鉾を作る技術を開発したことにより、傷イカなどの新たな利用法のひとつとしてこの技術についての学習会を平成18年6月13日に五島市富江地区において開催しました。

講師は総合水産試験場の水産加工開発指導センターの研究員に依頼し、開発した技術の説明及びスルメイカの揚げ蒲鉾作成の実演を行いました。参加者は漁協職員や漁協女性部、市内加工業者など9名が参加しました。出席者は新しい技術の説明に興味を持ち、現在までに1業者が商品化に取り組んでいます。今後もこの技術の定着によりイカのすり身利用が増えることで傷イカの有効利用につながることを期待しています。



説明状況



試作状況

低利用魚の有効利用への取り組み

水産加工研修

地元で水揚げされているが、ほとんど利用されていない資源の有効利用を図るために、上五島地区漁業士会では、平成18年8月に長崎市内の総合水産試験場水産加工開発指導センターへ研修に行きました。研修テーマは「アイゴ(バリ)の有効利用」で、夏場を中心に定置網等に大量に入網するものの、利用価値が低く、ほとんどが廃棄されていたアイゴを練り製品(揚げかまぼこ、ソーセージ、冷凍すり身)に加工しました。その結果、アイゴ特有の臭みはほとんど感じられず、きわめて良質な練り製品の原料となることが再認識できました。



すり身の製造



ソーセージ風カマボコ



揚げかまぼこ

低利用魚活用イベント(大漁祭への参画)

12月には、新魚目町漁協が主催する「大漁祭」へ参画し、地元で獲れる低利用魚を原料とした水産加工品、料理等の展示・試食コーナーを設け、来場者に提供しました。「アイゴのソーセージ風かまぼこ」、「クロアナゴのかまぼこ」、「ウツボのたたき・唐揚げ」など8種類の加工品を試食品として提供しました。来場者からは「どこで売ってますか」などの質問もあり、なかなか好評でした。特に、その場で揚げたばかりのウツボの唐揚げは、「ウツボの姿からは想像もつかないほど、とてもおいしい」と大好評でした。アイゴやクロアナゴなどは知らない来場者も結構おり、今回の試食で、これらの魚をPRすることで、消費拡大につながることを期待されます。



大漁祭試食コーナー



大漁祭試食コーナーでの配布



ウツボの唐揚げ



唐揚げ原料(ウツボ)

他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、熊本県天草地区漁業士会及び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18年10月24日に熊本県天草市、平成19年3月10日に壱岐市郷ノ浦町で開催し、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。この交流により、それぞれの漁業士会活動の発展につながることを期待しています。



熊本県天草地区漁業士会との交流



大分県漁業士会との交流

鮮度向上保持技術の開発・検討

壱岐では、主要漁業が一本釣りで、恒常的に大量の漁獲物を水揚げ出来ないため、島内の新鮮な漁獲物を原料とし、加工製品を周年通じて作成することが困難な状況にあります。そのため、壱岐地区漁業士会では、漁獲物自体の品質を向上させることにより、付加価値向上を図ることを検討しています。

まず、魚の鮮度保持技術の普及として、神経締めの実技講習会を毎年管内の漁協で開催しています。平成18年度は石田地区で開催し、約30名の漁業者に技術指導等をすることが出来ました。

また、漁獲物の鮮度向上が期待されるシャーベット状海水氷や新鮮な魚介類の鮮度を保つことが出来る新たな冷凍技術の導入を検討するための試験や視察研修を行っています。



神経締め実技講習会



アルコール凍結した魚

タコつば漁業の導入試験について

対馬西沖では、従来からアナゴ簗にマダコが混獲されていましたが、他の釣り漁業との漁場の競合などの懸念から、県内で対馬地域だけは、沖合でのタコつば漁業が導入されていませんでした。

そこで平成18年度に、島内漁業士らで構成する漁業者グループ「対馬タコつば導入研究会」が発足し、ながさき型新水産業創出事業により、これまで未利用資源であった沖合のマダコ資源を有効利用し、漁業生産向上を図るためのタコつば試験操業を実施しました。

平成18年7月中旬から9月末までの間、試験操業船5隻による延べ42回の操業を行い、マダコ約3トンの漁獲が得られました。漁獲されたマダコは平均で1.8kgの大型サイズであり、主に九州、東京方面へ試験出荷し、約225万円の売り上げとなりました。



試験操業状況 タコつば投入

また8月には、これまで対馬ではマダコ出荷の実績が少ないことから、地域にあった出荷先や出荷方法の検討を行うことを目的として、明石市、福岡市においてマダコの流通状況に関する市場調査を行いました。

視察の結果、マダコは全国的にみて5～9月の漁獲量が年間の約8割を占めており、6～9月は市場による価格差はほとんどないものの、4～5月には明石市のkg単価が約300円高くなることや、足切れが3本以上あるものは選別して規格外として取り扱うことにより、市場の評価が変わること等が分かりました。

また福岡では、対馬で1.5～2kgの大型のマダコが漁獲されたことに高い関心が寄せられ、出荷先として有望であることも分かり、販路開拓を行ううえでの検討材料を得ることができました。



試験操業により漁獲されたマダコ

これらの成果をもとに、タコつば漁業が対馬における新たな漁業として定着できるよう、今後も操業・出荷試験を重ねていく考えですが、対馬西岸の一部延縄漁業者からは、操業に影響が出るという反対意見もあり、試験操業の継続にあたっては関係漁業者同士が話し合う場を設ける必要があると思っています。

1. 背景

本県周辺海域は、様々な回遊魚種が来遊し、複雑な海岸線により形成される湾や入り江は海面養殖の適地として非常に恵まれた立地条件にあります。

この豊かな漁場と多様な魚種に恵まれた本県周辺海域の特性を十分に生かし、多様な資源をバランスよく利用するために、多様な漁法の導入や養殖対象種を多様化する必要があります。

このため、海や資源を熟知した漁業者の発想を生かして、周辺海域の特性を踏まえた「ながさき型水産業」を実現するため、平成12年度から県内8地区の漁業士会が中心となって、本事業に取り組んできました。

また、平成18年度からは、漁船漁業構造改革推進会議と連携し、新技術導入にかかる試験や支援を行っています。

2. 平成19年度事業の変更点

今年度事業から事業実施後の事業化を向上させるため、下記の変更を行いました。

1) 提案公募方式の導入

これまで、各地区漁業士会が中心となって組織された「漁村生産向上戦略会議」で地域ごとの望ましい漁業増や新しい事業取組などを検討してきましたが、事業実施後7年が経過し、漁業者が自ら発想を提案することにも慣れてきたことから、今年度から県が直接漁業者等の提案を受けると共に幅広く提案が受けられる「提案公募方式」を導入し、漁村生産向上戦略事業を廃止します。

提案公募方式を導入することで、県は提案に応じた専門家等（漁業士や研究者など）に提案を検討してもらう場として「漁村生産向上検討会議」を設置し、内容の充実を図ることにより、事業化の可能性が高い取組を採用します。

2) 補助対象事業費の下限設定

これまでの事業実施後の定着を検証したところ、少額の事業費では定着が低い傾向にあったため、補助対象事業費の下限を100万円としました。

3. 事業の内容

1) 支援調査・技術開発（県営）

提案を事業化するために必要な調査研究・技術開発を総合水産試験場などで実施し、その成果を普及します。

2) 意欲ある漁業者グループ実践活動支援事業（補助）

①意欲ある漁業者等グループが行う新たな実践活動を支援します。

②漁村女性グループが地域の資源を活用し、地域の活性化につながる事業の起業を支援します。

③中核的漁業者協業体が漁業共同改善計画に基づいて行う取組について、国の支援事業と連携しながら支援します。

3) 知事特認グループ支援事業(補助)

漁業者等グループが生産性の高い水産業の創出、未利用資源の活用などを目的にその地域にない新しい水産業の導入等の県が特別に認める取組を支援します。

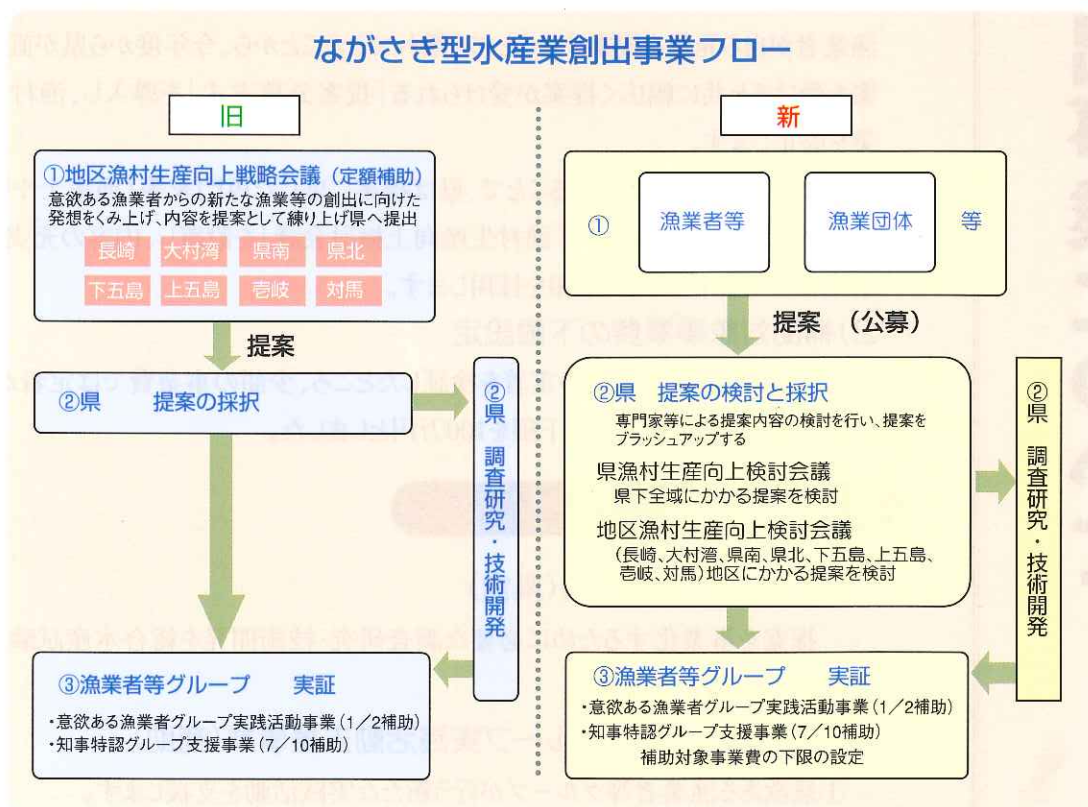
4. 取組状況

1) 支援調査・技術開発

平成18年度は発光ダイオードを利用したイカ釣り・まき網の試験やアサリの斃死対策の試験などを行いました。

2) 意欲ある漁業者グループ実践活動支援事業、知事特認グループ支援事業

平成18年度は8件の事業を支援しました。このうち対馬地区のたこつぼ漁業導入(対馬タコつぼ導入研究会)や上五島地区の敷網漁業による煮干し加工の導入(上五島煮干し加工研究グループ)などで成果を上げました。平成13年度から平成18年度までに合計50件の漁業者グループの新しい取組を支援しました。



新漁業士紹介 指導漁業士



やま した よし のり
山下 好則

指導漁業士

所属漁協
西海大崎漁協

漁業種類
一本釣、採介藻



しみ ずい じ
崎瀬 末治

指導漁業士

所属漁協
西海大崎漁協

漁業種類
一本釣、採介藻



ひら た まさ み
平田 政実

指導漁業士

所属漁協
小長井町漁協

漁業種類
アサリ・カキ養殖



なか むら かつ のり
中村 幸則

指導漁業士

所属漁協
佐世保市相浦漁協

漁業種類
魚類養殖



こ じま りょう じ
小嶋 良治

指導漁業士

所属漁協
郷ノ浦町漁協

漁業種類
一本釣



いわ なが てつ や
岩永 鉄也

指導漁業士

所属漁協
壱岐東部漁協

漁業種類
一本釣、曳縄



かわ きた つね のり
川北 恒規

指導漁業士

所属漁協
箱崎漁協

漁業種類
イ力釣、一本釣



うら まる み かな
浦丸 美哉

指導漁業士

所属漁協
壱岐東部漁協

漁業種類
採介藻



くし けん じ やす のり
串崎 康文

指導漁業士

所属漁協
峰町東部漁協

漁業種類
イ力釣



に い かつ のり
新井 勝則

指導漁業士

所属漁協
峰町東部漁協

漁業種類
採介藻

新漁業士紹介 青年漁業士



ます や まひろ
桺屋 勝

青年漁業士
所属漁協
新松浦漁協
漁業種類
魚類養殖



よろず とむ き
萬 知幸

青年漁業士
所属漁協
新松浦漁協
漁業種類
船曳網等、煮干加工



やま した やす ろう
山下 安郎

青年漁業士
所属漁協
神部漁協
漁業種類
魚類養殖



まつ やま えい じ
松山 栄治

青年漁業士
所属漁協
吉岐東部漁協
漁業種類
一本釣、採介藻



つづみ りょう じ
堤 亮史

青年漁業士
所属漁協
石田町漁協
漁業種類
曳縄、採介藻



たて いし ゆう き
立石 祐基

青年漁業士
所属漁協
郷ノ浦町漁協
漁業種類
延縄、刺網、たこ

編集後記

めまぐるしく時間が過ぎてゆく中、蒼潮6号の発行までたどり着くことができました。

各地区の活動内容を見ていくと、漁業技術研究はもとより、異業種との交流、次世代教育等々、幅広い分野の活動が行われており、漁業士の皆さんや事務局の方々の努力と意欲がかいま見える冊子になったのではないかと考えています。

厳しいと言われる水産業界ですが、この蒼潮が新たな活動のヒントとなり、少しでも水産業界や地元の活性化につながるように願い、そして私たちも頑張らなければならないと思う今日この頃です。



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 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.n-suisan.jp/yumetobi/>