



蒼潮

長崎県漁業士連絡協議会広報誌

第9号

(平成22年10月)

長崎県漁業士連絡協議会



蒼潮



目次

| | |
|-------------------|----|
| 各地区漁業士会の活動 | 1 |
| ①長崎地区漁業士会 | 1 |
| ②県南地区漁業士会 | 3 |
| ③県北地区漁業士会 | 5 |
| ④下五島地区漁業士会 | 9 |
| ⑤上五島地区漁業士会 | 11 |
| ⑥壱岐地区漁業士会 | 13 |
| ⑦対馬地区漁業士会 | 17 |
| ながさき型新水産業創出事業について | |
| 水産振興課 漁業技術班 | 19 |

各地区漁業士会の活動

長崎地区漁業士会

長崎地区漁業士会と大村湾地区漁業士会は、平成22年4月をもって合併し、新たな「長崎地区漁業士会」として活動を行っていくこととなりました。

地元水産業とお魚料理教室

地元の小中学生を対象にした水産教室を開催し、地元で行われている漁法の紹介や地元で水揚げされる魚の調理法の体験等を行っています。

平成21年度は、7カ所の小中学校で水産教室を開催しました。

水産教室に参加した子供たちからは、「とても、漁業や魚の調理等の勉強になった」との感想が寄せられました。

これからも、県内の水産業や魚介類の美味しさを多くの子供たちに伝えていきたいと考えております。

※平成21年度 水産教室

| 実施時間 | 開催場所 | 主な内容 |
|--------|------------|---------------------|
| 6月26日 | 長崎市立上長崎小学校 | 定置網漁の実際について |
| 7月10日 | 長崎市立茂木小学校 | 茂木の漁業について、お魚料理教室 など |
| 10月29日 | 西海市立亀岳小学校 | お魚料理教室 |
| 11月16日 | 長崎市立野母小学校 | 魚の解剖実習 |
| 11月18日 | 長崎市立香焼中学校 | 地元漁業に関する話、料理教室 |
| 11月20日 | 西海市立大島中学校 | 養殖漁場体験、料理教室 など |
| 12月 8日 | 西海市立大島東小学校 | 藻場に関する講話、料理教室 など |



※野母小学校
ペンギン水族館との魚の解剖実習



※亀岳小学校
柴田漁業士による魚の捌き方実演

視察研修報告会の開催

漁業士の自己研鑽を図るための合同勉強会の一環として、視察研修の報告会を開催しました。

今回の報告会では、高知県で研修したウツボ加工品の試食も行いました。

また、研修報告の後、鶴洋高校や関係市町等との意見交換を行い、有意義な報告会となりました。

※H21年度 視察研修

| 月 日 | 場 所 | 課 題 |
|-------------|-------|------------------------------------|
| 2月23日～2月24日 | 高 知 県 | 「ウツボの利用方法について」 |
| 3月 3日～3月 4日 | 三 重 県 | 「大型イセエビの販売戦略について」 |
| 3月 7日～3月 9日 | 東 京 都 | 「全国における磯焼け対策などについて」 ～全国漁業者交流大会～ |



松崎漁業士による研修報告



ウツボ加工品の試食会



意見交換会の状況

県南地区漁業士会

親子お魚料理教室の開催

県南地区漁業士会(会員19名)では、若い世代への魚食普及と水産業への親しみを持つことを目的に、毎年、島原半島および諫早市の小学生や保護者を対象に、地域漁業の紹介などをした後、「お魚料理教室」を開催しています。

平成21年度についても、魚を調理することの楽しさ、魚料理のおいしさを知ってもらうため、4つの小学校で料理教室を開催しました。

南島原市深江町では、岸本漁業士が深江小学校6年生33名を対象に、クツゾコ(シタビラメ)飯、クルマエビの塩焼き、茹ダコの刺身などの作り方を指導し、試食しました。

南島原市南有馬町では、村田漁業士、渡部漁業士、多良漁業士が古園小学校4~6年生26名を対象に、鯛飯、アラブ(カサゴ)の味噌汁、コウイカとマダイの刺身などの作り方を指導し、試食しました。



深江小学校（調理実演）



深江小学校（料理完成）



古園小学校（調理実演）



古園小学校（料理完成）

諫早市小長井町では、野田漁業士、平田漁業士が小長井小学校6年生41名を対象に、力キ飯、アラカブの味噌汁、ブリとコウイカの刺身などの作り方を指導し、試食しました。

南島原市有家町では、渡部漁業士、村田漁業士が堂崎小学校4年生23名を対象に、鯛飯、アラカブの味噌汁、マダイとコウイカの湯引きなどの作り方を指導し、試食しました。

どの地区でも魚料理に慣れていない子供たちが多く、懸念苦悶していましたが、漁業士と保護者の指導でどうにか料理を無事終えることができ、自分達が作った料理を美味しく頂いていました。

これらの楽しい様子は、新聞や地元のケーブルテレビでも取り上げられ、地域住民の皆さんにも漁業士会の活動を伝えることができたのではと思っています。保護者や先生方からは、今後もお魚料理教室の開催を希望する声が寄せられ、漁業士会としては、できる限りその要望に応えていきたいと考えています。



小長井小学校（調理指導）



小長井小学校（料理完成）



堂崎小学校（調理実演）



堂崎小学校（料理完成）

県北地区漁業士会

お魚料理教室

県北地区漁業士会では、若い世代への魚食普及と水産業に親しみを持つ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、小中学校など7カ所で、児童、生徒、学生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

1. 平戸市立南部中学校

- (1) 日時: 平成21年9月16日
- (2) 場所: 南部中学校 調理実習室
- (3) 対象: 2年生 25名
- (4) 講師: 山川漁業士



南部中学校

2. 平戸市立中野中学校

- (1) 日時: 平成21年10月2日
- (2) 場所: 中野中学校 家庭科室
- (3) 対象: 2年生 26名
- (4) 講師: 綾香漁業士



中野中学校

3. 平戸市立中部中学校

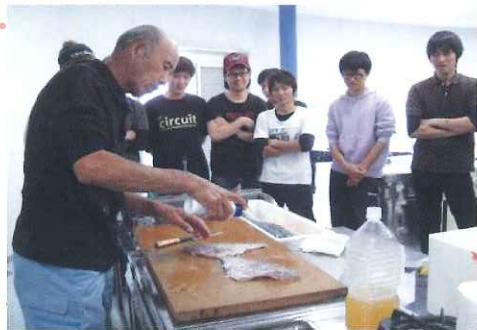
- (1) 日時: 平成21年10月5日
- (2) 場所: 中部ふれあいセンター 調理実習室
- (3) 対象: 2年生 11名
- (4) 講師: 山川漁業士



中部中学校

4. 長崎県立大学

- (1) 日時: 平成21年11月6日
- (2) 場所: 佐世保魚市場 調理実習室
- (3) 対象: 県立大学生 19名
- (4) 講師: 山川漁業士



長崎県立大学

5. 平戸市立生月中学校

- (1) 日時: 平成21年11月10, 11日
- (2) 場所: 生月中学校 調理実習室
- (3) 対象: 1年生 76名
- (4) 講師: 福畠漁業士、土肥漁業士、古川漁業士



生月中学校

6. 平戸市立度島小中学校

- (1) 日時: 平成21年11月20日
- (2) 場所: 度島小中学校 調理室
- (3) 対象: 2, 3年生 29名
- (4) 講師: 福畠漁業士、古川漁業士
綾香漁業士



度島小中学校

7. 佐世保市立小佐々中学校

- (1) 日時: 平成22年2月18, 25日
- (2) 場所: 小佐々中学校 調理室
- (3) 対象: 2年生 59名
- (4) 講師: 永安漁業士



小佐々中学校

九州ブロック漁業士研修会への参加

「平成21年度九州ブロック漁業士研修会」が9月17、18日の2日間にわたり、長崎市において開催され、県北地区からは志水、岩崎、永安の漁業士3名が参加しました。

研修会では、長崎県から長崎市茂木漁協青壯年部の梅元健治さんによる講演と豊玉町漁協青壯年部所属の中庭好一郎さんの発表がありました。

梅元さんは『「もったいない活動』で地域を活かす！』と題し、地元で漁獲される未利用資源の有効活用について講演され、また、中庭さんは「青年部活動について思うこと」と題し、青年部活動に疑問を感じながらも、漁だけでは得られない人との繋がりが生まれる喜びがあるので、今後も積極的に活動に参加していくと決意を述べられました。

他にも、各県漁業士から漁業士活動の発表や、長崎における藻場の状況、これから沿岸漁業における効率的な漁船の開発・導入に関する講演、水産庁からは漁業士制度説明や他ブロックの漁業士活動状況の報告がありました。

研修会においては、「周囲から漁業士活動が理解されない」「何の活動をして良いか分からぬ」「経営が苦しくて参加できない」「活動する人が限られる」といった漁業士活動の課題が示される一方、「地区外の漁業者との出会い」や「融資制度や補助事業など様々な情報が入りやすい」といった、漁業士としてメリットも感じられるとの意見も出されました。

漁業士の皆さんに、少しでも「漁業士になって良かった」と言える漁業士制度へと繋がっていくことが期待される研修会でした。



離島地区漁業士会との意見交換会

県北地区漁業士会には、宇久・小値賀など離島地区の漁業士も所属していることから、離島地区漁業士会議には平成17年度から参加しており、今年度は当地区漁業士会が意見交換会という形で離島地区漁業士会を佐世保市で開催しました。

当地区からは、福畠会長を始め、綾香副会長、土肥、山川、内野、古川、中村の漁業士7名が参加しました。



会議では、各地区から漁業士会活動の状況を発表後、自由に意見交換を行いました。各地区からは、苦しい漁家経営の現状や、行政支援のあり方、漁業技術の交流など活発な意見交換が行われ、予定時間は瞬く間に過ぎ、話し足りなかったことは、その後の懇親会の席で、意見交換会以上(?)に活発な意見交換が行われ、こちらの予定時間もあっという間に過ぎてしまいました。

今回のような意見交換や離島地区漁業士会議への参画を通じて、今後とも離島地区漁業士会との情報交換や技術交流等を継続していきたいと思っています。

山口県への定置網漁業視察研修

定置網漁において、網目が大きくなると実際の漁にどのような影響があるのか?ということを知るため、徐々に網目を大きくし、現在は網の7割を2寸目(1目の大きさが約6cm)にしている山口県長門市の通(かよい)定置漁業組合へ、古川漁業士、綾香漁業士の2名が視察を行いました。

視察の結果、網目を大きくすることで以下のメリットが期待できることがわかりました。

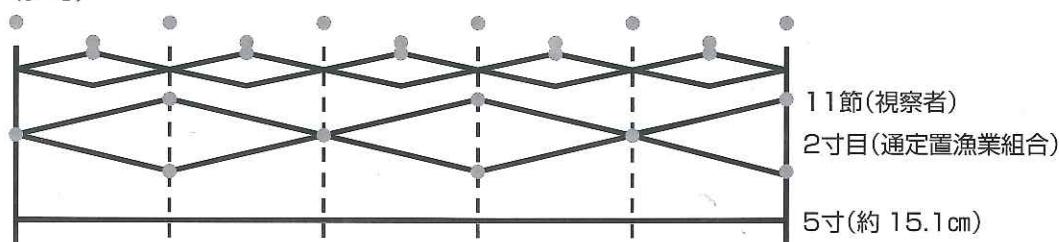
- ①潮通しが良くなることで網なりが良くなること(網の形が崩れにくくなり、網の復元が早い)。
- ②潮通しが良くなることで網汚れが減少していること。
- ③網目を大きくすることで使用材料が減り、網代が安くなっていること。

網目拡大により水揚げは減少していないか尋ねたところ、金にならない小さい魚は逃げても構わないと考えており、網目を大きくしたからといって水揚げが落ちたとは感じていないとのことでした。

漁場環境や漁獲対象魚種などの違いがあるので、それぞれの漁場における漁への影響や効果については一概に言えませんが、今後の定置網漁業を考えるにあたり、大変参考になるものでした。



(参考)



下五島地区漁業士会

アジ・サバ漁法の研修

下五島では普及していないアジ・サバ漁法の導入を目的として、平成22年3月17日に同漁法の先進地である上対馬を訪れ、宇津井漁業士から漁具製作や出荷方法、操業方法等の研修を受けました。

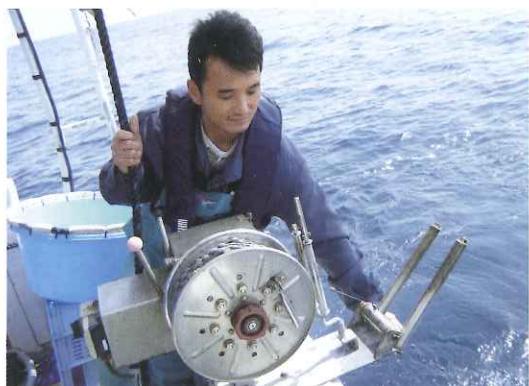
座学では、「針は大型魚が釣れたときにも曲がらないよう、通常よりも硬い針を用いている」、「サイズによって出荷先や箱立ての重量を変えている」等の工夫を教えて頂きました。また、疑似餌の色毎に釣果を比較するなど、絶えず試行錯誤を繰り返しているとのことで、宇津井漁業士の研究熱心さに感銘を受けました。

洋上での実習では、操業の手順や漁具投入、引き上げのタイミング、魚の取り扱い方などを教えていただきました。

研修を受けた漁業士は、教えて頂いた内容を元に五島にあった漁法に改良して地域に広めたいと意気込んでいます。



漁具製作の研修



操業実習

定置網で漁獲した小型サバの活用

定置網による漁獲物の付加価値向上を図るため、3月18日に峰町の岡野水産を訪れ、岡野社長と息子さんで定置網漁船の船長を務める岡野誠吾氏から小型サバの養殖方法等についての研修を受けました。

岡野水産では、10月頃に漁獲した350g程度のマサバを半年間で600gにまで成長させて出荷しているとのことで、給餌や出荷時の取上げ方法、締め方などの工夫を教えて頂きました。



研修状況

また、干物などの加工や自営店での販売などの取組についても教わり、漁獲物を無駄にしないという社長の意気込みは深く印象に残りました。

今回の研修を機に、五島でも付加価値向上に向けた取組を進めていきたいと思います。

藻類増殖に関する学習会

ヒジキ等の海藻の減少や磯焼けの拡大が懸念される中、漁業者からの要望が多かった藻類増殖に関する学習会を開催しました。

はじめに、長崎県総合水産試験場 介藻類科 西村主任研究員から「ヒジキ、ワカメ等の増殖方法について」と題して、具体的な取組事例や増殖場所の選定基準などを説明していただきました。五島ではヒジキの漁獲量が減少しているためか、特にヒジキの養殖に興味を持った漁業者が多いようでした。

次に、長崎市新三重漁協 潜水部会山下会長から「長崎市新三重漁協における藻場保全の取組について」を講演いただきました。藻場の回復に成功した事例紹介であり、体験談も交えた説明で非常にわかりやすく、藻場増殖の取組に対する漁業者の意欲が大いに高まつたと思います。

最後に、西海区水産研究所 沿岸資源研究室 吉村室長から「藻場とイセエビを巡る五島灘の現状と今後について」と題して、イセエビにとっての藻場の機能や重要性について説明していただきました。「大型海藻の増殖が難しい中、マクサなどの小型海藻の藻場での稚エビ密度がかなり高いことから、今後のイセエビ資源の回復には、小型海藻にも目を向けることが重要である」ことを初めて知った漁業者が多く、今後は新たな視点からイセエビ資源の回復を検討することができるとの意見が聞かれました。



上五島地区漁業士会

視察研修～宗田節の製造方法について～

地元の定置網で大量に獲れるものの、その殆どが養殖用餌料としてしか利用されていないソウダガツオの付加価値向上を図るため、高知県土佐清水市の土佐清水鰹節加工業協同組合及び組合員の加工場を訪問し、宗田節(ソウダガツオを原料とした鰹節)の製造方法について研修を行いました。

原料は曳縄で漁獲された新鮮なソウダガツオを用い、脂が少ないほど良いそうです。蒸して割った身を、ウバメガシを燃料に数日間燻した後、脂肪分を分解させるためにカビ付けを行うとのことです。

上五島で宗田節を製造する場合、燃料となるウバメガシが確保できるか、脂の少ない良質な原料がどれくらいの割合で確保できるかといった課題があります。これらの課題をクリアして宗田節を製造・販売できないか、関係者と検討していきたいと思います。



加工場内の見学



鰹節製造工程を研修

島内漁業者等との意見交換会

漁業士会と島内漁業者等との親睦を図ることを目的とし、意見交換会を行いました。

当日は、長崎県総合水産試験場による出前水試も併せて開催され、研究事例の紹介の後、平成20年度担い手確保・育成対策総合推進事業で行った視察研修報告について、石田水産の石田和広氏が「定置網漁業の機械化による省力化等について」と題して視察研修の報告を行いました。

その後の意見交換では、出席者から、「漁海況予報を早く出して欲しい」「五島列島は養殖



出前水試の様子

用マグロの種苗導入基地となる可能性がある」等の活発な意見が出されました。

魚価が低迷する中、養殖の有望魚種として上五島地区でもマグロ養殖に取り組む業者が増えています。離島地区の水産業の振興のために何ができるのか、今後も島内漁業者等とのさらなる連携協調、情報交換を図りたいと思います。



視察研修の報告の様子

壱岐地区漁業士会

福岡県の直売所視察・研修

福岡県内には多くの直売所があり、漁業者の所得向上に役立っています。そこで、直売へ取り組む際の参考とするために、運営方法が異なる直売所への視察・研修を11月10～12日に行ないました。

①志摩の四季（糸島漁協）

直売所は漁協と観光協会が出資し、漁協が運営していました。イオンと同じ敷地のため集客力が高く、農作物や弁当なども販売していました。パック詰めや値段設定は漁業者が行ない、魚介類はマダイ、ヒラメ、アジ、カワハギ、ボイルタコや天ぷら、活魚などで、ゴチ網の漁獲物が多くを占めっていました。

直売所の効果として漁家所得の向上以外に、家族でパック詰めすることでの共同意識の強化、時化の日でもカゴなどに出漁、浜売りの減少もありました。

糸島漁協本所でも研修を受けましたが、漁協の前にはビニールハウスでできたカキ焼き小屋が10軒程度並び、非常に人気がありました。



②お魚市場（宗像漁協福間支所）

直売所は漁協の直営で、水産物のみを販売。魚は漁協が漁業者から買い上げて販売し、販売価格は市場の仕切りを参考にしていました。

主な商品はゴチ網のマダイでしたが、ブリ、ケンサキイカ、ヒラメなども販売していました。時化の際は、福岡魚市で魚を購入し商品を確保していました。直売所の裏には水温管理が出来る3t水槽に漁業者が活魚をストックし、直売所で販売していました。

現在、漁業者の漁獲物の2～3割程度



を直売所で販売していて、流通コストが省かれた分が所得の向上に繋がっているそうです。また、漁協職員が対面販売することで差別化になり、旬の魚や調理方法を教えることで魚食普及に繋がっているとのことでした。



③道の駅むなかた

直売所は宗像市商工会、宗像観光協会、宗像農協、宗像漁協、鐘崎漁協が出資した「株式会社まちづくり宗像」が運営を行い、館長は約100名の応募者の中から選ばれていました。

建物の中にはレストランと観光案内所も入っていて、平成20年度の売り上げは12億8千万円(水産物36%)と非常に高額で、視察の日は平日にもかかわらず店内には非常に多くの買い物客で賑わっていました。

魚のパック詰めや値段設定は漁業者が行ない、ウマヅラハギ、ヒラス刺身ブロック、カサゴ、マダイ、ヘダイ、メジナなどが売られました。普段はあまり食べる機会がないと思われるベラなども食べ方を教えると売れるそうです。

約500名の漁業者が販売者の登録をしており、月に100万円以上も売り上げる人が30人も居るそうです。直売所に入ったときには多くの魚が並んでいましたが、2時間後にはほとんど売り切れていて、売れ行きの良さが印象的でした。



アワビ陸上養殖視察研修

アワビ漁業の展開の一つとして養殖の状況を学習するため、アワビ陸上養殖を行っている(株)対馬海洋牧場への視察研修と対馬栽培漁業センターでアワビ、ウニ等の種苗生産についての視察を11月27日に行ないました。

①(株)対馬海洋牧場

長さ10m、幅1m程度の飼育水槽を976槽有する大規模な施設で、エゾアワビを養殖していました。種苗生産から養殖、出荷まで一貫して行っており、出荷サイズは5~7cm程度、年間に約20万個を出荷していました。

エゾアワビは、メガイアワビやクロアワビと異なり昼間でも餌を食べることから、7cm程度までの成長が早いとのことです。10cm程度が人気がありますが、大きくすると韓国産養殖アワビと競合するため小型で出荷していました。

出荷先はホテルや飲食店で、販売先の確保が非常に重要と思われました。



養殖エゾアワビ



施設内部

②対馬栽培漁業センター

財団法人 対馬栽培漁業公社が運営し、アワビ、アカウニ、養殖用アコヤ貝の種苗生産を行なっていました。年間の生産数はアワビ25~26万個(30mm)でしたが、アカウニの放流要望は減少し、アコヤ貝は真珠業界が不景気のため減少しているそうです。また、磯根資源の維持・増大には藻場が重要なため、減少している藻場を回復させるための取り組みを熱心に進めました。



アワビ種苗



アカウニ種苗

水産教室の開催

子供たちに魚への興味を持ってもらうため、12月8日に石田小学校で水産教室(放課後授業)を開催し、小学生14名が参加しました。

今回は初めての水産教室で低学年生も参加することから、刃物を使わずに出来る「チリメンモンスター」(チリメンに混じっている色々な生き物)探しをして、本を使って見つけた生き物が何かを調べました。

みんな賑やかに探すと、2~3cm程のタチウオやヤガラ、アナゴ、1cm程のアイゴやカワハギ、タツノオトシゴ、5mm程のタコやイカ、カニ、エビなどが見つかりました。

最後に名刺大の厚紙にそれぞれが見つけた生き物をセロテープで貼り付けて、魚種名を書いて、1枚ずつビニール袋に入れて持ち帰りました。



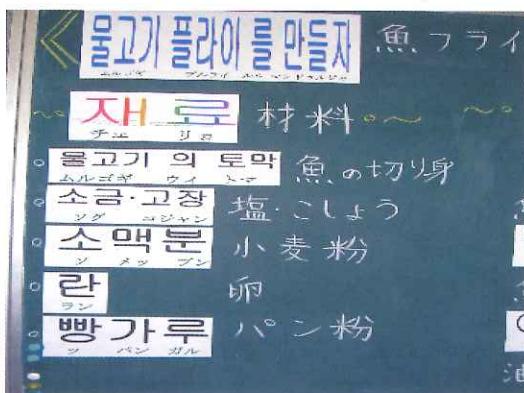
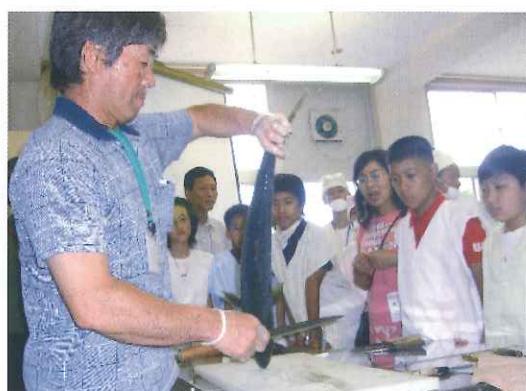
対馬地区漁業士会

水産教室を通した日韓中学生の交流

対馬地区漁業士会では、島の人達に水産業の魅力と対馬産魚介類の美味しさを伝え、水産業の振興と魚食普及に役立てようと、島内各地で毎年、漁業体験学習、魚料理教室等の水産教室を行っています。

平成21年7月14日に、対馬市立今里中学校と同校の韓国姉妹校である只沙(チサ)中学校との交流授業の一環として、水産教室を開催しました。

水産教室では、対馬市国際交流員の成修眞(ソンスジン)さんに、通訳を行って頂き、水産業普及指導センターより対馬の水産業の概要を説明しました。その後、吉村指導漁業士による魚のさばき方の指導が行われました。成修眞さんによる料理によく使う単語等の日本語、ハングル語の語学学習も交えながら、両校中学生が協力してマアジのチーズパン粉焼きを作りました。水産教室をとおして、対馬の水産業の魅力、魚の美味しさを確認し、中学生同士の国際的な友情が深まる良い機会となりました。



対馬食工コ・フェスタ2009における魚直売

対馬市では「食」についての意識を高め、食育を推進し、地産地消を図っていくことを目的に、対馬市食育推進会議が設立されています。その委員の一人として対馬地区漁業士会長が委嘱を受け、課題解決に向けて関係者との議論を行ってきています。その課題解決の一環として、平成22年1月17日に対馬市シャインドームみねにおいて、食育の理解と関心を深め、地球温暖化防止活動を実施するきっかけをつくることを目的として開催されたイベント「対馬食工コ・フェスタ2009」において、漁業士会も共催で各漁業士が持ち寄った地元魚介類の直売を行い、イベントを盛り上げました。今後も、漁業士会では対馬島内の水産物を島民に知ってもらい、島民への供給体制を構築していくにはどういう取組をおこなっていくべきか、議論を重ねていきたいと考えています。



水産振興課 漁業技術班

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地区の漁業士会を中心となって、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. 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沿岸漁業者経営改善促進グループ等が漁業共同改善計画に基づいて行う取組につ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。

3. 取組状況

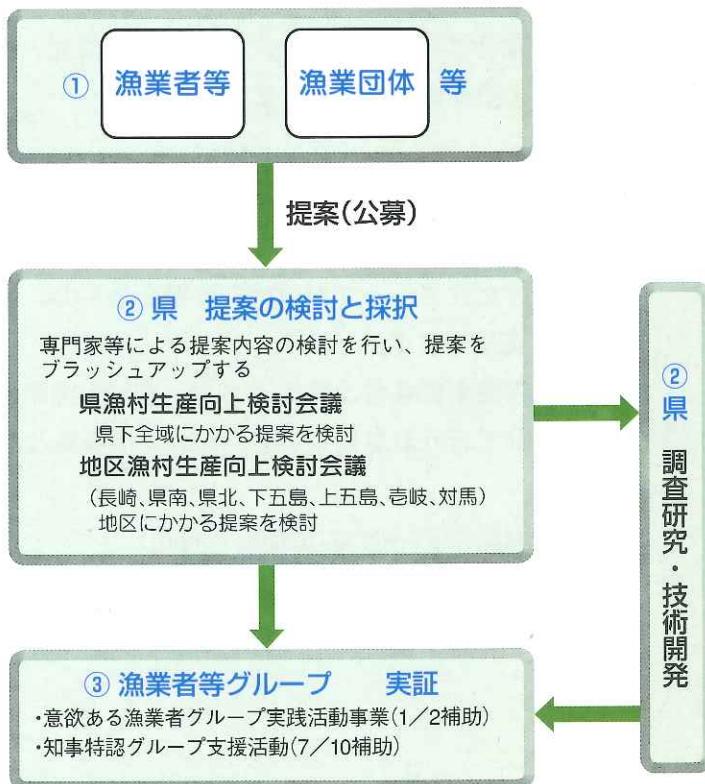
1) 支援調査・技術開発

平成21年度は、いか釣り水中灯試験や効率的なイカ冷凍すり身の量産技術の確立など4件を行いました。

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21年度は8件の事業を支援しました。主なものとして県南地区の高級新魚種であるマハタの導入(雲仙養殖業者会マハタ養殖グループ)や上五島地区の先進的なマグロ養殖グループ(若松マグロ養殖グループ、神部クロマグロ養殖グループ)などがあります。平成13年度から平成21年度までに合計74件(戦略会議によるものを含めると78件)の漁業者グループの新しい取組に対し支援したことになります。

ながさき型水産業創出事業フロー



新漁業士紹介

指導漁業士



岡部
聖一

【所属漁協】野母崎三和漁協
【漁業種類】まき網、水産加工



三浦
凡夫

【所属漁協】野母崎三和漁協
【漁業種類】小型定置網



竹下
博徳

【所属漁協】橘湾東部漁協
【漁業種類】魚類養殖、煮干加工



竹下
千代太

【所属漁協】橘湾東部漁協
【漁業種類】中型まき網



松崎
芳久

【所属漁協】佐世保市相浦漁協
【漁業種類】刺網、採介藻



竹谷
八雄人

【所属漁協】五島漁協
【漁業種類】延縄、一本釣り、曳き縄



北川
清和

【所属漁協】五島漁協
【漁業種類】一本釣り、曳き縄、刺網



干野
智徳

【所属漁協】上五島町漁協
【漁業種類】しいら漬まき網、養殖、水産加工



川口
泰司

【所属漁協】上五島町漁協
【漁業種類】定置網、養殖



野道
武敏

【所属漁協】新魚目町漁協
【漁業種類】延縄、船曳網、採介藻



田島
広和

【所属漁協】郷ノ浦町漁協
【漁業種類】刺網、たこつぼ、延縄

青年漁業士



平松
和弘

【所属漁協】五島漁協
【漁業種類】小型定置網、たこつぼ、曳き網

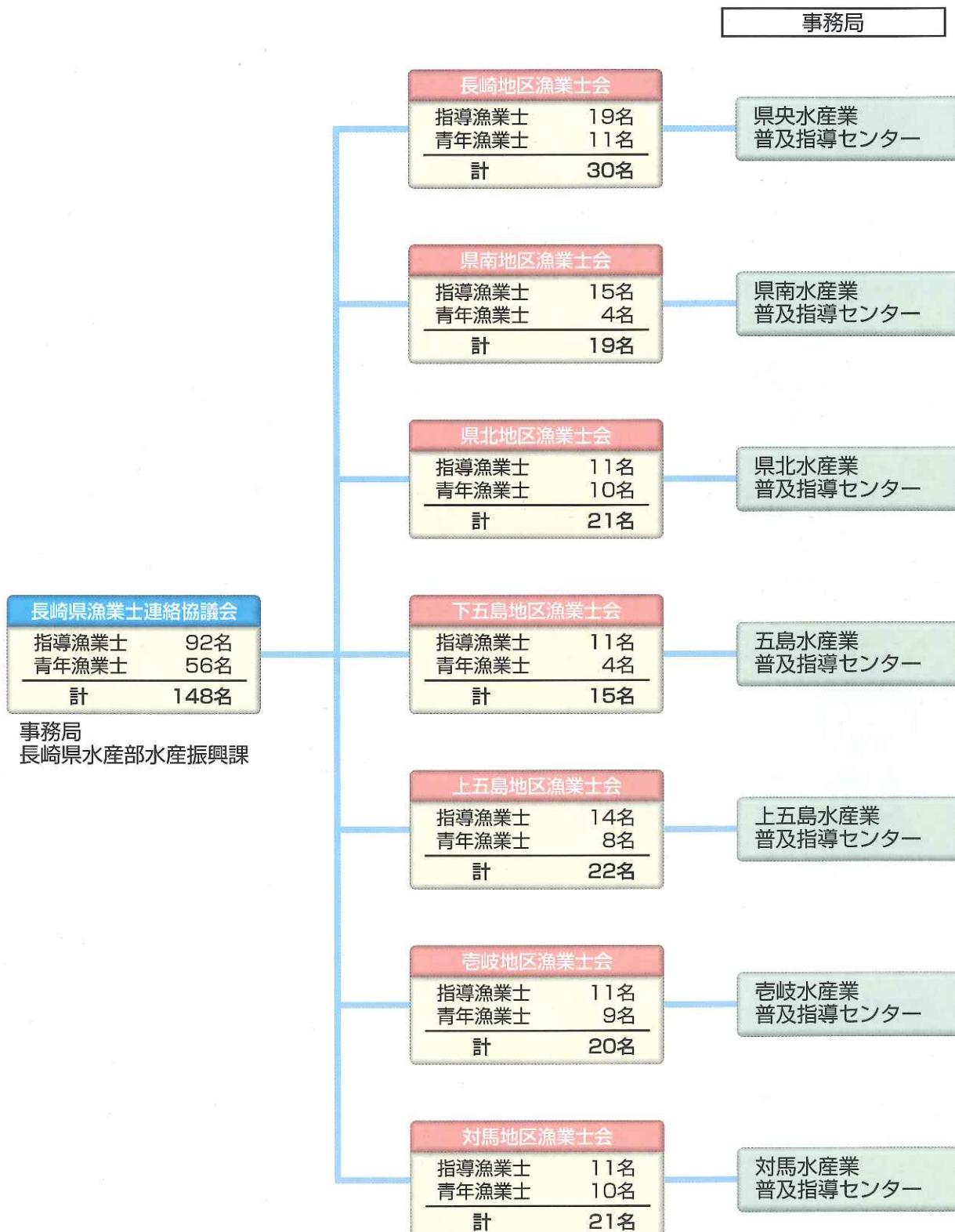


橋口
和由

【所属漁協】若松漁協
【漁業種類】曳き縄、たこつぼ、潜水器

長崎県漁業士連絡協議会の構成

平成22年4月1日現在



事務局
長崎県水産部水産振興課





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) ☎095-850-6371
- 県南地区漁業士会(県南水産業普及指導センター) ☎0957-64-0487
- 県北地区漁業士会(県北水産業普及指導センター) ☎0956-25-5902・5903
- 下五島地区漁業士会(五島水産業普及指導センター) ☎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) ☎0959-52-3747・3748
- 壱岐地区漁業士会(壱岐水産業普及指導センター) ☎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) ☎0920-54-2084・3494
- 長崎県漁業士連絡協議会(長崎県水産部水産振興課) ☎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。