



蒼潮

長崎県漁業士連絡協議会広報誌

第8号

(平成21年8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大村湾地区漁業士会	3
③県南地区漁業士会	4
④県北地区漁業士会	5
⑤下五島地区漁業士会	8
⑥上五島地区漁業士会	9
⑦壱岐地区漁業士会	10
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	14

長崎地区漁業士会

地元漁業の伝承と魚食普及への取り組み！

長崎地区漁業士会では、これからの時代を担う小中学生を対象に、地元で営まれている漁業や地元で漁獲される魚の調理法等について紹介する水産教室を毎年開催しています。平成20年度は地元の漁協や女性部、認定農業者、ペンギン水族館等の方々の協力を得て、長崎市の茂木、香焼、野母にある4つの学校と西海市大島島内にある2つの学校の、計6校で水産教室を開催しました。

茂木地区では、茂木小学校の5年生43名と茂木中学校の1年生60名を対象に、山川漁業士と山下漁業士が、地元の水産業についての紹介や地元で漁獲されるハモなどの調理体験教室を開催しました。

香焼地区では、三浦漁業士が香焼中学校1年生40名を対象に、定置網の漁法や漁獲される魚の紹介、魚の捌き方の体験教室を開催しました。

野母地区では、野母小学校6年生9名を対象に、三浦漁業士とペンギン水族館の学芸員が、スズキやメジナの解剖実習を行いました。

大島地区では、大島東小学校5年生31名と大島中学校3年生48名を対象に、宮原漁業士と山下漁業士が、ブリ養殖場での餌やり体験や地元での藻場造成の取り組みについての紹介、魚の調理体験教室を開催しました。

水産教室に参加した生徒たちからはとても楽しく勉強になったとの声や、学校からの水産教室を続けてほしいとの希望もあり、大変、充実した授業を行うことができました。

これからも、当漁業士会では、長崎地区の水産業や地元産の魚介類の美味しさを多くの方々に伝えていく活動を重ねていきたいと考えております。



ハモの湯引き体験



ハマチ養殖の餌やり体験



長崎地区と大村湾地区による合同勉強会！

長崎地区と大村湾地区の漁業士会では、両地区が協力して管内漁業士の自己研鑽を図るための合同勉強会を開催しております。

平成20年度は、長崎市北浦でおよそ半世紀にわたりカラスミ等の水産加工に取り組み、高級料亭からも支持されている「(有) 藤井からすみ店」 代表取締役 藤井勝氏を講師に招き、「漁業生産と水産加工現場の連携について」をテーマにした講演会と意見交換を行いました。

講演会では、藤井社長がからすみ等の水産加工を始めたきっかけや加工品製造、原料入手にかかる課題などについて講演しました。

講演会後は、地元での漁獲の状況や今後期待される商品等について意見交換を行い、有意義な勉強会となりました。

講演会で紹介された加工品

- ウニ殻の器加工品
- モズクのボイル加工品
- エイの加工品



窓側左・・・藤井社長



講演を聴く漁業士会の皆さん

大村湾産モズクの販売促進活動を開始

大村湾で採られるモズクはいわゆる本モズクで、藻体がきめ細やかなのに歯ごたえがあり、ヌメリが強い独特の食感で人気があり、かつて大村湾はモズクの有数の産地として知られていました。しかし近年、安価な沖縄産の養殖フトモズクが全国に大量に出回りモズクの単価が下落したため、夾雑物を取り除く面倒な作業をしてまで積極的にモズクを採る漁師がほとんどいなくなってしまいました。

そのため大村湾産のモズクが店頭に並ぶことが少なくなり、地元でも大村湾でモズクが採れることも、そのおいしさも忘れられてしまっているのが現状です。

このようなことから、大村湾産モズクの特徴を生かして、安価な沖縄産との差別化を図って価格を上げ、以前のようにモズク資源が有効に利用されるようにするために、大村湾海区組合長会の協力を得て、次のような活動を行いました。

- 新鮮なモズクでないとボイルしたときに緑色にならないので、鮮やかな緑色の製品を「大村湾もずく」と命名し、のぼりやレシピなどのPRアイテムを作成。
- 採集、選別、ボイル等の作業を手早く丁寧に行って、品質のバラツキを少なくするための話し合い。
- 沖縄のフトモズクしか食べたことがない人を対象として、本モズクのおいしさを知ってもらうために試食会を実施。
- 大村湾周辺の直売所において「大村湾もずく」を試験販売し、売れ行きについて調査を実施。

次年度以降も大村湾産モズクの知名度アップのための活動を続け、モズク価格の底上げにつなげていきたいと考えています。



試食会では「いつもはどこで売っていますか?」という質問が多くありました。

もずく酢	もずくのみそ汁
作り方 1. 「もずく」を食べやすい大きさに切る。 2. 酢、みりん、醤油、塩、だし汁でたれを作る。 3. 2で作ったたれに1を入れ、お好みで薬味をのせる。 ■材料 (4~5人前) もずく・・・250g 酢・・・大さじ2 みりん・・・大さじ1 お好みで(薬味) 山芋、葱、きゅうり、しょうが等 醤油・・・大さじ1 塩・・・少々 だし汁・・・大さじ1	作り方 1. 「もずく」を食べやすい大きさに切る。 2. ねごも千切り、豆腐はさいの目切りにする。 3. だし汁に火にかけて湯気が立ったら、みそ大さじ3杯を溶き入れ豆腐を加え、火を止める。 4. 最後にねごもともずくを入れて仕上げる。 ■材料 (4人前) もずく・・・150g ねごも・・・少々 だし汁・・・4カップ 白みそ・・・大さじ3杯 豆腐・・・半丁
もずくスープ	もずく煮とろ
作り方 1. 「もずく」を食べやすい大きさに切る。 2. 椎茸はしづきを根本から切り取り、薄切りにする。 3. 鶏がらスープを煮立て、椎茸を加え、全調味料で味をととのえる。 4. 湯気があがったら、温いたもずくを少量ずつ投入し入れとろろを混ぜ合わせる。 5. 最後にモズクと豆腐の細切りをいれ、4のスープをそそぐ。 ■材料 (4人前) もずく・・・100g 椎茸・・・3枚 醤油・・・大さじ1 酒・・・大さじ1 万能ねぎ・・・1本 鶏がらスープ・・・4カップ 卵・・・1個 塩・・・小さじ1 ごま油・・・小さじ1	作り方 1. 「もずく」を食べやすい大きさに切る。 2. だし汁、醤油、酒を入れひと煮立ちさせ冷ましておく。 3. 長芋は皮をむいてすり下ろし、もずくと2の調味料を加えて混ぜる。 4. 煮にむきごもを加え、3のとろろを加え、火を止める。 ■材料 (4人前) もずく・・・100g だし汁・・・1.5カップ 酒・・・大さじ1 醤油・・・4大さじ 長芋・・・300g 醤油・・・大さじ3 ねごも・・・お好みで4杯

もずくレシピでみもおいしさをPR

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って貰うことを目的に、毎年島原半島および諫早市の小学生と保護者を対象に「お魚料理教室」を開催しています。

平成20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。

初めに漁業士が地元の漁業について話したあと、普及指導センターの進行でお魚クイズ大会を実施しました。珍回答なども出たりして大変盛り上がりしました。そしていよいよ料理教室のスタートです。まずは漁業士が大型のブリやマダイを捌きました。この実演に子供達は興味津々。食い入るように見つめていました。

その後は子供達の出番です。カワハギの皮を剥いたり、アラカブの鰓と内臓を取ったり、スミで手を真っ黒にしながら甲イカを捌いたり悪戦苦闘していましたが、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出来ました。

そしてお楽しみの試食タイムです。テーブルの上にはみんなで作った料理がずらりと並びます。鯛飯、アラカブの味噌汁、クツゾコの煮付けなどどれも美味しそうです。やはり自分で作った料理は美味しいのでしょう。ご飯や味噌汁を何杯もおかわりする子が続出しました。

この楽しい様子は地元のケーブルテレビでも取り上げられ、地域住民の皆様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是非来年もお魚料理教室をして下さいとお願いされました。漁業士会としては出来る限りその要望に応えていきたいと考えています。



お魚クイズ大会スタート



元気に手が上がる



漁業士が実演(あらかぶ)



子ども達が器用にブリを捌く



マダイを調理



自分で作ればおいしかね



豪華料理完成!

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7カ所で開催しました。

今年度も、管内小中学生や長崎県立大学の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

開催日	開催校	実習料理
平成20年 8月26日	佐世保市中里児童クラブ 学童 51名	ブリ、ミズイカの刺身
平成20年 10月16日	佐世保市立楠栖小学校 6年生 41名	ブリの刺身、カマスの吸い物、アジのムニエル、イカのサラダ
平成20年 10月29日	佐世保市立相浦小学校高島分校 全校生徒 12名	いかめし、アジのつみれ汁、アジのハンバーグ、イカ下足の湯引き
平成20年 11月5、6日	平戸市立南部中学校 2年生 49名	アジのチーズフライ、ブリの照り焼き、イカのバター醤油焼き
平成20年 11月11、12日	平戸市立生月中学校 1年生 85名	アジのムニエル、イカ焼き
平成20年 11月14日	長崎県立大学 27名	ヒラス、アジの刺身、イカのボイル
平成20年 11月21日	平戸市立中野中学校 2年生 20名	アジのムニエル、イカ下足のソテー



中野児童クラブ



楠栖小学校



相浦小学校高島分校



南部中学校



生月中学校



長崎県立大学



県水産部次長との意見交換会

平成20年9月1日に、県水産部の荒川次長と地元漁業者との意見交換会が開催され、地元漁協職員や青年部員、女性部員とともに県北地区漁業士会もこれに参加しました。

意見交換ではまず始めに、荒川次長から「来年度以降の県北地域の水産振興を考えて行くにあたり、行政だけで進めていくのではなく、現場の生の声を聞き参考にしたい。」との考え方が示され、出席した地元漁業関係者から自由に意見を聞く形で進められました。

出席した皆さんからは、漁業経営の厳しい現状や漁業後継者不足の問題、燃油対策や魚食普及、魚価の低迷、流通対策、放流事業、密漁取り締まりに関する事など、多岐に渡り活発な意見が多数出されました。

最後に荒川次長から、「今日は沢山の意見が聞けて、大変有意義な意見交換会だった。今日に限ったことではなく、今後とも皆さんから現場の生の声を聞かせて欲しい。」との話があり、意義ある意見交換会となりました。



漁村塾の開催

○テーマ「落とし込み漁について」

平成20年11月17、18日に、野母崎三和漁協組合所属の「樺島一本釣り振興会」会員を対象にして、山川指導漁業士を講師に漁村塾を開催しました。

山川漁業士が、用意していた資料により漁具・漁法について説明した後、実際に漁具の作り方を実演したり、活発に出される質問や意見に一つずつ丁寧に答えていました。翌朝には樺島一本釣り振興会の船に同乗して操業の実演も行い、時化の中で短時間ではありましたがアジが漁獲され、漁村塾を受講した皆さんも手応えを感じ、大変参考になった様子でした。



下五島地区漁業士会

ナマコに関する学習会

中国経済の成長に伴う干しナマコの需要拡大が注目される中、下五島地区漁業士会では、五島市と協力してナマコの増殖や加工に関する学習会を開催しました。

まず、増殖について、水産大学校 浜野龍夫准教授（現在 徳島大学教授）から、ナマコの生態的な特性を利用して行なう竹林魚礁の説明を受けました。

この方法は、枝付きの竹を干潟域に立てて、浮遊しているナマコ幼生の着底を誘引するもので、漁業者自らが行なうことのできる増殖方法です。

この講演を聴いた漁業者が、その後、地元の仲間と協力して竹林魚礁を設置し、ナマコの増殖に取り組んでいます。

次に、五島地区ではこれまで比較的安価で取引されていたナマコの付加価値向上を目的として、長崎県水産人材バンクの黒川孝雄先生から、干しナマコ等の製造方法や品質向上のための工夫等について説明を受けました。

出席者からは「下五島地区に多いアカナマコは加工に向いていますか？」や「製品単価が高くなるように棘を出すための工夫はありますか？」など多くの質問があり、ナマコ加工に対する関心の高さが感じられました。



お魚料理教室

魚食普及を目的として毎年行なっているお魚料理教室を、五島市久賀島の^{わらび}蕨小中学校で開催しました。

久賀島在住の片山漁業士の指導のもと、全校生徒が自ら生簀から取り上げた魚を使い、締め方と神経抜きの方法を体験しました。

次に、メジナ、イサキ、ヒラマサ等を材料にして、刺身、すり身、煮付け、みそ汁などを作り、先生方や父兄も加わって試食会を行ないました。

蕨小中学校は、平成21年3月で廃校となることになっており、みんなで助け合いながら実習した魚料理教室は、楽しい思い出の一つとなったと思います。



上五島地区漁業士会

第16回ぎばるカップ～漁業者交流ソフトボール大会

上五島地区の漁業者、漁協職員等水産関係者の交流と親睦を深めるために毎年開催している恒例の漁業者交流ソフトボール大会「ぎばるカップ」を、平成20年10月11日、奈良尾町民グラウンドにおいて開催しました。

「ぎばる」とは、上五島の方言で「頑張る」という意味で、16回目となる今年は、心地よい秋空のもと、漁協青壮年部など7チームの参加があり、大変盛り上がりました。



選手宣誓!



試合の様子

島内漁業者等との意見交換会

離島地区の漁業者等がどのように漁獲物に付加価値をつけ、販路を開拓していくかを考える機会とし、併せて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。

まず始めに、長崎大学水産学部海洋社会科学研究室亀田准教授が、「水産物の流通システムー市場制度の評価から」と題して基調講演をしていただいたあと、松園指導漁業士から「NPO法人いえしまが行う流通規格外の魚の商品化について」と題して、視察研修の報告がありました。

その後の意見交換では、出席した漁業者等から、「市場手数料が自由化されるなら、市場に対し、離島の輸送費を減額してもらうなどの働きかけを行ったらどうか」「漁獲が減るなか、付加価値をつけるしかない。ブランド化、商標登録していくべき」「観光客を大切にすることが大事」と言った活発な意見が出されました。

上五島地区でも個々のブランド化は行っていますが、地区全体のブランド化を行うなど、新たな販売方法について検討すべきと考えており、島内漁業者等とのさらなる連携強化や情報交換を図りたいと思います。



亀田准教授の基調講演を聴く参加者



松園指導漁業士による視察研修報告

体験型漁業と年末宅配出荷の取り組みの視察研修

壱岐島は福岡から高速船で約1時間と比較的近く、夏は海水浴を中心とした観光客が多く訪れています。そのため、勝本町漁協では遊覧船、磯遊び、イカの一晩干し作り体験などの取り組みを盛んに行っていますが、漁業者を中心とした取り組みはほとんど行われていません。また、最近は年末にブリの価格が下がっています。

そこで、五島ふくえ漁協の大浜支所で取り組んでいる体験型漁業と、年末のブリ・イセエビ等の宅配出荷の取り組みを学ぶため、平成20年11月28日に視察研修を行いました。

五島ふくえ漁協大浜支所では離島漁業再生支援交付金の後押しで、体験型漁業への取り組みを行う「大浜海業振興会」を設立して、イセエビ漁、たこつぼ漁やミズイカ漁など体験型漁業を行っていました。

年末の宅配出荷では、インターネットでブリ、イセエビや魚種セットの注文を受けて、内臓出しや3枚卸を漁協と漁業者（奥さんなど）と総出で行っていました。

なお、これらの取り組みには離島漁業再生支援交付金を活用して、漁業者にも利益が出るようなシステム作りをしているとのことでした。

今後、漁家所得の安定に向けて、地元での取り組みの可能性を検討していきたいと考えています。また、アオリイカの泳がせ釣漁法の説明を受けたことから、この漁法の導入も検討して行きます。



研修状況



アオリイカ漁具

朝市、とらふぐ・かき祭りの視察研修

壱岐では水産物を中心とした直売所が無いため、魚食普及と地産地消の可能性を検討するため、平成21年2月19日に長崎市たちばな漁協（戸石）で行われている朝市とイベントの視察研修を行いました。

朝市は、定置網、底曳網や刺網などで箱にならない半端ものをお金に出来ないかと考え、平成13年に女性部と話をし、朝市協議会を結成、漁協が加工に使っていた建物を改修して、「戸石フレッシュ朝市」としてオープンしました。

販売する魚は鮮度感が重要で、手ごろな価格の魚を出していました。また、購入者に食べ方を教



えることで、リピーターになってくれるそうです。そして、漁業者自ら袋詰めをして販売することで、意欲が出てくるとのことでした。

また、とらふぐ・かき祭りのイベントでは、朝市協議会が音頭を取り、漁業者自らが自分の魚を販売していました。カキは1日に400～500kgが売れるそうです。

今後、水産物の直売に向けた取り組みへの参考にしたいと考えています。



朝市建物



陳列商品

第15回離島地区漁業士会議

離島というハンデキャップを抱えている五島、対馬、吉岐及び県北地区の漁業士会では、年に一度、それぞれの取り組みや問題点を話し合うための離島地区漁業士会議を開催しており、第15回の会議を平成20年10月24日に吉岐市で開催しました。

活動事例紹介では、鮮度保持技術、魚食普及、アカウニの蓄養及び海水パックの紹介などがありました。その後に行った講演会では、吉岐市で行われている「就業者確保に向けた取り組み、離島漁業再生支援交付金の事例」と、勝本町漁協における「体験観光の取り組み」の紹介が行われました。

意見交換では、各漁業士会の取り組み、離島漁業再生支援交付金の活用方法に関する議論や、磯焼け対策、体験漁業の詳しい内容への質問などが盛んに交換されました。



取り組み事例商品



意見交換

【各地区からの事例紹介テーマ】

- ①下五島地区 神経抜きによる鮮度保持技術の普及
シャーベット氷を使用した鮮度保持試験の計画について（大崎技師）
- ②上五島地区 上五島地区漁業士会の活動事例について（萬屋漁業士）
- ③対馬地区 鮮度向上・魚価向上に向けた取り組みについて（串崎漁業士）
- ④県北地区 佐世保魚市場、西日本魚市との意見交換会について（福畑漁業士）
- ⑤壱岐地区 アカウニの「短期蓄養」、「海水（滅菌海水）パック」による出荷（住吉漁業士）



漁業体験学習と魚料理教室

対馬地区漁業士会では、次代を担う島の子供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、島内各地の小学校などで毎年、漁業体験学習、魚料理教室を行っています

平成20年7月2日に、対馬市立大船越小学校の5年生児童16名を対象とした定置網漁業体験学習と魚料理教室を開催しました。大船越小学校を対象とした取組はこれで5年目になります。

まず、定置網漁業体験学習を行いました。児童達は定置網の構造や漁法の特徴を教わった後、漁場で魚の取り上げ作業を手伝いました。マアジ、ケンサキイカ、キビナゴなどが漁獲され、皆、網の中で泳ぐ魚やデッキの上でピチピチと跳ねる魚を間近に見て、興奮気味に歓声をあげていました。

次に、魚料理教室を行いました。先程、定置網で獲れたばかりのマアジを食材にして三枚おろしに挑戦した後、このマアジを使ったハンバーグとソース煮込みを作りました。

今回の経験を契機にして、今後、子ども達が「漁業」について少しでも興味を持ち、また、魚食普及にもつながることを期待しています。



定置網漁業学習体験



漁獲した魚を手にする小学生



試食会

朝市イベント「つしまん魚市」の開催

平成21年3月7日に対馬市交流センターポケットパークにおいて、対馬産の安全かつ新鮮な水産物を消費者に提供することにより、島内の水産物流通を活性化し、ひいては地産地消を進める一助とすることを目的として、朝市イベント「つしまん魚市」を開催しました。

当日は、各漁業士が対馬沿岸で漁獲した水産物を持ち寄り販売しました。販売した商品はアジ、イワシ類、アナゴ、カサゴ、ブリ、アワビ、ナマコ、干しスルメイカ等です。

午前10時の開店前から、大勢の市民がずらりと並ぶ商品を取り囲み、品定めが始まり、値段がスーパーよりも安いこともあって、開店と同時に大半の商品はあっという間に売り切れてしまいました。その間わずか10分程度、戦場のようなにぎわいでした。そのため、平成21年度においても、引き続き同イベントを開催する予定にしています。



にぎわいを見せる「つしまん魚市」の模様



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. 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

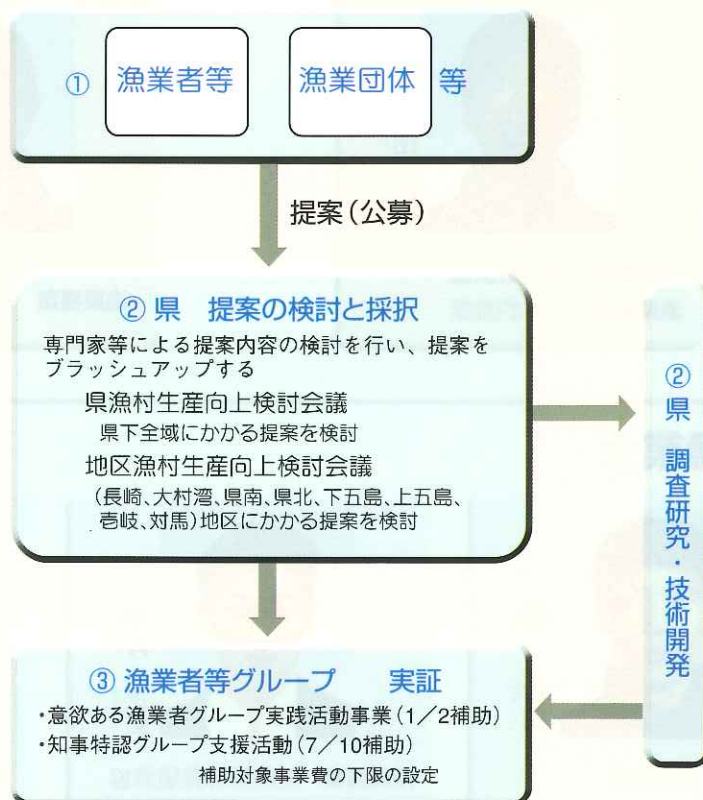
1) 支援調査、技術開発

平成20年度はごち網漁具改良の試験や養殖アサリへい死防止のための液体酸素応用技術の開発などを行いました。

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20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まき網操業への発光ダイオード水中灯実用化取組（まき網LED水中灯研究グループ）や県央地区のアワビ陸上養殖の導入（大村水産塾）などがあります。平成13年度から平成20年度までに合計66件（戦略会議によるものを含めると70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



村田 国博

所属漁協 島原半島南部漁協
漁業種類 養殖延縄漁業



岩崎 光泰

所属漁協 九十九島漁協
漁業種類 小型定置網



吉川 勝彦

所属漁協 平戸市漁協
漁業種類 小型定置網、採介藻、船曳網、養殖



川渕 和男

所属漁協 上五島町漁協
漁業種類 曳縄、潜水器漁業



村谷 正親

所属漁協 箱崎漁協
漁業種類 一本釣、いか釣漁業



原田 広治

所属漁協 勝本町漁協
漁業種類 一本釣漁業



中村 稔

所属漁協 勝本町漁協
漁業種類 一本釣漁業

青年漁業士



西 貫司

所属漁協 箱崎漁協
漁業種類 一本釣、かご漁業



平井 正史

所属漁協 対馬真珠養殖漁協
漁業種類 真珠養殖業



原田 昌昭

所属漁協 豊玉町漁協
漁業種類 いか釣漁業

長崎県漁業士連絡協議会の構成

平成21年4月1日現在

事務局

長崎県漁業士連絡協議会	
指導漁業士	85名
青年漁業士	62名
計	147名

事務局
長崎県水産部水産振興課

長崎地区漁業士会	
指導漁業士	11名
青年漁業士	12名
計	23名

県央水産業
普及指導センター

大村湾地区漁業士会	
指導漁業士	9名
青年漁業士	2名
計	11名

県南地区漁業士会	
指導漁業士	13名
青年漁業士	6名
計	19名

県南水産業
普及指導センター

県北地区漁業士会	
指導漁業士	10名
青年漁業士	10名
計	20名

県北水産業
普及指導センター

下五島地区漁業士会	
指導漁業士	9名
青年漁業士	4名
計	13名

五島水産業
普及指導センター

上五島地区漁業士会	
指導漁業士	11名
青年漁業士	9名
計	20名

上五島水産業
普及指導センター

壱岐地区漁業士会	
指導漁業士	10名
青年漁業士	9名
計	19名

壱岐水産業
普及指導センター

対馬地区漁業士会	
指導漁業士	12名
青年漁業士	10名
計	22名

対馬水産業
普及指導センター



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 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) 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 0959-52-3747・3748
- 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/>