



舌岐地区漁業士会と農業士による合同イベント
におけるタッチプールの様子

蒼潮

長崎県漁業士連絡協議会広報誌

第11号

(平成24年12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	8
④下五島地区漁業士会	12
⑤上五島地区漁業士会	15
⑥壱岐地区漁業士会	17
⑦対馬地区漁業士会	19
未来を築く漁村塾事業について 水産振興課 漁業技術班	21



長崎地区漁業士会

各地区漁業士会の活動

地元水産業の話とお魚料理教室の開催

長崎地区漁業士会（会員30名）では、若い世代に水産業への親しみを持ってもらうことを目的に、小中学生・高校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業の紹介や水揚げされる魚の調理法など体験実習等を行っています。

平成23年度は、6つの小中学校・高校で水産教室を開催しました。

魚類養殖場での餌やり、ロープの結び方、真珠の珠出しや真珠を使ったストラップの作成、調理実習などの体験は貴重で、参加した子供達からはとても良い経験になったとの感想もありました。

これからも、地元の水産業の魅力や魚料理の美味しさなどを、多くの子供達に伝えていきたいと考えています。

※平成23年度水産教室

実施期間	開催場所	主 な 内 容
8月30日	長崎市立東長崎中学校	水産加工に関する講話
10月20日	長崎市立小ヶ倉中学校	地元の漁業に関する話、イカの調理実習
11月18日	西海市立大島東小学校	藻場とサンゴの関係の話、アジの調理実習
12月 6日	西海市立大島中学校	ブリへの餌やり体験、ロープワーク実習、ブリの調理実習
2月20日	長崎市立野母崎小学校	魚の解剖や内臓観察の方法の話、魚の解剖実習
3月 9日	長崎玉成高等学校	真珠養殖の講話、真珠の珠出しとストラップ作成体験、真珠の鑑定会



※東長崎中学校



※小ヶ倉中学校



※大島東小学校



※大島中学校



長崎地区漁業士会



※野母崎小学校



※長崎玉成高等学校

カワハギ養殖技術に関する視察研修

長崎地区漁業士会では、2年ほど前から長崎市内でカワハギの種苗生産が行われるようになり、数人の養殖業者がカワハギ養殖に取り組み始めました。このため、平成24年2月に本格的なカワハギ養殖が行われている大分県で視察研修を行いました。

大分県漁業協同組合名護屋支所では、実際にカワハギ養殖を行っている業者の養殖場を視察するとともに、種苗の確保、養殖の際の収容密度、使用する餌、出荷方法や出荷先、疾病対策等について研修しました。

また、大分県農林水産研究指導センターでは、大分県のカワハギ養殖の現状と技術開発等の状況について研修しました。

視察の結果、カワハギ養殖は、水温等の漁場環境から県内では一部不向きな海域があるものの、販売単価が高いこと、約1年で出荷サイズに達することなどから、本県における新たな養殖魚種として有望であり、人工種苗の量産体制の早期確立と大量へい死等への対策に関する技術開発が必要であることが解りました。



※視察先のカワハギ養殖漁場



※カワハギ養殖漁場の視察



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16名）では、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23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、7つの小学校で料理教室を開催しました。

南島原市南有馬町では、古園小学校5・6年生21名と保護者13名を対象に、有明海特産のクルマエビの塩焼き、アラカブの味噌汁、生タコからゆでたタコの刺身などの作り方を指導し、試食しました。

南島原市加津佐町では、加津佐東小学校6年生31名と保護者11名を対象に、鯛飯、特産のアラカブの味噌汁、カワハギの煮付け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、蒲河小学校5・6年生17名と保護者9名を対象に、鯛飯、アラカブとアオサの味噌汁、クルマエビの塩焼き、マダイの湯引き、カワハギの煮付けなどの作り方を指導し、試食しました。

諫早市小長井町では、遠竹小学校4～6年生27名と保護者6名を対象に、特産のカキ飯、アラカブの味噌汁、ブリとコウイカの刺身、ブリ大根などの作り方を指導し、試食しました。

島原市有明町では、高野小学校4年生14名と保護者7名を対象に鯛飯、メバルとワカメの味噌汁、コウイカとワカメのしゃぶしゃぶ、クツゾコの煮付けなどの作り方を指導し、試食しました。

雲仙市南串山町では、南串第二小学校5年生22名と保護者20名を対象に、伝統料理の自転車飯（自転車のように、早く炊ける醤油飯のことで、醤油と常備の煮干を入れる炊き込みご飯のこと）、ブリとコウイカの唐揚げ、ブリのアラを使用した味噌汁などの作り方を指導し、試食しました。

南島原市深江町では、大野木場小学校3・5年生21名と保護者4名を対象に、クツゾコ飯、クルマエビの塩焼き、メバルの煮付け、ナシフグの味噌汁などの作り方を指導し、試食しました。

近年、若い世代の魚離れが進行しているとのことですが、どの地区でも子供たちは自分が作った料理を美味しいと食べていました。

このことから、魚離れの原因は魚が嫌いなわけではなく、魚に触れる機会があまり無いからではないかと感じました。県南地区漁業士会としては、今後もできる限り子供たちに、魚に触れる機会を提供したいと考えています。

そうすることで、将来を担う子供たちが魚のことを理解し、ついでには漁業に関心を持ってくれるのではないかと期待しています。早急に結果が出る訳ではありませんが、粘り強く活動を続けて行きたいと考えています。



県南地区漁業士会



古園小学校(調理実演)



古園小学校(料理完成)



加津佐東小学校(調理実演)



加津佐東小学校(料理完成)



蒲河小学校(調理実演)



蒲河小学校(料理完成)



遠竹小学校(調理指導)



遠竹小学校(料理完成)

県南地区漁業士会



高野小学校(調理実演)



高野小学校(料理完成)



南串第二小学校(調理指導)



南串第二小学校(料理完成)



大野木場小学校(調理実演)



大野木場小学校(料理完成)

視察研修

～水産物のブランド化への取り組みについて～

水産物のブランド化によって、漁獲物に付加価値を付ける取り組みが行われるようになり、各地で様々なブランドが立ち上げられましたが、ブランドを維持する取り組みも必要になってきます。

このため、県南地区漁業士会ではブランドを立ち上げたあと、どのような取り組みをすれば、その品質が保てるのかについて、水産物ブランドの先駆けとなった関あじ、関さばの出荷方法を中心に視察研修を行ないました。



県南地区漁業士会

1. JFおおいた佐賀関支店での研修

関あじ、関さばは高級魚として扱われていますが、その理由は新鮮さと味のよさが高く評価されているからだということです。

このことは、年間を通して脂肪量が一定という大分大学の分析からも分かっています。

関あじ、関さばのブランド化について、JFおおいた佐賀関支店 藤本総務課長、大分県中部振興局 都留(つる)主任にお話を聴き、ブランド化では品質をいかに維持するかが大切である、と言う説明をいただきました。

そのため、佐賀関では極力手で触れないなど魚体の取り扱いには細心の注意が払われています。

例えば、生簀に魚を入れたまま、おおよその重さを見て取り、重さを量らずに買い取ったり、漁獲された魚は前日水揚げされた魚とは同じ生簀に収容しないなど、魚体に負担をかけないことで高い品質を保っているということです。

また、水揚げのときは手早く手鉤(てかぎ)でしめ、出荷までは滅菌シャーベット氷で冷蔵されます。

このように水産物の取り扱いの手法、規格が統一されたら、次には徹底させ、維持していくことが重要です。

そうすることで、品質の維持が可能となり、消費者に信頼されるブランドが確立できるということです。



関アジ・関サバ用の生簀



研修風景



滅菌シャーベット氷による冷やしこみ

ブランドを立ち上げる場合には、魚の取り扱い方法や、品質、規格等を定め、また、PRなどを行うなど、その労力と時間は膨大なものです。

しかし、一旦ブランド化されると今度は品質の維持が重要になってきます。

市場と消費者に受け入れられ続けるためには、ブランド確立後の取り組みが重要であると感じました。

県南地区漁業士会

2. 別府潮彩屋（JFおおいたの漁協直営直売所及びレストラン）

佐賀県以外では漁協直営の直売所及びレストランを視察しました。

ここでは、水産物がどのような形態で販売、消費されているかを研修しました。

まず、施設は鉄骨作り2階建てで、1階が直売所、2階がレストランとなっています。1階の直売所の営業時間は、朝8時から夕方6時で、販売形態は委託販売と買取販売の2形態です。委託販売は、個人商店の干物類で30%の販売手数料をもらっているとのこと。

また、買取販売は、支店の女性部製造のものなどが主で、買取価格の2から3割増しで販売されています。

鮮魚については鮮度を売りにしているので売れ残れば-60℃で保存し、レストランの5食限定の日替わり定食や小鉢用とし、ロスを抑えるようにされています。



潮彩屋全景



1階直売所

次に2階のレストランですが、営業時間は11時から3時で客席は100席、延べ床面積711㎡です。

職員は2人で、パートは直売所1人、レストラン8人です。パートは、5時間単位で雇用保険を掛けています。



2階レストラン



レストランのメニュー

今まで、漁協の直売所や直営レストランでは、安く、新鮮な魚介類を提供することが主流でしたが、ここでは刻み食やおかゆの対応も行い、老人ホームの利用が多いということです。

今後は、直売所やレストランだけでなく、水産業でも高齢化社会への対応が必要になる場面が増えてくると思います。



県北地区漁業士会

水産教室の開催

県北地区漁業士会(会員18名)では、若い世代に水産業に親しみを持ってもらうことや魚食普及を目的に、管内の小中学校等で水産教室を開催しています。今年度は、下記のとおり9カ所で開催し、水産業への理解を深めるとともに魚料理のおいしさを伝えることができました。

【開催実績】

1. 平戸市立南部中学校

●イカ柴設置体験

日時:平成23年6月6日

場所:古田漁港(平戸市鮎川町)

対象:2年生 36名

講師:山川漁業士

●講義「漁法・操業について」、お魚料理教室

日時:平成23年10月6日

場所:南部中学校 家庭科室

対象:2年生 35名

講師:山川漁業士



2. 平戸市立中野中学校

●お魚料理教室

日時:平成23年10月7日

場所:中野中学校 家庭科室

対象:2年生 20名

講師:綾香漁業士



3. 平戸南部暮らしのフェア

●お魚料理教室

日時:平成23年10月30日

場所:平戸市多目的研修センター 調理室

対象:地元住民30名

講師:山川漁業士



4. 長崎県立大学

●講義「漁具・漁法について」、お魚料理教室

日時:平成23年11月11日

場所:佐世保魚市場 調理実習室

対象:県立大学生 17名

講師:山川漁業士



県北地区漁業士会

5. 度島小中学校

●お魚料理教室

日時:平成23年11月22日

場所:度島小中学校 調理室

対象:中学2、3年生 18名

講師:福畑漁業士、古川漁業士



6. 佐世保市立楠栖小学校

●講義「養殖業について」、お魚料理教室

日時:平成23年11月30日

場所:楠栖小学校 家庭科室

対象:6年生 44名

講師:永安漁業士



7. 佐世保市立小佐々中学校

●お魚料理教室

日時:平成24年1月24、25日

場所:小佐々中学校 調理室

対象:2年生 58名

講師:永安漁業士



8. 小佐々地区小中学生

●イカの一夜干し作り体験

日時:平成24年2月4日

場所:白石漁港 (平戸市主師町)

対象:2年生 58名

講師:永安漁業士、綾香漁業士



9. 平戸市立生月中学校

●お魚料理教室

日時:平成24年2月27、29日

場所:生月中学校 調理実習室

対象:1年生 48名

講師:山川漁業士、福畑漁業士





県北地区漁業士会

視察研修

「市場ニーズに応える農水産物の取り扱い、販売について」



近年の水揚げの減少や魚価の低迷に加え、消費者の魚離れが進むなど、漁業にとっては厳しい環境が続いています。こうした状況のなか、各地で農水産物直売に携わっている方々の取り組み状況や、消費者の要望に応じた販売の考え方などを学び、これからの漁業経

営に活かすため、綾香漁業士と中野漁協西目青年部員7名が、福岡県糸島市にある「JF糸島 志摩の四季」と、佐賀県佐賀市三瀬村にある「やさい直売所 マッチャン」の視察研修を行いました。

「JF糸島 志摩の四季」では、見た目が綺麗なもの、新鮮なもの、値段が安いものが売れる一方で、噛み合いの跡があるイカはあえて傷が見えるようにして値段を安くすると良く売れるなど、消費者に偽りの無い姿勢を示すことが重要である、とのお話がありました。

また「やさい直売所 マッチャン」では、人里離れた山深い立地条件であることや、決して立派とは言えない施設外観であっても、消費者の視点に立ち真心を持って接するなど、誠実な運営に努めれば、自然と売上げは伸びていくとのことでした。

今回の視察研修により消費者の目線に立つことの大切さを学ぶことが出来ました。漁獲物に対する取扱いなど、これからの漁業経営に活かしたいと思います。





県北地区漁業士会

北薩地区漁業士会との意見交換会

平成24年3月8日、平戸市の直売所や佐世保市のカキ養殖場などの視察に訪れた鹿児島県北薩地区漁業士会8名と意見交換会を開催しました。当地区からは内野漁業士、永安漁業士、綾香漁業士の3名が参加しました。

最初に北薩地区漁業士会の馬場会長より、これからは自分が水揚げする魚の強みを見出し、他の漁獲物との差別化を図るような売り方をしていく必要があるとお話がありました。他にも北薩地区漁業士会では、鹿児島県の魚のPRを目的とした販促活動や、魚食普及を目的としたお魚料理教室を開催するなどの活動を行っているとのことでした。

今回のような視察研修などの機会を捉えて、他地区の漁業士会との意見交換や技術交流等を行っていきたいと思っています。





下五島地区漁業士会

屋久島におけるゴマサバ利用にかかる視察研修

五島沿岸におけるゴマサバの資源は多いと考えられますが、五島では単価が安いことから本種を目的とした釣による漁獲はほとんど行なわれておりません。

そこで、五島でのゴマサバの活用方法を検討することを目的に、平成23年11月16日から18日の3日間、ゴマサバを積極的に漁獲し、安定的な単価で出荷を続けている屋久島を訪れ、屋久島漁協の森田忠寛組合長から漁法や締め方、流通等についての研修を受けました。

屋久島では、一本釣で漁獲したゴマサバに手を触れずに生かして持ち帰り、スカリ等で1日以上蓄養したものを市場の開場直前に取り上げて首折で即殺して出荷することを教わるとともに、沖での操業や首折などを実習させていただき、貴重な経験を積むことができました。

また、屋久島のゴマサバは『屋久島くびおれサバ』として商標登録されており、品質の良さと大漁時の出荷調整などにより、島内流通を主体として安定した単価で取引されているとのことでした。

屋久島滞在中には旅館等で『屋久島くびおれサバ』の刺身を何度もいただきましたが、弾力がありもちもちした食感とサバ特有のうまみが引き出されており、「ゴマサバ料理を目当てに屋久島を訪れる常連客がいる」との組合長の言葉にも納得ができました。

研修を終えた漁業士からは、「沿岸域での操業であるため、燃油が少なくてすむ」「たぐり釣でも釣れるのでは」「五島のゴマサバも利用しないともったいない」等の意見が聞かれました。

今後は、事務局と共に五島のゴマサバに適した鮮度保持方法や出荷先などを検討しながら、五島でのゴマサバの利用促進に繋がっていきたいと思います。



操業実習(指導者の森田組合長)



首折の実習

下五島地区漁業士会

漁業技術交流会の開催

漁業士実践活動の一環として、漁業者間の技術交流と情報の共有を目的に同交流会を年2回開催しました。

6月に開催した第1回交流会では、県北地区漁業士会の山川富士夫指導漁業士を講師としてお招きし、『平戸地区の一本釣漁業』と題して、落としこみやイカの樽流し、ヒラマサ釣漁法などを紹介していただきました。

いずれの漁法も初めての漁業者でも取り組みやすい漁法であり、手書きの漁具図と実際の漁具を示しながらの山川漁業士の説明に、参加した漁業者からは、とてもわかりやすく、非常に勉強になったと好評でした。

2月に開催した第2回交流会は、当地区漁業士によるマダイのたぐり釣やバルバスバウの効果の紹介と、普及員による屋久島のごまさばや沖縄県のパヤオ利用などの研修結果の報告がありました。

アンケートの結果、漁場の有効利用に繋がる可能性があるパヤオ利用や燃油節減効果があるバルバスバウについて興味を持ったとの回答が多く、次回の開催内容についての要望も寄せられました。

来年度も同交流会を開催し、新漁法の紹介や視察研修結果の報告と併せて、鮮度保持技術の実習など、経営の安定に繋がる内容にしていきたいと考えています。



第1回交流会 県北地区山川漁業士による漁法の説明



第2回交流会 当地区漁業士による説明

第17回 離島地区漁業士会議

県北(宇久・小値賀)、壱岐、対馬、上五島、下五島地区の漁業士会では、島であるがゆえの課題の解決に向けて話し合い、成功事例等の情報を共有して離島漁業の振興を図ることを目的に、持ち回りで同会議を開催しており、第17回の会議は平成23年10月13日に五島市で開催しました。

各地区による事例紹介では、漁業士が行なっている漁法の紹介や漁業体験型観光への取り組み、定置網漁業者による加工品製造や百貨店への出店等の発表がありました。

百貨店等へ出店している上五島地区の漁業士は、「営業は難しいと感じることはあるが、自分の製品であれば、言いたい事は相手には伝わるものだ。下手でも良いので、自分で営業することが重要」との説明に、皆さん納得した様子でした。

また、近年、漁獲圧が増加しているアラについて、県総合水産試験場の村瀬慎司主任研究員より、放流したクエの成長や移動等に関する研究内容とその成果についての発表がありました。



下五島地区漁業士会

参加した漁業士からは、「種苗放流と併せて、産卵期の禁漁や小型魚の保護などの資源管理の取り組みも行なう必要がある」などの前向きな意見が出されていました。

意見を交換しあう中で、会議に参加した一人一人が、何か一つでも得るものがあったものと思います。



漁業士による事例紹介



熱い議論が交わされた意見交換



上五島地区漁業士会

海の植林活動

本県の沿岸では、海洋生物が産卵し、小さい時期を過ごす場として重要な藻場が減少・消滅する「磯焼け」が続いています。

そのため、県・町や漁業関係者によって藻場の回復のための様々な取組みがなされていますが、一般の方には「磯焼け」自体あまり知られていません。

このことから、子供たちとともに藻場づくりの取組をとおして、「磯焼け」についての理解を深め、藻場の意義や漁場保全の意識啓発を図ることを目的に、平成23年6月3日(金)に有川小学校5年生45名を対象に海の植林活動を行いました。

活動の内容は、有川町漁協において藻場の役割や磯焼けについて学習した後、アカモクを用いたオープンスポアバッグ※を作成し、有川湾へ投入しました。

※オープンスポアバッグ:海藻のタネを拡散させるため、タネの供給源となる母藻を取り付けるための布袋



オープンスポアバッグ作成の様子



有川湾へ投入



上五島地区漁業士会

視察研修

～離島活性化の取組みについて～

上五島地区では、県内の他地区の離島と同様、人口の減少が続いており、水産業をはじめとする地域産業の振興は大きな課題となっています。

そこで、平成23年8月8～11日にかけて、離島活性化の取組みで全国的な先進事例である、島根県海士町で視察研修を行いました。

今回の研修は、漁業士会から2名参加したほか、全島的な取組みにもつながることから、新上五島町観光物産課、同町観光物産協会、同町商工会にも参加いただきました。

海士町は、「よそ者」、「若者」、「ばか者」の発想を大切に、地域資源を活かした商品開発による外貨獲得、交流人口の増大、補助金の徹底活用による島興しを行っており、Iターン者が島民の1割以上にのぼっています。このような挑戦的な取組みは、今後の上五島地区の活性化に向けて、大いに参考になりました。

また、実際に都会からIターンをした若者が営む民宿で、島興しの取組みについて生の意見を聞くことができました。



研修風景



Iターンした群馬出身の宮崎さん
民宿、干しナマコ加工を営む

タコかご漁業・曳き縄釣り漁業視察研修

鹿児島県指宿漁協では、一本釣り、延縄、刺網、小型定置網、養殖などが基幹漁業となっていますが、今回、視察研修で訪れた指宿漁協所属の岸下指導漁業士は、時期や時間ごとに様々な漁法を組み合わせ、多様な魚種を漁獲対象とされています。指宿漁協は鹿児島湾に面していますが、鹿児島湾の特徴として、魚種は多様なものの獲れる量が少ないため、色々な漁を行う必要があるとのことでした。その様々な漁法の中で、壱岐地区ではあまり行われておらず、今後導入の見込みのあるタコかご漁業・オオモンハタ曳き縄釣り漁業について、7月9日に鹿児島県の指宿漁協岩本支所にて視察研修を行いました。

まず、指宿漁協岩本支所にて、タコかご漁業およびオオモンハタ曳き縄釣り漁業の概要について説明を受けた後、タコかごの操業に同行し、オオモンハタ曳き縄釣りの漁具を見せてもらいました。

タコかご漁場は水深30～40mで、操業時には、30個程度のタコかごが揚げられ、約20kgの漁獲がありました。揚げたかごには、新しい餌（冷凍メジカと活カニ）が入られ、船上に折りたたんで重ねて積んでいき、すべてのかごが揚げり終わったあと、再び、かごは漁場へ投入されました。使用されていたタコかごは、壱岐で使われているものよりコンパクト作りで、安価なものでした。

オオモンハタ曳き縄釣りは、近隣の漁業者からヒラメが釣れると聞き導入したヒラメ曳き縄釣りを改良したものでした。地元漁業者によって曳き縄の改良が行われる中で、鹿児島湾では単価の高いオオモンハタが釣れることが判明し、潜航板を使用しないオオモンハタ曳き縄釣りが確立されたとのことでした。

今回、視察研修を行った両漁法は、活用されていない資源の有効活用といった面からも興味深いものであり、今後、導入の可能性について検討していきたいと考えています。



タコかごの操業



漁獲されたタコ



杵岐地区漁業士会

築地市場関係者との意見交換

平成16年頃から杵岐では、大型のクロマグロが冬場に漁獲されるようになり、今では重要な魚種のひとつとなっています。

杵岐ではこれまでも神経締め技術の導入など、品質向上に関する取り組みが行われてきましたが、冬場以外の水温が高い時期には「身焼け」が発生したり、漁船のイケマで餌用のイカがへい死するなどの問題がありました。そのような中、漁業士が中心となってグループを作り、高水温時における餌用の活きたイカの確保や、「身焼け」の軽減を図るため、冷水機を漁船に導入し、クロマグロ一本釣りの周年操業、品質及び魚価の向上、漁労作業の軽減に取り組んでいます。

そこで、上記の取り組みをアピールし、今後の参考とするために、冷水機を導入した2名の漁業士が参加して、築地市場関係者(卸4社、仲卸3者)の方々との意見交換及び築地市場の視察を10月25日に実施しました。

意見交換では、冷水機を用いて冷却できるクロマグロのサイズや、クロマグロを釣り上げるまでの過程などについて、熱心な意見交換が行われました。今後、冷水機を用いて生産されたクロマグロについて、築地市場の関係者の方々に注視してもらえるきっかけ作りが出来たと思います。また、そのように注視してもらえる中で品質の良いクロマグロを出荷し続けることができれば、“品質の高いクロマグロを出荷する生産者”として、両漁業士に対する市場関係者からの信頼も高いものになっていくと思われれます。

意見交換に先立ち行った築地市場の視察については、視察当日の生マグロの入荷状況はあまり多くないとのことでしたが、マグロの卸売場では青森産(大間・竜飛)のクロマグロや、塩釜産のメバチマグロ、ボストンやケープタウンといった外国産のクロマグロも見られました。この日の最高値は青森産のもので9,000円/kgとのことでしたが、視察を行ったこの時期は、大間のクロマグロでも身焼けをおこしているマグロがあるとのことでした。



築地市場視察



意見交換

対馬地区漁業士会

水産教室の開催

対馬地区漁業士会(会員23名)では、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、対馬市などと連携し、さまざまな形式の水産教室を開催しています。平成23年度は9ヶ所で、合計121名を対象に開催しました。

今後も引き続き、形式にこだわらず、さまざまな水産教室を開催していく予定です。

実施日	開催場所	対 象	内 容
6月14日	美津島町高浜	大船越小5年生	定置網漁業体験 魚のさばき方
8月10日	対馬市交流センター	学童保育児童	魚のさばき方
10月12日	豆酏中学校	豆酏中1年生	魚のさばき方
10月19日	今里中学校	今里中、只沙中学生	魚のさばき方
11月24日	豊玉町保健センター	乳幼児を持つ母親	魚のさばき方
11月26日	佐護小学校	佐護小中学生	魚のさばき方
2月4日	対馬市交流センター	子供を持つ父親	魚のさばき方
3月10日	総合福祉保健センター	子供を持つ父親	魚・イカのさばき方
3月13日	峰町保健福祉センター	乳幼児を持つ父母	イカのさばき方



大船越小学校



子供を持つ父親



学童保育児童



乳幼児を持つ母親



対馬地区漁業士会

対馬産アナゴPR

対馬のあなご類漁獲量は全国1位を誇り、関係業界からの品質評価も非常に高いのですが、そのことが島内外の一般の方にはあまり知られていません。

そこで、アナゴ簗漁業者38名で組織(対馬地区漁業士会員4名も加入)している「対馬あなご簗実行組合」と連携し、対馬産あなごの知名度向上を図るため「対馬あなご祭り」を2月25日に開催しました。当日は、アナゴに関するパネル、活マアナゴ、アナゴ簗漁具等の展示、島内アナゴ加工業者のアナゴ加工品展示即売、農業士会が提供した対馬ブランド「佐護米」を使ったご飯と対馬産アナゴの蒲焼や刺身、味噌汁等の試食提供を行い、多くの人に対馬産アナゴを紹介することができました。



対馬あなご祭り(パネル展示)



対馬あなご祭り(試食提供)

また、アナゴ漁業資源に関する情報収集を目的として、12月7～8日に横浜市で開催された第15回アナゴ漁業資源研究会へ赤木青年漁業士が参加しました。国、大学等の研究機関からアナゴに関する様々な研究の最新成果が報告される中、赤木青年漁業士も「対馬におけるアナゴ漁の現状」と題して発表しました。発表では、日本一の漁獲量を誇る対馬海域のアナゴ漁の概要を紹介し、アナゴに関心を持つ多方面の方々と交流を深めることが出来ました。



第15回アナゴ漁業資源研究会
赤木青年漁業士発表



水産振興課 漁業技術班

未来を築く漁村塾事業について

1. 背景

かつて漁村においては、出漁準備や休憩のために漁業者が集まる場所であるとともに、漁村の知恵と技を若い漁業者等へ伝承する場としての「番屋」があり、漁村活力の源となっていました。

ところが近年では、漁業就業者の減少と高齢化に伴い、こうした「番屋」が果たす役割の場が失われつつあり、若い漁業者がベテランの漁業者から技術や知恵を習得する機会が少なくなっています。

そこで、漁業生産と漁村活力を維持するため、漁村の知恵や技のほか、水産業に関する知識等を若い漁業者等が体系立てて習得する場となる、現代版「番屋」を復活させ、水産業と漁村を担う人材の確保・育成を図ろうとするものです。

2. 事業の内容

①漁業講座

新規・若手・中堅漁業者等を対象とした、水産業に関する知識や技術を体系立てて習得する講座を開催します。

講座内容：漁労技術講座、養殖技術講座、漁業機器活用講座、流通・加工講座、資源管理・栽培漁業講座、海洋環境講座、磯焼け対策講座、漁業制度講座、漁業経営講座等

②専門研修

長崎大学水産学部が実施する専門研修（サイバネティクス研修）を受講する、漁業者の研修旅費等の一部を支援します。

3. 事業の対象者

①の事業：自己研鑽に意欲的な漁業者、または漁業就業を目的に技術研修実施中の者で、漁業協同組合長若しくは市町長が推薦するもの。

②の事業：受講を希望する漁業者等が、その地域の共通の課題解決のための研修を目的とするもので、漁業協同組合長が推薦するもの。

4. 講座、研修への支援内容

①漁業講座：受講に掛かる交通費、宿泊費等を支給

②専門研修：研修に掛かる交通費、宿泊費等の1/2を上限に支給

新漁業士紹介

指導漁業士



坂木 武信

【所属漁協】国見漁協
【漁業種類】刺網、たこつぼ、採介



山市 博一

【所属漁協】生月漁協
【漁業種類】たこつぼ、延縄



川上 一位

【所属漁協】五島漁協
【魚類養殖】曳縄、延縄、一本釣



濱村 初好

【所属漁協】五島ふくえ漁協
【魚類養殖】一本釣、曳縄、たこつぼ



荒木 和也

【所属漁協】五島ふくえ漁協
【魚類養殖】一本釣、小型定置、地引網



片山 和彦

【所属漁協】五島ふくえ漁協
【魚類養殖】大型定置



堤 雄二

【所属漁協】石田町漁協
【魚類養殖】一本釣、採介藻



住吉 正彦

【所属漁協】石田町漁協
【魚類養殖】一本釣、採介藻



赤木 正男

【所属漁協】豊玉町漁協
【魚類養殖】アナゴかご



惣島 博幸

【所属漁協】上県町漁協
【魚類養殖】アナゴかご、採介藻

青年漁業士



船橋 哲也

【所属漁協】長崎市茂木漁協
【漁業種類】小型底曳網



河邊 賢洋

【所属漁協】長崎市福田漁協
【漁業種類】定置、刺網、小型まき網



川久保 光洋

【所属漁協】大島村漁協
【漁業種類】定置、一本釣、曳縄



井崎 恵介

【所属漁協】大島村漁協
【漁業種類】一本釣、曳縄



田谷 昌彦
たに 昌彦

【所属漁協】五島漁協
【漁業種類】大型定置



田谷 昌彦
たに 昌彦

【所属漁協】奈良尾町漁協
【漁業種類】延縄



田谷 昌彦
たに 昌彦

【所属漁協】佐須奈漁協
【漁業種類】一本釣、延縄



田谷 昌彦
たに 昌彦

【所属漁協】上対馬南漁協
【漁業種類】一本釣、延縄、定置

長崎県漁業士連絡協議会の構成

平成24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	96名
青年漁業士	56名
計	152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	19名
青年漁業士	12名
計	31名

県央水産業
普及指導センター

県南地区漁業士会

指導漁業士	15名
青年漁業士	2名
計	17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	11名
計	21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	15名
青年漁業士	8名
計	18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	13名
青年漁業士	9名
計	22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	12名
青年漁業士	7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	12名
計	24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) ☎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) ☎0920-48-5212
- 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。

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