



H25年7月 下五島地区漁業士会が開催した学習会
(講師:「道の駅 萩しーまーと」中澤さかな駅長)

蒼潮

長崎県漁業士連絡協議会広報誌

第12号

(平成26年2月)

長崎県漁業士連絡協議会



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	4
③県北地区漁業士会	7
④下五島地区漁業士会	11
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
ながさき水産業大賞	21
県内優良事例	22
他県優良事例	23
21 世紀の漁業担い手確保推進事業 水産振興課 漁業技術班	24



長崎地区漁業士会

水産教室の開催

長崎地区漁業士会（会員31名）では、若い世代に水産業への理解と親しみを持ってもらうとともに、魚料理のおいしさを伝えることを目的に、小中学生・高校生を対象にした水産教室を開催しています。

平成24年度は、4つの学校で魚類養殖場での餌やり体験、ロープの結び方、魚等の解剖や調理実習などを内容とした水産教室を開催しました。

※平成24年度水産教室

実施期間	開催場所	主な内容
11月 2日	長崎市立長崎中学校	イカの話、イカの解剖実習、イカの調理実習、イカ墨のカレンダー作製、ロープワーク実習
11月 8日	西海市立大島東小学校	養殖魚への餌やり体験、ロープワーク実習、アジの調理・巻き寿司実習
2月18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13日	精道三川台高等学校	長崎の漁業の話、魚の調理実習



長崎中学校



大島東小学校



野母崎小学校



精道三川台高等学校



長崎地区漁業士会

お魚たべようミーティングへの参加

長崎の水産業に関わる様々な分野の皆さんが一堂に会し、水産業や魚食普及への理解を深め長崎の魚を食べる機運を高めることを目的に、長崎市が食卓の日（毎月19日）にちなみ「お魚たべようミーティング」を2月19日に開催しました。

当日は、長崎市の田上富久市長、水産庁の上田勝彦情報技術企画官をはじめ魚のまち長崎応援女子会、漁業系統団体、流通、加工、研究、教育関係者のほか一般の方が参加し、長崎地区漁業士会から5名が参加しました。

このミーティングでは、水産庁の上田情報技術企画官、魚のまち長崎応援女子会の赤崎有史及び長崎地区漁業士会の平山会長から、それぞれの立場からの魚食普及についての現状説明を行い、その後に意見交換を行いました。

意見交換の終わりには、生産者や流通業者等がそれぞれの分野で行っている魚食普及の活動を、生産者・流通業者・調理者・消費者が新しく繋がって全体で進めていくことが必要との認識で一致しました。



現状説明



意見交換

アサリ養殖に関する視察研修

海水の栄養塩を使って増殖するプランクトンを餌とするアサリの養殖と、それによる大村湾の浄化の可能性を探るため、長崎地区漁業士会では平成24年11月に熊本県の陸上施設におけるアサリ養殖等の実態についての視察研修を行いました。

視察先では、クルマエビ種苗生産施設を使って、多段ラック式砂無貝類育成装置※¹（特許取得見込み）と丸型多段式育成装置※²（特許取得済み）によるアサリの養殖を行っていました。

多段ラック式養殖では、ラック式育成器にアサリ3kgを入れ、これを4段に重ね、上部から海水を注水し、順次下の段へ流れるようにしていました。殻10mmサイズまでは小砂利を敷いていますが、それより大きいサイズには小砂利を使用していませんでした。

丸型多段式養殖では、丸型育成器にアサリ4kgを入れ、これを4～10段程度重ね、海水を張った水槽に設置し、下方からエアレーションを行っていました。エアレーションによる水流を多段式丸型育成器内に発生させることで、上段と下段のアサリの成長に差がなくなり、排泄物などが丸型育成器内に蓄積しにくくなるなどの利点があるとのことでした。

視察研修により、陸上施設におけるアサリの養殖は、長崎県内のどこでも実施可能であること、高密度の養殖と1年での出荷が見込まれること、アサリの需要が高く（特に国産）や販売単価が期待されることなど有望と考えられますが、一方、海水の取水が容易な施設設置場所の確保、生産コストを下げるための小さい稚貝（5mmサイズ）からの養殖技術の確立、県内の人工種苗の生産体制の早期確立などの課題が考えられました。



※1 多段ラック式育成装置



※2 丸型多段式育成装置



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15名）では、毎年、管内の小学生や保護者などを対象に、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24年度も、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つの小学校等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4・5・6年生20名と保護者21名を対象に、鯛飯、特産のアラカブの味噌汁、クルマエビの塩焼き、ゆでタコなどの作り方を指導し、試食しました。

同様に、南島原市西有家町では、島原翔南高校2年生15名を対象に、鯛飯、アラカブの味噌汁、カワハギの煮付け、南島原市深江町では、小林小学校4年生16名と保護者14名を対象に、特産のクツゾコ飯、メバルの煮付け、コウイカの湯引き、諫早市小長井町では、長里小学校6年生19名と保護者10名を対象に、特産のカキ飯、アラカブの味噌汁、ブリのたたき、ブリ大根など、雲仙市南串山町では、南串第二小学校5年生26名と保護者26名を対象に、アジの唐揚げ、ブリ大根、ブリのアラを使用した味噌汁など、島原市有明町では、高野小学校4年生19名と保護者15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。

近年、若い世代を中心に魚離れが懸念されていますが、子供たちのほとんどは興味津々の様子で魚をさばくことに挑戦し、調理した料理を美味しいと食べていました。

このことから、魚離れの原因は単純に魚が嫌いというわけではなく、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、今後も子供たち、そして保護者の方々に魚に触れ、食する機会を提供することで、魚への理解を深め、ひいては魚食普及や漁業に対する関心につながることを期待しています。早急に結果が出るわけではありませんが、粘り強く活動を続けていきたいと考えています。



古園小学校（調理実演）



同左（ゆでタコ）



県南地区漁業士会



島原翔南高校（調理実演）



同左（カワハギ煮付け）



小林小学校（調理実習）



同左（クツゾコ飯）



長里小学校（調理指導）



同左（カキ飯）



南串第二小学校（魚の紹介）



同左（ブリ大根）



高野小学校（調理実習）



同左（料理一式）



視察研修～カキ養殖及びワカメ加工について～

地域のリーダー的存在である漁業士の技術・知識の向上を図り、習得した知見の実践・普及を図ることで、地域漁業の経営安定に資するため、カキ養殖及びワカメ加工技術について視察研修を行いました。

1. 一粒カキの養殖について

県南地区では、諫早湾や有明海北部等でカキ養殖が盛んに行われており、このうち小長井町漁協では、県も協力して一粒カキ「華漣」の養殖に取り組んでいるところです。この様な中、他県で同じく一粒カキ養殖に取り組む香川県さぬき市の鴨庄漁協へ視察研修を行いました。

同漁協の一粒カキ養殖は、漁船漁業だけでは、経営の維持が難しくなってきたことから、新たな所得向上策として導入され、1つの剥き身20g以上を「源内ガキ」として商標登録がなされ、ブランド化に向け努力されています。この源内ガキは、陸揚げして殻の汚れを洗浄し、再び海上で20日ほど養生した後、主に加工用の剥き身として出荷されています。剥き身の単価は1,200円/kgほどで、東京築地では1,400円/kgほどになるそうです。

なお、種苗は宮城産が4割、広島産が6割ということでした。



意見交換



「源内ガキ」の剥き身作業

2. ワカメの灰干加工について

島原市や南島原市の有明海沿岸では、ワカメ養殖が盛んに行われており、主として塩蔵ワカメに加工して出荷されています。今回、新たな加工方法として活性炭を利用した灰干ワカメを製造している徳島県の里浦漁協へ視察研修を行いました。

徳島県において伝統的なワカメの加工法である灰干は、以前は本物の灰が使用されていましたが、現在は食品衛生上の問題から活性炭が使用されています。活性炭をまぶして干すと熱が加わらないため、より色や香りを残すことができるとのことです。工程は3、4月に収穫して活性炭をまぶして干し、この作業を3回ほど繰り返した後冷蔵保存され、夏ごろから順次、活性炭を取り除いた状態で出荷され、単価は8,000円/kgで取引されているそうです。

なお、乾燥は天で行うため、広い用地が必要であるとともに、乾燥中、雨に濡れることは厳禁のため、管理が絶えず必要になるということです。



活性炭まぶし機



灰干ワカメ乾燥状況

県北地区漁業士会

水産教室

県北地区漁業士会では、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8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24年6月7日

場所：古田漁港（平戸市鮎川町）

対象：2年生 32名

講師：山川漁業士



平戸市立南部中学校

●講義「漁具・漁法について」、お魚料理教室

日時：平成24年9月25日

場所：南部中学校 家庭科室

対象：2年生 32名

講師：山川漁業士



平戸市立中野中学校

2. 平戸市立中野中学校

●お魚料理教室

日時：平成24年10月2日

場所：中野中学校 家庭科室

対象：2年生 17名

講師：綾香漁業士



平戸市立生月中学校

3. 平戸市立生月中学校

●お魚料理教室、講義「漁具・漁法について」

日時：平成24年11月5、7日

場所：生月中学校 調理実習室

対象：1年生 65名

講師：福畑漁業士、綾香漁業士、山市漁業士



長崎県立大学

4. 長崎県立大学

●お魚料理教室

日時：平成24年11月9日

場所：佐世保魚市場 調理実習室

対象：県立大学生 13名

講師：山川漁業士、松崎漁業士



県北地区漁業士会

5. 平戸市立度島小中学校

●お魚料理教室

日時：平成24年11月15日

場所：度島小中学校 調理室

対象：中学1、2年生 22名

講師：福田漁業士、古川漁業士



平戸市立度島小中学校

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24年11月22日

場所：楠栖小学校 家庭科室

対象：6年生 36名

講師：永安漁業士



佐世保市立楠栖小学校

7. 佐世保市立小佐々中学校

●お魚料理教室

日時：平成25年2月18、19、20日

場所：小佐々中学校 調理室

対象：1年生 78名

講師：永安漁業士



佐世保市立小佐々中学校

8. 佐世保市訪問介護研修会

●お魚料理教室

日時：平成25年3月9日

場所：佐世保市コミュニティセンターホール
調理実習室

対象：訪問介護ヘルパー 40名

講師：中村幸則漁業士、永安漁業士



佐世保市訪問介護研修会

県北地区漁業士会

九州ブロック漁業士研修会への参加

平成24年9月25～26日の2日間にわたり、沖縄県で開催された平成24年度九州ブロック漁業士研修会に、中村義孝漁業士が参加しました。

研修会1日目は、沖縄県漁業士会の活動内容（深海漁業やメカジキ漁の視察、中層パヤオ操業）説明や各県の取り組み事例報告がありました。その他、漁村地域の6次産業化についての水産庁の講演などがありました。

2日目は、読谷村漁業協同組合において、セリ、直売店等を視察しました。





県北地区漁業士会

離島地区漁業士会議への参画

平成24年10月2日、対馬市で開催された第18回離島地区漁業士会議に、県北地区から長尾漁業士が出席しました。

離島地区漁業士会議では壱岐、対馬、上五島、下五島の4つの離島地区の漁業士が、離島のハンディキャップの克服や、離島のメリットを活かすための取り組み等についての意見交換を行っています。県北地区にも宇久、小値賀など離島地区の漁業士がいることから、平成17年度から会議に参加しています。

今年度は例年報告されている各地区漁業士会の活動の他に、参加漁業士の漁獲物出荷状況について紹介されました。また、東京大学 加瀬教授から「漁業権開放論の論理と対処方法」と題する講演がありました。

これからも離島地区漁業士会議に参加することにより、離島が抱える課題克服に向けて情報交換等を行っていきたいと考えています。





下五島地区漁業士会

宮崎県のシイラ・カツオ釣漁法にかかる視察研修及びシイラ延縄漁法の試験操業

夏から秋にかけてシイラとカツオが五島近海に来遊することは誰もが認識していますが、当地区の釣漁業者はこの時期の両魚種を殆ど利用していません。そこで、これら魚種の小型船による釣漁業が盛んな宮崎県日南市漁協を訪れ、同漁協組合員の阪口順一氏から漁具・漁法の研修を受けました。

まずシイラ延縄は、水温が24℃となる6月頃から8月まで行い、透明度の高い海域の釣果が良いと教わりました。当日は時化の為に操業できませんでしたが、研修翌日は600kgの水揚げがあったそうです。

次に、カツオ釣は、4～6月（水温22～26℃）に曳縄で操業しながら烏山を探し、見つければそこでカタクチイワシをすくって一本釣に切り替えるそうです。船の舳先には手製の散水機が装備されており、一人がカタクチイワシを散布し、もう一人が散水位置から一本釣にて漁獲するとのことでした。

視察を終え、宮崎県で研修を受けたシイラ延縄漁法について、研修に参加した各漁業士がチャレンジしました。ここでは、竹谷漁業士が実施した試験操業の概要を紹介します。

(操業時期・時間)

6月末から7月にかけての日の出から正午までの操業を行ないました。

(漁具・漁法)

スルメイカの輪切を餌として、1日1回操業をしました。水深10m以浅の方が釣果は良かったですが、曳縄等の操業や大型船の通過などで縄切れする可能性がありました。経費は燃料費（60～80リットル）と餌代で1万円ほど。

(釣 果)

平均的な1日の水揚げ量は、それぞれ120kg（最大240kg）の水揚げでした。

(当地区での定着の可能性)

水揚げが期待できて経費が少ないため、他の漁が少ない夏期の良い漁法であります。しかし、漁船が多くなると操業方法のルール作りが必要となるでしょう。



阪口氏による漁具の説明



竹谷漁業士による試験操業



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月に開催した平成24年度第1回交流会では、NHKの番組「あさイチ」でおなじみの「ウエカツ水産」こと水産庁 上田勝彦情報技術企画官を講師に、正しい活け締め方法を実演いただき、その手順一つ一つの科学的な意味を教わりました。

その際、正しい活け締め方法と通常の方法とで処理した魚の刺身を試食することで、参加者も味の違いを実感した上で締め方の重要性を理解できました。

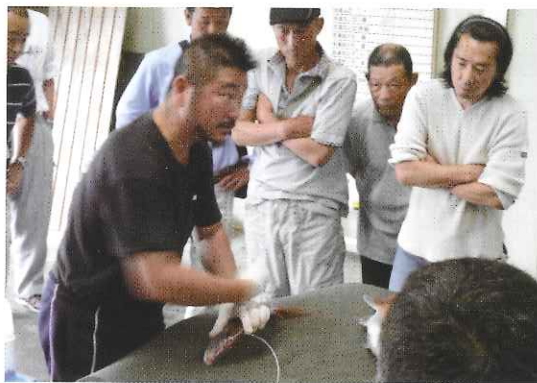
講演を聞いた漁業者がゴマサバを活け締めして出荷したところ、出荷先から高い評価を得ることができ、取引が成立したとの嬉しい声を頂きました。

2月に開催した第2回交流会は長崎大学大学院に在籍する中塚直征氏にタチウオ曳縄漁具の水中での挙動について発表いただきました。

この内容は、当会の古巣和也指導漁業士の発案により、長崎大学 河邊玲准教授と中塚氏の指導・協力の下、古巣和也指導漁業士の漁具に記録型水深計を設置して実施した操業の結果が元になっています。

私たちの想像でしかなかった水中での漁具の動きが科学的に明らかになり、操業方法の改善につながる可能性を感じる非常に興味深い内容でした。

来年度も同交流会を開催し、新しい鮮魚販売の紹介や視察研修結果の報告など、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**
上田 勝彦 情報技術企画官による
神経締めの実演
◎第1回交流会次第 平成24年6月23日
- ①「五島の魚の真価を探る」
～正しい活け締めの実践による
魚の質の向上～
水産庁 上田 勝彦 情報技術企画官
 - ②「ゴマサバとマサバの
食品学的相違について」
五島水産業普及指導センター
光永 直樹 主任技師
 - ③「イサキの夜釣り」について
出口 久司 指導漁業士



- 第2回交流会当地区漁業士による説明**
◎第2回交流会次第 平成25年2月8日
- ①「タチウオ曳縄漁具の水中での挙動」
長崎大学大学院 博士後期課程 中塚 直征 氏
 - ②「県水産試験場の水温情報等の活用」
五島水産業普及指導センター 渡邊 庄一 所長
 - ③「宮崎県におけるカツオ曳縄・一本釣、シイラ延縄漁法」
古巣 和也 指導漁業士
 - ④「シイラ延縄漁法の試験操業結果」
竹谷 八雄人 指導漁業士
 - ⑤「佐賀県呼子におけるケンサキイカの利用」
五島水産業普及指導センター 吉田 政彦 主任技師
 - ⑥「魚礁の利用について」
五島振興局農林水産部水産課 宮崎 隆徳 係長

下五島地区漁業士会

水産教室の開催

海に囲まれた五島市では、水産業が非常に重要な産業でありながら、四季を通してどのような漁業が営まれてどんな魚介類が獲られているか、また、現在の漁業が抱えている問題などを知る人は少ないと思います。

そこで、子供や父兄に地元の水産業や魚への興味を深めてもらい、自分でさばいた魚を食べて美味しさを実感してもらうことで将来的な魚の消費や五島の魚をアピール、漁業後継者の育成に繋がればとの希望から、県や市水産課と協力しながら平成24年度は11校で、生徒及び保護者合計242名を対象に水産教室を開催しました。

開催校	開催日	対 象	講 師	内 容
富江中学校	6月13日	1年生 41名	山崎漁業士	講義、調理実習（マアジ刺身と骨唐揚げ、ヒラス刺身づくり）
久賀中学校	6月15日	全学年 7名	片山漁業士 濱村漁業士	講義、調理実習（イサキ刺身とフライ、ヒラス刺身）
富江中学校	6月28日	6年生 25名	三尾漁業士	講義、調理実習（マアジ刺身とフライ、ヒラス刺身）
五島高校 定時制	9月26日	全学年 37名	荒木漁業士 片山漁業士	講義、調理実習（イサキとキビナゴの刺身、イサキフライとあららの吸物、ヒラスのカルパッチョ）
五島海陽 高校	10月15日	2年生選択 25名	餌網代会長 川村嘉津豊氏	講義、調理実習（イサキとキビナゴの刺身と唐揚げ、イサキあららの吸物、ヒラスのカルパッチョ）
五島南高校	10月18日	3年生 41名	出口漁業士 五島漁協 岐宿女性加工部 浜ちどり会員	講義、調理実習（キビナゴのいり焼き、イサキの刺身、イサキとキビナゴの唐揚げ）
奈留中学校	10月19日	1年生 19名 保護者 16名	古巣漁業士 奈留町漁協 森 良行 氏	講義、ロープワーク 調理実習（マアジのハンバーグと開き、ブリの刺身）
玉之浦小学校	11月27日	5.6年生 10名	築脇漁業士	講義、調理実習（ヒラスとキビナゴの刺身、キビナゴの唐揚げ）
奥浦小学校	11月27日	5.6年生 10名	荒木漁業士	講義、調理実習（マアジ、アオリイカ、キビナゴの刺身、キビナゴのいり焼き、キビナゴ天ぷら等）
花島小学校	12月 5日	2年生 1名	久原漁業士	講義、釣体験、調理実習（マアジの刺身、開き）
浜窄小学校	12月 6日	5.6年生 5名 保護者 5名	竹谷漁業士 片山漁業士	講義、調理実習（メジナ刺身、キビナゴのいり焼き、メジナとキビナゴ天ぷら）



下五島地区漁業士会



富江中学校



久賀中学校



久賀中学校



富江小学校



五島高校定時制



五島海陽高校



五島海陽高校



五島南高校



五島南高校



奈留中学校



奈留中学校



玉之浦中学校



奥浦小学校



柗島小学校



浜窄小学校

ヒラメ新漁法導入への取組み

本県では、平成20年度から「ヒラメ資源回復共同推進事業」により、新上五島町を含む県内各地先にヒラメが放流されており、天然礁や人工魚礁も多くあることから、一定のヒラメ資源が存在すると推察されます。

そこで、ヒラメ資源の有効活用を図るため、ヒラメの新漁法導入に取り組みました。

まずは、ヒラメの漁法を習うため、平成24年10月4日（木）～5日（金）において、^{とつ}
^{とりけんさけのつ}鳥取県酒津地区のヒラメを対象とした「たてづり」「あおのけ」等の釣漁法の視察研修を行いました。

また、研修終了後、平成25年1月23日に視察を行った漁業士を中心に、若松漁業協同組合において漁具・漁法の研修会を行ったところ、多くの方々の参加がありました。

その後、実際に試験操業を行う予定でしたが、時化等により沖に出られず、平成24年度は実施できませんでした。

このことから、平成25年度に引き続き試験操業を実施する予定であり、新漁法の釣果に期待が持たれます。



漁具作りの指導を受ける様子



海上での実施研修の様子



若松漁協での研修会の様子①



若松漁協での研修会の様子②



上五島地区漁業士会

食育・魚食普及の取り組み

近年、若者の魚離れについて良く言われていますが、当漁業士会では、漁業士会活動の一環として、食育・魚食普及と水産業への親しみを持ってもらうことを目的に、毎年、新上五島町内の小・中学生、高校生等を対象に「食育お魚料理教室」を開催し、併せて長崎県や地域漁業の紹介を行っています。

平成24年度は「食育お魚料理教室」を計9回（詳細は下記のとおり）開催しており、奈良尾中学校、中五島高校、希望の灯学園では、奈良尾町漁協女性部に協力を得て行っています。また、平成24年度は初めて小学生を対象としたお魚料理教室を実施しました。

新上五島町は水産業が盛んであり、子供たちは魚になじみがあると思いきや、魚を捌くことは初めてという子も多く、最初はおぼつかない手つきで見ているこちらは心配しましたが、次第に慣れていき、最後のほうは上手にできるようになったようでした。

終了後の感想では「実際に魚を捌いてみると難しかったが、慣れてくると段々楽しくなり、最終的には完璧にマスターしました」「料理の大変さや楽しさを改めて知ることができました」「五島を離れても五島の魚の美味しさを伝えていきたい」など魚の美味しさや料理することの楽しさを感じてもらった内容が多く聞かれました。

今後とも当漁業士会ではこの取り組みを継続していき、食育・魚食普及、ひいては水産業の振興に微力ながら貢献していきたいと思っています。

平成24年度食育お魚料理教室開催実績

開催日	開催場所	参加者数
24.10.18	今里小学校	28名(3～6年生)
24.10.30	北魚目中学校	20名(2年生)
24.10.31	魚目中学校	26名(2年生)
24.11. 8	奈良尾中学校	13名(1年生)
24.11.14	若松中学校	26名(1年生)
24.12. 5	中五島高校	32名(2年生)
24.12. 6	中五島高校	21名(1年生)
25. 1.17	上五島高校	38名(1年生)
25. 2.24	希望の灯学園	28名(児童・生徒)



模範を行う漁業士

大分県及び高知県の漁業士との交流会の開催

壱岐地区漁業士会では、他県の漁業士活動や漁法などの情報交換を目的に、2年に1度、大分県及び高知県の漁業士との交流会を行なっています。今回は大分県の主催で7月14日～15日に実施し、壱岐地区から6名が参加しました。

14日は交流会が実施され、各漁業士会の活動紹介が行われるとともに、活発な意見交換が行われました。大分県からはタチウオを夜釣りするようになってから、だんだんタチウオの漁獲が減ったとの話があり、高知県、壱岐ではそのような話は無いとのことでした。また、高知県の漁業士会が出展している「どろめ祭り」、大分県で開催されている「宇佐市浜の市」など、魚食普及関連についても意見交換がなされました。

翌日は、佐賀関漁港の水産物荷捌き関連施設と大分県漁協直営直売所「別府潮彩屋」の視察を行いました。佐賀関漁港水産物荷捌き関連施設は、平成22～23年度に施設を整備しており、新施設では、栈橋に生簀を並べて、出荷の際に生簀から魚を取り上げて直ぐに処理できるようにされていました。さらに、出荷までの作業を効率的に行うために栈橋と荷捌き所はベルトコンベアで繋がれていました。

また、大分県漁協直営直売所「別府潮彩屋」は、レストランも併設されており、鮮魚、活魚のほか加工品も販売されているとのことでしたが、残念ながら悪天候のため視察当日に鮮魚は見られませんでした。



生簀が並ぶ栈橋



ベルトコンベア



別府潮彩屋



吉岐地区漁業士会

第26回農協祭りへの出展

吉岐地区漁業士会では、吉岐指導農業士等協議会と共に、それぞれの活動を広く知ってもらうため、島内で開催される農協まつりに平成15年度から共同出展しています。

今年は11月10日に開催され、「魚フライ、魚天ぷら、野菜の天ぷらの試食」、「サザエのつかみ取り」、「タッチプール」、「生物展示」、さらに今回始めて「鮮魚販売」も行いました。

「鮮魚販売」では、少量ではあったものの、漁業士が持ち寄ったカワハギ、ウマヅラハギ、カマス、チダイなどを1パック100円～300円と格安で販売し、すぐに売り切れてしまいました。

「魚フライ、魚天ぷら、野菜の天ぷら試食」では、魚フライにアジを、魚天ぷらにウスバハギを使いましたが、どちらも好評で、特にウスバハギの天ぷらが好評だったようです。

毎年行なっている「タッチプール」も子供たちには相変わらず人気で、ウニやヒトデなどを触って楽しんでいる姿が見られ、海の生物を身近に感じてくれるきっかけになったのではないかと思います。「生物展示」では、アカハタやクロアナゴを展示しましたが、こちらの方は子供たちだけでなく、大人も珍しそうに覗き込む姿がみられました。

また当日は、海難事故で親を無くした子供たちのための「海難遺児募金」へのご協力もお願いしたところ、多くのご寄付を頂きました。

今後も魚の美味しさを知ってもらうため、水産業に興味を持ってもらうために農協まつりへの出展を続けていきたいと考えています。



鮮魚販売



フライ、天ぷら試食



タッチプール

水産教室の開催

対馬地区漁業士会（会員25名）では、若い世代への魚食普及と水産業に親しみをもち、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24年度は5ヶ所で、合計73名を対象に開催しました。

今後も引き続き、さまざまな水産教室を開催していく予定です。

1. 大船越小学校

- (1) 日時：平成24年6月14日
- (2) 場所：美津島町高浜沖
大船越小学校調理実習室
- (3) 対象：大船越小5年生 児童19名
- (4) 内容：定置網漁業体験
魚さばき方実習、調理実習
- (5) 講師：阿比留指導漁業士、楨野青年漁業士



2. 乙宮小学校

- (1) 日時：平成24年7月25日
- (2) 場所：乙宮小学校調理実習室
- (3) 対象：2～6年生 児童16名
- (4) 内容：魚さばき方実習、調理実習
- (5) 講師：扇指導漁業士



3. 乳幼児を持つ母親（峰地区）

- (1) 日時：平成24年11月20日
- (2) 場所：峰保健福祉センター調理室
- (3) 対象：お母さん 11名
- (4) 内容：魚のさばき方実習
- (5) 講師：中庭指導漁業士



4. 乳幼児を持つ母親（上対馬地区）

- (1) 日時：平成25年1月22日
- (2) 場所：上対馬総合センター調理室
- (3) 対象：お母さん 10名
- (4) 内容：魚のさばき方実習
- (5) 講師：宇津井指導漁業士、
原青年漁業士、東青年漁業士



5. 乳幼児を持つ母親（厳原地区）

- (1) 日時：平成25年3月5日
- (2) 場所：交流センター調理室
- (3) 対象：お母さん 17名
- (4) 内容：魚のさばき方実習
- (5) 講師：岸川青年漁業士





対馬地区漁業士会

第18回離島地区漁業士会議

県北（離島部）、壱岐、上五島、下五島、対馬地区の漁業士会では、離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います。第18回の会議は平成24年10月2日に対馬市で開催しました。

会議では、各地区漁業士会から下記の活動事例と各地区における漁獲物の出荷状況について紹介後、意見交換を行いました。その後、東京大学社会科学研究所 加瀬和俊教授より「漁業権「開放」論の論理と対処方策」と題した講演を行っていただきました。

- ① 壱岐地区 タコかご漁業・曳き縄釣り漁業視察研修について
- ② 県北地区 水産教室の取組みについて
- ③ 上五島地区 視察研修：離島活性化の取組みについて
- ④ 下五島地区 ゴマサバの価値向上に向けた取り組みについて
- ⑤ 対馬地区 対馬産アナゴPRの取組みについて



活動事例紹介



加瀬教授による講演



長崎県漁業協同組合連合会長賞

ながさき水産業大賞

北野漁業士が「ながさき水産業大賞」で受賞されました！

県南地区漁業士会所属の北野寛指導漁業士が、平成25年度のながさき水産業大賞の収益性の高い経営体づくり部門（個人の部）において、見事、「長崎県漁業協同組合連合会長賞」を受賞されました！！

北野漁業士の功績の内容は、「ワカメ養殖研究会」の結成や未利用メカブの共同出荷体制の構築に貢献するとともに、茹で釜により湯通しの大量処理方法を考案し普及させ、地域のワカメ養殖の安定生産に寄与したことが評価されました。

ご存知の通り、島原市は県内有数の養殖ワカメ、コンブの産地ですが、北野漁業士が土台を作った、ワカメ、メカブの共同出荷は10トン以上にも及び他地区ではみられないものです。

特に、北野漁業士が考案した、ウインチを利用したカゴによる茹で釜でのワカメ加工法が普及した結果、重労働であった湯通し処理が高齢者でも可能となるとともに、一度に処理できる量が増加し、地域のワカメ生産の維持安定化が図られています。

また、養殖ワカメの品種改良やコンブの自家採苗の取組など熱心に研究を重ね、その技術を次代の後継者に伝えるなど広範囲に活躍されております。

こうした各地区漁業士会員の活動が評価されることで、先進的で地域水産業の振興に寄与する取組みが普及していくことが期待されるところです。



表彰式にて知事と記念撮影（左端が北野漁業士）



ウインチを利用した加工処理



養殖ワカメの種糸



第18回全国青年・女性漁業者交流大会における優良事例の紹介

県内優良事例紹介

野母崎三和漁業協同組合青年部が水産庁長官賞を受賞!!

去る平成25年2月に、東京都グランドアーク半蔵門において開催された、第18回全国青年・女性漁業者交流大会※において、野母崎三和漁業協同組合青年部高浜地区が、平成22年度から取り組んでいるウニ駆除による藻場回復について、『藻場、復活!!～ウニ除去を行って～』と題して発表し、見事、水産庁長官賞を受賞しました。

広い磯場を持ち素潜り漁業が盛んに行われている高浜地区において、磯焼けにより漁場が失われていくことに対する危機感が大きくなっていったことが、藻場回復の取組へのきっかけとなっています。発表者の大戸紀久男さんも、大阪から1ターンで漁業に就業し高浜地区にいられてからの数年間で、磯根の悪化を肌で感じられたようです。

取組の手法は「徹底したウニ駆除」で、平成22年度は約1,700㎡、平成23年度は約3,500㎡、平成24年度は約7,000㎡でウニ除去を実施するとともに、県立鶴洋高校と連携したウニ駆除やクロメ種苗の設置などにも取り組んでいます。

地道な取組が実を結び、ウニ除去を実施した漁場では小型藻類とホンダワラ類が繁茂するようになったそうです。また、ウニの身入りが大きく向上して収穫量が増えたとともに、サザエも漁獲されるようになり収入も向上しつつあるとのことでした。

今後ともウニ除去の取組を主体とした磯焼け対策を積極的に継続し、藻場を増やしていくことで水揚げの安定と漁家収入の増加を目指していきたいとのことです。

※ 全国の青年・女性漁業者が、日頃の研究・実践活動の成果を発表するとともに、参加者間の交流により知識や情報を共有・進化させることで、水産業・漁村の発展と活性化に資することを目的として開催されているもの。



取組前



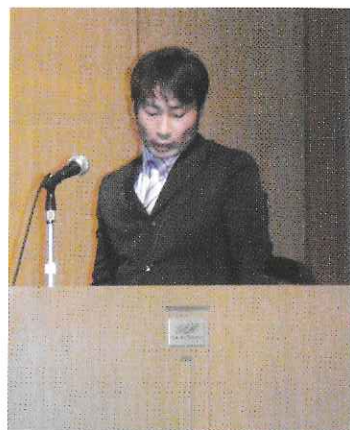
取組1年後



取組2年後



身入りが改善したウニ



大戸 紀久男さん



山口県：山口県漁業協同組合室津支所Fresh室津

他県優良事例紹介

スーパーへの直接販売による漁業経営改善の取組

「Fresh室津（小濱一也代表）」は、厳しい漁業経営を改善するため、平成18年に20～60歳代の青壮年部16名で結成したグループで、若手を中心となって活動しています。

グループを結成した当初は漁獲物の鮮度管理と選別の徹底に取り組み、平成20年には規格の統一と品質の向上が市場に認められ魚価の向上に繋がりました。ところがその翌年には不況の影響から再び魚価は低迷してしまったため、「自分たちで魚価を決められるような取組ができないか」と考えるようになりました。

そこで自信がある「鮮度」を売りに、スーパーに魚を売る取組を始めました。直接スーパーと魚価の交渉を行って販売するだけでなく、自分たちで直接、お客さんに魚を試食してもらったり、料理のレシピを貼り出すなどしてPRを行いました。またパックごとにシールを貼って、自分たちの魚をお客に覚えてもらいました。スーパー側も専用広告を打つなど協力的で、開店と同時に広告を見たお客さんが鮮魚売り場に押し寄せてきたそうです。

平成24年には地元スーパー5店舗に週1回ペースで販売するとともに、月2店舗での店内PRを行っており、市場へ出荷していた時と比べ販売額は1.7倍になるとのことで、今後は時化の時でも安定的に漁獲物を供給できる方法などを考え、週1回のスーパーへの販売を2回、3回と拡大させていきたい意向だそうです。

なお本取組は、平成24年度第18回全国青年・女性漁業者交流大会において、『「品質第一!」で、もっと儲かる漁業へ～Fresh室津による漁業経営改善への取り組み～』と題して発表し、農林水産大臣賞を受賞しております。



店内PRの様子



「Fresh室津」の皆さん



水産振興課 漁業技術班

21世紀の漁業担い手確保推進事業

漁業就業者の減少と高齢化が続く中、漁業生産と漁村活力の維持を図るためには、新規就業者の確保・育成を積極的に推進する必要があります。

このため、漁業就業に関する求人・求職情報の提供や、将来の漁業への就業が期待される小中高生等に対して、水産教室や就業前研修などを実施するとともに、地域が一体となって取り組む新規就業者の受け皿づくり、技術研修の受入漁家や研修受講者への支援及び初期投資軽減のためのリース漁船の取得に対し支援します。

1. 事業の内容

(1) 新規就業の促進（情報発信、受入体制の整備など）

①概要

長崎県漁業就業者確保育成センターの運営、水産教室や就業前研修などの実施並びに地域主体の受皿組織（担い手協議会）の運営や漁業技術の指導者等に対する支援。

②事業主体：長崎県、市町

③補助率：1／2（市町への補助事業の場合）

(2) 技術習得支援事業（漁業技術習得研修中の支援）

①概要

新規就業希望者の漁業技術習得研修期間中の生活費や保険料等に対して支援。

②事業主体：市町

③補助率：1／2

④対象経費：生活費等

(3) 漁船取得リース事業（リース漁船による初期投資の負担軽減）

①概要

漁協が新規就業者等にリースするための漁船取得に対する支援。

②事業主体：漁協

③補助率：1／4または3／8以内（市町が補助する場合に限る）

④対象経費：漁船取得費用

(4) 定着促進研修事業（新規着業者の技術向上支援）

①概要

漁業就業まもない経験の浅い漁業者に対し、ベテラン漁業者による技術指導に要する経費に対する支援

②事業主体：市町

③補助率：1／2

④対象経費：技術指導者謝金等

新漁業士紹介

指導漁業士



長田 浩幸

【所属漁協】西彼町漁協
【所属漁協】カキ養殖、刺網、定置網



松本 初広

【所属漁協】五島漁協
【所属漁協】一本釣、曳縄



松下 順也

【所属漁協】奈留町漁協
【所属漁協】一本釣、曳縄



橋口 龍一

【所属漁協】若松漁協
【所属漁協】たこつぼ、曳縄

青年漁業士



久保 満弘

【所属漁協】五島ふくえ漁協
【所属漁協】一本釣、曳縄、採介



石田 和広

【所属漁協】有川町漁協
【所属漁協】定置網



江川 健一

【所属漁協】厳原町漁協
【所属漁協】一本釣、曳縄



吉村 亮嗣

【所属漁協】美津島町西海漁協
【所属漁協】延縄、イカ釣、曳縄

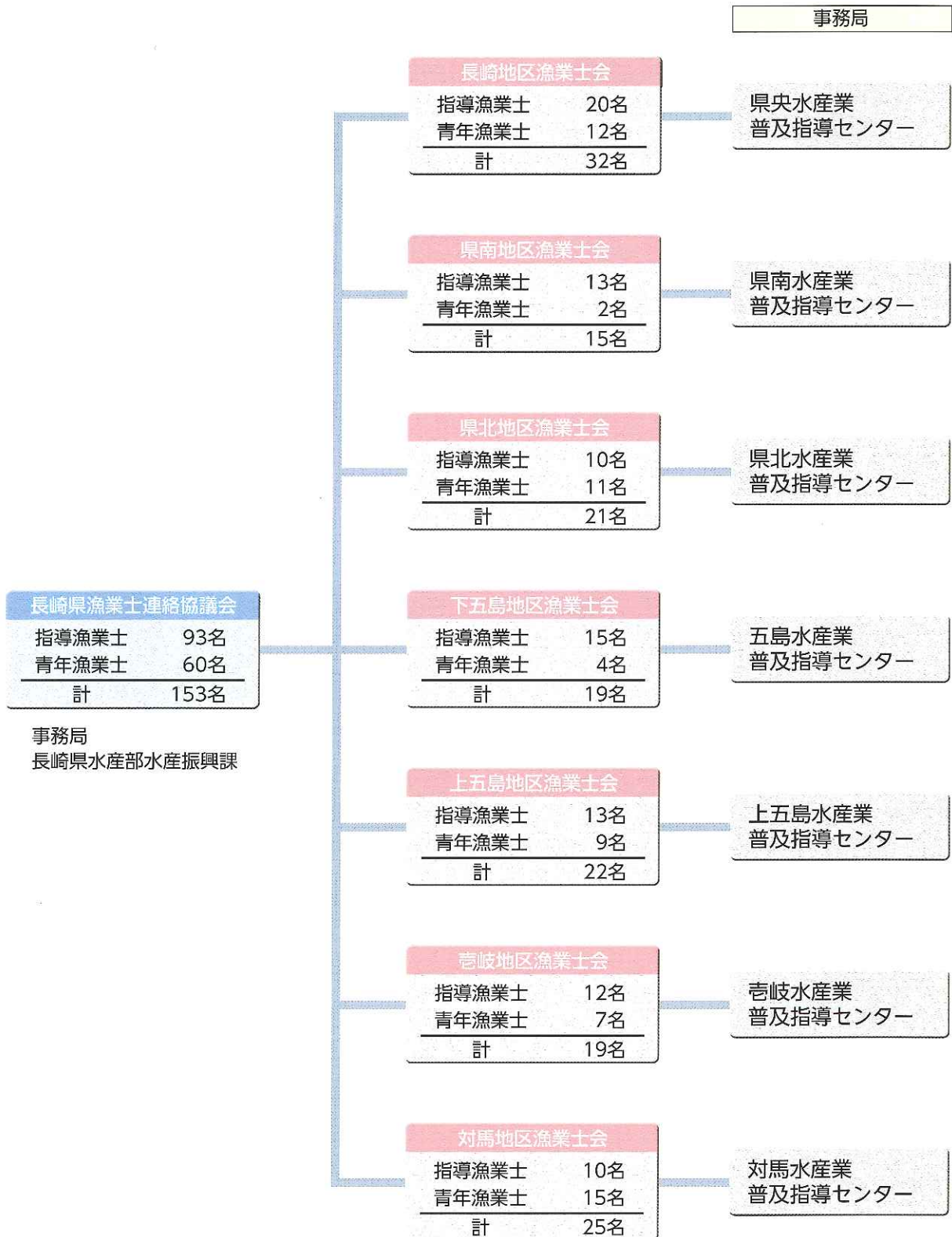


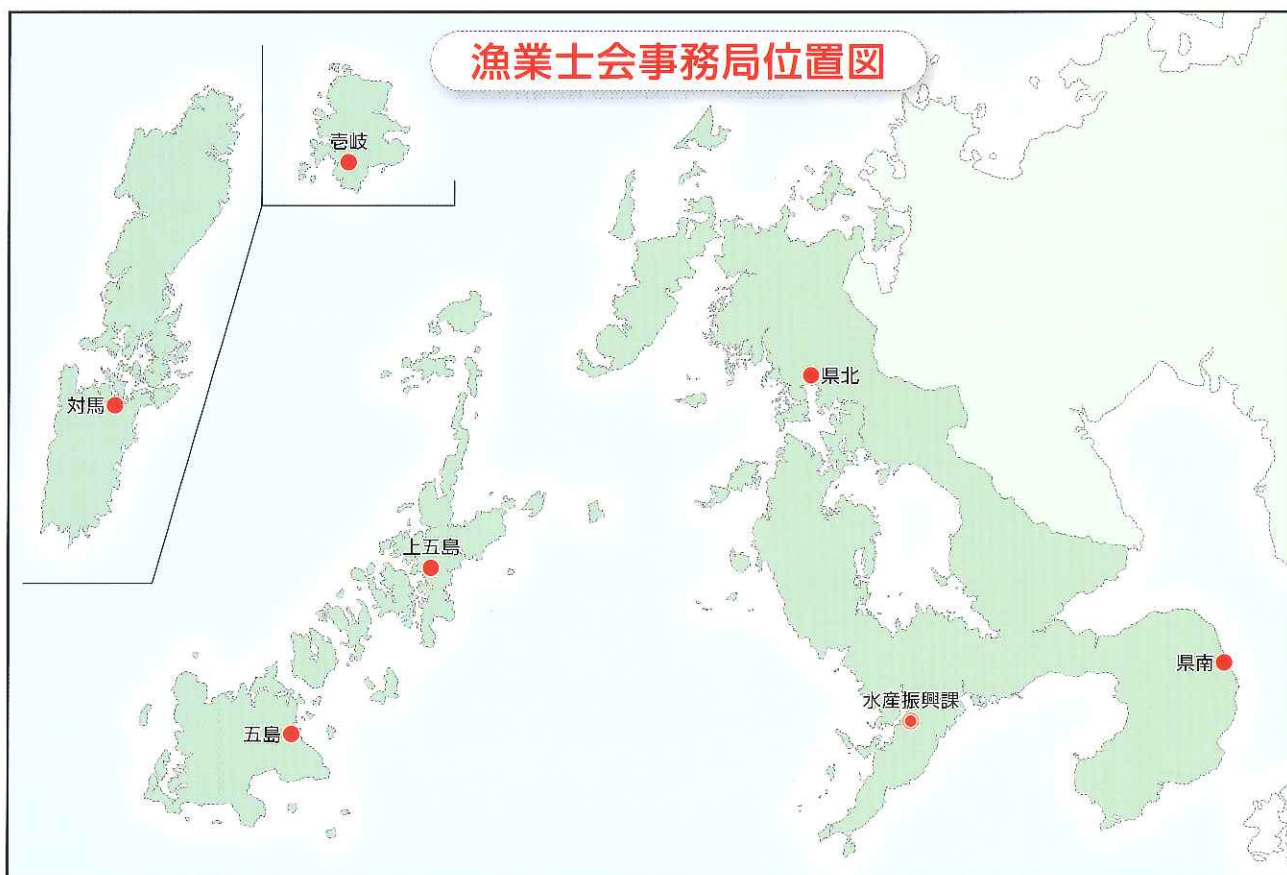
中庭 源

【所属漁協】豊玉町漁協
【所属漁協】定置網

長崎県漁業士連絡協議会の構成

平成25年4月1日現在





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/>