

# 蒼潮

第28号

(平成29年11月)

長崎県漁業士連絡協議会

## ＜九州ブロック漁業士研修会等への参加＞

10月19～20日に鹿児島市内において九州ブロック漁業士研修会が開催され、野田会長をはじめ各地区の漁業士計14名が参加しました。

研修会では、まず、鹿児島県漁業士会川畑友和会長から「漁業士であるこのとのメリットは自分自身が見つかるもの」、「口の字型席の会場にしたので、漁業者がどんどん発言して欲しい」と挨拶がありました。

引き続き、川畑会長から「漁業士が中心となった低利用水産物の販路拡大について」の講演がなされ、「水産業の関係者が協力しておいしい魚を消費者に届けなければならない」との理念のもと、「低利用水産物商談会」や関係者が集めた「シンポジウム」を開催した事例が紹介されました。

また、各県が漁業士会活動の状況や特徴ある取組を発表し、活発な意見交換が行われました。当県からは特徴ある取組として壱岐地区の吉木勝三会長が「農協まつりへの参加」を発表しました。

また、平成29年度全国漁業士連絡会議のディスカッションテーマである「漁業者自ら又は浜の女性や地域と連携した魚価向上の取組みや販路拡大に向けた流通、小売業者との連携について」協議がなされました。

2日目は、鹿児島市中央卸売市場魚類市場の視察研修を行い、カツオやキビナゴなどの多種多様の魚種の流通を研修し、会議室内にて「魚類市場再整備計画」や市場関係者による「魚食普及拡大推進協議会」の活動内容を学びました。

また、直売所「おいどん市場」の鮮魚売場の視察研修を行いました。

鹿児島県は本県と同じ、離島が多い県として、共通の問題なども多く、交流会においても、多くの意見を交わし、非常に実りの在る研修となりました。



鹿児島県漁業士会 川畑会長



魚市場の様子



### ＜平戸でのクエ一本釣り漁法研修および地元学習会＞

平成29年9月28日に古巣漁業士および谷川和弘漁業士が奈留地区の若手漁業者4名とともに平戸市を訪問し、県北地区漁業士会の山川漁業士からクエ一本釣り漁法についての講義を受けました。漁具や餌の付け方、操業方法、漁場の選定方法、漁獲後の魚の扱い方など、具体的な情報を教えていただき大変有意義な研修となりました。

また、平成29年10月3日には、地元の奈留島で意欲ある漁業者15名に対して学習会を開催し、研修内容を報告しました。奈留島では数名の方が、クエの一本釣りの操業試験を開始したとのことでした。



山川漁業士からの講義を受ける様子



奈留島での学習会の様子

### ＜水産教室の開催＞

10月に開催した岐宿小学校、平成小学校、奈留中学校、福江小学校での水産教室について紹介します。

五島市立岐宿小学校

○開催日時：平成29年10月3日 10時～11時35分

○受講者：5年生 27名

○講師：谷川賢一漁業士

○スタッフ：五島市水産課2名、五島水産業普及指導センター2名、  
五島漁協岐宿女性部3名

○内容：魚の捌き方、料理実習、講話「魚の食べ方」

魚の捌き方（ヒラマサ、カマス）の後、ヒラマサは講師が刺身とあら炊きを作り、児童はカマスをムニエルと刺身にして試食しました。

また、講話では、骨付き焼き魚の食べ方をイラストで説明しました。





### 五島市立平成小学校

○開催日時：平成29年10月19日 13時30分～15時30分

○受講者：1～6年生 10名

○講師：松本漁業士

○スタッフ：五島市水産課2名、五島水産業普及指導センター2名

○内容：魚の捌き方、料理実習、講話「魚の食べ方」

魚の捌き方（カツオ、イサキ、キビナゴ）の後、講師がカツオで刺身を作り、児童はイサキ、キビナゴを刺身と漬けにして試食しました。

また、講話では、「お魚を大事に頂くことについて」で、「有難う」、「頂きます」、「ご馳走様」の意味と、漁業のやりがい、苦労話から、食事は、食材や調理に携わった人に感謝し、大事に食べるということについて説明しました。



### 五島市立奈留中学校

○開催日時：平成29年10月26日 9時～15時

○受講者：中学校1年生 7名

○講師：古巣漁業士、松下漁業士

○スタッフ：五島市奈留支所1名、五島水産業普及指導センター2名

○内容：魚の捌き方、料理実習、講話「奈留水産クイズ」、「五島市の水産業」、ロープワーク実習

魚の捌き方（カンパチ、マアジ）の後、講師がカンパチを刺身にして、生徒がマアジをムニエルにして試食しました。マアジの開きも作り、後日、漁協が干物にして中学校に届けました。



また、講話では、漁協が奈留町の魚や漁法、方言のクイズを行い、普及指導センターが、五島市の水産業の説明や、ロープの結索、ネクタイの結び方の実習を行いました。丸一日、水産関係の実習を行い、生徒も大変喜んでいました。



#### 五島市立福江小学校

○開催日時：平成29年10月31日、11月1日 9時20分～12時45分

○受講者：10/31 5年生39名、特別支援学級4名 計43名  
11/1 5年生38名

○講師：10/31 荒木漁業士、11/1 川上敦史漁業士

○スタッフ：五島市水産課2名、五島水産業普及指導センター2名

○内容：魚の捌き方、料理実習、講話「魚の食べ方」

魚の捌き方（カマス）の後、児童はカマスをムニエルにして試食しました。

また、講話では、「お魚を大事に頂くことについて」と題し、食事は食材や調理に携わった人に感謝し、大事に食べることを説明しました。

試食では、皆で協力して作ったムニエルを美味しく頂きました。





## 上五島地区漁業士会

### ＜食育お魚料理教室の開催＞

上五島地区漁業士会では、地区内の小・中・高校生等若い世代への食育及び魚食普及を目的に、毎年「食育お魚捌き方・料理教室」を開催しています。今年度は、これまでに全体の半分に当たる別表の1小学校、4中学校で実施しました。

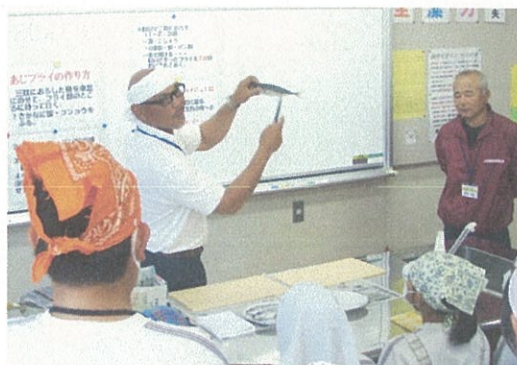
お魚料理教室では、漁業士が魚の捌き方を実演・指導し、捌いた魚は各学校、担当先生の指導のもと「アジフライ」「アジの骨だしみそ汁」「すり身揚げ」「骨せんべい」などを作りみんなで試食しました。

今里小学校では、地元漁業士が営んでいる定置網で獲れたばかりのアジ、カマス、サゴシ、クロムツなど、新鮮な魚を捌いてすり身揚げを作りました。教育実習中の大学生5名も参加し、小学生と一緒に貴重な体験ができた喜んでいました。

生徒たちからは「いつもは、自分でさばいて食べないけど今回は自分でさばいて食べたらとってもおいしくて、前より魚がもっと好きになりました」「家ではお母さんがさばいているので、今度手伝ってみようと思いました。五島は海に囲まれていてたくさんおいしい魚があるので、これからいろいろな魚をさばいてみたいです」等の感想をいただき、魚食に関心を持ってもらうことが出来ました。



漁業士による実演（若松中）



漁業士によるアジの説明（有川中）



漁業士による実演（上五島中）



漁業士による指導（奈良尾中）



すり身揚げ（今里小）



アジフライと骨せんべい（出来上がり）

（別表）

| 開催日         | 開催場所   | 参加者数        |
|-------------|--------|-------------|
| 29年9月21,22日 | 上五島中学校 | 62名（1年生）    |
| 29年9月27,28日 | 有川中学校  | 41名（1年生）    |
| 29年10月5日    | 今里小学校  | 9名（5、6年生 他） |
| 29年10月18日   | 若松中学校  | 13名（1年生）    |
| 29年10月25日   | 奈良尾中学校 | 8名（1年生）     |



### ＜離島地区漁業士会議の開催＞

平成29年11月7日（火）、対馬振興局別館第1会議室（対馬市厳原町）において、第23回離島地区漁業士会議を開催しました。

本会議は、地理的に不利な離島地区の漁業士会会員が一同に会し、各地区漁業士会の活動や取り組み等の紹介及び講演の聴聞等を通して、ハンディキャップの克服などについて意見交換を行い、自己研鑽とともに地域水産業の活性化を図ることを目的に毎年開催されています。今年度は、5地区29名の漁業士が集まり、通販戦略塾「竹下塾」竹下幸也代表と対馬地区漁業士会の早田指導漁業士から「SNSを活かした水産物の販売戦略」について講演いただいた後、各地区の漁業士活動について事例報告があり、意見交換が行われました。

講演では、YoutubeやFacebook等のSNSに動画を投稿することにより、経費をかけることなく宣伝することが可能で、数多く動画をアップすることによりマスコミ業界関係者に認知されるようになり、テレビ等でも取り上げられた事例が実体験とともに紹介されました。

各地区の報告では、吉岐地区からは農協まつりへの参加の取組、県北地区からは雇用型漁業育成支援事業を活用してフレーク状アイス製氷機等を導入した取組、上五島地区からは水産物のブランド化と観光釣堀と連携した養殖業の視察研修、下五島地区からはクエ一本釣視察研修、対馬からは対馬産魚介類のPR活動について報告がありました。その後、活発に意見交換が行われ、場所を懇親会場に移して、夜遅くまで熱い情報交換が行われました。



離島地区漁業士会議の様子



対馬地区漁業士会 串崎会長



県漁業士連絡協議会 野田会長



竹下氏、早田漁業士による講演



## ＜対馬観光物産PR展 in 福岡 ～対馬屋台村～に参加しました＞

平成29年9月12日、対馬地区漁業士会と対馬産魚介類のPRの一環として、対馬観光物産協会主催の「対馬観光物産PR展 in 福岡 ～対馬屋台村～」に参加しました。ステージイベントでは、早田指導漁業士ほか4名が持参した対馬産魚介類（アカムツ、ヨコワ、カツオ、ケンサキイカ、サバ、アジ、マダイ、レンコダイ）について漁法や食べ方などを紹介し、そのまま即売会を行いました。ケンサキイカやアジは飛ぶように売れましたが、アカムツやヨコワは興味は示すものの、他の魚種よりも割高であったため一般客の手が思うように伸びませんでした。一方、飲食店はアカムツに興味を示していましたので、今後は、客層別に魚種を変えて販売戦略を立てていくことが必要と感じました。



ステージイベントの様子



対馬産魚介類のPR



持参した魚介類の紹介



食べ方説明



# 第2回漁業講座(漁村塾)を開講します

(長崎県水産部主催)

## 受講生募集!

日時: 平成30年2月6日(火) 13時~2月8日(木) 14時30分

場所: 6日 長崎県庁(新庁舎) 313会議(長崎市尾上町3番1号)

7~8日 県総合水産試験場 (長崎市多以良町1551-4)

対象者: 若手漁業者、新規就業者、漁業研修生、青壮年部など

(漁協長もしくは市町長の推薦が必要です)



もちろん、受講料は無料です。

さらに! **交通費、宿泊費の支援\***が  
受けられます

(※ただし、3日間とも出席が必要、研修者の所在地から研修場所  
の往復の旅費、県職員に準じた金額の支援となります)



↑集団討論の様子

**どんな内容?** (確定した講座は後日、下記HPで紹介します)

- ・漁業に役立つ講座(約15)や漁業者同士の交流会等を3日間しっかり受講
- ・熟練漁業者による漁法紹介「落とし込み漁法、マグロ・イカ樽流し、ヒラマサ釣り(活アジ)、イサキ釣り(疑似餌)、タチウオ曳縄、アラ延縄等」、漁具づくりの実習
- ・熟練養殖業者による、魚類養殖・販売手法、複合的な経営について等
- ・国の研究機関による「漁船の省エネ」、「漁業の軽労化」について等
- ・鮮度保持技術(鮮度保持の仕組み等の座学、神経締めの実習あり)
- ・魚市場のセリ見学、県水産試験場の紹介(水産加工機器の説明含む)
- ・中小企業診断士による、漁業経営、税務に関するアドバイス等
- ・機器メーカーによる、エンジンのメンテナンス、漁業電子機器の活用 など



↑漁具作りの実習



↑魚の神経締め

○受講生の声(H29年8月第1回漁業講座)「インペラ、ペラ、オイル等の交換時期、時間目安がわかった!」「鮮度を保つには最初が大事で、どの様な手間をかけてやれば良いのかがわかった。」「電子機器のうまい活用方法が少しわかった!」「燃費を見える化にする事により、減速航行する意識が出て、それにより燃料消費の削減につながる。」「経費とよく耳にするが、いっぺんに落とせない場合もあると知った!」「同じ世代の意見が聞けて良かった!」「全く異なる漁種の方と話ができて大変勉強になりました。若い参加者も多く見られたので少し心にゆとりができました!」 など



「漁業講座」について興味のある方、受講申込を希望する方は、  
お気軽に経営支援室もしくは最寄の水産業普及指導センターへ  
連絡をお願いします。

長崎県水産部 経営支援室 担当土内(どない)

電話: 095-895-2832

経営支援室ホームページアドレス <https://www.pref.nagasaki.jp/section/keieishien/>

二次元  
バーコード

