

漁業への就業から定着まで全力応援

漁業の魅力を知ってほしい

漁業への就業をサポートする「ながさき漁業伝習所」では、InstagramやTwitterのほか、YouTubeを活用した動画コンテンツの実施など、さまざまな方法で本県の漁業の魅力を発信しています！



Instagram



Twitter



「長崎で漁師になるためのガイドブック」をウェブサイトで公開しています。

ながさき漁業伝習所

検索

漁師への第一歩を全力サポート

漁業就業を目指す県内の高校生を対象とした漁業体験研修を実施しています。

長崎市出身の小川さんは、高校2年と3年の夏に、新上五島町と五島市で定置網漁業の研修を受け、漁業への就業を決めました。

高校卒業後、最初の研修先であった有限会社祥福水産(新上五島町)に就職し、定置網船の乗組員として働いています。「早朝の作業や海が荒れた日の操業などは大変ですが、今日は何が獲れるのかといつもワクワクし、大漁の時には疲れも吹き飛びます」と漁師の仕事に対するやりがいを語ってくれました。



おかわかずや
小川和也さん



操業風景

就業後も切れ目のないサポート

最長2年間の技術習得研修のほか、研修を終え、漁業者として独立した後も、他の漁業技術の習得による経営の多角化などを支援しています。また、ハード・ソフト両面でサポートを行い、漁業への定着も支援しています。

問合せ 県の水産経営課 ☎095-895-2832



水産業を支える「みなと」づくり

漁港は、出漁の準備、獲れた魚の水揚げ、漁船の停泊などを行う水産業の重要な基地です。

尾崎漁港(対馬市)では、漁業者グループが養殖マグロ「トロの華」のブランド化に取り組み、全国に出荷しています。マグロの養殖は3~5年ほどかかりますが、養殖1~2年目のマグロは、波の影響でいけす網と衝突するなど生存率が低く、安定した出荷ができないことが課題となっていました。

そこで、大規模養殖を可能とするため、漁港の沖に防波堤を整備し、波が静かなエリアをつくる計画を進めています。防波堤が完成すると、安定した出荷ができるようになり、養殖マグロのさらなる全国展開が期待されています。

問合せ 県の漁港漁場課 ☎095-895-2857



特集 海のめぐみとともに ~水産業の成長産業化を目指して~



長崎県は三方を海に囲まれ、対馬海流などの複雑な潮流と島々、天然の入り江、豊かな生態系に恵まれた全国有数の水産県です。

巻き網や定置網、一本釣りなど多様な漁法が営まれ、四季を通じてさまざまな魚介類が水揚げされており、多くの魚種で全国第1位の生産量を誇っています。

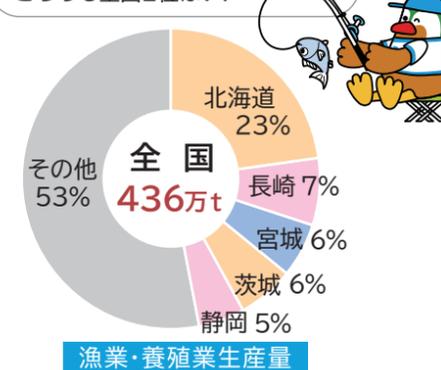
しかし、水産業は、気候や水産資源の変動などの自然環境に加え、漁船の燃油高騰、新型コロナウイルス感染症拡大による需要低迷といった社会環境の影響を受けやすい産業でもあります。

県では、こうした環境変化に負けない強い経営体の育成を支援しているほか、漁港・漁場の整備、栽培漁業の促進、流通・販売対策などの取り組みを行い、水産業の収益性向上を目指しています。

生産量全国第1位の魚介類



長崎県の漁業・養殖業生産量は31万4千t、産出額は996億円で、どちらも全国2位ばい!



長崎の美味しい魚 食べてみんな! 贈ってみんな!

販売拡大と地産地消

大消費地における県産水産物の販売力強化

大消費地の大手量販店での販売キャンペーンや商談会出席を通じ、県産水産物の魅力発信・販路拡大を推進しています。



「長崎県の魚愛用店」で地産地消

県民や観光客の皆さんが、いつでも長崎県の魚を食べられるお店を「長崎県の魚愛用店」として、現在約200店舗認定しています。

新鮮でおいしい県産の魚を愛用店で楽しみください。



長崎がまるごと美味しい!



贈り物には「長崎俵物」



県内で水揚げされた旬の水産物を使用し、厳格な品質基準をクリアした加工品を「長崎俵物」として、現在94品を認定しています。

県内のメーカーが丹精込めてつくりあげた長崎ならではの逸品をご賞味ください。



新しい生活様式に対応した流通対策

新型コロナウイルス感染拡大の影響により、消費や購買の形態が大きく変わってきています。こうした状況に対応するため、自宅にいながら県産水産物をネット通販で手軽に購入できる取り組みを支援しています。「長崎漁連ウェブショッピング」や県内業者の通販サイトをぜひご利用ください。



問合せ 県の水産加工流通課 ☎095-895-2871

水産業の経営力強化やスマート化を支援

漁業者の経営力強化

県では、漁業者の所得向上に向けた取り組みとして、経営改善や新たな事業展開を目指す漁業者に対し、行政や漁業団体が連携して経営の指導・支援を行っています。この経営指導により、経営の改善や強化、先進的な機器導入を行った漁業者の皆さんの事例をご紹介します。

事例1 煮干しの生産効率向上により生産量が増加!



なかしまかつひこ 中島勝彦さん(佐世保市)

巻き網で漁獲したカタクチイワシを煮干しに加工している中島さん。以前は、加工作業に時間がかかり、生産量を思うように増やせずにいましたが、加工能力の増強と製造ラインの自動化に取り組んだ結果、生産量を大幅に増やし、所得向上につなげることができました。

令和元年には株式会社勝栄を立ち上げ、おいしい煮干しを全国の食卓へ届けています。



中島さんの煮干し

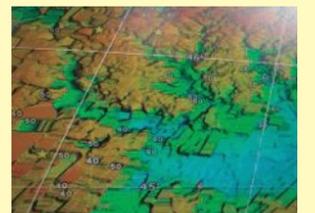
事例2 海底地形の3D表示機器導入で操業が効率化!



ながおじゅんいち 永尾純一さん(対馬市)

はえ縄でアマダイを漁獲している永尾さん。漁場である対馬北部海域の海底は複雑な地形をしており、根掛り(漁具が海底の岩などに引っかかってしまうこと)に悩まされてきましたが、海底地形の3D表示ができる機器を導入し、データの利活用によって操業効率化に成功しました。

永尾さんは、魅力ある経営体として令和元年度ながさき水産業大賞を受賞されました。



海底地形の3D表示

問合せ 県の水産経営課 ☎095-895-2832

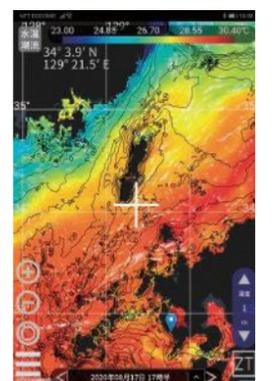
ICT(情報通信技術)を活用したスマート沿岸漁業

これまで経験や勘に頼る場面が多かった沿岸漁業においても、ICTの活用が始まっています。本県を含む関係県と漁業者、大学、民間企業が連携し、操業時の漁業者が観測した水質や潮流のデータなどを活用して海の状況を把握する取り組みを行っています。

現在、水深別の水温・塩分・潮流が4日先まで高精度に予測できるようになっており、漁業者はその結果をスマートフォンで確認することができます。今後さらに研究開発を進め、経験が少ない漁業者も効率的な操業ができるようになることが期待されます。



簡易観測機器



アプリの画面

問合せ 県の総合水産試験場 ☎095-850-6294