

蒼潮

第34号

(令和2年9月)

長崎県漁業士連絡協議会

〈令和2年度長崎県漁業士連絡協議会総会〉

長崎県漁業士連絡協議会では、令和2年7月31日に、新型コロナウイルス感染症拡大防止策として、本会初のオンラインによる総会を開催しました。

事務局側は不慣れなオンライン会議により、回線トラブル等がありましたが、上五島地区 瀬崎司漁業士のスムーズな議事進行により、令和元年度の事業実績・収支決算報告や令和2年度の事業計画・収支予算（案）等が審議され、全ての議事において皆さんの了承を得ることができました。

また、今回の総会終了をもって、吉木会長の任期が満了となりました。吉木会長には、離島地区では初の本会会長職を務めていただき、離島からの会議参加等、ご苦労もあったかと思いますが、2年間、本会の運営にご尽力いただきました。

また、総会終了後には、新役員による役員会を開催し、新会長に下五島地区漁業士会の荒木和也漁業士が選任され、本会では二人目の離島地区の会長となります。今後は、荒木会長のもと本会の活動を盛り上げてまいりますので、よろしくお願いいたします。

新型コロナウイルス感染症拡大状況を受け、総会にあわせて交流集会や意見交換会を開催することができず、今後の状況を見ながら、開催の検討を行うこととなりました。今年度は、様々な制限がかかった中ではありますが、事務局としては、今後も各地区漁業士会の連携・情報共有が活発に行われるよう努めて参ります。

○新役員（令和2年7月から令和4年7月まで）

長崎県漁業士 連絡協議会	会長	あらき 荒木	かすや 和也（下五島）
	副会長	やました 山下	よしのり 好則（長崎）
	副会長	あや か 綾香	よしひろ 良浩（県北）
	監事	もとき 本木	たかみつ 隆光（長崎）
	監事	せざき 瀬崎	つかさ 司（上五島）
	顧問	よしき 吉木	かつみ 勝三（吉岐）



荒木新会長



リモートによる総会の様子

＜水産教室を開催しました＞

開催日：令和2年7月2日

受講者：西海市立大島東小学校 5年生 41名

講師：山下会長

内容： この水産教室は、大島の漁業や漁業者などが行う藻場保全の活動などの講話と、漁具などの展示・観察を行い、地元水産業への関心を深めるとともに、海を取り巻く環境のいまを一緒に考える、総合学習の一環として開催しました。

山下会長は、普段から使っている手カギなどの漁具やアワビの殻などを使い、実体験を交えながら漁法について説明しました。さらに、海で起こっている温暖化や磯焼けの問題、藻場を増やすための漁業者の活動などの講話も行い、児童は山下会長の話を真剣に聞いていました。

また、普段なかなか見ることのない刺網やたこつぼ、かごなどの漁具に触れ、刺網などを使い、魚をどうやって獲るのか興味を持ち、楽しく学んでいました。

最後に、たくさんの児童から、漁業や赤潮、マイクロプラスチックなどについて質問があり、大島の水産業を通して海の環境に興味を持ってくれたように感じました。



講話の様子



一本釣り漁業の説明



刺網の観察



集合写真

<水産教室の開催>

県南地区漁業士会では、水産物の消費拡大や地元漁業を知ってもらうことを目的に、島原半島及び諫早市の学校などで生徒や保護者などを対象に、地域漁業の紹介や魚料理を中心とした水産教室を開催しています。

(諫早市立小長井小学校)

小長井町内の3小学校を対象に、順番に毎年1校で水産教室を開催しています。令和元年度は、令和2年1月23日に小長井小学校の5年生23名を対象に開催しました。講師として、野田漁業士と平田漁業士に加え、漁師の奥様方、平田漁業士の元で研修している漁業研修生にも協力を頂きました。

最初に、野田漁業士と平田漁業士が小長井町で盛んなカキ養殖とアサリ養殖の話をした後、料理が得意な漁業研修生がブリ・コウイカ・アラカブ（カサゴ）のさばき方を実演しました。ブリの頭を切り落として出てきた血から目をそらす子も居ましたが、3枚おろしになる頃には美味しそうという声が聞こえてきました。その後、漁師の奥様方も加わり、生徒たちとアラカブとコウイカさばきに挑戦しました。さばいた魚は、刺身、ブリ大根、アラカブの味噌汁、下足のバター炒めのほか、地元のカキを使ったカキ飯も作ってお昼に頂きました。カキ飯とアラカブの味噌汁は人気で、おかわりをする生徒がたくさん居ました。



野田漁業士によるカキ養殖説明



漁業研修生による魚さばき実演



アラカブさばき



コウイカさばき



カキ飯とアラカブ味噌汁



試食

(雲仙市立南串山第2小学校)

令和2年2月7日に5年生19名を対象に開催し、保護者19名も参加しました。講師として井上漁業士に加えて、橘湾東部漁協南串山支所青年部6名にも協力を頂きました。南串山第2小学校の水産教室は20年近く続いていて、協力してくれた青年部員も小学生でこの水産教室を体験したそうです。

井上漁業士が長崎県の漁業と南串山町で行なわれている養殖の話をした後、青年部が6kg程と1kg程のブリのさばき方を実演して、生徒が保護者と一緒に1kg程のブリを1人1尾ずつさばきました。さばいたブリは照り焼き、フライ、あらの味噌汁にして、保護者と一緒にお昼として頂きました。照り焼きもフライもたくさんあったので、子供たちは美味しそうにたくさん食べていました。

保護者の皆様には、自宅で子供と一緒に魚料理を楽しんでもらいたいです。



さばき方実演



さばきに挑戦



さばきに挑戦



フライ作り



照り焼き完成



いただきます

(長崎県立島原農業高校)

令和2年1月29日に生活福祉科2年生40名を対象に開催しました。渡部漁業士と宮崎漁業士に加え、島原の伝統食「イギリス」(干した海藻を煮溶かして冷やし固めたもので、具として魚や野菜などを入れる)を伝える活動をしている濱本さん達に協力を頂きました。

まず、渡部漁業士がマダイのさばき方、箸を使ったアラカブ(カサゴ)のエラと内臓除去の実演を行い、濱本さんがイギリスの作り方指導を行いました。その後、マダイのカルパッチョ、たい飯、刺身、アラカブの味噌汁などを作りました。調理試験では魚を使った料理が無く、学校で丸ごとの魚を使った実習を行っていないため、丸ごとの魚をさばくのに悪戦苦闘している生徒も居ましたが、最後には皿に美味しそうに盛り付けられていました。

昼食に自分たちが作って食べるのは、美味しいとの声が上がっていました。



さばき方実演



さしみ作り



イギリス作り



イギリス



マダイとタコのカルパッチョ



試食

県北地区漁業士会

「水産教室等の開催」

県北地区漁業士会では、管内の学校等で、地域漁業の紹介や「お魚料理教室」を中心とした水産教室を開催しており、令和2年2月に松浦市立青島小中学校及び佐世保市立小佐々中学校にて水産教室を開催しました。

県北地区漁業士会として、今後もできる限り子供たちや若い女性に、魚に触れる機会を中心に水産業に興味を持てる場を提供していきたいと考えています。

子供たちを対象とした水産教室

(松浦市立青島小中学校)

令和2年2月13日に青島小中学校において、小中学生計8名を対象に水産教室を開催しました。

材料には柵屋漁業士が養殖したマダイ、川下漁業士が定置網で漁獲したマアジ、ヤリイカ等を使用しました。柵屋漁業士から魚の捌き方の実演指導を受けた後、児童・生徒達が3枚おろし等の調理実習に取り組み、刺身、ヤリイカの湯引き・バター炒めを作りました。



(佐世保市立小佐々中学校)

令和2年2月19日、21日に小佐々中学校の1年生計53名を対象に開催しました。

地元の水産業を知ってもらうため、材料には九十九島漁協管内で養殖されたトラフグの身欠きとマアジを使用しました。永安漁業士から魚の捌き方の実演指導を受けた後、生徒達が3枚おろし等の調理実習に取り組み、マアジの蒲焼・骨せんべい、トラフグの唐揚げを作りました。

また、試食後には永安漁業士からトラフグの養殖等地域の漁業に関する講話が行われ、生徒達も熱心に聴いていました。



県北地区漁業士会エプロンの作成

県北地区漁業士会では、漁業士会のPRのため水産教室で着用するエプロンと前掛けを作成しました。デザインは県北の豊かな海をイメージした青色をベースに、縁起の良い宝船とマダイをあしらった大漁を祈願したものになっています。

これまで、講師側の服装は特に決めていませんでしたが、エプロン等の着用の推進により漁業士会の活動であることをPRし、より一層水産業の魅力発信に努めたいと思います。



作成したエプロンと前掛け



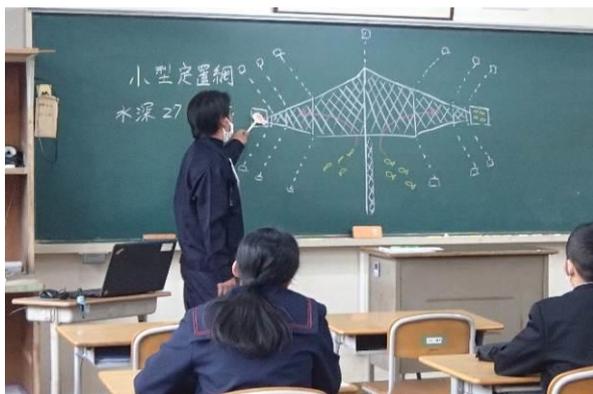
着用の様子

＜岐宿中学校で水産教室を開催しました＞

令和2年2月7日に五島市立岐宿中学校において、五島市と共催で中学1年生 22名を対象に水産教室を開催しました。講師として谷川賢一漁業士、五島市職員及び五島水産業普及指導センター職員が参加しました。

岐宿中学校の1年生は、キャリアシートを用いた職業学習を行っており、谷川漁業士から、高校を卒業し、定置網漁業に従事後、独立して定置網漁業を営んでいる現在に至るまでの経歴についての話をしていただきました。さらに、勤務の体制や時間、大漁したときのエピソードや少しでも魚を高く売るため1尾1尾鮮度保持処理の努力をしている等のほか、水温や気象等の環境によって水揚げが大きく左右されることも生徒に対し伝えていました。谷川漁業士の講話後、生徒達からの収入面等の質問にも包み隠さず答え、印象に残る職業学習となりました。

最後には、谷川漁業士がハガツオとマアジの三枚卸等を披露し、生徒達自身もマアジを捌いて、刺身、漬け、ホイル焼きに調理し美味しくいただきました。



図を用いて定置網の操業を説明する
谷川漁業士



生徒に魚の捌き方を実演する
谷川漁業士

＜令和2年度 下五島地区漁業士会総会の開催＞

新型コロナウイルス感染症の影響により、3月に予定していた平成31年度 下五島地区漁業士会臨時総会は開催できませんでしたが、当該感染症にかかる緊急事態宣言解除後の令和2年6月5日に、当該感染症拡大の防止対策を講じた上で、令和2年度 下五島地区漁業士会総会を開催しました。

総会では、当該感染症による影響の先行きが不透明のため、各種研修会への参加や学習会の開催等については未定としながらも、当該感染症の状況を見ながら、活動することを決めました。

併せて、長崎県水産部水産経営課から、漁業経営の改善に向けた取組を支援する水産業所得向上対策や漁業の担い手の確保・育成等について説明を受けました。

上五島地区漁業士会

< 鮮魚の追跡調査を実施しました！ >

自分たちが獲った魚がどのように販売されているのか、各流通段階での評価を調査し、日々の漁獲から出荷までの作業を見直し、上五島産水産物の付加価値向上の一助とするため石田漁業士、原漁業士が令和2年2月8日に追跡調査を行いました。

有川湾の定置網で朝獲れた鮮魚と活魚を大阪中央卸売市場に出荷。それを追いかけて、着荷状態の確認、卸や仲卸との意見交換を行いました。また、競り落とした販売店まで追いかけて、販売状況の確認、お店や消費者との意見交換も行いました。



両漁業士と業者との意見交換

石田漁業士はスルメイカと活クエ、活イシダイ、原漁業士はマダイを出荷。他に有川町漁協からは活キジハタ、サンマ、ヒラマサなどを出荷。どの魚も高評価でした。



石田漁業士のスルメイカ



原漁業士のマダイ

今回出荷したスルメイカは、兵庫県三田市内のスーパーがお買上げ。店舗へ伺い、鮮魚担当者と意見交換を行いました。担当者からは、他の産地もあったが、有川産は色艶がよく目を引いたそうです。1杯298円（税別）で販売。夕方までには売切れる見込みだそうです。



スーパーに並んだ石田漁業士のスルメイカ

ここで、石田漁業士がいきなり消費者にPRを始めました。「私が昨日獲ったスルメイカです。お客様のために上五島・有川から持ってきました！」と家族連れのお客様に紹介すると即お買上げいただきました。



消費者にPRを行う石田漁業士

これからも上五島の水産物がお客様に選ばれるよう、品質の向上にまい進していきます。

<水産教室の開催>

壱岐商業高校生を対象に壱岐市と共催で水産教室を開催しました。

生徒たちは、壱岐の水産業についての講話後、ブリを使った三枚おろしの方法を習いました。

生徒たちは班に分かれ、予め用意したブリ、ヒラマサのさく状のブロックから刺身を作り、「あら」や内臓を使って味噌汁を作りました。刺身作りでは、鮮度が良いため、包丁を入れると身が動くなどあり、驚きの声を上げる男子生徒もいました。

盛り付けも工夫し、生徒たちは自ら調理した料理を美味しくいただきました。

この取組みをきっかけに、自ら魚を捌いて食べる機会が増えることや、水産関係の仕事につく生徒が出てきてくれることを期待します。

開催日：令和2年2月12日

場 所：長崎県立壱岐商業高等学校 調理室

対 象：2年生63名（商業科、情報処理科の生徒2回に分けて開催）

漁業士：吉木会長、永村副会長、田島漁業士、原田漁業士、小嶋漁業士、村谷漁業士、西正寛漁業士、西貫司漁業士、下條漁業士、辻川漁業士（10名）

内 容：魚のさばき方講座と水産に関する講話



吉木漁業士



小嶋漁業士、田島漁業士



原田漁業士



西正寛漁業士



西貫司漁業士



村谷漁業士



辻川漁業士



下條漁業士



永村漁業士



箱崎漁協 西寛理事による講話



生徒が盛り合わせした
ブリとヒラスの刺身



ブリのアラや内臓を使った
味噌汁

対馬地区漁業士会

<学習会の開催>

令和2年2月10日に対馬市厳原町において、一般社団法人対馬観光物産協会、長崎県総合水産試験場海洋資源科、長崎県水産部漁港漁場課の職員を講師に招き、「対馬市のアンテナショップの活用」「近年のイカ類の状況」「魚礁の効果について」をテーマに学習会を開催しました。

最後に、藻場を食い荒らす魚をメンチカツに料理して退治するという対馬市立大船越小学校4年生が総合学習発表した創作劇「サンキュー そうすけ」を鑑賞して学習会を閉じました。



対馬観光物産協会による説明



長崎県総合水産試験場による説明



長崎県漁港漁場課による説明



大船越小学校 劇の上映

＜レンコダイ（キダイ）を使った料理紹介＞

対馬地区漁業士会では、対馬島内で水産物とその料理方法を紹介するローカルテレビ番組づくりに取り組んでいます。

第7回となった令和2年2月放送のテーマには、対馬市沿岸で釣れるキダイ（地方名：レンコ、レンコダイ）を取り上げ、早田指導漁業士が三枚おろしと刺身用柵の取り方から、それぞれの料理に適した下ごしらえの方法を解りやすく実演して撮影し、刺身、から揚げ、煮付け、塩焼き、潮汁の料理を紹介することができました。

放送の概要

- (1) 放送局 対馬市ケーブルテレビ
- (2) 番組名 「とれたて!ごっくん対馬」
- (3) 放送日 令和2年3月5日
- (4) テーマ 「レンコダイ」
- (5) 内 容 ・レンコダイのおろし方
・レンコダイを使った料理



料理番組撮影風景



料理に使ったレンコダイ



レンコダイ料理



NAGASAKI Fishery worker 超COOL

ながさき
漁業
伝習所

長崎県での漁業就業に関するご相談はこちらまで！

ながさき漁業伝習所

〒850-8570 長崎県長崎市尾上町3番1号 TEL:095-895-2832 FAX:095-895-2583

Instagram

Twitter

