

蒼潮

第36号

(令和3年10月)

長崎県漁業士連絡協議会

＜令和3年度長崎県漁業士連絡協議会総会及び交流集会＞

令和3年7月27日に、長崎県庁で長崎県漁業士連絡協議会の総会及び交流集会が開催されました。昨年の総会は、新型コロナウイルス感染症防止策として、オンラインにより開催したため、県下7地区の会員が一堂に会した総会は実に2年ぶりとなりました。

総会では、令和2年度に新たに認定された指導漁業士5名と青年漁業士1名が紹介された後、議事に入り令和2年度の事業実績・収支決算報告や令和3年度の事業計画・収支予算（案）などが審議され、壱岐地区の原田指導漁業士の議事進行により、全ての議事において皆さんの了承を得ることが出来ました。

総会後に開催された交流集会では、下五島地区漁業士会の川上青年漁業士から、「キンメダイ釣りの試験操業」について活動事例紹介がありました。

また、スマート水産業に関する学習会として、フルノ九州販売株式会社からは「最先端の船舶機器」について、NTTドコモCS九州長崎支店からは「養殖業のスマート化」について、それぞれ講演していただきました。

新型コロナウイルス感染症の影響により、残念ながら、今年度も意見交換会の開催を見送りましたが、総会と交流集会では活発な質疑、意見交換が行なわれておりました。今年度も、様々な制限がかかった中での活動となりますが、事務局としては、引き続き各地区漁業士会の連携や情報共有が活発に行なわれるよう荒木会長のもと努めてまいります。



荒木会長 挨拶



新規認定漁業士の紹介



総会の様子



交流集会の様子



事例報告（川上青年漁業士）

<水産教室の開催>

開催日：令和3年7月8日

受講者：西海市立大島東小学校 5年生 26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今を一緒に考える、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一本釣りや手かぎなどの漁具と魚の模型やアワビの殻を使い、実体験を交えながら、どうやって魚や貝が漁獲されるか分かり易く説明しました。また、海で起こっている温暖化や磯焼けの現状、それに対する藻場を増やすための漁業者の活動、並びに最近問題になっているマイクロプラスチックについて講話を行いました。

児童の皆さんは、普段見ることのない一本釣りの疑似餌やカゴなどの漁具に触れるとともに、刺網に魚が絡まる場所などを体験し、魚がどうやって獲れるのか興味を持ち、楽しく学んでいました。

また、漁業や赤潮、海藻を食べる魚などについて、たくさんの質問があり、児童も大島の水産業や海の環境に興味を持ってくれたようです。



講話の様子



釣・曳縄漁具の観察



刺網漁具の仕組み体験



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。

令和2年度は、新型コロナウイルス感染症の影響で感染症対策をしながらの開催となりました。

(雲仙市立南串山第二小学校)

令和3年2月12日に5年生6名と保護者6名を対象に、井上指導漁業士と橘湾東部漁協南串山支所青年部2名を講師に、地元で養殖しているブリを使ったお魚料理教室を開催しました。

最初に、井上指導漁業士が雲仙市南串山地区の魚類養殖、巻き網漁業などを説明した後、青年部員が地元で養殖した4kg程のブリと1kg程のブリのさばき方を実演して、生徒全員が1kgほどのブリを受け取って、保護者と一緒にさばきに挑戦して、照り焼き、フライ、あらの味噌汁を作りました。

今回は、新型コロナウイルス感染症対策のため生徒1人と保護者ごとに1つのテーブルに分かれて魚をさばき、試食は生徒と保護者だけがテーブル毎に分かれて行なったので、例年のように全員でにぎやかに食べることはできませんでしたが、生徒たちは自分たちで作った料理を美味しく食べていました。家でも地元で獲れる魚をたくさん食べて欲しいと思います。

ご協力いただいた青年部の皆様、どうもありがとうございました。



漁業の紹介



さばき方の実演



魚さばき



照り焼き作り



フライ作り



試食

(小林保育園)

令和3年3月11日に年長生9名と保護者9名を対象に、岸本会長を講師に地元で水揚げされるコウイカ、クツゾコ（シタビラメ）、養殖クルマエビとブリを使ったお魚料理教室を開催しました。

岸本会長が金たわしを使ったクツゾコのウロコ取り、コウイカのさばき方やブリのさばき方を実演して、園児が保護者と一緒に南島原市深江町の地元料理のクツゾコ飯（炊き込みご飯）、コウイカのバター焼き、ブリの照り焼き、クルマエビの塩焼きづくりを行ないました。園児も保護者と一緒にクツゾコのウロコ取りや包丁を使って切ることに挑戦しました。園児は料理だけでなく、コウイカの大きな目玉に驚いたり、味見をしたりで大はしゃぎでした。

例年は、作った料理をみんなで一緒に食べていましたが、今回は新型コロナウイルス感染症対策のため、料理は各家庭に持ち帰って食べました。コロナウイルスで外食の機会が減っていますので、家で有明海の魚を使った料理づくりを楽しんでもらえたらと思います。



クツゾコのウロコ取り



クツゾコのウロコ取りに挑戦



クツゾコ飯づくり



コウイカのバター焼き



完成した料理



カツゾコ飯はおにぎりに

〈全国青年・女性漁業者交流大会で農林水産大臣賞を受賞〉

平成11年に小長井町で漁業士2名が導入に挑戦したカキ養殖が、漁協の販売体制の整備やブランド化、カキ生産者部会の技術交流など関係者の様々な努力によって地元の主幹漁業に発展しました。これまでの取り組みを、「カキ養殖の導入から基幹漁業化まで ～地域ぐるみでの産業化と地域活性化～」というタイトルで平田指導漁業士が発表しました。

令和2年12月2日に開催された第23回全国青年漁業者交流大会長崎県大会で最優秀賞を受賞し、全国大会で発表する事となりました。

令和3年3月2日に開催された第26回全国青年・女性漁業者交流大会では、地域活性化部門で発表しました。今回は新型コロナウイルス感染症対策のためオンラインで発表を行い、見事に農林水産大臣賞を受賞することができました。

この発表が受賞できたのは、地域の関係者が生産量の拡大、品質向上、価格の向上など様々な取り組みを続けてきた成果が評価されたのだと考えています。



全国大会発表の様子



同 左

「県北地区漁業士会通常総会の開催」

令和3年5月28日に県北振興局天満庁舎において、県北地区漁業士会通常総会を開催しました。

総会には綾香会長を始め会員13名が出席し、令和2年度事業実績及び収支決算、令和3年度事業計画及び会則の改正等を議題とし、活発な議論を行いました。

令和2年度はコロナ禍のため、主な活動である水産教室の開催ができるか不安な面もありましたが、規模の縮小、試食の取り止めといった感染症対策を行うとともに、学校をはじめ関係者の方々にご協力をいただき、計10回開催することができました。今年度も引き続き感染症対策を講じながら、子どもたちをはじめ参加者に水産業への理解を深めてもらえるような水産教室を開催してまいります。

また、総会終了後は水産経営課による学習会が開催され、水産業所得向上対策や漁業担い手の確保・育成、長崎県水産業振興基本計画について説明がなされ、大変有意義なものとなりました。

「水産教室用三角巾の作成」

県北地区漁業士会では、衛生向上とPRを図るため、オリジナルの三角巾を作成しました。

これまでは水産教室の際に三角巾を着用していませんでしたが、コロナ禍で会員の衛生意識が高まったことを受け、今回作成したものです。

既に作成したエプロンと併せて、今後も衛生面に配慮しながら、水産教室に取り組んでいきたいと思っております。



「会報誌の発行」

県北地区漁業士会では、会活動の情報発信のため毎年1回会報誌「九十九（つくも）」を発行しており、第21号を発行しました。

（表紙は佐世保市男女共同参画推進センターにて、市内在住の女性グループを対象とした水産教室を行ったときのものです。）

会活動をPRする数少ない機会ですので、今後も継続して会報誌の発行を行うとともに、色々な活動を通じて、情報発信に努めてまいりたいと思っております。

県北地区漁業士会より

九十九(つくも)

(第21号、令和2年度)



(佐世保市男女共同参画推進センターにて)

はじめに

1. 会員の紹介
2. 総会
3. 水産教室
4. 学習会
5. 産経
6. 県北地区漁業士会 会員名簿

下五島地区漁業士会

新規就業者（漁業就業実践研修生）と下五島地区漁業士会の意見交換会

現在、五島市では漁業就業実践研修生 10 名が頑張っているところです。今般、下五島地区漁業士会は、当該研修生の定着支援として、研修地域への融和促進、漁業士との意見交換や情報交換を図るため、令和3年6月10日に研修生との意見交換会を開催しました。会では事前に研修生が抱える課題等のアンケートを実施し、このアンケート結果などを基に、研修生7名、漁業士9名に行政（県水産経営課、五島振興局水産課、五島市水産課）を交えて意見交換を行いました。

まず、下五島地区漁業士会活動の説明、自己紹介の後、研修生から、現状の担い手確保の難しさとその対策について話題提供があり、漁業士から担い手確保に取り組んでいる県や市に相談しながら一緒になって取り組むと良いとの助言があり、県で行っている就業支援フェアや、主に若者向けの漁業の魅力を伝えるYouTube動画、SNS、漁業士にも作成協力いただいている漁業者の暮らしぶり、経営事例などの情報発信の取組が紹介されました。また、研修生から、コロナ禍の影響で下がった魚価がいつまで続くのか不安との意見に対し、漁業士から、鮮度保持の処理や水産加工により付加価値を高める工夫が必要であることや、巣ごもり消費によるインターネット通販の促進の事例紹介がありました。このほか、コロナ禍は大変だが、これまでも魚価が下がった時代はあり、様々な漁労技術と知識を習得し、状況に合わせて漁業種類を変え、少しでも収入が増えるよう経営してきたので、研修中にしっかり習得して欲しいとの話がありました。最後に、研修事業の窓口にもなっている市から、研修事業を終え、独立の際には漁船や漁具などの整備の支援を県と連携をとってやっていきたいとの声がありました。

今後も研修生に対し、学習会などの漁業士会活動を案内し、実り多い実践研修になるよう積極的に支援していきます。



挨拶する荒木会長



左列 研修生

上五島地区漁業士会

〈地域おこし協力隊との連携によるお魚さばき教室について〉

新上五島町の地域おこし協力隊と連携して、魚食普及等を目的とした「お魚さばき教室」を令和3年2月28日に開催しました。

参加者は20代から50代の移住者を主とする男女計12名で、当地区の漁業士会から、川口会長、萬屋、石田、原指導漁業士の4名が講師を務めました。

はじめに、石田指導漁業士が三枚おろしの方法を実演し、その後、参加者は各講師の指導のもと、三枚おろしにチャレンジしました。

丁寧な指導のおかげか、初めての人も上手に魚をさばくことができ、今後は家でもやってみたいとの声も聞こえました。また、参加者の多くは、漁業者と話す機会がほとんど無いとのことで、魚や釣りの話など様々な話題で盛り上がっていました。

さばいた魚はフライにして、フィッシュバーガーを作り試食しました。新鮮な魚であったためか、大好評でした。参加者からは、次回開催を要望する意見があり、地域おこし協力隊の梶山さんもお魚さばき方教室の継続を考えられていました。



石田指導漁業士によるお手本



三枚おろしの実践

〈経営学習会の開催について〉

上五島地区漁業士会では、令和2年度に合計2回、石井税理士事務所から講師を招き、経営学習会を開催しました。学習会では、e-Taxによる確定申告の方法や令和2年分の確定申告に関する個別相談等が行われました。

参加された漁業士の奥さま方5名は、日頃からご主人の漁業経営をサポートされていますが、学習会で、e-Taxでの申告の実習や経営に関する日頃の悩みを相談することができ、経営の参考となったようです。



学習会の実施状況

<水産教室の開催>

壱岐地区漁業士会では、水産物の消費拡大や壱岐の水産業を知ってもらうため、高校生、中学生を対象に魚さばき教室に取り組んでいます。

令和2年度は、新型コロナウイルス感染症予防の観点から魚さばきの実習が行えなかったため、魚のさばき方動画を制作し、生徒達に観てもらうことにしました。

壱岐市立芦辺中学校では、漁業士らが講師として参加し、生徒を対象に制作した動画を使って水産教室を開催しました。

この取り組みをきっかけに、自ら魚をさばいて食べる機会が増えることや、将来水産関係の仕事に就職する生徒が出てきてくれることを期待しています。

開催日：令和3年3月9日

場 所：壱岐市立芦辺中学校

対 象：2年生64名

講 師：漁業士会 永村会長

箱崎漁協理事：西氏

内 容：さばき方講座と水産に関する講話



永村会長による挨拶



永村会長による動画の説明



西氏による水産講話



動画を観る生徒たち

<魚のさばき方動画を公開>

令和2年度に制作した動画は、水産教室を受講した生徒らが何度も観ることができるように、長崎県公式YouTube（ユーチューブ）チャンネルに掲載しました（令和3年5月25日から公開）。

現役漁師による漁業士会流のさばき方で、ヒラス（ヒラマサ）を3枚におろし、サクにして刺身を盛り付けるまでの方法を分かりやすくまとめた内容です。

生徒だけでなく、多くの方に動画を観ていただき、長崎県の魚を食べるきっかけになればと思います。



壱岐地区漁業士会流 魚のさばき方の動画の一部



YouTube のサムネイル



二次元バーコード

<https://youtu.be/wk9bsgQoh80>

対馬地区漁業士会

<学習会の開催>

令和3年7月8日、対馬地区漁業士会の総会に併せて学習会を開催しました。県総合水産試験場の職員を招き、「漁業制度改正に伴う新しい資源管理手法」について、講演が行われました。

講演は、我が国の漁業生産量が長期的な減少傾向であることを受け、資源水準の回復が早急に求められていることから、TAC 対象魚種を引き続き追加し、適切な資源管理を推進して、中長期的に漁獲可能量を増やそうとする、今後の取組について説明を受けました。

聴講者からは、近年の目まぐるしい漁労機器の高性能化と漁業技術の進歩の中で、環境変化も合わせて、昔と比べた水産資源の維持の難しさについて質問等が出されました。

この他、県水産経営課の職員より、今年度から刷新された「長崎県水産業振興基本計画」や「水産業所得向上対策」等について、説明を受けました。

また、対馬水産業普及指導センターの職員より、ネット直販のプラットフォームの紹介がありました。昨今、ネット購入が増えている時代の流れの中、漁業関係者が収入を確保するための手法として、ネット販売の必要性について考える良い機会となりました。



講演（総合水試海洋資源科 北原科長）



講演（水産経営課 本多主任技師）

<水産教室の開催>

対馬地区漁業士会では、漁業後継者を確保するため、小中高校生を対象に地域漁業の現状や魚食普及の大切さを教えています。令和3年度も、新型コロナウイルス感染症の防止策を講じながら、下記のとおり水産教室を開催しました。

(1) 対馬市立大船越小学校

○開催日：令和3年6月17日

○受講者：5年生8名

○講師：犬束（徳）指導漁業士、対馬市食生活改善推進員5名

○内容：魚の捌き方実演、調理方法の説明。

生徒による三枚卸の実習、調理実習、試食。



魚の捌き方実演（犬束(徳)指導漁業士）



対馬市食生活改善推進員



調理実習



トビウオの蒲焼

(2) -1 対馬市立鶏鳴小学校

○開催日：令和3年6月21日

○受講者：5年生45名

○講師：植木組合長（美津島町高浜漁協）、森青年漁業士（同漁協所属）

○内容：イカ釣、ブリ延縄漁業の説明。

漁協施設（活魚水槽等）、定置漁船の見学、荷捌き作業の説明。



イカ釣漁業の説明（植木組合長）



ブリ延縄漁業の説明（森青年漁業士）



活魚水槽の見学



定置漁船の説明



荷捌き作業の説明



荷捌き作業の説明

(2) - 2 対馬市立鶏鳴小学校

○開催日：令和3年7月1日

○受講者：5年生45名

○講師：森青年漁業士（美津島町高浜漁協）、犬束女性部長（美津島町漁協）
美津島町西海漁協青壮年部4名他、対馬市役所職員2名、
食生活改善推進員7名

○内容：魚の捌き方実演、調理方法の説明。
生徒による三枚卸の実習、調理実習、試食。
講話「対馬の水産業と環境について」センター職員による。



魚の捌き方実演（森青年漁業士）



魚の捌き方実演（犬束女性部長）



魚の捌き方実演（栗屋青壮年部長）



調理指導



トビウオの蒲焼



講話

(3) - 1 対馬市立比田勝中学校

○開催日：令和3年6月29日

○受講者：1年生21名

○講師：早田会長

○内容：講話「対馬のユーチューバーの挑戦！」



講話（早田会長）



講話

(3) -2 対馬市立比田勝中学校

○開催日：令和3年7月16日

○受講者：1年生21名

○講師：早田会長、対馬市役所職員1名、食生活改善推進員3名

○内容：魚の捌き方実演、調理方法の説明。

生徒による三枚卸の実習、調理実習、試食。



魚の捌き方実演（早田会長）



対馬市食生活改善推進員



生徒による三枚卸の実習



地域特産魚のアカムツ開き

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

