

令和6年度「ながさき水産業大賞」受賞者の概要

1. 長崎県知事賞

部門名	受賞者名	概要
優良経営	有限会社 フジオカスイザン 藤岡水産 (長崎市)	水産加工振興祭品評会で多数回受賞し、長崎俵物にも認定されるなど高い品質のみりん干し等塩干品生産に加え、生協のこだわりである安全安心な原材料、商品規格、加工場の管理体制、配送時の温度管理などに対応し、大口受注と安定取引を約40年間継続してきた。この実績を更なる販路拡大に繋げるなど、優良な経営を展開している。 同社は、時代を先読みした煮干し加工から塩干品加工への製品シフトなど優れた経営手腕を揮うとともに、ボランティア活動など地域の活性化にも貢献している。
技術革新・人材育成	株式会社 トクマル 徳丸 (新上五島町)	養殖日誌クラウドの導入による生産情報の「見える化」および魚体測定カメラや遠隔操作型自動給餌機を活用した養殖作業の省力化・効率化を図るなど、積極的に魚類養殖業のスマート化に取り組んでいる。その他にも、赤潮や魚病のリスクに迅速に対応するため県水産普及センターと連携した早期診断体制の構築にも努めている。 また、スマート養殖にかかる講演や機器メーカーへの協力などスマート養殖の推進に尽力している。
魅力ある漁村づくり	カサキチ 勝本町漁業協同組合 観光事業 (壱岐市)	H16年から観光船をはじめとした観光事業に取り組み、現在では年間利用客が2万人を超える壱岐市を代表する観光名所となっており、水揚に影響されない漁業協同組合が行う新たな事業(海業)のパイオニアとなっている。 また、チケツ売り場、観光案内所及びカフェを併設した「ヒヨリミテラス」ではJAと協力して開発したオリジナルバーガー等を提供するほか、地元小中高生の校外学習やボランティアにも積極的に協力しており、漁村の活性化に大いに貢献している。

2. 長崎県漁業協同組合連合会長賞

部門名	受賞者名	概要
優良経営	カニフスイザン 中庭水産 有限会社 (対馬市)	インターネットや島外での企業勤務経験を活かした求人活動により、H27年から若手のIターン者を4名受入れ、地域に馴染ませて定着できるようフォローすることで現在も3名が就業しており、若手で構成された定置網の経営モデルとなっている。 また、対馬市内には魚市場がないため、対馬で獲れた漁獲物はほとんど島外へ出荷され島内での流通が少ないことから、創業当時から島内スーパーに毎朝朝どれの漁獲物を配達することで、地元の方々へ美味しい対馬の魚を供給している。
技術革新・人材育成	ヒライ 善正 平井 善正 (対馬市)	H19年度から発生したアコヤガイの赤変病による大量への死対策として、従来の3年貝でなく2年貝への挿核によりへの死を回避する技術を確認し、県内に普及させるとともに、対馬の気候に合ったアコヤガイ品種の人工種苗生産に取り組む、真珠養殖業者の生産性向上と経営安定に寄与した。 また、対馬真珠養殖組合の青壮年部を設立し、養殖技術や入札対策の知見を継承・共有するなど、次世代技術者の連携強化や技術向上に貢献した。
魅力ある漁村づくり	シジキ 志々伎漁業協同組合 (平戸市)	H5年度から漁協が主体となって税務申告のための青色申告会を立ち上げ、長年にわたり組合員への税務申告の指導を行ってきたことで、会員約7割の青色申告と納税滞納者ゼロを達成しており、組合員の経営能力向上と経営の安定に貢献した。 また、「平戸ひらめまつり」や郵便局とタイアップしたウチワエビの販売などの取り組みにより魚価の向上と漁村の活性化が図られ、地域の若手漁業者の維持に繋がっている。

3. 特別賞(ながさき水産業大賞運営委員長賞)

部門名	受賞者名	概要
魅力ある漁村づくり	カナザワフセンギョ 金沢鮮魚 (五島市)	鮮魚店の立場から、磯焼けの原因の一つであるイズズミ・アイゴや規格外の低・未利用魚を原料とした魚醬の開発・販売、大学との連携によるドックフードの開発を行い、持続可能な磯焼け対策のスキームを確立し、漁業者の収益向上にも寄与している。 また、近年の海洋プラスチックごみ問題をきっかけに、鮮魚発送時の発泡箱を耐水性段ボール箱に変更してコスト削減も実現するとともに、地元中学生や企業への講話を行い、磯焼けや海洋プラスチックごみ問題を知り、考えるきっかけづくりを行っている。
優良経営	カサキチ 光澤 草料 光澤 (小値賀町)	地域の主要漁業であるイサキ一本釣への導入に取り組んだ疑似餌釣は、地元だけでなく他県まで広がっているほか、資源に優しい操業ルール作りや、「値賀咲」というイサキのブランドづくりにも貢献し、イサキの付加価値向上と漁業者の所得向上に寄与している。 H30年からは新規の漁業就業希望者を受入れ、指導した3名は独り立ちするなど、後継者の育成にも熱心に取り組んでいる。また、30年以上にわたり地域の中学・高校性へ、郷土料理の講師を務めるとともに、メディアへ出演し小値賀町の魅力を発信している。
技術革新・人材育成	有限会社 カトラ 川虎かまぼこ (長崎市)	全国蒲鉾品評会での農林水産大臣賞受賞や長崎俵物の認定など高い技術力を有しており、伝統的な製法にこだわったねり製品を製造するとともに、新たな揚げかまぼこ製品づくりとその販売促進、そのぎ茶とコラボした新しい分野のかまぼこ商品開発など、技術開発と販路の確立・拡大に取り組んでいる。 また、長崎蒲鉾組合の設立と運営に親子三代で役員として携わり、本県のねり物業界の維持・活性化に貢献してきた。