

蒼潮

第22号

(平成28年7月)

長崎県漁業士連絡協議会

< 漁業士認定授与式 >

平成28年5月23日(月)、長崎県庁特別応接室にて漁業士認定証授与式が執り行われました。今回、中村法道長崎県知事から、認定証を授与された漁業士は、平成27年度に認定された16名の漁業士(指導漁業士9名、青年漁業士7名)です。授与式では、出席された漁業士を代表して九十九島漁協所属の永安健次指導漁業士が抱負を述べられました。

また、同日午後には長崎ワシントンホテルで懇談会が開催され、熊谷水産部長から漁業士記章が渡された後、水産部幹部職員との間で意見交換がなされました。

新しい仲間を加え、長崎県漁業士連絡協議会の会員は164名となりました。新しく認定された方々を次ページにて紹介しておりますので、皆様よろしくお願いたします。



認定授与式の様子



懇談会の様子



中村知事との記念撮影

平成 27 年度認定漁業士
(平成 28 年 3 月認定)

(指導漁業士：9 名)

	地区	氏名	所属漁協	主たる漁業種類
1	長崎	やまうち しげき 山内 茂喜	西海大崎漁協	小型定置網、刺網
2	長崎	ふなばし てつや 船橋 哲也	長崎市茂木漁協	小型底びき網
3	県北	ながやす けんじ 永安 健次	九十九島漁協	魚類養殖
4	上五島	やなせ ゆういち 築瀬 勇一	若松漁協	曳縄
5	壱岐	にし まさひろ 西 正寛	箱崎漁協	延縄
6	壱岐	まつやま えいじ 松山 栄治	壱岐東部漁協	一本釣
7	壱岐	にしむら しげとし 西村 重敏	勝本町漁協	一本釣、いか釣
8	壱岐	ながむら こういち 永村 弘一	郷ノ浦町漁協	しいら漬け、いか釣、延縄
9	対馬	いぬづか みきひこ 犬束 幹彦	上対馬町漁協	一本釣、延縄

(青年漁業士：7 名)

	地区	氏名	所属漁協	主たる漁業種類
1	長崎	やまうち たかゆき 山内 孝之	西海大崎漁協	刺網
2	県南	ながの やするう 永野 泰朗	島原漁協	藻類養殖、一本釣
3	県北	ふじなが まさゆき 藤永 雅之	館浦漁協	定置網
4	県北	すみだ かずき 角田 和輝	中野漁協	水産加工(蒲鉾)、小型定置網
5	五島	たにがわ かずひろ 谷川 和弘	五島漁協	延縄、曳縄
6	壱岐	つじかわ たくや 辻川 拓也	郷ノ浦町漁協	一本釣
7	対馬	とよた かずゆき 豊田 和志	伊奈漁協	一本釣、延縄、曳縄

<平成 28 年度長崎県漁業士連絡協議会総会及び交流集会>

平成 28 年 7 月 22 日(金)に、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。議事は、平成 27 年度の事業実績・収支決算報告や平成 28 年度の事業計画・収支予算(案)、役員改選などでしたが、県南地区 井上真二指導漁業士の議事進行のもとスムーズに進められ、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。

そして、交流集会では小林武夫漁業士(県南地区)が「漁業種類が異なる漁業者グループの協同販売について」、坂野雄紀漁業士(県北地区)が「大分県佐伯市釜江における 6 次産業化の取組事例について」、谷本孝浩漁業士(対馬地区)が「沖縄県のメカジキ樽流し漁業について」と題してそれぞれ発表し、活発な質疑が行われるなど漁業士で情報共有することができました。

また、交流集会終了後には新役員の報告が行われ、野田会長が再任となりました。大会終了後は、別会場にて、意見交換会が行われ、各テーブルで膝を交えて語り合う光景が多く見られました。

今後とも総会に合わせて交流集会や意見交換会を開催していく予定ですので、皆様の積極的なご参加をお願いいたします。

新役員 (H28.7 から H30.7)

長崎県漁業士 連絡協議会	会長	のだ せいいち 野田 清一 (県南)
	副会長	やました よしのり 山下 好則 (長崎)
	副会長	よしき かつみ 吉木 勝三 (壱岐)
	監事	ますや まさる 栲屋 勝 (県北)
	監事	かわうえ あつし 川上 敦史 (下五島)



左から野田会長、吉木副会長
山下副会長、川上監事



通常総会の様子



交流集会の様子
発表する坂野漁業士(県北)

< 水産物 PR に関する取組 >

平成 28 年 4 月 24 日(日)に、でじま朝市(長崎出島ワーフ内)において「長崎 春の伊勢エビまつり」を開催しました。

このイベントはイセエビの漁期が春にもあり、1kg 以上になる大物も漁獲されることを PR し、消費を拡大することを目的として、野母崎三和漁協、長崎市新三重漁協および西海大崎漁協の協力により開催するもので、今年が 3 回目になります。

イベントでは店頭で漁業士による活イセエビ及びイセエビ味噌汁の販売の他、イセエビ漁業のパネル展示も行いました。

当日はあいにくの雨天でしたが、「長崎帆船まつり」の開催期間中で県内外からの観光客等が多数来場し、用意した活イセエビ 75kg と味噌汁は完売し、長崎の春のイセエビを広く PR することが出来ました。

なお売上げの一部は、熊本震災義援金として拠出しました。



漁業士によるイセエビ販売



販売した特大イセエビ

< 水産教室の開催 >

平成 28 年 6 月 6 日（月）、長崎市野母町にある小中一貫校の青潮学園において漁業士 4 名が参加し、長崎ペンギン水族館の協力のもとに 6 年生児童 24 名を対象とした水産教室を開催しました。

この水産教室は理科の「体のしくみ」の授業として実施し、野母崎三和漁協所属の漁業士と水族館職員から魚の内臓等について説明した後、マアジを用いて解剖実習を行いました。

児童たちは特に魚食魚と藻食魚の腸の長さの違いに驚いたようで、説明後の実習では TV 取材もあって児童は緊張した面持ちでしたが、慣れない解剖バサミとピンセットを用いて一生懸命に取り組んでいました。



長崎ペンギン水族館学芸員による魚の体のしくみの説明



魚食魚と藻食魚の内臓を比較



マアジの解剖実習

< 水産教室の開催 >

県北地区漁業士会では、若い世代への魚食普及や水産業に親しみを持ってもらうことを目的に、毎年、管内の小中学校等で「水産教室」を開催しています。

平成28年1～6月に小中学校など5ヵ所で、児童、生徒を対象に水産教室を行い、魚食の普及活動及び地元水産業への理解を深める活動を行いました。これからも引き続き開催していく予定です。

1. 佐世保市立小佐々中学校

- (1) 日時：平成28年2月19、24日
- (2) 場所：小佐々中学校 調理実習室
- (3) 対象：中学1年生 56名
- (4) 内容：お魚料理教室
- (5) 講師：永安漁業士



2. 平戸市立度島中学校

- (1) 日時：平成28年2月25日
- (2) 場所：度島中学校 調理実習室
- (3) 対象：中学1、2年生 17名
- (4) 内容：お魚料理教室
- (5) 講師：福畑、古川漁業士



3. 平戸市立南部中学校

- (1) 日時：平成28年6月2日
- (2) 場所：平戸市 古田漁港
- (3) 対象：中学1年生 26名
- (4) 内容：イカ柴設置体験教室
- (5) 講師：山川漁業士



4. 田平中央公民館

- (1) 日時：平成28年6月18日
- (2) 場所：田平中央公民館 調理実習室
- (3) 対象：小学3～6年生 27名
- (4) 内容：お魚料理教室
- (5) 講師：綾香、岩崎、角田、坂野漁業士



5 . 平戸市立野子中学校

- (1) 日時 : 平成 28 年 6 月 27 日
- (2) 場所 : 野子中学校 調理実習室
- (3) 対象 : 中学 1、2 年生 7 名
- (4) 内容 : お魚料理教室
- (5) 講師 : 綾香漁業士



< 養殖魚の消費推進活動 >

全国有数の養殖トラフグとクロマグロ生産地である県北地区では、関係漁協、養殖業者などが一体となって養殖魚の認知度向上と消費拡大を図っています。

養殖業を営んでいる漁業士が中心となって、平成 28 年 3 月 20 日(日)に松浦市の鷹島活性化協議会が開催した「鷹島海の市」に参画し、県北地区の養殖魚を PR しました。

当日はマグロの解体ショーを実施し、解体したマグロの刺身やトラフグのてっさ・唐揚げの無料配布をすることで養殖魚をアピールするとともに、魚食に関するアンケート、海難遺児募金などを行いました。

この催し物は松浦市福岡事務所が福岡市内で P R をしていただいたこともあり、県外から多くの方に来場頂きました。来場者の半数以上が福岡・佐賀を中心とした県外のお客様でした。

県北地区漁業士会では今後も引き続き長崎県の水産物を PR し、県内外での消費拡大を図っていきます。



<ながさきSUISANウインタースクール>

平成28年2月3日～4日、(一社)漁港漁場協会により開催された標記講習会は、水産業における様々な情報を共有し、本県水産業の発展と地域の活性化に寄与することを目的しており、当地区漁業士会からも知識の向上、自己研鑽を図るため2名が受講しました。

講習会は3部構成で行われ、第1部では「新たな施策推進講座PART1」と題し、水産庁や長崎県、対馬市から水産に関する施策の実施状況や今後の見通しについて紹介・説明が行われました。

第2部では「漁村の活力アップ情報交換会」と題し、水産関係各種団体等との情報交換が行われました。

第3部では「新たな施策推進講座PART2」として、第1部から引き続き水産庁や長崎県から施策の実施状況や今後の見通しについて紹介・説明が行われました。

特に、第3部では水産庁からTPP対策関連事業についての紹介や「浜の活力再生広域プラン」との関連性など、上五島地区の水産業活性化のために強い関心もたれている内容についての説明が行われ、参加した漁業士は熱心に聴講しました。



< 煮干加工、イワガキ養殖の視察 >

上五島地区漁業士会では、平成28年4月19日(火)、小規模加工場での乾燥作業の効率化、品質向上の手段を模索するために、県南地区(有喜)で営まれている煮干加工業者の施設を、また、これから新たに操業を検討する漁業者に対する指導の参考となる情報を収集することを目的にイワガキ養殖に関して、県南地区(南串山)の操業状況を視察しました。

加工施設において、乾燥施設はボイラーと配管を室内にめぐらせることにより加熱する仕組みとなっており、小規模加工においても小型のボイラー、配管、電熱板を用いて室温調整し、一方向に気流が流れるように配置等を考慮することで生産効率の向上に応用できる可能性があると考えられました。

イワガキ養殖の海域は、餌となるプランクトン(珪藻類)が豊富にあるようでしたが、成長に要する期間や、身入りの時期に大きな違いはありませんでした。操業を開始する場合は、その海域でもっとも成長が良くなる養殖密度を探ることから取り掛かる必要があると考えられました。また、カゴ清掃等の作業の間隔などの検討が必要であると思われました。



乾燥室内



加工されたいりこ



カゴ揚げ作業



イワガキの状態

<お魚料理番組の放送>

吉岐地区漁業士会では、吉岐島内で地元の水産物をもっと食べてもらうため、地元ケーブルテレビと連携したお魚料理番組の放送に協力しています。平成27年度4回目の放送として、「ブリ」を使って、平成28年2月10日(水)に収録しました。番組は、3月中に放送され、視聴者からブリのトマト煮について「ブリを洋風に料理したことがないので作ってみたい」との声が寄せられました。

参加者：吉木会長、西正寛漁業士
メニュー：ブリの手巻き寿司、ブリフレーク、ブリのトマト煮
ブリ胃袋のポン酢和え



ブリの調理



手巻き寿司