

蒼潮

第16号

(平成27年2月)

長崎県漁業士連絡協議会

＜平成26年度未来を築く漁村塾事業「漁業講座（第2回）」の開催＞

平成27年2月3～6日の4日間、総合水産試験場において平成26年度未来を築く漁村塾事業「漁業講座（第2回）」が開催され、県北地区漁業士会の山川富士夫指導漁業士による漁法に関する講義や漁具づくりの実習等の指導が行われました。

漁業講座には県内各地より13名の受講生が集まり、落とし込み漁法やマグロの樽流し漁法などの説明や、アラの釣針、錘りとする石の結び方などの漁具作りの実習があり、今までに経験したことがない漁のやり方を学ぶことができた、今後実践してみたい情報を得られたとの意見が寄せられました。

また、西海区水産研究所による「資源管理・栽培漁業」、魚類養殖業者による「養殖手法・経営」についての講座、中小企業診断士協会による「漁業経営」や漁船の省エネ対策についての「漁業技術」など、4日間に分けて15の座学講座があり、早朝4時半より長崎魚市の競り見学、新三重漁協による魚の締め方や神経抜きの実習等も併せて、担当者の説明を熱心に聞いていました。

最終日の集団討議では質疑応答をメインとし、他地区の受講生の方々との情報交換や交流もなされました。



山川指導漁業士による漁具づくり



魚市見学



養殖技術（赤潮の発生防止）



H27.2.6 集合写真

＜水産教室の開催＞

長崎地区漁業士会(会員34名)では、若い世代に水産業への理解と親しみを持ってもらうとともに、魚料理のおいしさを伝えることを目的に、山下好則漁業士、松崎清光漁業士が参加して、小中学校生を対象にした水産教室を開催しました。

1. 西海市立大崎中学校

- ①実施日:10月15日と16日の両日
- ②対象者:西海市立大崎中学校 1年生67名
- ③協力者:西海市、西海大崎漁協崎戸支所青年部、漁協青壮年部、三枝講師
- ④内容:(15日)マアジ、アカカマス之三枚おろし実演・実習
(16日)魚のすり身づくり・すり身揚げ実習

※西海市崎戸町本郷地区における郷土料理であるすり身づくりを昔ながらの方法で行いました。



三枚おろしを実演する松崎漁業士



マアジの三枚おろし実習



すり身づくり(すりこぎ)実習



すり身揚げ実習

2. 西海市立大島東小学校

- ①実施日:11月28日
- ②対象者:西海市立大島東小学校 5年生30名
- ③協力者:西海市、西海大崎漁協青壮年部、赤崎講師
- ④内 容:●養殖シマアジへの餌やり体験
 - ロープワーク実習
 - マアジの三枚おろし実演・実習
 - マアジの調理実習

※大島東小学校における水産教室の開催は10年目を迎えました。



養殖シマアジへの餌やり体験



ロープの結び方実習



マアジの三枚おろし実習



マアジのハーブパン粉焼き・
味噌汁・骨せんべいの完成



みんなで仲良くチーズ

長崎大学における藻場造成シンポジウムへの参加

12月12日に長崎大学水産学部で開催された「藻場造成シンポジウム」において、山下好則漁業士が講演者の一人として参加しました。

このシンポジウムは、近年、長崎県周辺海域の環境が変化しており、このことに起因する藻場の衰退が問題になっていることから、長崎大学水産学部で学ぶ学生等に、その現状と対策を伝えることで、藻場の重要性を認識してもらうとともに、将来の就職・進学を検討するための一助となることや産学官において情報を共有することを目的に、特定非営利活動法人 NAGASAKI SEA-PARA NET や長崎大学により開催されたものです。

当日は、長崎大学水産学部生や鶴洋高校生約40名のほか、漁業関係団体、特定非営利活動法人 NAGASAKI SEA-PARA NET 会員、長崎大学水産学部、長崎県や市町の担当者など合わせて187名が参加されました。

シンポジウムでは、長崎大学水産学部、長崎県水産部の研究・行政者5名から、長崎県周辺海域の海洋環境、海藻分布の変化、植食性魚類、県が行っている藻場造成対策についての講演のほか、山下漁業士は「漁業者が行っている藻場造成」についての講演を行いました。

講演の後には、「藻場の衰退が水産業に及ぼす影響」や「藻場の維持・回復のために何を行うべきか」をテーマにパネルディスカッションが行われ、藻場の衰退は水産に影響を与えていること、現在のところ藻場造成の確実な方法はないが、みんなでやれば藻場は回復できるのではないかと思うことが共有されるとともに、学生等の今後の進路の一つとなることが期待されました。



講演する山下漁業士



藻場造成シンポジウム

※当日の講演及び講演者

- 「長崎県周辺海域の海洋環境」長崎大学水産学部 梅澤有 准教授、和田実 准教授
- 「長崎県沿岸における藻場分布の変化」長崎県総合水試 桐山隆哉 主任研究員
- 「植食性魚類について」長崎大学水産学部 山口敦子 教授
- 「漁業者が行っている藻場造成対策」西海大崎漁協黒潮会 山下好則 顧問
- 「長崎県が行っている藻場造成対策」長崎県水産部 田中郁也 参事監

＜五島市における水産物流通対策（ネット販売等）の取り組みと マグロ養殖の取り組みについて（視察研修）＞

県南地区漁業士会では、近年の魚価安を打開するため、五島地区において取り組まれているマグロ養殖における高鮮度出荷（①）やインターネット販売（②）、水産加工（③）に関する先進地の研修を行いました。研修の概要は、以下のとおりです。

【日 時】平成27年12月8日（月）～9日（火）

【研修先】①金子産業株式会社 養殖部 五島事業所

②マルセイ水産

③五島水産株式会社 水産加工場

【研修者】井上真二漁業士、渡部達春漁業士、多良哲也漁業士、村田国博漁業士
県南水産業普及指導センター荒西係長

【聞き取り結果】

「①マグロ養殖の取り組み」 榎田輝所長

漁場においての魚体のメ作業や水氷処理に一番神経を使っている。特に、1回の電気即殺が効かない時は、魚体が暴れて肉質低下となることから、関東、関西への遠距離へは出荷をしていない。

「②五島市における水産物流通対策の取り組みについて」 片山和彦社長

- ・IT通販は、五島Eネットのお誘いで、様々なホームページに乗せてもらい、楽天等にも掲載することから始まった。注文は確実に伸びるが、手数料が高い点がデメリット。このため、知人の会社に独自のHPを依頼した。
- ・季節に合わせた、マアジやカワハギ、スルメイカ等の「お任せセット」が最も売れ行きが良い。20才代がプレゼント用、40才代が自家消費用として利用される。その他、五島養殖マグロも扱っている。
- ・売上を落とさないように、ホームページを常に更新することが必要。

「③養殖魚の水産加工について」 山下栄一専務

- ・自社の養殖魚を使用し、主にフィレ加工を行っているが、最近、ハマチフィレの値段が安い。餌にツバキの葉を添加して、養殖の魚臭を減らした五島ツバキブリを試作している。
- ・加工処理後の頭やアラを、今後販売予定。しかし、処理に手間がかかり、低価格しかつかない難点がある。
- ・販路は関東の量販店。今後、アメリカへの輸出も視野に入れている。

【まとめ】

- ・ 研修では、五島の水産会社が収入向上を図るため、IT 販売や水産加工で独自の商品を作り、また、販売価格を決定して、利益追求を行なっていました。また、高級なマグロでは、高鮮度保持を大切にしている点も学びました。
- ・ 特に、IT 通販や加工品販売は、遠方の消費者に直接速く届けられ、鮮度の良い魚を十分に味わって貰えることを知ることができました。さらに、生産者が漁獲風景等をリアルタイムで情報を発信することで、生産者と消費者の双方の距離が縮まっている点が魅力的でした。
- ・ また、少量漁獲された漁獲物や低価格魚、加工処理後のアラについては、IT 通販等により新たな収入源となる可能性を学びました。
- ・ 今後、当地区では、IT 通販や水産加工が少ないことから、今回得た知見をどのように取り入れていくか検討が必要と非常に感じました。



五島市奥浦町のマグロ養殖
研修者



五島市岐宿町の水産加工場
山下栄一専務（中央右）から説明を受ける

<第20回離島地区漁業士会議の開催>

当会議は、毎年離島地区と県北地区が持ち回りで開催しており、離島地区の漁業士が一同に会し、各漁業士会の活動や参加漁業士の取り組みの紹介及び講演等を通して、離島地区の水産振興に向け、離島のハンディキャップの対策などについて意見交換を行い、自己研鑽を図っています。

今年度は、平成27年1月30日（金）に、佐世保市内において、県北地区が世話役となり、標記会議を開催しました。会議には各離島地区及び県北地区の漁業士25名と、県北振興局長、県北組合長会会長など多くの来賓が出席し、活発な意見交換がなされ、大変盛会でした。

まず、会議に先立ち株式会社佐世保玉屋、代表取締役社長の田中丸氏が講師となり「生産者が決める価格とその仕組み作り」と題して講演が行われ、玉屋デパートが取り組んでいる県北地域産品の首都圏への売り込み事業の内容について紹介がありました。

続いて行われた活動事例の紹介では、県北地区からはダイビングを取り入れた観光漁業と、養殖ブリ（夏香ブリ）のブランド化、壱岐地区と対馬地区からは地元ケーブルテレビを使ったお魚料理番組による魚食普及、上五島地区からは沖縄県の漁業士との漁法等に関する情報交換、下五島地区からはカツオー本釣り漁法の導入を見据えた講習会の開催について報告がありました。



講師の佐世保玉屋 田中丸社長



上五島地区漁業士会

〈漁業者交流スポーツ大会（ぎばるカップ）の開催〉

上五島地区漁業士会では、島内の漁業者をはじめ、漁業協同組合、漁協青年部・女性部などの交流を目的として漁業者交流スポーツ大会（ぎばるカップ）を開催しました。競技は9人制のソフトバレーを行い、8チーム100名近くの参加者で賑わいました。

この大会は今回で22回を数えますが、毎年、島内の漁業関係者が交流するよい機会となっています。



多数のご参加を頂きました



選手宣誓



競技の様子



優勝は上五島町漁協チーム

〈第28回農協祭りへの出展〉

吉岐地区漁業士会では、吉岐農業士協議会と共に、吉岐産農水産物の良さをPRすることを目的に毎年11月に島内で開催される農協祭りに出展しています。

今年は11月8日に開催され、低・未利用魚の試食提供、天然大型クロマグロの解体ショー及び販売、鮮魚販売、タッチプール、生物展示を行いました。

「低・未利用魚の試食提供」は、イスズミやヘダイなどの低・未利用魚の美味しさを知ってもらい、利用促進を図る目的で行いました。イスズミの天ぷらを食べた方からは「イスズミは匂いが気になるかと思ったが、美味しい」といった感想が聞かれました。この取り組みで多くの方に低・未利用魚の美味しさを知っていただけたと思います。

「天然大型クロマグロの解体ショー及び販売」では、今年で吉岐農協合併50周年を迎えたのに合わせて、約50kgの天然クロマグロを用意しました。解体ショーでは、多くの方に来場いただき、住吉漁業士が解体中に行った各部位の説明を興味深そうに聞いていました。

マグロの販売では、大型クロマグロが島内ではあまり流通しないこともあり、30分程で完売してしまいました。全国的にも有名な吉岐産クロマグロの美味しさを多くの方に知っていただけたと思います。また、マグロ以外に漁業士が持ち寄ったマダイ、カマス、サザエなどを販売し、こちらもすぐに売り切れてしまいました。

毎年行なっている「タッチプール」、「生物展示」では、それぞれウニやヒトデ、クエやアカハタなどを展示し、子供たちが珍しそうに覗き込んだり、触ったりしていました。

また、当日は海難事故で親を無くした子供たちのための「海難遺児募金」へのご協力もお願いしたところ、多くのご寄付を頂きました。

これからも農水産物をPRするために農協まつりへの出展を続けていきます。



約50kgのクロマグロ



マグロの解体ショー



鮮魚販売



タッチプール

〈お魚料理番組の放送〉

壱岐地区漁業士会では、地元ケーブルテレビと連携した魚食普及番組を制作しており、平成26年度の第4回目として、12月に「ブリ」の料理番組を収録しました。番組では、ブリ料理の定番“ブリ大根”とブリをカツとミンチにしたアレンジ料理を作りました。番組は1ヶ月にわたり再放送され、番組を見た方からは「ブリかつバーガーは子供が好きそうだから作ってみたい」などの多く声が寄せられました。

参加者：吉木会長、岩永青年漁業士
メニュー：刺身、ブリ大根、つみれ汁、つみれ揚げ、ブリハンバーグ、ブリかつバーガー、ブリかつ丼



ブリの処理



ブリかつバーガーの調理



ブリかつバーガー



料理の試食

対馬地区漁業士会

〈水産教室の開催〉

対馬地区漁業士会(会員25名)では、若い世代への魚食普及と水産業に親しみを持ってもらうことを目的に、対馬市や漁業協同組合などと連携して水産教室を対馬市内の2ヶ所で開催しました。



対馬市食育キャラクター

対馬市立比田勝幼稚園

○月日：平成26年11月18日

○対象：比田勝幼稚園児 40名
保護者

約10名

○内容：ハガツオのさばき方
対馬で獲れる魚の話

魚のおもかね



わかったよ～



おいは、力のあつと

そ



対馬市食育キャラクター

対馬市立仁田小学校

○日時：平成26年11月4日

○対象：5～6年生 16名

○内容：対馬の漁業について
アジ、サバの料理実習

こうしてさばくと

そ

どぎゃんすつ

と



ようできたろ



沿岸域における漁船漁業ビジネスモデル研究会への出席

平成26年11月20日、東京海洋大学 白鷹館において、沿岸域における漁船漁業ビジネスモデル研究会 第4回研究大会が開催されました。

今回は、「生鮮水産物流通・販売の現状とその未来 - 漁師の獲った魚は今どのように最終顧客に届けられているのか? -」をテーマにシンポジウムが開かれ、国や県、大学等の試験・研究機関や漁業者等182名が集いました。

対馬地区漁業士会からは、勝井青年漁業士と中庭青年漁業士が参加し、水産物の流通について情報交換を行いました。

※ 沿岸域における漁船漁業ビジネスモデル研究会とは、沿岸漁業の経営の安定、利益の増大を目指した新たなビジネスモデルの構築と定着を目的に平成23年に設立され、沿岸域の漁船漁業ビジネスモデル構築に係わる調査・研究・実証についての情報交換の場となる研究大会等が開かれています。



どうやったら、
魚の売れるのかな

う〜ん。
むつかしか話しばい



対馬食通祭オープニングイベント開催



つしまんもん
平成26年11月23日、対馬食通祭「対馬産食べつくしイベント」のオープニングイベントが、厳原町漁協前の広場で開催され、約1,000人が訪れ、対馬の魚や農産物を堪能しました。

対馬地区漁業士会から赤木会長他6名が参加し、マグロ養殖業者や漁協女性部と協力して、マグロ解体ショーやアカムツの試食を行いました。

しっかり押さえと
けよ



対馬のアカムツ
うまかよ



対馬市CATV「とれたて！ごっくん対馬」放映



平成26年12月、対馬地区漁業士会と対馬市、対馬市CATVが協力して、対馬島内で生産される農林水産物とその調理方法を紹介し、地元農水産物の消費拡大を図るための番組を作りました。

第1回目のテーマは、対馬市高浜地区で水揚げされる天然のブリで、初心者でもできるさばき方を紹介しました。

これで、よかでしょう
か

安い包丁でも切れると
ね



なかなか、しょうずか
よ