

蒼潮

第17号
(平成27年7月)

長崎県漁業士連絡協議会

<漁業士認定授与式>

平成27年5月11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、認定証を授与された漁業士は、平成26年度に認定された13名の漁業士(指導漁業士6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美津島町漁協所属の犬束徳弘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162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、皆様よろしくお願ひいたします。



平成26年度認定漁業士

(指導漁業士：6名)

	地区	氏名	性別	所属漁協	主たる漁業種類
1	長崎	辻 真佐憲	男	大瀬戸町漁協	たこつぼ、曳縄、延縄
2	長崎	本木 隆光	男	大瀬戸町漁協	一本釣、曳縄、採介藻
3	長崎	道下 政樹	男	野母崎三和漁協	刺網、採介藻、ヒオウギ養殖業
4	長崎	山下 成人	男	長崎市新三重漁協	魚類養殖業
5	対馬	早田 真路	男	上県町漁協	水産加工、魚類養殖業
6	対馬	犬束 徳弘	男	美津島町漁協	水産加工、魚類養殖業

(青年漁業士：7名)

	地区	氏名	性別	所属漁協	主たる漁業種類
1	長崎	大戸 起久男	男	野母崎三和漁協	一本釣、採介藻、小型定置網
2	長崎	岸川 博昭	男	西彼町漁協	力キ養殖、小型定置網
3	県北	川下 和久	男	新松浦漁協	小型定置網
4	県北	坂野 雄紀	男	平戸市漁協	魚類養殖業
5	杵岐	下條 浩人	男	勝本町漁協	一本釣
6	対馬	藤 道晴	男	美津島町漁協	一本釣、曳縄、魚類養殖業
7	対馬	多良 哲矢	男	美津島町漁協	魚類養殖業

<水産物 PR に関する取組>

4月26日(日)に、でしま朝市(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、消費拡大を目的として、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し、店頭で漁業士が活イセエビ、イセエビ味噌汁および水産加工品の販売を行った他、イセエビ漁業のパネル展示も行いました。イセエビ味噌汁の販売には購入待ちの長い行列ができ、準備した400食が完売する盛況振りでした。

当日は「長崎帆船まつり」の開催期間中で、好天にも恵まれ、県内外からの観光客等が多数来場しており、長崎の春イセエビを広く PR することが出来ました。

今後も、より良いイベントとなるように漁業士会で協議し、春イセエビの消費拡大に取り組んでいきたいと考えています。



漁業士によるイセエビ販売



イセエビ味噌汁を買い求める長い行列

<水産教室の開催>

長崎地区漁業士会では、6月8日に長崎市野母町にある小中一貫校の青潮学園において、長崎ペンギン水族館の協力を受け、6年生児童31名を対象とした水産教室を開催しました。

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。

TV取材もあり、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授業に取り組み、「体のしくみ」への理解を深めていました。



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観察



解剖の仕方を説明



マアジの解剖に挑戦中

＜6次産業化及び鮮魚販売に関する視察＞

壱岐地区漁業士会では、平成27年3月5～7日にかけて、6次産業化の推進や観光業との連携を検討するため、神奈川県三崎港におけるマグロ関係産業、鋸南町保田漁協での漁協直営食堂「ばんや」の視察を行いました。また、百貨店を中心に鮮魚店を出店している中島水産（株）の店舗を視察し、店舗での鮮魚販売について意見交換を行いました。

神奈川県三崎港では、壱岐と同じくマグロを特産品としており、三崎港でのマグロによる地域活性化策を学ぶため、神奈川県漁連三崎加工場、「うらり」産直センターを視察しました。神奈川県漁連では、1日6tもの冷凍マグロを冷凍切り身などに加工し、全国のスーパーなどに出荷していました。冷凍マグロの加工では、出荷用の切り身だけではなく、直売店で販売するためにほほ肉などの希少部位を取り出して、廃棄する部分がないように活用されていました。



冷凍メバチマグロの加工



出荷されるメバチマグロ

次に訪れた「うらり」産直センターは、マグロ販売店が十数店舗も集結した三崎港の主要な観光施設で、観光客へのマグロ販売について意見交換を行いました。三崎港を訪れる観光客は、都心では食べられない味を求めているとのことで、マグロの眼肉をユッケ用に販売したり、飲食店でマグロの希少部位を含む寿司セットを提供するなどして集客増を図っているとのことでした。



希少部位を含むマグロ寿司セット

千葉県の大田保田漁協は、漁協直営食堂の「ばんや」、観光定置、銭湯など多数の事業を行っており、中でも漁協直営食堂「ばんや」は年間売上7億円、来客数50万人で、約70人の雇用創出に繋がっているそうです。「ばんや」では、漁協に水揚げされた魚や周辺漁協から仕入れた魚を使うことで、新鮮な魚を低価格提供できるため都心からの観光客を集客できているとのことでした。



ばんや日本料理館外観

中島水産（株）は百貨店を中心に鮮魚店を出店しており、今回、大丸東京店、三越恵比寿店を視察しました。大丸東京店は、東京駅に隣接するため旅行者向けに寿司や刺身を中心に陳列し、三越恵比寿店では、主婦向けに切り身の売り場を大きくするなど、各店舗で売場に工夫が見られました。また、三越恵比寿店の鮮魚コーナーでは、築地市場から活魚を購入し、その日の朝に締めた「朝締め鮮魚」として売り出し、他鮮魚店との差別化を図っていました。視察では、各地の差別化を図った商品などについて意見交換を行いました。



中島水産（株）大丸東京店



大丸東京店の鮮魚コーナー



中島水産（株）三越恵比寿店



三越恵比寿店の鮮魚コーナー

<お魚料理番組の放送①>

吉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5回目として、2月に「マダイ」の料理番組を収録しました。番組では、家庭で簡単に作れる漁業士自慢の鯛料理を紹介しました。番組は1ヶ月にわたり再放送され、出演した漁業士には、「番組を見た」という声が多く寄せられました。

参加者：村谷漁業士、吉木会長

メニュー：刺身、カルパッチョ、塩釜焼き、鯛飯、鯛茶漬け、鯛サラダ



マダイの調理



塩釜焼きの調理



鯛茶漬け



鯛飯



料理の試食

<お魚料理番組の放送②>

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に地元ケーブルテレビと連携したお魚料理番組を放送しています。平成27年度は、年間5回の放送を予定しており、1回目として、6月に「ケンサキイカ」を放送しました。視聴者からは、イカうに丼について「イカとウニを組み合わせる発想がなかった。今度作ってみたい」、イカもちについては「イカもちは子供に人気がありそう」などの声が聞かれました。

参加者：原田指導漁業士、島本指導漁業士、吉木会長
メニュー：刺身、イカうに丼、イカもち、ケンサキイカのフライ、ケンサキイカとエリンギの柚子胡椒バター焼き



漁業士の紹介



ケンサキイカの紹介



イカうに丼の調理



イカもちの調理



イカもちの調理



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27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、対馬市役所の栄養士や対馬市食生活改善推進協議会など
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。



大船越小学校

○日時：平成27年6月23日

○対象：5年生 11名

○内容：定置網漁業体験、魚のさばき方、料理実習



定置網体験



魚のさばき方実習



東小学校

○月日：平成27年6月18日

○対象：5年生 11名

○内容：対馬の漁業の概要、イカ釣りや素潜り漁について



イカ釣り漁の紹介



素潜り漁の紹介

＜沖縄県のメカジキ漁の技術研修＞

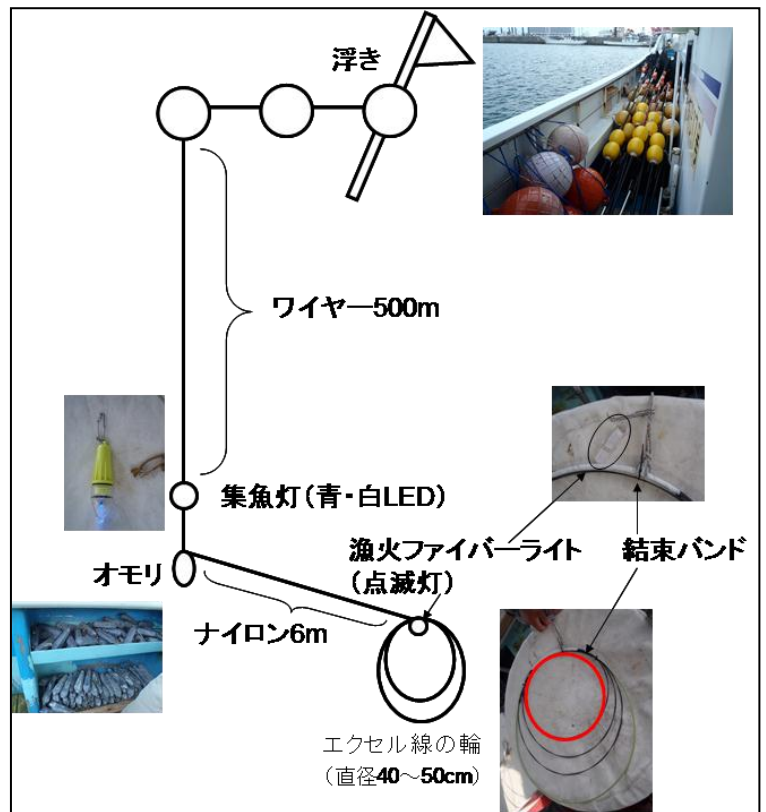
平成27年6月1日から2日にかけて、沖縄県内で行われているメカジキ漁の技術について、対馬地区漁業士会の谷本青年漁業士、東青年漁業の2名が研修を行いました。

沖縄県のメカジキ漁は、小笠原で行われているループ状のワイヤーを用いてメカジキを釣る漁法を改良したもので、メカジキ漁は、沖縄県では6月から10月に20～200kgのメカジキが漁獲されるそうです。

なお、対馬地区では、この視察の結果を受けて、メカジキの新たな漁法に取り組んでいく予定です。



メカジキ漁の研修状況



メカジキ漁の模式図