

蒼潮

第18号

(平成27年9月)

長崎県漁業士連絡協議会

<平成27年度長崎県漁業士連絡協議会総会及び交流集会>

平成27年7月2日(木)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26年度の事業実績・収支決算報告や平成27年度の事業計画・収支予算(案)などでしたが、県北地区 中村義孝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、交流集会では川口漁業士(上五島地区)が「寿都町マリンビジョン21の取り組み(磯焼対策)、ナマコ資源管理型漁業の取り組みについて」、吉木漁業士(壱岐地区)が「6次産業化の取り組み及び鮮魚販売視察について」、川上漁業士(下五島地区)が「アオサ(ヒトエグサ)養殖視察について」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「水辺の森公園レストラン」におい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。



< 水産教室の開催 >

長崎地区漁業士会では、7月10日に西海市大島町の大島東小学校において、5年生児童31名を対象とした水産教室を開催しました。

水産教室では西海市が製作した市内4漁協の漁業を紹介する映像を鑑賞した後、「大島の水産業と海の環境」について西海大崎漁協所属の山下漁業士が実際に使用する漁具を見せながら説明しました。

児童達は一本釣り(擬餌針)、刺網、採介藻(潜水)の漁具に興味深そうに触っていました。地元で魚がどのように獲られているか知ってもらえる良い機会になったと思います。

大島東小学校では総合学習として、大島の水産業や海の環境等について各児童がテーマを決めて取り組むこととしており、普及センターでは児童の質問等に答えていくことで協力していく予定です。また、同じ児童を対象に、養殖魚への給餌体験や魚を用いた料理実習も11月に予定しており、さらに水産業への理解を深めてもらえればと考えています。



アワビについて説明中の
山下漁業士(右側)



真剣な表情で授業に取り組んでいます



刺網にどのように魚がかかるのか、実際に触れてもらいました



ウエットスーツの試着

< 水産教室の開催 >

8月3日に長与町健康センターにおいて、長与町健康づくり推進員を対象とした水産教室を開催しました。健康づくり推進員は、健康に関する学習会や調理実習、保育園児を対象とした食育活動の他にスポーツ活動も行っており、幅広く活動されています。

水産教室では、長崎市新三重漁協に所属する榎田漁業士および女性部員が講師となり、マアジおよびマダコを用いて、あんかけ、味噌汁、海鮮サラダ、まぜご飯の調理実習を行いました。料理の品数が多く、時間内に終わるか心配でしたが、主婦目線の手際を重視した指導により、無事に完成させることができました。

また、魚介類に含まれる栄養について講義し、健康な体づくりに魚食が重要であることを説明し、併せて女性部が作った水産加工品(当日はヒジキを用意)の紹介も行いました。

魚介類の良さを知ることにより、魚を食べる機会が増加すればと考えています。



榎田漁業士がマダコの下ごしらえについて説明



マアジを3枚おろしに捌き中



あんかけの調理法について説明



マアジのあんかけと海鮮サラダ

< 脂質・鮮度測定器学習会 >

壱岐地区漁業士会では、水産物の差別化を検討するため、総合水産試験場加工科の久保主任研究員を講師として招き、7月24日(金)に壱岐市内において脂質測定器、鮮度測定器の学習会を開催しました。

学習会では、久保主任研究員から測定器の基本的な原理、使用上の留意点に加え、鮮度測定器との関連から鮮度保持についても説明を受けました。その後、事前に用意していたブリ、アジを実際に測定してみて使い方を確認しました。

講義終了後には、死後、時間経過とともに魚体に脂が回る現象などについて質問があり、脂質や鮮度保持について活発に意見交換が行われました。

また、測定器を用いた実演では、2尾のブリを測定して、見た目では脂質が少なそうなブリの方が、測定器では高い脂質が測定されたため、漁業者からは感覚との違いに驚きの声が聞かれました。



学習会の様子



測定器の実演

<お魚料理番組の放送>

沓岐地区漁業士会では、沓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。今年度2回目となる放送は、「目立たないけどおいしい魚」と題して、定置網で漁獲されたアイゴ、コシナガ、カワハギ、アジを使って、7月23日（木）に収録しました。番組は、8月に放送されましたが、視聴者からアイゴのさつま揚げについて「アイゴはいつも湯引きにしているが、練り物にして食べれるとは知らなかった」との声が寄せられました。

参加者：西正寛漁業士、村谷漁業士、吉木会長
メニュー：刺身、アジのカレーパン粉焼き、なめろう、カワハギの軍艦巻き、コシナガのアボガド丼、アイゴのさつま揚げ、



漁業士の紹介



魚の紹介



コシナガのアボガド丼



アイゴの調理



アイゴのさつま揚げ



料理の試食

県からのお知らせです！

今年度から「水産経営支援事業」が始まりました。

本事業では、経営に係る指導体制を構築し、個々の漁業者を対象として経営の内容に踏み込んだ形で具体的な経営改善や強化の指導を進めています。

そのような中、漁業者に対する経営指導、支援をきめ細かく行うため、6～8月にかけて、対馬、壱岐、五島、県北、県南、県央の6ヶ所に、県、市町及び漁協等を構成員とする「長崎県水産業経営支援協議会地域作業部会」を設置し、全地区で希望する漁業者の皆様へ経営指導を開始したところです。

経営指導を通しご自身の経営を見つめ直し、より安定した漁業経営とするために経営改善計画を策定していただき、目標達成に向け、取り組みを始めてみませんか。

なお、相談・指導料は無料です。

今後、相談会や経営セミナーの開催も予定していますので、ご参加をお願いします。

本事業にご興味のある方は最寄りの水産業普及指導センター（地域作業部会事務局）にお問い合わせください。

水産経営支援事業

事業の目的

○漁業所得向上に向けた経営改善や新たな事業展開を目指す漁業者に対して、関係機関が連携して経営指導・支援を行う体制を整備

事業の概要

<事業内容>

- 市町・系統団体と連携した経営指導・支援体制を整備
 - ・経営支援協議会（県域）、地域作業部会の設置、活動（負担率：1/2）
 - ・経営指導サポートセンター：経営指導を行うアドバイザー設置（委託）
- 事業実施年度：平成27～29年度

