

蒼潮

第20号

(平成28年2月)

長崎地区漁業士会

<水産教室の開催>

長崎地区漁業士会では、1月20日に長崎市内の精道三川台高等学校において、1年生13名を対象として、長崎の水産業についての講義および調理実習の水産教室を開催しました。

講義では、漁業士が使用している漁具を見せながら漁業について説明したほか、地産地消について説明し、長崎の水産物の地元消費をお願いしました。

調理実習では、漁業士がハマチの3枚おろしを実演した後、各生徒がマアジを3枚おろしにし、カレー焼きに調理したほか、ハマチを刺身にしました。

最初は、3枚おろしに苦労していた生徒もいましたが、2尾目には慣れて手際が良くなり、魚をさばく楽しさを知ってもらえたようです。今後も、水産業について関心を持ってもらえるよう、内容を検討しながら水産教室を開催していきます。



カゴ漁業の説明（河邊漁業士）



刺網漁業の説明（左：道下漁業士）



三枚おろし実演（小川漁業士）



三枚おろし指導（山下漁業士）

<水産教室の開催>

県南地区漁業士会では、島原半島および諫早市の学校等で生徒や保護者等を対象に、地域漁業の紹介や、「お魚料理」を中心とした水産教室を開催しています。

近年、若い世代の魚離れが進行しているとのことですが、どの地区でも子供たちは自分が作った料理を美味しいと食べていました。

このようなことから、魚離れの原因は魚が嫌いなわけではなく、魚に触れる機会があまり無いからではないかと感じています。県南地区漁業士会としては、今後もしできる限り子供たちに、魚に触れる機会を提供していきたいと考えています

(遠竹小学校)

1月13日に諫早市小長井町の遠竹小学校において、4年生6名、5年生4名、6年生4名 計14名を対象に水産教室を開催しました。

水産教室では、野田漁業士、平田漁業士が小長井町内で営まれているカキ養殖、アサリ養殖の概要についてそれぞれ説明を行った後、調理実習を行いました。

調理実習では衛生面での注意点の説明や包丁、火等の使用についての安全指導を行った後、漁業士が魚のおろし方やブリ、ヒラスの三枚卸、カサゴや甲イカのさばき方の実演を行い、児童による調理実習がスタートしました。

調理実習中は、漁業士や協力を頂いた漁協婦人部の方々がテーブルを回り児童に直接指導を行い調理を行いました。児童は、ウロコ取り、内臓等の除去等に歓声を上げながらも、ブリ、ヒラスの刺身やブリ(アラ)大根、コウイカ刺身、コウイカ下足バターソテー、アラカブのみそ汁調理に真剣に取り組んでいました。



野田漁業士による実演



児童による体験調理



自分たちが調理した料理の試食

(島原農業高校)

2月17日に島原農業高校調理室において、生活福祉課2年40名(うち男子生徒1名)を対象に水産教室を開催しました。

調理実習では、島原の郷土料理であるイギリス、マダイ・タコの刺身、アラカブの味噌汁、鯛めし等の調理に取り組みました。

村田漁業士、渡部漁業士や、協力していただいた有家町漁協の方々に実演をしていただいた後、各テーブルに分かれて実習を開始しました。高校生でも魚を直接調理することが始めてという生徒も多く、指導を受けながら苦労して取り組んでいました。また、イギリスを始めて食べたという生徒も8割程度いましたが、中にチーズを入れるなどの工夫により思ったよりおいしかったという意見も多く聞かれました。

今後生徒たちが魚介類の良さを知ることにより、食べる機会が増加すればと考えています。



イギリスについて説明、児童による体験調理



生徒による魚捌き体験



完成した魚料理



自分たちで調理した料理をみんなで試食

<水産教室の開催>

県北地区漁業士会では、子供たちに魚のおいしさを伝えるとともに、水産業への理解を深めることを目的に、水産教室を開催しています。

対 象：平戸市立中野中学校1・2年生14人

開催日：10月20日

協 力：平戸市、平戸市漁協（女性部）、平戸市漁青連

内 容：学習会（魚を捌きながら、漁法や生態について紹介）

お魚料理教室（捌き方、アジフライ）

魚種の違いによる味・身質の違い比べ（刺し身で実施）

感 想：魚に馴染みが少ない生徒が多く、アジの三枚卸に苦労していました。

6種類の刺身の食べ比べでは、同じ刺身でも種類が変われば味も変わることに驚いていました。



対 象：平戸市立生月中学校1年生42人
開催日：クラスごとに10月27日（事前学習）、同28～29日（料理教室）
協 力：平戸市、館浦漁協（女性部）
内 容：1日目：平戸の水産業の概要と漁法や魚のうんちくについて
 2日目：魚料理教室（捌き方、アジフライ・イカ大根）
感 想：事前学習では映像を使ったので、とてもよく理解していたようです。
 ほかの学校に比べ食べ残しが多く、メニューについて、従来からの食べ
 方だけでなく、子供が好むものにしないことが魚離れの一因になってい
 ることが窺われました。新鮮な魚を提供しているので、一番味が分かる
 刺し身で提供できるよう、学校と協議をしていきたいと考えています。



対 象：平戸市立南部中学校2年生31人
開催日：11月5日
協 力：平戸市、平戸市漁協（女性部）
内 容：漁業士作成の紙芝居を使いながら漁業についての学習会
 魚料理教室（捌き方、アジのパン粉焼き）
 魚種の違いによる味・身質の違い比べ（握り寿司で実施）
感 想：この学校は生徒以上に校長先生が積極的で、山川漁業士の意向もあり、
 平戸名産のアラなどの高級魚の寿司による食べ比べを実施しました。
 魚種が多すぎて時間が不足しましたが、生徒たちは水産業の奥深さを学
 んだようです。



対 象：佐世保市立楠栖小学校6年生29人

開催日：11月25日

協 力：九十九島漁協（女性部）

内 容：学習会（冊子・DVDによる養殖業を紹介）
魚料理教室（捌き方、アジフライ）

感 想：映像を使ったので、児童の関心は高かったです。

児童と女性部との連携がよく、手早く調理ができていました。

次回は名産の煮干しを使ったメニューを検討したいと考えています。



地元漁業士と学校、漁協が中心となり企画しているので、各学校で特色があります。生食がOKな学校は、刺し身や寿司など多彩なメニューで、地魚のおいしさを子供たちに伝えています。

従来からのメニューにこだわるあまり料理を残す場合があり、生徒が好む料理を作って行かないと材料がよくても魚離れに繋がることわかりました。今後、好まれるメニューの採用が必要です。

これからも、水産業、魚食のすばらしさを伝えていきます。

下五島地区漁業士会

＜水産教室の開催＞

下五島地区漁業士会では、若い世代への魚食普及と水産業へ親しみを持ってもらうことを目的として、市内の学校の生徒を対象に、担当先生方のご協力のもと、水産教室を開催しています。平成27年度は下記13校で開催し、対象者は述べ361名にのびりました。

生徒達は、魚を捌く初めての体験に歓声を上げて感動を示したり、上手に調理が出来て自慢げにポーズを取ったり、楽しく・愉快地に過ごす姿が印象的でした。特に、ウチワエビ味噌汁やクエ鍋等五島特産の高級素材をふんだんに使った料理や、庶民的なアジフライ、キビナゴ唐揚げ、タコヤキ、鯛めし等も生徒達には好評で、地元で漁獲された魚と漁業に触れ合う絶好の機会となりました。来年度も多くの学校から水産教室をお願いされています。

日時	学校	対象	内容
H27.5.15	久賀小中学校	小学生 6名 中学生 5名	ブリ、ヒラ、マダイ捌き方・調理
H27.5.29	富江小学校	小学6年生27名	講義「お魚クイズ」 ブリ、マルアジ、ヒラ捌き方・調理
H27.7.13 ～15	福江小学校	小学5年生94名 保護者 38名	ヒラ、イサギ捌き方・調理
H27.9.30	岐宿中学校	中学3年生38名	講義「五島の水産業について」 ハカヅオ、メダイ、イサギ捌き方・調理
H27.10.7	五島高校定時制	高校生 21名	ヒラ、イサギ、ヒラ捌き方・調理
H27. 10.15	奈留中学校	中学1年生12名	講義「奈留水産クイズ」他 マダイ、マアジ捌き方・調理
H27. 10.21	玉之浦中学校	中学生 9名	ハカヅオ、ヒラアジ、カサギ捌き方・調理
H27. 10.22	椛島小学校	小学5年生 1名	講義「魚について」 マサバ、マアジ捌き方・調理
H27. 11.16	五島海陽高校	高校2年生19名	マダイ、マアジ、ウチワエビ捌き方・調理
H27. 11.19	五島南高校	高校3年生43名	マアジ、メダイ、ヒラ捌き方・調理

H27. 11.24	川原小学校	小学生 13名	講義「五島の水産業について」 マツ、マイ、ヒダ 捌き方・調理
H27. 11.28	崎山小学校	小学生 30名	マツ、マイ、ヒダ 捌き方・調理
H27. 12.18	奈留高校	高校3年生 5名	マツ、マイ、ヒダ 捌き方・調理



富江小学校



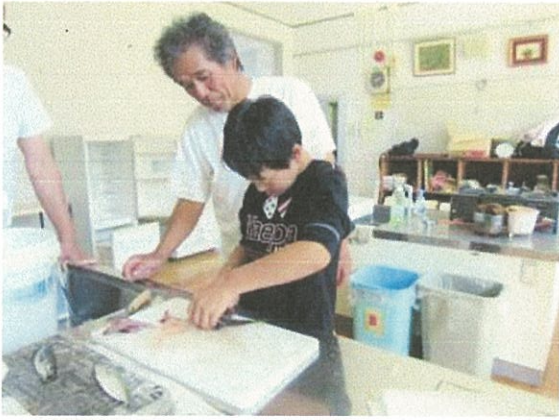
岐宿中学校



五島高校定時制



奈留中学校



椋島小学校



五島南高校



川原小学校



奈留高校

<第18回 全国青年漁業者交流会長崎県大会の発表>

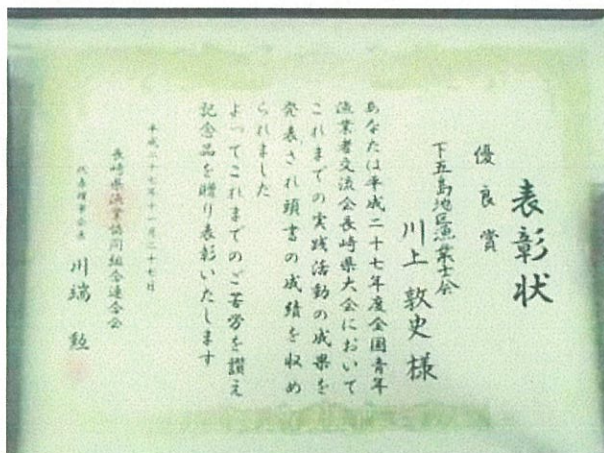
さる11月27日、長崎市で開催された長崎県漁協青壮年部連合会主催の全国青年漁業者交流会長崎県大会において、下五島地区漁業士会より川上敦史青年漁業士が「ヒトエグサ（アオサ）養殖」について発表しました。

下五島地区では、近年水産資源の減少や魚価安の影響で漁家経営は大変厳しい状態になっており、特に冬季は時化の影響で出漁できない日が多くなることから、冬季に安定した副収入が必要となっています。アオサの試験養殖を試みた結果、約70kg分が収穫でき、五島市の岐宿地区において養殖が可能であることが分かりました。そこで、今年度より生産コストを落とすために、天然採苗を試みております。

また、今後直売所、居酒屋等と商談を重ね販路開拓を行う予定にしています。

審査委員長より、「下五島地区の冬季における副業としての取り組みとしては優良であり、本業以外の漁業種類にチャレンジしていることには感心する。結果も良いようなので養殖技術の定着と商品開発等、今後の地域での活用をさらに期待する。」との講評を頂きました。

審査の結果、残念ではありましたが、3位優良賞となり、全国大会行きの切符は手に入りませんでした。しかしながら、この取り組みは、下五島地区の他地区へ波及するほど注目を浴びており、今後アオサ養殖の普及に伴う新たな収益確保が期待されています。



表彰状（優良賞）



収穫できたアオサの一部

＜離島地区漁業士会議の開催＞

11月26日、新上五島町有川郷「ホテルマリソピア」において第二十一回離島地区漁業士会議を開催しました。

当日は芳しくない天候にもかかわらず、離島部を抱える各地区の漁業士等40名が集まり、総合水産試験場海洋資源科高木科長による「漁海況情報の見方と漁場予測技術の開発について」講演の後、「養殖魚消費拡大の取組み（県北地区）」「メカジキ漁法導入の取組みについて（対馬地区）」など各地区の取組み事例について紹介し、情報・意見交換を行いました。

離島漁業再生支援交付金の活用事例についても積極的に意見交換が行われるなど、有意義な会議となりました。



総合水試海洋資源科高木科長による講演



各地区の事例紹介、意見交換の様子

吉岐地区漁業士会

＜大分県・高知県漁業士との交流会への参加＞

吉岐地区漁業士会では、大分県・高知県漁業士会と2年に1回、各県持ち回りで交流会を開催しています。今回、平成27年11月18～20日にかけて高知県主催で交流会が開催され、吉岐地区漁業士会から吉木会長、住吉漁業士、西漁業士が出席しました。

交流会では、18日に高知市内で高知県中央地区・室戸地区漁業士、大分県漁業士と意見交換会を開催し、19日に土佐清水市で高知県土佐清水地区漁業士、大分県漁業士と意見交換会を開催しました。

日	内容	場所
11/18	意見交換会 参加：高知県中央地区、室戸地区 大分県、吉岐地区	高知市内
11/19	イセエビ蓄用施設視察	中土佐町
	意見交換会 参加：高知県土佐清水地区、 大分県、吉岐地区	土佐清水市
11/20	高知県漁協清水統括支所市場視察 窪津漁協(観光定置、直売所等)視察	土佐清水市

また、19日に中土佐町でイセエビ蓄養施設、20日に土佐清水市で高知県漁協清水統括支所高度衛生管理型市場と窪津漁協の観光定置事業、直売所等の視察を行いました。

1. 意見交換会（18日・19日）

18日、19日に行われた意見交換会では、各県の活動紹介を行い、活発な意見交換が行われました。大分県からは、磯焼け対策で回収したムラサキウニの養殖を検討していると話題提供があったので、吉岐地区からウニ養殖における留意点等をアドバイスしました。その他、プリの漁獲方法、TTPの影響など様々な意見交換が行われました。

各県の主な活動

大分県	<ul style="list-style-type: none"> ・ウミトラノオを利用した養殖カワハギ用飼料試験 ・養殖ヒジキロープの越夏試験 ・磯焼け対策による駆除ムラサキウニの養殖試験 ・地元イベントでの加工品販売
高知県	<ul style="list-style-type: none"> ・アオリイカ人工産卵床設置 ・神経締め講習会の開催 ・地元イベントでの魚食普及 ・小学校でのカツオー一本釣り体験学習会の開催
吉岐地区	<ul style="list-style-type: none"> ・地元ケーブルテレビでのお魚料理番組の放送 ・地元イベントでのマグロ解体ショーなどの魚食普及活動 ・鮮魚流通学習会の開催



意見交換会の様子

2. イセエビ蓄養施設視察（19日）

中土佐町でのイセエビ蓄養施設の視察では、高知県漁業士会の柴田会長が行っているイセエビの蓄用施設とインターネット販売方法について視察しました。柴田会長は、紹介がないとアクセスできない会員制のインターネットサイトでイセエビを販売しており、このサイトに登録している120名程の一般客に年間1,200kg程販売しているとのことでした。個人での販売になるので、顧客を広げ過ぎず信頼できる顧客にだけ販売して、安定した収入源にしているとのことでした。



イセエビカゴの説明の様子

3. 高知県漁協清水統括支所高度衛生管理型市場（20日）

高知県漁協清水統括支所では、主に「清水サバ」の出荷体制について視察しました。土佐清水市近海で漁獲される瀬付のゴマサバのうち、600g以上のものを「清水サバ」としてブランド化しており、陸上水槽に荷受して活魚・鮮魚で出荷しています。平成12年度にブランド化を開始し、徐々に流通業者に認知されるようになり、最近では、鮮魚出荷の清水サバの平均単価が上昇傾向にあるとのことでした。



「清水サバ」用の陸上

4. 窪津漁協での観光定置事業等視察（20日）

窪津漁協では、漁協が行っている観光定置、直売所、レストラン等の事業を視察しました。観光定置事業は、年間約200名受け入れており、事故防止のために定置網漁船には乗せずに、時間の取れる組合員が見学用の漁船を別に出しているとのことでした。課題としては、宿泊施設が近くになく、市街地からも遠いので、民泊客が観光定置の対象となり、利用者を増やしにくいことがあるそうです。

また、直売所、レストラン事業は、それぞれ年間5千万円、1千5百万円売上げており、周辺に直売所等が増加したことで近年売上げは減少傾向にあるとのことでした。



直売所「大漁屋」

〈第29回農協祭り（JA フェスタ '15）への出展〉

吉岐地区漁業士会では、毎年農業士と連携して地元農協祭りへの共同出展を行っています。今年は、11月8日に開催され、「魚と野菜のてんぷらの試食」、「マグロの解体ショーと販売」、「鮮魚販売」、「タッチプール」を実施しました。

「魚と野菜のてんぷらの試食」では、農業士とともに魚や野菜をてんぷらやフライにして提供し、農水産物のPRを行いました。漁業士からは、吉岐であまり利用されていないシイラをフライにして提供したところ、「美味しい」という感想が多く聞かれ、準備したフライがすぐに無くなりました。

今年で3回目となる「マグロの解体ショーと販売」では、中村稔指導漁業士が釣り上げた約73kgの一本釣り天然クロマグロを解体しました。解体ショーには、多くの方が集まり、身が切り離されブロックとなるたびに大きな拍手が起こっていました。続いて行われた販売でも、島内であまり流通しない吉岐産のクロマグロを食べたいという方々で大変賑わいました。また、マグロだけでなく、漁業士が持ち寄ったマアジ、サザエなどの鮮魚販売も好評で、すぐに完売してしまいました。

毎年行っている「タッチプール」では、子供たちだけでなく、大人も珍しそうに覗き込む姿がみられるなど、人気を博していました。

また当日は、「海難遺児募金」への協力をお願いしたところ、多くの募金を頂きました。



中村漁業士が釣り上げたクロマグロ



マグロの解体ショーの様子



マグロの柵取りの様子



鮮魚販売の様子

〈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。今年度3回目となる放送は、「シイラ・カマス」を使って、11月4日（水）に収録しました。番組は、11月中に放送され、視聴者からカマスのちらし寿司について「カマスを焼いて混ぜるだけで簡単そうなので、作ってみたい」との声が寄せられました。

参加者：住吉漁業士、堤漁業士、吉木会長
メニュー：シイラのフライ、パイ包み焼き、チリソース
カマスのちらし寿司



シイラの調理



カマスの調理



カマスのちらし寿司



料理の試食

〈対馬食通祭オープニングイベントの開催〉

平成27年11月22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、^{つしまんもん}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6名が参加し、マグロ養殖業者や県漁連と協力してマグロ解体ショーや魚のつかみ取り等を行いました。



養殖マグロの解体ショー



魚のつかみ取り

〈対馬市CATV「とれたて!ごっくん対馬」放映〉

平成27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制作しました。

第3回目のテーマは、対馬市沿岸で多量に水揚げされるケンサキイカで、初心者でもできるさばき方や保存法を紹介しました。



〈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、対馬市や対馬地区漁協女性部連絡協議会、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。



雞知中学校

○日時：平成27年12月3日

○対象：1年生 56名

○内容：対馬の主な漁業について、カンパチのさばき方、料理実習



漁協女性部 犬東部長のさばき方実演



雞知中学校生徒からの挨拶



対馬市立仁田小学校

○日時：平成27年12月4日

○対象：5～6年生 20名

○内容：対馬の漁業について、アジ、アナゴの料理実習



惣島漁業士によるさばき方



魚の調理実習

〈対馬地区漁業士会協議会及び学習会の開催〉

2月19日、厳原町において、対馬地区漁業士会の協議会と漁業用無線の有効活用に関する学習会を開催しました。

協議会では、平成27年度の活動状況や平成28年度の活動計画などについて協議しました。

漁業用無線の有効活用に関する学習会には、漁業士など24名が参加しました。対馬漁業無線局の廣川局長を講師に迎え、海難事故防止のための漁業用無線の利用や無線機器の規格変更に伴う漁業用無線機器の取り扱いなどについてお話を伺いました。



対馬地区漁業士会協議会の状況



対馬漁業無線局長の講義



学習会の参加者