

蒼潮

第24号

(平成28年11月)

長崎地区漁業士会

<西海市大島町 水産教室の開催①>

長崎地区漁業士会では、11月9日(水)と10日(木)に西海市大島町の大崎中学校において、1年生45名を対象として、西海大崎漁協崎戸支所青壮年部、西海市等の協力により、漁業士3名の参加のもとに地元伝統のすり身づくりの水産教室を開催しました。

水産教室では、漁業士が三枚おろしを説明・実演した後、生徒全員でマアジ約300尾をさばきました。最初は包丁の扱いが不慣れだった生徒も、後半には魚さばきの自信がついた様でした。

翌日には地元ですり身揚げを作っている方の指導のもと、おろした身をミンチにして調味料を加えてすり、油で揚げて、すり身揚げを完成させ、試食しました。生徒からは「美味しい。また作りたい。」との感想が聞かれました。

最後に松崎漁業士から、地元の魚がたいへん美味しいこと、水産物に関し生徒達が恵まれた環境にあること、その環境は漁業者が支え、参加した生徒たちの中から漁業者が出てきて欲しいことなどのお話がありました。

この水産教室を機会に、すり身揚げを魚料理のレパートリーの一つに加え、伝統を引き継ぎ、魚を食べる機会が増えるとともに、参加した生徒たちの中から漁村を支える漁業者がでてくることを期待しています。



三枚おろしの説明(松崎漁業士)



全員ですり身揚げにするアジを三枚におろします。

(左奥は山内指導漁業士)



ミンチにしたアジを
調味料とミキサーに
かけます。
(山内指導漁業士)



さらに、すり鉢とすりこぎを
使って一生懸命すります。



型枠で整形後、並べます。
(山内青年漁業士)



揚げ方を実演してもら
います。



全員ですり身を揚げます。



生徒代表からのお礼の言葉

＜西海市大島町 水産教室の開催②＞

長崎地区漁業士会では、11月18日（金）に西海市大島町の大島東小学校において、5年生33名を対象に、さかなのまち長崎応援女子会の料理研究家・料理教室ボナパティ代表の赤崎先生や西海大崎漁協青壮年部、PTAの方々等の協力を得て、今年度2回目となる水産教室を開催しました。

水産教室では、青壮年部による大島周辺のクルージングと漁業の説明や養殖業者から説明を受けながらの養殖魚への餌やりとともに、漁業士等の指導によるロープワークの実習を行いました。

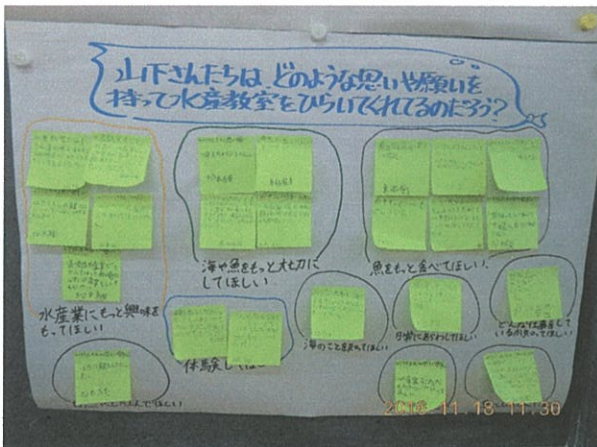
その後、家庭科室で魚の捌き方と調理の実習を行い、3枚にしたマアジやパプリカ等を使って「アジのカラフルチーズ焼き」を完成させました。

PTAの方々にはアジの頭でダシを取った味噌汁とアジの中骨せんべいを作っていただけ、持参したおにぎりと合わせて給食代わりの昼食にしました。

また、食後には赤崎先生から「食」が大切な命を頂く行為であること、家族で食事をする事の大切さなどについての講話を頂きました。

教室には、漁業士会等がこれまでどのような思いや願いを持って水産教室を開いてきたのかについて生徒達が話し合った内容も提示され、これを受け最後に山下会長（指導漁業士）から、大島の水産産業をPRしていくためにはどうすれば良いのか、子供目線でみんな考えて欲しいとの宿題がだされました。

これからも水産教室の取り組みにより、子供たちが大島の水産産業や水産物への理解と愛情を深めていければと思っています。



クルージング



ロープワーク実習



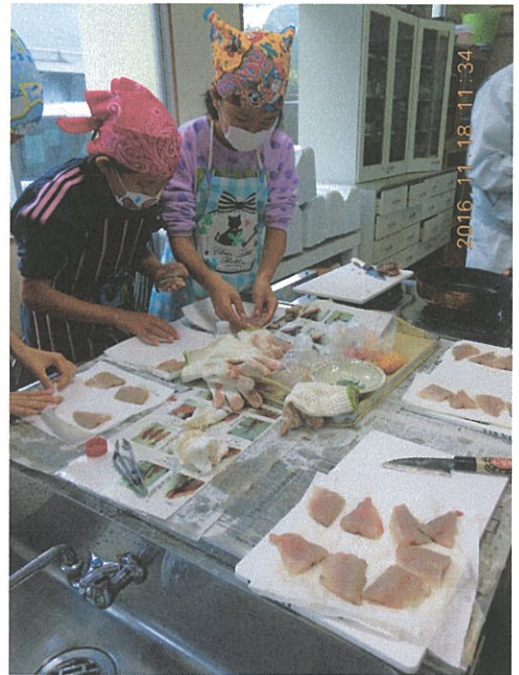
養殖魚への餌やり体験



魚の捌き方の講習



アジを開きます
(山下会長指導)



捌いたアジで料理づくり



食育の話
(さかなのまち長崎応援女子会赤崎先生)

＜水産教室の開催＞

下五島地区漁業士会では、五島市内の小学校、中学校、高校等の生徒を対象として、地域の漁業への理解を深めることと魚食普及を目的に、水産教室を行っています。

平成28年度は、1月までに学校で21回、公民館で1回計22回開催予定です。

開催件数が多いことから、五島市水産課と相互に協力しながら開催しており、21回のうち5回は、五島市主催により漁業士が魚を捌く講師を務めています。

漁業士会主催の場合は、センター職員による地域漁業の紹介や漁業士による講話のほか、魚の捌き方、料理方法の指導等も行っています。

今年度の水産教室の中から、特に印象的だった7月の嵯峨島小中学校、9月の山内小学校の開催内容について次に紹介します。

(嵯峨島小中学校)

- 開催日時 平成28年7月6日 10:25～12:50
- 受講者 小学生(1年、3～6年)7名、中学生(1、2年)2名
- 講師 指導漁業士 出口久司氏、竹谷八雄人氏
- スタッフ 水産業普及指導センター1名、五島市水産課2名
- 内容

最初に、地域の指導的な立場にある出口指導漁業士と竹谷指導漁業士の紹介を行い、センター職員が講話で、国内における水産物流通や魚離れの現状を説明し、国内の魚の消費拡大や魚価向上のため魚食普及と産地からの美味しい食べ方や旬の魚の情報発信をしていくことが重要との話をしました。

キビナゴ、トビウオ、ヒラマサを使用しお魚料理実習を行いました。対象者が小学校1年生から中学校2年生までとなっており、年少者がいたため、小学校4年生以下はキビナゴの手開きとマヨネーズ南蛮漬けの調理、小学校6年生まではトビウオの三枚卸しと梅肉大葉焼、中学生はヒラマサの切り身を使ってソテー香味ソースかけの調理を体験させました。

まず、トビウオとヒラマサの卸し方を出口漁業士に実演していただきました。大きな魚体に包丁が入るたびに子供たちから歓声が上がりました。

その後、ヒラマサの半身は中学生のソテー用として、残りの半身は竹谷漁業士と出口漁業士とで刺身にさせていただきました。

また、キビナゴの手開き体験では、最初は上手くできなかった生徒達が、みるみる上達し、飛び入りで外国の英語の先生も加わり、皆で手開き作業を楽しみました。

今回は各学年の生徒達を全員参加させ、魚料理を体験させることに重点を置き指導しました。全員で作った料理はどれも上手に仕上がり、皆で楽しく試食することができました。後日、手作り感満載の大きな感謝状が届きました。

(山内小学校)

- 開催日時 平成28年9月28日 9:20～12:35
- 受講者 小学生5・6年生児童 17名
- 講師 青年漁業士 谷川和弘氏

○スタッフ 水産業普及指導センター2名、五島市水産課2名

○内容

魚はイサキを使用し、センター職員によるペットボトルのキャップを利用したウロコ落としの実演、谷川漁業士によるイサキの三枚卸しの実演指導を行ったのち、参加者全員でイサキを三枚に卸し、炙り焼きとあら炊きの調理体験を行いました。

また、試食前にセンター職員と漁業士による講話を行いました。「魚を大事に頂くこと」について、センター職員が「有難う」「頂きます」「ご馳走様」の言葉の意味を解説しました。日常的に使う中で忘れがちな感謝の言葉の裏には、日頃から生徒達のために頑張っている地域の人々がいることを説明しました。

その後、漁業士がセンター職員と対話しながら、普段の漁業で頑張っていることなどを説明しました。生徒達は、漁業士が、20kg以上ある大物のクエを釣り上げたときの説明で、「素手で魚をつかんでこの腕で上げます」と力こぶを見せた瞬間、スマートな外見とのギャップに対する驚きと感動で歓声が上がりました。

水産教室終了後も、まだ20代の若い谷川漁業士の周りには、小学生児童が人垣を作って、一躍、人気者となっていたことを、事務局として大変嬉しく思いました。



嵯峨島小中学校の感謝状



山内小学校

<食育お魚料理教室の開催>

上五島地区漁業士会では、地区内の小・中・高校生等若い世代を対象に、食育及び魚食普及を目的に、毎年「食育お魚捌き方・料理教室」を開催しています。今年度は、これまでに別表の1小学校、4中学校で実施しました。

お魚料理教室では、漁業士が魚の捌き方を実演・指導し、捌いた魚は各学校先生の指導のもと「アジフライ」「アジのムニエル」「骨せんべい」などを作りみんなで試食しました。

参加した生徒らは、普段なかなか魚を捌く機会が無かったこともあり、初めはぎこちない手つきで調理していましたが、漁業士から捌き方のコツを教わりながら真剣に取り組んでいました。

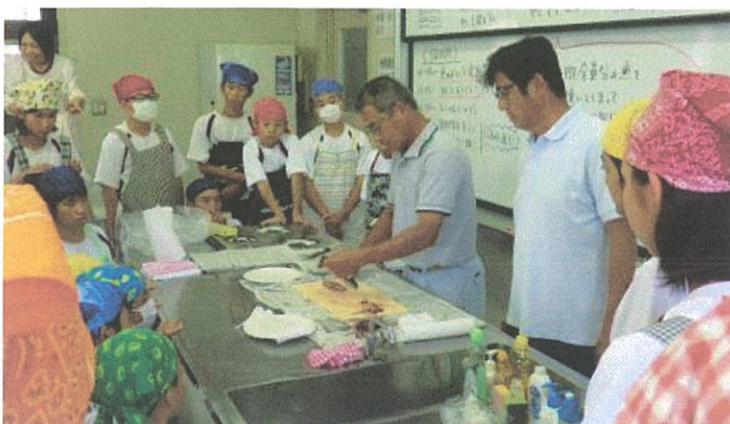
生徒たちからは「前は肉のほうが好きだったけど、お魚教室をやってから魚のほうが好きになりました」「骨があるところを切るのが難しかったです。でもまた魚を自分で最初からさばいて家族に食べさせてやりたいです」等の感想が聞かれ、魚食に興味を持ってもらうことが出来ました。



漁業士による実演（若松中）



漁業士による指導（若松中）



漁業士による指導（今里小）



アジフライの試食（若松中）



アジフライと骨せんべい（完成）

（別表）

開催日	開催場所	参加者数
28年 9月 8,9日	上五島中学校	51名（1年生）
28年 9月27,28日	有川中学校	55名（1年生）
28年 10月 6日	今里小学校	8名（5、6年生）
28年 11月 2日	若松中学校	22名（1年生）
28年 11月 8日	奈良尾中学校	5名（1年生）

＜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11月26日、新上五島町奈良尾総合体育館で開催しました。競技は9人制のソフトバレーを行い、6チーム 約80名の参加者で賑わいました。

この大会は今回で24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。優勝は、浜串漁協奈良尾女性部チームでした。



開会式 峰協会長挨拶



選手宣誓



決勝戦 競技の様子



優勝した浜串漁協奈良尾女性部チーム

＜第30回農協まつり（JA フェスタ ‘16）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12日に開催され、「魚フライ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」、「生物展示」、「タッチプール」を実施しました。

地元農水産物のPRを目的に行った「魚フライと野菜のてんぷらの試食」では、農業士が用意した野菜のてんぷらとともに地元で水揚げされた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、準備したフライがあったという間に無くなりました。

今年で4回目となる「マグロの解体ショーと販売」では、約50kg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、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チダイやハギ類の鮮魚販売も好評で、すぐに完売しました。

「生物展示」「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。



マグロの解体ショーの様子



タッチプール

漁業経営のよろず相談引き受けます！

例えば……

- 自分の経営状況を知りたい！経営を見直したい！
- 操業を効率化して水揚を向上させたい！
- 節税対策を考えたい！
- 税務申告を見直したい！
- 事業承継を考えたい！（親→子） など

そんな方におすすめしたいのが本県独自の経営支援のしくみ！

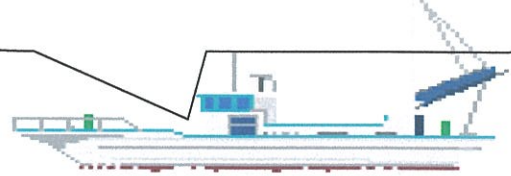
**相談無料！
秘密厳守！**

- 漁業者向けの経営支援の体制を、県、市町、系統団体が連携し整備（H27～）
- 中小企業診断士や専門家のアドバイスを無料で受けられます！

経営改善・経営力強化に向けた指導・支援体制



経営を見直して所得アップ！



- 経営改善計画を作成
→要件が合えば機器整備等の個人支援の対象となる場合があります
→詳しくは下記連絡先まで

連絡先：長崎県水産部 経営支援室 095-895-2832

担当者：伊藤、松尾

もしくは最寄の水産業普及指導センターへご相談ください！

所得向上のために必要な機器等の整備や活動を支援します！

例えば・・・

- 魚群探索の効率化を図るためのソナーの整備
- イカ釣を始めるための自動イカ釣り機の整備
- 高鮮度出荷を目指した海水冷却装置の整備
- 洋上作業の効率化を図るためのサイドスラスタ整備
- 付加価値向上を目指した加工機器の整備
- 新たな漁業種類に取り組む際の漁具購入 など

新水産事業(収益性強化・向上総合対策)のしくみ！

○対象となる方

・漁業者、漁業法人、漁業者グループ(2者以上)

○主な要件

・漁業所得300万円以上などを目指す経営改善計画の作成

※グループの場合、グループ全体の漁業所得が10%以上向上すれば可

○補助率

・事業費の1/3(漁業者、漁業法人)～1/2(漁業者グループ)

※別に市町による1/6以上の補助が必要です

まずは、お気軽に
ご相談下さい



連絡先:長崎県水産部 漁政課 095-895-2816

担当者:光永、丸田

もしくは最寄の振興局水産課・水産業普及指導センターへ