

蒼潮

第26号

(平成29年7月)

長崎県漁業士連絡協議会

〈漁業士認定授与式〉

平成29年5月10日(水)、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、中村法道長崎県知事から、認定証を授与された漁業士は、平成28年度に認定された15名の漁業士(指導漁業士6名、青年漁業士9名)です。授与式では、出席された漁業士を代表して新松浦漁協所属の宮本圭二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、坂本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意見交換が行われました。

新しい仲間を加え、長崎県漁業士連絡協議会の会員は167名(指導漁業士105名、青年漁業士62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、皆様よろしくお願いいたします。



認定授与式の様子



宮本圭二指導漁業士による代表挨拶



中村知事との記念撮影

平成28年度認定漁業士
(平成29年3月認定)

(指導漁業士：6名)

	地区	氏名	所属漁協	主たる漁業種類
1	長崎	はやせ ゆういち 早瀬 雄一	長崎市新三重 漁協	刺網(ヒラメ、カマス等)
2	長崎	まつぎ きよみつ 松崎 清光	西海大崎漁協	採貝藻(アワビ、サザエ等) 刺網(イセエビ、雑魚) かご(ヌタウナギ)
3	県北	みやもと けいじ 宮本 圭二	新松浦漁協	小型定置網
4	吉岐	まつなが ゆうじろう 松永祐次郎	郷ノ浦町漁協	採介藻(アワビ、ウニ等)
5	対馬	えがわ けんいち 江川 健一	厳原町漁協	曳縄(ヨコワ)、 一本釣(サバ等)
6	対馬	おかの せいご 岡野 誠吾	峰町東部漁協	大型定置網 魚類養殖(ブリ、ヒラマサ、カンパチ)

(青年漁業士：9名)

	地区	氏名	所属漁協	主たる漁業種類
1	長崎	いわもと たくみ 岩本 巧	大瀬戸町漁協	延縄(タイ、イトヨリ)、 たこつぼ
2	長崎	やまうち かずひろ 山内 和博	西彼町漁協	雑魚刺網、サヨリ二艘船曳網、 なまこ(竿取り)
3	県北	あおき いきむ 青木 勇	新松浦漁協	魚類養殖(トラフグ)
4	県北	わたなべ ひでゆき 渡邊 英幸	新松浦漁協	小型定置網
5	県北	たていし たかあき 立石 貴昭	大島村漁協	小型定置網、一本釣、採貝、 雑魚かご
6	下五島	やました こうじ 山下 康治	五島ふくえ漁協	一本釣、刺網(イセエビ) 叔父従事：大型定置網、 刺網(キビナ)
7	上五島	まつもと よしつぐ 松本 吉嗣	若松町中央漁協	魚類養殖(ブリ、ヒラマサ、 クロマグロ)
8	対馬	もり よしふさ 森 芳房	美津島町高浜漁協	延縄(ブリ)、イカ釣り
9	対馬	よしむら たかひろ 吉村 高浩	豊玉町漁協推薦	水産加工業、飲食業、旅館業

＜水産物PRに関する取組＞

県内外から多数の観光客が訪れる「長崎帆船まつり」期間中の4月23日(日)、長崎地区漁業士会による「長崎 春の伊勢エビまつり」が、でじま朝市(長崎出島ワープ内)において開催されました。

このイベントは春にもイセエビが漁獲されることをPRし、知名度の向上と消費拡大を目的として、野母崎三和、長崎市新三重、西海大崎の3漁協の協力のもと開催されました。

当日は、11名の漁業士がイセエビの販売や捌き方の説明などを行うほか、まつりの準備や後片付けまで行い、普段では見られない表情が見られました。

まつりでは、イセエビ75kgを販売するとともに、生産者である漁業士が会場に来られた多くの来場者やテレビ、新聞社からの伊勢エビの生態などに関する質問に直接答えるなど、長崎の春のイセエビを広くPRすることが出来ました。



特大イセエビ



TVの取材を受ける山下会長(中央)



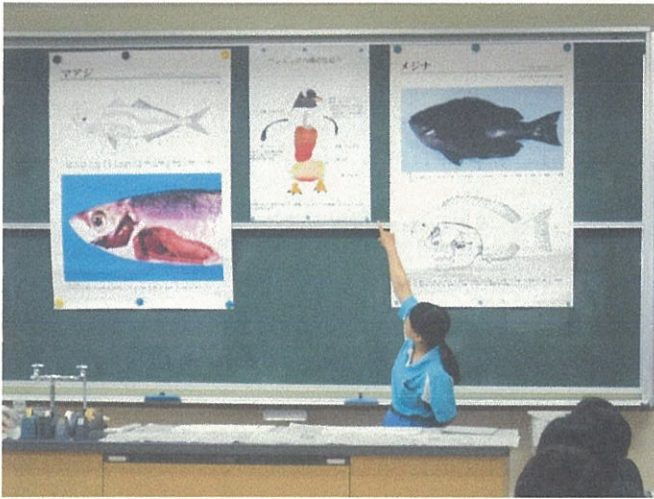
漁業士によるイセエビ販売

<水産教室の開催>

平成 29 年 5 月 31 日（水）、長崎地区漁業士会が長崎市野母町にある小中一貫校の青潮学園において、漁業士 3 名が参加し、長崎ペンギン水族館の協力のもとに 6 年生児童 25 名を対象とした水産教室を開催しました。

この水産教室は理科の「体のしくみ」の授業として実施したもので、水族館職員が魚等の内臓について説明した後、野母崎三和漁協所属の指導漁業士が食性の異なる魚の消化器がどう異なっているかをメジナ、シュモクザメ、カンパチを捌きながら説明、さらに児童たちがマアジを用いて解剖実習を行いました。

児童たちは魚の腸の長さが食性で異なることに驚いたようで、説明後の実習では TV 取材もあって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に取り組んでいました。



ペンギン水族館学芸員による説明



腸の長さを比較



解剖実習

＜魚のまち 長崎応援女子会との意見交換会開催＞

平成 29 年 6 月 9 日、長崎地区漁業士会が、長崎市を拠点に魚食普及や水産物の PR 活動等を実施している「魚のまち長崎応援女子会*」と、“地元産の魚をどう PR するか”をテーマに、漁業士 16 名、女子会 6 名の参加のもと意見交換会を開催しました。

意見交換では 4 班に分かれ、各々の参加者が現状と問題点を挙げた上で、解決のためにどうすればよいのかアイデアを出しあった後、各班が結果発表を行いました。

魚価、販売、魚離れ、魚の捌き方や料理方法、ごみ処理等の問題・課題の提起とともに、それを解決するための様々なアイデアが提示されました。

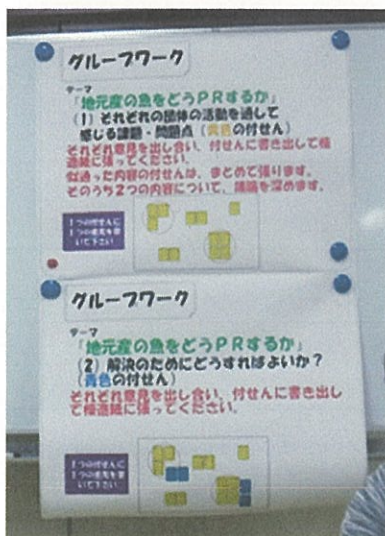
今後は両会から出されたアイデア、意見等を元に、お互いに何ができるのか、連携してできることはないかなどを検討していきたいと考えています。

※「魚のまち長崎応援女子会」

事務局：長崎市水産農林政策課及び水産振興課

生産者、マスコミ、水産加工、商工、料理店、観光、料理研究家など、長崎市の各分野で活躍する女性 15 名で構成。

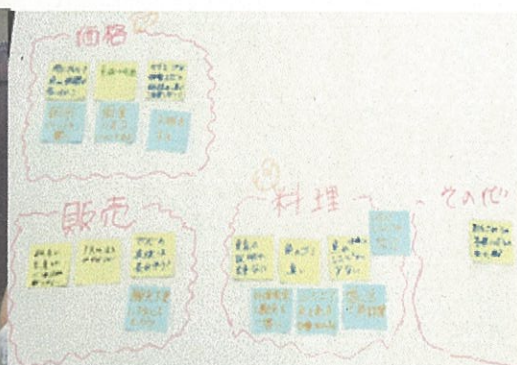
「魚のまち長崎の市民・観光客へのアピール」と「魚食普及による市民の健康増進」をテーマに、平成 23 年 11 月発足以降、県外での長崎の魚の PR、お魚料理教室やだし教室の開催、魚の美味しい料理店のガイドブック製作様々な活動を実施している。



意見交換の進め方



各班での意見交換



各班結果発表

＜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おり、平成 28 年度は 5 回開催いたしました。

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

（南島原市地域おこし協力隊）

12月13日に有家町漁協の施設を活用して、南島原市で活躍している、地域おこし協力隊 5 名、国際交流員 1 名、水産高校研修生（渡辺漁業士の元で研修中）等 10 名を対象に水産教室を開催しました。

水産教室では、有家町漁協によるイギリスの調理体験後、漁業士による魚の処理実演し、参加者によりタコめし、刺身（マダイ、タコ、イカ）、カワハギの煮付け、アラカブの味噌汁等の各種料理の体験を行ないました。

参加していただいた、国際交流員の方からは、地元の水産物（タコ、タイ）、農産物（ジャガイモ）をつかった料理の紹介をおこなってもらい、有意義な水産教室となりました。



有家漁協からイギリスの説明、実習



渡辺、村田漁業士による実演指導



調理実習

参加者全員で試食



地元産品を使った提案品

(小長井小学校)

1月13日に諫早市小長井町の小長井小学校において、5年生22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。



漁業士による講話



調理体験



みんなで試食

諫早市小長井町の市立小長井小橋本宮校長の5年生22人が17日地元の町漁協会館で近海で本揚げされたハマチやアラカブなどを使った料理に挑戦した。同中と島原半島3市の漁業士でつくる島南地区漁業士会（野田清一会長）が、魚料理を普及させ、水産業への関心も高めてもらおうと毎年、各市の小学校で開催している。

エプロン姿の児童たちは跳ねる魚に驚きながら、野

魚料理に児童挑戦

刺し身や塩焼き
漁業士手ほどき
小長井小

身やアラカブのタネ汁、クルマエビの塩焼きなどを完成させた。
横松未有さん（11）は「包丁はきき難しかったけれど、今まで知らなかった調理方や調理法を教えてもらえて楽しかった」と話し、昼食で味わった。
（高比良由紀）

170人白い息弾ませ
南串山新春マラソン
雲仙

ハマチを三枚におろす小長井小児童たち
—諫早市、小長井町漁協会館

長崎新聞で紹介

(南串山第2小学校)

2月14日に南島原市南串山町の南串山第2小学校において、5年生14名を対象に水産教室を開催しました。

水産教室では、児童挨拶の後、長崎の水産業の説明（水産センター）を行なった後、井上漁業士、漁協青年部から魚のおろし方の説明実演後、児童の魚捌き体験を行ないました。

魚捌き体験には、児童各自ブリ1尾ずつ体験し、捌いたブリを用い、ブリあらの味噌汁、ブリ大根、照り焼き、その他見本で捌いたブリの刺身が提供されました。

当日は、給食を停止することが出来ないということで、量を減らした給食であったものの、ご飯をお代わりして食べる児童も多く、料理も好評でした。



魚裁きの実演



各自1尾ずつ三枚おろしを体験



児童たちが調理した成果品



講師も児童と一緒に歓談



長崎新聞で紹介

(小林保育園)

3月4日に深江町公民館調理室において、小林保育園園児9名と保護者を対象に水産教室を開催しました。

調理実習では、地元で獲れたイカやエビを材料に、漁業士の実演の後、お母さん方と一緒に保育園児も一生懸命調理に取り組みました。

お母さん方も初めて魚を裁いた方もおられ、賑やかに進みました。



漁業士による実演



園児も参加



みんなで試食



後片付けもおこないます

(島原農業高校)

3月6日に島原農業高校調理室において、生活福祉課2年38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。



漁業士の実演



実習中



完成品



みんなで試食

＜水産教室の開催（平成29年1月～6月）＞

県北地区漁業士会では、若い世代への魚食普及や水産業に親しみを持ってもらうことを目的に、毎年、管内の小中学校等で「水産教室」を開催しています。

平成29年2月に小佐々小学校で、漁協女性部と共に児童を対象に魚のさばき方教室を、6月2日には平戸市南部中学校において、イカ芝設置の水産教室を行い、魚食の普及活動、資源管理、及び地元水産業への理解を深める活動を行いました。



＜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、五島市や漁協女性部と連携して、水産教室を開催しています。

平成29年度は15回の開催を予定していますが、今回は、6月までに開催した大浜小学校、岐宿中学校、五島海陽高校での水産教室について紹介します。

五島市立大浜小学校

○開催日時：平成29年6月13日

○受講者：5・6年生 10名

○講師：餌網代漁業士

○スタッフ：五島市水産課2名、五島水産業普及指導センター2名

○内容：魚の捌き方、料理実習、講話「お魚を大事に頂くことについて」

餌網代漁業士が、魚の捌き方の実演を行い、その後、マダイ、イサキを使って、刺身、たれ漬け、イサキのポン酢ソテーに調理しました。

また、講話では、「有難う」「頂きます」「ご馳走様」の日常的に使う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等を、餌網代漁業士の話を交えながらセンター職員が説明しました。



魚の捌き方を実演する餌網代漁業士

（五島市立岐宿中学校）

○開催日時：平成29年6月20日

○受講者：3年生 33名

○講師：川上一位漁業士

○スタッフ：漁協女性部3名、五島市水産課2名、五島水産業普及指導センター2名

○内容：魚の捌き方、料理実習、講話「五島市の水産業について」

川上漁業士は、普段、船上で実際に行っているように魚を立て吊りにしたまま3枚に卸す捌き方の実演を行いました。その後、皆でイサキの

ポン酢ソテー、イサキ・カツオの刺身、カツオ・トビウオのなめろうのすまし汁を調理し、皆で美味しく試食しました。

また、講話では、五島市内の定置網の網上げ、マグロ養殖の給餌、魚市場のせり、かまぼこ加工等の作業状況をビデオ上映しました。市内の水産業では漁業就業者が減少しているものの、定置網、マグロ養殖、水産加工場は、人手不足の中、堅実な経営が行われていることを説明しました。



魚の捌き方を実演する川上漁業士



水産業普及指導センターによる講話

(長崎県立五島海陽高等学校)

○開催日時：平成29年6月22日

○受講者：2年生(地域振興) 28名

○講師：谷川和弘漁業士

○スタッフ：五島市水産課2名、五島水産業普及指導センター2名

○内容：魚の捌き方、料理実習、講話「五島市の水産業について」

谷川漁業士は、昨年、漁業士の認定を受けたばかりの新人漁業士ですが、生徒達と和気あいあいとした雰囲気の中での実習となりました。

イサキの捌き方の実演後、イサキの刺身、たれ漬け、ポン酢ソテーの調理実習と、講話による五島市の水産業の紹介を行いました。



魚の捌き方を実演する谷川漁業士



魚の捌き方に挑戦する高校生

<管内漁業士7名が「五島の匠」に認定されました>

平成29年6月30日、五島の匠認定委員会による第1回五島の匠の認定証授与式が開催され、他の認定者とともに下五島地区漁業士7名が、認定委員会の熊川会長（下五島地区漁業士会顧問、五島ふくえ漁業協同組合長）から認定証を授与されました。

五島の匠とは、五島市において、自らの信用で質の高い鮮魚を消費者にお届けするため、魚の取扱に関する高い知識・技術を持ち、付加価値向上を図ろうとする漁業者を認定する制度です。

今回認定を授与されたのは、平成29年2月27日実施された認定試験に合格した9名で、うち7名が漁業士でした。彼らの今後の活動により、漁獲物の単価並びに漁業所得の向上に貢献されることが期待されます。

第1回五島の匠認定証授与式の様子



認定証を授与される荒木漁業士会会長



代表してお礼を述べる片山漁業士



出席者全員で記念撮影



五島の匠した魚を持つ谷川・川上漁業士
(中央・右)

<メダイ一本釣漁業視察研修の実施>

平成29年3月25日、谷川和弘漁業士が、奈留町の若手漁業者4名とともに、メダイ一本釣りが盛んな五島市富江地区のメプト（メダイ）部会の漁業者と技術交流を行いました。

研修では、実際の操業まではできませんでしたが、船上で仕掛けを使い、餌の作り方や餌付けの方法について指導を受けたほか、部会の皆さんと意見交換を行いました。

富江地区は、谷川漁業士が住む岐宿地区と同じ五島漁協に所属していますが、富江地区には漁業士がおらず、これまでなかなか交流する機会がありませんでしたので、今回、情報や意見交換をすることができ有益な研修となりました。

メダイの漁法（五島市富江地区）

リールもしくはラインホーラー使用



- 漁法
 - ①操業時間
日帰りもしくは沖泊まり操業。朝から日中に操業。
 - ②餌
イワシ、サンマ等
- 使用漁船及び乗組員
3級船（4.9t）主体。一人乗り。
- 漁期・漁場
5月～10月
男女群島両西沖（女島周辺）、福江島南西沖
- 漁獲物
メダイ、チカメキントキ、マハタ、クロムツ、ヒメダイ、レンコダイ等

（出展：H18群島地区漁業士会資料）

メダイ釣り漁具図



意見交換

※視察研修の詳細については、7月6日開催の長崎県漁業士連絡協議会交流集会で谷川漁業士が発表。

<下五島地区漁業士会総会の開催>

平成29年6月9日、下五島地区漁業士会通常総会を開催しました。

総会では、水産教室開催や各種研修会への参加、漁業士会の広報活動としてイベント等への参加などの活動計画について協議しました。

併せて、長崎県水産部経営支援室から、漁業経営の改善に向けた取り組みを支援する水産業経営支援事業や新水産業収益力向上・活性化事業、漁業経営セミナーについて説明を受けました。

<食育への取組 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。平成28年度は、新上五島町内の2高校、6中学校、1小学校と、2月21日に実施した希望の灯学園（児童養護施設）での開催（計10ヵ所）で終了しました。（別表）

希望の灯学園では、漁業士がアジ、ブリ、イカの捌き方をみんなの前で実演した後、各グループに分かれ漁協女性部の皆さんも加わり、参加した児童らにそれぞれ魚の捌き方を指導しました。今回は、「海鮮丼」「アジフライ」「骨せんべい」「ブリ大根」「イカ焼き」とバラエティに富んだメニューでしたが、出来上がったお魚料理をみんなでおいしく頂きました。

参加者は、小学生から高校生まで幅広い年齢層でしたが、それぞれの受持ちで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。

児童からは「また来年もおいしい魚を自分たちで捌いて料理して食べたい」との声が聞かれ、魚食に関心を持ってもらうことが出来ました。



漁業士による実演（魚目中）



漁業士による実演（北魚目中）



上五島地区漁業士会「食育お魚捌き方・料理教室」 (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)
28年 11月11日	中五島高校	24名(2年生)
28年 11月29日	魚目中学校	21名(1年生)
28年 11月30日	北魚目中学校	8名(1年生)
29年 1月30日	上五島高校	42名(1年生、分教室)
29年 2月21日	希望の灯学園	31名(児童、生徒)

＜水産教室の開催＞

水産業への理解と魚食普及などを目的とし、平成29年3月に芦辺中学校2年生57名を対象に、箱崎漁業協同組合、箱崎漁協青壮年部、吉岐市水産課と共同で水産教室を開催しました。

初めに箱崎漁業協同組合の西組合長が、吉岐の水産業の現状やスルメイカの生態等について講義した後、ブリとアジを使って魚の捌き方の実演を行いました。実演の後、生徒の皆さんは班ごとに分かれ、朝獲れのブリとアジを使って魚の捌き方を実習しました。この時、漁業士会と漁協青壮年部員、漁協職員で各班の指導にあたり、慣れない手つきの生徒さんを優しくフォローしました。出来上がった刺身は生徒と指導者と一緒に試食し、生徒の皆さんは自分達で調理した刺身に舌鼓を打っていました。

今後も学校側のご理解を得て、取組を継続していくこととしています。

開催日：平成29年3月9日

場 所：芦辺中学校 家庭科室

講 師：吉木会長、住吉漁業士



西組合長による実演



熱心に指導する吉木会長



優しく指導する住吉漁業士



試 食

対馬地区漁業士会

＜対馬地区漁業士会総会及び学習会の開催＞

平成29年6月16日、厳原町において、対馬地区漁業士会の総会と学習会を開催しました。

漁業士会総会では、離島地区漁業士会議の開催やPRイベントの参加などの活動計画について協議しました。

学習会には、漁業士など32名が参加しました。県水産部経営支援室とヤマト運輸(株)九州支社、日本海洋資源開発(株)の4名の講師の方から、漁業経営の改善のための県の支援事業や、ながさきしまねこプロジェクトなどについてお話を伺いました。



対馬地区漁業士会総会の様子



学習会の様子



県による経営支援事業の説明



ヤマト運輸(株) 秦課長、日本海洋資源開発(株) 原山部長による
「しまねこプロジェクトについて」

<水産教室の開催>

対馬地区漁業士会では、若い世代への魚食普及と水産業に親しみをってもらうことを目的に、平成29年6月15日に対馬市美津島町の大船越小学校において、5年生13名を対象とした水産教室を開催しました。

水産教室では、地元美津島町の定置網漁船に乗船し、網揚げ作業を体験した後、入網していたヤリイカ、トビウオ、カンパチ、マダイ等を網ですくいカゴに仕分けしました。

その後、小学校の家庭科室で、美津島町漁協女性部犬東部長の指導のもと、トビウオのおろし方と調理実習を行い、トビウオのかば焼きをつくりました。

参加した児童は、「イカがたくさんとれた」「トビウオは骨が多かったけど美味しかった」と、とても喜んでいました。この様子は地元ケーブルテレビで放送されました。



定置網体験 網揚げ作業風景



入網した魚やイカを掬っているところ



魚のおろし方実習



トビウオのかば焼調理

第1回漁業講座(漁村塾)を開講します

受講生募集!

(長崎県水産部主催)



日時：平成29年8月29日(火) 13時～8月31日(木) 14時30分
場所：1日 長崎タクシー会館 4階会議室 (長崎市出島町12番20)
2～3日 県総合水産試験場 (長崎市多以良町1551-4)
対象者：若手漁業者、新規就業者、漁業研修生、青壮年部など
(漁協長もしくは市町長の推薦が必要です)

もちろん、受講料は無料です。
さらに、**交通費、宿泊費の支援***が
受けられます

(※ただし、3日間とも出席が必要、研修者の所在地から研修場所の往復の旅費、県職員に準じた金額の支援となります)



↑座学の様子

どんな内容? (詳細は、次ページのカリキュラム)

- ・17の講座および集団討議、漁業者同士の交流会等を3日間しっかり受講
- ・熟練漁業者による漁法紹介「落とし込み漁法、マグロ・イカ樽流し、ヒラマサ釣り(活アジ)、イサキ釣り(疑似餌)、タチウオ曳縄、アラ延縄等」、漁具づくりの実習
- ・熟練養殖業者による、魚類養殖・販売手法、複合的な経営について等
- ・国の研究機関による「漁船の省エネ」、「漁業の軽労化」について等
- ・鮮度保持技術(鮮度保持の仕組み等の座学、神経締めの実習あり)
- ・魚市場のセリ見学、県水産試験場の紹介(水産加工機器の説明含む)
- ・中小企業診断士による、漁業経営に関するアドバイス等
- ・機器メーカーによる、エンジンのメンテナンス、漁業電子機器の活用 など



↑漁具作りの実習



↑魚の神経締め

○受講生の声 (H27～H28年) 「漁協組合や漁業法を知る良い機会になりました!」
「ネットで見れる海流、水温情報を活用した漁をしたいと思った。」「神経締めはやってみたら意外と簡単だった。」「経営者として簿記や航海日誌をこまめに付けたい!」
「船を購入予定なので省エネの講義で学んだことを参考にしたい」
「(交流会で)色んな地区の漁師さんと情報交換ができてつながりが持てた」 など



「漁業講座」について興味のある方、受講申込を希望する方は、
お気軽に経営支援室もしくは最寄の水産業普及指導センターへ
連絡をお願いします。(8月10日木曜日を目処に連絡ください!)

長崎県水産部 経営支援室 担当土内(どない) 電話:095-895-2832

経営支援室ホームページアドレス <https://www.pref.nagasaki.jp/section/keieishien/>

二次元
バーコード



平成29年度 未来に繋ぐ漁村塾事業「第1回漁業講座」カリキュラム

平成29年8月29日～8月31日（火～水）

開校式：8月29日13:00～13:10、閉校式：8月31日13:50～14:20

	講座名	講師	講座内容
1日目 (8/29)	行政施策	水産部経営支援室	水産基本計画、県施策
	磯焼け対策	水産部漁港漁場課（漁場環境班）	磯やけについて、藻場見守り隊について
	漁業制度	水産部漁政課（組合金融班）	水協法について
		水産部漁業振興課（漁業調整班）	漁業法、漁業調整規則について
	漁業経営	長崎県中小企業診断士協会	漁業経営について
	意見交換	水産部経営支援室	受講生の課題、抱えている問題点について意見交換
2日目 (8/30)	海洋環境	総合水産試験場海洋資源科	海洋環境について
	流通・加工 (座学)	総合水産試験場加工科	鮮度保持技術について
	流通・加工 (実習)	新三重漁協 販売課	魚の締め方、神経抜き等実習、活魚の取扱
	漁業技術	ヤンマー船用システム株式会社	エンジン等のメンテナンスについて
	漁業技術	熟練漁業者（延縄、一本釣り）	漁法説明（落とし込み漁法、マグロ・イカ樽流し、アワ延縄など） 漁具づくり
	養殖技術	熟練漁業者（魚類養殖）	魚類養殖・販売手法、複合的な経営等について
	試験研究	総合水産試験場 企画開発推進室、総務課、総合水産試験場加工科	水産試験場説明・見学
3日目 (8/31)	魚市見学	長崎魚市（株）	競り見学、箱立てなど
	漁業取締	水産部漁業取締室	漁業取締体制など
	漁業技術	フルノ九州販売株式会社（予定）	船舶電子機器の活用について（仮名）
	漁業技術	国立研究会開発法人水産研究・教育機構水産工学研究所	漁船漁業の省エネルギーについて
	漁業技術		漁業の軽労化対策について
	集団討議	水産部経営支援室	受講生による意見交換

※講義内容、講師は変更する場合があります。

☆1日目（長崎タクシー会館）：行政施策、漁業制度、漁業経営

2日目～3日目（総合水産試験場等）：ほかメニューを2日間に分けて実施

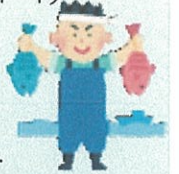
漁業者ベテラン研修会開催のお知らせ！

日時：平成29年8月30日(水) 15時00分～16時30分

場所：五島漁業協同組合富江支所 2階会議室 (五島市富江町富江357-1)

対象者：長崎県内の漁業者（ご家族含む）

※特に、漁業士、漁協青壮年部員、漁協女性部員の皆様
漁業関係者、漁協職員、漁業研修生等も参加できます。



受講料：無料 (参加希望の方は所属漁協から、五島水産業普及指導センターへ連絡をお願いします。)

研修会のテーマは2つ！

- ①「漁船漁業の省エネルギーについて」
- ②「漁業の軽労化対策について」



溝口先生



高橋先生

講師の方は、

国立研究開発法人 水産研究・教育機構 水産工学研究所

①生産工学グループ研究員

工学博士 溝口弘泰 (みぞぐち ひろやす) 先生

②生産システム開発グループ長

水産科学博士 高橋秀行 (たかはし ひでゆき) 先生



①漁船の省エネの話は、どんな話が聞けるの？

- ・燃料を節約する方策を紹介！
- ・スマホで分かるエコ運転！
- ・船体を改造して省エネ効果UP！
- ・ブリッジから燃料消費を「見える化」する
- ・減速航行の省エネ効果が見える、
無料シュミレーションソフトの実演

②軽労化対策の話は、 どんな話が聞けるの？

- ・漁ろう作業をカイゼンしよう
- ・作業の仕方を見直してみよう
- ・作業方法や姿勢を工夫しよう
- ・軽労化ツールを活用しよう
軽労化スーツ 試着できます！
- ・健康な身体で目指せ生涯現役！
- ・ライフジャケットを着用しよう



漁労用軽労支援スーツ

◎受講した漁業者の皆さまの声



「1～2ノット速力を落とすだけで、かなりの節約になることが分かった。」

「これからは、ノット数を下げ、船底掃除をこまめに行い、省エネに努めていきたい。」

「作業の姿勢が体にあたる負担が分かった。」

「漁労用軽労支援スーツはもう少し安くなれば是非取り入れたい」

「荷物を持つ姿勢について、その状況に応じて対応すると体の負担が変わってくるということが分かった。」

.....
研修会について、問い合わせがありましたら、お気軽にご相談ください！

.....
連絡先：長崎県水産部 経営支援室 (担当：土内、関山) 095-895-2832

.....
連絡先：五島水産業普及指導センター (担当：荒西、中村) 0959-72-2254

.....