

蒼潮

第31号

(平成31年3月)

長崎県漁業士連絡協議会

〈第21回全国青年漁業者交流会長崎県大会〉

平成30年11月21日水曜日、漁協会館5階大会議室（長崎市五島町）において、「第21回全国青年漁業者交流会長崎県大会」が開催されました。

（主催：長崎県漁業協同組合連合会、長崎県漁協青壮年部連合会、後援：長崎県）
代表3組の漁協青壮年部員、漁業士会員、漁業者等および長崎県立長崎鶴洋高校生が、日頃から研究実践してきた水産業に関する技術、経営ならびに地域活動等の成果を発表しました。

審査の結果は以下のとおり。

○最優秀賞

『対馬のユーチューバーの挑戦！～ICTを使った水産改革～』

対馬地区漁業士会 早田真路氏

○優秀賞

『外国人技能実習生とともに取り組む地域活性化！』

株式会社 天洋丸 竹下敦子氏

ムジ ハルトノ氏

フェリ アイシン クリストファー氏

○優良賞

『経済理論に基づく投資戦略～人手不足解消のために～』

佐世保市相浦漁協青年部 中村智貴氏

○特別優良賞

『効果的な水産資源増殖方法の追求

～アオリイカ産卵床を利用した海ぶどうの養殖 vol.2～』

長崎県立長崎鶴洋高等学校

石垣龍二氏、塩田一稀氏、柳田尚樹氏

今回発表で相互間の知識体験の交流が行われたことで、漁村青壮年の活動意欲の向上が図られ、沿岸漁業の振興に繋がること期待されます。

なお、最優秀賞の早田真路指導漁業士および優秀賞の株式会社天洋丸、優良賞の中村智貴氏は、平成31年2月27日から1日に東京都「ホテルグランドアーク半

蔵門」で開催された、JF 全漁連（全国漁業協同組合連合会）主催の「第24回全国青年・女性漁業者交流大会」において、長崎県代表として発表し、第3分科会流通・消費拡大部門において、早田真路指導漁業士が、第4分科会地域活性化部門で、株式会社天洋丸竹下敦子氏、ムジ ハルトノ氏、フェリ アイシン クリストファー氏が、水産庁長官賞を受賞されました。（早田漁業士の全国大会水産庁長官賞については、次号にて詳細報告予定）



長崎大会の表彰の様子 最優秀賞を受ける早田真路指導漁業士



東京都で開催された、全国大会の表彰の様子

＜九州ブロック漁業士研修会等への参加＞

平成 30 年 9 月 6～7 日に熊本県庁において九州ブロック漁業士研修会が開催され、吉木会長をはじめ各地区の漁業士計 15 名が参加しました。

1 日目の研修会では、まず熊本県漁業士会佐々木会長から挨拶があり、続いて天草地区漁業士会濱会長から「人とのつながりをつくり展開する漁業士会活動」と題して、熊本地震被災者と漁業士との交流が行われていることや熊本県内の大学と連携して、魚食等の講義を行っている等の報告を受けました。

その後、当県から対馬地区の新井会長が「対馬産水産物の PR 活動について」を発表した外、各県も漁業士会活動の状況や特徴ある取組を発表し、さらに平成 30 年度全国漁業士連絡会議のディスカッションテーマである「地域における漁業士の役割（活動）及びメリットについて」の協議をするなど盛りだくさんのテーマについて、活発な意見交換が行われました。

2 日目は、天草漁業協同組合上天草総合支所の視察研修を行い、ハモのブランド化への取組や加工場、漁協の水揚げの様子等の視察と意見交換が行われました（詳細は上五島地区漁業士会記事参照）。

九州各県から、52 名の漁業士が集まり、会議後の交流会においても多くの意見を交わされ、実りの多い研修となりました。



熊本県漁業士会 会長 佐々木隆成



ハモ部会前川会長による漁法の説明



天草漁業協同組合上天草総合支所
若手職員が多く活気のある水揚げ風景



ハモの加工について質問する、
内野漁業士（県北地区）

＜平成30年度水産業所得向上支援事業経営塾事業「経営自立集中講座」＞

県では、今では少なくなった先輩から後輩へ漁業技術を伝承する場となっていた番屋の役割を担う「漁業講座」を年2回開催しており、これまで6年間で延べ252名の若手を中心とした漁業者が受講しています。平成30年度からは「経営自立集中講座」として生産拡大や経費削減対策、また経営管理の基礎を学ぶ講座が開講されています。

平成30年度は2回（8/30～31、2/6～7）の「経営自立集中講座」が県庁にて実施されました。

漁船漁業や養殖漁業に携わる若手・中堅漁業者ら延べ43名が受講しました。

漁業士会からも4名〔松園文策指導漁業士（上五島地区）、戸浦善彦指導漁業士（長崎地区）、堤亮史青年漁業士（吉岐地区）、谷川和弘青年漁業士（下五島地区）〕が受講しました。

講座では、エンジンメンテナンスについてヤンマー船用システム（株）から、船舶用電子機器についてフルノ九州販売長崎営業所から、自動釣機について（株）ミヤマエエポックから各々専門の技術者から講義を受けた外、東京都築地の中島水産（株）による水産物流通の講義、対馬地区漁業士会のHP立ち上げを指導している竹下幸也先生による「SNSを活用した販路拡大」など漁業経営に役立つ様々な講義を受けました。

また、山川富士夫指導漁業士（県北地区）と渡部達春指導漁業士（県南地区）は、漁労技術の講師として参加し、アラ延縄、ヒラメ釣りなどの座学の外、実際の漁具や疑似餌の作り方などの実習も指導しました。さらに、長崎地区漁業士会から、岡部聖二指導漁業士、平山孝文指導漁業士が「漁村リーダーとの意見交換」に参加し、若手漁業者と意見を交わしました。

漁業士としての自己研鑽、又若手への指導力強化のため、今後も経営自立集中講座に参画してゆきます。



山川漁業士の講座の様子



受講生と坂本水産部長記念撮影

＜水産教室の開催＞

7月から2月にかけて管内の小中学生や高校生などを対象に、地域の水産業に関する講義や体験学習、魚の調理実習等に関する水産教室を159名の児童、生徒等の参加の下、計4回開催しました。

こうした取組みにより、子供たちが地元の水産業や水産物への理解と愛情を深めるとともに、参加した生徒の中から漁村を支える人が出てくることを期待しています。

◎大島東小学校（西海市大島町）

7月5日に5年生41名、11月29日には同39名を対象に水産教室を開催しました。

7月5日には山下会長から、西海市大島の漁業の現状、磯焼けやサンゴの増加、漂流・漂着ゴミなどの問題とともに、ゴミの除去や藻場回復に関する漁業者の取組みについて講義がありました。

また11月29日には山下会長外、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、青壮年部による養殖魚への餌やり体験やロープワーク実習とともに、魚のさばき方と調理の実習、食育についての講話を行いました。

参加した児童からは、漁業士等への感謝とともに「漁業者の方たちがゴミの除去や藻場回復に頑張ってくれているのが分かった」「餌やり体験が楽しかった」「教わったアジのさばき方や料理を家でもやってみたい」などの感想が語られました。



大島の漁業などの講義
(山下会長)



餌やり体験（とらふぐ）



ロープワーク実習



魚のさばき方指導（ブリ）



三枚おろし実習（アジ）



アジの料理実習



食育の講義

◎大崎中学校（西海市大島町）

10月11日（木）と12日（金）において、1年生46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6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3枚おろしを説明・実演した後、生徒全員でマアジ約270尾をさばきました。

翌日には地元ですり身揚げを作られている方の指導のもと、昨日おろしたアジをミンチにし、調味料を加えてすり潰し、油で揚げてすり身揚げを完成させました。試食した生徒からは「美味しい。また作りたい。」との感想が聞かれました。

最後に山下会長から、こうした機会を契機に魚料理に親しみを持ってもらい、参加した生徒たちの中から漁業者になる人が出てきて欲しいとのお話がありました。



三枚おろしの実演
（松崎漁業士）



漁業士の指導でアジを三枚
におろします。（長田漁業士）



三枚におろしたアジを
ミンチにします。



ミンチにしたアジと調味料を
ミキサーにかけます。



さらにすりこぎを使って細かく
すり潰します。



最後に油で揚げます。

◎精道三川台学園（長崎市三川町）

2月1日（金）に中学1年生10名及び高校1年生23名の計33名を対象として、漁業士5名の参加の下、漁具・漁法の紹介及び調理実習に関する水産教室を開催しました。

漁具・漁法については漁業士が実際に使用している刺網を使って説明し、調理実習ではカンパチ、マアジの3枚おろしを実演後、各生徒がマアジを3枚におろし、カレー焼きに調理しました。

男子生徒だけの参加でしたが、最初は慣れない3枚おろしに悪戦苦闘の生徒達も次第に手際が良くなり、魚をさばく楽しさを知ってもらえたようです。



漁具（刺網）を使っての説明
（道下、早瀬、前田漁業士、山下会長）



さばき方の実演（河邊漁業士）



慣れない手つきでアジの三枚おろし



アジのカレー焼き



作った料理を試食

＜漁業への理解促進と地元長崎産魚の消費拡大のためのイベント 「教えて！漁師さん ～作ろう！マイ丼～」の開催＞

1月20日（日）に長崎市中央公民館（市民会館）において、漁業士7名の参加のもと「魚のまち長崎 応援女子会」（事務局：長崎市水産農林政策課）と連携し、長崎市内に住む小学生とその保護者13組31名（うち小学生16名）を対象に、漁業への理解促進と地元長崎産魚の消費拡大のためのイベントを開催しました。

当日は「漁師さんの話」（漁業士による漁業の紹介）、魚さばき実演、マイ丼（海鮮丼づくり）の3つの催しがあり、「漁師さんの話」では、女子会メンバーのインタビューへの回答や、子ども達が漁具等に直に触れながらの質疑応答等により、漁業士が漁業の実際や魅力等について語りました。

また、魚のさばき方実演ではヒラマサとイセエビを使って漁業士がデモンストレーションを行い、マイ丼ではヒラマサ、伊勢エビ、ミズイカ、ヒラメを使って、参加者自らがマイ丼を作って試食しました。

最後に参加者全員で記念撮影を行い、「長崎の魚を食べよう」の音頭で締めくくりました。



「漁師さんの話」
（漁具に触れながら：大戸漁業士）



「漁師さんの話」
（漁具を使って：早瀬漁業士）



魚のさばき方実演：河邊漁業士



参加者によるマイ丼（海鮮丼）



記念撮影 ”長崎の魚を食べよう！”

＜お魚料理教室を開催しました＞

魚食普及を目的に漁業士が講師となってお魚教室を開催しています。
今年度は小・中学、高校生、保育園の園児・保護者を対象に実施しました。

	開催日	学校名	対象	講師
1	1/16	島原農高	2年生39名	渡部、宮崎漁業士、有家町漁協女性部
2	1/21	小長井町 遠竹小学校	3, 4, 5年生 15名と保護 者15名	野田漁業士、平田漁業士、小長井町 漁協女性部
3	2/8	南申山第二 小学校	5年生7名と 保護者7名	井上漁業士、漁協青年部
4	2/23	深江町 小林保育園	園児8名と 保護者8名	岸本漁業士、渡部漁業士

このうち、島原農高と小林保育園の料理教室をレポートします。

I 島原農高

島原農業高校の生活福祉科39名の生徒を対象にして、「お魚料理教室」を開催しました。

卒業後は島原を離れる生徒が多いと聞きますが、卒業後も魚に親しんでもらうため、地元海産物を用いた料理を紹介し、実際に料理して皆で味わいました。

メニューは海藻を原料としたイギリス、鯛・タコの刺身、アラカブの味噌汁、クルマエビの塩焼き等です。

はじめに漁業士が魚のさばき方を実演し、その後生徒たちが実際に魚を捌いたり煮たり焼いたりして料理を完成させました。

魚をさばくのは始めてとか、苦戦している生徒がいましたが、昼には予定通り出来上がり、皆おいしく試食しました。

お魚料理をおいしく、楽しく食べた経験は、卒業後の魚食に繋がるものと期待しています。



盛り付け



指導する渡部漁業士

Ⅱ 小林保育園

園児8名と保護者8名を対象にして、「お魚料理教室」を開催しました。

島原半島は農業、畜産が盛んですが、この保育園は深江町の丘陵地で、どちらかというと耕作地が広がる中にあります。保護者の中には農業を営んでいるかたもいらっしゃいます。

普段あまり魚に馴染みがないという保護者や園児ですが、地元で水揚げされる魚のクツゾコや深江町漁協が養殖しているクルマエビ等を材料とした料理に挑戦しました。

メニューはクツゾコ飯、メバルの煮付け、コウイカの湯引き、クルマエビの塩焼き等です。

始めに漁業士が魚のさばき方を実演して、続いて園児が包丁を手に挑戦します。時間の制約があるなか、後半はほとんど保護者の出番となっていました。

クツゾコ飯は島原地区でも深江町の限られた地域で食されてきたそうです。出来上がったクツゾコ飯は魚の濃い旨みがよく出ていて、なかなかの味でした。

保護者から提供された苺もあり、仕上がった料理は順次配膳して、揃ったところで、皆で「いただきます」をして味わいました。

保護者や園児は、初めて食べるクツゾコ飯もお替りして美味しく食べていました。他の料理も園児、保護者、教員共に好評でした。

一部保護者は、こういうふうにちゃんと料理して食べたら美味しいけど、巧く料理できないし、魚はスーパーで買うときは高いからなかなか家庭では夕食にあがらない、とおっしゃいました。

魚消費の課題はあるものの、魚の美味しさを分かってもらえたことは成果として、今後も魚食普及に努めたいです。



「水産教室等の開催」

県北地区漁業士会では、佐世保・平戸地区の学校等で、地域漁業の紹介、栽培漁業や「お魚料理教室」を中心とした水産教室を開催しており、平成30年度は8校で10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、どの学校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。県北地区漁業士会としては、今後もできる限り子供たちに、魚に触れる機会を中心に水産業に興味を持ってもらう場を提供していきたいと考えています

子供たちを対象とした水産教室

(平戸市立南部中学校)

○イカ柴設置

6月1日、南部中学校の1年生26名を対象にイカ柴設置を中心に栽培漁業についての学習会を開催しました。

水産教室では、児童挨拶の後、山川漁業士からお手製の紙芝居方式の資料を用いてイカの生態を説明した後、産卵用イカ柴の設置を中学生自らに体験してもらいました。

生徒たちは、イカ柴の設置作業に疲れた様子も見せず、イカが増える事を期待して楽しそうに行っていました。



○お魚料理教室

11月1日、イカ柴設置に取り組んだ南部中学校2年生33名を対象に水産教室を開催しました。

山川漁業士による漁業に関する講義、捌き方の実演及び生徒代表が全員の前で捌き方の直接指導を受けた後、生徒を6班に分け、捌き方実習と調理実習を行いました。生徒たちは、ウロコ取り、内臓等の除去等に歓声を上げながらも、調理に真剣に取り組んでいました。



(平戸市立度島小・中学校)

11月5日、度島小・中学校の中学1～2年生11名を対象に開催しました。

福畑漁業士、古川漁業士から魚の捌き方の実演指導を受けた後、各自調理に取り組みました。

当日朝、島の定置網で水揚げされたヒラス、アジ、水イカを材料に、アジは三枚おろしにして小麦粉を付けてムニエルに、ミズイカはバター炒めに調理、ヒラスは野菜と併せて、既製のドレッシングを付けてカルパッチョに挑戦しました。



(平戸市立津吉小学校)

11月12日、津吉小学校において、6年生23名を対象に水産教室を開催しました。

調理実習前に、山川漁業士がアオリイカの産卵等について講義を実施し、続いて魚捌き方講習を行いました。

お手本を山川漁業士が見せた後、児童代表が児童全員の前で直接指導を受け、それを元に各自、アジを三枚おろし等に取り組みました。

実習には使用しなかった、うつぼ等の魚も持参し児童たちに見せると、大変興味を持っていたようでした。今後、児童が魚介類の良さを知ることにより、食べる機会が増えればと考えています。



(平戸市立生月中学校)

11月15、16日に生月中学校において、1年生2クラス41名を対象に水産教室を開催しました。

綾香漁業士から魚の捌き方の実演を受けた後、各自魚を捌き、ムニエル、しょうが焼き等に挑戦しました。一部の生徒は、慣れた手つきでさっさと捌いていましたが、ほとんどの生徒が魚と格闘していました。



(佐世保市立楠栖小学校)

11月28日、楠栖小学校6年生22名を対象に水産教室を開催しました。

永安漁業士によるマアジの捌き方の実演を行い、児童全員3枚おろし等の調理実習に取り組みました。試食中には、DVD教材を活用し地元水産業の紹介も併せて行いました。



(佐世保市立小佐々中学校)

2月18、22日に小佐々中学校1年生2クラス59名を対象に水産教室を開催しました。

永安漁業士によるマアジ、アオリイカの捌き方の実演を行った後、生徒による3枚おろし等の調理実習を漁協婦人部の協力を受けながら行いました。参加した先生も含めて、日ごろ触らない魚と格闘されていました。



漁業者を対象とした水産教室

学習会の開催

エンジンメンテナンス学習会の開催(生月、新星鹿)

県北地区漁業士会では、会員から漁船エンジンのメンテナンスを自ら確実に行いたいとの要望があったことから、学習会を2回開催しました。

講師には、漁村塾講師の経験者でもある民間の漁船エンジンメーカーの技術部長にお願いしました。

学習会の形式は、活発な質疑応答が行えるように、20名以下の参加者枠を設け、前半は、実物のエンジンを用いて各部の名称や部品の機能の現地説明、故障診断と対処法の紹介を行い、後半は、室内にてスライドを使用して、エンジンの原理や構造、定期的なメンテナンスの必要性について説明が行なわれました。

参加した漁業者からは、初歩的な警報機器等の使用法から、オーバーヒートによる緊急時の対処法についてなど活発な質疑が行われ、全員が熱心に聞きっていました。

漁船エンジンの整備不良による故障が依然として発生している中、今後も安全操業への関心を高めるために、このような学習会は、時宜にかなった企画と考えています。管内他地区の漁業者からも同様な学習会開催の要望がっており、継続して開催する予定としています。



＜キンメダイ釣りの視察研修＞ （静岡県の漁業士との交流）

平成30年12月11日、静岡県伊東市のいとう漁業協同組合において、本会所属の餌網代操指導漁業士、松下順也指導漁業士、川上敦史青年漁業士、及び上五島地区漁業士会の萬屋利康指導漁業士がキンメダイ一本釣りの視察・研修を行いました。

五島海域では、一本釣りでチカメキントキヤクロムツ、メダイ等が漁獲されます。これまでもキンメダイの一本釣りについて興味をもっている漁業者は多くいましたが、資源があるかどうかや漁具・漁法などが分からず操業ができていませんでした。

研修では、漁具の仕立てや漁具を収容するための針掛け枠や操船方法、漁場選びのポイントまで懇切丁寧に教えていただきました。また、実際に使用する漁具も見学することが出来ました。当日は、禁漁日にあたり操業に同乗することは出来ませんでした。現地の状況を知る良い機会となりました。

今後、今回学習した内容を参考に、キンメダイ釣りの試験操業を検討する予定です。



静岡県の漁業士との活発な意見交換



手製の漁具（左手）と市販漁具（右手）



赤く染色したカツオの腹身



いとう漁業協同組合

＜アマダイはえ縄学習会＞

平成31年1月30日、下五島地区漁業士会主催でアマダイはえ縄学習会を実施し、漁業士7名と地区内の漁業者7名が参加しました。

学習会には上五島地区漁業士会の萬屋指導漁業士を講師として招き、漁具の作り方や操業方法などについて詳しく講義していただきました。

特に参加者の関心が高かった内容は、幹縄にナイロンの筋糸を用いることでした。これにより、操業後の縄さばきの手間が省けるなど、圧倒的に操業効率が上がったとのことでした。参加者の中には、ナイロンの幹縄を使ったことがない漁業者もあり、染色やしなやかにする方法などについても教えていただきました。

その他にも、幹縄によりが入らない工夫や、枝系の簡単な取り替え方など、豊富な経験により培った技術を惜しみなく教えていただきました。

本漁法については、様々な魚種に対応でき、短時間の操業も可能なため、下五島地区でも試験的に操業したいとの意見もあり、次の展開に繋がる有意義な研修となりました。



講師の萬屋指導漁業士および漁具の工夫について意見交換する参加者

＜五島椿まつりで漁業士会をPR＞

平成31年2月16日、五島市の冬の一大イベント「五島椿まつり」がはじまりました。16日のオープニングセレモニー会場の五島港公園では「五島うまかもん市場」が開催され、下五島地区漁業士会も出展し、漁業士会のPRと鮮魚の販売を行いました。

下五島地区漁業士会のブースには、PR用に、漁業士説明、漁業士会員紹介、水産教室紹介のパネルや大漁旗を展示するとともに、モニターを設置して会員の操業風景を動画で流しました。

鮮魚販売では、会員7名が店頭立ち、来られなかった会員の分も含めて、会員が漁獲したマダイ、タチウオ、クロムツ、アジ、サバ、ヒラマサ、サワラ、サザエ、ナマコ、マダコ等を、市価よりも安く販売しました。

漁業士会のブースには販売開始前から行列ができ盛況を博しましたが、人気のある魚種から売れていき、購買客の来場にもムラがあったことから、魚種によっては販売に苦戦するものもあり、一斉に売るのではなく、魚種ごとに時間帯を決めて販売する

等、今後の検討課題も残りました。

また、なかなか購入の決断がつかない方に話を聞いたところ、自分でさばく自信がないと答える方も多く、魚食普及にむけた取組を強化していく必要性も感じました。



漁業士会PRパネル展示と鮮魚販売風景

<水産教室の開催>

海に囲まれた五島市では、水産業が非常に重要な産業でありながら、四季を通してどのような漁業が営まれてどんな魚介類が獲られているか、また、現在の漁業が抱えている問題などを知る人は少ないと思います。

そこで、子供や父兄に地元の水産業や魚への興味を深めてもらい、自分でさばいた魚を食べて美味しさを実感してもらうことで将来的な魚の消費や五島の魚をアピール、漁業後継者の育成に繋がればとの希望から、県や市水産課と協力しながら平成30年度は18校で合計358名を対象に水産教室を開催しました。

日付	学校	漁業士および対象者数	内容
H30年 6月11日	大浜小学校	餌網代 生徒数10名	講義「新鮮な魚の選び方、漁業について」 マグイ、イサのさばき方・調理
H30年 6月28日	岐宿中学校	川上一 生徒数32名	講義「水産業の課題について」 ハカツ、イサのさばき方・調理
H30年 7月18日	五島海陽高校	濱村 生徒数20名	講義「漁業について」 ハカツ、イサのさばき方・調理
H30年 8月9日	嵯峨島小中学校	竹谷 生徒数6名	カサツキ、ヒラメのさばき方・調理
H30年 9月10日	三井楽中学校	竹谷 生徒数13名	講義「魚食について」 マグイ、イサのさばき方・調理
H30年 9月14日	本山小学校	餌網代 生徒数23名	ハカツ、イサのさばき方・調理

H30年 10月17日	岐宿小学校	阿比留、谷川和 生徒数30名	講義「漁業について」 ヒラサ、加入のさばき方・調理
H30年 10月24日	福江小学校 5-1	濱村、荒木 生徒数38名	講義「漁業について」 ヒラサ、加入のさばき方・調理
H30年 10月26日	福江小学校 5-2	荒木、山下 生徒数31名	講義「漁業について」 ヒラサ、加入のさばき方・調理
H30年 10月25日	奈留中学校	古巣、松下 生徒数6名	講義「長崎の水産業について」 カパチ、加入のさばき方・調理
H30年 11月7日	富江小学校	築脇、川上敦 生徒数28名	講義「漁業について」 イガダ、加入のさばき方・調理
H30年 11月8日	五島海陽高校	荒木 生徒数9名	ハガツ、加入のさばき方・調理
H30年 11月30日	玉之浦中学校	松本 生徒数9名	講義「長崎の水産業について」 ヌ、加入のさばき方・調理
H30年 12月3日	奈留高校	古巣、松下 生徒数5名	ケ、マツのさばき方・調理
H30年 12月6日	五島南高校	川上敦 生徒数32名	ヌ、加入のさばき方・調理
H31年 1月15日	崎山小学校	林田 生徒数24名	講義「長崎の水産業について」 ハガツ、イサのさばき方・調理
H31年 1月25日	盈進小学校	谷川和 生徒数18名	講義「漁業について」 ハガツ、イサ、ヒラサのさばき方・調理
H31年 2月6日	岐宿中学校	谷川賢 生徒数24名	講義「長崎の水産業、漁業について」 ヒラサ、イサ、カハギ、マツのさばき方・調理



大浜小



岐宿中



五島海陽高校



岐宿小



玉之浦中



奈留高校

上五島地区漁業士会

先輩漁師の知恵と経験を後世に！

燃油等の高騰対策や漁閑期・クロマグロ漁の代替対策として、新漁法の導入や低コスト漁法の普及・伝承に取り組んでいます。約50年間、漁業に携わっている現役漁師の萬屋利康漁業士を講師に、アマダイ延縄漁について、11月1日に学習会を開催しました。

五島列島の西沖で操業する他県船がアマダイを水揚げしているのを見た萬屋漁業士は、「近くにこんなに良い漁場があるんだ」と驚き、他県船に教を請い技術を習得したそうです。アマダイ延縄漁は、漁場が近く、安定した漁獲が期待され、相場も安定していますが、上五島で取り組んでいる漁業者が少ないことから、アマダイ延縄漁の魅力を伝えるために講師を買って出いただきました。

釣り漁業を専門とする若手～中堅の漁業士・漁業者が参加し、活発な意見交換が行われ、随分と刺激になったようです。

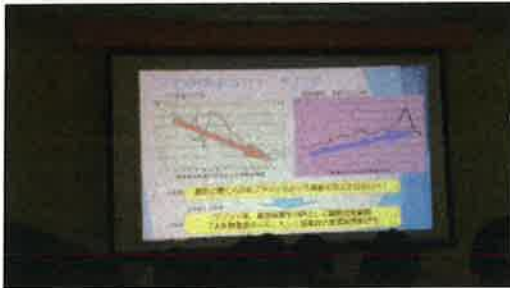


「^{おうごん}黄金ハモ」の取組について、研修を行いました！

9月7日に、熊本県上天草市天草漁協にて、ハモのブランド化で有名な「黄金ハモ」について研修を行いました。

元々は、地元市場へ出荷していましたが、魚価安、経費高騰をきっかけにブランド化の取組を開始。活魚では、噛み合いによる傷の発生等があるため、活め、神経抜きで、活魚と遜色ない相場になるよう出荷に工夫を凝らしているそうで、10,000円/kgを超えることもあるそうです。

五島列島や野母崎～西彼半島でも良型のハモが釣れるので、上五島でも新たな漁法として定着して欲しいものです。



高級魚「キンメダイ」釣りの視察研修

キンメダイ釣りで有名な静岡県伊豆半島東部「いとう漁協」にて、12月11日に建て縄釣り漁法の視察研修を下五島地区漁業士会と合同で行いました。

参加した萬屋利康漁業士は、操業時間や週一回の休漁日の設定、小型魚の再放流等、積極的に資源保護に地域ぐるみで取り組んでおり、いろんな面で参考になったとの感想を持たれていました。



漁業の担い手確保を目指し、高校生の研修を受け入れました！

長崎県では、将来、沿岸漁業への就業を希望する高校生等を対象に、先進漁家等での研修を実施しています。

今年度上五島地区では、長崎鶴洋高校の生徒5名が研修を受け、うち4名が7月9日～13日まで、上五島地区漁業士会の川口正康漁業士と川口泰司漁業士の定置網や大坪幸雄漁業士が勤務する魚類養殖場で技術研修を受けました。

定置網では、早朝5時に出港し、網起こし、選別、出荷、網修理や直売所へ出荷のための加工やパック詰め等、獲るだけでなく販売まで、盛りだくさんの研修を行いました。

魚類養殖でも、早朝から餌の準備、クロマグロやブリへの給餌、出荷、生簀の管理等、生の現場を体験、内容が濃い研修を行いました。

高校生たちは、興味津々！初めての現場で目を輝かせ、熱心に研修を受けていました。

今回研修を受けた高校生はまだ2年生なので、まだ進路は固まっていないようでしたが、今回の研修をきっかけに、漁業へ就業して欲しいものです。



漁業者グループ交流会ぎばるカップを開催！

新上五島区の漁業関係者の交流を目的に、町内の漁業関係団体・役場チームが参加する、スポーツイベント「第25回ぎばるカップ」を上五島地区漁業士会の主催により11月17日に開催しました。

漁業士会チームは、体力に自信がありますが普段の操業と違うソフトバレーの動きに当初慣れず、四苦八苦していましたが、何とか決勝まで進出しました。

決勝戦では浜串漁協女性部奈良尾支部チームが3連覇を達成され漁業士会チームは惜敗する結果となりました。

点が入るたびに歓声があがり大いに盛り上がる大会となり、来年も楽しみです。



3連覇達成の浜串漁協女性部
奈良尾支所の皆さん

＜水産教室の開催＞

魚食の普及活動及び地元漁業への理解を深める事を目的に、毎年、町内の中
 高校等で「水産教室」を開催しています。

平成30年9～31年2月に、9校10回行いました。

	開催日	学校名	対象	講師
1	9/26	有川中学校	1年生31人	萬屋、峰脇漁業士
2	9/27	有川中学校	1年生31人	萬屋、川口(正)、原、濱迫漁業士
3	10/2	今里小学校	5-6年生6人	萬屋、川口(正)漁業士
4	10/24	若松中学校	1年生21人	峰脇、橋口(龍)、山下、瀬崎漁業士
5	11/14	中五島高校	2年生31人	峰脇、大坪漁業士
6	11/20	上五島中学校	1年生32人	萬屋、松岡、川口(正)漁業士
7	11/22	魚目中学校	1年生28人	萬屋、野道、川口(正)、原漁業士
8	12/4	奈良尾中学校	1年生10人	深浦、濱迫漁業士
9	1/22	上五島高校	1年生23人	松岡夫妻、萬屋、松園、石田漁業士
10	2/17	希望の灯学園	小～高校27人	峰脇、萬屋、野道漁業士



＜離島地区漁業士会議の開催＞

11月20日（火）に吉岐振興局（吉岐市郷ノ浦町）において、第24回離島地区漁業士会議を開催しました。

本会議は、離島地区の漁業士会会員が一堂に会し、講演や各地区漁業士会の活動紹介などを通して、輸送コストや時間等地理的に不利となる離島ハンディの克服などについて意見交換を行い、自己研鑽とともに地域水産業の活性化を図ることを目的に毎年開催されています。

今年度は、5地区20名の漁業士が集まり、吉岐栽培センター山仲所長から「吉岐栽培センターの概要とアワビの種苗生産について」、吉岐水産業普及指導センター舩田所長から「長崎県定置漁業協会が作成した定置網のテキスト「定置長崎」について」の講演をいただいた後、各地区の漁業士会活動について事例報告がありました。離島が抱える問題などについて時間ぎりぎりまで意見交換が行われ、場所を懇親会場に移してからも夜遅くまで情報交換が行われました。

【各地区事例報告】

県北地区 「漁船エンジンメンテナンス学習会の開催について」

「サバ完全養殖の取組について」

上五島地区 「新規漁法導入の取組について」

下五島地区 「地元の祭りへの出展について（漁業士活動広報・鮮魚販売）」

対馬地区 「対馬地区漁業士会ホームページ立ち上げの取組について」

吉岐地区 「アカウニ陸上養殖の取組について」



吉木会長の挨拶



会議の状況

<第32回農協まつり（JA フェスタ '18）への出展>

香岐地区漁業士会では、農業士協議会と連携してJA 香岐市農協まつりへの共同出展を毎年行っています。今年は、11月10日（土）に開催され、「鮮魚販売」「魚フライと野菜のてんぷらの試食」「サザエのつかみ取り」「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、箱崎漁協の定置網で獲れたシイラをフライにして提供したところ好評で、準備したフライはあっという間に無くなりました。

5年ぶりに実施したサザエのつかみ取りでは、午前と午後の2回実施しましたが、時間になると子供たちの行列ができ、サザエをたくさんつかもうとする子供たちの必死な姿がとても印象的でした。

「生物展示」と「タッチプール」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。後日改めて県漁連を通じ寄付させていただく予定です。



鮮魚販売



てんぷらの試食



サザエのつかみ取り



子供達に大人気のタッチプール

＜水産教室の開催＞

平成30年10月～平成31年1月に開催した水産教室を紹介します。

対馬市立東小学校

○開催日：平成30年10月22日（月）

○受講者：5年生 6名

○講師：福田青年漁業士

○内容：福田漁業士がアジのおろし方を実演後、児童がアジ2尾、カマス1尾ずつを三枚におろし、魚フライに調理して試食しました。他に、ハガツオ、スマ、キジハタ、アカハタ、カサゴの名前当てクイズをし、ハガツオとスマは児童の代表が三枚におろしました。



おろし方を指導する福田漁業士



魚の名前当てクイズ

長崎県立上対馬高等学校

○開催日：平成30年11月26日（月）

○受講者：1年生 31名

○講師：早田指導漁業士

○内容：早田漁業士による「SNSを使った水産物のPR」の講演後、早田漁業士および対馬市の栄養士や食生活改善推進員の指導のもと、アジを三枚におろし、アジフライ、すり身汁、アジバーグに調理して試食しました。



早田漁業士によるアジのおろし方実演



アジをおろす生徒たち

対馬市立雞知中学校

○開催日：平成30年11月28日（水）

○受講者：1年生 55名

○講師：美津島町漁協女性部 犬東部長

○内容：犬東部長の指導のもと、生徒がアジを各自2尾ずつ三枚におろし、かば焼に調理して試食しました。



犬東部長によるアジのおろし方実演



アジをおろす生徒たち



アジをかば焼に調理



完成したかば焼

対馬市立豊玉中学校

○開催日：平成30年11月30日（金）

○受講者：2年生 28名

○講師：中庭青年漁業士

○内容：中庭漁業士によるアジのおろし方実演の後、生徒たちがアジを各自2尾ずつ三枚におろし、チーズパン粉焼きに調理して試食しました。



中庭漁業士によるアジのおろし方実演



アジをチーズパン粉焼きに調理

対馬市立豊玉中学校

○開催日：平成31年1月22日（火）

○受講者：1年生 22名

○講師：赤木指導漁業士、作元青年漁業士、吉村高浩青年漁業士

○内容：赤木漁業士によるサバのおろし方実演の後、生徒たちがサバを各自2尾ずつ三枚におろし、チーズパン粉焼きに調理して試食しました。



赤木漁業士によるサバのおろし方実演



サバを三枚におろす生徒たち

<全国青年漁業者交流会長崎県大会で最優秀賞を受賞！>

平成30年11月21日に長崎市で開催された平成30年度全国青年漁業者交流会長崎県大会において、早田指導漁業士が発表した「対馬のユーチューバーの挑戦！～ICTを使った水産革命～」が最優秀賞を受賞しました。

早田漁業士は、ユーチューブやフェイスブック等のSNSを活用して対馬の漁業や水産物に関する情報をほぼ毎日発信することにより、メディア等にも度々取り上げられるようになり、また、これまで個人で行ってきた取組を団体（対馬地区漁業士会）での取組に大きく展開してきた活動内容について発表しました。

早田漁業士は、2月28日に東京都で開催される全国青年・女性漁業者交流大会に長崎県代表として出場し、活動の発表を行います。



早田漁業士の発表風景



最優秀賞を受賞した早田漁業士