

# 蒼潮

第38号

(令和6年7月)

長崎県漁業士連絡協議会

## ＜魚食普及まな板シートの制作＞

県内各地区漁業士会では、これまで小中高校生を中心に地元の水産業に関心を持ってもらい、水産業を職業のひとつとして考えてもらうことや、家庭での水産物の消費拡大を目指して、水産教室を開催してきました。令和4年度までは、新型コロナウイルス感染症の影響を受け、水産教室の開催に苦慮しましたが、令和5年度は制限緩和により、合計70件と昨年度よりも多く開催できました。

また、水産教室で魚の捌き方を習った生徒等が、家でも魚を捌けるように、捌き方の手順を記載した「まな板シート」を作成し、各地区漁業士会の水産教室で活用しました。

本会では、今後も本県水産業の担い手確保や魚食普及に関する取り組みを進めて参ります。



まな板シート

## ＜令和5年度長崎県漁業士認定証授与式＞

令和5年5月23日に長崎県庁特別応接室で、長崎県漁業士認定証授与式が執り行われ、令和4年度末に認定された漁業士のうち、5名の漁業士が参加し、大石賢吾知事から認定証が授与されました。

授与式では、知事から「水産業振興基本計画の基本理念である『多様な人材が活躍し、環境変化に強い持続可能な水産業と賑わいのある漁村づくり』の実現に向けて、皆様と一緒に頑張っていききたい」との挨拶がありました。

また、今回認定された漁業士を代表して美津島町高浜漁協所属の森指導漁業士から指導漁業士としての抱負を述べていただくとともに、本会を代表して荒木会長が新規認定漁業士への歓迎の挨拶を行いました。

式終了後には、昨年と同様にホテルセントヒル長崎で、新規認定漁業士と県水産部幹部職員との懇談会が開催されました。川口和宏水産部部長から漁業士記章を渡された後、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、159名（指導漁業士118名、青年漁業士41名）となりました。



大石知事による認定証の授与



荒木会長の挨拶



大石知事の挨拶



授与式後の集合写真

## ＜令和5年度長崎県漁業士連絡協議会総会及び交流集会＞

令和5年7月20日に、長崎県漁協会館で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。

総会では、令和4年度に新たに認定された指導漁業士5名と青年漁業士2名の紹介が行われました。

総会では、令和4年度事業実績・収支決算や令和5年度の事業計画・収支予算などが審議され、県南地区の本田青年漁業士が議事進行し、全ての議事で皆さんの了承を得ることが出来ました。

総会終了後は学習会が開催され、対馬地区の犬束会長から「食べる磯焼け対策『そう介プロジェクト』について」を紹介していただき、加工品の試食や意見交換が行われました。

その後、水産庁漁港漁場整備部計画課の内田計画官から「海業の事例紹介」についてを講演していただきました。



試食の様子



内田計画官による講演の様子

## <令和5年度九州ブロック漁業士研修会を本県で開催>

令和5年10月30、31日の2日間にわたり、九州ブロック漁業士研修会を本県で開催し、各県漁業士、水産関係者等60名以上が参加しました（うち、当協議会から26名の漁業士が参加）。

1日目の研修会では、本会荒木会長と事務局が「長崎県の漁業、漁業士会活動について」と題して、本県水産業の概況と本県各地区漁業士会の活動を報告し、その後、各県から漁業士会活動の状況や特徴的な取組事例を紹介して、活発に意見交換が行われました。

また、令和5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「漁業収入確保のために漁業士にできる取組について」各県が報告を行い、意見を交換しました。

2日目は、「長崎市新三重漁協活魚センター」と「国立研究開発法人水産研究・教育機構水産技術研究所」の視察研修を行い、貴重なお話を伺うことができました。

九州各県から多くの漁業士が集まり、2日間の研修を通して、多くの意見交換が行われました。今後も、各県漁業士会と連携を図りながら、漁業士会活動を盛り上げていきます。

なお、令和6年度は鹿児島県での開催となります。



1日目の様子



2日目の様子（長崎市新三重漁協）

## <令和5年度全国漁業士連絡会議>

令和6年3月8日に農林水産省本館で、全国漁業士連絡会議が開催されました。昨年度と同様オンライン併用形式での開催となり、本会からは荒木会長がオンラインにて出席しました。

議事では、ディスカッションテーマの「漁業収入確保のために漁業士にできる取組」について、各ブロックから意見が述べられ、活発に意見が交わされました。

次年度についても、全国漁業士連絡会議を通じ、全国各地の漁業士との意見交換、情報交換が行われることが期待されます。

## <令和5年度集中講座（漁村塾事業）>

令和5年9月25、26日に長崎県庁会議室で、集中講座（漁村塾事業）が開催され、最先端の船舶機器や養殖業のスマート化、鮮度保持技術など様々な講義が行われました。

県内各地から18名の受講生が参加し、県南地区の大場指導漁業士、室田指導漁業士も参加して、講師の話に熱心に耳を傾けている姿が見られました。

また、本会からは、長崎地区の松崎指導漁業士が集団討議の講師を務め、受講生の日ごろの活動や操業での悩み、新規就業者の確保対策などについて、活発な意見交換が行われました。

本会は、今後も漁業士としての自己研鑽や若手漁業者への指導力強化のため、積極的に研修会等に参画していきたいと思っております。



松崎指導漁業士による講義の様子

## ＜令和5年度長崎県水産業ガイダンス＞

令和6年1月25日に長崎県立長崎鶴洋高等学校で、水産業ガイダンスが開催されました。この取組みは、高校生に本県水産業への理解を深めてもらい、本県水産業への就業を促すことを目的に、ながさき漁業伝習所本所（長崎県水産部水産経営課）が、毎年開催しているものです。

当日は、鶴洋高校水産科の1年生が参加し、本県水産業の概要の講義の後、長崎地区の三浦指導漁業士に本県の漁業者を取り巻く環境や三浦漁業士の考えなどをお話しいただきました。（※2年生は学校都合により中止）

生徒の感想では、「漁業者の生の話が聞けて良かった」、「今回の話を踏まえて進路を考えていきたい」等ありました。このガイダンスを通して、本県水産業へ就業してくれる生徒が少しでも増えてくれたら幸いです。本会としても、県水産部と連携を図り、今後も担い手の確保へ向けて積極的に参加していきたいと思えます。



三浦指導漁業士による講義の様子

## ＜第26回全国青年漁業者交流大会＞

令和5年11月27日に「第26回全国青年漁業者交流大会長崎県大会」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）

本会からは、上五島地区の深浦指導漁業士が、ご自身の所属する有限会社松園水産で取り組まれている「定置網漁業における6次産業化の取組」について発表しました。

また、新松浦漁業協同組合青年部、株式会社天洋丸、長崎鶴洋高等学校の生徒が日頃から実践してきた水産業に関する技術や地域活動等の成果を発表しました。

審査の結果は、以下のとおりとなりました。

### ○最優秀賞

『一年漁師 一寄り道から始まるつながり』  
株式会社天洋丸 竹下千代太、檜森友香子

### ○優秀賞

『定置網漁業における6次産業化の取組について』  
上五島地区漁業士会 深浦満也

### ○優良賞

『持続的藻場再生の突破口 ー未来まで残す藻場を目指してー』  
新松浦漁業協同組合青年部 田淵健太

### ○特別賞

『新商品の開発 ーブリの恩返しー』  
長崎県立長崎鶴洋高等学校 山下暖他9名

なお、最優秀賞の株式会社天洋丸と、優秀賞の上五島地区の深浦指導漁業士は、令和6年3月6、7日に東京都のホテルグランドアーク半蔵門で開催された JF 全漁連主催の「第29回全国青年・女性漁業者交流大会」に出場しました。

審査の結果、第2分科会漁業経営改善部門において、上五島地区漁業士会の深浦指導漁業士が全国漁業協同組合連合会会長賞を受賞されました。

また、第4分科会地域活性化部門では、株式会社天洋丸が農林水産大臣賞を受賞されました。

今回の発表内容が、本県並びに全国の漁協青壮年部で共有され、活動意欲の向上や沿岸漁業の振興につながる事が期待されます。



全国大会で発表する深浦指導漁業士

### <水産教室の開催>

長崎地区漁業士会では、子供たちが漁業や魚に触れ合う機会をつくることで、地元の水産業や水産物への興味・関心を高めるとともに、子供たちの中から漁村を支える人が出てくることを期待し、各地で水産教室を開催しています。

今年度は、8月から3月までに、管内の保育園児、小中学生や高校生、乳幼児の保護者延べ 277 名を対象に、地元水産業や食育に関する講話、地域漁業の体験学習、魚の調理実習等を計9回開催しました。

(三和福祉会為石児童クラブ(長崎市為石町))

開催日：令和6年1月5日

受講者：為石児童クラブ 小学生1～4年生 25名

講師：道下会長(指導漁業士)、魚のまち長崎応援女子会※ 料理研究家 脇山先生

※魚のまち長崎応援女子会：長崎市で生産・料理・栄養・広報・観光等様々な分野で活躍する女性が集まり、平成23年から市民や観光客に「魚のまち長崎」のPRや魚食普及等の活動を行っています。

内容：三和福祉会には学童クラブが4施設あり、昨年度は三和学童クラブ晴海台で初めて実施しましたが、今年度は同会からの要望により為石児童クラブでの開催となりました。今回は1～3年生を対象にお魚ふれあい体験、4年生を対象に道下会長と魚のまち長崎応援女子会の脇山先生を講師とした調理実習を行いました。

お魚ふれあい体験では、児童たちは長崎の水産業を紹介するDVDを視聴した後、道下会長が刺網で漁獲したカワハギやイトヨリをはじめとする10種類ほどの魚介類に触れ、魚の名前が1種ずつクイズ形式で紹介された際には、大変盛り上がっていました。調理実習では、道下会長がヒラマサの三枚おろしを実演し、その後脇山先生の指導のもと、切り身を使った「ヒラマサのなべ照り焼き」の調理に挑戦しました。試食後は児童から「またおうちでも作ってみたい!」、「自分で料理ができたのがうれしい!」などの声もあり、今後地元の魚の消費拡大等にも繋がることを期待しています。



【1～3年生】お魚ふれあい体験



【4年生】調理実習

## 〈フクトコブシ増殖に係る視察研修〉

西海市大島地区では、平成元年頃から磯焼け対策を開始し、これまでガンガゼ駆除や母藻投入、アワビの資源管理等、地元漁業者や関係機関が連携して藻場造成や磯根資源の回復に向けた取組を推進してきましたが、藻場やアワビ等の資源回復までには至っておらず、依然として厳しい状況が続いています。そこで、新たな磯根資源の増殖の可能性を検討するため、令和5年11月20日から22日に鹿児島県（西之表市、垂水市）においてフクトコブシ増殖の取組に係る現地視察及び意見交換を行いました。

研修では、熊毛地区漁業士会や熊毛支庁農林水産部林務水産課との意見交換のほか、かごしま豊かな海づくり協会で種苗生産施設の見学等も行いました。熊毛地域では、離島漁業再生支援交付金事業の活用により例年10万個程度のフクトコブシの種苗放流が行われ、近年は年間1～2トンが水揚げされています。今季6～8月の単価は平均約7千円/kgで、最高1万2千円/kgの値がついており、今回の研修を通して、フクトコブシは熊毛地域の特産品として根付いていることがうかがい知れました。

今後、まずは大島地区でのフクトコブシの生育適正や市場での評価を図るため、小規模な試験放流等の取組の実施から検討していく予定です。





＜水産教室の開催＞

県南地区漁業士会では、魚食普及や地元漁業に関心をもってもらうことを目的に、小学生や高校生、保育園の園児・保護者を対象に地域漁業の紹介や魚の調理を中心とした水産教室を開催しました。

開催日	学校等	対象者	講師
R5.2.17	雲仙市 南串第二小学校	5年生14名 保護者14名	井上漁業士、橘湾東部漁協南 串山支所青年部
R5.3.9	南島原市 小林保育園	年長生8名 保護者8名	岸本漁業士
R5.11.21	雲仙市 西郷小学校	5年生17名	大場漁業士、室田漁業士
R5.12.15	雲仙市 南串第二小学校	5年生11名 保護者11名	井上漁業士、橘湾東部漁協南 串山支所青年部
R6.1.17	島原市 島原商業高校	2年生21名	大場漁業士、室田漁業士
R6.2.27	南島原市 小林保育園	年長生5名 保護者5名	岸本漁業士

このうち、令和5年度に実施した水産教室について報告します。

(西郷小学校)

令和5年11月21日に雲仙市瑞穂町の西郷小学校5年生17名を対象に、大場漁業士と室田漁業士を講師として、諫早湾に面する瑞穂町で盛んなカキ養殖に関する水産教室を開催しました。

最初に瑞穂町のカキ養殖の歴史や養殖スケジュールなどの説明をしました。その後、船で養殖イカダに行き、カキの取り上げ作業を見学した後、陸に戻り、取り上げたカキに付着したフジツボなどをヘラで掃除する作業を体験しました。掃除したカキは生徒たちが家に持ち帰り、食べてもらいました。

実際にカキ養殖を行っている現場を見て、作業を体験したことで、地元で売られているカキへの理解が深まったのではないかと思います。



(南串第二小学校)

令和5年12月15日に雲仙市の南串第二小学校5年生11名と保護者11名を対象に、井上漁業士と橘湾東部漁協南串山支所青年部2名を講師に、地元で養殖しているブリを使ったお魚料理教室を開催しました。

最初に、井上漁業士が南串山地区の魚類養殖、まき網漁業などについて説明した後、青年部員が地元で養殖した5kgほどのブリと1.5kgほどのブリの捌き方を実演しました。その後、生徒全員が1.5kgほどのブリを受け取り、保護者と一緒に捌きに挑戦して、照り焼き、フライ、ブリあらの味噌汁を作りました。

地元で養殖されたブリを自分たちで捌いて料理をしたことで、ふるさとの宝を感じる時間となったようです。家でも地元で獲れる魚をたくさん食べて欲しいと思います。ご協力いただいた青年部の皆様、どうもありがとうございました。



(島原商業高校)

令和6年1月17日に島原商業高校の家政科2年生21名を対象に、大場漁業士、室田漁業士を講師として、有明海で漁獲されるマダイ、タコ、アラカブ（カサゴ）を使ったお魚料理教室を開催しました。

最初に大場漁業士がマダイの捌き方、アラカブのエラと内臓除去の実演を行い、生徒にアラカブを1人1尾ずつ配布し、捌いてアラカブの味噌汁を調理してもらいました。丸ごとの魚を捌いた経験が少ないため、ウロコ取りに苦労する生徒もいましたが、どの生徒も熱心に魚を捌いていました。その後、タコとマダイの切り身を配布し、タコのカルパッチョ、タコとマダイの刺身作りに挑戦しました。

作った料理は、生徒たちが美味しそうに食べていました。家でも魚捌きや魚料理に挑戦してもらえたらと思います。



(小林保育園)

令和6年2月27日に南島原市深江町の小林保育園の年長生5名と保護者5名を対象に、岸本漁業士を講師に地元で水揚げされるコウイカ、クツゾコ（シタビラメ）や深江町漁協が養殖しているクルマエビ等を使ったお魚料理教室を開催しました。

岸本漁業士が金たわしを使ったクツゾコのウロコ取り、コウイカの捌き方やクルマエビの串打ちを実演した後、園児が保護者と一緒に地元料理のクツゾコ飯（炊き込みご飯）、コウイカのバター焼き、クルマエビの塩焼きづくりを行いました。園児たちは、クツゾコの表面のヌルヌルやコウイカのイカ墨で手が黒くなるなど悪戦苦闘しながらも保護者と一緒に楽しそうに調理に取り組んでいました。また、その他にも岸本漁業士が捌いたヒラスの切り身を使って照り焼きも調理しました。

作った料理は、持参した容器に入れて自宅に持ち帰って食べてもらいました。園児からは家でも魚料理をしてみたいとの声も聞かれていました。是非、家庭でも有明海の魚を使った料理に挑戦してもらえたらと思います。



## <学習会の開催>

(消費税インボイス制度について)

令和5年7月5日に税理士法人石井会計事務所の石井先生を講師にお招きし、「消費税インボイス制度について」と題して学習会を開催しました。令和5年10月1日の制度導入を前に消費税の仕組みから制度の内容について分かりやすく説明をしていただきました。漁業士からは、経営面への影響や制度の疑問点などについて質問がされていました。また、漁業士間での情報交換も行われ大変有意義な学習会となりました。

## ＜磯焼け対策（仕切り網）とからすみ作りについての視察研修＞

令和5年2月21日に五島市において「崎山地区の仕切り網（食害防止ネット）設置の取組」と「富江地区のボラのからすみ作りについて」の視察研修を行ないました。

### （仕切り網（食害防止ネット）設置の取組み）

崎山地区では、以前は四季藻場が形成されていましたが、平成22年にはヒジキの生育が確認できない状態となり、漁業集落で磯焼け対策がスタートしました。生簀内での海藻の育成試験などを行ない、磯焼けの要因を植食性魚類と確定し、磯を仕切り網（食害防止ネット）で大きく仕切って魚の侵入を防ぐ対策を講じることとしました。仕切り網が海底との擦れで破網しないように水中の網地にも水深別にブイを取り付けることで網が常に立ち上がるように工夫するなど試行錯誤しながら取組を続け、今では天然ヒジキが収穫できるまで回復しているとのことでした。仕切り網設置の取組について説明を受けた後には、お互いの地元の藻場の状況等について情報交換も行ないました。



### （ボラのからすみ作りについて）

富江地区でからすみの原料となるボラの漁から製造まで行なっている生産者に話を伺いました。ボラは漁獲できる期間が決まっており、10月頃から1ヶ月程度の間漁獲したものをクリスマスや正月に間に合うようからすみに製造し出荷しているとのことでした。ボラの漁獲方法やからすみの製造工程（血抜き、塩漬け、塩抜き、天日干し）について丁寧に話をいただきました。塩抜きの加減や天候を考慮しながらの天日干しなど熟練の感覚が必要であり、簡単にできるものではないと実感しましたが今後の参考にできればと思います。



## ＜スジアオノリの陸上養殖についての視察研修＞

近年、天然のスジアオノリが採れなくなったことで注目されているスジアオノリの陸上養殖について、令和5年12月6日に高知県土佐市（高知大学総合研究センター海洋生物研究教育施設）、12月7日に愛媛県西予市の生産者（陸上養殖施設）を訪問し、スジアオノリの陸上養殖について視察研修を行いました。

スジアオノリの陸上養殖は、屋内のピーカーで生産した種苗を屋外の水槽に移して地下海水の掛け流し方式で行われています。アオノリの藻体どうしが一点で着生しあって放射状に均等な長さで生長する特性を利用し、ロープに着生させずに水槽内を攪拌し、浮遊させながら養殖を行います。サイズの違う4つの水槽を使用し、生長に合わせて大きい水槽に移し替えていく方法で、種苗を水槽に移してから30日ほどで収穫できます。自ら母藻の管理、種苗生産を行なうことで年中養殖が可能で、時期により種を使い分けているということでした。

スジアオノリの陸上養殖をしている事業所は全国に20カ所ほどあり、近年では大手企業も参入してきているということでした。実際に養殖から加工、販売まで実施している方の話として、陸上養殖を始めた3～4年前は単価も高かったが、大手企業が参入したこともあり生産量が増え、単価は以前より下がっているということで、売り先をしっかりと確保しておく必要があるという話もありました。この養殖方法はスジアオノリ以外の海藻でも実施可能で、今後の参考にできればと思います。



## 県北地区漁業士会

### <水産教室の開催>

令和5年度は管内の7つの学校で地域漁業の紹介や「お魚料理教室」を中心とした水産教室を開催しました。

魚離れが進行していると言われていますが、水産教室に参加した子どもも大人も自分たちが調理した魚を美味しく食べていました。なかには、調理する前は魚が苦手だと言っていた子どもが、自分が調理した魚を笑顔で食べていた場面も見られました。

魚離れは単に魚が苦手なのではなく、日頃から魚に触れる機会や調理する機会が減っているのが原因ではないかと考えられ、そうした機会を増やすことが魚食普及には大切であると活動を通じて感じています。

県北地区漁業士会として、今後も引き続き、地元子ども達や大人に水産業を身近に感じてもらう機会を提供していきたいと考えています。

日付	対象者		内容
R5年 7月4日	松浦市立 福島養源小学校	4年生 22名	クルマエビの放流、藻場の学習 漁業士：志水(周)
R5年 11月7日	平戸市立 生月中学校	1年生 26名	アジ、イカのさばき方、調理 漁業士：藤永
R6年 1月16日	平戸市立 中野中学校	1年生 7名	アジ、イカ、ヒラメのさばき方、調理 漁業士：綾香、角田
R6年 1月23日	平戸市立 山田小学校	4~6年生 23名	アジ、ブリのさばき方、調理 漁業士：藤永、坂野
R6年 1月24日	平戸市立 南部中学校	2年生 36名	アジ、イカ、ブリのさばき方、調理 漁業士：綾香、吉岡、志水(周)
R6年 1月29日	平戸市立 平戸小学校	6年生 58名	アジ、ブリのさばき方、調理 漁業士：坂野
R6年 2月20日	平戸市立 津吉小学校	6年生 21名	アジ、イカ、ブリのさばき方、調理 漁業士：吉岡



福島養源小学校（アマモの植え付けの様子）



生月中学校（藤永漁業士のさばき方講座）



中野中学校（生徒が3枚おろしに奮闘）



山田小学校（調理後の笑顔）



南部中学校（生徒が調理したアジの蒲焼き丼）



平戸小学校（坂野漁業士のさばき方講座）

## ＜地元水産業のPR、魚食普及イベントへの協力＞

（福の島「海の駅」年末マグロ解体ショー）

地元水産物のPRと消費拡大を図るため、令和5年度は12月30日に新松浦漁協福島支所とれたて福の島「海の駅」でマグロの解体ショー及び即売会を行いました。約50kgのマグロが登場すると歓声があがり、解体されるマグロに興味津々に見る子どもたちや、「おいしそう」と声を漏らす人たちで大賑わいとなりました。魚のさばき方の手順を示したまな板シートも配布し、漁業士会活動のPRも併せて行いました。

50kg級のマグロ2尾が昼前には完売し、解体ショーを通じて魚のおいしさや魅力が十分に伝わったことを実感しました。今後も、地域の方に地元水産物を知ってもらい、もっと食べてもらう機会を増やすため、本会では引き続きこうしたイベントを開催していく予定です。



### <水産教室の開催>

海に囲まれた五島市は、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。

また五島市は、国の事業による磯焼け対策活動についての先進的地域であり、地元住民が海洋環境の保全に取り組んでいます。磯焼け対策について詳しく知る機会はそう多くありません。

そこで、子供たちに地元の水産業や磯焼け対策、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、磯焼け対策活動グループの構成員、漁協女性部、県や市水産課と協力しながら水産教室を開催しました。

令和5年度は、新型コロナウイルス流行による影響も少なくなり、令和6年2月末時点で20回、340名を対象に水産教室を開催しました。

加えて、五島市内で令和5年度閉校予定の3校については、高級魚であるクエを用意し、生徒たちでクエ鍋を囲みました。そのうち1校では取材を呼び、地方局のニュースに取り上げられました。TVには漁業士のブルゾンを着た濱村漁業士がクエを捌く様子が映し出され、漁業士の広報活動にもなりました。





(水産教室実施校一覧)

開催時期	学校等	漁業士及び 対象者数	内容
R5年 9月27日	岐宿小学校	阿比留 生徒数16名	講義「五島の水産業の概要」、 「磯焼け対策について」 ブリ・タイのさばき方
R5年 9月29日	嵯峨島小中学校	川上敦 生徒数3名	講義「五島の水産業の概要」 タイのさばき方
R5年 10月12日	三井楽中学校	竹谷 生徒数14名	講義「五島の水産業の概要」 ブリ・マアジのさばき方
R5年 10月18日	奈留小中学校	松下、古巣 生徒数6名	講義「五島の水産業の概要」 ブリ・マアジのさばき方
R5年 10月20日	福江小学校	餌網代操、竜太 川上一位 生徒数77名 (2クラス2回)	講義「五島の水産業の概要」 「磯焼け対策について」 ブリ・マアジのさばき方
R5年 10月25日	奥浦中学校	荒木 生徒数17名	講義「五島の水産業の概要」 クエ・ブリ・マアジのさばき方
R5年 10月26日 10月27日	緑ヶ丘小学校	濱村、谷川賢、荒木 生徒数73名 (3クラス3回)	講義「五島の水産業の概要」 「磯焼け対策について」 ブリ・マアジのさばき方
R5年 10月31日	玉之浦小中学校	鮮魚提供 生徒数8名	講義「五島の水産業の概要」 「SDGsについて」 ブリ・マアジのさばき方
R5年 11月1日	岐宿中学校	林田倫吉 生徒数16名	講義「五島の水産業の概要」 「SDGsについて」 ブリ・マアジのさばき方
R5年 11月8日	三井楽小学校	鮮魚提供 生徒数11名	講義「五島の水産業の概要」 「磯焼け対策について」 ブリ・マアジのさばき方
R5年 11月9日	崎山中学校	濱村初好 生徒数10名	講義「五島の水産業の概要」 「SDGsについて」 クエ・ブリ・マアジのさばき方

R5年 11月11日	奥浦慈恵院	荒木 生徒数13名	講義「おさかなクイズ」 「荒木さんの漁業について」 きびなのてびき、刺身の切り方
R5年 11月16日	海陽高校	濱村初好 生徒数23名	講義「五島の水産業の概要」 ブリ・マアジのさばき方
R5年 11月30日	五島南高校	谷川賢 生徒数27名	講義「五島の水産業の概要」 「SDGsについて」 ブリ・カサゴのさばき方
R5年 12月12日	大浜小学校	餌網代操 生徒数10名	講義「五島の水産業の概要」 クエ・ブリ・マアジのさばき方
R5年 12月14日	奈留高校	城山、鎌田 生徒数10名	クエ・マアジのさばき方
R6年 1月25日	海陽高校 (生活総合系)	川上敦 生徒数9名	講義「五島の水産業の概要」 「磯焼け対策について」 ブリ・マアジのさばき方
計	20回	340名	

## 〈第 30 回五島椿まつり 五島うんまかもんフェス出店〉

五島市で 30 回目となる五島椿まつりが開催され、そのオープニングセレモニーとなる「五島うんまかもんフェス」が令和 6 年 2 月 23 日に五島港公園で行われました。

地元の食材を使ったイベントということから、下五島地区漁業士会で参加し、漁業士会の活動 PR、魚食普及を目的として漁業士が水揚げした鮮魚や切り身を浜値の半分の価格（半分は漁業士会で支出）で販売しました。鮮魚は、ラミネート加工した漁業士の写真を配置し、出荷した人の顔が見えるような賑やかなレイアウトにしました。

来られたお客は「魚が新鮮だ」とか「とても安い」ということで買って行かれる人が多くいましたが、中には「美味しそうだけど魚を捌くことが出来ない」と言われる方もいらっしゃいました。

この様な時は、漁業士自らが簡単な調理方法を教え、下五島地区漁業士会で作成した魚の捌き方が記載されたクリアファイルを手渡しました。

そのため、当日は雨天となり客足が少ない状況でしたが、用意した魚のほとんどを売り切ることが出来ました。

五島の美味しい魚の消費拡大、漁業士会の PR につながることを期待して、今後もイベントに参加していきたいと考えています。



〈水産教室の開催（令和5年度）〉

新上五島町では、四方を海に囲まれ、多種多様な漁業、養殖業、水産加工業が営まれ、水産業が基幹産業となっています。しかし、漁業者の高齢化に伴う後継者不足が大きな課題となっています。このため、子供たちに新上五島の水産業や魚を知ってもらうことにより将来、水産業に携わることができればとの想いで水産教室を開催しました。

町内すべての学校（小学校9校、中学校5校、高等学校2校）に水産教室開催の希望についてアンケートを実施したところ、下表のとおり11回、合計196名を対象に水産教室を開催することができました。小学校では、上五島で行われている主な漁法、そこで漁獲される魚、漁業者の高齢化等の課題について普及指導センターによる座学を行いました。また、中学校、高等学校については、漁業士を講師として魚をさばいて、調理し、魚の美味しさを実感してもらう料理教室を実施しました。

開催時期	学校名等	漁業士及び 対象者数	内容
令和5年 9月12日	若松東小学校 3・4年生	生徒数7名	上五島の水産業 マグロ養殖について
令和5年 9月14日	有川小学校 6年生	生徒数22名	上五島の水産業について
令和5年 9月26日	北魚目小学校 5・6年生	生徒数8名	上五島の水産業について
令和5年 9月27日	青方小学校 5年生	生徒数25名	上五島の水産業について
令和5年 10月3日	魚目小学校 5年生	生徒数12名	上五島の水産業について
令和5年 10月24日	若松中学校 1年生	峰脇、瀬崎、深浦満、小田 生徒数10名	アジの捌き方指導 アジフライ調理
令和5年 11月7日	奈良尾中学校 1年生	深浦智、濱迫、濱口 生徒数9名	アジの捌き方指導 アジフライ調理
令和5年 11月22日	魚目中学校 1年生	野道 生徒数15名	アジの捌き方指導 アジフライ調理
令和5年 11月30日	上五島中学校 1年生	川口泰、濱迫、深浦満 生徒数29名	アジの捌き方指導 アジフライ調理
令和5年 12月1日	有川中学校 1年生	石田、原 生徒数24名	サバの捌き方指導 サバフライ調理
令和6年 1月30日	上五島高等学校 3年生	原 生徒数35名	アジの捌き方指導 アジフライ調理

## 〈第 30 回ぎばるカップの開催について〉

水産業関係者との親睦を深めることを目的としたソフトバレーボール大会「第 30 回ぎばるカップ」を令和 6 年 2 月 17 日に開催しました。今回は、第 30 回の記念大会として幅広く参加を募った結果、64 名と多くの方に参加していただきました。

参加チームは、下五島地区漁業士会、上五島町漁業協同組合、SHOEI（地元養殖業者）、フレンズ（桐地区の漁業者等により構成されたソフトバレーボール愛好会）、新上五島町役場、上五島地区漁業士会の 6 チームでした。試合では各チームが白熱したプレーを展開し、大会は大いに盛り上がりました。結果は、優勝が 4 連覇のフレンズ、準優勝が上五島地区漁業士会チームでした。



集合写真



優勝チーム

### ＜大分県漁業士連絡協議会全体研修会での講演＞

大分県漁業士会から「魚のさばき方動画を用いた水産教室について」講演依頼があり、6月10日に田島指導漁業士、西（正寛）指導漁業士、永村指導漁業士、箱崎漁協 西理事が出席し、別府市において講演しました。

壱岐地区漁業士会では、新型コロナウイルス感染防除として、水産教室での魚さばき実演や試食は中止しましたが、対策として魚のさばき方動画を作製し、生徒に視聴させることとしました。動画があれば、自分で魚をさばく際に見ながら確認することもできます。

大分県漁業士会では、コロナ禍において対面での活動を自粛し、水産教室は中止していたとのことでしたが、動画を活用することで子供達の学ぶ機会を確保できる取り組みであるとの評価をいただきました。



魚のさばき方動画 サムネイル



動画にはテロップと音声による説明あり

### ＜漁協直営飲食店の運営についての視察＞

6月11日に大分県漁協別府支店の近くにある漁協直営の飲食店「JF 潮彩屋 海鮮焼き 磯磯」を視察しました。

視察した店舗は漁港に隣接した海が眺められる開放的な立地に位置し、周辺には別府温泉があり、観光客も多いエリアです。

この店舗は、2021年にリニューアルオープンした際に、地元で飲食店を営む会社に運営を委託し、漁協が管理を行う形態となっており、収益は漁協に入り、そこから運営費を漁協が支払っています。

メニューはカキ焼きがメインで、海鮮料理やBBQを提供しており、コロナ禍時期は来客が少なくなったものの、戻りつつあるとのことでした。

飲食業のプロに運営を任せることで、漁協としても業務量の軽減や安定した収入を得ることができるメリットがあります。

現在、海業の取組みが各地で広まりつつありますが、このような形態での出店も検討すべきと思われます。



視察した店舗



開放的な2階 BBQ エリア

## <JA まつりへの参加>

11月11日に壱岐市内で開催されたJAまつりに参加し、農業士と協力して壱岐の水産物および農産物のPR活動を行いました。

コロナ禍では規模を縮小していましたが今回は例年どおりの開催となり、天候にも恵まれ多数の方に壱岐の水産物を楽しんでもらいました。

シイラ、タコのフライ、イカ焼きの他、ちょうどカマスが水揚げされていたので、昨年までは提供していなかったカマススティックも用意しました。レシピも配布し、魚を食べる機会が増えることを期待しています。

また、漁船海難遺児育英会から送っていただいた募金箱、のぼり、風船等の資材を活用して募金の呼び掛けを行い、来場者から多くの寄付をいただきました。ご協力いただきました皆様、ありがとうございました。



漁業士会ブース



多数の方に来場いただきました

### <対馬やまねこ空港フェアの開催>

本会では、対馬特産の農林水産物や加工品を県内外へアピールすることを目的として令和5年11月24日（金）～26日（日）の3日間、対馬やまねこ空港において青年農業者連絡協議会との共催により、旅行客向けに毎年恒例の空港フェアを開催しました。

今年は、「アカムツ干物」「アマダイ開き」「穴子甘露煮」「ヤリイカ（刺身用）」「そう介のおつまみシリーズ」等の水産加工品をはじめとして、「対馬蜂蜜」「対州そば」等の農産加工品など対馬の魅力を一杯に詰めた商品を揃えました。

空港フェア期間中は団体旅行客の来場が毎日あったことから、売り切れになる商品も多く、水産加工品は約21万円の売上げとなりました。



商品販売を行う犬束徳弘会長



団体旅行客の来場

### <対馬食育フェスタ 2023 への参加>

対馬市健康増進課では、島民の健康づくりを進めるため、食育に関する指導やイベントを行っており、その一環として令和5年12月9日、豊玉文化会館において対馬食育フェスタ 2023 が開催されました。本会は水産教室で小中学生等に魚食の普及を行っている関係団体として参加しました。

当日は、早田真路指導漁業士が水産加工品の販売を行い、販売した「シメ小鯛」は1時間程で完売しました。食育フェスタ全体では100名弱の来場があり、市民に対して対馬の魚を知ってもらう良い魚食普及の活動となりました。



水産加工品の販売



対馬市CATVの取材を受ける  
犬束徳弘会長と早田真路指導漁業士



## ＜離島地区漁業士会議の開催＞

県内離島地区（対馬、壱岐、県北、上五島、下五島）の漁業士会では相互の情報交換と自己研鑽を目的として、平成6年度から毎年各地区の漁業士会が持ち回りで標記会議を開催しています。今年度は対馬地区漁業士会が担当となり、28回目となる離島地区漁業士会議を対馬市で開催しました。

会議には各地区漁業士や対馬市、長崎県水産部、長崎県漁連、九州信漁連から多数の参加がありました。各地区の漁業士会の活動事例発表では、対馬やまねこ空港フェアの取り組み、鮮魚の鮮度測定にかかる学習会の取り組み、缶詰加工研修報告、水産教室の実施による魚食普及の取り組み、漁協による海業の取り組み事例視察について発表が行われ、活発な意見交換が行われました。

会議後半では、活魚輸送および海洋環境に係る学習会として、日建リース工業株式会社 渡邊次長より活魚ボックスの紹介と、国立研究開発法人水産研究・教育機構 海洋環境部 種子田主任研究員より対馬暖流域の水温変動についての講演を行って頂きました。講演後には、魚活ボックスの利用や水温上昇による漁模様への影響について活発な意見交換が行われました。今回の会議をきっかけに各地区の漁業士会活動がますます盛り上がっていくことを願っています。



## ＜水産教室の開催＞

本会では、漁業後継者の育成と若年者の魚食普及を図るため、小中高校生から一般の方までを対象に地域漁業の現状や魚食の大切さを教えています。今年度は新型コロナウイルス感染症の影響もなくなり令和6年1月時点で16回、331名を対象に水産教室を開催しました。

なお、本地区の水産教室は、対馬市の栄養士と各地区の食生活改善推進員に調理の指導を依頼して実施しております。

対馬地区漁業士会主催による令和5年度水産教室実施一覧表

No.	年月日	学校名	受講者	参加漁業士	内容
1	R5.6.6	鶏鳴小学校	5年生 50名	槇野幸男指導漁業士 森芳房指導漁業士	漁協施設見学 漁具紹介
2	R5.6.13	鶏鳴小学校	5年生 50名	森芳房指導漁業士 吉村亮嗣青年漁業士	講話 魚の捌き方実習、 調理実習、試食
3	R5.6.14	西部中学校	2年生 15名	早田真路指導漁業士 阿比留辰徳青年漁業士	魚釣り体験 魚の捌き方実習、 調理実習、試食
4	R5.6.15	巖原北 小学校	3・4年生 11名	槇野幸男指導漁業士	定置網漁体験 漁協水揚げ見学
5	R5.6.16	東小学校	4年生 6名	吉村高浩青年漁業士	講話
6	R5.6.22	仁田中学校	2年生 9名	惣島博幸指導漁業士	講話 魚の捌き方実習、 調理実習、試食
7	R5.6.30	佐須奈中 学校	1年生 7名	福田智春指導漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
8	R5.7.14	美津島北 部 小学校	5・6年生 12名	犬束徳弘会長 西川征二副会長	講話 魚の捌き方実習、 調理実習、試食
9	R5.11.7	東部中学校	1年生 13名	福田智春指導漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
10	R5.11.9	東小学校	5年生 14名	岡野誠吾指導漁業士 福田智春指導漁業士	定置網漁体験 魚の捌き方実習、 調理実習、試食
11	R5.11.17	鶏知中学校	1年生 49名	森芳房指導漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
12	R5.11.20	大船越小 学 校	5年生 10名	犬束徳弘会長	定置網漁体験 魚の捌き方実習、 調理実習、試食
13	R5.11.30	比田勝中 学 校	1年生 23名	早田真路指導漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
14	R5.12.14	東部中学校	2・3年生 21名	新井勝則指導漁業士 福田智春指導漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
15	R6.1.19	上対馬高 校	1年生 25名	早田真路指導漁業士 犬束幹彦指導漁業士 福田智春指導漁業士	講話 魚の捌き方実習、 調理実習、試食

16	R6.1.26	対馬振興局	県職員 16名	犬東徳弘会長 江川健一指導漁業士 原田昌昭指導漁業士 勝井繁昌青年漁業士 岸川和寿青年漁業士 多良哲矢青年漁業士	講話 魚の捌き方実習、 調理実習、試食
----	---------	-------	------------	---	---------------------------



講話（吉村高浩青年漁業士）



魚釣り体験（阿比留辰徳青年漁業士）



定置網紹介（榎野幸男指導漁業士）



小学校魚捌き（森芳房指導漁業士）



振興局魚捌き（原田昌昭指導漁業士）



高校調理実習（福田智春指導漁業士）