

蒼潮

第39号

(令和7年3月)

長崎県漁業士連絡協議会

＜令和6年度長崎県漁業士認定証授与式＞

令和6年5月21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5年度末に認定された漁業士4名が参加し、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にあるように、人材の確保、持続的な形で漁村を盛り上げていくために、皆様と一緒に頑張っていききたい。是非、みんなでチャレンジができる、儲かる、カッコいい産業にしていければと思っています。」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新松浦漁協所属の志水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、長崎県庁会議室にて、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。松田竜太水産部政策監から漁業士記章を渡された後、意見交換が行われました。

長崎県漁業士連絡協議会の会員は、151名（指導漁業士116名、青年漁業士35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6年度長崎県漁業士連絡協議会総会及び交流集会＞

令和6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5年度に新たに認定された指導漁業士4名の紹介が行われ、県南地区の本田青年漁業士の議事進行のもと、令和5年度の事業実績や令和6年度の事業計画などが審議され、全ての議事で皆さんの了承を得ることが出来ました。

総会終了後は交流集会が開催され、県北地区から県北水産業普及指導センターが「仙台ささかまぼこ視察研修について」、下五島地区の川上指導漁業士から「下五島地区漁業士会の魚食普及活動について」を紹介していただき、意見交換が行われていました。

また、今回の総会をもって、荒木会長の任期が満了となりました。荒木会長には、離島地区では2人目の本会会長職を務めていただき、離島からの会長として、ご苦労もあったかと思いますが、4年間、本会の運営にご尽力いただきました。

新会長には上五島地区の川口泰司漁業士が選任されました。

今後は、川口会長のもと本会の活動を盛り上げてまいりますので、よろしくお願いいたします。

○新役員（令和6年7月から令和8年7月まで）

長崎県漁業士 連絡協議会	会長	かわぐち やすし 川口 泰司（上五島）	監事	こばやし たけお 小林 武夫（県南）
	副会長	みちした まさき 道下 政樹（長崎）	監事	たにがわ けんいち 谷川 賢一（下五島）
	副会長	あやか よしひろ 綾香 良浩（県北）	顧問	あらき かずや 荒木 和也（下五島）



総会の様子



新役員の紹介

＜令和6年度九州ブロック漁業士研修会＞

令和6年11月21、22日の2日間にわたり、九州ブロック漁業士研修会が鹿児島県で開催され、各県漁業士、水産関係者等70名以上が参加しました（当協議会からは13名の漁業士が参加）。

1日目の研修会では、鹿児島県漁業士会川畑会長が「県漁業士会、大隅地区漁業士会の取組について」と題して、鹿児島県漁業士会の活動や取組を報告し、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6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「漁業就業者や後継者の育成・確保について漁業士ができること」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、「薩摩串木野まぐろの館」と「江口蓬莱館」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7年度は熊本県での開催となります。



1日目の様子



2日目の様子（江口蓬莱館）

＜令和6年度第1回集中講座（漁村塾事業）＞

令和6年9月19、20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海況予測の活用、エンジンのメンテナンスについてなど様々な講義が行われました。

県内各地から17名の受講生が参加し、講師の話に熱心に耳を傾けていました。

また、本会からは、長崎地区の松崎指導漁業士が漁法講座及び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ひます。



松崎指導漁業士による講義の様子

＜令和6年度第2回集中講座（漁村塾事業）＞

令和7年1月27、28日に長崎県庁会議室で、第2回集中講座（漁村塾事業）が開催され、漁業の軽労化対策・船底清掃の効果やブランド化の取組、鮮度保持技術についてなど様々な講義が行われました。

県内各地から14名の受講生が参加し、講師の話に熱心に耳を傾けていました。

また、本会からは、県北地区の藤永指導漁業士が漁法講座及び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ひます。



藤永指導漁業士による講義の様子

＜第27回全国青年漁業者交流大会長崎県大会＞

令和6年11月15日に「第27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、壱岐地区の下條青年漁業士が、ご自身の所属する壱岐地区漁業士会で取り組まれた「魚のさばき方動画を用いた水産教室」について発表しました。

また、九十九島漁協鹿町青年部、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

『未来につなげよう俺たちの青年部活動』

九十九島漁業協同組合鹿町青壮年部 吉浦 祐大

○優秀賞

『魚のさばき方動画を用いた水産教室』

壱岐地区漁業士会 下條 浩人

○特別賞

『新たな養殖産業のお手伝い』

長崎県立長崎鶴洋高等学校 濱口 亜希他3名

なお、最優秀賞の九十九島漁協鹿町青年部と、優秀賞の壱岐地区の下條青年漁業士は、令和7年3月4、5日に東京都の日本橋フロントA P日本橋で開催された JF 全漁連主催の「第30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3分科会流通・消費拡大部門において、壱岐地区漁業士会の下條青年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5分科会多面的機能・環境保全部門では、九十九島漁協鹿町青年部が JF 全国女性連・JF 全国漁青連会長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業者の活動意欲の向上や沿岸漁業の振興につながる事を期待します。



全国交流大会で発表する下條青年漁業士

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、保護者や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、子供たちの中から将来漁村を支える人材が輩出されることを期待し、各地で水産教室を開催しています。

今年度は、9月から1月末までに、管内の小中学生や乳幼児の保護者等延べ 180 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、魚の捌き方実習等を計7回開催しました。

◎西海市母子寡婦福祉会

開催日：令和6年9月1日

参加者：西海市母子寡婦福祉会参加の保護者とその子供（小中学生） 22 名

講師：松崎副会長（指導漁業士）、山下指導漁業士

内 容： ひとり親家庭を応援する福祉団体である母子寡婦福祉会から、同年4月に西海市へ相談があったことをきっかけに開催が実現し、当日は年齢が下は6歳から上は80代まで、幅広い世代の方が参加されました。

まず、松崎副会長から「大島・崎戸地区の水産業について」をテーマに、実物を用いた漁具の扱い方の紹介等があり、その後魚の捌き方の実演・指導、調理実習を行いました。

調理実習は、当初計画よりも1時間ほど時間がかかりましたが、参加者はイサキを三枚おろしからフライまで調理し、実食メニューとしては講師・スタッフが準備したものも含めて、最終的にイサキのフライ、ブリ・マダイ・イサキの刺身（湯引き、炙り含む）、マダイのアラの味噌汁、ブリの煮付けが完成し、大変豪華な昼食となりました。

講師等も含めた参加者全員での実食では、大いに盛り上がり、子供たちにとっては夏休み最後の日に思い出に残る体験となったようでした。



講話、漁具・漁法の紹介（松崎副会長）



捌き方指導（山下指導漁業士）

＜魚ギョ！出会える海鮮丼イベントの開催＞

開催日：令和7年1月18日

参加者：県内20～40代の独身男女計17名（男性12名、女性5名）

講師：平山指導漁業士、牧島青年漁業士、前田青年漁業士

内 容： 平山指導漁業士からの提案をきっかけに、漁業士会と長崎県婚活サポートセンターの初コラボ企画として、婚活イベントを開催しました。同センター会員へのメルマガ配信や広報誌等で広報・周知を行い、当日は抽選により20～40代の独身男女計17名の方が参加されました。

まず、牧島青年漁業士によるヒラマサとマアジの捌き方実演があり、その後参加者同士が協力しながらマアジの三枚おろしとアジフライの調理に挑戦しました。

実食では、参加者が調理したアジフライのほか、イセエビ・ヒラマサ・炙りマダイ・ヒラメ、糸ベす蛸（大瀬戸町のブランド蛸）の海鮮丼、イセエビの味噌汁を講師・スタッフが準備し、参加者には地元の海の幸を存分に堪能いただきました。

実食後は、同センターの進行のもとフリートーク（連絡先交換等）の時間も設けられました。イベント開始前は独特な緊張感のある雰囲気でしたが、いざイベントが始まると、参加者同士で楽しんで取り組んでいる様子がうかがえました。



参加者による調理実践



海鮮丼、アジフライ、イセエビの味噌汁

県南地区漁業士会

＜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、島原半島及び諫早市の学校などで生徒や保護者などを対象に、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ています。

今年度は、雲仙市の西郷小学校でカキ養殖の学習、雲仙市の南串第二小学校と島原市の島原商業高校でお魚料理教室を開催しました。

（西郷小学校）

令和 6 年 11 月 29 日に西郷小学校 5 年生 17 名を対象に、大場会長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、瑞穂町におけるカキ養殖の一連の作業などについて説明しました。本来は、カキ養殖についての学習後、船で養殖イカダに行き、カキの取り上げ作業を見学する予定でしたが、天候不良のため漁場に行くことができなかったため、事前に撮影していたカキの取り上げ作業の映像を流したり、実際に養殖に使用しているロープを見てもらいながら説明を行ないました。その後、事前に取り上げてい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てもらいました。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。

生徒たちは、カキの養殖漁場に行くことはできませんでしたが、熱心に説明を聞き、カキについてたくさん質問していました。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 6 年 12 月 13 日に南串第二小学校 5 年生 18 名と保護者 14 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、漁協職員を講師として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 5 kg ほどのブリと 1 kg 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 kg 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。

生徒たちは自分たちで作った料理を美味しそうに食べていました。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 7 年 1 月 21 日に島原商業高校の家政科 2 年生 27 名を対象に、大場会長、岸本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、岸本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。また、1.5kg ほどの生のマダコを茹でる実演も行い、生徒には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てもらいました。

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。



＜視察研修（広島県、岡山県）＞

令和 6 年 10 月 30、31 日に広島県、岡山県において視察研修を行ないました。

（養殖マガキの食害対策について）

10 月 30 日に広島県廿日市市の地御前漁協において、養殖場の視察と意見交換を

行ないました。近年、食害の影響が大きくなってからカキの垂下連を束ねたり、筏の周りを網で囲うなどの対策をしているとのことでした。食害生物はクロダイ、フグなどで、対策してからはあまり気にならなくなったということです。こちらとは養殖方法が違うため、同じ方法が使えるかは検討が必要ですが、とても有意義な視察研修となりました。

（マダコの種苗生産について）

10月31日に広島県尾道市の水産技術研究所百島庁舎において、施設見学とマダコ種苗生産等について説明を受けました。百島庁舎は、海産無脊椎動物に関する部署でマダコの他にもタイラギやクルマエビ、アサリなどの研究も行われています。マダコ養殖については、2016年から研究が始まり、2020年に孵化から商品サイズまでの生産に成功しています。マダコは狭いスペースで成長することから陸上養殖に向いているとのことでしたが、低コスト化と成長率、生残率の向上など課題があるようでした。

（海ブドウ、クルマエビ陸上養殖について）

10月31日に岡山県笠岡市で海ブドウとクルマエビの陸上養殖をしている会社を訪問し、施設見学と陸上養殖について説明を受けました。元々は、機械の据え付けやメンテナンスを行なっている会社ですが、令和6年4月から陸上養殖を開始しました。2つの養殖装置を連結することで、藻類と魚類やエビ類の複合養殖を行なうことができるシステムを使い、海ブドウとクルマエビの養殖を行なっているとのことでした。今後、陸上養殖を検討するにあたり、実際に養殖システムを見ることができ、とても参考になりました。



マダコの種苗生産施設



陸上養殖施設（海ブドウ、クルマエビ）

県北地区漁業士会

＜水産教室の開催＞

令和6年度は管内の10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計13回開催しました。

子供たちが慣れない作業に四苦八苦しながらも真剣に魚と向き合い、捌いていく姿を見て心が熱くなりました。現代社会では、調理に回せる時間が少ないことと、物価高騰の煽りで切り身になった魚を買うことが当たり前ですが、魚を捌かなくなったことも魚離れの要因の一つではないのかと考えるようになりました。

今年度は中野中学校にてすし職人を講師として呼び、生徒に魚の捌き方からお寿司になるまでを実演いただきました。いつもは水産教室をしても刺身などの生魚が残るのですが、生徒全員が完食していたことに驚いていたところ、すし職人より酢飯には食欲が増す効果があるとの説明がありました。

このようなことから、子供たちに日々魚と触れ合う機会を与えることに加え、魚を食べさせるプロから我々漁業士も新たな知識を得て魚食普及の技術を向上させることで、水産教室の効果をより高めることができると感じました。

県北地区漁業士会として、今後は漁業士の知識向上に加え、引き続き、地元の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
R6年 7月5日	松浦市立 福島養源小学校	4年生15名	クルマエビの放流 漁業士：志水（周）
R6年 10月8日	長崎県立 松浦高等学校	1年生24名	アジ、アジの捌き方、調理 漁業士：桝屋
R6年 10月9日	長崎県立 松浦高等学校	1年生22名	アジ、アジの捌き方、調理 漁業士：渡邊
R6年 10月15日	長崎県立 松浦高等学校	1年生22名	アジ、アジの捌き方、調理 漁業士：志水（周）
R6年 11月18日	平戸市立 生月中学校	1年生19名	アジ、シイラ、イカのさばき方、調理 漁業士：藤永
R6年 12月9日	平戸市立 南部中学校	2年生27名	アジ、イカ、クエのさばき方、調理 漁業士：綾香、吉岡
R6年 12月11日	平戸市立 山田小学校	5,6年生13名	アジ、ブリのさばき方、調理 漁業士：藤永、坂野
R6年 12月18日	平戸市立 中部中学校	2年生18名	アジ、イカ、クエのさばき方、調理 漁業士：吉岡
R7年 1月16日	平戸市立 中野中学校	1年生13名	アジ、イカ、ヒラメのさばき方、調理 漁業士：綾香

R7年 1月17日	松浦市立 福島中学校	1年生20名	アジの捌き方、調理 漁業士：志水（周）
R7年 2月10日	平戸市立 平戸小学校	6年生34名	アジ、ブリのさばき方、調理 漁業士：坂野
R7年 2月13日	平戸市立 津吉小学校	6年生15名	アジ、ヒラメのさばき方、調理 漁業士：吉岡
R7年 2月28日	平戸市立 平戸小学校	6年生36名	アジ、ブリのさばき方、調理 漁業士：坂野



松浦高校（完成したアジフライバーガー）



生月中学校（完成したシイラバーガーを持つ生徒）



南部中学校（生徒が3枚おろしに奮闘）



山田小学校（調理後、講師の先生とピース）



中野中学校（講師の先生が捌くヒラメに大興奮）



福島中学校（完成した料理にいただきます！）

＜地元水産業のPR、魚食普及イベントへの協力＞

福島「海の駅」年末養殖クロマグロ解体・即売会

地元水産物のPRと消費拡大を図るため昨年に引き続き、12月30日に新松浦漁協福島支所とれたて福の島「海の駅」で養殖クロマグロの解体・即売会を行いました。

鷹島周辺で養殖された約55kgのマグロが解体され切り身になっていく姿を見た方からは感嘆の声が漏れていました。また、伊万里湾内で漁獲されるシラスと養殖マグロの2色丼も115名分準備しました。午前9時からのイベントで12時には用意したクロマグロ4尾分のサクも2色丼も全て完売しました。魚のさばき方の手順を示したまな板シートを配布し、漁業士会活動のPRも併せて行いました。

今後も、地元水産物の認知度向上と食べる機会を増やすため、引き続きこのようなイベントを開催していく予定です。



＜漁業士視察研修＞

宮崎県「おび天」視察

平戸周辺海域では古くから北東風が吹く秋に大型のシイラが数多く定置網で漁獲されます。この時期のシイラは、脂がのっておりフライや輸出商材として人気があり大半が島外に出て行き、平戸島内での利用が少ないことが課題です。

県北地区では、かまぼこ作りが盛んで川内蒲鉾や青島蒲鉾等があり、生の魚から蒲鉾を作られていますが、シイラを主原料としたものはありません。そこで、シイラを使ったかまぼこがあれば、新たな平戸の産品として売り出すことができるほか、安価なシイラが活用できれば現在の物価高騰のあおりを少しでも緩和できると考えました。

そこで、宮崎県日南市飫肥にシイラを使った豆腐の揚げかまぼこ「おび天」を視察しに伺いました。訪問したのは「おび天本舗」で、おび天について説明を受けながら揚げたてのおび天をいただきました。長崎県内で多く販売されているしっかりした歯ごたえの蒲鉾とは異なり、フワフワ触感の蒲鉾でした。

おび天本舗がシイラを主原料に使う理由は、価格が安くて安定していることと他の魚と混ぜることでおび天独特の柔らかさを出すことができるからだそうです。川内蒲鉾でもシイラ100%の揚げかまぼこを作られたことがあり、試食した方からは好評だったようです。今後、シイラを使った蒲鉾が県北地区から出てくる日もそう遠くないかもしれません。



<漁業士学習会>

寿司屋（海藻料理研究家）目線の海藻の活用について

漁業士も時代の流れに合わせて新たな知識を取り入れています。今回の学習会は、すし職人であり海藻料理研究家としても活躍されている岡田大介氏を講師としてお呼びしました。今回はすし職人である岡田氏が海藻料理研究家に至った経緯と合同会社シーベジタブル*（以下、SBと略します）で行われている海藻養殖の現状、大手百貨店で開催された海藻のイベントなどについて講演いただきました。

講演の中で、SBが海藻養殖（講演では、かごの中に海藻を入れて海に吊るしていましたが）に取り組んでいる地域では、一部の魚介類が戻ってきていると話す嬉しいような漁業者の動画が印象的でした。地域毎に収益に繋がりがつ、養殖に向いている海藻は異なるようですが、県北地域でもSBと共同で海藻栽培に取り組んでみる価値はあると感じました。

海藻は一般人に馴染みのないものがほとんどです。今後も岡田氏と連携し、我々漁業士も食を通して一般人に海藻の魅力を伝えられるように海藻料理等にも挑戦したいと思います。最終的には藻場回復活動に興味を持ってもらうことが目標です。その

ためには、我々漁業士が海藻は美味しいという事を理解し、発信していく必要があると思います。

*合同会社シーベジタブル：高知県に本社があり、磯焼けにより減少しつつある海藻を採集して研究し、環境負荷の少ない陸上栽培と海面栽培によって蘇らせ、海藻の新しい食べ方の提案を行っている会社。岡田氏はここで海藻料理研究家として活躍されている。



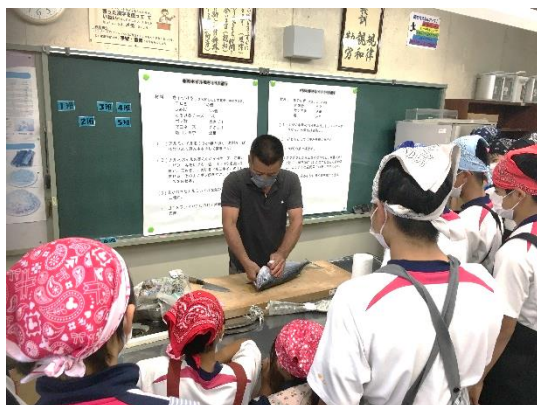
下五島地区漁業士会

＜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。

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、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6年度は、令和7年2月末時点で17回、360名を対象に水産教室を開催しました。水産教室を受講した島内の子供達が、魚に興味を持ち、家庭で魚を捌く機会が増えることを期待します。



（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
R6年 9月27日	岐宿小学校 (小学5年)	川上敦史 生徒数17名	講義「五島の水産業の概要」 カツオ・アジのさばき方
R6年 10月7日	翁頭中学校 (中学2年)	餌網代竜太 生徒数15名	講義「五島の水産業の概要」 ヤズ、アジのさばき方
R6年 10月8日	翁頭中学校 (中学1年)	餌網代操 生徒数25名	講義「五島の水産業の概要」 ヤズ・アジのさばき方
R6年 10月9日	奈留中学校 (中学1年)	松下順也 生徒数5名	講義「五島の水産業の概要」 マアジのさばき方

R 6年 10月16日	富江中学校 (中学1年)	濱村初好 生徒数36名	講義「五島の水産業の概要」 ブリ・マアジのさばき方
R 6年 10月18日	緑ヶ丘小学校 (小学6年)	川上敦、荒木 生徒数72名 (2クラス2回)	講義「五島の水産業の概要」 ブリ・マアジのさばき方
R 6年 10月24日	三井楽中学校 (中学1、2年)	濱村初好 生徒数24名	講義「五島の水産業の概要」 ブリ・マアジのさばき方
R 6年 10月31日	五島海陽高校 (高校2年)	川上一位 生徒数21名	講義「五島の水産業の概要」 ブリ・マアジのさばき方
R 6年 11月1日	五島南学校 (高1、2年)	川上敦史 児童数17名	講義「五島の水産業の概要」 ブリ・マアジのさばき方
R 6年 11月26日	岐宿中学校 (中学1年)	阿比留健時 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
R 6年 11月28日	玉之浦中学校	谷川賢一 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
R 6年 11月29日	福江小学校 (小学5年)	久保、荒木 生徒数70名	講義「五島の水産業の概要」 ブリ・マアジのさばき方
R 6年 12月4日	三井楽小学校	荒木和也 生徒数13名	講義「五島の水産業の概要」 ブリ・マアジのさばき方
R 6年 12月19日	奈留高校 (高校2、3年)	城山、松下 生徒数12名	講義「五島の水産業の概要」 クエ・アジのさばき方

R7年 1月22日	五島海陽高校 (高校2年)	谷川賢一 生徒数4名	講義「五島の水産業の概要」 ヤズ・アジのさばき方
計	17回	360名	

<学習会>

(6大SNSを活用した水産物販売のマーケティング術について)

昨今、多くの企業が SNS を使用した PR 活動を行っており、水産業においても SNS の活用による情報発信は今後必要になってくると考えられます。そこで今回の学習会では、マーケティング広報・PR の専門家を招いて、消費者行動の原理等のマーケティングの基礎や、6大 SNS (①Instagram、②X、③LINE、④YouTube、⑤TikTok、⑥facebook) の利用者層、各 SNS のメリット・デメリットを学習しました。この学習会によって五島という地域のブランド力を生かし、五島の魚や水産業が国内・海外への発信につながることを期待します。



<広報活動>

(五島市市制施行20周年記念「五島クエ! マグロ! まつり」の開催について)

下五島地区漁業士会は、これまで毎年2月に開催される「椿まつり」において鮮魚販売を実施していましたが、今年は五島市市制施行20周年の記念すべき年として、さらに広く子供達や五島市民に水産業の魅力をPRしたいと考え、令和7年2月16日に下五島地区漁業士会主催で五島市福江魚市において、地元の天然クエと養殖クロマグロを目玉にした「五島クエ! マグロ! まつり」を開催しました。祭りの開催には、魚市場、漁業協同組合、五島市マグロ養殖産地協議会、漁協女性部、五島×研究会、市内のこども園や高校等、様々な団体にご協力いただき開催することが出来ま

した。

祭りの内容については、下記のとおりです。

① 園児の太鼓演奏によるオープニング

恵プラザこども園の園児たちが大勢の観客の前で炎上太鼓を演奏しました。初めて人前で演奏する子がほとんどで、緊張感がこちらまで伝わってきましたが、一糸乱れぬ演奏を披露してもらいました。

② 鮮魚販売

定置網で漁獲された魚を箱売りで販売しました。1,000 円から 3,000 円まで千円単位での箱売りにすることで見栄え良くスムーズに販売でき、開場後に即完売となりました。

③ クロマグロ解体ショー・即売会

五島市マグロ養殖産地協議会による解体ショーを実施しました。解体したマグロは 1 柵 1,000 円で販売しました。五島市がクロマグロ養殖が盛んであることはあまり市民に知られておりませんが、今回の祭りによって認知度が向上したことと思います。

④ おさかなすくい&五島×実演

小学生以下の子供を対象に、定置網で獲れたブリやマダイ等の魚をタモ網ですくうイベントを開催しました。すくった魚は五島×研究会が「五島×」の鮮度保持技術を実演して子供達に渡することで五島×のPRも行いました。当日は限定 50 名でしたが、その 3 倍以上の希望者が集まり、抽選での整理券配布となりました。

⑤ セリ大会

川上会長がセリ人を務め、セリ大会を行いました。漁業士や五島×研究会メンバーから出品されたイカ、タコ、アカムツなどが破格の値段で競り落とされ、お客さんたちに満足していただけました。

⑥ クエ鍋の調理と配布

漁協女性部と海陽高校の生徒に協力を得て、クエ鍋の調理と無料配布を行いました。8:20 から整理券を配布し、11:00 からクエ鍋を引き換えしました。お客さんたちは、五島の海で漁獲された高級魚クエの味を堪能している様子でした。

(まとめ)

当日は朝から小雨が降り、開会時は屋内となってしまいましたが、けがもなく無事に終わることができました。初めての取組で分からないことも多く手探りで始めた祭りでしたが、2,000 人以上の来場があり、魚市場内が大変賑わいました。

今回の祭りで、子供達や市民の方々が水産業へ興味を持ち、浜の更なる活性化につながればと思います。



園児たちの炎上太鼓演奏



会長挨拶



さかなすくい



セリ大会

上五島地区漁業士会

〈町政20周年記念「じげもんさかな祭り」について〉

令和6年10月12日町内水産物のPRによる魚食普及の推進と多くの人に水産業への親しみをもってもらうことを目的として、町政20周年記念「じげもんさかな祭り」を新上五島町、管内漁協など多くの協力をいただきながら、青方港大曾魚市場周辺にて開催しました。

祭りでは、漁業士による鮮魚軽トラ市に加え、小中学生対象魚つかみ取り、上五島産養殖マグロの解体ショー及び生マグロ即売会、町内業者による水産加工品販売、管内水産業の紹介パネル展示等を行いました。特に、養殖まぐろの解体ショーでは、普段見る機会がない大型のマグロが手際よく切り分けられていく様子や、美味しそうなマグロの身に感心の声が漏れ、その後の即売会では、長蛇の列ができる活況ぶりでした。また、魚つかみ取りでは、地元の定置網に入網した魚たちを陸上プール内で子供たちが追いかけて、大物が捕まると会場から歓声があがり、盛り上がりを見せました。

当日は天候にも恵まれ、町内外から約800人と多数の来場者で賑わいました。このイベントを通じてたくさんの方々に上五島の水産業の魅力を知っていただけたと思います。



マグロ解体ショー



魚つかみ取り

〈水産教室の開催（令和6年度）〉

新上五島町では、四方を海に囲まれており、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、水産業に携わる人が増えればとの想いで水産教室を開催しました。

町内の小学校9校、中学校4校、高等学校2校、児童養護施設1校に、下表のとおり計17回、延べ290名を対象として、水産教室を開催することができました。内容については、上五島で行われている主な漁法や、漁獲される魚の説明、漁業者の高齢化等水産業が抱える課題についての紹介（座学）と「魚をさばいて、調理し、魚の美味しさを実感してもらう」料理教室を組み合わせ実施しました。

また、6月には漁業士が操業していた定置網に迷い込んでいたウミガメを再放流する前に幼稚園児に見てもらいながら「ウミガメは餌と間違えてビニール袋などを食べてしまうことがあるので、ゴミをどうすれば減らせるだろう？」と一緒に考える時間を持ちました。

(水産教室実施校一覧)

開催時期	学校名等	漁業士及び 対象者数	内容
令和6年 6月3日	青方幼稚園 3～5歳児	川口(泰) 園児数25名	環境問題について
令和6年 7月2日	上郷小学校 5年生	生徒数8名	上五島の水産業について
令和6年 7月3日	青方小学校 5年生	生徒数17名	上五島の水産業について
令和6年 7月11日	東浦小学校 5・6年生	生徒数12名	上五島の水産業について
令和6年 9月19日	奈良尾小学校 5年生	生徒数3名	上五島の水産業について
令和6年 9月20日	若松中央小学校 5年生	生徒数6名	上五島の水産業について
令和6年 9月24日	北魚目小学校 5・6年生	生徒数9名	上五島の水産業について
令和6年 10月4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6年 10月28日	若松中学校 1年生	瀬崎、濱口、小田 生徒数21名	アジの捌き方指導 アジフライ調理
令和6年 10月31日	上五島中学校 1年生(1-1)	川口(泰)、濱迫 生徒数22名	アジの捌き方指導 アジかば焼き等調理
令和6年 11月5日	上五島中学校 1年生(1-2)	川口(泰)、濱迫 生徒数21名	アジの捌き方指導 アジフライ調理
令和6年 11月7日	魚目中学校 1年生	野道 生徒数24名	上五島の水産業について
令和6年 11月18日	魚目中学校 1年生	野道、川口(正)、原 生徒数24名	アジの捌き方指導 アジフライ調理
令和6年 11月19日	有川中学校 1年生	川口(泰)、石田、原 生徒数28名	アジの捌き方指導 アジフライ調理
令和6年 12月4日	中五島高校 1年生	峰脇、深浦(満)、小田 生徒数14名	アジの捌き方指導 アジフライ調理
令和7年 1月30日	上五島高等学校 3年生	川口正、石田、小田 生徒数46名	アジの捌き方指導 アジフライ調理
令和7年 2月9日	希望の灯学園 小学生～高校生	松岡、野道、瀬崎、原 生徒数19名	アジ・イカの捌き方指導 アジフライ等調理

壱岐地区漁業士会

＜三県漁業士交流会の開催＞

壱岐地区漁業士会では、大分県及び高知県の漁業士と2年毎に集まって情報交換を行っており、令和6年9月4日に壱岐市で三県漁業士交流会を開催しました。

勝本町漁協の観光事業（辰ノ島観光船及びヒヨリミテラス）を視察した後、各漁業士会から活動事例を報告し、意見交換を行いました。

サワラの漁法や鮮度保持、ヒジキ増殖、サメ駆除、新規就業者確保等、多岐にわたる内容について各県漁業士が意見を交わし、大変有意義な会議となりました。

他県の漁業士と意見交換ができる貴重な機会であり、今後も継続して交流会を開催していきます。

次回は、令和8年度に大分県で開催される予定です。



＜離島地区漁業士会議の開催＞

県内離島地区の漁業士会（壱岐、県北、上五島、下五島、対馬）では、情報交換や自己研鑽を目的として「離島地区漁業士会議」を開催しています。今年度は壱岐地区漁業士会が担当となり、令和6年11月14日に壱岐市で開催しました。

会議にはお忙しい中、県漁業士連絡協議会、県水産部、壱岐市からも来賓としてご出席いただきました。

各漁業士会から、水産教室でのアジフライづくり、スポーツ大会「ぎばるカップ」の開催、鮮魚販売イベント、定置網視察結果等が報告され、各漁業士間で活発な質疑

応答、意見交換が行われました。

また、磯焼け対策にかかる学習会として、壱岐市水産課 長尾課長補佐よりブルーカーボンクレジットの取組み、一般社団法人マリンハビタット壱岐 田山代表理事より藻場礁について、ご講演をいただきました。

会議後の意見交換会では壱岐焼酎で乾杯し、壱岐の料理を楽しみながら親睦を深めました。

今後も本会議が継続して開催され、離島地区漁業士間の結束を強め、漁業士会活動が活発に行われることを期待しています。



村谷会長あいさつ



各地区の漁業士から活動報告



意見交換



漁業士集合写真

対馬地区漁業士会

<対馬やまねこ空港フェアの開催>

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6年11月8日（金）～10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、「しめサバ」「アマダイ開き」「焼きあなご」「ヤリイカ（刺身用）」「まぐろモツ入りみそ煮」等の水産加工品をはじめとして、「対馬蜂蜜」「猪ジャーキー」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15万円の売上げとなりました。



来場の様子

<対馬農業まつりへの参加>

上記空港フェアに加え対馬産水産物の島内向けのアピールを目的として令和6年12月1日（日）開催の対馬農業まつりに参加しました。

本会では水産加工品の販売及び対馬産アナゴを用いたかば焼きの試食提供を行いました。特に対馬産アナゴは多くの来場者に試食していただき、「対馬産のアナゴがこんなにおいしいことに驚いた」「対馬がアナゴの名産地であることを初めて知った」など多くのコメントがあり、対馬産水産物の認知度向上に向けて一歩前進したと感じております。



水産加工品の販売



来場の様子

＜視察の実施＞

本会漁業士の技術向上並びに先進的知見の習得を目的とし、令和6年11月27日（水）から29日（金）に赤木正男指導漁業士が島根県浜田市及び大田市への視察を行いました。本視察のテーマは対馬島内で行われているアナゴ罎漁業に関するもので、対馬あなご籠実行組合のメンバーとともに島根県の漁業関係者等と意見交換を行いました。

視察1日目には島根県で行われているアナゴ漁業について、2日目にはアナゴのブランド化についてそれぞれ意見交換を行い、漁獲効率向上の取り組みやブランド化推進における関係機関との連携手法など、対馬の水産業発展に寄与すると思われる内容も多く貴重な時間となりました。

また、視察当日は島根県の魚市場でのせりを見学し、鮮魚の取扱いに関して知見を得る良い機会となりました。



意見交換の様子



せり見学

＜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。今年度は令和7年1月時点で14回、312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6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	R6.6.12	鶏鳴小学校	5年生 39名	森芳房指導漁業士	漁協施設見学 漁具紹介
2	R6.6.24	鶏鳴小学校	5年生 39名	西川征二指導漁業士	講話 魚の捌き方実習、 調理実習、試食

3	R6.7.9	比田勝中学校	1年生 16名	早田真路指導漁業士 犬束幹彦指導漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
4	R6.7.11	豊玉 小学校	6年生 21名	吉村高浩青年漁業士	講話 魚の捌き方実習
5	R6.9.12	豊玉小学校	6年生 21名	作元政志指導漁業士 中庭源青年漁業士	定置網体験
6	R6.9.24	大船越 小学校	4・5年生 16名	犬束徳弘指導漁業士 西川征二指導漁業士	定置網体験 魚の捌き方実習、 調理実習、試食
7	R6.9.25	豊玉小学校	5年生 25名	作元政志指導漁業士 中庭源青年漁業士	講話 定置網体験
8	R6.10.28	東小学校	5年生 6名	福田智春指導漁業士	講話 魚の捌き方実習、 調理実習、試食
9	R6.11.25	巖原北 小学校	4・5年 生 13名	原田昌昭指導漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
10	R6.12.5	巖原小学校	5年生 35名	江川健一指導漁業士	講話 魚の捌き方実習、 調理実習、試食
11	R6.12.23	仁田小学校	5・6年生 9名	惣島博幸指導漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
12	R7.1.16	鶏知中学校	1年生 50名	江川健一指導漁業士 勝井繁昌青年漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
13	R7.1.20	久田中学校	1年生 17名	江川健一指導漁業士	講話 魚の捌き方実習、 調理実習、試食
14	R7.1.28	今里小学校	5・6年 生 5名	江川健一指導漁業士	講話 魚の捌き方実習、 調理実習、試食



定置網体験（中庭源青年漁業士）



定置網体験（作元政志指導漁業士）



漁具紹介（森芳房指導漁業士）



小学校魚捌き（福田智春指導漁業士）



小学校魚捌き（原田昌昭指導漁業士）



中学校魚捌き（勝井繁昌青年漁業士）