

# 蒼潮

第32号

(令和元年12月)

長崎県漁業士連絡協議会

## <長崎県漁業士認定授与式>

令和元年5月8日(水曜日)に長崎県庁特別応接室において、元号が令和に変わって初めての漁業士認定証授与式が執り行われ、平成30年度に認定された17名の漁業士のうち13名の漁業士が参加し、中村法道長崎県知事から認定証が授与されました。

授与式では、出席した漁業士を代表して、美津島町高浜漁協所属の榎野幸男指導漁業士から「漁業士認定を契機に、先輩漁業士の指導を仰ぎながら、一層の自己研鑽に努め、漁村の活性化に向けて努力していく」との抱負が述べられました。

長崎県漁業士連絡協議会の会員は168名(指導漁業士115名、青年漁業士53名)となりました。今後も各地区漁業士会で連携を取り、精力的に活動していきたいと思えます。



認定授与式の様子



榎野幸男指導漁業士による代表挨拶



中村知事との記念撮影

## ＜令和元年度長崎県漁業士連絡協議会総会及び交流集会＞

令和元年7月31日（水）に、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。平成30年度に新たに認定された指導漁業士11名と青年漁業士6名が紹介された後、議事に入り平成30年度の事業実績・収支決算報告や令和元年度の事業計画・収支予算（案）、日韓漁業者親睦交流への参加のお願いなどを審議しました。

下五島地区 川上敦史漁業士の議事進行のもとスムーズに進められ、全ての議事において皆さんの了承を得ることが出来ました。

総会に続いて開催された交流集会では、坂野雄紀漁業士（県北地区）が「唐津 Q サバ」と題して視察研修結果について、吉木勝三会長（杵岐地区）が「大分県と高知県との交流について」と題して他県の漁業士との交流結果について、早田真路漁業士（対馬地区）が「対馬のユーチューバーの挑戦！」と題して活動実績をそれぞれ発表しました。

また、赤木正男漁業士（対馬地区）と多良哲也漁業士（県南地区）が日韓漁業者親睦交流会議の内容と視察の結果について報告するとともに、長崎県水産部が実施している「水産業所得向上支援事業」「経営塾事業」「漁場整備事業（魚礁の有効活用）」について県の職員から紹介がありました。

それぞれの課題について活発な質疑が行われ、多岐にわたる漁業士活動の情報共有をすることができました。今後とも総会に合わせて交流集会や意見交換会を開催していきます。



総会



視察報告



他県漁業士との交流報告



活動実績報告

## ＜水産教室を開催しました＞

開催日：令和元年6月19日（水）

受講者：長崎市野母町 野母崎小中一貫 青潮学園 6年生児童 23名

講師：三浦漁業士、大戸漁業士、松村漁業士、長崎ペンギン水族館職員

内容： この水産教室は、水産業や魚についてもっと知ってもらいたいということで、長崎ペンギン水族館の協力のもと開催しています。

長崎ペンギン水族館の職員から、ペンギンや魚等の内臓のしくみについて説明後、野母崎三和漁協の三浦漁業士が食性の異なるカツオとアイゴを捌きながら、魚食魚と藻食魚の違いなどを説明し、その後、児童たちがマアジの解剖実習を行いました。

解剖実習では、最初はおそろおそろ魚に触っていた児童も、漁業士に教えてもらいながら、一生懸命に取り組んでいました。

児童からは、「魚のことがよくわかった」、「魚の命の大切さがわかった」との感想があり、これからも魚や水産業に興味を持ってもらえればと思います。



腸の長さを比較（三浦漁業士）



解剖実習の指導（松村漁業士）



解剖実習の指導（大戸漁業士）



みんなで記念撮影

## ＜定置網とワカメ養殖の複合経営に関する視察研修＞

従来から操業していた定置網にワカメ養殖を組み合わせることで、雇用条件を改善し、後継者対策に成果をあげている、島根県出雲市十六島（うっぶるい）町の株十六島大敷への視察研修を平成30年11月に行いました。

出雲地区の定置網は、冬場は時化のため休漁となり周年雇用でなかったため、新規就業者が着業しにくい状況でした。そこで、株十六島大敷は、平成24年から定置網とワカメ養殖の複合経営に取り組み、雇用環境の改善に取り組んでいました。

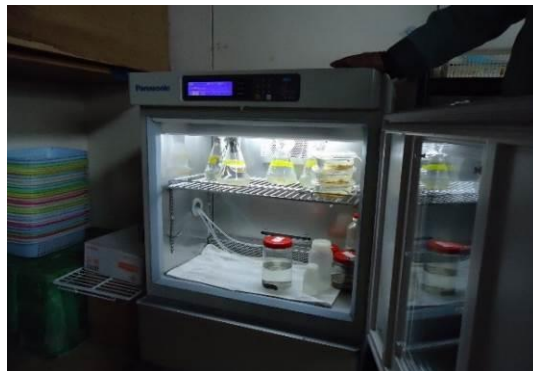
ワカメの種系は自社で生産しており、種苗は芽株から放出される遊走子をフラスコ内で培養するフリー配偶体培養法で管理していました。会社担当者によると、フリー配偶体培養法は顕微鏡やフラスコなどの器具を使うため難しかったが、徐々に技術と知識が定着し、従来法と比べて作業効率の良さや、管理のしやすさなど多くのメリットがあるとのことでした。

ワカメ養殖の導入後に新規就業者5名が就業し、ワカメ養殖担当従業員8名が周年雇用化されたことで、従業員の平均年齢は57歳から48歳に低下し、後継者確保が図られたそうです。また、若手従業員の育成、賃金などの雇用条件の改善なども行い、労働基盤の強化を図っていました。

生産したワカメのために、新しく加工場と乾燥機を整備し、養殖から加工まで行い、加工品として「板ワカメ」を生産しており、加工のために地元女性5名を期間雇用することで、新たな雇用創出につながっているなど、大変参考になりました。



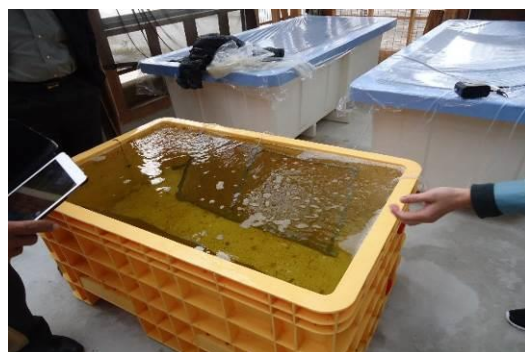
加工場（手前）と倉庫（奥）



フリー配偶体をフラスコ内で培養



加工場内部（板ワカメ加工）



種苗管理施設の水槽

## 県北地区漁業士会

### 漁業士会視察研修「大阪府 鮠巾着網漁業協同組合」 おおさか ふうい わしきんちやく あみぎよぎょうきょうどうくみあい

県北地区では、カタクチイワシの煮干加工の生産が盛んに行われており、また、県北地区漁業士会の会員の中には、煮干加工に携わっている漁業者が3名います。今回、国等が取り組んでいる「浜の活力再生プラン」で表彰を受けた、「大阪府鮠巾着網漁業協同組合」による「大阪湾の生産・販売システムの再編」

等について、平成31年3月12日、よろずともゆき萬知幸青年漁業士が視察を行いました。

当地では、主に中型まき網漁業(イワシ類)、船曳網や煮干加工が営まれています。他県の水産会社や出荷業者と相対で取引されており、たとえば鮮魚(シラス)の品質が良くても適正な評価を受けられていないことが長年懸案でした。このため、平成26年に簡易な荷捌所(当初)を整備し、関係漁協に呼びかけて水揚を1ヶ所(地蔵浜)に集めて、入札制度を導入したそうです。



巾着会館(中央の青い建物、漁協事務所)



船曳網漁船の停泊



(左) 田中副組合長、(右) 萬知幸漁業士



荷捌所、入札結果の電子掲示板



電子掲示板の端末、入札結果を即時に入力、漁業者にラインで配信



鮮度低下を防ぐマイナスイオン活性装置

この制度が定着する迄には、幾多の困難な道のりがあったそうです。現在、市場でのシラスの販売金額が16億円で、単価（H26～H28平均）は入札前が413円で、入札後は123円上昇して536円になりました。電子掲示板とその端末の使用、入札結果を即時に入札し、漁業者にラインで情報を配信した良い結果が出ています。この他の取組みとして、同漁協では、売上増加のために関西空港を利用



土産物直売店

した「朝獲れ鮮魚」（シラス）を出荷し、また、毎週日曜日には「地蔵浜みなとマルシェ」の鮮魚販売、平日には「泉州海鮮きんちゃく家」の飲食店と土産物直売店を運営しています。

今回の研修を通して、全国で有名な大阪湾の煮干（シラス、チリメン等）はこのように先進的な取り組みが行われ、より一層品質と知名度を上げていることを学びました。県北地区と大阪地区の煮干加工では、原料鮮魚の水揚げ場所（大阪は市場に、長崎は個人加工場に）や製品規格（大阪は半分乾燥、長崎は全部乾燥）、製造工場（大阪は中小企業規模の会社、長崎は個人経営）、製品の出荷先（大阪は地元、長崎は県内外）の違いがありましたが、煮干の品質や単価向上に対する気持ちは同じで、漁業者同士通じるものがありました。

今後、県北地区においても、鮮度向上や単価向上、販路開拓や直営店等の販売促進について、積極的に取り組んでいきたいと考えています。

## 漁業士会視察研修 「平成 30 年度第 24 回全国青年・女性漁業者 交流会、豊洲新市場等の見学」

平成 31 年 3 月 28 日、毎年、東京で開催される全国の漁業者や女性部が取り組んだ活動実績の報告会に、県北地区漁業士会会員、綾香良浩会長、坂野雄紀、藤永雅之、角田和輝漁業士の 4 名で参加しました。報告会では、本県代表の 3 名（対馬地区漁業士会、㈱天洋丸、佐世保市相浦漁協青年部）の報告を聴衆するとともに、会場を歩き来して、他の分科会での報告を興味深く聞きました。特に県北地区から選出された当該青年部は、「経済理論に基づく投資戦略」と題しての報告であり、低迷する水産業における投資の時期や規模、若手の就業者不足についての問題提起があり、発表態度も堂々として、大変、関心させられるものがありました。

また、今年度、「築地」から移転された新市場「豊洲」にも足を伸ばし見学しました。長崎県漁連東京事務所にお世話になり、施設の案内と懇切詳しい説明を受けました。残念なことに、マグロのセリ（早朝 4 時～）については、築地のように近くで見学することはできなくなりましたが、2 階の通路から見学しました。市場は全て新しくなり、大変



視察者（左から坂野、角田、綾香、藤永）  
綺麗な印象を受け、高度衛生管理システムの導入による新しい市場が誕生したのだと改めて

感じました。



マグロのセリ風景（2階の見学通路から）



場内の飲食店

### <磯焼け対策の先進地区を視察しました>

令和元年6月19日と20日の2日間、磯焼け対策の一環として、活動組織の意識醸成と知識習得を目的に、玉之浦漁業集落から7名と、下五島地区漁業士会から阿比留指導漁業士（岐宿地区）が、大分県漁協の名護屋支店及び香々地<sup>かかち</sup>支店を視察しました。

名護屋支店管内では、ガンガゼ駆除とウニフェンスの移動を繰り返し、ブダイ等の食害魚の除去を併せて実施することで、徐々に藻場面積を拡大する取り組みを紹介いただきました。また、名護屋地区では活動人数が少数ながらも、定期モニタリングにより藻場を徹底的に管理する体制を構築できており、五島の漁業者の皆さんは説明を受けながら大変感心しているようでした。

香々地支店管内では、建材ブロックの活用によりヒジキの増殖を行う取り組みを紹介いただきました。岐宿地区では、香々地地区の取組内容をベースとして、今年度、同様の取り組みを小規模で実施しており、取り組みを展開していく上での留意点等について有意義な意見交換を行うことができました。

なお、今回はそれぞれの活動の現場も確認することができ、磯焼け対策に関する見識を深める貴重な機会となりました。今回の視察をきっかけに、今後各地区で水産多面的機能発揮対策や漁業集落活動により磯焼け対策の活動がさらに推進することを期待します。



意見交換の様子（名護屋支店）



現場視察（香々地支店：ヒジキ漁場）

### <岐宿中学校で水産教室を開催しました>

令和元年6月25日に岐宿中学校において、中学3年生25名を対象に五島市と共催で水産教室を開催しました。講師として谷川和弘漁業士、五島漁協岐宿女性部、五島市職員及び五島水産業普及指導センター職員が参加しました。

谷川和弘漁業士がカンパチとイサキの三枚卸を披露しました。イサキについては、



実際に生徒達も捌き、上手に卸すことができました。捌いた魚は、刺身、漬け、ホイル焼きに調理し美味しくいただきました。また、谷川和弘漁業士が高級魚のクエ漁などについて、実寸大の魚の模造紙や漁具を用いて講話を行いました。その後、生徒達が事前に考えた多くの質問に答え、印象に残る水産教室となりました。



生徒に魚の捌き方を実演する谷川漁業士



クエ漁についての講話をする谷川漁業士



実寸大のカジキの模造紙



カンパチの刺身とイサキのホイル焼き

## 上五島地区漁業士会

<はえ縄漁業の視察・研修を行いました！>

上五島地区では、はえ縄漁業によりアマダイやレンコダイ等が漁獲されています。今回、はえ縄の進化型である地獄縄漁の研修を令和元年5月9日（木）に対馬市で行いました。

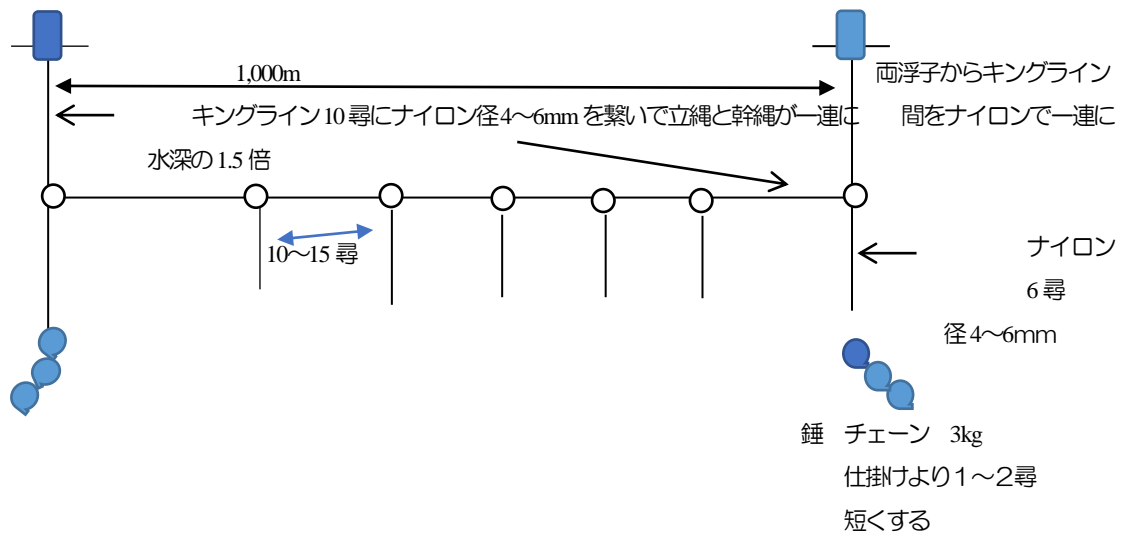
当漁業士会からは、深浦漁業士、濱迫漁業士の2名が参加し、吉村水産 代表 吉村元嗣さんから研修を受け、漁に同行させていただきました。

上五島では、アマダイやレンコダイ、カサゴ類、ハタ類等を対象としたはえ縄漁が行われていますが、殆どが100m以浅の漁場を利用しているのでアカムツなどは漁獲されません。参加した漁業士は、研修で学んだ技術を応用して、既存のはえ縄漁法の改良に取り組み操業の海域を沖合いに広げられないかと期待しています。また、錘に鉄筋を使うと根掛りが少ないので、さっそく既存漁具に使えると喜んでいました。

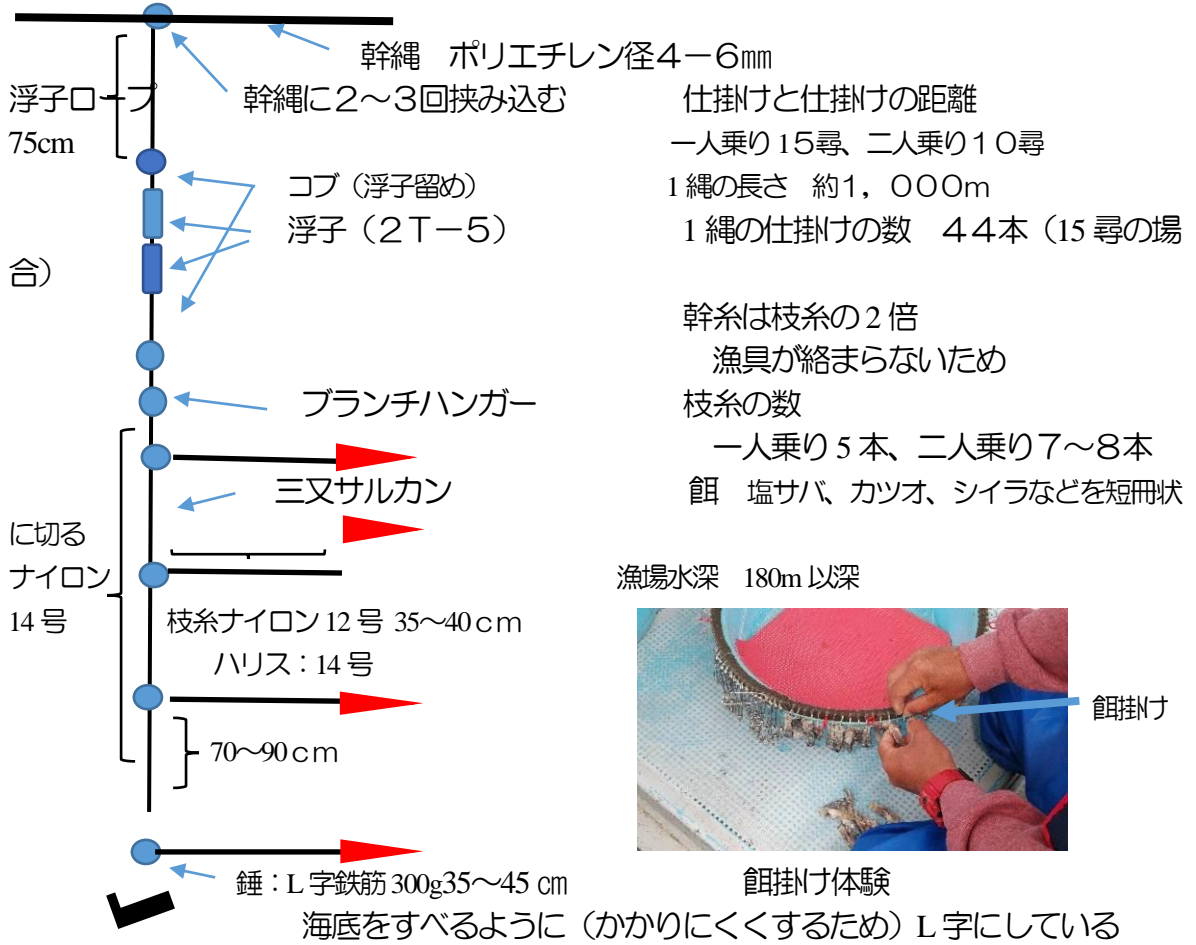
### ○漁具・漁法

#### 1) 漁具

##### ① 見取図



② 仕掛けについて



餌掛け体験



餌: 塩さば



浮子



今日の漁獲物

2) 漁法

出漁は朝方出港 (潮により時間は変わる) し、午前と午後に各 1~2回操業。夕方には帰港します。

漁場に到着したら、狙ったポイントの潮上に2～3鉢を投縄します。投縄終了後、潮で漁具を流し、ポイントを超えたら頃合いをみて揚げ縄します。

漁具と漁具の間隔は、一人乗り時は15尋、二人乗り時は10尋です。投縄時に混乱しないためにはこの程度が望ましいとのこと。

漁具の釣針の数は、一人乗り時は5本、二人乗り時は7～8本が望ましいとのこと。

餌は塩サバ、シイラ、カツオなどを短冊状に切って使用することです。

### 3) 漁期・漁場

周年にわたり釣れるが、盛漁期は4月から6月だそうです。

漁場は、水深180m以深の斜面だそうです。

#### <先生向けの魚さばき教室の開催>

上五島地区漁業士会では、管内の小～高校でお魚調理教室を実施していますが、先生方から「魚を捌けるようになりたい」との要望があり、初の試みとして先生向けの魚捌き方教室を実施しました。

教育委員会家庭科部会の先生を中心に、全く魚を触ったことが無い先生、ほとんど包丁を持ったことが無い先生、魚捌きはベテランという先生、ALTの先生など多様な14名の先生方に参加していただきました。

イサキやマアジなどを使って、漁業士の手取り足取りの指導の元、苦労しながら三枚卸し、皮剥ぎにチャレンジし、骨や皮にたくさんの身が残るものがありましたが、子供たちよりは上手に出来たようです。

イサキは皮が硬いので松皮づくり（湯引き）にしてみました。メニューは刺し身、フライ、味噌汁の定番ではありましたが、皆さん手際よく調理されていました。

これで、今年の水産教室はバッチリだと今から成功を確信しています！



全員集合 さあ、やるぞ～



学習会開始～



萬屋漁業士の師範



松園副会長が丁寧に指導



捌けるかな (不安)



峰脇会長も頑張ってます



上達したかな？



みんなで楽しくやっています



美味しく出来ました



活発な意見交換も出来ました

## 沓岐地区漁業士会

### <水産教室の開催>

水産業への理解と魚食普及、漁業就業促進などを目的とし、平成30年7月～平成31年3月に、沓岐高校、沓岐商業高校、芦辺中学校の生徒合計387名を対象に、箱崎漁業協同組合、箱崎漁協青壮年部、沓岐市水産課と共同で水産教室を開催しました。

今後も学校側のご理解を得て、この活動を継続したいと考えています。

#### (1) -1 沓岐高校

開催日：平成30年7月25日（水曜日）

場 所：箱崎漁協、沓岐高校

対 象：沓岐高校2学年理系 71名

漁業士：永村漁業士、村谷漁業士、西正寛漁業士、西貫司漁業士

内 容：魚のさばき方講座、水産業に関する講和、箱崎漁協定置網漁業見学



永村漁業士、村谷漁業士



ヒラマサのソテー



定置網漁業見学



水産業に関する講和

(1) - 2 沓岐高校

開催日：平成31年2月26日（火曜日）

場 所：沓岐高校

対 象：沓岐高校1学年 166名（午前81名、午後85名）

漁業士：吉木会長、永村漁業士、村谷漁業士、西正寛漁業士、西貫司漁業士

内 容：魚のさばき方講座と水産に関する講和



永村漁業士



村谷漁業士



西貫司漁業士



西正寛業士

## (2) 沓岐商業高校

開催日：平成31年2月12日（火曜日）

場 所：沓岐商業高校 調理室

対 象：2年生89名（商業科50名、情報処理科39名）

漁業士：吉木会長、村谷漁業士、西村漁業士、西正寛漁業士、西貫司漁業士、  
辻川漁業士

内 容：魚のさばき方講座と水産に関する講和



吉木会長



辻川漁業士



西貫司漁業士



西正寛漁業士



ヒラマサの刺身



### (3) 芦辺中学校

開催日：平成31年3月7日（木曜日）

場 所：芦辺中学校 家庭科室

対 象：2年生61名

漁業士：吉木会長、永村漁業士、岩永漁業士、小嶋漁業士、原田漁業士、  
中村漁業士、村谷漁業士、田島漁業士、西正寛漁業士、西貴司漁業士、  
下條漁業士、辻川漁業士

内 容：魚のさばき方講座と水産に関する講和



吉木会長、田島漁業士



原田漁業士、永村漁業士



岩永漁業士



下條漁業士、中村漁業士



辻川漁業士



使用したヒラマサ

＜水産教室の開催＞

平成31年2月～令和元年6月に開催した水産教室を紹介します。

長崎県立豊玉高等学校

○開催日：平成31年3月18日（月）

○受講者：1，2年生 38名

○講師：扇指導漁業士、赤木指導漁業士、作元青年漁業士

○内容：扇漁業士による「若者に伝えたいこと」の講演後、赤木漁業士、作元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、サバを三枚におろし、かば焼とみそ汁に調理して試食しました。



講演する扇漁業士



おろし方を指導する赤木漁業士



おろし方を指導する作元漁業士



完成した料理

対馬市立大船越小学校

○開催日：令和元年6月11日（火）

○受講者：5年生 13名

○講師：犬束（徳）指導漁業士、西川青年漁業士

○内容：犬束漁業士によるトビウオのおろし方実演の後、児童たちがトビウオを各自2尾ずつ三枚におろし、かば焼に調理して試食しました。



犬束漁業士によるおろし方実演



おろし方を指導する西川漁業士



おろし方を指導する犬束漁業士



かば焼調理風景

### <カサゴを使った料理紹介>

対馬地区漁業士会では、対馬島内で水産物とその料理方法を紹介する番組づくりに取り組んでおり、平成31年3月に第6回目を放送しました。

今回のテーマは、対馬市沿岸で釣れるカサゴ（地方名：あらかぶ、ほしかり）で、早田漁業士が三枚おろしから刺身用柵の取り方の他、から揚げ用、煮付け用、みそ汁用の下ごしらえの方法やカサゴ料理を紹介しました。

#### 放送の概要

- (1) 放送局 対馬市ケーブルテレビ
- (2) 番組名 「とれたて! ごっくん対馬」
- (3) 放送日 平成31年3月28日
- (4) テーマ 「カサゴ」
- (5) 内容 ・カサゴのおろし方  
・カサゴを使った料理



料理番組撮影風景

## <学習会の開催>

平成31年2月22日に、対馬市巖原町において、対馬地区漁業士会 早田指導漁業士と対馬水産業普及指導センター職員が講師となり、漁業士会ホームページに掲載する漁業作業風景の動画の撮影方法、編集方法、YouTubeへの投稿方法についての学習会を開催しました。



対馬水産業普及指導センターによる説明



早田漁業士による説明

## <第24回全国青年・女性漁業者交流大会で水産庁長官賞を受賞！>

全国青年漁業者交流回長崎県大会（平成30年11月21日：長崎市）で最優秀賞を受賞した早田漁業士は、平成31年2月28日～3月1日に東京都で開催された全国大会に長崎県代表として参加し、「対馬のユーチューバーの挑戦！～ICTを使った水産革命～」の発表を行いました。

早田漁業士は、第3分科会（流通・消費拡大部門：10グループ）で発表し、見事、水産庁長官賞を受賞しました。



早田漁業士の発表風景



水産庁長官賞を受賞した早田漁業士と新井会長



**長崎県漁業の  
魅力発信  
YouTube 動画  
コンテスト**

