

長崎県漁業士連絡協議会

<第22回全国青年漁業者交流会>

令和元年11月11日曜日、漁協会館5階大会議室（長崎市五島町）において、「第22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2組の漁協青壮年部員、漁業士会員及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

『水産業を元気に！～漁業士がつなげる連携の輪～』

長崎地区漁業士会 山下好則氏

○優秀賞

『将来へ！水産資源を残すため！！』

新松浦漁業協同組合青年部 渡邊健斗氏

○特別優良賞

『縦（立）延縄』

長崎県立長崎鶴洋高等学校 岩男成哉氏、小森翔真氏、池田颯汰氏

今回発表で相互間の知識体験の交流が行われたことで、漁村青壮年部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が期待されます。

なお、最優秀賞の山下好則指導漁業士及び優秀賞の渡邊健斗氏は、令和2年3月17日にJF全漁連（全国漁業協同組合連合会）主催の「第25回全国青年・女性漁業者交流大会」書面審査にかけられました。第5分科会多面的機能・環境保全部門において、渡邊健斗氏が農林水産大臣賞を、第4分科会地域活性化部門において、山下好則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。

※第25回全国青年・女性漁業者交流大会は、令和2年3月3、4日に東京都で開催予定でしたが、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、大会は中止となり、書面での審査となりました。



長崎県大会授与式

＜九州ブロック漁業士研修会への参加＞

令和元年10月29、30日に沖縄県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18名が参加しました。

1日目の研修会では、沖縄県漁業士会 屋比久会長から「沖縄県の漁業、漁業士会活動について」と題して、沖縄県の水産業の概況と沖縄地区漁業士会の活動報告があり、参加者は熱心に耳を傾けていました。

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発表しました。

また、令和元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「新規就業者の確保に向けた漁業士の取組」の報告を行いました。各県からの報告に対して活発な意見交換が行われました。

1日目の会議終了後は、沖縄県漁業士会設立30周年祝賀会が執り行われ、長崎県漁業士会からは吉木会長が来賓挨拶を務めました。祝賀会の中で、沖縄県令和元年度漁業士認定授与式も行われ、新たに指導漁業士4名、青年漁業士3名が認定されました。

2日目は、沖縄美ら海水族館の視察研修を行い、美ら海水族館の職員の方から、貴重なお話を伺うことができました。

九州各県から72名の漁業士が集まり、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たいと思っております。



吉木会長 来賓挨拶

<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理解と愛情を深めてもらうとともに、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、管内各地で水産教室を開催しています。

今年度は、6月から1月にかけて、管内の保育園児、小中学生や高校生合計248名を対象に、地域の水産業に関する講義や体験学習、魚の調理実習等を6回開催しました。

◎道の尾保育園（西彼杵郡長与町）

開催日：令和元年7月4日

受講者：道の尾保育園 園児85名（2～5才）

講師：三浦漁業士、樫田漁業士、魚のまち長崎応援女子会

内容：魚のまち長崎応援女子会による魚の絵本の読み聞かせ、漁業士による魚を刺身にするまでの捌き方実演、魚に触る体験を行いました。

園児たちは楽しく見たり、聞いたりして、本物の魚に触ったりしました。「触って、楽しかった」、「ぬるぬるしてた」、「サメってかっこいい」、といろいろな感想があり、魚の絵を描いてくれました。





◎大島東小学校（西海市大島町）1回目

開催日：令和元年7月10日

受講者：西海市立大島東小学校 5年生 39名

講師：山下会長

内容：大島東小学校では今年度で14年目となる水産教室を開催しました。今年度1回目の水産教室では藻場回復の活動についての講話、様々な漁具や大島で獲れた魚の展示を行いました。

山下会長は手カギなどの漁具やアワビの殻などを使いながら、漁法や、磯焼けの問題、藻場回復の活動について講話し、児童は真剣に話を聞いていました。また、展示された漁具や魚に触れ、実際にウエットスーツを着てみたりと、楽しく学んだようです。

最後に、たくさんの児童が漁業、海藻、漂着ゴミについて質問をしました。子供たちは水産業や海の環境について興味を持ったようでした。



◎大島東小学校（西海市大島町）2回目

開催日：令和元年10月16日

受講者：西海市立大島小学校 5年生 37名

講師：山下会長、料理研究家 赤崎先生、西海大崎漁協青壮年部

内容：今年度2回目の水産教室をPTAの方とも連携して開催しました。山下会長がロープワークを指導し、青壮年部が養殖トラフグへの餌やり体験を指導しました。その後、マアジ3枚おろしを実演した後に、児童が実際にさばき、アジの黒ゴマパン粉焼きを調理しました。食後には食育の講話もありました。

児童が「3枚おろしは難しかったが、うまくてできた」、「教えてもらったことを周囲の人たちに伝えていきたい」などの感想を寄せられました。

子供たちや、PTAの方にとっても貴重な経験になったようです。



◎大崎中学校（西海市大島町）

開催日：令和元年 10 月 10、11 日

受講者：西海市立大崎中学校 1 年生 31 名

講師：松崎漁業士、山下会長、山内孝之漁業士、山内茂喜漁業士、
長田漁業士、山口氏（地域の講師）

内 容： 水産教室では昔から伝わるすり身づくりに挑戦しました。まず、漁業士が 3 枚おろしを実演した後、生徒がマアジをさばき、その後、地域の方の指導の元、すり鉢も使って身をすり潰し、油で揚げてすり身揚げを完成させました。生徒たちの「魚の前処理や料理の大変さを実感した」、「大事に魚を食べたい」、「家で作ってみたい」などの感想を受けて、山下会長は「魚料理を覚えて、地元の魚の美味しさを PR してほしい」と応えられていました。



◎精道三川台高等学校（長崎市三川町）

開催日：令和2年1月10日

受講者：精道三川台高等学校 1年生 33名

講師：道下漁業士、大戸漁業士、三浦漁業士、河邊漁業士

内容：始めに、漁業士が実際に使っている刺網を見せながら、刺網漁業の説明をしました。その後、生徒は直に網を触り、各漁業士へ質問をしました。

次に漁業士がカンパチ、マアジのさばき方を実演した後に、生徒たちがマアジを3枚にさばきました。さばいたマアジはカレー粉焼きに調理し、試食しました。

生徒のほとんどが、今回初めて魚をさばくということでしたが、漁業士の指導を受けて、うまくさばくことができました。

後日、自宅で実際に魚をさばいてみたという生徒もいたようです。今後、地元の魚を積極的に食べてもらい、地産地消に繋がってほしいと思います。



＜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19日（日）に長崎市中央公民館（市民会館）で、小中学生とその保護者12組24名を対象に、「魚のまち長崎 応援女子会」と連携したイベントを開催しました。2回目の開催となる今回は、さばき方実習を追加し、長崎大学の魚料理研究会にも協力していただきました。

当日は「漁師さんの話」、「魚のさばき方実習」、「マイ丼づくり」の3つの催しがありました。「漁師さんの話」では、漁業士が漁業の紹介や漁業に対する思いを語りました。また、実際に使っている漁具を手にとり触ってもらいました。「魚のさばき方実習」では、ヒラマサとマアジを使って漁業士が実演して、さばき方のコツを教えました。「マイ丼づくり」では、参加者がさばいたアジの他、地元の魚5種類を材料にしてオリジナル海鮮丼を作りました。その他、イセエビのみそ汁などがあり、参加者も大変満足していたようです。

参加者からは、「漁の方法がよく分かった」、「自分でさばいた魚はおいしかった」などの意見が寄せられました。これからも積極的に魚を食べてもらいたいと思います。



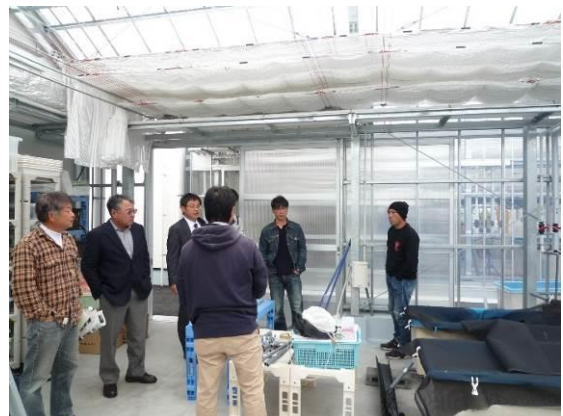
＜藻場再生の取組の視察研修＞

令和元年11月26、27日に、熊本県天草市において、山下会長、長田漁業士、辻漁業士、岩本漁業士が、天草漁業協同組合五和支所の漁業者による藻場再生の取組（ソフトコーラルの駆除等）の視察研修を行いました。

研修では、五和支所の裸潜組合に、取組に至った経緯、遮光シートを使ったソフトコーラル（ウミアザミ）の駆除の方法などを丁寧に教えていただきました。

また、熊本県水産研究センターでは、より詳しい研究内容や効果、調査結果について教えていただき、藻場回復の成功事例を学ぶことができました。

現地の漁業者の努力や、県、市との連携の必要性を実感しました。今後、藻場再生の取組みに活用できるよう検討していく予定です。



＜第22回全国青年漁業者交流会長崎県大会で最優秀賞を受賞！＞

令和元年11月11日に開催された第22回全国青年漁業者交流会長崎県大会で長崎地区漁業士会の山下会長が「水産業を元気に！～漁業士がつなげる連携の輪～」を発表し、最優秀賞を受賞しました。

内容は、長崎地区漁業士会が取り組んでいる、地域と連携しながら長年継続している水産教室や、魚の消費拡大につながる春の伊勢海老まつり、また昨年度から開催している魚のまち長崎応援女子会等との連携イベントについて発表し、今後も水産業の活性化につながる活動を続けていきたいと決意を述べて終わりました。

3月3日に東京都で開催される全国青年・女性漁業者交流大会で、長崎県代表として山下会長が全国に向けて発表します。



＜サメの有効利用に関する視察研修＞

有明海では小型のサメが混獲されますが、あまり利用されていません。そこで、サメの利用に取り組み、サメ料理の開発やサメフェアを開催してサメの消費拡大に取り組んでいる鹿児島県いちき串木野市の市来えびす市場への視察研修を令和元年 10 月 1 日に行ないました。

サメ利用の取り組みは、日置市、いちき串木野市及び2市内の6漁協が段階的に取り組みを進めており、平成 26～28 年度はサメの資源調査、漁法検討、来遊時期の調査など、平成 29～30 年度はレシピ開発と試食、サメフェアの開催（4 直売所での商品提供）などを行い、令和 1～3 年度は鮮度保持及び保管技術向上、販路開拓を計画していました。令和元年度は、鹿児島市内屋台村の屋台へ販売し、屋台がメニューとして提供するそうです。

研修の際に、サメの唐揚げを試食させていただきましたが、やや濃い目の鳥の唐揚げのような味付けで美味しく、酒のつまみに良さそうでした。サメの身はくさみのない白身のあっさりとした味で、食感は鶏肉のようなやや固めの歯ごたえでした。今までに開発されたレシピは、ふか竜田揚げ、南蛮、燻製、カルパッチョ、饅頭など多彩なもので、試食したサメも癖が少なかったことから様々な料理に利用できる可能性を感じました。

視察先では、サメは延縄漁の混獲物として漁獲され、体長 1m 程度のシュモクザメが最も多く、次いでスミツキザメで、漁獲が多いのは夏場ですが、周年漁獲されるそうです。

漁獲時に死んでいるサメは臭いため利用せず、生きているサメの内臓と心臓を船上で除去し、氷で冷やしたものを水揚していました。1 人 4～6 尾ほどを水揚しており、100 円/kg（内臓除去後の重量は 7kg 程度）で買い上げているそうです。サメは切り身にし、真空包装してから加工原料として冷凍保管しており、シュモクザメとスミツキザメは身の質に差が無いため、区別せずに利用していました。ただし、シュモクザメは臭い対策で身を綺麗に洗っているそうです。

研修先ではサメの皮を生の状態で剥がしていましたが、島原では皮をお湯で加熱することで楽に剥がしていることから、加熱しての皮の剥がし方を紹介しました。

有明海で漁獲されるサメも 1m 程度で、シュモクザメもよく漁獲され、湯引きにして酢味噌で食べています。今回の視察で、湯引き以外に様々な料理方法の可能性が分ることが分り、大変参考になりました。



市来えびす市場



研修風景



試食したサメのから揚げ



平成29年度開発メニュー

※メニュー写真提供：西薩地区水産業改良普及事業推進協会



平成29年度開発メニュー

<水産教室の開催>

県南地区漁業士会では、水産物の消費拡大や地元漁業を知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料理を中心とした水産教室を開催しています。

(島原商業高校)

令和元年11月22日に開催し、家政科の2年生37名が参加しました。渡部漁業士と岸本漁業士が、マダイのさばき方、箸を使ったアラカブ(カサゴ)のエラと内臓取り、タコのぬめり取りやタコのゆで方のデモンストレーションをしました。その後、生徒全員が刺身、タコのカルパッチョ、アラカブの味噌汁作りを始め、平行して鯛めしも作りました。魚を触るのを嫌がる子、アラカブの腹部が押され卵が出てきて驚く子が居たりもしましたが、美味しい料理が出来ました。

授業では魚料理をほとんど作ったことがないそうですが、気に入った料理があれば家で挑戦してもらいたいと思います。



渡部漁業士による実演



岸本漁業士による実演



なかなか難しい



刺身づくり



完成した料理



全員で試食

県北地区漁業士会

「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、栽培漁業の紹介、「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31（令和元）年度は7校で8回、婦人グループ対象に1回開催しました。

近年、若い世代の魚離れが進行しているとのことですが、子供も大人も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のではなく、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や若い女性に、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

（平戸市立生月中学校）

9月25、26日に生月中学校において、1年生2クラス38名を対象に水産教室を開催しました。

生徒達は、25日は藤永漁業士からシイラ、マアジ、アオリイカを、26日は外山氏（地元飲食店料理長）からシイラ等の捌き方の実演を受けた後、慣れた手つきでアジは三枚おろしにして小麦粉を付けてムニエルに、アオリイカは生姜焼きに調理しました。



(平戸市立度島中学校)

11月5日、度島中学校の1～2年生9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。アジは三枚おろしにして小麦粉を付けてムニエルに、ミズイカはチリソース炒めと天ぷらに調理し、ヒラスは造りにしました。生徒達は、慣れた手つきでさっさと捌いていました。



(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19名を対象に水産教室を開催しました。山口和幸漁業士が魚の捌き方の実演(クエ、アジ、ブリ、イカ)を行った後、生徒は、アジの三枚おろし、ムニエル、イカの衣揚げの調理を実習しました。試食中、アオリイカ産卵や地元漁業について山川元漁業士が講義を行いました。



(平戸市立南部中学校)

11月13日、1、2年生9名を対象に水産教室を開催しました。

綾香会長が魚の捌き方の実演(クエ、アジ、ブリ、イカ)を行いました。生徒は、アジの三枚おろし、ムニエル、イカのチリソース、ヒラスの握り寿司等の調理を実習しました。

なお、実習後、学校栄養士により、魚の栄養についての講義が20分程ありました。



(平戸市立中野中学校)

1月25日、10名を対象に水産教室を開催しました。

綾香会長がヒラメ、マアジ、アオリイカの捌き方を実演し、その後、生徒による三枚おろし等の調理実習が行われました。完成品は、ヒラメ・アジ・アカヤガラの刺身、アジの蒲焼丼、アオリイカのチリソース炒め、川内かまぼこ(えそ、カマンボール、あごダシ明太すぼ)、ハトシ(じゃがんぼこ原料)でした。



(佐世保市立相浦小学校高島分校)

9月27日、児童6名を対象に水産教室を開催しました。

松崎漁業士がヒラス、イトヨリ、マダイの捌き方の実演を行いました。児童達は、親に包丁を添えられながら、イトヨリ、マダイを三枚おろしにして、小麦粉を付けてムニエルに調理しました。マダイは鯛めしの材料として使用しました。松崎漁業士は、ヒラスの造り盛を作りました。調理完了後、内野漁業士

による講話（毒のある魚の紹介等）も行われました。



（佐世保市立楠栖小学校）

12月6日、6年生23名を対象に水産教室を開催しました。

永安漁業士がマアジの捌き方を実演し、児童たちは漁協女性部の協力を受けながら三枚おろし、アジの照り焼き、イリコ佃煮の調理実習に取り組みました。

試食中には、永安漁業士による地元水産業の紹介、DVD（「ワールドくんの養殖業ってなんだろう」）の視聴も併せて行いました。



女性を対象とした水産教室

(平戸市度島地区)

11月22日に度島集落センターにおいて、同地区の女性9名を対象に水産教室を開催しました。

福畑漁業士によるお魚クイズ（カンパチ、ヒラス、ハマチの違い）の実施後、ヒラスの解体、マアジ、カマスの三枚おろしの実演後、各自三枚におろしました。その後、刺身、フライ等に調理し試食を行いました。



「第25回離島地区漁業士会の開催」

令和元年11月15日（金）に佐世保市で離島地区漁業士会を開催しました。

本会議は、物流やコストなど地理的に不利な離島地区の漁業士が一同に会し、会員間の相互の情報交換と自己研鑽を目的として、毎年各地区持ち回りで開催しています。

今年度は、県北地区を含め5地区の漁業士19名のほか行政関係者などが集まり、各地区の漁業士による「水産業所得向上支援事業に取り組んでいる優良事例」の紹介を行った後、離島が抱えるハンディキャップの克服対策などを含め有意義な意見交換が行われました。

また、水産庁から講師を招き、国が進めている「水産制度改革について」説明を頂き質疑を交わしました。

終了後は、場所を懇親会場に移動し昼間にも増して活発な情報交換が行われました。



「視察研修」

令和2年1月19日（日）、藤永漁業士が「魚食普及イベントの見学」及び「シイラ新商品の検討のための情報交換」のため長崎市に視察研修を行いました。

「魚食普及イベント」については、「長崎地区漁業士会」と「魚のまち長崎応援女子会」が連携して開催した「教えて！漁師さん ～作ろう！マイ丼～」というイベントを見学し、今後の県北地区での魚食普及活動の参考とすることにしました。

「シイラ新商品の検討のための情報交換」については、長崎地区漁業士会、魚のまち長崎女子会の方々と意見交換し、観光客を対象とした地元提供、ネットやSNSを活用した販売をしてはどうか等のアドバイスをいただき、今後の取り組みを考える上で非常に参考になりました。



下五島地区漁業士会

〈ぎばるカップへの下五島地区漁業士会の参加〉

令和元年 10 月 19 日に新上五島町奈良尾総合体育館において、上五島地区漁業士会主催の第 26 回漁業者交流会「ぎばるカップ」（新上五島町内の水産関係者の親睦を目的にしたソフトバレーボール大会）が開催されました。今回、下五島地区漁業士会にも案内があり、下五島地区漁業士会チーム（構成：下五島地区漁業士会員、五島振興局水産課職員、水産経営課職員、五島水産業普及指導センター職員）が初めて下五島から参加しました。

上五島の参加チームは、ぎばるカップの独自のソフトバレーボールルールに慣れていましたが、下五島チームは初めてで悪戦苦闘し、好プレーよりも珍プレーが続出しました。健闘むなしく 3 位決定戦にも敗れ 4 位という成績で悔しかったので、来年はリベンジをと今から意気込んでいます。

ぎばるカップ終了後は、同町桐古里郷の公民館において、両漁業士会の交流会が行われ、有意義な情報交換や意見交換ができました。上五島の手厚いおもてなしもあり、楽しい一日を過ごすことができ、下五島と上五島の漁業士等の交流の良い機会となりました。今後、両漁業士会で別の交流の場ができないか協議していきたいと思えます。



〈試験操業等の学習会〉

昨年度、下五島地区漁業士会で視察した静岡県のキンメダイ釣りと、同会主催の学習会で上五島地区漁業士会の萬屋漁業士から教えていただいたアマダイ延縄の試験操業を、今年度下五島地区漁業士会で行いました。その結果等を令和 2 年 1 月 23 日、下五島地区漁業士会主催の学習会で五島水産業普及指導セ

ンター職員及びキンメダイ釣りの試験操業を行った餌網代 操、餌網代 竜太漁業士が報告しました。このほか、長崎県総合水産試験場海洋資源科の高木科長が講師となり、水温や潮流等の高度海況情報の紹介等をしていただき、下五島地区の漁業士8名、上五島地区の漁業士4名と地区内の漁業者2名等が参加しました。

キンメダイ釣りについては、試験操業の結果を踏まえ、300m以深の漁場でも操業するようになり、メダイやクロムツが漁獲されているので試験操業をして良かったとの声が聞かれました。アマダイ延縄の報告後に以前ご指導いただいた萬屋漁業士から、漁具の改良方法や漁場探索等について助言をいただきました。

また、総合水産試験場が行っている水温等の漁船活用型観測に協力している漁業士から、自分達の観測データも用いて作成されている海況予測モデルの水温や潮流等の情報は漁場探索に役立っているとの話がありました。

学習会を通して有意義な情報交換ができ、下五島と上五島の漁業士等との交流の良い機会にもなりました。今後も両漁業士会で交流を続けていきたいと思えます。



キンメダイ釣りの報告



アマダイ延縄の報告



萬屋漁業士の助言



高度海況情報の紹介

＜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令和元年度は、令和2年1月末時点で14校で合計275名を対象に水産教室を開催しました。

日付	学校等	漁業士および 対象者数	内容
R元年 6月25日	岐宿中学校	谷川和 生徒数25名	講義「五島の水産業の特徴や課題等」 カハチ、イサのさばき方・調理
R元年 8月4日	ララコープ主催	川上敦 児童数等18名	親子クッキング マガイ、イサ、ヒラメ等のさばき方・調理
R元年 9月13日	本山小学校	餌網代 操、竜 児童数24名	講義「五島の水産業、漁業について」 カハチ、マガイのさばき方・調理
R元年 9月19日	五島海陽高校 (生活総合系列)	濱村 生徒数12名	カハチ、マガイのさばき方・調理
R元年 9月27日	三井楽中学校	竹谷 生徒数10名	講義「五島の水産業、漁業について」 ヒラメ、カハチ、イサ等のさばき方・調理
R元年 10月17日	大浜小学校	餌網代操 児童数19名	講義「魚の臓器等について」 イサ、イサのさばき方・調理
R元年 10月23日	福江小学校 5年2組	荒木、川上敦 児童数35名	講義「五島の水産業、漁業について」 カハチ、マガイのさばき方・調理
R元年 11月1日	福江小学校 5年1組	荒木 児童数34名	講義「五島の水産業、漁業について」 マガイ、マガイのさばき方・調理
R元年 11月13日	五島高校定時制	久保 生徒数13名	講義「五島の水産業、漁業について」 マガイ、マガイのさばき方・調理
R元年 11月21日	五島海陽高校 (地域振興系列)	濱村 生徒数23名	講義「五島の水産業について」 カハチ、ヒラメのさばき方・調理

R元年 12月5日	奈留高校	古巢、松下 生徒数4名	講義「奈留の漁業の現状等について」 カ、ブリ、マヅのさばき方・調理
R元年 12月19日	五島南高校	川上敦 生徒数22名	ハマエビ、カ、加入のさばき方・調理
R2年 1月16日	崎山小学校	林田 児童数12名	講義「五島の水産業、漁業について」 カ、ツ、加入のさばき方・調理
R2年 1月29日	富江小学校	築脇 児童数24名	講義「五島の水産業、漁業について」 ブリ、マヅのさばき方・調理



ララコープ主催



三井楽中学校



大浜小学校



奈留高校

上五島地区漁業士会

漁業者グループ交流会ぎばるカップを開催！

上五島地区漁業士会では、新上五島町内の水産関係者の親睦を目的にしたソフトバレーボール大会「第26回ぎばるCUP」を開催しました。

今年は、下五島地区漁業士会、五島振興局水産課が参加し、大いに盛り上がりました。優勝旗獲得に燃える各チームが、日頃の運動不足解消も目的に頑張りました。点が入るたびに歓声があがり、好プレーには拍手喝采が巻き起こるなど、楽しく交流ができました。

漁業士会チームもがんばりましたが、最後は力尽き、お揃いのユニホームで参加したビックママチームの4連覇の結果となりました。

ケガや事故もなく和気藹々の雰囲気の中で良い交流ができました。

試合終了後は、下五島地区漁業士会との交流会も行われ、多様な意見交換もできました。



開会式！



そ〜れっ



あ〜、失敗



今年も優勝、おめでとうございます

<水産教室を開催しました！>

上五島地区漁業士会では、水産業に親しみを持ち、理解を深めてもらうために、管内の小〜中学校で水産教室を開催しています。

1. 新上五島町立有川中学校

開催日：令和元年10月17日（木）

対象者：1年生37名

講師：萬屋漁業士、石田漁業士、原漁業士

内容：地元有川に特化した水産業と海洋ごみ問題を中心に石田漁業士がPCを使って紹介しました。生徒にとっては身近な問題であることから熱心に聞き入ってま

した。調理実習では、アジの三枚卸しとムニエルを作りました。指導がよかったのか、上手に三枚卸しができていました。ムニエルも手早く作り、美味しくいただきました。これで、どこへ行っても魚の捌きは大丈夫です！



講座 熱心に聞いてます



漁業士の熱心な指導の下、上手にできました！

2. 新上五島町立若松中学校

開催日：令和元年10月23日（水）

対象者：1年生16名

講師：峰協会長、松園副会長、築瀬副会長、橋口(龍)漁業士、瀬崎漁業士、大坪漁業士

内容：旬のカマスの三枚卸しの仕方とカマスとブリの蒲焼作り、特産の養殖ブリを使用した味噌汁の作り方を漁業士が指導しました。先生方の心配をよそに、生徒たちは手際よく捌いてました。

生徒たちは、普段は魚の蒲焼を食べないそうですが、自分たちで捌いて調理した魚は格別に美味しかったようで、全員完食しました。家でもやってみたいとの感想があまりました。家でも魚をたくさん食べてほしいです。



こうすると捌き易いよ～



食べやすいサイズは～



焼けたかな



今日の蒲焼は旨いなあ

3. 新上五島町町立奈良尾中学校

開催日：令和元年11月12日（火）

対象者：1年生8名

講師：深浦漁業士、濱迫漁業士、郷土料理研究会

内容：地元郷土料理研究会と連携して、捌き方と調理を指導しました。

深浦漁業士の見事な師範に生徒たちは目を丸くして見入り、研究会の方々の手際のよい指導の下、上手に捌き、アジフライと骨せんべい、味噌汁を調理できました。普段はあまり魚を食べない生徒たちでしたが、自分で捌き、調理した魚は美味しかったようで、お代わり続出でした。味付けは目分量でしたため濃い味もあったようですが、家で調理するときの参考にしてもらえたらと思います。



深浦漁業士による師範



熱心に指導中！



塩胡椒多かったかな



油にビビリながら

4. 社会福祉法人ブレル会 希望の灯学園

開催日：令和2年2月15日（土）

対象者：小学生～高校生26名

講師：峰協会長、松園副会長、川口(正)漁業士、萬屋漁業士、松岡漁業士、野道漁業士、原漁業士、郷土料理研究会

内容：師範は、大型のブリを萬屋漁業士が、アジとイカを元和食料理人の野道漁業士が担当しました。両師範の包丁捌きに、生徒たちからは大きな歓声が上がっていました。生徒は、小学生から高校生までの幅広い年齢でしたが、慣れた手つきで手際よくアジやイカを捌いていました。出来上がった料理は、自分で盛り付ける海鮮丼、ブリの握り寿司、アジフライ・骨せんべい、イカ湯引きの他、イカ入り野菜かき揚げなどでした。上五島の食の魅力満載の美味しい昼食に、皆さん大満足でした。園長先生から、「OBが来園し、勤務する居酒屋で魚を捌けると言ったら、魚料理全般を任されるようになったそうで、水産教室での体験が役にたった」との嬉しい報告がありました。



イカは食べやすい大きさに！ パン粉付け、たくさんでたいへん〜 ちょっと熱かった！

<第 33 回農協まつりに出展しました>

吉岐地区漁業士会では、毎年農業士と連携して農協まつりへの共同出展を行っています。令和元年 11 月 9 日（土曜日）、12 名の漁業士が参加し、「鮮魚販売」、「魚フライと野菜のてんぷらの試食」、「サザエ釣り」、「吉岐の魚展示・タッチプール」のイベントと募金活動を行ないました。

地元の農水産物の 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定置網で獲れた大型のシイラをフライにして提供したところ大変好評で、準備したフライは午前中に無くなりました。

小学生以下を対象とした「サザエ釣り」は、1 分間の制限時間内にイカ釣り用の針でサザエを釣るゲームで、多くの子供達が参加してくれました。

タッチプールでは、おとなしいサメやイソギンチャクと共生しているヤドカリに人気を集まり、たくさんの子供達が漁業士の説明に興味深く耳を傾けていました。

まつり終了後は、農業士との交流会を開催し、お互いの近況を話し合うなど親睦を深めることができました。

出展で集めた募金と鮮魚販売の収益は県漁連を通じ寄付させていただく予定です。



漁業士と農業士共同出展



吉岐の魚展示



サザエ釣りの様子



サメやヤドカリにタッチする子供達

<水産教室の開催>

(1) 対馬市立東小学校

○開催日：令和元年10月15日（火）

○受講者：5、6年生 18名

○講師：福田青年漁業士、上対馬南漁協青壮年部5名

○内容：上対馬南漁協青壮年部 沖中氏によるカマスのおろし方実演の後、児童たちがカマスを各自2尾ずつ三枚におろし、魚フライに調理して試食しました。



沖中氏によるカマスのおろし方実演



おろし方を指導する福田漁業士

(2) 対馬市立雞知中学校

○開催日：令和元年12月4日（水）

○受講者：1年生 53名

○講師：犬束指導漁業士、美津島町西海漁協青壮年部4名

○内容：午前中は犬束漁業士、午後は美津島町西海漁協青壮年部 西倉部長がアジのおろし方を実演。生徒たちはアジを三枚におろし、かば焼に調理して試食しました。



犬束漁業士によるアジのおろし方実演



かば焼調理風景

(3) 長崎県立上対馬高等学校

○開催日：令和元年12月13日（金）

○受講者：1年生 27名

○講師：早田指導漁業士

○内容：早田漁業士がレンコダイの二枚おろしを実演後、生徒たちが各自でレンコダイをおろし、煮付けにして試食しました。



早田漁業士によるおろし方実演



おろし方を指導する早田漁業士

<学習会の開催>

令和元年7月2日に厳原町において、水産庁の4名と通販戦略竹下塾の竹下氏を講師に迎え、学習会を開催しました。

①「水産政策の改革について」

講師：水産庁 竹川課長補佐、丸山調整官、富澤係長、和田課長

②「ホームページの運営管理について」

講師：通販戦略竹下塾 竹下氏



水産庁 竹川課長補佐



通販戦略竹下塾 竹下氏

＜山口県曳縄漁業者との意見交換＞

山口県の曳縄漁業者から、ヨコワ釣りの代替魚種や代替漁法等について、対馬の曳縄漁業者と意見交換がしたいとの依頼があり、令和元年9月24日に美津島町文化会館で意見交換を行いました。対馬地区漁業士会からは曳縄漁業を行っている小宮指導漁業士、西川青年漁業士、阿比留青年漁業士とそのお父様が参加し、活発な意見交換が行われました。

その後、漁港に移動し、西川漁業士と阿比留漁業士の曳縄漁船と漁具等を見せて情報交換が行われました。



意見交換会



漁港での情報交換

<対馬観光物産PR展 in 福岡>

対馬の水産業と水産物の良さをPRするために、令和元年8月27～29日に福岡市の博多駅大屋根広場で開催された「対馬観光物産PR展 in 福岡～対馬屋台村～」に参加し、27日のステージイベントで「対馬の漁業〇×クイズ」を実施しました。

〇×クイズは全て対馬の水産をPRする内容のため、来場者の対馬水産業への理解を深められ、参加者全員に煮アナゴを、さらに勝ち残った人にはサザエや冷凍アナゴをプレゼントしました。



ステージでの挨拶



対馬の漁業〇×クイズ

<アイランダー2019>

令和元年11月23～24日に東京都の池袋サンシャインシティで開催された全国の島々が集まる祭典「アイランダー2019」に、対馬市や対馬観光物産協会と共に対馬地区漁業士会から3名の漁業士が参加し、対馬の魅力を発信しました。

ステージイベントでは、対馬の魚や漁業の紹介、漁業士会の紹介の他、干物をより美味しく食べるコツ等を紹介し、対馬ブースのワークショップでは、焼きたての干しイカを石の上で金づちで叩くことで、柔らかくなり、甘さも増す対馬独特の食べ方を来場者に体験してもらいました。



ステージでのPR



たたきイカ体験

NAGASAKI Fishery worker 超COOL

ながさき
漁業
伝習所

長崎県での漁業就業に関するご相談はこちらまで！

ながさき漁業伝習所

〒850-8570 長崎県長崎市尾上町3番1号 TEL:095-895-2832 FAX:095-895-2583

Instagram



Twitter

