



蒼潮

長崎県漁業士連絡協議会広報誌
第4号
(平成18年1月)

長崎県漁業士連絡協議会

蒼潮



目次

各地区漁業士会の活動	1
①長崎地区漁業士会	1
②大村湾地区漁業士会	2
③県南地区漁業士会	3
④県北地区漁業士会	5
⑤下五島地区漁業士会	9
⑥上五島地区漁業士会	10
⑦壱岐地区漁業士会	11
⑧対馬地区漁業士会	12
ながさき型新水産業創出事業の取組みについて 水産振興課 漁業技術班	13

体験型漁業の取り組みについて

体験型漁業とは、お客が漁業者の一員として実際の漁に参加し、操業を体験することによって、自分達が普段食べている水産物がどのようにして獲られているのかなど、今まで知り得なかった漁業の実態を見てもらうものです。

この体験型漁業を長崎市野母で実施できないかと、三浦漁業士、道下漁業士と地元刺網漁業者の3名が「野母崎型体験漁業研究グループ」を結成し、「意欲ある漁業者グループ活動支援事業」を活用して平成16年11月に活動の拠点となる施設を整備しました。

こちらではメンバーの各々が得意とする、定置網、刺し網漁業及び、ヒオウギ貝を用いたアクセサリー作製などの体験ができるようになっています。また、その日の漁獲物を体験者自らが調理し、その場で食べられるよう設備も整っています。

漁獲量の減少や魚価の低迷等、近年の漁業経営は厳しさを増すばかりですが、グループではこうした取り組みにより、少しでも漁業経営の安定を図りたいと考え、日々活動に取り組んでいます。

グループではホームページを開設しています。皆さんも是非、下記アドレスにアクセスしてみてください。

体験型漁業拠点「おおとり丸」
<http://www.ootorimaru.com/>



体験型漁業施設



網揚げ作業体験



料理教室



自分達で捌いた魚を試食

ことのうみ“大村湾”ふれあい教室の開催

大村湾地区漁業士会では、ことのうみ“大村湾”ふれあい教室を実施しており、数えて今年で7年目となりました。この教室は年に1回大村湾地区漁業士会が主催、漁業士が講師となって大村湾沿岸の小学生等を対象とした水産教室です。海洋観測や海についての話、開催する地区の漁業についての話を通して、大村湾の環境の大切さ、地元漁業の大切さを伝えています。

今年は2月15日、佐世保市立針尾小学校の5年生30名を対象に4名の漁業士（川添会長、中野漁業士、松尾漁業士、平野漁業士）が講師となって実施しました。本来は海へ出て海洋観測から実施する予定でしたが、荒天のため急遽ロープワーク教室に変更し、漁業士が講師となり基本的なロープの結び方について、丁寧な指導を行いました。

その他、午前中には県央センターより「魚の雑学について」、「赤潮について」の話をはじめ、漁業士の方より針尾地区の養殖漁業について、体験談もまじえながら紹介をしました。

午後からは、1kgほどのブリをつかって魚の捌き方講習を行いました。調理師免許を持つ漁業士の指導のもと、最初は魚をさわるのも怖がっていた生徒もいましたが、最後にはきちんと三枚おろしができるようになりました。

最後に校長先生からも「今日は非常に貴重な体験をすることができた。」と講評をいただきました。



講師紹介



養殖の話



魚のさばき方



ロープワーク

養殖業における協業化について

近年、水産業を取り巻く状況が厳しくなっている中で、養殖業においても魚価の低迷などにより経営が難しくなるなどの状態が続いています。

県南水産業普及指導センター管内の養殖業においても同様で、各業者とも苦しい状況が続いています。

そこで当地区漁業士会ではこれらの対策として、管内漁協で複数の養殖業者が協同体を作り、協同で作業を行う事により各種経費の削減、養殖技術の向上、養殖魚の品質向上などが可能となり、販売に有利になるよう活動している事例を、他地区の養殖業者に紹介しました。

このような事例を紹介することによって、経営改善のひとつの手段としてもらうことを目的として、県南水産業普及センター管内の小長井町漁協青年部において講演を行いました。

講演は実際に協業化を行っている橘湾東部漁協南串山支所のブリ養殖の実例を漁業士が講師となって紹介し、その具体的な内容は、飼育状況をパソコンで管理するようになり、管理状態を数値で把握出来るようになったこと、協同作業を行うようになって人件費の削減や設備投資の軽減につながったこと、同じ品質の養殖魚を生産できるようになり地区全体のレベルアップにつながった事などでした。

小長井町漁協では魚類養殖は行われておらず、アサリ、マガキの養殖など貝類養殖が中心なのですが、今回の講演に対して青年部からは品質の向上や、貝類のブランド化にも応用可能と考えられることから様々な質問が行われました。

県南地区漁業士会では今後も漁業者にとって有益な情報・事例等を漁業士が中心となって紹介していき、地元漁業の活性化を図る予定です。



小学校でのお魚料理教室の開催

近年、日本の食卓から魚が消えて行き、魚離れが進行しています。特に若い世代、子供たちの魚離れが顕著になっています。これについては、魚は調理しづらい等の理由で敬遠されがちなのが原因のひとつと考えられています。

県南地区漁業士会では、将来を担う子供たちに魚の調理は決して難しくないということ、魚をおいしく食べてもらおうという目的のため、県南水産業普及センター管内の二つの小学校において、お魚料理教室を開催しました。

開催した小学校は2校で、平成16年11月19日に加津佐町立野田小学校の6年生を、平成17年3月22日に南串山町立第二小学校の5年生をそれぞれ対象としました。

実際の料理教室では、まず漁業士が実際に魚を捌くデモンストレーションを行い、漁業士が教壇に立ちマダイ・ブリを捌いて実演を行いました。その後はテーブルごとに調理実習を行い、魚介類を用いた様々なメニューをこしらえました。

子供たちはマダイやブリが漁業士の手で見事に捌かれていくのを目の当たりにして、驚いていました。また実際に生徒の代表が漁業士の指導のもと、魚をさばくのにチャレンジしました。

その後は各自ごとに、アジ、カサゴ、エビ等を調理しました。生徒は自分の手で魚を捌くのは初めての経験で、悪戦苦闘していましたが、何とかおいしい料理を作ることが出来ました。

作った料理を皆で食べた時の生徒の感想は、「おいしかった。」「魚を料理するのが楽しかった。」「自分のうちでも食べたい。」といった声が聞かれました。

今回のお魚料理教室で生徒たちは実際に魚を料理したり、また食べる機会があれば、興味を示すということが分かりました。今後もこのような機会を子供たちに与えていくことが出来るように、料理教室を継続していこうと考えています。



異業種交流会

平成16年10月18日（月）、県北地区漁業士会は、幅広い分野の産業界に対して水産業の情報発信を行うため、昨年に引き続き※ベンチャーサロン・サセボ（事務局：長崎県産業振興財団）と異業種交流会「水産業研究交流会」を開催しました。

交流会では、「漁ろう機械」、「養殖」、「海洋環境」、「流通」の4分野において、県北地区漁業士会が現状や問題点、産業界に望む技術開発等について意見発表し、その後、双方で意見・情報交換を行いました。

参加者からは、有意義な意見交換が行われ、双方の今後の発展につながる人脈づくりができた等との感想が聞かれました。

※ ベンチャーサロン・サセボ

佐世保市を中心とした県北地区で、製造業だけでなく幅広い産業分野にわたって、新ビジネスの創造や企業間の情報交換の活動を行っている民間企業主体の研究グループです。（メンバー約80社）





お魚料理教室

県北地区漁業士会は、若い世代の魚食普及を目的として、毎年、管内の小中高校で「お魚料理教室」を開催しています。今年度は、下記のとおり4回開催しました。

教室では、地元で水揚げされた魚を材料に、地元の漁業士が講師となって三枚おろし等の模範を生徒たちに披露しました。生徒たちは、最初は慣れない手つきでしたが、すぐに魚さばきが上手にできるようになり、調理と試食を通じて魚料理に親しむことができました。

●開催実績

開催日	開催校	実習料理
H16.10.27	佐世保市立相浦小高島分校 3～6年児童12名	・アジのつみれ汁
H16.12. 3	県立平戸高校 1～3年生徒40名	・アジとイワシのYOUNG巻き揚げ ・マダイのトミネンチェ ・ブリとわけぎの炒め煮
H17. 2. 3	松浦市立御厨中学校 1年生徒35名	・アジのつみれ汁 ・アジの骨せんべい ・アジのエスカベージュ ・アジのさつま揚げ ・アジのムニエル
H17. 2. 7	県立宇久高校 3年生徒23名	・アジのつみれ鍋 ・イカめし



県北地区漁業士会視察研修

平成16年11月24日（木）、県北地区漁業士会の内野真弓美指導漁業士、白石善彦青年漁業士、山口和幸青年漁業士の3名が、「※トレーサビリティシステムについて」をテーマとして、鹿児島県垂水市漁協を視察研修しました。

近年、食品へ求める安全意識が高まったことから、消費者は、食品のトレーサビリティに注目しています。そのため、視察研修のテーマとして、カンパチ養殖において、トレーサビリティシステムを導入して生産履歴を開示している垂水市漁協の取り組みを選定しました。

垂水市漁協の取り組み内容は次のとおりです。

- ① カンパチ養殖業者が、生産履歴の開示に供するため、種苗導入から、日々の投餌、投薬等まで記録を欠かさずつけるようにすること
- ② 漁協が、魚類防疫士の資格を持つ職員を配置した衛生管理施設を作り、医薬品の適正使用を養殖業者に遵守させる体制づくりを行うこと

養殖業者と漁協が一丸となって、これらの取り組みに基づいて生産履歴を開示することが、販売先に評価されており、その結果、養殖カンパチの直販が増えて販路拡大につながっています。

※トレーサビリティシステム

食品の生産、加工、流通等の各段階で、原材料の出所や食品の製造元、販売先等の記録を記帳、保管し、食品とその情報とを追跡及び遡及できるようにすること



明日を築く漁村塾

平成16年9月27日（水）、県北地区漁業士会は、大島村漁協青年部員9名を対象に『明日を築く漁村塾』を開催しました。『明日を築く漁村塾』は、将来の漁村地域のリーダー的人材を育成することを目的に開催しています。

①「魚の鮮度保持について」

講師：長崎県総合水産試験場 岡本 昭 加工科長

②「魚の神経抜きの実演」

講師：県北地区漁業士会 山川 富士夫 指導漁業士

③「定置の漁獲物販売と観光定置について」

講師：平戸市漁協青年部連合会 綾香 良浩 会長



「魚の鮮度保持について」



「魚の神経抜きの実演」



「定置の漁獲物販売と観光定置について」

下五島地区漁業士会(テーマ:漁村加工の推進)

【下五島における漁村加工】

下五島地区では、五島漁協岐宿支所女性加工部が地元の新鮮な原料を用い、岐宿伝統のアジかまぼこを始め、塩干品、塩辛等を加工し、地元スーパー等で販売しています。岐宿伝統のアジかまぼこは、人気の商品として好評で、地域の魚食普及に一役買っています。

五島漁協岐宿支所女性加工部では、できる限り冷凍原料を使わず地元の新鮮な原料を用いて加工していますが、加工原料が手に入らずに活動できないことがたびたびあります。

そこで、この問題を解決するため、これまで使っていなかった原料で加工していけるよう新商品の開発に取り組みました。

【内容】

平成16年11月2日、五島漁協岐宿支所女性加工部等を対象とした「明日を築く漁村塾」を開催し、生節作製の実習等を行いました。

当日は、ハガツオやカツオをフレーク状にしたものや、そのままくん乾したもの、直火であぶったものの3通りの生節を作りました。生節を試食したところ、どれもおいしくできあがっており、新商品として販売できるという感触が得られました。今後、改良して新商品として販売していく予定です。

今後の五島漁協岐宿支所女性加工部の活躍に期待したいと思います。

【生節の作り方】

1. 前処理 頭部、内臓、腹肉を除去
2. 塩漬 10%食塩水に30分間（冷凍魚を用いる場合は時間を少なくする）
3. 水洗い 表面を軽く水洗いする
4. 蒸煮 90℃くらいで60分間から90分程度
5. 冷却 冷却後、汚れや小骨を取り去る
6. 水抜き 冷風乾燥機で30分間以上乾燥
7. くん乾 サクラのスモークチップを用い、50℃～90℃で2時間いぶす
8. 放冷 冷却する

※ポイント・・・①蒸す時は皮側を上にとすると身崩れしにくい。②冷却するときは氷水を使うと皮をはぎやすい。③小骨は確実に取り去ること。



生節の試作状況



できあがった生節

未利用魚「ウツボ」の活用について

上五島地区漁業士会では、ながさき型新水産業創出事業の一環として、上五島ではほとんど利用されていないウツボの活用方法の開発に取り組みました。

ウツボは上五島周辺で行われている釣り、はえ縄やカゴ漁業等で、ほぼ周年混獲されますが、そのほとんどが漁獲直後に海に戻している状態です。

今回の取り組みでは、まず、和歌山県でウツボの干物や調理方法を研修しました。

次に研修の結果を基に、上五島管内で漁獲されたウツボを使って干物と料理の試作を行いました。

干物はウツボの生臭さを解消することが難しく商品化するまでには至りませんでした。

料理については、ウツボの身に癖がなく、骨切りの方等を工夫した結果、タタキや薄づくり、唐揚げ、酢の物等のさまざまな料理に利用できることが分かりました。

そこで、平成17年2月に上五島管内の料理屋や旅館等の関係者約16名を対象にウツボ料理の講習会を開催しました。講習会ではウツボのおろし方を実演した後、唐揚げや酢の物等の料理の試食と今後の利用について検討したところ、参加者からは高い評価をいただきました。

今回の取り組みをきっかけにして、ウツボ料理をメニューに載せる料理店も現れており、今後、ウツボが上五島の特産品となることが期待されます。

なお、平成17年度も峰脇漁業士を中心とするグループが、島内外へのウツボ料理の普及を目指して活動を行っています。



ウツボ

ウナギ亜目ウツボ科の魚で、胸ビレと腹ビレがなく、体色は暗褐色で、淡色な横帯が不規則に入っている。沿岸の岩礁などに生息し、全長は約80cmになる。



豊かな海を育む「漁民の森づくり」植樹祭

平成17年2月22日、郷ノ浦町大島地区において、海の環境保全にとって大切な森林を育て、壱岐の豊かな海を次の世代に引き継ぐことを目的として、植樹祭を行いました。この植樹活動は、離島地区漁業士会議において離島4地区の漁業士会が順次実施していくこととし、昨年度の対馬地区に引き続いて取り組んだものです。

植樹は郷ノ浦町漁協の漁業者、地元住民、小学生等と行い、クロマツとトベラの苗木を計550本植えました。

特に植樹に参加して頂いた小学生には、この活動を通してより一層海や山を大切にする心を育てて欲しいと願っています。



鮮度向上保持技術の普及

壱岐地区漁業士会では、島内で漁獲される魚類等の鮮度向上を図り、壱岐全体の水産物を更に品質向上させるための検討を行っています。

まず、魚の鮮度保持技術の普及として、神経締めの実技講習会を毎年管内の漁協で開催しています。16年度は郷ノ浦地区で開催し、約30名の漁業者に技術指導等をすることができました。

また、一部の地区で主要な漁獲対象種となっているサワラの最適な鮮度処理方法を確認するため、漁獲から出荷するまでの間、魚体内の温度を測定し、出荷時の腹部の硬度を測定しました。16年度ははじめての取り組みということで、結果を出すまでには至りませんでしたが、この取り組みは今後も続けていく予定です。



※壱岐島内で漁獲したサワラは、主に岡山市場に出荷している。岡山市場でサワラの鮮度を把握する際、腹部の固さを指標とし、硬ければ鮮度が良いと判断される。

漁業体験学習と魚料理教室を開催

対馬地区漁業士会は、基幹産業である水産業に対する理解を深めるため、平成16年度に、対馬市内の小学5年生18名を対象に、定置網漁業体験学習および魚料理教室と、中学3年生18名を対象に魚料理教室を開催しました。

小学生を対象に開催した定置網漁業体験学習では、地元定置網の協力を得て、児童たちは定置網漁の仕組みを学習し、網揚げと漁獲物の取り上げの手伝いを体験しました。

今回開催した地区は漁家の子供が比較的多いようで、漁労作業にも積極的に参加していました。

このような経験を通じて、将来一人でも多くの漁業後継者が育つことを願っています。



定置網漁の作業を手伝う小学生

小学校と中学校での魚料理教室では、定置網の漁獲物などを材料にして、刺身や対馬の郷土料理に取り組みました。講師の指導で、児童生徒だけでなく、先生方も授業の終わりには魚を捌けるようになりました。



魚料理教室で魚の捌き方を習う小学生



真剣に魚をおろす男子中学生

今の子供たちは丸のままの魚に接する機会が少なく、ましてや捌く機会などなかなかありません。これからもこの魚料理教室を通して若い人に魚を身近なものと感じてもらい、魚食の普及につなげていきたいと考えています。

1. ながさき型新水産業創出事業の背景

長崎県周辺海域は、長く複雑な海岸線と、全国有数の広さを誇る浅海域を有しており、沿岸漁業、養殖業の立地条件としては非常に恵まれています。また、そこに点在する数多くの離島地域においては、水産業以外に有力な基幹産業が成立し得ないのが現状であり、これらの地域の活性化のためには、水産業の振興が不可欠です。

一方、本県周辺海域の水産資源は、水産生物の種類は極めて多い反面、その分卓越した資源が存在しないという特徴を有しており、これらの資源が生息する海域においては、生物種間の捕食、被捕食関係や餌料生物等を巡る競合関係が非常に複雑であり、生態系が極めて微妙なバランスの上に成り立っているという特性を有しています。

このような海域で、仮に経済的に有利な2、3の魚種のみを漁獲対象とした場合、対象資源が急速に減少するのみならず、生態系のバランスが崩れ、たとえ漁獲を制限したとしても容易に資源が回復しない等の問題が生じやすいことから、本県の周辺では、極力多種類の生物を資源としてバランス良く利用することが望ましく、多様な漁法の導入や養殖対象種に多様性を持たせることが必要です。

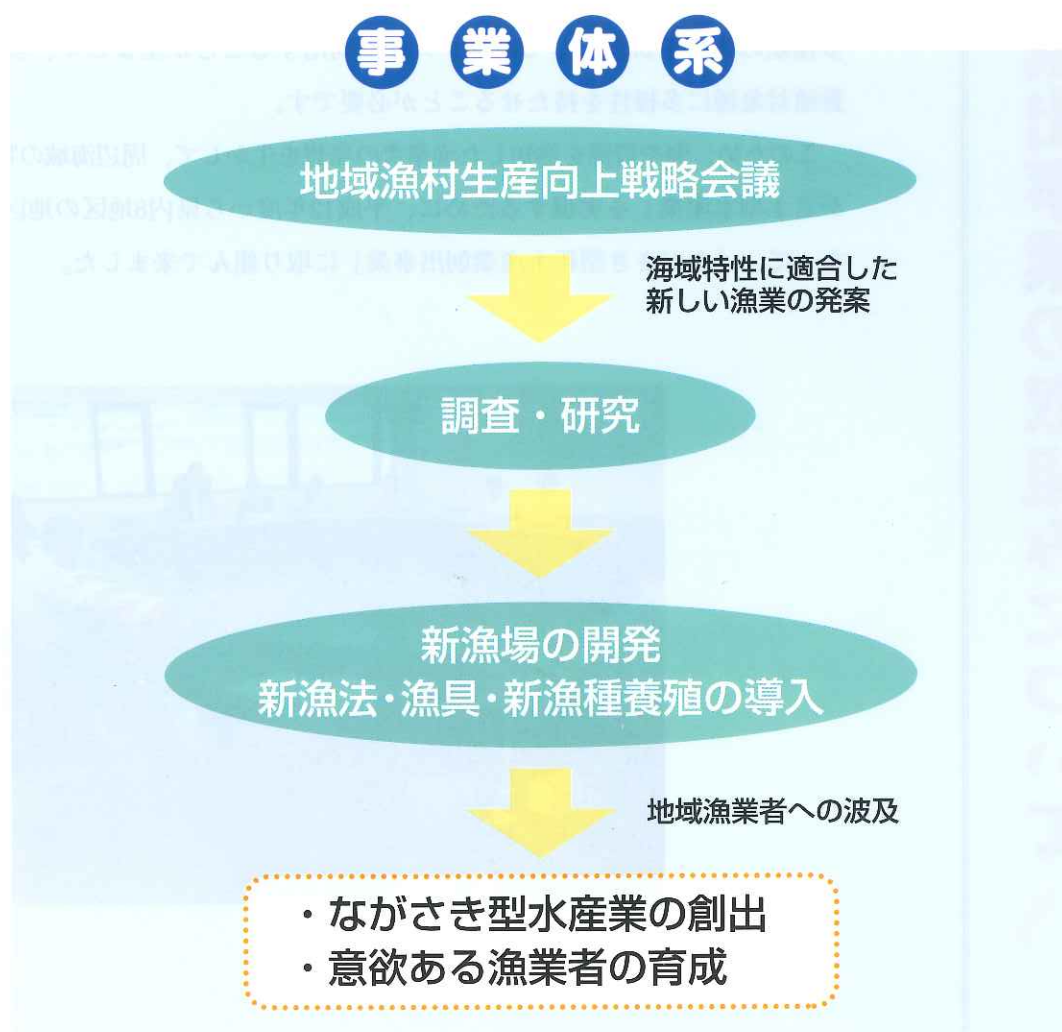
このため、海や資源を熟知した漁業者の発想を生かして、周辺海域の特性を踏まえた「ながさき型水産業」を実現するために、平成12年度から県内8地区の地区漁業士会が中心となって、「ながさき型新水産業創出事業」に取り組んで来ました。



2. 事業の内容

本事業は、多様な漁法により、多品種の魚を資源としてバランスよく利用するなど、本県海域特性に適合した持続可能な新しい水産業の創出を促進するとともに、意欲ある漁業者の育成を推進するために、次の事業に取り組んでいます。

- ① 地区漁業士会を母体とする意欲ある漁業者が中心となって、「地域漁村生産向上戦略会議」を開催し、地域の実情に即した新たな漁業や養殖業等の創出に向けた具体的な新しい取組について検討する活動を促進しています。
- ② 漁村生産向上戦略会議で検討された漁業者の具体的な発想に基づく新たな事業を具体化するために必要な漁場開発調査や水産資源の調査研究、技術開発を進めています。
- ③ 漁村生産向上戦略会議で検討、試行された意欲ある漁業者の発想を、具体的に実践する漁業者グループに支援することにより、新しい取組を推進しています。



3. 取り組み状況

①漁村生産向上戦略会議

意欲ある漁業者等が海域に合った漁業を創出するために、県内8ヵ所の戦略会議で検討し、平成16年度はメダイ釣りの導入など17件の地域の実情に即した新たな漁業や養殖業等の創出に向けた提案がありました。

②支援調査、技術開発

平成16年度は未利用漁場・資源の開発のための五島大水深漁場調査（刺網、簗）や、新しい漁法導入のためのイワシ船びき網漁法の開発を行いました。イワシ船びき網漁法については、総合水産試験場の調査船「ゆめとび」で乗船講習会を9回実施したところ、合計69名の漁業関係者が参加されました。

③意欲ある漁業者グループ実践活動支援事業、知事特認グループ支援事業

水産ベンチャー的な取り組みとして、平成16年度に15件の事業を支援しました。このうち、長崎市野母の多目的体験漁業の推進（野母崎型体験漁業研究グループ）、壱岐市芦辺のイカ等の活魚パック出荷（壱岐活パック研究グループ）、対馬市美津島のシャーベット氷を用いた魚類の高鮮度出荷（尾崎地区鮮魚流通改善推進部会）などで成果をあげました。平成13年度から平成16年度まで合計38件の漁業者グループの新しい取組を支援しています。





4. 今後の展開

ながさき型新水産業創出事業も6年目となり、意欲ある漁業者グループの新しい取り組みの支援として、一定の成果をあげたと考えています。

今後は、原油価格の高騰など漁業を取り巻く厳しい状況に対応するため、発光ダイオード集魚灯の導入等の省エネルギー対策に積極的に取り組む漁業者グループや、未利用資源の有効利用の取り組み、地域の活性化に取り組む女性グループへの支援等、ながさき型新水産業創出事業を一層充実させていきたいと思っています。



編集後記

冷たい北東の風も強く吹き始め、各地で冬を知らせる声が聞こえてくるようになると、冬料理の代表の鍋物が恋しくなり、特にアラ鍋、フグ鍋などなど・・・おいしい季節になってきました。思い浮かべるだけでもうれしくなってきます。

水産業も厳しい冬の時代にあるのかもしれませんが、寒さに耐えるために縮こまらず、大きく手と視野を広げ、新しい取り組みと発想を巡らす事が必要なのかもしれません。そのなかに、何かおもしろいことが出てくのではと思うのです。

冬の鍋をつつきながら、このような話をしてみるのも時にはいいものですよ。

(記 GH H17.11)





漁業士会事務局の連絡先

- 長崎地区漁業士会（県央水産業普及指導センター）電話 095-850-6371
- 大村湾地区漁業士会（県央水産業普及指導センター）電話 095-850-6371
- 県南地区漁業士会（県南水産業普及指導センター）電話 0957-64-0487
- 県北地区漁業士会（県北水産業普及指導センター）電話 0950-57-0405・0426
- 下五島地区漁業士会（五島水産業普及指導センター）電話 0959-72-2121（内線295）
- 上五島地区漁業士会（上五島水産業普及指導センター）電話 0959-45-3611・3160
- 壱岐地区漁業士会（壱岐水産業普及指導センター）電話 0920-47-1111（内線265）
- 対馬地区漁業士会（対馬水産業普及指導センター）電話 0920-54-2084・3494
- 長崎県漁業士会連絡協議会（長崎県水産部水産振興課）電話 095-824-1111（内線2832）

長崎県の漁業士の情報は、ホームページ長崎県水産業普及指導センター
情報からも、ご覧いただけます。

ホームページ

<http://www.n-suisan.jp/yumetobi/gyosei/>