



蒼潮

長崎県漁業士連絡協議会広報誌

第10号

(平成23年8月)

長崎県漁業士連絡協議会



目次

各地区漁業士会の活動	1
①長崎地区漁業士会	1
②県南地区漁業士会	3
③県北地区漁業士会	8
④下五島地区漁業士会	11
⑤上五島地区漁業士会	14
⑥壱岐地区漁業士会	16
⑦対馬地区漁業士会	18
地域漁業収益力向上事業について	
水産振興課 漁業技術班	20

長崎地区漁業士会

地元水産業の話とお魚料理教室の開催

長崎地区漁業士会（会員30名）では、若い世代に水産業への親しみを持ってもらうことを目的に、小中学生・高校生を対象にした水産教室を開催し、地元で行われている漁業の紹介や地元で水揚げされる魚の調理法の体験等を行っています。

平成22年度は、8カ所の小中学校・高校で9回開催しました。

船上からの藻場観察、魚類養殖場での餌やり体験や料理教室を行い、参加した子供達にとってはとても良い経験になったのではないかと思います。また、長崎の女性にもっと真珠の魅力を知って欲しいと願い、高校生に対して真珠の珠出しや真珠加工体験をおこないました。

これからも、地元の水産業の魅力や魚の美味しさなどを、多くの子供達に伝えていきたいと考えております。

※平成22年度 水産教室

実施時間	開催場所	主な内容
7月 8日	西海市立大島東小学校	藻場観察、藻場に関する講話
10月 1日	長崎市立茂木小学校	地元の漁業に関する話、お魚料理教室など
10月18日	長崎市立小ヶ倉小学校	イカの解剖実習、イカの調理実習
11月 2日	西海市立大島中学校	餌やり体験、料理教室
11月 5日	西海市立西海東小学校	お魚料理教室
11月16日	西海市立大島東小学校	お魚料理教室
12月 6日	長崎市立野母崎中学校	地元の漁業に関する話、お魚料理教室
1月24日	長崎市立野母崎小学校	魚の解剖実習
2月23日	長崎玉成高等学校	真珠の珠出しと加工体験



※大島東小学校
箱めがねによる藻場観察



※長崎玉成高等学校
実習で取り出した真珠の鑑定会

造礁サンゴに関する視察研修

長崎地区漁業士会では、西海市大島で海藻が年々減少していく一方、以前にはなかったサンゴが増えて、アワビ等が生育できそうな場所が少なくなっていることから、海藻を昔のように増やす取り組みの参考とするため、サンゴの生態や活用事例等を調べるために、平成22年10月に沖縄県石垣島等で研修を行いました。

研修した結果、海藻やウニ類はサンゴと競合関係にあり、藻場の回復のためにはサンゴの対策が必要ということが分かりましたが、一方で、サンゴを単純に悪者扱いできないことから、これからはサンゴの利用と共存を模索していくことが必要であると考えられました。



以前の海藻が繁茂した海底



海藻が減り、サンゴに覆われた海底



沖縄での研修



造礁サンゴ(ミドリイシ)の標本

県南地区漁業士会

親子お魚料理教室の開催

県南地区漁業士会（会員16名）では、若い世代への魚食普及と水産業への親しみを持って貰うことを目的に、毎年、島原半島および諫早市の小学生や保護者を対象に、地域漁業の紹介などをした後、「お魚料理教室」を開催しています。

平成22年度についても、魚を調理することの楽しさ、魚料理のおいしさを知ってもらうため、6つの小学校で料理教室を開催しました。

南島原市深江町では、深江小学校5年生38名と保護者33名を対象に、有明海特産のシタビラメを使ったクツゾコ飯、クルマエビの塩焼き、マアジの煮付け、生タコから茹でたタコの刺身などの作り方を指導し、試食しました。

南島原市有家町では、堂崎小学校6年生23名と保護者7名を対象に、鯛飯、特産のアラカブ（カサゴ）の味噌汁、マダイとコウイカの刺身、カワハギとアラカブの煮付けなどの作り方を指導し、試食しました。

南島原市南有馬町では、古園小学校5・6年生22名と保護者10名を対象に、鯛飯、アラカブの味噌汁、特産のコウイカの刺身、マダイの湯引き、カワハギの煮付けなどの作り方を指導し、試食しました。

諫早市小長井町では、長里小学校5年生16名と保護者5名を対象に、特産のカキ飯、アラカブの味噌汁、ブリとコウイカの刺身、ブリ大根などの作り方を指導し、試食しました。

雲仙市南串山町では、南串第一小学校5年生13名と保護者13名を対象に、伝統料理の自転車飯（自転車のように速く炊ける醤油飯のことで、醤油と常備の煮干を入れる炊き込みご飯のこと）、ブリの塩焼き、コウイカの煮付け、ブリのアラを使用した味噌汁などの作り方を指導し、試食しました。

島原市有明町では、高野小学校4・5年生17名と保護者10名を対象に、スズキ飯、メバルとワカメの味噌汁、クツゾコの煮付け、コウイカとワカメのしゃぶしゃぶ、焼き海苔などの作り方を指導し、試食しました。

どの地区でも魚料理に慣れていない子供たちが多く、悪戦苦闘していましたが、漁業士と保護者などの指導でどうにか料理を無事終えることができ、自分達で作った料理を美味しいと食べていました。

これらの楽しい様子は、新聞やテレビでも取り上げられ、地域の方々に漁業士会の活動を伝えることができたと思っています。保護者や先生方からは、今後も開催を希望する声が寄せられ、漁業士会としては、できる限りその要望に応えていきたいと考えています。



深江小学校(調理指導)



深江小学校(料理完成)



堂崎小学校(調理実演)



堂崎小学校(料理完成)



古園小学校(調理指導)



古園小学校(試食開始)



長里小学校(調理実演)



長里小学校(料理完成)



南串第一小学校(調理指導)



南串第一小学校(料理完成)



高野小学校(調理実演)



高野小学校(料理完成)

視察研修 ～水産物の販売方法について～

魚価低迷が続く中、漁業者の所得向上のヒントとするため、2月21日に人口が多い福岡市と隣接する糸島市の直売所を視察後、福岡県職員と漁協の直売所経営などについて意見交換会を行い、長崎県3市合同のアンテナショップも視察しました。

1. 伊都菜彩 (JA糸島)

平成19年4月オープン。総敷地面積19,636㎡、店舗面積2,440㎡、売り場面積1,268㎡、駐車場約400台の西日本では有数の規模で、平成22年3月時点での登録生産者は1,240人。

販売額は、平成19年が17億円、平成20年が26億円。



水産物、農産物とも品揃えは豊富で、平日のお昼時にもかかわらず多くのお客さんで賑わっていました。

2. 志摩の四季（JF糸島）

平成18年度福岡県補助事業で建設。事業費は107,625千円。鉄骨平屋建て1棟、延床面積862.5㎡、建築面積927.5㎡。

販売額は、年間7億円前後。

水産物、農産物とも品揃えはますます多く、水産物は漁協支所単位で陳列してありました。



店舗入口



店舗内

3. 福岡県職員との意見交換会（福岡県水産海洋技術センター）

福岡県漁業のビデオを視聴後、福岡県の直売所や朝市の状況の説明を受けて、意見交換を行いました。

水産物の販売額は、志摩の四季が2～3億円、伊都菜彩が5億円で、うち鮮魚の占める割合が半分程度。

お客さんは、福岡市内が中心で、料理店も仕入れに来る。

売り上げは、伊都菜彩が売り場や駐車場が大きく右肩上がり、志摩の四季は2～3年前から横這い傾向。

販売手数料は、15～17%で、売れ残りは出品者が回収する。

この他では、それぞれの県の漁業士活動などについても意見が交わされました。



意見交換会

4. キトラス（福岡市上川端町）

平成22年10月に長崎市、佐世保市、雲仙市の3市合同でオープンのアンテナショップ（100坪）。坪当たり25,000円／月のテナント料。

3ヶ月間の売り上げは、物販コーナーが約3,100万円、飲食コーナーが約2,400万円の計約5,500万円。



店舗入口



店舗内

今回の視察研修では、140万人の人口を抱える福岡市中心部から車で40分程度の糸島市の農協と漁協の直売所を視察しましたが、特に伊都菜彩の集客力は目を見張るものがあり、人口の違いを感じざるを得ませんでした。

キトラスは、福岡市中心部で立地が良く、順調な売り上げが続いていますが、テナント料が月250万円掛かるため、オープン効果を維持し、販売単価が高い（利益が大きい）ものを多く販売しないと経営が厳しくなっていくのではと思われました。

県北地区漁業士会

水産教室の開催

県北地区漁業士会（会員18名）では、本年度初めての試みとして、地元の子ども達を対象として水産資源の管理の重要性を理解してもらうため、アオリイカの産卵時期に、「イカ柴」の設置体験を平戸市で開催しました。

まず、子ども達にアオリイカの生態やイカ柴の話をし、その後、山から産卵基質となる枝の切り出し、イカ柴の製作、設置を行い、事前に設置していた柴に産み付けたイカの卵の観察を行いました。また、別の日に、平戸市内の小中学校にもアオリイカの卵が付いた柴を持っていき、イカの卵の観察や生態、資源管理の重要性について話しをしました。卵からふ化したばかりのイカを見て、子ども達はもちろん、学校の先生方も興味を持って話を聞いてもらえました。

開催実績

開催日	対象者
平成22年6月5日	鮎川子供会 学童 11名
平成22年6月7日	平戸市立南部中学校2年生 54名



鮎川子供会



南部中学校

お魚料理教室

県北地区漁業士会は、若い世代への魚食普及と水産業に親しみをってもらうことを目的に、毎年、管内の小中学校等で「お魚料理教室」を開催しています。

今年度も、管内小中学校の児童・生徒や長崎県立大学の学生を対象に料理教室を行い、魚料理のおいしさを伝えることができました。

これからも引き続き開催していく予定です。

開催実績

開催日	対象者
平成 22 年 8 月 29 日	平戸南部暮らしのフェア 一般人 20名
平成 22 年 10 月 13 日	佐世保市立中野中学校2年生 17名
平成 22 年 11 月 1・2日	平戸市立南部中学校2年生 54名
平成 22 年 11 月 9・10 日	平戸市立生月中学校1年生 73名
平成 22 年 11 月 12 日	長崎県立大学 22名
平成 22 年 11 月 16 日	平戸市立度島小中学校 中学1・2年生 27名
平成 22 年 12 月 9 日	佐世保市立楠栖小学校6年生 55名
平成 23 年 2 月 22・24 日	佐世保市立小佐々中学校2年生 68名
平成 23 年 3 月 6 日	鮎川子供会 保護者18名 学童17名



平戸南部暮らしのフェア



中野中学校



南部中学校



生月中学校



県立大学



度島小中学校



楠栖小学校



小佐々中学校



鮎川子供会

鹿児島県への観光ダイビング視察研修

漁業依存度が高い県北地区において、離島地区は就業者の高齢化や減少が本土地区より激しく、“雇用の場の不足”による過疎化の波は避け難い状況です。

さらに、離島地区の漁業者は周囲に広がる海で一本釣りや延縄などの沿岸漁業を営み、種苗放流や漁場監視など水産資源の管理に積極的に取り組んでいますが、“磯焼け”に代表される漁場環境の変化等による、資源の減少に歯止めを掛けることは難しい状況です。

そこで、漁業と海を題材とした産業のサービス化、すなわち優れた“海”と“島での暮らし”を地域資源として活用し地域活性化につなげていくことを検討するため、平戸市度島の福畑漁業士と古川漁業士の2名が、観光ダイビングが盛んな鹿児島県南さつま市への視察研修を行いました。

視察研修により、度島地区においても観光ダイビングの案内を始めることで夏場の漁閑期に漁家収入の向上が図られ、漁業者を含めた地域住民の収入の増と雇用の創出が期待できることが判りました。

研修の感想として、ダイビングの案内を始めるにあたってはいろいろな漁業調整上の問題も予想され、地元漁協と密に連携をとった対応をしなければならないと感じました。

また、これまでの様々な調査に携わるうえで取得した「潜水土」の資格や収集したスキューバダイビングに関する知識と情報を活用し、『ダイビングスポット案内業』を中心とした『漁業体験型観光』の取り組みをきっかけに、地元の観光協会や行政機関と連携を深め、さらに地元の小型定置網・イカ釣り・貝類養殖など他の地域資源を活用した体験型観光へと幅を広げることによって、利用者の増加・定着が図られることが期待されるなど、今回の研修は地域の活性化を考えていくうえで大変有意義なものとなりました。



観光漁業について意見交換



保管庫

下五島地区漁業士会

イシダイ延縄漁法の視察研修

イシダイは五島沿岸に多く生息しており、主に定置網で漁獲されていますが、本種を目的とした釣による積極的な漁獲は行なわれておりません。そこで、下五島地区漁業士会（会員15名）では、下五島では普及していないイシダイ延縄漁法の導入を目的として、平成22年7月12、13日の2日間、同漁法の先進地である対馬市を訪ね、上対馬町漁協の梶原洋邦さんから漁具製作、操業方法等の研修を受けました。

まず漁具漁法の説明を受けた後、船上において餌であるガンガゼの採捕や延縄操業における漁具投入のタイミング、餌の付け方等の実習を行い、貴重な経験を積むことができました。

研修を終えた漁業士からは、「沿岸域での操業であるため、燃油等の経費が掛からない」「小型船での操業も可能で、若い漁業者や高齢者も取り組みやすい」「磯焼けの原因の一つであるガンガゼを餌とするため、ガンガゼの減少による藻場回復も期待できるのでは」等の意見が聞かれました。地元に戻った漁業士により早速この漁法が実践され、改良を加えながら地域の漁業者にも広めたいと意気込んでいます。



ガンガゼの採捕実習



梶原洋邦氏による洋上での指導



下五島で行なわれた試験操業



試験操業で漁獲された待望のイシダイ

新規就業者等との意見交換会

漁獲量の減少や燃油等資材の高騰等により、漁業経験の少ない新規就業者や若い漁業者の多くは非常に苦しい経営を強いられています。

そこで、漁業士が持つ様々な情報や漁業技術が、新規就業者等の経営改善の一助となればとの思いから、漁業士と新規就業者等との意見交換会を開催しました。

新規就業者等からは、「魚が獲れずに困っており、現状では生活が成り立たない」、「地域に知り合いが少ないため、漁況情報が入らない」「新しい漁法を学びたいが、頼る人がいない」等の意見が出されました。

この様な意見に対して漁業士からは、「漁には好不漁があるので、不漁の時に何をするかが重要。五島にはない操業を他地区で行なっていることもあり、積極的に島外へ出て交流し、情報の入手に努力して欲しい」「自分の地区の漁業者は、広く分散して操業しながら釣れる場所を探し、釣れるとなると情報を共有して皆が受益できるよう助け合っている。自分は、仲間に食べさせてもらっており、仲間づくりは大切である」「今回の場が仲間づくりに役立つことを願う」等のアドバイスがありました。

この意見交換会をきっかけとして、新規就業者が漁業士の元に漁具の相談や乗船実習に訪れるなどの交流が深まり、さらに、新規就業者同士の勉強会も発足するなどの連携も深まっています。



熱い議論を交わす新規就業者等と漁業士

九州ブロック漁業士研修会

「平成22年度九州ブロック漁業士研修会」が1月13、14日の2日間、鹿児島市で開催され、山崎副会長他、長崎県から7名の漁業士が参加しました。

1日目の研修会では、各県漁業士会の活動事例の紹介があり、宮崎県の「テレビ等による自県水産物のPR」、鹿児島県の「直接販売活動を通じた経営改善」、沖縄県の「パヤオ漁業の推進」等が発表されました。

本県からは、上五島地区漁業士会が平成18年から続けている「植樹活動」について、植樹イベントの昼食時には地元で水揚げされた魚を使った料理を提供するなどして、魚食普及活動にも力を入れているとの報告が行なわれました。

さらに、水産庁から漁業士制度や各種事業等の説明、水産総合研究センターによる浮魚の資源動向に関する講演がありました。マイワシ資源の動向は関心が高く、突っ込んだ意見交換がなされました。

2日目には、鹿児島市周辺の水産物直売所の現地視察があり、直売所の担当者から、「各漁協が運営する6直売所が連携して、接客マナー等の研修会開催やバスツアーの誘致、スタンプラリー等を共催して協力し合い、互いの売上げ増加に努めている」等の工夫を伺うことができました。特に、江口漁協が運営する江口蓬莱館は、市内から30分程度に有り、ドライブの途中に立ち寄る常連客が多く、レストラン部門と併せて、年間10億円を超える売上があります。魚介類の鮮度と値頃感がある価格、出荷者である高齢者の活性化など、直売方式の利点が発揮され、来場者・売上とも順調に伸びているようです。

研修会の休憩時間や移動中には、各県漁業士同士で漁法や漁模様等の情報交換が行なわれており、参加した山崎副会長も他県漁業士との交流が深まった有意義な研修となったようです。



買い物客で賑わう直売所



直売所に並ぶマダイ、ゴマサバ、ヘダイ

上五島地区漁業士会

第16回 離島地区漁業士会議

県北（宇久・小値賀）、下五島、上五島、壱岐、対馬の離島地区の漁業士会では、離島における漁業士活動の積極的な推進と地域の活性化を目的に、相互の情報交換と自己研鑽を図るため、平成6年度から毎年、各地区の持ち回りで離島地区漁業士会議を開催しています。

今年度は、上五島地区漁業士会（会員21名）が世話役となり、9月28日に上五島で開催しました。

今回は、各地区の漁業士会から活動報告がされた後、長崎大学水産学部亀田和彦准教授から「流通構造の変化とこれからの流通対策について」と題して基調講演があり、意見交換を行いました。「活魚箱の出荷は良い。海水の温度に注意し、ブローアも返品してもらっている」「上五島で効果がないと言われる魚礁も県北地区では水揚げの7割を魚礁で釣っている」等、様々な意見が出されました。その後の交流会でも各地区の釣り自慢の話で大いに盛り上がり、漁法の改良などヒントを得たようでした。



事例発表の様子



意見交換の様子

視察研修 ～マグロの流通加工について～

新上五島町内では平成20年度からマグロの養殖が開始され、鮮魚出荷をしています。加工をするまでには至っていません。そこで、管内で養殖をされている2名の漁業士が、マグロの流通・加工について学ぶために、2月1日～3日、東京海洋大学、三浦市三崎水産物地方卸売市場等で視察研修を行いました。

東京海洋大学では、魚介類の鮮度低下とpHの関係、ヤケ肉とその防止方法等、マグロの冷凍冷蔵時の鮮度保持にかかる留意事項や保存条件について説明を受けました。

冷凍マグロの加工を行っている丸福水産(株)では、冷凍マグロの割裁やサク取り行程、ネギトロ加工の見学を行いました。

神奈川県水産技術センターではマグロの流通・加工について講話を受け、三浦市三崎水産物地方卸売市場、東京都中央卸売市場ではマグロの入荷状況やセリの見学を行いました。

今後ますます国内のマグロ養殖が盛んになると予想される中、他商品との差別化のためにはこれまでの鮮魚出荷ルートに加えて、流通方法の改善や加工品の開発を行う必要性を感じました。



マグロのセリの様子



マグロ加工の様子

吉岐地区漁業士会

アオリイカ泳がせ釣り漁法研修と試験操業

吉岐地区漁業士会（会員19名）では、21年度にアオリイカ（ミズイカ）泳がせ釣り漁法の試験操業を行ないましたが、わずかしき漁獲できなかったことから、平成22年9月29日～30日に五島市富江町で実際に操業する漁船に乗っての研修を行ないました。

この研修から、現在使用されている漁具は、昨年度の試験操業で使った漁具より改良されていることや、実際の操業を行うことで作業の流れ、イカの取り扱いや操業場所など詳しいことが分かりました。当日は1晩で約60kgのアオリイカが漁獲され、この漁法が非常に有望だということが分かりました。

研修の後、吉岐で試験操業を何度か行ない、吉岐でも漁獲できることが分かりましたが、餌となる活アジの確保、漁場選び、五島との水温の違いなど、採算が採れる漁法として行なうためには解決しないといけな課題も多いことから、引き続き試験操業を行なっていく予定です。



研修の様子1



研修の様子2

大分県及び高知県の漁業士との交流会の開催

吉岐地区漁業士会では他県の漁業士活動や漁法などについての情報交換を目的に、数年に1度、他県漁業士会との交流を行なっています。今回は吉岐地区の主催で平成23年1月28日～29日に、大分県漁業士会漁船漁業部会と高知県中央地区漁業士会との交流会及び、福岡魚市の視察と㈱福岡魚市場との意見交換会を開催し、17名の漁業士（吉岐地区からは8名）が参加しました。

交流会では、大分県から要望があった、タチウオ曳き縄釣りが不漁のため、代替となりそうなアオリイカ釣り漁法について、吉岐地区で試験操業している泳がせ釣りと、高知県で行なわれている曳き縄釣りの紹介を各々行いました。また、高知で行なわれている夜間のタチウオ釣り、ハモの漁法に関することや魚食普及活動などに関する情報交換が行われました。

次に、鮮度保持などに関する取組として、マグロの品質向上の取り組み（香岐）、ごち網マダイの活かし込み、かぼすを使った養殖ブリ（大分県）などの紹介が行なわれました。

翌朝2時から福岡魚市の視察を行ない、8時から(株)福岡魚市場 近海・活魚部門担当者との意見交換を行いました。意見交換では、よい魚を選別して箱立てして出荷した場合に高く評価してもらえるか、タコの価格低迷はどうしてなのかといった意見が交わされました。



交流会の様子



福岡魚市視察



福岡魚市視察



(株)福岡魚市場との意見交換

対馬地区漁業士会

対馬市農業士会と連携した取組

対馬は豊かな漁場環境に恵まれ、多種多様な魚が漁獲されています。しかし、その大部分は島外に出荷され、島内ではほとんど流通していません。そのため、対馬に来た観光客からは「地元で新鮮な対馬の魚を食べられるお店が少ない。」などという声も聞かれます。

そこで、対馬地区漁業士会（会員23名）では、平成19年度から対馬産水産物の島内流通拡大（地産地消）を図るため、魚販売活動「つしまん魚市（さかないち）」を行っています。

一方、農業でも島内流通拡大の動きが活発化していることを聞き、連携を模索しました。まず8月に対馬市農業士会役員との会合を行い、10月30日および2月5日に、対馬市美津島町で対馬産の安全かつ新鮮な農水産物を消費者に提供することにより、島内の農水産物流通を活性化する目的で「つしまん市（いち）」を開催しました。

当日は、各漁業士が対馬沿岸で漁獲した水産物を、各農業士が島内で生産した農産物や農産加工品を、それぞれ持ち寄り販売しました。

販売活動後は、両会の活動紹介や両会の連携を通して対馬の1次産業を今後どのようにして盛り上げていくか等について、活発な意見交換を行ないました。



つしまん市



意見交換会

対馬海洋保護区設定推進協議会

対馬海域は、「対馬暖流」の恵みをうけ、多様な水産生物の回遊の重要経路となっており、独特の海洋生態系を保持した資源豊かな海域で、対馬海域を保全することは日本だけでなく、東アジアの漁業の将来を担っています。

しかしながら、近年ではハイテク機器を駆使した周辺諸国等の乱獲により、水産資源の減少、枯渇化が危惧されています。対馬市では豊かな海域を未来へ継承し、伝統的な漁業を守ることを目的に「海洋保護区」設定をめざし、平成22年6月5日に対馬市厳原町で「対馬から『海洋保護区』を考える」と題してシンポジウムが開催されました。

シンポジウムには、対馬地区漁業士会から吉村前会長がパネラーとして参加し、漁業者の立場から「海洋保護区」にむけた意見を述べました。

その後、「対馬海洋保護区設定推進協議会」が設立され、扇会長及び吉村前会長が漁業士会代表委員として選出され、「海洋保護区」の立案に向けて、協議検討を重ねています。



シンポジウム「対馬から『海洋保護区』を考える」
パネルディスカッション景

1. 背景

長崎県は、九州の北西部に位置し、数多くの島々や半島で形成され、恵まれた広大な海域には好漁場が形成され、多種多様な漁業や養殖業が営まれています。

この豊かな漁場と多様な魚種に恵まれた本県周辺海域の特性を十分に生かし、未利用・低利用資源をはじめ、多様な水産資源をバランス良く利用し、水産業のさらなる発展を目指す必要があります。

そこで、収益性の高い漁業生産の実現と経営感覚に優れた漁業者グループ等を育成するため、水産業普及指導センターとの連携により、漁業者等の創意工夫に基づく先進事例の導入及び新技術の普及に向けた取り組みを支援します。

2. 事業の内容

①意欲ある漁業者チャレンジ活動実践事業

新漁法の導入や資源の有効活用などの先進事例の定着を図るため、意欲ある漁業者グループの創意工夫と生産から販売までを見据えた計画に基づく、当該地区（漁協管内）にない実践活動を支援します。

②漁船漁業構造改革推進モデル事業

LED漁灯や小型電動船外機など漁船漁業構造改革推進事業（H18～H22）で実用化の目処が立った新技術（機器等）の普及に向けて、漁協が経営改善に意欲的な漁業者に対しリース（貸与）するための新技術の取得を支援します。

③いずれの事業も、水産業普及指導センターごとに設置する地区検討会での計画検討及び県での審査の後、実現性の高い取組を採択し支援することとします。

3. 事業の対象者

①の事業：意欲ある漁業者グループ

(構成員3名以上、うち3分の2以上が漁業者、かつ、1名以上の流通・加工関係者を含むグループ。または、漁業者と漁協の2者以上のグループ。)

②の事業：漁業協同組合

(リース対象者は、付加生産額5%増を目的とした営漁計画の策定や資源管理・漁業所得補償対策で作成する資源管理計画に参加するなどの条件があります。)

4. 補助率

①②とも必要経費の1/2以内

新漁業士紹介

指導漁業士



鳥越 一樹
とりこし かずき

【所属漁協】 長崎市たちばな漁協
【漁業種類】 魚類養殖



山崎 久徳
やまざき ひさのり

【所属漁協】 大村湾漁協
【漁業種類】 真珠養殖、
真珠加工販売



井上 真二
いのうえ しんじ

【所属漁協】 橘湾東部漁協
【漁業種類】 魚類養殖

青年漁業士



戸浦 善彦
とらふ よしひこ

【所属漁協】 瀬川漁協
【漁業種類】 地曳き網



勝井 繁昌
かつい しげまさ

【所属漁協】 厳原町漁協
【漁業種類】 延縄漁業、一本釣り、
イカ釣り



岸川 和寿
きしかわ かずひさ

【所属漁協】 厳原町漁場
【漁業種類】 一本釣り、曳き縄、
延縄

長崎県漁業士連絡協議会の構成

平成23年4月1日現在

事務局

長崎県漁業士連絡協議会	
指導漁業士	88名
青年漁業士	54名
計	142名

事務局
長崎県水産部水産振興課

長崎地区漁業士会

指導漁業士	20名
青年漁業士	10名
計	30名

県央水産業
普及指導センター

県南地区漁業士会

指導漁業士	14名
青年漁業士	2名
計	16名

県南水産業
普及指導センター

県北地区漁業士会

指導漁業士	9名
青年漁業士	9名
計	18名

県北水産業
普及指導センター

下五島地区漁業士会

指導漁業士	11名
青年漁業士	4名
計	15名

五島水産業
普及指導センター

上五島地区漁業士会

指導漁業士	13名
青年漁業士	8名
計	21名

上五島水産業
普及指導センター

壱岐地区漁業士会

指導漁業士	10名
青年漁業士	9名
計	19名

壱岐水産業
普及指導センター

対馬地区漁業士会

指導漁業士	11名
青年漁業士	12名
計	23名

対馬水産業
普及指導センター



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) ☎095-850-6371
- 県南地区漁業士会 (県南水産業普及指導センター) ☎0957-64-0487
- 県北地区漁業士会 (県北水産業普及指導センター) ☎0956-25-5902・5903
- 下五島地区漁業士会 (五島水産業普及指導センター) ☎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) ☎0959-52-3747・3748
- 壱岐地区漁業士会 (壱岐水産業普及指導センター) ☎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) ☎0920-54-2084・3494
- 長崎県漁業士連絡協議会 (長崎県水産部水産振興課) ☎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/>