

平成21年度「ながさき水産業大賞」受賞者の概要

1. 長崎県知事賞

部門名	受賞者(組織)名	住所	概要
資源を育む 海づくり	小値賀町小発動 連合会	小値賀町	<ul style="list-style-type: none"> ・イサキの徹底した資源管理(疑似餌を使用した一本釣りの徹底(撒き餌禁止)や小型魚(150g以下)の保護等)により県内トップの水揚げ量を誇る。 ・ここで水揚げされたイサキは「長崎いさき(値賀咲)」としてブランド化され、主に関東、関西で安定した取引が行われている。
魅力ある経営 体づくり	長崎市新三重 漁業協同組合	長崎市	<ul style="list-style-type: none"> ・女性部の積極的な魚食普及活動(市内や首都圏の小学校での出前講座の開催、毎月1回開催される漁協の朝市でのイベント開催等)により、地元水産物のPRを行うとともに、子どもたちに水産業の魅力や魚のおいしさを伝えている。 ・厳正な規格をクリアしたマアジをブランド化し(「ごんあじ」)、全国で販売展開しており、本県の魚のブランド化のモデルとして貢献。
未来につな ぐ人づくり ・漁村づく り	野母崎三和漁業 協同組合	長崎市	<ul style="list-style-type: none"> ・新規就業者の受け入れ体制の整備により着実に就業者が着業(H15～20で8人)しており、地域の活性化に寄与している。 ・「伊勢エビまつり」(H12～)は地元料理店等とも連携した地域ぐるみのイベントで、「野母んあじ」のブランド化などもあわせて、地元水産物を活かした地域振興に貢献。

2. 長崎県漁業協同組合連合会長賞

部門名	受賞者(組織)名	住所	概要
資源を育む 海づくり	西海大崎漁協 黒潮会	西海市	<ul style="list-style-type: none"> ・アワビの資源管理(漁法、操業期間、殻長制限、藻場の造成等)を総合的に行い、資源水準を維持。(県内全体の漁獲量は減少している。) ・会員が漁獲物の殻長測定、操業日誌の記帳を自ら行い、データを収集、実践に取り組む。
魅力ある経営 体づくり	佐世保市相浦 漁業協同組合	佐世保市	<ul style="list-style-type: none"> ・「カキ」養殖技術の向上や販売促進により生産量が増大(4倍)し、養殖カキの産地として知名度が向上。 ・「九十九島かき食うカキ祭り」(H13～)は、カキという特定水産物と観光をタイアップした他に類を見ない特徴ある取組で、市の冬の観光資源として定着している。
未来につな ぐ人づくり ・漁村づく り	女性グループ 「母々の手」	平戸市	<ul style="list-style-type: none"> ・観光定置と連携した朝食サービスの提供等、定置網で獲れた地魚にこだわった浜の料理を提供する食堂をオープン(H20年4月)。当初の計画を大きく上回る多くの来店者があり、計画の約4倍もの売上があった。 ・地元女性の雇用の場(10人)となっており、浜の活性化にも貢献している。

3. 特別賞(知事賞)

部門名	受賞者(組織)名	住所	概要
未来につな ぐ人づくり ・漁村づく り	壱岐東部漁協 海女組合	壱岐市	<ul style="list-style-type: none"> ・県内で唯一の女性グループ(90人)で、ウェットスーツを着用しない伝統的な素潜りで共同労働慣行による伝統漁法を伝承。発足は明治以前とも言われている。 ・資源増大を目的とした禁漁区の設定やアワビ種苗放流、会員全員で海岸清掃やコンブ養殖を実施するなど、漁場の環境保全や漁村の活性化にも貢献。