

平成28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	受賞者名	概要
収益性の高い魅力ある経営体部門(沿岸漁業の部)	ヒラカフ カズヒロ 平川 和博 (対馬市)	サイズや季節ごとに適した出荷先の選定や市場の意見を踏まえた出荷方法の工夫などにより、他地区のアカムツと比べ1,000円程度の単価アップに成功している。 アカムツ延縄漁業者を組織化し、漁場利用のルール作りや他地区の漁業者との操業調整に主導的に取り組む。
収益性の高い魅力ある経営体部門(養殖業の部)	ユウゲンガイシャハシグチスイサン 有限会社橋口水産 (新上五島町)	餌料改良によりブランド魚「秋ぶり」を開発、消費者受けのよい魚臭さを抑え血合肉の変色が遅い肉質改良に成功し販売量を延ばす。 近年は、米国向け輸出にも取り組み、生産量の拡大、販売促進の充実を図り地域の雇用確保にも貢献している。
収益性の高い魅力ある経営体部門(水産加工・流通の部)	ナガサキ カマボコユウゲンガイシャ 長崎蒲鉾有限会社 (長崎市)	長崎県産魚や消費者ニーズにこだわって新技術や独自のアイデアを活かした練り製品の製造販売に取り組み、安定的な売上で推移している。 地元小学校の社会科見学を受け入れるなど、魚食普及や水産業への関心の向上など社会貢献にも取り組む。
浜・地域の魅力を活かした漁村の活性化部門	ハナセイサンシャキョウ トロの華生産者協 業体 (対馬市)	美津島町管内のマグロ養殖業者9団体の協業化による「トロの華」ブランドの確立している。 消費者のニーズに合わせた飼育管理法の構築、出荷方法を改善した他、県内の養殖業者に対し視察研修を通じて養殖法を広め、県内のクロマグロ養殖の振興にも貢献している。

2. 長崎県漁業協同組合連合会長賞

部門名	受賞者名	概要
収益性の高い魅力ある経営体部門(沿岸漁業の部)	オオイシ ヒロシ 大石 久志 (松浦市)	煮干加工工程の効率化に向け機器を整備し操業回数の増加を実現、生産量を前年比60%向上させた他、そのまま食べられるいりこなど新商品の開発にも取り組む。 煮干の生産量増大により経営の安定を図り、地域の雇用確保にも貢献している。
収益性の高い魅力ある経営体部門(養殖業の部)	ヨシウラ ヒデオ 吉浦 英男 (佐世保市)	養殖トラフグの生産と加工を手がけ、独自ルートによる販売やふるさと納税返礼品として出荷量を増やすほか、専用スライサー等を整備し価値の高い加工品を生産している。 親子で養殖から加工まで行い、それぞれが漁協で理事や青年部役員を務めるほか、地域でのトラフグ養殖をけん引し雇用確保にも貢献している。
収益性の高い魅力ある経営体部門(水産加工・流通の部)	ミナミ 南 こころ (新上五島町)	地元産トビウオを使って、焼きあごの製造販売、他の地元産品と組み合わせた商品を開発しトビウオ加工品の販売金額を年々向上させている。 加工規模を拡大し、周年働ける場を作ることで地域の雇用確保にも貢献している。
浜・地域の魅力を活かした漁村の活性化部門	シンマツウラギョキョウアオジマ 新松浦漁協青島女 性加工部 (松浦市)	昔ながらの添加物を使用しない製法で青島かまぼこを商品化し販売するなど、低利用魚の加工、販売により女性の雇用確保等漁村地域の活性化に貢献している。 地元小中学校での魚料理教室等、魚食普及活動にも取り組む。

3. 特別賞(ながさき水産業大賞運営委員長賞)

部門名	受賞者名	概要
収益性の高い魅力ある経営体部門(水産加工・流通の部)	ソウダ シンジ 早田 真路 (対馬市)	水揚げ不振により売上が減少したイカ加工品に代わり、アマダイ等の加工品についてSNS等使った販促活動に尽力し、個人向け販売量を延ばす。 地元小中学校及びケーブルテレビでの魚料理教室の開催等、魚食普及活動にも取り組む。
浜・地域の魅力を活かした漁村の活性化部門	イキ シリツヤハタ ショウガツ 壱岐市立八幡小学 校 (壱岐市)	海岸清掃と併せ子供達が水産業に対する理解と関心を深められるよう、ウニ加工体験や海女漁の講話などを実施している。 地域住民や漁協、漁業者等と連携した海岸清掃活動を通して、児童、教員、保護者、漁協が地域内で連携を深めることに繋がっている。