

蒼潮

第30号

(平成30年10月)

長崎県漁業士連絡協議会

＜平成30年度長崎県漁業士連絡協議会総会及び交流集会＞

平成30年7月24日（火）長崎県漁協会館において、長崎県漁業士連絡協議会の総会及び交流集会が開催されました。

総会の議事は、対馬地区、串崎指導漁業士の進行のもと、平成29年度の事業実績・収支決算報告や平成30年度の事業計画・収支予算（案）などが審議され、全ての議案において皆さんの承認を得ることが出来ました。

交流集会では、長崎地区の松崎清満指導漁業士による「長崎 春の伊勢エビまつりについて」、県南地区漁業士会の多良哲也指導漁業士による「早田漁村塾尾鷲漁業協同組合早田支所視察」、上五島地区漁業士会の濱迫睦紀青年漁業士による「ハモ漁業を確立するために」の3件の漁業士による活動の紹介がされました。

また、水産業所得向上支援事業（水産経営塾事業）の内容紹介と活用の呼びかけが水産経営課土内主任技師からあり、活発な質疑が行われるなど漁業士で情報共有することができました。

また、総会終了後には新メンバーによる役員会が開催され、新しい会長として、壱岐地区漁業士会の吉木勝三指導漁業士を選任しました。離島地区からの会長選任は初めてとなります。

大会終了後は、別会場にて意見交換会が行われ、各テーブルで膝を交えて語り合う光景が多く見られました。

○新役員（H30.7 から H32.7）

長崎県漁業士 連絡協議会	会長	よしき かつみ 吉木 勝三（壱岐）
	副会長	あきみ しんじ 綾香 良浩（県北）
	副会長	たけあき みつあき 峰脇 満雄（上五島）
	監事	むらた くにひろ 村田 国博（県南）
	監事	そうだ しんじ 早田 真路（対馬）



吉木勝三 新会長



交流集会の様子



新役員 of 皆さん

＜長崎県漁業士認定授与式＞

平成 30 年 5 月 11 日（金曜日）、長崎県庁特別応接室にて漁業士認定証授与式が執り行われました。今回、中村法道長崎県知事から、認定証を授与された漁業士は、平成 29 年度に認定された 12 名の漁業士（指導漁業士 9 名、青年漁業士 3 名）です（うち出席者は 10 名）。

授与式では、中村法道知事から「県、市、町、漁業団体、漁業者の皆様方が目標を共有しながら、その目標達成のために一緒になって、高い収益性の確保、力強い経営体の育成を目指して行きたい」等の挨拶があり、出席された漁業士を代表して若松漁協所属の瀬崎司指導漁業士から「より一層自己研鑽に努めるとともに漁業士としての自覚と責任を持って、漁村の活性化に向けて努力する」との抱負が述べられました。

また、同日午後には長崎県漁協会館大会議室で懇談会が開催され、西貴史水産部次長から漁業士記章が渡された後、水産部幹部職員との間で意見交換がなされました。

新しい仲間を加え、長崎県漁業士連絡協議会の会員は 165 名（指導漁業士 107 名、青年漁業士 58 名）となりました。



認定授与式の様子



瀬崎 司指導漁業士による代表挨拶



中村知事との記念撮影

＜水産教室を開催しました＞

平成 30 年 5 月 23 日（水）、長崎地区漁業士会が長崎市野母町にある小中一貫校の青潮学園において、漁業士 4 名が参加し、長崎ペンギン水族館の協力のもとに 6 年生児童 19 名を対象とした水産教室を開催しました。

この水産教室は理科の「体のしくみ」の授業として実施したもので、長崎ペンギン水族館の職員がペンギンや魚等の内臓のしくみについて説明した後、野母崎三和漁協の三浦指導漁業士が食性の異なる魚の消化器がどう異なっているかをツムブリ、イラ、サメを捌きながら説明、さらに児童たちがマアジを用いて解剖実習を行いました。

児童たちは魚の腸の長さが食性で異なることに驚いたようで、説明後の実習では TV 取材もあって児童は緊張した面持ちでしたが、慣れない解剖バサミとピンセットを用いて一生懸命に取り組んでいました。



腸の長さを比較しました



ペンギン水族館学芸員による説明



アジを使って解剖実習

＜親子料理教室を開催しました＞

平成30年6月3日（日）、長崎地区漁業士会が西海市大島町の太田尾公民館で、西海大崎漁協青壮年部および西海市の協力のもと、太田尾地区育成部の父兄10名およびその子ども達14名（小学生10名、中学生4名）が参加し、親子料理教室を開催しました。

同地区での料理教室は初めての取組で、イセエビ、ハマチ、アジを使って捌き方を実演した後に、参加者がアジの3枚おろしとおろしたアジを使っての「カラフルチーズ焼き」に取組みました。

魚料理は初めての子ども達や日頃あまり魚を料理したことがない父兄も、慣れないながらも親子で一生懸命に取り組んでいました。

これらの料理の外、青壮年部や育成部の方々が講習に使ったイセエビなどを使って味噌汁や刺身、骨せんべいを作り、最後は全員で試食しました。

魚離れが叫ばれる中、こうした取組が家庭での魚食の拡大につながっていくことを期待しています。



イセエビの捌き方の講習
し（山下指導漁業士）



捌き方講習で使ったハマチ
刺身にしてみんなで食べました



親子で「アジのカラフルチーズ焼き」
に挑戦



親子で試食しました

＜漁業担い手対策 尾鷲市早田（はいだ）地区の取組み＞

漁業者の高齢化が進行し、深刻な担い手不足に悩む地域が多い中、限界集落でありながら「Uターン」等の若手就業者の増加に成功した三重県尾鷲市の早田地区の取組みについて平成30年3月に研修を行いました。

早田地区は元々漁業が盛んな地区でしたが、高度成長期以降、人口が減少し、平成17年には人口が200人を割り込み、高齢化率は約60%を越える限界集落になりました。

人口減少に伴い町全体の活気が衰え始めたことから地区消滅の危機感が高まり、平成21年に漁業関係者を含め地域住民の人達と三重県、尾鷲市、三重大学が協力して地区存続に向けた議論をした結果、地区存続には基幹産業の大型定置網の安定経営が不可欠であるとの合意形成に至り、担い手対策を始めました。

平成22年から短期間（3泊4日）の漁業体験教室を行いました。漁業の知識や経験を得るには短すぎるということで、平成24年に「早田漁村塾」を設立し、長期間（4週間）住み込みで実技と座学の研修を行い、基礎知識を学ぶ機会の提供と就業後の漁村生活とのギャップ解消を図ったそうです。

これまでに漁村塾を5回開講し、地域全体で環境を整え、担い手の確保に取り組んだ結果、Uターン、Iターンの若手就業者が増加。定置網の乗組員20人のうち40代以下が半数以上を占めるなど、大幅な若返りに成功しています。

また、担い手対策のほか、早田地区では、浜プランに基づき大型定置網の経営改善（国の「もうかる漁業創設支援事業」を活用した改革型漁船・漁具の導入、人員配置の見直し）や流通・価格対策にも取り組んでおり、今回視察でお世話になった定置網代表者の方は「早田の取組みは、まだ道半ば」とのお話でしたが、優良事例として大変参考になりました。



早田地区の風景
(中央建物が研修生宿舎)



定置船入港の様子
(改革型漁船「第八明神丸」)

＜唐津 Q サバの視察研修＞
(唐津市と九州大学で共同開発された完全養殖サバ)

平成 30 年 2 月 27 日、佐賀県唐津市の唐津水産業活性化支援センターにおいて、本会所属の坂野雄紀青年漁業士が、マサバ完全養殖技術について研修・視察を行いました。

坂野漁業士（坂野水産専務取締役）は、「平戸なつ香ブリ」の生みの親であるとともに、自ら「平戸なつ香サバ」も試験的に養殖していることから、優良事例に関しては大変興味を持っていました。

研修では、同センターの村山所長から、呼子イカの代替としてマサバ養殖に取り組んだ経緯や種苗生産、量産技術の開発に至るまで懇切丁寧に教えて頂きました。また、養殖マサバは、アニサキスが殆どいない、活魚での輸送に強い点、年間を通して脂が多い等、消費者に十分アピールできる利点を聞けました。

現在、坂野水産では、天然種苗の数が不足に販売を切らしている状況ではありますが、今後、人工種苗の生産増に伴い、種苗が入手できれば、「平戸なつ香サバ」として育て、販売展開していきたいと考えています。



唐津水産業活性化支援センター



研修風景



室内水槽（立入禁止）



室外水槽（マサバ親魚）

＜磯焼け対策活動の一環でヒジキ養殖を検討しています＞

平成30年5月7日、ヒジキ養殖の手法を磯焼け対策に活用できないか検討するため、五島地区漁業士会から阿比留指導漁業士（岐宿地区）が島原半島南部漁協へ視察に伺いました。天候不良により残念ながら現場の確認はできませんでしたが、お互いの地区における磯焼けの進行状況、藻場保全にかかる取組の状況など、有意義な意見交換を行うことができました。

今後聞き取りした内容を参考に、離再交付金を活用した漁業集落の活動として試験養殖を実施するため、漁場の選定など漁協等の関係者と連携のうえ準備を進めていく予定です。



種藻付ロープの活用（他地区例①）



種藻付ロープの設置作業（他地区例②）

＜大浜小学校と岐宿中学校で水産教室を開催しました＞

平成30年6月11日に大浜小学校で水産教室を開催しました。小学5、6年生10名を対象に、餌網代操漁業士がマダイとイサキの捌き方を披露しました。児童もイサキの3枚卸しに挑戦し、苦戦しながらも上手に捌くことが出来ました。捌いた魚は刺身、漬け、ホイル焼きに調理し美味しくいただきました。実際の漁業の現場について餌網代漁業士が講話を行いました。家族に漁業関係者がいる児童も居り、みんな興味津々で聞いていました。

平成30年6月28日には岐宿中学校で水産教室を開催しました。中学3年生を対象に、川上一位漁業士がハガツオの吊るし切りとイサキの三枚卸を披露しました。ハガツオの吊るし切りについては、揺れる船の上でも出来る方法とのことでしたが、達人級の技に、生徒達は目を輝かせていました。イサキについては、実際に生徒達も捌き、初めてでも上手に卸すことができました。捌いた魚は、刺身、付け、酢豚風ホイル焼きに調理し美味しくいただきました。また、カジキ釣のための巨大なリールや疑似餌を使って、漁についての講話を行い、生徒達の印象に残る教室となりました。



大浜小での水産教室（餌網代漁業士）



岐宿中での水産教室（川上漁業士）

＜「長崎県国境離島PRイベント in 秩父」に参加しました＞

平成30年2月17日（土）に、埼玉県秩父市で「長崎県国境離島PRイベント in 秩父」が開催され、上五島地区漁業士会から2名派遣し、長崎県の離島の紹介と上五島の魚を用いた料理を通じて、島の魅力を伝え、交流促進を図りました。

埼玉県、地元商店街と長崎県が連携し、飲食店での長崎県産魚を使用したメニューの提供や駅前施設での特産品の販売を実施しました。この取り組みには、山に囲まれた秩父地域に長崎県の離島ならではの食材を紹介することで、離島振興に資するほか、相互に地域を活性化させる狙いがあります。

「魚の捌き方体験」は、親子水産教室として実施され、その日の朝に上五島から届いたマアジを使って、漁業士の捌き方指導を受けながらアジフライ作りに挑戦しました。この料理教室は、海が無い埼玉県の子供たちに魚に親しみを持ってもらい、魚食文化の普及に繋げるために実施しました。

参加した漁業士は、「漁師は食べてくれる人がいるから成り立つ職業。魚に興味を持ってくれている様子は漁に行くうえで励みになる」と感慨深げでした。

長崎の魚を通じ、離島に関心を持ってもらうきっかけになって欲しいものです。



会場は熱気ムンムン



手取り足取り捌き方を伝授



捌けるようになりました



楽しく調理しました

＜水産教室の開催＞

水産業への理解と魚食普及、漁業就業促進などを目的とし、平成30年2月に吉岐商業高校2年生110名、3月に芦辺中学校2年生72名を対象に、箱崎漁業協同組合、箱崎漁協青壮年部、吉岐市水産課と共同で水産教室を開催しました。

はじめに箱崎漁業協同組合の西組合長が、定置網で水揚される漁獲物の生態等について講義した後、箱崎漁協にその日の朝に水揚された朝獲れのブリを使用し、刺身にするまでを実演しました。実演の後、生徒の皆さんは班ごとに分かれ、朝獲れのブリを使って魚の捌き方を実習しました。この時、漁業士会や漁協青壮年部員、漁協職員の方々が各班の指導にあたり、生徒の皆さんは、指導者が冊にしたブリを刺身にするとともに、ブリの「アラ」を使って味噌汁を調理しました。出来上がった刺身と味噌汁は試食し、生徒の皆さんは自分達で調理した刺身と味噌汁に舌鼓を打っていました。今後も学校側のご理解を得て、取組を継続したいと考えています。

（1）吉岐商業高校

開催日：平成30年2月15日

場 所：吉岐商業高校 調理室

講 師：吉木会長、岩永漁業士、村谷漁業士、西村漁業士、西正寛漁業士、西貫司漁業士



吉木会長



岩永漁業士



西村漁業士



村谷漁業士

(2) 芦辺中学校

開催日：平成30年3月7日

場所：芦辺中学校 家庭科室

講師：村谷漁業士、西正寛漁業士、西貫司漁業士



村谷漁業士



西正寛漁業士



西貫司漁業士



試食の様子

＜第23回全国青年・女性漁業者交流大会への出場＞

平成30年3月1～2日に東京都で開催された第23回全国青年・女性漁業者交流大会に、吉岐地区漁業士会の住吉漁業士が出場しました。「深場のウニにもスポットライトを！～ウニ単価向上への取組～」と題して発表しました。

住吉漁業士は、出荷方法の改善によるウニの単価向上や身色の悪いウニの割合が高いため利用度が低い深場のウニ漁場の有効活用により漁家収入向上に取り組んでいる成果を第3分科会（流通・消費拡大部門）で発表しました。

また、この大会には吉木会長、山崎漁業士、永村漁業士、西貫司漁業士も参加し、住吉漁業士を応援するとともに全国の漁業者の先進的な取組について知見を得ることができました。



第3分科会の発表者



住吉漁業士発表の様子

＜アワビ陸上養殖視察研修＞

吉岐地区漁業士会では、平成30年4月27日にナノバブルを活用した陸上養殖について検討するため、福岡県北九州市にある丸福水産株式会社のアワビ陸上養殖の視察を行いました。

丸福水産株式会社では、グループ会社が開発したナノバブル発生装置を用い飼育水に酸素ナノバブルを溶かし込ませることで、成長促進や飼育水浄化の効果が出ているとのことでした。また、建物内を赤色照明にすることでストレス軽減や日中でも餌を食べるようになるのでさらに成長が促進し通常の2倍以上早く出荷可能になるとのことでした。

また、ナノバブル発生装置は、陸上養殖だけでなく船上に載せて魚の鮮度保持にも活用できるという情報もあり、今後、導入を検討するために有意義な研修となりました。



パイプの中にナノバブル発生装置



赤色照明の建物内

＜水産教室の開催＞

平成30年3～6月に開催した水産教室について紹介します。

親愛児童クラブ

- 開催日：平成30年3月17日（土）
- 受講者：親愛児童クラブ 14名
- 講師：早田指導漁業士
- 内容：学童を対象とした水産教室を開催しました。早田漁業士によるサワラとヤズの三枚おろし実演、子供達からの魚に関する質疑応答、早田漁業士が出演したテレビ番組（月曜から夜更し、食彩の王国）のビデオ鑑賞の後、



サワラをおろす早田漁業士
子供達は目の前でおろされる魚に興味津々で、魚の体の構造や内臓のはたらきについて熱心に質問していました。

長崎県立豊玉高等学校

- 開催日：平成30年3月22日（木）
- 受講者：豊玉高校1、2年生 46名
- 講師：早田指導漁業士、中庭青年漁業士、吉村（高浩）青年漁業士
- 内容：高校の郷土学習「対馬の食材を使った料理づくり」の一環として水産教室を開催しました。まず、視聴覚室で各漁業士からそれぞれが行っている漁業についてパワーポイントを用いて説明した後、普及センターから漁業研修制度について紹介しました。

その後、調理室で早田漁業士によるアジの三枚おろし実演後、生徒達が各々アジをおろして、ホイル包み焼きに調理しました。その他、アジのあらで出汁をとり、対馬のアオサとしいたけを入れたみそ汁と、ヒジキやブロッコリーを使ったサラダを料理して試食しました。生徒達は自分達でつくった対馬の海の幸の料理を堪能し大満足でした。



定置網の説明をする中庭漁業士



水産加工の説明をする吉村漁業士

対馬市立大船越小学校

- 開催日：平成30年6月22日（金）
- 受講者：大船越小学校5年生 14名
- 講師：犬束指導漁業士、美津島町漁協女性部 犬束部長
- 内容：水産業への理解と魚食普及を目的として水産教室を開催しました。子供達は、対馬市美津島町高浜沖で定置網の操業を体験した後、小学校に戻り、自分達でトビウオを三枚におろし、かば焼きにして試食しました。この経験を活かして家庭でも魚を食べてもらいたいものです。



定置網に入網したイカを掬う児童



犬束部長による魚おろし実演

対馬市立鶏鳴（けいめい）小学校

- 開催日：平成30年6月29日（金）
- 受講者：鶏鳴小学校5年生 72名
- 講師：榎野青年漁業士、森青年漁業士、美津島町漁協女性部 犬束部長
- 内容：森漁業士から延縄漁業について、榎野漁業士から定置網漁業について紹介した後、地元の定置網で漁獲されたマアジを三枚におろし、かば焼きにして試食しました。子供達は自分達で調理したマアジの味に大満足でした。



延縄漁業の説明をする森漁業士



おろし方を指導する榎野漁業士

＜旬のマサバを使った料理紹介＞

対馬地区漁業士会では、対馬島内の水産物とその料理方法を紹介する番組づくりに取り組んでおり、平成30年2月に第5回目を対馬市ケーブルテレビで放送しました。

今回のテーマは、対馬市沿岸で水揚げされるマサバで、早田漁業士が二枚おろし、三枚おろし、背開きの他、塩サバの塩立て方法やサバ料理について紹介しました。

放送の概要

- (1) 放送局 対馬市ケーブルテレビ
- (2) 番組名 「とれたて!ごっくん対馬」
- (3) 放送日 平成30年2月26日
- (4) テーマ マサバ
- (5) 内容・マサバのおろし方
 - ・アニサキスについて
 - ・マサバを使った料理



ケーブルテレビ撮影風景

＜対馬地区漁業士会総会および学習会の開催＞

平成30年6月1日（金）、対馬市厳原町において、対馬地区漁業士会の総会と学習会を開催しました。

漁業士会総会では、昨年度の活動実績報告の後、役員改選を行い、対馬産水産物PRイベント、食育フェスタイベント等の今年度計画について協議しました。

学習会では、「漁業所得向上対策関係事業」について県水産部水産経営課 松尾課長補佐から、「担い手や機器整備などに関する事業」「経営支援・所得向上支援の概要」「漁業者が活用できるお得な税制」について水産業普及指導センターから説明があり、その後、事業の活用事例として、惣島漁業士と小宮漁業士が事業の成果と感想を紹介しました。



対馬地区漁業士会総会風景



事例紹介する惣島漁業士

「対馬地区漁業士会が動画配信用のホームページを開設！」

この度、対馬地区漁業士会が、対馬の水産業と水産物の良さを全国の人に知ってもらうことを目的に、動画専用のホームページを開設しました。漁業作業風景や漁獲した水産物等の動画をスマホ等で各漁業士が撮影し、これから随時配信していきます。皆さん、是非ご覧ください。

<ホームページの内容>

○漁業士紹介動画ページ

各漁業士が漁業作業風景や漁獲した水産物等の動画を掲載します。現在は紹介動画を掲載していますが、今後、漁業作業風景等の動画を随時更新していきます。

○会員特別企画ページ

会員の持込企画を数ヶ月単位で掲載します。第一弾は、扇指導漁業士が総代を務める海神神社と関連した地域密着型の六次産業化の挑戦です。

○漁業士の活動ページ

漁業士会活動の状況を随時掲載します。今後、対馬で獲れる魚介類を使った料理方法の紹介等も行う予定です。



(対馬地区漁業士会 HP の URL : <https://www.tgg.mx/>)

※長崎県水産部水産経営課の「リンク」から入ることができます。



↑二次元バーコード

○水産経営課からのお知らせ

【水産経営指導関連事業と地域別施策展開計画との連携】

地域別施策展開計画

➤ **重点的対策(中心的漁業経営体育成)** ⇒ 重点漁業や育成対象者の選定、及び育成年次計画の策定

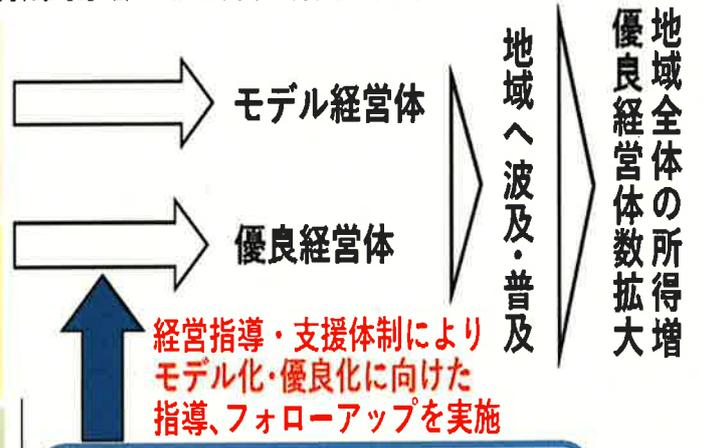
モデル経営体候補

- ・新たな漁法、漁労技術など当該地域に事例がない先駆的な取組を内容とする経営計画を策定・実施
- ・所得300万以上、500万以上、10%以上増(既に500万以上)を目指す者

優良型経営体候補

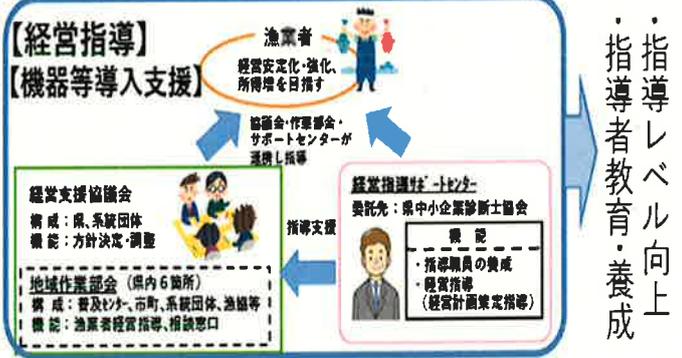
- ・優良経営体(既経営計画策定者)の取組を参考にした経営計画を策定・実施
- ・所得100万以上の経営体で、10%以上増を目指す者

➤ **ほか経営改善に興味を持つ経営体(将来候補)**



【経営塾】 広範囲の意識醸成・レベルUP

- ①経営に明るい漁家育成講座
・簿記会計、生涯設計等の研修・指導
- ②浜の経営リーダー育成講座
・地域リーダーを核とし、浜の経営安定を目指すグループ研修等
- ③経営自立集中講座 ④水産アカデミー研修
・経営感覚の醸成 ・加工等専門性を高める集中講座等



●経営塾事業の内容

項目	対象	目的	内容
①経営に明るい漁家育成講座	漁家 ※財務、家計を切り盛りする配偶者が中心	・漁業者やその配偶者等により構成される漁家グループや地域を対象とした経営計画の基礎となる財務会計の基礎的知識や簿記会計の実務等を学ぶ講座を開設し、経営に明るい漁家を育成する ・複数回にわたり、帳簿や申告、ライフプラン等に至るまで経営に必要な講座を実施	(2 地区/年を想定、10 講座程度を複数回開催) ① 財務会計、税務 「複式簿記、パソコン経理ソフト活用、青色申告(65 万控除への移行)、事業承継、法人化等」 ② 経営管理、経営把握 ③ ライフプラン「老後対策、年金」 ④ 労務管理等の労働環境改善
②浜の経営リーダー育成講座	経営改善計画を策定した漁業者及びグループ ※浜のリーダー候補	・モデル経営体等が中心(リーダー)となった漁村グループの経営強化に向けた研修や先進地視察等の自己研鑽活動を支援し、優良経営体等の更なる経営のレベルアップを図るとともに、優良技術を共有した地域を担う漁村グループを育成する。	・生産性の向上や、流通改善、販路開拓、ブランディング等による経営強化や 6 次産業化などの漁村活性化等に繋がる課題を設定する。 ① 経営強化「漁法、養殖技術、協業化、協同出荷、販路拡大、ブランディング等」 ② 漁村活性化「観光漁業、直売所、6 次産業化等」
③経営自立集中講座	漁業研修者、新規就業者、若手漁業者	・生産拡大や経費削減対策、また経営管理の基礎を学ぶための講座を開催し、将来の漁村を牽引する経営感覚に優れた若手漁業者等を育成する。	(8 月 30,31 日、2 月上旬の 2 回/年開催予定、1 泊 2 日) ① 生産性向上「最新技術活用、漁労機器、電子機器等」、② 付加価値向上「鮮度保持技術、ブランド化、6 次産業化、販路拡大等」、③ 経費削減「省エネルギー、労働力軽減、機関・漁船のメンテナンスなど」、④ 経営・財務「経営の基礎、帳簿の重要性、決算書・申告書の見方、税制等」、⑤ 意識改革「浜のリーダーと意見交換、集団討議等」
④水産アカデミー研修	新技術を導入することで、収益性を高めることを目指す漁業者等	・地域共通の水産業の課題解決を目的に、長崎大学水産学部が実施する専門研修(海洋サイバネティクスプログラム)、及び長崎県総合水産試験場水産加工開発指導センターの施設・機器を利用した新製品開発など専門性高い技術を学び、研究する漁業者、水産加工業者を育成する。	・研修生に対して、県の旅費規程により算定した受講に必要な研修者の所在地から研修地間の往復交通費、宿泊費、旅行諸費の合計の 1/2 を上限に、予算の範囲内で助成する。 ※新商品開発等については、経営計画もしくは雇用型モデル計画に沿った内容で、事業内容が合致している場合対象となりえる。