#### 長崎県漁業士連絡協議会広報誌



第37号

(令和5年8月)

### 長崎県漁業士連絡協議会

### <魚食普及まな板シートの制作>

県内各地区漁業士会では、これまで小中高校生を中心に地元の水産業に関心を持ってもらい、水産業を職業のひとつとして考えてもらうことや、家庭での本県水産物のさらなる消費拡大を目指して、水産教室を開催してきました。令和2、3年度はコロナウイルス感染症の影響もあり、水産教室の開催に苦慮しましたが、各地区とも工夫をこらし、県漁業士会全体で令和3年度は56件、令和4年度は61件の水産教室が開催されました。

令和3年度は、水産教室で魚の捌き方を習った生徒等が、家でも魚を捌けるように、 捌き方の手順を記載した「まな板シート」を作成しました。

県漁業士連絡協議会で2,000枚のまな板シートを作成し、各地区漁業士会の水 産教室で活用されました。

県漁業士連絡協議会では、今後も本県水産業の担い手確保や魚食普及に関する取り 組みを進めて参ります



まな板シート

# <令和3年度漁業技術ベースアップ講座(集中講義)>

県は、令和3年度からスマート水産業の普及に取り組んでおり、その一環として、令和3年10月20、21日に長崎県庁会議室で、令和3年度漁業技術ベースアップ講座(集中講義)が開催されました。漁海況や電子操業日誌、クラウド会計や各種最先端の船舶機器など、様々な講義が行われました。

県内各地から22名の受講生が参加し、本会からは、川口指導漁業士(上五島地区 漁業士会)と作元指導漁業士(対馬地区漁業士会)が参加しました。

また、長崎地区漁業士会の平山指導漁業士に集団討議の講師を務めていただき、受講生が日ごろから取り組んでいる活動や、操業の悩みなど活発な意見交換が行われました。

長崎県漁業士連絡協議会は、今後も漁業士としての自己研鑽や若手漁業者への指導力強化のため、積極的に研修会等に参画していきたいと思います。







講義の様子(集団討議)

# <令和3年度長崎県漁業士認定証授与式>

令和3年11月30日に長崎県庁特別応接室で、令和3年度長崎県漁業士認定証授与式が行われ、令和2年度末に認定された漁業士のうち、4名の漁業士が参加し、中村法道知事から認定証が授与されました。

授与式では、知事から「令和3年3月に新たに策定した水産業振興基本計画の基本 理念である『多様な人材が活躍し、環境変化に強い持続可能な水産業と賑わいのある 漁村づくり』の実現のため、施策を進めていきたい」との挨拶がありました。

出席した漁業士を代表して、豊玉町漁協の作元漁業士が「新型コロナウイルス感染症の影響により、大変厳しい状況の中でも漁業生産の向上などに全力で取り組んでいく」との抱負を述べられました。

また、県漁業士連絡協議会を代表して、山下副会長から新規認定漁業士への歓迎の挨拶を行っていただきました。

式の中では、知事と出席した漁業士とで歓談が行われ、大村市漁協の杉島漁業士から「地元でとれた魚が、地元の人に食べていただけるような取り組みを今後も進めて

いきたい」と意気込みを語られました。

式終了後は、県庁の会議室で斎藤晃水産部部長から漁業士記章の授与が行なわれました。

新たに認定された漁業士とともに、今後も各地区水産業普及指導センターと連携して、本県漁村地域の活性化に努めてまいります。



代表で挨拶をする作元漁業士



山下副会長の挨拶



知事との記念撮影



記章の授与

# <令和3年度長崎県水産業ガイダンス>

令和3年11月18日に長崎県立長崎鶴洋高等学校と長崎県庁で、長崎県水産業ガイダンスが開催されました。この取組みは、高校生に本県水産業への理解を深めてもらい、本県水産業への就業を促すことを目的に、ながさき漁業伝習所本所(長崎県水産部水産経営課内)が主催したものです。

当日は、長崎鶴洋高等学校水産科の1年生と2年生が参加し、1年生は学校で本県水産業の概要と本県の担い手の状況や対策について学びました。また、『県内漁業者の講和』として、長崎地区漁業士会の平山指導漁業士が、普段の操業や自身が取り組まれている漁業士会活動や青壮年部活動について講演しました。

2年生は、沿岸漁業や各種漁業系統団体などが講師となり、生徒が各々関心のある講座を聞きました。本会からは、長崎地区漁業士会の岡部指導漁業士に『まき網漁業』の講座を、上五島地区漁業士会の川口指導漁業士に『定置網漁業』の講座を担当していただきました。

ガイダンスを通して、「就職先を考えるうえでの参考となった」等の感想があがりました。このガイダンスを通して、将来、本県水産業へ就業してくれる生徒が少しで

も増えてくれたら幸いです。長崎県漁業士連絡協議会としても、県水産部と連携を図り、今後も本県水産業の担い手確保へ向けた取組みに積極的に参加していきたいと思います。

## 〈第24回全国青年漁業者交流大会〉

令和4年1月11日に「第24回全国青年漁業者交流大会長崎県大会」が開催されました。(主催:長崎県漁業協同組合連合会、長崎県漁協青壮年部連合会)

令和3年度は感染症防止対策として、発表者が発表する姿を録画したで審査が行われました。

本会からは、県北地区漁業士会の坂野青年漁業士が、ご自身が取り組まれている養殖魚のブランド化と販路拡大の取組みを発表しました。

また、佐世保市漁業協同組合青年部と長崎鶴洋高等学校の生徒が実践してきた水産業に関する技術や地域活動等の成果を発表しました。

結果は以下のとおりとなりました。

#### ○最優秀賞

『ブランド魚の創出と流通拡大の取り組み―平戸を皆に知ってもらいたい!―』 県北地区漁業士会 坂野雄紀 氏

#### 【内容】

地元平戸市で栽培されているサマーオレンジ「平戸夏香」を配合した餌を給餌した「平戸なつ香ブリ」の創出。「平戸なつ香ブリを食べる会」や SNS を活用した販路拡大の取組み。

#### ○優秀賞

『青年部活動の継続に向けた地域と連携した取組について』 佐世保市相浦漁業協同組合青年部 作元裕太氏

#### ○特別賞

『水産業におけるドローンの新たな活用法』

長崎県立長崎鶴洋高等学校 廣瀬創琉氏、山下虎太郎氏、青木紀氏、 木下新太氏、五反田帆氏、清水龍生氏 新福洋斗氏、菅路也氏、平井勝大氏

なお、最優秀賞の坂野青年漁業士は、令和4年3月2日に JF 全漁連(全国漁業協同組合連合会)主催の「第27回全国青年・女性漁業者交流大会」の第4分科会地域活性化部門に出場しました。

本大会は、新型コロナウイルス感染症の影響により、令和2年度と同様にオンライン形式での開催となりました。

審査の結果、坂野青年漁業士は水産庁長官賞と全国漁連海面魚類養殖業対策協議会会長賞を受賞されました。

全国漁連海面魚類養殖業対策協議会会長賞は、本大会の魚類養殖に関連する発表の中から、最も優秀な発表1点が選出されるものです。

今回の発表内容が、本県並びに全国の漁村青壮年部で共有され、活動意欲の向上や沿岸漁業の振興につながる事が期待されます。



全国大会で発表する坂野漁業士

## <令和4年度長崎県漁業士認定証授与式>

令和4年5月30日に長崎県庁特別応接室で、令和4年度長崎県漁業士認定証授与式が執り行われ、令和3年度末に認定された漁業士のうち、6名の漁業士が参加し、大石賢吾知事から認定証が授与されました。

授与式は、大石知事になってから初めての式となり、知事からは「県や市町と漁業団体が一緒に目標を共有し、力を合わせることが大事であり、知事自身も本県水産物の魅力を積極的に発信していきたい」との挨拶がありました。

また、今回認定された漁業士を代表して諫早湾漁協所属の野田指導漁業士から指導漁業士としての抱負を述べていただくとともに、本会を代表して荒木会長が新規認定漁業士への歓迎の挨拶を行いました。

式終了後には、3年ぶりにホテルセントヒル長崎で、新規認定漁業士と県水産部幹部職員との懇談会が開催されました。川口和宏水産部部長から漁業士記章を渡された後、意見交換が行われました。

新しい仲間を加え、長崎県漁業士連絡協議会の会員は、163名(指導漁業士12 1名、青年漁業士42名)となりました。



大石知事による認定証の授与



大石知事の挨拶



荒木会長の挨拶



授与式後の集合写真

## く令和4年度長崎県漁業士連絡協議会総会及び交流集会>

令和4年7月14日に、長崎県漁協会館で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。

総会では、令和3年度に新たに認定された指導漁業士7名と青年漁業士2名が紹介された後、令和3年度末で指導漁業士を定年で退任された吉木勝三 元指導漁業士に対して、感謝状の授与が行われました(同じく令和3年度末で指導漁業士を退任された坂木武信 元指導漁業士は所用により欠席)。

総会では、令和3年度事業実績・収支決算報告や令和4年度の事業計画・収支予算 (案)などが審議され、県北地区の福畑指導漁業士の議事進行により、全ての議事に おいて皆さんの了承を得ることが出来ました。

総会終了後は学習会が開催され、長崎地区の三浦指導漁業士から「野母崎地区の小学生を対象とした水産教室の取組について」、上五島地区の瀬崎指導漁業士から「マダコ加工技術の視察研修結果について」、県南地区の大場指導漁業士から「県南地区の水産教室の取組について」を紹介していただき、意見交換が行われていました。

その後、水産研究・教育機構 水産資源研究所の鈴木部長からスマート水産業について、オンラインで講演していただきました。

また、新役員による役員会で、会長には引き続き、下五島地区漁業士会の荒木和也 指導漁業士が選任されました。今後も荒木会長のもと本会の活動を盛り上げてまいり ますので、よろしくお願いいたします。

#### 〇新役員(令和4年7月から令和6年7月まで)

長崎県漁業士連絡協議会	会長	荒木和也(下五島)
	副会長	綾香良浩(県北)
	副会長	川口泰司(上五島)
	監事	松﨑芳久(県北)
	監事	西正寛(壱岐)







新役員の紹介

### <令和4年度九州ブロック漁業士研修会>

令和4年10月17日に福岡県吉塚合同庁舎で、令和4年度九州ブロック漁業士研修会が開催されました。新型コロナウイルス感染症の影響により、令和2年度から延期や書面開催だったため、2年ぶりに九州ブロックの漁業士会が参加しての開催となりました。

感染症対策として、参加者数が制限され、各県漁業士1名と事務局1名の計2名での参加となり、本会からは壱岐地区の永村指導漁業士が参加しました。

研修会では、各県の活動事例の報告が行われ、本県からは壱岐地区漁業士会で取り組んだ魚捌動画の作成を紹介し、予定されていた議題の他にも活発に意見交換が交わされました。

なお、令和5年度九州ブロック漁業士研修会は、本県での開催となります。お時間をとって九州各県から参加していただくため、荒木会長を中心に長崎県らしい漁業士研修会を開催し、各県との結びつきを強くしていきたいと考えておりますので、会員の皆様におかれましてはご協力よろしくお願いいたします。

## <令和4年度全国漁業士連絡会議>

令和5年2月28日に農林水産省本館で、令和4年度全国漁業士連絡会議が開催されました。全国漁業士連絡会議は、新型コロナウイルス感染症の影響により、令和元年度から3年度は書面開催でしたが、令和4年度はオンライン併用形式でしたが4年ぶりに開催され、本会からは川口泰司副会長が出席しました。

議事では、ディスカッションテーマの「漁業就業者確保で漁業士にできることは」 について、各ブロックから意見が述べられ、活発に意見が交わされました。

令和4年度までは、新型コロナウイルス感染症の影響をうけ、様々な制限がかかった中での活動となりましたが、令和5年度はこれまで通りの活動が行われ、全国各地区との漁業士とも交流が行われることが期待されます。

# <令和4年度漁業技術ベースアップ講座(集中講義)>

令和4年10月24、25日に長崎県庁会議室において、令和4年度漁業技術ベースアップ講座(集中講義)が開催されました。最先端の船舶機器や養殖業のスマート化、鮮度保持や漁業の軽労化など様々な講義が行われました。

県内各地から25名の受講生が参加し、県南地区の野田指導漁業士も参加して、講師の話に熱心に耳を傾けている姿が見られました。

また、本会からは、県南地区の平田指導漁業士に集団討議の講師を務めていただき、 受講生が日ごろから取り組んでいる活動や、操業での悩みなど活発な意見交換が行われ、今回は特に新規就業者の確保対策について、活発な意見が出ていました。

長崎県漁業士連絡協議会は、今後も漁業士としての自己研鑽や若手漁業者への指導力強化のため、積極的に研修会等に参画していきたいと思います。



研修会の様子(スマートスーツの実演)



研修会の様子(電動リールについて)

## <令和4年度長崎県水産業ガイダンス>

令和4年11月10日に長崎県立長崎鶴洋高等学校と長崎県庁で、長崎県水産業ガイダンスが開催されました。この取組みは、高校生に本県水産業への理解を深めてもらい、本県水産業への就業を促すことを目的に、ながさき漁業伝習所本所(長崎県水産部水産経営課)が、毎年開催しているものです。

当日は、鶴洋高校水産科の1年生と2年生が参加し、1年生は鶴洋高校で本県水産業の概要を中心に学び、長崎地区の三浦指導漁業士に本県の漁業者を取り巻く環境や三浦漁業士の考えなどをお話しいただきました。

2年生向けのガイダンスでは、沿岸漁業から各種漁業系統団体など、水産関係の幅 広い分野の講師から、生徒が各々関心のある内容を受講しました。本会からは、県北 地区の綾香副会長に『定置網漁業』講座を担当していただきました。

生徒の感想では、「現役の漁師さんから話を聞けてよかった」、「就職先の参考となった」等ありました。このガイダンスを通して、将来、本県水産業へ就業してくれる生徒が少しでも増えてくれたら幸いです。本会としても、県水産部と連携を図り、今後も担い手の確保へ向けて積極的に参加していきたいと思います。



三浦指導漁業士の講義(1年生対象)



綾香副会長の講義(2年生対象)

## 〈第25回全国青年漁業者交流大会〉

令和4年11月25日に「第25回全国青年漁業者交流大会長崎県大会」が開催されました。(主催:長崎県漁業協同組合連合会、長崎県漁協青壮年部連合会)

直近2年間は、発表の録画をもとに審査が行われましたが、令和4年度は、3年ぶりに通常通りの開催となりました。

本会からは、下五島地区の城山青年漁業士が、ご自身が取り組まれている養殖マアジのアメリカへの出荷に関する取組みについて発表しました。

また、上対馬町漁業協同組合青年部と長崎鶴洋高等学校の生徒が日頃から実践してきた水産業に関する技術や地域活動等の成果を発表しました。

審査の結果は、以下のとおりとなりました。

#### 〇最優秀賞

『アナゴ食文化を観光資源に!―漁業の6次産業化による町おこし―』 上対馬町漁業協同組合青壮年部 築城慎一

### 【内容】

アナゴ籠漁業を核とする漁獲、加工・販売、飲食店経営による6次産業化、アナゴの地域食文化への定着、観光客の誘致に係る取組や「古里漁組」を中心とした地域へ人を呼び込む取組を報告

#### 〇優秀賞

『長崎県五島市奈留町でのマアジ養殖の可能性について

―マアジ養殖の取り組みの一例 ─』

下五島地区漁業士会 城山健一郎

#### 〇特別賞

『#ナガサキイッカクハギのわからん(和華蘭)缶詰の開発』 長崎県立長崎鶴洋高等学校 深江悠太氏、佐藤匠真氏、山崎侑哉氏



発表する城山漁業士



表彰式

なお、最優秀賞の上対馬町漁業協同組合青壮年部と、優秀賞の下五島地区の城山青年漁業士は、令和5年3月1、2日に4年ぶりに通常形式で東京都のホテルグランドアーク半蔵門で開催されたJF全漁連(全国漁業協同組合連合会)主催の「第28回全国青年・女性漁業者交流大会」に出場しました。

審査の結果、第3分科会流通・消費拡大部門において、下五島地区漁業士会の城山青年漁業士が全国漁連海面魚類養殖業対策協議会会長賞を受賞されました。

また、第4分科会地域活性化部門では、上対馬町漁業協同組合青壮年部の築城慎一氏が農林水産大臣賞を受賞されました。

今回の発表内容が、本県並びに全国の漁村青壮年部で共有され、活動意欲の向上や沿岸漁業の振興につながる事が期待されます。

## 長崎地区漁業士会

## <水産教室を開催しました>

開催日:令和3年10月19日(火)

受講者:西海市立大崎中学校 1年生 44名

講師:山下会長、松﨑指導漁業士他

内容:

将来の進路を考え始める中学生に、養殖魚への餌やりや魚介類に直接触れる体験、 漁業者の話を直に聞く機会等を経験させる事で、大島の水産業への関心を深め、将 来本県水産業への就業を促すことを目的に水産教室を開催しました。

生徒達は、西海大崎漁協の施設内に設置したタッチプールで、定置網や刺網等で 獲れたイセエビ、イサキ、サカタザメ、テングニシ等に直接触れるとともに、別水 槽のオコゼやアイゴ等危険な魚について漁業士から説明を受けました。

その後、近隣の魚類養殖漁場(大島水産種苗)で養殖されているシマアジ、マダイ、トラフグへの餌やり、並びに指導漁業士の手ほどきを受けながらロープワークを体験しました。講話では、山下会長、松﨑指導漁業士から、大島で営まれている漁業について、スライドや動画を交えながら、実体験に基づいた操業の様子や水揚の状況等について話がありました。

生徒の多くは生きた魚介類に触るのは初めての様子で、最初は戸惑っていましたが、しばらくすると慣れて、目を輝かせながら体表の感触、鱗や鰭の形等を興味深げに観察していました。また、操業の話を聞いて、どうしたら海の仕事に就けるのか、漁業士にたずねる生徒もおり、水産業への興味を深めていたようでした。











開催日:令和3年11月10日(水)

受講者:西海市立大島東小学校 5年生 26名

講 師:魚のまち長崎応援女子会 料理研究家 赤﨑奈穂子先生

(有)大島水産種苗 加工部 耕田知美部長

山下会長、松﨑指導漁業士

#### 内容:

ロープワーク体験、魚の捌き方や料理の紹介、食育等の講話を通じ、児童が水産業への関心を深め、魚をはじめとした「食」に関する知識を習得し、健全な食生活を実践することを目的に水産教室を開催しました。

新型コロナウイルス感染症の感染拡大により、例年行っている調理実習が難しい事から、動画によりアジの捌き方、アジの調理レシピ「カラフルチーズ焼き」「パン粉焼き」「蒲焼きご飯」について、講師から説明を交えながら児童に紹介がありました。

また、大島水産種苗の耕田部長から、施設で生産している種苗や養殖魚について、 写真や実際に使用している配合餌料等を見せ、時にクイズ等を交えながら紹介がありました。料理研究家の赤﨑先生からは、魚体の構造や栄養、旨味成分等の説明、 ならびに地元でとれた季節のものを食べるのが体に良い(身土不二)、無駄なくすべてを頂く(一物全体)等の食育の話がありました。

児童の中には、調理レシピをもとに早速夕食に自分でアジを調理して食べたいと 発言する子や、魚類養殖について講師に質問攻めにする子、漁師になりたいと漁業 士に直接発言する子等がおり、地元水産業や魚食に対し、強く興味を持った様子で した。









## <子育て親子支援教室で水産教室を開催しました>

開催日:令和4年11月9日(水) 開催場所 西海市立大島児童館 受講者:「子育て親子支援教室 ほほえみ」 乳幼児の保護者等9名

講師:松﨑清光副会長、山下好則指導漁業士

ボナペティ(料理教室) 赤﨑奈穂子氏、管理栄養士 川尻登始子氏

内容:

西海市大島地区で未就園の乳幼児とその保護者の支援を目的に活動している子育 て親子支援教室から依頼があり、長崎地区漁業士会が、水産物への理解と魚食普及を 図るため、乳幼児の保護者の皆さんを対象に水産教室を開催しました。

漁業士による魚のさばき方の実演の後、実際にアジを使った調理体験を行いました。また外部講師として、長崎市内で料理教室を主催しておられる赤崎奈穂子氏、西海市内で管理栄養士として活動しておられる川尻登始子氏をお招きし、離乳食とその栄養に関すること、並びに魚食の重要性等の紹介を交えながら食育についてお話し頂きました。

保護者の皆さんからは、魚には子供の成長に必要な栄養が多く含まれていることを あらためて知り、家で魚介類の調理や魚を使った離乳食にチャレンジしたいとの感想 が多く聞かれました。













## く「魚のまち長崎応援女子会」と連携し水産教室を開催しました>

#### 開催日、場所、受講者:

①令和4年10月 6日 道の尾保育園 園児4~6才 45名

②令和4年11月15日 あそびの杜保育園 園児3~5才 65名

③令和5年 1月10日 三和学童クラブ 小学生1~6年 53名

講 師 漁業士会 ①~③三浦凡夫指導漁業士、③平山孝文指導漁業士

魚のまち長崎応援女子会 ①冠地寛子氏 ②深松のぞみ氏 ③中嶋美暢氏

### 内容:

当地区漁業士会の活動に「魚のまち長崎応援女子会\*」が参加協力し、魚への関心や魚食への理解・啓発を図るため、長崎市内の保育園や学童クラブにおいて水産教室を開催しました。

※魚のまち長崎応援女子会:長崎市で生産・料理・栄養・広報・観光等様々な分野で活躍する女性が集まり、平成23年から市民や観光客に「魚のまち長崎」の PR や魚食普及等の活動を行っています。





水産教室において、漁業士会はお魚ふれあい体験や魚のさばき方の実演、同女子会は長崎の魚を紹介するとともに、魚の絵本の読み聞かせ(①②)や地元産の煮干しについて紹介しました(③)。

お魚ふれあい体験では、定置網や刺網で漁獲されたブリ、マダイ、カンパチ、スズキ、サメ、イセエビ等、変わった魚種ではコバンザメ、ウツボ等を、子供たちが自由に触っていました。最初は魚

に恐る恐る触っていましたが、次第に慣れ、魚の体表面の鱗やザラザラした皮膚、口の中の鋭い歯や舌、鰭の棘等、あらゆる部分に興味を示していました。子供達は魚のさばき方実演を見て、直接魚に触ることで、店でパックに収まっている刺身ではなく、本当の魚の姿を感じ取ったようでした。

また、魚の絵本の読み聞かせ、長崎の魚や煮干しの紹介では、地元で漁獲される魚や地元産の煮干しについて、同女子会が作成した絵本や絵、スライドを使いながら紹介がありました。煮干しについては解剖したり、実際に食べたりすることで、子供達は楽しみながら長崎の魚を学んでいました。水産教室を受講した子供の中には、魚をもっと食べたい、将来漁師になりたいと発言する子供もおり、大変興味を持った様子でした。





### 県南地区漁業士会

## <視察研修>

(アジフライの聖地の取り組みに関する視察研修)

松浦市では、地元で水揚げされるアジを利用した地元活性化として、松浦市をアジフライの聖地とするために様々な取り組みを行っています。そこで、県南地区で水揚げされる漁獲物への応用の可能性を学ぶため、令和3年11月24日に松浦市役所での視察研修を行いました。

2019年に松浦市が飲食店などと連携して「アジフライの聖地」を宣言し、コンセプトの「松浦アジフライ憲章」の制定、アジフライマップの作製、福岡県への情報発信、イベントへの参加などを通じて知名度向上を行ったそうです。

アジフライの原料は、松浦市周辺海域で漁獲されたアジで、ノンフローズンまたはワンフローズンとした鮮度の良いもので、現在飲食店32店舗が取り組みに加入しており、加入している飲食店などを紹介したアジフライ食べ歩きマップを毎年更新しているそうです。以前は60万人程度だった観光客は、アジフライの効果で令和元年には94万人に増加したそうです。

この取り組みでは、観光部所が取り組んだことで広がりが出たとのことで、水産以外の部所の取り組み効果を知ることができました。



松浦市役所での研修



アジフライ(冷凍)



アジフライなど(冷凍)



アジフライモニュメント

(とれたて福の島 海の駅視察研修)

平成30年4月に移転した新松浦漁協直売施設「とれたて福の島」の取扱商品や運

営などについて学ぶために、令和3年11月25日に視察研修を行いました。

売り上げは7割が水産物で底曳網と刺網などで漁獲されたタイ、アジ、エビなどが主で、3割が農産物とのことでした。

主な持ち込みは漁業者が10名程、野菜などは15名程で、鮮魚などは棚の上に置いた氷を敷いた箱の中に陳列し、冷凍品は冷凍ショーケース、冷蔵加工品は冷蔵ショーケース、野菜は棚の上に陳列する形態で、活魚水槽も設置してありました。

売れ残りの商品はなるべく出品者へ返品しないようにするために総菜などへ調理・加工して販売しているそうです。客層は島外が主で、伊万里市、武雄市、久留米市、福岡県などからも来ているとのことでした。



鮮魚など



冷凍品



活魚水槽



野菜など

# <水産教室の開催>

県南地区漁業士会では、水産物の消費拡大や地元漁業を知ってもらうことを目的 に、島原半島及び諫早市の学校などで生徒や保護者などを対象に、地域漁業の紹介や 魚料理を中心とした水産教室を開催しています。

令和3年度は、新型コロナウイルス感染症の影響で感染症対策をしながらの開催となりました。

#### (島原商業高校)

令和3年11月17日に家政科2年生38名を対象に、岸本漁業士と村田漁業士を講師として、有明海で漁獲されるマダイ、タコ、アラカブ(カサゴ)を使ったお魚料理教室を開催しました。

最初に岸本漁業士がマダイとアラカブの捌き方を実演し、その後、タコのヌメリ取りとゆで方の実演をしました。生徒にはアラカブ1尾ずつ、マダイとタコの切り身を

使って、刺身、タコのカルパッチョ、アラカブの味噌汁の他に、刺身が食べられない 生徒はマダイのムニエルを作りました。

新型コロナウイルス感染症対策で黙食でしたが、生徒たちはおいしそうに食べていました。後日、生徒たちの感想を頂きましたが、地元の新鮮な魚を使ったため非常においしかったという声が多く聞かれました。家政科では魚を丸ごと使った料理は行っていないとのことでしたので、貴重な経験になったのではないかと思います。



マダイの捌き方実演



調理風景



タコのカルパッチョ



おいしくいただきました

#### (西郷小学校)

令和3年11月19日に雲仙市瑞穂町の西郷小学校5年生10名を対象に、大場漁業士と室田漁業士を講師として、諫早湾に面する瑞穂町で盛んな力キ養殖に関する水産教室を開催しました。

最初に瑞穂町のカキ養殖の歴史や養殖スケジュールなどの説明をしました。その後、船で養殖イカダに行きカキの取り上げ作業の見学と、取り上げたカキに付着したフジツボなどをヘラで掃除してきれいにする作業を体験しました。そして、掃除したカキは生徒たちが家に持ち帰りました。

カキ養殖を行っている現場を見て、作業を体験したことで、地元で売られているカキへの理解が深まったのではないかと思います。



カキ養殖作業の説明



カキの養殖方法の説明







取り上げ方法など

### <水産教室の開催>

令和4年度も新型コロナウイルス感染症に配慮し、感染症対策をしながらの開催となりました。

#### (小林保育園)

令和4年3月16日に南島原市深江町の小林保育園の年長生14名と保護者14名を対象に、岸本漁業士を講師に地元で水揚されるコウイカ、クツゾコ(シタビラメ)、養殖クルマエビとブリを使ったお魚料理教室を開催しました。

岸本漁業士が金たわしを使ったクツゾコのウロコ取り、コウイカの捌き方やブリの捌き方を実演して、園児が保護者と一緒に地元料理のクツゾコ飯(炊き込みご飯)、コウイカのバター焼き、ブリの照り焼き、ブリ大根、クルマエビの塩焼きづくりを行ないました。園児も保護者と一緒にクツゾコのウロコ取りや包丁を使って切ることにも挑戦しました。園児は友達と一緒に料理しながら大はしゃぎしていました。

作った料理は、新型コロナウイルス感染症対策として持参した容器に入れて自宅に 持ち帰って食べてもらいました。家庭でも有明海の魚を使った料理に挑戦してもらえ たらと思います。



クツゾコのウロコ取り



クツゾコ飯づくり

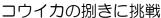


クツゾコ捌きに挑戦



ブリの捌き方実演







ブリの照り焼き

### (島原商業高校)

令和4年11月17日に島原商業高校の家政科2年生33名を対象に、岸本漁業士 を講師として、有明海で漁獲されるマダイ、タコ、アラカブ(カサゴ)を使ったお魚 料理教室を開催しました。

最初に岸本漁業士がマダイとアラカブの捌き方を実演し、その後、タコのヌメリ取りとゆで方の実演をしました。生徒には、初めにアラカブを1尾ずつ配布し、捌いてアラカブの味噌汁を調理してもらいました。その後、マダイとタコの切り身を使って、刺身、タコのカルパッチョを調理しました。また、刺身が食べられない生徒はマダイのムニエルを作りました。丸ごとの魚を捌いたことが少ないため、最初のひと切りを躊躇している生徒もいましたが、捌きはじめるとどの生徒も熱心に魚を捌いていました。

作った料理は、新型コロナウイルス感染症対策として生徒たちだけで食べることになりましたが、後日、生徒たちからは地元の新鮮な魚はとてもおいしかった、貴重な経験になったという感想を多く頂きました。



マダイの捌き方実演



調理風景①



調理風景②



試食

### 県北地区漁業士会

## <水産教室等の開催(令和3年度)>

県北地区漁業士会では、管内の学校等で地域漁業の紹介や「お魚料理教室」を中心とした水産教室を開催しており、令和3年度は6校、2団体を対象に計8回開催しました。

魚離れが進行していると言われていますが、子どもも大人も実際に調理した魚を美味しく食べており、苦手な人はほとんどいませんでした。このようなことから、魚離れの原因は単に魚が苦手なのではなく、日頃から魚に触れる機会や調理する機会が減っているためで、そうした機会を増やすことが魚食普及に大事だと活動を通じて感じています。

県北地区漁業士会として、今後もできる限り子ども達や大人に対し、魚に触れる機会を中心とした水産業に興味を持てる場を提供していきたいと考えています。

## 子供たちを対象とした水産教室

(平戸市立生月中学校)

令和3年11月2日に生月中学校において、中学1年生計37名を対象に水産教室を開催しました。藤永漁業士が講師となり、定置網で獲れたシイラの紹介を行った後、生徒に対しマアジとミズイカのさばき方の実演指導を行いました。

生徒達は各班に分かれマアジとミズイカをさばいた後、それぞれパン粉焼きとチリソース和えに調理しました。また、藤永漁業士がシイラの刺身を、舘浦漁協女性部がつみれ汁をそれぞれ用意し、一緒に美味しくいただきました。特に、シイラについてはその大きさと美味しさに驚く子どもが多く、生月を代表する魚を知ってもらう良い機会となりました。





#### (松浦市立鷹島小学校)

令和3年11月24日に鷹島小学校の5年生17名を対象に水産教室を開催しました。

渡邉漁業士が講師となりマアジのさばき方の実演指導を行った後、生徒達はマアジの3枚おろしと新松浦漁協女性部の指導の下すり身揚げ作りに取り組みました。

また、漁協担当者からロープワークの知識とトラフグ養殖、渡邉漁業士から定置網漁業、地元養殖業者からマグロ養殖に関する説明等が行われるなど、地元の水業へ

## の理解を深めることができました。





#### (松浦市立青島小中学校)

令和3年12月11日に青島小中学校の児童・生徒14名を対象に、魚を身近に感じてもらい水産業への理解を深めてもらうために、水産教室として釣り体験を実施しました。

桝屋漁業士、川下漁業士が講師となり青島の漁業紹介や釣りの指導が行われ、安全 に留意しながら児童・生徒たちは熱心に取り組みました。

魚を食べることはあっても、実際に生きた魚に触れる機会は少ないようで、子ども たちにとって大変いい機会となりました。

### (平戸市立南部中学校)

令和 4 年2月24日に南部中学校の2年生32名を対象に水産教室を開催しました。

講師の綾香漁業士から自身が操業している定置網や漁獲される魚の種類などについて講義を行ったあと、マアジのさばき方の実演指導が行われました。また、山川元漁業士からブリのさばき方の実演指導が行われました。

生徒達は各班に分かれてマアジとヤリイカをさばいた後、それぞれムニエルとバター炒めに調理しました。講師からの指導を受けつつ、生徒たち同士でお互いにさばき方を教え合い、あっという間に上達していました。





#### (平戸市立津吉小学校)

令和4年3月9日に津吉小学校において、6年生24名を対象に水産教室を開催しました。講師は坂野漁業士と山川氏が務め、坂野漁業士から養殖業の説明、山川氏から自身の漁業の経験談やイカ柴の設置作業を紙芝居形式で説明した後、坂野漁業士がアジのさばき方の実演指導を行いました。

地元婦人会の協力のもと、児童達は各班に分かれて、アジをさばいてムニエルに調理したほか、アジの骨せんべいやイカのバター炒めを作りました。慣れない手つきの児童も多かったですが、この水産教室を通して、皆上達することができました。





#### (平戸市立中野中学校)

令和4年3月17日に中野中学校において、1年生5名を対象に水産教室を開催しました。綾香漁業士が講師となり、生徒に対しブリとアジのさばき方の実演指導を行いました。

その後生徒達は各班に分かれ、地元青年部の協力のもと、アジとイカをさばき、それぞれかば焼き丼とチリソース炒めに調理しました。綾香漁業士がタイやヒラメ等の刺身を用意し、一緒に美味しくいただきました。子どもたちに地元の水産物について知ってもらう良い機会となりました。



## 地域住民を対象とした水産教室

(度島地区まちづくり運営協議会)

令和4年2月25日に度島地区まちづくり運営協議会と連携し、魚をあまり捌いたことがない若い世代を中心に地域住民12名を対象に水産教室を開催しました。

福畑漁業士、古川漁業士が講師となり、ヒラスやヒラメの他、ナマコ、サザエなど 地元で獲れる魚介類のさばき方の実演指導を行いました。その後、各班に分かれて講 師の指導を受けながらナマコとサザエのさばき方を学び調理を行いました。最初は慣 れない手つきでしたが、講師の指導を受けコツを掴み、どんどん上達することができ ました。

また、当日は協議会事務局と福畑漁業士による魚にまつわるクイズ大会が行われ、 魚や水産業に関する知識を深めるとともに、普段接する機会の少ない漁業者と交流するいい機会となりました。





### (山澄地区コミュニティセンター)

令和4年3月26日に地域住民11名を対象に水産教室を開催しました。

綾香漁業士、永安漁業士、藤永漁業士、志水漁業士が講師となり、ヒラスやアジなど地元で獲れる魚介類のさばき方の実演指導を行いました。その後、各班に分かれて講師の指導を受けながらアジとタイのさばき方を学び調理を行いました。最初は慣れない手つきでしたが、講師の指導を受けコツを掴み、どんどん上達することができました。





### <全国青年漁業者交流会 長崎県大会への参加>

県北地区漁業士会では会員の資質向上を図るため、令和4年1月11日に開催された令和3年度第24回全国青年漁業者交流会長崎県大会に参加しました。

当会からは、坂野漁業士が「ブランド魚の創出と流通拡大の取組み~平戸を皆知ってもらいたい!~」と題し、地元果樹園との連携による柑橘類を使ったフルーツ魚のブランド化や流通拡大の取組、SNS 等を活用した情報発信の成果について発表を行いました。

今年度は新型コロナウィルス感染症の影響を受け、動画による審査となりましたが、画面を通じて坂野漁業士の熱い想いが伝わり、最優秀賞を受賞することができ、3月に開催された全国大会に出場しました。

※令和4年3月に開催された全国大会で 水産庁長官賞と全国漁連海面魚類 養殖業対策協議会会長賞を受賞!!



# <全国 青年・女性漁業者交流大会への参加>

令和4年3月2日に開催された第27回全国青年・女性漁業者交流大会に当会から 坂野漁業士が参加し、「ブランド魚の創出と流通拡大の取組み~平戸を皆知ってもらいたい!~」と題し、地元果樹園との連携による柑橘類を使ったフルーツ魚のブランド化や流通拡大の取組、SNS 等を活用した情報発信の成果について発表を行いました。

令和3年度大会は感染症拡大防止のため、オンライン発表による審査となりましたが、画面を通じて坂野漁業士の熱い想いが伝わり、水産庁長官賞と全国漁連海面魚類養殖業対策協議会会長賞の2つの賞を受賞することができました。

# <学習会の開催>

#### 【令和3年度】

漁業技術等の資質向上と普及を図るため、令和4年3月10日に田平町民センターにおいて、会員及び地域の若手漁業者を対象としたスマート水産業に関する学習会を開催しました。講師として、船舶機器や観測機器を取り扱うメーカーや総合水産試験場の担当者を招き、実際の機器を使いながら、最新機器やシステムの紹介や海沢予測の活用について説明が行われました。

参加者からは機器の仕組みに関する質問が出されるなど、熱心な様子で講師の説明

を聞いており、スマート水産業への理解が深まりました。





#### 【令和4年度】

スマート水産業への知見を深めるため、令和4年8月29日に平戸市未来創造館において、定置網漁業者を対象としたスマート水産業に関する学習会を開催しました。 講師として、水中ドローン等を取り扱うメーカーや総合水産試験場の担当者を招き、 最新機器の活用事例などの説明が行われました。

学習会終了後には機器の実演もあり、最新機器に触れることができました。

### <県北地区漁業士会通常総会の開催>

令和4年7月1日に県北振興局天満庁舎において、県北地区漁業士会通常総会を開催しました。

総会には綾香会長を始め会員16名が出席し、令和3年度事業実績及び収支決算、 令和4年度事業計画、事務処理規程の策定等を議題とし、活発な議論を行いました。

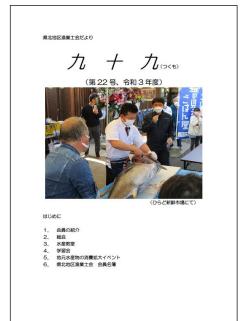
また、総会終了後は水産経営課による学習会が開催され、水産業所得向上対策や漁業担い手の確保・育成について説明がなされ、大変有意義なものとなりました。

# <会報誌の発行>

県北地区漁業士会では、会活動の情報発信の ため毎年1回会報誌「九十九(つくも)」を発 行しており、この度、第22号を発行しました。 (表紙はひらど新鮮市場にて、魚食普及イベントを行ったときのものです。)

会活動を PR する数少ない機会ですので、今後も継続して会報誌の発行を行うとともに、色んな

活動を通じて、情報発信に努めてまいりたいと思います。



### <水産教室等の開催(令和4年度)>

県北地区漁業士会では、管内の学校等で地域漁業の紹介や「お魚料理教室」を中心 とした水産教室を開催しており、令和4年度は6校を対象に開催しました。

魚離れが進行していると言われていますが、子どもも大人も実際に調理した魚を美味しく食べており、苦手な人はほとんどいませんでした。このようなことから、魚離れの原因は単に魚が苦手なのではなく、日頃から魚に触れる機会や調理する機会が減っているためで、そうした機会を増やすことが魚食普及に大事だと活動を通じて感じています。

県北地区漁業士会として、今後もできる限り子ども達や大人に対し、魚に触れる機会を中心とした水産業に興味を持てる場を提供していきたいと考えています。

# 子供たちを対象とした水産教室

(平戸市立平戸小学校 6年2組)

令和4年10月8日に平戸小学校において、6年生計28名を対象に水産教室を開催しました。坂野漁業士が講師となり、お魚漢字クイズ等を行った後、生徒に対しブリ、サバのさばき方の実演指導を行いました。目の前でさばかれていく魚に、子どもたちは興味津々でした。

その後生徒達は各班に分かれサバをさばき、ムニエルに調理しました。また、坂野漁業士がブリの刺身を用意し、一緒に美味しくいただきました。





#### (平戸市立生月中学校)

令和4年11月2日に生月中学校において、1年生計34名を対象に水産教室を開催しました。藤永漁業士、吉岡漁業士が講師となり、生徒に対しアジとイカのさばき方の実演指導を行いました。

生徒達は各班に分かれアジとイカをさばいた後、それぞれパン粉焼きとチリソース 和えに調理しました。また、藤永漁業士がシイラの刺身を、生月漁協女性部があら汁 とシイラのムニエルをそれぞれ用意し、一緒に美味しくいただきました。子どもたち にとって生月を代表する魚を知ってもらう良い機会となりました。



#### (平戸市立南部中学校)

令和4年12月12日に南部中学校において、2年生計25名を対象に水産教室を 開催しました。吉岡漁業士、山口漁業士、立石漁業士が講師となり、生徒に対しブリ、 アジ、イカのさばき方の実演指導を行いました。

その後生徒達は各班に分かれアジとイカをさばき、それぞれかば焼き丼とバター醤油炒めに調理しました。また、吉岡漁業士がブリの刺身とアラのお吸い物を用意し、一緒に美味しくいただきました。





### (平戸市立平戸小学校 6年1組)

令和5年1月10日に平戸小学校において、6年生計30名を対象に水産教室を開催しました。平戸市漁青連の協力のもと、生徒に対しブリ、マサバのさばき方の実演指導を行いました。

その後生徒達は各班に分かれマサバをさばき、ムニエルに調理しました。また、漁青連会員に用意していただいたブリの刺身も一緒に美味しくいただきました。

#### (平戸市立中野中学校)

令和5年1月17日に中野中学校において、1年生計8名を対象に水産教室を開催しました。綾香漁業士、角田漁業士が講師となり、生徒に対しかまぼこの歴史についての講演とヒラメ、マアジ、イカのさばき方の実演指導を行いました。

その後生徒達は各班に分かれマアジとイカをさばき、それぞれかば焼き丼とバター 醤油炒めに調理しました。加えて、すり身を使ってハトシも調理しました。漁業士が ヒラマサやヒラメ等の刺身とすり身の味噌汁を用意し、一緒に美味しくいただきまし た。子どもたちに地元の水産物について知ってもらう良い機会となりました。





#### (平戸市立津吉小学校)

1月18日に津吉小学校において、6年生計25名を対象に水産教室を開催しました。平戸市食育改善婦人会協力のもと、吉岡漁業士が講師となり、生徒に対しブリ、マアジ、イカのさばき方の実演指導を行いました。

その後生徒達は各班に分かれマアジとイカをさばき、それぞれムニエルとバター醤油 炒めに調理しました。また、吉岡漁業士がブリの刺身とブリのあら汁を、食育改善婦 人会がアジの骨せんべいを用意し、一緒に美味しくいただきました。



# <魚食普及イベントの開催>

水産物のPRと消費拡大を図るため、イベントを開催しました。コロナ禍により水産業には様々な影響が及んでいますが、地域の方に地元の水産物を知ってもらい、もっと食べてもらうことが大事と考え、本会では引き続きこうしたイベントを開催する予定です。

### 【令和3年度】

令和4年3月12日にひらど新鮮市場(平戸市)において、地元の平戸市内で養殖されたクロマグロの解体ショーを行い、部位ごとに切り身を即売しました。併せて、同施設のレストランの協力のもとマグロ丼の提供を行いました。

当日は予想を上回る来客数で、即売会では1時間足らずで準備した切り身が完売するなど大賑わいでした。





### 【令和4年度】

令和4年12月10日、11日に相浦工業団地(佐世保市)で開催された「農水産まつり2022」に県北地区漁業士会としてブースを出展しました。九十九島産のイリコの試食を配布し地元水産物についてPRをしたほか、魚のさばき方の手順を示した下敷きも併せて配布し水産教室等の漁業士会活動についてもアピールしました。



## 下五島地区漁業士会

## <下五島地区漁業士会と地域コミュニティーとの連携・支援(令和3年度)>

五島市栄町にある、「なごみプレイスつぼうち」では毎月第2土曜日に「なかよし食堂」が開催されています。運営は地元在住の女性グループ(辻代表)が行っており、子供からお年寄りまで世代にかかわらず多くの人が集えるコミュニティーの場として食事の提供を行っています。食材は運営関係者の持ち込みや市内スーパー等の協力・支援によるもので、食事代は1円以上が目安となっています。

今般、下五島地区漁業士会からの支援としてヒラマサの切り身を提供しました。これは、開催前日に荒木会長が辻代表に手渡し、当日に食材として振る舞われました。提供したヒラマサは、片山指導漁業士の定置網で漁獲され、切り身加工された計5kg、50食相当になります。

提供した際には関係者から大変喜ばれたこともあり、漁業士会では今後とも、このような地域への貢献・連携活動を継続していく予定です。



左 荒木会長 右 辻代表



ヒラマサの切り身

# <下五島地区漁業士会と児童養護施設との交流・支援(令和3年度)>

五島市平蔵町にある児童養護施設「奥浦慈恵院」の子供たちに漁業士が漁獲した魚を食べて欲しいとの下五島地区漁業士会の思いから、令和4年1月19日にヒラマサの切り身を提供しました。

贈呈したヒラマサは、片山指導漁業士の定置網で漁獲したものを切り身加工した計 6kg、60 食相当で荒木会長が入口施設長に手渡し、当日慈恵院の食事で刺身として振る舞われることとなりました。

提供した際には関係者から大変喜ばれたこともあり、漁業士会では今後も五島市の水産業を知ってもらうために講話や魚の捌き方実習などによる慈恵院との交流を計画しているところです。







ヒラマサの切り身

# <スマート水産業にかかる学習会>

令和3年11月5日、下五島地区漁業士会が呼びかけ県水産部水産経営課の主催により、最先端の漁労機器等を駆使した効率的な操業推進を図るスマート水産業の学習会が五島市で開催されました。

講演は、①長崎県総合水産試験場 海洋資源科の北原科長が「定置網漁業における海況予測の活用と漁場診断等について」のテーマで、定置網の漁具被害を及ぼす急潮のメカニズムとその対策、現在開発が進んでいる海況予測モデル等についてと、試験場で取り組んでいる定置網漁場調査やICTを活用した定置網内の魚群を可視化する技術開発を紹介。②フルノ九州販売株式会社 西九州支店・長崎営業所の森本氏が「最先端の船舶機器について」のテーマで、3D-GPSプロッター及び高精細映像魚探のデモ機を持ち込んでの映像の視聴や機能等を紹介。

学習会には、漁業士6名、漁業研修生2名、行政職員5名(五島振興局水産課、五島市水産課)の参加がありました。定置網や船舶機器の話に参加者は熱心に聞き入ったり、興味津々で質問していました。下五島地区でのスマート水産業にかかる学習会の開催は初めてでしたが、今後の漁業においての必要性や重要性を知る良い機会になったと思います。



荒木会長(右)挨拶



講演①の様子



講演②の様子



デモ機を用いた説明

# <水産教室の開催(令和3年度)>

海に囲まれた五島市では、水産業が非常に重要な産業でありながら、四季を通してどのような漁業が営まれてどんな魚介類が獲られているか、また、現在の漁業が抱えている課題などを知る人は少ないと思います。

そこで、子供や父兄に地元の水産業や魚への興味を深めてもらい、自分でさばいた 魚を食べて美味しさを実感してもらうことで将来的な魚の消費や五島の魚をアピー ル(魚食普及)、漁業後継者の育成に繋がればとの希望から、県や市水産課と協力し ながら水産教室を開催しました。

令和3年度も、新型コロナウイルス感染症の影響により、その対策として例年どおりの調理実習ができない学校、延期や中止となった学校が数校もありましたが、実施方法を工夫するなど令和4年1月末時点で10回、合計168名を対象に水産教室を開催しました。

· • • • • • • • • • • • • • • • • • • •				
日付	学校等	漁業士および 対象者数	内容	
R3年 6月22日	岐宿中学校	阿比留 生徒数 19 名	講義「藻場、五島の水産業について」	
R3年 10月18日	奈留中学校	松下、城山 生徒数4名	講義「藻場、マアジ養殖等について」 マアジ のさばき方・調理	

R3年	福江小学校	川上敦、谷川賢児童数35名	講義「五島の水産業、漁業について」
10月29日	5 年 1 組		ブリ、カマスのさばき方・調理
R3年	福江小学校	荒木、片山 児童数 34 名	講義「五島の水産業、漁業について」
10月29日	5 年 2 組		ブリ、カマスのさばき方・調理
R3年	崎山小学校	久保	講義「五島の水産業について」
11月16日		児童数8名	ブリ、マアジのさばき方・調理
R3年	五島海陽高校	荒木	講義「五島の水産業について」
11月26日	(地域振興系列)	生徒数 21 名	ブリ、タイ類のさばき方・調理
R3年	三井楽中学校	竹谷	講義「五島の水産業、クエ漁について」
11月30日		生徒数9名	ブリ、カイワリのさばき方・調理
R3年 12月2日	五島南高校	谷川和 生徒数 22 名	イサキのさばき方・調理
R3年	五島高校定時制	川上敦	講義「五島の水産業について」
12月20日		生徒数 10 名	タジナのさばき方・調理
R3年	奈留高校	古巣、城山	講義「奈留の漁業の現状等について」
12月22日		生徒数6名	クエ、マアジのさばき方・調理





奈留中学校

奈留中学校







五島海陽高校



三井楽中学校



崎山小学校



五島南高校



奈留高校



奈留高校

※写真は掲載可の学校のみ抜粋

## く明石浦漁業協同組合の「浦サワラ」の視察>

下五島地区を初め、全国的に主要魚種の漁獲量の減少やコロナ禍に端を発した魚価の低迷、資材高騰などの影響で漁家経営が厳しい状況が続いています。

そのような中でも兵庫県の明石浦漁業協同組合では、水揚げされるサワラを「浦サワラ」と名付けブランド化を進めており、6~7年の取組により、サワラの水揚げ金額が2倍以上に上昇しており市場の評価も高くなっています。この「浦サワラ」には、ブランド化の成功に繋がった何か特殊な漁法や保存方法があるのではないかと考え、問題解決の端緒とするべく令和4年10月24日から26日に視察を行いました。

視察では、以下の3点について水揚向上のヒントを得ることが出来ました。

- ①明石浦漁協では魚市場を漁協が運営しており、漁協共販が 100%、仲買として 漁協職員がおり、買い叩かれそうな場合の下支えをしている
- ②漁業者自らフィッシュアナライザでサワラの体脂肪率を測定し、体脂肪率別に違った色のタグをつけて差別化している
- ③漁業者よりサワラの漁法や保存方法についての情報

来年度の漁業士会活動で再度明石浦漁協のサワラ漁業の視察、実際に五島でサワラの試験操業を検討しています。





体脂肪率の測定

漁具の紹介

# <離島地区漁業士会の開催(令和4年度)>

県内離島地区(対馬、壱岐、県北、上五島、五島)の漁業士会では相互の情報交換を目的として平成6年度から標記会議を持ち回りで開催しています。

今年度は下五島地区漁業士会が担当となり、27回目となる離島地区漁業士会議を 五島市で開催しました。

会議には各地区漁業士や五島市、長崎県水産部から多数の参加がありました。各地区の漁業士会の活動事例発表では、明石浦漁業協同組合の「浦サワラ」の視察報告、水産教室の開催及びイスズミの利用方法、クエの活魚流通視察報告、シイラの販路拡大、アオサの養殖方法の発表が行われ、活発な意見交換が行われました。

後半は鮮魚の鮮度の簡易測定に係る学習会として、長崎大学橘名誉教授、谷山教授、大和製衡株式会社岡部執行役員より鮮魚の鮮度について、①魚類の生鮮度とその簡易測定法、②魚用品質状態判別装置(フィッシュアナライザー)を活用した生鮮魚のブランド化の取組事例、③現場での魚用品質状態判別装置の活用方法についての講演の後、フィッシュアナライザーを使い、魚の〆方による鮮度の違いの実演を行って頂きました。

講演後、フィッシュアナライザーを用いていかにブランド化に活用するかなど活発な意見が飛び交いました。中にはフィッシュアナライザーの必要性を実感し、購入に向けて地元での説明会を講師に要望する地区もありました。

今回の会議が今後の皆様の活動の一助となればと思っています。



## <水産教室の開催(令和4年度)>

海に囲まれた五島市では、水産業が非常に重要な産業でありながら、四季を通して どのような漁業が営まれてどんな魚介類が獲られているか、また、現在の漁業が抱え ている問題などを知る人は少ないと思います。

そこで、子供や父兄に地元の水産業や魚への興味を深めてもらい、自分でさばいた 魚を食べて美味しさを実感してもらうことで将来的な魚の消費や五島の魚をアピー ル、漁業後継者の育成に繋がればとの希望から、県や市水産課と協力しながら水産教 室を開催しました。

令和4年度は、新型コロナウイルス流行による影響も以前よりもすくなくなり令和5年1月時点で12回、216名を対象に水産教室を開催しました。

開催時期	学校等	漁業士及び 対象者数	内容
R4年 9月8日	五島海陽高校 生活総合系列 2年生	濱村 生徒数9名	講義「五島の水産業の概要」
R4年 9月22日	福江小学校 5年生	餌網代竜、荒木 児童数69名 (1クラス毎 2回実施)	講義「五島の水産業の概要」 ブリ・ヒラマサ・マアジのさばき方
R4年 10月7日	三井楽中学校 1年生	竹谷 生徒数13名	講義「五島の水産業の概要」 ブリ・ヒラマサ・マアジのさばき方

R4年 10月19日	奈留小中学校 中学1年生	松下、城山 生徒数9名	講義「五島の水産業の概要」 「磯焼け対策について」 ブリ・マアジのさばき方
R4年 10月26日	岐宿中学校 1年生	谷川賢 生徒数21名	講義 「SDGs、磯焼け対策について」
R4年 10月27日	嵯峨野島 小中学校 小学5年生 中学1年生	川上 生徒数3名	ハガツオ、ヒラアジのさばき方
R4年 11月18日	奥浦中学校 1・2年生	荒木 生徒数13名	講義「五島の水産業の概要」 「SDGs、磯焼け対策について」 ハガツオ・マアジのさばき方
R4年 12月1日	五島南高校 3年生	川上、谷川賢 生徒数30名	ブリ、マアジのさばき方
R4年 12月7日	三井楽小学校 6年生	谷川賢 児童数18名	講義「五島の水産業の概要」 ブリ・マアジのさばき方
R4年 12月12日	五島海陽高校 地域振興系列 2年生	川上 生徒数22名	講義「五島の水産業の概要」 ブリ・マアジのさばき方
R4年 12月21日	奈留高校 2・3年生	古巣、城山 生徒数9名	講義「奈留島の漁業について」 クエ・マアジのさばき方
dž	120	216名	









## <第29回五島椿まつり 五島うんまかもん市場出店(令和4年度)>

コロナ渦で4年ぶりとなる五島椿まつりが開催され、そのオープニングセレモニーとなる「五島うんまかもん市場」が令和5年2月18日に五島港公園で行われました。 地元の食材を使ったイベントということから、下五島地区漁業士会で参加し、漁業士会組織や活動の PR、魚食普及を目的として漁業士が水揚げした鮮魚や切り身を浜値の半分の価格(半分は漁業士会で支出)で販売しました。

来られたお客は「魚が新鮮だ」とか「とても安い」ということで買って行かれる人が多くいましたが、中には「美味しそうだけど魚を捌くことが出来ない」と言われる方もいらっしゃいました。

この様な時は、漁業士自らが簡単な調理方法を教えたり、下五島地区漁業士会で作成した魚の捌き方が記載されたクリアファイルを手渡しました。

そのため、当日は生憎の大荒れの天候となり客足が少ない状況でしたが、用意した魚の大半を売り切ることが出来ました。

五島の美味しい魚の消費拡大、漁業士会の PR につながることを期待して、今後もイベントに参加していきたいと考えています。





### 上五島地区漁業士会

### 〈マダコ加工技術研修について〉

上五島地区では、各地でタコツボ漁業が行われていますが、漁獲されるマダコの多くは加工原料として島外に出荷されています。そこで、島内での加工実施の検討材料とするため、令和3年7月28日、松園、簗瀬、瀬崎、原指導漁業士が、漁協自営の加工施設を持つ大瀬戸町漁業協同組合に赴き、冷凍加工技術に関する研修を行いました。

大瀬戸町漁協での、マダコの冷凍加工の作業は3日間にわたって行われます。1日目、夕方頃に水揚げされた夕コは内臓除去が行われた後、氷水で締め、一晩冷蔵庫で保存します。2日目に茹で上げから冷凍までを行います。まず、ぬめり取りのため塩や海水で揉み、続いて、茹で上げ時の皮の剥がれ防止等のためミョウバンを添加し、熱が通りやすくなるよう目と目の間に切れ込みを入れます。その後、色揚げのためクエン酸ナトリウム液に漬けてから、タコを大きさごとに別の籠に分けて90℃前後の淡水で茹でます。茹で終わったら氷水で冷却し、箱詰めして、蓋はせずに冷凍庫に入れます。3日目に、品質保持のため、冷凍した夕コのグレース処理をして、冷凍庫で保管します。夕コの出荷は箱単位か真空パック詰め(150g/袋)で行います。



漁協からの説明



マダコの茹で上げ

### 〈第26回離島地区漁業士会議について(令和3年度)〉

令和3年11月16日、新上五島町で離島地区漁業士会議が開催されました。会議では、はじめに各地区漁業士会の活動事例発表が紹介され、事例発表内容等について意見交換がおこなわれました。続いての講演会では、県漁業振興課から「長崎県漁業調整規則の改正について」、セイカダイヤエンジン株式会社から「省エネ対策~スマートクルージングアシスト~」という題目で講演が行われました。







意見交換会の様子

## 〈第 28 回ぎばるカップの開催について〉

令和3年12月4日、水産業関係者との親睦を深めることを目的としたソフトバレーボール大会「第28回ぎばるカップ」を開催しました。参加チームは5チームで新上五島町議会、下五島地区漁業士会、ファミリーズ(桐地区の漁業者等により構成されたソフトバレーボール愛好会)、上五島町漁業協同組合、上五島地区漁業士会でした。試合では各チームが白熱したプレーを展開し、大会は大いに盛り上がりました。結果は、優勝が2連覇のファミリーズ、準優勝が上五島地区漁業士会でした。



開会式の様子



試合の様子

# 〈ヒトエグサ養殖研修について〉

県内の離島部におけるアオサ養殖について知るため、令和4年3月23~25日に対馬市加志地区(図1)に赴き、視察研修をおこないました。

加志地区のアオサ養殖の最大の特徴は、養殖アオサの摘み取りが、手摘みでおこなわれていることです(図2)。摘み取りは機械でおこなわれることが一般的で、その場合、規模も数百枚と比較的大きくなりますが、ここでは手摘みでおこなわれるため、1経営体あたりの養殖枚数は最大で約40枚と小規模です。そのためか、農業等との兼業でアオサ養殖に取り組まれている業者が多いようです。

手摘みによる利点は 2 つあり、1 つ目は質(色)が安定することです。手摘みでアオサを摘むときは色が悪い場所や汚れがついているところを避けて摘むことができ、質が安定します。2 つ目は経費が少ないことです。機械摘みでは摘み取



図 1 ヒトエグサ養殖地

り用や洗浄用の装置がいくつか必要になりますが、加志地区ではこれらを使わず、図3のように手洗いで洗浄をおこなっていました。

当地でのアオサ養殖は少なくとも半世紀以上前からおこなわれていますが、近年は 摘み取り開始時期が遅くなり、生産量が減少傾向にあるそうです。この原因は分かり ませんが、地元業者は海水温の上昇やカモ類による食害を疑っていました。



図2 手摘みの様子





図3 洗浄の様子

①:網袋内でのヒトエグサのかくはん、②もみ洗い

# 〈第29回ぎばるカップの開催について〉

水産業関係者との親睦を深めることを目的としたソフトバレーボール大会「第 29 回ぎばるカップ」を令和 4 年 11 月 19 日に開催しました。

参加チームは5チームで下五島地区漁業士会、上五島町漁業協同組合、新上五島町議会、フレンズ(桐地区の漁業者等により構成されたソフトバレーボール愛好会)、上五島地区漁業士会でした。試合では各チームが白熱したプレーを展開し、大会は大いに盛り上がりました。結果は、優勝が3連覇のフレンズ、準優勝が新上五島町議会チームでした。







集合写真

# 壱岐地区漁業士会

# <クエ活魚流通視察研修(令和3年度)>

壱岐地区漁業士会では、地域水産業の振興のため、販路拡大や漁獲物の付加価値向上を検討するための視察研修を実施しています。

壱岐で水揚げされるクエの大半は福岡方面への出荷であることから、新たな出荷先として長崎魚市への出荷を検討するためのクエ活魚流通の視察研修に行きました。

視察では、競りの様子を見学したあと、長崎魚市場の担当者と意見交換をしました。 意見交換では、今後のクエ単価の動向見込みを教えてもらった他、活魚車を使わな いクエの運搬方法として、バッテリー式のエアポンプ付きの発泡スチロール箱でクエ が運搬されている事例などの紹介がありました。

また、クエの資源保護の重要性や小型魚を保護して、単価の良い大型魚を取り扱いたいとの意見交換も行いました。

今回の研修を参考に、壱岐におけるクエ活魚流通の出荷先拡大に向け、検討していきたいと思います。













# くイカシバ設置試験(令和3年度)>

アオリイカ(ミズイカ)は釣りや定置網で漁獲される重要な魚種ですが、近年アオリイカが産卵場所としている大型海藻が減少しているため、資源の減少が心配されています。そのため各地で、伐採された木に重しを付けて海中に沈め、イカの産卵場所(イカシバ)をつくる取り組みが行なわれています。

通常イカシバに使う木として良いとされるクロキは、山林が少ない壱岐には多くありません。

そこで、壱岐地区漁業士会ではクロキの他、壱岐の山林で比較的多く見られる、スダジイ、竹とマテバシイをイカシバとして2ヶ所に沈め、イカの産卵に差が見られるか、定期的に観察しました。

結果は、スダジイもクロキ同様にアオリイカの産卵が確認されましたが、竹とマテバシイでは、産卵が確認されませんでした。また、設置場所によっても産卵に差が見られました。(試験終了後、イカシバは陸上に引き上げ)

今後も、壱岐地区漁業士会ではイカ資源の増大、持続的活用に取り組んでいきます。

#### ●イカシバ設置試験結果(R3/5/26~R3/9/30 まで設置)

場所	クロキ	スダジイ	竹+マテバシイ	
A(周囲に海藻 は少ない)	6 月にイカが 周囲に見られ、 7月に卵が 確認できた	6 月にイカが 周囲に見られ、 7月に卵が 確認できた	イカ、卵とも確認できず	
B(周辺に海藻が見られた)	イカ <b>、</b> 卵とも 確認できず	イカ、卵とも 確認できず	イカ、卵とも 確認できず	













# 〈浜掃除の実施(令和3年度)>

壱岐市では SDG s 未来都市計画を作り、SDG s への理解を深め、持続可能な地域振興に取り組んでいます。

壱岐地区漁業士会も SDGsの目標に向けて何か取り組みができないか検討し、海岸のごみを少しでも減らすため、令和3年10月20日、漁業士会の会議後、漁業士13名が参加し、石田町の海岸で浜掃除を実施しました。

この日は、短時間の作業で、レジ袋やペットボトル、空き缶、弁当殻などのごみを 10kg 程度収集することができました。

今後も壱岐地区漁業士会では、浜掃除の他、海にごみを捨てない等の呼びかけ活動に取り組みます。





## <JAフェスタへの出展(令和4年度)>

水産業への理解と魚食普及を目的として、壱岐市農業協同組合が主催の JA フェスタに農業士と連携して出展しました。

新型コロナウイルス感染対策のため、一昨年前から出展できませんでしたが、今回、 久しぶりに参加することができました。

漁業士会のブースでは、地元水産物を使ったイカ焼きやシイラフライの試食、鮮魚販売の他、魚すくい、タッチプール、活魚展示等、幅広い年齢層の方に楽しんでもらえる様、準備しました。

試食は大好評で「レシピを教えてほしい」との声も聞かれ、魚が食卓に上がるきっかけづくりになりました。

また、魚すくいは子供達に人気があり、魚の動きに翻弄されながらも一生懸命すくっていました。

漁業や水産物へ興味を持ってもらえるよう、今後も取り組んでいきます。





## 〈底層定置網の視察(令和4年度)>

ながさき水産業大賞特別賞を受賞している五島市玉之浦の柿森定置網協業グループの定置網を視察しました。

底層定置網は潮流が速い漁場にも敷設でき、従来の定置網と比較して少人数で操業可能で、当日は3名で操業していました。

網入替など人手が多く必要な際には、グループ内の他の定置網従業員と協力して行っており、合理的で良い取組みだと感じられました。

また、底層定置網は波浪の影響が少なく、台風被害が少ないこともメリットの一つです。台風の長崎直撃が記憶に新しいところですが、今後は温暖化の影響で台風被害が増えることも想定されるため、選択肢の一つとして、底層定置網は有力と思われます。

視察先では定置網見学も実施しており、将来、壱岐においても観光定置が行えれば地元活性化も期待されます。





### 対馬地区漁業士会

## くながさき水産業大賞県知事賞の受賞>

ながさき水産業大賞の表彰式が、令和3年11月13日、長崎サンプリエールにおいて行われました。串崎康文指導漁業士(峰町東部漁協所属)が、日頃取り組んでいる海洋情報から漁場形成を予測するスマートイカ釣漁業について高い評価を受け、魅力ある経営体部門(技術・担い手の部)で最高位の県知事賞を受賞しました。

また、串﨑氏は水産業大賞受賞者を代表して、お礼の言葉を述べられました。





県知事賞の受賞

受賞者代表挨拶

# <アイランダー2021 への参加>

アイランダー2021 において、令和3年11月21日(日)、28日(日)の両日、対馬地区漁業士会の活動等を全国に対してオンライン配信により紹介しました。

21日:魚食普及と消費拡大を目指して、お魚捌きを実演

(5kg級の天然ブリ、ヒラス、マダイをお造りに)

28日:対馬やまねこ空港フェアの実施状況の取材を受けました。



21日 お魚捌きの実演



配信状况





28 日 空港フェア

早田会長から取組説明

# <対馬やまねこ空港フェアの開催(令和3年度)>

対馬の農林水産特産物を紹介するとともに販売スキルを学ぶため、令和3年11月26日(金)~28日(日)の三日間、対馬空港において、対馬やまねこ空港フェアを青年農業者連絡協議会との共催で開催しました。

アカムツやアマダイ、アナゴの開きと言った高級特産品から、冷凍ヒオウギ、マグロモツ等のレアー商品を揃えたことから、空港利用客様から好評を頂き、水産物は約19万円の売上となりました。







空港フェアポスター 比田勝尚喜対馬市長の訪問

会場入口

# <大漁、無病息災祈祷祭の実施>

会員の大漁、航海安全、無病息災と家内安全を祈願する新年のご祈祷を、令和4年 1月12日、海神神社と寿福院において行いました。





海神神社 境内入口





お供え



寿福院での祈祷式

# くとれたて!ごっくん対馬の撮影>

対馬ケーブルテレビのローカル番組「とれたて!ごっくん対馬」での一般家庭にお ける魚料理の紹介を対馬市から依頼されたことから、早田会長が包丁人となって、魚 の捌き方と料理方法の撮影を令和4月1月27日に行いました。

11 kgの大きなブリは、魚捌き方のデモンストレーション用とし、市内スーパー等 で購入できるお勧めの魚として旬のウスバハギ、お手頃ななマトウダイを準備しまし た。

お品書きは、寒ブリ刺身、ブリ大根、ブリカツ、マトウダイムニエル、ウスバハギ 水炊き他で、丸一日の撮影が5本の番組に編集されオンエアーされました。



撮影風景



美津島町高浜漁協のブリ

# <水産教室の開催(令和3年度)>

本会では、漁業後継者を育成するため、小中高校生を対象に地域漁業の現状や魚食普及の大切さを教えています。今年度も、新型コロナウイルス感染症の防止策を講じながら、下記のとおり水産教室を開催しました。

#### (1) 対馬市立東小学校

○開催日: 令和3年10月20日(水) ○受講者: 5年生、6年生 12名

〇講 師:岡野誠吾指導漁業士(峰町東部漁協所属)

〇内 容:定置網体験



岡野誠吾指導漁業士



定置漁業の乗船体験

(1) -2 対馬市立東小学校

○開催日: 令和3年10月22日(金) ○受講者: 5年生、6年生 12名

〇講 師:福田智春指導漁業士(上対馬南漁協所属)、上対馬南漁協青牡年部員



上対馬南漁協青壮年部



福田智春指導漁業士

(2) 対馬市立鶏知中学校

〇開催日:令和3年11月2日(火)

○受講者:1年生58名

〇講 師:犬束徳弘指導漁業士(美津島町漁協所属)、吉村亮嗣青年漁業士

(美津島町西海漁協所属)、美津島町西海漁協青壮年部員

対馬市2名、食生活改善推進員4名

〇内 容:魚の捌き方実演、調理実習、試食



青壮年部によるマグロの解体



犬束徳弘指導漁業士



吉村亮嗣青年漁業士



対馬市食生活改善推進員による調理指導

(3) 対馬市立豆酘中学校

〇開催日:令和3年11月4日(木)

〇受講者: 1年生8名

〇講 師:勝井繁昌青年漁業士(厳原町漁協所属)、

岸川和寿青年漁業士(厳原町漁協所属) 対馬市1名、食生活改善推進員4名



岸川和寿青年漁業士



勝井繋昌青年漁業士

#### (4)長崎県立上対馬高校

〇開催日:令和3年12月14日(火)

〇受講者:1年生29名

〇講 師:早田会長、対馬市1名、食生活改善推進員3名





早田会長

アマダイ干物の塩焼き

# 対馬地区漁業士会主催による令和3年度水産教室実施一覧表

No.	年月日	学校名	受講者	参加漁業士	内容
1	R3.6.17	大船越小学校	5年生8名	犬束徳弘指導 漁業士	定置網体験(中止)、魚おろし方 実習、調理実習・試食
2	R3.6.21	鶏鳴小学校	5 年生 45 名	森芳房青年漁 業士	漁協施設見学、漁具紹介
3	R3.6.29	比田勝中学校	1 年生 21 名	早田真路会長	講話
4	R3.7.1	鶏鳴小学校	5 年生 45 名	森芳房青年漁 業士	魚おろし方実習、調理実習・試 食、講話
5	R3.7.16	比田勝中学校	1 年生 21 名	早田真路会長	魚おろし方実習、調理実習
6	R3.10.20	東小学校	5、6 年生 12 名	岡野誠吾指導 漁業士	定置網体験
7	R3.10.22	東小学校	5、6 年生 12 名	福田智春指導 漁業士	魚おろし方実習、調理実習・試 食
8	R3.11.2	<sup>け ち</sup> 鶏知中学校	1 年生 58 名	犬束徳弘指導 漁業士、 槙野幸男指導 漁業士、 森芳房青年漁 業士、	魚おろし方実習、調理実習・試食
9	R3.11.4	っ 豆酘中学校	1 年生 8 名	勝井繋昌青年 漁業士、 岸川和寿青年 漁業士	魚おろし方実習、調理実習・試食
10	R3.12.14	上対馬高校	1 年生 29 名	早田真路会長	魚おろし方実習、調理実習・試 食

## <対馬やまねこ空港フェアの開催(令和4年度)>

本会では、観光客に対馬特産の農林水産物を紹介するとともに会員の販売スキルを 高めるため、令和4年11月18日(金)~20日(日)の3日間、対馬やまねこ空 港において青年農業者連絡協議会との共催により毎年恒例の空港フェアを開催しま した。

今年は、「元寇あかむつ文化干し」、「アマダイ開き」、「対馬穴子一夜干し」と言った高級品から「元寇太刀魚銀波串フライ」、「マグロモツ味噌煮」、「アイゴのおつまみシリーズ」等の対馬の魅力を一杯に詰めた新商品、常温保存商品を揃えました。

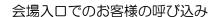
とりわけ、株式会社フジドリームエアラインズによる岡山県からのチャーター便の 就航のおかげで、商品をたくさんご購入されるお客様が多く、水産物は約25万円の 売上げとなりました。



犬束徳弘会長による対馬市 CATV への取材対応

岡山県からの観光客







着ぐるみによる呼び込み

## <対馬食育(健康づくり)フェスタの参加>

対馬市いきいき健康課は、島民の健康づくりを進めるため、食育に関する指導やイベントを行なっています。その一環として、令和4年12月18日、対馬市交流センター2階ポケットパークにおいて、対馬食育フェスタ2022が開催されましたので、本会は水産教室で小学生等に魚食を普及している関係団体として参加しました。

当日は、対馬周辺で漁獲される代表的な魚種のパネルを掲示し、タイ延縄、アナゴ篭の漁具を展示して、魚の獲り方について紹介するとともに対馬の水産業や本会会員の漁業従事風景のビデオを流しました。

雪が降り込む、大変寒い日ではありましたが、20人弱の来客があったことから、 本会としては、市民に対して水産業の広報活動となりました。



パネルや漁具の展示



左から犬束徳弘会長と江川健一監事

# <岸川和寿漁業士に感謝状贈呈>

本会員の岸川和寿青年漁業士は、一本釣漁業を営むかたわら、厳原町豆酘瀬において消防団に所属して地域を支えています。岸川漁業士他3名は、令和4年12月29日の午後、2日前に行方不明になった高齢女性を見つけ、無事に保護したとして、さる令和5年1月24日、対馬南警察署から代表として感謝状を受けました。

岸川漁業士は、「見つけた時、女性はケガを負っていた。寒い日が続いた中で、無事に助かってくれて良かったです。」と話されました。



贈呈式



対馬南署からの写真提供

## <水産教室の開催(令和4年度)>

本会では、漁業後継者の育成と若年者の魚食普及を図るため、小中高校生を対象に 地域漁業の現状や魚食の大切さを教えています。今年度も新型コロナウイルス感染症 の対策を講じながら、水産教室を下記のとおり開催しました。

なお、本地区の水産教室は、対馬市の栄養士と各地区の食生活改善推進員に調理の 指導を依頼して実施しております。

### (1) 対馬市立豆酘中学校

○開催日:令和4年6月15日(水) ○受講者:全校生徒 17名

〇講 師:勝井繋昌指導漁業士、岸川和寿青年漁業士(両名とも厳原町漁協)

〇内 容:講話 テーマ「対馬の水産業を知ろう!」

クロマグロ稚魚の曳縄漁業とサバ漕ぎ漁業の紹介

サバ漕ぎの疑似針作りの実演





講話

漁法の説明

(2) -1 対馬市立鶏鳴小学校

〇開催日:令和4年6月29日(水) 〇受講者:5年生52名

○講 師:森芳房青年漁業士(美津島町高浜漁協) ○内 容:漁協の施設見学と出荷作業、漁法の紹介



出荷作業の紹介



漁法の紹介

(2) -2 対馬市立鶏鳴小学校

〇開催日:令和4年7月6日(水) 〇受講者:5年生52名

〇講 師:犬束徳弘会長、西川征二副会長(両名とも美津島町漁協)

吉村亮嗣(美津島町西海漁協)、森芳房青年漁業士(美津島町高浜漁協)

〇内 容:講話 テーマ「対馬の水産業と環境について」

魚の捌き方実演、調理実習、試食



お魚捌きの実演

お魚捌きの指導

(3) 対馬市立豊玉小学校

〇開催日:令和4年10月18日(火) 〇受講者:5年生 26名 〇講 師:原田昌昭指導漁業士、中庭源青年漁業士(豊玉町漁協所属)

〇内 容:魚の捌き方実演、調理実習、試食



対は世代的な

お魚捌きの実演

お魚捌きの指導

(4) -1 対馬市立大船越小学校

〇開催日:令和4年10月21日(金) 〇受講者:5年生8名

〇内 容: 定置網漁業の体験





定置網体験

左同

(4) -2 対馬市立大船越小学校

○開催日:令和4年10月25日(火) ○受講者:5年生8名 ○講 師:犬束徳弘会長、西川征二副会長(両名とも美津島町漁協)

〇内 容:魚の捌き方実演、調理実習、試食



お魚捌きの実演



お魚捌きの指導

(5) 対馬市立豆酘中学校

〇開催日:令和4年11月2日(火) 〇受講者:1年生5名 〇講 師:勝井繋昌指導漁業士、岸川和寿青年漁業士(厳原町漁協)

〇内 容:魚の捌き方実演、調理実習、試食



お魚捌きの実演



お魚捌きの実演

(6) -1 対馬市立東小学校

○開催日:令和4年11月8日(火) ○受講者:5年生11名

〇講 師:岡野誠吾指導漁業士(峰町東部漁協)

〇内 容:定置網漁業の体験



定置体験



魚の水揚げ見学

(6) -2 対馬市立東小学校

○開催日:令和4年11月15日(火) ○受講者:5年生11名

○講 師:福田智春指導漁業士(上対馬南漁協) ○内 容:魚の捌き方実演、調理実習、試食

# (7) 対馬市立鶏知中学校

〇開催日:令和4年11月15日(火) 〇受講者:1年生63名

〇講 師: 槙野幸男指導漁業士、森芳房青年漁業士(両名とも美津島町高浜漁協)、

吉村亮嗣(美津島町西海漁協)、美津島町西海漁協青壮年部

〇内 容:魚の捌き方実演、調理実習、試食





お魚捌きの指導

お魚捌の実演(青牡年部)

#### (8) 対馬市立厳原北小学校

○開催日:令和4年11月24日(木) ○受講者:5年生と6年生16名 ○講 師:江川健一監事、岸川和寿青年漁業士(両名とも厳原町漁協)

〇内 容:講話 テーマ「対馬の水産業について」 魚の捌き方実演、調理実習、試食



お魚捌きの実演



お魚捌きの指導

#### (9) 対馬市立比田勝中学校

〇開催日:令和4年11月30日(水) 〇受講者:1年生13名

○講師:早田真路指導漁業士(上県町漁協) ○内容:魚の捌き方実演、調理実習、試食



お魚捌きの指導



いなサバの販促タオル (当日いなサバを使用)

#### (10) 長崎県立上対馬高校

〇開催日:令和4年12月13日(火) 〇受講者:1年生27名

○講師:早田真路指導漁業士(上県町漁協)○内容:講話 テーマ「対馬の水産業について」 魚の捌き方実演、調理実習、試食



試食



完成品(さば味噌煮、さばつみれ汁、 アナゴまぜご飯)

#### (11) 対馬市立厳原小学校

〇開催日:令和5年1月31日(火) 〇受講者:6年生35名 〇講 師:江川健一監事、岸川和寿青年漁業士(厳原町漁協)



お魚捌きの実演



お魚捌きの指導

# 対馬地区漁業士会主催による令和4年度水産教室実施一覧表

No.	年月日	学校名	受講者	参加漁業士	内容
1	R4.6.15	豆酸中学校	1~3 年生 17 名	勝井繋昌青年漁業士 岸川和寿青年漁業士	講話
2-1	R4.6.29	」。 鶏鳴小学校	5 年生 52 名	森芳房青年漁業士	漁協施設見学、 漁具紹介
2-2	R4.7.6	ゖヮヮヮ 鶏鳴小学校	5 年生 52 名	大束徳弘会長 西川征二副会長 吉村亮嗣青年漁業士 森芳房青年漁業士	講話、 魚の捌き方実習、 調理実習、試食
3	R4.10.18	豊玉小学校	5 年生 26 名	原田昌昭指導漁業士 中庭源青年漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
4-1	R4.10.21	大船越小学校	5年生 8名		定置網体験
4-2	R4.10.25	   大船越小学校 	5 年生 8 名	犬束徳弘会長 西川征二副会長	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
5	R4.11.2	っつ つ つ	1 年生 5 名	勝井繋昌青年漁業士 岸川和寿青年漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
6-1	R4.11.8	東小学校	5年生 11名	岡野誠吾指導漁業士	定置網体験
6-2	R4.11.15	東小学校	5 年生 11 名	福田智春指導漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
7	R4.11.15	鶏知中学校	1 年生 63 名	模野幸男指導漁業士 森芳房青年漁業士 吉村亮嗣青年漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
8	R4.11.24	厳原北小学校	5、6年生16名	江川健一監事 岸川和寿青年漁業士	講話、 魚の捌き方実習、 調理実習、試食
9	R4.11.30	比田勝中学校	1 年生 13 名	早田真路指導漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
10	R4.12.13	上対馬高校	1 年生 27 名	早田真路指導漁業士	講話、 魚の捌き方実習、 調理実習、試食
11	R5.1.31	厳原小学校	6 年生 35 名	江川健一監事 岸川和寿青年漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食