

# 蒼潮

第40号

(令和7年12月)

## 長崎県漁業士連絡協議会

### ＜令和7年度長崎県漁業士認定証授与式＞

令和7年5月15日に長崎県庁特別応接室にて、長崎県漁業士認定証授与式が執り行われました。令和6年度末に認定された漁業士のうち13名が参加し、大石賢吾知事から認定証が授与されました。

授与式では、知事から「誰もがチャレンジできる環境づくりや、頑張れば儲かる水産業を作っていくことが重要だと思っています。水産業のさらなる発展と活性化のためには、そういった頑張りが報われる、しっかりと儲かっていくような産業にしていかなければいけません。長崎県の優位性を最大限に活かしながら皆様方の頑張りを後押ししたいと思っています。」との挨拶がありました。

また、本会を代表して川口会長から新規認定漁業士に向けた歓迎の挨拶があったのち、今回認定された漁業士を代表して対馬地区漁業士会の吉村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きました。

式終了後には、長崎県庁会議室にて、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、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の会員は、150名（指導漁業士113名、青年漁業士37名）となりました。



大石知事による認定証の授与



大石知事による認定証の授与 2



大石知事の挨拶



川口会長の挨拶



吉村漁業士の挨拶



集合写真

## ＜令和7年度長崎県漁業士連絡協議会総会及び交流集会＞

令和7年7月9日に、長崎県漁協会館に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。

総会では、令和6年度に新たに認定された漁業士16名の紹介が行われた後、対馬地区の江川健一指導漁業士の議事進行のもと、令和6年度の事業実績や令和7年度の事業計画などが審議され、全ての議事で皆さんの了承を得ることが出来ました。

総会終了後は交流集会が開催され、長崎地区の松崎指導漁業士から「水産教室&イベント」について発表頂きました。また、発表予定の壱岐地区が天候不良で急遽参加できなくなったため、「魚のさばき方動画を用いた水産教室について」は事務局から紹介しました。それぞれの発表について意見交換が行われました。



総会の様子



松崎指導漁業士による発表

### <長崎地区漁業士会 × 魚のまち長崎応援女子会 連携イベント>

令和7年3月1日に長崎市内在住の小・中学生とその保護者を対象に長崎地区漁業士会と魚のまち長崎応援女子会の連携によるイベント「教えて！漁師さん ～作ろう！マイ丼～」を開催しました。本イベントは今回で5回目の開催となり、長崎市の広報誌等を通じて広く周知された結果、38組の応募があり、抽選により選ばれた12組30名の小・中学生とその保護者が参加しました。

まず、松崎副会長と早瀬指導漁業士による漁具・漁法の紹介が行われました。一本釣や刺網漁業について、実物を交えた説明があり、参加者からは活発な質問も寄せられ、地元の海や魚に対する関心の高さがうかがえました。

続いて調理実習では、講師によるヒラマサとマアジの捌き方の実演の後、参加者がマアジの三枚おろしと刺身づくりに挑戦しました。今回は、漁業士に加え、長崎大学魚料理研究会の学生にも協力いただき、参加者の調理をサポートしました。

調理の合間には、女子会メンバーを中心にイセエビの味噌汁や炊飯、配膳などの準備が進められ、会場は終始にぎやかな雰囲気包まれていました。

実食では、参加者が捌いたマアジの刺身と、講師等が準備したヒラマサ、ヒラメ、イセエビ、糸ベす蛸\*の刺身を盛り付けた海鮮丼、イセエビの味噌汁を味わいました。地元の海の幸をふんだんに使った豪華な丼に、子どもたちも大満足の様子でした。

最後に集合写真を撮影し、参加者からは「楽しかった」「また参加したい」といった声も寄せられ、イベントは盛況のうちに締めくくられました。



漁具・漁法の紹介（松崎副会長）



捌き方指導（道下会長）

\*糸ベす蛸：大瀬戸町漁協がブランド化に取り組む、西海市大瀬戸沖で水揚げされた肉厚で身が締まった天然マダコ



### ＜県南地区漁業士会通常総会の開催＞

令和 7 年 7 月 4 日に島原振興局にて、令和 7 年度県南地区漁業士会通常総会を開催しました。

総会には大場会長を始め会員 7 名が出席し、令和 6 年度事業実績及び収支決算、令和 7 年度事業計画及び会則の改正等を議題とし、活発な議論を行いました。

令和 6 年度の報告では、瀬戸内海の視察研修について、マガキ養殖に対する食害対策やマダコの種苗生産、海ぶどうやクルマエビの陸上養殖に関する取り組みが紹介されました。

令和 7 年度の計画では、視察研修（海業・陸上養殖・藻類養殖）に関する事項、水産教室の開催などが話題となりました。

地区内での学習会については、会計処理（青色申告への移行など）やインボイス制度への対応（特に消費税 1,000 万円以上の事業者）などの経営に関することや漁獲物の販売・加工・衛生許可に関する食品衛生分野の内容を聞きたいとの意見が出ました。

また、水産教室で子供たちに魚のさばき方を教えるにあたり技術向上を図るために調理師に技術を学びたいとの声もありました。

その他の件として、漁業士会の知名度向上と後継者育成に関する提案として、小・中・高校生を対象とした、「海についての弁論発表会」を行ってはどうかという提案がありました。

さらに、漁業士の人材不足を止めるために「漁業士会加入のメリット創出の必要性」について、議論がありました。漁業士会に入会することで、「補助金制度の優遇」や「資材購入時の補助」といった目に見えるメリットが欲しいなどの意見がありました。

総会終了後は水産経営課による学習会が開催され、漁業就業者への支援事業の概要や外国人材に関する課題と対応について説明がなされ、大変有意義なものとなりました。



R6 年度水産教室（雲仙市瑞穂町）



視察研修（広島県）

### 〈通常総会の開催〉

令和 7 年度通常総会を令和 7 年 7 月 4 日に開催し、昨年度の実績報告や今年度の活動計画を議決しました。また、今年度は退任漁業士への感謝状授与式と漁業士学習会も同日に開催しましたので、その様子を紹介します。

### 〈退任漁業士への感謝状授与式〉

令和 6 年度で定年を迎え、漁業士を退任された志水堅治さんと内野真弓美さんへ県北振興局長より、知事の感謝状が授与されました。その後、出席者全員で記念写真を撮影しました。



知事の感謝状授与の様子（左写真：志水堅治さん 右写真：内野真弓美さん）



集合写真

## 〈漁業士学習会〉

県北地区漁業士会では、小学生～高校生を対象に水産教室を行っていますが、刺身をメニューとして提供した際、他の魚料理に比べて余ってしまいがちなことが問題となっていました。しかし、令和6年度に行った水産教室で刺身と一緒に酢飯を用意したところ、刺身のみで提供した時よりも子ども達の刺身を食べる量が増え、美味しく食べる様子が見られました。

そこで、美味しい酢飯の作り方を学ぶ「酢飯講習会」を開催しました。講師は元和食料理人である志水周漁業士で、酢飯作りを実演してもらった後に試食を行いました。学習会で学んだ内容を、今後の水産教室などの活動に活かしていきます。



学習会の様子

～酢飯のレシピ～

〈材料〉

- |                  |          |
|------------------|----------|
| • 米：5合           | • 砂糖：75g |
| • だし昆布：10cm 角 1枚 | • 塩：25g  |
| • 米酢：100cc       | • みりん：少々 |

〈すし酢の作り方〉

1. 小鍋に米酢・砂糖・塩・みりんを入れる。
2. 弱火にかけ、沸騰させないように注意しながら、砂糖と塩が完全に溶けるまで加熱する。
3. 火を止めて冷ます。

〈酢飯の作り方〉

1. 炊飯器に米、水（少な目）、だし昆布を入れて米を炊く。
2. 炊きあがった米を寿司桶に移す。
3. 作っておいたすし酢を全体に行き渡るようにかける。
4. うちわで風を送って冷ましながらしゃもじで切るように混ぜる。
5. 全体がしっかり混ざったら混ぜるのを止めて風を送る。表面が冷めたらひっくり返し、米が人肌程度の温度になるまで続ける。



## 下五島地区漁業士会

### ＜令和 7 年度下五島地区漁業士会通常総会の開催＞

令和 7 年 6 月 11 日（水）に下五島地区漁業士会通常総会を開催しました。

昨年度の実績報告や今年度の活動計画について、活発な議論が行われました。また、水産経営課から補助事業等の紹介がありました。

今年の 3 月末に青年漁業士として認定された 3 名の紹介を行いました。今後は、地域漁業振興の中核的な役割を担う青年漁業士として頑張っていただきたいです。

#### ○新青年漁業士（令和 7 年 3 月～）

新 青年漁業士	漁業種類
片山 征治郎	定置網
畦倉 龍馬	定置網 一本釣り、延縄
吉川 秀人	一本釣り、延縄



総会の様子

### ＜定年によって退任された指導漁業士への感謝状授与式＞

令和 7 年 6 月 20 日に五島振興局特別応接室にて、令和 6 年度末をもって漁業士を退任された阿比留健時 元指導漁業士に対して入口局長から感謝状が授与されました。

その後、阿比留元指導漁業士との間で歓談が行われ、思い出に残っている活動内容や今後の活動への思いなどをお話しいただきました。

阿比留元指導漁業士は、平成 9 年に漁業士認定され、長年にわたり水産教室の講師等、本県水産業の担い手活動にご協力をいただきました。長年の漁業士会活動、大変お疲れさまでした。



感謝状授与式の様子

### 〈令和6年度海業視察研修について〉

令和6年11月14日、海業に関する先進的知見の収集を目的とし、吉崎市勝本町漁業協同組合にて視察研修を行いました。当日は川口泰司会長、松園文策漁業士が参加し、辰ノ島クルーズ（漁協自営観光遊覧船事業）及びヒヨリミテラス（観光案内複合施設）について視察を行いました。

#### ① 辰ノ島クルーズ

この取り組みは、地元観光船事業者の廃業時に、漁協が観光船を引き継ぎ開始されたものです。取組当初は、組合長自らが観光船の舵を握り、接客を行われていましたが、現在では、操船、接客業務は専門職員を雇用・育成し運営しているとのことでした。この観光船は、出港から数分の場所に位置する断崖絶壁や透明度の高い海を遊覧するプランに加え、実際に島へ上陸し、ハイキングや海水浴を楽しむプランまで用意されており、観光客がもう一度来たくなる工夫が随所で見られました。なお、この事業は人件費含め黒字で推移しており、漁業者へのサービス向上に間接的に寄与しているとのことでした。

#### ② ヒヨリミテラス

観光船乗り場に観光案内所と物品販売所、カフェを併設した「ヒヨリミテラス」という複合施設が運営されていました。カフェでは地元JAとのコラボ商品黄金イカッケ！？バーガー（イカとジャガイモを使用）や、物品販売所として地元の商品を販売するなど、地域名産品のPRに寄与していました。

#### （まとめ）

今回研修に行った勝本町漁協では、新規観光客の誘引だけではなく、リピーターが活用できるコンテンツに醸成していくためにモノの整備だけではなく、人の教育、SNS ツール等を使った周知活動等すべてを工夫して運営されていることがわかりました。今回得られた知見は、今後の上五島における「海業」の推進に活用していく予定です。



辰ノ島クルーズ船



ヒヨリミテラス



### 〈第31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31回ぎばるカップ」を令和7年2月22日に開催しました。今回は、初出場のチームも含め88名と多くの方に参加いただきました。

参加チームは、下五島地区漁業士会、上五島町漁業協同組合、(株)宝生水産(地元養殖業者)、(有)松園水産(地元定置網業者)、(有)勝栄水産(地元養殖業者)、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)、MONSTER(若松中央漁協の職員、関係者で構成されたチーム)、上五島地区漁業士会の8チームでした。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良い交流の機会となりました。結果は、優勝初出場のMONSTER、準優勝が上五島地区漁業士会チームでした。



集合写真



優勝チーム (MONSTER)

### ＜魚市場の視察・仲買との意見交換＞

令和7年3月4日に豊洲市場、6日に福岡魚市場の視察及びそれぞれの市場で仲買や市場職員との意見交換を行いました。村谷会長、中村副会長、西正寛指導漁業士、西寛司指導漁業士が参加しました。

壱岐は大型マグロ漁が盛んなこともあり、水揚げされた大型マグロは豊洲市場に送られることが多く、クロマグロの競りを視察後、主にマグロについて仲買と意見交換を行いました。

また、漁獲物の多くが出荷される福岡魚市場では、鮮魚の競りを視察し、福岡魚市場での最近の取扱状況などについて意見交換を行いました。



クロマグロ（豊洲市場）



マグロのセリ（豊洲市場）



箱崎漁協定置網ブリ（福岡魚市場）



壱岐東部漁協のサワラ（福岡魚市場）

### ＜水産教室＞

地元の魚の魚食普及のために、芦辺中学校、壱岐高校、壱岐商業高校で水産教室を開催しました。

芦辺中学校では、アジを三枚におろし、ムニエルを作りました。壱岐高校では壱岐の水産業の講義と村谷会長によるヒラマサの捌き方の実演後、捌いたヒラマサを使った刺身づくりを体験しました。壱岐商業高校では村谷会長によるヒラマサの捌き方の



実演後、生徒たちはアジを三枚におろし、自分たちが捌いたアジと漁業士が捌いたヒラマサを使った刺身づくりに挑戦しました。

魚を捌いたことがない生徒は初めての体験に手こずっていましたが、最後にはおいしそうな料理が完成しました。どの学校でも、自分たちが作った魚料理をおいしそうに食べていました。

高校生は卒業後に島外へ出る生徒がほとんどですが、島外でも吉岐の魚の味と体験を覚えていてもらいたいです。



アジの捌き方実演（芦辺中学校）



完成したムニエル（芦辺中学校）



水産業の説明（吉岐高校）



完成した刺身（吉岐高校）



ヒラマサの捌き方実演（吉岐商業高校）



完成した刺身（吉岐商業高校）



### ＜視察の実施＞

対馬沿岸では、昭和 50 年代後半から藻場の衰退や消失が各地で報告され始め、その範囲は年々拡大し、現在では島のほぼ全域にまで広がっています。

このような状況を踏まえ、藻場保全に関する先進的な知見の習得を目的とし、令和 7 年 5 月 28 日（水）から 29 日（木）にかけて、犬束徳弘指導漁業士が、自身が代表を務める三浦湾藻場保全組織のメンバー 2 名とともに、壱岐市への視察を行いました。

視察初日には、壱岐市水産課から、市独自の取り組みである「磯根資源回復促進事業」や「イスズミハンター事業」などについて説明を受け、水産課職員やイスズミハンターの方々との意見交換も行われました。これらの事業では、定置網で駆除されるイスズミを市が一定額で買い上げるとともに、処分場所の確保を支援するほか、潜水や刺網漁業者を「イスズミハンター」として雇用し、食害魚の駆除に取り組んでいます。視察 2 日目には、郷ノ浦地先にある藻場の現地見学および壱岐栽培センターの施設見学を行いました。

今回の視察を通じて、壱岐市が市の施策として藻場保全を重点的に位置づけ、国の支援事業とは別に独自の事業を展開していることや、関係機関が連携して母藻供給ネットワークの仕組みを構築していることなど、対馬の藻場保全に活かせる多くの知見を得ることができ、大変有意義な機会となりました。



壱岐市の取組説明



藻場の現地見学



壱岐栽培センターの施設見学



壱岐栽培センター

## ＜水産教室の開催＞

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、小中高校生から一般の方まで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。今年度は令和7年8月末時点で4回、132名を対象に水産教室を開催しました。

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。

対馬地区漁業士会主催による令和7年度水産教室実施一覧表（8.31時点）

No.	年月日	学校名	受講者	参加漁業士	内容
1	R7.6.12	鶏鳴小学校	5年生 57名	槇野幸男指導漁業士 森芳房指導漁業士	漁協施設見学 漁具紹介
2	R7.6.24	金田小学校	3～6年生 14名	江川健一指導漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食
3	R7.6.27	鶏鳴小学校	5年生 57名	原田昌昭指導漁業士	講話 魚の捌き方実習、 調理実習、試食
4	R7.8.22	子育て支援 センター	一般 4名	原田昌昭指導漁業士	魚の捌き方実習、 調理実習、試食



小学校魚捌き（江川指導漁業士）



漁具説明（槇野指導漁業士）



小学校魚捌き（原田指導漁業士）



子育て支援センター魚捌き  
（原田指導漁業士）