

◆漁業士活用育成事業

平成16年度漁業士九州ブロック研修会

城間一仁

1. 日時

平成16年8月19日(木)
13:00~17:30
平成16年8月20日(金)
9:30~12:00

2. 場所

熊本県庁新館2階AV会議室
熊本市青年会館

3. 参加者

港川漁協 上原清秀指導漁業士
水産試験場普及センター 城間一仁
他57名

勝連漁協上原哲文青年漁業士も参加予定であったが、台風15号の影響により欠席

4. 内容

【1日目】

(1)開催県あいさつ

熊本県林務水産部部長

(2)熊本県漁業士会あいさつ

熊本県漁業士会会長 榎本氏

(3)水産庁あいさつ

水産庁研究指導課課長 小林氏

(4)講演「漁村の元気を作る

地元学のすすめ」

水俣市教育委員会生涯学習課長

吉本哲朗

熊本県水俣市頭石の事例を中心に漁村の活性化について講演があった。いい風景づくり(地域)・豊かな村づくり(経済)・町と村との交流

(交流)の3つを柱として村全体を建物のない博物館に見立て、元気な村づくりを目指すという内容であった。その中で、地元(自分の家と集落)を知る絵地図づくりによって特色を掘り起こし、生活の豊かさを認識し、全国各地から訪れた人と交流することによって村が元気になり、綺麗になり、物づくりがすすんだという報告があり、元気をつくるにはつくる力をつくることであり、つくる力は考える力・調べる力が大切であるとのことだった。

(5)意見交換会「各県味比べ」

会場を県庁から青年会館内の調理室へ移し、九州各県の水産特産物を用いた料理コンテストを行った。宅配便の手違いで食材がそろわなかったが、他県が試食をしている中、モズク雑炊、マグロの胃袋の炒め物、アバサー汁が上原指導漁業士によって調理された。他県が刺身や乾物等の料理が多い中、本県の料理は他県とは違った食材に恵まれていることもあり非常に好評であった。以下に各県の出品料理等一覧を記載する。

県名	料理名
福岡県	たこ料理
	鯛の干物
	鯛の酢づけ
	カキの薫製
佐賀県	タイのしんちゃん焼き
長崎県	開き加工等品等 (アイゴの開き・塩アゴ等)
大分県	タチウオのすり身天ぷら
	タチウオのぐるぐる巻き

	イカの沖漬け
	ウニとアワビの珍味

宮崎県	カツオのたたき
	カツオ飯
鹿児島県	カンパチ刺身
沖縄県	アバサー汁
	モズク雑炊
	マグロの胃袋の炒め物
熊本県	ウツボ料理（たたき）
	やのいお（バリ）
	タチウオ刺身
	シャクの天ぷら

【2日目】

(6) 講演「漁業共済について」

水産庁漁業保険課

全国漁業共済組合連合会

小無田主査役

昭和39年に漁業再生産の阻害の防止及び漁業経営の安定に資することを目的としたぎよさい制度が発足し、不漁・災害等による損失補填対策がなされたという説明に始まった。漁協及び漁連が会員（出資）となり、国等の補助を一部受けて漁業共済組合が成立しており150億円のファンドがある等の制度の仕組み、漁業共済は4つの種目があり、収穫高保険方式として漁獲共済・特定養殖共済、物損保険方式として養殖共済・漁業施設共済がある等の事業の説明など事例報告を行いながら現況について説明があった。

(7) 各県漁業士活動状況

(特徴的な取り組み)

●福岡県：“関門海峡たこ”

の資源増大対策

平松漁協において漁協全体の水揚げの2割を占めるタコの資源を持続的に利用していくため、平成11年より毎年数千個の産卵用たこつぼ投入事業を行っている。また、禁漁期の設定、小

さいタコの再放流などの対策や遊漁者に対する漁業権についてのチラシを配布している。

●佐賀県：魚のさばき方教室の開催

平成14年度、呼子地区のある漁業士が手弁当による自主的な取り組みとして呼子町小学校の生徒を対象に魚のさばき方教室を実施した。実際に子供たちに包丁を持たせ、魚（アジ）をさばかせ、魚の塩干品という内容で、平成15年度には隣接する小学校からも依頼がきて、計3回の教室を開催した。

●長崎県：大村湾産魚介類のPR活動

（“シャコまつり”の開催）

大村湾の代表的な漁獲物であるシャコをもっと消費者に知ってもらうため、“とぎつ夏祭り”にあわせて開催した。シャコの食べ方の実演、試食会（アンケート）、シャコ釣りゲームを行い、約1,000人もの客が訪れ、400人分の茹でシャコは3時間ほどでなくなった。アンケートの結果では、16%が「調理済みであれば今後買って食べたい」と回答したが、約半数が大村湾でどんな魚介類が獲れるか知らないとの回答もあり、今後のさらなるPR活動と高鮮度や利用しやすい形態（簡易加工）による流通の検討が必要。

●大分県：「豊の浜塾」

漁業士を中心に、広い視野と優れた経営感覚を養うため、県の事業で「豊の浜塾」と銘打って経営塾を開校している。1期2年で、4回の講座と2回の現地視察研修を受ける。昨年度はオーストラリア現地研修を行い、平成16年2月3日から9日の日程で現地漁業の概要や流通についての講義・視察を行った。

●宮崎県：漁村女性指導士の認定制度

漁村における女性の地位向上と男女共同参画社会の実現のため、平成7年より認定しており、現在、13名が認定されている。漁村女性指導士研修会、九州ブロック農山漁村担い手女性交流会、国外研修等の研修活動や農山漁村女性の

日即売会、農山漁村女性会議への参画、漁協女性部活動の推進等の実践活動を行っている。今後、他女性組織との交流や研修の機会を持ち、漁村女性の活動が地域活性化の核となることが期待される。

●鹿児島県：漁業士育成対策事業

平成13～14年にかけて、漁業士の国際的な感覚を養い資質向上を目的に、オーストラリア、ニュージーランド、台湾、タイに漁業士海外派遣研修を実施。また、平成15年8月には知事と青年・女性漁業者と語る会を実施し、県漁青連、県漁女連、漁業士会、中核的漁業者協業体が知事に活動報告するとともに施策の要望を行った。

●沖縄県：都市・漁村交流会

沖縄県漁業士会と調理師専門学校の生徒とで交流会を開催し、天然魚と養殖魚とでそれぞれムニエルバターソースと茸薯蕷蒸しを作成した。試食後、意見交換を行い、生徒からは天然魚の方がおいしいか同じという意見が多くあったが、一部生徒からは従来言われていた養殖魚の悪いイメージが払拭できたという意見も聞かれた。また、漁業士会独自の活動として業態別交流会を開催し、漁業士を講師として全県漁業者と交流し技術交流や意見交換を行っている。

●熊本県：熊本県漁業士会の活動について

平成元年より認定制度が始まり、個々に活動を行っていたが、平成7年に地区漁業士会（有明・不知火・天草）、昨年8月には全県的なPR活動を行うため「熊本県漁業士会」を設立した。活動内容としては、地引き網体験学習、少年水産教室では「ノリの手すき体験」、魚食普及活動として「出前料理教室」等を行っている。今後は全県的なPR活動を引き続き実施し、既存の各種イベントに参加していく。

(8)平成17年度九州ブロック

漁業士研修会開催予定県 沖縄県



研修会に集まった漁業士の皆さん



挨拶する熊本県漁業士会榎本会長



「漁村の元気を作る地元学のすすめ」
について講演する吉本課長



料理コンテストの様子



マグロの胃袋の炒め物



調理する上原指導漁業士



各県漁業士活動状況報告の様子



熊本地方卸売市場にて意見交換