

平成18年度漁業生産の担い手確保育成事業実績状況

課題	実施時期	実施場所	対象	協力者	経過及び成果	問題点及び今後の課題
技術交流 「ヒジキ加工」	平成18年 4月15日 ～17日	千葉県 南房総市 白浜町漁協 原事務所	与那原西原 町漁協	白浜町漁協	与那原西原町漁協職員3名と白浜町漁協のヒジキ漁とヒジキ加工施設の視察を行った。与那原漁業職員は衛生管理のレベルの違いや加熱方法の違いなどを感じていた。加工業の移転整備を計画している与那原漁業は乾燥装置について詳しく聞き取りを行っていた。16、17日は千倉町の直売店、東京築地市場にてヒジキの販売状況視察。ヒジキの加工品を購入し、製品は試食会を行い、今後の加工品作りの参考とする。	
「花と食の フェスティバル」	平成18年 12月13日	水産業改良 普及センター 加工室及び 会議室	与那原漁協 伊江漁協 近海鮪漁協 糸満漁協 八重山漁協 与那城漁協 石川漁協 信漁連 普及センター 水産課 (計21名)		各漁協女性部が出品予定料理を準備し、試食、意見交換会を行った。意見交換会は調理場などの質問。その後の女性連部長会では調理場の配置、出品するものの経費計算、事業採算性を各自考えていくこととした。当日は、販売品を多めに準備したが売り切れ品が続出。県民に対して県産水産物の良さをPRできたと考ええる。	試食会の後、女性連部長 会が行われる日程があり、 十分な意見交換の時間が 取れなかった。
「加工交流会」	平成18年 12月14日	沖縄市農民 研修センター	伊江漁協 女性部(2名) 近海鮪漁協 女性部(1名) 勝連漁協 女性部(2名) 八重山漁協 女性部(1名) 信漁連(1名)	紅加工所 (仲村渠光子) 中城農産 加工所 (新垣ヨシ子) きむたか 加工所 (恩納シゲ・ 大城春子)	発表では加工品を作るようになった経緯から、商品の製造過程や販売状況、JICAの活動として研修生を受け入れていることなどの話があった。質疑応答の後、講師の方々が実際に販売している紅芋のハイ等の菓子類や地域の水産物を使った加工品などの試食会を行った。参加者から好評を得ていた。質疑応答では、経営に関するものが多かった。	

平成18年度漁業生産の担い手確保育成事業実施状況

課題	実施時期	実施場所	対象	協力者	経過及び成果	問題点及び今後の課題
マリンカレッジ	平成18年 10月11日	沖縄県立 沖縄水産 高校	糸満市立 糸満小学校 5年生 (48名)	沖縄県立 沖縄水産 高校	生徒数が多く、A・B・C班に分かれて実習を行った。A・B班は、漁具製作で幼餌木を製作し、ロープ結束実習は先生の指導により覚え、児童がコルポードに貼り付け標本を製作。C班は、食品製造実習でパンづくりを行い、材料の計量から一日かけて行った。各班ローションで乗船実習を行い、糸満漁港～喜屋武漁港沖合行き、乗船中は、機器類の説明や機関室の見学を行った。生徒数が多く、怪我や事故等のトラブルが心配されたが、関係者の協力により無事終了することができた。	有意義な教室であるよう実習メニューを増やす等の工夫をして継続して開催していきたい。
	平成18年 11月16日	糸満市 喜屋武漁港 地先	糸満市立 喜屋武 小学校 6年生 (21名)	糸満漁協 糸満漁協 喜屋武支部 糸満市役所	糸満漁協組合長による追い込み網漁業の漁法について模型を使つての説明が行われ、前日から仕掛けておいた網を漁業士の指導により生徒が持つて、魚を追い込んでいき、袋網をあげてみるとたくさん魚が入っていて生徒は大喜びしていた。追込網で獲れた魚は、さばき方講習に使用した。さばいた魚を女性部に調理してもらい、昼食に全員で試食した。	
	平成19年 2月14日 ～15日	海人館 真栄里海岸 新川海岸	石垣第2中学 2年生(14名)	八重山漁協 同漁協青年部	資源管理漁業・アササ養殖の可能性・注意事項の説明の後、7名を2班に分け、収穫・網回収・洗浄・鉄筋採取を行った。	・今後新たな養殖事業を推進すると共に、漁協加入費料を作成していきたい。
	2月24日	竹富島沖 荷捌施設 海人館	石垣・石垣 第2中学 (16名)	八重山漁協 同漁協青年部 同漁協女性部 石垣市 OTV・RBC 石垣ケーブルテレビ 八重山毎日 新聞 八重山日報	追込網体験では、注意事項の説明の後、網船1隻を含めた5隻に分乗し、殆どの青年部員が初の追込網漁の体験をし、中学生が網引き上げ作業を体験した。漁獲した魚を青年部・女性部員と共に調理体験を行った。	・女性部は形骸化した活動計画ではなく、女性部がやりたい、やらなければならぬ、い事を活動計画にまとめ、実施していくことが必要。

平成18年度漁業生産の担い手確保育成事業実施状況

課題	実施時期	実施場所	対象	協力者	経過及び成果	問題点及び今後の課題
講習会 「漁協直売店の 経営について」	平成18年 6月12日	名護市中央 公民館	県内漁協 市町村職員	沖繩市漁協 パヤオ研究会	始めに沖繩県のPR事例紹介のためのビデオ上映で、ソデイカ漁の現場や加工、販売、料理方法等の紹介が行われた。その後パヤオ直売店店長の講演が行われ、地元消費者が利用しやすい環境を作ることに力を入れ、水産物に限らず農産物や、日用雑貨も取り扱い県外からも水産物を取り寄せ手頃な価格での販売を行っていることが紹介された。また、大漁時にも対応できるよう、加工品を量産して大衆を呼び込む努力をしたり、周囲の漁協からも優れたものを仕入れ販売するコンビニエンスストアの考え、常にお客を見渡す事の大切さについて説明された。参加者からは非常にためになる講習会であったとの声が聞かれた。	
「漁村活性化 講習会」	平成19年 3月15日	沖繩市産業 交流センター	漁協関係者 (16名) 役場関係 (6名) その他(8名)	近畿大学 COE研究員 読谷村役場 地域中小 企業サポーター	始めに、近畿大学COE博士研究員の鳥居享司氏より「地域資源を活用した漁業・漁村活性化事例」という題で、座間味村、徳島県牟岐町、フィリピンギマラス島の事例をあげ、それぞれ地域の漁業から海の別の側面を活かした観光業へと地域の産業が変わっていったことを報告。次に、読谷村役場商工観光課山内嘉親係長より「読谷村の水産業活性化への取り組み」と題し、読谷村漁協が行っている3つの体験教室について現状報告を行った。読谷村漁協は大幅にかさんだ赤字から再建整備計画を実行すること余儀なくされ、その一環で新しい漁業への取り組み等を行っている。最後に地域中小企業サポーター今井輝光氏より「海の学校」を伊平屋村で行い、当初は観光客も増加し順調だったが、事業を進めるうちに現れてきた問題点や今後の展開について報告した。	漁業者や漁村、その地域ならではの特徴を考えて観光や新しい漁業種類や養殖へと取り組んで行く必要がある。

平成18年度漁業生産の担い手確保育成事業実績状況

課題	実施時期	実施場所	対象	協力者	経過及び成果	問題点及び今後の課題
魚類養殖生産者会議	平成19年 3月14日	名護市中央 公民館	生産者 漁協職員 市町村職員 沖縄県職員 民間業者	水産課 水産海洋研 究センター 栽培漁業 センター 日本養魚 飼料協会	始めに普及センター牧野主任より養殖漁場環境の現状の報告がされ、運天原地区の漁場環境の推移と糸満、石垣の漁場環境の現状を報告した。続いて、水産海洋研究センター玉城主任研究員より近年の魚病発生状況及び被害状況の報告と魚病対策について説明がなされた。次に、日本養魚飼料協会の馬田元且理事より養殖魚類の配合飼料についてと題し講演が行われ、ベルーカ刊の2カ国での魚粉生産量と輸出量の推移、中国における魚粉の需給の推移について説明がなされた。次に、栽培漁業センターの金城主幹より19年度配布予定魚類種苗及び配布予定時期について説明された後、全体討議に入った。漁協からの要望事項で、斃死した養魚の廃棄について今後の規制や、処理について有効な方法があれば教えてほしいとの質問があり、鹿児島県の一部では、乾燥させ肥料として販売しているとの情報があった。最後に牧野主任より近年の県内における魚類養殖の動向について簡単な説明がされた。	
交流学習会	平成18年 10月2日	水産会館	水産団体 市町村職員 漁協組合員	全漁連 JAおきなわ 県漁連	パネリストの意見発表で、守屋大氏は、平成10年には全国に1890あった漁協が1270まで合併により減少した事を話した。合併を成功させるには合併の後が重要で、新規事業への取り組みや施設の統廃合などが重要である。普天間朝重氏は、県内27農協を統合し、JAおきなわをスタートさせ、合併に際して重要なのは組合自体の経営の健全化が最も重要だと話した。比嘉康雅氏は漁業者も従来漁業種だけでなく観光漁業などを取り入れた複合経営を視野に入れ、漁業所得の向上を図ることが必要だと話した。意見発表後は質疑応答が行われ、最後に下地敏彦県漁連会長より、漁業者・漁協共に漁業者の生活を安定したものにすることは漁協が何をすれば良いのかがという視点で考えていく必要があると総括があった。	

平成18年度漁業生産の担い手確保育成事業実施状況

課題	実施時期	実施場所	対象	協力者	経過及び成果	問題点及び今後の課題
<p>沖縄県青壮年・女性漁業者交流大会開催（第12回）</p>	<p>平成19年1月16日</p>	<p>水産会館</p>	<p>青壮年女性部研究グループ・漁業関係者等</p>	<p>系統団体関係漁協市町村</p>	<p>実績発表では、久米島漁協田端裕二氏がモズリ養殖のかたわら、若いメンバーを中心に追い込み網を工夫改良して漁業に取り入れた事を発表。伊良部漁協伊良波淳世氏はパヤオ周辺海域で漁獲されるマグロの鮮度保持の手法について発表。伊江村漁協女性部新垣世子氏は、女性部が運営する2カ所の直売店の活動状況などを発表。沖水2年生の2人も「漁師」になると題して、体験発表を行った。また、上原康之氏（今帰仁村漁協）に指導漁業士として漁業士認定授与が行われた。実績発表は伊良波淳世氏が最優秀賞に選定され、全国青年・女性漁業者交流大会に沖縄県代表として派遣されたが、残念ながら入賞にはいたらなかった。</p>	
<p>漁業士活用育成事業</p>	<p>平成18年8月22日～23日</p>	<p>あおしま太陽閣</p>	<p>沖縄県漁業士会会長比嘉行三</p>	<p>宮崎県農政水産部水産次長 宮崎県漁業士会会長 水産庁増殖部増殖指導課普及指導班（財）魚価安定基金</p>	<p>近年海外からの水産物の輸入品の変化から、地元の魚が食べられない状況になっている。魚のおいしい食べ方を知っている漁業者が料理方法を提案するなど、一歩踏み出すことができれば漁業者にも未来があるのではないかということだった。グループ討議では魚を高く売るためには、加工品開発、直売所等が必要であると認識している。しかし、保健所の認可や資金確保がネックとなっている。漁業士活動報告では各県の活動での課題が話し合われ、今後の漁業士認定のメリット等について検討が必要との意見がでていた。宮崎市漁協直売所と宮崎市漁協直営レストランの視察を行った。</p>	