

◆漁業士活用育成事業

平成26年度九州ブロック漁業士研修会

水産海洋技術センター本部駐在 吉田聡

1. 目的

九州ブロックの漁業士が漁村地域の活性化や漁業振興等の問題について、相互研鑽するとともに、各地の漁業士との連携を深め、漁業士活動の活性化及び資質の向上を図る。

2. 参集範囲

水産庁、福岡県、佐賀県、長崎県、熊本県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県、大分県（8県）の漁業士・漁業協同組合（連合会）役職員・県職員

3. 日時及び場所

【1日目】

平成26年8月26日（火）13:30～17:00

大分県庁新館14階 大会議室

【2日目】

平成26年8月27日（水）8:30～12:30

大分県漁協佐賀関支店「荷さばき施設」（大分市大字佐賀関）

4. 参加者

伊平屋漁業協同組合 上原慎市青年漁業士

5. 引率者

沖縄県水産海洋技術センター本部駐在
水産業普及指導員 吉田聡

6. 内容

<研修会>

大分県農林水産部日隈審議監、大分県漁業士連絡協議会小谷会長より挨拶があったのち（独）水産総合研究センター瀬戸内海区水産研

究所藤井増殖部長から「種苗放流効果を上げるための資源管理手法について」、大分県漁業管理課団体流通班平澤主査より「「The・おおいた」ブランド確立の取り組みについて」と題して講演が行われた。

藤井部長の講演では沿岸整備開発法の規定により策定される第6次栽培基本方針で示された新しい理念である資源造成型栽培漁業（これまでの一代回収型栽培漁業に加えて、適切な資源管理により親魚を取り残して再生産を確保）の説明から始まり、宮崎県のカサゴや瀬戸内海のサワラの資源管理の事例、下関市のトラフグの漁獲状況（7割以上を若齢魚が占める）の説明があった。

平澤主査の講演ではかぼすブリのブランド開発事例（マーケット調査、販促活動）と、かぼすブリの特徴（かぼすを餌に混ぜることで、抗酸化作用（切り身の変色遅延）、脂質改善（生臭さの低減）について説明があった。

また、休憩を挟み大分県漁業士連絡協議会の小谷会長より大分県の事例報告が行われた後、出席した九州各県の漁業士から活動事例報告が行われた。

当方からは本県の漁業士活動状況報告を、漁業士活動の特徴的な取り組みについて伊平屋漁協の上原青年漁業士が報告した。

<視 察>

2日目は関（せき）さば、関あじで有名な大分県漁協佐賀関支店の荷さばき施設を視察した。同施設ではアジ、サバ、ブリ、イサキ、タイ等が水揚げされており、面買い（つらがい）という手法により水揚げされていた。

面買いとは漁協職員がハカリを用いて計量することなく、魚槽内の魚を見て大きさや重さを判断する手法で、魚槽から網ですくい上げられそのまま生け簀に收容されることから、魚にストレスがかからず、魚体に傷が付きにくいということであった。

水揚作業の見学後は前日に水揚げされた関サバ、関アジの出荷作業を見学した。同施設に併設された直売所では関あじ（300g）が1000円/本、関さば（500g）が2000円/本で販売されていた。



大分県 日隈審議監（中央）

<研修会>



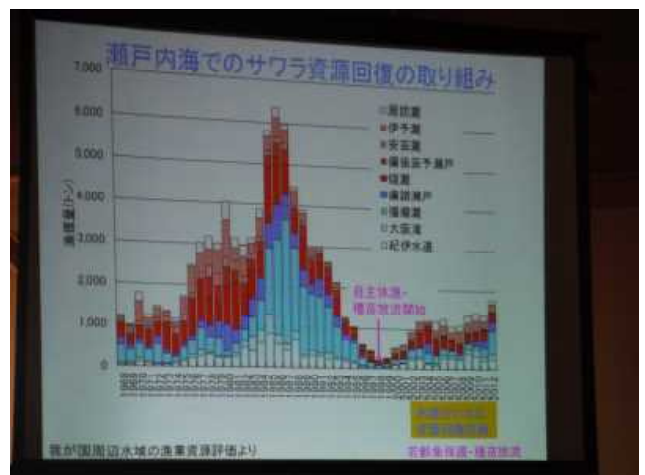
研修会の様子（大分県庁）



(独)水産総合研究センター 藤井部長(右)
大分県漁業管理課 平澤主査



大分県漁業士会連絡協議会 小谷会長



藤井部長による資源管理事例紹介



平澤主査によるかぼすブリの販促事例紹介



栈橋の外観

<視 察>



大分県漁協佐賀関支店



処理後の関あじ



栈橋&生け簀



活け締めマット



コンベアにて梱包施設へ



自動計量器



栈橋から搬入される魚箱



自動計量器上の関あじ



自動計量器への充填



梱包された魚



梱包直後に施設から搬送口（トラック）へ

