

漁連花より

5月21日 火曜日 旧17日
締切時刻：北松地区 11時00分
：その他の地区 11時00分

21

次回入札予定 5/21 (水)

松浦

取扱注意

取扱注意

'19
5

No.289

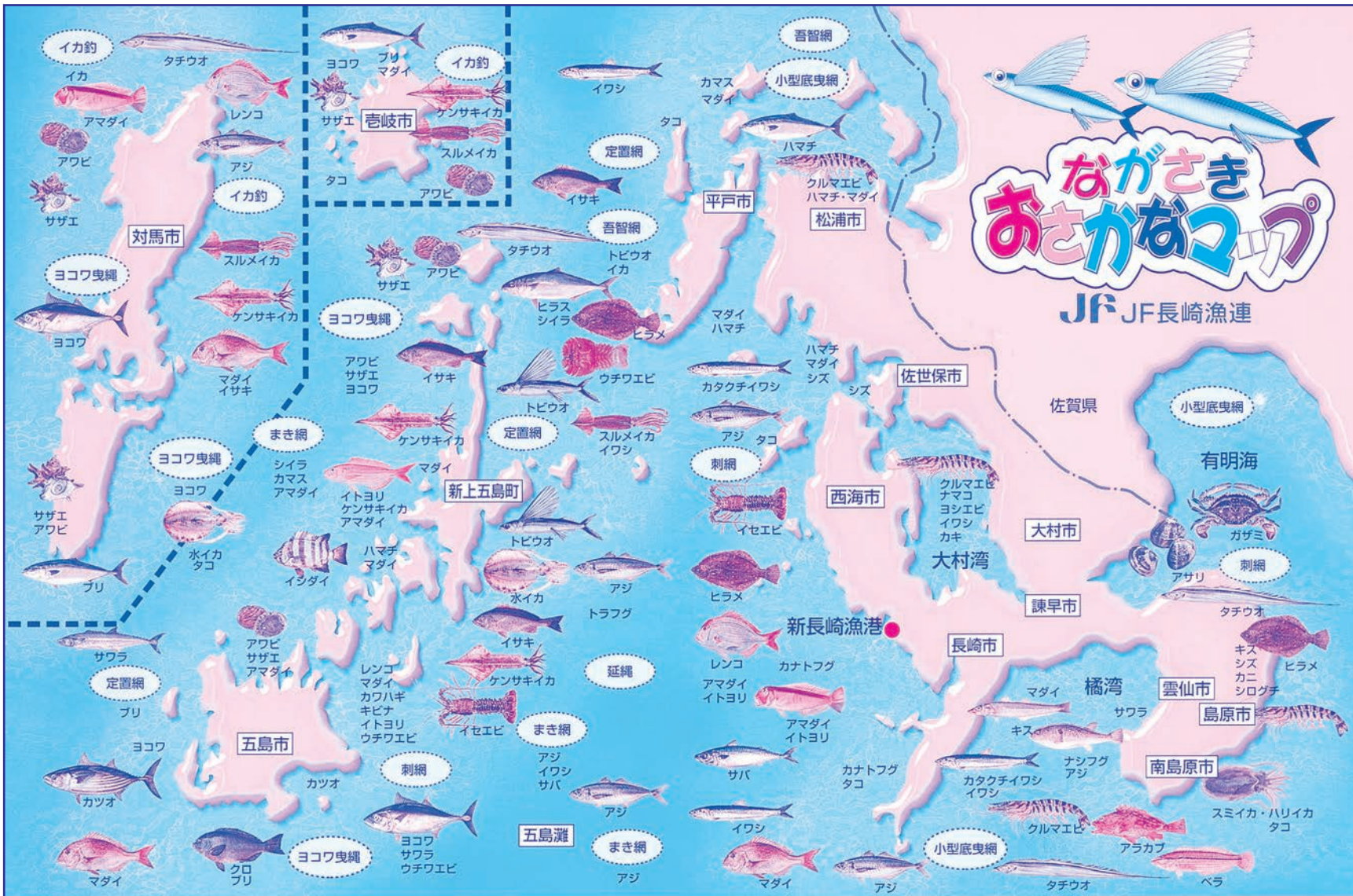


長崎県漁業協同組合連合会

長崎県漁連ホームページアドレス
<http://www.nsgyoren.jf-net.ne.jp/>

ながさき おさかなマップ

JF JF長崎漁連



長崎の海にはおさながいっぱい！
おさかなの名前/魚へんのつくもの

たい ぶり さば あじ まくら いわし かつお ひらめ がいり きす すずき さわら はも うなぎ このしろ
鯛・鰺・鯖・鰯・鮭・鰯・鰹・鰹・鰹・鰹・鰹・鰹・鰹・鰹・鰹・鰹・鰹・鰹・鰹・鰹・鰹・鰹・鰹

…みんなも覚えてね。

▼	浜からの報告～海藻について～	1頁
▼	事業所紹介	2頁
▼	新生 大村湾漁業協同組合が発足	3頁
▼	ぎよれん大漁オイル推進キャンペーンの開催	4頁
▼	ガザミを採捕される皆様へ	5頁
▼	『第二十四回全国青年・女性漁業者交流大会』	6頁
▼	長崎県漁協青壮年部連合会 会員・部員大募集	9頁
▼	漁協直売所探訪 新松浦漁協福島支所「とれたて福の島」	10頁
▼	漁船海難月報～速報（三・四月分）～ 第七管区海上保安本部	11頁

表紙の写真

今月号の表紙は、煮干の入札会の様子を掲載しています。

浜からの報告～海藻について～

販売部 製品販売課
 県北事業部 田平事業所
 福岡事業部 対馬事業所

国内のヒジキの主な産地は長崎県、三重県、大分県、愛媛県があげられますが、平成二十七年、二十八年と不作であったため、国産原料価格が高騰しました。昨年は例年並みの数量で推移し価格も安定しましたが、今年度は減少傾向です。

長崎県では、近年磯焼けが進行し、ヒジキの他フノリ等の海藻類は、減少しています。生産者は、行政や研究機関の支援・指導のもと、植食性動物の駆除や食害防止、母藻設置等に取り組み、ヒジキに加えアラメ等の有用海藻類の増殖に努めています。また、魚介類の産卵、育成、漁獲の場となる藻場の回復・増大にも取り組んでいます。早期改善ができません厳しい状況となっています。

志岐・対馬地区については、ヒジキの成長が悪く、収穫が遅れている状況です。平成二十五年度には二百トンの収穫があったヒジキですが、食害に加え磯焼け等の影響で一昨年から三十トン前後の収穫と大幅に減少しており、今年度は昨年度よりもさらに少なく、過去最低の生産量と予測されています。

地元では、離島漁業再生交付金の他水産多面的機能発揮対策事業等を活用しながらヒジキの養殖や食害をもたらすイヌズミの駆除、藻場の回復・増大等の対策に取り組んでいます。海藻全般の収穫量の減少に歯止めがかけられない状況であります。

県北地区では、長崎、志岐・対馬地区とは反対し、ここ数年ヒジキの生産量は増加傾向です。昨年度は生産数量八十トン以上となり

本県の区域においても最大の収穫量でした。しかし本年度採取期間途中であります。浜によつては汚れがひどく二潮で採取を取りやめる浜もあり、六十トン前後での予測数量となっており、県北地区においても昨年より減少傾向であります。

県南地区では、生産者の高齢化及び磯焼け等の影響で年々減少しています。昨年の収穫量は四十五トン前後となりましたが、今年度においては海水温の急激な変化により海藻全般の状況が芳しくなく、昨年よりも悪い状況ではないかと予測されています。

今後については、ここ数年単価の高騰での生産力向上に伴い、比較的安定した収穫をできる地域は増えたものの、全体を通じては厳しい状況です。また今年度は全国的に下げ相場となっており、劣勢状況であるが長崎県のブランド力を生かし品質の高いヒジキを供給する事で単価の下落を抑え、安定的な生産量及び手取向上に繋がるよう販売に努めていきます。



海藻を収穫している様子

事業所紹介

佐世保事業所
上五島出張所
福江出張所

○佐世保事業所○

佐世保事業所は、佐世保魚市場内に事務所を設け六名の人員で業務を行っています。

平成三十年度の実績としては、活鮮魚・冷販合計約十億三千四百万円の実績となっております、イサキ・タチ・ブリ・ヤリイカ等が主力魚種となっております。

業務内容としては、浜値となる佐世保魚市の相場を確認し、各市場の相場に加え各地域の水揚げ情報を把握し、各組合の水揚げを基に、組合と連絡し委託での販売を中心に行っています。

鮮魚の入荷は、運搬船が中心となっており、その他本会上五島出張所からもトラック便により入荷しています。その後荷割を行い、関西地区・九州地区の、各市場や量販店へ発送しています。



鮮魚荷割作業

今後、漁協・生産者との相互関係を深め、販売先である量販店等へ「長崎県産」をアピールし、販売力強化・事業推進に努めていきます。

名、女性職員一名の三名で、鮮魚集荷・購置事業を行っています。

主な業務は、保冷トラックでの鮮魚集荷で、七組合十支所を地区別で担当しています。各組合・支所で鮮魚集荷を行いながら佐世保事業所と連絡を取り合い、発送する段取りを決めます。

トラックやパレット積みで発送する場合は佐世保行のフェリーに乗船させますが、フェリードック時や漁模様によっては、有川町漁協や新魚目町漁協の運搬船を活用しています。当出張所は佐世保事業所と上五島地区組合との連携基地でもあり、日々連絡を取り情報交換を密に行い、共販体制の維持・推進を図っていきます。



鮮魚積込作業

○県南事業所 福江出張所○

当出張所は平成三十年六月、キリスト教関連遺産として世界遺産へ認定され大いに賑わいを見せる五島列島・福江島の玄関口、福江港の近くにあり、三名の人員で業務を行っています。

主に下五島地区をメインに担当しており、

○上五島出張所○

上五島出張所は男性職員一名、臨時職員一

キビナ漁や定置網等が盛んな地区です。業務内容としては県南事業所と連携した活鮮魚の集出荷作業を行っています。活鮮魚を、翌日に関西圏へ届けるため、昼のフェリー便でコンテナやトラックで長崎へ出荷し、長崎から関西圏へ発送しています。

購買業務も兼任しており、バッテリー等を在庫し、購買課と連携しながら受注・販売の業務を行っています。

当地区では漁業者との距離も近く、更なる相互関係を深めていき、漁業者の所得向上と系統利用向上のため努力していきます。



鮮魚出荷作業

新生 大村湾漁業協同組合が発足

平成三十一年四月一日、大村湾沿岸に位置する大村湾漁協、多良見町漁協、川棚漁協の合併により、新たな大村湾漁協が発足しました。発足式には漁協役職員をはじめ、系統団体、関係行政が出席し、厳かに神事が執り行われました。

新組合の概要は次の通りです。

【名称・執行体制】

名称 大村湾漁業協同組合（大村湾漁協が多良見町漁協、川棚漁協を吸収合併）

代表理事組合長 松田 孝成氏

【事務所】

主たる事務所 西彼杵郡時津町浦郷五四二-一八（本所）

従たる事務所 長崎市長浦町二七五-一〇（長浦支所）

東彼杵郡東彼杵町大音琴郷九三（東彼杵支所）

諫早市多良見町木床一〇三-一二二（多良見支所）

諫早市多良見町舟津六一-一九（伊木力地区事務所）

東彼杵郡川棚町下組郷二〇九五-一〇（川棚支所）

【組合員（平成二十九年年度末）】

正組合員 二七五名 准組合員 三二一名 合計 五九六名

【取扱高（平成二十九年年度末）】

販売事業取扱高 一五四、二二千元 購買取扱高 一五、八九〇千元

【主な漁業】

小型底曳網漁業、かご漁業、刺網漁業など

ぎよれん大漁オイル推進キャンペーンの開催

購買部 購買課

さる四月十日から十一日にかけて、宇久小値賀漁協及び宇久支所にて「ぎよれん大漁オイル」の推進キャンペーンを実施しました。

今回のキャンペーンでは製造元である出光興産(株)と販売元である全漁連より、大漁オイルの基礎知識の説明や漁業者が疑問を抱いていることについて質疑応答を行いました。

十日に宇久支所にて開催されたキャンペーンでは、平日にも関わらず三十名近い漁業者が集まり、資料・パンフレットに沿って全漁連油質研究所の縄主任研究委員より説明が行われました。説明後質疑応答では、漁業者から「今純正のオイルを使っているが大漁オイルにするならどれにするか」や「グレードの違い・使い分け方を教えてほしい」等多くの質問があり、一つ一つ受け答えていました。



宇久支所で説明している様子

らどれにするか」や「グレードの違い・使い分け方を教えてほしい」等多くの質問があり、一つ一つ受け答えていました。



宇久小値賀漁協で説明している様子

え、長く漁業者に愛用してもらっています。

今回のキャンペーンでは期間を定め特価での販売も行いました。キャンペーン終了後には今まで純正オイルを使用していた漁業者を始め、多くの注文がありました。

「ぎよれん大漁オイル」の推進キャンペーンは地区を定め、年に数回実施することを目標としてお



ぎよれん大漁オイル

りますので、興味のある方、キャンペーンをやって欲しいという組合がございましたら本会購買課までお問い合わせ下さい。

十一日には宇久小値賀漁協で開催された漁業者通常総会終了後に、キャンペーンを行いました。総会終了後ということもあり、漁業者約九十名が参加し宇久支所同様、説明と質疑応答を行いました。

今回のキャンペーンでは「純正オイルと比べ大漁オイルは価格が半値近く安いのが本当に大丈夫なのか」という質問が多くありました。大漁オイルは、漁業者の為に開発されたオイルで、エンジンメーカーの技術者も開発に加

ガザミを採捕される皆様へ

長崎県有明海ガザミ資源回復計画作成協議会

日本海・九州西広域漁業調整委員会指示により広域資源管理のために講じる措置として、左記の通り取組むこととなっております。

(一) 漁獲努力量削減

- ① 抱卵ガザミの再放流又は一時蓄養により産卵機会を確保する。
- ② 全甲幅長十二センチメートル以下の再放流。
- ③ 軟甲ガザミの再放流。
- ④ 六月一日から六月十五日までの採捕の禁止。

(二) 資源培養措置

関係県による積極的な種苗放流を実施する。

(三) 漁場保全

ガザミ成育場の環境改善、生産力回復のため、海底耕耘、覆砂等の実施

また、これに加えて各県自主規制を設け取組んでいます。

※長崎県では、全甲幅長十三センチメートル以下の小型ガザミを再放流することとしています。

ガザミを採捕される皆様へ

ガザミの採捕禁止 (6/1~6/15)

有明海では、**6月1日~6月15日**の間、**漁業者だけでなく一般の方もガザミをたも網その他のすくい網で採捕することは禁止されています!!**

これは、日本海・九州西広域漁業調整委員会指示による公的規制です。

※同年、**全甲幅長12cm以下の小型ガザミの再放流**にも取り組んでいます。



福岡県・佐賀県・長崎県・熊本県

水産庁九州漁業調整事務所
(問合せ先：TEL.092-273-2004)

『第二十四回全国青年・女性漁業者交流大会』

長崎県漁協青壮年部連合会

先月号に引き続き、「水産庁長官賞」を受

賞した株式会社天洋丸 竹下 敦子氏、ムジ・ハルトノ氏、フェリ・アイシン・クリストフアー氏の取組及び「全国漁業協同組合連合会会長賞」を受賞した佐世保市相浦漁協青年部 中村 智貴氏の取組について掲載します。

●第四分科会（地域活性化部門）

株式会社 天洋丸

竹下 敦子氏

ムジ・ハルトノ氏

フェリ・アイシン・クリストファー氏

『外国人技能実習生とともに取り組む地域活性化！ ―雲仙市インドネシア料理研究会始動―』



第四分科会で発表を行う竹下敦子氏（中央）の様子

【取組概要】

雲仙市、特に南串山町の人口は減少の一途をたどっており、全国的な傾向と同様、労働者人口の激減が大きな課題となっている。そのため、漁業を含めた産業全般において、労働力不足による外国人技能実習生の受け入れが増大している状況。もともと南串山町では、沖合漁業経営体を中心に平成十年より受け入れを開始したが、沿岸漁業の受け入れは、町内では本社が初めてであり、船よりも陸の生活が中心となる実習生が、日本の生活に馴染むためには地域との交流が必要と考え、近所の習字教室や地区のソフトボール大会等に参加させてきた。しかし、継続的に実習生と地域、相互の交流を図るには何かないか熟考したところ、思いついたのが「食」。きっかけとなったのは「おいしいインドネシア料理」という一冊の本で、豊富なレシピの中から、まずは特産品であるジャガイモというのを使っていたインドネシア料理を作ってみななに紹介しよう！と実習生とともに「雲仙市インドネシア料理研究会」を発足させ、活動を開始した。町内で開催される夏祭りに出店し、試行錯誤しながらも「ブルクデルクンタン」と「ピサンゴレン」をセットにして提供したが、夏祭り当日は、予想以上の猛暑であったことに加え、調味料を控えめにしてしまったことで、味にメリハリやインパクトがなく、たくさん売れ残ってしまう残念な結果となった。

夏祭りの失敗を踏まえて、本当の美味しいインドネシア料理を地域住民に知ってもらう

目的で、専門家を招き、料理教室を開催した。料理教室は大好評で、インドネシア料理は手間の上に成り立っている料理であることを実感した。専門家に作成してもらったレシピのうち「カタクチイワシのかき揚げ」を地域に広めることを目標として、町内で開催された産業祭りに出店し、無料配布を行った。

マイクを使って告知すると、すぐさま行列ができ、一五〇食を振る舞うとともに、食味アンケートを実施した。アンケートに協力してくれた方の約九十六%が「また食べたい」と回答し、「美味しかった」「何が入っているの?」「作ってみたい」とたくさん感想が聞かれ、手応えを感じることができた。

活動を開始して、一年も経過していないが、地元まつりへの出店や料理教室の開催を通じて実習生の人懐っこさや明るい性格もあり、地域住民との距離が縮まったと感じている。小浜高校の生徒が文化祭で発表したことにより、全校生徒および文化祭に参加した地域住民にも実習生やインドネシア料理研究会の活動を広めることができた。また、料理教室の様子が地元新聞に掲載され、SNSを通じて反響を実感しているとともに、料理教室に参加した農家の方から、「インドネシア料理に合う唐辛子を栽培したい」という申し出もあった。

今後の活動計画としては、榎本直子先生監修のもと、東京海洋大学の学生の協力を得て、橘湾の魚介類を使ったインドネシア料理の新たなレシピの作成・配布を積極的に進めていくとともに、インドネシア料理を作る上で欠かせない赤唐辛子を入手するために、農家の協力を得ながら、実習生が中心となって栽培をスタートさせる予定である。良質な赤唐辛子が収穫できれば、新たに新設する水産加工場にて新商品の開発を考えている。

改正出入国管理法が成立し、今後さらに多

くの外国人が地域に入り、共生できるかが大きく問題視されているが、私たちインドネシア料理研究会の活動は持続的な取り組みとし、実習生も受け入れる漁業者も、お互いが有意義な時を過ごせる町、地域共生社会が実現できるようにしていきたい。

●第二分科会（漁業経営改善部門）

佐世保市相浦漁協青年部

中村 智貴氏

『経済理論に基づく投資戦略〜人手不足解消のために〜』



第二分科会で発表を行う中村智貴氏の様子

【取組概要】

現在の漁業を取り巻く環境は、中東情勢を起因とする燃油の高騰、二十年前から続く国内の需要不足による魚価の低迷など危機的な状態が続いており、いずれも課題解消の見込みは皆無となっている。これらに加えて、漁業現場では少子化により若年層の就業者が減少し、慢性的な人手不足に陥っている。この

ような状況を打開すべく、「人手不足対策研究会」を発足した。

研究会では、人手不足の原因と対策を検討するために統計データに基づいて人手不足の実態把握に努め、マクロ経済理論等の知見を活用し、この問題の解決策について考えることを始めた。

人手不足の現状を知るため日本の総人口について調べてみると、よく人口減少が叫ばれているが、実際はほぼ横ばいであり、人口減少率は年に〇・一〜〇・三%で諸外国と比較しても高くなく、全く問題ではない。対して、生産年齢人口（十五〜六十四歳の働く人たちの人口）が急速に減少している。この生産年齢人口の減少は、労働の場から出ていく団塊世代の労働者の人口に対して、入ってくる若年労働者の人口が少なくなっているものである。

これが近年の人手不足を引き起こしている原因となっており、またこの人手不足により社会では全国民の消費（総需要）に対して、徐々に働いている人たちの生産能力（供給能力）が追いつかなくなっている。そして、この現象は水産業界にとどまらず全ての業界において顕在化しており、人手不足なのに雇える人間そのものがないという事態を招いている。よって研究会は、人手不足に対しては省力化のための投資が有効であるとし、人手と同等の役割を担う省力化のための機械の有効性について検討することとし、投資事例として、県の経営指導などを利用した私が従事する(有)丸幸水産のブリ出荷設備自動化計画に対し検討を重ねた。

ブリ出荷設備自動化に必要なコストは、総額約二、四〇〇万円であり、資金の調達は、銀行からの融資で行うこととした。なぜなら現在、史上最低レベルの低金利であり、金利負担は非常に少なく、投資をするのにこれ以上の機会はないと考えたからである。

従来のブリ出荷の際は、従業員のほかに近隣の同業者等にも加勢を受け、作業しており、この期間中はトラフグやブリの給餌に手が回らない。しかし、ブリ出荷設備自動化により、人員は半分以下に削減でき、加勢に頼ることもなくなる。また、作業時間も三割程度削減でき、養殖中のトラフグなどに給餌する時間が持てるようになることから、魚の成長が早まり、出荷時期も早めることが可能となる。

設備投資以外での人手不足の対策として外国人労働者を受け入れた場合、一物一価の原則（自由競争市場において同一の財は、最終的に同じ価格になる）により賃金は外国人労働者と同じになる。これはつまり総需要の減少であり、所得が下がった国民は消費を減らすため、物価は下落しデフレが深刻化することになる。それに加えて、設備投資も起きないという二重の意味で最悪な選択である。

以上の理由により経済理論から考えた結果は、人手不足は生産性向上のための投資を行い、高圧経済を目指すべきである。また、外国人労働者の受け入れ等については生産性向上のための投資や国内人材の確保のための取り組み（女性・高齢者の就業促進、人手不足を踏まえた処遇の改善等）を行ってもなお、人手不足が解消できない場合に限り検討するという結論に至った。

現在、水産業界は高付加価値戦略で需要拡大を狙っているが、総需要が伸びない現状で需要を拡大しても、水産業に需要を奪われた他業種は貧困化し消費が低迷する。そして、低迷した消費は、需要減という形で自分たちに返ってくる。よって、水産業全体の発展のためには、全体需要の拡大が必須であり、次世代の経営者である私たちがやるべきことは目先の利益を優先せず、長期的な視野で今回の出荷設備自動化のような設備投資による人手不足対策を行うことである。



長崎県漁協青壮年部連合会 会員・部員大募集

長崎県漁協青壮年部連合会

長崎県漁協青壮年部連合会（以下、「本会」）では、会員相互の連絡協調を図り、漁協青壮年部活動の強化を促進し、漁協と緊密に連携して水産業の発展や漁村文化の向上のため、様々な活動を行っています。

しかし、青壮年部員の高齢化等により、会員数は十三会員、部員数二百八十六名と十年前と比べ、約半分となっています。

今後更なる部員数の減少が予想される中、本会としては、会員及び部員数の増加を図り、青壮年部活動を活性化させ、新たな活動・取組に積極的にチャレンジしていきたいと考えています。

現在は、県下の漁協青壮年部員はもちろんのこと、系統団体や他の経済青年団体の青年部員に加え、研究機関（水産試験場や長崎大学等）とも定期的に情報交換を行っています。また、長崎女子短期大学と年一回水産教室を開催しており、メディアを通じて魚食普及活動に努めています。

私たちと一緒に、本県水産業を盛り上げていきませんか。本会の活動に興味がある青壮年部もしくは若手漁業者がいらっしゃれば、事務局までご連絡ください。

●事務局：長崎県漁連指導課内(担当：山本)
●電話：095-829-2415



長崎女子短期大学との水産教室



青壮年部員や系統団体職員等との意見交流会

漁協直売所探訪

新松浦漁協福島支所「とれたたて福の島」

平成三十年四月にオープンした松浦市福島町にある新松浦漁協福島支所直売所「とれたたて福の島」が今年で一周年を迎えました。



「とれたたて福の島」

また、活魚では養殖マダイ、加工品では漁獲されたシラスを加工した釜揚げシラスに加え乾燥ヒジキ等が販売されています。また月に一度マグロを販売しており、年末ではマグロの解体ショーも行っています。



店内の様子

地産地消をコンセプトとしており、地元の人が大半を占めています。開店前に並ぶ来店者もあり、開店後の三十分で鮮魚がなくなることもあります。

同直売所では、水産物や農産物、雑貨等多様な商品が陳列されており、中でも底曳

網で水揚げされた鮮魚品を中心に販売され、マダイ、ク

ます。また、県外から釣りやキャンプ、観光を目的に訪れる人に加え、外国人観光客も来店されるとのことでした。福島町へ訪れた際には一度、立ち寄ってみてはいかがでしょうか。

【問い合わせ先】

○住 所…松浦市福島町喜内瀬面六八〇ー一

○電話番号…0955-47-4110

○営業日…年中無休（但しお盆・正月に臨時休業有り）

○営業時間…九時～十七時



店内の様子（鮮魚）

ロダイ、コウイカ、アシアカエビ等といった新鮮な魚介類を取り扱っています。

沿岸域情報提供システム

海の初心者でもわかる!

海の安全情報

Maritime Information and Communication System

海の安全情報で提供している様々な情報

1 気象現況

日本沿岸の灯台等の航路標識で観測した気象情報(風向・風速・気圧・波高など)を30分間ごとに更新し、提供しています。



気象現況

2 気象警報・注意報等

気象庁が発表する気象警報・注意報等をリアルタイムに提供しています。

- 提供情報
特別警報、津波警報・注意報、気象警報・注意報、地方海上警報、竜巻注意情報



気象警報・注意報

3 緊急情報

海上保安庁が発表する緊急情報をリアルタイムに提供しています。

- 提供情報
●台風の接近、津波の発生等に伴う港内における避難勧告等に関する情報
●船舶の衝突、油の流出等の海難・事故に関する情報
●船舶の航行の制限・禁止に関する情報など



航路標識の消灯事故



海上工事

4 海上安全情報

海上工事・海上行事等による交通規制情報等を提供しています。



ライブカメラ

5 ライブカメラ

航路標識等に設置したライブカメラの動画・画像を提供しています。

テレホンサービス



ホームページ
電子メール



海上保安庁
JAPAN COAST GUARD

漁船海難月報 令和元年5月号 第七管区海上保安本部 交通安全対策課 発行

平成31年3月
七管内漁船海難 計8隻

3月の漁船海難発生地点

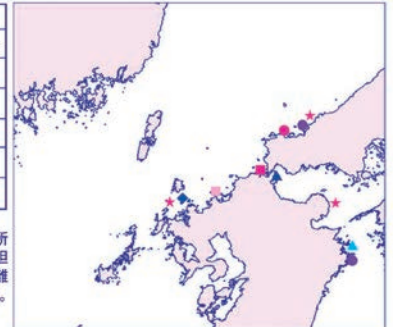
漁船海難隻数 (速報値)	県別内訳	3月 H31累計	
		山口県	H31累計
衝突 ★ 6	山口県 0	1	
	福岡県 2	6	
	佐賀県 0	4	
	長崎県 6	15	
	大分県 0	4	
浸水 ● 2			
合計 8隻	県別内訳表は、各県に所在する海上保安部署の担当海域にて発生した海難の合計数を示しています。数値は速報値です。		



平成31年4月
七管内漁船海難 計11隻

4月の漁船海難発生地点

漁船海難隻数 (速報値)	県別内訳	4月 H31累計	
		山口県	H31累計
衝突 ★ 3	山口県 3	4	
転覆 ● 1	福岡県 3	9	
乗揚 ▲ 1	佐賀県 1	5	
火災 ▲ 1	長崎県 1	16	
運航不能 (バッテリー過放電) ◆ 1	大分県 3	7	
運航不能 (海中転落) ■ 1			
運航不能 (舵故障) ■ 1			
運航不能 (その他) ● 2			
合計 11隻	県別内訳表は、各県に所在する海上保安部署の担当海域にて発生した海難の合計数を示しています。数値は速報値です。		



衝突事故は、見張りをすることで防げる事故が多くあります。自動操舵・漂流中・錨泊中에서도見張りを適切に行いましょう。



ペンキはヤマニです!!

家庭用塗料から特殊塗料まで
船舶塗料・FRP資材・からだに温泉水
塗装工事(責任施工)



グラビア印刷・ラベル・農水産用包装資材・発泡スチロール・包装機械

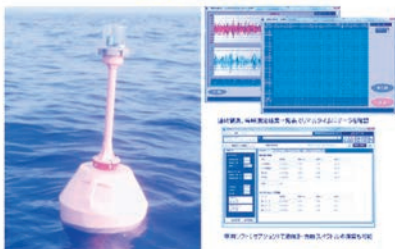


包装資材メーカー

株式会社 **丸本**

本部/長崎市田中町593-1 TEL(095)837-1100
営業部/長崎市田中町593-1 TEL(095)837-8205
メールアドレス/eigyoubu@marumoto-pack.co.jp
工場/福岡

小型軽量タイプのブイ式波高計測装置
簡易型波高計測装置



測定項目

波高、波周期、緯度経度

「加速度式波高計」を搭載!
「MEMS超小型加速度センサ」を搭載!
「特定小電力無線方式」を利用!
重量は約20Kgで取扱も簡便!

株式会社ゼニライトブイ九州営業所

TEL:092-674-0001 FAX:092-674-0002

NEW冷蔵庫長-40℃

BLAX

High performance inner Quilting

当社開発の新キルティング
“BLAXX”を採用し、保温性アップ。
さらに、抗菌防臭効果を発揮。



NR041(ブラック)

NR031(オレンジ)

NR021(ネイビー)

 **シバタ工業株式会社**
本社・工場 〒674-0082 明石市魚住町中尾 1058 TEL.078-946-1515 (代)
長崎出張所 〒852-8124 長崎市辻町 3-40 平山ビル 1F TEL.095-844-1210

プロフェッショナル向け保安用品を提供する専門店
SHIBATA PRO SHOP
<http://shibataproshop.jp/>

FURUNO

 フルノ九州販売株式会社

西九州支店 〒852-8003 長崎市旭町3番15号 ☎(095)861-3261
北九州支店 〒750-0067 山口県下関市大和町1丁目11番3号 ☎(083)267-9111
南九州支店 〒889-3204 宮崎県日南市南郷町中村乙484-7番地 ☎(0987)64-1108

<http://www.furuno.co.jp/>

 **Printing&Planning SEIBUNSHA**

(有)正文社印刷所

〒850-0874 長崎市魚の町6番6号
TEL(095)826-0211 FAX(095)825-0538

URL <http://www.seibunsha-print.co.jp>

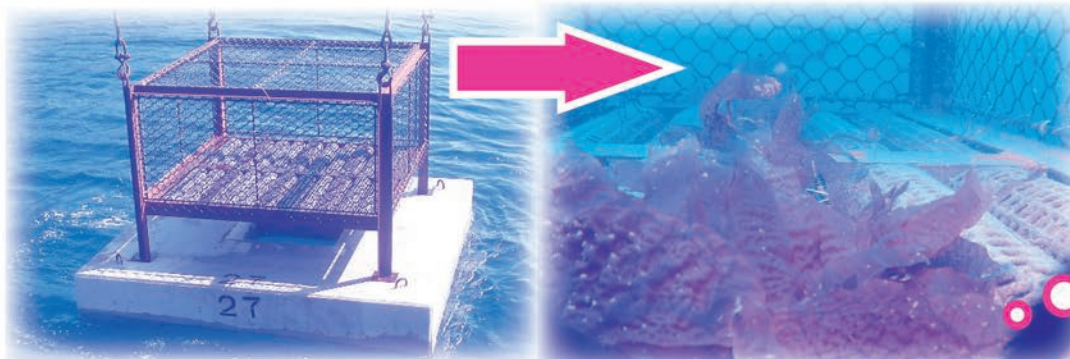
貝殻
リサイクル構造物

JFシェルナース



藻場礁

諫早市
沈設2ヶ月後
(水深11m)



仮根がネットに
からんでいました

取り付けたクロメ種苗が順調に生長していました！ (最大25cm)



礁内部 クエ



礁周辺 イサキ・ネンブツダイ等

増殖礁

平戸市
沈設1年10ヶ月後
(水深26m)

お問合せ先 JF長崎漁連 購販部 購買課 TEL 095-829-2420

開発・製造 海洋建設株式会社

JF
JFグループ

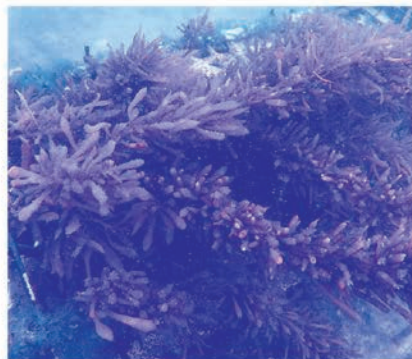
漁師の考えた藻場ブロック

かいそう 貝藻くん

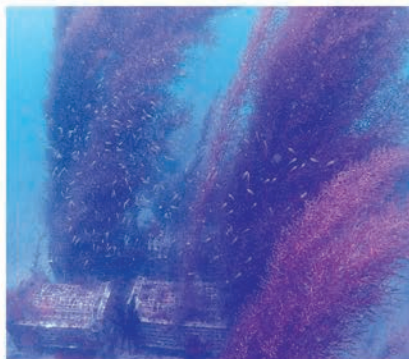
長崎県123基
(全国1,000基以上)
の採用実績
(H25~H27.4.1)



60cm × 55cm × 45cm、重量60kg

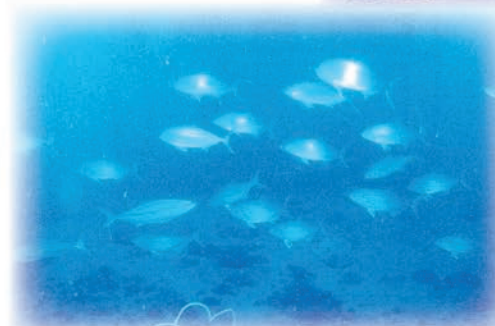
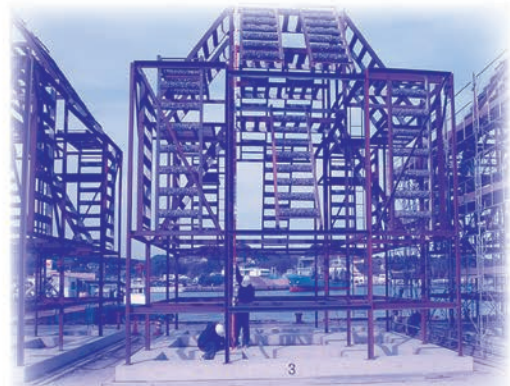


ヒジキ等着生状況
(設置5ヶ月後)



アカモクとメバル
幼魚 (設置1年後)

魚 礁



礁周囲 カンパチ ヒラマサ

平戸市 沈設1年4ヶ月後 (水深25m)



礁内部 イサキ

壱岐市 沈設3年6ヶ月後 (水深36m)

JF
JFグループ

着けよう、
あなたが家族のことを
思うなら。



めざせ！
海難事故
ゼロ



膨張時
反射リフレクター
エア吹入補充バブル
ホイッスル
炭酸ガスボンベ
手動レバー

自分の命は自分で守る！
わずらわしさと窮屈さから解放！
ベスト感覚で着れる
ファッショナブルなライフジャケット
常時着用型救命胴衣(自動膨張式)

お問い合わせは、長崎県漁連 購買課まで TEL 095-829-2418~2420

インターネットショッピングサイト

長崎県の安全・安心で新鮮な鮮魚・加工品を
インターネットを通じてダイレクトに食卓へお届けします！！

長崎漁連ウェブショッピング

<http://www.jf-nagasaki.com>



水産王国・長崎が誇る
海からの新鮮な贈りもの。
「安心」で「安全」な海の幸を
みなさまの食卓へお届けします。

初めての方へ

登録無料！
メール会員募集中！
メール会員登録するだけで、
毎月2~3回プレゼントが
当たるチャンス！
詳しくはこちら

全国第2位を誇る海岸線の延長を持つ長崎県。
多くの島々や半島・岬・湾を有しており、恵まれた魚場環境を生かし、
長崎県内JFグループの会員漁協では「安心」で「安全」な
「海の幸」をみなさまの食卓へお届けするため、努力しております。



JF 長崎県漁業協同組合連合会

漁協は、JFグループへ。

JFブランド商品

“ギョレンオイル 大漁シリーズ”

漁船用エンジンのための最高級オイル。

〈エンジンオイル〉

大漁スーパー

大漁ロイヤル

大漁LL

〈油圧作動オイル〉

大漁ハイドロスーパー

〈冷凍機オイル〉

大漁ベストクール



海には、JFマークの商品を。

JF

JFグループ

問い合わせ先

JF全漁連 購買事業部 石油第2課

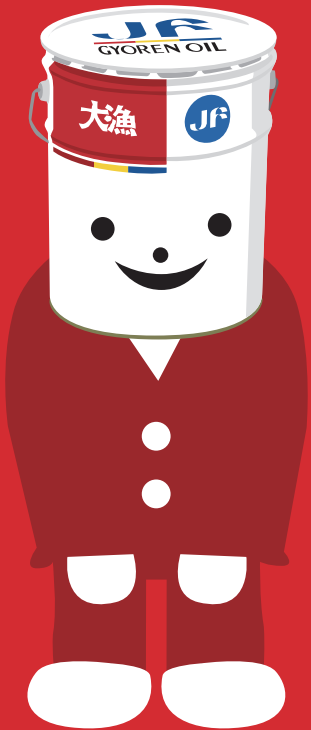
TEL 03-3294-9632

JF長崎漁連 購買課

TEL 095-829-2419

発行／長崎県漁業協同組合連合会 長崎市五島町二番二十七号 電話（八二九）二四一三 千八五〇一〇〇三六
年間購読料二〇〇〇円 会員の購読料は会費を含む

JF
JFグループ

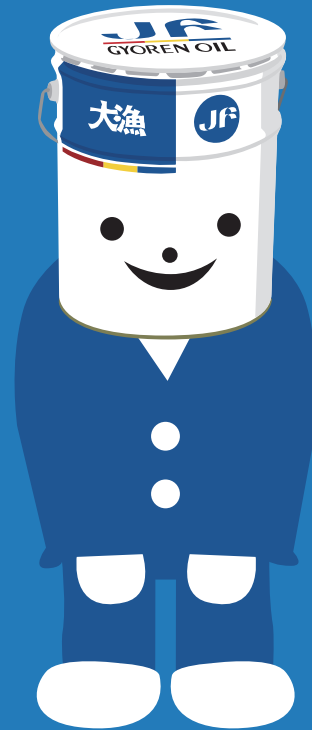


これからもよろしく大漁オイル

ギョレンオイル
大漁
シリーズ
(エンジンオイル)
大漁スーパー
大漁ロイヤル
大漁LL
(油圧作動オイル)
大漁ハイドロスーパー
(冷凍機オイル)
大漁ベストクール



JF
JFグループ



これからもよろしく大漁オイル

ギョレンオイル
大漁
シリーズ
(エンジンオイル)
大漁スーパー
大漁ロイヤル
大漁LL
(油圧作動オイル)
大漁ハイドロスーパー
(冷凍機オイル)
大漁ベストクール

