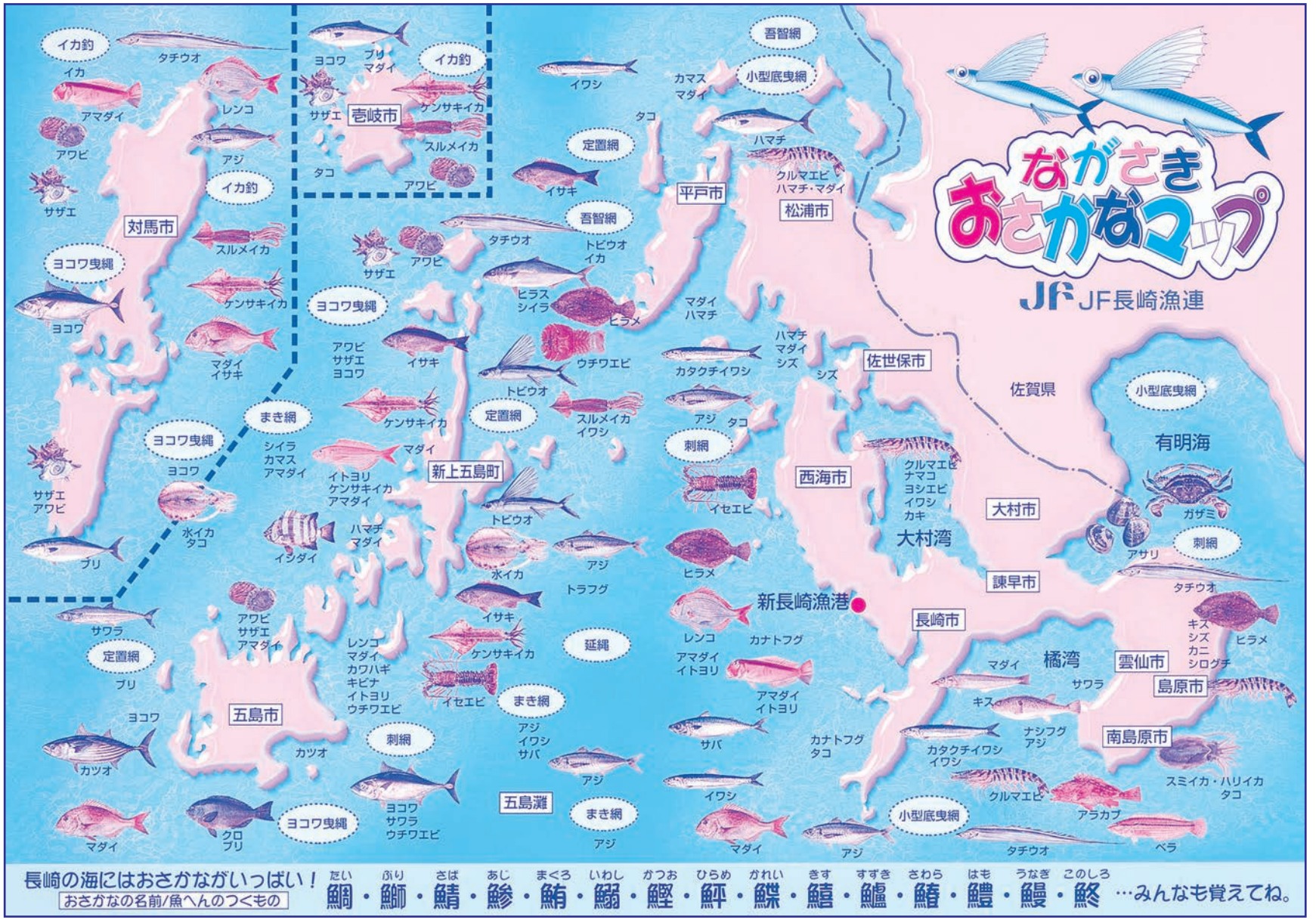
漁連だより

’20
9
No.305

JF長崎漁連

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/



長崎の海にはおさかながいっぱい！
おさかなの名前/魚へんのつくもの

鯛（たい）・鰤（ぶり）・鯖（さば）・鯵（あじ）・鮪（まぐろ）・鰯（いわし）・鰹（かつお）・鰭（ひれ）・鮃（ひらめ）・鰈（かれい）・鱚（きす）・鱸（すずき）・鰆（さわら）・鱧（はも）・鰻（うなぎ）・鯵（このしろ）・鮗 …みんなも覚えてね。

もくじ

▼令和二年牡蠣種産地状況調査……1頁
▼『漁協一般職員研修会』を開催……2頁
▼HACCP更新及び品目追加審査……4頁
▼長崎女子短期大学とのレシピ集作成……5頁
▼水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業（漁船リース事業）進捗状況……7頁
▼募金ありがとうございます……8頁
▼「長崎県の魚愛用店」で地産地消を！……9頁
▼漁船海難月報～速報(八月分)～第七管区海上保安本部……11頁

表紙の写真

今月号の表紙は、養殖魚に給餌している風景を掲載しています。

令和二年牡蠣種産地状況調査

販売部　製品販売課

令和二年九月十六日から十七日の二日間で、牡蠣種産地状況及び漁場調査のため宮城県を訪問し、種の付着数と成長具合を確認しました。

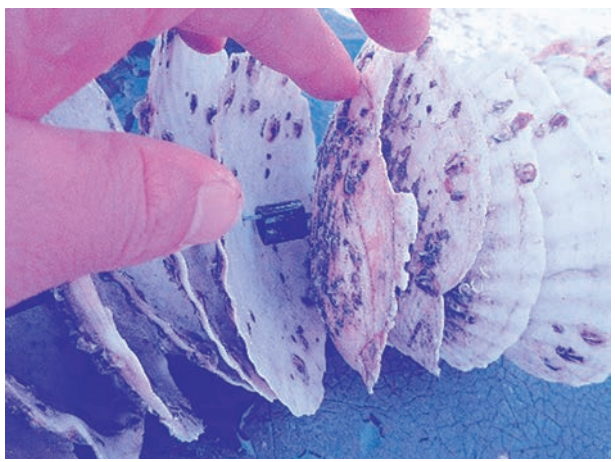
牡蠣種は、牡蠣が放卵する夏の時期に、海中へホタテの貝殻をつるし、海の中を浮遊する牡蠣の幼生を付着させることで採取します。

このため、種付け場は、自然環境に恵まれ、森や川から供給される栄養によりプランクトンが豊富な場所に限られ、宮城県の石巻地区、松島地区は国内有数の牡蠣種の生産地となっています。

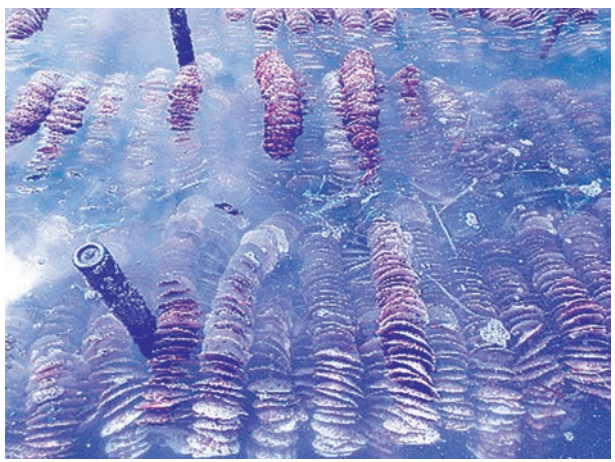
種がある程度の大きさに成長したら潮通しの良い海域に移動させ、一年で出荷可能な大きさまで成長した後、生食用と加熱用に分けて出荷を行います。（宮城県では、昨年度種付けした牡蠣が、視察時に約五㎝から六㎝の大きさに成長していました。）

日本で食用として用いられている牡蠣は真牡蠣と岩牡蠣に分けられ、真牡蠣については、岩牡蠣と比べると小ぶりですが、旨味が凝縮されクリーミーな味わいが特徴です。岩牡蠣については、味が濃く少し苦味がありますが、真牡蠣に比べ大きく食べ応えがあります。

石巻地区の牡蠣種については、表面に約百から百五十粒、裏面に約二十粒の付着が確認出来ました。一般的には牡蠣種を縦に吊しますが、当地区では横に倒し並べる方法により、種の付着にばらつきがなく全体的に付着します。また、水温と潮の流れの状況で全体的に種付けが一週間程遅かったとの事でしたが、



石巻地区での牡蠣種の様子



石巻地区での牡蠣種の様子

種には影響もなく良い種が付いていました。
松島地区については、石巻地区に比べ種の成長が早くいつでも出荷できる程でした。種の付着具合は、表面に約百五十から二百粒、裏面に百から百五十粒付着していた事が確認出来ました。

松島地区での牡蠣種の様子

今年も猛暑により海水温が上昇し種に影響がないか不安でしたが、二地区共に安定した種の付着が確認できました。
十一月中旬から本格的な納品が始まりますが、仕入先の担当者と密に連絡を取り合いながら準備を行っていきます。

生産者との協議の様子

『漁協一般職員研修会』を開催

総務指導部　指導課

さる九月十六日から十七日の二日間にかけて、長崎県漁協会館において漁協一般職員研修会を開催し、県下漁協二十組合二十六名が参加しました。
本研修会は、漁協運営の基礎となる経理事務の基礎知識を再確認し漁協運営の強化を図ることを目的に、長崎県漁協専務参事会（会長：萩原利男氏）と共催で毎年開催しています。
昨年は漁協簿記（初級）について研修を行いましたが、今回は、各事業別の仕訳処理から、決算処理、貸借対照表・損益計算書の分析方法について、研修しました。
本年度については、新型コロナウイルス感

染症対策として、マスク着用を呼びかけ、アルコール消毒、検温を実施し、会場が密にならないよう参加者の間隔を保ちながら行いました。なお、例年漁協職員同士の親睦を目的に開催している懇親会は開催を見送りました。

参加者からは、「自分の担当以外の仕訳方法や勘定科目について知れて勉強になった」「他の職員にも参加させたかった」や「今後の事務経理に活かせる」と好評な感想の他、「少し難しかった」「確定申告についての内容が知りたかった」「漁協の職員同士が集まる機会はないので、懇親会は開いてほしかった」等の声も聞かれました。

参加者は笑顔を交えながらも熱心に受講しており、二日間とも有意義な研修となり、盛会裏のうちに全日程を終了しました。

一般職員研修会（長崎県漁協会館）の風景

●壱岐地区漁協一般職員研修会

さる九月二十五日、壱岐市郷ノ浦町にある「壱岐の島ホール」にて漁協職員としての自覚を促し、漁協の健全な発展に寄与することを目的に一般職員を対象にした研修会が壱岐地区漁協専務参事会主催で開催されました。

研修会（壱岐の島ホール）の風景

本研修会では県漁連職員が講師を務め、「漁協簿記の実務と決算書について」講演し、事業部門毎の日常的な経理処理から決算整理仕訳、B／S、P／Lの見方についてポイントをピックアップし解説しました。

職員の世代交代が加速化するなか、様々なニーズに応えられるよう、今後とも会員の声に耳を傾けながら今後の研修内容を検討していきたいと思います。

HACCP更新及び品目追加審査

福岡事業部　営業課　長崎漁港加工センター

さる六月三十日、本会加工センターにて、HACCP審査（更新・品目追加）が行われました。

HACCPとは、世界中で認知されている食品安全衛生管理の手法のことです。

本会加工場は、平成十八年四月にHACCP認定を取得しております。今回のHACCP審査では、これまでの既存商品（冷凍魚切身（養殖魚、毒魚を除く）、冷凍いか）の更新審査にあわせ、新たに量販店やスーパー向けの「養殖ぶり、ひらまさフィレ・ロイン」を追加品目として認証を受けるべく、品目追加審査もあわせて審査を実施しました。

審査結果としては、更新品目、追加品目それぞれ審査を通過し、HACCP認定の継続及び品目追加における認証を受けました。追加分認定品目、審査結果の詳細等については次の通りです。

○これまでHACCP認証を受けていた品目

冷凍魚切身（養殖魚、毒魚を除く）、冷凍いか

○今回追加品目として認証を受けた品目

冷　凍：①天然・養殖ぶり、天然・養殖ひらまさ（フィレ・ロイン）

チルド：①養殖ぶり、養殖ひらまさ（フィレ・ロイン）

今回、追加品目のHACCP認証を取得できたことにより、今後は養殖ぶり・ひらまさフィレについても、「HACCP認定工場で製造した製品」と謳うことができるようになりました。また、これまで加熱用商材のみとされていたHACCP認証が、生食用として対応できるようになり、水産加工場としてのレベルがあがったことで、販売相手先に向けても大きなアピールポイントとなり、販路開拓に努めます。

加工センターでブリを捌いている様子

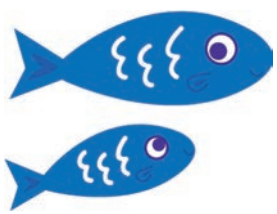
鹿児島女子短期大学とのレシピ集作成

イサキのマヨネーズ焼き

○作り方○

①イサキは３枚におろして骨と皮を除き、一口大に切る。Ａと合わせ10分程度置いた後、水気をふき取る。
②かぼちゃは一口大に切り、レンジに２分ほどかける。トマトはざく切り、玉ねぎは薄切りにする。
③Ｂを混ぜ合わせてソースを作る。
④耐熱容器に①・②を入れてソースをかけ、200℃のオーブンで10分程度焼く。
⑤取り出し、みじん切りしたパセリを散らす。
⑥完成 !!

材料		分量（２人分）
イサキ		1/2 ～ 1 尾分（80g）
A	塩	２つまみ
	酒	小さじ１
かぼちゃ		1/6 個（120g）
トマト		1/2 個（120g）
玉ねぎ		1/2 個（40g）
B	マヨネーズ	大さじ３
	牛乳	大さじ２
	塩	１つまみ
	こしょう	少々
パセリ		適量



坂本さん

Q：このレシピを選んだ理由は？
Ａ：マヨネーズを嫌いな人が少なく、みんな食べれるからです。

Q：一番のこだわりはなんですか？
Ａ：旬のイサキとトマトを合せたことです。

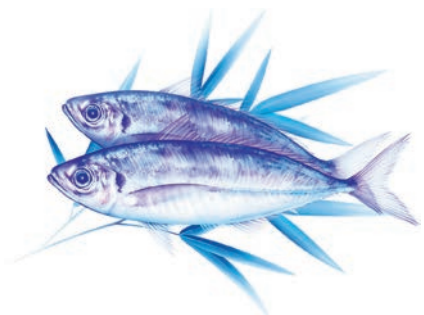
Q：実際作ってみて、食べてみての感想
Ａ：マヨネーズの量によって、味の濃さが変わり、試作よりも美味しくできあがりました！

アジと小松菜のサンドイッチ

材料		分量（２人分）
アジ		２尾
A	辛子（マスタード）	大さじ１
	塩	１つまみ
薄力粉		大さじ３
小松菜		200g（１袋）
塩		２つまみ
油		小さじ２
食パン（６枚切り）		４枚
B	マヨネーズ	大さじ２
	いりごま	小さじ１

○作り方○

①アジは３枚におろして骨を除く（大きければ半分に切る）。小松菜は２cm程度の長さに切る。
②アジに塩をふり、辛子を塗り、小麦粉を薄くまぶす。
③フライパンに半量の油を引き、小松菜と塩を加え炒めて取り出す。同じフライパンに残りの油を入れ、②を焼く。
④Ｂを混ぜ合わせ、各食パンの片面に塗る。
⑤マヨネーズを塗った面で③をはさみ、ラップ等でくるんでしばらく置き、食べやすい大きさに切る。
⑥完成 !!



廣瀬さん

Q：このレシピを選んだ理由は？
A：和と洋が合わさっておしゃれだと思ったからです。

Q：一番のこだわりはなんですか？
A：あじの臭みを辛子で消したこと。

Q：実際作ってみて、食べてみての感想
A：最初は合うか不安でしたが、食べるとおいしいと思いました！

水産業競争力強化漁船導入緊急支援事業（漁船リース事業）進捗状況

一般社団法人　長崎県漁船リース協会

本事業は、浜の活力再生広域浜プラン（以降　広域浜プラン）において中核的漁業者として位置付けられた漁業者（五十五歳以上は後継者が必要）に対し、広域浜プランに定められた競争力強化の取組を実践するために必要な漁船の導入を支援するもので、一隻当たりの助成額上限は二億五千万円となっています。（あくまで漁船の更新を目的としており、増隻となる場合は認められません）

導入対象の漁船は、中古船が基本となり、改修費用等も対象となりますが、漁業者の希望する中古船が見つからない等の場合、新船を建造することも可能となっています。

漁船リース事業で導入した漁船

漁船リース事業で導入した漁船

事業実施者は、広域浜プランに基づいた各種取組みにより、個人経営の場合は、五年以内に漁業所得の十パーセント以上向上、また、法人経営の場合は償却前利益の十パーセント以上向上を目標として、当該目標の達成を目指すものです。

この他、実施要件として事業実施者は漁船保険（付保率百パーセント）、漁業共済（積立プラス）、漁業経営セーフティーネット、団体信用厚生共済への加入等が必要となります。

平成二十七年度補正からスタートした本事

業は、今年で五年目を迎えており、本県においては二十七年度補正で二十三隻、二十八年度補正で三十四隻、二十九年度補正で三十六隻、三十年度補正で二十四隻の合計百十七隻の交付決定を受けており、現在八十二隻が完成しております。

令和元年度補正分については、新型コロナウイルス感染症の感染拡大等による影響が懸念されましたが、大きな遅延等も発生せず、現在承認に向けて、作業を進めております。

今後、本協会としましても、長崎県及び県漁連、県信漁連をはじめとした系統六団体と連携し、本事業の活用した漁船の導入（更新）により、持続可能な収益性の高い操業体制への転換を推進してまいります。

漁船リース事業で導入した漁船

募金ありがとうございます

（公財）漁船海難遺児育英会

（公財）漁船海難遺児育英会は、漁船の海難事故（転覆・衝突等）や海中転落等の事故により、親を亡くされた遺児の経済的・精神的援助を目的に設立され、幼児から小中高生・大学生に学資の給与事業を行っています。

しかし、教育費の高騰により資金的にはまだ十分とはいえませんので、今後とも皆様の温かいご協力をよろしくお願いいたします。

八月には次の方よりご寄付をいただきましたので、ここに厚くお礼申し上げますとともに、紙上にお名前を掲載させていただきます。（敬称略）

【団体】

▼長崎大学鴻洋祭実行委員会

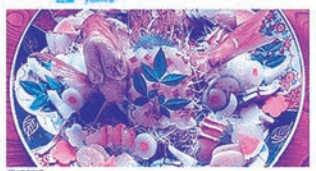
長崎大学鴻洋祭実行委員会

「長崎県の魚愛用店」で地産地消を！

長崎県水産加工流通課

長崎県では、いつでも県産魚を食べられるお店を「長崎県の魚愛用店」として現在約二百店舗認定しています。その中から数店舗ずつご紹介します。
皆さん、ぜひご利用下さい！

和食　よひら
Japanese Food YOHIRA
和食　yohira



長崎利休

飲食店 和食

長崎市のシンボル「あじさい」の季語「四葩」を店名の由来とさせていただきました。長崎独自の食文化の魂を引き継いだお料理で、真心を込めておもてなしいたします。

- 長崎市船大工町5-7
- 095-824-3450
- 11:30～15:00 17:00～22:30
- 無休

酒菜処　のさ庵
Tavern NOSA-ANN
酒菜処　nosa庵

長崎利休

飲食店 和食

鮮度のよい刺身、魚料理、野菜中心のおばんざいなど和食のプロの味を居酒屋感覚のリーズナブルさと落ち着いた雰囲気のなかで楽しめます。七輪を使って自分で焼く料理も名物です。

- 長崎市鍛冶屋町６－５４
- 095-824-0031
- 11:30～15:00（Lo14:00）
  17:00～23:00（Lo22:00）
- 無休

中華屋 竹林 本店
Chinese restaurant TIKURINN Main shop
中華屋　竹林　本店

長崎県産トラフグコース（要予約）

飲食店 中華

手作りを基本に、地元の食材と中華の食材をコラボして"懐かしい思い出と親しみのある味"を提供していきたいと考えております。上海料理にとらわれず、北京、四川、上海、広東料理の中からうまか料理を、厳選した品をお召し上がり下さい。

- 長崎市欲川町320
- 095-850-2629
- 11：00～21：30（Lo21：00）
- 水曜日

肴や　えん
Tavern ENN
酒肴　ENN

長崎利休

飲食店 和食

長崎県産、中でも対馬産の魚介類をふんだんに使っております。対馬名産「あなご」料理や、ひおうぎ貝の天ぷら、あらかぶの唐揚げはおすすめです。

- 対馬市美津島町鶏知乙332-1
- 0920-54-5081
- 11:00～14:00　17:00～22:00
  （Lo21:00）
- 不定休

ふじなが本店
FUJINAGA Main branch
Fujinaga本店

長崎利休

飲食店 和食 要予約（昼） 要予約（夜）

させぼ☆スター商品「九十九島かから葉すし」など、佐世保魚市場から仕入れた九十九島産の魚介類をメインにご提供しております。ぜひご賞味ください。

- 佐世保市大野町５０－１４
- 0956-49-2487
- 11:30～14:30（Lo14:30）17:00～20:30（Lo20:30）
  夜と日祝日は前日までの予約のみ
- 毎月第2火曜日

割烹旅館　呼子
Inn YOBUKO
割烹一家旅店 呼子

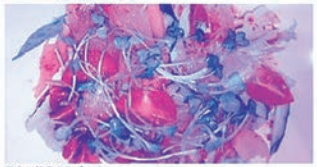
長崎利休

飲食店 旅館 和食 要予約（夜）

生きの良い新鮮な海の幸は、大自然が生み出した味の芸術。地元でとれた元気な魚をいけすで泳がせ、注文を受けてから調理するので、新鮮でプリプリな海の幸が味わえます。

- 西海市西海町中浦北郷１７３６
- 0959-32-9545
- 11:30～17:00
  ※17:00以降は要予約
- 木曜日

イタリア料理　ぽるとふぃーの
Italian cuisine Portofino
意大利菜 波托菲诺


ひらあじのカルパッチョ

飲食店 洋食

諫早駅の近くにあり、イタリア国旗が目印です。新鮮な食材にこだわっており、魚は全て地元の魚を使用しています。

諫早市永昌東町１６－４　１階
0957-21-2058
11:30 ～ 15:00 (Lo14:00)
18:00 ～ 23:00 (Lo22:00)
月曜日

長崎居酒屋　和
Nagasaki Tavern KAZU
长崎酒馆 和

長崎初鰹

飲食店 和食

長崎県産の新鮮な食材を使用しております。多くの種類の新鮮なお魚をご用意しておりますので、ぜひお立ち寄りください。

長崎市大黒町9番6号
095-895-5133
月～木17:00 ～ 23:00 (Lo22:30)
金・土17:00 ～ 24:00 (Lo23:00)
日曜日（連休の場合は最終日）

水辺の公園レストラン
Waterfront Park Restaurant
水边公园餐厅

長崎県産魚のカルパッチョ

飲食店 洋食

お魚料理は長崎港に水揚げされた地魚を中心にご提供しております。宴会やパーティーもできる広い店内、雨の日でも安心のテラス席とゆったりと過ごせる空間でお過ごしください。

長崎市常盤町1－15
095-811-6222
11:00 ～ 14:30 (Lo14:00)
17:00 ～ 21:30 (Lo21:00)
年末年始

海鮮市場　長崎港　新地店
Seafood Market Nagasaki Harbor Shinchi branch
海鲜市场 长崎港 新地店

長崎初鰹

飲食店 和食

長崎の魚介類や築地直送の新鮮な食材にこだわる、長崎港の新地店です。長崎新地中華街の近くにありますので、観光客の方でも気軽にお立ち寄りください。

長崎市銅座町3－15
095-895-9179
11:00 ～ 15:00 (Lo14:30)
17:00 ～ 22:00 (Lo21:30)
無休
ガイド持参で ソフトドリンクor生ビール小1杯サービス

いけす料理ろばた焼　網元
Fish preserve AMIMOTO
活鲜厅 网地

長崎初鰹

飲食店 和食

地元島原で獲れた魚を食べられる、いけす料理・ろばた焼の店です。創業以来一貫して"地の素材"にこだわり、新鮮で上質の魚介類を提供しております。

島原市高島2丁目7215－1
0957-62-5185
17:00 ～ 23:00
不定休

すし処　嶋
Sushi SHIMA
寿司 岛

長崎初鰹

飲食店 和食

この島で獲れた旬の魚を皆さんにおいしく食べていただきたいと、お寿司や刺身のほか、魚で作った自家製の一品料理をご提供しております。なお、事前にご予約いただけると事前においしい魚をご準備します。

南松浦郡新上五島町奈摩郷162-34
0959-52-3977
12:00 ～ 23:00 (Lo23:00)
昼時間帯は要予約
水曜日(予約があれば営業可)

まほろばの里　ももたろう
Tavern MOMOTARO
酒馆 MOMOTARO

長崎初鰹

飲食店 和食 要予約

対馬の漁師が命がけで獲った魚を、新鮮なうちに料理する。食べる人の笑顔を想いつつ取り組む、つくり手のぬくもりをゆっくりと感じてください。

対馬市上対馬町古里１－２
0920-86-3907
11:00 ～ 21:00
木曜日・不定休

ビューホテル壱岐
View Hotel IKI
视图酒店 壹岐

長崎初鰹（奥）

ホテル 和食

絶好のロケーションと最高のおもてなしでお迎えしております。豊かな海の幸を活かした豪華な海鮮料理は魅力です。その時期に1番美味しい食材を選び、素材の旨味を活かした料理をお楽しみください。

壱岐市郷ノ浦町401番地
0920-47-0567
11:30 ～ 14:00 (Lo13:30)
18:00 ～ 21:00 (Lo20:00)
無休

喰い処 飲み処 寿司　一角
Sushi IKKAKU
寿司 一角

長崎初鰹

飲食店 和食

近海で獲れた新鮮な魚介類をにぎった寿司をはじめ、1品料理や定食など豊富なメニューで子供から大人までお楽しみいただけます。特に、特製のタレで煮上げた穴子姿寿司は好評です。

大村市久原2丁目９９９番地１０
0957-52-6716
11:30 ～ 14:00 17:00 ～ 23:00
水曜日

旅館ニュー長州
Inn New NAGASU
一家酒店 新长州

長崎初鰹（中央）

旅館 和食

印通寺港に面した旅館で、展望大浴場からは船の出入りを眺めることができます。お食事では、アワビやウニといった海の幸をふんだんに用いており、壱岐の島の恵みが勢ぞろいです。

壱岐市石田町池田東触984-2
0920-44-5038
不定休

スマートフォン用サイト

https://www6.kaiho.mlit.go.jp/sp/index.html

各情報のアイコンをタップすると情報の件名等が表示され、さらにタップすると詳細な情報が表示されます。

※イメージ図です。

気象警報・注意報等
■気象警報・注意報等のアイコンをタップすると気象庁が発表する気象警報・注意報等を確認できます。

気象現況
■気象現況のアイコンをタップすると「風向、風速等」の数値等が確認できます。

海域情報
■海域の図形をタップすると船舶事故が多発する海域などの情報が確認できます。

現在地の座標
■現在地の緯度・経度を表示します。

海難防止に係る安全啓発情報等の表示
■全国的に共通する情報
■海上保安部等が提供する情報（地域情報）
※さらに表示部をタップすると詳細情報が表示されます。

緊急情報
■緊急情報のアイコンをタップすると航行船舶に影響のある緊急情報が確認できます。

パソコン用サイト

https://www6.kaiho.mlit.go.jp/

携帯電話用サイト

http://www6.kaiho.mlit.go.jp/m/index.html

●本サービスは無料でご利用いただけますが、サービスを利用するために必要な設備やウェブアクセス、電子メールの送受信等に必要な費用（通信料）については利用者の負担となります。

漁船海難月報 令和2年9月号

第七管区海上保安本部
交通部安全対策課 発行

令和2年8月
七管内漁船海難 計14隻

令和2年8月累計64隻(前年74隻)
漁船海難発生累計件数は前年に比べ10隻減少

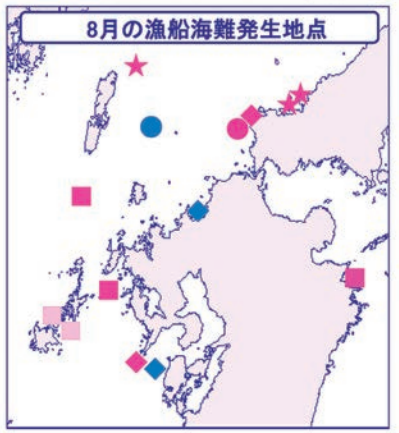
漁船海難隻数（速報値）		
衝突	★	3
浸水	●	1
火災	●	1
乗揚げ	■	2
運航不能（機関故障）	■	1
運航不能（有人漂流）	◆	2
運航不能（無人漂流）	◆	2
運航不能（バッテリー過放電）	◆	1
運航不能（舵障害）	■	1
合計 14 隻（前年 6 隻）		

死亡、行方不明者:3件

県別内訳	8月	令和2年累計
山口県	4	11 (7)
福岡県	1	13 (13)
佐賀県	0	3 (8)
長崎県	8	28 (38)
大分県	1	9 (8)
合計	14隻	64隻 (74隻) ()は昨年同月

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。

8月の漁船海難発生地点



令和2年9月1日現在、累計死亡・行方不明者数:11名

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

BEAUTIFUL&SAFETY
PACKAGE
MARUMOTO

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

日付	時刻	電圧	外気温	水温	流速(cm/sec)	流向	電圧	流速(knot)
2020-07-09	08:40:36	6.06	24.1	20.52	15.24	20.86	11.14	0.30
2020-07-09	08:30:33	6.05	24.1	20.49	11.92	27.24	11.14	0.23
2020-07-09	08:20:33	6.06	24.4	20.48	11.95	26.53	11.13	0.23

潮流・水温観測用ブイ

定置網周辺の潮流・水温
リアルタイム計測

<主な仕様>
フロート径　：　Φ100cm
フロート材料：　厚膜ウレタンコーティング樹脂製
筐体材質　：　耐食アルミニウム合金
全備質量　：　約52kg(蓄電池含む)
適用電源　：　鉛蓄電池(12V80AH)
<適合機器>
通信機器　：　携帯電話(ドコモ、ソフトバンク、MVNO)
計測センサ：　潮流(流向流速)、水温

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℃

BLAXX
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。

シバタ工業株式会社
SHIBATA
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

本　　店	〒852-8003	長崎市旭町3番15号	☎(095)861-3261
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4847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 https://seibunsha.jp

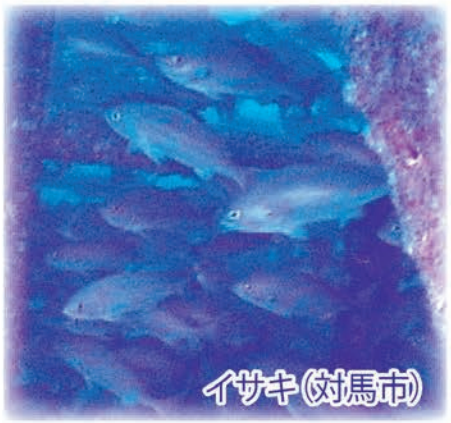
貝殻
リサイクル構造物

JFシェルナース

RECYCLE
長崎県認定リサイクル製品

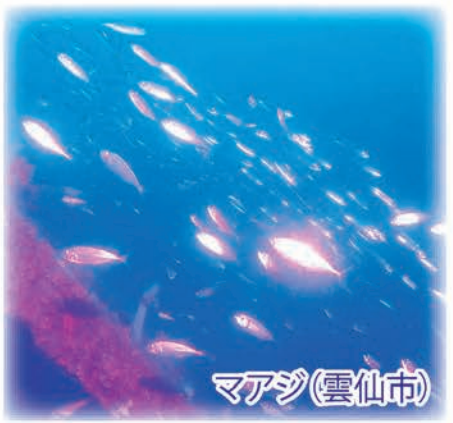
魚礁

シェルナース6.0型

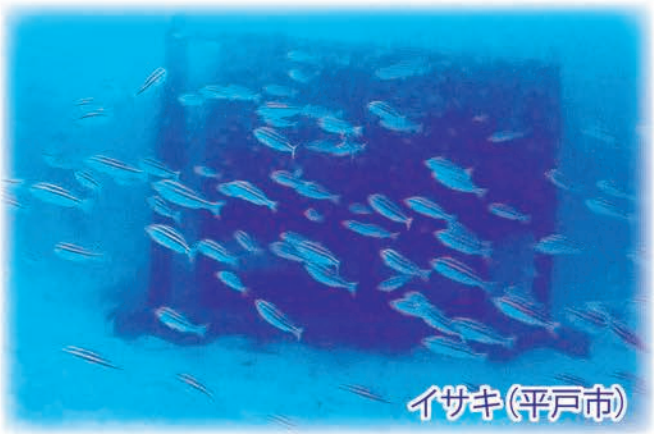


イサキ（対馬市）

ヒラマサ（五島市）



マアジ（雲仙市）



イサキ（平戸市）

クエ種苗放流（壱岐市）

育成礁

シェルナース2.2型

お問合先　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

貝藻（かいそう）くん

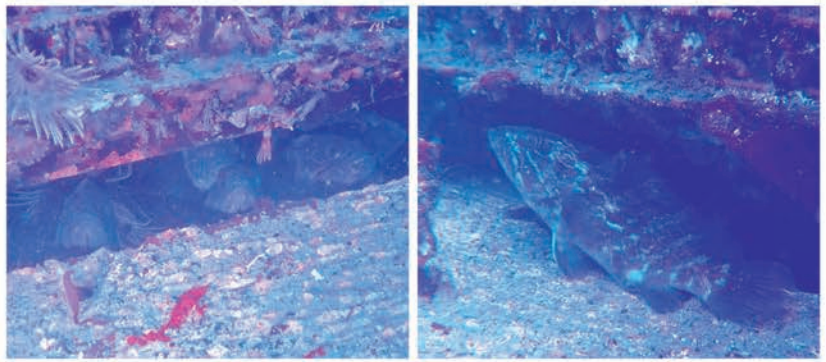
第20回
国土技術開発賞
「創意開発技術賞」
を授賞しました！

長崎県835基
（全国7,000基以上）
の採用実績
（2013～2020.3）

60cm × 55cm × 45cm、重量60kg

漁港内での活用

漁港内に設置された貝藻くんは
放流の受け皿としての機能を発揮！

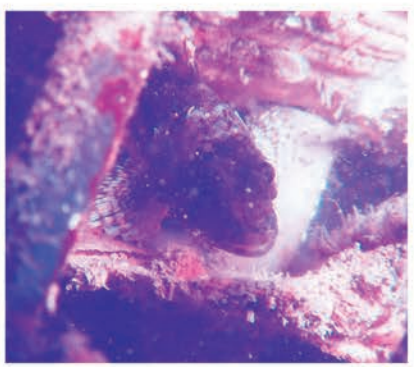


貝藻くんの下に隠れるクエ

クロメ成育状況

環境学習
（種糸取り付け体験）

マダイ

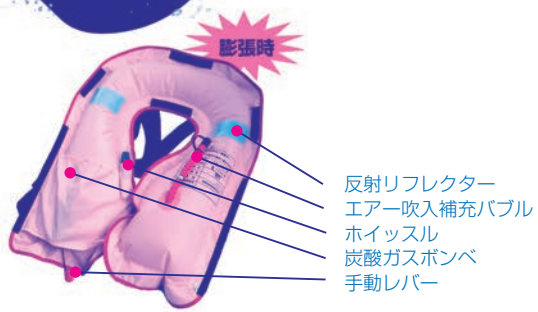


カサゴ

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



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

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

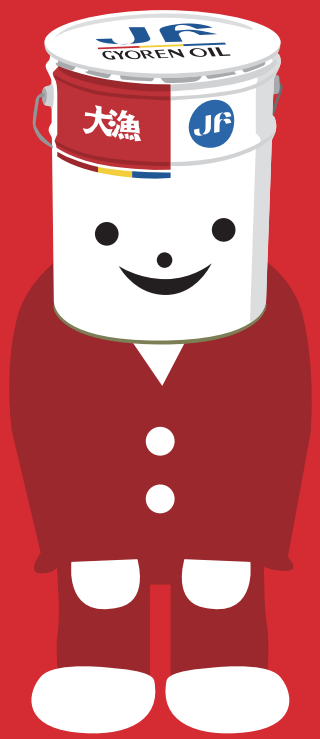
海には、ＪＦマークの商品を。

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　〒八五〇-〇〇三六
年間購読料二、〇〇〇円　会員の購読料は会費に含む

JF
JFグループ



これからもよろしく大漁オイル

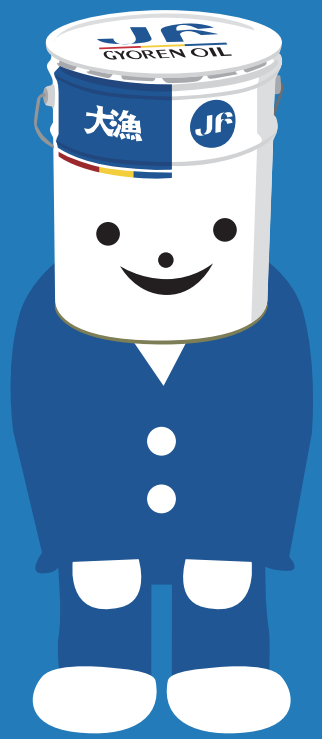
ギョレンオイル
大漁シリーズ

（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