

漁連花祭り



'20
10

No.306



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/>

▼	令和二年度県北地区での小トビ水揚げについて……………	1頁
▼	ネットショッピングキャンペーン……………	2頁
▼	『経営継続補助金』の申請状況について……………	3頁
▼	第八回 水産教室を開催……………	4頁
▼	長崎県定置漁業協会総会・研修会開催さる……………	5頁
▼	二〇二一年度全国漁業協同組合学校 学生募集……………	6頁
▼	長崎女子短期大学とのレシピ集作成……………	7頁
▼	「長崎県の魚愛用店」で地産地消を……………	8頁
▼	橘湾で漁獲されるケンサキカの小形成熟個体について 長崎県総合水産試験場 漁業資源部 海洋資源科……………	9頁
▼	漁船海難月報（速報（九月分）） 第七管区海上保安本部……………	11頁

表紙の写真

今月号の表紙は、第八回長崎女子短大での水産教室の様子を掲載しています。

令和二年度県北地区での小トビ水揚げについて

佐世保事業所

平戸・上五島地区で、秋の風物詩でもある小トビの水揚げがはじまりました。

小トビとは、体長十五センチメートル程度の小型トビウオの総称で、北風が吹き始める九月から十月にかけて盛漁期を迎え、定置網や二艘曳きで漁獲されます。

通常、小トビのほとんどは鮮魚として流通せず、主に出汁用の焼きアゴや塩干品等の加工原料として出荷されます。特に焼きアゴは、雑味の少ないすっきりとした上品な味と深いコクのダシが取れるため、一躍脚光を浴び、全国的に流通する長崎県の代表的な食材の一つとなりました。

今年の水揚げは、猛暑の影響もあってか例年より遅く始まりましたが、北風が吹く日が多く、全体としては昨年並みでした。

また、数年前はアゴだしブームにより価格が高騰しましたが、ここ一二年は落ち着き、今年も新型コロナウイルス感染症の影響もあり昨年より低い魚価となっております。

九月実績 佐世保魚市場 三八箱中心 約一万五千箱 平均単価 約三千四百円
平戸魚市場 二八箱のみ 約二万箱 平均単価 約二千八百円

今年も、新型コロナウイルス感染症の影響によりトビウオのみならず魚価が下落しており、非常に厳しい状況ではありますが、この逆境を乗り越えるべく職員一同邁進して参ります。



焼あごを製造している様子



とびうおを出荷する様子

ネットショッピングペンギンキャンペーン！

福岡事業部 営業課

新型コロナウイルス感染症拡大により、多大な影響を受けた物産関係者や飲食店を応援するため、長崎県では「がんばらば長崎うまかけん！長崎プロジェクト」が実施されております。

その一環として六月からスタートした「長崎よかもんキャンペーン」では県産品の消費拡大・回復を図るため、ネットによる県産品の購入に対して商品代や送料を長崎県が支援するものとなっています。

(商品代二割引き・二千円以上の購入で送料無料)

本会としましても、魚価の低迷や流通量の減少等、厳しい状況に追い込まれている長崎県産水産物の消費拡大を図るため、積極的にネット販売を推進しています。

当初は、どのような反応が来るのか全く分からない状況でしたが、しばらくするとテレビ、新聞等に取り上げられるようになりました。中でも土曜ゴールデンタイムでの人気番組で放送されたことにより、長崎県産の魚に対して問合せが殺到し、ヤフー検索ランキングでも長崎県の魚はトレンド入りする程注目されました。

その結果、予定よりも早い八月末をもって第一弾が終了しましたが、十月二十日からは長崎県の補正予算により第二弾が決定されスタートしております。

第二弾のキャンペーンは若干割引が減額され商品代が二割引きとなりましたが、二千円以上の購入での送料無料は継続されており、たいへんお得な内容となっております。

今回コロナウイルス感染症拡大に伴う自粛生活により、首都圏をはじめ大都市では、自宅でのリモートワークが当たり前となりました。

また外で食事をとることが敬遠される状況となったことで、家庭で料理をする機会が増加し、売り上げの増加につながったものと推測されます。

現在、外出することなく自宅でパソコンやスマートフォンを使って簡単に産地から食材を手入れることができるようになりました。コロナ禍という行動を制限された状況の中で、このようなネットによる販売を応援する今回のキャンペーンは大変効果的であったと思われまます。

新型コロナウイルス感染症の影響により飲食店等が休業を余儀なくされたことは本県水産業界にとっても大変な痛手となりました。しかしその反面、ネットを利用して産地から水産物を直接取り寄せる消費者は増加しております。

今後コロナウイルスが収束した後も、今回のキャンペーン利用者が、本県水産物の愛用者となり、更なる消費拡大につながることを期待したいと思えます。

今後も消費者のニーズや浜の状況の把握に努めネットを活用した販売拡大につなげていきますので、皆さまのご協力の程宜しくお願い申し上げます。



『経営継続補助金』の申請状況について

総務指導部 指導課

新型コロナウイルス感染症の影響を克服するため、感染拡大防止対策を行いつつ、販路の回復・開拓、生産・販売方法の確立・転換などの経営継続に向けた漁業者の取組みを支援するために、本補助金が実施されています。

【一次募集の申請状況と結果について】

一次募集（七月二十九日締切分）につきましては、全国で申請のあった八〇八八九件について、審査委員会による審査の結果六八二九二件が採択され、県下漁協では七六〇件（一〇〇〇名）の申請に対し、七五五件が採択されました。

本補助金を活用し、漁業関係者との接触機会を減らすことを目的に高性能無線機を導入する漁業者が多く、約九四〇台の申請がありました。その他高性能リーダーやプロッター等の漁労用機器の申請が多数を占めています。

○一次募集の申請数	
単独	七三三件
共同（うち参加人数）	二八件（二八六名）
○一次募集の取組内容（導入機器）※重複採択あり	
高性能無線機	約九四〇台
高性能リーダー	約三六〇台
プロッター	約七〇台
魚探	約五〇台
AIS	約二〇台

【二次募集の申請について】

十月十九日から十一月十九日にかけて二次募集が受け付けられ、県内漁協から三六二件の申請がありました。

二次募集では、一次募集に間に合わなかった方が主に申請をあげており、一次募集と同

様に高性能無線機の申請が最も多く約二八〇台の申請がありました。また申請数は少ないものの魚群探知機や養殖用の自動給餌機、自動操舵機（オートパイロット）等の機器が一次募集と比べて申請に占める割合が多くなっています。

○二次募集の申請数	
単独	三六〇件
共同（うち参加人数）	一件（二〇名）
○二次募集の取組内容（導入機器）	
高性能無線機	約二八〇台
高性能リーダー	約九〇台
プロッター	約六〇台
魚探	約五〇台
AIS	約五台

本事業の申請が終了し、今後作成した事業内容に沿って感染症対策を実施していくこととなりますが、長崎県だけではなく全国的にも多くの申請があり、採択の決定通知も予定より大幅に遅れています。そのため一次申請分につきましては十二月三十一日までの事業実施期間となっておりますが、二次申請分の事業実施期間と同様に二月二十八日までの延長が認められています。

本会といたしましては、円滑な本事業の実施のため、情報発信やサポート等に努めていきますので、引き続きよろしく願いいたします。

第八回 水産教室を開催

長崎県漁協青壮年部連合会

さる十月六日に長崎女子短期大学で、栄養士コースを受講している学生を対象にマジの捌き方を含めた水産教室を開催しました。

を学生に披露しました。

二年生ともなると包丁さばきが上達しており、スムーズに作業を進める様子が見られ、中には一人で三匹捌く学生もあり、成長ぶりがうかがえました。

次回、一年生を対象とした水産教室を来年一月に予定しています。

今年度は、このコロナ禍の状況の中、当大学との水産教室に加え、長崎県産の魚を使ったレシピ集を考案する等、活動が限られた中で魚食普及に繋がる取組が実施できました。

今後とも、我々青年部にしかできない活動を積極的に展開し、魚食普及はもとより、水産業の発展等に努めていきます。

長崎女子短期大学の栄養士コースの学生は、卒業後に栄養士の資格が与えられ、病院や保育園、高齢福祉施設等で栄養管理のプロフェッショナルとしての活躍が期待されています。県漁青連では、この水産教室をきっかけに長崎県で水揚げされる魚に親しんでもらい、将来、食のプロとして活躍する際に魚を使った料理を積極的に作ってほしいと企画し、毎年開催しています。

今年度より、一年生と二年生を対象として、年二回開催することとなり、今回は大学側の要望でマジを用意し、二年生に対し水産教室を行いました。

始めに、本会牧島監事が魚の特徴や旬の時期等の説明を交えながら、刺身づくりの実演



牧島監事による捌き方の実演



学生に捌き方を教えている様子

長崎県定置漁業協会総会・研修会開催される

長崎県定置漁業協会

さる十月十六日に長崎県漁協会館にて、長崎県定置漁業協会の第五十一回通常総会及び研修会が開催されました。総会には、会員三十一名、賛助会員七名の他、行政や系統団体等、出席者を制限した中で開催し、全議案が原案通り可決されました。

今年度は新型コロナウイルス感染症対策として、出席者を制限、マスク着用の徹底、入場時の検温、アルコール消毒等を実施した上で開催しました。なお、慣例である総会後の懇親会については中止しました。

総会に先立ち、令和元年度功労者表彰が行われ、本県における定置網の振興に寄与された一名に賞状と記念品が贈られ、その後、総会と研修会が行われました。

◆功労者表彰

【長崎県漁連会長賞】

今野 定利氏（生月漁協所属）



表彰される今野氏

川口次長）及び長崎県漁業協同組合連合会高平会長より来賓挨拶が行われました。草野会長を議長に選任し、各議案について審議され全議案とも原案通り承認されました。

○第一号議案 令和元年度業務報告及び決算承認の件

※監査報告 鴨川 周二（館浦漁協） 監事より報告

○第二号議案 令和二年度事業計画及び収支予算（案）承認の件

○第三号議案 その他の件

今年度より、新規会員として五島海区より有川町漁協、新魚目町漁協が本協会へ加入したことを報告しました。



草野会長による挨拶

◆総 会

始めに主催者を代表し、本協会の草野会長が挨拶を述べた後、長崎県水産部部长（代読）

◆ 研修会

講演①「多様な時間・空間スケールでの海の変化―大雨・台風・あびきから地球温暖化―」

長崎地方気象台 台長 中野 俊也氏

地球規模での長期的な海の変化（海面水温の変化傾向、海洋酸性化、貧酸素化、塩分濃度の変化等）・将来の予測、あびき（副振動）による海の変化について説明が行われました。

長崎近海における温暖化の進行（日本近海の温暖化による水温上昇傾向と産卵への影響等）、シイラ・ブリの回遊パターン（回遊経路や以前から変化した要因）について説明が行われました。

講演②「東シナ海の温暖化と回遊魚…シイラとブリの行動計測の事例」

長崎大学海洋未来イノベーション機構
教授 河邊 玲氏

どちらの講演も現在の地球環境問題に見合った講演内容であり、受講者からも「面白かった」「すごく興味があった」「その他の内容についても聞いてみたい」等様々な意見があり好評でした。

講演について、依頼等あれば随時行うとのことであり、興味がある方は事務局までお問い合わせ下さい。

2021年度 第82期 第2回 学生募集

— JF(漁協)を担う若きリーダーを育む —

修業年限 1年寮制(募集人員32人(男女共学))

《願書受付期間》
2020年11月24日(火)～2021年1月12日(火)

《入学選考日》(※選考会場は各都道府県漁連・府県漁協)
2021年1月22日(金)

《募集人員》
【一般】 若干 【現職者】 若干

2021年第82期第2回学生募集を上記の日程で実施いたします。
漁協職員を目指す高校生や職員の方々等にも当校の紹介をして頂けますよう、何卒よろしく願い申し上げます。
募集要項は、ホームページに掲載中です。

連絡先
〒277-0854 千葉県柏市豊町1-4-5 TEL : 04-7144-8125 FAX : 04-7145-5003
<http://www.kumiaisakkou.jf-net.ne.jp> 「組合学校」で検索

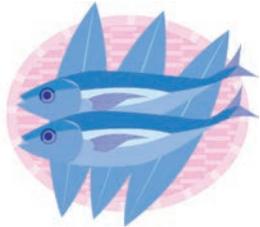
○作り方○

- ①アジは3枚におろして骨を除き、2～3等分に切る。
- ②玉ねぎは薄切り、にんにくは潰しておく。梅干しは種を除き細かくし、大葉はせん切りにする。
- ③冷たいフライパンにオリーブ油・にんにく・唐辛子を入れ、弱火で加熱する。
- ④香りが出たらアジ・玉ねぎ・梅干しを加え炒め合わせる。(お好みでにんにくと唐辛子は取り除く)
- ⑤鍋に湯を沸かして塩(分量外)を加え、スパゲッティを表示より1分短く茹でる。
- ⑥④に茹で汁と水を加え一煮立ちさせ、⑤を入れ水分を吸わせながら合わせる。
- ⑦塩・こしょうで味を調べ、器に盛り大葉を散らす。
- ⑧完成!!



材料	分量(2人分)
スパゲッティ	160g
アジ	2尾
玉ねぎ	1/4個(40g)
にんにく	1/2片
唐辛子	1/2本
梅干し	2個
オリーブ油	大さじ2
{ 麺の茹で汁	お玉1杯分
{ 水	お玉1杯分
塩	適量
こしょう	適量
大葉	4枚

アジのスパロンチーノ



山口さん

Q: このレシピを選んだ理由は?

A: 魚を使ったペペロンチーノがおいしそうだと思ったから。

Q: 一番のこだわりはなんですか?

A: あじの臭みを梅干しで消したこと。

Q: 実際に作ってみて、食べてみての感想

A: 麺の茹で汁を使うことで、具材と合わせ、おいしくできました!

◀ **こだわり回転寿司鬼へい島原店**
 Conveyor belt sushi ONIHEI Shimabara branch
 寿司 ONIHEI 島原店



長崎県産

飲食店 和食

地魚の寿司は日替わりでボードでお知らせしています。一番のこだわりは「鮮度」プロの寿司板前が、店内で新鮮なうちに仕込みをし、自ら握って提供しています。

📍 島原市内城3丁目1596-1
 ☎ 0957-63-8822
 🕒 11:00 ~ 22:00 (Lo21:45)
 🏠 無休



◀ **隠れ居坂屋 魚たつ**
 Hidden Tavern UO-TATSU
 隠れ居坂屋 魚たつ



長崎県産

飲食店 和食

「良いものを安くご提供する」をモットーに長崎で揚がった新鮮なお魚を使ったお寿司を握っています。リーズナブルでボリューム満点のランチもご賞味ください。

📍 長崎市江戸町1-8-1 F
 ☎ 095-823-1239
 🕒 11:30 ~ 14:30 (Lo13:50)
 17:30 ~ 24:00 (Lo23:00) ミラランチ (閉店~金曜)
 🏠 日曜日



◀ **新鮮食彩 市むら**
 Fresh Foods ICHIMURA
 新鮮食彩 市村



長崎県産

飲食店 和食

新鮮なトーフク料理を安心価格でお届けします。一品ものの料理も豊富で、カップル、ご家族でご利用できます。海の見えるお部屋もあります。

📍 長崎市かき道1丁目1-3 4
 ☎ 095-838-6011
 🕒 11:30 ~ 15:00 (Lo14:00)
 17:00 ~ 22:00 (Lo21:00)
 🏠 火曜日



◀ **銅座 呑**
 DOMEA OON
 銅座 呑



長崎県産

飲食店 和食

鯉をはじめとする新鮮な海鮮料理や、五島牛などこだわり抜いた食材をご提供しております。長崎で獲れた旬のもの、お好みに応じて調理致します。手仕事と心遣いのこもった料理が食通を唖らせます。

📍 長崎市銅座町14-15 2階
 ☎ 095-829-3788
 🕒 18:00 ~ 24:00
 日・祭日 ~ 22:00 (Lo21:30)
 🏠 火曜日
 🍷 乾杯ドリンクサービス 1人1杯 (限定なし)



◀ **和食の店 すみよし**
 Japanese cuisine SUMIYOSHI
 和食料理 SUMIYOSHI



長崎県産

飲食店 和食

巻紙では赤うに、紫うに、ばふうにの3種類が採れ、5月から9月がおいしい時期とわれています。生うにを贅沢に使った「生うに丼」をご堪能ください。

📍 壱岐市石田町印通寺浦469-40
 ☎ 0920-44-5092
 🕒 11:00 ~ 20:00
 ※夜は予約を頂くと確実です。
 🏠 不定休



◀ **すしやダイケー**
 Sushi DAIKE
 寿司 DAIKE



長崎県産

飲食店 和食

平成25年7月にオープンしました回転寿司の店です。地元の方々や観光客の皆様にも、ぜひ対馬で獲れた旬の魚を食べていただきたいです。地元産のあなごの生のにぎりもあります！

📍 対馬市厳原町久田道1659
 ☎ 0920-52-8088
 🕒 11:00 ~ 21:00 (Lo20:30)
 🏠 水曜日



◀ **ささの離**
 SASA's annex
 SASA's副産



長崎県産

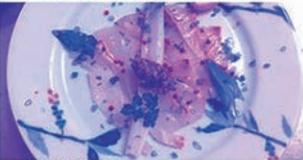
飲食店 和食

創業102年の活魚料理店「ささいずみ」の離です。漁師から直接仕入れる長崎の活魚をお楽しみください。

📍 佐世保市塩浜町3-10
 ☎ 0956-23-3933
 🕒 17:00 ~ 23:00
 🏠 火曜日・年末年始



◀ **オーベルジュあかだま**
 Auberge AKADAMA
 Auberge酒店 AKADAMA



長崎県産のカルパッチョ

飲食店 洋食 予約制

郊外の美しい風景とゆったりとした店の雰囲気の中で、料理とワインを楽しむ、そのまま泊まってもらう。このようなレストランに、宿泊施設がついた店をオーベルジュと言います。この島でのひとときを当店がゆっくりと過ごしていただきたいです。

📍 西海市大島町1383-4
 ☎ 0959-34-2003
 🕒 12:00 ~ 14:30 (Lo12:30)
 18:00 ~ 21:00 (Lo19:00) ※完全予約制
 🏠 不定休



橘湾で漁獲されるケンサキイカの 小型成熟個体について

長崎県総合水産試験場
漁業資源部 海洋資源科

はじめに

ケンサキイカは、西太平洋の北部（日本海南部から東シナ海）から南部（ジャワ海からインドネシア、マレーシア、タイ沿岸）、北オーストラリアまで広く分布します。本種は特に東シナ海や対馬海峡でイカ釣り、底曳網、定置網等で多く漁獲されており、九州北西海域で重要な水産資源となっています。

九州北西海域で漁獲されるケンサキイカは成熟時期等が異なる春季成熟群、夏季成熟群、秋季未熟群、秋季成熟群の四つの発生群が知られています。

一方、長崎県の橘湾では、底曳網で数種類の小型のイカ類が漁獲され、このうち、小型のケンサキイカは少し変わった特徴を持っていますので紹介します。

小型で成熟するケンサキイカ

通常のケンサキイカは、外套背長（胴体の長さ）が一四〇mm以上で成熟するとされています。しかしながらその例外として、スニーカー雄と呼ばれる小型で成熟する雄が知られています。

一般的に生物の世界では、体の大きな雄ほど繁殖の成功率が高く、子孫を残す可能性は高くなります。しかし、スニーカー雄は小さな体を活かして、一瞬の間について雌と繁殖をするという戦略をとるのです。

橘湾で漁獲されるケンサキイカ（以下、茂木型イカ）を見てみますと、雌雄ともに外套背長四〇～五〇mm台で成熟を始めることが分かります（図1、2）。そのため、茂木型イカは既存のケンサキイカとは異なった成熟の

特徴を持っているようです。

長崎県総合水産試験場（以下、総合水試）では、平成二十八年度からこのような成熟の特徴を持った茂木型イカの詳しい生態を調べています。これまでの研究から、茂木型イカについて徐々に明らかになってきましたので、その結果を紹介します。

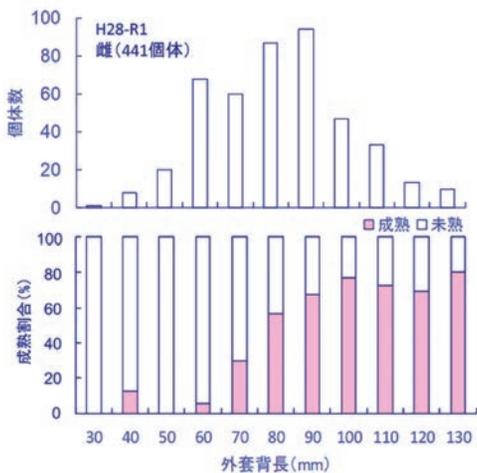


図1. 外套背長ごとの成熟割合（雌）

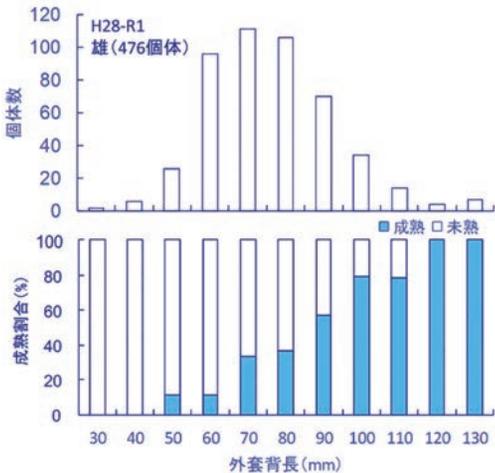


図2. 外套背長ごとの成熟割合（雄）

茂木型イカの成熟の特徴

茂木型イカの成熟の特徴を明らかにするため、H二十八〜R一年に採集した外套背長一四〇mm未満の個体を調べました。雌は外套背長四〇mm台で成熟個体が見られ始め、大型になるにつれてその割合は高くなりましたが、外套背長一三〇mm台でも成熟していない個体が見られました(図1)。

一方、雄は外套背長五〇mm台で成熟個体が見られ始め、外套背長一二〇mm以上ではすべての個体が成熟していました(図2)。

月別の成熟割合を見てみると、雌雄ともに周年にわたり成熟個体がいることが明らかにになりました(図3)。さらに、生殖腺体指数(体重に占める生殖腺重量の割合で示される性成熟の目安)を調べてみました。ケンサキイカの成熟の目安は、生殖腺体指数が雌で二・五〜三・〇以上、雄で〇・八〜一・〇以上とされています(図4の赤線)。茂木型イカの多くは周年にわたり、雌雄でこの生殖腺体指数の目安を超えると成熟していました(図4)。

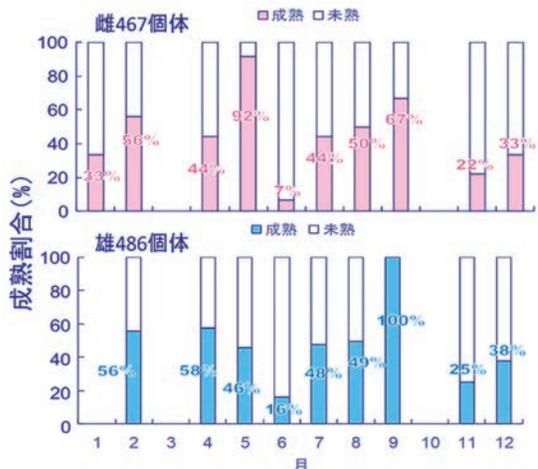


図3. 月別の成熟割合 (H28-R1 採集分)

これらのことから茂木型イカは、一年中成熟個体がいいて、大型になるほど成熟する割合が高くなるのが分かりました。また、通常のケンサキイカと同程度の生殖腺体指数で成熟することも明らかになりました。

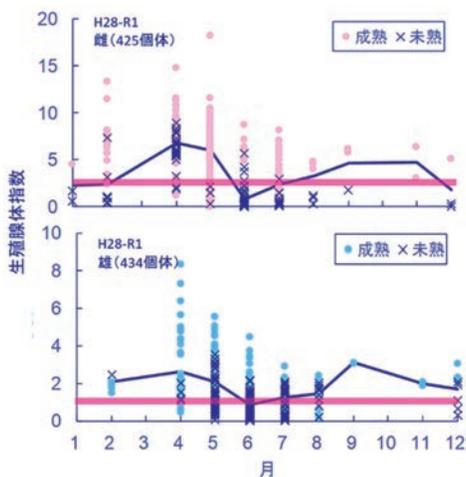


図4. 生殖腺体指数の月変化 (黒線は平均値、赤線は一般的な成熟の目安)

おわりに

今回、小型で成熟するケンサキイカを紹介しましたが、なぜ橘湾で漁獲されるケンサキイカが小型で周年成熟しているのかは分かりません。

前述したように、九州北西海域のケンサキイカは春、夏、秋に成熟する発生群が知られています。茂木型イカはこれらとは異なる、新たな発生群である可能性があります。その一方で、いくつかの魚類では個体群の減少、水温や餌などの環境変化により小型で成熟するようになることが知られています。茂木型イカも環境等の要因により、通常のケンサキイカが小型で成熟するようになったものである可能性もあります。

現在、総合水試では平衡石を用いて茂木型イカの日齢を調査しています。この調査から、茂木型イカが若く身体が大きくなる前に成熟するのか、または成長が遅く身体が小さいままで成熟するのかを明らかにしていきたいと思えます。

ケンサキイカをはじめ、水産資源の持続的な利用を目指すためには、成長、成熟、年齢組成などの基礎的な生物情報を明らかにすることが重要です。これからも総合水試では長崎県の重要魚種の知見の収集に努めてまいりますので、漁業者、漁業協同組合、市場などの関係者の皆様にご協力いただければと思います。

(担当) 長谷川隆真

海の事故 **0** を目指して

自船の安全確保3か条

その1 発航前、機関や燃料等の点検の実施

発航前は、船体とエンジン周り、燃料・潤滑油の量、バッテリーの状態を点検するとともに、最新の気象・水路情報等を入手しましょう！

その2 航行時、常時見張りの徹底

航行時は、他の船舶の動向や浅瀬・定置網など周囲の水域の状況を継続して把握する必要があることから、常時適切な見張りを実施しましょう！

その3 故障時に備え、救助支援者の確保

事故で最も多いのが機関故障！発航する際は、万が一の機関故障の発生に備え、仲間の船やマリナー等の救助艇による救助体制をあらかじめ確保しておきましょう！

また、併せて入航時刻等を家族やマリナー等へ連絡しておきましょう！
※水上オートバイは民間救助組織の対象外の場合がありますので注意しましょう。

海難防止のための
いろいろな情報を
掲載していますよ！



Water Safety Guide

海上保安庁

海を安全に安心して楽しむための
総合安全情報サイト！
ウォーターセーフティガイド



船舶海難速報

マリナーズ
人身海難速報

日々の海難を掲載！
海難速報



ツイッター公式アカウント
[@JCG_koho]



YouTube 公式アカウント
「海上保安庁」



海上保安庁 海の安全推進本部

「海の安全情報」に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

海上保安庁交通部安全対策課

TEL 03-3591-6361 (代表) MAIL jcg-mics@mlit.go.jp

平成31年3月作成

漁船海難月報 令和2年10月号 第七管区海上保安本部 交通部安全対策課 発行

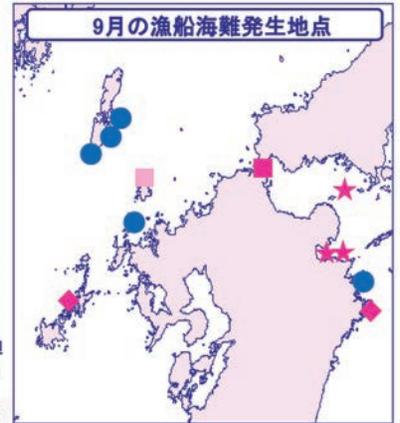
令和2年9月
七管内漁船海難 計12隻

令和2年9月累計75隻(前年80隻)
漁船海難発生累計件数は前年に比べ**5隻減少**

漁船海難隻数 (速報値)	原因	9月	令和2年累計	県別内訳	
				9月	令和2年累計
衝突 ★ 3				山口県 0	10 (7)
浅水 ● 5				福岡県 1	14 (15)
乗揚げ □ 1				佐賀県 0	3 (9)
運航不能 (機関故障) ■ 1				長崎県 6	34 (41)
運航不能 (無人漂流) ◆ 2				大分県 5	14 (8)
合計 12 隻 (前年 6 隻)				合計 12 隻	75 隻 (80 隻)
死亡、行方不明者:11件				〇は昨年同期	

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。

令和2年10月1日現在、累計死亡・行方不明者数:12名



海上荒天に注意!!

【これから冬季にかけて海上荒天の日が増えてきます!】

- ・甲板作業を行う際は必ず救命胴衣を着用しましょう。
- ・気象海象に注意し無理をしない操業を心がけましょう。



- ・荒天に伴う係留中の船舶の浸水事故が多発しています。船の係留状態を定期的を確認し、必要に応じて増しもやい等、流出防止措置を講じましょう。

冬季にかけて 気を引き締めて 海難多発!! 海難ゼロを目指そう!!

安全祈願

安全大漁



あっぱれ



信頼を実績で築く

船舶塗料の専門店

CMD 中国塗料株式会社 特約店 山二塗料です

外壁塗装＋屋根塗装なら 無料
山二におまかせください!!

創業昭和34年の実績を積んだ専門店

山二塗料産業株式会社
〒850-1102 長崎市東区西町3番10号

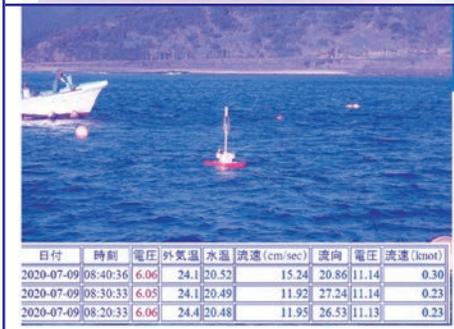
- 佐世保店 ☎ 0956-31-8020
- 長崎店 ☎ 095-837-8020
- 鹿兒島店 ☎ 099-260-0600

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



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

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

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℃



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
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/>



(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

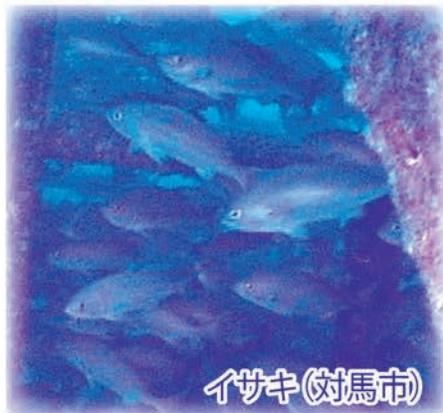
JFシェルナース



魚礁



シェルナース6.0型



イサキ(対馬市)



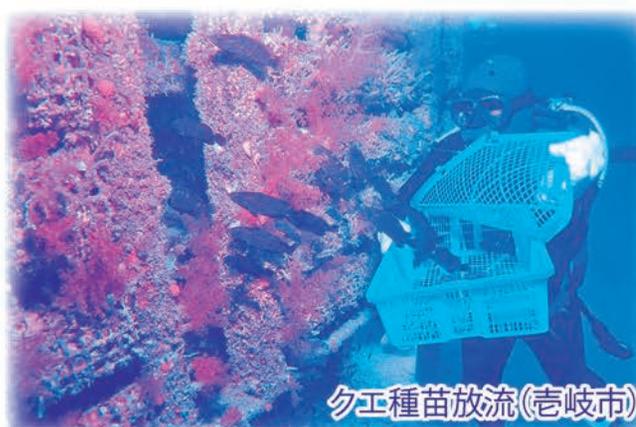
ヒラマサ(五島市)



マアジ(雲仙市)



イサキ(平戸市)



夕エ種苗放流(吉崎市)

育成礁



シェルナース2.2型

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



漁師の考えた藻場ブロック

かいそう 貝藻くん

第20回
国土技術開発賞
「創意開発技術賞」
を授賞しました！

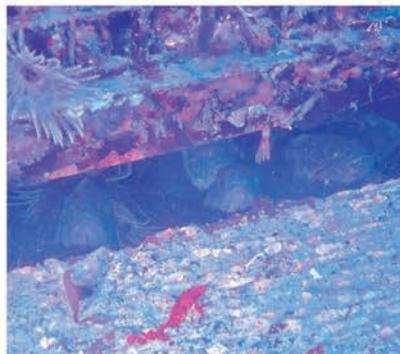
漁港内での活用

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！

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



貝藻くんの下に隠れるクエ



クロメ育成状況



環境学習
(種系取り付け体験)



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



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。

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、恵まれた漁場環境を生かし、
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。

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割プレゼントが
当たるチャンス！
詳しくはこちら



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

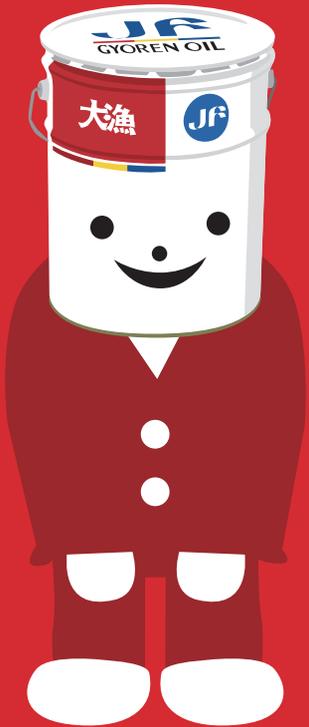
TEL 03-3294-9632

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

