

# 漁連より



'20  
**12**

No.308



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/>



- ▼ 二〇二〇年度漁協系統功労者表彰受章者決定……………1頁
- ▼ 長崎市内の医療従事者に養殖魚を配布……………2頁
- ▼ 漁協直売所探訪  
諫早湾漁協「小長井直売店」「瑞穂直売店」……………3頁
- ▼ 募金ありがとうございます……………4頁
- ▼ 令和二年度 第二十三回全国青年漁業者交流会長崎県大会……………5頁
- ▼ 「長崎県の魚愛用店」で地産地消を……………6頁
- ▼ 長崎女子短期大学とのレシピ集作成……………7頁
- ▼ DNAによる親子関係を使ったナマコの放流試験について  
長崎県総合水産試験場 漁業資源部 栽培漁業科……………8頁
- ▼ 漁船海難月報「速報(十一月分)」  
第七管区海上保安本部……………11頁

表紙の写真

今月号の表紙は、長崎大学病院へ養殖ブリを進呈している様子を掲載しています。

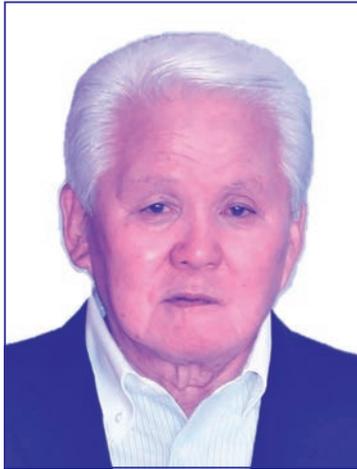
# 二〇二〇年度漁協系統功労者表彰 受章者決定

総務指導部指導課

去る九月十八日、JF全漁連（岸 宏会長）は、第三十五回漁協運動功労者三十一名、及び第三回漁業振興功績者二十六名を発表しました。今年度の表彰式および祝賀会は新型コロナウイルス感染症の影響により見合わせになりましたが、本県から左記の方々を受章されましたのでご紹介いたします。

心より喜び申し上げますとともに、今後益々のご健勝とご活躍を祈念いたします。

## 【漁協運動功労者表彰】



大久保 照享 氏  
JF 勝本町 代表理事組合長

## 【漁業振興功績者表彰】



浜田 千次郎 氏  
JF 新魚目町 代表理事組合長



小山 文雄 氏  
JF 西海大崎 代表理事組合長



吉村 元嗣 氏  
JF 美津島町西海

# 長崎市内の医療従事者に養殖魚を配布

## 企画事業推進課

九月には一旦落ち着きを見せていた新型コロナウイルス感染症の流行が全国的に拡大しており、本県においても十二月に入り徐々に新規感染者が増加しています。

このような状況の中、新型コロナウイルス感染症の対応に日々奮闘している医療関係者を応援するため、本会では長崎県水産物国内流通促進緊急対策事業を活用して十二月二十日、二十五日の両日、県下医療機関へ本県産養殖魚の進呈を行いました。

十二月二十日は本会 高平会長が長崎大学病院を訪問し、同大学病院中尾一彦病院長へ

「新型コロナウイルス感染症対策など医療の最前線で働く皆様により感謝申し上げますま

す。」とエールを送り、本県産養殖ブリ六四〇食分を進呈しました。

また、十二月二十五日には長崎みなとメディカルセンター、長崎市医師会、済生会長崎病院の三医療機関の医療従事者に対し合計四五〇食分の本県産養殖マダイを進呈しました。今回の進呈に対し、長崎大学病院中尾病院長より「立派なブリを頂き感謝したい。第三波により緊張が高まっている折に激励を頂き非常にうれしく思う。気持ちを新たに頑張りたい。」との感謝の言葉を頂いたほか、各医療機関からも、「今後も皆様からのご支援・ご声援を励みに全職員が一丸となり安心・安全な医療提供に努めてまいります。」とお手紙を頂きました。

新型コロナウイルス感染症の感染拡大につきましてでは、全く先行きが見えない状況となっておりますが、本会としましても内部の感染対策を強化するとともに、県下会員へ関連対策事業や感染対策状況等の情報提供に努めて参ります。また、県下医療機関等に対してもし引き続き微力ながらも支援・応援して参りたいと考えております。



長崎市医師会



長崎大学病院



長崎みなとメディカルセンター



済生会長崎病院

## 漁協直売所探訪

# 諫早湾漁協「小長井直売店」「瑞穂直売店」

総務指導部 指導課

### 【小長井直売店】

平成十年にオープンした長崎県諫早市小長井町にある諫早湾漁協小長井直売店を紹介いたします。

同直売店では、有明海で獲れた新鮮な魚介類を中心に、水産加工品や山の幸、特産品など多種多様な商品が販売されています。特に、『小長井牡蠣』、日本オイスター協会主催の「かき日本一決定戦」でグランプリを受賞した牡蠣ブランド『華蓮』、TV番組でも紹介された『ゆりかごあさり』は人気を博しております。



小長井直売店の外観

来店者は、長崎県民はもちろんのこと、九州をはじめとする各県から牡蠣やアサリを求めて訪れており、開店前には長蛇の列ができるなど人気の高さが窺えました。

また、冬季に期間限定ではありますが、直売店の横に「かき焼き小屋」がオープンし、牡蠣をはじめ、直売店で購入した獲れたての

食材を楽しむことができます。直売店は、地方発送や電話注文も可能となっておりますので、小長井町へ訪れた際には、立ち寄ってみてはいかがでしょうか。



直売店横に設けられている、かき焼き小屋

### 【問い合わせ先】

- 住所：諫早市小長井町遠竹八一六一三
- 電話番号：0957-34-2336
- 定休日：なし
- 営業時間：九時～十七時三〇分

### 【瑞穂直売店】

平成十二年にオープンした長崎県雲仙市瑞穂町にある諫早湾漁協瑞穂直売店を紹介します。

同直売店では、地元漁師が水揚げした新鮮な海産物が販売されており、今から春先までの間は、カキやアサリが目玉商品となっております。雲仙ブランド認定の『瑞穂産力キ』と『瑞穂産アサリ』は、大ぶりで、旨味成分

が豊富です。また、季節によってはワタリカニやクツゾコ、コノシロ、貝類など様々な魚介類が店頭に並びます。



瑞穂直売店の内観

来店者は、地元住民に限らず、九州各県から訪れるなど幅広く親しまれております。地方発送や電話注文も可能となっておりますので、瑞穂町へ訪れた際には、立ち寄ってみて

はいかがでしょうか。

【問い合わせ先】

- 住所…雲仙市瑞穂町西郷庚八五―1
- 電話番号…0957-177-3588
- 定休日…毎週水曜日
- 営業時間…十時～十七時



瑞穂直売店の外観

# 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。また、十一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】

- ▼ 杵岐地区漁業士会
- ▼ 阿須湾漁業協同組合
- ▼ 美津島町西海漁業協同組合



杵岐地区漁業士会

# 令和二年度 第二十三回全国青年漁業者交流会長崎県大会

## 長崎県漁協青壮年部連合会

去る十二月二日、漁協会館三階会議室にて全国青年漁業者交流会長崎県大会審査会を開催しました。

本大会は、県下における漁村青壮年の漁業

者が研究実践してきた水産業に関する技術、経営ならびに地域活動等の成果を発表し、相互間の知識体験の交流を通じて活動意欲の向上を図り、沿岸漁業の振興に寄与することを目的に県漁連と共催で開催しています。

今年度は、新型コロナウイルス感染症の流行に伴い、発表の場は設けず、発表している様子を動画に収めたデータを提出し、審査を行いました。

浜の活動を担う二団体と長崎県立長崎鶴洋高等学校の生徒による発表が行われ、六名の審査員により、来年二月に開催される全国大会の出場者を選出しました。

～審査結果～

○最優秀賞

『力キ養殖の導入から基幹漁業化まで』

～地域ぐるみでの産業化と地域活性化～

県南地区漁業士会

平田 政実氏

○優秀賞

『藻場回復活動を通じての地域連携について！』

九十九島漁協小佐々青年部

田島 巧氏

○特別優良賞

『ドローンの新たな活用法について』

長崎県立長崎鶴洋高等学校

大平茉莉奈氏  
大井手 涼氏  
藤原 彩美氏  
宮崎 康輔氏

令和三年三月に開催される全国大会は、リモートでの発表となりますが、平田氏（最優秀賞）及び田島氏（優秀賞）には、長崎県代表して精一杯頑張ってほしいと思います。



審査員が動画を視聴している様子

**心込地食 いびぎ地**  
Restaurant IBIKIGI  
心込地食 いびぎ地



長崎刺身

和食

水揚げされたばかりの新鮮な魚はもちろん、採れたての野菜を職人自ら厳選し心を込めて料理しております。九州、長崎の郷土料理、創作料理などメニューは豊富です。

- ★ 諫早市八天町3-10-1F
- ☎ 0957-21-5050
- 🕒 17:00 ~ 24:00 (Lo23:30)
- 🔥 火曜日



**矢太樓 矢太樓南館**  
HOTEL YATAHO MINAMIKAN  
矢太樓 矢太樓南館



地魚旬会席 ㊦写真は一割

ホテル 和食 予約

当旅館は港町長崎市街を一望に見おろす鳳頭山頂にあります。坂本龍馬像も近く、周辺の龍馬通りに歴史探訪もお楽しみ頂けます。地元の新鮮な海の幸をふんだんに使った料理や長崎ならではの味を楽しむとともに夕陽が沈んだ後の1千万ドルの長崎夜景を是非ご堪能くださいませ。

- ★ 長崎市鳳頭町2番1号
- ☎ 095-828-1111
- 🕒 18:00 ~ 21:00 (事前要予約)



**wine kitchen 華花**  
Wine Kitchen Hana-hana  
華花酒場 華花



鮮魚のカルパッチョ

和食 洋食

世界中の選りすぐられた90種類のワインと秀逸なフレンチを愉しめるビストロです。店内のいけすから長崎の旬の魚をお好みの食べ方で楽しんでいただけます。人気カルパッチョ、ポワレ、グラタン、パイヤベースなどワインと合わせてどうぞ。

- ★ 長崎市江戸町2-28 リバーフィールFEDO1階
- ☎ 095-829-0870
- 🕒 11:30 ~ 14:00
- 🕒 18:00 ~ 25:00 (Lo23:30)
- 🔥 不定休



**長崎和食 惣置**  
Nagasaki Cuisine SO-JU  
長崎和食料理 惣置



長崎刺身

和食

〈惣置〉は静かな通りの大人の隠れ家。旬の魚介や野菜でつくる逸品と旨い地酒をゆっくり味わうお店です。くわしくは、食べログをご覧ください。

- ★ 長崎市殿治原町3-2
- ☎ 095-895-7473
- 🕒 18:00 ~ 22:00 (Lo21:00)
- 🔥 日曜日



**彫達磨**  
HIGE - CHARUMA  
胡子不磨蝸



長崎刺身

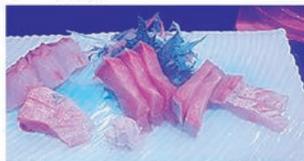
和食

郷ノ浦港ターミナルの2階にある店です。豊岐の新鮮な海産物のお刺身や定食のほか、巻餃子を使用したメニューもお楽しみいただけます。

- ★ 巻餃子郷ノ浦町郷ノ浦281-6
- ☎ 0920-48-1222
- 🕒 11:00 ~ 14:00 15:00 ~ 24:00 (Lo23:30)
- 🔥 火曜日



**めしや**  
MESHYA  
MESHYA



長崎刺身

和食

対馬市殿原町の歓楽街、川端通りに面するメニュー豊富な家庭的な店です。対馬で獲れる多彩な魚介類をご賞味ください。ご来店をお待ちしております。

- ★ 対馬市殿原町大手橋1046
- ☎ 0920-52-1778
- 🕒 17:00 ~ 22:00 (Lo22:00)
- 🔥 日曜日



**お食事処 ひといき**  
Restaurant HITOIKI  
餐館 HITOIKI



刺身定食

和食

最近テレビCMで人気の生月島！世界文化遺産に登録された中江ノ島など観光パワースポットもたくさんあり、どこにも負けない魚たちがひといきで待っております。来てネ！

- ★ 平戸市生月町南免4432-42
- ☎ 0950-53-0300
- 🕒 昼 11:00 ~ 14:00
- 🕒 夜 18:30 ~ 23:00 (Lo22:30)
- 🔥 毎週火曜日



**居酒屋 つむぎ**  
Tavern TSUMUGI  
酒場 TSUMUGI



長崎刺身

和食

長崎県産の水産物にこだわってお料理をご提供しております。その日の仕入によりませんが、大村湾産のアナゴやインゴチなどもおすすめです。

- ★ 大村市本町5 8 5 - 1
- ☎ 0957-53-0565
- 🕒 17:30 ~ (Lo23:00)
- 🔥 日曜日・祝日



長崎県水産加工流通課

「長崎県の魚愛用店」で地産地消を！

## ○作り方○

- ①鯛は3枚におろして骨と皮を除き、一口大に切ってAで下味をつける。
- ②れんこんとにんじんはいちょう切りに、ブロッコリーは一口大に切る。
- ③フライパンに半量の油を入れ、①を焼き取り出す。
- ④残りの油を入れ、②を加えて炒める。
- ⑤Bを混ぜ合わせ、キッシュ地を作る。
- ⑥耐熱容器に③・④を入れて⑤を流し、チーズをかけて230℃で15分程度焼く。
- ⑦完成!!



材料	分量 (2人分)
鯛	1/2 ~ 1尾 (100g)
A { 塩	1つまみ
酒	小さじ1
れんこん	30g
にんじん	30g
ブロッコリー	30g
油	小さじ2
{ 卵	1個
牛乳	50cc
B { 生クリーム	50cc
カレー粉	小さじ 1/2
塩	2つまみ
溶けるチーズ	50g

## 鯛のカレーキッシュ

## 長崎女子短期大学とのレシピ集作成



辻さん

Q：このレシピを選んだ理由は？

A：魚料理の中でキッシュは珍しく、カレーだと子供も大人も好きだと思ったから。

Q：一番のこだわりはなんですか？

A：カレー味にしたことや、れんこんを入れることで食感も楽しめるようにしたこと。

Q：実際作ってみて、食べてみての感想

A：きれいに魚が捌けたことや、魚が嫌いな人でも食べやすいと思いました!!

# DNAによる親子関係を使った ナマコの放流試験について

長崎県総合水産試験場  
漁業資源部 栽培漁業科

## はじめに

県内では、各種魚介類の種苗放流が実施され、放流効果の算定や、放流効果を高める試験のため、いろいろな標識が使われています(表1)。しかし、ナマコやガザミは、体に標識を付けたり、体の一部を切除しても、標識が脱落したり、切除した部分が再生してしまうなどの理由から、従来の標識を使うことが出来ず、放流効果の検証が十分なされていませんでした。

近年、DNAを使って親子関係を見る方法で放流したものがどうかを判断できるようになり、昨年九月から、この方法を使ったナマコの放流試験を実施しています。試験途中ではありますが、今回、その成果の一部を紹介いたします。

## 大村湾での放流試験

ナマコの放流サイズの検討のため、昨年九月に大中小の三サイズの人工種苗(表2)を大村市地先の六×六mの海域に試験放流しました。『ナマコ漁業とその資源管理』※には「潮間帯に定着した稚ナマコは、二ヶ月程度を潮間帯や浅場で過ごし、九月～一月に深い所に移動し漁獲対象になる」と記載されていることから、放流箇所は岸から約二〇〇m離れた転石帯(石が点在する海域、図1)としました(水深は約1m)。

放流後の追跡調査は、放流箇所周辺の一八×一八m内の二五定点で潜水による枠取りを行いました。

※ナマコ漁業とその資源管理、恒星社厚生閣  
廣田将仁・町口裕二

表1 長崎県下で使われている主な標識について

名称	適用魚種	特徴
① 外部標識(タグなど) ※鰭カットも含む	ヒラメ、 トラフグなど	費用が安く、漁獲物から簡単に判断できる (魚の買取の必要がない)
② 耳石のALC染色 (蛍光物質)	トラフグ、 ホシガレイなど	魚(耳石を持つ)しか適用出来ない ALC染色液に10数時間漬けることが必要 魚を買取り耳石を取り出すことが必要
③ DNA解析から	クルマエビ、 ナマコ、ガザミ	体の一部が必要(DNA採取のため) 分析費が高い(1検体の処理費が1.5~2.0千円)

表2 放流した種苗

	平均体長	平均重量	放流数
小サイズ	21mm	0.20g	8,000
中サイズ	26mm	0.32g	8,000
大サイズ	33mm	0.69g	8,000
合計			24,000

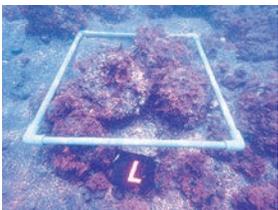


図1 放流した転石帯

## 試験の途中結果

潜水調査により採捕されたナマコは、体の一部を採取してDNA分析をし、放流したものであるかを判定しました。

昨年九月四日に放流したナマコの推定生残率の推移を見ると、放流直後から急速に低下し、放流約一ヶ月後の十月一日には三五%、八四日後の十一月二十七日には七%となりました(図2)。図には示していませんが、今年度の七月の調査(放流後三〇〇日)では、昨年の十一月二十七日時点の生残を維持していました。



図2 放流したナマコの生残率の推移

採捕されたナマコは、放流後の日数が経つにつれ、大型ナマコの割合が増え、放流八十四日後の十一月二十七日には八〇%となりました(図3)。

放流ナマコは、日が経つにつれて、徐々に移動しました。図2に示すように、昨年九月十日には放流箇所から一・五m離れた海域で、十月一日には二・五m離れた海域で確認され、図には示していませんが、本年七月一日には四・五m離れた海域で見られました。

図4は三サイズの放流群の体重の推移を示していますが、昨年は重量の増加は僅かでした。本年七月採捕のナマコはDNA分析の結果待ちで放流群の分離が出来ていませんが、順調に成長して一三gとなっていました。こ



図3 採捕(図2)されたナマコの由来(どの放流群に属するか)

今後の予定

今後も継続して令和元年九月に放流したナマコの追跡調査を継続していきます。大村湾では規制により一〇〇g以上で漁獲が可能となりますが、大村湾と似ている豊前海の推移(図5)から見て、今年度から漁獲される可能性があります。十一月に調査を実施しており、その解析が待たれます。

また、この追跡調査を継続しますと図5の様な大村湾での成長のグラフが完成し、資源評価の精度が上がるのが期待されます。

のデータを使い、年令と体重の推移を他の海域のナマコと比較して図5(大村湾の結果は★)に示しましたが、福岡県の豊前海の成長に似ていることが分かりました。  
 図6には、放流後三〇〇日を経過した今年七月時点の「放流箇所からの距離と採捕されたナマコの体重」を示していますが、放流地点から離れた海域で採捕したナマコのサイズが大きい傾向がみられました。

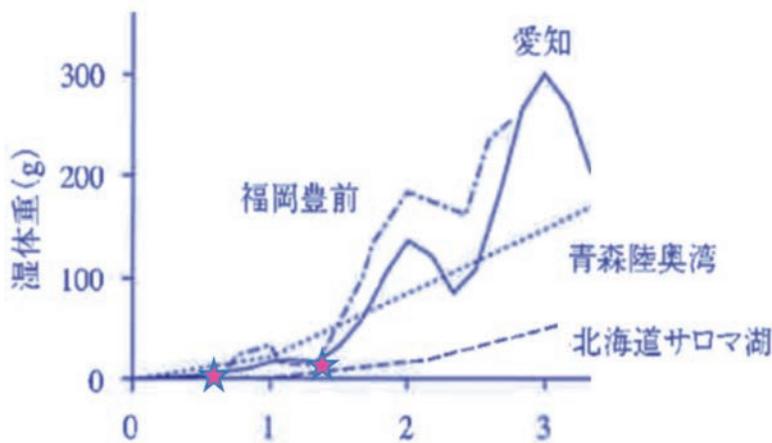


図5 ナマコの年齢と体重の関係（※から抜粋）

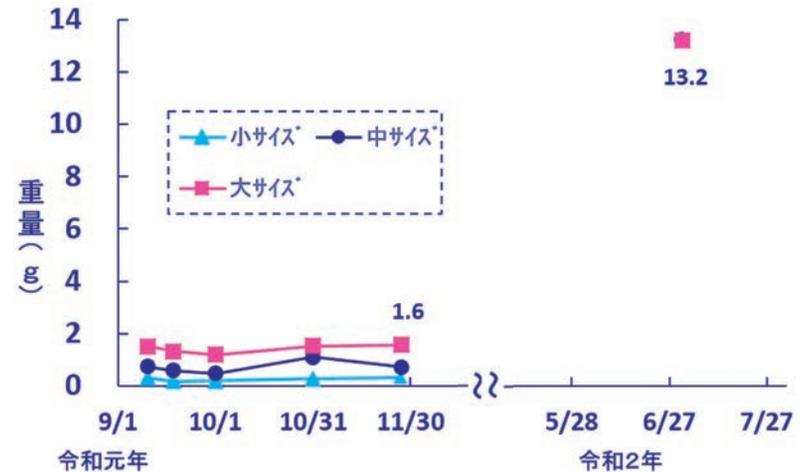


図4 ナマコの体重の推移（令和2年7月分はどの放流群かは未定）

新たな放流として、今年度は放流時期を変えた試験を七月～九月に実施し、追跡調査を実施しました。来年度は、地元が実施している放流時期とサイズで試験を行う計画をしており、大村湾でのナマコの放流効果を高める技術開発に努めてまいります。

（担当：平野 慶）

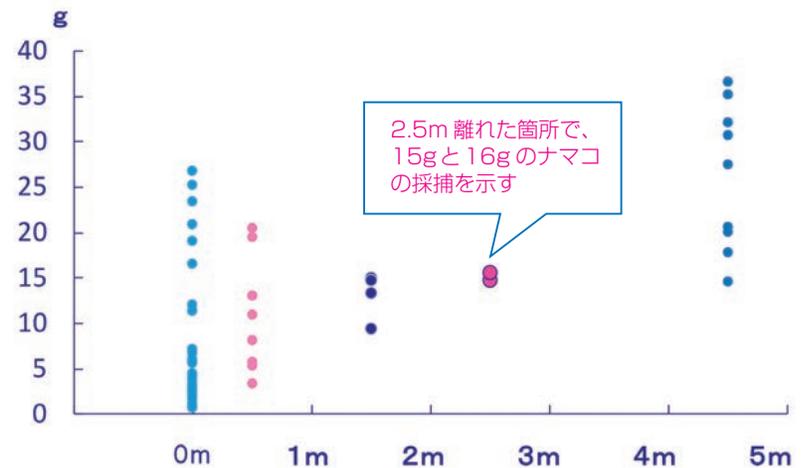


図6 放流箇所からの距離 (m) と採捕されたナマコの体重 (g)

# 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

マリナーレジャー  
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、下記までにお願ひいたします。

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

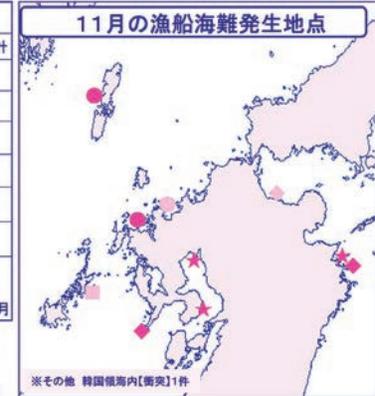
平成31年3月作成

## 漁船海難月報 令和2年12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11月  
七管内漁船海難 計11隻

令和2年1~11月累計90隻(前年93隻)  
漁船海難発生累計隻数は前年に比べ**3隻減少**

漁船海難隻数 (速報値)	県別内訳	
	11月	令和2年累計
衝突 ★ 4	山口県 0	10 (7)
乗揚げ ● 1	福岡県 2	18 (19)
火災 ● 2	佐賀県 1	4 (9)
運航不能 (無人・有人漂流) ◆ 2	長崎県 4	41 (44)
運航不能 (推進機障害) ☆ 1	大分県 3	16 (14)
運航不能 (その他) ◆ 1	その他 1	1 (0)
合計 11 隻 (昨年 1 隻)		90 隻 (93 隻)
死亡、行方不明者:1件		0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。

令和2年12月1日現在、累計死亡・行方不明者数:13名

### 漁船海難急増中！(11月:昨年1隻⇒本年11隻) 衝突・乗揚げが多数発生！！

11月の1か月間で、漁船の衝突4件、乗揚げ1件が発生。  
漁船の衝突・乗揚げの原因は**見張り不十分・居眠り運転**。  
**見張りを厳重にして、安全航行を心がけましょう。**



【見張り不十分が原因で衝突した船舶】

**常に見張って安全操業！**  
家族があなたの帰りを待っています。



**冬季にかけて 海難多発！！**  
気を引き締めて **海難ゼロを目指そう！！**

安全祈願

衝突多し

**安全大海**をキキョウ

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 長崎市旭町3番15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  
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

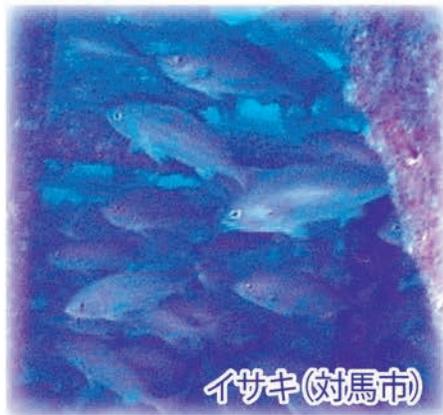
# JFシェルナース



## 魚礁



シェルナース6.0型



イサキ(対馬市)



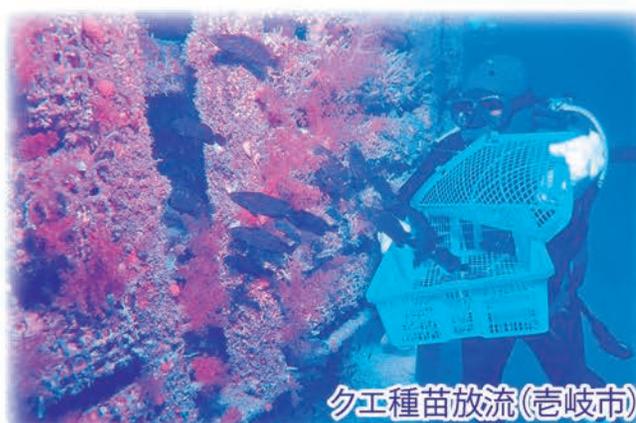
ヒラマサ(五島市)



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！

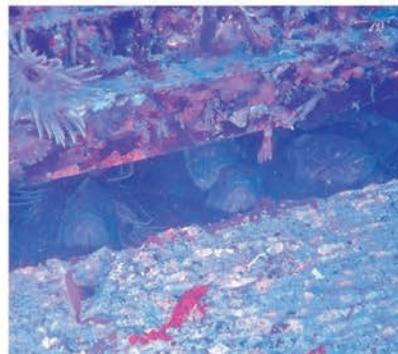
### 漁港内での活用

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



クロメ成育状況



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。

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。



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

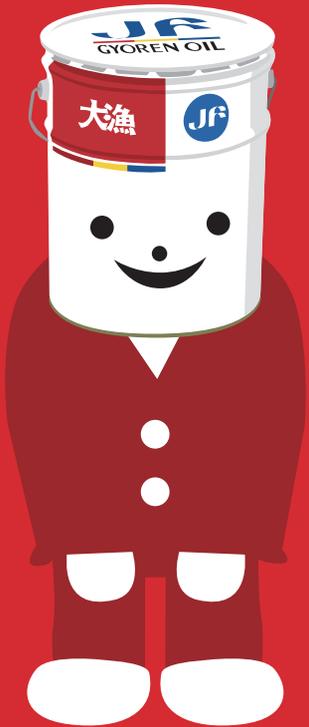
TEL 03-6222-1323

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

