

# 漁港より



'21  
**1**

No.309



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/>





▼	長崎県漁業協同組合連合会 代表理事会長 高平 真一 令和三年「年頭あいさつ」……………	1頁
▼	全国漁業協同組合連合会 代表理事会長 岸 宏 「新年のご挨拶」……………	2頁
▼	長崎県水産部長 斎藤 晃 「年頭所感」……………	3頁
▼	長崎県かん水魚類養殖協議会 会長 平野 重美 「新年挨拶」……………	4頁
▼	長崎県漁協青壮年部連合会 会長 福海 哲蔵 新年挨拶 本県水産業の発展に向けて……………	5頁
▼	『令和三年 長崎県漁連煮干共販 初入礼会 開催』……………	6頁
▼	第五十八回長崎県水産加工振興祭水産製品品評会……………	7頁
▼	「長崎県の魚愛用店」で地産地消を……………	8頁
▼	募金ありがとうございました……………	9頁
▼	新たな漁業調整規則 〓知事許可漁業制度の改正〓……………	10頁
▼	漁船海難月報〓速報（十二月分）〓…………… 第七管区海上保安本部……………	11頁

表紙の写真

今月号の表紙は、新年を迎えた新三重漁港の様子を掲載しています。



# 令和三年「年頭あけさつ」



長崎県漁業協同組合連合会  
代表理事会長

高平 真二

新年あけましておめでとうございます。年頭に当たり、謹んで皆様にごあいさつを申し上げます。

昨年の本県水産業は、不漁に見舞われた一量は若干回復したものの、七月の豪雨、九月の台風と自然災害が相次ぎ、港湾施設や漁具の破損、流木発生、養殖魚の斃死等大きな被害を受けました。

さらに新型コロナウイルスの感染拡大は、我々の日常から世界経済まで多大なる影響を及ぼし、これまで経験したことのない事態となりました。水産業界も例外ではなく、外出自粛による需要の減少、魚価暴落に見舞われ、漁家経営に大きな打撃を受けました。

この状況を受けて、国から様々な対策事業が打ち出され、本会としましても経営継続補助金や資源・漁場保全緊急支援事業をはじめ各種事業の円滑な実施をサポートし、漁業者の営漁が継続できるように影響軽減に努めて参りました。しかし、依然としてコロナ禍終

息の目途が立たない中、引き続き全漁連と連携し、国に対し対策事業の継続・拡充を求めていく必要があると考えております。

また、昨年十二月一日には改正漁業法が施行され、新たな漁業法のもと「適切な資源管理と水産業の成長産業化の両立」を目標とし、「TAC魚種の拡大」「漁業権制度の見直し」等の変更が示されております。我々としみじも、この改正により漁業者が過度な負担を強いられないように具体的な運用に係る制度の整備を求めるとともに、改正を転機とらえ漁業者の所得向上や浜の活性化等を推進して参りたいと考えております。

本会の事業運営につきましては、「安全・安心な食品の供給」と「コンプライアンス遵守」を基本に、活鮮魚・水産製品・養殖魚・加工品等を網羅した横断的な販売展開を図って参ります。加えてコロナ禍において需要が急増しているインターネットによる販売について、消費者ニーズの掌握に努め、更なるアイテムの充実と鮮度感のある商品開発を進めて参ります。

新年を迎えるにあたり、本県水産業の更なる発展に向け関係団体と連携、努力して参りますので、なお一層のご協力ご支援を賜りますようお願い申し上げます。この一年が皆様にとりまして良き年でありますとともに、豊漁と操業の安全、ご多幸を心より祈念申し上げます。新年のごあいさつといたします。

# 「新年の挨拶」



全国漁業協同組合連合会  
代表理事会長

岸 宏

あけましておめでとございます。年頭にあたり、全国の皆様に謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

振り返りますと、昨年は、これまでのJFグループ系統運動の中でも経験したことのない厳しい一年でした。従来と異なる回遊行動や資源の減少等による記録的不漁、新型コロナウイルスの感染拡大等を受けて、浜では産出額が落ち込み、生産の基盤となるJFの経営においても売上高、営業利益が減少し、影響等の長期化が懸念されております。

そのため、JFグループでは、漁業者が安心して生産活動を営み、産地市場をはじめJFの経営を安定・継続していくことを基盤として、水産政策の改革を自らの課題として実践していくために、追加経済対策の確立を関係要路に強く要請し、その結果、要望事項を網羅する三〇六五億円と三年連続で三〇〇〇億円を超える予算を勝ち取ることができました。ここに改めまして、会員並びに関係の皆様のご協力・ご支援に対しまして御礼申し上げます。

本年は、昨年十二月の改正漁業法の施行を受け、わが国漁業の成長産業化に向けた本格的な改革がいよいよ始まります。改革を成功

させるためには改革の実践者である浜の漁業者が理解し、納得することが重要ですので、海面利用制度や新たな資源管理などの具体的実践にあたっては、漁業者・JFグループが国や都道府県とこれまで以上に十分な協議を行ったうえで、一体となって取り組み、水産政策の改革が実効性あるものとなるよう努めて参ります。

本年度から取り組んでいるJFグループの運動方針にかかるアクションプランにおいても、資源管理を前提とした循環型漁業の構築を目指し、漁業者の取り組みをJFが支えるべく、担い手育成、合併等組織再編、産地市場統合、販売事業改革などに取り組み、浜プランの後押しや浜の構造改革を実現して参ります。また、昨年開設した産直通販サイト「JFおさかなマルシェ ギョギョいち」を活用していただくことで、コロナ禍で消費が落ち込んだ国産魚介類の消費拡大の一翼を担って参ります。

依然として、外国船による違法操業問題、震災復興などの課題が山積しておりますが、漁業者が長きにわたり希望を持って漁業を営めるよう今後も鋭意活動していく所存です。会員をはじめ、関係者の皆様におかれましては、これまで以上に英知と総力を結集して頂き、漁業の成長産業化に向けた浜の構造改革への引き続きのご理解・ご協力を頂きたいお願い申し上げます。

最後になりますが、漁業の豊かな将来を念じつつ、全国各地でご活躍の皆様の操業の安全とご繁栄・ご健勝を祈念いたしまして、新年のご挨拶いたします。

# 「年頭所感」



長崎県水産部長

梶 藤 晃

新年明けましておめでとうございます。皆様方には、健やかに新春をお迎えのこととお喜び申し上げます。

本県の水産業は、海面漁業生産量や額が横ばいで推移しておりますが、二〇一八年漁業センサスによると漁業就業者の高齢化や減少が進んでおり、さらには、新型コロナウイルスの感染拡大や水産資源の変動、国内消費の低迷など社会環境・自然環境の変化の影響を受け厳しい状況が続いております。

現在、県におきましては、水産施策の指針となる「長崎県水産業振興基本計画」が今年三月で終期を迎えるため、新たな基本計画の策定に向けて関係者の皆様のご意見を伺いながら作業を進めており、四月からスタートする次期計画では「多様な人材が活躍し、環境変化に強い持続可能な水産業と賑わいのある漁村づくり」を基本理念として、様々な取組を推進することとしております。

また、本県独自の「地域別施策展開計画」において、地域ごとに重点的に取り組むべき対策を整理し、各種施策を効率的かつ重点的に取り組んでおります。

一方、国においては、昨年十二月に施行された改正漁業法による、新たな資源管理システムの着実な実施や、水産業の成長産業化に向けた重点的な支援などが推進されることになっておりますので、これらの動きを注視しつつ、国の新たな施策を取り入れてまいります。

県としましては、県基本計画のスタートとなる令和三年度につきましては、漁村の暮らしや漁業の魅力を漁村自ら発信して漁村に人を呼び込む仕組づくり、収益性の高いスタートな経営モデルの確立、新幹線開業を見据えた県産水産物の消費拡大、国の水産政策の改革に沿った水産資源の管理と利用を図るための漁業者の取組支援、藻場回復のための母藻供給体制の実証など重点的に対策の推進を講じてまいります。

本年も、力強い水産業の実現に向け、皆様方のご支援、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

年頭にあたり、皆様方の一層の飛躍とご健勝、ご多幸をお祈り申し上げ、新年のご挨拶いたします。

# 「新年挨拶」



長崎県かん水魚類養殖協議会  
会長

平野重美

年振りとなる漁業法の改正が行われたことに加え、昨年に引き続き三千億円を超える予算が確保され、適切な資源管理と成長産業化に向けて、令和三年度におきましても同様の予算が確保されております。

また、水産庁が発表した「養殖業成長産業化総合戦略」では、養殖魚において二〇三〇年の輸出額の目標を打ち出しており、生産から販売・輸出に至る総合戦略を立て養殖業の振興に取り組むこととしております。

これを機に、持続可能な産業構造を目指すためには、国内外の需給に見合った生産を確保しつつ、安定的な飼餌料確保等に取り組みとともに、漁業経営セーフティーネット構築事業・共済等の更なる拡充の要望活動を行っていく所存でございます。

また、今年度においては人手不足を解消すべく、外国人の特定技能制度を活用し外国人の受入を行う予定となっており、全国海水養魚協会と連携しながら取り組んで参ります。

結びに私たち養殖業者は、汗が報われる魚類養殖業となることを切に願っており、浜に活気を戻すために、政府の支援と養殖に関する関係者の皆様のご支援ご指導をお願いし年頭の挨拶と致します。

明けましておめでとうございます。

皆様におかれましては、輝かしい新年をお迎えのことと心よりお慶び申し上げます。

年頭にあたり、新年のご挨拶を申し上げます。

昨年を振り返りますと、コロナ禍により養殖魚の輸出が完全に無くなり、国内需要が減少したことに伴う魚価の低迷に加え、生餌や配合餌料の相場が高止まりも重なったことから、我々養殖業者は厳しい経営状況となっております。

この状況下において、国の施策であります漁業収入安定対策「積立ぷらす」や漁業経営セーフティーネット構築事業を活用しながら漁家経営の安定に努めて参りましたが、地球温暖化の影響により台風や赤潮などの自然災害が多く、このままでは魚類養殖業の存続も危ぶまれ、漁村の崩壊に繋がりがかねません。

このような中、漁業権の見直しなど約七〇



## 新年挨拶

## 本県水産業の発展に向けて



長崎県漁協青壮年部連合会  
会長

福海哲蔵

新年明けましておめでとうございます。健やかに新春をお迎えのこととお喜び申し上げます。

旧年中は各漁協青壮年部をはじめ、系統団体や行政の皆様方には本会に對しまして、多大なるご協力を賜り心より厚く御礼申し上げます。

さて、近年の漁業を取り巻く環境は、資源の減少や就業者不足が深刻化していることに加え、新型コロナウイルス感染症拡大に伴う飲食店の時短営業や休業による社会環境の変化により、魚価が著しく低下し依然として厳しい状況が続いています。また、昨年は大型の台風九号・一〇号が本県を直撃し、漁協設備や漁船、生簀、養殖魚のへい死等コロナウイルスに追い打ちをかける非常に厳しい一年となりました。

昨年十二月に改正漁業法が施行され、新た

な資源管理システムの実施等が盛り込まれており、県漁青連としても未来の水産業のため積極的に実践して参りたいと思います。

このような中、県漁青連では感染対策等を講じながら、魚食普及活動として、長崎女子短期大学との水産教室や、県産魚を使ったレシピ集の作成を実施し、生徒独自の目線を取り入れたレシピを考案する等、今後も魚食普及と消費促進を図っていく所存です。また、国際的に問題となっている海洋プラスチック等のゴミ問題について学び、力を入れているところ です。

現在、県下漁協青壮年部員の高齢化等により、会員数、会員部員数ともに年々減少傾向にあります。漁協青壮年部活動の強化・発展を図るためにも、未加入青壮年部への加入推進活動を重点目標として本年も活動して参りたいと考えておりますので、皆様のご理解、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。結びに、本年が皆様におかれまして輝かしい年となりますよう祈念するとともに、航海の安全と大漁を心からお祈りいたしまして、新年のご挨拶とさせていただきます。



# 『令和三年 長崎県漁連煮干共販 初入札会 開催』

販売部 製品販売課

さる、一月七日に本会丸尾共販所にて煮干の初入札会を開催しました。県内漁協よりカエリ・小羽・中羽サイズを中心とした煮干約七十トン（約九〇〇ケース）が上場されました。

今回上場された煮干は、昨年末に製造し、保管されていた煮干がメインであり、昨年の初入札会よりも約二割多い数量となりました。

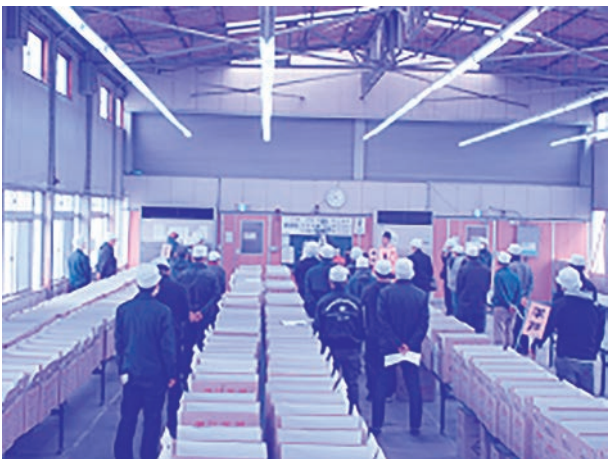
指定商社十五社の担当者によって、魚質・匂い・大きさなどを吟味しながら平均キロ単価五五〇円で取引されました。

入札会では初めに神事が行われ、漁連関係者及び指定商社が玉串を捧げ、本年の大漁及び商売繁盛を祈願しました。



神事の様子

ズの水揚げが続いたままでした。全体的には、昨年よりも豊漁であり、例年並の数量・金額で推移しています。



上場された煮干のサンプルと神事の様子

昨年は年度当初から煮干販売事業においても新型コロナウイルスの影響を受け、非常に厳しい状況が続き、特に飲食店・学校給食用の販売が難しい状況でした。外食が敬遠されている現状ですが、その分家庭で調理する機会が増加傾向にあり、各家庭において味噌汁等の出汁を煮干からとる機会も増えていると実感しております。

今後は、煮干の製造に関わる情報に加え、出汁の取り方についても発信し、利用促進に努めて参ります。

(6)

二〇二〇年四月から十二月の生産状況については、春先の五月頃より本格的に水揚げが始まり、カエリから小羽サイズが中心に上場され、単価も良好でした。例年、夏場になると中ダレサイズ（粉末原料）の煮干が主体となりますが、今年は水揚げが少なく小羽サイ

# 第五十八回長崎県水産加工振興祭水産製品品評会

販売部 製品販売課 製品加工

「品評会」が開催されました。

当品評会は、本県水産加工品の品質向上を図り、あわせて水産加工品の生産、技術、販売についての意欲向上に寄与することを目的とし、農林水産祭参加行事の一環として開催されました。

審査の結果総出品点数四八四点のうち三七点が入賞し、最優秀賞となる農林水産大臣賞には、Ⅲ類で出品された日本遠洋旋網漁業協同組合の「天然ぶりの花糍漬け」とⅣ類で出品された太平洋食品株式会社の「金太洋ぶり味付(切身)」の二点が受賞されました。(受賞者は左記の通り)

今年度は新型コロナウイルス感染症の影響により出品数が例年より少ない状況となりましたが、二四二点の商品が集まり、「乾製品(Ⅰ類)」「ねり製品(Ⅱ類)」「塩干・漬魚・塩蔵品(Ⅲ類)」「調理加工・魚卵(Ⅳ類)」「デザイン(Ⅴ類)」の五部門において審査されました。審査では、生産者、流通業者、学識経験者、行政等により構成された二十六名の審査員によって厳正なる審査が行われました。

審査基準として製品価格や形状、色、艶を判断する外観審査、また香り、味、食感の試食審査により採点されました。



審査をしている様子

## 第58回長崎県水産加工振興祭水産製品品評会入賞者名簿

実施年月日：令和2年12月2日(水)

- 1. 出品点数 合計 484点
  - 水産加工Ⅰ類(乾製品) 22点、水産加工Ⅱ類(ねり製品) 98点、水産加工Ⅲ類(塩干・漬魚・塩蔵) 51点、水産加工Ⅳ類(調味加工品・魚卵) 71点
- 2. 受賞点数 合計 37点
  - 農林水産大臣賞 2点、水産庁長官賞 5点、長崎県知事賞 5点、長崎市長賞 5点、長崎県水産加工振興協会賞 5点、長崎県漁業協同組合連合会長賞 5点、長崎県信用漁業協同組合連合会長賞 5点、審査委員長特別賞 5点

賞区分	部門	品名	社名	所在地
農林水産大臣	Ⅰ類 乾製品	天然ぶりの花糍漬け	日本遠洋旋網漁業協同組合	松浦市
	Ⅳ類 調味加工品・魚卵	金太洋ぶり味付(切身)	太平洋食品株式会社	島原市
水産庁長官	Ⅰ類 乾製品	銀タレ	日数谷久美子	佐世保市
	Ⅱ類 ねり製品	青島かまぼこ エソ	一般社団 青島まる	松浦市
	Ⅲ類 塩干・漬魚・塩蔵	鯛一夜干し	(株)ナガスイ	島原市
	Ⅳ類 調味加工品・魚卵	ブリカレー	クックフーズ	長崎市
	Ⅴ類 デザイン	五島の醬 醤油麹・米麹	五島の株式会社	五島市
長崎県知事	Ⅰ類 乾製品	チリメン	大石水産	松浦市
	Ⅱ類 ねり製品	鯛照	有限会社 木村蒲鉾	長崎市
	Ⅲ類 塩干・漬魚・塩蔵	目鯛味噌漬	(株)ナガスイ	大村市
	Ⅳ類 調味加工品・魚卵	からすみ椿オイル漬け	有限会社 藤井からすみ店	長崎市
	Ⅴ類 デザイン	ニボサンバル	(株)天洋丸	雲仙市
長崎市長	Ⅰ類 乾製品	菅黒タレ	(有)タケシマ海幸	佐世保市
	Ⅱ類 ねり製品	雅(ながさき抹茶入り蒲鉾)	(有)川虎かまぼこ	長崎市
	Ⅲ類 塩干・漬魚・塩蔵	糸べす 味噌漬	JF大瀬戸町	西海市
	Ⅳ類 調味加工品・魚卵	連子鯛の南蛮漬	有限会社 ナカタ	長崎市
	Ⅴ類 デザイン	旨みたっぷり五島の魚介スープ	ごと(株)	五島市
長崎県水産加工振興協会長	Ⅰ類 乾製品	銀タレ	新立成利	佐世保市
	Ⅱ類 ねり製品	あご蒸しかまぼこ焼き	白李屋	平戸市
	Ⅲ類 塩干・漬魚・塩蔵	真鯛かまぼこ干し	山道水産(株)	長崎市
	Ⅳ類 調味加工品・魚卵	あじすりみカツ	(株)村川蒲鉾	諫早市
	Ⅴ類 デザイン	とらぶのEXナオリブオイル漬け	中崎水産(株)	長崎市
長崎県漁業協同組合連合会長	Ⅰ類 乾製品	煮アゴ	(有)池井水産	長崎市
	Ⅱ類 ねり製品	忍者タコ丸くん	御杉永蒲鉾	長崎市
	Ⅲ類 塩干・漬魚・塩蔵	長崎近海産 明太かます干し	(株)津田水産	佐世保市
	Ⅳ類 調味加工品・魚卵	あご中華子山打巻(穴子入り蒲鉾)	有限会社対馬かまぼこ店	対馬市
	Ⅴ類 デザイン	じてんしゃ飯の素	(株)天洋丸	雲仙市
長崎県信用漁業協同組合連合会長	Ⅰ類 乾製品	カエリ	(株)タイレイ	長崎市
	Ⅱ類 ねり製品	ブリブリコン天	有限会社 長崎井上	長与町
	Ⅲ類 調味加工品・魚卵	極上ぶりの照焼き	(有)横口水産	長崎市
	Ⅳ類 調味加工品・魚卵	きびなご南蛮漬け	(株)浜口水産	五島市
	Ⅴ類 デザイン	値賀咲(イサキ)の椿寿司	MYフード合同会社	小値賀町
審査委員長特別	Ⅰ類 乾製品	銀タレ	一山水産	平戸市
	Ⅱ類 ねり製品	桜えび天 3枚入	岩崎蒲鉾(株)	長与町
	Ⅲ類 塩干・漬魚・塩蔵	ふく味噌漬	(株)ナガスイ	大村市
	Ⅳ類 調味加工品・魚卵	あごだしあおさスープ	カコイ食品(株)	長崎市
	Ⅴ類 デザイン	ごんちく	御杉永蒲鉾	長崎市



**ホテルグランドパレス 膳早 レストランPUNIER**  
Hotel Grand Palace ISAHAYA Restaurant PUNIER  
五大高級 旬好きの魚屋



和食・洋食・懐石料理、フランス料理正統、ピュウフェ、和洋卓盛など味のバリエーションをお楽しみいただけます。長崎県産の魚料理のほか、膳早名物のうなぎ料理もご用意します。

ホテル 和食 洋食

膳早市宇都町 3-3 5  
0957-24-3939  
11:00 ~ 15:00, 17:00 ~ 22:00  
第2火曜日



**海鮮市場 長崎港 駅前店**  
Seafood Market Nagasaki Harbor Ekimae Branch  
旬好きの魚屋 旬好きの魚屋



長崎の魚介類や地元産の新鮮な食材にこだわる、長崎港の駅前店です。長崎駅前商店街の中にあるので、観光客の方でも気軽に立ち寄りください。

和食 和食

長崎市大黒町7-4  
095-823-1550  
11:00 ~ 14:00 (Lo13:30)  
17:00 ~ 22:00 (Lo21:20)  
不定休  
お一人1,000円以上のお食事まで1ドリンクサービス



**旬彩 ながや**  
Seasonal Ingredients NAGAYA  
旬好きの魚屋 旬好きの魚屋



関西・長崎の有名ホテル等で修業を積んだ店主が、長崎の鮮魚や野菜のおいしさに改めて気づき、店主自ら厳選した旬の食材を提供しています。

和食 和食

長崎市万屋町4-13 二葉ビル3F  
095-827-0077  
11:30 ~ 14:00  
17:30 ~ 23:00  
日曜日



**ガーデンテラス長崎ホテルリゾート 創作和と天ぷら 秋月**  
Garden Terrace Nagasaki Hotel Resort Japanese Kaiseki & Tempura Akashi  
旬好きの魚屋 旬好きの魚屋



彩りも鮮やかな、心尽くしのひと品一品を、じっくりとご賞味ください。長崎湾を見渡せるテラス席のほか、個室の窓側には水盤があり、視線の先の長崎港と一体化した景色をお楽しみいただけます。

和食 和食 要予約

長崎市秋月町 2-3  
095-864-7772  
カガ11:00-14:00(Lo14:00)チケ-17:00-21:00(Lo21:00)  
全てコース料理、完全予約制となっております  
無休



**食事処 漁屋(いざりや)**  
Restaurant ISARAYA  
魚屋 魚屋



昼はランチ、夜は居酒屋として地元新鮮な旬の魚介類を使ったこだわりの料理を提供しています。店内のいけすで泳ぐ魚やさざえなどは、注文に応じて調理が可能です。ぜひ、岩盤の海の幸をご堪能ください。

和食 和食

壱岐市郷ノ浦町本村舩550-1  
0920-47-5955  
11:30 ~ 13:00 (Lo13:00)  
17:30 ~ 22:00 (Lo20:00)  
第2・4日曜日(不定休)



**和食処 味彩**  
Japanese cuisine AJISAI  
日本料理 味彩



刺身盛りは1人前7種類で、上五島の旬の魚をご提供しています(写真は2人前)。有川の食文化でもある総メニューも豊富です。自然の恵みをどうぞお楽しみください。

和食 和食

南松浦郡新上五島町有川郷2610  
0959-42-3765  
12:00 ~ 14:00 (Lo13:30)  
17:00 ~ 22:00 (Lo21:20)  
水曜日、第3火曜日



**庶民の料亭 さざいずみ**  
Popular restaurant SASAIZUMI  
数世代の魚屋 SASAIZUMI



長崎県近海で採れた活魚と、料理人が一から作る料理の数を、気軽なお値段で楽しめる[庶民の料亭]。さざいずみでしか味わえない本物の味がここにあります。

和食 和食

佐世保市下京町4-4  
0956-23-3933  
11:00 ~ 23:00 (Lo[飲]22:00 [飲]22:30)  
月曜日



**居酒屋 勘作さん**  
Tavern KANSUKE  
魚屋 魚屋



有明海や大村湾など近海で採れた魚介類のお刺身をぜひめとしたお料理を季節に応じ各種取り揃えております。

和食 和食

大村市東本町 3 4 9  
0957-54-4839  
18:00 ~ 深夜2:00 (Lo深夜1:30)  
日曜日(月曜日が祝日の場合、日曜日営業、月曜日休日)



長崎県水産加工流通課

「長崎県の魚愛用店」で地産地消を!



# 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。

十二月には次の方々から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)

### 【個人】

▼竹村春人(宇久小値賀漁協宇久支所所属) ▼笹山利光(神部漁協所属)

### 【団体】

▼宇久小値賀漁協

▼長崎県漁業共済組合

▼長崎県漁業信用基金協会

▼長崎県信用漁業協同組合連合会

▼長崎県水産部

▼勝本町漁協

▼日本漁船保険組合長崎県支所

▼本会

**登利亭 長崎本店**  
TOEI-1E1 Nagasaki Mainshop  
長崎 中津島



長崎刺身

有名店 和食

長崎県産の魚介類を味わうなら是非、登利亭で！  
長崎名物 皿うどん、ハトシ、餃料理もごさいます。  
長崎駅近くで周辺にはビジネスホテルも多数有り超便利！  
お一人様でもお気軽に。ご来店お待ちしております。

- 1 長崎市五島町1-6
- 2 095-818-5001
- 3 17:00 ~ 24:00 (Lo23:00)
- 4 不定休



**ホテルJALシティ長崎 中華料理 桃苑**  
Hotel JALCITY Nagasaki Chinese Restaurant Toh-en  
長崎JALCITY長崎 中津島 駅前



鮮魚の盛り出し

有名店 中華

有名店が軒を連ねる中津街にある、長崎の知る人ぞ知るという隠れ家的なお店です。ここでしか味わえないインパクトのある料理、店内は光と影を巧みに操り落ち着いた空間となっております。

- 1 長崎市新地町1 3-10
- 2 095-825-2580
- 3 11:30 ~ 14:00 (Lo14:00)
- 4 17:30 ~ 21:00 (Lo20:30)
- 5 不定休



**魚荘**  
UD-SOH  
長崎



長崎刺身

有名店 和食

魚市から直接新鮮な鮮魚が毎日入荷、長崎ならではの旬の味をお楽しみください。また、体に変よく極めて滑らかでおいしい水を作り、お茶・吸物・すべての料理に使用しています。

- 1 諫早市宇都町3-41
- 2 0957-22-0039
- 3 11:00 ~ 22:00 (Lo21:00)
- 4 不定休



**割烹 こじま**  
Cuisine KOJIMA  
長崎 kojima



長崎刺身

有名店 和食

長崎の卓袱料理の逸品「角煮」やふぐのコース料理が楽しめる本格割烹料理店です。四季折々の旬の食材を厳選吟味し作り上げた料理を提供します。

- 1 長崎市銅座町1 4-1 4
- 2 095-827-1696
- 3 11:30 ~ 14:00 (Lo13:50) 17:00 ~ 22:00 (Lo21:00)
- 4 ※日曜日は20:00まで
- 5 不定休



# 新たな漁業調整規則 ↳ 知事許可漁業制度の改正

長崎県水産部 漁業振興課

## はじめに

令和二年十二月から漁業法及びその他関連法令が改正されました。

当改正は、水産資源の適切な管理と水産業の成長産業化を両立させ、漁業所得と年齢パランスの取れた漁業就業構造を確立することを目的に行われています。

長崎県においても、知事許可漁業制度に関する長崎県漁業調整規則を大幅に改正しましたので、その内容について、ご紹介させていただきます。

## 知事許可漁業制度の改正

許可制度の主な改正内容は、「許可までのプロセス」、「許可の有効期間」の二点です。まず一点目は、「許可までのプロセス」です。新規則では、今まで許可を持っていない者に新たに許可を発給する際のプロセスが大幅に変更されています。

旧規則では、漁業者から新規許可の要望があった場合、当漁業の操業ルールを取りまとめた許可方針等に則し、かつ漁業調整上の支障が無いと判断されれば、随時申請を受け付けることができるとなっていました。

一方、新規則では、県が新たに許可を発給する際には、漁業調整委員会の意見を聴いて、許可の内容（制限措置）や申請期間（原則と

して一ヶ月間）の公示を行い、許可の申請を受け付ける制度へと変更されています。

これは、許可を発給する際のプロセスを透明化し、公平性を担保するための改正でありますが、旧規則と異なり、新たに許可を発給する際に、今までより多くの時間を要するため、新規許可を要望される方は、早めに地元組合へご相談下さい。

なお、新規許可とは異なり、許可船舶を変更する場合や、他者へ許可を承継する場合は、適宜対応が可能であり、かつ現在受有している許可を更新する場合は、継続の許可申請を行うだけで更新を行います。

二点目は、「許可の有効期間」です。旧規則では、許可の有効期間は三年間が原則とされていましたが、新規則下では、五年以内で漁業種類毎に規則に定められた期間として改正されました。

そのため、令和二年十二月以降に許可の更新を迎える場合、水産資源保護の観点や漁業調整上の観点から特段の支障が無い漁業については、許可の有効期間が五年間として許可証が発給されます。



# 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。

### 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。



※イメージ図です。

### 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。

【緊急情報】 小舟乗組物事故（伊豆諸島近海）			
発生時刻	2019/02/09 19:46	乗組員数	乗組員1名・乗客0名
発生場所	東経 139度 東緯 35度 第二区		
船名			
船種			
乗組員			
乗客			
船主			
船主住所			
船主電話番号			
船主メールアドレス			
船主連絡先			
船主連絡先住所			
船主連絡先電話番号			
船主連絡先メールアドレス			
船主連絡先住所			
船主連絡先電話番号			
船主連絡先メールアドレス			

# 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となる費用（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3年1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12月

令和2年1~12月累計97隻(前年101隻)

七管内漁船海難 計9隻

漁船海難発生累計隻数は前年に比べ4隻減少

漁船海難隻数 (速報値)	
衝突	★ 4
乗揚げ	● 1
火災	● 1
運航不能 (推進機障害)	■ 2
運航不能 (バッテリー過放電)	◆ 1
合計 9 隻 (昨年 8 隻)	
死亡、行方不明者: 0件	

県別内訳	
12月	令和2年累計
山口県	1 11 (7)
福岡県	2 19 (19)
佐賀県	0 5 (9)
長崎県	6 45 (49)
大分県	0 16 (17)
その他	0 1 (0)
合計	97隻 (101隻)
	(〇は昨年同月)



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年の累計死亡・行方不明者数: 13名

## 令和2年の漁船海難は史上初の二桁台！

令和2年の第七管区海上保安本部管内における漁船海難は97隻と統計を取り始めて以来、初の二桁となりました。

船舶種類別で見ると全船舶海難の約28%を占め、プレジャーボートの約46%について、2番目と多く占めています。

年々海難隻数は減少傾向となっていますが、海難ゼロを目指し、引き続き安全航行を心がけましょう！

**常に見張って安全操業！**  
家族があなたの帰りを待ってます。



**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

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

C.M.D. 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**  
〒852-1102 長崎市東区東山町1-1  
〒851-0119 長崎市東区東山町1-1  
〒851-0123 長崎市東区東山町1-1

□ 佐世保店 ☎ 0956-31-8020  
〒857-1102 長崎市東区東山町1-1  
□ 長崎店 ☎ 095-837-8020  
〒851-0119 長崎市東区東山町1-1  
□ 鹿兒島店 ☎ 099-260-0600  
〒891-0123 長崎市東区東山町1-1

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

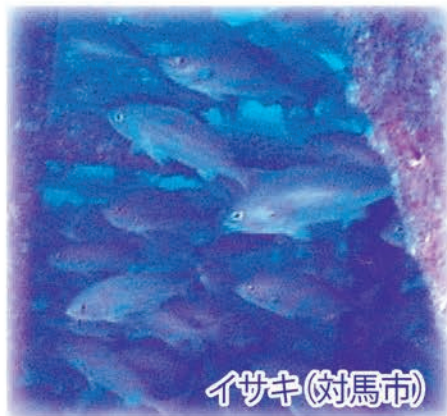
# JFシェルナース



## 魚礁



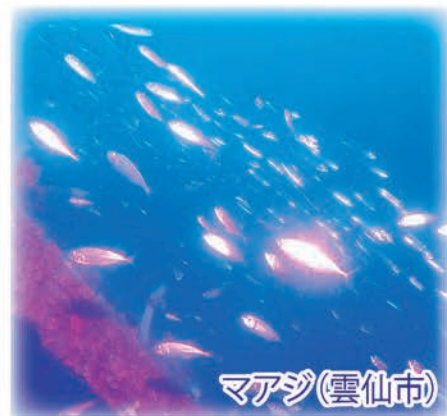
シェルナース6.0型



イサキ(対馬市)



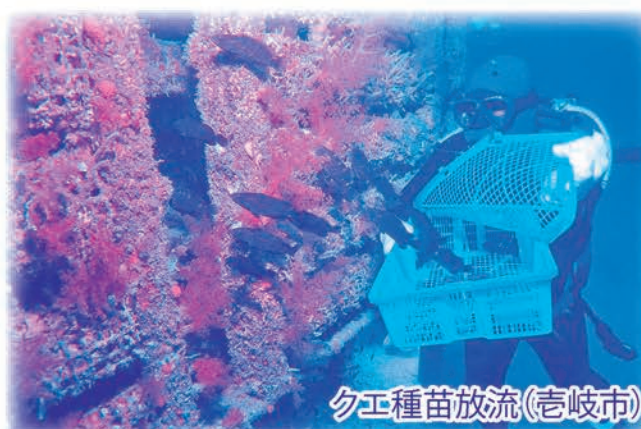
ヒラマサ(五島市)



マアジ(雲仙市)

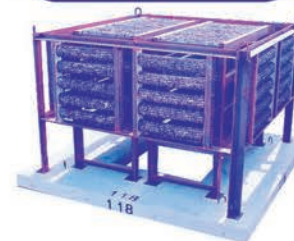


イサキ(平戸市)



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



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。

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。

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



長崎漁連 検索

**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

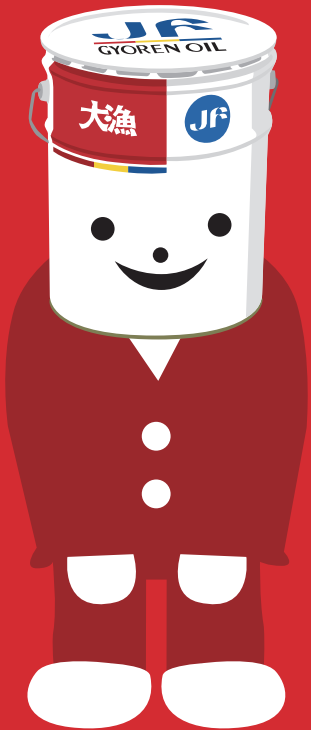
TEL 03-6222-1323

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

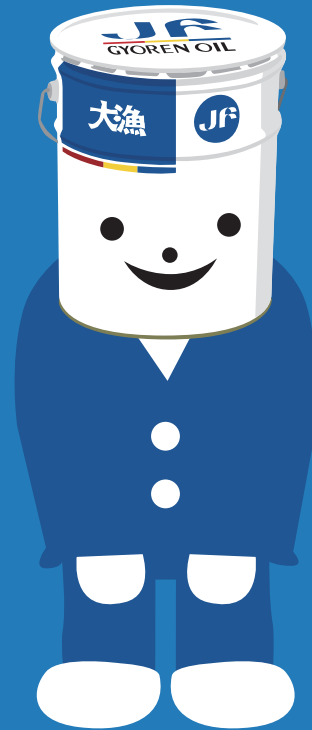


これからもよろしく大漁オイル

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

