

漁連龙より



'21
2

No.310



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/>

▼ 佐世保市内の医療従事者に県産魚を配布	1頁
▼ 事業所紹介（品質管理室）	2頁
▼ 消費税の総額表示義務化（特例期間の終了）	3頁
▼ 第九回 水産教室を開催	4頁
▼ 「長崎県の魚愛用店」で地産地消を	5頁
▼ 新たな漁業調整規則 ～長崎県資源管理方針の策定について～	7頁
▼ 九州信用漁業協同組合連合会発足に伴う変更について	8頁
▼ ヒラメの無眼側黒化防除について 長崎県総合水産試験場 種苗量産技術開発センター 魚類科	8頁
▼ 漁船海難月報～速報（二月号号外）～ 第七管区海上保安本部	11頁

表紙の写真

今月号の表紙は、佐世保市役所での進呈式の様子を掲載しています。

佐世保市内の医療従事者に県産魚を配布

企画事業推進課

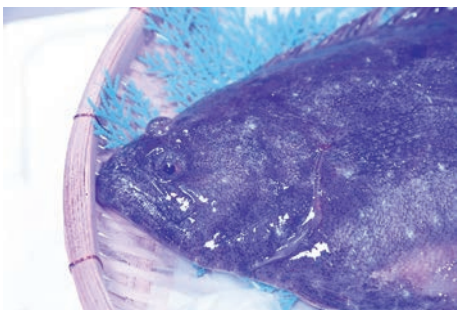
さる二月十日と十二日に、新型コロナウイルス感染症の対応に日々奮闘している医療従事者を応援するため、本会では長崎県水産物国内流通促進緊急対策事業を活用し、佐世保市内七病院に対して養殖マグロの柵を八百食分と天然ヒラメの切身を百二十五食分の配布を行いました。

二月九日に本会高平会長が佐世保市役所を訪問し、進呈式を開催しました。高平会長より「日々、大変な業務に取り組んでいる医療従事者の方に感謝を申し上げます。県産水産物を食べていただき少しでも明日の活力に

ついて二月時点で県内の感染者数は減少傾向にあり、三月中旬から長崎県内の医療従事者に対してワクチンの優先的接種が行われることとなっております。

その一方では、国内ではイギリスなどで確認されている感染力の高い変異株が検出されており、今後も第四波や第五波にもなった感染拡大が懸念されております。

本会としても、今後も気を緩めることなく感染対策を強化するとともに、県下医療機関などに対して引き続き支援をして参ります。



天然ヒラメ



養殖マグロの柵と天然ヒラメの切身

今回の進呈に
対して、朝長則
男市長より「市
内ではクラスタ
ーが複数発生す
るなど、医療現
場で歯を食いし
ばって頑張っ
ている医療従事
者も勇気づけら
れる。」との感謝
の言葉が述べら
れました。

新型コロナウイルス
感染症に



朝長市長と高平会長が話している様子

事業所紹介 (品質管理室)

事業推進本部 品質管理室

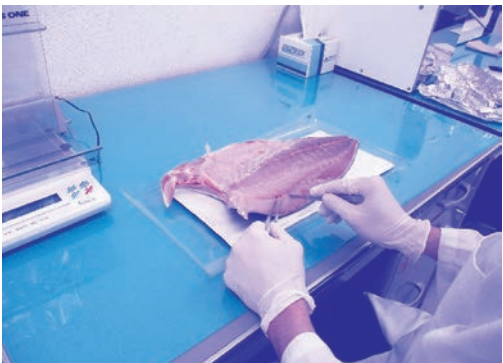
当室は平成三十一年四月に新設された部署で、丸尾町の本会製品販売課煮干し入札会場横の新建屋に事務所を構え、職員二名で業務にあたっております。

これまで、品質管理に係る業務はそれぞれの部署の担当者が担ってきました。しかし、近年の食品に対する安全安心への意識の高まりや、鮮魚から加工品まで幅広く食品を扱う団体であるということを鑑みて、本会全体の品質管理を統括する部署として新設されました。

品質管理とは、文字通り本会が販売する商品の品質を管理することです。当室では、顧客のニーズを満たす安全、安心、良質な商品であるのかを、鮮度管理、衛生管理、人の管理から検証し、より良い商品にする為には何が 필요한のかを検討し、それを繰り返すことで品質レベルを向上させることを目指しています。

その為の一つとして、食品の衛生レベルを数字で表すことのできる、細菌検査を実施しております。検査室は本会第一冷凍工場敷地内の一部を改装して設置し、令和二年五月より運用を始めました。検査対象は、本会加工センターで製造している生食用の養殖ブリフィレ、養殖ヒラマサフィレ(令和二年六月にHACCP品目として追加)等の末端消費者向け商品を中心に、安全性の確認や工場の衛生レベルの確認を行

(2)



ブリフィレを検査している様子

っております。また、食中毒リスクの高いヒスタミンについては、最終製品だけでなく、加工原料についても検査を実施しております。ヒスタミン産生魚を使用した商品の中から検査対象品を選定し、加工原料から最終製品までの安全性を確認しています。

近年は消費者意識の高まりから、商品に対するクレームも高度化しています。本会では独自のクレームマニュアルを設け、各部署での対応を平準化しており、当室ではそれを取りまとめ総合的な管理を行っております。クレームを受けるといことは、決して良いこととは言えませんが、品質を改善するチャンスと捉えることもできます。品質の改善は傾向から対策を求めることが必須であり、どのようなクレームが多く発生するのか、傾向を見極め、正しい改善策を策定することが必要です。更に、その改善策が正しく運用されているかを監視することでクレームを未然に防ぐことを目指して取り組んでいます。

この他、食品に関する法令等への対応や、製造工程の改善提案、従業員に対する衛生指導などを実施し、商品の安全性、信頼性の向上に努めています。

新設して間もない部署ですが、「品質」という面から各部門をサポートし、より良い商品を作ることで顧客からの信頼を得る、品質から始まるプラスの連鎖を目指して今後もしっかり取り組んでいきます。



細菌検査をしている様子

消費税の総額表示義務化

(特例期間の終了)

総務指導部 指導課

令和三年三月三十一日まで、特例として誤認防止措置が取られた表示であれば税抜表示も可能となっておりましたが、特例期間が終了し、四月一日より消費税の総額表示が義務化されました。

○総額表示とは

値札、チラシなどの価格表示について、あらかじめ消費税（地方消費税額を含む）を加算した価格を表示することを総額表示といいます。義務化対象は消費税課税事業者となっています。

○総額表示義務の特例

総額表示義務の特例として、平成二十五年十月一日から令和三年三月三十一日までの間「現に表示する価格が税込価格であると誤認されないための措置」を講じていれば税込価格を表示することを要しないこととなりましたが、特例期間が終了し、令和三年四月一日より、総額表示が義務化されました。

○総額表示の対象となる媒体

対象となる価格表示は、商品本体による表示（商品に添付又は貼付される値札等）、店頭における表示、チラシ広告、新聞・テレビによる広告など、消費者に対して行われる価格表示であれば、それがどのような表示媒体により行われるものであるかを問わず、総額表示が義務付けられます。

○総額表示の対象外となる媒体

「見積書」「契約書」「請求書」等については、総額表示義務の対象とはなりません。総額表示の義務付けは、不特定かつ多数の者に対する値札や店内掲示、チラシあるいは商品力タログにおいて、「あらかじめ」価格を表示する場合は対象となります。

○総額表示の表示方法（例）

【総額表示OK例（2021年4月1日から）】

（商品価格10,000円 税率10%の場合）

- 11,000円
- 10,000円（税込11,000円）
- 11,000円（税込）
- 11,000円（税抜価格10,000円）
- 11,000円（うち消費税額等1,000円）
- 11,000円（税抜価格10,000円、消費税額等1,000円）

【総額表示NG例（2021年3月31年までの特例）】

（商品価格10,000円 税率10%の場合）

- 10,000円（税別）
- 10,000円（税抜）
- 10,000円（本体価格）
- 10,000円+税
- 10,000円（※価格は全て税抜価格です。）

【店内飲食（10%）と持ち帰り（8%）の両方の税込価格表示をする場合の例（商品価格1,000円）】

商品名	店内飲食	持ち帰り
牡蠣 1kg	1,100円	1,080円
海鮮セット	1,100円	1,080円
海鮮丼	1,100円	1,080円

※総額表示について更に詳しくお知りになりたい方は、財務省HPの「総額表示義務と転嫁に関する資料」ページをご覧ください。

第九回 水産教室を開催

長崎県漁協青壮年部連合会

去る一月十八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シマアジの捌き方を含めた水産教室を開催しました。

平成二十六年年度から実施している長崎女子短期大学との水産教室の開催は、本年度九回目を迎えました。この水産教室では、本県で水揚げされる様々な魚種を無償提供し、プロの栄養士を目指す学生に対して、本県水産物に親しんでもらおうと取り組んでおります。

した。また、本会役員の指導を熱心に聞きながら、時折雑談している様子も見られ、和気あいあいとした雰囲気にも包まれていました。



牧島監事による刺身づくりの実演



学生に捌き方を教えている平山顧問

学生は、刺身や塩焼き、フライ等に調理し、ソーシャルディスタンスを確保しながら自分たちが捌いたシマアジを堪能しており、とても満足げな表情を浮かべていました。

今年度より、一年生および二年生を対象に年二回水産教室を実施することとしております。引き続き、我々青年部にしかできない活動を積極的に展開し、水産業の発展はもとより、魚食普及等に努めていきます。

(4) 今回は、シマアジ（養殖）を用意し、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、刺身づくりの実演を学生に披露しました。一年生ということもあって、包丁さばき等が心配されましたが、授業の中で、アジやイワシを捌いた経験があったようで、スムーズに作業を進める様子が見られま

「長崎県の魚愛用店」で地産地消を!

長崎県水産加工流通課

日本料理 花ざり
Japanese Food HANAZARI
日本料理 花ざり



長崎県産

和食 和食 予約制

東京など万で修行をした後で、自慢の日本料理をご提供いたします。長崎県産ふぐのほか、地元で獲れた新鮮な魚料理をお召し上げいただけます。

〒 諫早市高城町8-2
☎ 0957-23-1514
🕒 11:30 ~ 14:30(昼は5名様以上の予約で営業)
17:00 ~ 23:00
🏠 無休



寿司割烹 かつら
Sushi KATSURA
寿司 かつら



長崎県産

和食 和食

中心部から約10分的好アクセス。長崎地魚を気軽に楽しみ頂けるよう、一品料理や定食も終日ご用意しております。あたたかい笑顔の名物(?)店主に会いにいらしてください。

〒 長崎市松馬場1丁目4-2
☎ 095-823-4471
🕒 11:30 ~ 14:00 (Lo13:40)
17:00 ~ 21:30 (Lo21:00)
🏠 毎週水曜日・月1回程度不定休あり



海鮮居酒屋 めびす屋 L'ALA VISTA
Seafood Tavern EBI-SU-YA L'ALA VISTA
海鮮居酒屋 めびす屋 L'ALA VISTA



天然地魚活魚合せ

和食 和食

今、長崎で天然地魚や活魚などの極前海鮮料理をたくさん安価に楽しめる店。地酒とワインも多種、惣菜構電停から徒歩1分の地元人気店。

〒 長崎市浜町11-12七福ビル1階
☎ 095-820-6060
🕒 17:30 ~ 25:00 (Lo24:00)
🏠 不定休
📄 ~4名様用 予約不要 *ハットリ一品無料サービス



麻寿喜 (ますき)
MASUKI
麻寿喜



長崎県産

和食 和食

大波止ターミナル近くにある、昭和58年度創業のお店です。長崎の地魚を用いた料理やくじらを提供しており、アツ鍋やちゃんぽんなど予算に応じたコースもあります。ランチ営業も行っているほか、各種宴会(18名様まで)にもご利用いただけます。

〒 長崎市元船町11-2-2
☎ 095-826-7814
🕒 11:30 ~ 14:30(Lo14:00)
17:00 ~ 24:00(Lo23:00)
🏠 日曜日、不定休



古民家レストラン 藤松
Restaurant FUJIMATSU
住宅長子 藤松



長崎県産

和食 和食 予約制

小値賀島の恵みを活かした島の家庭料理レストランです。この島でしか味わえない滋味深い料理の数々をお楽しみください。ランチは3,500円より、ディナーは5,000円より承っております。

〒 北松浦郡小値賀町前方郷3694
☎ 0959-56-2646
🕒 11:00 ~ (Lo15:00)
18:00 ~ 22:00 最終来店20:30(完全予約制)🏠 日
🏠 火曜日(祝祭日の場合は水曜日)・年末年始



カンパナホテル 和食処 萬葉
CANPANA HOTEL Japanese Restaurant MANN-YOU
幹酒店 和食処 万叶



長崎県産

和食 和食

五島で獲れた地魚を食材とした料理を、当ホテル自慢の料理人達が腕を振るい五島の旬な味わいをお届けいたします。ゆっくりくつろげる、五島の隠れ家的なたずまいも魅力です。

〒 五島市東浜町1-1-1
☎ 0959-72-8111
🕒 11:30 ~ 14:00 (Lo13:30)
17:30 ~ 21:00(Lo20:00) *昼休み期間18:20-30
🏠 無休



ワイン食堂 イオ・ロ・マネッジョ
Wine dining lo Lo Maneggio
葡萄酒食堂 lo Lo Maneggio



長崎県の魚を使った前菜セット

和食 洋食

長崎県産の魚を使った前菜セット・アクアパッツァ等がオススメです。自然派ワインの品揃えも豊富です。

〒 佐世保市下京町10-7シネマ太陽ビル7-201
☎ 0956-22-3415
🕒 11:30 ~ 14:00 (Lo13:30)
17:30 ~ 25:00
🏠 日曜日



しょうぶ
SYOUBU
SYOUBU



長崎県産

和食 和食

長崎空港ターミナルビル2階にあり、水産県という地の利を活かした新鮮なネタを仕入れています。個室(花しょうぶ)は、コース料理(要予約)のほか、長崎の地の産を取り揃えております。

〒 大村市具島町593番地
☎ 0957-52-5554
🕒 11:30 ~ 20:30 (Lo20:00)
🏠 無休



お食事処 朝比
Restaurant ASAHII
朝比 ASAHII



長崎旬魚

和食

長崎県産の魚料理は、朝比朝比のほか、長崎県産アジ、近海のお刺身や一品料理があります。その季節の旬の魚をどうぞお召し上がりください。

① 諫早市森山町唐比東415-2
② 0957-36-1591
③ 11:00～(Lo14:00) 17:00～(Lo20:00)
④ 月曜日(祝祭日の場合は火曜日)



中華屋 竹林 栄町店
Chinese restaurant TKUBINJI Sakae-machi Branch
中華屋 竹林 栄町店



中華風刺身

和食

こだわりは何もない。あたりまえのことを、当たり前にするだけ出来合いを使わず、手づくりで提供します。

① 長崎市栄町1-2 尾上ビル2階
② 095-829-3539
③ 11:00～15:00 17:00～21:30 (Lo21:00)
④ 土曜日、日曜日、祝祭日(お相談)



いけす料理 かね万
Ikesu Cuisine KANEMAN
いけす かね万



長崎旬魚

和食

光輝く茂木湾を一望のもとにこちよい潮騒を聴きながら天下第一の包丁さばきで盛られた活魚料理と美酒を堪能する、新鮮な素材と心意気とがごまかし味の要諦です。

① 長崎市茂木町2190-6
② 095-836-0069
③ 11:00～22:00 (Lo19:30)
④ 不定休



稲佐山温泉ホテルアマンディレストラン ローラス
Mitsuzaka Hotel Aman's Restaurant Lotus
稲佐山温泉ホテルアマン 稲佐山温泉 稲佐山



特上伊勢毛刺身盛り合わせ (長崎旬魚)

和食

稲佐山中腹に行むレストランで美しい長崎港の夜景(景色)が大パノラマに眺望できる。海に囲まれた長崎の新鮮な魚介類や、旬の食材を活かした和風・洋風・郷土料理をご提供しております。

① 長崎市磯町39-38
② 095-862-5555
③ 11:30～22:00
④ 不定休



民宿 しもぐち
Inn SHIMOGUCHI
民宿 SHIMOGUCHI



長崎旬魚

和食

鮮魚店を直営しており、新鮮なお魚をいつでも楽しめる民宿です。旬のものを用いるため、季節により提供される魚は異なる場合がございます。4名様からご利用いただけます。

① 志岐市志岐ノ浦町大原船985
② 0920-47-2526
③ 11:00～15:00(Lo14:00) 17:00～22:00(Lo21:00)
※要予約(4名様から受付)
④ 不定休



五島の味処 椿茶屋
GOTO Restaurant TSUBAKI Cafe
五島味処 椿茶屋



長崎旬魚

和食

趣ある回廊を囲んで、五島牛や海の幸、山の幸をゆくりと、のんびりと、心ゆくまでお楽しみいただけます。

① 五島市浜町1247
② 0959-73-5940
③ 11:30～22:00
2019年6月中旬全通りリニューアルオープン
④ 無休(完全予約制 前日までに)



すし処 慎一
Sushi SHINICHI
寿司処 慎一



すし刺身一押し

和食

上対馬の旬な魚をこだわって提供していますので、是非堪能してください。特に当店自慢の穴子は店主所有の漁船、幸生丸で漁獲した最高の穴子です。刺身、寿司、天ぷら、穴子丼などいろいろ楽しめます。

① 対馬市上対馬町古里13-3
② 0920-86-3749
③ 11:30～14:00(Lo13:30)
18:00～22:00(Lo21:30)
④ 不定休(電話予約は要予約)
※要予約(4名様から受付)
※予約は電話予約
⑤ ガイド付きで 旬の魚を使った一品を提供します



鮓政
Sushi MASA
鮓政



長崎旬魚

和食

西彼半島の外海、内海(大村湾)の地魚や、西海市のとれたて野菜を使って旬の料理を作る寿司屋です。地元から出来る贅沢をご堪能ください。

① 西海市西彼町坂郷1302
② 0959-27-0237
③ 11:00～14:30、17:00～21:00
④ 水曜日



新たな漁業調整規則

長崎県資源管理方針の策定について

長崎県水産部 漁業振興課

水産資源の管理は県による漁業権免許、国・県による漁業許可、漁獲可能量（TAC）制度の公的規制と漁業者による自主的な資源管理を組み合わせることで、多様な漁業者による漁場利用を調整しながら効果的な管理を行っています。令和二年十二月の改正漁業法の施行により、資源管理の体制が新しくなることから、長崎県における資源管理に関する基本的な事項等を定めた、長崎県資源管理方針を策定したので、その概要について説明させていただきます。

長崎県資源管理方針は大きく分けて、「資源管理全体に関する考え方」と「魚種ごとの具体的な管理方法」により構成されています。

まず、「資源管理全体に関する考え方」ではTAC対象魚種（※1）は漁業種類ごとに漁獲可能量を設定すること、漁獲可能量の配分は漁獲実績を基礎とすること、漁獲量報告は義務であること、TAC対象魚種以外の魚種も目標を定め資源管理を行うことなどを定めています。

（※1…本県のTAC対象魚種はクロマグロ、マアジ、マサバ、マイワシ、スルメイカ、サンマの六種類）

次に「魚種ごとの具体的な管理方法」では、TAC対象魚種のクロマグロ（大型魚・小型魚）、マアジ、マイワシ、サンマについて、各魚種ごとに漁業種類による漁獲可能量の設定、配分方法、漁獲量報告の方法等を定めています。現在記載されている魚種は四種のみですが、必要な魚種は順次追加していきます。なお、これまで漁業者が自主的な資源管理に取り組むために作成している資源管理計画は、今回の漁業法改正により令和五年度までに、長崎県資源管理方針に即した資源管理協定への移行を図る必要があります。

※長崎県資源管理方針は県ホームページに掲載しております。県ホームページのURLは下記になります。

<https://www.pref.nagasaki.jp/shared/uploads/2021/03/1614649112.pdf>

九州信用漁業協同組合連合会発足に伴う変更について

(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。

この度、長崎県信用漁業協同組合連合会が令和三年四月一日をもって合併し、新たに、「九州信用漁業協同組合連合会」となります。

合併に伴い、四月一日より口座番号、店名、店番が変更となりますのでよろしくお願いいたします。

新口座番号：2361136

新店名：九州信用漁業協同組合連合会 長崎統括支店

新店番：004

ヒラメの無眼側黒化防除について

長崎県総合水産試験場

種苗量産技術開発センター 魚類科

はじめに

ヒラメは、眼のある有眼側が黒から茶褐色の複雑な配色をしているのに対し、眼のない無眼側は単調な白色をしています(図1)。

しかし、人工生産したヒラメは、飼育している間に、白いはずの無眼側が黒っぽく着色し(黒化といえます)、天然魚と容易に区別

がつくようになります(図1)。この見た目の違いが、放流魚や養殖魚が天然魚よりも低価格で扱われる一因となっています。

このため、放流魚や養殖魚でも、黒化のない天然魚に近い体色のヒラメを生産することができれば、付加価値の向上につながる期待できます。総合水産試験場では、京都大学

との共同研究により、ヒラメの無眼側黒化を抑制する飼育技術の開発に取り組んでいます。今回は、その取組み概要を紹介いたします。

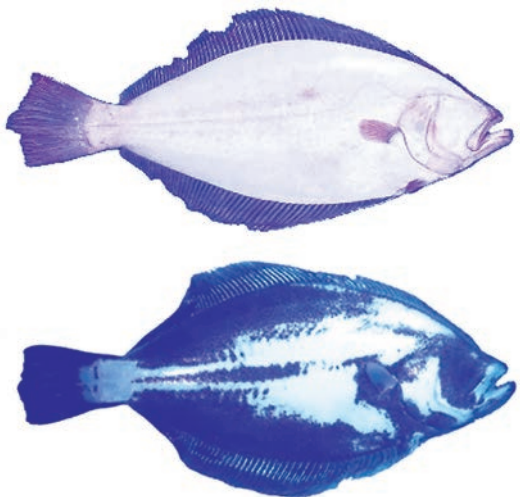


図1. ヒラメ無眼側の体色の例
上：天然魚、下：養殖魚

これまでの取組み

黒化を抑制する試みで、最も効果が高い方法としては、水槽底面に砂を敷く方法が知られています。しかし、この方法は、残餌や糞等によって底面の砂が汚れてしまうことや、砂にもぐったヒラメの飼育管理が煩雑であるなどの理由から、実用化が進んでいませんでした。

このような中、近年、京都大学の田川准教授のグループが、底面を凹凸に改造したポリカーボネイト水槽でヒラメを飼育することによって黒化が抑制できることを明らかにしました。さらに、通常の水槽では、黒化が進みやすい無眼側の背鰭と尻鰭の基部付近が底面に接触していないのに対して、凹凸水槽では鰭基部の接触機会が増加していたことから、底面からの接触刺激が無眼側の黒化を抑制する要因として重要であることがわかりました。

網敷飼育による黒化防除

水槽の底面の形状によって、黒化を抑制できるといふ知見は、とても斬新なものでしたが、種苗生産場や陸上養殖施設では、水槽を改造して底面を凹凸にすることは、砂敷き飼育同様、現実的な方法ではありません。そこで、総合水産試験場と京都大学との共同研究により、実用的な黒化防除のための飼育法の開発に取り組む事になりました。

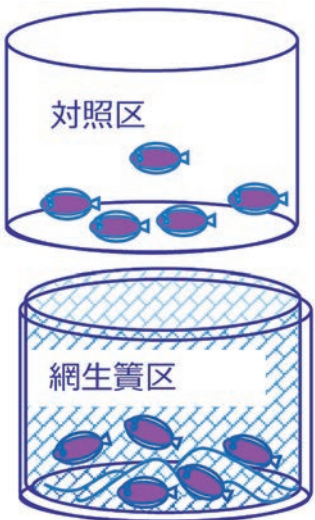


図2. 試験区の設定

試みた方法は、既存の水槽の中に、ナイロン製の網生簀を設置し、その中でヒラメを飼育するというものです。網を用いることで、無眼側の接触刺激を増やすのが狙いです。実験では、1キリットルの透明ポリカーボネイト水槽を使用し、その中に、ナイロン製の防風網で作った網生簀を設置しました(図2)。網生簀の網は、凹凸水槽のイメージで水槽内にぴんと張った状態ではなく、底面・側面にたるみを持たせた状態にしました。また対照区として、網を設置しない同じタイプの水槽を使用してヒラメを飼育しました。実験には、全長7cm程度の黒化の進んでいない稚魚70尾ずつを使用し、394日間の試験飼育の後、写真撮影を行い、無眼側黒化の程度を黒化面積率(ヒレを除いた無眼側の面積に対する黒化部位の面積のパーセント)を用いて評価しました。図3は実験終了時(平均全長38cm)、各試験区から無作為に選んだ10個体のヒラメ無眼側の写真です。網生簀区で黒

化が抑制されていることがはっきりとわかります。図4はその時の各試験区の平均黒化面積率です。黒化面積率は対照区では53%であり、無眼側の半分以上の面積が黒化していましたが、網生簀区の黒化面積率は、わずか2%でした。このように、既存の水槽中に網を設置するだけで、無眼側黒化を劇的に抑制できることが明らかとなりました。

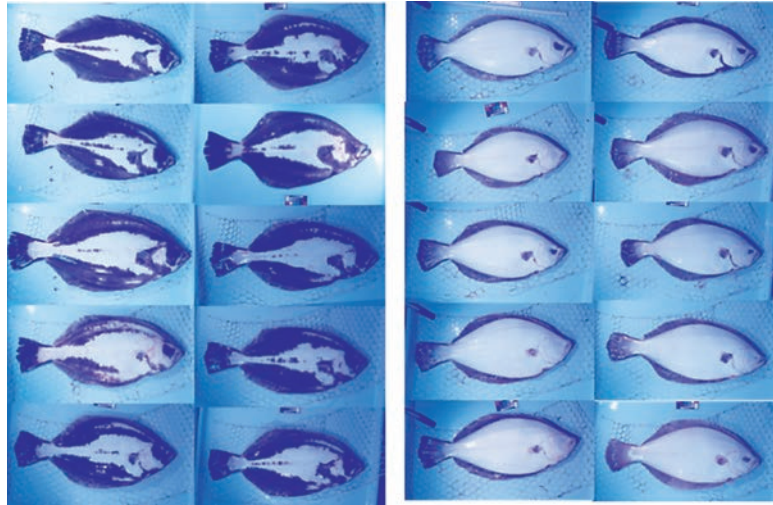


図3. 無眼側 (394 日目 平均全長 38cm)
左：対照区、右：網生簀区

ところで、網生簀区でも、わずかに黒化部位が出現しましたが、多くは、胸鰭の基部および鰓蓋のくぼんだ部分のニヶ所でした。これは胸鰭基部の皮膚は、胸鰭があるため、網と接触することが困難であること、同様に、鰓蓋のくぼんだ部分も骨格がくぼんでいるために網と接触し難いことが、他の部位よりも黒化しやすい原因であると考えられています。

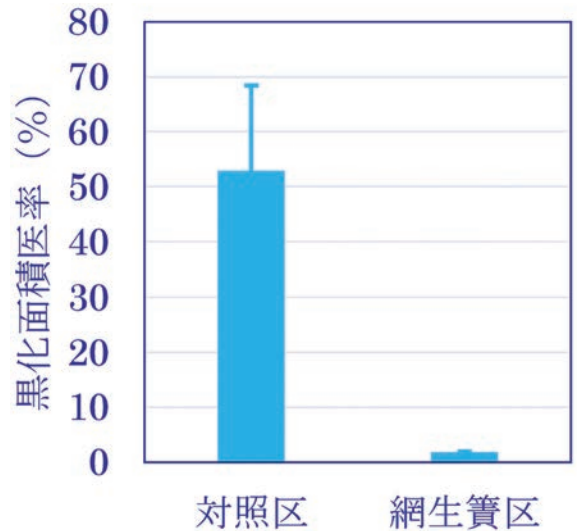


図4. 黒化面積率 (394 日目)

今後の課題

今回の取り組みにより網の上で飼育をするというシンプルな方法を用いることで、無眼側の黒化をほとんど目立たないレベルにまで抑制できることがわかりました。現在、この方法を応用し、より実用的な手法の開発に取り組んでいます。検討すべき課題としては、①網生簀式よりも設置と飼育管理が容易な底面に置くだけの網の効果、②底面に設置する網の面積による効果の差（より少ない網面積でも黒化抑制に効果があるか）、③ナイロン網を加工するよりも手軽に利用可能な市販の金属製網や樹脂製マット等による効果等があります。

今後これらの技術開発を続けることにより、養殖ヒラメの付加価値向上につなげていきたいと考えています。

(担当) 山田敏之

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

マリナープレジャー
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、下記宛てにお願いいたします。

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3年2月号号外 第七管区海上保安本部 交通部安全対策課発行

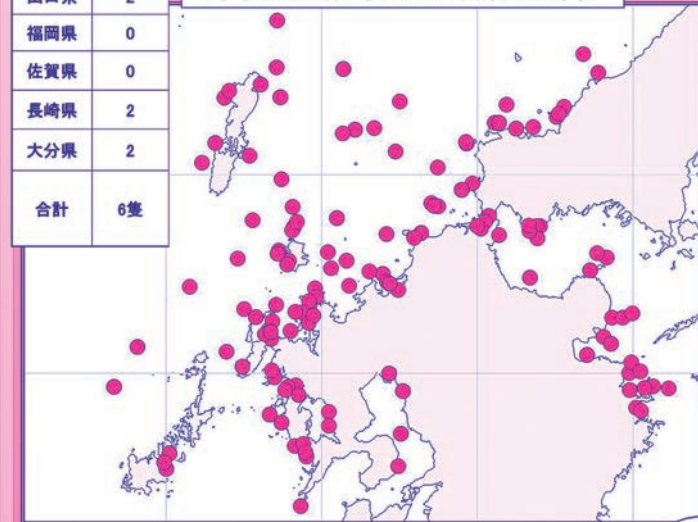
速報！衝突が昨年と比べて**倍増**！

1月は衝突海難が12隻発生し、そのうち6隻が漁船で、昨年(3隻)と比べ倍増しています。(数値は速報値です。)
春先にかけて、プレジャーボートの出港増加が予想されます。慣れている海域であっても、今まで以上に見張りを厳重に行い、漁船海難を1隻でも減らしましょう！

県別内訳
令和3年1月

山口県	2
福岡県	0
佐賀県	0
長崎県	2
大分県	2
合計	6隻

漁船の衝突海難発生位置
(平成28年から令和2年)



頼むけん、見張ってくれんね！



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

〒852-1102 長崎市東区西町1丁目0-1
TEL:0956-31-8020

〒851-0119 長崎市東区東山町1丁目0-1
TEL:095-837-8020

〒894-0193 鹿児島県鹿児島市錦江町4-2-25
TEL:099-260-0600

□ 佐世保店 ☎ 0956-31-8020
□ 長崎店 ☎ 095-837-8020
□ 鹿児島店 ☎ 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

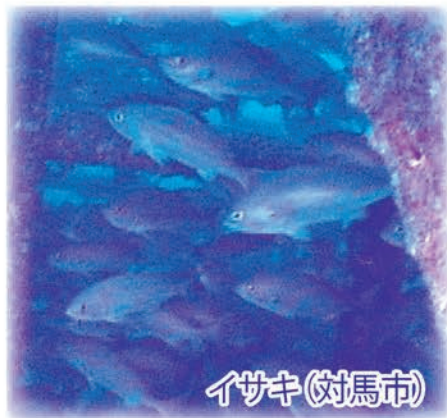
JFシェルナース



魚礁



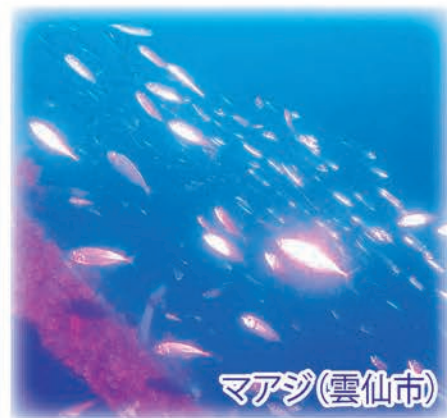
シェルナース6.0型



イサキ(対馬市)



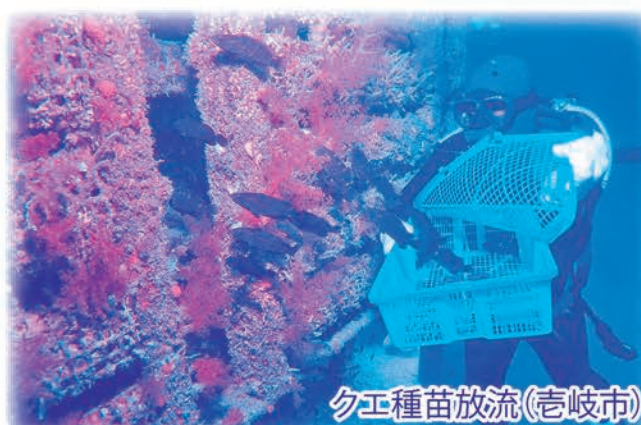
ヒラマサ(五島市)



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



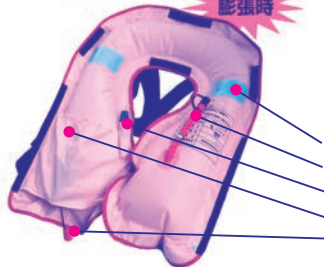
カサゴ

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



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

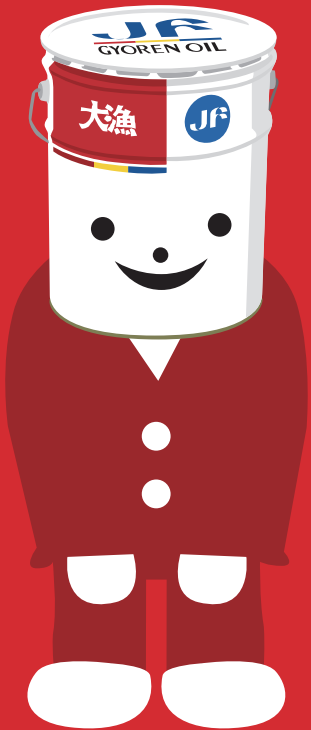
TEL 03-6222-1323

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

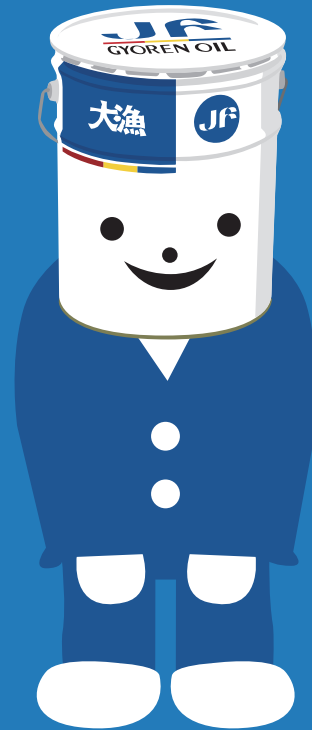


これからもよろしく大漁オイル

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

