

漁運お祭り

'21
3

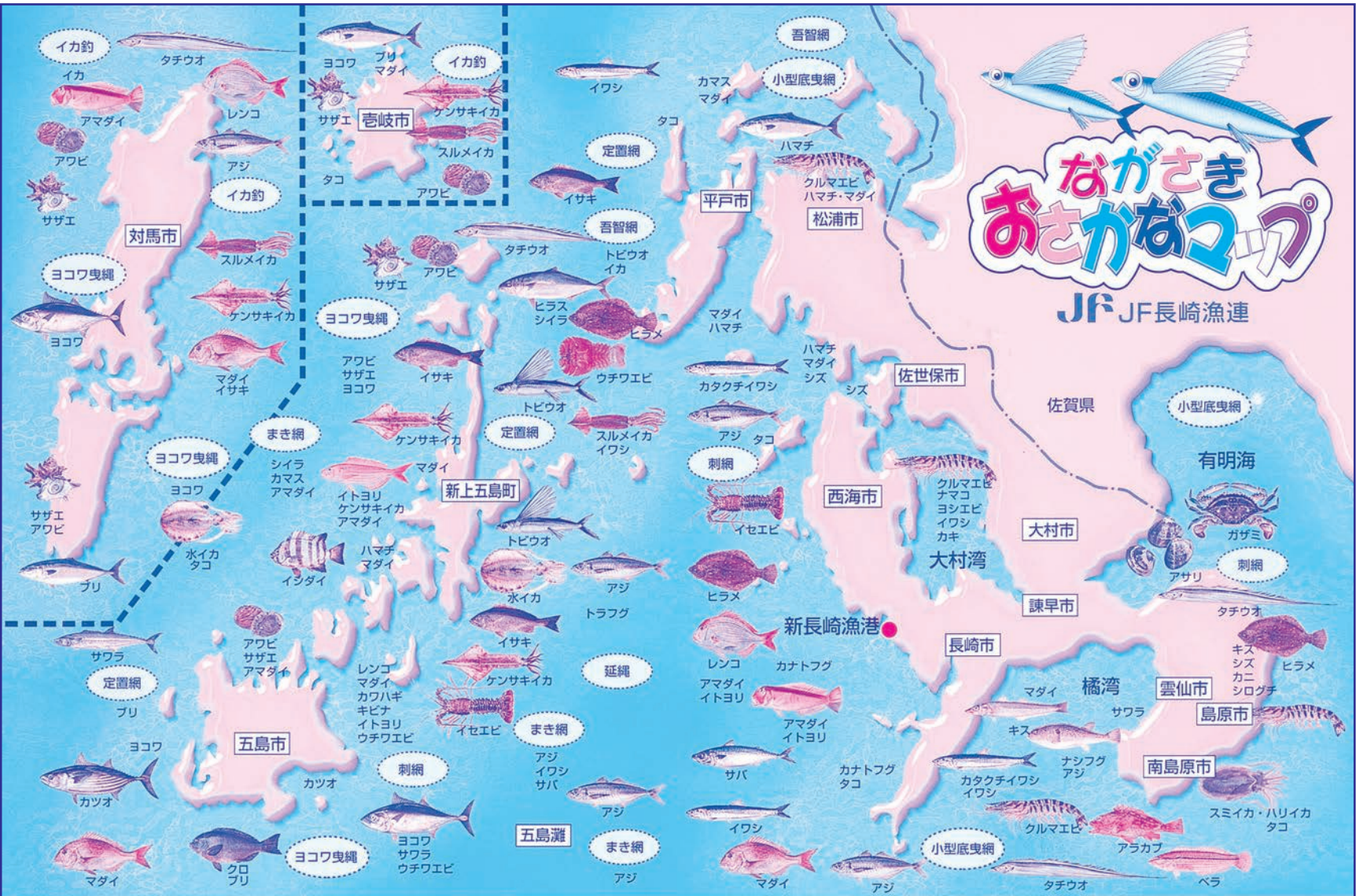
No.311



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/>

ながさき おさかなマップ

JF JF長崎漁連



長崎の海にはおさかながいっぱい！ たい ぶり さは あじ まくら いわし がつお ひらめ がれい きす すずき さわら はも うなぎ このしろ
 おさかなの名前/魚へんのつくもの 鯛・鰯・鯖・鱒・鮭・鰯・鰹・鰺・鰈・鱈・鱣・鰻・鱉 …みんなも覚えてね。

▼ 『第二十六回全国青年・女性漁業者交流大会』が開催される……………	1頁
▼ 漁協探訪 生月漁協直売所「おさかな市場 網元屋」……………	3頁
▼ 令和二年度ウェブショッピングサイト商品紹介……………	4頁
▼ 全国養殖クワマガク品評会……………	5頁
▼ 長崎県漁協青壮年部連合会 会員・部員大募集……………	6頁
▼ 漁業法と漁業調整規則改正に伴う罰則強化……………	7頁
▼ 「長崎県の魚愛用店」で地産地消を……………	8頁
▼ 令和3年経済センサス―活動調査……………	10頁
▼ 漁船海難月報～速報（二月号）～ 第七管区海上保安本部……………	11頁

表紙の写真

今月号の表紙は、ワカメの収穫作業の様子を掲載しています。

『第二十六回全国青年・女性漁業者交流大会』が開催される

長崎県漁協青壮年部連合会

去る三月二日に「第二十六回全国青年・女性漁業者交流大会」が開催されました。今年度は新型コロナウイルス感染症対策としてオンラインでの発表となり二十五団体が日頃の研究・実践活動について発表を行いました。

本大会は、全国の青年・女性漁業者が、日頃の研究・実践活動の成果を発表するとともに、参加者間の交流により知識や情報を共有・進化させることで、水産業・漁村の発展と活性化に資することを目的に毎年開催されています。

本県からは、昨年十二月に開催した第二十三回長崎県青年漁業者交流会長崎県大会において、最優秀賞を受賞した平田政実氏（県南地区漁業士会所属）と優秀賞を受賞した田島巧氏（九十九島漁協所属）が長崎県の代表として発表しました。



平田氏が発表している様子



田島氏が発表している様子

今年度は、新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け、オンラインでの発表となりました。

翌日には各部門による各賞受賞者が発表され、平田氏が農林水産大臣賞、田島氏が水産庁長官賞を受賞しました。

本号では、農林水産大臣賞を受賞した平田氏の取組について紹介します。

●第四分科会（地域活性化部門）

県南地区漁業士会 平田 政実 氏

『カ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』

【取組概要】

県南地区漁業士会は、平成六年度に諫早地区漁業士会と島原地区漁業士会が統合した組織で、地域漁業の活性化を目的に水産教室の開催、担い手対策、漁具・漁法の導入や普及などに取り組んでいる。

かつての諫早湾では、タイラギ潜水器漁業が非常に盛んであったが、資源の激減により平成五年度以降漁漁が続いていた。また、タイラギ潜水器漁業の休漁以降に基幹漁業となったアサリ養殖は餌となるプランクトンが豊富な海域であることから、身入りが良く高い評価を得ていたものの、夏場に大量へい死が起こる年があり生産が不安定だった。そのため、新たな漁業を模索していた中、諫早湾で採れた天然のカキは身入りが良くおいしいと評判であり、小長井地域でのカキ養殖の導入に向け取り組んだ。

カキ養殖の漁場としては波浪が小さな内湾や入江が適しているといわれているが、当海域は餌となる植物プランクトンは多いものの干満差が日本一大きな有明海のため水深が大きく変わること、干満差による潮流が非常に早いこと、湾内に島や岬がなく波風の影響を強く受けることなどから、一般的な筏垂下式やえ縄式でのカキ養殖に不安があった。

また、ムラサキイガイやフジツボ類、ホヤ類等といった付着生物が大量に付着したことを受け、付着する時期を調べ、付着が多い時期を避けることで影響を軽減できないかと考

え、調査を行った。調査の結果、ムラサキイガイが二〜三月ごろ、フジツボ類が五〜十月、ホヤ類が九〜十月に出現することが分かった。

そこで、コレクターをムラサキイガイの出現盛期を避けた四〜五月に垂下して養殖を開始したところ、付着生物による影響を軽減できるようになり、生残率が大きく向上し、養殖の可能性が大きく向上した。さらに、四〜五月に養殖を開始しても、一月の身入り率(殻を含む重量に対する身の重量%)が三十%になることが分かり、カキ焼きなどで消費量が増える十二月には非常に身が詰まったカキを生産できることも分かった。

カキ生産部会の設立、シングルシード(一粒カキ)養殖、種苗自主生産、カキのブランド化、カキ焼きイベントの開催等を実施したことで小長井牡蠣の知名度が向上している。

旧小長井町漁協の水場の柱だったアサリ養殖が、夏場の高水温の影響などで生産が不安定になっていたが、カキ養殖が始まってからは、アサリ養殖業者の多くがカキ養殖も行うようになり、経営の多角化が進んだことで、漁家経営が安定した。

漁家経営が安定したことで、直近五年間で六人の新規就業者が生まれ、さらに現在四人が漁業者になるための研修を行っており、若い漁業者が加わることで地域の活性化につながっている。

同じ諫早湾で旧小長井町漁協の対岸にある旧瑞穂漁協でも、平成十四年度からカキ養殖が始まり、現在は年間八十トンを生産するまでの基幹漁業に成長し、諫早湾全体がカキの養殖産地となった。

漁協探訪

生月漁協直売所「おさかな市場 網元屋」

総務指導部指導課

ミングによって四季折々の多彩な魚を取り扱っており、特にアジやイカ類が売れ筋とのことでした。

今回、平戸市生月町にある生月漁協の直売所「おさかな市場 網元屋」をご紹介します。同直売所は平成三年の生月大橋開通に合わせてオープンし、平成二十三年には全面リニューアルを行い、今年で三十周年を迎えます。営業は朝の十時となっていますが、取材当日は九時三十分頃から人が並び始め、開店直前には十数人が並びような状態でした。

来店者のお目当ては、同漁協が運営する定置網で早朝に漁獲された高鮮度の鮮魚で、開店と同時に鮮魚コーナーへ駆け寄る人が多く見受けられました。



網元屋の外観

訪れた当日には、豆アジ、メジナ、カマス、マトウダイ、小型のヤリイカ、スルメイカ、ササイカ、アオリイカが並びられています。が、どれも鮮度が良く袋の中で飛び跳ねている魚もいるほどでした。

また、ブリやヒラマサ等がブロックで販売されていたほか、クジラの加工品や蒲鉾、煮干といった加工品等も販売されていました。

「おさかな市場網元屋」では、訪れるタイ



網元屋の内観

生月漁協では直売所の「おさかな市場網元屋」をはじめとして、平成二十二年十一月に網元屋に隣接するスーパーマーケット「しおかぜ」をオープン。加えて平成二十五年十一月にはグループホーム「ふれあい」を開設するなど、地域に欠かせないインフラとして、さまざまな地域貢献事業を実施しています。

「おさかな市場網元屋」は、月に一度の定置網の休漁日を除いて、毎日営業しており、土日も営業しています。生月町へ訪れた際には是非立ち寄ってみてはいかがでしょうか。

『おさかな市場 網元屋』

住所 平戸市生月町壱部浦 168-2
生月大橋から車で約 10 分
電話番号 0950-53-1571 (直売所)
0950-53-2131 (生月漁協)
営業時間 10:00 ~ 16:00
休 み 不定期にて月 1 日

小長井牡蠣



諫早湾漁協で育てられた小長井牡蠣。うま味成分たっぷりの美味しい牡蠣です。紫外線殺菌装置で24時間滅菌処理した後出荷しています。

長崎朝どれ鮮魚セット



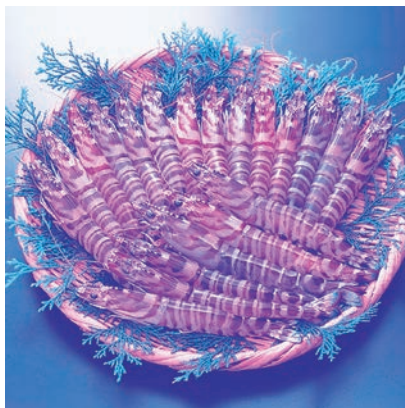
季節ごとに詰め合わせた鮮魚ボックスを毎週水曜日または金曜日に発送しています。お届けはエラ内臓を取り除いた状態で真空パックし配送します。

長崎県産養殖ブリフィーレ



長崎県適正養殖認定制度(生産した養殖魚が安全・安心であるという情報提供能力を有する養殖業者)で認められた安全・安心な魚を出荷しています。

深江クルマエビ



長崎県島原半島にある深江町漁協で養殖されたクルマエビ。3cmほどの小さな稚エビから大切に育てられた美味しいエビです。

ウェブショップ「ながさきサイト」: <https://www.jf-nagasaki.com/>

令和二年度に、本会ウェブショップ「ながさきサイト」において注文数が多かった商品を左記に掲載しております。(正月商材品を除く)
左記以外の商品にも「あじ開き」や「塩さば」等の干物、煮干し等の乾物の販売もしておりますのでぜひ一度アクセスしてみてくださいいかがですか。

令和二年度ウェブショップ「ながさきサイト」商品紹介

福岡事業部 営業課

全国養殖クロマグロ品評会

長崎県まぐろ養殖協議会

去る二月二十日に東京都渋谷区にある服部栄養専門学校で「全国養殖クロマグロ品評会」が初めて開催されました。五県七生産者から出品され、本県からは三生産者が出品しました。

本品評会は、コロナ渦中の国内需要の喚起を図るべく、国産水産物販売促進協議会（代表機関：日本水産資源保護協会）主催のもと、初めて開催されました。

豊洲市場の卸・仲卸や著名料理人などの専門審査員七名と一般審査員十四名が、ブロックの色調及び脂ののりを見定める外観審査に加え、試食用の刺身を食し、味・食感等による試食審査の二種類で行われました。



審査を行っている様子

審査の結果、最優秀賞に高知県の道水中谷水産、専門審査員賞に本県の(株)ツナドリーム五島、一般審査員賞に本県の(有)橋口水産が受賞しました。

今回審査委員長を務めた、服部栄養専門学校校長である服部幸應氏は、「一六、七年前に養殖マグロを食べたときは、全身脂っこい印象であったが、久しぶりに食べてレベルアップを強く感じた。赤身の色にはまだ改善の余地があるかもしれない」と講評されました。



出品者及び専門審査員による記念撮影の様子

本県では、毎年「旨い本マグロまつり」品評会と題し、県内各地区から出品し同様の審査内容で品評会を行っておりましたが、今年度は新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受け、中止となりました。新型コロナウイルスの終息が見えない状況ではありますが、感染対策等講じながら、来年度は開催できるよう努めて参ります。



長崎県漁協青壮年部連合会 会員・部員大募集

長崎県漁協青壮年部連合会

長崎県漁協青壮年部連合会（以下、「本会」という）では、会員相互の連絡協調を図り、漁協青壮年部活動の強化を促進し、漁協と緊密に連携して水産業の発展や漁村文化の向上のため、様々な活動を行っています。今年度は新型コロナウイルス感染症の影響を受け、できる範囲で活動を行っています。

現在は、県下の漁協青壮年部員はもちろんのこと、系統団体や他の経済青年団体の青年部員に加え、研究機関（水産試験場や長崎大学等）とも定期的に情報交換を行っています。今年度の活動として長崎女子短期大学の生徒に対し水産教室を開催し、魚食普及活動に努めてきました。

本会としては、青壮年部組織の更なる活性化および強化を図るため、未加入青壮年部への加入推進活動に力を入れており、今年四月から、長崎市みなと漁協深堀青壮年部会が本会に加入したところです。

本会の活動に興味がある青壮年部もしくは若手漁業者がいらっしゃれば、事務局までご連絡ください。

●事務局：長崎県漁連指導課内(担当：兵藤)
●電話：0955-809-2413



一昨年のさかな祭りに出展した県漁青連役員



一昨年実施した県および系統団体職員を対象にした魚の捌き方教室

漁業法と漁業調整規則改正に伴う罰則強化

長崎県漁業振興課

始めに

令和二年十二月から漁業法及びその他関係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、漁業所得と年齢バ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。

今号では、一月号で紹介した「知事許可漁業制度の改正」に続き、罰則の強化についてご紹介いたします。

罰則の強化

近年、悪質な密漁が問題になっています。特に、沿岸域においてアワビやナマコ等を狙った密漁は、その行為の様態が極めて悪質化しており、組織的かつ広域的に無秩序な採捕が繰り返され、漁業の生産活動や水産資源に深刻な影響を与えています。

このような現状を踏まえ、密漁を効果的に抑止するため、アワビやナマコの密漁に対する罰則が大幅に強化されました。

具体的には、現在、悪質な密漁が行われているアワビやナマコを「特定水産動植物」に指定し、漁業権や漁業の許可に基づく場合を除き、原則、採捕禁止としました。これに違反した者には、三年以下の懲役又は三〇〇〇万円以下の罰金が科されます。

漁業協同組合に加入している場合や、農林水産大臣や都道府県知事から漁業の許可を受けている場合でも、許可区域外における操業等は「漁業権や漁業の許可に基づく採捕」とはいえず、当罰則の対象となる場合があります。

組織的な密漁者だけでなく、一般市民や漁業者であっても、違法にアワビやナマコを採捕すれば、特定水産動植物採捕の罪に問われる可能性がありますので、ご注意ください。

その他、無許可操業や許可の条件違反、漁

業権侵害の罰則についても左表の通り強化されており、十分ご注意ください。適切な操業をお願いいたします。

漁業法改正による罰則の強化

違反内容	[改正前]		[改正後]	
	懲役刑	罰金刑	懲役刑	罰金刑
特定水産動植物を採捕した場合、密漁品を取得する等した場合 ※対象となる水産動植物は省令に規定（あわび・なまこ・稚うなぎ）	-	-	3年	3,000万円
省令に基づく大臣許可漁業又は調整規則に基づく知事許可漁業を無許可で営んだ場合 (例) ・大臣許可の場合：かじき等流し網漁業、東シナ海はえ縄漁業等 ・知事許可漁業の場合：中型まき網漁業、潜水器漁業等	3年	200万円	3年	300万円
農林水産省令又は漁業調整規則により定められた制限措置と異なる内容により、大臣許可漁業又は知事許可漁業を営んだ場合 (例) ・漁業種類や、操業期間、操業区域、馬力数等の許可証等に定められた内容に違反した場合	6ヶ月	10万円	3年	300万円
漁業権又は漁協の組合員の漁業を営む権利を侵害 (例) 漁業権設定区域における一般遊漁者によるサザエ、イセエビ等の採捕	-	20万円	-	100万円

鮓 海治
Sushi KAJI
鮓 海治 KAJI



長崎県

飲食店 和食

厳選された天然物の食材を使用し、ひと手際かけた魚料理を提供しております。江戸前鮓にこだわり、天然物の常に新鮮な鮓が食べられます。対馬の煮あごもあります。

〒 諫早市八天町2番5号
☎ 0957-24-5040
🕒 17:00 ~ 23:00 (Lo22:30)
📅 日曜日



お食事処 いち望
Ahae ICHI-BOU
鮓 和食



長崎県

飲食店 和食 海鮮料理

地元野母崎産の新鮮な魚や野菜を使った料理が楽しめます。海に面した店内からは、軍艦島、高島、伊王島を一望できます。当店おすすめの「いち望定食」をまずは、ご賞味ください。

〒 長崎市以下宿町2924-1
☎ 095-895-3888
🕒 11:00 ~ 15:00 (Lo14:30)
17:00 ~ 21:00 (Lo20:00) (要予約)
📅 木曜日・第1日曜日



ホテルニュー長崎 日本料理 錦茶房
Hotel New Nagasaki Japanese Restaurant NISHINJABO
鮓 飲食店 和食



長崎県

ホテル 和食

四季折々の、粋を集めて。プライベート感を大切にした空間の中、質の高い素材で、季節の声をかたむけながら、繊細でオリジナリティにあふれたお料理をご提供いたします。

〒 長崎市大黒町14-5
☎ 095-828-7228
🕒 11:00 ~ 14:00 (Lo14:00)
17:00 ~ 21:00 (Lo20:30)
📅 無休



酒菜屋ながれ
Tavern NAGARE
鮓 飲食店 和食



長崎県

飲食店 和食

長崎自慢の海鮮食材を使ってお酒に合う料理を提供する酒菜処。九州を中心とした旬野菜の豊富な日替わりメニューもあり是非長崎を堪能して下さい。

〒 長崎市万原町5-26 恵風ビル2F
☎ 095-824-1003
🕒 17:30 ~ 24:00 (Lo23:00)
📅 月曜日



割烹 豊月
Restaurant HOU-GETSU
鮓 飲食店 和食



長崎県(島)

飲食店 和食

岩場で獲れた新鮮な魚を寿司や刺身で提供しています。刺身定食や煮魚定食などの定番メニューや、サザエのお造り等単品料理も豊富です。季節限定で生うにぼっかけ定食が味わえます。

〒 壱岐市芦辺町瀬戸浦256
☎ 0920-45-3265
🕒 12:00 ~ 14:00
18:00 ~ (Lo21:00)
📅 火曜日



味処 千両
Restaurant SENRYO
鮓 飲食店 和食



長崎県

飲食店 和食

お刺身・一品料理、定食・丼物、お寿司・郷土料理等、豊富なメニューに地魚をふんだんに使用しております。長崎刺盛はご予約人数に応じて盛り合わせいたします。

〒 対馬市厳原町大手橋1079
☎ 0920-52-4406
🕒 11:00 ~ 14:00 (Lo13:30)
17:00 ~ 23:00 (Lo21:00)
📅 不定休



鼎脩(かなえずし)
KANAE-SUSHI
鮓 飲食店 和食



長崎県

飲食店 和食

創業50年余りの老舗で、開業以来、地ものの天然ものにこだわっております。特に、白身魚、青魚、イカ、ウニなどが美味しく、地酒との肴も多数ご用意しております。

〒 佐世保市塩浜町2-2
☎ 0956-22-8308
🕒 月~土 17:00 ~ 深夜2:00
日 17:00 ~ 24:00
📅 火曜日



海の駅 船番所
Seaside station HUNA-BANSYO
鮓 飲食店 和食 洋食 中華



長崎県

飲食店 和食 洋食 中華

窓辺に南蛮貿易港であった横瀬浦、入江には十字架が覆く八の子島。かつてのポルトガル人とキリシタンの賑わいを偲びながら西海の多彩な美味を堪能する…。魚介類料理や郷土料理など40種類ものお料理を用意しています。

〒 西海市西海町横瀬郷3550-3
☎ 0959-29-4120
🕒 11:00 ~ 最終入店14:00
17:00 ~ 最終入店19:30
📅 不定休



長崎県水産加工流通課

「長崎県の魚愛用店」で地産地消を!

蔵屋敷 いぶき地
Cellar IBUKIJI
蔵屋敷 IBUKIJI



長崎町蔵

和食

九州の地酒と海鮮、郷土料理の専門店です。長崎で獲れた新鮮な海の幸を中心に、料理長が厳選した食材を使用しています。水揚げされたばかりの旬の魚を毎日仕入れているため、刺身は鮮度抜群です。

① 諫早市永昌東町12-25 ミヤザキビル1F
② 0957-21-5353
③ 17:00 ~ 24:00 (Lo23:30)
④ 日曜日



翔寿司
SHO Sushi
翔寿司



長崎町蔵

和食

メニューが豊富で、すし盛合せや1人前のにぎり、巻物や押しすしなど天然の活魚を用いたお寿司が楽しめます。また、定食やお弁当などの提供もしています。

① 長崎市平山台1-15-2
② 095-879-3271
③ 11:00 ~ (Lo20:00)
④ 月曜日



New York Dining ~ガ・ネムル贈答カミコレクション!
New York Dining
佐竹敏子



長崎近海産 伊佐木・島越・船・地鮮サラダ仕立て

ホテル 洋食

テーマは「食を愉しむ大人の空間」。長崎近海の新鮮な魚貝や特選和牛をシェフがダイナミックに調理します。多彩に取り揃えたワインとともに楽しみください。

① 長崎市宝町2-26
② 095-821-1111
③ 11:30 ~ 14:30 (Lo14:00)
④ 17:30 ~ 22:00 (Lo21:30)
⑤ 無休



居酒屋 ばんざい
Tavern BANZAI
小澤 万寿



長崎町蔵

和食

一番のおすずめは、地魚の刺身です。長崎で獲れたいろんな種類のお刺身をぜひお楽しみください。1階はカウンターとテーブル席、2階はお座敷となっております。

① 長崎市元船町6-3
② 095-822-7177
③ 17:30 ~ 24:00
④ 日曜日、祝祭日(お盆、正月)



うにめし食堂 はらほげ
sea urchin cafe HARAHOGE
海胆食堂 HARAHOGE



長崎町蔵

和食

「うにめし食堂 はらほげ」は、昭和47年4月に創業いたしました。名前の由来は、当地八幡半島の「はらほげ地蔵」の名に因んでおります。当店では、磯料理、弁当・仕出しなどの巻物の豊富な味覚をふんだんに使い、一年を通じて、うにめし他各種名物料理をお楽しみいただけます。

① 壱岐市芦辺町誌吉本村舩1307
② 0920-45-2153
③ 10:00 ~ 18:00
④ 無休
⑤ ボイド特設で 個人、グループでお客様全員に食後のコーヒースービス



中華料理 上海
Chinese Restaurant Shanghai
中国菜 上海



中華風刺身盛り合わせ(豪華約)

伊勢海老・あびなどメニューも、すべて五島の海の幸。水イカと五島牛のオイスターソース炒めなど、新鮮な五島の山の幸との美味しいアンサンブルは大好評です。

① 五島市中央町4-6
② 0959-72-6155
③ 11:30 ~ 13:30 17:30 ~ 21:00
④ ※予約状況により変動します
⑤ 不定休



うおいち食堂
Fish market Restaurant
魚市場食堂



お刺身定食(中央が長崎刺身)

魚市場の中にある食堂だから、新鮮な魚をおいしくリーズナブルに。佐世保は相浦の魚市場内にある食堂。お座敷も広々としているのでご家族連れでも安心です。

① 佐世保市相浦町1563 佐世保魚市場内
② 0956-48-7897
③ 5:00 ~ 15:00
④ 不定休



長崎インターナショナルホテル 日本料理 桜華
Nagasaki International Hotel Japanese restaurant ONKA
長崎国際ホテル 日本料理 桜華



長崎町蔵

ホテル 和食

旬の素材を活かした美味しい料理と行き届いたサービス。おもてなしのころを大切に、皆様の思い出のお手伝いをいたします。

① 大村市水主町1-973-1
② 0957-52-7913
③ 11:30 ~ (Lo14:00)
④ 18:00 ~ 21:00 (Lo20:30)
⑤ 無休



令和3年経済センサスー活動調査

長崎県県民生活環境部統計課

総務省と経済産業省は、令和三年六月一日現在で、「令和3年経済センサスー活動調査」を実施します。この調査は、令和元年に実施した「経済センサスー基礎調査」や令和二年に実施した「企業構造の事前確認」によって得られた事業所や企業の情報を活用して、売上高など経営項目の把握に重点を置いて実施します。

調査票は、都道府県知事が任命した調査員がお伺いして直接配布するか、国が郵送します。調査員がお伺いす場合は、必ず「調査印証」又は「業務委託証明書」のほか「従事者用腕章」を身に付けていますので、安心してご回答ください。

皆様の調査へのご理解・ご回答をよろしくお願ひします。

〇問い合わせ先 調査票が入っている封筒の色によって異なります。

青色の封筒	0120-4300-1003	(無料)	03-66630-7641	(有料※)
黄色の封筒	0120-0555-0997	(無料)	03-5200-5858	(有料※)
ピンクの封筒	0120-0700-174	(無料)	03-6262-7479	(有料※)
緑の封筒	0120-0230-261	(無料)	03-6262-7457	(有料※)
オレンジの封筒	0120-0121-030	(無料)	03-6702-0206	(有料※)
	0120-0492-048	(無料)	03-6262-7456	(有料※)

※有料の電話番号は、IP電話など通話料無料回線を利用できない場合にご利用ください。



あなたの回答で、日本の未来が見える。

アプサー! 経済センサス

令和3年6月1日

経済センサス 活動調査 日本経済の今がわかる「経済センサス-活動調査」がはじまります。全国すべての事業所・企業が対象です。

安全で便利なインターネット調査がおすすです。ご回答よろしくお願ひいたします。

この調査は統計法に基づく基礎統計調査で、調査に回答する義務があります。いただいた内容は統計作成の目的以外(税の算料など)には、絶対に使用しません。

調査票のお届け方法は、事業所の形態により異なります。

- 1 単独事業所(総務庁発表及び国勢調査1世帯以上を除く)、調査員がお伺いして調査票をお渡しします。
- 2 支所などがある企業、単独事業所(総務庁発表及び国勢調査1世帯以上)など、国が本社などにまとめて郵送します。

<https://www.e-census2021.go.jp/> 経済センサス2021 検索

総務省・経済産業省・都道府県・市区町村からのお知らせです。

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。



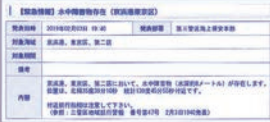
※イメージ図です。

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。



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3月号 第七管区海上保安本部 交通部安全対策課 発行

令和3年2月発生
七管内漁船海難 計10隻

令和3年2月累計19隻(前年13隻)
漁船海難発生隻数は前年に比べ**6隻増加**

漁船海難隻数(速報値)	
衝突	★ 3
運航不能(機関故障)	■ 2
運航不能(推進器障害)	■ 1
運航不能(舵故障)	■ 1
運航不能(機関取扱不注意)	◆ 1
乗揚げ	● 1
浸水	● 1
合計 10隻	(昨年 7隻)
死亡、行方不明者: 1件	

県別内訳		
	2月	令和3年累計
山口県	0	3(1)
福岡県	1	1(3)
佐賀県	1	1(1)
長崎県	7	11(6)
大分県	1	3(2)
合計	10隻	19隻(13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。

累計死亡・行方不明者数: 1名(令和3年2月末日現在)

海難のほぼ半分は**衝突!**

- ✓ 七管区内では、今年19件の漁船の海難事故が発生し、うち9件が衝突事故
- ✓ ほとんどが見張りを怠ったことが原因
- ✓ 春季は釣り目的のプレージャーボート等の活動が活発になるので注意が必要。

◎航行中は勿論のこと、操業中も作業に没頭せず**見張りの徹底と早期避航**に努め、安全航行を心がけましょう。

衝突海難を防げ!
事故を起こしたい人はいない!

～啓発アニメ動画～



～衝突防止編～



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
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/>



(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

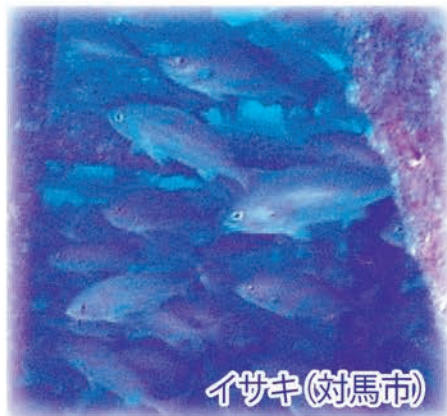
JFシェルナース



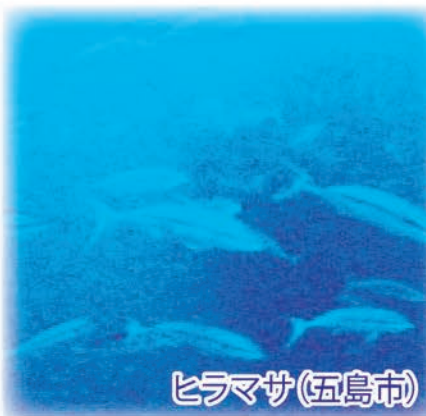
魚礁



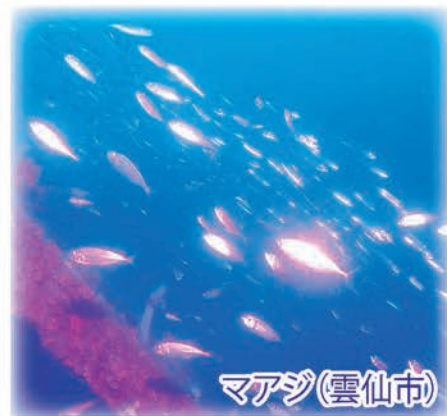
シェルナース6.0型



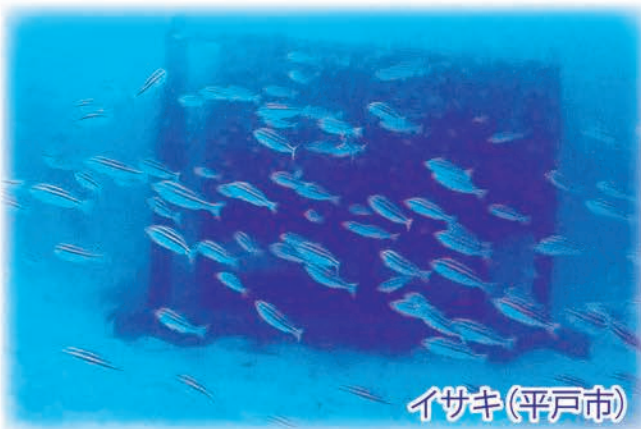
イサキ(対馬市)



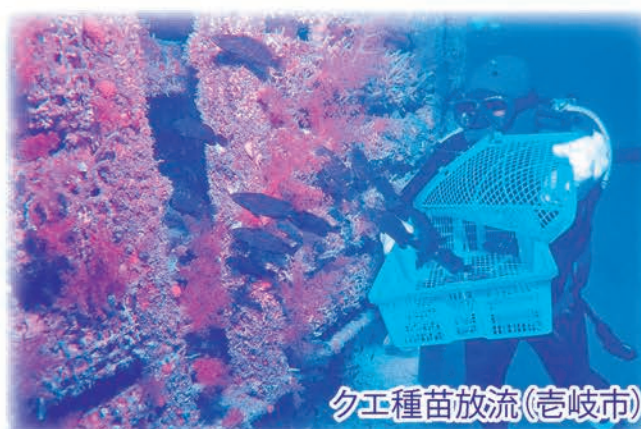
ヒラマサ(五島市)



マアジ(雲仙市)

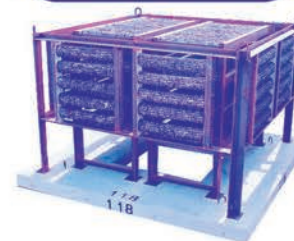


イサキ(平戸市)



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！

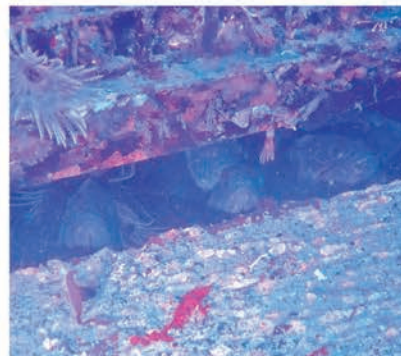
漁港内での活用

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

会員登録無料！

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

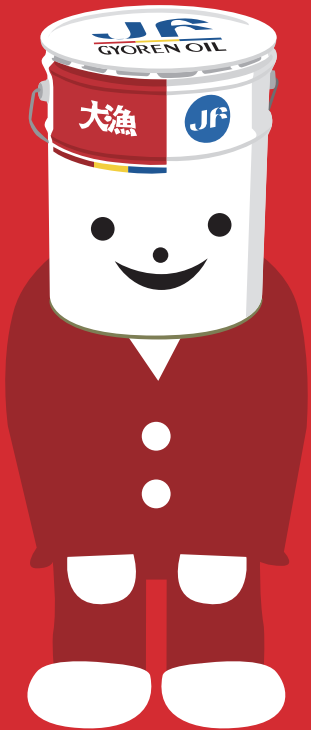
TEL 03-6222-1323

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

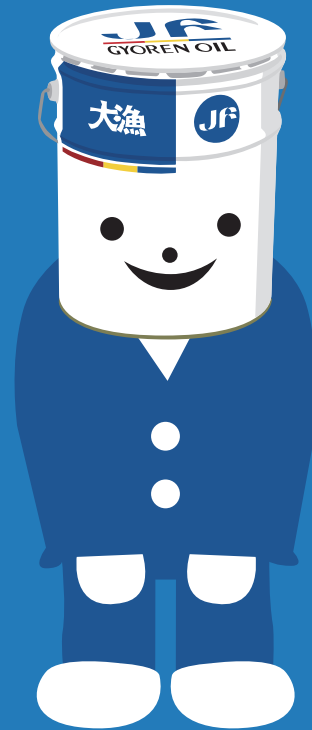


これからもよろしく大漁オイル

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

