

# 漁連より

'21  
5

No.313



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/>



▼ 浜からの報告（海藻編）	1頁
▼ HACCP制度化について	2頁
▼ 貝殻魚礁「JFシエルナース」のタイ類・イサキ類の効果	4頁
▼ 営業課事務所移転のお知らせ	6頁
▼ 『二〇二一 春の叙勲』受章者紹介	6頁
▼ ガザミを採捕される皆様へ	7頁
▼ コロナウイルスの感染リスクが高まる「5つの場面」	8頁
▼ 「長崎県の魚愛用店」で地産地消を	9頁
▼ 漁船海難月報「速報（五月号）」 第七管区海上保安本部	11頁

表紙の写真

今月号の表紙は、シエルナースを設置している様子を掲載しています。

# 浜からの報告（海藻編）

購販部 製品販売課

四月より本格的な海藻シーズンを迎え、長崎県各地ではヒジキ・フノリ等の収穫時期に入っています。収穫量にしましては、昨年度より増加傾向にありますが、依然として厳しい状況にあります。

また、昨年同様に新型コロナウイルスの影響を受け、日本国内にある飲食店の休業、スーパーや量販店での消費が落ち込んでおり、単価も下げ相場になっている状況です。

県北地区では、平成三十一年（令和元年）までヒジキが常時七十t収穫されていましたが、昨年度は約三十七tと半減しています。今年度については、昨年と比べ収穫量は横ばいもしくは、若干多いものと見込んでいます。

県南地区では、ヒジキの資源量が悪化しており、口開けをしてない地域もあります。減少傾向となっている要因として温暖化等の影響により暖冬であった為、海藻の発育が不安定だったのではないかと思われます。また毎年の課題である、発育場所の磯焼けや、高齢化による採取人口の減少も海藻が減産している一つの要因です。



ヒジキの収穫風景

吉岐・対馬地区については、平成二十八年までは、二〇〇tあったヒジキが昨年度は約二十五tであり、八分の一まで減少しています。ヒジキが減少している要因として特に食害がひどく厳しい状況が続いています。その対策として、離島漁業再生交付金・水産漁業多面的機能発揮対策事業等を活用しながらヒジキの養殖、イヌズミの駆除、藻場の回復・増大に取り組んでいます。海藻全般の減少に歯止めが利かない状況です。今年も昨年度同様の数量で推移すると思われます。



養殖ヒジキの様子

海藻は天候により好不漁が左右されやすいですが、磯焼け対策を推進すると共に今後も長崎県の良質な海藻商品を供給する事により価格の安定を目指し、継続的に販売できるように邁進していきます。

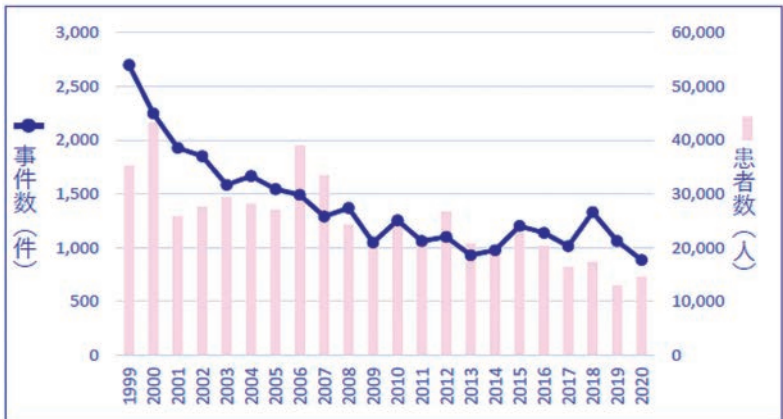
# HACCP制度化について

品質管理室

二〇一八年に公布された「食品衛生法等の一部を改正する法律」に基づき、食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理が求められるようになりました。本制度（いわゆるHACCP制度化）は二〇二〇年六月一日に施行され、経過措置期間を経て本年六月一日に完全施行（義務化）されます。漁業者等の採取業を除く、原則すべての食品等事業者が対象であるため、製造加工業はもちろん、小売業や卸売業、仲卸業も対象となります。

## ●食中毒件数の推移

消費者の食の安全・安心への関心や要求は近年ますます高まっています。その要求にこたえるべく、衛生レベル向上に取り組む企業・施設も多くなっており、食中毒発生件数は年々減少傾向にあります。



厚生労働省 食中毒統計資料より作成

([https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html))

しかしながら、発生件数の推移は二〇一〇年あたりから減少に鈍化が見られ、近年は横ばい傾向となっています（左上図）。今回のHACCP制度化により、各業界全体の衛生レベルの向上と、食中毒発生件数の減少が期待されます。

## ●HACCPとは？

HACCPは、食品の衛生管理手法の一つで、国際的に共通の方法です。元々は宇宙食の開発時に、病院がない宇宙空間において絶対に食中毒を出さないようにNASAを中心に考案されたもので、食品の製造工程ごとに、特に適切に管理すべき工程か否かを考えて、これぞ重要という工程を集中的に管理するメリハリの利いた衛生管理方法です。製造工程内の重要点の安全を継続的に確保していくため、結果としてすべての製品の安全が保証されるということになります。

## ●HACCP制度化について

本制度化については二種類の基準が示されています。一つ目は、大規模事業者を対象とした、「HACCPに基づく衛生管理」、二つ

(3)

目は、小規模な営業者を対象とした、「HACCPの考え方を取り入れた簡略化された衛生管理」です。本协会会员漁協の多くは、業種や事業規模からして、簡略化されたHACCP衛生管理の実施に該当するかと思えます。また、よくある誤解として、第三者機関からHACCP認証を受ける必要があると勘違いされる方がいますが、本制度では、あくまでHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行うことが求められています。従って、本制度ですべき手順は次の三つです。

①衛生管理計画を作成する。

②計画に沿って衛生管理を実施する。

③実施内容を記録・保管する。

なお、衛生管理計画の作成にあたっては、厚生労働省HP記載の食品等事業者団体が作成した業種別手引書を参考にしてください（下記URL参照）。

### ●本会の衛生管理

本会では業務形態が多岐にわたっている（卸売、冷凍工場、製氷工場、加工場等）ため、それぞれの部門ごとにHACCP計画を作成し、衛生管理を行っております。多くの事業所については、「一般的衛生管理」項目を中心に衛生レベルの向上に取り組んでおります。（一般的衛生管理とは、いわゆるO5や使用水の管理、人の健康管理・教育訓練など。）

### ●最後に

HACCP制度化は、一見ややこしく思えますが、合理的で、ごく当たり前のシステムです。今回の制度化で改めて業務内容の見直しも可能となります。

一方で、HACCPにより、面倒な業務が

増えたという感覚で取り組むと、意味もなく手間と記録用紙が増えるだけで、真の効果は得られません。HACCP管理の第一歩として、まずは自身の活動が適切であったことを証拠として記録をすること、記録をもとに第三者にきちんと管理していることを理解していただけるようにしてほしいと思います。近年では当たり前のように高い衛生レベルが要求されます。HACCP制度化を機に、衛生面の知識と配慮を深めて業務に取り組んでいただいで、よりよい安全・安心の食品提供に努めましょう。

【参考】厚生労働省HP・手引書



厚生労働省HP：  
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)

- 魚介類競り売り営業（産地市場利用者向け）
- 小規模な水産加工業者向け
- 冷蔵倉庫業（冷凍を含む）
- 冰雪製造業（食用水）
- 卸売市場（水産物卸売業・仲卸業・小売業）
- 小規模な削りぶし製造事業者向け

# 貝殻魚礁「JFシェルナース」のタイ類・イサキ類の効果

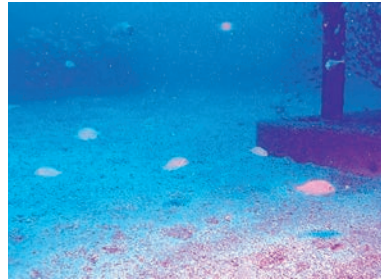
購販部 購買課

本会では、JFブランド商品として貝殻魚礁「JFシェルナース」を海洋建設株式会社（開発・製造）とともに販売推進しています。今回は、県内での漁獲対象種として人気が高いタイ類やイサキ類の効果をご紹介します。

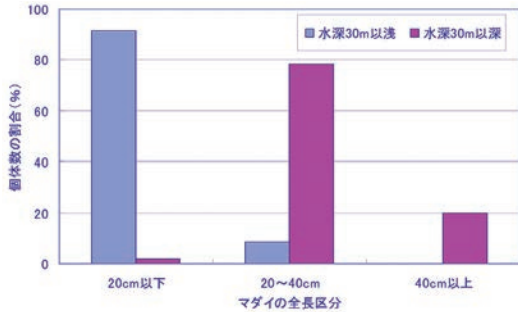
## 【タイ類の効果】

県内で採用されているJFシェルナース増殖場、魚礁漁場にはマダイが良く集まり、幼魚から成魚まで様々なサイズの個体が確認されています。特に沿岸域の浅場には小型の幼魚が多く、沖合の深場には大型の成魚が多く

集まる傾向がありました。マダイは季節や生長段階に応じて生息場を変えますが、様々な水深帯に設置されたJFシェルナースをうまく利用しているようです。



▲マダイ幼魚（彦根市 水深 32m）



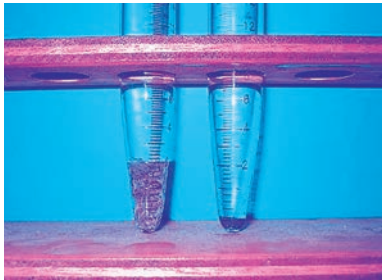
▲ JF シェルナースで確認されたマダイの水深帯・全長別の個体数割合

また、南島原市で試験漁獲したマダイはエビ、カニ類を良く食べており、JFシェルナースに備えた貝殻基質には多くの餌が増殖しているものと予想されます。



▲漁獲されたマダイ等（南島原市 水深 39m）

JFシェルナースで増える餌料は、貝殻基質だけではありません。JFシェルナースの直ぐ傍の海底付近には、アミ類等のプランクトンが高密度で集まります。これらはタイ類の稚魚期、未成魚期の好適な餌となります。JFシェルナースの傍とそこから離れた平坦な海底（対照区）でダイバーがプランクトンネットでアミ類を捕獲し比べると、JFシェルナースに集まる餌料の多さが良くわかります。



▲採集されたアミ類（左：JF シェルナース区、右：対照区）

## 【イサキ類の効果】

県内では、イサキを対象とした魚礁漁場造成が実施され、JFシエルナースは各地で高い効果を発揮しています。各地における効果調査では、大小様々なサイズのイサキが集まっており、場所によってはJFシエルナースが見えなくなるくらいに濃密なイサキの群れが確認されています。

### ●対馬海域の事例

対馬市厳原町沖（水深83m）では、大型のイサキがJFシエルナース内外を泳いでいました。その魚群の大きさはROVのソナーで調べると、底面約8×8mのJFシエルナーよりも広範囲に分布するほど大型の群れでした。

### ●吉岐海域の事例

吉岐市（水深34～35m）では、イサキはJFシエルナー스에多く集まっており、その量は年々増加しています。また、試験漁獲したイサキには成熟した卵巣も確認されました。このように、産卵期のイサキ成魚が濃密に集まるJFシエルナース漁場であれば、本種の効率的な繁殖場としての効果も期待できます。

### ●五島海域の事例

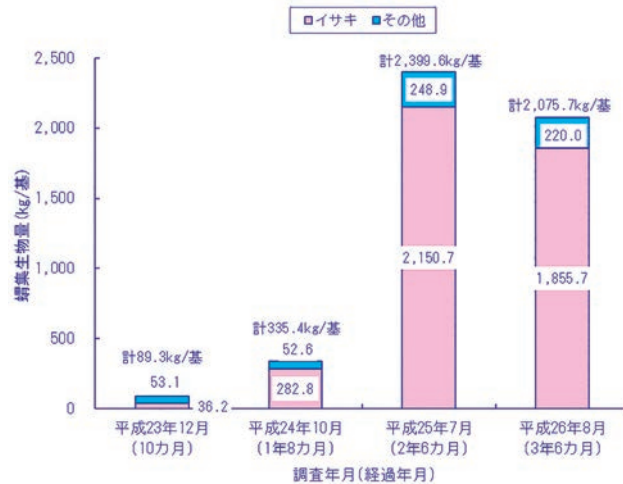
新上五島町海域では、短時間で行ったJFシエルナースでの釣獲で数多くのイサキが試験漁獲されました。これらの消化管内容物を調べると、エビ・カニ類や小型魚類などの餌料が多く確認されました。このことから、集まったイサキはJFシエルナースで活発に餌料を食べていることが確認できました。



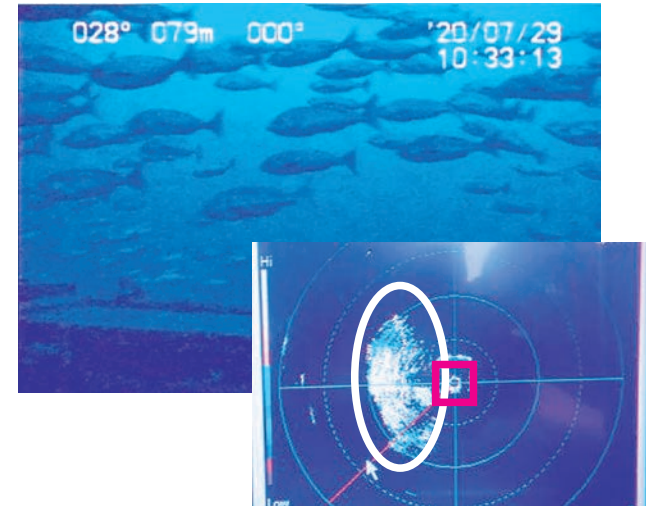
▲成熟個体（吉岐市 水深43m）



▲漁獲されたイサキなど  
（新上五島町 水深48m）



▲イサキ等魚類の螺集生物量の推移  
（吉岐市の事例）



▲礁上部のイサキの群れ、ROVソナーの魚群反応  
（対馬市 水深83m）



# 営業課事務所移転のお知らせ

事業推進部 営業課

事業推進部営業課では八名で業務を行っており、鮮魚・加工品を幅広く扱い、量販店・生協・外食産業等への販売を行っております。

以前の営業課は福岡事業部に所属しており、製造部門は長崎に、販売部門は福岡と窓口を分けて業務を行っていましたが、営業課事務所を長崎に移転する事により、製造から販売まで一貫して行う体制となりました。

令和三年四月十二日より、左記に事務所を移転致しましたのでお知らせします。

(住所) 〒八五〇-二〇六 長崎市三京町六四六-一五〇  
オフィスパリア長崎1A4  
(連絡先) TEL 095-8001-2336  
FAX 095-8001-2337



業務に当たっている様子

## 『2022 春の叙勲』受章者紹介

春の叙勲が四月二十九日付で発令され、新松浦漁協の志水正司代表理事組合長が旭日双光章を受章されました。



旭日双光章を受章された志水氏

志水氏は、昭和四十一年より、自営により漁業経験を積み、平成十年に旧福島町漁業協同組合代表理事組合長に就任。平成十七年には伊万里湾四漁協が合併を果たし、新松浦漁業協同組合が発足し、三代目組合長に就任され、養殖トラフグや煮干の販路拡大、魚価向上に努められる一方で、平成三年から旧福島町議会議員に就任し、市町合併後の平成十八年から平成二十四年まで松浦市議会議員として地方自治の発展にも大いに貢献されました。

また、平成二十四年から平成三十年に長崎県漁連の理事に就任し、共販率向上による経済事業の拡大や経営体質改善等に尽力されるなど本県の漁協運動に多大な貢献をされました。

現在も新松浦漁業協同組合の組合長として地域漁業の振興並びに組合発展のため第一線で活躍されています。

# ガザミを採捕される皆様へ

## 長崎県有明海ガザミ資源回復計画作成協議会

日本海・九州西広域漁業調整委員会指示により広域資源管理のために講じる措置としては、左記の通り取組むこととなっています。

- (一) 漁獲努力量削減
  - ①抱卵ガザミの再放流又は一時蓄養により産卵機会を確保する。
  - ②全甲幅長十二センチメートル以下の再放流。
  - ③軟甲ガザミの再放流。
- (二) 資源培養措置
  - ④六月一日から六月十五日までのたも網その他すくい網による禁漁。

- (三) 漁場保全
  - ⑤関係県による積極的な種苗放流を実施する。

ガザミ成育場の環境改善、生産力回復のため、海底耕耘、覆砂等の実施

また、各県自主規制を設け取組んでいます。

※長崎県では、全甲幅長十三センチメートル以下の小型ガザミを再放流することとしています。

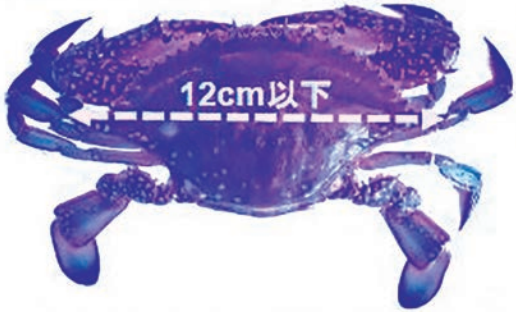
ガザミを採捕される皆様へ

## ガザミの採捕禁止 (6/1~6/15)

有明海では、**6月1日~6月15日**の間、**漁業者だけでなく一般の方もガザミをたも網その他のすくい網で採捕することは禁止されています!!**

これは、日本海・九州西広域漁業調整委員会指示による公的規制です。

※周年、全甲幅長**12cm**以下の小型ガザミの再放流にも取り組んでいます。



福岡県・佐賀県・長崎県・熊本県

水産庁九州漁業調整事務所  
(問合せ先：TEL.092-273-2004)

## 感染リスクが高まる「5つの場面」

### 場面① 飲酒を伴う懇親会等

- 飲酒の影響で気分が高揚すると同時に注意力が低下する。また、聴覚が鈍麻し、大きな声になりやすい。
- 特に数居などで区切られている狭い空間に、長時間、大人数が滞在すると、感染リスクが高まる。
- また、回し飲みや箸などの共用が感染のリスクを高める。



### 場面② 大人数や長時間におよぶ飲食

- 長時間におよぶ飲食、接待を伴う飲食、深夜のはしご酒では、短時間の食事に比べて、感染リスクが高まる。
- 大人数、例えば5人以上の飲食では、大声になり飛沫が飛びやすくなるため、感染リスクが高まる。



### 場面③ マスクなしでの会話

- マスクなしに近距離で会話をすることで、飛沫感染やマイクロ飛沫感染での感染リスクが高まる。
- マスクなしでの感染例としては、昼カラオケなどでの事例が確認されている。
- 車やバスで移動する際の中でも注意が必要。



### 場面④ 狭い空間での共同生活

- 狭い空間での共同生活は、長時間にわたり閉鎖空間が共有されるため、感染リスクが高まる。
- 寮の部屋やトイレなどの共用部分での感染が疑われる事例が報告されている。



### 場面⑤ 居場所の切り替わり

- 仕事での休憩時間に入った時など、居場所が切り替わると、気の緩みや環境の変化により、感染リスクが高まることもある。
- 休憩室、喫煙所、更衣室での感染が疑われる事例が確認されている。



依然として新型コロナウイルス感染症の終息が見えない中、新たに変異株の感染  
者が見つかる等厳しい状況であります。そこで、感染リスクが高まる「5つの場面」  
について今一度確認し、感染対策を行いましょよう。

新型コロナウイルスの感染リスクが高まる「5つの場面」

# 「長崎県の魚愛用店」で地産地消を!

## 水産加工流通課

**割烹 多な可**  
Restaurant TANAKA  
割烹 TANAKA



長崎刺身

飲食店 和食

諫早にある別荘で、落ち着いた和風の雰囲気です。魚料理はお造りや単品盛り・盛合せだけでなく、多な可ならではの創作料理を堪能することができます。

- 📍 諫早市東小路町12-1
- ☎️ 0957-23-1760
- 🕒 17:30～24:00 (Lo23:30)
- 📅 日曜日



**ANAクッキングスクール長崎ハイパースクール・博覧**  
Japanese/Chinese cuisine JUN-KEI  
日本・中国 博覧



長崎刺身

ホテル 和食 中華

和食と中華が同時にお楽しみいただける長崎ならではのスタイル。長崎の伝統料理「卓袱料理」もお楽しみいただけます。個室もございますので、会食・法要などでもどうぞご利用ください。

- 📍 長崎市南山手町1-18
- ☎️ 095-818-8011
- 🕒 11:30～14:30 (Lo14:30)  
17:00～21:00 (Lo21:00)
- 📅 無休



**創彩酒膳 風と月**  
Creative cuisine Wind&Moon  
創作 博覧 長崎



長崎刺身

飲食店 和食

観光通電停、めがね橋から近く、アルコール中通りにある個人店の居酒屋です。長崎県産の食材と共に、県産日本酒・焼酎も多数取りそろえています。

- 📍 長崎市東古川町1-11
- ☎️ 095-895-7173
- 🕒 昼11:45～14:15  
夜17:00～22:30 (Lo22:00)
- 📅 不定休



**日本料理 清花和**  
Japanese Food KYOKAWA  
日本料理 博覧 長崎



長崎刺身

飲食店 和食

コース料理4,000円～

お客様に四季折々の旬の食材を生かした料理を単品・コース料理共に提供しております。コロナ対策では、完全個室による安全性の確保、来店時の検温・換気・消毒コロナ対策徹底しております。

- 📍 長崎市船大工町2-13
- ☎️ 095-822-9233
- 🕒 17:00～22:30
- 📅 日曜日、祝日



**国民宿舎 吉岐島荘**  
National Residence IJIKIMA-SOH  
国民宿舎 博覧 長崎



長崎刺身 (佐)

飲食店 県産魚介 和食

吉岐の自然に育まれた新鮮な素材をとり揃えております。湯の本湯が一堂できるレストランで魚を堪能してください。お食事のみご利用の方は、宿泊状況によりご利用いただける場合がございますのでご注意ください。

- 📍 吉岐市勝本町立石西船101
- ☎️ 0920-43-0124
- 🕒 11:30～14:00
- 📅 不定休



**五島地魚介旬菜居酒屋 こんねこんね**  
GOTO Tavern KONNIE-KONNIE  
五島地魚介旬菜居酒屋



長崎刺身/五島地火焼で仕替

飲食店 和食 洋食

こだわりの、五島の旬の食材。季節ピナゴ、牡蠣、うちわエビ、ハコフ、ハガツオタケ、和食料理人がさばきます。五島産マグロ、五島牛、五島うどん、五島の酒、焼酎、ワインとご一緒に。水イカとアオサのバスタも人気です!

- 📍 五島市東浜町1-9-17
- ☎️ 090-9959-0053
- 🕒 18:00～22:00 (Lo21:00)
- 📅 火曜日(月・水曜日不定休)



**ふじ若丸中里店**  
FUJIWAKA-MARU Nakazato branch  
Fujiwaka-Maru 中里店



長崎刺身

飲食店 和食

かから葉ずし

九十九島産や黒島近海産など、佐世保魚市場から仕入れた新鮮な魚介類を使った「長崎刺身」をぜひお召し上がりください。させば☆スター商品「九十九島から葉ずし」もございます。

- 📍 佐世保市上本山町1044
- ☎️ 0956-41-0299
- 🕒 11:30～21:30
- 📅 毎月第2火曜日



**駅前酒場 肴や**  
Stationside Tavern SAKANAYA  
駅前酒場 博覧 長崎



長崎刺身

飲食店 和食

旬の魚や野菜を使った料理や、本当に美味しい日本酒を飲みながら、肩を揺らす和気あいあいとリーズナブルな価格で安心してくつろげる、そんな感じの大众居酒屋です。

- 📍 大村市東本町2-1
- ☎️ 0957-53-9798
- 🕒 17:30～23:00
- 📅 日曜日



**つしま亭 さと**  
TSUSHIMA Cafe SATO  
知多郡美田 SATO



トロの華サイコロステーキ

和食 予約制

「つしまの旬をまるごと堪能できるレストラン」として平成26年オープン、地元の漁師と提携し、お魚の旨みの組み合わせを見計らいお客様に提供しています。運が良ければ高級珍味なお魚と出会うことができます。ゆったりとした時の流れの中で海を眺めながら、ぜひ対馬の旬なお魚を堪能してください。お待ちしております。

● 対馬市美津島町久須保661-3  
☎ 0920-54-2009  
🕒 11:00～17:00(夜は予約制)  
📅 木曜日(予約あれば変更)



**いろは鮨**  
Sushi IROHA  
IRCHA 海崎



長崎刺身

和食

島の自然の中で、その日水揚げされた鮮魚を使い、無くなればその日は閉店です。ご夫婦、お友達と島巡りの途中にぜひご利用ください。

● 南松浦郡新上五島町有川700-12  
☎ 0959-42-0168  
🕒 11:00～14:00(Lo13:00)  
17:00～21:00(Lo20:00)  
📅 月曜日



**乃もと寿司**  
Sunii NOMOTO  
新町 NOMOTO



長崎刺身

和食

お客様の新鮮な魚を使ったネタを味わえる寿司店です。お寿司だけでなく、刺身や天ぷら、焼き魚などのお魚料理も提供しています。

● 巻紙市郷ノ浦町郷ノ浦25-3  
☎ 0920-47-0153  
🕒 12:00～21:00(Lo20:00)  
📅 不定休



**旅館 鷹島センター**  
Inn TAKASHIMA Center  
第一漁港 鷹島中心



長崎刺身

和食 予約制

新鮮な海の幸をたっぷり満喫できる宿。地元で獲れた安心安全な素材をお楽しみください。

● 松浦市鷹島町中道免1894  
☎ 0955-48-2513 0955-41-5011  
🕒 10:00～22:00(Lo21:00)  
📅 無休



**東園(あずまえん)**  
AZUMA-EN  
長崎



長崎刺身

和食

加工品は一切使用せず自然が育んだ滋味豊かな食材のみでこしらえるお料理を、遊び抜いた有田焼の器でご賞味いただけます。和風だけでなく洋風を絡め込んだ献立は様々な年代層のお客様にお楽しみいただいております。

● 雲山小浜町雲山181番地  
☎ 0957-73-2588  
🕒 11:30～13:30 17:00～21:00  
📅 不定休



**ながさき鉄板 赤目**  
Nagasaki Teppanyaki AKAME  
長崎市東区 赤目



刺身盛り合わせ(長崎刺身)

和食

長崎県産の新鮮な魚を使ったお刺身や一品料理。刺身で使う魚や肉を裏側に鉄板の上で焼き上げます！ライブ感を楽しみながら、オシャレな空間でごゆっくりお召し上がりください。

● 長崎市銅座町9-17銅座ツテイビル1F、2F  
☎ 095-826-3777  
🕒 月・水・木・日18:00～22:00(Lo21:30)  
金・土(前日)17:00～23:00(Lo22:30)  
📅 火曜日  
📌 カイロ持参で 刺身盛り合わせ半額(1割11円)



**海鮮市場 長崎港**  
Seafood Market Nagasaki Harbor  
長崎市東区 長崎港



長崎刺身

和食

出島ワープの角にある海鮮料理店。長崎では海鮮丼のお店で有名。目の前の海まで五歩。港を行き交う船を眺めながらテラス席で食べるか大きな生け簀(いけす)の潮の香り漂う店内で食べるかは好みです。

● 長崎市出島町1-1  
☎ 095-811-1677  
🕒 11:00～22:00(Lo21:30)  
📅 無休  
📌 カイロ持参で ソフトドリンクor生ビール小1割サービス



**稲佐山観光ホテル**  
Inasayama Kanko Hotel  
稲佐山観光漁港



長崎刺身

ホテル 和食 予約制

新世界三大夜景にも選ばれた1000万ドルの夜景で名高い長崎港を一望できる稲佐山中腹にございます。郷土料理の卓袱料理や地元産の素材を使ったお料理で、おもてなしいたします。

● 長崎市曙町40-23  
☎ 095-861-4151  
🕒 11:00～21:00(要予約)  
📅 不定休



# 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。



# 漁船海難月報 令和3年5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4月発生  
七管内漁船海難 計11隻

令和3年4月累計32隻(前年26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	★ 1
乗揚	● 4
運航不能 (機関故障)	■ 1
運航不能 (無人漂流)	◆ 1
運航不能 (有人漂流)	◇ 2
浸水	● 1
転覆	▼ 1
合計 11 隻 ( 昨年 3 隻 ) 死亡・行方不明者: 4 件	

県別内訳		
	4月	令和3年累計
山口県	0	3 (3)
福岡県	2	4 (7)
佐賀県	1	2 (2)
長崎県	6	19 (9)
大分県	2	7 (5)
合計	11 隻	32 隻 (26 隻) 0は昨年同月



県別内訳表は、各県に所在する海上保安部等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: 6名(令和3年4月末日現在)

## 自船の位置を確認!

<事故事例(乗揚げ)>

・漁船A丸は夜間港に入港するため通常目標としている簡易標識の灯火と近くに設置されている漁具に設置された簡易標識の灯火を見誤ったため、岸よりに接近していることに気づかず航行したため針路上の陸岸に乗揚げ浸水したものの。



◎慣れた港でも漁船に設置されていたレーダー等を活用し自船位置を確認することや、船首方位の確認等を行っていれば乗揚事故を防げた可能性があります。

**注意** 自船の位置は常に確認しましょう

# 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。

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 長崎市旭町3番15号 TEL:0956-31-8020

〒851-0119 長崎市下関市大和町1丁目11番3号 TEL:095-837-8020

〒894-0193 鹿児島県鹿児島市錦町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**  
 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

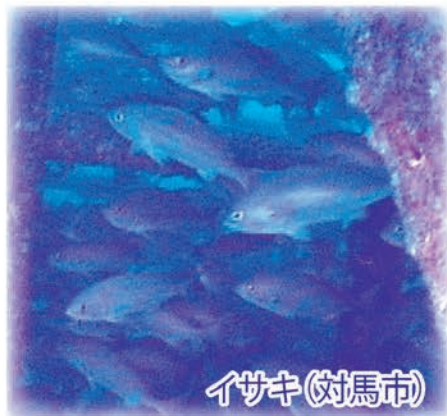
# JFシェルナース



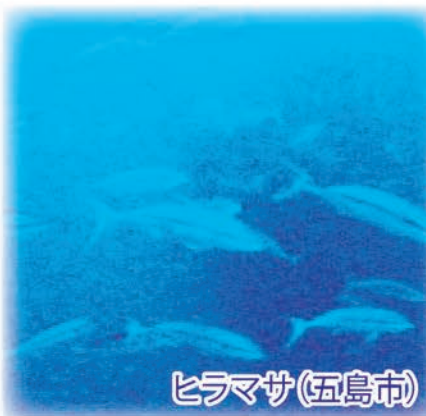
## 魚礁



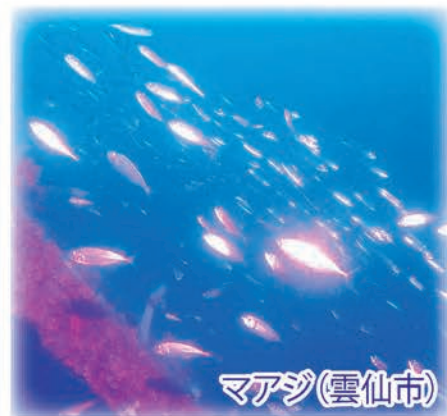
シェルナース6.0型



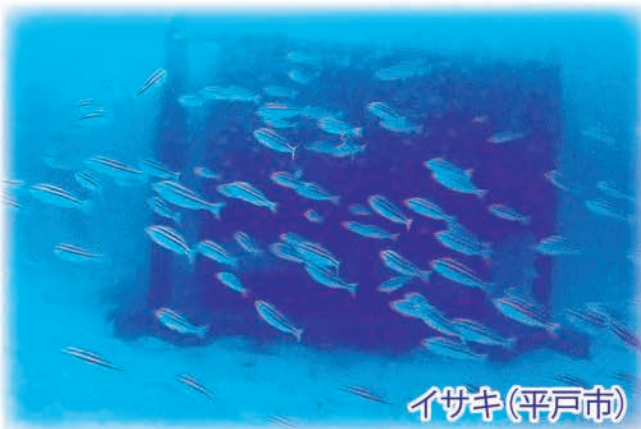
イサキ(対馬市)



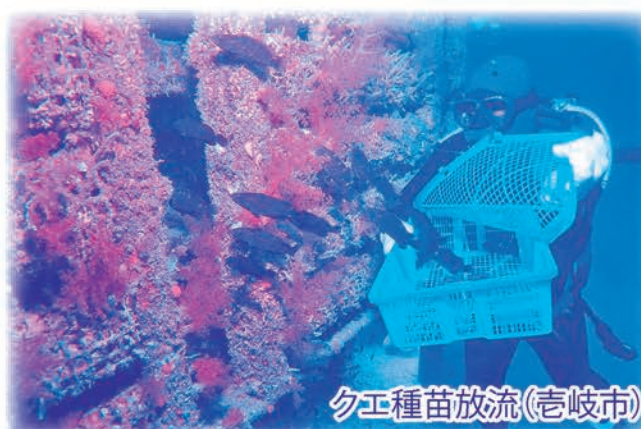
ヒラマサ(五島市)



マアジ(雲仙市)



イサキ(平戸市)



夕エ種苗放流(吉岐市)

## 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



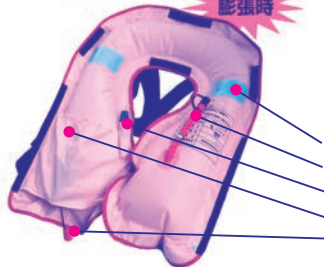
カサゴ

**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

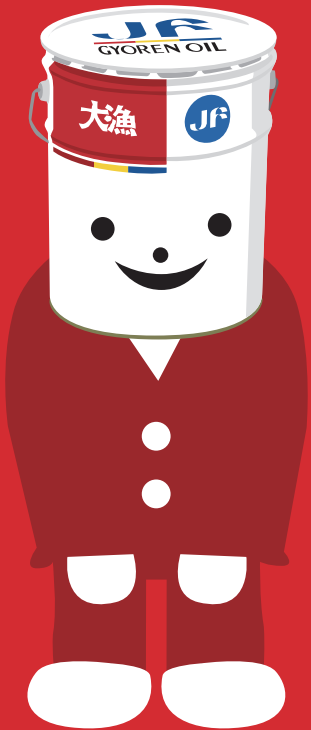
TEL 03-6222-1323

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

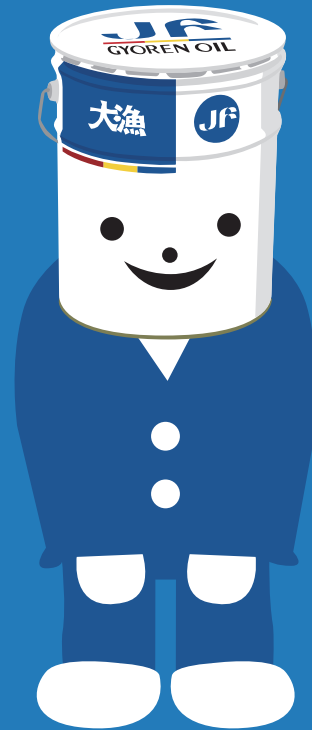


これからもよろしく大漁オイル

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

