

漁連より



'21
10

No.318



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 小トビ編	1頁
▼ 東京都中野区立鷺宮小学校の社会学習へのゲストティーチャーとしての参加	2頁
▼ 長崎漁連ウェブショッピングキャンペーン	3頁
▼ 令和三年牡蠣種産地状況調査	4頁
▼ 第八回通常総会	5頁
▼ 長崎女子短期大学とのレシピ集作成	6頁
▼ 「長崎県の魚愛用店」で地産地消を	7頁
▼ 「安心して利用できる！」長崎県の結婚支援	8頁
▼ 水産加工開発指導センターの取組について	9頁
▼ 漁船海難月報～速報（十月号）～ 第七管区海上保安本部	11頁

表紙の写真

今月号の表紙は、定置網漁業の操業風景を掲載しています。

浜からの報告 小トビ編

佐世保事業所

平戸・上五島地区で、秋の風物詩でもある小トビの水揚げがはじまりました。

小トビとは、体長十五センチメートル程度の小型のトビウオの総称で、北風が吹き始める九月から十月にかけて盛漁期を迎え、定置網や二艘曳きで漁獲されます。

通常、小トビは鮮魚としては、ほとんど流通せず、主にあごだし用の焼あごや塩干品等の原料として出荷され、加工品として消費されています。特に焼あごについては、雑味の少ないすっきりとした上品な味と深いコクのだしが取れるということで、一躍脚光を浴び、全国的に流通する長崎県の代表的な食材の一つとなりました。

今年の水揚げについては、例年より早く始



焼あごを製造している様子



トビウオを出荷する様子

まりましたが、北風が吹き時化の口が多く、全体の漁獲量としては例年並みとなりました。価格としては、数年前のあごだしブームの時は高騰しましたが、新型コロナウイルス感染症により、飲食店の休業や旅館の旅館等により昨年よりも低い魚価となりました。

九月実績 佐世保魚市場 二八箱中心
約一万七千箱 平均単価 約二千二百円 平戸魚市場 二八箱のみ 約三万一千箱 平均単価 約二千一百円となりました。

今年は昨年より漁獲量は増加しましたが、新型コロナウイルス感染症の影響によりトビウオのみならず魚価が下落しており、非常に厳しい状況ではありますが、この逆境を乗り越えるべく職員一同邁進して参ります。

東京都中野区立鷺宮小学校の社会学習への ゲストティーチャーとしての参加

企画事業推進課

さる十月五日に、東京都中野区立鷺宮小学校に対し社会学習のゲストティーチャーとしてオンラインにて参加しました。小学五年生の社会の教科書に掲載されている「長崎は漁業の盛んな地域」というテーマについて約二十名の児童に対し授業を行いました。

今回の取組は、コロナ禍で校外学習などが難しい児童のために、同校の校長先生から本会に対して本県の漁業についてのオンライン授業の依頼があり実現しました。

当日参加した児童は、本県の漁業について事前に学習しており、まき網漁業の操業や魚群探知機などの写真を見て気づいたことを質問し、本会が回答するという形式で授業が行われました。

具体的には「操業は何隻で行っているのか」「(魚群探知機)の夜に操業するのか」「魚群探知機の使い方」「乗組員の仕事の役割」等の質問が寄せられました。

本会からは、それぞれの質問に対して、写真や図を使い丁寧に回答し、児童は真剣な面持ちで聞いていました。



授業の様子

また、付け加えて、近年の漁業は機器や魚具などの性能が向上し、効率的になっているが、最終的に操業する海域を決定したり、天候によっては操業を中止し帰港するなどの判断は自分で行わなければならない。適切な判断をするためには、経験、先輩からの教え、データの蓄積などをもとに、風や潮の流れなどを読み取る力が必要で、日々の積み重ねでしか習得できないものであるとの話をしました。

そして最後に、皆さんの身近なところでも近年大雨や台風といった自然災害が年々増加傾向にあり、いざという時のために日頃から多くの情報を得ながら適切に判断し行動できる力を培ってくださいとの言葉で締めくくりました。



本会がモニター越しに答えている様子

長崎漁連ウェブショップで「うまかけん」プレゼントキャンペーン!

事業推進部 営業課

長崎漁連ウェブショップで一回あたりの購入金額が二千円（税込）以上の場合に『送料無料』となる「長崎よかもんキャンペーン」の第三弾が実施されました。「長崎よかもんキャンペーン」では新型コロナウイルスの感染拡大により影響を受けている事業者を応援し、県産品の消費を回復・拡大するためにネットでの購入品の送料を長崎県が支援しています。

本県では、八月にまん延防止等重点措置が取られるなど新型コロナウイルス感染者数がピークを迎えましたが、十月に入り減少傾向となっています。コロナの感染拡大によるテレワークの普及や時差出勤、飲食店の営業自粛といった人々の生活の変化は水産業界にも様々な影響を与えています。特に魚価安や消費の低迷により漁業者にとって大変厳しい状況となっています。

そのような中で、「がんばらんば長崎・うまかけん!長崎プロジェクト」の一環である「長崎よかもんキャンペーン」の第三弾が実施されました。第三弾では二千円以上の購入で送料無料となっており、県内外の多くの方に本会の『長崎漁連ウェブショップ」



朝どれ鮮魚セット



長崎こだわり干物セット

『長崎漁連ウェブショップ』では、これからの季節にぴったりな「長崎県産クエ鍋セット」や「長崎こだわり干物セット」全国で生産量一位を誇る「煮干」など様々な本県の水産物を販売しております。今後ネットを活用した販売拡大を進めていきますのでぜひ皆様ご利用下さい。

『グ』をご利用していただきました。四月から十月初週までの集計で注文数が一番多い商品は、「朝どれ鮮魚セット」であり続いて「小長井牡蠣」「長崎産剣先イカ冷凍」でした。県内在中の方は県外に贈り物として送る傾向が強く、県外の方は自宅に取り寄せる傾向が強くみられました。特に七月・八月は県外に送る方が多く、お中元として利用する方が多かったものと思われます。

令和三年牡蠣種産地状況調査

購販部 製品販売課

さる十月十一日から十三日の三日間で、牡蠣種産地状況及び漁場調査のため宮城県を訪問し、種の付着数や成長具合、今後の出荷時期等を確認しました。

牡蠣種は、カキの幼生が浮遊し始める夏に餌（プランクトン）が豊富な場所にホタテの貝殻を海中に吊し、幼生が貝に付着することで採取します。そのため、宮城県の種付け場は、自然に恵まれた栄養豊富な場所であり、牡蠣種の栄養に適した場所となっております。

今年東北では記録的な暑さとなり、水温も例年に比べ約三度も高い異常気象で種に影響がないか不安でしたが、二地区共に安定した種の付着が確認できました。

種がある程度の大きさに成長したら潮通しの良い海域に移動し、一年で出荷可能な大きさまで成長させ、生食用と加熱用に分けて出荷を行います。（宮城県では、昨年度種付けした牡蠣が、視察時には五〜六cm程の大きさに成長）日本で食用として用いられる牡蠣は真牡蠣と岩牡蠣に分けられ、真牡蠣は、岩牡蠣と比較すると小ぶりですが、旨味が凝縮されクリーミーな味わいが特徴です。一方、岩牡蠣は、味が濃く少し苦味がありますが、真牡蠣に比べ大きく食べ応えがあります。



石巻地区での牡蠣種の様子

石巻地区の牡蠣種については、表面に約百五十〜二百粒、裏面に約三十粒の付着が確認出来ました。当地区では牡蠣種を縦に吊るすのではなく、横に倒し並べる方法により、種の付着にばらつきがなく全体的に付着します。今年は成長が少し遅いものの、種の付着具合は昨年よりも良く、多くの種が裏面にも付着していることが確認できました。

松島地区については、石巻地区に比べ種の成長が早くいつでも出荷できる程でした。種の付着具合は、表面に約百十〜二百粒、裏面に二十粒程付着していた事が確認出来ました。



牡蠣種が付着している様子

(5)

十一月中旬から本格的な納品が始まりますが、仕入先の担当者と密に連絡を取り合いな

がら準備を進めて参ります。



松島地区での牡蠣種の様子



牡蠣種が付着している様子

第八回通常総会

長崎県まぐる養殖協議会

○第八回通常総会

今年の定期総会は、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、書面による総会開催となり、全議案とも原案通り承認されました。

【第一号議案】令和二年度活動報告および収支決算承認の件

【第二号議案】令和二年度活動計画（案）および収支予算（案）、令和三年度会費の賦課及び徴収の時期・方法の件

【第三号議案】役員改選の件

【第四号議案】その他の件

第三号議案の役員改選において、新役員候補者が承認され、会長、副会長、監事について互選を行い、次のとおり決定しました。財部前会長には、顧問として残ってもらい、後進の指導にあたってもらうこととなりました。

～新役員体制～

会長	小川 広之（郷ノ浦町・石田町）
副会長	草野 正（五島）
監事	原田 繁盛（上県町）
〃	岡部 聖一（野母崎三和）
〃	山下 昌（美津島町）
理事	井本 悟史（五島くくえ）
〃	安藤 翔平（神部）
〃	山下 安郎（神部）
〃	良川 忠必（中野）
〃	大西 啓之（新松浦）
〃	藤 道晴（美津島町）
〃	齊藤 浩幸（美津島町）
顧問	財部 安則（美津島町）

アジフライのサンドウィッチ



○作り方○

★アジフライ★

- ①アジを3枚におろして骨を抜き、半分の大きさに切る。
 - ②アジに酒と塩をかけて冷蔵庫で10分休ませる。
 - ③アジの水分をキッチンペーパーでふき取り、薄力粉・溶き卵・パン粉の順番でつける。
 - ④油を170℃に温め、③をカラッと揚げる。
 - ⑤パンをトースターで焼いておく。
 - ⑥レタスは冷水につけて、水気をしっかりふき取る。
- #### ★コーンタルタルソース★
- ①卵に油以外の調味料を加え混ぜ合わせる。
 - ②フライパンに油を引き、菜箸等で軽く混ぜながら炒める。(ポロポロにはせず、ふんわりとまとまる位まで加熱する)

食パンの上にレタス・アジフライ・コーンタルタルソースを乗せ、ケチャップをかけて挟むと完成!!

材料	分量(2人分)
食パン(6枚切)	4枚
レタス	3枚
ケチャップ	大さじ1
★アジフライ	
アジ	2尾
酒	小さじ2
パン粉	70g
薄力粉	60g
溶き卵	1個分
揚げ油	適量
★コーンタルタルソース	
卵	4個
マヨネーズ	大さじ2
コーン	30g
塩	2つまみ
こしょう	少々
サラダ油	小さじ2



私が作りました!!

高名さん

Q: このレシピを選んだ理由は?

A: サンドウィッチにすることでお肉、野菜だけでなく魚も追加することで飽きずに食べられること、また家庭でも作りやすいと思いました。

Q: 一番のこだわりはなんですか?

A: アジをフライにして、食パンをトーストしたことでサクサク感を出しました。

Q: 実際に作ってみて、食べてみての感想

A: 魚を捌くのがとても大変でした。食べてみると魚の臭みがなく、サクサク食感でパンとの組み合わせも良かったです。

Q: 今後捌いてみたい魚はなんですか?

A: まぐろ、はまち、ひらめを捌いてみたいです。

cafe nanami
cafe nanami
咖啡馆 nanami



ヒツマツのカルパッチョ

ランチ 洋食 魚料理

ランチメニューの他に刺身や伊勢海老のアルミドール、クエ銀、ステーキ等地元を最大限に活かした料理を多数提供しております。店内の穏やかな雰囲気とともにシェフ自慢の絶品料理をぜひお楽しみください。

📍 南松浦郡新上五島町有川郷 2426-16
☎ 0959-42-5242
🕒 11:00~21:00
🗓 木曜日



魚たつ 五島海山
UO-TATSU Goto Seafoods/Vegetables
魚店 五島海山



魚料理

旬の魚介類をはじめ、食材は長崎県産にこだわり「魚たつ」オリジナルの創作料理を提供しております。ランチメニューも豊富で、「盛り11貫セット」など、皆様に好評です。

📍 長崎市五島町3-22-1F
☎ 095-825-6455
🕒 11:30 ~ 14:00 (Lo13:30)
17:00 ~ 24:00 (Lo23:30)
🗓 日曜日



和み庵
Renunciation Heritage
和食 庵



魚料理

旬の食材を使ったお料理を毎日取り揃えており、新鮮なお魚の中から当日美味しいうものを選んでお出ししています。また、地産産の野菜やお酒類も魅力です。大学病院前徒歩から徒歩3分、コース料理がおすすめです。(要予約 前日迄) ぜひご利用ください。

📍 長崎市浜口町7-14
☎ 095-843-4808
🕒 18:00 ~ 24:00 (Lo23:00)
🗓 日曜日

👉 ガイド用紙で 一人2,000円以上の割増料金でおすすめの一品サービス



食事処 利 (とし)
Restaurant TOSHI
和食 利



魚料理

カキやトラフグ、地魚のお料理をメインに自家製の無農薬野菜を使うなど地元・戸石の物をご提供しています。昼は食事処、夜は居酒屋としてご愛顧いただいています。

📍 長崎市戸石町1300-1
☎ 095-839-2175
🕒 11:30 ~ 23:00 (Lo22:00)
(準備中14:00 ~ 17:30)
🗓 月曜日



味処 角丸 (かどまる)
Restaurant KADOMARU
和食 角丸



魚料理

佐賀産の魚介類を使用した季節の魚の刺身合せのほか和洋のさまざまなメニューを揃えております。佐賀牛を使ったメニューもあります。

📍 佐賀市郷ノ浦町郷ノ浦9
☎ 0920-47-3733
🕒 17:00 ~ 24:00 (Lo23:00)
🗓 不定休



寿司 割烹 八潮
Sushi YASHO
寿司 八潮



魚料理

寿司、刺身、活造り、汁物、定食、季節料理など、県産魚を豊富に使って皆様にご提供しております。2階には宴会場もあり、60名様までご利用いただけます。

📍 五島市中央町7-12
☎ 0959-72-6188
🕒 11:00 ~ 22:00 (Lo21:00)
🗓 日曜日



居酒屋 とぎわ
Tavern TOKWA
和食 TOKWA



魚料理

地元で獲れた新鮮な魚介類を使った料理を頂ながら、佐賀の焼酎を楽しむお店です。魚料理以外にも、甲殻さや中華料理、鍋物も提供しています。

📍 佐賀市郷ノ浦町郷ノ浦164
☎ 0920-47-0006
🕒 17:00 ~ (Lo22:00)
🗓 日曜日



いけ洲 博多屋
Fish preserve HAKATA-YA
魚 Hakata-Ya



魚料理

お昼は、海の幸昼食やうちわ海老天とし井等、夜は、いけ洲の魚を見ながら西海の海の幸、豊饒な活造りを中心に旬の献立をお楽しみください。

📍 佐世保市三浦町4-1 佐世保グリーンホテル1階
☎ 0956-25-6261
🕒 11:30 ~ 22:00 (Lo21:30)
🗓 12月31日、1月1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!

「安心して利用できる！」長崎県の結婚支援

長崎県 じぶも未来課

五十歳の時点で、男性の四人に一人が未婚、女性のおよそ七人に一人が未婚ということが、二〇一五年国勢調査で明らかになりました。一九八〇年代には百人に二〜三人だった未婚者の割合が、この三十年あまりで男性は二十%上昇、女性は十%上昇しています。

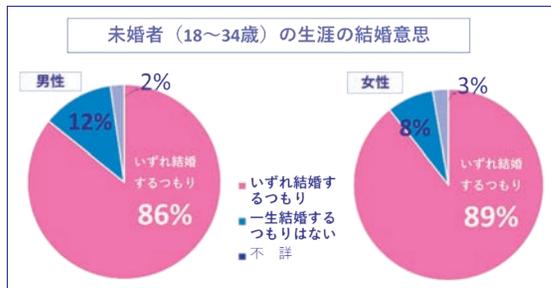
一方、二〇一五年に国が行った別の調査では、十八〜三十四歳の未婚男女の約九割が「いずれ結婚したい」と答えており、この割合は以前からそれほど変わっていません。

つまり、今の時代「結

婚したいと思っただけでは、なかなか希望がかなにくい時代」捉えることもできます。

そこで近年、全国各地の自治体が婚活支援に取り組んでおり、本県でも、県が開設している「長崎県婚活サポートセンター」を中心に、市町と連携して支援を行っており、安心して利用できる結婚支援の「City」。

その中でも、特に一対一の会員制データマッチングシステム「お見合いシステム」は現在キャンペーン中なので、ご自身での利用や結婚を希望される独身の方にぜひお知らせください。なお、興味がある方は下記チラシの「長崎県婚活サポートセンター」までお問合せください。



出典：第15回出生動向基本調査(国立社会保障・人口問題研究所)



出典：人口統計資料集(国立社会保障・人口問題研究所)

☆システムリニューアル記念☆

お見合いシステム

登録料半額キャンペーン

お見合いシステムとは？

- 長崎県が運営する会員制のデータマッチングシステム。結婚を希望する独身男女が自身のプロフィールを登録し、お相手情報を見たい方への申し込み、お相手とお引合わせができるシステムです。(ご利用の流れ)
- 会員登録 ⇒ お相手探し ⇒ お引合わせ ⇒ カップル成立、そして交際
- ※システムリニューアルにより、お相手情報の閲覧やお引合わせの申込みが会員ご自身のスマートフォンやパソコン等からできるようになりました。
- お引合わせにはお見合いシステムサポーターが立ち会うので安心です。

〈こんな方におすすめ〉
「自分でお相手を探したい」「お相手に求める条件がはっきりしている」

利用できる方

- 結婚を希望する20歳以上の独身の方
- スマートフォン、タブレット、パソコン等でインターネット接続やメール使用ができる方

登録方法

- センターのウェブサイトで仮登録、来所予約
- 登録料入金後、必要書類を持ってセンター又は、市町窓口（一部市町）で登録

令和3年10月1日から12月31日まで、通常2年間10,000円の登録料が

半額の5,000円

長崎県婚活サポートセンター Tel.095-893-8860
長崎市江戸町1-17 新江戸ビル3階
※詳しくはセンターのHPをチェック！

水産加工開発指導センターの取組について

長崎県総合水産試験場

水産加工開発指導センター 加工科

はじめに

加工科では、本県水産加工業の発展を目指して、多様化するニーズに対応した水産加工・流通技術の開発や改良を行うとともに、水産加工業者が行う製品の開発や改良を技術的に支援しています。

具体的には、研究業務では本県水産物の特徴を活かした加工、品質保持、低未利用資源の有効利用などに関する新しい技術開発を行っています。また、指導業務では、加工センターの施設や機器を開放（オープンラボ）した製品開発の支援、研修会の開催、技術相談、情報の提供などを行っています。

それでは、各業務の最近の取組を紹介いたします。

研究業務について

主な研究業務の一つである、彼岸ぶりの付加価値向上について紹介します。

長崎に春が訪れる頃、離島の定置網に大型サイズのブリが入網し、風物詩的なニュースとなります。天然ブリは一般的に北海道まで北上し、それから餌を追って日本海側を南下途中、十一月頃に北陸地方沿岸へ来遊し、定置網で水揚げされます。これらはいずれも六キロを超え、脂乗りも非常に良く、高値で取引されています。その後も南下を続け、春先になると、東シナ海まで移動し産卵を行います。この時までには身体に脂を蓄えており、一般的に旬と言える状態を保っています。

その後、再び対馬暖流に乗って北上し漁獲される時には、産卵で体力を消耗、脂も抜けた状態となっており、一般にこの時期のブリは彼岸ぶりと呼ばれています。県内のブリ水揚げの九割がこの時期に集中するため（図1）、正月前に比べると価格は十分の一未満と低くなります。

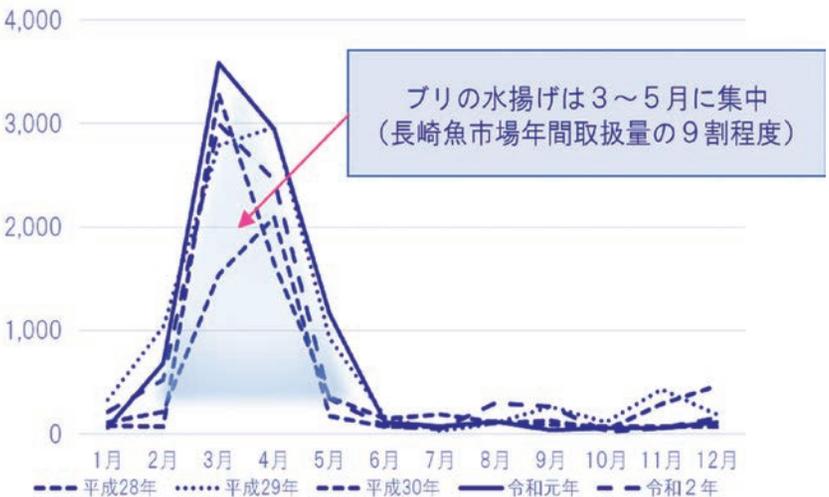


図1. 3～5月に集中するブリの取扱量 (トン)

そこで、加工センターでは例年三月下旬以降に価格が暴落する彼岸ぶりの付加価値向上

を目的に、これまで用いられることのなかった練り物や漬魚の原料として供給するための基礎研究を令和元年度から始めています。

練り物を製造する時、通常は原魚が持つ不要な脂や血液などを取り除くために水晒し・脱水の工程を経て晒し身にしますが、彼岸ぶりの場合、元々の脂が少ないこと、水晒しを行った方が弾力は出にくいこと、また、晒すと本来の持ち味が損なわれることなどから、水晒しを行わない落し身（ミンチ肉）の方が練り物原料として優れていることがわかりました（図2）。

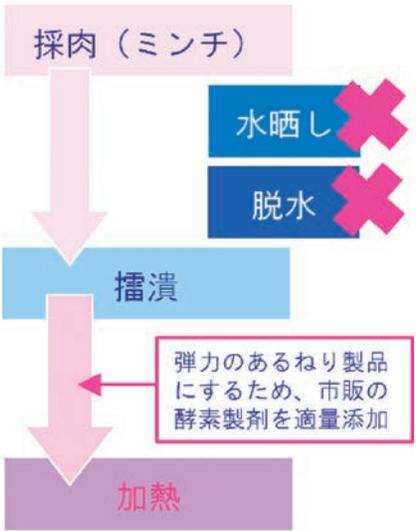


図2. プリかまぼこの製造工程

ただし、練り物の弾力を向上するいわゆる坐りは生じないので、より弾力を高めたい場合は市販の酵素を加えると、坐りが促進され弾力が改善することを明らかにしました。現在、練り物一商品、新食材として缶詰製品一商品が、市販されています。

今年度は、彼岸ぶりが抱える課題である脂乗りの少なさを補うため、油脂のインジェクション（注入）技術の導入に取り組んでいます。当該技術の確立によって原魚価格や商品価値の向上を期待しています。

指導業務について

水産加工業者の皆さんが地元の魚介類を使った瓶詰やレトルト食品といった新製品開

発や、販売中の製品の改良試験など、加工センター内のオーブンラボに設置された各種機器を使用する際に、指導や助言を行っています。令和二年度には、電話での技術相談を含めると三百七十件の対応を行いました。

また、加工センターの職員が県内各地の水産加工業者の皆さんを訪問して行う巡回指導は、三十二回実施しました。

研修会は、コロナの趨勢を見定めつつ、魚の鮮度保持技術等の内容について十二回開催することができました。

これらの活動をとおして、令和二年度には合計九つの新製品開発に関わることができました（図3）。



図3. 加工センターを利用し開発された製品

開発された製品はレトルトやふりかけといった即食できるものが多く、時代を色濃く反映したものになっています。

加工センターでは、水産加工における技術相談等随時受け付けておりますので、お気軽にご相談ください。

（担当：山口辰哉）

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、下記までをお願いします。

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10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9月発生
七管内漁船海難 計3隻

令和3年9月累計 72隻 (前年 75隻)
漁船海難発生隻数は前年に比べ **3隻減少**

漁船海難隻数 (速報値)	衝突 ★ 3	県別内訳	
		9月	令和3年累計
合計 3隻 (昨年 12隻) 死亡、行方不明者: 1件		山口県	0 8 (10)
		福岡県	2 13 (14)
		佐賀県	0 3 (3)
		長崎県	1 37 (34)
		大分県	0 11 (14)
		合計	3隻

県別内訳数は、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: 15名 (令和3年9月末日現在)



衝突事故連発 発生！！

9月に発生した衝突事故3件のうち2件が漂流中のプレジャーボートへの衝突！！

過去10年間(平成23年～令和2年間)の衝突海難のうち、航行中の漁船が見張り不十分で衝突した相手船を分析したところ右のグラフの通りです。漂流中等の動いていない小型船舶に対しての衝突が約6割を占めています。

人間の目は、『動いているもの比べて動いていないものを見つけにくい』と言われていました。また、『人間は見たいものだけ見ている』と言われ、意識していないものにあっても見つけにくいと言われていました。

衝突後の船長から事情を聞くと、「この海域に船はいないと思っていた。」
「前を見ていたけど、気が付かなかった。」と説明されています。

「船がいるかもしれない」と言う意識を持って見張ることが、安全運航に繋がります。また目視だけでなく、せっかく設置しているレーダー等の航海計器も活用しましょう。

衝突時の相手船の動態 【総隻数:268隻】



常に見張って安全運航！安全あつての漁師です。

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!!

※お見積り無料

外壁塗装 屋根瓦塗装 室内塗装 防水工 防蟻工 トンネル工

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 長崎市東区役所前1-1-1

□ 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

一般作業用長靴

ハイビジョン (23.0cm~28.0cm)

合羽 **シーガル201**

SHIBATA

シバタ工業株式会社

長崎出張所 〒852-8124 長崎市辻町3-40 平山ビル 1F
 TEL:095-844-1210

ONLINE STORE
<https://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

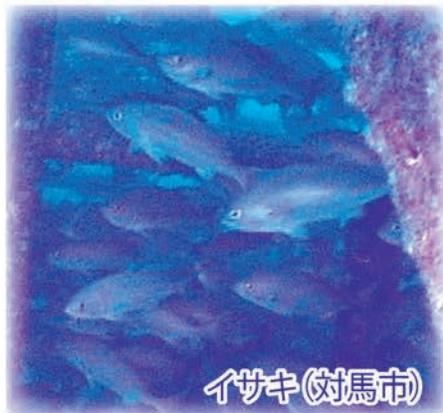
JFシェルナース



魚礁



シェルナース6.0型



イサキ(対馬市)



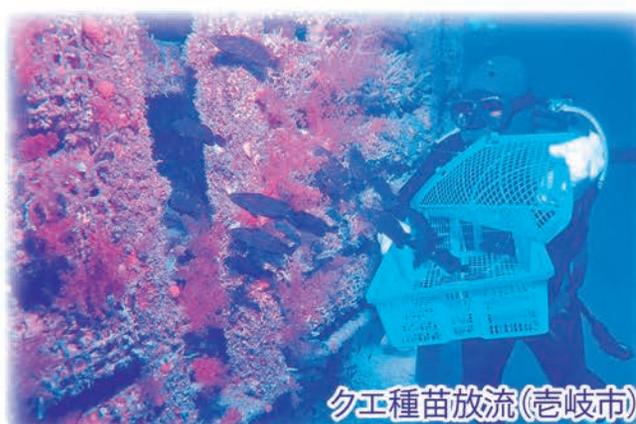
ヒラマサ(五島市)



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！

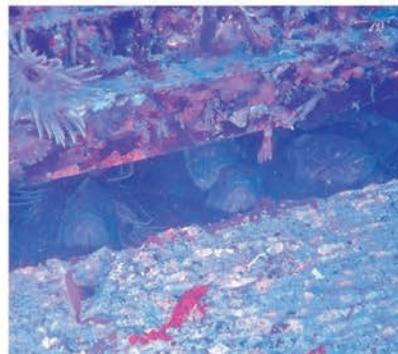
漁港内での活用

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。



めさせ！
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

<https://www.jf-nagasaki.com>

長崎漁連ウェブショッピング

電話でのお問い合わせは[平日9:00~17:00]

長崎店 0120-357-037

ホーム

企業情報について

ご利用案内

送料・発送について

カートを見る

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、
毎年2~3回プレゼントが
当たるチャンス!

はこちら

全田第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、恵まれた自然環境を生かし、
長崎県内JFグループの会員漁協では、
「海の幸」をみなさまの食卓へお届けします。



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

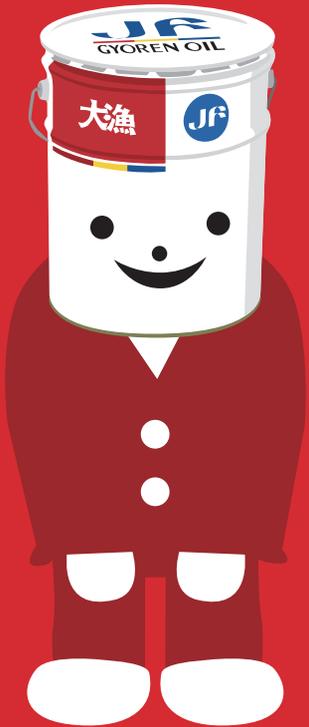
TEL 03-6222-1323

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

