

漁連だより

令和3年度 ながさき農林業大賞 表彰式 ながさき水産業大賞



'21

11

No.319



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/>

▼	二〇二一年度漁協系統功労者表彰 受章者決定.....	1頁
▼	「JFシエルナース」クエ放流保護礁の開発.....	2頁
▼	ながさき水産業大賞表彰式.....	4頁
▼	長崎県定置漁業協会総会・研修会開催さる.....	5頁
▼	長崎女子短期大学にて捌き方教室を開催.....	7頁
▼	長崎女子短期大学とのレシピ集作成.....	8頁
▼	「長崎県の魚愛用店」で地産地消を.....	10頁
▼	漁船海難月報～速報（十一月号）～ 第七管区海上保安本部.....	11頁

表紙の写真

今月号の表紙は、ながさき水産業大賞表彰式の様子を掲載しています。

二〇二二年度漁協系統功労者表彰 受章者決定

総務指導部 指導課

去る九月十七日、ＪＦ全漁連（岸 宏会長）は、第三十六回漁協運動功労者三十五名、及び第四回漁業振興功績者三十三名を発表しました。表彰式および祝賀会は、昨年に続き今年も新型コロナウイルス感染症の影響により見合わせになりましたが、本県から左記の方々が受章されましたので紹介いたします。

心より喜び申し上げますとともに、今後益々のご健勝とご活躍を祈念いたします。

〔漁協運動功労者表彰〕



安永 光幸 氏

ＪＦ石田町 代表理事組合長



村田 国博 氏

ＪＦ島原半島南部 代表理事組合長

〔漁業振興功績者表彰〕



平田 清一 氏

ＪＦ石田町



植木 一夫 氏

ＪＦ島原半島南部

「JFシエルナース」クエ放流保護礁の開発

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シエルナース」と小型貝殻ブロック「貝藻くん」を海洋建設㈱〈開発・製造〉とともに販売推進しています。今回は、以前ご紹介した、対馬市美津島町で行っているクエ放流保護礁の開発試験の進捗をご紹介します。

【クエ放流保護礁の開発試験】

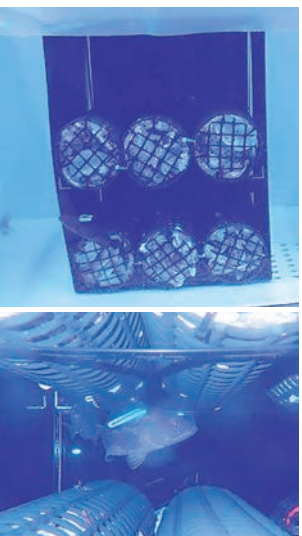
県内各地では、クエ資源の維持増大を目的として種苗放流が盛んに行われています。放流効果を高めるには、クエ幼魚に適した環境が重要となりますが、生息場に関する情報は現在ほとんどありません。以前の記事でもご紹介しましたが、こうした理由から、クエ種苗の放流受け皿に適した人工魚礁の開発を目指し、海洋建設㈱とともにシエルナース試験礁を設置し、フィールド実験を行っています。今回は、令和元年度から始まった保護礁の開発試験について、年度ごとに成果をご報告いたします。

【二年目（令和元年度）】

●適した構造の検証（水槽実験）

前述のとおり、放流後のクエ種苗の生息場に関する情報は極めて少ないのですが、我々がこれまでに実施してきた「JFシエルナース」や「貝藻くん」の調査では、クエ幼魚は貝藻くんの下の隙間に隠れるなど、暗く狭い空間を好むのではないかと推測されました。そこで、まずはクエ種苗がどのような生息場所を好むのかということを調べるための水槽実験を行いました。実験は、山口県下関市の水産大学校と共同で行い、大学内の実験水

槽内に六タイプの試験礁を設置後、クエ種苗を放流し、行動観察を行いました。その結果、全長十四cmほどのクエ種苗には、内部空間が暗く二十cmほどの間隔をもつ棚構造が適していることがわかりました。



▲水槽実験の様子

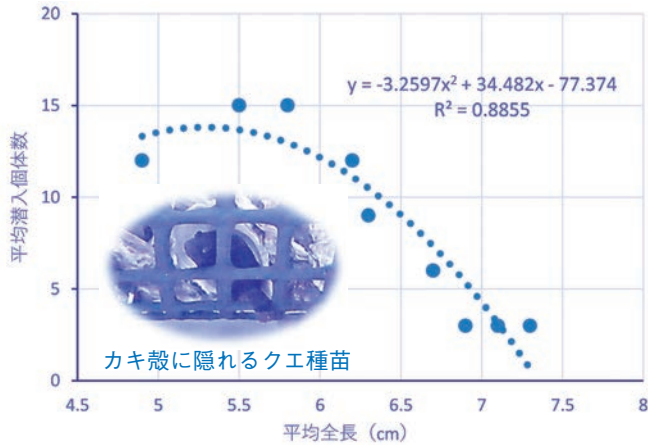
【二年目（令和二年度）】

●現地放流試験（二年目）

一年目の水槽実験の結果を踏まえ、三種の試験礁を七月二十八日に対馬市美津島町の漁港内に設置しました。九月二十八日に全長十三〜十五cmのクエ種苗を二百匹ずつ試験礁設置区、対照区二カ所（漁港施設付近、天然の海底）で放流し、三回の追跡調査を行いました。クエ種苗はダイバーによって各所に放流され、放流後の種苗は一目散に試験礁へと移動し、一カ月後の追跡調査でも試験礁に留まる様子が確認できました。

●小型種苗に適した隙間の検証（水槽実験）

種苗生産のコストを下げることを視野に入れ、より小型のクエ種苗放流の受け皿として適した空間を調べるための実験を岡山理科大学専門学校で行いました。実験には過去にキジハタ等で実績のあるホタテガイ殻を3cm間隔で並べたもの、カキ殻をランダムに詰めたものを使用し、全長四〜五cmのクエ種苗を水槽内に放流してその後の行動を追跡しました。その結果、クエ種苗はそのサイズに適した狭い隙間に隠れる、という行動が見られ、中でもカキ殻をランダムに詰めたものが最も良いということがわかりました。また、この実験では「JFシエルナース」に一般的に使用される直径15cm、長さ約1mのカキ殻パイプに十五匹程度が隠れることができることも示されました。



▲カキ殻に隠れたクエ種苗の全長と個体数の関係
(小さいほどカキ殻の隙間に隠れる個体が多い)

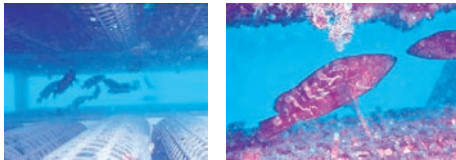
【三年目（令和三年度）】 ●現地放流試験（二年目）

昨年度の現地試験では、試験礁設置から放流までの期間が約一カ月と短かったため、試験礁に生息する餌生物が少ない状況でした。

今年度は、設置から一年以上が経過し、様々な付着動物などが増えた礁で、放流後のクエ種苗の行動がどう変化するかを確認するための調査を行っています。クエ種苗は十月二十七日に放流が行われ、現在は追跡調査を行っている最中になります。なお、放流前の六月にも試験礁の状況を確認しており、その際にも放流種苗と思われる小型のクエが貝殻パイプ上でじっとしている様子が見られました。

●摂餌行動を確認するための水槽実験

クエ種苗放流の受け皿としては、隠れ場のほか、種苗がしっかりと餌を食べることができ環境が必要となります。これまでの実験で使用した貝殻パイプには、餌となる小型のエビカニ類やゴカイ類などが多く生息することとはよく知られています。そこで、今年度は貝殻パイプに生息するこれらの動物が、実際にクエ種苗に餌として利用されているかを確認するための実験を前年度と同様、岡山理科大学専門学校で行っています。まだ実験中であり詳細な報告はこれからになります。クエ種苗が貝殻パイプに生息している生き物を摂餌する様子が見られています。



▲試験礁内部に隠れるクエ種苗



▲放流直後のクエ種苗
(保護礁を目指して一目散に移動)

「JFシエルナース」、「貝藻くん」に関するお問い合わせは、本会購買課までお願いいたします！

ながさき水産業大賞表彰式

総務指導部 指導課

さる十一月十三日、長崎サンプリエールにて、ながさき水産業大賞運営委員会主催により「ながさき水産業大賞」の表彰式が行われました。

ながさき水産業大賞では、長崎県水産業振興基本計画に沿って、地域の特色を活かした先進的な水産業を展開し、成果を上げている個人及び団体が表彰されています。

今年も昨年同様に新型コロナウイルス感染症対策として、検温・アルコール消毒・マスク着用等実施し表彰式が行われました。

「魅力ある経営体部門（経営強化の部・技術・担い手の部）」および「魅力ある漁村地域部門」のそれぞれに対し、審査が行われ、長崎県知事賞、長崎県漁業協同組合連合会長賞、特別賞が贈呈されました。

長崎県漁業協同組合連合会長賞の受賞者に、本会高平会長より表彰状が授与されました。

○魅力ある経営体部門（経営強化の部）

受賞者名…郷ノ浦町漁業協同組合自営定置
市町名…吉岐市

○魅力ある経営体部門（技術・担い手の部）

受賞者名…古巣和也
市町名…五島市

○魅力ある漁村地域部門

受賞者名…諫早湾漁業協同組合青壮年部
市町名…諫早市

(4)

今回は、この中から「魅力ある経営体部門

（経営強化の部）」で受賞された郷ノ浦町漁業協同組合自営定置の取組について掲載します。

○魅力ある経営体部門（経営強化の部）

受賞者名…郷ノ浦町漁業協同組合自営定置
主な取組…新規箱網の導入、未利用魚の有効活用、食害魚のイスズミやアイゴの駆除による磯焼け対策

【取組概要】

新規箱網を導入したことにより、漁獲能力の向上とメンテナンスの作業削減による操業の合理化を図ることで安定経営を実現するとともに、その効果を雇用条件の改善（賃金改定、休日増加、労働時間削減）にまで波及させた。

未利用魚であった漁獲物については、地元の養殖業者や延縄漁業者への餌としての販売に取り組み、高品質の漁獲物は地元加工業者へ提供して売上を伸ばすなど、島内の業者と連携して水揚げ額の底上げを図っている。



受賞した郷ノ浦町漁業協同組合自営定置

長崎県定置漁業協会総会・研修会開催さる

長崎県定置漁業協会

さる十月二十二日に長崎県漁協会館にて、長崎県定置漁業協会の第五十二回通常総会及び研修会を開催しました。総会には、会員三十四名、賛助会員十四名の他、行政や系統団体等、多数関係者が出席し全議案が原案通り可決されました。

今年度も昨年に引き続き新型コロナウイルス

又感染症対策として、出席者を制限、マスク着用の徹底、入場時の検温、アルコール消毒等を実施した上で開催しました。

総会に先立ち、令和二年度功労者表彰を行い、本県における定置網の振興に寄与された三名に賞状と記念品を贈呈し、その後、総会と研修会を行いました。

◆功労者表彰

【長崎県漁連会長賞】

立石 誠也 氏（郷ノ浦町漁協所属）



表彰される立石氏

【長崎県定置漁業協会会長賞】

濱口 哲也 氏（箱崎漁協所属）
岡野 誠吾 氏（峰町東部漁協所属）



表彰される濱口氏（奥） 岡野氏（手前）

◆総会

始めに主催者を代表し、本協会の草野会長が挨拶を述べた後、長崎県水産部斎藤部長及び長崎県漁業協同組合連合会 高平会長より来賓挨拶が行われました。

草野会長を議長に選任し、各議案について審議され全議案とも原案通り承認されました。



草野会長による挨拶

○第一号議案 令和二年度業務報告及び決算承認の件

※監査報告 鴨川 周二（館浦漁協） 監事
より報告

○第二号議案 令和三年度事業計画及び収支予算（案）承認の件

○第三号議案 役員改選の件
○第四号議案 その他の件

今年度より、新規会員として吉岐海区より勝本町漁協が本協会へ加入したことを報告しました。また、規約の変更として、組織の活性化を目的として、副会長を一名から二名へ、会員の交流機会を増やすことを目的として、専長会専長委員の人数増員に関する改正案を上程し、可決されました。

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、監事について互選会を行い、次の通り決定しました。

（新役員体制）

会長	草野 正（五島）
副会長	山中 兵恵（平戸市）
監事	西山 文利（美津島町）
〃	岡部 聖二（野母崎三和）
〃	富澤 健治（生月）
理事	林田 敏美（五島ふくえ）
〃	片山 和彦（五島ふくえ）
〃	川口 正康（上五島町）



総会の様子

理事 鴨川 周二（館浦）
〃 小楠 彰人（箱崎）
〃 財部 安則（美津島町）

◆研修会

「定置漁業の現状と課題」
一般社団法人 東京水産振興会（元水産庁長官）長谷 成人 氏

漁業者人口の減少、気候変動（急潮、台風）、外国漁船の周辺水域での操業活性化、資源管理等水産業界が抱える現状の課題、資源回復、漁業環境の変化に伴う水産政策の改革について講演が行われました。



講演を行う長谷氏

長崎女子短期大学にて捌き方教室を開催

長崎県漁協青壮年部連合会

「さる十一月十六日、長崎女子短期大学において、養殖シマアジを使った「捌き方教室」を開催しました。」

これから食のプロとして活躍される長崎女子短期大学の学生を対象に養殖シマアジを使った捌き方教室を行いました。

開催にあたり福海会長より「長崎県は、水産県と全国的に言われますが、家庭ではなかなか丸のお魚を捌く機会がありません。しかし、食の専門を学ぶ皆さんのような方々に、またこれからの人生にとって家庭や職場において手軽に調理してほしいので、本会では魚の捌き方教室を開催しております。」と挨拶が行われました。

初めに、牧島副会長より養殖シマアジの刺身の実演を行いました。学生はウロコの取り方から刺身に引くまで真剣なまなざしで見えており、メモをとっていました。



牧島副会長による実演

その後、学生は各班に分かれ、丸体からウロコを取り、三枚に下ろし刺身に引く作業を

開始しました。本会役員は学生たちへ調理のポイントをアドバイスし、時には実演や説明を行いました。

今回は二年生ということもあり学生のほとんどは上手に捌いていました。中にはシャリを作って「握り」を調理した学生もいればフリッターなどに調理した姿も見受けられました。最後に出来上がった刺身などを全員で試し、学生の満面の笑顔が印象的でした。

本会としては、養殖魚にこだわらず、水産県長崎の「魚」を若い方々に知ってもらい、食べてもらうために、このような魚食普及活動を継続していこうと思います。

来年一月には一年生を対象とした「捌き方教室」を開催します。

興味がある若い漁師さんは、これを機に漁青連へ加入してはいかがでしょうか。



福海会長が捌き方を教えている様子

イサキのハーフコロッケ



松尾さん

○作り方○

★イサキのハーフコロッケ★

- ①じゃがいもは皮を剥ぎ、鍋で水から茹でる。
 - ②じゃがいもが柔らかくなったら取り出し、ボウルに入れてマッシャーで潰す。(完全に潰しすぎないくらいにする)
 - ③ベシャメルソースを作る。鍋を弱火で熱し、バターを溶かす。小麦粉を振り入れて2分程度炒める。(焦がさないように)人肌くらいに温めた牛乳を少しずつ加えながら入れ、ダマにならないように丁寧に混ぜ、生クリームを加えて混ぜながら1分程度煮る。
 - ④3枚におろしたイサキに塩を振り、しばらく置いて出てきた水分を拭き取る。一口サイズに切る。
 - ⑤③の中にじゃがいもとイサキを入れて混ぜ合わせ、10分程度冷蔵庫に入れ冷やし固める。
 - ⑥⑤を丸型に整え、小麦粉・溶き卵・パン粉の順につけて170℃～180℃の油で揚げる。
- ### ★トマトソース★
- ①トマトはざく切りに、玉ねぎ、ニンニクはみじん切りにする。
 - ②鍋にオリーブオイルを入れ、ニンニク、玉ねぎ、トマトの順で炒める。
 - ③具材がしんなりしてきたら塩・砂糖・こしょうで調味する。

コロッケを皿に盛り、ソースをかけると完成!!

材料	分量(2人分)
★イサキのハーフコロッケ★	
イサキ	1尾
塩(下処理用)	1つまみ
じゃがいも	2個(約250g)
バター	大さじ1
牛乳	1/2カップ
小麦粉	大さじ1と1/2
生クリーム	1/4カップ
塩	1つまみ
小麦粉(衣用)	適量
溶き卵(衣用)	適量
パン粉(衣用)	適量
サラダ油(揚げ油)	適量
★トマトソース★	
トマト	1/2個
玉ねぎ	1/3個
ニンニク	1片
オリーブオイル	大さじ1
塩	1つまみ
こしょう	少々
砂糖	少々

Q: このレシピを選んだ理由は?

A: 魚が苦手な子供でも、子供が好きそうなコロッケの中に入れて美味しいと思ってもらい、どんな魚を使っているのかとか興味をもってもらおうと思ったからです。

Q: 実際作ってみて、食べてみての感想

A: 魚の味を消さず、でもちゃんと臭みかとれていて美味しかったです。実際一

人で作るのは大変だけど、親子で作ったりするととても楽しいと思います。

Q: 一番のこだわりはなんですか?

A: なるべくベシャメルソースなどに味付けをせず魚の味をしっかりと味わってもらえる味付けにしたところです。

Q: 今後捌いてみたい魚はなんですか?

A: さば、たい、あじを捌いてみたいです。

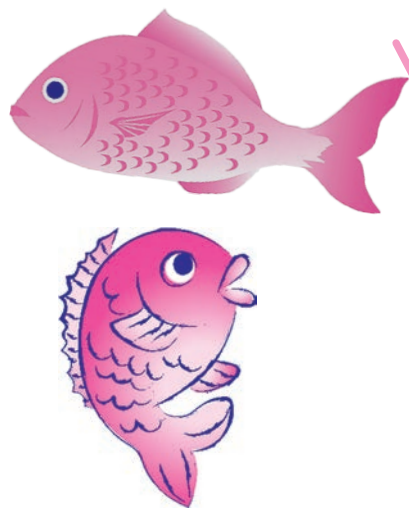
鯛のロールキャベツ



○作り方○

- ①キャベツが柔らかくなるまで茹でる。
トマトはくし形に切る。
- ②鯛は1/4の大きさに切り、塩と酒を振って下味をつける。
- ③鯛の水分を拭き取り、片栗粉を薄くまぶす。
- ④キャベツを広げ、鯛・トマト・ベーコン・ケチャップと重ねて、きつめに巻き、楊枝等でとめる。
- ⑤鍋に包んだキャベツを並べ、ひたひたに浸かる程度の水、コンソメスープの素・薄口しょうゆを入れ、キャベツが柔らかくなるまで煮る。
- ⑥器に盛りつけ、鍋に残っているスープをかけて完成!!

材料	分量(2人分)
キャベツの葉	4枚
鯛の切り身	90g
塩	1つまみ
酒	小さじ1
片栗粉	適量
トマト	1/2個
ベーコン(ハーフ)	2枚
ケチャップ	小さじ2
薄口しょうゆ	大さじ1
コンソメスープの素	1/2個



私が作りました!!



中原さん

Q：このレシピを選んだ理由は？

A：調べて一目で美味しそうと思いこのレシピにしました。

Q：一番のこだわりはなんですか？

A：魚の下味をしっかりし、トマトを一緒に入れたところ です。

Q：実際作ってみて、食べてみての感想

A：キャベツが柔らかくなるまで茹でるのが少し大変だった。美味しくできました！

Q：今後捌いてみたい魚はなんですか？

A：サンマを捌いてみたいです。

舌巻鮓
AZUMA SUSHI
新設寿司



長崎市街

新鮮な魚介類を多く使ったお寿司をはじめ、高級産物料理や寿司屋などを出前しています。また年末には、手作りおせち料理もご提供しております。ようかんや漬物も自産自銷です。

● 諫早市多良見町化屋880-1
☎ 0957-43-3063
🕒 11:30 ~ 14:00 17:00 ~ 21:00
📅 水曜日



京寿司
KYO SUSHI
新設寿司



長崎市街

新鮮な魚介類を使ったお寿司をはじめ、高級産物料理や寿司屋などを出前しています。また年末には、手作りおせち料理もご提供しております。ようかんや漬物も自産自銷です。

● 長崎市昭和1丁目10-15
☎ 095-847-6922
🕒 11:00 ~ 14:00 17:00 ~ 22:00 (Lo21:30)
📅 月曜日 (祝祭日の場合は火曜日)



居酒屋 味ひろ
Tavern AJIRO
小料理 焼肉



長崎市街

天然物を旬の時期にご提供しようと考えています。地魚の盛り合わせ「長崎刺盛」のほか、お刺身は単品でもどうぞ。また、季節の鍋もおすすしめします。

● 長崎市江戸町4-9
☎ 095-823-2681
🕒 17:00 ~ 22:30
📅 日曜日、祝祭日 12月29日 ~ 1月3日



すし処 小吉 (こきち)
Sushi KIKUCHI
寿司 小吉



長崎市街

その日に気に入りたい魚を、お客様の顔を思い出しながら仕入れています。お客様中心のお店となるように努めており、ぜひリラックスして召し上がってください。

● 長崎市御座町6-8 七福ビル1階
☎ 095-821-9482
🕒 18:00 ~ 深夜3:00
📅 日曜日



繁屋 千賀荘 (はんや ちがそう)
Iin TIGASOU
和食 千賀荘



長崎市街 (中央)

錦浜海水浴場の横にある民宿で、屋敷風呂から砂浜と玄界灘を一望できます。お通りや漬物・焼酎物のセット「グルメプラン」(4名様から)ではお魚三昧の料理が楽しめます。

● 佐賀市石田町南城東1085番地
☎ 0920-44-5294
🕒 18:00 ~ 20:30
📅 無休



みなと寿し
SUSHI MINATO
寿司 MINATO



長崎市街

上対馬町漁協で水揚げされた天然の魚介類を、惣菜でできる漁師さんから提供していただいております。玄界灘の海底まで見送る澄み切った海で育てられた旬な素材をご堪能ください。

● 対馬市上対馬町比田路843-12
☎ 0920-86-3710
🕒 11:00 ~ 14:30 18:00 ~ 22:00 (Lo21:30)
📅 月曜日



味処 米春
Restaurant YONE-HARU
和食 飯屋



長崎市街

アーケードに近い裏通りにあり、ゆっくり静かにお過ごしいただけます。朝市の漁師から直接買い付けした魚や、冬場の旬の九十九島牡蠣など、旬と新鮮さにこだわったお料理を提供しております。

● 佐世保市栄町3-19
☎ 0956-22-2977
🕒 11:00 ~ 20:00 (Lo20:00)
📅 火曜日



旅館 國崎
Iin KUNISAKI
旅館 国崎



長崎市街

島原半島の食材を活用した地産地消のお料理もご用意しています。人気の3つの貸切風呂は予約なしで何度でも入浴できます。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ない場合がございます。

● 雲仙市小浜町南本町10-8
☎ 0957-74-3500
🕒 18:00 ~ 21:00 (完全予約制)
📅 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する気象警報・注意報等を確認できます。

気象状況

■気象状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、電子メールの受信等に必要な費用（通話料）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11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10月発生

七管内漁船海難 計5隻

令和3年10月累計 76隻（前年 80隻）

漁船海難発生隻数は前年に比べ 4隻減少

漁船海難隻数 （速報値）	県別内訳		
	10月	令和3年累計	
衝突 ★	2	山口県	2 10 (11)
運航不能 （機関故障） ■	1	福岡県	1 12 (14)
運航不能 （その他） ◆	1	佐賀県	0 4 (3)
転覆 ▼	1	長崎県	2 39 (38)
		大分県	0 11 (14)
合計 5隻（昨年 5隻）		合計	76隻（80隻）
死亡、行方不明者：1件			0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：15名（令和3年10月末日現在）

荒れる！時化る！冬場の海！気象海象に注意を！

11月末から2月末にかけては、西高東低の冬の気圧配置の影響を受け、北から西寄りの強風により急激に時化る場合がありますので、冬場は気象海象に注意してください。

なお、過去10年間の漁船海難を月別に集計すると、12月に発生した海難隻数が130隻と最も多くなっています。



【事例】

漁船A丸（2名乗組）は、漁場で揚網を終え、定係地へ向け航行を開始したところ、海上模様が悪化し始めたため、船首から大波を受け、大量の海水が船内に打ち込み浸水した。この状況を回避するため転舵し反転するも、船内に打ち込んだ海水の排水が間に合わず、更に海水の打ち込みが続き、船体が大きく傾斜した。身の危険を感じた船長他1名は、漁業無線で救助を求め、乗組員とともに海に飛び込んだ直後、漁船は転覆した。2名は転覆した船底に這い上がり、救助要請を受けた僚船に救助された。（北西の風16メートル、波高2メートル、海上風警報が発令中）

転覆船の復元状況



～冬期の時化による転覆・浸水海難等を防止するために次の事項に注意しましょう～

●最新の気象情報の入手

荒天への対応は早めが肝心です。常に最新の気象・海象情報を入手しましょう！

●早期避難

荒天が予想される時は思い切って出港を見合わせる、早めに操業を切り上げ避難する等の措置をとみましょう！

●荒天対策の徹底

荒天中の航海が予想される場合は、あらかじめ移動物を固縛し、船倉や出入口扉を確実に閉鎖しましょう。また、甲板の排水口が物でふさがれていないか確認しましょう！

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 特別店 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年の実績を結んだ専門店
山二塗料産業株式会社
〒852-7113 長崎県長崎市山二町1-1
□ 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



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

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

株式会社ゼニライトバイ

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/>

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

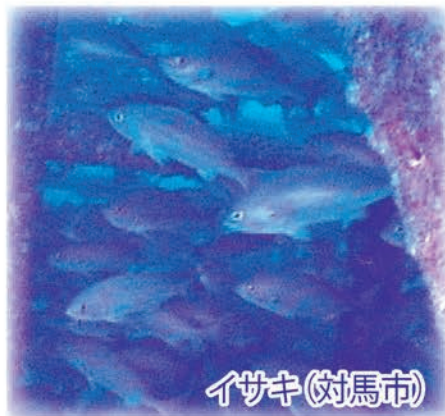
JFシェルナース



魚礁



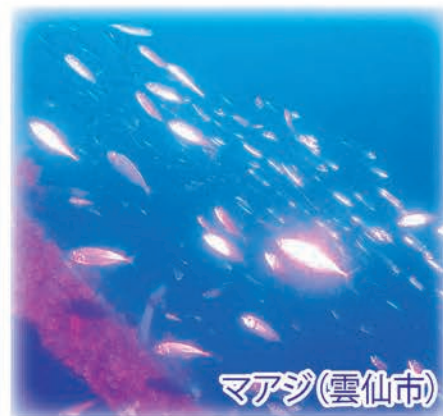
シェルナース6.0型



イサキ(対馬市)



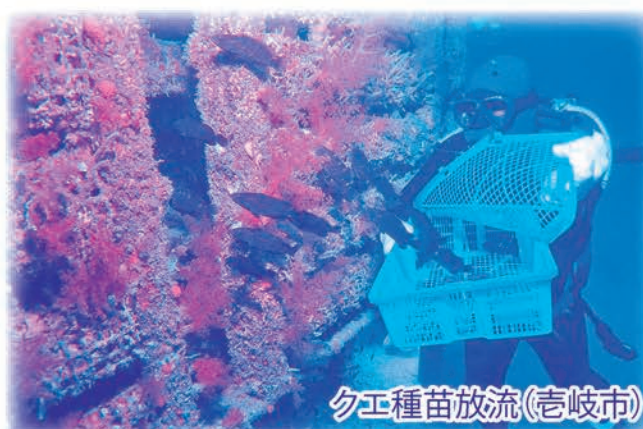
ヒラマサ(五島市)



マアジ(雲仙市)



イサキ(平戸市)



クエ種苗放流(吉崎市)

育成礁



シェルナース2.2型

お問合先 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

JF
JFグループ

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

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
ファッション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）



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

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、恵まれた漁業環境を生かし、
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



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

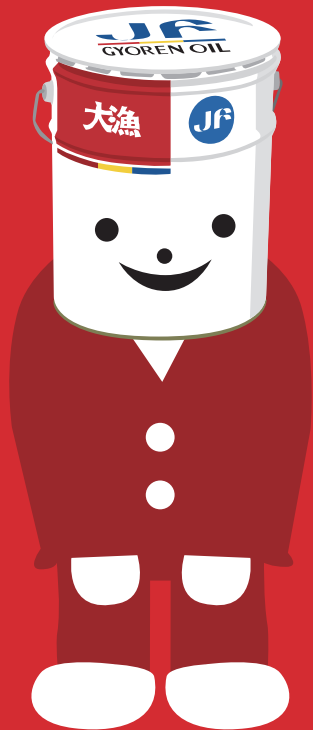
JF全漁連 購買事業部 石油第2課

TEL 03-6222-1323

JF長崎漁連 購買課

TEL 095-829-2419

JF
JFグループ



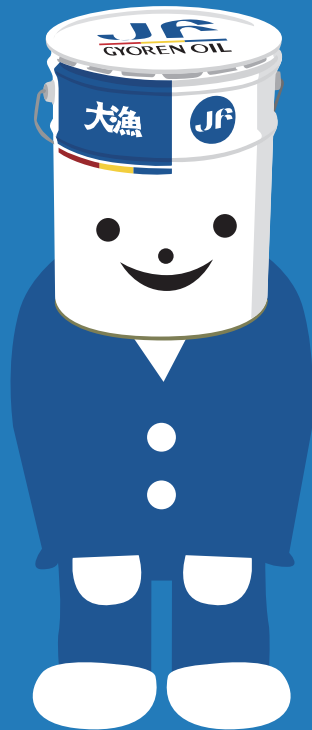
これからもよろしく大漁オイル

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）
大漁ベストケール



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）
大漁ベストケール

