

漁連花井

長崎県漁業協同組合連合会
長崎俵物



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/>

'22
3

No.323

▼	(株)阪急オアシス長崎フェアを開催……………	1頁
▼	令和三年度ウェブショッピング新規商品紹介……………	2頁
▼	第二十三回長崎俵物認定委員会の開催……………	3頁
▼	漁青連 研究三機関との情報・意見交換会……………	4頁
▼	『第二十七回全国青年・女性漁業者交流大会』が開催される……………	5頁
▼	「長崎県の魚愛用店」で地産地消を！……………	7頁
▼	長崎女子短期大学とのレシピ集作成……………	9頁
▼	「よびびりみどり」長崎県の結婚支援……………	10頁
▼	漁船海難月報～速報（三月份）～ 第七管区海上保安本部……………	11頁

表紙の写真

今月号の表紙は、第二十三回長崎俵物認定委員会での審査の様子を掲載しています。

㈱阪急オアシス長崎フェアを開催

長崎漁港加工センター

さる三月十一日から十三日において、㈱阪急オアシスにて長崎フェアを開催し、県内各地の旬の鮮魚、加工品を中心に販売を行いました。

㈱阪急オアシスは、大阪市に本社を持ち、エイチツーオーリテイリンググループとして、「高品質食品専門館」をキーワードに、京阪地区を中心に約八十店舗を展開しています。当フェアは三月十一日から十三日にかけて開催され、長崎県水産物のPRと販売を行いました。

まず鮮魚においては、様々な魚種が入った三種類の「鮮魚セット」を始め、旬を迎えた「ヒラメ」や今年度豊漁であった「タチウオ」を販売しました。また、養殖魚として「ヒラマサ」を中心に、びわの茶葉を餌に混ぜて育てた「びわ茶五島ブリ」や「対馬産クロマグロ」のほか、今回初めて「シマアジ」を販売しました。これらの養殖魚はブロックや寿司などに加工され販売されました。

加工品においては、フェアの定番商品となっている「じてんしゃ飯の素」「あじ開きフライ」「蒲鉾」等販売しました。蒲鉾では新商品として、様々な種類の蒲鉾をセットにした「うまかあげ」も販売し好評でした。

今回視察した旗艦店のキセラ川西店では販促用のPOPの設置や、タブレット端末を活用しクックパッドに上がっている料理を提案するなど随所に販売について工夫が見られました。しかし、視察日が平日であったことや、当時大阪ではまん延防止重点措置の期間中であ

あったことにより客足は少ないと感じました。次回のフェアは、六月を予定しており、まだコロナウイルスの影響が懸念されますが、県産魚を消費者にアピールし、販売に繋がっていきたいと思います。



長崎フェアで販売された商品の様子



小長井かきのかんかん焼



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を凍結し、かんかんにセットしました。バーベキュー等に最適です。

剣先イカ冷凍



長崎県産の剣先イカを高鮮度のうちに急速凍結しました。身が柔らかく、刺身はもちろん、煮付、炒め物などさまざまな料理でご活用できます。

長崎天然ぶりバーグ



【長崎産天然ぶり】を使用したフィッシュバーグです。魚が持つ独特の臭みを抑えて製造していますので魚が苦手な方にもおいしく召し上がれます。

長崎こだわり干物セット



長崎県産の【アマダイ】【剣先イカ】【かます】【あじ】【れんこ鯛】【いさき】を開き加工し、セットにしました。贈答品に最適です。

ウェブショップ「JUNGLE」: <https://www.jf-nagasaki.com/>

本会ウェブショップにおける令和二年度新規商品を左記に掲載しております。(正商材品を除く)
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はいかがでしょうか。

事業推進部 営業課

令和二年度ウェブショップ新規商品紹介

第三十三回長崎俵物認定委員会の開催

長崎県水産加工振興協会

さる令和四年三月八日に第三十三回長崎俵物認定委員会がホテルセントヒル長崎にて開催されました。

○長崎俵物

一九九九年より、江戸時代に海産物を米俵に詰めて長崎から輸出した故事にちなみ、「長崎俵物」ブランドがスタートしています。

長崎県が設けた水産加工品の品質や製造管理及び表示に関しての基準を満たし、学識経験者等の認定委員からなる認定委員会で承認された水産製品を「長崎俵物」として認定されています。

○長崎俵物認定委員会

三十三回目となる今回の長崎俵物認定委員会では、三十三件（うち新規三件、※更新三十件）の申請が



審査の様子

あり、厳正な審査の結果申請された三十三件すべての商品が長崎俵物として認定されました。（※長崎俵物では、商品の品質を保証するために三年ごとに更新審査を実施しています）

「燻しいりこサクっ！九州醤油味」

長崎海産株式会社

日本各地にある醤油は、その地域により風味にも「辛味」や「甘味」など特徴があります。特に長崎や鹿児島も含む九州醤油は、その中でも甘味が強いと言っても過言ではないでしょう。今回当社の「燻しいりこサクっ！九州醤油味」は、地元長崎県の長工醤油味噌協同組合の本醸造丸大豆醤油を使い、燻製加工に和のテイストをプラスして付加価値を高めた製品です。また、他の「明太子味」や「ガリック味」よりお子様にも食べていただける味付けになっております。

「対馬黄金（い）がね）あなご寿司」

有限会社対馬かまぼこ店

対馬西沖産あなごを使用しております。お米は長崎県対馬佐護米を使用。米粒がしっかりとっていて美味しい商品です。

また、長崎県漁連から申請された「湯通し塩蔵わかめ」についても長崎俵物として更新認定されています。

○新規認定商品

「燻しいりこサクっ！ガリック味」

長崎海産株式会社

「コンセプト」ビールに合う大人のおつまみ」を具現化するために、社内においていろんなフレーバーを試作しました。その中において全員の評価が高かったのが「ガリック味」。ほのかな醤油風味の中に「すりおろしにんにく」をたっぷり使い、「これこそ、ガリック！」と食べた方に感じていただけた商品です。



左から、
「燻しいりこサクっ！ガリック味」
「燻しいりこサクっ！九州醤油味」
「対馬黄金あなご寿司」

漁青連 研究三機関との情報・意見交換会

長崎県漁協青壮年部連合会

さる二月十四日に研究三機関との情報・意見交換会を開催しました。コロナウイルス感染対策としてリモートにて接続し、意見交換を行いました。

当意見交換会は例年一堂に会し行っていますが、コロナウイルス感染対策としてリモートで行いました。

日頃の生活でも出来る取り組みを行います。また、今回得た知識を共有することで少しでも漁村の活性化に貢献して参ります。

- 研究三機関（国立研究開発法人水産研究・教育機構水産資源研究所・水産技術研究所、長崎大学環東シナ海環境資源研究センター、長崎県総合水産試験場）より、左記の内容について説明を受けた後、意見交換に入りました。
- 水産業におけるSDGsの取り組みについて
 - 海洋プラスチック関係について
 - 藻場による二酸化炭素吸収と磯焼け対策について
 - アジ、サバ、イワシ、イカの資源状況について
 - 長崎県のトビウオ類未成魚(小トビ)の漁況について
 - 漁海況、資源予測情報の活用について

県漁青連役員からは、「昔の瓶みたいにゴミがお金になるように、プラごみも集めることでお金になるような世の中になってほしい。そうすると自ずとゴミも減ると思う。これがSDGsにも繋がると思う。」「食害としてイヌズミやアイゴが特に海草を餌として食している状況であるが、この魚種が売れるようになれば「駆除」ではなく「漁獲」として漁師も取り組むと思う」等の意見が出ました。

日々変わりゆく環境において今回の意見交換会で得た情報を活かしながら、海だけでなくゴミを出さない、分別をしっかりと行う等、



リモートで意見交換会を行っている様子

『第二十七回全国青年・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

さる三月二日に「第二十七回全国青年・女性漁業者交流大会」が開催されました。今年度も昨年度に引き続き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二十三団体が日頃の研究・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ました第二十四回長崎県青年漁業者交流会長崎県大会審査会で、最優秀賞を受賞した坂野雄紀氏(県北地区漁業士会所属)が長崎県の代表として発表しました。

翌日には各部門による各賞受賞者が発表され、坂野氏は水産庁長官賞、全国漁連海面魚類養殖業対策協議会会長賞、また、二十三団体全てに全国漁業協同組合連合会会長賞が受賞されました。

左記では、坂野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）

県北地区漁業士会 坂野 雄紀 氏

『フンド魚の創出と流通拡大の取り組み』

～平戸を皆に知ってもらいたい～

【取組概要】

私が在籍する株式会社坂野水産はブリやマダイをはじめとする八魚種の養殖を手がけている。当社は先々代が昭和三〇年頃に創業し水産加工業などを営む傍ら、昭和五〇年頃から魚類養殖を開始した。最近では、平戸市内で生産されているサマーオレンジ「平戸夏香」を餌に混ぜたフルーツ魚の生産に取り組んで



坂野氏が発表している様子

今年度は昨年度に引き続き新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受け、オンラインでの発表となり、漁協会館五階で接続し行いました。

おり、「平戸なつ香ブリ」や「平戸なつ香タイ」としてブランド化している。

私は平成九年に当時の県立長崎水産高等学校に入学し、高校卒業後は佐賀県内の企業に就職していたが、家業を継ぐため、二十一歳のときに平戸にＵターンした。私が中学生のころの平戸市の人口は約四万四千人（平成七年）であったが、私が帰郷した頃には三万八千人（平成十七年）に減少しており、私の同級生の九割は市外に転出していった。

人が減っていくふるさとを目の当たりにし危機感を覚えた私は、当社で生産している養殖魚をブランド化し、新たな特産品としてPRすることで、平戸市の認知度向上、ひいては地域活性化に貢献できるのではと考え活動に着手した。

どのような養殖魚をブランド化するか検討していたところ、当時日本各地で生産され始めフルーツ魚が注目されていたことから、同様に柑橘類を餌に混ぜたブリの生産ができないかと考えた。そこで、平戸市でしか栽培されていないサマーオレンジ「平戸夏香」に着目した。果樹園からの提供を受けることができたので、平成二十五年十一月に一ヶ月程度、試験的にブリの餌（MP）に添加したところ、餌の成型も問題なく摂餌も良好であったことから、その効果を分析するため、長崎県などの協力の下、官能試験を行った。試験の結果、ブリの餌に平戸夏香を添加することで柑橘系の香りが付与され、味についても高い評価が得られたことから、平戸夏香が肉質などに好影響を与えていると判断した。試験の結果を踏まえ、食べてくれた人が平戸市に興味を持ち、平戸市の知名度向上につながるようブランド名「平戸」の名を冠した「平戸なつ香ブリ」と名付け、本格的な生産販売を開始した。平戸なつ香ブリの生産を開始したものの、新たなブランド魚として広く認知してもらう

ためには、平戸市民に対するPRが必須であり、またその方法もインパクトのあるものにする必要があると考えた。

当時、私と同じく長崎水産高校を卒業後、県外に就職した次男と三男が平戸市にＵターンして、当社で従事していた。男三兄弟が魚類養殖に携わっている事例は珍しいことから三人で活動すれば目立つのではと考え「海男三兄弟」と銘打ち、PR活動を開始した。

平戸市民に平戸なつ香ブリを食べてもらう機会を作るため、三人で「平戸なつ香ブリを食べる会」の企画開催を行った。これまで計七回開催し、一、二回目は普段お世話になっている人を対象に十数名の少人数で開催したが、その開催模様や三兄弟の活動が広まり、参加希望の問い合わせが殺到した。直近に開催した七回目の会では一〇九人が参加するほど規模が拡大し、大きなにぎわいを見せるなど、三兄弟の恒例イベントとして確立した。こうした取り組みが広まったことで、平戸市内で平戸なつ香ブリを取り扱う店舗が増えたことから、三人が写った販促用シールを作成して直売所やスーパーで販売する商品に貼ってもらう、三兄弟で平戸なつ香ブリを生産していることをPRしている。

平戸市を訪れる観光客数は毎年一七〇万人を超えていたが、新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、令和二年の観光客数は一三八万人と前年比の約二十一％減となった。私たちは、このような状況だからこそ情報発信の強化に取り組むことが必要と考え、新型コロナウイルス感染症が収まり観光などの経済活動が再び始まったときに平戸市に来てもらえるよう、インターネット上でのPR活動に取り組んだ。

三兄弟でのPR活動は市外にも広がり、今年度から東京都のアンテナショップや機内食で平戸なつ香ブリなどの取り扱いが始まり、

より多くの人に平戸市を知ってもらうための材料の一つとして活用されている。また、SNS等でのPR活動により異業種との交流が拡大し、例えば料理動画を配信している人に平戸なつ香ブリなどの材料として扱ってもらう機会もある。こうしたさまざまな人との結びつきが生まれることで、多くの人々に平戸市に興味を持ってもらえるチャンスが増えている。

また、三兄弟の活動を通じて市内の小学校から社会科見学を希望する声があり、今では

毎年の恒例行事となっている。見学の際は養殖魚の餌やりや魚のさばき方などを体験してもらい、魚に触れてもらう機会を作っている。このような活動により、水産業に興味をもってもらい、次世代を担う人材の育成に寄与している。

ゆくゆくは世界中の人々に平戸市を知ってもらいたい。平戸なつ香ブリがその一端を担えるよう、今後三兄弟としての活動にまい進していきたい。

「長崎県の魚愛用店」で地産地消を!

長崎県 水産加工流通課

三楽寿司 SANRAKU Sushi 三楽寿司



長崎明鏡

【営業日】 初食

新鮮な魚介類を使ったお刺身やにぎり寿司はもちろんのこと、豊富な居酒屋メニューもあり気軽に入れるお寿司屋さんです。黄金あなごの天ぷらや手作デザートもおおすすめです。

- 📍 対馬市上対馬町比田部936-2
- ☎️ 0920-86-2143
- 🕒 11:00 ~ 13:00
18:00 ~ 22:00 (Lo21:00)
- 🕒 不定休

📱 ガイドブックで お返しサービス(夜のみ)



寄り処 満 Tavem MITSU 酒場 満



長崎明鏡

【営業日】 初食

イカやさびなごをはじめ、五島の旬の魚や様々な魚種を味わえる有川港近くのお店。刺身はもちろん自家製さつま揚げは刺身でも食べられる魚を使用したおすすめの逸品。

- 📍 南松浦郡新上五島町有川2618-2
- ☎️ 0959-42-0319
- 🕒 18:00 ~ 23:30 (Lo23:00)
- 🕒 木曜日



長崎居食屋 はち舎 (はちや) Nagasaki Dining HACHYA 長崎居食屋 はち舎



長崎明鏡

【営業日】 初食

歴史街横丁入り口にある長崎PRはた「はち舎」。二階席は安心の個室で様々なシーンに対応。カウンター席では隠微の食事も目の前、広めのボックス席ではゆったりと。自慢のみずすしは毎日の魚が活き、シンプルなお火櫃で様々な業種の職をお楽しみいただけます。10名様以上の集まりや有名な銘柄の日本酒、刺身も取り揃えた充実のラインナップ。量はもちろん、ハシや全からすみ、すり身揚げなど隠微な物も充実しております。

- 📍 長崎市本石区町5-3
- ☎️ 095-828-6888
- 🕒 16:00 ~ 24:00 (Lo23:30)
- 🕒 無休

📱 ガイドブックで おすすり1品サービス



海風商事 Kaifu Corporation 海風株式会社



長崎明鏡

【営業日】 初食 予約

海鮮バーベキューは春夏秋冬、年中開催しております。新鮮な魚介類で行うため普段のバーベキューとは一味違った美味しさです。また店には行けないけど食べてみたいというお客様へ海鮮バーベキューセットの販売も行っております。

- 📍 対馬市厳原町大手横1220-2
- ☎️ 0920-52-1037
- 🕒 11:00 ~ 22:00
- 🕒 不定休

📱 ガイドブックで おすすり1品サービス



大衆割烹 太郎
Restaurant TARO
餐厅 太郎



明烏盛り合わせ(長崎刺身)

和食

宍岐の魚、刺身、焼き魚はもちろん、自慢の宍岐豆腐と合わせた煮魚も絶品です。冬は海産のカジメのみそ汁、ぜひ口にかけてください。

☎ 宍岐市郷ノ浦町本村触519
☎ 0920-47-4038
🕒 11:00 ~ 14:00 (Lo13:30)
16:00 ~ 24:00 (Lo23:30)
📅 第2・4日曜日

ガイド予約で 宍岐県刺1杯サービス



居酒屋 雅
Tavern MIYABI
酒場 雅



アジフライ定食

和食 洋食

店内に「いけす」があるため活きの良さは抜群です。その場で3枚おとしてご提供するアジフライは皆様から大好評をいただいております。

☎ 松浦市志佐町浦免1528
☎ 0956-72-3844
🕒 11:30 ~ 14:00 17:00 ~ 22:00
📅 日曜日

ソフトドリンク
1杯サービス



Jazz Bar & Restaurant フラットファイブ
Jazz Bar & Restaurant Flat five
爵士酒吧和饭店 平五



長崎県産の魚のお刺身

和食 洋食

佐世保らしさ溢れる老舗ジャズバーで、観光客もふらっと立ち寄れるお店です。豊富なカクテルの他にも新鮮な刺身、海苔ピザ、季節に応じて九十九島シーフード、社員のカクテルなどのメニューもあります。

☎ 佐世保市光月町2-3
☎ 0956-22-8100
🕒 18:00 ~ (Lo26:00)
📅 日曜日

ガイド予約で おつまみ1品



いけす割烹 華
Ikesukappou HANA
魚場日式餐館 華



アジフライ定食

和食

特大サイズのあじは食べる直前に卸すことでフワフワに。この他に、旬さば、トラフグなど松浦のブランド魚も堪能できる店。季節の食材でメニューを変えており、懐石は地元のお魚を中心に春夏秋冬の味が堪能いただけます。

☎ 松浦市志佐町浦免1515
☎ 0956-72-5587
🕒 17:00 ~ 22:00 (Lo21:00)
📅 月曜日



水月
SUI-GETSU
水郷



明烏盛り合わせ

和食

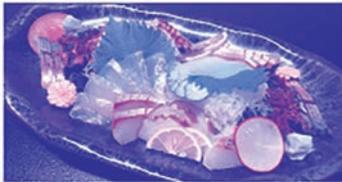
天ぷらや刺身など新鮮な海鮮料理が自慢の和食店。店内活き締めのお刺身を味わってください。

☎ 佐世保市山崎町1-16
☎ 0956-25-7594
🕒 11:30 ~ 14:00
17:00 ~ 23:00
📅 日曜日・月曜日の場合日曜営業(月曜休)

ガイド予約で その場で100円割引せ!



恒 本店
Tsunetsune Main shop
恒 本店



長崎刺身

和食

地産地消にこだわり、長崎県産や有明海の魚介類から長崎和牛まで豊富な品揃え。是非ご来店下さい。

☎ 島原市今川町1300-1金子ビル1F
☎ 0957-64-1888
🕒 18:00 ~ 23:00 (Lo22:00)
📅 不定休

ガイド予約で 平日限定デザート
お一人様1品サービス



味處 こいそ
Dining KOISO
飯屋 koiso



長崎刺身

和食

店舗は、細い思兼橋横丁からさらに細い小路に入ったところにあります。地元の常連様だけでなく、県外のお客様もよくお見えになります。長崎で獲れた旬の魚を味わっていただきたいです。

☎ 長崎市本石坂町4番3号田中酒店ビル1階
☎ 095-823-5450
🕒 18:00 ~ 24:00 (Lo23:30)
📅 日・祝日



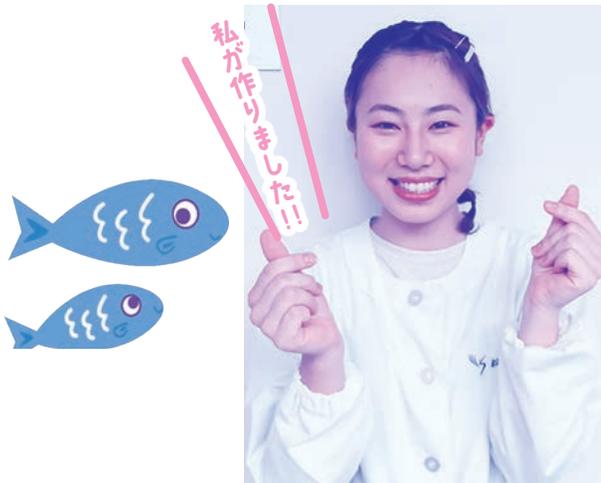
イワシのピカタ



○作り方○

- ①イワシは3枚におろしにして、食べやすい大きさに切る。
- ②①に塩とこしょうをふりかけ下味をつける。
- ③ボールに卵を溶きほぐし、パルメザンチーズを加え混ぜる。
- ④水気を拭いた②に大葉とのりをそれぞれ巻きつける。
- ⑤④に薄力粉、③の順でつける。
- ⑥フライパンに油を引き、⑤を弱火で両面焼く（少量の卵液を流した後、その上にひっくり返す）
- ⑦盛り付けて完成!!

材料	分量(2人分)
イワシ	2尾
塩	少々
こしょう	少々
薄力粉	適量
卵	1個
パルメザンチーズ	大さじ1
大葉	4枚(1/2尾につき1枚)
味付けのり	8枚(1/2尾につき2枚)
サラダ油	大さじ1



松林さん

Q：このレシピを選んだ理由は？

A：お肉のピカタはよく食べますが、お魚のピカタは珍しいと思い選びました。

Q：一番のこだわりはなんですか？

A：大葉やのりを巻いて風味を足したところです。

Q：実際作ってみて、食べてみての感想

A：お魚のピカタは塩味が効いていて美味しかったです。大葉やのりを巻いたことで一味違ったピカタでした！

Q：今後捌いてみたい魚はなんですか？

A：ひらめ、ぶり、きす、かわはぎ、さんまを捌いてみたいです。



結婚・子育て応援宣言を登録すると、従業員のお見合いシステム登録料が半額になります！



これらの取組の結果、多くの方がマッチングの成立、お付き合いをされ、これまでに、四六六件の成婚のご報告をいただいています。(令和四年一月末時点)
これを機に、ぜひ本県の様々な取組へのご参加・ご利用をご検討ください。

全国各地の自治体が婚活支援に取り組んでいる中、本県でも、「長崎県婚活サポートセンター」を中心に、市町とも連携し、様々な取組を行っています。(下図参照)
①一対一のデータマッチングシステム「お見合いシステム」、②地域のボランティアさんなどが縁を結び「縁結び隊」、③飲食店等が開催するイベントでお相手探しを行う「ながさきめぐりあい」、④同じ会社の仲間等とグループをつくって、他企業と交流を行う「ウイズコンながさき」の四事業を中心に、結婚をご希望される方を応援しています。
その他、様々な媒体での情報発信や、企業が働く従業員の結婚、妊娠・出産、子育てを応援する「ながさき結婚・子育て応援宣言」の制度など、社会全体の機運の醸成にも取り組んでいます。

結婚支援の取組

長崎県では、「地域少子化対策重点推進交付金」を活用し、県・市町の連携体制のもと、「お見合いシステム」をはじめとする「婚活支援の4本柱」及び企業・団体や県民を巻き込んだ結婚、妊娠・出産、子育て応援の機運醸成に取り組んでおります。

①婚活支援の4本柱

- お見合いシステム: 会員数約2,400人! 1対1のデータマッチング。結婚を希望する独身男女が会員登録し、自身のスマートフォン等からお相手を検索、申込を行い、AIやビッグデータも活用して、お見合いができるシステムです。
- 縁結び隊: 県・市町が連携して開催する研修を受けたボランティアさんが縁を結び、プロフィールを「縁結び隊」に預けておくことで、お見合いのお相手を探してもらえます。また、ご家族からの相談にも応えています。
- お見合いイベント: 登録者4,300人以上! イベントでのお相手探し。店舗・企業等が企画する婚活イベント情報をホームページやメールマガジンで配信し、出合いの場を提供します。
- WizCon NAGASAKI: 企業や団体が独身グループを登録。システムでお相手グループを探して、交流の申込をします。お相手グループがOKであれば、交流会を開催できます。

②意識醸成と社会全体の機運醸成

- ながさき結婚・子育て応援宣言: 県民の結婚、妊娠・出産、子育ての希望が叶う社会づくりのキャンペーンの目玉として、企業の宣言を募集し、宣言企業をPR。
- ながさき結婚・子育て応援キャンペーン: 新聞社とのタイアップ: 企業、結婚を支援する人及び結婚・子育て世代をターゲットとした情報発信。テレビ局とのタイアップ: 結婚・子育て世代をターゲットとしたローカルワイド番組やCM等での情報発信。ポータルサイトの充実: クイズ、マンガなど、閲覧者の興味を引くような情報発信。

詳しくは「長崎県婚活サポートセンター」検索

長崎県 こども未来課

「よぴどりよぴどり」長崎県の結婚支援

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

- 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>

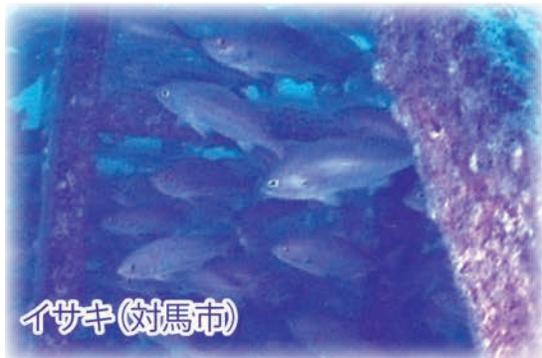
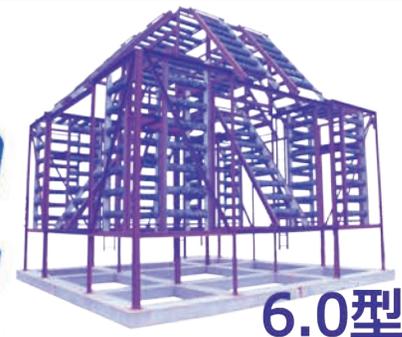
貝殻 リサイクル魚礁



再生材料を使用 88%
貝殻



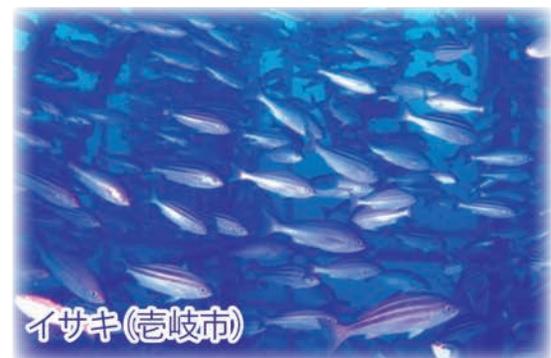
JFシェルナース



イサキ(対馬市)



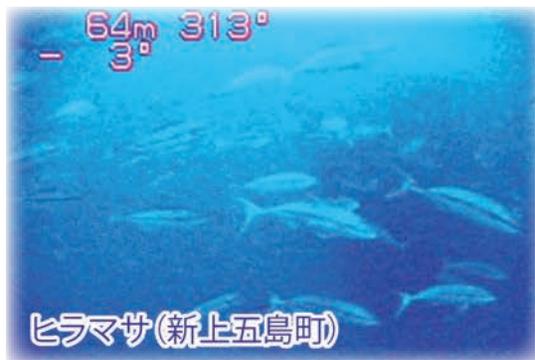
カンパチ(平戸市)



イサキ(徳島市)



マアジ(雲仙市)



ヒラマサ(新上五島町)



マアジ(南島原市)

お問合せ

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



貝藻くん紹介
動画 (YouTube)
ご覧ください!



長崎県 約900基
(全国 約8,700基) の
採用実績
(2013~2021.3)

60cm×55cm×45cm、重量60kg



クロメ生育状況



貝藻くんの
下に隠れるクエ

シェルナース フラス1.0型



漁業者による
種苗の準備



2ヵ月後 (長崎市)



4~5ヵ月後 (対馬市)



1年5ヵ月後 (平戸市)



2年2ヵ月後 (諫早市)

取り付けた海藻は
順調に生長しています!

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



反折リフレクター
エア吹入補充バルブ
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

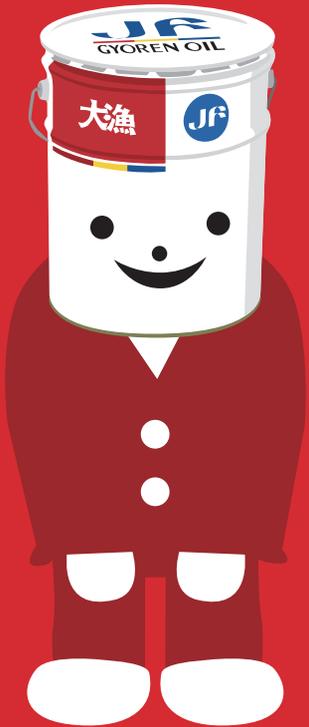
TEL 03-6222-1323

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

