

# 漁連だより

2026

2・3

No.362



第23回シーフードショー大阪の様子

## CONTENTS/目次

第23回シーフードショー大阪	.....P1	第48回全国海水養殖シンポジウム	.....P6
養殖マグロ海外販路開拓への取組	.....P2	『第31回全国青年・女性漁業者交流大会』が開催	.....P7
令和7年度 漁協合併啓発研修会を開催	.....P3	令和8管理年度におけるクロマグロ資源管理について	.....P8
深掘恵比須カキ祭が開催!!	.....P4	長距離流通に向けた品質保持技術の開発について	.....P10
魚耕「長崎フェア」を開催	.....P5		

# 第23回シーフードショー大阪

事業推進部 営業課



開会セレモニーの様子

さる2月25日から26日にかけて、大阪市にあるATCホールアジア太平洋トレードセンターにおいて「第23回シーフードショー大阪」が開催されました。

「シーフードショー大阪」は、大日本水産会主催の水産をテーマとした西日本最大級の水産見本市であり、今年も「鮮度流通技術展」等と同時開催されました。会場では、約240社が出展し、2日間合わせて約1万人の来場があり、終日賑わいを見せていました。



本会ブースの様子

本会ブースでは加工品（刺身類・ぶり切身・剣先いか姿造り等）、乾物品（マイワシ煮干・カットわかめ・焼きあごだしパック等）、約30品目を展示し、高鮮度・高品質の本県水産物のPRを行いました。

鮮魚セットについては、近年需要が高まっているエラ・内臓除去後、真空包装した形態での展示を行い、加工品については、「俵物剣先姿造り」「天然真鯛刺身」等、試食を提供し本会商品の説明を行いました。

今回のシーフードショーでは、ケンサキイカ・スルメイカを中心とするイカ類

の加工原料および、外食産業向け寿司ネタ・刺身等の冷凍商材の問い合わせが非常に多くみられました。

また、養殖ぶりの輸出関係に対する問い合わせも多くあり、本会としても力を入れ始めている部門であるため、今後は輸出体制も強化しながら、国外への販売に努めてまいります。

今回の商談内容につきましては、各事業所と連携し、様々な需要に応じた商品提案を行っていき、本県水産物のPR及び、販売強化に繋がっていきます。

# 養殖マグロ海外販路開拓への取組

事業推進部 営業課

さる2月2日から6日にかけて、長崎県が推進する長崎産水産物海外マーケット拡大事業の一環として、シンガポールにおいて対馬産養殖クロマグロの販路開拓プロモーションを実施しました。

本事業は公募型プロポーザルにより選定された(株)シングローバルおよび長崎県と連携し、本会が販売窓口となって展開したものです。今回のマグロは「対馬産」に限定しており、関係漁協の協力のもと無事に開催することが出来ました。

プロモーション会場では、現地輸入会社と連携し、バイヤー向けにマグロ解体ショーおよび試食・商談会を開催しました。はじめに長崎県の水産概要や対馬マグロのこだわりを紹介し、参加者との活発な意見交換を行いました。現地ではロインカツ



バイヤーとの試食商談会の様子



ト(ブロック)での仕入れニーズが高いことが確認され、今後は加工業者との連携も必要になってくると感じました。そして、翌日にはJETROシンガポール事務所との意見交換を行い、日本産水産物の市場シェアはまだ拡大余地が大きく、特に外食向け需要への対応が重要であるとの示唆を得ました。物価水準が高く、外食比率が大きい当地市場の特性を踏まえ、外食向けの商品開発提案に注力していきます。また、本会独自の取り組みとして、高



あらや商店での様子

所得者層が多く居住するエリアの商業施設タングリン・モール内に店舗を構えている「あらや商店」にて、マグロ解体ショーおよび試食商談会を開催しました。迫力あるマグロ解体ショーとともに、試食用として提供した刺身は「脂のりが良く品質が高い」と好評をいただきました。今後は、定期的なフェアや販促イベントの開催を通じて対馬産養殖クロマグロの認知度向上を図るとともに、他の鮮魚や塩干品の提案も進め、長崎県産水産物のさらなる輸出拡大に取り組んでまいります。

# 令和7年度 漁協合併啓発研修会を開催

長崎県漁協合併推進委員会

さる、2月27日、長崎県漁協会館において県下漁協の代表理事組合長および参事を対象とした研修会を開催しました。

当研修会は、漁協合併の意義と効果について見識を深め、今後の漁協の健全な発展に寄与することを目的に開催しました。県下62漁協のうち52漁協（95名）が参加し、長崎県漁連田代専務による主催者挨拶のあと、左記内容について研修が行われました。

## ○研修内容

### Ⅰ 長崎県下漁協の概況について

（講師：長崎県漁連 常本部長）

昭和24年に232組合であった長崎県の漁協数は、整備促進法や合併助成法のもと、段階的な再編が進められてきた。しかし、漁業資源の減少、魚価の低迷、組合員の高齢化や後継者不足、漁協間の財務格差などが障害となり、合併は計画通りには進まず、解散事例も発生した。これらを踏まえ、現在の指針（令和5～9年度）では、「経営不振漁協対策」「小規模漁協対策」を継続しつつ、将来的に地域の中心となり組合員の負託に応えられる規模・機能を有する「中核漁協」の

構築を目標に掲げている。その実現に向け、段階的合併や勉強会、意識調査などを通じて合併機運の醸成を図ることが示された。



研修会の様子

### Ⅱ 全国におけるJF合併の取組みについて

（講師：全漁連 信用組織指導部）

JF経営サポート室 吉田室長

全国のJFでは組合員数・正組合員数ともに大幅な減少が続いており、小規模JFの割合も増加している。また、正職員数の減少が顕著であり、これに伴い内

部けん制や業務運営への影響が懸念されている。

純資産は内部留保の増加により全体としては増加しているものの、出資金は減少傾向にあり、安定的に黒字を確保していくことが不可欠な経営構造となっている。

さらに、販売事業取扱高が一定規模（20億円以上）のJFは黒字傾向にある一方で、小規模JFでは赤字割合が高く、経営の安定には一定の規模の確保が重要であることが示された。



全漁連 吉田室長

### Ⅲ JFえひめの合併事例について

（講師：愛媛県漁協 山崎常務理事）

愛媛県では平成10年に83漁協が存在し、平成19年度末までに6漁協への集約を目指したものの、目標には至らなかった。その後、水産資源の減少や魚価低迷、コストの増加、さらに組合員の高齢化といった課題は深刻化し、漁業や漁村の維

持が危ぶまれる状況となった。

そこで平成28年度に県1漁協への再編方針を策定し、再び合併の推進に向けた取り組みが開始された。合併を進めるにあたっては、不良債権や資産評価、役員配置などの課題に対して、国のコンサル事業を活用しつつ調整を図った。

合併の実現には、組合長のリーダーシップが不可欠であり、漁連会長をはじめとする常勤役員や担当者が中心となり、100回を超える説明会を重ね、協議を着実に推進した。その結果、令和2年に43漁協の広域合併が承認された。



愛媛県漁協 山崎常務理事

今回初めて、県下漁協の組合長を対象とした「合併に関する研修会」を開催しました。本会では、漁業を取り巻く環境が厳しさを増しているなか、漁協の健全な発展に向け、各地区で勉強会等を実施し、合併啓発に努めていきますので、引き続きよろしくお願い致します。

## 深堀恵比須カキ祭が開催!!

総務指導部 指導課

さる2月21日から23日にかけて、長崎市の深堀漁港にて「深堀恵比須カキ祭」が開催されました。

当祭の発起人は、同漁港を拠点に6年ほど前からイワガキの養殖に本格的に取り組んでいる平田浩太郎氏（長崎市みなと漁協所属）。平田氏は「深堀地区を盛り上げたい」との思いから、5年ほど前に長崎市みなと青壮年部会を立ち上げ、今回で4回目の開催となりました。

当日は、戸石産や針尾産のカキの販売をはじめ、ヒオウギ貝、塩さんまやサザエなどの海産物が用意され、隣接するカキ小屋で味わうことができました。

また、クレープやたこ焼きなどのキッチンカーの出店に加え、マダイやカサゴ、アオリイカなどを放した大型水槽を使った「子ども向け魚釣り体験コーナー」も開設されていました。会場では、新鮮なカキや海産物を味わう来場者の笑顔や、魚釣りに夢中になる子どもたちの姿が見られ、大いに賑わっていました。

平田氏は「多くのお客さまで賑わい、大変うれしく思います。今年は深堀産の



当日販売されたカキ



カキ小屋の様子

カキは成長が良くなる販売することはできませんでしたが、今後も地域の人たちと協力し、水産業を通じてさらなる地域活性化につなげていきたい」と話されました。

# 魚耕「長崎フェア」を開催

事業推進部 営業課



さる2月7日から11日において、株式会社魚耕（本社＝東京都武蔵野市）にて、「長崎フェア」が開催されました。

株式会社 魚耕は首都圏（1都4県）を中心とした百貨店や商業施設において、鮮魚店等（鮮魚14店、佃煮1店）を展開しています。



販売店舗の様子

今回のフェアは、12店舗での開催となり、長崎県「推し魚（おしうお）プロジェクト」で第1号に選ばれた「新上五島町産養殖クロマグロ」を中心に養殖ヒラマサ・剣先イカなどの販売・PRを行いました。

各店舗では、試食を交えながら長崎県産魚の販売促進を行い、うち7店舗でマグロの解体ショーおよび、賞品としてマグロの頭やカマ、本会の乾物セットをプレゼントするじゃんけん大会を開催しました。

試食やマグロの解体ショーの効果もあり、マグロの柵やお寿司など、多くのお客様に購入して頂き、ヒラマサに関しては関東ではブリやカンパチに比べると、馴染みが薄いとのことでしたが、魚耕関

係者も想像以上の売れ行きに大変驚いていました。

また、荻窪本店では、長崎県ご当地キャラ「がんばくん」の来店もあり、大人から子供まで楽しめるイベントを開催することができました。

魚耕と連携した「長崎フェア」の取り組みは今回が初の開催となりました。今後、関東地区を中心に、全国各地でのフェアの開催に積極的に取り組んでまいります。

また、鮮魚をはじめ加工品についても、消費者のニーズに応じた商品提案を行っていき、本県水産物の良さを多くの消費者に知って頂く、きっかけとなるよう取り組んでまいります。



商品の様子

# 第48回全国海水養殖シンポジウム

長崎県かん水魚類養殖協議会



シンポジウムの様子

さる2月16日、熊本県熊本市の熊本城ホールにおいて「第48回全国海水養殖シンポジウム」が開催されました。

本シンポジウムは、養殖業の振興と発展を目的として開催されており、熊本県

での開催は約10年ぶりとなります。本県からは平野会長をはじめ60名が参加し、全国から約400名の関係者が一堂に会しました。

今回のテーマは「環境変化に立ち向かえく生産者の団結で強い養殖業を実現しよう」。はじめに全海水の竹田会長による主催者挨拶が行われ、続いて来賓を代表して金子国土交通大臣、熊本県木村知事、水産庁藤田長官（代読・増殖推進部福島部長）より挨拶がありました。その後、左記のテーマについて講演が行われました。

「海面魚類養殖における気候変動下での赤潮対策について」

国立研究開発法人 水産研究・教育機構 瀬戸内海区水産研究所 元所長

熊本県水産研究センター 特別研究員

板倉 茂 氏

①海洋環境の動向

日本近海における海水温上昇の状況、気候変動が日本沿岸の水産資源の分布に与える影響について説明があり、長期的なモニタリングデータの重要性が示されました。

②気候変動と赤潮

瀬戸内海における赤潮発生件数の推

移と赤潮の歴史についての紹介および、シャットネラを例に、海洋環境が赤潮の発生に与える影響について説明がありました。また、海水温上昇に伴い、新たな有害プランクトンが侵入・定着する可能性についても言及されました。

③赤潮の対策

赤潮対策として、物理学的・化学的・生物学的の3つのアプローチ方法、令和7年度に熊本県で実施した赤潮対策試験の概要についての説明がありました。

④今後の課題

AIや新技術を活用した赤潮モニタリングの高度化、沿岸域での赤潮監視体制の強化と関係機関との連携の重要性が説明されました。また、高成長・赤潮耐性魚の育種と閉鎖循環式生け簀の開発などの取り組みについても紹介され、持続可能で安定した未来の養殖業を目指していくとのことでした。

また、トラフグ養殖部会も開催され、本県から14名が出席しました。兵庫県かん水協会の前田会長（トラフグ養殖部会会長）の進行のもと、各県から現在の在尾数や販売状況、インバウンド向けのPRなどについて報告があり、その後、昨今の陸上養殖等の意見交換会が行われました。

# 『第31回全国青年・女性漁業者交流大会』が開催

長崎県漁協青壮年部連合会

さる3月5日から6日にかけて「第31回全国青年・女性漁業者交流大会」が開催されました。全国から30団体が日頃の研究・実践活動について発表しました。

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12月に開催した第28回長崎県青年漁業者交流会長崎県大会で、最優秀賞を受賞した中庭源氏（対馬地区漁業士会）及び、優秀賞を受賞した江口一正氏（佐世保市相浦漁業協同組合青年部高島支部）の2組が長崎県の代表として発表しました。

本大会は5つの分科会に分類され「第1分科会：資源管理・資源増殖部門」「第2分科会：漁業経営改善部門」「第3分科会：流通・消費拡大部門」「第4分科会：地域活性化部門」「第5分科会：多面的機能・環境保全部門」からとなります。中庭氏は第3分科会：流通・消費拡大部



中庭氏が発表している様子

門、江口氏は第5分科会：多面的機能・環境保全部門でそれぞれ発表されました。発表は15分以内であり、発表終了後に5分程度審査員からの質問がありました。中庭氏、江口氏は共に緊張した面持ちで発表し、終了後は安堵した表情が印象的でした。



江口氏が発表している様子

2日目には各部門の審査員代表者からなる講評や各賞受賞者の発表が行われました。その結果、中庭氏が農林中央金庫理事長賞を受賞、江口氏が水産庁長官賞を受賞されました。それぞれの取組の概要については次号以降に紹介致します。

# 令和8管理年度におけるクロマグロ資源管理について

長崎県水産部 漁業振興課

クロマグロ漁業関係者の皆様には、日頃からクロマグロ資源管理につきまして、ご理解とご協力を賜り厚くお礼申し上げます。今回は令和8管理年度におけるクロマグロ資源管理と、クロマグロ遊漁への規制措置の概要についてご説明させていただきます。

## 長崎県における令和8管理年度のクロマグロ資源管理

太平洋クロマグロについては、中西部太平洋まぐろ類委員会（WCPFC）での国際合意に基づき、我が国は平成22年から管理強化に取り組んでいます。平成27年1月から、30kg未満の小型魚の漁獲上限については平成14年から16年までの年平均漁獲実績から半減する措置がとられ、平成30年1月から、30kg以上の大型魚の漁獲上限については同期間の平均漁獲実績を超えない措置がとられました。これにより我が国の漁獲上限は、令和3年度（第7管理期間）まで、小型魚4,007トン、大型魚4,882トンと設定されました。令和4年度（第8管理期間）は、令和3年12月に開催されたWCPFCにおいて大型魚の漁獲枠が15%増で合意されたことを受け、都道府

県管理枠の当初配分は前年比で大型魚11%増、小型魚16%増となり（大臣管理枠との調整の結果、小型魚も増枠）、令和6年12月に開催されたWCPFCにおいて初めて小型魚の漁獲枠が10%増、大型魚が50%増で合意されたことを受け、都道府県管理枠の当初配分は前年比で小型魚40%増、大型魚72%増となりました。令和8管理年度は、令和7年12月に開催されたWCPFCにおいて増枠の議論は行われず、本県への当初配分は、小型魚が879.9トン（都道府県区分における全国シェア30%）、大型魚が234.7トン（同シェア8%）と、前年と同じとなっています。

（1）海区別かつ採捕の種類別の割当量  
令和8管理年度における県内5海区の漁船漁業及び定置漁業への配分量においても前年と同じで、これらの数量をもとに「長崎県くろまぐろTAC計画（令和8年3月31日策定）」に沿ったクロマグロ資源管理を行っています（表1）。

（2）漁獲量の公表及び早期是正措置  
本県は漁業法第31条の規定に基づき、県全体、海区別かつ採捕の種類別等の漁獲量が割当量7割を超えた場合、又はそのおそれがある場合に県HP等で公表す

ることとしています。また、この公表後は、同法第32条第2項の規定に基づき、関係漁業者の皆様には消化率7割、8割、9割の各段階に応じた早期是正措置（操業時間・回数の削減や操業自粛（放流）等）を講じていただくこととなりますので、割当量を超えさせないようご対応をよろしくお願いいたします。

## （3）漁獲報告

クロマグロは平成30年からTAC対象となっており、クロマグロを漁獲した場合は、同法30条第1項の規定に基づき県への報告が義務化されています。本県で

（単位：トン）

海区/採捕の種類	小型魚の割当量			大型魚の割当量		
	漁船漁業	定置漁業	小計	漁船漁業	定置漁業	小計
県南	6.321	0.333	6.654	1.396	2.131	3.527
県北	38.729	25.427	64.156	1.396	14.385	15.781
五島	138.650	28.367	167.017	1.609	26.520	28.129
壱岐	175.040	17.174	192.214	148.654	10.888	159.542
対馬	418.703	16.684	435.387	7.545	17.330	24.875
県留保枠			14.472			2.846
合計			879.900			234.700

※ 数量は海区間融通や国からの追加配分等により変更する可能性があります。

は週次報告（火～月曜の実績を火曜日に報告）、月次報告（前月の実績を翌月10日に報告）のほか、消化率7割公表後の漁獲があった日ごとの報告等を定めていますが、令和8管理年度からは、漁業法改正に伴いクロマグロ（大型魚）についてのみ、原則、陸揚げ後3日以内の法定報告期限となっているため、週2回報（木～日曜の実績を火曜日に、月～水曜の実績を木曜日に）をいただく必要があります。本県のクロマグロを漁獲するほぼ全ての漁業者の皆様は、これらの報告を所属漁協に委任されていますが、関係漁業者及び漁協の皆様におかれては、引き続き適時適切な漁獲報告にご協力いただきますようしくお願いいたします。

（参考）長崎県くろまぐろTAC計画  
[https://www.pref.nagasaki.jp/fs/9/4/2/9/\\_/260331\\_1\\_TAC](https://www.pref.nagasaki.jp/fs/9/4/2/9/_/260331_1_TAC)  
 8\_\_\_\_.pdf

**令和8年度におけるクロマグロ遊漁への規制**

前述のとおり、太平洋クロマグロについては、WCPFCで決定した国際ルールに基づき、漁業者に対し厳格な数量管理を実施しています。このため、遊漁者についても、資源管理の実効性を確保するため、令和3年6月から広域漁業調整委員会指示による規制が導入されました。

クロマグロ遊漁については、令和7年12月2日に発出された日本海・九州西広域漁業調整委員会指示第82号及び令和8年2月26日に発出された同委員会指示第86号により、令和8年4月1日からクロマグロ（大型魚）を採捕しようとする遊漁者、当該遊漁者を乗船させる遊漁船業者や船舶運航者は、同委員会への事前届出が義務付けられるとともに、「小型魚（30kg未満）の採捕禁止」、「大型魚（30kg以上）の保持制限（1人2か月間ごと（表2参照）に1尾まで）」及び「採捕報告の義務（遊漁者が大型魚を採捕した場合には、陸揚げし1日以内に水産庁へ報告すること、報告内容として船の情報等）」が定められおり、各指示の有効期間は令和9年3月31日までとなっています。また、後者の指示に基づき、大型魚については、月ごとに採捕可能な数量が設定され、数量が超えるおそれがある場合はその月の採捕禁止が公示されます（表2）。

また、違反が確認された場合、直ちに農林水産大臣名で広域漁業調整委員会の指示に従うべき旨の命令（裏付け命令）が発出されます。命令に従わない場合、漁業法第193条に基づき、罰則（1年以下の拘禁刑、50万円以下の罰金等）が適用されますので、関係漁業者の皆様におかれましてもご承知いただきますよう

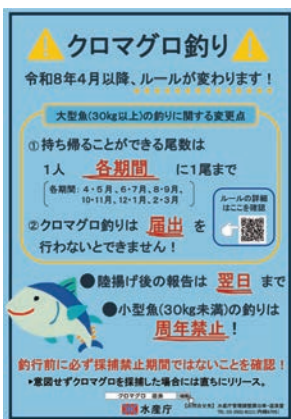
お願いいたします。

**おわりに**

平成27年から開始したクロマグロ資源管理の取組により、最近では、沿岸への大量来遊や、漁獲サイズの大型化など、資源回復の兆しが認められています。

また、資源評価上も資源管理の効果があらわれており、資源量が急激に回復しています。

一方で、令和8管理年度についても、限られた本県配分量の枠内での漁獲とすることから操業の自粛（放流）や漁獲努力量の削減など、関係漁業者の皆様にご負担を強いられる状況となっています。県といたしましては、引き続き、国に対して漁獲枠の拡大を要望するとともに、海区间融通や県間融通によりクロマグロ漁獲枠の有効活用を図ってまいりますので、皆様のご理解とご協力のほどよろしくお願い申し上げます。



（参考）クロマグロ遊漁に関するポスター（水産庁作成）

（表2）令和8年4月から令和9年3月における大型魚の採捕可能数

時期	R8年4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	R9年1月	2月	3月
数量	4.2トン	4.2トン	4.2トン	4.2トン	4.2トン	4.2トン	4.2トン	4.2トン	4.2トン	4.2トン	4.2トン	4.2トン
1人当り保持制限	1尾		1尾		1尾		1尾		1尾		1尾	

# 長距離流通に向けた 品質保持技術の開発 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

長崎県の水産物の国内流通は関西以西が主流となっており、より東の首都圏を含めた広域への鮮魚出荷が望まれています。また、中国輸出は令和8年1月末現在停止していますが、輸出が行われていた令和5年でも流通範囲は大陸縁辺部が主流であり、内陸部への流通拡大が求められていました。

そこで、我々は中国内陸部への輸出が可能となる保存期間6日から8日を目標に、長距離流通に対応した鮮魚の品質保持技術の開発に取り組みました。

## 脱血度合いの確認

魚の血液は、脂を酸化させ、おい成分を発生させやすくします。魚の品質保持に血を抜くこと（以下脱血）が有効であることは知られているものの、実際の「脱血度合い」を定量する方法がなく、科学的に裏付けされた脱血手法はありませんでした。

そこで、魚体内に残った血液量の指標化に取り組み、魚肉中のヘモグロビン濃度を指標とする評価手法を考案しました。血液に多く含まれるヘモグロビンが魚肉中に少ないほど、よく脱血されていると考えられます。この手法を用いて、マダイやブリにおいて、各種条件ごとの脱血度合いを比較・検証していきました。なお、今回紹介する技術開発における脱血処理は、魚の血管を切断したのち海水中で放血する一般的な方法をベースとして行いました。

## 脱血方法の検討

### 【切断する部位】

まずは切断する部位はどこが良いのかについて「無処理」、「鰓を切断」、「鰓膜を切断」、「背骨の下を切断」を比較しました。図1に示したように、鰓の切断が最も効率良く血が抜けることが判りました。

### 【鰓の切断方法】

次に、鰓を切断するとして、どのように切断するのが効率が良いのかを調べてみました。「鰓を1枚だけ切断」、「片方の鰓をすべて切断」、「すべての鰓を切断」で比較しました（図2）。切断した鰓の数では大きな差はみられなかったものの、平均値としては両鰓（すべての鰓）を切断したものが比較的脱血されている傾向にありました。

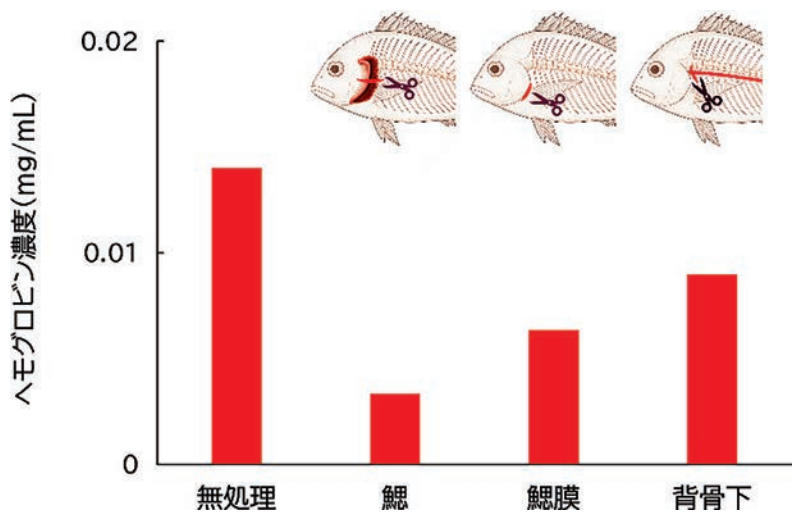


図1. 切断部位ごとの魚肉中ヘモグロビン濃度（マダイ）

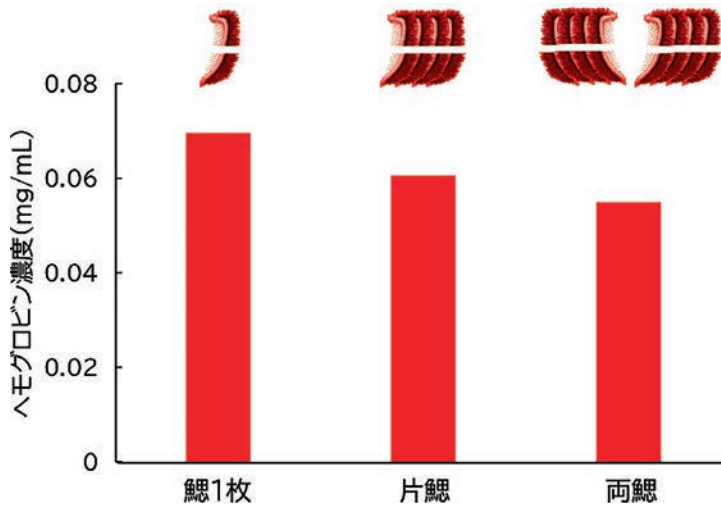


図2. 鯉切断条件ごとの魚肉中ヘモグロビン濃度 (ブリ)

一部業者から「鯉を1枚だけ切る方法が最も血が抜ける」という話もありましたが、おそらくは1枚切りの方が放血部位の断面積が少ない分、勢いよく血が出ることからそう思われたのだと推測します。作業の効率を考慮する必要がありますが、より多くの鯉を切断した方が確実に脱血できることが判りました。

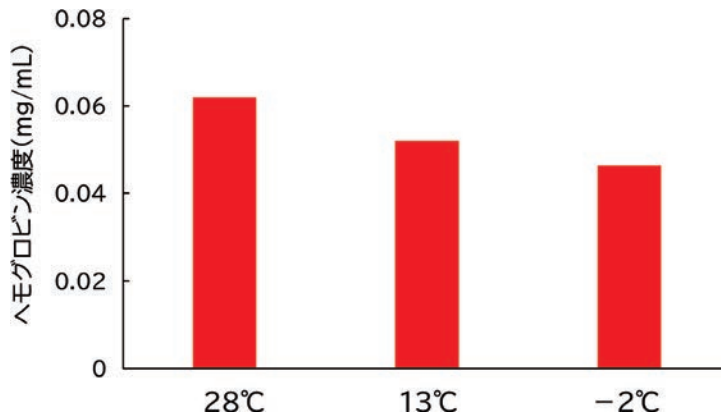


図3. 脱血温度ごとの魚肉中ヘモグロビン濃度 (ブリ)

【脱血時の温度】  
さらには、脱血時の温度を検討しました(図3)。大きな差はみられませんが、温度が低いほど血が抜ける傾向にありました。温度が低いことは、高水温による品質劣化を防止することにも繋がるため、脱血時には冷却した海水を用いるのが望ましいです。

### 長期保存リスクの確認

鮮魚の長期保存時には、微生物の増殖による品質の低下や食中毒のリスクが増加するため、マダイ・クエ・ブリの3魚種を対象に、流通を想定した氷蔵保存下(0°C前後)における生菌数を調べました。

筋肉中の一般細菌数を14日間にわたり測定したところ、いずれの魚種も生食用冷凍鮮魚類の規格基準値(1グラムあたり10万個)を超えることはありませんでした。加えて、水産物において食中毒を引き起こす主要要因である腸炎ビブリオや大腸菌群も検出されませんでした。

### まとめ

本研究において、魚の品質保持のための脱血処理は、「魚体を冷やししながら、全ての鯉を切断すること」が、最も安定した脱血効果を得られることが明らかとなりました。さらに、微生物の増殖を確認したところ、氷蔵であれば10日程度(14日×安全係数0.7)の保存が可能であることが示されました。

(担当: 石崎航一郎)

# 漁船海難月報

令和8年2月号 七管区海上保安本部  
第267号 交通部安全対策課発行



令和8年1月発生  
七管内漁船海難3隻

令和8年1月末現在 累計 3隻  
漁船海難発生隻数は前年に比べ 1隻減少

漁船海難隻数 (速報値)	県別内訳	
	1月	令和8年累計
乗揚 ● 2	山口県 0	0 (0)
転覆 ▼ 1	福岡県 1	1 (0)
	佐賀県 0	0 (2)
	長崎県 2	2 (2)
	大分県 0	0 (0)
合計: 3隻 死者・行方不明者: 0名	合計 3隻	3隻 (4隻) ( )は昨年同月



累計死者・行方不明者数 0名 (令和8年1月末日現在)

## 「衛星とつながるスマホ」が 「海での安心安全」を一步前へ。

衛星

インターネット(地上局経由)

スマートフォン

携帯電話の普及とともに「どこでもつながる」が常識となり、陸上では基本的に繋がらないということは少なくなりました。しかし、洋上、特に沿岸から離れた海域では、携帯電話は繋がりにくく、通信ができない状態になれば、連絡や気象情報の入手、更には事故時の通報もできず、非常時の危険が生存リスクに直結します。

そのような中、**2025年に日本初の「衛星とスマートフォンの直接通信サービス」**が開始され、2026年度中には他通信事業者も同様のサービスを開始する予定となっています。衛星を使った通信は、空が見える圏外エリアで使え、対応機種や機能・サービスに制限がありますが、洋上圏外でメッセージでの連絡や一部アプリの使用が可能となり、非常時のライフラインの選択肢が増えることや「つながる」ことで得られる安心安全は大きいと思われます。

衛星通信サービスの開始時期や仕様などの詳細や最新情報は、各通信事業者にご確認ください。現在提供されているサービスでは音声通話は使用できません。サービスを過信せず常に安全な運航を心がけましょう。

# 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!!

美味しいものはここにある

## 長崎漁連

ウェブショッピング JF長崎漁連

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

長崎自慢の海産物を  
ネットでお取り寄せ!

長崎漁連 検索

JF 長崎県漁業協同組合連合会

小型漁船で操業する漁業者のみならずへ

## 衝突事故防止のための 4つのポイント

**機器等に集中しない**

各種機器等を見続けるのは危険!

**作業中も見張り**

1人でも2人でも見張りを確実に!

**他の船に注意**

他の船が避けるだろうは危険!

**AIS・スマホアプリの活用**

AISやスマホアプリで相手船の認識が容易に!

注) スマホアプリには機能があります。必要な機能が備わっているか確認してください。アプリの機能も活用せず、常に安全確保を心がけましょう。

1人1人が安全対策を自分事として捉え、  
航行中や作業中も、常時、周囲の見張りをお願いします

**漁船の安全操業に関する情報**

AIS(船舶自動識別装置)の普及促進に関する情報を紹介しています!

お問い合わせ先  
水産庁 漁政部企画課  
TEL: 03-3592-0731

**スマホ用海の安全情報**

現在地周辺の海の安全情報が、表示されます!

お問い合わせ先  
海上保安庁 交通部安全対策課  
TEL: 03-3591-6361

海の「事件・事故」は  
**118番**

「118番」は海上保安庁緊急通報用電話番号です

あっぱれ

信頼を実績で築く  
**船舶塗料の専門店**

CMP 中国塗料株式会社 web 山二塗料です

外壁塗装+屋根塗装なら  
山二におまかせください!!

山二塗料産業株式会社

福岡営業所 ☎ 0956-31-8020  
長崎店 ☎ 095-837-8020  
鹿児島店 ☎ 099-260-0600

まごころで大きく包む

パッケージ資材全般・包装機械

## 株式会社 丸本

包むちゃん

本社・営業部 / 〒851-0134 長崎市田中町593-1  
☎ 095-837-8205 FAX 095-837-8208  
工場・営業所/福岡工場・熊本工場・福岡営業所

定置網周辺の潮流・水温リアルタイム計測

日付	時刻	電圧(V)	電流(A)	流速(cm/sec)	流速(m/sec)	電圧(V)	電流(A)	
2023-07-09	08:40:30	6.00	24.1	20.23	15.20	20.86	11.14	0.20
2023-07-09	08:30:33	6.00	24.1	20.49	11.92	27.24	11.14	0.21
2023-07-09	20:33:33	6.00	24.4	20.48	11.95	26.53	11.13	0.21

株式会社ゼニライトプライ

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)

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

SHIBATA STORE <https://shibataproduct.jp/>

合羽

### シーガル201

CHALLENGE the INVISIBLE.

「見えないものを見るために」

FURUNO

古野電気株式会社

北九州支店 / 長崎営業所 095-861-3261 佐世保営業所 0956-48-4440  
福岡営業所 092-711-1777 [www.furuno.com](http://www.furuno.com)

伝わる、をつくる。

# SEIBUNSHA

株式会社 正文社 <https://seibunsha.jp>

〒850-0874 長崎市魚の町6番6号(市役所前)  
TEL.095-826-0211 FAX.095-825-0538

18190097

MAGASARI SDGs

貝殻  
リサイクル魚礁



# JFシェルナース



魚礁  
(6.0型)



イサキ(対馬市)



ヒラマサ(西海市)



メバル(佐世保市)



イセエビ(新上五島町)



マダイ(対馬市)



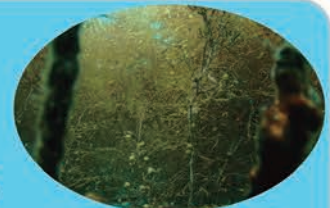
マアジ(南島原市)

保護礁  
(フラス1.0型)



漁業者による  
種苗の準備

取り付けた海藻は  
順調に  
生長しています!



設置10年以上経過  
ホンダワラ類(長崎市)



2カ月後(長崎市)



1年2カ月後(対馬市)



1年5カ月後(平戸市)

漁師の考えた小型ブロック

貝藻くん



60cm×55cm×45cm、重量60kg

長崎県内で1,156基(全国約12,573基)  
ご採用いただいております(2013~2024.4.1現在)



クロメ生育状況



下の隙間に隠れるクエ

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



**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

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-吹入補充バルブ  
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

# 「ギョレンオイル大漁」 発売から 50 年



「ギョレンオイル大漁」は、漁船で使用される機械とその使用条件を考慮して定めた規格に合わせて開発した、漁船のためのエンジンオイルです。

ギョレンオイル  
**大漁**  
シリーズ

## 大漁スーパー

中・小型漁船の高速エンジン用 (SAE30、40、15W-40)

## 大漁ロイヤル

大・中型漁船の中・低速エンジンオイル (SAE30、40)

## 大漁LL

大・中型漁船の長期航海用 (30、40)  
小型高出力エンジン用のロングライフオイル (15W-40)

## 大漁ハイドロスーパー

耐荷重性に優れた漁船用油圧作動油 (ISO VG32、46)

## 大漁ベストクール

陸上冷凍装置から遠洋漁業の超低温冷凍装置まで  
(ISO VG32、46)

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グループ

問い合わせ先  
問い合わせ先

JF全漁連 購買事業部 石油第2課  
JF長崎漁連 購買課

TEL 03-6222-1323  
TEL 095-829-2419



発行/長崎県漁業協同組合連合会

〒850-8686 長崎市五島町2番27号 TEL095-829-2413  
年間購読料 2,000円 (会員の購読料は会費に含む)

長崎県漁連 WEBサイトアドレス  
<http://www.nsgyoren.jf-net.ne.jp/>

