

さかなチーム 長崎、佐賀の漁業研修紀行

平成25年7月3日

さかなチーム 西尾 薫

私達、さかなチームは九州へ漁業の研修紀行に行きました

海岸線が日本一、漁獲量・額が日本二番目の長崎県、海苔の生産量が日本一、有名なムツゴロウのいる、佐賀県の漁協や水産試験場を訪問して研修してきました。

1. 日時; H25年5月29日(水)~31日の2泊3日、
2. メンバー; さかなチーム5名 池田、辻野、山川、森田、西尾 <中埜、衣笠不参加>
3. 主旨; 兵庫県の漁業と対比して、農業と漁業に依存した長崎県と佐賀県の漁業について養殖技術の状況、魚の加工技術を中心に視察した。

トラフグ、のりの養殖、ムツゴロウの生態に興味をもって研修してきた。

4. 訪問先; 1) 長崎市たちばな漁業協同組合 5月29日13:30~ 道下雅久専務
2) 長崎県総合水産試験場 5月30日10:00~ 中村彰太郎氏
3) 佐賀県有明海漁業協同組合 5月31日11:00~ 野口囑託

5. 研修内容;

1) 長崎たちばな漁業協同組合の研修記録

専務より「養殖トラフグ」について資料とビデオと湾内のイカダを見学し懇切丁寧な説明を受けた、そして養殖トラフグにかける熱意を感じた

長崎市戸石町産の「戸石トラフグ」は養殖日本一で長崎県が認定した養殖業者が生産する安全・安心を目指して取り組んでいる

道下専務は赤字続きの漁協を立て直す目的で銀行から出向してきた、約3年でトラフグが順調に生産販売しており組合員の経営もかなり余裕が出来てきている

トラフグの稚魚は5~6月に入荷する。稚魚一匹の値段は100~120円。

エサは組合でオーダーして作った物を購入する、それにオキアミに小イカナゴの魚粉

(10%)ビタミン剤を入れるがその割合はふ化業者毎に決める

2) 長崎県総合水産試験場の研修記録

中村氏より資料とビデオで説明を受け、魚の加工設備と養殖現場を案内して貰った。

水産加工開発指導センターでは凍結真空乾燥機、高速魚体処理機(3枚オロシ)、くん煙装置、高温高圧調理殺菌機等を見学した。

クエ、タイ、ハマチ、の養殖イカダを見学した。クエへの餌やりは、最初はバケツから手でパラパラとやり、食欲の具合をみてから自動餌やり機で行う、

クエは3年間で約50Cmの時点で出荷している

餌の食べ残しが海水を汚染させるので注意している

3) 佐賀県有明海漁業協同組合と水産振興センターの研修記録

野口囑託より案内説明を受けた、午後訪問予定で会ったが、11時の干潮に合わせた川尻の干潟でムツゴロウ、トビハゼ、シオマネキが多数観察できた、

展示館でムツゴロウの巣穴の模型、漁具、有明海の魚類などを見学した

のりの養殖は量、額共に日本一で二位が兵庫県の為詳しい説明を受けた

ムツゴロウはむつ掛けで引っ掛ける、タカツポは竹籠で獲る、がた羽瀬はドロ掘り漁

値段は一匹50~60円位で一回の漁で1,000匹獲った人もいたそうです。

料理は ①蒲焼が一般的 ②炭火で串刺しの素焼きなど

6. 観光——生き抜きをして来ました

1) 長崎市内の風頭公園——長崎港一望、坂本龍馬像等

2) 島原城——五層の天守閣を備える、島原の乱1637年、キリシタン史で有名

3) 大火砕流と大土石流の体験館——雲仙普賢岳の噴火に伴った家屋の流失、埋まる

4) 諫早湾干拓事業の堰堤——堰堤上の道路を干拓地を横断、開門していた

5) 飛龍釜(登釜世界一)——釜を製作してから陶磁器をあまり焼いていない様だった

近所の釜で焼いたのを展示していた

6) 川古の大楠——樹齢3,000年を越える大楠で国の天然記念物、幹周り21m

7) 祐徳稲荷神社——日本三大稲荷神社、伏見稲荷、豊川稲荷、最上稲荷??

7. 感想;

長崎県は県内を車で走行して見て海の中に山があります、何と平野が少ない所です

工場は三菱造船所のみで、長崎県は海を活用(利用)しないとやっていけないのです

長崎名物とシマアジの造りやイセエビとアワビの丸焼き等の魚介類で満腹しました

そして海上空港(神戸、長崎大村共に)を往復してきました

九州漁業研修紀行

長崎県水産試験場

H25-5-29~31

大火砕流、土石流体験館

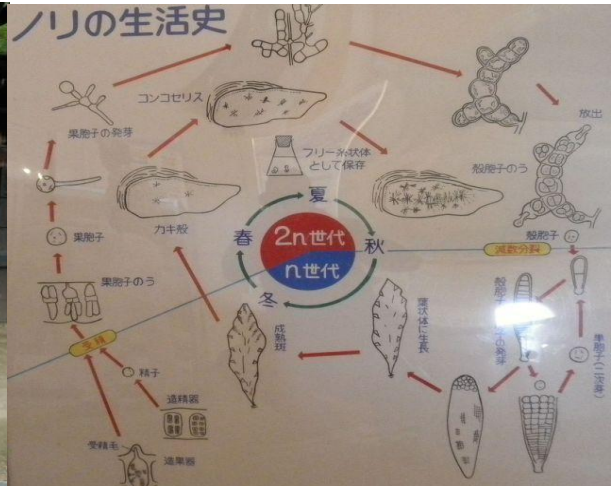


ヌツゴロウ



世界一の登り窯

海苔展示室〔有明海漁協〕



トラフグ

トビハゼ

シオマネキ



2月2日