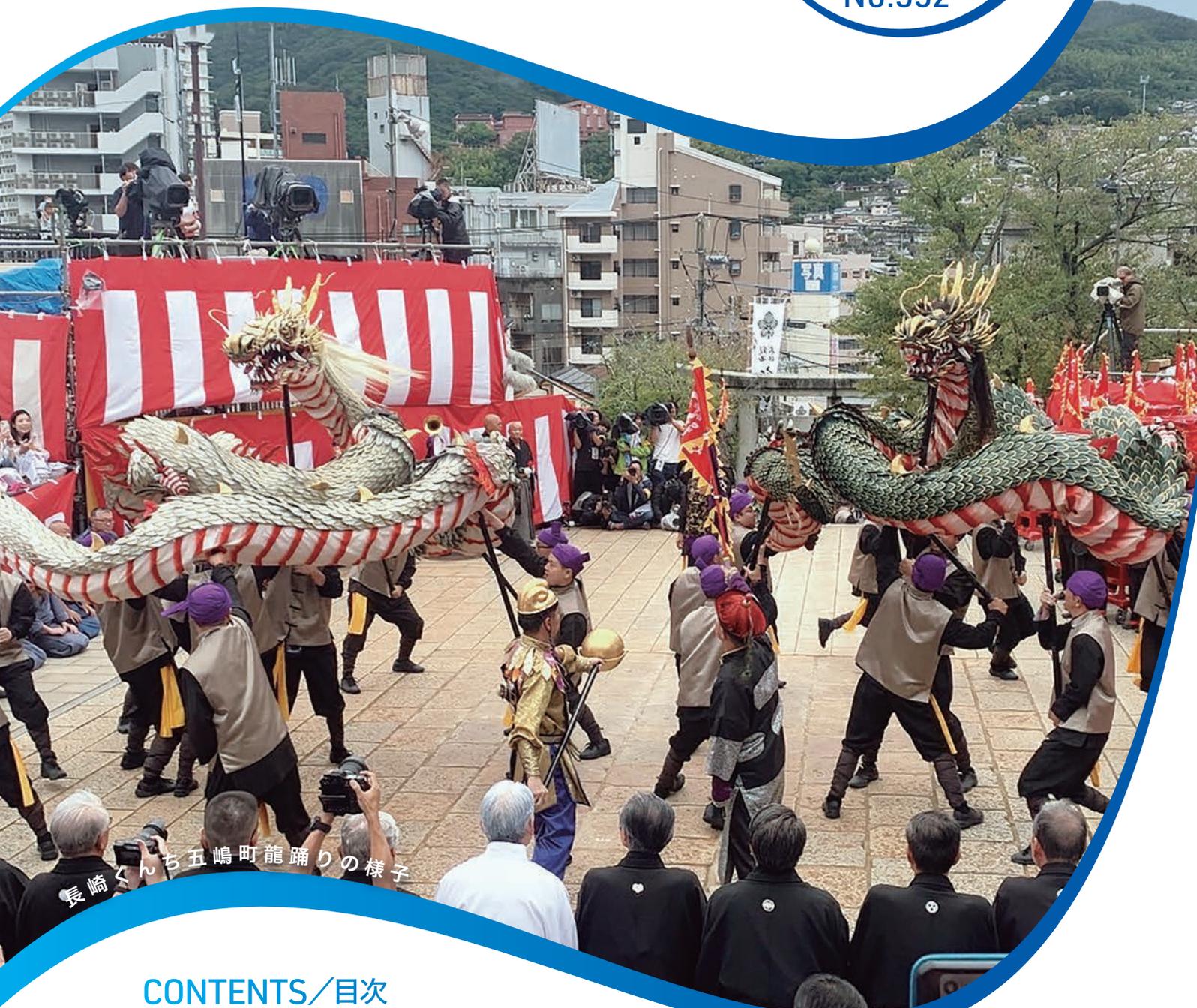


# 漁連龙祭り

2024

9・10

No.352



長崎くんち五嶋町龍踊りの様子

## CONTENTS/目次

第26回ジャパンインターナショナルシーフードショー……………	P1	令和6年度九州地区漁青連会長会が開催さる……………	P6
漁協会館産直コーナー即売会開催！……………	P2	長崎県定置漁業協会第55回通常総会 開催さる……………	P7
漁協一般職員研修会が開催さる……………	P3	新人紹介……………	P8
本県漁協のイベント情報！！……………	P4	ALPS基金事業（500億円基金）について……………	P9
研究3機関との情報・意見交換会……………	P5	魚醤油のヒスタミン蓄積の抑制について……………	P10

# 第26回ジャパンインターナショナルシーフードショー

事業推進部 営業課

さる8月21日から23日にかけて、東京都にある東京ビックサイトにおいて「第26回ジャパンインターナショナルシーフードショー（以下、「東京シーフードショー」）」が開催されました。

東京シーフードショーは、大日本水産会主催の水産をテーマとした日本を代表する国際水産見本市であり、日本各地の地域食材から、世界各国の水産原料、そして水産業の発展を支援する新技術・サービスまで、水産業界のトレンドを発信するマーケットです。

今回の東京シーフードショーは、国内約500社、海外約130社が出展し、3日間を通して約2万5千人の来場者が訪れ、終日賑わいを見せていました。

本会ブースでは鮮魚セット、養殖ぶり、養殖ひらす、冷凍加工品（剣先いかーQ F（バラ凍結）、アカムツSD（内臓・エラ除去済）、ぶり餃子など）、製品加工品（煮干いりこ小箱など）、約20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。

天然魚においては、近年輸出向けに需要が高まっているアカムツやアマダイな

どの高級魚の下処理済商品の提案を行い、輸出筋や外食店などから高い評価と輸出向け鮮魚の提案の要望が多く寄せられました。また、加工品においては、一般企業をはじめ、量販店や回転寿司向けの案件が多く、全国的に物量が不足しているケンサキイカ、スルメイカを中心とするイカ類の加工原料や寿司ネタなどの冷凍食材について問い合わせがありました。

今後も国内はもちろんのこと、輸出体制の強化により、国外の販売に繋がってきたいと思えます。

近年、水産資源の減少や消費低迷など暗いニュースが多いですが、多くの展示業者が付加価値をつける等様々な工夫をし、商品開発から最先端な取り組みをされていきました。

本会と致しましても引き続き、消費者のニーズに応じた商品開発・提案を行っていき、本県水産物PR及び、販売強化に繋がっていきます。



本会ブースの様子

# 漁協会館産直コーナー即売会開催！

事業推進部 営業課

さる8月8日から9日に漁協会館産直コーナーにて「夏を味わう〜魚で夏を乗り切ろう〜」と題し即売会を開催しました。

長崎市五島町の漁協会館1階に設置している漁協会館産直コーナーは、月曜〜金曜（祝日は除く）の10時〜15時まで営業しており、定期的に即売会を開催しています。

今回は先日開催した即売会にて、人気だった商品をご紹介します。

第1位

**長崎産養殖まぐろ中落ち（冷凍）**

まぐろの中落ちとはまぐろを三枚おろしにした後の骨についている肉の部分です。冷凍商品のため好きな時にいつでも解凍して海鮮丼や刺身でご利用いただける商品です。※現在は販売しておりません。

第2位

**長崎産しめさば**

旬の時期に長崎県で水揚げされたマサバを、天日塩と程よい酢により、まる

やかで上品な味わいに仕上げた商品です。解凍後、好みのサイズに切って刺身や和え物、サラダなどでご利用いただけます。

第3位

**長崎産養殖まぐろ柵（刺身用）**

新鮮な養殖まぐろを即売会当日の朝に本会加工センターにて柵取りした商品です。大トロ・中トロ・赤身の様々な部位を品揃えし、大変好評でした。※現在は販売しておりません。

第4位

**煮穴子寿司**

長崎県対馬沖の水深の深い海域で水揚げされる肉厚で脂乗りのよい穴子を使った、無添加の煮穴子のにぎり寿司です。凍ったままレンジで加熱するだけで身がふっくらし、美味しい煮穴子寿司を堪能できる商品です。※漁協会館入口に設置している冷凍自販機にて販売しております。

第5位

**長崎産アジフライ**

長崎県で水揚げされた脂乗りのよいアジを開いた状態でアジフライにしまし

た。1匹のアジを開いてフライにしているので1枚でボリュームがあり、食べ応えのある商品です。

即売会では上記の商品以外にも、とびうおなどの季節の魚を使った開きをはじめ、蒲鉾の詰め合わせや塩蔵わかめなど様々な商品を販売しております。ご興味のある方はぜひ一度、即売会及び、漁協会館産直コーナーへお立ち寄りください。

また、即売会の詳しい情報や本会が携わっているイベントにつきまして、Instagram（本会公式アカウント）にて情報発信を行ってまいりますので、左記のQRコードよりご確認ください。



Instagram QRコード

# 漁協一般職員研修会が開催さる

総務指導部 指導課

さる9月10日、11日の2日間、漁協会館において、漁協一般職員研修会を開催致しました。

一般職員研修会は、漁協運営における会計面についての知識の習得を図り、漁協運営の強化を図ることを目的としており、本会と長崎県漁協専務参事会との共催で本研修会を開催しています。

今回の研修会では、「長崎県下の漁協の概況」と「漁協簿記の基礎と実務（簿記初級）」、「資産自己査定基礎」について研修し、24漁協より30名が参加しました。

## ○長崎県下の漁協の概況について

平成26年度から令和5年度の10年間の組合員数の推移や組合員の年齢構成の変化、漁協の経営状況などについて、業務報告書の集計を基に説明を行いました。

## ○漁協簿記の基礎と実務について (簿記初級)

1日目は、簿記の目的や漁協簿記の基礎、各事業における日々の仕訳について説明し、練習問題を解いてもらいました。2日目は、前日に実施した練習問題の解答を行ったあと、決算処理について主に実地棚卸に係る仕訳の説明を行いました。

## ○資産自己査定の基礎について

引当金の概要や税務上の取り扱い、資産自己査定の基本である債務者区分について説明を行いました。



講師の様子

参加者からは、「理解しているようでは理解していなかった事が確認出来良かった」、「他事業の仕訳等、自分の業務以外についても知ることができ、とても勉強になった」などの声があがり、有意義な研修になったと思います。

また、本研修会は漁協職員の横のつながりを深めることも目的としており、1日目の終了後に懇親会を開催しました。系統職員同士が親睦を深め合いながら、盛会裏のうちに全日程を終了しました。



研修会の様子

# 本県漁協のイベント情報！！

総務指導部 指導課

本ページでは本県漁協が携わって行われるイベントの情報をお知らせ致します。今回は館浦漁協における2つのイベントについてご紹介致します。

## ○シイラフェスタ2024

開催日時：令和6年11月3日(日)

9時～15時30分

開催場所：平戸市館浦漁港(特設会場)

(平戸市生月町館浦107-2)

本イベントは、全国的に知名度が低いシイラを「知ってもらう」・「食べてもらう」をコンセプトにしたイベントです。今年で2回目の開催となっており、シイラクイズやセリ市大会といったステージイベントをはじめ、当漁協のブランド魚である「とよひめシイラ」を使った料理コンテストや飲食ブース、平戸産の様々な農水産物や加工品の販売等が行われます。

昨年開催された第1回目の本イベントでは、シイラバーガーや漬け丼など、「と

よひめシイラ」を使用した様々な料理が提供されたほか、セリ市大会では地元で獲れた高級魚などが販売され大変賑わっております。

普段はあまり食べる機会がないシイラをはじめとした新鮮な魚介類、及びステージイベントなど興味がある方は是非、お越し下さい。詳細につきましては、館浦漁協までお問い合わせ下さい。

(TEL: 095015311515)



とよひめシイラのロゴ

## ○漁師体験ツアー

開催日時：令和6年11月1日(金)

11月3日(日) 2泊3日

開催場所：平戸市館浦漁港

(平戸市生月町館浦107-2)

参加料金：1人 38,000円

本イベントは、「海業」の取り組みの1つで観光と漁師体験を組み合わせたいツアーです。

平戸市生月島での定置網漁をはじめ、島の絶品食材を使ったBBQ、ロープワーク講座など2泊3日で島の漁師の仕事や暮らしに触れられる特別体験となっています。興味がある方は、是非ご応募下さい。

なお、本イベントにつきましては、先着7名様限定となっております。詳細につきましては左記QRコードよりご確認下さい。



漁師体験ツアー

# 研究3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9月13日、長崎県漁協会館にて研究3機関との情報・意見交換会を開催しました。

当情報・意見交換会は、昨年雪の影響で中止となり2年振りの開催となりました。本会役員と研究3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。

## ●鮮度保持（血抜き）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 久保主任研究員

## ●資源評価の考え方

国立研究開発法人 水産研究・教育機構 水産資源研究所 底魚資源部 大下 副部長

## ●アカムツの資源評価と生態

国立研究開発法人 水産研究・教育機構 水産資源研究所 底魚資源部 酒井 主任研究員

## ●既存魚礁について

長崎県水産部 漁港漁場課 漁場・環境整備担当 円口技師

本会役員からは、「血抜きと神経抜きはどちらから行った方がいいのか」「資源



意見交換会の様子

源評価として資源量が潤沢な魚種はあるか」「アカムツはそもそも夜行性であるか、また韓国での漁獲量が多いとのことであるが、資源管理は行っているのか」「洋上風力を設置した場合魚礁としての役割を果たすものか」等双方活発な意見交換が行われました。本会役員としても普段接することのない研究者との貴重な意見交換であり、今回得た知識を持ち帰り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。

# 令和6年度 九州地区漁青連会長会が開催さる

長崎県漁協青壮年部連合会

さる9月26日、宮崎市のホテルメリージュにて令和6年度九州地区漁青連会長会が開催され、本会からは牧島会長、稲田副会長、與賀田副会長が出席しました。

当会長会は、九州地区漁青連の連携を通じ、各県青年部（青壮年部）の組織強化と活性化を図ることを目的に、毎年各県持ち回りで開催されています。平成11年度に第1回目を開催しており、26回目を迎えた今年度は、宮崎県が幹事を務め、各漁青連の会長をはじめ30名が一堂に会しました。一昨年、昨年と台風の影響によりこの時期に開催できなかったため、今年も心配されましたが、無事開催されました。

開会にあたり、幹事県である宮崎県漁協青壮年部連絡協議会の黒木会長による挨拶の後、全国漁青連阿部会長理事（宮城県）から来賓挨拶が行われ、各県からの活動報告が行われました。各県の活動報告では、「魚食普及を目的とした料理教室、捌き方教室や各会員の横のつなが

りを目的としたスポーツ大会を行った」との報告がありました。



黒木会長挨拶



阿部会長理事挨拶

講演会では、「宮崎県におけるスマート水産の取組について」と題して、宮崎県農政水産部佐藤技師及び宮崎県水産試験場井上主任技師より講演が行われました。

会議終了後、各県青年部（青壮年部）の親交を深めることを目的に、同ホテルで懇親会が行われました。

懇親会の途中には、鹿児島県漁協青年部連合会川畑顧問の提案により腕相撲大会が行われました。数々の死闘が繰り広げられる中、本会與賀田副会長と宮崎県漁協青壮年部連絡協議会黒木会長の決勝戦が行われました。與賀田副会長は惜しくも敗れてしまいましたが、会場は熱気と温かい拍手に包まれました。



與賀田副会長（左）VS 黒木会長（右）の様子

# 長崎県定置漁業協会第55回通常総会 開催さる

長崎県定置漁業協会



草野会長挨拶の様子

さる9月27日、長崎県漁協会館において、長崎県定置漁業協会（草野会長・五島漁協所属）の第55回通常総会が開催されました。

総会には、会員47名、賛助会員22名の他、行政・系統団体関係者を含め79名が出席され、全議案が原案どおり可決されました。また、今回の総会を以て役員が任期満了になることから、役員改選が行われました。総会終了後には研修会を開催し、講演が行われました。

## ◆ 功労者表彰

総会に先立ち、令和5年度功労者表彰が行われ、本県の定置網漁業の振興に寄与された方に、賞状と記念品が贈られました。（長崎県知事感謝状）

岡野 勝幸 氏（峰町東部漁協所属）  
〔長崎県定置漁業協会会長賞〕

濱本 成寿 氏（平戸市漁協所属）  
濱崎 悟 氏（峰町東部漁協所属）

## ◆ 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、長崎県水産部吉田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。

○第1号議案 令和5年度業務報告及び決算承認の件

※監査報告 富澤 健治（生月漁協）監事より報告

○第2号議案 令和6年度事業計画及び収支予算（案）承認の件

## ○第3号議案 役員改選の件

互選会にて以下の通りとなりました。

### 新役員

会長 草野 正 氏（五島漁協）

副会長 山中 兵 恵 氏（平戸市漁協）

副会長 財部 安 則 氏（美津島町漁協）

理事 林 田 敏 美 氏（五島ふくえ漁協）

中村 成 人 氏（五島漁協）

川口 正 康 氏（上五島町漁協）

鴨川 周 二 氏（館浦漁協）

小楠 彰 人 氏（箱崎漁協）

榎野 幸 男 氏（美津島町高浜漁協）

中庭 好 一 郎 氏（豊玉町漁協）

監事 岡部 聖 二 氏（野母崎三和漁協）

富澤 健 治 氏（生月漁協）

○第4号議案 その他の件

事務局より、能登半島地震に伴う募金の報告を行った後、令和6年度より新規会員として、県南地区より平山水産、五島海区より石田水産、新規組合会員として五島漁協、五島ふくえ漁協が加入されたことの報告を行いました。

また、来年度から始まるブリのTAC管理の件について、資源管理の開始期間や漁獲制限の枠に対する意見交換が行われ、草野会長よりまき網漁業との関連も含めながら、国や県等行政機関へ陳情を行っていきまますとの意見が述べられました。

◆研修会

総会終了後、研修会が行われ、始めに今年4月に五島市にて開催された、定置専長研修会の報告が濱本専長委員（平戸市漁協所属）より行われました。

次に、ご来賓頂いた一般財団法人東京水産振興会 長谷成人理事



通常総会の様子

より「海洋環境の激変対策と定置漁業者の環境保全の取り組み」について講演がなされました。主な内容としては、TAC管理や地球温暖化が進む中、定置漁業者として風力発電や地球温暖化対策（藻場造成等）にどう対応するか等、今後の考え方や取り組み方について説明がなされました。総会終了後には懇親会が開催され、盛会裏に終了しました。

新人紹介

県北事業部 田平事業所



配属部署 田平事業所  
 氏名 よしふく まこと 吉福 誠  
 出身 北松農業高校  
 抱負 1日でも早く、職場の戦力になれるよう頑張ります！

# ALPS基金事業(500億円基金)について

総務指導部 指導課

ALPS基金事業(500億円基金)

は、令和6年1月より事業が開始され、長期に亘るALPS処理水海洋放出の影響を乗り越え、漁業者の創意工夫によって、持続可能な漁業継続を実現するための取組を支援することを目的としております。本事業は大きく4つの事業に分かれており、「①新たな魚種・漁場の開拓等に係る漁具等の必要経費への支援」「②省燃油活動等を通じた燃油コスト削減に向けた取組に対しての支援」「③漁業者による省資源化・有効利用等を通じた魚箱等コストの削減に向けた取組に対する支援」「④省エネ性能に優れた機器等の導入に要する費用に対する支援」があります。

これまで41地区の地域水産業再生委員会(関係漁協は45漁協)より申請があり、事業を実施しております。

主に取組まれている事業は、右記の②にあたる「船底清掃活動」や、③にあたる「魚箱の共同購入」です。

## 『事業実施者向け説明会』

さる9月6日に長崎県漁協会館にて、ALPS基金事業(500億円基金)を実施している地域水産業再生委員会を対象に説明会を開催しました。説明会には、漁協関係者や市町担当者を含め約70名が参加し、一般社団法人漁業経営安定化推進協会の緑川課長代理・山口課長代理より、事業実施に係る注意事項や、年度末の実績報告について説明がありました。



講師を務めた(一社)漁業経営安定化推進協会



説明会の様子

説明会参加者からは、ALPS基金事業実施に係る漁協の会計処理や消費税についての質問が挙げられました。

今後、第1期事業は、令和7年3月31日に終期を迎え、令和7年4月1日に第2期事業が開始される予定となっております。

## 魚醤油のヒスタミン蓄積の抑制 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

### はつめい

水産物を原料とした発酵食品の1つである魚醤油は、魚やイカに塩を加え、そのタンパク質を原料が持つ酵素や微生物の働きにより分解させたもので、アミノ酸やペプチド、有機酸が豊富に含まれた独特の味わいを持つ調味料です。本県ではスーパーマーケットなどで見ることも少なく、普段口にする機会はほとんどないと思われるがちですが、様々な加工品や外食産業で利用され、皆さんが気付いていないだけかもしれません。

このような魚醤油ですが、食中毒の原因となるヒスタミンが蓄積する場合があります。そこで今回は、総合水産試験場が開発したヒスタミン対策をご紹介します。

### 魚醤油のヒスタミン蓄積対策

ヒスタミンは人の体内でも産生され、炎症等を引き起こす物質ですが、これを過剰に摂取すると顔面の紅潮、頭痛、じんましん等の症状を引き起こすことがあります。水産加工品中のヒスタミンは、魚肉などに含まれるアミノ酸の1種であるヒスチジンをもとに、ヒスタミン生成

菌の出す酵素により生成され、蓄積されます。

水産加工品の製造における一般的なヒスタミン対策は衛生・温度管理を適切に行い、生成菌をつけない・増やさないことです。魚醤油製造ではこれに加えて、魚醤油の発酵に関与する好塩性乳酸菌が製造中に稀にヒスタミン生成株に変異することがあり、その対策としてヒスタミン非産生乳酸菌（種菌）を仕込み時に添加する方法が開発されています。

### より簡便なヒスタミン蓄積対策の検討

種菌の利用は有効な対策の1つですが、本県の水産加工業者の大半を占める小規模事業者でも導入しやすい、簡便に利用できる方法が求められています。そこで、前述の好塩性乳酸菌の増殖可能な最低PHが弱酸性の5.0であることに着目し、食品添加物で初期PHをこれよりも下げること、製造時のヒスタミン蓄積を抑制できるか検討しました。

### PHがヒスタミン蓄積に与える影響

まず、PHを調整した時のヒスタミンの蓄積量を調べました。骨と皮を除いたアジのミンチ、

麴、塩を混ぜたもろみのpHを塩酸で4.8と5.1に調整し、ここにヒスタミン生成菌を添加して30℃で5カ月間(20週間)発酵させました。魚醤油の発酵期間中のヒスタミン濃度は図に示すように、pH4.8では発酵4週目に最大の204ppmで20週目には129ppmまで減少しました。5.1では4週目に最大の807ppmで20週目には522ppmまで減少したものの、国際規格であるCODEX基準値の400ppmを上回りました。このように初期のpHを4.8以下に下げることによって、CODEX基準値を超えることがなく、ヒスタミンの蓄積が抑制されました。

### PH調整剤を添加した魚醤油の品質

次に先ほどの試験と同様に調製したもろみのpHを各種の酸で4.8に調整した乳酸区、クエン酸区、酢酸区と、pH調整していない対照区を30℃で3カ月間発酵させ、製造した魚醤油の官能検査を行いました。

呈味性や香りはいずれも差が無く、色調は対照区と酢酸区よりも乳酸区、クエン酸区で薄くなり、色調を除き同等の品質であることが分かりました。

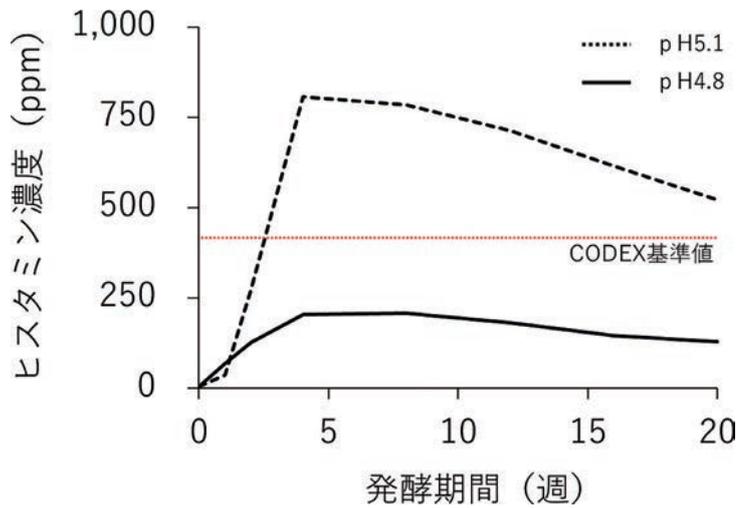
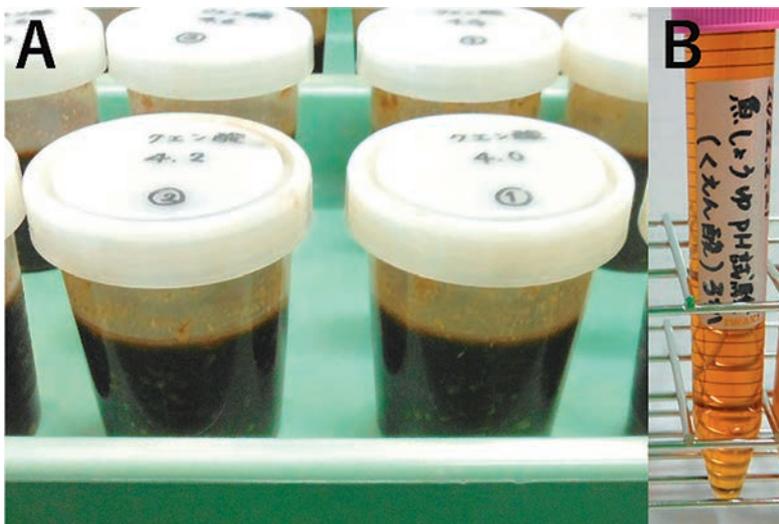


図. pHの異なる魚醤油中のヒスタミンの変化

### まとめ

魚醤油製造時に問題となるヒスタミン蓄積対策としてpHを調整する方法を検討した結果、麴を利用した製法で、もろみのpHを4.8にすることで魚醤油中のヒスタミン蓄積を抑制できました。また、3種のpH調整剤による品質への影響を確認した結果、呈味性と香りについては、いずれも未添加と同等でした。



参考 A: 試験で調製したもろみ B: ろ過後の魚醤油

水産加工開発指導センターでは、水産加工における技術相談等も随時受け付けております。今回ご紹介した魚醤油の製造方法だけでなく、様々なご用件にも対応しておりますので、いつでも気軽ににご相談ください。

電話番号: 095-1850-6314

(担当: 島岡啓一郎)

# 漁船海難月報

令和6年10月号 第七管区海上保安本部  
第251号 交通部安全対策課 発行

令和6年9月発生  
七管内漁船海難 計6隻

令和6年9月末現在 累計47隻(前年同60隻)  
漁船海難発生隻数は前年に比べ13隻減少

漁船海難隻数 (速報値)		県別内訳	
		9月	令和6年累計
衝突	★ 2	山口県 1	6(6)
浸水	● 2	福岡県 1	6(10)
火災	● 2	佐賀県 1	4(2)
		長崎県 3	26(33)
		大分県 0	5(9)
合計	6隻(昨年5隻) 死亡、行方不明者:0名	合計 6隻	47隻(60隻) 0は昨年同月

累計死亡・行方不明者数 7名(令和6年9月末日現在)

9月の漁船海難発生地点



“バッテリー”大丈夫ですか??

## BATTERY 船の生命線

バッテリーは消耗品です  
定期的に点検・交換しましょう



少し肌寒さを感じる日も多くなってきましたね。

バッテリーも温度の影響を受け、  
温度が低いと容量が小さくなります。

温度低下に加え、バッテリーが劣化することで、  
「バッテリー上がり」のリスクが高まります。

【バッテリーの寿命は2～3年です】

発航前点検で定期的にバッテリーの点検を行い、

トラブルが発生する前に、

新しいバッテリーに交換して、

事故なく安全に操業しましょう。

# 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

# 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。

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

船舶海難通報 日々の海難を掲載! 海難通報

Twitter公式アカウント @JCG\_koho YouTube公式アカウント [海上保安庁]

JCG 海上保安庁 海の安全推進本部

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

# 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 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 TEL:095-837-8020  
長崎本店 TEL:095-837-8020  
鹿児島支店 TEL: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

潮流・水温観測用パイ

九州営業所 TEL:092-674-0001 FAX:092-674-0002

株式会社ゼニライトプライ

日付	時刻	電圧 (V)	電流 (A)	流速 (cm/sec)	水温 (°C)	電圧 (V)	電流 (A)
2023-07-09	08:40:30	6.00	24.1	20.23	15.20	20.86	11.14
2023-07-09	08:30:33	6.00	24.1	20.49	11.92	27.24	11.14
2023-07-09	08:20:33	6.00	24.4	20.48	11.93	26.53	11.13

# ハイビジョン (23.0cm~28.0cm)

# 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

# FURUNO

CHALLENGE the INVISIBLE.

“見えないものを見るために”

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)

# 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>

18190097

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)



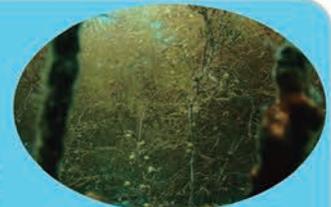
マアジ(南島原市)

保護礁  
(プラス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

かいそう  
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/>

