

青方小学校カサゴ放流体験（平成22年 5月11日）



本日5月11日に、平成22年度 新上五島町水産業奨励事業(カサゴ放流事業)にて、地元青方小学校4年生41名に協力をさせていただいてカサゴの稚魚放流を行いました。

当日は長崎県上五島水産業普及指導センターより、細見所長・鎌田さんのご協力を頂き、生徒さん達へカサゴの生態や放流の意義などの講習もしていただきました。

放流の日はとても天気が良く、水温も上がり稚魚の状態が心配されましたが、生徒さん達の元気な掛け声のおかげでカサゴの稚魚は元気よく海へ泳いでいきました。

青方小学校4年生の皆様、ご協力ありがとうございました！！☀



青方小学校の生徒さんの歓喜が響きます。



放流の様様

上五島中学校職場体験（平成22年 7月 6日～7月 8日）



毎年、地元上五島中学校が社会勉強として行っている、職場体験学習が本日7月6日より7月8日の3日間行われます。

当漁協も生徒さんを5名受け入れ、組合員である松岡忠吉さん夫婦へお願いし、養殖漁業の体験を勉強していただいています。

朝から漁協セリ市場でセリの現場体験の後、実際に養殖漁場へ行き、魚への餌やり体験などを行いました。

3日間の職場体験となりますが、生徒さんががんばってください！！😊



セリ人と一緒に入札を行いました。



市場にて神経抜きを勉強中！！

小学生漁業学習会（平成22年 7月 6日）



本日、7月6日青方小学校より要請があり漁協販売部、新上五島町水産課、長崎県上五島水産業普及指導センターによる「新上五島町・長崎県の水産業に関する講話」を行いました。

当日は青方小学校の4年生の生徒より講習の後、講師が考え込むような質問も飛び出し生徒達が真剣に講習に取り組んでいる様子が伺えました。

講師の中元販売部長、新上五島町水産課 古木さん、県上五島水産業普及指導センター 鎌田さんお疲れ様でした。👨🏻‍🎓



魚の流通について



質疑応答の様様

北と南の人事交流始まる(平成22年 7月25日～7月30日)



共済の猛勉強中！！

平成19年度から数えて、今年度平成22年度で4人目となる歯舞漁協との人事交流が7月25日(月)より5日間の予定で始まりました。

今年は、奥瀬さん(34歳)が来組し、上五島の漁業、当組合の事業内容などを真剣に学びながら、自身の漁協へ生かせるものを得ようと研修に取り組んでいます。

ぜひとも当漁協の良い点を学んで持ち帰ってください！！👍



水温計取替え作業





定置網研修にて神経めき技術を取得中

謎の生物現る！！（平成22年 7月29日）



皆さんこの海の生物をご存知でしょうか？

これは当漁協がウニ駆除事業で組合員の一人があげてきた謎の海の生物です！！
後ほど県の普及所へおうかがいしたところ、ノギリウニという聞いたことも無い種類でした……

それにしても不思議な形と色合いですねえー

第15回 お魚シェフ養成講座(魚調理教室)開催(平成22年 8月 7日)



第15回お魚シェフ養成講座(魚調理教室)が、8月7日(土)石油備蓄記念会館で開催されました。

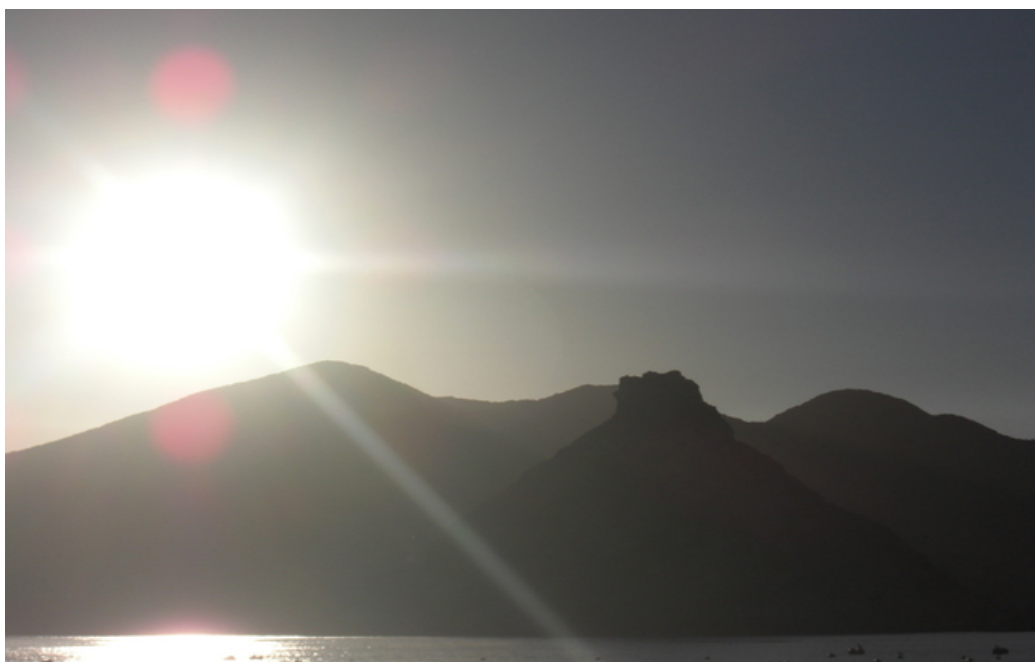
今回の食材は、旬ものの上五島産イサキを使用し、イサキのポテトフライ、イサキの中華風たっぷり野菜の2品目献立に挑戦しました。

参加者も町内だけではなく、今回は島外からの観光客の方も参加し魚調理にチャレンジしていました。

調理後は、試食会も行い参加者の皆様の腕を振るった料理を味わいました。



定置網体験が行われました！！(平成22年 8月 6日)



矢堅目後方よりあがる朝日！！

8月6日(金)に県外よりのお客さんからの参加希望があり、当漁協組合員の定置網船を使い定置網体験が行われました。

当日は天候にも恵まれ、矢堅目の後方より上がる日の出☀️も見れお客さんは大満足の様子でした。肝心の水揚げですが、平子・ブリ子・シビなど色々な魚が上がり、水揚げされるごとにあがる歓声も手伝いまずまずの漁模様でした。🇺🇵👍

体験終了後は、漁師さん達と一緒に朝ご飯を食べおなかの方も満足いただけたと思いますが…。👨🍳
遠方よりのご参加ありがとうございました！！



網揚げの模様



水揚げされた魚と記念写真！！

定置網体験が行われました！！(平成22年 8月27日)



水揚げ前に定置網について説明を受けています。

8月27日(金)に県内のお客様を迎えての定置網漁業体験が行われました。(大変ご好評をいただいております……)

当日は、天気も海の状態も良好☀️で漁業体験にはもってこいの1日となりました。👨🏻‍🌾

今回は男性5名を迎えての定置体験となり、定置網の水揚げ体験や**ヤリイカの墨抜き体験(鮮度保持に必修)**など色々なことにチャレンジをしていただき、内容にはご満足いただけたのではないかと思います。

この度は、当漁協定置漁業体験へのご参加ありがとうございました。さらに体験内容等を吟味して、又ご利用いただけるようにがんばります！！🍷



イカの墨抜き体験中！！



網を揚げながら大漁に期待！！

北と南の人事交流当漁協職員の道中記(平成22年 8月24日～8月29日)



昆布祭りの模様来場者2,500人の祭りには圧倒されました！！

今回で4年目となる「北と南の人事交流事業」が8月24日より8月29日までの6日間の予定で行われ、当組合より歯舞漁協へ3人目となる職員が派遣されました。

今回は8月29日行われた「昆布祭り」を主体とし、上五島地区の加工品の販売も行いました。

長崎県にしか揚がらない魚の加工品について、祭りに参加した人からは色々な質問が飛び交いました。(結構、テレビ等で五島うどんとかアゴだしはご存知でした☀️)

全く海域の違う、北と南の真逆な水産物の種類・味の違いや食文化や(鮮魚を生で食べることが少ない)取り扱いの違いなどが勉強になった6日間でした。

色々な人との交流の中で、北海道の土地柄もあるのでしょうか？住んでいる人もおおらかで、度量が広い人々の多い事に感銘を受ける研修となりました。

根室の市民の皆様、ありがとうございました…🙏



サンマ棒受け網水揚げの様様



納沙布岬より漁場を望む