

**pal\*system**

# 長崎県漁連の紹介

**JF**JF長崎漁連

## summary

- ① 漁連について
- ② 事業紹介
- ③ 事業内容について（加工・販売事業）
- ④ 事業内容について（販売事業）
- ⑤ 事業内容について（冷販・購買・指導事業）
- ⑥ 事業内容について（製氷冷凍事業）

## 長崎県漁業協同組合連合会

→長崎県内の漁業協同組合（漁協）を会員とする協同組合組織

漁協と協同して事業を行い、漁業生産能力の向上と漁業者の経済的・社会的地位を高めることを目的に活動しています。

◇設立◇ 昭和24年10月 → 今年で75年！

◇会員◇ 66組合

◇職員◇ 142名

◇出資金◇ 9億5025万円

◇取扱高◇ 252億円(2023年実績)



**加工事業**

**販売事業**

**冷販事業**

**購買事業**

**指導事業**

**製冰冷凍事業**

### ③

## 事業内容について（加工・販売事業）



### 冷凍加工場

県内で水揚げされた魚を原料に加工処理し急速凍結することで高鮮度の水産加工品の供給に努めています。



### 製品加工場

弊会の製品販売課で上場される煮干や塩蔵わかめ、あおさなどの海藻類、焼あごなどを原料にパック製品の製造を行っています。



### 営業課

加工品の販売だけではなく、関西・関東の量販店向けに鮮魚の販売も積極的に行っています。写真は量販店でのフェアの様子です。



### 鮮魚

水揚げされた鮮魚介類を卸売市場及び産直流通等を通じて共同販売し、長崎の新鮮で美味しい魚の販売を促進しています。



### 養殖魚

獲る漁業から、つくり育てる漁業への転換により、沿岸漁業の中核に発展した養殖漁業。そこで育った高品質な養殖魚を全国の消費地へ供給しています。



### 水産製品

全国一位の生産量を誇る煮干しをはじめ、海藻など海の幸に恵まれた本県の地域特性をいかした特産品を流通の合理化を図りながら、全国へ向けて販売しています。

# 5

# 事業内容について（冷販・購買・指導事業）



## 冷販事業

養殖魚用の餌料・配合飼料を安定的に適正価格で供給し「育てる漁業」を推進するとともに消費者のニーズに合った加工用原料魚を安定供給しています。



## 購買事業

漁業用燃油はもとより、漁具・漁網、養殖資材、暮らしに必要な生活資材や事務関連機器に至るまで取扱い、漁業の近代化と漁家の生活向上を図っています。



## 指導事業

豊かで活力ある漁村づくりのために経営基盤の強化を目指し、環境保全に努力して栽培漁業の推進と資源管理型漁業の展開により資源の有効活用を図っています。

# ⑥

# 事業内容について（製氷冷凍事業）



## 製氷

漁獲物の鮮度を保持するため、漁船などへの氷の供給を行い水産物をより新鮮の保つ役割を果たしています。



## 冷凍

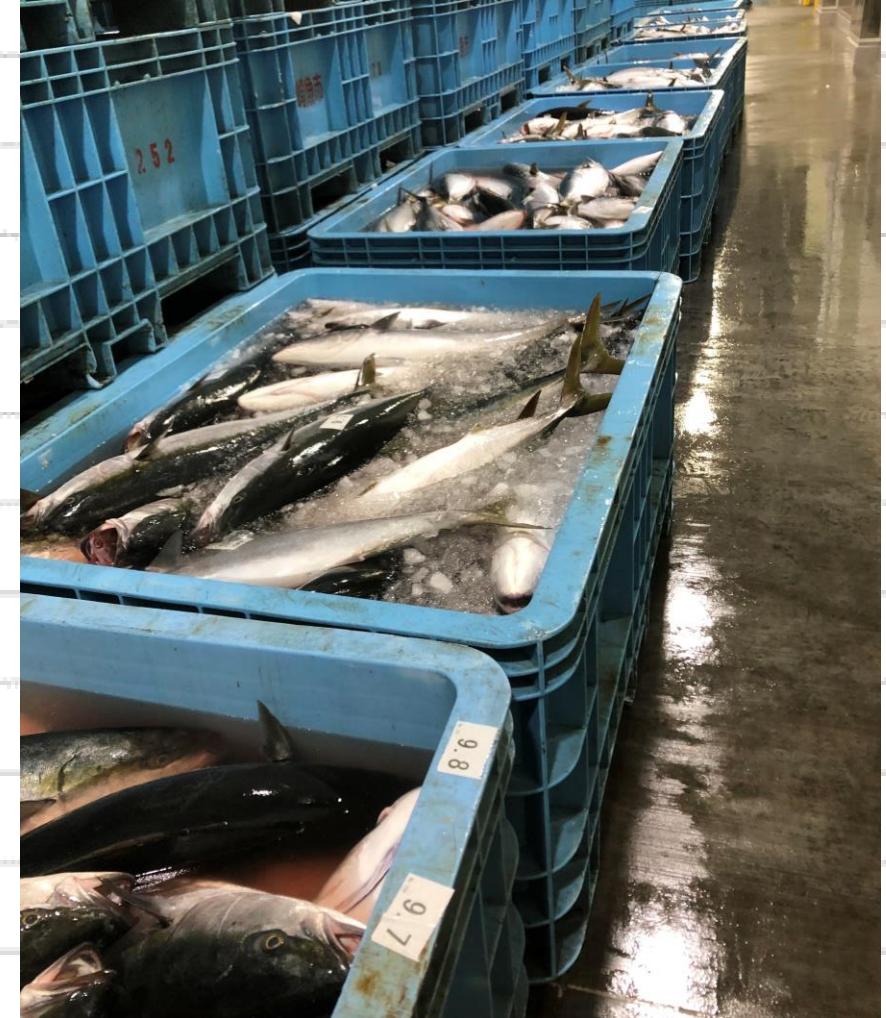
水揚された魚や加工した水産加工品を冷凍保存する冷凍施設を運営しています。

**pal\*system**

**長崎の産直天然ぶり切身**

**JF** JF長崎漁連

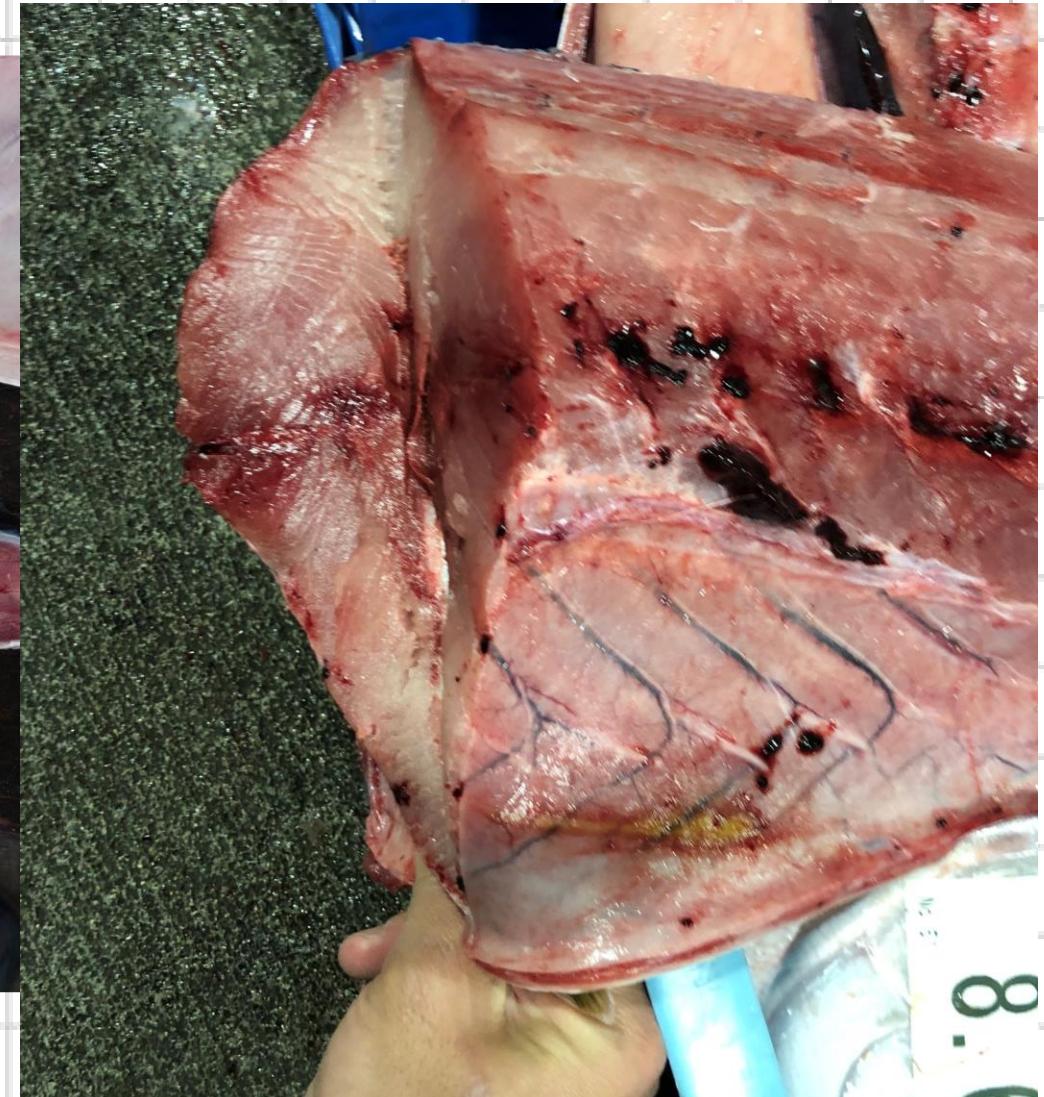
# 天然ぶりの水揚げの様子



# 天然ぶりのセリの様子



# 目利きのポイント①



## 目利きのポイント②



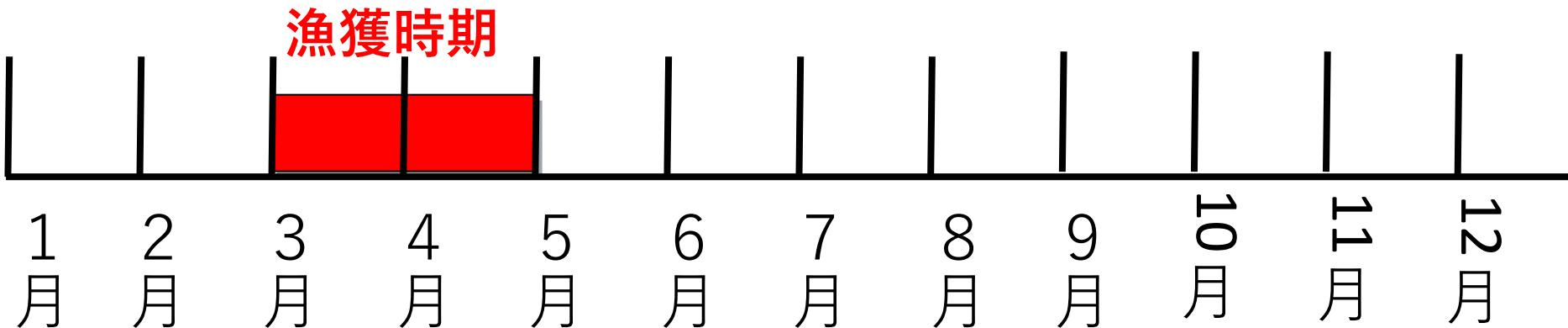
## 目利きのポイント③



ポイントは『丸み』。  
熟練の目利きにより、「これぞ」と  
見込んだブリを買付けます。

# 漁獲時期について

美味しい「ぶり」をご提供するため、漁獲時期にこだわります。



3月～4月期間限定の  
産卵前の脂がのった  
最上級ランクのブリを  
ご提供致します！！！

# 加工について①



## 加工について②



# 長崎の産直天然ぶり切身



384 冷凍

次回 12月4回

## 長崎の産直天然ぶり切身



116076 冷凍

次回 12月4回

## 長崎の産直天然ぶり切身

# 長崎の産直ひじきについて



長崎の産直ひじきドライパック  
(パウチ) 50g × 3  
価格: 本体398円(税込430円)  
企画: 月1回



長崎の産直ひじきドライパック  
(缶) 110g × 2  
価格: 本体468円(税込505円)  
企画: 月1回

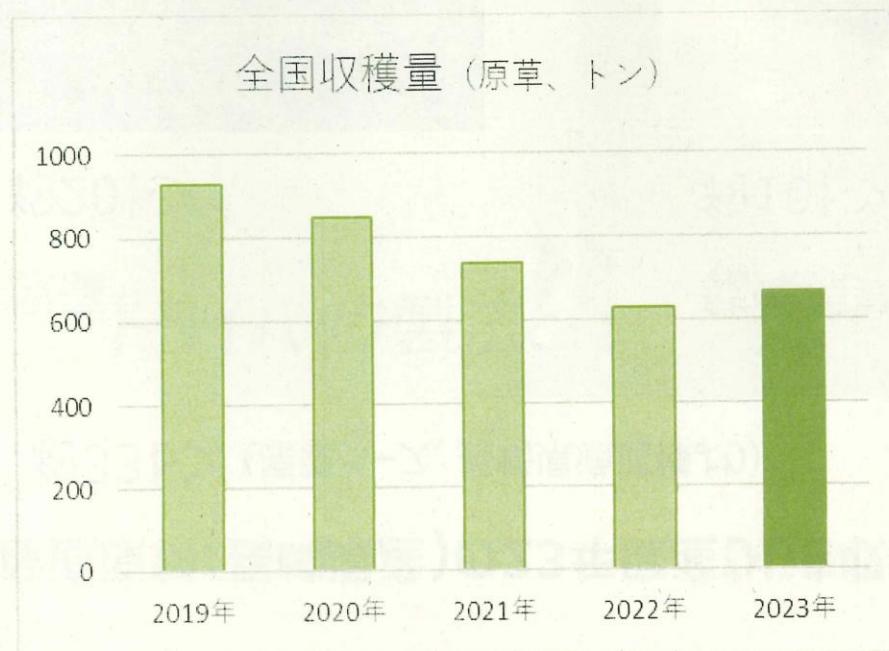
# 長崎の産直ひじきについて

## 国産ひじきは僅か10%

日本で流通するひじきの約9割が海外産(中国・韓国)で、国産は僅か10%ほど。

## 全国の23年度産ひじき収穫量

約670トン (原藻ベース、(株)山忠様調べ)



## 減少傾向の国内産ひじき原藻

2018年には収穫量が1,000t以上あったが、  
2019～2022年では毎年1割近く減少。

## 収穫量が減少している要因

海水温の上昇や、海水中の栄養の不足

# 長崎の産直ひじきについて

おいしい海産物が豊富な  
長崎県の産直産地からお届け

原料は天然ひじきがメインですが、長崎県漁連では  
サステナブルな漁業のため、ひじきの養殖にも取り組んでいます。

Message

「長崎のひじきをみなさんへ!  
期待を込めた出発です」

海産物が豊かな長崎県は、ひじきの  
産地としても知られています。国内で出  
まわるひじきは外国産が一般的で、国  
産は15%ほど(メーカー調べ)。生産量も  
減っていて、じつは貴重なんです。

そんななか「おいしい長崎のひじきを  
みなさんに食べてほしい」と意欲ある漁  
協や、加工メーカーと準備を進めて数  
年。産直ひじきのドライパックが誕生し  
ました。

日本の海産物の応援や地元の海づくり  
にもつながる長崎の産直ひじきを、  
これからよろしくお願いします!

地元の漁師さんと  
一丸となって  
産直品を届けます

おいしさを伝える  
「長崎の産直ひじき」

from 長崎

## 産直ひじき デビュー!

開けるだけで使える、便利なドライパックのひじき。  
水産品の産直産地「長崎県漁連」の原料を使った、  
パルシステムオリジナル商品が新登場です。

amoな収穫時季は  
春先の短い間。  
手作業で刈りとるよ

知ってる?  
パルシステムの  
「長崎の産直ひじきドライパック」

天然ひじきは岩場に生えた  
ものを潮が引いたタイミングで収穫。ごつごつした岩  
場での作業は重労働です。

海でのひじきはこん  
な姿。口あたりのよ  
い葉の部分(芽ひじ  
き)が原料です。

干すと  
なじみのある  
黒っぽい色に

使いきりやすい  
量のパウチ

しっとりやわらかな食感。  
サラダで野菜とモリモリ!

賞味期間が  
長めの缶詰

特別価格

pal-system 長崎の産直  
ひじき 110g ドライパック  
内容量:110g  
賞味期限:長期  
原産地:長崎県  
新 産直原料

668 (トース)常温貯  
12月4回

長崎の産直ひじき  
ドライパック(缶)  
110g×2 448円(税込484円)

産直産地の芽ひじきを使用。そのまま  
料理に使って便利です。風味と食感を  
お楽しみください。17kcal/0.02g/1袋  
51 ● 3269917 ● 503 ● 販セ

特別価格

pal-system 長崎の産直  
ひじき 110g ドライパック  
内容量:110g  
賞味期限:長期  
原産地:長崎県  
新 産直原料

667 (トース)常温貯  
12月3回

長崎の産直ひじき  
ドライパック(パウチ)  
50g×3 380円(税込410円)

産直産地の芽ひじきを使用。そのまま  
料理に使って便利です。風味と食感を  
お楽しみください。17kcal/0.01g/1袋  
51 ● 3269916 ● 503 ● 販セ

(レンチン鶏ムネ肉とひじきのサラダ)  
レシピは**「おいどログ」**で検索!