



青森県漁業士会会報

27.3 vol.22

浜風 HAMAKAZE

発行：青森県漁業士会

青森県水産振興課内

017-734-9592

編集：「浜風」編集委員会



平成26年度青森県漁業士会総会開催

平成26年5月16日（金）、青森市で青森県漁業士会通常総会が開催されました。今年度は役員改選が行われ、下記のとおり新役員が選任されました。

- 会長 深川 修一（八戸市南浜漁協）
- 副会長 神山 義照（後潟漁協）
- 理事 大川 昭一（新深浦町漁協）
- 今 郁行（赤石水産漁協）
- 山縣 勝彦（野辺地町漁協）
- 川端 昭也（尻労漁協）
- 監事 坂岡 正彦（三沢市漁協）
- 田中 張寛（蓬田村漁協）
- 秋田 正明（横浜町漁協）
- 小倉 広起（十三漁協）
- 江戸 英子（平内町漁協）
- 相馬 善意（岩屋漁協）
- 坂下 利助（階上漁協）
- 長内 詩子（鱒ヶ沢漁協）



新会員の紹介

平成26年度は、3名の青年漁業士が指導漁業士に移行し、新たに2名の指導漁業士と3名の青年漁業士が認定されました。認定式は、平成27年1月28日第56回青森県漁村青壮年女性団体活動実績発表大会の場で行われました。



○東青漁業士会



竜飛今別漁協

山本 忠彦

(一本釣り、採介藻)

この度、青年漁業士の認定を受けました山本です。
私は、ウニ、モズク、アワビ、ナマコ（ホコ突）、一本釣りなどの漁をしています。
今後漁業士として、漁業士会活動に積極的に参加し、交流を深め、地元漁業・地域活性化のため、知識・技術などを学んでいきたいと思ひます。
まだまだ未熟な私ですが、一生懸命頑張っていきますので、御指導のほどよろしくお願ひ致します。



野辺地町漁協

横濱 福太郎

(ホタテガイ養殖業)

この度、青年漁業士になりました横濱です。
現在は、ホタテガイ養殖を主体として経営しています。
これから、青年漁業士として学習会等を通して様々なことを勉強して、これからのホタテガイ養殖がより良いものになるように努力していきたいと思ひます。
また、各地の漁業士と、会の発展に協力していきたいと思ひます。宜しくお願ひ致します。



平内町漁協

田村 和義

(ホタテガイ養殖業)

このたび、指導漁業士の認定を受けました田村です。
ホタテガイ養殖に従事して十数年経ちますが、これからは指導漁業士として、地域振興と発展のため努めたいと思ひますので、ご支援のほどよろしくお願ひ致します。



平内町漁協

船橋 智

(ホタテガイ養殖業)

この度、指導漁業士に認定していただきました船橋智です。
私はホタテガイ養殖業を営んでおります。近年は高水温や異常潮流等により、ホタテガイのへい死や養殖施設が壊れるなど、大変厳しい状況にあります。
漁業士会の活動の中で先輩から知識や技術を学び、県漁業発展のため頑張りたいと思ひます。

指導漁業士

青年漁業士

○むつ支部会



むつ市漁協

西村 邦男

(ホタテガイ養殖業)

この度、青森県指導漁業士の認定を受けましたむつ市漁業協同組合の西村邦男です。
私はホタテガイ養殖業を主に営んでいますが、漁業経営の安定と、魚価の向上のために、これからもどんどん新しいことにチャレンジしていきたいと考えています。
また、若い漁業者の育成にも力を入れていかなければと考えています。今後とも関係者の皆様の御協力をお願いします。



むつ市漁協

佐々木 力

(ホタテガイ養殖業)

このたび、指導漁業士の認定を受けましたむつ市漁協の佐々木です。
ホタテガイ養殖を行っていますが、近年は異常高水温等により、ホタテガイ養殖にとって厳しい環境が続いています。
これまで青年漁業士として活動して得た経験を活かし、皆様の指導を仰ぎながら、地域漁業の発展と若手漁業者の育成に力をいれていきたいと考えておりますので、よろしくお願ひ致します。

〇三八漁業士会



小川原湖漁協

濱田 正幸

(蜆漁・船曳網漁)

このたび、青年漁業士に認定頂くことになりました、小川原湖漁協の濱田です。

蜆漁・船曳網漁業に従事して20年になりますが、近年の異常気象等により湖の環境問題・魚価の低迷など、さまざまな課題が増えているのを身にしみて感じております。

これからは自分に何ができるか考え行動し、又、担い手である若い漁業者に未来が開ける

よう貢献していきたいと思っております。

今後とも、関係者の皆様のご支援ご鞭撻の程、宜しくお願い申し上げます。



小川原湖漁協

木村 彰

(蜆漁・延縄漁・

定置網漁)

指導漁業士に認定頂くことになりました、小川原湖漁協所属の木村彰です。

これまで青年活動で、シジミ・白魚の資源管理に携わってまいりましたが、今後も更に積極的に湖を守り、宝の湖である小川原湖を活気ある湖にして行きたいと思っておりますので、今後とも、御指導の程、宜しくお願い申し上げます。

指導漁業士

青年漁業士

平成26年度 東北・北海道ブロック漁業士研修会 並びに東日本女性漁業士交流会

三八漁業士会 深川 修一

平成26年6月26日～27日に東北・北海道ブロック漁業士研修会が宮城県松島町で開催されました。近畿大学産業理工学部経営ビジネス学科教授日高健氏から「漁村の活性化と漁業・漁村の六次産業化」について講演があり、地元生産者と産地流通業者が手を組んで成功したJF島根の事例を紹介していただくとともに、通常の流通を活性化させるためにも直接取引・直接販売や地域市場の形成が必要となること等についてお話していただきました。

漁獲量が少なく魚価も安い現状を乗り切るために、大変参考になるお話でした。

講演の後、各道県漁業士会の概要・活動について各代表から説明があり、夜にはメインイベントとなる懇談会が開催されました。青森から参加した男性陣は、夜遅くまで1人も欠けることなく熱心に懇親を深めたことを報告します。



青森県漁業士会の活動内容を報告



会場の様子

平成26年6月26日～27日に、東日本女性漁業士交流会が宮城県のホテル松島大観で開催されました。

交流会では、早坂久美先生が講演しました。直売所で売るポイントとして、地域性・季節性を活かした名物料理や、客のワクワク感を裏切らない鮮度感・珍しさ・楽しさが必要だそうです。

また、レシピの重要性や、暖色が食欲をそそるといように色合いにも意味があることは、毎日の食事でも重要なことだと思います。若い女性をターゲットとした売れる商品作りでは、廃棄されるはずの養殖鯛の骨から高カルシウムという価値を持ったおしゃれなソースが作られたことや、今は発酵食ブームであることも勉強になりました。

2日目は、東松島市のカキ・海苔の共同利用施設を見学しました。津波の被害は想像以上で、何もなくなった現場で驚くばかりでした。津波の時に漁業士の1人が20数名の命を助けたと聞いて、私は、「良く頑張ったね」と声を掛けて胸が一杯になり、涙してしまいました。また、国の支援で海苔の加工施設を作り、共同経営ながらも黒字で頑張っている漁業士は、少しずつ前へ進んできたと話していました。私達も三年連続で帆立がへい死して大変でしたが、その比ではないと感じました。

これから、今まで以上の災害がどこで発生するか、誰にもわかりません。とても不安ですが、一日一日を大切に、健康を保って頑張っていきたいと思います。



女性交流会を含む参加者集合写真



東松島市カキ・海苔共同利用施設見学



平成26年度日本海ブロック漁業士研修会

日本海支部会 大川 昭一

8月22日、23日に京都府舞鶴市で開催された平成26年度日本海ブロック漁業士研修会に、山下指導漁業士と参加しました。

会議には、青森県から山口県までの各県の漁業士や関係者など65名が出席し、大変盛況な研修会となりました。

話題提供として、地元の京都府から「藻場を守る活動に取り組んで」、「水産教室 丹後の魚PR活動」、「一日漁師体験 密漁防止と究極の直販」、「漁業士との交流士との交流実習」などの報告があり、講演では「ウエカツ」こと水産庁流通加工課の上田課長補佐から「魚食の復興について」と題して講演がありました講演では、60歳未満の魚離れが進んでいるとのことで、今後自分たちの魚をどうやって知ってもらおうかを考えさせられました。

来年度は京都府で開催予定とのことです



日本海ブロック漁業士研修会の様子



支部会トピックス

○日本海支部会

漁業士会日本海支部会が、6月10日、十三海岸付近にて海浜清掃を行いました。会員8名と鱈ヶ沢水産事務所職員の計10名が参加しました。好天に恵まれ、会員は汗をかきながらの作業となりました。

集められたゴミは十三漁協のご厚意により処分していただきました。この場をお借りしてお礼申し上げます。

最後に、誠に残念ながら今年度も下北では海難事故による死亡者が出ています。沖に出るときはライフジャケットの着用をお願いします。



海浜清掃の様子



海浜清掃参加者集合写真



海浜清掃の様子

○むつ支部会 川端 昭也

私たち青森県漁業士会むつ支部会は、現在72名で構成され、子供たちを対象とした水産教室、研修会の開催、各漁協での海浜清掃、下北地域の活性化を目的とした豊漁・豊作祈願祭などを行っています。

毎年4月から12月の「3の付く日」には、むつ来さまい館駐車場で『3の市』を開催し、12月28日にはお客様に1年間の感謝をこめて、年末年始用の魚の販売や抽選会を行っています。『3の市』は、水揚げした魚に付加価値を付けるために平成3年から始まり、今年で24年目を迎えます。これからも鮮度の良い下北産水産物をPRし、消費者の皆様にご魚を食べてもらうよう頑張っていきたいと思っております。



『3の市』年末特別開催(12/28)

○三八漁業士会 深川 修一

平成26年12月17日に平成26年度三八漁業士会交流会を行いました。八戸市内を流れる新井田川でサケふ化放流事業に尽力されている『新井田川漁業協同組合(中村裕一代表理事組合長)』のもとを、漁業関係者30名が訪問し、サケの採卵体験を行ったほか、発眼卵の検卵作業、ふ化して間もない仔魚や池を泳ぎ回る稚魚の様子を視察させていただきました。

今季は震災時に放流した稚魚が主群として回帰する年であり、サケが順調に戻ってくるか心配されていたものの、「卵は十分に確保できた」とのふ化場の説明に、参加者はほっと胸をなで下ろすといった状況でした。

サケ資源の恒久的安定には海の漁業者とふ化場関係者の協力が重要だとお互いに改めて認識しました。協力関係の確立に向けた一歩を踏み出したといった状況です。夜は新井田川漁協関係者も交え『かにお宿』で親睦を深めました。



採卵体験の様子



意見交換会の様子

○東青漁業士会 八戸 翼 (平内町漁協清水川支所)

平成26年9月5日、東青漁業士会創立20周年記念学習会が開催され、水産庁の職員でありながら、テレビなどでトークと料理で魚の魅力を伝えるサカナの伝道師「ウエカツ水産」として全国で活躍中の上田勝彦氏を講師として迎え、「魚食普及はなぜ必要か?」と題して講演していただきました。

魚食普及のイベントのやり方や、家庭での簡単な調理法など教えて頂きました。



講演会の様子

頭がついた魚の下処理は、鱗も内臓も血も飛び散るし臭いも気になるため、確かに家庭のキッチンでは難しいところがあり、私でさえ屋外で捌いたりしています。あくまでも私の考えですが、朝のゴミ出しとか、洗濯物をたたむとか、世の中の夫には家事の役割分担がありますが、もうひとつ「魚を捌く」という家事のひとつを担ってみてもいいのではないかと既に捌いている男子もいるかもしれませんが…家庭は今より円満になるはずだ!

← 包丁男子とかカッコいいじゃないか!



来てみて、食べて、地元漁業士おすすめの逸品

○日本海支部会 小倉 広起

日本海支部会では、十三湖のシジミ漁とシジミ料理を紹介します。

シジミ漁は、雪解けした4月から10月までを漁期とし、途中シジミの産卵時期である7月から8月にかけては禁漁としています。漁法としては、ジョレンで漁獲したシジミを目合の違うカラトーションにより大・中・小サイズにそれぞれ選別し、目合12ミリ以下の小型貝は湖内へ再放流しています。

シジミを使った料理として思い浮かぶものはシジミ汁ですが、今回はシジミの和風パスタを紹介します。

まず、フライパンにオリーブオイルにみじん切りにしたニンニクを入れて弱火で炒め、ニンニクの香りがしたらシジミを入れ、中火で炒めます。さらに料理酒を加え、蒸し焼きにし、パスタのゆで汁を加えたら、バターを加えて煮詰めます。最後にしょう油と塩コショウで味を調えます。シジミの出汁がパスタにからんで最高です。



シジミの和風パスタ

○三八漁業士会

三八漁業士管内でお勧めする二つの「どんぶり」をご紹介します。全店舗制覇を目指してチャレンジしてみてください。

＜三沢ほっき丼＞

一つは三沢市が誇る「ほっき丼」です。三沢市沿岸は国内でも有数のホッキガイ漁場となっており、肉厚で甘みのあるホッキガイが水揚げされます。三沢市では「ほっき丼グルメマップ2015」パンフレットを製作、市内30店舗の飲食店が参加し、各店舗オリジナルのホッキ丼を提供しています。ほっき丼の提供期間は冬季間（12月から3月まで）のみです。詳細は「三沢ほっき丼」で検索！

※漁が天候不順等の理由により出来ない場合は、ご提供出来ない場合もございます。予めご了承ください。

提供期間 平成26年12月から平成27年3月まで

グルメマップ 三沢ほっき丼

※三沢市では、17～19時ものほっき丼を販売する飲食店は、お昼をせずその旨に差し替えています。

1 寿司煎茶 福水 [ホッキ丼] ¥1,000

2 ふく田 [ほっき丼] ¥1,000

3 喜久寿司 [ほっき丼] ¥1,080

4 彩貫酒家 松喜 [ほっき丼] ¥1,080

5 ますま くれ馬ばーく [ほっき丼] ¥1,000

6 船道菜 一八 [北帯丼] ¥950

7 北龍堂 [ほっき丼] ¥850

8 仕出し 旅館栄作 [北帯バター丼] ¥980~

9 酒楽食彩 和がや [ほっき丼] ¥880

10 船ダイニング ほうらい [石焼き北帯丼] ¥980

11 海鮮 海鮮もつげん [ほっき丼] ¥1,000

12 居酒屋 いっぽう [三沢ほっき丼] ¥1,080

13 酒風彩々 ほうりょう [三沢ホッキ丼] ¥1,080

14 炭火焼肉 炭庵 [三沢ほっき丼] ¥850

15 はまなす食堂 [ほっき丼] ¥900

16 食事処 おおせつか [ほっき丼] ¥900

17 やま文 [ほっき丼] ¥1,050

18 駅前食堂 きらく亭 [ほっき丼] ¥1,000

19 三沢市 街の社員食堂 [三沢北帯丼] ¥1,000

20 御食事処 いや川 [ほっき丼] ¥1,080

21 船 大竹 [あぶりほっき丼] ¥1,300

22 忍 膳 [ほっき丼] ¥1,000

23 すし処 魚らく [ほっき丼] ¥1,200

24 寿し花館 三沢1号店 [ほっき丼] ¥1,000

25 寿し花館 三沢南口店 [ほっき丼] ¥1,000

26 浜 屋 (はまよし) [ほっき丼] ¥1,296

27 ドライブイン 三陸 [ほっき丼] ¥1,000

28 炭火焼き いろり [ほっき丼] ¥830

29 日本料理 泰心 [ほっき丼] ¥1,080

30 レストラン North 40-40 [ほっき丼] ¥1,200

＜宝湖わんこ丼＞

もう一つは東北町の恵みをふんだんに使った「宝湖わんこ丼」です。昨年12月13日から町内7店舗の飲食店で販売がスタートしています。小川原湖の水産物（シラウオ、ワカサギなど）や地元農産物などを使った3つのミニ丼と、ジャガイモ入りのシジミ汁、小鉢などがセットになっています。ミニ丼は各店舗オリジナルで、数種類の中から選べるようになっている店舗もあります。詳細は「宝湖わんこ丼」で検索！

「宝湖わんこ丼」
12月13日より販売

提供店 (東北地区)

提供店 (上北地区)

小川原湖特産 3~5種類の中から3つの丼 + 東北町野菜の付合せ + じゃがいも入りしじみ汁 1,200円 (税込)

お食事の和幸

えび蔵

○東青漁業士会 神山義照

東青漁業士会の山縣指導漁業士は、随分前から自分が養殖したホタテガイを干し貝柱などに加工し、お土産であげたり販売したりしていたそうです。

私がこの隠れた逸品を知ったのは、一昨年の当会の食育活動として「あおもりマルシェ」に出店した時です。山縣指導漁業士も露店で販売するのは初めてなので、売れるかどうか心配だったようです。

干し貝柱や白干しを試食した人が、ちらほらと購入し始め、干し貝柱は閉店前に完売しました。アンケート調査でも、販売した商品の中で一番良かったものとして乾物を挙げた人が10%いました。

その後、山縣指導漁業士宅に注文の電話が入るようになり、さらに、今年の「あおもりマルシェ」でも干し貝柱をまとめ買いする人が現れ、即座に完売しました。白干しは若干売れ残ったものの、昨年末に乾物を扱っている東青地区の会社と商談が成立し、在庫は底をついたそうです。

今年も、東青漁業士会は「あおもりマルシェ」に出店する予定ですので、山縣店の干し貝柱や白干しを購入してみてください。現在、今年の商品づくり真っ最中だそうですよ。



「あおもりマルシェ」への出店の様子

○むつ支部会 白濱 信生

むつ支部会では、津軽海峡でのミズダコ漁とタコ料理を紹介します。

タコ漁は、季節風が吹きつける11月から6月までが漁期となります。主な漁法は、籠漁と樽流し漁で、籠漁はサバを餌にして翌日引き上げる漁です。樽流し漁は、津軽海峡の早い潮を利用して針の付いた樽を流す漁法で、タコが釣れると潮の抵抗で円柱の樽が垂直になる仕組みです。また、下北ではタコについて、子タコ、並タコ、雄を汐タコ、雌を真タコと選別します。

先日、あるテレビ番組でタコのドウグ（内臓）鍋が紹介されましたが、今回はドウグ貝焼きを紹介します。

まず、ホタテ貝に昆布だしを取り、ドウグ、白菜を入れ、白菜に火が通ったら味噌を加えます。長ネギの他、好みでマツモや岩ノリを入れ、ひと煮立ちさせます。最後に、溶き卵を流し込み、半熟でトロトロになったところで出来上がりです。

ご飯のお供にしてよし、酒のつまみにしてよしのタコのドウグ貝焼き、ぜひご賞味ください。



タコのドウグ貝焼き



「浜の活力再生プラン」 ～誰が為の計画か～

農林水産部水産局水産振興課
企画・普及グループ 主幹 白取 尚実

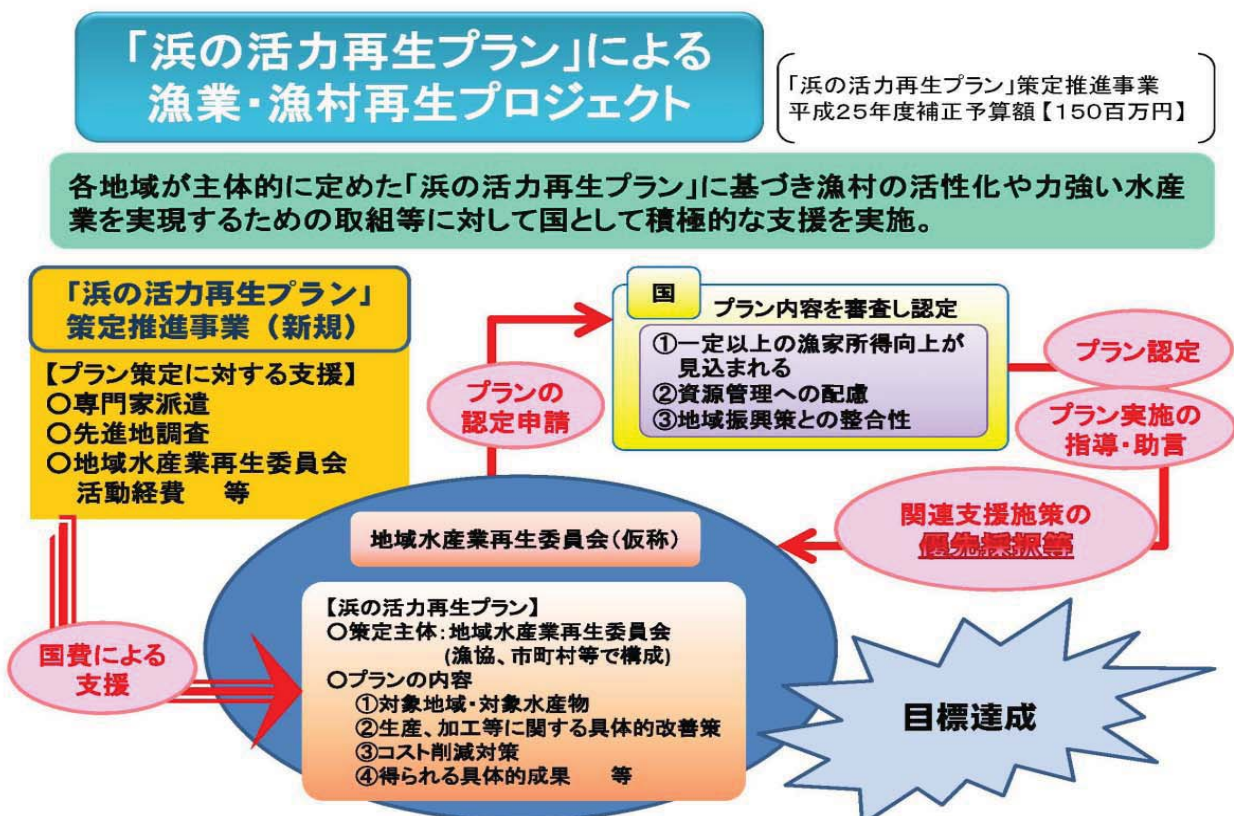
平成25年の漁業センサスの結果では、平成5年に6,522あった経営体が20年後には、約2千経営体減少して4,501経営体に、漁業就業者数も同様に14,227人いたものが9,878人まで減少し、漁業地域の人口減少が進んでいます。

沿岸漁業では、漁業就業者が減少することは競争相手の減少につながり、資源の分配量も多くなって収入が増加すると思われそうですが、しかし、それ以上に地域全体の生産量が減少すると、地域をまとめる漁業協同組合の存続が難しくなり、漁獲物の販売や漁業資材の購入等不便を生ずる可能性も高くなります。

漁業就業者が減少する理由としては、漁業所得が伸び悩み、他産業よりも収入が少ないことが最大の要因と考えられています。そこで、漁業者個人の所得を向上させ、浜全体の活力を取り戻すため、国は平成25年度事業（2月補正）として、「浜の活力再生プラン」策定推進事業を立ち上げました。

1 フラン承認までの流れ

市町村・漁協が参加必須の地域水産業再生委員会が、国の関連施策を活用し、漁業者の収入の向上や経費の削減につながる計画により、5年間で漁業所得を1割以上向上させるプランを策定し、県を経由して水産庁に申請し、内容が認められれば水産庁長官の承認を受けることができます。



2 フラン承認によるメリット

プランに盛りこまれた取組の中で、収入向上につながる取組では、産地水産業強化支援事業、沿岸漁業リーダー・女性育成支援事業等、経費削減につながる取組では、省燃油活動推進事業、省エネ機器等導入推進事業等の国庫補助事業が、優先採択されることとなります。

3 フラン作成への取組状況について

(1) 地域水産業再生委員会数等

平成27年2月末現在、県内33地域（19市町村・37漁協）において、再生委員会が設置されており、既に24地域のプランが国に承認されています。

(2) 国の事業活用事例

省燃油活動推進事業については、策定済み又は策定中のプラン全てに盛り込まれ、燃油使用量に応じた助成が受けられる他、イカ釣機器等の省エネ機器導入も予定されています。

この他、産地水産業強化支援事業により、ホタテ養殖業で発生する残渣の堆肥化施設や、船上箆洗浄機器、自動耳吊り機器の整備が実施されています。

4 フラン作成後の課題と対応について

プランの進捗状況は、毎年、水産庁に報告することとなっています。現在は、大多数の再生委員会が省燃油活動推進事業の助成を得ているものの、同事業は平成27年度で終了する予定であることから、目標を達成するためには、その後のプランの着実な遂行が重要となります。

そこで、県では平成27、28年度にわたり以下の取組を実施し、策定したプランが画餅に終わることがないように努めることとしています。

(1) 所得向上活動への助成（4,000千円）

プランを策定した全再生委員会の内、モデルとなる8地域の再生委員会に対し、プランに基づく所得向上の取組を支援（500千円上限、1/2以内補助）

(2) 再生委員会相互の連携によるプラン推進（700千円）

- ・再生委員会連絡協議会を開催し、各地域での取組や課題を報告し、国の事業も活用の上、課題解決を検討
 - ・再生委員会間の連携による地域全体の活性化を検討
- 参集範囲：再生委員会（漁協、市町村等）、県漁連

また、水産庁は平成27年度予算により、既承認済みのプラン変更や新規プラン作成を支援するほか、近隣再生委員会の連携による広域プラン作成を支援する予定であり、これらを活用することで、一層地域の活性化を促進することが可能となります。

5 最後に

今回のプランは、市町村担当や漁協職員、各水産事務所・水産業改良普及所の職員が短期間で知恵を出し合いとりまとめました。その内容は現場漁業者にも確認しているとはいえ、周知・啓発が不十分な可能性があります。

漁業地域のみならず、人がある程度の文化的な生活を営むためには、地域社会を構成する最低限の人数が必要であり、漁業者自身が高齢になり漁業活動が出来なくなった時に、そのままその地域で生活できるようにするためには、今から出来ることを少しでも実施し、失敗しながらも今後につながるものを見いだしていく必要があります。

関係者の多大な労力により作成されたプランが、少しでも地域の再生に寄与するよう、機会あるごとに周知するつもりですが、漁業者各位には他人ごとと思わず、御協力いただくことを祈念し、まとめとさせていただきます。

漁業後継者育成研修 資 陽 塾

平成27年度受講生募集のお知らせ

【研修内容】

1 漁業基礎研修（6月～7月：水産総合研究所）

- ・水産知識 漁業関係法令・制度、栽培漁業・資源管理
簿記漁業経営、ホタテガイ養殖
- ・漁業技術 ロープワーク（各種ロープさつま加工）
沿岸漁業実習（かご、さし網、釣り）
- ・視察研修 県内の水産関連施設

2 現地研修（8月～2月：現地、食品総合研究所、下北ブランド研究所）

- ・現地漁業実習 定置網、イカ釣り、ホタテガイ養殖
- ・水産加工実習 水産物の加工、漁獲物の鮮度保持

3 資格取得講習（8月～11月：各講習開催場所）

一級・二級小型船舶操縦士（※）、第三級海上特殊無線技士、潜水士

4 出前講座（8月～2月：現地）

水産知識（座学）、ロープワーク等の技術講習



※一級・二級小型船舶操縦士資格取得講習を受講するには、漁業基礎研修を受講することが条件となります。

【募集要項】

募集人員：10名程度

通学方法：各自交通手段による通学制（水産総合研究所で行う研修を受講する場合は、同所内宿泊施設の利用も可能）

受講料：無料（資格取得のための経費は各受講者が負担）

応募資格：県内の漁業後継者または県内の漁業へ就業を希望する者（性別・年齢不問）

一次受付期間：平成27年2月1日～同年3月31日（出前講座は随時受付）

《お問い合わせ》

青森県農林水産部水産局水産振興課企画・普及グループ

電話：017-734-9592

地方独立行政法人青森県産業技術センター水産総合研究所

電話：017-755-2155

東青地域県民局地域農林水産部青森地方水産業改良普及所

電話：017-765-2520

三八地域県民局地域農林水産部八戸水産事務所

電話：0178-21-1185

西北地域県民局地域農林水産部鱒ヶ沢水産事務所

電話：0173-72-4300

下北地域県民局地域農林水産部むつ水産事務所

電話：0175-22-8581

「青森県の水産業」についての情報はHPにも掲載しています

http://www.pref.aomori.lg.jp/sangyo/suisan_top.html

〒030-8570 青森市長島1-1-1

青森県農林水産部水産局水産振興課

電話：017-734-9592

FAX：017-734-8166