

平成23年度 つくり育てる漁業技術研修募集要領

1 研修内容

本研修は、漁業就業者に対し漁業経営を行ううえで必要な知識及び技術を修得させるとともに、漁村活性化のため活動する者や団体に対し、活動や指導に必要な知識及び技術を修得させることを目的とした研修です。

2 研修概要

研修の種類	研修期間	研修日数	定員	対象者
漁村セミナー ・海洋環境 ・資源管理 ・経営管理 ・加工利用 ・漁業士活動 ・青年部活動 ・女性活動 ・漁業技術 栽培漁業 ・魚貝藻類増養殖	希望期間	希望日数 Aコース (1日以内) Bコース (2日) その他 (3日以上)	10名以上	漁協青年部 漁協女性部 漁業部会等 漁業就業者 漁協職員 市町村職員等

※ 講義形式の研修のほか、潜水プールを利用した潜水実技や加工実習室を利用した料理講習会なども可能です。また、上記メニューによりがたい場合においてもご相談に応じます。

3 参加申込方法

本研修は、漁業就業者等からの要望に応じて開催するほか、漁業研修所が企画して開催いたしますが、実施または参加を希望する場合は、下記に応じ、申込書類を添えて、漁業研修所にお申し込み下さい。

◎自主的な企画により研修を実施する場合

(1) 申込書類

- ① 研修参加 (実施) 申込書 : 様式1
- ② 研修参加 (予定) 者名簿 : 様式2

(2) 申込先

〒041-1404 茅部郡鹿部町字本別540番地
 北海道立漁業研修所
 TEL. 01372-7-5111 FAX. 01372-7-3042

(3) その他

募集期間は周年としますが、実施を希望する日時の概ね3ヶ月前に申込を行ってください。

他の研修 (総合研修、漁業就業促進研修等) との日程調整により希望期間に実施できない場合があります。(協議の上、日程の調整をします。)

4 開催の決定通知

開催を決定した場合は、日時等について申し込みをされた代表者にお知らせします。

〔 ※ 開催日時は、当所で実施している他の研修（総合研修、漁業就業促進研修）と調整の上、決定しますので、希望に添えない場合があります。 〕

5 その他

研修期間が2日以上となる研修については、漁業研修所の寄宿舍に宿泊していただきます。

また、宿泊の場合、宿泊施設使用料(1日40円)と寄宿舍で使用した水道光熱費及び食費を徴収します。

※ 研修又は募集の内容に関して、ご不明な点がございましたら、当研修所へお気軽にお問い合わせください。

研修実施申込書

組 織 団 体 名	代表者名 (事務局： 担当者：) (連絡先 TEL： FAX：)
参 加 者	別添名簿のとおり
研 修 目 的	
研 修 内 容 (テ ー マ)	漁村セミナー <input type="checkbox"/> 海洋環境 () <input type="checkbox"/> 資源管理 () <input type="checkbox"/> 経営管理 () <input type="checkbox"/> 加工利用 () <input type="checkbox"/> 漁業士活動 () <input type="checkbox"/> 青年部活動 () <input type="checkbox"/> 女性活動 () <input type="checkbox"/> 漁業技術 () 栽培漁業 <input type="checkbox"/> 魚貝藻類増養殖 ()
研 修 期 間	<input type="checkbox"/> Aコース (1日) <input type="checkbox"/> Bコース (2日) <input type="checkbox"/> その他 自：平成 年 月 日 () 時から 至：平成 年 月 日 () 時まで
希望する講師等	(所属・職・氏名)
その他特に希望する事項	

注) 研修内容(テーマ)欄は、複数選択可能です。また()内には、研修で取り上げて欲しい魚種名や内容等を具体的に記載してください。

研 修 事 例

研修項目	研修の内容(過去の事例)		利用施設名
海洋環境	講義	解明されつつある噴火湾の物質循環	視聴覚室・中教室・演習室
		噴火湾海域海況予報システムの必要性と現状	
		渡島海洋環境ネットワークシステムについて	
		フォーラムディスカッション～地域の自然と社会環境を活かした振興計画～	
		天気図の見方、気象状況の基礎	
資源管理	講義	資源の現状と課題について	視聴覚室・中教室・演習室
	講義	コンブ穴あき症とガゴメ減産についての原因と対策について	
経営管理	視察	水産加工会社、漁網製造会社	視聴覚室・中教室・演習室
	講義	消費者が求める水産商品について	
	講義	「漁業経営安定対策」～WTO決議の内容～	
		漁業後継者対策について	
	講義	総合研修受講生との懇談	
		新たな漁業制度について	
	講義	漁業系廃棄物処理対策の現状と課題について	
		パソコン操作の基本	
講義	アプリケーションの使い方～エクセル・ワード～		
	インターネット操作について		
加工利用	実技	地元水産物を活用した料理加工実習・試食	加工実習室
	実技	「漁村の食卓」をひと工夫～魚介料理の品評、料理メニューを豊かに～	
女性部活動	講義	食品衛生管理に関する基礎知識、燻製づくりの基礎知識	別会場
	実習	ロープワーク実習(飾り紐づくり)	
	講義	人々が豊かに確かに結びつく～地域づくり、家庭円満の秘訣～	視聴覚室・中教室・演習室
青年部活動	実習	ロープワーク及び網修理・製作(上級)	体育館
	講義	水産物の流通について	演習室
	講義	栽培漁業について	演習室
栽培漁業 (潜水技術)	講義	潜水器材使用方法・取扱い及び潜水事故防止法	中教室・潜水プール
	実技	潜水基礎実習、潜水高度技術実習	

研 修 用 施 設 概 要

視 聴 覚 室	ビデオやパソコンを利用した研修が可能です。	定員50名
中 教 室	一般的な学校形式の教室です。ビデオが利用可能です。	定員30名
演 習 室	一般的な学校形式の教室です。	定員30名
加 工 実 習 室	調理器具や殺菌装置が完備しています。料理や加工実習ができます。	
潜 水 プ ール	4.5mと1.2m水深のプールです。潜水実習や水難救助訓練ができます。	