

## 資源の保護と漁獲のバランスを考える



料理講習会 (海洋高校)



平成22年10月12日に日向市漁協所属の大型定置網 神代丸が漁獲したアラ (体長2.2m 重さ162kg)

### CONTENTS

特集 第11回 海幸彦 -UMISACHIHIKO-

#### FISHING POLITICS 漁政

シーフード料理コンクール  
レシピ紹介  
料理講習会 (海洋高校)  
平成22年度宮崎県水産振興祭 (案内)  
平成22年9月属人水揚げ表

#### FISHERY MANAGEMENT 漁協経営情報

JFの現況

#### BUSINESS 業務情報

進洋丸出港  
全漁連来会

#### FISHERIES GO-OPERATIVE 漁連情報

経理担当者会議  
管理職会議  
安全衛生委員会  
人事異動

#### FISHERIES EXPERIMENT 水産試験場

カワハギ種苗生産技術開発  
試験について -増殖部-  
9月の動き (県関係)

#### RELATED ORGANIZATION 関係機関

定置総会  
漁青連部長・事務担当者会議  
九州漁青連会長会  
WCPFC第6回北小委員会  
WCPFC第6回北小委員会の報告及び  
マリンエコラベルの取組説明会  
9月の動き

SUISAN MIYAZAKI 10  
水産宮崎ダウンロードサービス  
※必要な方はコチラから A4 サイズで出力出来ます。

川南町漁協  
アカムツ延縄  
一政伸寿氏



川南町漁協は、一本釣りや沿岸の延縄など小型船による沿岸の釣り漁が中心で、魚種の豊富さと丁寧に釣り上げられた魚の質の良さに定評がある。沿岸ではカツオ、シイラ、チヌ、伊勢エビ、金フグ、コウイカ、ニベ、アラ、レンコダイ、アマダイなど、どの季節にも「旬」の海の幸が水揚げされている。沿岸漁業のほかはマグロ漁があり、クロマグロ、ビンチョウマグロ、キハダマグロなどマグロだけで年間2,000トン以上の水揚げがある。沿岸漁業とマグロ漁はほぼ半々で、2010年10月現在273人の組合員がいる。今回は、アカムツ(ノドグロ)の延縄漁から戻ったばかりの一政伸寿さんにお話を伺った。





## ◎ 今月の海幸彦

川南町漁協 アカムツ延縄 一政伸寿さん

### ■アカムツ漁はどんな漁ですか？

アカムツは沖合約17～18kmの沿岸で、延縄で獲ります。年間通してとれる魚で、特に春から夏は繁殖期で食いがいいです。

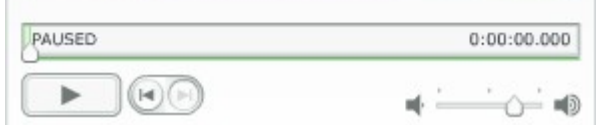
漁をする時間は日の出のちょっと前ぐらい。ですから、夏場は夜中の1時半ごろに出港して、漁場まで約1時間半。日の出の1時間ぐらい前から縄を仕掛けていきます。それを順に引き上げて、港に戻ってくるのが昼前ですね。

### ■延縄はどのくらいの長さがありますか？

アカムツに使うのは10kmぐらいです。これに針をつけて、ひとつひとつにエサのエビをつけ、だいたい水深200～300mのところに仕掛けていきます。

### ■10kmもある仕掛け、大変そうです。絡んだりすることはないですか？

時には絡んだりすることもあるけど、手順通りに作業すれば大丈夫ですよ。エサはエビを使うと簡単だから、漁を終えて港に戻る時間で次の日の準備は終わりますね。港に着いたら、縄ごと大きな冷蔵庫に入れておけば、夏でも大丈夫。翌日はそれを冷蔵庫から出してすぐ漁に出ます。



海幸彦  
インタ  
ビュー

## ◎ 今月の海幸彦

川南町漁協 アカムツ延縄 一政伸寿さん

## ■ 船は何人で？

ひとりですよ。川南はひとり乗りで漁に出る船が多いです。沿岸は大抵そうですね。あとは、大きなマグロ船になると、若い人たちも多く乗ってます。

## ■ 一政さんは、ひとりで漁に出るようになって何年ですか？

20年ちょっと。最初は父と一緒に10年以上乗ってました。

## ■ 漁はアカムツだけですか？

主にアカムツですが、時期によってシイラやサワラも獲ります。それぞれ仕掛けもエサも違うので、何を狙うかは様子を見て決めてます。いまはエサもエビなんかは漁協から買うので漁の計画も大事です。でも、年間で漁に出られるのは半分ぐらいでしょうか。200日出たことはまだないですね。

## ■ アカムツ漁で気を遣うところがありますか？

アカムツは口が弱いので、引き上げる時に針で口を切らないように丁寧に上げます。高級魚として大都市の市場に出て行くので、やはりいい状態で出したいですから。最近、「ノドグロ」の名前でテレビコマーシャルにも出て、名前が知られるようになって、嬉しいですね。

## ■ では、アカムツのPRを。

アカムツはきれいな赤色をした白身の魚です。身は脂がのっていて、どんな料理でもおいしく食べてもらえる魚です。

ぼくたちは、煮付けや味噌汁にして食べることが多いです。ぜひ食べてみてください。





## シーフード料理 コンクール レシピ紹介

前回、ご紹介しきれなかった7作品の内、4作品をご紹介致します。



### 県漁連会長賞

香月智子さん(宮崎調理製菓専門学校)  
HIMUKAの鰻玉南蛮



レシピはコチラ

### 県漁連会長賞

水野あゆみさん(富島高等学校)  
カンパチの甘酢南蛮あえ



レシピはコチラ

### 県漁連会長賞

篠原ともこさん(宮崎市)  
まぐろの冷シャブサラダ



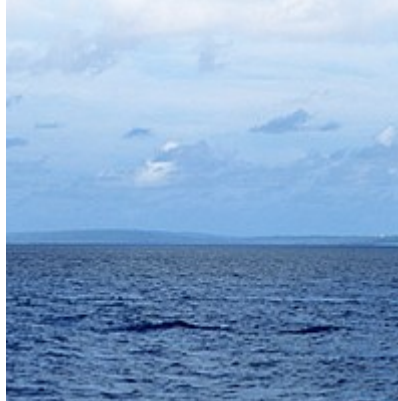
レシピはコチラ

### 県漁連会長賞

大辻ふみ子さん(東諸県郡国富町)  
しいら・イン・パプリカ



レシピはコチラ



## 料理講習会 (海洋高校)



去る9月22日、宮崎海洋高校においてお魚料理講習会を開催した。3年生、先生あわせて11名、生徒と先生と一緒に班を組み、協力しながら手際よく調理を行っていた。

今回はかつおたたき・かつお飯・かつおのカツ・かつおの炙りを調理、魚の色々な味わい方を伝えることが出来た講習となった。今後には是非いかしてもらえるよう期待したい。





## 平成22年度宮崎県水産振興祭（案内） ～10月26日水産会館で開催～

**水**産振興祭運営委員会(会長 高島俊一 県農政水産部長)は8月30日に第1回運営委員会を開催し、本年度の水産振興祭は10月26日に水産会館において開催することで決定した。また、県内水産物PR・即売会については魚乃里ぎょれん丸及び駐車場で実施することとした。

県内水産物PR・即売会は、県内各地域の特徴ある水産物をPRし、県民に対して水産業への関心と理解を深めることを目的としている。



平成22年度宮崎県水産振興祭  
**県内水産物PR即売会**

日時 **10月26日(火)**  
午前10時～午後5時30分

宮崎かんばち・揚げみちりめん・あゆの塩焼き など

魚乃里ぎょれん丸

画像をクリックすると拡大します。

## 平成22年9月属人水揚げ表

漁協名 \ 区分	9月分			9月末累計			昨年同月累計			増減		魚価対比 %
	数量 t	金額 千円	魚価 円/kg	数量 t	金額 千円	魚価 円/kg	数量 t	金額 千円	魚価 円/kg	数量 t	金額 千円	
北浦	4,027	261,821	65	23,325	1,613,401	69	19,810	1,385,276	70	3,514	228,125	-1.1
島浦町	1,253	98,650	79	8,887	1,321,564	149	6,988	1,108,738	159	1,899	212,826	-6.3
延岡	15	8,028	525	357	147,091	411	357	150,894	422	-0	-3,803	-2.5
延岡市	68	25,628	375	834	463,080	555	761	419,084	551	73	43,996	0.8
庵川	138	31,503	228	1,220	477,571	391	1,414	507,282	359	-194	-29,710	9.1
門川	19	13,559	727	445	229,204	516	371	219,938	593	74	9,266	-13.0
日向市	161	110,544	686	3,018	1,719,243	570	2,654	1,576,789	594	364	142,455	-4.1
都農町	7	12,699	1,812	276	182,983	662	255	159,102	624	21	23,881	6.1
川南町	115	148,712	1,293	2,763	1,782,379	645	2,557	1,623,339	635	206	159,040	1.6
一ツ瀬	11	7,939	730	118	80,230	680	129	94,412	732	-11	-14,182	-7.1
檉浜	26	7,428	287	120	38,461	321	137	43,497	317	-17	-5,036	1.3
宮崎	176	60,351	344	1,014	344,520	340	1,138	396,138	348	-124	-51,617	-2.4
宮崎市	68	65,828	966	603	328,886	546	822	435,448	530	-219	-106,562	3.0
日南市	789	294,315	373	7,660	2,721,903	355	7,178	2,744,109	382	482	-22,206	-7.1
南郷	1,641	418,997	255	15,566	4,840,238	311	15,439	5,151,502	334	126	-311,264	-6.8
栄松	151	47,863	316	1,268	381,025	300	1,260	437,627	347	8	-56,601	-13.5
外浦	568	148,110	261	5,639	1,651,768	293	6,084	1,929,151	317	-445	-277,383	-7.6
串間市東	29	21,032	731	1,005	401,059	399	1,390	445,631	321	-385	-44,572	24.5
串間市	385	274,377	713	4,302	2,542,529	591	4,242	2,405,751	567	61	136,777	4.2
合計	9,647	2,057,385	213	78,419	21,267,135	271	72,986	21,233,703	291	5,433	33,428	-6.8

端数処理の関係で、下1桁が合わない部分があります。

### JFの現況

平成21年度業務報告書により集計した「JFの現況」は次の通りである。

(単位:千円)

組合名	事業部門別											決算期
	購買事業				販売事業				製氷・冷凍 冷蔵事業	利用事業	加工・無線 事業	
	石油	資材	氷	合計	属地		属人					
					数量 (t)	金額	数量 (t)	金額				
北浦	200,695	73,903	95,910	370,508	20,410	3,227,303	28,785	3,963,648	1,142	0	0	12月
島浦町	164,552	349,068	0	513,620	10,540	2,230,657	10,948	2,854,670	41,729	4,047	5,638	12月
延岡	29,266	8,262	0	37,528	303	134,593	422	182,624	2,634	775	0	12月
延岡市	78,782	23,076	0	101,858	589	342,649	3,391	2,188,060	20,323	26,317	0	12月
庵川	61,289	102,922	7,769	171,980	1,052	320,450	1,734	693,164	0	6,927	0	12月
門川	46,196	13,932	0	60,128	297	139,256	1,295	285,974	7,704	2,253	96,418	12月
日向市	266,326	249,214	0	515,540	970	428,428	3,934	2,371,579	43,487	5,085	72,663	12月
都農町	17,651	21,942	0	39,593	120	81,606	340	219,681	8,488	1,626	0	12月
川南町	201,295	123,469	10,477	335,241	492	281,822	3,573	2,351,762	52,360	8,534	26,524	12月
宮崎	36,481	34,742	2,584	73,807	973	249,588	1,430	548,645	0	22,958	0	3月
宮崎市	46,383	98,526	0	144,909	551	350,447	995	591,318	7,393	2,888	55,751	3月
日南市	625,396	235,598	32,244	893,238	3,014	1,874,073	8,608	3,500,085	0	4,105	0	12月
南郷	1,184,832	261,557	22,352	1,468,741	4,247	1,765,882	17,425	6,030,236	0	4,928	169,438	11月
栄松	97,325	20,538	2,172	120,035	0	0	1,422	497,095	0	1,204	0	11月
外浦	490,893	98,895	9,206	598,994	0	141	6,653	2,191,191	0	2,745	0	11月
串間市東	41,534	23,236	0	64,770	161	52,076	1,355	535,719	6,575	1,165	0	3月
串間市	60,270	369,032	0	429,302	5,257	2,988,161	5,477	3,145,826	7,006	10,255	0	3月
小計	3,649,166	2,107,912	182,714	5,939,792	48,976	14,467,132	97,787	32,151,277	198,841	105,812	426,432	
一ツ瀬	5,333	10,207	222	15,762	0	0	164	124,841	0	1,261	0	3月
檉浜	14,791	5,083	552	20,426	0	0	166	55,617	0	1,564	0	12月
小計	20,124	15,290	774	36,188	0	0	330	180,458	0	2,825	0	
合計	3,669,290	2,123,202	183,488	5,975,980	48,976	14,467,132	98,117	32,331,735	198,841	108,637	426,432	



# FISHERY MANAGEMENT

## 宮崎海洋高等学校実習船「進洋丸」出港式

**去**る平成22年9月8日、宮崎海洋高等学校実習船「進洋丸」がホノルル周辺海域のマグロ漁場に向けて73日間の長期航海に出航した。当日は出港式が開催され、生徒や乗務員のご家族、関係者が多数出席し一時の別れを惜しみ、航海の安全を願った。今回の航海では、マグロ延縄の操業実習を行うとともにハワイ・ホノルルの現地高校生との国際交流を予定している。「進洋丸」は、総トン数646トン、総乗組員数59名、船員21名、教官3名、生徒35名。



## JF全漁連販売事業部と事業提携の協議



**県**漁連業務部は、去る平成22年9月7日(月)県漁連会議室において、JF全漁連・販売事業部・原料事業グループとの情報交換等を行い、今後の事業提携について協議した。当日は、原料事業グループの坂本洋一グループマネージャーをはじめ、直販第三課米田滋課長、制度・餌料課山田雅哉課長、九州事業所奥田勝所長代理が来会され、本会販売課との近年の事業実績の報告及び、現状等の情報交換を行い、更なる事業提携のための、今後の具体策について協議し、県内水産物の価格向上を目指すこととした。

♪海といっしょに 浜といっしょに♪

**元気に暮らそう JF 共済**

チョコ・くらし・かさ・リコー  
 ねんきん・マイコン・なぎさ年金

漁業協同組合・JF共済推進本部  
<http://www.kyosuiren.or.jp>

忘れてませんか？あなたの命を守る大切なもの。

**救命衣、着用 していますか？**

宮崎県漁業就業者確保育成センター 宮崎県漁業協同組合連合会

**資材の購入は系統へ 漁協・漁連・全漁連**

お問い合わせ先  
 宮崎県漁業協同組合連合会業務部 TEL 0985-28-6111





## 経理担当者会議を開催

漁連では、去る9月16日(木)漁連会議室において、経理担当者会議を開催した。

経理担当職員の知識の向上並びに事務の共通処理を目的に開催したもので、会議では日常・月末業務の確認を行い、来年導入の電算システムについての説明が行われた。



## 平成22年度第一回管理職会議

漁連は、9月21日(火)水産会館第一中研修室において、平成22年度第一回管理職会議を開催し、次の事項について報告及び協議をおこなった。

### 報告事項

- (1) 人事異動について
- (2) 8月末実績について
- (3) 内部監査について
- (4) 資産自己査定について

### 協議事項

- (1) 各出先持ち寄り事項
- (2) その他

## 平成22年度第1回安全衛生委員会

漁連では、去る9月21日(火)、漁連会議室において安全衛生委員会を開催した。

これは、災害発生の防止及び職員の保健衛生の向上のために、毎年2回開催している。

今回は、下記の事項について報告・協議がなされた。

- (1) 安全衛生委員会の委員の任命について
- (2) 健康診断結果の報告について
- (3) 業務上の事故の状況について
- (4) ヘルメットの着用状況(21年10月～22年3月まで)について

## 人事異動

平成22年9月11日付

氏名	新	旧
松浦 圭示	日南支所係長	南郷事業所係長
原 信夫	南郷事業所再雇用職員	日南支所再雇用職員



**JF宮崎漁連直営店**

**魚乃里**

**おれん丸**

**宮崎県水産物  
ブランド品が  
食べたい!**

**【営業時間】**  
**【直売所】** 月～木 AM10:00～PM5:30  
 金～日 AM10:00～PM8:00

**【レストラン】**  
 昼の部 月～木 AM11:00～PM2:30 (昼のみ)  
 夜の部 金～日 AM11:00～PM2:30  
 PM 5:00～PM8:30

**【問い合わせ】**  
 〒880-0858 宮崎県宮崎市港2丁目6番地  
**TEL.0985-28-6114**

## カワハギ種苗生産技術開発試験について — 増殖部 —

FISHERIES EXPERIMENT

### 1. 背景

カワハギは、県内では主に定置網で漁獲され、小型底曳網や刺網でも漁獲されます。味は美味で、料理方法も多彩であり、刺身や鍋物、煮付けに唐揚げなど、どれをとっても文句なしです。また、肝臓、いわゆる「キモ」が珍重され、特に養殖カワハギは天然カワハギに比べ、キモが大きくなる傾向があり、単価は天然物以上にもなることから、県内でも実際に養殖されています。しかし養殖では、種苗は主に自然に生息しているものを採捕しているのが現状であり、安定的に入手するのが困難であることから、種苗生産の要望が徐々に高まり、平成18年度より、水産試験場において、カワハギ種苗生産技術開発試験が開始しました。

### 2. 今年の試験内容及び結果

#### (1) 親魚養成

カワハギの親魚については、主に平成18、19年度に、水産試験場で種苗生産した稚魚から養成したカワハギ70尾と、これに加え、今年度は、県内のカワハギ養殖業者から約200gの大きさのカワハギを50尾購入し、親魚としました。餌は主に配合飼料を給餌しましたが、産卵期となる5～7月頃の少し前の時期から、配合飼料にビタミン剤を添加したり、エビを給餌したりしながら飼育を行いました。親魚の飼育は屋内の18トン及び5トンコンクリート水槽で主に行いました。

#### (2) 採卵方法

カワハギは、アユやメダカと同様、卵(粘性沈着卵といいます)を何かに付着させるように産卵するタイプの魚であり(図1)、試験が開始された当初は、産卵された卵をどのように回収するかが大きな課題でした。そこで、いろいろな産卵基質(いわゆる卵を付着させる材料)を検討してきた結果、砂に産卵させると比較的回収しやすいことが分かった為、卵回収の方法として、飼育水槽内に人工的に設置した砂を入れ、産卵床としてそこで産卵させて、卵を回収する方法を取り入れました。

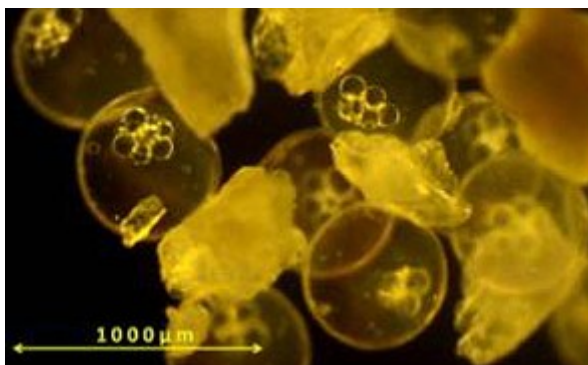


図1 産卵直後の卵

#### (3) ふ化率試験

課題の1つであるふ化率向上を目指して、ふ化率の比較試験を行いました。

方法としては、100Lの海水を入れ23℃に調整しておいた水槽に、回収した受精卵(砂付き)を約5000～6000粒程度(重量換算)を均等に入れ、約72時間無換水状態で、表1のとおり、それぞれ異なる試験区を設定して卵管理を行い、ふ化率を比較しました。通気は、小型の丸形エアーストーンを使用し、常時通気しました。ふ化仔魚の計測は、完全にふ化し終わったと思われる約72時間後に計数しました。

表1 試験区の概要及び結果

試験Ⅰ(6/8～6/11)		正常孵化率	奇形・死魚率
1. 弱通気標準区		29%	9%
2. 弱通気高濃度DO区 (他の区に比べ2～3mg/l程度DO高く設定)		40%	18%
3. 強通気区		50%	17%
4. 弱通気昇温区 (24時間後及び48時間後に1℃ずつ上昇)		20%	21%
試験Ⅱ(6/11～6/14)		正常孵化率	奇形・死魚率
1. 中通気標準区		33%	26%
2. 弱通気48時間後刺激区 (48時間後にピペットにより卵に勢いよく水流を与える)		79%	12%

前ページの結果より、試験Ⅰにおいては、受精卵を強通気にさらすことで、他の試験区に比べ、ふ化率が高い結果となりました。また試験Ⅱにおいては、弱通気状態で、刺激を行わない区では低いふ化率でしたが、48時間後にピペットによる水流で物理的な刺激を一時的に与えた区では、ふ化率が大幅に向上し、奇形・死魚率は低い結果が得られました。よって、これらの試験結果より、ふ化するときに物理的な刺激があることで、ふ化しやすい状況となり、その方法として、ピペットによる水流刺激がふ化率向上に有効な手段となることが示唆されました。

#### (4) 種苗生産試験

試験は、屋内35トンコンクリート水槽を使用し、行いました。卵は、産卵水槽から回収した日ごとに3日分を直接飼育水槽の水面付近に固定して浮かしておいたカゴに入れて、そこでふ化させました。カゴはふ化後、水槽から取り上げました。収容卵数は重量換算で約55.6万粒、ふ化尾数は柱状サンプリング方法で約22.3万尾、ふ化率は約40%でした。カゴに収容した卵については、水槽内の各エアレーションの配置により、水面付近の表層においても常時緩やかな水流ができている状態で管理しました。また、ふ化率が向上したため、受精卵には48時間後にピペットによる水流刺激を与えました。水温管理は自然水温とし、概ね23~25℃内で推移しました。

回収した卵はおおよそ2~3日でふ化し、ふ化仔魚(図2)は、ふ化後さらに2日後くらいから口が開き始めて、初期の餌としてワムシを摂餌するようになります。特にカワハギは、比較的口の小さな魚であるため、ワムシの中でも特に小さいタイプのワムシを与える必要があります。そこで、孵化後の餌は、サイズの小さいSS型ワムシ(図3)からスタートし、S型ワムシ、アルテミア、配合飼料へ替えていきました。34日令で取上ったときの平均全長は約21mmで体重は約1.5gでした。取上尾数は約7,000尾となり、ふ化後の生残率は約3%でした。

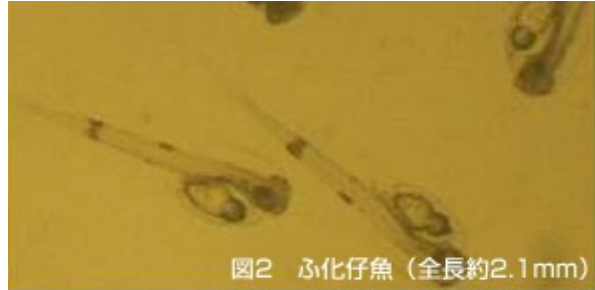


図2 ふ化仔魚 (全長約2.1mm)

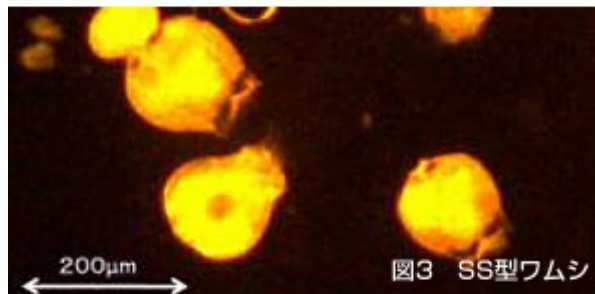


図3 SS型ワムシ



図4 カワハギ稚魚 (35日令)

### 3. 今後

カワハギ種苗の安定的な量産化体制を実現していくには、受精卵の大量確保、ふ化率向上、生残率向上が今後重要な要素になってきます。受精卵の確保については、試験が開始された頃に比べれば、かなり向上してきましたが、もっと効率よく確保する方法についてはまだまだ検討しなくてはなりません。またふ化率や生残率については、産卵時期やわずかな飼育環境の違いなどが、結果に大きく影響し、その原因については、よく分かっていない部分が多いのが現状です。よって、今後も基礎的な知見をしっかりと積み重ね、1つ1つ課題を克服していくことが重要であると考えています。そして、近い将来、カワハギ種苗量産化技術の確立により、県内カワハギ養殖のさらなる発展の一助となればと考えています。

## 9月の動き (県関係)

6日	第280回内水面漁場管理委員会(宮崎市)
24日	海区漁業調整委員会辞令交付式(宮崎市)
28日	宮崎県農政水産部試験研究評価検討委員会(宮崎市)



### 宮崎県定置漁業協会総会

9月17日(金)に水産会館において、宮崎県漁業定置協会総会が開催された。

以下の議案について審議されすべてについて全員異議無く了承を得た。

- ① 平成21年度事業報告及び収支決算書の承認について
  - ② 平成22年度事業計画及び収支予算書(案)の承認について
  - ③ 平成22年度会費及び徴収方法(案)について
- また、水産試験場福田主任技師よりブリ、アジ、サバの回遊状況、黒潮との関係について報告があった。



### 漁青連部長・事務担当者会議



宮崎県漁協青壮年部連絡協議会(会長 浜本将太)は、9月22日、宮崎県水産会館第1研修室においての平成22年度漁協青壮年部長・事務担当者会議を開催した。  
漁青連50周年記念大会の開催について審議し、例年開催している幹部移動研修会と併せて、宮崎市で11月19日(金)に開催することとした。

### 九州漁青連会長会

平成22年9月2日沖縄県那覇市において、九州各県の漁青連会長・部長が参集し、九州漁青連会長会が開催された。

主催者の沖縄県漁協青壮年部連絡協議会会長 小嶺英仁氏の挨拶の後、「地域おこし商品 ～農商工連携の取組～」と題して生活協同組合コープおきなわ 石原修氏の講演があり、コープおきなわと地元漁協での連携取組みの具体例について説明があり、地域全体での取組が成功しているとの話であった。  
その他、各県の活動状況について報告を行った。また、来年度は長崎県で開催することとなった。

### WCPFC第6回北小委員会開催される

北緯20度以北のWCPFC海域のまぐろ類資源の保護と持続可能な利用を確保することを目的とした、WCPFC(中西部太平洋まぐろ類委員会)第6回北小委員会が9月7日から10日の期間、日本、韓国、台湾、米国、カナダ、フィリピン、バヌアツ、クック諸島の各国代表者が参加し福岡県ヒルトン福岡シーホークで開催された。

主な結果は以下のとおり

○北資源に関する保存管理について

・クロマグロ

漁獲努力量を2002年から2004年水準より低く保つこと、さらにその措置を実施するにあたり、未成魚(0~3才)の漁獲量を2002年から2004年水準よりも減少させることで勧告案がまとめられたが、韓国が受入を留保したため、12月の本委員会において引き続き議論されることとなった。

・ビンナガ

来年、科学委員会の資源評価が予定されていることから、本年は現行の保存管理措置が維持されることとなった。

・メカジキ

資源状態に問題なく、具体的な議論は行われなかった。

## 北委員会管轄外の保存管理措置等について

- ・カツオ  
北上群のカツオ来遊量の減少について、北委員会として本委員会に対し懸念を表明するとともに、資源管理保存管理措置の考慮にこれを反映するよう求めることとした。
- ・来年の開催  
来年も日本(場所は未定)で開催することとなった。

## WCPFC第6回北小委員会の報告及びマリンコラベルの取組説明会



**宮** 崎県かつお・まぐろ漁業者協会(会長 丸山英満)は、9月15日めいつ漁民センターにおいて、説明者として(社)全国近海かつお・まぐろ漁業者協会より納富専務並びに八塚部長が来県し、WCPFC第6回北小委員会の報告及びマリンエコラベル認証制度の取組等について説明会を開催した。

報告及び説明内容については以下のとおり

- ①WCPFC第6回北小委員会の報告(全近かつ協)
- ②マリンエコラベル認証制度の取組について(全近かつ協)
- ③その他
  - ・ロケット打上期間の見直しについて(漁連)
  - ・沖縄本島周辺海域でのパヤオ設置について(漁連、県漁港漁場整備課)

## 9月の動き

1~2日	在庫監査
14日	シーフード料理コンクール
17日	宮崎県定置漁業協会総会
22日	お魚料理講習会(宮崎海洋高校)
	漁青連部長・事務担当者会議

