

# 水産宮崎

SUISAN MIYAZAKI



2015  
08  
No.670

## 地域と一緒に漁業普及に向けて取り組む



お魚料理講習会(高原教育委員会)



沿岸海難救助訓練(日向市伊勢ヶ浜海水浴場)



第15回MRT弁甲競漕大会

## CONTENTS

### FISHING POLITICS

漁政

#### 平成27年度沿岸海難救助訓練

お魚料理講習会(西小林中学校、  
高崎教育委員会、高原教育委員会)

宮崎県浮魚礁利用協議会 第1回委員会

平成27年7月属人水揚げ表

平成27年7月漁業生産統計

### FISHERY MANAGEMENT

漁協経営情報

#### 第2回JF経営指導宮崎県委員会

平成27年度漁協初級職員研修会

### BUSINESS

業務情報

#### 石油事業一元化に伴う 在庫引継ぎ

平成27年度漁協販売担当者会議開催

### FISHERIES CO-OPERATIVE

漁連情報

#### 宮崎イセエビを食べよう!!

(2015宮崎イセエビいただきマンス始まる!!)

至極の魚料理をお得に味わえる!  
「お魚パスポート」好評発売中!

コンプライアンス職員研修会

平成27年度第1回管理職会議

平成27年度第1回安全衛生委員会

### FISHERIES EXPERIMENT

水産試験場

#### 鮮魚・水産加工品の流通に 関する注意事項 -経営流通部-

7月の動き(県関係)

### RELATED ORGANIZATION

関係機関

#### 平成27年度漁協青壮年部長・ 事務担当者会議

まぐろ部会全体会議

第15回MRT弁甲競漕大会

平成27年度九州地区漁港漁場大会

7月の動き

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。

## 平成27年度沿岸海難救助訓練

**宮** 崎県水難救済会の沿岸海難救助訓練が、海上保安署及び消防、警察の協力の下、高鍋町海水浴場と日向市伊勢ヶ浜海水浴場において実施された。



### 高鍋町海水浴場(平成27年7月6日)

訓練内容	救難所所属水上オートバイによる漂流者の救助
参加機関	児湯・高鍋ライフセービングスポーツクラブ救難所 東児湯消防組合消防本部 日向海上保安署
参加人数	約30人

### 日向市伊勢ヶ浜海水浴場(平成27年7月29日)

訓練内容	救難所所属小型艇及び水上オートバイによる漂流者の救助 消防による救命索発射装置の展示訓練 消防による心肺蘇生法(CPR及びAED)訓練
参加機関	日向市漁協救難所、日向小型船舶安全会救難所、 日向ライフセービングクラブ救難所 日向市水難事故防止対策協議会 日向海上保安署
参加人数	約50人

## お魚料理講習会(西小林中学校、高崎教育委員会、高原教育委員会)

**去** る7月4日、高崎町教育委員会ふれあい学園の研修会の一環として高崎福祉保健センターにおいてお魚料理講習会を開催した。48名の生徒が参加し、南郷漁協女性部のご協力のもとかつお料理に挑戦した。また、同月30日、高原町教育委員会皇子原学園35名の講習を高原町総合保健福祉センターほほえみ館において開催した。宮崎市漁協・漁協女性部・県漁業士会に協力をいただき、かつお料理の他に県内漁協の紹介や、季節の旬の魚、直売所などの紹介を行った。魚を捌くことはあるが、かつお程の大きい魚を捌く機会もなく、新鮮なかつおとあって2kgほどのかつおに悪戦苦闘しながらもコツを聞きながらかつおたたき・かつお飯・かつおカツ・かつおの味噌汁を作った。試食の際はどの料理も人気で大変好評であった。



# 宮崎県浮魚礁利用協議会 第1回委員会

去 7月13日、水産会館2階信漁連会議室において、宮崎県浮魚礁利用協議会 第1回委員会を開催した。協議内容は次のとおり

## 協議内容

- 1.平成26年度収支決算書について
- 2.宮崎沖浮魚礁利用調整高知県協議会との協定書、愛媛県との覚書・協定書調印について

# 平成27年7月属人水揚げ表

漁協名\区分	7月分			7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	3,208	157,405	49	34,313	2,019,880	59	26,881	2,353,254	88	7,433	-333,374	-32.8
島浦町	948	166,552	176	8,791	1,079,277	123	7,486	1,119,380	150	1,304	-40,102	-17.9
延岡	16	7,274	457	249	106,875	430	324	103,537	319	-75	3,338	34.5
延岡市	45	82,271	1,846	435	275,694	634	593	312,399	527	-158	-36,705	20.3
庵川	95	46,464	488	1,039	416,489	401	836	389,297	466	203	27,192	-13.9
門川	135	98,791	734	258	190,857	741	225	117,841	523	33	73,016	41.5
日向市	134	124,423	932	2,641	1,833,905	694	2,373	1,391,872	587	268	442,032	18.4
都農町	25	20,470	818	365	214,403	588	302	190,488	631	63	23,915	-6.8
川南町	95	78,183	825	2,040	1,444,867	708	1,804	1,140,375	632	236	304,492	12.0
一ツ瀬	7	5,705	875	93	67,184	719	92	61,686	671	2	5,498	7.1
穂浜	8	2,979	379	57	24,946	439	79	31,422	397	-22	-6,475	10.7
宮崎	89	28,034	316	549	258,319	471	624	264,707	424	-75	-6,389	10.9
宮崎市	30	18,662	627	561	321,309	573	663	333,508	503	-101	-12,199	13.8
日南市	503	180,793	360	3,769	1,725,686	458	3,791	1,636,543	432	-22	89,143	6.1
南郷	2,528	809,347	320	11,468	4,240,062	370	10,557	3,505,966	332	912	734,096	11.3
栄松	233	76,644	330	1,001	391,983	392	953	329,109	346	49	62,874	13.3
外浦	962	307,871	320	4,887	1,737,274	356	5,106	1,731,874	339	-219	5,400	4.8
串間市東	35	26,375	754	1,222	412,975	338	1,226	436,110	356	-4	-23,135	-5.0
串間市	555	326,811	589	4,929	2,848,469	578	4,521	2,551,658	564	408	296,811	2.4
合計	9,648	2,565,054	266	78,666	19,610,454	249	68,435	18,001,025	263	10,231	1,609,429	-5.2

人と自然との調和

漂白剤

薬用ソルトハミガキ

**わかしお** を使おう!

資材の購入はJFグループ(漁協・漁連・全漁連)へ

FISHING POLITICS

# 平成27年7月漁業生産統計

漁協\漁業種類	かつお一本釣	まぐろ延縄	旋網	曳縄	底曳網	船曳網	定置	養殖	その他	合計
北浦			33,796		79		412	13	14	34,313
			1,818,628		34,582		132,884	23,400	10,387	2,019,880
島浦町		343	7,994	1			138	294	21	8,791
		359,846	346,929	1,339			53,201	298,836	19,126	1,079,277
延岡				5	14	169			61	249
				4,461	7,618	80,357			14,439	106,875
延岡市	57			1	46	23	226	0	81	435
	22,189			746	23,612	15,800	101,835	464	111,048	275,694
庵川	29	317	376		50		187	47	33	1,039
	12,518	258,724	22,603		25,946		43,622	31,278	21,799	416,489
門川		81		6	77	37			56	258
		67,255		4,413	35,717	17,529			65,943	190,857
日向市	127	2,107		3	2	26	304	2	69	2,641
	56,596	1,610,839		1,706	1,267	5,881	106,311	2,010	49,296	1,833,905
都農町		288		5					72	365
		177,040		4,384					32,978	214,403
川南町		1,770		68	1				201	2,040
		1,282,337		47,686	1,027				113,817	1,444,867
一ツ瀬				11	10				73	93
				10,404	6,240				50,540	67,184
憶浜					3	29			25	57
					1,691	4,789			18,467	24,946
宮崎		278				211			60	549
		176,080				46,846			35,393	258,319
宮崎市		309	94	30	44	33	22		29	561
		189,918	38,799	21,715	25,942	5,291	17,531		22,112	321,309
日南市	2,451	1,119		64			82		53	3,769
	838,416	762,187		38,406			41,389		45,287	1,725,686
南郷	10,076	672		151			558		11	11,468
	3,631,710	341,464		92,023			163,132		11,732	4,240,062
栄松	910	57		33					1	1,001
	316,134	48,244		26,729					876	391,983
外浦	4,547	198					141		1	4,887
	1,545,628	122,929					67,029		1,688	1,737,274
串間市東		66		123			998		35	1,222
		49,392		70,010			274,663		18,911	412,975
串間市				8	2	6	13	4,885	15	4,929
				5,166	1,586	12,473	9,189	2,787,085	32,971	2,848,469
合計数量	18,196	7,607	42,260	508	329	535	3,083	5,240	909	78,666
"金額(魚価)	6,423,191	5,446,254	2,226,959	329,187	165,227	188,965	1,010,786	3,143,073	676,811	19,610,454
前年数量	17,989	5,926	33,549	638	360	1,219	2,818	4,841	1,095	68,435
"金額(魚価)	5,973,002	3,919,444	2,746,332	372,840	145,507	356,898	1,008,689	2,845,152	633,160	18,001,025
数量増減	207	1,681	8,711	-130	-31	-684	265	399	-187	10,231
"対比(%)	1.2	28.4	26.0	-20.4	-8.6	-56.1	9.4	8.2	-17.0	15.0
金額増減	450,189	1,526,811	-519,373	-43,653	19,720	-167,933	2,097	297,921	43,650	1,609,429
"対比(%)	7.5	39.0	-18.9	-11.7	13.6	-47.1	0.2	10.5	6.9	8.9
魚価増減	21	55	-29	64	98	60	-30	12	167	-14
"対比(%)	6.3	8.2	-35.6	11.0	24.3	20.6	-8.4	2.1	28.8	-5.2



FISHING POLITICS

## 第2回JF経営指導宮崎県委員会

JF経営指導宮崎県委員会は、7月7日(火)、宮崎県水産会館において第2回委員会を開催し、JF経営指導全国委員会への定例報告や県域アクションプランの進捗状況等、提出された議案について協議の結果承認された。

## 平成27年度漁協初級職員研修会

漁連は、平成27年度役職員研修事業の一環として、平成27年7月23日、24日の二日間、宮崎県水産会館において県下漁協系統初級職員(採用後5年未満)20名出席のもと、漁協初級職員研修会を開催した。

今回の研修会の開催内容については、漁協系統職員においては基礎的な内容となっており、漁業協同組合の特性やその役割を学び、昨今のめまぐるしく変貌する漁業情勢においても的確に対応できる職員育成を目的に開催したものである。

研修内容については次のとおり。



(1)漁業協同組合について	説明者	宮崎県漁連 専務理事 妹尾秀彦
(2)宮崎県の漁業について	説明者	宮崎県漁連 指導部長 阪元和輝
(3)漁協の事業について	説明者	宮崎県漁連 購買事業部長 西山孝則(購買について) 宮崎県漁連 販売事業部長 日高直泰(販売について) 共水連宮崎支店 支店長 富川篤志(共済について)
(4)コンプライアンスについて	説明者	コンプライアンスアドバイザー 戸高栄作

# JFライフジャケットA

(自動膨張式救命胴衣)

膨張時(前)
膨張時(後)

### 商品特徴

- ポケットと背中に、系統ロゴマーク「JF」刺繍入り。
- 海中転落事故の捜索費用の助成を目的とした保険を付与。
- ナイロンジャージ素材の襟付きで、首にソフトタッチ。
- 重量わずか540g。
- 浮力11.3kg(体重110kgの方でも大丈夫です。)
- マチ付きポケット採用。  
(携帯電話等を入れることができます。)
- ポンベスプール(別売)を交換すれば、何度でも使用可能。
- ホイッスル・エア吹入補助バルブ・緊急手動レバー・反射リフレクター付き。
- 自動膨張式なので、泳ぎが苦手な方も安心。
- 国土交通省型式承認番号:第4458号。

## 石油事業一元化に伴う在庫引継ぎ

漁連は、宮崎県内漁業協同組合及び系統組織機能・基盤強化推進アクションプランの購買事業の合理化に基づき燃油事業の一元化(漁協タンクの在庫を漁連が受託する)に取り組んでいる。

今年度については、JF延岡市・浦城支所及びJF宮崎市本所・内海支所において一元化を行う事となり、去る7月1日に同漁協、漁連担当者立会いのもとタンクテーブルを用いて実在庫を測定算出後、双方合意の上、在庫引継ぎを行った。



## 平成27年度漁協販売担当者会議開催

宮崎県漁業協同組合連合会は、去る7月1日(水)水産会館4階第1研修室にて、平成27年度漁協販売担当者会議を開催した。

会議は、36名の参加を得て、下記の事項について説明と意見交換をおこなった。

<p style="text-align: center;"><b>1.アクションプランの現状について</b></p> <p>本会 指導部 阪元部長</p> <p>本県の販売事業を含めた漁業の現状と、機能・基盤強化推進方針とアクションプランの具体的な取組概要及び進捗状況について、説明をおこなった。 (写真:開会・挨拶)</p>	
<p style="text-align: center;"><b>2.全漁連の販売事業について</b></p> <p>全漁連 販売事業部 坂本部長</p> <p>全漁連の組織図・事業方針・役割・取組内容・実績について説明を受け、また近年の全漁連との取扱の増加状況も報告された。 (写真:説明事項 アクションプランの現状について)</p>	
<p style="text-align: center;"><b>3.講習 鮮魚・水産加工品の流通に関する注意事項 トレサビリティや加工品ラベルについて</b></p> <p>県水産試験場 中西主任研究員</p> <p>生鮮水産物や加工品の表示等、食品に求められる様々な注意事項について、実例を元に講習を受けた。 (写真:講習 トレサビリティ・加工品ラベルについて)</p>	

**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



# 宮崎イセエビを食べよう!! (2015宮崎イセエビいただきマンス始まる!!)

宮崎のさかなビジネス拡大協議会では、県漁連、漁協や商工観光団体等と連携して、国内有数の生産量を誇り、人気のある「イセエビ」に焦点をあて、9月の漁解禁から11月末までの3ヶ月間を「2015宮崎イセエビいただきマンス」と銘打ち、期間内に県内で開催されるイセエビのイベントや料理店等の情報を発信し、宮崎の魚の認知度向上や消費・ビジネス拡大等を図ることとしています。概要は、次のとおりです。



<p>①県政番組テレビ放映</p>	<p>8月29日(土)の県政番組MRT「おしえて!みやざき」、同じく8月30日(日)のUMK「みやざきゲンキTV」での視聴者プレゼントとして、応募、抽選により宮崎イセエビをプレゼントすることにより、宮崎イセエビのさらなる浸透を図り、宮崎の魚の消費・ビジネス拡大等に繋げていくことにしています。</p>
<p>②知事表敬訪問によるPR</p>	<p>9月8日(火)、東九州伊勢えび海道実行委員会及び日南海岸伊勢えび大漁まつり実行委員会等が、合同で河野宮崎県知事を表敬訪問して、トップによるイセエビPRを、メディアを活用して行うこととされています。</p>
<p>③HP掲載情報</p>	<p>8月末から、下記のイベントや料理店情報を掲載してPRを図ることとしています。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・県内漁協等イセエビ関連のイベント・フェア 等</li> <li>・東九州伊勢えび海道伊勢えび祭参加店(8店)</li> <li>・日南海岸伊勢えび大漁まつり参加店(16店)</li> <li>・漁協直営レストラン等(6店)</li> <li>・上記以外の県内外イセエビ料理店等</li> </ul> <p>※詳しくは宮崎イセエビいただきマンスで検索して下さい</p>
<p>(取扱、問合せ先)</p>	<p>宮崎のさかなビジネス拡大協議会 担当 柏田 宮崎市港2丁目6番地 TEL0985-28-6111</p>

♪海といっしょに 浜といっしょに♪

元気に暮らそう JF 共済

手コ・くらしカサT リコ  
ねんきん ランシ ながぎ年金

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

※主なイベント等

NO	開催期間等	イベント名称等	問合せ先
①	9月2日(水)～11月30日(月)	東九州伊勢えび海道伊勢えびまつり	電話 0982-29-2155 (社)延岡観光協会
②	9月7日(月)～11月30日(月)	日南海岸伊勢えび大漁まつり	電話 0987-31-1134 (社)日南市観光協会
③	9月6日(日) 9:00～14:00	内海港いせえび祭	電話 0985-65-1011 宮崎市漁協(青島本所)
④	9月19日(土) 9:00～14:00	青島漁港いせえび祭り	電話 0985-65-1011 宮崎市漁協(青島本所)
⑤	9月20日(日) 12:00～13:00	都農町漁協イセエビ販売	電話 0983-25-0028 都農町漁協 電話 0983-25-5721 都農町役場産業振興課
⑥	9月20日(日) 6:00～9:00	串間市漁協『福島港』イセエビ祭	電話 0987-72-0020 串間市漁協
⑦	9月26日(土)、27日(日) 9:00～15:00	第21回海鮮!山鮮!きたうら市!	電話 0982-45-4238 延岡市北浦町総合支所地域振興課
⑧	9月27日(日) 8:00～10:00	門川みんなと浜市	電話 0982-63-2123 門川町漁協 (門川町青壮年連絡協議会)
⑨	日程調整中 10:00～14:00(予定)	なんごう伊勢えびまつり	電話 0987-64-1581 港の駅めいつ 電話 0987-64-1114 日南市水産振興協議会

ナチュラルミネラルウォーター

---

## 美泉水

お問い合わせ先

本所業務部 0985-28-6111

延岡支所 0982-37-0030

日南支所 0987-23-5231





## 至極の魚料理をお得に味わえる! 「お魚パスポート」好評発売中!

ランチをお得に食べられることで人気の「ランチパスポート」。その番外編として「お魚パスポート」が発行されました。魚市場関係者と料理店がタッグを組み、美味しい魚料理をリーズナブルに味わえるようになっています。ぜひ、お近くの書店やコンビニエンスストアでお買い求めください。

掲載店舗	41店舗
特典	通常1500円以上の料理が1000円(一部、税抜の店舗あり)
特典期間	平成27年8月31日～平成27年11月30日
価格	1000円



## コンプライアンス職員研修会

漁連は7月29日(水)、水産会館において「個人情報保護」と「パワハラ・セクハラ」をテーマに研修会を開催した。当研修会は職員のコンプライアンス意識の啓発とより良い職場環境作りを目的に毎年開催しており、第2回目を11月に予定している。講師をお願いした経営倫理士の戸高栄作氏から「パワハラやセクハラと相手に受け取られるときはどんな時?」などについて説明があった。

## 平成27年度第1回管理職会議

漁連は、7月29日(水)水産会館第1中研修室において、平成27年度第1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平成27年6月末事業実績について
②役員補欠選任について
③諸規程の改正等について
④財務改善計画の修正について
⑤農林水産省大臣官房検査の結果報告について
⑥組織対策と経営指導について
⑦販売事業の取り組みについて
⑧石油事業の一元化について

協議事項
①各出先持寄り事項



## 平成27年度第1回安全衛生委員会

漁連は、7月29日(水)、漁連会議室において安全衛生委員会を開催し、下記の事項について報告・協議がなされた。

報告事項
(1)安全衛生委員会委員の任命について
(2)業務上発生した事故について(無事故として報告)

# 鮮魚・水産加工品の流通に関する注意事項 -経営流通部-

## はじめに

近年、漁業者自らが加工・販売を行う6次産業化が進められており、道の駅や直売所での鮮魚、加工品販売が盛んになってきています。

一方、消費者の食の安全、安心に関する関心はますます高まっており、私たち水産関係者は消費者に提供する食品に関する材料、製造、流通に責任があるという認識を持たなければなりません。

このような中、消費者にとっては、食の表示制度は食の安全・安心を考える上で重要な情報源となっていることから、今回、水産物の流通と加工食品の表示方法について、大まかですがとりまとめましたので紹介します。

## 流通に関する注意点

漁獲から水揚げ、流通といった一連の工程の中で、食品の安全性を確保するためには衛生管理を徹底して行う事が大切です。具体的には、魚は漁獲したらすぐに10℃以下まで冷やす、水揚げ中も氷を切らさない、市場では床に直接置かない等です。こういった取組はマニュアル化されていないことが多く、その程度は各人で異なります。こういった取扱いのムラをなくし、安全性を確保する手段としてHACCPやGAP、トレーサビリティなどがあります。

HACCP、GAPは生産過程でのリスク回避を行う目的で作られるもので、トレーサビリティは、生産履歴の明確化を目的に行われるものです。今回は、トレーサビリティを取り上げます。

## トレーサビリティとは

「トレーサビリティとは、物品の流通経路を生産段階から最終消費段階あるいは廃棄段階まで追跡が可能な状態をいう」と定義されています。食品の取扱いの記録を残すことで、食品の移動が把握できるようにする仕組みのことです。この記録を行う事で、食中毒などの事故が起こった際にその商品がどこから仕入れて、どこへ売ったのか等を調べることができます(図1)。



図1 トレーサビリティシステムの活用(農林水産省HPより抜粋)



## 流通拠点漁港における衛生管理の取組改善

漁業者が漁獲物を水揚げする漁港にも、表1のような衛生管理基準が設定され、目標を達成するための取組が行われています。

レベル	定義	考え方
1	食中毒菌の混入防止のため、危害要因となり得る全ての項目で必要最低限の措置が行われている漁港	①「岸壁での陸揚げ作業」「荷さばき所でのせり・荷さばき作業」の行程を通じた危害要因特定 ②危害要因をなくすためのハード、ソフト対策 例：排水溝の設置、遮光シート設置等
2	各種対策により食中毒菌の混入がないことが確認されているとともに効果の持続化が図られている漁港	レベル1に加えて ①各種基準を満たすためのハード、ソフト対策 ②取組の持続性を確保するための定期的な調査・点検 例：洗浄海水利用、屋根等設置、鳥獣進入防止
3	衛生管理に対する総合的管理体制が確立されている漁港	レベル1、2に加えて ①記録の維持管理 ②要請に応じた情報提供が可能となる体制 例：水質検査、記録の整理

表1 流通拠点漁港の衛生管理基準

## 食品表示について

商品には必ずといっていいほど表示ラベルがついています。この表示ラベルには、商品に関する情報が記載されています。表示の方法はたくさんの法律によって規定されています。その規定が細かすぎることから、消費者にわかりにくいという不便さがありました。そこで、これまでの食品衛生法、JAS法、健康増進法などの法律をまとめた食品表示法が平成27年4月に施行されました(図2)。

## 食品表示法

食品衛生法・JAS法・計量法・健康増進法・薬事法・景品表示法など様々な法律によって規制されている平成27年4月1日より消費者基本法の基本理念を踏まえて、表示義務付けの目的を統一・拡大

食品衛生法	JAS法	健康増進法
<ul style="list-style-type: none"> <li>・飲食に起因する衛生上の危害発生を防止する</li> <li>・対象は<b>容器包装に入れられた加工食品</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・農林物資の品質の改善</li> <li>・品質に関する適正な表示により消費者の選択に資する</li> <li>・対象は<b>生鮮食品、加工食品</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国民の健康維持と現代病予防を目的として制定</li> </ul>

図2 食品表示法について

## 食品表示について

水産加工品については、大きくわけて生鮮食品(鮮魚)と加工食品に分けられます(図3-4)。

生鮮食品(鮮魚)	加工食品
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ラウンド セミドレス ドレス フィレ 切り身</li> <li>・刺身(盛り合わせたものを除く)</li> <li>・むき身 ミンチ</li> <li>・単に冷凍解凍したもの</li> <li>・生きたもの</li> </ul> <p>単品の魚またはそれらを切断しただけのもの</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱したもの</li> <li>・ミンチに塩などを加えたもの</li> <li>・複数の種類の魚を混合したもの</li> <li>・塩蔵加工したもの</li> <li>・日干しなどの乾燥を行ったもの</li> </ul> <p>製造または加工された飲食物品で、容器包装されたものこと</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かつおのたたき・ゆでたこ → 加熱</li> <li>・刺身の盛り合わせ → 複数の魚を混合</li> <li>・単品の刺身にツマや大葉を添えてパックしたもの</li> <li>・ミンチに塩を添加したもの</li> <li>etc...</li> </ul>

図3 生鮮食品の定義

図4 加工食品の定義

## 生鮮食品と加工食品の表示

生鮮食品と加工食品の表示例を挙げます(図5-6)。

### 生鮮食品(鮮魚)

名称・原産地・解凍・養殖を必ず記載

マグロ(宮崎産) 解凍・養殖	
名称	原産地
(一般的なもの)(水域名、原産国、水揚げ港)	
消費期限	27. 7. 3
内容量	280g
保存方法	10℃以下で保存
〇〇社	

- \* 水域名一太平洋、インド洋、三陸沖等 ×「近海」「遠洋」等
- \* 2種類以上の刺身の盛り合わせは加工食品で、原産地表示は不要
- \* -15℃以下で流通一食品衛生法上の冷凍食品に該当する場合は有(詳細はもよりの保健所へ)

図5 生鮮食品の表示

### 加工食品

名称	サバのみりん干し
原材料名	ゴマサバ(国産)、みりん、醤油、砂糖、ごま、甘味料(サッカリンNa)、酸化防止剤(V.C)、赤色3号(原材料の一部に大豆、小麦を含む)
内容量	1尾 <span style="color:red">単位を明記</span>
消費期限	15. 3. 15 <span style="color:red">一括表示枠外に記載可</span>
保存方法	10℃以下で保存 <span style="color:red">×「要冷蔵」</span>
製造者	〇〇食品株式会社 宮崎市〇〇〇-2 <span style="color:red">表示責任者</span>

図6 加工食品の表示

食品には消費期限と賞味期限があります。保存期間が短く、期限を過ぎると食べない方がよいとされる食品は消費期限とし、保存期間が長く、おいしさを保証できる期間を賞味期限としています。商品に関して責任を持つ者(大抵は製造者)が期限を設定します。細菌検査や官能検査等を行い期限を決定します。その際、実際の期限に0.7~0.8をかけた日数としています。例えば、10日間保存して食べることができた干物は7~8日の賞味期限となります。

### 加工食品の表示①

原料原産地表示が必要な水産加工品は乾燥品、塩蔵魚介類、調味した魚介類および海藻類、ゆで、または蒸した魚介類及び海藻類、表面をあぶった魚介類、フライ種として衣をつけた魚介類です。

### 加工食品の表示②

アレルギーを引き起こすことが多い品目は、原材料の一部であっても必ず表示しなければなりません。義務づけられている品目は、卵、乳、小麦、エビ、かに、そば、落花生です。その他にもアワビ、イカ、イクラ、ゼラチン等は表示が推奨されている品目です。魚の主要なアレルゲン(アレルギー原因物質)は、パルプアルブミンというタンパク質です。そのほかにもサバ類はヒスチジン、えび・かにはトロポミンといったタンパク質がアレルゲンとなっています。

### その他の表示

栄養成分や熱量(カロリー)の表示方法や、特色のある原材料表示についても表示することができます。パッケージは、消費者へ商品の情報をアピールできる絶好の箇所です。商品が見えなければイメージ図を載せたりもできます。

### 安心・安全な商品を提供するために

地場産品を取り扱う直販所や道の駅等は、消費者と生産者の交流が生まれる場でもあります。生産者にとっては、商品を直接売り場に並べますので、商品が売ればやる気も出てきます。また、仲買が入りませんので、販売価格が自分たちの収入にもなります。浜値は安いのにスーパーでは高く売られているといった不満も出てきません。一方で、魚の取扱いによって、品質にばらつきがあると、品質の良い商品の方が人気が出てきます。「〇〇さんの魚」というように、名前が売れたりもします。こういった各人の努力が値段となって返ってくるというのも直販所ならではのメリットだと思います。

衛生管理を行って、品質の良いものを、消費者にわかりやすい情報を付けて販売することはとても大事です。食中毒等の事故が起こると、その信頼を回復するには、とても時間がかかります。せっかく名前が売れてきたのに・・・といったことがないよう、関係者が協力して消費者へ安全・安心な商品を自信を持って販売して欲しいと思います。なお、今回の内容をもう少し詳しくした資料が水産試験場のホームページにありますので、ぜひご利用ください。

7月の動き (県関係)	14日	平成27年度沿海市町・振興局水産主務課長会議(宮崎市)
	15日	第379回宮崎海区漁業調整委員会(宮崎市)
	16日	宮崎県儲かる漁業実現PJ推進協議会(宮崎市) 第五次宮崎県水産業・漁村振興長期計画の改定に係る意見交換会(宮崎市)

## 平成27年度漁協青壮年部長・事務担当者会議

**宮** 崎県漁協青壮年部連絡協議会(会長長瀬正剛)は、去る7月2日(木)水産会館4階第一研修室にて、平成27年度漁協青壮年部長・事務担当者会議を開催した。協議内容は以下の通り。



- (1)JF女性部およびJF青壮年部に対する活動支援について
- (2)年間行事について

## まぐろ部会全体会議

**宮** 崎県まぐろ部会(会長 島田松男)は、去る7月28日、水産会館5階研修室においてまぐろ部会全体会議を開催した。協議内容は下記の通り

- 1.条約オブザーバー配乗について
- 2.漁船マルシップに係る自主的基準について
- 3.陳情・要望事項について

## 第15回MRT弁甲競漕大会

**去** る7月18日(土)に宮崎県日南市で開催された『第15回MRT弁甲競漕大会』に参加をした。予選が行われ、各組6チームに分かれ上位1位のチームだけが決勝に進める中、惜しくも2位と決勝進出には届かなかった。悔しさが残る中、来年度の大会では決勝に進むことを誓った職員一同であった。



## 平成27年度九州地区漁港漁場大会

**去** る7月16日(木)、長崎県佐世保市のアルカスSASEBOで開催された標記大会に、本県から各単協の理事を中心に約60名が参加した。前日の15日(水)、串間市(県南ルート)及び宮崎市(県北ルート)から出発したバスに分乗し、同市にある海上自衛隊佐世保資料館を視察した。大会当日は、各県より提出された議題は全て満場一致で承認され、佐世保市内の浅子地区活動組織の桃田代表より、自分たちが取り組んでいる磯焼け対策について事例報告があった。九州に接近していた台風11号の影響が懸念されたが、大きな混乱もなく無事終了した。

## 7月の動き

1日	販売担当者会議 石油事業一元化に伴う在庫引継ぎ	18日	弁甲大会
2日	漁青連部長・事務担当者会議	22日	お魚料理講習会(高崎教育委員会)
4日	お魚料理講習会(西小林中学校)	23、24日	初級職員研修会
6日	沿岸海難救助訓練(高鍋)	28日	まぐろ部会全体会議
7日	JF経営指導宮崎県委員会	29日	コンプライアンス研修会 管理職会議 安全衛生委員会 沿岸海難救助訓練(日向市)
13日	浮き魚礁利用協議会第1回委員会		
15-17日	九州漁港漁場大会	30日	お魚料理講習会(高原教育委員会)