



2019
05

いつでも変化に対応できる力を培う



宮崎県漁政対策委員会 第1回委員会
2019年度ロケット打上げに関する事前協議



宮崎県漁協青壮年部連絡協議会 平成31年度通常総会
第54回宮崎県漁協青壮年部幹部移動研修会



美々鮭ナイト

CONTENTS

FISHING POLITICS

漁政

宮崎県漁政対策委員会 第1回委員会、
2019年度ロケット打上げに
関する事前協議

宮崎県漁協青壮年部連絡協議会
平成31年度通常総会、
第54回宮崎県漁協青壮年部幹部移動研修会
特定技能(特定1号)にかかる制度説明会

平成31年4月属人水揚げ表

平成31年4月末漁業生産統計

FISHERY MANAGEMENT

組織経営情報

宮崎県漁協職員連絡協議会、
宮崎県漁協参事会

EVENT INFORMATION

イベント情報

美々鮭ナイト
日南市にて今年も開催される

FISHERIES EXPERIMENT

水産試験場

サメの可食部は肉のみにあらず
~サメ未利用部位の活用可能性調査~
—経営流通部—

RELATED ORGANIZATION

関係機関

4月の動き(漁連)
4月の動き(県関係)



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。



宮崎県漁政対策委員会 第1回委員会

宮崎県漁政対策委員会(会長宇戸田定信)は、去る4月24日(水)水産会館4階第1研修室にて、第1回委員会を開催した。協議内容は下記の通り

協議事項

- (1) 2019年度ロケット打ち上げについて

2019年度ロケット打ち上げに関する事前協議

宮崎県漁政対策委員会第1回委員会にひきつづき、水産会館5階大研修室にて、2019年度ロケット打ち上げに関する事前協議が行われた。協議内容は下記の通り

協議事項

- (1) ロケット打ち上げについて
 - ① 2018年度ロケット打ち上げ結果について
 - ② 2019年度ロケット打ち上げ計画について(案)
 - ③ 2020年度ロケット打ち上げ計画(案)概要について
- (2) 漁業対策について
 - ① 2018年度種子島周辺漁業対策事業の結果について
 - ② 2019年度種子島周辺漁業対策事業について(案)
 - ③ 2019年度漁業者連絡通信等業務協力費について(案)



宮崎県漁協青壮年部連絡協議会

(平成31年度通常総会)

宮崎県漁協青壮年部連絡協議会（会長 中野利勝）は、4月26日（金）13:00より宮崎県水産会館5階大研修室において、平成31年度通常総会を開催した。

議事内容は以下の通りで、全議案承認された。



協議事項	
(1)	平成30年度事業報告書及び収支決算書について
(2)	平成31年度事業計画書及び収支予算書（案）について
(3)	平成31年度会費の額及び徴収方法（案）について

(第54回宮崎県漁協青壮年部幹部移動研修会)

宮崎県漁協青壮年部連絡協議会（会長 中野利勝）は、4月26日（金）14:00より宮崎県水産会館5階大研修室において、幹部移動研修会を開催した。

研修会では、講師2名をお招きし、以下の内容について講演が行われ、青壮年部員にとって大変有意義な研修会となった。



研修内容	
(1)	「海洋レーダーの運用開始について」 講師：宮崎県水産試験場 主任研究員 渡慶次 力
(2)	「漁青連、ここにあり！！」 講師：宮崎のさかなビジネス拡大協議会 副会長兼事務局長 津曲 睦己



特定技能(特定1号)にかかる制度説明会

入管法の改正に伴い、4月より制度開始となった外国人受入(特定技能1号)について、水産庁・大日本水産会主催による説明会が、4月5日(金)にめいつ漁民センターで開催された。

制度としては、日本人労働者と同じ扱いになることが前提となり、報酬が日本人と同等以上等の基準要件が設けられている。

また、制度利用にあたり登録支援機関が必要となり、漁協が登録要件を満たせば登録支援機関になれる等の説明を受けた。

平成31年4月属人水揚げ表

区分 漁協名	4月分			4月末累計			前年同月末との比較					
	数量 t	金額 千円	魚価 円/kg	数量 t	金額 千円	魚価 円/kg	前年3月末累計			増減		魚価 対比 %
							数量 t	金額 千円	魚価 円/kg	数量 t	金額 千円	
北浦	7,414	556,901	75	14,278	1,166,389	82	9,848	685,396	70	4,430	480,992	17.4
島浦町	2,086	219,735	105	3,175	498,562	157	2,301	309,355	134	874	189,207	16.8
延岡	28	20,747	752	55	38,338	700	13	11,934	912	42	26,403	-23.2
延岡市	81	41,091	504	141	69,692	495	178	85,130	478	-37	-15,437	3.5
庵川	79	51,891	658	305	181,427	595	229	154,865	677	76	26,562	-12.1
門川	12	5,934	514	29	14,507	499	50	41,396	830	-21	-26,889	-39.9
日向市	283	262,421	927	1,042	924,256	887	899	766,241	852	143	158,015	4.1
都農町	30	21,837	736	108	92,467	860	123	114,818	936	-15	-22,351	-8.1
川南町	172	182,474	1,063	642	628,650	980	690	623,890	904	-49	4,759	8.4
一ツ瀬	9	6,414	691	30	21,018	700	31	22,267	715	-1	-1,249	-2.1
憶浜	10	3,880	383	23	8,890	390	15	9,203	624	8	-313	-37.4
宮崎	137	76,410	556	285	157,933	554	177	149,027	844	108	8,906	-34.3
宮崎市	72	46,337	640	219	141,513	645	173	120,346	697	47	21,167	-7.5
日南市	263	160,578	611	701	479,179	684	860	548,198	638	-159	-69,018	7.2
南郷	710	314,280	442	1,371	567,071	414	1,972	747,942	379	-601	180,871	9.1
栄松	54	20,723	384	106	49,357	465	145	66,795	462	-38	-17,438	0.6
外浦	388	160,949	414	680	260,480	383	710	256,778	362	-29	3,702	5.8
串間市東	249	104,019	418	395	188,114	476	574	220,139	384	-179	-32,026	24.1
串間市	1,034	808,214	782	3,005	1,870,906	623	2,912	1,630,971	560	92	239,936	11.2
合計	13,111	3,064,836	234	26,588	7,358,750	277	21,897	6,564,691	300	4,691	794,059	-7.7

端数処理の関係で、下1桁が合わない部分があります。

平成31年4月末漁業生産統計

上段 数量：トン 下段 金額：千円

漁業種類名 漁協名	かつお 一本釣	まぐろ はえ縄	まき網	ひき縄	底びき網	船びき網	定置	養殖	その他	合計
北浦			23,915 1,705,58	1 260	78 21,769		188 81,701	1 2,269	6 7,326	24,189 1,818,905
島浦町		92 107,076	4,569 335,149	6 3,094			52 18,081	189 206,217	53 47,636	4,960 717,254
延岡				9 4,055	7 4,645	211 115,294			27 5,508	254 129,503
延岡市				1 529	29 8,024		122 79,204	1 708	136 49,527	289 137,993
庵川		141 140,414	123 22,953		19 9,230		61 24,788	46 30,771	32 19,337	422 247,492
門川		5 5,676		3 1,541	20 6,779	6 2,722			12 7,416	45 24,134
日向市	89 48,485	1,041 1,091,76		4 1,779	2 857		282 99,107	5 5,875	30 21,683	1,453 1,269,548
都農町		111 116,445		4 2,078					31 13,834	145 132,358
川南町		727 759,610		48 35,904	1 930				66 51,182	842 847,626
一ツ瀬				5 5,017	5 2,888				31 19,710	40 27,615
憶浜				2 2,095	0 101	55 10,620			9 5,704	66 18,520
宮崎		136 125,571				422 109,912			33 19,286	591 254,770
宮崎市		112 104,117	55 14,243	14 15,179	13 8,313	81 14,463	50 29,505		21 9,883	345 195,703
日南市	495 193,008	501 433,548		24 19,742			41 27,130		28 36,034	1,089 709,463
南郷	1,636 634,043	296 117,989		75 55,520			221 99,884		4 11,475	2,232 918,911
栄松	107 29,914	29 28,210		10 10,099					1 2,141	146 70,364
外浦	802 313,559	186 63,453					48 29,786		1 1,116	1,036 407,915
串間市東		21 21,164		23 19,963			484 175,378		58 45,176	586 261,681
串間市				3 2,920	7 4,587	10 28,720	4 3,314	3,523 2,139,036	4 13,640	3,552 2,192,217
合計数量	3,128	3,396	28,662	231	181	786	1,553	3,765	584	42,285
〃 金額	1,219,00	3,115,03	2,077,92	179,776	68,123	281,732	667,878	2,384,87	387,613	10,381,97
(魚価)	9	6	6	779	377	359	430	633	664	0
前年数量	3,722	4,189	18,554	317	207	415	1,969	3,336	418	33,126
〃 金額	1,692,914	3,152,337	1,136,673	265,181	83,460	134,657	713,794	1,835,561	310,868	9,325,444
(魚価)	455	752	61	836	404	324	363	550	744	282
数量増減	-594	-793	10,108	-86	-26	370	-416	429	166	9,159
〃 対比(%)	-15.9	-18.9	54.5	-27.3	-12.4	89.2	-21.1	12.9	39.6	27.6
金額増減	-473,905	-37,300	941,253	-85,406	-15,337	147,076	-45,916	549,315	76,746	1,056,526
〃 対比(%)	-28.0	-1.2	82.8	-32.2	-18.4	109.2	-6.4	29.9	24.7	11.3
魚価増減	-65	165	11	-57	-28	34	67	83	-80	-36
〃 対比(%)	-14.3	21.9	18.3	-6.8	-6.8	10.6	18.6	15.1	-10.7	-12.8

端数処理の関係で、下一桁が合わない場合があります。

宮崎県漁協職員連絡協議会

宮崎県漁協職員連絡協議会（委員長、時任龍彦）は、4月19日（金）水産会館研修室において第1回役員会を開催した。提出された2018年度事業報告書及び収支決算書（案）・2019年度事業計画書及び収支予算書（案）等についてはすべて原案通り承認決定された。

また、6月7日（金）に第63回定期総会を開催する事で決定し、本年度の活動としては、会員相互の親睦と融和を図り漁協運動の発展を期するため、レクリエーション（ボーリング大会）を前年度に引き続き取り組む方針が決められた。

宮崎県漁協参事会

宮崎県漁協参事会（会長、三島敬治）は4月26日（金）漁連会議室において三役会を開催した。提出された2018年度事業報告書及び収支決算書（案）・2019年度事業計画書及び収支予算書（案）等についてはすべて原案通り承認決定された。

また、第1回定例会を6月14日（金）に行うことで決定した。

美々鰯ナイト 日南市にて今年も開催される

日南市南郷町の漁業者らでつくる「めいつの魚ブランド化推進協議会」では、2019年4月25日、地域ブランド魚「美々鰯〜びびあじ」の地元PRの一環として、このほど南郷町の旅館にて、「美々鰯ナイト」と銘打ったイベントを行いました。

「美々鰯」は協議会が、一去年の春、登場させたブランド魚で、地元定置網で捕獲し、地元の目井津港に水揚げされたもので、体脂肪率ののりが一定以上といった基準が定められています。

中でも、昨年春には、従来の「美々鰯」の基準に加え、脂質の含有量が7パーセント以上であることや紫外線殺菌海水等で処理するなど鮮度管理が徹底されていることなどのより厳しい基準（下記）を設定、新たに「美々鰯三ツ星」というプレミアムブランドが誕生しました。

【三ツ星の基準】「美々鰯」基準に加え、

- ①さらに鮮度保持〜紫外線殺菌海水、低酸素海水処理
- ②さらに脂の乗った〜一匹ずつ測定し体脂肪率7%以上のもの
- ③さらに信頼できる品質〜漁協職員が体型や傷等をチェック

全て備える「美々鰯」に南郷漁協が出荷証明書を出す。

イベント会場では「美々鰯三ツ星」のお刺身はじめ、「美々鰯」をお寿司やフライ等さまざまな料理に加え、日南市内の焼酎酒蔵さんやビールメーカーさんの協賛もあり、豪勢なPRイベントになりました。



これが「美々鰯」



三ツ星のお刺身



市内の飲食店が特製メニュー紹介



素晴らしい大漁旗と関係者

■ 宮崎のさかなビジネス拡大協議会

サメの可食部は肉のみにあらず

～サメ未利用部位の活用可能性調査～

—経営流通部—

はじめに

農林水産省の統計調査によると、宮崎県のサメの漁獲量は、近年 500～850 トンとなっていますが、大部分は「まぐろ延縄漁船」によるもので、サメ類の流通基地である気仙沼等の県外に水揚げされています。

宮崎県内においては延縄、底曳網、まき網、定置網等の漁業種類において年間 70～100 トンのサメ類が水揚げされています。

しかし、サメ類は原料としての需要が限られていることから低単価で取引されており、単価の割に運搬コストがかかるため、港に持ち帰らず逃がしているという声を聞くことがあります。



図1. 県内に水揚げされたサメ類

このような中、2017年に県内で水揚げされるサメの利用促進を図るため、県水産政策課と県漁連、水産加工業者が連携した加工品開発の取り組みが始まり、現在では、フカカツ等の加工品が大手スーパーで販売されています。さらに、昨年は、学校給食での活用も始まり、子供たちからは「柔らかくて食べやすい」と好評を得ていることが地元紙で紹介され、サメ類の更なる利用機会の増大が期待されています。

一方、全国的にはサメの魚肉以外の部分が注目を集めています。それは、コンドロイチン硫酸という機能性成分が含まれる軟骨部位です。変形性関節症や骨粗鬆症などを緩和させる成分として、サメ軟骨を原料とした医薬品や健康食品の開発が次々と進められています。

現在、県内ではこのサメの軟骨部位はほとんど活用されておらず、未利用部位として発生しています。軟骨部位には頭、鰭、脊椎骨が含まれますが、経営流通部ではこれら軟骨部位を可食化するための可能性調査を開始しました。



図2. 左からシュモクザメの頭、脊椎骨、尾鰭の軟骨部位

コンドロイチン硫酸の含有量

そもそも、宮崎のサメにはどれくらいのコンドロイチン硫酸が含まれるのか。この調査では県内で多く水揚げされているシュモクザメを対象に、国立研究開発法人水産研究・教育機構中央水産研究所と共同でコンドロイチン硫酸の含有量を分析しています。途中経過ではありますが、シュモクザメは他のサメ類（ヨシキリザメ、アブラツノザメ、ホシザメ、各1個体分ずつ）と比べ、コンドロイチン硫酸を多く含んでおり、同じ軟骨部位でも、頭部は脊椎骨以上の含有が認められました。シュモクザメは他の軟骨魚類にはない扁平で大きな頭部を有し、扁平部は比較的石灰化の程度が低い軟骨に富んでいることから、軟骨魚類の中でもコンドロイチン硫酸原料として優れていると思われる。

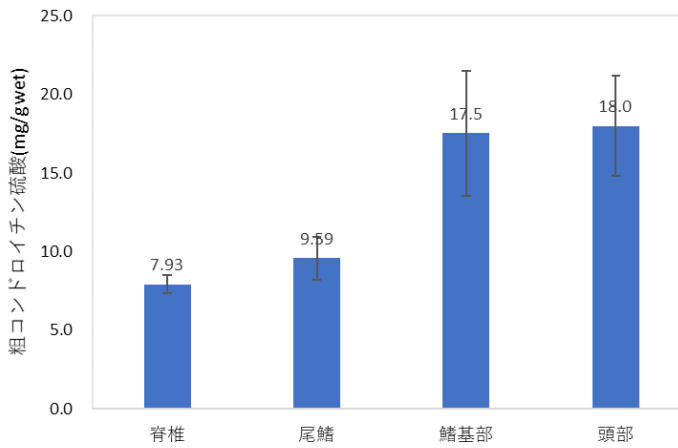


図3. 平成30年5月に漁獲されたシュモクザメの部位別コンドロイチン硫酸量 (n=6)

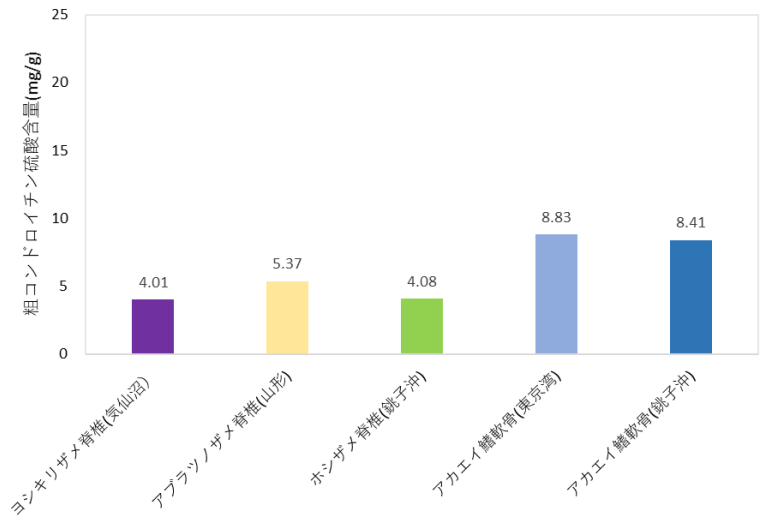


図4. その他軟骨魚類の魚種別コンドロイチン硫酸量 (国立研究開発法人水産研究・教育機構中央水産研究所データ)

揚げかまぼこへの添加

コンドロイチン硫酸を多く不含む軟骨部位を簡易に活用する手法として、軟骨部位のうち最も硬く食べにくいと想定される脊椎骨を混ぜ込んだ揚げかまぼこの試作を行いました。原料は、実際にサメを原材料としているねり製品業者で発生する脊椎骨を用いました。今回は、脊椎骨を可食化させる技術として、業務用フードカッターによる細切と、レトルト処理+細切について検討しました。



図5. 業務用フードカッターによる細切



図6. 試作した揚げかまぼこ

試験の結果、業務用フードカッターにより生の脊椎骨を粒径 720 μm 程度にまで細切することができました。レトルト処理の試験では、個体重別に可食化できるレトルト条件を模索し、個体重によっては十分柔らかくなることが分かりました。これらを用いた揚げかまぼこの試作では、生原料の脊椎骨を混ぜ込んだ揚げかまぼこは粒が硬く食べられず、レトルト処理後に細切した脊椎骨を混ぜ込んだ揚げかまぼこでは比較的柔らかく食べやすくなることが分かりました。しかし、軟骨の粒径が揃っておらず、口に残ってしまう場合もありました。

以上のことから、生原料の脊椎骨を可食化するために、磨り潰す等の工程を経て更に粒径を小さくする必要がありますことが分かりました。また、レトルト処理を行う場合は個体重が大きい個体ほど、長時間のレトルト処理を要するため、個体重 10kg 以下のシュモクザメを利用することが望ましいことが示唆されました。さらに、レトルト後も機器による細切が必須ですが、粒径を揃える細切方法についての検討が必要です。

軟骨魚類の県内流通状況

近年、サメやエイなどの軟骨魚類の漁獲量が増えているという情報を複数の県内漁業関係者から得ています。そこで、軟骨魚類について魚種別漁獲量やその用途、県内加工の状況等を調査しました。

主要市場でのサメ類の呼称から種名を推定し、伝票データを元に魚種別水揚量を取りまとめ、各漁協へのアンケート調査において廃棄される軟骨魚類の発生を確認した結果、1 隻 1 日当たり 5kg~200kg が廃棄されていることが分かりました。

このことから、潜在的な軟骨魚類の未利用資源の付加価値化のため、今後は主要種の魚種名を明らかにし、コンドロイチン硫酸量や活用法について調査開発する必要があります。

表 1. 軟骨魚類の漁獲状況

●漁獲状況

	漁獲あり	漁獲なし
サメ類	14/15漁協	1/15漁協
エイ類	14/15漁協	1/15漁協

●推定未利用量 (kg/日隻)

	深海底曳網	小型底曳網	定置網	延縄	刺網
サメ類	50~200	10~40	30~40	20~50	20~50
エイ類		10~50	5~60		20

ペットフード利用の可能性

県内で水揚げされるサメは小型から大型までサイズに幅があるため、脊椎骨の大きさや硬さ等の理由で食品化できないものが発生する可能性があることがわかりました。そこで、ペットフード展示会においてサメ・エイを利用したペットフードの原料調達ルート、加工工程、売価等の聞き取りを行い、活用の可能性を調査しました。

近年ペットフード業界では、犬や猫を家族の重要な一員として位置づけており、健康管理意識はもちろん、味や

栄養にこだわったフードや年齢・アレルギーに合わせたフードなど単価の高い新製品が注目されるようになってきていることが分かりました。サメを利用したペットフードも一部流通しており、加工業者に聞き取り調査を行ったところ、A社では、地元で未利用魚であったサメ・エイを仲卸業者を通じて買い取るルートを確保し、ペットフードに加工後販売しており、海外輸出の可能性もあることが分かりました。

表2. 製品化されているペットフード

魚種	使用部位	形状
サメ	脊椎骨	スティック
	皮＋魚肉	ジャーキー
	魚肉	スティック
	魚肉＋肝臓	煮こごり
エイ	ヒレ	ジャーキー
	魚肉	スティック
	魚肉＋肝臓	煮こごり

今後の展望と課題

本調査において、加工品への添加、ペットフードとしての利用、いずれの手法も可能であることが分かりました。この調査で得られたコンドロイチン硫酸の含有量データや加工特性をもとに、製品への機能性表示を含めた付加価値の高い水産加工品開発を行うための調査研究を継続していきます。併せて、同じ軟骨魚類である他のサメ類やエイ類にも活用技術の応用を図り、原料の需要増大に伴った単価上昇及び漁獲量増加による漁業者の収入アップに繋がるよう進めて参りたいと思います。

4月の動き（漁連）

5日	新たな外国人材受入れに係る制度説明会
9日	セーフティネット構築事業に係る説明会
10日	ロケット打上げ5県協議会
18日	県北地区作業部会、基盤強化勉強会
24日	第1回漁政対策委員会 第1回委員会
	2019年度ロケット打上げに関する事前協議
26日	宮崎県漁協青壮年部連絡協議会 平成31年度通常総会
	第54回宮崎県漁協青壮年部幹部移動研修会

4月の動き（県関係）

10日	県立高等水産研修所入所式（日南市）
22日	第411回 宮崎海区漁業調整委員会（宮崎市）