

水産宮崎

SUISAN MIYAZAKI



2019
10
No.721

漁業と魚食文化の発展を目指して

2019年度シーフード料理コンクール

主催 宮崎県漁業協同組合連合会



2019年度シーフード料理コンクール



お魚料理講習会(都城聖ドミニコ学園高等学校)



楠並木朝市イベント

CONTENTS

FISHING POLITICS

漁政

江藤拓農林水産大臣就任のご挨拶

宮崎県漁政対策委員会 第3回委員会
日向灘掃海艇訓練海面設定に係る事前協議

天皇御即位記念 第39回全国豊かな
海づくり大会 ~あきた大会~

2019年度シーフード料理コンクール

お魚料理講習会
(都城聖ドミニコ学園高等学校)

2019年9月属人水揚げ表

2019年9月末漁業生産統計

FISHERY MANAGEMENT

組織経営情報

参事会視察研修会(東京都)

BUSINESS

業務情報

管内購買担当者会議

進洋丸出港式

EVENT INFORMATION

イベント情報

FCP展示会・商談会シート
研修会を開催

FISHERIES GO-OPERATIVE

漁連情報

電算システム勉強会

人事異動について

FISHERIES EXPERIMENT

水産試験場

宮崎県水産試験場による
魚病診断について—増養殖部—

RELATED ORGANIZATION

関係機関

初出店!!いっちゃんが宮崎・楠並木朝市

宮崎県定置漁業協会2019年度通常総会

9月の動き(漁連)・9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。

江藤拓農林水産大臣就任のご挨拶



この度、農林水産大臣を拝命いたしました江藤拓でございます。今まで農林水産政策を自分のメインの政治課題として取り組んで参りましたので、拝命するに至ったことは私自身大変名誉なことであります。皆様方の御指導の下、この重責を担って参りたいと思います。

宮崎県漁業関係者の皆様方におかれましては、課題が山積する中、地域ぐるみの漁業担い手確保・育成対策の推進や宮崎県ブランド認証制度による県産水産物の魅力の発信、資源管理、海面養殖の振興等に取り組まれることにより、宮崎県、そして我が国の水産業の発展に御尽力いただいておりますことに、深甚なる敬意を表します。

周囲を海に囲まれ、豊かな水産資源に恵まれている我が国は、古くから様々な漁業・水産業を発展させてきました。しかしながら、その現状は、生産量の減少、漁村の人口減少・高齢化、海洋環境の変化が及ぼす水産資源への影響、連続する自然災害による甚大な被害等多岐にわたる課題を抱え、極めて厳しいものがあります。

こうした状況に対処し、水産業があらゆる変化に対応して発展できるよう、水産資源の適切な管理と水産業の成長産業化を両立させ、漁業者の所得向上と年齢のバランスのとれた漁業就業構造を確立することを目指す「水産政策の改革」に基づく各施策の推進に現在取り組んでおります。昨年12月には、この一環として、資源管理措置や漁業許可制度・免許制度等の漁業生産に関する基本的制度を一体的に見直す「漁業法等の一部を改正する等の法律」が成立しました。同法の円滑な施行に向けて、現場の皆様方との連携を一層密にして準備を進めて参りたいと考えております。

また、農林水産物・食品の輸出につきましては、その更なる増大を目指し、政府が一体となって戦略的に取り組むための「農林水産物・食品輸出本部」の設置を予定しております。これにより、水産物輸出の一層の拡大を期待しております。

漁村は、豊かな自然環境、四季折々の水産物とその加工技術、伝統文化、レクリエーションの機会等の素晴らしい地域資源を有しております。漁村の活性化のためには、これらを最大限に活用することが重要であり、「渚(なぎさ)泊(はく)」の推進もその一つです。そして、地域の漁業所得向上を目指す「浜の活力再生プラン」等の取組による漁業振興の役割も非常に大きいものと考えています。こうした取組による雇用創出や所得向上のみならず、生きがい・やりがいの創出や、地域の知名度の向上等を通して、地域全体が活性化していくことを期待しております。

以上のような一つ一つの取組を皆様方と共に真摯にやり遂げることにより「水産日本の復活」を達成して参りたいと思います。

終わりに、皆様方の操業の安全と御繁栄、御健勝を心からお祈りいたしまして、私の挨拶とさせていただきます。



宮崎県漁政対策委員会 第3回委員会

宮崎県漁政対策委員会(会長宇戸田定信)は、去る9月11日(水)水産会館4階第1研修室にて、第3回委員会を開催した。協議内容は下記の通り

協議事項

- (1) 日向灘掃海訓練海面設定について

日向灘掃海艇訓練海面設定に係る事前協議



宮崎県漁政対策委員会第3回委員会にひきつづき、水産会館5階大研修室にて、日向灘掃海艇訓練海面設定に係る事前協議が行われ合意された。

協議事項

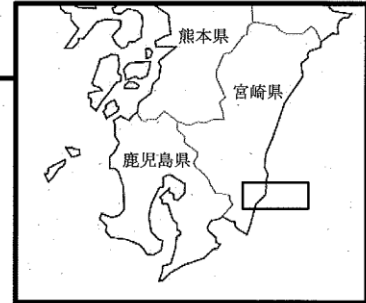
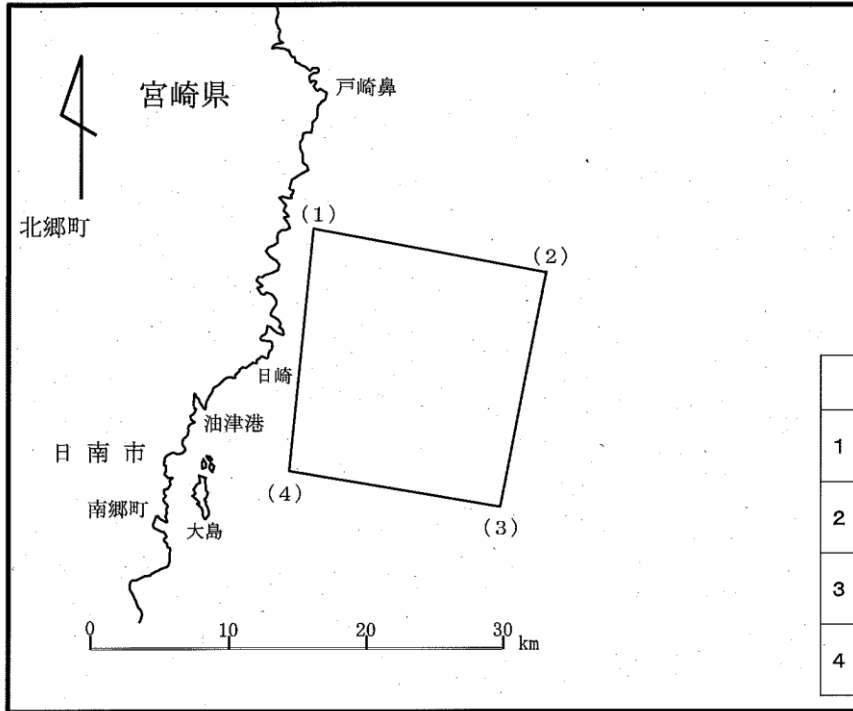
- (1) ①令和元年度日向灘掃海訓練海面の制限水域設定について

合意内容
訓練期間：令和元年11月18日(月)から11月28日(木)
訓練海域：日南市沖区域
訓練海面：別紙のとおり

日向灘掃海訓練海面（日南市沖区域）

別 図

面積： 303.4 km²



区 域

次の各点を順次に結ぶ線によって囲まれる海面

	緯度 経度	世界測地系
1	北緯	31度42分48.0秒
	東経	131度29分36.0秒
2	北緯	31度41分06.0秒
	東経	131度40分18.0秒
3	北緯	31度31分18.0秒
	東経	131度38分24.0秒
4	北緯	31度32分42.0秒
	東経	131度28分36.0秒

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？

資材の購入は系統へ
漁協・漁連・全漁連

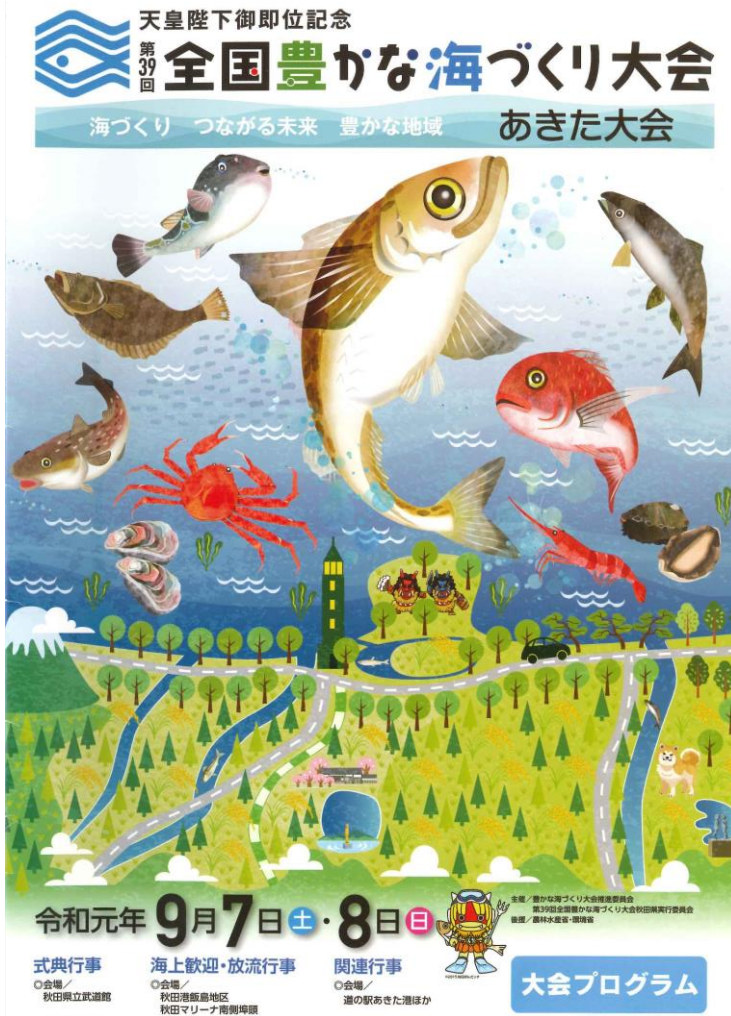
お問い合わせ先
宮崎県漁業協同組合連合会 購買事業部 0985-28-6111

宮崎県漁業就業者団体連絡会 宮崎県漁業協同組合連合会



天皇御即位記念

第39回全国豊かな海づくり大会 ～あきた大会～



9月7日、8日の2日間、秋田県で「天皇陛下御即位記念第39回全国豊かな海づくり大会～あきた大会～」が執り行われた。

この大会は、水産資源の保護・管理と海や湖沼・河川の環境保全の大切さを広く国民に訴えるとともに、つくり育てる漁業の推進を通じて、漁業の振興と発展を図ることを目的に毎年各地で開催され、今年は秋田県で「海づくり つながる未来 豊かな地域」を大会テーマに開催された。

式典は秋田県立武道館で開催され、天皇皇后両陛下がご臨席のもと、秋田県の伝統文化・食・自然について、地元の方々による舞踊や合唱があり、功績団体や作文コンクール等の表彰が行われた。

海上歓迎・放流行事は、秋田港飯島地区において開催された。両陛下による稚魚の放流がされる予定であったが、台風15号の影響により、

両陛下の帰京が早まった為、放流行事には出席されなかった。

次回の第40回（2020年）は、宮城県で開催される予定。

《大会日程》

9月7日（土）	歓迎レセプション	【会場】秋田キャッスルホテル
9月8日（日）	式典行事	【会場】秋田県立武道館
	海上歓迎・放流行事	【会場】秋田港飯島地区
【関連行事】	道の駅あきた港 ほか	9月7日（土）・9月8日（日）

2019年度シーフード料理コンクール



漁連は、令和元年9月13日、水産会館内調理実習室において2019年度シーフード料理コンクールを開催した。

「プロを目指す学生部門」、「お魚料理チャレンジ部門」の2部門に分かれて募集を行い、100点の作品の中から書類審査を通過した各部門4名がそれぞれの調理時間40分内で自慢のメニューを披露した。

実技終了後、試食審査が行われ、下記のとおり受賞者が決定した。

最優秀賞・優秀賞の各部門2作品合計4作品を12月に東京で開催するJF全漁連主催の第20回シーフード料理コンクール（全国大会）へ推薦予定。



コンクール開会式



緊張感漂う中、手際よく調理しています



審査委員による試食審査



審査結果の発表

テーマ：『簡単に作れる 私の一押し！ギョ（ご）当地、ギョ（魚）料理』

お魚料理チャレンジ部門



▲お魚チャレンジ部門

県知事賞（最優秀賞）作品

『ヒンヤリシャーベット出汁の雑炊』

富島高等学校 黒木風歌さん



▲お魚チャレンジ部門

宮崎県漁連会長賞（優秀賞）作品

『ギョ（魚）エット』

延岡工業高等学校 山口優菜さん



▲お魚チャレンジ部門

宮崎県信用漁業協同組合連合会長賞作品

『ブリトールのフィッシュ南蛮包み』

富島高等学校 橋口香菜さん



▲お魚チャレンジ部門

おさかな普及協議会連合会長賞作品

『ブイヤベースの魚介パスタ』

富島高等学校 田中那波さん

次ページ：プロを目指す学生部門受賞者一覧

プロを目指す学生部門



▲プロを目指す学生部門

県知事賞（最優秀賞）作品

『カンパチのパイ包みポルチーノソース』

延岡学園高等学校 山浦琉聖さん



▲プロを目指す学生部門

宮崎県漁連会長賞（優秀賞）作品

『宮崎県産あじのブランド』

延岡学園高等学校 河野晶菜さん



▲プロを目指す学生部門

県信用漁業協同組合連合会長賞作品

『かんぱっちのミルフィーユ』

宮崎調理製菓専門学校 佐藤浩子さん



▲プロを目指す学生部門

おさかな普及協議会連合会長賞作品

『マグロのてり焼きライスバーガー』

宮崎調理製菓専門学校 富山莉佳子さん

受賞作品のレシピは、来月号（No.722）にて掲載いたします。

お魚料理講習会（都城聖ドミニコ学園高等学校）

漁連は9月20日（金）、日南市漁協女性部の太田さん、近藤さん、菅付さんを講師として、都城聖ドミニコ学園高等学校でお魚料理講習会を開催した。かつおの捌きに挑戦し、なかなか見るのなかつおの姿に驚きの声が多くあった。各班に分かれ、かつおの三枚おろしに挑戦し、一所懸命に包丁を握り、かつおを捌いていた。生徒は、日頃なかなか出来ない体験ができた満足している様子であった。そして、完成したかつおのたたき、かつお飯、かつおのカツ、あら汁を講師の方々と一緒に実食し、会話を弾ませながら料理を味わった。

同校は、今回初めて開催依頼をいただき、是非また開催してほしいとの言葉をいただいた。



講師の方がかつおのおろし方を説明



各班にわかれてかつおの捌きに挑戦



完成したかつおのたたき



講師の方と一緒に料理を実食

2019年9月属人水揚げ表

区分 漁協名	9月分			9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9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	3,828	247,992	65	45,662	3,303,580	72	38,034	2,332,886	61	7,628	970,694	18.0
島浦町	430	112,060	260	8,627	1,541,557	179	8,927	1,204,581	135	-300	336,976	32.4
延岡	63	23,869	382	624	247,373	396	221	140,406	634	403	106,967	-37.5
延岡市	53	29,599	559	767	358,366	467	740	340,450	460	27	17,916	1.5
庵川	33	20,708	622	887	495,407	559	807	458,139	567	80	37,268	-1.6
門川	28	11,999	422	138	70,666	510	204	156,097	766	-65	-85,432	-33.3
日向市	142	99,204	701	2,892	2,272,568	786	2,508	1,979,407	789	384	293,161	-0.4
都農町	5	8,759	1,756	265	222,917	841	258	237,563	920	7	-14,647	-8.5
川南町	129	155,293	1,208	1,751	1,643,014	938	1,502	1,414,470	942	249	228,544	-0.4
一ツ瀬	9	7,098	820	85	57,476	676	87	63,496	727	-2	-6,020	-7.0
檉浜	2	1,790	1,046	105	31,577	302	80	28,866	361	25	2,712	-16.3
宮崎	53	73,262	1,371	944	452,841	480	690	363,221	526	253	89,621	-8.8
宮崎市	20	31,374	1,558	670	378,417	564	551	314,611	571	120	63,806	-1.2
日南市	299	159,618	533	3,352	1,863,366	556	4,386	1,893,720	432	1,034	-30,354	28.8
南郷	1,611	350,644	218	10,600	3,454,138	326	13,175	4,374,079	332	2,575	-919,941	-1.8
栄松	118	27,305	232	808	275,607	341	1,097	381,689	348	-290	-106,082	-1.9
外浦	550	131,975	240	4,371	1,327,982	304	5,652	1,713,033	303	1,281	-385,051	0.2
串間東	17	10,936	640	932	402,472	432	1,135	447,429	394	-203	-44,957	9.5
串間市	690	375,154	544	7,159	4,190,843	585	6,578	3,697,891	562	581	492,952	4.1
合計	8,080	1,878,640	233	90,640	22,590,168	249	86,634	21,542,034	249	4,006	1,048,133	0.2

端数処理の関係で、下1桁が合わない部分があります。

2019年9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			44,999 3,062,483	5 2,610	236 59,081		407 155,958	3 5,007	13 18,442	45,662 3,303,580
島浦町		309 281,222	7,560 555,371	6 8,439			180 60,865	509 576,722	63 58,939	8,627 1,541,557
延岡				18 13,784	15 8,769	424 198,883			167 25,937	624 247,373
延岡市	70 17,740			1 1,049	57 18,935	116 51,893	307 126,828	2 1,875	214 140,045	767 358,366
庵川	53 16,557	296 277,922	199 34,523	0 131	51 23,859		146 49,198	97 64,134	44 29,083	887 495,407
門川		13 14,715		7 5,338	54 19,765	45 15,973			20 14,874	138 70,666
日向市	273 111,190	2,004 1,926,192		11 4,856	5 2,794		515 164,873	23 18,048	59 44,615	2,892 2,272,568
都農町		212 192,504		5 3,316					49 27,097	265 222,917
川南町		1,523 1,485,190		76 49,075	12 7,206				140 101,543	1,751 1,643,014
一ツ瀬				9 9,287	10 5,686				66 42,503	85 57,476
憶浜				4 4,520	0 124	84 16,228			16 10,705	105 31,577
宮崎		248 251,574				638 159,888			58 41,380	944 452,841
宮崎市		231 191,894	82 17,387	32 22,592	38 22,213	120 20,826	112 60,922		56 42,583	670 378,417
日南市	2,299 708,237	867 705,069		69 45,881			63 36,868		54 367,312	3,352 1,863,366
南郷	9,244 2,849,298	858 345,651		171 110,731			314 129,395		13 19,062	10,600 3,454,138
栄松	731 204,406	54 50,275		22 17,756					1 3,170	808 275,607
外浦	3,750 1,166,304	545 113,601					74 45,856		2 2,221	4,371 1,327,982
串間市東		56 53,677		46 31,281			695 226,986		136 90,528	932 402,472
串間市				10 8,224	13 8,372	18 45,144	10 6,302	7,097 4,094,660	11 28,141	7,159 4,190,843
合計数量	16,419	7,216	52,840	490	491	1,444	2,823	7,732	1,184	90,640
〃 金額 (魚価)	5,073,733 309	5,889,485 816	3,669,764 69	338,869 692	176,804 360	508,834 352	1,064,052 377	4,760,446 616	1,108,181 936	22,590,168 249
前年数量	21,249	6,322	45,609	520	437	915	3,686	6,977	917	86,634
〃 金額 (魚価)	6,713,401 316	5,195,824 822	2,566,926 56	369,834 711	171,614 393	420,965 460	1,246,055 338	4,032,435 578	824,980 899	21,542,034 249
数量増減	-4,830	894	7,231	-30	54	529	-863	755	267	4,006
〃 対比(%)	-22.7	14.1	15.9	-5.8	12.4	57.8	-23.4	10.8	29.1	4.6
金額増減	-1,639,668	693,661	1,102,838	-30,965	5,191	87,869	-182,003	728,011	283,201	1,048,133
〃 対比(%)	-24.4	13.4	43.0	-8.4	3.0	20.9	-14.6	18.1	34.3	4.9
魚価増減	-7	-6	13	-19	-33	-108	39	38	37	1
〃 対比(%)	-2.2	-0.7	23.4	-2.7	-8.3	-23.4	11.5	6.5	4.1	0.2

端数処理の関係で、下一桁が合わない場合があります。

参事会視察研修会（東京都）

宮崎県漁協参事会は漁協参事及び関係団体参事の親睦と、緊密なる連絡協調のもとに漁協経営に関する研修、研鑽を目的に9月12日～13日の2日間に渡り東京都にて会員参事15名が参加し視察研修を実施した。

1日目の研修はコープビル内の会議室を会場に系統組織の現状・課題点や今後の推進計画等について全国漁業協同組合連合会、日本漁船保険組合、全国漁業共済組合連合会の担当者から説明を受け、その後、参加した参事からは現場で抱える課題等の活発な発言もあり、有意義な情報交換の場となった。

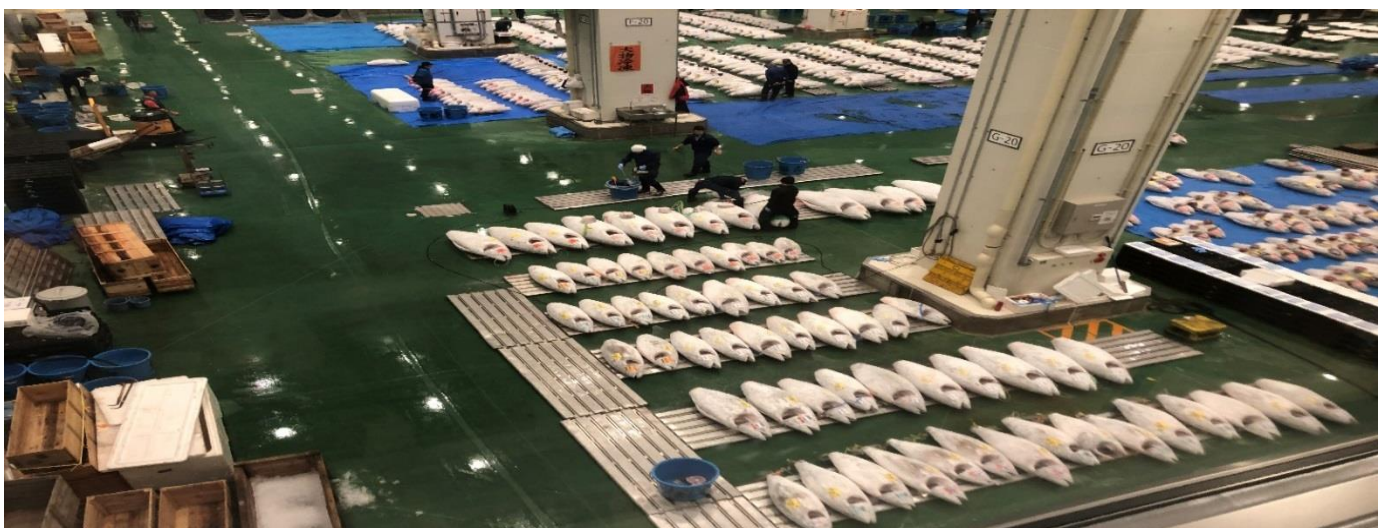
2日目の研修は昨年新設された豊洲市場を早朝より見学した。施設の規模の巨大さや取扱される魚介類の多さに加え徹底された衛生面への配慮、効率的な物流システムを見学し世界一の市場豊洲に向けた活力を感じることができた。



（研修受講風景）



（豊洲市場視察）



管内購買担当者会議

延岡支所管内購買担当者会議では、延岡市中小企業振興センターにて、9月20日(金)に開催され、漁連の2019年度取扱計画についての説明をおこなった。

その後、全漁連石油担当者より原油価格の動向及び石油情勢についての説明、資材担当者より新リース事業についての説明があった。

また、会議終了後には懇親会を開催し、各担当者と親睦を深めた。

会議の様子



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 購買事業部 0985-28-6111

進洋丸出港式

宮崎県海洋高校の実習船「進洋丸」がハワイ沖での長期実習を行うため、9月5日に宮崎港を出港した。

当日はあいにくの雨であり、例年、宮崎港岸壁にて行っている出港式を、水産会館5階の大研修室に場所を移して開催した。

多くの保護者や関係者に見守られながら、生徒代表が元気に挨拶し、出港式は盛大に執り行われた。

なお、進洋丸はハワイ沖でマグロ延縄漁の実習を行った後、ハワイで現地研修やイベントにも参加し、11月中旬に本県へ帰港する予定である。

出港式の様子



FCP展示会・商談会シート研修会を開催

皆さん、FCP展示会・商談会シートって知っていますか？

全国各地で開催される「展示会・商談会」で、自社の商品説明を行うために、農林水産省が制定した「商品規格」などを詳しく説明する、A4版ウラオモテのカタログです。

宮崎県内の水産加工業者さん等には是非使ってもらおうとの研修会です。

当日は、水産庁の助成事業として、国産水産物流通促進センターの構成員、公益社団法人日本漁業資源保護協会から手配していただいたシート作成のプロ「藤掛講師」、「石黒講師」。写真撮影の座学と実習のために、プロカメラマンの「川淵講師」においでいただき、県内の企業の皆さん17名が受講されました。

シート作成では、「売りたい企業」と「買いたい企業」を結びつけるのだから、「FCPシートは有能な営業マン」であり、人件費を考えると、1枚が600万円の価値があるとの説明や、「買い手目線で、興味を引く説明」に心がけ、「ウソや誇張」は絶対書かないこと。クレームに迅速に対応できるように、会社代表電話～夜間は誰も出ない事がある～を書かず、担当者の携帯を記入すること等をしっかり学びました。

写真撮影指導では、商品の並べ方や、置く台や皿への気配りが大事なこと。さらには撮れた写真をチェックして少しでも社のマイナスとなるもの（例えば、汚れた布等が写っていないか？、社員の衣装が乱れていないか等々）を外す事などを座学で学習し、自社製品の撮影に臨みました。さすがプロの目は厳しく、的確な指導でした。



研修会風景

3. FCPシート
(2)シート各部の内容とポイント

※最も重要部分

ターゲット	〇対象 〇対象 〇対象 〇対象(要配慮シート) 〇対象(要配慮シート)	広げすぎないこと。選択するのは後を捨てること (〇対象 〇対象 〇対象)
写真・映像	できるだけ具体的に、地域、年齢、職業、ライフスタイルなどを想定して	
表現シーン	美味しい食べ方、調理法、食べる場面・組み合わせなど、後の想像と関連させて	
商品特徴	希少性(限定:季節、地域、数量など)・歴史性や伝統継承・健康・環境・地産地消などを主に具体的に	

これがFCPシートの一部分



こんな感じで撮影指導



質感も豊か。魚うどんの端が無い。

FCPシートのHPはこちら http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/syoudan_sheet/

■宮崎のさかなビジネス拡大協議会■

電算システム勉強会

漁連では、9月13日（金）に各支所・各事業所を含めた経理・購買・販売の担当者16名出席のもと本所会議室にて電算システムについての勉強会を開催した。

この勉強会は、システムメーカー2社に説明いただき、最新システムの説明を受け、質問を交えながら、導入から10年が経過している既存システムとの比較を行った。

勉強会の内容を踏まえ、今後は本会の事業内容に合ったシステムの構築に役立てていく。



人事異動について

人事異動一覧表

2019年9月30日付

氏名	新	旧
長友 和久	定年により退職	参事、指導部長事務取扱
日高 直泰	定年により退職	株式会社 トレードメディア ジャパン出向（参事待遇）
西山 孝則	定年により退職	販売事業部長

2019年10月1日付

氏名	新	旧
長友 和久	再雇用職員 参事、指導部長事務取扱	参事、指導部長事務取扱
井上 喜義	購買事業部長、販売事業部長 兼務	購買事業部長

宮崎県水産試験場による魚病診断について

— 増養殖部 —

1. はじめに

宮崎県では、基幹漁業のかつお一本釣り・まぐろ延縄漁業以外に、温暖な気候と天然種苗の確保が容易であるという地の利を活かし、海面養殖業が盛んに行われています。近年では沖合養殖によるブリの生産量が増加しているほか、カンパチ、マダイ、マサバ等の養殖が行われています（図1）。また、内陸部では豊富な水資源を背景に全国有数の生産量を誇るウナギをはじめ、コイやアユ等の内水面養殖も行われています（図2）。

なお、魚も人間と同様、体調が悪くなったり、病気になることもあるため、養殖業者によりワクチン接種や餌への栄養剤の添加等の各種対策が行われています。しかし、養殖現場で判断のつかない病気の発生や、薬を与えても魚の不調が止まらないといったことがしばしば起こります。そのような事態が起きたときには、水産試験場の『魚病指導総合センター』に病気にかかった魚を送ってもらい、その病気の特定を行うとともに、対処・治療策を養殖業者にお伝えするといった対応を行っています。

今回は、これらの魚病診断業務の概要について、ご紹介します。

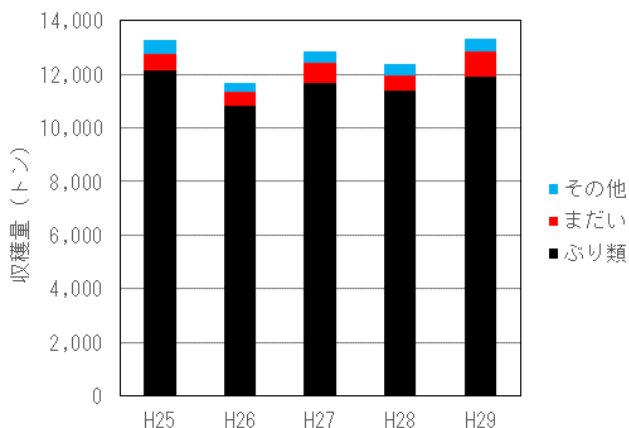


図1 海面養殖業収穫量

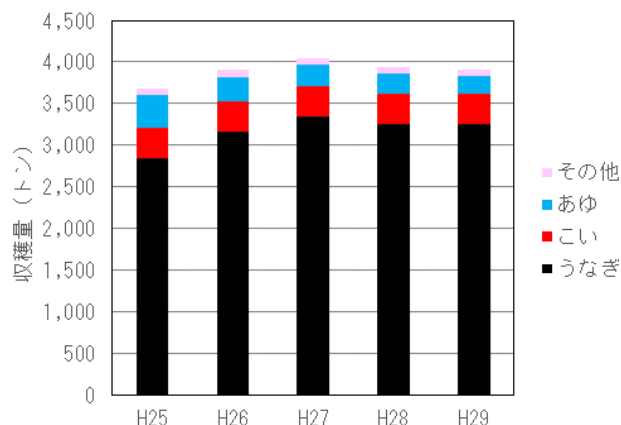


図2 内水面養殖業収穫量

表1 魚病指導総合センターの魚病診断対応実績

	診断件数												計
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
平成26年度													
海面	13	27	22	28	24	25	22	18	5	7	8	10	207
内水面	23	8	1	2	2	3	1	1	2	1	0	12	56
小計	36	35	23	30	26	28	23	17	7	8	8	22	263
平成27年度													
海面	14	17	15	15	11	28	29	15	10	7	5	8	174
内水面	16	2	2	4	0	0	3	2	2	2	3	10	46
小計	30	19	17	19	11	28	32	17	12	9	8	18	220
平成28年度													
海面	11	14	17	14	18	12	8	9	7	3	7	9	129
内水面	26	18	13	5	3	3	12	6	3	4	3	11	107
小計	37	32	30	19	21	15	20	15	10	7	10	20	236
平成29年度													
海面	8	10	6	19	19	19	13	18	5	6	5	6	134
内水面	27	12	8	4	3	2	2	4	5	9	13	14	103
小計	35	22	14	23	22	21	15	22	10	15	18	20	237
平成30年度													
海面	3	6	10	13	11	16	18	11	13	9	7	10	127
内水面	8	9	4	7	1	0	2	3	1	5	1	17	58
小計	11	15	14	20	12	16	20	14	14	14	8	27	185

2. 魚病について

魚病は以下のように、感染性の違いで大きく2種類に分かれます。このうち、本県の海面養殖で養殖被害の大きい病気は細菌病のレンサ球菌症、ノカルジア症です。

(1) 感染する病気

- ① **ウイルス病**：ウイルスが原因の病気。治療薬はなし。例) マダイイリドウイルス病、KHV病等
- ② **細菌病**：細菌が原因の病気。一部の病気はワクチン、抗菌薬で予防・治療可能。例) レンサ球菌症、ノカルジア症、ビブリオ病等
- ③ **寄生虫病**：寄生虫が原因の病気。例) ベネデニア症 (ハダムシ症)、ベコ病等
- ④ **真菌症**：真菌 (カビ) が原因の病気。例) イクチオホヌス症等

(2) 感染しない病気

- ① **栄養性疾病**：餌が原因で発生する病気。例) ビタミンB1欠乏症等
- ② **環境性疾病**：水質等飼育環境の悪化が原因の病気。例) アンモニア中毒等

3. 魚病診断について

ここからは、実際に行っている魚病診断を各手順ごとにご紹介します。

大まかな流れとしては、養殖業者からの持込みや送付のあった病魚に対して、様々な方面からの診断を行い、死因となった病気の特定とともに、投薬等の対処方法を確認します。これらの結果が判明次第、養殖業者へ報告を行っています。

(1) 外観観察

まず、病魚のサイズ測定を行った後、体色、病変部や体表・鰓の寄生虫の有無等を確認します。



写真1 眼球の白濁 (カンパチ)



写真2 体表面の寄生虫 (シマアジ)



写真3 鰓弁中のエラムシ (カンパチ)

(2) 剖検

病魚の解剖後、内臓諸器官を観察し、臓器の腫れや結節 (病原菌の塊) 等を確認します。

ここで、病気の症状が確認されたら、その部位の染色標本を作製し、顕微鏡で病原菌の存在を調べます。



写真4 心外膜炎（カンパチ）

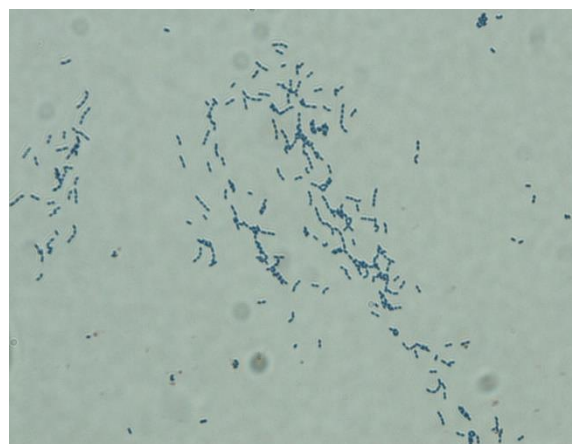


写真5 患部の染色標本（青い顆粒がレンサ球菌症の原因菌）



写真6 脾臓にできた結節（カンパチ）

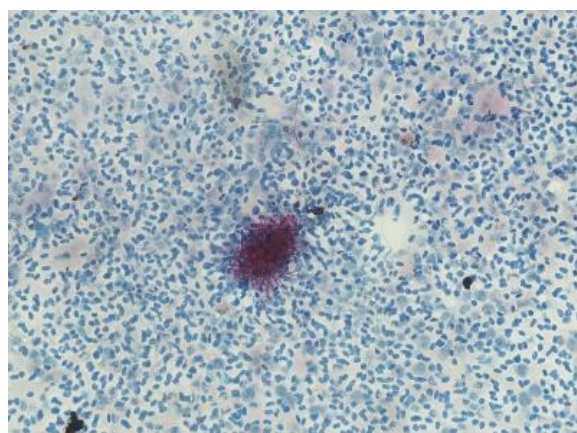


写真7 患部の染色標本（赤い線の塊がノカルジア症の原因菌）

（3）細菌分離

顕微鏡による確認も含めて、細菌病が疑われた場合、寒天培地を用いて、臓器から原因菌の分離（検出）を試みます。ここで、細菌病であれば、翌日以降、培地上に細菌が生えます。



写真8 腎臓からの菌分離



写真9 培地への塗布

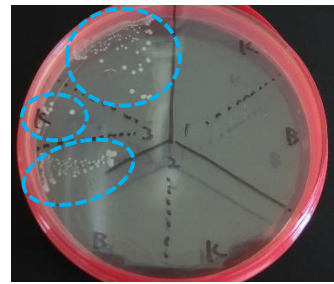


写真10 寒天培地に生えた細菌

次の段階として、細菌が分離されたら、抗血清を用いて、その細菌の種類を特定します。

抗血清とは特定の病原体に対する抗体を含むよう、ウサギ等を使って人為的に作製する血液成分の1種です。

抗血清を数滴、スライドガラス上で細菌と懸濁させ、凝集反応（細かい塊の形成）の有無を確認することで病気の種類の鑑別を行います。

(4) 分離菌への薬剤感受性の確認

病気の鑑別（原因菌の特定）ができれば、次に、その菌に対する薬剤の感受性（どの種類の抗菌薬が効くのか）を確認します。

新しい培地に細菌を塗布し、その上に各種抗菌薬をそれぞれ染み込ませた紙製のディスクを置きます。翌日以降、細菌の生えていない円の範囲の大きさを確認することで、その病気に効く抗菌薬の種類を見極めます。写真 11 では点線部の円が大きいほど、その薬の効き目があると言えます。

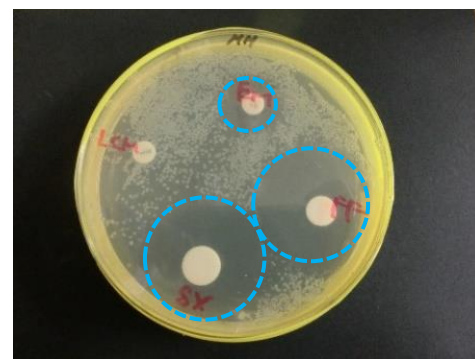


写真 11 薬剤感受性試験

(5) 遺伝子検査【PCR 検査】

確定診断の 1 つの手法として、病魚の鰓、臓器や分離菌から遺伝子（DNA または RNA）を抽出し、それをもとに病気を特定する検査手法も行っています。この手法は医療分野や、食品分野でも取り組まれているものです。

魚病診断では、細菌病で抗血清による鑑別が困難であったり、ウイルス病が疑われる場合に行います。

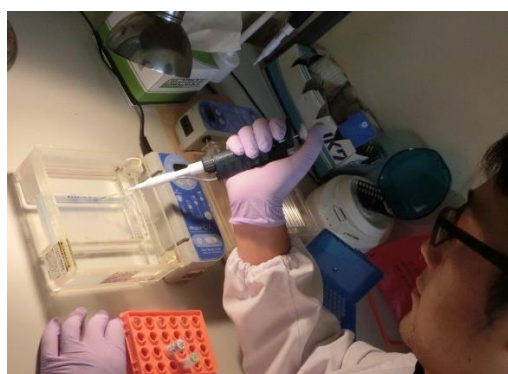


写真 12 PCR 検査①

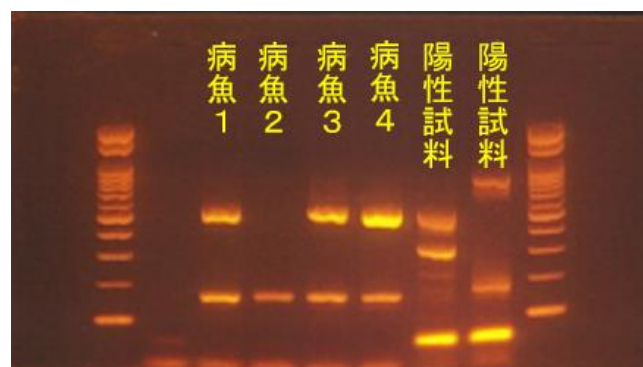


写真 13 PCR 検査②

* 病魚 1、3、4 が診断目的とする病気に該当

(6) 確定診断

(1) ~ (5) の各手順を経て、最終的な確定診断を行い、診断依頼のあった養殖業者に発生している不調の原因とその考えられる対策（細菌病の場合、効果の高い抗菌薬の種類等）をお伝えします。

なお、病気の種類にもよりますが、現場での養殖被害を最小限に抑えられるよう病魚の送付・持込みがあったその日ないし、翌日中には診断結果をお伝えするよう努めています。

4. 最後に

ここ数年、魚病診断の新たな検査手法や診断機器の導入により、検査の迅速性は格段に向上したところですが、養殖現場におかれましても、魚の健康状態に応じた給餌、生け簀の大きさに見合った適正密度の飼育、死亡魚の速やかな回収・処分、薬剤の適切な使用等、まずは魚を病気にさせない（病気を拡げない）取組が先決です。

今後も、引き続き、迅速な魚病診断の実施とともに、養殖現場と一体となり、健康で安全安心な養殖業を推進して参りたいと思います。

初出店！！いっちゃんが宮崎・楠並木朝市

宮崎県漁協青壮年部連絡協議会（会長：中野利勝）は、9月15日（日）に県庁楠並木通りで開催された「いっちゃんが宮崎・楠並木朝市」に出店し、水産物の販売を行った。

本協議会がこの朝市に出店するのは初めての試みで、9月1日より漁が解禁となったイセエビの他、ベイガイ、加えて加工品（カマス干物、タレ干物、カタクチイワシ干物、鯛茶漬け（冷凍））の販売を行った。

朝市は、毎月第1・3日曜日に開催されており、今後も継続して出店を行う予定。

※販売する水産物は、同協議会会員の漁獲物を中心に取り揃えていきたい。



宮崎県定置漁業協会 2019年度通常総会



宮崎県定置漁業協会（会長：元浦亮）は、9月28日（土）に宮崎県水産会館4階第一研修室において、2019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。

総会に引き続き、宮崎県及び宮崎県漁業共済組合より報告・説明が行われた。

議事

第1号議案	2018年度事業報告及び収支決算書の承認について
第2号議案	2019年度事業計画及び収支予算書（案）の承認について
第3号議案	2019年度会費及び徴収方法（案）について
第4号議案	役員改選について
第5号議案	その他

報告・説明

- ① 宮崎県における資源評価について
宮崎県水産政策課漁業・資源管理室主任技師 松井翔 氏
- ② 共済事業について
宮崎県漁業共済組合 業務課長補佐 杉田章太 氏
- ③ 水産試験場からの情報提供
宮崎県水産試験場 主任研究員 渡慶次 力 氏
技師 堀江 ひかり 氏

9月の動き（漁連）

3日	水産振興大会運営委員会
5日	進洋丸出港式
7～9日	全国豊かな海づくり大会・あきた大会
9日～17日	気仙沼他事業推進
11日	第3回漁政対策委員会
	日向灘掃海艇訓練に伴う事前協議
12～13日	参事会視察研修会（東京都）
13日	2019年度シーフード料理コンクール
	経理担当者会議
15日	楠並木朝市イベント
19日	まぐろ部会三役会
20日	お魚料理講習会（都城聖ドミニコ学園高等学校）
25日	第2回基盤強化勉強会
28日	宮崎県定置漁業協会総会

9月の動き（県関係）

5日	農政水産部 技術調整会議本会議（宮崎市）
26日	第413回 宮崎海区漁業調整委員会（宮崎市）