

水産宮崎

SUISAN MIYAZAKI



2019
11
No.722

漁業と技術を繋いで、新たな発展へ

令和元年度宮崎県水産振興大会 水産功労者・水産業優良経営者表



令和元年度 宮崎県水産振興大会



交流給食会(日之影町立宮水小学校)

宮崎県漁協設立70周年記念式



宮崎県漁協設立70周年記念式

CONTENTS

FISHING POLITICS

漁政

令和元年度 宮崎県水産振興大会

お魚料理講習会
(高城生涯学習センター・高城高校・高鍋高校)

令和元年度 漁船海難防止強調運動出動式
かつお・まぐろ陳情要望

2019年度シーフード料理コンクールレシピ
お魚料理チャレンジ部門 プロを目指す学生部門

2019年10月属人水揚げ表

2019年10月末現在漁業水産統計

BUSINESS

業務情報

「みやざきの魚」を子どもたちに
一地産地消への取組—
(ひむか地産地消交流給食会)

EVENT INFORMATION

イベント情報

JR観光特急で
地産地消イベントを開催

団地自治会とタイアップして水産物をPR
—JF宮崎市—

FISHERIES CO-OPERATIVE

漁連情報

宮崎県漁協設立70周年記念式
を盛大に開催

運営・会計監査
2019年度 第4回理事会
2019年度 役員コンプライアンス研修会

FISHERIES EXPERIMENT

水産試験場

日向灘の沿岸資源
評価結果について

—資源部—

RELATED ORGANIZATION

関係機関

10月の動き(漁連)
10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。

令和元年度水産振興大会

「水産功労者・水産業優良経営者の

功績たたえる」

令和元年10月17日（木）に宮崎県水産会館5階大研修室において、県内の漁業関係者等約130名が出席し、令和元年度宮崎県水産振興大会が開催された。

この大会は、本県水産業の発展に功労のあった者及び優良な水産業経営者を表彰することにより、被表彰者の功績を称えるとともに、生産意欲の向上、経営の合理化を促進し、本県水産業の振興に資することを目的に、毎年開催されている。

本年度は3名の水産功労者と、29名の水産業優良経営者が表彰を受けた。

また、大会終了後、4階研修室において、宮崎海洋高等学校の生徒が考案したレシピによる弁当を食しながら、河野知事と受賞者ならびに関係者によるランチミーティングが開催された。



水産功労者・優良漁業経営者



河野知事とのランチミーティング

令和元年度 水産功労者



河野 賢二 氏

功績概要

昭和 26 年 3 月よりかつお一本釣り漁船に乗船し漁業に従事、昭和 42 年 2 月からかつお一本釣り漁船の経営を開始、現在（有）福德水産として経営を行っております。

また、昭和 56 年 2 月より 3 年間外浦漁協理事を勤め、その後平成 11 年 1 月に外浦漁協理事就任、平成 26 年 2 月からは、外浦漁協代表理事に就任、在職中であります。

上記のとおり、長年に亘りかつお一本釣り漁船に従事・経営し、また、外浦漁協の理事として漁業経営に多大に寄与しております。



江藤 久義 氏

功績概要

昭和 39 年にかつお一本釣り漁船第六丸に甲板員として乗船されて以来、平成 24 年まで 48 年間の長きにわたり漁業に従事し、また、昭和 46 年からは独立経営され、経営者としても手腕を発揮されました。現在は南郷漁協組合長として、厳しい漁業環境の中、常に組織の強化・育成に積極的に取り組まれております。



小出 義春 氏

功績概要

昭和 41 年に組合員となり、家業であるかつお一本釣り・まぐろ延縄漁業に従事するとともに富島漁協青壮年部に加入、昭和 60 年以降にはリーダーとして他の部員と共に漁具・漁法の改良、漁場の開拓等まぐろ延縄漁業の普及推進に努め、県内外のまぐろ延縄漁業の振興にも大きく貢献しました。平成 27 年からは、日向市漁協の理事として漁協経営に日夜尽力され漁協経営等に貢献されています。

令和元年度 水産業優良経営者一覧

部門		所属漁協又は 推薦団体	船名	会社名又は氏名	
かつお一本釣漁業	120トﾝ以上	南郷漁協	八十一号由丸	有限会社 由丸水産	
		南郷漁協	第七十三真海丸	有限会社 中野水産	
	120トﾝ未満 100トﾝ以上	南郷漁協	第五清龍丸	有限会社 浅野水産	
		南郷漁協	十八号清龍丸	清龍水産 有限会社	
100トﾝ未満 20トﾝ以上	該当者なし				
20トﾝ未満	日南市漁協	第二十八進漁丸	株式会社 上村水産		
まぐろはえ縄漁業	20トﾝ以上	該当者なし			
	20トﾝ未満	日向市漁協	日の出丸	有限会社 日の出丸	
		川南町漁協	第十五寶進丸	有限会社 宝進丸	
		日向市漁協	栄幸丸	有限会社 栄幸丸	
	15トﾝ以上	日南市漁協	第十一寿丸	有限会社 東元壽水産	
		川南町漁協	龍喜丸	有限会社 龍喜水産	
		川南町漁協	第一海伸丸	有限会社 海伸丸	
	15トﾝ未満 10トﾝ以上	川南町漁協	生洋丸	有限会社 生洋丸	
日向市漁協		第八国丸	株式会社 国丸水産		
10トﾝ未満	日向市漁協	幸豊丸	是澤 悟		
	川南町漁協	敦弘丸	疋田 恵太		
まき網漁業	15トﾝ以上	北浦漁協	第六十八浩栄丸	有限会社 浩栄水産	
		北浦漁協	第十二海幸丸	有限会社 協栄水産	
	15トﾝ未満	該当者なし			
機船船曳網漁業	—	門川漁協	第二・第三新漁丸	河野 洋一	
		門川漁協	第二十・第二十一新生丸	小林 賢一	
その他漁船漁業	20トﾝ未満 10トﾝ以上	南郷漁協	第八富美丸	山田 正廣	
		南郷漁協	第五福善丸	山田 善身	
	10トﾝ未満 5トﾝ以上	川南町漁協	漁栄丸	疋田 竹春	
		川南町漁協	第二大成丸	山田 幸夫	
5トﾝ未満	日向市漁協	第八萬好丸	朝倉 昭義		
	日向市漁協	第八萬好丸	朝倉 昭義		
定置漁業	大型	南郷漁協	第六十三新堀丸	有限会社 新堀水産	
	小型	日向市漁協	第二とべしま丸	有限会社 とべしま丸水産	
海面養殖	—	串間市漁協	黒瀬水産 株式会社		
		島浦町漁協	有限会社 結城水産		
内水面養殖	—	内水面振興センター	有限会社 青木養鰻場		
水産加工業	—	該当者なし			

お魚料理講習会

(高城生涯学習センター・高城高校・高鍋高校)

・高城生涯学習センター

漁連は10月4日、漁村活性化推進機構担い手育成の原課長を講師として、高城生涯学習センターでお魚料理講習会を開催した。対象者は高齢者学級の学園生17名であり、カツオの捌き、カツオ料理に挑戦した。参加者は積極的にかつおに触れ、豪快にかつおを捌いていた。完成した料理を実食し、「全く臭みがなく、美味しい。」と大変好評であった。



・高城高等学校

10月8日、日南市漁協女性部の太田さん、河野さん、菅付さんを講師として、高城高校でお魚料理講習会を開催した。今回の講習会では、普段の講習会で使用している2～3kg台のカツオが入手できず、8～9kg台の大型のカツオで講習会を行った。

講師によるカツオの3枚おろしは大変迫力があり、生徒達も驚いている様子だった。今回はカツオが大きい為、講師が三枚おろしまで行う予定であったが、生徒より捌きたいという意見が多くあり、師範台で講師が指導しながら3枚おろしに挑戦した。

実食では、「美味しい」という声が多くあり、なかでも、日南の甘い醤油を使ったかつお飯は大変人気であった。



・高鍋高等学校

10月16日、宮崎市漁協女性部の中島さん、星倉さんを講師として、高鍋高等学校でお魚料理講習会を開催した。今回はカツオが入手できず、シビを用いて講習会を行った。実食では、自分達で調理した料理を囲み、談笑しながら実食を楽しんでいた。なかには、魚が苦手な生徒も見受けられたが、実食では美味しいと箸を進めていた。



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

令和元年度 漁船海難防止強調運動出動式

2019年10月1日（火）宮崎港 宮崎漁業協同組合前岸壁にて、宮崎海上保安部主催のもと、令和元年度 漁船海難防止強調運動出動式が下記のとおり開催された。

訪船指導では、停泊している船の船長に対し、漁船海難防止の指導（①活動PR、②見張り徹底、③発航前点検。④自己救命策、⑤安全操業）を行った。

今年度については、10月1日（火）～10月31日（木）までの間を「漁船海難防止強調運動月間」としており、海難事故ゼロを目指し、漁船海難防止に係る活動が積極的に実施される。

実施内容

（1）訪船指導要領説明

- （2）出動式
 - ・開会挨拶：宮崎海上保安部 部長 小野和哉氏
宮崎県漁連 参事 長友和久氏
 - ・出動号令

（3）訪船指導



出動式挨拶



訪船指導の様子



かつお・まぐろ陳情要望

全国近海かつお・まぐろ漁業者協会を代表に宮崎・高知・三重・静岡の4県合同にて、近海かつお・まぐろの持続的生産の確保に向けた経営対策等の強化・拡充について、国会議員、農林水産大臣、水産庁へ陳情要望活動を行った。

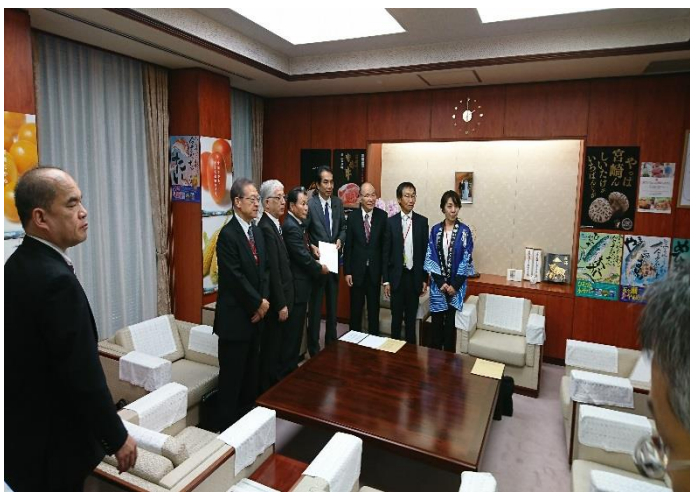
本年はかつお一本釣り漁において、春先からの不漁、昨年来の価格低迷に加え、さらにはビンナガ漁が大不漁となり、大幅に水揚げ金額が減少していることを説明し、持続的経営支援対策についての要望書を提出した。



・ 国会議員との意見交換会



・ 水産庁との勉強会



・ 農林水産大臣陳情要望及び意見交換会



2019年度シーフード料理コンクールレシピ ～ お魚料理チャレンジ部門 ～

宮崎県知事賞（最優秀賞）

「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



使用した魚介藻類を選んだ理由、 料理のPRポイント

シイラは、宮崎県内全域で漁獲され、その漁獲量は全国一です。
また、シイラは安価で手に入れやすく、おいしいため選びました。

1人分あたりの材料費

約 400 円

材 料	作 り 方
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 800g ・ シーフードミックス（えび、いか、あさり）400g ・ シイラ 150g ・ もみ海苔 適量 ・ 人参 160g ・ ほうれんそう 120g ・ 鶏むね肉 160g ・ みそ 20g ・ だしのもと 1.5袋 ・ 塩 適量 ・ しょう油 50g ・ 氷 600g 	<ol style="list-style-type: none"> ① 人参、ほうれんそうをゆでる。 ② シーフードミックスをゆでる。 ③ シーフードミックス、シイラをごま油できつね色になるまで焼く。 ④ むね肉をゆでる。 ⑤ シーフードミックスとむね肉のゆでた後のゆで汁にだしのもと、塩、しょう油を入れ、味を整える。 ⑥ シーフードミックスとむね肉で作った出汁に氷を入れ、ミキサーで氷と出汁を合わせ、シャーベットにする。 ⑦ ご飯を平らにし、真中にみそを入れ、丸く握る。 ⑧ 大きめの皿にご飯を入れ、人参、ほうれんそう、鶏むね肉をさいたもの、シーフードミックス、シイラをのせ、シャーベット出汁をかけ、もみ海苔をかける。

宮崎県漁連会長賞（優秀賞）

「ギョ（魚）エット」 延岡工業高等学校 山口 優菜さん



使用した魚介藻類を選んだ理由、料理のPRポイント

- ・私はメヒカリが好きで、フライなどの料理方法以外で何か作れないかなあと思い、リエットをつくってみました。
- ・メヒカリはフライパンではなく、オーブンで焼くと風味がよくなるため、オーブンを使用しました。
- ・玉ねぎがあめ色になるまでに時間がかかるため、時短するために塩をふって水を入れながら炒めました。

1人分あたりの材料費

約 220 円

材 料

- ・メヒカリ 500g
- ・玉ねぎ 1個
- ・オリーブオイル 適量
- ・EXVオリーブオイル 適量
- ・塩 少々
- ・胡麻 少々
- ・フランスパン 適量
- ・にんにく 少々
- ・ミニトマト 適量
- ・ベビーリーフ 適量
- ・パプリカ 適量

作り方

- ① オーブンを190℃で予熱する。
- ② フランスパンを包丁で薄くスライスする。パプリカも1cm位の大きさにそれぞれ切る。
- ③ ②をオーブンで焼く。（3分）
- ④ メヒカリの頭、えら、ひれなどを取り除き、オリーブオイル適量とにんにく、塩を少々入れてオーブンで焼き目がつくまで焼く。（フランスパンを焼き終わったら190℃で予熱しておく。）
- ⑤ 玉ねぎを繊維に沿って切り、塩を少しふってしぼる。
- ⑥ ⑤で切った玉ねぎを水を加えながら、フライパンであめいろになるまで炒める。
※水は大きじ1ずつ入れていく。
- ⑦ オーブンでメヒカリを190℃で12分焼く。火が通ったら（焼き目がついたら）オーブンから取り出し、玉ねぎとメヒカリを細かく包丁でたたく。（粗熱をとる。）
- ⑧ ⑦をボウルに移して、EXVオリーブオイルと胡麻を少々入れて混ぜる。
- ⑨ ⑧をバットに広げて2～5分冷やす。
- ⑩ ミニトマトを半分に切る。
- ⑪ ベビーリーフを水につけ、キッチンペーパーで軽く水気を拭き取り、⑨・⑩と共に皿に盛り付ける。

宮崎県信用漁業協同組合連合会長賞

「ブリトーのフィッシュ南蛮包み」

富島高等学校

橋口 香菜さん



使用した魚介藻類を選んだ理由、料理のPRポイント

- ① 南蛮液に合うと思い選びました。
- ② タルタルソースがさっぱりとしています。

1人分あたりの材料費

約 600 円

材 料		作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・薄力粉 240g ・片栗粉 大さじ2 ・水 400ml ・塩 ひとつまみ ・サラダ油 	生地	<ol style="list-style-type: none"> ① シイラに薄力粉をまぶし、溶き卵につける。 ② ①を約180℃で揚げ、醤油、みりん、酢、砂糖を混ぜた液につけておく。 ③ 卵を茹でておく。 ④ 薄力粉、片栗粉、水、塩を混ぜる。最後にサラダ油を入れて混ぜる。 ⑤ 熱したフライパンに④をお玉1杯程注ぎ、中火で表面が乾くまで焼く。 ⑥ ⑤を裏返し、少し焦げ目が付いたら皿に入れる。 ⑦ 茹でた卵とズッキーニをさいの目切りにする。 ⑧ ⑦とマヨネーズ、こしょうを混ぜ、へべすの皮をすって入れる。へべすの果汁も入れる。 ⑨ キャベツを千切り、トマトを薄く切っていく。 ⑩ ⑥にキャベツ、トマト、⑧、②の順番でおく。 ⑪ おいたら、下を一回巻いて、両端を畳み、再度巻いていく。 ⑫ 斜めに切ったら完成。
<ul style="list-style-type: none"> ・シイラ 2切れ ・卵 2個 		
<ul style="list-style-type: none"> ・薄力粉 ・油 ・醤油 大さじ4 ・酢 大さじ4 ・みりん 大さじ4 ・砂糖 大さじ2 	南蛮液	
<ul style="list-style-type: none"> ・へべす 2個 ・ズッキーニ 1/2 ・マヨネーズ 適量 	タルタルソース	
<ul style="list-style-type: none"> ・卵 2個 ・キャベツ 1/8個 ・ミニトマト 4個 ・コショウ 適量 		

宮崎県おさかな普及協議会連合会長賞

「ブイヤベースの魚介パスタ」 富島高等学校 田中 那波さん



使用した魚介藻類を選んだ理由、料理のPRポイント

・甲殻類やあさりなどの貝からは、うま味もたくさん出るので、それとパスタが絡んで、シイラなどの白身魚もいれており、歯ごたえもバツグンのパスタです！

1人分あたりの材料費

約 500 円

材 料

- ・ブリッチ 200g
- ・お湯（茹で用）2000ml
- ・塩（茹で用） 小さじ4
- ・えび（有頭） 4尾
- ・あさり（殻付き）300g
- ・しいら 240g
- ・玉ねぎ 60g
- ・にんにく 2片

《スープ》

- ・トマトジュース（無塩） 600ml
- ・水 200ml
- ・塩コショウ ふたつまみ
- ・オリーブオイル 大さじ2
- ・イタリアンパセリ
- ・粉チーズ

作り方

- （準備）エビは背わたを取り、あさりの砂抜きをしておく。
- ① 玉ねぎは薄切りにする。
 - ② にんにくは薄切りにする。
 - ③ この間に鍋に湯を入れ、塩とブリッチを入れ、茹でる。
 - ④ 鍋にオリーブオイルとにんにくを入れ、中火で熱し、にんにくの香りが立ったら玉ねぎを入れる。
 - ⑤ 玉ねぎがしんなりしたら、中火のまま、エビを入れて炒める。
 - ⑥ エビの色が変わったら中火のまま、あさりとスープの材料を入れ、蓋をして6分程度煮込む。
 - ⑦ エビに火が通ったら、中火のままシイラとブリッチを加え、混ぜる。
ひと煮立ちしたら、塩コショウで味を調え、火からおろす。
 - ⑧ 器に盛り、パセリと粉チーズを散らして完成。



2019年度シーフード料理コンクールレシピ

～ プロを目指す学生部門 ～

宮崎県知事賞（最優秀賞）

「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



使用した魚介藻類を選んだ理由、料理のPRポイント

- ・カンパチは1年中スーパーなどで手に入りやすく、1年中味落ちが少ないから。
- ・海藻麺は食感がとても良いので入れました。

1人分あたりの材料費

約 500 円

材 料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・カンパチ 50g ・パイシート 1枚 ・海藻ミックス 10g ・海藻麺 10g ・モッツアレラチーズ 30g ・ハーブミックス 適量 ・卵 1個 ・ドライトマト 3個 ・ヘベス 少々 ・バジル 6枚 ・イタリアンテイスト 適量 	<ol style="list-style-type: none"> ① カンパチに塩こしょうとハーブミックスをかける。 ② パイシートを伸ばし、真ん中にカンパチをのせ、その上にモッツアレラチーズ、海藻ミックス、海藻麺を乗せる。 ③ パイシートの周りに溶き卵を塗り、四つ角を中心に持っていき、折りたたむ。 ④ この時に、しっかり折りたたまないで焼いた時モッツアレラチーズが飛び出す。 ⑤ 200℃のオーブンで13分焼く。
<p>〈ソース〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ○粉ポルチーニ 小さじ1 ○生クリーム 70ml ○コンソメ 小さじ1 ○粉チーズ 小さじ1 ○バター 7g ・ホワイトペッパー 少々 ・ブラックペッパー 少々 	<p>《ソース》</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 鍋に材料○の調味料を入れ、とろみがつくまで煮詰める。 ② この時に沸騰し過ぎたり、混ぜすぎたりすると分離する。 ③ ホワイトペッパーとブラックペッパーで味を調える。 <p>《仕上げ》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・皿にソースをしき、その上に4等分にしたカンパチのパイ包み2つを乗せる。 ・ドライトマトを盛りつけ、上から全体的にへべすの皮とイタリアンテイストをかける。最後にバジルを盛る。

宮崎県漁連会長賞（優秀賞）

「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



使用した魚介藻類を選んだ理由、料理のPRポイント

- ① あじが好きでちょっと変わった料理を作りたいと思い、あじを選びました。
- ② あじのフィレを少し工夫して作った料理です。食べやすいようにシンプルに仕上げました。

1人分あたりの材料費

約 1,000 円

材 料	作 り 方
<ul style="list-style-type: none"> ・ あじの背フィレ 200g ・ マッシュルーム 1個 ・ アスパラガス 1本 ・ じゃがいも 1/2個 ・ 牛乳 50ml ・ バター 20g ・ エスニックテイスト 少々 ・ 塩、こしょう 少々 <p>〈ソース〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 白ワイン 175ml ・ バター 20g ・ 生クリーム 20ml ・ 海藻麺 少々 ・ だし 100ml ・ 海藻ミックス 少々 	<ol style="list-style-type: none"> ① あじを4等分に切る。多めに塩、こしょうをふってラップに包み、5分おく。 ② でてきた水をふきとる。フライパンにオリーブオイルをひいて、かわを下にして焼き、ひっくりかえして弱火でじっくり焼く。 ③ アスパラガスをななめに切り、茹でる。 ④ マッシュルームは薄く切り、オリーブオイルをひいて焼く。 ⑤ じゃがいもは茹でて水を切り、うらごしして、温めたバターと牛乳を入れて混ぜ、じゃがいものムースリーヌを作る。その中に焼いたあじをほぐして入れる。 ⑥ 白ワインを煮詰め、だしを入れて更に煮詰める。生クリームとバターを入れ、ソースを作る。 ⑦ まず、ソースをひき、じゃがいものムースリーヌをのせ、マッシュルームをひき、マッシュルームの上に海藻麺をのせる。あじをのせ、その上に海藻ミックスをのせ、アスパラガスを添える。お皿にエスニックテイストをのせる。

宮崎県信用漁業協同組合連合会長賞

「かんぱちのミルフィーユ」

宮崎調理製菓専門学校 佐藤 浩子さん



使用した魚介藻類を選んだ理由、料理のPRポイント

- ① 今回私は「かんぱち」を選びました。ぷりっとした食感が好きで、普段は、刺身で食べることが多いのですが、刺身以外の調理法では、なかなか食べる機会がないので、今回揚げる方法で調理に挑戦してみました。
- ② カンパチの切身を飴肥醤油とにんにく（すりおろし）に漬け込み、切身の間に県産アスパラとなめらかな口あたりのマッシュポテトを挟み、粉チーズ入りの小麦粉をつけて油でカリッと揚げてみました。家では子供たちに大好評でした。

1人分あたりの材料費

約 800 円

材 料

- ・カンパチ切り身 660g
- ・アスパラガス 8本
- ・じゃがいも（ばれいしょ）250g
- ・にんにく 1かけ
- ・きゅうり 1/2本
- ・ミニトマト（赤・黄） 1袋
- ・イタリアンパセリ 1袋
- ・粉チーズ 大さじ2~3
- ・黒（あらびき）コショウ 適量
- ・オリーブオイル 適量
- ・小麦粉 適量
- ・きび砂糖 適量
- ・りんご酢 大さじ2~3
- ・塩 少々
- ・飴肥醤油 適量
- ・タイム（飾り用）
- ・バター（有塩） 大さじ1/2
- ・牛乳 50ml

作 り 方

- ① 小麦粉を篩っておく。
- ② 野菜を切る。（アスパラは1本を3等分に切り、茹でる。/ じゃがいもは皮をむき、芽を取り、正方形に小さく切り、電子レンジで7分程加熱する。/ にんにくは皮をむき、すりおろす。/ きゅうり、ミニトマトは小さい正方形に切る。/ イタリアンパセリも水洗いし、みじん切りして、キッチンペーパーで水気をとる。/ タイム（飾り用）も水洗いし、ペーパーで水気をとる。）
- ③ カンパチを棒状に切る。（切った切り身を飴肥醤油とにんにくすりおろしに漬け込む（10分程）。
- ④ 付け合わせ（カラフルサラダ）のタレを作る。（ボウルにりんご酢大さじ2~3、塩少々、きび砂糖適量、オリーブオイルを入れ、味が整ったら刻んであったきゅうりとミニトマトを加え、しばらく漬け込む。）
- ⑤ マッシュポテトを作る。（①茹で上がったじゃがいもを水切りし、再び鍋に戻し、鍋の中で泡立て器を使ってふんわりとつぶす。形がなくなったら、バターを加え、牛乳を少しずつ入れて混ぜる。なめらかになったら完成。）
- ⑥ ③のカンパチの切り身をペーパーを使って漬けダレをふき取る。一切れの魚の片側にマッシュポテトを再びのせ（塗って）そこにアスパラ2本をのせる。アスパラの上にマッシュポテトを再びのせ、次の切り身を置いてサンドする。同じように7個作る。
- ⑦ ⑥で成型したものにイタリアンパセリ、粉チーズ、黒コショウ等が入った小麦粉をしっかりつけ、170℃くらいの油でカラッと揚げる。
- ⑧ お皿に2切ずつのせて、④で作ったカラフルサラダを盛りつけ（4~5カ所）、タイムを飾り付けて完成。

宮崎県おさかな普及協議会連合会長賞

「マグロの照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



使用した魚介藻類を選んだ理由、料理のPRポイント

- ・父が鮪漁師のため、鮪を使用した料理を作りたいと思ったからです。
- ・県産のものを多く使用しています。
- ・照り焼きの甘さと、マヨネーズソースのピリ辛さがマッチしていると思います。

材 料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・マグロ 100 g ・ご飯 800 g ・ごま 40 g ・大葉 8 枚 ・玉ねぎ 1/2 個 ・トマト 1 個 ・マヨネーズ 120 g ・柚子胡椒 適量 <p>【たれ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・醤油 ・砂糖 ・みりん ・水 	<ol style="list-style-type: none"> ① マグロをミンチにする。 ② マグロを4等分にする。ペーパーで水気を取っておく。 ③ マグロに小麦粉をまぶし、フライパンで焼いていく。 ④ 少し焦げ目をつけ、たれを入れ、からませる。 ⑤ ご飯にごまを入れ、油のしいたフライパンに形を整えて置き、焼く。 ⑥ 玉ねぎは薄くスライスし、トマトは幅0.5cm程にスライスしておく。 ⑦ マヨネーズと柚子胡椒を混ぜ、マヨネーズソースを作る。 ⑧ ライス、マヨネーズソース、トマト、大葉、マグロ、ライスの順で重ねる。



2019年10月属人水揚げ表

区分 漁協名	10月分			10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10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	2,165	175,377	81	47,828	3,478,957	73	42,853	2,594,756	61	4,974	884,201	20.1
島浦町	392	110,831	283	9,019	1,652,389	183	9,877	1,440,923	146	-857	211,466	25.6
延岡	55	18,682	339	679	266,054	392	330	210,469	638	349	55,585	-38.6
延岡市	60	23,613	392	827	381,979	462	818	402,595	492	10	-20,616	-6.2
庵川	66	35,579	543	953	530,986	557	873	485,814	557	80	45,172	0.1
門川	16	6,987	438	154	77,652	503	274	225,913	825	-119	-148,260	-39.1
日向市	258	205,957	800	3,149	2,478,525	787	2,749	2,151,110	783	401	327,415	0.6
都農町	22	27,766	1,244	287	250,682	872	266	248,330	933	21	2,352	-6.5
川南町	138	143,789	1,042	1,889	1,786,803	946	1,659	1,559,440	940	230	227,364	0.6
一ツ瀬	5	4,104	757	91	61,580	680	93	68,278	735	-2	-6,698	-7.5
檉浜	3	2,082	750	107	33,660	314	85	31,972	378	23	1,688	-17.1
宮崎	39	46,979	1,198	983	499,820	509	741	406,354	548	241	93,466	-7.2
宮崎市	25	32,035	1,307	695	410,452	591	617	364,719	591	78	45,733	-0.1
日南市	268	168,236	628	3,620	2,031,602	561	4,643	2,045,384	441	-1,023	-13,782	27.4
南郷	765	260,333	340	11,365	3,714,471	327	14,010	4,716,412	337	-2,646	-1,001,941	-2.9
栄松	32	11,004	349	839	286,612	342	1,151	404,946	352	-311	-118,334	-2.9
外浦	368	134,897	367	4,739	1,462,879	309	5,905	1,817,563	308	-1,167	-354,683	0.3
串間東	37	16,003	435	969	418,475	432	1,193	468,175	392	-224	-49,699	10.0
串間市	539	290,596	539	7,697	4,481,439	582	7,189	4,026,960	560	509	454,479	3.9
合計	5,251	1,714,850	327	95,891	24,305,018	253	95,324	23,670,111	248	567	634,907	2.1

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10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			47,080 3,207,771	6 3,387	282 67,842		442 171,260	3 5,146	14 23,551	47,828 3,478,957
島浦町		319 293,136	7,862 583,118	6 8,445			209 71,543	556 633,302	67 62,845	9,019 1,652,389
延岡				18 14,348	16 9,343	469 213,439			176 28,924	679 266,054
延岡市	72 18,203			1 1,082	63 20,462	150 65,152	317 130,832	2 1,937	222 144,310	827 381,979
庵川	54 17,057	309 291,288	210 36,586	0 131	55 25,432		172 59,613	103 68,180	50 32,699	953 530,986
門川		14 15,532		7 5,435	59 21,498	52 16,969			23 18,218	154 77,652
日向市	298 114,338	2,151 2,094,985		13 5,340	6 2,981	26 6,497	569 181,678	24 18,566	62 54,140	3,149 2,478,525
都農町		231 215,909		5 3,545					51 31,228	287 250,682
川南町		1,637 1,611,646		85 54,639	14 8,536				154 111,981	1,889 1,786,803
一ツ瀬				9 9,973	10 5,949				71 45,658	91 61,580
憶浜				4 5,064	1 256	84 16,270			18 12,070	107 33,660
宮崎		278 290,635				643 160,604			63 48,581	983 499,820
宮崎市		240 203,969	82 17,387	33 23,297	45 25,195	121 20,894	112 60,922		62 58,789	695 410,452
日南市	2,456 763,911	969 800,508		73 48,517			63 36,868		58 381,798	3,620 2,031,602
南郷	9,857 3,050,213	977 388,718		179 117,326			328 133,099		24 25,116	11,365 3,714,471
栄松	758 210,539	58 54,277		22 17,756					2 4,040	839 286,612
外浦	4,071 1,279,699	586 132,143					80 48,765		2 2,272	4,739 1,462,879
串間市東		56 53,677		51 35,589			723 233,431		140 95,779	969 418,475
串間市				11 9,625	13 8,372	18 45,700	11 6,505	7,632 4,380,160	12 31,076	7,697 4,481,439
合計数量	17,567	7,825	55,234	523	564	1,563	3,025	8,321	1,270	95,891
" 金額 (魚価)	5,453,960 310	6,446,423 824	3,844,861 70	363,499 695	195,868 347	545,525 349	1,134,516 375	5,107,291 614	1,213,075 955	24,305,018 253
前年数量	22,343	6,882	51,090	559	500	1,137	3,993	7,776	1,047	95,324
" 金額 (魚価)	7,159,623 320	5,663,855 823	2,838,838 56	394,373 706	191,706 384	602,504 530	1,327,914 333	4,547,531 585	943,767 902	23,670,111 248
数量増減	-4,776	943	4,144	-35	64	426	-968	545	223	567
" 対比(%)	-21.4	13.7	8.1	-6.3	12.9	37.5	-24.2	7.0	21.3	0.6
金額増減	-1,705,663	782,568	1,006,023	-30,873	4,162	-56,979	-193,399	559,759	269,308	634,907
" 対比(%)	-23.8	13.8	35.4	-7.8	2.2	-9.5	-14.6	12.3	28.5	2.7
魚価増減	-10	1	14	-11	-36	-181	42	29	54	5
" 対比(%)	-3.1	0.1	25.3	-1.6	-9.5	-34.1	12.8	5.0	6.0	2.1

端数処理の関係で、下一桁が合わない場合があります。

「みやざきの魚」を子どもたちに -地産地消への取組-

(ひむか地産地消交流給食会)

10月8日(火)におこなわれた「交流給食会」は、(公財)宮崎県学校給食会主催のもと、日之影町立宮水小学校において、宮崎産めひかりを取り入れた給食を通して地産地消の取組をしたいとの依頼により開催された。これまでも宮崎県学校給食会が主催する「ひむか地産地消交流給食会」の活動を通して宮崎県産魚類の地元消費拡大に向けた活動を展開している。今年度は、都城市立縄瀬小学校に続き2校目となる。

日之影町立宮水小学校の4、5年生を対象に内海定置網の動画を放映し、四季を通して宮崎県内で水揚げされる魚種の説明やお魚クイズを出題した。その後一緒に給食(めひかりの南蛮漬け)を食べた後、昼休み時間には全校生徒を対象に宮崎県内で水揚げされる魚(8魚種)、めひかり(頭付)を展示し、説明をおこなった。生徒たちは、新鮮な生の魚に触れ、目をキラキラさせながら数々の質問をして魚や食への関心を高める事ができた。



JR 観光特急で地産地消イベントを開催

宮崎のさかなビジネス拡大協議会では、JA宮崎県経済連や宮崎県などとタイアップ、JR九州日南線で運行されている観光特急「海幸・山幸」号の運行開始10周年特別企画として、「カラダグッド宮崎トレイン」イベントを10月31日のハロウィーンに合わせて実施しました。

これは、宮崎県を代表する「海の幸や山の幸」を、特急名そのままの「海幸山幸」で食するイベントです。地元で居酒屋チェーン店を展開する企業さんに素材を提供し、たくさんのメニューを作っていました。

海の幸では、県産伊勢えびのお味噌汁や、近海カツオのお刺身を提供。牛肉や豚肉、味の豊かな野菜群も素敵な料理メニューで登場。NHKニュースで生中継される等定員いっぱいの乗客に楽しんでいただきました。

ココロ踊る♪カラダ喜ぶ♪みやざきのグルメ旅にでかけよう!
Karada Good Miyazaki Train
おもてなしがいっぱい!

わたしたちが
旅の魅力を
ご案内します!

車内MC:
みやざきブランド
アンバサダー
竹井 優花(左)、岡田 光(右)

宮崎駅→青島駅
ウェルカム
スピーチ&乾杯
「秘製ワイン」と
「宮崎県産チーズ」で
おもてなし
美食欲のはじまりに乾杯!

青島駅→北郷駅
海幸山幸
オードブルを堪能!
宮崎中・宮崎ブランドポーク
と県産野菜を使ったおつまみ
オードブルをおもてなし
宮崎の祝祭をお供に列車の旅を
お楽しみください。

宮崎の「食」紹介
宮崎中・宮崎ブランドポークの魅力を紹介します!

北郷駅→油津駅
海幸山幸の
プレゼント!
宮崎の食料をハロウィンにちなんで
プレゼント!

油津駅
宮崎の「食」紹介
宮崎の野菜、水産物の魅力を紹介します!

全営業は「トリック・オア・トリート」!

油津駅停車中
海幸山幸の
宴を楽しむ!
旅のメインは油津駅でのおもてなし。
生産者や地元ならではの「宮崎の農産物」をテーマに
「宮崎中」「みやざき地産地消」「伊勢海老」「カツオ」「かんしゅ」
「ピーマン」を使った料理と、地元酒造の乾杯をペアにしてお届け!

宮崎の「食」紹介
みやざき地産地消、宮崎の祝祭の魅力を紹介します!

※写真はいずれもイメージです。



■ 宮崎のさかなビジネス拡大協議会 ■

団地自治会とタイアップして水産物を PR

JF 宮崎市

宮崎市漁協では、宮崎市西方の高台にある「生目台東団地自治会(世帯数 1,060 余)」とタイアップする形で、団地自治会が主催するウォーキングイベントのゴール地として、青島漁港を選んでもらい、体験型のイベントを開催した。

都合9回目の開催となった今年11月3日のイベントでは、自治会が募集した300名余りの家族連れが、大型バス6台で団地を出発。青島漁港までの途中にある宮崎県総合運動公園から、青島漁港を目標に7km余りをウォーキング。

漁協横の青島海岸では、漁協青壮年部がサポートする「地引き網体験」に続き、漁協事務所前では、「海鮮バーベキュー大会」、「漁協の水産加工品を賞品にした抽選会」が実施されました。

イベント終了後は、「漁協直売店」も賑わい、鮮魚や加工品を沢山買っていただいたとのこと。漁協担当者からは、「準備は大変でしたが、喜んでいただいて大成功」とのお言葉でした。



漁協横での地引き網体験



いろんな獲物がかかりました。



地引き網の片付け作業



海鮮バーベキュー会場

■ 宮崎市漁業協同組合・宮崎のさかなビジネス拡大協議会 ■

宮崎県漁協設立70周年記念式 を盛大に開催

昭和24年に宮崎県下の漁業協同組合が発足し、本年で70周年を迎えるにあたり、漁協関係者が相集い、心を新たにして再出発することを趣旨として、10月17日（木）に宮崎県水産会館5階大研修室において、「宮崎県漁協設立70周年記念式」を開催した。

表彰式では、宮崎県知事表彰として、県内19JFに感謝状と記念品、5年以上務められた組合長、常勤役員の14名に同じく感謝状と記念品、30年以上務められた非常勤役員7名に感謝状と記念品が贈られた。

また、宮崎県漁連、宮崎県信用漁連、共水連の3連会長による表彰として、20年以上務められた非常勤役員の17名に表彰状と記念品が贈られた。

記念式当日は、河野宮崎県知事を始め、丸山宮崎県議会議長、全漁連の大森代表理事専務の他、多数の来賓者の出席と、江藤農林水産大臣を始め、古川衆議院議員、武井衆議院議員、松下参議院議員、長峯参議院議員の本県選出の国会議員の方々、山口水産庁長官、及川農林中金福岡支店長、大井全国共水連会長からの祝電をいただき、盛大に開催された。

記念講演として、長谷前水産庁長官による、「水産業の現状と改革」と題した講演が行われ、参加者は熱心に聴き入っていた。

最後に受賞者の記念撮影を行い、無事に記念式は終了した。



・開会に先立って、お亡くなりになられた諸先輩の方々と、台風19号による被災者の方々に対し黙祷を行った。



・大会にあたり挨拶をされる宇戸田宮崎県漁連会長



・河野宮崎県知事より表彰を受ける、久保崎庵川漁協組合長、松岡宮崎漁協組合長、江藤南郷漁協組合長



- ・受賞者を代表して河野宮崎県知事、宇戸田宮崎県漁連会長に謝辞を述べる元浦亮氏



- ・記念講演をされる、長谷前水産庁長官

宮崎県漁協設立 70 周年記念式に係る役員功労表彰者名簿

JF別	宮崎県知事表彰		3連会長表彰	計(人)
	組合長・常勤役員	非常勤役員	非常勤役員	
	5年以上	30年以上	20年以上 30年未満	
島浦町	岩田 末幸			1
延岡	日高 光明	菊原 慶美	大和 輝子 松田 九州男	4
延岡市	谷口 安博		和田 成弘 甲斐 寿夫 櫻井 勝盛	4
庵川			高月 雅夫	1
門川	黒木 巧		小林 賢一	2
日向市	是澤 喜幸	島田 松男 小出 栄	児玉 利弘 村上 重隆	5
川南町			一政 伸壽	1
宮崎市	矢部 廣一			1
日南市	濱上 貢			1
栄松	竹下 幸夫		阪元 政弘 阪元 政美	3
外浦	河野 賢二	横尾 健市 河野 和文 中村 幸男 贄田 太一郎	元浦 亮 安藤 鐵郎	7
串間市東	近藤 守		東 修 門田 國光 川崎 義成	4
串間市	鬼塚 莊次			1
漁連	宇戸田 定信 妹尾 秀彦			2
信漁連	大津山 廣己			1
計(人)	14	7	17	38

運営・会計監査

漁連は漁連会議室において井上、金丸、和田監事による運営会計監査を4日間に亘り実施した。日程は以下のとおり。

- 10/23 (水)：総務部、日南支所、日南製氷工場、南郷事業所、宮崎事業所
- 10/24 (木)：延岡支所、土々呂製氷工場、北浦事業所、購買事業部、販売事業部
- 10/25 (金)：指導部、総務部(経理)、監事ヒアリング
- 10/31 (木)：監査講評

2019年度 第4回理事会

漁連は、10月31日(木)水産会館4階第一研修室において、2019年度第4回理事会を開催し、次の事項について報告及び議案審議を行い、全議案とも原案通り承認された。

報告事項

- (1) 2019年度9月末損益概況について
- (2) 2019年度上半期監事監査結果について
- (3) 内部監査指摘事項の改善状況について
- (4) 第2回JF経営指導宮崎県委員会の結果について
- (5) 固定資産の取得について
- (6) 漁協運動功労者・漁業振興功績者の表彰について
- (7) 宮崎県漁業販売株式会社の経営状況について

附議事項

第一号議案 石油類の価格改定に関する件

2019年度

役員コンプライアンス研修会

漁連は10月31日(木)水産会館4階第二研修室において役員コンプライアンス研修会を行った。

- ・講師
コンプライアンスアドバイザー 戸高栄作氏
- ・研修内容
「～事故や事件のない職場をつくる～」

日向灘の沿岸資源評価結果について

—資源部—

今年度で第9回となる宮崎県資源評価委員会は、8月8日に水産会館の5階大研修室で開催され9種（新規2種）が評価されました（表1）。ここでは、重点的に資源管理を推進している「アマダイ類」「イセエビ」「マダイ」及び新規種の「スズキ類」「ウシノシタ類」の評価結果の概要を示します。

- 注1) A、B、C、Dは使用した情報の質や量のレベル
- 注2) 高位、中位、低位は資源レベル
- 注3) 増加、横ばい、低下は直近5カ年の資源量指標値の動向
- 注4) CPUEは1日1隻当たりの漁獲量（kg/日/隻）

表1 第9回 資源評価委員会の結果

種類	2019年	
1 アマダイ類	B	中位・増加
2 カサゴ	A	中位・増加
3 チダイ	B	中位・増加
4 ヒラメ	A	低位・減少
5 イセエビ	C	低位・横ばい
6 コウイカ類	B	低位・減少
7 マダイ	C	中位・横ばい
8 ウシノシタ類	B	高位・増加
9 スズキ類	B	高位・横ばい
計 9 種		

1 アマダイ類



写真1 水揚げされたアカアマダイ

【2018年の漁獲状況】
 漁獲量：13.4トン
 漁獲金額：23百万円
 平均単価：1,742円/kg
【評価結果】
 資源の水準：「中位」
 資源の動向：「増加」

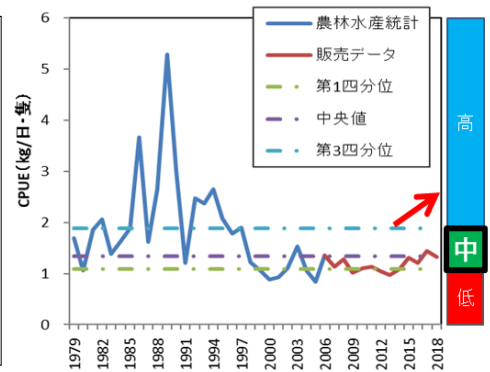


図1 その他の延縄漁業の資源量指標（CPUE）の推移と動向

【委員会の提言】

近年は資源増加期に入った可能性が高く、今後も再生産成功率の高い状態が継続すれば、資源の増加につながることから、親魚量・加入量の確保が重要である。

2 イセエビ



写真2 水揚げされたイセエビ

【2018年の漁獲状況】
 漁獲量：53.6トン
 漁獲金額：270百万円
 平均単価：5,042円/kg
【評価結果】
 資源の水準：「低位」
 資源の動向：「横ばい」

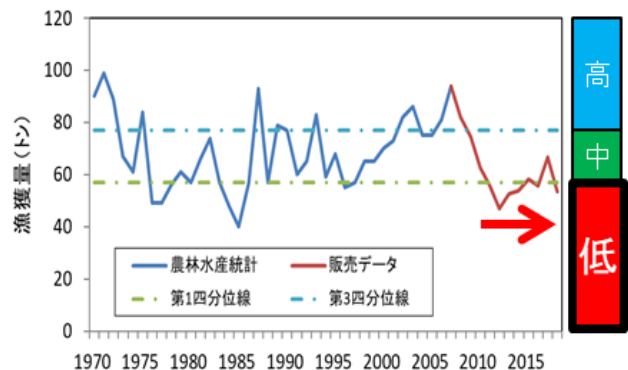


図3 資源量指標値（漁獲量）の推移と動向

【委員会の提言】

加入量増大及び生残率向上のための藻場造成や代替物の検討・設置や、資源の効率的利用方法として小型個体の再放流による漁獲サイズの拡大を促す措置が考えられる。

3 マダイ



写真3 水揚げされたマダイ

【2018年の漁獲状況】
 漁獲量：70.4トン
 漁獲金額：63百万円
 平均単価：889円/kg
【評価結果】
 資源の水準：「中位」
 資源の動向：「横ばい」

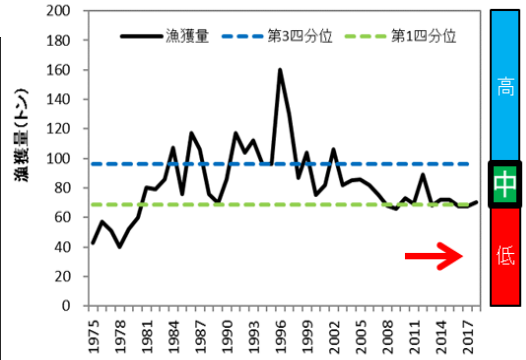


図4 資源量指標値（漁獲量）の推移

【委員会の提言】

近年の本県海域はマダイの生育環境として好適であるとは言いがたいため。地先での再生産状況や環境変化等をモニタリングし、人為的に資源回復が望める機会を把握することが重要である。

4 ウシノシタ類

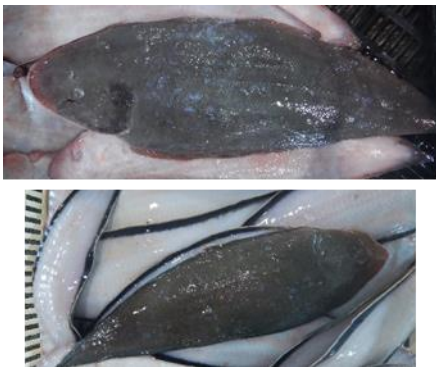


写真3 水揚げされたウシノシタ類
 (上：オオシタピラメ、下：クロウシノシタ)

【2018年の漁獲状況】
 漁獲量：19.7トン
 漁獲金額：15百万円
 平均単価：779円/kg
【評価結果】
 資源の水準：「高位」
 資源の動向：「増加」

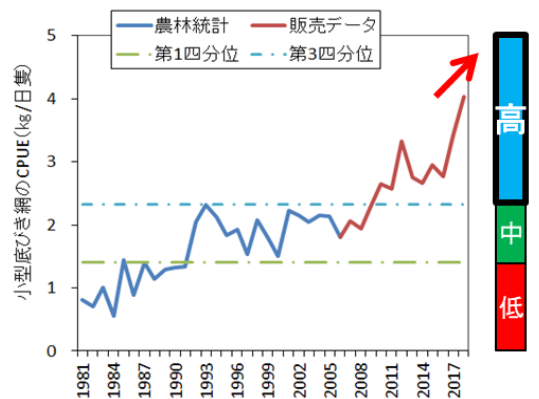


図4 小型底びき網漁業の資源量指標値（CPUE）の推移と動向

【委員会の提言】

小型魚を含んだ漁獲サイズや種組成の把握など、継続したモニタリングが必要である。

5 スズキ類



写真3 水揚げされたスズキ類
 (上：スズキ、下：ヒラスズキ)

2018年の漁獲状況
 漁獲量：16.4トン
 漁獲金額：13百万円
 平均単価：802円/kg
【評価結果】
 資源の水準：「高位」
 資源の動向：「横ばい」



図4 小型定置網漁業の資源量指標値（CPUE）の推移と動向

【委員会の提言】

スズキ類は、中長期的な資源変動をするとされており、今後は資源の減少が危惧されることから、生態情報や漁獲実態の把握など、今後も継続的にモニタリングする必要がある。

今年評価した各種の詳細は、宮崎県水産試験場 HP (<http://www.mz-suishi.jp/>) に掲載しております。

10月の動き（漁連）

1日	漁船海難防止強調運動出動式
4日	お魚料理講習会（高城生涯学習センター）
8日	ふれあい給食会（日之影宮水小学校）
	お魚料理講習会（高城高校）
	第3回監査士チーム会
12日	第59回労働組合定期大会
16日	お魚料理講習会（高鍋高校）
17日	宮崎県水産振興大会
	宮崎県漁協設立70周年記念式典
	操業効率化支援事業における陸上保管現地調査
23日	広域水産業再生委員会担当者会
31日	第4回役員会
	役員コンプライアンス研修会
	管理職定例会

10月の動き（県関係）

17日	令和元年度 宮崎県水産振興大会（宮崎市）
23日	宮崎県資源管理協議会 第1回定例会（宮崎市）
29日	全国海区漁業調整委員会連合会 九州ブロック会議（宮崎市）