



2022
10
No.759

漁業と魚食文化の発展を目指して



2022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



2022年度シーフード料理コンクール



県外積地事業推進



秋の味覚!!宮崎県内いせえび漁解禁!

CONTENTS

FISHING POLITICS

漁政

6級海技士(機関)臨時国家試験

水産振興大会運営委員会の開催

2022年度シーフード料理コンクールの開催

魚活チャレンジ部門:プロを目指す学生部門

2022年8月末漁業生産統計(属人)

2022年8月漁業生産統計(属人)

2022年8月末の対前年比較属人水揚げ表

BUSINESS

業務情報

県外積地事業推進

秋の味覚!!宮崎県内いせえび漁解禁!

MERGER PROPULSION

合併推進部

第2回宮崎県一漁協合併推進協議会
作業部会

EVENT INFORMATION

イベント情報

宮崎のさかなビジネス拡大支援事業
(地産地消・食育活動支援)のご紹介

FISHERIES CO-OPERATIVE

漁連情報

2022年度第3回監事会

FISHERIES EXPERIMENT

水産試験場

貝毒について
—増養殖部—

RELATED ORGANIZATION

関係機関

宮崎県漁政対策委員会 第2回委員会
令和4年度 ロケット打上げに関する事前協議(第2回)

宮崎県漁政対策委員会 第3回委員会
日向灘掃海訓練海面設定に係る説明会

宮崎県定置漁業協会2022年度通常総会

九州船員災害防止大会開催

9月の動き(漁連関係)

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。

6級海技士（機関）臨時国家試験

受験者8名全員合格

6級海技士（機関）の臨時国家試験が2022年9月6日、JF日向市の2階大研修室を試験会場におこなわれ、県内のまぐろ延縄漁業に従事する8名が受験し全員が合格した。

今回の臨時国家試験は、まぐろ延縄漁業の次代を担う若い有資格者が少ない現状を危惧したJFからの要請により実施されたものであり、受験者は、8月17日から9月5日の間にJF日向市で開催されたJF宮崎漁連主催の養成講習会を受講し臨時国家試験に臨んだ。

合格者8名は、9月8日にJF日向市で開催された消火座学及び実技の免許講習、翌9日の救命講習座学の免許講習、9月15日に福岡市で開催された救命講習実技の免許講習を受講し全員が修了審査に合格した。

水産振興大会運営委員会の開催

宮崎県水産振興大会運営委員会（会長 久保昌広）は、去る9月8日（木）宮崎県庁防災庁舎75号室において、宮崎県水産振興大会第1回運営委員会を開催した。

協議の結果、本年度の水産振興大会は11月9日（水）に新型コロナウイルス感染症を考慮し、規模を縮小して開催する事で決定するとともに受賞者の選定等が行われた。

協議内容は以下の通り。

- 1) 宮崎県水産振興大会開催計画について
- 2) 令和4年度水産功労者表彰に係る協議について
- 3) 令和4年度優良経営者表彰に係る審査について
- 4) その他

2022年度シーフード料理コンクールの開催

宮崎県漁連（会長：宇戸田定信）は、2022年9月10日、宮崎県水産会館内調理実習室において2022年度シーフード料理コンクールを開催した。

コンクールでは、県内でとれる水産物を使ったご当地ならではの魚料理レシピの募集を行った。

応募のあった全作品85点の中から、書類審査を通過した各部門（プロ・チャレンジ）4名の合計8名が調理時間50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、以下のとおり受賞者が決定し、最優秀賞・優秀賞の各部門2作品合計4作品を1月に東京で開催されるJF全漁連主催の第23回シーフード料理コンクール（全国大会）へ推薦した。



開会式



50分間の制限時間の中、手際よく調理しています



試食審査の様子



結果発表の様子

テーマ：『あなたの料理がメニューや商品に！ごはん&パンにあう』

おさかな料理～おさかな毎日いただきます！！～』

魚活チャレンジ部門



▲宮崎県知事賞（最優秀賞）作品

『シイラの南蛮バーガー』

宮崎農業高等学校 松岡咲菜さん



▲宮崎県漁連会長賞（優秀賞）作品

『シイラのレモンドレッシングマフィン』

延岡工業高等学校 請関苺花さん



▲九州信用漁業協同組合連合会宮崎県域運営委員長賞作品

『シイラのさっぱりムニエル

～フランスパンと一緒に～』

延岡工業高等学校 三浦利歩さん



▲宮崎おさかな普及協議会連合会長賞作品

『ギョッ！！とびっくりパンの中から

シイラノグラタン！』

富島高等学校 小貫可愛さん

次ページ：プロを目指す学生部門受賞者一覧

テーマ：『あなたの料理がメニューや商品に！ごはん&パンにあう』

おさかな料理～おさかな毎日いただきます！！～』

プロを目指す学生部門



▲宮崎県知事賞（最優秀賞）作品

『シーフードピラフの鯛のアンルレとムール貝のワイン蒸し
宮崎風味のソースを添えて』

都城東高等学校 淵上紘明さん



▲宮崎県漁連会長賞（優秀賞）作品

『タコライス』

マナビヤ宮崎アカデミー 溝部拓磨さん



▲九州信用漁業協同組合連合会宮崎県域運営委員長賞作品

『メヒカリのアヒージョ』

マナビヤ宮崎アカデミー 吉田真紀子さん



▲宮崎おさかな普及協議会連合会長賞作品

『アジのラタトゥイユ風煮込み』

マナビヤ宮崎アカデミー 佐々木幸代さん

2022度シーフード料理コンクールレシピ

～ 魚活チャレンジ部門～

宮崎県知事賞（最優秀賞）

「シイラの南蛮バーガー」 宮崎農業高等学校 松岡 咲菜さん



使用した魚介藻類を選んだ理由、料理のPRポイント

- ・シイラは比較的手軽に買うことが出来るので、誰にでも作れるという事で、シイラを選びました。また、白身魚でヘルシーなものポイントです。
- ・この料理は、宮崎県のシンボルキャラクターである「みやざき犬」をモチーフとしたハンバーガーです。かわいらしい見た目で、宮崎の人はもちろん、県外の人や、海外の人にも食べてもらいたいです。

1人分あたりの材料費

約 400円

材 料

- ・ロールパン 4つ
- ・シイラ(切り身) 4枚
- ・塩 適量
- ・こしょう 適量
- ・卵 1つ(25g)
- ・小麦粉 10g
- ・卵 2つ
- ・マヨネーズ 30g
- ・玉ねぎ 50g
- ・塩 適量
- ・こしょう 適量
- ・トマト 4枚(100g)
- ・レタス 40g 4枚

タルタルソース

作り方

- ① 鍋で卵をゆでる。
- ② 玉ねぎをみじん切りにして、①と合わせてマヨネーズと塩とこしょうでタルタルソースを作る。
- ③ 別のボウルに酢としょうゆと砂糖を混ぜて南蛮酢を作る。
- ④ シイラに塩、こしょうを振る。
- ⑤ シイラに小麦粉、卵をまぶし、170℃の油できつね色になるまで揚げる。
- ⑥ 揚げたら③の南蛮酢につけ込む。
- ⑦ パンを横半分に切る。
- ⑧ パンにタルタルソース、シイラの南蛮、タルタルソース、トマト、レタス、タルタルソース、と重ねて、パンでサンドする。
- ⑨ 上のバンズに、目や鼻のパーツに切ったのりをのせて、ハムも乗せる。

- ・酢 30 g
- ・しょうゆ 25 g
- ・砂糖 40 g
- ・のり 40 g
- ・ハム 適量 1枚

南蛮酢

宮崎県漁連会長賞（優秀賞）

「シイラのレモンドレッシングマフィン」 延岡工業高等学校 請関 苺花さん



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、宮崎の夏の魚だから、今の季節にピッタリだと思ったから。
- ・夏に合うよう、サッパリさと酸っぱさを出すため、レモン汁を使ったことです。

1人分あたりの材料費

約 780円

材 料	作 り 方
<ul style="list-style-type: none"> ・イングリッシュマフィン 4つ ・シイラ 4切れ ・オリーブオイル 大さじ4 ・レモン汁 ・塩こしょう 小さじ4 ・レモン お好みで ・小麦粉 大さじ3 	<p>～レモンドレッシング～</p> <p>ボウルにオリーブオイル、塩、こしょう、レモン汁を入れ泡立て器でよくかき混ぜる。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① シイラに、塩、こしょうで味を付け、小麦粉を軽くまぶす。 ② フライパンに油をしき、色が変わるまで、シイラを焼く。 ③ 色が変わったら、シイラをひっくり返し、色が変わるまで、蓋をして焼く。 ④ イングリッシュマフィンの表面の色が変わるまで、トースターで焼く。 ⑤ レタスを数枚ちぎり洗う。 ⑥ マフィンの中に、レタス、③で焼いたシイラ、レモンドレッシングをかけ、挟む。

九州信用漁業協同組合連合会 宮崎県域運営委員長賞

「シイラのさっぱりムニエル～フランスパンと一緒に～」 延岡工業高等学校 三浦 利歩さん



使用した魚介藻類を選んだ理由、料理のPRポイント

- ・私は、自身魚を使った料理がしたいなと思っていて、宮崎の魚で自身魚といえばシイラが思いついたから。
- ・魚が苦手な人でも、パクパク食べられ、小さい子から大人までピザのような感覚で食べられます！！

1人分あたりの材料費

約 450 円

材 料

- ・フランスパン 8枚
- ・パプリカ 1/2個
- ・マッシュルーム 5個
- ・チーズ 適量
- ・パセリ 適量
- ・シイラ 8切れ
- ・オリーブオイル 適量
- ・塩こしょう 少々
- ・バター 20g
- ・レモン汁 適量

作 り 方

- ① シイラは塩こしょうをして、10分ほど味をなじませたら、表面に小麦粉を付ける。
- ② フライパンにバター20gを入れ火にかける。フライパンが熱くなったら弱火にして焼く。
- ③ 表面に軽く焦げ目が付いたらひっくり返して裏面も焼く。
- ④ 両面に焦げ目が付いたら、塩こしょうとレモン汁で味をととのえる。
～シイラのムニエル完成！～
- ⑤ マッシュルーム、パプリカ、パセリを切る。
- ⑥ マッシュルームをオリーブオイルで炒める。
- ⑦ フランスパンの上に、シイラのムニエル、マッシュルーム、パプリカ、チーズの順にのせて、トースターで5分ほど焼く。
- ⑧ 焼けたら、パセリを適量まき散らす。

宮崎県おさかな普及協議会連合会長賞

「ギョッ！！とびっくりパンの中からシイラノグラタン！」 富島高等学校 小貫 可愛さん



使用した魚介藻類を選んだ理由、料理のPRポイント

- ・宮崎県の夏の旬の魚だったから。
- ・とってもおいしいです！！

1人分あたりの材料費

約 500 円

材 料

- ・シンシア 1個
 - ・シイラ 2切れ
 - ・塩こしょう 各少々
 - ・油 小さじ1
 - ・ニンニクみじん切り 1片
 - ・白ワイン 大さじ1
 - ・生クリーム 50ml
 - ・ピザ用チーズ 60g
 - ・しょうゆ 大さじ1/2
 - ・牛乳 30ml
 - ・パセリみじん切り 適量
 - ・丸パン 4個
- } A

作り方

- ① じゃがいもはよく洗い、皮をむいて4等分に切って水にさらしてから下茹でしておく。パンの中をくり抜く。
- ② シイラは食べやすい大きさに切り、塩こしょうをふる。
- ③ フライパンに油とニンニクを入れて熱し、香りが出たら、シイラと白ワインを加える。
- ④ シイラの身を崩さないようにそっと炒め、シイラにほぼ火が通ったら、じゃがいもを加え、塩こしょうをしてさっと炒め合わせる。
- ⑤ Aを加えて混ぜ1~2分煮たら、生クリームとピザチーズのうちの半量を入れて混ぜチーズが溶けたら火を止める。
- ⑥ パンの中に⑤を入れて残りのチーズを散らし、オーブントースターで表面に焼き色がつくまで5~10分焼く。



2022年度シーフード料理コンクールレシビ

～ プロを目指す学生部門 ～

宮崎県知事賞（最優秀賞）

「シーフードピラフの鯛のアンルレとムール貝のワイン蒸し 宮崎風味のソースを添えて」

都城東高等学校 淵上 紘明さん



使用した魚介藻類を選んだ理由、料理のPRポイント

- ・身近で手に入り、色合いも良いからです。
- ・ピラフを切身で巻いているのが注目です。また、地元の名産品をアピールする為、ソースにマンゴー、香味に日向夏を使用しているので、味と香りのアクセントを感じて欲しいです。盛り付けにも力を入れているので、目でも楽しめます。

1人分あたりの材料費

約 1,080 円

材 料	作 り 方
<ul style="list-style-type: none"> ・ムール貝 4～8個 ・ニンニク 2片 ・鷹の爪 1本 ・白ワイン 50ml ・塩こしょう 適量 	<ol style="list-style-type: none"> ① 鯛はコンフィしておく。(オリーブオイル、ニンニク、セロリ) ② フライパンに、ニンニク(みじん切り)、鷹の爪、オリーブオイルを入れ、弱火で加熱する。 ③ 香りが立ったら中火にしてムール貝、白ワインを入れ蓋をします。 ④ ムール貝の殻が開いたら、塩、こしょうで味付けする。 ※出た出汁は取っておく ⑤ フライパンにバターを入れ中火にし、ニンニク(みじん切り)を入れ炒める。 ⑥ しんなりしてきたら、シーフードミックスと赤パプリカ(みじん切り)を入れ炒める。 ⑦ シーフードミックスに軽く焼き色が付いたら、③の出汁、ごはん(A)を入れ炒めたら完成。 ⑧ 鯛の切り身をラップの上におき、平らな物で切り身をたたき、厚さを均一にする。 ⑨ 切り身の上に⑦を入れ巻き、10分くらい冷凍庫に入れて冷やす。
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん 1合 ・赤パプリカ 1/2コ ・玉ねぎ 1/2コ ・マッシュルーム 1個 ・シーフードミックス 160g 	
<ul style="list-style-type: none"> (A) コンソメ顆粒 小1 (A) 塩こしょう 適量 ・バター 20g ・鯛の切り身 1kg 	
<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍マンゴー 200g ・レモン汁 小1 	

<ul style="list-style-type: none">・クリームチーズ 100g・砂糖 大3・生クリーム 200 ml・日向夏 1/2 個	
<p>(B) 薄力粉 20g</p> <ul style="list-style-type: none">・水 180CC・サラダ油 90g・着色料 2g	⑨ マンゴー、レモン汁をミキサーにかけ、フライパンに移し、加熱する。
<ul style="list-style-type: none">・ハーブ等	⑩ クリームチーズを混ぜて、砂糖を入れ更に混ぜる。生クリームと日向夏の汁を入れ泡立てる。最後に日向夏の皮を入れる。
	⑪ (B)を加熱したらチュイルの完成。皿に全てを盛りつけて、ハーブ等を添えたら完成。

宮崎県漁連会長賞（優秀賞）

「タコライス」 マナビヤ宮崎アカデミー 溝部 拓磨さん



使用した魚介藻類を選んだ理由、料理のPRポイント

- ・タコライスはひき肉を使うけど、アジとかなら代わりに使えそうと思った。
- ・夏らしい料理でごはんにも合い、仮に魚があまり好きじゃなくても食べやすく作れたと思っています。

1人分あたりの材料費

約 1,000 円

材 料	作 り 方
・アジの切り身 4切れ	① 玉ねぎ・人参を細かくみじん切り。
・トマト 2つ	② トマト・アボカドはダイス形にカット。
・アボカド 2つ	③ アジは皮、骨を抜き、みじん切りで細かくしていく。
・トマト缶 400g	④ フライパンを中火で温めて、オリーブオイル(適量)をひき、玉ねぎ、人参を炒めていく。
・ヨーグルト 大さじ2	⑤ 玉ねぎの色が変わってきたら、サバを炒める。
・ケチャップ 大さじ2	⑥ アジが白くなって身がほぐれたら、トマト缶、ケチャップ、砂糖、塩、ウスターソース、七味を入れ、水気がしっかり飛ぶまで(10分~20分)煮込む。
・砂糖 小さじ2	⑦ しっかり水気が飛んだら、容器にごはん(お好みでキャベツやレタス)を盛りタコソースをかける。
・塩 小さじ2	⑧ ②を好きなように盛りつけたら完成。
・ウスターソース 大さじ1	※タコソースは水気をしっかり飛ばすこと
・ごはん 適量	※野菜に味が欲しい時は、レモン汁やドレッシングをかけてもOK！！
・キャベツ・レタス 適量	※アジは小さく細かく！！
・七味 適量	
・玉ねぎ 1玉	
・人参 1本	

九州信用漁業協同組合連合会 宮崎県域運営委員長賞

「メヒカリのアヒージョ」 マナビヤ宮崎アカデミー 吉田 真紀子さん



使用した魚介藻類を選んだ理由、料理のPRポイント

- ・オリーブオイルと相性がよくアヒージョにしても自身で小振りなので今回利用しました。
- ・ブロッコリーは下茹で済みを使った方が美味しいです。メヒカリは鮮度のいいものが良いです。

1人分あたりの材料費

約 1,000 円

材 料

- ・メヒカリ 300 g
- ・シーフードミックス 300 g
- ・トマト・ミニトマト 各2個
- ・ブロッコリー 1/2房
- ・オリーブオイル 適宜
- ・クレイジーソルト 適量
- ・タイム 適量
- ・塩こしょう 適量

作り方

- ① シーフードミックスを解凍して水分を拭き取る。
- ② めひかりの下処理をする。・ペーパーで拭き取る。
- ③ メヒカリに塩こしょう、クレイジーソルトを振る。
- ④ スライスしたニンニクを準備し、グリルパンにメヒカリを入れる。
- ⑤ メヒカリの上に、スライスしたニンニク、ブロッコリー、トマトを乗せる。
- ⑥ ⑤の上にシーフードも散らす。
- ⑦ オリーブオイルをメヒカリが浸るくらい入れ魚焼きグリルで20分焼く。

宮崎県おさかな普及協議会連合会長賞

「アジのラタトゥイユ風煮込み」 マナビヤ宮崎アカデミー 佐々木 幸代さん



使用した魚介藻類を選んだ理由、料理のPRポイント

- ・アジは刺身か焼くか南蛮漬けくらいしか作ったことが無かったのと、スーパーで安く手に入るののでイタリアンかフレンチ風にしてみたいと思いました。
- ・1年中手に入ると安く美味しくアジと宮崎県産の野菜をたくさん食べることが出来る簡単料理です。宮崎県産のアジを沢山の野菜と一緒に食べられる料理を作りたいだったので、南フランスプロヴァンスの郷土料理ラタトゥイユを参考にして、簡単に早く出来るようにアレンジしました。今回は夏野菜を使いましたが、季節ごとに手に入る野菜を何でも使えらと思います。アジに限らず、鯛やヒラメ、シイラでも良いと思います。

1人分あたりの材料費

約 1,000円

材 料

- ・アジ 4尾
 - ・玉ねぎ 1個
 - ・しめじ 1袋
 - ・パプリカ(黄) 1個
 - ・ズッキーニ 1本
 - ・ナス 1個
 - ・ブロッコリー 100g
 - ・トマト缶 400g
 - ・オリーブオイル 大さじ3強
 - ・ニンニク(すりおろし) 小さじ2
 - ・唐辛子(輪切り) 小さじ1
 - ・コンソメ 小さじ1
 - ・バジル 少々
 - ・塩 小さじ1
 - ・こしょう 少々
- } A

作 り 方

- ① Aをカットして、アジは水気を取り塩少々をふって薄力粉をまぶす。
- ② フライパンにオリーブオイル大さじ1を入れて熱し、アジを皮目から入れ、中火で両面を焼いて取り出す。
- ③ フライパンの汚れを取り、オリーブオイル大さじ2強、唐辛子を入れて熱し、おろしにんにく、Aを入れて油が全体にまわるまで炒める。
- ④ トマト缶を入れ、コンソメ、塩、各小さじ1とこしょう少々を加え、10分~15分煮込む。
- ⑤ アジを戻し、2~3分煮込んで完成。バジルの葉を飾る。

2022年8月末漁業生産統計（属人）

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			16,855 1,252,741	3 2,818	184 65,290		477 159,139	3 5,421	731 14,871	18,254 1,500,280
島浦町		196 234,592	1,509 142,524	10 11,246			233 73,093	394 362,645	7 27,586	2,350 851,686
延岡			18 2,716	8 6,322	5 3,086	116 37,120			87 20,406	234 69,649
延岡市	87 40,576			2 1,060	20 7,079	50 18,292	804 185,833	0 712	68 70,838	1,032 324,390
庵川	98 48,433	313 307,729	124 35,939	0 64	40 16,916		118 47,941	87 57,693	28 17,341	809 532,056
門川		11 13,614		11 7,309	18 7,097	36 12,942			15 17,481	91 58,443
日向市	231 114,064	1,460 1,724,197		3 2,105	1 451	43 10,041	462 133,474	15 11,920	42 34,321	2,256 2,030,572
都農町	0 25	212 198,574		5 4,199					11 7,897	229 210,695
川南町		1,358 1,525,785		85 62,800	3 1,656				83 78,541	1,530 1,668,781
一ツ瀬				4 4,470	8 4,209				38 27,580	49 36,259
檉浜				3 2,309		21 3,698			23 18,694	47 24,701
宮崎		297 257,774				151 34,259			83 67,572	531 359,605
宮崎市		104 105,491	1,148 103,684	23 18,508	12 6,338	37 5,872	104 61,722		31 17,248	1,459 318,864
日南市	1,827 726,863	757 632,281		49 39,861			82 42,669		36 34,936	2,750 1,476,610
南郷	7,083 2,952,617	880 441,692		70 60,983			537 126,606		33 19,353	8,603 3,601,251
栄松		48 47,009		14 17,844					3 2,585	65 67,438
外浦	2,432 991,843	182 62,600					694 181,260		2 3,573	3,310 1,239,277
串間市東		75 70,110		18 9,906			1,070 274,149		112 79,718	1,275 433,883
串間市				15 19,646		19 31,699	11 7,571	4,640 2,831,026	7 26,867	4,691 2,916,809
合計数量	11,757 4,874,42	5,893 5,621,44	19,653 1,537,60	324 271,44	293 112,122	472 153,923	4,594 1,293,45	5,139 3,269,41	1,439 587,40	49,564 17,721,250
〃 金額 (魚価)	2 415	6 954	4 78	9 838	383 326	8 282	7 636	8 408	17,721,250 358	
前年数量	18,352	7,399	37,874	375	356	980	3,642	6,859	539	76,376
〃 金額 (魚価)	4,420,446	5,153,358	2,202,728	215,117	100,955	266,540	948,488	4,299,371	403,986	18,010,989
数量増減	-6,595	-1,506	-18,221	-52	-63	-508	952	-1,720	900	-26,813
〃 対比(%)	-35.9	-20.3	-48.1	-13.7	-17.8	-51.9	26.1	-25.1	166.9	-35.1
金額増減	453,976	468,089	-665,123	56,332	11,167	-112,617	344,970	-1,029,954	183,423	-289,738
〃 対比(%)	10.3	9.1	-30.2	26.2	11.1	-42.3	36.4	-24.0	45.4	-1.6
魚価増減	174	257	20	265	99	54	21	9	-341	122
〃 対比(%)	72.1	37.0	34.5	46.3	35.1	20.0	8.1	1.5	-45.5	51.6

端数処理の関係で下一桁が合わない場合があります。

2022年8月漁業生産統計（属人）

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			2,468 183,594	1 755	57 14,784		20 8,836	1 2,101	723 5,854	3,269 215,925
島浦町		10 11,648	472 30,215	0 7			42 13,055	77 73,410	0 358	601 128,694
延岡				2 2,270	0 49	12 4,245			10 3,092	25 9,656
延岡市	23 12,049			1 606	5 2,075	7 3,132	9 2,592		6 3,132	51 23,586
庵川	12 8,611	23 37,879	9 733		4 1,807		16 6,168	7 5,689	2 1,572	73 62,459
門川		1 1,129		1 912	2 828	10 2,275			1 1,344	16 6,488
日向市	20 9,861	123 179,620		1 681		12 2,636	37 14,891	2 1,898	3 2,914	199 212,501
都農町		13 18,029		1 462					1 791	15 19,282
川南町		80 120,328		4 3,838	1 517				17 21,825	101 146,509
一ツ瀬				0 433	1 435				4 3,203	5 4,072
檉浜						1 180			2 2,101	3 2,281
宮崎		20 28,830				4 1,194			3 2,288	27 32,313
宮崎市		5 7,820	0 166	2 1,517		1 157	2 1,707		1 852	11 12,218
日南市	253 123,302	48 43,992		10 11,108			6 4,091		3 1,969	320 184,462
南郷	689 352,953	40 10,681		5 4,644			0 196		1 1,622	735 370,097
栄松		1 1,239		0 245					0 297	1 1,781
外浦	265 136,769	26 6,131					3 1,775		0 412	294 145,087
串間市東		6 7,791		3 2,011			20 10,912		12 8,931	40 29,645
串間市				4 6,827		0 490	1 168	546 281,210	0 2,523	552 291,218
合計数量	1,263	396	2,949	34	70	47	156	634	791	6,338
＃ 金額 (魚価)	643,545 510	475,118 1,201	214,709 73	36,315 1,060	20,495 292	14,311 304	64,390 414	364,309 575	65,082 82	1,898,272 299
前年数量	2,713	448	4,216	41	51	101	90	858	62	8,581
＃ 金額 (魚価)	539,585 199	437,350 976	207,741 49	26,272 643	18,148 354	24,374 240	27,283 303	542,675 633	46,940 761	1,870,368 218
数量増減	-1,450	-53	-1,267	-7	19	-54	65	-224	729	-2,242
＃ 対比(%)	-53.5	-11.7	-30.1	-16.1	36.9	-53.6	72.6	-26.1	1,181.0	-26.1
金額増減	103,960	37,767	6,968	10,043	2,347	-10,064	37,107	-178,366	18,142	27,905
＃ 対比(%)	19.3	8.6	3.4	38.2	12.9	-41.3	136.0	-32.9	38.6	1.5
魚価増減	311	225	24	417	-62	64	111	-58	-678	82
＃ 対比(%)	156.3	23.1	47.8	64.8	-17.5	26.5	36.8	-9.1	-89.2	37.4

端数処理の関係で下一桁が合わない場合があります。

2022年8月末の対前年比較属人水揚げ表

区分 漁協名	8月末累計			前年同月末との比較					
				昨年同月累計			増減		魚価 対比
	数量	金額	魚価	数量	金額	魚価	数量	金額	
	t	千円	円/kg	t	千円	円/kg	t	千円	%
北浦	18,254	1,500,280	82	31,237	1,954,385	63	-12,983	-454,105	31.4
島浦町	2,350	851,686	362	7,087	989,940	140	-4,737	-138,254	159.5
延岡	234	69,649	298	221	59,369	269	13	10,280	10.9
延岡市	1,032	324,390	314	910	230,004	253	122	94,387	24.4
庵川	809	532,056	657	814	430,128	528	-5	101,928	24.5
門川	91	58,443	642	174	67,907	391	-83	-9,464	64.3
日向市	2,256	2,030,572	900	3,254	2,006,187	617	-997	24,385	46.0
都農町	229	210,695	921	274	170,136	621	-45	40,560	48.2
川南町	1,530	1,668,781	1,091	1,979	1,419,880	718	-449	248,901	52.0
一ツ瀬	49	36,259	736	58	38,252	664	-8	-1,993	10.8
憶浜	47	24,701	525	77	30,556	395	-30	-5,855	32.7
宮崎	531	359,605	677	664	321,793	485	-133	37,812	39.7
宮崎市	1,459	318,864	219	1,557	330,416	212	-98	-11,553	3.0
日南市	2,750	1,476,610	537	3,986	1,358,444	341	-1,236	118,167	57.5
南郷	8,603	3,601,251	419	13,024	3,406,452	262	-4,421	194,799	60.0
栄松	65	67,438	1,041	73	60,622	834	-8	6,816	24.8
外浦	3,310	1,239,277	374	3,637	870,522	239	-327	368,755	56.4
串間市東	1,275	433,883	340	933	308,292	330	342	125,591	3.0
串間市	4,691	2,916,809	622	6,420	3,957,703	616	-1,729	-1,040,894	0.9
合計	49,564	17,721,250	358	76,376	18,010,989	236	-26,813	-289,738	51.6

端数処理の関係で、下一桁が合わない部分があります。

県外積地事業推進

今回、県外で燃油の積み込みを行う本県かつお一本釣り船、まぐろ延縄船の関係者をはじめ、J F 全漁連気仙沼駐在、J F 宮城など代行店関係先への挨拶および情報収集を行った。

今年度は漁期早々はカツオが好漁であったが、水揚げ量が徐々に減少していることに加え、漁場も遠くなり、燃油高騰の影響を受け苦慮されていた。

停泊中のかつお一本釣り船



水揚げ時のかつお一本釣り船



秋の味覚！！ 宮崎県内いせえび漁解禁！

宮崎では、9月からイセエビ漁が解禁しました。母親となるイセエビ（抱卵エビ）が夏場に産卵を迎えるため、その漁獲を防止し4月から8月を禁漁期間とすることで資源を守っています。

他県より解禁日が遅い為、解禁日は他県の相場に左右されやすいが、それを補う為に宮崎のイセエビ漁は見た目の良さを保つために、漁獲は全て手作業で行っている。手作業で行う事で、イセエビが綺麗な状態で水揚げできる為である。

漁獲は「磯建網（いそたてあみ）」という漁具を用い、10時間ほど網を置き、そこに絡まったイセエビを引き上げます。

形や大きさが厳しく評価されますが、大きいものほど高い値段がつくとは限りません。需要が多いのは、料理に使いやすいとされる200～300g程のサイズです。

宮崎県内、北から南まで幅広く、秋になるとイセエビ目当てのお客様で盛り上がりを見せます。



第2回宮崎県一漁協合併推進協議会

作業部会

第2回合併推進作業部会の開催

県一漁協合併推進協議会（会長：宇戸田 定信）は9月13日（火）に水産会館大研修室において、標記会議を開催した。

今回は、財務委員会の項目として財産の内容の確認に係る財務調査の実施（1次査定）等を目的に各 JF 参事を招集しコンサルタントによる自己査定基準を基に各 JF によるセルフチェックの判定を実施し含益・損の状況について確認して頂く。

確認した内容について、専門家によるセルフチェックの判定が正しいかどうか判定評価し、その結果を集計し後日の作業部会で報告することとなる。

協議事項

- ① 財務調査のスケジュールについて
- ② 財務評価基準及び調査方法について

（会議風景）



宮崎のさかなビジネス拡大支援事業 (地産地消・食育活動支援) のご紹介



食育と地産地消

「いただきます」からはじめよう！
みやぎきの健全な食生活

県では、「宮崎の豊かな食で育む生涯健康な暮らし」を目標に掲げ、本県の食育と地産地消を一体的に推進する「宮崎県食育・地産地消推進計画（第3次）」を令和4年2月に策定しています。

本県の海面漁業・養殖業は、かつお・まぐろ漁業をはじめ、地域の特性を生かした沿岸漁業や養殖業が営まれ、令和元年の全国における位置は全国14位となっています。

また、内水面養殖業の生産量については全国で3位に位置しており、特にウナギ、コイの生産量は、それぞれ全国3位と上位を占めています。このように、本県は多種多様な水産物の供給県としての機能を発揮しています。

宮崎のさかなビジネス拡大協議会では、県産水産物の地産地消・食育活動にかかる助成金事業を実施しています。本年の取組をご紹介します。

●めいつの魚ブランド化推進協議会

めいつ美々鰯のブランド化を行って6年目となる。県内消費拡大と認知度向上を目指し、日南市内の食育ティーチャー※に登録している学校支援地域コーディネーターの矢野富子さんと連携し、北郷中学校1年生30名（5月26日）、南郷中学校1年生74名（6月3日）、酒谷小学校生徒3名、教員・保護者7名（6月23日）の地元小中学生に美々鰯や日南の魚を知って、捌いて、食べてもらうことにより、地元の漁業や魚に興味を持ってもらいました。今回の取組を受けて、これらの小中学校では、地元の漁業や美々鰯などの水産物を継続的に学んでいく授業カリキュラムを作成することになりました。

※「みやぎきの食と農を考える県民会議」では、家庭や学校、地域等における食育・地産地消の推進を図るため、その牽引役となる食育ティーチャーを登録し、この方々を中心に地域のモデル的な食育・地産地消の実践・指導を行っています。

5月26日 北郷中学校



■宮崎のさかなビジネス拡大協議会

6月3日 南郷中学校

6月23日 酒谷小学校



●南郷漁協女性部

南郷漁協女性部では、地元中学生に農業遺産にも認定されたかつお一本釣り漁業の紹介とカツオの捌き方について学習する機会を提供し、地域産業や地元水産物への理解を深めてもらうことを目指し、食育ティーチャーの矢野富子さんやかつお船の元船頭の上牧英雄さんと連携し、7月8日、7月11日、7月12日にかけて南郷中学校1年生全員の72名の生徒に日南のカツオを知って、捌いて、食べてもらうことにより、地元の漁業や魚に興味を持ってもらいました。元船頭による漁師ならではの捌き方や食べ方の解説に生徒さん達は楽しく、一生懸命取り組んでいました。

7月8日、11日、12日 南郷中学校



■宮崎のさかなビジネス拡大協議会

2022年度第3回監事会

漁連は、9月21日(水)、漁連会議室において2022年度第3回監事会をWEB併用開催し、次の事項について議案審議を行い、全議案とも原案通り承認された。

附議事項

第1号議案 2022年度上半期監査計画(案)に関する件

貝毒について

—増養殖部—

1 貝毒

貝毒とは、主に二枚貝（ホタテガイやアサリなど）が有毒プランクトンを餌として食べることによって貝体内に毒が蓄積する現象のことです。貝そのものが毒を作っているわけではありません。

貝毒の原因となる有毒プランクトンは、光や温度等の環境条件の変化に伴って、1年のうちでごく限られた時期のみに出現します。出現しない時期は休眠細胞（シスト）とよばれる非活性の状態で海底に存在しています。環境条件が適当になると、シストが目覚まして、発芽・増殖します。そして、増殖した有毒プランクトンを二枚貝が餌として体内に取り込むことで貝が毒化します。毒を蓄積した貝類をヒトが食べると、中毒症状を引き起こしてしまうことがあります（図1）。

貝毒には、麻痺性毒、下痢性毒、神経性毒及び記憶喪失性毒などがあり、複数の毒成分からなります。なお、これらの毒成分は熱で分解されにくいいため、しっかり熱処理をしても食中毒が起きてしまうことがあります。このような貝毒のうち、日本で問題となっているのは、麻痺性毒と下痢性毒です。麻痺性毒の主な症状は、からだの痺れや発熱で、軽症の場合は24～48時間で回復しますが、重症の場合は死亡することがあります。また、下痢性毒は激しい下痢が主な症状であり、吐き気や嘔吐を伴うことがあります。貝毒は、餌となるプランクトン由来の毒素であるため、有毒プランクトンが発生しなくなれば、貝体内の毒は減少する特徴があります。



図1 ヒトが貝毒中毒症状を引き起こすまでの模式図（イメージ図）

2 宮崎県における発生状況

全国の二枚貝出荷自主規制件数の推移を図2に示します（ただし、食中毒の発生件数ではありません。）。全国的に、麻痺性貝毒は下痢性貝毒と比較すると発生件数が多い傾向にあることがわかります。このことは、下痢性貝毒を引き起こす有毒プランクトンが北海道・東北沿岸域に多く存在しており、それ以外の海域では存在しないか、存

在していても貝毒を引き起こすほどプランクトンがないことに起因します（参考：有害有毒プランクトンの科学.2016）。なお、本県においては、これまで下痢性貝毒発生による出荷自主規制の事例はありません。

一方で、麻痺性貝毒の原因となる有毒プランクトンは、本県でもその存在が確認されています。本県において、過去10年間で存在が確認された麻痺性貝毒プランクトン密度のうち、最も高かった年は平成24年度で次いで平成27年度でした。また、その時期に採取した二枚貝の可食部毒量は、貝毒プランクトンが最も多かった平成24年度と比較して、平成27年度の方が高い結果となり（図3）、宮崎県の事例においては、貝毒プランクトンの細胞密度と貝の持つ毒量に連関が低くなるケースがあることがわかりました。このことは、貝毒プランクトンの細胞密度はあくまでも指標の一つにすぎず、本県海域の二枚貝の安全性確保においては、毒量そのものの値に注視する必要があることを示唆しています。

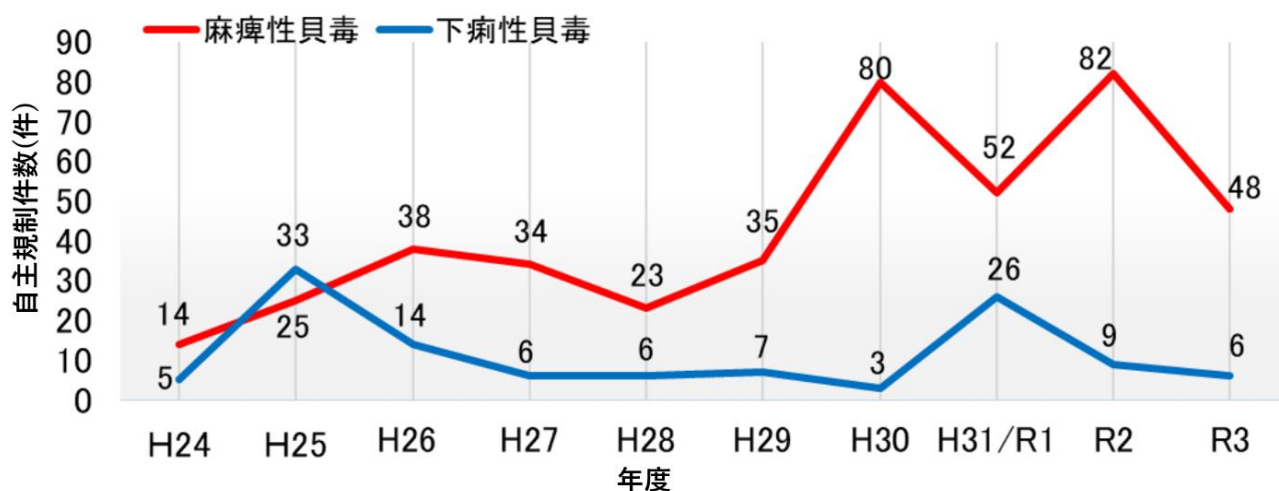


図2 全国の二枚貝出荷自主規制件数の推移（参考：農林水産省）

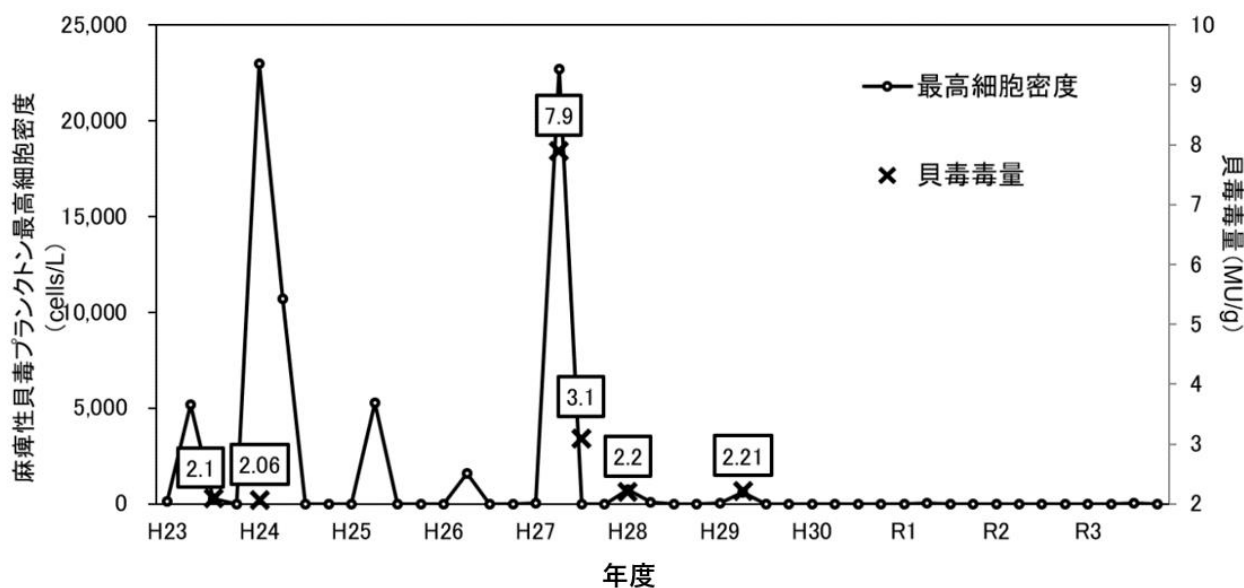


図3 宮崎県における麻痺性貝毒プランクトン最高細胞密度と貝毒毒量の推移

3 貝毒検査の実施状況

本県では、国が定める貝毒毒量の規制値を超える二枚貝等が出荷・採捕されることがないように、貝類の生息場所の特性等を考慮して海域を区分し、貝毒プランクトンの発生状況を定期的に調査するとともに、生産されている二枚貝等について、県や養殖生産者による定期的な貝毒検査が行われています。この検査で、二枚貝等に規制値を超えた貝毒が含まれることが判明した場合には、出荷の自主規制や採捕の自粛呼びかけを実施することで、消費者の安全性の確保及び養殖生産者の被害軽減に努めています。

4 最後に

日頃より、漁場環境調査に御協力いただいている漁業協同組合及び養殖業関係者の皆様にはこの場をお借りして感謝申し上げます。引き続き、調査への御協力をお願いいたします。また、海面の着色、異常を確認された場合は、水産試験場（0985-65-6212）又は地元振興局（東臼杵農林振興局：0982-32-6135、南那珂農林振興局：0987-23-4312）まで御連絡ください。

宮崎県漁政対策委員会 第2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15日（木）水産会館4階第一研修室において、第2回委員会を開催した。

協議内容は以下の通り。

1. 種子島周辺漁業対策事業について
2. 令和4年度、令和5年度ロケット打上げについて



令和4年度

ロケット打上げに関する事前協議（第2回）

宮崎県漁政対策委員会第2回委員会に引き続き、水産会館5階大研修室において、令和4年度ロケット打上げに関する事前協議（第2回）が行われた。

協議内容は以下の通り。

1. ロケットの打上げについて
2. その他

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21日（水）水産会館4階第一研修室において、第3回委員会を開催した。

協議内容は以下の通り。

1. 協議事項

1. 令和4年度日向灘掃海訓練海面設定について

日向灘掃海訓練海面設定に係る説明会

宮崎県漁政対策委員会第3回委員会に引き続き、水産会館5階大研修室において、日向灘掃海訓練海面設定に関する事前協議が行われた。

協議内容は以下の通り。

1. 制限水域の設定について
2. 設定計画の概要等説明

宮崎県定置漁業協会 2022年度通常総会

宮崎県定置漁業協会（会長：元浦亮）は、9月27日（火）に宮崎県水産会館4階第一研修室において、2022年度通常総会を開催した。近年はコロナ禍の影響で書面開催が続いており、2年ぶりの対面による総会となった。

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、宮崎県漁業管理課より資源管理に関する報告・説明が行われた。

議 事

第1号議案 2021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 2022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 2022年度会費及び徴収方法（案）について

第4号議案 その他

報告事項等

①資源管理手法検討部会（ブリ）の結果について

②資源管理協定への移行について



九州船員災害防止大会開催

9月15日（木）、福岡市（オリエンタル福岡）において、船員災害防止協会九州支部主催による第54回九州船員災害防止大会が開催され、同協会宮崎地区支部長の宇戸田定信宮崎県漁連会長が10年以上にわたり船員災害の防止運動につくし広域的な安全又は衛生管理水準の向上発展に著しい功労があった者として認められ、本大会において「船員災害防止功績者」として会長表彰を受賞した（表彰式には宮崎県漁連大嶋総務部長が代理出席）。



9月の動き（漁連関係）

8日	水産振興大会運営委員会
10日	2022年度シーフード料理コンクール
13日	第2回宮崎県一漁協合併推進協議会作業部会
15日	第2回漁政対策委員会・ロケット事前協議
21日	第3回漁政対策委員会・日向灘掃海訓練海面設定に係る事前協議
21日	2022年度第3回監事会
27日	宮崎県定置漁業協会 2022年度通常総会
28日	外国人技能実習生及び特定技能外国人における漁協担当者意見交換会