

効率化と安定化を考えた取り組み



お魚料理講習会



交流給食会出席

CONTENTS

FISHING POLITICS

漁政

宮崎県漁政対策委員会
第2回委員会

日向灘掃海訓練海面設定に係る
説明会

お魚料理講習会

シーフード料理コンクール
レシピ紹介

地産地消交流給食会

平成24年10月属人水揚げ表

FISHERY MANAGEMENT

漁協経営情報

先進地視察研修

(泊魚市場有限責任事業組合)

BUSINESS

業務情報

年末商品2012宮崎カンパチ
販売案内

「水平線の花火と音楽3」開催
本会もアゲ身・メヒカリ等販売

みやぎき金ふぐ
(水産物ブランド認証第9号)
認証三年目を迎えて!!

FISHERIES CO-OPERATIVE

漁連情報

平成24年度上半期決算監査

平成24年度第5回理事会

延岡支所給油施設起工式

FISHERIES EXPERIMENT

水産試験場

マダイとヒラメの放流効果
について - 増殖部 -

10月の動き(県関係)

RELATED ORGANIZATION

関係機関

宮崎県旋網漁業組合
第4回役員会

漁船セーフティーラリー南九州
2012

宮崎県漁業参事会

先進地視察研修開催

10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。

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 丸山英満)は、去る10月5日(金)水産会館第1研修室において第2回委員会を開催した。

協議内容は下記の通り

- (1)日向灘掃海訓練海面設定について
- (2)その他

日向灘掃海訓練海面設定に係る説明会

漁 政対策委員会第2回委員会に引き続き水産会館大研修室にて、日向灘掃海訓練海面設定に係る説明会が行われた。

説明内容は下記の通り

- (1)制限水域の設定について
- (2)設定計画の概要等説明

結果、本年度の制限水域の設定について、合意が得られた。

お魚料理講習会

去 る10月10日、都城農業高校においてお魚料理講習会を開催した。南郷漁協女性部の方々に講師をお願いし、生徒40名、8班に分かれ、かつおのたたき・かつお飯を作った。講師の捌きに大きな声で驚いていたが、実際の捌きの場面では、普段使うことの無い出刃包丁を使い一生懸命捌いていた。今回はかつおのバター焼き(チロリ風)も作り、バター焼きしたかつおをオーロラスでいただいた。生徒からは今後の生活に生かし、機会があればまたかつおを捌いてみたいとの感想をいただいた。

また、10月20日、宮崎県栄養士会所属の栄養士を対象にした講習会を行った。通常切り身からの調理でまるごとの魚をなかなか捌く機会がないということであったが、包丁使いや手際はプロとあって見事であった。かつおのたたき・かつお飯・かつおカツ・煮付・炙りを作り、試食の際には大変好評であった。また、漁協加工品の紹介としてJF川南町の「びんちゃんコロッケ」「焼きびんちょう」とJF宮崎市の「はも魚ろっけ」「魚うどん」「魚すりみ」の試食を行い、県内加工品のPR及び普及活動を行った。



シーフード料理コンクールレシピ紹介



葱鮪ロールの西京みそ風味

延岡学園高等学校

後藤 美香

[\[レシピ\]](#)



あじのつくね風ごま焼き

延岡工業高等学校

鶴田 芽生

[\[レシピ\]](#)

(レシピをクリックするとレシピが表示されます。)

地産地消交流給食会

去る10月25日(木)、公益財団法人 宮崎県学校給食会主催の地産地消交流給食会が宮崎市 大塚中学校で行われ、本会及び宮崎県漁業士会が参加した。宮崎県の漁業の現状についてと漁師という職業についてを実際の漁業者の話を交えつつ1年生6クラスを回り説明を行った。



平成24年10月属人水揚げ表

漁協名\区分	10月分			10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	1,877	142,918	76	25,259	1,581,324	63	29,401	1,846,791	63	-4,142	-265,467	-0.6
島浦町	234	51,029	218	9,147	1,118,299	122	9,538	1,354,440	142	-391	-236,141	-13.9
延岡	215	75,403	351	673	265,733	395	318	109,009	343	355	156,724	15.2
延岡市	227	66,493	292	1,204	504,161	419	947	474,228	501	257	29,933	-16.4
庵川	74	38,827	524	1,358	504,338	371	1,417	509,428	360	-59	-5,090	3.1
門川	74	25,777	350	450	232,337	516	387	191,494	495	63	40,843	4.3
日向市	246	192,595	783	3,470	1,799,961	519	2,879	1,765,832	613	591	34,129	-15.4
都農町	13	13,885	1,087	349	216,401	620	323	188,841	584	26	27,560	6.1
川南町	151	169,851	1,126	2,632	1,682,085	639	2,736	1,708,946	625	-104	-26,861	2.3
一ツ瀬	8	5,071	626	122	79,926	654	133	90,602	681	-11	-10,676	-3.9
穂浜	10	3,412	334	96	36,021	376	86	31,083	362	10	4,938	3.9
宮崎	108	53,232	492	963	357,055	371	872	347,728	399	91	9,327	-7.1
宮崎市	51	44,840	884	1,130	548,752	486	673	384,773	572	457	163,979	-15.1
日南市	571	288,758	506	7,255	2,834,720	391	7,716	2,940,191	381	-461	-105,471	2.6
南郷	959	390,176	407	15,276	5,360,972	351	17,186	5,795,648	337	-1,910	-434,676	4.1
栄松	90	46,168	510	1,363	500,658	367	1,488	532,297	358	-125	-31,639	2.6
外浦	464	194,038	418	6,128	1,964,104	321	6,163	1,971,274	320	-35	-7,170	0.2
串間市東	37	25,761	704	1,153	462,384	401	1,303	427,768	328	-150	34,616	22.3
串間市	692	353,979	511	5,636	2,980,949	529	5,216	2,963,623	568	420	17,326	-6.9
合計	6,101	2,182,214	358	83,664	23,030,181	275	88,781	23,633,995	266	-5,117	-603,814	3.5

端数処理の関係で、下1桁が合わない部分があります。

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

先進地視察研修 (泊魚市場有限責任事業組合)

宮 崎県漁業協同組合連合会(会長・丸山英満)は、10月23日(火)～24(水)において、沖縄県那覇市にある泊魚市場有限責任事業組合を訪問し、研修を行った。JF沖縄漁連と那覇地区漁業協同組合は、隣接する敷地内にそれぞれの市場を持っていたが、事業の効率化と魚価の安定を目標に共同でLLP(有限責任事業組合)を立ち上げた。ご対応いただいたJF沖縄漁連の亀谷総務課長によれば、LLP導入後も大きな混乱はなく、関係者以外の市場への入場禁止や資金回収を強化するなど、市場運営の安定化に努めたところ、現在は取扱量が増加傾向にあるとのことであった。

♪海といっしょに 浜といっしょに♪

元気に暮らそう JF 共済

チョコ・くらしカサリ リコー
 がんきん タンシロ なぎさ年金

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

JF
JFグループ

大漁

これからよろしく大漁オイル

大漁シリーズ

JF
JFグループ

大漁

これからよろしく大漁オイル

大漁シリーズ



年末商品 宮崎県水産物ブランド品認証第1号 2012 宮崎カンパチ 販売のご案内

日頃から、宮崎県産の水産物を御愛顧いただきありがとうございます。本年も、宮崎の漁師さんが、丹精込めて育て上げた宮崎県水産物ブランド品認証第1号の「宮崎カンパチ」を皆様の食卓にお届けします。また、ご好評につき、今年もフィレ加工したものをご提供致します。フィレ加工は、2枚組を真空パックしたものをご用意しております。宮崎の風土香る、自慢の「宮崎カンパチ」をこの機会にぜひご賞味ください。なお、ご注文は、ご予約申込書を郵便又はFAXして頂くか、専用フォームによりご注文ください。



商品名	宮崎カンパチ(1尾: 3.5~4.5kgサイズ)1箱1尾入り (カンパチ専用オリジナル醤油1本付き)	1尾	フィレ2枚(カマ付)
金額	宅配の場合	6,000円/尾 (送料・税込み)	7,000円 /フィレ2枚 (送料・税込み)
	お引き取り場所(下記)にて受け取りの場合	5,500円/尾 (税込み)	6,500円 /フィレ2枚 (税込み)

※フィレにはアラは付きません

注文受付締切 **12月14日(金)**まで

配達日	12月30日(日) お引き取り場所にて受け取りの場合、午前9時~午前11時 ※宅配の場合、地域によっては翌日着になることもあります。	注文先	宮崎県漁業協同組合連合会(JF宮崎漁連) 〒880-0858 宮崎市港2丁目6番地 Tel:0985-28-6111 Fax:0985-22-5759
-----	---	-----	---

料金のお支払い方法 **前払い:12月20日(木)**まで

振込先	【金融機関】 宮崎日ノ出郵便局 【口座番号】 01700-3-16339 【名義人】 宮崎県漁業協同組合連合会 ※期限内にご入金がない場合、商品の発送ができませんのでよろしくお願い致します。	お申し込み方法	ご予約注文書を注文先まで郵便またはFAXでお送りください!(PDFファイル) 当ホームページにてご予約の方は こちら からご注文ください!!
-----	--	---------	---

■お引き取り場所

<p>魚乃里 ぎよれん丸 TEL: 0985-28-6114 〒880-0858 宮崎市港2丁目6番地 ■受取時間 12月30日(日) 午前9:00~午前11:00</p>	<p>延岡市(県漁連 土々呂製氷工場) TEL: 0982-37-0025 〒889-0513 延岡市土々呂町3丁目4498番地 ■受取時間 12月30日(日) 午前9:00~午前11:00</p>	<p>日南市(県漁連 日南支所) TEL: 0987-23-5231 〒887-0000 日南市宇石河588-127 ■受取時間 12月30日(日) 午前9:00~午前11:00</p>
--	---	---



「水平線の花火と音楽3」開催 本会もアゲ身・メヒカリ等販売

去る、10月21日(日)宮崎市のみやざき臨海公園多目的広場にて開催された、「水平線の花火と音楽3」へ本会も出店し、各種イベント等で好評を頂いているジャコのアゲ身・メヒカリのから揚げ等を販売した。本イベントは、口蹄疫復興イベントとして2010年より開催されているもので、当日は、朝から天候に恵まれ10時オープンと同時に多くの来場者が詰めかけ、泉谷しげるさんをはじめ多くのシンガーソングライターの歌声とフィナーレに打ち上げられた12,000発の花火に10,000人を超える来場者が酔いしれた1日となった。本会が出店したブースにも昼過ぎには列ができるほどの盛況となり、閉演までには完売となった。



みやざき金ふぐ(水産物ブランド認証第9号) 認証三年目を迎えて!!



みやざき金ふぐは、平成22年11月16日、日本三大荒海の一つである日向灘で漁獲された安全・安心な天然の「シロサバフグ」を、みやざき金ふぐ振興会の漁業者が「一番美味しい!」と思う時期・サイズ・扱いにこだわって、市場に水揚げしたものを水産物ブランド認証第9号として認定書がみやざき金ふぐ振興会に交付されました。そして、この11月で3年目を迎えました。それで、今回、その後の広がりなどをこの紙面を借りて御紹介したいと思います。

まず、みやざき金ふぐとしての水揚げ量について、認証された年度の平成22年度は、漁獲量は34トン、水揚げ高は2,130万円、平成23年度は、漁獲量51トン、水揚げ高は2,500万円、平成24年度は漁獲量55トン、水揚げ高は2,600万円を見込んでおり、徐々にではありますが、上向きを目指しています。

ただ、北風の吹く未明の魚場での操業であり、それに自然環境に大きく左右される漁獲量となります。

これには海水温の変化で好漁、不漁があるのではないかとこの見方もされています。

また、好漁のときは、漁師の期待に反して魚価が安く、不漁のときには人件費も出ない日があり、厳しい状況にさらされています。



BUSSINESS

一方、都農町役場では、みやざき金ふぐを地域おこしに活用すべく、機会を見つけてはPRに努め、最近では11月17、18日、沖縄県で開催された全国海づくり大会において、みやざき金ふぐの唐揚げ400人分をふるまい、全国に向けてPRを行いました。
また、12月2日宮崎市の県庁前楠並木朝市において、みやざき金ふぐのふぐ鍋300人前をふるまい、ふぐ唐揚げ400人前50kgを販売するなど、積極的にみやざき金ふぐのPRに努めています。



それから都農町商工会のメンバーが主体となって、昨年、都農ふぐ井推進協議会を立ち上げ、今年2月2日「都農ふぐ井」がデビューしました。

「四季の味うたげ」「フルーツ&ベジカフェNANGOKU」「新田うなぎ」「一之宮食堂」の4店舗が構成メンバーで、デビュー以来11月末で約9,000食近くを販売しました。

同協議会(甲斐会長)によれば、都農町外からのお客が多く、土日に限らず、平日でも退職者の方などが来店されるなど、うれしい話をお伺いしました。

さらに毎月29日を「ふぐの日」と定め、「都農ふぐ井」に「ふぐ唐揚げ」を加えた「ふぐの日定食(仮称)」を割引サービスで提供していることや、店舗によっては、新たに「元祖ふぐ南蛮」「元祖ふぐ茶漬け」「シイラの鉄板焼き」などの新商品を開発し、都農町訪問の楽しみ料理を開発されているとのことでした。

そんな中で、東九州自動車道、高鍋～都農間12.9kmが12月22日(土)に開通することで、開通イベントが12月9日(日)に川南PAと都農IC付近で開催されます。

また、平成25年度中には都農から日向市まで20.0kmが開通する予定がありますので、さらに人口移動が多くなり、来年7月オープン予定の都農町内「道の駅」における地場産品の開発や販売にも、多いに力が入るとともに期待も大きいものがあります。

長続きのする魅力ある商品開発や販売により、今後のさらなる都農町の「町興し」が期待されています。



宮崎県水産物ブランド認証品「みやざき金ふぐ」の認証基準

1 漁業者が美味しい!とこだわったもの

- みやざき金ふぐ振興会の漁業者が10月から2月までの間に日向灘で漁獲した「シロサバフグ」。
- 大きさは100g以上あり、漁獲時に活着しているものを、速やかに水氷の中で活け締めし、鮮度を保持したまま持ち帰ったもの。
- 外観に傷がなく、金色の鮮やかなもの。

2 安全・安心の取組の実施

- 有毒なフグの混入を除くため、国の通達を元に漁業者(第1段階)、漁協職員(第2段階)の2段階のチェックを行う。
- チェック体制を維持するため、関係漁業者及び漁協職員は、国の通達内容についての自主研修を年1回実施するとともにフグ関係の講習等があれば積極的に参加する。

3 資源にやさしい取り組みの実施

- 漁法は、延縄・一本釣りとし、網は使用しない。
- 100g未満の小型魚は海へ返す。

平成24年度上半期決算監査

漁 連では、上半期棚卸監査を10月2日から3日まで、会計監査(棚卸品・現金・預金)10月16日から19日(4日間)にかけて運営・会計全般に亘り本所及び各出先事業所ごとに平成24年度上半期決算監査を実施した。監査は、3名の監事により、財務の状況及び事業の状況並びに予算統制等について執行された。

平成24年度第5回理事会

漁 連は、10月19日(金)水産会館第一中研修室において、平成24年度第5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)平成24年9月末実績について
- (2)人事異動について
- (3)延岡支所給油施設設置業者の決定について
- (4)コンプライアンス・マニュアルの一部改正について

附議事項

- ・第一号議案 平成24年度上半期監事監査結果に関する件
- ・第二号議案 諸規程の改正等に関する件
- ・第三号議案 石油類の価格改定に関する件

延岡支所給油施設起工式

漁 連では、土々呂製氷工場隣接地へ給油施設を新設するための起工式を10月17日に執り行った。

式典には、近隣漁協の組合長、施工業者、設計監理業者が出席した。この施設は、従来鯛名地区に設置している延岡支所施設の老朽化に伴い利便性を考慮し、製氷工場を設置している土々呂地区へ全施設を移転新設するものであり、平成24年度種子島周辺漁業対策事業の補助により設置するものである。

完成後は燃油、漁業資材、氷が同じ場所で供給できることから、今以上に利便性の向上が図られるものと思われる。



施設の概要

- A重油タンク 2基 (50klタンク、30klタンク)
- 給油装置 自動給油機 1台
- 屋内貯蔵所 オイル等
- 他 附帯施設

**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

マダイとヒラメの放流効果について

- 増殖部 -

「放流してん、どうせ大分やら鹿児島やらに行くっちゃろう」「こら餌じゃが」
 本県では、おおよそ半世紀にわたり、マダイやヒラメの種苗放流を行っています。放流現場では、未だにこのような言葉を耳にします。
 果たして、放流したマダイやヒラメは帰ってきているのでしょうか？

①宮崎県で漁獲されたマダイ、ヒラメのうち、どのくらいが放流魚なのか

これを「混獲率」と呼んでいます。
 混獲率は、マダイが平均9%(3~12%)、ヒラメが平均15%(10~26%)です(図1、図2)。言い換えると、マダイ10尾のうち1尾が、ヒラメ7尾のうち1尾が放流魚ということになります。案外多いと思いませんか。

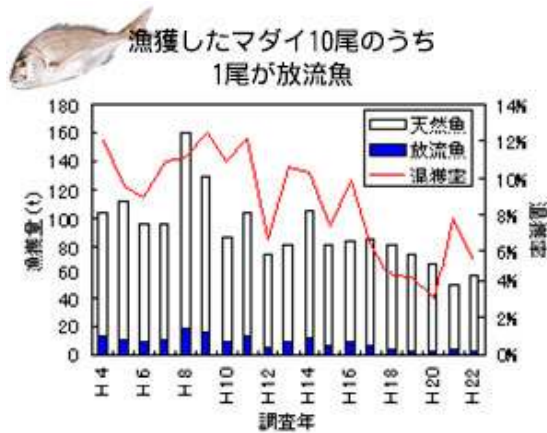


図1 放流マダイの混獲状況

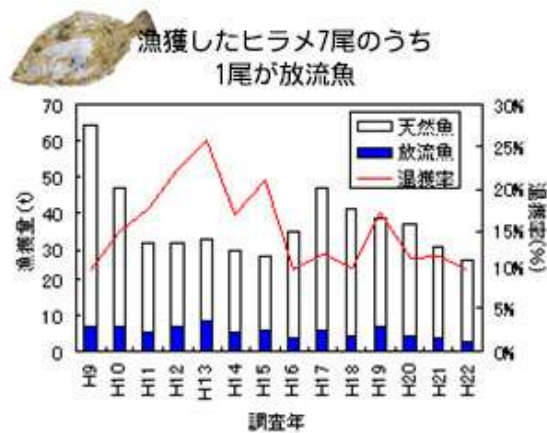


図2 放流ヒラメの混獲状況

②宮崎県で放流したマダイ、ヒラメのうち、どのくらいが漁獲回収されているのか

これを「回収率」と呼んでいます。
 回収率は、マダイで平均2.4%(1~7%)、ヒラメで平均3.1%(2~4%)です(図3、図4)。言い換えると、マダイ10万尾を放流すると放流後7年間で2400尾が回収され、ヒラメ10万尾を放流すると放流後9年間で3100尾が回収されるということになります。参考までに、近年の放流尾数はマダイが約10万尾、ヒラメが30~40万尾です。

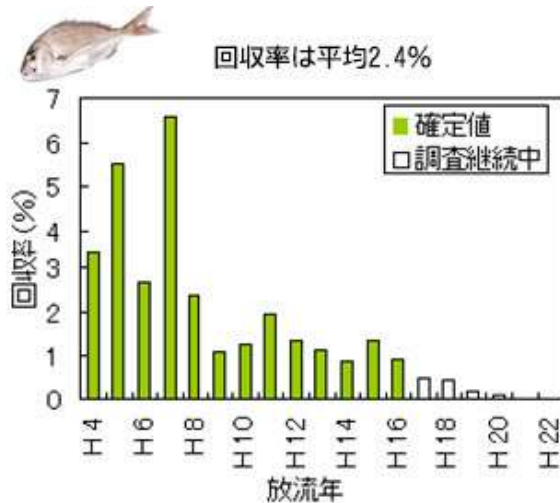


図3 放流マダイの回収率

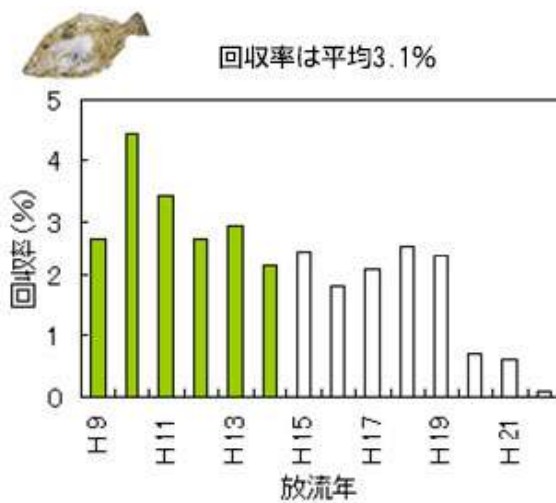


図4 放流ヒラメの回収率

FISHERIES EXPERIMENT

③放流にかかった経費のモトはとれているのか

これを「費用対効果」と呼んでいます。費用対効果は、マダイで平均1.5倍(0.7~2.9倍)、ヒラメで平均1.1倍(0.6~1.6倍)です(図5、図6)。概ねモトはとれていると考えます。これを金額に直すと、マダイで平均15百万円(4~37百万円)、ヒラメで平均16百万円(7~23百万円)となります。

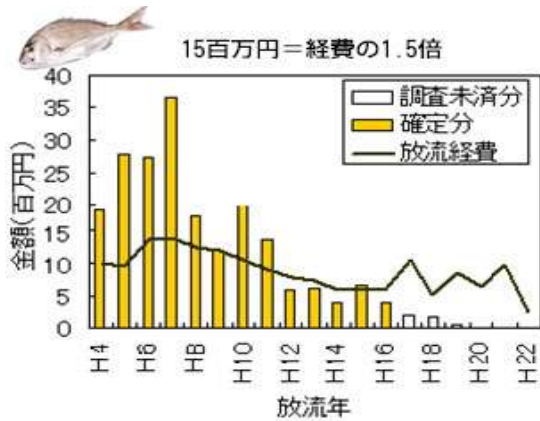


図5 放流マダイの回収金額

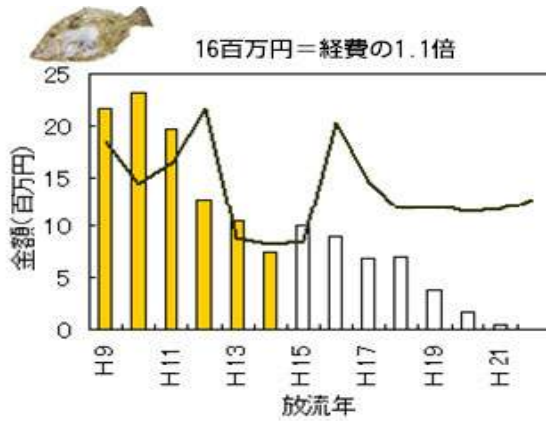


図6 放流ヒラメの回収金額

④総じて放流効果はあるのか、ないのか(考察)

まずはヒラメについて考察します。ヒラメは漁獲量が減少傾向を示す中、毎年の放流魚混獲率は平均15%と、マダイと比較して漁獲量に対する放流魚の寄与は大きいようです。他県海域と比較しても、見劣りしないレベルと言えるでしょう。また、天然魚と放流魚双方の親魚量を推定した結果、全親魚量の16%が放流魚であったことから、これらによる再生産の効果も考え合わせると、放流の効果はより高く評価できると考えます。

一方、マダイでは、放流魚混獲率は平均9%、全親魚量に占める放流魚の割合は平均8%と、放流によるインパクトは、漁獲量に対しても再生産に対してもヒラメより低いようです。なぜかという、ヒラメよりもマダイの方が、天然魚資源が多いからです。

では、もっとマダイの放流尾数を増やせば、放流によるインパクトも大きくなるのではない、そういったご意見をしばしば頂きます。

ところが、近年のマダイ回収率はかなり低い状況にあります。放流尾数を増やしても少ししか回収できないのであれば、放流尾数を増やす意義は小さいでしょう。

さらに、マダイは天然資源も減少傾向にあるようです。

図7と図8にマダイ資源尾数の経年変化を天然魚と放流魚に分けて示しました。天然魚資源尾数は平成6年をピークに翌年から右肩下がりに減少しています。なぜでしょうか。この原因の一つと考えられるのは「親が沢山いるのに子が少ない」という現象が平成7年以降継続して起きていることです。また、放流魚資源尾数も天然魚と同様に減少傾向にありますが、これは「放流しても資源に加わるのは少しだけ」という現象が平成8年以降継続して起きているからだと考えています。これらの現象がなぜ起きたのかという部分については明らかになっていません。

このように、マダイ資源尾数がなぜか減少し続けているような悪い状況の中でも、漁獲量や全親魚量の約1割は放流魚であることから、マダイの放流は少なくとも資源の底支え効果があると考えます。

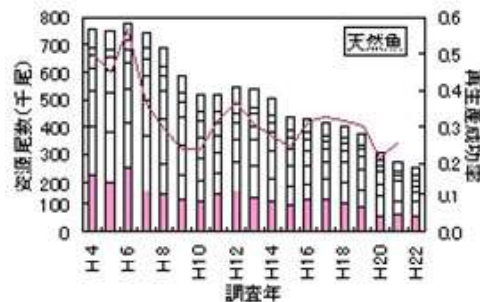


図7 天然マダイの資源尾数

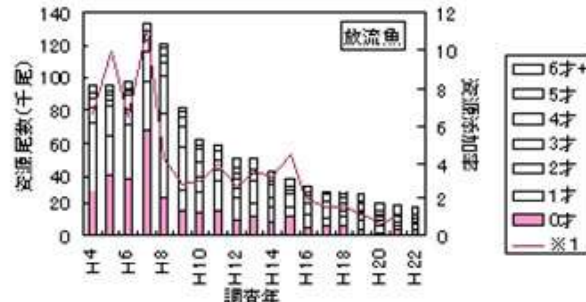


図8 放流マダイの資源尾数

※1: 天然魚では再生産成功率=当年級群資源尾数/前年親魚量(kg)、放流魚では資源添加率=当年級群資源尾数/放流尾数×100を示す。

⑤おまけ

せっかく放流魚が帰ってきているのですから、もう少しこれで儲けていただきたい調べたところ、マダイとヒラメの平均単価は以前の半額以下にまで下がっています(図9、図10)。これを少しでも上げることができれば、漁業者の手取りは増え、放流効果(費用対効果)もアップ!と良いことづくめです。

そこで、市場調査の傍ら聞き取った、マダイやヒラメを購入する仲買さんの話をいくつかご紹介します。単価アップの策を練る際にお役に立てれば幸いです。

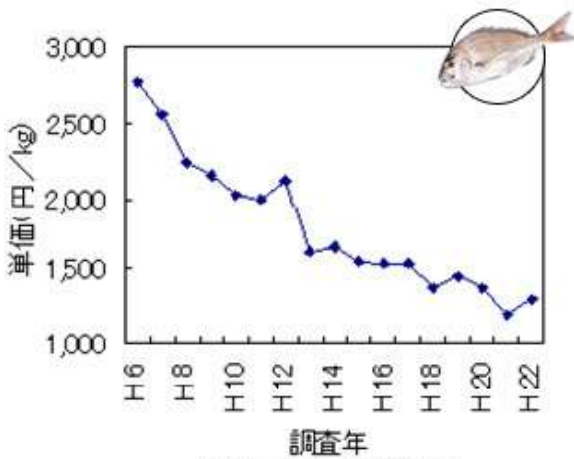


図9 マダイの平均単価

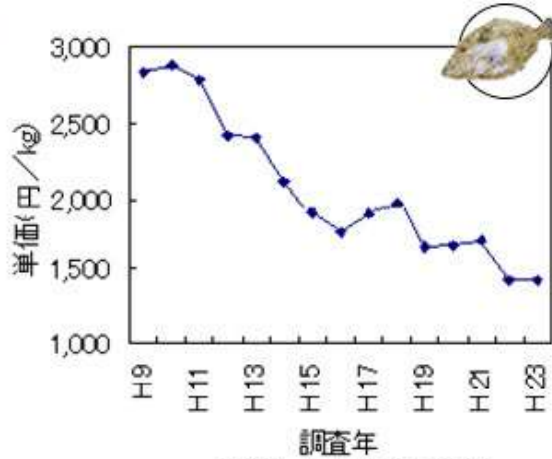


図10 ヒラメの平均単価

その1「ヒラメは活魚が望ましい」

マダイと違って、ヒラメは活魚で大都市の市場まで流通させたいのだそうです。

その2「ヒラメは断然天然魚」

天然魚と判断する基準は「パンダヒラメ(体色異常魚)ではない」ということ。残念ながら放流魚の中にはパンダヒラメもいて、大都市の市場へ送るとはじかれてしまうのだそうです。とはいえ、日向灘の天然海域で育ったことは事実!この「ちょっとだけパンダですが正真正銘天然海域どれ」という事実を小売店や消費者にまでお届けすることができれば、何か変わるのではないのでしょうか。

その3「大型だからこそマダイ」

チダイやレンコダイと同じサイズのマダイは、これらと同様の値段で取引されています。しかし、マダイは大きくなります。大きくなって初めてマダイとして取り扱われるのだそうです。マダイ単価がもっとも高いのは体重1~3kgのもので、

その4「冬のマダイはありがたい」

毎年12~2月は他県のマダイ漁獲量が減るので、この時期のマダイはありがたいのだそうです。マダイは水温が低くなると餌を食べなくなると言われていますのでそのような海域では釣れにくいでしょう。これに対して周年温暖な日向灘は「冬のマダイ」の供給基地になり得るかもしれません。

10月の動き(県関係)

1日	第358回海区漁業調整委員会(宮崎市)	12日	第291回内水面漁場管理委員会(宮崎市)
----	---------------------	-----	----------------------

宮崎県旋網漁業組合第4回役員会

宮 崎県旋網漁業組合(組合長 菅野教義)は、去る10月2日(火)延岡市にて第4回役員会を開催した。
協議内容は下記の通り

- (1)脱会について
- (2)GOKIケーブル宮崎沖回収工事について
- (3)その他

漁船セーフティラリーー南九州2012

実施機関:10月1日(月)~12月31日(月)

漁 船の無事故を目指し、昨年に引き続き宮崎県内各漁業協同組合単位による「漁船セーフティラリーー」を実施し、漁船乗組員相互による安全意識を啓発していきます。

安全な運航と海難防止にご協力をお願いします。

- 見張りの徹底
- 居眠り運航の防止
- 気象・海象情報の入手
- ライフジャケットの常時着用等事故救命策の確保



宮崎県漁業参事会先進地視察研修開催

宮 崎県漁協参事会(会長・石井強)は、10月26日(金)~27(土)において、先進地として福岡県内を視察した。現在、県下で進めている信用事業譲渡について、福岡県は既に完了しており、譲渡後の現況や課題について意見交換を行った。JF糸島(漁協・漁連)、福岡県水産会館(信漁連)、2会場で視察を行った参加者からは、「譲渡後の決済の方法」や「新しい資金の流れ」について質問があがり、活発な協議が行われた。

10月の動き

2日	宮崎県旋網漁業組合第4回役員会	19日	第5回理事会
2~3日	上半期棚卸監査	16~19日	上半期決算監査
5日	宮崎県漁政対策委員会第2回委員会・日向灘掃海訓練海面設定説明会	20日	お魚料理講習会(宮崎県栄養士会)
10日	お魚料理講習会(都城農業高校)	25日	交流給食会(大塚中学校)
17日	延岡支所給油施設起工式		

