



2018
10
No.708

漁業と魚食文化の発展を目指して

平成30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



平成30年度シーフード料理コンクール



伊勢えびイベント開催



第4回 UTODA-CUP in MIYAZAKI

2018年9月22日(土曜日) 宮崎ハイビスカスゴルフクラブ

CONTENTS

FISHING POLITICS

漁政

外国人技能実習制度関係者
養成講習(開催案内)

平成30年度 シーフード料理コンクール
お魚料理講習会

第50回九州船員災害防止大会

第3回漁政対策委員会及び日向灘掃海
訓練海面の設定に係わる事前協議会

平成30年9月属人水揚げ表

平成30年9月末現在漁業生産統計

BUSINESS

業務情報

管内購買担当者会議

FISHERIES GO-OPERATIVE

漁連情報

各地でイセエビイベント開催

アニサキスから消費者を守ろう! 研修会

第1回 禁煙指導講習会
人事異動について

FISHERIES EXPERIMENT

水産試験場

宮崎県におけるワカメ養殖
技術の開発 一増養殖部一

RELATED ORGANIZATION

関係機関

第4回 UTODA CUP

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。



外国人技能実習制度関係者養成講習（開催案内）

【講習会場】宮崎県水産会館 5階「大研修室」 宮崎市港2丁目6番地

- ・車でお越しの場合、駐車可能（無料）です。
- ・JR 宮崎駅からバス 10分（バス停 海洋高校前）

10月15日（月）15時よりお申込みの受け付けを開始します。

※お申込み受付開始時間については、若干前後する場合があります。

予めご了承くださいますようお願い申し上げます。

	講座名	開催日	申込受付 開始日時	申込締切日 及び 振込締切日	講習時間等	定員	受講料 (消費税込・ 送料代込)
実習 実施者 関係	技能実習 責任者 講習	2018年 12月20日 (木)	2018年 10月15日 (月) 15:00	申込締切日 2018年 11月21日 (水) 振込締切日 2018年 11月28日 (水)	受付 8:30 講義開始 9:00 講義終了 17:50	70人	11,000円
	技能実習 指導員 講習	2018年 12月21日 (金)			受付 8:30 講義開始 9:00 講義終了 17:50	70人	10,000円
	生活 指導員 講習	2018年 12月22日 (土)			受付 8:30 講義開始 9:00 講義終了 15:30	70人	9,000円

※上記開催についてご質問等ございましたら、JF宮崎漁連指導部漁政課までお問合せください。

外国人技能実習制度関係者養成講習（開催案内）

【講習会場】 宮崎労働基準協会講習会場 宮崎市祇園3丁目1番地 矢野産業祇園ビル

- ・車でお越しの場合、駐車可能（無料）（60台）です。※ナビ検索する場合は住所で検索してください
- ・JR 宮崎駅からタクシーで15分・JR 宮崎神宮駅からタクシーで10分
- ・バス利用の場合はデパート前バス停（橋通3丁目ボンベルタ前、宮崎駅から徒歩10分）から7番線（下北方行）バスに乗り、祇園3丁目バス停下車、徒歩3分※11月26日（月）15時よりお申込みの受け付けを開始します。※お申込み受付開始時間については、若干前後する場合があります。予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

	講座名	開催日	申込受付 開始日時	申込締切日 及び 振込締切日	講習時間等	定員	受講料 (消費込・ テキスト代込)
監理 団体関 係	監理責任者等講習 (監理責任者・指 定外部役員・外部 監査人・監査担当 職員等が対象で す)	2019年 1月28日 (月)	2018年 11月26日 (月) 15:00	申込締切日 2018年 12月20日 (木) 振込締切日 2018年 12月27日 (木)	受付 8:20 講義開始 8:50 講義終了 18:00	70 人	12,000円
	技能実習 責任者講習	2019年 1月29日 (火)			受付 8:20 講義開始 8:50 講義終了 17:55	70 人	11,000円
	技能実習 指導員講習	2019年 1月30日 (水)			受付 8:20 講義開始 8:50 講義終了 17:50	70 人	10,000円
実習 実施者 関係	生活指導員講習	2019年 1月31日 (木)			受付 8:20 講義開始 8:50 講義終了 15:30	70 人	9,000円

平成30年度シーフード料理コンクール

漁連は、平成30年9月12日、水産会館内調理実習室において平成30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、115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作品を12月に東京で開催するJF全漁連主催の第19回シーフード料理コンクール（全国大会）へ推薦することとなった。

プロを目指す学生部門（テーマ：私のお店で出したいのりと魚介藻類を使った料理）調理時間40分

県知事賞（最優秀賞）		宮崎県漁連会長賞（優秀賞）	
延岡学園高等学校	高原 愛	宮崎調理製菓専門学校	清藤大暉
宮崎県信漁連会長賞		おさかな普及協議会連合会長賞	
宮崎調理製菓専門学校	大畑亜香里	延岡学園高等学校	山浦琉聖

お魚料理チャレンジ部門（テーマ：みんなで楽しむのりと魚海藻類を使った料理）調理時間40分

県知事賞（最優秀賞）		宮崎県漁連会長賞（優秀賞）	
一般	金光尚美	赤江まつばら支援学校	桜田剛志
宮崎県信漁連会長賞		おさかな普及協議会連合会長賞	
富島高等学校	橋口香菜	延岡工業高等学校	木原 意



▲プロを目指す部門最優秀賞作品

『焼きめしを包んだトロンと海藻あんかけ』

延岡学園高等学校 高原愛



▲お魚料理チャレンジ部門最優秀賞作品

『ぎよ（魚）うざパン』

一般 金光尚美

お魚料理講習会（キッズドゥ、九州電力）

漁連は9月11日、子育て情報雑誌『キッズ・ドゥ』の依頼により、九州電力のIHクッキングルームにてお魚料理講習会を開催した。キッズドゥの募集に応募された10組の親子が参加した。

宮崎市漁協女性部の中島さん、星倉さんに講師をお願いし、かつおのたたき・かつお飯・かつおのカツ・すり流し汁を調理した。師範台において、中島さんが2キロ台のかつおを3枚おろしに捌く実演を行うと、参加者は、家庭で魚を捌いたことのない方が多く、驚きの声が一斉に上がった。その後、参加者は講師の指導を受け、3枚おろしにされたかつおを手際よく、たたき、かつお飯、カツに調理し、試食を行った。実食では、「美味しい!」「また作ってみたい!」との声が多くあり、どの料理も好評であった。



第50回九州船員災害防止大会



平成30年9月12日（水）、第50回九州船員災害防止大会が福岡市ホテルセントラザ博多で開催された。海事関係者、九州船員災害防止協会会員等合わせ、142名が参加された。

大会では、「船員災害防止功績者」の表彰があり、船員災害防止協会九州支部の竹永支部長、山田支部長、林支部長が「会長表彰状」を授与、訪船安全技術指導員（北九州・苅田地区）の池田指導員に「支部長感謝状」が授与された。そして、「船員労働災害防止優良事業者認定証」の伝達、優良会員紹介、祝辞・祝電披露、保護具のプレゼンテーションが行われた。

講演では、宮崎カーフェリー（株）の山下運航管理部次長によるプレゼン「止めるな PDCA！安全文化の形成に向けた年輪育成プロジェクト！」、船員災害防止協会の神田顧問による記念講演「少子高齢化と船員災害」が行われた。

大会の最後の締めくくりとして、本会代表理事会長の宇戸田会長が大会宣言の読み上げを行った。大会宣言では、船員災害・疾病の減少目標の達成を目指し、家族も一体となった日々の活動を推進していくことを宣言された。

第3回漁政対策委員会及び日向灘掃海訓練海面の設定に係わる事前協議会

宮崎県 JF 漁政対策委員会（会長 宇戸田定信）は、去る9月26日（水）水産会館4F第一研修室において、第3回委員会を開催した。

冒頭、会長の挨拶で、第20回宮崎県知事選の候補者として、河野知事を推薦支援して行くことを宣言された。

意見交換会では、河口や港口の土砂の堆積問題や、豪雨によって川上から流れ出た、流木や海底に堆積した大量のゴミの問題、燃油高騰の問題、漁船や遊漁船の放置の問題などに対する行政支援のお願いが出た。

また、5F大会議室において、日向灘掃海訓練海面の設定に係わる事前協議会も同時に行われた。

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
(2)	ロケット打上げ協力50年感謝式について
(3)	種子島周辺漁業対策事業について
(4)	その他

平成30年9月属人水揚げ表

区分 漁協名	9月分			9月末累計			昨年同月との比較					
	数量 t	金額 千円	魚価 円/kg	数量 t	金額 千円	魚価 円/kg	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	6,003	309,612	52	38,034	2,332,886	61	38,200	2,334,008	61	-166	-1,121	0.4
島浦町	1,421	113,082	80	8,927	1,204,581	135	7,683	1,217,134	158	1,244	-12,553	-14.8
延岡	46	16,286	356	221	140,406	634	453	173,713	383	-232	-33,307	65.4
延岡市	44	21,978	499	740	340,450	460	778	334,016	429	-38	6,434	7.2
庵川	73	20,316	278	807	458,139	567	1,034	521,944	505	-227	-63,806	12.4
門川	20	14,064	719	204	156,097	766	194	118,230	609	10	37,868	25.7
日向市	140	85,560	612	2,508	1,979,407	789	3,167	2,177,102	687	-659	-197,695	14.8
都農町	13	17,790	1,395	258	237,563	920	324	256,607	792	-66	-19,044	16.1
川南町	100	112,750	1,129	1,548	1,466,854	947	2,050	1,682,426	821	-502	-215,573	15.4
一ツ瀬	8	8,111	972	87	63,496	727	104	72,545	700	-16	-9,048	3.8
檉浜	4	3,038	836	80	28,866	361	93	38,440	416	-13	-9,574	-13.2
宮崎	58	54,838	944	617	301,718	489	712	330,062	463	-95	-28,345	5.6
宮崎市	31	41,136	1,307	551	314,611	571	676	416,463	616	-125	-101,852	-7.2
日南市	347	185,773	535	4,386	1,893,720	432	4,305	2,096,268	487	81	-202,548	-11.3
南郷	959	340,031	354	13,175	4,374,079	332	12,231	4,521,898	370	944	-147,819	-10.2
栄松	74	28,200	380	1,097	381,689	348	927	365,287	394	170	16,402	-11.7
外浦	432	187,640	434	5,652	1,713,033	303	5,449	1,710,690	314	203	2,343	-3.5
串間市東	20	17,093	854	1,149	436,012	380	1,086	429,468	395	62	6,545	-4.0
串間市	592	308,477	521	6,578	3,697,891	562	6,310	3,474,898	551	268	222,993	2.1
合計	10,386	1,885,773	182	86,620	21,521,498	248	85,775	22,271,198	260	845	-749,700	-4.3

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30年9月末現在漁業生産統計

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			37,360 2,085,089	3 1,237	181 47,315		451 166,674	6 11,071	33 21,502	38,034 2,332,886
島浦町		276 282,773	8,082 452,015	8 13,642			189 63,208	357 362,740	16 30,204	8,927 1,204,581
延岡				6 5,475	13 7,679	133 104,706			69 22,546	221 140,406
延岡市	102 23,917			1 930	66 23,992	53 44,437	433 139,961	2 1,389	82 105,825	740 340,450
庵川	53 23,706	257 242,673	130 24,295	0 282	45 24,521		199 60,034	78 52,846	44 29,782	807 458,139
門川	9 2,539	18 16,462		3 3,772	58 25,986	101 89,706			16 17,632	204 156,097
日向市	242 97,931	1,567 1,610,681		2 666	7 3,335	63 14,687	553 183,921	11 9,895	63 58,290	2,508 1,979,407
都農町		210 205,190		3 2,593					45 29,780	258 237,563
川南町		1,329 1,285,664		74 60,142	11 7,399				134 113,648	1,548 1,466,854
一ツ瀬				9 9,339	11 6,294				68 47,862	87 63,496
憶浜						53 9,974			27 18,892	80 28,866
宮崎		178 166,748				385 94,881			53 40,088	617 301,718
宮崎市		212 153,262	37 5,537	52 31,778	45 25,310	81 13,488	81 39,599		44 45,637	551 314,611
日南市	3,378 1,048,409	739 639,700		72 49,605			87 44,518		110 111,488	4,386 1,893,720
南郷	11,470 3,666,963	870 379,040		158 104,848			660 206,688		17 16,541	13,175 4,374,079
栄松	1,032 317,396	43 39,473		21 21,304					2 3,517	1,097 381,689
外浦	4,962 1,532,541	576 116,230		2 1,619			112 62,417		-0 226	5,652 1,713,033
串間市東		35 41,488		109 65,376			944 281,683		61 47,466	1,149 436,012
串間市				8 8,276	0 198	17 39,766	13 7,979	6,524 3,594,493	15 47,178	6,578 3,697,891
合計数量	21,249	6,312	45,609	529	438	886	3,722	6,977	243	86,620
〃 金額 (魚価)	6,713,401 316	5,179,384 821	2,566,936 56	380,882 720	172,030 393	411,646 465	1,256,681 338	4,032,435 578	604,946 2,493	21,521,498 248
前年数量	19,523	8,146	44,697	666	521	1,178	3,224	6,730	1,089	85,775
〃 金額 (魚価)	6,947,578 356	5,921,555 727	2,561,098 57	489,475 735	214,865 412	378,535 321	1,086,763 337	3,847,103 572	824,226 757	22,271,198 260
数量増減	1,726	-1,834	912	-137	-83	-292	497	247	-847	845
〃 対比(%)	8.8	-22.5	2.0	-20.6	-16.0	-24.8	15.4	3.7	-77.7	1.0
金額増減	-234,176	-742,171	5,838	-108,594	-42,835	33,111	169,918	185,332	-219,280	-749,700
〃 対比(%)	-3.4	-12.5	0.2	-22.2	-19.9	8.7	15.6	4.8	-26.6	-3.4
魚価増減	-40	94	-1	-15	-19	143	1	6	1,737	-11
〃 対比(%)	-11.2	12.9	-1.8	-2.0	-4.7	44.5	0.2	1.1	229.5	-4.3

端数処理の関係で、下一桁が合わない場合があります。

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21日(金)に開催され、漁連の平成30年度取扱計画についての説明をおこなった。

その後、全漁連より原油価格の動向及び、石油情勢についての説明があった後、今回は、福岡県漁連による魚臭除去作用のあるフィッシュソープの商品紹介があり、実際に担当者の方に使用してもらい効果を体験してもらった。

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。

購買会議に参加された漁協担当者



フィッシュソープを実際に体験



各地でイセエビイベント開催 絶好調

9月1日の漁解禁から、好調が続いております「伊勢えび漁」。宮崎では9月から11月までの3ヶ月間、「**2018 宮崎イセエビいただきマンス!**」として各地でイベントを開催しております。これらから2つのイベントを紹介しましょう。

① 「日南の伊勢えびを楽しむ会」

9月10日(月)、日南市で開催された「伊勢えび」と日南焼酎を楽しむ会には、今年で4回目の開催となりました。

会場には、日南市の内外から集まった300人近くの来場者。お目当ての伊勢えびの「お刺身」や「お味噌汁」のみならず、魚うどんや水揚げ港でしか食べられない、「まぐろの胃袋〜ゴングリ」など日南の豊かな水産物が並びました。さらに会場には、日南市に9つ有る焼酎醸造蔵全てが展覧して「味比べ飲み放題」コーナーも設置され大いに盛り上がりました。



② 「内海漁港伊勢えびまつり」

9月9日(日)、宮崎市内海漁港で、宮崎市漁業協同組合内海支所の「いせえびまつり」が盛大に開催されました。この日は朝から雨が降る天候に、人出がどうなるのか心配された時期もありましたが、伊勢えびのお味噌汁整理券配布開始の午前8時には、長蛇の列が出来ており、先着300人の整理券があつという間に無くなりました。開会式終了とともに、水揚げされたばかりの伊勢えび直売がスタート。お昼すぎまでひっきりなしのお買い物客にスタッフは汗びっしょりになって対応。大変喜んでいただきました。



■宮崎のさかなビジネス拡大協議会

東九州

伊勢えび海道

磯力でやっちょつと!!

15周年

味力全開!

日豊フリーウェイ
佐伯IC~延岡南IC 無料区間

大分IC
佐伯市 佐伯IC
延岡南IC 延岡市
宮崎西IC

東九州伊勢えび海道'18
スタンプラリー
8月1日(水)~11月30日(金)

東九州伊勢えび海道'18
フォトコンテスト
8月1日(水)~10月31日(水)

東九州伊勢えび海道
伊勢えび祭り2018

開催
期間

9月2日(日)~11月30日(金)

主催 一般社団法人佐伯市観光協会・一般社団法人延岡観光協会

〈後援〉 大分県、宮崎県、佐伯市、延岡市

〈お問い合わせ先〉 佐伯市観光案内所 TEL 0972-23-3400 延岡観光協会 TEL 0982-29-2155

▶ 詳しい内容は
公式サイト、
Facebookにて
ご覧ください。



【公式サイト】



【Facebook】

【公式サイト】
<http://higashi-iseebi.jp/>
【Facebook】
<https://www.facebook.com/e.iseebi>

佐伯



【Instagram】



【Twitter】

延岡



【Facebook】



【Facebook】

SNSでも情報発信中!
#エビエビオー
#東九州伊勢えび海道



〈開催期間〉2018年9月5日(水)～11月30日(金)



- | | |
|--|--|
| <p>① 北郷温泉旅館
べっぴんの湯の宿 丸新荘
☎0987-55-2953</p> <p>② 北郷温泉 サンチェリー北郷
☎0987-55-3611</p> <p>③ ホテルドライブイン 弥太郎
☎0987-29-1052</p> <p>④ 宿泊ドライブイン 大海
☎0987-29-1308</p> <p>⑤ 民宿 南光
☎0987-29-1014</p> <p>⑥ 旅館 百合
☎0987-25-2559</p> <p>⑦ かんぼの宿日南
☎0987-22-5171</p> <p>⑧ うなぎ料理 大清
☎0987-22-3478</p> | <p>⑨ 堀川レストランとむら
☎0987-23-8989</p> <p>⑩ ホテルシーズン日南
☎0987-22-5151</p> <p>⑪ 日南第一ホテル
☎0987-23-9111</p> <p>⑫ ホテル丸万
☎0987-64-1788</p> <p>⑬ 鈴之家旅館
☎0987-64-0015</p> <p>⑭ 港の駅めいつ
☎0987-64-1581</p> <p>⑮ 日南海岸
南郷プリンスホテル
☎0987-64-2111</p> <p>⑯ 三代目 まんりよう
☎0987-64-0323</p> |
|--|--|

日南の伊勢えびを楽しむ会
日南娘 焼酎蔵元も来場!

日時 2018年9月10日(月)
19:00～

場所 ホテルシーズン日南
会費 5,500円

詳しくは、日南第一ホテル TEL:0987-23-9111まで

食べて当てよう!

日南特産品をプレゼント♪
当選人数も増えるかも!? おたのしみに!

詳しくはホームページ、
フェイスブックページをご覧ください。
☎ <https://www.kankou-nichinan.jp/tourisms/460>
f <https://www.facebook.com/iseebifbes>



アニサキスから消費者を守ろう！ 研修会

サバなど鮮魚に寄生している寄生虫「アニサキス」の被害が止まりません。厚生労働省等によると宮崎県内で今年1月から7月末までに「21件」の発生が報告され、報告手続き中のものを合わせると「41件」が発生しているとのことです。

このため、宮崎のさかなビジネス拡大協議会と宮崎県お魚普及協議会連合会では、販売事業者等を対象にしたアニサキスと上手に付き合う、安全・安心のため「アンケート調査」や「研修会」を開催いたしました。

① 「アニサキスの安心・安全対策アンケート」

まず、8月に宮崎市中央卸売市場関連の鮮魚販売店さんにアンケートを実施、47のお店から、回答をいただきました。

問1 アニサキスについて、見たり聞いたりしたことはありますか。	
<結果>	回答を寄せた全ての施設から「認識している」 100% 回
問2 その魚種は	部位は
<結果> サバ、アジ、イカ、カツオ、サーモン、生サケ、サンマ、シイラ 回	腹部の内臓、腹身、肛門部 回

問3 アニサキスを発見したときの御社の対応は	
<結果>	・内臓を抜いた後水洗し、包丁の先や骨抜きで、丁寧に取り除く。 ・腹身を余分に切り取り、その部分は廃棄。 回 ・生での販売をやめ、加熱調理する惣菜原料に使う など 回

② 「アニサキスと上手に付き合う研修会」

研修会は上記2団体に加え、公益財団法人日本水産資源保護協会が加わり、メイン講師として、数少ない日本のアニサキス研究者の一人、東京都健康安全研究センターの鈴木 淳先生をお招きして講演+実習の研修会を行いました。

会場の県水産会館大研修室には、関係者65名が集まり、アニサキスの生態から、実際のお魚を調理する取り除き方法まで熱心に研修しました。

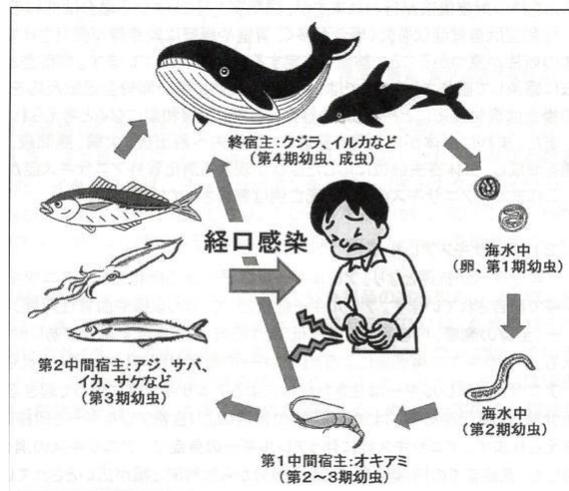


図 アニサキスの生活史

■宮崎のさかなビジネス拡大協議会

第1回 禁煙指導講習会

漁連は9月12日(水)水産会館4階第一研修室において、第1回禁煙指導講習会を開催した。

7月1日より水産会館内を禁煙とし、漁連職員の喫煙者に対して喫煙による健康被害について理解してもらうために、喫煙者26名のうち18名が参加し、本講習会を開催した。

講師の野田先生より資料や、プロジェクターにより本人の今までの禁煙をするまでの経験などユーモアを交えて説明があった。

講習前と講習後にそれぞれアンケートを取り講習会を終了した。

・ 講 師

のだ小児科(串間市) 野田 隆 院長
補助者 吉原 文代

・ 講習内容

「 職場における禁煙支援 」

人事異動について

人事異動一覧表

平成30年9月30日付

氏名	新	旧
田中 祥仁	定年により退職	日南支所 課長補佐待遇

宮崎県におけるワカメ養殖技術の開発

～ワカメ養殖の起業化を目指して～

－増養殖部－

はじめに

宮崎県の沿岸は、外洋に面していることもあり、荒天によって漁に出れないことも少なくありません。さらに、資源減少等の影響もあり、沿岸漁業経営は逼迫しています。

そのような中、藻類養殖は比較的小さな労力とコストで短期間のうちに収入が見込まれるため、副業的に取り組む価値があると考えられます。

しかし、これまでも本県沿岸では試験的に藻類養殖が行われてきましたが、養殖を行う場所によって異なる課題が発生し（図 1）、取組が定着した例はありません。

取組を定着させるためには、各地先における課題の解決と、藻類養殖の経験がない本県漁業者への技術普及、フォローアップが不可欠と考えられます。

そこで、水産試験場では、ワカメ養殖を副業として起業する際の課題解決に向けた試験を行いました。この試験は、漁業者や普及指導員とともにを行い、技術の普及およびフォローアップも同時に行いました。



図 1 各地先でみられた主な課題点

1. 市場調査結果

業者	A	B	C	D	E
所在地	県北部	県北部	県央部	県央部	県南部
業種	加工・卸・小売	飲食店	加工・卸・小売	仲卸	加工・小売
ニーズ	種 ワカメ あおさ ヒジキ アカモク トサカノリ	ワカメ ワカメカブ アカモク	アカモク あおさ	ワカメ アカモク	ワカメ あおさ
形態	乾物、塩蔵	冷凍 (塩蔵も冷凍する)	乾燥	－	乾燥、塩蔵

まず、現場でのニーズを把握するために市場調査を行ったところ、比較的知名度の高いワカメ、アカモク、あおさ（スジアオノリ等）のニーズが高いことが分かりました。

その中でも、特にニーズが高く、市販の種糸が入手可能なワカメを試験対象種に選定し、延岡市北浦町直海漁港および日南市南郷町目井津漁港にて養殖試験を行いました。



図 2 養殖試験を行った場所（黄色枠内:試験場所）

2. 北浦地区における試験結果

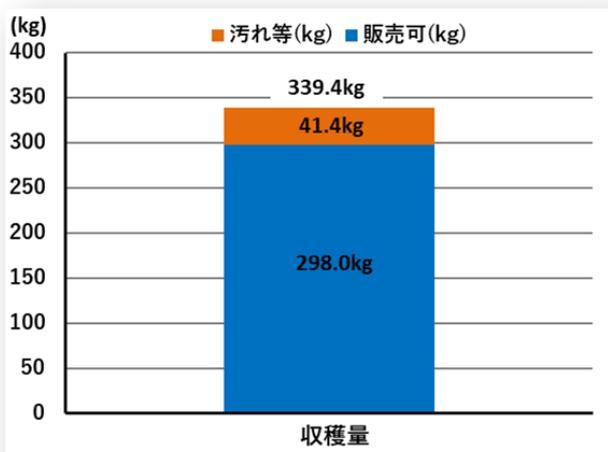


図3 平成28年度試験時の収穫量

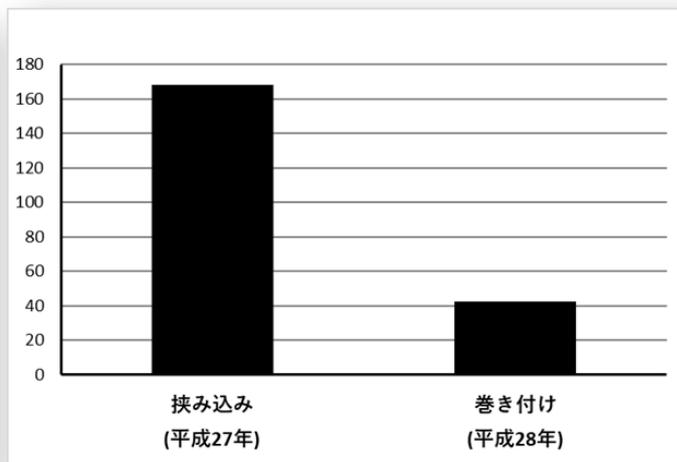


図4 展開方法による種糸1枠あたりの収穫量比較

- 北浦地区における総収穫量は、全体の収穫量が339.4kgであり、そのうち付着物等により商品にならないと考えられた41.4kgを除いた298.0kgが販売可能と考えられた。(図3)
- 展開方法としては、幹縄に対して種糸を巻き付ける方法よりも挟み込む方法が適していると考えられた。(図4)

3. 南郷地区における試験結果

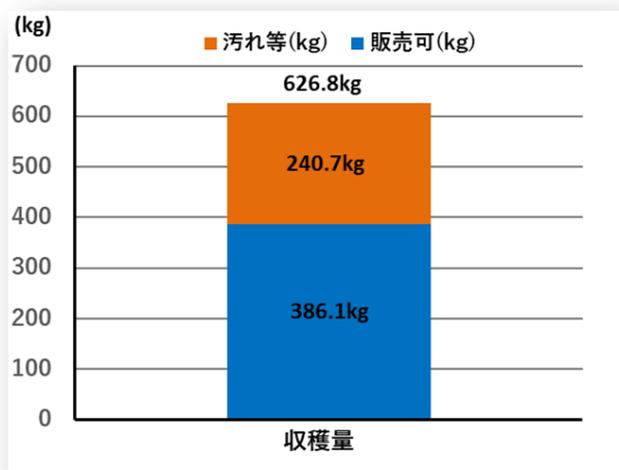


図5 平成29年度試験時の収穫量

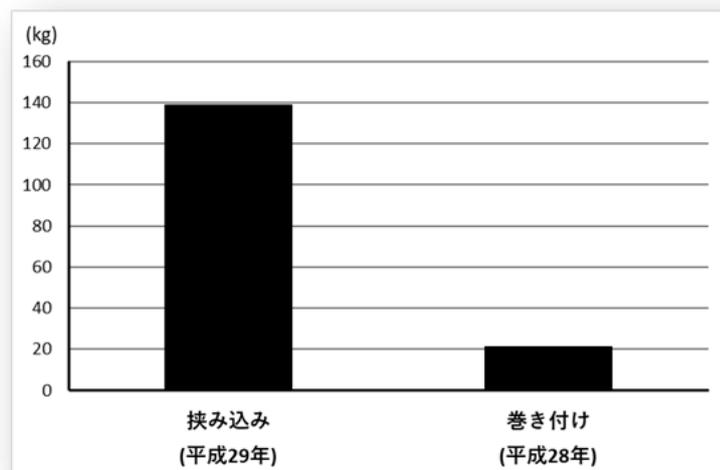


図6 展開方法による種糸1枠あたりの収穫量比較

- 南郷地区における総収穫量は、全体の収穫量が626.8kgであり、そのうち付着物等により商品にならないと考えられた240.7kgを除いた386.1kgが販売可能と考えられた。(図5)
- 展開方法としては、幹縄に対して種糸を巻き付ける方法よりも挟み込む方法が適していると考えられた。(図6)

4. 種系展開方法の検討 (H29 南郷地区)

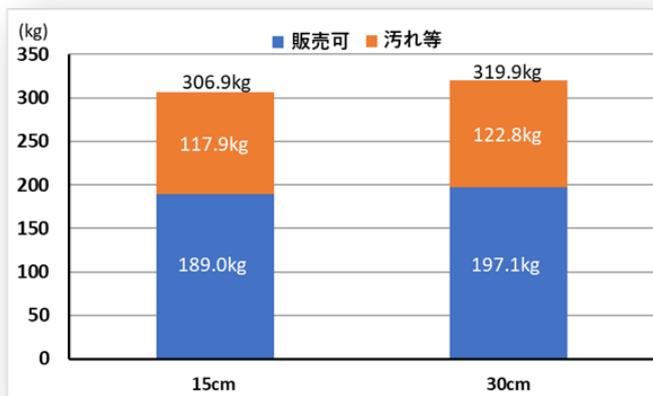


図7 種系の挟み込み間隔による収穫量の比較

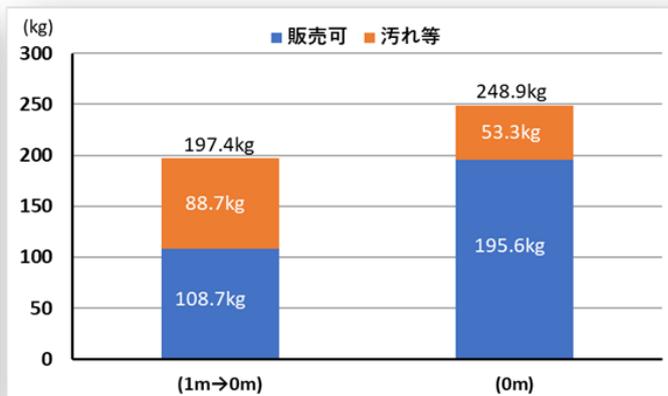


図8 展開水深による収穫量の比較

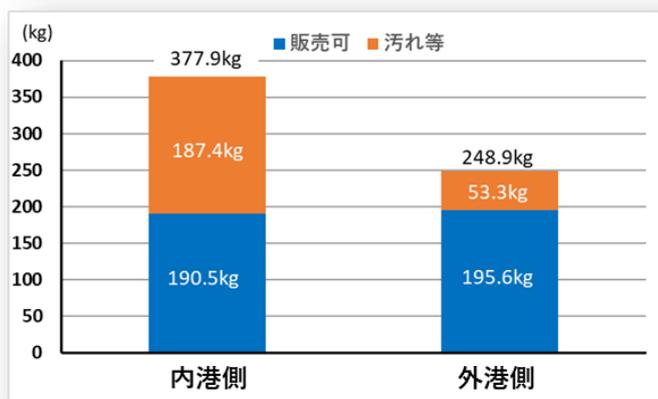


図9 展開場所による収穫量の比較

- 種糸を挟み込む間隔は、15cmよりも30cmにすることで、効率的な生産が可能になると考えられた。(図7)
- 展開水深は、表層付近とすることで汚れや付着物を軽減できると考えられた。(図8)
- 展開する場所は、内港側よりも外港側に設定することで、汚れや付着物等を軽減できると考えられた。(図9)

5. まとめ

宮崎県におけるワカメ養殖では・・・

- 種糸の展開方法は、10cm程度の長さに裁断した種糸を30cm間隔で挟み込む方法が最適であると考えられた。
- 展開水深については、表層付近とすることで汚れや付着物を軽減できると考えられた。
- 展開する場所については、内港側よりも外港側で養殖することで、流れ等の影響により汚れや付着物を軽減できると考えられた。



北浦地区における養殖試験の様子



南郷地区における養殖試験の様子

第4回 UTODA CUP

平成30年9月22日にハイビスカスゴルフクラブにて、総勢57名参加のもと盛大に開催された。

この大会は、宇戸田会長主催により漁業関係者、関係団体、関係各社を招き、毎年開催されており、今回で第4回目を迎え、県外からも多くの方に参加いただき、好プレー・珍プレーの度に歓声が沸いていた。また、終了後はホテルメリージュにて懇親会及び表彰式がおこなわれた。



スタート前に全員そろって「はい!チーズ!!!」

9月の動き（漁連）

6日	平成30年度シーフード料理コンクール
11日	お魚料理講習会（キッズドゥ・九州電力）
12日	九州船員災害防止大会 禁煙指導講習会
20日	アニサキスと上手に付き合う講習会
21日	管内購買担当者会議
22日	第4回 UTODA CUP
26日	第3回漁政対策委員会及び日向灘海面訓練事前協議

9月の動き（県関係）

5日	第8回 宮崎県資源評価委員会
14日	第319回 宮崎県内水面漁場管理委員会
27日	漁協系統機能・基盤強化審査委員会
27日	第405回 宮崎海区漁業調整委員会