

宮崎県知事表敬訪問

～コロナ禍における水産業の状況説明～

新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、本県の多くの水産物は出荷量の減少や価格の下落等が生じています。

特に養殖魚は飲食店の営業自粛などから、消費地への出荷が止まり、大きな打撃を受けています。

このような状況の中、宮崎県漁業協同組合連合会では、国の事業を活用し、県・市町村と連携して、大事に丁寧に育てられている本県のマダイやカンパチなど養殖魚の美味しさ、素晴らしさを、この機会に小中学生に知ってもらおうと、学校給食への食材提供を行っています。

令和2年7月27日に知事会議室等において、河野知事、郡司副知事などに、この学校給食で提供しているマダイ等のメニューを試食していただきながら、コロナ禍における本県水産業の厳しい状況を説明し、これまでの県の取り組みへのお礼と更なる支援・協力についてお願いをしました。

■説明者

- ・海面養殖関係漁協組合長（北浦漁協組合長、島浦町漁協組合長、串間市漁協組合長）
- ・宮崎県漁業協同組合連合会、宮崎のさかなビジネス拡大協議会

■知事のコメント

コロナ禍における本県水産業の厳しさは、十分に理解している。このような状況を踏まえ、7月補正予算では、水産業の新型コロナ対策関連予算を重点的に配分した。

この学校給食への提供は、この厳しい状況を逆手にとった、将来につながる取り組みで、是非、行政と連携して広く進めて欲しい。

（給食試した知事の感想：とても美味。見た目も良いし、豪華だ。これが食べられる子供達は幸せですね。子供達の反応はどうか？→「とても好評です」そうでしょう。これを機会に魚好きな子供が増えると良いですね。）



試食に供した給食メニュー

「料理1 揚げ魚の梅ソース」

カンパチを塩コショウで下味をつけた後、片栗粉をまぶし、油で揚げた物を梅肉、薄口しょうゆベースのタレを絡めたもの。

○延岡市立南方小学校、西階中学校、上南方小中学校の児童・生徒等1,279人に提供

「料理2 マダイのオーロラソース和え」

マダイを酒としょうがで下味をつけた後、片栗粉をまぶし、油で揚げた物にケチャップ、マヨネーズベースのオーロラソースに和えたもの。

○延岡市立島野浦小学校、島野浦中学校の児童・生徒等53人に提供

※この他、知事等には串間市産のブリの刺身を添えました。



会談後の記念撮影