



2024
09
No.782

宮崎の海産物消費の為に各地で奮闘する

CONTENTS

FISHING POLITICS

漁政

令和6年度宮崎県水産業功労者・
優良経営者表彰式運営委員会
第2回小委員会

2024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

2024年7月末漁業生産統計(属人)

2024年7月漁業生産統計(属人)

2024年7月末の対前年比較属人水揚げ表

BUSINESS

業務情報

2024年度A重油タンク塗装及び天板工事

2024年度 漁協販売担当者会議

MERGER PROPULATION

合併推進部

第2組合長会議

FISHERIES CO-OPERATIVE

漁連情報

2024年度第1回安全衛生委員会、
2024年度第1回管理職会議

FISHERIES EXPERIMENT

水産試験場

新漁法(小型底定置網)の実証
事業について — 経営流通部 —

RELATED ORGANIZATION

関係機関

宮崎県まぐろ部会令和6年度全体会議

宮崎県定置漁業協会 2023年度先進地視察研修会

8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。



シーフード料理コンクールの開催

令和6年度宮崎県水産業功労者・優良経営者表彰式

運営委員会 第2回小委員会

2024年8月26日（月）に宮崎県水産会館4階第1研修室において、宮崎県水産業功労者・優良経営者表彰式運営委員会第2回小委員会が開催された。

小委員会では、表彰式の開催に向け下記の通り協議をおこない、全議案ともに承認された。

協議事項	
①	宮崎県水産業功労者・優良経営者表彰式開催計画について
②	令和6年度水産功労者表彰に係る協議について
③	令和6年度水産業優良経営者表彰に係る審査について
④	その他

2024年度シーフード料理コンクールの開催

宮崎県漁連（会長：是澤喜幸）は、2024年8月31日、宮崎県水産会館内調理実習室において2024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103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名がそれぞれの調理時間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12月に東京で開催されるJF全漁連主催の第25回シーフード料理コンクール（全国大会）へ推薦予定。

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：『みんなで うお活 #おさかな愛』

魚活チャレンジ部門



▲宮崎県知事賞（最優秀賞）作品

『カツオのパン粉焼き』

延岡工業高等学校 山内ひまりさん



▲宮崎県漁連会長賞（優秀賞）作品

『もっちりトビウオのパリパリ巻き』

延岡工業高等学校 石丸琴子さん



▲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

『アジでナス巻き コロッケ風』

富島高等学校 川野心花さん



▲宮崎おさかな普及協議会連合会長賞作品

『シラスピザ』

延岡工業高等学校 石塚 輝さん

次ページ：プロを目指す学生部門受賞者一覧

テーマ：『みんなで うお活 #おさかな愛』

プロを目指す学生部門



▲宮崎県知事賞（最優秀賞）作品

『シイラとじゃがいものパリパリ

～パプリカソースとともに～』

マナビヤ宮崎アカデミー 平松理沙さん



▲宮崎県漁連会長賞（優秀賞）作品

『シイラソテー

さっぱりタルタルソースがけ』

マナビヤ宮崎アカデミー 山内陽子さん



▲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

『冷汁そうめん～ジュレ仕立て』

マナビヤ宮崎アカデミー 上原朋美さん



▲宮崎おさかな普及協議会連合会長賞作品

『マグロとアボカドのたるたる』

マナビヤ宮崎アカデミー 松本七星さん

2024年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）

「カツオのパン粉焼き」

延岡工業高等学校

山内ひまりさん



- ① 使用した魚介藻類を選んだ理由、
- ② レシピの推し(おすすめ)ポイント

- ① カツオを選んだ理由は、パン粉焼きが一番合うと思ったからです。
- ② 私のおすすめポイントは、たれです。とてもあっさりしていて、夏にぴったりです。また、小麦の代わりに米粉を使ったのは小麦に比べ栄養もあり、油の吸収率が低いので、サクサク感がつづくからです。

1人分あたりの材料費

約 1,000 円

材 料(4人分)

- ・カツオ1ブロック
- ・パン粉
- ・米粉
- ・卵
- ・油
- ・にら1本
- ・ニンニクチューブ2cm
- ・きび糖小さじ2
- ・酢大さじ2
- ・みりん小さじ1/2
- ・しょうゆ大さじ2
- ・しょうがチューブ2cm
- ・ごま適量

作り方

- ① カツオのブロックを米粉につける。
- ② 卵をとき、卵黄につける。
- ③ パン粉につける。
- ④ フライパンに油をひき、カツオの側面をきつね色になるまで焼く。中心が半生の状態になるように焼く。
- ⑤ 2、3cmずつ切ったにらと、にんにく、酢、しょうゆ、みりん、砂糖、さけを混ぜ合わせる。
- ⑥ 2、3cmずつ切ったカツオの上からタレをかけて完成

宮崎県漁連会長賞（優秀賞）

「もちりトビウオのパリパリ巻き」 延岡工業高等学校 石丸琴子さん



- ① 使用した魚介藻類を選んだ理由、
- ② レシピの推し(おすすめ)ポイント

- ① 近くの漁港でたくさん水揚げされていたときに食べたらおいしかったからです。
- ② トビウオのもちもちふんわりとした身と、夏の定番の青じその香り。大好きなチーズでコクを出しました。

1人あたりの材料費

約 200 円

材 料(4人分)

- ・トビウオ520g
- ・ライスペーパー40g
- ・餃子の皮96g
- ・スライスチーズ60g
- ・青じそ4g
- ・塩5g

作り方

- ① トビウオを三枚におろし、塩をふって20分置く。
- ② キッチンペーパーで水気をとる
- ③ トビウオを半分に切る。
- ④ 青じそとチーズを切ったトビウオにはさむ
- ⑤ 水にくぐらせたライスペーパーで④を巻く。
- ⑥ 餃子の皮二枚でさらに巻く。
- ⑦ 油で二度揚げする。

九州信用漁業協同組合連合会 宮崎県域運営委員長賞

「アジでナス巻き コロッケ風」 富島高等学校 川野心花さん



- ① 使用した魚介藻類を選んだ理由、
- ② レシピの推し(おすすめ)ポイント

- ① 旬の魚だから。
- ② 巻きやすいアジを使用し、ジャガイモをつぶしたものを巻き、コロッケ風にしました。

1人分あたりの材料費

約 200 円

材 料

- ・ジャガイモ(小) 4個
- ・茄子 1本
- ・アジ 4匹
- ・塩こしょう 適量
- ・小麦粉 適量
- ・卵 2個
- ・パン粉 適量
- ・塩こしょう 適量
- ・オリーブオイル 適量
- ・ケチャップ 大さじ 2
- ・マヨネーズ 大さじ 2
- ・レタス 適量
- ・トマト 適量

作 り 方

- ① ジャガイモの皮を剥いて5～20分茹でてよく潰し、塩こしょうで味つける。
- ② 茄子を包丁でうすく切る。アジは開いて半分に切り骨をある程度とる。
- ③ まな板にラップを敷いて茄子とアジを交互に並べて、ジャガイモを軽くまとめ塩こしょうをふって巻く。
- ④ まとまるようにきつく巻き、両端を軽く締める。
- ⑤ 小麦粉、卵、パン粉を付けて油で揚げる。
- ⑥ ケチャップとマヨネーズを混ぜてオーロラソースを作る。
- ⑦ レタス、トマトを皿にのせ⑤を盛り付けオーロラソースをかける。

宮崎県おさかな普及協議会連合会長賞

「シラスピザ」 延岡工業高等学校 石塚輝さん



- ① 使用した魚介藻類を選んだ理由、
- ② レシピの推し(おすすめ)ポイント

- ① 手軽で作りやすいからです。
- ② ライスペーパーを使用する事で、時短で作りやすいところです。

1人分あたりの材料費

約 550円

材 料

- ・シラス500g
- ・ライスペーパー16枚
- ・ピザ用チーズ400g
- ・ミニトマト8個
- ・大葉25枚

作り方

- ① ミニトマトをくし型、大葉を細かく切る。
- ② ライスペーパーを水にくぐらせる。
- ③ クッキングホイルの上にライスペーパーを置き、その上にチーズを全体的に広げる。
- ④ 細かく切った大葉、シラス、くし形に切ったミニトマトを全体にのせる。
- ⑤ フライパンに移し、ふたをしたら5分中火で焼く
- ⑥ チーズが全体的に溶けたら焼くのをやめ、皿にのせて完成。

2024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）

「シイラとじゃがいものパリパリ～パプリカソースとともに～」 マナビヤ宮崎アカデミー 平松理沙さん



- ① 使用した魚介藻類を選んだ理由
- ② -1 おさかな愛を伝えたい人
- ② -2 その方に伝えたいレシピの推し（おすすめ）ポイント

① シイラはよく食べるが、ムニエルにすることが多いので、他の調理法が無いかと思ったからです。

② -1 家族

② -2 じゃがいものパリパリの食感が良く、シイラとパプリカのソースがよく合います。

1人分あたりの材料費

約 1,000円

材 料(4人分)

- ・シイラ4きれ
- ・じゃがいも大2個
- ・パプリカ(黄)180g
- ・玉ねぎ120g
- ・コンソメ250mg
- ・片栗粉適量
- ・塩適量
- ・こしょう適量
- ・バター50g
- ・タイム適宜

作り方

- ① じゃがいもは千切りにし、塩、胡椒をまぶす。10分程度置き、水気を絞り、片栗粉をまぶす。
- ② パプリカと玉ねぎは5cm角に切る。
- ③ 鍋にバター20gを入れ、②を炒める。しんなりしたら、コンソメを加え混ぜ、ミキサーにかける。なめらかにし、塩、胡椒で味を調える。
- ④ シイラに塩、胡椒を軽くまぶす。
- ⑤ ラップを調理台に広げ、じゃがいもを広げて、上にシイラを置き、包む。(4つ作る)
- ⑥ フライパンに残りのバターをいれ中火で熱し、⑤を並べ、火を通しながらじゃがいもをこんがり焼く。
- ⑦ 器に③のソースを広げ、⑥をのせ、タイムを添える。

宮崎県漁連会長賞（優秀賞）

「シイラソテー さっぱりタルタルソースがけ」 マナビヤ宮崎アカデミー 山内陽子さん



①使用した魚介藻類を選んだ理由

②-1 おさかな愛を伝えたい人

②-2 その方に伝えたいレシピの推し(おすすめ)ポイント

① ソテーしたときに美味しい魚だから

②-1 おさかな愛を伝えたいのは、漁船に乗っていた親戚のおじさんです。毎年大好きなシイラをさばいて刺身を作ってくれました。それがとても美味しくて、そのおじさんに感謝を込めて作りました。

②-2 レシピの推しポイントは、シイラと一緒に野菜も食べてもらいたいので、タルタルソースに野菜をたくさん入れて、レモンとゆずこしょうを効かせた味付けでさっぱりと食べられるように工夫しました。

1人分あたりの材料費

約561円

材 料(4人分)

- ・シイラ4枚
- ・玉ねぎ1/2個
- ・紫玉ねぎ小1/2個
- ・アボカド1個
- ・エビ5尾
- ・ミニトマト6ヶ
- ・枝豆24粒
- ・レモン1個
- ・大葉10枚
- ・フリルレタス3枚
- ・人参少々
- ・じゃがいも3個
- ・卵1個

作り方

- ①じゃがいも、卵、エビを茹でる。
- ②シイラに塩を薄く振っておく。
- ③玉ねぎをみじん切りにし、ピクルス液につける。紫玉ねぎ、ゆで卵をみじん切り、アボカド(レモン汁と合わせる)、ミニトマト、エビを角切り、レモンを輪切り、人参を飾り切り、フリルレタスを洗う。
- ④ミニトマトにオリーブオイルとブラックペッパーを合わせる。
- ⑤じゃがいもを裏ごししてAと合わせる。
- ⑥シイラに小麦粉を薄く付け、バターとオリーブオイルでソテーする。
- ⑦タルタルソースを作る。玉ねぎ、紫玉ねぎ、ゆで卵、エビ、アボカドにBを合わせ混ぜる。
- ⑧皿にマッシュポテトを敷き、その上に魚をのせ、タルタルソースをかける。

・ブラックペッパー少々

・塩(魚用)少々

・牛乳100CC

・バター20 g

・塩少々

・こしょう少々

} A

・ゆずこしょう2.5 g

・砂糖少々

・こしょう少々

・こんぶだし(粉)少々

・レモン1/4個~1/6個

・マヨネーズ60 g

} B

・バター20 g

・オリーブオイル大2

} 油脂用

九州信用漁業協同組合連合会 宮崎県域運営委員長賞

「冷汁そうめん〜ジュレ仕立て」 マナビヤ宮崎アカデミー 上原朋美さん



- ①使用した魚介藻類を選んだ理由
- ②-1 おさかな愛を伝えたい人
- ②-2 その方に伝えたいレシピの推し(おすすめ)ポイント

①アジ→冷汁に使用されることの多い魚だから。ちりめん→不足しがちなカルシウムを豊富に含むため。

②-1 実家にいる家族

②-2 咀嚼する力や嚥下する力がおちて最近食が細くなっているなので、むせにくいようにジュレにしました。おさかなのタンパク質やカルシウムを摂取して、いつまでも元気でいてほしいです。

1人あたりの材料費

約500円

材 料(4人分)

- ・アジ 100g
 - ・麦みそ 大さじ6
 - ・顆粒だし 小さじ1
 - ・しょうゆ 小さじ1
 - ・もめん豆腐 1/2丁
 - ・ゼラチン 2.5g
 - ・水 6g
 - ・青しそ
 - ・ミニトマト
 - ・ちりめん
 - ・ごま
 - ・おくら(冬はきゅうりで代用)
 - ・きゅうり 1本
 - ・水 400ml
 - ・そうめん 2束
- } A
- } 適量

作り方

- ① フライパンに油を熱し、アジをしっかり焼き色がつくまで焼き、身をほぐす。
- ② ボールに①のアジ、みそ、顆粒だし、しょうゆを入れ、すりあわせる。
- ③ 分量内の水のうち約半量で②をとく。いちょう切りにしたきゅうり、手で食べやすくちぎった豆腐を入れる。
- ④ 200mlの水を小鍋で沸かす。80℃以上になったら水でふやかしたゼラチンを入れ、混ぜる。
- ⑤ ゼラチンが溶けたら④を③に入れて混ぜる。氷水をはったボールにあてて、冷たくなるまで冷まし、バットに移して冷蔵庫に入れる。30分~1時間冷やす。
- ⑥ おくら、トマトをカットする。青しそは細かくカットする。
- ⑦ そうめんを表示通りゆで、氷水でしめる。
- ⑧ 盛り付ける。

宮崎県おさかな普及協議会連合会長賞

「マグロとアボカドのたるたる」 マナビヤ宮崎アカデミー 松本七星さん



①使用した魚介藻類を選んだ理由
 ②-1 おさかな愛を伝えたい人
 ②-2 その方に伝えたいレシピの推し
 (おすすめ)ポイント

①魚の中で自分はマグロが好きだから。
 ②-1 釣り師の方。
 ②-2 マグロとアボカドをマリネソース
 で味付けてバケットで食べると美味しい
 です。おすすめポイントです。

1人分あたりの材料費

約900円

材 料(4人分)

- ・マグロ 200g
- ・アボカド 2個
- ・アスパラ 4本
- ・パプリカ少々
- ・ホタテ 8個
- ・バケット 8枚
- ・レモン 1個
- ・にんにく少々
- ・バルサミコ酢約 30ml
- ・オリーブオイル 30ml
- ・塩少々
- ・バター少々

作り方

- ① マグロ 1cmアボカド 0.5cmサイズに切る。
- ② マリネソースを作りマグロとアボカドに味付ける。
(オリーブ、塩、レモン、にんにく)
- ③ セルクルにつめていく。
- ④ 冷やす。
- ⑤ アスパラとパプリカを切る。
- ⑥ アスパラの輪切りをゆでる。
- ⑦ 残っているアスパラに焦げ目を付けるくらい焼く。
- ⑧ バケットをオーブンで焼く。
- ⑨ 輪切りしたアスパラを③の上に並べる。
- ⑩ ホタテをバーナーで焼き色付ける。
- ⑪ バルサミコソースを作る。
- ⑫ 盛り付けをする。



2024年7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			18,994 1,909,604	1 987	94 50,576		528 224,051	0 376	11 13,539	19,629 2,199,134
島浦町		235 224,012	1,439 180,263	7 8,899			203 71,495	307 348,294	11 23,576	2,202 856,540
延岡				14 7,082	7 4,119	201 82,445			75 17,480	298 111,126
延岡市	129 43,498			2 1,122	23 9,833	111 56,107	515 179,837	1 1,416	32 37,389	813 329,227
庵川	118 37,273	359 284,490		1 295	35 15,189		144 68,558	86 57,821	22 17,307	764 480,932
門川		34 35,081		6 2,873	12 5,323	40 21,286			15 17,974	108 82,538
日向市	313 135,493	2,093 1,810,773		8 2,772		16 2,371	432 159,385	69 21,352	21 24,913	2,951 2,157,059
都農町		220 175,431		12 4,910					11 10,182	242 190,524
川南町		1,810 1,661,871		103 56,432	2 1,066				55 50,893	1,969 1,770,262
一ツ瀬				3 4,073	6 3,337				36 29,342	44 36,752
憶浜				2 4,283		20 3,686			17 16,101	39 24,070
宮崎		230 216,385				140 35,914			25 34,196	395 286,495
宮崎市		98 76,300	1,115 146,235	28 14,544	7 3,909	36 5,970	65 42,137		14 12,502	1,362 301,597
日南市	1,612 582,246	1,025 722,337		56 35,527			63 34,952		45 43,895	2,800 1,418,958
南郷	7,871 3,078,894	820 418,586		92 83,920			425 143,456		36 31,202	9,244 3,756,058
外浦	2,247 794,012	132 70,233					168 70,436		2 3,757	2,549 938,438
串間市東		76 53,913		16 23,438			793 226,749		83 66,978	968 371,079
串間市				6 8,701	4 3,205	8 17,702	6 4,894	4,838 3,085,517	6 15,628	4,868 3,135,647
合計数量	12,289	7,131	21,548	357	190	572	3,341	5,300	516	51,244
〃 金額 (魚価)	4,671,416 380	5,749,438 806	2,236,102 104	259,859 727	96,556 509	225,480 394	1,225,951 367	3,514,776 663	466,855 904	18,446,434 360
前年数量	15,267	6,356	19,240	337	235	297	4,452	6,881	513	53,578
〃 金額 (魚価)	5,850,961 383	5,985,661 942	1,958,371 102	254,759 756	91,353 389	186,229 626	1,656,466 372	4,655,222 676	488,088 952	21,127,109 394
数量増減 〃 対比 (%)	-2,978 -19.5	775 12.2	2,308 12.0	20 6.0	-45 -19.3	275 92.6	-1,111 -25.0	-1,581 -23.0	4 0.7	-2,334 -4.4
金額増減 〃 対比 (%)	-1,179,545 -20.2	-236,223 -3.9	277,731 14.2	5,100 2.0	5,203 5.7	39,251 21.1	-430,514 -26.0	-1,140,446 -24.5	-21,233 -4.4	-2,680,675 -12.7
魚価増減 〃 対比 (%)	-3 -0.8	-135 -14.4	2 2.0	-28 -3.7	120 30.9	-233 -37.1	-5 -1.4	-13 -2.0	-48 -5.1	-34 -8.7

端数処理の関係で下一桁が合わない場合があります。

2024年7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			3,705 407,907	0 244	29 13,838		66 25,620	0 110	1 1,826	3,801 449,545
島浦町		32 34,653	530 60,467	1 5,248			20 9,587	53 65,711	1 830	637 176,497
延岡				2 1,200	1 414	20 11,022			33 5,746	56 18,382
延岡市	18 5,395			0 9	5 2,156	3 1,264	45 11,991	0 53	10 8,745	80 29,613
庵川	11 3,776	49 47,517			8 3,467		29 13,903	7 4,798	2 1,863	107 75,323
門川		4 3,733		0 258	2 918	36 18,313			1 1,194	44 24,417
日向市	23 5,609	248 235,377		1 293		0 5	43 12,773	3 2,391	3 2,557	321 259,004
都農町		31 28,537		1 334					1 1,228	33 30,099
川南町		217 218,907		5 4,143	0 275				12 11,826	234 235,152
一ツ瀬				0 586	1 403				5 4,374	6 5,363
櫛浜				0 718		6 1,389			1 1,261	8 3,368
宮崎		15 8,387				45 12,299			3 4,666	62 25,352
宮崎市		17 18,383		5 2,607	1 505	10 1,846	11 8,669		0 494	43 32,503
日南市	436 147,053	55 43,831		11 6,648			15 7,208		3 2,444	521 207,184
南郷	2,827 1,056,637	16 12,190		11 8,160			0 195		1 1,494	2,856 1,078,676
外浦	830 278,463	21 7,048					3 1,006		1 1,107	854 287,624
串間市東		9 8,377		2 1,268			21 6,411		10 7,229	43 23,285
串間市				1 2,032		1 529	1 869	592 409,157	1 2,354	596 414,940
合計数量	4,145	714	4,236	42	47	120	254	655	90	10,302
〃 金額 (魚価)	1,496,932 361	666,941 935	468,374 111	33,748 811	21,976 471	46,667 389	98,232 387	482,220 736	61,239 681	3,376,328 328
前年数量	4,368	674	3,316	31	64	70	797	546	71	9,938
〃 金額 (魚価)	1,382,483 316	708,047 1,050	314,006 95	26,132 847	26,337 411	23,270 334	226,731 284	342,510 627	76,162 1,073	3,125,678 315
数量増減	-223	39	920	11	-17	50	-544	109	19	364
〃 対比 (%)	-5.1	5.8	27.8	34.8	-27.2	72.2	-68.2	19.9	26.7	3.7
金額増減	114,449	-41,106	154,367	7,616	-4,361	23,397	-128,499	139,711	-14,923	250,650
〃 対比 (%)	8.3	-5.8	49.2	29.1	-16.6	100.5	-56.7	40.8	-19.6	8.0
魚価増減	45	-115	16	-36	60	55	103	109	-392	13
〃 対比 (%)	14.1	-11.0	16.8	-4.2	14.7	16.4	36.2	17.4	-36.5	4.2

端数処理の関係で下一桁が合わない場合があります。

2024年7月末の対前年比較属人水揚げ表

区分 漁協名	7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	19,629	2,199,134	112	17,063	1,862,567	109	2,566	336,567	2.6
島浦町	2,202	856,540	389	2,775	982,981	354	-573	-126,441	9.8
延岡	298	111,126	373	162	96,996	597	135	14,130	-37.5
延岡市	813	329,227	405	638	264,918	415	175	64,309	-2.4
庵川	764	480,932	629	592	434,009	733	172	46,923	-14.2
門川	108	82,538	765	109	93,929	865	-1	-11,391	-11.6
日向市	2,951	2,157,059	731	2,680	2,195,868	819	271	-38,809	-10.8
都農町	242	190,524	787	225	213,045	949	17	-22,522	-17.0
川南町	1,969	1,770,262	899	1,744	1,876,404	1,076	225	-106,142	-16.5
一ツ瀬	44	36,752	834	47	36,874	790	-3	-123	5.7
檉浜	39	24,070	617	39	22,349	580	0	1,721	6.5
宮崎	395	286,495	726	349	308,614	884	46	-22,119	-17.9
宮崎市	1,362	301,597	221	935	309,140	331	427	-7,543	-33.0
日南市	2,800	1,418,958	507	3,238	1,644,253	508	-438	-225,295	-0.2
南郷	9,244	3,756,058	406	11,111	4,455,805	401	-1,867	-699,747	1.3
外浦	2,549	938,438	368	4,227	1,646,033	389	-1,678	-707,595	-5.5
串間市東	968	371,079	383	1,238	463,460	374	-271	-92,381	2.4
串間市	4,868	3,135,647	644	6,407	4,219,865	659	-1,539	-1,084,218	-2.2
合計	51,244	18,446,434	360	53,578	21,127,109	394	-2,334	-2,680,675	-8.7

端数処理の関係で、下一桁が合わない部分があります。

2024年度 A重油タンク塗装及び天板工事

宮崎港内 A重油タンクの塗装および清掃完了のご報告

宮崎港内に設置されています本会のA重油タンクにつきまして、以下の期間にわたり塗装およびタンク内部の清掃を実施いたしました。

今回の作業は、計画通りに進行し、安全かつ無事に完了しました。これにより、タンクの耐久性が向上し、内部の清掃により良品質のA重油を今後も安定的に供給できる環境が整いました。

本会では、引き続き組合員のみなさまに対して良品質なA重油の供給を続けるため、設備のメンテナンスと品質管理に努めてまいります。

これに関連し、石油タンクの定期的な整備の重要性について改めてご案内させていただきます。

【定期的な整備の重要性】

石油タンクの定期的な整備は、施設の安全性と運用効率を確保するために不可欠です。整備を怠ると、以下のリスクが伴います。

- **タンクの劣化:** 長期間の使用や外部要因により、タンクが劣化し、構造的な問題が発生する可能性があります。
- **漏洩や事故のリスク:** タンクの劣化が進むと、石油の漏洩や事故が発生するリスクが増大し、重大な事故につながる可能性があります。
- **環境への影響:** 漏洩や事故による石油の流出が環境に深刻な影響を与えることがあり、これを防ぐためには適切なメンテナンスが必要です。
- **コストの増加:** 定期的な整備を怠ると、大規模な修理や交換が必要になることがあり、これに伴うコストが増加します。

引き続き、安全で効率的な施設運営のために、皆様のご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。



忘れていませんか？あなたの命を守る大切なもの。

救命衣、着用していますか？

宮崎県漁業就業支援育成センター 宮崎県漁業協同組合連合会

**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

2024年度 漁協販売担当者会議

2024年8月23日（金）に漁協販売担当者会議を開催いたしました。

説明事項といたしましては、本会・販売事業部より、2023年度の販売事業について事業概況・計画の報告を行い、その後、本会・合併推進部より宮崎県一漁協合併に向けた取組み・計画を説明いたしました。

販売事業部として今後も、産地市場との連携を図り、県内 JF・水産加工企業・県・全漁連との連携強化を進めて参りたい所存であります。



第2組合長会議

宮崎県一漁協合併推進協議会（会長：是澤喜幸）は下記の日時・内容について報告・協議事項を協議し、今後の合併推進に係る内容について確認し承認された。

記

1. 日 時 2024年8月8日(木) 10:30～
2. 場 所 水産会館4階 第1研修室
3. 報告事項
 - (1) 合併協議継続に関する結果報告について
4. 協議内容
 - (1) 財務調査の結果について
 - (2) 合併契約書（案）について
 - (3) 合併スケジュールについて
 - (4) 宮崎県漁業販売会社（子会社）の取扱について
 - (5) その他



宮崎県一漁協に 向けた検討が始まりました。

合併の 必要性

組合員の減少による漁協収入の減少が続いています。このため、漁協は、支出の削減と組合員負担の増加による経営改善努力を行っています。

しかし、施設の更新等、新たな投資を考えると厳しい状況であり、これまでの対応では限界があります。

このような状況を解決し、持続可能な体制とするためには県内漁協が結束して、県一漁協合併を実現する必要があります。

合併の目的

- ① 組合員負担を妥当なレベルとし、組合員の所得向上に貢献できる漁協経営の実現。
- ② 漁協の経営基盤を持続可能なものとするため、適切な事業利益の実現。
- ③ 将来に渡って職員の安定確保や育成ができる漁協の実現。



2024年度第1回安全衛生委員会

漁連は、8月2日(金)、水産会館4階研修室において2024年度第1回安全衛生委員会を開催した。
報告・協議内容は下記のとおり

報告・協議事項

- (1) 業務上の事故の状況について
- (2) その他

業務上の事故の状況については、通勤中での事故発生が1件報告された為、今後の対策等について報告を行った。

その他については、安全衛生法の一部改正に伴い、テールゲートリフターの操作業務講習及び安全帽（墜落時保護用）着用が義務化された為、各委員で情報を共有し、講習が必要な事業所においては早急に講習を受講した。

2024年度第1回管理職会議

8月2日(金)、第1回安全衛生委員会に引き続き、水産会館4階研修室において2024年度第1回管理職会議を開催した。

報告事項

- (1) 2024年度6月末事業実績について
 - (2) 2024年度コンプライアンスプログラムについて
 - (3) 年間行事予定について
- その他

協議事項

- (1) 各出先持ち寄り事項
- (2) その他

「新漁法（小型底定置網）の実証事業について」

— 経営流通部 —

はじめに

本県漁業就業者は、平成30年漁業センサス概数値によると2,202人で、今後さらなる減少、特に沿岸漁業就業者の著しい減少が予想されていることから、漁業就業者の確保及び収益向上の対策が急務となっています。

県では沿岸漁業の収益向上を目的とし、県内で新たな漁法となる小型底定置網（以後、「底定置網」という。）の実証普及事業を2年間行いましたのでその内容をご紹介します。

①小型底定置網漁業の特徴と操業状況

底定置網（図1、2）は小型定置網と比較して初期費用が抑えられ、操業人数も一人で可能であること、操業時間が短いことなどから、新規就業者でも取り組みやすい漁業です。また、既存漁業者が副業として導入することで漁業経営の多角化、漁獲の安定化、増加が期待できます（表1）。

設置場所にもよりますが、今回実証を行った底定置網の場合、操業時間は1時間、出漁時間は約2時間程度でした（表2）。

また、漁獲物は高単価の魚介類の割合が多いことから、一人当たり一時間あたりの水揚げ金額は近隣海域の小型定置網と比較して2倍以上あり、効率の良い漁業であることがわかりました（表3、4）。

②複合漁業の検討

底定置網は操業時間が短いため、複数種類の漁業と組み合わせることが可能です。今回の実証では、採介採藻、ばいかごを操業しましたが、複数漁業を行った場合の平均出漁時間の最長は4時間30分程度となり、複合漁業を行っても操業時間は半日程度でした（表2）。

おわりに

現在設置している底定置網は実証後も新規就業者が継続して操業しており、引き続き操業状況などを調査することとしています。底定置網は現地視察も可能ですので、興味がある方は最寄りの農林振興局へご相談ください。

定置網は設置する海域によって水揚げ数量、金額、魚種が異なってくるため、実際の設置にあたっては各自が専門の網業者と詳細な検討を行う必要がありますが、沿岸漁業の収益向上の一助となることを期待しています。

図1 小型底定置網の平面模式図

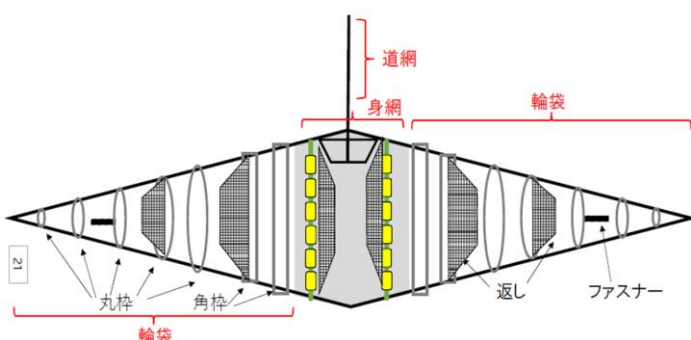


図2 底定置網操業風景



表1 小型底定置網と小型浮き式定置網との差異

	小型底定置網	小型浮き式定置網
所要人数	・1人～	・2～8人
導入費用	・600万円～1千万円程度	・2千万円～8千万円
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・道網、身網、輪袋で構成。側張りが無い ・網全体が海底に沈み込んでいる ・網汚れが少なく、洗浄頻度も低い ・身網と輪袋が筒状(上層に解放部がない) ・両舷操業が基本 ・時化に強い 	<ul style="list-style-type: none"> ・道網、昇り運動場、箱網、側張りで構成 ・浮子で網を海面に浮かせている ・1週間～1ヶ月スパンでの網洗浄が必要 ・昇り運動場、箱網の天井部は解放 ・片側操業が基本 ・波浪及び潮流の影響を受けやすい

表2 底定置網と採介採藻、ばいかご等の漁業種類の操業時間帯

	操業日数	出港時刻	帰港時刻	操業開始時間	操業終了時間	平均操業時間	平均出漁時間
底定置網のみ	149	7:40	9:45	7:45	9:02	1:16	2:05
底定置網+採介採藻、ばいかご	66	7:39	12:15	7:48	9:09	1:20	4:36
採介採藻、ばいかごのみ	31	9:29	12:28			1:11	2:58
	246	7:51	10:44				2:52

表3 人時生産性の比較

	水揚げ金額 (円/日)	総労働時間/日	人時生産性 (円/人)
小型定置(A氏) 2020～2022年平均	12,797	19:20	662
小型定置(B氏) 2020～2022年平均	29,471	18:00	1,637
底定置(1年目)	12,522	3:30	3,578
底定置(2年目)	15,247	3:00	5,082

表4 単価区分毎の内訳

	数量			割合		
	1年目	2年目	小型定置網	1年目	2年目	小型定置網
100円/kg未満	1,135.6	1,514.3	1,988.1	24.1%	28.2%	25.2%
100～500円/kg未満	949.1	1,658.8	4,626.0	20.2%	30.9%	58.6%
500～1,000円/kg未満	1,911.1	1,133.8	768.4	40.6%	21.1%	9.7%
1,000～2,000円/kg未満	466.1	810.9	495.7	9.9%	15.1%	6.3%
2,000～3,000円/kg未満	167.9	138.9	20.6	3.6%	2.6%	0.3%
3,000円/kg以上	73.1	111.5	1.2	1.6%	2.1%	0.0%
総計	4,702.9	5,368.2	7,900.0	100.0%	100.0%	100.0%

宮崎県まぐろ部会令和6年度全体会議

宮崎県まぐろ部会(会長 俵 伸二)は、去る8月6日(火)宮崎県水産会館5階大研修室において令和6年度第1回目となる全体会議を開催した。会議においては近海まぐろ漁業を取り巻く諸問題について水産庁・全近かつ協より進捗状況が報告された。会員からは特にクロマグロの増枠について質問がなされ、WCPFC北小委員会で合意された内容および、国内配分に向けての業界の動きが報告された。

★報告事項は下記のとおり

報告事項	
(1)	くろまぐろ資源管理対策について
(2)	S T C W - F 条約の進捗状況について
(3)	漁船マルシップ制度の遵守について
(4)	オブザーバー乗船の履行の必要性及び操業の遵守事項について
(5)	その他

宮崎県定置漁業協会 2023年度先進地視察研修会

宮崎県定置漁業協会（会長：東 修）は、2024年8月20日（火）～23日（金）の日程で2023年度先進地視察研修会を北海道にて実施した。

視察については、北海道南茅部町の定置網を訪問、乗船をおこない、地元の漁形態を見学した。

また、帰港後には南茅部町の周辺漁港や関係先施設を訪問し、地元定置網漁について、関係者より説明を受けた。

視察を通し、会員は北海道と宮崎との漁の違いを学び見識を深めた。



8月の動き（漁連関係）

2日	2024年度第1回安全衛生委員会
2日	2024年度第1回管理職会議
6日	宮崎県まぐろ部会令和6年度全体会議
20日～22日	宮崎県定置漁業協会 2023年度先進地視察研修会
23日	2024年度 漁協販売担当者会議
26日	宮崎県水産業功労者・優良経営者表彰式運営委員会第2回小委員会
31日	2024年度シーフード料理コンクール