

水産宮崎

SUISAN MIYAZAKI

2026
09
No.806

宮崎の水産物消費の為に各地で奮闘する

CONTENTS

FISHING POLITICS

漁政

2026年度シーフード料理コンクールの開催

魚活(UOKATSU)部門 プロを目指す学生部門
令和8年度宮崎県水産業功労者・優良経営者表彰式
第2回小委員会、第2回運営委員会

魚食普及事業
地域の教育機関を対象とした出前授業の開催

令和8年度宮崎県資源管理協議会通常総会

2026年7月末漁業生産統計(属人)

2026年7月漁業生産統計(属人)

2026年7月末の対前年比較属人水揚げ表

MERGER PROPULUTION

組織経営

県一漁協合併にかかる参事会議 開催

BUSINESS

業務情報

軽油・灯油運搬容器のご紹介

今が旬!宮崎県産養殖カンパチ

FISHERIES CO-OPERATIVE

漁連情報

2026年度第2回正副会長会議、
第1回債権債務内部検討会

2026年度第1回安全衛生委員会、
2026年度第1回管理職会議

2026年度第1回情報セキュリティ委員会

FISHERIES EXPERIMENT

水産試験場

活魚の電気刺激による活け締め
方法の効果検証 —経営流通部—

RELATED ORGANIZATION

関係機関

第十管区海上保安本部
交通部安全対策課からのお知らせ
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。



2026年度シーフード料理コンクールの開催



魚食普及事業



2026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、2026年8月29日、宮崎県水産会館内調理実習室において2026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40点の中から、書類審査を通過した各部門（プロ・魚活）4名の合計8名が、魚活（UOKA TSU）部門は合計45分内、プロを目指す学生部門は合計35分以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27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



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：『すぐつくレシピ』

魚活（UOKATSU）部門



▲宮崎県知事賞（最優秀賞）作品
『ブリのほうじ茶葉締め冷やし茶漬け』
富島高等学校 菊池 紗和さん



▲宮崎県漁連会長賞（優秀賞）作品
『タイの彩りクリーム春巻き』
一般 田中 咲子さん



▲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
『めひかりのへべす南蛮』
富島高等学校 西 柚樹さん



▲宮崎おさかな普及協議会連合会長賞作品
『日向夏香る宮崎サバのキムチ焼き』
小林秀峰高等学校 山波 宏音さん

次ページ：プロを目指す学生部門受賞者一覧

テーマ：『パパッと作る ちょっとおしゃれなレシピ』

プロを目指す学生部門



日高 真美

アジの発酵まつりソース添え

▲宮崎県知事賞（最優秀賞）作品

『アジの発酵まつりソース添え』

マナビヤ宮崎アカデミー 日高 真美さん



兒玉 さゆり

韓国風カリカリちりめんの
ライスボール

▲宮崎県漁連会長賞（優秀賞）作品

『韓国風カリカリちりめんのライスボール』

マナビヤ宮崎アカデミー 兒玉 さゆりさん



仮屋 瑛斗

ナスとマグロとアボカドの
ゆっけ風タルタル

▲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

『ナスとマグロとアボカドのゆっけ風タルタル』

マナビヤ宮崎アカデミー 仮屋 瑛斗さん



是永 桃香

みやざきカンパチと日向夏の彩り丼

▲宮崎おさかな普及協議会連合会長賞作品

『みやざきカンパチと日向夏の彩り丼』

マナビヤ宮崎アカデミー 是永 桃香さん

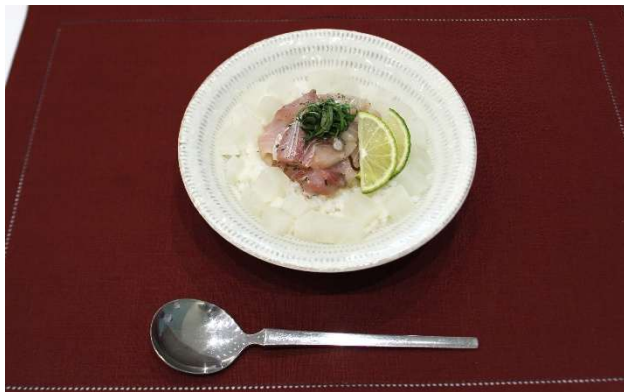
2026年度シーフード料理コンクールレシビ

～ 魚活（UOKATSU）部門 ～

宮崎県知事賞（最優秀賞）

「ブリのほうじ茶葉締め冷やし茶漬け」

富島高等学校 菊池 紗和さん



1人分あたりの食材費

約 260 円

①使用した魚介藻類を選んだ理由

身がきれいで、刺身でも焼き物、野菜との相性もバツグンで、脂がおいしいから。オールラウンダーな食材。

②レシピの推し(おすすめ)ポイント

ほどよく手をかけて、すごくさっぱりした美味しい茶漬けを食べられること。

材 料(1人分)

ブリ 70g
塩昆こんぶ 10g
ほうじ茶葉
だし汁 150ml
へべす 1玉
塩 適量
だいこん 10g
砂糖 大さじ1
ごはん 100g
大葉 1枚

作り方

- ※〈準備〉へべすの輪切りを1枚作っておく。大葉は細く切っておく。
1. ブリの切り身に刻んだ塩こんぶ、粉末状にしたほうじ茶葉をまぶし、ラップに包み置いておく。
 2. だいこんは1.5cm角にカットし、砂糖を加えた湯で透明になるまで煮る。
 3. 鍋でだし汁（白だし大さじ1、へべす大さじ1）を沸かし、しょうゆと塩で味を整える。→氷の入ったボウルで冷ましておく。半分にしておく。
 4. 茶碗に水で洗った白米を盛り、1を3の半分の中で泳がせ、塩こんぶ、ほうじ茶葉を落とす。白米の中心にバランス良く盛る。
 5. 3の半部分を4に静かに注ぎ、へべすの輪切りを半分にカットしかざる。大葉もブリの上に盛ってできあがり。

宮崎県漁連会長賞（優秀賞）

「タイの彩りクリーム春巻き」 一般 田中 咲子さん



1人分あたりの材料費

約 510 円

①使用した魚介藻類を選んだ理由

身が淡白で、バジルソースやクリームソースに合うから。

②レシピの推し(おすすめ)ポイント

タイのうまみを引き立てるため、彩り豊かな野菜とクリームソースを組み合わせました。外はパリッと、中はとろりとした食感を楽しめるよう工夫し、バジルソースで見た目も華やかに仕上げました。

材 料(1人分)

タイ 40g
しめじ 20g
玉ねぎ 20g
ほうれん草 10g
赤、黄パプリカ 各10g
ピザ用チーズ 10g
春巻きの皮 2枚
塩こしょう 適量
オリーブオイル 適量
揚げ油 適量
クリームソース

作り方

1. 野菜をオリーブオイルで炒め、タイを加えて火を通す。
2. 炒めた具材とクリームソースを混ぜ合わせる。
3. 春巻きの皮で包み、170～180℃の油で揚げる。
4. 春巻きを盛り付け、バジルソースを添える。

九州信用漁業協同組合連合会 宮崎県域運営委員長賞

「めひかりのへべす南蛮」

富島高等学校 西 柚樹さん



1人分あたりの材料費

約 650 円

①使用した魚介藻類を選んだ理由

他県では見ない珍しい魚だから。

②レシピの推し(おすすめ)ポイント

骨までやわらかく食べれる魚なので、南蛮にしてもすごくおいしい。

材 料（1人分）

へべす 1個
めひかり 7尾
卵 1個
マヨネーズ
濃口しょうゆ
酢
砂糖

作り方

1. めひかりの水気をとる。
2. 塩こしょう、小麦粉をふる。
3. 卵を茹でる。（10分）
4. その間にしょうゆ、酢、へべす汁、砂糖をボウルに入れる。
5. よく混ぜ合わせる。
6. 卵のからをむいて、別のボウルでつぶす。
7. その中にマヨネーズとへべすの皮をけずって入れる。
8. めひかりを油で揚げ焼きにする。
9. きつね色に揚げたらすぐ南蛮酢に入れる。
10. 皿にへべすを輪切りにして盛り付ける。
11. その上にめひかりを並べ、タルタルをかけて完成。

宮崎県おさかな普及協議会連合会長賞

「日向夏香る宮崎サバのキムチーズ焼き」

小林秀峰高等学校 山波 宏音さん



1人分あたりの材料費

約 325 円

①使用した魚介藻類を選んだ理由

宮崎県産サバは、うまみと脂の味がしっかりしていて、キムチやチーズにも負けない美味しさがあります。また日向夏果汁で下味を付けたことで、爽やかな香りと後味の良さを加えました。

②レシピの推し(おすすめ)ポイント

家庭料理の肉じゃがをベースにキムチとチーズを加えて、若い世代にも親しみやすい味わいにアレンジしました。チーズも最初はスライスチーズだったのを、家庭においてありやすいピザ用チーズに変え、手軽に作れ、魚料理をもっと身近に楽しめる一品です!!!

材 料 (1人分)

宮崎県産サバ(切り身) 80g
 じゃがいも 80g
 玉ねぎ 40g
 キムチ 20g
 ピザ用チーズ 20g
 小口ネギ 5g
 日向夏果汁 100% 5g
 酒 5g
 塩 少々
 水 50ml
 しょうゆ 8g
 みりん 16g
 酒 5g
 サラダ油 適量

作り方

〈下準備〉

1. サバの背びれ、ひれ、骨を取り除く。
2. サバを一口大(3~4cm)に切る。
3. 軽く塩を振り、キッチンペーパーで水分を拭き取る。
4. 酒 5g、日向夏果汁 5g をサバにかけ、5~10 分程置く。
5. じゃがいもは 2cm 角程度に切る。
6. 玉ねぎは薄切りにする。
7. 小口ネギは小口切にする。
8. 調味料は全て合わせておく。

〈調理工程〉

1. じゃがいもをラップして、750w で 2 分間電子レンジで加熱する。
2. フライパンにアルミシートを引き、サバを皮目から焼く。
3. フライパンに油を引き、野菜を炒める。
4. しんなりしたら、混ぜていた調味料を入れ、少し煮る。
5. 煮汁が少なくなったら、キムチを加えて軽く炒める。
6. 焼いたサバを日向夏果汁 5g 加えて軽く炒め合わせる。
7. 耐熱皿の盛り付けて、ピザ用チーズをのせてバーナーであぶる。
8. ネギを中央に盛って完成。

2026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）

「アジの発酵祭まつりソース添え」

マナビヤ宮崎アカデミー 日高 真美さん



1人分あたりの材料費

約 500 円

① 使用した魚介藻類を選んだ理由

入手のしやすさと、今回考案したソースとの相性がよかった。

②-1 おさかな愛を伝えたい人

健康診断の結果に赤い数値がチラホラ見られる方。それを改善しようと食生活見直し中の方。

②-2 その方に伝えたいレシピの推し(おすすめ)ポイント

アジは栄養素のオンパレード、まさにカラダが喜ぶお祭りです。安くておいしい、簡単調理可能なので継続していただきたいです。

材 料(1人分)

アジ 1尾
塩 少々
オリーブオイル 大さじ1
ローズマリー 適宜
KIRIチーズ 25g
みそ 大さじ1
甘酒 大さじ2 (自家製)
シークワーサー果汁 大さじ2
ブラックペッパー 少々
ラディッシュ甘酢漬け
きゅうり 1/2本

作り方

1. アジを3枚卸にし、上身と下見に薄く塩をふり、余分な水分を出しておく。骨も抜いておく。
2. フライパンにオリーブオイルとローズマリーを入れておく。
3. チーズ、みそ、甘酒、シークワーサー果汁をボウルに入れ、泡立て器を使いよく混ぜ合わせ、仕上げにブラックペッパーを少々入れる。(ソースの準備)
4. (盛り皿の準備) お好みの野菜を盛り付ける。今回は甘酢に漬けたラディッシュと、くり抜きスプーンを使用してきゅうりを盛り付け。3のソースもスプーンでおしゃれに広げておく。
5. 2のフライパンを熱し、1のアジをキッチンペーパーで水気を拭き取り、両面焼いていく。ローズマリーの香りをアジに染みこませる。
6. 焼き上がったアジを4の皿に盛り付け、飾り用のローズマリーをのせて完成。

宮崎県漁連会長賞（優秀賞）

「韓国風カリカリちりめんのライスボール」

マナビヤ宮崎アカデミー 児玉 さゆりさん



1人分あたりの材料費

約 200 円

① 使用した魚介藻類を選んだ理由

どのスーパーでも買うことができるから。

②-1 おさかな愛を伝えたい人

子どもたち。

②-2 その方に伝えたいレシピの推し(おすすめ)ポイント

上のちりめんのかわいい顔を見ながら単品で食べられるように、薄味にしています。

材 料(1人分)

ごはん 150g
ちりめん 15g
ごま油 大さじ1
コチュジャン 大さじ1/2
ケチャップ 大さじ1/2
しょうゆ 小さじ1/2
にんにく チューブ2cmくらい
チーズ 10g
ねぎ 適量
みりん 大さじ1/2

作り方

1. ちりめんをごま油でカリカリになるまで炒めて、半分に分けておく。
 2. コチュジャン、ケチャップ、しょうゆ、にんにく、みりんを混ぜてソースを作り、半分に分けておいたちりめんと混ぜ、フライパンの余熱で少し炒める。
 3. ごはんと混ぜ、ねぎ、チーズを加えて、ライスボールを作る。
 4. フライパンに残ったソースと、半分残しておいたちりめんと、ごま油を少し足して、炒める。
 5. ライスボールを盛り付け、その上にちりめんとトッピング。
- ※ごはんを混ぜる分は味を濃くしたいので、半分に分けて作っています。
トッピング用は少し薄味です。

九州信用漁業協同組合連合会 宮崎県域運営委員長賞

「ナスとマグロとアボカドのゆっけ風タルタル」

マナビヤ宮崎アカデミー 仮屋 瑛斗さん



1人分あたりの材料費

約 860 円

① 使用した魚介藻類を選んだ理由

小さな子どもから大人まで好きだから。

②-1 おさかな愛を伝えたい人

小さな子どもから大人まで。

②-2 その方に伝えたいレシピの推し(おすすめ)ポイント

宮崎県産の佐土原ナス、マンゴーを使用しました。特に白みそとマンゴーの相性がとても良いので、まとまった味の皿ができました。

材 料(1人分)

マグロ 120g	タルタル
アボカド 1個	
佐土原ナス	
ごま油 適量	
塩 適量	
にんにく 10g	
白みそ 適量	
しょうゆ 適量	
砂糖 適量	ソース
卵黄 1個	
白みそ 13g	
みりん 5g	
酒 3g	
マンゴー 20g	
食花 適量	

作り方

1. マグロとアボカドをサイコロ状(3mm~5mm)にカットし、ごま油、塩、にんにくで味付け、ナスを薄くスライスして、白みそ、しょうゆ、砂糖で味付けし、色を付けるように焼く。
2. セルクルにナスを入れ、マグロとアボカドを合わせたものをつぶすように敷き詰める。
3. みりんで白みそを伸ばして、マンゴーを入れ軽く混ぜる。残りの材料を入れ、ハンドブレンダーでかくはんしてOK。
4. 丸い大きな皿にタルタルを中央にのせ、ソースを引き、食花を散らして完成。

宮崎県おさかな普及協議会連合会長賞

「みやざきカンパチと日向夏の彩り丼」

マナビヤ宮崎アカデミー 是永 桃香さん



1人分あたりの材料費

約 600 円

① 使用した魚介藻類を選んだ理由

身がしまっていておいしいから。

②-1 おさかな愛を伝えたい人

家族。

②-2 その方に伝えたいレシピの推し

(おすすめ)ポイント

日向夏とカンパチをあわせてさっぱり
食べられる丼にしました。

材 料(1人分)

カンパチ	80g	
ごはん	150g	
きゅうり	20g	
日向夏	20g	
大葉	2枚	
ミニトマト	2個	
白ごま	適量	
しょうゆ	大さじ1	タレ
オリーブオイル	大さじ1	
日向夏果汁	小さじ1	
わさび	少々	

作り方

1. きゅうりを薄切り、大葉は千切り、日向夏は薄く皮をとって食べやすくする。
2. カンパチも食べやすい大きさに切る。
3. タレをまぜる。
4. 丼にごはんを盛り、上から具を彩りよく並べてタレをかけ、白ごまをちらして完成。



令和 8 年度宮崎県水産業功労者・

優良経営者表彰式 第 2 回小委員会

2026年8月4日（火）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・優良経営者表彰式第 2 回小委員会が開催された。

第 2 回小委員会では、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	令和 8 年度宮崎県水産功労者表彰に係る審査
②	令和 8 年度宮崎県水産業優良経営者表彰に係る審査
③	その他

令和 8 年度宮崎県水産業功労者・

優良経営者表彰式 第 2 回運営委員会

2026年8月19日（水）に宮崎県企業局庁舎内県電ホールにおいて、宮崎県水産業功労者・優良経営者表彰式第 2 回運営委員会が開催された。

第 2 回運営委員会では、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	令和 8 年度宮崎県水産功労者表彰に係る審査
②	令和 8 年度宮崎県水産業優良経営者表彰に係る審査
③	その他

④

魚食普及事業

地域の教育機関を対象とした出前授業の開催

去る8月20日、宮崎市の「恵愛こども園」にて魚食普及事業（出前授業）を開催した。

この事業については、水産物の消費量が減少傾向にある中で本取組により水産業への理解や魚離れを防ぐことを目的としている。

今回実施した園の周辺では農業が盛んであり、食育活動が行われているものの、水産業に関する食育を行うのは初の試みとなり、園関係者や参加した園児にも好評であった。



令和 8 年度宮崎県資源管理協議会通常総会

2026年8月26日（水）に宮崎県水産会館 4 階第 1 研修室において、令和 8 年度宮崎県資源管理協議会通常総会を開催した。

総会は、下記について協議を行い、全議案ともに承認された。

協議内容は以下の通り。

協議事項

第 1 号議案	令和 7 年度事業実績及び収支決算並びに監査報告について
第 2 号議案	資源管理協定及び漁場改善計画の履行確認の認定について
第 3 号議案	資源管理協定の中間時検証について

その他

資源管理協定の変更について



2026 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			30,769 2,812,167		50 39,274		358 192,594	1 1,878	12 19,187	31,189 3,065,100
島浦町		245 282,585	1,173 106,267	9 9,477			203 104,255	322 372,885	6 4,904	1,958 880,372
延岡				13 10,132	7 3,802	33 10,670			22 18,326	75 42,930
延岡市	106 54,641			1 843	12 6,652	28 11,835	500 234,948	1 884	19 22,097	668 331,900
庵川	107 54,356	336 346,179		0 114	37 16,880		128 72,915	63 44,126	14 12,893	685 547,463
門川		49 51,296		1 845	23 9,682	19 7,944			12 16,642	105 86,410
日向市	232 132,315	1,909 2,111,079		6 3,119		2 5,551	370 138,418	24 32,220	16 23,486	2,559 2,446,188
都農町		208 200,003		5 4,406					10 8,742	222 213,151
川南町		1,550 1,709,708		101 65,503	0 249				52 47,867	1,703 1,823,326
一ツ瀬				6 5,700	9 4,566				22 19,206	37 29,472
檳浜				5 8,431					13 16,331	17 24,762
宮崎		259 229,341				67 17,565			27 30,955	353 277,861
宮崎市		73 77,108	899 94,937	22 15,717	1 287	9 1,478	95 60,394		12 10,485	1,110 260,405
日南市	1,069 558,664	875 703,708		62 50,206			51 38,594		38 41,831	2,095 1,393,003
南郷	6,548 2,976,839	574 289,707		35 32,371			596 228,112		31 38,389	7,783 3,565,418
外浦	1,825 803,537	155 68,010		0 0			120 77,659		3 3,965	2,103 953,172
串間市東		56 63,106		18 18,547			731 268,881		72 56,911	877 407,445
串間市				11 13,866	2 1,915	6 14,701	3 1,177	5,768 3,730,351	702 489,321	6,491 4,251,331
合計数量 " 金額 (魚価)	9,887 4,580,353 463	6,287 6,131,829 975	32,840 3,013,371 92	296 239,279 808	141 83,307 589	163 69,745 428	3,155 1,417,947 449	6,178 4,182,343 677	1,082 881,537 815	60,029 20,599,710 343
前年数量 " 金額 (魚価)	10,929 4,863,441 445	5,615 5,470,067 974	23,536 1,713,454 73	293 227,582 776	155 86,629 560	242 173,544 718	2,518 1,147,260 456	5,379 3,608,176 671	447 481,995 1,078	41,642 15,486,565 372
数量増減 " 対比 (%)	-1,041 -9.5	672 12.0	9,304 39.5	3 0.9	-13 -8.6	-79 -32.5	636 25.3	799 14.8	635 141.9	18,387 44.2
金額増減 " 対比 (%)	-283,088 -5.8	661,763 12.1	1,299,917 75.9	11,697 5.1	-3,322 -3.8	103,799 -59.8	270,687 23.6	574,167 15.9	399,542 82.9	5,113,146 33.0
魚価増減 " 対比 (%)	18 4.1	1 0.1	19 26.0	32 4.2	29 5.2	-290 -40.4	-6 -1.3	6 0.9	-263 -24.4	-29 -7.7

端数処理の関係で下一桁が合わない場合があります。

2026 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			5,667 462,960		11 8,884		29 16,401	0 992	1 1,743	5,707 490,980
島浦町		42 54,135	262 22,592	0 3,723			23 11,545	34 41,668	1 1,134	362 134,796
延岡				4 3,821	0 27				1 417	5 4,265
延岡市	10 4,997			0 427	3 2,132		48 22,860		3 7,947	65 38,362
庵川	9 5,236	51 62,002		0 32	4 1,549		14 6,046	0 512	2 1,667	80 77,044
門川		10 9,919		0 13	6 2,170	0 156			1 1,080	17 13,338
日向市	16 8,768	220 260,831		0 284			53 16,326	8 14,392	3 2,264	299 302,865
都農町		16 23,091		1 918					2 1,574	18 25,584
川南町		213 249,808		8 7,662					10 9,649	231 267,119
一ツ瀬				1 486	1 258				3 2,583	5 3,327
櫛浜				0 743					2 2,300	2 3,043
宮崎						3 937			2 1,770	6 2,707
宮崎市		7 7,677		2 1,803	0 6	0 55	1 1,174		1 1,384	12 12,099
日南市	177 83,731	49 48,006		16 13,241			4 3,170		2 2,534	247 150,681
南郷	1,916 1,091,303	38 23,843		4 2,287			1 487		1 1,706	1,960 1,119,626
外浦	520 282,525	10 4,342					3 1,657		0 572	534 289,096
串間市東		12 14,047		3 1,573			11 3,481		19 18,514	45 37,615
串間市				3 3,599		0 601	0 66	486 422,090	1 1,533	490 427,889
合計数量	2,648	666	5,929	43	25	4	185	528	57	10,086
〃 金額 (魚価)	1,476,560 558	757,701 1,137	485,552 82	40,612 952	15,026 597	1,750 415	83,212 450	479,653 908	60,373 1,067	3,400,438 337
前年数量	2,000	530	3,958	28	24	0	252	622	57	7,472
〃 金額 (魚価)	893,976 447	524,860 990	236,479 60	40,429 1,420	14,737 613	761 4,425	84,122 334	439,208 706	51,011 895	2,285,584 306
数量増減	648	136	1,970	14	1	4	-67	-94	-0	2,614
〃 対比 (%)	32.4	25.7	49.8	49.9	4.8	2,354.3	-26.5	-15.1	-0.8	35.0
金額増減	582,583	232,841	249,073	183	289	989	-911	40,445	9,362	1,114,854
〃 対比 (%)	65.2	44.4	105.3	0.5	2.0	130.0	-1.1	9.2	18.4	48.8
魚価増減	111	147	22	-469	-16	-4,010	115	202	173	31
〃 対比 (%)	24.7	14.8	37.1	-33.0	-2.7	-90.6	34.5	28.6	19.3	10.2

端数処理の関係で下一桁が合わない場合があります。

2026 年 7 月末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	31,189	3,065,100	98	21,748	1,772,211	81	9,441	1,292,889	20.6
島浦町	1,958	880,372	450	2,209	796,206	360	-252	84,166	24.8
延岡	75	42,930	569	193	129,748	674	-117	-86,817	-15.5
延岡市	668	331,900	497	571	274,703	481	96	57,197	3.4
庵川	685	547,463	800	633	462,119	730	51	85,345	9.6
門川	105	86,410	822	85	75,602	886	20	10,808	-7.2
日向市	2,559	2,446,188	956	2,337	2,116,077	906	222	330,111	5.6
都農町	222	213,151	958	209	196,908	943	14	16,243	1.6
川南町	1,703	1,823,326	1,070	1,522	1,644,900	1,081	181	178,426	-1.0
一ツ瀬	37	29,472	797	33	25,757	781	4	3,715	1.9
憶浜	17	24,762	1,447	17	19,187	1,152	0	5,575	25.7
宮崎	353	277,861	787	267	222,005	831	86	55,856	-5.2
宮崎市	1,110	260,405	235	928	252,614	272	182	7,791	-13.8
日南市	2,095	1,393,003	665	2,020	1,310,708	649	75	82,296	2.5
南郷	7,783	3,565,418	458	8,619	3,935,603	457	-836	-370,185	0.3
外浦	2,103	953,172	453	2,059	920,847	447	44	32,325	1.4
串間市東	877	407,445	464	661	363,215	550	217	44,229	-15.5
串間市	6,491	4,251,331	655	5,002	3,253,740	650	1,489	997,591	0.7
合計	60,029	20,599,710	343	49,114	17,772,148	362	10,916	2,827,562	-5.2

端数処理の関係で、下一桁が合わない部分があります。

県一漁協合併にかかる参事会議 開催

2026年8月26日（水）宮崎県水産会館4階第一研修室において「2026年度 第2回 県一漁協合併にかかる参事会議」を開催し、下記の内容について報告、協議を行った。

記

会議名：2026年度 第2回 県一漁協合併にかかる参事会議

日時：2026年8月26日（水）14時00分～

場所：宮崎県水産会館4階 第一研修室

1. 報告事項

（1）今後の県一漁協合併に向けた協議の継続確認の回答書について

→2026年7月末を期日として、各漁協で理事会を開催。下記事項について協議し、結果を報告。

①今後の合併協議を継続するか否か

②協議継続の場合は、前回協議した合併契約書から見直すべき事項や新たに盛り込みたい事項等を自由記載

（2）協議事項

①今後の進め方について

→協議継続の漁協を事務局が巡回し、内容の精査を行う。のちに再度参事会議を開催予定。

②その他

→全漁協へ毎月25日までに先月の残高試算表の提出を依頼

軽油・灯油運搬容器のご紹介

今回、軽油・灯油運搬容器 mobiFITT をご紹介させていただきます。

当商品につきましては、190 L・350 L・430 L・960 L の規格があり、天候や使用環境に応じた活用が期待されます。なお、各自治体によっては、一定の数量であれば石油取扱いに関する消防への届出又は、危険物取扱者の資格が不要となる場合がございます。燃料供給における、現場環境・労働環境の改善や緊急時などの燃料供給にも活躍することと考えております。

当運搬容器に関しまして、お問い合わせやご質問等がある場合は、お気軽に購買事業部までご連絡お願いいたします。

- 当運搬容器を使用するにあたり、危険物取扱者の規則・届出につきましては、各管轄消防署への確認が必要となります。
- 軽油・灯油タンクと記載しておりますが、A重油も対応可能です。

FMT Swiss AG ～ 日本の注油環境を変える ～

軽油・灯油運搬容器

危険物の規制に関する規則（第四類・危険等級Ⅲ）

国土交通省 新技術情報提供システム

NETIS 認定

燃料運搬容器「mobiFITT, mobiMASTER」
登録番号 QS-230032-A

特許第7156708・7424669号取得

New mobiFITT350L
ラインフィルター付き

軽トラジャストサイズ！

mobiFITT190L

mobiMASTER430L

New mobiMASTER960L
ラインフィルター付き

UN 消防法適合容器

※容器は固定具で確実に固定します

容器の特長

- UN 認証容器 ■ 消防法適合の給油機能付き運搬容器
- カーボンブラックおよびUV耐性に優れた顔料を使用した低密度ポリエチレン製で十分なUV耐性を保持し、結露しにくい材質
- 危険物取扱資格や免許不要で使用可能 ■ オートストップガンを搭載。満タン時に燃料こぼれ無し

日本仕様版の改良装備を全機種に搭載！

※画像はイメージです。実際の製品とはデザイン・仕様が異なる場合があります。



蓋ダンパー



6m ホース標準化



深溝構造 暴風雨時の雨水侵入防止



フォークリフト爪ポケット



4点吊り

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

株式会社リタプラスはSDGsの目標達成と持続可能な社会の実現に向け運搬容器事業を通じて社会の課題解決に取り組んでいます。詳しくは、本冊子2ページ目「運搬容器の使用で実現できるSDGsへの貢献とは」をご参照ください。

【お問い合わせ先】 JF 宮崎漁連購買事業部 ☎ (0985) 28-6111

今が旬！宮崎県産養殖カンパチ

宮崎県では、県北の延岡市北浦地区や県南の串間地区を中心に、恵まれた漁場を生かしたカンパチ養殖が盛んに行われています。

2024年の県内水揚げ量は1,979トンで、全国第3位となっています。生産者の丁寧な飼育管理のもとで育てられたカンパチは、引き締まった身質と適度な脂のりが特長です。

刺身や寿司はもちろん、照り焼きや煮付けなど、さまざまな料理でお楽しみいただけます。おいしい時期は9月頃まで続きますので、この機会にぜひ宮崎県産養殖カンパチをご賞味ください。

（出典：農林水産省「令和6年漁業・養殖業生産統計年報」）



2026年度第2回正副会長会議

漁連は、8月25日（火）に、2026年度第2回正副会長会議を開催した。

詳細は以下の通り。

■協議事項

- （１）固定資産（北浦製氷第二工場）の処分に関する件
- （２）その他

■報告事項

- （１）2026年7月末損益概況について
- （２）漁協運動功労者・漁業振興功績者表彰に係る候補者の推薦について
- （３）固定資産の取得について
- （４）JF全漁連の監査について
- （５）県一漁協合併について
- （６）外国人人材事業について
- （７）石油類の価格改定について
- （８）熊本地震に係る募金活動について
- （９）その他

第1回債権債務内部検討会

漁連は、第2回正副会長会議終了後に、第1回債権債務内部検討会を開催した。

詳細は以下の通り。

■報告事項

- （１）宮崎県漁連債権債務内部検討委員会の規約の変更について

■協議事項

- （１）下期決算監査時指摘事項の法令等疑義の有無について
- （２）債権債務の外部証拠との検証について
- （３）その他の流動資産負債との検証について
- （４）未収収益について（石油代理店等、県南）
- （５）その他

2026年度第1回安全衛生委員会

漁連は、8月28日(金)、漁連会議室において2026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) 事前アンケートの回答について
- (3) その他

業務上の事故の状況については、2026年2月1日～2026年6月30日の期間中、全ての支所・事業所において事故の発生なしとの報告があった。

事前アンケートの回答については、製氷工場において補修時に係る過去の履歴を瞬時に確認出来るようなシステムの導入についての意見があり、検討することとなった。

その他については、災害時の避難場所の再確認を職員間で情報共有させることで一致した。

2026年度第1回管理職会議

8月28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2026年度第1回管理職会議を開催した。

報告事項

- (1) 2026年度7月末事業実績について
- (2) 中期経営計画について
- (3) 資格未取得者について
- (4) 県一漁協合併について
- (5) 海ぶどうの進捗状況について
- その他

協議事項

- (1) 各出先持ち寄り事項
- 製氷作業日報の統一について
- その他

2026年度第1回情報セキュリティ委員会

漁連は、8月28日(金)、漁連会議室において2026年度第1回情報セキュリティ委員会を開催した。

報告・協議内容は下記のとおり

報告事項

- (1) 情報セキュリティ委員会のメンバーについて
- (2) 自主点検チェックリストの結果について

委員会メンバー初会議となることから、当委員会での役職、氏名について報告した。

自主点検チェックリストについては、各部門において適切に管理、運用されている事を報告した。

協議事項

- (1) 情報セキュリティ委員会の主な取り組みについて
- (2) 情報セキュリティに関する権限などについて
- (3) その他

当委員会において、情報セキュリティ委員会の役割や機能について改めて認識の共有を図る事を目的に規程の周知を図った。

その上で、昨今のネットワーク環境を含む情報セキュリティ体制の必要性と情報の取扱い方などを認識し日頃の業務運営にあたる事を確認した。

活魚の電気刺激による活け締め方法の効果検証

— 経営流通部 —

はじめに

水産物の付加価値向上の取組として、魚を高鮮度で保存する技術の一つに活け締めがあります。活け締めの方法は様々ですが、最近では脊椎神経にワイヤー等を通し、神経破壊する方法も主流になってきました。しかしながら、技術が必要かつ作業が複雑な方法でもあり、その課題解決として今回は、県内企業が開発中の電気刺激による魚の活け締め器具の効果を検証したので報告します。本器具は、脳に専用の電極を突き刺し、電気を流すことにより、脳破壊と脊椎神経破壊を同時に行うことを目的としており、従来の一般的な活け締め方法と比べて、作業が簡単であるという利点を持ちます。しかしながら、本器具による活け締めの科学的効果は未検証であることから、本器具を含む複数の締め方による鮮度への影響を調べました。

活け締め方法とサンプリング

供試魚には魚体サイズをそろえるため、県内産の養殖マダイを用いました。締めの方法は、氷締め、脳天締め、神経締め、電気締めの4区を設定し、それぞれの区にマダイを3尾ずつ用いて試験を実施しました。氷締めは海水氷を入れた発泡スチロール箱に魚体を入れて致死させる手法、脳天締めは手かぎで脳を破壊し即殺する手法、神経締めは専用のワイヤーを脊髄神経に通して即殺する手法で実施し、電気締めは専用器具を用いて、電極の先端を脳に突き刺し、脳破壊をすると同時に、50 Vの電気を流し脊椎神経を破壊し致死させる手法です。

締め作業後、鮮度指標となる pH、K 値分析に必要な魚肉を採取しました。魚体は 4℃で保管し、採取開始時を作業後 0 時間とし、3 時間後、24 時間後、3 日後、7 日後に、同様の方法で採取し、分析に供しました。

ドリップ率分析用の採取は、締め作業後 7 日後に採取し重量測定、急速冷凍した魚肉を、キムワイプを入れたジップロックに入れて 4℃で 24 時間緩慢解凍し、切り身重量の減少値を算出し、ドリップ量としました。さらに、減少量を冷凍前の切り身重量で除することによりドリップ率を算出しました。

鮮度指標の結果と考察

1) pH

pH は、値が低いほど酸性、高いほどアルカリ性を示し、魚が激しく暴れることや、死後も反射によって筋肉が運動することで、乳酸という物質が蓄積し、魚肉内の pH が酸性になることが知られ、流通時の鮮度評価に影響します。測定結果について、締め作業後 0 時間は、脳天締めが最も高い pH7.057 で、続いて、神経締めで pH7.010、電気締めで pH6.816、氷締めが最も低い pH6.740 でした（図 1）。さらに、締め作業後 3 日後は、すべての試験区において試験期間内で最低値となり、順に、脳天締めで pH6.344、電気締めで pH6.268、神経締めで pH6.249、氷締めで pH6.063 でした（図 1）。よって、pH は締め作業後 3 日後までに、全ての試験区において酸性側に移行する傾向を示しました。その後、7 日後にかけて、全ての試験区において pH は上昇傾向を示しました（図 1）。これは、体内でタンパク質が分解されて発生した、揮発性塩基窒素によるものと考えられました。図 1 のグラフから、電気締めは、締め作業時の運動エネルギー消費量が多く、作業直後に乳酸が蓄積したと考えられましたが、その後は脊椎破壊によって反射による筋肉の収縮は起こらず、pH が緩やかに低下したと考えられました。これにより、電気締めは締め作業後 3 日目において、神経締めと同等の鮮度保持効果が得られる可能性が示されました。

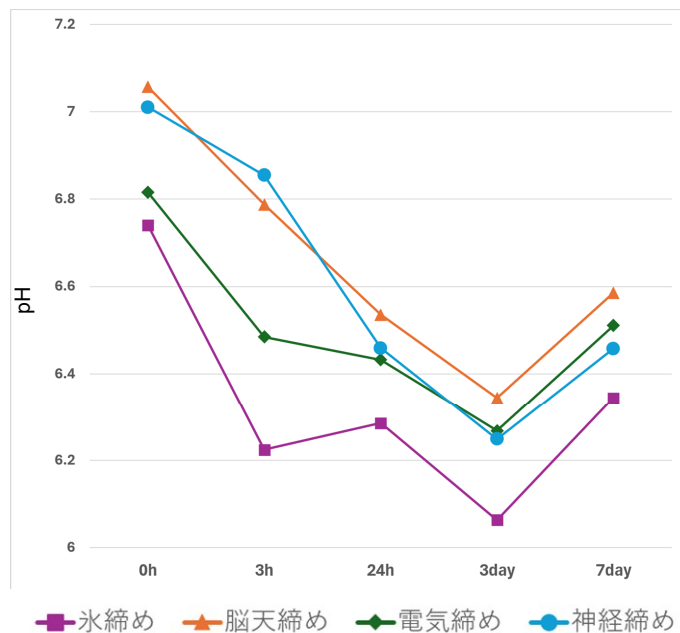


図1 締め作業後の魚肉 pH の推移

2) K 値

K 値は魚の鮮度を示す指標であり、割合（％）で表記され、値が低いほど高鮮度なことを表し、20％を下回ると生食に適するとされています。

締め作業後 0 時間後のいずれの区でも 1％を下回り極めて小さい値でしたが、0 時間後から 7 日後にかけて、次第に上昇しました（図 2）。締め作業後 7 日後には、K 値は 11.26％から 13.98％を示し、全ての試験区で 20％を下回り、締め作業後 7 日後でも生食が可能な鮮度であることがわかりました。また、各試験区間で K 値に有意な差はみられず、電気締めは、氷締め、脳天締め、神経締めと同程度の鮮度保持能力がある可能性が示唆されました。

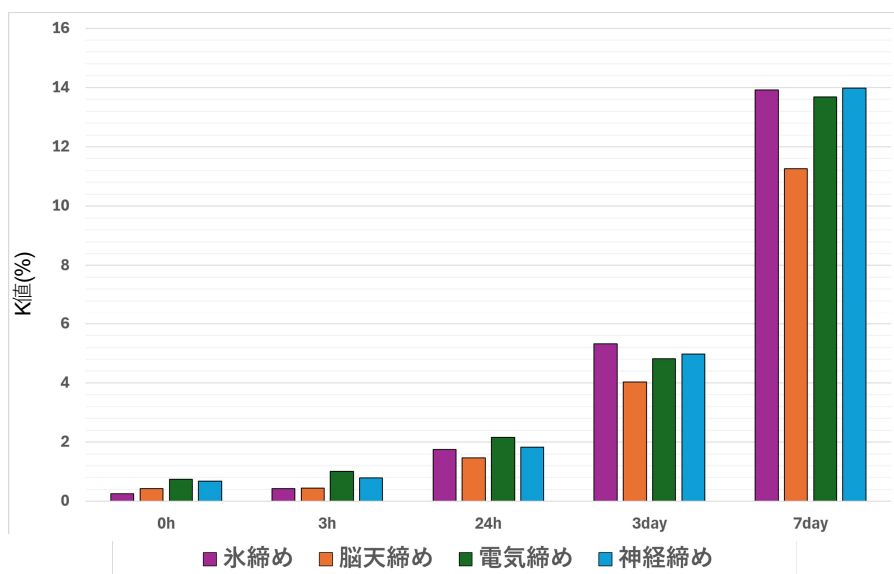


図2 締め作業後の K 値の推移

3) ドリップ率

ドリップ率は、解凍後の魚肉より流れ出る水分量を表し、数値が高いほど品質の低下を示します。各締め作業後に魚肉を凍結し、7 日後に解凍してドリップ率を計測したところ、氷締めが最も高く、切り身重量の 2.48%がドリップとして流出しました（図 3）。次に、神経締めで 2.07%、脳天締めで 1.96%、電気締めが最も低い 1.93%でした（図 3）。電気締め、脳天締め及び神経締めは同等のドリップ率であったことから、電気締めは、ドリップ流出を防ぐ活け締め方法であり、魚肉の水分、アミノ酸を含むエキス成分を保持し、パサつき防止や、味を濃く保つ効果が期待できる結果となりました。

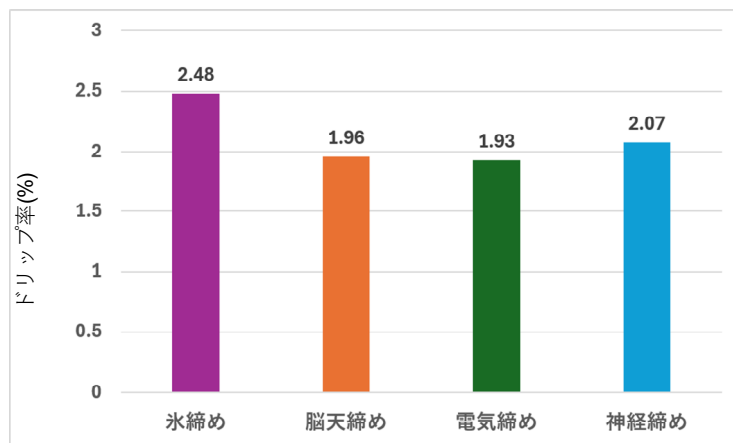


図 3 締め作業 7 日後の解凍後ドリップ率

以上の結果から、電気締めは、簡易な作業ながら、脳天締めや神経締めといった従来の活け締め方法と同程度の鮮度保持効果を発揮し、これまでと比べて、簡単で効果的な締め作業が実施できる可能性が示唆されました。



管内において、**運航不能（機関故障）が発生**しました。

【概要】

洋上で作業後帰港しようとした際に、エンジンが急停止
燃料は満タン・冷却水取入口・排出口詰まりなし

【事故原因】

ピストンの焼き付きと史料

【焼き付きが起こる基本的な流れ】

- ①エンジンオイル等が足りない・悪くなる
- ②金属同士がこすれる
- ③摩擦熱が発生
- ④ピストンが熱で膨張
- ⑤さらにこすれる
- ⑥ピストンがシリンダーに固着する

原因	エンジンで起こること	結果
オイル不足	潤滑できない	摩擦・発熱
冷却不足	熱を逃がせない	過熱
過負荷	発熱量が増える	過熱
オイル劣化	潤滑性能低下	摩擦発熱
燃料噴射異常	燃焼温度上昇	過熱
プロペラ等の異常	エンジンに負担	過負荷

【焼き付きの「前兆」】

- ・エンジン温度が高い・油圧が低い・回転数が安定しない
- ・エンジンの振動が大きい・排気色がおかしい
- ・出力が落ちる・焦げたようなにおいがする。

【出港前に要確認！！】

①オイル

☐ オイル量は適正？ ☐ 油漏れはない？ ☐ 油圧に異常はない？

②冷却

☐ 冷却水は正常？ ☐ 海水取入口、こし器に詰まりはない？

☐ 冷却水は異常なく排出されている？

③エンジン

☐ 異音・異常振動はない？ ☐ 排気の色、量に異常はない？

☐ 始動・アイドリングは正常？

8月の動き（漁連関係）

4日	水産業功労者・優良経営者表彰式小委員会
19日	水産業功労者・優良経営者表彰式運営委員会
20日	魚食普及事業 地域の教育機関を対象とした出前授業
25日	正副会長会議
26日	令和8年度宮崎県資源管理協議会通常総会
26日	県一漁協合併に係る参事会
25日	第1回債権債務内部検討会
28日	情報セキュリティ委員会
28日	安全衛生委員会、管理職会議
29日	2026年度シーフード料理コンクール