

地元の名産を知り、より親しむ…



お魚料理講習会（日南市教育委員会）



宮崎県浮魚礁利用協議会
第1回委員会

今月の海幸彦
浅野大輔氏



宮崎港一斉清掃参加

CONTENTS

特集 第10回 海幸彦-UMISACHIHIKO-

FISHING POLITICS

漁政



お魚料理講習会
（日南市教育委員会）

平成22年度宮崎県水産振興祭

宮崎県藻場干潟等
保全地域協議会臨時総会

平成22年度シーフード料理コンクール

平成22年8月属人水揚げ表

BUSINESS

業務情報



内部石油・資材・製氷
担当者会議

管内購買担当者会議

ライフジャケット着用は
あなたの人生を守ります！

FISHERIES CO-OPERATIVE

漁連情報



宮崎港一斉清掃参加

口蹄疫義援金に対するお礼

「ぎょれん丸夕市」のご案内

JF直販・レストラン連絡協議会の開催

「宮崎みなと祭り」へぎょれん丸出店

FISHERIES EXPERIMENT

水産試験場



未利用資源からミール（魚粉）
製造の可能性について-生物利用部-

8月の動き（県関係）

RELATED ORGANIZATION

関係機関



宮崎県浮魚礁利用協議会
第1回委員会

近海まぐろ漁業問題検討会

宮崎県漁業士会総会

JF延岡市のマリーナに学ぶ

8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。



全国漁業協同組合学校
宮崎県出身生

浅野大輔氏



名前	浅野 大輔(あさの だいすけ)
年齢	平成3年8月15日生 19歳
出身	宮崎県日南市南郷町
趣味・特技	趣味:音楽鑑賞 特技:野球
好きな女性のタイプ	優しい一途な人
好きな芸能人	香取慎吾
座右の銘	石の上にも3年





海幸彦
インタビュー
ビュー

UMISACHIKO

◎ 今月の海幸彦

全国漁業協同組合学校 浅野大輔氏

■組合学校に入ったきっかけまたは動機は何ですか？

私の父と祖父は、漁業関係の仕事をしています。幼い頃から父と祖父の仕事をしている姿をいつも格好良いと思いついていました。

高校3年生で、自分も漁業の仕事に貢献したいという思いが強くなり、家族に相談をしました。祖父から組合学校を紹介され、漁協に関する勉強ができて、資格も多数取得できることを知り進学しました。

■学校ではどのようなことを勉強していますか？

現在は、協同組合論、水産概論、漁業法、経済学等の基礎と漁協共済保険、漁協購買事業、漁協簿記会計、パソコン等の実務の勉強をしています。

10月からは、会計論基礎、漁場環境論基礎、水産業協同組合法、漁業経営論、漁協信用事業、漁協販売事業、漁協税務実務、民法ケーススタディ等の勉強が始まります。



■夏期休暇中にJF気仙沼で漁協実習に取り組みましたが、感想は？

気仙沼では、かつおの水揚げの実習が主でした。魚市場・冷凍部・総務部で全く知らなかった知識の習得と体験をしました。この貴重な体験は、地元の南郷で大変役に立つことであると実感しました。

気仙沼漁協の皆さんには、親切、丁寧に指導していただき1ヶ月が大変楽しく短く感じられました。また、父(船長)と一緒に船上に並んで立つことができたことで、漁業に携わっていく気持ちが強くなりました。

特に勉強になったこと

- (1) その日その日により、魚の値段が違うこと。
- (2) 新物と2番手の値段に大きな違いがあること。
- (3) 気仙沼でのかつお一本釣りが日本一であること。

将来の夢・目標は？

地元で漁協の仕事をしながら、漁業の勉強をしていきたいです。

特に、かつお漁業が盛んな気仙沼と南郷とのパイプ役となって漁業の発展に貢献したい。

♪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・かさ・りこ
ねんきん・がんしん・なぎさ年金

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

◎ 気仙沼漁協、「浅野君の漁協実習のレポート」

参事 畠山雄一さんの協力による

当組合では、魚市場部、製氷冷凍部(超低温冷蔵庫・製氷工場)、総務部、経理部と、各部で作業を体験してもらいました。

研修初日、(今風に?)腰パンで現れ、周囲はびっくりしたそうです。(実際には、わざと下げて履いていたのではなく、どうやらベルトを忘れたらしく、現場の担当部長と一緒にベルトを買いに行ったそうです)

当初は無口で控えめな様子で、職員の中でも浅野君を見た印象は「パツとしないなあ」という人が多いようでしたが、とても礼儀正しく自ら進んで挨拶をし、周りとすぐに打ち解けていたようで、どの部署においても、皆が彼の頑張りにも大変感心しておりました。

以下各部での様子を紹介致します。

■ 魚市場部で…

魚市場では、水揚げ魚の選別、陳列、販売、計算など、一連の作業を体験してもらいました。カツオの水揚げでは、お父さんが船長を務める第5清龍丸の水揚げに立ち会い、漁船に乗って魚倉から水揚げや、コンベアでの選別など、とても積極的に楽しんで作業していたようでした。カツオの選別ではカップを着ないままコンベアの先頭に立って作業してしまったために、ズボンがズブ濡れになってしまった事もあったようです。水揚げ後、船が栈橋を移動する時に、船上でお父さんと二人並んでいた姿が、周りから見てとてもカッコよく映ったそうです。



マグロ類の販売・入札では、正確且つスピーディーな作業が要求される中、職員並みに札分けをしていたようで、現場の担当部長も感心しておりました。

魚市場での作業は朝が早いにもかかわらず、休むことなく(遅刻は1回だけありましたが…)体力的にきつい作業を一生懸命こなしていました。本人の話では、事務作業よりも円場作業の方が楽しかったらしいです。

■ 冷凍部で…

製氷工場では、氷洗いや氷切、配達までの作業を体験してもらいました。職員のスピーディーな作業の様子を見て、非常に感心されていたようでした。炎天下の中、汗をかきながら一生懸命に作業をする浅野君の様子に担当次長もとても感心していました。作業の合間に職員達と食べたアイスクリームがとても美味しかったそうです。



■ 総務部・経理部で…

研修最後の5日間は、事務部門の研修となりましたが「超」が付くほど真面目に宿題に取り組んでいました。

休日には、職員の家でバーベキューをしたり、作業終了後も宿泊先近くの川で釣りなども楽しんでいました。(釣果はゼロだったらしいですが…)

気仙沼では、美味しいものばかり食べていたようで数キロ太ったそうです。ちなみに、気仙沼で一番美味しかった物は、B級グルメ「気仙沼ホルモン」だそうです。

気仙沼での1ヶ月はとても短かったようで、本人は「もっと長く滞在したかった」と話していました。

最終日、各部を挨拶して回った時に、浅野君からは「卒業後は地元(南郷)漁協に就職し、南郷と気仙沼のパイプ役になりたい」と、力強い挨拶をして行きました。各部の担当部長も、「わずか1ヶ月間でとても成長したように見える。当組合での経験を活かして、今後の浅野君の活躍に期待したい」と話されており。

以上、浅野君の研修期間の様子について報告させていただきます。

気仙沼漁協 総務課 中村

全国漁業協同組合学校についてはコチラ

協力: 気仙沼漁協

FISHING POLITICS

お魚料理講習会（日南市教育委員会）



去る8月9日、日南市生涯学習センターまなびぴあにおいて初任者講習の一環として地元日南市漁協女性部の指導のもと、お魚料理講習会を開催した。日南市教育委員会では毎年新任者を対象に講習会を実施し、地元が誇る食材を味わっていただいている。今回はかつおたたき・かつお飯・かつおのカツを調理、昔から食されている漁師料理と現代風のカツを食して夏バテを解消していただくと同時に子供たちに一番近い先生方に魚食の重要性を感じていただけた講習となり、今後の子供達への魚食普及が期待される。

平成22年度宮崎県水産振興祭 ～10月26日水産会館で開催～

水産振興祭運営委員会(会長 高島俊一 県農政水産部長)は8月30日に第1回運営委員会を開催し、本年度の水産振興祭は10月26日に水産会館において開催することで決定した。また、県内水産物PR・即売会については魚乃里ぎょれん丸及び駐車場で実施することとした。

県内水産物PR・即売会は、県内各地域の特徴ある水産物をPRし、県民に対して水産業への関心と理解を深めることを目的としている。



平成21年度水産振興祭の様子

宮崎県藻場干潟等保全地域協議会臨時総会

宮崎県及び県漁連は、去る8月27日(金)宮崎県水産会館において、各活動組織の採択を行うための臨時総会を開催した。今回提出された部会は4地区7組織であり、全て原案通り承認可決された。

提出された内容は以下の通り

①延岡市	北浦地区藻場再生部会 食害生物の除去	⑤門川町	庵川藻場干潟保全会 食害生物の除去
②延岡市	島野浦サンゴ礁保全会 浮遊堆積物の除去	⑥日向市	平岩探介藻グループ 食害生物の除去
③延岡市	南浦藻場保全会 母藻の設置	⑦日南市	富士北部ウニ部会 食害生物の除去
④延岡市	妙見湾干潟保全会 死殻の除去		



FISHING POLITICS

平成 22 年度シーフード料理コンクール



9月14日、水産会館4階において平成22年度シーフード料理コンクールを開催した。135作品の中から書類審査で選ばれた高校生・専門学校生・一般の10名の方が50分の調理時間の中で“お手軽魚料理deおうちごはん”をテーマに自慢の一品を披露した。厳正な審査の中、今回はどの作品も甲乙つけがたい素晴らしいものばかりだった為、11月28日に東京で開催される第11回シーフード料理コンクールへ出場者全員を推薦することとなった。

県知事賞	おさかな普及協議会連合会会長賞	県漁連会長賞
福永悠太さん(日南学園高校)	中野亜斗夢さん(都城東高校)	有賀優さん(泉ヶ丘高校) 他7名
南の国からアボカドに乗ってやってきたかつおくん	シイラの和の気持ち	とろ〜りチーズのお魚グラタン
		
詳細はコチラ	詳細はコチラ	詳細はコチラ

受賞作品及び応募作品については水産宮崎・おさかな普及協議会ホームページにて掲載いたします。

平成 22 年 8 月属人水揚げ表

漁協名 \ 区分	8月分			8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	1,921	121,351	63	19,298	1,351,580	70	17,226	1,216,962	71	2,072	134,619	-0.9
島浦町	1,194	139,067	116	7,634	1,222,914	160	5,833	982,649	168	1,801	240,266	-4.9
延岡	30	8,745	288	342	139,063	406	348	144,312	415	-6	-5,250	-2.0
延岡市	41	20,886	511	766	437,452	571	704	393,100	558	61	44,352	2.4
庵川	154	60,657	394	1,082	446,68	412	1,281	468,877	366	-199	-22,809	12.6
門川	67	25,352	376	426	215,645	506	317	198,056	624	109	17,589	-18.9
日向市	189	118,352	627	2,856	1,608,700	563	2,493	1,461,698	586	363	147,001	-3.9
都農町	10	7,344	737	269	170,284	632	246	146,641	596	23	23,643	6.0
川南町	120	92,322	766	2,648	1,633,666	617	2,450	1,511,488	617	198	122,178	-0.0
一ツ瀬	10	6,678	662	107	72,291	675	122	88,270	726	-15	-15,979	-7.0
檉浜	32	7,496	232	94	31,033	331	134	41,699	310	-41	-10,666	6.7
宮崎	210	50,788	242	839	284,169	339	1,124	378,432	337	-285	-94,263	0.6
宮崎市	50	20,370	405	534	263,058	492	785	383,470	488	-251	-120,413	0.8
日南市	1,013	250,173	247	6,871	2,427,588	353	6,467	2,430,005	376	404	-2,417	-6.0
南郷	2,671	624,417	234	13,924	4,421,241	318	13,941	4,615,031	331	-16	-193,790	-4.1
栄松	197	35,567	181	1,117	333,162	298	1,158	406,595	351	-41	-73,432	-15.0
外浦	872	188,514	216	5,071	1,503,658	296	5,582	1,777,713	318	-511	-274,054	-6.9
串間市東	25	14,040	570	976	380,027	389	1,364	424,637	311	-388	-44,610	25.1
串間市	380	200,798	529	3,917	2,268,215	579	3,959	2,237,362	565	-42	30,789	2.5
合計	9,186	1,992,918	217	68,854	19,234,540	279	65,535	19,306,996	295	3,319	-72,456	-5.2

端数処理の関係で、下1桁が合わない部分があります。

内部石油・資材・製氷担当者会議

利用率の向上を目指す

漁 連は、平成22年度の系統利用率向上を目的に、石油8/11、資材8/12、製氷8/24の日程で本所会議室にて内部担当者会議を開催した。

会は、先ず本年度7月末現在の実績をもとに前年度実績・本年度計画との対比はもとより出席担当者からの受け持ち地区の水揚げ操業状況等の報告も含め総合的に各事業の取扱状況を現状分析した。未利用の現状としては、価格面や供給体制など様々な要因があり、今後の推進策としてはコストの見直しや現状調査、商品PRなどを展開し、各漁協担当者と連絡を密に取り合い系統の取扱向上に努めていきたい。

管内購買担当者会議

県 漁連の日南支所では、去る平成22年8月6日に宮崎県高等水産研修所2階会議室において購買担当者会議を開催した。

当購買担当者会議は7月29日に県水産会館で開催された「漁連事業推進会議」において提示された平成22年度の事業運営方針に基づき具体的な推進計画による事業内容の周知徹底を図ると共に各漁協間の情報及び意見交換を兼ねて行ったものである。

当日は、日南支所管内の各漁協の購買担当者と漁連職員が出席のもと、平成21年度の事業報告と22年度取扱い計画及び事業推進について報告、説明を行い、各担当者からも質問等、活発な意見の交換があった。

守ろう! 進めよう!
ライフジャケット
常時着用
一人乗りは着用義務!

ライフジャケット着用は
あなたの**人生**を
守ります!

助けたい、助かりたい...。 常時着用は漁業者の大切な命綱。

日常点検 をしましょう!

目で見ても、さわって、漁から帰ったら毎日でも

- ベルト、バックル、ファスナー等の破損はないか?
- すりきり、穴あき、破れはないか?
- 十分な浮力は確保されていますか?
- 作動索は出ていますか?

作動索は必ず救命胴衣の外に出しておいてください。

定期点検 が必要です!

- 膨張式ライフジャケットの部品(スプールやマガジン、ポンベなど)は定期的に変換していますか?
- 取扱説明書等にある漏洩試験を定期的に行っていますか?

きちんとメンテナンスしないと、いざという時に役に立たないかも...

安全を安心にするには、点検が必要です。

みんなで行こう
みんなで行こう
ちゃんと見てるか

漁業者の仲間同士でライフジャケットの着用推進・点検をしよう。

複雑な点検作業は部会などで集まるときに、技術者を呼んでみんなでいきましょう。

S S E Z I S D B

宮崎港一斉清掃参加

宮 崎県水産団体では、去る8月30日(月)ペイコムハー
ト主催による、宮崎港の一斉清掃に参加した。水
産団体参加人数は約60名、清掃担当区域は水門周辺か
ら宮崎製氷工場周辺で行った。
当日は、小雨混じりの天気にもかかわらず参加者の積極
的な収集に、多くのゴミを収集することができた。



口蹄疫義援金に対するお礼

本 年4月に口蹄疫の発症が確認されてから、お陰さまで、8月27日県民の願いであった消息宣言を迎えること
ができました。
この間、本会としても全漁連、全近かつ協のご協力を得て、全国の水産関係団体等から口蹄疫義援金のご支援を
頂きました。全国的にも水産業が厳しい中、多くの団体、個人の方々より、温かなご支援を頂き誠にありがとうござ
いました。
全国各地から頂いた義援金は、全額、宮崎県知事、宮崎県経済連会長へ畜産業復興にご活用頂くようお願いし贈
呈を致しましたことをご報告致します。
今後は、県民上げて、みやざきの再生に向け取り組んで参りますので、今後ともご指導を賜りますようお願い申し
上げ、衷心よりお礼申し上げます。

「ぎょれん丸夕市」のご案内

8 月に開催した「ぎょれん丸夕市」が好評だったことから、下記の通り「第2回ぎょれん丸夕市」を開催すること
とした。

日時	平成22年10月2日(土) 15時～18時(予定)
場所	ぎょれん丸直販所・活魚室
内容	伊勢えびの販売 鮮魚・活魚の販売 水産加工品の販売



JF宮崎漁連直営店

魚乃里

ぎょれん丸

**宮崎県水産物
ブランド品が
食べたい!**

【営業時間】
【直売所】 月～木 AM10:00～PM5:30
 金～日 AM10:00～PM8:00

【レストラン】
昼の部 月～木 AM11:00～PM2:30 (昼のみ)
夜の部 金～日 AM11:00～PM2:30
 PM 5:00～PM8:30

【問い合わせ】
〒880-0858 宮崎県宮崎市港2丁目6番地
TEL.0985-28-6114

JF直販・レストラン連絡協議会の開催

去る、8月19日(木)、JF直販・レストラン連絡協議会を漁協・漁連(門川・日向市・宮崎市・南郷漁協・漁連)の担当者を参集し開催した。

直売レストラン事業をおこなう漁協・漁連が連絡を密にし、情報の共有を図り事業を円滑におこなうことで、県下水産物の販路拡大とレストラン事業の収益性の向上を図るとい趣旨のもとに、いきいき宮崎のさかなブランド推進協議会も交え、下記の通り協議をおこなった。

今回は、本年10月より適用される「米トレーサビリティ法」についての説明も九州農政局よりおこなわれた。

協議事項

- 1.スタンプラリーキャンペーンの報告と抽選会
- 2.平成21年度の活動報告と平成22年度の活動計画
- 3.各店舗の近況報告



「宮崎みなと祭り」へぎょれん丸出店



去る、8月28日(土)宮崎みなとまつり実行委員会による「宮崎みなと祭り」が宮崎臨海公園を主会場として開催された。

この催しは、宮崎市民にみなとや海に親しんでもらい、宮崎港を広く内外にPRするために開かれたもので、主な内容としてカーフェリー等の体験航海、花火大会、物産販売、ステージイベントが行われた。

JF宮崎漁連は、魚乃里「ぎょれん丸」として、物産販売の中にブースを設け、北浦産のアゲミ・タコの唐揚げ等を販売するとともに、県産水産物のPRをおこなった。

当日は、夏休み最後の土曜日とあって続々と家族連れ・若いカップル等が訪れ大変な賑わいとなった。

人と自然との調和

わかしお を使おう!

資材の購入はJFグループ(漁協・漁連・全漁連)へ

FISHERIES CO-OPERATIVE

未利用資源からミール(魚粉)製造の可能性について — 生物利用部 —

生 物利用部では、未利用又はまだ利用の余地がある魚で作ったミールの養魚飼料原料としての有効性について検討をしてきました。

昨年9月のこのコーナーでは、サンマミールの養魚飼料原料としての有効性について御報告しました。今回は、第2弾としまして、カタクチイワシ原料として新しい製造方法で作ったミールの有効性について試験を行いましたのでその結果をご報告いたします。

皆さんもよくご存じのカタクチイワシは、宮崎県内では丸干しや煮干しなど加工品としてよく利用されております。全国的には加工品の製造に適した脂質含量の低い魚体(一般的に脂質含量3%以下)がまとまって漁獲される所が少ないことから、多くがそのまま凍結されて、養殖用の餌料として利用されています。

また、既存のミール工場で生産するには、大量の原料魚を必要とするため、カタクチイワシを原料としたミールの生産量も多くありません。

そこで、少量の原料でも動かせる、「エクストルーダー*」という機械でつくったカタクチイワシのミール(以下、エクストルーダーミール)の養魚飼料原料としての有効性について検討しました。

*エクストルーダー: 粉碎、混合、混練、加熱、加圧、殺菌、冷却、脱水、押し出し、成形など、いくつかの機能を短時間に同時に行える機械で、開発された当初は「夢の食品加工機械」とまで言われておりました。現在では、食品加工のほかに、養魚飼料のEP飼料やペットフードなどの製造にも使用されています。サクサクとした食感の零食菓子や朝食シリアルなどはこの機械で作られています。

試験方法

エクストルーダーミールと比較のために輸入ミールのそれぞれを配合した試験飼料(以下、エクストルーダー飼料、対照飼料)を作り、平均体重345gのカンパチ1歳魚に与えて8週間飼育しました。

試験飼料は、それぞれのミールを65%に穀類18%、魚油13%、ビタミンミックス2%、ミネラルミックス2%を配合して製造しました。

分析の結果、エクストルーダー飼料の一般成分は、対照飼料よりも僅かに粗タンパク質含量が高い状態でしたが、カロリー、可消化エネルギー比(DE/DCP)にはほとんど差がありませんでした(表1)。

飼育試験結果

(飼育成績)

図1のとおり、エクストルーダー飼料区のカンパチは、対照飼料区よりも大きく育ちました。

また、エクストルーダー飼料区と対照飼料区の間、日間給餌率はほぼ同じでしたが、日間成長率や増肉係数はエクストルーダー飼料区の方が優れておりました(表2)。

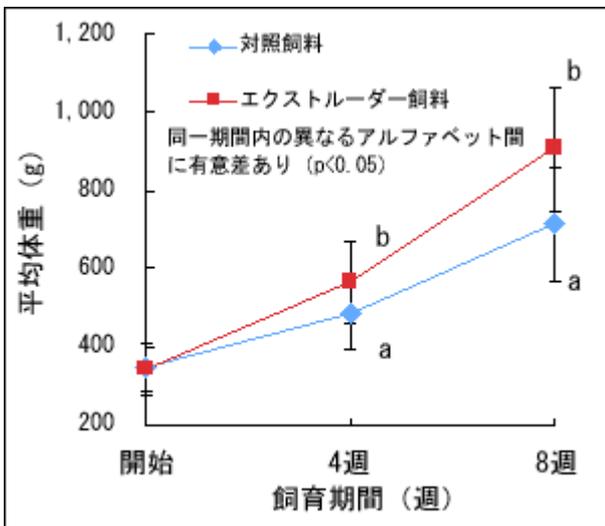


図1 平均体重の推移

表1 試験飼料の配合組成と一般成分、カロリー、可消化エネルギー

	対照飼料	エクストルーダー飼料
配合組成 (%)		
エクストルーダー処理ミール		65.0
輸入ミール※1	65.0	
澱粉・小麦粉	18.0	18.0
魚油	13.0	13.0
ビタミンミックス	2.0	2.0
ミネラルミックス	2.0	2.0
一般成分 (%乾燥重量)		
粗タンパク質	45.2	47.2
粗脂肪	21.2	20.1
粗灰分	11.6	9.0
粗炭水化物	22.0	23.7
kcal/kg乾燥重量	4,347	4,395
DE/DCP比 (可消化エネルギー比)	112	109
※1 アンチョビーミール		

	対照飼料	エクストルーダー飼料
日間成長率	1.29	1.73
増肉係数	1.90	1.47
日間給餌率	2.27	2.24

表2 飼育成績

(血液性状および血漿生化学性状)

各試験飼料を与えたカンパチの血液の検査を行ったところ、赤血球数・ヘモグロビン濃度、ヘマトクリット値に異常は見られませんでした。また、血漿成分の分析の結果、エクストルーダー飼料区の総コレステロール含量と総タンパク質が対照飼料区よりも有意に高くなっておりました。

表3 血液性状および血漿生化学性状

試験区	赤血球 ($10^6/\text{mm}^3$)	Hb濃度 (g/dl)	Ht値 (%)	GOT (IU/L)	GPT (IU/L)	総コレステロール (mg/dl)	総タンパク質 (%)
エクストルーダー飼料	3.76 ^b	8.0	41.9	43.0 ^b	10.0	265.1 ^b	4.2 ^b
対照飼料	3.34 ^a	8.1	41.0	14.7 ^a	10.0	224.7 ^a	3.9 ^a
P値	0.023	0.680	0.332	0.002	-	0.010	0.049

値は平均値 (n=9)

同一カラムに異なる上書きをもつ平均値は有意に異なる ($p < 0.05$)

* P値: 値が0.05より大きければ差がなく、0.05であれば5%で有意差ありと判断されます。

値が小さければ小さいほど有意的な差があることになります。

さらに

再度、カンパチ0歳魚を用いて飼育試験を行ったところ、エクストルーダー飼料区の成長は、対照飼料区よりも優れておりました(図2)。

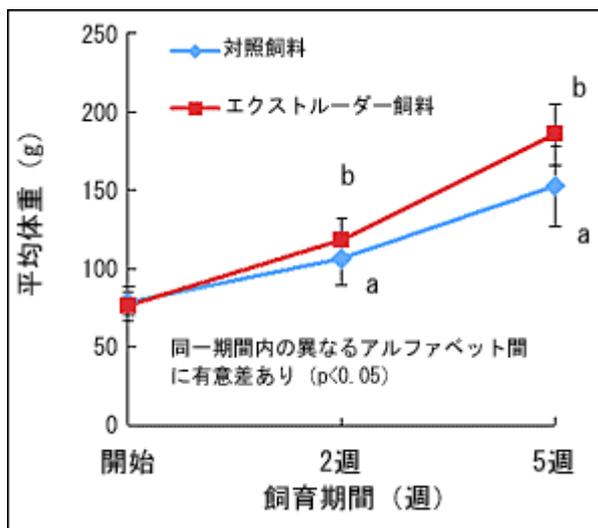


図2 平均体重の推移(再試験)

まとめ

エクストルーダー飼料区のカンパチの日間給餌率は、対照飼料区とほとんど同じにも係わらず、日間成長率が高く、増肉係数が優れておりました。

エクストルーダーの性質と試験結果から考察すると、カタクチイワシがエクストルーダーでミールに加工される間に、魚に消化吸収されやすい状態になったと推測され、その結果、エクストルーダー飼料を与えたカンパチは、対照飼料を与えたものより大きく育ったのではないかと考えられました。

以上の結果から、エクストルーダーで製造したミールは、広く利用されている輸入ミールよりも優良な飼料原料となりえることが明らかとなりました。今後、このような国内のサンマやカタクチイワシがミール原料として利用され、宮崎県でも実用化されることにつながればと期待しております。

8月の動き (県関係)

25日	第61回宮崎県漁港漁場協会通常総会(宮崎市)
26日	宮崎県食の安全・安心対策会議幹事会(宮崎市)
26日	漁業士会総会・認定証授与式(宮崎市)
27日	宮崎県藻場干潟等保全地域協議会臨時総会(宮崎市)
30日	平成22年度 宮崎県水産振興祭運営委員会(宮崎市)



忘れてませんか? あなたの命を守る大切なもの。
救命衣、着用していますか?

宮崎県漁業就業者確保育成センター 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業務部 TEL 0985-28-6111

宮崎県浮魚礁利用協議会第1回委員会



宮 崎県浮魚礁利用協議会(会長 矢部廣一)は、去る8月4日(水)宮崎県水産会館において第1回委員会を開催した。協議内容は以下の通り。

- 1.委員の補充について
- 2.平成21年度事業報告及び収支決算について
- 3.支部会費について
- 4.愛媛県船による宮崎県浮魚礁の利用について

委員の補充、平成21年度事業報告及び収支決算、支部会費については原案通り承認され、愛媛県船による宮崎県浮魚礁利用については引き続き協議することとした。

近海まぐろ漁業問題検討会

(社)全国近海かつお・まぐろ漁業協会(会長 三鬼則行)は8月27日、東京都 三会堂ビルにおいて、近海まぐろ漁業問題検討会を開催した。

協議事項については下記のとおり

1. めばち・きはだの保存管理措置に係る要望(案)について
2. WCPFC科学委員会の結果について
3. WCPFC北委員会について
4. 外国200海里水域入漁協議の取組について



宮崎県漁業士会総会

宮 崎県漁業士会(会長 川崎義成)は、去る8月26日(木)宮崎県水産会館において平成22年度通常総会を開催した。

宮崎県農政水産部関屋次長より来賓挨拶の後、平成21年度に認定された漁業士・漁村女性指導士22名に対して認定授与式が行われた。

協議内容は以下の通り。

1. 平成21年度漁業士活動支援事業実施について
 2. 平成22年度漁業士会活動計画について
- 以上原案通り承認可決された。

総会終了後以下の研修会を開催した。

- 1.「宮崎移住！地域おこし後継者発掘事業について」
宮崎県中山間・地域政策課地域総合担当主査 小牟礼洋秋
- 2.「第5次宮崎県水産業・漁村振興長期計画の策定方針及び検討状況について」
水産政策課 水産企画担当 主査 米村輝一郎



RELATED ORGANIZATION

JF延岡市のマリーナに学ぶ-宮崎県漁協参事会-

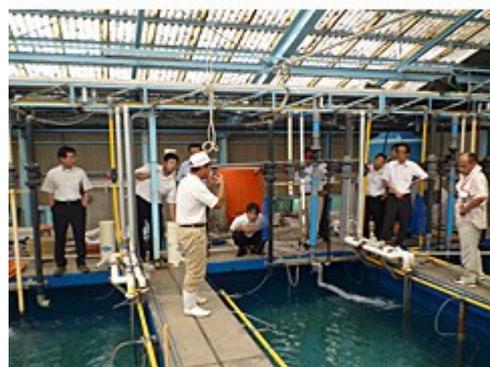
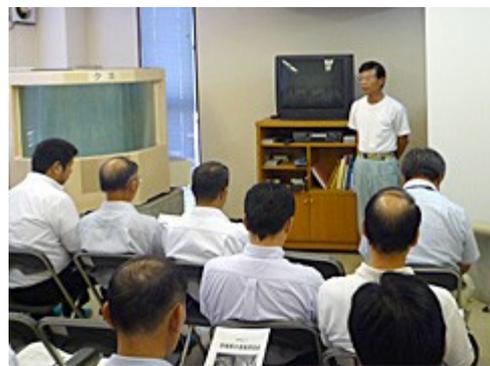


宮 宮崎県漁協参事会(黒木憲二会長・JF庵川)の第2回定例会が、8月20日(金)延岡市において開催された。

12時にJF門川直営店「うみすずめ」に集合、昼食を済ませ、延岡市熊野江にある(財)宮崎県水産振興協会(旧県栽培漁業センター)に場所を移し、はじめに県漁港漁場整備課及び漁連より「宮崎県漁業活性化支援事業の今後の実施方針」について説明を受けた後研修に入った。

まず同協会の中西事務局長と石次長から事業概要説明を受けた。主にマダイ、ヒラメ、シマアジ、アユ、アワビ、クルマエビ、カサゴ等の放流用、養殖種苗を生産し、まさに宮崎県の栽培漁業の要となっている。施設見学では、時季の関係でカワハギ種苗しか在池がなく、また施設改修のため全てを見ることはできなかったが、初期餌料となるワムシやクロレラの培養といった普段目に見ることができない、しかし栽培漁業にとって重要不可欠な基礎となるところも見ることができ、非常に有意義な内容であった。

次にJF延岡市の荒木参事、岩切浦城支所長により、同漁協が平成21年に設置した「浦城マリーナ」の概要について説明を受けた。マリーナ設置事業は、国の強い水産業づくり交付金事業(補助1/2)を受け実施されている。設置までには、場所の選定、設計や材質の問題、またマリーナ設置だけではなく付随する駐車場確保、メインとなる地域住民やプレジャーボート(PB)利用者への説明等様々なハードルをどのようにクリアしてきたか、興味深い話が多かった。特にPB利用者からは、公共的な性格を持つマリーナをなぜ県ではなく漁協がやるのか、利用料についても不満が噴出したことに対し、利用者の声に耳を傾けながら粘り強く説得された話に、参加した参事たちは熱心に聞き入っていた。講演後、浦城マリーナに移動し、現場を視察した。PBの違法係留は県内他地域でも見受けられ、漁業者とのトラブルも発生していることから、係船問題の解決を図るとともに、マリーナ収入による漁協の収支改善という一石二鳥の画期的なスキーム作りが注目されるところである。



8月の動き

4日	宮崎県浮魚礁利用協議会第1回委員会
20日	お魚料理講習会(日南市教育委員会)
20日	宮崎県漁協参事会第2回定例会
26日	宮崎県漁業士会総会
27日	宮崎県藻場干潟等保全地域協議会臨時総会

RELATED ORGANIZATION