



2019
02
No.13

競争力を高め、生き残る為の対策を!



2019 宮崎初かつおフェアのぼり渡し式



宮崎県旋網漁業組合平成31年度通常総会



宮崎県フィッシャーメンズゴルフ大会・カネダイ杯

CONTENTS

FISHING POLITICS

漁政

外国人技能実習制度関係者
講習会

シーフード料理コンクール(レシピ掲載)

平成31年1月属人水揚げ表

平成31年1月末現在漁業生産統計

平成30年漁業生産統計(再)

BUSINESS

業務情報

県南4漁協購買事業説明会

EVENT INFORMATION

イベント情報

2019 宮崎初かつおフェア
いよいよ始まる

FISHERIES CO-OPERATIVE

漁連情報

第7回理事会

FISHERIES EXPERIMENT

水産試験場

2019年上半期の長期漁海況
予報について - 資源部 -

RELATED ORGANIZATION

関係機関

宮崎県旋網漁業組合
平成31年度通常総会

宮崎県鯉部会総会

北浦地域プロジェクト地域協議会
支援部会合同会議

宮崎県フィッシャーメンズゴルフ大会
カネダイ杯

1月の動き(漁連)・1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講習会

平成30年12月20日（木）～12月22日（土）宮崎県水産会館において、外国人技能実習制度関係者講習会が開催され、多くの関係者が受講した。

この講習会は、平成29年11月に施行された外国人技能実習法により、外国人技能実習生を入れている監理団体の責任者及び技能実習機関の責任者、生活指導員について受講が義務づけられている。

技能実習責任者については、3年ごとに、主務大臣が適当と認めて告示した機関（養成講習機関）によって実施される講習（養成講習義務）を受講する必要がある。

この講習会は、全国の主要都市において開催されるもので、通常は都合の良い都市、日時を選択して参加することとなるが、漁連に対し監理団体である（JF 北浦・JF 島浦町・JF 日向市・JF 日南市・JF 南郷・JF 栄松・JF 外浦）より主要漁業の休漁期間に併せて県内開催の要望を受け、JF 全漁連の協力のもと、養成講習機関である全国労働基準関係団体連合会主催による開催が実現した。

- 平成30年12月20日：技能実習責任者講習42名
 - 平成30年12月21日：技能実習指導員講習40名
 - 平成30年12月22日：生活指導員講習34名
- （各講習人数は、一般受講者は除く）

平成 30 年度シーフード料理コンクールレシピ

～ チャレンジ部門 ～

宮崎県知事賞（最優秀賞）

第 19 回シーフード料理コンクール 日本放送大臣賞

「ぎょ（魚）うざパン」 一般応募 金光 尚美さん



料理のコツ

- ・ぎょ（魚）うざは、油でカリカリに揚げるのが料理のコツです。
- ・子供用には、ぎょうざのタネの中にカレーの粉を入れて、カレー味やチーズを入れるとお魚が苦手な子でもすごく喜んで沢山食べてくれますし、鯵のバリエーションも広がります。また、年配の方にも魚が食べやすくなり、栄養のバランスも良く、魚の良質なタンパク質と野菜と炭水化物のパンと一緒に摂れるので好評です。簡単に作れるのでみんなでワイワイ作るのもすごく楽しいです。

- 誰と食べた料理か ---- 家族で。
- 魚介を送った理由は、シイラは今が旬で高品質なタンパク質でDHAも豊富で安価でスーパーで比較的入手しやすいので、今回送りました。他にオオニベやツリ、カツオ、マグロ他の魚でも調理するとそれぞれ魚の味が楽しんで更にバリエーションがたかかります。
- 食べる人に向けたPRは、魚は日本人にとる昔から日本にとるでも多く、食べた人全員が健康で長く元気に健やかにいられた健康食だと思っております。宮崎のお魚は、味が濃くしっかりといて、種類も豊富で新鮮で安価で栄養価も高いので、どんな料理でも誰かが調理してもおいしく簡単にしてほしいです。ぎょうざは魚で作ると肉よりも美味しく、若者男女どなたでもおいしくヘルシーに食べる事ができます。おいしくしっかりと魚を食べ、美しくそして健康寿命が延びて、皆元気に楽しく過ごせればいいと考えています。

材 料	作 り 方
<ul style="list-style-type: none"> ・シイラ（オオニベ、ブリでも可） 240g ・酒、ごま油、醤油 小さじ1 ・片栗粉 大さじ1 ・キャベツ 200g ・ニンニク 2片 ・揚げ油 適宜 ・レタス 2枚 ・のり 1枚 ・マヨネーズ海苔の佃煮 大さじ4 ・マヨネーズ、ケチャップ お好みで ・塩・コショウ お好みで ・ニラ 20g ・餃子の皮 6枚程 ・パン 8個 ・トマト 2個 	<ol style="list-style-type: none"> ① キャベツ、ニラ、ニンニクはみじん切りにする。 ② シイラをフライパンで焼いて、①を加えて炒める。 ③ 酒、ごま油、塩、こしょう、醤油をして片栗粉を加えて出来上がった皿に移す。 ④ 餃子の皮で③を包む。 ⑤ 180℃の油できつね色になるまでカラッと揚げる。のりも切って揚げる。 ⑥ パンに切れ目を入れて、のりマヨネーズを混ぜて、パンに塗る。レタス、トマト、ぎょ（魚）うざ、のりを挟んで出来上がり。

宮崎県漁連会長賞（優秀賞）

「魚っとイワシたる！！バーガー」

赤江まつばら支援学校

桜田 剛志さん



料理のコツ

- ・作り方①の工程では、生姜・大葉と共にイワシの身をつみれ状にする時に、よく包丁で叩いた方が口当たり滑らかに仕上がります。包丁使いに慣れている方なら、二刀流で叩いても良いです。

材 料

- ・イワシ 大2尾
- ・米なす 1本
- ・大葉 8枚
- ・ハンバーガー用バンズ 4個
- ・トマト 1個（中）
- ・生姜、にんにく 1/2かけ
- ・オリーブオイル 小さじ1、大さじ1
- ・焼き海苔 大2枚
- ・海苔佃煮 大さじ4
- ・とろけるスライスチーズ 4枚
- ・フレッシュバジル 1枝
- ・レモン汁 小さじ1
- ・黒コショウ 適宜
- ・小麦粉 大さじ1
- ・食塩 2つまみ（0.5g）
- ・サニーレタス 4枚
- ・マヨネーズ 大さじ2

作り方

- ① イワシを手開きにし、1匹分に大葉4枚、残り1匹分に薄切りにした生姜を入れ、たたき、つみれ状にする。
- ② 大葉入りつみれ・生姜をそれぞれ2等分し、円状のイワシバーガーを2つずつ作る。それらを2等分したものを再びくっつけて、大葉入りと生姜入りが半円状ずつ合体したものを4つ作る。
- ③ 1cm厚の輪切りした米なすを塩水につけ、あく抜きをする。5分程つけたら水を切り、ペーパータオルで水気を拭き取る。大さじ1の小麦粉を入れた大きめのビニール袋に空気と共にそれらを入れ、口をねじってしっかり持ってからふるい、小麦粉を薄くまぶしつける。
- ④ 焼き海苔2枚を1/2の大きさに切り、スライスチーズを中に挟み、側面を折り返す。
- ⑤ ③の米なすの上に②のイワシバーガーと、④のチーズを挟んだ海苔を置き、再び米なすで挟んで、小さじ1のオリーブオイルを熱しておいたテフロン加工のフライパンで焼く。両面に焼き色が付いたら蓋をして、中まで火を通す。
- ⑥ トマトの皮を湯むきし、種を取って、0.7cm角位のダイス状に切る。
- ⑦ 大さじ2の海苔佃煮に、みじん切りにしたフレッシュバジルの葉とニンニク1/2かけ・レモン汁小さじ1・オリーブオイル大さじ1・食塩2つまみ・黒こしょう適宜を入れ、よく混ぜる。
- ⑧ ハンバーガー用のバンズに、サニーレタスを敷き、⑤の焼き上がったイワシハンバーガーと海苔チーズの米なす挟み、⑥のダイス状に切ったトマト、⑦の海苔佃煮とバジルソースの順に彩り良く載せ、千切りにした大葉をこんもりと盛り付ける。脇にバンズの上部を置き、食べる時にはバンズ2枚に挟み込んで食べる。
- ⑨ 大さじ2の海苔佃煮に、大さじ2のマヨネーズを入れよく混ぜる。⑧に添えて、好みで具に塗って食べる。

宮崎県信用漁業協同組合連合会長賞

「カツオのカツ のりと梅ソース添え」 宮崎県立富島高等学校 橋口 香菜さん



料理のコツ

- ・カツオが中まで火が通らないように高温でさっと揚げる。

材 料	作り方
<ul style="list-style-type: none"> ・かつお ・パン粉 適量 ・小麦粉 適量 ・卵 2個 ・焼き海苔 2枚 ・醤油 大さじ8 ・みりん 大さじ8 ・梅干し 適量 ・ズッキーニ 1本 ・パプリカ (赤・黄) 1/4個 ・きゅうり 1/2 ・トマト 1個 ・オレンジ 1個 ・マヨネーズ 適量 ・塩コショウ 適量 	<ol style="list-style-type: none"> ① カツオに塩をして魚をしめる。 ② しめている間に焼き海苔を細かくちぎって、鍋に醤油、みりんを入れて煮込む。海苔がしおれてききたら梅を入れる。 ③ ズッキーニをピーラーで長くスライスする。 ④ パプリカ、きゅうり、トマトをさいの目切りにする。オレンジの皮をみじん切りにする。 ⑤ ④の材料をマヨネーズ、塩コショウを入れて混ぜる。 ⑥ 塩締めしたカツオを小麦粉、卵、パン粉の順につけて揚げる。 ⑦ ⑥を切って飾りつけをすれば完成。

宮崎県おさかな普及協議会連合会長賞

「韓国風おさかなのりチヂミ」

宮崎県立延岡工業高等学校

木原 意さん



料理のコツ

- ・アジをほぐすときに、骨をしっかり取り除いておく。
- ・生地を混ぜるときに、小麦粉のだまが残らないようによく混ぜる。

材 料

作 り 方

〈チヂミ〉

- ・アジの切り身 100g 程
- ・焼き海苔 12g ・ニラ 3束
- ・にんじん 1本 ・もやし 100g
- ・小麦粉 200g ・卵 2個
- ・水 280g ・塩 小さじ1
- ・サラダ油 適量
- ・醤油 大さじ4
- ・酢 大さじ2 ・砂糖 大さじ2
- ・白ごま 適量 ・ごま油 大さじ1

〈チョレギサラダ〉

- ・レタス 120g ・醤油 大さじ1
- ・酢 大さじ2 ・ごま油 大さじ2
- ・砂糖 小さじ2
- ・おろしニンニク 小さじ2
- ・コショウ 少々 ・刻み海苔 適量

〈チヂミの作り方〉

- ① フライパンにサラダ油を適量敷き、アジの切り身を並べ、蓋をして火が通るまで焼く。
- ② 焼いたアジを小さくほぐし、ニラは3cm程度、にんじんは千切りに切り、焼き海苔は一口サイズくらいにちぎる。
- ③ 小麦粉200g、水280g、卵2個、塩小さじ1をボウルに入れてよく混ぜる。それに②の材料ともやしを加えてさらに混ぜる。
- ④ フライパンにサラダ油を適量敷き、③の生地を半分ずつに分け、2枚焼く。
- ⑤ 焼けて粗熱がとれたら、均等な大きさに四角く切り分ける。
- ⑥ 醤油大さじ4、酢大さじ2、砂糖大さじ2、ごま油大さじ1、白ごま適量を混ぜてソースを作る。

〈チョレギサラダの作り方〉

- ① レタスを食べやすい大きさに切る。
- ② 醤油大さじ2、酢大さじ2、ごま油大さじ2、砂糖小さじ2、おろしニンニク小さじ2、コショウ少々を混ぜてドレッシングを作る。
- ③ 切ったレタスとドレッシングをボウルに入れ、混ぜ合わせる。
- ④ 刻み海苔を適量振りかける。

※平成30年度シーフード料理コンクール プロを目指す学生部門につきましては来月号 (No. 713) に掲載いたします。

平成31年1月属人水揚げ表

区分 漁協名	1月分			1月末累計			前年同月末との比較					
	数量 t	金額 千円	魚価 円/kg	数量 t	金額 千円	魚価 円/kg	前年1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	3,393	280,237	83	3,393	280,237	83	1,580	142,821	90	1,813	137,415	-8.6
島浦町	531	140,688	265	531	140,688	265	150	59,954	400	381	80,734	-33.8
延岡	9	4,206	489	9	4,206	489	9	6,434	733	-0	-2,228	-33.3
延岡市	38	16,706	438	38	16,706	438	37	22,275	595	1	-5,568	-26.3
庵川	102	61,438	601	102	61,438	601	62	40,557	651	40	20,881	-7.8
門川	10	5,167	520	10	5,167	520	14	9,183	648	-4	-4,016	-19.7
日向市	347	291,176	839	347	291,176	839	235	218,711	932	112	72,464	-10.0
都農町	48	47,543	993	48	47,543	993	43	44,807	1,051	5	2,735	-5.5
川南町	220	206,517	939	220	206,517	939	196	169,320	862	24	37,197	8.9
一ツ瀬	11	7,594	708	11	7,594	708	10	8,096	829	1	-503	-14.6
憶浜	4	2,814	681	4	2,814	681	7	3,394	504	-3	-581	35.2
宮崎	32	23,237	731	32	23,237	731	73	61,503	837	-42	-38,266	-12.7
宮崎市	80	56,919	710	80	56,919	710	68	49,832	730	12	7,087	-2.7
日南市	177	145,746	822	177	145,746	822	164	143,369	874	13	2,377	-5.9
南郷	112	60,672	542	112	60,672	542	238	91,742	385	-126	-31,070	40.6
栄松	10	9,323	927	10	9,323	927	19	15,270	819	-9	-5,947	13.1
外浦	16	12,980	832	16	12,980	832	82	28,412	348	-66	-15,431	138.8
串間市東	63	35,091	559	63	35,091	559	88	39,320	444	-26	-4,229	25.8
串間市	1,240	662,478	534	1,240	662,478	534	1,396	765,406	548	-157	-102,928	-2.5
合計	6,442	2,070,531	321	6,442	2,070,531	321	4,472	1,920,407	429	1,970	150,124	-25.2

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 31 年 1 月 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			3,336 257,612		27 5,518		29 14,481	0 374	1 2,252	3,393 280,237
島浦町			421 35,883				18 4,279	61 67,095	32 33,431	531 140,688
延岡				5 1,802	3 1,994				1 409	9 4,206
延岡市				1 306	15 3,056		14 8,408	0 416	8 4,520	38 16,706
庵川		43 38,191	29 4,737		6 2,759		11 5,586	8 6,500	5 3,665	102 61,438
門川		1 1,469			5 1,522				4 2,176	10 5,167
日向市	29 23,442	262 247,582		0 307	0 120		48 14,716	1 584	7 4,425	347 291,176
都農町		34 41,250		1 515					13 5,778	48 47,543
川南町		184 178,946		14 10,993	0 120				22 16,457	220 206,517
一ツ瀬				2 1,590	1 745				8 5,259	11 7,594
憶浜				1 845					3 1,969	4 2,814
宮崎		23 19,437							8 3,800	32 23,237
宮崎市		46 39,520	10 1,098	7 7,357	2 887		14 7,524		0 533	80 56,919
日南市		146 122,877		5 4,059			21 11,224		5 7,585	177 145,746
南郷	13 5,655	49 25,529		13 5,655			36 17,353		1 6,480	112 60,672
栄松		6 5,515		4 3,437					0 370	10 9,323
外浦		15 11,971					1 603		0 407	16 12,980
串間市東				2 1,722			43 19,417		18 13,952	63 35,091
串間市				1 923		1 1,317	1 668	1,236 657,848	1 1,722	1,240 662,478
合計数量	41	810	3,796	55	59	1	236	1,305	139	6,442
〃 金額 (魚価)	29,097 703	732,286 904	299,330 79	39,512 712	16,723 285	1,317 1,735	104,259 443	732,817 561	115,190 830	2,070,531 321
前年数量	57	757	1,636	61	40	56	360	1,432	74	4,472
〃 金額 (魚価)	34,695 610	641,644 848	126,512 77	53,133 874	13,349 336	28,819 514	165,960 461	793,274 554	63,021 850	1,920,407 429
数量増減	-15	53	2,160	-5	19	-55	-124	-126	65	1,970
〃 対比(%)	-27.2	7.0	132.1	-8.7	47.9	-98.6	-34.6	-8.8	87.1	44.1
金額増減	-5,599	90,642	172,818	-13,621	3,374	-27,502	-61,700	-60,457	52,169	150,124
〃 対比(%)	-16.1	14.1	136.6	-25.6	25.3	-95.4	-37.2	-7.6	82.8	7.8
魚価増減	92	56	2	-162	-51	1,220	-18	7	-20	-108
〃 対比(%)	15.1	6.7	2.0	-18.5	-15.3	237.3	-4.0	1.3	-2.3	-25.2

端数処理の関係で、下一桁が合わない場合があります。

平成 30 年漁業生産統計

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	属地 水揚げ
北浦			50,116 2,754,213	4 1,535	261 64,367		645 220,925	1,979 2,052,902	39 33,168	53,045 5,127,111	38,144 4,213,950
島浦町		332 345,959	9,998 573,044	13 15,328			285 89,493	2,143 1,987,515	22 34,732	12,793 3,046,071	11,916 2,279,942
延岡				13 6,512	20 11,234	396 233,031			148 42,012	577 292,790	387 227,826
延岡市	113 27,959			3 1,367	87 30,464	184 127,741	563 178,205	1,504 1,066,108	114 129,154	2,568 1,560,998	391 279,958
庵川	62 28,138	310 310,887	167 33,696	0 282	61 32,047		268 82,878	105 70,292	61 41,189	1,034 599,409	710 309,946
門川	9 2,539	21 21,393		3 4,033	69 30,207	270 201,046			19 20,641	392 279,859	372 257,196
日向市	292 131,052	2,155 2,327,833		7 3,174	10 4,621	288 88,816	770 236,350	40 24,116	81 71,426	3,643 2,887,386	1,432 632,536
都農町		273 273,309		8 4,546					61 46,215	342 324,071	64 44,051
川南町		1,776 1,781,966		91 68,940	15 9,756				178 147,199	2,060 2,007,860	284 226,060
一ツ瀬				12 12,519	13 7,962				84 59,392	109 79,874	109 79,874
穂浜						78 16,680			38 29,160	116 45,840	116 45,840
宮崎		288 318,706				631 165,313			83 62,089	1,002 546,108	715 227,402
宮崎市		291 234,424	104 21,509	63 39,679	68 39,052	121 16,149	124 56,941		57 93,368	827 501,120	421 254,060
日南市	3,655 1,170,897	1,074 978,860		81 56,381			107 55,783		123 147,557	5,039 2,409,478	1,654 1,702,069
南郷	12,216 4,022,328	1,255 542,555		198 134,413			889 276,459		31 25,859	14,588 5,001,614	2,408 868,293
栄松	1,082 338,370	56 48,748		28 27,505					3 6,011	1,169 420,635	
外浦	5,386 1,694,746	595 139,419					155 80,251		2 3,373	6,138 1,917,789	
串間市東		68 76,780		121 72,724			1,099 297,960		95 108,976	1,383 556,439	34 17,362
串間市				11 11,053	0 201	26 65,519	14 9,298	8,475 4,642,604	20 51,575	8,547 4,780,250	8,526 4,682,793
合計数量	22,814	8,493	60,386	654	604	1,995	4,920	14,247	1,258	115,371	67,682
〃 金額 (魚価)	7,416,029 325	7,400,840 871	3,382,462 56	459,991 703	229,911 381	914,295 458	1,584,542 322	9,843,535 691	1,153,096 917	32,384,701 281	16,349,157 242
前年数量	20,555	10,885	53,995	828	683	1,788	4,064	14,377	1,397	108,572	60,650
〃 金額 (魚価)	7,375,343 359	8,216,058 755	3,230,193 60	590,320 713	274,781 402	753,648 422	1,418,970 349	9,734,605 677	1,150,552 823	32,744,470 302	16,696,108 275
数量増減	2,259	-2,392	6,391	-174	-79	207	856	-130	-140	6,799	7,032
〃 対比(%)	11.0	-22.0	11.8	-21.0	-11.5	11.6	21.1	-0.9	-10.0	6.3	11.6
金額増減	40,686	-815,218	152,269	-130,328	-44,870	160,647	165,572	108,930	2,544	-359,768	-346,951
〃 対比(%)	0.6	-9.9	4.7	-22.1	-16.3	21.3	11.7	1.1	0.2	-1.1	-2.1
魚価増減	-34	117	-4	-10	-22	37	-27	14	93	-21	-34
〃 対比(%)	-9.4	15.4	-6.4	-1.4	-5.4	8.7	-7.8	2.0	11.3	-6.9	-12.3

端数処理の関係で、下一桁が合わない場合があります。

※ 川南町漁協、日南市漁協、南郷漁協の属地水揚げの数字に誤りがございましたので、水産宮崎 No.712 の「平成 30 年漁業生産統計」を水産宮崎 No.713 に再度掲載しております。

県南 4 漁協購買事業説明会

平成31年1月24日に南郷漁協2階大会議室において、県南4漁協のカツオ・マグロ船主及び漁協関係者41名が出席のもと、全漁連による系統購買事業についての説明会を開催した。



挨拶をされる宇戸田会長



2019 宮崎初かつおフェア いよいよ始まる

今年14回目となった「2019 宮崎初かつおフェア」は、2月15日(金)から5月15日までの90日間、宮崎県内のみならず、九州各県はじめ四国、関西、関東地域など各地で開催されます。

このスタートアップイベントが、2月15日金曜日、宮崎市中央卸売市場の鮮魚市場で「豊漁祈願祭・のぼり渡し式」として開催され、その後、関係者は、河野俊嗣宮崎県知事や戸敷 正宮崎市長さんらを表敬訪問し、今年の「宮崎初カツオフェア」のスタートを報告しました。

この模様は、地元放送局が早朝から取材していただき、広く九州域内へも報道されました。

皆様、2019宮崎初かつおフェア よろしくお願いたします。



豊漁祈願祭



のぼり渡し式



宮崎県知事さん表敬訪問①



宮崎県知事さん表敬訪問②



宮崎市長さん表敬訪問



NHKテレビニュース



UMKニュース



MRTニュース

平成30年度 第7回理事会

漁連は、1月30日(水)水産会館第一中研修室において、平成30年度第7回理事会を開催し、次の事項について報告及び議案審議を行い、全議案とも原案通り承認された。

報告事項

- (1) 人事異動について
- (2) 平成30年度12月末損益概況について
- (3) 宮崎県漁業販売株式会社の現況について

附議事項

- 第一号議案 宮崎県漁業販売株式会社への融資債務の増額に関する件
第二号議案 固定資産の処分に関する件
第三号議案 石油類の価格改定に関する件

2019 年上半期の長期漁海況予報について

— 資源部 —

今回は、平成 30 年 12 月 19 日～20 日に水産総合研究センター中央水産研究所（横浜市）で開催されました太平洋いわし類・マアジ・さば類長期漁海況予報会議の結果を踏まえ、2019 年上半期の日向灘における漁海況予報結果について報告します。

海況

○黒潮

●経過（2018 年 7 月～12 月）

都井岬沖の黒潮流軸（海上保安庁海洋情報部）は、11 月中旬の「離岸傾向」を除き、期間を通して（7～12 月）、「接岸傾向」で推移しました。

●予測（2019 年 1 月～6 月）

都井岬沖の黒潮流軸は、1～2 月まで「接岸傾向」、3 月以降は「離岸傾向」で推移する見込みです。

○沿岸水温

●経過（2018 年 7 月～12 月）

沿岸海洋観測による日向灘の水温（0m, 50m, 100m 層より判断）は、平年値（1972～2012 年度平均）と比べて、7 月に「かなり高め」、8 月に「やや高め」、9 月に「著しく低め」、10 月に「やや低め」、11～12 月に「かなり低め」で推移しました。

●予測（2019 年 1 月～6 月）

日向灘の水温は、1～5 月まで「平年並み」～「高め傾向」、6 月に「低め傾向」～「平年並み」で推移する見込みです。

漁況

○マイワシ

●経過（2018 年 7 月～12 月）

まき網による漁獲は、ウルメイワシ等に混獲される程度で、期を通じて非常に低調となりました（図 1、2）。漁獲サイズは、7 月～9 月に 14cm モードの当歳魚が主体となっていました。

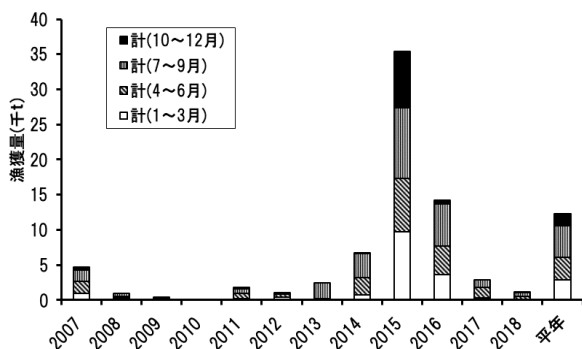


図 1 主要まき網のマイワシ漁獲量経年変化

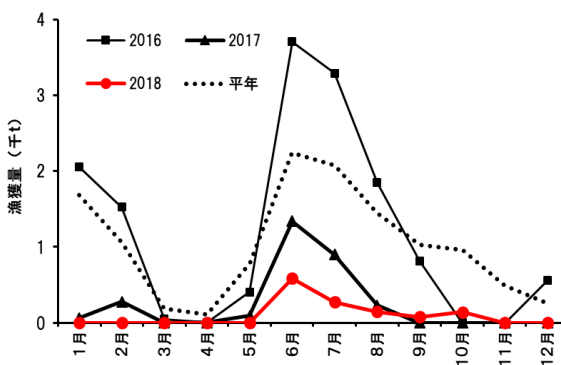


図 2 主要まき網のマイワシ漁獲量経月変化

●予測 (2019年1月～6月)

漁獲対象は、1～5月は推定1歳魚以上、6月は0歳魚が主体となる見込みです。
漁獲量(来遊水準)は前年(585トン: 平年比10%)並と予測されます。

<ウルメイワシ>

●経過 (2018年7月～12月)

まき網による漁獲は、7月以降漁獲が続き、前年をやや上回る漁獲量となりました(図3、4)。

漁獲サイズは、7月には13.5cmと19cm、8月～9月には13.5cm、11月には19cmモードが漁獲の主体となりました。

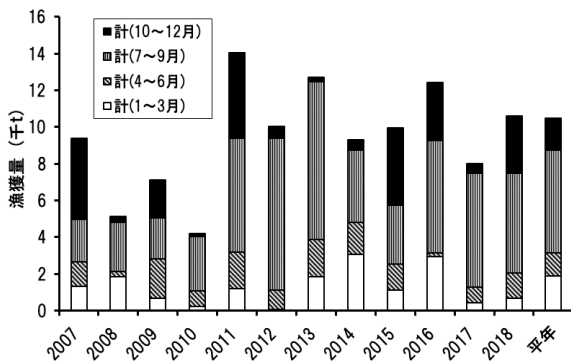


図3 主要まき網のウルメ漁獲量経年変化

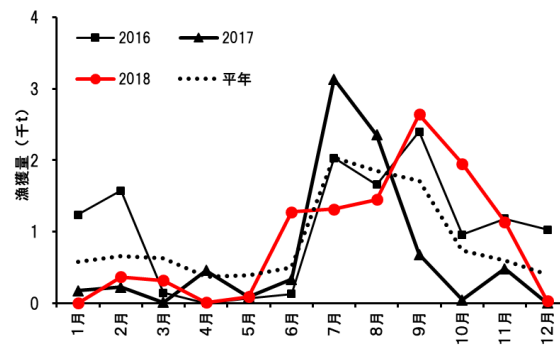


図4 主要まき網のウルメ漁獲量経月変化

●予測 (2019年1月～6月)

漁獲対象は1～4月に18～20cmの推定1歳魚以上、6月以降は0歳魚が主体となる見込みです。
漁獲量(来遊水準)は前年(2,064トン: 平年比66%)並と予測されます。

<カタクチイワシ>

●経過 (2018年7月～12月)

まき網による漁獲は、ウルメイワシ等に混獲されたが、期を通じて非常に低調でした。(図5、6)。

漁獲サイズは、7月には12cm、8月～9月には11cmモード主体でした。

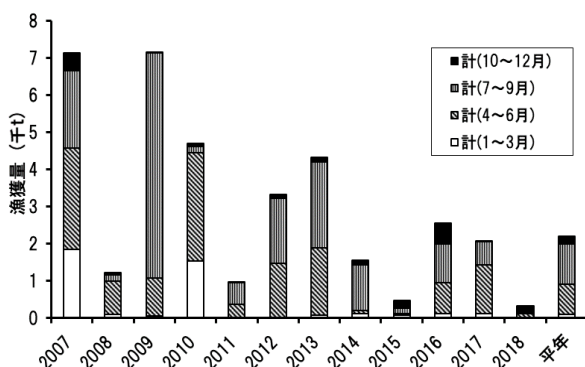


図5 主要まき網のカタクチ漁獲量経年変化

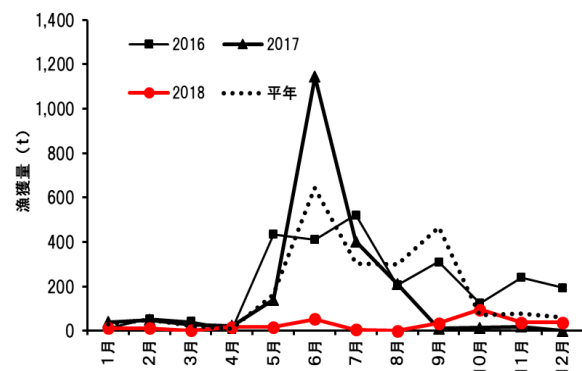


図6 主要まき網のカタクチ漁獲量経月変化

●予測 (2019年1月～6月)

漁獲対象は、被鱗体長12cm未満が主体となる見込みです。

漁獲量(来遊水準)は前年(245トン: 平年比27%)を上回ると予測されます。

<マアジ>

●経過 (2018年7月～12月)

まき網による漁獲は10月にまとまった漁獲があったものの、期を通じて低調でした(図7、8)。漁獲サイズは9月には14～15cm、10月には14cmモードが漁獲の主体となりました。

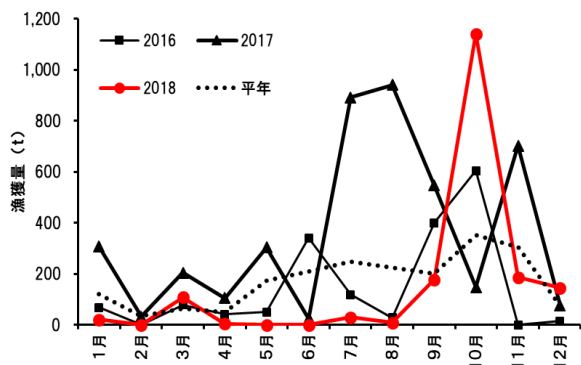


図7 主要まき網のマアジ漁獲量経年変化

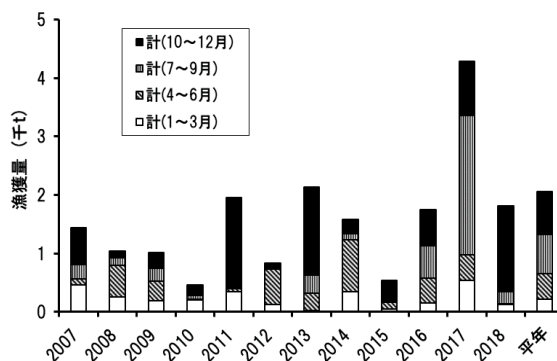


図8 主要まき網のマアジ漁獲量経月変化

●予測 (2019年1月～6月)

漁獲対象は1歳魚主体の漁獲となる見込みです。

漁獲量(来遊水準)は、前年(132トン: 平年比 20%)を上回ると予測されます。

<サバ類>

●経過 (2018年7月～12月)

まき網による漁獲は、7月～10月まで漁獲が継続し、前年を大きく上回りました。(図9、10)。

ゴマサバの漁獲サイズは、7月には21cm、8月に19cm、9月～10月には20～24cm、11月には25cmモードとなりました。

マサバの漁獲サイズは、8月には18cm、9月には19cm、10月には21cm、11月には23cmモードとなりました。

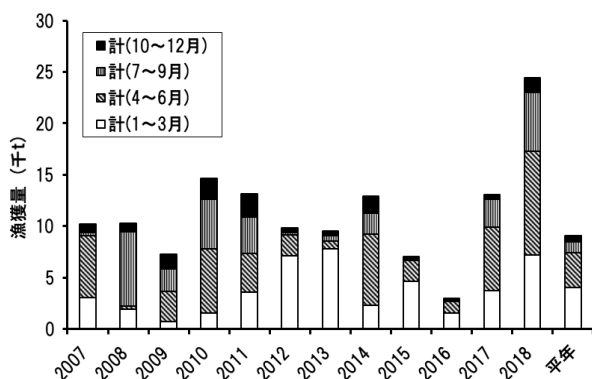


図9 主要まき網のサバ類漁獲量経年変化

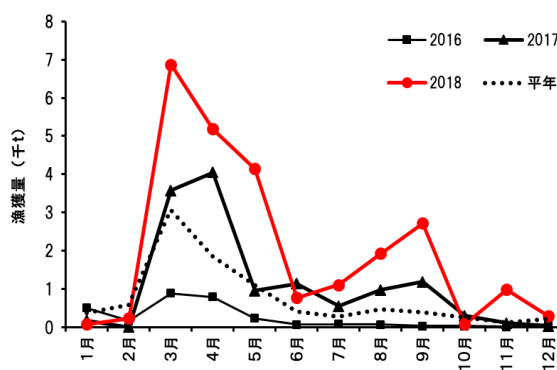


図10 主要まき網のサバ類漁獲量経月変化

●予測 (2019年1月～6月)

漁獲の対象は、ゴマサバは2歳魚(29～33cm)以上、マサバは3歳(30～35cm)以上が主体となる見込みです。

漁獲量(来遊水準)は前年(17,292トン: 平年比 234%)並から下回ると予測されます。

宮崎県旋網漁業組合平成31年度通常総会

宮崎県旋網漁業組合（会長 西口良満）は、1月22日（火）延岡市中小企業センターにて、平成31年度通常総会を開催した。

★協議事項は下記のとおり

検討内容	
(1)	平成30年度事業報告及び収支決算書の承認について
(2)	平成31年度事業計画及び収支予算書（案）の承認について
(3)	平成31年度賦課金額及び徴収方法の決定（案）について
(4)	規約の一部改正について
(5)	役員改選
研修会	
(1)	「2019年上半期イワシ・アジ・サバに関する漁海況情報」 講師：宮崎県水産試験場 技師 堀江 ひかり
(2)	「海況情報の現状と今後の展開」 講師：宮崎県水産試験場 主任研究員 渡慶次 力
(3)	「TAC他について」 講師：宮崎県水産政策課 漁業・資源管理室 室長 林田 秀一

新役員挨拶



★新役員については下記のとおり

役職名	氏名	所属漁協	所有者
組合長	中村秀樹	北浦	(有)申栄丸水産
理事	山田興一郎	北浦	(有)海漁水産
理事	清田幸一郎	島浦町	春日丸
理事	森本徳喜	島浦町	事平丸
監事	酒井達也	北浦	(有)協栄水産
監事	山下香一郎	島浦町	(有)満丸水産

宮崎県鯉部会総会

宮崎県鯉部会は、平成30年12月18日(火)南郷漁協大会議室において、平成30年度総会を開催し、次の事項について報告及び議案審議を行い、全議案とも原案通り承認された。

議 題

- (1) 平成30年度決算報告について
- (2) 監査報告
- (3) 平成31年度収支計画書について
- (4) 通信関係等の違約金について
- (5) 各地区船頭会からの提案事項について (全国近海かつお漁業問題検討会要望事項)

報告事項

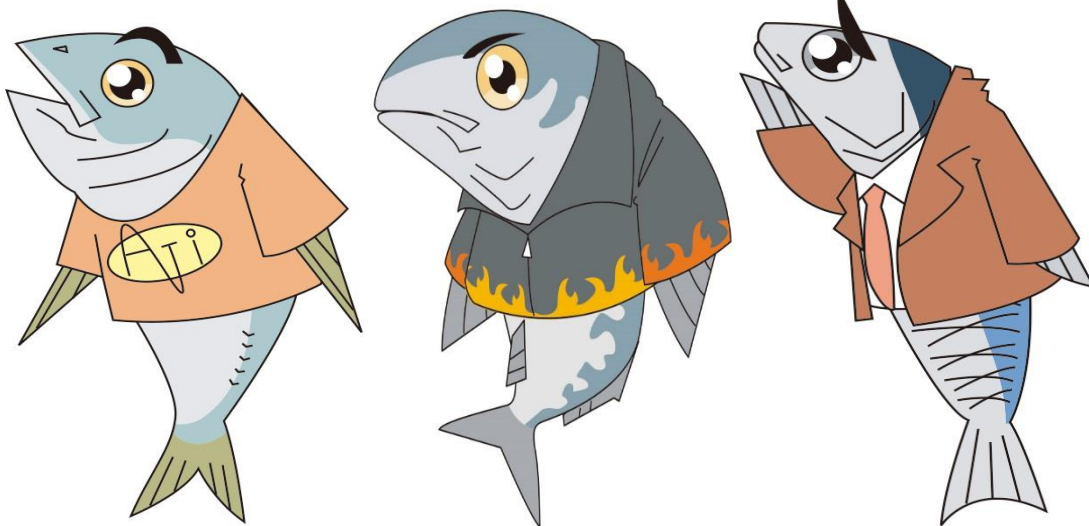
- みやざき丸の平成31年度運航計画について
- 平成31年度宮崎県鯉部会委員名簿について
- 日本デジコム (アトラスIPプランキャンペーン)
- 宮崎県漁連からの説明
 - ・かじき等流し網漁業の規制緩和について
 - ・購買品の推進について
 - ・太平洋くろまぐろ漁獲枠の取扱について
 - ・外国人技能実習制度講習会について

北浦地域プロジェクト地域協議会・支援部会 合同会議の開催

平成31年1月29日（火）に北浦漁協2階会議室において、各委員等の出席により、平成30年度第1回北浦地域プロジェクト地域協議会・支援部会合同会議が開催された。

本プロジェクトでは、北浦漁協所属船：第五十八海漁丸（旋網船）を実証船として平成30年4月より実証を開始しており、会議では、1事業年目の中間期（平成30年4月～9月）の実施状況について事務局より説明が行われ、各委員において取り組み状況の確認・検証が行われた。

議事	
(1)	北浦地域プロジェクト改革計画書（中型まき網②）について
(2)	その他



宮崎かつおフィッシャーメンズゴルフ大会 第7回 (株)カネダイ杯

平成31年1月18日(金)北郷ジェイズカントリークラブ(日南市)にて、総勢48名のもと宮崎かつおフィッシャーメンズゴルフ大会第7回カネダイ杯が盛大に開催された。

この大会は宮崎カツオ一本釣り船団と関係各社・団体との交流を目的に毎年開催されており、県内外より大勢の参加者が集い、遠方からはかつお船団の第二のふるさとである気仙沼関係者の方も参加した。

ラウンド中には、珍プレイ好プレイが続出で笑いもあり、プレイを楽しみながら、昨年の漁模様や苦労話をし、実りある大会となった。

最後に、航海の安全と大漁を祈願し、閉会となった。



宮崎かつおフィッシャーメンズゴルフ大会 第7回 参加者集合写真

協賛各社・団体

気仙沼漁協 (株)カネダイ (株)フジミツ岩商 宮城県漁協
宮崎県漁連 宮崎信漁連 共水連 漁船保険 全漁連 宮崎魚市 宮崎のおさかな推進協議会
櫻の峰酒造 南郷包装 ジェイズCC

1月の動き（漁連）

10日	外国人実習生事業監査（JF島浦町）
11日	外国人実習生事業監査（JF日向市）
18日	宮崎かつおフィッシャーメンズゴルフ大会・カネダイ杯
21日	まぐろ船主会、まぐろ役員会、まぐろ部会3役会
22日	旋網漁業組合通常総会（延岡市）
24日	県南4JFとの意見交換会
28日	外国人実習生外部監査人研修
29日	北浦地域プロジェクト協議会
30日	第7回理事会
	栄松総会（栄松漁民研修施設大会場）

1月の動き（県関係）

15日	第408回 宮崎海区漁業調整委員会（宮崎市）
21日	水産試験場研究成果発表会（宮崎市）