



2019 No.714
03

交流を通して漁業者のつながりを深める

第24回 全国青年・女性漁業者交流大会



全国青年女性漁業者交流大会



「密輸防止に関する覚書」にかかる再締結式



NHKテレビで「宮崎初カツオ」紹介

CONTENTS

FISHING POLITICS

漁政

全国青年女性漁業者交流大会

シーフード料理コンクール(レシピ掲載)

平成31年2月属人水揚げ表

平成31年2月末現在漁業生産統計

FISHERY MANAGEMENT

漁協経営情報

漁協総会(栄松、外浦、南郷)

BUSINESS

業務情報

商品紹介

「あわぷく化粧せっけん」

EVENT INFORMATION

イベント情報

NHKテレビで

「宮崎初カツオ」紹介

FISHERIES CO-OPERATIVE

漁連情報

「密輸防止に関する覚書」にか
かる再締結式

平成30年度 第8回理事会

平成30年度 宮崎県漁連倫理委員会

平成30年度 第2回安全衛生委員会

平成30年度 第2回管理職会議

FISHERIES EXPERIMENT

水産試験場

赤潮発生状況と漁場環境調査に
ついて
—増養殖部—

RELATED ORGANIZATION

関係機関

2月の動き(漁連)

2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。

第24回全国青年・女性漁業者交流大会

平成31年2月28日と3月1日の2日間、東京都のホテルグランドアーク半蔵門において、JF全漁連主催の第24回全国青年・女性漁業者交流大会が開催された。

本大会は、全国の意欲ある青年・女性漁業者が漁業や加工、販売、資源管理、魚食普及、地域活性化について日頃の努力や実践活動の成果を分科会毎（5部門）に発表する趣旨である。

本県からは、第3分科会流通・消費拡大部門にて「めいつの魚ブランド化推進協議会：元浦 亮氏（もとうら まこと）」が【地域に埋もれた宝で、漁村に賑わいを】と題して発表された。

発表内容は、本県日南市南郷町の目井津港に揚がる定置獲れのアジを、鮮度管理や選別方法の改善で、特に春先から初夏にかけて県内外での評価を上げ、ブランド化（めいつ美々鱈）を確立させたことで、出荷規格をつくり単価向上を実現させたことの努力と経緯について発表され、「全国漁業協同組合連合会長賞」を受賞された。

【第3分科会 流通・消費拡大部門】

グループ名	めいつの魚ブランド化推進協議会
発表題名	地域に埋もれた宝で、漁村に賑わいを
発表者名	元浦 亮氏（もとうら まこと）
受賞名	全国漁業協同組合連合会長賞



平成 30 年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）

「焼き飯を包んだトロンと海藻あんかけ」 延岡学園高等学校 高原 愛さん



料理のコツ

- ・へべすの皮を少し入れることによって香りが食欲をそそる。
- ・海藻の海藻は1度水につけることで、餡と食べるときトロントしている。
- ・一番だしを使うことでだしの味が効いて、まろやかになる。

材 料

- ・カンパチ 200g
- ・エリンギ 2本
- ・卵 1個
- ・海苔の佃煮 25g
- ・焼き海苔 1枚
- ・にんじん 1/4本
- ・長ねぎ 適量
- ・一番だし 250ml
- ・薄口しょうゆ 大きじ2
- ・みりん大きじ3
- ・へべすの皮 適量
- ・水溶き片栗粉 大きじ2
- ・フルード・セル 適量
- ・エスペレット 適量
- ・海藻 2g
- ・宮崎ちりめん 25g
- ・玉ねぎ 1/2個
- ・冷飯 100g
- ・こしょう 適量
- ・乾燥の海藻 2g
- ・えのき 1/2
- ・小ねぎ 適量
- ・水 250ml
- ・塩 ひとつまみ
- ・しらす 20g

作 り 方

- ① エリンギ、玉ねぎをみじん切りする。にんじんは短冊切り、えのきはふたつに切ってほぐす。感想の海藻は水で戻しておく。長ねぎは白髪ねぎにする。小ねぎは小口切り。
- ② カンパチは包丁で均一に広げて、ミートハンマーで伸ばす。こしょうをして海苔をのせておく。
- ③ フライパンに油を流し、玉ねぎを炒める。エリンギをいれてこしょうをふる。フライパンのはじによせ、卵を入れ、スクランブルエッグを作り、野菜と炒める。冷飯、海苔の佃煮を入れ、味を整える。
- ④ ②の上に③をのせ、巻いていく。糸で縛り、フライパンで全面を焼く。
- ⑤ 鍋に一番だし、水、薄口しょうゆ、みりん、塩、にんじん、えのき、宮崎ちりめんを入れ、火を通す。
- ⑥ ④に火が通ったら、1cm～1.5cmに切る。皿に盛る。
- ⑦ ⑤に水溶き片栗粉を入れ、とろみをつける。へべすの皮を入れる。⑥にかける。
- ⑧ 乾燥の海藻、白髪ねぎ、小ねぎ、フルードセル、エスペレットを順に飾り付けていく。

宮崎県漁連会長賞（優秀賞）

「鯛の蓮蒸し」 宮崎調理製菓専門学校 清藤 大暉さん



料理のコツ

- ・蒸す際、加熱が足りないと蓮根が辛く感じるのでしっかり火入れする。

材 料

・鯛	200 g
・蓮根	80 g
・にんじん	1/2 本
・しめじ	1/2 袋
・蓮芋	1/3 本
・へべす	2 個
・海苔	4 枚
・すみれの葉	適量
・出し汁	1ℓ
・みりん	適量
・薄口しょうゆ	適量
・砂糖	適量
・塩こしょう	適量
・卵	1 個
・片栗粉	適量
・昆布	適量
・梅肉	適量

作り方

- ・蓮根・・・皮をむき、酢水にさらした
 - ・にんじん・・・梅にんにんに飾り切り
 - ・しめじ・・・軽くほぐす
 - ・蓮芋・・・皮をむいて斜め薄切り
 - ・へべす・・・薄く輪切り
 - ・鯛・・・フードプロセッサーでミンチ状に
- ① ①を八方出汁で煮て下味をつける。
- ② 鯛、蓮根、卵、塩、こしょうをよく混ぜ合わせる。・・・②
- ③ 耐熱皿に昆布とへべすを敷き、②を丸く整えたものをのせ、蒸し器で10分蒸す。
- ④ その間に、出汁、薄口しょうゆ、こしょう、海苔、水溶き片栗粉で銀餡を作る。仕上げにへべすの果汁を加える。
- ⑤ 蒸しあがったら器に盛り、銀餡をかける。
- ⑥ へべすの輪切り、梅肉、すみれの葉を飾り完成。

宮崎県信用漁業協同組合連合会長賞

「シイラのポワレのりサルサソース」 宮崎調理製菓専門学校 大橋亜香里さん



料理のコツ

- ・サルサソースはレモン汁とトマトの酸味、タバスコと玉ねぎの辛味、海苔の風味が良く、食欲をかきたてます。アボカドも合わせた2種類のソースで食べてみてください。暑くて食欲が減っている夏に食べやすいと思います。

材 料

- ・玉ねぎ 1/4 個
- ・ピーマン 1/2 個
- ・ミニトマト 4 個
- ・にんにく 1 個
- ・のり佃煮 50 g
- ・レモン汁 50 g
- ・タバスコ 小さじ 1
- ・オリーブオイル 大さじ 3
- ・塩 ひとつまみ
- ・白身魚（シイラ） 4 きれ
- ・塩・こしょう 適量
- ・小麦粉 適量
- ・サラダ油 適量
- ・大葉 8 枚
- ・アボカド 3 個

作り方

- ① サルサソースを作る。玉ねぎ、ピーマン、ミニトマト、にんにくをみじん切りにし、のり佃煮、レモン汁、タバスコ、オリーブオイル、塩を加えて混ぜておく。
- ② ①の 1/5 をアボカド（1 個）みじん切りにしたものと合わせて、アボカドの種をくり抜いたところに入れる。
- ③ 熱したフライパンにサラダ油をひいて、塩、こしょうで下味をつけて、小麦粉をつけた白身魚（シイラ）をフライパンで焼く。身が白くなったら裏返して裏面も焼く。
- ④ お皿に大葉 2 枚をしき、その上に白身魚をおいて、上にサルサソースをかける。アボカドの中にサルサソースを入れたものを添えて完成。

宮崎県おさかな普及協議会連合会長賞

「シイラの春巻き夏野菜かけ」 延岡学園高等学校 山浦 琉聖さん



料理のコツ

- ・ねぎとしょうがでシイラのくさみを取る。

材 料

作り方

〈春巻き〉

- ・シイラ 200g
- ・ねぎ 5g
- ・生姜 5g
- ・チーズ 100g
- ・塩こしょう 少々
- ・みりん 少々
- ・しょうゆ 少々
- ・マヨネーズ 大さじ1
- ・のり 4枚
- ・春巻きの皮 4枚

〈ソース〉

- ・玉ねぎ 半玉
- ・ピーマン 1 2/1 個
- ・トマト 1個
- ・塩こしょう 少々
- ・お酢 大さじ1
- ・サラダ油 大さじ1

〈春巻き〉

- ① シイラをミンチ状にし、細かくしたねぎ、すりおろした生姜を入れ混ぜる。
- ② ①に塩こしょう、しょうゆ、みりんを味をつける。最後にマヨネーズを入れる。
- ③ シイラをのりの上におき、マヨネーズを真ん中において海苔で巻く。それを春巻きの皮で巻く。
- ④ 油で揚げる。

〈ソース〉

- ① 玉ねぎ、ピーマン、トマトをみじん切りにする。
- ② 塩こしょう、お酢、サラダ油を混ぜる。

春巻きの上にソースをかけて完成。

平成31年2月属人水揚げ表

区分 漁協名	2月分			2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2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	3,471	329,251	95	6,864	609,488	89	3,090	259,414	84	3,773	350,074	5.8
島浦町	558	138,139	248	1,089	278,827	256	402	150,820	375	687	128,007	-31.7
延岡	19	13,385	720	27	17,591	647	9	7,479	799	18	10,111	-19.0
延岡市	21	11,895	562	59	28,601	482	70	40,182	574	-11	-11,580	-16.0
庵川	124	68,097	549	226	129,536	572	150	100,086	666	76	29,449	-14.1
門川	8	3,405	447	18	8,572	489	27	20,076	733	-10	-11,504	-33.4
日向市	411	370,659	901	758	661,835	873	572	503,947	882	187	157,888	-1.0
都農町	30	23,088	771	78	70,631	907	75	66,976	894	3	3,654	1.5
川南町	250	239,659	959	470	446,176	949	467	400,365	858	3	45,811	10.6
一ツ瀬	10	7,010	698	21	14,604	703	20	14,833	751	1	-230	-6.3
檉浜	9	2,197	258	13	5,010	396	10	5,634	551	2	-624	-28.1
宮崎	116	58,287	503	148	81,524	553	120	111,494	930	28	-29,971	-40.6
宮崎市	67	38,258	571	147	95,177	647	111	77,181	697	36	17,996	-7.2
日南市	261	172,855	662	438	318,601	727	451	323,389	717	-13	-4,788	1.5
南郷	549	192,119	350	661	252,791	383	860	325,307	378	-199	-72,516	1.1
栄松	42	19,311	458	52	28,633	548	63	34,235	542	-11	-5,601	1.1
外浦	276	86,551	313	292	99,531	341	298	102,874	346	-6	-3,343	-1.3
串間市東	83	49,003	589	146	84,095	576	163	90,058	551	-17	-5,963	4.5
串間市	731	400,215	547	1,971	1,062,692	539	2,243	1,247,386	556	-272	184,694	-3.0
合計	7,035	2,223,384	316	13,477	4,293,915	319	9,202	3,881,738	422	4,275	412,177	-24.5

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2月末漁業生産統計

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			6,771 568,863	1 249	37 8,724		53 26,538	0 853	3 4,261	6,864 609,488
島浦町		44 49,734	895 88,381	4 2,146			26 7,710	86 96,281	33 34,576	1,089 278,827
延岡				8 2,808	4 2,929	15 11,070			1 785	27 17,591
延岡市				1 464	21 4,779		22 14,314	0 566	14 8,478	59 28,601
庵川		96 85,523	72 10,336		6 2,759		23 9,916	13 9,972	17 11,029	226 129,536
門川		1 1,469		3 1,250	8 2,556				6 3,298	18 8,572
日向市	36 27,840	605 584,779		3 1,390	1 347		98 35,674	1 2,472	15 9,334	758 661,835
都農町		57 60,329		2 1,215					19 9,086	78 70,631
川南町		407 398,020		27 22,146	0 120				36 25,889	470 446,176
一ツ瀬				3 2,879	2 1,549				15 10,175	21 14,604
憶浜				1 1,208		6 569			5 3,233	13 5,010
宮崎		82 60,144				47 11,879			19 9,501	148 81,524
宮崎市		70 59,798	31 3,727	11 13,467	4 2,542	7 914	23 13,864		1 866	147 95,177
日南市	100 41,763	288 236,901		10 8,419			29 16,946		11 14,572	438 318,601
南郷	463 146,348	90 41,757		32 21,201			73 35,969		2 7,516	661 252,791
栄松	28 5,031	17 16,763		6 5,898					0 942	52 28,633
外浦	216 65,573	73 31,506					3 1,722		0 731	292 99,531
串間市東		14 11,638		5 4,172			96 45,663		31 22,621	146 84,095
串間市				2 1,499		2 6,327	2 1,410	1,962 1,049,278	2 4,178	1,971 1,062,692
合計数量	843	1,843	7,769	119	83	78	448	2,064	231	13,477
" 金額	286,555	1,638,361	671,307	90,411	26,305	30,758	209,726	1,159,421	181,070	4,293,915
(魚価)	340	889	86	762	316	396	469	562	785	319
前年数量	781	1,642	5,106	129	102	276	698	2,025	190	10,949
" 金額	315,865	1,288,579	330,095	124,084	36,098	83,997	317,544	1,112,396	149,951	3,758,608
(魚価)	404	785	65	960	355	304	455	549	790	343
数量増減	62	201	2,663	-11	-19	-199	-251	39	41	2,528
" 対比(%)	8.0	12.3	52.2	-8.1	-18.2	-71.9	-35.9	1.9	21.5	23.1
金額増減	-29,310	349,782	341,212	-33,673	-9,793	-53,239	-107,818	47,025	31,120	535,307
" 対比(%)	-9.3	27.1	103.4	-27.1	-27.1	-63.4	-34.0	4.2	20.8	14.2
魚価増減	-65	104	22	-199	-39	92	14	12	-5	-25
" 対比(%)	-16.0	13.3	33.7	-20.7	-10.9	30.4	3.1	2.2	-0.6	-7.2

端数処理の関係で、下一桁が合わない場合があります。

商品紹介

今回は、どんな汚れも落ちる「あわぷく化粧せっけん」をご紹介します。

あらゆる場面に！ どんな汚れにも！

毎日の作業でこびり付く汚れでお困りではありませんか？

The advertisement features a collage of images illustrating different types of dirt and the product being advertised. The top left shows a hand using pliers, with the text '機械作業などの油汚れ' (Oil dirt from mechanical work). The top right shows a hand with white paint, with the text 'ペンキなどの塗料汚れ' (Paint dirt from paint). The bottom left shows a hand in a field, with the text '田畑作業での泥汚れ' (Mud dirt from field work). The bottom right shows a hand being washed, with the text '工場での衛生的手洗' (Hygienic hand washing in a factory). In the center, a yellow circle contains the text 'これで解決!' (Solved with this!). To the left of the circle is a blue scrubber, and to the right is a package of 'あわぷく' soap and two bars of soap. The bottom left corner features the SK logo and the text 'アスキー石鹸株式会社' (Asahi Soap Co., Ltd.).

【お問い合わせ先】

J F 宮崎漁連 購買事業部

TEL0985-28-6111

NHKテレビで宮崎初かつおを、九州8県に

「2019 宮崎初かつおフェア」は、5月15日までの90日間、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「宮崎初かつお」の魅力を3月7日木曜日の午前11時30分からNHK「はっけんてれび」で紹介しました。

かつお船上での「一本釣り漁」のビデオ映像や、迅速に釣りが出来るよう「かえし」の無い釣り針の特徴を紹介するなかで、「近海かつお一本釣り漁」の本県漁獲量が24年連続日本一であることをPR。

次の場面では、宮崎魚市場から飛行機で持ち込んだ宮崎獲れかつおを、博多・中州の和食調理人「高野さん」に、実際にかつお料理を作っていただき、番組キャスターを通して「美味しさ」を伝えていただきました。

皆様、2019宮崎初かつおフェア よろしくお願いたします。



■ 宮崎初かつおフェア実行委員会

「密輸防止に関する覚書」にかかる再締結式



漁連は、2月14日（木）漁連会長室において門司税関細島税関支署と宮崎県漁業協同組合連合会との密輸防止に関する覚書にかかる再締結式を行った。

この覚書については、平成12年に、当時深刻化していた麻薬問題に対処すべく、これらの密輸防止のための協力強化を目的として締結していたものを、不正薬物や銃器のみならず、今後、我が国で開催されるG20サミット、ラグビーワールドカップおよび東京オリンピック・パラリンピックを見据え、テロ関連物資等の密輸取締の強化に加えて、近年、社会問題化している金地金等の密輸入の急増に対応するために、その内容について見直しの必要性を相互に認識し、覚書の改正作業を経て、再締結式を行ったものである。

当日は、門司税関細島税関支署より北島支署長、外山統括監視官、江口上席監視官が来会された。

平成30年度 第8回理事会

漁連は、2月20日（水）水産会館4階第一研修室において、平成30年度第8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) 平成31年1月末損益概況について
- (2) JF経営指導宮崎県委員会の結果について
- (3) 第二期アクションプランにおける購買事業の合理化について（燃油事業一元化）

附議事項

- 第一号議案 事業計画に関する件
第二号議案 石油類の価格改定に関する件

平成30年度 宮崎県漁連倫理委員会

漁連は、2月19日（火）漁連会議室において倫理委員会を開催し、下記の事項について報告を行った。

報告内容

- (1) コンプライアンスチェックリスト（アンケート結果）について
- (2) 平成30年度コンプライアンスプログラムの進捗状況について
- (3) 平成31年度コンプライアンスプログラム（案）について

平成30年度 第2回安全衛生委員会

漁連は、2月19日（火）水産会館4階第二研修室において、安全衛生委員会を開催した。これは、災害発生の防止並びに従業員の保健衛生の向上のために、毎年2回開催されている。今回は、下記の事項について報告・協議がなされた。

◎ 報告・協議事項

- (1) 業務上事故の報告について
 - ・ 事故報告なし
- (2) その他
 - ・ 各出先でのヘルメット及び安全靴の着用状況、事故防止対策について
 - ・ 禁煙プログラムについて
 - ・ ドライブレコーダーについて

平成30年度 第2回管理職会議

漁連は、2月19日（火）水産会館4階第二研修室において、平成30年度第2回管理職会議を開催し、次の事項について報告及び協議をおこなった。

報告事項

- (1) 人事異動について
- (2) 平成31年1月末損益概況について
- (3) 上半期監事監査の結果について
- (4) 平成31年度事業計画の骨子（案）について
- (5) 働き方改革による年休取得について

協議事項

- (1) 各出先持寄り事項について

赤潮発生状況と漁場環境調査について

—増養殖部—

水産試験場では赤潮による水産物への被害を軽減し、養殖漁場環境の保全や漁場適正利用を進めるため、図1に示す北浦湾をはじめとする県下養殖場において、①赤潮を形成する有害なプランクトンの発生状況を調べる「赤潮調査」、②養殖場の底質を調べる「漁場環境調査」及び「生物モニタリング調査」を実施しています。

海は私たちと同じように生きています。人間と同じように「メタボリック」（富栄養化、過大な栄養塩量）になっていないか？漁業被害をもたらす赤潮プランクトンの動向はどうなっているか？などに注意しながら、定期的な健康診断（漁場環境調査）を行い、状況に応じて改善しながら利用していくことが重要です。

今回は県内における赤潮発生状況と平成29年度までの漁場環境調査結果について報告します。

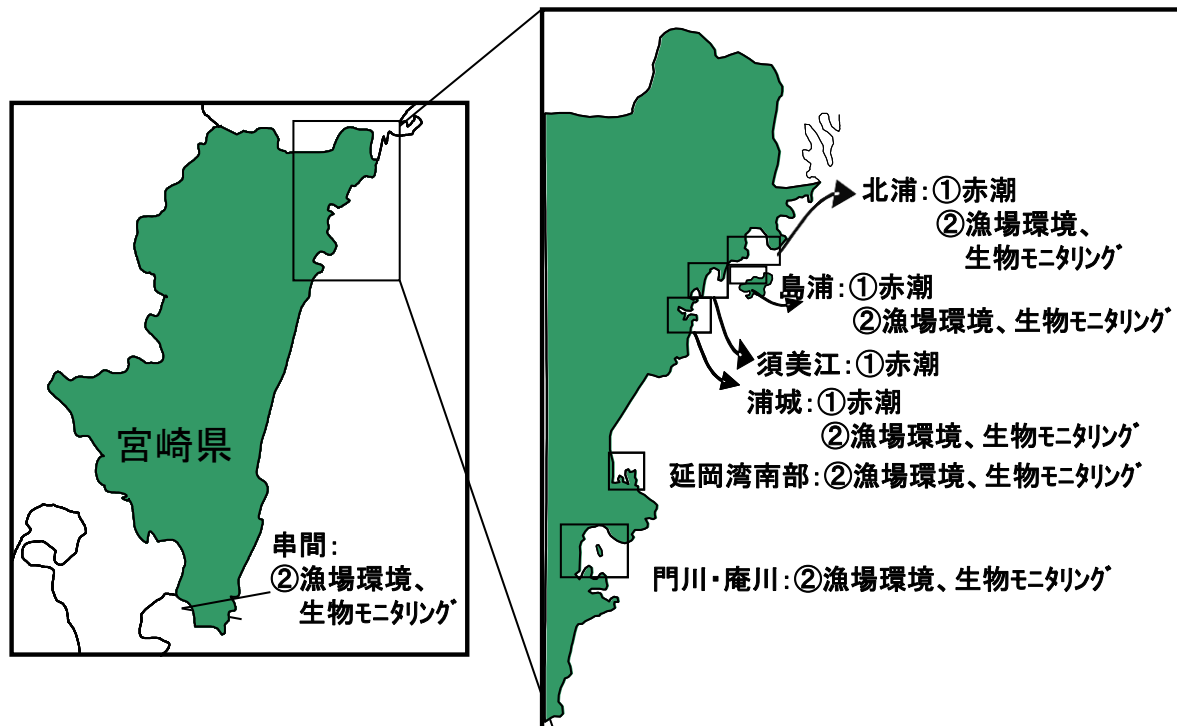


図1 養殖漁場における各種調査実施位置図

県内における赤潮発生状況について

昭和58年から平成30年2月までの宮崎県の赤潮発生件数、及び漁業被害件数の推移を図2に示しました。

昭和58年以降宮崎県で漁業被害をもたらした主なプランクトンはカレニア・ミキモトイとヘテロシグマ・アカシオの2種です(図3)。

近年の赤潮発生件数は年間0~4件と30年前に比べ少なくなっていますが、漁業被害は引き続き発生しており、平成27年はカレニア・ミキモトイ赤潮により漁業被害が発生しました。平成30年度にも、カレニア・ミキモトイ赤潮が1件発生し、漁業被害が発生しました。養殖業者の皆様方におかれましては、近隣県の赤潮情報を適宜入手しながら、日々注意深く、自らの養殖場周辺の潮色の変化など海域を監視することが重要です。

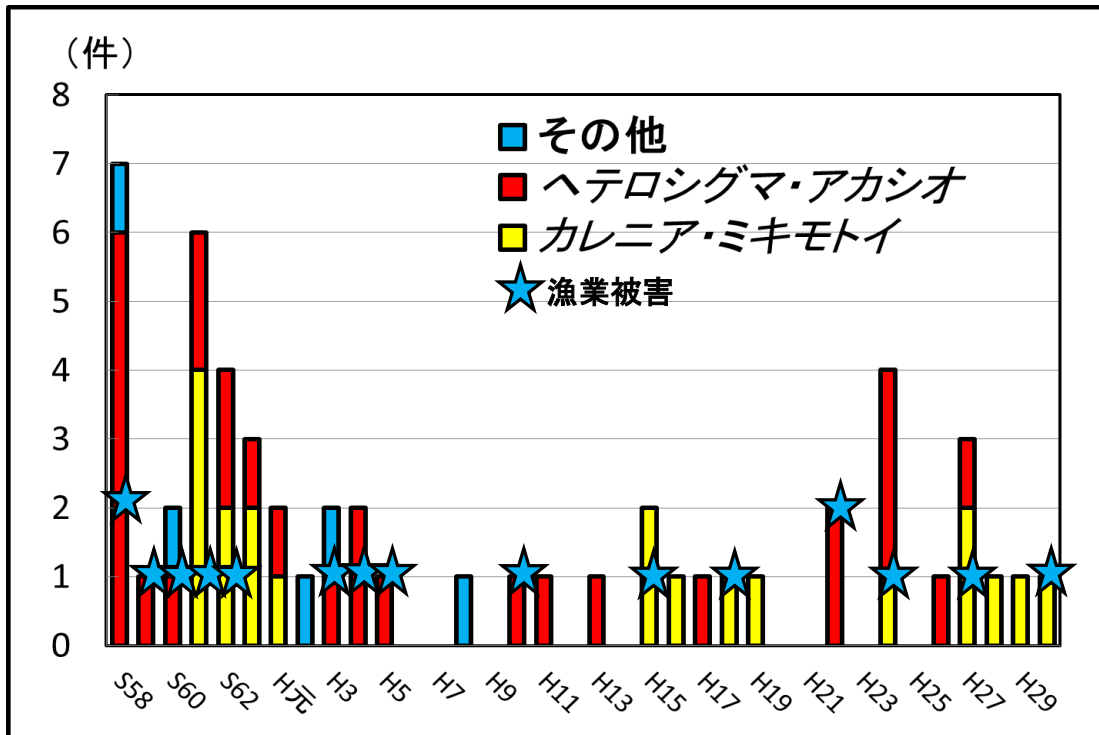


図2 昭和 58 年から平成 30 年までの赤潮発生件数、及び漁業被害件数の推移

一方、赤潮発生時の対策としては、餌止めと避難（生け簀の移動や沈下）がありますが、早期に餌止めを行い、生け簀にむやみに近寄らない（魚を水面に来させない）ことが重要です（図4）。

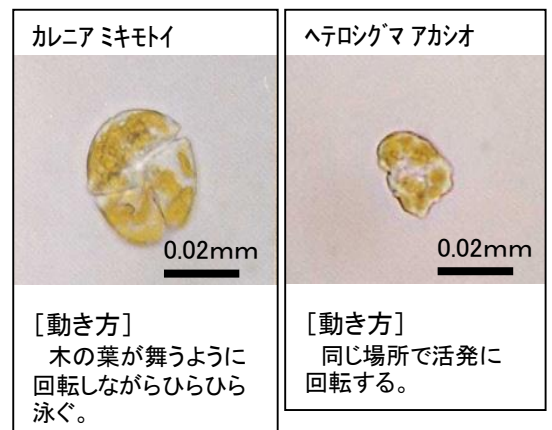
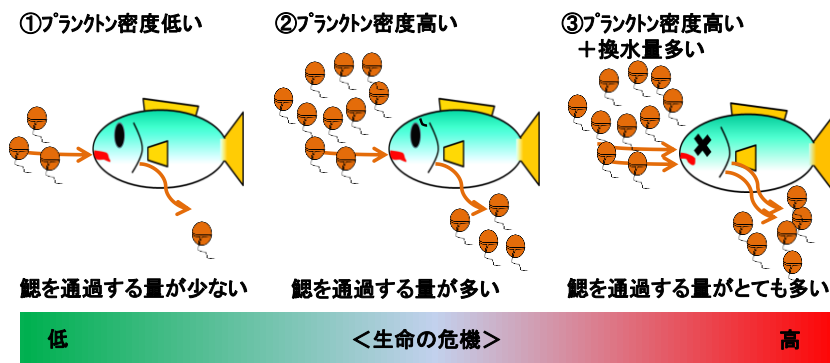


図3 赤潮プランクトンの特徴

赤潮形成時、給餌などを行うと興奮し呼吸量(換水量)が増えるので、給餌の他、生け簀に不用意に近づくことは控えることが大切！

図4 赤潮発生時には魚を安静に！

漁場環境調査について

平成 11 年に施行された「持続的養殖生産確保法」により、漁場を利用する生産者自らが漁場環境の保全に積極的に取り組むことが求められています。

水産試験場は取り組み状況を検証するため、毎年夏から秋に養殖漁場の底質調査を行い、過去の調査結果との比較による漁場毎の評価を行っています。

養殖漁場の底質状態を定期的に調べることで、養殖活動が現場の漁場にどれほどの有機物負荷(養魚の残餌や糞など)を与えているか判断出来ます。底質分析の一つの手法として AVS-S(酸揮発性硫化物)の測定があり、値の高い方が底質が悪いと評価出来ます。宮崎県海面魚類養殖指導指針では AVS-S の目標値を 0.175(mg/g-乾泥) 未満と定めて

います。

宮崎県の養殖漁場、県北の北浦湾、島浦、浦城、延岡湾南部、門川・庵川と串間(ビンダレ漁場)における AVS-S 値の推移を図5に示しました。

本県では昭和末期～平成初期にかけて基準値以上の AVS-S 値が見られていましたが、平成10年以降を見ると、一部で一時的に基準値を越えた所はありますが、ほぼ基準値を下回った状態が続き、これらの養殖漁場での負荷量は海域における自浄作用の範囲内にあり健全な漁場であると評価できます。今後も残餌を出さない給餌や、適正密度での飼育などを進めることで適切な漁場環境が維持されていくものと思います。

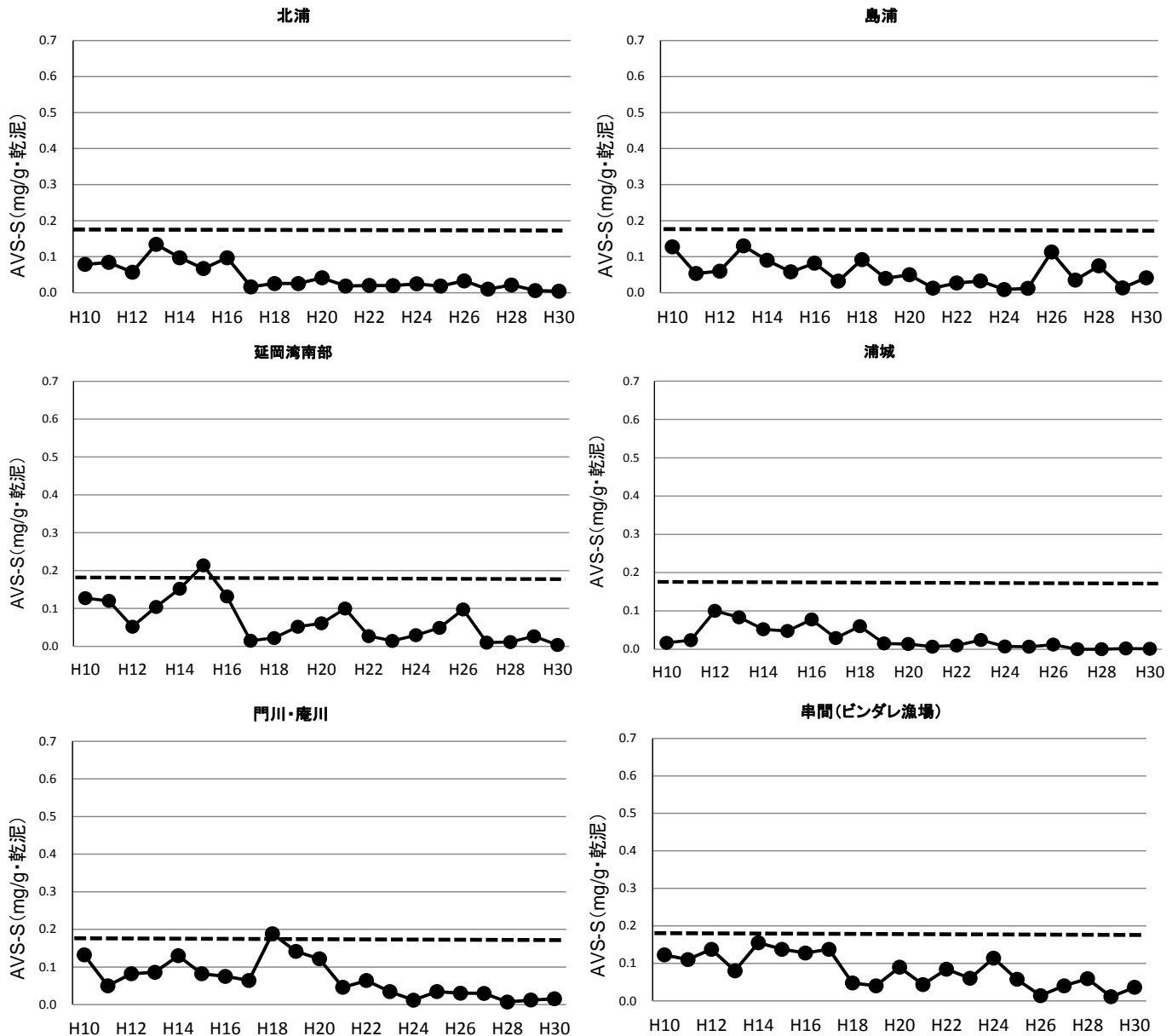


図5 平成10年から平成30年までの AVS-S 平均値の推移

おわりに・・・

これからも、安定して養殖漁場を利用し、次の世代に引き継ぐためには、漁場を管理する漁協と現場をよく知る養殖業者の皆様方が引き続き、漁場環境の現状を把握し、漁場への負荷を増やさない事が大切になります。

もし養殖漁場等で何か異変を感じた場合は、水産試験場 (0985-65-1511) または所管する農林振興局 [(東臼杵農林振興局 (0982-32-6135)、南那珂農林振興局 (0987-23-4312)) の水産担当まで連絡をお願いします。

2月の動き（漁連）

4日	外浦漁業協同組合総会（J F 島浦町）
5日	外国人技能実習制度・マルシップに係る協議（J F 南郷・J F 栄松・J F 外浦）
6日	外国人技能実習制度・マルシップに係る協議（J F 日南市）
14日	密輸防止に関する覚書締結式
15日	初かつおフェアのぼり渡し式
18日	水産政策の改革等に係る説明会
19日	倫理委員会
	第2回安全衛生委員会
	第2回管理職会議
20日	第8回理事会
25日	操業効率化支援事業説明会（J F 南郷）

2月の動き（県関係）

12日	第409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）