



2023
09 No.770

宮崎の海産物消費の為に各地で奮闘する

CONTENTS

FISHING POLITICS

漁政

2023年度シーフード料理コンクール
1次書類審査

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

2023年7月末漁業生産統計(属人)

2023年7月漁業生産統計(属人)

2023年7月末の対前年比較属人水揚げ表

BUSINESS

業務情報

商品紹介

秋の味覚!!宮崎県内いせえび漁解禁!

MERGER PROPULSION

合併推進部

合併推進協議会第2回総務委員会の開催

EVENT INFORMATION

イベント情報

MRTラジオCMコンテストに参加!

県内各地で伊勢えびイベントが開催中!!

FISHERIES CO-OPERATIVE

漁連情報

2023年度第1回安全衛生委員会、
2023年度管理職会議

FISHERIES EXPERIMENT

水産試験場

養殖ブリを用いた血合筋褐変
抑制技術開発

—経営流通部—

RELATED ORGANIZATION

関係機関

宮崎県漁協参事会
2023年度定例会

8月の動き(漁連関係)



いせえび漁解禁



宮崎県漁協参事会 2023年度定例会



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。



2023年度シーフード料理コンクール

1次書類審査

入選者8名が決定

8月25日(金)に漁連会議室にて2023年度シーフード料理コンクール1次書類審査が行われ入選者8名が決定した。

県内の高等学校、専門学校を中心に募集を行い、今年度は応募総数65件中、プロを目指す学生部門は28件、魚活チャレンジ部門(旧おさかな料理チャレンジ部門)は37件の応募があり、入選者4名が9月9日に開催される実技審査に進出する。

入選者は以下の通り。

(※以下各部門の記載順は、氏名のあいうえお順です。評価の順位ではございません。)

プロを目指す学生部門

No.	氏名	メニュー名	学校名
1	長谷 奈那美	マグロ丼風	マナビヤ宮崎アカデミー
2	平野 柊人	漬けカツオの生春巻き	マナビヤ宮崎アカデミー
3	牧平 佑梨	しいらの大葉チーズ梅春巻き	マナビヤ宮崎アカデミー
4	松本 星	ライ麦とちりめんのガレット ～スズキのトマト煮～	マナビヤ宮崎アカデミー

魚活チャレンジ部門

No.	氏名	メニュー名	学校名
1	荒尾 琉音 大友 康平 坂下 愛翔	てげ南カンジャコ焼き！！	小林秀峰高等学校
2	末廣 詩子	へべすだれでサッパリ！ ぶりのスティック丼	延岡工業高等学校
3	火宮 夕蘭	さっぱりうまアジそうめん	延岡工業高等学校
4	矢山 結萌	おさかなフラワーケーキ	延岡工業高等学校

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

宮崎県水産業功労者・優良経営者表彰式運営委員会小委員会は、8月25日(金)、宮崎県水産会館漁連会議室において第2回小委員会を開催し、次の議案について審議を行い、原案どおり承認された。

今回の開催は、「宮崎県水産振興大会」から名称が変更されて「宮崎県水産業功労者・優良経営者表彰式」となっており、初めての開催となった。

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5年度水産業功労者表彰に係る協議について
- ③ 令和5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

2023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			16,562 1,607,251	23 10,818	136 45,611		323 156,369	12 31,838	7 10,681	17,063 1,862,567
島浦町		246 254,168	1,925 224,164	17 11,561			171 68,185	395 413,425	19 11,478	2,775 982,981
延岡			46 9,856	13 6,948	10 5,572	91 71,407			2 3,213	162 96,996
延岡市	79 27,151		6 2,610	4 1,641	21 6,055	10 9,965	482 166,394	1 1,503	35 49,600	638 264,918
庵川	53 18,401	250 258,474	32 10,869	0 158	29 13,913	3 1,994	121 56,190	84 57,173	21 16,837	592 434,009
門川		32 36,583		11 4,902	21 8,685	30 23,496			15 20,263	109 93,929
日向市	338 117,602	1,771 1,856,849		12 5,275	0 43	19 5,185	498 170,133	12 11,185	29 29,597	2,680 2,195,868
都農町		204 198,556		9 5,265					12 9,224	225 213,045
川南町		1,584 1,744,837		83 56,828	4 2,895				73 71,843	1,744 1,876,404
一ツ瀬				4 4,589	6 3,533				37 28,752	47 36,874
檉浜				3 3,457		22 5,005			14 13,886	39 22,349
宮崎		230 250,158				91 23,950			27 34,507	349 308,614
宮崎市		95 93,157	668 103,620	25 25,102	8 5,045	26 4,398	86 56,962		27 20,856	935 309,140
日南市	2,147 784,765	956 750,253		39 29,148			63 34,776		32 45,311	3,238 1,644,253
南郷	9,711 3,778,873	861 440,552		70 62,086			434 154,205		34 20,088	11,111 4,455,805
外浦	2,626 967,928	75 47,141					679 227,184		11 8,471	3,392 1,250,724
串間市東		58 58,881		15 15,893			1,056 314,547		109 74,139	1,238 463,460
串間市				8 11,088		6 40,829	10 8,524	6,377 4,140,099	6 19,325	6,407 4,219,865
合計数量	14,955	6,362	19,240	337	235	297	3,923	6,881	512	52,742
〃 金額 （魚価）	5,694,721 381	5,989,607 942	1,958,371 102	254,759 756	91,353 389	186,229 626	1,413,469 360	4,655,222 676	488,069 952	20,731,800 393
前年数量	10,494	5,498	16,687	290	222	424	4,439	4,505	666	43,225
〃 金額 （魚価）	4,230,852 403	5,146,329 936	1,320,180 79	235,134 812	91,627 412	139,612 329	1,229,068 277	2,905,107 645	525,068 788	15,822,978 366
数量増減 〃 対比(%)	4,461 42.5	864 15.7	2,553 15.3	47 16.4	12 5.5	-127 -30.0	-516 -11.6	2,376 52.7	-154 -23.1	9,517 22.0
金額増減 〃 対比(%)	1,463,869 34.6	843,278 16.4	638,191 48.3	19,624 8.3	-274 -0.3	46,617 33.4	184,401 15.0	1,750,114 60.2	-36,999 -7.0	4,908,822 31.0
魚価増減 〃 対比(%)	-22 -5.5	5 0.6	23 28.7	-56 -6.9	-23 -5.5	298 90.5	83 30.1	32 4.9	164 20.9	27 7.4

端数処理の関係で下一桁が合わない場合があります。

2023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			3,028 288,677	0 204	41 17,062		48 19,025	4 8,662	1 1,326	3,123 334,955
島浦町		48 47,155	285 24,366	0 2,353			59 17,532	83 80,290	0 366	476 172,062
延岡			2 745	1 797	1 695	3 1,409			0 37	7 3,683
延岡市	21 7,021		0 219	0 10	8 2,695		57 15,222		15 16,297	102 41,465
庵川	19 7,702	51 60,574		0 30	9 3,478		24 8,347	14 9,227	2 2,034	119 91,391
門川		8 9,276		0 223	3 1,092	6 4,765			1 1,381	18 16,737
日向市	74 22,020	219 246,958		2 772	0 17		94 22,594	3 2,778	3 4,159	395 299,300
都農町		25 24,655		0 277					1 1,405	27 26,338
川南町		196 216,882		6 5,943	1 627				15 15,690	217 239,142
一ツ瀬				0 512	1 335				4 3,681	5 4,528
憶浜				0 647		8 2,288			2 3,093	10 6,028
宮崎						42 12,090			2 3,565	44 15,655
宮崎市		10 14,006		2 884	1 337	11 2,232	9 4,210		3 3,561	36 25,230
日南市	525 177,508	64 58,963		7 4,299			8 4,148		3 3,100	607 248,018
南郷	2,896 908,952	32 16,393		9 6,174			0 128		1 1,092	2,938 932,740
外浦	832 259,279	11 3,094					463 121,752		0 379	1,307 384,504
串間市東		11 10,089		2 1,187			32 12,650		16 12,607	61 36,533
串間市				1 1,820		0 486	1 1,124	443 241,552	1 2,388	447 247,370
合計数量	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
前年数量	1,840	503	2,807	42	62	174	398	374	96	6,296
" 金額 (魚価)	910,773 495	524,799 1,043	208,465 74	40,063 956	23,849 388	49,832 287	119,579 300	257,946 689	90,054 938	2,225,361 353
数量増減	2,528	171	508	-11	3	-104	399	172	-25	3,642
" 対比(%)	137.4	34.1	18.1	-26.3	4.1	-60.0	100.3	46.0	-26.1	57.8
金額増減	471,710	183,247	105,541	-13,930	2,488	-26,562	107,152	84,564	-13,892	900,317
" 対比(%)	51.8	34.9	50.6	-34.8	10.4	-53.3	89.6	32.8	-15.4	40.5
魚価増減	-179	7	20	-109	24	48	-16	-62	135	-39
" 対比(%)	-36.1	0.6	27.5	-11.5	6.1	16.7	-5.3	-9.0	14.4	-11.0

端数処理の関係で下一桁が合わない場合があります。

2023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	17,063	1,862,567	109	14,985	1,284,355	86	2,078	578,212	27.4
島浦町	2,775	982,981	354	1,748	722,993	413	1,026	259,988	-14.3
延岡	162	96,996	597	209	59,993	287	-46	37,002	107.8
延岡市	638	264,918	415	981	300,805	307	-343	-35,887	35.4
庵川	592	434,009	733	736	469,597	638	-144	-35,588	14.9
門川	109	93,929	865	75	51,955	689	33	41,974	25.5
日向市	2,680	2,195,868	819	2,058	1,818,071	884	622	377,797	-7.3
都農町	225	213,045	949	214	191,413	894	10	21,632	6.2
川南町	1,744	1,876,404	1,076	1,429	1,522,273	1,065	315	354,131	1.0
一ツ瀬	47	36,874	790	44	32,187	728	3	4,688	8.4
憶浜	39	22,349	580	44	22,420	504	-6	-71	14.9
宮崎	349	308,614	884	503	327,292	650	-154	-18,678	35.9
宮崎市	935	309,140	331	1,448	306,645	212	-512	2,495	56.1
日南市	3,238	1,644,253	508	2,430	1,292,148	532	807	352,105	-4.5
南郷	11,111	4,455,805	401	7,868	3,231,154	411	3,244	1,224,651	-2.4
外浦	3,392	1,250,724	369	3,015	1,094,190	363	376	156,534	1.6
串間市東	1,238	463,460	374	1,235	404,238	327	3	59,222	14.3
串間市	6,407	4,219,865	659	4,139	2,625,592	634	2,268	1,594,273	3.8
合計	52,742	20,731,800	393	43,225	15,822,978	366	9,517	4,908,822	7.4

端数処理の関係で、下一桁が合わない部分があります。

商品紹介

お疲れ様です！「伊右衛門」いかがですか！

宮崎県漁連では、石油製品・漁業用資材のほかに生活用資材も取り扱っております。特に今回紹介する「伊右衛門」は年中問わず、会議の際などにたくさんご活用いただいております。

京都の老舗茶舗「福寿園」の茶匠が厳選した国産茶葉を100%使用した本格緑茶で香り成分や旨み成分が豊富な一番茶を使用し、そのよさを最大限に引き出す焙煎技術と抽出方法で、淹れたてのような「豊かな香り・旨み」と「穏やかな渋み」を両立されているそうです。

伊右衛門は、なめらかなコクと旨みを実現するために、茶葉を石臼でじっくりと挽いた「石臼挽き抹茶」を使用しています。

底に見える、沈む抹茶。実は緑茶本来の味わいを引き出す、立派な役目を担っています。ペットボトルを左右に振ってからキャップをあけると、抹茶の香り立つ風味を、よりお楽しみいただけます。(サントリー HP 引用)

その他飲料として、水、ブラック・微糖コーヒーなどのケース買いにもできるだけお応えしますので、宮崎県漁連購買事業部までお気軽にお問合せください！



お問合せは宮崎県漁連

購買事業部まで

TEL (0985) 28-6111

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？

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

秋の味覚！！ 宮崎県内いせえび漁解禁！

宮崎では、9月からイセエビ漁が解禁しました。母親となるイセエビ（抱卵エビ）が夏場に産卵を迎えるため、その漁獲を防止し4月から8月を禁漁期間とすることで資源を守っています。

他県より解禁日が遅い為、解禁日は他県の相場に左右されやすいが、それを補う為に宮崎のイセエビ漁は見た目の良さを保つために、漁獲は全て手作業で行っている。手作業で行う事で、イセエビが綺麗な状態で水揚げできる為である。

漁獲は「磯建網（いそたてあみ）」という漁具を用い、10時間ほど網を置き、そこに絡まったイセエビを引き上げます。

形や大きさが厳しく評価されますが、大きいものほど高い値段がつくとは限りません。需要が多いのは、料理に使いやすいとされる200～300g程のサイズです。

宮崎県内、北から南まで幅広く、秋になるとイセエビ目当てのお客様で盛り上がりを見せ、各地域や漁協などでイセエビ祭りが開催されます。

コロナが落ち着いた今年は、秋の味覚であるイセエビを堪能してみたいかでしょうか。

合併推進協議会第2回総務委員会の開催

県一漁協合併推進協議会（会長：是澤 喜幸）は8月24日（木）に水産会館大研修室において、標記会議を開催した。

報告・協議内容については以下のとおりである。

1. 報告事項

- (1) 合併推進協議会の規約の変更について
- (2) 各漁協理事会の意見について

2. 協議事項

- (1) 合併基本計画書（案）の協議について
- (2) 合併推進協議会のスケジュールについて
- (3) 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。



「知って」「食べて」「伝えて」宮崎の魚たち！ m r t ラジオCMコンテストに参加！



宮崎の魚の魅力をもっと多くの方々へアピールするため、宮崎のさかなビジネス拡大協議会では『m r t ラジオCMコンテスト』に参加しています。

【募集要項】

参加企業の制作ポイントに応える 20 秒のラジオ CM 原稿を募集。

(応募部門)

- ① 中学生の部 (特別支援学校を含む)
- ② 高校生の部 (高等専修学校、高等専門学校、特別支援学校、定時制学校、通信制学校を含む)
- ③ 大学生の部 (専門学校、短期大学、大学院を含む)

応募は、1 社につき 1 作品とします。

(部門・賞)

- グランプリ (3 点) 中学生の部・高校生の部・大学生の部 各 1 点【賞状・楯・副賞】
- 準グランプリ (3 点) 中学生の部・高校生の部・大学生の部 各 1 点【賞状・楯・副賞】
- スポンサー賞 (10 点) 協賛各社より 1 点【賞状・楯・副賞】

(応募期間) 2023 年 7 月 1 日 (土) ~ 8 月 31 日 (木) まで

(結果発表) 2023 年 9 月 予定 (審査員) 米良 美一、田代 くるみ

※企業広告として MRT ラジオにて期間限定で放送予定!!

(CM 制作ポイント)

“みやざき旬の魚” 「知って」「食べて」「伝えて」宮崎の魚たち！ 宮崎県では、季節ごとに多くの種類の魚介類が水揚げされるとともに、養殖業も盛んです。季節ごとの旬の魚やその食べ方を御存知の魚好きな方等は、食卓で季節の移ろいを感じることができますが、そうでない方は、いつ、どの魚が食べ頃なのか、御存知ないのではないのでしょうか。

そこで、当協議会では宮崎の美味しい魚介類を知っていただく入り口として、季節ごとの「顔となる魚 15 種」を“みやざきのさかな”として選定しています。また、地域の特徴的な水産物等を宮崎県水産物ブランド品として認証するとともに、最近では、「へべすぶり」、「ひなた小町」や「めいつ美々鰯」などのプライベートブランドや地域ブランド魚の取り組みも活発です。さらに、宮崎県漁連では地元漁師が自信をもって勧める魚を「プライドフィッシュ」として選定しています。宮崎の魚の本当のおいしさをもっとたくさんの人に知ってもらうため、「宮崎と言えばこの魚でしょ！好きな宮崎の魚！お勧めしたい宮崎の魚！」といった視点から、宮崎の魚を PR してください。

■宮崎のさかなビジネス拡大協議会

県内各地で伊勢えびイベントが開催中!!



今年は9月1日の漁解禁日は月夜のため、本格的な水揚げは上旬以降となりましたが、漁協直売所をはじめ、各地で伊勢えびの販売や伊勢えび料理の提供が始まりました。また、地域毎の伊勢えびイベントも開催され、盛りだくさんのプレゼント企画が実施されています。

東九州伊勢えび海道 2023 伊勢えび祭り

開催期間 9月2日(土)～11月30日(木)

開催場所 延岡市から大分県佐伯市の海道筋にある参加店舗

特産品のプレゼントに応募できるアンケートやフォトコンテストを行っています。(佐伯市観光協会・延岡観光協会)



2023 日南海岸伊勢えびまつりスタンプラリー

開催期間 9月9日(土)～10月31日(火)

青島・日南エリアに泊まって、伊勢海老を食べてプレゼントをGET!

参加宿泊施設に泊まると施設名の入ったスタンプラリー応募台紙がもらえます。参加店舗で伊勢えび料理を食べて伊勢えびスタンプを集めると応募できます。

※スタンプラリー参加宿泊施設への宿泊が必須です (宮崎市観光協会・日南市観光協会)

日南海岸伊勢えびまつり

開催期間：9月9日(土)～11月30日(木)

日南海岸どれの伊勢えびを、加盟する日南市内の店舗がお得な価格で提供いたします。

伊勢えびまつりは、今年で37年目になります。

この機会にご賞味ください。参加店舗数：14店舗

(日南市観光協会)

■みやざきのさかなビジネス拡大協議会

2023年度第1回安全衛生委員会

漁連は、8月2日(水)、水産会館4階研修室において2023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

4ヶ月の期間において全事業所での事故等の発生はないことの報告と事故を未然に防ぐため各支所・事業所より意見を持ち寄り協議を行った。

2023年度管理職会議

8月2日(水)、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2023年度管理職会議を開催した。

報告事項

- (1) 2023年度6月末事業実績について
 - (2) 2023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
 - (4) 機構改革、担当理事について
 - (5) 県一漁協合併推進について
 - (6) 資材事業統合について
- その他

協議事項

- (1) 各出先持ち寄り事項
- (2) その他

本年6月の役員改選により選任された理事のうち、新たに導入された副会長理事についての説明や担当理事について等その他、令和7年4月に予定している県一漁協合併、来年度予定している資材事業統合についての説明と意見交換を行った。

「養殖ブリを用いた血合筋褐変抑制技術開発」

— 経営流通部 —

はじめに

ブリは本県で最も多く養殖されている魚種であり、天然魚の生息域が日本近海に限られていることから海外での需要も高く、輸出量の拡大も期待できる魚種である一方、養殖魚を海外輸出する場合には、出荷調整や物流費削減のために冷凍で輸出できることが望ましいですが、解凍後の血合筋が急速に褐変する等、冷凍解凍による商品価値の低下が問題となっています。血合筋褐変防止策として一酸化炭素処理が挙げられますが、日本国内を含め、多くの国で食品への使用が禁止されているため、このような国へのブリ類の輸出拡大には、一酸化炭素処理以外の方法で血合筋褐変を抑制する必要があります。そこで、国の研究機関と共同で、養殖ブリスライスの血合筋褐変抑制技術開発に関する研究を行いました。

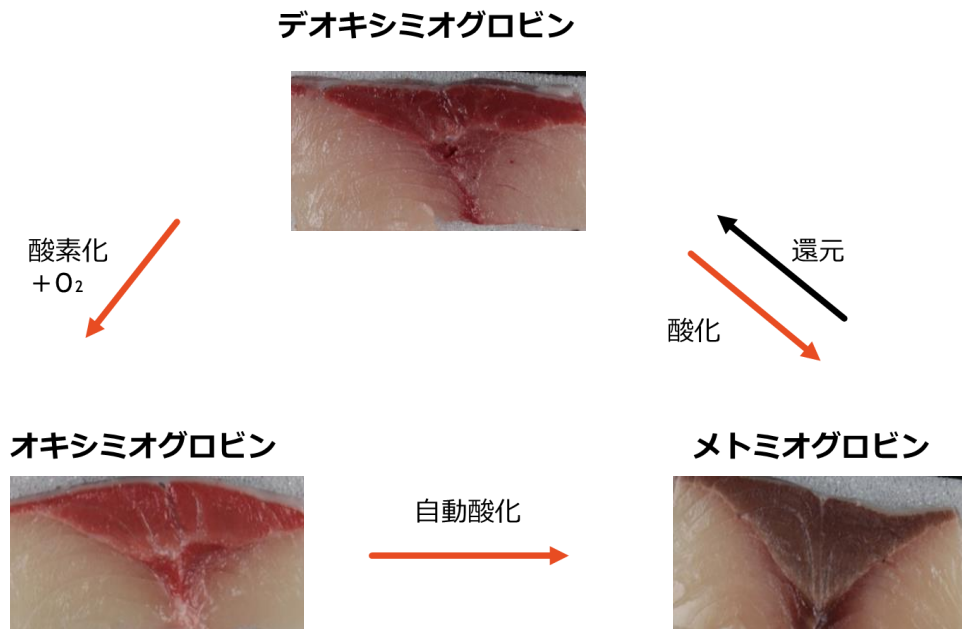


血合筋の褐変と酸素充填

血合筋の色はミオグロビンという色素タンパク質によって左右されています。

ミオグロビンは鉄原子の酸化・還元や酸素の結合によって、デオキシミオグロビン、オキシミオグロビン、メトミオグロビンの3つの状態を示します。オキシミオグロビンは鮮やかな赤色、デオキシミオグロビンは暗い赤紫色、メトミオグロビンは褐色を示します。

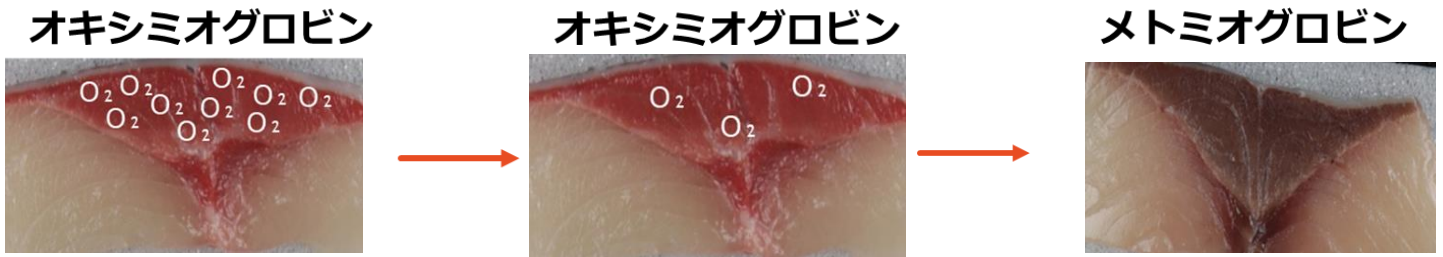
デオキシミオグロビンは空気中の酸素と結合して、オキシミオグロビンとなり一般的に鮮度が良いものとして好まれる色合いになります。しかし、時間が経過すると自動酸化が進行してメトミオグロビンとなり、消費者から鮮度の悪いものと判断される色合いになってしまいます。（オキシミオグロビンになることをオキシ化、メトミオグロビンになることをメト化と言います。）



血合筋中の酸素と結合しているオキシミオグロビンが減少し、メトミオグロビンが増加することで褐変がおこってしまいます。

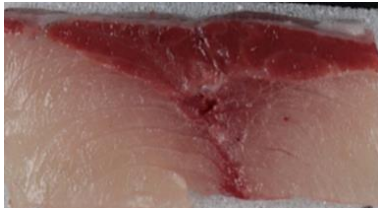
そこで、血合筋に酸素を充填して、酸素分圧を高い状態にすることでオキシミオグロビンの状態を維持するための試験を行いました。

酸素分圧が低くなると…



酸素充填

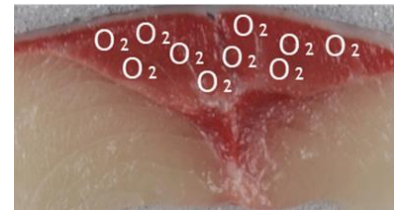
デオキシミオグロビン



酸素充填
→酸素分圧高い



オキシミオグロビン



酸素充填後冷凍保管した際の褐変抑制効果

これまでの研究で、活け締め直後に酸素充填しても効果がないことが解っていたので、活け締め2日目、3日目のブリを用いることとし、厚さ4mmにスライスして、2°Cで120分、180分酸素充填加圧処理を施した試験区とスライス後速やかに包装した対照区とに分け、急速凍結後、-40°Cに保管しました。28日後、パウチから取り出して流水解凍し、解凍後0、60分経過した時点での血合筋について色彩とミオグロビン中のオキシミオグロビンの割合（以下「オキシ化率」という）とミオグロビン中のメトミオグロビンの割合（以下「メト化率」という）を調べました。

酸素充填区と対照区の色彩とミオグロビン中のオキシ化率とメト化率を比較した結果、a*値は対照区より酸素充填区の方が60分経過後も高い値を示してしました（次図左）。オキシ化率とメト化率は活け締め3日目に酸素充填したものは、対照区と比較してミオグロビンのオキシ化率が高く、メト化率が低い傾向がみられました（次図下）。

以上の結果から、酸素充填処理により、-40°Cの冷凍保管で、少なくとも28日間は褐変抑制効果が得られることが確認され、特に活け締め3日目に酸素充填を行うことでより効果的と考えられました。

※a*値が高いほど色彩が明るい。

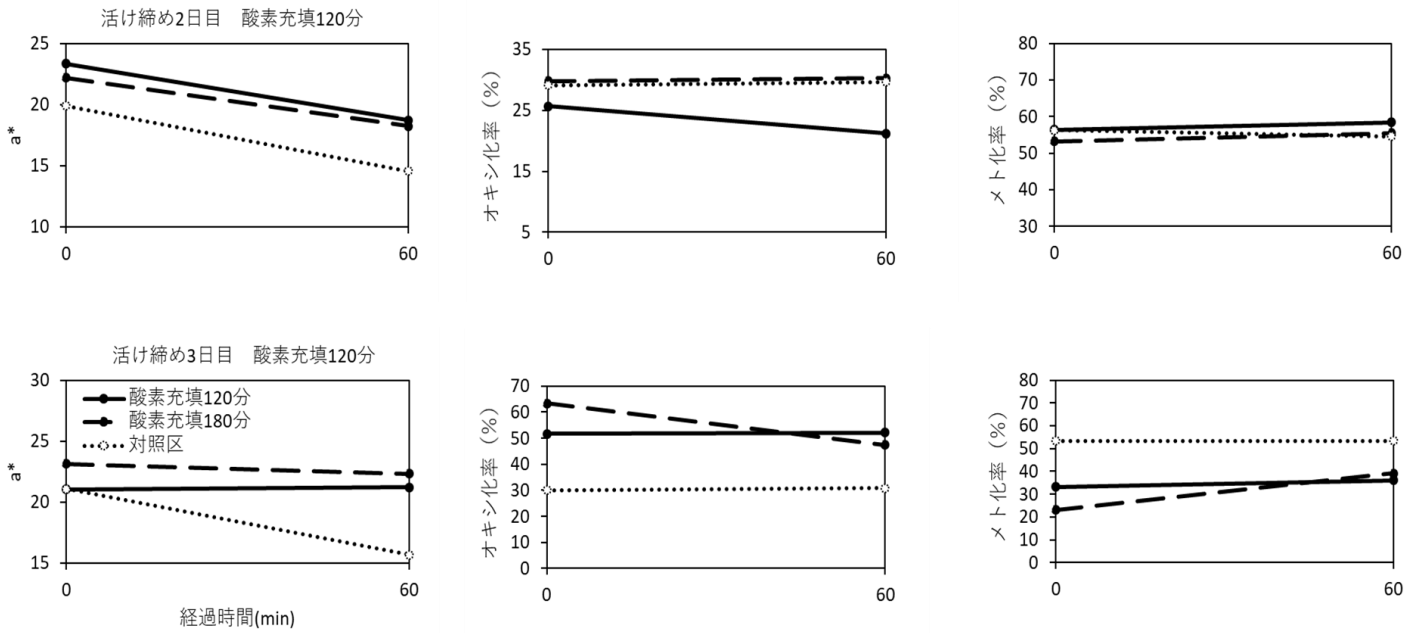


図 血合筋の色彩、Mb オキシ化率、メト化率の経時変化

さいごに

鮮魚の血合筋褐変抑制のために酸素を使用することについて、厚労省の「鮮魚に対する食品添加物について」により、食品の品質、鮮度等に関して、消費者の判断を誤らせるような恐れがあるものは、食品添加物として鮮魚へ使用しないよう指導されています。そのため、酸素充填技術が人体に影響がなく安全であって、一酸化炭素処理とは異なり、生鮮魚肉の品質も外観から判断される品質と一致することを証明できる情報や微生物の増殖や脂質の酸化に関する安全性評価の科学的データを厚労省に提出して許可を得る必要があります。許可されれば、鮮魚への酸素充填による血合筋褐変抑制技術が使用可能となり、県内養殖ブリの冷凍商材への活用が見込めます。

宮崎県漁協参事会 2023 年度定例会

宮崎県漁協参事会は、8月4日(金)、宮崎県水産会館4階第一研修室において2023年度定例会を開催し、次の議案について審議を行い、原案どおり承認された。

協議事項

- ① 2022年度事業報告書及び収支決算書(案)について
- ② 2023年度事業計画書及び収支予算書(案)について
- ③ 2023年度会費の額及び徴収時期の決定について
- ④ 役員改選について

	(前役員)		(新役員)
会長	J F 都農町 大橋参事	→	J F 日向市 神崎参事
副会長	J F 延岡 木三田参事	→	J F 宮崎市 浅部参事
副会長	J F 南郷 中嶋参事	→	J F 日南市 福嶋参事
監事	漁船保険 黒木支店長	→	基金協会 渡辺執行役員



8月の動き（漁連関係）

2日	管理職会議
2日	安全衛生委員会
4日	宮崎県漁協参事会 2023年度定例会
25日	シーフード料理コンクール 一次書類審査
25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