

# 水産宮崎

SUISAN MIYAZAKI



2023  
10  
NOV

## 漁業と魚食文化の発展を目指して

### CONTENTS

#### FISHING POLITICS

漁政

2023年度シーフード料理コンクールの開催

魚活チャレンジ部門 プロを目指す学生部門

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

2023年度 第3回漁政対策委員会、  
県議会自民党水産振興懇話会との意見交換

2023年度 第4回漁政対策委員会、  
令和5年度日向灘掃海訓練海面設定に係る事前協議

2023年8月末漁業生産統計(属人)

2023年8月漁業生産統計(属人)

2023年8月末の対前年比較属人水揚げ表

#### BUSINESS

業務情報

進洋丸出港!!

2023年度漁協購買担当者全体会議

JFバッテリーキャンペーン

#### MERGER PROPULSION

合併推進部

合併推進協議会 第8回作業部会の開催

#### EVENT INFORMATION

イベント情報

沖縄ユニオンで「宮崎県産フェア」が開催

MRTラジオ「飛び出せ! スクーピー」で今年も  
漁協直売所・レストランを紹介しています!

港へGO! みやざき地どれ魚食スタンプラリー

#### FISHERIES CO-OPERATIVE

漁連情報

初級職員研修会

#### FISHERIES EXPERIMENT

水産試験場

宮崎県におけるドローンを用いた  
藻場調査の効率化2

—増養殖部—

#### RELATED ORGANIZATION

関係機関

宮崎県定置漁業協会 2023年度通常総会

9月の動き(漁連関係)



2023年度シーフード料理コンクール  
主催 宮崎県漁業協同組合連合会



2023年度シーフード料理コンクール



令和5年度日向灘掃海訓練海面設定に係る事前協議

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の開催

宮崎県漁連（会長：是澤喜幸）は、2023年9月9日、宮崎県水産会館内調理実習室において2023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65点の中から、書類審査を通過した各部門（プロ・チャレンジ）4名の合計8名がそれぞれの調理時間50分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12月に東京で開催されるJF全漁連主催の第24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



50分間の制限時間の中、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：『みんなでうお活～おいしくてごめん～』

## 魚活チャレンジ部門



### ▲宮崎県知事賞（最優秀賞）作品

『てげ南カンジャコ焼き!!』

小林秀峰高等学校 荒尾琉音さん  
大友康平さん  
坂下愛斗さん



### ▲宮崎県漁連会長賞（優秀賞）作品

『おさかなフラワーケーキ』

延岡工業高等学校 矢山結萌さん



### ▲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

『さっぱりうまアジそうめん』

延岡工業高等学校 火宮夕蘭さん



### ▲宮崎おさかな普及協議会連合会長賞作品

『海鮮ミネストローネ』

富島高等学校 渡邊結愛さん

次ページ：プロを目指す学生部門受賞者一覧

テーマ：『みんなでうお活～おいしくてごめん～』

## プロを目指す学生部門



▲宮崎県知事賞（最優秀賞）作品

『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 松本 星さん



▲宮崎県漁連会長賞（優秀賞）作品

『しいらの大葉チーズ梅春巻き』

マナビヤ宮崎アカデミー 牧平佑梨さん



▲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

『マグロ井風』

マナビヤ宮崎アカデミー 長谷奈那美さん



▲宮崎おさかな普及協議会連合会長賞作品

『漬けカツオの生春巻き』

マナビヤ宮崎アカデミー 平野柊人さん

## 2023度シーフード料理コンクールレシピ

### ～ 魚活チャレンジ部門～

#### 宮崎県知事賞（最優秀賞）

「てげ南カンジャコ焼き！！」 小林秀峰高等学校 荒尾琉音さん  
大友康平さん  
坂下愛翔さん



1人分あたりの材料費

約 380 円

#### 使用した魚介藻類を選んだ理由、料理のPRポイント

- ・今回この魚を選んだのは、できるだけ宮崎県産を利用したかったからです。宮崎にも多くの魚があることを知り、多くの皆さんにそれを味わってもらいたいと願い、完成させた総菜になります。
- ・お好み焼きの生地にちりめんじゃこを入れるだけでもおいしいのですが、今回は宮崎県をアピールすることが大きな目的です。宮崎ならチキン南蛮と言われるくらいの料理にしたかったので、「てげ南カンジャコ焼き！！」を開発しました。この料理は野菜、魚も宮崎県産にこだわり改良したものです。また、高齢者から子供たちまで味わってもらえたらと想いも込めています。更に、魚の栄養素を多く取り入れることもできることも身体に重要な役割があります。きっと、魚を嫌いな子供たちでも食べてもらえる一品になりましたので、どうかご賞味ください。

#### 材 料(4人分)

(お好み焼き材料)

- ・長いも 1本 ・卵 4個
- ・キャベツ1/3個 ・米粉80g
- ・いりこだし 少々 ・鰹節(日南産)少々
- ・揚げ玉 少々 ・
- ・ちりめんじゃこ(宮崎産) 40g

(タルタルソース)

- ・きゅうり25g ・卵4個 ・タマネギ1/4個
- ・マヨネーズ 50g ・砂糖 5g
- ・ケチャップ 5g

#### 作り方

〈じゃこの入ったお好み焼き製造〉

- ① キャベツを細かくカットします。
- ② ボウルに●を入れて粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせます。
- ③ シリコン枠を敷き中火で熱したフライパンにサラダ油をひきます。
- ④ ②を入れて平たく広げ、中火で蒸し焼きにします。
- ⑤ 焼き色がついたら裏返し、再び蓋をして中火で3分蒸し焼きにします。生地内に火が通ったのを確認し、粉がついてなければ、焼き上がりの目安です。

〈南蛮酢製造〉

- ① すべての調味料を鍋に入れ、砂糖が溶けるまで火を通します。
- ② 七味は15振りくらい

(南蛮酢材料)

- ・さしみ醤油 100CC ・みりん 25CC
- ・簡単酢 100CC ・砂糖 100g
- ・塩 3g ・七味唐辛子 少々

(かんぱち天ぷら)

- ・米粉150g ・冷水 195CC
- ・かんぱち切り身 5~6枚程度

- ③ とろみをつけるとき水：片栗粉=2：1をを大さじ3を入れる。とろみを強くしたい場合は3：5入れる。

〈タルタルソースの製造〉

- ① きゅうりとタマネギをみじん切りにする。
- ② きゅうりは塩をひとつまみにして、10分おきます。
- ③ きゅうりの水分を絞ります。
- ④ タマネギはラップして1分ほどチンします。
- ⑤ 卵は7分くらいゆでます。
- ⑥ 卵を大きめに砕き、③と④を混ぜ調味料と混ぜて完成です。

〈かんぱちの天ぷら製造〉

- ① 材料をすべて混ぜて衣をつくります。
- ② 後は普通の天ぷらを揚げるようにします。

## 宮崎県漁連会長賞（優秀賞）

「おさかなフラワーケーキ」 延岡工業高等学校 矢山 結萌さん



使用した魚介藻類を選んだ理由、  
料理のPRポイント

- ・宮崎県のプライドフィッシュを多くの人に知ってもらうため
- ・ご飯と卵を交互に入れたり、いくらをいれたり、魚を花の形にしたり、いろいろな食材を使うことで目で見て、楽しく食べられたら、おいしい一石二鳥なとこです。

1人分あたりの材料費

約 1,500円

### 材 料(4人分)

かんぱち	80 g
サーモン	20 g
まぐろ	20 g
アボカド	1個
いくら	100 g
たまご	2個
大葉	2枚
ご飯	440 g
すし酢	大さじ4
醤油	適量

### 作り方

- ① ご飯にすし酢を入れかき混ぜる。濡れ布巾をかけておく。
- ② 卵を溶いて薄く焼く。冷めたら細切りにする。
- ③ 大葉は千切り、アボカドはさいの目切りにする。※切ったアボカドにすし酢(分量外)を掛けて変色防止
- ④ 魚をそぎ切りにする。
- ⑤ カップに盛り付ける。すし酢→アボカド・錦糸卵→すし酢→アボカド→いくら→すし酢→錦糸卵 ※横から見たときにきれいに見えるようにバランスよく
- ⑥ 魚は醤油で下味をつけ、まな板に並べる。バラの形になるように端から巻いていく。
- ⑦ カップに6. の魚を盛り付け、いくらとアボカドを散らす。

## 九州信用漁業協同組合連合会 宮崎県域運営委員長賞

「さっぱりうまアジそうめん」 延岡工業高等学校 火宮 夕蘭さん



使用した魚介藻類を選んだ理由、  
料理のPRポイント

- ・宮崎は漁業が盛んで、質の良い魚がとれるので、宮崎の魚をみんなに食べてもらいたいからです。
- ・アジのやさしい出汁とへべすの組み合わせが最強おすすめです！

1人分あたりの材料費

約 1,300 円

### 材 料(4人分)

- ・延岡産真アジ 2匹
- ・ボイルエビ 12匹
- ・そうめん 300g
- ・へべす 3個
- ・小ねぎ 4本
- ・卵 2個
- ・生姜 20g
- ・昆布 4枚
- ・水 1,200ml
- ・いりごま 少々
- ・酒 40ml
- ・しょうゆ 40ml
- ・みりん 40ml

} A

### 作り方

- ① 両手鍋に水と昆布を入れてしばらく置いておく
- ② アジをグリルで焼く
- ③ ゆで卵を作る
- ④ 焼けたアジの身をほぐし骨と分ける
- ⑤ ①の鍋にアジの身以外と、薄切りにした生姜を加えて火にかける。沸騰したら昆布を取り出しAを加え、弱火で4分加熱する。ザルでこし、氷水で冷やす。
- ⑥ 両手鍋にたっぷりの水(分量外)を入れ加熱する。沸騰したらそうめんを表記通りにゆでる。ザルにあげ、水でしめる
- ⑦ へべすは薄切り、小ねぎは小口切り、ゆで卵は半分に切る
- ⑧ お皿にそうめん、アジの身、ボイルエビ、ゆで卵、小ねぎ、いりごま、へべすを盛り付け、冷えたスープをいれる

※少しへべすをしぼって入れると、よりさっぱりと爽やかな風味に仕上がります！



## 宮崎県おさかな普及協議会連合会長賞

「海鮮ミネストローネ」 富島高等学校 渡邊 結愛さん



使用した魚介藻類を選んだ理由、  
料理のPRポイント

- ・ホタテと小イカは、食材をたくさん入れてその中でも海鮮のうまみと食感を出したから。
- ・シイラは高タンパクで低カロリーで摂取しやすいと思ったから
- ・1つ1つの材料がゴロッと入っていて野菜と海鮮のうまみが味わえるヘルシーな料理です。

1人あたりの材料費

約 300 円

材 料(4人分)	作り方
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ゴマ油 少々</li> <li>・トマト缶 200g</li> <li>・水 300g</li> <li>・シイラ 100g</li> <li>・ホタテ 30g</li> <li>・小イカ 50g</li> <li>・ジャガイモ 1個</li> <li>・タマネギ 1個</li> <li>・人参 50g</li> <li>・キャベツ 50g</li> <li>・にんにくチューブ 小さじ1</li> <li>・コンソメ 大さじ1</li> <li>・砂糖 大さじ1</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>① ジャガイモ、人参はさいの目切り、キャベツは千切り、タマネギは角切りにする。</li> <li>② 小イカは下処理をして輪切りで切る。</li> <li>③ ゴマ油を少しフライパンにひき、ジャガイモ、タマネギ、人参、キャベツを炒めてにんにくチューブを入れて再度炒める。</li> <li>④ 水300gを鍋に入れてシイラ、小イカを茹でる。茹でたらシイラを手でさいておく。</li> <li>⑤ 水はとっておいて、トマト缶を入れ炒めた野菜と、ホタテ、小イカ、シイラを入れる。</li> <li>⑥ コンソメ、砂糖を入れ中火で15分程煮て完成。</li> </ol>



## 2023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）

「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 松本 星さん



#### 使用した魚介藻類を選んだ理由、料理のPRポイント

- ・扱いやすいため
- ・魚臭いのが嫌いな方でも、トマトやパセリ、平兵衛酢で臭さを消せます。
- ・ガレットに地元門川産のちりめんを混ぜて食べやすくしています。また宮崎県産の平兵衛酢を入れてさっぱりさせています。

#### 1人分あたりの材料費

約 1,200 円

材 料(4人分)		作り方
・ライ麦 45g	・鱸 1尾	① ライ麦、卵、水、塩、刻んだちりめんできゃレットを作る ② スズキ、イタリアンパセリ、パセリ、ナス、トマト、塩、こしょう、オリーブオイルを天板に広げ、オーブンで170℃20分焼く ③ トマト缶を煮詰める。2. に3. をかけ、5分オーブンで焼く ④ ①のガレットに③をつつんで形を作る ⑤ 平兵衛酢、イタリアンパセリを飾る
・小麦粉 15g	・トマト缶 1缶	
・卵 1個	・イタリアンパセリ 適量	
・水 200cc	・茄子 1本	
・塩 ひとつまみ	・トマト 10個	
・ちりめん 50g	・パセリ 適量	
(飾り用)	・オリーブ油 適量	
・イタリアンパセリ 適量	・平兵衛酢 適量	
・平兵衛酢 適量	・塩 適量	
	・胡椒 適量	

## 宮崎県漁連会長賞（優秀賞）

「しいらの大葉チーズ梅春巻き」 マナビヤ宮崎アカデミー 牧平 佑梨さん



使用した魚介藻類を選んだ理由、料理のPRポイント

- ・安価で手に入りやすく、自身の魚でお子様でも食べやすいため。
- ・宮崎では夏になるとスーパーにシイラの切り身がよく並びます。私の地元、川南でもシイラが獲れるので、ムニエル以外のアレンジで料理できないかと思い選びました。

1人分あたりの材料費

約 1,800 円

### 材 料(4人分)

・しいら	8切れ
・大葉	10枚
・スライスチーズ	10枚
・春巻きの皮	10枚
・梅(練り梅)	好みの量
・塩	適量
・胡椒	適量
・サラダ油(炒め用)	少々
・サラダ油(揚げ焼き用)	適量
・小麦粉	適量
・水	適量
・ミニトマト	2.5個
・カラーピーマン	1と1/4個
・胡瓜	1/6本
・クリームチーズ	20g
・オリーブ油	小匙1/2強
・リンゴ酢	大匙1
・ハチミツ	小匙1/2強
・塩	少々
・レモン(飾り用)	2枚
・ベビーリーフ	適量
・ブラックペッパー	適量

### 作り方

- ① フライパンに油を熱し、しいらの両面を焼き、塩こしょうで味を整える。バットに取り出し、身をほぐしておく。(粗熱をとる)梅干しはタネを取り、刻んでおく。
- ② 粗熱をとったしいらと刻んだ梅を混ぜ合わせておく。  
春巻きの皮に大葉、チーズ、②を適量入れて巻いていく。
- ③ 巻き終わりのつなぎ目に小麦粉と水を合わせ練ったものを塗って閉じる。(中身が飛び出てくるのを防ぐため)
- ④ 鍋にサラダ油を熱し、春巻きの両面がこんがりするまで揚げたら完成。

〈付け合わせ〉

ミニトマトは1/8にカット、カラーピーマン、きゅうり、クリームチーズをさいの目切りにし、オリーブオイル、リンゴ酢、はちみつ、塩を混ぜたタレに野菜を浸けこみ冷蔵庫で冷やしておく。(クリームチーズは最後に和える)

半分に切ったカラーピーマンの中に盛り付ける。最後にブラックペッパーを振りかけて完成。

## 九州信用漁業協同組合連合会 宮崎県域運営委員長賞

「マグロ丼風」 マナビヤ宮崎アカデミー 長谷 奈那美さん



### 使用した魚介藻類を選んだ理由、料理のPRポイント

- ・マグロはDNA含有量が多く、さまざまな栄養素を含んでいるため。
- ・宮崎はお出かけスポットがありませんが、自然は全国でもトップクラス。この自然の中で育った美味しいマグロと、身の詰まったヘベス汁が宮崎の良さを伝えてくれます。

### 1人分あたりの材料費

約 700 円

### 材 料

- ・マグロ 300 g
- ・コチュジャン 適量
- ・塩 適量
- ・大葉 12 枚
- ・うずらの卵黄 4 個
- ・アボカド 適量
- ・ご飯 お茶碗 2 杯分
- ・ヘベス汁
- ・焼き肉のタレ
- ・醤油
- ・山芋
- ・おろしにんにく
- ・砂糖
- ・ごま油 適量
- ・白ごま 適量
- ・油 適量

### 作 り 方

- ① マグロを食べやすい大きさに切る。ボールに入れ、醤油、ヘベス汁、おろしにんにく、砂糖、ごま油、焼き肉のタレを味を見ながら入れ、混ぜたら 10 分程冷蔵庫に入れておく。
- ② アボカドは薄めに小さく切る。
- ③ ごはんを丸い型で取り、熱した油で揚げる。
- ④ ③に②のアボカドを乗せ、①を乗るだけ乗せる。
- ⑤ 卵黄や山芋を上から乗せ、白ごまをかけたらできあがり。

## 宮崎県おさかな普及協議会連合会長賞

「漬けカツオの生春巻き」 マナビヤ宮崎アカデミー 平野 柊人さん



使用した魚介藻類を選んだ理由、  
料理のPRポイント

- ・カツオは旬を問わず美味しいから
- ・宮崎のレタスは新鮮でシャキシャキとして美味しいから。

1人分あたりの材料費

約 500円

### 材 料

- ・ライスペーパー 8枚
- ・カツオ 1/2枚
- ・レタス 2枚
- ・パプリカ (赤・黄) 各1/2個
- ・人参 1/2個
- ・大葉 2枚
- ・ベビーリーフ 適量
- ・ミニトマト 8個
- ・しょうゆ 100CC
- ・みりん 70CC
- ・砂糖 大3
- ・酒 70CC
- ・わさび 少々

### 作り方

- ① 鍋にしょうゆ、みりん、砂糖、酒を入れ火にかける(少しとろみがつくまで)
- ② ①を氷水にあて冷やしてわさびを入れる
- ③ カツオを切り②に漬け込む
- ④ レタス、パプリカ、人参、大葉を千切りにする
- ⑤ ライスペーパーを水にくぐらせて③④を包む
- ⑥ ベビーリーフと4等分に切ったミニトマトを皿にのせ⑤を半分につけてのせる
- ⑦ 余ったタレは小皿に移し、好みに付けて食べれるようにする

# 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

宮崎県水産業功労者・優良経営者表彰式第2回運営委員会は、9月4日(月)、宮崎県水産会館4階第一研修室において開催し、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年度 第3回漁政対策委員会

宮崎県漁政対策委員会（会長 是澤喜幸）は9月20日（水）、水産会館4階第一研修室にて2023年度第3回漁政対策委員会を開催した。協議事項は下記の通り。

### 協議事項

- (1) 県議会自民党水産振興懇話会との意見交換について

## 県議会自民党水産振興懇話会との意見交換

宮崎県漁政対策委員会に引き続き、宮崎県庁に移動し、県議会第4委員会室にて県議会自民党水産振興懇話会との意見交換会を開催した。協議事項は下記の通り。

### 協議事項

- (1) 重点要望項目

- ① ALPS 処理水の海洋放出に係る被害についての支援
- ② 燃油高騰に係る支援
- ③ 漁協合併に係る支援

この他、漁業現場が抱える物価高騰についての苦勞や課題などが委員より出され約1時間半にわたり意見交換を行った。

## 2023年度 第4回漁政対策委員会

宮崎県漁政対策委員会（会長 是澤喜幸）は9月25日（月）、水産会館4階第一研修室にて2023年度第4回漁政対策委員会を開催した。協議事項は下記の通り。

### 協議事項

- (1) 令和5年度日向灘掃海訓練海面設定について
- (2) 種子島周辺漁業対策事業について

## 令和5年度日向灘掃海訓練海面設定に係る事前協議

宮崎県漁政対策委員会に引き続き、5階大研修室に移動し、令和5年度日向灘掃海訓練の海面設定に係る事前協議を開催した。協議事項は下記の通り。

### 協議事項

- (1) 令和5年度日向灘掃海訓練海面設定に係る事前協議



## 2023年8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			18,622 1,753,426	24 11,715	158 53,096		337 162,004	13 33,262	8 11,848	19,161 2,025,351
島浦町		260 272,502	2,096 238,851	20 15,935			206 79,719	494 517,861	21 12,968	3,096 1,137,836
延岡			49 11,181	15 8,274	10 5,572	91 71,407			2 3,213	167 99,646
延岡市	90 31,075		8 3,353	4 1,660	23 6,763	10 9,965	497 169,774	1 1,503	36 50,014	669 274,107
庵川	70 27,667	273 298,355	32 10,869	0 158	32 15,467	3 1,994	141 61,359	93 64,126	22 17,473	666 497,469
門川		34 39,022		12 5,411	22 9,168	33 27,237			15 20,948	116 101,786
日向市	361 127,276	1,903 2,068,562		14 6,141	0 43	26 6,379	538 185,092	15 13,219	30 30,606	2,887 2,437,319
都農町		215 214,410		9 5,383					12 9,686	236 229,479
川南町		1,655 1,869,499		84 58,286	4 2,941				79 78,122	1,822 2,008,847
一ツ瀬				4 4,979	7 3,979				41 32,497	52 41,455
檉浜				3 3,459		22 5,005			15 14,478	39 22,942
宮崎		251 290,761				91 23,950			28 35,136	370 349,846
宮崎市		105 111,201	668 103,620	27 26,640	9 5,642	26 4,398	86 57,146		27 20,928	948 329,576
日南市	2,533 922,567	989 802,255		43 31,805			64 35,303		34 46,332	3,663 1,838,261
南郷	11,157 4,311,295	894 456,185		79 68,280			434 154,377		35 20,787	12,600 5,010,924
外浦	3,197 1,155,813	107 56,564					679 227,184		12 9,284	3,994 1,448,845
串間市東		61 62,441		16 17,047			1,060 316,165		116 82,600	1,254 478,253
串間市				9 12,949		6 40,829	10 8,561	7,266 4,703,017	7 20,421	7,298 4,785,777
合計数量	17,408	6,746	21,475	363	264	307	4,052	7,881	539	59,037
〃 金額 （魚価）	6,575,692 378	6,541,756 970	2,121,299 99	278,123 765	102,670 389	191,165 622	1,456,685 359	5,332,989 677	517,341 959	23,117,720 392
前年数量	11,757	5,893	19,636	324	293	472	4,594	5,139	1,457	49,564
〃 金額 （魚価）	4,874,397 415	5,621,446 954	1,534,888 78	271,449 838	112,122 383	153,923 326	1,293,458 282	3,269,417 636	590,149 405	17,721,250 358
数量増減 〃 対比(%)	5,651 48.1	853 14.5	1,839 9.4	39 12.2	-29 -9.9	-164 -34.8	-542 -11.8	2,742 53.4	-917 -63.0	9,473 19.1
金額増減 〃 対比(%)	1,701,295 34.9	920,310 16.4	586,411 38.2	6,673 2.5	-9,452 -8.4	37,242 24.2	163,227 12.6	2,063,572 63.1	-72,808 -12.3	5,396,470 30.5
魚価増減 〃 対比(%)	-37 -8.9	16 1.7	21 26.4	-73 -8.7	6 1.6	295 90.5	78 27.7	40 6.4	554 136.7	34 9.5

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8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			2,061 146,175	1 898	22 7,485		14 5,635	1 1,425	1 1,168	2,099 162,784
島浦町		14 18,334	170 14,686	2 4,374			35 11,534	98 104,436	2 1,490	321 154,855
延岡			3 1,324	2 1,326						4 2,650
延岡市	11 3,924		1 743	0 19	2 708		15 3,381		1 414	30 9,190
庵川	17 9,266	23 39,881			3 1,554		21 5,169	9 6,953	1 637	73 63,460
門川		2 2,440		0 508	1 483	3 3,741			1 685	7 7,857
日向市	24 9,674	133 211,714		1 866		7 1,194	39 14,959	2 2,034	1 1,010	207 241,451
都農町		10 15,854		0 118					0 462	11 16,434
川南町		71 124,661		2 1,458	0 45				6 6,279	79 132,443
一ツ瀬				0 390	1 445				4 3,746	5 4,581
憶浜				0 2					1 591	1 593
宮崎		21 40,603							1 629	21 41,232
宮崎市		10 18,045		2 1,538	1 597		0 184		0 72	13 20,435
日南市	386 137,801	34 52,002		4 2,657			1 527		1 1,021	425 194,009
南郷	1,446 532,421	33 15,633		9 6,194			0 172		0 699	1,489 555,119
外浦	570 187,885	32 9,423							0 813	602 198,121
串間市東		3 3,560		1 1,154			4 1,618		7 8,461	16 14,793
串間市				1 1,861			0 37	890 562,918	0 1,096	891 565,912
合計数量	2,453	384	2,235	26	29	10	130	1,000	27	6,295
" 金額 (魚価)	880,971 359	552,149 1,437	162,928 73	23,364 891	11,317 390	4,936 483	43,216 333	677,767 678	29,272 1,084	2,385,920 379
前年数量	1,263	396	2,949	34	70	47	156	634	791	6,338
" 金額 (魚価)	643,545 510	475,118 1,201	214,709 73	36,315 1,060	20,495 292	14,311 304	64,390 414	364,309 575	65,082 82	1,898,272 299
数量増減	1,191	-11	-714	-8	-41	-37	-26	366	-764	-44
" 対比(%)	94.3	-2.9	-24.2	-23.5	-58.7	-78.3	-16.6	57.8	-96.6	-0.7
金額増減	237,427	77,031	-51,780	-12,951	-9,178	-9,375	-21,174	313,458	-35,810	487,648
" 対比(%)	36.9	16.2	-24.1	-35.7	-44.8	-65.5	-32.9	86.0	-55.0	25.7
魚価増減	-151	236	0	-169	98	179	-81	103	1,002	80
" 対比(%)	-29.6	19.6	0.1	-15.9	33.7	58.9	-19.5	17.9	1,217.0	26.6

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8月末の対前年比較属人水揚げ表

区分 漁協名	8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	19,161	2,025,351	106	18,254	1,500,280	82	908	525,072	28.6
島浦町	3,096	1,137,836	368	2,350	851,686	362	746	286,150	1.4
延岡	167	99,646	598	234	69,649	298	-67	29,997	100.7
延岡市	669	274,107	410	1,032	324,390	314	-363	-50,283	30.4
庵川	666	497,469	747	809	532,056	657	-144	-34,587	13.7
門川	116	101,786	881	91	58,443	642	25	43,343	37.2
日向市	2,887	2,437,319	844	2,256	2,030,572	900	630	406,747	-6.2
都農町	236	229,479	974	229	210,695	921	7	18,783	5.8
川南町	1,822	2,008,847	1,102	1,530	1,668,781	1,091	293	340,065	1.1
一ツ瀬	52	41,455	802	49	36,259	736	2	5,197	9.0
憶浜	39	22,942	584	47	24,701	525	-8	-1,758	11.3
宮崎	370	349,846	944	531	359,605	677	-160	-9,758	39.4
宮崎市	948	329,576	348	1,459	318,864	219	-510	10,712	59.0
日南市	3,663	1,838,261	502	2,750	1,476,610	537	913	361,651	-6.5
南郷	12,600	5,010,924	398	8,603	3,601,251	419	3,997	1,409,673	-5.0
外浦	3,994	1,448,845	363	3,310	1,239,277	374	684	209,568	-3.1
串間市東	1,254	478,253	381	1,275	433,883	340	-21	44,369	12.1
串間市	7,298	4,785,777	656	4,691	2,916,809	622	2,607	1,868,968	5.5
合計	59,037	23,117,720	392	49,564	17,721,250	358	9,473	5,396,470	9.5

端数処理の関係で、下一桁が合わない部分があります。

## 進洋丸出港！！

宮崎県立宮崎海洋高校の実習船「進洋丸」がハワイ沖での長期乗船実習を行うため、9月6日（水）に宮崎港を出港しました。

前日までの雨も上がり、多くの保護者や関係者に見守られるなか、生徒代表が元気に挨拶し、出港式は盛大に執り行われました。

新船進洋丸の初めての实習になります。マグロ延縄漁やハワイでの現地研修に参加し、11月6日に本県へ帰港する予定です。



## 2023年度漁協購買担当者全体会議

漁協購買担当者全体会議では、水産会館4階にて、9月8日(金)に開催され、漁連の2023年度事業報告および2023年度事業計画についての説明をおこなった。その後、株式会社九州ジスコン山口次長から港湾資材(防風柵および汚濁防止資材品)の取り組みについて説明があったのち、全漁連から最近の石油情勢、激変緩和対策補助金、JFグループ購買事業について説明があった。

漁連合併推進部からは、宮崎県一漁協合併に向けた取組について説明が行われ、会議終了後には懇親会を開催し、各担当者と親睦を深めた。



## JF バッテリーキャンペーン

2023年11月1日～12月31日までバッテリーのキャンペーンを行います。

対象商品：JF バッテリー3 品種（130F51・155G51・210H52）

内容：1 台購入につきオリジナル T シャツ 1 着プレゼント

（T シャツの色はネイビー・アーミーグリーン、サイズは L、LL、3L と限り がございますのでご了承承願 います。）

※是非ともこの機会に JF バッテリーの購入をご検討お願い申し上げます。

### 船舶対応ハイブリッドバッテリー



**防爆栓を採用**  
 ●希硫酸漏れ防止  
 ●水素ガス発生による引火 爆発を防止



**船舶専用付属端子**  
 ●海水等により腐食した 端子の交換用として無償 提供いたしますので、保守 費用の軽減が図れます。



JIS規格5時間率性能比較例

	96Ah/(5時間率)	96Ah/(5時間率)	104Ah/(5時間率)
100Ah			パワーUP
形式	115F51 新船用バッテリー	130F51 通常品バッテリー	130F51 JFバッテリー

環境保全の推進



使用済みバッテリーは所定 の使用済みバッテリー回収 かごまでお持ち下さい。



ISO9001 認証 JIS-Q 113 (品質保証株式会社) ISO14001 認証 JIS-E 50320 (E.V.O. 株式会社)

### JFバッテリーシリーズ要項表

形式	電圧 (V)	5時間率 容量 (Ah)	外形寸法(約mm)				液入質量 (約kg)	取っ手	端子の種類	端子位置
			総高	箱高	幅	長さ				
130F51	12	104	255	210	160	502	32.9	有り	ターバー端子	
155G51	12	120	255	210	220	505	39.0	有り	ターバー端子	
210H52	12	160	266	216	276	518	58.0	有り	ターバー端子	

## 合併推進協議会 第8回作業部会の開催

県一漁協合併推進協議会（会長：是澤 喜幸）は9月26日（火）に水産会館4階第1研修室において、標記会議を開催した。

協議内容については以下のとおりである。

### 1. 協議事項

- (1) 合併基本計画書（案）について
- (2) 職員の給与調整について
- (3) 財務調査の方法について
- (4) その他

### 2. 研修事項

- (1) 税効果会計について
- (2) 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。



## 沖縄ユニオンで「宮崎県産フェア」が開催 宮崎の魚を直送・販売!!

沖縄県の中南部で20店舗を展開している地域密着スーパー「フレッシュプラザユニオン」では、9月6日～12日まで「宮崎県産フェア」が開催されました。ユニオンのバイヤーが本県に訪れ厳選した宮崎餃子、観音池ポーク、ハーブどり、うなぎなど様々な宮崎県産品が販売されましたが、宮崎県漁連からは、宮崎のさかなビジネス拡大協議会の支援を得て、宮崎産の養殖魚（ぶり、かんぱち、真鯛、鮎）やメヒカリなどを直送しました。沖縄の水産物とは違った宮崎産の魚はとても好評だったようです。

県一漁協合併を見据え、系統販売の収益力を強化し、漁家経営の向上を図るため、マーケットインの発想に基づく「売れる水産物づくり」を進め、販売拡大のための提携小売業者等の店舗でのPRイベントやフェアで直接消費者に宮崎産水産物をアピールしていくことは重要です。

県漁連では、売れる水産物づくりや小売り量販・外食事業者との連携による消費者向けプロモーション活動に今後とも取り組みます。

**宮崎ブランドポーク取扱い認定店**  
Miyazaki Brand Pork  
**宮崎ブランドポーク**  
臭みがなく上質でクリアな味わい

**宮崎県延岡より直送!**  
鮮度をそのまま3D凍結機使用!

**うめっちゃが! 宮崎県産フェア**  
バイヤーが宮崎のうまいものを探してきました!

**宮崎ブランドポーク認定記念 特価**  
宮崎ブランドポーク  
ヒレ肉 A ロース 各税抜 107円 (各100g) 税込 115.56円  
宮崎ブランドポーク  
こま切れ 税抜 97円 (100g) 税込 104.76円

**期間: 9/6(水) ▶ 9/12(火)**  
※その他商品取り揃えております。  
※上原店、松本店、伊佐店、豊見城店は一部取扱いのない商品もございます。

**2021年 2022年 年間餃子支出金額・購入頻度 宮崎ぎょうざ**

**日本一 2連覇達成**  
屋台骨餃子 (1パック12個) 税抜 497円 税込 536.76円  
屋台骨辛餃子 (1パック12個) 税抜 597円 税込 644.76円  
屋台骨にんにく餃子 (1パック12個) 税抜 597円 税込 644.76円  
屋台骨にらたんぱり餃子 (1パック12個) 税抜 597円 税込 644.76円

**高千穂牧場 自然がくれたおいしさ**  
高千穂牧場 カフェオレ 税抜 168円 税込 181.44円  
高千穂牧場 カフェオレ 税抜 178円 税込 192.24円  
高千穂牧場 ヨーグルト 濃密仕立て 税抜 128円 税込 138.24円  
高千穂牧場 ヨーグルト 濃密仕立て 税抜 158円 税込 170.64円  
高千穂牧場 ヨーグルト 濃密仕立て 税抜 318円 税込 343.44円  
高千穂牧場 ヨーグルト 濃密仕立て 税抜 88円 税込 95.04円  
高千穂牧場 ヨーグルト 濃密仕立て 税抜 258円 税込 278.64円  
高千穂牧場 ヨーグルト 濃密仕立て 税抜 199円 税込 214.92円







## MRT ラジオ「飛び出せ！スクーパー」 で今年も漁協直売所・レストランを紹介 しています！



食欲の秋、漁協の直売所やレストランが賑わっています。宮崎のさかなビジネス拡大協議会では、今年も漁協直売所・レストランをMRTラジオ scoopy で宣伝・PR していきます！

放送月日（曜日）	放送時間	放送場所	出演
9月13日（水）	13：25	海の駅 ほそしま（日向市漁協）	黒木店長
9月20日（水）	15：45	港の駅 いままち（串間市漁協）	西村職員
9月22日（金）	10：25	川南町漁協直売所 通浜	勝本店長・河野さん
9月28日（木）	10：25	港 あおしま（宮崎市漁協）	松浦係長
10月25日（水）	13：25	港の駅 めいつ（南郷漁協）	神恵補佐（予定）
11月7日（火）	10：25	日南市漁協直売所 はまっこ	河野部長（予定）



海の駅 ほそしま



港の駅 いままち



川南町漁協 通浜



港 あおしま

■宮崎のさかなビジネス拡大協議会

## 港へGO！みやざき地どれ魚食スタンプラリー

県下漁協系直売所・レストラン9店舗で開催中！

宮崎のさかなビジネス拡大協議会では、魚食普及と地域・漁業活性化の取組みの一環として、県内9か所の漁協系の水産物直売所・レストランで「港へGO！みやざき地どれ魚食（うおーく）スタンプラリー」を実施しています。また、『m r t ラジオ 飛び出せスクーパー』で参加店舗を紹介するとともにこのイベントもPRしています。

### 《概要》

- (1) 主催：宮崎のさかなビジネス拡大協議会
- (2) 期間：令和5年10月14日(土)～令和5年12月17日(日)
- (3) 対象店舗：県内9か所の漁協系の水産物直売所及びレストラン
- (4) 応募方法：参加店舗を周って、魚料理を食べて（買って）異なる3店からスタンプを集め、店頭に応募ボックスに投函。抽選で70名様に参加店舗で使える「2,000円OFFクーポン券」をプレゼント！（クーポン券の使用期限は令和6年1月31日(水)まで。）

### 《参加方法》

1. スタンプラリーチラシを参加店の店頭で入手する
2. 参加店をチェック
3. 参加店で、地魚料理を食べて、魚や水産加工品を買って、スタンプをGET!!
4. 異なる3店舗でスタンプを3つ集めたら、参加店にある応募ボックスに投函して応募完了（令和5年12月17日(日)まで）

### 《参加店舗》

- |              |                                  |
|--------------|----------------------------------|
| 1 延岡市（古江港）   | 「北浦臨海パークきたうらら海市場 直売所・味処いち花 海市場店」 |
| 2 門川町（門川漁港）  | 「マルケイ水産・海鮮レストランまるけい」（元うみすずめ）     |
| 3 日向市（細島港）   | 「海の駅 ほそしま」                       |
| 4 川南町（川南漁港）  | 「川南町漁協直売所 通浜」                    |
| 5 宮崎市（宮崎港）   | 「魚乃里 ぎょれん丸」                      |
| 6 宮崎市（青島漁港）  | 「港 あおしま・宮崎市漁協直売センター」             |
| 7 日南市（大堂津漁港） | 「日南市漁協直売所 はまっこ」                  |
| 8 日南市（目井津漁港） | 「港の駅 めいつ」                        |
| 9 串間市（福島港）   | 「港の駅 いままち」                       |



抽選で70名様に当たる!  
**2,000円OFF**  
参加店舗で使える  
**クーポン券プレゼント!**



宮崎のさかなビジネス拡大協議会  
クーポン券  
2,000円  
JIDORE WALK STAMP RALLY

※スマートフォンで、券面の裏面とは異なります。

フリガナ お名前	性別	男 <input type="checkbox"/>	女 <input type="checkbox"/>
年代	<input type="checkbox"/> 10代 <input type="checkbox"/> 20代 <input type="checkbox"/> 30代 <input type="checkbox"/> 40代 <input type="checkbox"/> 50代 <input type="checkbox"/> 60代 <input type="checkbox"/> 70代 <input type="checkbox"/> 80代~		
住所	〒	県	市 部
電話番号			

●アパート・マンション名なども正確にご記入ください。  
●電話番号は商品の発送に必要ですので必ずご記入ください。  
●記入事項は黒色のペン等ではっきりとわかるようにご記入ください。  
●記入もれがあった場合は無効となりますのでご了承ください。  
●ご記入いただいた個人情報は本キャンペーンでの利用目的以外では使用いたしません。

宮崎のおさかな情報満載  
YouTubeチャンネル  
宮崎のとちch



港へGO!  
みやざき地どれ魚食  
うおーく  
JIDORE WALK STAMP RALLY  
スタンプラリー

港に行って、新鮮で美味しい地魚料理を食べて、宮崎の魚や水産加工品を買って応募しよう!

宮崎のさかなビジネス拡大協議会  
〒880-0858  
宮崎県宮崎市港2丁目6番地  
TEL.0985-28-6111 FAX.0985-22-5759  
宮崎のさかな  
<https://www.freshbrand.jp/>

チャレンジ期間  
**2023年10月14日(土)**  
~**12月17日(日)**  
[www.freshbrand.jp](http://www.freshbrand.jp)

港へGO!  
みやざき地どれ魚食  
うおーく  
JIDORE WALK STAMP RALLY  
スタンプラリー



参加店舗案内MAP

- きたうらら海市場
- マルケイ水産 海鮮レストランまるけい
- 海の駅 ほそしま
- 川南町漁協直売所 通浜
- 魚乃里 ぎよれん丸
- 港あおしま 宮崎市漁協直売センター
- 日南市漁協直売所はまっこ
- 港の駅 めいづ
- 港の駅 いままち

- 海の駅 ほそしま**  
日向市大字鶴島769-4  
TEL.0982-52-0771  
■営業時間 11:00~15:00(0514:30)  
■店休日:月曜日(月曜日が祭日の場合は翌日が休み)
- 川南町漁協直売所 通浜**  
児湯郡川南町平田5053-9  
TEL.0985-27-0505  
■営業時間 10:00~18:00  
■店休日:第1、第3日曜日の翌日の月曜日(月曜日が祭日の場合は翌火曜日)
- 魚乃里 ぎよれん丸**  
宮崎市港2丁目6番地  
TEL.0985-28-6114  
■営業時間  
【魚乃里】木:10:00~17:30 金~日:10:00~20:00  
【海鮮レストランまるけい】土:10:00~14:00 日:10:00~14:00  
■店休日:月曜日(祝日の場合は翌日)
- 港あおしま 宮崎市漁協直売センター**  
宮崎市港路3丁目5番1号  
TEL.0985-65-1011(港あおしま)  
TEL.0985-65-0606(直売センター)  
■営業時間  
【レストラン】11:00~14:30(05)  
【直売センター】10:00~17:00  
■店休日:【レストラン】月曜日(月曜日が祭日の場合は翌日が休み)  
【直売センター】無し(但し臨時休業あり)
- 日南市漁協直売所はまっこ**  
日南市大堂津2丁目10-18  
TEL.0987-27-2225  
■営業時間 平日9:30~16:00  
■店休日:日曜日・祭日
- 港の駅 めいづ**  
日南市南郷町中村乙4862-9  
TEL.0987-64-1581  
■営業時間 10:30~15:00(0514:30)  
■店休日:月曜日(月曜日が祭日の場合は翌日が休み)  
-第3次曜日
- 港の駅 いままち**  
南郷市大字西方15071-127  
TEL.0987-72-0020  
■営業時間 10:00~17:00  
■店休日:火曜日

参加方法

- 参加店舗に置いてある本チラシをスタンプラリーの台紙としてご利用ください。
- 左記記載の参加店舗をご確認ください。
- 各店舗にて食事、または魚や水産加工品を購入の際にこの用紙をレジで提示しスタンプをもらってください。
- 異なる3店舗のスタンプを3つ集めたら、裏面に必要事項を記入してキリトリ線に沿って台紙を切り離し、参加店にある応募ボックスに投函してください。
- スタンプは3つ全て違う店舗のものでないと無効となりますので予めご了承ください。
- お一人様何口でも応募可能ですが、当選はお一人様1回限りです。
- 当選したクーポン券の使用期限は、令和5年1月31日(水)までです。
- 真正なる抽選の上当選者を決定し、商品の発送をもって発表にかさせていただきます。

【応募期間】  
**2023年10月14日(土)~12月17日(日)**

STAMP 1  
STAMP 2  
STAMP 3

まずは1つ目GET!  
あとひとつでゴール!  
達成! 応募しよう!

■宮崎のさかなビジネス拡大協議会

## 初級職員研修会

漁連は9月28日から29日の2日間の日程で県下水産関係団体向けの初級職員研修会を水産会館4階第1研修室にて開催した。研修はJ A宮崎中央会教育センターが主催するオンデマンド式の簿記研修会に参加する形での開催となり、関係団体より7名が参加した。

### 研修内容

#### 1日目

- ・簿記とは何か
- ・資産、負債、組合員資本と貸借対照表
- ・費用、収益と損益計算書および試算表
- ・取引、勘定、仕訳
- ・会計帳簿の要点
- ・試算表の作成
- ・各部門に共通する簿記
- ・信用事業の取引記帳
- ・共済事業の記帳
- ・購買事業の記帳

#### 2日目

- ・総務、管理部門の簿記
- ・固定資産の取引記帳
- ・出資金、剰余金に関する記帳
- ・決算の考え方
- ・確認テスト、アンケート

参加者は簿記・会計の知識を学び日常業務に活かすべく、熱心に研修に励んだ。



## 宮崎県におけるドローンを用いた藻場調査の効率化 2

— 増養殖部 —

### はじめに

藻場は、水産生物への餌料供給及び生育や繁殖の場になるなど、非常に重要な機能を担っています。しかし、宮崎県で1990年代後半に大規模な磯焼けが確認され、それ以降、藻場の衰退が続いていることから（図1）、藻場の維持・回復が求められています。

水産試験場（以下、「水試」という）では、これまで、潜水調査を主体に藻場の状況の評価してきましたが、今後も効率的な活動を推進、継続していくために、ドローンを活用した効率的な藻場モニタリング方法の開発に取り組んでいます。

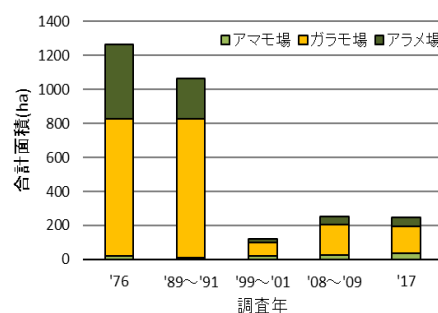


図1 藻場面積の推移

(宮崎県沿岸における藻場造成及び管理に関する指針より)

### ドローンとは

ドローンは正式には無人航空機（UAV：Unmanned Aerial Vehicle）と称され、オックスフォード英語辞典第2版では、「遠隔操作で指向され、操縦手の搭乗しない航空機ないし飛行体」と記載されています。

ドローンは、大きく3種類に分類することができ、簡易的な空撮ができる玩具用、GPSを搭載し測量や調査にも用いられる汎用、災害時の物資搬送にも用いられる大型の産業用があります（表1）。

このうち、水試は汎用のPhantomシリーズ（Phantom4 PRO Plus）を運用しており（写真1）、機体のスペックは、最大飛行可能時間：約30分、GPS、4K対応カメラ、赤外線による障害物検知システム等があります。

また、水中での調査等が可能な水中ドローン（ROV）が注目されています。水試はCHASING M2を運用しており（写真3）、1～2時間の稼働が可能なバッテリーや4K対応カメラを搭載し、様々な調査や点検の効率化が期待されています。

表1.ドローンの分類とスペックの比較表

	玩具用	汎用	産業用
価格	1~5万円	10~20万円	100万円以上
使用用途	玩具	趣味から業務	産業用（物資搬送、農薬散布など様々）
大きさ	小型（中には200g以下のドローンも）	中型	大型
GPS	非搭載	ほとんどの機体に搭載	搭載
防塵・防水性能	X	X	○



写真1 ドローン



写真2 飛行の様子



写真3 水中ドローン

## ここからは水試で実際に行っている調査についてご紹介します

### ●空撮による藻場面積測定

写真4は、実際に延岡市北浦地区と同安井地区の藻場でドローンを飛行させた際の様子です。この日は快晴で、風もなく、ドローンの飛行には最適な条件と思われましたが、空撮を行うと、海面に光が反射し、角度によっては海藻が見えなくなるという事態が起きました(写真5)。対策として、光の反射を抑制させるため偏光フィルターが用いて撮影しましたが、それでも十分には撮影できませんでした。このため、海面反射が比較的少ないとされる曇天時や太陽が傾いている朝又は夕方に撮影を行うといった工夫が必要となります。



写真4 測定の様子 (安井)



写真5 反射している海面 (北浦)

### ●自動化による空撮の効率化

ドローンによる測定を実施する上での天敵は風です。これまでは天候に留意した上で空撮の計画を組んできましたが、なかなか理想の天候で空撮できるのは希です。特に、強風時においては細心の注意を払って操縦する必要があり、手動での撮影は困難を極めます。

そこで、今年度から新たに自動測定技術の導入を開始しました(写真6)。あらかじめ空撮範囲や撮影枚数、角度及び高度を含めた条件をドローンに記憶させれば、あとは自動で空撮してくれるため、手動で操縦するよりも労力が掛からず、何よりも安全です。今後は藻場面積測定の自動化へ、徐々に移行していく予定です。



写真6 自動測量アプリとの連携

### ●画像処理技術の活用

空撮によって、藻場分布を広く把握するには、写真の画像処理・合成が必要になります。この画像処理によって藻場全体を合成すれば、写真に映り込むテトラポットや岸壁の長さや高さから藻場の面積を推定することが可能であると考えられます。

下に画像処理の例を示します。[解析地点：安井(写真7)、画像処理ソフト：「metashape standard版」]



写真7 画像処理のために撮影した藻場 (延岡市安井地区)

写真7は、延岡市安井地区の藻場を実際に連続的に撮影したものの一部です。画像処理を行う際には、隣接する風景を約60%の範囲で重ねて撮影していく必要があります。この撮影手法と画像処理作業を行うことで合成画像に隙間が空くことを防ぐことができ、より精度の高い合成画像を作成することができます。



このように、約60%重ねて連続的に撮影した写真を用いて画像処理を行った結果が写真8の合成画像です。岸壁付近の藻場を広い範囲で鳥瞰的に把握することが可能となります。

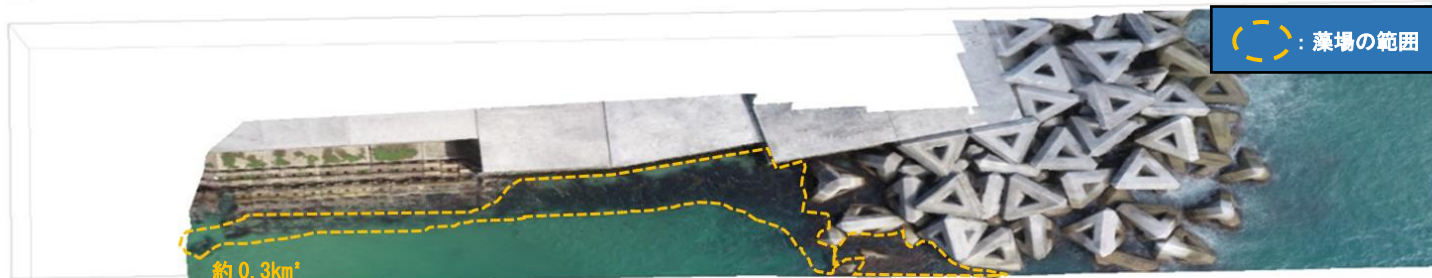


写真8 画像処理作業で作成した合成画像（安井）

## ●水中ドローンによる藻場撮影

これまで、潜水士2名以上が海に潜り、海藻の繁茂の把握や種類の特定を行ってきました。しかし、潜水調査は肉体的負担や事故のリスクが伴うため、それに替わる方法として、近年注目を集めている水中ドローンを活用することとなりました（写真9）。今後は、潜水と水中ドローンを両立し、どれだけ能力に差が生じるか検証し、段階的な効率化を目指しています。



写真9 水中ドローンによる撮影

## おわりに

近年、このようなドローンを用いた藻場調査技術の開発は日本各地で行われています。他県と情報を共有し、開発を進めることで、より効率的な藻場調査が可能になると考えています。水産動物にとって非常に重要な機能を担う藻場を守るために、水試はこれからも効率的な藻場調査技術の開発と藻場保全のための方法について検討を進めていきます。

## 宮崎県定置漁業協会 2023 年度通常総会

宮崎県定置漁業協会は、9月23日(土)、宮崎県水産会館4階第一研修室において2023年度通常総会を開催し、次の議案について審議を行い、原案どおり承認された。

### 議事

- 第1号議案 2022年度事業報告及び収支決算書の承認について
- 第2号議案 2023年度事業計画及び収支予算書(案)の承認について
- 第3号議案 2023年度会費及び徴収方法(案)について
- 第4号議案 役員改選について

#### 新役員

役職名	経営体名	氏名
会長	(有)東水産	東 修
副会長	(有)神代丸水産	是 澤 喜 幸
理事	大寿水産(有)	島 津 忠 雄
理事	延岡水産開発(株)	岩 切 秀 徳
理事	矢 部 廣 一	矢 部 廣 一
理事	(有)新堀水産	元 浦 亮
理事	宮之浦大敷合同会社	田 中 弘 樹
理事	宮崎県漁業販売(株)	宇戸田 定 信
監事	(株)古谷水産	古 谷 静 樹

### 報告事項等

- ① TAC 魚種拡大に向けたスケジュールの進捗状況
- ② 令和5年度宮崎県資源評価結果について  
(宮崎県農政水産部水産局漁業管理課より)



## 9月の動き（漁連関係）

4日	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
8日	2023年度漁協購買担当者全体会議
9日	2023年度 シーフード料理コンクール
20日	第3回宮崎県漁政対策委員会
20日	県議会自民党水産振興懇話会との意見交換
23日	宮崎県定置漁業協会 2023年度通常総会
25日	第4回宮崎県漁政対策委員会
25日	令和5年度日向灘掃海訓練海面設定に係る事前協議
26日	合併推進協議会 第8回作業部会