漁業と魚食文化の発展を目指して



CONTENTS

FISHING POLITICS

2025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

資源管理方針に関する検討会(マアジ太平洋系群)の開催、 資源管理方針に関する検討会(マイワシ太平洋系群)の開催

漁獲成績報告書の電子報告様式(ERアプリ)の 仕様に係る開発事業者のプレゼンテーション

水産庁藤田長官との水産政策に関する意見交換会

2025年8月末漁業生産統計(属人)

2025年8月漁業生産統計(属人)

2025年8月末の対前年比較属人水揚げ表

USINESS

業務情報

軽油・灯油運搬容器のご紹介

MERGER PROPULUTION

第1回組合長・参事合同会議の開催

FISHERIES CO-OPERATIVE 漁連情報

2025年度第4回理事会、 2025年度第2回監事会

2025年度インターンシップ研修

FISHERIES EXPERIMENT 水産試験場

> 新たなα溶血性レンサ球菌症と ワクチン開発 - 増養殖部-

RELATED ORGANIZATION 関係機関

日台漁業取決め適用水域の操業 ルールに関する意見交換会の開催、 マルシップ漁船に関する説明会

宮崎県漁政対策委員会 第3回委員会 令和7年度日向灘掃海紙訓練海面設定に係る事前協議

宮崎県定置漁業協会 2025年度通常総会

9月の動き(漁連関係)

水産宮崎ダウンロードサービス



2025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、2025年9月6日、宮崎県水産会館内調理実習室において2025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32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、魚活 チャレンジ部門は合計45分内、プロを目指す学生部門は合計35分以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26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



試食審査の様子



制限時間の中、手際よく調理しています



結果発表の様子



漁政 FISHING POLITICS

No.795 2025.10

テーマ: 『みんなで うお活 #おさかな愛』

活チャレンジ部門



▲宮崎県知事賞(最優秀賞)作品

『香ばし鯛チーズおにぎりと へべス香るカンパチ椀』 富島高等学校 方 愛娜さん



▲宮崎県漁連会長賞(優秀賞)作品

『塩分チャージ1汁1おにぎり』

富島高等学校 石田 千夏さん



▲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

『シイラと野菜の和風スープと

マグロを使った3種のおにぎり』 富島高等学校 金丸 心美さん



▲宮崎おさかな普及協議会連合会長賞作品

『子どもから大人まで人気な魚』

富島高等学校 那須 遥菜さん

次ページ:プロを目指す学生部門受賞者一覧

漁政 FISHING POLITICS

No.795 2025.10

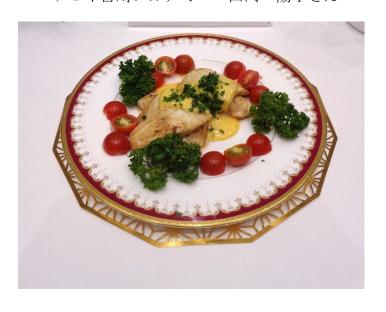
テーマ: 『みんなで うお活 #おさかな愛』



▲宮崎県知事賞(最優秀賞)作品

『鯵と夏野菜の冷や汁』

マナビヤ宮崎アカデミー 山内 陽子さん



▲九州信用漁業協同組合連合会宮崎県城運営委員長賞作品

『鯛の白ワイン焼き ソースマヨネーズをかけて トマト、パセリ添え』

マナビヤ宮崎アカデミー 河内 信志さん

プロを目指す学生部門



▲宮崎県漁連会長賞(優秀賞)作品

『南国カツオのセビーチェ (宮崎県のカツオ)』 マナビヤ宮崎アカデミー 中村 麻衣さん



▲宮崎おさかな普及協議会連合会長賞作品

『シイラのたくあん炒め』

マナビヤ宮崎アカデミー 池田 美癒音さん



2025年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)

「香ばし鯛チーズおにぎりとへベス香るカンパチ椀」

富島高等学校 方 愛娜さん



1人分あたりの食材費

約 500 円

- ①使用した魚介藻類を選んだ理由、
- ②-1おさかな愛を伝えたい人
- ②-2レシピの推し(おすすめ)ポイント
- ① 鯛は日本に馴染みがあり、味が淡泊でおいしいから。

カンパチは旬の魚で、脂がのっていて出 汁がスープに溶け出るから。

- ②-1地元の方や魚が苦手な子どもたち
- ②-2おにぎりはチーズのコクと鯛の旨味 が合わさり、子どもから大人まで食べ やすくしたこと。

汁物は、宮崎の特産品であるへベス が、カンパチの脂をさっぱりまとめて くれる、地元が詰まった味にしたこ と。

材料(4人分)

〈汁物〉水 200ml

和風だし 2g

しょうゆ 小さじ1/2

塩 1 g

カンパチ 30g

へべス 輪切り1枚

大根 30g

人参 10g

小松菜 10g

作り方

- ①大根をいちょう切り、人参を細切りにし、小松菜は茎と葉に分け 3~4cmに切る。へべスを輪切りにし、1枚取っておく。
- ②カンパチを太いそぎ切りにする。
- ③鍋に水200m1を入れ、中火にかける。
- ④人参と大根を入れ、5分煮つめる。
- ⑤人参と大根がやわらかくなったら和風出汁を加えて軽く混ぜ、カンパチを入れて弱火で3分煮つめる。(煮立たせない)
- ⑥小松菜を入れ、20秒さっと火を通す。
- ⑦しょうゆ、塩を入れて味を整え、椀に先に野菜を盛る。
- ⑧野菜の上にカンパチをそっと乗せ、ヘベスを浮かべたら完成。

〈おにぎり〉白ご飯 120g

鯛 30g

塩 0.5g

ミックスチーズ 15g しょうゆ 小さじ1

大葉 1枚 ごま油 3g

- ①鯛をほぐしやすい大きさに切り、フライパンで軽く焼く。
- ②温かいご飯にチーズとほぐした鯛を入れ、やさしく混ぜて焼きやすい大きさに握る。
- ③おにぎりの表面にしょうゆを薄くぬり、ゴマ油をひいたフライパンで片面 2 分ずつ中火で焼いていく。
- ④焼き終わったおにぎりを火傷に気をつけながら大葉で巻き完成。



宮崎県漁連会長賞 (優秀賞)

「塩分チャージ1升1おにぎり」 富島高等学校 石田 千夏さん



1人分あたりの材料費

約 600 円

- ①使用した魚介藻類を選んだ理由
- ②-1おさかな愛を伝えたい人
- ②-2レシピの推し(おすすめ)ポイント
- ①宮崎はカンパチが有名だから。
- ②-1家族
- ②-2誰でも簡単に作れる。

材 料(4人分)

〈汁物〉カンパチ 30g

ほうれん草 5g

だし汁 200cc

みそ 小さじ2と1/2

〈おにぎり〉白米 200g

天かす 10g

梅干し 10g

しらす 20g

大葉 2枚

白だし 小さじ1

作り方

①カンパチを食べやすい大きさに切る。

ほうれん草は下ゆでする。

- ②だし汁にカンパチを入れて煮立てる。
- ③火を弱めてみそをとかす。
- ④おわんに盛り付けて完成。
- ①材料を入れて混ぜる。
- ②にぎったら完成。



九州信用漁業協同組合連合会 宮崎県域運営委員長賞

「シイラと野菜の和風スープとマグロを使った3種のおにぎり」

富島高等学校 金丸 心美さん



1人分あたりの材料費

約 980 円

- ①使用した魚介藻類を選んだ理由
- ②-1おさかな愛を伝えたい人
- ②-2レシピの推し(おすすめ)ポイント
- ①マグロは子どもでも大人でも人気があり、 シイラは食べやすいから。
- ②-1宮崎の方々にお魚の魅力を伝えたい。
- ②-2スープはさっぱりとした味わいがあり、 おにぎりは3種類あります。2つのマグロが見えているおにぎりは。マグロの味をしっかりと味わうことができます。レモンがのったおにぎりは、中にラー油とマグロが入っているので、辛みもあり楽しく食事ができます。

材料

〈汁物〉シイラ 65g

レモン 7 g

昆布 5 cm

みりん 小さじ1

白だし 小さじ1

塩 少々

青ねぎ 3g

キャベツ 20g

マッシュルーム 12g

作り方

- ① 昆布、キャベツ、マッシュルームを茹でる。
- ② 沸騰する前に昆布を取る。
- ③ シイラを入れて、白だし、塩、みりんを入れる。
- ④ 皿に盛り付けをする。 (レモンと青ねぎを入れる)

〈おにぎり〉ご飯 80g

マグロ 47g

大葉 1 g

生ハム 15g

黒胡椒 少々

ローズマリー

酢

しょうゆ 大さじ2

ラー油 30g

- ① ご飯に酢と砂糖を入れる。
- ② マグロを薄く切り、おにぎりに包んで、黒胡椒とローズマリーを盛り付ける。
- ③ おにぎりの中にマグロとラー油を入れ、上に大葉とレモンをのせる。
- ④ おにぎりを丸め上に生ハムをのせ、マグロを切りバラの形にして、生ハムの上にのせる。
- ⑤ 皿に盛り付けたら完成。



宮崎県おさかな普及協議会連合会長賞

「子どもから大人まで人気な魚」 富島高等学校 那須 遥菜さん



1人分あたりの材料費

約1000円

- ①使用した魚介藻類を選んだ理由
- ②-1おさかな愛を伝えたい人
- ②-2レシピの推し(おすすめ)ポイント
- ①子どもも食べやすい魚だから
- ②-1家族
- ②-2食べやすいように小さく魚を細かくした ところ。

味を薄めにしたところ。

++	料	作り方
<i>1</i> 7/1	不斗	TF V /7

〈汁物〉鰺 3枚

人参 半分

お麩 適量

しょうゆ 少々

だし 少々

白だし 少々

しょうが 少々

- ① 鰺を半分に切る。
- ② 切ったらブレンダーで細かくする。
- ③ 細かくしたところにしょうが、しょうゆを入れて味付けする。
- ④ 沸騰したら①を丸くして入れる。
- ⑤ 人参、お麩を入れて盛り付けする。

〈おにぎり〉ブリ 1枚

大葉 適量

ご飯 100g

しょうゆ 少々

ごま 少々

- ① ブリを塩焼きする。
- ② 焼けたブリをご飯と混ぜ合わせる。
- ③ 刻んだ大葉、ごま、しょうゆを入れて味をつける。
- ④ にぎったらオーブントースターで焼き目を付ける。
- ⑤ 最後に大葉で包。



2025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)

「鯵と夏野菜の冷や汁」

マナビヤ宮崎アカデミー 山内 陽子さん



2人分あたりの材料費

約 1,300円

- ① 使用した魚介藻類を選んだ理由
- ② -1 おさかな愛を伝えたい人
- ② -2 その方に伝えたいレシピの推し (おすすめ)ポイント
- ① 冷や汁に合うから。
- ② -1 全国、海外の方
- ② -2 宮崎の美味しい魚と野菜を使うこと、盛り付けを華やかにして、見た目でも楽しめる一品にしたことがおすすめのポイントです。

材料(4人分)

- ・きゅうり 1本
- ·大葉 10枚
- ・みょうが 3本
- ・オクラ 2本
- ·豆腐 1/2丁
- ・味噌(麦) 50g
- ・白ゴマ 25g
- ・黒ゴマ(すり) 適量
- ・鯵ほぐし身 70g
- ・昆布、鰹節のだし 2~3カップ
- · 麦飯 150g
- ・エディブルフラワー 適量
- ・菊の花(食用) 適量

作り方

- ① きゅうり薄切り、みょうが輪切り、大葉細切り、水にさらしてザルにあげる。オクラは輪切り。
- ② すり鉢でごまをすって、取り出す。
- ③ 鯵(骨を取った)を焼き、ほぐし、すり鉢でよくすり、味噌を入れてよくすり混ぜる。
- ④ すり鉢の内側に③を薄く伸ばし、ガスコンロ(弱火)の上に かぶせ、少しこげ目がつくまで焼く。(又はバーナーで)
- ⑤ ④にすったごまを入れて混ぜ、だし汁を少しずつ入れ混ぜる。
- ⑥ 豆腐をセルクルで厚さ1cmくらいの形にする。その上にきゅうり、オクラを並べ、麦飯をのせ、きゅうりを並べ、薬味の大葉、みょうが、エディブルフラワーを飾る。
- ⑦ 周りに冷や汁の出汁を注ぎ、セルクルを抜く。菊の花びら、 ごま、黒ゴマ(すり)を飾る。
- ⑧ 追加の出汁を小皿に注ぐ。

宮崎県漁連会長賞 (優秀賞)

「南国カツオのセビーチェ(宮崎県のカツオ)」

マナビヤ宮崎アカデミー 中村 麻衣さん



1人分あたりの材料費

約1,500円

- ①使用した魚介藻類を選んだ理由
- ②-1 おさかな愛を伝えたい人
- ②-2 その方に伝えたいレシピの推し(おすすめ)ポイント
- ① 魚は骨があって苦手だと思う人も多いけ ど、刺身(又はタタキ)は好きな人も多いと思う から。
- ②-1魚が苦手な人
- ②-2夏で食欲もあまりない中、ライムや野菜 でさっぱり食べれるものが良いかなと思い ました。

材料(4人分)

- ・カツオのお刺身 適量
- ・むらさき玉ねぎ 半玉
- ・アボカド 半分
- ・パプリカ 半分
- ・にんにく 少々
- ・しょうが 少々
- ・ドライマンゴー 少々
- 塩 適量
- ・こしょう 適量
- ・ライム 1個~2個
- ・タバスコ、バジル

作り方

- ① お刺身、玉ねぎ、アボカド、パプリカをだいたい同じ大きさに切る。ドライマンゴーは少し戻してやわらかくして、同じ大きさに切る。
- ② ①の材料をボールに入れ、ライムをしぼり入れ、塩、こしょう、にんにく、しょうがで味をととのえる。
- ③ 盛り付けて完成。

※好みでタバスコをかけて食べる。



九州信用漁業協同組合連合会 宮崎県域運営委員長賞

「鯛の白ワイン焼きソースマヨネーズをかけて トマト、パセリ添え」

マナビヤ宮崎アカデミー 河内 信志さん



①使用した魚介藻類を選んだ理由

- ②-1 おさかな愛を伝えたい人
- ②-2 その方に伝えたいレシピの推し(おすすめ)ポイント
- ①鯛が旬で美味しいと効いたから。
- ②-1もうすぐ3歳になる孫
- ②-2鯛の身を刻みミンチにして、魚身団子(ハンバーグ風)にして、卵、片栗粉をつけて焼き揚げる。

2人分あたりの材料費

約700円

- 💥 1

材 料(4人分)

- ・鯛 小さめ (頭なし) 1匹
- ・ミニトマト
- ・パセリ
- ・塩こしょう 適量
- ・白ワイン 15cc
- ・バター 8 g
- ・サラダ油 適量
- · 卵黄 20g
- ・マスタード 7g
- ・白ワイン 10cc
- ・塩こしょう 適量
- サラダ油 100ml

※ 1 ソースマヨネーズ 1 人分

作り方

- ① 鯛の頭なし魚を三枚卸にする。
- ② 骨抜きをする。
- ③ 魚身に塩こしょうの味付けをする。
- ④ フライパンにバター、サラダ油を適量入れ熱し、魚身を弱火でゆっくり焼く。白ワインを注ぎ、崩れないように皮の方から焼いていく。
- ⑤ 焼き上げを確認して、皿に盛り付け、ミニトマト、パセリを添える。 ソースマヨネーズをかけて、刻みパセリをかけて完成。

※ 'ソースマヨネーズ

・卵黄、白ワイン、マスタード、塩こしょう、サラダ油をゆっくりホイッパーで混ぜあわせていく。

宮崎県おさかな普及協議会連合会長賞

「シイラのたくあん炒め」

マナビヤ宮崎アカデミー 池田 美癒音さん



1人分あたりの材料費

約500円

- ①使用した魚介藻類を選んだ理由
- ②-1 おさかな愛を伝えたい人
- ②-2 その方に伝えたいレシピの推し (おすすめ)ポイント
- ①安く手軽に使えるため。
- ②-1日本中の方々へ
- ②-2宮崎県産のたくあんと県産の魚の 相性が良く、歯ごたえもあり美味しい です。

材料(4人分)

- ・シイラ 4切れ
- ・たくあん 適量
- ・もやし 半袋
- ・ニラ 1/2本
- ・キャベツ 半玉
- ・人参 半分
- •酒 適量
- ・みりん 適量
- ・しょうゆ 大さじ3
- ・塩 大さじ1/2

作り方

- ① シイラに塩を振って揉み込む。
- ② 水ですすいで、一口サイズにカットしたキャベツ、人 参、ニラ、たくあんを炒め、シイラを入れる。
- ③ 酒、みりんを適量入れ、塩を大さじ1/2入れる。
- ④ 最後に強火にして、香り付けとして醤油を入れ、出ている水分を少し飛ばして完成。



資源管理方針に関する検討会(マアジ太平洋系群)の開催

9月11日(木)に水産庁主催により資源管理方針に関する検討会が各県担当者を対象にWEBで開催された。

本県に関係するマアジ太平洋系群の資源評価については、昨年の評価とほぼ同じで、管理基準もほぼ同じとなっている。

漁獲量は1994年をピークに年々減少傾向にあり、本県も同様の推移となっている。

今後、新たな資源管理目標を設定するにあたり、10月に再度検討会が実施される予定。 詳細は以下の通り。

【議題】

- 1. 令和7年度資源評価結果について
- 2. 前回の資源管理方針に関する検討会の指摘事項について
- 3. 漁獲シナリオ等の検討について
- 4. 今後のスケジュールについて
- 5. まとめ

資源管理方針に関する検討会(マイワシ太平洋系群)の開催

9月19日(金)に水産庁主催により資源管理方針に関する検討会が各県担当者を対象にWEBで開催された。

マイワシの資源量は年々減少傾向にあるため、管理基準も従来と比較し高めに設定されている。

令和6年度のTAC数量は97.1万トンに対して実績が52.9万トンとなっており、未消化であったことから、令和7年度のTAC数量は66.3トンに設定された。

今後、新たな資源管理目標を設定するにあたり、10月に再度検討会が実施される予定。 予定詳細は以下の通り。

【議題】

- 1. 令和7年度資源評価結果について
- 2. 第4回資源管理方針に関する検討会の指摘事項について
- 3. 漁獲シナリオ等の検討及び今後のスケジュールについて
- 4. まとめ



漁獲成績報告書の電子報告様式(ERアプリ)の仕様に係る

開発事業者のプレゼンテーション

9月11日(木)に(一社)全国近海かつお・まぐろ漁業協会主催によりERアプリの仕様に係る開発事業者のプレゼンテーションが各県担当者を対象にWEBで開催された。

令和8年1月から24m未満の小型漁船において、洋上における漁獲成績報告書の電子化(パソコン等のデータ管理)が義務化されることに伴い、作業効率や設置スペースが確保できるタブレットによるデータ管理も可能であることから、民間業者においてアプリが開発されたとのことで、そのプレゼンテーションが行われた。

本会としても、本県船の運用に影響が出ないよう関係機関と連携して対応を行うこととする。詳細は以下の通り。

【議題】

- 1. 開発時御者からのアプリの説明
- 2. 意見交換



水産庁藤田長官との水産政策に関する意見交換会

9月20日(土)に、今年の7月に元県庁職員(水産庁から出向)である藤田氏が水産庁長官に就任されたことに伴い、関係漁協の組合長を対象に水産政策に関する意見交換会が開催された。

組合長からは、温暖化や潮流変化に伴う不漁の状況や魚価安の問題、担い手不足等浜の厳しい現 状が伝えられ、活発な意見交換が行われた。

詳細は以下のとおり。

【第1部 於 日向市漁業協同組合 9:00~10:30】

- 1. 開会
- 2. 趣旨説明(宮崎県農整水産部水産局 西府局長)
- 3. 挨拶(宮崎県漁業協同組合連合会 是澤会長)
- 4. 挨拶(水産庁 藤田長官)
- 5. 話題提供『海業について』(水産庁 藤田長官)
- 6. 水産施策に関する意見交換
- 7. 閉会



【第2部 於 南郷漁業協同組合 14:00~15:30】

- 1. 開会
- 2. 趣旨説明(宮崎県農整水産部水産局 西府局長)
- 3. 挨拶(水産庁 藤田長官)
- 4. 話題提供『海業について』(水産庁 藤田長官)
- 5. 水産施策に関する意見交換
- 6. 閉会





2025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	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			25,321		86		355		12	25,774
1L1H1			1,716,135		55,671		191,158		22,351	1,985,315
島浦町		203	1,946	9			196	397	5	2,756
		234,621	112,090	26,523	12	145	105,698	456,185	3,902	939,019 206
延岡				9,289	6,696	101,132			20,948	138,065
74 177	84			1	22	30	474	0	22	634
延岡市	40,121			341	9,358	22,904	183,600	141	33,858	290,324
庵川	89	315		0	42		169	53	20	688
/电/ 1	30,647	327,030		76	19,532		85,483	38,203	17,133	518,103
門川		40		3	22	14			14	92
	100	44,750		1,151	9,111	7,048	400	37	20,765	82,825
日向市	186 98,784	$1,750 \\ 1,911,492$		9 $4,387$	0 6	5 1,067	483 176,018	32,303	35 38,746	$2,505 \\ 2,262,802$
Lana adda ana	30,104	206		6	0	1,007	170,010	52,505	8	220
都農町		201,390		4,697					7,199	213,286
川南町		1,461		74	0				77	1,613
川田町		1,651,868		47,628	394				80,921	1,780,811
ーツ瀬				3	6				27	37
,,,,				3,768	3,371				21,917	29,056
檍浜				$\frac{4}{6,352}$					14 16,691	19 23,043
		170		49		20			37	25,045
宮崎		183,134		11,942		5,231			38,401	238,708
宮崎市		84	697	22	4	19	96		17	939
呂呵川		86,666	87,346	16,382	2,343	3,025	55,403		13,485	264,650
日南市	1,433	732		62			42		46	2,315
1.113.11	685,524	651,667		52,684			34,138		59,676	1,483,690
南郷	8,470 $3,776,824$	723		41			305		26 33,797	9,565
	2,091	404,195		34,455			134,143 163		33,191	4,383,414 2,462
外浦	903,079	92,327					42,415		28,377	1,066,198
# BB + +	000,010	66		21			516		90	693
串間市東		81,963		31,156			193,706		81,757	388,581
串間市				8	2	8	3	5,457	5	5,484
	4		a=	12,870	2,105	33,137	2,708	3,601,325	15,891	3,668,036
合計数量	12,353	5,956	27,964	321	196	242	2,802	5,944	501	56,278
" 金額 (魚価)	5,534,979	5,871,104	1,915,571	263,700	108,587	173,544	1,204,470	4,128,157	555,813	19,755,926
前年数量	448 15,028	986 7,545	69 24,245	822 388	554 214	718 614	430 3,485	694 6,148	1,109 575	351 58,244
ル 金額	5,421,892	6,289,620	24,245 2,473,069	298,406	108,243	235,651	1,277,514	4,192,409	514,022	20,810,827
(魚価)	361	834	102	769	505	384	367	682	894	357
数量増減	-2,676	-1,589	3,719	-68	-18	-373	-683	-204	-74	-1,965
〃 対比	2,010	1,000	3,110	00	10	3,3	000	204	''	1,000
(%)	-17.8	-21.1	15.3	-17.4	-8.5	-60.7	-19.6	-3.3	-12.8	-3.4
金額増減	113,087	-418,516	-557,498	-34,706	344	-62,107	-73,044	-64,253	41,791	-1,054,901
" 対比										
(%)	2.1	-6.7	-22.5	-11.6	0.3	-26.4	-5.7	-1.5	8.1	-5.1
魚価増減	87	152	-34	54	49	335	63	13	215	-6
" 対比										
(%)	24.2	18.3	-32.8	7.0	9.6	87.2	17.3	1.8	24.1	-1.8

端数処理の関係で下一桁が合わない場合があります。

2025 年 8 月漁業生産統計(属人) Let 数量: トン Tet 金額: 千円

				IVOH I	(11-3)	~ /	工权	7 . 1 . 1		1 1 1
漁業種類名	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			3,980 184,145		26 14,915		19 11,125		2 2,919	$4,026 \\ 213,103$
島浦町		$1 \\ 1,287$	448 $17,972$	$0 \\ 8,327$			16 8,802	81 106,096	$0 \\ 328$	$547 \\ 142,813$
延岡				$\frac{4}{5,123}$	0 194				8 3,000	13 8,317
延岡市	3 1,296				7 2,384		48 9,067	0 20	$\frac{4}{2,853}$	62 15,620
庵川	3 2,916	23 39,184			5 2,638		20 7,560	4 2,996	1 690	55 55,984
門川	2,010	5,708		$0\\27$	2 1,095		1,000	- ,000	0 391	6 7,223
日向市	12 6,760	93 124,405		1 516	1,000		58 11,227	2 2,143	1 1,675	168 146,725
都農町	0,700	10 15,299		0 277			11,221	2,140	1 802	11 16,378
川南町		71 115,387		3,298					17 17,226	91 135,911
一ツ瀬				0 331	1 467				2,502	3,300
檍浜				1,529	101				1 2,328	3,857
宮崎		9 16,153		1,020					1 550	10 16,703
宮崎市		6 7,714		3 2,372	0 264		1 1,291		0 395	10 12,036
日南市	268 138,452	18 25,548		6 5,720			1 304		2,957	295 172,982
南郷	882 417,208	58 26,278		3,052			0 69		1 1,204	946 447,812
外浦	256 104,906	41 16,146		0,002			105		1 24,299	403 145,352
串間市東	104,500	6 7,927		3 1,866			15 7,550		9 8,023	32 25,366
串間市		1,521		3,680			0 215	479 408,726	0 1,676	481 414,296
合計数量	1,424	341	4,428	27	41		284	565	54	7,164
" 金額	671,538	401,037	202,117	36,118	21,957		57,210	519,980	73,819	1,983,778
(魚価)	472	1,177	46	1,326	532	#DIV/0!	202	920	1,369	277
前年数量	2,739	414	2,697	31	25	42	145	848	59	6,999
" 金額	750,476	540,182	236,967	38,547	11,687	10,171	51,563	677,633	47,167	2,364,393
(魚価)	274	1,304	88	1,242	475	243	356	799	806	338
数量増減 "対比(%)	-1,315	-74	1,731	-4	17	-42	139	-283	-5 7.0	165
金額増減	-48.0 -78,937	-17.8 -139,144	64.2 -34,850	-12.3 -2,428	67.9	-100.0 -10,171	95.9 5,648	-33.3	-7.9	2.4
ガ対比(%)	-18,937	-139,144	-34,850 -14.7	-2,428 -6.3	10,271 87.9	-10,171	5,648 11.0	-157,653 -23.3	26,651 56.5	-380,615 -16.1
魚価増減	198	-127	-42	85	56	#DIV/0!	-154	121	563	-61
"対比 (%)	72.1	-9.7	-48.0	6.8	11.9	#DIV/0!	-43.4	15.1	69.9	-18.0

端数処理の関係で下一桁が合わない場合があります。



2025年8月末の対前年比較属人水揚げ表

区分				前年同月末との比較						
		8月末累計		F	作年同月累計	:	魚価 対比			
	数量	金額	魚価	数量	金額	魚価	数量	金額		
漁協名	t	千円	円/kg	t	千円	円/kg	t	千円	%	
北浦	25,774	1,985,315	77	22,098	2,428,031	110	3,676	-442,717	-29.9	
島浦町	2,756	939,019	341	2,595	1,018,444	393	162	-79,425	-13.2	
延岡	206	138,065	672	318	117,670	370	-112	20,396	81.5	
延岡市	634	290,324	458	872	345,409	396	-238	-55,085	15.6	
庵川	688	518,103	75 3	826	547,923	663	-138	-29,820	13.5	
門川	92	82,825	902	119	92,592	780	-27	-9,767	15.6	
日向市	2,505	2,262,802	903	3,106	2,338,592	753	-601	-75,790	20.0	
都農町	220	213,286	971	251	202,591	806	-32	10,695	20.5	
川南町	1,613	1,780,811	1,104	2,109	1,959,774	929	-496	-178,963	18.8	
ーツ瀬	37	29,056	796	49	41,451	841	-13	-12,394	-5.4	
	19	23,043	1,238	46	27,297	598	-27	-4,254	107.1	
宮崎	277	238,708	861	444	335,876	756	-167	-97,168	13.9	
宮崎市	939	264,650	282	1,378	314,386	228	-439	-49,737	23.5	
日南市	2,315	1,483,690	641	3,129	1,571,911	502	-814	-88,221	27.6	
南郷	9,565	4,383,414	458	11,196	4,281,320	382	-1,631	102,094	19.8	
外浦	2,462	1,066,198	433	3,088	1,080,864	350	-626	-14,666	23.7	
串間市東	693	388,581	561	991	391,126	395	-297	-2,544	42.0	
串間市	5,484	3,668,036	669	5,629	3,715,571	660	-145	-47,535	1.3	
合計								-		
	56,278	19,755,926	351	58,244	20,810,827	357	-1,965	1,054,901	-1.8	

端数処理の関係で、下一桁が合わない部分があります。



軽油・灯油運搬容器のご紹介

今回、軽油・灯油運搬容器 mobiFITT をご紹介させて頂きます。

当商品につきましては、190L・350L・430L・960Lの規格があり、天候や使用環境に応じた活用が期待さ れます。なお、各自治体によっては、一定の数量であれば石油取扱いに関する消防への届出又は、危険物取扱 者の資格が不要となる場合がございます。燃料供給における、現場環境・労働環境の改善や緊急時などの燃料 供給にも活躍することと考えております。

当運搬容器に関しまして、お問い合わせやご質問等がある場合は、お気軽に購買事業部までご連絡お願いい たします。※県内漁協でも活躍中です。

- ●当運搬容器を使用するにあたり、危険物取扱者の規則・届出につきましては、各管轄消防署への確 認が必要となります。
- ●軽油・灯油タンクと記載しておりますが、A重油も対応可能です。



【お問合わせ先】JF 宮崎漁連購買事業部 ☎(0985)28-6111

合併推進 MERGER PROPULUTION

No.795 2025.10

第1回組合長・参事合同会議の開催

宮崎県漁連(会長:是澤喜幸)は下記の日程にて標記会議を開催し下記の内容について報告を行った。

記

会 議 名:第1回組合長・参事合同会議

日 時:2025年9月5日(金) 13:00~

場 所:水產会館5階大研修室

「報告事項」

(1) 合併臨時総会の結果について

(2) その他





漁連情報 FISHERIES CO-OPERATIVE

No.795 2025.10

2025年度第4回理事会

漁連は2025年9月5日(金)宮崎県水産会館4階第1研修室において2025年度第4回理事会を開催し、 次の事項について報告を行い、以下の通り承認された。

(報告事項)

- (1) 2025年度7月末損益概況について
- (2) 漁協運動功労者・漁業振興功績者表彰に係る候補者の推薦について
- (3) 県一漁協合併について
- (4) 人事異動について
- (5) 延岡支所燃油流出事故について
- (6) 固定資産・繰延資産取得について
- (7) 石油類の価格改定について その他

2025年度第2回監事会

漁連は2025年9月5日(金)宮崎県水産会館1階漁連会議室において2025年度第2回監事会を開催し、 次の事項について議案審議及び報告を行い、以下の通り承認された。

(附議事項)

第一号議案 2025年度上半期監査計画(案)に関する件

漁連情報 FISHERIES CO-OPERATIVE

No.795 2025.10

2025年度インターンシップ研修

漁連は、2025年9月8日(月)~9月10日(水)の3日間、大学3年生を対象としたインターンシップ研修 を実施し、漁連の各事業の概要説明および現場での作業体験を通じて、本会の魅力を発信した。

■ 実施内容

1日目:本会の事業および就業に関する説明/宮崎製氷工場・海ぶどう陸上養殖施設での現場作業体験

2日目:日南支所における現場作業体験

3日目:販売事業部における養殖魚の出荷体験

■ 参加学生からの所感

日頃は体験できない養殖魚の出荷や、石油・製氷の積み込み等を実地で学ぶことができ、大変有意義な研修でした。

新たなg溶血性レンサ球菌症とワクチン開発

- 増養殖部 -

1 はじめに

本県の海面養殖は県北部及び県南部の沿岸域を中心に小割生簀により盛んに営まれており、ブリ、カンパチ、マダイ、シマアジなど様々な魚種が生産されています。海面養殖では様々な感染症が発生しますが、その中で重要な感染症の一つとして細菌感染症が挙げられます。その中でも国内の海産魚で発生する α 溶血性レンサ球菌症(以下「 α レンサ」という)は現在、県内で大きな魚病被害を与えており、公益社団法人日本水産資源保護協会が行った令和 5 年度水産用医薬品使用状況調査によると被害額は約 24 百万円となっております。さらに治療薬の抗菌剤使用額は約 1 億 6 千万円と養殖業者にとって大きな痛手となっております。

 α レンサは、1974年に初めて確認され、国内養殖の生産に深刻な被害を与えてきましたが、1997年に承認された経口ワクチンおよび 2001年に承認された注射ワクチンの普及により被害は減少し、ワクチンが市販化されてから 2012年頃までの間は、年間で 1 件魚病検査するかしないかの珍しい病気となっていました。しかし、2012年以降、ワクチン接種済の魚で α レンサが全国的に多発し、新たな血清型(Π 型)が確認されました。幸いなことに α レンサ Π 型に対するワクチンは発生から 4 年後の 2016年に市販化されました。ワクチン普及が進んだ現在でも α レンサ Π 型の発生は継続していますが、 Π 型ワクチンの市販化前と比べると被害は減少傾向にあります。このように、これまで 1 種類の血清型のワクチンでコントロールできていた α レンサは、新たなタイプの流行により複数の血清型のワクチンを接種しないと感染症の予防が困難となりました。

さらに、2021年9月以降、「Ⅲ型」とよばれる新しい血清型のαレンサが発生し、本県ではブリ、カンパチ、シマアジ、ヒラメ及びイサキといった幅広い魚種で確認され、特に本県海面養殖の主力とされるカンパチ及びシマアジにおいて、大きな魚病被害が発生しています。今回はこの「Ⅲ型」にフォーカスして御紹介します。

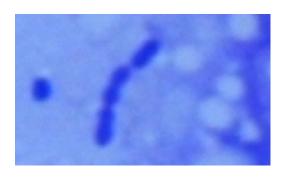


写真 $1-\alpha$ レンサの原因菌(LG) グラム染色で青く着色されている。連鎖状の形をしているのが特徴(宮崎大学より提供)。

2 αレンサの対策と起きている問題

まずは α レンサの症状について簡単にご紹介します。前述した部分と重複しますが、 α レンサの原因菌(以下「LG」という)には I 型、III型の3種類の血清型があります。症状は血清型で酷似しており、眼球白濁や尾柄部膿瘍形成、心外膜炎を呈することがあります。また、異常行動も示しキリキリ舞って泳ぐ狂奔遊泳をする個体も散見されます。県内ではブリ、シマアジ、カンパチにおいて被害が大きく酷い時には、日間死亡率が1%を超えることもあります。III型は従来型(I・II型)と異なり、従来のワクチンが効かず、発症を確認して抗菌剤を投薬するしか対策の術がありませんでした。



写真 2 シマアジαレンサ病魚 (尾丙部潰瘍)



写真 3 カンパチ α レンサ病魚 (眼球白濁)



写真 4 カンパチ α レンサ病魚 (心外膜炎)

3 水産試験場の取り組み

水産試験場ではこの現状を打破するべく、メーカーと共同でワクチン治験を行いました。治験の結果、全ての血清型で累積死亡率の低下が見られ、 α レンサ I ・II ・III 型の混合ワクチンで有効性を確認することができました(図 1)。

そして、2025年5月12日より、世界で初めて、Ⅲ型に対応したワクチンの市販を開始しました(図 2)。今後は、本ワクチン接種により、養殖主力魚種の歩留まり向上と水産用抗菌剤の大幅な削減が期待されます。

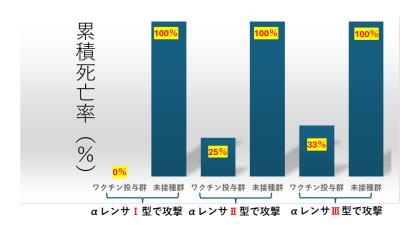


図1 カンパチにおけるワクチン治験結果



写真 5 本年度市販開始したワクチン (共立製薬より提供)

4 最後に

 α レンサを含めたレンサ球菌症は外観による判別が難しく、適切な治療を行うためには薬剤感受性の情報が必要不可欠です。被害軽減の観点から、レンサ球菌症を含め感染症の発生が疑われた場合には、水産試験場増養殖部(直通 0985-65-6212)又は最寄りの振興局(東臼杵農林振興局: 0982-32-6135、南那珂農林振興局: 0987-23-4312)まで御連絡ください。

海面養殖業者に向けて県のメーリングシステムを活用し、養殖現場から分離された細菌の薬剤感受性等の魚病関連の情報発信も積極的に行っています。養殖経営の安定化の一助になれば幸いです。

日台漁業取決め適用水域の操業ルールに関する

意見交換会の開催

9月17日(水)に水産庁主催により日台漁業取決め適用水域の操業ルールに関する意見交換会が本 県まぐろ部会関係者を対象にWEBで開催された。

今年の11月に開催される八重山に関する専門会議と来年の1月に開催される日台漁業委員会及び関連会合に先駆けて開催されたもので、漁業者からは当該水域での操業実態等の意見が出された。 詳細は以下の通り。

【議題】

- 1. 八重山北方三角水域について
- 2. 特別協力水域について

マルシップ漁船に関する説明会

9月24日(水)に川南町漁協でマルシップ漁船の船主及び関係者を対象に説明会を開催した。

内容は、マルシップ漁船の諸問題に対する対応等について、本 会より説明を行い、意見交換が行われた。

詳細は以下の通り。

【説明事項】

- 1. 本県マルシップ漁船の今後のあり方について
- 2. 漁獲成績報告書(漁績)の電子化に伴う対応について
- 3. オブザーバーの配乗について
- 4. その他



関係機関 RELATED ORGANIZATION

No.795 2025.10

宮崎県漁政対策委員会 第3回委員会

2025年9月25日(木)に宮崎県水産会館4階第1研修室において、宮崎県漁政対策委員会第3回委員会が 開催された。

委員会では、委員会終了後に開催される日向灘掃海艇訓練海面設定に係る事前協議に向けての協議事項と、その他 1 点の事項について協議をおこなった。

協議事項

- ① 令和8年度種子島周辺漁業対策事業について
- ② 令和7年度日向灘掃海訓練海面設定について

関係機関 RELATED ORGANIZATION

No.795 2025.10

令和7年度日向灘掃海艇訓練海面設定に係る 事前協議

2025年9月25日(木)に宮崎県水産会館5階第大研修室において、令和7年度日向灘掃海艇訓練海面設定に係る事前協議が開催された。

協議には、九州防衛局、海上自衛隊、宮崎県、宮崎県漁政対策委員会が出席し、以下の内容について説明を受けた後、協議をおこなった。

協議事項

① 令和7年度日向灘掃海艇訓練海面設定について



宮崎県定置漁業協会 2025年度通常総会

2025年9月27日(土)に宮崎県水産会館4階第1研修室において、宮崎県定置漁業協会の2025年度通常総会が開催された。

総会では、下記の通り協議をおこない、全議案ともに承認された。

また、協議後には宮崎県農政水産部水産局漁業管理課より4点の報告事項があった。

協議事項

- ① 2024年度事業報告及び収支決算書の承認について
- ② 2025年度事業計画及び収支予算書(案)の承認について
- ③ 2025年度会費及び徴収方法(案)について
- (4) 役員改選(案) について
- ⑤ その他

報告事項

- ① TAC 管理の進捗状況について
- ② クロマグロ TAC の県内配分方法について
- ③ 漁業法及び水産流通適正化法改正への対応について
- 4 藻場等保全活動について



9月の動き (漁連関係)

5 日	マルシップ漁船に係る意見交換会							
5 日	第1回組合長・参事合同会議							
5~6日	2025年度第4回理事会・2025年度第2回監事会							
6 日	2025年度シーフード料理コンクール							
8~10日	2025年度インターシップ研修							
11日	資源管理方針に関する検討会(マアジ太平洋群)の開催							
11日	漁獲成績報告書の ER アプリの仕様に係る開発事業者のプレゼンテーション (WEB)							
17日	日台漁業取り決め適用水域の操業ルールに関する意見交換会							
19日	資源管理方針に関する検討会(マイワシ太平洋系群)の開催							
20日	水産庁藤田長官との水産政策に関する意見交換会							
24日	マルシップ漁船に係る意見交換会							
25日	宮崎県漁政対策委員会 第3回委員会							
25日	令和7年度日向灘掃海艇訓練海面設定に係る事前協議							
27日	宮崎県定置漁協協会 2025年度通常総会							