

枕崎市 漁協だより

きゆうかい ぎょう

枕崎市松之尾町64番地
枕崎市漁業協同組合
TEL72-2111
FAX73-1211

No.70号

【印刷】(有)城南 ☎72-1794

航海安全・大漁祈願



新建造された第三十二豊徳丸

第三十二豊徳丸竣工式



うえむら漁業生産組合が建造を進めていたまき網漁業の灯船『第三十二豊徳丸』の竣工式が6月22日に行われました。勇ましく大漁旗をなびかせながら枕崎漁港（内港）に接岸した後、乗組員を始め関係者約70名が参列する中、餅投げや神事、鏡開きなど竣工を祝う式典が行われました。来賓祝辞に立った市田組合長は「60年以上の長きにわたり、枕崎漁港を基地としてまき網漁業を営み、当港はもとより鹿児島県のまき網船団のリーダー的存在として業界をけん引し、技能実習制度やもうかる漁業の活用など先進的に取り組んでこられたほか、当組合の発展にも大きく寄与されております。」と深く感謝を述べました。

船団に第三十二豊徳丸が新たに加わり、安全な操業と大漁を祈念するとともに、更なる飛躍が期待されます。

枕崎港の水揚実績

(数量：トン 金額：千円)

	令和2年12月～令和3年9月末		令和元年12月～令和2年9月末		増減	
	数量	税抜金額	数量	税抜金額	数量	税抜金額
鯉	34,172	5,951,645	37,572	6,738,445	▲3,400	▲786,800
輸入鯉	6,457	1,008,697	4,786	775,356	1,671	233,341
青物	16,090	1,840,282	25,789	2,403,996	▲9,699	▲563,714
近海魚	701	168,685	638	154,591	63	14,094
合計	57,420	8,969,309	68,785	10,072,388	▲11,365	▲1,103,079

令和2年12月から令和3年9月末の取り扱い実績は、数量57,420トン、金額8,969,309千円の実績となりました。昨年同期比で数量は11,365トンの減、金額は1,103,079千円の減となり、数量・金額共に下回りました。減少の要因としては、春漁の不振や冷蔵庫不足問題の長期化による海外まき船の入港減などが主因です。

当組合といたしましても、冷蔵庫の不足問題については解消に向けて行政と協議を進めているところであり、また青物に関しては秋漁における水揚げ増に期待したいところです。

水揚状況の内訳については上記の通りです。



栄養機能食品
ビタミンB12



ブエンマンのかつおぼっと

かつおの「うま味」を活かし燻した一品



新商品ついに完成！

企画研究室においては、かつおの栄養機能成分を生かした商品作りを目指し、新商品を開発いたしました。商品名はかつおフィレを使用した「ブエンマンのかつおぼっと」と腹身を使用した「かつおトロぼっと」の2つの商品です。この商品はかつおに含まれるビタミン類やミネラル類などの特性を最大限に生かし、現代人に不足しがちな栄養成分を補うために、国が定めた特定の成分（ナイアシン・ビタミンB12）について「栄養機能食品」としての基準値を満たしております。また独自の調味液に漬け込み、桜チップでくん製にすることで風味豊かな香りに仕上げ、常温保存が可能で持ちやすく食べやすい棒状（ぼっと）となっておりますので、「酒の肴・子供のおやつ・お土産等」幅広く利用できる商品となっております。『是非ご賞味ください。』



■販売予定 令和4年4月以降

■販売予定価格

『ブエンマンのかつおぼっと』
『かつおトロぼっと』

共に450円（税抜き）
（企画研究室）

枕崎市漁業協同組合
魚屋まぐらぎよ www.makugyo.net



注記）ナイアシンの効能：美肌効果の他、精神の安定（食欲不振、神経衰弱、不眠症）に効果がある。
ビタミンB12の効能：赤血球の形成を助け、貧血防止や疲労回復効果がある。

令和3年度蛭子神社六月燈

今年も航海の安全と豊漁を祈願する蛭子神社六月燈が旧暦6月16日にあたる7月25日（日）に開催されました。新型コロナウイルスの感染拡大状況を鑑み、漁業に関わる私共にとっては寂しい気持ちはありますが、前年と同様に奉納旗を掲げず規模を縮小し、漁業者代表と当組合の理事、監事、参事部長会参列のもと神事のみ執り行いました。参列者一人ひとりが「航海安全・豊漁」、そしてこのコロナ禍が終息し普段の生活が一日でも早く取り戻せるよう祈願いたしました。

来年こそは状況が好転し、通常通り蛭子神社六月燈が盛大に開催される事を切に願うばかりです。



枕崎の海をきれいに!!

枕崎市は外洋に面し河川の流入もあり、台風や大雨が多い夏場には漂流物や河川からの流木等が海岸へ押し寄せするため、行政を中心に清掃活動を毎年実施しています。

毎年海の日には「枕崎の海岸を綺麗に」という思いで水産業に携わっている関係企業団体以外にも地元の水産学生など多くのボランティアの方々が参加され美化活動が開催されています。枕崎漁港内の水域では枕崎水産振興会の漁業者を中心に組合清掃船と漁船での清掃活動を行い、2時間ほどで港内はすっかりきれいになりました。

また、今年は梅雨入りから8月の中旬頃までの大雨で花渡川河口から火之神までの海岸沿いに流木等が漂着しており、今後漁船や漁場への悪影響をおよぼす恐れがあります。そのため、8月19日に枕崎市水産商工課・枕崎市漁協で回収作業を行いました。処分量はクレートで流木等を吊り上げ、4tトラック2台分ほどとなりました。



贈呈式（枕崎市外来船誘致対策）

枕崎漁港水揚げの9割近くが外来船によるものであり、積極的に誘致することが、地元水産業の振興につながるとして、9月22日、前田市長より市田組合長へ『フェイスタオル・バスタオル・ボディソープ・入浴券・ビール・お茶』などが贈られました。

贈呈式にて前田市長は「枕崎市漁業協同組合が行う外来船の誘致活動に有効活用していただきたい。」とあいさつされ、目録を市田組合長へ手渡されました。市田組合長は「今回頂きました物品を入港船に配り、外来船を一隻でも多く誘致していきたい。」と謝辞を述べました。



放流事業

本年度は上記の通りヒラメとカサゴの放流を行いました。

放流日	魚種	放流数(匹)	用船
6月4日	ヒラメ	18,000	第二十八舞丸(下舞甲士朗氏)
7月7日	カサゴ	10,000	第八千恵丸(栄村 千秋氏)



両稚魚が十分に成長し豊漁となることが期待されます。

ナマコ事業

平成30年度からナマコを放流しておりますが、事業効果を検証するため本年度から陸上の組合施設において一時的に畜養し、稚魚からのサイズを大きくしてから放流します。将来的には高単価な生産魚種への実現を目的としており、行政の意見を伺いながら組合員の収入増へと繋げていくべく試験的に取り組んでいるところです。

なお、法令的にも今後を注視しなければなりません。現在、国の方針で令和2年12月1日からナマコを無許可で採捕した場合、厳しい罰則が課せられることとなっております。



枕崎の海を守る会

枕崎の海を守る会（下舞甲士朗会長）では、サンゴの保全活動の一環として、オニヒトデの生息実態調査・駆除を平成22年以降毎年実施しています。本年度は8月26日・27日（1回目）、8月31日・9月1日（2回目）の4日間で駆除活動を行いました。

オニヒトデはサンゴを好んで摂食するため、大量発生時には被害によってサンゴに大きなダメージをあたえます。枕崎の駆除数は平成23年をピークに10匹を下回るほどに減少しましたが、大量発生には周期性があり、いつ、どのようなタイミングで起こるかかわからないため、今後も継続的に生息実態調査・駆除をすることで、サンゴの保全に努め枕崎の海を守っていきます。



遭難漁民追悼法要

今年の第71回遭難漁民追悼法要は、九月二十三日の秋分の日、西光寺で行われ、今年も昨年同様、苦渋の決断となりましたが新型コロナウイルス感染症防止の為、遺族の皆様には参列をご遠慮頂き、当組合の理事と監事出席のもと西光寺様の様式にそって、厳かに法要が執り行われました。

地域漁業の礎を築かれている最中に無念にも志半ばで尊い命を落とされた漁業者の皆様のご冥福を心よりお祈り申し上げます。



枕崎漁港氷物語

枕崎市漁業協同組合創立50周年史によると本港における製氷事業の成り立ちについて、『遠洋漁業への前提条件の一つに氷の問題がある。冷蔵設備なしには遠洋漁業は成立しない。しかし氷の出現は意外と遅かった（枕崎市史より引用）』と記述しています。史実としては明治43年（1910年）に枕崎鰹漁（株）のカツオ船「日英丸」にて氷の試験使用が開始され、大正10年（1921年）に漁船での氷の使用が一般化したとあります。その後、戦時中の大規模空爆やルース台風などの大災難を乗り越え、漁業者の重要な生産基盤として漁家経営を支えてきました。

製氷事業の変遷として昭和20年代にはカツオ船を中心として氷を供給していましたが、冷凍技術の進歩により氷蔵船から凍結船へシフトし、昭和30年代以降はまき網船団への供給が主軸となり民間会社2社と組合の製氷施設で漁港必要量である年間約3万トンの氷を安定的に供給してきました。

本稿では昭和23年から稼働し、令和元年9月に役目を終えた旧枕崎冷蔵株式会社（平成28年2月解散：以降「旧枕冷」の施設解体について記します。組合に残る記録は少ないのですが、会社としては昭和22年に資本金300万円を大洋漁業（株）と地元で50%ずつ折半出資して設立されました。施設は恵比寿町（製氷日産70t、貯氷1,800t）と外港（貯氷800t）の2か所で稼働してきましたが、近年は施設と設備両方の老朽化が進行し更新の目的が立ちませんでした。組合としても子会社（子会社化は昭和40年代とされる）である旧枕冷の存続も断念せざるを得ない状況であったため、枕崎漁港の整備に自動製氷施設設計画を位置付け令和2年4月に完成、供用を開始したことから本年度組合事業において解体することが決定され、旧枕冷2施設が73年の歴史に幕を閉じることとなりました。



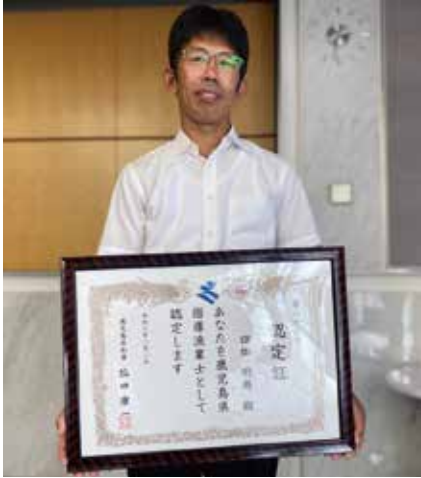
恵比須旧枕冷



外港旧枕冷

組合員の紹介！

(田畑 明寿さん)



田畑明寿さんは高校卒業後に名古屋の電気工事会社に7年間勤め、25歳の時に将来について考えた結果、父親が営む漁業を継ごうと帰郷しました。それから10年間、父の背中を追いかけながら曳縄や一本釣り漁業等の技術を学び、平成24年には新しい漁船を購入し、船主となって漁業経営を行っております。

今では、かつお・まぐろの曳縄漁業、磯建網漁業、トサカノリ漁業など多種多様な漁を行い皆様の食卓へ「新鮮でとても美味しい枕崎産の魚」をお届けしております。

また、放流事業など水産資源の保全活動に積極的に参加するなど、地域沿岸漁業の中核的推進者として、令和元年から青年漁業士として活躍してきました。さらに本年8月2日には漁業技術、経営管理能力等の優秀さが認められ、鹿児島県知事から指導漁業士の認定を受けました。今後、地域沿岸漁業のリーダーとして指導的役割を果たし、ますますご活躍いただけることを願っております。

イセエビ漁解禁

鹿児島県下のイセエビ漁が8月21日より解禁され、枕崎の初日の水揚げ数量は3.7kgで単価は4,800円から3,871円取引されました。

組合員においては月の間（満月の前後2日）に網を入れないことから実質的には8月27日より漁が始まり、現在では大サイズ（400g～800g）を主体に順調に水揚げされ例年並みの数量となっています。

今後のイセエビ漁の豊漁を願うとともに、組合としても魚価の安定に努めてまいります。



今回は暖かい海の表層を群れで泳ぐ夏から秋にかけて旬を迎えるシイラを紹介します。シイラは、魚へんに「暑い」と書くように水温の高い時期に漁獲され、枕崎の市場にも毎日のように水揚げされます。

枕崎では、「ヒイヨ」とも呼ばれ体長が1メートル以上にもなる大きな魚です。シイラは平らで長くキラキラと美しく輝いて、特にオスは成長すると頭頂部が張り出してきます。

白身で脂肪分が少なく味にくせがないので刺身やフライ、つけあげのすり身の原料として人気のある白身魚です。

枕崎の市場では、特に鮮度のいいシイラが水揚げされています。まだまだ暑い日が続きますが食欲の秋、運動の秋に値段も手ごろな「枕崎産ヒイヨ」を是非一度、食卓で味わってみてはいかがでしょうか。

水揚げされる旬の魚の紹介



上:シイラ(雄)
下:シイラ(雌)



総合加工場の新たなるチャレンジ

総合加工場では将来の工場のあるべき姿について工場部長以下職員一丸となって日々探求しているところです。

本号では、鹿児島大学獣医学部や水族館と共同で進めている研究として、カツオに含まれるとされる疲労回復成分について紹介していきます。鹿児島大学獣医学部の教授によるとカツオ類のなかでも特に本カツオには、筋肉を保護する物質であるIDP(イミダゾールペプチド)が多く含まれているそうです。研究の進め方としては、『志布志大黒イルカランド』で飼育されているイルカの餌に当組合総合加工場のB1カツオを提供して給餌前後の体液を分析することで効果を比較検証しました。その結果として、ばらつきは多少あったもののカツオを餌とすることで乳酸値が低下し、肝機能が改善するなどの好結果が得られました。提供している餌は、地元遠洋かつお一本釣船が漁獲する高鮮度のカツオのうち、総合加工場での製造過程で残渣として処理される腹皮上部の端材を提供しており、これに対しては水族館の担当者もB1の刺身用のカツオの腹皮は解凍後も身崩れせず、イルカもそれを好んで食べてくれるなど高評価してくださいました。

これまで残渣として処分してきた未利用資源を有効に活用する取り組みはSDGs(持続可能な開発目標)No.12の『つくる責任つかう責任』に合致しており、今後の研究次第では人体用として高品質なアスリートサプリメントになる可能性を大いに秘めています。

このように総合加工場としても食品を扱う事業者として、新しい取り組みに積極的に挑戦することで、多様化する消費者のニーズに的確に対応していくためのチームづくりを進めて参ります。



4 職員紹介

氏名 渡邊 智
(ワタナベ サトシ)
役職 漁船課長
入組 1995年3月20日



異動履歴

1995.03.20 製氷冷蔵部 冷凍食品課
(お魚センター内)
1996.04.01 加工場 営業課
1997.02.14 製氷冷蔵部 冷凍食品課
(二冷内)
2005.03.21 加工場 営業課
2014.05.23 総務部 共済課
2017.08.01 全漁連 枕崎油槽所
(出向)
2019.03.01 市場部 電気機材課
2020.02.01 自営部 漁船課
2021.10.01 現在



～本人より一言～

自営部漁船課の渡邊と申します。私は地元の高校を卒業後、本組合に入組して26年目を迎えました。現在では自営船第三協洋丸の運営に携わらせていただいております。毎日の操業位置や漁獲状況等の受信業務、乗組員の労務手続など多岐にわたる業務に従事しています。また本船が枕崎港だけではなく時期によっては焼津港に入港して水揚げを行うため、それに立会い、業者への船の修理依頼や食料品等の資材の手配など配属されてから日も浅いため、四苦八苦しながらも何とか頑張っています。

ただ、私の強みは、組合内での人事異動で市場部や総務部のほか、製氷冷蔵部、総合加工場とこれまで全ての部門を経験してきたことです。その経験を最大限活かし、組合の中堅職員として組合事業に少しでも貢献できるように精進してまいりますのでどうぞよろしくお願いいたします。

結びに組合員の皆様の航海安全と大漁を心よりご祈念申し上げます。

資材課

夏も終わり心地よい秋風が吹き抜ける季節となりました。

秋といえば『運動の秋・食欲の秋』ということで、資材課では冷凍食品を紹介いたします。「焼いてもよし」「鍋に入れてもよし」この機会に美味しい冷凍食品はいかががでしょうか！皆様のご利用をお待ちしております。



商品ラインナップ

ボイルホタテ	(1kg)21~25個	1,674円	無頭エビ	(1.8kg)50~60尾	4,320円
ホタテ貝柱	(1kg)21~25個	3,672円	有頭エビ	(1.8kg)50~60尾	4,320円
カニ爪	(1kg)31~35個	4,212円	辛子明太子	(1kg)	3,980円

価格が変動する可能性があります。(消費税込み価格)

枕崎市漁業協同組合

資材課

Tel:0993-72-2187

営業時間: 7時30分~16時00分

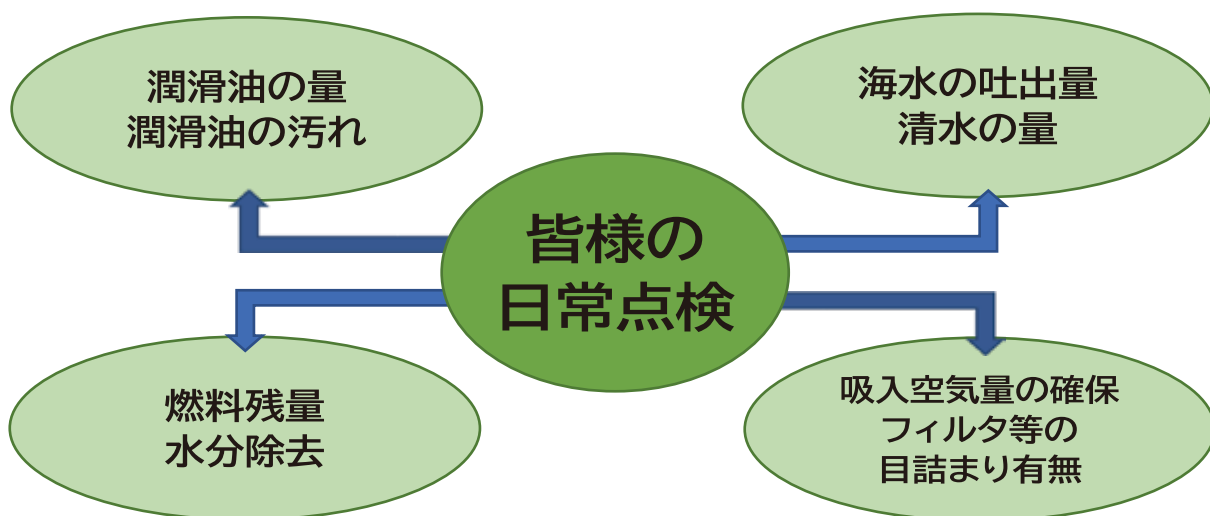
漁船保険からのお願い

漁船保険の統計では、平成29年度から令和元年度における漁船事故の総件数のうち機関事故件数は全体の約17%を占めています。

また、発生要因別では、潤滑油の劣化・不足、冷却水の不足に起因する事故が約6%となっており、**出港前点検を行うこと**で未然に防げる事故内容です。


これらの機関事故を防止するためには、組合員皆様の日頃からの点検、整備への取り組みが重要ですので、より一層のご協力をお願いいたします。

機関の性能を維持し、事故防止にもつなげる日常点検の内容！



安心・安全運航のために今一度確認！ (出漁前の基本行動)

1. 出港前点検をした？
2. ライフジャケットを着用している？
3. 安全備品類は全て搭載している？
4. 海へ出ることを他者に伝えている？
5. 気象・海象状況は確認した？
6. 連絡手段を備えている？



さて、今回の70号では、試行錯誤を重ねた新商品の開発奮闘記や、第三十二豊徳丸の竣工式、そして組合定例行事の六月燈や放流事業等を記事にしておりますので、是非ご一読のほどよろしくお願ひ申し上げます。

りました。
望を持てるニュースもありました。
史上最多の58個のメダルを獲得するなど、夢と希望を持てるニュースもありました。
中、東京オリンピック・パラリンピックが開催され、日本はオリンピックで27個の金メダルを含む史上最多の58個のメダルを獲得するなど、夢と希望を持てるニュースもありました。

朝晩はだいぶ涼しく感じられるようになりましたが、皆様におかれてはいかがお過ごしでしょうか。
新型コロナウイルス感染症終息の見通しが立たず暗い話ばかりが続く中、東京オリンピック・パラリンピックが開催され、日本はオリンピックで27個の金メダルを含む史上最多の58個のメダルを獲得するなど、夢と希望を持てるニュースもありました。

編集後記