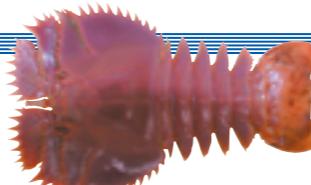


宮崎のさかなカタログ

# 宮崎のとと

Miyazaki no sakana catalogue  
Miyazaki no toto

とと【魚】幼児語で、魚の意。



团扇海老  
[uchiwaebi]



鰹  
[katsuo]



間八  
[kanpachi]



鯖  
[saba]



鮑  
[awabi]

河豚  
[fugu]



鮪  
[maguro]



鰆  
[hamo]



金時鯛  
[kintokidai]



鰯  
[sawara]



鰨  
[hirame]



鰯  
[iwhashi]

飛び魚  
[tobiuo]



鰯  
[ajii]

大鯛  
[ohnibe]

伊勢海老  
[iseebi]



鰯  
[shiira]

桑魚子  
[kibinago]



鰯  
[buri]



鰯  
[tai]

JF  
JF宮崎漁連

宮崎県漁業協同組合連合会・宮崎のさかなビジネス拡大協議会

宮崎県宮崎市港2丁目6番地  
TEL 0985(28)6111 FAX 0985(22)5759  
<http://www.mzgyoren.jf-net.ne.jp>

# 漁協案内

北浦漁協

島浦町漁協

延岡漁協

延岡市漁協

庵川漁協

門川漁協

日向市漁協

都農町漁協

川南町漁協

一ヶ瀬漁協

檍浜漁協

宮崎漁協

宮崎市漁協

南郷漁協

日南市漁協

串間市東漁協

串間市漁協

北浦灘アジ・門川金鰨

ひむか本サバ・宮崎かつおうみつこ節

五ヶ瀬やまめ・宮崎焼酎もろみ漬け(シライ)

宮崎一口あわび浦の恵・みやざき金ふぐ

問八

北浦灘アジ・門川金鰨

ひむか本サバ・宮崎かつおうみつこ節

五ヶ瀬やまめ・宮崎焼酎もろみ漬け(シライ)

宮崎一口あわび浦の恵・みやざき金ふぐ

北浦漁協

# みやざき獲れ旬のさかな

春のさかな

夏のさかな

秋のさかな

冬のさかな

## 宮崎県水産物ブランド品名鑑

問八

北浦灘アジ・門川金鰨

ひむか本サバ・宮崎かつおうみつこ節

五ヶ瀬やまめ・宮崎焼酎もろみ漬け(シライ)

宮崎一口あわび浦の恵・みやざき金ふぐ

## みやざきお魚レシピ

### 美食探訪 みやざき漁法辞典

魚乃里ぎょれん丸・漁師の味 港あおしま

レストラン海市場・海の駅 ほそしま・港の駅めいつ

プライドフィッシュ

オサカナデシコ

41 40 39 38 36 35 34 33 32 31 30 28 26 24 22

## CONTENTS

# 北浦自慢の灘アジ、ひむか本サバ

きたうら

魚  
力

北浦自慢の灘アジ、ひむか本サバ

黒潮が接岸する好漁場を擁する北浦漁協。漁業生産の大部分をまき網漁業と魚類養殖漁業が占めている。そんな中で同漁協の自慢は、宮崎県水産物ブランド品認定の北浦灘アジ、ひむか本サバ。北浦灘アジは、生きたまま捕獲して活魚船で運び、一週間以上湾内の生き簀で畜養させたものを出荷しています。これに対してひむか本サバは養殖魚。天然種苗、無投薬での飼育で安全でうまさの

乗ったサバを生産しています。ひむか本サバは、同漁協が独自に価格を設定しているのも強み。ブランドづくりに丹精する同漁協は、漁師も丁寧な作業を心がけています。ブランド魚だけでなく、購入者からの希望があれば北浦産のアピールを行っているほか、安定した水揚げがあるサバの消費を高める取り組みをしています。



**北浦灘アジ、ひむか本サバ**

北浦灘アジは回遊するマアジを生きたまま捕獲し、港内で畜養することで肉質を安定させて出荷。ひむか本サバは天然種苗、無投薬飼育による養殖で、刺身で食べられる新鮮さとうまみがある。いずれも宮崎県認証の逸品である。



詳しくは、宮崎県水産物ブランド品のページをご覧下さい。

data



○設立

昭和40年10月(宮野浦、市振、古江漁協の合併による)

○主な漁獲内容

アジ、サバ、イワシ類、養殖カンパチ、養殖タイ、養殖サバ等

○主な漁獲方法

まき網漁業、魚類養殖漁業、定置網漁業、底曳網漁業、建網漁業等

○お問い合わせ

〒889-0302 延岡市北浦町市振541番地4

TEL.0982-45-3101 FAX.0982-45-3748

URL <http://www.jf-kitaura.jp/>

延岡漁協で揚がる主な魚種はチリメン。地元で販売されているチリメンは、同漁協の名物です。また、加工についても柔らかさを残した加工を行つていて、主に関東方面へ出荷します。名前も「シラス」という違いがあります。

チリメン漁には五隻で構成する船団が五つあり、その五船団が持ち回りで船を一隻出してチリメンの魚群を探します。探し当たら翌日漁に出るという方法で出漁し、燃油の消費を抑える工夫をしています。近年はシイラの売り込みに取り組みを続けています。シイラ船は、海水冷却装置を備え、氷よりも効率的に冷やすことができるため、品質の良いシイラが提供できるようになっています。

# 延岡

のべおか

NOBEOKA

延岡市浦城からフェリーで約十五分の沖合。漁港周辺は加工場が建ち並び活気がある。

**名物・生チリメン。シイラも売り込み中**

**ちりめん料理**

柔らかいちりめんを乗せたちりめんご飯や天ぷら。水揚げされたばかりの生チリメンは、一部土々呂港でも販売されている珍味。

**シイラ**

ハワイで高級魚とされる「マヒマヒ」がシイラ。日本では宮崎県が有数の漁獲高を誇る。

延岡市浦城の沖合に浮かぶ島野浦島。産業の中心は漁業で、漁では中型・小型まき網漁のウルメやカタクチイワシ、サバ、キビナゴ、ソウダカツオなどがよく揚がります。夜のうちに集魚灯で獲る漁法で、獲れた魚のほとんどは港周辺に立ち並ぶ加工場、及び冷凍施設へ運ばれます。カタクチイワシは塩水で洗つてタレ干し(メザシ)やみりん干しカツオ節やすり身にもなります。新鮮なすり身(100%)で作るてんぶらの「あげみ」はどこの家庭でも作っていた郷土料理。現在は島野浦名物として漁協の直売所で販売されています。近年、ホンダワラ科の海藻でアカモクの種付けも行っており、水質改善、魚礁として期待されるほか、粘りのある食感で特産のあげみに加えるなどして利用が始まっています。

底引きが早朝、機船曳網が午前中、まき網が昼から午後と、1日中水揚げで賑わう。

data



- 設立 昭和24年10月
- 主な漁獲内容 チリメン、シイラ、カツオ、エビ、イカ
- 主な漁獲方法 機船曳網、まき網漁、底引き網漁
- お問い合わせ ☎882-0853 延岡市方財町230番地  
TEL.0982-33-3056 FAX.0982-33-3070



延岡市浦城からフェリーで約十五分の沖合。漁港周辺は加工場が建ち並び活気がある。

**郷土料理「あげみ」**

代表的な郷土料理「あげみ」。ほかにも、サバしゃぶ、鯛茶漬け、魚肉のハンバーグ「たっこ」など島の魚料理は格別



**直売所**  
島浦町漁協直売所「ふれあい館」。水産加工品が貰える。



**島野浦神社秋季大祭**  
11月の月夜にあわせて2日間行われる。ケンカ神輿や漁船パレード等があり、県内外から観光客が訪れる。

data



- 設立 昭和24年8月
- 主な漁獲内容 イワシ類(ウルメ、カタクチイワシ)、サバ、ソウダカツオ
- 主な漁獲方法 魚類養殖、中・小型まき、まぐろ延縄、定置網
- お問い合わせ ☎882-0096 延岡市島浦町874番地1  
TEL.0982-43-1111 FAX.0982-43-0889

# 島浦町

しまうちょう

NOBEOKA

島の加工品は鮮度保証

島浦町漁協



### セリ風景

漁で揚がる魚と並んで、多品種の養殖も特長。1尾であっても注文に応じる体制で毎朝出荷している。

庵川漁協では朝六時から水揚げが始まり、その活気は八時四五分からのセリへと続きます。魚種が多く、沿岸の小型まき網漁で獲れるイワシ、サバを中心、底引き網漁でモンゴウイカやハモ、定置網でタチウオ、マグロは延縄漁、伊勢えびは磯建て網漁と、季節によつていろいろな種類が獲れます。こうして、豊富な魚種が上がり、当日水揚げした魚を新鮮なまま出荷するのが一番の売りです。もう一つの特長が、ここで獲れるイワシは、昔からカツオの一本釣りの餌として販売されています。漁獲量がピーク時の半分以下まで減つてることから、サザエやアワビ、稚魚の放流を継続的に行っています。

庵川漁協



### 小型定置網

水揚げ後は港近くで加工されるものが多く、船が戻るとすぐに作業が始まること。大堂津や南郷をはじめ全国のカツオ船から注文される程有名です。

# 庵川

いおりがわ  
魚  
十力  
IORIGAWA



年間イワシ類約450t、サバ151t、カンパチ50t、タチウオ30t、ハモ20t、ハマチ20t、モンゴウイカ11t、イセエビ1.5tが獲れる。

まき網で揚がるイキのいいイワシ、サバ

### セリ中のブリ

年間でメヒカリ106t、チリメン180t、ハモ18t、ブリ20t、タイ15t、ハマチ2012tと、水揚げされる漁種が豊富。

延岡市漁協は平成八年九月一日に当時延岡市の最北端だった延岡東漁協と最南端の土々呂・鯛名・赤水の漁協が広域合併した組合で、沿岸漁業のさまざまな漁法で多くの魚種が揚がるのが特長です。機船曳網のチリメンに、小型底引き網のハモ、定置網のブリやタイ、また深海底引き網で獲る深海魚のメヒカリは延岡の郷土料理にもなつていて、同漁協の名物のひとつ。ほかに養殖も盛ん

でハマチがその代表です。漁で揚がる魚は主にセリにかけられます。小型定置網と刺し網、延縄漁は八時半から、小型底引きがあれば七時半からセリが始まります。機船曳網のチリメンと深海魚で、生け簍に放しておいて養殖用として業者に出荷しています。

### 養殖

入り組んだ地形で穏やかな海では養殖が盛ん。



### 一口アワビ (浦城支所)

殻長10cm程度で出荷する養殖アワビ。手頃なサイズで、身も柔らかいため、寿司ネタ等に好評。



### 沿岸漁業の豊富な魚種

**延岡市**  
NOBEOKASHI  
のべおかし  
魚  
十力  
力

### data



- 設立 昭和24年10月14日
- 主な漁獲内容 養殖タイ、養殖カンパチ、イワシ、サバ、タチウオ、ハモ
- 主な漁獲方法 まぐろ延縄、小型まき網、魚類養殖
- お問い合わせ ☎889-0602 東臼杵郡門川町庵川西6丁目188番地  
TEL.0982-63-1048 FAX.0982-63-6767



### data

- 設立 平成8年9月(延岡東・土々呂・鯛名・赤水の4漁協の合併による)
- 主な漁獲内容 チリメン、メヒカリ、ハモ、ブリ、タイ、ハマチ
- 主な漁獲方法 養殖、船曳網、大型定置網、カツオ一本釣、底曳網等
- お問い合わせ ☎889-0513 延岡市土々呂町3丁目4040番地  
TEL.0982-37-0611 FAX.0982-37-8150  
E-mail nobegyo@ma.wainet.ne.jp  
URL http://www.jf-nobeokasi.jp/

NOBEOKASHI  
のべおかし  
魚  
十力  
力





延縄によるマグロ水揚げ風景。

## 豊富な魚種、大黒柱の延縄マグロ

# 日向市

ひゅうがし

HYUGASHI

魚力

天然の良港として知られ昔から漁業が盛んな細島と美々津、幸脇の美しい海岸線を持つ日向市漁協。マグロ延縄をはじめ、大型定置網、小型一本釣り漁船などさまざまな船で漁獲の魚介の種類も豊富です。三十年ほど前まではカツオ一本釣漁が盛んでしたが、マグロ延縄漁に移行し、以前は十五トンクラスの船でなければカツオ、マグロ漁は難しいとされていましたが、現在漁具や船の近代化により四トンク

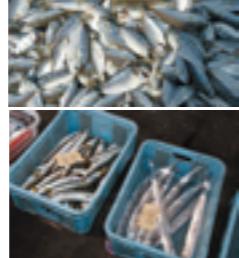
ラスの船でも大型魚が獲れるようになりました。同漁協では四十九トンクラスを中心にしてマグロ延縄漁を行っています。



### 海の駅 ほしま

細島漁港を一望できるレストランで水揚げされた新鮮な魚料理や細島の郷土料理を食べる事ができる。

物産館では、海産物や加工品を手ごろな価格で販売。



セリ

年間で、マグロ類(ピンチョウ、キハダ、メバチ)99.236t、サワラ類(タチウオ、サゴシ)75.578t、チリメン248.2t、アジ類40.9tが獲れる

### data



- 設立 平成18年4月(富島漁協と日向漁協の合併による)
- 主な漁獲内容 キハダマグロ、ピンチョウマグロ、チリメン、サワラ類、シビ類
- 主な漁獲方法 マグロ延縄、曳網、小型延縄、小型一本釣、磯建網、流刺網、機船船曳網、定置網
- お問い合わせ ☎883-0001 日向市大字細島852番地3 TEL.0982-52-4088 FAX.0982-54-8033



門川湾内にある門川漁協は沿岸の底引き網や曳き網などでイカやハモ、エビ類、カニ類が多く揚がり、機船曳曳によるチリメン漁も盛んです。早朝五時半から水揚げが始まり、セリが行われます。宮崎県水産物ブランド品の門川金鰐は、もちろん門川どれ。地元ではありませんが、そのおいしさを知つてもらおうきっかけとなりました。ブランド化に伴い販路の拡大や市場の観察など行つてあるほか、資源保護のためヒラメ、カサゴの稚魚、イセエビ、アワビの放流を続けています。

門川漁協

### 門川どれの直売が人気

# 門川

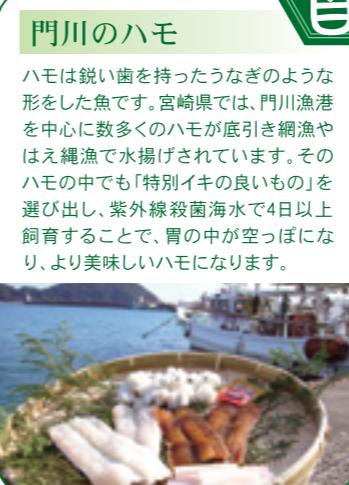
kadogawa

# 漁力



尾末神社大祭

毎年11月、赤団、青団、黄団のだんじりが町内を練り歩く尾末神社大祭には、漁業者が一丸となって祭りを盛り上げる。海の男達の熱気が溢れる。



### 門川のハモ

ハモは鋭い歯を持ったうなぎのような形をした魚です。宮崎県では、門川漁港を中心に数多くのハモが底引き網漁やはえ縄漁で水揚げされています。そのハモの中でも「特別イキの良いもの」を選び出し、紫外線殺菌海水で4日以上飼育することで、胃の中が空っぽになります、より美味しいハモになります。



### 門川金鰐

宮崎県水産物ブランド品認証第3号に認定された門川金鰐。主に、底曳網や延縄で漁獲される。6月~8月が盛漁期。

### data

- 設立 昭和24年
- 主な漁獲内容 イカ、ハモ、エビ、カニ、チリメン、カツオ、ヨコワ
- 主な漁獲方法 底引き、機船船曳、曳き網
- お問い合わせ ☎889-0611 東臼杵郡門川町大字門川尾末8807番地60 TEL.0982-63-2123 FAX.0982-63-0141





川南町漁協

多種な釣り魚、品質の高さで人気

# 川南町

かわみなみちょう



## 水揚げ

船は、昼過ぎまでには漁を終え、水揚げする。市場では種類及びサイズ毎に選別され、15時から入札が始まる。



川南町漁協は、若い漁業者も多く、マグロ延縄が中心ですが、小型船による一本釣りなどの漁業も盛んな組合です。十月～二月に揚がる金フグは、平成二十二年十一月に「みやざき金ふぐ」として九品目の宮崎県水産物ブランド品に認定（都農町漁協と共同）され、ほかに白身の高級魚アカムツ（ノドグロ）、ハモなど、魚種の豊富さと丁寧に釣り上げられた魚の質の良さに定評があります。

また、マグロ類も年間二十二億円程水揚げされ、うち四億円程が地元水揚げにより関東方面へ出荷されています。

都会で人気があるアカムツなどの高級魚ですが、近年価格が低下し、また消費される魚が限定されている

傾向も同漁協の心配材料です。そこで川南どれの新鮮で多様な魚をアピールしようと、ポスター等で宣伝に力を入れ、漁協内の直売所で調理済みの魚を提供するなどしています。

## data



- 設立 昭和56年1月(川南、川南第一漁協の合併による)
- 主な漁獲内容 アジ、金フグ、サワラ、シイラ、タチウオ、レンコダイ、マグロ、カツオ、シタビラメ、ハモ、エビ(車エビ・シバエビ)
- 主な漁獲方法 一本釣り、延縄、曳縄、小型底曳
- お問い合わせ ☎889-1301  
児湯郡川南町大字川南17437番地4  
TEL.0983-27-0026 FAX.0983-27-0343



## data

- 設立 昭和24年7月
- 主な漁獲内容 金フグ・トラフグ、ハモ、イセエビ、シイラ、アジ、カマス
- 主な漁獲方法 一本釣り、延縄、刺網、磯建網
- お問い合わせ ☎889-1201 児湯郡都農町大字川北3741番地  
TEL.0983-25-0028 FAX.0983-25-3008



## 水揚げからせりまで

フグやハモ漁は、早朝から昼前にかけて操業。昼前に戻って午後1時半から水揚げを行い、セリにかける。

都農町漁協では、十月から二月にかけて金フグやトラフグ、四月から六月のハモ、九月～十月のイセエビが水揚げのベストストリー。ハモやトラフグは活魚としても出荷されています。その他の魚は、午後二時半から始まるセリを経て、地元の鮮魚店、スーパーなどに並びます。金ふぐは、隣の川南町漁協とともに宮崎県水産物ブランド品「みやざき金ふぐ」に認定されたもので、漁獲時に氷水で活け〆めし鮮度を

保ったまま戻るという手間をかけた漁を行っています。大消費地でのホテルなどにサンプルを送って味を知つてもらう取り組みや、町の活性化協議会とともに鍋用真空パックや干物、刺身などの加工品を作っています。ブランド化協議会とともに鍋用真空パックや干物、以外にも、市場で値が付かない魚も加工品と一緒に活用したいと、取り組みを続けています。また、フグの調理師免許を持つ人も積極的な利用を呼びかけています。

# 都農町

つのちょう



## みやざき金ふぐ

宮崎県水産物ブランド品の「みやざき金ふぐ」。一本釣りか延縄で釣り上げる、100g以上のものを指す。標準和名は「シロサバフグ」だが、体表が鮮やかな金色のため「金ふぐ」と呼ばれる。



都農町漁協

チリメン漁と人気の釣り魚

# 椋浜漁協

あおきはま

AOKIHAMA

椋浜漁協



出世魚・鰆(さわら)

椋浜漁協でも、よく獲れるサワラは、成長段階で呼び名が「サゴシ」→「ナギ」→「サワラ」と変化する出世魚として有名な春の魚。



宮崎市の一つ葉から住吉  
海岸周辺の浜は、昔からチ  
リメン漁やい釣り魚が揚  
がる漁場です。チリメンは、  
佐土原にある加工場で加  
工から販売まで行っています。  
釣り魚は、各個人がクーラー  
ボックスに氷詰めにし、で  
きるだけ空気に触れないよ  
う鮮度を保つて宮崎中央  
卸市場の宮崎魚市場、中  
央魚類に出荷しています。  
活魚専門の業者に出すこ  
ともあります。

魚種は冬にマザワラ、サ  
ゴシ、夏にカツオ、真ダイ、  
チダイ。通年でタチウオ、真  
アジといった魚種が中心。  
しかし、近年は水温上昇の  
影響か、こうした魚が北の  
方に行つて、漁獲高が減つて  
いるのが現状です。そこへ南  
方系の魚が入つてきている  
のですが、そうした魚はこ  
ちらではいい値が付かない  
のが悩みです。同漁協では  
資源保護のため、カレイ、ヒ  
ラメ、イセエビなどの放流を  
行っています。



サワラ漁

釣りで揚がったサワラ。和食には欠かせない白身魚で、新鮮な刺身は格別。船上で氷詰めにして持ち帰る。

data



- 設立 昭和24年11月
- 主な漁獲内容 チリメン、サワラ、アジ
- 主な漁獲方法 機船船曳網、一本釣り
- お問い合わせ ☎880-0858 宮崎市港1丁目15番地  
TEL.0985-25-2773 FAX.0985-26-0258



年間漁獲量は、曳縄20t、刺し網74t、底曳12t、  
延縄8t、一本釣り48t。



## イセエビの刺身

一つ瀬漁協でも水揚げされるイセエビは、お刺身でぶりぶりの食感を楽しめる。9月1日のイセエビ漁が解禁になると、県内外からたくさんの人達がイセエビを求めてやってくる。



豊富な魚種。船から市場へ直接出荷

ひとつせ

# 一つ瀬漁協



一つ瀬川河口に事務所がある一つ瀬漁業協同組合。所属の船は小型船が多く、釣り客を乗せる遊漁船を兼ねています。秋から冬にかけては磯建網によるイセエビも揚がります。水揚げした魚は、漁協には揚げず、各漁業者が直接市場へ運んだり、個人で小売りをしています。それぞれが卸先を開拓しているのです。

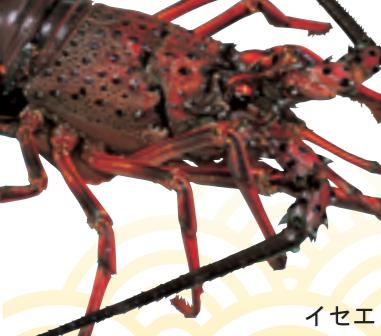
近年は温暖化等の影響か、環境の変化や乱獲による漁獲量の低下が悩みとなっています。

昔は、ハマグリやキサゴガ、イ、コダマガイ、カレイ、クルマエビがよく獲れていましたが、現在これらはほとんど獲れなくなっています。こうした状況もあり、カレイやスズキの稚魚を放流し、栽培漁業の取り組みを行っています。

data

- 設立 昭和43年
- 主な漁獲内容 イセエビ、カマス、フカ、スズキ、サワラ、サゴシ、タチウオ、カツオ、真アジ
- 主な漁獲方法 磯建て網、カマス網、フカ網、曳縄、一本釣り
- お問い合わせ ☎880-0211 宮崎市佐土原町下富田4643  
TEL.0985-73-4881 FAX.0985-73-5188





MIYAZAKISHI



イセエビ漁

9、10月が最盛期。  
市価より安く、新鮮  
なイセエビを求める一  
般客で、直売所も賑わう。

## 直営レストラン「港あおしま」

「青島どれ」や、滅多にお目にかかる  
希少な魚料理も食べられる  
漁協直営のレストラン



宮崎市漁協

水揚げ

水揚げ作業は夜中が多い。旬の時期は忙しい。  
マグロ類は3~5月、アジ類は12月や春先3、4月  
がピーク。



data —



- 設立 平成14年7月1日(内海漁協と青島漁協の合併による)
- 主な漁獲内容 アジ、イセエビ、マグロ、カツオ、シビ
- 主な漁獲方法 まぐろ延縄、まき網、磯建網、曳縄、小型底曳網、定置網
- お問い合わせ 〒889-2162 宮崎市青島3丁目5番1号  
TEL.0985-65-1011 FAX.0985-65-1012  
E-mail gyokyo@jf-miyazakishi.jp  
URL http://www.jf-miyazakishi.jp/

# 宮崎市

みやざきし

直販で「青島どれ」が人気

直営レストラン「港あおしま」  
や直売センターで新鮮な魚介  
を提供している宮崎市漁業  
協同組合は、「青島どれ」を  
目當てに訪れる一般客も多い、  
漁協です。

漁は、岸にごく近いところ  
で行うイセエビなど磯建網漁、  
沿岸部でアジなどを捕るま  
き網、遠洋のマグロはえ網な  
どが中心。沿岸のまき網漁だ  
と、夕方出漁して夜中に帰港、  
そのまま選別して箱詰めし、  
宮崎市と鹿児島の市場へ向  
けます。

イセエビ漁も同様で、青島周  
辺の磯場に被せるように仕  
掛けた建網を、明け方に  
に出漁して引き上げ、漁協の  
生け簀に入れます。

同漁協ではセリが行われな  
いため、活魚として付加価値  
をつけたり、直販を行ったり  
して、漁業者の経営をサポー  
トする努力を行っています。  
また、資源保護の観点から、  
イセエビやカサゴ、アワビの放  
流も続けています。

宮崎漁協の一番の自慢は、鮮  
度の高い高品質のチリメンです。  
獲れたチリメンは宮崎漁協に  
所属する十もの加工場で高い  
鮮度を保つために短時間のうち  
に加工処理され、天日で乾燥し  
て製品化されます。こうして出来  
た無添加・天日干しの「宮崎ち  
りめん」は主に京阪神市場、遠  
くは関東の市場に出荷され、市  
場において日本一との高い評価を  
得ています。

一年を通じて行われているチ  
リメン漁は、夏が七時、冬は七時  
半頃一斉に出漁し、南は木花、北  
は「瀬川河口、沖は黒潮本流の  
手前まで」という漁場に向かいます。  
鮮度をいかに保つかが勝負です  
が、船の速度が上がつて港までの  
時間が短縮されたことや、釜の温  
度が調整できるようになったこと  
などで、スピードアップし、チリメ  
ンのさらなる品質向上を実現し  
ました。

そのおかげで、宮崎ちりめんは  
市場関係者の中で評価が高く、  
国内で一番高いセリ値が付けられ  
ます。それが「日本一」と言われる  
理由なのです。

スピードが命の天日干し  
漁から加工まで一貫した作業で鮮度の低下  
を防ぐ。早ければ水揚げから5分後には釜の  
中で、その後は天日干しを行う。



加工場ごとに異なる味わい

十一ある加工場が、それぞれのノウハウで加工する。

販路も各自が開拓し、それが持ち味となっている。



ちりめん漁

漁は2隻のもやい船と、探索も行う運搬船1隻で「統(とう)」を構成。目の細かい網を2隻で  
ひっぱる機船船曳網漁で行う。

「日本一」の天日干しちりめん

# 宮崎

みやざき

MIYAZAKI

data —



- 設立 昭和42年4月1日(旧赤江漁協、赤江灘漁協の合併による)
- 主な漁獲内容 チリメン、マグロ、サワラ
- 主な漁獲方法 機船船曳網、まぐろ延縄、刺網、磯建網
- お問い合わせ 〒880-0858 宮崎市港1丁目9番地  
TEL.0985-29-7171 FAX.0985-29-7197  
E-mail jf-miyazaki@dolphin.ocn.ne.jp  
URL http://www.jf-m.jp/



高速で回遊するカツオを追うカツオ船は、高速移動に適したシャープな姿。



### 港の駅めいつ

日井津漁港には、南郷漁協直営のレストラン「港の駅めいつ」があり、直売所や漁業関係の資料展示が行われている。



### data



- 設立 昭和24年10月1日
- 主な漁獲内容 カツオ、マグロ、ブリ
- 主な漁獲方法 マグロ延縄、カツオ一本釣り、曳縄、定置網
- お問い合わせ ☎889-3204 日南市南郷町中村乙4614番地3  
TEL.0987-64-1155 FAX.0987-64-3242



NANGO

# 南郷漁協

なんごう  
全国に誇る近海かつお一本釣り



### NICHINANSHI

日南市漁協は三つの漁港の特長があります。油津では主に延縄漁でマグロ類(黒、メバチ、キハダ、ビンチョウ)、シイラ、トビウオ、アマダイ。大堂津ではカツオ一本釣りと延縄漁が主で、磯建網でイセエビとなっています。いずれも漁場が近く、まさに獲れたてを出荷するのが同漁協の強みで、早朝漁から戻った船が水揚げすると、七時にはセリが始まります。近年、漁船

の近代化が進んだ一方で、漁獲高は魚種を問わず減少しており、燃油の高騰とともに経営の悩みとなっています。また、各地のイベントに古くからの港町にある同漁協は地元の人たちにもなじみ深く、月二回市内開催される朝市には多くの買い物客が訪れます。また、各地のイベントに郷土料理の魚うどんや天ぷらの実演販売を出したり、カツオなどを使った加工品の製造販売も行つて人気を集めています。

### 魚となじみ深い古くからの港町

# 日南市

にちなんし



### data

- 設立 平成5年(大堂津漁協、油津漁協、鵜戸漁協の合併による)
- 主な漁獲内容 マグロ、カツオ、カジキ、イセエビ
- 主な漁獲方法 カツオ一本釣り、マグロ延縄、小型定置網、磯建網
- お問い合わせ ☎887-0000 日南市字石河588番地129  
TEL.0987-23-2111 FAX.0987-23-9404



# 栄松

さかえまつ



水揚げ

近海で揚がるイキのいいカツオ。港でセリをせず、入港し、すぐ全国消費地へ直接配送している。また、外浦漁協では、漁業技術を学びに来ている海外からの漁業研修生も頑張っています。

## 歴史あるカツオ、マグロ基地

# 外浦

とのうら

魚  
協  
力

TONOURA

年間漁獲量は、カツオ6505.3t、  
マグロ358.1t

マリンビューウー  
なんどう

外浦港から栄松ビーチ沖合まで約1時間のクルージング。船底に下りるとサンゴや熱帯魚が泳ぐ海中風景が楽しめる。



天然の良港として室町時代には大陸との貿易で栄えた歴史があり、漁港としても木造帆船で遠洋に乗出する漁師たちの姿は「南郷の漁夫は進取的で勇敢なり」と称賛されていました。外浦を代表するのはカツオ一本釣り、マグロ延縄漁。近海が多く一航海が二、三日から一週間程度。沖縄南北諸島から三陸沖にかけてカツオを追って、移動しながら漁を行っています。カツオ、マグロのほかに小型定置網、小型二本釣り、磯建網漁も行っています。

漁から帰つてみると、水揚げ量や帰船時間に合わせて漁協が出荷先を決め、運送作業をその都度行っています。できるだけ鮮度を保った状態で消費者に届けるため、天候や交通事情を把握して、配達への影響がないよう段取りをしています。

## data



- 設立 昭和24年9月
- 主な漁獲内容 カツオ類、マグロ類
- 主な漁獲方法 かつお一本釣り、マグロ延縄
- お問い合わせ ☎889-3213 日南市南郷町潟上134番地54  
TEL.0987-64-1161 FAX.0987-64-3244



外浦漁港東岸にある栄松漁協。水揚げ金額の九割を占めるのが、カツオ一本釣とマグロ延縄漁です。

同漁協のカツオ漁は二月から始まり、四月頃までは南西諸島近辺で漁をして母港に帰り、箱詰めして、新鮮でイキの良いカツオを宮崎中央市場や県内外へ出荷します。その後は、黒潮に乗つて北上するカツオを追つて房総、三陸沖で漁をして千葉県勝浦、宮城県気仙沼等に水揚げします。秋には南下する「戻りガツオ」を追い、十一月に年の漁を終えます。

マグロ漁の、近海での漁のピークは二月から四月。長さが六十～七十kmにもなる延縄を朝入れて、夕方前から引き上げます。操業は周年を行い、一航海は十日から二十日前後で、釣り上げた魚は船内で保存し、市場をみながら南郷・日南市漁協・那智勝浦・沖縄等で水揚げします。

## 漁師飯「かつおめし」

漁師達が忙しい合間に食べる、宮崎の郷土料理のひとつ。県南の甘いしょう油に漬け込んで、炊いたご飯と一緒に食べたり、お茶をかけてお茶漬けにしたりする。半ズリの白ごまやのり、わさびを添えてさらに風味豊か！



SAKAEMATSU



## data

- 設立 昭和24年9月
- 主な漁獲内容 カツオ、マグロ、シビ
- 主な漁獲方法 カツオ一本釣り、マグロ延縄、曳縄
- お問い合わせ ☎889-3204 日南市南郷町中村乙4129番地  
TEL.0987-64-0206 FAX.0987-64-3249



六月～九月、夏の都井岬の観光名物となつて、「観光トビウオすくい」を行つてゐるのが、串間市東漁協。漁船の上から海面に浮かんでくるトビウオを大きな網ですくいとる漁は観光客に好評です。



所属漁船の多くは5トン未満の小型船で、イセエビなどの磯建網漁を行つてゐる。

# 串間市

## 都井岬の観光名物トビウオすくい

漁は定置網によるブリ、アジ、サバなどの青モノ類、曳き網によるカツオ・シビ、そしてウニ漁が盛んです。ブリは十五kg～十五kgの大型の寒ブリ、六kg～七kgの小型のヒガソブリが多く、シーズンは五月～五月です。春から夏にかけては、黒潮に乗つてやつくるトビウオのシーズン。加工品は、トビウオの開きや丸干しが作られます。冬場に多いスルメイカは干物や塩辛にして、この地方では塩辛に柑橘類の果汁を入れるのがオススメの食べ方。

平成十九年度から県水産試験場の協力で母藻を放流を始めました。藻場を回復させ魚が棲みよい環境作りを目指してます。



## KUSHIMASHIHIGASHI

### トビウオすくい

6月～9月、観光客を乗せて都井岬周辺の海でトビウオすくい。網に飛び込む手応えがたまらない。



### アマダイ

地元では「ビル」と呼ばれ、すまし汁やから揚げで食べるのがオススメ。



# 串間市東

## 魚協

## data



- 設立 昭和40年10月(都井、立宇津、市木漁協の合併による)
- 主な漁獲内容 イセエビ、トビ類、ブリ、アジ類、サワラ、ミズイカ、ウニ
- 主な漁獲方法 大型・小型定置網、曳縄、磯建網、ウニ漁
- お問い合わせ 〒888-0221 串間市大字大納136の乙 TEL.0987-76-1515 FAX.0987-76-1517



# 串間市

## ブリ、カンパチの養殖基地

### 養殖の基地

国内で最初のカンパチ養殖が始まったのが串間。養殖技術はここから全国に広まつた。

## KUSHIMASHI

くしまし



### 多彩な水産物加工品

串間市漁協で獲れた魚で作った水産物加工品が多数。串間市朝市よかもん市等でも販売している。



志布志湾から沖合には黒潮が流れ、身が締まったタイ類、アジ類も多く揚がる  
水揚げ  
志布志湾から沖合には黒潮が流れ、身が締まったタイ類、アジ類も多く揚がる



# みやざき獲れ 春のさかな

マダイ  
スズキ目タイ科マダイ属  
*Pagrus major*

カツオ  
スズキ目サバ亜目サバ科カツオ属  
*Katsuwonus pelamis*

チダイ  
スズキ目タイ科チダイ属  
*Evynnis japonica*

バイ貝  
新腹足目エゾバイ科  
*Babylonia japonica*

キダイ  
スズキ目タイ科キダイ属  
*Dentex tunifrons*

アカマンボウ  
アカマンボウ目アカマンボウ科アカマンボウ属  
*Lampris guttatus*

かます  
スズキ目サバ科カマスサワラ属  
*Acanthocybium solandri*

キントキダイ  
スズキ目スズキ亜目キントキダイ科キントキダイ属  
*Priacanthus macracanthus*

ホーボ(ホウボウ)  
カサゴ目ホウボウ科ホウボウ属  
*Chelidonichthys spinosus*

ビンチョウマグロ  
スズキ目サバ科マグロ属  
*Thunnus alalunga*

ミナ(バティラ)  
古腹足目ニシキウズガイ科  
*Omphalias pfeifferi pfeifferi*

キハダマグロ  
スズキ目サバ科マグロ属  
*Thunnus albacares*

サザエ  
古腹足目サザエ科  
*Batillus cornutus*

クロマグロ  
スズキ目サバ科マグロ属  
*Thunnus thynnus*

ウチワエビ  
エビ目セミエビ科ウチワエビ属  
*Ibacus ciliatus*

サワラ  
スズキ目サバ科サワラ属  
*Scomberomorus niphonius*

みやざき 獲れ

# 夏の さかな







# 宮崎県水産物ブランド品名鑑

選び抜かれた宮崎の魚。選りすぐりの美味しさが満載です。

## 宮崎県水産物

### ブランド品とは?

#### 目的

いきいき宮崎のさかなブランド確立推進協議会が一定の基準を定め、その基準に適合するものに対し認証を行う制度を設けることによって、認証を受けた県水産物ブランド品の消費拡大及び認証品を通じて県産水産物に対する消費者の信頼を高めることを目的としました。

#### 認証基準

- ①県内で水揚げあるいは養殖された魚介類または県内産の原材料を使用した水産加工品
- ②品質あるいは規格等が特に優れている魚介類または原材料あるいは製造方法に特色がある水産加工品
- ③認証を受けることにより、認証品に対する消費者の信頼が高まり消費拡大が見込めるもの



▲宮崎県水産物ブランド認定書



宮崎県認証  
いきいき宮崎のさかなブランド確立推進協議会

## 今も昔も珍重される味

#### 手間隙かけた味

「宮崎カンパチ」は、良好な漁場環境（環境基準A水域）で漁連指定の厳選されたモイストペレットを使用し、「貫した飼育管理をしていきたい」という想いから、出荷に際しては、本件独自の「自動活け締め脱血装置」を使用し、鮮度と歯触りを永く保つことがで



KANPACHI



## 間八

宮崎県水産物ブランド品第1号

間八のカルパッチョ  
ワインビネガー、オリーブオイル、岩塩、コショウを合わせたソースと間八の刺身とたっぷりの野菜で食べる家庭のイタリアン。



## 北浦灘アジ

宮崎県水産物ブランド品第2号

「味」のよさが、  
名前の由来。  
鮮度が命、  
こだわりの味

「北浦灘アジ」は、全国でも三指に数えられる波の荒い日向灘に生息するアジをまき網で漁獲し人の手を触れずには港まで持ち帰ります。漁獲後二週間以上餌を一切与えずに蓄養して胃内容物を除去することによって脂を全身に回らせるため味にまろやかさがあるのが特徴です。

宮崎県水産物ブランド品名鑑

#### あじのなめろう

新鮮なアジが手に入ったら是非挑戦してもらいたいのが、アジのなめろう。ねっとりとして深い味わいのなめろうは、お酒のつまみにもぴったりです。



A J I

標準和名:  
あじ  
(スズキ目 アジ亜目 アジ科 マアジ属)  
英名:  
japanese jack mackerel  
学名:  
Trachurus japonicus

## 夏魚の横綱

H A M O

#### 日向灘の輝き

「門川金鱈」は、主に底曳網や延縄で漁獲されます。6~8月が最も盛んに漁獲されますが、小型底曳網漁業では周年漁獲されます。傷みを避けため底曳網の操業時間を極力短くし、規格は400g以上1kg以下のものと定められ、小骨の多さが欠点といえますが、その小骨が気にならない程細かくなる様、非常に細い間隔で身に切り目を入れる「骨切り」という技術があります。

#### ハモのゼリー寄せ

一口大に切り、茹でたハモに、枝豆、さつと蒸したウニ、だし汁で作ったゼリーをあわせた夏においしい一品。



宮崎県水産物ブランド品第3号

## 門川金鱈



標準和名:  
はも  
(ウナギ目 アナゴ亜目 ハモ科 ハモ属)  
英名:  
pike eel  
学名:  
Muraenesox cinereus



門川町は、日向灘に面した宮崎県北部に位置する漁業が盛んな町です。  
京都の夏を彩る祇園祭は、別名「鱧(ハモ)祭り」と呼ばれ「ハモと言えば京都」と思っている方が多いと思いますが、実は日向灘でも多く漁獲されています。

宮崎は、黒潮洗う日向灘に面し、比較的高温を好むカンパチにとって全国でも恵まれた環境にあります。外海に面し赤潮が殆ど発生しない良好な環境で、種苗から成魚まで指定したモイストペレット餌料を使用し、一貫して飼育管理をしているため肉質が均一で締まった良品が生産されます。





自然豊かな  
環境が育む美味  
ヤマメはサクラマスと同一  
といわれ、サケと同じように  
川を下つて成長しますが、  
ヤマメは川を下ることなく、  
陸封型として、一生川で育  
ちます。

ヤマメは美味しい魚で  
刺身、背ごし、塩焼き、  
バター焼き等、色々な料  
理方法で食べることができます。  
「五ヶ瀬やまめ」は、  
日向灘に注ぐ五ヶ瀬  
川の源流奥深い地に  
ある養魚場で、ミネ  
ラルを多く含む水源  
を利用して育てられ  
ています。定められた  
種苗と施設において、無  
投薬で飼育管理すること  
を条件にしています。



標準和名:  
やまめ  
(サケ目 サケ科 サケ属)  
英名:  
Masu trout  
学名:  
Oncorhynchus masou masou

## 溪流の女王 YAMAME

### ヤマメの塩焼き

溪流魚の中でも大変味がいいことで  
知られるヤマメは、塩焼きが絶品。皮  
は香ばしく、身はふっくら。酢醤油を  
かけて美味しい召し上がれます。



## 宮崎県水産物ブランド品第6号 五ヶ瀬やまめ



宮崎県水産物ブランド品第6号

## 宮崎焼酎 もろみ漬け(シイラ)



宮崎県水産物ブランド品第7号



### MOROMIZUKE じわり、 じわり、 じわ 美味。

#### 工夫が生んだ味

宮崎県では、全国でトップクラスのシイラ漁獲量を誇るもの、加工技術が乏しいことにより、未加工のまま安価で県外へ出荷されているのが現状です。このシイラを、もつと魅力ある商品にできないかと  
いう思いから生まれたのが「宮崎焼酎もろみ漬け(シイラ)」です。地元の特産物である焼酎の粕に麹を加えて熟成させておいた漬け床に、3枚に卸したシイラの切り身をじっくり漬け込みます。そして、その切り身を網の上で炙って仕上げます。

おにぎり  
温めてそのまま召し上がっても十分においしい「宮崎焼酎もろみ漬け(シイラ)」。おにぎりの具に使ったり、お茶漬けでいただくのもオススメです。



KATSUOUUMIKOBUSHI  
宮崎県水産物ブランド品第5号

## 宮崎 かつおうみっこ節

うまい、  
うまい、  
うまい、  
一番!

#### 伝統の味を今に

ゆ節は、何処の家庭でも日常的につけられ、庶民の味として今日まで親しまれています。その味を宮崎の味として伝えるべく、日南市漁協女性部加工グループが、大堂津漁港で水揚げされたカツオを材料に、添加物を一切使わない伝統製法で商品を仕上げています。



彩り竜田揚げ  
しっかりと味がしみわたった「うみっこ節」の表面をカラッと揚げて、かぼちゃや人参等を添えれば見た目も鮮やかな一品の完成。一手間かけるとまた違った味わいが楽しめます。



宮崎県水産物ブランド品第4号

## ひむか本サバ



大地の恵みが  
生んだ豊潤な味  
北浦町は、日向灘に面した宮崎県最北東端に位置する自然豊かな町です。養殖業が大変盛んな北浦は、山と海が隣接するため、大地の恵みが、豊富な漁場を作り上げています。

北浦養殖マサバ協業体では、県内でも珍しいサバの養殖に平成十二年から取り組んでおり、年々成果を上げてきました。ひむかサバは無投薬で管理、養殖された安全・安心、しかもお客様に直接出荷するため、鮮度がよく、おいしい魚です。

標準和名:  
さば  
(スズキ目 サバ亜目 サバ科 サバ属)  
英名:  
pacific mackerel  
学名:  
Scomber japonicus

## 光り物の代表格

SABA



迅速な出荷を可能にするため「油圧式ユニッククレーン」の設置や出荷調整を図り毎日の出荷体制を構築する等、より新鮮でおいしいマサバの提供を目指しています。



### 中華風焼きサバ

長ねぎと生姜と一緒に焼き、味付けは、豆板醤、酒、砂糖、醤油で中華風に仕上げます。

## 宮崎県水産物ブランド品第8号

認証  
第8号

# 宮崎一口あわび

磯の王者  
HITOKUCHI  
AWABI

標準和名:  
クロアワビ(古腹足目ミミガイ科)  
英名:  
Abalone  
学名:  
Haliotis discus

## 磯に輝くダイアモンド



### アワビの刺身

やはり刺身が最高!一口サイズ(養殖)で調理も簡単ですので、ぜひ高級食材を手軽に味わってください。

近年クロアワビの漁獲量は減っています。県内では、殻長10cm以下の天然アワビに漁獲限を設けると同時に、種苗放流にも取り組んでいます。そんな中、アワビをもつと手軽に味わって貰おうと、JF延岡市がアワビの養殖に成功しました。延岡市南浦周辺海域の静かな入り江で、良質な海藻のみを飼料とし、およそ半年で2年間飼育して5cm以上、10cm未満のサイズで出荷します。

「宮崎一口あわび」は、生で食べても、火を通しても肉質が適度にやわらかく甘みがあるのが特徴です。



嬉しい海の王女。  
体表が鮮やかな金色に輝いています。金とふく(福)がつく!これ以上のが縁起物はありません。フグと呼ばれていました。金ふぐの産地。みやざき金ふぐ農町・川南町では「金ふぐ」と言えば、山口県のトラフグとは異なり、白身。軽く炙って焼き切りにし、ボン酢で食べれば、上品な旨みが口の中に広がります。トラフグをフグの王様と呼ぶのであれば、「みやざき金ふぐ」は、「日向灘の金色の王女様」といったところでしょうか。料理法も刺身・焼き切り・鍋・唐揚げ。

認証  
第9号

# みやざき金ふぐ

宮崎県水産物ブランド品第9号



### 金ふぐ鍋

沸騰した湯でさっとしもふりをすると、臭味とアクが取れます。野菜と一緒にお鍋にするのがおいしいだし味わえる一番のレシピ。



# 海の黄金 KINFUGU

標準和名:  
シロサバフグ(フグ目フグ科サバフグ属)  
英名:  
Green rough-backed puffer  
学名:  
Lagocephalus wheeleri Abe



**カボチャとちりめんのかき揚**

**【材料】(4人分)**  
ちりめんじゃこ…50g、かぼちゃ…200g、卵1個+冷水…2/3カップ、小麦粉…2/3カップ、揚げ油…適宜

**【作り方】**

- ①かぼちゃを細切りにし、水気をしっかりとふき取る。
- ②ボウルに小麦粉、溶き卵+冷水2/3カップを入れ、さっくりと混ぜ衣をつくる。
- ③別のボウルにかぼちゃ、ちりめんじゃこを入れ、小麦粉を少々加えひと混ぜする。④の衣を様子をみながら加えて、全体にからまる程度にざっと混ぜ合わせる。
- ④揚げ油を170℃に熱し、③を木べらですくって菜箸などで油に落とし、両面がカリッとするまで揚げる。油をきって器に盛りつける。

**かつおの二色焼き**

**【材料】(4人分)**  
かつお…400g、A(醤油…大さじ2、みりん…大さじ1、酒…大さじ1、しょうが…にんにくのすりおろし各少々)、片栗粉・白ゴマ・油…各適量

**【作り方】**

- ①かつおを食べやすい大きさに切る。
- ②Aの調味料に①を加え、20分程漬け込む。
- ③②に片栗粉と白ゴマをまぶし、少し多めの油でフライパンで焼く。

**ぶりのユッケ風納豆のり巻**

**【材料】(4人分)**  
ぶり…200g、納豆…4パック、味付けのり…16枚、キムチの素…大さじ1(食べるラー油 適量でもOK)、オイスターソース…小さじ1、醤油…少々、葱…適量、卵黄…1個

**【作り方】**

- ①ぶりを1cm角に切る。
- ②①にキムチの素、オイスターソース、醤油を加えませる。さらに、卵黄、刻み葱を加えてませる。
- ③納豆を付属のタレを加え、よく混ぜておく。
- ④のりに、納豆とぶりを盛り、巻いて食べる。
- ※食べる直前に盛り付けると、のりがパリパリの状態でより美味しいだけます。

**きびなご天丼**

**【材料】(4人分)**  
きびなご…約30尾、ご飯…適量、揚げ油…適量《衣》薄力粉…100g、冷水…150cc、卵…1個《タレ》みりん…100ml、濃口醤油…100ml、だし汁…200ml、砂糖…小さじ2

**【作り方】**

- ①タレの材料を鍋に入れ、ひと煮立ちさせる。
- ②衣の材料を混ぜ合わせる。
- ③きびなごを衣にくぐらせ、180℃の油で揚げる。
- ④器にご飯を盛り、③の天ぷらを盛り付けたらタレをかけ、大根と生姜を添える。

**シイラの和風アボカドソース添え**

**【材料】(4人分)**  
シイラ…800g、アボカド…1個、海苔の佃煮…小さじ4、塩・コショウ…少々、油…適量

**【作り方】**

- ①シイラはお好みの大きさに切り、塩・コショウをふる。
- ②フライパンに油を加え、①のシイラを焼く。
- ③アボカドはつぶし、海苔の佃煮を加えて和える。
- ④②を皿に盛り、③のアボカドソースを添える。

**鰯の香味フライ**

**【材料】(4人分)**  
鰯…2尾、しょうが…1片、にんにく…1片、大葉…3枚、長ネギ…5cm、小麦粉…適量、卵…1個、パン粉…適量、揚げ油…適量《タレ》しょう油…大さじ3、酒…大さじ3、塩…小さじ1/3

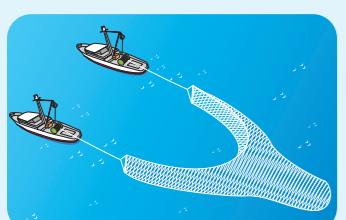
**【作り方】**

- ①鰯は三枚におろして、骨を抜いて3つに切る。
- ②にんにくとしょうがはすりおろして、しょう油、酒、塩と混ぜる。
- ③大葉と長ネギは千切りにする。
- ④鰯に②をまぶし、5分おく。
- ⑤④の汁気を切り、小麦粉、溶き卵、パン粉の順につけて揚げる。
- ⑥大葉と長ネギを添える。

# みやざき 漁法辞典

Fishing method.4

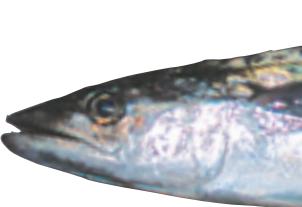
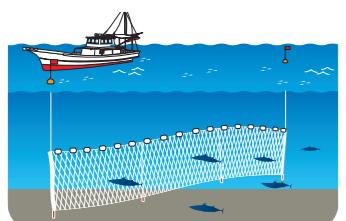
## 船びき網漁業



朝から夕方にかけて、浅い海で袋状の網を2隻で引き、「チリメン」と呼ばれるイワシの稚魚を漁獲します。

Fishing method.6

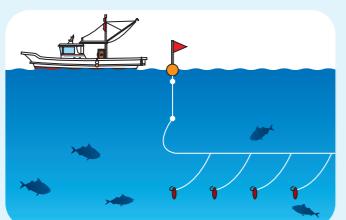
## 刺網漁業



魚の通り道に網を張り、サワラ、カマス、キス、ボラなどをからめて漁獲します。

Fishing method.8

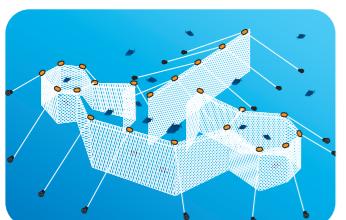
## はえ縄漁業



釣針にえさを付けた縄を海に流して、タイ、フグ、トビウオ、シイラ、アマダイ、オオニベなどを釣ります。

Fishing method.10

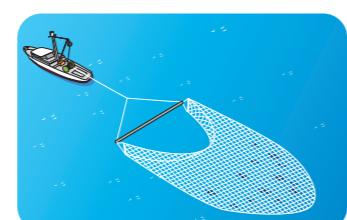
## 定置漁業



魚の通り道に網を仕掛け、ブリ、アジなどが泳いで網の奥に迷い込んだところを漁獲します。

Fishing method.5

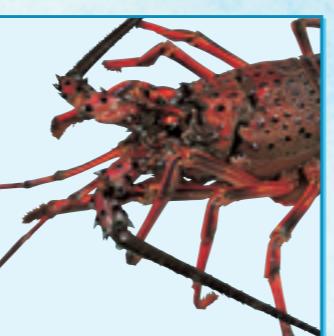
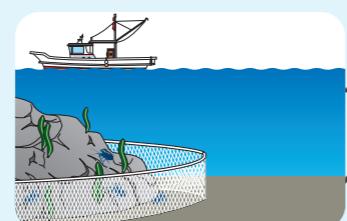
## 小型底びき網漁業



主に夕方から朝にかけて、袋状の網で砂地の海底をひき、エビ、カニ、ヒラメなどの海底にいる魚を漁獲します。

Fishing method.7

## 磯建網漁業



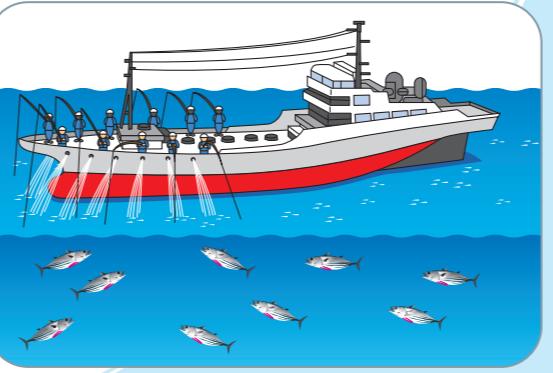
重りを付けた網を沈め、イセエビなどの海底にいる魚をからめて漁獲します。

宮崎県は、九州の南東に位置し、古くは日本書紀、古事記に「ひむかの国」と記されており、神話と伝説の地であり、その海岸線は総延長398kmにもおよび、海面漁業は県北部では、まき網漁業、養殖漁業、小型マグロ延縄、県中部では小型マグロ延縄、機船船曳網、一本釣、さらに県南部では、カツオ一本釣、マグロ延縄が盛んに行われている。

特に、近海カツオ一本釣り・沿岸マグロはえ網漁の水揚げ量は日本一となっている。

Fishing method.1

## かつお一本釣漁業



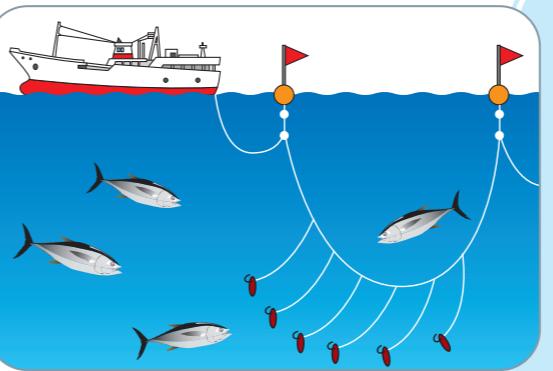
広い海原に魚群を追って、カツオや小型のマグロなどをさおで1尾1尾釣ります。生きたイワシと海水をシャワーのようにまいて魚を集めます。



KATSUO IPPONBO

Fishing method.2

## まぐろはえ縄漁業



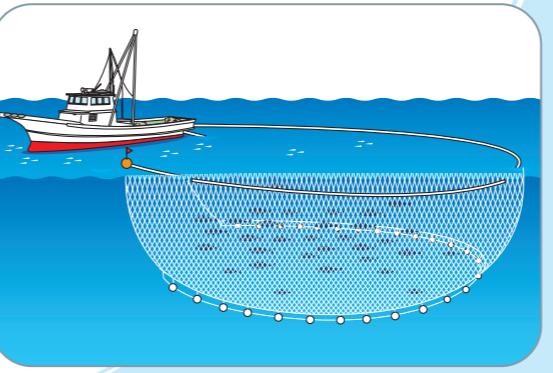
釣針にえさを付けた縄を約100km海に流し、マグロ、カジキなどを釣ります。午前中に縄を流し、夕方から揚げ始めます。



MAGURO HAENA

Fishing method.3

## まき網漁業



5隻程度で船団を組み、夜に海にでます。イワシ、アジ、サバの魚群を発見すると、照明を明るくして魚を集め、集まったところを網で囲んで漁獲します。



MAKIAMI

# 探訪美食

Bisyoku Tanbou

宮崎獲れの  
新鮮な魚料理が味わえる

宮崎のレストラン

美食探訪～宮崎獲れの御食事処～

## きたうら海市場 レストラン 海市場

〒889-0301  
宮崎県延岡市北浦町古江2501-60  
TEL.0982-24-5580  
●http://kitaurara.jp/  
■営業時間：月～金10:30～O.S.14:00  
土・日・祝10:30～O.S.15:00  
■定休日：火曜日（時期によって変動あり）



鮮魚や加工品が堪能できる北浦の人気スポット。鮮魚や加工品などの物産スペース、地獲れ牡蠣を炭焼きで食べられる牡蠣小屋を併設。さばき立て握りたての刺身や寿司をはじめ、焼き物や煮物、揚げ物など25種以上をバイキング形式で味わえる。どれもカンパチやタイ、ミズイカ、アジなど北浦朝獲れの鮮魚をふんだんに使用している。鮮度を重視しているため平日は14時までの入店。



宮崎の海の味が堪能できる、「魚乃里ぎょれん丸」。店内には24トンの大きな活魚槽を設置している。1階は、県内の水産物が所狭しと顔を並べ、地元ならではの様々な商品が手に入る販売所となっている。



2階は、新鮮な宮崎の魚料理が味わえるレストランで、60席の広々とした空間、大きな窓に広がる日向灘を望みながら、ゆったりと心のこもった料理を楽しむことができる。宮崎県水産物ブランド認証品の品格と美味しさに加え、料理長が腕によりを掛けた料理は格別。

## 魚乃里 ぎょれん丸

〒880-0858  
宮崎県宮崎市港2丁目6番地  
●TEL.0985-28-6114  
■営業時間  
【1階販売所】月～木10:00～17:30・金～日10:00～20:00  
【2階レストラン】1月～木11:00～14:30(昼のみ)  
金～日11:00～14:30・17:00～20:30



黒潮流れる日向灘で  
獲れた新鮮な海産物  
や加工商品を多数取り  
揃える「海の駅ほしま」。  
レストランでは地元の食材を生かした細島ならではの名物料理  
が食べられる。



## 海の駅 HOSOSHIMA ほしま

〒883-0001  
宮崎県日向市大字細島769-4  
●TEL.0982-52-0771  
●http://www.jf-hyugashi.jp/  
■営業時間：【レストラン】11:00～15:00(OS14:30)  
【物産館】10:00～17:00  
■定休日：月曜日（祝日の場合は翌日）



その一つに「こなます」というものがある。細かく刻んだカツオの身をご飯に混ぜておにぎりを作り、それをじっくりと焼き上げる。細島に伝わるカツオの焼きおにぎりだ。他にも鮪の胃袋をだし汁と調味料で煮込んだ「ごんぎり煮」など他では味わえない郷土料理を堪能することができる。

## 港の駅 めいいつ

〒889-3204  
宮崎県日南市南郷町中村乙4862-9  
●TEL.0987-64-1581  
●FAX.0987-64-3892  
■営業時間：【レストラン】10:30～15:00(OS14:30)  
【物産館】9:30～17:00  
■定休日：月曜日（月曜日が祝日の場合は翌日が休み）・第3火曜日  
※臨時休業の場合もあります。



南郷漁協が運営する「港の駅めいいつ」では、その日水揚げされた魚介類や、地元で採れる新鮮な野菜を使って、南郷町に昔から伝わる料理などを提供している。漁協が港の敷地内で営業しているだけあって、ネタの新鮮さは天下一品だ。館内の物産販売コーナーでは、新鮮な魚介や天ぷらなどの加工食品、地採れ野菜などを販売している。



人気の  
さしみ定食は  
新鮮美味！

青島漁港内にある漁協直営の食事処「港あおしま」。料理はいずれも漁師直伝の豪快なメニューが並ぶ。その日の仕入れで変わる海鮮丼は新鮮な地どれの刺身が惜しげもなく盛りつけられる。見るも豪快、食べて大満足の人気メニューだ。また忘れてはいけないのが、看板メニューでもある伊勢エビのみそ汁が付く港あおしま定食と刺身定食。大きめの椀に伊勢エビの半身がどかっと入ったみそ汁が見た目も豪華。その他、伊勢エビの刺身やフライなど青島どれの伊勢エビ料理が充実。



〒889-2162  
宮崎県宮崎市青島3丁目5番1号  
●TEL.0985-65-1011  
●FAX.0985-65-1012  
●http://www.jf-miyazakishi.jp/  
■営業時間：11:00～14:30(オーダーストップ)  
■定休日：月曜日（祝日の場合は翌日休）





## 女性目線のブランドコンセプト商品 オサカナデシコ

魚をもっと食卓に。

漁連プライベートブランド商品開発中!

「宮崎のおいしい魚をもっと食べてほしい」という漁業者の思いを込めて、カジュアルに魚を楽しむことを追求する食のブランド「オサカナデシコ」が誕生しました。

「魚は好きだけど、調理も後片付けも大変。でも栄養があるって美容にもいいから、本当はもっと食べたい」そんなアナタのために美しい海の恵み、宮崎の財産であるお魚の素材を活かし、余計なものはできるだけ使わず、ひとりで食べる食卓も大切な人たちとの美味しい時間もあなたを笑顔にできる、安全で信頼できる商品づくりを始めました。

●<http://osakanadeshiko.com/>

オサカナデシコ

検索

- 魚 × 野菜
  - 魚 × フライパン
  - 魚 × のっけるだけ
- 簡単調理、忙しい女性へ贈る  
三つのシリーズ



## 魚呂里 ~ぎょり~

JF宮崎漁連から加工品の新ブランド誕生。魚の新しいカタチ始まる。

「GYORORI」はJF宮崎漁連が展開する水産物の加工品ブランドです。気軽に魚を摂取できるよう味付けされ湯せんと加熱するだけの三次加工品から、業務用の1.5次加工品までさまざまな形態で商品を発信しています。



漁師が選んだ、本当においしい魚  
**PRIDE FISH**

漁師が選んだ、本当においしい魚。  
それが、PRIDE FISH -プライドフィッシュ-

プライドフィッシュプロジェクト始動中!

魚離れが年々進む中、本当においしい魚を食べたことがある人はどれだけいるでしょうか。思わず感動せずにいられない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、地元漁師が自信を持って勧める魚「プライドフィッシュ」を広めるプロジェクトが始まりました。



各県JFグループが、春夏秋冬ごとにそれぞれの季節に旬を迎える魚の中から「プライドフィッシュ」を1種ずつ選定。買える店、食べられる店もご紹介します。地元、あるいは旅行先で「美味しい魚を食べたい!」と思ったらまずサイトをチェックしましょう!

●<http://www.pride-fish.jp/>

プライドフィッシュ

検索

HOME お問い合わせ サイトマップ 大字サイズ 小字サイズ 検索



プライドフィッシュとは プロジェクトについて 全国のプライドフィッシュ おいしいレシピ おいしい魚・賞味のお店 おいしい魚のお話



▲プライドフィッシュ公式サイト