



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、滅多にお目にかかれない希少な魚料理も食べられる
漁協直営のレストラン



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」を目当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、遠洋のマグロはえ縄などが中心。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、宮崎市と鹿児島市の市場へ向

けて鮮魚として出荷します。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ておいた建網を、明け方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。

宮崎市

直販で「青島どれ」が人気

みやざきし



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、小型底曳縄
- 年間漁獲量 994t(平成21年度)
- 年間水揚げ高 5億9,100万円
- 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/>

