

宮城県漁業士会 仙台市青葉区本町3丁目8-1(宮城県農林水産部水産業振興課内) TEL022-211-2934 FAX022-211-2939



アナゴ漁の出漁準備風景(石巻市小湊浜:木村千之指導漁業士提供)

ごあいさつ

宮城県漁業士会 会長 内海 信吉



本格的な春を迎え、会員皆様におかれましては御清祥のこととお慶び申し上げます。また、関係機関の皆様方には、日頃より本会の活動に対し、御理解と御協力を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、当漁業士会は平成二年度に結成されて以来、今年で十八年目を迎えます。会の活動の中では、様々な課題に対する研修、先進地視察や異業種との交流を行ってまいりました。過去には海外研修も四回実施致しました。近年は、グリーンツーリズムの普及により体験学習の要望が高まり、協力を行うようになっております。しかし、私達漁業士の活動が世間に認知されているとは言い難いのが実情です。このため、会のあり方について、会員の皆様と十分議論を重ね、活動内容を積極的にPRし、地域に漁業士を活用してもらえよう努力していきたいと考えております。生産活動は忙しいことと思いますが、積極的に参加していただきたいと考えております。

食料生産事業はなくなる事はありません。しかし、生産者としては、安全には十分気を配る必要があります。農林水産省の消費モニター調査でも消費者は国産(安全)、産地(ブランド)を重視している結果が出ています。私達は消費者の信頼を裏切らないよう努力をしていく必要があります。

昨年、一昨年と本県の沖合では大きな海難事故が発生しています。漁業士の皆さんには、率先してライフジャケットを着用し、安全対策を十分意識して操業していただきたいと思っています。

最後になりますが、会報の発行に当たり、関係機関の皆様及び寄稿、編集に御協力いただいた皆様に御礼申し上げ、挨拶と致します。

一次産業交流会を開催しました！

宮城県漁業士会事務局

平成十九年七月二十八日の土曜日、夏の強い日差しの中で、当会主催の一次産業交流会が、石巻市万石浦、袖の浜及び宮城県水産研究開発センターを会場として開催されました。

一次産業交流会は農林漁業の担い手が、お互いの産業について視察交流を行い、理解を深めることを目的として、平成十二年から開催されてきましたが、最近は内容がマンネリ化し、参加者も少なくなつて、交流会のあり方そのものが問われてきました。

このため、今回の交流会では内容を

一新し、「楽しく遊び、おいしく食べながら海のことを知ってもらおう」をコンセプトに、次の内容としました。

- 万石浦のアサリ漁場見学
- 地曳網体験
- 刺網の魚はずし方教室
- 宮城県水産研究開発センターの見学

● 食の交流（参加者が持ち寄った自慢の食材によるバーベキュー）

この内容で募集したところ、ご家族での参加を含め、漁業士会から十人、農業士会から八人、林業研究協議会から十二人の参加があり、ここ数年では最も多い交流会となりました。

○万石浦アサリ漁場見学

阿部正春指導漁業士、内海広志青年漁業士の漁船に分乗し、佐須浜から万石浦の阿部指導漁業士のアサリ漁場に移動して、万石浦の環境やサキグロタマツメタの説明を受けた後、参加者全員で潮干狩りを行いました。潮干狩りの時間はわずかでしたが、皆夢中になってアサリを掘り、中にはバケツ一杯獲った猛者もいました。



漁船に分乗する参加者



サキグロタマツメタの説明を受ける子供たち



潮干狩り

○地曳網体験

宮城県水産研究開発センター主催の「親子海の教室」で行った地曳網体験（当漁業士会も協力）に参加させていただきました。潮の具合が悪かったのか、網に入った魚は少なく、一番の大海物は不法投棄されたテレビでした。参加者は海でもこのようなことがあるのかとびっくりしていました。



地引き網に参加

○刺網の魚はずし方教室

袖の浜前に仕掛けておいた刺網（一反）を引き揚げ、掛かった魚をはずしながら刺網の仕組みや魚の名前について、阿部指導漁業士から説明を受けました。

網に掛かったのはアカシタビラメ、

カタクチイワシ、アイナメ、シヤコ、イシガニ、ヒトデ等で、特に林業関係の参加者や子供たちに好評でした。



刺網のはずし方教室

○宮城県水産研究開発センターの見学

参加した子供たちを中心に、施設内の見学を行いました。

説明は、宮城県水産業振興課の酒井技術副参事、伊藤技術主幹にしてくださいました。

○食の交流

様々な体験を行った後は、今回のメインイベント「食の交流」を行いました。

参加者自慢の食材を持ってきただけあっていずれも美味でした。



参加者でバーベキューの準備

食材の中でも水産物は人気で、皆先を争って食べていました。特に子供たちにはホタテガイやホッキガイの人气が高く、食育の観点からも効果があったと感じました。(漁業士には路地物のトマトやシイタケが人気でした)

※参加者が持ち寄った生産物

①農業…トウモロコシ、トマト、ミニトマト、ナス、

キャベツ、パプリカ

②林業…シイタケ、漬け物、炭

③漁業…ホタテガイ(十三浜)、

カキ(石巻湾)、ホッキガイ

(浦戸)、ホヤ(志津川)、

イカ、魚(スズキ、クロソイ、

アイナメ、イシモチ等)、あさり

汁、味付けのり(宮戸西部)



農・林・漁のたくさんの食材で大満足でした



〈交流会を通じて〉

今回の交流会では、参加者全員が楽しく過ごすことができ、お互いの生産物に対する意識の醸成が図られました。また、参加者間で生産物の交流をしましょうと名刺交換する姿があったなど、課題であった生産物の交流というものが食を通じてできたと思われました。

交流会の終わりに当たって、農業士会の副会長さんから「来年は農業士会が主催となって開催します。」との言葉いただきました。

来年も楽しく交流会ができるものと期待しています。今回参加できなかった会員の皆様、来年はぜひ参加してください。



協力いただいた漁業士さんありがとうございました

漁業士研修の報告

平成十九年度

漁業士研修会

宮城県漁業士会事務局

当会会員の知識向上を目的に、平成十九年六月十二日の通常総会後に開催し、三十九名の会員が参加しました。今回の研修会は、①「漁業と魚類防疫の重要性」(宮城県内水面水産試験場主任研究員 熊谷明氏)、②「救命胴衣着用推進運動について」(宮城海上保安本部交通課長 藤田啓一氏)の二題で、いずれも昨今の緊急的な問題に対する内容であることから、参加者は真剣に聞き入り、熱心に質問していました。



海難防止講習会

東北・北海道ブロック

漁業士研修会

宮城県漁業士会事務局

東北・北海道地区の漁業士の研鑽と相互連携を深めることを目的として、平成十九年七月十日と十一日の両日、山形県鶴岡市を会場として開催されました。

研修会には漁業士及び各県担当者約七十人が参加し、本県からは内海会長、阿部悟指導漁業士、高橋源一指導漁業士の三名が参加しました。

はじめに、(独)水産総合研究センター中央研究所の木村利用加工部長から「水産資源の有効活用」と酒田海上保安本部交通課の工藤管理官から「海難防止について」の講演が行われ、続いて今年度のテーマである「水産物の鮮度保持」について、各県の魚市場における鮮度保持事例、漁獲物の流通の状況等について意見交換が行われました。

七月十一日に行われた視察研修では、山形県栽培漁業センター、鼠ヶ関港、庄内観光物産センターを見学しました。

栽培漁業センターではヒラメ、クロダイ、アユ、モクズガニ、アワビを生産しており、このうち、ヒラメ及びアワビの生産施設を見せていただきました。

鼠ヶ関港は港湾施設ですが、山形県



研修会参加者

漁協の鼠ヶ関支所と荷捌き場があり、小型機船底曳の主要な水揚げ場所となっているとのことでした。視察当日は一隻の漁船がツブやフゲ、アジ、カワハギ等を水揚げしていました。

なお、アジは氷水が入った発泡スチロールに収容されていたことから、出荷に際しては鮮度保持に気を配っているようでした。

庄内観光物産センターは鶴岡市内にあり、海産物、農産物(メロン等)、お土産品を販売していました。販売していた海産物はヒラメ、マダイ、ハタハタ、ホウボウ等の近海産魚類のほか、ツブやイワガキ等の貝類で「庄内ヒラメ」のように「庄内〇〇」と名称が付けられており、買い物客(観光客)の購買意欲を誘うよう工夫がされています。



鼠ヶ関港



山形県栽培漁業センター

漁業士会からのお知らせ
海人では、皆様からの原稿をお待ちしています。内容は自由で、四〇〇字詰め原稿用紙一枚から二枚にまとめ、漁業士会事務局まで送付してください。

女性漁業士交流会

宮城県漁業士会事務局

今年度は八月二十九日と三十日の両日、青森県鯺ヶ沢町を会場として開催されました。

今回の交流会では青森県、岩手県、宮城県、茨城県、千葉県から二十四人の女性漁業士が参加し、漁業における女性の関わりや理想的な姿について意見交換を行いました。

また、視察研修では鯺ヶ沢町の「いか工房」や「海の駅わんど」を見学しました。

なお、来年度は茨城県で開催される予定で、交流を通じた女性の輪が広がることを期待されます。



鯺ヶ沢町の「いか工房」視察

漁業士国内研修

宮城県漁業士会事務局

平成二十年一月二十日から二十一日までの二日間、漁業士国内研修（宮城県主催）が実施され、漁業士五名が茨城県漁業士会との交流及び鹿島灘ハマグリ資源管理型漁業、茨城県栽培漁業センターを視察してきました。

一 茨城県漁業士会との交流

茨城県漁業士会から副会長ほか約二十人の会員が参加していただき、お互いの会の活動内容の紹介のほか、茨城県漁業士会で取り組んでいる「魚価向上ワーキンググループ」の活動内容について説明を受けました。

ワーキンググループでは、セブンイレブン（SEJ）の地産地消運動の一環として地域限定商品の開発への取り組みのほか、キリンビールでも地域密着型経営方針のもと、カツオ等の食連動事業を展開していることから、漁業士会でキリンビール茨城統括支店を訪問し、意見交換を行ったとのことでした。

このように、全国展開を行っている企業とタイアップできれば経費がかからずにPRが可能で、大きな効果が期待できることから、当県の今後の漁業士活動にも大いに参考になると思われます。

また、そのほか、茨城県の会友（当会の准会員の位置づけ）について、千葉県を参考に昨年度から実施しており、会費は免除で経費を要する行事などへの参加は実費負担としていること



茨城県漁業士会との交流の様子

や当会で実施している一次産業交流会のメリット等について意見交換を行いました。

二 ハマグリ資源管理型漁業について

ハマグリ資源管理型漁業について、茨城県の水産業普及指導員から説明を受けました。平成元年よりプール制を導入していること、また、プール制には厳しい内規があり、統制が図られていること、資源管理上密漁が問題となっていることの説明を受けました。

なお、平成十七年から「鹿島灘ハマグリ」と名称を統一し、商標登録を行い、最終的には地域団体商標登録（地域ブランド）の取得を目指しているとのことでした。

三 茨城県栽培漁業協会視察

事業の概要等について太田センター



茨城県栽培漁業センター視察

長を始め、担当の方々より説明を受けました。茨城県の栽培漁業の主力はヒラメであり、ヒラメの裏作として要望が強いスズキの生産を行っているとのことでした。また、以前はホッキガいの生産も行っていました。資源が潤沢であることから、現在は資源管理を主眼とした漁業を行っているとのことでした。

今回の研修では、地産地消の取り組みや大企業と販売に関する連携に漁業士会として参画している事や資源管理型漁業・栽培漁業の取り組み等、漁業士活動の参考となる貴重な事例を紹介していただき、茨城県漁業士会や関係機関の皆さんには大変感謝申し上げます。今後とも機会を得て交流を続けたいと存じます。その時はどうぞよろしく申し上げます。

海の先生「出前講座」

指導漁業士 内海 信吉

(JF宮城塩釜市浦戸支所)

平成十九年九月二十七日(木)に、多賀城市にある秀光中等教育学校において、宮城県漁業士会南部支部事業「海の先生出前講座」を実施しました。

秀光中等教育学校では、環境問題をテーマにした学習を行っており、その中で、唐桑でカキ養殖業をされている畠山重篤さんの本を読んだそうです。

そこで、「実際に漁業に携わる人から環境と漁業について学びたい」ということになり、特に仙台湾の環境について講義して欲しいとのことでした。

対象は、中学二年生百十名で「仙台湾の環境について」と題し、地球温暖化の簡単な話の後、仙台湾の漁業の実態や、貧酸素・漁獲量の減少・外来生物問題・ノロウイルスや貝毒等の諸問題について、スライドで講義しました。

生徒達は大変熱心で、ブラックバスやサキゲロタマツメタをはじめとする外来生物に関することや、陸上と海洋の生態系に関する事など、活発な質問も出されました。みんなが何気なく流す油・洗剤などの陸上排水を処理するためには大量の処理水が必要であることや、ノロウイルスはカキが原因で

あるような報道がされたが、本当は陸上(人間の排泄物等)由来のものが海に流入し、カキが濃縮してしまうだけであること、また現在問題となっている外来生物のほとんどは人間の勝手な

都合で持ち込まれたものであることを説明しました。生徒達は、「仙台湾の環境問題に対して自分たちにもできることがあるんだ」と実感したようでした。本講義を通して、生徒達が環境問

題に興味を抱いてくれたことを大変嬉しく思っています。食料産業が環境の変化に敏感であることと、誰もが環境問題に對してできることがあるということとを理解してもらえたと思います。

学年読書会

9月27日(木) 資料 畠山 重篤 著「森は海の恋人」

この資料は海洋環境を整えるために森林の恵がいかに大切か、森林環境を守るためにダム計画の反対や大規模な植林活動の実践など、牡蠣や海苔の養殖や、森の生物などの描写と共に生き生きとした文章で書かれています。この内容をさらに深めるために海の先生「出前講座」を実施し、私たちの身近な仙台湾の環境状況について講話をいただきました。赤貝漁や牡蠣養殖の深刻な現状を知ることができました。

<講師> 宮城県漁業士会会長 内海 信吉さん
宮城県仙台地方振興事務所水産漁港部 永木 利幸さん



生徒感想から・・・・・・・・

★私はこの講話を聞くまで魚介類はお金を出せばいつでも食べれるものだと思っていました。しかし、実際は漁業が深刻な状況にあることがわかりびっくりしました。また、仙台湾は恵まれていることがわかりました。これからの漁業のために環境のことを考え私たちができることをやっていきたいと思います。

★今日の講話を聞いて私は改めて自分たちの生活について見直していくべきだと思った。なにげなく捨てている少量の油やジュースでも魚がすめるようにするにはたくさんの水で薄めなければならないと知り、非常に驚いた。また、寒流と暖流が交わり漁獲量が多い仙台湾でも少しの海洋変化で生物が生きられなくなるのだと知り残念だと思う。そして海をきれいにするために、木を植えたり生活排水の処理など、人間が少し考えればもっともつと海が生き返ってくるのだと思った。今回の講話は人間一人ひとりの生活を見直す大切な体験であった。

★今日のお話を聞いて驚いたことがたくさんありました。まず温暖化のこと。私は沖縄などのサンゴの映像が好きだったので、そのサンゴがどんどん死んでしまっているなんて知りませんでした。あの美しいサンゴが私たちのせいで失ってしまうなんて…とてもショックでした。次に仙台湾のお話。日本で一番高価な赤貝が私たちの住む宮城県で獲れると知ってとても誇らしい気持ちになりました。しかしその赤貝も年々漁獲量が減少していると知ったので手放して喜ぶことはできません。そのノロウイルスや貝毒の問題、外来種や貧酸素水のこと。問題は山のようにあり、それを作ったのは他にもない私たちなのです。一人ひとりが関わっているということを実感しなければならぬのです。

中部支部

マリンチャレンジスクールに参加して

青年漁業士 高橋 陽一

(JF宮城雄勝町東部支所)

宮城県漁業士の皆様、日々の浜作業、大変ご苦勞様です。

さて、中部支部からは平成十九年七月二十六日と二十七日に開催されたマリンチャレンジスクールについてご紹介します。

このイベントは、海や水産業に関心のある中学生を対象に、講義や漁業体験を通じて水産業をより広く知ってもらうことを目的としており、今年は管内の中学校から十八名の参加がありました。



地曳網体験の指導

漁業士会中部支部では、後継者育成への取組みとして毎年このイベントに講師を派遣しており、今年も地曳き網体験の指導員や学習会の講師として中部支部役員が参加しました。地曳き網体験が行われた二日目は暑すぎるほどの晴天に恵まれ、生徒達は皆汗だくになりながら大漁を期待して一生懸命に網を曳いていました。私たち漁業士も、彼らの頑張りが実るようにと網の曳き方や寄せ方について懸命に指導した結果、二回の操業でトビウオ、マコガレイ、スズキ、イシガニ等、十種類以上が漁獲されました。これらは、地元の石巻地区支所女性部のご協力により昼食時の試食に供されましたが、自らの手で漁獲した魚を味わえたところから生徒達からは大変好評であり、魚食普及という点からも大きな効果があったと思います。

午後は、「水産業の魅力について」をテーマに、漁業士からの講義や生徒達との意見交換、ロープワークの実習を行いました。

講義では、青山指導漁業士からアナゴ等の漁船漁業やアワビ等の磯根漁業について、鈴木漁業士から女性の立場から見た漁業の魅力について、私からワカメ・カキ養殖全般について紹介しました。意見交換は生徒達からの質問に漁業士が答える形で進められましたが、漁船漁業や養殖漁業に関することから漁業士の活動まで幅広い内容の質問があり、生徒達が漁業に高い関心を寄せていたことが分かりました。また、ロープワークの実習では、使い慣



ロープの結び方教室

れないロープを手に悪戦苦闘する生徒達に漁業士が手取り足取りで結び方を教えることで互いの距離が縮まり、和気あいあいの雰囲気の中で全ての日程を終了しました。

これまで、マリンチャレンジスクールの参加者は沿岸部に住んでいるか、家業が漁業を営んでいる場合が比較的多く、どうすれば漁業に関係のない家業の生徒や内陸部に住む生徒に参加してもらえるかが課題でしたが、今回参加した生徒達の三分の二は漁業以外で家業とする世帯であったことから、海や漁業への関心は生徒達の間でも少しずつ広がっているのではないかと思います。これからも、より多くの人々に海や漁業への関心を深めてもらうため、漁業士として地域の活動に貢献していきたいと考えています。

北部支部

大島を学ぶ食育体験学習について

准会員 畠山 悦子

(JF宮城気仙沼地区支所)

春寒ややゆるむ季節となり、皆様におかれましては、浜作業に一層精勵されていくものと存じます。

さて、漁業士会北部支部でも他の支部と同様、研修会やマリンチャレンジスクールへの協力等、様々な事業をおこなっておりますが、今回、私達大島地区の女性部や漁業者・教育関係者が取り組んでいる食育活動について紹介したいと思います。

日本は、古来から魚食中心の食生活を営んで来ましたが、最近では「骨があって食べにくい」「調理がめんどくさい」等の理由から魚はなれが進んでいるとのこと。これは漁村地域においても同様で、私たちが気仙沼市内の高校を対象に行った料理教室でも地元で水揚げされる水産物を初めて見るという子供たちが多く、非常に驚かされました。

このため、平成十年度から大島小学校の総合学習で、大島沿岸で養殖しているワカメやホタテガイの養殖作業体験を通じて生産環境を学びながら、ホタテご飯などの調理教室も行い、魚貝類のおいしさと食べ方を学ぶ食育教育を実践しております。

この体験学習は、学校関係者と漁協、女性部が一貫して取り組んでいる

のが特色で、先生方からは「子供たちは漁業者と作業をしながら、仕事の辛さや重みを理解し、ホタテの餌であるプランクトンや美しい環境の重要性を肌でわかるようです」と評価をいただいております。

平成十五年には、大島小学校PTAと宮城県の「食料王国事業」の依頼で、PTAを対象として郷土料理教室を開催しました。

この料理教室では、大島特産のニンジンカブを使ったカブ蒸かし、葛かけ、小豆がゆ、すり身汁、さけのさつま揚げを調理しましたが、参加した若いお母さんにとって初めての料理であつたとのことで、大島の家庭料理であつたこれらのものが全く伝承されていないことに驚きを感じました。

医食同源という言葉がありますが、食育を行うことは健康を維持するために大切なことで、今後ともこのような活動を通じて子供たちやその親に対して郷土料理の大切さや地元で生産される安心・安全な食材の重要性を訴え続けなければならぬと感じています。

なお、これらの活動を農林水産省が提唱し、地域に根ざした食育推進協議会及び社団法人農山漁村文化協会が主催した「地域に根ざした食育コンクール2007」に応募したところ、気仙沼・本吉地方では初となる特別賞「審査委員会奨励賞」をいただきました。

また、平成十九年九月には、宮城県観光課からの紹介を受け、東北新幹線等で配布しているJR東日本の広報誌

「トランヴェール」誌の「三陸の正月膳」特集に当たり、大島の漁師の家庭のエビス講、年越し・正月膳、冬の食材や行事の取材に地域一体となって協力しました。この際、取材陣から、私たちの正月料理は観光価値が高いと評価されています。

体験学習の様子



大島は昔から長寿の島（やくしの島）と言われております。長寿の食文化やライフスタイルを継承し、「地域の食育」として、大島地区の漁業士の協力も得ながら活動が続けていく予定です。

トピックス

青年漁業士養成講座について

宮城県漁業士会事務局

宮城県が主催する「青年漁業士養成講座」が九月十八日と十九日の二日間、宮城県水産研究開発センターを会場として開催されました。今回受講されたのは三名と少なかつたものの、最新の漁業情報、経営の取り組み等に関して研修を行いました。

なお、当講座受講された方には、宮城県青年漁業士の認定資格が与えられます。認定後の皆様のご活躍に期待しています。

受講者の方々

畠山一男さん（気仙沼地区支所）
斎藤 裕さん（鳴瀬支所）
高橋征信さん（松島支所）



全国カキサミット宮城大会開催！

宮城県漁業士会事務局

全国のカキ生産者が集まって、様々な課題の解決に向けた意見交換を行う「全国カキサミット宮城大会」が六月二十日に松島町のホテル大観荘を会場として、約四百五十人が参加して開催されました。

大会では「安全・安心なカキの提供に向けて」をテーマとして広島県、岡山県、三重県、兵庫県、岩手県、宮城県の代表が活発な意見交換を行い、カキの消費拡大のため、各県連携したイベントの開催やノロウイルスに関する



カキサミット開催状況



右から村井知事、三浦漁青連会長、畠山政則指導漁業士

正しい情報とともに、カキ料理や栄養価についてマスコミから紹介してもらう等の提案がされました。

この意見交換には、宮城県漁協表浜支所の木村美輝さん、宮城県漁協青年団体連絡協議会の三浦千加良会長と当会から内海会長が本県代表として参加しました。

なお、サミット終了後の交流会では村井知事も参加し、全国の参加者に向けて本県のPRをしていただきました。

お魚紹介



「アイナメ」

アイナメは、カサゴ目アイナメ科に属する岩礁性の魚で、全長は三十〜四十センチメートルほどですが、六十センチメートルを超える大物もいます。

アイナメは浅海性の魚なので、沿岸漁業だけでなく、釣りの対象魚として子供たちにも身近な存在であり、引きも強いので熱心なファンもいる魚です。ただ、生まれて間もない幼魚も簡単に釣れるので、小さい魚は放流するよう心がけましょう。

なお、県北部地区では全長二十五センチメートル未満のアイナメの漁獲を禁止しています。

アイナメの身は白身で上品。脂肪が多い割に癖がないので、刺身（あらい、湯引きもOK）、煮付け、フライ、唐揚げと、どのような料理にも合うおいしい魚です。

退任漁業士のお知らせ

平成十八年度で認定期間が終了し、退任されました方々は次のとおりです。

指導漁業士

畠山 悦子さん (気仙沼地区)
江刺 みゆきさん (石巻地区)
青年漁業士

阿部 吉浩さん (女川町)
門馬 康成さん (宮戸)
長南 正義さん (浦戸東部)
斎藤 清さん (山元町)

また、尾形文秀さん(宮戸西部)が事情により、今年度退任されております。なお、畠山悦子さん、江刺みゆきさんの両名は当会の准会員として、引き続き会の事業に参加されております。

訃報

宮城県漁協青年団体連絡協議会長、宮城県青年漁業士、指導漁業士として長年ご活躍されてきた大山茂宏さん(松島町)が、平成十九年十月五日、五十二歳の若さで急逝されました。

会員一同謹んで哀悼の意を表し、心からご冥福をお祈りいたします。

海人編集委員 (敬称略)

編集委員長 小野寺敏一
北部委員 小野寺芳浩
中部委員 阿部 悟
南部委員 尾形 一彦

宮城県漁業協同組合の紹介

平成19年4月1日に県内31の漁業協同組合が合併し、「宮城県漁業協同組合」が発足し、新たな体制での運営が始まりました。ここに宮城県漁業協同組合の機構図を紹介します。

(提供：宮城県漁業協同組合)

<宮城県漁業協同組合 機構図>

