

山形県漁業協同組合 事業構造改革に関する要望書 提出



庄内浜では水産資源の減少により水揚げの低迷が続ぎ、昨年度は18億円台と過去最低を更新しました。回復の兆しが見えない中、当組合は4期連続の最終赤字となり、漁業者の高齢化や担い手不足も深刻化しています。

このため「事業構造改革プラン」を策定し、養殖・加工事業の強化による収益構造の転換を進めるとともに、漁業金融サービスの維持と新たな収益の柱確立に向けて去る12月18日、県に支援を要請しました。



新年のご挨拶

山形県漁業協同組合

代表理事組合長 本間 昭志

新年 明けましておめでとうございます。

令和八年の新春を迎え、組合員の皆様、役員ならびに水産関係団体の皆様に謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

昨年を振り返りますと、基幹漁業である底曳網漁業、小型イカ釣り漁業が四年連続して低迷しており、主要経済事業の取扱数量、金額共に計画を下回っております。こうした経営状況を踏まえ、当組合では事業の見直しを進めており、近年の漁獲量・水揚げ高でも黒字確保を目指した事業構造への転換、天然魚の水揚げに依存しない新しい収益の柱構築といった取り組みを進めております。

過日開催されました臨時総代会においても、それらを踏まえた今後の事業の方向性、事業計画に対しまして組合員の皆様よりご理解を賜り、今年度からの経常利益の黒字化を約

束した経営改善計画を履行中です。

洋上風力発電事業計画に関しましては、促進区域指定を受けている遊佐地先の海域では海底地盤調査がほぼ終了し、四月からの漁業影響調査に向けた準備が計画通りに進んでいるとの報告を受けております。調査船への燃料の供給や調査監視業務への用船対応など、操業日数低下による水揚げ高に影響を及ぼさない範囲での協力も含め、是々非々で進めるよう指示をしております。

当組合の状況を顧みますと、昨年十一月から時化による出漁日数の減少とイカ釣り漁業の歴史的低迷によりこれまで経験したことが無い程の厳しい状況が今現在も続いております。

引き続き、JFマリンバンクよりレベル指定が発行されている状態にあり、事業収益確保に向けた、より一層の努力が求められております。当漁協を取り巻く状況の変化は、

我々の想像をはるかに超えて悪化しており、これまでに無い大幅な経営改革も視野に入れ、漁協組織の健全化のために総力を挙げて各種事業推進・浜の活性化に取り組んで参る所存であります。

このような中、天然物の水揚げだけに頼らない組合経営を掲げ、加工事業の事業改善や仲長、出荷物集荷場の廃止に向けた取り組みを含め、事業管理費の抑制に向けた経費削減の実践に着手致しました。

山形県からは、新しい水産基本計画に養殖事業の取り組みを組入れて頂き、産・官・学による「庄内養殖事業コンソーシアム」を立ち上げる事となりました。初めての取り組みである事から多難・障壁は覚悟の上、組合経営の立て直しの一策として捉え、推進して参る所存であります。一月中には県と市、町、大学と地元企業を含めた顔合わせが行われる事となっております。

今後も、関係機関のご協力とご指導のもと、当組合が持続できる組織として事業を継続していくためにも、さらには組合員の皆様の負託に応えるためにも、組織・事業の変革を加速する必要を痛切に感じております。天然魚の水揚げだけに依存する事の無い、安定経営が成り立つ組織と

して、経済事業の展開と組織改革を進めていかなければならない事は組織内外に表明している事でありますが、新年を迎え、組織一丸となり諸問題の解決に努め、経営基盤の強化された組織構築を必ず実現しなければなりません。

今年の十二支は「午」、十干は「丙」、干支は丙午です。

丙午は、情熱と推進力にあふれ、大きな飛躍や成長のチャンスをもたらす年とされています。

一方で、勢いが強いぶん冷静さを保つことも大切になる年だと言われております。

これまで停滞していた物事が一気に動き出し、新しい挑戦を始めるチャンスが訪れるでしょう。

目標に向かって大胆に行動すること、大きな成果を掴む。そんな一年になるようお願いを込めて組合員・役職員の皆様には、経営の安定に向けた取組みに繋がる様に、引き続きのご支援、ご協力を切にお願いするものであります。

結びに、全組合員をはじめ、関係役員にとりまして良い年でありませう、また、操業の安全と大漁一層のご繁栄・ご健勝をご祈念申し上げます。新年のご挨拶といたします。



日本漁船保険組合
山形県支所運営委員長

伊原 光臣

令和八年の新年を迎え、皆様にご挨拶を申し上げます。
平素は当組合業務に格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

漁船保険は、漁船損害等補償法という法律に基づいて実施されている保険であり、漁船の海難事故による自船の損害や第三者に与えた損害などを補償すること、漁業経営の安定を図ることを目的としています。平成29年に組織を統合・一元化し、新たな日本漁船保険組合として事業運営を開始して以来、本年度で十年目を迎え、関係する皆様の御協力を賜りながら順調に事業運営を進めることができました。

漁業・水産業を取り巻く環境は、漁業者の高齢化、後継者不足に加え、魚価安・燃油・資材の高騰等、依然として厳しい状況が続いております。また近年は地球温暖化に起因する海水温上昇により、漁獲される魚種、漁獲量が大きく変化してきており、漁業経営に深刻な影響を与えています。漁船保険におきましても全国的に組合員数及び加入隻数が大きく減少しております。

このような中において漁船保険は今後も与えられた役割を的確に果たし、漁業経営を支えるセーフティネットとして、漁業者の皆様に安心をもたらす制度であり続けるため、役職員が全力を尽くし業務を遂行していく所存です。年頭にあたりまして、皆様のご健康と操業の安全並びに豊漁をお祈り申し上げます。新年のご挨拶といたします。



全国合同漁業共済組合
山形県事務所運営委員長

本間 昭志

謹んで新年のご挨拶を申し上げます。新春にあたり、皆様のご健康とご多幸を心よりご祈念申し上げます。

昭和39年に施行された漁業災害補償法「ぎよさい」は、昨年5月に漁業災害補償法が改正・公布され、新たな補償の仕組みが創設され、令和8年4月1日施行・改正されます。また、計画的に資源管理・漁場環境の改善に取り組む漁業者を対象に漁獲変動等に伴う減収を補填する漁業収入安定対策事業（積立ぷらす）が実施されており、「ぎよさい」とあわせて漁業経営を守るセーフティネットとして国の重要な水産施策に位置付けられており、重要な役割を担っております。

「ぎよさい」と「積立ぷらす」への加入は、安心して漁業経営を継続する上で欠かすことのできないものとなっております。改正された漁業災害補償法による制度のもと、漁協系統・漁業者団体の皆様と緊密に連携しながら事業の実施に努めて参ります。

新たな一年が災害のない豊漁・豊作となることをご祈念申し上げます。同時に、皆様の変わらぬご支援とご協力を賜りますようお願い申し上げます。



JF共済東北事業本部山形支店
山形県JF共済推進本部
本部長

本間 昭志

新年を迎え、皆さまに謹んでご挨拶を申し上げます。
平素は当本部の事業運営に格別のご理解とご支援を賜り、厚く御礼申し上げます。

JF共済推進本部は、「浜の笑顔を共済とともに」を掲げるJF共済3か年計画の最終年度を迎えました。本年度は、浜のあんしんサポート運動を実施し、組合員および地域住民の暮らしの保障に万全を期す取組を着実に進めるとともに、JFグループの運動方針に則り、一体的な事業展開を図ってまいります。

こうした取組の中でも、JF共済の主力である生命共済「チョココ」につきましては、死亡保障および生存保障の取組を一層強化し、特に介護共済の必要性について、浜における再周知を丁寧に進めてまいります。

併せて、建物共済「くらし」につきましても、激甚化・頻発化する自然災害に的確に備えるため、適正な補償内容の提供に努め、万全な補償体制の確保を図ってまいります。

さらに、2026年には、JF共済創設75周年という大きな節目を迎えます。この節目を新たな出発点と捉え、新運動名称「みんなといっしょに 浜の未来へ」を掲げ、次の100年を見据えたJF共済の輪の拡大を図るとともに、協同組合運動に根差した事業活動を着実に推進してまいります。

結びに、全国の浜の皆さまの操業の安全とご繁栄、ならびにご健康を心より祈念申し上げます。新年のごあいさつとさせていただきます。



全国漁業信用基金協会
山形支所 執行役員

芝田 秀樹

新年明けましておめでとうございます。当協会の業務運営につきまして、日ごろから格別の御支援、御協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

当協会は、漁業者の皆様が金融機関からの資金調達を円滑に行えるよう、その債務の保証を業務としております。本年度の新規保証引受件数は前年度とほぼ同様で推移しておりますが、新規保証引受金額は漁業経営改善制度の利用者数の増加や水産業競争力強化緊急事業等の資金需要に伴い、前年度と比べて増加しております。当協会としては、漁業者の皆様への立場に立ち、引き続き浜の水産金融の円滑化に取り組みんで参る所存であります。

さて、現在、当協会ではブロックによる組織再編に向けた検討が行われております。当支所では、運営委員会において本県水産業及び当支所の現状と今後の見通し、組織再編の必要性について協議を重ねており、令和7年11月に開催した運営委員会では、北海道・東北ブロックによる支所再編協議に参加することを決議いたしました。この再編は、漁業者の皆様への安定的かつ継続的な保証サービスの提供や組織・業務の効率化による更なる財務基盤の強化及び会員に対するサービスの向上等を目的として掲げております。本県水産業の振興を図るため、漁業者の皆様へのニーズに応えたサービスや必要とされる保証制度を提供できるよう職員一丸となって取り組んで参ります。

最後になりますが、この一年の大漁と漁業関係者の皆様のご健康を祈念いたします。新年の挨拶といたします。

「ぎよさい」と「積立ぷらす」で浜に安心を！

おめでとうございます

飯塚 厚司 理事 2025年度第40回 漁協運動功労者表彰 受賞



このたび、当組合の飯塚厚司理事が、2025年度（第40回）漁協運動功労者表彰を受賞されました。本表彰は、漁業協同組合系統運動の推進に尽力し、その発展に顕著な功労のあった者を表彰するものです。

飯塚理事は、1982年に当組合の組合員となり、2005年4月からは総代として組合運営に参画されました。2017年6月より理事に就任して以降、現在に至るまで、地域漁業の振興と組合活動の発展に尽力されています。

また、念珠関発動機船主会会長や山形県水難救済会会長を務めるなど、県内漁業者を先導する立場として、長年にわたる指導的役割を果たしてこられました。これらの功績が高く評価され、今回の受賞となりました。

表彰式は11月19日（水）、東京都千代田区の如水会館において執り行われました。
今後その豊富な経験を生かし、地域水産業の発展に変わらぬご支援をいただくことを期待しております。

加茂水産高校 マガキ試食会

加茂水産高等学校主催によるマガキ試食会が、令和7年12月11日、鶴岡市のカモンマールにて開催されました。

試食会で提供されたマガキは、すべて加茂港内で約半年間かけて大切に養殖されたもので、当日はおよそ500個が収穫されました。和風・洋風と工夫を凝らしたさまざまなマガキ料理が並び、参加者からは「おいしい」「風味が良い」といった好意的な声が多く寄せられました。

また、「もう少し身入りが良くなるとさらに良い」といった今後への期待を込めた意見も聞かれ、養殖技術の向上に向けた貴重な機会となりました。

当組合では、本年度より加茂水産高等学校と連携し、養殖の取組に携わっています。これは、当組合が目指す養殖事業の確立に向けた第一歩であり、次年度以降も継続して関わっていく予定です。

天然資源だけに頼るのではなく、「つくり育てる漁業」を進めることで、海産物を安定してお届けするとともに、漁業者の皆さんの収入の安定につながる取組として、今後力を入れてまいります。

山形県漁業協同組合 総務部指導課係長 佐藤 悠太郎



理事会情報

令和7年度第5回 理事会議案

開催日…令和7年11月4日（火）

場所…第一会議室

【協議事項】

- 1 令和7年9月末現在における収支状況について
- 2 令和7年9月末実績収支見込について
- 3 臨時総代会の開催と議長選出について
- 4 臨時総代会の提出議案と臨時総代会資料について
- 5 集荷所等廃止に係る意見交換会の開催状況及び対応について
- 6 成長戦略の2本柱について

【報告事項】

- 1 組合員の加入・脱退について
- 2 令和7年度地区座談会開催状況について
- 3 コンプラアンス推進委員会の開催について
- 4 令和7年度第2四半期の「庄内海丸」の収支について
- 5 その他

洋上風力発電事業の現状と海域占用に係る勉強会を開催



12月9日(火)、県漁協本所において、海共2号漁業権海域（飛島を除く酒田市・遊佐町）で進められている洋上風力発電事業に関する勉強会を開催しました。

洋上風力発電事業については、漁業を取り巻く環境が大きく変化する中、地域の将来や漁業の持続性を考えるうえで重要なテーマの一つです。

本勉強会は、漁業者の立場を踏まえながら制度や法令への理解を深めるとともに、遊佐地先を念頭に置いた場合に考えられる課題を共有・確

認することを目的として開催され、当日は県漁協役職員や酒田市職員など約30名が参加しました。

講師には、全国各地の漁業現場に足を運び、漁業者の声を踏まえながら漁業と洋上風力発電の共存のあり方について研究を重ねている農林水産政策研究所の梶脇利彦氏をお招きしました。

梶脇氏からは、漁業権が設定されている海域における占用の考え方をはじめ、共同漁業権免許と海域占用許可との関係、さらに事業を進める上で欠かすことのできない手続きや関係者との調整のポイント、漁業者の同意を得るための進め方について、漁業関係法令を踏まえながら分かりやすい解説が行われました。

当組合は、組合員の皆さまが正確な情報をもとにそれぞれ考え、判断していくための環境づくりが最も重要であると考えており、今後も関係機関からの情報を整理・共有しながら、理解促進に努めるとともに、漁業者の声を丁寧を受け止め、事業化の判断を積み重ねてまいります。

第32回 全国漁船保険推進のつどい

令和7年11月6日、東京都港区の東京プリンスホテルで「第32回全国漁船保険推進のつどい」が開催され、全国の漁業協同組合の役職員ら約250名が出席しました。冒頭、三宅哲夫会長が「日本漁船保険組合は設立して9年目となるが、皆様方のご支援、ご協力をいただきながら順調に業務を推し進めることができている。加入漁船の減少に歯止めがかからない状況が続いているが、漁業者に対する保険サービスの低下を招くことがないよう役職員一丸となって漁船漁業のセーフティネットとしての役割を果たして参る所存である。」と挨拶しました。

本県からは山形県漁業協同組合の伊原光臣理事、池田薫監事が出席され、感謝状が贈られました。

漁船保険事業に対する長年のご協力に感謝申し上げますと共に、今後ともご支援ご協力をお願い申し上げます。



四季折々の庄内浜産水産物の魅力を次世代へ —「庄内浜文化伝道師」の認定—

山形県庄内浜では、約130種類もの魚介類が水揚げされ、四季折々の旬の地魚が楽しめます。この豊かな海の幸と食文化を次世代に継承するため、県では「庄内浜文化伝道師」を認定し、魚の特徴や調理法を伝えながら魚食の普及を推進しています。

今回、8年ぶりに認定試験を実施し、新たに27名が認定されました。制度は平成19年度（2007年度）に始まり、累計認定者は308名となっています。



認定された皆さんには、庄内浜産水産物の魅力を県内外へ発信する重要な役割を担っていただきます。

魚のさばき方や調理法、旬の情報は本やSNSだけでは伝えきれず、人から人へ直接伝えることが不可欠です。近年は温暖化や生活様式の変化により魚種や食生活が変化し、食文化への影響も懸念されています。今後は伝統を守りつつ、新たな食べ方の提案や情報共有、交流の場づくりによるネットワーク強化、人材育成を進めながら、庄内浜の魅力を積極的に発信していきます。 庄内水産振興課 主査 田村 尚廣



新発売

日本海 庄内浜のいかめし

庄内浜で水揚げされた山形県産スルメイカのみを使用した「庄内浜のいかめし」が、このたび新発売となりました。

本商品は、庄内浜の豊かな海の恵みを知り尽くした浜のかあちゃんたちが、一つひとつ丹精を込めて手作りしています。中に詰めるもち米には、山形県産のもち米「でわのもち」を100%使用。イカの旨みと、山形県産もち米「でわのもち」がもつやさしい甘みが調和した、丁寧な手仕事ならではの、品のあるどこか懐かしい味わいに仕上げました。

調理後は、出来立ての風味を損なわないよう速やかに凍結し、ご家庭でも手軽に、仕込みたてに近い美味しさをお楽しみいただけます。

また、贈答用としてもご利用いただける商品となっており、ご自宅用はもちろん、大切な方への贈り物にも喜ばれる一品です。

由良水産加工場が自信をもってお届けする「日本海 庄内浜のいかめし」は、今後の主力商品となること間違いなしの逸品です。ぜひこの機会にご賞味ください。

価格 10尾入り 3,500円（税込）

お問い合わせ

由良水産加工場 Tel 0235-73-3722



鮭の不漁

近年、庄内浜の秋の味覚として親しまれてきたサケの来遊量が著しく減少しています。この傾向は本県に限ったものではなく、全国的な課題となっています。

こうした状況を踏まえ、令和7年12月2日、北海道大学名誉教授の埴山雅秀氏を講師にお招きし、「地球温暖化に伴う山形県サケ資源動態と今後の予測～鱗分析技術と資源予測手法のサケ資源学～」と題した講演会を開催しました。

講演では、過去100年間で地球平均水温が約0.6℃上昇し、生物圏の健全性が低下していることをはじめ、競合種であるカラフトマスとの関係、さらにはサケの主要な生育



海域であるオホーツク海における水温分布の変化などについて、最新の知見を交えながら分かりやすく解説していただきました。

また、日本系サケが減少している主な要因については、次の3点が挙げられるとの説明がありました。

①沿岸水温の上昇

沿岸域の昇温が早期化したことで、サケ幼魚の沿岸滞在期間が短縮され、十分に成長できないまま沖合へ移動するようになり、生残率が低下している。

②オホーツク海的环境変化

2010年代以降、夏季の海水温上昇により、サケの適水温域が縮小している。

③競合種の増加

ベーリング海でカラフトマスが急増した結果、餌をめぐる競争において日本系サケが不利な状況に置かれている。

今回の講演で得られた知見は、今後のサケ来遊量予測や、ふ化放流事業の在り方を検討する上で重要な資料となります。講演内容の詳細については、水産研究所までお問い合わせください。

山形県水産研究所 浅海増殖部 専門研究員 太田 稔章

ベトナム出張記2025 番外編

山形大学と共同で実施している魚醤調査の一環として、11月にベトナムへ出張しました。今回のメインイベントは、ダナン市で開催された魚醤に関する国際シンポジウムへ参加し、飛島の塩辛とベトナムの魚醤（ヌクマム）の製法や遊離アミノ酸の違いについて英語で発表すること。シンポジウムにはベトナムの魚醤生産者や研究者など約100名が集まりました。当初は全て英語で進行するものと思っていましたが、司会進行や私たち以外の発表はすべてベトナム語で行われました。ベトナム語から英語への同時通訳が用意されていたため、その英語を聞き取るのに必死でした。想像以上にアウェイな状況で緊張しましたが、事前に発表練習に協力してくださった方々の助言のおかげで、発表を無事に終えることができました。まさか自分がベトナムで英語プレゼンをするとは夢にも思っていませんでした。本当に人生は何が起きるかわかりませんね。貴重な経験をさせていただき、感謝しています。

シンポジウムの前後にはおいしいベトナム料理を堪能しました。基本的にはレストランでの外食でしたが、最終日には魚醤生産者の方にご自宅でのランチに招待いただきました。目の前の漁場でとれた新鮮な水産物をふんだんに使ったさき、家庭料理とは思えないほどクオリティ



おいしかった茹でイカ
～ショウガの香るヌクマムを添えて～



国際シンポジウムで発表する五十嵐

の高い料理を用意してくださいました。特に印象に残っているのはポイルイカです。シンプルな料理ですが、魚醤（ヌクマム）にショウガと青唐辛子を混ぜたソースとの相性が格別でした。イカとショウガはやはり鉄板の組み合わせですね。ぜひ皆さんにも試していただきたいです。

余談ですが、ベトナム料理は基本的に辛いものにも関わらず魚醤生産者のお宅で出していただいた料理は激辛でした。辛い物が好きなのかと尋ねると、「隣の人から日本人はとにかく辛い物が好きだと聞いたから、今日は特別に辛くしたんだよ」とのことでした。また、生産者の奥様は日本文化がお好きで、「今はまっている日本の動画があるんだ」と見せてくださったのは、タイの方が小梅太夫風の服装で演歌に合わせて踊る動画でした（笑）。海外の方が抱く日本のイメージを知ることができ、とても興味深かったです。 山形県水産研究所 資源利用部 研究員 五十嵐 悠



介護にかかる経済的負担

出典：(公財) 生命保険文化センター「2024(令和6)年度
生命保険に関する全国実態調査」よりJF共水連作成

1. 一時的な費用

- 住宅改修(手すりの設置、引き戸の設置など)
- 福祉用具(車いす、介護用ベッドの購入など)

2. 長期的な費用

- 介護用品(大人用おむつ、清掃用品など)
- 介護状態に応じた介護サービスの利用(通所介護、介護老人福祉施設など)

3. 介護期間

調査によると介護にかかる期間は平均で4年7か月。
4～10年未満が一番多い結果となっています。



平均47万円

+

1か月平均9.0万円

×

平均4年7か月

=

総額
約542万円

ご契約の
イメージ

男性・70歳・共済金額500万円の場合

お払込みいただく共済掛金
(一時払共済掛金)

令和8年2月1日～28日 有効掛金

3,398,050円

【保障内容】

※一時払共済掛金は金利情勢に応じて毎月1日に設定され、月末まで同一となります。
※ご契約される月によりお払込みいただく共済掛金が増減する場合があります。

介護保障

公的介護保険制度の
要介護2～5に認定されたとき

高度障害保障

所定の高度障害になったとき

死亡保障

万一のとき

500万円

増えてお支払い
いたします!

一時払共済掛金相当額
(3,398,050円)

掛金そのままお戻します!

一生
生涯保障

※共済金額は最低50万円、最高3,000万円・10万円単位でご加入いただけます。
※介護共済金・高度障害共済金・死亡共済金のいずれかをお支払いした場合、契約は消滅します。

相続対策にも活用できます

- ◆介護共済金を受け取ることなく死亡された時は、一時払共済掛金相当額の死亡共済金をお支払いします。

- ◆相続人がお受け取りいただいた死亡共済金には相続税の非課税枠が設けられており、相続税を軽減できる場合があります。 ※2025年9月時点の法令などに基づきます。



いつでもお気軽に山形県漁協本所・各支所
または共水連山形支店までお問い合わせください。

充実補償の「ぎょさい」と「積立ぷらす」!

一時払介護共済

ご加入年齢 40～80歳

あしす

平素より、JF共済事業の運営につきまして、日頃からご理解とご協力をいただき、誠にありがとうございます。

さて今回は、昨年7月に一部制度改正が行われました介護共済について、あらためて皆さまにご案内いたします。

皆さまは「介護」について、どのようなイメージをお持ちでしょうか。介護は「いつかは向き合うもの」と言われながらも、いざ自分や家族のこととなると、具体的に考える機会は意外と少ないのではないのでしょうか。しかし実際には、身体的・精神的な負担だけでなく、仕事や生活、そして家計にも大きな影響を及ぼすことがあります。

例えば、

- ・24時間体制のケアによる身体的・精神的な負担
- ・仕事と介護の両立の難しさや、介護離職の問題
- ・「優しくしたいのに、思うようにできない」という気持ちの葛藤 など

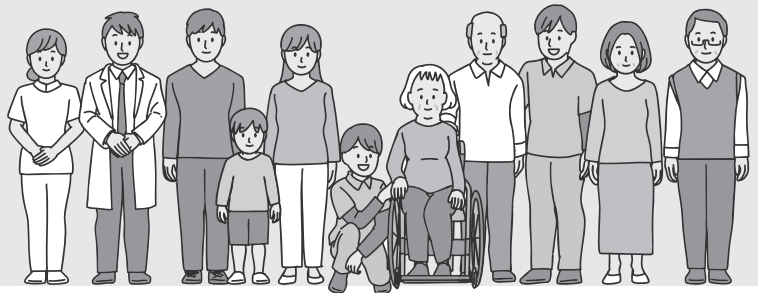
多くの方が悩みや不安を抱えています。

現在、公的介護保険制度により介護サービスを利用した場合、利用者負担は費用の1～3割とされ、一定の負担軽減が図られています。

しかし、介護期間が長期にわたる場合や、利用するサービス内容によっては、ご本人やご家族の経済的負担が想像以上に大きくなることもあります。

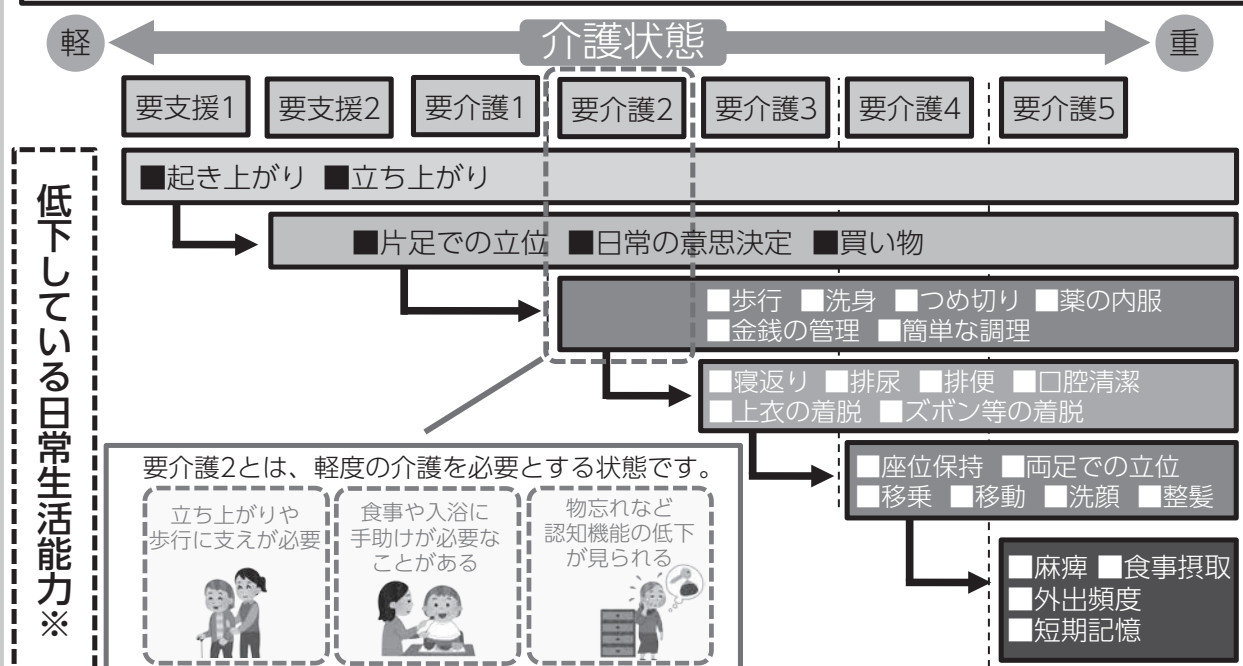
このような状況は、誰にでも突然起こり得るものです。

そこで今回は、将来の介護に備える選択肢の一つとして、JFの介護共済がどのようにお役に立てるのか、制度の内容やポイントについてご紹介いたします。



～介護状態のイメージ～

要介護状態区分別の状態像

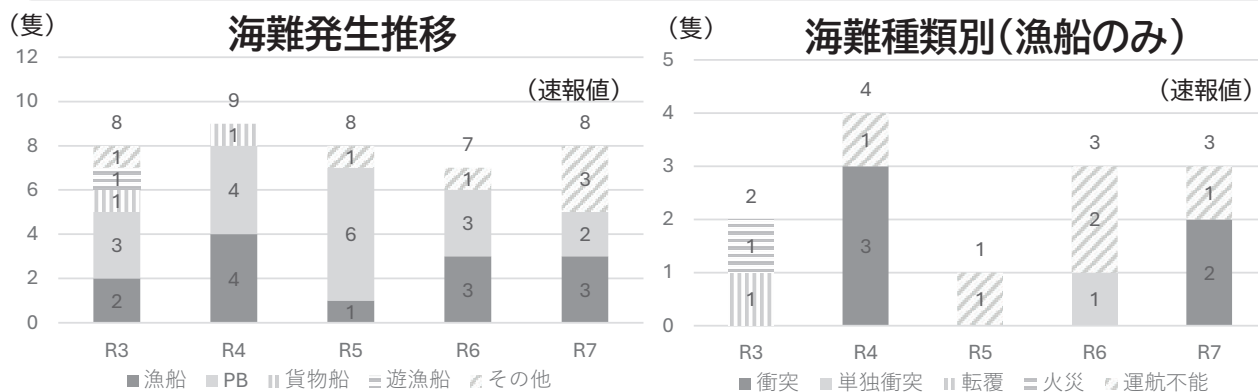


※80%以上の割合で何らかの低下がみられる日常生活能力

酒保の海だより

令和7年山形県漁船海難発生状況

令和7年、山形県における漁船による海難は、衝突が2隻、運航不能(機関故障、推進器障害、無人漂流など)が1隻の計3隻(前年と同数)と全船舶海難の約4割を占めています。(速報値)
過去5年間の傾向として、衝突と運航不能の海難が各5隻と多く発生しています。



酒田海上保安部では、漁船の衝突、運航不能による海難の減少に向け、漁船への訪船指導や漁業協同組合への訪問指導、海難防止講習会の機会を活用し、航行中の見張りの徹底や気象海象の把握等について呼びかけています。



海の事件・事故は電話118番
酒田海上保安部

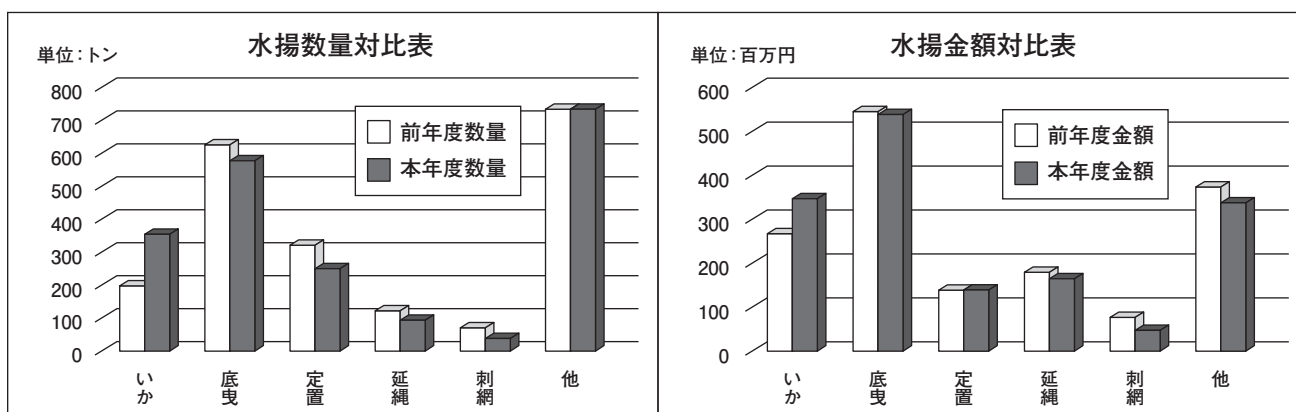


漁業種類別前年度水揚げ対比表

令和7年12月31日現在

(単位: kg, 千円)

	12月数量	本年度数量	前年度数量	数量増減	12月金額	本年度金額	前年度金額	金額増減
1 底曳網漁業	47,911	579,292	627,208	▲47,916	68,803	536,779	545,346	▲8,567
2 刺網漁業	1,049	40,405	73,621	▲33,216	1,869	49,096	76,477	▲27,381
3 いか一本釣漁業	235	794	66,883	▲66,089	297	831	71,207	▲70,376
4 船凍いか釣漁業	150,292	352,692	131,188	221,504	179,356	345,206	195,920	149,286
5 はえなわ漁業	5,967	93,713	122,285	▲28,572	7,469	165,619	180,512	▲14,893
6 ごち網漁業	7	81,739	70,809	10,930	2	56,686	54,469	2,217
7 定置網漁業	27,703	252,114	324,702	▲72,588	13,497	137,460	139,913	▲2,453
8 採貝藻漁業	1,752	91,436	122,253	▲30,817	2,503	79,474	104,010	▲24,536
9 その他の漁業	58,212	560,299	541,460	18,839	22,136	188,784	193,003	▲4,219
10 張網漁業	0	2,058	1,548	510	0	1,196	767	429
11 遊漁、直売、県外	0	0	0	0	3,701	11,913	19,552	▲7,639
合計	293,128	2,054,542	2,081,957	▲27,415	299,633	1,573,044	1,581,176	▲8,132



「ぎょさい」でしっかり! 「積立ぷらす」で安心!

水揚情報

令和7年12月31日現在

(単位：千円)

支所別 区 分		水揚合計	水 揚 地 内 訳							
			吹 浦	飛 島	酒 田	加 茂	由 良	豊 浦	温 海	念珠関
11月末迄水揚累計		1,265,200	46,666	40,106	381,055	100,209	199,604	136,347	31,816	329,397
月間水揚	県内船水揚	116,576	6,014	3,086	24,727	5,582	23,664	12,787	3,433	37,283
	県外船水揚	179,356	0	0	179,356	0	0	0	0	0
	合 計	295,932	6,014	3,086	204,083	5,582	23,664	12,787	3,433	37,283
前 年 同 月 水 揚		141,748	2,842	750	87,380	1,853	16,939	9,688	283	22,013
本年度水揚	県内船水揚	1,215,964	52,680	43,192	240,402	105,791	223,268	149,134	35,249	366,248
	県外船水揚	345,168	0	0	344,736	0	0	0	0	432
	合 計	1,561,132	52,680	43,192	585,138	105,791	223,268	149,134	35,249	366,680
前年度水揚累計		1,561,622	79,269	51,667	482,253	108,172	227,723	150,103	47,087	415,348
増 減		-490	-26,589	-8,475	102,885	-2,381	-4,455	-969	-11,838	-48,668
本年度水揚計画		1,888,000	92,000	61,000	582,000	123,000	284,000	183,000	32,000	531,000
達 成 率		82.6%	57.2%	70.8%	100.5%	86.0%	78.6%	81.4%	110.1%	69.0%

今あがっている魚

－ 12月のベストテン －

前年対比 増 ↗ 減 ↘ 変らず →

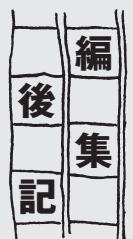
水 揚 金 額 (千円)				漁 獲 量 (kg)			
1	するめいか	184,965	↗	1	するめいか	155,042	↗
2	ずわいがに	25,995	↗	2	ぶり・いなだ	40,003	↗
3	ぶり・いなだ	22,698	↗	3	べにずわい	36,090	↗
4	た い	13,567	↗	4	た い	18,629	↗
5	ほっこくあかえび	7,330	↗	5	あ じ	6,678	↘
6	べにずわい	5,053	↗	6	ずわいがに	4,667	↗
7	あ じ	4,367	↘	7	さ ば	2,823	↗
8	さ け	2,928	↘	8	ほっこくあかえび	2,411	↗
9	さ ざ え	1,327	↗	9	に ぎ す	1,644	↗
10	た ら	1,210	↘	10	さ ざ え	1,500	↗



月間MVP



月間MVP



◎新年最初の号の編集後記ということ
で何か景気のいい文章をと思いい色々
考え思い返していたりしたのですが
正直、取り繕うのもどうかと思うよ
うな事柄ばかり相次いだ冬だったた
め、暗い話題ばかり先行しそうです。
◎この年末年始、友人がイタリア・ロ
ーマへ小旅行をしに行ったので土産
話を聞きました。1ユーロ191
円という為替レートに閉口、ビール
1杯5ユーロと考えれば円がどれだ
け弱い通貨になってしまっているの
が想像出来るかと思えます。日本国
内の物価高はもちろん、するめいか
の漁獲制限や今冬の風数の少なさ等
漁模様も非常に厳しい現状、はたら
けどはたらけどと百年以上昔に詠ま
れた歌が現代の閉塞感と重なります
が、ちっと手を見ても何が変わるわ
けでもなし。
◎近年の水揚げ高の減少は我々の業務
上よくわかってはいたんですが、い
よいよ仕事や組合員の皆さんの生活
にも多大な影響を及ぼすレベルにな
ってきたのかと実感しております。
少しでも漁協経営が好転するような
豊漁を祈念せずにはいられない、そ
んな年頭です。

全国合同漁業共済組合

山形事務所 次長 高梨 裕介

突撃!!
隣のお正月

あなたのお宅の

お雑煮

見せて!

明けましておめでとうございます。
お正月といえば、やっぱりお雑煮! 同じ庄
内浜でも、具材や味付けは家ごとにさまざま。
「これがうちの味」と語れる一杯には、家族
の思い出や地域の食文化が息づいています。
今回は、そんな庄内浜の「いつものお正月」
を、ちょっとだけお邪魔してご紹介します。



れもち
しょうゆベース



鶴岡市由良地区
和田 光子さん宅
(山形県漁協女性部長)

具材は芋がら、ワラビ、も
だし、油あげ、ネギ、セリ、岩
ノリです。由良の浜で命からがらとってき
た岩ノリをたっぷりかけて食べるのが和田
家流です。今年は岩ノリが順調でうれしい
です!

れもち
しょうゆベース



鶴岡市堅苔沢地区
本間 真由美さん宅
(山形県漁協女性部副部長)

具材は、豚肉、油あげ、ネ
ギ、それに今年とれたての
岩ノリです。毎年新鮮な岩ノリをいただく
のですが、これがお雑煮には欠かせませ
ん。庄内浜ならではないと思います。

れもち
しょうゆベース



鶴岡市温海地区
榎本 真由美さん宅
(山形県漁協女性部温海支部副部長)

主人(県漁協理事の敏明
さん)が年末最後の皿の日
にとってきた岩ノリとクルミをすりつぶし
たものを入れるのが我が家流。香ばしくな
ってとってもおいしいです。他の具材は油
あげと三つ葉で、うちは角もちを使いま
す。以前はクロコで煮干しを作り出汁をと
っていましたが最近とれないので、普通の
煮干しで出汁をとるようになりました。

れもち
しょうゆベース



鶴岡市念珠関地区
佐藤 優子さん宅
(山形県漁協女性部念珠関支部長)

具材は豚肉、ゴボウ、薄
揚げ、シイタケ、かまぼこで
す。あと、ありがたいことに岩ノリをいた
くので、雑煮には必ず入れます。幼いこ
ろは「はららご」も入ってました。私は山
間部出身なのですが、浜でも同じよう
です。これは旦那さん用なのでお椀じゃ
なくどんぶりに入ってます(笑)

れもち
しょうゆベース



遊佐町吹浦地区
本多 寿賀子さん
(山形県漁協吹浦支部長)

油揚げ、こんにゃく、わ
らび、ごぼう、もだし、セリで作
ります。そして何より、岩ノリ! これがな
ければ吹浦の雑煮とはいきません! とい
うくらい重要な岩ノリです。

れもち
しょうゆベース



酒田市飛島地区
鈴木 徳正さん
(第18正徳丸船主・県漁協理事)

大事にとっておいたトビ
ウオを水につけて戻した出
汁でシンプルに作ります。鶏肉で出汁を
とることもありますが、トビウオに
かないません。

れもち
しょうゆベース



酒田市八幡地区
池田 利恵子さん宅
(山形県漁協職員)

油あげ、ワラビ、角こんに
ゃくで作ります。本当はトビ
ウオの出汁で作り、その深い味わ
いを楽しみますが、数年前からトビ
ウオが不漁で手に入らなくな
ってしまったので煮干しで代
用しています。トビウオの出汁
が恋しいです…。

番外編

れもち
しょうゆベース



鶴岡市在住
五十嵐 悠さん
(山形県水産研究所職員)

すいさん山形に掲載さ
れると聞いた母が、いつも
より豪華に作ってくれました(笑)。具材は、
鶏肉、もだしやワラビなど、納豆汁の具材
とほぼ同じものです。そこに、ナルトと岩
ノリを乗せてネギやミツバでいただきます。

れもち
みそベース



関西出身
折口 史明さん
(山形県漁協総務部担当部長)

我が家は少しアレンジを
加えた関西風雑煮です。い
りこだしに白みそを合わせ、油あげ、金
時ニンジン、守口大根に、メカブを加
えるのが我が家の定番。今年はいつ
もの丸もちではなく、角もちを使用
して、ちょっとした変化を楽しみま
した。