

みやぎの人口(令和6年4月末現在)

住民基本台帳人口/2,233,753人(前年同月比-15,982人)	
男/1,089,126人	女/1,144,627人
世帯数/1,049,917世帯(前年同月比+8,423世帯)	

宮城県は、令和6年能登
半島地震の被災地の復
旧・復興を応援します。



今号の表紙
青い空とエメラルドグリーン

ここは、石巻市網地島の網地白浜海水浴場。
砂浜は白く、東北有数の透明度を誇る遠浅の海はエメラルド
グリーンに輝いています。
夏には、海水浴を楽しむ人たちでにぎわいます。

「低・未利用魚」が切り開く 水産業の未来

マルサン松並商店株式会社(塩竈市)

本シリーズでは、県政運営の基本方針「新・宮城の将来ビジョン」において重要な視点として位置付けている「人づくり」「地域づくり」「イノベーション」「SDGsの推進」に焦点を当て、各分野で魅力ある活動に取り組む県内の企業・団体などを紹介していきます。



【写真の説明】1 子ども向け魚料理教室の様子 2 未利用魚のカスベ。ヒレを唐揚げにすると絶品 3 取材日に水揚げされたアンコウ。季節外れのため低・未利用魚扱いに 4 商品開発中の冷凍ミールキット 5 低・未利用魚の加工品(スズキのバター香草漬)



再エネ新税スタート

今年の4月から再生可能エネルギー地域共生促進税(通称:再エネ新税)がスタートしました。以前のコラムでも書きましたが、山林の乱開発を防止しつつ再エネ施設を導入できる仕組みをつくるため、山林の多面的利用に最も深く関わっている市町村や地域住民の合意なしに再エネ施設(太陽光発電・風力発電・バイオマス発電)を設置する事業者に課税するという制度を全国で初めて制定しました。一般的に、税を導入する場合には税収の大きさに期待を寄せるわけですが、この税は地域の皆さんが合意して再エネ施設を導入すれば税金が入らない(非課税になる)という風変わりな税です。つまり、理想的には税金がゼロになる姿を目指しているわけです。本来なら規制を強化して乱開発を防ぐべきですが、現在の法律や規則では限界があり、住民との

あつれき 軋轢があっても一定の手順を踏めば設置を許可せざるを得ない状況でした。そこで、ワン

ルームマンションの増え過ぎを防ぐため、30平方メートル未満のワンルームマンションに課税するという東京都豊島区の制度にヒントを得て、乱開発を抑制する目的の新税を導入することにしました。現在、県内の山林で数多くの再エネ施設の整備が計画されています。地域との合意形成がないままに強引な形で再エネ施設整備が進み、結果として山林が荒廃することのないよう、市町村や地域住民の皆さんとしっかり手を携えて取り組んでまいります。

宮城県知事 村井 嘉浩



マルサン松並商店株式会社
代表取締役社長 松並 恵さん 営業本部長 松並 泰助さん

規格外やなじみの薄さなどで流通しない「低・未利用魚」を有効に活用し、持続可能な水産業の実現に向けて取り組むマルサン松並商店株式会社の松並理恵さんと松並泰助さんにお話を伺いました。

うちに、傷が付いていたり、一般的に知られていなかったりなど、十分食べられるのに値段が付かず、行き場のない「低・未利用魚」が多く存在することを知りました。限られた海の資源を無駄にすることなく、有効に活用したいの思いから、さまざまな取り組みを始めました。

利用魚の品質と味の良さを確保しつつ、地域の文化や食習慣にも配慮した食べ方も提案しています。最近では、電子レンジで温めるだけで手軽においしく食べられる「冷凍ミールキット」の商品開発を行っています。簡単で食べやすく、手に取ってもらいやすい工夫を重ねることで、多くの人が低・未利用魚のことを知り、関心を持ってもらえたら嬉しいですね。

豊漁だったマダラの値段が付かず、漁師の方々が困っていると市から相談があり、水産加工業の我々ならできることがあるのではないかと動き出したのが始まりです。すぐに卸売市場の競りで、値段が付きにくい魚を買取り、加工・販売しました。継続的に市場の競りに通う

買い取った低・未利用魚は、すぐに処理を行い、切り身や開きなどに加工します。加工に当たっては、県水産技術総合センター水産加工開発チームからの技術支援を受けて、試行錯誤しながら取り組んでいます。未

地域と協働した取り組み 昨年9月に、宮城県漁業協同組合七ヶ浜支所と低・未利用魚の利活用に関する業務提携を締結しました。女性部の方々と、「浜のお母さんたちの味」などのストー

リー性を持たせた商品の共同開発や販売を行い、低・未利用魚を売れる魚に変えていきたいと思っています。2月に開催された七ヶ浜町の名産「フリ」を使った料理を競うイベントでは、七ヶ浜町で多く水揚げされるサメに着目し、共同開発した「のりり」のサメカツバーガーがグランプリを獲得しました。イベント後には、「サメの身やフライはどこで買えるのか」などの問い合わせがあり、低・未利用魚の可能性を感じました。

室を年5〜6回開催しています。自分で魚をさばって食べることで、食育や魚食普及につながります。今後は、地域の低・未利用魚を学校給食で提供できるよう取り組んでいきたいです。

り、地球環境保全にもつながります。これらの取り組みが一つのモデルとして他の地域でも広がれば、限りある海の資源を大切にしたい、持続可能な水産業が展開できると思います。東日本大震災を経験したからこそ、生き物全ての命を大事にしていきたいです。

子ども向けの魚料理教室

魚離れが進む子どもたちに、地場の魚を食べてほしいとの思いから、低・未利用魚などをテーマにした料理教

低・未利用魚の需要を増やし、一般の魚と同じように皆さんに買って食べていただくことが目標です。低・未利用魚の利活用を広めていくことで、その価値が上がり、一生懸命働く漁師の方々の生活を守ることにつながります。漁師の担い手不足解消にもつながるかもしれません。もちろん、SDGsの観点からも重要で、食品ロスの削減に貢献することによ