

宮城の水産業

〔平成29年版〕



平成28年度

宮城県

2016



毎月第3水曜日は
みやぎ

水産の日

宮城の水産物を食べよう!



はじめに

海や川は地球上の生命の母といわれ、豊かな水産物を生み育てています。このパンフレットでは豊かな海や川に恵まれた宮城県の水産業をわかりやすく紹介していきます。また、宮城県の美味しい水産物を皆様に届けるための取組や営まれている漁業について知っていただき、多くの皆様に宮城県の水産物を食べていただければ幸いです。

目次

- ① 宮城の水産業の特徴 1
- ② 東日本大震災からの復興のあゆみ 2
- ③ 水産加工業の取組 5
- ④ 試験研究の取組 8
- ⑤ 資源を守る取組 10
- ⑥ 内水面漁業の振興 12
- ⑦ 安全・安心な水産物を届ける取組 13
- ⑧ 宮城県における主な漁船漁業 14
- ⑨ 宮城県における主な養殖生産物 16

みやぎのさかな10選



「みやぎのさかな10選」は宮城の水産物を広くアピールし、水産宮城のイメージアップと水産物の需要拡大を図り、本県水産業等の振興に資することを目的に、平成4年4月13日に制定されました。

(魚の絵/岩淵欣治氏 画家 石巻市在住)



まぐろ (Bluefin tuna)

【鯖】クロマグロ/スズキ目サバ科

刺身や寿司ネタとしてすっかりおなじみです。健康食品として海外でも人気が高まり、洋風料理素材としても使われます。



かつお (Skipjack)

【鰹】カツオ/スズキ目サバ科

寒流と暖流の交わる金華山沖漁場の代表魚。青菜の頃の“初鰹”が知られていますが、秋口の“もどり”カツオは脂がのってとってもおいしいといわれています。



さんま (Pacific saury)

【秋刀魚】サンマ/ダツ目サンマ科

秋の味覚といえば脂ののったサンマ。古くから庶民の味として愛され、ミネラルやビタミンを豊富に含んだ健康食品としても知られています。



ぎんざけ (Coho salmon)

【銀鮭】キンザケ/サケ目サケ科

宮城ではアラスカ式海岸の良湾という環境を活かして、全国に先駆けて養殖に成功しました。刺身やマリネの他、ムニエルなどにして食べるのもお勧めです。



かれい (マコガレイ Marbled sole)

【鰈】マコガレイ/カレイ目カレイ科

広大な砂浜域のある仙台湾は、カレイにとってまさに最高の生活圏。古くから知られた宮城の味です。



はぜ (Yellowfin goby)

【沙魚】マハゼ/スズキ目ハセ科

秋のはぜ釣りは、太公望たちが心待ちにしている松島湾の風物詩。焼きはぜは仙台雑煮の出汁として珍重されています。



あゆ (Ayu)

【鮎】アユ/サケ目アユ科

清流の女王アユ。宮城県では都心部の川でも天然魚が釣れると話題です。香魚ともいわれるアユの香りとその美しい姿を楽しめる塩焼きは、まさに絶品。



かき (マガキ Gigant pacific oyster)

【牡蠣】マガキ/翼形目イタボガキ科

宮城のカキ養殖の歴史は古く、その養殖は江戸時代末期にまでさかのぼります。味の良さに加え、海のミルクといわれるほど栄養豊富です。



あわび (エゾアワビ Ezo abalone)

【鮑】エゾアワビ/原始腹足目ミミガイ科

上品な磯の香りと、柔らかな歯ごたえはまさに南三陸の海を代表する味。刺身、蒸しもの、焼きもの他に、肝の塩辛、酢の物など通の味としても知られています。



ほよ (マボヤ Sea squirt)

【海鞘】マボヤ/マボヤ目マボヤ科

その姿形から“海のバイナッブル”と呼ばれています。独特の風味と余韻を楽しませるソフトな甘味で知られており、生や酢の物のほか、中華風などの多彩な味わい方も人気です。



のり (Laver)

【海苔】ノリ/ウシケノリ目ウシケノリ科

毎年シーズンになると全国に先駆けて“初海苔”を生産しています。明治時代からの伝統をもつ養殖風景は秋から冬の松島の風物詩。栄養価の高い健康食品としてもよく知られています。



わかめ (Brown seaweed)

【若布】ワカメ/コンブ目コンブ科

全国でもトップクラスの生産量を誇る宮城のわかめ。様々な料理の食材として知られています。最近では豊富なミネラル分が注目が集まり、若い世代にも“海のサラダ”として人気です。

1 宮城の水産業の特徴

宮城県は、全国屈指の水産県です。本県の沿岸地域は、県の中央部に突出した牡鹿半島を境に、北は複雑な屈曲を有するリアス式海岸、南は平坦な砂浜海岸が仙台湾を形成するなど地形的な変化に富んでおり、ノリ、カキ、ワカメ、ホヤ、ホタテ、ギンザケなどの養殖業やサケ、タラ、カレイなどを対象とした刺網漁業、小型底びき網漁業などの漁船漁業が盛んです。

一方で、本県沖合は親潮と黒潮がぶつかる生産性の高い海域であり、金華山・三陸沖漁場は世界3大漁場としても有名です。

また、本県には142の漁港と9か所の水産物産地卸売市場があり、気仙沼、志津川、石巻、女川、塩釜は、沿岸・沖合・遠洋漁業などの漁船漁業の基地であるとともに、魚市場などの流通機能や水産加工業が集積する水産都市となっています。



- ①宮城県水産技術総合センター（本所）
- ②宮城県水産技術総合センター
気仙沼水産試験場
- ③宮城県水産技術総合センター
内水面水産試験場
- ④宮城県水産技術総合センター水産加工開発部
水産加工公開実験棟
- ⑤宮城県水産技術総合センター養殖生産部
種苗生産施設

2 東日本大震災からの復興のあゆみ

平成23年3月11日に発生した東日本大震災により本県で営まれている多種多様な漁業、沿岸部に集積していた流通・加工に関する産業は壊滅的な被害を受けました。

これにより、多くの漁業者や流通加工業関係者が生産基盤、活動基盤を失い、漁業生産や水産加工品の生産は大きく落ち込みました。現在は国や民間等から多くの支援を受けながら、水産業関係者が一丸となり早期復旧・復興に取り組んでいます。

宮城県では、平成23年度から平成32年度までの10年間で復興を達成する目標を定め、復興の道筋を示す「宮城県震災復興計画」を策定しました。

復興計画では、10年間の計画期間を「復旧期」、「再生期」、「発展期」の3期に区分し取り組んでいます。

復旧期

H23～25
(3年間)

再生期

H26～29
(4年間)

発展期

H30～32
(3年間)

新たな水産業の創造

東日本大震災による被災の様子



気仙沼漁港



石巻漁港



塩釜漁港



女川漁港

航路や漁場などに堆積したガレキの撤去状況

漁港内や航路、漁場などに大量に堆積したガレキは、船舶の航行や漁業の再開の妨げとなるため、専門業者や漁業者により、平成29年3月現在、約28万㎡のガレキを回収しました。



引き上げられる海中のガレキ



ガレキ回収の様子



回収されたガレキ

漁港の復旧状況

県内の142の漁港全てが被災したため、漁船の係留や漁獲物の水揚げなどの漁港機能の再生に向け、漁港及び関連施設の復旧整備に取り組んでおり、平成29年2月末現在約7割が復旧しました。



気仙沼漁港



女川漁港



石巻漁港



志津川漁港

魚市場・水産加工業の復旧状況

被災した気仙沼や石巻などの魚市場は、高度衛生管理型魚市場として整備に取り組んでいます。また、冷凍冷蔵施設や製氷貯氷施設、水産加工場の復旧整備に取り組み、宮城の美味しい水産物と水産加工品の提供に努めています。



水産加工場



女川魚市場



冷凍冷蔵施設



製氷貯氷施設

漁船漁業の復旧状況

漁船は、概ね復旧が完了しました。



震災後に建造された漁船



操業を再開した漁船



水揚げされるサンマ

養殖業の復旧状況

養殖施設やカキ処理場などの共同利用施設は、概ね復旧が完了しました。



ほや養殖



わかめ養殖 (写真はメカブの収穫)

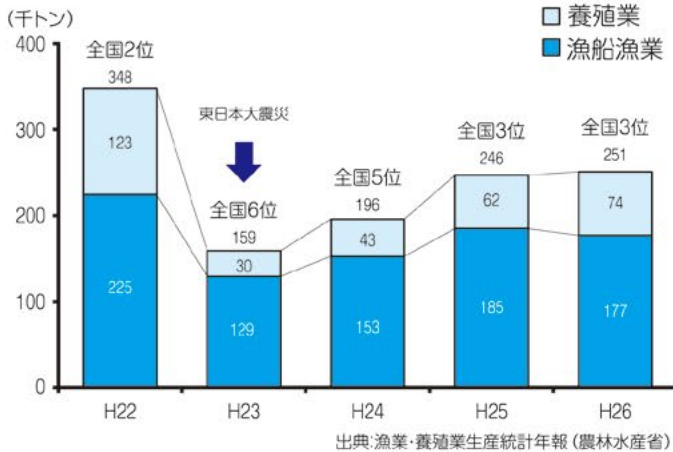


かき養殖 (写真はかき剥き作業)

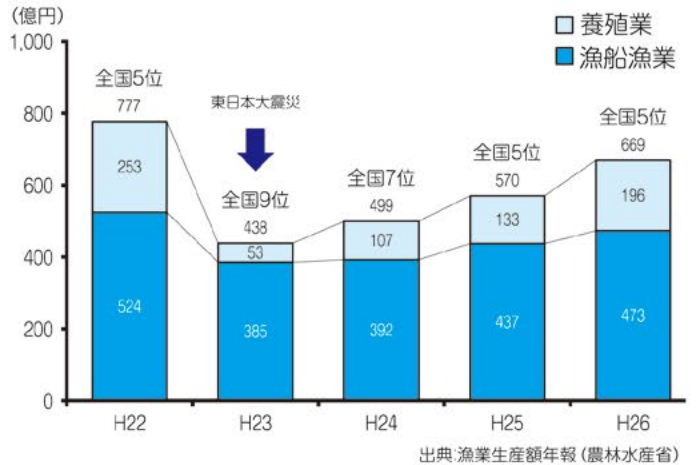
統計で見る本県の漁業と復旧状況

宮城県の漁業生産量は、東日本大震災前の平成22年までは北海道に次ぐ全国第2位、漁業生産額は全国5位を誇っていました。震災により漁業生産は大きく落ち込みましたが、漁船や養殖施設、魚市場などの流通加工施設の復旧が進み、平成26年の漁業生産量は全国第3位、漁業生産額は震災前と同様の第5位まで回復しました。

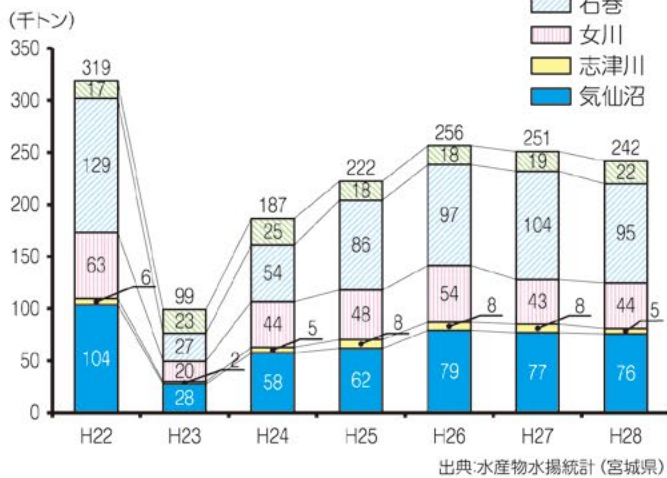
■ 漁業生産量の推移と全国順位



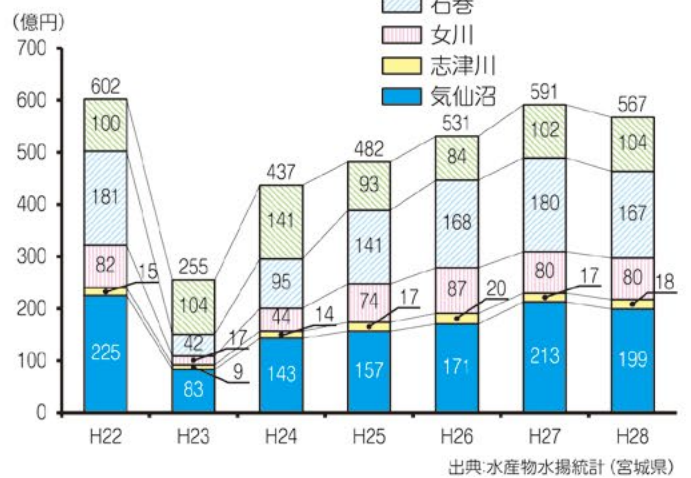
■ 漁業生産額の推移と全国順位



■ 主要魚市場の水揚数量



■ 主要魚市場の水揚金額

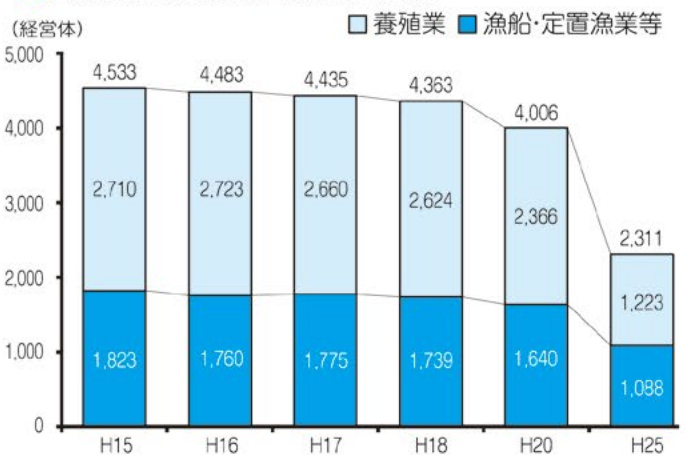


■ 主な魚類の生産状況

区分	種類	生産量 (単位:トン)					全国順位	
		平成22年	平成23年	平成24年	平成25年	平成26年	平成22年	平成26年
		まぐろ類	21,860	19,489	19,083	19,173	21,356	第4位
かじき類	3,634	2,879	3,079	3,416	3,293	第1位	第1位	
かつお	28,485	24,944	20,866	21,080	16,722	第3位	第5位	
さめ類	17,924	10,373	15,864	14,083	15,603	第1位	第1位	
さんま	28,188	29,676	28,113	21,998	29,994	第2位	第2位	
かれい類	1,521	887	1,112	1,296	1,827	第10位	第5位	
たら類	15,148	4,960	1,112	17,040	18,447	第3位	第3位	
いかなご	4,015	3	480	2,831	3,582	第6位	第4位	
あなご類	220	119	387	537	449	第9位	第4位	
いか類	15,591	10,907	6,060	8,968	8,066	第4位	第6位	
おきあみ類	18,463	0	6,934	13,032	9,923	第2位	第1位	
あわび	141	104	96	135	-	第2位	-	
うに	744	102	245	359	434	第3位	第5位	

出典: 漁業・養殖業生産統計年報 (農林水産省)

■ 宮城県の漁業経営体数の推移



3 水産加工業の取組

水産加工業 (Fish processing)

震災以前(平成22年)、宮城県の水産加工業は、生産量が北海道に次いで全国第2位を占めるなど、本県の有力な地場産業の一つでしたが、東日本大震災の影響により、生産量は大きく落ち込みました。

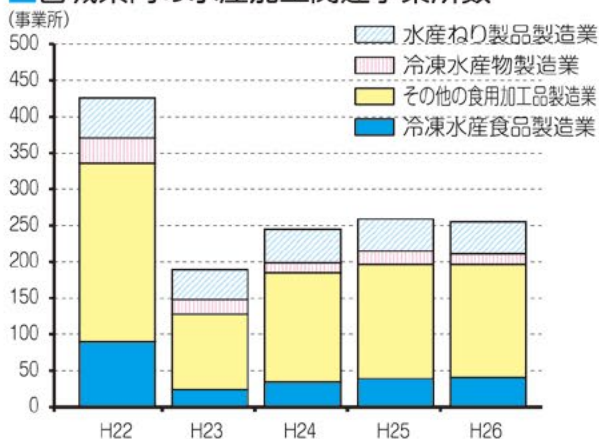
■ 主な水産加工品の生産量と全国順位 (平成22年と平成27年の比較)

(単位:トン)

品目	平成22年			平成27年			
	全国生産量	生産量	全国順位	全国生産量	生産量	全国順位	
ねり製品	かまぼこ類	468,830	50,115	1位	470,563	32,893	5位
冷凍食品	魚介類	153,346	7,508	2位	129,977	9,461	6位
	水産物調理食品	138,624	23,458	1位	128,504	14,646	1位
塩蔵品	さけ・ます	93,115	10,490	3位	87,587	3,855	5位
	たら・すけとうだら	7,776	5,228	1位	11,373	8,122	1位
その他の食用加工品	いか塩辛	21,331	6,347	2位	16,723	2,416	2位
	水産物漬物	63,598	9,888	1位	54,997	8,776	2位
生鮮冷凍水産物	全魚種合計	1,539,592	252,730	2位	1,416,228	153,794	3位

資料:水産加工統計調査の結果(農林水産省)

■ 宮城県内の水産加工関連事業所数



出典:宮城の工業

販路開拓に向けた取組

多くの企業が震災により水産加工品の販路を失ったことから、関係者が一丸となって販路回復・開拓に向けた販売力強化の取組を行っています。

サカナップ
みやぎ

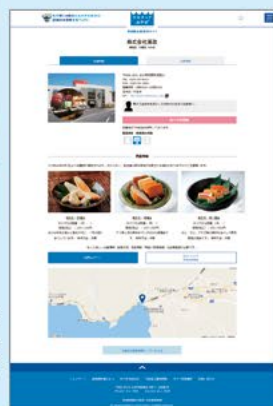
サカナップみやぎ 宮城県水産総合サイト 「水産加工品データベース」と「水産加工品直売所マップ」

本県の水産加工業者や水産加工品について、バイヤー等に情報発信するデータベースと直売所マップを作成しました。



水産加工品データベース
URL アドレス
<http://sakanapm.com/>

直売所マップ
沿岸の各地域の水産加工場直売商品が買える、見学・体験ができるお薦めスポットを紹介しています。



《商品情報イメージ》
企業と企業 (BtoB) のマッチングを図るためのものです。登録する事で、県内水産加工業者の企業情報、製造技術、主な商品の希望小売価格、商品規格等の情報を閲覧できます。

各種イベントの開催

水産加工業者の販路開拓や宮城の優れた水産物をPRするため、様々なイベントを開催しています。

【サカナップみやぎ個別商談会】

水産加工品等の販売力を強化するため、「サカナップみやぎ」宮城県水産加工データベースを活用した個別商談会を開催しています。バイヤーが商談したい企業を指名する逆指名型の商談会であり、高い成約率が期待できる商談会となっています。



【魚食普及活動】

子ども向けや親子向け、さらには本格的な調理方法を学ぶことができる大人向けまで、様々な魚食普及活動を行っています。食べ方だけではなく、宮城県で獲れる水産物を、知ってもらい、美味しく食べてもらうことを目的としています。



【首都圏での情報発信】

首都圏における県産水産物の需要拡大を図るため、みやぎ水産の日に併せて県産水産物の飲食・販売イベントを開催するほか、県産水産物を取扱う店舗情報等を広く消費者にPRしています。



【関西圏への販路拡大】

主に関東以西への販路回復・拡大を図るため、名古屋市の中央卸売市場卸売業者と連携した展示商談会の実施や、シーフードショー大阪2017に初めて宮城県ブース（10ブース）を出展するなど、流通バイヤー等に対して県産水産物をPRしています。



宮城県水産加工品品評会

宮城県水産加工品品評会は、宮城県内の水産加工品を一同に集め、本県水産加工品の消費拡大に向け、品質向上及び新商品開発を目的として開催され、農林水産大臣賞1品、水産庁長官賞3品が選出されます。平成28年度は、初めて女川町まちなか交流館での開催となりました。東日本大震災に見舞われ3年間中断していましたが、平成26年2月から再開しています。

■宮城県水産加工品品評会における主な受賞商品一覧

受賞区分	第39回 平成26年度	第40回 平成27年度	第41回 平成28年度
農林水産大臣賞	さんまとトマトのアーヒージョ 《株式会社阿部長商店》	みやぎの雫 《株式会社ささま》	御膳蒲鉾 かき 《株式会社高政》
水産庁長官賞	汐うに 《丸栄水産工業株式会社》	煮焼きあなご 《株式会社ヤマトミ》	目光丸干 《株式会社仙水フーズ》
	帆立の煮煮 《末永海産株式会社》	淡雪チーズ 《株式会社高政》	金華真あなご煮 《魚島久水産株式会社》
	海草焼 さば塩麹漬 《株式会社丸平かつおぶし》	南三陸産 銀鮭の醤油煮 缶詰 《マルヤ水産株式会社》	あみっとうまい醤 《株式会社海鮮》
宮城県知事賞	絹こがね 《株式会社高政》	かむかむ笹かま(チーズ) 《株式会社高政》	ほやタマゴ 《有限会社マルキ子阿部商店》
	旬海漬「銀だら」 《株式会社旬海堂》	宮城県産「特選」塩うに 《有限会社片倉商店》	笹かまぼこ 《株式会社かねせん》
	三陸産かきの オリーブオイル漬 《株式会社海鮮》	金華鯖すし(常温) 《株式会社エムコーポレーション》	たこのやわらか煮 《株式会社鮮冷》



品評会応募商品の審査の様子

■平成28年度の品評会における主な受賞商品

御膳蒲鉾 かき



農林水産大臣賞

目光丸干



水産庁長官賞

金華真あなご煮



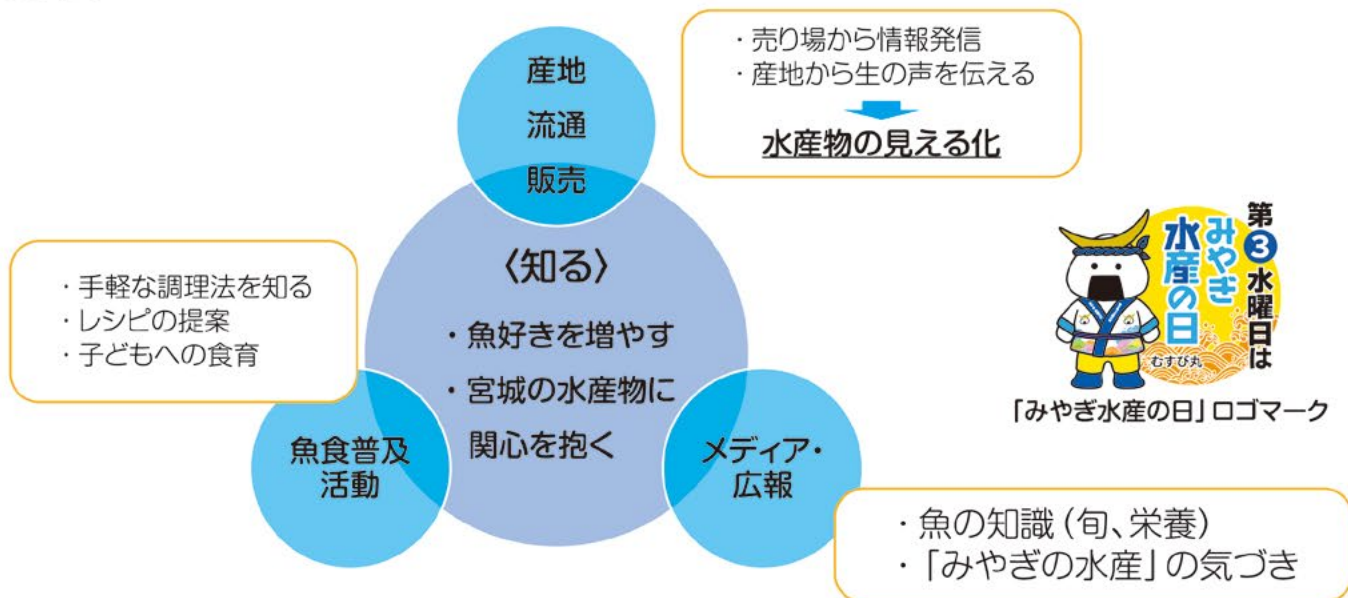
あみっとうまい醤



「みやぎ水産の日」の取組

■みやぎ水産の日とは??

県では、もっともっと県民の皆さまに宮城のおいしい水産物を知ってもらい、食べてもらうために、毎月第3水曜日を「みやぎ水産の日」と決めました。宮城の水産物を学ぶ機会や、食べるきっかけになる日となるよう、様々な場所でPRをしています。震災から復興を図るため、県内水産物の消費拡大を目指します。



〈産地・流通・販売〉

仙台市中央卸売市場では、市場の関係者や仲買人、お魚屋さんに向けた「みやぎ水産の日」のPRを行っています。毎月のテーマ食材など、旬の水産物を売り手から知ってもらい、広く売り場に旬の水産物を取り入れて頂いています。



毎月、テーマ食材の情報や食材を使った簡単レシピを掲載したチラシを発行しています。また、県内外各地の小売店や市場、レストランや行政施設など、様々な場所に設置して情報発信を行っています。



〈魚食普及活動〉

毎月変わるテーマ食材に合わせて、親子対象や、料理にこだわりを持つ大人対象の料理教室を行っています。また、学校給食に宮城の水産物を取り入れてもらうなど、「みやぎ水産の日」と連動した活動をしています。



〈メディア・広報〉

テレビ番組やラジオ放送、仙台駅のADビジョン等で、「みやぎ水産の日」をPRしています。むすび丸水産バージョンも出演し、宮城県産水産物の魅力をアピールしています。



東日本放送「突撃!ナマイキTV」

4 試験研究の取組

水産試験研究機関の復旧状況

県内の水産試験研究機関は、内水面水産試験場を除き壊滅的な被害を受けましたが平成28年度にはすべての施設の復旧が完了しました。

3隻の漁業調査指導船「蒼洋(19トン)」、「拓洋丸(120トン)」、「新宮城丸(450トン)」も被害を受けました。震災後は2隻体制とし、「開洋(19トン)」と「みやしお(199トン)」を建造しました。



《水産試験研究機関の位置図》

水産試験研究機関の概要

①水産技術総合センター(本所)

〒986-2135 石巻市渡波字袖ノ浜97-6

本県中・南部地域における水産業の復旧・復興業務をはじめ、養殖業に係る技術の指導・改良・開発や調査船による漁業資源調査・海洋観測、仙台湾や松島湾などの漁場環境調査、魚病等に係る調査研究及び水産物利用・加工の試験研究などを行っています。

②水産技術総合センター 気仙沼水産試験場

〒988-0241 気仙沼市波路上岩井崎107

本県北部地域における水産業の復旧・復興業務をはじめ、気仙沼湾、志津川湾での漁場環境調査、貝毒原因プランクトンのモニタリング調査、ワカメ、ホタテ、カキ、ホヤ等の養殖技術の指導・改良・開発、アワビ・ウニ類等の資源管理・増養殖技術の開発などを行っています。



③水産技術総合センター 内水面水産試験場

〒981-3625 黒川郡大和町吉田字旗坂地内

河川及び湖沼の水産資源に関する調査研究、増養殖技術の改良・普及指導、ギンザケ・イワナ・サクラマスなどの育種や継代飼育を行っています。

④水産技術総合センター水産加工開発部 水産加工公開実験棟

〒986-0022 石巻市魚町2-2-3

原料の処理から加工製品を作る設備などの機械設備を多数導入し、水産加工業者との共同研究、製品開発・改良等への技術支援・6次産業化への支援などを行っています。



⑤水産技術総合センター養殖生産部 種苗生産施設

〒985-0812 七ヶ浜町松ヶ浜字浜屋敷142-1

栽培漁業の拠点としてアワビやアカガイの種苗生産、ヒラメの中間育成などを行い、種苗の配布や放流を行っています。



試験研究の主な取組



気仙沼湾、志津川湾、仙台湾、松島湾などの水質・底質などの漁場環境調査を行っています。



子供達・一般市民を対象としたワークショップ等で、魚の年齢の調べ方、資源管理の重要性などについてわかりやすく説明するなど、試験研究成果の普及啓発を行っています。



高品質なカキを新しい養殖技術で生産しています。生産されたカキは「あまころ牡蠣」として東京のオイスターバーなどに出荷され、大変好評です。



アワビ、ウニなど岩礁域の水産資源を継続的に利用できるような調査研究を行っています。



加工企業からの相談に対する技術的支援などを行っています。



全雌三倍体イワナ（伊達いわな）の種苗生産・配布と普及、ギンザケ高成長系統の作出等を行っています。

迅速な情報の発信

海は気象海況の影響を受けて日々刻々と変化しています。本県では水温・塩分・漁獲量などの漁海況情報や各種の調査研究結果、放射能検査結果など最新情報を、水産関係者をはじめ広く県民の皆様にご提供しています。

インターネット・FAX・
携帯電話等を利用した
迅速な情報提供

漁海況情報

養殖通報
カキ、ノリ、ホタテガイ
ワカメ、ホヤ等

貝毒情報

放射能情報

漁業調査指導船「開洋」

総トン数 / 19トン(長さ15.90m、幅4.30m、深さ1.50m)
主 機 関 / ディーゼル機関610kw
最大速力 / 17.9ノット
航海速力 / 15.1ノット
乗 組 員 / 4名
竣 工 / 平成25年3月27日
調査海域 / 沿岸域



漁業調査指導船「みやしお」

総トン数 / 199トン(長さ36.07m、幅7.60m、深さ3.20m)
主 機 関 / ディーゼル機関1,471kw
最大速力 / 14.5ノット
航海速力 / 13ノット
乗 組 員 / 10名
竣 工 / 平成26年3月31日
調査海域 / 沖合域



5 資源を守る取組

栽培漁業(Sea farming)

栽培漁業とは、つくり育てる漁業とも言われ、水産動物(水産資源)を、卵から稚魚になるまでの一番弱い期間に人が育成・保護し、外敵から身を守ることが出来るようになったら、自然の海へ放すことにより、水産資源を維持・増大させる漁業のことです。

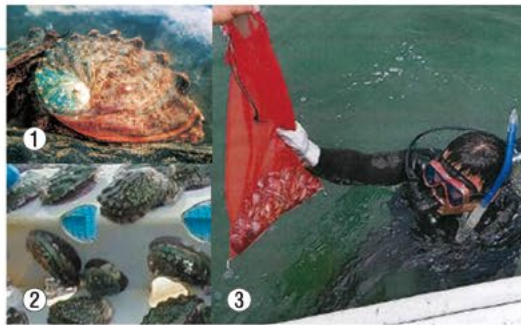
水産技術総合センター養殖生産部や(公財)宮城県水産振興協会では、七ヶ浜町に復旧整備した種苗生産施設を活用し、種苗生産放流事業が再開されています。

本県で種苗放流を行っている魚種

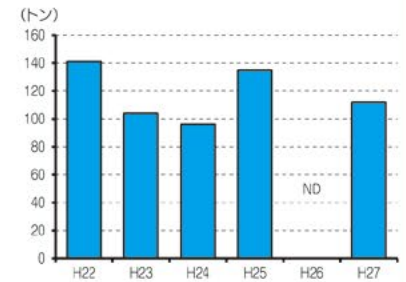
(写真説明)① 親魚・親貝, ② 稚魚・稚貝, ③ 放流(準備)の様子

エゾアワビ 英名 Ezo abalone 学名 *Haliotis discus hannai*

宮城県に生息するアワビはエゾアワビと呼ばれる種類で、高級貝として知られ、七ヶ浜町以北の岩場などで漁獲されます。3cm程度の人工種苗を各地に放流しています。コンブやワカメなどの海藻類を食べて4年くらいで9cmより大きくなり、漁獲されます。



あわび類漁獲量の推移

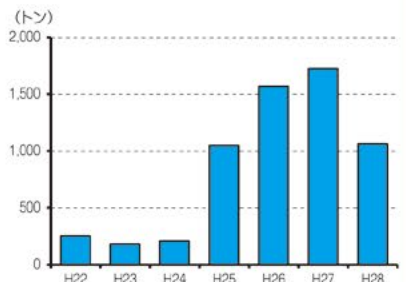


ヒラメ 英名 Bastard halibut 学名 *Paralichthys olivaceus*

白身の美味しい高級魚として知られ、県全域で刺網や底びき網などで漁獲されています。6cm程度の人工種苗を放流し放流後2年で30cm以上の漁獲サイズとなります。近年は各地で30cmもしくは35cm以下のヒラメを捕らないよう資源管理型漁業の取組が行われています。



ヒラメ漁獲量の推移



資源管理型漁業(Resouce management fisheries)

海にすむ魚介類は「水産資源」という言葉で表されます。この水産資源を末永く利用していくために獲る量などを管理することを「資源管理型漁業」といいます。

資源管理型漁業の取り組みには、小さい魚を獲らないようにする全長規制や産卵期の親を守る漁獲禁止期間などがあります。

本県においても、「資源管理計画」を策定し、魚種や漁業種毎に資源管理に取り組んでいるほか、漁業者が地域独自に行っているものもあります。

全県

- ヒラメ
 - ・北部:全長30cm未満魚の漁獲禁止
 - ・中・南部:全長35cm未満魚の漁獲禁止
- ホシガレイ
 - ・全長30cm未満魚の漁獲禁止
- マアナゴ
 - ・全長30cm未満魚の漁獲禁止



北部地区 (気仙沼市～南三陸町)

- マコガレイ
 - ・全長20cm未満魚の漁獲禁止
 - ・産卵期(2月)の10日間一斉網揚げ
 - ・刺網の目合規制(3寸5分)
- アイナメ
 - ・全長25cm未満魚の漁獲禁止

中部地区(石巻市、女川町)

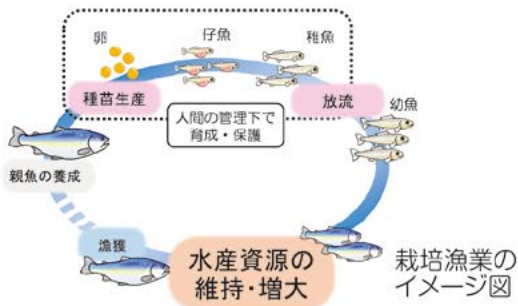
- マコガレイ
 - ・刺網の目合規制(3寸8分)



仙台湾 (石巻市～山元町)

- マコガレイ
 - ・産卵期の休漁(刺網)
 - ・保護区域の設定(4箇所)

宮城海区漁業調整委員会指示により、仙台湾4か所に水産動植物の保護区を設定しています。



《公益財団法人 宮城県水産振興協会》

(公財) 宮城県水産振興協会は、宮城県の海に生息するアワビやヒラメ資源の維持・増大のため、アワビの種苗(稚貝)生産及びヒラメの中間育成・放流業務(栽培漁業)を行う団体です。

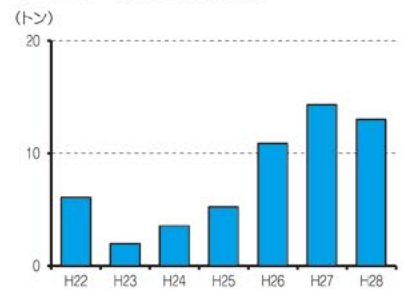
当協会の費用の一部は、漁業者からヒラメ水場金額の5%を協力金として提出していただいています。また、海を利用している釣り人をはじめとする遊漁者の皆様からもご支援いただいています。

ホシガレイ 英名 Spotted halibut 学名 *Verasper variegatus*

非常に美味しい白身魚で、時にはヒラメを越える高級魚として知られています。背びれ、尾びれ、腹びれにある黒いはん紋と無眼側の黒いはん点が特徴です。刺網や底びき網で漁獲され、栽培漁業対象種として注目されています。刺身で食べると絶品です。



ホシガレイ漁獲量の推移

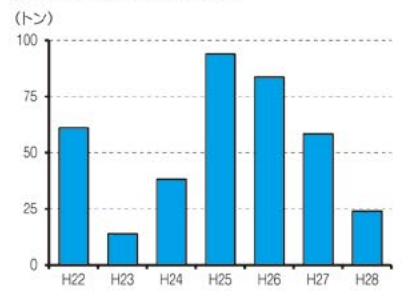


アカガイ 英名 Bloody clam / Ark shell 学名 *Scapharca broughtonii*

北海道南部から九州の水深50mまでの砂泥底に広く分布し、貝桁で漁獲されています。特に仙台湾のアカガイは味や色合の良さから全国的にも知名度が高く、寿司種や刺身として珍重されており、3~4年で7cm以上になり漁獲されます。



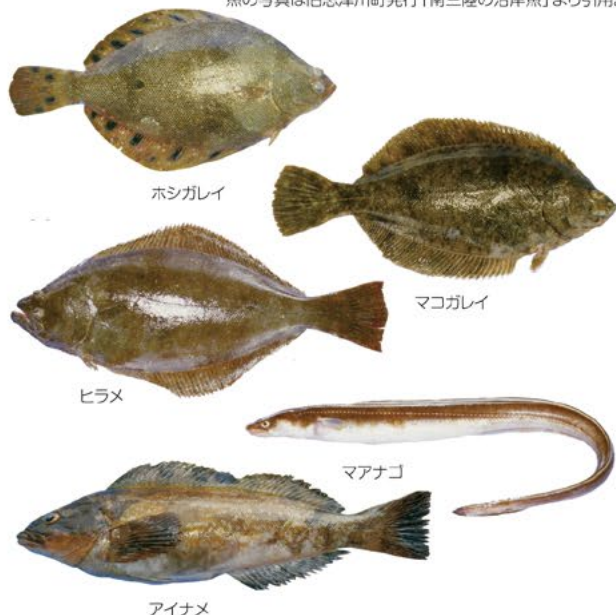
アカガイ漁獲量の推移



※出典について 漁獲量(アワビ・ヒラメ以外)は水産行政システム(宮城県) 漁獲量(アワビ)は漁業・養殖業生産統計年報(農林水産省) 漁獲量(ヒラメ)は県内産地市場水産物水場統計

資源管理に取り組んでいる魚種

魚の写真は日志津川町発行「南三陸の沿岸魚」より引用。



資源を守るための規制

重要な水産資源については、宮城県漁業調整規則で獲ってはいけない期間や、大きさを定めています。

●期間の規制

月	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2
魚や貝の種類と禁止期間等				アマビ	アマビ	アマビ	アマビ	アマビ	アマビ	アマビ	アマビ	アマビ
				マダコ	マダコ	マダコ	マダコ	マダコ	マダコ	マダコ	マダコ	マダコ
				ハマグリ	ハマグリ	ハマグリ	ハマグリ	ハマグリ	ハマグリ	ハマグリ	ハマグリ	ハマグリ
				アカガイ・マガキ	アカガイ・マガキ	アカガイ・マガキ	アカガイ・マガキ	アカガイ・マガキ	アカガイ・マガキ	アカガイ・マガキ	アカガイ・マガキ	アカガイ・マガキ
				キタムラサキウニ	キタムラサキウニ	キタムラサキウニ	キタムラサキウニ	キタムラサキウニ	キタムラサキウニ	キタムラサキウニ	キタムラサキウニ	キタムラサキウニ
				※台港を除く禁止期間: 3月1日から10月31日まで		※台港を除く禁止期間: 3月1日から4月30日及び8月1日から10月31日まで						

●サイズの規制



●場所の規制

サケ…決められた河川の河口付近(半径1km以内)の採捕禁止

6 内水面漁業の振興

内水面漁業(Inland water fisheries)

内水面漁業は河川や湖沼で行われる漁業や養殖業のことを指します。

近年は釣り人を始め県民が魚や水に親しむ機会が増えてきて、ますます河川や湖沼の役割が重要になってきました。県内の主な河川では、漁業協同組合がサケやアユの稚魚などを放流するなど、資源保護に努めています。

特に、生まれた河川に帰ってくるサケは、沿岸の定置網や刺網で漁獲される重要な魚です。県内のふ化場では、帰ってきた親魚から採卵し稚魚まで育て放流しています。震災後、サケ稚魚放流数が減少したため、今後、帰ってくる親魚が減少することが懸念されます。

また、内水面養殖業の振興を図るため、県内の養殖業者とともに宮城県水産技術総合センター内水面水産試験場が開発した「伊達いわな」のブランド化に取り組んでいます。

サケの人工ふ化放流の取組



河川に帰ってきたサケの捕獲場



親魚の捕獲



採卵・受精



ふ化

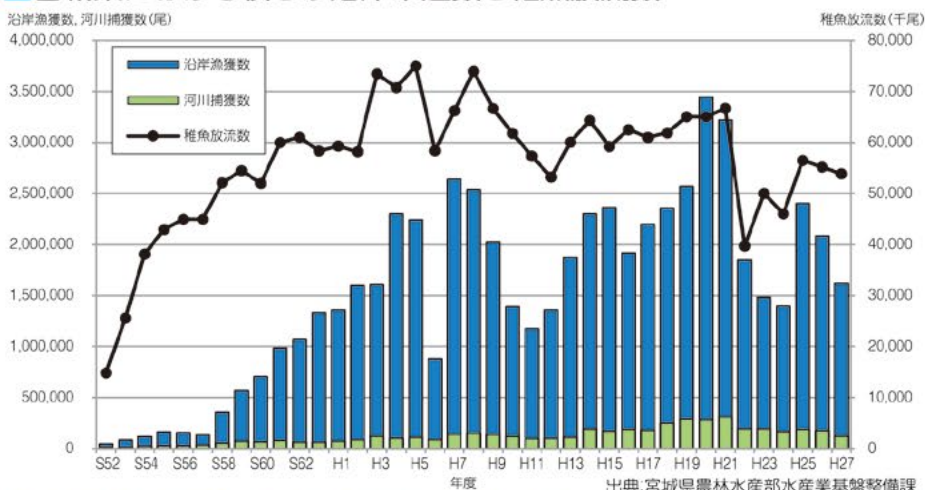


稚魚まで育成



放流

宮城県における秋さけ沿岸来遊数と稚魚放流数



出典: 宮城県農林水産部水産業基盤整備課

内水面養殖業の振興 ～ブランド化の取組(伊達いわな)～



【伊達いわな】とは水産技術総合センター内水面水産試験場が新たな県の特産品として開発した「イワナ全雌三倍体」のブランド名です。

成熟しないことから通常のイワナより早く大きくなり、産卵期でも味が落ちません。ほどよく脂が乗ってくせもないので、刺身やカルパッチョをはじめ、ムニエルなどさまざまな料理でとても美味です。

平成25年に「伊達いわな振興協議会」を発足し、刺身用食材として、卸売市場や県内のホテル、飲食店などへ出荷を始めています。



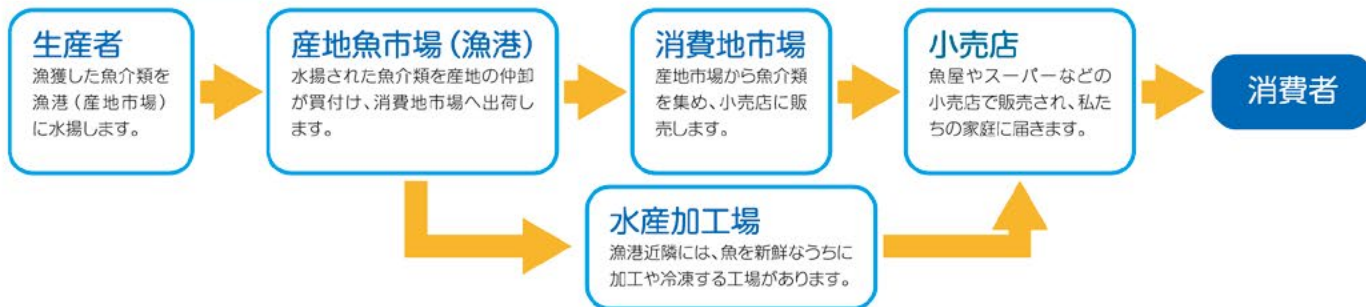
伊達いわなの刺身



伊達いわなのカルパッチョ

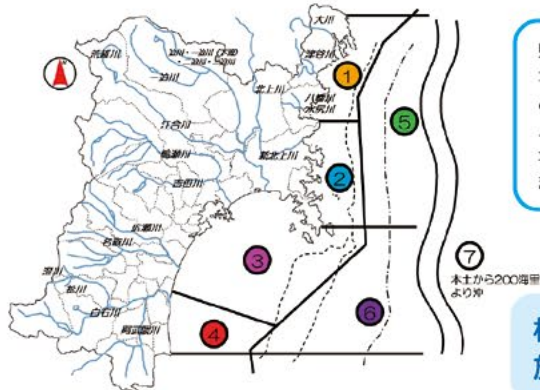
7 安全・安心な水産物を届ける取組

新鮮な魚介類を魚市場から食卓まで



放射性物質への対応

放射性セシウム濃度100ベクレル/kgを超える水産物を市場に流通させないため、県内の各魚市場に放射能簡易検査機器を導入し、水揚げされた水産物の検査を実施しています。



県では、本県沖合海面を左図のように7つの海域に区分し、本県の主要水産物や、これまで50ベクレル/kgを超えたことのある水産物を中心に、年間2,000検体以上をゲルマニウム半導体検出器により検査を実施しています。また、各魚市場等において、セリ前に年間8,000検体以上の検査をしています（右写真）。



連続個別非破壊式放射能検出器



ゲルマニウム半導体検出器

検査結果は宮城県のホームページなどでお知らせしています
放射能情報サイトみやぎ (<http://www.r-info-miyagi.jp/r-info/>)

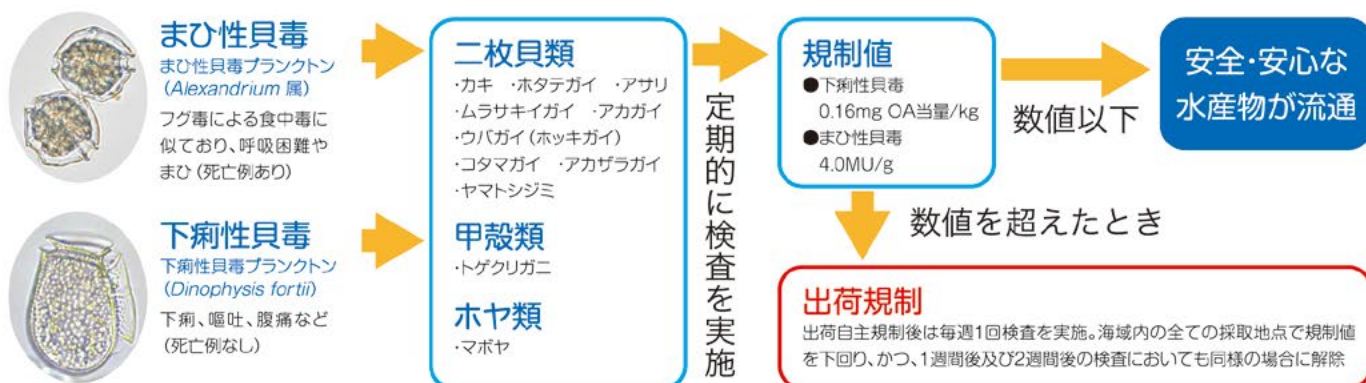
貝毒への対応

海中のプランクトンを摂食する二枚貝などは毒を持つプランクトンを食べて毒化する場合があります。その貝を食べたとき、ある一定の量を超えた場合に下痢やまひの症状が現れてくるのが、貝毒による食中毒です。

食品としての安全性を確保するため、本県の特産であるカキやホタテガイをはじめ、9種類の二枚貝、トゲクリガニ及びマボヤについて、一年を通して定期的に貝毒検査を実施しています。

宮城県のホームページで貝毒情報を提供しています。

(<http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/suikisei/kaidoku.html>)



8 宮城県における主な漁船漁業

遠洋漁業(Distant water fisheries)

大型船(100トン以上)を使用し多くの人をやとい、何か月も日本を離れて漁をします。遠洋まぐろはえ縄、遠洋底びき網などの漁業があります。

沖合漁業(Offshore fisheries)

沿岸漁業で使用する船よりも大きな船(10トン以上)で、沖に出て何日もかかって魚を獲ります。さんま棒受け網、まき網、沖合底びき網、いか釣りなどの漁業があります。

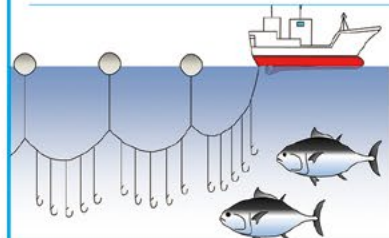
※出典について

漁獲量の推移(ランプ網漁業、ウバガイ以外)は漁業・養殖業生産統計年報(農林水産省)より引用。ランプ網漁業、ウバガイについては総合水産行政情報システム(宮城県)より引用。魚の写真は旧志津川町発行「南三陸の沿岸魚」より引用。

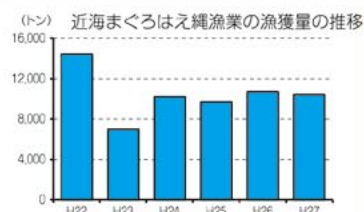
※集計期間 全て1~12月

はえ縄漁業(Long-line fisheries)

表層に設置した幹縄に針と餌が付いた枝縄を等間隔で吊り下げ、マグロやメカジキ、サメなどを釣り上げる漁法です。

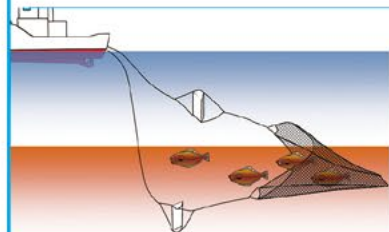


《おもな魚種》
クロマグロ

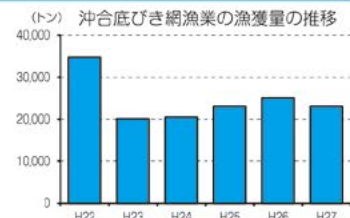


底びき網漁業(Trawl fisheries)

袋状の網を海底に投網し、網口を開きながら網をひき、海の底にいる魚介類を獲る漁法です。

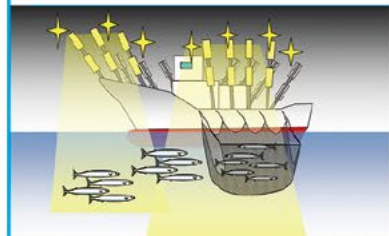


《おもな魚種》
ヒラメ



棒受け網漁業(Stick-held dipnet fisheries)

集魚灯を用いて、海面付近に魚を集め、あらかじめ船から海中に用意した網で、集まった魚をすくい上げる漁法です。

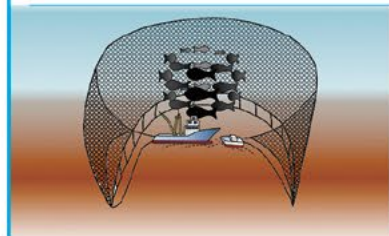


《おもな魚種》
サンマ

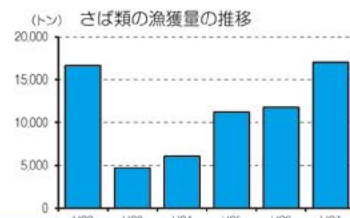


まき網漁業(Purse seine fisheries)

魚探船、網船、運搬船でひとつの船団を構成し、網船が魚群の回りを大きな網で囲い込むことで魚を獲る漁法です。



《おもな魚種》
マサバ

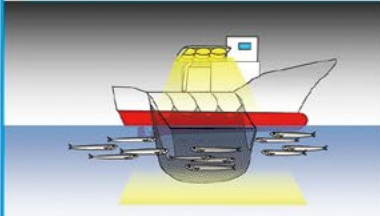


沿岸漁業 (Coastal fisheries)

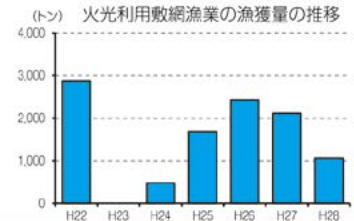
小さい船 (10トン未満) を使用して、岸に近い海で魚や貝などを獲る漁業です。刺網、小型底びき網、定置網、一本釣り、すくい網、船びき網などの漁業があります。

火光利用敷網漁業 (Stick-held dipnet fisheries)

集魚灯を用いて、海面付近にイカナゴ (コウナゴ) を集め、船から張り出した網ですくい上げる漁法です。

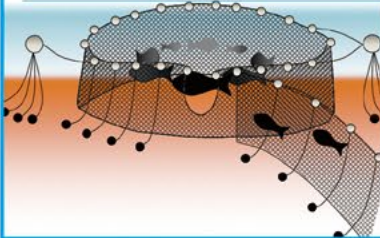


《おもな魚種》
イカナゴ



定置網漁業 (Set-net fisheries)

魚の通り道をふさぐように垣根状の網 (垣網) を設置し、魚が逃げられない構造となった身網とよばれるところまで、魚を誘導し、漁獲する漁法です。多種多様な魚を獲ることができます。



《おもな魚種》
マイワシ

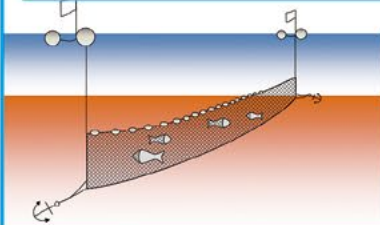


シロサケ



刺網漁業 (Gill net fisheries)

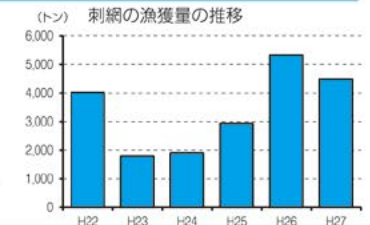
魚の通り道に網を張り、魚を網目に絡ませて多種多様な魚を獲ることができる漁法です。



《おもな魚種》
ヒラメ

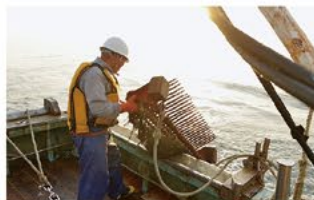
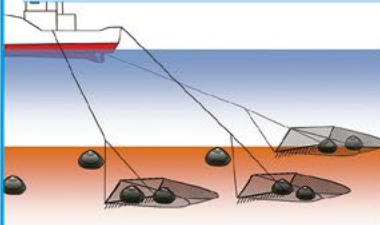


マコガレイ



貝桁網漁業 (Dredge fisheries)

海底の砂をかきためる爪を付けた鉄製の枠に袋状の網がついた漁具 (桁網) を海底に投入し、砂をかきながら貝を獲る漁法です。



《おもな魚種》
アカガイ

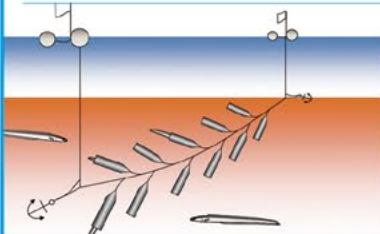


ウバガイ (地方名ホッキガイ)



ハモ胴漁業 (Conger ell tube fisheries)

片側に返しが付いた開口部がある筒状の漁具 (胴) に餌を入れて海底に沈め、胴に入り込んだマアナゴ (ハモ) を引き上げて獲る漁法です。



《おもな魚種》
マアナゴ (地方名ハモ)

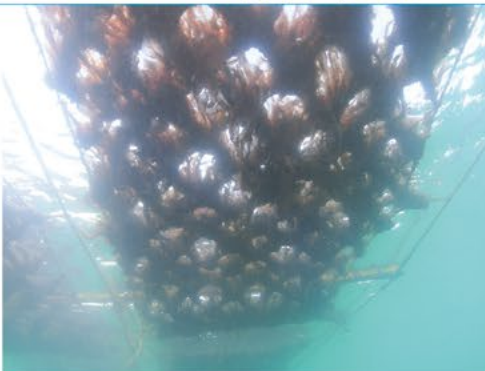


9 宮城県における主な養殖生産物


海面養殖業 (Aquaculture)

海面養殖業とは、沿岸の波静かな海面を利用して筏を浮かべたり、^{いかだ} 囲網を入れて魚・貝・海藻などを育ててとる漁業をいいます。宮城県ではノリ・カキ・ギンザケ・ワカメ・コンブ・ホヤ・ホタテガイなどの養殖が盛んに行われています。

ノリ(スサビノリ) 英名 Laver 学名 Pyropia yezoensis	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	生産期間(11月～翌5月)											

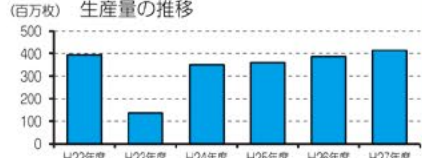


本県では、江戸時代に気仙沼湾で養殖が始められました。その後県中部や南部にも広がり、昭和30年頃からは人工採苗と養殖技術の進歩で外洋でも養殖が行われるようになり、生産量が飛躍的に増えました。現在は加工工程がほとんど機械化されて均質な味のよい乾のりが生産されています。



おにぎり
お好みの具をご飯に包みのりで巻いたシンプルな一品。ノリの香りを楽しむことができます。


(百万枚) 生産量の推移




年度	生産量
H22年度	400
H23年度	150
H24年度	350
H25年度	380
H26年度	400
H27年度	420

参考：H27 生産額は41.2億円

マガキ 英名 Gigant pacific oyster 学名 Crassostrea gigas	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	生産期間(9月下旬～翌5月)											

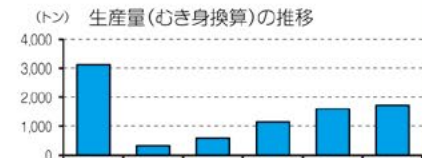


カキは「海のミルク」とも呼ばれ、冬季においしさが増し、グリコーゲン(栄養素のひとつ)が豊富です。本県では今から約300年前に松島湾で養殖が始められました。本県産は主に生食用として流通しています。また、本県は養殖用種ガキの生産県としても有名で、全国各地に出荷しています。



カキ鍋
カキをメインに野菜や豆腐などを一緒に鍋にしたもの。旬の冬に最適な一品です。


(トン) 生産量(むき身換算)の推移




年度	生産量
H22年度	3,000
H23年度	500
H24年度	1,000
H25年度	1,500
H26年度	1,800
H27年度	2,000

参考：H27 生産額は24.6億円

ギンザケ 英名 Coho salmon 学名 Oncorhynchus kisutch	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
						生産期間(3月中旬～8月上旬)						

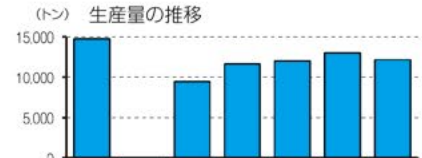


昭和50年に志津川湾で海中養殖が始められ、その後、県北中部で広く養殖され、生産量は全国第1位を誇っています。稚魚は内水面の養魚場で育てられ、秋に体重200gぐらいで海面に移されます。その後の成長は速く、翌年の初夏までには2～3kgに達します。



刺身
ギンザケは春から夏が旬。脂のついた宮城のギンザケは、鮮度が良く刺身で食べると絶品です。

(トン) 生産量の推移



年度	生産量
H22年度	15,000
H23年度	10,000
H24年度	12,000
H25年度	12,000
H26年度	13,000
H27年度	12,000
H28年度	12,000

参考：H28 生産額は67.6億円

※出典について

主な養殖生産物(ホヤ・ギンザケ以外)については宮城県漁業協同組合の共販実績、ホヤの生産量は漁業・養殖業生産統計から引用。ギンザケについては宮城県漁業協同組合調べによる。


※集計期間 主な養殖生産物(ホヤ以外)については盛漁期が属する年度の生産量、ホヤの生産量は1～12月の生産量

※生産期間 一般的に水揚げが行われている期間です。

16

ワカメ 英名 Brown seaweed
学名 *Undaria pinnatifida*


1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
生産期間(1月~5月)											



本県では昭和31年に種苗の量産化に成功したのと同時に女川町小乗浜で垂下式による養殖が始まりました。現在では、牡鹿半島以北の沿岸の主要な養殖種となっており、岩手県について全国第2位の生産を上げています。

わかめしゃぶしゃぶ
生のワカメを出汁にとおすと鮮やかな緑色に変わります。シャキシャキとした歯ごたえを楽しむことができます。一品です。

(トン) 生産量の推移




年度	H21年度	H22年度	H23年度	H24年度	H25年度	H26年度	H27年度
生産量(トン)	15,000	4,000	13,000	14,000	9,000	11,000	10,000

参考:H27 生産額は21.2億円

マコンブ 英名 Kelp
学名 *Laminaria japonica*


1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
生産期間(3月~8月)											



マコンブといえば北海道が有名ですが、本県でも昭和40年代に養殖が始められ、今では気仙沼湾、松島湾を中心に生産されています。本県のコンブは葉が柔らかい特性を活かして結びこんぶやすきこんぶなどに加工され、おでん等に使われています。

昆布巻き
サケやサンマなどの魚を昆布で巻いて甘い調味料で煮込んだもの。おせち料理としても親しまれています。

(トン) 生産量の推移



年度	H22年度	H23年度	H24年度	H25年度	H26年度	H27年度	H28年度
生産量(トン)	950	550	750	250	450	150	100

参考:H28 生産額は0.2億円

マボヤ 英名 Sea squirt
学名 *Halocynthia roretzi*

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
生産期間(1月~12月)											



牡鹿半島以北の沿岸域で採苗から収穫まで3、4年の歳月をかけ養殖されます。採苗時期は12月から1月で収穫は初春から夏にかけて行われます。「海のパイナップル」とも呼ばれ、宮城の珍味の一つとなっています。夏が旬で刺身や酢の物がおいしく、珍味加工品としても人気があります。

蒸しホヤ
殻付きのホヤを半分になり酒蒸しにします。ホヤ特有の風味を楽しむことができます。

(トン) 生産量の推移




年度	H22年度	H23年度	H24年度	H25年度	H26年度	H27年度	H28年度
生産量(トン)	8,500	0	0	0	4,000	4,500	5,500

参考:H28 生産額は5.8億円

ホタテガイ 英名 Common scallop
学名 *Patinopecten yessoensis*


1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
生産期間(4月~翌3月(周年))											



北海道、青森県が有名ですが、本県でも昭和40年代頃に盛んに養殖されていました。一時へい死問題で生産が減少しましたが、技術の改良により安定した生産が可能になりました。特に本県産は成長がよく生鮮貝としての高い需要があります。

バター焼き
焼いたホタテにバターと醤油で味付けしたもの。貝の旨味とバターの相性は抜群です。

(トン) 生産量の推移



年度	H22年度	H23年度	H24年度	H25年度	H26年度	H27年度
生産量(トン)	9,500	4,000	7,000	7,500	8,000	8,500

参考:H27 生産額は31.6億円

毎月第3水曜日は
みやぎ
水産の日
宮城の水産物を食べよう!

◆みやぎ水産の日とは?

県内で獲れるおいしい水産物や、水産加工品を、県民の皆様にもっともっと知ってもらい、食べてもらうために、毎月第3水曜日を「みやぎ水産の日」として制定しました。震災から復興を図るため、県内水産物の消費拡大を目指します。

◆第3水曜日を「みやぎ水産の日」とした理由は?

水曜日の「すい」と第3の「さん」という読み方にちなんで、毎月第3水曜日を「みやぎ水産の日」として制定しました。

◆「みやぎ水産の日」のPR活動

宮城の水産物を学ぶ機会や、食べるきっかけになる日としていけるよう、PRしていきます。下のロゴを見かけた際には、「みやぎ水産の日」を思い出してください。

みやぎ水産の日ウェブサイト<http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/suishin/suisannohi.html>



県の水産業を応援するため、上記のむすび丸水産バージョンロゴを作成しました。使用についてはこちらから宮城県農林水産部水産業振興課ホームページ <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/suishin/>

■パンフレットの内容等に関する問い合わせは

機 関 名	住 所	電 話 番 号
宮城県農林水産部水産業振興課	〒980-8570 仙台市青葉区本町三丁目8-1	022-211-2935
宮城県農林水産部水産業基盤整備課	〒980-8570 仙台市青葉区本町三丁目8-1	022-211-2943
宮城県仙台地方振興事務所水産漁港部	〒985-0001 塩釜市新浜町一丁目9-1	022-365-0192
宮城県東部地方振興事務所水産漁港部	〒986-0812 石巻市東中里一丁目4-32	0225-95-7914
宮城県気仙沼地方振興事務所水産漁港部	〒988-0181 気仙沼市赤岩杉ノ沢47-6	0226-22-6852
宮城県水産技術総合センター	〒986-2135 石巻市渡波字袖ノ浜97-6	0225-24-0159
水産加工開発部 水産加工公開実験棟	〒985-0022 石巻市魚町2-2-3	0225-93-6703
養殖生産部 種苗生産施設	〒986-0812 セツケ浜町松ヶ浜字浜屋敷142-1	022-349-7121
宮城県水産技術総合センター気仙沼水産試験場	〒988-0241 気仙沼市波路上岩井崎107	0226-41-0652
宮城県水産技術総合センター内水面水産試験場	〒981-3625 黒川郡大和町吉田字旗坂地内	022-342-2051

発行:宮城県農林水産部水産業振興課

〒980-8570 宮城県仙台市青葉区本町三丁目8番1号 TEL 022-211-2935

FAX 022-211-2939

ホームページ <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/suishin/>

