

復興のポイントⅣ 競争力と魅力ある水産業の形成

1 漁場・資源

◆資源管理・漁業所得補償対策◆

経営の安定化を図るため、漁船漁業においては資源管理措置，養殖業においては漁場改善に取り組む事を条件に，漁業共済掛金の負担軽減や積立ぷらすの加入要件の撤廃など共済制度を活用した「漁業所得補償制度」の取組を促進しました。

そこで，本県の資源管理の基本となる「資源管理指針」に基づき「漁業所得補償制度」への加入に必要な資源管理計画や漁場改善計画の確認を行いました。また，「宮城県資源管理・漁場改善推進委員会」へ参加し，漁業者が策定した「資源管理計画」や「漁場利用計画」の履行確認を行うとともに本県重要水産資源であるマコガレイ，ツノナシオキアミ（イサダ），イカナゴ（コウナゴ）の資源動向について調査しました。

主な事業		
課名	事業費（千円） [決算額]	事業名
水産業基盤整備課	8,122 [6,238]	資源管理・漁業改善推進事業
食産業振興課	9,986 [10,000]	県産農林水産物等イメージアップ推進事業

－主な取組－

○水産業の復興に向けた地域の取組について

(関連事業：地域産業振興事業)

塩竈の水産物や水産加工品の認知度向上と消費拡大を目的として、「塩竈フェアの開催」と「地域資源と水産物を活用した料理メニュー開発」に取り組みました。

1 「塩竈フェア」の開催

塩竈地域の水産加工品の販売促進を図るため、株式会社イトーヨーカ堂と連携して、平成24年11月14日（水）から18日（日）まで、塩竈市内の水産加工会社13社の練り製品、銀たら、たらこ、漬魚といった水産加工品をイトーヨーカ堂仙台泉店での対面販売と東北9店舗での商品陳列販売を行いました。

また、仙台泉店では、買い物客にかまぼこ焼き体験やきちじ汁の振る舞い、塩竈オリジナル法被を着たむすび丸による塩竈の観光PRも行い、イベントを盛り上げました。

催事では、買い物客から好評を頂き、水産物のPRと消費拡大に繋がりました。

2 塩竈の地域資源と水産物を活用した料理メニュー開発

観光客及び市民への水産物などの認知度向上と消費拡大を目的として、塩竈市の歴史のある鹽竈神社（藻塩）や地元酒蔵（酒粕）などの地域資源と水産物（塩たら、すけとうだらすり身）を活用し、地元飲食店や水産加工会社と連携して創作料理や水産加工品開発、一般家庭レシピ開発、塩釜高校による親しみのあるお弁当の提案を行いました。

開発された水産加工商品や創作料理は、平成25年4月から開催された仙台・宮城グスティネーションキャンペーン期間に向けて水産加工品の商品化（酒粕入揚蒲鉾、酒粕入漬魚）、地元飲食メニュー化（酒粕入塩たらパスタ、塩たら中華セットメニュー）されました。



「塩竈フェア」の様子



開発された加工品

(仙台地方振興事務所水産漁港部)

－主な取組－

○イワナ全雌三倍体(「伊達イワナ(仮称)」)のブランド化に向けた取組

(関連事業：内水面優良種苗実用化事業、生産者と実需者との農商工連携支援事業)

内水面水産試験場では、平成14年に全国に先駆けて、成長が早く周年刺身で食べられる全雌三倍体イワナを開発しましたが、その後は種苗の量産がうまくいかずに普及が十分には行われませんでした。しかし、東日本大震災により本県内陸養殖業も風評被害の影響を受けていることから、内陸地域振興に役立つ新たな食材としてこの魚を活用するために、現在、種苗量産技術開発と新たな刺身用食材として内陸観光地における普及に力を入れています。

1 食材としての機能性評価

普及に当たってのセールスポイントとなる、食材としての味や機能性を明らかにするために、宮城大学の協力を得て、可食部の核酸関連化合物や遊離アミノ酸の成分分析を行いました。その結果、旨味成分であるイノシン酸が多く含まれることや、疲労回復、痛風・ガン・糖尿病・高血圧・白内障の予防効果があるアンセリンが顕著に多く含まれていることがわかりました。また、三倍体は通常イワナが身痩せする秋でも、粗タンパク割合が通常イワナに比べて1.2倍、粗脂肪割合が2倍それぞれ高いことがわかりました。

2 内陸観光地における新たな食材としての評価

平成24年10月に大崎市で実施した一般市民向けの刺身試食試験で好評を得たことから、平成24年12月に鳴子温泉、平成25年2月には秋保温泉で、旅館ホテル関係者を対象として、全雌三倍体イワナの刺身を試食してもらい、味・香り・食感・色の4項目について、5段階評価試験(大変良い・良い・普通・やや悪い・悪い)を実施しました。その結果、両温泉関係者ともに、「大変良い」か「良い」の評価が多く、特に鳴子温泉で高い評価を得ました。また、総ての回答者から、食材として「使いたい」もしくは「場合によっては使いたい」との回答が得られました。そこで、「使いたい」と回答した旅館ホテルに対し、希望する出荷サイズ・出荷方法・数量・価格などについて詳細な聞き取り調査を実施した結果、手間がかからず周年使える冷凍フィレーでの納品を希望していることがわかりました。

3 今後の課題

今後は、CAS凍結試験など冷凍保存試験や漬魚などの加工品としての開発の可能性を検討することとしています。

また、普及に向けてまとまった生産量が必要であることから、安定した種苗量産技術の確立を目指すとともに、養殖業者などによる協議会の立ち上げ、ブランド化のための管理指針の作成も課題です。

さらに、普及に当たってはネーミングが重要な要素の一つであることから、早期に公称を定めることについて検討を進めています。



試食した全雌三倍体イワナ3才
(体長48cm, 体重1.3kg)

(水産技術総合センター内水面水産試験場)

－主な取組－

○ 6次産業化への支援

(関連事業：養殖業再生事業 ほか)

1 概要

震災後に策定した、宮城県震災復興基本計画の個別計画である「宮城県水産業復興プラン」に基づき、本県水産業の復興と発展のため、「新しい経営形態の導入」と「競争力と魅力ある水産業の形成に向けた6次産業化の推進」を積極的に支援することとしています。

このことから、本県沿岸漁業の主力である養殖業の復興と発展に向け、新たな経営形態、新たな技術、新たな販売や経営ノウハウなどを導入した、本県沿岸養殖業の6次産業化モデルとして、具体的で実現可能性の高い経営計画を持った事業者に対し、養殖生産のために必要な施設などの整備や加工・流通販売のために必要な施設などの整備に要する経費の一部を支援しました。

2 事業実施主体と主な事業内容

事業実施主体は、漁業者を主体として組織する法人で、法人自ら養殖生産を行うだけでなく、加工若しくは商品の販売を一貫して行う取組や、流通、観光、教育などの事業も含めた6次産業化の取組を行います。

平成24年度についても、新たに6次産業化に取り組む団体に対し、経営指導や施設や設備の整備に対する支援を行いました。

事業実施主体の名称	主な事業内容
株式会社 和がき	1. カキの養殖，加工，販売 2. 魚介類の養殖，加工，販売 3. 海産物の輸出
株式会社OHガッツ	1. 水産品の加工・販売 2. 水産物のブランディング，販売促進活動 3. 水産業に関する人材育成，人材派遣
株式会社宮城県 狐崎水産6次化販売	1. カキの養殖・加工・販売 2. 魚介類の養殖・加工・販売 3. 海産物の輸出 4. 飲食店の経営
桃浦かき生産者 合同会社	1. カキの養殖・加工・販売 2. 生鮮魚介類・水産加工食品の卸・小売

(農林水産経営支援課，水産業振興課)