

# 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

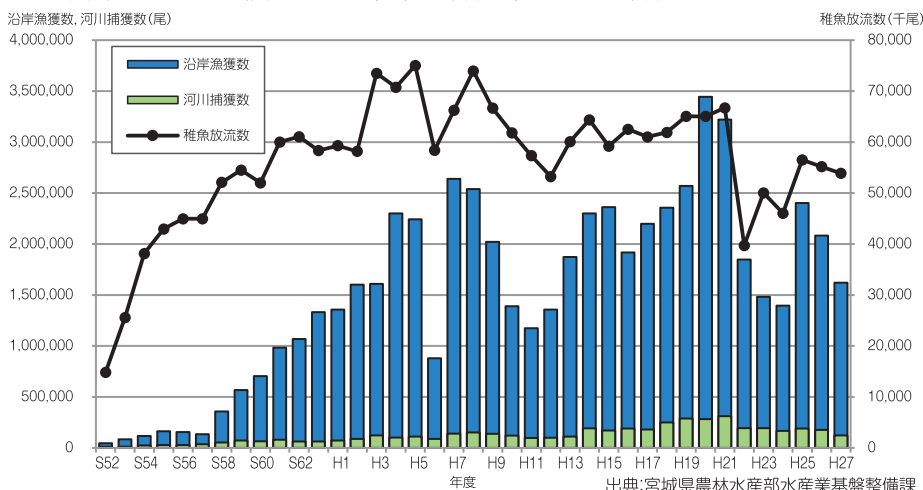


稚魚まで育成



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

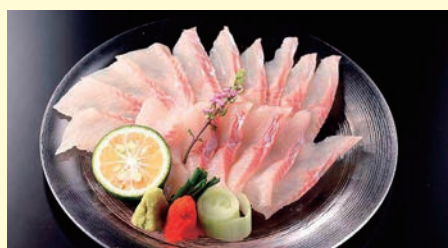
### 内水面養殖業の振興 ～ブランド化の取組(伊達いわな)～



【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