

「水産みやぎ」を県民とともに

水産業の振興に関する基本的な計画



H16-H25
(H20変更)
宮 城 県

水産業の振興に関する基本的な計画

目 次

1 計画策定の考え方 1

- (1) 「水産業の振興に関する基本的な計画」とは
- (2) 計画変更の趣旨・目的
- (3) 計画の期間
- (4) みやぎ海とさかなの県民条例の基本理念と施策展開に当たって

2 私たちが目指すもの 3

3 水産業に関する現状と課題 4

- (1) 我が国における現状と課題
- (2) 本県水産業の全国的な位置づけ
- (3) 本県における現状と課題

4 施策の展開 19

- (1) 量から質へ、持続的な資源利用と環境との調和
 <「みやぎの海」と水産資源を守り育てていきます>
- (2) 消費者の視点に立った安全・安心な生産・供給体制の確立
 <みやぎの新鮮で安心な水産物を食卓に届けます>
- (3) 情勢の変化に対応できる強い体質の人材と経営体の育成
 <未来の「水産みやぎ」を担う中核的な人材育成を進めます>
- (4) 「みやぎブランド」の発信による「水産みやぎ」の活力強化
 <「水産みやぎ」の力を発揮し、水産地域の活性化を図ります>
- (5) 県民とともに次世代へつなぐ豊穡な海づくり
 <豊穡な「みやぎの海」と漁村文化をみんなで守り伝えます>
- (6) 国への働きかけ
 <国際経済などに対応した水産業の振興に国と連携して取り組みます>

5 「水産業の振興に関する基本的な計画」の変更による今後の重点プロジェクト 32

6 数値目標 40

- (1) 数値目標
- (2) 「水産業の振興に関する基本的な計画」の目標値と現況値（平成18年）

参考資料 48

- (1) 宮城県産業振興審議会委員名簿
- (2) 「水産業の振興に関する基本的な計画」の見直しに係る作業経過
- (3) 「水産業の振興に関する基本的な計画」の見直しに係る検討の経過と宮城県産業振興審議会による審議経過
- (4) 「みやぎ海とさかなの県民条例」
- (5) 水産関係用語解説

1 計画策定の考え方

(1) 「水産業の振興に関する基本的な計画」とは

「水産業の振興に関する基本的な計画」(以下「計画」という。)は、みやぎ海とさかなの県民条例(平成15年宮城県条例第48号)に基づき平成16年に策定されました。

本計画では、本県水産業の健全な発展と県民生活の安定向上を図るため、水産業の振興に関する中長期的な目標と目標達成のために展開すべき施策の方向性を掲げています。

(2) 計画変更の趣旨・目的

水産業を取り巻く情勢は、資源の減少、漁場生産力の低下、漁業生産量及び生産金額の減少、従事者の一層の高齢化や後継者不足など、依然として厳しい情勢にあります。また、新たに、消費者の食の安全性に対する要求の高まりや、水産物の自給率の向上、漁船用燃油価格の急騰など、解決すべき問題が発生しています。

こうした状況を踏まえ、より現状に即して本計画の変更を行い、改めて本県水産業の活性化に向け一層の施策の推進を図るものです。

変更のポイント

水産業を巡る情勢の大きな変化

現計画に基づくこれまでの取組の評価を踏まえた変更

国の「新たな水産基本計画」策定(平成19年3月)

「宮城の将来ビジョン」策定(平成19年3月)

(3) 計画の期間

本計画の計画期間は、平成16年から平成25年までの10年間です。

(4) みやぎ海とさかなの県民条例の基本理念と施策展開に当たって

次ページに、条例に基づく3つの基本理念とそれを実現するための6つの主要な方策、さらに、県、水産業関係者、県民がそれぞれ果たす役割を明確化し、相互連携と理解を深めながら、施策を展開していくイメージを示しています。

みやぎ海とさかなの県民条例(平成15年)

3つの基本理念

1

水域環境の保全や水産資源の持続的な利用を図り、安全で良質な水産物が安定供給されること
(条例第3条第1項)

2

地域社会を支える活力ある産業として発展するよう地域特性を生かした健全な経営の確立並びに組織及び後継者の育成を推進すること
(条例第3条第2項)

3

漁業地域が自然と共生し多面的機能を十分発揮する地域として発展すること
(条例第3条第3項)

6つの主要な方策

1 水産物の持続的かつ安定的な利用
(条例第8条第1項第2号)

6 必要な施策の国への働きかけ
(条例第8条第2項)

2 安全で良質な水産物の安定供給
(条例第8条第1項第1号)

5 水産業及び漁業地域の多面的機能の発揮
(条例第8条第1項第5号)

3 健全かつ活力のある水産業の構築
(条例第8条第1項第3号)

4 競争力のある水産業の構築
(条例第8条第1項第4号)

自己責任と行政との緊密な連携の下、水産業の振興に関して計画の施策展開に主体的に取り組み、積極的な役割を果たします。

県民

水産業や水産物に対する理解を深め、本県産の水産物の消費に貢献するとともに、計画の施策展開に対して積極的に協力します。

水産業者等

県

国、関係市町村、水産業者等及び県民との連携を深め、協力体制を構築するとともに、相互理解を深めながら基本計画に基づく施策を展開し、水産業の振興に努めます。

2 私たちが目指すもの

本県の沿岸漁業・養殖業をはじめとした水産業の持続的発展は、地域環境、さらには地球環境を保全し、国民へ水産物を安定供給するとともに、地域の活性化、漁村の伝統・文化の継承にもつながります。

私たちは、豊穡な海の恵みに感謝し、豊かな自然環境を次世代に引き継ぎ、健康で潤いのある県民生活を支えます。

1 「みやぎの海」と水産資源を守り育てていきます

水産物の持続的かつ安定的な利用

みやぎには、水産生物を生き育てる豊かな海が広がっています。
この海で漁獲される魚介類や、養殖されるノリ、カキ、ワカメ、ホヤ、ホタテガイ、ギンザケなど、全国有数の生産量を誇る恵まれた水産資源と海洋環境を維持・保全する取組を進めます。

2 みやぎの新鮮で安心な水産物を食卓に届けます

安全で良質な水産物の安定供給

みやぎで生産される魚介類、水産加工品について、生産者、流通業者、小売店、消費者が相互に連携し、安全・安心な供給体制の整備を進めます。

3 未来の「水産みやぎ」を担う中核的な人材育成を進めます

健全かつ活力のある水産業の構築

水産業の持続的な発展のためには、社会経済情勢の変化に即応する経営体と人材の育成、確保が必要です。そのため、水産関係団体と連携し、優れた経営能力を持った経営体と人材の育成に取り組みます。

4 「水産みやぎ」の力を発揮し、水産地域の活性化を図ります

競争力のある水産業の構築

みやぎは、全国第2位の漁業生産量を誇る水産県で142の漁港と塩釜、石巻、気仙沼など10箇所の産地魚市場を持っています。こうした水産地域において、漁獲から水揚げ、流通・加工、販売までを総合的に支援し、「富県宮城」の実現を目指します。

5 豊穡な「みやぎの海」と漁村文化をみんなで守り伝えます

水産業及び漁業地域の多面的機能の発揮

人々が生活する水産地域の生活基盤の整備を進め、快適な生活環境を確保するとともに、漁業地域が持つ伝統、文化、風習や県民の財産である海を県民と水産業関係者の相互理解のもとに守り育て、次世代へ引き継ぎます。

6 国際経済などに対応した水産業の振興に国と連携して取り組みます

必要な施策の国への働きかけ

マグロ類など国際的な漁業資源の管理や漁獲規制、輸入水産物の安全・安心対策、燃油価格高騰など国際的、広域的な取組が必要な施策など、県単独で実施するには難しい課題を、関係都道府県と連携・協力して国に働きかけます。

3 水産業に関する現状と課題

(1) 我が国における現状と課題

水産物は、日本人にとって古くから重要な食料であり、現在でも国民が摂取する動物性タンパク質の4割を占めています。また最近では、水産物に含まれる優れた栄養特性が改めて見直されるなど、水産物は日本型食生活において不可欠なものとなっています。さらに、水産地域は、水産物の供給、都市住民に対する健全なレクリエーションの場の提供などを通じて、豊かで安心できる国民生活の基盤を支えています。

しかしながら、我が国の経済及び社会は日々変化しており、原油価格の急激な高騰、産地偽装、輸入品の安全性を巡る問題を背景とした食品の安全・安心意識の高まり、地球温暖化など環境の変化による漁海況への影響の懸念など、水産業を巡る状況も大きく変化しています。このことから、国は、平成13年6月に水産物の安定供給の確保と水産業の健全な発展を基本理念とした水産基本法を制定するとともに、平成14年3月に水産基本計画を策定しました。さらに平成19年3月には新たな水産基本計画を策定し、その理念の実現に向け、水産業振興の具体的な施策が展開されています。

イ 漁業生産

我が国の漁業は、沿岸から沖合、さらには遠洋へと漁場を拡大することによって発展してきました。

しかしながら、海洋法に関する国際連合条約や日韓・日中の漁業協定の発効による本格的な200海里体制への移行、過剰漁獲、沿岸環境の悪化などにより我が国周辺水域の資源水準は低下し、近年、漁業生産量は著しく減少しています。

漁業は、海の生産力及び水産資源の再生産力に依存している産業であり、水産資源は、適切な漁獲量を維持することによって、将来にわたって持続的に利用していくことが可能な資源です。国は、この資源を持続的に利用するため、海洋生物資源の保存及び管理に関する法律（平成8年法律第77号。以下「TAC法」という。）を制定し、平成9年1月からTAC（漁獲可能量）制度を導入しています。さらに、平成14年4月から、TAE（漁獲努力可能量）制度を導入して、我が国の周辺水域における本格的な資源回復計画の策定と取組を進めています。

ロ 水産加工業

国内で漁獲される水産物の約7割は様々な製品に加工されています。水産加工業は、水産物の需要拡大、国内漁業の発展及び潤いのある食生活に大きく貢献してきました。

しかしながら、200海里体制以降の遠洋漁業の縮小などによる国内漁業生産量の減少により、現在では、加工原料の多くを輸入に依存しています。

また最近では、景気低迷による販売不振や世界的な水産物需要の高まりを背景とした輸入原料価格の高騰など、安定的な原料確保が難しい事態も見られ、水産加工品生産量は総じて減少傾向にあります。

そのため、今後とも国産及び輸入原料の安定的な確保並びに消費者ニーズに対応した製品開発力の強化が重要な課題となっています。

ハ 漁業経営体及び漁業就業者

資源の減少をはじめ、魚価低迷による漁業収入の減少、漁業設備の高度化に伴う漁業支出の増加などによって、国内漁業は厳しい経営を余儀なくされ、漁業経営体数及び漁業就業者数は年々減少している状況にあります。さらに、若い就業者数の減少により高齢化の進行が著しく、国民へ安定的に水産物を供給していくための生産構造が弱体化している状況にあります。

将来にわたって確固たる漁業生産体制を構築し、安定的に水産物を供給するためには、漁場環境の保全及び広域的な資源管理を積極的に推進するとともに、経営感覚に優れた意欲と能力のある担い手を確保し育成していく必要があります。また、女性漁業者の漁協運営や漁業経営への参画を推進するとともに、魅力ある漁村づくりを進めるための取組も不可欠となっています。

ニ 水産物の流通と消費

水産物の流通形態は、情報通信技術の発達及び大手量販店の台頭に伴い、生鮮魚介類の市場外流通が増加しており、従来の市場流通から大きく変化しています。また、女性の社会進出の増加、単身世帯の増加、世帯人員の減少などのライフスタイルの変化に伴い、外食など食の簡便化が進み、消費者の需要も多様化しています。

さらに、近年は若年層を中心に魚離れが進行しており、一人当たりの年間魚介類消費量は、平成13年の40kg/人・年から、平成18年には32kg/人・年にまで減少しています。

一方、食の安全性を求める社会的要請がかつてないほどに高まっていることから、

水産食品の安全・安心の確保及び分かりやすい食品表示の徹底を図るとともに、消費者のニーズに対応した商品の開発及び販売方法の検討、並びに消費者に対する水産物の旬^{しゆん}及び料理方法に関する情報の提供など、魚食普及の推進が強く求められています。

ホ 水産物の輸入と輸出

金融の自由化及び水産物流通のグローバル化が進む中、我が国の漁業生産量の減少を補う形で増大してきた水産物輸入量は、平成16年以降減少に転じており、平成19年の水産物貿易における輸入量は、289万トンと平成16年の349万トンから約60万トン減少しています。しかし、依然として我が国は水産物輸入大国であり、現在も数多くの水産物が輸入され、流通しています。

輸入量減少の主な要因としては、近年、欧米における健康志向の高まりや中国の急速な経済発展によって世界的に水産物の需要が高まり、水産物の購入競争が激化して十分な輸入量が確保できなくなったこと（いわゆる買い負け現象）が挙げられます。

一方、日本からの水産物の輸出は、世界的な水産物の需要増大、高品質な日本の水産物への要求、日本食ブームなどともあいまって増加傾向にあります。

特に、中国や韓国などアジア圏域への輸出量が増えており、サバ類、カツオ、サケ・マス類をはじめ、本県からもホヤ、ツノナシオキアミ（イサダ）などが輸出されるなど、水産物流通の国際化が進展している状況が伺えます。

現在、水産物の世界的な需要が高まりを見せる中で、水産資源は低下傾向にあり、今後、国際的に安定した水産物の需給体制を維持するためには、資源の持続的利用を踏まえた輸出や輸入のあり方を考える必要があります。

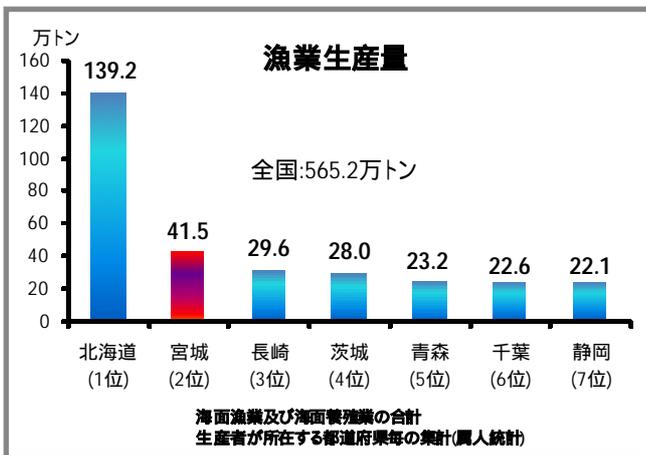
特に、水産物の輸出量は増加傾向にあり、今後は、水産業振興のための重要な戦略の一つとして位置づけられますが、反面、適切な資源管理や食料自給率向上も視野に入れ、乱獲などにつながる無秩序な輸出が行われることのないよう慎重な対応が必要です。

(2) 本県水産業の全国的な位置づけ

本県は、海面養殖業をはじめ沿岸・沖合漁業、遠洋漁業など、多種多様な漁業が営まれており、また水産加工業も盛んであるなど、全国屈指の「水産県」です。

海面養殖ではホヤ、ギンザケなど生産量全国第1位を誇る魚種のほか、多くの養殖物の生産量が全国の上位にランクされています。これほど多種多様な養殖種がありながら、そのいずれも生産量が全国の上位である事例は他県には見られません。

また、県内の漁港には、本県はもとより全国の多数の漁船によって多くの魚が水揚げされ、全国に出荷されるとともに、市場背後地には水産加工団地が形成され、これらを原料とした水産加工業も盛んで、水産加工品の生産量は、全国第1位の練り製品をはじめ、多くが全国の上位です。私たちのふるさと宮城は漁業、水産加工業を含め全国に誇れる「水産県」といえます。



漁業生産量と全国順位(平成18年)

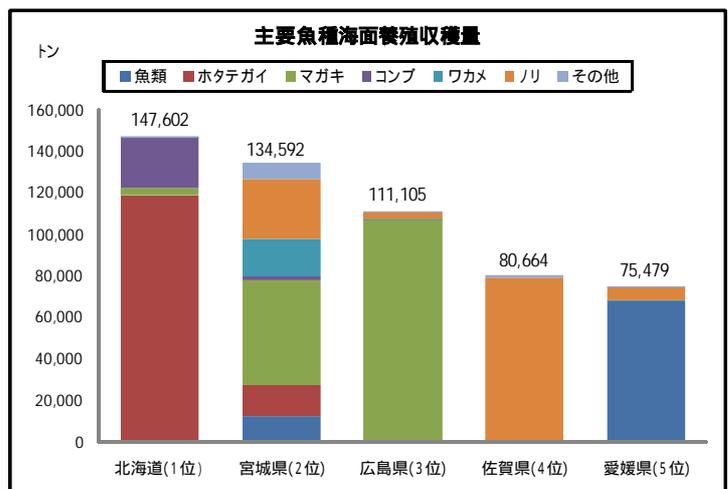


漁業生産額と全国順位(平成18年)

品目	品名	生産量(トン)	全国順位
練り製品	かまぼこ類	72,501	1位
冷凍食品	魚介類	16,057	4位
	水産物調理食品	25,633	1位
塩蔵品	さけ・ます	9,369	3位
	たら・すけとうだら	8,045	1位
その他の食用加工品	いか塩辛	7,396	2位
	水産物漬物	14,034	2位
生鮮冷凍水産物	全魚種合計	226,296	2位
その他(塩干、煮干、節、乾燥品他)		26,239	-
総合計		405,570	2位

主な水産加工品の生産量と全国順位

(平成18年) (出典:水産物流通統計年報)



海面養殖収穫量の全国順位(平成18年)

(出典:農林水産統計)

(3) 本県における現状と課題

本県の海岸線は約828kmに及び、中央に位置する牡鹿半島を境に、北は大小多数の湾から形成される三陸リアス式海岸、南は平坦な砂浜海岸による仙台湾が形成されています。この多様な地形を利用して、古くから地域ごとに特徴ある様々な漁業が営まれており、全国屈指の「水産県」として発展してきました。

牡鹿半島以北では、採介藻漁業及び漁船漁業が中心ですが、三陸海岸特有の急深で良好な各湾では様々な養殖業も営まれています。牡鹿半島以南では、松島湾周辺海域を中心とする養殖業とともに、広大な仙台湾での漁船漁業が盛んです。また、牡鹿半島沖合は、寒流と暖流が交錯する世界屈指の三陸沖漁場の南方に位置し、沖合漁業が盛んです。さらに、遠く世界の海では、まぐろはえ縄漁業などの遠洋漁業で本県の漁船が活躍しています。

本県には、これらの漁船の基地となる142の漁港と、多種多様な漁獲物を水揚げするための10箇所の産地魚市場が整備されています。産地魚市場の周辺には、練り製品、塩蔵品、魚卵製品、冷凍水産物などの特徴ある水産加工品を生産する全国有数の水産加工団地が形成されており、そこで生産された製品は、生鮮魚介類とともに全国各地に出荷されています。



さんまの水揚げ

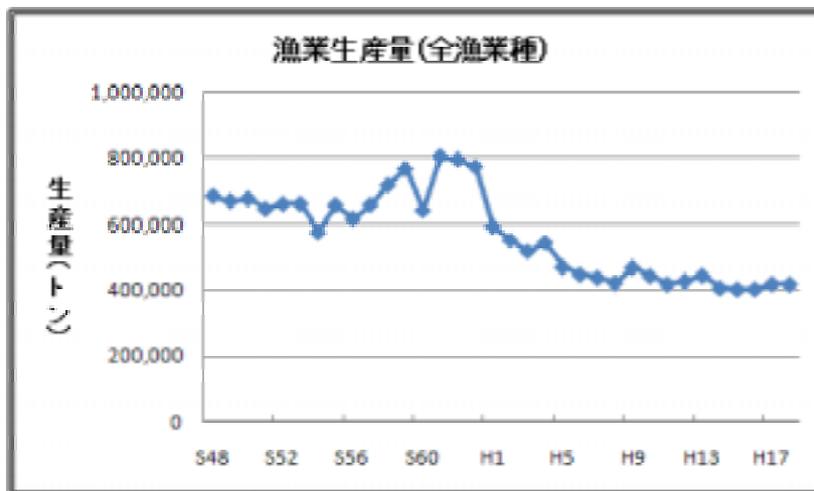


カキの入札

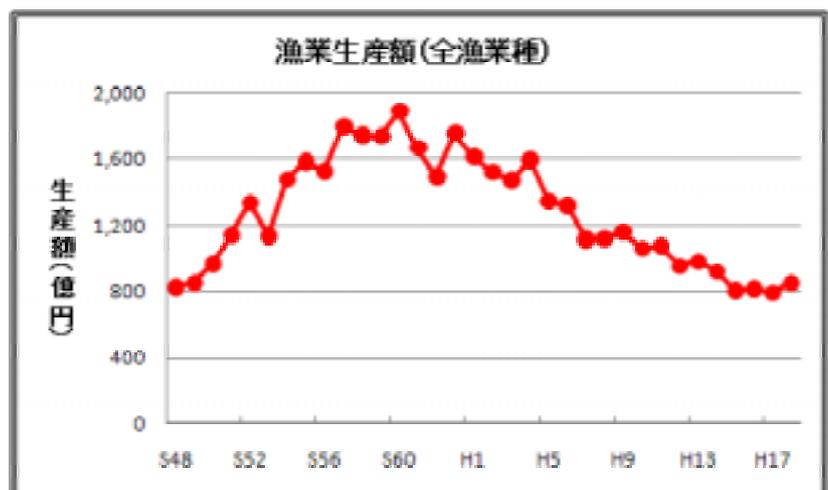
イ 漁業生産

本県の漁業総生産量は、昭和63年までは60万トンから80万トンまでの間で推移していましたが、平成元年以降は減少傾向をたどり、平成6年以降は40万トン程度で横ばいの傾向にあります。漁業総生産量の内訳は、現在、遠洋漁業が2割、沖合・沿岸漁業が5割、養殖業が3割となっています。

漁業総生産金額は、昭和60年のピーク時には約1,900億円でしたが、その後は減少傾向が続き、平成13年には985億円、平成18年には851億円となっています。漁業総生産金額の内訳は、現在、遠洋漁業が3割、沖合・沿岸漁業が3.5割、養殖業が3.5割となっています。



本県の漁業生産量の推移



本県の漁業生産金額の推移

(1) 遠洋漁業

遠洋漁業の生産量は、昭和52年の200海里規制により、特に北洋漁場での遠洋底びき網漁業及び遠洋まぐろはえ縄漁業の生産量が大きく減少しました。その後も、国際的な漁業規制により、まぐろ漁船の減船を余儀なくされ、さらに近年の世界的な資源管理措置の強化による漁獲量の減少や、燃油価格の高騰などによる廃業により隻数が減少し、昭和48年のピーク時に40万トンあった生産量が平成18年には7万5,000トン程度まで減少しています。また、その生産金額も、昭和60年の約1,200億円をピークにその後は減少が続き、平成18年の生産額は270億円程度になっています。

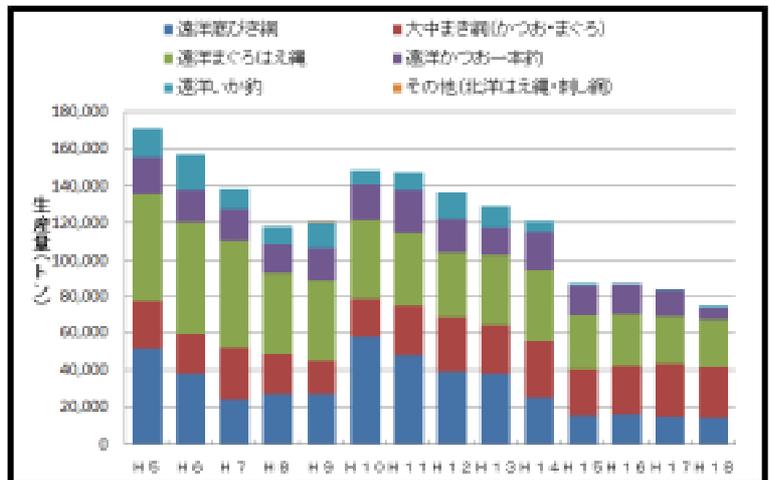
遠洋漁業においては、今後も国際的な漁業規制の強化、資源の減少、魚価の低迷に加え、燃油価格の高騰による経費の増加など、厳しい経営環境が続くと予想されるため、経営基盤の強化が不可欠です。また、遠洋まぐろはえ縄漁業におけるIUU漁業の排除、国際協調による資源管理体制の確立、乗組員の確保なども解決すべき課題です。



マグロの水揚げ

遠洋漁業の生産量・生産額の推移

遠洋漁業 の現状

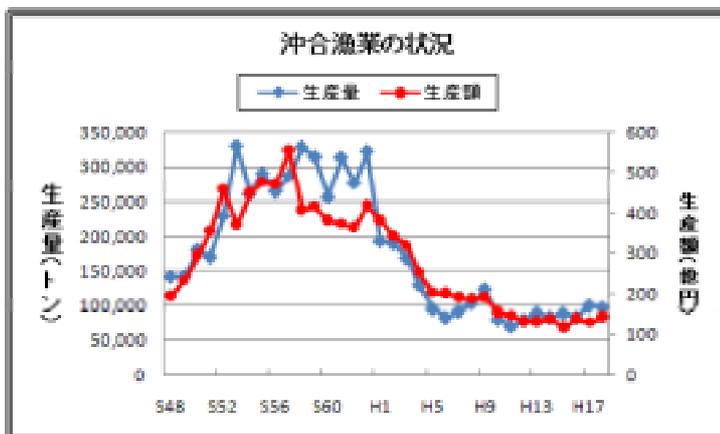


漁業種類別生産量の推移

(D) 沖合漁業

沖合漁業は、昭和53年から昭和63年にかけて、まき網漁業でのマイワシの豊漁によって大きな生産量を達成しましたが、その後はマイワシの資源状況の悪化により、昭和58年頃のピーク時に35万トン以上あったものが、平成18年には10万トン程度まで減少しています。また、生産金額は、昭和57年の約600億円をピークにその後は減少傾向が続き、近年は150億円程度で推移しています。

このため、沖合漁業においても、資源水準の回復を図るための資源管理の徹底、乗組員の確保など、将来にわたって生産活動を安定的に維持していくための取組が不可欠となっています。

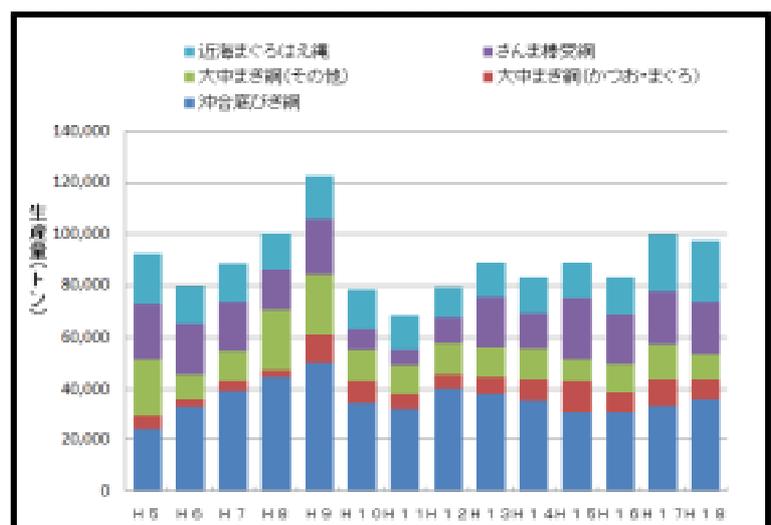


沖合漁業の生産量・生産額の推移



サンマ棒受網漁業

沖合漁業 の現状

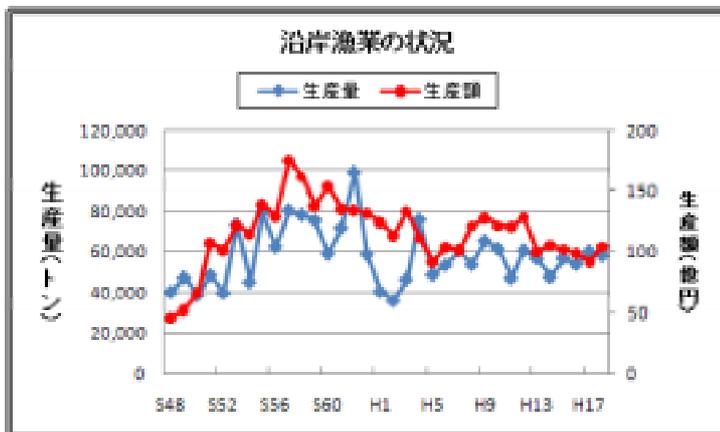


漁業種類別生産量の推移

(Ⅷ) 沿岸漁業

沿岸漁業は、昭和40年以降生産量は5万トン前後、生産金額も100億円前後で安定して推移しています。

しかしながら、資源量が総じて減少傾向にあること、中小規模の経営体が多いこと、魚価低迷傾向が著しいことなどにより、厳しい経営を余儀なくされているため、産卵親魚の保護、小型魚の保護・育成などの資源管理の徹底による資源の増大及び安定経営に向けた操業秩序の確立が必要になっています。また、沿岸の海域では、陸上からの多様な物質の流入、開発などによって魚介類を育む海中林、干潟などが減少しており、県、水産業者及び水産業に関する団体（以下「水産業者等」という。）並びに県民が一体となった環境保全への取組が求められています。

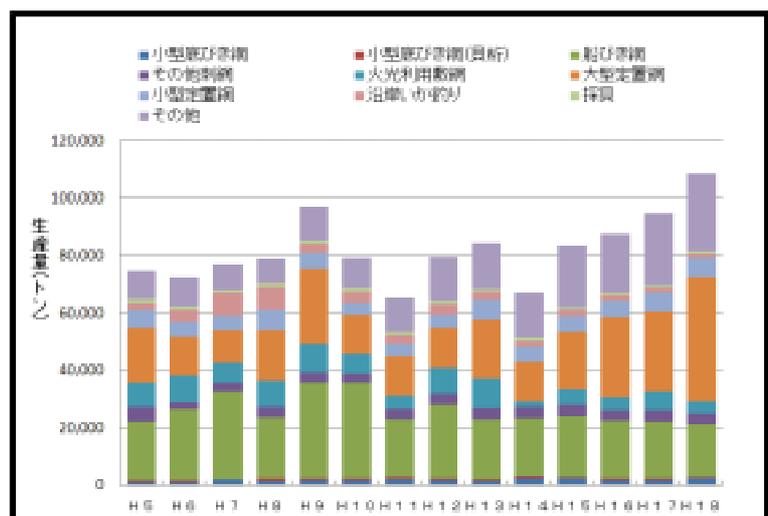


沿岸漁業の生産量の推移



すくい網漁業

沿岸漁業 の現状



漁業種類別生産量の推移

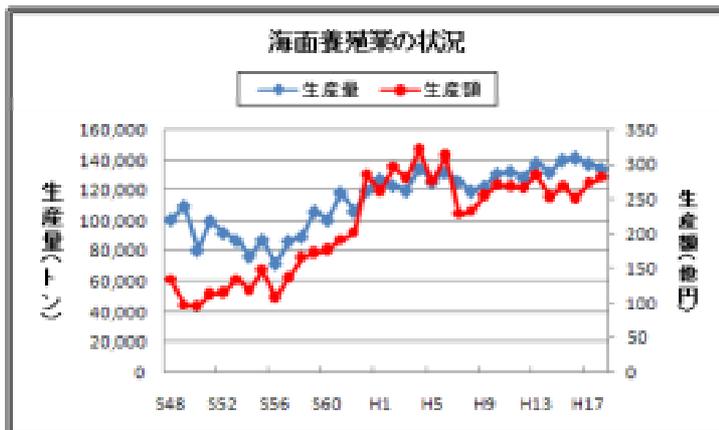
(二) 海面養殖業

海面養殖業の生産量は、昭和56年以降増加傾向にあり、平成10年からは13万トンを上回り、生産金額も昭和62年に200億円を超え、平成18年には約300億円に達しています。

しかし、多くの養殖業種の業績が伸びている一方で、ギンザケ養殖のように、輸入品との競合によって、一時100億円以上あった生産金額が40億円ほどに減少した業種もあります。

カキについては、ノロウイルスによる食中毒の主要な原因食品であるとする誤った認識から風評被害が広がり、生産量、消費量とも一時的に大きく落ち込む事態が見られました。また、ホヤについては、新たな疾病の問題も発生しています。

このため、海面養殖業においては、需給関係や今後増加が見込まれる輸出、輸入の動向を見極めるとともに、高度な衛生管理システムの導入や防疫体制の強化を一層推進しながら、限りある漁場を効率的に利用する生産体制の確立が重要になっています。

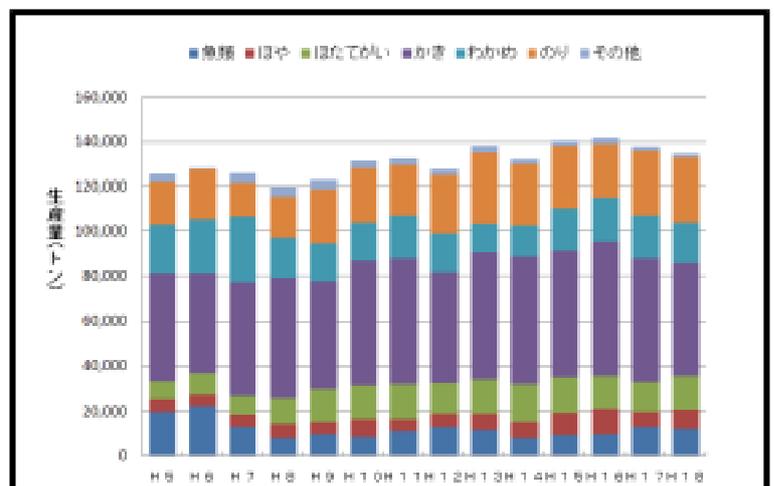


海面養殖業の生産量・生産額の推移

海面養殖業の現状



ノリの収穫



養殖業種類別生産量の推移

□ 水産加工業

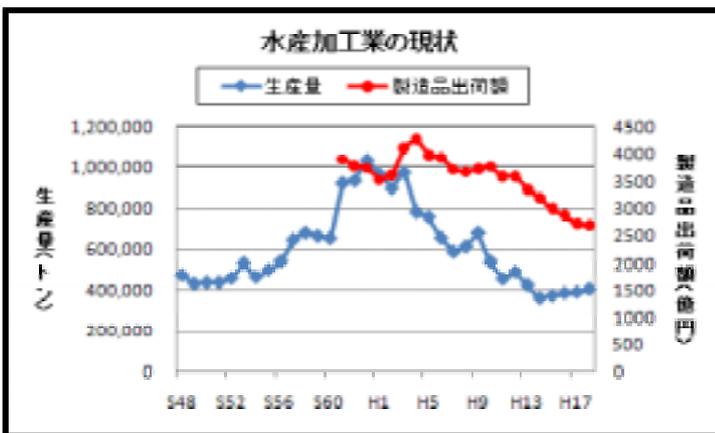
水産加工業の生産量は、全国第2位を占めていますが、昭和63年に最大の生産量を達成した以降は減少傾向が続いています。

水産加工業の製造品出荷額は、平成3年及び平成4年には4,000億円を超えましたが、その後減少が続き、平成18年には2,700億円程度まで減少しました。しかしながら、本県の水産加工業による製造品出荷額は、県内の食料品製造業全体の約半分近くを占めており、地域を支える主要産業として重要な役割を果たしています。

本県の水産加工業は、地域ごとに特色のある水揚げに支えられて発展してきましたが、北洋漁場からの撤退後は、原料の多くを輸入に頼らざるを得ない状況になっています。

さらに、最近では、世界的な水産物需要の増大を背景に、すり身などの国際価格が上昇し、買い負けなどによる輸入量の減少により、十分な原料確保ができなくなる事態も見られています。

このため、県内で水揚げされる水産物の有効活用による地域色豊かな水産加工品の製造を進めるとともに、加工原料を安定的に確保することが重要課題になっています。



水産加工業
の現状

水産加工品生産量と製造品出荷額の推移

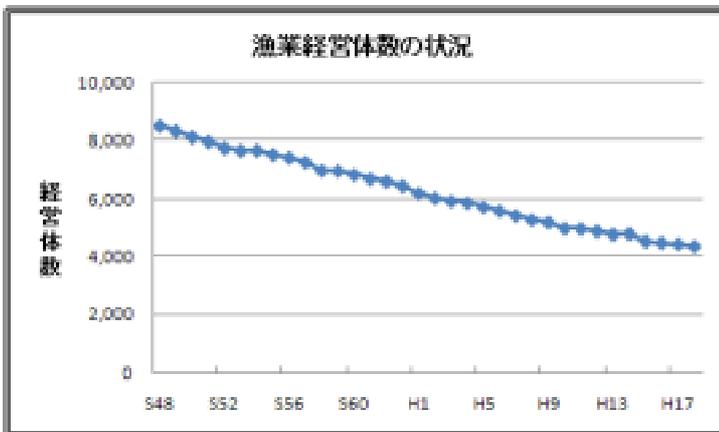
区分		H 8	H 9	H 10	H 11	H 12	H 13	H 14	H 15	H 16	H 17	H 18
生産量	練り製品	80,396	80,927	82,981	80,695	78,774	77,702	78,674	77,095	76,426	74,953	72,743
	冷凍食品	39,681	40,280	40,966	39,180	37,887	40,997	43,535	42,085	46,239	44,921	41,690
	干品(素干、塩干、煮干、(ん製、節製品)	5,563	5,028	4,967	4,150	4,300	4,375	5,559	4,864	4,139	4,697	4,340
	塩蔵品	37,450	37,177	35,053	31,644	28,507	27,559	33,879	31,459	29,289	25,793	22,989
	その他の食用加工品	68,989	61,254	57,101	56,331	48,859	45,394	43,651	39,120	43,872	45,853	37,712
	生鮮冷凍水産物	295,410	360,912	234,169	155,529	203,401	229,678	155,806	178,414	185,621	193,842	226,296
	計	527,489	585,578	455,237	367,529	401,728	425,705	361,104	373,037	385,586	390,059	405,770
出荷額	焼・味付けのり(1,000枚)	197,867	268,667	264,219	275,120	258,570	250,763	282,327	291,214	305,713	344,671	302,777
	練り製品	64,547	65,928	56,960	48,949	56,187	54,177	50,596	49,484	45,248	45,959	44,311
	冷凍食品	75,192	89,656	95,088	84,161	92,912	90,257	104,633	90,361	79,037	79,839	83,149
	その他の食用加工品	134,588	133,631	136,128	156,559	144,185	135,927	121,361	117,258	122,963	116,977	113,746
	冷凍水産物	93,099	84,633	88,943	69,349	66,460	55,251	42,715	41,695	40,895	29,109	27,858
	計	367,426	373,848	377,119	359,018	359,744	335,612	319,305	298,798	288,143	271,884	269,064
	経営体数	662	642	625	622	615	571	537	519	500	478	-

水産加工品の種類別生産量と出荷額の推移

八 漁業経営体及び就業者

漁業経営体数は、昭和48年に8,500経営体でしたが、その後減少し、平成18年には4,363経営体となっています。また、昭和48年に3万人を超えていた漁業就業者数も平成15年には1万1,500人程度まで減少しています。

このような漁業経営体数及び就業者数の減少に加え、就業者の高齢化及び後継者不足が顕著になっていることから、今後は、平成19年4月に合併し設立された宮城県漁業協同組合など関係団体と連携し、意欲と能力のある新規就業者の確保及び中核的漁業者の育成を行うことが必要不可欠になっています。



漁業経営体数の推移(全漁業種)

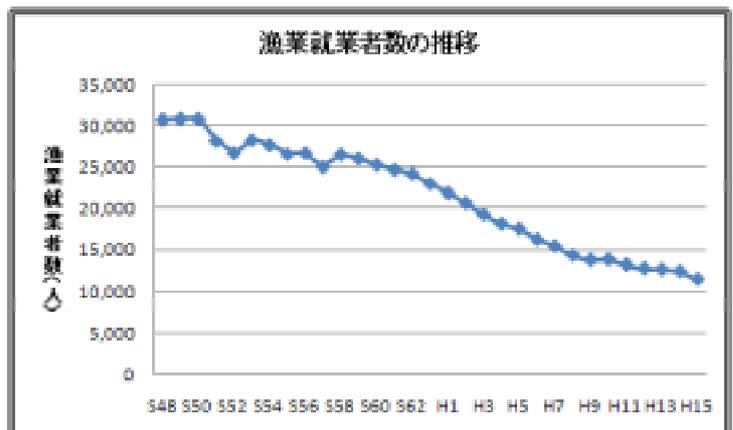


青年漁業士養成講座の開催

就業者・経営体の現状



地区総出で出漁へ



漁業就業者数の推移

ホ 水産物の流通と消費

消費者の食の安全・安心に対する要望が一層高まる中、生産から消費に至るまでの衛生管理体制の構築及び生産・流通履歴の明確性を確保する取組は、極めて重要です。また、本県水産物の多くが首都圏をはじめとした大消費地へ流通する中で、マーケットの視点を重視するとともに、消費者のニーズに対応した水産物の供給及びこれらを積極的に県民へ提供する地産地消の推進が求められています。

一方、食品の偽装表示や誤った情報による風評が広がり、生産量や消費量の減少など、本県水産物の生産に影響する事例も発生していることから、風評被害防止のためにも消費者に対して水産物に関する正しい知識を広く普及・啓発していくことも必要です。併せて、安全・安心、新鮮、美味しいという「みやぎブランド」を確立し、良品を安定的に供給するとともに水産物の一層の消費拡大に取り組む必要があります。



蒲鉾の製造

**水産物の
流通と消費**



食に関する研修会

水産物の知名度が高いもの

魚種	理由等
宮城のカキ	生食用として流通
宮城のホヤ	生産量日本一
仙台湾のアナゴ(マアナゴ)	中央市場(築地等)でブランドとして扱われている
気仙沼のフカヒレ(サメ)	生産量日本一
仙台湾のアカガイ	高級寿司ネタとして全国的にも有名
志津川のマダコ	西の明石、東の志津川として有名
気仙沼のメカジキ	水揚量日本一

水産物のブランド化への主な取組

ブランド名	対象種
三陸塩竈ひがしもの	めばちまぐろ(塩竈)
金華かつお	かつお(石巻)
金華さば	さば(石巻)
金華ぎん	ぎんざけ
伊達のぎん	
みちのく寒流のり	乾のり

へ 本県水産物の輸出

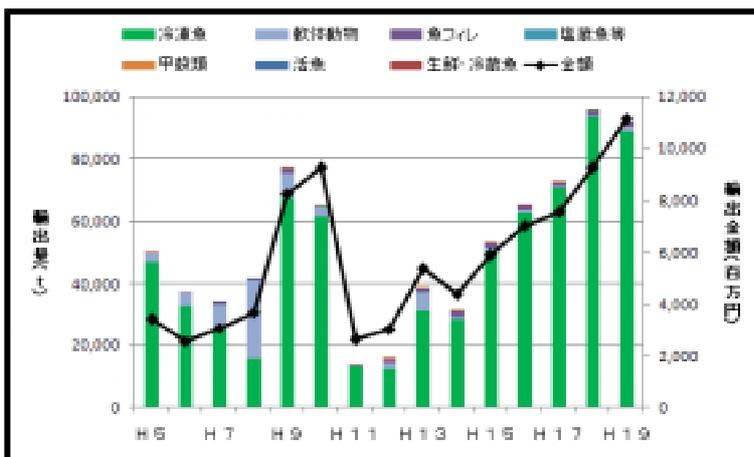
本県水産物の輸出動向をみると、平成14年に約3万トンだったものがその後増加傾向を示し、平成19年には約9万トンまで拡大しています。

その理由には、世界的な魚食の普及や健康志向などにより、中国や米国などをはじめとして需要が拡大してきていること、さらに、日本食ブームとあいまって、高品質で、安全・安心な日本の水産物に対する関心の高まりが挙げられます。

現在、県内から輸出されている水産物の多くは、カツオ、サンマなどの冷凍魚であり、加工原料が中心となっていますが、韓国へは養殖生産物であるホヤや乾製品であるツノナシオキアミ（イサダ）などが輸出され、魚種によっては国内の販売価格より高い価格で取引が行われ、生産者・加工業者にとっては経営の安定化に寄与しています。

このことから、水産物の輸出を重要な戦略と位置づけ、急速に経済発展している中国など、日本の水産物に対する評価が高く、高価格で取引される国を中心に、本県水産物の付加価値化やブランド化に向け、これまで実施してきたフード見本市や商談会の開催などによる海外市場の開拓・支援を強化し、本県水産物及び水産加工品の輸出拡大に向けて国際競争力を高める取組を進めることが必要となっています。

一方、世界的に水産物の需要が高まりを見せる中で、水産資源は低下傾向にあります。このため、本県においても無計画な輸出によって資源の減少や、地元への加工原料の供給不足、養殖生産の不安定化を招かないよう、適正な取組を進めることが大切です。



県産水産物の輸出

県内からの水産物の輸出货量（税関からの通関量）の推移
税関：仙台塩釜・石巻・気仙沼・仙台空港（4箇所）

出典：財務省貿易統計