

4 水産加工業の取組

水産加工業

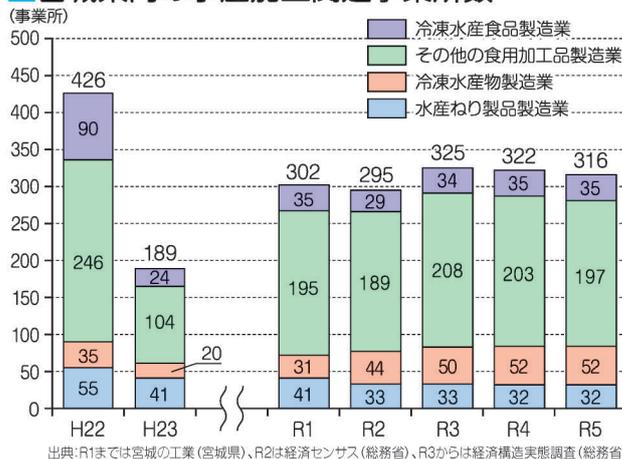
宮城県の水産加工業は、古くから有力な地場産業の一つとして発展してきました。震災により生産量は大きく落ち込みましたが、復旧・復興が進み、令和6年は冷凍食品、塩蔵品など多くの品目で全国上位の生産量を誇っています。

■ 主な水産加工品の生産量と全国順位(令和6年)

品目		全国生産量	生産量	全国順位
ねり製品	かまぼこ類	358,146	27,094	4位
	魚介類(※かに類を除く)	128,318	10,118	3位
冷凍食品	水産物調理食品	112,270	28,306	1位
	さば	9,469	450	6位
塩干品	ほっけ	31,865	3,748	2位
	いかなご・こうなご	17	x	—
煮干し品	さば	19,618	1,921	3位
	たら・すけとうだら	3,044	1,998	1位
塩蔵品	いか塩辛	9,759	2,567	2位
	水産物漬物	37,442	6,360	3位
その他の食用加工品	まぐろ類	12,178	4,127	1位
	かつお類	20,180	12,440	1位
生鮮冷凍水産物	さけ・ます類	47,417	10,240	2位
	いわし類	338,364	50,287	2位
	さば類	170,434	26,974	2位
	さんま類	17,367	5,134	2位
	いか類	9,203	645	5位

出展：令和6年水産加工統計調査（農林水産省）

■ 宮城県内の水産加工関連事業所数



宮城県水産加工品品評会

水産加工品の新商品の開発及び商品改良並びに品質向上を促進し、本県水産加工品の消費拡大を図ることを目的に昭和49年度から開催しています。東日本大震災の影響で2年間中断しましたが、平成26年から再開し、令和7年度の第50回宮城県水産加工品品評会は、石巻市水産総合振興センターで開催されました。県内で生産された選りすぐりの水産加工品107品が出品され、計21品が農林水産大臣賞のほか各賞を受賞しました。

■ 宮城県水産加工品品評会における主な受賞品一覧

受賞区分	第50回(令和7年度)	第49回(令和6年度)	第48回(令和5年度)
農林水産大臣賞	金華銀鮭本仕込粕漬 (株式会社ヤマサコウショウ)	チーズdeわかめ (有限会社ムラカミ)	帆立のリッチフレーク (株式会社海産)
水産庁長官賞	お好み揚げかまぼこ (株式会社高政)	蔵王CBBP5個入(箱) (株式会社阿部蒲鉾店)	銀鮭ゆづ庵漬 焼きほくし (株式会社青舌商店)
	海バタームール貝Pate (株式会社ヤマウチ)	黄金レモンたらこ (湊水産株式会社)	鯖蒲鉾 (株式会社松島蒲鉾本舗)
	ほや酔明包みチー (水月堂物産株式会社)	塩蔵春巻わかめ (株式会社永海)	関上赤貝刺身 (有限会社まるしげ)
宮城県知事賞	ホヤ・デ・アヒージョ (丸栄水産工業株式会社)	まるごと赤貝 (有限会社まるしげ)	ほや茶漬の素 (宮城県立支援学校女川高等学園)
	メカジキのハーモニカ ～気仙沼の漁師めし～ (株式会社かねせん)	いか軟骨甘酢漬 (いかの塩辛本舗 平塚商店)	宮城県産 雨乞の柚子たらこ (湊水産株式会社)
	〔冷凍〕ミンク鯨赤肉 (株式会社鮎川捕鯨)	あなご飯の素 (魚喜久水産株式会社)	牡蠣グラタン (株式会社ヤマナカ)



審査の様子

■ 令和7年度の主な受賞品

農林水産大臣賞



金華銀鮭本仕込粕漬
(株式会社ヤマサコウショウ)

水産庁長官賞



お好み揚げかまぼこ
(株式会社高政)



海バタームール貝Pate
(株式会社ヤマウチ)



ほや酔明包みチー
(水月堂物産株式会社)

販路開拓に向けた取組

県内外へのさらなる水産加工品の販路開拓・拡大に向け県内の水産加工業者に、効果的な商談機会を提供するため、シーフードショー等の大規模展示商談会に県ブースを設置し出展しています。県内水産加工業者を県ブースに集め一体感を創出することで、県産水産物・水産加工品を強くPRしています。



消費拡大に向けた取組

県民の方々に、地元の水産物・水産加工品への理解・関心を高めてもらい、暮らしの中で食べるきっかけとするために、様々な取組を行っております。

■毎月第3水曜日は「みやぎ水産の日」

県では、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知ってもらい、食べてもらうために、「みやぎ水産の日」を制定しています。

毎年、県内量販店や市場関係者と、月ごとにオススメする「テーマ食材」を設定しており、旬の水産物を知る、食べるきっかけとなる日になるようにPRをしています。



【みやぎ水産の日まつり】

本県自慢の水産加工品の魅力を発信し消費拡大につなげるため、JR仙台駅において品評会受賞品を中心にPR販売する「みやぎ水産の日まつり」を例年2月に開催しています。



【量販店キャンペーン】

本県水産物の需要喚起を図るため、多くの人が買い物に訪れる県内外の量販店と連携し、旬を迎える水産物をPRするとともに販売を促進するキャンペーンを実施しています。



【県庁1階販売会】

年6回程度、県庁1階ロビーにおいて、県内水産加工品の販売会「みやぎ水産の日マルシェ」を開催しています。毎回、おいしい水産加工品を求める多くの人に来場いただいています。



【SNSによる情報発信】

SNS (Instagram、facebook、Youtubeなど) を用いて、水産物・水産加工品の情報、県が開催する販売会や各種イベントなどの情報発信を行っています。(右のQRコードからインスタグラムの投稿内容を確認できます。)



■魚食普及

【出前講座の開催】

水産庁認定の「お魚かたりべ」が宮城の海と魚に関する知識や魚食の大切さなどを講義するとともに、「みやぎ水産の日」のテーマ食材を中心に、旬の水産物を使用した調理講習を行う出前講座を開催しています。



【さかなファンの育成】

魚の耳石の採り方を楽しく学ぶことを通して、魚食や水産物に興味をもつ「さかなファン」を育成するため、宮城県産地魚市場協会と県が連携して、耳石採集の講習や耳石ハンターの認定を行っています。

