

8 内水面漁業の振興

内水面漁業

内水面漁業は河川や湖沼で行われている漁業や養殖業のことを指します。

釣り人をはじめ県民が魚や水に親しむ機会は多く、レクリエーションの場としても河川や湖沼の役割は重要です。県内の主な河川では、漁業協同組合等がアユやヤマメ、イワナの稚魚を放流するなど、資源の増殖に努めているほか、県は、資源の適切な利用や管理のため、アユの遡上状況調査や、魚類相調査、漁場環境調査などを実施しています。

継続的なふ化放流事業により資源を造成してきたサケについては、海洋環境の変化等により本県沿岸への来遊が激減しています。このため、研究機関等と連携し、資源の再造成に向けて放流時期やサイズ等の検討を行いつつ、ふ化場の集約化や遊休施設の利活用など、新しい体制の構築を進めています。

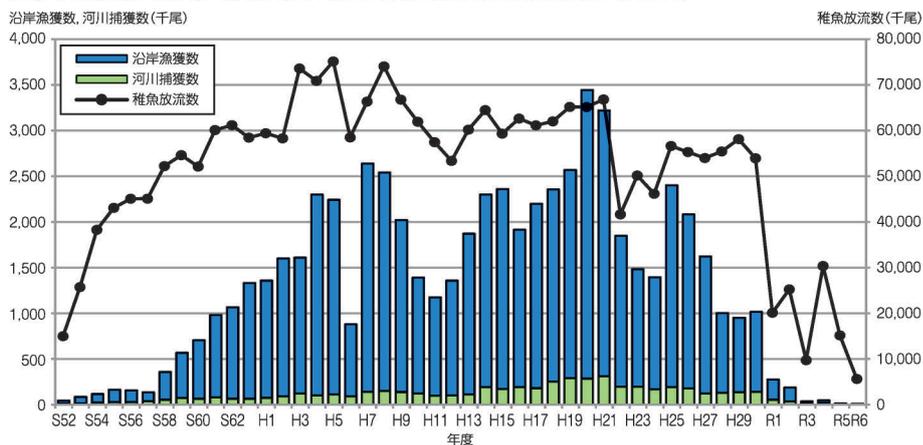
また、内水面養殖業の振興を図るため、県内の養殖業者とともに宮城県水産技術総合センターが開発した「伊達いわな」のブランド化に取り組んでいます。

近年、内水面漁場においてカワウの個体数が増加し、在来魚・放流魚の食害による漁業被害が発生していることから、関係機関が連携し、被害を軽減するための取組を進めています。

■ 広瀬川におけるアユ遡上調査



■ 宮城県におけるさけ来遊尾数と種苗放流数の推移



■ 遊休さけふ化場を活用したギンザケ稚魚生産



■ カワウ被害対策



カワウ



シャープシューティングによる捕獲

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、宮城県水産技術総合センターが新たな県の特産品として開発した「全雌三倍体イワナ」のブランド名です。ブランド管理指針に基づき、宮城県が認定した生産者だけが【伊達いわな】として出荷しています。

性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クセもないので、淡水魚では珍しい刺身やカルパッチョなどの生食をはじめ、ムニエルなど様々な料理に合わせやすく、希少食材として、卸売市場やホテル、飲食店などで高い評価を得ています。



伊達いわなの刺身