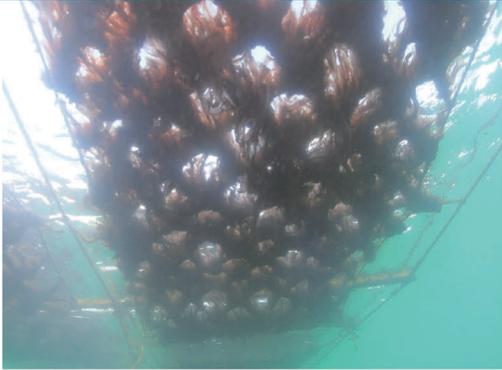


11 宮城県における主な養殖生産物

海面養殖業

沿岸の静穏な海域を利用して筏を浮かべたり、生簀を入れたりして海藻・貝・魚などをつくり育てる漁業をいいます。宮城県ではノリ・マガキ・ギンザケ・ワカメ・マコンブ・マボヤ・ホタテガイなどの養殖が盛んに行われています。

ノリ(スサビノリ) 英名 Laver 学名 <i>Neopyropia yezoensis</i>	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	生産期間(11月～翌5月)											

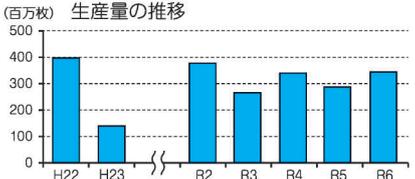


本県では、江戸時代に県北部の気仙沼湾で養殖が始められ、その後、中部や南部にも広がりました。昭和30年頃から人工採苗と養殖技術の進歩で外洋でも養殖が行われるようになり、生産量が飛躍的に増えました。現在は加工工程のほとんどが機械化され、均質な味のよい乾のりが生産されています。



おにぎり
お好みの具をご飯に包みノリで巻いたシンプルな一品。のりの香りを楽しむことができます。

(百万枚) 生産量の推移



参考：R6 生産額は84.8億円

マガキ 英名 Pacific oyster 学名 <i>Crassostrea gigas</i>	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
	生産期間(9月下旬～翌6月)											



カキは「海のミルク」とも呼ばれ、冬季においしさが増し、グリコーゲン(栄養素のひとつ)が豊富です。本県では今から約400年前に松島湾で養殖が始められました。本県のカキは生食用として流通が多いことが特徴です。また、本県は養殖用種ガキの生産県としても有名で、全国各地に種ガキを出荷しています。



カキ鍋
カキをメインに野菜や豆腐などを一緒に鍋にしたもの。旬の冬に最適な一品です。

(トン) 生産量(むき身換算)の推移



参考：R6 生産額は12.6億円

ギンザケ 英名 Coho salmon 学名 <i>Oncorhynchus kisutch</i>	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
			生産期間(3月中旬～7月下旬)									

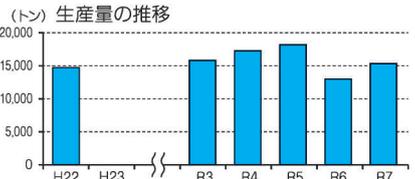


昭和50年に志津川湾で養殖が開始され、現在では全国第1位の生産量を誇っています。内水面の養魚場で育てられた後、秋に海面の生け簀に移され、春から夏にかけて出荷されます。活け締め処理を施した最高級ブランド「みやぎサーモン」は、宮城県で初めて国の地理的表示(GI)※として登録されました。



刺身
活け締めにより本来の美味しさが閉じ込められ、脂ののり、甘みと豊かな旨味から刺身用高材として高い評価を受けています。

(トン) 生産量の推移



参考：R7 生産額は127.0億円

※出典について

ギンザケ・ホヤ以外の養殖生産物については宮城県漁業協同組合の共販実績、ギンザケ・ホヤについては宮城県漁業協同組合調べ。なお、H22～25年度におけるホヤの生産量は漁業・養殖業生産統計から引用。

※集計期間 主な養殖生産物については盛漁期が属する年度の実績

※生産期間 一般的に水揚げが行われている期間

※地理的表示(GI) 品質や社会的評価等の特性が産地と結び付いている農林水産物等の名称。登録されると、知的財産として国の保護の対象となる。

ワカメ 英名 Brown seaweed
学名 *Undaria pinnatifida*

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
生産期間(12月~5月)											



本県では、昭和20年代後半から30年代初頭にかけて技術開発が行われ、その後、女川町で垂下式による養殖が始まりました。現在では、牡鹿半島以北の沿岸の主要な養殖種となっており、岩手県とともに全国トップクラスの生産を上げています。

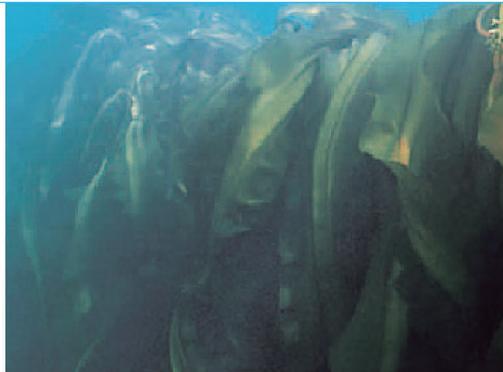


わかめしゃぶしゃぶ
生のワカメを出汁にとおすと鮮やかな緑色に変わります。シャキシャキとした歯ごたえを楽しむことができる一品です。



マコンブ 英名 Giant Kelp
学名 *Saccharina japonica*

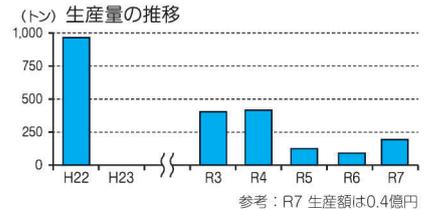
1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
			生産期間(4月~6月)								



本県では昭和40年代に養殖が始められ、現在は気仙沼湾、追波湾を中心に生産されています。本県のコンブは葉が柔らかい特性を活かして結びこんぶやすきこんぶなどに加工され、おでん等に使われています。



昆布巻き
サケやサンマなどの魚を昆布で巻いて甘い調味料で煮込んだもの。おせち料理としても親しまれています。



マボヤ 英名 Sea squirt
学名 *Halocynthia roretzi*

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
生産期間(1月~12月)											



牡鹿半島以北の沿岸部で採苗から収穫まで3、4年の歳月をかけ養殖されます。採苗時期は12月から1月で収穫は初春から夏にかけて行われます。「海のパイナップル」とも呼ばれ、宮城の珍味のひとつとなっています。初夏が旬で刺身や酢の物がおいしく、珍味加工品としても人気があります。

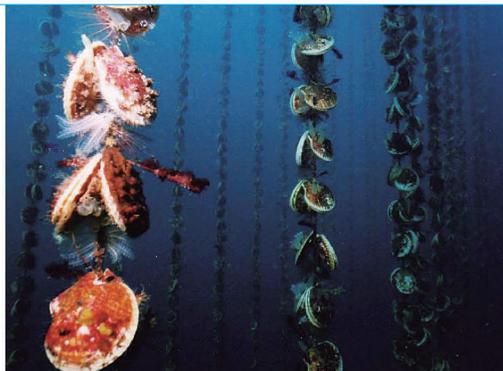


蒸しホヤ
殻付きのホヤを半分に切り酒蒸しにします。ホヤ特有の風味を楽しむことができます。



ホタテガイ 英名 Common scallop
学名 *Mizuhopecten yessoensis*

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
生産期間(4月~翌3月(周年))											



本県はホタテガイ養殖の南限と言われており、北海道、青森に次ぐ生産地となっています。耳吊り養殖が主流で、栄養豊富な三陸の海で育ったホタテガイは、貝柱が大きく肉厚に成長します。成長の良い宮城県産は、活貝として高い需要があります。



バター焼き
焼いたホタテにバターと醤油で味付けしたもの。貝の旨味とバターの相性は抜群です。

