

宮城の水産業

〔令和8年版〕



令和7年度
宮城県
2025

毎月第3水曜日は
みやぎ

水産の日

宮城の水産物を食べよう!



はじめに

海や川は地球上の生命の母といわれ、豊かな水産物を生み育てています。このパンフレットでは、豊かな海や川に恵まれた宮城県の水産物をわかりやすく紹介していきます。また、本県のおいしい水産物を皆様に届けるための取組や営まれている漁業について知っていただき、多くの皆様に本県の水産物を食べていただければ幸いです。

目次

| | | | |
|-----------------|---|-------------------|----|
| ① 宮城の水産物の特徴 | 1 | ⑦ 海洋環境を守る取組 | 10 |
| ② 宮城の水産物の現状 | 2 | ⑧ 内水面漁業の振興 | 12 |
| ③ 漁業担い手確保の取組 | 3 | ⑨ 安全・安心な水産物を届ける取組 | 13 |
| ④ 水産加工業の取組 | 4 | ⑩ 宮城県における主な漁船漁業 | 14 |
| ⑤ 試験研究の取組と漁業取締船 | 6 | ⑪ 宮城県における主な養殖生産物 | 16 |
| ⑥ 資源を守る取組 | 8 | | |

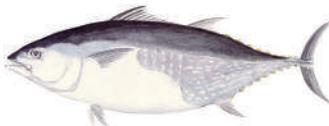
※掲載している統計データは、端数処理により実績値とその内訳が異なる場合があります。

みやぎのさかな10選



「みやぎのさかな10選」は宮城の水産物を広くアピールし、水産県宮城のイメージアップと水産物の需要拡大を図り、本県水産業等の振興に資することを目的に、平成4年4月13日に制定されました。

(魚の絵/岩淵欣治氏)



まぐろ(Tuna)

【鯖】クロマグロ/スズキ目サバ科

刺身や寿司ネタとしておなじみです。健康食品として海外でも人気が高まり、洋風料理の食材としても使われます。



かつお(Skipjack)

【鰹】カツオ/スズキ目サバ科

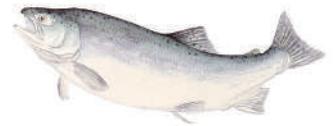
寒流と暖流の交わる金華山沖漁場の代表魚。青葉の頃の「初鰹」が知られていますが、秋口の「もどり」カツオは脂がのっていっそうおいしいといわれています。



さんま(Pacific saury)

【秋刀魚】サンマ/ダツ目サンマ科

秋の味覚といえば脂ののったサンマ。古くから庶民の味として愛され、ミネラルやビタミンを豊富に含んだ健康食品としても知られています。



ぎんざけ(Coho salmon)

【銀鮭】ギンザケ/サケ目サケ科

宮城ではリアス海岸の良湾という環境を活かして、全国に先駆けて養殖に成功しました。刺身やマリネの他、ムニエルなどにして食べるのもお勧めです。



かれい(Flounder)

【鰈】マコガレイ/カレイ目カレイ科

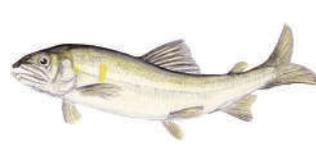
広大な砂浜域のある仙台湾は、カレイにとってまさに最高の生活圏。古くから知られた宮城の味です。



はげ(Common goby)

【沙魚】マハゼ/スズキ目ハゼ科

秋のはげ釣りは、太公望たちが心待ちにしている松島湾の風物詩。焼きはげは仙台雑煮の出汁として珍重されています。



あゆ(Ayu)

【鮎】アユ/サケ目アユ科

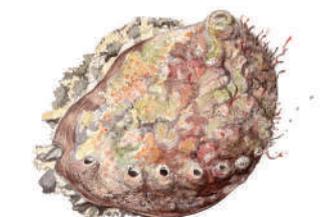
清流の女王アユ。宮城県では都心部の川でも天然魚が釣れることもあります。香魚ともいわれるアユの香りとその美しい姿態を楽しめる塩焼きは、まさに絶品。



かき(Oyster)

【牡蠣】マガキ/翼形目イタボガキ科

宮城のカキ養殖の歴史は古く、その養殖は江戸時代末期にまでさかのぼります。味の良さに加え、「海のミルク」といわれるほど滋養豊富です。



あわび(Abalone)

【鮑】エゾアワビ/原始腹足目ミミガイ科
上品な磯の香りと、柔らかな歯ごたえはまさに南三陸の海を代表する味。刺身、蒸しもの、焼きもののほかに、肝の塩辛、酢の物など通の味としても知られています。



ほよ(Sea squirt)

【海鞘】マボヤ/マボヤ目マボヤ科

その姿形から「海のバナナプル」と呼ばれています。独特の風味と余韻を楽しませるソフトな甘味で知られており、生や酢の物のほか、中華風などの多彩な味わい方も人気です。



のり(Laver)

【海苔】スサビノリ/ウシケノリ目ウシケノリ科
毎年シーズンになると全国に先駆けて「初海苔」を生産しています。明治時代からの伝統をもつ養殖風景は秋から冬の松島の風物詩。栄養価の高い健康食品としてもよく知られています。

わかめ(Brown seaweed)

【若布】ワカメ/コンブ目チガイソ科
全国でもトップクラスの生産量を誇る宮城のわかめ。様々な料理の食材として知られています。豊富なミネラル分に注目が集まり、若い世代にも「海のサラダ」として人気です。

1 宮城の水産業の特徴

宮城県は全国屈指の水産県です。本県の沿岸域は、県の中央部に突出した牡鹿半島を境に、北は複雑に屈曲した海岸線のリアス海岸、南は平坦な砂浜海岸が仙台湾を形成するなど、地形の変化に富んでおり、ノリ、カキ、ワカメ、ホヤ、ホタテガイ、ギンザケなどの養殖業やサケ、タラ、カレイなどを対象とした刺網漁業、小型底びき網漁業などの漁船漁業が盛んです。また、本県沖合は親潮と黒潮がぶつかる生産性の高い海域であり、三陸沖漁場は世界3大漁場としても有名です。

さらに、本県には143の漁港と9か所の水産物産地卸売市場があり、気仙沼、南三陸、石巻、女川、塩釜は、沿岸・沖合・遠洋漁業などの漁船漁業の基地であるとともに、魚市場などの流通機能や水産加工業が集積する水産都市となっています。

平成23年3月11日に発生した東日本大震災により、本県水産業は甚大な被害を受けましたが、国や民間等から多くの支援をいただきながら、水産関係者が一丸となって復旧・復興に取り組み、産業規模はおおむね震災前の水準まで回復しました。これからは、水産業が豊かな自然環境と調和しながら、地域社会を支える活力ある産業としてより一層発展するよう努めていきます。

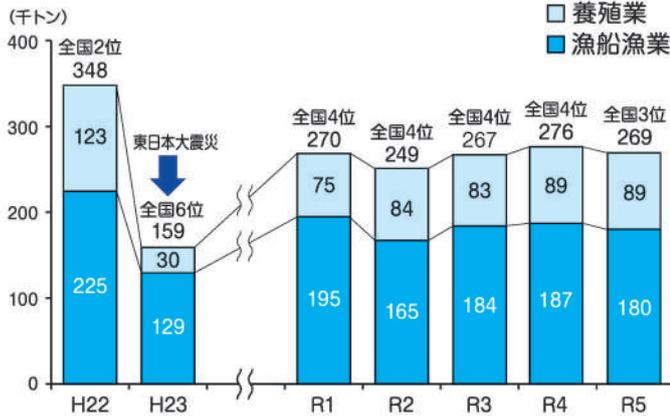


2 宮城の水産業の現状

宮城県の漁業生産量は、東日本大震災前の平成22年までは北海道に次ぐ全国第2位、漁業産出額は全国第5位を誇っていました。震災により漁業生産は大きく落ち込みましたが、復旧・復興が進み、令和5年の漁業生産量は全国第3位、漁業産出額は第4位となっています。

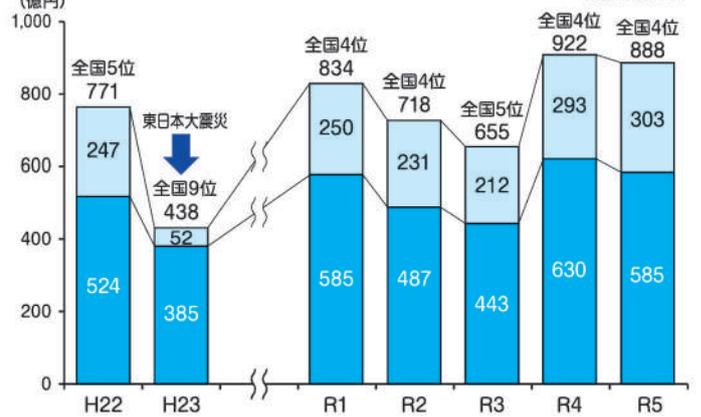
近年、サケやサンマなどの冷水性魚種の水揚量が減少する一方で、ガザミなど震災後に水揚量が増加した魚種もあり、海洋環境の変化などにより水揚魚種の変化が見られています。

■ 漁業生産量の推移と全国順位



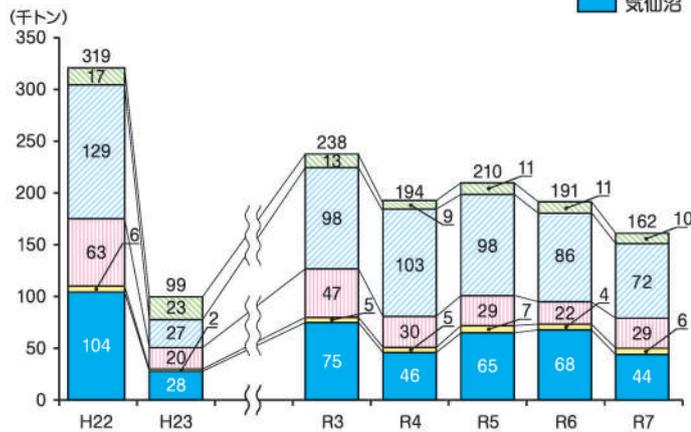
出典：漁業・養殖業生産統計年報（農林水産省）

■ 漁業産出額の推移と全国順位



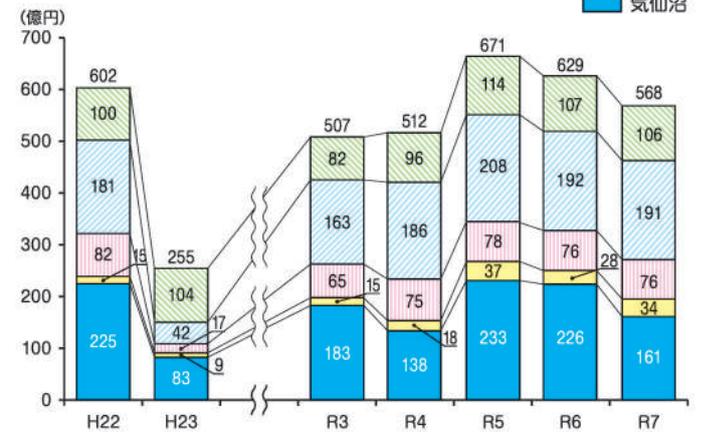
出典：漁業産出額年報（農林水産省）

■ 主要魚市場の水揚数量



出典：水産物水揚統計（宮城県）

■ 主要魚市場の水揚金額



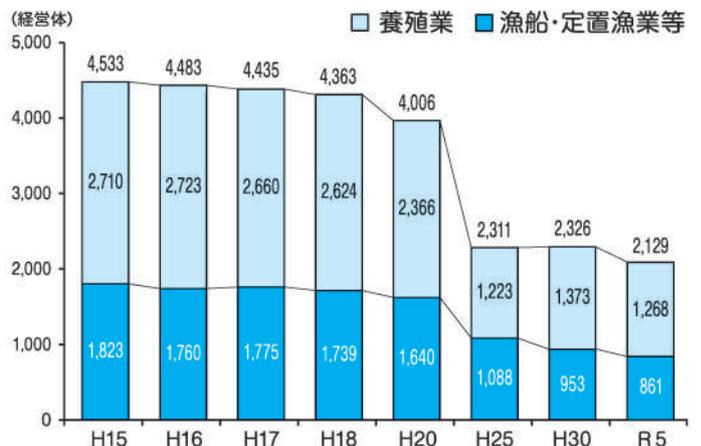
出典：水産物水揚統計（宮城県）

■ 主な魚類の生産状況

| 区分 | 種類 | 平成22年 | 平成23年 | 令和 | | | | | 全国順位 | |
|-----------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-------|------|
| | | | | 元年 | 2年 | 3年 | 4年 | 5年 | 平成22年 | 令和5年 |
| 主な漁船漁業漁獲物 | まぐろ類 | 21,860 | 19,489 | 22,062 | 22,380 | 18,303 | 19,600 | 19,257 | 第2位 | 第2位 |
| | かじき類 | 3,634 | 2,879 | 2,942 | 3,338 | 2,543 | 1,991 | 2,235 | 第1位 | 第1位 |
| | かつお | 28,485 | 24,944 | 32,045 | 24,870 | 30,658 | 33,326 | 21,028 | 第3位 | 第2位 |
| | さめ類 | 17,924 | 10,373 | 11,731 | 10,241 | 10,633 | 11,545 | 11,776 | 第1位 | 第1位 |
| | さんま | 28,188 | 29,676 | 5,973 | 3,675 | 2,341 | 2,044 | 2,548 | 第2位 | 第3位 |
| | ひらめ | 344 | 288 | 894 | 724 | 585 | 733 | 624 | 第7位 | 第4位 |
| | かれい類 | 1,521 | 887 | 1,609 | 1,004 | 788 | 909 | 651 | 第10位 | 第9位 |
| | たら類 | 15,148 | 4,960 | 5,003 | 3,673 | 5,650 | 9,073 | 3,279 | 第3位 | 第4位 |
| | いかなご | 4,015 | 3 | 68 | 0 | 0 | 36 | 0 | 第6位 | — |
| | あなご類 | 220 | 119 | 316 | 229 | 199 | 180 | 194 | 第9位 | 第3位 |
| | いか類 | 15,591 | 10,907 | 3,459 | 5,045 | 3,214 | 2,358 | 4,133 | 第4位 | 第4位 |
| | がざみ類 | 2 | 9 | 334 | 337 | 357 | 225 | 329 | 第32位 | 第2位 |
| | おきあみ類 | 18,463 | — | 9,816 | 460 | 1,489 | 5,712 | 5,481 | 第2位 | 第2位 |
| あわび類 | 141 | 104 | 55 | 63 | 74 | 90 | 74 | 第2位 | 第3位 | |
| うに類 | 744 | 102 | 472 | 540 | 594 | 568 | 655 | 第3位 | 第3位 | |

出典：漁業・養殖業生産統計年報（農林水産省）

■ 宮城県の漁業経営体数の推移



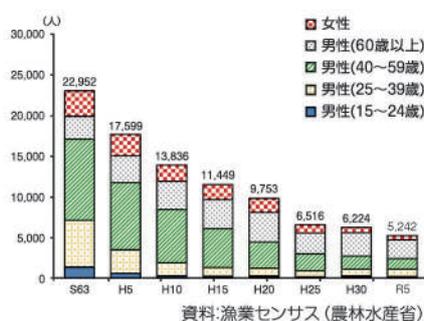
出典：宮城県農林水産統計年報（宮城県）及び漁業センサス（農林水産省）

3 漁業担い手確保の取組

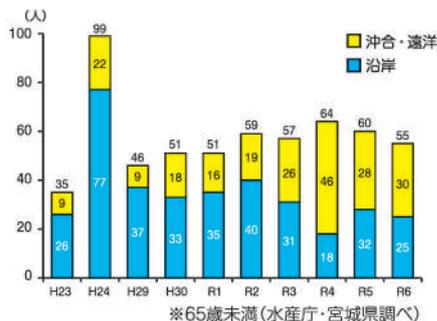
漁業就業者の現状

宮城県の漁業就業者数は、高齢化の進行や担い手不足等により年々減少していましたが、東日本大震災の影響によりその傾向は更に顕著となりました。そのため、水産業の担い手となる後継者の育成、新規漁業就業者の確保が喫緊の課題となっています。

■ 宮城県の漁業就業者数の推移



■ 宮城県の新規漁業就業者数の推移



担い手確保に向けた取組

宮城県では、平成28年度から沿岸漁業及び沖合・遠洋漁業において、次世代を担う後継者の育成、新規就業者の確保・育成に向けた以下の取組を実施しています。

▶ 沿岸漁業の担い手確保対策

(公財) 宮城県水産振興協会内に「宮城県漁業就業者確保育成センター(※1)」を設置し、漁業体験、漁労技術の習得、就労支援などについてワンストップで相談できる窓口を開設しています。また、海や漁業に興味のある方を対象とした「みやぎ漁師カレッジ短期研修」や、漁師を志す方、漁師の後継者等を対象とした「みやぎ漁師カレッジ長期研修(※2)」を開催し、将来の浜の担い手となる漁業者を育成します。みやぎの海で漁師を目指す皆様をお待ちしています。

- ※1 宮城県漁業就業者確保育成センター HP (<https://www.ryoushi-miyagi.org/>) または「みやぎの海で漁師になろう」で検索)
- ※2 みやぎ漁師カレッジのPR動画は、右側のQRコードからご覧ください。



みやぎ漁師カレッジ PR動画 (YouTube)

みやぎ漁師カレッジ研修生募集中!

詳しくは



【みやぎ漁師カレッジ短期研修】

宮城の水産業に関する基礎知識やロープワークなどの座学、カキ・ワカメ・ホヤなどの養殖業や定置網、刺し網などの漁業現場体験を通じて、漁業への理解を深めます。



【みやぎ漁師カレッジ長期研修】

将来の就業を見据えて選択した研修先等での漁業現場研修や、宮城県の各種漁業や法制度、安全対策、ロープワークなどに関する座学研修を通じて漁労技術・知識の習得を目指します。また、漁業の現場で必要となる小型船舶操縦免許や海上特殊無線技士などの資格も研修中に取得します。(就業後おおむね5年以内の方が、漁業の知識や専門的な技術をより深く学ぶために参加いただくことも可能です。)



▶ 沖合・遠洋漁業の担い手確保対策

沖合・遠洋漁業の船舶職員不足、乗組員の高齢化に対応するため、漁協や漁業者等が行う、就業者または幹部船員の確保対策に対して支援を行っています。

【漁労技術習得】

遠洋マグロはえ縄船は数ヶ月から1年の航海となります。出港する前に陸上でロープワークなどの漁労技術を学びます。



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。

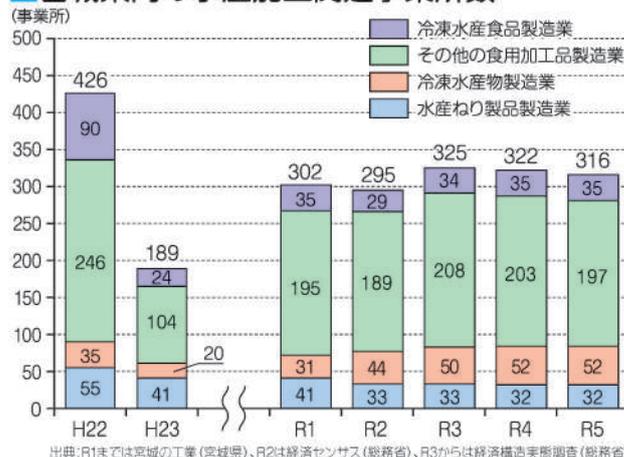
■主な水産加工品の生産量と全国順位(令和6年)

(単位:トン)

| 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 |
| 冷凍食品 | | | |
| 魚介類(※かに類を除く) | 128,318 | 10,118 | 3位 |
| 水産物調理食品 | 112,270 | 28,306 | 1位 |
| 塩干品 | | | |
| さば | 9,469 | 450 | 6位 |
| ほっけ | 31,865 | 3,748 | 2位 |
| 煮干し品 | | | |
| いかなご・こうなご | 17 | x | — |
| 塩蔵品 | | | |
| さば | 19,618 | 1,921 | 3位 |
| たら・すけとうだら | 3,044 | 1,998 | 1位 |
| その他の食用加工品 | | | |
| いか塩辛 | 9,759 | 2,567 | 2位 |
| 水産物漬物 | 37,442 | 6,360 | 3位 |
| まぐろ類 | 12,178 | 4,127 | 1位 |
| かつお類 | 20,180 | 12,440 | 1位 |
| さけ・ます類 | 47,417 | 10,240 | 2位 |
| 生鮮冷凍水産物 | | | |
| 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年間は中断しましたが、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 (未永海産株式会社) |
| 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) | 銀鮭ゆら庵漬け 焼きほくし (株式会社齊吉商店) |
| | 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) |
| 宮城県知事賞 | ほや酔明包みチー (水月堂物産株式会社) | 塩蔵春告げわかめ (未永海産株式会社) | 関上赤貝刺身 (有限会社まるしげ) |
| | 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) | いか歌骨甘酢漬 (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、多くの人々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。



5 試験研究の取組と漁業取締船

水産技術総合センター

水産技術総合センターでは、「宮城県水産業試験研究推進構想」に基づき、水産試験研究機関が取組むべき5つの「主要目標」と「推進方策」を定め、本所・気仙沼水産試験場が地域特性等を考慮した役割分担を行い、効率的かつ効果的な試験研究の推進に努めています。

さらに、本所は水産加工公開実験棟や種苗生産施設が県全域を対象に試験研究業務を行っています。令和6年度には、閉鎖循環式陸上養殖研究棟が加わり、陸上養殖技術の開発にも取り組みます。

◎水産技術総合センター（本所）

本県の水産試験研究の中核機関として試験研究計画の策定や各機関の連携・調整を行います。試験研究の主な取組としては、養殖業に係る技術指導・改良・開発や漁業調査指導船による水産資源調査・海洋観測、仙台湾や松島湾などの漁場環境調査、魚類防疫に係る調査研究などを行っています。



○閉鎖循環式陸上養殖研究棟

本所敷地内に整備され、令和6年度より運用を開始しています。ギンザケやイワナなどの淡水魚やホシガレイなど海水魚にも対応可能で、幅広い魚種を対象に試験・研究を行っています。



◎気仙沼水産試験場

本県北部地域における沿岸漁業・養殖業の生産性向上のため、ワカメ・ホタテガイ・カキ等の養殖技術指導・改良・開発、アワビ・ウニ類等の資源管理・増養殖技術の開発、気仙沼湾や志津川湾の漁場環境調査などを行っています。



○水産加工公開実験棟

40種類以上の加工機械のほか、成分分析のための機器を整備し、水産加工に関する研究を行っています。加工機械については、県内水産加工企業、漁業者等が試作試験のために使用できる環境を整備しています。



○種苗生産施設

栽培漁業の拠点として、県と（公財）宮城県水産振興協会が連携し、アワビやアカガイの種苗生産、ヒラメ・ホシガレイの中間育成などを行い、種苗の配布や放流を行っています。



○漁業調査指導船

様々な調査機器を装備して海洋観測や水産資源調査を行っています。これらの観測データは、国内の各研究機関と共有され、海況予報や資源評価・漁場把握等に活用されています。

「開洋」

総トン数 / 19トン（長さ15.90m、幅4.30m、深さ1.50m）
主 機 関 / ディーゼル機関610kW
最大速力 / 17.9ノット
航海速力 / 15.1ノット
乗 組 員 / 5名
竣 工 / 平成25年3月27日
調査海域 / 宮城県沿岸海域



「みやしお」

総トン数 / 199トン（長さ36.07m、幅7.60m、深さ3.20m）
主 機 関 / ディーゼル機関1,471kW
最大速力 / 14.5ノット
航海速力 / 13.0ノット
乗 組 員 / 16名
竣 工 / 平成26年3月31日
調査海域 / 沖合海域



試験研究の主な取組

【宮城県水産業試験研究推進構想】

主要目標 1：環境変動等に対応した漁業・養殖生産の安定化に資する調査と技術開発

主要目標 2：水産業の生産性・収益性向上に資する技術的支援

主要目標 3：漁海況情報の精度向上及び資源管理の高度化への対応

主要目標 4：漁場環境の保全に寄与する研究・技術開発

主要目標 5：海洋環境等の基礎調査

推進方策：課題の多様化・専門化に対応した試験研究体制の構築と成果の社会実装

水産資源の評価・管理（主要目標1、3）



県内で水揚げされる魚の生態を調べるため、体長や体重、胃の内容物や年齢を調べています。これらの基礎生態情報は資源評価や資源管理に役立てられます。

養殖生産の安定化（主要目標1、4）



全国有数のノリ、カキ、ワカメ等の養殖業を支えるため、幼生の発生状況や漁場の栄養塩の調査を行い、漁業者に情報提供しています。

海水温上昇への対応（主要目標1、5）



海水温上昇に対応するため、陸上養殖による新たな養殖種の飼育試験や増加している暖水性魚種の漁場調査を行っています。

新たな魚種への対応（主要目標1、2）



海洋変化に伴う水揚量の減少により、加工原料不足や価格高騰など厳しい経営環境の中、近年、増加する暖水性魚種や低・未利用魚の利用加工研究を通じて、水産加工企業等が実施する商品開発の支援や利用促進を図るための情報発信を行っています。

磯根漁場の管理・保全（主要目標1、4）



岩礁域の水産資源を持続的に利用できるよう、アワビ・ウニ類の資源調査や海中造林のためのアラメ種苗生産試験を行っています。

内水面漁業・養殖業の安定化（主要目標1、5）



魚病診断や養魚場巡回による生産指導をはじめ、アユの遡上状況調査や河川の漁場環境調査、外来生物やカワウの被害対策に取り組んでいます。

漁業取締船

漁業者の安全・安心な操業と水産資源を守るため、違法操業や密漁の監視・取締まりを行い、漁業秩序の維持に努めています。

漁業取締船「うみたか」

総トン数 / 61トン（長さ28.60m、幅5.50m、深さ2.70m）

主機関 / ディーゼル機関3,526kW

乗組員 / 8名

竣工 / 平成27年11月27日



漁業取締船「うみわし」

総トン数 / 65トン（長さ28.60m、幅5.50m、深さ2.70m）

主機関 / ディーゼル機関3,526kW

乗組員 / 8名

竣工 / 令和元年12月25日



6 資源を守る取組

栽培漁業

栽培漁業とは、つくり育てる漁業とも言われ、水産動物（水産資源）を、卵から稚魚になるまでの一番弱い期間に人が育成・保護し、外敵から身を守ることができるようになってから、自然の海へ放すことにより、水産資源を維持・増大させる漁業のことです。

水産技術総合センターや（公財）宮城県水産振興協会では、七ヶ浜町内にある種苗生産施設を活用し、種苗生産放流事業を実施しています。

本県で種苗放流を行っている主な魚種

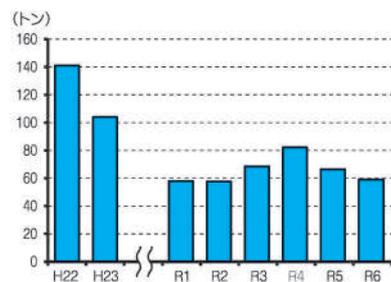
（写真説明）① 親魚・親貝、② 稚魚・稚貝、③ 放流（準備）の様子

エゾアワビ 英名 Ezo abalone 学名 *Haliotis discus hannai*

宮城県に生息するアワビはエゾアワビと呼ばれる種類で、高級貝として知られ、七ヶ浜町以北の岩場などで漁獲されます。3cm程度の人工種苗を各地に放流しており、コンブやワカメなどの海藻類を食べて4年くらいで漁獲サイズ（9cmより大きい）となります。

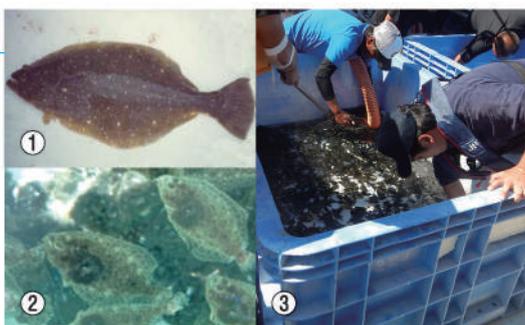


アワビ類漁獲量の推移

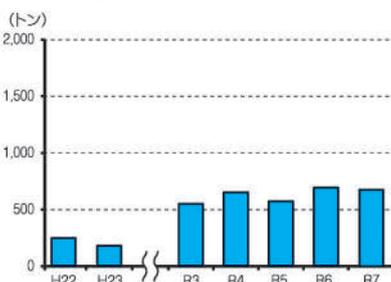


ヒラメ 英名 Bastard halibut 学名 *Paralichthys olivaceus*

白身の美味な高級魚として知られ、県全域で刺網や底びき網などで漁獲されています。8cm程度の人工種苗を放流し、放流後2年くらいで漁獲サイズ（30cm以上）となります。近年は各地で30cmもしくは35cm未満のヒラメを獲らないよう資源管理型漁業の取組が行われています。



ヒラメ漁獲量の推移



資源管理型漁業

海にすむ魚介類は「水産資源」という言葉で表されます。この水産資源を末永く利用していくために獲る量などを管理する漁業を「資源管理型漁業」といいます。

資源管理型漁業の取組には、小さい魚を獲らないようにする全長規制や産卵期の親を守る漁獲禁止期間などがあります。

本県においても、「資源管理方針」を策定し、魚種や漁業種毎に資源管理に取り組んでいるほか、漁業者が地域独自に行っているものもあります。

全県

- ヒラメ
 - ・北部:全長30cm未満魚の漁獲禁止
 - ・中・南部:全長35cm未満魚の漁獲禁止
- ホシガレイ
 - ・全長30cm未満魚の漁獲禁止
- マアナゴ
 - ・全長30cm未満魚の漁獲禁止

北部地区

（気仙沼市、南三陸町）

- マコガレイ
 - ・全長20cm未満魚の漁獲禁止
 - ・産卵期（2月）の10日間一斉網揚げ
 - ・刺網の目合規制（3寸5分）
- アイナメ
 - ・全長25cm未満魚の漁獲禁止

中部地区（石巻市、女川町）

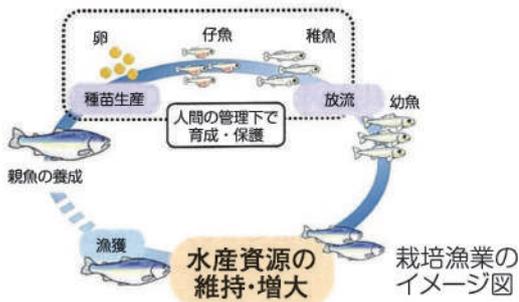
- マコガレイ
 - ・刺網の目合規制（3寸8分）



仙台湾（石巻市～山元町）

- マコガレイ
 - ・産卵期の休漁（刺網）
 - ・保護区域の設定（4箇所）

宮城海区漁業調整委員会指示により、仙台湾4か所に水産動植物の保護区を設定しています。



《公益財団法人 宮城県水産振興協会》

(公財) 宮城県水産振興協会は、宮城県の海に生息するアワビやヒラメ資源の維持・増大のため、アワビの種苗(稚貝)生産及びヒラメの中間育成・放流業務(栽培漁業)を行う団体です。

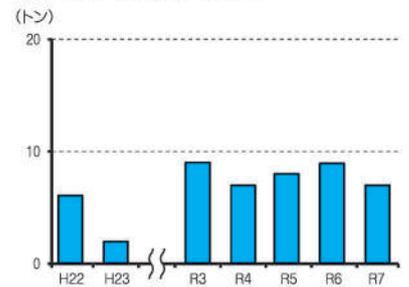
当協会の費用の一部は、漁業者からヒラメ水揚げ金額の5%を協力金として拠出いただいています。また、海を利用している釣り人をはじめとする遊漁者の皆様からもご支援いただいています。

ホシガレイ 英名 Spotted halibut 学名 *Verasper variegatus*

非常に美味しい白身魚で、時にはヒラメを超える高級魚として知られています。背びれ、尾びれ、腹びれにある黒いはん紋と無眼側の黒いはん点が特徴です。刺網や底びき網で漁獲され、栽培漁業対象種として注目されています。刺身で食べると絶品です。



ホシガレイ漁獲量の推移

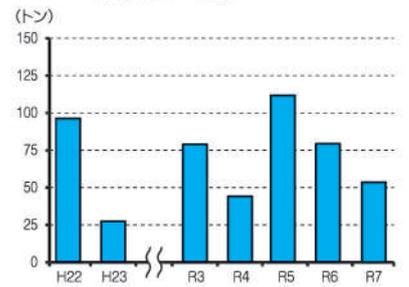


アカガイ 英名 Bloody clam / Ark clam 学名 *Scapharca broughtonii*

北海道南部から九州の水深50mまでの砂泥域に広く分布し、貝桁で漁獲されています。特に仙台湾のアカガイは味や色合いの良さから全国的にも知名度が高く、寿司種や刺身として珍重されており、3~4年で7cm以上になり漁獲されます。



アカガイ漁獲量の推移



※出典について 漁獲量(ホシガレイ・アカガイ)は宮城県総合水産行政システム(宮城県) 漁獲量(アワビ)は県内漁協聞き取り 漁獲量(ヒラメ)は水産物水揚げ統計(宮城県)

資源管理に取り組んでいる魚種

魚の写真は旧志津川町発行「南三陸の沿岸魚」から引用



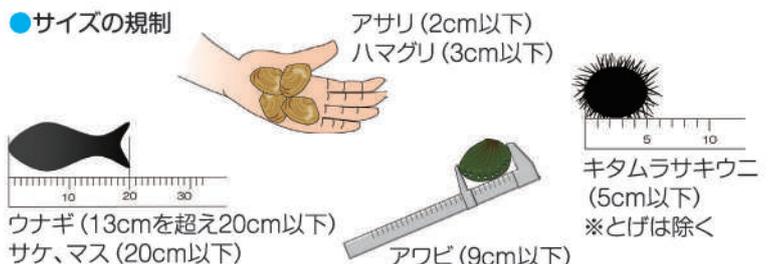
資源を守るための規制

重要な水産資源については、宮城県漁業調整規則で獲ってはいけない期間や、大きさを定めています。

●期間の規制

| 月 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 |
|--------------|---|---|---|----------------------------|----------|---|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 魚や貝の種類と禁止期間等 | | | | アマビ | アマビ | アマビ | アマビ | アマビ | アマビ | アマビ | アマビ | アマビ |
| | | | | マダコ | マダコ | マダコ | マダコ | マダコ | マダコ | マダコ | マダコ | マダコ |
| | | | | ハマグリ | ハマグリ | ハマグリ | ハマグリ | ハマグリ | ハマグリ | ハマグリ | ハマグリ | ハマグリ |
| | | | | アカガイ・マガキ | アカガイ・マガキ | アカガイ・マガキ | アカガイ・マガキ | アカガイ・マガキ | アカガイ・マガキ | アカガイ・マガキ | アカガイ・マガキ | アカガイ・マガキ |
| | | | | キタムラサキウニ | キタムラサキウニ | キタムラサキウニ | キタムラサキウニ | キタムラサキウニ | キタムラサキウニ | キタムラサキウニ | キタムラサキウニ | キタムラサキウニ |
| | | | | 仙台湾を除く禁止期間: 3月1日から10月31日まで | | 仙台湾地区の禁止期間: 3月1日から4月30日及び8月1日から10月31日まで | | | | | | |

●サイズの規制



7 海洋環境を守る取組

藻場

海草や海藻が繁栄している海の森を藻場と言います。藻場は水中の二酸化炭素を吸収して酸素を供給するとともに、水産生物の産卵場・成育場になっているなど、水産資源の増殖に重要な役割を果たしています。沿岸域の開発や環境変化によって、藻場の面積は減少しましたが、県では「宮城県藻場ビジョン」を策定し、藻場の保全・創造に努めています。

藻場の役割

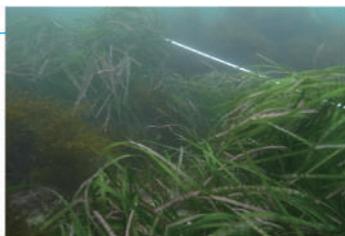


本県でみられる藻場の種類

海域・水深・底質によって異なる様々な種類の藻場があります。

アマモ場

波の静かな内湾沿岸の砂泥底に繁茂するアマモなどから構成される藻場です。アマモは海草の一種で陸上の植物と同様に種子で繁殖します。



ガラモ場

主に岩礁、転石に生育する褐藻類のホンダワラ属から構成される藻場です。大きな群落を形成するため、魚類等の生息場、稚魚の成育場として重要な藻場です。



アラメ場

大型褐藻類の一種であるアラメから構成される藻場です。岩礁に繁茂し、大きな群落をつくるのが特徴で、アワビやウニなどの餌として重要です。



コンブ場

コンブ類等から構成される藻場で、本県では、マコンブやホソメコンブが主な構成種です。アワビやウニなどの餌となります。



藻場を守る取組

海藻を着生させるための基質を海底に設置するハード対策と、増えすぎたウニが海藻を食べつくさないよう漁場から取り除くソフト対策とが一体となった広域的な取組を実施し、藻場の造成を進めています。



ハード対策 (基質設置) のイメージ



ソフト対策 (ウニ除去) のイメージ

干 潟

干潮時に干上がり、満潮時には海面下に没する潮間帯で砂泥質の浅場が広がる場所を干潟といいます。干潟には河川から栄養塩や有機物が流れ込んでくるため、二枚貝や底生生物の生息地となっています。東日本大震災における津波や地盤沈下などによって、県内の多くの干潟の機能が低下しましたが、県では干潟の復旧整備を行い、完成した干潟の一部ではアサリの漁獲が再開されています。

干潟の役割

大切な漁場

干潟は栄養が豊富でよい漁場になります。魚類・貝類・甲殻類など多種多様な生物の産卵場・成育場になっています。

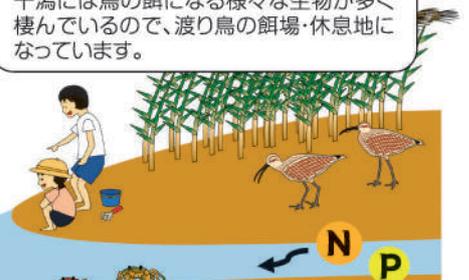


人と海のふれあいの場

潮干狩りや野鳥の観察などレクリエーションの場として、また子供たちの環境教育の場としても重要です。

渡り鳥の飛来地

干潟には鳥の餌になる様々な生物が多く棲んでいるので、渡り鳥の餌場・休息地になっています。

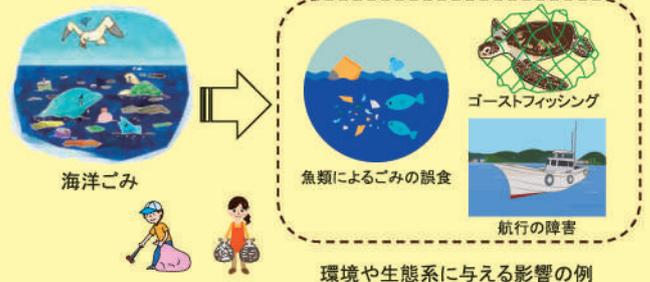


アサリは沿岸域の水質浄化に重要な役割を担っています。



～海洋ごみの削減に向けて～

海洋ごみが世界的に大きな問題となっています。特に、海水中を漂うプラスチックは、海洋生物による誤食やゴーストフィッシング（投棄・遺失漁具に海洋生物が絡まって死亡する現象）などの生物被害、船舶航行への障害など、様々な形で環境や生態系に影響を与えることが懸念されており、海洋ごみ問題への対策が急務となっています。



漂着物の例



集積された漁網やロープごみ



漂着した流木等



漁業者により集積・分別された漂流ごみ



海洋ごみゼロに向けて

海洋ごみには、海域で発生するごみばかりでなく、陸域で発生したごみが河川等を通じて海洋まで流れ着いたものも含まれます。海洋ごみを削減するためには陸域も含めた対策が必要です。県では、関係市町と連携しながら漁業者やNPO等の様々な団体とともに、海岸漂着物等の回収活動に取り組んでいます。海洋及び沿岸域の環境を保全するため、海洋ごみゼロに向けて、これからも海洋ごみ対策を実施していきます。



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。

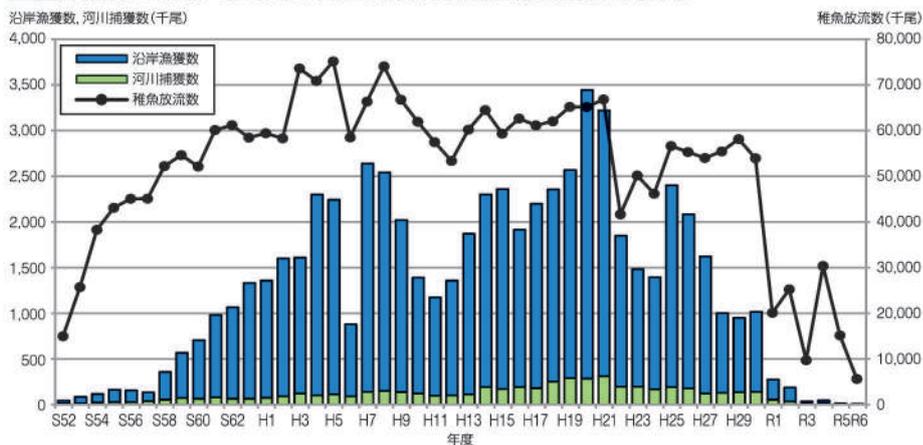
また、内水面養殖業の振興を図るため、県内の養殖業者とともに宮城県水産技術総合センターが開発した「伊達いわな」のブランド化に取り組んでいます。

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。

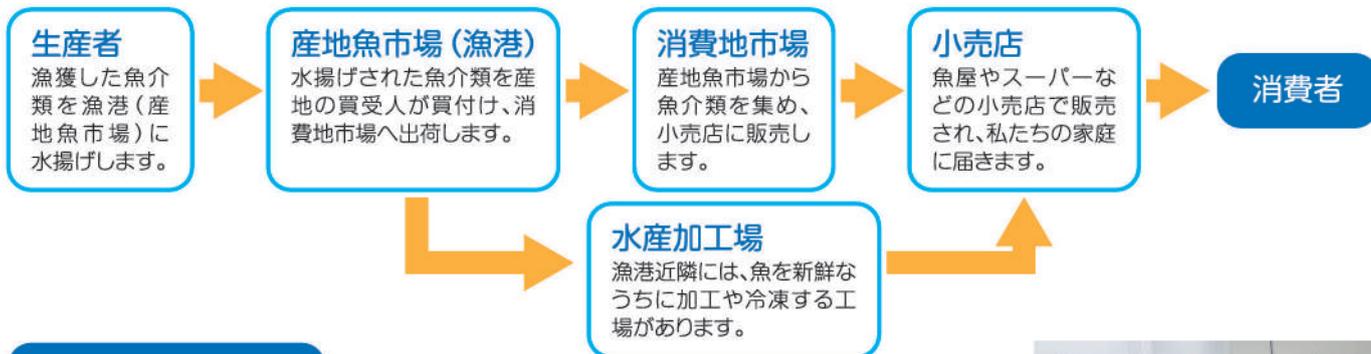
性成熟しないことから、通常のイワナより早く大きくなり、産卵期でも味が落ちません。ほどよく脂が乗ってクセもないので、淡水魚では珍しい刺身やカルパッチョなどの生食をはじめ、ムニエルなど様々な料理に合わせやすく、希少食材として、卸売市場やホテル、飲食店などで高い評価を得ています。



伊達いわなの刺身

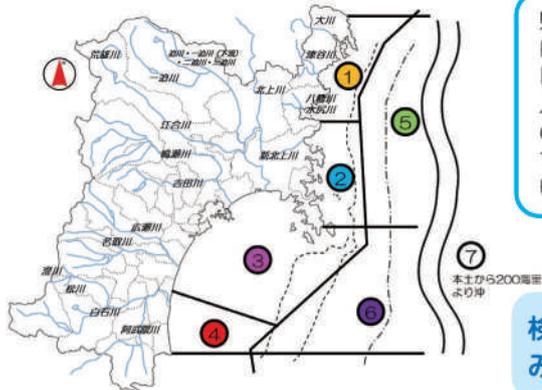
9 安全・安心な水産物を届ける取組

新鮮な魚介類を魚市場から食卓まで



放射性物質への対応

放射性セシウム濃度100ベクレル/kgを超える水産物を市場に流通させないため、県内の各魚市場に放射能簡易検査機器を導入し、水揚げされた水産物の検査を実施しています。



県では、本県沖合海面を左図のように7つの海域に区分し、本県の主要水産物や、これまで50ベクレル/kgを超えたことのある水産物を中心に、ゲルマニウム半導体検出器により年間2,400検体の検査を計画しています。また、各魚市場において、セリ前に年間12,000検体の検査を計画しています(右写真)。



連続個別非破壊式放射能検出器



ゲルマニウム半導体検出器

検査結果は宮城県のホームページなどでお知らせしています
みやぎ原子力情報ステーション(<https://www.r-info-miyagi.jp/r-info/>)

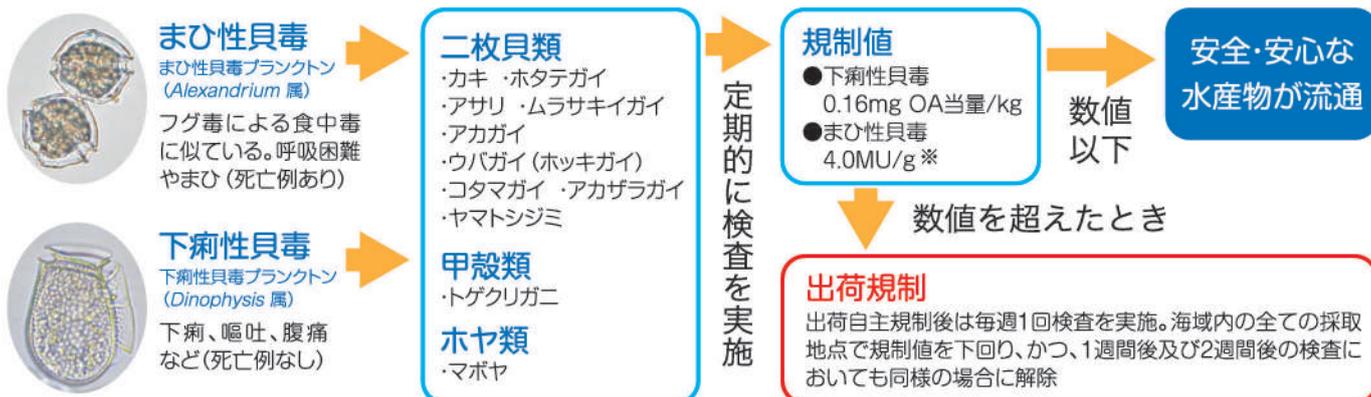
貝毒対策

海水中のプランクトンを摂食する二枚貝などは毒を持つプランクトンを食べて毒化する場合があります。その貝を食べたとき、ある一定量を超えた場合に下痢やまひの症状が現れてくるのが、貝毒による食中毒です。

食品としての安全性を確保するため、本県の特産であるカキやホタテガイをはじめ、9種類の二枚貝、トゲクリガニ及びマボヤについて、一年を通して定期的に貝毒検査を実施しています。

宮城県のホームページで貝毒情報を提供しています。

(<https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/suikisei/kaidoku.html>)



※国の規制によるもの。県独自の規制値は3.0MU/g(アカガイにあっては、3.5MU/g)

10 宮城県における主な漁船漁業

遠洋漁業

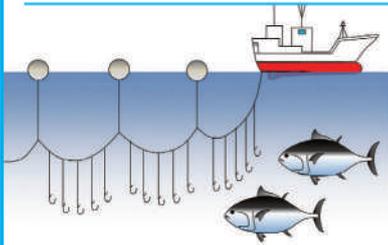
大型船(100トン以上)を使用し多くの人を雇い、何ヶ月も日本を離れて漁をします。遠洋まぐろはえ縄、遠洋底びき網などの漁業があります。

沖合漁業

沿岸漁業で使用する船よりも大きな船(10トン以上)で、沖に出て何日もかけて魚を獲ります。さんま棒受け網、まき網、沖合底びき網、いか釣りなどの漁業があります。

はえ縄漁業

表層に設置した幹縄に針と餌が付いた枝縄を等間隔で吊り下げ、マグロやメカジキ、サメなどを釣り上げる漁法です。

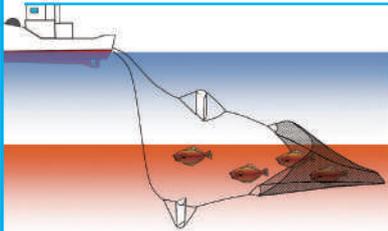


《おもな魚種》
マグロ



底びき網漁業

袋状の網を海底に投網し、網口を開きながら網をひき、海の底にいる魚介類を獲る漁法です。



《おもな魚種》
ヒラメ

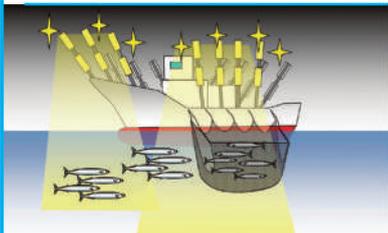


カレイ

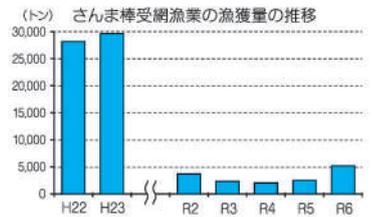


棒受け網漁業

集魚灯を用いて、海面付近に魚を集め、あらかじめ船から海中に用意した網で、集まった魚をすくい上げる漁法です。

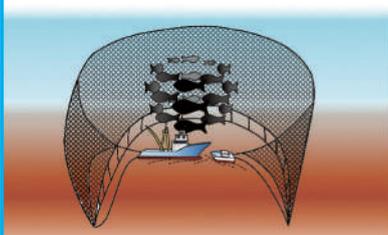


《おもな魚種》
サンマ

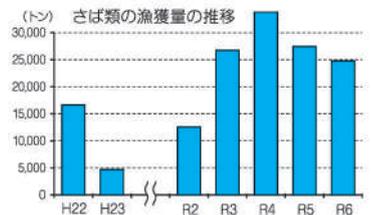


まき網漁業

魚探船、網船、運搬船でひとつの船団を構成し、網船が魚群の回りを大きな網で囲い込むことで魚を獲る漁法です。



《おもな魚種》
マサバ

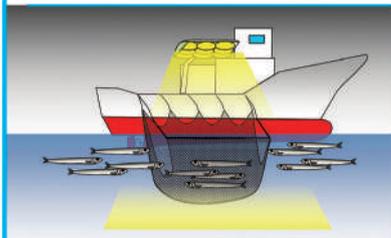


沿岸漁業

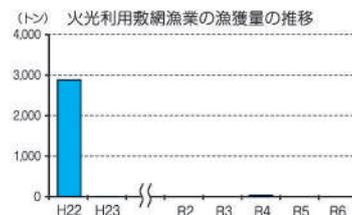
小さい船(10トン未満)を使用して、岸に近い海で魚や貝などを獲る漁業です。刺網、小型底びき網、定置網、一本釣り、すくい網、船びき網などの漁業があります。

火光利用敷網漁業

集魚灯を用いて、海面付近にイカナゴ(コウナゴ)を集め、船から張り出した網ですくい上げる漁法です。

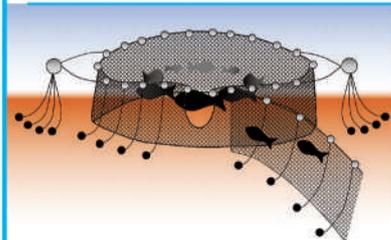


《おもな魚種》
イカナゴ(コウナゴ*)
(*イカナゴの稚魚期の呼び名)



定置網漁業

魚の通り道をふさぐように垣根状の網(垣網)を設置し、魚が逃げられない構造となった身網とよばれるところまで、魚を誘導し、漁獲する漁法です。多種多様な魚を獲ることができます。

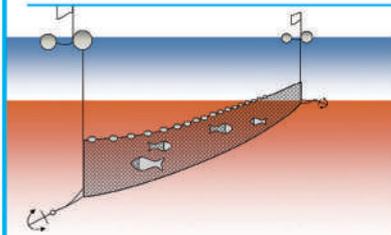


《おもな魚種》



刺網漁業

魚の通り道に網を張り、魚を網目に絡ませて多種多様な魚を獲ることができる漁法です。

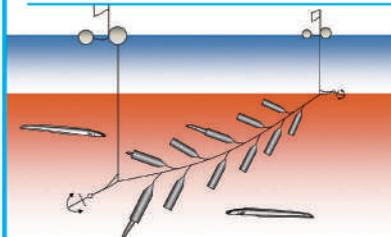


《おもな魚種》



ハモ胴漁業

片側に返しが付いた開口部がある筒状の漁具(胴)に餌を入れて海底に沈め、胴に入り込んだマアナゴ(ハモ)を引き上げて獲る漁法です。



《おもな魚種》

マアナゴ(地方名ハモ)



※出典について

漁獲量の推移(火光利用敷網漁業以外)は漁業・養殖業生産統計年報(農林水産省)より引用(R6は速報値)。火光利用敷網漁業については宮城県総合水産行政システム(宮城県)より引用及び漁協聞き取りによる。魚の写真は旧志津川町発行「南三陸の沿岸魚」より引用。

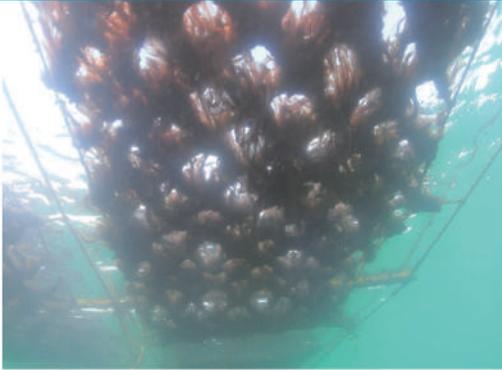
※集計期間 全て1~12月

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) | | | | | | | | | | | |

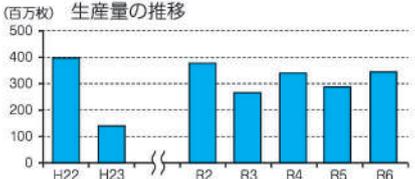


本県では、江戸時代に県北部の気仙沼湾で養殖が始められ、その後、中部や南部にも広がりました。昭和30年頃から人工採苗と養殖技術の進歩で外洋でも養殖が行われるようになり、生産量が飛躍的に増えました。現在は加工工程のほとんどが機械化され、均質な味のよい乾のりが生産されています。



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) | | | | | | | | | |

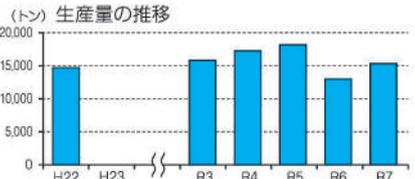


昭和50年に志津川湾で養殖が開始され、現在では全国第1位の生産量を誇っています。内水面の養魚場で育てられた後、秋に海面の生け簀に移され、春から夏にかけて出荷されます。活け締め処理を施した最高級ブランド「みやぎサーモン」は、宮城県で初めて国の地理的表示(GI)※として登録されました。



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食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生産量

※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ます。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。

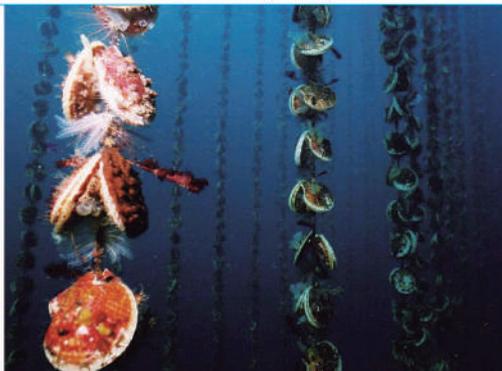


蒸しホヤ
殻付きのホヤを半分になり酒蒸しにします。ホヤ特有の風味を楽しむことができます。



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です。貝の旨味とバターの相性は抜群です。



本県水産業の方向性を示す「水産業の振興に関する基本的な計画(第Ⅲ期)」の中間見直しを行いました

※計画期間：令和3年度～令和12年度

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」は、本県水産業の振興に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図る目的で策定する計画です。

現行の第Ⅲ期計画は、令和3年度から令和12年度までの10か年計画となっており、計画開始から5年目を迎えることから、この間の情勢変化等を踏まえ、「変化する海洋環境への適応」・「増大するリスクへの対応」を見直しの視点として、計画の見直しを行いました。

目指すべき姿とその実現に向けた4つの基本方向

目指すべき姿の実現に向けて、水産業の各分野ごと(漁業・養殖業、流通・加工業、漁村・漁港、漁場・資源)の4つの基本方向に沿って必要な施策を展開します。



目指すべき姿“環境と調和した持続可能で活力ある水産業の確立”



※より詳しい計画の内容は、下記ホームページをご覧ください

宮城県知事が認定した漁師集団

宮城県漁業士会

漁業士制度は、次代を担う漁業後継者の育成・確保を目的として昭和61年度に国が制度化したもので、宮城県漁業士会は平成2年に発足しました。

漁業士になるためには、地域漁業を担う浜のリーダー的漁業者として、宮城県知事から認定される必要があります。活動経験や年齢に応じて、「青年漁業士」と「指導漁業士」に区分されます。

宮城県漁業士会全体における活動のほか、北・中・南部の3支部において、新たな漁業技術の実践、教育現場での魚食普及、異業種交流など、各地域の特色に合わせた活動に取り組んでいます。

詳細や活動内容は、右上のQRコードからご覧ください。

HPIは
こちら



SNSは
こちら



パンフレットの内容等に関する問い合わせは

| 機関名 | | 住所 | 電話番号 |
|------------------------|-----------|---------------------|--------------|
| 宮城県水産林政部水産業振興課 | 〒980-8570 | 仙台市青葉区本町三丁目8-1 | 022-211-2935 |
| 宮城県水産林政部水産業基盤整備課 | 〒980-8570 | 仙台市青葉区本町三丁目8-1 | 022-211-2943 |
| 宮城県仙台地方振興事務所水産漁港部 | 〒985-0001 | 塩竈市新浜町一丁目9-1 | 022-365-0192 |
| 宮城県東部地方振興事務所水産漁港部 | 〒986-0850 | 石巻市あゆみ野五丁目7番地 | 0225-95-7914 |
| 宮城県気仙沼地方振興事務所水産漁港部 | 〒988-0181 | 気仙沼市赤岩杉ノ沢47-6 | 0226-22-6852 |
| 宮城県水産技術総合センター | 〒986-2135 | 石巻市渡波字袖ノ浜97-6 | 0225-24-0130 |
| 宮城県水産技術総合センター水産加工公開実験棟 | 〒986-0022 | 石巻市魚町二丁目2-3 | 0225-93-6703 |
| 宮城県水産技術総合センター種苗生産施設 | 〒985-0812 | 宮城郡七ヶ浜町松ヶ浜字浜屋敷142-1 | 022-349-7121 |
| 宮城県水産技術総合センター気仙沼水産試験場 | 〒988-0241 | 気仙沼市波路上岩井崎107 | 0226-41-0652 |

発行:宮城県水産林政部水産業振興課

〒980-8570 宮城県仙台市青葉区本町三丁目8番1号 TEL 022-211-2935/FAX 022-211-2939

ホームページ <https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/suishin/>



この印刷物は、輸送マレージ低減によるCO₂削減や
地産地消に著目し、国産米ぬか油を使用した
新しい環境配慮型インキ「ライスインキ」で印刷し、
印刷物の紙へリサイクルできます。