

水産業の現状

(注) 水産業は、一次産業である「漁業」と二次産業である「水産加工業」を総称しています。統計上、「漁業」には、海面漁業、海面養殖業、内水面漁業、内水面養殖業及び漁家自家加工が含まれます。

同じく「水産加工業」は水産食料品製造業のことであり、水産缶詰・瓶詰製造業、海藻加工業、水産練製品製造業、塩干・塩蔵品製造業、冷凍水産物製造業、冷凍水産食品製造業及びその他の水産食料品製造業が含まれます。

なお、本報告では原則として公開されている最新の統計資料を使用していますが、その多くは平成17年版となっています。

2 水産業の現状

<本県の地勢>

本県は、東に太平洋を臨み、西部一帯は奥羽山脈、北東部には北上山地、南部には阿武隈山地が連なっており、北上川、鳴瀬川、名取川、阿武隈川等の大河川が大崎平野や仙台平野を貫き、仙台湾や追波湾に注いでいます。

県土面積は7,285 km²で国土面積の1.9%を占め、海岸線は総延長約828 kmに及び、ほぼ中央部に突出した牡鹿半島を境に南北で異なる様相を呈しています。

北は複雑な屈曲を有するリアス式海岸、南は一部松島湾を除いて平坦な砂浜海岸が仙台湾を形成しています。

こうした山地、河川、海岸線が織りなす複雑な地形は、各地に景勝地を作り出すとともに、水産業においては、小湾を利用した養殖業や漁船漁業などが発達する基盤となりました。

一方、本県沖合は、黒潮分派、親潮分枝、津軽暖流などの寒暖流が交錯する生産性の高い海域であり、金華山・三陸沖漁場は世界四大漁場のひとつとして知られています。

また、本県には全国的にも名高い塩釜、石巻及び気仙沼の特定第3種漁港をはじめ142の漁港と10か所の水産物産地卸売市場があり、世界有数の金華山・三陸沖漁場やリアス式海岸と砂浜海岸によって形成された沿岸の好漁場からの恵みとして多種多様な魚介藻類が水揚げされています。

(1) 本県水産業の特徴

イ 漁業・養殖業

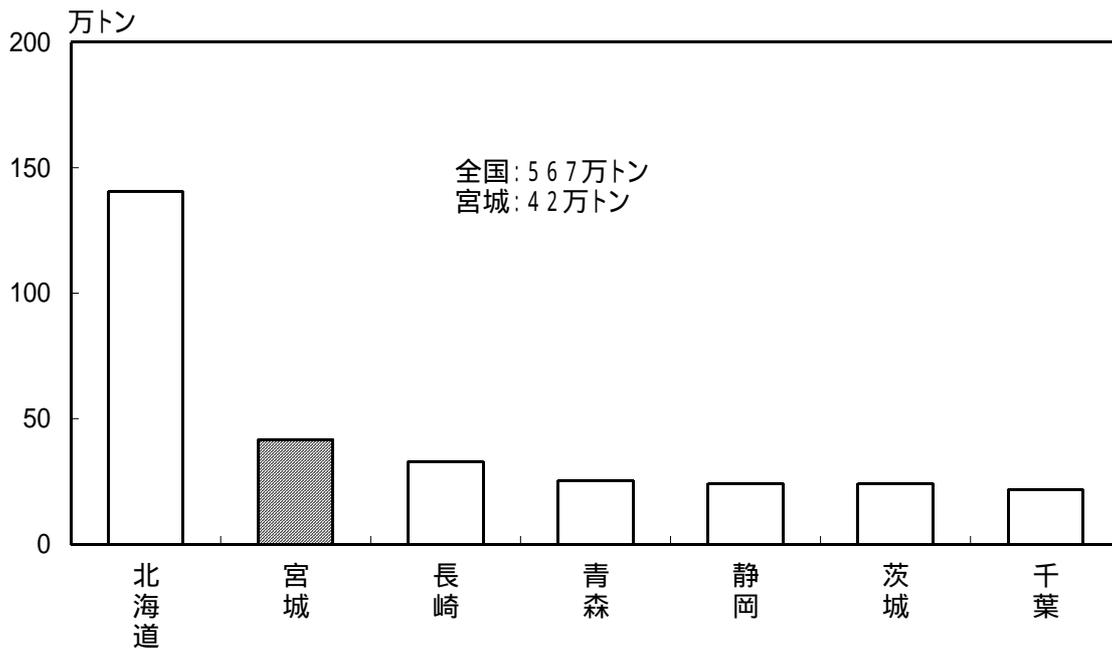
本県は、前面に広がる豊かな漁場及び遠洋漁場から集積される多種多様な水産物を活用して全国屈指の水産県として発展してきました。

牡鹿半島以北では、採介藻漁業や漁船漁業とともに、リアス式海岸特有の急深な小湾を利用して、かきやわかめなどの養殖業が盛んに行われています。

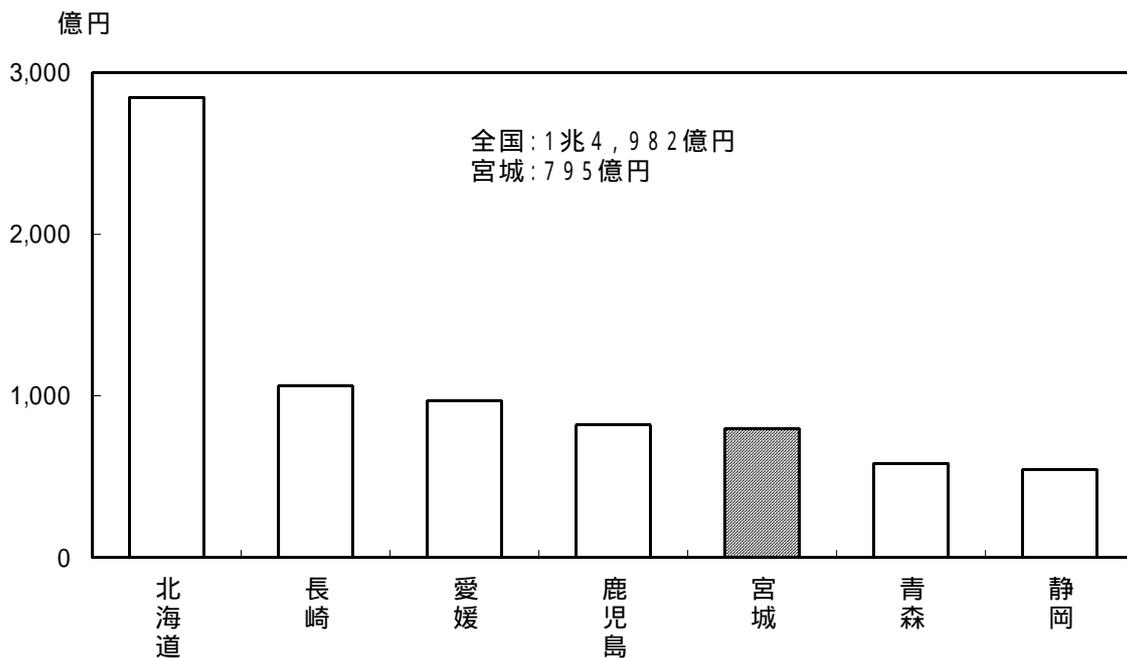
一方、牡鹿半島以南の広大な仙台湾においては、小型底びき網漁業や刺網漁業などの漁船漁業、遠浅の沿岸部を利用したのり養殖業などが盛んです。

また、牡鹿半島沖合の金華山・三陸沖漁場では沖合漁業が、さらに、遠く海外の漁場においても本県漁船による遠洋まぐろはえ縄漁業などの遠洋漁業が盛んであり、本県の遠洋漁船の船籍数は全国屈指です。

平成17年の海面漁業・養殖業生産量は約42万トン(全国567万トン,構成比7.4%)で北海道に次ぐ全国第2位,同様に海面漁業・養殖業生産額は,795億円(全国1兆4,982億万円,構成比5.3%)で全国第5位に位置しています。



資料：農林水産省統計部「ポケット水産統計」
図1 都道府県別の海面漁業・養殖業生産量（平成17年）



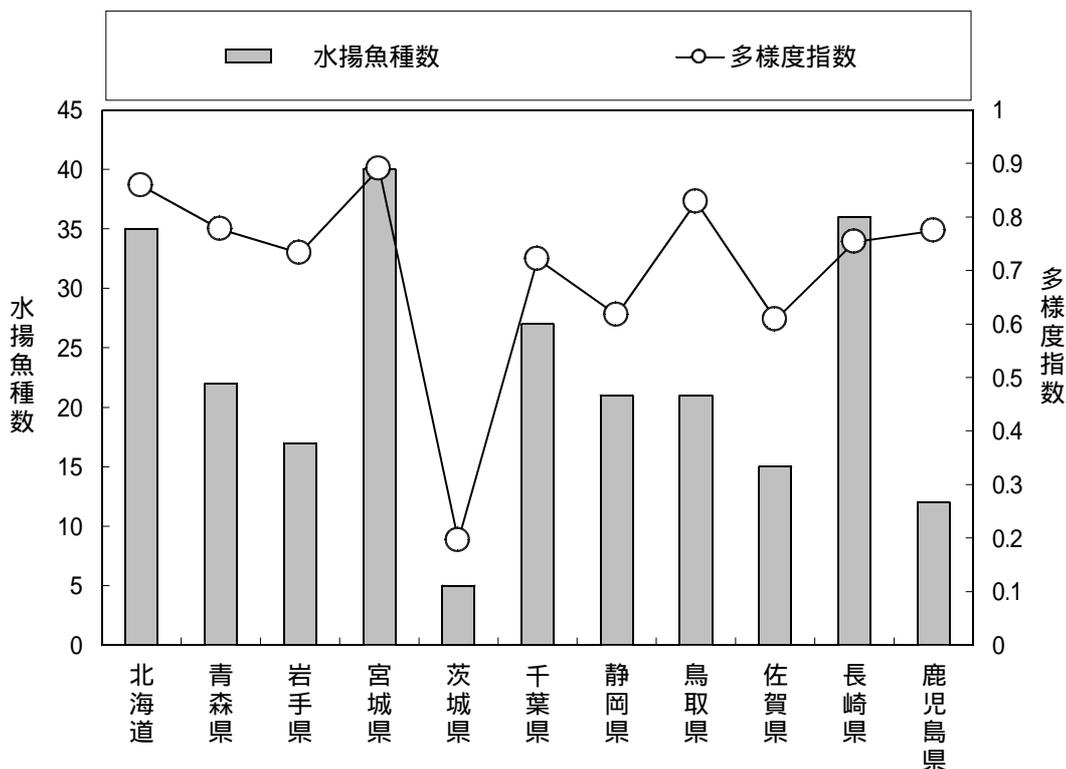
資料：農林水産省統計部「ポケット水産統計」
図2 都道府県別の海面漁業・養殖業生産額（平成17年）

（注） 漁業に関する数量及び金額を表す統計には「属人統計」と「属地統計」があります。
「属人統計」は生産者の所在する都道府県（場所）ごとの集計であり、「属地統計」は水揚港の所在する各都道府県（場所）ごとの集計です。
なお、この動向では断りのない場合には、「属人統計」を使用しています。

(イ) 水揚げされる魚種の多様性

全国水揚上位22港を都道府県別に集計し、水揚魚種数と多様度指数を比較すると、本県の水揚魚種数及び多様度指数はともに全国第1位であることがわかります。(平成15年統計)

このことは、本県には特定の魚種に限られることなく、多種多様な魚介類が数多く水揚げされていることを示しています。



資料：農林水産省「水産物流通統計」(属地統計)から作成

図3 都道府県別の水揚魚種数と多様度指数(平成15年)

(注1) 水揚魚種数及び多様度指数は、水揚数量が100トン以上の魚種を対象として算出した。

(注2) 多様度指数には、シン普森の多様度指数を用いた。

本指数は、水揚魚種が多かつ魚種毎の水揚量に偏りが少ない(特定魚種に偏らない)ほど値は高くなり、1.0に近づく。

(口) 主な水産物の全国順位

本県には全国有数の生産量を誇る魚種が数多くあります。

平成17年の海面漁業生産量は、まぐろ類、かじき類、さめ類、めぬけ類が全国第1位、さんま、おきあみ類、たら類は全国第2位です。

また、海面養殖業においても、ぎんざけ及びほや類が全国第1位、かき及びわかめは全国第2位です。

魚種名	生産量(トン)	全国順位
まぐろ類	29,637	1位
かじき類	5,064	1位
かつお	44,973	3位
さめ類	23,735	1位
さけ類	5,900	3位
さんま	32,230	2位
めぬけ類	535	1位
きちじ	302	3位
おきあみ類	20,287	2位
かれい類	3,027	3位
たら類	15,811	2位
あわび類	156	4位
かき(殻付換算)	55,187	2位
ほたてがい	12,793	3位
わかめ	19,491	2位
ぎんざけ	11,671+	1位
ほや類	6,883	1位
こんぶ	1,965	3位

資料：農林水産省統計部「ポケット水産統計」他

* 本県のぎんざけ生産量は未公表

表1 本県における主な水産物の生産量と全国順位(平成17年 海面漁業・海面養殖業)

ロ 水産加工業

本県水産加工業は、特定第3種漁港である塩釜、石巻及び気仙沼港における豊富な水揚げと高い技術に支えられ、全国でもトップクラスの地位を築き上げてきました。

本県漁業が200海里規制により北洋漁場から撤退した後は、加工原魚の多くを海外からの輸入に頼らざるを得ない状況ですが、現在でも全国屈指の生産量を維持しています。

平成17年の水産加工品生産量は約39万トンで、全国第2位（全国372万トン、構成比10.5%）です。

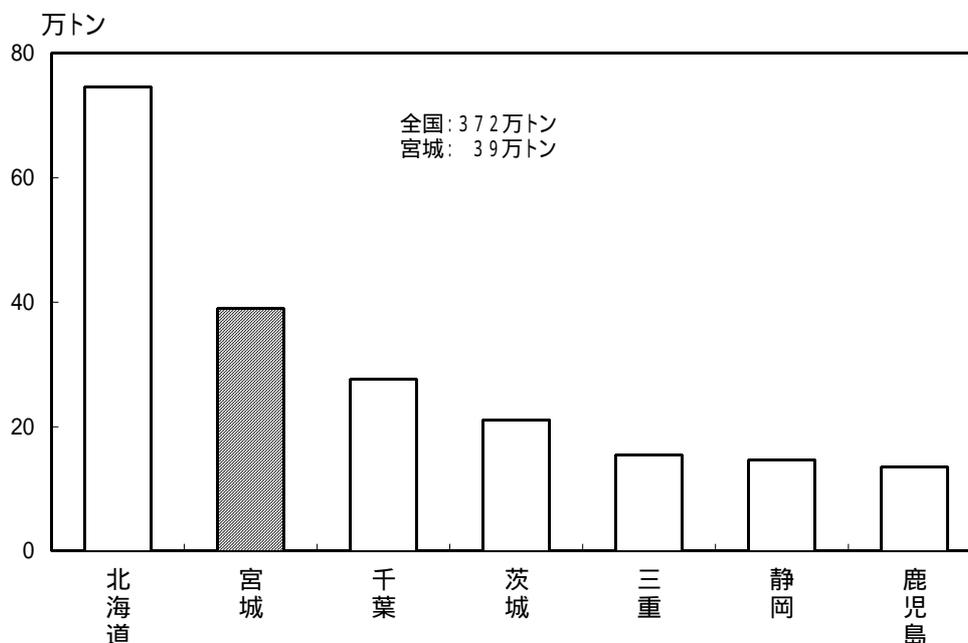


図4 都道府県別の水産加工生産量（平成17年）

資料：農林水産省統計部「水産物流通統計年報」

(イ) 主な水産加工品と全国順位

本県には全国有数の生産量を誇る特徴ある水産加工品が数多くあります。

平成17年の生産量は、ささかまぼこで有名なねり製品であるかまぼこ、あげかまぼこをはじめ、水産物調理食品、たら・すけとうだら塩蔵品及び水産物漬物は全国第1位、調理食品以外の魚貝類冷凍食品、たらこ・すけとうだらこ塩蔵品、いか塩辛及び生鮮冷凍水産物（全魚種合計）などが全国第2位です。

品目		生産量 (トン)	全国順位
ねり製品	かまぼこ	13,038	1位
	あげかまぼこ	36,646	1位
冷凍食品	魚介類	20,027	2位
	水産物調理食品	24,894	1位
塩蔵品	さけ・ます	8,956	3位
	たら・すけとうだら	8,000	1位
	たらこ・すけとうだらこ	3,876	2位
その他の食用加工品	いか塩辛	7,125	2位
	水産物漬物	20,757	1位
生鮮冷凍水産物	全魚種合計	193,842	2位

表2 本県における主な水産加工品の生産量と全国順位（平成17年）

資料：農林水産省「水産物流通統計年報」

資源管理型漁業の取組について

1 資源管理型漁業とは？

海に住む魚介類等は「水産資源」という言葉で表されます。

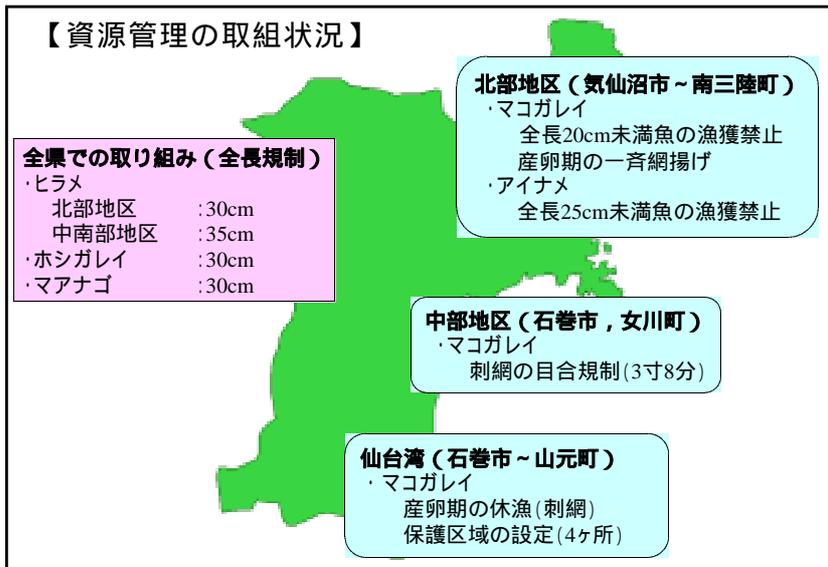
水産資源は鉱物資源などとは異なり、「自律更新（生物が子供を生んで数を増やしていくこと）」という特徴をもっています。

水産資源を将来にわたって安定的に利用するためには、資源に対する過度の漁獲圧力を低減させ、地域の漁業や資源の状況に応じて禁漁期、禁漁区の設定、漁具・漁法の制限をおこなうなどして乱獲（獲りすぎ）を防ぐことが大事であり、このような漁業の在り方を「資源管理型漁業」といいます。

2 宮城県における資源管理の取組

宮城県では、ヒラメやマコガレイなど沿岸漁業の有用な魚種を対象として、資源管理型漁業に取り組んでいます。

管理にあたっては、県が対象種の資源生態、漁獲実態に関する調査及び管理手法に関する提案をおこない、その結果に基づいて、漁業者団体が管理措置に対する関係者の意思形成を図り、管理の実践に結びつけています。

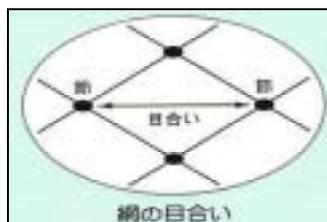


普及用ポスター

〈用語〉

全長規制：ある一定の大きさ以下の魚を獲らないようにする取組で、主に稚仔魚（子どもの時期の魚）を守るためにおこなわれている。

目合規制：刺網の節（結び目）から節の間の長さを目合といい、この間を大きくすることで小型魚がかからないようにする取組のことです。



（漁業振興課）

仙台湾でマコガレイ産卵場を確認

1 減少を食い止めるために産卵親魚の保護が必要

仙台湾のマコガレイは大型で刺身用として人気があるため大変高価な魚ですが、平成 12 年から急激に減少し、平成 18 年には以前の 1/3 しか漁獲されませんでした。水産研究開発センターで調べた結果、これは繁殖不調によるもので、原因として産卵親魚の不足によるところが大きいと考えられました。試算したところ、価格が下がる冬の産卵期前後に親魚の漁獲を 20 % 控えると、10 年後には産卵数が 40 % 増加することがわかりました。これを受けて、平成 17 年から、親魚を保護するための産卵場保護区の設定が行われています

2 保護区設定のために産卵場を探索

センターでは親魚を効率よく保護するために仙台湾の産卵場を探しています。これまでの調査によりマコガレイは普段、湾奥の泥場でゴカイなど多毛類を食べていますが、12 ~ 1 月の産卵期になると泥と砂の境界部分に集まることが分かり、この周辺が産卵場と推定されました（図 1）。さらに、19 年 1 月には大型の採泥器を使用して仙台湾の約 80 カ所で海底の砂を採取して、産み付けられた卵を探しました。この結果、泥と砂の境界付近の海底で約 30 個の魚卵を採取し（図 2）、これを水槽中で飼育ふ化させてマコガレイであることを確認しました（図 3）。このことから、マコガレイの産卵場は泥と砂の境界付近の荒砂や礫の海域と考えられ、より狭い範囲に絞り込めそうです。今後も調査を継続し、産卵場を正確に特定して、より効率的に保護区を設定できるようにしていきたいと考えています。

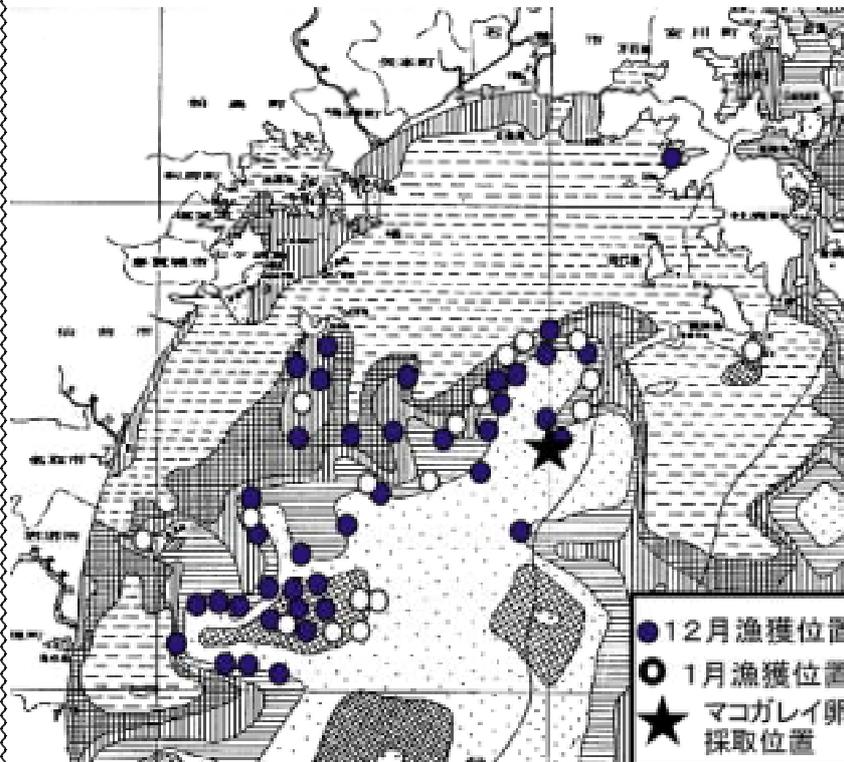


図1 産卵魚を漁獲した位置と卵を採取した位置



図2 仙台湾で採取したマコガレイの卵



図3 ふ化直後のマコガレイ稚魚

(水産研究開発センター)

宮城県ブランド『アカガイ』の資源回復を目指して！

アカガイはフネガイ科の二枚貝で、殻の表面には殻皮でできた42～43の毛状の突起があるのが特徴です。北海道南部から九州，朝鮮半島，中国大陸にかけて広く分布し，水深10～50mまでの砂泥底に生息しています。主に貝桁網漁業で漁獲されます。コリコリとした食感が人気で，刺身，酢の物，すし種にされます。

本県のアカガイは，身の色・太り具合などが良く高品質と評価され「閉上産アカガイ」として全国的にも有名ですが，近年，生息環境の悪化や過剰な漁獲圧などにより，その漁獲量は平成9年の375tをピークに急激に減少し，平成17年には14tにまで落ち込みました。

この状況を踏まえ，栽培漁業センターでは，平成17年度から放流用として殻長1～2mmサイズの稚貝1,000千個を目標に種苗生産に取り組んでいます。生産した稚貝は県の中中部と南部の2漁協に無償で配布し，漁協による海上での中間育成を経て，殻長20～30mmに成長した稚貝は漁場に放流されます。平成17年度は1,700千個，平成18年度は2,000千個を2漁協に出荷しました。

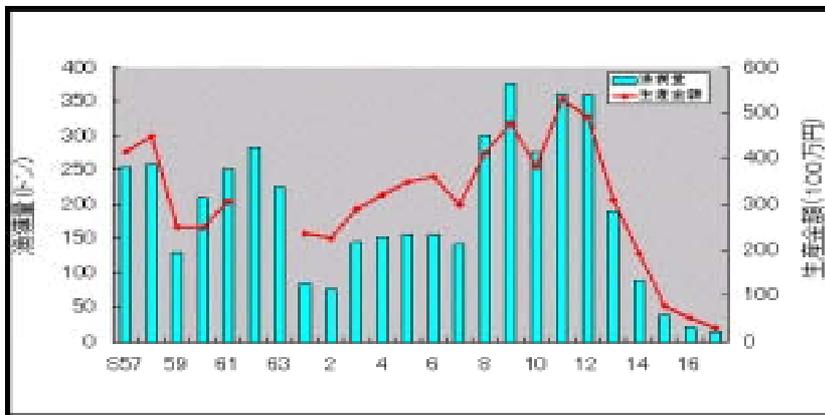


図1 仙台湾アカガイの資源量の推移



親貝



着底期幼生 (0,3mm)



採苗



稚貝飼育



出荷



放流稚貝

* アカガイ人工種苗を効率的に付着させて養殖できる採苗器と養殖籠：特許第 3684442 号

(栽培漁業センター)