

⑰水産都市活力強化対策支援事業の取組について

1 概要

東日本大震災により販路を失った宮城の水産加工業者の販路回復・拡大を支援するため、商談会の開催や首都圏・関西地域の展示商談会への出展支援など多様な商談機会を提供するとともに、「みやぎ水産の日」を核にした県産水産物のPR、量販店・飲食店など企業等と連携した販売・取扱促進による消費拡大の取組など、様々な取組を実施しています。

2 令和元年度の取組

- ①水産加工品データベースを活用した販路開拓支援
サカナップみやぎ個別商談会，みやぎの水産加工品直売所マップ作成
- ②県産主要水産物の販路拡大支援
九州地方へのホヤ及びホヤ加工品の販路拡大の支援
- ③県外中央卸売市場などと連携した展示・商談会の開催
名古屋市中央卸売市場・豊洲市場における展示商談会
第21回インターナショナル・シーフードショー（東京）への宮城県ブース出展
第17回シーフードショー大阪への宮城県ブース出展
- ④企業連携による販路開拓
給食事業者や調味料メーカーなどの企業と連携した販路開拓の支援
- ⑤「みやぎ水産の日」による情報発信
県産水産物メニューチラシの配布や県政だよりへの掲載，「みやぎ水産の日」を核とした量販店・飲食店と連携した消費者への情報発信，PR活動
水産の日料理教室や子育て世代向け料理教室の実施などの魚食普及活動
- ⑥魚市場水揚げ強化・水産物等販売強化支援
魚市場関係者等による漁船誘致活動等水揚げ強化や生産地・消費地における水産物PR販売会など水産物・水産加工品の販売強化活動に掛かる経費の支援



サカナップみやぎ個別商談会



シーフードショー（東京）



飲食店との連携による消費拡大



子育て世代向け料理教室



九州地方でのホヤ販路拡大

（水産業振興課）

⑱九州地方へのホヤを中心とした県産水産物の販路開拓

1 目的

全国一の養殖生産量を誇る宮城県産ホヤについては、震災以降、主要な出荷先であった韓国による輸入規制の影響から、国内外への新たな販路開拓が重大な課題となっています。

ホヤは、鮮度が落ちやすく、これまでは美味しい状態のまま遠隔地へ輸送することは困難でしたが、震災後、宮城県の水産加工業者には、高鮮度を保持できる冷凍設備等の導入が進みました。その結果、水揚げ直後に高鮮度の状態で剥いて凍結した「お刺身ホヤ」などの加工品が、鮮度を維持したまま安定的に市場に供給できるようになりました。

このため、これまで「ホヤ食習慣」が普及していなかった遠隔地への販路開拓として、九州地方（福岡県、大分県、宮崎県、鹿児島県、長崎県）を対象に、量販店や飲食店におけるフェアを開催するなど、消費者に対する本県産ホヤの認知度向上に向けた取組を行いました。

2 主な実施内容

(1) 量販店フェアの開催

対象各県の延べ12店舗の量販店において、6月から11月の間に各店舗1～2日間、ホヤ加工品の試食販売等を行うフェアを開催し、ホヤの認知度向上を図りました。

各フェア時には、販売する商品を取扱う本県水産加工業者を1店舗当たり2～3名を販売員として配置し、プロモーションを実施しました。

(2) 飲食店フェアの開催

鹿児島県鹿児島市内の飲食店11店舗において、11月21日から30日までの10日間、ホヤの刺身やホヤの天ぷらなどのホヤメニューを提供するフェアを開催しました。

3 今後の展開

今回の取組において、仙台市場と九州市場との間での物流・商流が構築されるとともに、量販店や飲食店のほか、九州全体をカバーしている食品卸業者からも高評価を得ることができました。このため、今後は九州全域への展開を期待し、継続してプロモーションを実施することで、宮城県産ホヤの販路開拓と流通の定着を図ります。



量販店フェア



飲食店フェアメニュー例

(水産業振興課)

⑱ 魚食普及の取組について

1 目的

全国的に水産物の消費量は減少傾向にあり，水産物の消費量を伸ばすためには魚食普及活動が不可欠です。

宮城県では，全国屈指の水産県である本県の水産物に対する理解や，水産物を使用した料理に慣れ親しむ機会を創出し，水産物の消費拡大を目的とした魚食普及活動を行っています。

2 活動内容

(1) 子育て世代を対象とした料理教室の実施

幼少期から水産物を使った料理に慣れ親しんでもらい，将来に渡って継続して消費を生み出すことを目的として，低年齢層の子どもを持つ保護者，並びに小学生及びその保護者を対象とした料理教室を実施しました。料理教室においては，子どもと魚食を通したコミュニケーションが取れるよう，調理方法に加え，宮城の水産物に関する講義も併せて行いました。

○開催実績

- ・子育てママの「おさかな料理教室」（親対象：2回開催）
- ・親子で楽しむ「おさかな料理教室」（親子対象：2回開催）



親子で楽しむ「おさかな料理教室」の様子

(2) 『「魚の宝石」耳石を探そう！！耳石ハンター養成講座』の開催

魚の耳石*（じせき）の取り方を楽しく学び，収集することを通じて「尾頭付きの魚」を探して食べるきっかけとなるよう，魚食や水産物への興味をもつ「さかなファン」の育成を図る「耳石ハンター養成講座」を実施しました。

※「耳石」について

魚の頭蓋骨内（人間の内耳に当たる部分）にある炭酸カルシウムで出来た石状の組織で，体のバランスを保つ働きをしています。また，一日に一本ずつ線状の層を形成するため年齢査定など，魚類研究にも活用されます。

形や大きさ，色は魚の種類によって異なり，「魚の宝石」とも呼ばれている。

○開催実績

- ・夏の自由研究☆お魚大解剖！
- ・夏休み2019宿題・自由研究大作戦
- ・豊かな海づくり大会フェスタ2019
- ・秋の魚市場まつり
- ・「親子で楽しむおさかな料理教室」



夏休み2019宿題・自由研究大作戦における耳石ハンター養成講座の様子

(3) 講師派遣要請(みやぎ出前講座)による魚食普及活動の実施

随時、県内の団体等からの講師派遣要請に応じて、水産庁認定「お魚かたりべ」である県の職員が講師となり、出張料理教室や本県水産業に係る講義などの魚食普及活動を実施しました。

○開催実績

- ・出張料理教室の実施（要請団体：東北多文化アカデミー，中田社会学級）
- ・本県水産物に関する講義（要請団体：登米市社会福祉協議会）

(水産業振興課)

⑳ 「食材王国みやぎ」魅力発信プロジェクト事業（水産物のPR・販売促進について）

（関連事業：「食材王国みやぎ」魅力発信プロジェクト事業，地域イメージ確立推進事業，県産ブランド品確立支援事業）

各種情報媒体を活用した県産水産物のPRや，首都圏のホテルなどが開催する県産食材を使ったフェアにおいて県産水産物を紹介する取組を行いました。

1 各種媒体を活用した県産水産物のPRについて

（1）ウェブサイトの活用

①宮城県運営の食情報発信ウェブサイト

「食材王国みやぎ」での紹介

本県で水揚げされる鮮魚や海藻などのおすすめ水産物を紹介するとともに，種類ごとに生産地や流通時期，おすすめの食べ方などを記載しています。



「食材王国みやぎ」のトップページ

②ウェブサイト「ふれ宮夢みやぎ」

「ふれ宮夢みやぎ」では，数ある県産食材の中から選ばれたブランド食材を紹介しています。水産物では「ギンザケ」「メバチマグロ：三陸塩竈ひがしもの」「カキ」「ホタテガイ」「アカガイ」「ホヤ」「ワカメ」「ノリ」について，生産されている環境や風土，品質の良さが伝わるよう記載しています。



「ふれ宮夢みやぎ」厳選食材の一例

③グルメサイト

情報発信力の高い料理レシピサイトを活用し，「みやぎサーモン」を使用したレシピ動画を作成し，配信しました。



配信レシピ「魚がし醤油の炙りみやぎサーモン丼」

（2）食の専門情報誌の活用

料理人や飲食店関係者など実需者へ訴求効果の高い情報誌に「食材王国みやぎ」の魅力を発信する広告記事の掲載し，「ホヤ」「ギンザケ」「カキ」をPRしました。



(3) 東京アンテナショップを活用した情報発信

東京アンテナショップ「宮城ふるさとプラザ」において「食材王国みやぎ」の食材の魅力を体感することができるイベントを実施しました。



みやぎ旬食マルシェ
(7月 チラシ)

2 食材フェアを通じた水産物のPRについて

首都圏のホテルやレストランなどの調理人などを本県の生産現場へ招へいし、生産者と直接対話いただきながら、県内の豊富で優れた食材を紹介しました。さらに、水産物など県産食材を使用した、食材フェアなどを契機として、ホテルやレストランの持つ「高級イメージ」や有名シェフの「高い料理技術」といった価値を付加し、食材の持つ魅力を首都圏の方々にもPRしました。



宮城フェア開催のチラシ
(横浜ベイホテル東急)



関東圏チェーン飲食店における
県産食材を使用したフェアメニュー

(食産業振興課)

②食産業ステージアッププロジェクトについて

1 目的

消費者や実需者のニーズに基づき、県内食品製造業者が販路開拓をする際、「マーケティング」「商品開発」「人材育成」「販売・商談」などの各段階で生じる課題を解決し、県内食産業の再構築を図るため、総合的な支援を行いました。

2 概要

(1) 商品ブラッシュアップ専門家派遣事業

被災した県内食品製造業者の販路開拓に向けた商品訴求力改善のため、商品開発などの専門家を派遣し、企業のスキル向上と販路の回復を図りました。

(2) 選ばれる商品づくり支援事業

① 食料産業クラスター形成支援事業

食材や商品のマッチングと企業の連携による課題解決を促すため県内食品製造業者に対しコーディネーターを派遣するとともに、新商品開発と販路開拓をテーマにしたセミナーを開催しました。

② 選ばれる商品づくり支援事業補助金

地域の食材を活用したマーケットイン型の商品づくりを支援しました。

(3) 復興促進「商品づくり・販路開拓」支援事業補助金

震災により販路を失った県内食品製造業者が行う、商品づくりから商談活動までの販路開拓活動を総合的に支援しました。

① 総合支援メニュー

- みやぎの食復興支援事業： 地域の食材などを活用した商品づくりなど
- 企業連携支援事業： 地域の食材などを活用した複数企業の連携・共同による商品づくりなど

② 販路開拓活動支援メニュー： 販売会、展示・商談会への出展支援

③ 展示・商談会開催支援メニュー： 被災した食品製造業者を対象とした展示商談会の開催支援

(4) 商談会マッチング強化事業

県内にバイヤーを招へいしての商談会^{※1}を開催するとともに、首都圏においては小売業界や、外食業界向けの大規模展示商談会^{※2}に参画し、販路開拓を支援しました。

(5) 首都圏販路開拓支援事業

県産品商品カタログを基に掲載商品に対するバイヤーの要望に応じた商談会を開催し、販路開拓を支援しました。



※1 食材王国みやぎビジネス商談会



※2 スーパーマーケット・トレードショー

(食産業振興課)

⑫ 県産水産物の輸出促進について

(関連事業：県産食品海外ビジネスマッチングサポート事業、輸出基幹品目販路開拓事業)

海外においてプロモーションを展開し、安全・安心で高品質な県産水産物を海外の皆様
にPRすることにより、輸出拡大を目指しています。

1 台湾における宮城県フェアについて

- (1) 日程 令和元年10月11日(金)から13日(日)まで
- (2) 会場 台湾の高級スーパー「裕毛屋」(台中市2店舗)
- (3) 内容 県内事業者による養殖銀鮭や水産加工品をはじめとした県産品の店頭
PR, 試食・販売を実施



2 タイにおける水産物販路開拓プロモーションについて

- (1) 現地飲食店におけるメニューフェアの開催
 - ① 日程 令和元年7月26日(金)から8月4日(日)まで
 - ② 会場 HANAYA, KINSYABUのほか2店舗
 - ③ 内容 県産のカキ, ホタテなどの水産物を使用したメニューを提供
- (2) 現地飲食店におけるメニューフェアの開催
 - ① 日程 令和元年11月1日(金)から11月30日(土)まで
 - ② 会場 TORASUSHI, HANAYAのほか6店舗
 - ③ 内容 県産のカキ, 吉次などの水産物を使用したメニューを提供



3 ベトナムにおける水産物販路開拓プロモーションについて

- (1) 商談会の開催
 - ① 日程 令和元年7月26日(金)
 - ② 会場 A AU VOCATIONAL GUIDANCE CORPORATION
 - ③ 内容 県産のカキ, ホヤ, サバなどの水産物について現地商談会を開催

(2) 現地飲食店におけるメニューフェアの開催

- ①日程 令和元年11月28日(木)から12月22日(日)まで
- ②会場 ZEN SG, YEN SUSHIのほか4店舗
- ③内容 県産のカキを使用したメニューを提供



4 シンガポールにおける水産物販路開拓プロモーションについて

(1) 現地飲食店におけるメニューフェアの開催

- ①日程 令和元年11月28日(木)から12月31日(火)まで
- ②会場 KENG ENG KEE SEAFOOD, KOFUKUのほか3店舗
- ③内容 県産のカキ、あさりなどの水産物を使用したメニューを提供



5 アメリカ合衆国におけるホヤ販路開拓プロモーションについて

(1) 展示商談会への出展

- ①日程 令和元年9月8日(日)
- ②会場 METROPOLITAN PAVILION
- ③内容 現地輸入卸業者主催の展示商談会に出展

(2) 現地レストラン等への訪問営業

- ①日程 令和2年1月27日(月)から2月1日(土)
- ②会場 SUSHI OTA, AKAI HANAのほか11店舗
- ③内容 県内事業者と現地輸入卸売業者による現地レストラン等への訪問営業を実施



(食産業振興課)

②③水産加工業者のH A C C P 認証取得に向けた取組について

1 背景・目的

水産物・加工品を米国，EUに輸出するためには，H A C C P（ハサップ）による衛生管理が必須とされていることから，これらの国，地域への輸出に取り組もうとする事業者が認証を円滑に取得できるよう，「水産加工業者のH A C C P 普及推進事業」及び「H A C C P 等対応施設整備支援事業」により支援を行うものです。

2 令和元年度の実績

（1）水産加工業者のH A C C P 普及推進事業

H A C C Pに係る普及啓発を図るため，県内水産加工業者12社に対して専門講師招聘による個別講習会を実施しました。



H A C C P 個別講習会の様子

（2）H A C C P 等対応施設整備支援事業（補助率1／2以内）

水産加工業者が輸出先国のH A C C P等の衛生基準に対応した施設の新設，改修及び機器の整備等に要する経費の一部について支援しました。

補助（交付決定）事業者数：1者

事業費：26,031,765円

（水産業振興課）

④ハラール対応食普及促進事業について

今後、更に増加が見込まれる東南アジアを中心とするムスリム(イスラム教徒)旅行者への「食」に関連したおもてなし対応の普及促進を図るため、ハラール対応食普及促進事業を実施しました。

1 セミナーや試食会等の実施について

食品製造事業者や宿泊施設、飲食店などを対象としたセミナーや試食会のほか、国内・海外でのテストマーケティングを実施しました。

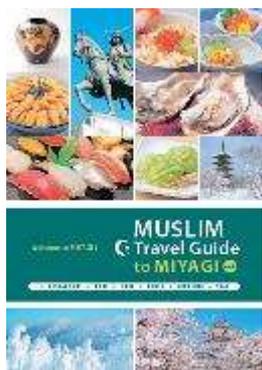
	日付	内 容	参加企業数	参加者数
1	R1. 9. 3	ハラール対応セミナー	—	52
2	R1. 10. 17	第1回ムスリム試食会	4	—
3	R1. 11. 6～12. 5	国内テストマーケティング	5	—
4	R1. 11. 15	第2回ムスリム試食会	2	—
5	R1. 11. 22	第3回ムスリム試食会	2	—
6	R1. 11. 29	第4回ムスリム試食会	3	—
7	R2. 1. 17～31	シンガポールテストマーケティング	5	—

2 普及促進のためのハンドブック等の作成について

ムスリム対応が可能な県内の飲食店・宿泊施設などを紹介したガイドブックについて、掲載数を増やし更新しました。

名 称	概 要
MUSLIM Travel Guide to MIYAGI Ver. 4	ムスリム対応が可能な飲食店や宿泊施設など 48 施設を紹介 (更新前は 42 施設) (A 5 サイズ)

表紙



掲載情報 (MAP)



掲載情報 (店舗情報等)



(食産業振興課)

㊦ 水産加工業販路共創加速化事業について

1 目的

東日本大震災の被災により販路を喪失した水産加工事業者の輸出の振興及び国内販路の回復を図るため、県内の複数水産加工事業者が製造する水産加工品を、統一の営業主体が共同販売する取組に対し、支援を行っています。

2 事業内容

営業職員の人件費や旅費交通費など、共同販売グループの組成や、その営業活動を促進するための経費の一部を補助するものです。補助率は1/2以内、補助限度額は参画する水産加工業者の数により変動しますが、1グループ当たり最大2,500千円以内です。補助対象者は、以下の各号の要件を満たす事業者です。

(1) 県内に主たる事務所を有し、次のイからハまでのいずれかに該当する者

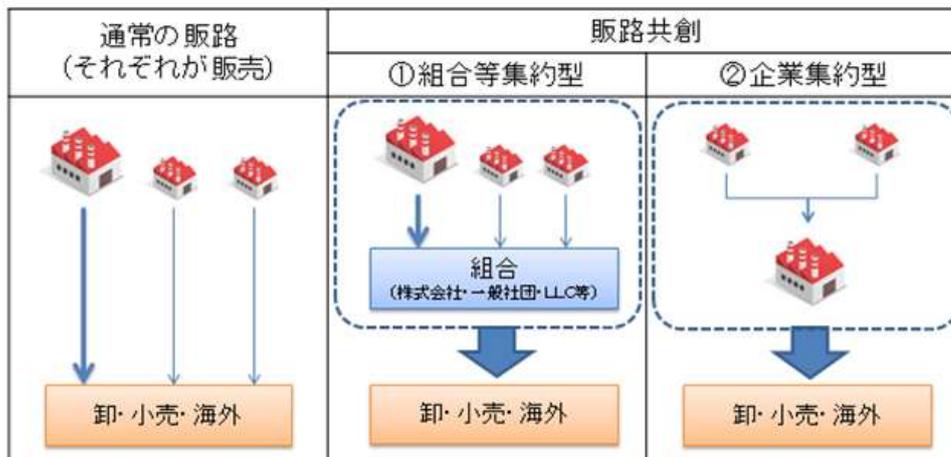
イ 中小企業支援法第2条第1項に規定する者

ロ 水産業協同組合法に基づく組合

ハ 宮城県の水産加工品の販路開拓を図る事業実施主体として知事が適当と認める法人

(2) 相互に資本関係のない県内水産加工業者3者以上の製品をOEM(相手先ブランド名製造)等により製造・調達し、これらを統一のブランド等により販売する者。

(事業のイメージ)



3 事業実績

令和元年度は、4集約営業主体(20加工業者が参画)が事業を実施し、県内のほか、首都圏や海外への販路の開拓に取り組みました。

○各グループの事業の内容

<各実施主体の事業内容>

- 1 県内外の小売店における干物・焼き物(ホッケ, サバ等)の販路開拓(3加工業者)
- 2 首都圏や東南・東アジアにおける水産加工品(鮮魚ハム・ウニ)の販路開拓(4加工業者)
- 3 統一ブランドによる加工品(ホヤ・カキ・海藻)の販売体制づくり, 県内外の催事出展による販路開拓(8加工業者)
- 4 県内外(気仙沼, 首都圏等)における水産加工品(ホヤ・ワカメ)の販路開拓(5加工業者)

(水産業振興課)

②⑥ 「みやぎ水産の日」の取組活動について

1 みやぎ水産の日とは

県内産地魚市場の水揚量は震災前の水準に近づいてきており、背後地の生産体制も徐々に整いつつありますが、震災により失った販路は、未だ回復しない状況にあります。

本県水産業が以前の活気ある姿を取り戻すためには、消費者（県民）に、宮城県産の美味しい水産物や水産加工品を知ってもらい、消費拡大につなげていくことが必要です。

宮城県では、平成26年11月から毎月第3水曜日を「みやぎ水産の日」と定め、市場や量販店などの流通業界とも広く連携して、消費者に対して県産水産物を積極的にPRしております。

2 取組内容

(1) シンボル（ロゴマーク）を使用したPR材の作成

広く県民に「みやぎ水産の日」を周知し、流通業界と一体となったPR活動を展開するため、ロゴマークを使用した様々なPR材を作成しました。PR材やデザインデータは配布、貸出を行い、量販店等でのPRに活用しています。

また、むすび丸水産バージョンの着ぐるみを活用し、県内外各地で水産物のPRをしています。

[作成したPR材など]

- ・「水産の日」のぼり
- ・お魚図鑑ポスター
- ・直売所マップ
- ・イベント用ビニール袋
- ・PR用クリアファイル
- ・みやぎ水産の日だより

(2) メディアの活用によるPR

各種メディアを活用し、消費者に対し「みやぎの水産物」をPRしています。

- ・web：水産の日の取組について、ホームページに掲載。
- ・SNS：インスタグラムでの県産水産物の情報発信。
- ・情報誌：「みやぎ県政だより」にて、「みやぎ水産の日」やお薦め食材等について掲載。

(3) PRイベントの実施

県内各地で、「みやぎ水産の日」のPRイベントを実施しています。

- ・幼稚園児等の低年齢層を対象とした「おさかな絵合わせカード」の作成
- ・県内の量販店と連携した水産物フェア
- ・県産ホヤを使用したホヤ天・ホヤ唐を提供する飲食店フェア



左：魚食普及活動

中央：「みやぎ水産の日」に行う街頭でのPR活動

右：県内の量販店での「みやぎ水産の日」PR

(水産業振興課)

3 各地での取組活動について

(1) 気仙沼管内

合同庁舎直売会の開催

地元水産物の消費拡大を図るため、合同庁舎に訪れる県民や県職員を対象に、合同庁舎1階ロビーで水産加工業者、漁協関係者と連携した水産物直売会を開催しました。

直売会に当たっては、開催チラシを作成し、合同庁舎関係公所、気仙沼管内の県関係機関や合庁周辺の住宅に配布したほか、地元紙や庁内放送による広報、集客に努めました。

直売会は平成27年8月から毎月1回開催しており、合同庁舎の近隣には市外からの単身赴任者も多いことから、購入品を持ち帰ることができるよう、週末に実施し、気仙沼ならではの商品やそれぞれ特徴ある商品に好評を得ています。

PR活動

【斡旋販売（合同庁舎職員向け）】

管内水産物の魅力や紹介による販売促進のため、高品質で高鮮度処理を施した養殖ギンザケ(みやぎサーモン)や志津川湾で誕生したやさしい甘さが特徴の未産卵一粒カキ(あまころ牡蠣)、選りすぐりの水産加工品が一堂に会する「第44回宮城県水産加工品品評会」において受賞した水産加工品の斡旋販売を実施しました。

【水産の日だより】

毎月の「みやぎ水産の日」には、気仙沼市内のスーパー3店舗で「水産の日だより」を配布し、月初めには、管内の関係機関、小中学校、高校等に送付する等、広くPR活動を行いました。

【気仙沼水産漁港部だより】

毎月のテーマ食材にちなんだ水産物について、初心者にもわかりやすく学んでもらうことや興味を持ってもらうため、「気仙沼水産漁港部だより」を作成し、ホームページへ掲載するとともに、毎月開催される地元企業の情報交換会においても情報提供しました。

【令和元年度直売会販売実績】

実施月	主な商品	合同庁舎直売会	斡旋販売	合計
4月	イカの塩辛、ピリ辛ごぼうめかふ、ツナ缶類、北寄貝の貝ひも水産物など	123,800	—	123,800
5月	イカの塩辛、メカボ、ふかひ、めかじきカマ姿など	73,500	—	73,500
6月	ホヤむき身(冷凍)、あまころ牡蠣、みやぎサーモン、煮ダコ、塩蔵ワカメ、生ウニ、フカローゲン類など	137,000	201,600	338,600
7月	ホタテ(むき身)、塩ウニ、アカザラ貝の加工品、海産類、かべこえび缶詰、めかじきカマ姿、あまころ牡蠣、みやぎサーモンなど	149,550	136,600	286,150
8月	生かつおタタキ、気仙沼あぶりさんま、いわし甘酢煮、おつまみさばチップ、めかじきねぎとろ、餅たこなど	122,950	—	122,950
9月	サバ缶、ふかひれ凍結スープ、サンマの焼酎、魚のほくし身など	127,450	—	127,450
10月	生カキ、塩ウニ、アカザラ貝の加工品、イワシの加工品、サンマの加工品、ナメタガレイ焼身、びんちょうまぐろ落とし身など	203,800	—	203,800
11月	生カキ、塩ウニ、サンマ焼酎、カニみそ缶詰、干し銀かレイ、かつおハウス、鰯ホッケ缶詰、紅サケフィレー、さば刺身漬けなど	212,600	—	212,600
12月	カキ(むき身)、生ホタテガイ、煮ダコ、塩蔵ワカメ、ツナ缶、サンマ缶、サバの加工品、イワシの加工品など	272,340	—	272,340
1月	水産加工品の福袋、焼海苔、鮭ほし、サバ味噌煮、生カキ、生ホタテガイ、塩ウニ、塩蔵ワカメ、餅たこ、マダロ餅など	244,440	—	244,440
2月	かまぼこ、塩蔵ワカメ、生カキ、塩ウニ、メカジキブロックなど	194,200	—	194,200
3月	メカシよぶ、鰯の焼酎、メカジキスモーク、ほや塩辛	—	75,500	75,500
合 計		1,861,630	413,700	2,275,330



合同庁舎での直売会



イオン気仙沼店でのチラシ配布

(気仙沼地方振興事務所水産漁港部)

(2) 東部管内

◆石巻合同庁舎での取組活動

展示販売会の開催

「みやぎ水産の日」に近隣の住民を対象に地元水産物の販売会を実施しました。毎回多くの来場者で賑わい、皆さん楽しみにされているイベントになっています(販売時間：11:00～13:00 販売場所：石巻合同庁舎1階ロビー)。出店者も通常品の他に戦略商品・新製品などを販売し、消費者の生の意見を聞き商品改良の参考にしているようです。また、毎回4～5社の水産加工業者・漁協関係者が参加するので、初見の出店者同士が情報交換などを行い、親睦を深めていました。

斡旋販売会（職員向け）

石巻合同庁舎内の職員対象に管内の水産品を知ってもらい、食べてもらうために行っている販売会です。2月の販売会では1月に開催された宮城県水産品加工品品評会の受賞品(管内)もいち早く販売され大好評でした。

水産の日定食の提供

石巻合同庁舎1階食堂で、「みやぎ水産の日」企画として『水産の日定食』を100食提供しました。

『ホヤ祭り2019』の開催

7月5日(金)に、「みやぎ水産の日」企画「ホヤ祭り2019」販売会を開催しました。「ホヤ」に関する商品や地元の水産加工品が販売され、朝から地域の多くの方々が販売会に訪れ大変賑わいました。大好評につき、イベント販売時間を特別に30分延長しました。

【平成31年・令和元年「みやぎ水産の日」販売実績】

	販売会	斡旋販売	合計	主な販売商品(販売会)
4月	178,000	61,680	239,680	干しオキアミ、カキ加工品
5月	171,600	73,430	245,030	殻付きホヤ、ギンザケ加工品
6月	192,000	94,050	286,050	殻付きホヤ、海藻類
ホヤ祭り	175,000	0	175,000	殻付きホヤ、ホヤ加工品
7月	242,000	166,260	408,260	アナゴ加工品、鯨肉加工品
8月	930,000	0	930,000	調査船鯨肉頒布会、海藻類
9月	140,000	68,440	208,440	サンマ加工品、サバ加工品
10月	242,500	82,250	324,750	サンマ加工品、鮮魚セット
11月	220,000	118,800	338,800	おでん部会によるおでん具材販売
12月	880,800	89,280	970,080	調査船鯨肉頒布会、サバ加工品
1月	144,600	71,150	215,750	ワ加工品、鯨肉加工品
2月	122,450	127,950	250,400	海藻類、カキ加工品
3月	中止	97,500	97,500	新型コロナウイルス感染拡大防止のため中止
合計	3,638,950	1,050,790	4,689,740	

■販売会の様子



「ほや祭り2019」でのホヤ販売



8月販売会の鯨肉販売



11月販売会の石巻おでん試食会

◆石巻市内鮮魚店、「元気いちば」でのPR活動

月初めに石巻市内鮮魚店10店と「石巻元気いちば」に「水産の日だより」を各20部配布し、テーマ食材の販売促進などのPR活動を行いました。

◆量販店でのPR活動

「みやぎ水産の日」の前日に量販店で告知PR活動を行っています。事前に担当者と打ち合わせを行い、オススメ食材に連動した売場作りを行う月もありました。PR店舗はみやぎ生協蛇田店とあいのやのぞみ野店です。「水産の日だより」、「東部水産漁港部販売会チラシ」、「水産の日PRポケットティッシュ」を各70枚(個)配布しています。

(東部地方振興事務所水産漁港部)

(3) 仙台湾内

仙台湾・地域のおすすめ食材のPR

管内(仙台湾・地域)の水産物おすすめ食材として選定した18種類について、「旬」や「食べ方」の分かるカレンダーやレシピ等を紹介したチラシを作成し、各種イベントで配布するとともに管内の直売所(10か所)へ掲示・陳列する等、地元食材のPR活動を推進しました。

水産物直売所等と連携した販売促進活動

「みやぎ水産の日」の週を水産ウィークと設定し、管内の直売所において、一般消費者に対するPR活動を行いました。特に、毎月の「水産の日」に開催される県漁協七ヶ浜支所主催の「漁協の夕市」では、「仙台湾のおすすめ食材」のチラシを消費者へ配布しPRする等、購買意欲の促進を図りました。また、6月には、仙台・宮城観光キャンペーン推進協議会仙台地域部会主催の「仙台湾の杜水族館における観光誘客キャラバン」に併せて、来館者にチラシのほか各種PRグッズを配布するなど「水産の日」のPR活動を実施しました。

【PR活動を行った直売所】

松島町	松島さかな市場、農産物海産物直売所「産直屋」、高栄水産、杉原功商店、あかま水産
塩竈市	塩釜水産物仲卸市場、しおがま千賀の浦市場
亘理町	鳥の海ふれあい市場、荒浜にぎわい回廊商店街
七ヶ浜町	宮城県漁業協同組合七ヶ浜支所

宮城県庁食堂でのおすすめ食材を使用したメニューの提供など

県産水産物・水産加工品の消費を拡大するため、前年度に引き続き宮城県庁食堂(カフェテリアけやき)において、管内の水産加工組合と連携した水産練り製品を使用したメニュー提供を継続して実施しています。

水産物・水産加工品の販売会

仙台・塩竈地域における水産加工品等のPR及び消費拡大を支援するため、12月には県庁1階ロビーにおける販売会に出展し、仙台・塩竈地域の水産物や水産加工品等の販売・PRを行いました。



県漁協七ヶ浜支所主催の「夕市」



県庁1階ロビーでの販売会

(仙台地方振興事務所水産漁港部)

㊦第44回宮城県水産加工品品評会の開催について

第44回宮城県水産加工品品評会が、震災後に建設された「女川町まちなか交流館」で開催され、県内の水産加工業者から184品の出品がありました。

最高賞である農林水産大臣賞の受賞品は、令和2年11月に開催予定の第59回農林水産祭に出展されます。

- 1 目的 近年の水産物需要の多様化に対応した水産加工新製品の開発並びに製品改良及び品質向上を促進し、消費者ニーズを把握して本県水産加工品の消費拡大を図ることによって、本県の代表的地場産業である水産加工業の振興に寄与する。
- 2 開催日 令和2年1月29日（水）
- 3 開催場所 女川町まちなか交流館（牡鹿郡女川町女川浜字大原1-36）
- 4 主催 宮城県水産加工業協同組合連合会、宮城県水産加工研究団体連合会、宮城県
- 5 主な受賞品

農林水産大臣賞 1点



出品者：まんま・まり〜の
出品物：牡蠣の贅沢ソース2019
出品者コメント

石巻市長面浦で牡蠣剥きを行っている浜のお母さんチームが企画した商品です。汽水域で育つ長面浦産牡蠣を贅沢に使用し、様々な料理に使える万能ソースに仕上げました。一番おいしい時期の牡蠣のみを使用し、旨みが濃いのが特徴です。

水産庁長官賞 3点



有限会社 マルタ水産
北限のしらす詰合せ



株式会社阿部長商店
気仙沼メカしゃぶセット



マルキ遠藤株式会社
金華塩うに

宮城県知事賞 3点



株式会社 飛梅
ほやほやほや卵



末永海産株式会社
ほやの塩辛 柚子



株式会社 塩釜水産食品
紅鮭一尾筵巻き山漬け

宮城県議会議長賞 2点



株式会社 ヤマウチ
さばの冷燻 芳醇仕立てしっとり食感



大弘水産株式会社
気仙沼産メカジキスモーク（炙り生ハム風）

（水産業振興課）

㊸第40回全国豊かな海づくり大会について

1 大会の趣旨

全国豊かな海づくり大会は、水産資源の保護・管理と海や湖沼・河川の環境保全の大切さを広く国民に訴えるとともに、つくり育てる漁業の推進を通じて、漁業の振興と発展を図ることを目的として、昭和56年から毎年各地で開催されている四行幸啓の一つです。

本大会では、大会の開催趣旨に加え、東日本大震災の際に全国からいただいた多くの支援への感謝の気持ちを伝え、復興が進んだ本県水産業の姿を全国に発信する絶好の機会と捉え、豊かな自然と歴史有る文化に育まれた宮城の魅力、そして、本県自慢の「食」の魅力も発信することとしています。

2 概要

- (1) 開催日 令和2年9月26日(土)・27日(日)
- (2) 開催場所 式典行事：石巻市水産物地方卸売市場石巻売場（石巻魚市場）
海上歓迎・放流行事：石巻漁港
関連行事：【石巻会場】中瀬公園及び周辺
【仙台会場】勾当台公園



石巻魚市場



大会ロゴマーク

(2) 行事内容

行事名	内容
式典行事	資源管理や漁場保全等に功績のあった団体の表彰，最優秀作文の発表，漁業後継者の決意表明や大会決議等を行います。
海上歓迎・放流行事	漁業関係者等の協力を得て，海上歓迎パレードを行うとともに，次世代へ豊かな海を継承するため本県の主要な栽培漁業種の稚魚の放流を行います。
関連行事	大会映像放映，大会を記念した絵画・習字等コンクールの入賞作品の展示のほか，本県水産業の環境保全等の取組の紹介，農林水産物の販売等を行い，県内外からの来場客に本県の魅力をPRします。

3 令和元年度の取組

(1) 実行委員会会議の開催

会議名		開催日	主な内容
総会	第3回総会	R1.10.7	市町村負担金の依頼について、 歓迎レセプションについて
	第4回総会※	R2.3.27※	実施計画（案）について

※新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、書面により決議。

(2) 1年前プレイベント

令和元年10月13日（日）にいしのまき大漁まつりと同時開催を予定しておりましたが、令和元年東日本台風（台風19号）の影響により、中止となりました。

(3) 豊かな海づくりフェスタ2019

県民への大会開催趣旨の周知と開催に向けた機運醸成を図るため、「みやぎまるごとフェスティバル2019」と連携し開催しました。

開催日：令和元年10月19日（土）・20日（日）

開催場所：仙台市「勾当台公園」

(4) 大会記念リレー放流

本県の海面及び内水面の各漁業協同組合，自治体及び学校等の協力のもと，児童等による稚魚の放流を計9回（海面6回，内水面3回）実施しました。

(5) 各種イベント等における大会PR

他自治体や企業の主催する，海や魚に関連したイベントや集客力の高いイベントと連携し，機運醸成を図ることを目的とした「豊かな海づくりキャラバン」を県内外で計30回実施しました。

(6) 魚食・食育普及活動

県民に魚を「見る・触れる・食べる」機会を提供し，魚を身近に感じ，興味を持ってもらいながら，大会理念である水産資源の保護，環境教育や家庭での魚食普及を図ることを目的に，宮城県漁業協同組合，宮城県漁業士会，子ども食堂，県庁食堂受託事業者等と連携した事業を計10回実施しました。

(7) ホームページ等を活用した情報発信

県ホームページや大会公式ホームページ，公式SNS（Facebook，Instagram），県広報誌等を活用し，大会情報を広く発信しました。



豊かな海づくりフェスタ2019



大会記念リレー放流

（全国豊かな海づくり大会推進室）

⑳天然一粒種から作る未産卵カキ（「あまころ牡蠣」）の品質維持管理と販路の開拓

（関連事業：食料生産地域再生のための先端技術展開事業のうち社会実装促進業務委託事業）

1 主な内容

生産技術が定着している南三陸町の「あまころ牡蠣」については、首都圏及び地元でのイベント出展やメディアでのPR活動等の成果も着実にみられています。出荷販売数量は平成30年と同数の15千個でしたが、取引件数は県内3.5倍増、県外2倍増と平成30年に対し増加がみられ、これまでのPR活動の成果がみられています(図1)。

事業終了後を見据えて「あまころ牡蠣」の販売継続のため、本年度から漁協支所も販促活動に参加しています。令和2年2月開催のシーフードショー大阪(写真1)では、国内のバイヤー4件から取引希望があり、うち3件はサンプル希望、外食業1件が取引希望でした。また、更なる販売量の増加を目指し平成30年から2ヶ年の販売実績をもとに具体的な販売目標を作成し、漁協支所、生産者と令和2年度の販売目標と取組内容について協議を行っています。

令和元年度までは大手オイスターバー1社による販売計画を軸にしてきましたが、取引量の減少に伴い、地元を主体とした販売と副次的な冷凍利用も視野に入れた体制にシフトすることで、漁協支所、観光協会(町)と連携して「あまころ牡蠣」を定着させていくスキームが形成されてきています。

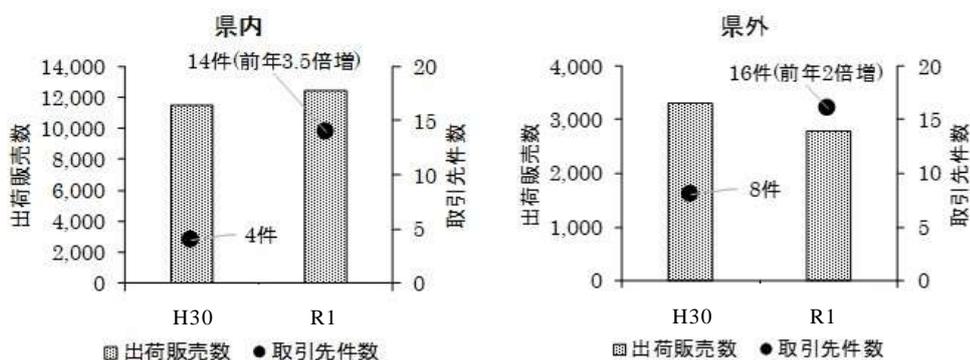


図1 県内・外出荷販売数及び取引件数(H30・R1)



写真1 第17回シーフードショー大阪「あまころ牡蠣」の出展PR(2/19~20)

(水産技術総合センター 気仙沼水産試験場)

③⑩新たなカキの養殖方法（潮間帯干出カキ）について

（関連事業：食料生産地域再生のための先端技術展開事業のうち
社会実装促進業務委託事業）

1 宮城県のカキ養殖

本県では古くからカキの養殖が行われており、生産量は広島県に次ぐ全国2位を誇っています。宮城県ではカキの大部分が、殻から身を剥いた「剥き身」での生産が主体で、漁協の「共同販売」により取引が行われてきました。しかし、震災で漁業者が浜から離れたことや、カキ剥きに従事する方々の減少により、現在のカキの剥き身生産量は、4,000トンを推移していた震災前の半分以下に留まっています。



2 新たなカキ養殖方法の開発

このような状況を踏まえて、平成25年度から農林水産技術会議の「食料生産地域再生のための先端技術展開事業」により、宮城県と（国研）水産研究・教育機構東北区水産研究所等が、新たなカキ養殖の実証研究に着手しました。

これまでの剥き身一辺倒の生産から脱却し、高品質で飲食店等へ高単価で出荷できる殻付きカキの生産を目指し、「潮間帯干出カキ養殖技術」等の新たなカキ養殖技術を開発しました。

3 「潮間帯干出カキ」について

カキ養殖では、その多くが、通年、海中に浸かったまま養殖を行いますが、「潮間帯干出カキ」は潮の干満を利用して、適度な干出と動揺を与えて養殖するため、殻の表面が磨かれ白く丸みを帯び、なめらかな外観が特徴です。小ぶりですが身入りが良く、味は濃厚です。

当技術を用いたカキは、松島湾浦戸地区で「あたまっこカキ」として生産されており、5～6月頃に塩竈市内のフランス料理店等に販売されています。



「あたまっこカキ」と養殖の様子

4 新しいカキ養殖技術の普及

当センターでは、平成30年度からこれらの技術について、県内へ広く普及する取組を進めており、「潮間帯干出カキ」については長面浦と松島湾磯崎で新しい技術の導入を開始しました。新たに開発した宮城の美味しいカキ、機会がありましたら是非ご賞味ください。

（水産技術総合センター 企画・普及指導チーム）

③カワウによる内水面漁業被害対策について

1 背景

東日本大震災により、カワウの主な生息域であった海岸林が消失したことに伴い、生息域が内陸部に移動したと考えられ、県内の各内水面漁協が増殖事業に取り組んでいる河川において水産資源の食害が報告されるようになりました。カワウによる被害は、内陸部の地域振興の一端を担う内水面漁業の維持・安定を図る上で大きな障害となっています。

このことから、県では、被害の拡大を防ぐため、被害対策の実施主体である内水面漁協と連携し、被害対策及び被害量の把握を経年的に実施しています。

2 カワウとは

体長約80cm、体重約2kgの大型の水鳥で、水辺の樹木にねぐらやコロニーを形成し、半径1.5km圏内の水面に飛来・潜水し、水生生物を捕食します。

県自然保護課による生息状況調査では、本県における生息数は1,500羽弱と推定され、生息数は全国的に増加傾向にあります。



写真：全国内水面漁連

3 取組内容

環境省が主催する東北カワウ広域協議会に参加し、国及び隣県との広域連携体制を強化したほか、名取川水系において内水面水産試験場によるカワウの胃内容物解析調査を行い、調査結果を基に被害実態を把握しました。漁協が放流しているアユ及びサケを対象とし、国が示す以下の計算式を用いて、令和元年度のカワウによる内水面漁業被害金額について推定しています。

被害金額※ = (1日あたりのカワウの飛来数) × (飛来日数) × (1羽あたり1日の捕食量(500g)) × (捕食される魚種別重量比) × (魚種別単価)

- ・令和元年5月～10月における名取川でのアユの被害額は、約6,590千円と推定されました。被害にあったアユが全て放流魚と仮定すると、放流魚の被害額は放流金額の81%に相当します。ただし、名取川には天然アユも遡上するため、被害額はあくまでも試算値です。
- ・令和2年2月における名取川でのサケ稚魚の被害額は、約47千円と推定され、これは、漁協による放流尾数の13%(29万尾)に相当します。

※ 上記計算式による被害金額は、「真のカワウによる漁業被害額」ではなく、「カワウによる漁業被害量の指標値」であることに注意。

4 今後の展望

カワウ対策については、漁協が容認できる程度に個体群を管理し維持していくことが目標となります。

今後は、全県的な被害実態の把握に努めるとともに、カワウ被害対策協議会(仮称)の開催を予定しています。協議会を中心に被害対策・保護管理指針の策定を目指すとともに、被害の軽減を目的とした効果的な対策手法の検討、適正な個体数の管理を図っていきます。

(水産業振興課)

③2 アユの遡上を促すための簡易魚道の開発

1 アユの遡上を待ち構える堰堤

初夏の川には、長竿を巧みに操り、アユを狙う釣り人が多く見られます。アユはその外見の美しさと味の良さから「清流の女王」とも呼ばれており、宮城県の内水面漁業の振興にとって大変重要な魚種です。

アユは9～11月頃に卵から孵化し、川の水流に運ばれて海に到達します。アユの仔魚は波打ち際の浅いところで動物プランクトンを食べ、5～8cmほどに成長し、春になると川に遡上してきます。川に入ったアユは、川底の石の表面に付着する藻類を食べるために上流へと上っていきます。

しかし、河川にはいくつかの堰堤が設置されていることが多く、遡上してきたアユは一旦、堰堤下に滞留します。そのまま、堰堤を越えられず滞留を続けると、餌不足による成長不良やカワウ等の鳥による食害にあってしまいます。

また、渇水による斃死事故も確認されています。そのため、堰堤には魚の遡上を助けるために魚道が設置されていますが、構造上の問題や老朽化によりアユの遡上が困難となっている場合があります。



渇水による斃死事故（広瀬川）

2 簡易魚道の作製と遡上効果の評価

上記の理由により、一部の堰堤は魚道の改修や新設が必要な場合があります。しかし、施工までには多くの費用と時間を要することから、

内水面水産試験場では施工されるまでの解決策の1つとして簡易魚道を設置し、アユの遡上が促されるのかを検討しました。令和元年度は「溪流魚の簡易魚道のつくり方（水産庁）」を参考に、広瀬川の愛宕堰に簡易魚道を設置しました。設置は3人で行い、2時間ほどで完了しました。また、設置にかかる資材費用はおよそ5万円程でした。13日間設置した結果、55尾のアユが簡易魚道出口のトラップにて捕獲されました。令和2年度以降は、アユがより遡上できるように、改良を加え、内水面漁業協同組合等への普及に向けて取り組んでいきます。



愛宕堰に設置した簡易魚道



捕獲されたアユ

（水産技術総合センター 内水面水産試験場）