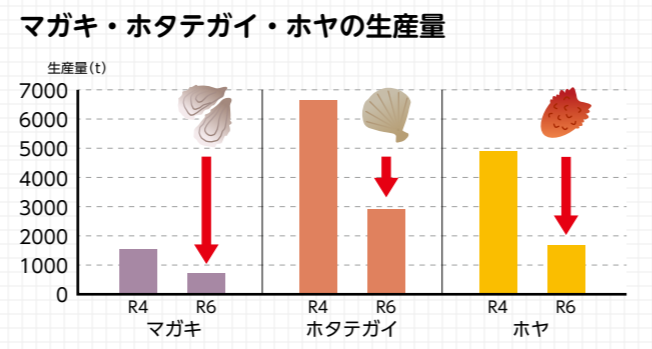


# 海の変化に立ち向かう ～ 宮城の養殖業の挑戦 ～

世界三大漁場の一つである三陸沖漁場に恵まれ、カキやワカメなどの養殖でも全国有数の規模を誇る水産県・宮城。しかし今、その海に大きな変化が起きています。近年、海水温の上昇などの影響により、カキやホタテガイ、ホヤなどの生産量が減少しています。変化する海とどう向き合うのか。宮城の新たな取り組みをご紹介します。

知っていますか？

宮城が誇る  
**マガキ・ホタテガイ・ホヤの今**  
海水温の上昇は、水産物に大きな影響を与えています。これまで親しまれてきた水産物の生産量が、ここ数年で大きく減少しています。海が環境が、私たちの想像以上の速さで変化していること表れです。



## 取り組み 02 新しい海の幸を育てる！

海の変化を新たな可能性につなげる取り組みも始まっています。これまで西日本の地域で養殖されてきた品目にも挑戦し、新たな特産品づくりを進めています。

トリガイ



西日本で高級食材として扱われるトリガイ。二枚貝ですが、足を出して移動できる特性があります。成長が早いことが特徴で、七ヶ浜町や女川町で養殖が行われています。

イガイ



パエリアなどで知られる「ムール貝」の一種がイガイです。新たな特産品を目指して、気仙沼市で養殖に取り組んでいます。

イワガキ



春から夏に旬を迎えるイワガキ。クリーミーな味わいが特徴で、高水温期にも出荷できる品目として、牡鹿半島を中心に養殖が行われています。

詳しくはこちら



水産業基盤整備課 ☎022(211)2943

## 取り組み 01 新たな技術や工夫で海の幸を守る！

海が環境が変化中、養殖方法の見直しや改良が進められています。品種の開発や漁場・水深を工夫するなど、これまでの技術を発展させながら安定した生産を目指しています。



夏でも身がぶっくり！

さんばいたい  
三倍体マガキ

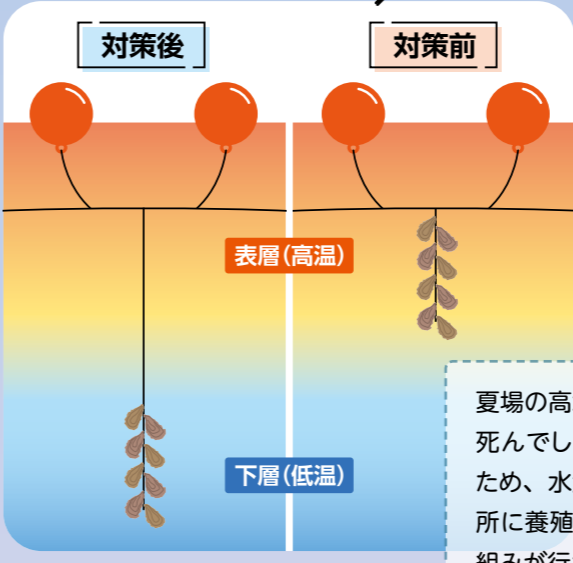


冬が旬のマガキは、夏場に身が痩せやすいという課題があります。その弱点を克服したのが「三倍体マガキ」です。一年を通して安定した品質の美味しいカキを提供することを目指し、気仙沼市や女川町、石巻市、亶理町で試験養殖が進められています。

これまでの夏のマガキ



カキ・ホヤなどの  
ふかど  
深下げ養殖



高温耐性ワカメ



生産量全国上位を誇る宮城のワカメも、海水温上昇の影響を受けています。現在、高水温に強い品種の開発が進められています。これからもおいしいワカメを食卓へ届けます。