

令和 8 年度宮城県青年・女性漁業者交流大会

植食性魚類の有効利用に向けた挑戦 ～未知との遭遇！アイゴってどんな魚？～

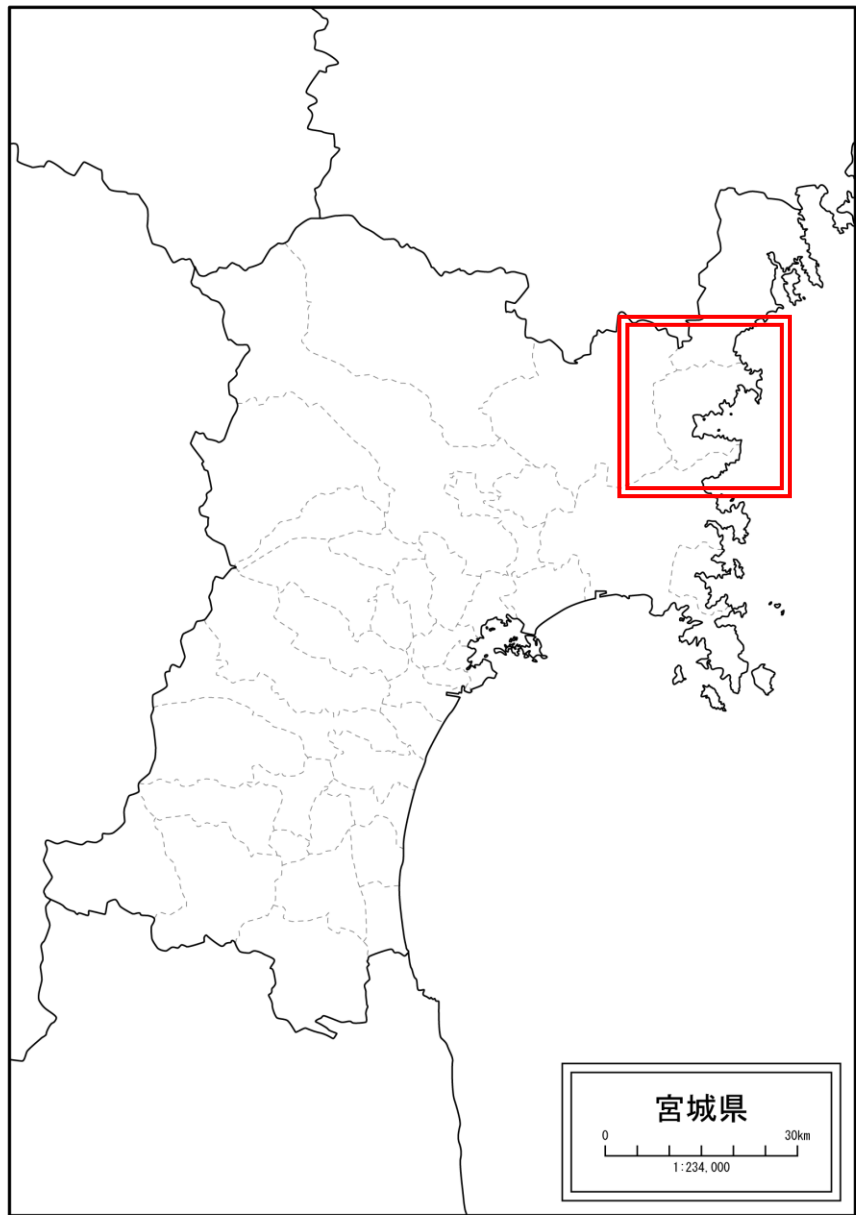


令和 8 年 9 月 9 日

宮城県漁業協同組合 歌津支所女性部

部長 三浦 弘子

➤ 宮城県本吉郡南三陸町の紹介



出典:南三陸町HPから引用





宮城県漁業協同組合歌津支所の紹介

令和7年度 歌津支所養殖生産物取扱割合

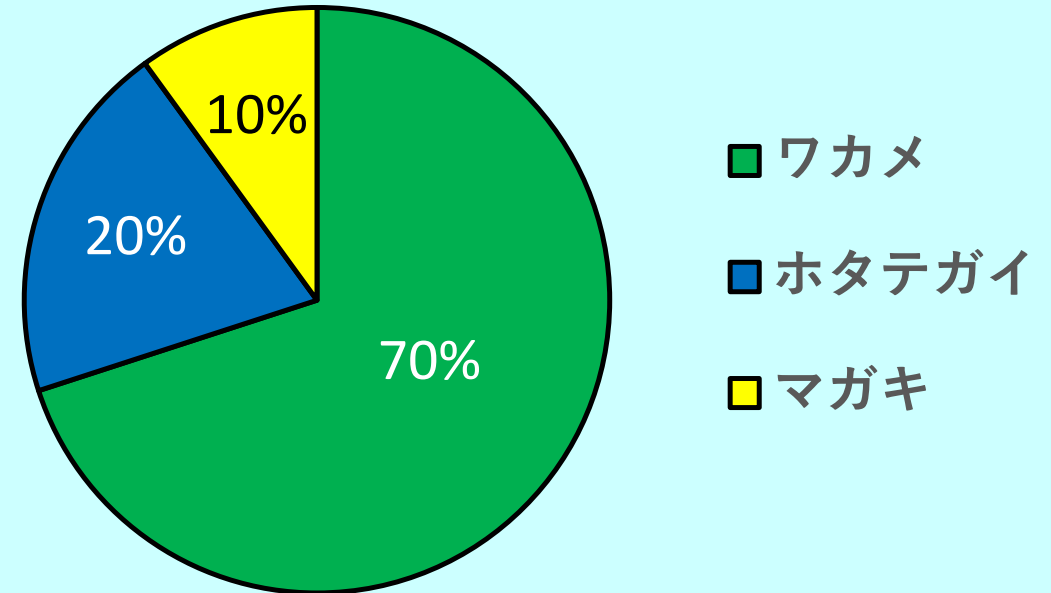
組合員数

総組合員数	721	名
正組合員	259	名
准組合員	462	名

(令和8年4月時点)

主な養殖品目

ワカメ
ホタテガイ
マガキ





歌津支所女性部の紹介

部員数

57 名

(令和 8 年 4 月時点)

主な活動

○魚食普及活動

○環境保全活動

○地域の防災訓練への協力
など

料理教室の開催



環境保全活動



地元中学校との防災訓練

お疲れ様です ♪♪
楽しく活動しています！



歌津支所女性部の現状・課題

①部員数の減少、高齢化

→東日本大震災、新型コロナウイルス感染症の蔓延により、思うように活動ができなかった

⇒女性部活動の低迷、新規加入部員の減少

②海洋環境の目まぐるしい変化

→黒潮大蛇行による影響

⇒養殖生産物への影響、馴染みのない魚種の増加

未知との遭遇！「アイゴってどんな魚？」

令和6年5月 女性部員→県気仙沼水試普及員に相談

- 定置網で秋さけが獲れない一方、昨年秋はアイゴという魚が多く獲れた。
- 魚市場へ持って行っても非常に安価。
- アイゴは毒を持っているから、取扱いには注意が必要と聞いている。
- まずは取扱い方法（一次処理や捌き方）や、調理方法などを教えて欲しい。



未知との遭遇！「アイゴってどんな魚？」

令和6年5月 歌津支所女性部 役員会

(役員の主な意見)

- ・まずはどんな魚か見てみたい！
- ・取扱い方法を勉強しよう！
- ・食用としている地域があるのであれば、調理・加工方法をみんなで勉強しよう！



役員会の様子

みんなでやってみっちゃ！！

女性部として取り組む
ことに決定

【活動内容】

I 生息時期



①定置網への入網
・全長把握

II 食性



②飼育試験

III 危険防止



③ヒレ除去実践

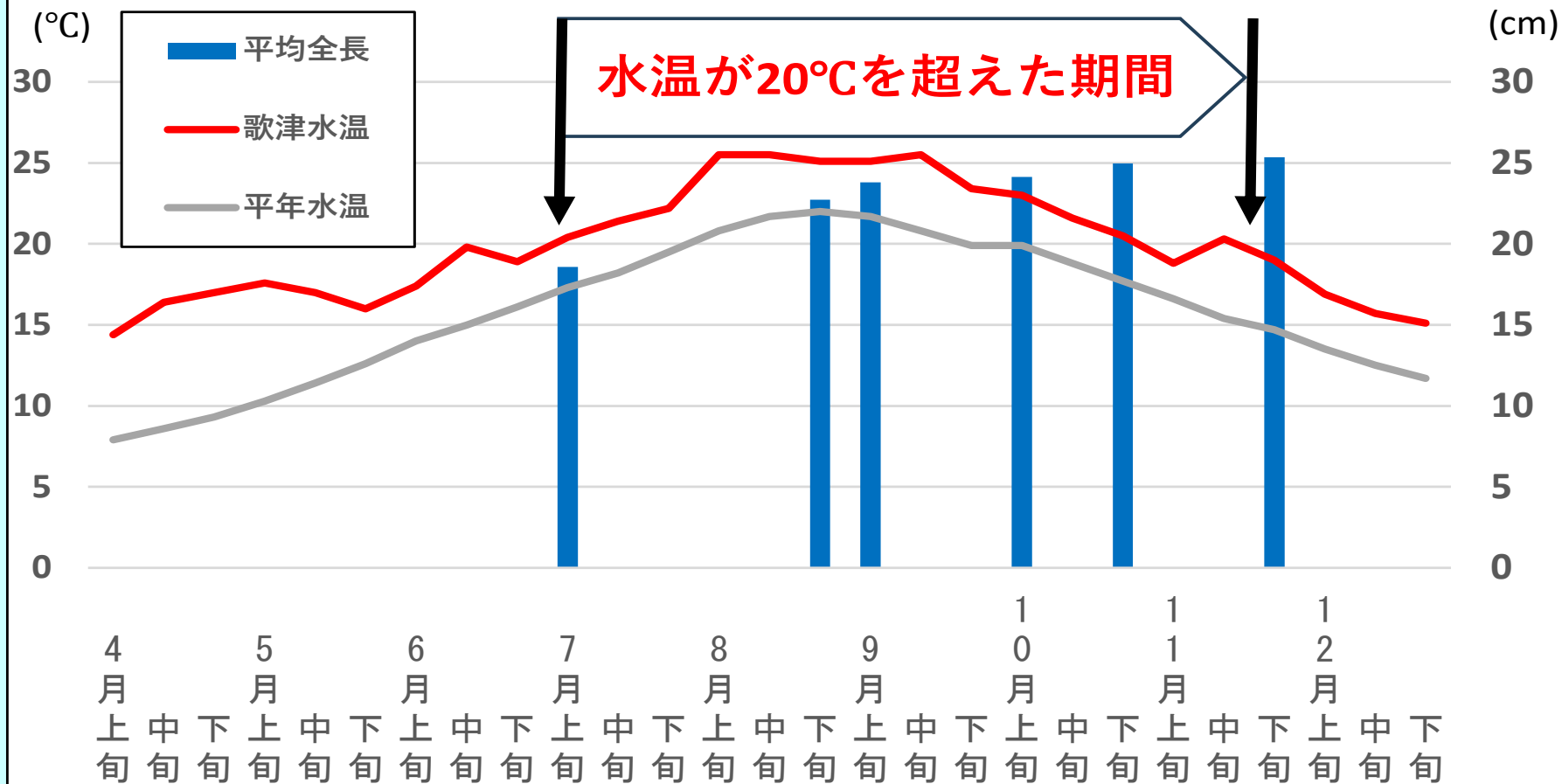
IV 利用



④試作品挑戦

I 生息時期

R6. 4～12 歌津表面平均水温とアイゴの平均全長



●魚体計測結果

漁獲月	計測尾数
7月	29
8月	121
9月	134
10月	84
11月	283
12月	0
合計	651

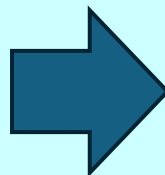
(最大)11月21日
全長：30.0cm

体重：452.0g

水温が20℃を超え始めた7月から定置網に入り始め、12月以降は漁獲されなかった

Ⅱ 食性

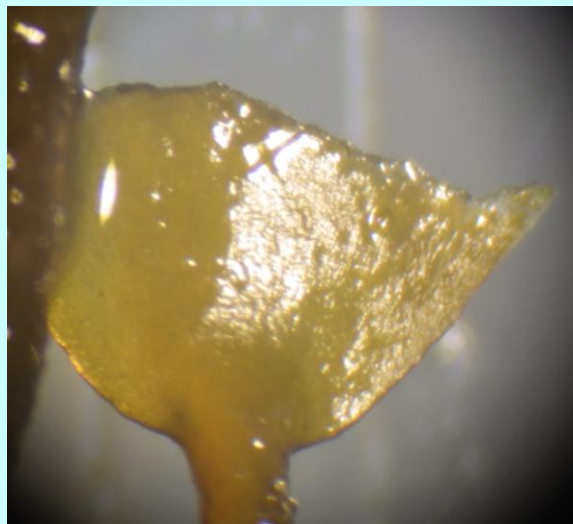
R6.8.26 葉長約30cmアラメを投入



R6.9.2 葉は全て捕食



R6.11.20 泊地区でワカメの食害被害発生



★藻類養殖や天然藻場を維持するため、植食性魚類の有効利用を進めていくことは、大事な取組と認識💡

Ⅲ 危険防止

R6.7.18 宮城県水産技術総合センター水産加工公開実験棟にて実践



ヒレの除去：キッチンバサミを使うことで、容易に除去することができた

IV 利用



3枚おろし、皮引き



アイゴの刺身

皮引き：カワハギのように、皮を除去することができた

刺身：繊細な味でクセもなく、臭いも全く気にならない

IV 利用

揚げかまぼこにしてみてもどうか？



作業手順の確認



塩水にさらす



摺り工程(粗摺り⇒塩摺り⇒本摺り)



成型



160℃、中心温度85℃以上1分



完成！！

IV 利用

私たちが挑戦したその他の試作品



一夜干し



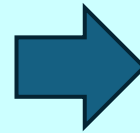
みりん干し

調理専門学校考案

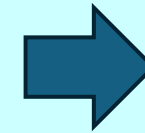


エスカベッシュ(南蛮漬け)

- 毒を持つ危険な魚
- 臭いがきつい魚
- 美味しくない魚



- キッチンバサミでヒレ除去
- 鮮度の高いうちに処理
- クセもなく利用しやすい魚

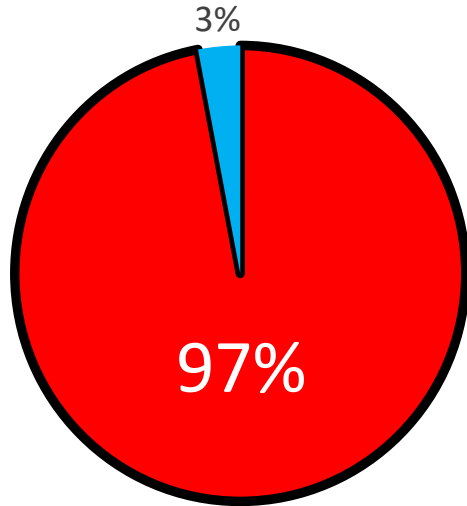


価値を
見いだせる
可能性！

次の展開への検討

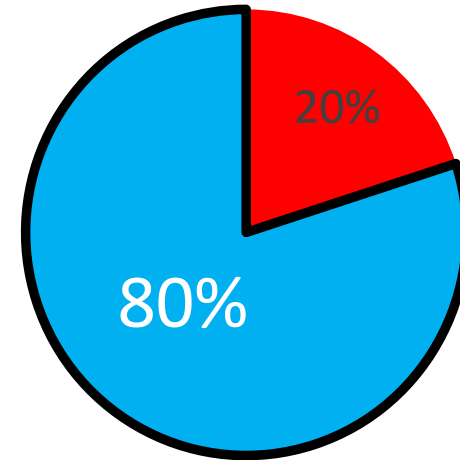
R6県気仙沼水産試験場主催「浜と水試の情報交換会」で実施したアンケート調査結果(回答数:30)

Qアイゴを知っていますか？



■ 知っている ■ 知らない、詳しく分からない

Qアイゴを食べたことがありますか？



■ 食べたことがある ■ 食べたことがない

➡ まずは多くの方に食べてみてもらっちゃ！！

今後



次のステージ

- 地元イベントでPR!
- 加工業者さん向けPR?

第3ステージ

- 地元向けレシピ作成⇒CLEAR

現時点



第2ステージ

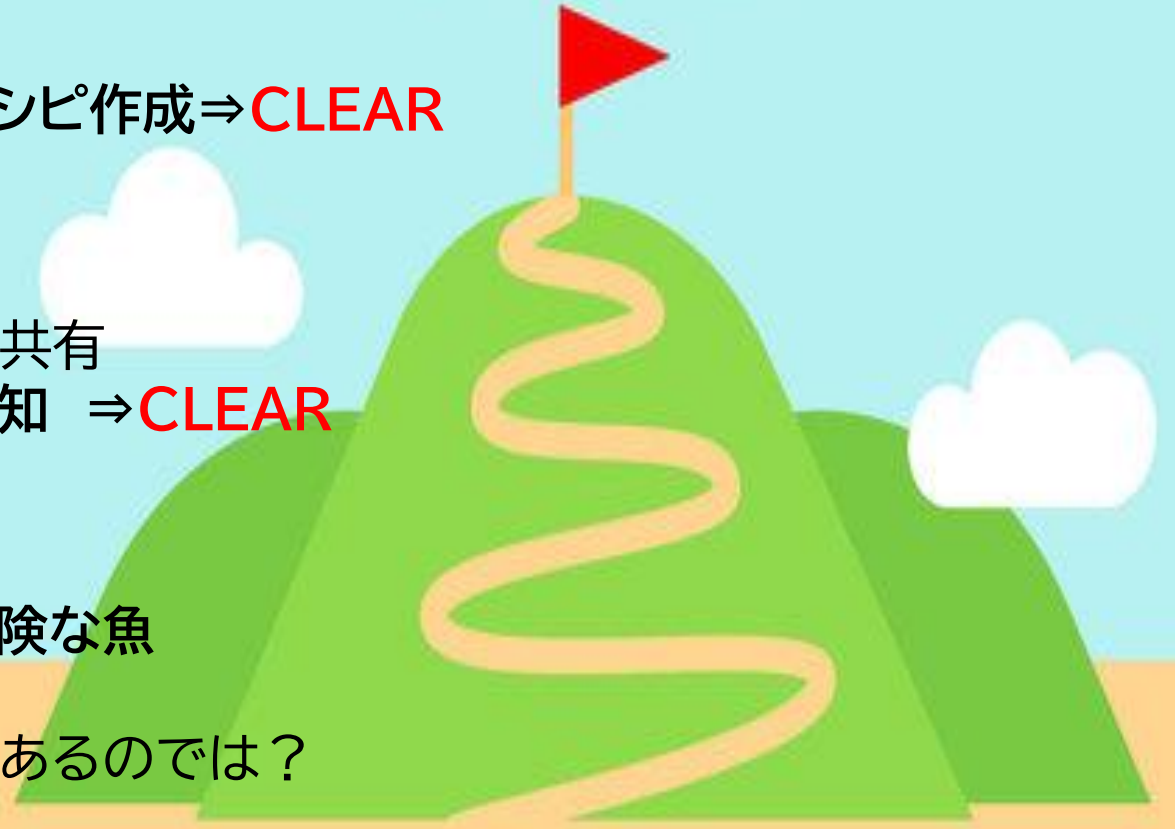
- 地元で取扱い方法共有
⇒「食べられる魚」周知 ⇒CLEAR



第1ステージ 見たことのない危険な魚

- ⇒ 試作品づくりにてCLEAR
- ⇒ 加工原料としての可能性もあるのでは？

GOAL



【R7アイゴが来ない！！】

気象庁
Japan Meteorological Agency

JCG
海上保安庁
JAPAN COAST GUARD

報道発表

令和7年8月29日
気象庁
海上保安庁

いのちとくらしをまもる
防災減災

黒潮大蛇行の終息について

～過去最長の7年9か月継続～

2017年8月に発生した黒潮大蛇行は7年9か月継続し、2025年4月に終息しました。

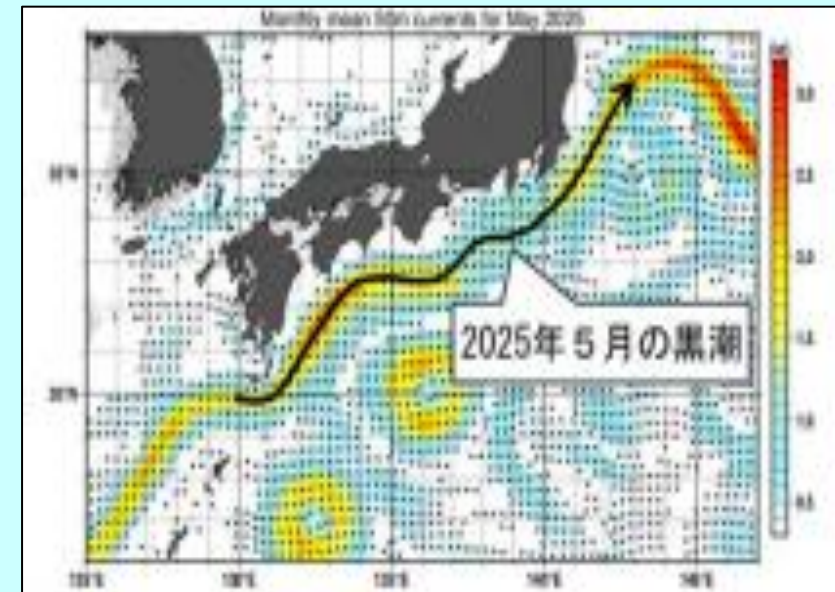
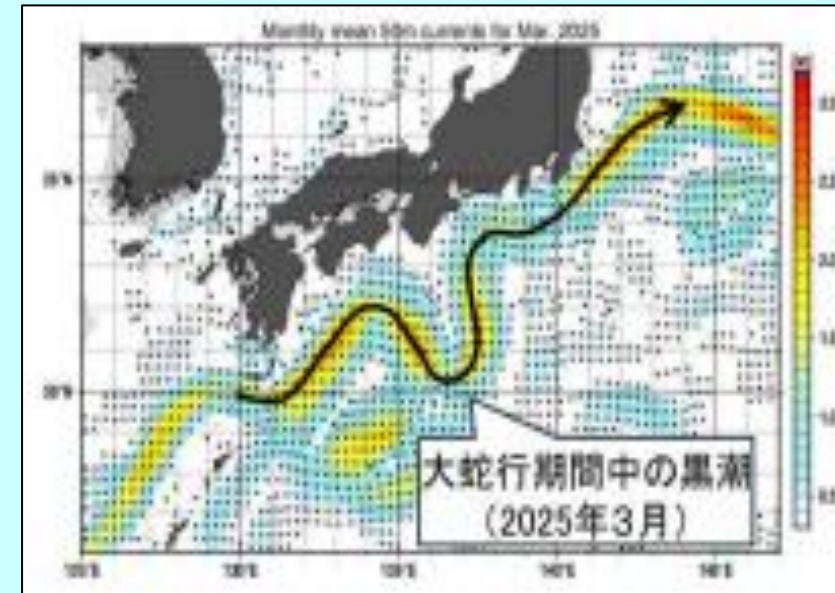
2025年4月に黒潮大蛇行^{*1}の状態が見られなくなったことから、気象庁より5月9日に黒潮大蛇行の終息の兆しが見えたことをお知らせ^{*2}していました。

その後も気象庁と海上保安庁では黒潮の状況を監視しておりましたが、東海沖における黒潮の最南緯度の経過（別紙図1）や潮岬沖での黒潮の接岸の状況（別紙図2）より、大蛇行していない状態が安定的に持続していることから（別紙図3）、今般、今回の黒潮大蛇行が2025年4月に終息したものと判断しました。この結果、2017年8月から続いた大蛇行の継続期間は、1965年以降で過去最長となる7年9か月となりました。

なお、8月下旬現在、黒潮は潮岬を東に流れ、東海沖では北緯32度付近、伊豆諸島付近では八丈島の南を流れています（別紙図4、図5）。また、向こう1か月は、一時的な蛇行は予想されるものの、大蛇行が見られない状態が継続する可能性が高いと予測されています。

黒潮の流路は、船舶の経済的な運航コースや、漁場の位置や魚種、沿岸の海洋環境にも影響を与えます。

気象庁と海上保安庁では、引き続き、黒潮流路の変動を注意深く監視していきます。



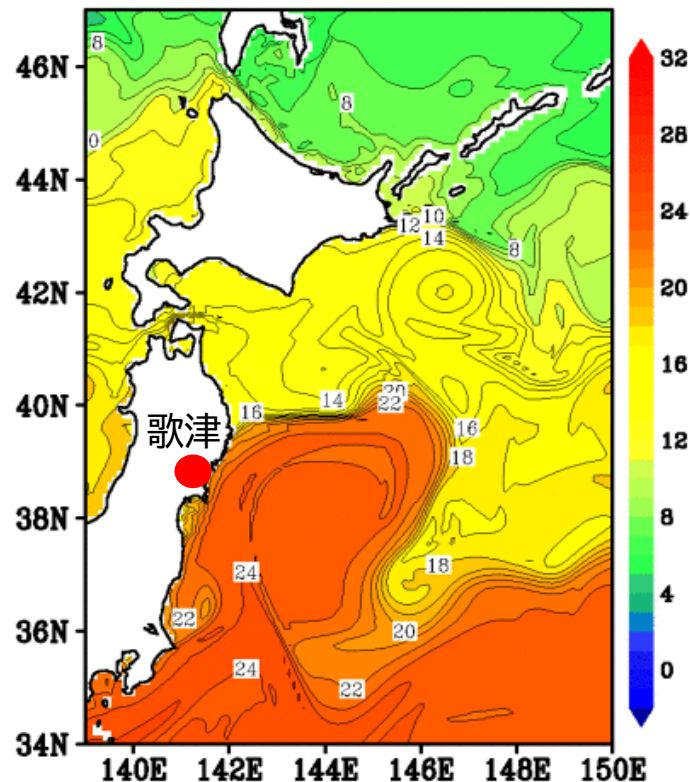
【R6とR7表面海水温の比較】

R6.11.21 漁獲尾数144尾

2024/11/21

FRA-ROMS II

Temperature[°C] (0m)



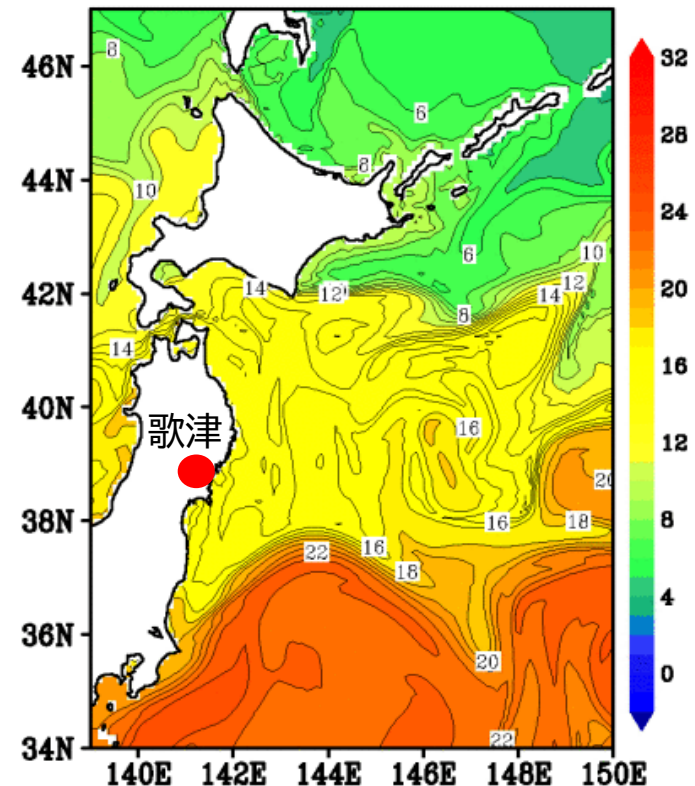
b) 北海道・東北ブロック(139-150E,34-47N)/2024年11月21日/水温/ 0m

R7.11.21 漁獲尾数0尾

2025/11/21

FRA-ROMS II

Temperature[°C] (0m)



b) 北海道・東北ブロック(139-150E,34-47N)/2025年11月21日/水温/ 0m

出典:国立研究開発法人水産研究・教育機構「改良版我が国周辺の海況予報システム (FRA-ROMS II)」から引用

未知との遭遇！「アイゴってどんな魚？」

取組んだ部員からの感想

- 今回初めてアイゴを見ることができ、**いい経験**となった。
- 秋口の魚体の大きいものは、見た目や前評判（毒を持つ、臭う）からは想像できないくらい**美味しかった**。**印象が大きく変わった**。
- 「かまぼこ」というスタイルを確立できた。**他の魚でも応用できる技術**であり、良い取組だったと思う。
- アイゴは来なくなったものの、低・未利用となっている魚の有効利用は、**今後もチャレンジを続けていきたい**。



東日本大震災や新型コロナウイルスにより低迷してしまった
女性部活動の活性化に向け、今後も関係機関と連携して
どんどんチャレンジを続けてまいります！