



新・みやぎ・シー・メール第47号 (Miyagi Sea Mail)

発行：令和4年8月3日

宮城県水産技術総合センター 〒986-2135 宮城県石巻市渡波字袖ノ浜 97-6

TEL: 0225-24-0159 FAX: 0225-97-3444

水産加工企業も大注目！増加する暖水性魚種！

水産加工開発チーム

1 増加する暖水性魚種について

宮城県近海では、海洋環境が大きく変化しており、サンマ・シロサケ等の冷水性魚種の水揚げ量が大きく減少する一方、チダイ・タチウオ・サワラ等の暖水性魚種（図1）が増加傾向にあります（図2）。最近では県内水産加工業界からも、これら暖水性魚種を新たな前浜原料として利用できないかという加工相談が増えています。そこで当チームでは、原魚・加工特性の把握、一次加工処理技術の検討、加工品試作等を行い、その成果を県内水産加工企業に広く普及することで、暖水性魚種の加工利用促進を目指しています（図3～4）。

また、暖水性魚種の認知度向上・消費拡大のため、県内の水産物販売店・飲食店・一般県民の皆様に対するPR活動も実施していきます（図5）。



図1 宮城県沿岸で増加する暖水性魚種（上からチダイ、タチウオ、サワラ）

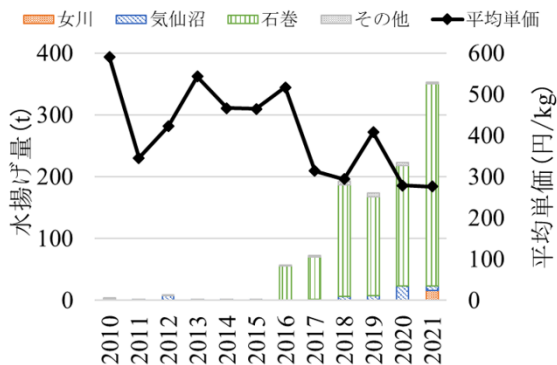


図2 宮城県におけるチダイの水揚げ量の推移

宮城県水産技術総合センター

ホームページ URL: <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/mtsc/>



図3 水産加工企業との打ち合わせの様子



図4 企業提案のため当チームで試作した加工品



図5 各種イベントでの事業PRの様子

2 新たな地域特産品として期待されるチダイ

本県沿岸では、尾叉長が30～40cm、体重が300～500gくらいのチダイが多く水揚げされます。ちなみに、真鯛の稚魚のような見た目から「稚鯛」と間違われることがありますが、漢字では「血鯛」と表されます。これは鰓蓋の所が赤く色づいていることからきているそうです。チダイは2016年から徐々に水揚げ量が増え始め、2021年には年間352tが水揚げされました。中でもチダイ県内水揚げ量の9割以上を占めている石巻では、近隣の水産加工企業9社からなる「石巻うまいもの(株)」が、チダイを新たな地域特産品として売り出すべく、新たな製品開発に取り組んでいます。

小さいながらも威風堂々としたその立派な出で立ちは、まさに「魚の王様」。味も本家のマダイに勝るとも劣りません。

皆さんもお店で見かけたら是非食べてみてくださいね。