

## [復興のポイントⅣ] 競争力と魅力ある水産業の形成

### 1) 漁場・資源

#### ①資源管理・漁業経営安定対策

経営の安定化を図るため、漁船漁業においては資源管理措置、養殖業においては漁場改善に取り組む事を条件に、漁業共済掛金の負担軽減や積立ぶらすの加入要件の撤廃など共済制度を活用した「資源管理・漁業経営安定対策」の取組を促進しました。

本県の資源管理の基本となる「資源管理指針」に基づき「漁業所得補償制度」への加入に必要な資源管理計画や漁場改善計画の確認を行いました。また、「宮城県資源管理・漁場改善推進委員会」へ参加し、漁業者が策定した「資源管理計画」や「漁場利用計画」の履行確認を行うとともに本県重要水産資源であるマコガレイ、ツノナシオキアミ（イサダ）、イカナゴ（コウナゴ）の資源動向について調査しました。

### 2) 流通・加工

#### ①県産水産物のPR・販路拡大支援等

震災や風評により失われた販路の回復を図るため、商談機会の創出やブランド化、消費拡大など様々な施策を実施しました。

##### ●ウェブサイト等を活用した県産水産物のPR

食情報発信ウェブサイト「食材王国みやぎ」をリニューアルし、本県で水揚げされる鮮魚や海藻などのおすすめ水産物150種類を情報発信したほか、食材カタログを作成し、水産物や加工品の利用促進を図りました。

また、ウェブサイト「ぷれ宮夢みやぎ」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ました。水産物では「ギンザケ」、「ワカメ」、「メバチマグロ：三陸塩竈ひがしもの」について紹介しました。

##### ●信頼回復支援

農林水産物の消費の落ち込みや風評払拭のため、首都圏及び県内の主要施設を活用して、県産品の安全性及び生産者を紹介するPR動画を放映するとともに、県産品のPR広告を掲出することにより、消費者への正確な情報発信を通じて水産物を含む県産物の信頼回復とイメージアップを図りました。

##### ●ブランド再生支援

全国的な認知度のあるブランド食材のうち、震災などで影響を受けたカキ、ギンザケについて、商品アピールや生産復旧状況のPRなど情報価値や周辺価値を向上させる取組に対し支援し、ブランド食材の販売力の向上に努めました。

##### ●商品づくり・販路開拓支援

地域食材を活用した商品を取り扱う企業や組合等が実施する新商品の開発や既存商品の改良、出張販売等に要する経費を助成し、販路の回復に努めました。

また、中央卸売市場や県外企業との連携による販路拡大に努めたほか、商談会やセミナー等を開催し、生産者による販売力強化に向けた取り組みを支

援しました。

さらに、商談機会が限られる一次加工業者を対象とした需要開拓や実需者とのマッチングを行い、新たな販路開拓を支援しました。

●宮城県水産加工情報サイト「サカナップみやぎ」の開設

商談機会を創出するため、商品及び生産技術を盛り込んだウェブサイト「水産加工データベース（サカナップみやぎ）」を構築し販路開拓を支援したほか、沿岸各地域にある水産加工品直売施設を多くの方々に知っていただくため、「宮城県水産加工品直売マップ」を作成し地元での販路促進に努めました。

●宮城県水産加工品評会の開催

水産物需要の多様化に対応した水産加工品の開発や製品の改良、品質向上を促進するとともに、消費拡大を図ることを目的として、震災前まで毎年開催していた水産加工品品評会を3年振りに開催しました。今年は、震災前とほぼ同等の53企業2高校から198品がされ、農林水産大臣賞は、(株)松島蒲鉾本舗の「どらぼこ」が受賞しました。

また、受賞品を中心に「みやぎ水産加工品復興フェア」をクリスマスロード商店街地産地消市場で開催し、販売促進に努めました。

●「塩竈フェア」の開催

失った販路先の確保や需要の拡大など、塩釜地域の流通・加工機能の強化に向けた取り組みを推進するため、「塩竈フェア」を開催しました。会場の販売ゾーンでは、塩竈名産の笹かまぼこや揚げかまぼこ、干物等の水産加工品の対面販売を実施し、塩竈の水産物のPRに努めました。

●「いしのまき復興支援フェア」の開催

地域活性化包括連携協定を締結しているイオン(株)グループとの共催により、平成25年11月1日(金)から4日(月)まで、イオン石巻店において石巻・女川地域の水産加工業者10社の漬け魚、塩辛、サンマ煮といった水産加工品の販売促進会を開催しました。

### 3) 漁業経営

#### ① 6次産業化への支援

●宮城県6次化サポートセンターの設置・運営

平成25年11月に宮城県6次産業化サポートセンターを仙台市内に設置するなど、漁業者等からの6次産業化に関する相談に対し、的確に指導・助言できる支援体制を整備しました。

このサポートセンターでは、漁業者からの相談に対し、中小企業診断士などの専門家(6次産業化プランナー)が、新商品の開発や販路拡大、事業計画の作成支援などを行いました。

●農林漁業者等地域資源活用新事業創出支援事業

新商品の開発や新たな販路の開拓などの6次産業化に取り組む被災漁業者等(支援対象者)に対し、そのニーズに対応するコンサルタントを派遣し、

支援対象者の経営状況や生産体制を踏まえた新商品づくり，販売ターゲットの選定，経営戦略の策定，国の認定を得るための事業計画の作成などの支援を行いました。

#### 4) 試験研究

##### ①食料生産地域再生のための先端技術展開事業

被災地域を新たな食料地域として再生するため，食料生産地域再生のための先端技術展開事業を始めました。この事業は，被災地域内に「漁業・漁村型」の研究・実証地区を設定し，地域住民と協力しつつ研究を実施し，これまで蓄積してきた最先端の技術シーズを有効に活用し，組合せ・最適化を進めることで，技術の普及・実用化を促進するものです。

平成25年度は，「貝類養殖業の安定化，省コスト・効率化のための実証研究」と「サケ科養殖魚類の安定化，省コスト・効率化のための実証研究」に取り組みました。

##### ②全雌三倍体イワナ「伊達いわな」のブランド化

水産技術総合センター内水面水産試験場で技術開発を進めている，全雌三倍体イワナのブランド化や普及に取り組む組織である「伊達いわな振興協議会」の設立や同イワナを「伊達いわな」と命名し，宮城県の新たな特産品とするために取組を行いました。

##### ③まひ性貝毒原因プランクトンへの対策

平成25年，気仙沼湾で24年ぶりにまひ性貝毒が発生しました。

水産技術総合センター気仙沼水産試験場では，気仙沼湾におけるまひ性貝毒の原因となるプランクトンとシストの分布およびホタテガイなどの二枚貝とまひ性貝毒原因プランクトンとの毒化状況を調査・解析しました。

主な事業		
課名	事業費（千円） [決算額]	事業名
水産業基盤整備課 漁港復興推進室	8,758	資源管理・漁業改善推進事業（再掲）
食産業振興課	88,268	復興促進「商品づくり・販路開拓」支援事業 県産農林水産物等イメージアップ推進事業 みやぎの「食」ブランド再生支援事業 宮城県産品風評対策強化費

※過年度繰越しがある場合は過年度繰越しを含む金額を記載しています。

## －主な取組－

### ○資源管理・漁場改善計画設定等について

(関連事業：資源管理・漁場改善推進事業)

#### 1 平成25年度に発生した主な自然災害による水産被害

主な自然災害による水産関係の被害額は以下のとおり。

- |                     |            |           |
|---------------------|------------|-----------|
| ・大雨（平成25年4月6日）      | ワカメ，ノリを中心に | 111,210千円 |
| ・大雨（平成25年7月26日）     | 定置網施設を中心に  | 45,000千円  |
| ・台風18号（平成25年9月16日）  | カキ，ホタテを中心に | 334,978千円 |
| ・台風26号（平成25年10月16日） | カキ，ホタテを中心に | 461,335千円 |
| ・2月低気圧（平成26年2月16日）  | ワカメ，ノリを中心に | 35,923千円  |

このように平成25年度は自然災害による水産被害が多発したことから，県は宮城県漁業共済組合，宮城県漁業協同組合等と協力して漁業共済加入についての働きかけを行いました。

#### 2 漁業共済加入の推進について

平成25年11月，漁業共済組合，漁業協同組合，水産業経営支援協議会とともに漁業共済加入推進の必要性を再確認した後，県漁協の経営管理委員会，支所長会で共済加入のさらなる推進に向けた説明会を実施しました。

また，漁協女性部・青年部・各漁業部会などの集会開催時において，積極的に共済に関する説明会を開催してもらい，県と共済組合より共済加入の重要性について啓発を行った他，加入に関して課題のある地区へは県・県漁協・共済組合による現場訪問等で加入推進を図りました。

#### 3 漁業共済加入状況

こうした加入推進活動により，藻類や貝類で加入可能な特定養殖共済において，県内の漁業共済加入率が平成24年度末の28%から25年度末の47%に向上し，共済事業全体での加入率も54%に至っております。

#### 4 資源管理・漁場改善計画設定状況

資源管理や漁場改善に取り組む漁業者を対象として，共済加入を前提として資源管理・漁業経営安定対策の仕組みである積立ぶらすの制度があります。これは基準収入から一割以上の減収が生じた場合，減収分に漁業者積立金に加えて国費積立金を上乗せして補填するものです。

平成25年度末時点の県内の資源管理計画設定数は11件，計画参加者数は5,758件です。また，漁場改善に係る計画(漁場利用計画)の策定件数は，動物版で33件，植物版で31件の計64件で，このうち，積立ぶらすの活用に必要な適正養殖可能数量が設定されている計画は，動物版で16件，植物版で17件となっています。

これらの計画に基づいた積立ぶらす加入件数は平成25年度末で569件，同年度の積立ぶらす払戻実績は漁獲共済で85件144,480千円，特定養殖共済で142件103,440千円となっています。

(農林水産経営支援課・水産業基盤整備課)

－主な取組－

## ○水産物のPR・販売促進について

(関連事業：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)

宮城県では、ウェブサイトの活用や、首都圏のホテル等での県産食材を使ったフェア開催時に県産の各種水産物を紹介する取り組みを行っております。

### 1 ウェブサイトを活用した県産水産物のPRについて

(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、150種類ほど紹介しております。種類ごとに生産地や流通時期の他、おすすめの食べ方も紹介しております。

(2) ウェブサイト「ふれ宮夢みやぎ」での紹介

「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おります。水産物では「ギンザケ」，「ワカメ」，「メバチマグロ：三陸塩竈ひがしもの」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紹介しております。また，「ふれみや食材劇場」という紙芝居形式のPRコーナーも設けており，子どもにも理解しやすいよう分かりやすく食材の特徴や魅力を発信しております。



「食材王国みやぎ」のトップページ



「ふれ宮夢みやぎ」の銀ざけの紹介ページ

### 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等の調理人等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ております。さらに，水産物など県産食材を使用した，食材フェア等を契機として，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しております。



「食材王国みやぎフェア」開催のチラシ  
ホテルグランドパレス（東京）



フェアでの県産食材の使用例  
ギンザケのマリネ：GINZA kansai（東京）  
(食産業振興課)

## －主な取組－

# ○宮城県水産加工情報サイト「サカナップみやぎ」の開設について

(事業：水産都市活力強化対策支援事業)

## 1 宮城県水産加工データベース

震災後、補助事業等の支援を受けて、大小様々な規模の水産加工業者が施設を再建し事業を再開しています。しかしながら、震災により失った販路はまだ5～6割程度しか回復していません。また、そういった水産加工業者を支援すべく多くの商談会や見本市等が開催されていますが、家族経営の小規模事業者は商談会等へ参加する時間的余裕もなく、販路を開拓する機会があまり多くないのが現状です。

そこで、県では、県内外の食品バイヤーに宮城県内の水産加工業者や水産加工品の詳細情報を紹介するデータベースを作成し、平成25年4月に「サカナップみやぎ」というサイトで公開することにしました。本データベースでは、企業情報、製造技術、主な商品の希望小売価格、商品規格などの情報が閲覧できます。平成26年6月現在では、宮城県内の水産加工業者186社を掲載していますが、年度末には業者数を500社まで追加したいと考えています。



## 2 宮城県水産加工品直売所マップ

県産水産加工品をバイヤーに売り込むほかにも、一般消費者を産地に呼び込むための取組みも始めました。



県内の水産加工業者の中には、加工場の敷地内に直売施設を持っていたり、工場で直接販売している加工業者もいます。こういった場所を消費者の皆様によく知っていただくため、沿岸各地域にある水産加工品直売施設も「サカナップみやぎ」で紹介することにしました。さらに、多くの方々に知っていただくため、「宮城県水産加工品直売所マップ」という冊子も作成しました。

このマップでは、県内で直売所を持つ水産加工業者62社を掲載しており、スーパーでは販売していないような商品も数多く紹介しています。蒲鉾をはじめとする練り製品や、魚の切り身、たらこ、海苔など、多種多様な水産加工品が満載です。



水産むすび丸

(水産業振興課)



—主な取組—

○第38回宮城県水産加工品品評会の開催について

震災により中断されておりました水産加工品品評会を、3年ぶりに再開しました。今回の品評会には、県内で生産された宮城の誇れる選りすぐりの製品が、53企業2高校から198品目が出品され、農林水産大臣賞ほか21品が受賞しました。

なお、農林水産大臣賞の受賞品は、平成26年11月に開催予定の第53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 開催日程 平成26年2月26日（水） 10時00分から16時30分まで
- 3 開催場所 宮城県水産技術総合センター（石巻市渡波字袖ノ浜 97-6）
- 4 主催 宮城県水産加工業協同組合連合会、宮城県

農林水産大臣賞 1点



出品者  
株式会社松島蒲鉾本舗（宮城郡松島町）  
出品物名  
どらぼこ  
出品者コメント  
皮の部分がすり身で製造されており、スイーツ感覚で食べられます

水産庁長官賞 3点



株式会社塩釜水産食品  
紅鮭切身ロシア産笹巻き山漬け辛口



株式会社斉吉商店  
金のさんま



末永海産株式会社  
牡蠣の潮煮

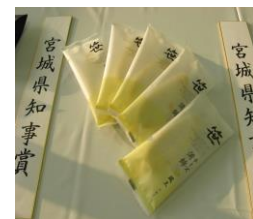
宮城県知事賞 3点



株式会社海祥  
サラダじゃこ



水野水産株式会社  
玉ねぎ坊主



株式会社高政  
チーズ笹かまぼこ「蔵王」

宮城県議会議員賞 2点



有限会社マルヨ鈴木商店  
だだちゃ豆笹蒲鉾真空包装



株式会社カピターノ  
石巻産アンチョビフィレ



水産むすび丸

（水産業振興課）

## －主な取組－

### ○「塩竈フェア」の開催について

#### 1 「塩竈フェア」の目的

塩釜地域の水産加工業は、笹かまぼこ等の魚肉練り製品、塩鮭・塩たら等の塩蔵品、粕漬・干物等の漬魚・干物製品など多種多様な水産加工品を生産していましたが、東日本大震災で管内の水産加工会社が甚大な建物被害を受けたことから復旧が進められておりますが、復旧までの空白期間の間に販売先を他地域メーカーに奪われる結果となりました。

施設が復旧し、生産量が回復しているものの、地元水産加工品の販売量は低迷を続けている状況です。このため、失った販売先の確保や需要の拡大など、塩釜地域の流通・加工機能の強化に向けた取り組みを推進するため、「塩竈フェア」を開催しました。

#### 2 実施内容

平成25年5月15日から5月19日の5日間、イトーヨーカドーアリオ仙台泉店1階正面入り口及び地下1階ホールで開催しました。

会場は、体験ゾーンと販売ゾーンに分かれており体験ゾーンでは、まぐろ延縄漁労体験語り部&漁具展示や塩竈産ぎばさ（あかもく）汁を振る舞うなどフェアを盛り上げました。

販売ゾーンでは、塩竈名産の笹かまぼこや揚げかまぼこ、干物等の水産加工品の対面販売を実施し、塩竈の水産部のPRに努めました。

5月18日には、マグロの解体販売も行われ、多くのお客さんが来店し大盛況となりました。



体験ゾーン



販売ゾーン



(仙台地方振興事務所水産漁港部)



## ○「いしのまき復興支援フェア」の開催について

### 1 背景

石巻地域における水産加工業は、揚げかまぼこ、笹かまぼこ等の練り製品やタラ等の冷凍食品、タラコ等の塩蔵品、塩辛等のその他加工品などの多種多様な水産加工品を生産し、全国有数の生産量を誇ってきました。

しかし、東日本大震災により石巻・女川地域の水産加工施設は甚大な被害を受けました。現在、業務を再開した業者が見受けられる一方、取引先の減少等により販売面で苦慮している事例も多くあることから、水産加工業者の東日本大震災からの復興を促進することを目的とした「いしのまき復興支援フェア」を開催しました。

### 2 「いしのまき復興支援フェア」の開催

地域活性化包括連携協定を締結しているイオン(株)グループとの共催により、平成25年11月1日(金)から4日(月)まで、イオン石巻店において石巻・女川地域の水産加工業者10社の漬け魚、塩辛、サンマ煮といった水産加工品の販売促進会を開催しました。当日は、お買い上げ金額に応じた抽選会や、料理研究家によるフェアで販売されている商品を使用した料理の実演、各商品の試食、石巻・女川地域の観光PRを行い、盛況のうちに終わりました。

また、参加事業者に対して、大手流通業者とビジネスを行うためのノウハウの蓄積等によって、経営力向上を図るとともに、商談会や店頭販売を通じた販路拡大や消費動向把握の機会を作り、水産加工業の販売力向上を促進することを目的として、平成25年9月25日(水)に商談会を開催しました。



セレモニーの様子



フェア商品を使った料理実演



水産加工会社の展示



水産加工会社の展示

(東部地方振興事務所水産漁港部)

## －主な取組－

### 〇6次産業化への支援について

#### 1 背景

宮城県震災復興基本計画の個別計画である「宮城県水産業復興プラン」では、「競争力と魅力ある水産業の形成」を主要施策の一つに掲げ、漁業者や水産加工業者等に対し、漁業・加工・流通・観光との相乗効果による6次産業化の取組を支援することとしています。

具体的には、経営の改善や事業の高度化・多角化などに意欲のある漁業者等に対し、新商品や新サービスの開発・生産等の高付加価値化への取組について積極的に支援し、所得向上や雇用確保を図り、水産業の活性化を目指すものです。

#### 2 概要

##### (1)宮城県6次産業化サポートセンターの設置・運営

###### ① 事業内容

県では、平成25年11月に宮城県6次産業化サポートセンターを仙台市内に設置するなど、漁業者等からの6次産業化に関する相談に対し、的確に指導・助言できる支援体制を整備しました。

このサポートセンターでは、漁業者等からの相談に対し、中小企業診断士などの専門家（6次産業化プランナー）が、新商品の開発や販路拡大、事業計画の作成支援などを行いました。

###### ② 設置期間

平成25年11月18日から平成26年3月26日まで

###### ③ 相談受付状況

238件（農林水産業全体数）

##### (2)農林漁業者等地域資源活用新事業創出支援事業

###### ① 事業内容

新商品の開発や新たな販路の開拓などの6次産業化に取り組む被災漁業者等（支援対象者）に対し、そのニーズに対応するコンサルタントを派遣し、支援対象者の経営状況や生産体制を踏まえた新商品づくり、販売ターゲットの選定、経営戦略の策定、国の認定を得るための事業計画の作成などの支援を行いました。

###### ② 平成25年度支援実績

支援対象者名	所在市町村	支援概要及び成果
有限会社千葉水産	塩竈市	ノリを利用した新商品開発を支援した結果、焼き海苔を商品化した。
株式会社鵜の助	石巻市	ホタテの販路開拓を支援するとともに、ワカメを利用した新商品開発を支援した結果、「結び昆布」「豚肉昆布巻き」「まぜごはんの素（茎わかめ生姜めし）」が商品化された。

※ 水産関係分のみ記載

(農林水産政策室)

－主な取組－

○食料生産地域再生のための先端技術展開事業について

(関連事業：受託試験研究費)

1 事業の目的

農林水産省農林水産技術会議事務局では平成24年度から、被災地域を新たな食料地域として再生するため、食料地域再生のための先端技術展開事業をはじめました。

この事業は、被災地域内に「漁業・漁村型」の研究・実証地区を設定し、地域住民と協力しつつ研究を実施し、これまで蓄積してきた最先端の技術シーズを有効に活用し、組合せ・最適化を進めることで、技術の普及・実用化を促進するものです。

2 事業の概要

事業は、大規模実証研究と技術・経営診断開発研究の2つの研究で構成されています。

(1) 大規模実証研究

県内に設定する「研究・実証地区」にて、生産・加工等に係る先端技術を組合せ最適化するための大規模実証研究を実施します。

(2) 技術・経営診断開発研究

実証研究で導入された個々の技術を体系化し、導入する際の経営体単位での効果について分析します。また、研究情報の共有や相互の調整等を行う開放型研究室を設置し、全国の研究機関及び漁業者等へ情報発信し、実証研究の成果の普及を促進します。

2 平成25年度実施内容

宮城県では平成25年度から大規模実証研究で貝類養殖業の安定化、省コスト・効率化のための実証研究とサケ科養殖魚類の安定化、省コスト・効率化のための実証研究に取り組みました。平成26年度からは、水産加工分野の大規模実証研究で低・未利用低価格魚介藻及び加工品の開発等による水産加工の省コスト化、付加価値向上に関する実証研究に取り組む予定です。

また、平成26年度から水産技術総合センター内に開放型研究室を設置し、技術経営診断技術開発研究を行う予定です。

宮城県で実施している事業課題

<p>1. 貝類養殖業の安定化、省コスト・効率化のための実証研究</p>	<p>2. サケ科養殖魚類の安定化、省コスト・効率化のための実証研究</p>	<p>3. 低・未利用低価格魚介藻及び加工残渣を原料とした加工品の開発等による水産加工の省コスト化、効率化、付加価値向上等に関する実証研究</p>	<p>4. 技術経営診断技術開発研究</p>
<p>事業期間：平成25～29年度 研究内容： ・天然一粒ガキの種苗を生産する手法の検討 ・一粒ガキ養殖の最適化条件の検討 ・1年未満で出荷する未産卵ガキを出荷する生産体制の検討など 研究グループ (独)水産総合研究センター 宮城県水産技術総合センター 芙蓉海洋開発株式会社</p>	<p>事業期間：平成25～29年度 研究内容： ・養殖ギンザケの重要疾病に対する防除対策 ・高成長ギンザケ系統作出 ・高付加価値化のための活〆、鮮度保持及び品質評価技術の開発など 研究グループ (独)水産総合研究センター 宮城県水産技術総合センター 株式会社ニチモウマリカルチャー 日本農産工業株式会社 公立大学法人下関市立大学 国立大学法人東京大学</p>	<p>事業期間：平成26～29年度 研究内容： ・低価格魚の高付加価値化技術開発 ・未・低利用魚からすり身と新規食品を製造する技術開発 ・低利用魚介藻の微生物・酵素を利用した発酵食品を製造する技術開発など 研究グループ (独)水産大学校 国立大学法人東京海洋大学 宮城県水産技術総合センター 株式会社阿部善商店 株式会社小野万 他</p>	<p>事業期間：平成25～29年度 研究内容： ・課題1から3における実証研究の成果について、水産技術総合センター内に開放型研究室を設け研究者同士が情報共有するとともに、全国の試験研究機関や漁業者等へホームページにより情報発信し成果の普及を促進する 実施機関 水産技術総合センター</p>

(水産業振興課)

## －主な取組－

### ○イワナ全雌三倍体のブランド化に向けた取組について

(関連事業：生産者と実需者との農商工連携支援事業，内水面優良種苗実用化事業)

全雌三倍体イワナのブランド化のこれまでの取組が実を結び，全雌三倍体イワナのブランド化や普及に取り組む組織である「伊達いわな振興協議会」の設立や同イワナを「伊達いわな」と命名し，宮城県の新たな特産品とするために取組を行いました。

#### 1 伊達いわな振興協議会とは？

県内でイワナ養殖を営んでいる3生産者と宮城県が会員となって平成25年7月に設立した協議会です。全雌三倍体イワナを「伊達いわな」と命名し，をブランドとして広く普及することで，内陸地域の活性化や品質の維持の向上に努めることを目的に活動を行っています。



「伊達いわな」ロゴ (デザイン：宮城県産業技術センター)

#### 「伊達いわなブランド管理指針(一部抜粋)」

- ① 内水面水産試験場が保有する県産偽雄イワナ精子を使用し倍化处理されたイワナ
- ② 本協議会会員の養魚場で適正に管理・育成し出荷されたイワナ
- ③ 出荷・販売の大きさは800g以上

#### 2 普及活動

「伊達いわな」広くPRするための試食会と様々な普及活動等を行いました。試食会は，一般消費者や食材取扱業者，ホテル・旅館業者等を対象に延べ5回行い，「伊達いわな」のPRと食材評価等のデータ収集を行いました。味の評価については「美味しい」「購入検討」等と上々の評価を頂きました。

普及活動等は，生産者と実需者とのマッチングや同センター加工開発部と共同で行った「ひしお漬け」の試作品づくり，フィレーの凍結技術の情報収集を行いました。



試食会

#### 試食会の開催状況

時期	場所	対象者
H25.10	大崎市，大衡村	県民，観光客
H25.11	仙台市	食品関連業者
H26.1	鳴子温泉 (2回)	ホテル，旅館業者

#### 3 今後の展望

「伊達いわな」のブランド展開するためには，種苗の量産技術を確立して安定した種苗の供給を行い，一般消費者にリーズナブルな価格で提供出来るよう検討することとしています。普及面では生産者の養魚場がある地元を中心に試食会等のPR・普及活動を行い，県庁所在地等の都市部も視野に入れつつ県外（東京都や京都）にも広げていくこととしています。

(水産技術総合センター内水面水産試験場)



－主な取組－

## ○秋サケ資源利用による商品開発支援事業の取組について

(関連事業：秋サケ資源利用による商品開発支援事業)

### 1 目的及び背景

東日本大震災発生当初は、沿岸での秋サケ漁獲量は当面復旧しないことが想定され、多くのサケが河川遡上すると考えられました。遡上してふ化放流事業に利用されたサケ（以下「ガラサケ」という。）は、これまで沿岸部のミール加工場に運ばれていましたが、工場も被災したため処理が困難となり、大量の廃棄物発生が懸念されました。

このことから、ガラサケの有効利用・高付加価値化を目的に、当部の知見や加工・分析能力を用い、内水面・沿海漁協等の一次生産者と水産加工企業等との連携を図りました。

### 2 ガラサケ資源利用に関するニーズ

県では震災以降、水産加工企業等が抱える課題等を把握し政策に活かすため、企業訪問による情報収集を行っています。このうちサケに関わるニーズ等をもとに、①サケ魚醤油製造の実証試験を行ってガラサケの利用拡大を進めるとともに、②水産加工企業等にガラサケを安定供給するための体制構築を図ることとしました。

		ニーズ等
A	内水面漁協 (大崎市)	・ガラサケの高値売却 ・ガラサケの利用
B	醤油味噌醸造企業 (美里町)	・自然素材の新商品開発
C	水産加工企業 (東松島市)	・サケフレークへの利用 ・高鮮度県内産原料の調達 ・他社製品との差別化
D	沿海漁協 (亶理町)	・ガラサケの高値売却 ・ガラサケの利用
E	水産練り製品製造企業 (亶理町)	・地元原料を用いた新商品開発

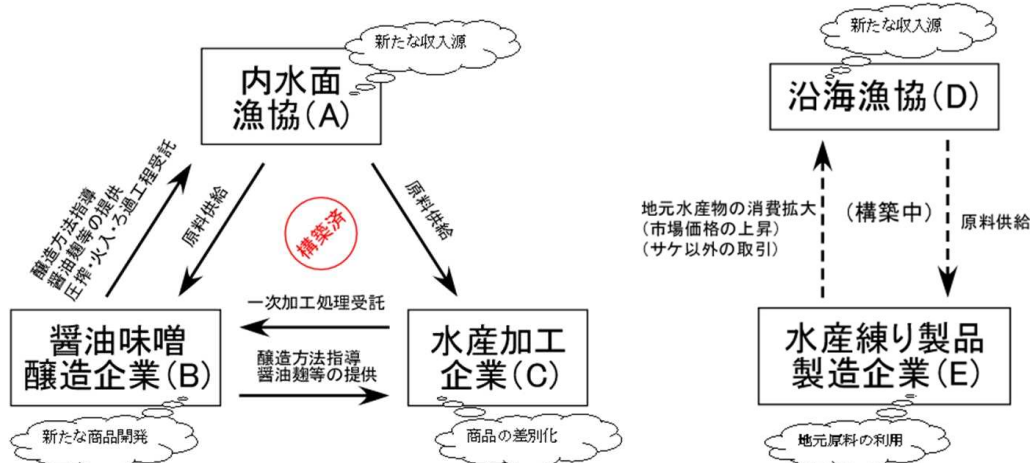
### 3 ガラサケ利用に向けた取り組みの成果

内水面漁協や醤油味噌醸造企業と協力してサケ魚醤油の実証試験を行いました。仕込み後、pH や塩分、\*ホルモール窒素等を定期的にモニタリングするとともに、完成品に含まれる遊離アミノ酸等の情報を協力機関と共有しました。完成したサケ魚醤油については、生産者の販売活動を支援するため、地元の大崎市役所との連携を図りました。

また、ガラサケを供給する内水面・沿海漁協等とこれを必要とする水産加工企業等とのマッチングを行い、相互に共通認識を持った上で、ガラサケをフレーク原料等として安定供給する体制づくりに取り組みました。この結果、下のような協力関係ができました。

サケ魚醤油は、平成 26 年度に入ってから販売が開始されました。現在は、キムチの味付けなど業務用を中心に利用されていますが、今後は、道の駅等での販売が検討されています。水産加工企業で利用するガラサケの量は、サケフレーク等を中心に、平成 25 年度では 30 トンを超えたそうです。

\*ホルモール窒素：アミノ態窒素などのことでタンパク質分解の指標となるもの



(水産技術総合センター 水産加工開発部)

－主な取組－

○気仙沼湾で発生したまひ性貝毒の特徴について

(関連事業：有用貝類毒化監視対策事業)

1 2013年に気仙沼湾で発生したまひ性貝毒

2013年、気仙沼湾で24年ぶりにまひ性貝毒が発生しました。原因となる有毒プランクトンが最大で海水1Lあたり136,200個も出現し、ホタテを含む4種類の二枚貝が毒化し出荷規制となりました。生産量が多く、重要な養殖生産物であるホタテは、4～12月の長期間に渡り断続的に出荷規制がかかり、ホタテ漁業者は大きな損害を被りました。

2 津波とまひ性貝毒の関係

なぜ、24年という長い期間を経て、まひ性貝毒が発生したのでしょうか？図1にまひ性貝毒原因プランクトンの生活環を示しています。このプランクトンは、増殖に不適な環境下では、「シスト」と呼ばれる種を作って海底に眠っています。

震災前は、気仙沼湾の海底にはまひ性貝毒原因プランクトンのシストはほとんどありませんでしたが、震災後には最大で10,000個近いシストが確認されていて、このシストから大量のまひ性貝毒原因プランクトンが発生したと考えられています。震災後の気仙沼湾におけるシスト増加の原因として、海底深層の古いシストが、津波により巻き上げられ、比重が軽いシストがゆっくりと沈んだ結果、海底表層にシストが集積した可能性が指摘されています（図2）。シストは、100年以上も生きると推定されていますので、宮城県では、今後もまひ性貝毒原因プランクトンとシストの調査を継続していく予定です。

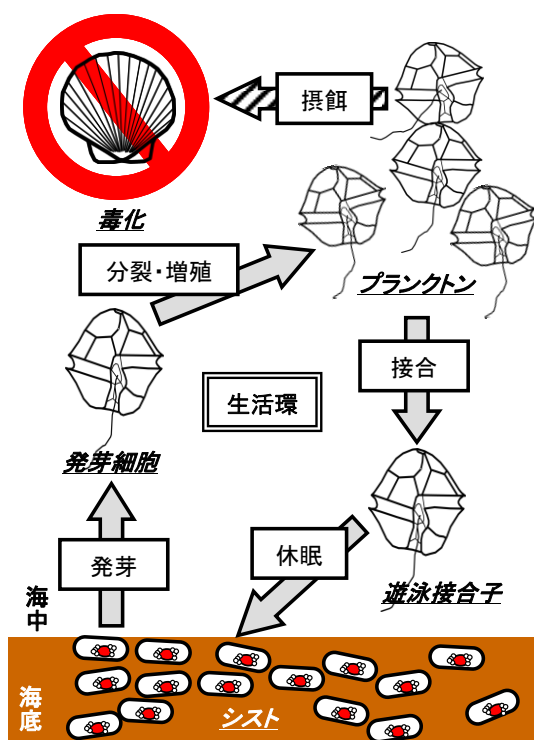


図1 まひ性貝毒原因プランクトンの生活環。環境が不適なときはシストになり海底に眠る。

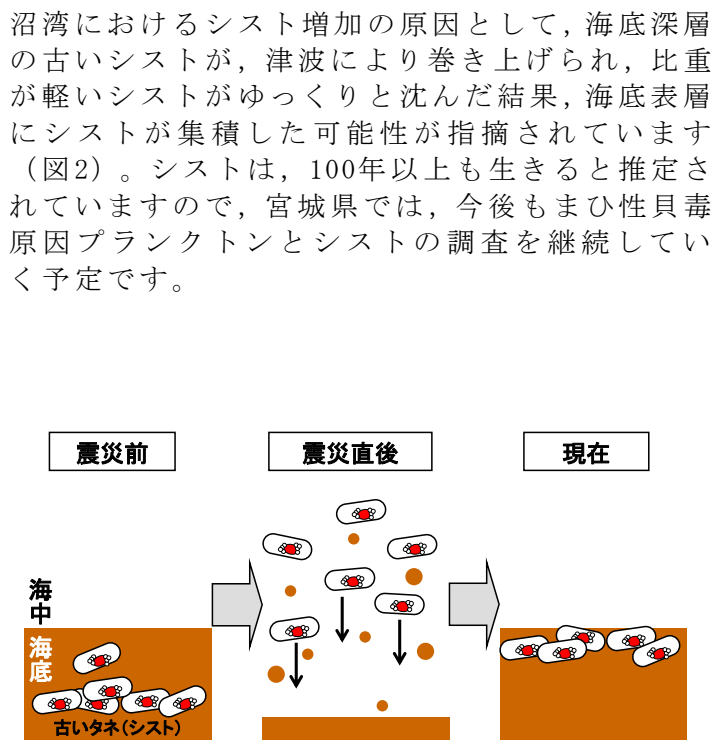


図2 津波によるまひ性貝毒原因プランクトンのシスト巻き上げ状況の模式図。

貝毒とは？

海で海水を汲んできて、顕微鏡で覗いてみると、様々な種類のプランクトンを観察することができますが、中には人間にとって有害な毒を持ったプランクトンも混じっています。宮城県では、ホタテやカキなどの二枚貝養殖が盛んに行われていますが、これらの二枚貝はプランクトン食者です。二枚貝が有毒プランクトンを食べると、貝の中に毒が溜まることがあります。これを「貝毒」と呼び、日本では、貝が食べる有毒プランクトンの種類によってまひ性貝毒と下痢性貝毒が発生します。貝毒が一定の基準を超えると出荷規制がかかるので、安全な貝のみが流通しています。

(水産技術総合センター気仙沼水産試験場)