

[重点施策Ⅲ] 競争力と魅力ある水産業の形成

(1) 強い経営体の育成と後継者対策の強化

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・漁場改善推進協議会」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) 漁業経営

①水産業関連団体の再建支援

被災地域の水産業の再生を図るため、震災により甚大な被害を受けた水産業協同組合などの施設・設備などの再建を支援し、当該団体の機能の早期回復、運営基盤の復興・強化を図りました。平成23年度は14団体、平成24年度は13団体、平成25年度は9団体を支援しております。

平成26年度は9団体を支援しました。

②共同化、協業化などの取組支援

関係機関と連携し、被災により個別での再起が難しい漁業者に対して、共同化や協業化などによる経営再開や経営安定に向けた取組を支援しました。

●漁業生産組合の経営改善支援

震災後に設立された漁業生産組合の経営改善を支援するため、社会保険労務士の専門家派遣を行い、各組合が抱える問題を把握しその改善を図りました。また、国の「がんばる養殖復興支援事業」及び「がんばる漁業復興支援事業」に参画する漁業者のうち事業終了が近いグループに対し、法人化に向けた勉強会を開催するなど、事業終了後の経営のあり方を検討しました。

③漁業経営の改善支援

漁業者の簿記力向上のためのパソコン基本操作・簿記研修会を県漁協唐桑支所（2回）、県漁協気仙沼地区支所大島事務所（2回）、県漁協大谷本吉支所（1回）、県漁協石巻地区支所（4回）、県漁協中部地区女性部（4回）、県漁協鳴瀬支所（4回）、県漁協宮戸西部支所（3回）、渡波漁船漁協（2回）に対して実施しました。

④6次産業化の支援

●宮城県6次産業化サポートセンターの設置・運営

平成26年5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し、漁業者などからの6次産業化に関する相談に対して、的確に指導・助言できる支援体制を整備しました。

サポートセンターでは、漁業者などの相談内容に応じて、専門家である6次産業化プランナーを派遣することにより、新商品の開発や販路拡大などの支援を行いました。

●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などに対し、そのニーズに対応するコンサルタントを派遣し、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及び経営戦略・事業計画の策定などの支援を行いました。

⑤ 浜の担い手団体の活動などへの支援

水産業の早期復旧のためには、地域の牽引役となる漁業の担い手の確保・育成が必要不可欠であることから、水産業普及指導員が中心となって、浜の担い手活動推進母体である宮城県漁業士会、漁協青年部、漁協女性部などが行う生産活動再開の取り組みに対し支援しました。

また、震災による漁業就業者の減少が懸念されることから、漁協などと情報交換を行ったほか、ハローワークが主催する就職相談会などに参加し新規就業者の確保に努めました。

(2) 水産都市の活力強化

1) 流通・加工

① 「みやぎ水産の日」の制定

県内産地魚市場の水揚量は震災前のレベル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、魚介類の消費拡大を図ることが不可欠であり、消費者（県民）に、宮城県が全国屈指の水産県であることを知ってもらい、水産物の消費拡大につなげていくことが必要であることから、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、魚市場や量販店などの流通業界とも広く連携して、産地ならではの特徴のある水産物を積極的に消費者にPRを行っています。

② ウェブサイトなど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」において、本県で水揚げされる鮮魚や海藻などの水産物約150種類について、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。

ウェブサイト「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ました。水産物では「カキ」、「ホヤ」、「ノリ」などについて紹介しました。

ウェブサイト「サカナップみやぎ」では、県内水産加工業者（242社）の商品及び生産技術を網羅したデータベースを作成し、県内外のバイヤーへ売り込みをかけ、商談の機会を創出しております。

③「宮城県水産加工品直売所マップ」の作成

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き、消費者が産地を訪問し購入する流れを促すため、宮城県内の水産加工品直売所102社の店舗情報などを掲載した「水産加工品直売所マップ2015」を作成し、関係機関に配布しました。

④県産水産物のPR・販路拡大支援など

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。

●信頼回復支援

農林水産物の消費の回復や風評払拭のため、県内の主要施設のほか首都圏及び関西圏において、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、ホヤ、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などが実施する新商品の開発や既存商品の改良、出張販売などに要する経費を助成し、販路の回復に努めました。

また、大阪・名古屋などの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、商談会やセミナーなどを開催し、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。

⑤「宮城げんき市物産展」の開催

東日本大震災後、関西方面の販売状況が特に厳しいことから、平成26年10月には2日間にわたり、大阪道頓堀において宮城県自慢の海の幸や特産品を身近に感じ、美味しさを体感していただく機会として「宮城げんき市物産展」を開催しました。げんき市では、カキやワカメなどの新鮮な海産物や加工品を揃えた販売コーナーを設けたほか、焼きサンマ、ホタテの炙り焼き、蒸しホヤを各500食無料で提供するなど、県産水産物のPRを行いました。

⑥「宮城県水産加工品品評会」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開催しておりますが、平成26年度は、震災前とほぼ同等の63企業（昨年53企業）から186品（昨年198品）が出品され、農林水産大臣賞は、（株）阿部長商店の「さんまとトマトのアヒージョ」が受賞しました。

⑦各地域イベントの開催

震災による失った販路回復・拡大を図るため、各地でフェアを開催しました。

●「いしのまきフェア」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26年11月1日（土）から4日（火）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5社の漬け魚、かまぼこといった水産加工品の販売促進会を開催しました。

●「塩釜フェア」「おでん祭り」の開催

塩釜蒲鉾連合商工業組合などとの共催により、平成26年11月6日（木）から7日（金）まで、仙台市勾当台公園市民広場において、「塩釜フェア」と「おでん祭り」を同時開催しました。フェアは、塩釜名産の練り製品に重点を置き、練り製品の展示・試食PR、パネル展示、かまぼこに関するアンケートなどを実施しました。

⑧構造改革特区（岩手県・宮城県沿岸部外国人技能実習生受入れ特区）

構造改革特区は、外国人技能実習生の受入れ枠を拡大し、より多くの技能実習生が水産加工業の高度な技能などを習得することにより、発展途上国などの経済発展を担う「人づくり」に貢献するものです。また、実習生を受け入れた企業による新たな国際的事業展開など、地域経済の活性化に繋がるものと期待されます。

特区申請は、平成27年1月28日に行い、岩手県1企業、宮城県4企業（塩釜市）が3月27日に認定されました。認定されたことにより、受け入

れられる実習生が3人から6人になりました。

2) 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26年度は、「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などによる水産加工の省コスト化・効率化、付加価値向上などに関する実証研究」「サケ科魚類養殖業の安定化、省コスト・効率化のための実証研究」「貝類養殖業の安定化、省コスト・効率化のための実証研究」「漁業経営・漁村における先端技術導入効果の解明」の4課題に取り組みました。

主な事業		
課名	事業費(千円) [決算額]	事業名
水産業振興課	92,236	漁業経営改善支援強化事業 沿岸漁業担い手活動支援事業 水産都市活力強化対策支援事業(再掲) 県単独試受託試験研究費(再掲) 受託試験研究費(再掲)
水産業基盤整備課 漁港復興推進室	8,443	資源管理・漁業改善推進事業(再掲)
食産業振興課	95,754	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 みやぎ県産品魅力発信事業
農林水産経営支援課	236,459	水産業団体被災施設等再建整備支援事業 漁業近代化資金

※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—

①宮城・岩手両県海域におけるいかつり漁業許可の相互入会再開について

1 これまでの経過

- ・宮城県と岩手県沖合海面におけるいかつり漁業は、平成5年まで相互入会により操業が行われてきましたが、操業区域問題が表面化したため、平成6年から入会が途絶することとなり、両県のいかつり漁業の操業に支障が生じていました。
- ・この問題を解決するため、両県漁業者、海区委員会及び行政間で協議を重ねてきた結果、平成22年3月に両県業界及び行政間で、両県が主張する操業海域を見直すことが確認されました。
- ・平成22年3月以降においても、県境付近海域における協調操業を確保するため調整を重ねてきた結果、平成24年度からは、共同利用海域（首崎海域から歌津崎海域）を設定することにより、円滑な操業が確保されることになりました。

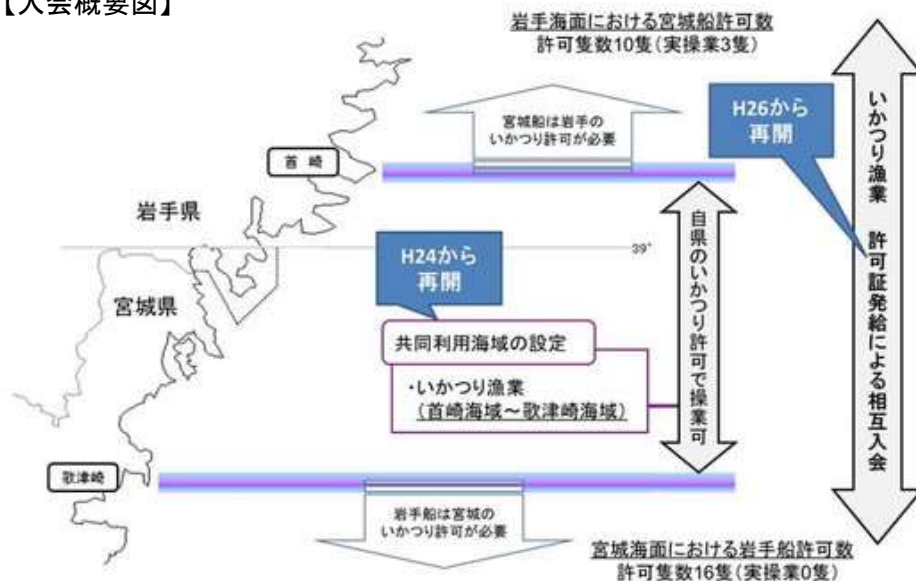
2 いかつり漁業の入会許可の再開

- ・平成24年度からは、共同利用海域による協調操業が再開されたことから、漁業者などからは、相互入会による操業の再開の機運が高まったことから、両県関係漁業者及び行政間などで協議を重ねた結果、入会が途絶して以来21年ぶりとなる平成26年度に、相互入会による操業が再開することとなりました。
- ・このことにより、いかつり漁業者は、両県沖合海面において操業が可能となったことから今後、水揚の増加、ひいては漁業経営の安定に繋がるものと期待されています。

【平成27年漁期における入会許可再開に係る決定事項】

- (1) 共同利用海域
 - 昨年どおりの海域において、平成26年度も継続する。
- (2) 入会許可の取扱い
 - 宮城船が首崎から北上する場合、岩手船が歌津崎から南下する場合は、相手県の許可を受けて操業する。
- (3) 入会許可数
 - 両県20隻とする。
- (4) 自県海域における操業条件
 - 宮城船が首崎から北上する場合、岩手船が歌津崎から南下する場合は、相手県の操業条件に沿って操業する。
- (5) その他
 - 共同利用海域などについて定めた業界間の「確認事項」を取り交わす。

【入会概要図】



(水産業振興課)

—主な取組—

②太平洋におけるクロマグロ小型魚の漁獲管理について

1 太平洋クロマグロ小型魚の漁獲管理の概要

近年、太平洋で生まれるクロマグロ（以下、クロマグロ）は、減少の一途をたどっています。多い年には全世界で年間4,000万尾、過去61年間の平均では年間1,500万尾のクロマグロが小型魚として加入していましたが、2012年には712万尾と減少しています。

この原因は、多くのクロマグロが親魚（卵を産むことができる親魚）になる前に漁獲され卵を産むことができるクロマグロが減少したことによると考えられています。

こうした現状を踏まえ、2014年12月、日本・米国・中国などのクロマグロ関係国（WCPFC：中西部太平洋まぐろ類委員会）の間において、クロマグロ小型魚（30kg未満のクロマグロ）を今後10年間で歴史的な中間値の漁獲量の43,000トンまで回復させるため、4,725トン（日本4,007トン）に削減することが合意されました。

この措置を受け、国全体で小型魚の漁獲管理（漁獲量削減）取組むことになりました。



2 宮城県としての取組み

県としては、平成27年1月1日から平成28年6月30日までの管理期間において、国から配分された沿岸漁業（定置網漁業など）の漁獲目安である約70トンの範囲内に収まるよう小型魚の漁獲量削減に取組むことになりました。

漁獲上限の目安を守るための具体的方法については、県内の主要な定置網関係者と協議を重ね取りまとめ、以下のとおり漁獲管理に取組んでいます。

【漁獲管理の取組】

- ① 県は、毎月、各魚市場や漁業者からクロマグロ小型魚の漁獲報告を受け、漁獲量が目安を超えないようにモニタリングを行う。
- ② 定置網漁業者は、定置網に入網した10kg未満の生きているクロマグロは再放流する。さらに、クロマグロの漁獲ピークとなる5～6月頃には、クロマグロが大量に定置網に入った場合は、1日の網起こし回数の削減可能な定置は、網起こし回数の削減を行う。
- ③ クロマグロ小型魚の漁獲量が漁獲目安の9割5分を超えた場合は、操業自粛要請を発し、クロマグロが大量に定置網に入ったと判断されるときは網起こしを行わない。

漁獲管理上の目安を遵守するための具体的な取組

項目	平成27年												平成28年						
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	
クロマグロ入網状況					入網ピーク													入網ピーク	
通年	※シーズンを通じて、10kg未満の生きているクロマグロ小型魚は全数再放流する。																		
入網ピーク時	※10kg未満全数再放流						※生きているクロマグロ全数再放流						※10kg未満全数再放流						
	※定置網へのクロマグロが大量に入網した場合は、網起こし回数を削減させることが可能な定置については、網起こし回数を削減する。																		
操業自粛時	※10kg未満の生きているクロマグロ小型魚は全数再放流する。																		
	※クロマグロが大量入網したと判断されるときは、網起こしを行わない。																		
その他	O10kg未満の再放流及び網起こし回数の削減等を行った場合は、別に定める様式により実施状況等について記入する。																		

(水産業振興課)

－主な取組－

③水産業団体被災施設等再建整備支援事業（復興基金事業）について

1 目的設立の経緯

水産業協同組合の施設、設備などの再建を支援し、当該団体の運営基盤の復興、強化を図ることにより、被災地域の再生を図るものです。

2 事業内容

東日本大震災からの水産業協同組合の機能の早期回復、運営基盤の復興を図るため、水産業協同組合が行う被災した施設などを再建する経費について、予算の範囲内において農業・水産業団体被災施設など再建整備支援事業補助金交付要綱に基づき補助金を交付し、水産業協同組合機能の早期回復、運営基盤の復興の一助とするものです。

3 補助対象者

水産業協同組合法で設立認可された水産業協同組合です。

4 交付の対象となる経費、補助率

(1) 対象となる経費

- ① 本所、支所の事務所復旧工事費
- ② 本所、支所の仮事務所取得費及び賃借料
- ③ 本所、支所のOA機器、事務機器の購入費及びリース料

(2) 補助率

- | | |
|---------------------------------|-------|
| ①交付の対象となる経費が累計で2億円以下の部分の額 | 50%以内 |
| ②交付の対象となる経費が累計で2億円を超え3億円以下の部分の額 | 45%以内 |
| ③交付の対象となる経費が累計で3億円を超える部分の額 | 40%以内 |

5 補助金交付額の状況（平成26年度） ※明許繰越を含む

9団体に対して、60,285千円を交付しました。

(主な再建施設：宮城県漁業協同組合宮戸西部支所事務所修繕)

(単位：千円)

区分	当初予算	最終予算	決算額(交付額)	
平成23年度	250,000	34,975	14団体	24,697
平成24年度	446,740	34,689	13団体	15,913
平成25年度	258,007	69,485	9団体	12,748
平成26年度	100,807	68,839	9団体	60,285
平成27年度	336,197			

※平成26年度末までに延べ45(実16)団体に113,643千円を交付

6 根拠法令など

- (1) 水産業協同組合法（昭和23年12月15日法律第242号）
- (2) 宮城県農業・水産業団体被災施設等再建整備支援事業補助金交付要綱
(平成23年11月24日施行)

(農林水産経営支援課)

－主な取組－

④漁業共済加入の推進について

(関連事業：資源管理・漁場改善推進事業)

1 平成26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。

- ・台風18号(平成26年10月6日) カキ, 定置網施設を中心に136,005千円
- ・台風19号(平成26年10月14日) カキを中心に85,263千円

毎年, 自然災害による水産被害が発生することから, 県は宮城県漁業共済組合, 宮城県漁業協同組合など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26年度は, 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など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25年度末の47%から26年度末の58%に向上し, 共済事業全体での加入率も53%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26年度末時点の県内の資源管理計画設定数は14件, 計画参加者数は6,085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17件, 植物版で16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26年度末で761件, 同年度の積立ぶらす払戻実績は漁獲共済で85件146,640千円, 特定養殖共済で315件414,600千円となっています。

(農林水産経営支援課・水産業基盤整備課)

－主な取組－

⑤被災漁業者に対する金融支援について

(関連事業：漁業近代化資金利子補給事業 外)

東日本大震災被災漁業者の復旧途上にある漁業経営の安定化を資金面で支援するものとして、通常よりも有利な条件で借入可能な資金があるほか、本県独自の被災漁業者向け資金である「漁業経営震災復旧特別対策資金」を用意しています。

1 主な水産業制度資金の概要

貸付限度額などの点で他制度資金よりも有利で、かつ震災特例措置の適用のある「漁業近代化資金」と、前述の「漁業経営震災復旧特別対策資金」の概要については、下表のとおりです。

資金名	漁業近代化資金	漁業経営震災復旧特別対策資金
対象者	漁業を営む個人，法人など	直近の水揚が平年水準の9割に回復していない大震災被災漁業者
資金使途	設備資金	運転資金，設備資金
融資機関	漁協，農林中央金庫	漁協，県内に本店を有する銀行など
貸付限度額	個人・法人 1,800万円～3.6億円	500万円（特認1,000万円）
償還期限	20（据置3）年	5（据置2）年
貸付利率	0.8%（平成27年3月18日現在）	無利子～0.35%
震災特例措置(注)	・償還（据置）期限の3年間延長 ・最長18年間の実質無利子化 ・無担保・無保証人，実質保証料0%	

(注) 平成23年度から継続して適用されています。

2 上記2つの資金の融資状況

(1) 融資動向

- ・ 設備資金である漁業近代化資金の利用は、被災漁船，漁具などの補修などのため平成24年度にピークを迎えましたが、平成25年度，その利用は減少に転じています。
- ・ しかし，震災特例措置が継続され通常よりも有利な条件で借入できるため，平成26年度の融資実績は平成22年度に比べ金額ベースで約3.7倍となっています。
- ・ 漁業経営震災復旧特別対策資金については，平成25年度，26年度融資総数17件のうち，養殖業を営む方の運転資金確保のための借入が大半を占めています。

(2) 融資状況

(単位：千円)

資金名	H22年度		H23年度		H24年度		H25年度		H26年度	
	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額	件数	金額
漁業近代化資金	26	307,900	59	3,054,300	140	7,492,600	81	2,256,700	74	1,149,500
漁業経営震災復旧特別対策資金	※ 平成25年に創設						12	38,500	5	21,000

(注) 金額は，県が利子補給(借入金利負担軽減)することを承認した金額で記載しています。

(農林水産経営支援課)

⑥漁業経営改善支援強化事業について

1 背景

東日本大震災から早期復旧を果たした漁業経営体が、将来ともに安定的かつ効率的な経営を行い、地域の担い手として活躍するため、強い経営体の育成に向けた支援が重要となっています。また、震災後に新たに立ち上げられた漁業生産組合、法人、協業化した漁業者グループなどについては、体制の維持や経営の安定化に向けた支援も重要となっています。

2 事業内容

(1) 新たな経営体支援事業

震災後に設立された漁業生産組合や共同化している漁業者グループなどの経営改善を支援しました。また、国の補助事業「がんばる漁業復興支援事業」や「がんばる養殖業復興支援事業」に参画しているグループに対しては経営勉強会などを開催し、今後の経営体のあり方について検討を図りました。さらに、意欲あるグループに対しては法人化や6次産業化の知識習得支援や関連事業の活用を誘導しました。

(2) 経営改善支援事業

自らの経営改善に積極的に取り組む漁業者・団体などに対し、専門家派遣により、経営診断・経営改善の提案や複式簿記記帳の実践指導及びそれらを利用した経営管理手法の定着の指導・助言を継続的にを行い、経営管理能力の向上による経営の安定化を図りました。

3 平成26年度の実績

実施項目	支援対象
パソコン基本操作・簿記研修会	①基本操作 ・渡波漁船漁協(2回) ・唐桑支所(2回) ・気仙沼地区支所大島事務所(2回) ・大谷本吉支所(1回) ・中部地区女性部(4回) ・石巻地区支所(4回) ②簿記研修会 ・鳴瀬支所(4回) ・宮戸西部支所(3回)
専門家派遣	・亘理支所(4回) ・鳴瀬支所(1回) ・漁業生産組合対象研修会(1回)
法人化に向けた勉強会	・浦戸(2回) ・宮戸支所(3回) ・亘理支所(3回) ・鳴瀬支所(2回) ・七ヶ浜支所(1回) ・矢本支所(3回)
漁業生産組合等の現況調査	・南三陸漁業生産組合(1回) ・浜人(1回) ・FM38°(1回)



宮城県漁協宮戸西部支所での簿記研修の様子



有限責任事業組合（FM38°）の現況調査の様子

(水産業振興課)

－主な取組－

⑦ 6次産業化の支援について

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などに対して、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などに対し、新商品や新サービスの開発などによる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26年5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し、漁業者などからの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、漁業者などの相談内容に応じて、専門家である6次産業化プランナーを派遣することにより、新商品の開発や販路拡大などの支援を行いました。

② 設置期間

平成26年5月22日から平成27年3月27日まで

③ 相談受付状況

273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などに対し、そのニーズに対応するコンサルタントを派遣し、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及び経営戦略・事業計画の策定などの支援を行いました。

② 平成26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
株式会社 海遊	石巻市	<p>自ら生産するカキを提供するオイスターバーの開業を支援した結果、平成26年11月に仙台市内で開業に至った。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p>↑ オイスターバーの外観及び内観</p>

阿部政志氏	石巻市	カキの販路開拓を支援した結果、首都圏のレストランと取引が成立した。
小畑順一氏	仙台市	赤舌ヒラメなどの販路開拓を支援した結果、県内の飲食店との取引が成立した。
西條幸正氏	石巻市	ワカメ・昆布を利用した新商品開発を支援した結果、ワカメしゃぶしゃぶ、ふりかけなどを開発し、テスト販売を実施した。
阿部正春氏	石巻市	ノリを利用した新商品開発を支援した結果、生のりや干しのりを開発し、商談会への出展などを行った。

(農林水産政策室)

－主な取組－

⑧ノリ養殖業者による6次産業化の取組について

1 6次産業化の取組

ノリの養殖は、震災以後「がんばる養殖復興支援事業」を活用したグループや漁業生産組合など、共同での生産体制をとる生産者が多くなりました。

こうしたグループの中には、独自の商品パッケージでの販売や、とうがらし味・わさび味など独自のこだわった味付け海苔、オリーブオイルと塩などで味付けした海苔チップスを販売するなど、新しい取組が見られています。

これらの商品は、各地の道の駅や産直市場などで独自の商品として販売されており、6次産業化の一翼を担っています。

また、中にはインターネット販売や独自の店舗を持つなど、本格的に6次産業化を進めているグループもあります。

2 6次産業化への支援

県では、上記のような6次産業化を進めようとしている農林水産業者を対象に「農林漁業者等地域資源活用新事業創出支援事業」を実施しており、そのニーズに対応した専門家を派遣することにより、新しいパッケージデザインや新商品の開発に向けた支援を行っています。

その結果を早速実践で試すため、この事業を実施した生産者が新しいパッケージや新開発の商品を携え、東京都二子玉川で開催されたイベント販売に参加し、その手応えを感じてきました。

イベントの内容は、「宮城の米とめしの友」で大崎市の米、松山町の漬け物、塩釜市のノリの合同の企画で、試食販売に加え、お昼にはランチとして「おにぎり定食」の提供や午後にはワークショップで「海苔ドレッシング」の製作を行いました。

ランチは連日、限定30食がほぼ完売となり好評だった上、ノリの話もでき良い機会だったとのことでした。

さらに、このイベントをきっかけに東京での常時販売も決まり人脈も増えたことから、新パッケージや新商品が良い結果をもたらしたと考えています。

今後も6次産業化を進める生産者に対しては、県などが実施する支援策を活用し、本県産ノリの販路拡大に繋げていきたいと考えています。



お客さんとノリのお話をしながらのランチ提供



新しいパッケージの焼き海苔と新商品の塩のり

(仙台地方振興事務所水産漁港部)

⑨漁協青年部・女性部の活動状況について

1 北部地区

(1) 漁協青年部活動

北部地区では宮城県漁協5支所で9の青年部（うち2青年部は休部中）が組織され、会員数は175名となっています。

東日本大震災により被災し、当初は個人の生活・生産の再開を優先させるために活動はほとんど行われていませんでしたが、復興を成し遂げるためには、各浜の中核となる担い手自らが新たな技術や考えを取り入れ、漁業の再生に取り組む必要があるため、県では、漁協青年部・女性部などの活動再開や活発な活動展開に向けて、助言、指導を行いました。

活動内容は各青年部で異なりますが、小中学生を対象とした体験学習、アワビ稚貝の中間育成、ホヤのタンク採苗、潜水作業、パソコン基礎操作・簿記研修などが行われており、「食料生産地再生のための先端技術展開事業」に係る試験への協力も行っています。

また、会員の内8名が「平成26年度漁業士養成講座」を受講しており、漁業士認定後には地域漁業の振興及び漁村活性化に寄与するものと期待されています。

(2) 宮城県漁協青年部気仙沼総合支所支部

北部地区の漁協青年部で組織され、研修会などを通じて漁業技術・経営の向上など研鑽に努めています。

また、宮城県漁協青年部が主催する「宮城県青年・女性漁業者交流大会」、「水産青年フォーラム」にも積極的に参加して、会員間の連携、情報共有や親睦を図っています。

平成26年度には農協青年部との合同イベント「農魂祭」へ参加したほか、東京都で開催された「全国カキサミット」に参加して水産物のPRと消費拡大活動を展開しました。

(3) 漁協女性部活動

北部地区では宮城県漁協5支所で7の女性部が組織され、会員数は609名となっています。

青年部同様に徐々に活動を再開しており、活動内容はボランティアへの炊き出しなどから水産物の加工出荷、貝殻アクセサリーの製作・販売、貯蓄推進活動、生協とタイアップした料理教室を通じての魚食普及、イベント参加、パソコン研修などへ転換されてきています。

(4) 北部地区漁協女性部連絡協議会

北部地区の漁協女性部で組織され、「水産物の消費拡大」、「健康な暮らしと環境保全運動の推進」、「漁協全利用と生活設計の推進」などに関する活動を行っています。

平成26年には味噌・醤油の製造会社で視察研修を実施したほか、未（低）利用海藻類の利用について検討するためのサンプル収集を開始しました。

また、宮城県漁協女性部連絡協議会の活動として、「宮城県青年・女性漁業者交流大会」や「農産漁村パートナーシップ推進宮城県大会」などへ参加して、各女性部、異業種団体との交流を図りました。



青年部：体験学習の実施



女性連：視察研修

2 中部地区

(1) はじめに

宮城県漁協青年部石巻総合支所支部内には7つの青年部及び研究会があり、漁業生産技術や知識の向上、地域の活性化などを目的に、様々な事業活動を行い、豊かな漁業・活力ある漁村づくりに貢献してきました。





東日本大震災の発生後、青年部や研究会に所属する漁業者は、自らの生活・生産基盤の復旧のみならず、各浜の復旧作業においても先頭に立って尽力してきました。

このため、青年部・研究会としての活動は休止せざるをえない状況となりました。

(2) 活動の再開に向けて

震災から3年が経過した平成26年度から、各浜では各青年部・研究会の活動再開に向けて検討され、一部の青年部・研究会では新たな研究課題への取組が始まりました。

活動を再開し、研究課題に取り組む青年部・研究会

青年部名	所属人数	活動内容
表浜支所 (小淵青年研究会) 	48名	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 自らが採苗したワカメ種苗を使用し、種苗代などのコスト削減、安定した生産を確保することを目指し、ワカメの人工採苗に取り組んでいます。 
石巻地区支所青年部 	14名	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 高成長と身入りの充実を目指し、荻浜地区でカキの耳吊り養殖試験を実施しています。 ➢ 販売促進活動の一環で、インターネットやイベントを介して自身が生産したカキを販売するとともに、一般消費者を浜に招き、カキ養殖業への理解を深めるための体験ツアーを開催しています。 
石巻湾支所研究会 	20名	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 万石浦産アサリの資源回復を目指し、大学、県試験研究機関などと連携し、各種基質を入れた採苗袋を用いたアサリの天然採苗、人工種苗の海面中間育成や放流試験を実施しています。 

現在、上記以外の青年部・研究会においても、活動再開に向けて研究課題の選定などが進められています。青年部・研究会活動を再開させることは、将来の本県水産業を担う漁業者の育成、活気あふれる漁村形成のため大変重要です。引き続き、水産業普及指導員を中心として各浜の青年部・研究会を積極的に支援していきます。

3 南部地区

(1) はじめに

東日本大震災によりすべての養殖施設が流出するとともに漁船や陸上施設も甚大な被害を受け、漁協青年部や女性部の方々も全力で復旧復興を進めてきました。このようなことから、従来のような活動ができずにいましたが、復旧復興が進むにつれ少しずつですが、青年部や女性部の活動が活発化してきました。

(2) 震災後の漁協青年部・女性部の主な取組

女性部では、震災後環境が整わない中で、徐々にではありますが活動を再開しています。

仙南支所(亶理)の女性部では、平成26年10月に再建された亶理町水産センター内のふれあい市場でカレイの唐揚げの製造販売を実施、また、塩釜市浦戸・浦戸東部支所女性部では魚食普及活動として、みやぎ生協とタイアップしヒラメやガザミを食材とした料理教室を開催しています。

青年部については、漁場環境調査やカキの成長を阻害するムラサキイガイの浮遊幼生調査、漁業士会南部支部とともに水産にITを取り入れた「水産業とITのコラボ」など、様々な取組を実施しています。特に、震災による干潟流失により生産が伸び悩んでいるアサリに着目し、アサリ増殖の取組を積極的に実施しています。

(3) 青年部によるアサリ増殖の取組

平成25年8月27日に宮城県漁業協同組合塩釜総合支所を会場に開催された「アサリ勉強会」を皮切りに県漁協の宮戸西部支所青年部、塩釜市浦戸支所ノリ協業グループ、七ヶ浜支所青年部などがアサリの着底基質を入れた袋網設置による天然採苗や垂下式養殖を行っています。中でも波津々浦で天然採苗を行っている宮戸西部支所青年部では1袋平均約120個、合計12,835個のアサリが回収され、中間育成や放流などに使用しています。

このように、各青年部で積極的にアサリ天然採苗に取り組んでおりますが、各漁場の特性にあった天然採苗の方法や簡便な垂下式養殖の方法など多くの課題があることから、各青年部と情報を共有しアサリ資源の回復に努めていくこととしています。



天然採苗されたアサリ



ノリ網と砂利を使用した天然採苗袋網

(気仙沼，東部，仙台地方振興事務所水産漁港部)

－主な取組－

⑩宮城県青年・女性漁業者交流大会の開催について

(関連事業：沿岸漁業担い手活動支援事業)

1 大会の歴史と震災後初開催の背景

「宮城県青年・女性漁業者交流大会」は漁村で活躍している漁業者グループが日頃の研究や地域活動の成果発表をする場として催され、活力ある豊かな漁村の構築に向けて情報を共有し、漁業者の資質向上を図ってきました。また、本大会は昭和28年に開催された前身である「宮城県漁村青壮年婦人活動実績発表大会」から続く伝統ある大会として開催されてきました。

東日本大震災により漁業者の就業・生活環境が一変し、一時休止を余儀なくされましたが、漁業者の皆様の不断の努力の結果、生産基盤が復旧し生産量も着実に回復してきたことから、平成26年8月に4年ぶり、前身の大会から数え通算59回目となる大会として開催されました。

2 大会の内容

震災後、初の開催となる本大会は平成26年8月21日(木)に七ヶ浜町の七ヶ浜国際村で、宮城県漁業協同組合青年部、宮城県漁協女性部連絡協議会、宮城県の三者共催として開催しました。

また、これまでの大会では、発表内容を審査し優秀な団体に対し表彰を行っておりましたが、今大会では表彰は行わず、県内の青壮年・女性グループが一堂に会し、各グループの現状報告を行うことを目的としました。

大会には県内の唐桑から山元まで32団体、関係者も含め約300名が参加し、参加団体から震災後の現況報告や震災後に新たに取組始めた活動内容、これからの抱負などについての発表があり盛況のうちに大会は閉会となりました。

3 今後の展望

本大会がグループ活動の活発化と地域間交流再開の契機となったことから、今後益々の漁村の活性化が図られて行くものと期待されます。



発表の様子 (32団体が発表)



大会に参加いただいた方々 (約300名)

(水産業振興課)

－主な取組－

⑪ 「みやぎ水産の日」について

1 背景・方向

県内産地魚市場の水揚量は震災前のレベル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、魚介類の消費拡大を図ることが不可欠であり、消費者（県民）に、宮城県が全国屈指の水産県であることを知ってもらい、水産物の消費拡大につなげていくことが必要です。

そこで、宮城県では、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、産地ならではの特徴のある水産物を積極的に消費者にPRを行っています。

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、水産むすび丸をベースとしたロゴマークを使用し、様々なPR材を作成しました。作成したPR材や、デザインデータは配布や貸出を行い、量販店でのPRなど、周知活動に活用しています。

[作成したPR材など]

- ・「みやぎ水産の日」ポスター、のぼり、ミニのぼり、法被
- ・「みやぎお魚図鑑」ポスター
- ・缶バッジ、シール（限定）
- ・みやぎ水産の日だより
- ・「みやぎ水産の日」デザインデータ

(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。

- ・新聞：毎月第3水曜日の河北新報朝刊題字下へカラー広告
- ・テレビ：宮城テレビ「OH! バンデス」に、宮城の旬の食材を紹介する新コーナーを新設
- ・冊子：ママ向けの雑誌で、お弁当、おやつなどに水産物を取り入れたレシピを紹介
幼稚園で水産物を活用したランチパーティーの実施
- ・Web：水産の日の取組みについて、ホームページに掲載



(水産業振興課)

－主な取組－

⑫宮城県水産加工情報サイト「サカナップみやぎ」及び「直売所マップ」について

東日本大震災によりシェア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、『サカナップみやぎ（宮城県水産加工データベース）』を公開しております。

今回、新規調査を行い、新たに水産加工業者76社の会社情報と水産加工品直売所40社の店舗情報を掲載いたしました。

- 公開内容
 - ①データベース：宮城県内の水産加工業者242社の会社情報（商品情報・生産技術情報など）
 - ②直売所マップ：宮城県内の水産加工品直売所102社の店舗情報

◇ 情報基盤の整備「サカナップみやぎ」

県内の水産加工業者を網羅したデータベースを作成し、県内外のバイヤーへ売り込みをかけ、商談の機会を創出します。また、当該データベースにより、県としても、加工業者の情報把握や情報提供がスムーズになり、様々な施策に活用いたします。

◇ 地元での販売強化（水産加工品直売所マップ）

工場直売所など加工業者自らが販売する店舗のマップ（所在地・商品情報）を配信することにより、消費者が産地を訪問し、購入する流れを促します。加工業者にとっては、消費者の声を直接聞くことで新たな商品開発のヒントにも繋がります。冊子は、お得なクーポン券や観光情報を盛り込むなど、産地ならではの魅力を存分に味わえる内容となっています。

□水産加工品直売所マップ2014配布（水産加工品直売所62社の店舗情報）

観光案内所・道の駅・関係機関に2万部配布しPRしたほか、県内を仙台・仙南エリア・塩釜エリア、南三陸エリア、気仙沼エリアの4エリアに分けたリーフレットを各5千部作成し、直売所マップと同様に配布しPRを行いました。

□水産加工品直売所マップ2015配布（水産加工品直売所102社の店舗情報）



（水産業振興課）

－主な取組－

⑬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、首都圏のホテルなど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「ぷれ宮夢みやぎ」での紹介

「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ております。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紹介しております。また、「ぷれみや食材劇場」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



「ぷれ宮夢みやぎ」のホヤの紹介ページ

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しております。



「食材王国みやぎフェア」開催のチラシ
東京ドームホテル（東京）



フェアでの県産食材の使用例
真鱈の地酒蒸し：響お台場店（東京）

(食産業振興課)

－主な取組－

⑭食産業「再生期」スタートダッシュプロジェクトについて

1 目的

県内食産業の再構築を図るため、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に「マーケティング」「商品開発」、「人材育成」、「販売・商談」などの各段階で生ずる課題解決のため、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商談会出展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コーディネーターを派遣するとともに、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

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

- ブランド再生支援事業 : 重点品目（カキ、ギンザケ、ホタテ、ノリ、ワカメ、イチゴ、ホヤ）を活用した商品づくりなど
- みやぎの食復興支援事業 : 重点品目以外の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聘しての商談会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商談会に参画し、販路開拓を支援しました。



(食産業振興課)

— 主な取組 —

⑮食品加工原材料調達支援事業について

1 目的

東日本大震災により被災された中小企業者のうち、原材料調達や自社工場での生産が困難となった食品加工業者などの事業継続を支援するため、代替原料やOEM生産などで生じる掛かり増し経費の一部を補助しました。

2 概要

(1) 対象要件

① 水産食料品製造業

- 被災以前の原材料調達先が茨城県、福島県、宮城県、岩手県で、東日本大震災の影響により水産加工原材料の調達が困難となり、調達先を変更する必要が生じた中小企業者
- 工場再建までの期間、外部へ製造を委託し自社商品の生産を行う中小企業者

② 米・大豆を原料とする食料品製造業

- 被災以前の原材料調達先が宮城県で、東日本大震災の影響により加工用米・大豆の調達が困難となり、調達先を変更する必要が生じた事業者、または、やむを得ず県産の加工用米から国産の主食用米に調達を変更した中小企業者
- 工場再建までの期間、外部へ製造を委託し自社商品の生産を行う中小企業者

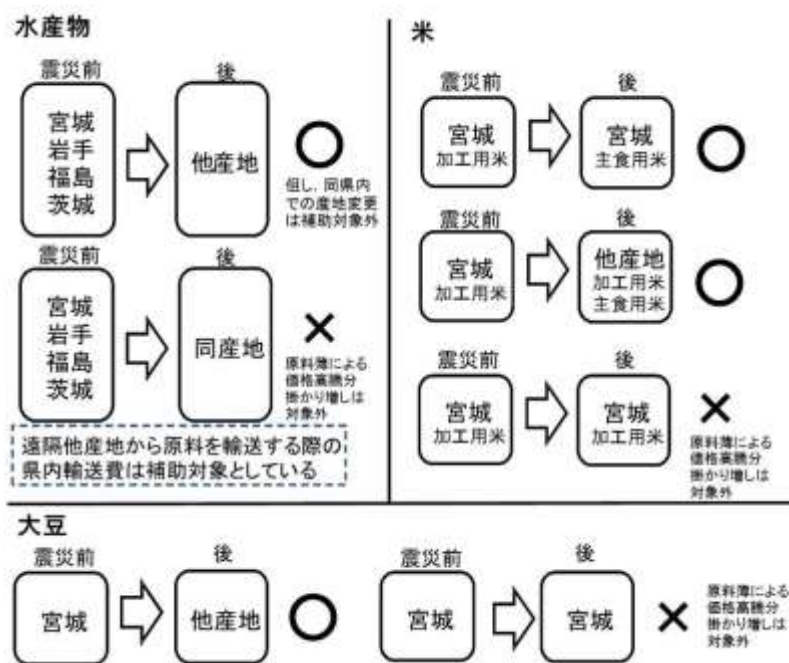
(2) 対象経費

新たに生じた又は増加した従前の経費との差額が対象

- ① 原材料の産地変更に伴う原材料費の増加分の費用
- ② 原材料の産地変更に伴う輸送料の増加分の費用
- ③ 原材料の産地変更に伴う包装デザイン開発費用
- ④ 他社でのOEM生産により生じた生産原価増加分の費用

(3) 補助率及び補助限度額

補助率：補助対象経費の1/2以内、補助限度額：5,000千円



(食産業振興課)

－主な取組－

⑩企業支援への取組について

1 目的及び背景

震災により大きな被害を受けた本県の水産加工業は、施設や設備の復旧が着実に進む一方、震災により失われた販路の確保は、まだまだ回復途上にあります。

このため、県では関係団体と連携し商談会の開催や風評被害払拭活動など、首都圏や関西圏における販路の開拓や県内での販路回復支援に加え、当部では新製品の開発や様々な企業ニーズに対応するための加工相談や新製品の試作支援を通じ、水産物の販路回復に向けた取組を行っています。

2 取組み実績

平成26年度の水産加工企業からの加工相談件数は45件、企業訪問件数は315件で、前年に比べ相談件数は4件減少したものの、企業訪問件数は、震災以降被災した水産加工関連企業への訪問を積極的に行った結果、67件増加しました（図1）。なお、相談及び訪問に際しては、販売や操業の状況の聞き取りを行い技術的な課題に対応するとともに、企業訪問結果については、県の関係機関との情報共有に努めました。相談の内容では、前年度に比べ、加工機器情報や食品の衛生に関する相談がいずれも増加し、加工技術に関する相談は減少しました（図2）。

また、地区別の相談件数は、気仙沼地区が最も多く次いで石巻、塩釜・仙台の順となっており、今後は、南三陸や仙南などこれまで相談件数の少なかった地区への企業訪問を行い多様な相談ニーズに対応することとしています（図3）。

当部で保有している水産加工機器類の利用件数は8件で、このうち数件の試作品については、新製品としての販売が見込まれることから関係機関と連携し、今後とも支援して参ります。（図4）



図1－加工相談・企業訪問件数の推移

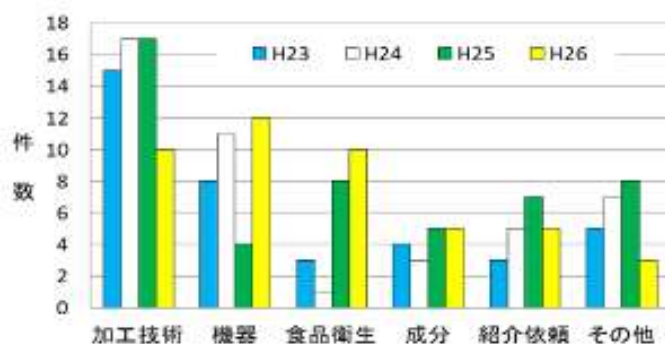


図2－相談内容別件数の推移

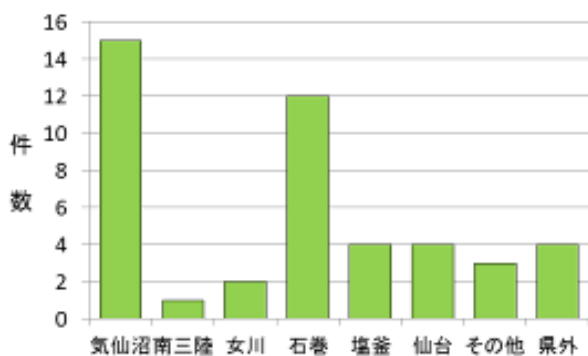


図3－地区別相談件数

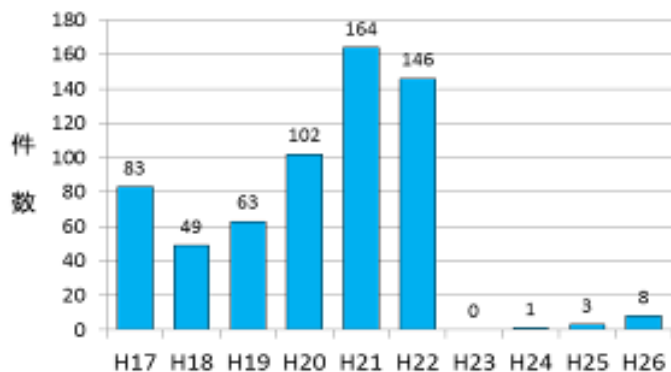


図4－水産加工機器類利用件数の推移

(水産技術総合センター)

－主な取組－

⑰カキの消費拡大に向けて（生産県が連携してPR）

（関連事業：養殖振興プラン推進事業）

1 全国カキ・サミット再開について

全国カキ・サミットについては、全国のカキ生産県の生産団体及び行政関係者などが一同に会し、カキ養殖の振興のため、意見交換や勉強会を行うイベントとして、2年毎に生産団体主体で開催されてきましたが、東日本大震災により平成23年の開催が中止となっていました。

その後の関係者の努力のもと、平成27年1月25日に広島県が主催県として、平成21年7月以来、約5年半ぶりに第9回全国カキ・サミットが東京で開催されました。

サミットでは、「品質の管理を含めたかきの流通促進について」をテーマに、品質向上に向けた各県の取組紹介の後、活発な議論が行われました。

議論の中では、震災後、カキの流通が多様化し、むき身主体であることは変わらないものの、カキ小屋をはじめネット販売や産地直販などが消費者とのコミュニケーション、美味しさを知ってもらう重要な手段となっていることが指摘され、今後、カキ業界が一丸となって、これらの手段を活用し、さらに盛り上げていくことで一致しました。

2 消費拡大イベントについて

カキ・サミットの前日には、消費拡大イベントとして、赤坂アークヒルズアーク・カラヤン広場にてカキの普及・PRのため、広島県、三重県、宮城県の生産者など関係漁連・漁協により焼きガキ、カキフライ、カキ鍋など5,500食分が試食提供されました。

宮城県からは、宮城県漁業協同組合（本所・青年部・唐桑支所）が広島カキの会と合同でかき鍋2,000食分を提供し、県からも設営、調理提供などの支援を行いました。

イベントは午前10時から始まり、午後1時半頃には全て終了し、用意したカキは全て提供されました。当日は多数の来場者が見えて盛況を博し、一時、1時間半待ちの行列ができるほどでした。事前にインターネットで宣伝告知していたこともあり、若い年齢層の来場者が多く、日頃お互いが顔の合わせる機会のない、都心の消費者が産地の生産者と顔を合わせて、良質なカキを知っていただき、消費拡大のための地道なPR活動として、大変有益な場となりました。



○会場の様子：絆ブース（広島カキの会・宮城県漁協唐桑支所など），試食用かき鍋



（水産業基盤整備課）

－主な取組－

⑩第39回宮城県水産加工品品評会の開催について

昨年度の第38回品評会と比較し、出品数は12品少ないものの出展者が10社増加しました。農林水産大臣賞の受賞品は、今年11月に開催予定の第54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27年2月18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、宮城県水産加工研究団体連合会、宮城県

農林水産大臣賞 1点



出品者
株式会社阿部長商店（気仙沼市）
出品物名
さんまとトマトのアヒージョ
出品者コメント
三陸で水揚げされた旬のさんまに、スペイン産のオリーブオイルを加え「アヒージョ」にしました。

水産庁長官賞 3点



丸栄水産工業株式会社
汐うに



末永海産株式会社
帆立の潮煮



株式会社丸平かつおぶし
海草焼 さば塩麹漬

宮城県知事賞 3点



株式会社高政
絹こがね



株式会社旬海堂
旬海漬「銀だら」



株式会社海祥
三陸産かきのオリーブオイル漬け

宮城県議会議長賞 2点



本田水産株式会社
金華さば味噌煮



株式会社ヤマホンバイフーズ
さんま黒酢煮



(水産業振興課)

⑬ 「いしのまきフェア」の開催について

1 背景

石巻地域の水産加工業は、揚げかまぼこ、笹かまぼこなどの練り製品やタラなどの冷凍食品、タラコなどの塩蔵品、塩辛など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。

東日本大震災では、当地域の水産加工施設などは甚大な被害を受けましたが、多くの支援と各社の懸命な努力により、多くの企業で業務を再開することができました。そこで石巻地域の優れた地域食材・加工品などを全国に向けて発信し、震災で失った販路の回復にとどまらず販路拡大を促進するために、平成25年度に引き続き「いしのまきフェア」を開催しました。

2 「いしのまきフェア」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26年11月1日(土)から4日(火)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5社の漬け魚、かまぼこ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、各商品の試食などを行い、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などによって、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26年9月9日(火)に商談会を開催しました。



オープニングセレモニーの様子



フェア商品を使った料理実演



水産加工品の展示販売の様子



水産加工品の展示販売の様子

(東部地方振興事務所水産漁港部)

⑳ 「おでん祭り」と「塩釜フェア」の開催について

1 目的

塩釜地域における水産練り製品（揚げかまぼこ、笹かまぼこなど）は、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水産加工場は甚大な被害を受け生産量は著しく減少しました。水産加工場の復旧が完了し、生産量も徐々に回復しているものの、取引先が減少していることから、販路の回復が喫緊の課題となっております。

このため、失った販売先の確保や需要の拡大を図り、再び生産量日本一の奪回を目的として「おでん祭り」と「塩釜フェア」を同時開催しました。

2 「おでんまつり」の開催

塩釜蒲鉾連合商工業組合と連携し、平成26年11月6日（木）から7日（金）の二日間、仙台市勾当台公園市民広場において、「仙臺鍋祭り」と同時開催で「おでんまつり」を開催しました。

「おでんまつり」では、“復活”した塩釜のかまぼこ類をステージ上でPRし、出展ブースにおいては、かまぼこ詰め合わせ（日替わり4種詰め合わせセット500円）、及び塩竈おでん（200円/杯）の販売を行いました。特にかまぼこ詰め合わせセットは、大変好評で両日ともお昼前には完売となりました。かまぼこ詰め合わせセット600セット、塩竈おでん1,200食を完売し、改めて塩釜のかまぼこの人気の高さを実感しました。

3 「塩釜フェア」の開催

塩釜蒲鉾連合商工業組合及び塩釜水産加工業（復興）グループ（第2次及び第6次）との共催で「おでんまつり」と同時開催で「塩釜フェア」を開催しました。

今回の「塩釜フェア」は、塩釜練り製品に重点をおき、塩釜練り製品の展示・試食PR、パネル展示、かまぼこに関するアンケートなどを実施しました。こちらも多くのお客様が来店され大盛況となりました。

アンケートの集計結果については、今後よりよい商品開発や販路回復に向けた取組の参考として活用する予定としております。



おでんまつり「塩竈おでん」



塩釜フェア「かまぼこ展示・試食PR」

（仙台地方振興事務所水産漁港部）

—主な取組—

②「仙山交流味祭 in せんだい」における海苔（のり）試食販売会について

(関連事業：仙山交流連携促進事業)

宮城県の主要養殖品目であるノリの認知度向上と消費拡大を図るため、仙台市民広場で6月4～5日の2日間開催された仙山圏（宮城県仙台地域と山形県村山地域）の地域特産物の産直市である仙山交流味祭に「宮城の海苔（のり）味くらべ」ブースを出展し、復旧しつつある県内各浜のノリのPRなどの取組を支援しました。

1 みやぎの海苔味くらべ

仙台湾は全国有数の養殖ノリの産地です。いくつもの浜で、それぞれ異なる漁場環境を利用して、産地独特のノリをつくっていることはあまり知られていません。宮城の美味しいノリの産地による味の違いを知っていただくため、県内7つの生産地の自信作を一同に集め、味くらべをしていただきました。

イベントには多くのお客様に来場いただき、これまで様々な浜のノリを食べ比べる機会がなかったためか、様々な風味、食感のノリが並ぶ中、「あ、違う」と、浜ごとの味の違いを感じていただけた様子でした。



出展ブース

2 漁業者によるノリの販売

味くらべコーナーの隣では、ノリ養殖業者が手がけるノリ製品の直接販売も行われました。焼き海苔、味付け海苔など、様々な浜の見た目にも多種多様な製品31種類が売り場を賑わし、大盛況のうちに売り切れ続出となりました。

イベント後もリピーターとなって、定期的に注文してくださるお客様もおり、売る側のノリ養殖業者も、お客様の生の声に触れ、今後到手応えを感じていたようです。



ブースに出来た人ばかり



漁業者による直接販売の様子

(仙台地方振興事務所水産漁港部)

－主な取組－

②漁業士による魚食普及活動について（南部地区）

若者の魚離れによる水産物の消費減退が叫ばれる中、近年は全国的に様々な魚食普及活動が行われておりますが、宮城県漁業士会南部支部では地元の中学生を対象に、漁業への理解を深めてもらうとともに、安全安心な水産物のおいしさを伝えるため魚食普及活動に取り組みました。

1 漁業士による魚食普及活動の背景

東日本大震災により壊滅的な被害を受けた水産業ですが、宮城県漁業士会南部支部では変化した漁場環境に対応するため水産業にITを取り入れた「水産業とITのコラボ」や漁業ビジネス入門セミナーとして講師を招いての研修会の企画など積極的な活動を展開しております。このような中、管内の塩釜市浦戸中学校から「地元産品であるノリの勉強をしたい」との要望があり漁業士による魚食普及活動が実現しました。

2 塩釜市浦戸中学校での魚食普及活動

平成27年3月12日に塩釜市浦戸中学校で1,2年生9名、教員6名を対象に漁業士会南部支部の高橋征信支部長と千葉周副支部長の2名により「宮城県のノリ養殖」について、実際に養殖で使用するノリ網やカキ殻糸状体、生ノリなどを見せながら、ノリの生活史、養殖・加工の工程、ノリの栄養について説明し、生産された焼きノリや塩ノリの試食を行うとともに、「みやぎ水産の日」の紹介を行いました。

漁師ならではの興味深い話に、参加した生徒から質問が殺到し、大変有意義な魚食普及活動となりました。また、同中学校では得られた知識を消費者へ伝えるため、平成27年4月の修学旅行で東京へ行き、「宮城ふるさとプラザ」で県産品のPRを実施しました。

今後は他の学校とも連携しノリやカキなど南部地区ならではの魚食普及活動に取り組んでいく予定としております。



漁業士による魚食普及活動

(仙台地方振興事務所水産漁港部)

—主な取組—

⑬サメの街気仙沼構想推進協議会の取組について

1 協議会の概要

気仙沼港は、サメの国内水揚量の90%を占め、フカヒレや練り製品などのサメ加工品は気仙沼地域のみならず宮城県の特徴的水産品となっています。このような利用価値の高いサメを地域一体となって活用し、気仙沼市におけるサメ漁業の維持・存続、フカヒレの安定供給、サメ肉などの高付加価値化とマーケットの創造を実現するとともに「サメの街気仙沼」としての街ブランドを確立するための活動を行うため、平成25年7月4日に「サメの街気仙沼構想推進協議会」が設立されました。

現在の会員数は6社で、このほかに特別会員4団体、賛助会員7団体で組織しており、地域の産業振興という観点から、県もオブザーバー的立場で設立当初から参加しています。

なお、協議会の取組は、サメの潜在的価値に着目し、中高齢者向けの食育とエイジングケア食の開拓、持続可能な漁業と魚食文化の創造という点が評価され、復興庁の平成26年度「新しい東北」先導モデル事業に選定されています。

2 主な取組

(1) サメ肉の成分分析をもとに、専門家のアドバイスを受け、サメの成分を生かしたエイジングケア食向けメニューを考案するとともに、併せて食育プログラムを開発を行い、サメ肉の新たな市場構築について取り組むとともに、気仙沼、日本橋、大阪、北九州で食育ワークショップを開催し、参加した企業、飲食店やメディアの中から販路開拓などに向けたパートナーも見えてきています。

○主な活動内容

- ・サメ肉を使用した商品開発（翁煮、味噌粕漬け、トロ肉の竜田揚げなど）
- ・サメの紹介と販路拡大（H26は8イベントに出展）
- ・サメ肉の高鮮度化を目指した研究開発
- ・サメ肉料理コンクール（東京） など

(2) 「サメの資源管理状況を見える化するアプリ」を通じて、消費者と「サメまち気仙沼」との接点の場を提供しています。

(3) 気仙沼地域の基幹産業である近海まぐろ延縄漁業の安定的継続と地域経済復興を目指す「気仙沼地域漁業復興プロジェクト協議会」の「近海まぐろ延縄部会」に参画し、流通・加工の面から支援を行っているほか、主要漁獲物であるヨシキリザメの有効利用と消費拡大を通じてサメの水揚げ単価向上に寄与しています。



イベントでのPR活動の様子

(気仙沼地方振興事務所水産漁港部)

－主な取組－

②④ 構造改革特区（岩手県・宮城県沿岸部外国人技能実習生受入れ特区）について

1 構造改革特別区域の名称・申請者

岩手県・宮城県沿岸部外国人技能実習生受入れ特区・岩手県，宮城県

2 構造改革特別区域計画の申請日・認定日

申請日：平成27年1月28日（水）

認定日：平成27年3月27日（金）

3 構造改革特別区域の範囲

岩手県釜石市及び宮城県塩竈市の全域

4 構造改革特別区域計画の意義

本計画は、外国人技能実習生の受入れ枠を拡大し、より多くの技能実習生が両県沿岸部の基幹産業である水産加工業の高度な技能などを習得することにより、発展途上国などの経済発展を担う「人づくり」に貢献するものです。また、外国人技能実習生を受け入れた企業による新たな国際的事業展開が期待されるなど、積極的な国際交流の促進を通じた地域経済の活性化に寄与するものです。

5 特定事業の名称

外国人技能実習生受入れによる人材育成促進事業（506（513））

（特区の概要）

- ・外国人技能実習生の実習実施機関の常勤職員総数が50人以下の場合において、受け入れられる技能実習生が「3人」から「6人」になります。
- ・実習期間が3年間で、最大9名の受入増が図られます。

6 特区認定企業

- ・岩手県 1企業
- ・宮城県 4企業（内訳，下表のとおり）

企業名	所在地	従業員数	主たる製品	備考
カネセイフーズ(株)	宮城県塩竈市新浜町3-10-1	24	赤魚粕漬け、しめさば、ツボ鯛、鮭、ほっけ切身	
(株)マルナミフーズ	宮城県塩竈市新浜町1-14-7	22	魚粕漬け、ほっけ、さわらみりん漬け、さばみそ西京	
三晃食品(株)	宮城県塩竈市新浜町3-2-11	47	赤魚粕漬け、穴子蒲焼等	
(株)大膳	宮城県塩竈市新浜町2-9-1	24	笹かま、十八番揚げ、焼ちくわ、やわらかさつま揚げ	

7 本特区認定による外国人技能実習生受入対象国

- ・中国，ベトナム

※ 構造改革特区は，1月，5月，9月に追加申請が可能

（水産業振興課）

－主な取組－

②宮城の新しいカキ養殖（天然採苗からの一粒子カキ養殖）

1 宮城県産カキの復興をめざして

東日本大震災によって市場シェアが激減した宮城県産カキの生産と市場競争力を取り戻すため、種ガキの産地である宮城県の地域特性を活かしながら、高品質の未産卵一粒子カキを効率的に生産する養殖技術を開発しています。また、それを現場漁業者に普及し、宮城県内マガキ生産者の収益を向上させることで、地域への定着および産業育成を進めています。

2 天然採苗から1年未満で高品質な一粒子カキを ～「あまころ牡蠣」誕生～

従来のカキ養殖はホタテガイの貝殻に付着した種ガキをロープに挟み込み、塊で育成していましたが、新しい養殖方法では合成樹脂製の採苗器に採苗し、大きさ1センチ以内で採苗器からはく離します。その後は無害なシリコン系の海棲生物付着防止剤を塗布した養殖カゴで、プランクトンなどによるカゴの目詰まりを防ぎながら養殖します。カゴの中で一粒ずつバラバラの状態に養殖するので、貝殻が器のような良形のカキに育ち、身入りもぷっくりとします。

この新しい養殖方法により、宮城県で豊富な天然カキ種苗を活用して、生後満1年以内に高品質なカキが収穫可能になりました。先行して試験生産に成功した志津川湾では「あまころ牡蠣」というネーミングで首都圏オイスターバーへの出荷が始まっています。

まだ産卵を経験していない「あまころ牡蠣」は、世界中の著名なカキを知る首都圏オイスターバー関係者から、「従来のマガキと比較し、余分な臭みがなく味が濃い。さっぱりしているがコクがあり、そのコクは何らかのエグ味によるものでなく中性的なコク。女性好みの食べやすさ。」「全国のトップクラスのカキと比べて遜色ない。」という高い評価をいただいています。



合成樹脂製採苗器に付着した種ガキ



目詰まりしない養殖カゴ
(海棲生物付着防止剤の効果)



「あまころ牡蠣」初お披露目



オイスターバーで提供された
「あまころ牡蠣」

※「あまころ牡蠣」は、復興庁・農林水産省の実証研究事業「食料生産地域再生のための先端技術展開事業」により研究開発されています。

(水産技術総合センター気仙沼水産試験場)

— 主な取組 —

②⑥内水面水産試験場で作出した高成長ギンザケの実証試験について

宮城県におけるギンザケ養殖では、内水面養殖池で生産されたギンザケ種苗（約150g/尾）を11月に海面の養殖生簀に導入し、翌年の4月から8月にかけて約2kg/尾以上に育成して水揚げが行われます。宮城県のギンザケ養殖海域は、夏季の高水温により9月以降は海面養殖を継続することができないため、水揚げは7月に集中し、これに伴い単価も低下します。このため、生産現場からは比較的単価の高い漁期前半に水揚げが可能となる成長の早い種苗の作出が望まれていました。

1 高成長ギンザケの作出

内水面水産試験場では、平成12年から系統保存されているギンザケを用いて高成長系の選抜育種を行ってきました。飼育群の中から成長の早い大型個体について選抜、交配を4世代にわたって繰り返し、高成長系（4世代）を作出しました。

2 実証試験

選抜育種によって作出した高成長系の成長の優位性を確認するため、平成25年から内水面及び海面の生産現場で飼育する実証試験を行っています。この実証試験は、農林水産技術会議の食料生産地再生のための先端技術展開事業（「サケ科魚類養殖業の安定化、省力化・効率化のための実証研究」）により行われています。平成25年11月に内水面水産試験場で高成長系と無選抜系（選抜を行っていない通常の系統）の親魚から採卵を行い、平成25年12月に高成長系と無選抜系の発眼卵を混合して県内の内水面養殖業者へ出荷し、海面養殖用種苗として飼育しました。飼育群について定期的に魚体測定と採取した鱭の一部からDNAを調べて由来の判別を行い、高成長系と無選抜系の成長を比較しました。平成26年5月末、7月末、10月初めに同じ水槽で飼育されている両者の平均尾叉長を比較したところ、いずれも高成長系が有意に大きいことから、選抜の効果があったものと判断されました（図1）。平成26年11月に海面生簀へ導入した同群について、水揚げが行われる平成27年5月から同様の手法で追跡調査を行っています。

宮城県のギンザケ養殖は、大震災により大きな被害を受けましたが、内水面に被災を免れた養殖用種苗が残存していたことから、震災の年の12月には海面養殖が再開されました。しかしながら、世界的な魚粉需要の高まりや原料不足により餌料価格が高騰して生産コストが増加するなど、ギンザケ養殖を取り巻く環境は厳しさを増していることに変わりはありません。今後、高成長系ギンザケを普及することにより、生産額及び収益の増加の一助になることが期待されます。

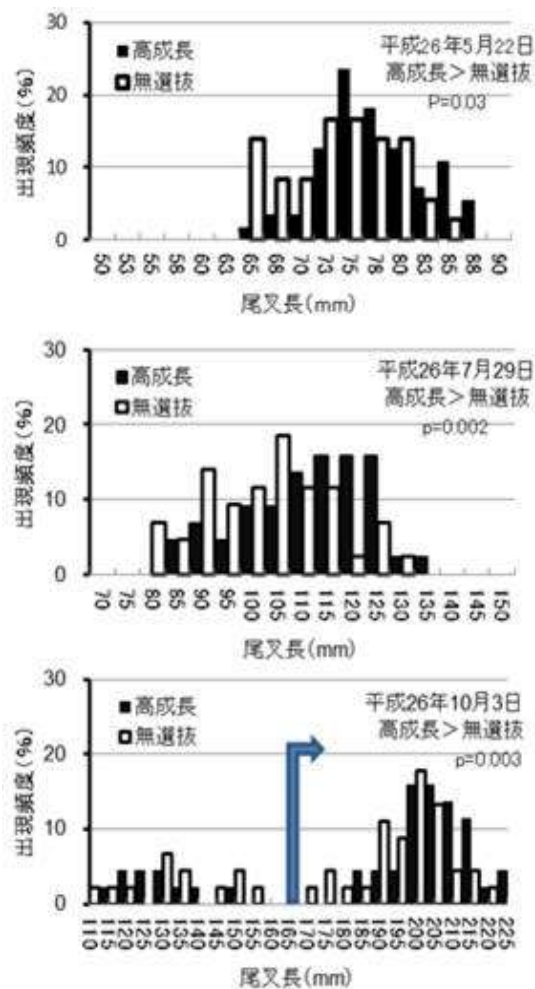


図1 高成長と無選抜の尾叉長組成の推移

(水産技術総合センター内水面水産試験場)