

(3) 水産物の流通・加工の概況

本県水産加工業は、塩釜、石巻、気仙沼及び女川を中心とした大型産地魚市場への豊富な水揚げに支えられ、全国でもトップクラスの地位を築き上げてきました。

国際的な規制により、本県漁業が北洋漁場から撤退した後は加工原魚の多くを海外からの輸入に頼らざるを得ない状況ですが、現在でも常に全国上位の生産を誇っています。

県内における平成20年の製造品の業種別出荷額を見ても、食料品出荷額(6,138億円)のうち、水産加工品は2,837億円と実に食料品出荷額全体の約46%で、平成13年以降概ね50%を占めており、本県において極めて重要な地場産業であることが分かります。

イ 水産加工生産

水産加工業は、本県の地域経済を支える重要な産業として発展してきました。

しかし、近年漁獲量の減少に伴い県内産地魚市場への水揚げ量が減少していること、輸入原魚への依存度が高まる一方で世界的な水産物消費の増加により輸入原魚の安定確保が困難になっていること、国内における魚介類の消費が低迷していること等から、生産量は、ここ数年は横ばい傾向にはあるものの、ピーク時に比べ低い水準となっています。

また、生産額においても、生産量の減少に加え、量販店等川下主体の価格形成を余儀なくされていること等から、生産量と同様、低い水準で推移しています。

ただし、平成20年の本県水産加工品生産量は約40万トン(対前年比100.2%)、生産額(水産加工品製造出荷額)は2,837億円(対前年比100.7%)であり、前年に比べ若干増加しており、生産量、生産額ともに下げ止まりの傾向にあります。

品目別で見ると、生産量では、冷凍食品が34,372トン(対前年比21.0%減)と前年より大幅に減少しましたが、生鮮冷凍水産物が240,313トン(対前年比8.3%増)と増加しました。

一方、出荷額では、かまぼこ類を代表としたねり製品が453億円(対前年比5.8%減)、冷凍食品が796億円(対前年比1.9%減)と減少したものの、生鮮冷凍水産物が370億円(対前年比16.4%増)と前年より増加しました。

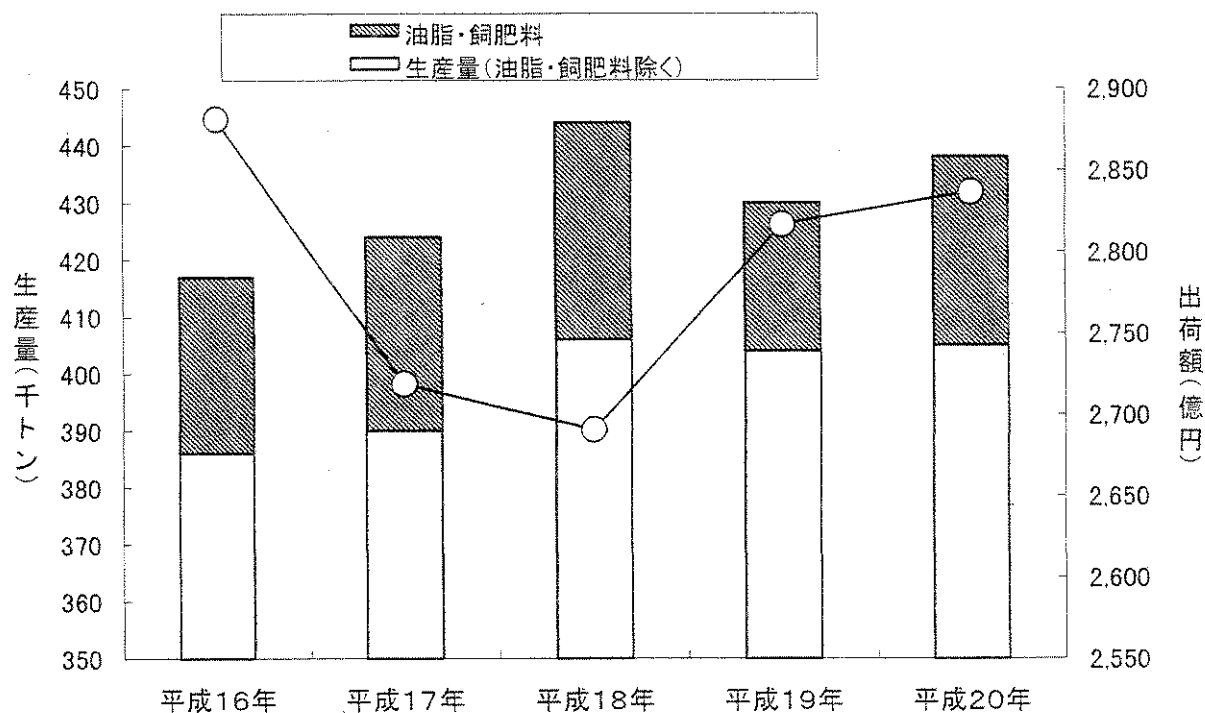
(単位：億円)

区分	平成16年		平成17年		平成18年		平成19年		平成20年	
		%		%		%		%		%
電気製品	8,729	24.8	8,254	23.1	8,344	21.9	8,828	24.9	8,148	23.0
食料品	6,035	17.2	5,737	16.1	5,886	15.4	6,014	16.9	6,138	17.3
水産加工品	2,882	8.2	2,719	7.6	2,691	7.0	2,817	7.9	2,837	8.0
その他	3,153	9.0	3,018	8.5	3,195	8.4	3,197	9.0	3,301	9.3
その他の製造品	20,372	58.0	21,711	60.8	23,954	62.7	20,674	58.2	21,101	59.6
計	35,136	100.0	35,702	100.0	38,184	100.0	35,516	100.0	35,387	100.0

資料：宮城県企画部「宮城県の工業」

表15 県内製造品出荷額の推移

(注) 平成14年に統計区分が変わったため、平成14年以降の「電気製品」は、「電子部品」、「電気機械」及び「情報通信機械」の合計値として示した。



資料：東北農政局統計部「宮城農林水産統計年報」
 宮城県企画部「宮城県の工業」
 農林水産省統計部「水産物流通統計年報」

図15 水産加工生産量及び出荷額の推移

(生産量：トン、出荷額：百万円)

	H15	H16	H17	H18	H19	H20	
生産量	ねり製品	77,095	76,426	74,953	72,743	×	×
	冷凍食品	42,085	46,239	44,921	41,690	43,509	34,372
	その他食用加工品	75,443	77,300	76,343	65,041	65,585	67,124
	生鮮冷凍水産物	178,414	185,621	193,842	226,296	221,907	240,313
	計	373,037	385,586	390,059	405,770	×	×
出荷額	ねり製品	49,484	45,248	45,959	44,311	48,124	45,340
	冷凍食品	90,361	79,037	79,839	83,149	81,098	79,559
	その他食用加工品	117,258	122,963	116,977	113,746	120,614	121,789
	冷凍水産物	41,695	40,895	29,109	27,858	31,846	36,985
	計	298,798	288,143	271,884	269,064	281,682	283,673
経営体数	519	500	478	-	-	-	

資料) 生産量：東北農政局統計部「宮城農林水産統計年報」
 出荷額：宮城県企画部「宮城県の工業」

表16 宮城県における水産加工品の生産状況

(注) 生産量については、平成13年から「調査対象を加工場又は加工施設があり、専従の従業員のいる経営体」としたほか、「油脂」、「飼肥料」、「寒天」及び「冷凍水産物」のうち「冷凍海産ほ乳類」、「塩蔵品」、「その他の加工品」の調査が中止され、加工種類及び調査品目についても追加・統廃合されている。

ロ 産地魚市場の水揚げ状況

本県には気仙沼、石巻、塩釜及び女川の主要4魚市場をはじめとした10か所の産地魚市場があり、そこに水揚げされる多種多様な水産物は、仙台や築地等の消費地市場を中心に全国各地へ出荷されています。

しかしながら、沖合漁業の対象種である主にイワシを中心とした多獲性魚種の資源量が低位水

準かつ減少傾向にあること、また、沿岸においても資源量が総じて低水準にあること等から、長期的に見ると、本県産地魚市場における水揚量は減少傾向にありますが、近年は、35万トン前後で推移しています。

また、消費の低迷や安価な輸入水産物との価格競争等により水産物の水揚単価も全般的に低迷しています。

平成20年の本県産地魚市場における水揚量は39万2千トンと、前年に比べ2万6千トン・7.1%増加し、水揚金額は72.9億円と、前年に比べ24.4万円・3.5%増加しました。

魚市場別に見ると、数量では、塩釜市魚市場が13,659トン（対前年比28.0%減）と減少しているものの、塩釜を除く主要市場では、石巻魚市場が135,232トン（対前年比1.8%増）、気仙沼市魚市場が128,039トン（対前年比14.0%増）及び女川魚市場が103,542トン（対前年比13.5%増）と増加しています。

水揚金額では、塩釜市魚市場が9.6億7千万円（対前年比23.3%減）と減少しているものの、気仙沼市魚市場の28.0億5千万円（対前年比14.2%増）をはじめ、石巻魚市場が21.5億6千万円（対前年比3.7%増）及び女川魚市場が10.2億5千万円（対前年比9.9%増）と増加しました。

魚種別に見ると、まぐろ・かじき類、さめ類、いか類等主力魚種の水揚げ量が減少した一方で、さんま・かつお・めろうど等が増加しました。

資料：宮城県農林水産部水産業振興課「水産物水揚統計（属地統計）」

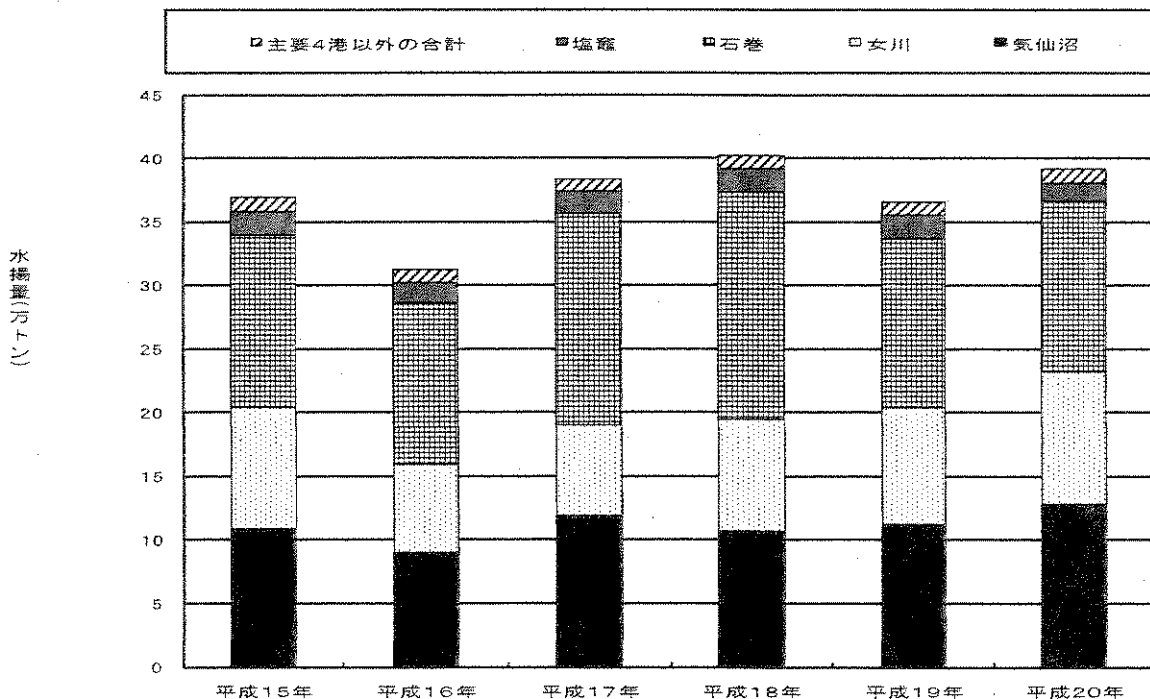
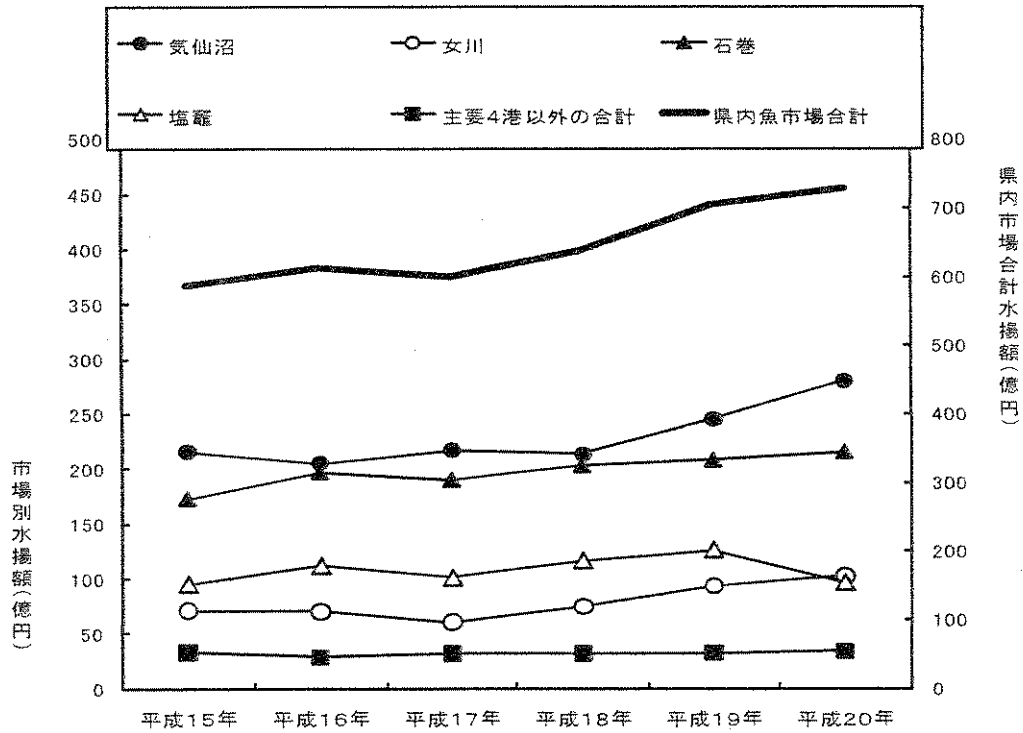


図16 県内産地魚市場の水揚量の推移



資料：宮城県農林水産部水産業振興課「水産物水揚統計（属地統計）」

図17 主な産地魚市場の水揚額の推移

(水揚量：トン、水揚額：千円)

資料：宮城県農林水産部水産業振興課「水産物水揚統計（属地統計）」

魚市場名	水揚量	対前年比			水揚額			
		対前年比	県内船	県外船	対前年比	県内船	県外船	
地方卸売市場塩竈市魚市場	13,659	72.0	3,424	10,235	9,671,050	76.7	2,100,337	7,570,713
地方卸売市場気仙沼市魚市場	128,039	114.0	32,594	95,445	28,047,523	114.2	9,929,547	18,117,976
石巻市水産物地方卸売市場石巻売場	135,232	101.8	73,685	61,547	21,558,162	103.7	12,950,934	8,607,228
渡波地方卸売市場	121	90.3	121	0	77,302	94.7	77,302	0
女川町地方卸売市場	103,542	113.5	62,477	41,065	10,246,250	109.9	6,727,491	3,518,758
南三陸町地方卸売市場	9,507	112.4	9,507	0	2,036,519	108.0	2,036,519	0
宮城県漁協関東支所関東地方卸売市場	171 (7,893)	123.9	171	0	140,728	119.8	140,728	0
地方卸売市場宮城県漁協 亘理支所魚市場	558 (28,800)	93.8 90.3	558	0	523,151	106.5	523,151	0
石巻市水産物地方卸売市場牡鹿売場	391	85.2	391	0	215,062	91.2	215,062	0
地方卸売市場宮城県漁協七ヶ浜支所 花洲浜魚市場	311 (17,958)	108.7 120.3	311	0	431,351	108.9	431,351	0
合計	391,532 (54,650)	107.1 112.1	183,240	208,292	72,947,097	103.5	35,132,422	37,814,676

(注) 水揚量の下段にある () 内の数値は、「養殖のり」の水揚量 (枚数：千枚) を示す。

表17 各産地魚市場の水揚 (平成20年)

○県内3地区の求評見本市

1 経緯

宮城県では、各地域毎に様々な農林水産物が生産されており、その背後には多くの食品加工業者がバラエティに富んだ商品を製造しています。

その中でも気仙沼、石巻、塩釜の3地区では、水産加工品を中心とした食品加工業者が多数集積しています。

上記3地区では、地方自治体や商工会議所等を中心とした実行委員会を設置し、地域の食材や加工品を一堂に展示する、求評見本市を開催しています。

各地域それぞれ特色ある展示を行い、国内外からバイヤーを招待し、地元で生産される安全で安心な食材と加工品を紹介しています。

2 平成21年度開催実績

○第15回三陸気仙沼の求評見本市

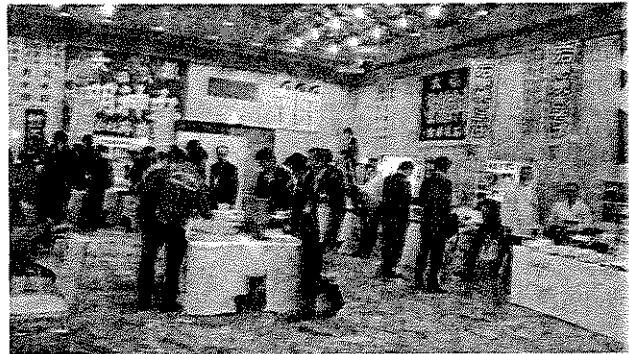
主催：三陸気仙沼の物産展実行委員会

日時：平成22年2月16日（火）

場所：サンマリン気仙沼ホテル観洋



(第15回三陸気仙沼の求評見本市)



(第9回石巻フード見本市)

○第9回石巻フード見本市

主催：石巻フード見本市実行委員会

日時：平成22年2月17日（水）

場所：石巻グランドホテル



(2010塩釜フード見本市)

○2010塩釜フード見本市

主催：塩釜フード見本市実行委員会

日時：平成22年2月17日（水）

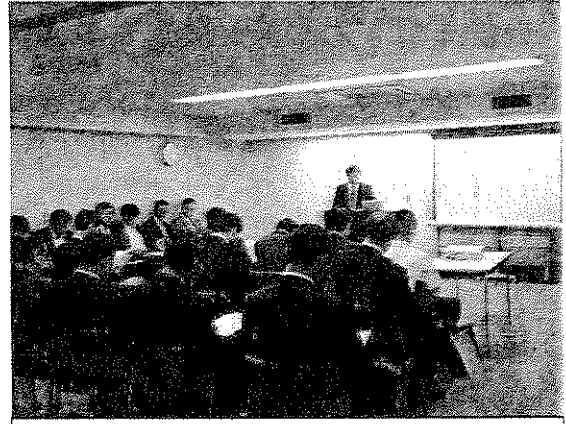
場所：ホテルグランドパレス塩釜

(水産業振興課)

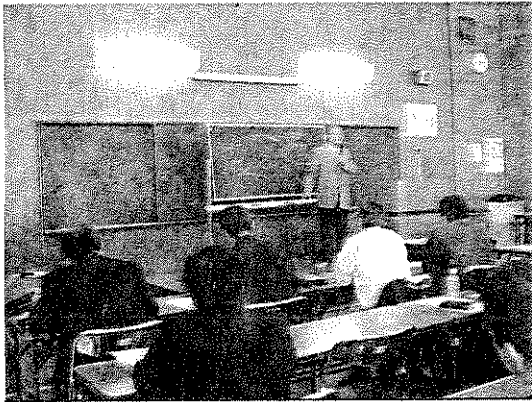
○宮城県水産練り研究会の設立について

(関連事業：練り製品製造のための前浜原料を用いたすり身製造技術の開発事業)

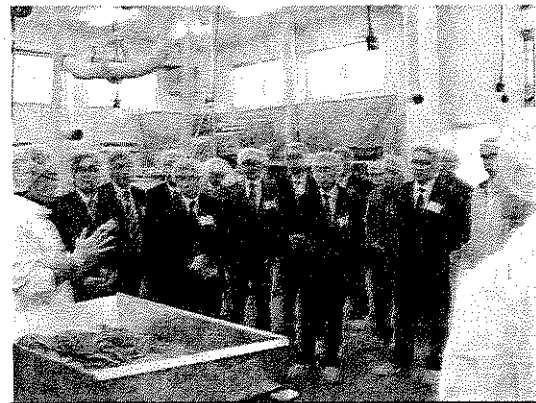
本県は全国屈指の水産県であり、水産加工業は気仙沼、女川、石巻、塩釜の主要産地魚市場を中心に重要な産業として発展してきました。中でも水産練り製品は全国的に知名度も高く、その生産量は全国一位を維持しています。しかし、原材料の不足、消費・流通の構造変化、燃油高騰など、様々な問題が山積しているのが現状です。このような中、県内水産練り業界を形成する個々の企業の技術力、開発力を強化し、製造、流通、販売等の共通課題に対する情報の共有やその解決に向けて取り組むことを目的として、県内企業と県の研究機関（産業技術総合センター、水産技術総合センター）が協力し、平成21年9月11日に「宮城県水産練り研究会」が立ち上げられました。



設立総会の様子



赤身魚に関する講演



赤身魚のすり身化実演

平成21年度の研究会の活動として、平成22年2月に研修会が開かれ、練り研究の第一人者である（社）全国水産技術者協会の西岡不二男理事を招いて赤身魚のすり身化に関する講演を頂くとともに、水産技術総合センター水産加工開発部による赤身魚すり身製造実演や加工機器の紹介が行われました。また、3月には同水産加工開発部において、すり身製造に関する知識向上や県内練り業者間の交流を目的とした勉強会が開かれ、予定人数を大幅に超える参加がありました。今後も産学官の連携を図りながら、水産練り業界の発展に向けて活動していく予定です。



すり身製造に関する勉強会

(宮城県水産技術総合センター水産加工開発部)

○三陸気仙沼の地産地消に向けた取組

(関連事業：地域産業振興事業（おらほのうめえもん発掘・利用促進事業）)

1 おらほのうめえもんとは？

当気仙沼・南三陸管内には味や品質の評価は高いが、ふか肉やアカザラガイ等のように食材自体の認知度が低いものや本吉アスパラ、南三陸米等のように食材自体は知られているものの地場産品としての認知度が低い食材がある。

これら地元において目の目が当たらなかった食材や新たに産地化を目指している食材＝おらほのうめえもんをPRするために、食材の提供・料理教室等を通じて認知度を高め、地元での消費拡大＝地産地消を図るものです。

2 地産地消に向けた取組

(1) うめえもんのリストアップ

生産者等からも意見をもらいながら、管内で生産される水産物、農産物の中から水産物9品目、農産物7品目をリストアップしました。

リストアップした食材	
水産物	ふか肉、サケ、ドンコ、アカザラガイ、イガイ、テングサ、生マツモ、生フノリ、ワカメ（葉、メカブ、茎）
農産物	南三陸米又は羽田米、本吉アスパラガス、自然薯、八瀬かぼちゃ、大島産ブルーベリー、気仙沼茶豆、大唐桑

(2) うめえもんのPR・普及

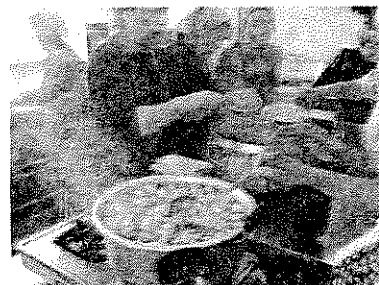
リストアップした食材のPR、普及のため、一般市民等が開催する料理教室への食材提供及び講師派遣を行いました。1年間で延べ12回（食材提供8回、講師派遣3回、料理講習会1回）行い、うち1回は本吉響高校への食材提供及び講師派遣を行い、地元食材のPRを行いました。水産物を使った料理講習会の講師としては、地元の水揚げされる水産物を熟知した漁協女性部の力を借りて、実施しました。

参加者からは、「ふか肉は骨もなく柔らかくておいしい、もっと臭みがあると思ったが普通の白身魚と変わらない。アカザラガイはどうやって調理するか分からなかったが、今回試食したがおいしかった。自宅でも作ってみたい。アスパラは新鮮なせいか色が鮮やかである。気仙沼で栽培しているとは思わなかった。収穫体験があれば参加したい。南三陸米は何となく聞いたことはあったが、どこで買えるのか分からなかった。今後購入してみたい。

羽田米は聞いたことがなかったが、すごくおいしい。

八瀬かぼちゃは初めて見たが、皮が固いが普通のかぼちゃより弾力、甘みがあり美味しい。」等の意見が寄せられました。

なお、今回の料理教室等で作ったものをレシピ集として取りまとめ、ホームページで公開する等広く紹介しました。



料理教室の風景

3 今後の取組方向

今回の料理教室の開催やレシピ集の公開により、各食材への問い合わせが増加し、今後の販路拡大や加工への利用が期待されます。特に、気仙沼市では地元の食材にこだわった「100%地産地消給食」に取り組んでおり、学校給食への導入にも期待されるようです。

(気仙沼地方振興事務所地方振興部・農林振興部・水産漁港部、本吉農業改良普及センター)