

⑭水産都市活力強化対策支援事業の取組について

1 概要

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、流通業者との商談会や首都圏・関西圏の展示会への出展など多様な商談機会の提供、「みやぎ水産の日」を核にした県産水産物のPR、量販店・飲食店での水産物の取扱や消費者の購入を促す活動など、企業等と連携しながら様々な取組を実施しています。

2 平成30年度の取組

- ①水産加工品データベースを活用した販路開拓支援
サカナップみやぎ個別商談会、みやぎの水産加工品直売所マップ作成
第20回インターナショナル・シーフードショー（東京）への宮城県ブース出展
- ②水産加工品のマーケティング調査・販路開拓支援
九州地方へのホヤの販路開拓の支援
居酒屋チェーンなど全国ネットワークを有する業態への販路開拓の支援
- ③県外中央卸売市場などと連携した展示・商談会の開催
名古屋中央卸売市場における展示商談会
第16回シーフードショー大阪への宮城県ブース出展
- ④企業連携による販路開拓
食品メーカーや事業所給食会社などの企業と連携した販路開拓の支援
- ⑤「みやぎ水産の日」による情報発信
テレビや新聞の活用、県政だよりへの掲載や量販店との連携など「みやぎ水産の日」を核とした消費者への情報発信、PR活動
水産の日料理教室や親子料理教室の実施などの魚食普及活動
店頭宣伝販売促進員の派遣や民間事業所食堂と連携した県内外の消費拡大の強化
- ⑥生産体制強化・販売支援
生産体制強化及び商品開発に要する経費、生産者自らまたは当課が企画・提案する販売会、商談会及び展示会などに出展する際の旅費等の支援



サカナップみやぎ個別商談会



シーフードショー（東京）



「みやぎ水産の日」PR活動



親子料理教室



企業連携による販路開拓

（水産業振興課）

⑮九州地方へのホヤを中心とした県産水産物の販路開拓

1 目的

全国一の養殖生産量を誇る宮城県産ホヤについては、震災以降、主要な出荷先であった韓国による輸入規制の影響から、国内外への新たな販路開拓が重大な課題となっています。

ホヤは、鮮度が落ちやすく、これまでは美味しい状態のまま遠隔地へ輸送することは困難でしたが、震災後、宮城県の水産加工業者には、高鮮度を保持できる冷凍設備等の導入が進みました。その結果、水揚げ直後、鮮度の良い状態で剥いて凍結した「お刺身ホヤ」などの加工品を、高鮮度で確保し、安定的に市場に供給できるようになりました。

このため、これまで「ホヤ食習慣」が普及していなかった遠隔地への販路開拓として、福岡県を中心とした九州地方を対象に、量販店や飲食店におけるフェアを開催するなど、消費者に対する本県産ホヤの認知度向上に向けた取組を行いました。

2 主な実施内容

(1) ホヤ試食会の開催

九州におけるホヤの販路開拓を図るに当たって、まずは現地の流通業者、飲食店等のホヤ認知度を高めるため、福岡市において「ホヤ試食会」を開催しました。試食会には、宮城県からホヤ料理専門店の料理人を招聘し、参加者に様々なホヤ料理を味わっていただくことで、ホヤに対する理解醸成を図りました。

(2) 量販店及び飲食店フェアの開催

福岡市を中心とする地域において、量販店でのホヤ加工品の試食販売、飲食店でのホヤメニューの提供等を行い、ホヤの認知度向上を図りました。

○開催実績

量販店フェア：11店舗延べ75日間（福岡県、鹿児島県）

飲食店フェア：25店舗延べ371日間（福岡県）

3 今後の展開

今回の取組において、仙台市場と福岡市場との間での物流・商流が構築されるとともに、飲食店や量販店のほか九州全体をカバーしている食品卸業者からも高評価を得ることができました。このため、今後は九州全域への展開を期待し、継続してプロモーションを実施することで、宮城県産ホヤの販路開拓と流通の定着を図ります。



(ホヤ試食会)



(量販店フェア)



(水産業振興課)

⑩ 魚食普及の取組について

1 目的

全国的に水産物の消費量は減少傾向にあり、水産物の消費量を伸ばすためには魚食普及活動が不可欠です。

宮城県では、全国屈指の水産県である本県の水産物に対する理解や、水産物を使用した料理に慣れ親しむ機会を創出し、水産物の消費拡大を目的とした魚食普及活動を行っています。

2 活動内容

(1) 子育て世代を対象とした料理教室の実施

水産物の消費量減少は特に子育て世代（主に40代）において顕著であることから、幼少期から水産物を使った料理に慣れ親んでもらうことを目的として、子育て世代の親とその子を対象とした料理教室を実施しました。料理教室においては、子どもと魚食を通したコミュニケーションが取れるよう、調理方法に加え、宮城の水産物に関する講義も併せて行いました。

○開催実績

- ・ママのための「お魚Deすまいる♪」料理教室（親対象：3回開催）
- ・親子Deスマイル料理教室（親子対象：2回開催）



ママのための「お魚Deすまいる♪」料理教室の様子

(2) 幼稚園児を対象とした「おさかなランチパーティー」の開催

宮城県漁業協同組合と連携し、幼稚園児及びその保護者を対象とした「おさかなランチパーティー（魚食や宮城の水産物に関する講義、園児対象のお魚クイズ、県産水産物の料理の試食）」を開催しました。

○開催実績

- ・仙台白百合学園幼稚園
- ・気仙沼市立大谷幼稚園
- ・泉第2チェリーこども園



仙台白百合学園幼稚園でのランチパーティーの様子

(3) 『「魚の宝石」耳石を探そう！！耳石ハンター養成講座』の開催

魚の耳石*（じせき）の取り方を楽しく学び、収集することを通じて「尾頭付きの魚」を探してたべるきっかけとなるよう、魚食や水産物への興味をもつ「さかなファン」の育成を図る「耳石ハンター養成講座」を実施しました。

※「耳石」について

魚の頭蓋骨内（人間の内耳に当たる部分）にある炭酸カルシウムで出来た石状の組織で、魚の平衡感覚に関係する。一日に一本ずつ線状の層を形成するため魚の年齢を知る手がかりになる。

形や大きさ、色は魚の種類によって異なり、「魚の宝石」とも呼ばれている。

○開催実績

- ・夏休み2018宿題・自由研究大作戦
- ・仙台お魚普及協会等主催の親子市場見学会
- ・仙台お魚普及協会等主催の「夏の自由研究☆お魚大解剖！」
- ・国立研究開発法人水産研究・教育機構東北区水産研究所「平成30年度一般公開」
- ・第29回いしのまき大漁まつり



夏休み2018宿題・自由研究大作戦における耳石ハンター養成講座の様子

(4) 講師派遣要請による魚食普及活動の実施

随時、県内外の団体等からの講師派遣要請に応じて、水産庁認定「お魚かたりべ」である県の職員が講師となり、出張料理教室や本県水産業に係る講義などの魚食普及活動を実施しました。

○開催実績

- ・出張料理教室の実施（要請団体：仙台市地域活動栄養士会など）
- ・本県水産物に関する講義（要請団体：岩手県漁業協同組合婦人部など）

（水産業振興課）

⑰「食材王国みやぎ」魅力発信プロジェクト事業（水産物のPR・販売促進について）

（関連事業：「食材王国みやぎ」魅力発信プロジェクト事業，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）

各種情報媒体を活用した県産水産物のPRや，首都圏のホテルなどが開催する県産食材を使ったフェアにおいて県産水産物を紹介する取組を行いました。

1 各種媒体を活用した県産水産物のPRについて

（1）ウェブサイトの活用

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紹介するとともに，種類ごとに生産地や流通時期，おすすめの食べ方などを記載しています。



「食材王国みやぎ」のトップページ

②ウェブサイト「ぶれ宮夢みやぎ」

「ぶれ宮夢みやぎ」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います。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」，「ホタテガイ」，「アカガイ」「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記載しています。



「ぶれ宮夢みやぎ」厳選食材の一例

③グルメサイト

情報発信力の高い料理レシピサイトを活用し，「カキ」，「ホヤ」などを使用したレシピ動画を作成し，配信しました。



配信レシピ「牡蠣のたぬき丼」

④県政だより

平成30年11・12月号に「カキ」について，食材の情報を掲載するとともに，県内調理専門学校との協力を得て，お勧めレシピも掲載しました。



県政だより（11・12月号）

(2) 交通拠点を利用した情報発信

県内交通拠点（仙台駅）、首都圏の主要駅（東京駅、池袋駅）、東京メトロの窓上広告を活用し、「食材王国みやぎ」の魅力をPRするポスターなどを掲示しました。



ポスターの一例（東京駅 AD ビジョン）

(3) 東京アンテナショップを活用した情報発信

東京アンテナショップ「宮城ふるさとプラザ」において「食材王国みやぎ」の食材の魅力を体感するイベントを実施しました。



宮城のうまい 旬感祭
（7月 チラシ）

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ました。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しました。



ホテルシェフによる
フカヒレ生産現場の視察



関東圏チェーン飲食店における
県産食材を使用したフェアメニュー



宮城フェア開催のチラシ
（横浜ベイホテル東急）

（食産業振興課）

⑱水産加工業者のH A C C P 普及推進事業について

1 背景・目的

県内水産加工業では、東日本大震災以降、喪失した販路が回復していない事業者も多く、国内外の販路回復・拡大が課題となっています。H A C C P の導入は、米国、E U、東南アジア等各国で義務化が進むなど食品の衛生管理手法として世界的標準となりつつあります。このことから、県内水産加工業者の輸出による海外販路拡大を図るため、H A C C P に対する普及啓発を図るものです。

2 平成30年度の実績

(1) H A C C P に係る普及啓発

H A C C P に係る普及啓発を図るため、塩竈市及び亶理町等の水産加工業者を対象として専門講師招聘による講習会を実施しました。

講習会参加者数 延べ45社63名

(2) H A C C P 普及推進支援事業補助金（補助率1/2以内）

水産加工業者のH A C C P 認証取得を支援するため、コンサルティング費用、認証審査手数料等取得に係る経費の一部について補助を実施しました。

補助事業者数 8者 2,545,718円



H A C C P 個別講習会の様子

(水産業振興課)

⑱ 「みやぎ水産の日」の取組活動について

1 みやぎ水産の日とは

県内産地魚市場の水揚量は震災前の水準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、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。

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、市場や量販店などの流通業界とも広く連携して、消費者に対して県産水産物を積極的にPRしております。

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、ロゴマークを使用した様々な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、貸出を行い、量販店等でのPRに活用しています。

また、むすび丸水産バージョンの着ぐるみを活用し、県内外各地で水産物のPRをしています。

[作成したPR材など]

- ・お魚図鑑ポスター
- ・大漁旗ポスター
- ・ポケットティッシュ
- ・みやぎ水産の日だより

(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水曜日に朝日新聞において「みやぎ水産の日」広告掲載。
- ・Web：水産の日の取組について、ホームページに掲載。
「せんだいタウン情報machico」での情報発信。
- ・SNS：インスタグラムでの水産の日の活動報告。
- ・ラジオ：みやぎ水産の日オリジナル10秒スポットCM放送。
Date FM（J-SIDE STATION「デリラジ中継」内）にて生中継。
- ・テレビ：TBC東北放送の番組「ウォッチン！みやぎ」内ごちそう魚ッチン！にて、みやぎ水産の日及びオススメ食材PRを実施。
東日本放送（突撃！ナマイキTV内）にて、生中継。
- ・情報誌：「みやぎ県政だより」にて、「みやぎ水産の日」やお薦め食材等について掲載。
「せんだいタウン情報Style」3月号にて、水産の日特集を掲載。

(3) PRイベントの実施

県内各地で、「みやぎ水産の日」のPRイベントを実施しています。

- ・幼稚園児等の低年齢層を対象とした魚食普及活動（おさかなランチパーティー）
- ・県内販売店等での県産水産物試食販売及びプレゼントキャンペーン
- ・県産水産物を使用したオリジナルメニューを提供する飲食店フェア

(4) 「みやぎ水産の日」認知度調査

宮城県在住の20～69歳の男女個人を対象にインターネット上でアンケートを実施した結果、「みやぎ水産の日」の認知度は23.6%であった。（平成27年度調査では14.1%）



- 左 上：東日本放送での「みやぎ水産の日」PR
- 左 下：みやぎ水産の日machico座談会風景
- 中央上：「みやぎ水産の日」に行う街頭でのPR活動
- 中央下：魚食普及活動
- 右 上：県内食料販売店での「みやぎ水産の日」PR
- 右 下：「みやぎの水産物を味わう 飲食店フェア」ガイドブック

(水産業振興課)

3 各地での取組活動について

(1) 気仙沼管内

みやぎ水産の日合同庁舎直売会について

気仙沼地区では、「みやぎ水産の日」の認知度を高め、消費に向けたPRを行うため、平成30年度は気仙沼市内のスーパー等3店舗で来店者にチラシの配布や水産むすび丸などのキャラクターによるPRを行いました。また、地元水産物の消費拡大を図るため、合同庁舎に訪れる県民や県職員を対象に、合同庁舎1階ロビーで宮城県漁協などと連携した水産物直売会を開催しました。

取組内容

合同庁舎の県職員は市外からの単身赴任者も多いことから、購入品を持ち帰り、家族と一緒に食事ができるよう、週末の昼休み（午前11時30分から午後1時まで）を販売日に選定しました。

なお、直売会に当たってはチラシを作成し、合同庁舎関係部署、気仙沼管内の県関係機関や合庁周辺の住宅に配布したほか、地元紙や庁内放送による広報、集客にも努めました。

直売会の開催

直売会は平成27年8月から毎月1回開催しています。平成30年度は宮城県漁協、気仙沼水産加工業協同組合、気仙沼鹿折加工協同組合、気仙沼冷凍水産加工業協同組合、気仙沼市物産振興協会が直売会に参加し、それぞれ特徴ある商品

を販売し、好評を得ています。また、県職員だけでなく、近隣の方々も買い物に訪れており、リピーターも見られるようになっていきます。

平成30年度は延べ722人（1回あたり60人）が直売会に訪れ、開始早々に売り切れる商品も出るなど毎回盛況で、消費拡大の手応えを感じられる結果となっています。

【平成30年度実施団体及び販売品】

実施月日	実施団体	販売品目	来場者	売上金額
4/21	県漁協唐桑支所	アカザラ貝燻製等	53	84,250
5/18	県漁協志津川支所	塩ギンサケ、殻カキ等	49	75,700
6/22	県漁協気仙沼地区支所 県漁協志津川支所	ホヤ、煮ダコ、あまころ 牡蠣等	71	78,200
7/20	気仙沼水産加工業協同組合 気仙沼鹿折加工協同組合(ミヤカン)	メカブパック、ツナ缶等	54	102,760
8/24	県漁協唐桑支所	ホタテ(貝柱)、ワカメ等	41	101,700
9/21	気仙沼冷凍水産加工業協同組合(カネダイ) 県漁協大谷本吉支所	かにみそ缶、かぼちゃ まんじゅう等	73	104,850
10/19	県漁協唐桑支所	カキ、ホタテ(貝柱)等	43	76,050
11/22	気仙沼水産加工業協同組合	さんまの燻製、メカブ パック等	54	53,830
12/21	県漁協気仙沼地区支所	煮タコ、ワカメ、塩ウニ 等	78	86,000
1/18	気仙沼市物産振興協会	ノリ、サバほぐし、魚肉 ソーセージ等	38	58,180
2/22	気仙沼冷凍水産加工業協同組合(足利本店) 県漁協志津川支所(魚市場キッチン)	メカジキブロック、タコ、 カキ、ホヤの缶詰等	66	94,040
3/20	気仙沼鹿折加工協同組合(気仙沼ほてい) 気仙沼鹿折加工協同組合(ミヤカン) 気仙沼冷凍水産加工業協同組合(超冷)	ふかひれ濃縮スープ、 サバ缶、めかじきカマ 煮等	102	108,150
合 計			722	1,023,710

【直売会の様子】

(気仙沼水産加工業協同組合)



(気仙沼地方振興事務所水産漁港部)

(2) 東部管内

◆石巻合同庁舎での取組活動

展示販売会の開催

「みやぎ水産の日」に近隣の住民を対象に地元水産物の販売会を実施しました。毎回多くの来場者で賑わい、皆さん楽しみにされているイベントになっています(販売時間:11:00~13:00 販売場所:石巻合同庁舎1階ロビー)。出店者も通常品の他に戦略商品・新製品などを販売し、消費者の生の意見を聞き商品改良の参考にしているようです。また、毎回4~5の水産加工業者・漁協関係者が参加するので、初見の出店者同士が互いに情報交換などを行い親睦を深めていました。

幹旋販売会(職員向け)

石巻合同庁舎内の職員に管内の水産品を知ってもらい、食べてもらうために行っている販売会です。2月は水産加工品品評会の受賞品(管内)の販売もいち早く行い大好評でした。

水産の日ランチ(定食)の提供

石巻合同庁舎1階食堂で、「みやぎ水産の日」企画として『水産の日定食』を毎月100食提供しました。また、石巻ASATTE(アサッテ)内「日高見レストラン」でも『水産の日ランチ』を販売しました。

株式会社カゴメとのコラボレーション

9月の「みやぎ水産の日」は、通常の展示販売のほか、宮城県とカゴメ株式会社との包括連携協定に基づく取組の一環として、地域住民を対象とした健康課題解決と県産品の消費拡大のための「健康セミナー&試食会」を保健福祉部と農業振興部と連携し開催しました。当日は160名の参加者で大変賑わい、多数のメディアにも取り上げられました。

【平成30年度みやぎ水産の販売実績】

	展示販売	斡旋販売	合計	販売会での主な商品
4月	110,300	45,340	155,640	オキアミ、海藻類
5月	121,000	60,960	181,960	殻付きホヤ、ギンザケ
6月	177,400	97,000	274,400	殻付きホヤ、ホヤ加工品
7月	107,000	78,900	185,900	かつお加工品、乾物類
8月	308,000	0	308,000	鯨肉販売、斡旋販売は中止
9月	45,000	76,100	121,100	いわし・さば加工品
10月	126,350	60,500	186,850	さんま加工品、ホヤ加工品
11月	130,700	130,200	260,900	殻つき牡蠣、牡蠣加工品
12月	258,750	116,100	374,850	タラ加工品、たらこ
1月	156,500	81,300	237,800	のり、冷凍あなご
2月	220,000	138,300	358,300	わかめ、こんぶなどの海藻類
3月	670,000	107,700	777,700	鯨肉販売、鯨肉加工品
合計	2,431,000	992,400	3,423,400	



9月「みやぎ水産の日」の様子

◆石巻市内鮮魚店、「ASATTE」・「いしのまき元気いちば」でのPR活動

月初めに石巻市内鮮魚店9店と「ASATTE(アサッテ)」、「いしのまき元気いちば」に「水産の日だより」を各20部配布し、テーマ食材の販売促進などのPR活動を行いました。

◆量販店でのPR活動

「みやぎ水産の日」前日に量販店で告知PR活動を行いました。事前に担当者打ち合わせを行い、オススメ食材に連動した売場作りをする月もありました。

【PR店舗】

- ・みやぎ生協 蛇田店 様
- ・あいのや のぞみ野店 様

【毎月の配布物】

- ・水産の日だより 70枚×2店
- ・東部水産漁港部作成チラシ 70枚×2店
- ・水産の日PRポケットティッシュ 70個×2店



量販店でのPR活動



水産の日と連動した売場(ホヤ)

(3) 仙台管内

仙台湾・地域のおすすめ食材のPR

管内（仙台湾・地域）の水産物おすすめ食材として選定した16種類について、「旬」や「食べ方」の分かるカレンダーやレシピ等を紹介したチラシを作成し、各種イベントで配布するとともに管内の直売所（10か所）へ掲示・陳列する等の地元食材のPR活動を推進しました。

水産物直売所等と連携した販売促進活動

「みやぎ水産の日」の週を水産ウィークと設定し、管内の直売所において、一般消費者に対するPR活動を行いました。特に、毎月「水産の日」に開催される県漁協七ヶ浜支所主催の「漁協の夕市」では、「仙台湾のおすすめ食材」のチラシを消費者へ配布してPRする等、購買意欲の促進を図りました。また、12月には、仙台・宮城観光キャンペーン推進協議会仙台地域部会と連携し、仙台うみの杜水族館で開催された観光誘客キャラバンに併せて、来館者にチラシのほか、PR各種グッズを配布するなど「水産の日」のPR活動を実施しました。

【PR活動を行った直売所】

松島町	松島さかな市場，農産物水産物直売所「産直屋」，高栄水産，杉原功商店，あかま水産
塩竈市	塩釜水産物仲卸市場，しおがま千賀の浦市場
亘理町	鳥の海ふれあい市場，荒浜にぎわい回廊商店街
七ヶ浜町	宮城県漁業協同組合七ヶ浜支所

宮城県庁食堂でのおすすめ食材を使用したメニューの提供など

県産水産物・水産加工品の消費を拡大するため、前年度に引き続き宮城県庁食堂（カフェテリアけやき）において、管内の水産加工組合と連携した水産練り製品を使用したメニュー提供を継続して実施しています。

水産物・水産加工品の販売会

仙台・塩竈地域における水産加工品等のPR及び消費拡大を支援するため、8月には楽天生命パーク宮城での販売会、9月には県庁1階ロビーにおける販売会に出展し、仙台・塩竈地域の水産物や水産加工品等の販売・PRを行いました。



楽天生命パーク宮城での販売会



県庁1階ロビーでの販売会

（仙台地方振興事務所水産漁港部）

②第43回宮城県水産加工品品評会の開催について

第43回宮城県水産加工品品評会が、震災後に建設された「女川町まちなか交流館」で開催され、県内の水産加工業者から201品の出品がありました。

最高賞である農林水産大臣賞の受賞品は、令和元年11月に開催予定の第58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 平成31年1月30日（水）

3 開催場所 女川町まちなか交流館（牡鹿郡女川町女川浜字大原1-36）

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

5 主な受賞品

農林水産大臣賞 1点



出品者

株式会社 鮮冷（女川町）

出品物名

わが家のつみれ さんま

出品者コメント

宮城県女川港で水揚げした新鮮なさんまをすり身にし、調味料や野菜を加えています。味付きなので、そのままつみれやハンバーグとしてお召し上がり頂けます。チューブタイプなので、手の汚れ匂いを気にせずにお使い頂けます。

水産庁長官賞 3点



株式会社 海祥

マジで恋する大人のコンフィ
(ラム・プレーン)



株式会社 石巻フーズ

三陸 生牡蠣フライ 180g



ヤマサ正栄水産株式会社
酒蒸しあわび

宮城県知事賞 3点



水月堂物産株式会社
ほや酔明ピリ辛味



マルキ遠藤株式会社
金華塩うに



本田水産株式会社
金華さばしめ鯖(特大)

宮城県議会議長賞 2点



湊水産株式会社
石巻スモークたらこ(無添加)



株式会社 ヤマホンベイフーズ
国産トラウトサーモンミニロイン



(水産業振興課)

㊦水産業人材確保支援事業について

漁業や水産加工業の復興のためには、復旧した生産能力を最大限活用するための働き手（人材）の確保が不可欠です。このため、中小水産業者が実施する従業員や担い手確保のための宿舍整備を支援するとともに、高校生や保護者等を対象とした水産加工場の職場見学会を実施し、認知度の向上を図りました。

1 従業員宿舍整備事業

外国人技能実習生を含む、漁業の担い手確保や水産加工業の従業員確保のための宿舍の修繕・整備に係る費用について支援する事業です。

2 水産加工業認知度向上支援事業

就職を希望する高校生と保護者、教員を対象とした職場見学会を実施し、就職先としての水産加工業の認知度向上を図る事業です。

平成30年度の実績

●従業員宿舍整備事業（補助率1／2以内）

支援事業者数及び補助金額：18事業者 256,010,477円

所 在 市 町 村	補助事業者数	交 付 決 定 額
気仙沼市	3者	25,883,143円
南三陸町	1者	19,965,300円
女川町	1者	19,866,935円
石巻市	11者	164,068,599円
塩竈市	2者	26,226,500円
計	18者	256,010,477円

●水産加工業認知度向上支援事業（委託事業）

事 業 内 容	委 託 費 (円)	備 考
塩釜市、石巻市、気仙沼市 で各1回、職場見学会を開催	1,300,320円	参加人数32名

整備された従業員宿舍



職場見学会



(水産業振興課)

⑫ I T を活用した水産加工業生産性向上実証事業について

水産加工業の経営安定を図るため、I T 技術を活用しながら商品毎に製品原価を把握し、適正な仕入れや生産管理、人員の効率的な配置等による生産性の向上へ取り組むグループに対し支援しています。

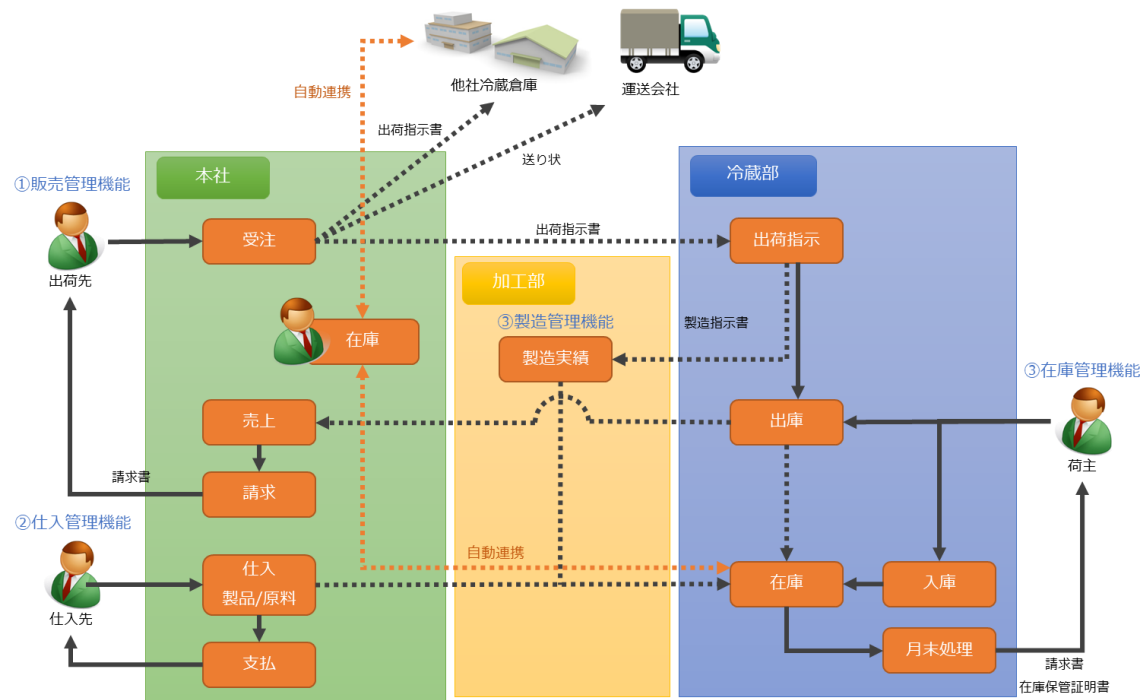
○ 平成30年度の実績

これまでに支援した練り製品製造業、海藻加工業及び切り身加工業での検証や評価により得られた結果も踏まえ、今年度は、冷凍水産加工業を対象として、下記のとおり支援を行いました。

事業実施主体	事業費	補助金
(株) 明豊グループ	15,156,148円	7,500,000円

※ (株) 明豊グループ (同社と (株) ユニテックで構成)

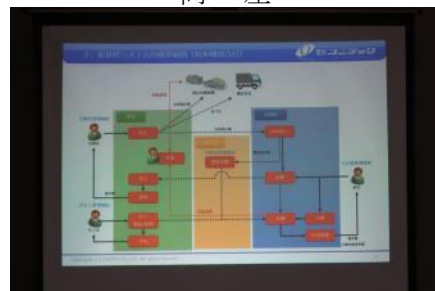
○ 原価管理システム概念図 (一部)



事業実績報告会



同左



(水産業振興課)

②③食産業ステージアップ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」などの各段階で生じる課題解決のため、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販路開拓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県内食品製造業者に対しコーディネーターを派遣するとともに、新商品開発やブランド化をテーマにした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

地域の食材を活用した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

- みやぎの食復興支援事業：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へいしての商談会^{※1}を開催するとともに、首都圏においては小売業界や、外食業界向けの大規模展示商談会^{※2}に参画し、販路開拓を支援しました。

(5) 首都圏販路開拓支援事業

県産品商品カタログを基に掲載商品に対するバイヤーの要望に応じた商談会や首都圏にて県産商品を材料としたメニューの試食商談会を開催し、販路開拓を支援しました。



※1 食料王国みやぎビジネス商談会



※2 スーパーマーケット・トレードショー

(食産業振興課)

②④ 県産水産物の輸出促進について

(関連事業：県産食品海外ビジネスマッチングサポート事業、輸出基幹品目販路開拓事業)

海外においてプロモーションを展開し、安全・安心で高品質な県産水産物を海外の皆様
にPRすることにより、輸出拡大を目指しています。

1 台湾における宮城県フェアについて

(1) 日程

平成31年2月1日(金)から3日(日)まで

(2) 会場

台湾の高級スーパー「裕毛屋」(台中市2店舗、彰化県1店舗)

(3) 内容

仙台・宮城観光PRキャラクター「むすび丸」により、養殖銀鮭や水産加工品
をはじめとした県産品の店頭PR、試食・販売や観光PRを実施しました。



2 香港における水産物販路開拓プロモーションについて

(1) 展示会「Restaurant & Bar Hong Kong」への出展

① 日程 平成30年9月4日(火)から6日(木)まで

② 会場 Hong Kong Convention and Exhibition Centre

③ 内容 宮城県産のカキを中心とした水産物のPRを実施

(2) 試食会への参加

① 日程 平成30年9月7日(金)

② 会場 富嘉閣 (Foo Ka Chinese Restaurant)

③ 内容 宮城県産のカキを使ったメニューの試食PRを実施

(3) 現地飲食店におけるメニューフェアの開催

① 日程 平成31年2月11日(月)から28日(木)まで

② 会場 定食のどらや2店舗、ばくだん屋1店舗

③ 内容 宮城県産のカキを使用したメニューを提供



3 タイにおける水産物販路開拓プロモーションについて

(1) 現地飲食店におけるメニューフェアの開催

①日程 平成30年9月7日(金)から30日(日)まで

②会場 TORASUSHI

③内容 県産のカキ、ヒラメ、カツオなどの水産物を使用したメニューを提供

(2) 現地飲食店におけるメニューフェアの開催

①日程 平成30年11月19日(月)から12月18日(火)まで

②会場 Kabocha Sushi 8店舗

③内容 県産のカキ、タコ、ホタテなどの水産物を使用したメニューを提供

(3) 現地飲食店におけるメニューフェアの開催

①日程 平成31年3月1日(金)から15日(金)まで

②会場 TORASUSHI, SUEHIROなど6店舗

③内容 県産のカキ、ヒラメ、カジキなどの水産物を使用したメニューを提供



4 アメリカ合衆国におけるホヤ販路開拓プロモーションについて

(1) 消費者向けプロモーション

①日程 平成30年11月9日(金)から11日(日)まで,
16日(金)から18日(日)まで(計6日間)

②会場 カリフォルニア州内H MART 6店舗

③内容 ホヤの試食販売とPRを実施

(2) 事業者向けプロモーション

①日程 平成30年11月18日(日)

②会場 Ocean Group, Inc. Las Vegas Branch

③内容 輸入業者主催の展示会に出展し、ホヤの試食提供とPRを実施

(3) 現地飲食店におけるメニューフェアの開催

①日程 平成31年3月15日(金)から17日(日)まで

②会場 Little Tokyo Market Place

③内容 ホヤの試食販売とPRを実施



(食産業振興課)

②5 ハラル対応食普及促進事業について

今後、更に増加が見込まれる東南アジアを中心とするムスリム（イスラム教徒）旅行者への「食」に関連したおもてなし対応の普及促進を図るため、ハラル対応食普及促進事業を実施しました。

1 セミナーや試食会等の実施について

食品製造事業者や宿泊施設、飲食店などを対象としたセミナーや試食会のほか、国内展示会への出展や海外でのテストマーケティングを実施しました。

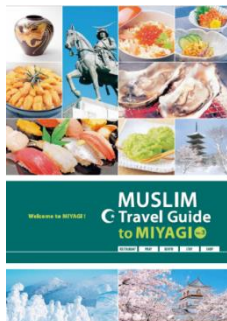
	日付	内 容	参加 企業数	参加者数
1	H30. 8. 20	ハラル対応セミナー	—	59
2	H30. 9. 11～12	シンガポール商談会	3	—
3	H30. 10. 10～12	輸出 EXPO 出展	3	—
4	H31. 1. 18	第 1 回ムスリム試食会	2	—
5	H31. 2. 4	第 2 回ムスリム試食会	3	—
6	H31. 2. 19	第 3 回ムスリム試食会	5	—
7	H31. 3. 6～8	マレーシアテストマーケティング	3	—
8	H31. 3. 6	第 4 回ムスリム試食会	3	—
9	H31. 3. 14	ムスリム対応セミナー（報告会）	—	12

2 普及促進のためのハンドブック等の作成について

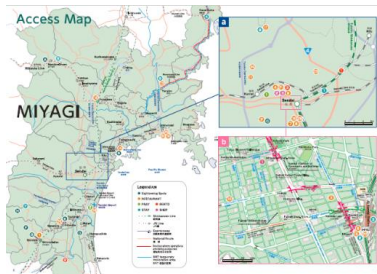
ムスリム対応が可能な県内の飲食店・宿泊施設などを紹介したガイドブックについて、掲載数を増やし更新しました。

名 称	概 要
MUSLIM Travel Guide to MIYAGI Ver. 3	ムスリム対応が可能な飲食店や宿泊施設など 42 施設を紹介（更新前は 30 施設） （A 5 サイズ）

表紙



掲載情報（MAP）



掲載情報（店舗情報等）



（食産業振興課）

②6 水産加工業販路共創加速化事業について

1 目的

東日本大震災の被災により販路を喪失した水産加工事業者の輸出の振興及び国内販路の回復を図るため、県内の複数水産加工事業者が製造する水産加工品を、統一の営業主体が共同販売する取組に対し、支援を行っています。

2 事業内容

営業職員の人件費や旅費交通費など、共同販売グループの組成や、その営業活動を促進するための経費の一部を補助するものです。補助率は1/2以内、補助限度額は参画する水産加工業者の数により変動しますが、1グループ当たり最大2,500千円以内です。補助対象者は、以下の各号の要件を満たす事業者です。

(1) 県内に主たる事務所を有し、次のイからハまでのいずれかに該当する者

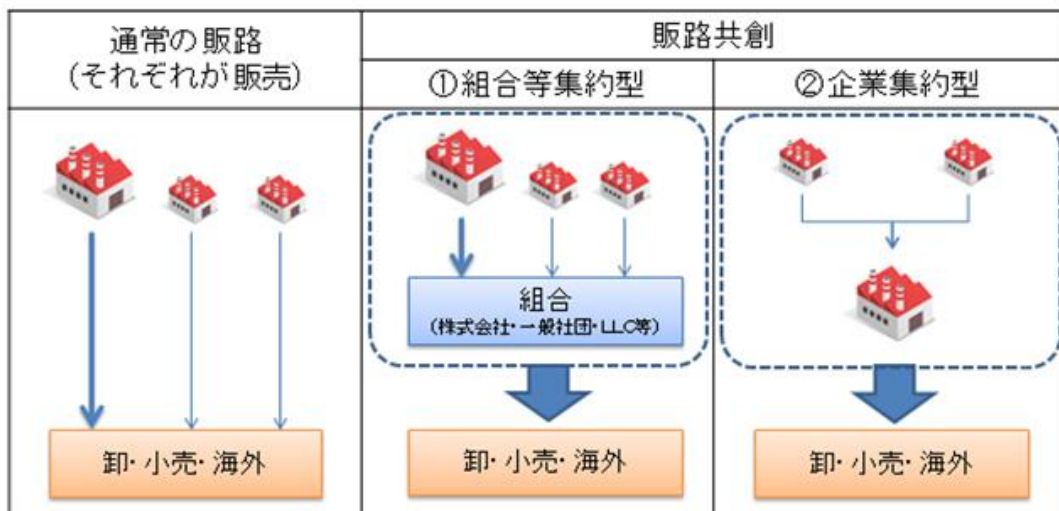
イ 中小企業支援法第2条第1項に規定する者

ロ 水産業協同組合法に基づく組合

ハ 宮城県の水産加工品の販路開拓を図る事業実施主体として知事が適当と認める法人

(2) 相互に資本関係のない県内水産加工業者3者以上の製品をOEM(相手先ブランド名製造)等により製造・調達し、これらを統一のブランド等により販売する者。

(事業のイメージ)



3 事業実績

平成30年度は、4集約営業主体(14加工業者が参画)が事業を実施し、県内のほか、首都圏や海外への販路の開拓に取り組みました。

○各グループの事業の内容

<各実施主体の事業内容>

- 1 県内外の小売店における干物・焼き物(ホッケ, サバ等)の販路開拓(3加工業者)
- 2 首都圏や東南アジアにおける水産加工品(煮魚・フィレ)の販路開拓(3加工業者)
- 3 統一ブランドによる加工品(カキ・ホヤ・海藻)の販売体制づくり, 県内外の催事出展による販路開拓(5加工業者)
- 4 県内外(気仙沼, 首都圏等)における水産加工品(ホヤ・ワカメ)の販路開拓(3加工業者)

(水産業振興課)

②⑦ 栃木県での商談会・販売会について

(関連事業：地域未来創出事業)

「仙台塩釜水産加工品個別商談会 in とちぎ」の開催

水産加工品の販路拡大を図るため、仙台銀行及び栃木銀行と連携し、北関東圏のスーパーマーケット、地元百貨店等のバイヤー17社と県内水産加工業者14社による商談会を栃木県宇都宮市で開催しました。今回で2回目の開催となる本商談会では、内陸県である栃木県を中心に、隣接する群馬県、茨城県のバイヤーに参加いただき、県内水産加工業者と事前マッチングによる予約商談を88件、当日フリー商談を9件行いました。参加者からは、事前にバイヤー、サプライヤーから商談希望を取りマッチングを行ったことから、効率的で有意義な商談ができた等の高い評価を得ました。

- ◇主 催 仙台地方振興事務所
- ◇共 催 (株) 仙台銀行
- ◇協 力 (株) 栃木銀行
- ◇開催期間 平成31年3月7日(火)
- ◇開催場所 地方職員共済組合栃木県会館 ニューみくら (栃木県宇都宮市)



個別商談の様子



フリー商談の様子

(仙台地方振興事務所水産漁港部)

㊸第40回全国豊かな海づくり大会～食材王国みやぎ大会～

「全国豊かな海づくり大会」は、水産資源の保護・管理と海や湖沼・河川の環境保全の大切さを広く国民に訴えるとともに、つくり育てる漁業の推進を通じて、漁業の振興と発展を図ることを目的として、昭和56年から毎年開催されている全国的な行事です。

令和2年秋季に水産物地方卸売市場石巻売場及び石巻漁港で行われる本大会は、東日本大震災から10年目、宮城県震災復興計画の最終年度に開催されることから、全国からいただいた多くの支援に対する感謝とともに、震災から復興を果たした姿と本県水産業の魅力を全国に発信する大会となるよう準備を進めてまいります。

1 大会の概要

(1) 開催時期 令和2年秋季

(2) 開催場所

- ・ 式典行事：石巻市水産物地方卸売市場
石巻売場
- ・ 海上歓迎・放流行事：石巻漁港



(3) 行事の内容

行事名	内容
式典行事	功績団体への表彰，大会決議等
海上歓迎行事	漁業関係者等による海上歓迎パレード
放流行事	本県の主要な栽培漁業種の稚魚の放流
関連行事	歓迎レセプション，企画展示，地場産品販売等

(4) 大会テーマ

(5) 大会キャラクター

「よみがえる 豊かな海を 輝く未来へ」



「むすび丸」※イメージ図

2 平成30年度の取組

(1) 会議の開催

会議名	開催日	主な内容
準備委員会	H30.4.24	基本構想（素案），開催候補地選定基準の策定
	H30.7.10	基本構想（案）の策定，開催候補地の絞り込み
実行委員会	H30.9.13	設立総会，第1回総会
		実行委員会の設立，基本構想，開催地の決定他
大会テーマ 審査委員会	H31.1.29	応募作品の審査方法，審査スケジュールについて
	H31.2.19	入賞，入選候補作品及び審査員特別賞の選定について
大会コスチュ ームデザイン 審査委員会	H31.1.29	応募作品の審査方法，審査スケジュールについて
	H31.2.15	入賞，入選候補作品及び審査員特別賞の選定について

(2) 大会広報

①大会テーマ，大会キャラクターコスチュームデザインの募集・決定

募集チラシ，ポスターや広報誌等を活用し募集を行った結果，全国から多数の応募をいただきました。

- ・大会テーマ 1, 342件
- ・大会キャラクターコスチュームデザイン 768件

②イベント等における大会PR

大会の開催趣旨に関する周知と機運醸成を図るため，県内で開催されたイベントに参加し，大会PRを行いました。

- ・みやぎまるごとフェスティバル2018，いしのまき大漁まつり等

③県ホームページ等を活用した情報発信

県ホームページや県広報誌等を活用し，大会情報を広く発信しました。

3 今後の取組

大会前年となる令和元年は，1年前プレイベントや大会記念リレー放流，豊かな海づくりキャラバン等を展開し，機運醸成を図る予定です。

(全国豊かな海づくり大会推進室)

⑳機能性油脂を添加した水産練り製品の開発について

1 宮城県の練り製品

宮城県の水産練り製品の出荷額は、東日本大震災前までは全国1位を誇っていました。その後、震災の影響で出荷額は減少したものの、現在でも全国第3位の地位にあります。

震災で減少した出荷額を回復させるため、水産練り製品の高付加価値化による販路開拓を目的として、機能性油脂であるDHA入りかまぼこの商品化を目指す取組を行いました。

2 DHA入りかまぼこの開発について

(1) DHA入りすり身の特徴

これまで、液体の魚油は直接添加するとかまぼこの物性を損なうことなどから、魚油の形でDHAを添加することは難しいとされていました。しかし、東北大学で、魚油をゼラチンで包括して粉末化する技術が開発されたことで、DHAを含む魚油を食品に容易に混ぜることが可能となりました。

この技術を活用したDHA添加かまぼこの製造技術を検討するため、粉末魚油を添加したすり身の保形性と離水率を測定した結果、通常のすり身や、でんぷんを添加したすり身よりも、成型した際の形を保ちやすく、離水率が低いことが明らかになりました。

(2) DHA入り揚げかまぼこの試作

水産技術総合センターでは、宮城県産業技術総合センターと共同で、粉末化魚油を添加したDHA入り揚げかまぼこの試作を行いました。試作したDHA入り揚げかまぼこは、県内の練り製品の製造に関わる方々が知識と技術の向上を目的として活動する、宮城県水産練り研究会の総会で会員の方々に試食していただきました。今後も、県内の企業による商品化を目指して、取り組んでいきます。

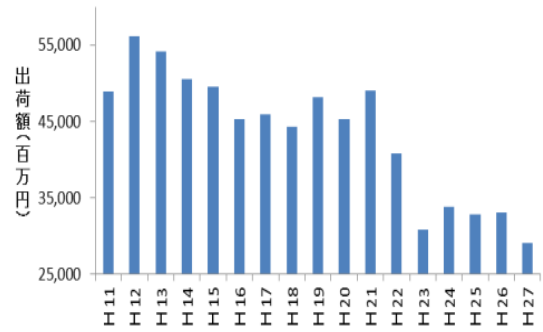


図1 宮城県の練り製品出荷額の推移

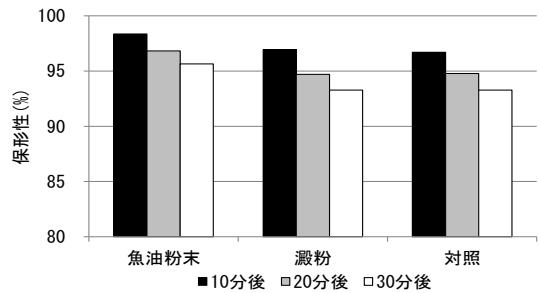


図2 魚油粉末を添加したすり身とそれ以外のすり身の保形性の測定結果(対照:無添加)

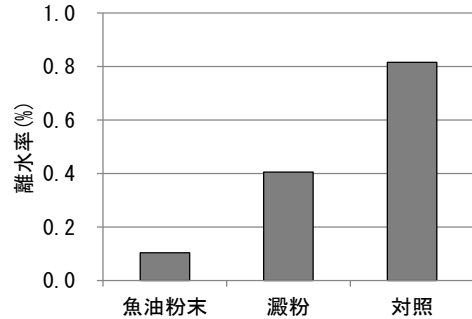


図3 粉末魚油を添加したすり身とそれ以外のすり身の離水率の測定結果(対照:無添加)



図4 試作したDHA入り揚げかまぼこ

(水産技術総合センター水産加工開発チーム)

③⑩ IT技術を活用したギンザケ専用の自動給餌システム開発の取組について

(関連事業：IT技術を活用したギンザケ養殖高度化事業)

1 背景

宮城県の養殖ギンザケの生産量は日本一で、国内生産量の9割を占めています(平成30年度漁期：15,982トン)。平成29年度には、ギンザケの中でも活け締め処理を施した高品質な最高級ブランド「みやぎサーモン」が本県の農林水産物等で初めて国の地理的表示(GI)に登録され、全国的に注目されています。



図1 養殖ギンザケ

2 ギンザケ養殖における課題

本県のギンザケ養殖において、多くの生産者は、今もなお、手作業で給餌を行っており、多大な労力が生産者の負担となっています。

また、餌料にはEPと呼ばれる固形配合飼料を使用しており、生産者の経験則からEPに加水して柔らかくすることで多くの量をギンザケに給餌(加水給餌)してきましたが、餌の準備に労力がかかることや必要以上に餌が与えられていることが課題となっています。

3 ギンザケ専用自動給餌システム開発の取組

本県では、平成28年度からギンザケ自動給餌システムの開発に取り組み、増肉係数の向上による餌料コストの削減が期待できる「無加水給餌」の確立と、自動給餌器の使用による省人・省力化を目指しています。

これまでの実績として、平成28年度ではシステムの開発、平成29・30年度ではシステムの改良及び石巻市雄勝町のギンザケ漁場において実証試験を行い、増肉係数の改善と自動給餌器の使用による作業時間の改善が実証されています。

今後も引き続き、完成したシステムを活用して養殖生産に係るデータを蓄積し、生産者に対してシステムの利用効果を周知することで、生産現場への導入を促します。



図2 自動給餌システム概観

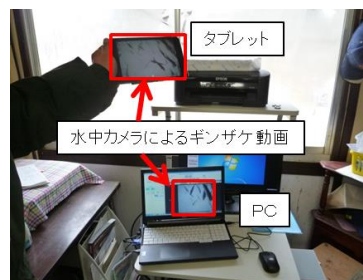


図3 基地局システム



図4 生産者を対象としたシステム視察会

(水産業基盤整備課)

③①ダルス養殖の取組について

1 「ダルス」について

ダルスは、紅藻類ダルス目ダルス科の冷たい海を好む紅く美しい海藻で、生息域は北海道から三陸沿岸にかけて、海外では北欧やカナダの沿岸等に広く分布しており、コンブ類の分布とほぼ一致することが知られています。海外では、天然で採取したダルスを天日乾燥したものや塩蔵したものが市販されており、チップスやサラダ、スープなどで食されています。近年、ミネラル成分やタンパク質、ヨウ素、フコイダン等が豊富に含まれていることが明らかになり、健康食品として注目度が高まっています。国内でも通信販売等で手に入りますが、ほとんどが輸入品です。海藻食文化の発達した日本において、ほとんど利用されてこなかった希有な海藻と言えます。

天然に自生しているダルスについては、北海道立工業技術センターが中心となって、加工品の開発に取り組み、製品化に至っています。一方、宮城県では、水産技術総合センターが平成28年度に養殖技術の開発に成功し、平成29年度からは普及指導チームが県内の漁業協同組合や漁協青年研究会の皆さんと一緒に養殖試験を展開し、量産化と利用方法の検討を行っています。



写真1 収穫した養殖ダルス

写真2 カキ殻に付着したダルス葉体（1mm）

2 養殖技術の蓄積とこれからの取組

養殖試験を継続することで、種苗を天然物に頼ることなく、養殖ダルスの成熟状況を見ながら、陸上の水槽で種苗を安定して確保・管理できるようになりました。種苗を付着させる基質は、手に入りやすいカキ殻が使用できること、水槽内でダルスの葉体を1mm以上に育成させた後であれば、沖出し（海での養殖）開始から約2ヶ月で50cm程度まで成長し、収穫サイズに達すること、また、食べ方としては、乾燥やボイル塩蔵のような加工形態の他に、生のダルスを「しゃぶしゃぶ風」に軽くお湯に通して食べると独特な食感を楽しめること等がわかっています。

現場で養殖のノウハウが蓄積され、技術が確かなものになりつつあることは、大変喜ばしいのですが、ダルスを宮城県の新たな食材としてどのように販売に繋げて行けるかが一番の課題です。このため、水産技術総合センターは生産者の皆さんとともに、水産加工、外食関係者の方々との交流機会を積極的に増やし、養殖ダルスを売り込んでいきます。

（水産技術総合センター 企画・普及指導チーム）

③2 カワウによる内水面漁業被害対策について

1 背景

東日本大震災により、カワウの主な生息域であった海岸林が消失したことに伴い、生息域が内陸部に移動したと考えられ、県内の各内水面漁協が増殖事業に取り組んでいる河川において水産資源の食害が報告されるようになりました。カワウによる被害は、内陸部の地域振興の一端を担う内水面漁業の維持・安定を図る上で大きな障害となっています。

このことから、県では、被害の拡大を防ぐため、被害対策の実施主体である内水面漁協と連携し、被害対策及び被害量の把握を経年的に実施しています。

2 カワウとは

体長約80cm、体重約2kgの大型の水鳥で、水辺の樹木にねぐらやコロニーを形成し、半径15km圏内の水面に飛来・潜水し、水生生物を捕食します。

県自然保護課による生息状況調査では、本県における生息数は1,500羽弱と推定され、生息数は全国的に増加傾向にあります。



写真：全国内水面漁連

3 取組内容

環境省が主催する東北カワウ広域協議会に参加し、国及び隣県との広域連携体制を強化したほか、内水面水産試験場による胃内容物解析調査を基に被害実態を把握し、カワウによる名取川水系における内水面漁業被害金額の推定を行いました。

内水面漁業被害金額の推定方法については、国が示す以下の計算式を用いて推定しました。また、カワウによる内水面漁業被害は、漁協が放流しているアユ及びサケを対象としました。

$$\text{被害金額※} = (\text{1日あたりのカワウの飛来数}) \times (\text{飛来日数}) \times (\text{1羽あたり1日の捕食量 (500g)}) \times (\text{捕食される魚種別重量比}) \times (\text{魚種別単価})$$

◇ 平成31年1～2月における名取川でのサケ稚魚の被害尾数は、13万尾（被害額 約210千円）と推定され、これは、漁協による放流尾数の19%に相当します。

◇ アユの被害額については、漁場に飛来するカワウの個体数の把握が十分でないため、推定に至りませんでした。平成30年6～10月に漁協が実施したカワウ51羽の駆除により、少なくとも放流金額の30%（約2,100千円）に相当するアユの捕食被害を防止できたと推定されました。

※ 上記計算式による被害金額は、「真のカワウによる漁業被害額」ではなく、「カワウによる漁業被害量の指標値」であることに注意。

4 今後の展望

カワウ対策については、漁協が容認できる程度に個体群を管理し維持していくことが目標となります。

全県的な被害実態の把握に努め、被害対策・保護管理指針の策定を目指すとともに、被害の軽減を目的とした効果的な対策手法の検討、適正な個体数の管理を図っていきます。

(水産業振興課)

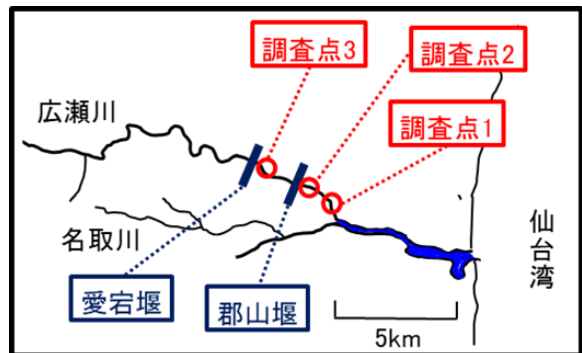
③広瀬川におけるアユの遡上調査

1 はじめに

内水面漁業の持続的な発展を図るためには、漁業対象魚種を育む豊かな生態系を保全して、生産力の高い漁場を作り出すことが必要になります。しかし、内水面漁場は周囲の環境による影響を受けやすく漁業資源の長期的なモニタリングが必要になります。そこで、広瀬川を県内の代表河川とし、アユの遡上調査を行っています。アユは秋に卵から孵化し、川の流れに運ばれて海に到達します。アユの仔魚は、波打ち際の浅いところで、動物プランクトンなどを食べて大きくなり、河川水温が10℃程になる春頃に川に遡上し、川底の石の表面に付着する藻類を食べるため、上流へと広がっていきます。

2 遡上調査の方法

広瀬川の3調査点において、5月と6月の上旬、中旬、下旬のそれぞれ3回ずつ、各調査点で投網を10投し、1投あたりの採捕尾数とアユの大きさを調べました。



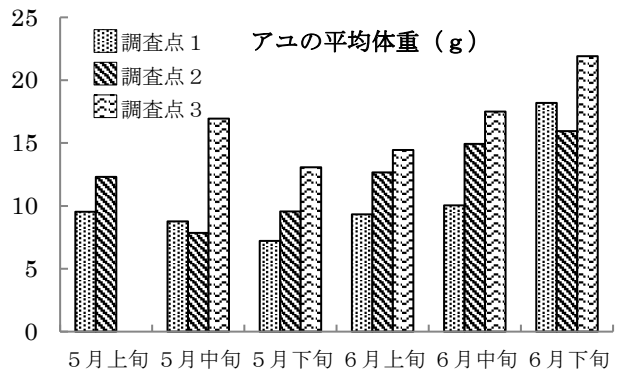
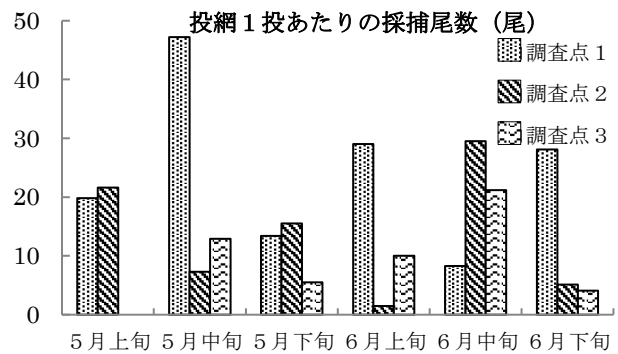
3 調査結果

平成30年の調査では5月上旬の調査点3を除いて、アユが採捕されました。特に最下流である調査点1では、旬ごとに採捕尾数は上下しますが、調査期間中に連続的にアユが遡上していることが確認されました。

また、各調査点でのアユの平均体重は、調査点1、2、3の順で大きくなる傾向が見られました。特に、最上流の調査点3では6月下旬の平均体重が20gを超えており、アユが大きく成長していることが示されました。

ただ、調査点3の愛宕堰上流部では天然アユがほとんど見られません。その理由として、愛宕堰に設置されている魚道が老朽化のため機能が低下していると指摘されています。そのため、堰下に天然アユが滞留することで、鳥類による捕食や渇水による斃死が懸念されます。そこで、アユの遡上時期に簡易的な魚道を設置し、天然アユの遡上を促す取り組みを行っていく予定です。

本調査の結果は、天然アユの資源管理のための基礎的資料とするとともに、遊漁者に向けてのアユ釣り解禁前の情報として、県のホームページで公開しています。水産技術総合センター内水面水産試験場では、引き続きモニタリングを行っていき、資源管理のための基礎的な情報を収集する予定です。



(水産技術総合センター内水面水産試験場)